

winiarz

ZIEŁONOGÓRSKI



PISMO PLANTATORÓW WINOROŚLI I PRODUCENTÓW WINA • NR 46 • WRZESIEŃ 2012

VII Konwent Polskich Winiarzy

Do udziału w VII Konwencie Polskich Winiarzy, który odbył się 23 i 24 czerwca w łańcuckim zamku, zgłosiło się 88 winnic o łącznej powierzchni 95,14 ha, w tym 11 z województwa lubuskiego. Do degustacji przedstawiono rekordową ilość 128 win. Niespodzianką był wysoki poziom win czerwonych i niestety, nie najlepsze – mimo chwalonego rocznika 2011 – białych.

Rejestracja winnic przez ARR

Według danych przekazanych przez Agencję Rynku Rolnego do rejestru na nowy rok winiarski 2012/2013 zgłosiło się 42 krajowych producentów win gronowych z upraw własnych. Po weryfikacji i wycofaniu się niektórych podmiotów zarejestrowano 39 winnic zajmujących powierzchnię 96,03 ha. Z województwa lubuskiego zgłosiło się sześciu winiarzy.

Trzy miliony czytelników

W pierwszej dekadzie sierpnia licznik strony internetowej Zielonogórskiego Stowarzyszenia Winiarskiego odnotował 3 000 000 odwiedzin. Portal istnieje od grudnia 2005 roku i zawiera między innymi archiwum wszystkich wydań „Winiarza Zielonogórskiego”.

Wykład o lubuskich winnicach

O „Odrodzeniu winiarstwa i rozwoju turystyki na Ziemi Lubuskiej” mówił **Przemysław Karwowski** 9 sierpnia w odrestaurowanych zabytkowych salach ratusza. Było to kolejne spotkanie z cyklu „Cudze chwalecie, swego nie znacie, czyli poznaj Lubuskie” zorganizowane przez Polsko-Niemieckie Centrum Promocji i Informacji Turystycznej oraz zielonogórski oddział PTTK.

Winiarskie centrum badawcze w Kalsku

13 sierpnia marszałek **Elżbieta Polak**, rektor **Wiesław Miczulski** oraz kwesor **Zofia Rosolska** podpisali aneks do projektu PWSZ w Sulechowie „Lubuski Ośrodek Innowacji i Wdrożeń Agrotechnicznych w Kalsku”. Zmiany dotyczyły rozszerzenia zakresu rzeczowego projektu o zakup dodatkowego wyposażenia związanego z rozbudową linii technologicznych przeznaczonych do prac analitycznych, badawczo-rozwojowych i wdrożeniowych z zakresu winiarstwa. To odpowiedź na zgłaszane przez lubuskich winiarzy potrzeby i dodatkowe wsparcie tworzonej w Zaborze, największej w kraju, winnicy.

Dobre, smaczne, bo Lubuskie

26 sierpnia na terenie Skansenu w Ochli odbył się etap regionalny XII edycji konkursu „Nasze kulinarne dziedzictwo – Smaki regionów”. W kategorii napojów alkoholowych I nagrodę otrzymali ex aequo: **Ekobud sp. z o.o.** za Piwo Jasne zielonogórskie typu Pilsner oraz **Przemysław Karwowski** za Nalewkę korzenno-ziolową. Nagrodzono także: **Bronisława Derenia** za Nalewkę z owoców derenia, **Edwarda Wilka** za Piwo Wschowskie jasne, **Zygmunta Prętkowskiego** za Wino jabłkowe oraz **Jana Onysków** za Wino z winogron.



Rozlewnia Lubuskiej Wytwórni Win w Zielonej Górze, lata 70. XX w. Przy pakowaniu butelek do skrzynek na pierwszym planie widoczna Anna Muczko, w głębi Dorota Domzalska. Zdjęcie z archiwum Ireny Pawlak

Mirosław Kuleba

NOWY ROCZNIK

Największa polska winiarnia pozostała już tylko fantomem naszej pamięci. W miejscu dawnych fermentowni, startych z powierzchni ziemi, wyrósł dom mieszkalny. Leżakownię z początków XIX wieku zamieniono w piwny pub i dyskotekę, której szlachetne ceglane sklepienie wypacykowano zgodnie z gustem disco-polowych biznesmenów. Za chwilę zniknie pewnie z krajobrazu miasta dawna piwnica wytwórni szampanów Briegera przy ulicy Jeleniej, przycupnięta na tyłach powstającego tu gmachu. Winiarskie dziedzictwo uwiera, zamiast dostarczać natchnienia.

Pamięć staje się jedyną sferą trwania legendy miasta wina, koniaku i szampana. Pamięć i wyobraźnia. Pierwsza odwołuje się do czasu doznanego własnym życiem, druga do energii minionych wieków, rozproszonej w noosferze. Z obu czerpiemy tworzywo, z którego budujemy nasze własne relacje z tym miastem, z tym miejscem – z naszym miejscem na ziemi.

Okruchami pamięci podzieliły się z nami pracownice Lubuskiej Wytwórni Win, bytu już zgasłego, zachowanego w rodzinnych albumach i teczkach z poźółkłymi papierami. To im właśnie: Stanisławie Czerepińskiej, Halinie Łuczak, Irenie Pawlak, Elżbiecie Wierzykowskiej, zawdzięczamy ciekawą zawartość tego numeru „Winiarza”. Podróż ścieżką wyobraźni to z kolei domena poety Krzysztofa Fedorowicza, który winnicę rozbił na stoku wzgórza kryjącego w swej piaszczystej istocie prehistoryczną ceramikę, płataninę korzeni prastarych krzewów, nigdy nie zamarłych do końca, zagubiony żelazny krzyż Chrystusa.

I jest jeszcze nowe wino, w którym odradza się jedyna w swoim rodzaju historia śląskiego miasta, sięgająca 1150 roku. To my, winiarze, dopisujemy jej kolejną stronicę, której treścią będzie rocznik 2012.

Przemysław Karwowski

AKCENTY WINIARSKIE DNI ZIELONEJ GÓRY – WINOBRANIA 2012



Zielona Góra, 8-16 września 2012

Miło obserwować, jak z roku na rok zwiększa się udział winiarzy we wrześniowym święcie miasta. Rośnie liczba winnic posiadających swoje stoiska w Miasteczku Winiarskim na Starym Rynku. Coraz więcej jest ich w korowodzie, a także na trasie „winobusów”. Przedstawmy więc, co winiarskiego zawiera program tegorocznego Winobrania. Codzienne będziemy mogli:

* obejrzeć pod ratuszem stoiska winnic: Winiarka.pl, Krucza, Julia, Kinga, Equus, Talary i Na Leśnej Polanie;

* odbyć rejs galarami po Odrze i Obrzycy wzdłuż winnicy w Górzynkowie;

* zwiedzić winobusem winnice: „Cantina” w Mozowie k. Sulechowa, „Krucza” w Buchałowie, „Miłosz” w Łazie, „Na Leśnej Polanie” w Proczkach, „Julia” w Starym Kisielinie, „U Michała” w Zielonej Górze, „Ingrid” w Łazie, „Kinga” w Starej Wsi k. Nowej Soli, „Hiki” w Byczu. Wyjazdy zaplanowano z dolnego parkingu przy Palmiarni według specjalnego harmonogramu.

