

Nagroda OIV dla „Enographii Thalloris”

24 czerwca Jury OIV (Międzynarodowej Organizacji Winorośli i Wina) w konkursie na najlepszą publikację winiarską ostatnich dwóch lat przyznało nagrodę w kategorii „Historia, Literatura” dziełu „Enographia Thalloris” **Mirosława Kuleby**, wydanemu przez Fundację „Gloria Monte Verde”. Do konkursu zgłoszono 30 publikacji z 12 krajów. Oficjalna ceremonia wręczenia nagród odbędzie się 21 października w salonach OIV przy ulicy d'Aguesseau w Paryżu.



Dni Województwa Lubuskiego

Tradycje winiarskie województwa były mocno akcentowane podczas Dni Województwa Lubuskiego, które obchodzono w dniach 27-29 czerwca w Zielonej Górze. W specjalnym namiocie Lubuski Szlak Wina i Miodu reprezentowały winnice „Julia”, „Krucza”, „Miłosz”, „Na Leśnej Polanie”, „Saint Vincent”, „U Michała” i „Pasieka przy Piaskowym Młynie”. Swoje stanowisko miało także Muzeum Wina. Natomiast wzdłuż ulicy Kupieckiej ustawiono wystawę plenerową pt. „Lubuskie winnice”. Składa się na nią 26 wielkoformatowych zdjęć pokazujących piękno naszych winnic wraz ze szczegółowymi opisami. Wystawę promującą lubuskie winiarstwo pokazano także w kraju i za granicą. W maju mogli ją obejrzeć mieszkańcy Poznania. W pierwszej połowie lipca ustawiona została w ogrodach barokowych Winnicy Wackerbarth k/ Drezna, a w drugiej przy Starym Rynku we Wrocławiu. W sierpniu była na Przystanku Woodstock i później w centrum Kołobrzegu.



LSWiM w „Gazecie Lubuskiej”

Mapa Lubuskiego Szlaku Wina i Miodu była 17 lipca prezentem dla czytelników codziennego wydania gazety. Jednocześnie umieszczono na niej miejsca słynące z przysmaków i zarejestrowanych produktów regionalnych. To podręczne wydawnictwo znakomicie ułatwi zwiedzanie naszego województwa amatorom podróży kulinarnych. Podjęcie decyzji udania się w drogę przybliży czterostronicowy dodatek szczegółowo opisujący gamę uprawianych w regionie odmian winorośli i wytwarzanych tu specjałów.



Lubuskie wino winobraniowie

Na uroczystej prezentacji win z lokalnych winnic w dniu 24 lipca w zielonogórskiej Palmiarni wybrano pierwszy, historyczny trunek z naszego regionu. Będzie on oficjalnie sprzedawany podczas Dni Zielonej Góry jako wino winobraniowie, ze specjalnie na ten cel zaprojektowaną etykietą. Tego zaszczytu doświadczyło „Cuvee Słoneczne” rocznik 2013 z winnicy Saint Vincent w Borowie Wielkim. Jest to białe, półwytrawne cuvee z aromatycznych odmian Gewürztraminer, Pinot Gris i Muscat Ottonel. Inicjatywa dokonania wyboru reprezentanta win lubuskich wyszła z Zielonogórskiego Stowarzyszenia Winiarskiego.



winiarz

ZIEŁONOGÓRSKI

PISMO PLANTATORÓW WINOROŚLI I PRODUCENTÓW WINA • NR 54 • WRZESIEŃ 2014



OIV
 **PRIX DE L'OIV 2014**
 Organisation Internationale de la Vigne et du Vin

Enographia Thalloris

„Enographia Thalloris”, wielka historia zielonogórskiego wina, wydana w 2013 roku przez fundację Gloria Monte Verde, otrzymała nagrodę Międzynarodowej Organizacji Winorośli i Wina. Wydawca uzyskał prawo opatrzenia okładki książki specjalną banderolą

Mirosław Kuleba

WINNICE KRYMU

Z dawnych podróży pozostała mi butelka starego winiaku, który produkował winiarski sowchoz Koktebel na Krymie. Kupażowano go ze spirytusów co najmniej dziesięcioletnich i starszych, z rosnących wśród stepów winogron Rkaciteli, Terbasz i Kara izjum aszchabadzki. „Konjak Krym”, jak go nazwano, to produkt miejscowej kultury winorośli, liczącej 2500 lat. W krymskim kombinacie winiarskim Massandra znajdują się najstarsze piwnice Ukrainy, a niegdyś ZSSR, zbudowane w 1897 roku, a w nich enoteka z milionem kolekcjonerskich win.

Cenne łupy przypadły tego lata Rosjanom. Triumfują w imperialnym amoku, „*ssąc rubinowe piersi winogrona*”. Rubinową posoką pod błękitnym niebem okryła się ukraińska „*niwa złotokłosa*”. Mickiewicz, brodząc w krymskich łąkach u stóp Czatyrdahu, dostrzegł jednak prawdę, która jest, której nie zniweczy zwątpienie Piłata: „*Słuchasz tylko, co mówi Bóg*”.

Przemysław Karwowski

WINIARSKIE AKCENTY DNI ZIELONEJ GÓRY -WINOBRANIA 2014: KIEDY, CO, GDZIE

Nie mając jeszcze dokładnych informacji o wszystkich przedsięwzięciach, promujących tradycje winiarskie, z kronikarskiego obowiązku i wzorem lat ubiegłych przedstawiamy te, o których już wiemy.

4-30 września: „Zielona Góra – 700 lat udokumentowanego winiarstwa”, wystawa dokumentów ze zbiorów redakcji pisma „Winiarz Zielonogórski” oraz WiMBP im. C. Norwida, tzw. łącznik biblioteki;

6 września: przejazd pociągiem turystycznym „Winniczek” na trasie Poznań-Zielona Góra-Poznań, pociąg przewiezie pocztę specjalną z datownikiem okolicznościowym „Winobranie”;

6-13 września: prezentacje 13 winnic, domki winiarskie, Stary Rynek;

6-13 września: „winobusy”, zwiedzanie 11 winnic;

10 września – 19 października: „W Grünbergu na Antypodach”, wystawa w Muzeum Ziemi Lubuskiej, kurator dr Anitta Maksymowicz;

10 września – 2 listopada: „Cyna ze zbiorów MZL”, wystawa w Muzeum Ziemi Lubuskiej, kurator dr Arkadiusz Cincio;

12 września: „Klient w centrum uwagi – Służba Celna wobec winiarstwa w Polsce”, konferencja w Sali Kolumnowej Urzędu Marszałkowskiego;

13 września: Korowód Winobraniowy, m.in. z udziałem 17 winnic;

14 września: XII Konkurs Win Domowych, zielonogórska Palmiarnia.

Witold Dobroczyński

LUBUSKIE WINA REGIONALNE NA FESTIWALU „WINA I SERY” W SOPOCIE

W dniach 20-22 czerwca 2014 r. na pięknie odrestaurowanym Placu Przyjaciół Sopotu przed wejściem na sopockie moło odbył się V Sopocki Festiwal „Wina i sery”, w którym wzięło udział 35 wystawców z Polski i Europy. Wystawiano wina z polskich winnic, wina z Europy i spoza niej, nalewki, wódki, miody pitne, cydry, soki, polskie sery zagrodowe i sery regionalne z Europy, miody, szlachetne wędliny, chleb i pieczywo, oleje, oliwy i inne delikatesy. Można było dokonać degustacji i zakupu unikatowych produktów. Zauważyłem, że były eksponowane wina gronowe z Polski, Gruzji, Mołdawii, Macedonii, Grecji, Portugalii, Hiszpanii, Włoch, a nawet z Australii oraz wina owocowe krajowych wytwórców.

Lubuskie wina regionalne promowały dwie sympatyczne panie, Katarzyna Klimuk – specjalista ds. sprzedaży wina winnicy Saint Vincent w Borowie Wielkim i Justyna Jakubiec, prywatnie prowadząca pasiekę. Prezentowały, częstowały i sprzedawały dwa rodzaje win wytrawnych z roku 2012, białego rieslinga i czerwonego regenta. Cena butelki wina wynosiła 50 zł i nie była zbyt konkurencyjna na sopockim festiwalu. A może tu nad morzem warto szerzej promować wina lubuskie, szczególnie w sezonie letnim?

Wino i ser idą w parze. Na festiwalu prezentowano sery, które można było skosztować do lampki wina. Oczywiście można było również zaopatrzyć się w większe ilości. A było w czym wybierać. Polscy wytwórcy regionalni proponowali swoje wyroby w wielu smakach i odmianach. Można było spotkać sery z ziołami, z pomidorami czy z orzechami. Były góralskie oscypki, twarogi, sery białe i sery żółte długo dojrzewające. Np. znane już, swojskie, długo dojrzewające sery z Gospodarstwa Rolnego w Korycinie na Podlasiu, sery owcze z rancza „Frontiera” z okolic Mrągowa czy sery kozie z gospodarstwa „Malinowy Chruśniak”. Swoje sery prezentowali również Francuzi, Grecy, Hiszpanie, Austriacy, Szwajcarzy, Bułgarzy, Litwini i Włosi.

