

Grand Prix Winobrania

11 września ogłoszono wyniki I Ogólnopolskiego Konkursu Win o nagrodę Grand Prix Winobrania, który odbył się pod patronatem Prezydenta Zielonej Góry. Tym samym została zainauguowana nowa tradycja i podniesiony poziom rywalizacji o najlepszy trunek. W przyszłym roku należy spodziewać się międzynarodowego jury.

Dożynki Winiarskie

W tym roku Dożynki Winiarskie połączono z Lubuskim Dniem Żywności i Piknikiem Zbożowym. Impreza odbyła się 25 września na terenie Muzeum Etnograficznego w Ochli. Rozpoczął ją uroczysty korowód winiarzy, który poprowadziła Orkiestra Dęta Zespołu Szkół Budowlanych. Uroczystą Mszę Świętą w intencji lubuskich winiarzy, zniwiarzy i ogrodników odprawił proboszcz zielonogórskiej parafii p.w. Św. Urbana, ks. Mirosław Donabidowicz.

Projekt: winnica w Zaborze

12 października Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa w Sulechowie została nowym partnerem w projekcie winnicy w Zaborze i będzie wnioskodawcą przejęcia na własność 34-hektarowej nieruchomości. Stosowną uchwałę w tej sprawie podjął już senat uczelni. Liderem projektu jest Samorząd Województwa Lubuskiego, a winnicą zarządzać będzie Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Kalsku.

VII Święto Młodego Wina

27 listopada, z okazji VII Święta Młodego Wina Zielonogórskiego, Zielonogórskie Stowarzyszenie Winiarskie wspólnie z parlamentem studenckim zorganizowało w auli Uniwersytetu seminarium winiarskie „Lubuskie winiarstwo – tradycja i perspektywy rozwoju”. Uczestnicy seminarium mogli także obejrzeć fragment wystawy Przemysława Karwowskiego „Winiarstwo Kresów Wschodnich II Rzeczypospolitej Polskiej”.

Topografia winiarska

W listopadzie zakończono skład „Topografii winiarskiej Zielonej Góry” Mirosława Kuleby i rozpoczął się jej druk. 1000-stronicowe dzieło, efekt kilkuletniej pracy autora, odkrywa ogrom nieznanych zabytków i nie odkrytych miejsc związanych z uprawą winorośli i produkcją wina w naszym mieście. 15 grudnia drukarnię spółki komandytowej Ligatura opuściły pierwsze egzemplarze sygnałnej książki.



winiarz

ZIELONOGÓRSKI

PISMO PLANTATORÓW WINOROŚLI I PRODUCENTÓW WINA • NR 38-39 • GRUDZIEŃ 2010



Uroczyste przeniesienie figury św. Urbana I z konkatedry św. Jadwigi pod ratusz, 5 września 2010 r. Fot. Urszula Karwowska

Mirosław Kuleba

Miasto świętego Urbana

To jedna z najważniejszych dat w duchowym życiu miasta. Tak ważna jak ów dzień, dzisiaj zapomniany, kiedy postawiono tutaj, na pogańskiej ziemi, pierwszy krzyż. Gdy położono pierwszy kamień pod zręby pierwszego kościoła, w osadzie u stóp Winnego Wzgórza. Kiedy konsekrowano pod wezwaniem świętej Jadwigi Śląskiej gotycką świątynię, pierwowzór dzisiejszej konkatedry. I gdy w podzięcie za ocalenie od dżumy ofiarowano Najświętszej Maryi Pannie kapliczkę na winnicach. I wiele innych dni, kiedy z wysokości spływało światło na ludzi zajętych krzątaniem w winnicach, na roli, przy tkackim warsztacie, w fabrykach.

Naszemu pokoleniu dane było przeżyć czas wyjątkowy, kiedy nad miastem i jego mieszkańcami roztoczył wieczną opiekę święty patron, Urban I. Uwiecznił to dekret Stolicy Apostolskiej, jeden z niewielu papieskich dokumentów z nazwą naszego miasta. Uroczystość uświetniła tegoroczne obchody święta Winobrania. Prezydent miasta, przyjmujący dekret Benedykta XVI, wprowadził Zieloną Górę w nową epokę, której duchowy wymiar będziemy wszyscy budować.

Czy przypadkiem nie wstawiennictwu świeżo upieczonego patrona należy zawdzięczać nowe oblicze święta Winobrania, które dostrzegliśmy w tym roku wszyscy, i obfitość ciekawych idei, ożywiających szacowną tradycję? A przecież to dopiero pierwsze kroki Naszego Patrona w winobraniowym korowodzie.

Przemysław Karwowski

Winobraniowe Konkursy Win 2010

Za nami kolejne Winobranie. Każdy, kto chciał, mógł spróbować lokalnego wina, także tego z konkursów, w czasie prezentacji odbywających się w Miasteczku Winiarskim ulokowanym wokół ratusza. Po raz pierwszy było dostępne lubuskie wino z banderolą. Dzięki wsparciu finansowemu Urzędu Miasta, w tym roku poja-



Złoty Medal Grand Prix Winobrania.
Projekt: M. Paszak

wiły się dwie nowości podkreślające winiarski charakter święta: winobusy dowożące codzienne gości do winnic oraz I Ogólnopolski Konkurs Win. Objęty patronatem prezydenta miasta, z atrakcyjnymi nagrodami, zgromadził 51 win z wielu znanych w kraju winnic. Trzem najlepszym przyznano medale Grand Prix, wręczone w postaci ozdobnych grawertonów. Aby tradycji stało się zadość, ósmy już raz przeprowadzono konkurs win domowych. Oto zwycięzcy i ich wina:

Protokół Komisji I Ogólnopolskiego Konkursu Win o „Grand Prix – Winobranie 2010” pod patronatem Prezydenta Zielonej Góry

Grand Prix – Medal Złoty – **Winnica nad Cybiną**, Bogumił Jankowski, wino Leon Millot 2009 (nagroda: bon towarowy wartości 3000 zł); Medal Srebrny – **Winnice Jaworek**, wino Traminer 2009 (bon towarowy wartości 2000 zł); Medal Brązowy – **Winnica Demeter**, Weronika i Wiktor Zagórcy, wino Cabernet 2009 (bon towarowy wartości 1000 zł).

Wina białe (zgłoszono 23 wina). I miejsce – **Winnice Jaworek**, wino Traminer 2009; II miejsce – **Winnica Zawisza**, Mariusz Chryk, wino Phoenix 2009; III miejsce – **Winnice Jaworek**, wino Pinot Gris 2009.

Wina różowe (zgłoszono 4 wina). I miejsce – **Winnica Płochokich**, wino Romare rose 2009; II miejsce – **Winnica na Leśnej Polanie**, Jarosław Lewandowski, wino Pinot Gris 2009; III miejsce – **Winnica na Leśnej Polanie**, wino Pinot 2009.

Wina czerwone (zgłoszono 24 wina). I miejsce – **Winnica nad Cybiną**, Bogumił Jankowski, wino Leon Millot 2009; II miejsce – **Winnica Demeter**, Weronika i Wiktor Zagórcy, wino Cabernet Carol 2009; III miejsce – **Winnica nad Cybiną**, Bogumił Jankowski, wino De Chaunac 2009.

Wyróżnienia: **Winnica Golesz**, Roman i Bartłomiej Myśliwiec, wino likierowe Jutrzenka 2009; **Winnica Dębogóra**, wino Rondo 2008; **Winnica Talary**, wino Białe 2008.

Nagrody ufundowali: Urząd Miasta Zielona Góra - bony towarowe na akcesoria winiarskie, sklep Winiarz.pl i Zielonogórskie Stowarzyszenie Winiarskie – nagrody rzeczowe, Magazyn „Świat Win” – prenumeraty roczne dla zdobywców II miejsc, Winnica Cieplice – zestaw sommelierski dla producenta najlepszego wina białego. Komisja w składzie: Zbigniew Pakuła – przewodniczący (redaktor naczelny magazynu „Świat Win”), Maciej Katarzyński, Andrzej

Śmigielski (wiceprezydent Stowarzyszenia Sommelierów Polskich), Przemysław Karwowski (Zielonogórskie Stowarzyszenie Winiarskie), Mirosław Stępień (Stowarzyszenie Wspólnota Kulturowa Winnice Lubuskie).

Protokół Komisji VIII Konkursu Win Domowych

Wina białe gronowe (zgłoszono 7 win). I miejsce – **Winnica nad Cybiną** ze Swarzędza, Bogumił Jankowski, Cayuga White 2009; II miejsce – **Winnica Julia** ze Starego Kieselina, Traminer miodowy 2009; III miejsce – **Urszula Mocek** z Drzonkowa.

Wina czerwone gronowe (zgłoszono 11 win). I miejsce – **Agatowa Winnica**, woj. Dolnośląskie, Oporto 2009; II miejsce – **Jan Suchodolski** z Gorzowa Wlkp.; III miejsce – **Henryk Popko** z Bytnia.

Wina owocowe (zgłoszono 14 win). I miejsce – **Zbigniew Trojan** z Zielonej Góry, wino jagodowo-gronowe 2009; II miejsce – **Ingrid i Mirosław Krasnowscy** z Poznania, wino wiśniowe z beczki 1993; III miejsce – **Winnica Cantina** z Mozowa, Karolina i Mariusz Pacholak, wino z dzikiej róży 2008.



Wiceprezydent Zielonej Góry Wioleta Haręźlak wręcza Złoty Medal Grand Prix Winobrania Bogumiłowi Jankowskiemu z Winnicy nad Cybiną. Fot. L. Dudek-Smulewicz

Nagrody ufundowali: Urząd Miasta Zielona Góra, sklep Winiarz.pl i Zielonogórskie Stowarzyszenie Winiarskie – nagrody rzeczowe, Magazyn „Świat Win” – prenumeraty roczne dla zdobywców II miejsc. Komisja w składzie: Karol Gajewski – przewodniczący, Lech Tylutki, Tomasz Kowalski.

**Szczęśliwych
Świąt Bożego Narodzenia,
obchodzonych
w gronie najbliższych,
w spokoju i radości,
życzy redakcja
„Winiarza Zielonogórskiego”
i zarząd Zielonogórskiego
Stowarzyszenia Winiarskiego.**

Mariusz Pacholak*

Święty patron dla Zielonej Góry

Wielu mieszkańcy Zielonej Góry pragnęło, aby ich miasto wzo-rem licznych miast naszego kraju oraz Europy miało swojego świętego patrona. Wybór padł na świętego Urbana I – patrona winnic, winiarzy, winnej latorośli i dobrych urodzajów. W związku z tym powstała grupa inicjatywna, która 3 października 2010 r. przekształciła się w Społeczny Komitet Ogłoszenia św. Urbana I patronem Miasta Zielona Góra. W skład Społecznego Komitetu weszli: Zbyszko Stojanowski-Han – przewodniczący, Mariusz Pacholak – wiceprzewodniczący (przedstawiciel winiarzy), Bogumił Buczacki, Małgorzata Buczacka, Stefan Miłkuła, Walerian Piotrowski, Anastazja Seul, Elżbieta Sokołowska, Kazimierz Stępień, Leszek Stojanowski-Han. Zadaniem Społecznego Komitetu było szerokie informowanie mieszkańców Zielonej Góry o tej inicjatywie, przybliżenie mieszkańcom postaci św. Urbana I oraz zbieranie podpisów z poparciem dla tej inicjatywy na specjalnie przygotowanych listach.

Święci patroni to tradycja

Inicjatywa społeczna mieszkańców Zielonej Góry, zmierzająca do ogłoszenia św. Urbana I patronem miasta, nawiązuje do wielowiekowych europejskich i polskich tradycji oddawania miast pod patronat świętych. Miasta dumne ze swoich patronów niejednokrotnie powołują się na nich w swoich oficjalnych dokumentach i uwidoczniają ich na znakach heraldycznych. Im starsze jest miasto i im starszy jest patronat, tym duma jego mieszkańców jest większa. Podobnie jest z uniwersytetami i rodami. Im są one starsze, im głębiej sięgają zmierzchłych czasów, tym jesteśmy bardziej z nich dumni, tym większą są naszą chlubą.

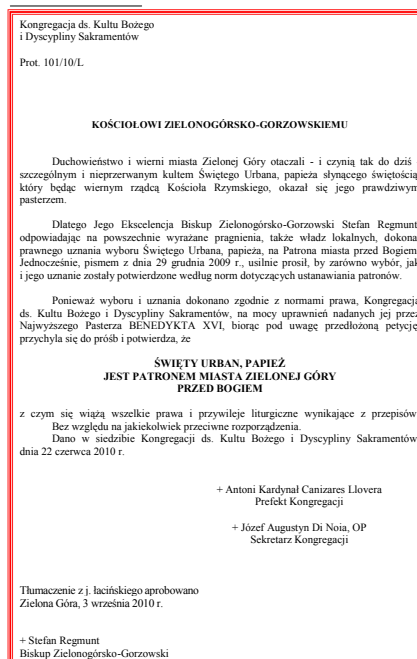


Św. Urban I pod ratuszem, w asyście Mariusza Pacholaka, byłej prezydent Zielonej Góry Bożeny Ronowicz i Mirosława Kuleby. Fot. Urszula Karwowska

Zielona Góra jest miastem starym. Uzyskała prawa miejskie w 1323 roku od księcia żagańsko-głogowskiego Henryka IV i przez wiele wieków dzieliła dzieje Śląska i Piastów Śląskich. **Patronat**

jest ukoronowaniem bogatych dziejów miasta, podkreśleniem jego wielowiekowej historii i przywiązania do tradycji i kultury Polski i Europy. Nasze miasto dołączyło do wielu szacownych i starych miast europejskich, które traktują patronat świętego nie tylko jako wartość dla swoich mieszkańców, lecz także dla przyszłych pokoleń, które będą mieszkać w tym mieście. Święty papież Urban I patronuje naszemu partnerskiemu miastu Troyes w regionie Szampanii we Francji, a wspólny patronat obydwu miast z pewnością będzie sprzyjać przyjaźni między nami.

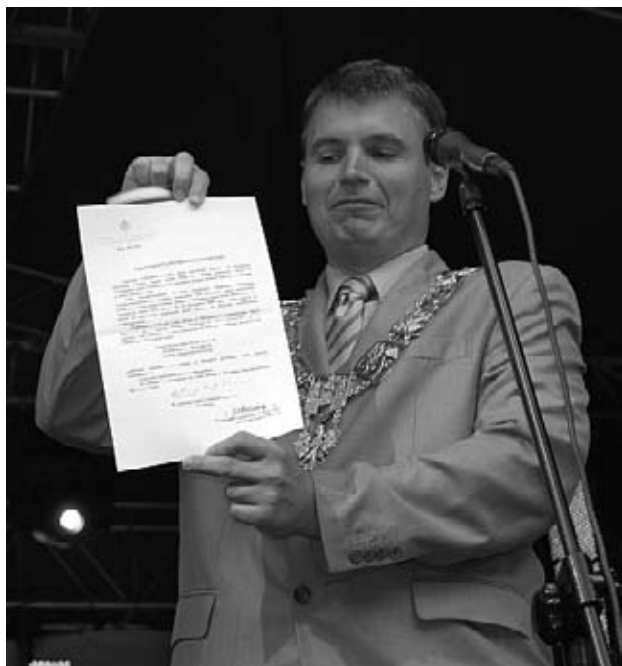
Idąc za wzorem większości polskich miast, które mają swoich świętych patronów, jako Komitet Społeczny podjęliśmy starania, by ogłosić św. Urbana I patronem naszego miasta. Jako żyjący tutaj chrześcijanie pragnęliśmy bowiem, aby nad naszym miastem, zwanym też Winnym Grodem, czuwał w sposób szczególny ten święty Boga, który znany jest w tradycji chrześcijańskiej jako opiekun wszystkich związanych z uprawą winnej latorośli. Chcieliśmy, by patronował nam św. Urban I, papież męczennik, który oddał życie, gdyż pozostał wierny najwyższym wartościom, a jego modlitwa wypraszała łaskę poznania Boga prawdziwego. Poprzez patronat św. Urbana I nad naszym miastem chcieliśmy prosić w sposób szczególny, aby czuwał nad Zieloną Górą, nad jej problemami



i sukcesami, nad życiem codziennym zielonogórczyńskim i nad wielowiekową kulturą i tradycją naszego miasta, które zawsze było związane z winiarstwem i z winobranem jako świętem plonów. Jesteśmy przekonani, że taki patron wpłynie nie tylko pozytywnie na życie duchowe miasta i jego mieszkańców, ale i na wszystkie sprawy w jakiś sposób związane z Zieloną Górą.