8 września

* godz. 20.00: msza święta ku czci Patrona Miasta św. Urbana – kościół p.w. św. Urbana, ul. Braniborska 17;

* godz. 20.30: uroczysty orszak ku czci Patrona Miasta św. Urbana z kościoła p.w. św. Urbana przy ul. Braniborskiej 17 do konkatedry p.w. św. Jadwigi (przeniesienie rzeźby patrona do konkatedry).

9 września

* godz. 10.00-16.00: X Konkurs Win Domowych w Zielonogórskiej Palmiarni;

* godz. 12.00: uroczysta msza św. ku czci św. Urbana I – patrona Zielonej Góry, celebrowana przez JE ks. biskupa Ordynariusza

Stefana Regmunta, konkatedra p.w. św. Jadwigi;

* finał konkursu kulinarnego „Najlepszy produkt z winogron”.

13 września

* godz. 18.00: II Winobraniowa Degustacja Win i ogłoszenie wyników III Ogólnopolskiego Konkursu Win pod Patronatem Prezydenta Zielonej Góry, Palmiarnia Zielonogórska.

15 września

* godz. 12.00-14.00: Korowód Winobraniowy z udziałem 17 winnic.



Winiarstwu poświęcona będzie też druga część Lubuskiego Forum Miast i Regionów, przygotowanego wspólnie przez Urząd Miasta Zielona Góra i Urząd Marszałkowski Województwa Lubuskiego, które odbędzie się 14 września w sali szermierczej Wojewódzkiego Ośrodka Sportu i Rekreacji w Drzonkowie. W godzinach 15.10-17.00 zaplanowano referaty następujących przedstawicieli regionów:

* Departament LOT – **Danielle Devierse**: „Polityka Rady Generalnej LOT dla wsparcia lokalnego winiarstwa – pomoc producentom w uzyskiwaniu apelacji, promocja produktu na lokalnym i krajowym rynku”;

* Departament LOT – **Bernard Bouyssou**: „Prezentacja winnicy – historia, produkcja, posiadane apelacje, rynki zbytu i plany rozwoju”;

* Wolny Kraj Związkowy Saksonia, **Sylwia Otto**, referentka z saksońskiego Ministerstwa Ochrony Środowiska i Rolnictwa: „Tradycje winiarskie i produkcja wina”;

* Samorządowy Kraj Nitrzański, **Ján Kovács**, burmistrz miasta Virt: „Tradycje winiarskie i produkcja wina w Kraju Nitrzańskim”;

* Abruzja, **Mauro Febbo**, radny regionu Abruzji: „Tradycje winiarskie i produkcja wina w regionie Abruzji”;

* Województwo Podkarpackie, **Jacek Wolny** – winiarz: „Historia winiarstwa i produkcja wina na Podkarpaciu”;

* Województwo Lubuskie, **Przemysław Karwowski** – Fundacja na rzecz Lubuskiego Dziedzictwa: „Tradycje winiarskie i produkcja wina w województwie lubuskim”.



Prezydent Zielonej Góry Janusz Kubicki i wiceprezydent Wioleta Hareźlak podczas Winobrania 2011.
Fot. E Duma



Karol Gajewski

WSPOMNIENIE O STANISŁAWIE OSTROWSKIM

W pamięci zielonogórzan inżynier Stanisław Ostrowski pozostanie jako zdecydowany orędownik reaktywacji i rozwoju uprawy i przetwórstwa winorośli na Ziemi Lubuskiej. Był gorącym zwolennikiem upowszechnienia tej kultury

poprzez zakładanie małych, liczących około 0,25 ha winnic, które mogłyby tworzyć miejsca pracy i wspierać budżet drobnych rolników lub osób prowadzących gospodarstwa agroturystyczne. Ideę tę opierał na wielowiekowej tradycji uprawy winnego krzewu i korzystnym, łagodnym klimacie Ziemi Lubuskiej.

Stanisław Ostrowski urodził się 2 października 1933 roku w Kozłowie, w powiecie tarnopolskim na Kresach. Dzieciństwo miał niełatwe, wczesnie osierociła go matka. Podjął naukę w Liceum Sadowniczo-Winiarskim w Zielonej Górze, edukację kontynuował w Technikum Ogrodniczym w Iłowej koło Żagania. W 1953 roku uzyskał tytuł technika ogrodnika ze specjalnością sadowniczo-szkółkarską i winoroślarską. Był uczniem wybitnym, na jego świadectwie maturalnym widnieją oceny bardzo dobre z najważniejszych przedmiotów zawodowych: sadownictwa, uprawy winorośli i szkółkarstwa. Później ukończył studia wyższe w Akademii Rolniczej we Wrocławiu, dyplom inżyniera rolnika uzyskał w 1976 r.

Cała jego kariera zawodowa związana była z rolnictwem i gospodarką żywnościową. W 1960 r. podjął pracę w Powiatowym Związku Kółek Rolniczych w Nowej Soli, ale już w następnym roku trafił do nowosolskiego oddziału Zielonogórskiej Spółdzielni Ogrodniczej. W latach 1971-1977 działał etatowo w ruchu ludowym, najpierw jako pracownik Powiatowego Komitetu Zjednoczonego Stronnictwa Ludowego w Nowej Soli, następnie w Wojewódzkim Komitecie ZSL w Zielonej Górze. Od 1977 roku był prezesem Wojewódzkiej Spółdzielni Ogrodniczo-Pszczelarskiej w Zielonej Górze, w latach 1991-1993 został kierownikiem Wydziału Rolnictwa Urzędu Wojewódzkiego w Zielonej Górze, a następnie wicedyrektorem zielonogórskiego oddziału Banku Gospodarki Żywnościowej. Pełnił funkcje członka rady nadzorczej Szpitala Wojewódzkiego i Spółdzielni Mieszkaniowej w Zielonej Górze. Na emeryturę przeszedł w 2001 roku.

Za swoją oddaną Polsce pracę był wielokrotnie nagradzany i wyróżniany, m.in. Krzyżem Kawalerskim Orderu Odrodzenia

Polski, Srebrnym Krzyżem Zasługi, medalami 30-lecia i 40-lecia Polski Ludowej, Medalem za Zasługi dla Ruchu Ludowego im. Wincentego Witosa, Brązowym Medalem Zasługi dla Obronności Kraju, Odznaką Honorową za Zasługi w Rozwoju Województwa Zielonogórskiego i Złotą Odznaką Honorową NOT.

Był współzałożycielem i wieloletnim prezesem Lubuskiego Stowarzyszenia Winiarskiego w Zielonej Górze. Od początku istnienia tej organizacji społecznej, powstałej w 1994 roku, swoje marzenia o odrodzeniu zielonogórskiego winiarstwa realizował poprzez organizowanie i prowadzenie szkoleń oraz pokazów dla zainteresowanych uprawą winorośli. Swym działaniem obejmował zarówno szkoły rolnicze, jak i ogrody działkowe czy małe gospodarstwa rolne. Drugą formą jego działalności były publikacje prasowe, wydawnictwa książkowe oraz prelekcje w radiu i telewizji.

Działalność w Stowarzyszeniu traktował z dużym zaangażowaniem, a każdy sukces bądź niepowodzenie odbierał emocjonalnie. Stanisław był pasjonatem winiarstwa, a swoim osobistym przykładem potrafił skupić wokół siebie osoby zainteresowane uprawą winorośli, technologią przetwórstwa winogron, enologią, a nawet kulturą i sztuką związaną z winiarstwem.