Justyna Jakubiec (z lewej)
i Katarzyna Klimuk
na festiwalu w Sopocie.
Fot. Witold Dobroczyński



PIONIERSKIE WINO

Staraniem Stowarzyszenia Pionierów Zielonej Góry niedawno wydany został tom wspomnień najstarszych mieszkańców naszego miasta, zatytułowany „Pionierzy Zielonej Góry – wczoraj i dziś”^{**}. Relacje zielonogórzan opracowali Wiesław Pyżewicz i Julian Stankiewicz. We wspomnieniach z pierwszych powojennych lat pojawia się dość egzotyczny dla nowych mieszkańców Zielonej Góry motyw, związany z historią miasta – wino. Zielonogórskie wino, winnice i święto Winobrania. Niżej prezentujemy fragmenty pionierskich relacji, związanych z winną tematyką. Pewnym kuriozum w tym zbiorze jest zachowana w zbiorach Stowarzyszenia Pionierów Zielonej Góry stronica wydarta z rosyjskojęzycznego czasopisma o nieustalonym tytule, zawierająca relację z winobrania w Zielonej Górze w 1951 roku. Jej autorem jest Michał Jarowoj. Tekst dedykujemy tym wszystkim, którzy uszczęśliwili nasze miasto Festiwałem Piosenki Rosyjskiej. Można oczekiwać, że w wyniku zwycięskiej okupacji Krymu i wschodniej Ukrainy przez Rosję repertuar pieśni prezentowanych na kolejnym festiwalu znacznie się wzbogaci.

Zdzisław Piotrowski

PRZYJECHAŁEM Z GORZOWA NA WINOBRANIE W 1947 ROKU

W pierwszych latach powojennych województwo poznańskie miało dwie popularne gazety. Porannym, oficjalnym dziennikiem był „Głos Wielkopolski”. Była też popołudniówka pod nazwą „Express Poznański”. Czytaliśmy głównie „Express”, udostępniany dnia następnego przez sąsiada z drugiego piętra naszej kamienicy w Gorzowie Wlkp. przy ul. Kosynierów Gdyńskich 25. Czytając tę „przechodzoną” gazetę dowiedziałem się, że w Zielonej Górze jest Państwowa Lubuska Wytwórnia Win, podległa Centralnemu Zarządowi Państwowego Przemysłu Fermentacyjnego w Bydgoszczy. Reklamowali się winem jabłecznym, słodkim, pod nazwą „Reneta Kardynalska” oraz winami porzeczkowymi, półsłodkimi. Ojciec śmiał się, że jeżeli nie smakują nam szare renety z przydomowego ogrodu, to on zrobi wino o nazwie „Reneta Kolejarska”.

Ojciec obiecał wziąć mnie na zielonogórskie Winobranie. Tak sobie wykonypował, aby mieć służbę wieczorem i na nocleg w sobotę 27 września 1947 r. Zamówił sobie kwatery w noclegowni w Zielonej Górze. Przyjechaliśmy w sobotę porannym pociągiem z Gorzowa, przez Kostrzyn.

Miasto było udekorowane trochę podobnie jak Dolsk na dożynki, ale bardziej okazałe, bo już w okolicach dworca i wzdłuż całej ul. Generalissimusa Stalina, aż do ratusza i dalej – do pl. Słowiańskiego. Głównymi elementami dekoracyjnymi były wieńce uwite z gałęzi winorośli. Rozwieszono te wieńce nad ulicami, na linkach i drutach rozciągniętych pomiędzy drzewami. Wokół ratusza były wkopane drągi i na nich wisiały wieńce, ale uwiązane „na płasko”, w poziomie. A z wieńców zwisały kolorowe wstążki.

Największy wieniec wisiał na wieży ratuszowej, na wysięgniku z dwoma łańcuszkami. Płaski wieniec kojarzył mi się z modnym wywieszaniem okrągłej tarczy nad zakładem fryzjerskim. Jak się dowiedziałem, wywieszanie zielonego wieńca to odziedziczony po Niemcach zwyczaj sygnalizowania, że na winnicy zaczęły się zbiory.

Jeśli chodzi o ratusz, to jego wieża była udekorowana łańcuchami żarówek, które – zapalone wieczorem – tworzyły ładny motyw do podziwiania. Jeszcze warto wspomnieć, że gdzieś tam wisiały grona zrobione z przepalonych żarówek, pomalowanych na zielono i zaopatrzonych w wycięty z blachy kształt liścia winorośli.

Bolesław Witosławski

LATA ZAPISANE W PAMIĘCI

Był też czas na różne chłopięce gry i zabawy, czasem niebezpieczne lub z zaskakującym finałem. Pewnego razu grałem z chłopakami w piłkę na zapleczu kamienicy przy ul. Mikołaja Reja 3, przy zabudowaniach od strony ul. Władysława Reymonta

(dziś odcinek al. Wojska Polskiego). Wtem zobaczyliśmy, że w jednym miejscu osuwa się ziemia, odsłaniając wejście do jakiegoś pomieszczenia. Okazało się, że jest to piwniczka winiarza, w której znaleźliśmy ponad 600 pustych butelek do szampana i kilka napełnionych tym trunkiem. Butelki wkrótce odstawiliśmy do Winiarni przy ul. Ignacego Daszyńskiego (obecnie ul. Stanisława Moniuszki), inkasując za nie nieco grosza.

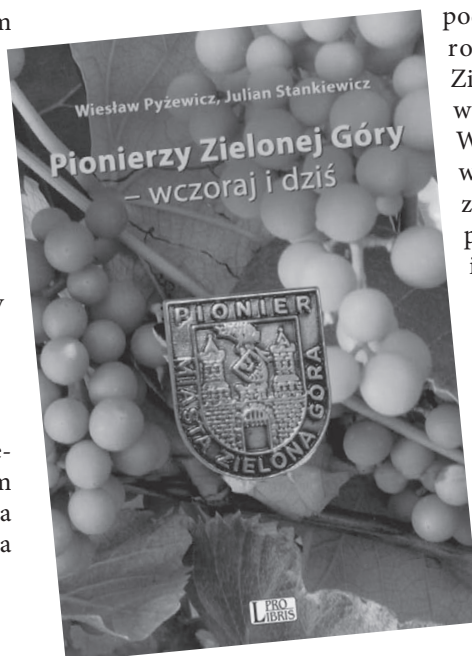
Włodzimierz Kwaśniewicz

O MOICH RODZICACH, ADELI I JÓZEFIE KWAŚNIEWICZACH, PIONIERACH ZIELONEJ GÓRY – SERDECZNE WSPOMNIENIE

[Mój ojciec Józef] szybko zaczął wrastać w swoją nową rzeczywistość i przestrzeń, tak że przestał traktować Zieloną Górę jako miejsce tymczasowego pobytu. Z satysfakcją obserwował jej życie i rozwój jako swojego nowego miejsca na ziemi, pisząc iż: *W mieście przybywało coraz więcej mieszkańców. Z dnia na dzień odczuwało się lepszą organizację życia w każdej dziedzinie. Piękne były Dni Zielonej Góry kończące się Świętem Winobrania. Było to jedyne tego rodzaju święto w Polsce, toteż na pierwsze Winobranie do Zielonej Góry przyjeżdżały wycieczki z całego kraju, a szczególnie ze Śląska. Rano w dniu Winobrania orkiestry górnicze przechodziły ulicami i swą muzyką zapraszały na gody winobraniowe. Miasto wtedy po prostu pękało w szwach, a liczba gości przekraczała znacznie liczbę mieszkańców*^{**}. Pamiętam znakomicie te barwne i piękne korowody winobraniowe, które oglądałem jako dziecko a potem chłopak. Nie wiedziałem wówczas, że była to polska kontynuacja regionalnej niemieckiej tradycji winiarskiej. [...]

W 1976 r. spełniły się moje marzenia i rozpoczęła się najważniejsza część mojego życia, czyli kariera muzealnika. Roz-

począłem 1 września tego roku pracę w Muzeum Ziemi Lubuskiej na stanowisku kierownika Działu Winiarskiego. Jak wypilem w tymże całe wino... to z dniem 1 stycznia 1978 r. podjąłem się tworzenia i budowania obecnego Lubuskiego Muzeum Wojskowego w Drzonowie, dzieła mego życia, które budowałem od zera, od podstaw. Najpierw powstało ono w moim sercu i w myślach, a następnie je przez długie lata (bo przez 34) materializowałem.



PIONIERSKIE WINO

Leon Borysowski

CZAS NAUKI I PRACY

Poczynając od 1945 roku uczestniczyłem we wszystkich zielonogórskich Winobraniach. W pierwszych latach powojennych miały one charakter prawdziwego święta zbiorów owoców winorośli. Na przystrojonych wozach i platformach ciągniętych przez konie jechały beczki z winem, winiarki w pięknych strojach, w korowodzie szły różne postaci historyczne. Winogrona i wino sprzedawano w wielkich beczkach, wykorzystanych jako budki handlowe. Gości Winobrania częstowano też gratisowo winem nalewanym do papierowych kubków.

Lucja Mrozowska (Karczevska)

ZAMIESZKAŁAM NA WINNICY

Za Niemców było to Weinbergshang, czyli „Winnica na stoku”, droga na południowym zboczu wzgórza Löbtenz. Powyżej i z obu stron ul. Wodnej w 1946 roku zastaliśmy winnice, a poniżej rozciągały sady i pola; dziś są tu jeszcze ogródki działkowe, a wokół liczne domki jednorodzinne, które zaczęto budować od początku lat 70. Nieopodal mojego domu zachowała się do dziś, zagłębiona w ziemi, zabytkowa piwnica do leżakowania wina, z wejściem widocznym od ul. Wodnej. Przez jakiś czas PSS „Społem” składowała w niej ziemniaki i inne warzywa, później służyła komuś do hodowania pieczarek. Dawniej o tej winnicy powyżej ulicy Wodnej mówiło się „winnica księdza Michalskiego”, bo dochodziła do stojącego na wzgórzu kościółka pw. Narodzenia Najświętszej Marii Panny (zwanego Kaplicą na Winnicy), należącego do parafii św. Jadwigi, której proboszczem od jesieni 1945 roku był ks. Kazimierz Michalski. Winnicę użytkowała (były nowe nasadzenia winorośli) zielonogórska Winiarnia, bodajże do pierwszej połowy lat 60. zeszłego wieku.



