

Budowa Lubuskiego Centrum Winiarstwa

22 grudnia 2014 r. odbyło się spotkanie w sprawie budowy Lubuskiego Centrum Winiarstwa w Zaborze. Marszałek **Elżbieta Polak** i wicemarszałek **Romuald Gawlik** omówili z przedstawicielami firmy **Exalo Drilling S.A.** – wykonawcą inwestycji, z **Ireną Lew** – dyrektorem Muzeum Etnograficznego w Ochli, które jest liderem projektu oraz z projektantami Centrum i reprezentantami winiarzy szczegóły budowy, której zakończenie planowane jest na lipiec br. Budynek Centrum o powierzchni około 700 m² będzie posiadać część dydaktyczną z halą produkcyjną, leżakownią i ekspozycją winiarską oraz część rekreacyjną z kuchnią, salonem do degustacji win, salą konferencyjną i wiatą estradową. Zadanie jest współfinansowane ze środków Lubuskiego Regionalnego Programu Operacyjnego na lata 2007-2013.



winiarz

ZIEŁONOGORSKI

PISMO PLANTATORÓW WINOROŚLI I PRODUCENTÓW WINA • NR 56 • KWIECIEŃ 2015

Nowa mapa Szlaku

W ostatnim tygodniu grudnia Zielonogórskie Stowarzyszenie Winiarskie zakończyło zadanie aktualizacji mapy Lubuskiego Szlaku Wina i Miodu. Dzięki wsparciu finansowemu Zarządu Województwa Lubuskiego wydano nowe opracowanie wychodząc naprzeciw oczekiwaniom właścicieli kolejnych winnic i pasiek, którzy chcieli przyłączyć się ze swoją ofertą turystyczną. Obecnie na Szlaku możemy zwiedzić 37 winnic, 8 pasiek, 3 gospodarstwa agroturystyczne, 7 placówek muzealnych i 5 miejsc związanych z winiarnictwem.

Winiarska adaptacja w MZL

Prezentacja pracy dyplomowej **Julii Harysymowicz** pt. „Adaptacja dawnej restauracji Deutsche Reichshallen na bazę kulturalną prezentującą tradycje winiarskie Województwa Lubuskiego” miała miejsce 9 stycznia w Muzeum Ziemi Lubuskiej w Zielonej Górze. Celem renowacji zabytkowego budynku jest zamiar stworzenia obiektu oferującego mieszkańcom i turystom kontakt z odradzającą się kulturą winiarską oraz wykorzystanie go na prężną działalność artystyczną. Koncepcja absolwentki wydziału architektury wewnątrz Uniwersytetu Artystycznego w Poznaniu łączy dwa rodzaje działalności – wystawienniczy, przedstawiający obecny dorobek winiarzy i twórczość środowiska artystycznego oraz użytkowy, na który składa się restauracja z zapleczem, scena z garderobą oraz wielofunkcyjna przestrzeń z widownią na 108 miejsc, przeznaczona również na konferencje i szkolenia.

Wieczór autorski

3 marca Wojewódzka i Miejska Biblioteka im. C. Norwida w Zielonej Górze zorganizowała wieczór autorski **Łukasza Gołębiowskiego**. Ten znany prozaik, dziennikarz, krytyk i wydawca jest także miłośnikiem alkoholi mocnych i prowadzi największy w Polsce serwis poświęcony napojom spirytusowym Spirits.com.pl. W 2014 roku opublikował monografię pt. „Wódka”. Zawiera ona opisy i noty degustacje 800 wyrobów, w tym także produkowanych w Zielonej Górze. Gołębiowski jest również redaktorem naczelnym dwumiesięcznika „Aqua Vitae”, którego pierwszy numer ukazał się w lutym tego roku.



Pietro Candido (Pieter de Witte, malarz flamandzki, 1548-1628): OPLAKIWANIE CHRYSZTUSA. Olej na blasze miedzianej, Brugia lata 80. XVI w. Muzeum Archidiecezji Wroclawskiej

Mirosław Kuleba

WINO AMETYSTOWE

Pliniusz, opisując barwę drogocennych ametystów, przyrównał ją do czerwieni wina, nieco jaśniejszej od purpury tyryjskiej. Jest ten rodzaj purpury – złamany szarością odcień głębokiego fioleto, grający niebieskawo-czerwonym lśnieniem, barwą cesarzy i królów. Neron zastrzegł szaty w tym kolorze wyłącznie dla siebie, a złamanie zakazu traktował jak obrazę majestatu. Stąd pewnie wzięła się sława tych szat, zwanych ametystowymi, *vestimenta amethystina*.

Ametystowa purpura została włączona również do symboliki Kościoła. To barwa szat męczenników za wiarę i Chrystusa zmierzającego z krzyżem na Golgotę, oznaczająca zarówno jego królewski majestat jak i pokorę wobec męczeńskiej śmierci. Niekiedy jest to barwa sukni i mafiorionu Maryi, jako znak królowej wybranej spośród ludzi przez Boga i niepokojąca zapowiedź uczestnictwa w bolesnym misterium pasyjnym. Jak na obrazie Pietra Candida, pokazanym wyżej, gdzie suknia Piety nasąca się krwią zabitego na krzyżu Jezusa.

W oczekiwaniu na poranek Zmartwychwstania, krzyże w kościołach spoiły fioletowe zaślony. Symbol tajemnicy, którą próbujemy przeniknąć w naszych sercach. To czas, kiedy nawet winiarze poddają się wielkopostnym rygorom, aby z tym większą siłą doznać smaku wina na świętecznym stole. Zanim to nastąpi, pozostaje nam wino zakłętę w czystym kryształach ametystu, któremu starożytni przypisywali moc sprowadzania trzeźwości. Wino ametystowe, wino mistyczne, znak nabożnego milczenia wszechświata, w kontemplacji ostatecznej prawdy, w blasku Bożej obecności.



Radosnych świąt Zmartwychwstania Pańskiego
życzy Winiarzom

redakcja





Winiarz roku 2014



Redakcja
Winiarza Zielonogórskiego
przyznaje tytuł

WINIARZA ROKU 2014

Michałowi Pajdosz

za wino
HIBERNAL rocznik 2014
z winnicy Jakubów

Redaktor Naczelny
M. Kuleba
Miroslaw Kuleba

Sekretarz Redakcji
Przemysław Karwowski
Przemysław Karwowski

Zielona Góra, marzec 2015 r.

Przemysław Karwowski

PRODUKCJA ROKU WINIARSKIEGO 2014/2015 W POLSCE

Poniżej prezentujemy wstępne wyniki produkcji wina w Polsce w roku gospodarczym 2014/2015, które otrzymaliśmy dzięki uprzejmości Agencji Rynku Rolnego. Sporządzono je na podstawie deklaracji przesłanych do Agencji na dzień 15 stycznia br. Ostateczne wyniki mogą się nieznacznie zmienić. Dla celów porównawczych dołączyłem ostatnią kolumnę pokazującą, jak przedstawia się średnia produkcja z 1 ha upraw w danym województwie.

Porównując wstępne wyniki roku winiarskiego 2014/2015 z tabelą roku poprzedniego, należy stwierdzić wzrost ogólnej produkcji o ok. 43% przy wzroście areału o 34%. Ten wynik osiągnięto przy zwiększeniu się liczby producentów o 52%. Natomiast w stosunku do szacunków zgłoszonych na dzień rejestracji, realna produkcja była mniejsza o ok. 530 hl, co oznacza, że prognozy polskich winiarzy były zbyt optymistyczne. Podobnie jak średnia plonów, która uległa zmniejszeniu o 4 hektolitry, utrzymując się w większości województw na poziomie 21 hl \pm 3 hl. Wyjątkiem jest województwo świętokrzyskie, gdzie winiarze okazali się pesymistami i ich zbiory były większe niż planowane, a osiągnięty

wypadkowy plon z jednego hektara przekroczył średnią krajową przeszło 2 razy i osiągnął 54 hl!

| Województwo | Liczba producentów w ewidencji ARR | Uprawiana powierzchnia winorośli ogółem (w ha) | Wstępne wyniki produkcji wina ze zbiorów 2014/2015 (w hl) | Średnia produkcja z 1 ha (w hl) |
|--------------------------|------------------------------------|--|---|---------------------------------|
| Lubuskie | 14 | 36,23 | 662,34 | 18,28 |
| Małopolskie ¹ | 13 | 11,94 | 296,13 | 24,80 |
| Dolnośląskie | 7 | 20,87 | 299,41 | 14,37 |
| Podkarpackie | 12 | 11,23 | 227,54 | 20,26 |
| Lubelskie | 6 | 5,52 | 78,60 | 14,24 |
| Świętokrzyskie | 5 | 6,10 | 331,40 | 54,33 |
| Wielkopolskie | 2 | 2,28 | 40,00 | 17,54 |
| Mazowieckie ² | 8 | 17,393 | 415,39 | 23,88 |
| Śląskie | 6 | 4,23 | 80,06 | 18,93 |
| Pomorskie | 1 | 0,7 | 7,20 | 10,29 |
| Zachodniopomorskie | 1 | 17,12 | 376,00 | 21,96 |
| Podlaskie | 1 | 0,74 | 17,80 | 22,82 |
| RAZEM Polska | 76 | 134,350 | 2831,87 | 21,08 |

Objaśnienia:

¹ jeden z producentów posiada uprawę winorośli w woj. świętokrzyskim

² producenci posiadający adres zamieszkania lub siedzibę w woj. mazowieckim posiadają uprawy także w województwie lubelskim, świętokrzyskim, podkarpackim i opolskim.

