

winiarz

ZIEŁONOGÓRSKI



PISMO PLANTATORÓW WINOROŚLI I PRODUCENTÓW WINA · NR 27 · MAJ 2008

VIII Targowisko Winiarskie

Zakład Gospodarki Komunalnej i Mieszkaniowej w Zielonej Górze przy współudziale Zielonogórskiego Stowarzyszenia Winiarskiego, reaktywując pod patronatem Prezydenta Miasta tradycje winiarskie, organizuje w sąsiedztwie Zielonogórskiej Palmiarni w dniu 31 maja 2008 roku w godzinach od 10.00 do 15.00 VIII Targowisko Winiarskie.

Młode brandenburskie

19 kwietnia Przemysław Karwowski reprezentował Zielonogórskie Stowarzyszenie Winiarskie na uroczystej IX Brandenburskiej Degustacji Młodego Wina (Brandenburger Jungweinprobe) w Werder koło Poczdamu.

Kraszanka 2008

Tradycyjnie, jak co roku, zielonogórscy winiarze pojawili się 15 marca na zielonogórskim deptaku. Obok drewnianych straganów, w których twórcy ludowi i handlowcy prezentowali świąteczne ozdoby, pisanki i inne wyroby rękodzieła artystycznego związane ze świętami wielkanocnymi, stało stoisko z miejscowymi winami. Do atrakcji popołudnia (o czym świadczy kolejka) jaką była jajecznicza z 20 strusich jaj usmażona przez Romka Awirskiego i Tomasz Oszmiańskiego, przygotowaliśmy grzane wino, które nie „zagrzało” długo miejsca na naszym stoisku. Przeglądając się bicu rekordu i stawianiu palmy pod ratuszem przez panie z grupy artystycznej „Babie lato”, prezentowaliśmy tradycje winiarskie miasta i regionu.

Stalin w Winnym Grodzie

14 grudnia 2007 z maszyn drukarni „Nicol” zesłała książka Zdzisława Piotrowskiego pt. „Tajny pobyt Stalina w Zielonej Górze, 26-27. VII 1945”. Jak stwierdził autor najnowszej z serii publikacji prezentujących legendarne wątki w historii miasta, Stalin – jako wielbiciel wina (Gruzini z pochodzenia) – wykorzystał dwa dni przerwy w konferencji poczdamskiej na wycieczkę do polskiej już Zielonej Góry, słynącej z produkowanych przez wytwórnię Gremplera szampanów. W książce zostały przytoczone recenzje prof. dr. hab. nauk historycznych Hieronima Szczegóły, dr. inż. arch. Tomasza Florkowskiego i mgr. Jana Jarosza. Autor wyraża nadzieję, że jego książka o nieco zaskakującej treści może stać się przyczynkiem do popularyzacji naszego miasta. Zaś winiarze oczekują, że o swoich odkryciach autor opowie kiedyś przy kieliszku miejscowego wina.



Gritzner Edward: [Remiesznik śląski i diabeł, grafika]. [Ok. 1920]. 17,8 x 14,5 cm; reprodukcja. Grafika ze zbiorów Wojewódzkiej i Miejskiej Biblioteki Publicznej im. C. Norwida w Zielonej Górze

Mirosław Kuleba

Okno w przyszłość

Miejsce, gdzie winiarze spotykają się na kolejnych targach, skupia w sobie esencję dziejów miasta. Niedaleko stąd, u stóp Winnego Wzgórza, na skrzyżowaniu odwiecznych traktów handlowych wyrosły pierwsze domy miasta. Stał tam najstarszy kościół, pod wezwaniem świętego Jana, z cmentarzem którego mury zachowały się do naszych dni. Kroniki wspominają owczarnię na miejscu dzisiejszego ratusza. Średniowieczną osadę, nad którą wznosiły się strome stoki wzgórza z pastwiskami dla bydła i owiec, nazwano Zieloną Górą. Niedługo po śmierci księżnej śląskiej Jadwigi, matki Henryka Pobożnego uznanej za świętą, ponad miasto wystrzeliły mury kościoła pod jej wezwaniem. Gotycką surowość konkatedry możemy podziwiać ze szczytu Winnego Wzgórza, które być może już wtedy, u schyłku XIII wieku, okryło się winnicami. Przez kolejne stulecia, aż do dzisiaj, było to miejsce uprawy winorośli, domena wielu pokoleń winiarzy. Szczyt wzniesienia, od którego miasto wzięło nazwę, ozdobił dom winiarski Augusta Gremplera. Kiedy zielonogórskie winnice odeszły w przeszłość, zastąpione egzotycznymi roślinami skupionymi w szklanej konstrukcji Palmiarni, ostatnia winnica przetrwała właśnie tutaj.

Dzisiaj na tym wyjątkowym miejscu stała wyjątkowa budowla, być może jeden z najwspanialszych obiektów w swej klasie. Nowa Palmiarnia ma regularność kryształu, z którego nocą światło splywa na winne szpalery, miasto i wieże kościołów. Będzie jeszcze jednym, obok winnic, znakiem rozpoznawczym Zielonej Góry, jej oknem w przyszłość, pomnikiem szczęśliwej, śmiałej wizji i wyobraźni.

ZATUR 2008

Lubuski Szlak Wina i Miodu, zgłoszony przez nasze stowarzyszenie do konkursu na „Najlepszy produkt turystyczny Targów Zatur 2008”, otrzymał wyróżnienie! Konkurencja była duża, bo w szranki stanęło 46 produktów. Nagradzono także aranżację stoiska. Tu kolejny akcent winiarski – wygrała grupa „Nadodrzańska przygoda”, której członkiem jest Winnica Kinga!

VII Targi Turystyczne ZATUR 2008 po kilkuletniej przerwie zawitały w ostatni weekend do Ośrodka WOSiR w Drzonkowie pod Zieloną Górą. Targi miały charakter transgraniczny i wzięło w nich udział około stu wystawców z Ziemi Lubuskiej i Brandenburgii. Ze względu na dużą ilość zgłoszeń stoiska rozmieszczono w dwóch halach. Zielonogórskie Stowarzyszenie Winiarskie miało ekspozycję w Hali D, na wprost sceny głównej. Targi zrealizowano w ramach trójstronnego partnerstwa: miasta Zielona Góra, które złożyło wniosek o dofinansowanie, Urzędu Marszałkowskiego Województwa Lubuskiego oraz Organizacji Pracodawców Województwa Lubuskiego – menadżera projektu. Wsparcie otrzymano w ramach programu Interreg III A, a wymagany wkład finansowy zapewniły Zielona Góra i województwo lubuskie.

Targi trwały trzy dni. Pierwszego dnia, po uroczystym otwarciu, odbyła się konferencja pt. „Udział średnich i małych przedsiębiorstw oraz samorządów w tworzeniu produktu turystycznego regionu”. Jej celem była prezentacja doświadczeń i dobrych praktyk w kreowaniu produktu turystycznego po obu stronach Odry i Nisy. Wygłoszono cztery referaty:

- „Atrakcje Krainy Zielonogórskiej oraz rola informacji turystycznej w ich promowaniu” – Jarosław Wnorowski, Zielonogórskie Centrum Informacji i Promocji Turystyki;

- „Doświadczenia i perspektywy transgranicznej turystyki rowerowej z punktu widzenia organizatora wycieczek rowerowych” – Olaf Schöpe, Pro gastr Gastgewerbe GmbH;

- „Rozwój infrastruktury turystyki wodnej na Nysie Łużyckiej w Euroregionie Szprewa-Nysa-Bóbr” – dr Hartmut Rein, BTE Zarządzanie Turystyką, Rozwój Regionalny – Berlin;



Instruktaż cięcia w wykonaniu prezesa Romana Grada

- „Wykorzystanie produktów tradycyjnych w promocji turystycznej regionu” – Przemysław Karwowski, Zielonogórskie Stowarzyszenie Winiarskie.

Targi stały się ciekawą okazją poznania oferty turystycznej wielu gospodarstwa agroturystycznych i ośrodków wypoczynkowych, bazy hotelowej, biur podróży, producentów i dystrybutorów sprzętu sportowo-rekreacyjnego oraz samorządów. Uczestniczyło w nich wielu winiarzy, m.in. winnice Cantina, Jędrzychów, Julia, Kinga, Marcinówka, Miłosz, Na Leśnej Polanie oraz sklep „Winiarz.pl”. Swoje stoisko miało Muzeum Etnograficzne i zaprzyjaźnione gospodarstwa pszczelarskie Dudek i Nocoń, a także wspierające promocję regionu wydawnictwo „Sygnatura”. Lista uczestników jest dostępna na stronie internetowej organizatora: www.biszg.pl.