Zielona Góra, Winobranie 1953. Rodzina Stanisławy i Józefa Oszczyków, mieszkańców podzielonogórskiego Grabowca, sfotografowała się przed ratuszem. Oszczykowie, pochodzący z Dąbrówki w Puszczy Kampinoskiej, wyjechali na Zachód w 1945 roku, kiedy komuniści zaczęli polowanie na AK-owców

Michał Jarowoj

DZIEŃ WINOBRANIA

Tu, na placu Słowiańskim, odbył się wiec. Poprzedniego dnia radio moskiewskie przyniosło radosną wiadomość: odpowiedź towarzysza J.W. Stalina korespondentowi „Prawdy” na temat broni atomowej. Wszyscy przyjęli ją jako nowe wezwanie do zachowania pokoju na całym świecie, jako mocne przeciwstawienie się agresywnym zamiarom amerykańskich podżegaczy wojennych.

Wśród ludzi zapanowała wielka radość. Wytrącono atomowy atut z rąk amerykańskich podżegaczy wojennych. Będzie pokój! Będą kwitły winnice w Zielonej Górze!

Kiedy tylko mówca wymienił imię Stalina, nad placem wleciały stada gołębi, a tysiące ludzi skandowały: - Niech żyje Stalin!

Po wiecu rozpoczął się uroczysty pochód. Ludzie szli w kolumnach ulicą Stalina, a z trybuny pozdrawiali ich przedstawiciele władz miasta, przywódcy partii, organizacji społecznych oraz przodownicy pracy. A kiedy pochód się skończył, wszyscy przenieśli się na Stary Rynek, na miejskie place i ulice. Tam w kioskach i kramach, oplecionych zielenią i kwiatami, można było wypić wino, nalewane do szklanek prosto z beczki, i potańczyć. Do późnego wieczora ludzie pracy w Zielonej Górze świętowali Dzień Winobrania, a co godzinę na starej wieży ratusza trębacze grali stary hejnał Ziemi Lubuskiej, rdzennej polskiej ziemi, złączonej z macierzą dzięki historycznym zwyczajom narodu radzieckiego nad faszyzmem.

Dzień Winobrania – stare święto winiarzy – w Zielonej Górze stał się demonstracją, przejawem gotowości narodu polskiego, razem z narodem radzieckim i wszystkimi pokoj miłującymi narodami, do walki o trwałą, nieprzemijający pokój na świecie.

Z rosyjskiego przełożył Ryszard Szymkowski



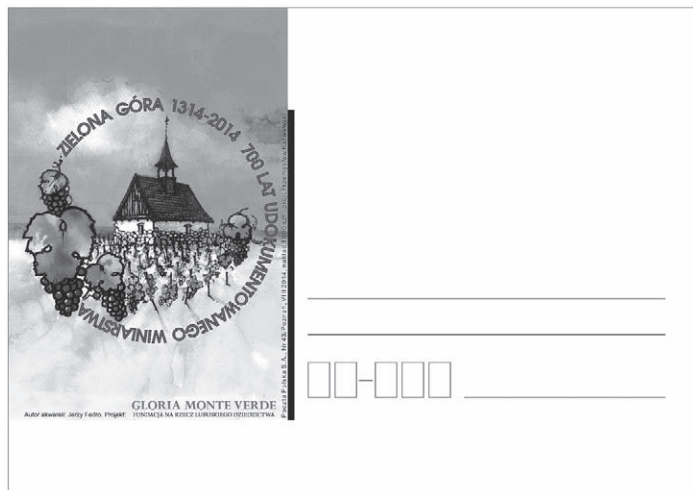
Rodzina Feliksa Nowińskiego przybyła z Francji w 1947 roku i zamieszkała w dawnym domu winiarskim W. Büttnera, później Herberta Lange, stojącym pośród zdziczałych winnic (dzisiaj ul. Zakręt 2)

* „Pionierzy Zielonej Góry – wczoraj i dziś”, red. i oprac. Wiesław Pyżewicz i Julian Stankiewicz. Pro Libris, wydawnictwo WiMBP im. C. Norwida, Zielona Góra 2014.

** Cytat z opublikowanych wspomnień Józefa Kwaśniewicza „Zielona Góra – moje życie”, Studia Zielonogórskie, cz. 1 – t. 6 (2000), cz. 2 – t. 9 (2003).

Przemysław Karwowski

ROCZNICA ZIELONOGÓRSKIEGO WINIARSTWA W FILATELISTYCE



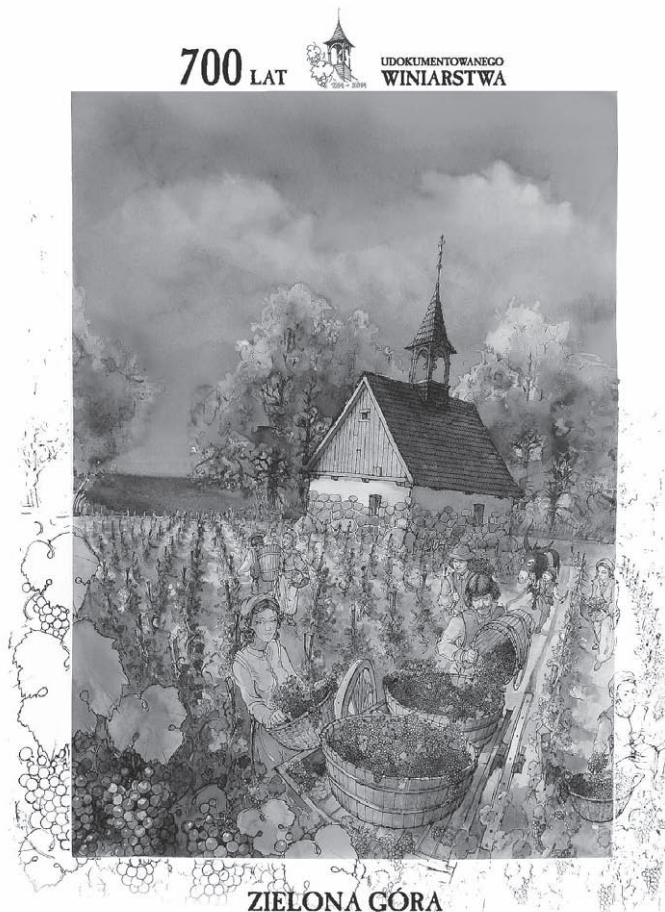
Karta beznominałowa, projekt Przemysława Karwowskiego

Dzięki staraniom Przemysława Karwowskiego, prezesa Fundacji na rzecz Lubuskiego Dziedzictwa „Gloria Monte Verde” i Jerzego Jasińskiego, członka Zarządu Okręgu Zielonogórskiego Polskiego Związku Filatelistów, w obrocie pocztowym znajdują się walory filatelistyczne upamiętniające siedemsetną rocznicę udokumentowanego winiarstwa w Zielonej Górze. 14 sierpnia br. Poczta Polska wprowadzi do sprzedaży w nakładzie 1000 sztuk kartę beznominałową z motywem stylizowanej kaplicy pw. Narodzenia Najświętszej Marii Panny wraz z okolicznościowym napisem na specjalnie wykonanej na tę okoliczność akwreli Jerzego Fedry.

Jednocześnie stylizowany logotyp zawierający winne grono oraz fragment sygnaturki kapliczki znajdzie się na nalepce „R” oraz stemplu informacyjnym „Poczty Kolejowej”, przewożonej w dniu 6 września 2014 r. z okazji 700 lat udokumentowanego winiarstwa i corocznego święta Winobrania w Zielonej Górze. Organizatorami „Poczty Kolejowej” są Biuro Marketingu i Filatelistyki, Regionalny Koordynator ds. Filatelistyki w Poznaniu, Region Sieci w Gorzowie Wlkp., Region Sieci w Poznaniu, Fundacja na rzecz Lubuskiego Dziedzictwa oraz Instytut Rozwoju i Promocji Kolei w Poznaniu. Przesyłki przeznaczone do przewozu „Pocztą Kolejową” po ich przygotowaniu, w tym prawidłowym zaadresowaniu i opłaceniu zgodnie z obowiązującymi cennikami, należy przesłać lub przekazać w zamkniętej kopercie w terminie do dnia 5 września na adres Urzędu Pocztowego Zielona Góra 1, ul. Bohaterów Westerplatte 21, 65-001 Zielona Góra, z dopiskiem na kopercie: „Poczta Kolejowa”. Przesyłki dopuszczone do przewozu zostaną przez pracowników odpowiednich urzędów pocztowych ostemplowane datownikiem ozdobnym ze zmienną datą, z hasłem „WINOBRA-NIE”, oraz stemplem informacyjnym o treści: „PRZEWIEZIONO POCIĄGIEM WINNICZEK na trasie Zielona Góra – Poznań”. Następnie przesyłki zostaną przesłane i doręczone adresatom



Znaczek spersonalizowany



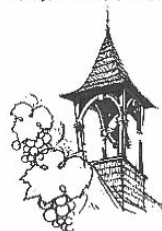
Karta pocztowa z akwarelą Jerzego Fedry

zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Dodatkowo, Fundacja na rzecz Lubuskiego Dziedzictwa złożyła wnioski o wydrukowanie tzw. spersonalizowanych znaków opłaty pocztowej. Okolicznościowy znaczek, który może być wykorzystany w obrocie pocztowym wraz z wymienionymi wyżej walorami filatelistycznymi, oparty jest także na odpowiednio opracowanej akwreli Jerzego Fedry.

Z okazji Winobrania 2014 drukarnia Ligatura wydrukuje kolejną kartę pocztową z akwarelą Jerzego Fedry, której stylistyka jest zbliżona do wcześniejszego cyklu znajdującego się w zbiorach Muzeum Ziemi Lubuskiej, poświęconego zielonogórskiemu winiarstwu. Motywem przewodnim wspomnianych dzieł Jerzego Fedry jest domniemany, pierwotny i nieotytkowany budynek kapliczki, której ściany zbudowano z kamieni polnych, a dach nie zawiera prze-róbek z XIX wieku.

