

Dożynki Winiarskie

W niedzielę 23 września w skansenie Muzeum Etnograficznego w Ochli podczas plenerowej imprezy „U progu jesieni” kolejny raz swoje święto plonów obchodzili lubuscy winiarze.

**Kulinarne Perły**

7 października w Poznaniu, podczas Międzynarodowych Targów Spożywczych Polagra Food 2012, w obecności ministra rolnictwa Stanisława Kalemby wręczono nagrody – Perły laureatom finału XII Konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo”. Wśród przyznanych 46 Perel czterech otrzymały produkty lubuskie, a wśród nich nalewka jarzębinowa na winiaku Przemysława Karwowskiego.

**Lubuski ekspert w Brukseli**

W dniach 17-18 października odbyło się posiedzenie grupy roboczej Copa-Cogeca oraz spotkanie grupy konsultacyjnej w Komisji Europejskiej dotyczące rynku wina.

W obradach uczestniczył jako przedstawiciel polskich winiarzy Roman Grad. Podczas trwającego kilka dni posiedzenia obradowano nad stanem upraw, zmianami w regulacjach prawnych i przebiegiem roku winiarskiego. R. Grad w swoim wystąpieniu poruszył problemy z jakimi borykają się właściciele winnic w Polsce. Wynikiem obrad jest projekt propozycji Copa-Cogeca w zakresie krajowych programów wsparcia w sektorze wina.

**Deklaracja współpracy**

II Ogólnopolskie Forum Winiarskie poświęcone tematowi nurtującym krajowe środowiska winiarskie zorganizował 27 października w zielonogórskiej Palmiarni Marcin Moszkowicz. Finałem forum było podpisanie deklaracji współpracy przez przedstawicieli sześciu stowarzyszeń winiarskich. Tego samego dnia zakończyło się też szkolenie marketingowe przygotowane przez Europejski Zakon Rycerzy Wina wspólnie z Zielonogórskim Stowarzyszeniem Winiarskim, a sfinansowane przez Międzynarodowy Fundusz Wyszehradzki. Szkolenie przeprowadzili prof. Franz Trinkl i dr Horstmar Vogl z Austrii.

**Walne Zebranie ZSW**

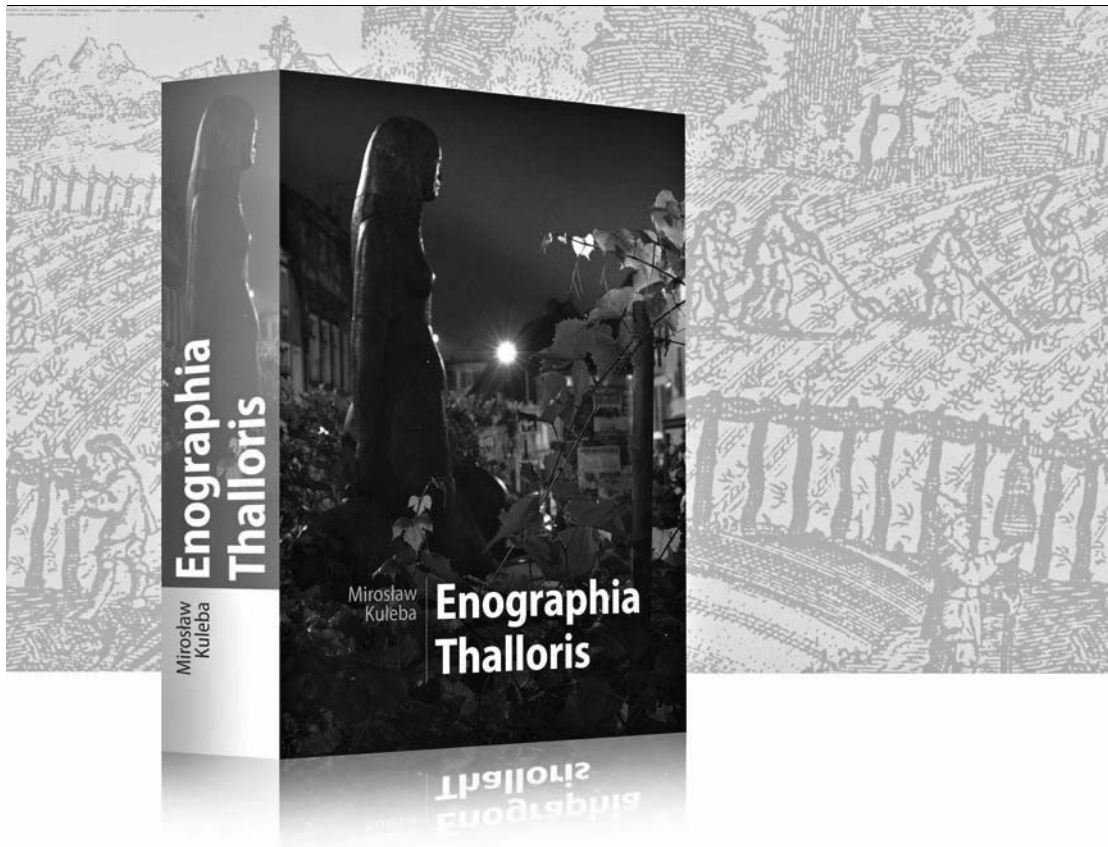
Na zebraniu, które miało miejsce 24 listopada 2012 roku w siedzibie ZGKiM przy al. Zjednoczenia 110A, zmieniono skład zarządu Zielonogórskiego Stowarzyszenia Winiarskiego. Nowym prezesem został Marek Senator, jego zastępcą Marcin Moszkowicz. Funkcję skarbnika sprawuje nadal Andrzej Prusiński, a w pracach zarządu pomagają jako członkowie: Celina Trofimeczuk, Roman Olszewski, Zdzisław Żelazny, Jerzy Hadzicki i Adam Mocny.



winiarz

ZIELONOGÓRSKI

PISMO PLANTATORÓW WINOROŚLI I PRODUCENTÓW WINA • NR 47 • GRUDZIEŃ 2012



Niebawem do drukarni trafi „Enographia Thalloris”, obszerna i pięknie ilustrowana historia zielonogórskiego wina

Mirosław Kuleba

POZA MATERIAŁ

Przeglądając strony internetowe lubuskich winiarzy trafiłem do winnicy Marka Bandiaka pod Nowogrodem Bobrzańskim. Okazało się, że nie tylko jesteśmy sąsiadami, gdyż nieopodal, nad brzegiem rzeki Brzeźniczanki przy jej ujściu do Bobru mam swój kawałek ziemi, ale też obaj poszukujemy w winie odpowiedzi na pewne zasadnicze pytania. „Zastanawiam się co tak wiąże człowieka z ziemią? – pisze właściciel winnicy Marcus. – Czy sam ów wysiłek by uczynić ją sobie poddaną, czy może tylko głęboko przeczuwane podejrzenie o możliwym przekroczeniu jej oraz własnej natury – materii? Czyż więc winorośl – jej uprawa, wino – jego spożywanie, nie zbliża nas do tego co materia już nie jest?”

Poszukiwanie w pracy na ziemi, w uprawie winnicy, w pielęgnacji jej płodów, śladów absolutu. Dla mnie jest to modlitwa do Boga, dla kogoś innego może to być pogoń za własnym sensem, jaki stara się odnaleźć „poza materia”. Dla jednych jest w tym zachwyt nad cudem Stworzenia, dla innych podziw dla żywotnej siły i niewyczerpanego bogactwa natury. Ziemia, poza konkretem skiby odwracanej przez pług, ma swój wymiar mistyczny. Gdzieś w głębi jest poczucie zgrozy, że kiedyś odbierze nam wszystko. Gdyż wszystko, co

ciąg dalszy na str. 2



Winiarz roku 2012



Redakcja
Winiarza Zielonogórskiego
przyznaje tytuł

WINIARZA ROKU 2012

Mariuszowi Pacholakowi
za wino Riesling rocznik 2011

Redaktor Naczelny
M. Kuleba
Miroslaw Kuleba

Sekretarz Redakcji
Przemyslaw Karwowski
Przemyslaw Karwowski

Zielona Góra, grudzień 2012 r.

POZA MATERIAŁ

ciąg dalszy ze str. 1

z ziemi wyszło, musi do niej wrócić.

Rosyjski filozof Władimir Sołowiow badając doskonałą strukturę kwiatu róży doznał poczucia „wieczystej harmonii”. Jakże to ulotne, a jednak szczęśliwe zaprzeczenie rozpaczy Koheleta i jego *vanitas vanitatis*. Zapewne istotą człowieczeństwa jest zdolność do przeczuwania sfery „poza materia”. Nawet jeśli stwarzamy ją tylko sami dla siebie, aby nie ulec ogromowi pustki, która nas otacza. W ciągłej pilnej pracy tu na ziemi budujemy w istocie całkiem inny świat, którego konstrukcja ma wymiar duchowy. A nasza winnica staje się bramą do tamtego świata, a w naszym winie znajdziemy czasem jego odbicie. Szczęśliwą chwilę wieczystej harmonii.



Zyczę ciepłych, rodzinnych świąt Bożego Narodzenia!
Niech to będzie ta jedna, magiczna chwila w roku,
która niesie prawdziwe szczęście.

Pragnę również życzyć, aby w Nowym Roku spełniły się wszystkie Państwa nadzieje i plany!



Janusz Kubicki
Prezydent Miasta Zielona Góra



Wojciech Gogoliński*

DYSKUSJE I KIELICHY POD PALMAMI

Nie może być tak, by najważniejszy dziś ośrodek polskiego winiarstwa nie miał swojego konkursu. I oczywiście ma! Dzięki osobistemu zaangażowa-

niu Przemysława Karwowskiego i jego aktywności w periodyku „Winiarz Zielonogórski”.

Konkurs odbył się już po raz trzeci i towarzyszyły mu olimpijskie emocje. Na igrzyskach wszystko właściwie można zmierzyć – tu trzeba było też ostro bronić swoich ocen i wyraźnie je uzasadniać. Już samo miejsce zawodów było niebywałe. Zielonogórska Palmiarnia, pod którą w piwniczce degustowaliśmy polskie wina, robi wrażenie. Ale jury nie zwracało na to uwagi. Same wina „rozgrzewały”, dostarczając wystarczających powodów do długich dyskusji, a czasem nawet sporów. Ale wszystko wyszło znakomicie.

