

Akte rekcyjny**Lubuskiego Centrum Winiarstwa**

Trwa budowa Lubuskiego Centrum Winiarstwa w Zaborze. Marszałek Elżbieta Polak i przedstawiciele projektu lubuskiej winnicy samorządowej 28 kwietnia podpisali i wmurowali akt erekcyjny LCW. Ceremonię oraz plac budowy pobłogosławił ksiądz kanonik Mirosław Donabidowicz, proboszcz parafii św. Urbana. Centrum ma być gotowe we wrześniu i stanowić oddział Muzeum Etnograficznego w Zielonej Górze. Na powierzchni 679,55 m² znajduje się punkt informacyjny Lubuskiego Szlaku Wina i Miodu, sala konferencyjna, sala multimedialna, leżakownia, ekspozycja winiarska, salon do degustacji win, kuchnia oraz hala i wiata przeznaczone do pokazów.

**Weekendy otwartych winnic**

Za nami już dwa weekendy, w czasie których lubuskie winnice zostały otwarte dla gości: była to „długa majówka” na początku maja i dni po święcie Bożego Ciała. Kolejne terminy to 11-12 lipca, 15-16 sierpnia oraz cały tydzień „Winobrania – Dni Zielonej Góry”; w dniach 5-13 września. Gości zapraszają winnice: Cantina w Mozowie, Equus w Mierzgocinie, Ingrid w Łazie, Julia w Starym Kisielinie, Kinga w Starej Wsi, Krucza w Buchalowie, Miłosz w Łazie, Na Leśnej Polanie w Proczkach i Pałac Mierzgocin. Nie zabraknie różnych atrakcji i nowego rocznika win do degustacji.

**Promocja polskiego wina**

Są już miejsca w Polsce, które regularnie promują krajowe wina gronowe i zapoznają z nimi lokalną publiczność. 16 maja Klub Wino zorganizował w Łodzi przy ul. Piotrkowskiej 217 pierwszy Festiwal Polskiego Wina. Jak komentowano w Internecie – trunki z 11 winnic chciało spróbować 600 osób! Drugą imprezę „Polskie wina, cydry i sery zagrodowe” zorganizowała 13 czerwca Akademia Kulinarna SPOT w Poznaniu przy ul. Dolna Wilda 87. Obu imprezom towarzyszyły degustacje komentowane. Wina z naszego regionu prezentowały m.in. winnice Equus, Jakubów, Miłosz i Saint Vincent.

**Wino winobraniowe**

Tego roku oficjalnym trunkiem święta „Winobranie – Dni Zielonej Góry 2015” będzie wino wyprodukowane na lubuskich winnicach. 25 czerwca w Palmiarni dzięki podsumowanemu głosom publiczności i komisji ekspertów winiarskich, która zebrała się dzień wcześniej, wybrano 5 win z 10 pretendujących do tego miana. Status wina kolekcjonerskiego uzyskało białe Cuvee 2014 z winnicy Na Leśnej Polanie. Jego limitowana seria 500 butelek, wyróżniająca się okolicznościowymi i numerowanymi etykietami z autografami winiarza i prezydenta miasta, będzie dostępna tylko na licytacji. Pozostałe wina to: dwa białe z winnicy Saint Vincent – Riesling 2013 i Muscat Ottonel 2013 oraz dwa czerwone – Regent 2014, także z winnicy Saint Vincent i Cuvee 2014 z winnicy Na Leśnej Polanie.



winiarz

ZIEŁONOGORSKI

PISMO PLANTATORÓW WINOROŚLI I PRODUCENTÓW WINA • NR 57 • CZERWIEC 2015



Stuletni krzew Chardonnay, winnica Domaine des Niales, Vieilles Vignes, Burgundia.

Un cep de vigne centenaire de Chardonnay, vigne Domaine des Niales, Vieilles Vignes, Bourgogne

Mirosław Kuleba

TOPÓR JUŻ NAOSTRZONY...

Przebywając niedawno w Burgundii, tłoczącej niczym serce strugi czerwonego pinota do krwioobiegu winiarskiej Francji, stwierdziłem ze zdumieniem, że romańskie kościoły, których kamienne wieże wznoszą się ponad okolicznymi wioskami, zamknięte są na cztery spusty. Najbliższy kościół, w którym odprawiano niedzielną mszę świętą, oddalony był o siedemdziesiąt kilometrów.

Zapytałem kogoś, czy nie ma już tutaj chrześcijan? Usłyszałem, że większość miejscowych to katolicy, ale nie chodzą do kościoła z braku czasu. Nikt też nie chce utrzymywać księży. Wyraziłem obawę, że tam gdzie zabraknie Chrystusa pojawi się islam – Francja ma dzisiaj około dziesięciu milionów muzułmanów. Mój rozmówca odparł, że na pewno jeszcze nie w tym pokoleniu.

Zachód stanął wobec zagrożenia, przy którym doświadczony przez nas komunizm wyda się tylko mimolotnym zidocieniem. Krwawy eksces Państwa Islamskiego, pustoszącego Bliski Wschód i skutecznie infekującego Europę, to śmierć lewackiej ideologii „multi-kulti”. Spędziłem wśród bojowników czeczeńskich prawie dwa lata, poznałem siłę islamu uzbrojonego w kałasznikowa. Widziałem, jak Rosjanie, przeciwko którym walczyli Czeczeńcy, zakładali instytuty i partie islamskie, jak pułkownicy KGB zostawali imamami. Dzisiaj mordercami chrześcijan z Państwa Islamskiego kierują oficerowie tajnej policji Saddama Husajna, wyszkoleni przez GRU. Europa stoi wobec agresji nowego typu, hybrydowego quasi-dżihadu, wynalezionej przez specjalistów od międzynarodowego terroryzmu. Kreml zawsze uważał religię za swoją najsubtelniejszą broń atomową.

Pamiętajmy, że w państwach islamu nie znajdziemy ani jednej winnicy. Najpierw padną pod ostrzem stuletnie krzewy Burgundii, po nich spadną głowy winiarzy.

Przemysław Karwowski

**REGULAMIN
VI OGÓLNOPOLSKIEGO
KONKURSU WIN O NAGRODĘ
„GRAND PRIX - WINOBRANIE 2015”
POD PATRONATEM
PREZYDENTA ZIELONEJ GÓRY**

Konkurs odbędzie się z okazji „Dni Zielonej Góry – Winobranie 2015”. Jego celem jest promowanie odradzającej się w kraju produkcji win gronowych z upraw własnych. Organizatorami konkursu są Urząd Miasta Zielona Góra oraz Fundacja na rzecz Lubuskiego Dziedzictwa „Gloria Monte Verde”.

Warunki uczestnictwa:

- Konkurs przeznaczony jest dla właścicieli winnic produkujących wina gronowe z upraw własnych zgodnie z obowiązującymi w ich kraju przepisami.

- Wina należy dostarczyć w dwóch próbkach, w butelkach o pojemności 0,75 litra, z dołączoną informacją zawierającą: dane osobowe zgłaszającego, kategorię (białe, słodkie, musujące itp.), nazwę odmiany lub kilku odmian – jeśli był kupaż, rocznik. Wina można przynieść osobiście lub wysłać do dnia 1 września na adres: Biuro Palmiarni, ul. Wrocławska 12, 65-427 Zielona Góra, z dopiskiem Ogólnopolski Konkurs Win.

- Jeden podmiot może zgłosić trzy wina w danej kategorii.
- Udział w konkursie jest bezpłatny.
- Próbkki win biorące udział w konkursie nie są zwracane.

Warunki oceny win i uprawnienia komisji:

- Kategorie win:
 - I. wino białe;
 - II. wino różowe;
 - III. wino czerwone;
 - IV. wino słodkie;
 - V. wino musujące.
- Komisja sędziowska składa się z minimum 5 członków, wśród których będą osoby z międzynarodowymi uprawnieniami do oceny win i przedstawiciel organizatora.
- Wina degustowane są „w ciemno” i oceniane w skali 100 punktowej UICE.