PRZEWIEZIONO POCIĄGIEM WINNICZEK na trasie Zielona Góra - Poznań



Stempel poczty kolejowej z motywem autorstwa Jerzego Fedry

„ENOGRAPHIA THALLORIS” NAGRODZONA

Pięknie wydana historia zielonogórskiego wina, zatytułowana „Enographia Thalloris” (Wydawnictwo Fundacji Gloria Monte Verde, druk Ligatura, Zielona Góra 2013), wzbudza uznanie wielu osób oraz instytucji związanych z literaturą winiarską. Wielkim sukcesem jest przyznanie książce prestiżowej nagrody Prix de l’OIV – Edition 2014 Międzynarodowej Organizacji Winorośli i Wina (Organisation Internationale de la Vigne et du Vin). Dotychczas, w ponadosiemdziesięcioletniej historii przyznawania nagrody OIV, zostały nią wyróżnione tylko dwie polskie książki: „101 odmian winorośli” Bolesława Sękowskiego i Romana Myśliwca (2001 r.) oraz „Leksykon win” Sławomira Chrzczonowicza (2012 r.). Również instytucje obdarowane książką nie szczędzą pochwał. Oto kilka przykładów.



**Organisation Internationale
de la Vigne et du Vin**
Organisation Intergouvernementale

Paryż, 27 czerwca 2014 roku

Komisja Nagrody Międzynarodowej Organizacji ds. Winorośli i Wina, która zebrała się w Paryżu 24 czerwca br., ogłosiła wyniki tegorocznego konkursu. Spośród 30 nadesłanych prac Komisja przyznała 13 nagród i 3 specjalne wyróżnienia w 9 kategoriach. Jedną z trzynastu nagród otrzymała „Enographia Thalloris” Mirosława Kuleby, wydana przez zielonogórską fundację „Gloria Monte Verde”. Dzieło zakwalifikowano do kategorii „Historia, literatura i sztuki piękne”.

Komisja Nagrody Międzynarodowej Organizacji ds. Winorośli i Wina przyznaje swoje wyróżnienia już od 1930 roku. Obejmują one publikacje wydane w ciągu dwóch ostatnich lat. Doceniane są pozycje, które wyróżniają się oryginalnością, a także mają swój wkład oraz znaczenie dla międzynarodowego sektora winorośli i wina. Nagrody są międzynarodowym uznaniem dla publikowanych prac o tej tematyce.

Nagrody i wyróżnienia mogą być przyznawane w każdej z następujących 10 kategorii: winiarstwo; enologia; gospodarka winiarska i prawo; historia, literatura i sztuki piękne; wino i zdrowie; odkrywanie i prezentowanie win; wina i terytoria; wina i gastronomia; monografie i badania specjalistyczne oraz odbyte sympozja.

Prace są recenzowane przez zespół specjalistów: profesorów uniwersytetów, dziennikarzy, naukowców, historyków, sommelierów, enologów, prawników i ludzi innych profesji, z różnych krajów. Każda publikacja jest opiniowana przez kilku specjalistów. Jury składa się z wybitnych naukowców i fachowców z wielu krajów, którzy przewodniczyli komisjom i podkomisjom OIV. Obecny przewodniczący, Jego Ekscelencja František Lipka, jest dyplomatą – ambasadorem Słowacji w Czarnogórze – poetą i pisarzem.

Wręczenie nagród, którego dokona Przewodniczący Jury, odbędzie się 21 października w Paryżu w salonach OIV przy ulicy d’Aguesseau w Paryżu.

Sekretariat Jury Nagrody OIV
Tłumaczenie Urszula Karwowska

Monsieur Przemysław Karwowski
Président Fundacja „Gloria Monte Verde”

Bonjour Monsieur Karwowski,
nous avons le plaisir de vous faire parvenir le logo de l’OIV et une maquette du bandeau du Prix de l’OIV pour votre communication au sujet du Prix qui a été décerné à l’ouvrage «Enographia Thalloris» que vous avez écrit en collaboration avec Madame Zofia Maziarz, Messieurs Mirosław Kuleba et Mariusz Pacholak. Vous en souhaitant bonne réception, recevez nos très cordiales salutations.

Le Secrétariat du Jury des Prix de l’OIV



Hochschulverwaltung
Bibliothek

Hochschule Geisenheim • Von-Lade-Straße 1 • 65366 Geisenheim

Christopher Nawrot
Traegerstrasse 10
12159 Berlin

Ihr Zeichen:
Ihre Nachricht vom:
Unser Zeichen:
Unsere Nachricht:

Name:
Telefon: +49 (0) 6722 502-261
Telefax: +49 (0) 6722 502-260
E-Mail: Marion.Elzner@hg-ge.de
Datum: 15. Juli 2014

Enographia Thalloris

Sehr geehrter Herr Nawrot,

im Namen von Frau Muth möchte ich Ihnen herzlich für das Exemplar der „Enographia Thalloris“ danken!

Wir bekamen heute Morgen alle große Augen, als wir das Buch ausgepackt haben. Es ist ein sehr schönes und beeindruckendes Werk geworden und wir freuen uns, es in unseren Bestand aufnehmen zu können! Sie werden es bald mit der Signatur Hb T 2032 in unserem Online-Katalog finden.

Reichen Sie unseren Dank bitte auch an alle anderen Beteiligten weiter.

Sonnige Grüße aus Geisenheim

Im Auftrag

Marion Elzner

[Hochschule Geisenheim University, Bibliothek]

Szanowny Panie Nawrot,
w imieniu Pani Muth chciałabym serdecznie podziękować za egzemplarz książki „Enographia Thalloris”.

Zrobiliśmy dzisiaj wszyscy wielkie oczy, kiedy wypakowaliśmy tę książkę. To jest piękne i robiące wielkie wrażenie dzieło i cieszymy się, że możemy je umieścić w naszych zasobach. Niebawem będzie Pan mógł je znaleźć w naszym katalogu online pod sygnaturą Hb T 2032.

Proszę przekazać nasze podziękowania wszystkim, którzy przyczynili się do jego powstania.

Słoneczne pozdrowienia z Geisenheim

z polecenia
Marion Elzner]

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. Wypiańskiego 40/9 • 65-036 Zielona Góra
e-mail: kulebamir@op.pl • www.winiarze.zgora.pl

Skład: RATIO Szkolenia i Reklama

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

Ev. Zentralarchiv in Berlin - Bethaniendamm 29 - 10997 Berlin

Prezydent Miasta Zielona Góra
ul. Podgórna 22
65-424 Zielona Góra
POLEN

KIRCHENBUCHSTELLE

Bearbeiter: Rolf Engelbart
Telefon: (030) 22 50 45 - 34
E-Mail: rolf.engelbart@ezab.de
Internet: www.ezab.de

28. Juli 2014

Enographia Thalloris

Ihre Buchsendung mit Schreiben vom 1. Juli 2014

Sehr geehrte Damen und Herren,

ich möchte mich, auch im Namen unseres Archivdirektors, Herrn Dr. Pahl, herzlich für die
Zusendung des oben genannten, umfangreichen Werkes über den Weinbau in Ihrer Region
bedanken.

Ich nehme an, dass wir die Zusendung Herrn Krzysztof Nawrot verdanken, dem ich im Jahre 2012
bei seiner Recherche in unseren Kirchenbuchbeständen zu Persönlichkeiten der Branntwein-
industrie in Zielona Góra behilflich sein konnte. Bitte übermitteln Sie auch ihm unseren Dank und
unsere Grüße.

Mit freundlichen Grüßen
Im Auftrag



Rolf Engelbart

Das Evangelische Zentralarchiv in Berlin ist eine Einrichtung der Evangelischen Kirche in Deutschland (EKD).

Kontoinhaber: Kasse der Ev. Kirche in Deutschland

Kreditinstitut	Bankleitzahl	Konto-Nr.	IBAN	BIC
KD-Bank Dortmund	350 601 90	101 057 3013	DE30 3506 0190 1010 5730 13	BIC GENODE33XXX

[Evangelische Archiwum Kościelne, Oddział Książ Kościelnych, Berlin]

Prezydent Miasta Zielona Góra

Szanowni Państwo,

w imieniu naszego dyrektora archiwum, pana dr. Pahla, chciałbym
serdecznie podziękować za przesłanie obszernego dzieła o winiarstwie
w Waszym regionie, „Enographia Thalloris”.

Jak sądzę, przesyłkę zawdzięczamy Panu Krzysztofowi Nawrot, któ-
remu w roku 2012 byłem pomocny przy jego poszukiwaniach w naszym
zasobie książ kościelnych osób związanych z przemysłem spirytusowym
w Zielonej Górze. Proszę o przekazanie również jemu naszego podzię-
kowania i pozdrowień.

Z przyjacielskim pozdrowieniem

Rolf Engelbart]

Berlin-Brandenburgisches Wirtschaftsarchiv e.V., Eichborndamm
167, Haus 42, 13403 Berlin.

Sehr geehrter Herr Nawrot,

heute erreichte uns das Opus magnum über die Weinbautradition in
Zielona Góra, das uns der Stadtpräsident übersandt hat. Darin finden wir
Ihren schönen Beitrag über das Nachleben dreier ehemals Grünberger
Unternehmen in der Nachkriegszeit, der auch mithilfe Ihrer Recherchen
in unseren Beständen entstanden ist.

Vielen Dank, dass Sie die Übersendung des Belegexemplars veran-
lasst haben. Wir beglückwünschen Sie und Ihre Co-Autoren zu dieser
wichtigen und auch optisch schön geratenen Publikation!

Für Ihre weiteren Recherchen wünschen wir Ihnen alles Gute.