Palmiarnia, kilkakrotnie podwyższana z powodu wzrostu drzew, stała się nieco niechcący symbolem Zielonej Góry. I chyba – nie licząc kominów – najwyższym miejscem w mieście, w dodatku położonym wśród miejskich winnic na historycznym Winnym Wzgórzu. Została dobudowana do ślicznego, niemieckiego domu winiarza, jakich kiedyś było tu mnóstwo. W środku jest spora restauracja, a na jej końcu piwniczka (właśnie pod domkiem winiarza) i sala degustacyjna, w której obradowaliśmy do późnej nocy. Jury składało się z Wojtka Bosaka (winologia.pl), Zbigniewa Pakuły (Świat Win), Marka Senatora (p.o. prezesa Zielonogórskiego Stowarzyszenia Winiarskiego), Mirosława Stępnia (prezesa Stowarzyszenia Winnice Lubuskie) oraz wyżej podpisanego.

Jury sekretarzował organizator całości i mistrz ceremonii Przemysław Karwowski, m.in. sekretarz redakcji „Winiarza Zielonogórskiego”. Mnie, niestety, przypadła rola szefowania całej komisji – jak się później okazało, dość niewdzięczna. Bo jako takiemu przysługiwało mi prawo na dodatkowe wyróżnienie: „Najciekawszego Wina Konkursu”, wręczane w imieniu redakcji „Czasu Wina”. A to pokazało się być najtrudniejsze.

Win czerwonych i białych było mniej więcej po równo, różowych – cztery. W sumie zaś 46 i niecałe cztery godziny na ocenę. Dla Wojtka i mnie, którzy przez cały dzień jechaliśmy na koniec świata, czyli do Zielonej Góry, było to spore wyzwanie. Po winach czerwonych nie spodziewaliśmy się wielkich rewelacji, ich wyrób to ciągle spore ryzyko i wyzwanie w naszym klimacie. W dodatku – jak dyskutowaliśmy o tym z Wojtkiem późną nocą – sporo w nich błędów, których można by uniknąć. Nadmiar kwasów, zielonych tanin, cierpkości, sporo alkoholu, a brak ekstraktu. W dodatku czasem nie wiadomo skąd pojawia się w nich cukier resztkowy. Może nietrafiona data zbioru, może zbyt długa maceracja? Ciężko powiedzieć przy degustacji „w ciemno” – każdy region, każde siedlisko i podejście każdego winiarza to osobny temat do dyskusji. Ale to nie tylko temat polski – na ostatnim Mundus Vinii, w pierwszym dniu konkursu moja komisja cierpiała męki przy niemieckich winach czerwonych, oscylując czasami ledwie powyżej 70 punktów.

Za to w Zielonej Górze przy białych niekiedy dusza się radowała i chętnie obejrzelibyśmy zwycięzców w potyczkach międzynarodowych. Chyba najlepiej wypadły solarisy – choć nie wszyscy cenią

tę odmianę, to wina były jednak rasowe, pachnące, ze świetną kwasowością, choć raczej trudno wróżyć im wielki potencjał. Do picia teraz spokojnie można polecić. Bardzo fajnie też pokazały się hibernale, zaś niektóre z nich można śmiało zaproponować jako „zastępstwo” sauvignon blanc. Podobne aromaty. Wysoko oceniliśmy także „stare winifery” – rieslingi i chrupki. W białej grupie walka trwała do końca, na setne punktów.

Największa niespodzianka kryła się w winie 46., czyli ostatnim. I to z rocznika... 2002. Tylko taka informacja była w posiadaniu jury. Z automatu chcieliśmy je zdeklasyfikować i rozejść się. Kolor: amber gold (bez skojarzeń), czyli złocisto-bursztynowo-brązowawy. Zapach: mocno utleniony, nieco orzechów, bakalii, drożdży. Smak: jeszcze bardziej utleniony, bardzo wytrawny, tylko kwasowość była „w porzo”. I wtedy wywiązała się długa dyskusja. Teorie były trzy: tokaj száraz (wytrawny), klasyczne, wytrawne sherry oloroso (nie fino, bo ten kolor), lub tzw. „padaczka”, czyli wino, które już dawno powinno być po enologicznym pogrzebie.

Dwie pierwsze teorie odpadły, bo to konkurs polski. Zrobiło się teraz naprawdę ciekawie i w końcu uznaliśmy, że z tym winem nie trafiono do właściwej grupy. Postanowiliśmy zatem nie porównywać go z pozostałymi białymi, ale potraktować osobno. Doszliśmy też do wniosku, że gdyby faktycznie pokazał je w Tokaju „w ciemno” i zrobić taki sam numer w Jerez, mogłoby sporo namieszać miejscowym. Wykorzystałem wówczas własny przywilej i uznałem go najciekawszym w konkursie. Pozostali, jak się później okazało, też punktowali dość wysoko. Od niego zatem – z nieprzepartej ciekawości – zaczęliśmy odkrywać karty. Dręczyło nas bowiem okrutne pytanie, kto „trzepnął” takie wino w Polsce? Zwykle winiarzom w następnym roku po zbiorach brakuje butelek, by je posłać na któryś z konkursów. Skąd więc w Polsce wino dziesięcioletnie! Jakiś nowy pomysł?

– Żaden nowy pomysł, tylko błąd w sztuce – wyjaśnił mi spokojnie Mirosław Kuleba, kiedy nazajutrz rano do niego zadzwoniłem, by poinformować go o laurze „Czasu Wina”. – Założyłem winnicę w 1999 roku. W 2002 miałem pierwsze zbiory aurory, ale praktyczną wiedzę jeszcze niewielką. Zagapiłem się i miałem wycisnąć moszcz z gron i fermentować na biało, macerowałem całą miazgę przez kilka dni, jak na czerwone. Moszcz natychmiast się utlenił, no i wyszło, jak wyszło. Traktowałem to od razu jako błąd, ale ponieważ Przemek Karwowski nalegał, by dać wino na konkurs, a ja akurat znalazłem tę z pierwszego rocznika, więc wysłałem z ciekawości.

Cóż, nawet nie wiedziałem, że znany dziennikarz Mirosław Kuleba ma winnicę! Znam go korespondencji wojennych. Winiarz Kuleba z winnicy Św. Jadwigi szybko uczył się na błędach. W zeszłym roku jego Aurora 2008 także zdobyła laury na zielonogórskim konkursie. Niestety ta „moja” butelka z 2002 roku, która tak nam namieszała w ocenach i wywołała 15-minutową dyskusję była ostatnią, jaka istnieje. Trzeba więc szukać w następnych winach z tej winnicy. Warto!

* Wojciech Gogoliński – ceniony w branży znawca i koneser win oraz innych alkoholi. Współpracownik wielu gazet i periodyków, m.in. „Gazety Wyborczej” w Krakowie, „Rzeczpospolitej”, „Tygodnika Powszechnego”, magazynu „Kuchnia”, „Logo”, „Ryneków Alkoholowych”, „Przeglądu Gastronomicznego”. Założyciel i pierwszy redaktor naczelny „Magazynu Wino”. Autor kilku książek, m.in. „Leksykonu whisky”, popularnego – mającego cztery wydania – „Leksykonu alkoholi”, „Krótkiego przewodnika po winach austriackich” oraz ostatnio wydanej „Encyklopedii alkoholi”. Współtwórca i pierwszy prezydent Stowarzyszenia Sommelierów Polskich. Wykładowca na kursach winiarskich, konsultant merytoryczny periodyków zagranicznych, np. „Les Vins de France. Enologie et Géographie”, stypendysta naukowy, m.in. na Wydziale Enologicznym Uniwersytetu w Montpellier, juror konkursów branżowych. Współzałożyciel w 2006 roku i następnie długoletni redaktor naczelny ogólnopolskiego dwumiesięcznika „Czas Wina”. Obecnie pełni w nim funkcję redaktora seniora.

Przemysław Karwowski

X KONKURS WIN DOMOWYCH

W niedzielę 9 września, w zabytkowej piwnicy Domu Winiarza przy zielonogórskiej Palmiarni, komisja w składzie: Lech Tylutki, Marek Senator i Przemysław Karwowski oceniła 46 win pochodzących z Zielonej Góry i okolic, a także m.in. z Kamienia Pomorskiego, Gorzowa Wlkp., Swarzędza i Kępna. Zwycięzcy:

Kategoria win białych gronowych:

1. Jan Suchodolski – Bianca 2011.
2. Bogumił Jankowski – Cuvee 2011.
3. Mirosław Krasnowski – szampan Chardonnay 2011.

Wyróżnienie: Zbigniew Trojan – Chrupka 2011.

Kategoria win czerwonych gronowych:

1. Radosław Suchodolski – Czerwone 2011.
2. Bogumił Jankowski – Cuvee 2011.
3. Jan Suchodolski – Leon Millot 2011.

Wyróżnienie: Henryk Popko – Czerwone 2011.

Kategoria win owocowych:

1. Jerzy Adamiak – Głóg 2011.
2. Henryk Popko – Porzeczek na miodzie.
3. Zenon Zygielewicz – Wiśniowe 2011.

Wyróżnienie: Leszek Grygiel – Jagoda Kamczacka 2011.

Puchar Marszałek Województwa Lubuskiego za najwyżej ocenione lubuskie wino domowe otrzymał Jan Suchodolski z Gorzowa Wlkp.

Zdobywcy drugich miejsc, oprócz nagród rzeczowych, otrzymali dodatkowo roczną prenumeratę magazynu „Świat Win”.

Konkurs odbył się dzięki finansowemu wsparciu Miasta Zielona Góra.

Sponsorzy nagród: Urząd Miasta Zielona Góra, Magazyn „Świat Win”, Sklep Winiarz.pl, Fundacja „Gloria Monte Verde” i Urząd Marszałkowski Województwa Lubuskiego.

Przemysław Karwowski

III OGÓLNOPOLSKI KONKURS WIN POD PATRONATEM PREZYDENTA ZIELONEJ GÓRY

Ocena win odbyła się dzięki gościnie i pomocy zielonogórskiej „Palmiarni” 12 września. W skład komisji sędziowskiej wchodził dziennikarze winiarscy: Wojciech Gogoliński (www.czaswina.pl), Wojciech Bosak (www.winologia.pl) i Zbigniew Pakuła (www.swiatwin.pl) oraz przedstawiciele stowarzyszeń winiarskich: Marek Senator (p.o. prezesa Zielonogórskiego Stowarzyszenia Winiarskiego) i Mirosław Stępień (prezes SWK Winnice Lubuskie). Jury sekretarował Przemysław Karwowski. Do konkursu dostarczono 46 win, które oceniono według 100 punktowego systemu Międzynarodowej Unii Enologów. Oto wyniki III Ogólnopolskiego Konkursu Win o nagrodę „Grand Prix - Winobranie 2012” pod patronatem Prezydenta Zielonej Góry:

Medal Złoty Grand Prix – Winobranie 2012: Winnica Zawisza, Mariusz Chryk za wino białe „Solaris 2011”; 87 pkt.