Podczas targów przeprowadzono i rozstrzygnięto konkurs na „Najlepszy produkt turystyczny Targów Zatur 2008”. Dwie równorzędne nagrody zostały przyznane imprezie integracyjnej „Na łądzie, na wodzie, w powietrzu, pod ziemią” zgłoszonej przez PUPH Martinez Ryszard Skonieczek, oraz „Cottbus Card” zgłoszonej przez Tourismusverein Cottbus. Wyróżnienia otrzymał „Lubuski Szlak Wina i Miodu” zgłoszony przez Zielonogórskie Stowarzyszenie Winiarskie, „Splywy kajakowe” zgłoszone przez Pałac Mierzęcin oraz „Transgraniczne wycieczki rowerowe” zgłoszone przez Radreisepartner Spreewald & Lausitz. Nagrody za najciekawszą aranżację stoiska otrzymały: ośrodek jazdy konnej „Pegaz”, gospodarstwo agroturystyczne „Sadyba” oraz Winnica Kinga za wystrój stoiska promującego produkt „Nadodrzańska przygoda”.

Parę słów o „winiarskich” produktach turystycznych. „Lubuski Szlak Wina i Miodu” to inicjatywa pokazania potencjału turystycznego regionu związanego z produktami takimi jak wino i miód, które zostały wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi. To tzw. produkt sieciowy, który oferuje zarówno wydarzenia i imprezy, jak obiekty i usługi na obszarze województwa lubuskiego, w oparciu o porozumienie partnerów, którymi są winiarze, pszczelarze, hotele i muzea. W chwili obecnej szlak przebiega wokół osi północ-południe, ale w przyszłości będzie pętlą obejmującą całe Lubuskie. Na targi przygotowano folder, który zawiera barwne prezentacje i opis uczestników, mapę oraz kalendarz wydarzeń na rok 2008.

„Nadodrzańska przygoda” to 12-godzinny rajd podzielony na cztery etapy:

- wyprawę konno i bryczkami starorzeczem Odry, w górę rzeki przez rezerwat bociana czarnego
- rejs statkiem po Odzie do Starej Wsi
- zwiedzanie i biesiadę w nadodrzańskiej winnicy
- powrót do stadniny w Stawach

Jak należało się spodziewać, najlepszą frekwencję zwiedzających odnotowano w niedzielę. Łącznie, według szacunków organizatorów, na targi przybyło około czterech tysięcy gości.

Jarosław Lewandowski, winiarz z Winnicy Na Leśnej Polanie i Marcin Moszkowicz, właściciel sklepu „Winiarz.pl”, degustują lokalny produkt turystyczny

Brandenburska degustacja



Dziewiąta Brandenburska Degustacja Młodego Wina (Brandenburger Jungweinprobe, 19 kwietnia 2008) miała bardzo uroczystą oprawę. Miłośnicy wina spotkali się w odrestaurowanej, reprezentacyjnej Sali Balowej na wzgórzu Bismarcka w Werder koło Poczdamu. Imprezę objął patronatem premier rządu Brandenburgii, Matthias Platzeck, a dodatkowego splendoru dodało uczestnictwo ponad 100 członków Towarzystwa Historii Wina (Gesellschaft für Geschichte des Weines, www.geschichte-des-weines.de).

Gości przywitał burmistrz Werder Werner Große, a imprezę prowadził znany publicysta Lutz-Rüdiger Schöning. Uroczystość podzielono na trzy części: kolację z wykwinym menu (np. pieczony sum z Haveli czy szynka z dziczyzny z sałatką z czerwonej soczewicy i roszponki w borówkowym sosie vinaigrette), degustację win białych i degustację win czerwonych. Każde wino było osobno omawiane, zaś antrakty umilał zespół muzyczny „Blechzeit”.

Wszyscy uczestnicy degustacji otrzymali broszurę przedstawiającą dzieje i stan obecny winiarstwa w Brandenburgii, program spotkania oraz arkusz do indywidualnej oceny win. Historia upraw winorośli w Brandenburgii sięga wczesnego średniowiecza, a znaczący w niej udział miały zakony cystersów i norbertanów, których klasztory zakładano w latach 1165-1180 w miejscowościach Dobrilugk, Zinna i Lehnin. Obecnie wymienia się 14 winnic, które zajmują powierzchnię ok. 14 ha. Wina klasy QbA produkują tylko dwie: założona w 1985 roku Werderaner Wachtelberg oraz Schliebener Langer Berg, powstała w roku 1992. To właśnie pochodzące z nich wina, 9 białych, 2 różowe i 6 czerwonych, były teraz degustowane. Winnica w Werder, o powierzchni 6,2 ha, obsadzona jest następująco: Müller Thurgau 2,30 ha, Saphira 0,25 ha, Sauvignon blanc 0,46 ha, Kernling 0,08 ha, Regent 1,82 ha i Dornfelder 0,68 ha.

W Schlieben na około jednym hektarze posadzono: Müller Thurgau 0,43 ha, Bacchus 0,19 ha i Regent 0,22 ha.

Wśród win białych dominował Müller Thurgau, który zachwycał bukietem, a był, w zależności od pozostawionego cukru resztkowego, zarówno wytrawny jak i półwytrawny, a w ostatniej próbie nawet lekko słodki. Ciekawy okazał się Kernling, a także wytrawny Bacchus. Udaną propozycją były wina różowe na bazie Regenta, rześkie i doskonale na aperitif – dowód z dolności i aspiracji winnicy Wachtelberg w powiększaniu asortymentu produktów. Młode wina czerwone były jeszcze „świeże” i wyraźne (na plus), bez zagładania do arkusza można było poznać potencjał Regenta, a ostatni, dwa lata leżakowany, wyraźnie dębowy, mógł zadowolić amatorów win barrique.

Chciałbym w tym miejscu podziękować Panom: Jochenowi Schumannowi oraz Manfredowi Lindicke ze Stowarzyszenia Wspierania Historycznego Winiarstwa w Rejonie Werder/Havel (Verein zur Förderung des Historischen Weinbaus im Raum Werder/Havel e.V. www.weinverein-werder.de) za wystosowanie zaproszenia dla naszego Stowarzyszenia oraz gościnne przyjęcie, którego dowodem było zaszczytne miejsce przy stole z Niemiecką Królową Wina, Evelyn Schmidt, werderską Królową Kwitnących



Drzew, Geraldine Mülstadt, a także księżniczkami: szampana z Saksonii – Lindą Weisheit, wina z Freyburga – Kerstin Fliege oraz ze Schlieben - Laurą Grünewald. Panie na swoje tytuły zasłużyły nie tylko urodą, ale także winiarską wiedzą, którą wykazały się biorąc udział w prezentacji poszczególnych trunków.

Pobył w Werder był doskonałą okazją do przekazania archiwalnych numerów „Winiarza Zielonogórskiego” na ręce przedstawiciela Gesellschaft für Geschichte des Weines doktora Wenera Fadera, który mile zaskoczony pielęgnacją tradycji winiarskich w Zielonej Górze obiecał nawiązać współpracę z naszym stowarzyszeniem. Było także wiele innych osób, które wykazały zainteresowanie obecnością przedstawiciela zielonogórskich winiarzy i chciały otrzymać materiały promocyjne oraz ostatnie wydanie naszego czasopisma. Szczególnie podobał się folder Lubuskiego Szlaku Wina i Miodu, gdzie mapa i kolorowe zdjęcia winnic obrazowały odradzanie tradycji w całym województwie. Te i jeszcze inne dowody sympatii były potwierdzeniem ważności kontynuowania kontaktów transgranicznych z brandenburskimi winiarzami. Mam nadzieję, że już w niedalekiej przyszłości również my będziemy mogli się zrewanżować i zaprosić ich na Pierwszą Zielonogórską Degustację Młodego Wina!



Wizyta ambasadorów



Dr Alfred Längle, ambasador Austrii w Polsce degustuje wytrawne zweigeltrebe Krzysztofa Fedorowicza. Fot. Przemysław Karwowski

W ramach jubileuszowej, dwudziestej piątej wizyty szefów misji dyplomatycznych, w dniach 18-20 kwietnia województwo lubuskie odwiedziło 30 ambasadorów. W programie nie zabrakło elementów winiarskich, a „tak się jakoś złożyło”, że dyplomaci podróżowali wzdłuż szlaku wina i miodu, promowanego przez nasze stowarzyszenie. Witani byli w murach Paradyża, zwiedzali skansen w Ochli, nocowali w hotelu „Qubus” na zbiegu Winięgo Wzgorza. Sobotnią wizytę w obiektach Państwowej Wyższej Szkoły Zawodowej w Sulechowie połączono z prezentacją winnic i degustacją wina.