Święty Urban I

Papież Urban I (z łac. *urbanus* – miejski) urodził się w Rzymie. Jego pontyfikat trwał w latach 222-230. Zginął śmiercią męczeńską 23 maja 230 roku. Został pochowany w Katakumbach św. Kaliksta przy via Appia. W średniowieczu, w związku z rozwojem kultury agrarnej, był jednym z najbardziej popularnych świętych. W jego dzień błogosławiono pola. W Polsce wspominany jest 19 maja. Jest uznawany za **patrona winiarzy, winnic, winnej latorośli, dobrych urodzajów**. Święty Urban I jest również patronem kilku miast Europy: Maastricht, Toledo, Valencii oraz wspomnianego już Troyes. Święci są patronami wielu polskich miast, na przykład:



Prezydent Zielonej Góry Janusz Kubicki z dekretem Stolicy Apostolskiej, ustanawiającym świętego Urbana I Papieża patronem miasta. Fot. Ewa Duma

Warszawy: Matka Boża Łaskawa oraz bł. Władysław z Gielniowa;
Krakowa: św. Stanisław, św. Florian, św. Jan Kanty, św. Szymon z Lipnicy;

Łodzi: św. Faustyna Kowalska;

Wrocławia: bł. Czesław;

Poznania: św. Marcin, św. Piotr i Paweł;

Lublina: św. Antoni Padewski oraz św. Stanisław Kostka;

Torunia: św. Jan Chrzyciel.

Decyzją J.E. Ks. Biskupa Stefana Regmunta św. Urban I został niedawno patronem nowopowstałej parafii na Wzgórzu Braniborskim, gdzie kiedyś uprawiano winną latorośl. Społeczny Komitet reprezentujący katolicką społeczność Zielonej Góry widział jednak potrzebę, aby patronat świętego Urbana I rozciągnąć na całe nasze miasto. Ks. Biskup dr Stefan Regmunt udzielił tej inicjatywie swojego pasterskiego błogosławieństwa.

Uroczyste ogłoszenie patronatu

12 sierpnia w Urzędzie Miasta odbyło się spotkanie Społecznego Komitetu z wiceprezydent miasta, panią Wioletą Haręźlak. Obecni byli także duchowni, przedstawiciele Rady Miasta oraz Marta Pohrebny reprezentująca Stowarzyszenie Winnice Lubuskie. Spotkanie dotyczyło omówienia scenariusza uroczystego ogłoszenia patronatu św. Urbana I dla miasta Zielonej Góry. Władze miasta zaproponowały obchody na niedzielę 5 września.

W konkatedrze św. Jadwigi o godz. 12.00 odbyła się uroczysta msza święta w intencji Patrona Miasta, koncelebrowana przez Ks. Biskupa Diecezji Zielonogórsko-Gorzowskiej Stefana Regmunta. Biskup przedstawił też w homilii znaczenie i funkcję świętego w życiu naszego miasta. W krótkim wystąpieniu prezes Zielonogórskiego Stowarzyszenia Winiarzy Roman Grad podkreślił wagę wydarzenia dla całego środowiska winiarskiego i dziękując za patronat, poprosił o modlitwę w intencji przejęcia opieki Św. Urbana I nad zielonogórskimi winnicami oraz winiarzami. Na prośbę księdza biskupa Stefana Regmunta i księdza kanonika Mirosława Donabidowicza, proboszcza parafii św. Urbana I w Zielonej Górze, winiarze ubrani w fartuchy winiarskie uczestniczyli w mszy świętej w wyznaczonym honorowym miejscu przy ołtarzu. Po zakończeniu mszy św. uroczysty orszak złożony

z mieszkańców miasta i duchowieństwa, w asyście muzyków i tancerzy Lubuskiego Zespołu Pieśni i Tańca, odprowadził figurę św. Urbana niesioną przez winiarzy pod scenę przy ratuszu. Zgodnie z opracowanym przez duchowieństwo scenariuszem, również zaszczyt przeniesienia figury przypadł w udziale zielonogórskim winiarzom. Cytuję organizatorów: „byłoby na miejscu i najpiękniej, aby to właśnie winiarze w swoich strojach nieśli patrona pod ratusz, zmieniając się w miarę potrzeby”. Na scenie przy ratuszu odbyło się odczytanie dekretu Stolicy Apostolskiej, która nadała patronat Miastu Zielona Góra. Treść dokumentu w języku polskim odczytał Kanclerz Kurii (oryginał jest napisany po łacinie). „Dzień 5 września 2010 roku zapisze się w kronikach miasta w sposób szczególny. To dziś po wydaniu przez Stolicę Apostolską Dekretu w sprawie ustanowienia Św. Urbana patronem naszego miasta, pragniemy w sposób uroczysty ogłosić fakt, że Św. Urban, patron winiarzy, bierze w opiekę Zieloną Górę tak bardzo przecież związaną z winnicami i winoroślą” – powiedział przewodniczący Rady Miasta, przekazując dekret papieski prezydentowi miasta Zielona Góra Januszowi Kubickiemu. Prezydent wyraził radość



Powrót do konkatedry św. Jadwigi. Od lewej: Ewa Pasiciel, Zygmunt Prętkowski, Stefan Wijatyk, Mirosław Kuleba, Jarosław Lewandowski, Mariusz Pacholak. Fot. Przemysław Karwowski

z podjęcia starań o patronat i podziękował wszystkim, którzy się do tego przyczynili. Zapowiedział, że co roku w pierwszą niedzielę Winobrania zielonogórzanie będą obchodzić Święto Patrona Miasta Świętego Urbana.

Przed uroczystą mszą świętą w auli rektoratu Uniwersytetu Zielonogórskiego przy ulicy Licealnej odbyła się uroczysta sesja Rady Miasta, którą otworzył rektor UZ prof. Czesław Osękowski, a prowadził przewodniczący Rady Miasta Adam Urbaniak. Podczas sesji zostały wygłoszone wykłady związane z nadaniem miastu patronatu: „Rola i znaczenie patronatu świętych dla miasta, w historii oraz współcześnie” prof. dr hab. Wojciecha Strzyżewskiego oraz „Święty Urban I Papież” dr ks. Dariusza Śmierchalskiego-Wachocza. Na zakończenie sesji ks. biskup dr Stefan Regmunt przekazał na ręce przewodniczącego Rady Miasta Adama Urbaniaka dekret papieski.

Po zakończeniu oficjalnej części uroczystości jej uczestnicy zostali zaproszeni na świąteczny obiad w zielonogórskiej Palmiarni. Wszystkie uroczystości odbywały się z udziałem przedstawicieli parlamentu, wojewódzkich i miejskich władz samorządowych, radnych miasta Zielona Góra, duchowieństwa, lubuskich winiarzy, harcerzy oraz mieszkańców miasta.

Mgr Mariusz Pacholak, właściciel Winnicy Cantina w Mozowie koło Sulechowa.

Roman Grad*

Dożynki w Gminie Zielona Góra

W ociekającą deszczem mokrą sobotę 28 sierpnia mieszkańcy gminy Zielona Góra uroczystie obchodzili tegoroczne święto plonów. Gospodarzami przygotowanej z dużym rozmachem imprezy byli mieszkańcy Krępy. Uroczystość rozpoczęło otwarcie świeżo wyremontowanej wiejskiej świetlicy. Godny pochwały wysiłek mieszkańców wioski wsparła dotacja unijnego Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich.

Honorowym gościem uroczystości była **Anneliese Mülsch**, żona wnuka Otto Mülscha, dawnego zarządcy Lasu Nadodrzańskiego i właściciela restauracji, która przed wojną znajdowała się w budynku dzisiejszej świetlicy. Towarzyszyła jej najbliższa rodzina. Pani Anneliese przekazała na wyposażenie świetlicowej kuchni komplet profesjonalnych naczyń kuchennych. Ściany świetlicy ozdobiła przygotowana przez **Wiolettę Grzezułkę** wystawa, pokazująca niemiecko-polską historię Krępy.

Wójt **Mariusz Zalewski** w asyście zasłużonych przy remoncie osób przeciął wstęgę, a już za chwilę spod świetlicy w kierunku festynowego placu ruszył barwny korowód, prowadzony przez marszową orkiestrę Spielmannszug Komtendorf z partnerskiej gminy Neuhausen nad Szprewą. Polową mszę świętą w intencji rolników i mieszkańców gminy odprawił ksiądz kanonik



Dożynkowe wieńce poświęcił ksiądz Michał Zielonka

Michał Zielonka. Tradycyjne dzielenie się chlebem, konkurs wieńców, występy rodzimych zespołów, a wieczorem koncert „Żuków” i



Chlebem z tegorocznych zbiorów dzielił się z mieszkańcami wójt gminy Mariusz Zalewski

efektowny pokaz fajerwerków to atrakcje, w których nie bacząc na silny wiatr i przelotne deszcze uczestniczyli licznie przybyli goście.

W imprezie wzięły także udział delegacje z zaprzyjaźnionych gmin partnerskich: Neuhausen/Spree, Neuzelle oraz Peitz. Mieszkańcy niemieckiej gminy Neuhausen nad Szprewą przygotowali stoisko promocyjne, przy którym skosztowaliśmy tamtejszych regionalnych smakołyków. Nie brakowało chleba ze smalcem i z „pasztetową”, kiszonych ogórków, a także słodkich wyrobów miejscowych gospodyń, zgłoszonych do konkursu na najsmaczniejsze ciasto. Sporym zainteresowaniem cieszyła się także prezentacja regionalnych tradycji winiarskich na stoisku „**Winnicy Julia**” Małgorzaty i Romana Gradów ze Starego Kisielina.

Roman Grad

VII Święto Młodego Wina

Siódmy już raz spotkali się zielonogórcy winiarze, by posmakować owoców swojej pracy, zapowiedzi aromatów i smaków trunków z tegorocznych plonów. Kapryśna wiosna i jesienne deszcze sprawiły, że rocznik 2010 nie znajdzie się w kolekcji rarytasów. Nie przeszkadza to jednak, aby w twórczej atmosferze merytorycznych spotkań zadumać się nad przesłaniem wynikającym z historii produkcji wina w naszym regionie oraz naszych nadziei na przyszłość. Tegoroczne obchody Święta Młodego Wina Zielonogórskiego rozpoczęły się organizowanym przez Zielonogórskie Stowarzyszenie Winiarskie oraz Parlament Studencki Uniwersytetu Zielonogórskiego **Seminarium „Lubuskie winiarstwo – tradycja i perspektywy rozwoju”**. W trakcie spotkania w uniwersyteckiej auli zaprezentowano referaty:

- „Winiarstwo zielonogórskie, rys historyczny do 1881 roku”, przygotowany przez Marka Herejczaka z Uniwersytetu Zielonogórskiego;
- „Topografia historycznych zielonogórskich obiektów winiarskich” – Mirosław Kuleba – Zielonogórskie Stowarzyszenie Winiarskie;
- „Winiarstwo II Rzeczypospolitej na Kresach Wschodnich” – Przemysław Karwowski (ZSW);
- „Uprawa winorośli i produkcja wina w regionie zielonogórskim po II wojnie światowej – gospodarcze i prawne warunki rozwoju” – Roman Grad (ZSW);
- „Deserowe odmiany winogron, jako alternatywa uprawy winorośli na terenie województwa lubuskiego” – Marek Senator (ZSW).

Na zakończenie seminarium, dzięki uprzejmości dyrekcji uniwersyteckiej biblioteki w holu uczelni otwarto przygotowaną przez Przemysława Karwowskiego wystawę „Winiarstwo Kresów Wschodnich II Rzeczypospolitej”

Obchody święta wina kontynuowano wieczorem w piwnicach zielonogórskiego Zajazdu Poczutowego. Gości przywitał prezes stowarzyszenia Roman Grad, a okolicznościową gawędę o zbawiennym wpływie wina na organizm człowieka wygłosił dr Marek Senator. Następnie oceniono walory tegorocznych trunków oraz doskonałej kuchni gościnnego Zajazdu. Wkrótce ruszono w tany, a nocne harce i rozmowy winiarzy i ich przyjaciół trwały niemal do białego świtu.

* Mgr Roman Grad, właściciel Winnicy Julia w Starym Kisielinie, prezes Zielonogórskiego Stowarzyszenia Winiarskiego.

Przemysław Karwowski*

Promocja dziedzictwa winiarskiego Zielonej Góry



Zielona Góra to ciekawie i malowniczo położone miasto, mające prawo – jako jedyne w Polsce – chlubić się historyczną i kulturową po dzień dzisiejszy tradycją winiarską. Posiada, co uświadamia nam praca Mirosława Kuleby, kilkadziesiąt obiektów tworzących tematyczną całość, z których, niestety, wiele czeka na przywrócenie dawnej świetności. Wciąż istnieje całe naziemne i podziemne miasto winiarskie, zapomniane i będące w wielu miejscach reliktem socjalistycznej gospodarki komunalnej. Gdzie okazy osiemnastowiecznego budownictwa winiarskiego są zabite deskami, podzielone na komórki czy pełne kłębowiska rur kanalizacyjnych. Spoczęliśmy na laurach, mając Winne Wzgórze, Muzeum Wina, odnowiony Stary Rynek i Deptak oraz święto winobrania. Nie widzimy już śladów dawnej tradycji na zaniedbanych elewacjach, w zasłoniętych blokami zabytkowych budynkach czy pokrytych zapomnianymi zaroślami podmiejskich wzniesieniach. Nie trzeba dużych nakładów, żeby nasze miasto znów mogło w pełni chwalić się swoją winiarską przeszłością, a tętniące życiem miejsca przy-



ciągały duży ruch turystyczny. Na zasadach zastosowanych dla Starówki należałoby przygotować miejski program rewitalizacji takich obiektów. Odremontowane powinny ułożyć się w pętlę szlaków nawiązujących do zielonogórskiej tradycji winiarskiej i przebiegających przez historyczne rewiry i wzgórza, z punktami widokowymi, z których można podziwiać piękną panoramę Zielonej Góry. Część z nich, które mają prywatnych właścicieli, jest już odremontowana i pełni funkcje użytkowe. Mogą być częścią szlaku starych piwnic winiarskich czy dawnych winiarni. Początek został zrobiony. Funkcjonują już piwnice lokalu „Bachus” w ratuszu, pijalni czekolady „Heban” przy ulicy Jana Sobieskiego 11 A, „Zajazdu Poczтового” na ulicy Jedności 78, czy pub „Fanaberia”

przy Kupieckiej 4. Na rewitalizację czekają piwnice przy ulicach: Jedności, Sowińskiego i Sikorskiego. Rozpoczął się remont pięknej piwnicy ze sklepieniem krzyżowym, wspartym na centralnym filarze, przy ulicy Generała Władysława Sikorskiego 6 (dawny Landhaus). Nieodkryte jest piękno podziemi budynków przy Sikorskiego 24 czy 38. Tylko w naszym mieście może powstać szlak dawnych winnic i domków winiarskich, albo wytwórni koniaków, które wyrastały tam gdzie był nadmiar wina. Najbardziej znanych jest kilka: Alberta Buchholza, Heinricha Raetscha, Richarda May'a, Otto Mülscha, braci Mannigel, Scharlachberg A.-G. i Teodora Kulczyńskiego, a przecież funkcjonowało ich kilkadziesiąt. Przez czterdzieści powojennych lat było niezręcznie przypominać niemiecką historię miasta. Tematem tabu były też tradycje jakie tu przyjechały wraz z repatriantami z Kresów Wschodnich. Skutkiem tego żyjemy na obszarze nienaturalnie ubogim w zabytki i ślady przeszłości. W zjednoczonej Unii organizujemy dni europejskiego dziedzictwa kulturowego, a nie utożsamiamy się z wielowiekową historią winiarską Zielonej Góry, stykając się z nią na każdym kroku i zapominając, że na licznych wzgórzach były kiedyś winnice, a w wielu piwnicach wytwarzano lub przechowywano wino. Wino – składnik kultury europejskiej i ważny element liturgii



chrześcijańskiej. Dzięki pracy Mirosława Kuleby mamy wszystkie te obiekty zidentyfikowane i dokładnie opisane.