Można śmiało stwierdzić, że działalność społeczna śp. prezesa Lubuskiego Stowarzyszenia Winiarskiego, inżyniera Stanisława Ostrowskiego, poważnie przyczyniła się do osiągnięć stowarzyszeń winiarskich istniejących dzisiaj na naszej Ziemi Lubuskiej.



„I powołał Go Pan na winnicę swoją...”

**Wyrazy szczerego współczucia Rodzinie
śp. Stanisława Ostrowskiego,
współzałożyciela i wieloletniego prezesa
Lubuskiego Stowarzyszenia Winiarskiego,
Honorowego Członka Zielonogórskiego
Stowarzyszenia Winiarskiego,
składają
zielonogórzscy winiarze.**



Elżbieta Kluczyńska-Wierzykowska*

OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA PROCESU MADERYZACJI WINA

W szerokim asortymencie win o wysokiej jakości dużym uznaniem cieszą się charakterystyczne, mocne i mniej lub więcej słodkie wina południowe tzn. madery, malagi, małmazje, portweiny i cheresy (sherry). Produkowane są one według specyficznej technologii w warunkach ciepłego klimatu

z winogron o wysokiej zawartości cukru, podnoszonej jeszcze często przez podsuszanie winogron bądź przed zbiorem bądź przez wystawianie zebranych winogron na słomianych matach na operację słoneczną.

Wysoka zawartość cukru w wyjściowych winogronach, stosunkowo wysoka temperatura w toku produkcji oraz dostęp tlenu w warunkach klasycznych technologii win południowych – są to czynniki, które z biegiem lat ukształtowały pewne wspólne cechy tych win. Należy do nich bursztynowa lub brunatno-czerwona barwa, miękkość cech smakowych maskująca wysoką moc wina oraz specyficzny odcień cech smakowo-aromatycznych przypominający smak i zapach karmelu, skórki świeżo wypieczonego chleba, a w ogóle smakowitość węglowodanowych produktów spożywczych poddawanych obróbce termicznej.

Typowym przykładem win tej kategorii stały się wina z Madery. Do ich produkcji używa się białych odmian winogron takich jak: Sersjal, Boal, Verdelho. Zbiór winogron rozpoczyna się przy cukrowości wynoszącej ok. 18 %. Po odszypułkowaniu jagody są rozgniatane, a później odciskane w prasach. Stosuje się niekiedy przetrzymywanie na miazdze w celu lepszego wylugowania garbników. Po wytłoczeniu moszcz jest fermentowany do zawartości 4-9 % cukrów, po czym alkoholizowany do 18-20 % alkoholu w zależności od marki madery. Tak przygotowane młode wino poddaje się procesowi wygrzewania w beczkach, wystawianych dawniej na bezpośrednią operację słoneczną tamtejszego klimatu, później zaś lokowanych w komorach ogrzewanych parą lub za pomocą zwykłych pieców, starannie izolowanych termicznie. Wino wystawiane na działanie słońca podlega wahaniom temperatury dniami i nocą, w ogrzewanych zaś komorach (*estufas*) utrzymuje się temperaturę stałą.

Wina wysokiej jakości ogrzewa się w temperaturze 45-50°C w ciągu 6 miesięcy, wina średniej jakości w temperaturze ca 55°C w ciągu 4-4,5 miesięcy, zwykle zaś madery w temperaturze 65°C w ciągu 3 miesięcy.

Po ogrzewaniu wina poddaje się leżakowaniu w piwnicach. Madery wysokiej jakości leżakują nawet po kilka lat w beczkach i butelkach. Ponieważ podczas ogrzewania wina następują wyraźne straty alkoholu, leżakujące madery poddaje się przeto uzupełniającej alkoholizacji w kilku kolejnych porcjach.

Technologię stosowaną na Maderze przeniesiono na początku bieżącego stulecia (1902) na Krym, spodziewając się w podobnych warunkach klimatycznych otrzymywać wina w typie madery. Próby uwieńczone zostały pełnym powodzeniem, zwłaszcza po wprowadzeniu do krymskich winnic typowych dla Madery odmian winorośli.

Klasyczna metoda produkcji madery w kombinacji „Massandra” na Krymie przebiega następująco. Miazgę gronową odfermentowuje się drożdżami czystej kultury, pozostawiając 7-8 % zawartości cukru, po czym moszcz oddzielony na prasie

winiarskiej poddaje się alkoholizacji do 18,5 %. Po sklarowaniu wino obciąża się znad osadu, kupażuje i poddaje ogrzewaniu w beczkach umieszczonych w oszklonych komorach słonecznych. Okres wygrzewania trwa średnio jeden sezon, po czym wino podlega filtracji i zostaje przeniesione do piwnic leżakowych o temperaturze 14-16°C. Podczas leżakowania wino podlega normalnym zabiegom pielęgnacyjnym. Całkowity okres leżakowania trwa nie mniej niż trzy lata.

W celu skrócenia cyklu produkcyjnego, ogrzewanie winomateriału prowadzi się także w specjalnie ogrzewanych madernikach w temperaturze 60-70°C, obniżając czas wygrzewania do jednego miesiąca. Technologia win w typie madery, rozpracowana w instytucie „Magaracz” i wdrożona w kombinacji „Massandra”, stała się podstawą do uruchomienia analogicznej produkcji w szeregu południowych republik Związku Radzieckiego, zapoczątkowała także długą serię prac prowadzonych tam na temat termicznej obróbki wina nazwanej tu maderyzacją.

W pracach tych zbadano wpływ parametrów czasu i temperatury oraz wpływ tlenu atmosferycznego i garbników drewna dębowego pojemników winiarskich na cechy jakościowe win poddawanych obróbce termicznej, rozróżniając maderyzację właściwą (z dostępem tlenu) i portweinizację tj. obróbkę termiczną w warunkach beztlenowych prowadzącą do win w typie portweinów. Zmiany barwy oraz cech smakowo-aromatycznych w winach ogrzewanych starano się skorelować ze zmianami analitycznych wskaźników tych win.

Na uwagę zasługują także warianty procesu maderyzacji opracowane i wdrożone w ZSRR przez Agabalianca i Preobrażeńkiego.

Według Agabalianca decydującą rolę w powstawaniu cech jakościowych madery odgrywa dębowe drewno beczki odznaczające się szeroko rozgałęzioną siecią kapilarnej porowatości, która stwarza idealne warunki reakcji pomiędzy składnikami wina i składnikami drewna w obecności rozpuszczonego w winie tlenu. Wychodząc z tej koncepcji zasugerował Agabalianc metodę produkcji madery, polegającą na ogrzewaniu wina w izolowanym zbiorniku metalowym (12.000 l) wypełnionym rusztowaniem z dębowej klepki. Zbiornik wyposażony jest ponadto w wężownicę grzejną i belkotkę doprowadzającą tlen. Do zbiornika wprowadza się wino ogrzane do 70°C, pozostawiając nad nim komorę gazową objętości 1 m³. W winie podtrzymuje się w ciągu 3-4 miesięcy temperaturę 60-65°C, wprowadzając codziennie porcję tlenu w ilości 15-20 ml/l. Otrzymany produkt kupażuje się jako 30-50 % udział z winem nie poddawany maderyzacji.