Jak można się było spodziewać, wino najbardziej zainteresowało ambasadorów z krajów winiarskich. Stoisko winnicy „Miłosz” **Krzysztofa Fedorowicza** miło zaskoczyło ambasadora Austrii w Polsce, dr **Alfreda Längle**. „*A to niespodzianka! To wy uprawiacie zweigeltrebe, odmianę winorośli, która jest tak popularna w naszym kraju? Niesamowite!*” (GL z 20.04.08). Skosztowanie wina skończyło się gratulacjami! Równie zdziwiony uprawą winorośli w naszym klimacie był **Konstantin Kovtaradze**, ambasador Gruzji. Szczególnie smakowało mu białe wino z winnicy „Kinga”. Jednym z ostatnich, którzy najdłużej zatrzymali się przy winiarzach, był ambasador Chorwacji **Nebojša Koharovic**. Jak podało Biuro Prasowe Urzędu Marszałkowskiego, ambasador zapowiedział podpisanie umowy pomiędzy regionem bielowskim na północy Chorwacji a województwem lubuskim. Jego zdaniem, oba regiony są porównywalne. Stwierdził także, że Lubuskie może czerpać podobne zyski z turystyki, bo nie jest najważniejszo, co dany region posiada, ale jak to promuje.

Wieczorem, po zwiedzeniu Gorzowa, dyplomaci i osoby towarzyszące pojechali do pałacu w Mierzęcinie pod Dobiegniewem (największa winnica w województwie) na bal wiosenny.



Szczęśliwi członkowie korpusu dyplomatycznego w towarzystwie zielonogórzanki Karoliny Zakrzewskiej, Miss Polski 2007
Fot. Przemysław Karwowski



Ewa Dankowska*

Tradycja picia wina na świecie

*Wino jest najbardziej korzystnym
ze wszystkich napojów,
najbardziej przyjemnym ze
wszystkich lekarstw
oraz najmniej szkodliwym ze
wszystkich przysmaków*
(Plutarch I w. n.e.)

*Ach podajcie mi szybko puchar wina,
bym mógł napoić umysł i powiedzieć
coś miłego*

Arystofanes (ok. 450-385 p.n.e.)

Pochodzenie słowa wino do dziś wywołuje spory odnośnie jego etymologii. Jedni wywodzą je z sanskrytu, od słowa *vena*, którym określano odurzający napój przygotowany z soku nieznannej rośliny, inni przyznają autorstwo Herytom, którzy pismem klinowym zapisali na glinianych tabliczkach nazwę *wee-an*. Słowo „wino” niemal we wszystkich językach brzmi podobnie, począwszy od polskiego „wino” poprzez łacińskie „vinum”, greckie „woinos”, hiszpańskie i włoskie „vino”, niemieckie „wein”, angielskie „wine” i oczywiście francuskie „vin”.

W starożytności wino kojarzyło się z boskością, napojem bogów greckiego Dionizosa czy rzymskiego Bachusa. W winie starożytni szukali przyjemności i pociechy: „*Łażnie, wino i seks rujnują nasze zdrowie. Ale cóż warto byłoby życie bez łażni, wina i seksu*” (Rzymskie epitafium - Korpus Inscriptionum Latinarum VI 5258). W każdym razie wszędzie tam, gdzie kwitła grecka cywilizacja, Dionizos uczynił wino dostępnym dla wszystkich, a nie tylko dla najbogatszych. W tragedii „Bachantki” Eurypides pisał: „*Bogatym i biednym zarówno dał Dionizos cudowne wino, napój który sprawia, że wszelki ból znika*”.

Historia picia wina jest bardzo długa i ciekawa. Wino towarzyszyło człowiekowi prawie od początku jego istnienia. W Kodeksie Hammurabiego (około 1800 p.n.e.) można przeczytać, że „...wszyscy którzy będą fałszowali piwo i wino i nie będą przestrzegali regulacji jego sprzedaży zostaną skazani na śmierć przez utopienie” lub też „... jeśli kapłanka, która nie mieszka w domu niewiast poświęconych otworzy winiarnię, lub do niej wstąpi czy też będzie piła wino w miejscu publicznym to się ją spali.”

Znajomość tego szlachetnego trunku przypisuje się biblijnemu Adamowi. Gdy Adam nagiął pierwszą winną latoroślą by skosztować owoców, zły duch nie mógł mu tego wybaczyć. Ze złością podlał roślinę najpierw krwią wołu, na następny dzień krwią lwa, później kozła, małpy, pawia i na koniec krwią wieprza. Ta legenda jest przestroga przed nadużywaniem tego trunku. Pierwszy kielich daje siłę, drugi odwagę, trzeci oglupia, czwarty czyni z człowieka istotę zaborczą, piąty i następne powodują, że pijący może stać się „wieprzem”. Również Ignacy Krasicki pisze: „*Mówią Arabi iż gdy szczep winny Adam posadził, diabeł zbyt czynny podlał krwią pawia, co Adam szczepił. A gdy się w wroście szczep coraz krzewił i listki wydał, diabeł krew małpą do pierwszej przylał. Zeszyły jagody, skropił lwią fuchą, a gdy dojrzały, a było sucho, skropił je wszystkie posoką świńską. Cóż teraz czyniąc? Oto: Gdy wina szklankę kto łyknie, jak paw się nadmie; po drugiej – krzyknie, skacze jak małpa; gdy szklanki mnoży, po piątej, szóstej, jak lew się sroży, a kiedy coraz więcej przyczynia z pawia, lwa, małpy staje się świnią!*”

Podobno jako jeden z pierwszych smak i wartość tego napoju poznał Noe. Jemu też dawni pisarze, powołując się na Pismo Święte, przypisują posadzenie pierwszej łozy na Górze Ararat. Natomiast Włodzimierz Zagórski (1834-1902) pisał:

*Nasz praszczur Noe świętym był
I chadzał wciąż przed Panem,
Jak o gnia tak się wody bał,
A wino pijał dzbanem;
Zato go też miłował Pan
I w wszelkiej strze głą przygodzie.
I gdy potopu nadszedł czas,
Nie dał mu zginąć w wodzie.*

Według mitologii indyjskiej odkrywcami napojów alkoholowych byli bogowie Waruna (wedyjski wszechwiedzący i wszechwidzący surowy sędzia) i Surja (jeden z głównych bogów wedyjskich reprezentujący słońce). Oni to znaleźli w dziupli drzewa sfermentowaną mieszaninę wody deszczowej i owoców, które do niej wpadły. Pijąc taką mieszaninę poznali odurzające właściwości tego płynu.



W czasach starożytnych przechowywanie wina było sprawą przypadku. Wino spożywano bezpośrednio na miejscu i wtedy trzymano je w odkrytych glinianych dzbanach, bądź też wysyłano dalej i wtedy wzmocniano je dawką miodu, by mogło wytrzymać transport. Początkowo wino transportowano w skórzanych bukłakach, które z czasem zastąpiono ceramicznymi amforami. Bogate znaleziska archeologiczne tych naczyń wskazują drogę jaką przemierzali Grecy i Fenicjanie handlujący winem. Na szlaku tym leżał Rzym, który szybko stał się potężnym ośrodkiem importu i spożycia wina. Za panowania cesarza u schyłku Republiki każdego tygodnia spływały tam hektolitry tego trunku. W parze z obfitością nie szła jednak jakość. Rzymianie mieli zwyczaj podgrzewania wina, w wyniku czego traciło ono trzecią część objętości i stawało się czymś w rodzaju gęstego wywaru. W dodatku przechowywali wino nie w chłodnej piwnicy, tylko w ciepłej kuchni, co sprzyjało dalszemu odparowywaniu. Dlatego też dodawanie wody przed spożyciem było czynnością wręcz konieczną. Grecy również pili ogromne ilości wina mocno rozcieńczonego wodą. Picie nierozcieńczonego wina, nawet najszlachetniejszego gatunku, przez Greków było uważane za objaw barbarzyństwa. Tylko Dionizos, jak wierzyli, mógł sobie bez obaw na coś takiego pozwolić. Natomiast każdy śmiertelnik pod wpływem takiego napoju, któremu mocy nie odebrała woda, zaczynał popełniać czyny gwałtowne, popadał w szaleństwo. Woda natomiast sprawiała, że można było pić wino nawet przez cały dzień. Plutarach (ok. 45 – 120) twierdził: *„Pijący bywają nieuprzejmi i wręcz bezczelni, lecz z drugiej strony kompletna abstynencja też postawiana do zaakceptowania. Miąż nieużywający wina nadaje się może do pilnowania dzieci, ale nie jest godzien, by prowadzić dyskusję podczas uczyty”*.