Medal Srebrny Grand Prix – Winobranie 2012: Winnica Solaris, Maciej Mickiewicz, za wino białe „Tramini 2011”; 86,75 pkt.

Medal Brązowy Grand Prix – Winobranie 2012: Winnica Kulówka, Jan Kula, za wino czerwone „Rondo Primo 2010”; 85,5 pkt.

Dyplomy**Wina białe:**

1. miejsce: Winnica Zawisza, Mariusz Chryk, wino „Solaris 2011”.
2. miejsce: Winnica Solaris, Maciej Mickiewicz, wino „Tramini 2011”.

3. miejsce: Winnica Świętej Jadwigi, Mirosław Kuleba, wino „Aurora 2002”.

Wyróżnienie: Winnica Solaris, Maciej Mickiewicz, wino „Hiberna 2011”.

Wina różowe:

1. miejsce: Winnica Miłosz, Krzysztof Fedorowicz i Marta Pohrebny, wino „Cuvee Rose 2011”.

2. miejsce: Winnica Na Leśnej Polanie, Jarosław Lewandowski, wino „Pinot Gris 2011”.

3. miejsce: Winnica Dębogóra, Jaap Hoogenbosch, wino „Rose 2010”.

Wina czerwone:

1. miejsce: Winnica Kulówka, Jan Kula, wino „Rondo Primo 2010”.

2. miejsce: Winnica Cantina, Mariusz Pacholak, wino „Czerwone 2011”.

3. miejsce: Winnica Spotkaniówka, Grażyna Barć i Krzysztof Kotowicz, wino „Regent 2011”.

Wyróżnienie: Winnica Solaris, Maciej Mickiewicz, wino „Regent 2011”.

Puchar Marszałek Województwa Lubuskiego za najlepsze wino lubuskie otrzymała Winnica Cantina Mariusza Pacholaka.

Zwycięzca Grand Prix, Winnica Zawisza Mariusza Chryka, za najbardziej inspirujące polską kulturę winiarską wino wyróżniona została nagrodą „Kulturalne Wino” ufundowaną przez firmę Viti Cultura Sp. z o.o.

Przewodniczący jury, redaktor Wojciech Gogoliński, przyznał nagrodę specjalną magazynu „Czas Wina” Winnicy Świętej Jadwigi Mirosława Kuleby.

Zdobywcy drugich miejsc, oprócz nagród rzeczowych, otrzymali dodatkowo roczną prenumeratę magazynu „Świat Win”.

Nagrody wręczono zwycięzcom 13 września podczas II Winobraniowej Próby Wina, a tym którzy nie mogli przybyć do Zielonej Góry wysłano firmą kurierską.

Konkurs mógł się odbyć dzięki finansowemu wsparciu Miasta Zielona Góra.

Sponsorzy nagród: Urząd Miasta Zielona Góra, Magazyn „Świat Win”, Sklep Winiarz.pl, Fundacja „Gloria Monte Verde”, Magazyn „Czas Wina”, Viti Cultura sp. z o.o. oraz Urząd Marszałkowski Województwa Lubuskiego.



Przemysław Karwowski, mistrz ceremonii, podaje wino jury. fot. B.Barszczewska

Przemysław Karwowski

ZIELONOGÓRSKIE AKCENTY NA WYSTAWIE FILATELISTYCZNEJ W HEPPENHEIM

Od 30 listopada do 31 grudnia 2012 roku w dużej sali degustacyjnej winoteki w Heppenheim można zwiedzać wystawę zatytułowaną „Historia kultury wina na znaczkach pocztowych” (Die Kulturgeschichte des Weines in Briefmarken). Udostępniona kolekcja to przeszło 3000 znaczków i niezliczona ilość okolicznościowych stempli pocztowych. Na wystawie znajduje się karta filatelistyczna poświęcona winiarstwu i winie w Polsce, przedstawiona obok. Centralne miejsce zajmują na niej zielonogórskie akcenty winobraniowe: okolicznościowy stempel z 1946 roku, znaczek „Zielona Góra” i stempel wystawy z 1955 roku oraz fragment karty pocztowej z litografią starej panoramy naszego miasta. Wystawę zorganizowali winiarze z Bergsträser Winzer eG we współpracy z filatelistami z Verein für Briefmarkenkunde Bensheim oraz Briefmarkensammelverein Worms.

5. In allen Erdteilen gedeiht der Rebstock
P. Die Weinbauländer in Europa
Polen: Zielona-Góra



Sonderstempel mit einer Werbung für den Besuch des Heimatfestes in Grünberg. Bis 1945 war Grünberg (Schlesien) die östlichste Weinstadt Deutschlands. Nach der Vertreibung der Deutschen (etwa 27 000 Einwohner) erhielt die Stadt den Namen "Zielona-Góra". Die Weinberge wurden aufgegeben, die jährlichen Weinfeste jedoch beibehalten.



1946: Erstes Weinfest nach dem Kriege in Zielona - Góra



Oben: Ganzsache; Weinlese in Zielona-Góra, 16. Jahrhundert. Links: Marke mit Trauben und Sonderstempel vom Weinfest am 2.10.55

Unten: Gemälde mit Weinmotiven. Links; Gastmahl, Weingefäß rechts; Mitte: Stilleben mit Weintrauben und rechts: Stilleben mit "Sektflöte", zur Hälfte mit Roséwein gefüllt.



Polen verfügt zur Zeit (2006) über eine Rebfläche von etwa 200 ha. Neben der Wiederbelebung des Weinbaues in Zielona-Góra, entstand in der Region "Warca" (bei Warschau) ein neues Weinanbaugesbiet.



E-SADZONKA.PL
PROFESJONALNE SADZONKI WINOROŚLI



największy wybór sadzonek winorośli
sadzenie maszynowe do 2,5 ha/ dzień
systemy rusztowań Viticultura

Zapytaj o więcej: 791 071 994, www.e-sadzonka.pl



Miroslaw Kuleba

NOWA KSIĄŻKA Z WINNICY

Są winnice, których wino nie trafia do beczek, ani do szkła, nie można go rozlać do kieliszków i smakować w gronie przyjaciół. Aby poznać jego ciemny smak i ulotny aromat potrzebna jest cisza. Potrzebna jest daleka, samotna wędrówka. Trzeba za nie zapłacić z góry, bez targów, jakąś cząstką własnego życia.

To winnice Prowansji pod Arles, na których wzrastało szaleństwo van Gogha. To winnice wszystkich artystów, dla których wino jest smakiem transcendentu. To winnica w Łazie, otoczona wydmami usypanymi przez ginący lodowiec, w której poeta Krzysztof Fedorowicz postawił dom i tłocznię. Roczники wina, zapisane strony z wierszami. Można napić się jego wina, ale by nasycić się tym pejzażem, powietrzem naciągającym wieczornym chłodem pomiędzy Łazem i Zaborem, i tężejącym wieczornym złotem między Łazem a Droszkowem, trzeba ruszyć razem z poetą w mistyczną podróż z lasu do lasu, do winnicy, z Łazu do Loos.



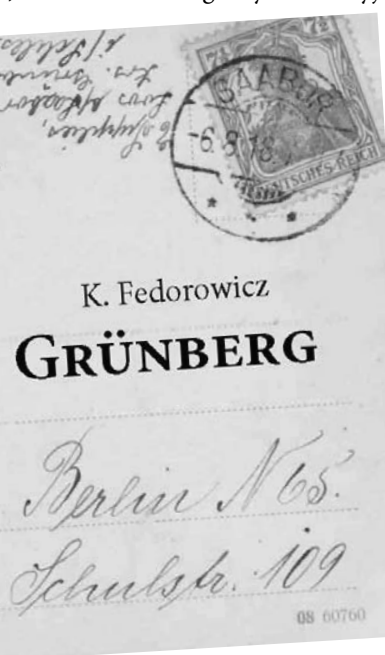
Krzysztof Fedorowicz

Z noty Wydawcy:

Krzysztof Fedorowicz jest autorem książek „Martwa natura” (Wydawnictwo Literackie, Kraków 1998), „Imiona własne” (Wydawnictwo Literackie, Kraków 2000), „Podróż na zachód, podróż na wschód” (Muzeum Regionalne w Świebodzinie, 2010). Jest laureatem Nagrody Promocyjnej im. Georga Trakla. Akcja

jego powieści „Grünberg” rozgrywa się między 1911 i 2011 rokiem. Ale książka zaczyna się jakby od środka, w 1945 roku. Gdy przetończy się front, ludzie muszą opuścić Heimat. I tak jak Ernst Bartsch rusza „wbrew czasowi, pod prąd”, tak „grube pnie i długie korzenie nie dają za wygraną, jak lwy bronią winnicy”.

I o ile w pierwszych dwóch rozdziałach bohaterami są grünbergczycy, o tyle w części zatytułowanej „Weinberg” pojawiają się współczesne postaci: Milena i Ernest, którzy idą tropem Mileny i Ernsta...



To książka o winnicach, zakorzenieniu, nostalgii. Ale też o krajobrazie i muzyce. I – rzecz jasna – o winie. Tym z Grünbergu, które przywołuje przyszłość bądź cofa czas. Powoduje, że historie „sprzed stu lat wchodzi w krew, stają się ciałem, naszym ciałem”...

To książka o winnicach, zakorzenieniu, nostalgii. Ale też o krajobrazie i muzyce. I – rzecz jasna – o winie. Tym z Grünbergu, które przywołuje przyszłość bądź cofa czas. Powoduje, że historie „sprzed stu lat wchodzi w krew, stają się ciałem, naszym ciałem”...