Mit freundlichen Grüßen
Björn Berghausen

[Berlińsko-Brandenburgisches Archivum Gospodarcze, Berlin.
Szanowny Panie Nawrot,
dzisiaj otrzymaliśmy opus magnum o winnych tradycjach
w Zielonej Górze, które przysłał nam prezydent miasta. W środ-
ku znaleźliśmy Pański wspaniały artykuł o powojennych losach
trzech byłych zielonogórskich przedsiębiorstw, który powstał
dzięki Pana poszukiwaniom również w naszych zasobach.

Dziękujemy bardzo, że zlecił Pan wysłanie do nas tego egzem-
plarza. Gratulujemy Panu i Pana współautorom tej ważnej i jakże
wizualnie pięknie wykonanej publikacji!

Życzymy Panu wszystkiego najlepszego w dalszych poszukiwaniach.

Z poważaniem
Björn Berghausen]

Przemysł Fermentacyjny i Owocowo-Warzywny pfiow.pl

Ogólnopolski miesięcznik
naukowo-techniczny
Wydawnictwa SIGMA-NOT

Najstarsze czasopismo fachowe
dla branż alkoholowych – w tym
winiarstwa i branży napojowej.

Na rynku od 57 lat!

Źródło artykułów merytorycznych
z dziedziny winiarstwa i newsów
o rynku napojów, w tym wina.

Artykuły można kupić – przez
Portal Wydawnictwa SIGMA-NOT:
www.sigma-not.pl

OGŁOSZENIA

Sprzedam ciągnący opryskiwacz turbinowy Myers 600 l, zabytkowe naczynia z wytwórni Raetscha: kufę owalną i dwie kadzie drewniane, konstrukcję szpalerów na powierzchni około 2 ha. Winnica Solera w Kijach, tel. 606 311 564

Sprzedam konstrukcję szpalerów na słupkach żelbetowych, na powierzchni 0,4 ha. Winnica Noe w Nowym Miasteczku, tel. 695 166 343

Sprzedam teren przydatny na założenie winnicy, składający się z dwóch działek budowlanych o pow. 0,30 ha każda, plonującej winnicy o pow. 0,12 ha, liczącej ok. 500 krzewów w wieku 3-5 lat oraz gruntu rolnego o pow. 0,80 ha. Siercz w gminie Trzebiel, 11 km od autostrady A2, tel. 512 104 045.

Miroslaw Kuleba

PAMIĘCI MISTRZA CZESŁAW ŁUNIEWICZ, 1927-2014

Przez całe życie czeka na tę jedną fotografię. Najważniejszą. Może to zresztą oczekiwanie na ostateczną prawdę, jaka może stać się udziałem człowieka.

- Co to miałyby być? – spytałem kiedyś, zaintrygowany jego tajemniczą pasją.

- Gdybym wiedział, to bym ją zrobił! – rzucił z irytacją.

Wybucha gniewem nagłym i niepowstrzymanym. Prawdziwy żubr, stateczny, ale straszny w złości. Litewska, kresowa łagodność i dzika puszczańska zaciekłość, kark nabrzmięwa krwią, brwi nagle nastroszone siwizną, jak dziczy chyb.

Skąd ta niecierpliwość? Wieczny pośpiech, mija dzień za dniem. W końcu na to spadłem: światło! Czas umiera niepostrzeżenie, w martwej ciszy leniwych popołudni, ale nie umyka tak nagle i bezapelacyjnie, jak światło. Minuta bywa podobna do minuty, godzina do innych godzin, nawet kobieta w przestworze czasu, nawet nocą, bywa wciąż ta sama, ta sama do znudzenia – ale jeśli naprawdę nic dwa razy się nie zdarza, to promień słońca odbity w twoim oku. To diamentowy szlif jeziornej tafli. Zielona farba, łuszcząca się na starych drzwiach, nigdy już nie będzie taka sama jak w tej chwili, gdy uderza w nią słońce odbite od tej właśnie chmury i tej, niknącej w ciepłe przedwiośnia, brudnej łachy śniegu. Bo światło, zmienne w swej istocie, przeświecła i nas, innych w każdej chwili życia. Nie jesteś tym samym, co wczoraj, rankiem, przed kwadranssem. Wszystko płynie i ty odpływasz, i napływa i zanika światło, które można schwytać tylko w jego mimolotnym objawieniu.

To dlatego jego życie zmieniło się w wieczny pościg. Złowić i zatrzymać światło, początek wszechrzeczy. Czasem porzuca swój bieg, przystaje, kieruje swą uwagę na bliźnich. Ciekaw raczej formy, wyciśniętej w bezmiarze światła i koloru ich trwaniem, niż ich samych. Oni, żywe zagęszczenia formy, drażnią go i niecierpliwia. Już dostał swoje: miękką poświatę sączącą się z brzoskwiniowej skóry, cień głębokiej bruzdy na twarzy, stłumiony ton tweedowej marynarki. Co głębiej, pod spodem, mniej ważne. To, co istotne, on sam nosi w sobie. I kreuje prawdę, feruje sąd nawet o tym, czego nigdy nie doświadczył inaczej niż wzrokiem i czego obiektywne trwanie jest dla niego tylko dopełnieniem wizerunku: kompozycji światła, cienia i waloru.

*

Łuniewicz wywodzi z nicości kobietę. Oстрыm promieniem światła zapisuje własny mit, relację z dzieła stworzenia. Wbrew temu, co zostało zapisane w Księdze, nadaje swojej genesis własną logikę. To przecież kobieta jest źródłem życia, więc ontogeneza musi być jej domeną. To ona wylęga się ze srebrnego jaja złożonego w głębiach nocy. Z nicości zdradza się pierwiastek żeński. Z niego wywodzi się wszystko. Męskie jest nieistotne. Ontogeneza

jest w istocie partenogenezą, procesem nieskazitelnej czystości. Doskonałość w swej pierwotnej, dziewiczej formie.

Kontrast ostrego światła i czerni, lśniącej krawędzi i najgłębszego tła, przywodzi na myśl dwa nierozłączne aspekty tego trwania. Kobieta jest niedosiężna, ulotna i przemijająca. A jednocześnie jest wieczna. Odradza się ciągle od nowa jak wiosna, jak miłość, jak życie.

Czy słyszycie ten dźwięk, który wraz ze światłem biegnie z otchłani? To brzmi muzyka sfer niebieskich, z których wyłania się kobieta. Już słyszycie jej śpiew, jej przysięgi i kłamstwa, wydarte nocy okrzyki, łkanie. I gwar, i zgiełk, nieodłącznych towarzyszy jej urody. Potem cichnie to wszystko, aż zmienia się w milczenie, wibrujące w mroku.

Czerń i biel, ruch i bezwład, nadmiar i pustka – oto ekspresja tego aktu istnienia. Jest gwałtowność stawania się i zanikania, nie ma ciszy i kontemplacji. Jest pęd, nagły okrzyk i niespodziewane. Ciało kobiety zmienione w ostrze rani ciemność nagłym cięciem. Szeroki cios rozplątał ciemność na dwoje. Spomiędzy rozdartych cięciem krawędzi pojawia się twarz, okolona bezładem rąk. Oczy zamknięte w ekstazie. Widzisz lot królowej życia, światła i przestrzeni. Nocnej śmy. Ku śmierci.

*

Wyglądają jakby utkane ze światła. Wizerunek matki i jej trzyletniej córki, jak każde zdjęcie namalowany światłem, mówi o czymś więcej niż sam obraz urze-

kający miękkim tonem. Ujawnia tajemnicę substancji, z jakiej były zbudowane. To zagęszczenia blasku i ciepła, w których samoistnie zdradza się życie.

Kiedy Łuniewicz chce pokazać kobietę, chętnie ukrywa ją w mroku, tak aby światło tylko ślizgało się po gładkiej skórze i w ciemności wypalało hieroglif, który jednak czytamy z nieomylną pewnością. Tym razem kobieta jest tylko jedną z postaci misterium wieczności. Dlatego cała skąpana jest w łagodnym świetle i sama jest źródłem subtelnej energii. Wyłania się z bieli tła miękkim konturem, ledwo zarysowanym sugestią cienia. I oto w pełnym blasku dnia materializuje się przed naszymi oczami archetyp. Matka i córka w najsilniejszym związku, połączone ze sobą odwiecznym gestem.

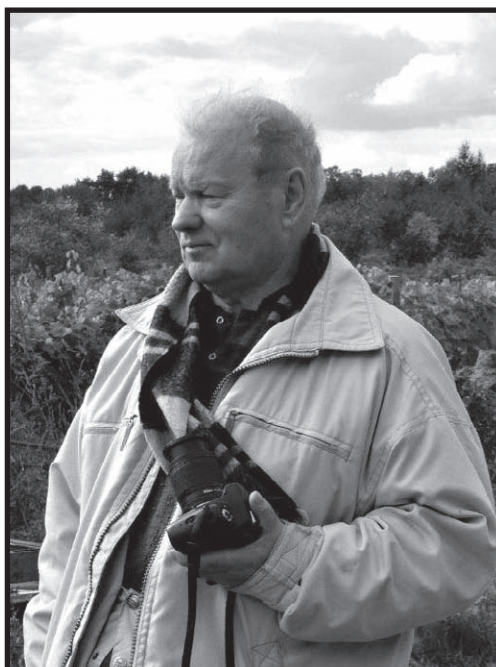
*

„Chciałbym zrobić takie zdjęcie, z którego wynikałoby, że historia ostatecznie wyjaśni zagadkę człowieka – zdradził kiedyś swojemu przyjacielowi Janowi Muszyńskiemu. – Historia patrzy na ludzi, opisuje ich dzieje i poddaje oceny następnym pokoleniom. Jest bezlitosna w obnażaniu prawdy. Nie boi się czasu... Chciałbym tę myśl ująć w fotogramie”.

Słyszac to, Muszyński przywołał z pamięci myśl arabskiego lekarza z Bagdadu, Abdela Latifa: „Wszystko lęka się czasu, czas zaś boi się piramid”.

...Piramidy, którymi człowiek chciał zwyciężyć czas. Lecz nad nimi Bóg, z którego wywodzi się wszystko.