Z winem wiąże się też zwyczaj całowania kobiety w usta. W starożytnej Italii mężczyzna wracający do domu całował żonę w usta sprawdzając w ten sposób stan oddechu swojej połowicy. Kobiety miały bowiem nie tylko niską pozycję społeczną, ale też nie mogły pić wina. Trunek ten od wieków symbolizował krew i picie wina równe było cudzołóstwu. Fakt wypicia wina przez żonę upoważniał rzymskiego obywatela do jej zaślubstwa.

W czasach późniejszych rozpoczęła się moda na aromatyzowanie wina. Jego smak poprawiano mirrą, kadzidłem, anyżkiem, cynamonem czy też pieprzem. W ten sposób starano się zatuzować jego kiepską jakość. Rzymianie udający się w dalszą podróż zabierali ze sobą całkiem bogaty zestaw ziół i przypraw, po to aby w razie konieczności picia kiepskich sikiaczy móc poprawić ich smak.

Po upadku imperium rzymskiego, w okresie najazdów muzułmańskich we wczesnym średniowieczu wino zaczęło tracić swoje znaczenie. Ze względu na obowiązujący w Islamie zakaz picia alkoholu popyt na nie znacznie zmalał, a wiele winnic zostało zniszczonych np. w całej Grecji. Jak głosi legenda, zakaz picia wina pojawił się gdy pewnego dnia między najbliższymi uczniami Mahometa, podochoconymi spożytym podczas wieczerzy winem, wybuchła bójka. Prorok spytał wówczas Allacha jak można temu w przyszłości zapobiec i usłyszał: *„wino i hazard to wynalazek Szatana, który chce zasieć między ludźmi wrogość i nienawiść. Wino i hazard sprawiać mają, że ludzie przestaną być posłuszni Bogu i oddawać mu cześć. Człowiek winien ich unikać”*. Odtąd na mocy nakazów Koranu każdy, kto napił się wina lub uprawiał hazard, podlegał karze czterdziestu uderzeń batem. Dopiero ponowny rozkwit chrześcijaństwa w Europie spowodował odtworzenie tradycji uprawy winorośli.

Obyczaj picia „na zdrowie” zapoczątkowali około VI w p.n.e. Grecy. Nie było to puste zawołanie, lecz solenne zapewnienie, że zawartość pucharu jest bezpieczna. W ówczesnym czasie truciznę często stosowano jako najwygodniejszy środek poz bywania się politycznego rywala czy oszczędzenia sobie trudów związanych z postępowaniem rozwodowym. Dlatego też po napełnieniu pucharów przez służbę pierwszy tyk wina wypijał gospodarz, dając w ten sposób dowód, że gościom nic nie grozi. Ateńscy zawsze rozpoczynali swoje spotkania od wznoszenia trzech toastów – za zdrowie bogów, potem za zdrowie martwych bohaterów, a na końcu wznoszono kielich na cześć Zeusa, władcy greckiego panteonu. Praktykę Greków przejęli Rzymianie.

Słowo „toast” wywodzi się z rzymskiej praktyki wrzucania do wina kawałka opalonego chleba, a by zła godzić jego gorzyc i kwaśność. Łacińskie *Torres, torru, tostum* to

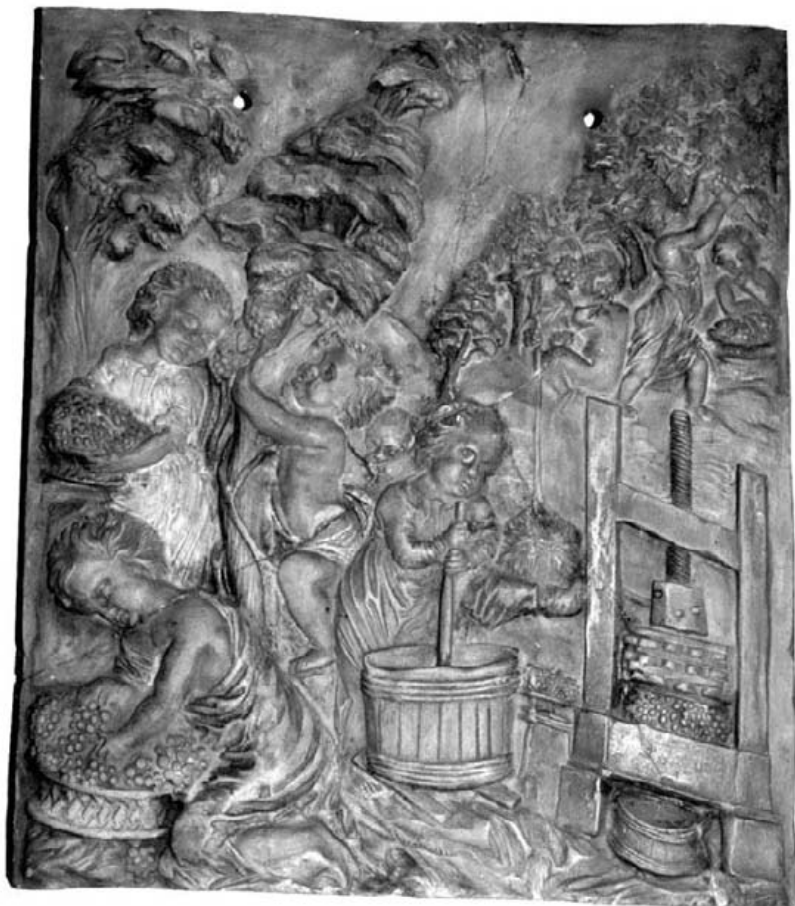
suszyć, piec, opalać. W Europie praktyka ta była szeroko rozpowszechniona jeszcze w XVI w. Falstaff, bohater „Wesołych kumoszek z Windsoru” Szekspira, zamawiając dzban wina przypomina oberżyscie, aby ten nie zapomniał o „toaście” czyli kawałku spieczonego pieczywa.

W XVIII w. „toast” nabrał innego znaczenia. Nie tylko pito „na zdrowie”, ale zaczęto w ten sposób wyrażać szacunek dla biesiadników. Uważano bowiem, że każdy kielich spełniony przy stole musi być komuś poświęcony, zaś odstąpienie od toastu postrzegano jako przejaw braku obycia, a pominięcie kogoś z biesiadników w toastach stanowiło obrazę. Obecnie sprawę toastów na oficjalnych uroczystościach reguluje Protokół Dyplomatyczny. Gospodarz wznosi toast na cześć honorowego gościa na początku przyjęcia, gość rewanżuje się przed deserem.

Przez długi czas nie umiano sobie poradzić z musowaniem „diabelskiego wina”, które niespodziewanie kipiało, rozrywało butelki, wysadzało korki i nie znosiło transportu. Długo nie potrafiono wyleczyć go z tych kaprysów i zamienić w czysty, klarowny płyn. Dopiero w 1670 r. dokonał tego żyjący w opactwie benedyktyńskim w Szampanii zakonnik piwniczny Dom Perignon. Po 12 latach prób mieszania moszczy winnych i samych win oraz doświadczeń z wtórną fermentacją musującego wina osiągnął tak dobrze znany dzisiaj typ napoju winnego. Od tamtego czasu dla tego szlachetnego trunku przyjęła się nazwa champagne, która od 1919 r. na mocy Traktatu Wersalskiego jest zastrzeżona dla win musujących wyprodukowanych w Szampanii.

Dziś wino jest symbolem dobrego smaku i wyrafinowania. Grecy nauczyli nas rozróżniać wina ze względu na region pochodzenia, a Rzymianie dodali do tego rocznik, ale dopiero współczesna kultura wprowadziła picie wina na prawdziwe wyżyny wyrafinowania. Tradycje greckich sympozjonów i rzymskich convivium przetrwały w urządzanych przez nas przyjęciach czy bankietach, podczas których, z kieliszkiem lub szklaneczką wina (którego dobór zazwyczaj doskonale odzwierciedla status społeczny gospodarza i jego gości) w dłoni, ludzie dyskutują o polityce, interesach, pracy itp. Obywatel starożytnego Rzymu, który za sprawą wehikułu czasu znalazłby się na takim przyjęciu, szybko poczułby się jak u siebie.

* Dr inż. Ewa Dankowska, Akademia Rolnicza w Poznaniu



Kafel - płaskorzeźba ze zbiorów Muzeum Ziemi Lubuskiej w Zielonej Górze



Ewelina Grad

Metody badania związków lotnych win*

Przeprowadzono szereg badań związków lotnych w winie, kształtujących jego aromat. Wiele projektów naukowych zrealizowano w celu rozwiązania konkretnego problemu, np. zidentyfikowania przyczyny przykrego zapachu.