Miroslaw Kuleba

AMETYST I WINO*

Teofrast mówi o ametyście tylko tyle, że jest przezroczysty, koloru winnego i wyrzyna się z niego pieczęcie. Niewiele więcej miejsca poświęcono temu kamieniowi w domniemanym traktacie Filozofa. Czytamy tam: „Ametyst. Arystoteles mówi: Jest to kamień, który tłumi płomień, gdy się go położy do ognia, a kiedy wrzuci się go w ogień, bynajmniej nie płonie. Kiedy się go położy pod język i pije upajający trunek, jego czad nie sięga głowy i kto go pije, nie będzie pijany”.



Owidiusz, najwybitniejszy poeta rzymski epoki Augusta, określa ametyst jako kamień purpurowy, *purpureos Amethystos*. Według Pliniusza nazwa tych kamieni wzięła się stąd, że barwa ametystów nie osiąga koloru czerwonego wina, „nim się bowiem doń zbliżą blask skłania się ku fioletowi”. Stąd *a-methystos*, nie-pijany, bowiem greckie słowo *methystos* znaczy „pijany”, zaś *a* jest tutaj przeczeniem. Co do pochodzenia nazwy, to są także inne teorie. Jedną z nich związana jest z powszechnym wśród starożytnych Greków zwyczajem picia wina zmieszanego z wodą. Otóż w pucharach, których czasie zostały ozdobione dużymi kryształami fioletowego ametystu – jest wątpliwe, aby czasie kielichów wykonywano w całości z ametystu, gdyż tak duże pojedyncze kryształy tego kamienia są niebywale rzadkie – trudno było rozpoznać jaki trunek do nich nalano. Kiedy ktoś nie chciał pić wina, mógł swoje naczynie napełniać samą wodą i pozostawał trzeźwy, *amethystos*. Stworzono również legendarną etymologię dla nazwy kamienia, nawiązującą do mitu o nimfie Amethis. Wszystko to przyczyniło się do sławy ametystu jako środka pomocnego w potyczkach z winem i obdarzonego właściwością ujarzmania pijaństwa. Nic dziwnego, że później przez wieki całe panowało przekonanie, iż picie wina z ametystowych pucharów zabezpieczało przed skutkami nieumiarkowania.

Jednakże już Pliniusz w swoim dziele rozprawia się z rozposzechnionym w jego czasach mniemaniem, jakoby ametysty były kamieniami chroniącymi przed pijaństwem. „Szarlataneria Magów obiecuje, że kamienie te najbardziej się opierają opilstwu, ztąd są nazwane [...] O szmaragdzie obiecują coś podobnego, wyróżnawszy na nim osły, albo chrząszcze; sądzę, że to pisali z pogardą i pośmiewiskiem rodzaju ludzkiego”. Uznał też za konieczne dla dobra ogólnego wytknąć „niewysłowione szarlatanerie magów; ci pisali najwięcej o drogich kamieniach i pod pochlebnyimi pozorami przestąpili wszystko, co medycyna ma potwornego”. Niemniej, zabobon związany z nazwą został utrwalony na wieki i znalazł swoje odbicie nawet w medycynie. Oto medykamenty,



które, jak wierzono, chroniły przed skutkami pijaństwa, nazwano *amethysta* bądź *amethystina*. Zaliczano do nich gorzkie migdały, oliwę, amoniak.

Ametysty pojawiają się w utworach greckich i rzymskich poetów. Platon Młodszy (prawdopodobnie) napisał epigramat o Dionizosie, wyrzeźbionym w ametyście. Koncept autora polega tutaj na zestawieniu nazwy kamienia, która w języku greckim znaczy „nie pijany”, z postacią boga wina, który trzeźwy przecież być nie może, jest zatem właśnie pijany i sam określa siebie mianem pijaka. Mamy tutaj więc, jak zauważa Anna Ryś, oksymoron, który zawiera się w wygrawerowaniu „pijaka Dionizosa” na „trzeźwym kamieniu ametyście”:

Na Dionizosa wyrzeźbionego w ametyście

Ten kamień nie jest pijany, Dionizos zatem na nim musi wytrzeźwieć, albo ametyst nauczyć pić wino.

W epigramacie Marcjalisa niejaki Kotta pije z ametystowego kielicha doskonały rocznik wina z czasów konsulatu Opimiusza, który sprawował władzę w Rzymie w roku 121. Swojemu gościowi proponuje jednak młode wino z winnic Sabinum, pytając przewrotnie, czy rozlać je do złotych pucharów. Odpowiedź brzmi: któż chce pić ze złota ołowiane wina – czyli najpewniej słodzone octanem ołowiu, zwanym też cukrem ołowianym. Jeszcze w średniowieczu fałszerze preparowali kwaśne wina przy pomocy tego trującego związku ołowiu, a według niektórych historyków jedną z przyczyn upadku imperium rzymskiego było właśnie powszechne spożywanie wina z ołowianych naczyń, powodujące przewlekłe zatrucie, tzw. ołowicę.

Choć możesz ametystowy kielich
Czarnym napełnić opimianem,
Podajesz sabińskiego cienkusza
I pytasz mnie, Kotto, chcesz w złoto?
Któż w złocie pić chce wina ołowiane?

* Fragmenty przygotowywanej do druku książki „Ametysty z Sokolowca na Dolnym Śląsku”.



Z głębokim żalem i smutkiem zawiadamiamy,
ze 27 listopada 2014 roku
odeszła od nas do Niebieskiej Winnicy
śp. Halina Kowalewska
założycielka Winnicy Kinga w Starej Wsi,
zasłużona dla lubuskiego winiarstwa.

Przemysław Karwowski

LWWG – KONTYNUACJA POLSKICH TRADYCJI*

Rozpoczynając swoją działalność po drugiej wojnie światowej w Zielonej Górze, Lubuska Wytwórnia Wódek Gatunkowych była nie tylko kontynuatorką miejscowych tradycji wytwarzania wódek, likierów i winiaków, ale także polskich tradycji produkcji winiaków oraz wódek czystych i gatunkowych, powstających w kraju pod zaborami i w czasie naszej niepodległości w latach 20. i 30. XX wieku. Dowodzą tego życiorysy pierwszych kierowników i technologów przywracających po wojnie do życia dawne zakłady Buchholza i Raetscha.

Pionierem tej działalności był Franciszek Baran, który na początku 1946 roku uruchomił produkcję takich wódek jak Starowin Zielonogórski, Wiśniówka, Alasz i Likier Miętowy, a w następnych latach przyczynił się do powstania Cherry Brandy, Jałowcówki, Likieru Lubuskiego, Ratafi Brzoskwiniowej i Śliwownicy. Notatki F. Barana posłużyły później za podstawę opracowania receptur tych wyrobów, zgodnie z wymogami norm resortowych, przez Jana Roeniga. Jak wynika z zachowanych w Archiwum Państwowym w Zielonej Górze dokumentów, dotyczących początków LWWG, Franciszek Baran posiadał kilkunastoletnią praktykę na stanowisku destylatora i kierownika produkcji w dwóch poznańskich firmach.

Pierwsza z nich to Fabryka Wódek, Likierów i Winnych Wypalnek Jana Glinki, mająca siedzibę w Poznaniu przy ul. Wrocławskiej 27/30. Założył ją w 1850 roku E. Kaatz i sprzedał w roku odzyskania przez Polskę niepodległości Glince. Fabryka produkowała wódki, likiery i winiaki, które powstawały na bazie francuskich destylatów z firmy Bisquit, handlowała też winem. Zakład przeszedł na własność państwa zgodnie z zarządzeniem Ministra Skarbu z dnia 20 grudnia 1946 roku i w okresie późniejszym nie kontynuował działalności.

Wspomniane zarządzenie nacjonalizowało także drugi zakład, gdzie pracował Franciszek Baran – Fabrykę Likierów, Hurtownię Win i Wódek Józefa Strzelczyka, która później, w latach 1947-1951, wchodziła w skład Poznańskich Zakładów Przemysłu Spirytusowego. Wytwórnia Strzelczyka powstała w 1919 roku przy ulicy Piekary 17 i została przeniesiona jedenaście lat później do własnych zabudowań przy ul. Św. Wawrzyńca 13. Podobnie jak fabryka Glinki, handlowała winem i wytwarzała wódki, likiery i winiaki, ale produkowała także syrop z owocu granatu – grenadynę i posiadała przedstawicielstwo znanej francuskiej firmy E. Cusenier. Na podstawie receptur J. Strzelczyka w latach 50. uruchomiono w Poznaniu produkcję Curaçao Orange, Orzechówki i Poznańskiej Gorzkiej.



Jan Roenig

Drugą osobą, która była łącznikiem tradycji, jest Jan Roenig, ówczesny kierownik techniczny LWWG. Jego droga zawodowa wiodła przez Izdebnik, słynny na całą Polskę ze swoich jarzębiaków. Początki wytwarzania wódek na bazie jarzębiny sięgają tam początku lat 80. XIX wieku, kiedy to Maurycy de Montléart zaczął produkować w swoim majątku wytrawny jarzębiak, półsłodką jarzębinę i koniferynkę – wódkę wytrawną z pędów sosny aromatyzowaną nalewem jarzębinowym. W 1887 roku, po śmierci Maurycygo, spadek przejęła jego żona Wilhelmina,

która nie radząc sobie z samodzielnym zarządzaniem, przekazała dobra izdebnickie cztery lata później siostrzeńcowi męża – arcyksięciu Rainerowi Habsburgowi. Jemu właśnie zakład w Izdebniku zawdzięcza rozwój, wzrost produkcji i zdobycie rynków europejskich.