Fragmety eseju „Sztuka nadfotografii”, opublikowanego w piśmie „Pro Libris”, wydawanym przez WiMBP im. C. Norwida w Zielonej Górze.



Czesław Łuniewicz na Winnicy Świętej Jadwigi, 2008. Fot. Przemysław Karwowski

Bożena Pajdosz

PISANE NOCĄ*

[...] Napełnia kieliszek wytrawnym muskatem, pieprzyć dietę, przynajmniej tego wieczoru, jutro się zmobilizuje od nowa, dziś nie da rady być silna. Dobrze, że syna nie ma w domu, może sobie pozwolić na bałagan, łzy i chwile słabości. Właściwie, dlaczego ma sobie odmawiać wina? Ten ostatni rocznik, to jest Jego ostatnie wino. Następne będą już jej i syna. Oby były tak samo wspaniałe. Wysoko postawił im poprzeczkę, ale dadzą radę, jest tego pewna. Syn – klonik Tatusia, też geniusz i też burza. Nie-daleko padło jabłko od jabłoni. Do tego jego indywidualne cechy, których Ojciec nie miał. Może po niej, może po jeszcze dalszych przodkach. A może to jakaś niesamowita krzyżówka genów lub zupełnie nowa iskra, zupełnie nowy element. Przecież Świat nie może być ciągle powtórką czegoś, co już było, choćby w najbardziej skomplikowanych krzyżówkach.

A jego Ojciec? Staranie wybrał siedlisko na winnicę, na rok przed posadzeniem pierwszych krzewów studiował mapę klimatyczną Polski, sprawdzał gleby, uczył się, jakie odmiany będą najlepsze w tych warunkach. Potem na dwunastu arach testował w praktyce to, co wcześniej przeczytał. A kiedy obsadził już hektary, kiedy stodoła zamieniała się w winiarnię, a piwnica w leżakownię, przyszła choroba. Nie dokończył dzieła swego życia. I teraz ona ma sobie odmawiać Jego wina? Tego wina z ostatnich Jego zbiorów? Nie! Upije się dzisiaj. Przecież zawsze to lubiła, najbardziej z całego tego winiarstwa. On był od fachowej roboty, On fotografował pierwsze pąki, na niemal każdym krzewie. On pielęgnował winnicę i wino podczas jego tworzenia. On pięknie mówił o jego smaku i bukacie aromatów. Ona lubiła ten luzik, który dawało wino po wypiciu, tę rozkosz każdego łyku i każdego kęsa potrawy podanej do wina. Domagała się wina nawet do placków ziemniaczanych. On, jako winiarz, mimo że początkujący, był perfekcjonistą, jak we wszystkim, co robił. Wykwintność Jego win tak ją rozpieściła, że rzadko zadawała się tymi ze sklepowych półek. I teraz, mając świadomość wielkości tego trunku i stanu swej duszy, ma sobie odmówić? Po raz drugi: nie!

V. Nałóg

Zaczynam wpadać w nałóg. Widać to naturalna potrzeba człowieka. Skoro nie mam już męża, od którego byłam bardzo uzależniona, skoro właśnie rzucam palenie, skoro ciągle walczę z łakomstwem i lenistwem i skoro już mam w planach popracować nad zmniejszeniem ilości tzw. wulgaryzmów w moim języku, to chociaż będę sobie pisać. Co noc. To niegroźny nałóg. Nie rozbija rodzin jak alkoholizm, nie niszczy zdrowia jak palenie. Może ciut spada moja wydajność na jutro, bo niewyspana jestem. Ale kto by się przejmował wydajnością podczas odrabiania pańszczyzny? Co innego na swojej winnicy. Zbliżają się zbiory, trzeba

więc będzie zwiększyć swoją wydajność, a zatem wypocząć, więcej pospać, nie pisać. Na szczęście to świeży nałóg i odstawienie go na kilka dni (a właściwie nocy) nie powinno być trudne, tym bardziej, że w znacym celu WINOBRANIA.

Byłam tam dzisiaj. Na winnicy. Pomierzyć cukry, podjąć decyzję czy już zbierać. Pora późna, prawie listopad. Niemal cała Polska już fermentuje, a nasz południowy stok oszczędziły nocne przymrozki.

Dziękuję Ci za ten stok.

Liście jeszcze na krzakach, wegetacja trwa, w owocach cukry rosną, kwasy spadają, więc niech sobie gronka jeszcze wiszą. To będzie dobry rocznik.

A jak tam pięknie! Zachodzące za parkiem słońce, drgające na wietrze różnobarwne liście winorośli. Od wschodu równie kolorowy deszcz, osypujący się z drzew lasu, okalającego winnicę. Taka symfonia barw poruszyłaby duszę nawet fizyka jądrowego.

I wspomnienie lata, kiedy nasyciwszy oczy zielenią w nieskończenie wielu odcieniach, zamykałam je i... ptaki. Ich śpiew. Wysoko i nisko, blisko i daleko, w lesie i w parku, nad łąką, polem i winnicą, we wszystkich możliwych tonacjach, i w molach i w durach... i to dziwne skojarzenie ze zgiełkiem wielkiego miasta.

Zima też uroczą, też jest co wspominać. Śniegu tyle, że nasz wielki sześćdziesięcio-kilowy kundel miał problem z poruszaniem się w nim.

Albo lód, idealnie przezroczysty,

oblepiający grubą warstwą każdą najcieńszą gałązkę, każdą uschniętą szypułkę, każdego splątanego z drutem wąsa, przybierający ich kształt. Serce Królowej Śniegu stopniałoby z zachwytu w takiej scenerii.

Dziękuję Ci za te liście, za śpiew ptaków i za dobre serce Królowej Śniegu.

A oprócz cudów natury piękno ludzkiej pracy, efekt trudu Młodego Winiarza. Trawa skoszona, międzyrzędzia uprawione, krzewy przycięte jak od linijeczki. Jednym zdaniem, winnica posprzątana. Owoce zdrowe. Przed szpakami chroni je siatka i „krzykacz”. Jakaż mnie duma ogarnia.

Dziękuję Ci za tego Młodego Winiarza.

Ale, ale. Rozjeżdżają mi się wątki. Miało być o nałogu. Jest świeży, powinien fascynować, a nie przegrywać z winnicą, którą oglądam już od ponad dziesięciu lat.

Wiem, dlaczego przegrywa. Wcześniej winnica była moją rywalką. Poświęcałam jej tak wiele czasu i uwagi. Dziś jest wspomnieniem. Wspomnieniem Ciebie. Zadaniem do wykonania. Trudnym, ale fascynującym, jak te z gwiazdką w szkolnym zbiorze zadań z matematyki. Chcę wspominać i chcę rozwiązywać to zadanie. I chcę o tym pisać. I niech to będzie moim nałogiem.

Dziękuję Ci za ten nałóg.

* Fragmenty debiutanckiej książki Bożeny Pajdosz pt. „Pisane nocą”, Wydawnictwo Literackie Białe Pióro, Warszawa 2014.

Alina Kunicka-Styczyńska*

ROLA DROŹDŹY W KSZTAŁTOWANIU WALORÓW ORGANOLEPTYCZNYCH I ZDROWOTNYCH WINA**

Wprowadzenie

Na ocenę sensoryczną wina wpływają indywidualne predyspozycje i doświadczenia konsumenta, ale jej wynik zależy głównie od składu chemicznego produktu. Ten, z kolei warunkowany jest wieloma czynnikami, z których główne to odmiana winogron lub rodzaj owoców, warunki geograficzne i sposób uprawy, rodzaj mikroflory zasiedlającej owoce, sposób prowadzenia i przebieg procesu fermentacji (9). Mikroorganizmy odgrywają kluczową rolę w procesie powstawania wina, zmieniając skład chemiczny owoców jeszcze przed zbiorem, a następnie moszczu w czasie fermentacji. Chociaż w tak rozpatrywanym procesie wytwarzania wina mają swój udział bakterie, drożdże i pleśnie, to drożdże *Saccharomyces* spp. odgrywają tu główną rolę. Podczas spontanicznej fermentacji moszczu, obok drożdży z rodzaju *Saccharomyces*, rozwijają się drożdże *Kloeckera/Hanseniaspora* spp., *Candida* spp., *Metschnikowia* spp., *Pichia* spp., *Kluyveromyces* spp., *Schizosaccharomyces* spp. oraz rzadziej *Sporobolomyces* spp. i *Rhodotorula* spp. W początkowej fazie fermentacji opanowują one środowisko, zubożając je w składniki odżywcze oraz tworząc szereg metabolitów, działających toksycznie na mikroorganizmy konkurencyjne. Wytworzony etanol, krótko-łańcuchowe kwasy tłuszczowe czy octany hamują wzrost pleśni i bakterii (1, 13, 27). Związki te mają również wpływ na charakter wina. Wzrost poziomu etanolu, niektórych kwasów tłuszczowych, dwutlenku siarki i innych metabolitów drożdży oraz niedobór azotu działają selekcyjnie na bakterie mlekowe typowe dla środowiska roślinnego (21). Drożdże o własnościach proteolitycznych i pektynolitycznych mogą hydrolizować białka i pektyny zawarte w moszczu (14). Produkcja ditlenku węgla i zużycie tlenu powoduje ograniczenie wzrostu mikroorganizmów tlenowych. Po około 4 dniach fermentacji zaczynają dominować winiarskie szczepy *Saccharomyces* spp., charakteryzujące się wysoką odpornością na etanol. Niektóre drożdże, określane jako killerowe, wytwarzają specyficzne peptydy, białka czy glikoproteiny powodujące lizę ścian komórkowych szczepów konkurencyjnych (12, 14). Równocześnie, znacząca ilość komórek drożdży wytwarzanych podczas fermentacji ulega autolizie, wzbogacając środowisko w aminokwasy i witaminy (13, 14). Ponadto, biomasa drożdży stanowi bioadsorbent, umożliwiający usuwanie substancji toksycznych takich jak metale ciężkie czy fenole (14). Ściany komórkowe drożdży wykazują także zdolność do adsorpcji mikotoksyn. Toksyny wytwarzane przez pleśnie bytujące na owocach są adsorbowane na powierzchni komórek i usuwane wraz z biomasą po zakończeniu fermentacji (24). W czasie fermentacji moszczu dochodzi do szeregu oddziaływań, sukcesywnego wzrostu i śmierci różnych gatunków i szczepów mikroorganizmów. Powszechnie uznaje się jednak, że największy wpływ na jakość i walory wina mają drożdże *Saccharomyces cerevisiae* i *Saccharomyces bayanus* (14, 15).