Przemysław Karwowski

LUBUSKI EKSPERT W BRUKSELI

W dniach 17-18 października odbyło się posiedzenie grupy roboczej Copa-Cogeca oraz spotkanie grupy konsultacyjnej w Komisji Europejskiej dotyczące rynku Wina. W obradach uczestniczył Roman Grad, polecony przez Lubuską Izbę Rolniczą jako przedstawiciel polskich winiarzy. Podczas posiedzeń skupiono się głównie na przedłożeniu sprawozdania z działalności grupy i przedstawieniu stanu upraw i przebiegu roku winiarskiego. R. Grad w swoim wystąpieniu przedstawił problemy z jakimi borykają się właściciele winnic w Polsce. Wśród poruszanych w czasie obrad tematów były tak interesujące dla nas zagadnienia jak np. wsparcie upraw winorośli w ramach systemu płatności jednolitej, rekompensata za zbiór niedojrzałych winogron, destylacja produktów ubocznych winnic, destylacja alkoholu spożywczego czy stosowanie zagęszczonego moszczu winogronowego. Pobyt w Brukseli był także okazją do rozmów z szefem niemieckich winiarzy Rudolfem Nickeniem.



Roman Grad w rozmowie z Rudolfem Nickeniem podczas obrad grupy Copa-Cogeca w Brukseli

AKCESORIA WINIARSKIE



1500 artykułów w ciągłej sprzedaży

• doradztwo • szkolenia • projekty • zamówienia indywidualne



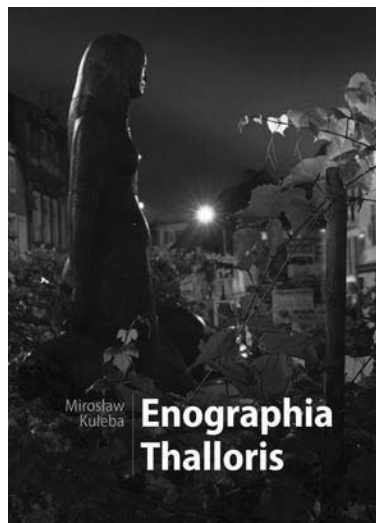
• Uprawa winorośli • Przerób owoców • Produkcja wina • Butelkowanie i filtracja • Degustacja • Doradztwo

Sklep internetowy www.winiarz.pl

Osadnicza 6, 65-785 Zielona Góra
tel. 68 458 39 97 • www.winiarz.pl

ZAPRASZAMY DO NOWEJ SIEDZIBY

ENOGRAPHIA THALLORIS, RZECZ O ZIELONOGÓRSKIM WINIE



W fazie przygotowań do druku znajduje się monumentalna historia zielonogórskiego wina, zatytułowana „Enographia Thalloris”. Zasadniczy rys historyczny, obejmujący dzieje wina i upraw w Zielonej Górze od roku 1150 po czasy współczesne, oraz teksty o charakterze literackim, napisał Mirosław Kuleba, autor takich książek związanych tematycznie z zielonogórskim winiarstwem jak „Ampelografia Zielonej Góry”, „Bibliografia zielonogórskiego winiarstwa”

i „Topografia winiarska Zielonej Góry”. W szeroko zakrojonym przedsięwzięciu wydawniczym, nie mającym odpowiedników w dziejach miasta, wsparli go autorzy autonomicznych opracowań: Przemysław Karwowski, autor leksykonu zielonogórskich wyrobów alkoholowych po 1945 roku i pokaźnej części ikonografii, Krzysztof Nawrot, współautor pracy przyczynkarskiej o dziejach zielonogórskiego winiaku, Zofia Maziarz – autorka „Chronologii zielonogórskiego wina”, zawierającej dostępne informacje o wszystkich rocznikach grünbergera, Mariusz Pacholak – autor interesującej „Aksjologii wina”, Stanisław Palonka – autor „Syntetycznego opisu procesu technologicznego produkcji wódek w Lubuskiej Wytwórni Wódek Gatunkowych „POLMOS” w Zielonej Górze” oraz Elżbieta Kluczyńska-Wierzykowska, która dla potrzeb książki dostarczyła własne opracowanie technologiczne „Maderyzacja win owocowych”.

Co znaczy tajemniczo brzmiący tytuł? Wyjaśnia to sam autor: „Dwa człony tworzące nazwę tej specjalnej dyscypliny, zastosowanej do projekcji wąskiego zakresu dziejów naszego miasta, to: eno – od greckiego słowa oínos = wino i grapho = piszę. Opis win albo historia winem pisana. Promień światła rzucony tylko na jedną z kart otwartej historii miasta – traktującej o miejscowych winach i winnicach (...). Abraham Buchholzer, szesnastowieczny protestancki duchowny, uczonej historiografii i teolog, od 1556 roku rektor łańcuchowskiej szkoły ewangelickiej w Zielonej Górze, autor słynnego dzieła „Index chronologicus”, w którym przedstawił chronologię świata od Stworzenia do czasów jemu współczesnych, użył na określenie Zielonej Góry greckiego słowa Thalloris, co znaczyło „Zieleniejąca”. Pozwoliłem sobie sięgnąć do tego poetyckiego terminu, trafnie oddającego duchową istotę nazwy naszego miasta, w której trwa ulotna emanacja zielonych winnic i okalających je lasów. Stąd tytuł książki „Enographia Thalloris”, rzecz o zielonogórskim winie”.

Historia miasta to nie tylko wino – schyłek dziewiętnastego wieku był okresem niebywałego rozkwitu zielonogórskiego przemysłu spirytusowego, a wytwórnia winiaków Alberta Buchholza stała się w owym czasie największym zakładem wytwarzającym winiaki w Niemczech. Ciekawe jest przesłedzenie przyczyn powstania wielkich wytwórni winiaków w Zielonej Górze jak

i powodów ich upadku. Traktuje o tym obszerny rozdział „Historia zielonogórskiego winiaku”, oparty na wieloletnich badaniach archiwalnych autora.

Rozdział „Wino w kulturze materialnej i duchowej Zielonej Góry” daje przegląd najrozmaitszych aspektów obecności miejscowego winiarstwa w historii miasta. Dziedzina, w których autor dopatrywał się tych związków, są np. dziejopisarstwo, literatura piękna, publikacje naukowe, kartografia, sztuki piękne – malarstwo i grafika, rzeźba, medalierstwo, witrażownictwo, muzyka – i wiele innych. Rozdział daje przegląd twórców i ich dzieł na przestrzeni dziejów, od czasów najdawniejszych po nam współczesne.

Książka licząca około tysiąca stron i zawierająca ponad dwa tysiące ilustracji, w tym unikatową ikonografię Zielonej Góry, może się ukazać dzięki finansowemu wsparciu Urzędu Miasta Zielona Góra, Urzędu Marszałkowskiego Województwa Lubuskiego i prywatnych darczyńców. Ponieważ jej nakład będzie limitowany, jedyną możliwością zapewnienia sobie zakupu „Enographii” jest skorzystanie z subskrypcji, do czego autorzy gorąco zachęcają zainteresowanych. Zapisy na książkę przyjmuje wydawca, Fundacja na rzecz Lubuskiego Dziedzictwa „Gloria Monte Verde”. Przewidywany termin ukazania się książki na rynku – połowa 2013 roku.



Iwona Ciechan*

REJESTRACJA NA ROK WINIARSKI 2012/2013

Na dzień 3 grudnia w ewidencji Agencji Rynku Rolnego znajduje się 37 winiarzy, którzy uprawiają winorośl na obszarze 93,87 ha. Z informacji od nich otrzymywanych wynika, że ze względu na dużo niższe zbiory winogron niż przewidywano jeszcze w sierpniu, także produkcja wina będzie niższa niż szacowana wielkość około 1500 hl. Ostateczne dane dotyczące zbiorów winogron i produkcji wina będą dostępne po 15 stycznia 2013 roku.

Lp.	Województwo	Liczba winiarzy	Powierzchnia upraw winorośli ogółem (w ha)
1	Lubuskie	5	15,73
2	Małopolskie	7	24,33
3	Dolnośląskie	5	26,40
4	Podkarpackie	4	4,03
5	Mazowieckie	5 ¹	14,50
6	Śląskie	4	1,95
7	Wielkopolskie	3	5,47
8	Lubelskie	2	0,74
9	Świętokrzyskie	1	0,57
10	Warmińsko-Mazurskie	1	0,15
Razem		37	93,87

¹ Uprawy zlokalizowane w woj. podkarpackim, świętokrzyskim, opolskim i lubelskim.

* Iwona Ciechan – rzeczniczka prasowa ARR.



Platformy przystrojono winną łożą i emblematami winnic



Mariusz Pacholak z Winnicy Cantina zabrał do korowodu figurkę patrona miasta, Świętego Urbana



Maciej Tadeusz z Winnicy Katarzyna przy pracy



Marcin Moszkowicz z Winnicy Winiarka.pl dysponował sprzętem, jakiego nie kupi się nawet w jego sklepie z akcesoriami dla winiarzy



Wini

Pan Maciej Tadeusz z Winnicy Katarzyna przyjechał na winobranie do Zielonej Góry z Grodziska Wielkopolskiego. Ta pani z małym chłopczykiem to zapewne Katarzyna

Wczesnym rankiem wyruszono na poszukiwanie platform samochodowych, przydzielonych poszczególnym winnicom



Zdjęcia: Przemysław Karwowski



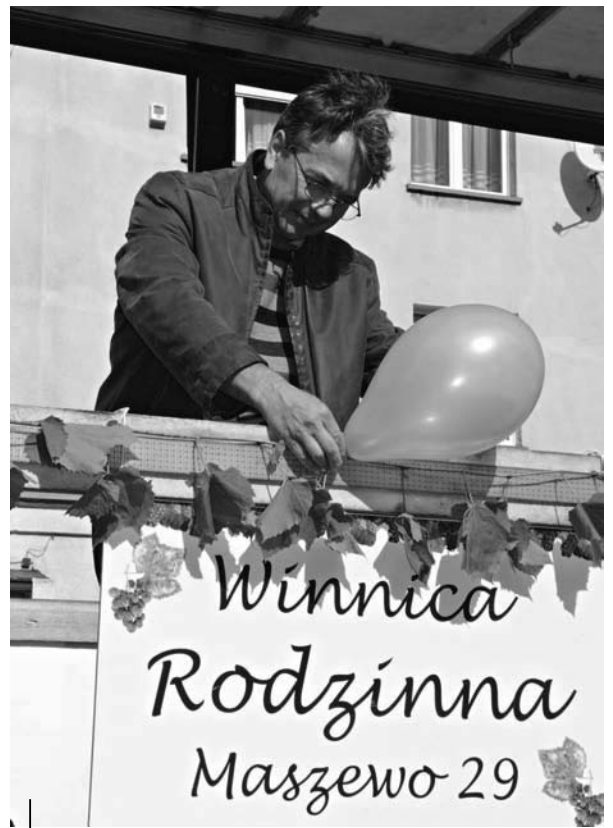
arże w korowodzie

Renata Wiśniewska z Winnicy Noe w roli księżnej Jadwigi Śląskiej, w towarzystwie Karoliny i Mariusza Pacholaków oraz Krzysztofa Nawrota