Butelka Starowinu Zielonogórskiego, pierwszego wyrobu LWWG rozlanego 15 stycznia 1946 r., w dniu oficjalnego rozpoczęcia produkcji. Kolekcja archiwalna. Wyborowa SA, Zakład w Zielonej Górze

Promocji wódek pomagał autorytet rodziny Habsburgów, gdyż pełna nazwa wytwórni brzmiała wtedy tak: „Fabryka Wódek Zdrowotnych Jego Cesarskiej i Królewskiej Wysokości Arcyksięcia Rainera”.

W 1919 roku Habsburgowie, będąc obywatelami innego państwa, obawiali się konfiskaty swoich dóbr i sprzedali włości izdebnickie Lwowskiemu Bankowi Ziemskiemu Kredytowemu, od którego trzy lata później majątek odkupiła spółka Izdebnickie Zakłady Przemysłowe, Spółka Akcyjna w Izdebniku. Działała ona do początku lat 30., kiedy przejął ją Zygmunt Lewakowski, bogaty lwowski przedsiębiorca i senator RP. W 1936 roku schedą przeszedł na syna Jakuba, który był ostatnim właścicielem Fabryki Wódek Gatunkowych Jakuba Lewakowskiego i władał nią do 1945 roku.

W Izdebniku, podczas okupacji, pracował Jan Roenig, który odbył wiele podróży zagranicznych zdobywając półprodukty dla fabryki wódek Jakuba Lewakowskiego. Powojenne losy skierowały go do Zielonej Góry, gdzie został kierownikiem technicznym w tworzonych na bazie poniemieckich przedsiębiorstwach Zakładach Przemysłowych Państwowego Monopolu Spirytusowego. Recepturę jarzębiaku jego autorstwa zatwierdzono 28 lutego 1949 roku, a produkcję rozpoczęto w czerwcu następnego roku. Jak sam twierdził, jarzębiak zielonogórski został lepiej zharmonizowany niż izdebnicki, w którym smak jarzębiny był bardziej

znaczący. Jan Roenig był także współautorem następujących wódek gatunkowych: Ali-Baba, Jarzębiak na Winiaku, Likier Jarzębinowy i Likier Malinowy.

Kolejna osoba, która była współautorem zielonogórskich wódek, to Stanisław Mazur, legitymujący się przeszło trzydziestoletnim doświadczeniem zawodowym w branży. Jako destylator i kierownik oddziału wódek gatunkowych pracował w latach 1924-1941 w zakładach J.A. Baczewskiego we Lwowie i kolejne cztery lata w Vereinigte Lemberger Likörfabriken, Baczewski Mikolasch A.G. we Lwowie i Charsznicy. W latach 1945-1948 był zatrudniony jako destylator i kierownik techniczny w Fabryce Likierów i Wódek Gatunkowych J. Ostera w Zamościu, a później w latach 1948-1955 objął stanowisko chemika w laboratorium Centralnego Zarządu Przemysłu Spirytusowego w Warszawie, by awansować z czasem na inspektora technicznego. 16 kwietnia 1957 r. Mazur został asystentem w Instytucie Przemysłu Fermentacyjnego w Warszawie, a jego udział jest wymieniany m.in. przy opracowaniu nowoczesnych technologii produkcji śliwownicy oraz maceracji obiegowej dla niektórych surowców do produkcji wódek gatunkowych. W latach 50. działał społecznie w zarządzie Warszawskiego Oddziału Stowarzyszenia Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego. Stanisław Mazur jest autorem receptury likieru kawowego Mokka, a współautorem, razem z J. Roenigiem, receptury Likieru Malinowego.

Osobą, której udział w tworzeniu wachlarza produkcji LWWG, a także całego zjednoczenia, był w tamtym okresie największy, jest Jan Cieślak. Warto także pamiętać o jego ogromnym wkładzie, jako autora wielu publikacji, w popularyzacji domowego sposobu wytwarzania i kulturalnej konsumpcji wyrobów winiarskich i spirytusowych w naszym kraju.

Najbardziej znany polski technolog przemysłu spirytusowego



Jan Cieślak

urodził się 25 czerwca 1899 roku w Warszawie. Tytuł inżyniera chemika otrzymał w roku 1925 broniąc na Politechnice Warszawskiej pracę dyplomową dotyczącą technologii fermentacji. Z przemysłem fermentacyjnym zetknął się najpierw w Drożdżowni Warszawskiej, a następnie w Zakładzie Technologii Fermentacji PW. Pod kierunkiem profesora W. Iwanowskiego zaprojektował i uruchomił wytwórnię win i miodów w fabryce wódek, likierów i win Stefan Geneli i S-ka S.A. w Warszawie. Tam też pracował

trzydzieści lat, aż do wybuchu wojny. W czasie okupacji ukrywał się przed Niemcami, utrzymując się z prac dorywczych.

Do wyuczonego zawodu wrócił w 1945 roku, obejmując stanowisko kierownika produkcji w Drożdżowni Okocim. Rok później został zatrudniony w Dyrekcji Państwowego Monopoli Spirytusowego, gdzie pracował do przejścia na emeryturę w 1970 roku. Najpierw jako kierownik referatu, później inspektor produkcji i w końcu jako wysoko kwalifikowany specjalista w Biurze Produkcji Centralnego Zarządu Przemysłu Spirytusowego, po reorganizacji – Zjednoczenia Przemysłu Spirytusowego w Warszawie. Jan Cieślak był autorem, a także współautorem, wielu receptur polskich wódek gatunkowych, likierów i cocktaili, które cieszyły się uznaniem konsumentów oraz zdobywały medale na międzynarodowych konkursach.

W Zielonej Górze wprowadzono do produkcji następujące wyroby jego autorstwa: Cacao-Choix, Cytrynowka Słodka, Golden Rum, Krakowianka, Prunelka, Śliwowica Mieszana, Śliwówka Słodka, Tarniówka, Winiak Luksusowy, Winiak Mieszany, Wiśniak na Rumie, Wiśniówka Cherry Cordial i Żytniówka. Jak współautor pracował przy recepturach wódek Ali-Baba, Cassivera, Cherry Brandy na Rumie, Jarzębiak na Winiaku, Klubowa, Likier Morelowy, Ratafia Lubuska, Rum Seniorita, Turówka i Węgierka Śliwkowa Wytrawna.

Swoją wiedzę przekazywał zarówno w książkach przeznaczonych dla fachowców („Wódki gatunkowe”, J. Cieślak, W. Monasterski, WPLiS 1954; „Technologia wódek”, J. Cieślak i H. Lasik, WNT 1979) jak i w publikacjach dla koneserów napojów alkoholowych (przewodnik „Od abboccato do żubrówki”, WNT 1978) czy dla hobbystów – w podręczniku „Domowy wyrób win owocowych, miodów pitnych, wódek, likierów i cocktaili”, pozycji wielokrotnie wydawanej i popularnej po dzień dzisiejszy. Jako autorytet z dziedziny technologii wódek gatunkowych był także autorem wielu artykułów w czasopiśmie branżowych, które tak jak i wyniki jego prac były cytowane w publikacjach zagranicznych, szczególnie niemieckich. Jan Cieślak zmarł 9 marca 1995 r., pochowany został na Cmentarzu Powązkowskim w Warszawie.

Stanisława Mazura i Jana Cieślaka miło i z szacunkiem wspomina w swoich artykułach prof. dr hab. Andrzej Brudzyński, pisząc m.in.: „To oni i liczni ich koledzy przenieśli doświadczenie i sekrety przedwojennych firm. To dzięki nim wiele polskich wyrobów odnosiło sukcesy na światowych rynkach”.

Ostatnią osobą, która tworzyła receptury w latach 50., miała przedwojenne doświadczenie w produkcji wódek i zasłużenie wpisała się w historię LWWG, jest Stanisław Colonna-Walewski, dyrektor wytwórni w latach 1949-1959. Urodzony w 1901 roku w Kłębówce na Kresach Wschodnich, maturę zdał w wieku lat szesnastu, a jako osiemnastolatek rozpoczął

służbę wojskową w 14 Pułku Ułanów Jazłowieckich. Z wojny polsko-bolszewickiej wrócił z Krzyżem Walecznych.

W latach 1921-1925 pracował jako kierownik rozlewni, a później zastępca dyrektora w fabrykach wódek w Sarnach, Brześciu i Wilnie, należących do Centrali Spirytusowej Towarzystwa Akcyjnego z siedzibą zarządu w Poznaniu, ul. Cieszkowskiego 5. W 1926 roku był dyrektorem gorzelnii i fabryki wódek polskiego koncernu w Turcji, a po jego upadłości rozpoczął 1 stycznia 1928 r. pracę na stanowisku kierownika Fabryki Wódek i Likierów Haberbusch i Schiele w Warszawie, ul. Ceglana 4. W roku 1933 powierzono mu funkcję męża zaufania firmy ds. bankowo-administracyjnych i reprezentacyjnych. Swoje obowiązki pełnił do 12 stycznia 1941 r., to jest do dnia aresztowania przez gestapo za działalność konspiracyjną w Związku Walki Zbrojnej.



Etykieta Winiaku Specjalnego produkowanego według receptury S. Colonna-Walewskiego

Po czteromiesięcznym pobycie na Pawiaku przewieziono go do obozu koncentracyjnego w Oświęcimiu, gdzie był więziony do 9 marca 1943. Następny był obóz w Neuengamme koło Hamburga, w którym przebywał do 5 maja 1945. Szczęśliwie przeżył ewakuację więźniów politycznych na statkach celowo wystawionych na bombardowanie przez samoloty brytyjskie. Jego statek „Athen” przetrwał nalot, dwa pozostałe „Cap Arcona” z 4500 osobami na pokładzie i „Thiebleck” z 2800 poszły na dno; przeżyło z nich tylko około 400 więźniów. 20 lipca wszystkich uratowanych zabrano na kurację do Szwecji.