Zbiornikową metodę maderyzacji, podkreślającą rolę tlenu w tym procesie, zaproponował Preobrażeńki. Maderyzację prowadzi się wg tej metody w izolowanym zbiorniku (metalowym lub żelazobetonowym) wypełnionym do określonego poziomu winem. Nad winem znajduje się komora gazowa wypełniona tlenem, a do górnej ściany zbiornika przytwierdzona jest perforowana rura do rozpryskiwania wina przetłaczanego pompą z dolnej części zbiornika. Główna masa wina ogrzewana jest za pomocą wężownicy. Dopływ tlenu i intensywność ogrzewania regulowane są automatycznie.

* Inż. Elżbieta Kluczyńska-Wierzykowska pracowała na stanowisku głównego technologa w Lubuskiej Wytwórni Win. Tekst zamieszczony w „Winiarzu” jest fragmentem jej autorskiego opracowania pt. „Maderyzacja win owocowych” (Zielona Góra, 1979), włączonego jako odrębny rozdział do książki Mirosława Kuleby „ENOGRAPHIA THALLORIS” (w przygotowaniu).

Przemysław Karwowski

STEMPLE WINOBRANIOWE ZIELONEJ GÓRY



Zielonogórskie stemple winobraniowe to osobny rozdział w historii obchodów święta winiarskich zbiorów w naszym mieście. Już podczas drugiego winobrania w 1946 roku jego organizatorzy za zezwoleniem władz pocztowych wprowadzili do obiegu okolicznościowy stempel o wymiarach 45 x 40 mm.

Przedstawiał on jeszcze przedwojenny herb Zielonej Góry, której nazwę pisano wtedy łącznie, otoczony bordiurą z liści i gron winnej latorośli. Następnego roku stosowano okrągły datownik o średnicy 35 mm, w kolorach czarnym i czerwonym. Najczęściej

Felchnerowskiego.

Jak napisał M. Sławomir w październikowym wydaniu „Nadodrza” z 1961 roku: „stemple i datowniki winobraniowe posiadają już stałych



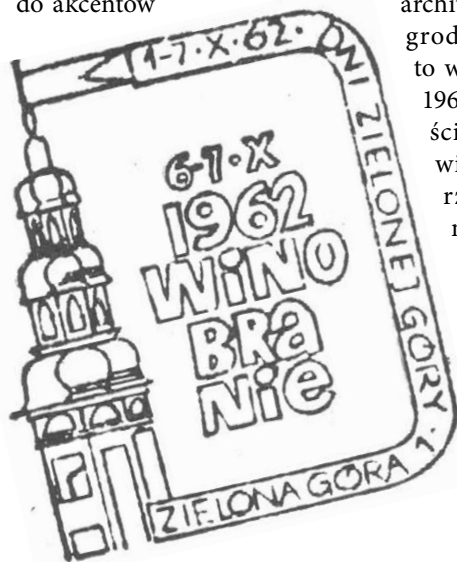
zwolenników zarówno w samej Zielonej Górze jak i nawet za granicą kraju. Wielu filatelistów z Francji, Włoch, Hiszpanii a nawet z USA coraz częściej zwraca się do znajomych w Polsce o te stemple”.

Tak było przez czterdzieści lat, do 1986 roku. Potem zaprzestano projektowania i używania stempli

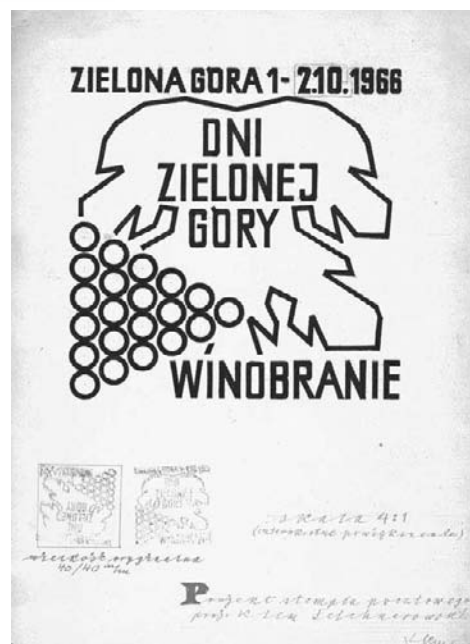


spotykany był na reklamowej karcie pocztowej z nadrukiem „Święto Winobrania – 29 września 1947 r. – w Zielonej Górze” i hasłem „Pijcie wina Państwowej Lubuskiej Wytwórni Win”. W latach 1948-1951 nie stosowano żadnych stempli. W 1955 roku na stemplu pokazał się nowy, zbliżony do obecnego, herb miasta. Oprócz motywów winiar-

skich nawiązywano także architektonicznych winnego grodu. W 1962 roku była to wieża ratusza, a w roku 1963 i dokładnie dwadzieścia lat później sylwetki winiarek wzorowane na rzeźbach spotykanych na miejskich skwerach. Stemple i datowniki często projektowali znani miejscowi artyści plastycy. Muzeum Wina przechowuje projekt datownika z 1966 roku wykonany w skali 4:1 przez Klemensa



okolicznościowych z okazji święta miasta. Do zapomnianego zwyczaju powrócił Urząd Pocztowy nr 1 w Zielonej Górze w 2003 roku.



Wspomnienie LWW



Rozlewnia, lata 70. XX w. Przy etykietarce na pierwszym planie widoczna Jadwiga Wolniewicz, w głębi Irena Pawlak. Zdjęcie z archiwum Ireny Pawlak



Helena Stefanowska (30 lat pracy w LWW) przy myjce butelek zwrotnych typu Nagema



Rozlewnia.
Przy rozlewaczce Bronisława Wasilewska

Laboratorium, 1995 r. Stoją od lewej:
Janina Dąbrowska, Elżbieta Gajdecka,
Grażyna Boruta, Grażyna Jaskulska
– kierownik laboratorium,
Elżbieta Pilarczyk



Lakowanie butelek-miniaturek.
Na pierwszym planie Helena Stefanowska, w głębi Dorota Domzalska





Wylanie pieczęci lakowych na gąsiorkach-miniaturkach.
Irena Pawlak, Halina Łuczak, Maria Sidor. Zdjęcie z archiwum Ireny Pawlak



Laboratorium, 1998 r.
Z prawej kierownik laboratorium
Stanisława Czerepińska,
obok Elżbieta Pilarczyk



Stoisko reklamowe LWW
na Winobranii w 1998 r.
Elżbieta Pilarczyk
i Małgorzata Trzeszcz



Wycieczka pracowników LWW do Wieliczki, 1974 r. Widoczni m. in. Jan Kolański,
Zuzanna Matusewicz, Maria Taczkowska, Jadwiga Wolniewicz,
Tadeusz Pełechaty, Jerzy Trafala, Józefa Michalcewicz, Jan Drabiniak



Łozińska,
ska



Jubileusz 160-lecia wytworni win. Stoją od lewej:
Jadwiga Kazimierzak, Irena Pawlak, Bronisława Wasilewska, Lucyna Ratajska, Maria Weroniczak,
Elżbieta Wierzykowska, Stefan Bąk, Sylwester Szymański, Franciszek Opaska, Jerzy Róg, Jan Jaworek, Ryszard Belica

Renata Wiśniewska*

FRANCUSKA WINNICA W BOROWIE WIELKIM

Winnica „Saint Vincent” w Borowie Wielkim koło Kożuchowa została założona wiosną 2009 r., na powierzchni 5 ha. Położona jest na lekkim wzniesieniu, rzędy mają kierunek północ-południe. Posadzone odmiany to białe *Vitis vinifera*: Pinot Gris, Riesling, Gewürztraminer, Muscat Ottonel i czerwone: Pinot Noir oraz mieszańce międzygatunkowe Regent. Tego roku dosadziliśmy Rondo celem porównania plonowania. Krzewy posadzone są w rozstawie 3 x 1m i prowadzone system pojedynczego sznura Guyota. Na zimę zabezpieczamy je poprzez obsypanie ziemią całych rzędów, tak aby miejsce szczepienia znalazło się pod ziemią. W ten sposób można ochronić krzewy, szczególnie te młode, przed całkowitym przemarzeniem w srogi, bezśnieżny zimy.

