

winiarz

ZIEŁONOGORSKI



Mysliwiec w Zielonej Górze

30. XI 2007 r. w Wojewódzkiej i Miejskiej Bibliotece Publicznej im. K.C. Norwida **Roman Mysliwiec** poprowadził szkolenie na temat „Uprawy i możliwości wykorzystania winorośli” (w ramach cyklu „Alternatywne kierunki produkcji roślinnej”).

Promocja kuracji

Tegoż dnia w Sali Dębowej biblioteki wojewódzkiej miała miejsce promocja książki Ewalda Wolffa „Kuracja winogronowa”, wydanej przez wydawnictwo Pro-Libris pod redakcją **Mirosława Kuleby**. Spotkanie przygotowano pod kierownictwem dyrektora biblioteki **Marli Wasik** oraz prezesa Zielonogórskiego Stowarzyszenia Winiarskiego **Romana Grada**. Głos zabrała autorka posłowania i konsultant medyczny, **dr Allina Swiderska**. Wykład pt. „Wytkoki winiarskie - cenne źródło bioaktywnych substancji” wygłosiła **Sylwia Mildner-Szkudlarz** z Wydziału Nauk o Żywności i Żywieniu Akademii Rolniczej im. A. Cieszkowskiego w Poznaniu.

Młode wino

1.XII 2007 r. w Muzeum Ziemi Lubuskiej odbyło się robocze forum poświęcone „Problemom prawnym polskiego winiarstwa”. Poprowadził je **Marek Krojciq**. Zgromadzeni wysłuchali prezentacji **Sylwii Mildner-Szkudlarz** o wykorzystaniu wytkoków winiarskich. Wśród uczestników był przedstawiciel Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi **Krzysztof Potocki**, dyrektor Departamentu Rolnictwa, Środowiska i Rozwoju Wsi Urzędu Marszałkowskiego **Marek Żeromski** oraz prezes winiarzy z Grano w Niemczech, **Helmut Moelle**. Spotkanie winiarzy w muzeum zakończyła biesiada winiarska o nazwie „Młode wino zielonogórskie - rocznik 2007”, połączona z prezentacjami i rzetelną degustacją wyrobów regionalnych winnic.

Internetowa piwniczka

6 grudnia minęły dwa lata od uruchomienia strony internetowej Zielonogórskiego Stowarzyszenia Winiarskiego. Pierwszych 100 000 odwiedzin na stronie odnotowano po 11 miesiącach. Dziś jest to liczba przekraczająca 455 000! Najczęściej oglądane pozycje:
Winne przepisy - 8306
Informacje - 7655
Winobranie 2007 - 4321
Desant zielonogórski - 4006

PISMO PLANTATORÓW WINOROŚLI I PRODUCENTÓW WINA · NR 25 · GRUDZIEŃ 2007



Kartka pocztowa z kolekcji Bożeny i Sławomira Ronowiczów



Życzę czytelnikom „Winiarza Zielonogórskiego”, redakcji, a także wszystkim pasjonatom winiarstwa, szczęśliwych i magicznych świąt Bożego Narodzenia. Oby wypełniał je aromat grzanego wina, pachnącego goździkami, cynamonem i imbirem.

Chciałbym również złożyć życzenia owocnego Nowego Roku, obfitych zbiorów winogron oraz aby 2008 okazał się wspaniałym rocznikiem dla zielonogórskiego wina!

Prezydent Miasta Zielona Góra
Janusz Kubicki

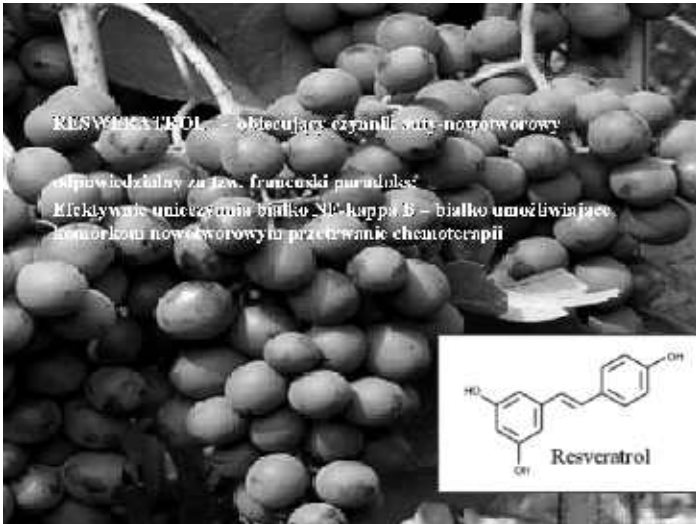
Sylwia Mildner-Szkudlarz*

Wytłoki winiarskie - cenne źródło bioaktywnych substancji

Owoce winorośli (*Vitis vinifera* L.) należą do najstarszych uprawianych przez człowieka roślin, znanych prawdopodobnie od 9 tysięcy lat. Winogrona są bardzo smaczными owocami, spożywanymi w postaci świeżej i suszonej oraz doskonałym surowcem do produkcji win.

Winogrona, szczególnie czerwone, są bogatym źródłem polifenoli, których działanie prozdrowotne jest znane w medycynie. Ogólna zawartość polifenoli w winogronach białych wynosi ok. 250 mg/l, a w winogronach czerwonych ok. 1000-4000 mg/l i jest porównywalna do zawartości w truskawkach, sliwkach czy czarnych jagodach (Vinson i in., 2001).

Związki fenolowe zawarte w winogronach, na które składają się przede wszystkim antocyjany, a następnie pochodne kwasu hydroksycynamonowego, flawonole i stilbenoidy, zgromadzone są głównie w nasionach i skórce. Wśród polifenoli znajdujących się w nasionach winogron przeważają kwas galusowy, katechiny i epikatechiny, natomiast w skórce: kwas elagowy, myricetyna, kwercetyna, kempferol i trans-reswaratrol (Pastrana-Bonilla i in., 2003). Najbogatszym ich źródłem są więc wytłoki otrzymane podczas produkcji wina.



Winogrona wykazują działanie przeciwmiażdżycowe, przeciwwakrzepowe, zapobiegają zawałom serca i udarom mózgu nie tylko przez hamowanie utleniania frakcji LDL, ale także przez zwiększanie poziomu korzystnego cholesterolu HDL, przez regulację rytmu serca oraz przez zmniejszenie różnych etapów aktywacji płytek krwi (Rein i in., 2000; Wang i in., 2002; Olas, 2006). Ponadto mają właściwości moczopędne, odtruwające i oczyszczające wątrobę. Reswaratrol zawarty w skórce winogron hamuje rozwój nowotworów oraz przerzutów nowotworów złośliwych. Można zatem powiedzieć, że polifenole występujące w ekstraktach winogron i win należą do substancji o działaniu prozdrowotnym.