Stanisław Colonna-Walewski wrócił do kraju 30 listopada 1945 r. i już 6 grudnia objął stanowisko pełnomocnika Dyrekcji Polskiego Monopoli Spirytusowego na Okręg Pomorsko-Zachodni. W 1946 roku został zastępcą, a rok później kierownikiem Delegatury w Koszalinie. Od 1 kwietnia 1947 do 31 marca 1949 r. zatrudniony był jako zastępca dyrektora i kierownik produkcji Zakładów PMS w Toruniu. 1 kwietnia 1949 r. otrzymał stanowisko dyrektora w Zielonej Górze. W LWWG pracował aż do śmierci w 1959 r. Za swoje osiągnięcia został odznaczony Złoty Krzyżem Zasługi. Jest autorem receptur następujących wyrobów: Cytrynowo-Pomarańczowa Półsłodka, Cytrynowa Wytrawna, Czarna Porzeczką, Jeżynowa Słodka, Piótuńka, Pomorzanka, Truskawkowa i Winiak Specjalny oraz wielu cocktaili, które weszły do produkcji pod koniec lat 50. Razem z P. Kąkolewskim stworzył kolejne dwie wódki: Dziką Czereśnię Słodką i Jabłkową Półsłodką. Dowodem uznania dla jego wiedzy i dorobku zawodowego było powierzenie mu roli opiniodawcy pierwszej powojennej publikacji poświęconej napojom spirytusowym pt. „Wódki gatunkowe”, pióra J. Cieślaka i W. Monasterskiego, która ukazała się nakładem Wydawnictwa Przemysłu Lekkiego i Spożywczego w 1954 roku.

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



Stanisław Colonna-Walewski

STWORZONE Z PASJĄ

Z Łukaszem Gołębiowskim rozmawia Przemysław Karwowski.

P. Karwowski: Skąd u dziennikarza, prozaika, krytyka literackiego zainteresowanie genezą powstawania i smaków wysokoprocentowych napojów spirytusowych?

Ł. Gołębiowski: Początkowo gromadziłem notatki dotyczące ciekawych, egzotycznych alkoholi, jakie miałem okazję próbować podczas licznych podróży. Ciekaw byłem, z czego i jak powstają, zacząłem tworzyć zręby leksykonu. Dziś mam spisanych ok. 8000 trunków, ich smaków i aromatów wraz z informacjami o sposobie produkcji, o wykorzystanych surowcach, o historii trunku. Z czasem też nauczyłem się odróżniać niuanse aromatyczne, jak we wszystkim – doświadczenie i praktyka dają rezultaty.

– Rezultatem pasji poznawania alkoholi jest książka – album „Wódka”. Jakie w niej miejsce zajmują nasze narodowe trunki?

– Zdecydowanie dominują, gdyż po pierwsze chciałem pokazać naszą tradycję – nie tylko wódek czystych, także gatunkowych, po drugie – nie mamy w tym zakresie czego się wstydzić. Polska wciąż produkuje jedne z najlepszych na świecie wódek, choć trzeba przyznać, że konkurencja w tym zakresie jest dziś znacznie większa niż kiedyś, doskonale wódki – wzorowane zresztą na naszych – powstają we Francji, Holandii, a nawet w zupełnie egzotycznym Meksyku.

– Co znawca rynku książki sądzi o rynku polskiej wódki? Czy wierzysz, że w przyszłości Krupnik będzie z powrotem wódką miodową, a Żubrówka nalewem na trawę żubrową?

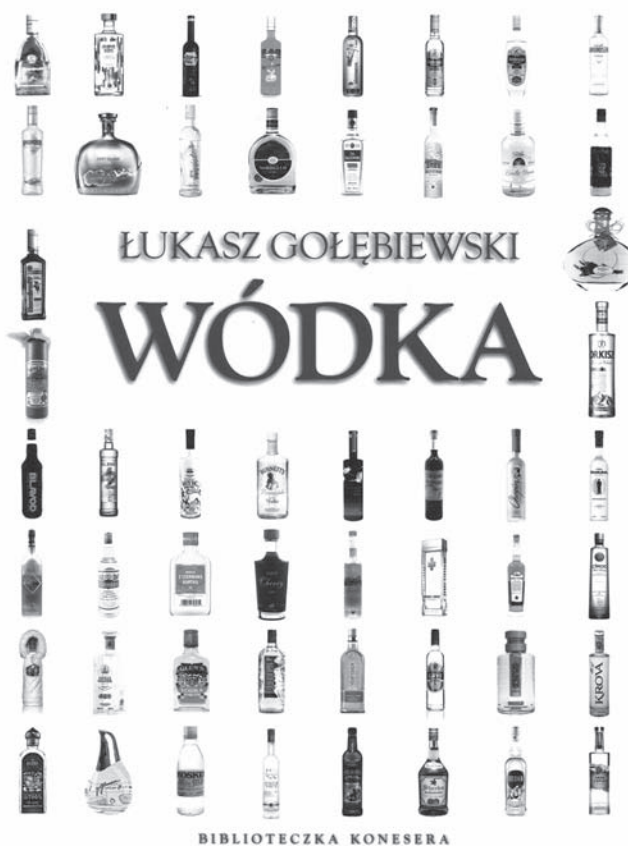
– Nie podoba mi się, że dawne nazwy, które są bardzo silnie związane z tradycją rodzimych alkoholi, są dziś wykorzystywane do oznaczania wódek czystych, czy nawet niskoprocentowych likierów. Ale takie są prawa marketingu, a trunki te odniosły rynkowy sukces, więc chyba pozostaje się z tym pogodzić. Nowe pokolenia konsumentów nie ma moich wątpliwości.

– Wiem, że przyjazd do Zielonej Góry był także związany z chęcią obejrzenia zakładu Wyborowej SA. Jakie są wrażenia z wycieczki po tej zasłużonej dla polskiego przemysłu spirytusowego wytwórni?

– To bardzo nowoczesny zakład. Odwiedzałem wiele wytwórni wódek na świecie, Wyborowa jest absolutnie w elicie. Potwierdza to zresztą jakość tej wódki. Zdumiała mnie liczba zgromadzonych w zakładzie pamiątek – zaczynając od starych butelek, po znajdujące się w piwnicach XIX-wieczne kufy i beczki. Warto by było szerzej to pokazać, może stworzyć w Zielonej Górze filię Muzeum Polskiej Wódki?

– W lutym ukazał się pierwszy numer ekskluzywnego magazynu o alkoholach „Aqua Vitae”, którego jesteś redaktorem naczelnym. Jak, oprócz prenumeraty, będzie on kolportowany?

– Chcemy trafić do wszystkich osób, które są zainteresowane poszukiwaniem nowych smaków i aromatów, które potrafią cieszyć się różnorodnością alkoholi. Dlatego stawiam przede wszystkim na dystrybucję w sklepach z dobrymi alkoholami i w barach. W Zielonej Górze można nas znaleźć w takich sklepach jak Wina Świata Aleksandra Kremiera czy Eluxo Eweliny Grzebińskiej, są to miejsca stworzone – jak nasze czasopismo – z pasją.



Łukasz Gołębiowski*

WÓDKA LUKSUSOWA

Najbardziej znana polska wódka wytwarzana z ziemniaków z regionu Wielkopolski i Pomorza, niegdyś destylowana i rektyfikowana przez Polmos Zielona Góra. Obecnie marka jest własnością grupy Pernod Ricard. Receptura powstała przed wojną, w 1928 roku, wówczas destylowana była w Wytwórni Wódek w Warszawie przy ulicy Żąbkowskiej (późniejsza Warszawska Wytwórnia Wódek „Koneser”). Ceniona na świecie, wciąż produkowana według dawnej receptury, w smaku czuć nuty ziemniaczane, ale i drewna oraz karmelowej słodczy. Obecnie sprzedawana jedynie w wersji 40%, ale we wcześniejszych latach były też czyste o mocy 45% i 50%. Występuje w wersjach smakowych: Luksusowa Gorzka (nalew na zioła, korzenie i cytrusy), Luksusowa Wiśniowa (typowa polska wiśniówka), Luksusowa Żurawina (średnio udana żurawinówka), Dziki Cynamon (zupełnie niezła, o silnie cynamonowym smaku), od 2013 roku także Luksusowa Świeży Ogórek (bardzo oryginalny produkt, w smaku przypomina zielony melon) i od 2014 Soczysta Wiśnia (cierpka, z nutą wanilii). Kiedyś produkowano także Dziką Jeżynę i Miodową Tradycyjną.

* Łukasz Gołębiowski, dziennikarz, krytyk literacki, redaktor i wydawca m.in. „Magazynu Literackiego Książki” i „Biblioteki Analiz”. Autor wielu publikacji: *Xenna* – debiut powieściowy autora, *Meksyk – kraj kontrastów* – relacja z wypraw do Meksyku, *Melanże z Żyletką*, *Bрудna Trylogia* oraz powieści *Disorder* i *Ja, Złam prawo*, *Bomba w windzie*, *Krzyk Kwezala* czy *Bandydzi Rodriguez*. Gołębiowski jest też autorem książek eseistycznych na temat przyszłości kultury, m.in. *Śmierć książki – No Future Book* i *E – książka/book*. W 2014 roku opublikował obszerną monografię „Wódka”, przedstawiającą historię trunku i najważniejsze światowe marki wraz z ok. 800 notami degustacyjnymi. To pierwsza w Polsce i jedna z pionierskich na świecie tak obszernych publikacji poświęconych wódce (a także napitkom do wódki podobnym, jak destylaty zbożowe jednokrotnej destylacji czy tradycyjne polskie nalewy na miodzie i ziołach).