Odmianami, które najlepiej zniosły ostatnie mroźne zimy, okazały się Regent i Riesling. Najgorzej zimę 2010/2011 r. przetrwały Pinot Gris – 20 % przemarzniętych krzewów, Gewürztraminer – ok. 10 % i Muscat Ottonel – ok. 5 %. Kolejnym krytycznym czasem dla winorośli jest okres ostatnich wiosennych przymrozków, ponieważ młode pędy są na nie bardzo wrażliwe. Niestety, w poprzednim roku wystąpiły one 3-5 maja, a temperatura spadła aż do – 8°C. Wyrastające pędy miały już po kilka cm i w związku z tym wszystko, co było zielone, przemarzło. Po jakimś czasie z zapasowych pąków pojawiły się nowe pędy, ale one niestety są pędami nie owocującymi. Z odmian, które uprawiamy, jedynie mieszańce Regent wykształca zapasowe pąki dające owoce, i tak też się stało. Dojrzałe owoce z zawartością 215 g cukru i 5 g kwasu w litrze moszczu zebraliśmy 29 września 2011 r. Zrobiliśmy z nich pierwsze próbne wino. Jest wytrawne, łagodne, o mocnej głębokiej barwie. Od przymrozków nie ucierpiał również Riesling, a to dlatego, że do tego czasu jeszcze nie wystartował, więc również

mieliśmy szansę zrobienia wina. Owoce zostały zebrane przed pierwszymi przymrozkami 14 października. Zdążyły do tego czasu zgromadzić 183 g cukru, a kwasowość spadła do 7,5 g/litr. Wino ma teraz przyjemny owocowy bukiet, łagodny, lekko kwaskowaty smak, jasno-słomkowy kolor. Na IV Próbie Lubuskiego Wina zostało ocenione wysoko, zdobywając drugie miejsce w kategorii win białych. W tym roku przymrozki również u nas wystąpiły, ale na szczęście temperatura spadła tylko do – 4°C przy gruncie i było tak tylko w nocy z 17 na 18 maja. Gdy temperatura spadła do 0°C rozpaliliśmy ogniska wokół plantacji, a w międzyczasy jeździł opryskiwacz, który rozpylał wodę do postaci mgiełki. To wystarczyło, aby uratować młode pędy.

Problemem na naszej winnicy są ptaki, które skutecznie i z apetytem mogą zjeść wszystkie owoce. Doświadczaliśmy już tego w drugim roku uprawy. Aby ustrzec się przed nimi, zakupiliśmy urządzenie odstraszające. Zdało egzamin i ptaki nie pojadły sobie więcej owoców. Jest to urządzenie o nazwie **BirdXPeller Pro**. Za pomocą dźwięków imitujących głosy różnych ptaków drapieżnych odstrasza latające szkodniki. Skuteczny zasięg urządzenia to obszar około 0,4 ha.

W tym roku winnica została zgłoszona do rejestru winnic ARR i przechodzi obecnie procedury umożliwiające legalne produkowanie i sprzedawanie wina.

* Renata Wiśniewska, mgr inż. ogrodnictwa, absolwentka AR w Poznaniu, opiekuje się winnicą w Borowie Wielkim oraz plantacją malin, założonymi nieopodal swojej siedziby przez AGRONOMIK POLSKA sp. z o.o., firmę opartą na kapitale francuskim i funkcjonującą na polskim rynku od 1999 r. Główną sferą jej działalności jest handel maszynami rolniczymi, serwis oraz sprzedaż części zamiennych do nich. Oprócz tego spółka prowadzi gospodarstwo rolne o powierzchni około 250 ha w Borowie Wielkim.

Winnica „Saint Vincent” w Borowie Wielkim





WĘDRÓWKI PO WINNICACH I PIWNICACH

Bożena Ronowicz

WINNICA DANTEGO



Jednym z najstarszych obszarów uprawy krzewów winnych i produkcji wina są Włochy. Uprawą winorośli na Półwyspie Apenińskim zajmowali się już Etruskowie i Grecy, a od nich tajniki produkcji wina przejęli starożytni Rzymianie. Dzisiaj szacuje się, że powierzchnia Włoch – od położonej na południu Sycylii aż po położone na północy regiony Piemont, Lombardię, Trydent, Wenecję Euganejską i Julijską – usłana jest milionem winnic. Duża konkurencja na rynku win krajowych (włoskich), zastój w przemyśle winiarskim (spowodowany napływem dość tanich win z obszarów pozaeuropejskich: USA, Australii, Południowej Afryki) spowodowały skierowanie się właścicieli winnic i producentów win na turystykę winiarską.

We Włoszech enoturystyka powiązana jest jednocześnie ze zwiedzaniem miejsc interesujących pod względem historycznym, architektonicznym, kulturowym czy sportowo-rekreacyjnym. Jednym z takich obszarów, gdzie spotyka się enoturystykę kulturową, jest prowincja Werona w regionie Veneto, czyli Wenecja Euganejska. Stolicą prowincji jest miasto o tej samej nazwie, rozświetlone przez angielskiego pisarza Williama Szekspira. Tragiczna historia miłosna Romea i Julii rozgrywa się między innymi w Weronie, w domu *casa di Giulietta* przy Via Cappello 27. Werona jest również miastem startowym szlaku winiarskiego Valpolicella.

Nazwa Valpolicella, czyli Dolina wielu piwnic, pojawiła się najprawdopodobniej w XII wieku i jest mieszanką łaciny i greki. Strefa winiarska rozciąga się na wschód od jeziora Garda, na lewym brzegu rzeki Adygi. Ten pagórkowaty, pokryty winnicami, sadami owocowymi i gajami oliwnymi obszar słynie przede wszystkim z czerwonego wina Valpolicella i Bardolino. Wina te produkowane są zwykle z trzech odmian winogron: Corvina Veronese, Rondinella i Molinara, których pochodzenie jest niejasne i które są rzadko spotykane w innych rejonach Włoch. Corvina, ciemno-jagodowa, gruboskórna odmiana, jest głównym winogronem w czerwonych winach Valpolicella, wnosząc do nich mocne taniny i bogaty czerwono-wiśniowy zapach. Klasycznym winem włoskim z tej okolicy jest Amarone – wino wytrawne, o dużej zawartości alkoholu. Metoda jego produkcji sięga czasów rzymskich.

Pejzaż z winnicami w krainie Amarone. Fot. Bożena Ronowicz

Winogrona po zbiorze są podsuszane, tradycyjnie na słomianych matach, przez 100 do 120 dni. W wyniku tego zabiegu wzrasta ilość cukrów w gronach. Następnie przeprowadza się winifikację i poddaje wino procesowi dojrzewania w beczkach dębowych, trwającemu ok. 2-3 lat, a później w beczkach z drewna wiśniowego przez ok. 4 miesiące. Wino Amarone powinno zawierać nie mniej niż 14 % alkoholu.