Wyniki i nagrody:

- Na podstawie uzyskanej punktacji przyznane zostaną medale dla poszczególnych win:

Złoty Medal „Winobranie – Zielona Góra 2015” (minimum 85 pkt.);

Srebrny Medal „Winobranie – Zielona Góra 2015” (82-84 pkt.);

Brązowy Medal „Winobranie – Zielona Góra 2015” (80-81 pkt.).

Medale może otrzymać pierwsze 30% najwyższej ocenionych win wśród wszystkich degustowanych podczas konkursu.

- Trzej producenci win, którzy uzyskają największą ilość punktów, zostaną wyróżnieni medalami Grand Prix Winobranie 2015 – złotym, srebrnym i brązowym.

- Zwycięzcy otrzymają dyplomy i nagrody ufundowane przez Urząd Miasta Zielona Góra, fundację „Gloria Monte Verde” i sklep Winiarz.pl. Wręczenie dyplomów i nagród odbędzie się 13 września w Palmiarni.



Wyniki konkursu zostaną ogłoszone w Palmiarni w dniu 13 września o godz. 15. W szczególnych przypadkach komisja może nie przyznać nagrody w danej kategorii lub przyznać nagrody specjalne i wyróżnienia. W przypadku równej ilości punktów głos decydujący posiada przewodniczący komisji. Decyzje komisji są ostateczne. Organizatorzy zastrzegają sobie prawo zmiany terminu lub czasu trwania konkursów z przyczyn od nich niezależnych. Wyniki zostaną także opublikowane w internecie oraz przesłane do prasy branżowej i regionalnej.

Przemysław Karwowski

**LWWG
– KONTYNUACJA POLSKICH
TRADYCJI*
CZĘŚĆ 2**

Lata 60. w LWWG to ponowne wprowadzenie do produkcji wódki czystej, która w poprzedniej dekadzie, zgodnie zresztą z nazwą zakładu, nie była w Zielonej Górze wytwarzana. To także początki współpracy krajów socjalistycznych z rządem Fidela Castro, gdy Kuba objęta została embargiem handlowym i blokadą morską przez USA. Polska w ramach barteru otrzymywała nie najlepszej jakości rum kubański, którego nadmiar należało zagospodarować. Wynikiem działań racjonalizatorskich było powstanie nowych wyrobów – Klubowej i Rumu Seniorita. Autorami receptur byli Jan Cieślak i Stanisław Palonka.

Stanisław Palonka urodził się w 12 lutego 1932 r. w Feliksówce, w powiecie zamojskim, maturę zdał w roku 1951 w Gimnazjum i Liceum im. Hetmana Jana Zamoyskiego w Zamościu, a pięć lat później z dyplomem mgr. inż. chemika ukończył Politechnikę Łódzką. Studiował na Wydziale Chemii Spożywczej, specjalizując się w technologii spirytusu i drożdży oraz fermentacji i mikrobiologii technicznej. 1 września 1956 r. został zatrudniony w Lubuskiej Wytwórni Wódek Gatunkowych jako majster. Szybko awansował na starszego majstra, a później kierownika działu. W ciągu kilku lat pracy dał się poznać jako sprawny organizator oraz technolog. Był autorem i współautorem wielu receptur wdrożonych w latach 60. i 70.

1 marca 1959 r. Palonka został zastępcą dyrektora oraz głównym inżynierem LWWG. Jako główny inżynier aktywnie przyczynił się w 1960 r. do powrotu rozlewu wódek czystych. Choć było to wbrew wielu opiniom i na przekór ugruntowanej już nazwy wytwórni, skutkowało stabilizacją zatrudnienia i wzrostem produkcji. Zabiegał też skutecznie o wejście zakładu w poczet eksporterów, najpierw do krajów bloku sowieckiego, a potem na rynki krajów kapitalistycznych czyli do tzw. II obszaru płatniczego. Wprowadzanie eksportowej jakości wyrobów stymulowało podniesienie na jeszcze wyższy poziom standardów pracy w całym przedsiębiorstwie, ale w zamian uprawniało do pozyskiwania środków dewizowych na zakup najnowszych maszyn i urządzeń oraz niedostępnych na rynku krajowym surowców.

Winiak Specjalny był pierwszym wyrobem LWWG, który otrzymał, 10 lipca 1961 r., znak jakości klasy „1”. W latach 60. wytwórnia produkowała 7 wyrobów ze znakiem jakości klasy „1” i jeden – jarzębiak eksportowy – ze znakiem „Q”. Nowości tej dekady to także Golden Rum (1962, autor J. Cieślak), Ratafia Lubuska (1963, autor S. Palonka), Amatorska (1964, autorzy J. Cieślak

i S. Palonka), Śliwowica Paschalna (1967) oraz Jarzębiak na Winiaku (1969, autorzy J. Cieślak, S. Palonka i J. Roenig).

Lata 70. to działanie LWWG w ramach tzw. Wielkiej Organizacji Gospodarczej jaką było Przedsiębiorstwo Państwowe Przemysłu Spirytusowego „Polmos”, utworzone zarządzeniem ministra z dnia 16 kwietnia 1973. Nowe wyroby to: Baltic Vodka (1971), Cassivera (1972), Żłota Jesień (1973), Capri Bitter (1973), Ognisty Ptak (1974), Wiarus (1974), Wódka Żołądkowa Wytrawna (1974), Ratafia Truskawkowo-Porzeczkowa (1975), Lubuska Wytrawna (1975), Węgierka Śliwkowa Wytrawna (1976) i Czardasz (1976). Autorem, lub współautorem większości z tych wyrobów był Palonka. W drugiej połowie lat 70. weszły do produkcji kolejne wódki: Mazowiecka Żytnia, Specjal Baltic Vodka, Klubowa Specjalna oraz Wódka Zbożowa Mieszana – na podstawie otrzymanych z zewnątrz receptur; Winiak Zielonogórski, Starowin Lubuski i Wypalanka Owocowa – na podstawie receptur własnych. Wypalanka Owocowa była dziełem Stanisława Palonki, zaś Winiak i Starowin, jak podaje kronika zakładu, są dziełem zespołów, w których wyróżniła się Urszula Światłowska. Przy pracach nad winiakiem wzmiankowany jest też Józef Kapela – późniejszy, długoletni dyrektor Śląskiej Wytwórni Wódek Gatunkowych w Bielsku Białej.

1 lipca 1975 Palonka został dyrektorem LWWG i pracował na tym stanowisku do 28 lutego 1997 roku, kiedy przeszedł na emeryturę. Jego rządy to nieustanny rozwój wytwórni w zakresie infrastruktury, techniki, technologii, asortymentu, funkcjonalności, kultury i warunków pracy oraz poszerzania rynków zbytu. To produkcja w coraz większej ilości, w bogatszym i na coraz wyższym poziomie jakościowym asortymencie, który wywodził się z polskiej i europejskiej tradycji. Dowodem tego jest kompleksowo rozbudowany zakład, funkcjonujący do dzisiaj, a także nowe wyroby, z których wiele wciąż możemy spotkać na sklepowych półkach.

Dekadę sukcesów zamyka uruchomienie w pierwszej połowie 1979 r. produkcji wysokiej klasy czystej wódki zbożowej Polonaise, opracowanej w Zielonej Górze pod smak i gust, łącznie z butelką, klienta amerykańskiego. Polonaise był przebojem lat 80. i jest produkowany do dzisiaj – po podziale znaków firmowych Polmosu – przez wytwórnię w Łąncucie.