Większość badań prowadzonych nad związkami lotnymi win można podzielić na takie, w których metodą analityczną jest tradycyjna

degustacja i takie, w których zmysły ludzkie zastąpione zostały przez aparat pomiarowy – najczęściej chromatograf gazowy.

Degustacja win przez grupę doświadczonych somelierów jest względnie miarodajna, aczkolwiek zawsze należy w niej uwzględnić subiektywizm oceny. W jednym z projektów zrealizowanych z wykorzystaniem tej tradycyjnej metody zbadano wpływ zawartości glicerolu w winie na odbiór jego aromatu. Badanie wykazało, że większa ilość glicerolu w winie nie powoduje intensywniejszych wrażeń węchowych [Lubbers S. i in. 2001].

Analizę chromatograficzną natomiast można przeprowadzić albo poprzez bezpośredni nastrzyk niewielkiej ilości wina zawierającego określoną ilość standardu wewnętrznego, albo przez nastrzyk wyizolowanego przednio fazy zawierającej związki lotne.

W jednym z projektów badawczych prowadzono oznaczenia ponad 150 butelek wina z Wysp Kanaryjskich, skupiając się na niektórych związkach lotnych i nastrzykując na kolumnę chromatograficzną w trybie split (ratio 1:60) wino ze standardem wewnętrznym. **Udowodniono, że jest to sposób na weryfikowanie pochodzenia badanego wina** [Diaz C. i in. 2002].

W 2004 roku zbadano za wartość metanolu w ponad stu winach tureckich. Wyniki badań pozwoliły stwierdzić, że zastosowanie enzymu pektynolitycznego i wydłużone czasu maceracji prowadzi do zwiększenia zawartości metanolu w winie, choć do poziomu nie przekraczającego maksymalnej dopuszczalnej wartości [Cabaroglu T. i in. 2004].

Kolejnym sposobem na przygotowanie próby wina do oznaczenia związków lotnych jest ich elucja rozpuszczalnikiem. Najczęściej stosowanym w tym przypadku rozpuszczalnikiem jest mieszanina n-pentanu i dichlorometanu, w różnych proporcjach.



Większość badań przeprowadzonych z wykorzystaniem takiej metodyki skupiała się na zmianach składu aromatu podczas dojrzewania wina w beczkach lub butelkach. Badano np. wpływ fermentacji, dojrzewania i warunków przechowywania na skład i aromat win białych Riesling [Zoecklein i in. 1999]. Hiszpańscy naukowcy przeprowadzili podobne badania, skupiając się już tylko na wpływie temperatury przechowywania na zmiany ilościowe związków lotnych młodych win białych [Perez-Coello M.S. i in. 2002]. Zrealizowali także badania nad różnicami w aromacie spowodowanymi odmiennymi warunkami przechowywania oraz długością czasu przechowywania [Perez-Prieto L.J. i in. 2003]. Również wina czerwone badano pod kątem zmian składu frakcji lotnej w czasie dojrzewania [Garde-Cerdan T. i in. 2004]. Kolejną pracą badawczą, wykonaną również przez naukowców hiszpańskich, poświęcono optymalizacji czasu dojrzewania win czerwonych w beczkach dębowych [Garde-Cerdan T. i in. 2006].

Inną metodę ekstrakcji związków lotnych wina w celu ich analizy zastosowano badając związki lotne win regionu Madrytu [Diaz-Reganon D.H. i in. 1998]. Wykorzystano tu aparat, który pozwala na zaadsorbowanie związków lotnych na adsorbencie Tenax w temp. 25°C [Salinas i in. 1994]. Po desorpcji oznaczono chromatograficznie związki, które z bardzo dobrymi wynikami powtarzalności zaklasyfikowano do grup. **Każda z tych grup utworzyła profil związków charakterystycznych dla danego regionu pochodzenia wina.**

Coraz bardziej popularną metodą ekstrakcji związków lotnych jest mikroekstrakcja do fazy stacjonarnej (SPME). Podstawowe zalety tej metody to oszczędność czasu, materiału badawczego, brak konieczności użycia rozpuszczalników ekstrakcyjnych.

Ekstrakcja związków lotnych wina metodą SPME

W swojej książce poświęconej mikroekstrakcji do fazy stacjonarnej Solid Phase Microextraction - Theory and Practice, Janusz Pawliszyn zwraca uwagę na fakt, że każda procedura analityczna dzieli się na kilka kroków, z których często najbardziej czasochłonnym jest etap przygotowania prób do oznaczenia [Pawliszyn J. 1997]. SPME jest metodą ekstrakcji, która pozwala czas przygotowania prób skrócić do minimum. [...]

Metoda SPME stała się bardzo popularną techniką ekstrakcji związków do oznaczeń chromatograficznych. Większość badań wymaga optymalizacji parametrów przeprowadzenia ekstrakcji, poprzedzającej właściwe oznaczenia.

Ekstrakcję SPME wykorzystano m. in. do oznaczenia profilu jakościowego wina lodowego [Setkova L. i in. 2007]. Większość prac badawczych, w których zastosowano metodę SPME skupia się na jednym związku (np. powodującym wadę zapachu wina) lub grupie związków.

Szacuje się, że roczne straty na światowym rynku winiarskim, wywołane zapachem tzw. stęchłego korka, wynoszą około 1 miliarda dolarów [Jeleń H. 2006].

Uważa się, że lotne związki siarki są odpowiedzialne za obce zapachy w winie, takie jak zapach kapusty, cebuli, czosnku, zgnitych jaj [Jeleń H. 2006]. Prowadzono również badania skupiające się nad możliwością oznaczenia trudno lotnych związków siarki w winach [Mestres M. i in. 2001].

Zrealizowano projekt, którego głównym celem była optymalizacja warunków SPME do oznaczania lotnych związków fenolowych [Castro-Mehijas R. 2003], a także monoterpenu w soku winogronowym i winie [Mateo J.J., Jimenez M. 2000] oraz pyrazyn [Sala C. 2002].

Przeprowadzono także badania nad możliwością inhibicji oksydacyjnego rozkładu lotnych estrów i terpenoli w czasie przechowywania wina poprzez dodatek kwasu kofeinowego i N-acetylo-cysteiny [Roussis I.G. 2005].

* Fragment magisterskiej pracy dyplomowej pt. „Wpływ wybranych parametrów na ekstrakcję związków lotnych wina białego techniką mikroekstrakcji do fazy stacjonarnej (SPME)”, wykonanej w Instytucie Technologii Żywności Pochodzenia Roślinnego Akademii Rolniczej im. Augusta Cieszkowskiego w Poznaniu pod kierunkiem prof. dr hab. Henryka Jelenia.

To już pięć lat!



Mamy jubileusz. Spotykamy się już piąty rok. I Zielonogórskie Targowisko Winiarskie odbyło się 5 czerwca 2004 na parkingu pod Palmiarnią. Kontynuując ten zwyczaj VIII Targowisko wraca na wyremontowane Winne Wzgórze. Zakład Gospodarki Komunalnej i Mieszkaniowej w Zielonej Górze przy współudziale Zielonogórskiego Stowarzyszenia Winiarskiego, reaktywując pod patronatem Prezydenta Miasta tradycje winiarskie, zaprasza ósmy raz, w dniu 31 maja, pod Zielonogórską Palmiarnią.

Targowiska, wpisane od kilku lat w kalendarz winiarzy, organizowane są z myślą zarówno o właścicielach winnic jak i małych przydomowych albo działkowych nasadzeń. Są miejscem, gdzie szczególnie wiosną można zakupić nowe sadzonki i akcesoria niezbędne do prowadzenia upraw, a także wyposażenie służące do produkcji wina. Jest okazją do zapoznania się z nowościami wydawniczymi, a także zakupu fachowej literatury oraz skorzystania z porad doświadczonych winiarzy.

Promując uprawę winorośli ZGKiM przygotowuje zielonogórczanom różne pożyteczne atrakcje. Można było na przykład otrzymać sadzonki za dostarczenie makulatury, jak to działo się na I, V, czy VII targowisku. Na czwartym sadzonkę winorośli dostawało się w zamian za dowolną używaną rzecz oddaną dla ZGKiM, który później rozdawał potrzebującym za bawki, sprzęt AGD, materiały szkolne, itp. W tym roku winorośle będą dla osób, które przyniosą pamiątki związane z historią winiarstwa i Zielonej Góry oraz historią Zielonogórskiej Palmiarni – stare pocztówki, zdjęcia, obrazy, gadzety itp. (wartościowe eksponaty zostaną sfotografowane i oddane właścicielom). Przekazane przedmioty posłużą zorganizowaniu ekspozycji w nowej Palmiarni.