Uprawa winorośli na świecie sięga około 60 milionów ton rocznie. Około 80% zbiorów wykorzystywanych jest do produkcji wina, a powstające w procesie technologicznym wytłoki stanowią około 20% (Mazza i Miniati, 1993). Tak więc rocznie na całym świecie produkcja wina przyczynia się do wygenerowania ok. 5-9 milionów ton tychże produktów odpadowych, które z powodu dużego ładunku zanieczyszczeń (wysoka zawartość substancji organicznych takich jak cukry, taniny, polifenole, polialkohole, pektyny i lipidy) w znacznym stopniu przyczyniają się do wzrostu chemicznego i biochemicznego zapotrzebowania na tlen (ChZT i BZT) (Lafka i in., 2007). Dlatego też należy szukać innych sposobów wykorzystania wytłoków winiarskich. W Polsce nadal istnieje przymusowe zdawanie ich do gorzelni (Dz. U. 01.128.1401. art. 14). Poddawane są one destylacji lub stosowane jako nawóz organiczny.

W wielu ośrodkach badawczych na świecie nastąpiła koncentracja badań mających na celu poszukiwanie surowców pełniących funkcję przeciwutleniaczy i wzbogacanie żywności w te substancje, gdyż niedobory tych składników są uznawane za jedną z przyczyn zachorowań na choroby cywilizacyjne, zwłaszcza nowotwory i choroby układu krążenia. Autorzy większości doniesień wzbogacają żywność w ekstrakty pochodzące ze świeżego surowego materiału, zapominając o równie cennych a zarazem tanich źródłach bioaktywnych substancji zawartych w surowcach odpadowych. Jednym z nich może być stosowanie polifenoli pozyskiwanych z wytłoków winiarskich. Autorzy wielu doniesień naukowych potwierdzają bogactwo związków bioaktywnych zawartych w wytłokach winiarskich i podkreślają ich prozdrowotne działanie (Bonilla i in., 1999; Jayaprakasha i in., 2003; Pinelo i in., 2005; Yilmaz i Toledo, 2006; Lafka i in., 2007; Spigno i Favari, 2007; Spigno i in., 2007). Dodatek polifenoli pozyskiwanych z wytłoków winiarskich do produktów żywnościowych pozwoliłby na stworzenie nowej, terapeutycznej żywności o wieloaspektowym działaniu. Wprowadzenie takiej profilaktycznej żywności na rynek powinno wywierać korzystny wpływ na funkcjonowanie organizmu oraz zmniejszać ryzyko występowania chorób cywilizacyjnych.

Ponadto problematyka stabilizacji żywności jest istotna w naszym kraju z uwagi na ograniczone stosowanie przeciwutleniaczy w żywności. W wyniku utleniania kwasów tłuszczowych powstaje wiele różnorodnych produktów zarówno lotnych, wpływających na pogorszenie cech sensorycznych, jak i nielotnych, które rzutują na jakość zdrowotną żywności. Poszukiwane są zatem alternatywne sposoby stabilizacji lipidów w żywności, w celu ograniczenia oddziaływania utlenionych tłuszczów zawartych w diecie na organizm. Ekstrakty roślinne, w tym ekstrakty pozyskiwane z wytłoków winiarskich, są źródłem przeciwutleniaczy o wysokiej aktywności i mogłyby znaleźć zastosowanie również do stabilizacji tłuszczów spożywczych.

Bibliografia do artykułu na str. 12

* Sylwia Mildner-Szkudlarz - pracownik naukowy Akademii Rolniczej w Poznaniu, Wydział Nauk o Żywności i Żywieniu, Instytut Technologii Żywności Pochodzenia Roślinnego.

Krzysztof Górka

Święto Polskiego Wina

W sobotę 17 listopada odbyła się we Wrocławiu impreza winiarska nazwana Świętem Polskiego Wina. Skorzystaliśmy z zaproszenia organizatorów i wraz z innymi uczestnikami wystawiliśmy (niewielkie w naszym przypadku) stoisko. Trzeba przyznać, że pomysł zaprezentowania szerszej publiczności produktów polskich winnic był przedni, a i miejsce do tego znakomite. Duże sale hotelu pomieściły i zwiedzających, którzy pojawili się w części pierwszej, i zaproszonych na degustację gości w części drugiej. Impreza była też dla środowiska okazją do integracji i wielu rozmów, wraz z wymianą zdań i opinii na różne winiarskie tematy. Pani **Kinga Kowalewska-Koziarska**



wraz z mężem **Robertem**, właściciele winnicy Kinga, pan **Marek Krojci** wraz z córką **Magdaleną** z winnicy rodzinnej Stara Winna Góra, pan **Lech Jaworek**, właściciel Winnic Jaworek wraz z szefem tamtejszej winnicy, dyrektorem **Grzegorzem Nowakowskim**, to tylko część osób z jakimi mieliśmy przyjemność i zaszczyt porozmawiać.

Część pierwsza imprezy był to czas na prezentację stoisk firm winiarskich i obecnych winnic. Część ta była otwarta dla wszystkich gości i mimo iż oficjalna degustacja była przewidziana w części drugiej, także i teraz można było zakosztować wielu win. Podawany był m.in. Cabernet Sauvignon z Miękini, który zdobył uznanie zarówno wśród gości jak i w konkursie sommelierów.

Winnica Kinga to już 22 lata tradycji, a to na naszym młodym rynku winiarskim rzecz niezwykła. Na imprezie winnica reprezentowana była przez Kingę Kowalewską-Koziarską wraz z mężem Robertem. Ich wyroby i drobiazgową oprawą robią niesamowite wrażenie. Na stoisku obejrzeć można było konfitury z winogron, ocet winny, kiszzone liście winogron, wspaniałą grappę z umieszczonymi w butelce jagodami wraz z liściem, a w końcu oczywiście i wina gronowe. Była także kolekcja książek. Podczas rozmowy z panią Kingą odkryłem wspólne zainteresowanie odmianą Riton, niezbyt u nas obecnie popularną.

Nie ma chyba w Polsce winiarza, który nie słyszałby o winnicy w Miękini (oficjalna nazwa: Winnice Jaworek). Pan Lech Jaworek konsekwentnie realizuje swoją wizję największej w Polsce winnicy. O jej wielkości krążą już legendy, ale nic dziwnego, skoro praktycznie co roku jest ona powiększana. Z ust samego pana Grzegorza Nowakowskiego usłyszeliśmy, że obecnie winnica ma 22,85 ha. Poczynania w nasadzeniach zawsze były tam bardzo śmiałe, ale kto jeszcze odważyłby się dosadzać winorośl w takiej ilości i to w mo-

mentcie, gdy ciągle nie można w cywilizowany sposób sprzedawać własnego wina?