Kryzys gospodarczy pierwszej połowy lat 80. branża spirytusowa odczuła przede wszystkim w ograniczeniu zaopatrzenia w surowce, które były dotąd sprowadzane z krajów kapitalistycznych. W nowych wyrobach starano się więc stosować przede wszystkim występujące w kraju składniki, lub modyfikować w miarę możliwości stare receptury. Takim przykładem było wprowadzenie do produkcji w 1982 r. Zielonogórskiej Wytrawnej, łagodnej wódki stołowej aromatyzowanej sokiem brzoźowym, opracowanej przez Palonkę. Rok później Likieru Różanego, pomysłu Światłowskiej, który zawierał w większości dodatki aromatyczne dostępne w Polsce, czy opracowanie w 1984 receptur cocktailu miętowego Zefir i nowej wersji Likieru Miętowego.

Mizery lat kryzysu okrasza wyrób przynoszący po dzień dzisiejszy splendor wytwórni i sławę regionowi – Gin Lubuski. Prace nad opracowaniem receptury i technologii produkcji nowego polskiego ginu rozpoczęto w 1985 r. Cały proces otrzymywania ginu, zgodnie z sugestią Palonki, oparto na tradycyjnej metodzie



Etykieta Ginu Lubuskiego - najlepiej sprzedającego się ginu polskiej produkcji

destylacji stosowanej w XIX wieku. Technologię i recepturę opracowała w 1986 r. Elżbieta Gołycka, przy znaczącej pomocy Grażyny Kwiatkowskiej. Gin Lubuski był oficjalnie produkowany w Zielonej Górze do końca 2008 r. W styczniu roku następnego prawo do jego produkcji kupiła firma Vinpol z Torunia.

Dekada lat 90. to początek samodzielności Lubuskiej Wytwórni Wódek Gatunkowych „Polmos” w Zielonej Górze. 1 lipca 1991 r. został bowiem zlikwidowany Zarząd Państwowego Przedsiębiorstwa Przemysłu Spirytusowego „Polmos” w Warszawie i zgrupowane w nim zakłady otrzymały autonomię. Aby sprostać wymogom gospodarki wolnorynkowej i wzrostowi konkurencji, wytwórnia postawiła na rozszerzenie asortymentu. Powstała pokaźna grupa nowych wyrobów, odpowiadających ewolucji upodobań klientów i nadążających za zmieniającą się modą. Do sukcesu tej dekady znacząco przyczyniła się Elżbieta Gołycka.

Elżbieta Gołycka urodziła się w Szczecinie i po ukończeniu studiów chemicznych na Uni-

wersytecie im. Adama Mickiewicza w Poznaniu rozpoczęła pracę zawodową w zielonogórskim Sanepidzie. Od 1977 była zatrudniona w LWWG, gdzie trzy lata później objęła funkcje głównego technologa, kierownika laboratorium i szefa Służby Kontroli Jakości. Jej nazwisko firmuje sztandarowe produkty LWWG takie jak: Dark Whisky (1992), Wódka Królewska (1994), Old Family (1995), Siwucha (1996), Wódka Polska (1996) oraz Pan Tadeusz i likier Ballinel (1999). Ona też była autorem receptur i większości nazw, miała wpływ na projektowanie opakowań wraz z etykietami oraz osobiście ustalała z rabinem polskiej gminy żydowskiej Pinchaszem Menachem Joskowiczem ustawienie procesu technologii wytwarzania szeregu wódek koszernych, znanych jako: Anatewka, Cadyk, Dobra, Exclusive Kosher Vodka, Geszeft, Meczyja i Ojra. Stanowiły one prawie 30% ówczesnej produkcji, a wycucie koniunktury, jak wspomina Palonka, pomogło sfinansować już w warunkach gospodarki rynkowej ostatni etap rozbudowy zakładu.

Gołycka stała też za powrotem do tradycji wytwarzania gatunkowych wódek słodkich, tworząc receptury nowej serii likierów o mocy 20,5%, wprowadzonych do produkcji w latach 1995 i 1996. Do tej grupy należały: Ajacocco – likier kokosowy ze szlachetnym, miękkim akcentem waniliowym; Dłaczego Nie – o smaku i zapachu miętowym; Kanoniczny – na miodzie z ziołami; Niebieskie Migdały – zgodnie z nazwą migdałowy; anyżowa Zachęta i Żłota Łąka o aromacie kwiatów i ziół. Nawiązywały one do kanonu likierów europejskich i reprezentowały najbardziej popularne aromaty. W pracach nad stworzeniem serii wzięły także udział Dorota Król, Danuta Krajewska i Janina Kot. Nowa grupa likierów zielonogórskich sprzedawana była w dwóch różniących się kształtem butelkach. Jedną z nich pochodziła z francuskiej huty Saverglass – światowego lidera w produkcji i dekoracji butelek dla sektora premium. Wraz z likierami opracowano także przepisy na cocktaile, które zebrano w maleńkiej książeczce i dołączano do butelek.

* Fragment przygotowywanej do druku monografii Lubuskiej Wytwórni Wódek Gatunkowych w Zielonej Górze.

Przemysław Karwowski

WINO I KAMIEŃ



Kilkusetletni, kamienny budynek mieści w starych murach nowoczesny i wygodny pensjonat, który przez cały rok odwiedzają enoturysty i poszukiwacze minerałów

„Wino i kamień” – tak mogłoby nazywać się to miejsce w Sokolowcu, gdzie Teresa Kucharska i Paweł Gózdź osiedli na stałe w 2006 roku. Sprowadziła ich tutaj pasja do minerałów i chęć założenia winnicy na wzgórzu, do którego przytułiła się ponadstuletnia zagroda. Dobre miejsce nie tylko na uprawę winorośli i wytwarzanie wina, ale także na prowadzenie agroturystyki i małego muzeum. Pogórze Kaczawskie, a szczególnie okolice Sokolowca i sąsiedniego Nowego Kościoła w gminie Świerzawa, słyną ze znajdujących tu agatów. Tak też nazwali swoje przedsięwzięcie: Agroturystyka & Winnica Agat, choć, jak się okazało, ziemia na winnicy obfituje akurat w inne odmiany kwarcu. Wystarczy się pochylić, aby podnieść spod nóg fioletowy ametyst czy kryształ górski.

Ich życie zawodowe od lat związane było z winem. Teresa Kucharska, absolwentka wrocławskiej Akademii Ekonomicznej, pierwszą pracę otrzymała w branży gastronomicznej, której dalej była wierna gdy trafiła do hotelarstwa. W 1984 roku zatrudniona została jako kierownik sali hotelu Orbis we Wrocławiu, awansując później na kolejne stanowiska, aż w 1991 roku powierzono



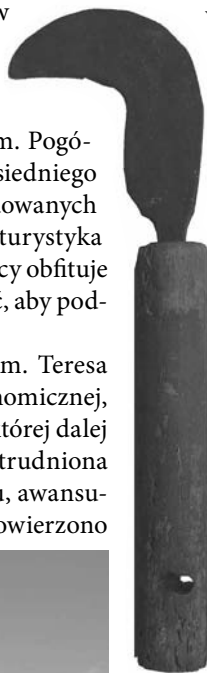
Zabudowania gospodarcze winnicy Agat. W głębi widoczna wieża romańsko-gotyckiego kościoła św. Jadwigi w Sokolowcu



Mode nasadzenia winnicy Agat w Sokolowcu na Pogórze Kaczawskim

jej funkcję dyrektora wrocławskiego motelu Orbis. Zarządzała także orbisowskim hotelem Proсна w Kaliszu. W 2006 roku wróciła do Wrocławia i objęła stanowisko zastępcy dyrektora ds. gastronomicznych w hotelu macierzystej firmy. Tam rok później zorganizowała pierwsze Święto Polskiego Wina. Wspierała ją w tym Paweł Gózdź, wykładowca Wrocławskiej Szkoły Restauratorów i Sommelierów oraz product manager znanego importera win – spółki Bodega Marques. Pracując we Francji Gózdź zainteresował się winem, a uczynni Francuzi pomogli mu zdobyć taką wiedzę, że od 1991 roku wino stało się źródłem jego zarobków.