Wędrując po różnych starych polskich miastach, czy za granicą, napotykamy wiele tablic przypominających kto w danym domu się urodził, żył, a nawet tylko nocował, co tu kiedyś było lub ważnego się wydarzyło. Brakuje mi takich tablic w mojej Zielonej Górze. Dlaczego przyjezdni, a nawet mieszkańcy, mają poznawać historię naszego miasta z książek i przewodników, a nie przez samo obcowanie z substancją miejską? Powinniśmy specjalnie oznaczyć domy najważniejszych postaci tutejszego winiarstwa, a w miejscach gdzie rosły największe winnice trzeba postawić pamiątkowe obeliski. Szczególne wyróżnienie należy się miejscom, gdzie zaraz po drugiej wojnie światowej wytwarzali wino – zanim zabroniła im tego ustawa nacjonalizacyjna – polscy winiarze Julia Grzybowska i Stanisław Cepak (Wytwórnia Win i Soków, ul. Ceglana 2), Bracia Zborowscy i Spółka (Wytwórnia Win i Soków Owocowych, pl. Jana Matejki 2), Marczyński i Kulesza (Wytwórnia Win, ul. Zamkowa 16), Janusz Laskowski (Zielonogórska Wytwórnia Soków i Win Owocowych, ul. Stanisława Moniuszki 5) i Florian Matysiak (Fabryka Win i Octów, ul. Kościelna 6-8). Kto dzisiaj potrafi wymienić ich nazwiska?

Dlaczego nie chwalimy się budynkami najstarszej w tym rejonie Europy wytwórni szampanów, albo nie ma pamiątkowej tablicy na willi Heimdal (obecnie jeden z budynków Sanepidu przy ulicy Jasnej 10), gdzie w latach 1948-1952 uczono winiarskiego rzemiosła w Państwowym Liceum Sadowniczo-Winiarskim?

Czy Palmiarnia nie może mieć w adresie ulicy Grzegorza Zarugiewiczza, skoro przy niej jest główne wejście, a on sam nie zasłużył na okolicznościową tablicę? 10 marca 2011 r. minie 55



rocznica jego śmierci, do dobra okazja do uczczenia tej wybitnej postaci. Dlaczego mamy się wstydzić niemieckich nazw, skoro etymologia niektórych ma słowiańskie korzenie, np. Koscheberg czy Maugschtberg? Winiarstwo obok sukiennictwa było filarem dobrobytu mieszkańców do czasu budowy linii kolejowej i rozwoju przemysłu w drugiej połowie XIX wieku. Bogdan Kres, organizator Działu Winiarskiego w zielonogórskim muzeum podnosił w swoich publikacjach, że wielu właścicieli warsztatów

tkackich posiadało także winnice, a w pracach sezonowych pomagali im uczniowie i czeladnicy. W latach słabego popytu na sukno budżet ratowała sprzedaż wina – przez dwa miesiące w roku zwolniona z podatku. Likwidacja warsztatów i manufaktur z powodu rozwoju fabryk i odpływ siły roboczej do tworzących się ośrodków przemysłowych, rozpoczęły upadek lokalnych winnic. Szacunek dla najważniejszych gałęzi rozwoju i bogactwa Zielonej Góry jest widoczny na fasadzie budynku dawnego niemieckiego urzędu finansowego przy ulicy Skarbowej, gdzie zachowały się dwie ozdobne płyciny przedstawiające mężczyznę z belą sukna i kobietę z koszem winogron. A jak potomni będą oceniać nasz szacunek dla przeszłości? Nie istnieje już kilkanaście budynków, które były fotografowane w czasie przygotowywania materiałów do książki. Z upływem lat będą znikać następne. Wyróżnijmy i zachowajmy te najwartościowsze! Choćby z myślą o turystach.

Przewodnicy turystyczni twierdzą, że dzisiaj w naszym mieście zwiedzanie trwa około dwóch godzin, a później trzeba jechać z wycieczką do podmiejskich muzeów. Po przygotowaniu proponowanych przeze mnie szlaków wycieczkowych nikt już tak nie powie, a w ofercie będziemy raczej musieli zróżnicować opcje dostosowane do ilości czasu, jakim dysponuje grupa turystów. Mogą to być duże pętle szlakami zabytków wokół miasta i małe w obrębie śródmieścia. Już teraz można zaproponować na przykład „Szlak tradycji winiarskiej”, którego droga wiedzie przez miejsca gdzie zachowały się domki winiarskie, ciekawe elementy architektoniczne na elewacjach budynków, gdzie niegdyś były winnice i dzisiaj jeszcze roztaczają się ładne widoki. Na jego bazie można utworzyć krótką trasę obejmującą najważniejsze obiekty w centrum. Wędrując, turysta będzie podziwiał zabytki, które wzięte razem tworzą historyczny kompleks winiarski jakiego nie ma żadne inne miasto w Polsce. Do szlaku kwalifikuje się obecnie już 20 miejsc wartych zobaczenia, tworząc trasę długą, spacerową i z widokami na dawne wzgórza winne. Punktem początkowym może być Muzeum Wina. Oto proponowany przebieg tej trasy:

1. Muzeum Wina, Al. Niepodległości 15. Aleją Niepodległości, dom nr 26 – winny motyw w dekoracji portalu, kościół p.w. Najświętszego Zbawiciela – witraże, bordiura z motywem winnej wici i winogron, do ronda, przy rondzie dwa budynki: dawny Hotel Russischer Kaiser i dawna szkoła rolnicza (m.in. winiarska) przy ul. Bolesława Chrobrego 15/17, następnie ulicą Chrobrego w kierunku dworca kolejowego.

2. Wytwórnia koniaków Heinricha Raetscha, ul. Chrobrego 3/5 (później LWWG) – piękne motywy winiarskie na elewacji,

następnie ulicami Generała Józefa Bema i Stanisława Staszica – stary herb Zielonej Góry na elewacji dawnej szkoły zawodowej.

3. Dom winiarski T. Meyera przy ul. Zakręt 2; dalej ulicami Dolną i Ludwika Waryńskiego.

4. Tzw. „Weinschloss”, ul. Piękna 20; dalej ulicą Lubuską.

5. Wieża Braniborska („Grünbergshöhe”) – punkt widokowy; później ulicami Braniborską, Wrocławską i aleją Juliusza Słowackiego.

6. Dom winiarski, ul. Wrocławska 63; dalej ulicą A. Struga.

7. Dawne wzgórze Schillerhöhe, punkt widokowy; wzdłuż działek do ulicy Wodnej.

8. Piwnica J. Seydel’a; dalej ulicami Horsztyńskiego i Aliny.

9. „Marienkapelle” – zabytkowa kapliczka; ulicą Aliny do skrzyżowania.

10. Dom winiarski Försterów („Achtelvilla”), punkt widokowy; później aleją J. Słowackiego, ul. Piwną i Botaniczną.

11. Dawne Sanatorium Ampeloterapii, ul. Botaniczna 38 – ciekawe motywy winiarskie na elewacji; dalej nowo wybudowaną drogą i ulicą Jana Kilińskiego.

12. Wzgórza Piastowskie, Kuria Biskupia (dawna restauracja „Piastenhöhe”), Koscheberg – punkt widokowy; później w dół ulicą Piastowską.

13. Dom winiarski Winklera, ul. Krasickiego 25; z powrotem ulicą Piastowską, Jaskółczą.

14. Winiarnia Gremplera przy ul. Moniuszki 16; dalej ulicami 1 Maja, Jedności.

15. Wytwórnia koniaków A. Buchholza (dzisiaj Pernod Ricard) przy ul. Jedności 59; dalej ulicą Wandy i Zamkową.

16. Winiarnia Fritza Briegera przy ul. Zamkowej 16; dalej przez Plac Przy Gazowni i Powstańców Wielkopolskich.

17. Ratusz, Informacja Turystyczna, piwnica, motyw winny na drzwiach bocznych, dalej ulicą Pod Filarami, dom rodziny Seydel

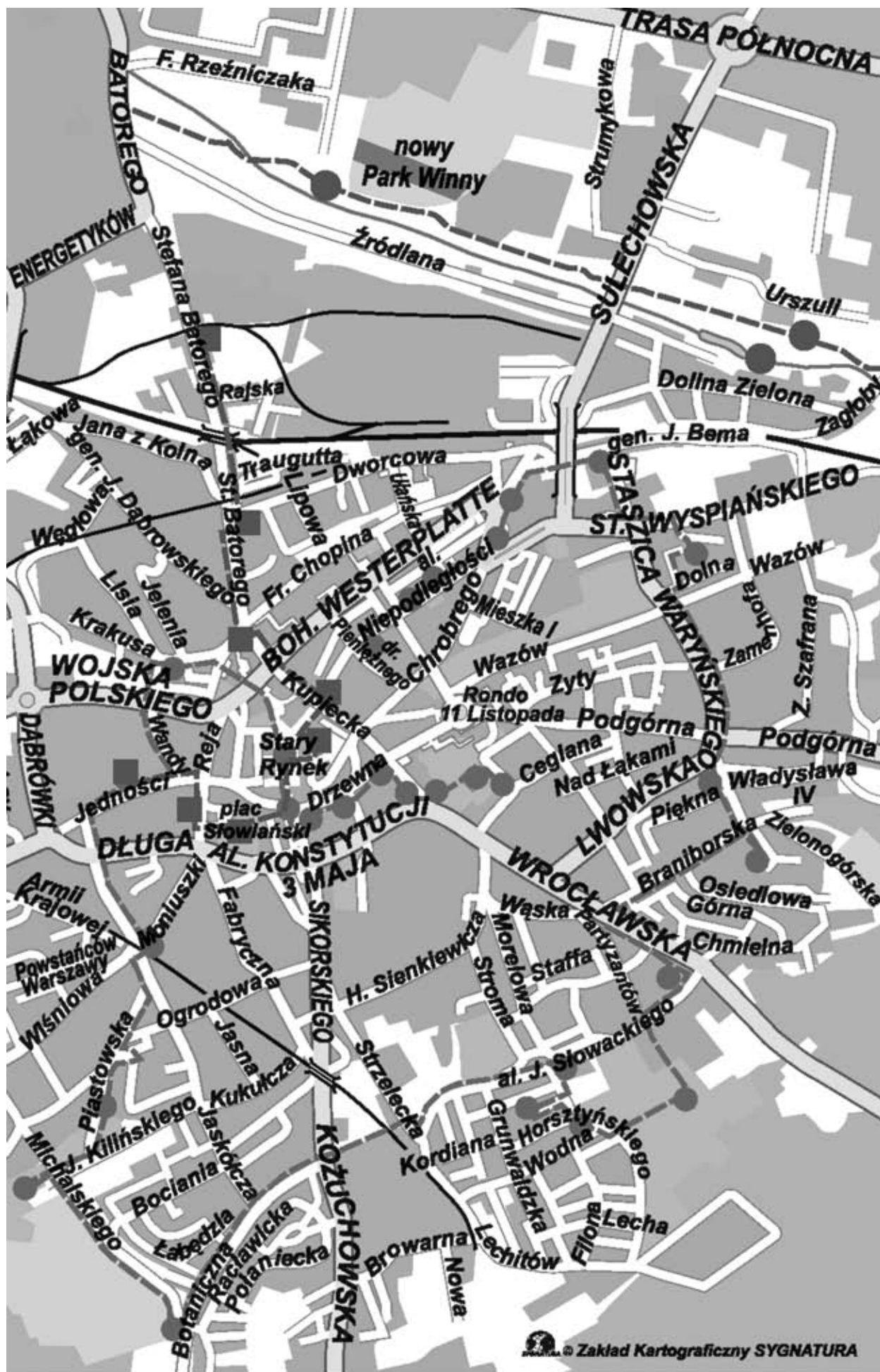


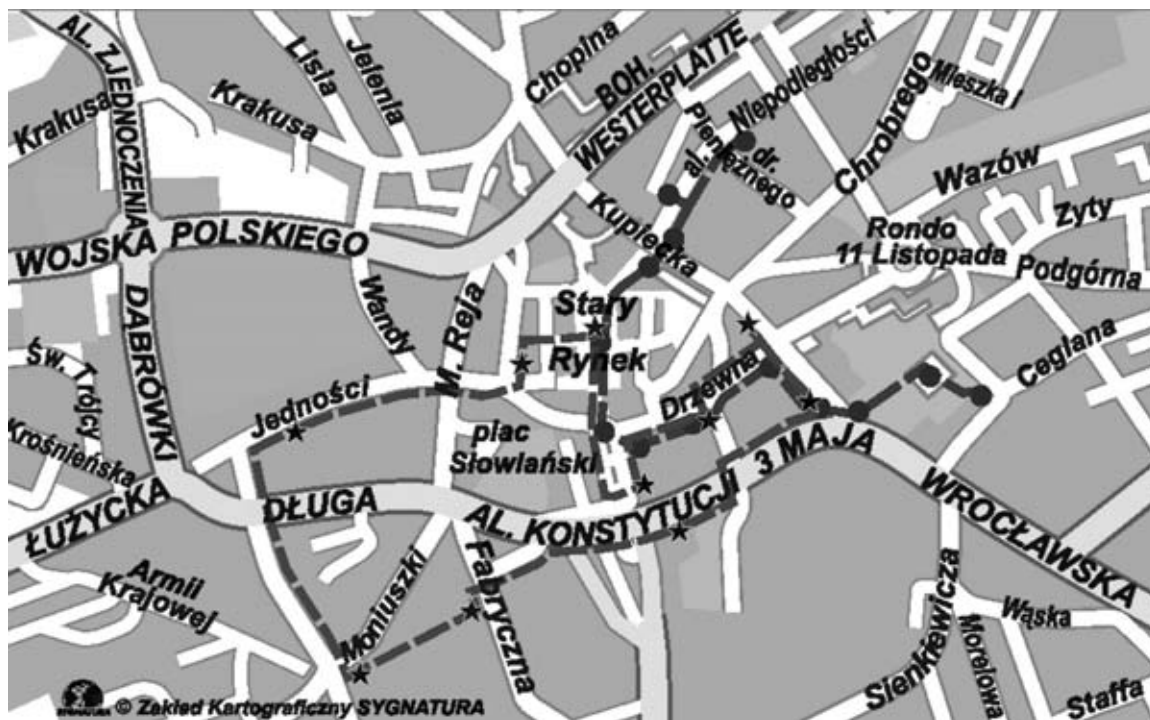
przy Placu Pocztowym 3 – sztukatorska dekoracja nad portalem fasady, dom Augusta Gremplera przy ul. Generała W. Sikorskiego 2 – kuty monogram w nadświetlu oryginalnych drzwi wejściowych z podwórza: F.A.G. (Friedrich August Grempler) 1831; dalej ulicą Drzewną.

18. Dom Eduarda Seidel’a przy ul. Drzewnej 13; Drzewna 29 – płaskorzeźba na fasadzie kamienicy, dalej ulicą Wrocławską.

19. „Engmanns Palais”, ul. Wrocławska 7; ul. Wrocławska 12 – elementy sztukatorskie na elewacji.

20. Winne Wzgórze, dom Grzegorza Zarugiewiczza, Palmiarnia, dom winiarski Gremplera.





Krótką trasą miejską może obejmować odcinek od ratusza przez Wzgórze Winne do Muzeum Wina, albo inaczej: od Muzeum Wina, deptakiem do ratusza, stamtąd do Palmiarni (posiłek, degustacja). Oto przykładowy zespół zabytków:

1. Muzeum Wina przy Al. Niepodległości 4, kino „Nysa” – sztukatorska oprawa okna, ulicą Stefana Żeromskiego, pomnik „Bachusa”, Hotel Śródmiejski – płaskorzeźby na fasadzie, przychodnia Aldemed – płaskorzeźby na fasadzie, ulicą Żeromskiego.

2. Ratusz, Informacja Turystyczna, piwnica, motyw winny na drzwiach bocznych, ulicą Pod Filarami, dom rodziny Seydel przy Placu Pocztowym 3 – sztukatorska dekoracja nad portalem fasady, dom Augusta Gremplera przy ul. Gen. W. Sikorskiego 2 – kuty monogram w nadświetlu oryginalnych drzwi wejściowych z podwórza: F.A.G. (Friedrich August Grempler) 1831, później ulicą Drzewną.