Wpływ drożdży na charakter wina

W procesie fermentacji drożdże narażone są na stres środowiskowy wywołany między innymi zmianami ciśnienia osmotycznego, wzrostem stężenia etanolu, obniżeniem pH, zmianami temperatury, dostępności tlenu, czy limitacją substancji odżywczych

(4, 28). W warunkach naturalnych czynniki te powodują szybkie zmiany adaptacyjne, co skutkuje różnorodnością ich profili fermentacyjnych. Drożdże winiarskie *S. cerevisiae* i *S. bayanus* klasyfikowane są w grupie *Saccharomyces sensu stricto*. W świetle najnowszych badań, wiele szczepów winiarskich to hybrydy wewnątrzgatunkowe i międzygatunkowe utworzone w obrębie tej grupy (22, 23). Niezwykłe zdolności adaptacyjne drożdży winiarskich wynikające z plastyczności genomu oraz horyzontalny transfer genów w obrębie kompleksu *Saccharomyces sensu stricto* wyjaśniają ich zróżnicowanie metaboliczne. Przemiany zawartych w moszczach cukrów i aminokwasów do etanolu i szeregu związków takich jak kwasy organiczne, glicerol, wyższe alkohole, estry, aldehydy, ketony, aminy i lotne związki siarki, decydują o charakterze wina. Zmiany jakościowe i ilościowe tych metabolitów, zależne od gatunku i szczepu drożdży są przyczyną tworzenia win o odmiennych walorach organoleptycznych (1, 14). Badania przemysłowych ras drożdży winiarskich i ich potencjału zmienności adaptacyjnej prowadzone w Instytucie Technologii Fermentacji i Mikrobiologii Politechniki Łódzkiej dowodzą nie tylko możliwości krzyżowania ras w obrębie gatunków *S. cerevisiae* i *S. bayanus*, ale również wskazują na ich znaczne zróżnicowanie metaboliczne (19, 29). Zarówno przemysłowe rasy winiarskie *S. cerevisiae* (Syrena, W-13), *S. bayanus* (Cz-2, Y.00779), jak i ich hybrydy, w moszczach jabłkowych o początkowej zawartości kwasu L-jabłkowego 7 g/l, wykazują odmienne profile kwasów organicznych i wytwarzają glicerol na różnym poziomie (Wykres). Zatem, w celu prawidłowego doboru szczepów do fermentacji specyficznych środowisk, np. o podwyższonej zawartości kwasów organicznych, czy dla uzyskania podwyższonej zawartości glicerolu i estrów w winach, konieczna jest znajomość indywidualnych profili metabolicznych szczepów winiarskich. W przypadku szczepów kolekcyjnych, celowym wydaje się wprowadzenie metryczek zawierających nie tylko ogólne informacje na temat preferencji temperaturowych drożdży (mezofile, kriofile), ale również zdolności do fermentacji moszczu o podwyższonej/obniżonej kwasowości, czy nawet podania ich profilu fermentacyjnego.

Drożdże prowadzą także biochemiczne transformacje składników soków gronowych nieaktywnych w tworzeniu zapachu, przekształcając je w formy kluczowe w tworzeniu aromatu i bukietu wina. Mechanizmy większości z tych procesów nie zostały dotychczas poznane i są nadal w fazie badań (14, 17, 31). Dotychczas najlepiej poznane jest zjawisko uwalniania terpenów. Alkohole monoterpene, takie jak cytronelol, geraniol, linalol i nerol występują naturalnie w winogronach (głównie Muskat i Riesling), nadając im charakterystyczny owocowy, estrowy i korzenny aromat. Stosunkowo duża ilość tych związków jest jednak zwykle połączona wiązaniami kowalencyjnymi z glukozą, czy disacharydami glukozy do formy nie wpływającej na aromat. Glukozydazy wytwarzane przez drożdże w czasie fermentacji uwalniają lotne terpeny, przyczyniając się istotnie do kształtowania bukietu wina. Dotychczasowe badania wskazują, że kluczową rolę odgrywają tu drożdże z rodzajów *Hanseniaspora*, *Debaryomyces* i *Dekkera*, chociaż szczepy *S. cerevisiae* też mają zdolność produkcji glukozydaz (31, 32).

Tabela. Wpływ drożdży na kształtowanie walorów organoleptycznych wina.

Aktywność drożdży	Efekty
Przemiany cukrów i związków azotu zawartych w moszczu	Profile chemiczne wina, charakterystyczne dla drożdży prowadzących fermentację
Enzymatyczna hydroliza składników moszczu	Kształtowanie smaku, bukietu, koloru i klarowności wina: - biochemiczne transformacje składników moszczy gronowych do form aktywnych w tworzeniu charakterystyki organoleptycznej (alkohole monoterpene, lotne tiole) - enzymy z grup esteraz, dekarboksylaz, reduktaz siarczynowych, proteaz i pektynaz zmieniają środowisko fermentacyjne - dekarboksylacja kwasów hydroksycynamonowych do niepożądanych lotnych fenoli (4-etylofenol, 4-etylogwajakol) - ekstrakcja pigmentów antocyjanowych ze skórki winogron
Autoliza komórek drożdży	Tworzenie unikalnego charakteru szampana i innych win musujących: - wzmocnienie smaku i zapachu win, szczególnie w procesie z wydłużonym czasem kontaktu z osadem drożdży - uwalniane peptydy działają antyoksydacyjnie - mannoproteiny ścian komórkowych kształtują taninowy charakter wina
Bioadsorcja	Bioadsorcja do powierzchni ścian komórkowych drożdży: - składników moszczu - metabolitów mikroorganizmów rozwijających się w czasie fermentacji - mikotoksyn - antocyjanów (depigmentacja wina)

Drożdże mogą znacznie zwiększyć w winach zawartość lotnych tioli (np. 4-merkaptto-4-metylpentan-2-onu, 3-merkapttoheksan-1-olu), odpowiedzialnych za intensywny owocowy, grapefruitowy, cytrusowy charakter aromatu. Cecha ta jest szczególnie pożądana w winach Sauvignon Blanc, ale jest doceniana również w odmianach Riesling, Semillon, Merlot i Cabernet Sauvignon (16). Podobnie jak terpeny, tiole występują w winogronach w formie nietolnej, ale w połączeniu z cysteiną. Drożdże *S. cerevisiae* i *S. bayanus* wytwarzające liazę cysteiny uwalniają tiole, wprowadzając je do bukietu wina (31). Ponadto, drożdże wytwarzając szereg enzymów z grup esteraz, dekarboksylaz, reduktaz siarczynowych, proteaz i pektynaz, zmieniają środowisko fermentacyjne, znacząco wpływając na walory organoleptyczne wina (14, 16). Oprócz drożdży *Dekkera sp.* i *Brettanomyces sp.*, niektóre szczepy winiarskie mogą prowadzić dekarboksylację kwasów hydroksycynamonowych do niepożądanych lotnych fenoli takich jak 4-etylofenol czy 4-etylogwajakol (16, 30).

Autoliza komórek drożdży ma swój udział w tworzeniu unikalnego charakteru szampana i innych win musujących. Większość związków uwolnionych podczas enzymatycznej degradacji białek komórkowych, kwasów nukleinowych i lipidów wpływa na wzmocnienie smaku i zapachu win, szczególnie w procesie z wydłużonym czasem kontaktu z osadem drożdży (16, 26). Uwalniane peptydy mogą działać antyoksydacyjnie, a mannoproteiny ścian komórkowych mogą kształtować taninowy charakter wina (7, 16).

Obserwuje się bioadsorcję do powierzchni ścian komórkowych drożdży składników moszczu i metabolitów mikroorganizmów rozwijających się w czasie fermentacji, w tym mikotoksyn. Proces ten z pewnością nie pozostaje bez wpływu na walory smakowe wina, a jego mechanizmy nie są nadal rozpoznane (7, 16). Kluczową rolę odgrywają tu mannoproteiny, które wpływają również na stabilność koloidalną wina (26).

Drożdże mają również wpływ na kolor i pigment wina czerwonego. Etanol w połączeniu z innymi metabolitami drożdży powoduje ekstrakcję pigmentów antocyjanowych ze skórki winogron. Drożdże wytwarzające zewnątrzkomórkowe pektynazy,

intensyfikują ekstrakcję wzmacniając profil barwy wina. Równocześnie, polisacharydy ściany komórkowej drożdży mogą adsorbować antocyjany powodując depigmentację wina (5). Zestawienie kierunków wpływu drożdży na walory organoleptyczne wina przedstawiono w Tabeli.