Lubuskim winiarkom nie brak urody, a w winie naszym nie uświadczysz wody



Miroslaw Stepień, prezes Stowarzyszenia Wspólnota Kulturowa Winnice Lubuskie wydymuchał największe winogrono



Winnica Rodzinna Zdzisława Żelaznego reprezentowała Maszewo koło Krosna Odrzańskiego



Najdalej do Zielonej Góry miał Krzysztof Nawrot, który swoją winnicę założył na klifowym brzegu Bałtyku w Gdyni. Krzewy posadził zielonogórskie, ze starych odmian



Narada winiarzy z Kruczej przed wyruszeniem w trasę korowodu

Przemysław Karwowski

WINOBRANIOWE KONKURSY WIN – RETROSPEKCJA

Z okazji jubileuszowego, dziesiątego konkursu win, warto przypomnieć jego początki i nazwiska zwycięzców w poszczególnych latach. Pierwszy konkurs gronowych win domowych zorganizował w Palmiarni, w ostatnią niedzielę Winobrania 2003 roku, redaktor Eugeniusz Kurzawa. Konkurs był jedną z wielu akcji służących odrodzeniu zielonogórskiego winiarstwa, którym medialnie patronowała „Gazeta Lubuska”, a wspierały władze miasta. Zgłoszono wtedy 27 win, a w jury zasiedli: Zdzisława Kraśko, Karol Gajewski, Henryk Rejszel, Mieczysław Kaszuba i Tomasz Kowalski. W latach późniejszych rosła ilość win i ocenianych kategorii. W roku 2008 po uznaniu, dzięki staraniom Polski, przez Komisję Europejską win owocowych, włączono je również do konkursu. Dwa lata później, kiedy krajowe wina gronowe były już w sprzedaży, zaszła konieczność dedykowania im osobnego konkursu. Tak powstał Ogólnopolski Konkurs Win, objęty od pierwszej edycji patronatem prezydenta Zielonej Góry. Rodzi się nowe polskie winiarstwo, którego początki będą przypominać dubletowe egzemplarze butelek zgłoszonych do oceny, a przechowywane skrzętnie w zabytkowej piwnicy domku winiarza.

Przypominając zwycięzców, wypada wymienić także nazwiska członków komisji konkursowych, dzielnie znoszących trudy wielogodzinnych degustacji. Wina domowe degustowali: Zdzisława Kraśko, Karol Gajewski, Henryk Rejszel, Mieczysław Kaszuba, Tomasz Kowalski, Danuta Krojciąg, Kinga Kowalewska-Koziarska, Marek Senator, Tomasz Misiorz, Zbigniew Pakuła, Lech Tylutki i Marcin Słaby. A w pracach jury konkursu ogólnopolskiego udział wzięli: Zbigniew Pakuła, Maciej Katarzyński, Andrzej Śmigielski, Mirosław Stępień, Przemysław Karwowski, Helena Baker, John

Baker, Martin Křístek, Petra Křístek, Wojciech Bosak, Wojciech Gogoliński i Marek Senator.

Rok 2003 – I Konkurs Win Domowych

1. Jan Tarnowski; 2. Zygmunt Prętkowski; 3. Zenon Zygielewicz.

Rok 2004 – II Konkurs Win Domowych

1. Janusz Draga; 2. Zenon Zygielewicz; 3. Henryk Domagała; 4. Adam Kaźmierczak; 5. Włodzimierz Kruczkowski; 6. Mieczysław Tracewski.

Rok 2005 – III Konkurs Win Domowych

- Białe deserowe: 1. Zbigniew Trojan; 2. Zygmunt Prętkowski; 3. Zbigniew Kaczmarek;
- Czerwone deserowe: 1. Karol Kłos; 2. Henryk Walczykiewicz; 3. Jarosław Lewandowski;
- Białe półwytrawne: 1. Jerzy Gałązka; 2. Bogumił Jankowski; 3. Eugeniusz Marciniak;
- Czerwone półwytrawne: 1. Janusz Draga; 2. Jerzy Gałązka; 3. Jarosław Lewandowski;
- Wyróżnienia: Zenon Zygielewicz, Mieczysław Tracewski, Marcin Chromiński, Lesław Bławuciak, Włodzimierz Kruczkowski, Stefan Wijatyk.

Rok 2006 – IV Konkurs Win Domowych

- Wino czerwone wytrawne: 1. Jan Lewandowski; 2. Zbigniew Trojan; 3. Janusz Draga;
- Wino czerwone deserowe: 1. Henryk Walczykiewicz; 2. Jerzy Gałązka; 3. Dariusz Dźwik;
- Wino białe wytrawne: 1. Stefan Wijatyk; 2. Zenon Zygielewicz; 3. Jan Lewandowski;
- Wino białe deserowe: 1. Bogumił Jankowski; 2. Zbigniew Trojan; 3. Ryszard Rogozia;
- Wyróżnienie za wina owocowe: Leszek Trzmielak.

Rok 2007 – V Konkurs Win Domowych

1. Bogumił Jankowski za czerwone wytr. Iliczewski r. 2005;
2. Zbigniew Trojan za czerw. pół. wytr. Cascade r. 2006;
3. Małgorzata Grad za czerw. pół. wytr. ze starej odm. zielonogórskiej r. 2006; 4. Romuald Naruszewicz za czerw. pół. wytr. Pinot noir r. 2006; 5. Grzegorz Rogoziński czerw. pół. wytr. ze starej odm. gubińskiej r. 2006;
6. Bogumił Jankowski za czerw. pół. słod. De Chaunac r. 2005.

Rok 2008 – VI Konkurs Win

- Wina owocowe: 1. Zbigniew Trojan za kupaż win z porzeczki, aronii, wiśni i winogron; 2. Maciej Tadeusz, Winnica Katarzyna, za wina wiśniowo-porzeczkowe; 3. Monika Jezierska za wina wiśniowe.

Wyróżnienia: Winnica Katarzyna za wina jabłkowe; „Dziadek Zbigniew” za wina wiśniowe; Karolina Pacholak, Winnica Cantina, za wina malinowe.

- Wina gronowe: 1. Henryk Kowalski za wina czerwone wytrawne Cascade r. 2006; 2. Joanna Moszkowicz za wina czerwone wytrawne Pinot Noir r. 2007; 3. Stefan Wijatyk za wina białe, półwytrawne r. 2007.

Wyróżnienia: Tadeusz Zborowski za wina czerwone półwytrawne r. 2007;



Rok 2003 - komisja przy pracy. Od lewej Tomasz Kowalski, Karol Gajewski, Zdzisława Kraśko i Mieczysław Kaszuba, w głębi Henryk Rejszel.
Fot. R. Grad



Po ogłoszeniu wyników, konkursowe wina może ocenić publiczność. Fot. P.Karwowski

Romuald Naruszewicz za wino czerwone wytrawne Pinot Noir r. 2007; Zenon Zygielewicz za wino czerwone wytrawne r. 2007.

- Wina gronowe za winnic: 1. Winnica Pałac Mierzęcín za wino czerwone wytrawne Regent r. 2007; 2. Winnica w Grano, Gubener Winzer Verein, za wino czerwone wytrawne Regent r. 2007; 3. Winnica nad Cybiną Bogumiła Jankowskiego za wino czerwone wytrawne Marechal Foch r. 2007.

Wyróżnienia: Winnica w Grano, Gubener Winzer Verein za wino białe, wytrawne Phoenix r. 2007; Winnica Ogród w Drzonkowie Edwarda Ciasia za wino czerwone, wytrawne Rondo r. 2007; Winnica Julia M.R. Grad za wino białe, kupaż Traminer-Sylvaner r. 2007.

Rok 2009 – VII Konkurs Win (I Lubuskie Dożynki Winiarskie)

I miejsce – winnica Julia, Małgorzaty i Romana Grad w Starym Kisielinie, za cuvee Sylvaner-Traminer;

II miejsce – winnica Miłosz, Marty Pohrebny i Krzysztofa Fedorowicza w Łazie koło Zaboru, za wino z odmiany Pinot Noir;

III miejsce – winnica w Grano koło Guben, Gubener Weinbau e.V., za wino z odmiany Gewürztraminer.

Wyróżnienia: Winnica nad Cybiną w Swarzędzu, Bogumiła Jankowskiego, za wino z odmiany Illiczewskij; Winnica w Grano, Gubener Weinbau e.V. – za wino z odmiany Phoenix; Winnica Jędrzychów, Jolanty i Konrada Czaplińskich, za wino z odmiany Aurora; Zbigniew Trojan za wino owocowe (kupaż winogron z czarną porzeczką i aronią).

Rok 2010 – VIII Konkurs Win Domowych

- Wina białe gronowe: 1. Winnica nad Cybiną, Bogumił Jankowski, za Cayuga White 2009; 2. Winnica Julia ze Starego Kisielina za Traminer miodowy 2009; 3. Urszula Mocek.
- Wina czerwone gronowe: 1. Agatowa Winnica, Oporto 2009; 2. Jan Suchodolski; 3. Henryk Popko.
- Wina owocowe: 1. Zbigniew Trojan, wino jagodowo-gronowe r. 2009; 2. Ingrid i Mirosław Krasnowscy, wino wiśniowe z beczki r. 1993; 3. Winnica Cantina, Karolina i Mariusz Pacholak, wino z dzikiej róży r. 2008.

Rok 2011 – IX Konkurs Win Domowych

- Wina białe gronowe: 1. Winnica Jędrzychów (Konrad Czapliński

& Krzysztof Janiszewski) – Aurora 2010 półwytr.; 2. Mirosław Krasnowski – Chardonnay 2010 półwytr.; 3. Przemysław Puziak – Wermut 2011 słodki.

Wyróżnienie: Jan Suchodolski – Bianca 2008.

- Wina czerwone gronowe: 1. Henryk Popko – Merlot 2010; 2. Jan Suchodolski – Gronowe 2010 półwytr.; 3. Mirosław Krasnowski – Merlot-Cab. Sav. 2010.

Wyróżnienie: Henryk Popko – Cuvee 2009 wytr.