3. Dom Eduarda Seidel’a przy ul. Drzewnej 13, ul. Drzewna 29 – płaskorzeźba na kamienicy, dalej ulicą Wrocławską.

4. „Engmanns Palais”, ul. Wrocławska 7, ul. Wrocławska 12 – elementy sztukatorskie na elewacji.

5. Winne Wzgórze, dom Grzegorza Zarugiewicza, Palmiarnia, domek winiarski Gremplera.

Przebieg tras obrazuje mapa. Dodatkowo naniesiono propozycje szlaków starych piwnic winiarskich: „Zajazd Pocztowy”, ul. Jedności 78; „Heban”, ul. Jana Sobieskiego 11 A; „Bachus”, Stary Rynek 1; „Landhaus”, ul. Gen. W. Sikorskiego 6; dom Seidel’a, ul. Drzewna 13; „Fanaberia”, ul. Kupiecka 4; „Engmanns Palais”, ul. Wrocławska 7; piwnice Ernsta Mühle, ul. Gen. W. Sikorskiego 24; „Zaułek Artystów”, ul. Fabryczna 13, leżakownie winiarni Gremplera przy ul. S. Moniuszki 16 oraz drugi szlak – dawnych wytwórni koniaków: A. Buchholza (dzisiaj Pernod Ricard), ul. Jedności 59; Juliusa Wronsky’ego, ul. S. Moniuszki 5; braci Mannigel, pl. Słowiański 10; Richarda May’a, ul. Kościelna 6-8; T. Kulczyńskiego, ul. Kupiecka 23; Paula Götze, ul. Kupiecka 74; Adolfa Bitterlicha, ul. Dworcowa 1; Scharlachberg A.-G. przy ul. Stefana Batorego 55. Oferta dla turystów, oprócz wędrowki, powinna zawierać atrakcje gastronomiczne połączone z degustacjami

różnych trunków, które proponowałyby znajdujące się na trasie lokale. Nadal produkowane są w naszym mieście wódki gatunkowe, są już lokalne wina z banderolą, a w sprzedaży mamy krajowe winiaki czy wyroby firm kiedyś związanych z Zieloną Górą, jak np. brandy Scharlachberg, której dystrybutorem jest toruński Vinpol. Interesującym uzupełnieniem może być pobyt w remontowanej dla winiarzy, z funduszu rewitalizacji śródmieścia, piwnicy przy ulicy Fabrycznej, w tzw. „Zaułku Artystów”.

Szlak wytwórni konia-

ków mógłby stanowić także naturalny łącznik z centrum miasta do predysponowanej na oddzielną, historyczną trasę winiarską, dolinę potoku Gęśnik. Wzdłuż tego strumienia rosła winorośl, już od okolic ulicy Szwajcarskiej – dawny rewir Rogsche Heide, przez dawny Patzgall, w którym, niedaleko Wągmostawu, znajdowały się miejskie winnice wzorcowe z kolekcją ampelograficzną, aż do leżących po drugiej stronie ulicy Sulechowskiej, w rejonie ulicy Ludowej, terenów rewiru Alte Maugscht. Była to dzielnica uważana za miejsce pierwszych nasadzeń winorośli w Zielonej Górze. Dawna dolina Luizy ma już opracowany projekt rewitalizacji i czeka na jego wykonanie. Również druga część doliny Gęśnika posiada wstępny projekt zagospodarowania, zaproponowany przez fachowców od terenów zielonych z Państwowej Wyższej Szkoły Zawodowej, przygotowany w konsultacji z urzędem miejskim i Zielonogórskim Stowarzyszeniem Winiarskim. Tarasowe wzniesienia, należące do najstarszych rewirów winiarskich, znakomicie nadają się do restauracji winnic i rewitalizacji tej dzielnicy miasta zgodnie z jej przeszłością, a uporządkowanie dziko rosnącej roślinności stworzy kolejne założenie parkowe, jakże potrzebną enklawę zieleni w zurbanizowanej przestrzeni. Dodatkową atrakcją może być odtworzenie uprawy historycznego szczepu winorośli, znanego pod nazwą Tauberschwarz i dzisiaj niemal już wymarłego, którego obecność została potwierdzona badaniami ampelograficznymi współfinansowanymi przez Urząd Miasta. To niezwykle interesująca odmiana przydatna do produkcji win czerwonych, przeżywająca swój renesans w Niemczech. Mogłaby stać się wyróżnikiem Zielonej Góry, tym bardziej, że są szanse na wyodrębnienie klonu, w którego nazwie można zawrzeć inicjały miasta. Niestety, ten projekt też czeka od dawna na realizację.

Pijąc wino z nowych winnic i myśląc o przyszłości Zielonej Góry marzę o zrealizowaniu programu rewitalizacji i oznaczeń starych obiektów oraz terenów winiarskich, a także wytyczeniu na ich bazie szlaków historycznych, których kamieniem węgielnym powinna być praca Mirosława Kuleby.

* Mgr inż. Przemysław Karwowski, przedsiębiorca, wytwórca miódów pitnych i winiarz z Zielonej Góry.

Miroslaw Kuleba

Enographia Taloris*

Steinberger



1 czerwca 1851 roku w sali koncertowej zajazdu Stadt London, wzniesionego przez Johanna Christiana Künzela na zachodnim krańcu miasta, wystąpiła trupa baletowa Wiener Ballettänzergesellschaft, prowadzona przez Schreibera. Był to pierwszy spektakl baletowy w dziejach miasta. Gwiazdą wieczoru

została Julianne von Schatten, śliczna tancerka pochodząca z Linzu. Dziewiętnastoletnia panna von Schatten wykonała wariację Giselle z drugiego aktu i jedną z partii Pas de Quatre Cesara Pugni, wystąpiła też w duecie z Sylfidy w choreografii Augusta Bournoville. Po występie, baletnicy i tancerzy zaproszono na bankiet w hotelowej restauracji, a do posiłku podano miejscowe wina.

Czy poznałeś oszałamiający zapach baleriny, zbiegającej ze sceny po dwuminutowej wariacji w Grand pas de deux, rozpalonej tańcem, rozedrganej, jeszcze unoszącej się nad sceną, chociaż skrytej już w mroku kulis? Jej ciało jest wtedy pełne światła. Pełne światła są jej oczy, które widzisz nad kryształową czaszą z szampanem.

To musiało tak właśnie wyglądać i smakować: wiedeńskie tancerki, szelest białego tiulu ich kostiumów i jedwabnych pończoch, zapach szminki i piżma, szampan z wytwórni Förstera i Gremplera, wielkich przemysłowców, którzy tego wieczoru zasiedli do kolacji w wesołym towarzystwie. Aromat win podawanych przez Hermanna Oskara Künzela, właściciela winnic położonych przy trasie do Łęczycy i w pobliskim rewirze Steinberg. Z tego ostatniego pochodziły jego białe i czerwone wina o wyrazistym bukacie i rześkim smaku, jako że wypiastowane na północnym stoku, pochylonym łagodnie ku dolinie Odry. Podawał swoje trunki w restauracyjnym ogrodzie i salonie ogrodowym, aż do wczesnego, czerwcowego świtu. Jego steinberger zbudowany był z kamienistej gleby, uwiecznionej w nazwie, lecz pewien nadmiar kwasów, którego przyczyną były cienie i poranne chłody północnej wystawy, dodawały mu życia. Oprócz Künzelów – ojca, syna i wnuka, steinbergera tłoczyli też w mieście inni, jak producent pończoch Wilhelm Rosbund, jubiler Lehfeld, apreter Schilinsky, kowal Rosbund, drukarz i księgarz Weiss czy właściciel folwarku Hentschel. Na wzgórzu szubienicznym, w małym rewirze zwanym Galgenberg, lokalną odmianę steinbergera wytwarzali Heimann i Kliem. Były dwa wzgórza Steinberg, duże i małe, stąd Große i Kleine Steinberg-Revier, dzisiaj nie wiadomo jednak, czy wina z nich różniły się znacząco od siebie. A mogło przecież być tak, że wina każdej z winnic tych rewirów były tak odmienne, jak różniła się jedna od drugiej każda z wiedeńskich tancerek, odurzonych tamtej nocy cierpkim steinbergerem i jaśniejących w mroku niczym kwiaty jaśminu.

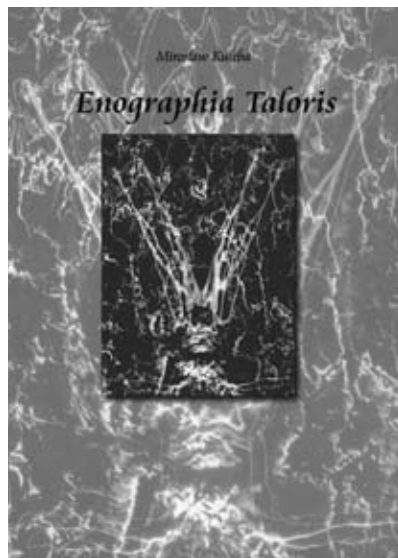
Nieobytych ze sztuką baletową mężczyzn, obecnych tej nocy na bankiecie, interesowała tylko cielesność wiedeńskich sylfid, której domyślali się pod lśniącymi od cekinów kostiumami. Nie rozumieli, że to są powietrzne zjawy. Prawdopodobnie byłem jedynym myśliwym, który owej nocy schwytał powietrzną zjawę,

sylfidę Julianne, willidę Julianne, nimfę Julianne – lecz minęło zbyt wiele lat, abym to dokładnie pamiętał.

Erlbuscher

W rewirze Erlbusch powstawało najbardziej tajemnicze z zielonogórskich win, erlbuscher. Zamiast dociekać subtelności jego smaku, aromatu czy barwy, należałoby rozważać raczej istotę jego duchowości, mroczną treść ukrytą za niepokojącym imieniem. Pytać, za Goethem: *wer reitet so spät durch Nacht und Wind?*

Erlbusch, olszynowe zarośla, gdzie pod koniec osiemnastego wieku zamieszkał Erlkönig ze swoimi córkami. Granica win-



nych upraw i wilgotnego łągu, słońca i mroku, dnia i nocy, materialnego i tego co nierealne, lecz ziszczające się każdego roku płynnym bogactwem winnicy. Zbudzonego w wyobraźni, lecz z groźną namacalnością skrytego w zielonym gąszczu.

W mgły, spowijające winnice wczesnym świtem, sączyły się spod ziemi dymy z płonących złóż węgla brunatnego, wychodzących w tej okolicy rozległymi łąkami na powierzchnię. Czad mroczył głowy wini-

arzy, których owionął ten oddech śmierci, i tych co sięgali po ich trunki. Lecz to zapewne nie wino, lecz owa trująca ingrediencja sprowadzała wizje istot z piekła. Jad musiał też wnikać w substancję wina, łączył się w jakiś sposób z jego ciałem, tworząc nowe związki nieznane dotąd enologii.

Mówiło się, że wina z trzech rewirów Erlbusch, Przedniego, Środkowego i Tylnego, mają w aromacie cień węglowego dymu. Wszehobecny tu pył węglowy, rozarty przez nacisk lodowca, budował też smolisty i gęsty składnik struktury miejscowego wina. Nadawał mu zarazem gładką teksturę, łagodząc nadmierną kwasowość moszczów z tej wilgotnej, nisko położonej, zalewanej przez poranne chłodne mgły i nawiedzonej przez wczesne przymrozki krainy. Ziemiste tony uzupełniała złożona kompozycja garbników, w których można było znaleźć trawistą gorycz olszynowych, niedojrzałych szyszek, cierpką słodycz zmrożonej tarniny i gorzkawą świeżość zielonej łupiny laskowego orzecha.

Zielonogórskie złoża węgla brunatnego odkryto zapewne przy kopaniu dołów pod winne krzewy. Na tutejszych plantacjach rozpowszechniła się bowiem osobliwa praktyka odmładzania winorośli, niesłychanie pracochłonna, zwana zagłębieniem. Krzew, który przestawał dobrze plonować, obkopywano z każdej strony, pozostawiając przy samym pniu sporą bryłę ziemi z zasadniczą masą korzeni, a następnie przy pomocy drewnianej dźwigni umieszczonej na koźle przesuwno całą roślinę, wraz z przywartą do korzeni glebą, nieco w bok. Pod miejscem, gdzie krzew rósł do tej pory, wybierano jeszcze około pół metra ziemi, a później roślinę opuszczano do tego zagłębienia. W ten sposób korzenie stopowe pograżały się na około dwa razy większą głębokość, niż rosły poprzednio, a przycięcie podczas obkopywania stymulowało ich wzrost. Do wykopanej jamy wtłaczano też, ile się dało, starego drewna. Na powierzchni ziemi wystawała tylko zeszlóroczna,

zdrewniała łoża, z której rozwijał się nowy krzew. Kiedy zbierałem okazy starych zielonogórskich szczepów do kolekcji ampelograficznej, zdarzyło mi się wykopać krzew odmłodzony taką metodą, który wyglądał niczym pogrzebane w ziemi ciało wielkiego węża.

Odkrycie złóż węgla brunatnego sprowadziło zagładę na wiele tutejszych winnic, bowiem na ich miejscu wyrosły kopalnie. Najbardziej wytrawnym mistrzem w gronie tych co przetrwali, zdawał się Samuel Gotthilf Hoffmann, w 1830 roku oferujący wyszynk białego wysortowanego erlbuschera rocznik 1828. Wydawało się, że właściciele tutejszych gruntów wzbogacą się, ale to nie zastąpiło. Nadal zatem uprawiali swoje winnice, na które wiatr zawiewał węglowy miazg z okolicznych szybów i hałd, z wytwórni brykietów przy berlińskim trakcie, a później dymy i sadze z pobliskiej elektrowni i huty szkła, pożerających brunatne paliwo. Jego pokłady zawierały odciski skamieniałych dzikich winorośli sprzed milionów lat, które paleobotanicy zaliczyli do rodzaju *Vitis teutonica*. Ktoś mi opowiadał, że flandryjscy wędrowcy założyli w 1150 roku pierwsze winnice w dolinie potoku Maugscht, gdyż znaleźli tam liany dzikiej winorośli, wspinające się na korony drzew.

* Fragment przygotowywanej do druku, nowej książki M. Kuleby o zielonogórskich winach, pt. „Enographia Taloris”.

Przemysław Karwowski

Winiarstwo Kresów Wschodnich II Rzeczypospolitej Polskiej



Zaplanowana na wrzesień, na czas „Wino-brania – Dni Zielonej Góry”, wystawa „Winiarstwo Kresów Wschodnich II Rzeczypospolitej Polskiej”, ze względu na remont biblioteki wojewódzkiej została przeniesiona na termin późniejszy. Będzie nim luty 2011 roku. Sump-tem autora i Zielonogórskiego Stowarzyszenia Winiarskiego ukazała się broszura pod tym samym tytułem. Przygotowana wystawa i jej katalog

są próbą pokazania potencjału jakim dysponowało przedwojenne winiarstwo na wschodzie i dowodem, że mamy własną, polską tradycję o ciekawym rodowodzie. Są także ważną kontynuacją wystawy pt. „Kresy Wschodnie II Rzeczypospolitej Polskiej Małą Ojczyzną Wielu Narodów”, która miała miejsce w dniach 6 października – 3 listopada 2008 roku w Wojewódzkiej i Miejskiej Bibliotece Publicznej im. C. Norwida w Zielonej Górze. Warto wiedzieć, że w Zielonej Górze w 1945 roku lokalna niemiecka tradycja winiarska spotkała się z polską, przywiezioną z Podola, mało znaną, a wartą upamiętnienia.