Święto Polskiego Wina zdobyło popularność w kraju i miało swoje edycje także w innych miastach. Trzecie Święto Polskiego Wina gościło w Zielonej Górze, czwarte zorganizowano w samym mateczniku, czyli w Sokolowcu, a piąte w małopolskich Janowicach. Tam właściciele winnicy Agat po raz pierwszy przywieźli na konkurs własne



XIX-wieczny koser, kupiony od jednego z rolników w sąsiedniej wiosce Nowy Kościół, świadczy o winiarskiej przeszłości tego regionu



To dzięki wulkanom, dymiącym na tym terenie przed trzystoma milionami lat, w głębi ziemi kryją się wielkie ilości wspaniałych agatów, ametystów i prasiolitów. Właściciel gospodarstwa agroturystycznego Agat, Paweł Gózdź, znajduje takie okazy ametystów, jak widoczny na zdjęciu, wprost pod nogami na swojej winnicy



Widok z winnicy Agat na Ostrzycę, najpiękniejszy stożek wulkaniczny na terenie Polski

wino, plon kilku lat wytrwałej pracy.

Stok wygasłego przed około 300 milionami lat wulkanu, na którym nasadzenia rozpoczęto w 2007 roku, położony jest na wysokości 330 m n.p.m. Posiada nachylenie ok. 30% i najkorzystniejszą, południowo-zachodnią wystawę, a pod cienką warstwą kamienistej i gliniastej gleby zalegają typowe dla tych terenów skały magmowe, jak porfiry i melafiry. To prawdziwa kopalnia różnorodnych minerałów, a korzenie winorośli mają warunki zbliżone do występujących na kamienistych glebach zboczy w Somló czy Douro. Daje to szczególny, mineralny smak winom; kto nie wierzy, niech sam sprawdzi.

W Sokołowcu uprawiane są następujące odmiany: białe – Riesling, Johanniter, Solaris i Pinot Gris, z czerwonych: Rondo, Regent, Cabernet Cortis. Górną część winnicy obsadzono w latach 2010-11. Teraz rośnie tutaj 4300 krzewów na powierzchni ok. 1,5 ha. Młode wino ze szczepu Rondo, rocznik 2010, zdobyło w swojej kategorii trzecie miejsce w konkursie zorganizowanym podczas V Święta Polskiego Wina w Janowicach. Rocznik 2014 to już dwa tysiące litrów, więc właściciele winnicy myślą o legalizacji produkcji.

Oprócz wina, Teresa i Paweł oferują gościom gospodarstwa wizytę w Muzeum Gór i Pogórza Kaczawskiego, na które składa się zbierana latami kolekcja minerałów, skał i skamielin, owadów, akcesoriów winiarskich oraz dawnych sprzętów rolniczych. Zainteresowanym oferują także wycieczki terenowe do miejsc występowania ciekawych minerałów i skał oraz pokazy preparowania skamieniałości, cięcia i szlifowania kamieni.

Agroturystyka Agat to nie tylko martwy inwentarz, ale także



Agroturystyka Agat to nie tylko martwy inwentarz, ale także pies dalmatyńczyk wabiący się Merlot, dwa sympatyczne koty, konie, owce i wszędobylskie kozy

pies dalmatyńczyk wabiący się Merlot, dwa sympatyczne koty, konie, owce i wszędobylskie kozy. Zagroda oferuje 40 miejsc noclegowych, stylowa jadalnia pomieści 50 gości, a zadaszony grill przyjmie kolejnych 80. Renowacja gospodarstwa pochłonęła dużo potu i sił właścicieli, gdyż wiele prac wykonali osobiście, ale dobra energia, którą tu włożyli, wraca do nich, czego dowodem są sympatyczne wpisy na facebooku, jakie pozostawiają odwiedzający to miejsce turyści. Kiedy byłem na winnicy Agat w długi weekend na początku czerwca, trafiłem na mieszkającą w gospodarstwie kilkunastoosobową wycieczkę geologów z Łodzi. Mimo dyskusji toczonych do późnej nocy nie zostało ostatecznie rozstrzygnięte, czy lepsze są pobliskie krwistoczerwone jaspisy i wielobarwne agaty, czy też miejscowe czerwone wino.

Miroslaw Kuleba

WINO ZE STULETNIICH KRZEWÓW



Krzewy Chardonnay na winnicy Domaine des Niales, jedynej dopuszczalnej odmiany białej w apelacji Mâcon-Villages, zostały posadzone przez dziadka Marie Thérèse Marin przed pierwszą wojną światową. *Les ceps dans la vigne du Domaine des Niales, seul cépage blanc accepté dans l'appellation de Mâcon-Villages, ont été plantés par le grand-père de Marie Thérèse Marin avant la première guerre mondiale*

Wyglądają dziwnie, archaicznie. Są jak sterczące z ziemi szare, potrzaskane skały, albo powykręcane artretyzmem, pokryte zmierzwioną sierścią, przedpotopowe stwory. Stuletnie winne krzewy Burgundii. Stara szlachta francuskich winnic.

Historia Burgundii sięga czasów cesarstwa rzymskiego, a prehistoria ludu, którego imieniem nazwano krainę we wschodniej Francji, w dorzeczu górnej Sekwany, Loary, Rodanu i Saony, rozpoczyna się... na terenie dzisiejszej Polski. Rzymski historyk Pliniusz Starszy pisze o siedzibach Burgundów w dorzeczu Odry, przy ujściu Nysy Łużyckiej (czyli gdzieś w okolicy Gubina). Klaudiusz Ptolomeusz w drugim wieku lokalizuje ich między Odrą a Wisłą, gdzie według Jordanesa mieli przebywać jeszcze w połowie trzeciego wieku. Później Burgundowie, porwani nurtem wielkiej wędrówki ludów, ustąpili ze swych pierwotnych siedzib, które



Chevagny-les-Chevrières, widok na romański kościółek w centrum wsi. *Chevagny-les-Chevrières, vue sur l'église romane au centre du village*

wnet zasiedlili Słowianie. Czyli nasi przodkowie. Wygląda na to, że francuscy przedsiębiorcy, którzy w Borowie Wielkim założyli winnicę Sain Vincent, powrócili na stare śmieci.

Dzisiejsza Burgundia to kraj rolniczy. Chociaż rodzą się tutaj najsłynniejsze wina świata, kraina nie jest wcale jedną wielką winnicą. Dominują pola uprawne, pszeniczne łany i sady owocowe, jest sporo pięknych lasów, zaś winnice stanowią wśród nich tylko niewielki odsetek. Region administracyjny Bourgogne ma powierzchnię 31.582 km² (województwo mazowieckie jest większe), a winnice zajmują obszar 45.000 ha, czyli 450 km². Przyczyna takiego stanu rzeczy jest taka sama jak wszędzie na świecie, gdzie się uprawia winorośl. Winnica oddaje swój skarb – wino – w zamian za życie winiarza. Żąda za to codziennej pracy, w trudzie i znoju, w palącym słońcu i w mroźne dni zimowe, w piwnicznym mroku. Każdy właściciel ziemi w Burgundii może nasadzić winnicę, lecz tak się przecież nie dzieje. Łatwiej zasiać pszenicę.



Tradycja i nowoczesność w gospodarstwie winiarskim Lionela Marin – kadzie fermentacyjne z nierdzewnej stali w tłoczni zbudowanej przed dwustu laty, w której zachowały się oryginalne kamienne mury i stara więźba. *La tradition et la modernité dans la vigne de Lionel Marin – les cuves de fermentation en acier inoxydable dans la salle de traitement construite il y a 12 ans dans laquelle on a conservé les murs originaux en pierre et la vieille charpente*

Z Burgundii każdego roku wypływa rzeka dwóch milionów hektolitrow win, wśród których są najsłynniejsze marki świata, jak La Romanee-Conti, Chambertin, Montrachet, Mersault. Winnice ciągną się wąskim pasem na prawym brzegu Saony, od Dijon na północy po Lyon na południu. Gleby są tu ciężkie i żyzne, w podłożu jest glina, margle i wapienie. Uprawia się szczepy Pinot Noir i Chardonnay, inne mają ostatnie znaczenie.