Mam osobistą satysfakcję obserwując nasadzenia w Miękini. Zaczęli sadzić winorośl europejską gdy nieomal nikt nie wierzył w powodzenie jej uprawy, a obecnie testują nowe mieszanki niemieckie, w tym Cabernet Cortis, który jest moim faworytem na wina typu Cabernet Sauvignon w Polsce. Wydaje się zatem, że w Miękini czerpią pełną garścią z możliwości sensownego doboru odmian. Nie ma jednej pełnej odpowiedzi co sadzić w danym miejscu, jednak w przypadku profesjonalnych winnic produkcyjnych położonych w południowo-zachodniej Polsce sadzenie klasycznych odmian (oczywiście w miarę możliwości dopasowanych klimatycznie) wraz z nowymi najbardziej obiecującymi mieszankami (de facto w Niemczech uznanymi za V. vinifera) wydaje się strategią z wielu względów optymalną. Przy tym znamienne jest, że odmian tych sadi się stosunkowo dużo, porównując podobnej skali winnice położone w krajach winiarskich, gdzie w winnicy tej wielkości mogłoby to być raptem 3-5 odmian, a nie aż blisko 40. Nie ma jednak innej drogi. Nikt nam nie da gwarancji, jaka odmiana spisze się dobrze w naszej winnicy. Nawet jeśli mamy najlepszą własną winnicę doświadczalną, ale położoną w innym miejscu - czy jeszcze gorzej - w innym regionie. Niezbędna jest pewna doza ryzyka w nasadzeniach i ryzyko to w Miękini już dawno temu podjęto. Chwała im za to, następnym będzie łatwiej, zresztą sam osobiście w jakimś stopniu bazuję na doniesieniach z tego co udaje się w Miękini, jako wyznaczniku dla innych winnic zlokalizowanych w regionie.

Ciężko będzie pobić rozmach poczynań w winnicy w Miękini. Znając dość dobrze realia naszego rynku, wydaje się, że nie łatwo i nie prędko oddadzą palmę pierwszeństwa największej winnicy w Polsce. Jednak konkurencja nie śpi i co roku powstają nowe kilkuhektarowe winnice. Kto wie czy już za rok nie staną w szranki z Winnicami Jaworek, prezentując swoje pierwsze młode wina?

Produkty z Miękini z racji ilości i różnorodności (robią tam choćby i miody pitne) to temat na osobny artykuł, trzeba jednak przyznać, że i tu także pokonano już długą drogę. Zawsze też miło kolejny raz zobaczyć się i porozmawiać z panią **Sabiną Połońską**, technologiem który za miękińskie wina odpowiada. Winnice Jaworek to najbardziej uznana marka wśród polskich win, a ci którzy ich jeszcze nie próbowali niech po prostu żalują. Ja jednak czekam na polskiego czerwonego burgunda, dla którego warto tam będzie odbyć choćby i pieszą pielgrzymkę.

* Krzysztof Górka www.winnicepolskie.pl.





Kolejną winnicą, a z pewnością największą niespodzianką była winnica rodzinna pana Marka Krojciga, Stara Winna Góra. Dla mnie była ona taką niespodzianką pół roku wcześniej, gdy w czerwcu przy okazji konferencji w Mierzęcinie miałem okazję odwiedzić ją w towarzystwie panów **Reinharda Antesa** i ampelografa **Andreas Junga**. Na wspomnienie tego miejsca przychodzi na myśl same superlatywy. Winnica położona jest w Górzycowie, na skarpie nad Odrą, z której roztacza się wspaniały widok na niżej położone tereny i mimo odległości kilkunastu kilometrów aż na samą Zieloną Górę. Warto wspomnieć, że to miejsce dla uprawy winorośli historyczne, położone tuż obok Cigacic (przedwojenne Odereck, czyli róg Odry, miejsce gdzie rzeka skręca gwałtownie na zachód). Jaka klasyczna odmiana jest najbardziej mrozoodporna i szczególnie dobrze dojrzewa na zielonogórskich lekkich glebach i czystych tam piaskach? Szczęśliwie pan Marek znał odpowiedź i nasadził sporo Rieslinga (jest to tylko jedna z kilku odmian uprawianych w Górzycowie, rosną tam m.in. St. Laurent, Regent, Traminer czy Saphira). Choć w zasadzie Riesling był stale popularny w Niemczech, to jednak w zeszłym roku stał się zdecydowanie najbardziej poszukiwaną odmianą i wielu winiarzy nie zdołało go posadzić z braku dostępnych sadzonek. Sezon następny również będzie należał do Rieslinga i być może po części także do Pinot Gris, co potwierdza najnowszy trend powrotu do odmian białych po wielu latach preferowania odmian czerwonych jak Regent czy Spätburgunder. Odkąd spróbowałem rieslinga z winnicy w Górzycowie wiedziałem, że jest już tylko kwestią czasu, gdy pokazany szerszej publiczności podbije ich serca. Takie wino po prostu nie może się nie podobać, jest zrobione w modnym stylu młodych win o silnie owocowych aromatach, z pewnością w procesie chłodnej fermentacji. Wino o umiarkowanej kwasowości, lekko słodkie, może nawet z nieco zbyt dużą zawartością cukru resztkowego. Wiem, że pan Marek Krojcig bazuje na doradztwie winiarzy z Niemiec i jest to w jego winach zauważalne. Bynajmniej nie jest to wada, to bardzo rozsądne sięgać po pomoc i wiedzę z miejsc gdzie to robić po prostu warto. Pytanie czy tak smakowały dawne zielonogórskie rieslingi? Chyba to niemożliwe, czytając stare

doniesienia o wyraźniej, wręcz ostrej kwasowości win zielonogórskich, należy stwierdzić że styl tamtych win musiał być zupełnie inny. Inne czasy, inne wina. Także utrzymanie i wyposażenie samej winnicy jest praktycznie wzorcowe, byliśmy pod wrażeniem widząc u nas w kraju obrazki typowe raczej dla winnic w krajach o tradycjach winiarskich dużo bogatszych.

Na stoisku winnicy rodzinnej była także Magdalena Krojcig. To niezwykle sympatyczny akcent, iż pan Marek zachęca swoje córki do winiarstwa i podkreśla rodzinny charakter tego przedsięwzięcia. Młode mamy winiarstwo, ale już są godni następcy!

Na koniec muszę wspomnieć, iż pan Marek Krojcig nie wyczerpał jeszcze swego potencjału twórczego i podzielił się ze mną swoimi planami co do uprawy oliwek! Gaj oliwny w Polsce tego jeszcze nie było, choć znamy już przykłady uprawy tak niezwykle dla nas roślin jak kiwi, migdały czy figi, a nawet bambusy i palmy mrozoodporne.