W samym sercu Valpolicella, w Gargagnago, znajdują się winnice Alighierich, należące w prostej linii do potomka poety Dante Alighieriego. Dante Alighieri został skazany za działalność polityczną na wygnanie z rodzinnego miasta Florencji. Schronienie znalazł w 1312 roku w rodzinie Scaligerich w Weronie. Jego pierworodny syn, Pietro Alighieri, zakochany w Weronie i okolicy, nabył w 1353 roku nieruchomość Casal dei Ronchi w Gargagnago. Zabytkowa posiadłość znajduje się w dalszym ciągu w rękach potomków autora „Boskiej komedii” i nadal rolnictwo i uprawa krzewów winnych jest ich podstawową działalnością. Marką Serego Alighieri Masi są nie tylko wina, ale również ekskluzywne lokalne specjały, takie jak grappa, ocet balsamiczny, oliwa, ryż, miód, dzemy. W piwnicach na terenie winnic znajduje się sklep, w którym można skosztować wina i zakupić wszystkie produkty Serego Alighieri, Masi i Bossi Fedrigotti. W 2003 roku winnica Serego Alighieri obchodziła jubileusz 650-lecia. Z tej okazji wyprodukowano wino rocznicowe Anniversario Valpolicella Classico Superiore. Posiadłość poddawano wielokrotnie renowacji, tworząc jednocześnie eleganckie miejsce na spotkania biznesowe i rekreacyjne. Organizowane są tu różne kursy, na przykład gotowania. Obecni właściciele winnic prowadząc działalność gospodarczą łączą ją z bogatą tożsamością historyczną i kulturową prowincji.



Wino z winnicy potomków Danteo. Fot. Sławomir Ronowicz



Krzysztof Fedorowicz

L O O S *

Karawana wygnańców rusza w kierunku Grünberga. Przodem wóz z żołnierzami, potem duża grupa ludzi, a za nimi znów uzbrojeni po zęby żołnierze. Postanowił dawno. Jest taka ruina koło Waldvorwerk, na starych mapach oznaczona jako Rajowski-Bruch – stary folwark bez okien i dachu, z rozległymi piwnicami. Wokół sad, potężne

stuletnie jabłonie. Niby dokąd jechać? Do kogo? Nie ma złudzeń. Dziś jeszcze pójdzie wokół Loos, jakby na pożegnanie, nie tyle z wioską, którą będzie podglądał skąd się da i jak długo się da, ale z ludźmi, co odchodzą w niebyt, skoro Loos jest istotą jestestwa, spełnieniem, ojczyzną, Heimatem z definicji nie do zastąpienia.

Z pagórka, który jest długim wałem zamykającym osiedle od północy, wieś wydaje się położona w wąwozie, stromym, niebezpiecznym wąwozie, a nie w spokojnej dolinie – taki sam wał ogranicza od południa; w zasadzie wały są długimi siodłami – a raczej garbami – dającymi schronienie, wyodrębniającymi w przestrzeni zacisze, a niebezpieczeństwo w tej perspektywie z góry: wieś u podnóża stromych stoków jest na dnie, naga, pozbawiona tajemnicy i bezbronna, skazana na zagładę, bezludna. Tonący okręt.

Ku zachodowi wał podnosi się, a mniej więcej pośrodku, wśród wielkich dębów, stary cmentarz. Już nad ostatnimi domami – położonymi znacznie wyżej niż te we wschodniej części wsi – osobne wzgórze porośnięte dąbrową. Jeszcze dalej na zachód i na północny-zachód siedem stożkowatych, jakby powulkanicznych szczytów – pasmo Kaiserberge. Na XVII-wiecznej mapie księstwa głogowskiego u ich podnóża, na lewo, na zachód od Loos, zaznaczone winnice. Nie sięgają szczytów, rozpościerają się na przedgórzu, łagodnych stokach sięgających ostatecznych pochyłości, stromizn wyrastających nad drogę Loos – Prittag. To winnica traminer. Żaden śląski nie dorównuje temu, ale i żaden niemiecki, reński, mozelski, alzacki, węgierski, austriacki, szwajcarski, włoski, francuski, no żaden w ogóle. Tysiące litrów wina w kolorze bursztynowym pozostało w piwnicach Loos, gęstego, sięgającego korzeniami setek lat, lat świetlnych, a może dalej, samego spodu Loos, Kaiserberge, najgłębszych warstw. Część zostanie pośpiesznie wypita przez nieświadomych przybyszów, część rozleje się, wyleje z beczek, wsiąknie w ceglane piwniczne posadzki, a część – zmiesza z powietrzem, światłem, ucieknie gdzieś w zagajniki,

dąbrowy, sosnowe lasy, pozostanie w okolicach Loos, samym Loos, niezauważalne, nie do wytropienia, nie do wypędzenia, nieśmiertelne, nieśmiertelny traminer.

Ernst idzie wbrew wskazówkom zegara, zaczął od północnej strony wsi, od godziny drugiej, by wejść na pierwszą – gdzie cmentarz, dwunastą – pasmo Kaiserberge, winnica traminera jest poniżej dwunastej, przecina czas, idzie na skróty między w pół do jedenastej a dziesiątą. Zresztą, ten czas, te godziny, zależą od tego, na której ścianie powieszisz zegar: w Loos kuchenne okna wychodzą na południe, a zegary wiszą na przeciwnych ścianach, stąd wskazówki na dwunastej, mimo że wymierzone w niebo, wskazują północ.

Więc na dziesiątej, już sporo poniżej Kaiserberge, traminer przechodzi w rulandera, nazywanego też roter clavner albo pinot gris – ten jest między dziesiątą a dziewiątą, niżej droga na Prittag, a jeszcze niżej, około ósmej – tauberschwarz, ale i tutaj harmider niemal jak w środku Loos – przybysze niszczą tauberschwarza, mimo że tej jesieni nadali mu imię Karmazyn, nadali nazwę własną i polską. Stąd, od ósmej do siódmej, duża winnica zasiedlona tym jednym szczepem, na delikatnym południowym skłonie, wyrastającym poniżej rozwidlenia drogi Loos – Prittag – Droschaku, poniżej jeśli iść z północy na południe, na skróty od dziesiątej do ósmej, omijając dziewiątą, poniżej, ale fizycznie i wertykalnie wzgórze z tauberschwarzem jest wyżej niż krzyżówka usytuowana na płaskowyżu poniżej Kaiserberge...

Tę winnicę przed 150. laty posadził przodek Hansa Memlinga, pod koniec XVIII wieku tauberschwarz stanowił nowość tak w Loos jak w Grünbergu; Memlingowie od pokoleń świadomie uprawiali taubera, choć wino potrzebuje dwóch, trzech lat do pełnej dojrzałości; w każdym razie Hans twierdzi, że jest wdzięczny: regularnie daje dojrzały karmazynowy owoc i nazywa go karmazynowym królem, a swoją winnicę zatoką karmazynowego króla. Tymczasem Polacy nie bacząc na rośliny iście królewskie wjeżdżają na winnicę radzieckim traktorem, zdrowe, akacyjne, dobrze naostrzone kołki wyciągają z ziemi, wrzucają na przyczepy, bo mają jeszcze przydać się przy pomidorach, a potem ciężkim pługiem robią głęboką orkę, ciągnik staje dęba, grube pnie i długie korzenie starych krzewów nie dają za wygraną, nie poddają się, jak lwy bronią winnicy.