Rozdział pierwszy katalogu został poświęcony **Grzegorzowi Zarugiewiczowi**, który śmiało może być nazywany pionierem winiarstwa dwóch Rzeczypospolitych. Ten repatriant znad Dniestru został pierwszym polskim właścicielem winnicy przy ulicy

Ceglanej, był także pierwszym kierownikiem winnic Lubuskiej Wytwórni Win i cenionym nauczycielem zawodu w Państwowym Liceum Sadowniczo-Winiarskim w Zielonej Górze. Jego zdolności dydaktyczne poznano już w latach trzydziestych ubiegłego wieku, gdy działał jako instruktor winiarstwa Małopolskiego Towarzystwa Rolniczego we Lwowie. Grzegorz Zarugiewicz również po wojnie nie zaprzestał działalności popularyzatorskiej i wydał w ramach Biblioteki Rolniczej, w 1948 roku, podręcznik „**Uprawa krzewu winnego (winorośli) na wolnym powietrzu i przysłonach ścian budynkowych**”. Gdy miał już godnych następców, został oddelegowany do pracy w Warce, gdzie powstawały nowe winnice. Ozdobą rozdziału są archiwalne, niepublikowane do tej pory zdjęcia uzyskane od rodziny. Rozdział drugi pt. „**Podole kolebką polskiego winiarstwa**” jest pióra profesora **Wojciecha Włodarczyka**. Szczegółowa historia uprawy winorośli na Kresach Wschodnich znakomicie uzupełnia tematykę katalogu, a zdobyte przez autora wystawy interesujące zdjęcia dodatkowo podnoszą walory poznawcze przekazanej tam wiedzy. Kolejny rozdział to prezentacja kresowych winnic, ich geograficznego położenia, nazwisk właścicieli oraz zdjęcia. Alfabetyczny wykaz uświadamia nam ich ilość i potencjał. Niektóre z nich miały po kilkanaście tysięcy krzewów, a największa – ordynata Cyryla Czarkowskiego-Golejewskiego w Wysuczce – prawie 30 hektarów. Ostatni, czwarty rozdział nosi tytuł „**Wino-brania w Zaleszczykach**”. Opisane zostały w nim szczegółowo cztery przedwojenne wino-brania i początki polskiej enoturystyki propagowanej już wtedy przez ORBIS. Uzupełnieniem są relacje i fotoreportaże z ówczesnej prasy, oraz zdjęcia uzyskane z Narodowego Archiwum Cyfrowego.

Wizyta rodziny Mülsch

Pod koniec sierpnia 2010 roku odwiedziła Zieloną Górę pani Anneliese Mülsch, żona wnuka Otto Mülscha, przedwojennego winiarza i miejskiego rajcy. Wzięła udział w gminnych dożynkach w Krępie, pokazała towarzyszącej jej rodzinie zielonogórską starówkę, a zakończenie wizyty odbyło się na zaprzyjaźnionej winnicy „Julia” w Starym Kisielinie.



Podczas uroczystości do-
żynkowych gościom to-
warzyszył Czesław Fie-
dorowicz

poniżej:
Wizyta na winnicy „Ju-
lia”, stoją od lewej: Hans
William Mülsch – praw-
nik i notariusz z Berlina,
Felix Mülsch i jego ojciec
prof. dr Hanno Alexander
Mülsch, z Heidelbergu,
seniora rodu Pani Anne-
liese, gospodarze Roman
i Małgorzata Grad oraz
dr Gabriele Noä-Mülsch,
mama Felixa



Austria i Morawy – Szlak Wina szkolenie winiarskie, 11-13 listopada 2010

Zdjęcia: Krzysztof Nawrot



Teatr w Brnie
Balerina musi ochłonić

Prezes Roman Grad
degustuje na cześć
św. Marcina
i rozgląda się
za deserem



Reprezentacja winnicy Agronomik
w Borowie Wielkim

Zajęcia w szkole Sommelierów



Praktyczna nauka
dekantowania
w szkole Sommelierów
Libora Nazarčuka



Katedra w Brnie



Certyfikat sommeliera, w środku maestro Libor Nazarčuk



Valtice,
w piwnicach
pałacu Lichtensteinów



Břeňský Pegaz,
lekkó trácony
rydwanem času

Degustacja
w pałacowej piwnicy



Chwila zadumy nad dobrym rocznikiem



W Pogorzelicach nikt nie pękał



Może
odrosną?

Morawy | Austria | Wynasz | Křižovatka - winiarstvi
38 10 11 12 | info@křižovatka.cz
email: cze.pozarost@on-line.de



W winnicy Weingut Nastl, Austria

Brno,
barokowa alegoria
Trójcy Świętej



Ewa Pasiel*

Moje winobranie w Gruzji (I)

Już kilka lat myślałam o podróży do Gruzji i marzenie to udało się zrealizować tego lata. W czasie mojej wyprawy interesowały mnie aspekty historyczne, przyrodnicze i winiarskie. Poniżej podzielę się tymi ostatnimi.

Ostatni dzień września 2010 roku zaczął się spokojnie, bez pośpiechu, bez napięć, jak to na wakacjach być powinno. Śniadanko, pogawędka ze Swietlaną – to nasza gospodyni w miasteczku Telawi, w dolinie Kachetii, dokąd wczoraj po południu dojechaliśmy. Trzeba tu dodać, że Kachetia do region Gruzji położony na wschodzie kraju, pomiędzy pasmami wysokiego i niskiego Kaukazu. Płaska zielona dolina, przecięta równoleżnikowo rzeką Ałazani, słynąca z najlepszych dla winogron warunków klimatycznych. A sama Gruzja i jej Kaukaz to miejsce, gdzie narodziła się uprawa winorośli, już tysiące lat przed naszą erą!

Udało nam się złapać kontakt ze Swietą, zrobiło się serdeczniej, chociaż nasze wczorajsze, pierwsze spotkanie nie wróżyło dobrze. Wydawała się zimna, zniechęcona tym, że znów musi gościć nowych turystów, ścielić łóżka, smażyć omlety. Nic bardziej błędnego! Swietłana to dobra, czuła, wrażliwa kobieta, wdowa po Gruzynie, ukochanym mężu, którego kilka lat temu pochowała i mimo, że sama będąc Rosjanką nie czuje się do końca swobodnie w Gruzji, pozostała w ich rodzinnym domu, który zmieniła w mały, rodzinny pensjonat. Prowadzi go sama, czasem z pomocą córek, które już wyfrunęły z domu. Do Tbilisi oczywiście. Bo tu większość ludzi gdzieś ucieka, szuka pracy, jeśli nie za granicą to przynajmniej w stolicy.

Po porannej przechadzce okolicznymi uliczkami, wracam do domu w sam raz na czas

spotkania z Dawidem, przewodnikiem i kierowcą, który ma dziś służyć pomocą w odkrywaniu winiarskich tajemnic Gruzji. To dzięki Swietłanie trafił nam się tak znakomity przewodnik. Zna doskonale historię kraju i zabytków, które w okolicach Telawi trzeba zwiedzić (Katedra Alawerdi, Akademia Ikalto), zna się na winach, zna i przyjaźni się z wieloma ludźmi, chce pozytywnie odpowiedzieć na nasze życzenia. A wie, że głównym punktem moich zainteresowań na najbliższe dni są wina i możliwe praktyczne podejście do ich produkcji. Dlatego też w drodze do Akademii Ikalto zajeżdżamy do pierwszego z jego znajomych, o którym wiadomo, że jak większość Gruzinów robi znakomite wino na własne potrzeby. Chcemy zapytać, czy możemy razem pójść na winnicę, popracować i zbierać winogrona, bo to akurat punkt kulminacyjny okresu winobrania w Kachetii. Ale niestety jest już za późno. Winogrona zebrane, zmiażdżone, zaczęły fer-



Waża czerpie sok z kadzi. Obok Dawid – przewodnik



Zawartość kadzi z fermentującą miazgą cinandali

mentować w zamkniętych kłapami metalowych, emaliowanych kadziach. W kadziach o pojemności 1000 litrów winogrona białego szczepu cinandali, a w dębowych beczkach najslynniejszego chyba, czerwonego szczepu saperawi. Waża, uprzejmy gospodarz, który ujrawszy gości natychmiast porzucił dotychczasowe zajęcia, otwiera kłapę kadzi z cinandali. A tam? Wszystko: skórki, nasiona, szypułki.

Miesza miazgę mieszałem, będącym okorowanym pieńkiem jakiegoś małego drzewka liściastego, z pozostawionymi kilkucentymetrowymi odcinkami gałązek, także okorowanych. To coś na kształt kuchennej kwirlejki, lub inaczej – mątewki, tyle że o wiele większych rozmiarów. Bardzo praktyczne. Chwilę miesza, aż na wierzchu miazgi pojawia się sok. Zanurza garnuszek, szczerze nalewa do kubka fermentujący już sok – burczok! Pijemy po kolei. Burczok jest bardzo słodki, pyszny i ciepły. W tę upalną

pogodę nawet on szybko uderza do głowy. Jest nam u Waży coraz milę, coraz bardziej jak w domu.

Jedziemy drogami gruntowymi przez pola, wypatrujemy zbieraczy, bo niestety nasz gospodarz nie wiedział dokładnie kto i gdzie może dziś zbierać winogrona. Jedziemy wzdłuż kolejnych winnic, ale nikogo nie widać. Wszystko już zebrane. Dawid telefonicznie sprawdza, kto ze znajomych jest jeszcze przed zbiorami, a jednocześnie kieruje się w stronę Akademii Ikalto, kompleksu klasztornego założonego w drugiej połowie VI w. przez Zenona, jednego z uczniów Symeona Stylity Młodszego, jednego z trzynastu Ojców Syryjskich. Kompleks jest aktualnie remontowany za pieniądze wiodącej firmy telefonii komórkowej. Dlaczego nie? Dobrze że tak, skoro państwa nie stać jeszcze na remontowanie takich wspaniałych obiektów, mimo – a może właśnie dlatego, że w całej stolicy widać mnóstwo remontowanych budynków uży-

W drodze do drugiego, ważnego z historycznego punktu widzenia zabytku Kachetii, katedry Alawerdi, mijamy traktor z przyczepą wypełnioną zebrnymi dopiero co winogronami. Dawid zajeżdża mu drogę, zatrzymuje, zamienia kilka słów z kierowcą i zadowolony, z tajemniczą miną wraca do samochodu. Dojeżdżamy do Alawerdi. To miejsce, to w odróżnieniu od Ikalto obiekt już ożywiony, obok samej także remontowanej wspaniałej kamiennej katedry z VI wieku funkcjonuje męski monaster autokefalicznego kościoła gruzińskiego, gdzie mnisi, oprócz wszystkich przynależnych im z tytułu święceń obowiązków, odtwarzają dawne winnice, uprawiają winogrona metodą palikową i produkują wino metodą kachetyjską. Pęknięta, służąca już tylko jako ozdoba wejścia do monasteru, wydobyta z ziemi kwewra ma pojemność co najmniej 3,5 tysięcy litrów!

Pędzimy wśród winnic dziurawą asfaltówką. Jest bardzo gorąco, słońce praży niemiłosiernie, czyli – jest po prostu cudnie! Napotykamy znany nam już traktor z opróżnioną przyczepą, obok którego pod drzewem, w jego błogosławionym cieniu odpoczywa brygada około 30 kobiet w wieku od 15 do 85 lat. Zbieraczki winogron. Zagadujemy, że chcemy zobaczyć jak pracują. Trochę trudno się porozumieć. Dopiero Dawid przemawiający do nich w ojczystym języku gruzińskim, z czego wyłoniłam tylko jedno znajomo pobrzmiwające słowo „polonika”, a treści przemowy mogę się tylko domyślać, doprowadza do porozumienia. Wywołuje ono zresztą gromkie wybuchy śmiechu. Polka, która przyjechała do Gruzji, żeby wspólnie z nimi popracować? Tego jeszcze nie było. Śmieją się do rozpuku. Zauważają zawieszony na mojej szyi aparat fotograficzny. Pierwsza, najodważniejsza prosi o zrobienie jej zdjęcia z koleżanką. Potem druga i następne. Prawdziwa sesja fotograficzna. Jedne parami, inne większymi grupami, jeszcze inne solo.

Grupka kobiet trzymających się do tej pory z tyłu, także prosi



Kwewry w Akademii Ikalto

teczności publicznej, a w całym kraju powszechne remonty sieci wodociągowych i gazowych oraz dróg. Na terenie Ikalto wiatr i kurz hulają pospołu. Są tam remontowane równoległe wszystkie trzy cerkwie, refektarz i budynek akademii, szczęśliwie można zobaczyć zachowaną, choć nieco zdziczałą winnicę i składowisko wydobytych z ziemi kwewr, czyli ceramicznych stągwi, czy może raczej amfor, o najróżniejszej pojemności, służących do produkcji wina najstarszą, najbardziej tradycyjną metodą kachetyjską. Kilka z nich nadal jest umieszczonych w ziemi, tam gdzie ich miejsce, ale są otwarte, puste i zniszczone. Może jednak wróćą do swojej świetności i pierwotnego użytkowania? Wszak sami winiarze ubolewają nad tym, że kwewr jest bardzo mało, że są wykupywane przez zagraniczne firmy, a sztuka ich produkcji jest prawie zapomniana.



Zbieraczki winogron



Zbiór winogron pod nadzorem

o zdjęcie. Stają rzędem, na bacność, jak do apelu. Teraz ja nie mogę powstrzymać się od śmiechu. Proszę aby wyszły z cienia, na słońce i choć trochę się rozluźniły. Obiecuję przysłać odbliski. Ta najśmielsza pisze z moim zeszytiku adres: miasto Telawi, wioska Ruisriri. Ma na imię Dżulietta. Żadnej ulicy, żadnego numeru, nawet kodu pocztowego, jakie to wszystko proste – tylko nazwa wioski i najbliższego miasta. I dojdzie.

W końcu, wśród śmiechów, gromada wstaje. Koniec przerwy. Wracają na winnicę. Każda dzierży w dłoni swoje narzędzie pracy. I nie są to ani pneumatyczne narzędzia do ścinania gron, ani ostre nożyce. W większości są to tępe noże kuchenne! Tylko niektóre z nich, te najstarsze, mają szczęście i posiadają nieco zdezelowane ale wciąż jeszcze działające sekatory. Idziemy razem. Na winnicy coś między sobą uzgadniają, o coś się spierają. W końcu każda z nich, a właściwie trójki, odnajdują swoje rzędy i ruszają sprawnie do pracy. Wiadra metalowe, plastikowe, emaliowane – różne, szybko zapełniają się wielkimi gronami ciemnego saperawi. Młodzi chłopcy sprawnie zbierają pełne wiadra i wrzucają ich zawartość do dobrze już mi znanej przyczepki. Jedna z dziewcząt odnajduje wśród ciemnych winogron inny krzew, z gronami o dużych, jasnych jagodach. Pięknie odcina zdrewniałą łozę, z dwoma dorodnymi gronami na skrajach. Podaje mi do zjedzenia. Jem z wielką przyjemnością, są bardzo soczyste, aromatyczne, ale też tak słodkie, że nie dają rady zjeść nawet połowy grona. Znowu odzywa się żal: dlaczego nie można najeść się na zapas? Miałam tu odczucie, że tak pysznych winogron jeszcze nigdy nie jadłam, ale później w Kartlii poznałam jeszcze lepsze.

Proszę jedną z kobiet aby pożyczyła mi na chwilę nóż. Tnę szypułki tym tępym narzędziem z wielkim trudem. Szypułki nie są tak kruche, jak miałam okazję

poznać później w innym regionie Gruzji, żeby ułamywały się same, pod lekkim tylko naciskiem palców. Jest ciężko. Inna litościwa kobieta pożycza mi sektor. Pilnuję uważnie, żeby nie rozpaść mi się w ręce, bo zdaję sobie sprawę z tego, jakie to cenne narzędzie. Tnę grona i wrzucam do wiadra, te najładniejsze rosną na dole krzewu, tych górnych nie zbierają, ponoć są niedobre. Żeby dostać się do grona muszę kucać i rozgarniać liście tuż przy ziemi. Kilka kobiet uważnie kontroluje czy dobrze tnę. Chyba jest dobrze, bo chwalą. Wypełniam wiadro po brzegi, któryś z chłopców natychmiast je zabiera i odnosi na przyczepkę. Cała ta winnica i następnych 85 hektarów winnic w Kachetii należy do włoskiej firmy Badagoni. W wielu miejscach można kupić jej znakomite wina, szkoda tylko że ta wielka firma tak kiepsko dba o swoich pracowników. Czyżby trzydzieści nowych, ostrych sekatorów stanowiło bardzo poważny wydatek?