Winnica Pałac Mierzęcin zaprezentowała się w wykładzie prowadzonym przez pana **Łukasza Chrostowskiego**. Po kilku latach doświadczeń na 40 arach zrezygnowano z modnego u nas doboru głównie wśród mieszańców międzygatunkowych, w kierunku winorośli szlachetnej i wybranych dwóch mieszańców o najwyższej jakości (Rodno i Regent). Cała winnica zajmuje obecnie ok. 6,5 ha, co plasuje ją prawdopodobnie na drugiej pozycji w Polsce. Choć to region lubuski, z pewnością warunki klimatyczne są nieco słabsze niż w okolicach Zielonej Góry. Stąd też dobór odmian nieco bardziej ostrożny niż można by polecać w tym regionie. Na terenie płaskim znalazły się wczesne mieszańce Rondo i Regent, a także mniej wymagające termicznie odmiany V. vinifera jak Kernling. Najlepsze działki na stromym zboczu opadającym w stronę jeziora zajmują Frühburgunder (Pinot Noir Precoce), Pinot Noir (klasyczny francuski klon Entav 115, Spätburgunder (nowe topowe klony niemieckie z serii Gm 20-x), Chardonnay, Traminer i w najmniejszej skali najpóźniej z nich dojrzewający Riesling. Czy i tu Riesling da najlepsze wina? Czas pokaże, choć w tym przypadku stawiam raczej na inne odmiany.

W centrum winnicy na skrzyżowaniu głównych dróg planowane jest wybudowanie domku winiarskiego w tradycyjnym stylu typowym dla ziemi lubuskiej. To fantastyczny pomysł i dowód, że właściciele znajdują także czas i pieniądze na pokłon winnej tradycji regionu. Całkiem przecież niedaleko, w Santoku i na stokach Noteci, uprawiano niegdyś winorośl i była to wówczas zapewne północna granica jej uprawy w Europie. Dziś te granice leżą znacznie dalej, a kwestią kilku najbliższych sezonów jest dzień, gdy spróbujemy win od naszych przyjaciół winiarzy z Norwegii i Finlandii.

Póki co czekam na degustację win w domku winiarskim pośrodku mierzęcińskiej winnicy. Znaczącą determinacją właścicieli i ich ambitne plany co do mającej powstać przetwórni, będą to wina godne tradycji regionu z jakiego pochodzą. Kto wie, czy z racji na wyższą kwasowość nie spróbujemy tam kiedyś polskiego szampana z mieszanki Pinot Noir i Chardonnay? A może coś w stylu niemieckich sektów z Kernlinga, odmiany do tego wspaniale predysponowanej? Trzymam kciuki za winnicę Pałac Mierzecin, aby jej wina dołączyły do grona obecnych liderów w Polsce.

Na naszym skromnym stoisku firmowym wystawiliśmy hydroprasę o pojemności 80 l, młynko-odszypułkiwarkę i nieco literatury winiarskiej, w tym reprint „Winorośli” Stanisława Madeja. Cały czas na rzutniku prezentowane były zdjęcia o tematyce winiarskiej, w tym seria najlepszych fotografii z konkursu „Moja Winnica”, ogłoszonego przez nasz portal internetowy.

Część pierwszą imprezy zakończył wykład pana **Aleksandra Wąsikowskiego**. Prelegent zaprezentował swoje najmocniejsze strony, czyli fantastyczną wiedzę o szkodnikach winorośli, jaką zgromadził przez dziesiątki lat uprawy. Podczas wykładu na stoliku można było obejrzeć eksponaty jakie zebrał pan Wąsikowski, m.in. łoża uszkodzone przez *Phomopsis viticola*, drewno dotknięte *Agrobacterium vitis*, czy larwy opuchlaka. Z pewnością warto by tę wiedzę zebrać w formie jakiejś publikacji, która posłużyłaby szerszemu gronu winiarzy.

W części drugiej odbyła się winna biesiada połączona z konkursem win dla publiczności i ogłoszeniem wyników konkursu dla sommelierów i dziennikarzy. Trzeba przyznać, że organizatorzy stanęli na wysokości zadania. Rewelacyjnym pomysłem było

umożliwienie zebranej publiczności uczestniczenia w konkursie (w tej części testowano 6 win). Podczas degustacji ogłaszano wyniki wcześniejszego konkursu dla sommelierów i osobno dla dziennikarzy. Była też oczywiście chwila na konsumpcję.

Wyniki konkursów.

Konkurs dla sommelierów (max. 150 pkt.).

Skład komisji: **Paweł Góźdź**, **Adam Serwatka** i sędzia międzynarodowy ze Stowarzyszenia Sommelierów Polskich **Andrzej Śmigielski**.

Kategoria wina białe młode:

Traminer 2007, Winnica Krojci, 92 pkt.

Kategoria wina białe dojrzałe:

Riesling 2005, Winnice Jaworek, 93 pkt.

Riesling Kabinett 2006, Winnica Krojci, 90 pkt.

Cuvee 2006 „Gronowy Promyk”, Winnica Kinga, 79 pkt.

Kategoria wina czerwone młode:

Marechal Foch, Winnica Jaspis, 117 pkt.

Regent 2007, Winnica Jaspis, 88 pkt.

Golubok 2007, Winnica Kinga, 71 pkt.

Kategoria wina czerwone dojrzałe:

Cabernet Sauvignon 2004, Winnice Jaworek, 90 pkt.

„Ciemny Burgund” 2004, Winnice Jaworek, 79 pkt.

„Gronowy Rubin” 2006, Winnica Kinga, 68 pkt.

Prawdziwą sensację wzbudził pan **Roman Wolniewicz**, właściciel winnicy Jaspis w Dłużcu, który oczarował zgromadzonych gości opowieściami o swojej winnicy. Pan Roman jest właścicielem ponad 1-hektarowej plantacji w Dłużcu, w której właściwie wszystko powstaje dzięki mozolnej pracy jego rąk, m.in. tarasy do uprawy winogron.

Konkurs dla dziennikarzy (max. 90 pkt.).

Przewodniczącym komisji był redaktor naczelny magazynu „Świat Win”, pan **Zbigniew Pakuła**.

Regent 2007, Winnica Jaspis, 65 pkt.

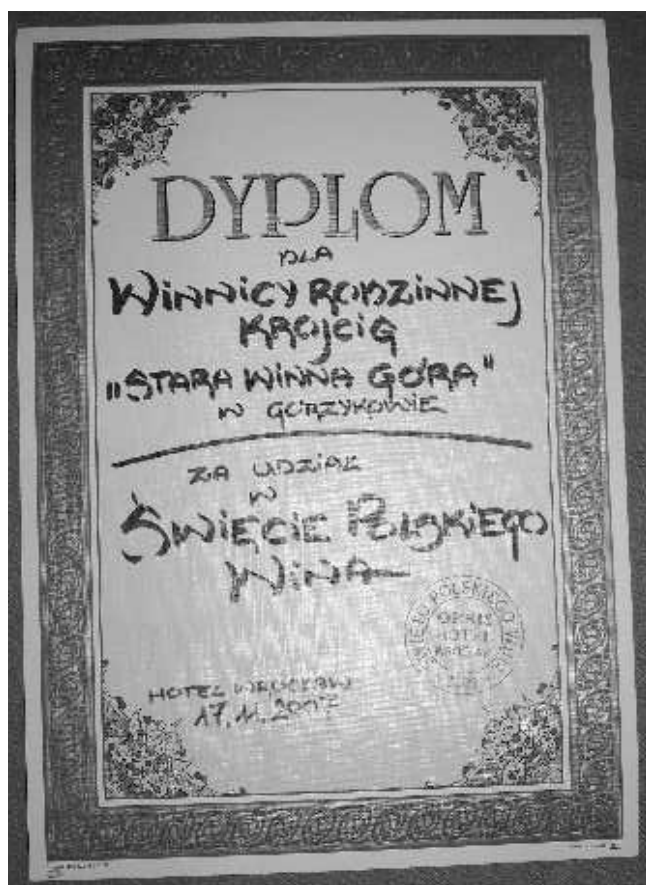
Riesling 2005, Winnica Krojci, 58 pkt.