- Wina owocowe: 1. Agata Borowiec – Czarna porzeczką sł. r. 2010; 2. Jacek Piękny – Czarna porzeczką sł. r. 2009; 3. Maciej Tadeusz – Wielooowocowe r. 2008.
- Wyróżnienie: Zenon Zygielewicz – Wiśniowe 2010.

Rok 2010 – I Ogólnopolski Konkurs Win o Grand Prix – Winobranie 2010 pod patronatem Prezydenta Zielonej Góry

Grand Prix – Medal Złoty – Winnica nad Cybiną, Bogumił Jankowski, wino Leon Millot 2009; Medal Srebrny – Winnice Jaworek, wino Traminer 2009; Medal Brązowy – Winnica Demeter, Weronika i Wiktor Zagórscy, wino Cabernet 2009.

- Wina białe: 1. Winnice Jaworek, wino Traminer 2009; 2. Winnica Zawisza, Mariusz Chryk, wino Phoenix 2009; 3. Winnice Jaworek, wino Pinot Gris 2009.

- Wina różowe: 1. Winnica Płochockich, wino Romare rose 2009; 2. Winnica na Leśnej Polanie, Jarosław Lewandowski, wino Pinot Gris 2009; 3. Winnica na Leśnej Polanie, wino Pinot 2009.

- Wina czerwone: 1. Winnica nad Cybiną Bogumił Jankowski, wino Leon Millot 2009; 2. Winnica Demeter, Weronika i Wiktor Zagórscy, wino Cabernet Carol 2009; 3. Winnica nad Cybiną, Bogumił Jankowski, wino De Chaunac 2009.

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

Rok 2011 – II Ogólnopolski Konkurs Win o Grand Prix – Winobranie 2011 pod patronatem Prezydenta Zielonej Góry

Medal Złoty Grand Prix – Winobranie 2011 – Winnica Miłosz, Krzysztof Fedorowicz & Marta Pohrebny;

Medal Srebrny – Winnica Golez, Roman & Bartosz Myśliwiec; Medal Brązowy – Winnica Pałac Mierzęcín, enolog Piotr Stopczyński.

- Wina białe: 1. Winnica Pałac Mierzęcín – wino Kernling 2010; 2. Winnica Świętej Jadwigi, Mirosław Kuleba – wino Aurora 2008; 3. Winnica Pałac Mierzęcín – wino Noole 2010 (81,5 pkt.);

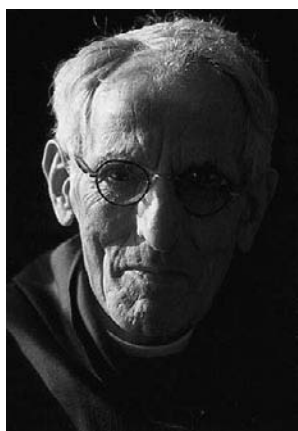
Wyróżnienie: Winnica Golez, Roman & Bartosz Myśliwiec, wino likierowe Jutrzenka 2009; Winnica w Grano, Gubener Weinbau e.V. – wino Phoenix 2010.

- Wina różowe: 1. Winnica Miłosz, Krzysztof Fedorowicz & Marta Pohrebny – wino Cuvee (Pt.noir + Zweig. + Devin) Rose 2010; 2. Winnica Pałac Mierzęcín – wino Regent Rose 2010.

- Wina czerwone: 1. Winnica nad Cybiną, Bogumił Jankowski – wino Leon Millot 2010; Winnica Talary, Robert Andrzejczak – wino Cuvee (Rondo + M. Foch) 2010; 3. Winnica w Grano, Gubener Weinbau e.V. – wino Regent 2010.

Witold Dobroczyński

SZTUKA ROBIENIA MIODÓW PITNYCH WEDŁUG BENEDYKTyna BRATA ADAMA CZ. I



Brat Adam, zakonik św. Benedykta (OSB),
St. Mary's Abbey, Buckfast, South Devon,
England

Winiarstwo i miodosytnictwo są bardzo podobne. Wytwarzanie wina i miodu pitnego opiera się na bardzo podobnych zasadach. W jednym wypadku aby otrzymać wino poddaje się fermentacji sok z wyciśniętych winogron czyli moszcz, a w drugim poddaje się fermentacji miód pszczeli rozpuszczony w wodzie zwany brzeczką lub inaczej sytą. Procesy technologiczne są zbliżone, a niejednokrotnie identyczne. Przeto postanowiliśmy zamieścić w Winiarzu artykuły przybliżające technologię miodosytnictwa. Wiemy, że ta tematyka zainteresuje naszych czytelników, tym

bardziej że w gronie lubuskich winiarzy są również miodosytnicy.

Sposób wytwarzania miodów pitnych sięga zamierzchłych czasów. My, Polacy, mamy bardzo dużą wiedzę i osiągnięcia w tej dziedzinie, ale nie zaszkodzi dowiedzieć się jak to robią inni. W tym opracowaniu przyjrzymy się pogładowi jaki na ten temat miał Brat Adam.

W świecie pszczelarstwu była to bardzo znana postać. Angielski mnich zakonu benedyktynów, Brat Adam (ur. 1898 w Niemczech jako Karl Kehrle, zm. 1996), był jednym z najśłynniejszych pszczelarzy XX wieku i jest znany przede wszystkim jako doskonały pszczelarz praktyk i twórca nowej linii pszczoły Buckfast. Zajmował się również robieniem miodów pitnych. Zebrał doświadczenia w zakresie sposobu przygotowywania brzeczek, sterylizacji, drożdży, fermentacji, filtracji, dojrzewania miodu pitnego, beczek itp. W czasopiśmie „Bee World” nr 34 (8) z roku 1953 zamieścił artykuł „The Art of Making Mead”, w którym opisał swe przemyślenia dotyczące robienia miodów pitnych. Oryginalny artykuł jest tak napisany, że aby zrozumieć w pełni jego sens nie można bezkarnie dokonać skrótów.

Wszystkie miary z systemu angielskiego przeliczyłem na system SI, natomiast pomiary stężenia cukru przeliczyłem wg skali Brix, zaokrąglając je.

Co byśmy nie napisali o miodach pitnych to i tak nie poczujemy ich smaku, aromatu ani w ogóle atmosfery z nimi związanej. Trzeba po prostu je zrobić i posmakować. Tylko wtedy przekonamy się co są warte i co potrafimy. Dobrze wiedzą o tym wytwarzający wina. Aby robić dobre miody pitne, powinny być spełnione pewne warunki. Miodosytnik powinien: mieć wiedzę na ten temat, używać dobrych surowców, w całym procesie wytwarzania uwzględniać temperaturę i czas. Ale najważniejsze, aby miał chęci. Tak jak w winiarstwie, wytwarzanie dobrych miodów jest sztuką. Przed 60 laty Brat Adam przedstawił swoją wizję robienia miodów. Robienia, a nie produkcji, bo jak się przekonujemy, produkować to można np. gwoździe, a nie miody pitne. Każdy miód pitny robiony w warunkach domowych jest inny, tak jak każdy obraz malowany przez prawdziwego artystę jest niepowtarzalny.

W artykule przedstawiony jest anglosaski pogląd na temat

robienia miodów pitnych. W krajach słowiańskich, z powodzeniem, robiono miody pitne z brzeczek o wyższym stężeniu cukrów (maksymalnie ok. 65 Bx – półtorak), natomiast przedstawione w oryginalnym artykule propozycje dotyczą brzeczek o niższym stężeniu cukru, maksymalnie 37 Bx, co odpowiada naszym trójniakom. Przypuszczalnie Brat Adam robił miody pitne z brzeczek o stosunkowo niskim stężeniu cukru ze względu na stosowanie szlachetnych kultur drożdży win gronowych, które nie odfermentowują lub źle odfermentowują brzeciaki o bardzo wysokim stężeniu cukru, ale dają oczekiwane wrażenia smakowe i aromatyczne przy mniejszych stężeniach brzeczek.

Twierdził on, że do zrobienia dobrego miodu pitnego potrzeba dobrej i miękkiej wody, najlepiej deszczowej i dobrych drożdży winnych. Należy używać beczek dębowych. Jeśli przy robieniu miodu pitnego mamy uzyskać najlepsze efekty, to konieczne jest ściśle przestrzeganie pewnych zasad. Przed podaniem szczegółowych wniosków, przedstawił stworzone przez siebie cztery różne odmiany miodu pitnego:

- zwyczajny (table wine), prosty typ miodu stołowego lub lekkiego podobnego do sherry (light sherry), gdzie sherry to hiszpańskie wina wzmocnione, ok. 16-20 % alkoholu;
- deserowy (dessert type), bogatszy w smaku i aromacie, i słodszy od pierwszego;
- miód korzenny (spiced wine), który posiada całkowicie własny charakter;
- musujący (sparkling wine), podobny do słodkich szampanów.

Określenie wine w tym wypadku dotyczy miodu pitnego.

Każdy miód pitny ma swoich wielbicieli, a składnikami są tylko miód i woda, więc wszystko zależy od technologii.

Szczegóły robienia miodu pitnego, przedstawione w punktach

Przed opisaniem rzeczywistego sposobu przygotowywania brzeczek, sterylizacji, fermentacji i dojrzewania miodu pitnego, na początek, w celu lepszego zrozumienia, Brat Adam cały proces przedstawił krótko w punktach, które to według jego doświadczenia mają bardzo duże znaczenie w tworzeniu miodów pitnych.

Najbardziej istotne jest użycie miękkiej wody – czystej wody deszczowej lub alternatywnie wody



Fermentacja burzliwa trójniaka. Fot. P. Karwowski

destylowanej. Woda z kranu, nawet jeśli jest miękka, nie jest odpowiednia ze względu na cząstki rdzy jakie może zawierać. Wiek a nawet pół wieku temu woda deszczowa była o wiele bardziej czystsza niż obecnie. Teraz taka woda nie nadaje się do wykorzystania w miodosytnictwie, gdyż powietrze jest bardzo zanieczyszczone, a tym samym i woda deszczowa. Jaką więc wodę stosować? Miękką wodę z własnego ujęcia albo dobrze przegotowaną. Czasami wodę można przefiltrować filtrami z węglem aktywowanym.

Rodzaj miodu jaki używamy określa smak i bukiet miodu pitnego. Łagodne, aromatyczne miody, takie jak koniczynowy lub lipowy są najbardziej odpowiednie. Miody o silnym aromacie – oprócz wrzosowych – nigdy nie powinny być używane gdyż dostarczą tylko rozczarowań. Istnieje szeroko rozpowszechniony pogląd, że każdy miód silnie aromatyczny lub złej jakości, który nie może być użyty do innych celów, jest odpowiedni do produkcji miodu pitnego. To jest, jednakże, pojęcie całkowicie błędne, przyczyna niepowodzeń. Tylko najlepsze, łagodne w smaku miody będą dawały najwspanialsze roczniki miodu pitnego.