Na III targowisku, w czerwcu 2005 roku, była możliwość zaproponowania własnego projektu rzeźby Bachusa. Organizowano konkursy z wiedzy o winiarstwie i zielonogórskich tradycjach. W czasie targowisk wrześniowych (IV i VI) odbywały się w Palmiarni konkursy win, na które przywożono trunki nie tylko z okolic Zielonej Góry.

VII targowisko ze względu na remont Palmiarni odbyło się na deptaku, w pobliżu muzeum. I, niestety, po raz pierwszy kapryśna aura popsuła frekwencję. Skorzystano za to z bliskości Muzeum Ziemi Lubuskiej i przygotowano chętnym zwiedzanie jedynego w kraju „Muzeum Wina”. Bywało również historycznie i naukowo. V Targowisku w 2006 roku towarzyszyło II Forum Winiarskie pt.: „Regionalne tradycje winiarskie, historia i dzień dzisiejszy”. Wzięli w nim udział przedstawiciele środowisk winiarskich ze Słowacji (Nitra), Niemiec (Grano) i Polski (Zielona Góra). Na tegoroczne targi przygotowano jest seminarium poświęcone ekologicznej produkcji wina.

Każda impreza miała oprawę muzyczną, którą tworzyły zespoły regionalne Pacholanka, Kresowe Nuty i zielonogórski Cadillac. A w roku 2007 wystąpił także Chór Uniwersytetu Trzeciego Wieku z programem „Wina nalej nam...”.

Panie Prezydencie Miasta, Panie Dyrektorze ZGKiM – dziękujemy i prosimy o kontynuację!

(pk)





GRÜNBERGER winzer

N R 2 7 • M A I 2 0 0 8

9. Brandenburger Jungweinprobe 2008

Die 9. Brandenburger Jungweinprobe fand am 19. April in feierlicher Form statt. Die Weinliebhaber trafen sich im restaurierten historischen Großen Ballsaal auf der Bismarckhöhe in Werder (Havel) bei Potsdam. Die Veranstaltung lief unter der Schirmherrschaft von Matthias Platzeck, Ministerpräsident des Landes Brandenburg. An der Veranstaltung nahmen auch über 100 Mitglieder der Deutschen Gesellschaft für Geschichte des Weins (www.geschichte-des-weines.de) teil, die am Wochenende ihre Jahrestagung in Potsdam abhielten. Die Gäste wurden vom Bürgermeister von Werder, Werner Große begrüßt und die ganze Veranstaltung wurde vom bekannten Publizisten Lutz-Rüdiger Schöning moderiert. Die Feier wurde in drei Teile gegliedert und zwar Festessen mit einem feinem Menü (z.B. gebratener Wels aus der Havel oder Wildschweinschinken mit Salat aus roter Linse und Feldsalat in Steinpilz-Vinaigrette) sowie Weinproben mit Weiß- und Rotwein. Jeder Wein wurde einzeln dargestellt und die Musikgruppe „Blechzeit“ sorgte in den Pausen um die musikalische Begleitung.

Alle Teilnehmer der Weinprobe erhielten eine Broschüre über die Geschichte und Gegenwart des Weinbaus in Brandenburg, das Programm der Veranstaltung sowie einen Fragebogen zur persönlichen Bewertung der einzelnen Weine unter der Angabe deren Parameter. Die Geschichte des Weinbaus in Brandenburg reicht in das frühe Mittelalter zurück und ist eng mit den Orden der Zisterzienser und Norbertiner verbunden, deren Klöster in den Jahren 1165 – 1180 in den Orten Dobrilugk, Zinna und Lehnin gegründet wurden. Zurzeit werden 14 Weinberge mit der Gesamtfläche von ca. 14 ha genannt. Die QbA-Weine werden auf nur zwei Weinbergen hergestellt, und zwar auf dem 1985 angelegten Werderaner „Wachtelberg“ und auf dem 1992 angelegten Schliebener „Langen Berg“. Verkostet wurden eben Weine aus diesen Weinlagen: 9 Weißweine, 2 Rosés und 6 Rotweine. Der Weinberg in Werder ist insgesamt 6,2 ha groß und wie folgt bestockt: Müller-Thurgau 2,30 ha, Saphira 0,25 ha, Sauvignon blanc 0,46, Kernling 0,08 ha, Regent 1,82 ha und Dornfelder 0,68 ha. In Schlieben wurden auf einer etwa 1 ha großen Fläche Müller-Thurgau (0,43 ha), Bacchus (0,19 ha) und Regent (0,22 ha) gepflanzt.

Unter Weißweinen dominierte Müller-Thurgau mit einem ausgezeichneten Bukett. Er war je nach der Menge des Restzuckers entweder trocken, oder halbtrocken, und in der letzten Probe sogar ein bisschen lieblich. Interessant waren Kerling und der trockene Bacchus. Ansprechend waren Roséweine auf der Basis vom Regent. Sie waren frisch und eigneten sich einwandfrei für Aperitifs. Der Weinberg „Wachtelberg“ bewies damit seine Fähigkeiten und den Willen nach der Erweiterung seines Produktangebots. Junge Rotweine waren noch frisch. Das große Potenzial der Sorte Regent konnte sich ausdrücklich, ohne mal in den Bewertungsbogen zu schauen, durchsetzen. Die letzte Probe, die zwei Jahre lang gelagert wurde, war deutlich „eichen“ und konnte die Fans der Barrique-Weinezufrieden stellen.

Ich möchte mich an dieser Stelle bei Herren Jochen Schumann und Manfred Lindicke vom Verein zur Förderung des historischen Weinbaus im Raum Werder (Havel) e.V. (www.weinverein-werder.de) für die Einladung unseres Verbandes und einen

gastfreundlichen Empfang herzlich bedanken. Wir durften am gemeinsamen Tisch mit der deutschen Weinkönigin Evelyn Schmidt, der Werderaner Baublütenkönigin Geraldine Mülstadt und den Prinzessinnen und zwar der Sächsischen Sektoprinzessin Linda Weisheit, der Weinprinzessin aus Freyburg Kerstin Fliege und Weinprinzessin aus Schlieben Laura Grunewald sitzen. Alle Frauen verdienten sich ihre Titel nicht nur mit der Schönheit, sondern auch mit ihrem Fachwissen, das sie bei der Präsentation der einzelnen Weine nutzen konnten.

Der Aufenthalt in Werder war eine gute Gelegenheit, die Archivausgaben des „Grünberger Winzers“ („Winiarz Zielonogórski“) Herrn Dr. Werner Fader von der Gesellschaft für Geschichte des Weines zu übergeben, der über die Pflege der Weintradition in Zielona Góra ganz nett überrascht war und versprach, eine Zusammenarbeit mit unserem Verband zu knüpfen. Auch viele andere Personen zeigten Interesse an der Teilnahme des Vertreters aus Zielona Góra und wollten Werbematerial sowie die letzte Ausgabe unserer Zeitschrift bekommen. Besonders gut gefiel der Folder „Lebuser Wein- und Honigstraße“, in dem die Wiederbelebung der Weintradition in der ganzen Region mit einer Landkarte und farbigen Bildern dargestellt wurde. Dieses Interesse und auch andere Zeichen der Sympathie bestätigten, wie wichtig die grenzüberschreitenden Beziehungen mit den brandenburgischen Winzern sind. Ich hoffe, dass wir ihnen schon in der nahen Zukunft einen Genbesuch anbieten und sie zur ersten Jungweinprobe nach Zielona Góra einladen können.





Krzysztof Górka

Sadzimy winorośl

Regulówka i pozostałe uprawy gleby przed sadzeniem.

Regulówka to bardzo ważna uprawa ziemi przed założeniem winnicy, polegająca na wykonaniu orki głębokiej na 40-60cm. Głównym powodem jej wykonania jest spulchnienie warstwy ziemi,

w której mają się rozwijać korzenie. Korzenie rosną bowiem szybko i silnie do momentu natrafienia w glebie na bardziej utwardzone obszary. Należy pamiętać, że okres przed sadzeniem to ostanía okazja do tak głębokiej uprawy w ciągu następnych 30 lat.