Konkurs dla publiczności

Riesling Kabinett 2006, Winnica Krojci.

Riesling 2005, Winnice Jaworek.

Krzysztof Górka



Młode zielonogórskie



Zdjęcia:
Przemysław Karwowski

rocznik 2007



To jest nasze niebo



Od kilku dobrych lat na Ziemi Lubuskiej odradzają się tradycje winiarskie. I nie chodzi tutaj tylko o doroczne zielonogórskie winobranie. Kilku winiarzy z powodzeniem wyrabia wino z własnych winogron, a nadal powstają wciąż nowe winnice, jak choćby ta **Karoliny i Mariusza Pacholaków** w Mozowie koło Sulechowa.

Oboje mieszkają i pracują w Zielonej Górze. Ona jest nauczycielką, on wykładowcą akademickim. Ich wspólna praca to winiarstwo. Kiedy siedem lat temu zrobili swoje pierwsze wina, nie pomyśleli nawet przez chwilę, że założą winnicę z prawdziwego zdarzenia.

- Najpierw zrobiliśmy nastaw z białych i czerwonych winogron, a także z dzikiej róży - wspomina Mariusz.

Początkujący winiarz wiedzę czerpał najpierw z książek. Później przyszedł czas na szkolenie oraz członkostwo w Zielonogórskim Stowarzyszeniu Winiarskim. Nie od początku pasję męża podzielała Karolina.

- Kiedy w domu była jedna czy dwie butle, to mi nie przeszkadzały, ale jak trzy lata temu Mariusz zrobił dwadzieścia siedem różnych win, zaczęłam się trochę denerwować - mówi z uśmiechem. - Człowiek nie wiedział co to z tego będzie, a to tylko miejsce zajmowało.

Zacząła podzielać pasję męża kiedy jego wina docenili goście.

- Dobrze, że z niektórych, jak na przykład wino z buraków, mój mąż już zrezygnował - śmieje się.

Teraz małżeństwo Pacholaków robi napoje winne z dzikiej róży, czarnej porzeczki, malin, jeżyn i truskawek. Najważniejsze są jednak, jak na prawdziwych winiarzy przystało, wina z winogron.

Pomysł własnej winnicy pojawił się lata temu.

- Pomyślałem, czemu by nie kupić kawałka ziemi i spróbować kiedyś samemu, od podstaw, wypielegnować owoc i zrobić z niego wino - tłumaczy Mariusz.

Tutaj także Karolina była początkowo sceptycznie nastawiona.

- Mariusz to był zawsze ogrodnik. A ja miałam uraz do pracy w ziemi, bo moi rodzice mieli działkę pod Zieloną Górą, na której spędzałam pół wakacji. Do dzisiaj nie lubię czarnej porzeczki, którą

musiałam zrywać, choć wino z niej wychodzi nam świetne.

Do pomysłu przekonała się na spotkaniach stowarzyszenia winiarskiego.

- Tam spotkałam winiarzy z doświadczeniem i przekonałam się, że winnice to wieloletnia tradycja tego regionu i mają jak najbardziej rację bytu w naszej szerokości geograficznej.

Poszukiwania ziemi trwały dwa lata.

- Wyjeżdżiłem zbiorniki benzyny i w końcu znalazłem prawie pięć hektarów w Mozowie - mówi szczęśliwy winiarz.

Po zakupie ziemi zaczęły się prace przygotowujące ją do pierwszych nasadzeń. Dużą pomocą byli rodzice Grażyna i Jerzy Szymański oraz Andrzej i Anna Pacholakowie, a nawet dzieci Szymek i Agatka.

- Osobiście nigdy bym się nie odważył podjąć stworzenia winnicy. Chciałbym, żeby to się im udało - mówi też Mariusza.

Dziś na polu rodziny Pacholaków rosną dwa tysiące sadzonek. Wśród nich takie odmiany jak Aurora, Riesling, Müller Thurgau, Bianca, Traminer, Rondo, Regent czy Pinot Noir.

- Jeśli patron winiarzy, św. Urban pomoże, to pierwsze zbiory będą już za rok, a za dwa lata będzie można pić wino wytworzone już w całości w naszej winnicy - mówią młodzi winiarze.

Karolina i Mariusz z winogron z własnej winnicy chcą także robić wino, które mogłoby być używane podczas Mszy św. Jakże powinno spełniać warunki? Wino mszalne według wskazań Kodeksu Prawa Kanonicznego „powinno być naturalne z owocu winnego i nie zepsute”. W myśl Ogólnego Wprowadzenia do Mszału Rzymskiego musi być to wino „naturalne, czyste i bez dodatków obcych substancji”. Wina liturgicznego, jak zauważa bp Stefan Cichy z Komisji ds. Kultu Bożego i Dyscypliny Sakramentów Episkopatu Polski, nie można dosładzać.

- W przypadku wina mszalnego ma to być naturalna fermentacja bez dodatków - tłumaczy.

Dalszy ciąg na stronie 10



GRÜNBERGER winzer

NR 25 • DEZEMBER 2007



Ella Mielcarek

Mein Grünberg, du mein Heimatland!

*Mein Heimatland so fern im Osten,
wie zieht die Sehnsucht mich zu dir, mein Glück,
ach, könnte einmal noch mein Blick dich schauen,
wie gerne kehrte ich zu dir zurück.*

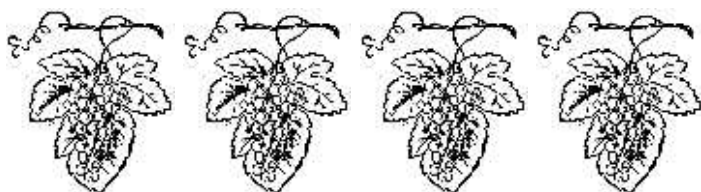
*Ich möchte ruhn am schönen Oderstrande,
wo still die Wellen raunen Heimatland,
wo meine Eltern mich mit Liebe hegten,
bis endlich mich der Jugend liebste fand.*

*Ich fahr ins Schlesierland, in meine Heimat,
wenn sie auch weit und fern von mir ist,
ich muss noch einmal meine Rebenberge grüssen,
mein Grünberg, dich du meiner Jugend Glück.*

*Nun bin ich hier am stolzen Oderstrande,
die Wellen raunen still am selben Ort,
doch leider ist es nicht dasselbe raunen
die Sehnsucht zog mich, doch geh gern ich fort.*

*Wo sind die Berge mit den goldnen Reben,
der Koscheberg und die Luisenhöh,
es ist Erinnerung wohl nur geblieben,
denk ich zurück, dann tut das Herz mir weh.*

*Nur die Erinnerung bleibt in meinem Herzen,
voll Sehnsucht, denke ich an dich zurück
mein Heimatland, wie bist du fremd geworden,
du meine Sehnsucht, meiner Jugend Glück.*



Miroslaw Kuleba

Gespräch mit Grünbergerin

Ich habe mit Frau Ella Mielcarek, die wohnt in ihrem alten Familienhaus in Nowy Kisielin neben Zielona Góra, vor Weihnachten getroffen. Sie hat mir ihr Gedicht zur neuen Nummer „Grünberger Winzer“ gegeben. Ich frage sie nach dieser Stadt, die in ihrem Herzen immer noch lebt.