Sercem tej winiarskiej krainy są „Złote Stoki”, czyli Côte-d'Or, dzielące się dwie apelacje wewnętrzne Côte de Nuits na północy i Côte de Beaune na południu. Tu znajdują się winnice Grands Crus, gdzie powstają wielkie wina Francji, a plony bywają wyprzedane na wiele lat naprzód. Dalej na południe rozciągają się winnice regionów Côte Chalonnaise, Mâconnais i Beaujolais. Odrębnymi regionami są położone na północy Chablis & Grand Auxerrois oraz Châtillonnais.

Smaku starej Burgundii sprzed 200 lat zakosztowałem w gościnnym domu Marie Thérèse Marin, właścicielki gospodarstwa agroturystycznego w położonej niedaleko Mâcon wiosce Chevagny-les-Chevrières. W kamiennym domu, wzniesionym przez jej przodków ze złotego piaskowca, czas się zatrzymał. Podłogi z kamiennych płyt i skrzypiących desek dębowych, drewniane



Wiosenny pejzaż Burgundii w gminie Mâcon, winnice i kwitnące jablonie.
Le paysage printanier de la Bourgogne dans la commune de Mâcon, des vignes et des pommiers fleurissants

stropy, rzeźbione meble i ręcznie wiązane kilimy z Meghrebu – a przy stole ci sami (...bądź tacy sami) winiarze, którzy przed stu laty nasadzili winnicę Domaine des Niales. Dzisiejszy właściciel winnicy, syn Marie Thérèse, trzydziestoletni Lionel Marin, z dumą sygnuje etykiety swojego chardonnay określeniem Vieilles Vignes, Stare Winnice. Niewielu winiarzy w Appellation Mâcon-Villages Controlee ma do tego prawo. To wyjątkowe wino, skojarzone z miejscowymi serami o recepturach sięgających średniowiecza, z zieleniną ogrodów warzywnych i słodyczą pierwszych wiosennych truskawek, łączy w swoim smaku gęsty ekstrakt gleby łagodnych wzgórz z lekkością najlepszego białego szczepu. Jest zaproszeniem, aby wrócić do tej wioski skąpanej w fioletach



Marie Thérèse Marin wśród stuletnich krzewów Chardonnay.
Marie Thérèse Marin au milieu des ceps de vigne centenaires de Chardonnay



Zachowana romańska część opactwa benedyktyńskiego w Cluny założonego w 910 roku, średniowiecznego centrum wypraw krzyżowych i hiszpańskiej rekonkwisty.

Partie romane restante de l'abbaye bénédictine de Cluny fondée en 910, centre médiéval des croisades et de la reconquête espagnole

kwitnących glicynii, w różu jabłoniowych sadów, skupionej wokół kamiennego romańskiego kościółka z krzywą wieżą.

Ten kościół w Chevagny-les-Chevrières, pusty od lat, przypominał mi o pobliskim opactwie w Cluny, macierzy ponad tysiąca klasztorów benedyktyńskich na świecie. Z największego klasztoru, jaki kiedykolwiek zbudowano w Europie, dumy francuskiego średniowiecza, pozostały dzisiaj tylko martwe mury. Wielka Rewolucja zgilotynowała francuski Kościół. Być może to prawda, że we Francji Bóg opuścił kościoły i zamieszkał na winnicach Burgundii.

Miroslaw Kuleba

LE VIN DE CEPS DE VIGNE CENTENAIRES



61. Konkurs Wielkich Win Francji w Mâcon. W tegorocznej edycji konkursu, organizowanego od 1954 roku, oceniano 9.300 win z wszystkich francuskich apelacji.

61. Concours des Grands Vins de France à Mâcon. Cette année, dans le concours organisé depuis 1954, on a évalué 9.300 vins de toutes les appellations françaises

Ils ont l'air bizarre, archaïque. Ils sont comme des roches rebiquant de la terre, grises, cassées ou des monstres antédiluviens tordus par l'arthrite, couverts de poils ébouriffés. Les ceps de vigne centenaires de la Bourgogne. La vieille noblesse des vignes françaises.

L'histoire de la Bourgogne remonte à l'époque de l'empire romain



Zgłoszone do konkursu wina oceniali 2.160 oficjalnych degustatorów. W tym roku do jury zaproszono po raz pierwszy dwie osoby z Polski, Renatę Wiśniewską z Nowego Miasteczka i Miroslawa Kulebę z Zielonej Góry. Les vins déclarés au concours ont été évalués par 2.160 dégustateurs officiels. Cette année, parmi les membres du jury il y avait pour la première fois deux personnes de Pologne, Madame Renata Wiśniewska de Nowe Miasteczko et Monsieur Miroslaw Kuleba de Zielona Góra

et la préhistoire du peuple dont le nom fut donné à la région à l'est de la France, dans le bassin de la haute Seine, de la Loire, du Rhône et de la Saône commence... sur le territoire de la Pologne actuelle. L'historien romain Pline l'ancien mentionne des populations de Burgondes dans le bassin de l'Oder, près de l'embouchure de la Neisse de Lusace (c'est-à-dire quelque part près de la ville de Gubin). Claude Ptolémée au IIe siècle les localise entre l'Oder et la Vistule, où selon Jordanès ils auraient séjourné encore à la moitié du IIIe siècle. Plus tard, les



Każdy z oficjalnych degustatorów kosztuje i ocenia kilkadziesiąt win jednego gatunku zgłoszonych do konkursu. Dwójce sędziów z Polski przypadły alzackie wina ze szczepów Gewürztraminer i Muscat Ottonel. Na zdjęciu jeden z członków jury oceniającego wina alzackie, Richard Juncker, Maître de Chais de Cave Vinicole Alsace w Cleebourgu. Mężczyzna stojący z tyłu to Bernard Champin, komisarz nadzorujący przebieg konkursu.

Chaque dégustateur officiel goûte et juge plus d'une dizaine de vins d'un seul genre sélectionné au concours. Les deux juges de la Pologne ont évalué des vins d'Alsace des cépages Gewurztraminer et Muscat Ottonel. Sur la photo, l'un des juges appréciant les vins d'Alsace, Monsieur Richard Juncker, Maître de Chais de la Cave Vinicole Alsace à Cleebourg. L'homme debout derrière c'est Bernard Champin, commissaire surveillant le déroulement du concours



Po zakończeniu oficjalnej degustacji następuje etap degustacji powszechnej, kiedy każdy członek jury może skosztować każdego ze zgłoszonych win. Odbywa się to już w luźnej atmosferze, a komisarze i sędziowie degustują najciekawsze wina wspólnie.

La dégustation officielle est suivie par la dégustation commune quand chaque membre du jury peut goûter chaque vin participant au concours. Ceci a lieu dans une ambiance détendue, et les commissaires et les dégustateurs goûtent ensemble les meilleurs vins



Każdy z sędziów otrzymuje specjalną odznakę i przywieszkę, na której widnieje dany rok. Weterani konkursu wyróżniają się odznakami z długim ciągiem przywieszek. Taki widok, jak na tym zdjęciu, oznacza członka absolutnej elity sędziowskiej.