Stanisław Rogala*

33 MINUTY W ZIELONEJ GÓRZE CZYLI MELPOMENA WSTAWIONA

„33 minuty w Zielonej Górze czyli w połowie drogi” Karla von Holtei’a (1798-1880) jest dziewiętnastowiecznym utworem scenicznym o zasięgu ponadregionalnym, którego głównym bohaterem jest miasto Zielona Góra oraz jego

sztandarowy produkt – zielonogórskie wino. Śpiewogra Karla von Holtei’a, zgodnie z regułą gatunku, przedstawia walory tego produktu w sposób prześmiewczy, lecz w formie lekkiej, okraszanej wpadającą w ucho muzyką.

O tym, czy zielonogórzanie faktycznie delektują się winem czterech mężczyzn, obrotowym, pończoszonym albo szkolnym, dowiedzieć się można z eseju autorstwa Haliny Bohuty-Stąpel, wzbogaconego dołączonym tłumaczeniem holtei’owskiej farsy. A właściwie powinienem napisać, że „33 minuty ...” zainspirują czytelnika zainteresowanego historią naszego regionu do poszukiwania własnej odpowiedzi na pytania dotyczące jakości zielonogórskich trunków, zarówno tych wytwarzanych dziś, jak i tych, które produkowano u nas niegdyś. Pomocną wskazówką jest przetłumaczony przez autorkę fragment dziewiętnastowiecznego artykułu zamieszczonego w zielonogórskim czasopiśmie z tego czasu, w którym sam Karl von Holtei, bijąc się w piersi, odwołuje swoje sceniczne szydercze wypowiedzi dotyczące jakości wina wytwarzanego w regionie zielonogórskim. Autorka, dopisując do tekstu von Holtei’a scenę „0”, prolog i epilog, stwarza możliwość modyfikacji poszczególnych przedstawień poprzez odpowiednią ich reżyserię.

Temat ten bliski jest zainteresowaniom zielonogórskich winiarzy, czego wyraz daje pan Mirosław Kuleba na łamach „Winiarza Zielonogórskiego”. W artykule pt. „Winobranie – mitologizacja rzeczywistości”, wydrukowanym w numerze 55 tego pisma (2014 r.), Autor dzieli się refleksjami na temat korowodu winobraniowego. Czytamy tam: „*Goście winobraniowi obserwując widowisko niczego nie dowiedzą się o unikalnej winiarskiej historii Zielonej Góry. Przypuszczam, że w korowodzie biorą udział niejako „etatowi” artyści uliczni z całej Polski, obsługujący imprezy tego typu w innych miastach. Może jednak powinni zaakcentować jakiś własny, oryginalny związek z winem, aby ich występ różnił się od tego, co pokazują np. na Jarmarku Dominikańskim*”. M. Kuleba kończy artykuł taką oto wypowiedzią: „*Wyobrażam sobie, że w Zielonej Górze podczas winobrania powinna znaleźć się scena teatralna, na której będzie codziennie grana farsa Karla von Holtei’a „33 minuty w Zielonej Górze czyli w połowie drogi”. Pod jednym wszakże warunkiem: że wszyscy widzowie będą mogli w ostatniej scenie dołączyć do aktorów*”.

Polecam tę wypowiedź łaskawej uwadze organizatorów święta naszego miasta, a także naszym regionalnym mediom radiowym, forma sztuki pozwala bowiem na wykorzystanie jej również jako słuchowiska.

Halina Bohuta-Stąpel, której udostępniłem oryginał owej niemieckiej farsy, nie ograniczyła się tylko do jej przetłumaczenia

na język polski, lecz zastąpiła część muzyczną własnym rozwiązaniem, posiłkując się tekstami piosenek zarówno swojego autorstwa (jest absolwentką Szkoły Muzycznej I stopnia w Zgorzelcu w klasie fortepianu mgr Wandy Łogusz) jak i tłumaczeniami liryków zielonogórzanina Ottona Juliusa Bierbauma (1865-1910). Autorka nie poprzestała na tym – ruszyła tropem dociekań zielonogórskich historyków i pokusiła się o skonfrontowanie informacji dotyczących historii powstania zielonogórskiej siedziby Melpomeny, próbując dociec, czy holtei’owska farsa, niegdyś tak bardzo popularna na niemieckojęzycznych scenach, grana była także i w naszym mieście, a jeśli tak – to kiedy i przez kogo. Być może do promocji naszego produktu regionalnego, jakim niewątpliwie są wino i szampan, przyczynią się zielonogórzscy kabareciarze, którzy sami postrzegani są także jako nasz znakomity produkt regionalny. A kto zagrałby rolę energicznej Rozaury? Brawurowe popisy aktorstwa komediowego na deskach Lubuskiego Teatru, chociażby w spektaklu „Siostrunie”, dają pewność, że z obsadą tej roli nie powinno być kłopotu.

Autorka pozyskała sponsorów, którzy dofinansowali druk utworu, zatem znaczna część nakładu, oprócz egzemplarzy obowiązkowych dla bibliotek, rozesłana zostanie przez wydawcę do urzędów i placówek kulturalno-oświatowych jako materiał promujący historię naszego regionu. Być może spełni się marzenie winiarzy i mieszkańców naszego miasta, aby zielonogórskie święto wina wypracowało własną tożsamość, osadzoną w historii.

Do publikacji dołączone zostały fotosy aktorów, którzy zagrali w niemieckojęzycznej, sfilmowanej wersji tej farsy, grafikę przedstawiającą miejsce, w którym z dużym prawdopodobieństwem mogłaby rozegrać się akcja „33 minut...” oraz grafikę, na której uwidoczniłoby się dwie uroczyste panie – historyczną winiarkę Emmę i winiarkę współczesną, której wizerunku użyła poetka, członkini Stowarzyszenia Jeszcze Żywych Poetów – Emilia Grzelak, mieszkanka miejscowości Wysokie.

Jestem zdania, iż publikacja Haliny Bohuty-Stąpel, przybliżając czasy świetności zielonogórskiego winiarstwa, dobrze wpasowuje się w klimat winiarskiego ducha współczesnej Zielonej Góry. Miasto odradza swoje tradycje winiarskie, zaś jego mieszkańcy oraz odwiedzający nas turyści ze zniecierpliwieniem czekają na swobodną możliwość nabywania zielonogórskiego wina, zadając sobie pytanie o jego jakość. Zielona Góra, która stała się jednym z największych obszarowo miast naszego kraju, ma wręcz obowiązek zaistnienia w tej nowej roli nie tylko na płaszczyźnie administracyjnej, lecz także historyczno-literackiej. „Wielka” Zielona Góra wyrasta ze śląskich korzeni niewielkiego winiarskiego miasteczka i na tym fakcie z powodzeniem można oprzeć kształtowanie jej przyszłej tożsamości.

* Stanisław Rogala – urodzony w Głogowie, od lat 70. XX w. mieszkaniec Zielonej Góry, z zawodu inżynier, absolwent Wydziału Elektrycznego Wyższej Szkoły Inżynierskiej w Zielonej Górze, z zamiłowania historyk-regionalista, kolekcjoner ikonografii i zabytków Zielonej Góry.



Justyna Jakubiec

UBIERAM WINO W SŁOWA

Zastanówmy się czy cała aura, która powstała wokół win wszelakich, wynika głównie z ich walorów smakowych, zapachowych i innych? Czy

wino jako takie miałyby tylu pasjonatów, znawców, gdyby nie pozwoliło po prostu na kolejny temat do rozmowy, rozmowy uwznioślającej, rozmowy która nas cieszy i wzbogaca? Czy nie na tym polega zdumiewający fenomen, rozpościerający się wokół wina? Wino lgnie do towarzystwa, śmiechu, ciepłych słów i ciepłych uśmiechów. Wino jest przytulne, jak zapalona wieczorna lampka za firanką, kojarzy się z chwilą, z szeptem, z rozkoszą i zapomnieniem. Jak przyjemnie jest, kiedy dwie osoby próbując tego samego wina porównują swoje doznania, wymieniają się zachwytem, starają się jak najładniej i najciekawiej ubrać w słowa odczucia. Tym bardziej się starają, im bardziej chcą ukryć swoje kwitnące uczucia. Czy nie czarująco wygląda ta brunetka z piwnymi oczami, gdy ze słodyczą nabiera w płuca aromat wina i z entuzjazmem o tym mówi?

Uśmiech mój i nostalgia moja

Piję z mojej ulubionej filigranowej lampki z cienkiego szkła. Kieliszek wdzięczy się przede mną niczym modelka i wolno mu, gdyż kształt jego jest kuszący. Czy ja zachwyam się głębokim, nieodgadzionym posmakiem wiśni i jeżyny, czy może myślami błędę po krainie wspomnień, gdzie jestem jeszcze młoda, nie-doświadczona i naiwna? Nie, ja czuję zapach tych jabłoni unoszących płatki ku nieśmiało wyglądającemu słońcu, miły dreszcz oczekiwania, i tylko dla siebie mam te chwile, gdy w zamyśleniu piję z mojego ulubionego kieliszka.