Czas się żegnać. Przed nami wizyty w kachetyjskich winiarniach. Biegę ścieżką w poprzek rzędów, szukam swoich nowych znajomych, żegnaj się serdecznie. Odpowiadają radośnie i z sympatią. W drodze do samochodu spotykam ponownie Dżulietę. Musiała czekać, bo w rękę trzyma pęk łóz, z bliźniaczymi białymi gronami. To prezent na pożegnanie. W oczach lśnią łzy.

Ciąg dalszy opowieści tego dnia, to wizyty w kachetyjskich winiarniach i degustacje win. Warte osobnego odcinka.

P.S. Odbliski zdjęć dla zbieraczek już wysłałam na adres Dżulietty. Mam nadzieję, że sprawią im choć część tej radości, jaką one dały mnie tamtego dnia.

* Mgr inż. Ewa Pasiciel, właścicielka Winnicy Solera w Kijach koło Sulechowa.



Grona na pożegnanie

Małgorzata Grad*

Projekt Leonardo da Vinci



Publikacja powstała w wyniku projektu realizowanego przy wsparciu finansowym Komisji Europejskiej w ramach programu „Uczenie się przez całe życie”.

„Od sadzonki do enoturystyki – perspektywa porównawcza kwalifikacji zawodowych, umiejętności i dobrych praktyk w branży winiarskiej” – to projekt, który w latach 2010-2012 będzie realizowany przez Zielonogórskie Stowarzyszenie Winiarskie w ramach Programu Leonardo da Vinci, będącego częścią programu edukacyjnego Unii Europejskiej „Uczenie się przez całe życie”.

Jest to program partnerski, dający szansę organizacjom z różnych krajów europejskich na współpracę w niewielkiej skali, która dotyczy kształcenia zawodowego i ułatwia wymianę doświadczeń oraz nawiązanie współpracy o wymiarze międzynarodowym. Podstawowym sposobem realizacji tych celów są wzajemne wizyty partnerów, które stwarzają cenną możliwość bezpośrednich spotkań osób zaangażowanych w realizację projektu i wspólnego uczenia się. Możliwość uczestniczenia w projekcie Leonardo da Vinci w roli koordynatora przypadła naszemu Stowarzyszeniu jako pierwszemu podmiotowi z województwa lubuskiego, co jest powodem do ogromnej satysfakcji. Projekt przewiduje udział partnera z Bułgarii, **Vinarna Slanchev Zamak** i Chorwacji, **Udruga Kutjevackih Vinara**. Rezultatem dwuletniej współpracy będzie stworzenie i wydanie w formie multimedialnej podręcznika opisującego i porównującego rozwiązania stosowane w krajach partnerskich, podzielonego na trzy obszary zainteresowań: 1) uprawę winorośli; 2) produkcję wina; 3) przepisy prawne regulujące branżę winiarską i enoturystykę. Podręcznik stanie się przydatnym narzędziem szkoleniowym, natomiast długofalowym celem projektu jest rozwój kompetencji zawodowych w branży winiarskiej.

Sytuacja w krajach partnerskich jest bardzo zróżnicowana. Bułgaria jest krajem, który zalicza się do światowej czołówki pod względem ilości i jakości tworzonych wyrobów winiarskich, zajmuje 15 miejsce w świecie pod względem wielkości upraw winorośli (170 tysięcy ha), a 70% całej produkcji przeznaczona jest na eksport. Niestety, na polskim rynku wina bułgarskie występują w bardzo znikomym asortymencie (przodują miernej jakości wina „Sofia” i „Kadarka”). Vinarna Slanchev Zamak, wielka winnica używająca marketingowej nazwy **Chateau du Soleil**, jest dużym producentem i eksporterem wina (głównie na rynek rosyjski). Zatrudnia na stałe stu, a w sezonie około dwustu pracowników. Ze 140-hektarowej plantacji został wydzielony 4-hektarowy oddział ekologiczny, gdzie uprawę, pielęgnację i zbiór przeprowadza się w sposób ręczny. Chorwacja nie jest jeszcze krajem członkowskim Unii Europejskiej,

przygotowuje się do akcesji, miejscowych producentów wina czeka więc konieczność zmierzenia się z problemem dostosowania prawa do norm unijnych. Będzie to z pewnością niełatwe w kontekście faktu, iż produkcja win chorwackich odbywa się głównie w małych, rodzinnych gospodarstwach prowadzonych w oparciu o tradycyjne metody. Lokalne stowarzyszenia winiarskie, takie jak Udruga Kutjevackih Vinara, starają się podjąć działania przygotowawcze i edukacyjne, aby ułatwić miejscowym winiarzom przejście tego procesu. Nasze zielonogórskie, jak i całe polskie winiarstwo, stawia pierwsze kroki w każdym z wymienionych powyżej obszarów zainteresowań. Jesteśmy na etapie przecierania szlaków, nauki, zdobywania wiedzy i doświadczeń, które mamy nadzieję przełożyć na coraz lepszą jakość produkowanych przez nas trunków i coraz większą ich ilość. Za nami pierwsza wizyta przygotowawcza, w której poza reprezentacją naszego Stowarzyszenia uczestniczyli przedstawiciele partnera bułgarskiego, panowie Aleksander **Lichev** i Dobromir **Kolev**. Partnerzy chorwaccy o przebiegu wizyty i wspólnych ustaleniach poinformowani będą drogą mailową, ponieważ nie uzyskali jeszcze w swojej narodowej agencji przyznanej kwoty dofinansowania. W programie spotkania przewidziano seminarium winiarskie na Uniwersytecie Zielonogórskim, zwiedzanie Palmiarni, wieczór przy młodym winie w Zajeździe Poczтовым, odwiedzin winnicy Cantina w Mozowie państwa Pacholaków i winnicy Julia w Starym Kisielinie, rodziny Grad. Mamy uzasadnioną nadzieję, że nasi goście wywieźli z Zielonej Góry wiele miłych wrażeń i wspomnień.

Aspekt edukacyjny i integracyjny wizyty, która w zamierzeniu miała być tylko zapoznawczym spotkaniem roboczym, był dla nas szeroki. Po pierwsze zdobyliśmy wstępną wiedzę dotyczącą profilu produkcji, rodzaju uprawianych szczepów, filozofii i strategii sprzedaży wina (zanim zaczniesz tworzyć wino, musisz już wiedzieć komu je sprzedasz!), oraz związanych z tym problemów. Wysłuchaliśmy wielu ciekawych opowieści o tradycjach i obrzędach winiarskich. Nasi goście oczywiście zrobili sobie pamiątkową fotografię przy pomniku Bachusa, opowiedzieliśmy im też o naszym nowym patronie – świętym Urbanie. W zamian wysłuchaliśmy opowieści o świętym Tryfonie, który jest patronem największej winiarskiej regionalnej uroczystości obchodzonej



Bułgarscy goście Aleksander Lichev i Dobromir Kolev z Małgorzatą i Romanem Grad przy zielonogórskim pomniku Bachusa



Prowadzący winiarskie seminarium Michał Radoszko w rozmowie z Aleksandrem Lichevem z Bułgarii

14 lutego: Trifon Zarezan. Jest to święto związane z początkiem wiosny na winnicach i cięciem winorośli. Legenda głosi, iż święty Tryfon zdrzemnął się na skraju winnicy, przywiązawszy nieopodal swojego osiołka. Po przebudzeniu stwierdził, że zwierzę obgryzło większość młodych gałązek z kilku krzewów winorośli, uniósł się gniewem i obił kijem osiołka. Jesienią stwierdził jednak, że te właśnie, pozornie „okaleczone” krzewy wydały najlepszy i najobfitszy

plon. Taka była geneza wiosennego cięcia winorośli, czego pamiątką jest święto, podczas którego na winnicach dokonuje się rytualnego, pierwszego cięcia, gra się i śpiewa, dekoruje głowy zielenią, a krzewy podlewa zeszłorocznym młodym winem, które jest też oczywiście degustowane. Dowiedzieliśmy się również, że prawdziwy toast wznosimy dzwoniąc kielichami i koniecznie patrząc prosto w oczy każdemu ze współbiesiadników, aby dowieść swych czystych intencji i szczerego serca. Uważam, iż jest to piękny rytuał, który będziemy praktykować i propagować w zacnym gronie miejscowych winiarzy.

Ze swoimi nowymi przyjaciółmi rozstaliśmy się z troską o ich bezpieczny powrót, ponieważ wyruszyli ze słonecznej, ciepłej Sofii z tempera-

turą około +20 stopni, Zielona Góra powitała ich lekkim mrozem, pożegnała pierwszymi w tym roku, bardzo obfitymi opadami śniegu, a lotnisko w Monachium, gdzie czekało ich międzylądowanie, odwołało 250 lotów z powodu ataku zimy. Tak więc szczęśliwej drogi do domu i do zobaczenia w sierpniu, w Bułgarii!!! Ще се видим в България, Приятели!!!

* Mgr Małgorzata Grad, współwłaścicielka Winnicy Julia w Starym Kisielinie.



Bułgarskich gości z doradcą projektu Joanną Chwastek podjął na winnicy „Cantina” Mariusz Pacholak

Z notatnika łowcy smaków

Zdjęcia: Krzysztof Nawrot



Aromat o głębokim, skomplikowanym pięknie, pełna finezja. Na podniebieniu wytworne, soczyste, ale delikatne. W pierwszym kontakcie lekko tajemnicze, lecz szybko się otwierające z dużym wdziękiem i elegancją. Uczta dla zmysłów, szeleszczący erotyzm, dobry rocznik!



Wytrawne, młode, lekko cierpkie, ze słodkim aromatem truskawek



Białe z brylantową iskrą, wytrawne z nutą słodczy, aromat brzoskwini i jaśminu



Rubinowe z tajemniczym fioletowym przebłyskiem, mocno wytrawne, aromat jeżyn z akcentem korzennym



Porto o herbacianej barwie, pachnące lukrecją i pikantnymi korzeniami



Delikatny wdźwięk złotego tokaju połączony z subtelną duchowością sakralnego kagoru, do smakowania w ciszy i skupieniu. Vinum regum, regina vineorum



Słodkie, mocno rozgrzewające porto z aromatem dojrzałych owoców, cynamonu i goździków, ośniewające i zmysłowe



Różowe, musujące, aromat dojrzałych ananasów



Jasnosłomkowe, z delikatnym połyskiem, aromat rozgrzanych słoićem moreli

Przemysław Karwowski

Nasza tradycja

Jesteśmy dumni ze święta Winobrania, które wraca do swoich korzeni, a jego atrakcją znów jest lokalne wino, wprowadzone do oficjalnej sprzedaży. Obserwujemy powstawanie nowych winnic i stowarzyszeń winiarskich. Szanujemy niemiecką tradycję uprawy winorośli, czego dowodem jest Muzeum Wina i jego ekspozycja związana z historią winiarstwa w regionie. Tworzymy nową tradycję organizując próby wina, weekendy otwartych winnic czy święta młodego wina. Jak przystało na kraj o chrześcijańskiej kulturze, patronem naszego miasta został święty Urban. To kolejne powody do dumy. W tej mnogości hasel brakuje mi odnośników dotyczących fragmentu historii polskiego winiarstwa, z którym jesteśmy nierozdzielnie związani. Chciałbym o nim przypominać, a zbliżający się 14 lutego Dzień Pioniera jest ku temu najlepszą okazją.

Nie wiemy, jaki byłby los zielonogórskich winnic po 1945 roku, gdyby Grzegorz Zarugiewicz na swoje nowe miejsce zamieszkania po wojnie wybrał inne miasto. Na pewno jednak nie było przypadkiem, że osiedlił się w pobliżu winnicy. Czy tylko poprzez jego osobę mamy związek z kresowym winiarstwem? Proszę sobie odpowiedzieć na podstawie poniższych cytatów:

Henryk Dominiczak, „Proces zasiedlania województwa zielonogórskiego w latach 1945-1950”:

...pokaźną grupę ludności, która przybywała do miast Ziemi Lubuskiej, stanowili repatrianci ze Lwowa, Stanisławowa, Tarnopola, Wilna i Nowogródka, nie brak było również ludności zza Bugu.

i Adam Lewicki, „Winobranie w Zaleszczykach”:

...najlepszym stanowiskiem dla winnicy są stoki wzgórz oraz jary Dniestru i Seretu. W miejscowościach o osłonach naturalnych można też zakładać winnice na równinach Ciepłego Podola i Pokucia. Warunki te posiadają południowe powiaty woj. Tarnopolskiego (Borszczowski, Buczacki, Zaleszczycki, południowa część pow. Kopyczyńskiego i Czortkowskiego) oraz wojew. Stanisławowskiego (Horodenka, Śniatyń i Kosów).

Winnice, uprawa winorośli, ba, nawet winobranie (w Zaleszczykach przed wojną odbyły się cztery), nie mogły więc być dla nowych mieszkańców Zielonej Góry czymś abstrakcyjnym i nieznanym. Niestety, dopiero po 1989 roku możemy takie tematy poruszać. Niektórzy porównują obecny, dynamiczny rozwój polskiego winiarstwa, do okresu odradzania uprawy winorośli na Podolu i Pokuciu w latach trzydziestych ubiegłego wieku. Tu też ciśnie się na usta pytanie: jak wyglądałoby dziś nasze winiarstwo, gdyby nie wybuch drugiej wojny światowej? Krótco przed wojną zostały wydane dwie publikacje popularyzujące uprawę winorośli. Już wtedy dylematem było sadzenie winorośli szlachetnej bądź hybryd. Za uprawą *Vitis vinifera* opowiadali się Grzegorz Zarugiewicz i Gustaw Głazewski w swoim wydanym w 1933 roku „Krótkim podręczniku uprawy winorośli w Polsce”, zaś uprawę hybryd propagował Stanisław Bzura w książce „Winorośl i zastosowanie jej do przemysłowej hodowli w Polsce”, która ukazała się w 1938 roku. Wkrótce po wojnie ukazały się trzy winiarskie pozycje byłych instruktorów Lwowskiej Izby Rolniczej: w 1948 roku Grzegorza Zarugiewicza „Uprawa krzewu winnego (winorośli) na wolnym powietrzu i przysłonach ścian budynkowych”, w 1952 Piotra Dziewałtowskiego „Zakładamy winnice” oraz „Uprawa winorośli” Stanisława Madeja, zwolennika winorośli właściwej.

Przez osobę Grzegorza Zarugiewicza i pionierów-repatriantów jesteśmy spadkobiercami winiarskich tradycji Podola i Pokucia. On i nasi krewni szczęśliwie przeżyli wojnę. Tego szczęścia nie miało wielu właścicieli kresowych winnic. Przypomnijmy ich



Cyryl Czarkowski-Golejewski (arch. W. Włodarczyka)

nazwiska: Cyryl Czarkowski-Golejewski został aresztowany 21 września 1939 r. przez NKWD w Wysuczce, internowany w Koziełsku, zamordowany przez NKWD w 1940 r. na Ukrainie; Franciszek Heydel (1898-1940), aresztowany przez NKWD w 1939 r., więzień Starobielska, zamordowany prawdopodobnie wiosną 1940 r. w Charkowie przez NKWD; Oskar Kimelman, aresztowany 17 września 1939 r. przez Sowieców, dalsze losy nieznane; Michał Krasnopolski (1887-1939), aresztowany przez NKWD we wrześniu 1939 r., zmarł w więzieniu w 1939 r.; Jan Łukasiewicz, zbiegł do Rumunii w 1939 r., żona i syn zginęli podczas ucieczki, zmarł w nędzy w 1952 r. w Krakowie; Józef Wartanowicz (ur. ok. 1904), wywieziony ok. 1940 r. w głąb Rosji, gdzie zmarł; Anna z Cieńskich Wielowieyska, wyrzucona z majątku we wrześniu lub październiku 1939 r., aresztowana przez Sowieców, dalsze losy nieznane (za: Krzysztof Jasiewicz, „Lista strat ziemiaństwa polskiego 1939-1956”, Warszawa 1995, t. I i II). O przedwojennym winiarstwie dużo pisze Wojciech Włodarczyk. Ostatnio w „Studiach z historii społeczno-gospodarczej XIX i XX wieku” (Łódź 2010), ukazał się jego artykuł „Ziemiańskie winnice Podola”, skąd zaczerpnąłem powyższą listę nazwisk. To dobrze, że nie zginie pamięć o przedwojennych polskich winiarzach i naszej odradzanej wtedy tradycji. Popierając tę ideę, od kilku lat zbieram czasopisma i materiały związane z kresowym winiarstwem. Ich ilość pozwoliła mi na przygotowanie wystawy, która będzie udostępniona publiczności właśnie w lutym 2011 roku w Wojewódzkiej i Miejskiej Bibliotece Publicznej w Zielonej Górze. Wystawie pt. „Winiarstwo Kresów Wschodnich II Rzeczypospolitej Polskiej” towarzyszy 60-stronicowy katalog pod tym samym tytułem.