Chaque juge obtient un badge spécial et un ruban avec l'année du concours. Les vétérans du concours se distinguent par une longue suite de rubans. L'image comme sur cette photo montre un membre d'une élite absolue de juges



Obok konkursu odbywa się wystawa win z całej Francji, Salon des Vins de Mâcon, w którym wzięło w tym roku udział 115 apelacji. Sauternes z regionu Graves w Bordeaux było reprezentowane przez wina z Château Simon. Gościom salonu podawał je do degustacji Noël Perrin, współpracujący z winnicą Saint Vincent w Borowie Wielkim. Jako jeden z niewielu specjalistów od słynnych słodkich win sauternes, powstających z winogron dotkniętych szlachetną pleśnią, Noël oceniał ten gatunek na odbywającym się równolegle konkursie wielkich win Francji. À part le concours, il y a également une exposition de vins de toute la France, le Salon des Vins de Mâcon dans lequel cette année 115 appellations ont participé. Les Sauternes de la région Graves du vignoble de Bordeaux ont été représentés par les vins du Château Simon. Ils ont été servis aux invités du salon par Noël Perrin, coopérant avec la vigne Saint Vincent à Borów Wielki. En tant qu'un des spécialistes peu nombreux des vins liquoreux connus, produits des raisins touchés par la pourriture noble, Noël jugeait ce vin au Concours des Grands Vins de France, ayant lieu en même temps

constituent juste un petit pourcentage. La région administrative de la Bourgogne compte 31.582 km² (la voïvodie de Mazovie est plus grande) et les vignes occupent une superficie de 45.000 ha, c'est-à-dire 450 km². La raison d'un tel état de chose est la même que partout dans le monde où l'on cultive des vignes. La vigne délivre son trésor – le vin – en moyennant la vie du vigneron. Elle exige pour cela un travail quotidien, pénible, sous un soleil brûlant et pendant les journées glaciales d'hiver, dans l'obscurité de la cave. Chaque propriétaire terrien en Bourgogne pourrait planter des vignes, mais ceci ne se fait pas comme ça. Il est plus facile de semer du blé.

Burgondes, emportés par le courant de la grande migration des peuples, quittèrent leur habitats initiaux qui ont été rapidement occupés par les Slaves. C'est-à-dire nos ancêtres. On peut donc dire que les entrepreneurs français qui ont fondé la vigne Saint Vincent à Borów Wielki, sont revenus chez eux.

La Bourgogne actuelle est une région agricole. Même si c'est ici que naissent les plus grands vins du monde, la région n'est pas qu'une grande vigne. Ce sont les terres cultivables qui dominent, des champs de blé et des vergers, il y a beaucoup de belles forêts et les vignes

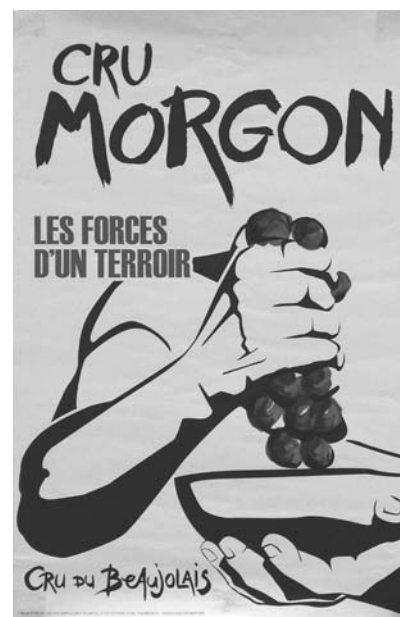
Un fleuve de deux millions d'hectolitres de vin coule chaque année de la Bourgogne, parmi eux les marques les plus connues du monde comme Romanée-Conti, Chambertin, Montrachet, Mersault. Les vignes s'étendent comme un ruban sur la rive droite de la Saône, à partir de Dijon au nord jusqu'à Lyon au sud. Les terres y sont lourdes et fertiles, dans le sous-sol il y a de l'argile, de la marne et des calcaires. On y cultive des cépages comme le Pinot Noir et le Chardonnay, les autres ont une moindre importance.

Le cœur de ce pays de vin c'est la Côte-d'Or, se divisant en deux appellations locales Côte de Nuits au nord et Côte de Beaune au sud. C'est ici que se trouvent des vignes Grands Crus où l'on produit de grands vins de France et il arrive que la récolte soit vendue bien des années à l'avance. Plus loin, au sud, s'étendent les vignes des régions Côte Chalonnaise, Mâconnais et Beaujolais. Chablis & Grand Auxerrois ainsi que Châtillonnais, situés au nord, sont des régions à part.

J'ai eu l'occasion d'apprécier le goût de la vieille Bourgogne d'il y a 200 ans dans la maison chaleureuse de Marie Thérèse Marin, propriétaire d'un gîte d'agrotourisme dans un village de Chevagny-Chevrières, près de Mâcon. Le temps s'est arrêté dans sa maison de pierres, construite par ses ancêtres en grès d'or. Le sol en dalles de pierre et en planches grinçant de chêne, les plafonds en bois, les meubles sculptés et les kilims du Maghreb, brodés à la main, et à table les mêmes vigneron qui, il y a 100 ans, ont planté les vignes du Domaine des Niales. Lionel Marin, propriétaire actuel de la vigne, âgé de 30 ans, fils de Marie Thérèse, signe avec fierté son chardonnay sous le nom de Vieilles Vignes. Il n'y a pas beaucoup de vigneron dans l'appellation Mâcon-Villages Contrôlée qui ont le droit de le faire. C'est un vin exceptionnel, faisant appel aux fromages locaux de recettes remontant au Moyen Âge, à la verdure des potagers et à la douceur des premières fraises au printemps, le vin mariant dans son goût de l'essence dense de la terre de petites collines à la légèreté du meilleur cépage blanc. C'est une invitation à revenir dans ce village baigné dans les fleurs de glycines et dans le rose des pommeraies, concentré autour d'une petite église romane construite en pierre, avec sa tour inclinée.

Cette église à Chevagny-Chevrières, vide depuis des années, m'a rappelé l'abbaye de Cluny, située pas loin, mère de plus de mille abbayes bénédictines dans le monde entier. De la plus grande abbaye construite en Europe, fierté du Moyen Âge français, aujourd'hui il n'en reste que des murs morts. La Révolution française a guillotiné l'Église française. C'est peut-être vrai que Dieu a quitté des églises en France et a emménagé dans les vignes bourguignonnes.

Źródło: Katarzyna Flieger
k.flieger@wp.pl
Consultation linguistique:
Richard Sorbet
richard-sorbet@o2.pl



Wśród win czerwonych, które miałem okazję skosztować na wystawie, największe wrażenie zrobiły na mnie mineralne, twarde jak skała, na której rosną, wina ze szczepu Gamay wyprodukowane przez Thierry Pemat z Morgon w Côte de Py, w Beaujolais. Wina rzymskich legionistów, burgundzkich wojowników, łowców turów i niedźwiedzi – żywe zaprzeczenie obiegowej opinii o cienkuszku beaujolais nouveau. Nawet reklamowy plakat tamtejszej produkcji winiarskiej głosi dobitnie: „Winnice Morgon – siła terroir”.

Parmi les vins rouges que j'ai eu l'occasion de goûter pendant le salon, ce sont les vins minéraux du cépage Gamay, durs comme la roche sur laquelle ils poussent, produits par Thierry Pemat de Morgon à Côte de Py en Beaujolais. Les vins des légionnaires romains, des guerriers de Bourgogne, chasseurs des aurochs et des ours – une négation vive de l'opinion courante de la ringère du Beaujolais nouveau. Même le slogan publicitaire de la production viticole de là-bas, dit fortement: „Les vignes Morgon – la force du terroir”



Justyna Jakubiec

MAJĄC CIEBIE ZAWSZE BLISKO

Jak w wiosennym locie dwa motyle, zgrały się dziś harmonijnie moje dwie przy-

jemności: wino i myśli płynące w takt każdego łyku, tym bardziej wyrazistego w smaku, im zachłanniej zagłębiam się w przeszłość. Pamiętam letni wieczór, kiedy poszedłem nie tyle dokończyć prace przy Winnicy, ile po prostu nacieszyć się obrazem Jej tak mi bliskim. Nie potrzeba mi teraz rozmowy z nikim, tutaj, kiedy myśli spływają na mnie jak deszcz ciepły i nie chcą spłynąć, wyschnąć, i ja nie chcę... Jestem tutaj szczęśliwy. Widok miejsca bliższego mi niż dom rodzinny, niż pies z brudną sierścią tak szczerze cieszący się zawsze na mój widok, napawa mnie spokojem, jest mi dobrze. Czasami myślę, że jest mi Winnica niczym żona, z którą czasem idę na kompromis, by nie stracić przyjemności cieszenia się widokiem jej uśmiechniętej, ufnej twarzy. Winnica, choć nie wprost, daje mi sygnały kiedy nie jestem wobec niej do końca w porządku. Ona nie obrazi się, nie spłaczę. O nie, nie ona. Ja widzę jak na dłoni, gdy przy muśnięciu skrzypli i osypuje się. Nie są słodkie jej owoce, lecz smak ich gorzki jest lub cierpki, zależnie od nastroju. Powiem już wprost, jesteśmy jak para. To związek opierający się na współpracy. Ja daję opiekę, zainteresowanie, cierpliwość, dostaję zaś o wiele więcej – mam jej skarby soczyste i winne, dojrzałe grona, pragnące dzielić się słodyczą, mam także niekiedy ukojenie od spraw codziennych i męczących, gdy pójdę tam na słówko, choć nic mówić już nie muszę.