- So schrieb ich einst vor mehr als 50 Jahren - antwortete sie mir. - Ich kann es heute selbst fast nicht verstehen, daß Grünberg ist mehr als dreimal grösser geworden. Und schöner als einst, sag ich, ist es auch. Auch Reben giebt es wieder viel, rings um und in der Stadt, auch wo es nur ein leeres Plätzchen hat, doch als Symbol von einst. So würde ich es sehn. Kann man doch das Gebäude der Firma Weinbrand Raetsch nehmen. Es ist geschmückt ringsum mit goldenen Reben, eine schönere Erinnerung an die Obst- und Rebenstadt, kann es kaum geben. Jeder erkennt auf der ersten Blick, das dies die Palmenhalle ist, die Touristen von der Palmenhalle begeistert seien. Auch ehemalige Grünberger kommen als Touristen hier zurück. Sie sind begeistert von diesem Anblick, fehlt also nur der Rebenwein, denn das ist und bleibt für uns ein Stück unserer Heimat.



To jest nasze niebo

Mówi o tym także prof. Zbigniew Czarnecki z Instytutu Technologii Żywności Pochodzenia Roślinnego na Uniwersytecie Poznańskim, który dla producentów wina przeprowadza analizy chemiczne w celu ustalenia zgodności z wymaganiami stawianymi winom mszalnym.

- Tylko cukry zawarte w winogronach mogą być użyte podczas fermentacji alkoholowej. Nie można stosować innych moszczów niż winogronowe, ani cukru jako środka dosładzającego. Wykonywana przez nas analiza wina z dużym prawdopodobieństwem pozwala wykryć ewentualne zafalszowanie - wyjaśnia.

Wino bez dodawania cukru, jak zauważa winiarz Marek Senator z Niodoradza koło Zielonej Góry, łatwiej jest wyprodukować w klimacie śródziemnomorskim.

- Tam winogrona koncentrują duże ilości cukru dając mocne, niewymagające siarkowania wina. Żeby produkt zasłużył na miano wina musi zawierać minimum 9% alkoholu, czyli winogrona muszą mieć około 16% cukru. Jeżeli rok jest fatalny, to w naszym klimacie zdarzają się niższe stężenia cukru - wyjaśnia.

Inaczej sprawa ma się już jednak z siarkowaniem wina. „Dodatki, których celem jest konserwacja wina, są dozwolone i nie naruszają ani ważności, ani godziwości materii”, czytamy w najnowszym numerze biuletynu liturgicznego „Anamnesis” pod redakcją biskupa Stefana Cichego. W naszym klimacie siarkowanie jest nieodzowne.

- Pirosiarczynu dodaje się w celu ustabilizowania wina i zabezpieczenia się przed niekorzystnymi zmianami w gotowym produkcie - tłumaczy Marek Senator.

Jednak zbyt duża ilość siarczynów, jak zauważa prof. Czarnecki, mogłaby dać negatywny wynik w przeprowadzonej analizie, a tym samym odrzucenie takiego wina jako nie spełniającego kryterium wina mszalnego.

- W naszym instytucie badamy wina z Bułgarii, Hiszpanii czy Austrii. W zasadzie większość z nich jest robiona na konserwowanych moszczach.

Wiele osób docenia już pracę lubuskich winiarzy. Wśród nich jest ksiądz Henryk Wojnar, proboszcz parafii p.w.

św. Stanisława Kostki, do której należy winnica Pacholaków.

- Osobiście im kibicuję. Widać, że są pasjonatami, a nie tylko nastawiają się na zysk. Próbowałem ich wina. Bardzo smaczne - mówi ksiądz Henryk.

- Odprowilby ksiądz msze święte na takim winie? - pytam.

- Jeśli to wino będzie spełniało kryteria wina mszalnego, a w takim kierunku idzie to gospodarstwo, to jak najbardziej. Trzeba popierać lokalność - odpowiada.

Młodych winiarzy chwali także miejscowa sołtys Helena Chmiel.

- Wiele młodych wyjeżdża dziś ze wsi, a oni tu przyjeżdżają i chcą rozwijać podupadające rolnictwo. Nie załamują rąk, ale realizują swoją pasję. Jestem pełna podziwu dla ich pracy.

Winiarstwo to pasja Karoliny i Mariusza.

- Kiedy jestem na winnicy, czuję tak jak śpiewa w jednej z piosenek Anna Maria Jopek, że to jest moje niebo. Ta praca dodaje skrzydeł - zapewnia Mariusz.

Winiarze z optymizmem patrzą w przyszłość i marzą o osiedleniu się przy winnicy oraz... łagodnej zimie dla sadzonek.

- Liczymy także na mądrość naszych ustawodawców, aby jak najszybciej można było sprzedawać wino własnoręcznie zrobione.

Krzysztof Król



Oferta dla winiarzy

Zwracam się do zielonogórskich winiarzy z prośbą o wykorzystanie umiejętności człowieka, który jest niezwykle uzdolniony w rzadkiej dziedzinie artystycznej, jaką jest sznurorzeźbiarstwo. Umiejętność tę można wykorzystać w eksponowaniu Waszych produktów, nadając im niepowtarzalny i ekskluzywny wygląd. Oploty można stosować na każdego rodzaju butelce bez względu na jej wielkość i kształt. Pomoc, jakiej udzielicie temu artyście, może przynieść obopólne korzyści. Tymczasem człowiek, w którego imieniu występuję, chcąc utrzymać rodzinę zmuszony jest do wyjazdu za granicę, gdzie pracuje fizycznie. Liczę na zainteresowanie tematem i odzew na mój adres internetowy:

makkley33@wp.pl

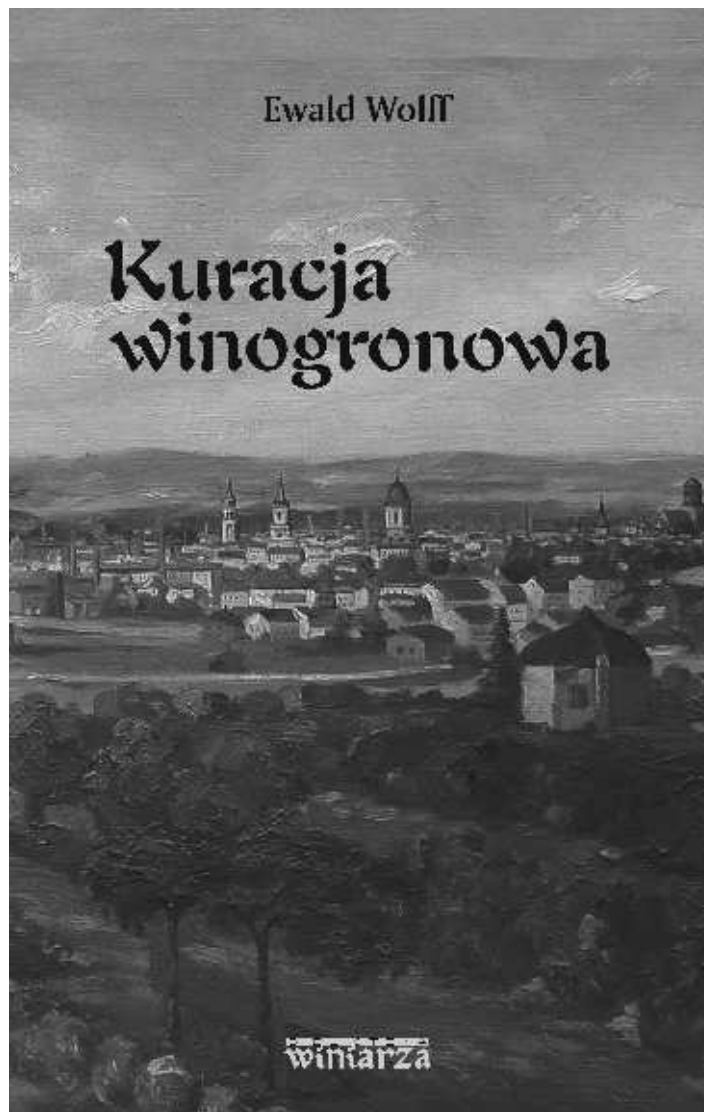
Marek Kleybor

Przemysław Karwowski

Winiarski weekend

W ostatni dzień listopada i pierwszy grudnia 2007 r. zielonogórcy winiarze nie próżnowali. Szereg imprez zorganizowanych z okazji pierwszego toczenia młodego wina zielonogórskiego obchodzono w tym roku w dwóch miejscach: Wojewódzkiej i Miejskiej Bibliotece Publicznej im. K.C. Norwida i w Muzeum Ziemi Lubuskiej. Ciesząc się z gościnności szacownych murów i życzliwości, z jaką spotykaliśmy się zarówno ze strony dyrekcji jak i pracowników tych instytucji, pierwszą część dnia spędzaliśmy pracowicie - aby wieczorem odetchnąć przy winie i muzyce. I tak sześciogodzinne szkolenie z cyklu „Alternatywne kierunki produkcji roślinnej”, którego tematem była „Uprawa i możliwości wykorzystania winorośli”, poprowadził w sali wykładowej biblioteki Roman Mysliwiec z Winnicy „Golesz” w Jasle. Frekwencja dopisała, bo nie tak często mamy możliwość otrzymywania wiedzy od najbardziej doświadczonego winiarza w kraju. 28 osób zapoznało się z budową krzewu, uprawą, odmianami i produkcją wina, a na koniec otrzymało stosowne zaświadczenia.

O godzinie 19.00, tym razem w Sali Dębowej biblioteki wojewódzkiej, rozpoczęła się promocja książki **Ewolda Wolffa** „Kuracja winogronowa”, wydanej przez wydawnictwo Pro-Libris pod redakcją **Miroslawa Kuleby**, a przetłumaczonej z niemieckiego przez **Aleksandrę Holli**. Po przywitaniu zgromadzonych gości przez dyrektora biblioteki **Marię Wasik** spotkanie poprowadził prezes naszego stowarzyszenia, **Roman Grad**. Niestety, z powodu choroby zabrakło Miroslawa Kuleby, więc współtwórców polskiego przekładu książki reprezentowała autorka posłowania i konsultant medyczny, pani



dr **Alina Świdorska**. Zwróciła uwagę, że po przeszło 150 latach jakie minęły od pierwszego wydania, medycyna poczyniła ogromne postępy i wiele poglądów i sformułowań dr Wolffa jest już nieaktualnych. Tak samo proponowane w kuracji dawki winnych gron (do 7,5 kg dziennie!) wzbudzają uśmiech, niemniej wszyscy dziś wiemy o potwierdzonych własnościach leczniczych substancji zawartych w soku winogronowym i pestkach winogron.

Nawiązaniem do współczesnego spojrzenia na medycynę i odkrycia nowych związków leczniczych w winorośli był wykład pt. „Wytłoki winiarskie - cenne źródło bioaktywnych substancji” **Sylwii Mildner-Szkudlarz** z Wydziału Nauk o Żywności i Żywieniu na Akademii Rolniczej im. A. Cieszkowskiego w Poznaniu. Okazuje się, że w wytłokach, które obecnie przerabiane są w gorzelniach lub stosowane do nawożenia, jest szereg przydatnych substancji bioaktywnych. Są to głównie: „związki fenolowe zawarte w winogronach, na które składają się przede wszystkim antocyjany, a następnie pochodne kwasu hydroksycynamonowego, flawonole i stilbenoidy, zgromadzone w większości w nasionach i skórce. Wśród polifenoli znajdujących się w nasionach winogron przeważają kwas galusowy, katechiny i epikatechiny natomiast w skórce: kwas elagowy, myricetyna, kwercetyna, kempferol i trans-reswaratrol”. A bogatym źródłem tych związków są właśnie wytłoki. Polifenole mogą więc być dodatkiem do zdrowotnej żywności, np. pieczywa, jako substancje profilaktyczne zmniejszające ryzyko występowania chorób cywilizacyjnych, takich jak nowotwory i choroby układu krążenia. Również ekstraktów otrzymywanych z wytłoków można użyć do stabilizacji tłuszczów spożywczych.

Promocji książki towarzyszyła oprawa muzyczna w postaci utworów na gitarę klasyczną, w wykonaniu uzdolnionej młodzieży z zielonogórskiej szkoły muzycznej. Spotkanie zakończyła mała prezentacja lokalnych winnic, degustacje i poczęstunek grzany winem, w otoczeniu plasz dokumentujących życie stowarzyszenia.