Obcy gapią się z niedowierzaniem, kiwają głowami, gdy ich oczom ukazuje się kilkudziesięciometrowy korzeń, co pruje ziemię, rozbebeusza, bezceremonialnie otwiera, pozostawiając głęboką bliznę. Tylko tam gdzie piaski powierzchnia gruntu idzie niczym pończocha, szybko i, zdaje się, bezboleśnie, wśród polnych kamieni, w spiekocie, w jasnym żwirze i niemal białym piasku, ukazując nagość i jałowość ziemi, która nosząc te krzewy jest jak dowód wiary na przypowieść o przemianie wody w wino, niczego w coś. Skąd ci ludzie mogą wiedzieć, że tutejsze pola nie dadzą chleba, cukru, kukurydzy, ziemniaków, że wyżywi się tylko winorośl – rozpamiętuje Ernst, tłumaczy, by tego nie robili, i chociaż mówi po polsku, zachowują się jakby niczego nie rozumieli, jakby



Godzina szósta – winnica w otoczeniu sadów brzoskwińowych, śliw: renglod i węgierek

nie widzieli go, chyba nie do końca zdaje sobie sprawę, że traktują go jak powietrze, niegroźnego wariata, co łązi tu i tam, szukając czego nie zgubił. Już wcześniej był przedmiotem kpin podrostków, nieraz zdarzyło się, że obsypywali go wyzwiskami, a bywało – kamieniami. Teraz robi krok do tyłu, kryje się za starą gruszą, jakieś sto metrów w kierunku wsi.

Teren przypomina pustynię – tu i tam stożkowate, większe pagórki i tak zdaje się być w nieskończoność, przynajmniej gdy patrzeć na południe. Wzgórze z Karmazynem na zachód od Loos, potem na południowy zachód, między siódmą a szóstą, pojedyncze sady, a po południowej stronie rozległego pagórka najbliższej wsi, mokra dolina porośnięta olszyną. Równie mokro między tym wzniesieniem nazywanym Lisią Górą, Fuchs Berg, a wsią – gdzie Żurawi Strumień. Ale Ernst idzie po tarczy zegara, pod prąd czasowi – sadami do samej szóstej, gdzie kolejne wzgórze zwieńczone szerokim płaskowyżem i winnicą. Weisserburgunder ma ciepło, od południowego zachodu – skąd najwięcej wiatrów – osłonięty sosnowym lasem. Rośnie w ciężkiej wapiennej glinie w odcieniach bieli, szarościach, brązach raczej ciemnych, podobnych starym naczyniom – a w tym gruncie łatwo znaleźć cienkie skorupy z delikatnym szlaczkiem, kawałki glinianych wypalanych garnków, kiedyś, przed tysiącami lat była tutaj osada, jeszcze przed Loos, w każdym razie widok znakomity: Loos dokładnie na północ czerwieni się dachami, na wschód dębowa aleja jakby lekko zawieszona w powietrzu, lewitująca, co długim wzniesieniem wychodzi z Saabor ku Droschkau – pojedyncze potężne drzewa jak na dłoni – a na północny wschód kilka planów: bliżej stromizna pod którą z zachodu na wschód płynie Żurawi Strumień, a kilka kilometrów głębiej – kolejny południowy stok nazywany Weinberg, ten za którym już tylko dolina Odry, ten między Loos i Saabor. Nie widać zasłoniętej wsią winnicy między drogami na Sattel i Waldvorwerk, ale po lewej od Loos, a zatem na północny zachód od winnicy z białym burgundem, pasmo Kaiserberge z wyraźnie zarysowanymi pojedynczymi szczytami porośniętymi dąbrową, i stamtąd coś błyszczący, wysyła znaki – jakby lustro, w którym odbija się słońce: stalowy krzyż na Kaiser Berg, najwyższym szczycie w całym paśmie, które nazwę zawdzięcza tej jednej górze.

Więc szósta, weisserburgunder, do 1938 uprawiał go Dawid Weisser, nazywany przez rówieśników jeszcze w szkole w Loos – kiedy to było? – Weisserem Dawidkiem, chłopak tajemniczy o zdolnościach magicznych i pochodzeniu niaryjskim, Żyd białowłosy, ale prawie Aryjczyk – mąż Aryjki, Magdaleny, córki pastora z Saabor (losy Dawidka to temat na osobną opowieść i teraz dajmy temu pokój – wróćmy do zegara, co pędzi nieubłaganie w przeciwną stronę). Szósta: weisserbugunder, pinot blanc, czeskie białe, wino o delikatnym zapachu brzoskwini, oszałamiającym grejpfruta, winnica w otoczeniu sadów brzoskwiniowych, śliw: rengłod i węgierek.

Czwarta – pinot noir. Blauer böhmischer, böhmischer, blauer spatburgunder, rosnący na najmocniej pochylonym stoku w całym Loos, mocniej niż te w paśmie Kaiserberge.

Nawołują żurawie – między szóstą i czwartą brzoskwinię i śliwy, i żurawie. Ich sylwetki mającą na polach jak duchy, a pokrzykiwania świadczą, że od wieków, tysiące lat nic się nie zmieniło, i także ten rok jest bez znaczenia, co Ernst doskonale rozumie idąc do źródeł czasu, odkręcając czas, który nawinął się na szpulę do samego końca. Czwarta jest kalką znanej przestrzeni z Grünberga: Doliny Luizy z niemal równie stromymi stokami, z tym że tutaj płynie Żurawi Strumień, tam Gęśnik; różnica w nazwie, nie ma jej w glebie, mikroklimacie, wpływie strumienia na wiosnę, dojrzewanie, zimę – gdy podczas mrozów rzeczki grzeją ciasne doliny. Czwarta, tak czwarta, łatwo zobaczyć ten zegar z Loos wiszący w kuchni na północnej ścianie,



Na godzinie czwartej, na najmocniej pochylonym stoku w całym Loos rósł pinot noir

jeśli go zdjąć i położyć na stole, wtedy dwunasta zwrócona dokładnie na północ, szósta na południe, trzecia wyznacza kierunek wschodni, a dziewiąta zachód.

Zegar na kuchennym stole, oslepiające słońce w południowym oknie. Odwracasz się na dziesiątą – wprost do traminera, do dziewiątej – rulandera, do ósmej i siódmej (nie do czwartej i piątej!) – karmazyna, białego burgunda masz na szóstej, na czwartej (a nie dziesiątej) – böhmischer. Stąd, z Orlego Grzbietu, trzeba zejść w następną dolinę, gdzie kamienna droga z Saabor do Loos. Po obu stronach szosy topole włoskie, krajobraz jak w Italii, przed oczami największy południowy masyw – w zegarze na trzeciej i drugiej – o prostym imieniu Weinberg. Rozległy południowo-zachodni stok karmi słońcem madeleine noir. Owoce dojrzewają szybko, niewielkie grona przypominające böhmischera. Ernst idzie pod górę wśród krzewów płożących się po ziemi. Samotny dąb, wyznaczający północny kraniec winnicy i jednocześnie jej najwyższe miejsce, raz tonie a raz wynurza się z ziemi, podobnie zresztą jak wieża kościoła w Saabor – jej malutki żagiel wśród drzew widać z winnicy położonej na godzinie szóstej, gdy spojrzeć na północny-wschód, i stamtąd – gdy spojrzeć na północ, na koniec horyzontu – łatwo dostrzec dąb – i właśnie już od płaskowyżu z białym burgundem przez Żurawią Dolinę, Żurawi Strumień i Orli Grzbiet, kamienną drogę wśród alei topolowej Ernst idzie w oczach mając drzewo.