Winnica Guillaume Dubois koło Krosna Odrzańskiego.

Przemysław Karwowski

REGULAMIN XIII KONKURSU WIN DOMOWYCH

Konkurs odbędzie się w Palmiarni, w niedzielę 13 września, w godzinach 10.00-15.00. Celem konkursu jest promowanie tradycji domowego wytwarzania win. Organizatorami konkursu są Urząd Miasta Zielona Góra oraz Fundacja na rzecz Lubuskiego Dziedzictwa „Gloria Monte Verde”.

Warunki uczestnictwa:

- Konkurs przeznaczony jest dla mieszkańców regionu, a także wszystkich miłośników domowych wyrobów winiarskich w kraju, którzy wytwarzają wino amatorsko.
- Wina należy dostarczyć w butelce o pojemności 0,75 litra, z dołączoną informacją zawierającą: dane osobowe zgłaszającego, kategorię i rodzaj wina (słodkie, wytrawne itp.), nazwę odmiany, owocu lub kilku gatunków owoców – jeśli był kupaż, rocznik. Wina można przynieść osobiście w dniu konkursu, w godzinach 10.00-11.00, lub wysłać do dnia 7 września na adres: Biuro Palmiarni, ul. Wrocławska 12, 65-427 Zielona Góra, z dopiskiem Konkurs Win Domowych.

- Jeden podmiot może zgłosić trzy wina w danej kategorii.
- Udział w konkursie jest bezpłatny.
- Próbkki win biorące udział w konkursie nie są zwracane.

Warunki oceny win:

- Kategorie win: gronowe (białe i czerwone) i owocowe.
- Komisja sędziowska składa się z minimum 3 osób.
- Wina degustowane są „w ciemno” i oceniane w skali 100-punktowej.

Wyniki i nagrody:

- Wyniki zostaną ogłoszone w Palmiarni w dniu konkursu.
- Zwycięzcy otrzymają dyplomy i nagrody rzeczowe ufundowane przez Urząd Miasta Zielona Góra, fundację „Gloria Monte Verde” i sklep Winiarz.pl.

W szczególnych przypadkach komisja może nie przyznać nagrody w danej kategorii lub przyznać nagrody specjalne i wyróżnienia. W przypadku równej ilości punktów głos decydujący posiada przewodniczący komisji. Decyzje komisji są ostateczne. Organizatorzy zastrzegają sobie prawo zmiany terminu lub czasu trwania konkursów z przyczyn od nich niezależnych. Wyniki zostaną także opublikowane w internecie oraz przesłane do prasy branżowej i regionalnej.

winiarz
ZIELONOGÓRSKI



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

Druk: Drukarnia LIGATURA Sp. z o.o. Spółka komandytowa

Renata Wiśniewska

INTEGROWANA OCHRONA ROŚLIN

Nadmierne stosowanie powszechnie dostępnych środków ochrony roślin, które jest często sposobem na zwiększenie produkcji oraz zysków, prowadzi do wielu zagrożeń. Najważniejsze z nich to:

- ograniczenie różnorodności gatunkowej flory i fauny, prowadzące do osłabienia możliwości samoregulacji w walce z inwazjami patogenów i szkodników;
- tworzenie się ras odpornych agrofagów (choroby, szkodniki, chwasty);
- pozostałości substancji aktywnych w roślinach, w ilościach szkodliwych dla zdrowia konsumentów.

Rozwiązaniem problemu pogodzenia opłacalności produkcji z jednoczesnym eliminowaniem tych zagrożeń jest stosowanie tzw. Systemu Integrowanej Ochrony Roślin. Z dniem 1 stycznia 2014 weszło w życie obowiązkowe stosowanie przez profesjonalnych użytkowników zasad Integrowanej Ochrony Roślin.

Integrowana ochrona roślin jest sposobem ochrony upraw przed organizmami szkodliwymi, polegającym na wykorzystaniu wszystkich dostępnych metod ochrony, w szczególności niechemicznych, w sposób minimalizujący zagrożenie dla zdrowia ludzi, zwierząt oraz dla środowiska. Integrowana ochrona roślin wykorzystuje w pełni wiedzę o organizmach szkodliwych dla roślin, w szczególności o ich biologii i szkodliwości, w celu określenia optymalnych terminów dla podejmowania działań zwalczających te organizmy. Wykorzystuje naturalne występowanie organizmów pożytecznych, w tym drapieżców i pasożytów organizmów szkodliwych dla roślin, a także posługuje się ich introdukcją, czyli wprowadzaniem na obszar chroniony. W ten sposób ograniczyć można stosowanie pestycydów do minimum, a tym samym chronić bioróżnorodność środowiska rolniczego.

Integrowana ochrona roślin stosowana jest przez wielu rolników i producentów już od lat. Polega na prowadzeniu prawidłowego płodozmianu, stosowaniu monitoringu szkodników, wysiewie kwalifikowanego materiału siewnego, badaniu pH gleby i wapnowaniu. Czyli na utrzymywaniu gruntów w dobrej kulturze rolnej.

Narzędzia w integrowanej ochronie roślin to:

1. metodyki integrowanej ochrony roślin poszczególnych upraw;
2. progi ekonomicznej szkodliwości patogenów – progi te określają, kiedy stosowanie chemicznej ochrony roślin staje się ekonomicznie opłacalne, tzn. przy jakiej liczebności organizmu szkodliwego dla roślin straty, jakie może on spowodować, przewyższą koszty jego chemicznego zwalczania;
3. systemy wspomaganie decyzji w ochronie roślin – systemy te, bazujące na znajomości biologii organizmów szkodliwych, wskazują optymalny termin wykonania chemicznych zabiegów ochrony roślin.

Obowiązek stosowania zasad integrowanej ochrony roślin przez wszystkich profesjonalnych użytkowników środków ochrony roślin począwszy od dnia 1 stycznia 2014 r. wynika z postanowień art. 14 dyrektywy 2009/128/WE oraz rozporządzenia nr 1107/2009. Artykuł 55 rozporządzenia nr 1107/2009/WE stanowi, że środki ochrony roślin muszą być stosowane właściwie. Właściwe stosowanie środków ochrony roślin obejmuje m.in.

zgodność z postanowieniami dyrektywy 2009/128/WE, a od dnia 1 stycznia 2014 r. zgodność z ogólnymi zasadami integrowanej ochrony roślin, o których mowa w art. 14 oraz załączniku III do tej dyrektywy.