W sobotę, od godziny 11.00, w sali Muzeum Ziemi Lubuskiej przez prawie cztery godziny trwało robocze forum poświęcone „Problemom prawnym polskiego winiarstwa”. Zgromadzeni z zainteresowaniem wysłuchali prezentacji **Sylwii Mildner-Szkudlarz** o wykorzystaniu wytłoków winiarskich. Forum poprowadził **Marek Krojcieg**. Jako pierwszy głos zabrał przedstawiciel Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi, **Krzysztof Potocki**, naczelnik Wydziału Wyrobów Winiarskich i Spirytusowych. Opowiedział o swoich wyjazdach do Brukseli i nie wykluczył korzystnych dla nas zmian w niedalekiej przyszłości, nazywając je enigmatycznie „miłymi niespodziankami”. Przed dyskusją zdał relację z prac nad wprowadzeniem korekt w słynnym już artykule 17 ustawy z dnia 22 stycznia 2004 r. o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich i organizacji rynku wina. Jego zdaniem resort rozumie postulat winiarzy, ale nie wszystkie są do spełnienia. Środowiska winiarskie powinny pod jednym szyldem występować z inicjatywami, wybierając najszybszą drogę legislacyjną. Wszelkie wnioski muszą być przeksultowane z specjalistami z odpowiednich dziedzin i uzasadnione.

Kolejnym ciekawym wystąpieniem było przedstawienie sytuacji prawnej za Odrą przez prezesa winiarzy z Grano, **Helmuta Moelle**. Niestety, zaproszenia na forum nie przyjęli przedstawiciele Ministerstwa Finansów. Obecny na spotkaniu dyrektor Departamentu Rolnictwa, Środowiska i Rozwoju Wsi, **Marek Żeromski**, obiecał pomoc Urzędu Marszałkowskiego województwa lubuskiego w zorganizowaniu, zaraz na początku przyszłego roku, spotkania resortowych specjalistów, które ma pomóc we wprowadzeniu w życie postulatów polskich winiarzy. Pan Krzysztof Potocki wyraził gotowość wzięcia udziału w takim przedsięwzięciu, na które oczywiście zostaną zaproszeni przedstawiciele innych środowisk winiarskich z kraju.

Pełne wrażeń dwa dni zakończyła biesiada winiarska wraz z prezentacjami wyrobów regionalnych winnic. Impreza nosiła nazwę „Młode wino zielonogórskie rocznik 2007”. Spotkanie rozpoczęło się od wręczenia podziękowań dla instytucji które wspomogły nasz udział w Winobranium 2007, a były to: Zakład Gospodarki Komunalnej i Mieszkaniowej, Muzeum Ziemi Lubuskiej i Stowarzyszenie „Moje Miasto”. W salach muzeum można było skosztować szeroką gamę młodych win, zarówno białych jak i czerwonych, odmianowych jak i cuvee. Wymienimy je z kronikarskiego obowiązku:

Winnica „Julia”: Dornfelder, Pinot noir.

Winnica „Katarzyna”: cuvee Rondo, Regent i Gołubok.

Winnica „Miłosz”: Alibernet, Zweigeltrebe, cuvee Müller Thurgau, Devin i Veltliner.

Winnica „Mozów”: Cabernet, New York Muscat, białe z kożuchowskiej odmiany autochtonicznej.

Winnica „U Michała”: cuvee Riesling i Aurora.

„Winnica nad Cybiną” (gościnnie): De Chaunac, Leon Millot, Bianca, Seyval blanc.



Kartka pocztowa z kolekcji Bożeny i Sławomira Ronowiczów

Oprócz stoisk winnic prezentacje w bibliotece i muzeum uzupełniała wystawa akcesoriów i przyrządów do produkcji wina sklepu „Winiarz.pl”. To miłe, że Marcin razem z żoną aktywnie włączyli się w działalność stowarzyszenia. Mieli także swoje wina. Do tańca przygrywał Chorus Quartet, a wyśmienite jedzenie przygotowała restauracja „Ramzes”. Spektrum wieku tańczących było niemałe, a o północy można było niektórym pozazdrościć kondukcji. Degustacyjnej i tanecznej!

Przemysław Karwowski

Sylvia Mildner-Szkudlarz Wytłoki winiarskie - cenne źródło bioaktywnych substancji

Bibliografia

1. Bonilla F., Mayen M., Merida J., Medina M. Extraction of phenolic compounds from red grape marc for use as food lipid antioxidants. *Food Chem.* **1999**, 66, 209-215.
2. Jayaprakasha G.K., Selvi T., Sakariah K.K. Antibacterial and antioxidant activities of grape (*Vitis vinifera*) seed extracts. *Food Res. Internat.* **2003**, 36, 117-122.
3. Lafka T. I., Sinanoglou V., Lazos E. S. On the extraction and antioxidant activity of phenolic compounds from winery wastes. *Food Chem.* **2007**, 104, 1206-1214.
4. Mazza G., Miniati E. Grapes. W: Antocyanins in fruits, vegetables and grains. Boca Raton, Ann Harbor, London, Tokyo, CRC Press. **1993**, 149-199.
5. Olas B. Resweratrol jako dobroczynca w profilaktyce chorób układu krążenia. *Kosmos.* **2006**, 55, 277-285.
6. Pastrana-Bonilla E., Akoh C. C., Sellappan S., Krewer G. Phenolic content and antioxidant capacity of muscadine grapes. *J. Agric. Food Chem.* **2003**, 51, 5497-5503.
7. Pinelo M., Fabbro P. D., Manzocco L., Nunez M. J., Nicoli M. C. Optimization of continuous phenol extraction from *Vitis vinifera* byproducts. *Food Chem.* **2005**, 92, 109-117.
8. Rein D., Paglieroni T. G., Pearson D. A., Wun T., Schmitz H. H., Gosselin R., Keen C. L. Cacao and wine polyphenols modulate platelet activation and function. *J. Nutr.* **2000**, 130, 2120-2126.
9. Spigno G., Faveri D. M. Antioxidants from grape stalks and marc: Influence of extraction procedure on yield, purity and antioxidant power of the extracts. *J. Food Eng.* **2007**, 78, 793-801.
10. Spigno G., Tramelli L., Faveri D. M. Effects of extraction time, temperature and solvent on concentration and antioxidant activity of grape marc phenolics. *J. Food Eng.* **2007**, 81, 200-208.
11. Vinson J. A., Su X., Zubik L., Bose P. Phenol antioxidant quantity and quality in food. *J. Agric. Food Chem.* **2001**, 49, 5315-5321.
12. Wang Z., Huang Y., Zou J., Cao K., Xu Y., Wu J. M. Effect of red wine polyphenol resveratrol on platelet aggregation in vivo and in vitro. *Inter. J. Mol. Med.* **2002**, 9, 77-79.
13. Yilmaz Y., Toledo R. T. Oxygen radical absorbance capacities of grape/wine industry byproducts and effect of solvent type on extraction of grape seed polyphenols. *J. Food Comp. Anal.* **2006**, 19, 41-48.

Wydanie dofinansowano ze środków Urzędu Miasta Zielona Góra

winiarz
ZIELONOGÓRSKI

Zielonogórskie Stowarzyszenie Winiarskie

Redaktor naczelny: Mirosław Kuleba
Sekretarz redakcji: Przemysław Karwowski

Adres redakcji:

ul. Wyspiańskiego 40/9 · 65-036 Zielona Góra

tel. 068 324 17 27 · e-mail: kulebamir@op.pl

www.winiarze.zgora.pl

Skład: Dariusz Golczyk · pixel@post.pl