Miejsca wokół Loos jak magnes ciągną wędrowca, jakby nie istniała przestrzeń między nimi i jakby nie istniały drogi – w zasięgu wzroku i na krańcu widnokreśgu zdają się jak pies iść przy nodze, to znaczy być tuż tuż, na wyciągnięcie ręki. Nieuchronne jak czas, pewne, widzialne, i jak w przypadku czasu można iść na skróty, cofać i zatrzymywać godziny – tak te miejsca: Kaiserberge, stara aleja od Orlego Grzbietu do Saabor, Orli Grzbiet, Weinberg, dąb, będąc znakami w przestrzeni jednocześnie zaprzeczają temu, że przestrzeń istnieje: nic ich nie dzieli, żadna odległość ani rzecz żadna nie stoi między nimi. Góra, aleja, wzgórze sens opierają na tym, że są widzialne. Zaś istnienie Ernsta – jak każdego kto widzi – polega na wzroku, co pozwala być, dotknąć, wejść, tak jak pamięć umożliwia wędrowanie w czasie. Jednak nie ma powrotu do wpół do pierwszej, do Loos. Jedyna droga wiodła na zachód, w eskorcie polskich żołnierzy. Ernst wybrał przeszłość w terażniejszości, wiecznie dojrzwały owoc traminera, böhmischera, karmazyna.

* Loos – niemiecka nazwa wsi Łaz pod Zaborem. Fragment powieści „Grünberg” Krzysztofa Fedorowicza, pisarza i poety, właściciela winnicy Miłosz w Łazie.

Instrukcja technologiczna dla win gronowych (1)*

CZĘŚĆ PIERWSZA

TECHNOLOGIA PIELEGNACJI, PRZEROBU I USZLACHETNIANIA WIN GRONOWYCH IMPORTOWANYCH

ROZDZIAŁ I

A. Wytyczne jakościowe dla wina importowanego w beczkach

Jakość wina - wymagania ogólne

Wino powinno pochodzić z gron szlachetnych odmian winnej latorośli. Winogrona użyte do wyrobu wina muszą być zdrowe. Wino powinno być dobrze odfermentowane, klarowne, o właściwym i charakterystycznym dla danego gatunku smaku i aromacie, bez obcych zapachów, zdrowe i bez wad. Wszystkie wina importowane powinny być oznaczone rocznikiem produkcji (zbioru), przy czym powinno się importować wina przynajmniej dwuletnie, a wina tokajskie trzyletnie.

Wybór win u eksportera

Wybór win u eksportera powinien być dokonany przez delegowanego rzeczoznawcę.

Wyjazd rzeczoznawców

Wyjazd rzeczoznawców w celu dokonania wyboru win u dostawcy zagranicznego powinien nastąpić nie później jak w miesiącu marcu dla dostaw wiosennych, a dla dostaw jesiennych – nie później jak w miesiącu wrześniu każdego roku.

Wysyłka win

Wina powinny być wysyłane przez eksportera wg harmonogramu ustalonego przez importera i odbiorcę. Wina z partii wiosennej powinny nadchodzić do kraju w miesiącach: kwietniu do połowy maja, z partii jesiennej w miesiącach: październiku i listopadzie.

Wymagania ogólne:

I. Dostawa

Opakowanie

Beczki dębowe, zdrowe, czyste, mocne, szczelne, obręcze beczek zabezpieczone przed zsunięciem. Otwór do napełniania beczek zamknięty szpuntem, z drzewa liściastego miękkiego lub z innego odpowiedniego drzewa (bez specyficznego zapachu żywicznego), uszczelniony płótnem nasyconym czystą chemiczną parafiną. Zamknięcie beczki zabezpieczone pieczęcią lakową przedsiębiorstwa kontrolnego i blaszkami gwarancyjnymi dostawcy. Każda z beczek musi mieć trwałe cechy: znak dostawcy, numer beczki, wagę brutto, tarę i netto beczki, oraz nominalną pojemność beczki w litrach. Beczki z winem w wagonie muszą być zabezpieczone klinami przed ruchem i ewentualnym zderzeniem w transporcie.

Dokumentacja dostawcy

W każdym wagonie na widocznym miejscu powinna być umieszczona specyfikacja ładunku wagonowego określająca:

- ilość i numery beczek
- ilość i rodzaj wina w kg brutto, tary, netto oraz litraż.

W każdym wagonie powinny być dołączone dwie próby wina à 0,75 ltr. w but. zalakowanych pieczęcią rzeczoznawcy, reprezentujące wybrany gatunek wina.

Przed nadejściem do kraju ładunku wagonowego wina, odbiorca winien otrzymać:

a) specyfikację ładunku wagonowego, określającą numer wagonu, datę wysyłki, ilość i numery beczek, ilość i rodzaj wina w kg brutto, netto i ltr.

b) świadectwo analizy fizykochemicznej w odniesieniu do danej partii wagonowej wina, zawierające następujące oznaczenia:

- ciężar właściwy
- alkohol objętościowy
- ekstrakt ogólny
- ekstrakt bezcukrowy
- cukier redukujący przed inwert.
- cukier inwert.
- kwasowość ogólna
- kwasowość lotna
- SO₂ ogólny
- SO₂ wolny
- metale ciężkie tj. żelazo, popiół i jego alkalizność.

Powyższe oznaczenia powinny być dokonane bezpośrednio przed wysyłką partii wina.

c) w odniesieniu do win białych – liturgicznych dwa egzemplarze *testimonium* potwierdzającego czystość i przydatność win z przeznaczeniem dla celów liturgicznych

Awizowanie wysyłek wagonowych win

a) o dokonanej przez dostawcę zagranicznego wysyłce partii wagonowej wina odbiorca powinien być powiadomiony telefonicznie.

b) o wysłaniu ładunku wagonowego wina z punktu granicznego (polskiego) odbiorca winien być awizowany, z tym, iż awizo będzie określało: dzień wysyłki ładunku wagonowego z punktu granicznego, nr wagonu, ilość beczek oraz ilość i gatunek wina.

Odprawa celna

Odprawa celna win przybywających z importu, z uwagi na bezpieczeństwo samego towaru oraz trudności celnych przy zwrocie i wysyłce opakowań nieewidencjonowanych przez Urzędy Celne na stacjach docelowych – powinna być dokonana na stacji docelowej odbiorcy.

* Instrukcja obowiązująca w Polsce w branży winiarskiej w latach 50.-60. XXw. W niniejszym numerze „Winiarza” rozpoczynamy przedruk tych niezwykle szczegółowych wytycznych, przydatnych również dzisiaj dla każdego winiarza.

winiarz
ZIELONOGORSKI



Pismo wydawane przy współpracy z Fundacją „Gloria Monte Verde”

Redaktor naczelny: Mirosław Kuleba
Sekretarz redakcji: Przemysław Karwowski • tel. 502 307 412
Adres redakcji: ul. Wyspiańskiego 40/9 • 65-036 Zielona Góra
e-mail: kulebamir@op.pl • www.winiarze.zgora.pl
Skład: RATIO Szkolenia i Reklama