Zgodnie z ogólnymi zasadami integrowanej ochrony roślin określonymi w załączniku III do dyrektywy 2009/128/WE:

1. nad chemiczne metody zwalczania organizmów szkodliwych przedkładać należy metody biologiczne, fizyczne i inne metody niechemiczne, jeżeli zapewniają one ochronę przed organizmami szkodliwymi;
2. zapobieganie występowaniu organizmów szkodliwych powinno być osiągnięte m.in. przez:
 - a) stosowanie płodozmianu,
 - b) stosowanie właściwej agrotechniki,
 - c) stosowanie odmian odpornych lub tolerancyjnych oraz materiału siewnego i nasadzeniowego poddanego ocenie zgodnie z przepisami o nasiennictwie,
 - d) stosowanie zrównoważonego nawożenia, wapnowania, nawadniania i melioracji,
 - e) stosowanie środków zapobiegających introdukcji organizmów szkodliwych,
 - f) ochronę i stwarzanie warunków sprzyjających występowaniu organizmów pożytecznych,
 - g) stosowanie środków higieny fitosanitarnej (takich jak regularne czyszczenie maszyn i sprzętu wykorzystywanego w uprawie roślin), aby zapobiec rozprzestrzenianiu się organizmów szkodliwych,
 - h) stosowanie środków ochrony roślin w sposób ograniczający ryzyko powstania odporności organizmów szkodliwych.

Decyzje o wykonaniu zabiegów ochrony roślin powinny być podejmowane w oparciu o monitoring występowania organizmów szkodliwych, z uwzględnieniem progów ekonomicznej szkodliwości.

Dokonując wyboru środków ochrony roślin należy brać pod uwagę ich selektywność. Ponadto, stosowanie środków ochrony roślin powinno być ograniczone do niezbędnego minimum, w szczególności poprzez zredukowanie dawek lub ograniczenie ilości wykonywanych zabiegów.

Stosowanie ogólnych zasad integrowanej ochrony roślin przez profesjonalnych użytkowników środków ochrony roślin zostało w Polsce uregulowane przepisami ustawy z dnia 8 marca 2013 r. o środkach ochrony roślin (Dz. U. poz. 455) oraz rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 18 kwietnia 2013 r. w sprawie wymagań integrowanej ochrony roślin (Dz. U. poz. 505).



INSTRUKCJA TECHNOLOGICZNA DLA WIN GRONOWYCH (11)*

Dalszy ciąg z nr. 56 Winiarza

Rozdział II

Leżakowanie i pielęgnacja win (cd)

D. Klarowanie win (cd)

Strącanie nadmiaru żelaza z wina za pomocą żelazocjanku potasu (cd)

Granica właściwa użycia żelazocjanku leży między 1,2 – 1,5 ml, czyli na 100 litrów wina należałoby użyć 12-15 g soli $K_4Fe(CN)_6$.

W celu przeprowadzenia ściślejszej granicy prowadzi się po raz drugi próby z szeregiem probówek, ale obecnie daje się żelazocjanku w granicach od 1,2 – 1,5 ml, a więc 1,2; 1,3; 1,4; 1,5 ml.

Doświadczenie to możemy ująć w następującej tabeli:

Nr probówki	Dodatek $K_4Fe(CN)_6$ ml	Zmiana barwy pod wpływem 5% żelazo-żelazi	Zmiana barwy pod wpływem ałunu
1	1,2	zielonkawa	bez zmiany
2	1,3	jasnozielona	bez zmiany
3	1,4	bez zmiany	zielona
4	1,5	bez zmiany	niebieska

Próba 3 z dodatkiem 1,4 ml wykazuje nadmiar żelazocjanku, gdy próba 2 wykazuje całkowite strącenie żelaza bez nadmiaru żelazocjanku. Przeliczając te ilości, na 100 litrów wina 1,3 g soli żelazocjanku są właściwą ilością do wytrącenia całego żelaza. Jednakże z zasady ilość tę zmniejsza się równo o 2 gramy, czyli w praktyce należy na 100 litrów wina użyć 11 g soli żelazocjanku potasu.

Próba główna

Dla ścisłej kontroli należy przeprowadzić jeszcze jedną próbę ze 100 ml wina.

W zasadzie używa się wszystkie odczynniki te same, jedynie roztwór żelazocjanku 1%. Przyrządza się go w sposób następujący: 2 g żelazocjanku chemicznie czystego odważa się ściśle na wadze analitycznej i rozpuszcza w kolbie miarowej na 200 ml objętości, dopełniając wodą do kreski. 0,1 ml tego roztworu użytego na 100 ml wina odpowiada 1 g żelazocjanku na 100 litrów wina.

Doświadczenie przeprowadza się podobnie jak poprzednio, jedynie wychodzi ze 100 ml wina, odmierzzonego do cylindra.

Dodaje się do niego tyle samo ml 1% żelazocjanku, jak we wstępnej próbie przy 10 ml wina przy użyciu 0,1% tego odczynnika. W tym wypadku należy użyć 1,1 ml 1% żelazocjanku potasu, na 100 ml wina, następnie dodaje się po 2 ml 0,1% roztworu taniny i po wstrząśnięciu 2 ml 0,1% żelatyny. Zakorkowane wino w cylindrze zostawia się w spokoju na 12 godzin. Po upływie tego czasu przesącza się 10 ml tego wina i bada jak poprzednio po zakwaszeniu 1 ml 10% HCL jedną połowę roztworem żelazo-żelazi, a drugą połowę roztworem ałunu. Reakcje te muszą wykazać, że w winie nie ma śladów żelazocjanku a jest lekki nadmiar żelaza. Dopiero po takim wtórnym sprawdzeniu wolno przeprowadzić „upiększenie” wina w beczce.

Objętość wina w beczce musi być zupełnie ściśle wyznaczona, i dopiero wtedy wolno przeprowadzić czynność „upiększania”.

W naszym wypadku należy na każde 100 litrów wina użyć:

- 11 g żelazocjanku potasu,
- 2 g taniny,
- 2 g żelatyny.

Do białych win używa się zawsze po 2 g taniny i żelatyny, gdy do win czerwonych wystarczy po 0,5 g żelatyny i taniny. Przy czerwonych winach należy zmianę barwy obserwować przez całą warstwę wina w probówce na tle jasnym, najlepiej przy podłożeniu białej kartki papieru.

Próby równoległe przy badaniu na nadmiar żelaza i żelazocjanku potasu wykazują ciemniejsze barwy przy nadmiarze żelaza, a w probówkach o nadmiarze żelazocjanku po zadaniu ałunem wystąpi barwa ciemniejsza, niż w probówkach przy zadaniu roztworem żelazo-żelazi. Przy bardzo ciemnych winach nie można uchwycić tych barw i nie radzi się prowadzić odżelazniania za pomocą tej metody.

Przebieg „uszlachetniania” wina za pomocą żelazocjanku potasu

Odczynniki do upiększania wina rozpuszcza się każdy oddzielnie, a mianowicie:

1. Tanina. W naczyniu rozpuszcza się proszek taniny w 1-2 litrach wina i przy mieszaniu wlewa do beczki.
2. Żelazocjanek potasu. (Uwaga: Należy zawsze używać tego samego odczynnika, który był używany przy wstępnych badaniach i próbie głównej).

Rozpuszcza się wyliczoną dokładnie ilość soli w niewielkiej ilości wody (20-25 g w 100 ml wody ciepłej, nigdy nie gorącej), rozprawdza w winie i wlewa przy ciągłym mieszaniu do beczki.

3. Żelatyna. Zadaje się żelatynę w garnku emaliowanym wodą w celu wyciągnięcia nieprzyjemnego zapachu i po 1/2 do 1 godziny odsącza i zadaje 10-ciokrotną ilością wina. W temperaturze 40-45° rozpuszcza się żelatynę w winie, wlewa się ją do wiadra uprzednio napełnionego do 3/4 winem i wlewa do beczki przy dokładnym przemieszaniu. Sam proces klarowania przy winach trwa normalnie od 5 do 10 dni. Po upływie tego czasu należy wino ściągnąć znad osadu i przefiltrować przez azbestowe filtry Seitza. Przy nalewaniu do flaszek konieczne jest przesączenie przez filtry EK.

Opracowała: Zofia Maziarz