- Używane drożdże w dużej mierze określają charakter miodu. Czyste kultury drożdży win gronowych dają najlepsze rezultaty. Istnieje pewna ilość czystych, szlachetnych kultur drożdży winnych, które dają szczególnie dobre wyniki w fermentacji miodu pitnego. Brat Adam używał szlachetnych odmian drożdży stosowanych do fermentacji moszczy o zawartości cukru w moszczu od 150 g/l do 350 g/l. W praktyce wina o takiej zawartości cukru w moszczu bywają od zupełnie wytrawnych do słodkich, jak na przykład tradycyjne gatunki sherry, a zdarzają się też wytrawne madery i porto. Przy robieniu miodów pitnych stosował drożdże winne pochodzące z regionu Maury, części francuskiego obszaru Roussillon oraz polecał drożdże stosowane do win hiszpańskich typu madera i win portugalskich typu malaga, które dawały znakomite wyniki. Przed śmiercią w latach 90. XX stulecia, ze względu na niedostępność, drożdże z regionu Maury, zastąpił drożdżami Montpellier. Do fermentacji miodów pitnych odradzał stosowanie powszechnie zalecanych drożdży piwnych i piekarniczych, gdyż, jak twierdził, pozostawiają niepożądany posmak. Dawniej takie miody pitne, jak należało się spodziewać, miały w pierwszym wypadku wyraźny smak piwny, a drugi nadawał miodowi pitnemu cierpki posmak typowy dla zakwasu. Do miodów dodawał same drożdże w postaci matki drożdżowej o objętości ok. 1 % brzezki. Nie dodawał żadnej pożywki, gdyż uważał to za niewskazane i twierdził, że wedle jego doświadczeń pożywki wpływały na obniżenie jakości miodu pitnego. Odradzał dodawanie środków przyspieszających fermentację takich jak kamień winny czy fosforan amonu, gdyż uważał, że psują delikatny smak i bukiet dobrego miodu pitnego. Aby uzyskać bardzo wytrawny miód dodatkowo zalecał dodatek ok. 3 gramy kwasu cytrynowego na 10 litrów brzezki.

- Roztwór wody z miodem czyli brzezka musi być sterylny, a także komplet naczyń lub beczek, w którym fermentacja przebiega. Ponadto należy starannie unikać jakiegokolwiek możliwości skażenia po odkażaniu. Ma to naprawdę ogromne znaczenie.

- Nie powinno się dodawać do syty żadnych obcych substancji. Co do kamienia winnego lub fosforanu amonu, które były dotychczas zalecane w wielu recepturach, te chemikalia powinny być całkowicie zakazane. Przyspieszają fermentację, ale psują delikatny smak i bukiet dobrego miodu pitnego.

- Temperatura w trakcie całego procesu fermentacji musi być utrzymywana na stałym poziomie, ani zbyt wysoka, ani zbyt niska. Najkorzystniejszą temperaturą nastawów dla gatunku drożdży Maury, Madera i Porto jest 18-21°C.

- Proces fermentacji powinien być prowadzony w miesiącach letnich, gdyż w tym czasie temperatura i warunki atmosferyczne są najbardziej korzystne dla rozmnażania i wzrostu komórek drożdży. Najlepszym terminem miał być okres od połowy maja do końca czerwca. Dotyczy to wszystkich miodów niemusujących. W przypadku miodów musujących, najbardziej odpowiedni czas, aby rozpocząć fermentację, jest w październiku.

Aby otrzymać miód pitny o charakterze napoju który przewyższa najlepsze wina produkowane z soku z winogron, musi on być poddany procesowi dojrzewania w mocnych beczkach wykonanych z dębu i musi być przechowywany w drewnie pełne siedem lat, zanim zostanie zabutelkowany.

Proporcje miodu do wody

Należy jasno zdać sobie sprawę, że smak, bukiet i charakter miodu pitnego jest mieszanką, kombinacją esencji kwiatowych zawartych w miodzie i zależy od rodzaju użytych drożdży. Z drugiej strony, treść (ciało) lub nasycenie (tłustość) miodu pitnego i zawartość alkoholu w dużej mierze zależy od stosunku ilości użytego miodu pszczelego do ilości wody. Miód pitny wykonany z mniej niż 200 g miodu na 1 litr wody (stężenie cukru 16,6 Bx) nie utrzyma się. Przy użyciu szlachetnych drożdży winnych maksymalne stężenie brzezki, które może być skutecznie odfermentowane, wynosi 0,6 kg miodu na 1 litr wody [37,5Bx].

Lp.	Rodzaj miodu pitnego	Ilość miodu / litr brzezki	Stężenie cukrów	Wg polskiego podziału typów miodów – ilość cukrów w brzezce około:
		[g]	Bx	Bx
1	musujące	220	18	szóstak – 16,6 piątak – 20 czwórniak – 25 trójniak – 33
2	wytrawne	200÷350	18÷26	
3	średnio-słodkie do bogatych	400÷600	28,5÷37,5	

Gdy nie znamy stężenia miodu w roztworze, jak również gdy miód pochodzi z mycia, dla określenia zawartości miodu, a w zasadzie cukrów, będzie konieczne użycie areometru lub refraktometru. Alternatywnie, procent cukrów z miodu może być ustalony przez mniej dokładną metodę ważenia litra brzezki.

Masa litra brzezki, ilość miodu na litr wody wraz z podaniem ciężaru właściwego (w temp. 15,5°C) i zawartość cukru są następujące:

Waga 1 litra brzezki	Ilość miodu / 1 litr	Zawartość cukrów w 1 litrze brzezki	Ciężar właściwy	Zawartość cukru
[g]	[g/litr]	[Bx]	[g/ml]	[g/100ml]
226,5	200	13,1	1,053	13,04
237,8	250	15,7	1,064	15,61
249,2	300	18,2	1,075	18,13
260,5	350	20,7	1,086	20,60
271,8	400	22,9	1,096	22,81
294,5	500	26,7	1,114	26,06
317,1	600	29,6	1,128	29,66

Dalszy ciąg w następnym numerze

* Witold Dobroczyński, winiarz i miodosytnik z Wybrzeża; e-mail: wido@poczta.onet.pl

MARKETING JEST WSZĘDZIE...



Prof. Franz Trinkl

Zielonogórcy winiarze otrzymali możliwość wzięcia udziału w niezwykle ciekawych seminariach „Wprowadzenie w świat marketingu” i „Strategia marketingu”. Wykłady prowadził profesor Franz Trinkl, nauczyciel akademicki z Wiednia.

Marketing, obecny w życiu każdego człowieka, a w szczególony sposób także w działalności każdego z nas, winiarzy, został przedstawiony jako nauka łącząca elementy psychologii, medycyny, kultury i wielu najrozmaitszych przejawów ludzkiego życia. Dowiedzieliśmy się jak w ujęciu marketingowym funkcjonuje nasz mózg, jakie są różnice w reakcjach na różne bodźce u mężczyzny i kobiety, jaki wpływ na nasze decyzje wywołuje kolor, osobista komunikacja, konflikt, strach.

Niektóre informacje brzmiały wręcz zdumiewająco, jak ta o cenie świadomego działania: bycie świadomym wymaga wielkiej

ilości energii; na mózg przypada tylko 2 % wagi ciała, ale potrzebuje on dla swego działania aż 20 % całkowitej energii wytwarzanej przez organizm. Mózg potrzebuje 22 razy więcej energii niż wszystkie pracujące mięśnie! Krzywa dziennej sprawności pozwala tak wyznaczyć godziny swojej aktywności np. komercyjnej czy twórczej, aby znaleźć się w dobowym optimum.

Wiedza o marketingu pozwala rozpoznać potrzeby i motywacje jakimi kieruje się klient, a trzeba zdawać sobie sprawę, że tych potrzeb i motywacji człowiek ma ponad tysiąc. A wszystko po to, aby odpowiedzieć sobie na zasadnicze pytanie: dlaczego klienci dany produkt (wino!) kupują – albo dlaczego nie.



• Visegrad Fund

ORDO EQUESTRI VINI EUROPAE (OEVE)
we współpracy z
INTERNATIONAL VISEGRAD FUND (IVF)
i Zielonogórczym Stowarzyszeniem Winiarskim

zapraszają do udziału
w seminarium:

1. „Wprowadzenie w świat marketingu”
2. „Strategia marketingu”

w Zielonej Górze,
w lokalu ZKF „Ad Astra”, ul. Fabryczna 13B

26 - 28.10.2012



Z rąk Horstmara Vogla certyfikat otrzymuje Piotr Jaskóła, prezes Śląskiego Stowarzyszenia Winiarzy.
Fot. P. Karwowski



Mirosław Kuleba

RYCERZE WINA

Z winiarzami zrzeszonymi w Zielonogórskim Stowarzyszeniu Winiarskim spotkali się dwaj emisariusze Zakonu Rycerzy Wina, prokonsul (Proconsul Eques) Franz Trinkl i senator (Senator tit.) dr Horstmar Vogl z Austrii. Otrzymaliśmy zaproszenie do wstąpienia w szeregi Rycerstwa Wina, katolickiego zakonu prawych ludzi miłujących wino, pokój i braterstwo między narodami. Szczegóły dotyczące historii Zakonu Rycerzy Wina, sięgającej XIV wieku, zasad jego funkcjonowania i pasownia na rycerza zainteresowani znajdą na stronie internetowej www.equesdevino.eu




Habit Zakonu Rycerzy Wina



Znak Rycerza Wina



Krzyż braci zakonnych wyższego stopnia



EINLADUNGSBRIEF ZUR RITTERSCHAFT

An die Weinfreundinnen und Weinfreude in den Ländern Europas!

Gegeben am Senatssitz in der Freistadt Eisenstadt + Stift Klosterneuburg


Der Wein ist ein wesentlicher Teil der europäischen Kultur und Identität.
Der Europäische Weinritterorden hat es sich zum Ziel gemacht,
dieses gemeinsame kulturelle Erbe in seiner gesamten Vielfalt zu pflegen
und auch für die kommenden Generationen zu erhalten.

Wir wollen damit einen essentiellen Beitrag zur Europäischen Integration
und zum Weiterbau des Europäischen Freundschafts- und Friedenswerkes
in Europa leisten.