Regulówkę należy wykonać późnym latem lub jesienią, gdy gleba jest w optymalnej wilgotności uprawowej, gdyż tylko wówczas daje ona pożądany efekt (szczególnie dotyczy to gleb cięższych; szczytowym tego przykładem są gleby minutowe, zwane tak od krótkiego czasu gdy można na nich przeprowadzić uprawy roli z pozytywnym skutkiem). Gleba w optymalnej wilgotności podczas orki nie pyli się ani nie oblepia pługa, ale rozkrusza się na drobne bryły i gruzelki. Oranie gleb zbyt mokrych lub zbyt suchych niszczy strukturę gleby i sprzyja tworzeniu się brył. Orki wykonywane późną jesienią czy zimą gdy gleba jest wilgotna, nie spełniają właściwie swojej roli. Wówczas to gleba klei się, tworząc nieprzepuszczalną warstwę, co uniemożliwia właściwe głębokie napowietrzenie gleby, czyli wykorzystanie jednej z zalet regulówki. Regulówka jak korzystna zarówno na ugorach gdzie gleba silnie osiadła i jest już mocno zbita, jak i na glebach uprawnych, na których wierzchnia warstwa jest luźna i dobrze uprawiona, ale na skutek wielokrotnej orki na tę samą głębokość wytworzyła się tzw. podeszwa płuzna. W pierwszym przypadku należałoby wykonać głęboką orkę, która oprócz kruszenia, wymieszania i napowietrzenia, spowoduje także odwracanie skib lub nawet ich przemieszczanie w głąb ziemi. W drugim wystarczy głęboka orka z pogłębiaczem, który zerwie zalegającą podeszwę płuzną.

Aby zrozumieć działanie regulówki warto poznać zasady wykonywania jej w sposób ręczny. W sposobie tym wykopywano łopatą 3 warstwy ziemi, każda o głębokości ok 20 cm, składując je osobno. Po przemieszaniu każdej z osobna warstwy te wracały na to samo miejsce, tj. dokładnie w tej samej kolejności, w efekcie uzyskiwano zachowanie struktury gleby wraz z jej odpowiednim wzruszeniem i napowietrzeniem. Jest to sensowe postępowanie na glebach o dużej zawartości humusu.

Na glebach bardzo zachwaszczonych, gdy zależy nam na zniszczeniu perzu i innych chwastów, możemy zastosować wersję regulówki w której warstwa zachwaszczona łąduje na samym spodzie, a warstwy górne ponoszą się o jeden poziom. Na glebach o małej zawartości próchnicy możemy zamienić ze sobą dwie górne warstwy, tak aby bardziej urodzajna znalazła się na wysokości zalegania korzeni. W każdym przypadku, gdy następuje przesunięcie warstw, a na wierzchu pojawia się warstwa uboga w próchnicę, musimy pamiętać o jej wytworzeniu poprzez zadanie obornika, kompostu bądź poświęcenie 1-2 sezonów na uprawę roślin, które po przykopaniu taką warstwę utworzą. Może to być łubin, groch, wyka czy inne strączkowe grubonasienne, które wprowadzają do gleby duże ilości azotu oraz których system korzeniowy działa strukturorwórczo na glebę.

Regulówka powinna się zakończyć postawieniem skiby w sztorc (tzw. wysztorcowana skiba) czyli wystawieniem jej na strukturorwórcze działanie mrozu podczas zimy. Jest to tradycyjne postępowanie w orkach przedzimowych, zwiększające powierzchnię na którą może działać mróz oraz gromadzącą opady zimowe. W przypadku gleb narażonych na erozję zamiast pługa można użyć tzw. głębosza, tj. urządzenia które wzrusza glebę na głębokość 40-80cm. Głęboszowanie zastępuje głęboką orkę, polepszając właściwości fizyczne i biologiczne gleby, jednakże bez tworzenia skib i ich odwracania. Regulówka powinna być wykonana w kierunku przyszłego ustawienia rzędów!

Na wiosnę powinniśmy jak najszybciej ograniczyć parowanie wody z gleby i przyspieszyć jej ogrzewanie poprzez zerwanie skorupy z gleby i wyrównanie powierzchni zaoranego pola. Na glebach ciężkich jako pierwszy zabieg wykonujemy w tym celu zawsze włókwowanie. Włókno przeznaczone są właśnie do płytkiego spulchniania wierzchniej warstwy gleby wiosną, gdy nadmierna wilgotność gleby uniemożliwia zastosowanie cięższych narzędzi. Włókno niszczy także wschodzące chwasty oraz wgniata w glebę przeschnięte bryłki, które po zwilżeniu rozpadają się na mniejsze. Jak większość pierwszych narzędzi po orce, włókno stosujemy w kierunku ukośnym do orki i we właściwym momencie, tj. przy przeschniętych jaśniejszych grzbietach, podczas gdy dna skib są ciemniejsze i wilgotne. Następnie powinno być wykonane kultywatorowanie, konieczne połączone z bronowaniem. Kultywatorowanie jest podstawowym zabiegiem poprawiającym rolę wiosną po orce zimowej. Kultywatory służą do spulchniania, przewietrzania, kruszenia i mieszania roli jednakże bez jej odwracania. Na glebach cięższych powinien być stosowany kultywator o zębach sztywnych, który przede wszystkim spulchnia i rozkrusza ziemię ociążoną po orce zimowej. Kultywator pozostawia powierzchnię roli pofalowaną, co jest przyczyną silnego parowania i powoduje istotne straty wody. Aby temu zapobiec łączy się kultywator z broną lub wykonuje bronowanie natychmiast po kultywatorowaniu.

Na glebach lekkich musimy stosować rozważniejszą gospodarkę uprawną, a jej głównym celem jest m.in. zachowanie w glebie wody i próchnicy. Stąd stosujemy lżejsze narzędzia i rzadziej niż na glebach cięższych. W naszym przypadku po orce przedzimowej jako pierwsze narzędzie stosujemy bronę, a nie kultywator. Bronowanie wyrównuje powierzchnię, rozbija bryły i tworzy na powierzchni roli cienką warstwę drobnogruzelkową ziemi, która wysychając dobrze izoluje głębsze warstwy gleby i chroni je przed nadmierną utratą wody. W naszym przypadku powinna to być raczej brona działająca głębiej dłuższych zębach.

Tuż przed sadzeniem (kilka dni) powinna być wykonana najważniejsza uprawa, kluczowa dla powodzenia przyszłego sadzenia, tj. ostateczne przygotowanie gleby przez właściwe wzruszenie i nadanie jej odpowiedniej struktury. W efekcie gleba powinna być w miarę możliwości lekka, sypka, aby łatwo przysypywała korzenie. Uzyskać to możemy poprzez zastosowanie glebogryzarki (często więcej niż jednokrotne) lub brony aktywnej (wirnikowej). Oba urządzenia są dość rzadkie, warto się za nimi wcześniej rozejrzeć. W przyszłości płytka uprawa gleby polegająca na wzruszeniu jej wierzchniej warstwy będzie podstawową uprawą w winnicy, jest to zatem stosowny moment do zakupu własnej glebogryzarki. Końcowe uprawki tuż przed sadzeniem muszą być wykonane idealnie zgodnie z kierunkiem rzędów (szczególnie istotna kwestia przy przyszłym sadzeniu maszynowym).

Podsumowując rozważania nad regulówką, warto wspomnieć jej stosowanie w winnicach wareckich po 1945 r. Otóż jej wielkim przeciwnikiem był inż. Stanisław Madej, który istotną część swej książki „Winorośl” poświęcił na rozważania nad celowością regulówki. Szczególnie źle widział jej stosowanie na bielicach w Winiarach k. Warki. Co ciekawe, na tej samej winnicy w latach 50-tych pracował Grzegorz Zarugiewicz, który jak wiemy z listów slanych do rodziny w Zielonej Górze (ale także z jego książki) był zwolennikiem regulówki. Jakże ciekawe musiały być rozmowy dwóch naszych wielkich autorytetów winiarskich w tamtych czasach!

Przed sadzeniem.

Zanim rozpoczniemy sadzenie niezbędne jest wytyczenie rzędów i dokładnych miejsc w rzędzie gdzie mają rosnąć sadzonki, podział na kwatery wg odmian, wytyczenie rzędów i skrajnych linii pod słupki krańcowe. Samo zagadnienie, choć należy do moich ulubionych, nie będzie poruszane w niniejszym artykule z racji na obszerność tematu.

Przed sadzeniem sadzonki należy umieścić w wodzie na 24-48 h! Jest to szalenie istotna kwestia, której nie sposób skorygować później w polu. Sadzonki powinny być moczone w chłodnym miejscu. Nigdy, a szczególnie na polu podczas sadzenia, nie powinny być wystawiane na bezpośrednie działanie słońca, które może bardzo szybko osuszać korzenie. W zależności od metody sadzenia należy korzenie przyciąć na 2 do 10-12 cm. W ramach całościowych

przygotowań do sadzenia należy sprawdzić pH gleby i jej zasobność w podstawowe makro- (PK) oraz mikroelementy (co najmniej Mg, Br, Fe), najlepiej wczesną jesienią przed planowanym sadzeniem wiosennym. Ewentualne zabiegi wapnowania i zadawania nawozów będą też istotnym elementem w kalendarium prac winiarza w przyszłości.