Aspekty zdrowotne

Korzystne działanie wina czerwonego na zdrowie konsumentów przypisywane jest antyoksydacyjnej roli polifenoli. Uznaje się, że polifenole spożywane wraz z winem powodują inhibicję oksydacji cholesterolu LDL, co zmniejsza ryzyko rozwoju choroby wieńcowej. Dyskusyjna wydaje się tu być rola etanolu, który spożywany regularnie w nadmiernych ilościach przynosi niezaprzeczalne szkody organizmowi. Istnieją przypuszczenia, że dobroczynne działanie polifenoli może być niezależne od komponenty alkoholowej (8, 18). Do najważniejszych polifenoli znajdujących w winach zalicza się flawonole (kwercetyna i mirycetyna), flawanole (katechina i epigallokatechina), kwas galusowy, skondensowane taniny (polimery katechiny i epikatechiny) oraz polimeryczne antocyjany (18). Polifenole gromadzone są głównie w skórce, pestkach i szypułkach winogron, a udział drożdży w ich ekstrakcji może być wiązany z produkcją etanolu i pektynaz. Jak opisano powyżej, niektóre z tych związków mogą być adsorbowane do ściany komórkowej drożdży i usuwane wraz z biomasą. Obniżenie poziomu polifenoli w winach w stosunku do ich zawartości w moszczu może sięgać nawet 25% (10).

W winach znajdowane są również działające niekorzystnie na zdrowie aminy biogenne, które w wysokim stężeniu, w obecności etanolu i aldehydu octowego, mogą wywoływać szereg niepożądanych reakcji organizmu ludzkiego, takich jak bóle głowy, obniżenie ciśnienia krwi czy palpacje serca (2, 25). Dane literaturowe wskazują bakterie mlekowe jako głównych producentów histaminy, tyraminy, fenyloetyloaminy i putrescyny w winach (20). Niektóre szczepy drożdży winiarskich, w tym *S. cerevisiae*, wytwarzają również aminy biogenne w ilości sięgającej do 16 mg/l wina (6).

Obecność mikotoksyn w winach jest wynikiem kolonizacji winogron przez pleśnie *Aspergillus spp.* i *Penicillium spp.* Zagrożenie stanowi tu głównie ochratoksyna A (OTA), której stosunkowo wysoki poziom odnotowuje się w czerwonych winach (11). Ochratoksyna A pojawia się na skutek ekstrakcji ze skórki winogron podczas maceracji (3). Drożdże istotnie przyczyniają się do zmniejszenia zawartości mikotoksyn w winach, poprzez adsorcję do powierzchni komórek.

Podsumowanie

Chociaż w powszechnym rozumieniu, mianem drożdży winiarskich określa się drożdże z rodzaju *Saccharomyces*, to w kształtowaniu walorów organoleptycznych wina bierze udział szereg gatunków spoza kompleksu *Saccharomyces sensu stricto*. W procesie produkcji wina, szczególnie w przypadku fermentacji spontanicznej występują także interakcje metaboliczne pomiędzy drożdżami, bakteriami i pleśniami wnoszonymi z materiałem roślinnym. Dominacja drożdży *S. cerevisiae* czy *S. bayanus* pozwala na zachowanie podstawowych cech produktu, jednak ich szczególna zdolność do ewolucji adaptacyjnej w ustawicznie zmieniających się warunkach stresu fermentacyjnego prowadzi do tworzenia win o unikalnym charakterze.

* Dr hab. inż. Alina Kunicka-Styczyńska, Zakład Mikrobiologii Technicznej Politechniki Łódzkiej.

** Artykuł opublikowany w piśmie „Przemysł Fermentacyjny i Owocowo-Warzywny” nr 10/2012. W niniejszym przedruku pominięto streszczenie, streszczenie w języku angielskim oraz wykaz literatury (32 pozycje).

INSTRUKCJA TECHNOLOGICZNA DLA WIN GRONOWYCH (8)*

Dalszy ciąg z nr. 53 Winiarza

Rozdział II

Leżakowanie i pielęgnacja win (cd)

C. Siarkowanie beczek i win (cd)

3. Technika siarkowania win sulfitomierzem

Kierownik Techniczny względnie mistrz pielęgnacji na podstawie uprzednio dokonanej próby organoleptycznej, popartej wynikami analizy chemicznej ustala dawkę SO₂ (dwutlenku siarki) w stosunku do ilości wina w poszczególnych beczkach, przyjmując pod uwagę:

- gatunek, jakość i stan w jakim wino się znajduje,
- zawartość SO₂ w winie w stanie związanym i wolnym.

Po otwarciu beczki w otwór szpuntowy wkłada się korek gumowy, umieszczony przy nasadzie rurki dozowniczej sulfitomierza. Przy tej czynności rurka dozownica zanurza się w winie. Po szczelnym zamknięciu otworu szpuntowego korkiem gumowym, otwiera się powoli kran dozownika, równocześnie kontrolując na podziałce sulfitomierza spływ bezwodnika kwasu siarkowego do wina.

Po zasulfitowaniu wina odmierzoną ilością SO₂ – kran sulfitomierza należy szybko i szczelnie zamknąć, po czym po upływie 2-3 min. wyjąć szpunt gumowy z otworu szpuntowego beczki wraz z rurką dozującą, a beczkę natychmiast zamknąć mocno szpuntelem, z wyjątkiem beczek z winem fermentującym, które szpuntujemy lekko, a dopiero po przerwaniu fermentacji (na skutek zasiarkowania wina) beczka zostaje szczelnie zamknięta szpuntelem. Zasiarkowane wino należy dokładnie wymieszać.

D. Klarowanie win

Cel klarowania

Jedną z podstawowych cech wina jako produktu gotowego jest klarowność, która nie powinna ulegać zmianom podczas dopuszczalnych wahań temperatury.

Klarowanie wina polega na oddzielaniu wina od substancji nierozpuszczalnych.

Długotrwałe leżakowanie win w okresie, w którym wino wydziela samoczynnie nadmiar substancji nierozpuszczalnych, jest najlepszym sposobem klarowania win, lecz posiada następujące ujemne strony:

- jest okresem długotrwałym, pracochłonnym i wymagającym dużych nakładów finansowych,
- strącające się substancje, wolno osiadające na dnie beczki mogą być powodem wad i chorób wina przy dłuższym okresie przetrzymywania na osadzie.

W tym celu należy stosować trzy zasadnicze metody klarowania wina:

- przez masę filtracyjną, tzn. płyty filtracyjne itp.
- środkami strącającymi substancje powodujące zmętnienie win,
- obniżenie temperatury wina poniżej 0°C, celem wytrącania się kamienia winnego,
- przez momentalną pasteryzację.

1. Klarowanie win metodą filtracji

Masę filtracyjną używaną przez zakłady stanowią wkładki filtracyjne, które z uwagi na spoistość (średnicę porów

– włoskowatość) dzielą się na gatunki: KK3, KK5, KK7, SKS lub EK.

Filtracja wina polega na tym, że wino tłoczone przez pompę dostaje się przez kran wlotowy do bruzd przegrody filtracyjnej i pod ciśnieniem zostaje przetłoczone przez pory płyty filtracyjnej, po czym bruzdami sąsiedniej przegrody filtra dostaje się do wylotowego kranu filtra. Zanieczyszczenia fizyczne i drobne części stałe wina pozostają na powierzchni płyty filtracyjnej od strony wlotu wina (chropowatej).

Różnica ciśnień po jednej i drugiej stronie płyty filtracyjnej nazywa się przeciwcisnieniem. Na przeciwcisnienie należy zwrócić szczególną uwagę przy filtracji. Stosunek ciśnienia przy wylocie wina powinien się wyrażać 1:3 w stosunku do ciśnienia wina przy wlocie.

Zdolność filtracyjna zależy od stopnia zanieczyszczenia wina i powierzchni masy filtracyjnej używanej przy filtracji (ilość płyt) oraz ciśnienia wina na płyty filtrujące.

W tym celu przy filtracji win stosuje się w zakładach dwa zasadnicze rodzaje filtrów płytowych:

- filtr „Zenit” 12-20 płytowy – używany do filtracji win w beczkach,
- filtr „Aryston” 6-8 płytowy – używany do filtracji przy rozlewie win do butelek, oraz filtr opadowy do filtracji osadów (drułów).

W uzależnieniu od stopnia zanieczyszczenia (zmętnienia) gęstości i czystości biologicznej wina, do filtracji należy używać następujących rodzajów płyt filtracyjnych:

Rodzaj wina	Rodzaj płyt filtracyjnych przy filtracji		
	beczkowej	sterylizacyjnej	rozlewie win do beczek
mętne	KK3-5	-	-
b. mętne	KK3	-	-
słabej klarow. białe	KK-5	-	KK7 wzgl. SKS
słabej klarow. czerw.	KK3	-	KK5
słabej klarow. deser.	KK3	-	KK3-5
Wina zakażone szkodliwą mikroflorą	EK wzgl. SKS	EK wzgl. SKS	EK

Przeciętna zdolność filtracyjna 6 płyt waha się od 700 – 1000 ltr. dla win czerwonych i deserowych oraz dla win wytrawnych od 800 – 1200 ltr (wymiar płyty 40 x 40 cm).

a) Terminy filtracji wina

Młode wino, zdrowe o właściwym dla danego gatunku smaku i aromacie, dobrze klarujące się, powinno być zdjęte z osadu bez filtracji. O ile wino tego typu przy drugim ściąganiu wykaże niedostateczność klarowności – należy je przefiltrować. W wypadku niedostatecznej klarowności wina, mimo dokonanej filtracji, wino należy poddać badaniom w celu ustalenia przyczyn zmętnienia, co głównie powodowane jest nadmiarem białka, względnie zawartości metali ciężkich (żelaza, miedzi).

Po strąceniu w winie osadów środkami klarującymi przy zdejmowaniu z osadów należy bezwzględnie przefiltrować bez dostępu powietrza.

Starsze gatunki win, powinny być zasadniczo filtrowane (bez dostępu powietrza) do 3-ch razy na rok leżakowania, a wina młode od 3-5 razy – w uzależnieniu potrzeb stwierdzonych przez służbę techniczną Zakładu.

Osady o b. dużych zanieczyszczeniach mechanicznych i zmętnieniu, filtrujemy wino przez masę filtracyjną w filtrach opadowych.

Wino pod własnym ciśnieniem z cylindra przedostaje się przez masę filtracyjną i ścieka do naczynia przy pomocy węża.