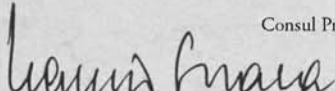
Bei all diesem Bestreben soll natürlich die persönliche Freundschaft, das Genießen eines edlen Tropfens
und die Pflege der schönen Künste nicht zu kurz kommen.

Wir laden Sie daher ein, den Schritt zur Mitgliedschaft in den
ORDO EQUESTRIS VINI EUROPAE
in Betracht zu ziehen, indem Sie entweder persönlich Mitglied werden
und/oder am Aufbau eines Ritterlichen Consulates in Ihrem Lande mitwirken.

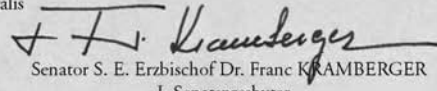
IN HONOREM DEI et IN HONOREM VINI
NOS SENATUS:




Consul Prof. Ing. Dr. h.c. Alfred R. TOMBOR-TINTERA
Magister Generalis



Consul Hofrat Prof. Dkfm. Mag. Helmut SKALA
Praeses Senatus



Senator S. E. Erzbischof Dr. Franc KRAMBERGER
I. Senatspresbyter



Senator Dr. h.c. mult. Dipl.-Ing. Dr. Franz Fischler
EU-Senator

Eigentümer, Herausgeber und Verleger: Der Europäische Weinritterorden, A-7000 Eisenstadt, Hauptstrasse 40 • Druck: DANEK Grafik Repro Druck, Hornstein, Tel. 02689 2306
Senatsbüro und Redaktion: Tel. ++43 (0)2682 64446 Fax DW 22 • Grafik: R. Diezl, Tel. 03356 657
e-mail: senat@equesdevino.eu • Internet: www.equesdevino.eu

Instrukcja technologiczna dla win gronowych (2)*

B. PRZYJĘCIE Z IMPORTU I ZAPIWNICZENIE WIN**1. Przygotowanie piwnic**

W celu zagwarantowania sprawnego i właściwego przebiegu prac związanych z przyjęciem i zapiwniczeniem dostarczonych z importu partii win, Zakłady Centralnych Piwnic Win Importowanych w terminie poprzedzającym ustalony okres dostawy win z importu powinny dokonać następujących przygotowań:

- a) przygotować pomieszczenia piwniczne na przyjęcie win ustalonych planem dostawy (dezynfekcja i bieżące remonty);
- b) skontrolować stan beczek składowych, dopilnować terminowego dokonania remontów głównych i zabezpieczenia beczek uszkodzonych. Beczki składowe, których elementy (klepki) na skutek remontu zostały wymienione, powinny być powtórnie przemierzone i zweryfikowane przez Urząd Miar;
- c) skontrolować stan urządzeń związanych bezpośrednio z przyjęciem i zapiwniczeniem win, dopilnować terminowego dokonania ewentualnych remontów urządzeń i pomieszczeń piwnicznych;
- d) zwiększyć w planie przewozów zapotrzebowanie na środki transportowe – konieczne do zwózki transportów wina;
- e) ustawić odpowiednio harmonogram prac własnych brygad za- i wyładunkowych.

2. Odbiór ilościowy i jakościowy win

O dokonaniu przez dostawcę zagranicznego wysyłki partii win Zarząd Centralnych Piwnic Win Importowanych powiadamia zainteresowany zakład podając:

- a) datę dokonania wysyłki ze stacji załadunkowej przez dostawcę;
- b) nr wagonu;
- c) gatunek wina, ilość w litrach oraz ilość beczek.

O przejściu partii wagonowej wina przez punkt graniczny zakłady są powiadamiane telegraficznie przez Przedsiębiorstwo Obrotu Spożywczymi Towarami Importowanymi – Sekcję Terenową w Krakowie.

Po otrzymaniu awiza stacji kolejowej, potwierdzającego nadejście partii wina – Zakład powinien przystąpić natychmiast do wyładunku partii wina po uprzednim:

- a) zwolnieniu nadesłanej partii wina do odbioru przez Urząd Celný i F-mę C. Hartwig;
- b) wykupieniu listu przewozowego;
- c) dokonaniu szczegółowej kontroli zewnętrznej stanu nadesłanego wagonu z tym, iż w wypadku stwierdzenia braku lub śladów naruszenia plomb, uszkodzenia wagonu, stwierdzenia wycieków należy przed otwarciem wagonu wezwać przedstawiciela PKP i PZU w celu wzięcia udziału przy rozładunku wagonu. W przypadku stwierdzenia braków lub szkód (naruszenie beczek nieudokumentowane) należy sporządzić odpowiednie protokoły szkodowe (protokół kolejowy) przy współudziale przedstawiciela PKP i PZU.

Po otwarciu wagonu, beczki uszkodzone lub noszące ślady wycieku należy natychmiast uszczelnić. Obluźnione lub niedostatecznie zabezpieczone przed zsunieniem się obręcze beczek powinny być nabite i odpowiednio zabezpieczone. Przy manipulacjach za- i wyładunkowych należy zachować najdalej idące środki ostrożności, celem uniknięcia nieszczęśliwych wypadków oraz powstania ewentualnych szkód spowodowanych rozbiciem, pęknięciem lub uszkodzeniem beczek.

Przyjęcie ilościowe

Przyjęcia ilościowego win należy dokonać przez liczenie i przeważanie wszystkich beczek z winem przy udziale przedstawiciela PKP (w wypadku stwierdzenia szkód) i zaprzysiężonego wagowego PIH. Beczki z winem w czasie transportu ze stacji kolejowej do Zakładu należy zabezpieczyć przez odpowiednie zaklinowanie beczek.

Po przetransportowaniu beczek do pomieszczeń piwnicznych wina z beczek transportowych należy przelać do własnych beczek składowych, a następnie całkowicie opróżnione beczki transportowe dostawców przeważać dla ustalenia rzeczywistej tary poszczególnych beczek. Zgodność wagi brutto poszczególnych beczek oraz rzeczywistej tary beczek powinna być potwierdzona przez zaprzysiężonego wagowego PIH świadectwem przeważania. W wypadku braku wolnych naczyń własnych, nadesłaną partię

wina należy zapiwniczyć w beczkach dostawcy.

Na okoliczność przyjęcia win z importu na składy piwniczne należy sporządzić protokół przyjęcia, a za podstawę do wyliczenia przyjętego litrażu ustala się:

- a) przy przepompowaniu wina do beczek własnych – łączną wagę wina w kg netto (ustalono na podstawie obliczenia dokonanego przez odjęcie od faktycznej wagi brutto beczek z danego ładunku wagonowego, ustaloną faktyczną tarę beczek) podzieloną przez ciężar właściwy wina, stwierdzony przez Laboratorium Zakładowe;
- b) przy zapiwniczeniu nadesłanej partii wina w beczkach transportowych dostawcy, podstawą do wyliczenia litrażu jest łączna waga partii wagonowej netto w kg czyli faktyczna waga brutto wina danego ładunku wagonowego, pomniejszona o rzeczywistą wagę tary beczek i podzielona przez ciężar właściwy wina stwierdzony przez Laboratorium Zakładowe. Oryginał sporządzonego protokołu przyjęcia wagonowej partii wina wraz z ewentualnymi protokołami szkodowymi oraz świadectwem przeważania – Zakłady Centralnych Piwnic Win Importowanych powinny w terminie 3-ch dni (licząc od daty nadejścia wina) przesłać Centrali Handlu Zagranicznego „Rolimpex”, Warszawa, ul. Filtrowa 61.

Przyjęcie jakościowe

Kierownik Kontroli Technicznej i Kierownik Techniczny Zakładu powinni w chwili przyjęcia wina pobrać po dwie próby wina ca 0,75 ltr w celu:

- a) doraźnego ustalenia jakości wina przez próbę organoleptyczną i dokonania kontroli fizyko-chemicznej przez laboratorium zakładowe;
- b) zachowania drugiej próby à 0,75 ltr – jako próby arbitrażowej do czasu całkowitego wyjścia danej partii wina z piwnic.

W protokole przyjęcia Kierownik Kontroli Technicznej i Kierownik Techniczny powinni umieścić swoje uwagi odnośnie jakości przyjętej partii wina na podstawie przeprowadzonych badań organoleptycznych. Laboratorium zakładowe jest obowiązane do przeprowadzenia w ciągu 5 dni badań laboratoryjnych próby z otrzymanej partii wagonowej wina i przesłanie do Zarządu Centralnych Piwnic Win Importowanych wyników następujących oznaczeń: ciężaru właściwego, alkoholu, cukru, ekstraktu bezcukrowego, kwasowości lotnej, kwasowości ogólnej, SO₂ ogólnego i wolnego.

Zapiwniczenie wina

Po dokonaniu przyjęcia wina ilościowo i jakościowo, otrzymaną partię wina należy przepompować do czystych zdezynfekowanych beczek składowych, a w wypadku braku naczyń własnych, nadesłaną partię wina należy zapiwniczyć w beczkach dostawców. Beczki należy napełniać pod sam szpunt. Wina, których zawartość kwasów lotnych przekracza granicę ustaloną normą i ulega dalszemu wzrostowi, należy zapiwniczyć w osobnym pomieszczeniu izolowanym.

Beczki składowe powinny być ustawiane na podkładach i odpowiednio zaklinowane. Odległość beczek od podłogi nie powinna być mniejsza jak 40 cm. Przy piętrowaniu beczek należy zwrócić uwagę, aby ustawiane były do dwóch poziomów. Należy również zwrócić uwagę przy ustawianiu beczek na właściwe wykorzystanie kubatury piwnicznej z zachowaniem wolnych przestrzeni umożliwiających swobodny dostęp do beczek oraz na odpowiedni sposób zaklinowania wykluczający możliwość obsunięcia się i poruszenia ustawionych beczek.

Każda beczka przyjętego wina powinna być zaopatrzona w kartę ewidencyjną określającą nazwę handlową wina, dzień przyjęcia z importu oraz uwagi Kierownika Technicznego i Kierownika Kontroli Technicznej odnośnie stanu jakościowego wina w momencie przyjęcia go do piwnic.

* Instrukcja obowiązująca w Polsce w branży winiarskiej do 1989 roku.



winiarz
ZIELONOGÓRSKI

ZIELONA GÓRA
Wydanie dofinansowane ze środków
Urzędu Miasta Zielona Góra

Pismo wydawane przy współpracy z Fundacją „Gloria Monte Verde”

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