Zasypiam i czekam

Mosiężny stojak z winami jest w moim małym pokoiku pomalowanym na niebiesko. Zasypiam sięgając myślami do spotkań, które już były i tych, które mnie jeszcze czekają. Zastanawiam się, z kim przeprowadzę ciekawe rozmowy i jak wiele wspomnień one zostawią. Zasypiam...

Mirosław Kuleba

POBŁOGOSŁAW, PANIE, PLON

W wyniku akcji „Wisła”, przeprowadzonej w 1947 roku na południowo-wschodnim krańcu Polski, około 140 tysięcy przesiedleńców narodowości ukraińskiej znalazło się na tzw. Ziemiach Odzyskanych. Rozmieszczono ich również w regionie lubuskim. To z tego środowiska trafił w moje ręce pięknie wydany w 1910 roku w Żółkwi greckokatolicki modlitewnik, ozdobiony drzeworytami z ewangelicznymi motywami chleba i wina. Znalazłem w nim modlitwy rolników zatroskanych o plony, których treść jest bliska również dla nas, winiarzy. A wzruszająca modlitwa

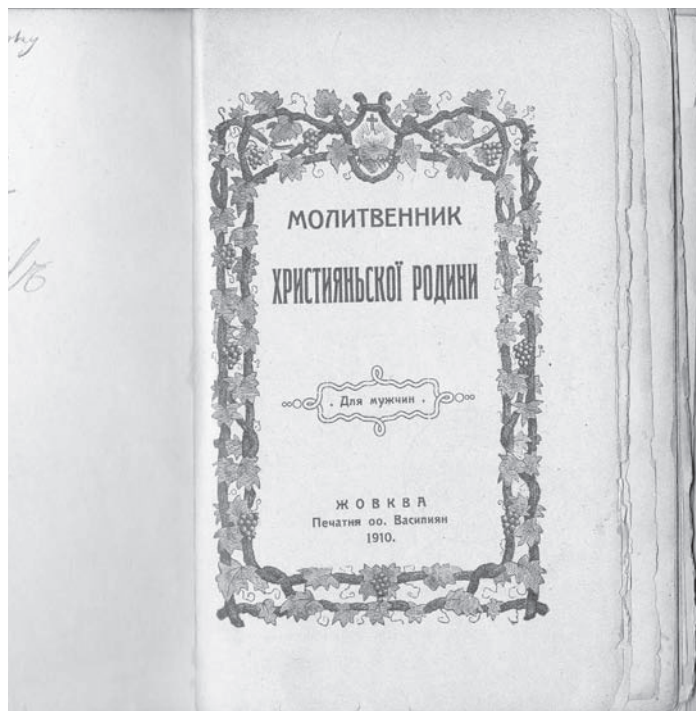
rodziców o powrót dziecka powołanego do wojska jakże stała się aktualna teraz, w obliczu wojny z Rosją na wschodzie Ukrainy. Imprimatur dla wydawnictwa podpisał arcybiskup Andrzej Szeptycki, metropolita halicki i lwowski, wnuk Aleksandra Fredry, brat polskiego generała broni z czasów II Rzeczypospolitej, Stanisława Szeptyckiego.

Modlitwa w czasie siewu

W imię Twoje, Boże, rzucam to ziarno na ziemię i proszę pobłogosław moją pracę i starania dla niwy, która z woli Twojej świętej opatrności ma wykarmić mnie i moją rodzinę. Ty, Boże, jesteś natury Panem najwyższym. W Twych rękach jest rosa i deszcz, słońce i ciepło. Więc błagam Ciebie w pokorze serca, daj, Panie, ziarnu które sięje w imię Twoje, wszystko czego mu potrzeba, aby wzeszło, wyrosło i przyniosło plon. Zachowaj, Panie, moją niwę od gradu i szkodliwych chorób. Odsuń od niej, Boże, nadmierną posuchę i długotrwałą słotę. Pozwól mi, najlepszy mój Boże i Panie, zebrać zdrowe plody ziemi o właściwej porze, pożywać je wedle Twojej świętej woli i wdzięcznym sercem słać Ciebie, najmiłościwszego Szafarza wszelkiego dobra, Ojca i Syna i świętego Ducha. Amen.

Modlitwa za syna, który idzie do wojska

Panie, Boże przedwieczny, Królu wszechświata. Ty dla pokonania nieuczciwych wrogów i dla zachowania sprawiedliwości pozwalasz panującym używać miecza i utrzymywać wojska. Kiedy więc z Twojej woli dziecko nasze idzie od nas na służbę cesarzowi i państwu, modlimy się do Ciebie, Boże, pozwól aby pozostało wierne swej powinności i nie dopuść, aby zgubiło swoją duszę. Udziel mu siły, cierpliwości i wytrwałości w jego ciężkiej służbie. Przede wszystkim daj mu, Boże, siłę przeciwko wrogom jego duszy, by z Twoją przeświątą łaską dochoowało świętej wiary i niewinności ducha. Ty sam, Boże, wiesz, jakie wielkie niebezpieczeństwo grozi duszy naszego dziecka w wojsku. Dlatego gorąco prosimy Ciebie, uchronij je od tych niebezpieczeństw i zachowaj je dla nas takim, jakie od nas odchodzi [...].



Modlitewnik chrześcijańskiej rodziny, wydany w 1910 r. w Żółkwi przez ojców bazylianów

Miroslaw Kuleba

POJEMNOŚCI BIBLIJNE

Od niemal dwóch tysięcy lat niektóre umysły zaprzęta pewien winiarski problem: ile niebiańskiego wina spożyto podczas wesela w Kanie Galilejskiej? Wszyscy wiemy, jak się to odbyło, świadectwo cudu dał święty Jan Ewangelista. „2.6. Y było tam sześć stągiew kamiennych, według oczyszczenia Żydowskiego postanowionych, biorących w się każda dwie albo trzy wiadra”. Wiemy także, iż wino było zacne, lecz jednakowoż – ile go wypito?

Precyzyjne wyliczenia spróbował przeprowadzić pewien niemiecki matematyk i bibliista, Johann Jacob Schmidt. Znajdujemy je w niewielkiej, arcyciekawej książeczce o długim tytule, z którego zostawię tylko początek: „*Biblischer Mathematicus oder Erläuterung der Heil. Schrift aus den Mathematischen Wissenschaften*”, czyli „Matematyk biblijny albo objaśnienie Pisma Świętego na gruncie wiedzy matematycznej”. Dziełko zostało wydane w roku 1736 przez Gottloba Benjamina Frommanna, drukarza z Sulechowa koło Zielonej Góry, z aneksem Georga Sarganeck, rektora szkoły miejskiej w Neustadt nad Aisch w Brandenburgii, w którym ten podjął próbę matematycznego określenia wielkości grzechów i win, *Versuch einer Anwendung der mathematic in dem Articul von der Größe der Sünden-Schulden*.

Według Schmidta, w Jerozolimie w czasach Jezusa posługiwano się podstawową miarą pojemności powiązaną z zawartością kurzego jaja – w języku niemieckim: *Eyer-Schaalen*. Jak wynikało z badań porównawczych, była to jednak miara znacząco większa, niż analogiczna stosowana w niektórych krajach niemieckich. Żydowski 1 **log**, jedna z najmniejszych stosowanych w czasach biblijnych miar pojemności, odpowiadał zawartości 6 kurzych jaj. W swojej pracy o miarach Eisenschmidt określił tę pojemność na 28 ½ paryskiego cala sześciennego (czyli 0,565 l). Nadto pojemności 1 loga odpowiadał rzymski **sextarius** czyli kubek. Trzecia część loga nosiła rzymską nazwę **triens** bądź **triental** i służyła do mierzenia zarówno cieczy jak i substancji sypkich. Jego czwarta część to **quartarius**, odpowiadający zawartości 1 ½ kurzego jaja – i była to w wiekach średnich ilość wina, którą wolno wypić kapłanowi podczas odprawiania Mszy Świętej (równa 0,141 l).

1 **hin** była to żydowska miara stanowiąca szóstą część **batha**, zawierająca 12 log lub sextarios. Do składania codziennej ofiary w świątyni wraz z chlebami pokładnymi i oliwą potrzebna była czwarta część hin wina (Wj 29, 40; Kpł 23, 13; Lb 15, 5-7; 28, 7). Również do ofiar całopalnych dodawano ofiarę z wina: do cielca ½ hin, do barana ⅓ hin, do jagnięcia ¼ hin wina (Lb 28, 14). Według Eisenschmidta 1 hin = 337 paryskich cali sześciennych co po przeliczeniu daje 6,69 litra.

1 **bath**, gr. **batus**, niem. **Tonne** albo **Eimer** czyli **wiadro** zawiera 6 hin i jest jednakowy z miarą pojemności dla zboża o tej nazwie. Wg Eisenschmidta:

1 bath = 2022 paryskie cale sześciennie, po przeliczeniu na litry 40,12.

1 **cad**, hebr. **cadus**, łac. **hydria** nie jest właściwą miarą, lecz



Giusto de' Menabuoi: Wesela w Kanie, 1376-78. Fresk w bazyliki w Padwie

pojemnością dzbanka bądź naczynia do przechowywania wody lub mąki, jak greckie μετρήτης, **metrêtes** (J 2, 6). Zarazem jest to właśnie naczynie, w którym tłoczy się winogrona.

Grecka miara **metrêtes** zawiera 12 **choas** lub **congios**, zaś 1 congius zawiera 6 rzymskich sextarios, co daje razem 72 sextarii albo log (10,16 l).



Cud w Kanie galilejskiej. Drzeworyt, XIX w.