Mamy swoją piękną tradycję, bądźmy z niej dumni i pamiętajmy.



Autor publikacji, Przemysław Karwowski, na otwarciu wystawy poświęconej winiarstwu na Kresach Wschodnich. Uniwersytet Zielonogórski, grudzień 2010 r. Fot. Agnieszka Kowalczyk

Marek Senator*

Winogrona deserowe (I)

Alternatywą dla produkcji wina jest uprawa winorośli deserowej. W Polsce mało znana, w krajach na wschód od nas zdecydowanie bardziej popularna. Do niedawna skazani byliśmy na wiedzę i doświadczenie winiarskie krajów zachodnich, ukierunkowanych na uprawę winorośli do produkcji wina. Z powodu tradycji uprawy oraz przepisów prawnych dobór odmian ustawiony tam jest głównie na odmiany *Vitis vinifera*. Z tej grupy w krajach zachodnich praktycznie nie było odmian pasujących do naszych warunków klimatycznych. Nie zgadzają się mrozoodporność, np. Perlette do -15 stopni, czy Muskat Hamburski – za długi okres dojrzewania. Odmiany mieszańcowe mają wady: a to oddzielająca się skórka, a to małe jagody czy znowu lisi posmak lub pękające w transporcie jagody (Aurora). Wszystko to zniechęcało do zakładania z nich plantacji towarowych.

Sytuacja zmieniła się, kiedy zaczęły trafiać do nas wielkooowocowe odmiany deserowe z Rosji, Ukrainy czy Mołdawii. Za czasów Związku Sowieckiego powstały tam instytuty badawcze, krzyżujące z sobą rodzime odmiany winogron. W związku z tym, że tamtejsi uczeni mieli do dyspozycji dużą bazę odmian, mogli stworzyć wiele udanych linii selekcyjnych. Powstało kilka głównych kierunków prac. Próbowano np. podwyższyć odporność na choroby grzybowe. Zwiększano poprzez krzyżówki odporność na mróz czy filokserę. Selekcjonowano odmiany ze względu na wielość jagód i gron. Ostatnio powstała moda na badania przyspieszające termin dojrzewania. Dla dosyć dużej grupy winogrodników ma duże znaczenie przyspieszenie zbiorów choćby o jeden tydzień. Podobnie jak w uprawie truskawek czy wczesnych ziemniaków – pierwszy zgrania całą pulę. Dlatego w ofercie pojawiły się już odmiany, które w warunkach Ukrainy dojrzewają pod koniec lipca. Czyli od pęknięcia pąków do zbiorów upływa mniej niż 100 dni.

Dlatego uważam, że można pokusić się o dobór odmian winogron deserowych dopasowanych do warunków polskich. Oczywiście, jak każda produkcja rolna uprawa ich obciążona jest ryzykiem, ale wydaje się, że przy odpowiednio wysokiej kulturze uprawy da się na niej zarobić.

Winorośl deserową uprawia się nieco inaczej niż winorośl z przeznaczeniem na wino. Wynika to z różnic w oczekiwaniach co do owoców. Wielkość jagód w gronach przeznaczonych na wino nie ma znaczenia, i tak idą do prasy. W sumie za duże jagody są problemem, ponieważ proporcja skórki do mięszu jest niekorzystna. A przecież to w skórce jest najwięcej aromatów. Zaś winogrona deserowe są towarem, gdzie wygląd gron jest jednym z ważnych elementów sprzedaży. Dlatego też klienci preferują odmiany wielkooowocowe, o dużych gronach. W winogronach do produkcji wina kolejnym parametrem jest ilość cukrów. W naszych warunkach klimatycznych oczekuje się, żeby była najwyższa. Natomiast w deserówkach ważna jest harmonia smaku. Proporcja cukrów do kwasów. I wiele odmian deserowych jest stosunkowo mało słodkich. I tak przy przeciętnym roku cukry w odmianach winiarskich kształtują się w zakresach 20-30%. To w odmianach deserowych poziom 17% uznawany jest za jadalny. Oczywiście są odmiany nabierające cukier szybciej, zaraz po osiągnięciu ostatecznej wielkości jagód, i są takie gdzie cukier gromadzi się wolniej.

Żeby uzyskać dobrej jakości wino uprawa ukierunkowana jest na stężenie cukru w gronach. Preferuje się redukcyjne systemy, ograniczające plonowanie.

W deserówce ważnym parametrem, określającym zyskowność działań, jest wydajność z hektara. Dlatego powstały różne systemy upraw winogron deserowych, których celem jest uzyskanie jak najwyższych plonów. Ponieważ owoce sprzedaje się na kilogramy. Na bardzo żyznych ukraińskich glebach zdolni winogrodnicy osiągają wydajności przekraczające 55 ton z hektara. Winiarzy uprawiających odmiany o małych jagodach i niewielkich gronach taka informacja szokuje. Wydajności dla produkcji jakościowej nie przekraczają 6 ton z hektara.

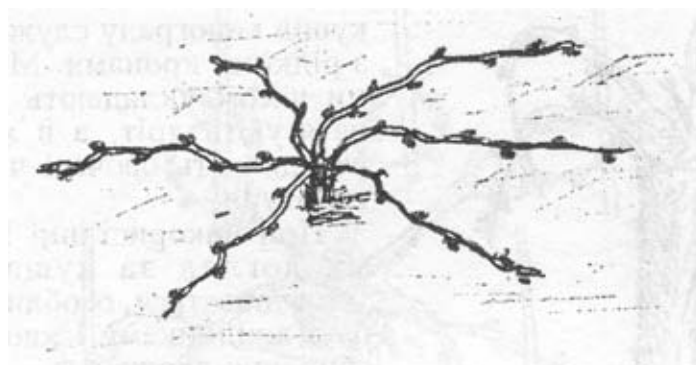
Systemy uprawy odmian deserowych można podzielić na trzy grupy:

- uprawa nieokrywana
- uprawa półokrywana
- uprawa okrywana.

Decyzja zależy od regionu i doboru odmian.

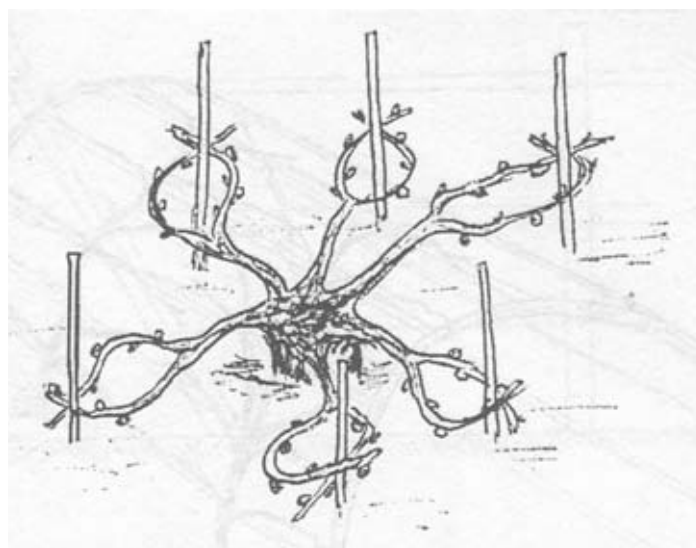
Najczęściej spotykane systemy uprawy prowadzone bez okrywania

1. System rozpostarty.



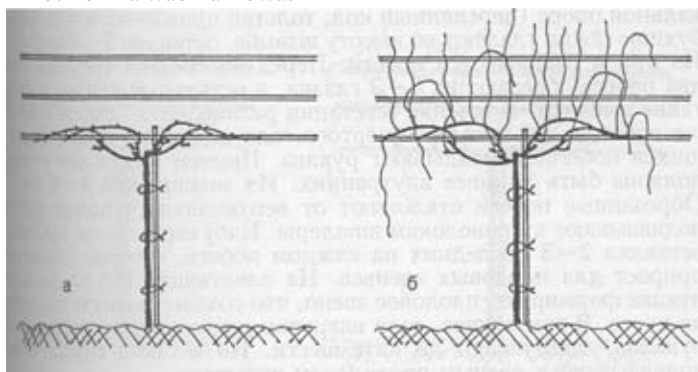
Stosowany w suchych regionach, dla winorośli o wiotkich pędach. Pędy leżą bez podpór na ziemi. Przy tym systemie utrudniona jest mechanizacja prac, dlatego w naszych warunkach zalecana raczej do upraw amatorskich.

2. System na podporach.



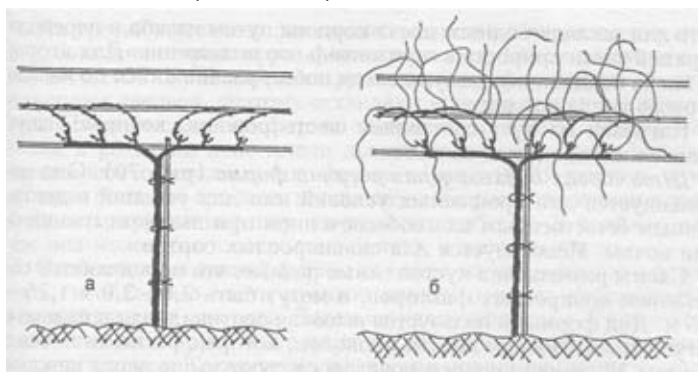
Rozbudowana wersja systemu na głowę. Pozwala na częściową mechanizację prac, ale wymaga dużo więcej pracy niż system szpalerowy. Zwiększa wysokość plonów. Obciążenie jednej rośliny wynosi około 30-40 oczek.

3. Forma wachlarzowa.



W zależności od siły wzrostu odmiany zaleca się dla odmian słabo rosnących systemy na niskim pniu, a dla odmian silnie rosnących na pniu średnim i wysokim. Zalecane są trzy lub cztery poziomy drutów. Ogniwa owoconośne formuje się na końcach łóz rozpoczynając od czwartego roku wegetacji. Oczka wcześniejsze usuwa się. Uzyskuje się dobre przewietrzanie roślin. Wymagane jest w nim właściwe wykonanie prac zielonych. Wygodny system, pozwalający winiarzowi elastycznie reagować na warunki w danym konkretnym roku. Łatwo zmniejszać lub zwiększać plonowanie. Łatwo odbudować również uszkodzenia mrozowe. Daje średnie i wysokie plony.

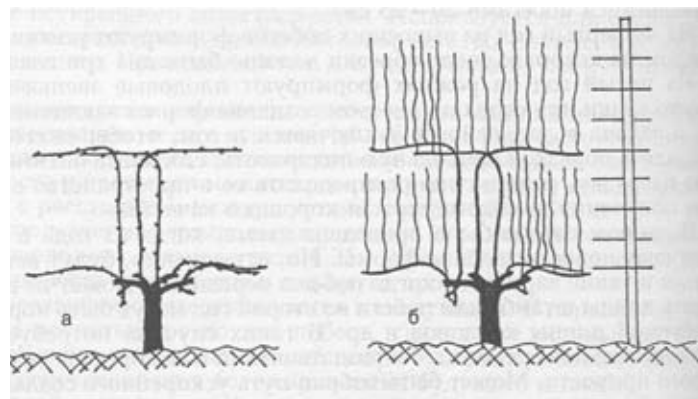
4. Dwustronny sznur (Royat).



Zalecany na zasobne gleby, szczególnie przy nawadnianych uprawach. Dla odmian średnio rosnących zaleca się rozstaw 3 x 1 m. Przy silnie rosnących 3,5 x 1,5 m. Zakładając, że uprawy są nawadniane. Wyprowadzanie formy zaczyna się od pozostawienia na zaplanowanej wysokości dwóch oczek. W kolejnym roku powstałą łożę przywiązuje się do poziomego drutu. Na wiosnę kolejnego roku zostawia się oczka na górnej części łoży, usuwając spodnie. W ten sposób zaczyna się formowanie w tym miejscu ogniwo owoconośnych. Z pozostałych oczek wyrastają łoży. Za rok z tych łoż pozostawia się jedną dłuższą na 5-6 i jedną krótszą na 2 oczka. W ten sposób dochodzi się do formy z dużą ilością starego drewna, dającą stabilne, wysokie plony. Większy zapas starego drewna daje również większe jagody a przez to pośrednio większe plony.

5. Piętrowy wachlarz.

Forma ta jest przeznaczona dla silnie rosnących odmian w nawadnianej uprawie, na zasobnych w pokarm glebach. Odstęp między roślinami od 1,25 do 1,5 m, a między rzędami 2 do 3 metrów. System wymaga 9 poziomów drutów, zaczynających się od wysokości 50 cm i rozmieszczonych co 20 cm. W pierwszym roku formowania dobiera się dwie dobrze wyrosnięte łoży, podwiązując je do pierwszego drutu w ten sposób, żeby na ramieniu poziomym

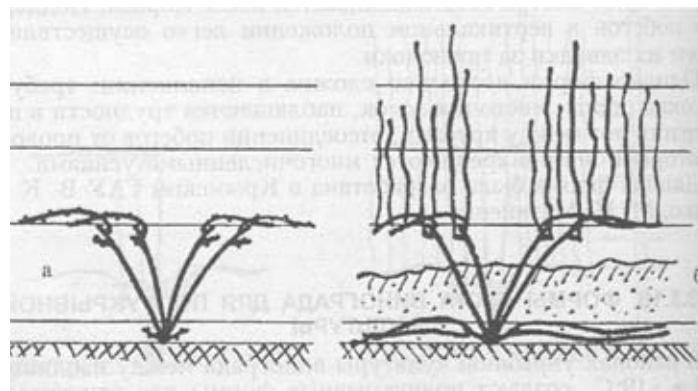


było 4-5 oczek. Pilnować należy, żeby kąt pomiędzy nimi a pniem był zbliżony do 90 stopni. W okresie wegetacji pojawić się powinno około 10 łoż. Z najsilniejszych łoż na wysokości 130 cm formuje się drugie piętro. Nie wszystkie odmiany nadają się do takiego prowadzenia. W przypadku silnej dominacji wierzchołkowej forma ta zmieni się z czasem w jednopiętrową z piętrem na wysokości 130 cm. Główną zaletą formy jest duże zwiększenie plonowania oraz względna niewrażliwość na uszkodzenia mrozowe.

Sposoby prowadzenia winorośli w systemie półokrywowym

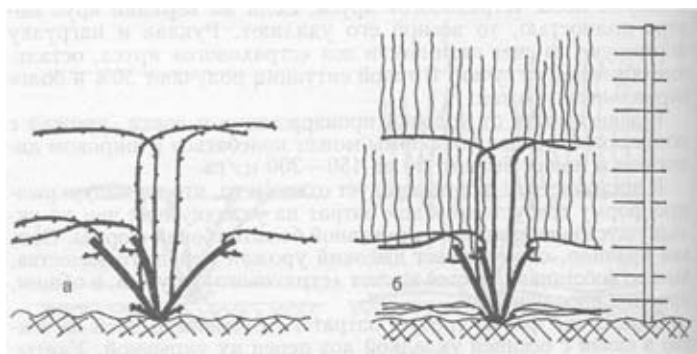
System opracowany dla regionów uprawy winorośli, gdzie izotermia są pomiędzy -20 a -19°. Przeznaczony jest dla odmian stosunkowo odpornych, w miejscach osłoniętych od zimnych wiatrów.