1 **homer**, hebr. **chomer** jest równy hebrajskiemu **corusowi** i zawiera 10 bath albo **epha**. Był największą miarą pojemności u Żydów, zarówno dla płynów jak i ziarna. Odpowiadał ciężarowi, jaki mógł nieść osioł, skąd brała się też inna jego nazwa, **asinus**, osioł. Wg Eisenschmidta 1 chomer = 20220 paryskich cali sześciennych (401,16 l).

W Wulgacie tekst szóstego werseku rozdziału drugiego ewangelii Janowej brzmi: „*Erant autem ibi lapideae hydriae sex positae secundum purificationem Judaeorum, capientes singulae metretas binas vel ternas*”. Mowa jest zatem o naczyniu mieszczącym dwa lub trzy metrêtes, po przeliczeniu na litry: 20,32 bądź 30,48 litrów.

Johann Jacob Schmidt obliczył także ile wina składano rocznie jako ofiarę w jerozolimskiej Świątyni. Otóż każdego dnia do każdego złożonego w ofierze całopalnej baranka dodawano jedną kwartę albo ćwierć 1 hin, co dawało rocznie:

| | |
|---|------------|
| do 708 jagniąt (Lb 28, 7) | 708 kwart |
| W każdy szabat | 100 kwart |
| Przy każdym nowiu (Lb 28, 11; 28, 14) | 148 kwart |
| W każdą Paschę, | |
| przez wszystkie 7 dni do 14 cielców po 2 kwarty | 28 kwart |
| do każdego z 7 baranów po ⅓ hin | 9 ⅓ kwart |
| oraz do 50 jagniąt | 50 kwart |
| Na święto Tygodni do 2 cielców | 4 kwarty |
| do 1 barana ⅓ hin | 1 ⅓ kwart |
| oraz do 7 jagniąt | 7 kwart |
| Na święto Trąb | 10 ⅓ kwart |
| Na święto Oczyszczenia | 10 ⅓ kwart |
| Na święto Namiotów do 71 cielców | 142 kwarty |
| do 15 baranów po 1 ⅓ hin | 20 kwart |
| oraz do 105 jagniąt | 105 kwart |
| Razem | 1343kwarty |

Owe 1343 kwarty zredukowane do hin dają 335 ¾ hin, to jest 2 tysiące 246 litrów.

Renata Wiśniewska

NOWE PESTYCYDY DLA OCHRONY WINNIC

Od 2013 roku zgodnie z przepisami Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa plantatorzy winorośli mogą stosować następujące środki ochrony roślin:

Fungicydy

RIDOMIL GOLD MZ PEPITE 67,8 WG jest środkiem grzybobójczym o działaniu układowym i kontaktowym, przeznaczonym do ochrony przed chorobami grzybowymi. W formie granul, do stosowania zapobiegawczego w okresie intensywnego wzrostu roślin, w postaci zawiesiny wodnej.

W uprawie winorośli zarejestrowany jest do walki z mączniakiem rzekomym. Zalecana i maksymalna dawka dla jednorazowego zastosowania: 0,75 kg/ha. Maksymalna liczba zabiegów: 3. Odstęp pomiędzy zabiegami: 10-14 dni. Zalecana ilość wody: 700 l/ha. Oprysk drobnokroplisty. Zabiegi wykonać zapobiegawczo lub z chwilą wystąpienia pierwszych objawów choroby, od fazy wyraźnie widocznych kwiatostanów do końca fazy kwitnienia. Okres prewencji – nie dotyczy. Okres karencji – 56 dni.

ROVRAL AQUA FLO 500 SC jest środkiem grzybobójczym o działaniu kontaktowym do stosowania zapobiegawczego przed chorobami grzybowymi. Koncentrat w postaci stężonej zawiesiny, do rozcieńczenia wodą.

W uprawie winorośli zarejestrowany jest do walki z szarą pleśnią. Zalecana i maksymalna dawka środka dla jednorazowego zastosowania: 1,5 l/ha (0,15% tj. 150 ml/100 l wody). Maksymalna liczba zabiegów w sezonie wegetacyjnym: 2. Odstęp pomiędzy zabiegami: 7-14 dni. Pierwszy zabieg wykonać na początku okresu kwitnienia. Środek stosować przemiennie z fungicydami o odmiennym mechanizmie działania. Zalecana ilość wody: 500-1000 l/ha. Oprysk drobnokroplisty. Okres prewencji – nie dotyczy. Okres karencji – 21 dni.

SWITCH 62,5 WG jest środkiem grzybobójczym o działaniu wgłębnym i kontaktowym, do stosowania zapobiegawczego i interwencyjnego w zwalczaniu chorób grzybowych. Koncentrat w formie granul do sporządzania zawiesiny wodnej.

W uprawie winorośli zarejestrowany jest do walki z szarą pleśnią i zapobieganiu infekcjom wtórnych patogenów (skażenie przetrwalnikami *Aspergillus spp.*). Zalecana i maksymalna dawka dla jednorazowego stosowania: 1,2 kg/ha. Termin stosowania: zapobiegawczo lub z chwilą pojawienia się pierwszych objawów choroby. Maksymalna liczba zabiegów w sezonie wegetacyjnym: 2. Odstęp pomiędzy zabiegami: 21 dni. Zalecana ilość wody: 400-1000 l/ha. Okres prewencji – 21 dni. Okres karencji – 21 dni.

SIARKOL BIS 80 WG, SIARKOL EXTRA 80 WG są fungicydami o działaniu kontaktowym, do stosowania zapobiegawczego w ochronie roślin sadowniczych i innych przed mączniakiem prawdziwym. W formie granul do sporządzania zawiesiny wodnej. Maksymalna dawka dla jednorazowego zastosowania: 4 kg/ha. Zalecana dawka dla jednorazowego zastosowania: 1-4 kg/ha. Maksymalna liczba zabiegów w sezonie wegetacyjnym: 8. Odstęp między zabiegami: 7 dni. Większą z zalecanych dawek stosować przy dużym nasileniu choroby. Termin stosowania: co 7 dni, zapobiegawczo lub po pojawieniu się objawów choroby. Zalecana ilość wody: 500-1000 l/ha. Oprysk drobnokroplisty. Okres prewencji – nie dotyczy. Okres karencji – 5 dni.

TOPAS 100 EC – środek grzybobójczy o działaniu systemicznym, stosowany nalistnie zapobiegawczo i interwencyjnie w ochronie roślin sadowniczych przed chorobami grzybowymi. Koncentrat do sporządzania emulsji wodnej.

W uprawie winorośli przeznaczony do walki z mączniakiem prawdziwym. Środek należy stosować zapobiegawczo i interwencyjnie, po wystąpieniu pierwszych objawów chorób, od fazy rozwoju 5 liścia do początku fazy dojrzewania jagód, kiedy jagody zaczynają się wybarwiać (BBCH 15-81). Maksymalna dawka dla jednorazowego zastosowania: 0,32 l/ha. Zalecana dawka dla jednorazowego zastosowania: 0,08–0,32 l/ha. Maksymalna liczba zabiegów w sezonie wegetacyjnym: 4. Odstęp między zabiegami: 10 – 14 dni. Zalecana ilość wody: 400-1600 l/ha. Okres prewencji – nie dotyczy. Okres karencji – przemysł winiarski 35 dni; winogrona do konsumpcji – 28 dni.

styczeń/luty 2015
ISSN 2391-8918
EKSKLUZYWNY MAGAZYN O ALKOHOLACH
cena 16,99 zł (tytuł 9,97 zł)

AQUA VITAE

Odkryj świat mocnych alkoholi

Dwumiesięcznik
Aqua Vitae
- informacje o reklamie i prenumeracie:
redakcja@aqua-vitae.pl

Codzienny bezpłatny newsletter o mocnych alkoholach:
www.spirits.com.pl/newsletter

marzec/wielki 2015
ISSN 2391-8918
EKSKLUZYWNY MAGAZYN O ALKOHOLACH
cena 16,99 zł (tytuł 9,97 zł)

AQUA VITAE

Przedstawiamy najlepsze alkohole 2014 roku

Insektycydy

AFFIRM 095SG – środek owadobójczy o działaniu kontaktowym i żołądkowym, przeznaczony do zwalczania szkodników w uprawach sadowniczych i innych. Na roślinie działa włącznie i translaminarnie. W formie granul rozpuszczalnych w wodzie.

Dla winorośli zarejestrowany jest do zwalczania zwojki kwasigroneczki. Zabieg należy przeprowadzać w oparciu o obserwacje nalotu za pomocą pułapek feromonowych – po złożeniu jaj, na początku masowego wylęgu larw. Ostatni zabieg można wykonać na początku dojrzewania gron. W zależności od intensywności występowania szkodników zabieg można powtarzać co 7-10 dni. Zalecana dawka do jednorazowego zastosowania: 2,5-3 kg/ha. Maksymalna liczba zabiegów w sezonie wegetacyjnym – 3. Odstęp między zabiegami – minimum 7 dni. Zalecana ilość wody: 500-1200 l/ha. Oprysk drobnokroplisty. Okres prewencji – nie dotyczy. Okres karencji – 7 dni.

Akarycydy

ORTUS 05 SC jest środkiem przędziorkobójczym o działaniu kontaktowym i żołądkowym. Koncentrat w postaci stężonej zawiesiny do rozcieńczania wodą.

Zwalcza wszystkie ruchome stadia rozwojowe przędziorków. Na roślinie działa powierzchniowo. W uprawie winorośli przeznaczony jest do zwalczania przędziorka owocowca i przędziorka chmielowca. Zalecana dawka dla jednorazowego zastosowania: 1,0-1,8 l/ha. Maksymalna liczba zabiegów: 1. Wyższą z zaleczanych dawek stosować w przypadku dużej liczebności szkodnika. Środek można stosować od pojawienia się pierwszych liści do fazy dojrzewania owoców, z zachowaniem okresu karencji. Zalecana ilość wody: 500-1000 l/ha. Opryskiwanie: ultradrobnokropliste. Okres prewencji – nie dotyczy. Okres karencji – 28 dni.

Dokładne informacje dotyczące stosowania środków ochrony roślin podane są na etykiecie, i aby ustrzec się przed szkodliwym ich działaniem dla ludzi, roślin chronionych i całego środowiska przyrodniczego, należy bezwzględnie się do nich stosować. Konieczne jest przestrzeganie terminów stosowania, dawek, częstotliwości, okresów prewencji i karencji, używanie sprawnego sprzętu i maszyn, odzieży ochronnej, odbycie szkolenia z zakresu ochrony roślin, itd.

| Środek ochrony roślin | Zwalczana choroba lub szkodnik | Substancja czynna | Grupa związków czynnych |
|---|-------------------------------------|--------------------------------------|---------------------------------|
| RIDOMIL GOLD MZ PEPITE 67,8 WG | Mączniak rzekomy | Metalaksyl M-3,8% Mankozeb 64% | Fenyloamid Ditiokarbaminian |
| ROVRAL AQUA FLO 500 SC | Szara pleśń | Iprodin 42,91% | Dikarboksymid |
| SWITCH 62,5 WG | Szara pleśń | Cyprodynil 37,5% Fludioksonil 25% | Anilinopirymidyna Fenylpirol |
| SIARKOL BIS 80 WG, SIARKOL EXTRA 80 WG | Mączniak prawdziwy | Siarka 80% | |
| TOPAS 100 EC | Mączniak prawdziwy | Penconazol 10,15% | Triazol |
| AFFIRM 095SG | Zwojka kwasigroneczka | Benzoesan emamektyny 0,95% | Lakton makrocykliczny |
| ORTUS 05 SC | Przędziorek chmielowiec i owocowiec | Fenpiroksymat 5,02% | Fenoksypirazol |

Winiarze wierzą, że producenci środków ochrony roślin na tym nie poprzestaną i będą rejestrować i wprowadzać na polski rynek kolejne fungicydy, ponieważ ważną drogą do sukcesu jest naprzemienne stosowanie środków z różnych grup chemicznych. Miejmy nadzieję, że powiększający się ciągle areał winnic będzie ich do tego motywował.

Należy też pamiętać, że chemia to nie jedyny ratunek. Wszyscy użytkownicy środków ochrony roślin powinni postępować zgodnie z ustawą z dnia 8 marca 2013 r. o środkach ochrony roślin (Dz.U. poz. 455), według której z dniem 1 stycznia 2014 r. stosowanie integrowanej ochrony roślin stało się obowiązkiem wszystkich profesjonalnych użytkowników środków ochrony roślin. Więcej na ten temat w następnym numerze WZ.



projektowanie winnic
sadzonki winorośli
rusztowania winiarskie
produkcja wina

www.viticultura.pl
kontakt@viticultura.pl
tel. +48 602 352 748



Kompleksowe realizacje winnic - od pomysłu do wina

INSTRUKCJA TECHNOLOGICZNA DLA WIN GRONOWYCH (10)

Dalszy ciąg z nr. 55 Winiarza

Rozdział II

LEŻAKOWANIE I PIEŁĘGNACJA WIN (CD)

D. Klarowanie win (cd)

Strącanie nadmiaru żelaza z wina za pomocą żelazocjanku potasu

Proces odżelazniania obejmuje wytrącanie wszystkich metali ciężkich za pomocą żelazocjanku, a poza tym jednocześnie klaruje wino i przyspiesza jego dojrzewanie. Ponieważ proces „upiększania” żelazocjankiem prowadzi się w warunkach, które przy nieumiejętnym stosowaniu mogą wytworzyć kwas pruski (I), należy przed zadaniem żelazocjanku do beczki z winem przeprowadzić cały szereg prób laboratoryjnych dla ścisłego określenia ilości tego odczynnika.

Odczynniki, szkło i aparatura, potrzebne do przeprowadzenia wstępnych badań

1. Roztwór 0,1% żelazocjanku potasu $K_4Fe(CN)_6$ należy przygotować bardzo dokładnie przy użyciu wagi analitycznej, biorąc 0,1 g soli chemicznie czystej na 100 ml kolbę miarową. Roztwór należy przechowywać w ciemnej butelce, połączonej z mikrobiuretą. W braku dokładnej biurety najlepiej posługiwać się bardzo dokładną pipetą miarową. Każde 0,1 ml 0,1% $K_4Fe(CN)_6$ zużyte na 10 ml wina odpowiadają 1 g tej soli na 100 l wina.
2. Roztwór 0,1% taniny, przyrządzony w następujących proporcjach: 1 g taniny rozpuszczamy w niewielkiej ilości wody, przenosimy roztwór do 1 litrowej kolby miarowej, dodajemy 150 ml 96% alkoholu i dopełniamy wodą do kreski. Najdogodniej butelkę z taniną połączyć z automatyczną biuretą, można tu zastosować zwykłą biuretę.
3. Roztwór 0,1% żelatyny sporządza się według przepisu: 1 g żelatyny rozpuszcza się w ca 100 ml wody o temperaturze 35 – 40°. Spłukuje się za pomocą 700 ml wody do kolby miarowej na 1 litr, dodaje 150 ml alkoholu 96% i dopełnia wodą do kreski. Przechowuje się go w butelce z biuretą automatyczną.
4. Roztwór 10% kwasu solnego HCL, najlepiej w butelce z biuretą automatyczną.
5. Odczynnik do wykrywania żelaza – jest nim 5% roztwór mieszaniny żelazocjanku i żelazicyjanku potasu. Przyrządza go się w proporcji: 5 g żelazocjanku $K_4Fe(CN)_6$ i 5 g żelazicyjanku potasu $K_3Fe(CN)_6$ na 100 ml wody, zmieszane razem.
6. Odczynnik do wykrywania nadmiaru żelazocjanku. Jest nim nasycony roztwór ałunu żelazowo-amonowego $FeN H_4(SO_4)_2 \cdot 12 H_2O$. Przyrządza się go przez nalanie wodą na zimno tej soli i częste wstrząsanie. Stężony roztwór ałunu odsącza się dnia następnego z nad kryształów soli. Odczynniki 5 i 6 przechowuje się w flaszeczkach z kropłomierzami, bądź zaopatrzone w zwykłą pipetę.
7. Około 20 probówek ze statywem
pipeta na 10 ml
6 lejków małych o średnicy 5 – 6 cm
bibuła na sączki.

Próba wstępna

Np. do 6-ciu probówek odmierzymy po 10 ml wina, następnie nalewamy z biurety (w braku mikrobiurety odmierza się pipetą miarową) po 0,3; 0,6; 0,9; 1,2; 1,5 itd. ml 0,1% roztworu żelazocjanku potasowego, następnie do każdej probówki dodaje po 1 ml 0,1% roztworu taniny, i po dokładnym wymieszaniu po 1 ml 0,1% roztworu żelatyny i znów dokładnie wstrząsa.

Po skłóckowaniu się osadu, co następuje przy powyższych ilościach taniny i żelatyny już po upływie godziny, sprawdza się w jednej ze środkowych probówek obecność żelaza względnie nadmiar żelazocjanku potasu. Mianowicie przesącza się zawartość np. trzeciej probówki (gdyby przesącz był mętny należy go parokrotnie przesączyć przez tę samą bibułę aż do otrzymania klarownego roztworu), przesącz dzieli się mniej więcej na dwie części równe, każdą zakwasza 1 ml 10% kwasu solnego i do pierwszej probówki dodaje się 1-2 krople mieszaniny żelazo-żelazicyjanku, a do drugiej 1-2 kropli roztworu ałunu żelazowo-amonowego. Gdy od mieszaniny żelazo-żelazicyjanku wystąpi zielone lub niebieskie zabarwienie a pod wpływem ałunu nie zajdzie zmiana barwy, dowodzi to, że w winie znajduje się jeszcze nadmiar żelaza. Dalej przeprowadza się jeszcze takie samo badanie z następnymi probówkami, a więc 4-tą, 5-tą, aż badanie odczynnikami na żelazo i na żelazocjanek da odwrotne zjawisko niż w probówce 3-ciej, czyli pod wpływem mieszaniny żelazo-żelazicyjanku nie zajdzie zmiana, a pod wpływem ałunu wino zabarwi się na zielono lub niebiesko. Gdyby zmiana barwy zaszła w probówce 5-tej dowodziłoby to, że granica dodawania żelazocjanku potasu do 10 ml wina leży między 1,2 a 1,5 ml.

Czynniki te możemy przedstawić w tabeli:

| Nr próbki | Dodatek $K_4Fe(CN)_6$ ml | Zmiany barwy pod wpływem 5% żelazo-żelazicyjanku | Zmiany barwy pod wpływem ałunu |
|-----------|--------------------------|--|--------------------------------|
| 1 | 0,3 | niebieska | bez zmiany |
| 2 | 0,6 | niebieska | bez zmiany |
| 3 | 0,9 | zielona | bez zmiany |
| 4 | 1,2 | zielonkawa | bez zmiany |
| 5 | 1,5 | bez zmiany | lekkie niebieska |
| 6 | 1,8 | ----- | ----- |

Opracowanie Zofia Maziarz

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

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