1. Wachlarz wieloramienny bez nadziemnego pnia.



Można go stosować do każdego typu wzrostu. Wymaga 1,5-m szpaleru z trzema rzędami drutów. Formę wyprowadza się następująco: drugiego roku na wiosnę dwa najsilniejsze przyrosty przycina się na 2-3 oczka, a pozostałe usuwa. Jesienią przyrosty dogina się w osi szpaleru i przysypuje wałem ziemnym. Wiosną trzeciego roku pozostawia się 4 przyrosty na około 7-70 cm, w ten sposób, że zewnętrzne są nieco dłuższe od wewnętrznych. Przywiązuje się je wachlarzowato do drugiego drutu. Jeśli przyrostów jest więcej można je przyciąć na 2-3 oczka zachowując jako rezerwę mrozową. W maju pozostawiamy na końcach po 2 nowe przyrosty, pozostałe wyłamujemy. Powstają w ten sposób na końcach ogniwa owoconośne co roku odnawiane. Jesienią końce tak uformowanych krzaków wprowadza się pod dolny drut i zasypuje wałem ziemnym na wysokość 30-35 cm. Określenia wielkości plonów dokonuje się w kolejnym roku dobierając ilość oczek na łożu owocącej i czopie zastępczym. System ten jest prosty w eksploatacji i zapewnia poprzez pozostawienie sporej ilości rezerwowanych oczek stabilny, wysoki plon dobrej jakości. Jest jednak bardziej pracochłonny i jesienią zużywa 6-8 dniówek na hektar dodatkowo.

2. Wachlarz piętrowy półokrywany.



Przeznaczony jest dla silnie rosnących odmian. Wymaga zasobnych gleb. Zalecany do częściowej ochrony przed mrozem. Idea pomysłu polega na stworzeniu 4-6 ogniwi owoconośnych umieszczonych na średniej długości rękawach. Z nich będą wyrastać jednoroczne łoży. Oprócz tego nisko zastępcze czopy mrozo- we. Zapewniają pulę oczek zastępczych w przypadku zniszczenia odkrytej części rośliny. System wymaga 9 poziomów drutów. Pod najniższy na wysokości 10-15 cm wypycha się końce rękawów przed przysypaniem na zimę. Należy unikać efektu dominacji wierzchołkowej i pilnować, żeby górne piętro nie rozwijało się bardziej niż dolne. Zwykle w piątym roku należy krzew tak przyciąć, żeby dolne piętro odzyskało dominację.

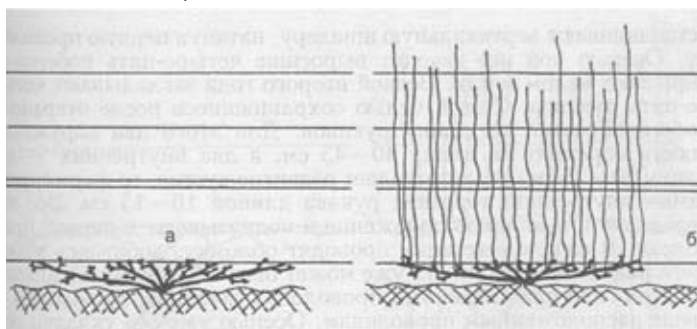
Okrywowe formy prowadzenia

Zalecane dla wszelkich regionów upraw winorośli, gdzie średnia temperatura powietrza spada poniżej -20° . To jest zasada ogólna. Oczywiście są wyjątki związane z mezoklimatem, doskonałą agrotechniką czy wysoko odpornymi odmianami. Służą do tego różne bezpieczne systemy prowadzenia: formy wachlarzowe czy jednostronne sznury skośne. Cechą wspólną tych systemów jest łatwość odbudowy po zniszczeniach mrozowych.

1. Bezpieczna wieloramienna forma wachlarzowa.

Stwarza najwięcej problemów. Wygląda jak zwielokrotniony Gujot. Są problemy z doginaniem łoż przed zasypaniem. Wymagają wielu godzin pracy dodatkowo, nawet do 40 dniówek na hektar. Nie zalecana do nasadzeń towarowych.

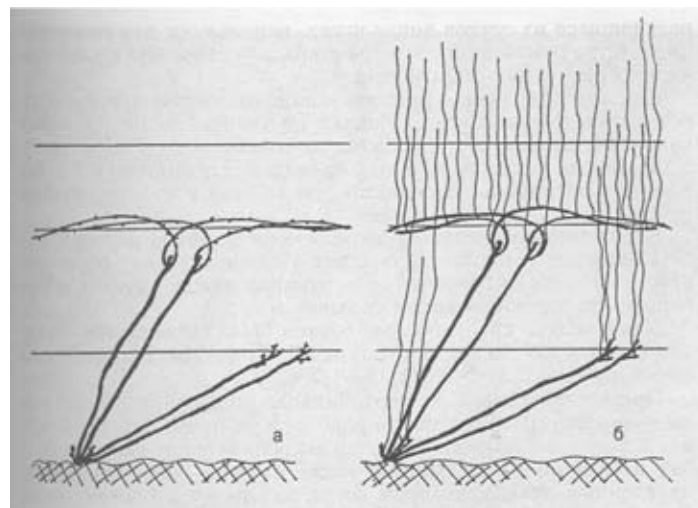
2. Nadziemny wachlarz.



Zalecany dla odmian średnio i silnie rosnących. W pierwszym roku uprawy pozwala się wyrastać dowolnie wszystkim łożom. W kolejnym roku przycina się je na 2-3 oczka, tak żeby nie wytworzył się pień. W tym samym roku tworzymy szpaler, naciągając pierwszy drut na wysokości 15 cm. Układa się pod nim przyrosty i zasypuje wałem ziemnym. Na wiosnę kolejnego roku wachlarzowo podwiązuje się przyrosty do dolnego drutu. Zewnętrzne pozostają dłuższe, a wewnętrzne przycina się na

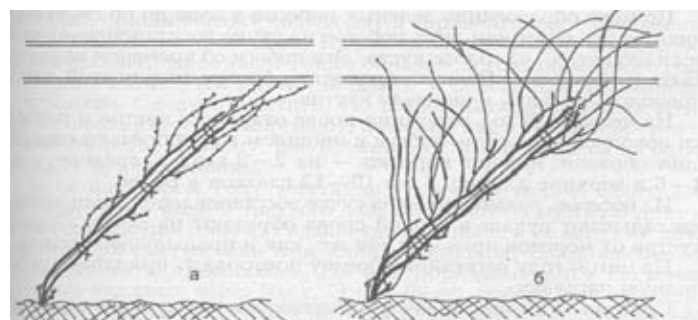
20-25 cm. Przez okres wegetacji z oczek wyrastają łoży. Trzeba je pionizować i przywiązywać do drutów. Jesienią zasypuje się całość wałem ziemnym. Po odkryciu na wiosnę przyciąć krótko na 2-3 oczka. Spodziewane plony na poziomie 6-8 ton z hektara. Zaletą metody jest łatwość okrywania – nie wymaga doginania pod druty. Problemem jest niepełna mechanizacja pracy.

3. System Magaracz-2



Wymaga szpalerów 3-4-drutowych. Odstęp między roślinami 1,5-2 m. Forma ta składa się z dwóch grup rękawów długości 120-125 cm. Każda grupa składa się z dwóch-trzech rękawów zakończonych ogniwi owoconośnymi. Jedna grupa przywiązana jest do niższego drutu. Każdy rękaw ma 1-2 ogniwa owoconośne. Druga grupa rękawów kończy się 10-15 cm pod trzecim drutem. Z każdego wyrastają po dwie łoży owoconośne po 6-8 oczek. Jedną z nich przywiązuje się w prawo, drugą w lewo. Na dole zostawia się czopy zastępcze służące w przyszłości do wymiany ramion.

4. System skośny wysoki



Schemat nasadzeń 2,5- 3,0 x 1,5 – 2,0 m. W pierwszym roku prowadzenia nie da się wykonać żadnych prac zielonych. Na zimę przyrosty okrywa się ziemią. Na wiosnę przycięcie na 2-oczkowe czopy. Powinny się już pojawić szpalery. Dodatkowo potrzebny jest system drutów służący do skośnego przywiązywania łoży do górnych drutów. Wyrastające latorośle są przywiązywane do drutów lub zwisają swobodnie. Jesienią krzewy są odczepiane od drutów głównych i przysypywane razem z łożą. Jest to system wymyślony do zbioru mechanicznego. Pozwala na osiągnięcie wysokich plonów.

* Dr Marek Senator, właściciel Winnicy Senator w Niedoradzu koło Zielonej Góry.

Stanisław Kowalski*

Topografia winiarska Zielonej Góry

To, że tradycje winiarskie są istotnym składnikiem dziedzictwa kulturowego Zielonej Góry, nie wymaga uzasadnienia. Utrwaliła się również społeczna świadomość, że miasto jest winiarską stolicą Polski, nie tylko w kultuwowaniu tradycji lecz także za sprawą odradzających się plantacji i produkcji wina. W związku z tym, ważnym wydarzeniem kulturalnym staje się każda publikacja dotycząca winiarstwa. Tak było w roku 2005, kiedy wydana została książka Mirosława Kuleby pt. „Ampelografia Zielonej Góry”. Przypomnijmy, że w pracy tej tytułowe zagadnienie odnoszące się do gatunków, odmian i szczepów winnego krzewu, uprawianych w przeszłości w Zielonej Górze, autor przedstawił w szerokim kontekście czynników naturalnych, sprzyjających plantacjom. Szczegółowo scharakteryzował tutejsze warunki geomorfologiczne, geologiczne, glebowe i klimatyczne. Przybliżył również interesującą sprawę ampeloterapii, czyli leczenia różnych dolegliwości winogronową dietą, opracowaną w XIX wieku przez miejscowego lekarza. Wprawdzie Zielona Góra nie stała się na trwałe kurortem, ale przez wiele lat ściągała bogatych kuracjuszy. Autor tego nie mówi, ale sam fakt powstawania nowych plantacji winorośli podsuwa myśl o możliwości odrodzenia ampeloterapii, w oparciu o nowe, naukowo opracowane metody leczenia.

Po pięciu latach od wydania „Ampelografii Zielonej Góry”, otrzymujemy następną książkę Mirosława Kuleby – „Topografię winiarską Zielonej Góry”. Podobnie jak w poprzedniej, również w tej pracy autor ujmuje temat w poszerzonej skali. Po ogólnym scharakteryzowaniu winiarskiej przeszłości miasta w czasach odległych, dokonuje szczegółowego opisu stanu istniejącego w XIX-XX wieku. Dotychczasowe piśmiennictwo „winiarskie” zawierało oczywiście informuje o plantacjach, areałach upraw oraz związanych z tym budowlach – gospodarczych i produkcyjnych. Nowatorstwo autora w traktowaniu tego zagadnienia polega na kompleksowym jego ujęciu. Topografia winiarska miasta, prezentowana przez Mirosława Kulebę, to nie tylko plantacje i wyborne budowle (domy na winnicach, fabryki); to także domy mieszkalne winogrodników, liczne piwnice, restauracje, obiekty z wyszynkiem wina, sklepy itp. Na liście miejsc winiarskich słusznie znalazły się również wytwórnie wódek i octu, bo również geneza tych przedsiębiorstw powiązana jest z winem. W tak ujętych ramach problemu, przestrzeń Zielonej Góry zdumiewa nasyceniem punktów, z przeszłości i dzisiejszych, odnoszących się do szeroko pojętego winiarstwa.

Zaprezentowany obraz zrekonstruowany został w wyniku żmudnych studiów autora, po rzetelnej kwerendzie archiwalnej i długoletnich badaniach terenowych. Warto podkreślić, że Mirosław Kuleba posiada własną winnicę, a rosnąca w niej winorośl w dużej części pochodzi ze starych szczepów odnalezionych w różnych miejscach miasta. Wracając do pracy nad książką, trzeba dodać, że Mirosław Kuleba wyszedł poza tradycyjną kwerendę

archiwalną, sięgając do niewykorzystanych dotąd dawnych ogłoszeń prasowych, co znacząco poszerzyło bazę źródłową.

Z fenomenem upraw winiarskich od czasów średniowiecznych na tej szerokości geograficznej, w której leży Zielona Góra, wielokrotnie podnoszonym w literaturze tematu, zdążyliśmy się oswoić. Na potwierdzenie osobliwości tego zjawiska warto przytoczyć opi-

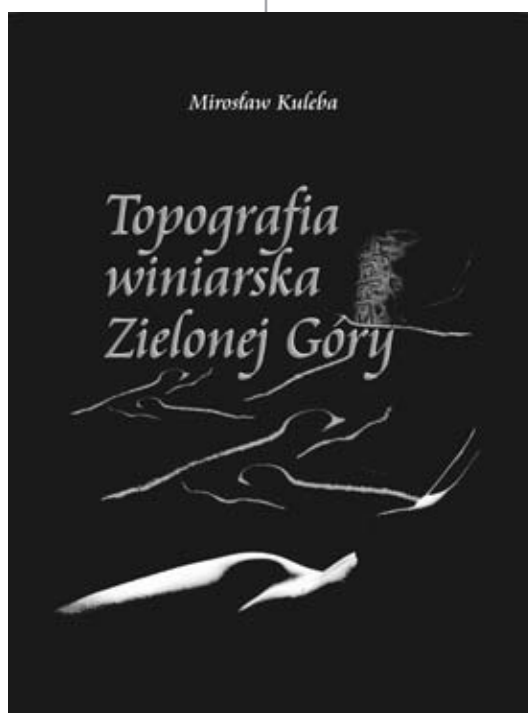
nię wybitnego historyka francuskiego, mediewisty Jacquesa Le Goffa, według którego we wczesnym średniowieczu, na północ od basenu morza Śródziemnego hodowla winorośli miała charakter bardzo ograniczony (Jacques Le Goff: *Kultura średniowiecza*, Warszawa 1970). W odniesieniu do czasów nowszych zdumiewać musi podana w książce Mirosława Kuleby skala areału zielonogórskich plantacji winnych w XIX wieku. Około 1900 roku plantacje zajmowały blisko 1000 hektarów – najwięcej wśród miast niemieckich. Inną frapującą sprawą jest fakt, że spośród trzech dużych ośrodków winiarskich, istniejących od średniowiecza w naszym regionie, czas industrializacji nie zaszkodził tylko uprawom zielonogórskim, winnice zniknęły zaś z pejzażu Gubina i Krosna.

Nieodłączną częścią książki i jej zaletą jest bogaty materiał ilustracyjny w postaci planów, rysunków archiwal-

nych i fotografii. Za cenne uznać trzeba także zamieszczenie aneksu, autorstwa Przemysława Karwowskiego, zawierającego propozycję szlaków do zwiedzania, oprowadzających po najciekawszych miejscach miasta, związanych w przeszłości i dziś z winiarstwem.

Obie książki Mirosława Kuleby w znaczący sposób wzbogacają naszą wiedzę o zielonogórskiej tradycji winiarskiej. „Ampelografia” jest pozycją szczególnie cenną dla osób uprawiających winorośl bądź noszących się z zamiarem założenia winnicy. „Topografia” poszerza panoramę winiarskiej przestrzeni Zielonej Góry, podnosząc tym samym jej walory turystyczne. W obu pozycjach znajdujemy informacje o budowlach związanych z winiarstwem, nie są one jednak pełne. Dla kompleksowego wizerunku miasta w zakresie struktury winiarskiej niezbędne jest poszerzenie płaszczyzny dotyczącej budownictwa. Myślę, że jest to kolejne, trudne wyzwanie badawcze dla Mirosława Kuleby. Od strony wizualnej i turystycznej może to być wyzwanie najbardziej wdzięczne.

* Dr Stanisław Kowalski, wybitny historyk, pracownik naukowy Uniwersytetu Zielonogórskiego, autor wielu publikacji naukowych z zakresu historii Zielonej Góry i regionu. Tekst został opublikowany jako przedmowa do „Topografii winiarskiej Zielonej Góry” M. Kuleby.



Wydanie dofinansowano ze środków Urzędu Miasta Zielona Góra i Urzędu Gminy Zielona Góra

winiarz
ZIEŁONOGÓRSKI

Pismo wydawane przy współpracy Zielonogórskiego Stowarzyszenia Winiarskiego

Redaktor naczelny: Mirosław Kuleba
Zastępca redaktora naczelnego: Marek Senator
Sekretarz redakcji: Przemysław Karwowski

Adres redakcji: ul. Wyspiańskiego 40/9 · 65-036 Zielona Góra
tel. 068 324 17 27 · e-mail: kulebamir@op.pl

www.winiarze.zgora.pl

Skład: iNC Dariusz Golczyk · pixel@post.pl