Techniki sadzenia

Istnieje wiele sposobów sadzenia winorośli. W każdej z nich uprzednie przygotowanie gleby ma kluczowe znaczenie. Po pierwsze stwarza to szansę na dobry rozwój korzeni przez wiele sezonów, po drugie rozstrzyga czy sadzenie odbędzie się szybko i sprawnie, czy też będzie prawdziwą gehenną i kosztownie mozołną pracą zajmującą mnóstwo czasu. Niezwykle trudno ocenić pracochłonność poszczególnych metod w roboczogodzinach. Mając spore doświadczenie w sadzeniu winorośli, ale i innych roślin na znacznych obszarach, mogę stwierdzić, że nawet przy zastosowaniu tej samej metody wydajność może się znacząco zmieniać na plantacjach położonych w różnych miejscach. Stąd też proszę postizęgać niżej przedstawione dane bardziej jako wielkości porównawcze między metodami niż jako bezwzględnie obowiązujące wytyczne do zakładanych kosztorysów. Kluczowym elementem wpływającym na wydajność jest rodzaj gleby i może nawet bardziej stan jej przygotowania. Jeśli wykonano zalecane zabiegi jesienne oraz przygotowano glebogryzarką teren na wiosnę, stosując praktycznie każdą metodę uzyskamy pozytywne rezultaty. Gleby ciężkie, uprzednio nie przygotowane, mogą sprawić że nasze wyliczenia staną się zupełnie oderwane od rzeczywistości, a nakłady i zapotrzebowanie na siłę roboczą staną się wręcz niewyobrażalnie duże.

Kolejnym elementem jest odpowiednio duża i sprawna ekipa. Czemu właśnie ekipa, a nie jeden czy dwóch pracowników? Wydajność niektórych metod ręcznych jest stosunkowo niska, a mimo to są ciągle stosowane do zakładania plantacji na znacznych obszarach. Często z wyliczeń teoretycznych wynika, że sadzenie ręczne może trwać kilka tygodni (np 6-7), a przecież najwłaściwszy sezon sadzenia rozciąga się raptem na ok. 1 miesiąc. Odebraliśmy już sadzonki, nie mamy odpowiedniej chłodni do długotrwałego przechowywania, czy musimy więc rezygnować z metod ręcznych? Oczywiście że nie, warto wówczas rozważyć stworzenie zespołów roboczych i tak oszacować ilość zatrudnionych osób, aby zakończyć prace w rozsądnym terminie, zazwyczaj 2-3 tygodni. Podział prac, sprawność zatrudnionych osób, może być kolejnym bardzo ważnym elementem ostatecznej wydajności.

Następnym elementem jest pogoda podczas sadzenia. Najczęściej termin sadzenia to okres umiarkowanie dobrej pogody o przeciętnych temperaturach 15-20°C w ciągu dnia, czyli najbardziej korzystna jaką można mieć do prac polowych. Jednakże silne deszcze, jeśli się przydadzą w tym okresie, mogą wstrzymać nawet sadzenie maszynowe, nie wspominając o metodach ręcznych. Spotkała mnie też sytuacja odwrotna, gdy temperatury pod koniec kwietnia sięgały ok. 30°C i zaczęły niezmiernie utrudniać prace w polu. Dodatkowo sytuacja ta przydarzyła się podczas sadzenia na stromym południowym zboczu, na którym niewątpliwie temperatura była jeszcze wyższa. Oglądając zdjęcia z sadzenia wczesną wiosną np. z Niemiec, możemy łatwo zrozumieć czemu większość pracowników jest lekko ubrana lub nawet częściowo rozebrana. Naprawdę w takich momentach nagrzane południowe zbocza przenoszą nas w inny klimat, właściwy regionom położonym znacznie bardziej na południe.

Podsumowując, gleba i jej przygotowanie, odpowiednia ekipa wyposażona we właściwy sprzęt, dobra i sprawna organizacja pracy, pogoda i kilka innych czynników mogą wpływać na termin zakończenia prac. Warto sadzenie przeprowadzić szybko bo zdarza się, że kończąc sadzić ostatecznie rzędy musimy już wracać do obrywania nadmiaru wybijających pąków w pierwszych rzędach, sadzonych kilka tygodni wcześniej.

Szpadel

Sadzenie szpadłem jest najbardziej klasyczną metodą. Z racji na wymiary szpadli czy łopat, często wykopane dołki są znacznych rozmiarów, przekraczających wymogi sadzenia. Z jednej strony jest to niekorzystne, bo oznacza przerzucenie znacznych ilości ziemi

nadmiarowo, co w przypadku gdy chcemy zasadzić bardzo duże ilości sadzonek jest sprawą niezwykle istotnie wpływającą na wydajność. Z drugiej jednak daje szansę na pozostawienie dłuższych korzeni lub zaprawienie spodu dołka obornikiem (nie stosowane przy sadzeniu na dużą skalę). Wreszcie szpadel jest też metodą na nie do końca dobrze sprawione ziemi. W takiej sytuacji szerokie i głębokie przekopanie dołka ręcznie jest swoistą alternatywą regulówki. Oczywiście jest to tylko namiastka, gdyż docelowo korzenie mają kilka metrów długości i normą jest, że dosięgają korzeni sąsiednich krzewów wokół.

Standardowo, przy sadzeniu szpadel wbija się w glebę raz lub dwa i szybko zagłębia sadzonkę (korzenie powinny być przycięte na ok 8 cm). Wówczas może to być szybka i wydajna metoda. Zdajemy sobie jednak sprawę, że w Polsce wobec mniejszej skali nasadzeń stosuje się raczej wersję wykopywania solidnych dołków przy jednoczesnym ich zaprawianiu obornikiem. Zawsze musi to być obornik przefermentowany i oddzielony warstwą gleby od korzeni.

Dołownik

Ulepszeniem powyższej metody jest zastosowanie specjalnych łop do sadzenia, które w Polsce nazywane są dołownikami. W pozycji neutralnej szerokość robocza urządzenia wynosi ok 8-10 cm i takie też dołki można nim wykopać. Wynika z tego konieczność przycinania korzeni do długości 6-8 cm. Urządzenie ma 3 pozycje



Dołownik w pozycji neutralnej

pracy: wbijamy je w ziemię w pozycji neutralnej, następnie lekko ściskamy wyciągając na brana porcję ziemi, wyciągamy i otwieramy wysypując ziemię obok dołka. W zależności od gleby i wysokości roboczej części zagłębianej potrzebne są 2-3 wbicia. Jest to najczęściej używane urządzenie ręczne. Efektywność tej metody wynosi ok. 60-80 sadzonek na godzinę, przy założeniu zespołu dwuosobowego ok. 400-600 dziennie.

Widać zatem, że sadzenie 1 ha zajmie przeciętnie ok. 10 dni roboczych, czyli 2 tygodnie.

W przypadku większych nasadzeń warto zbudować ekipę w składzie 3+2+1; trzy osoby kopią, dwie sadzą, jedna zasypuje, lub 3+3, wówczas osoby sadzące także zasypują i ugniatają. Tak zorganizowana ekipa może zasadzić w sezonie sadzenia winnicę kilkuhektarową, nawet powyżej 5 ha (przyjmując, że gleba została odpowiednio przygotowana).

Świder

Jest to w zasadzie urządzenie pomocnicze choć może również służyć do nasadzeń. Szczególnie dobrze może się sprawić na ciężkich, nie przygotowanych glebach, gdy po zdjęciu szpadłem warstwy wierzchniej natrafimy na twardą glinę, w którą niezwykle trudno szpadel zagłębić. Świder może się wówczas okazać rozwiązaniem idealnym do wywiercenia głębokiego otworu o małej średnicy. Jest też przydatny do tworzenia długich wąskich otworów np. pod słupki, których nie możemy wbijać. Świder można zastosować np. do montażu skrajnych słupków drewnianych.



Wiertnica w trakcie pracy i efekty wiercenia

Świdry spalinowe wiertnice glebowe

Ulepszeniem świdra ręcznego jest zastosowanie świdra w wersji spalinowej, zwanego wiertnicą glebową. Są to urządzenia obsługiwane przez jedną lub dwie osoby w zależności od wersji. Metodę tę z powodzeniem stosowaliśmy w Polsce, a 5-6-osobowa ekipa sadziła na glebie kamienistej ok. 800-1000 sadzonek dziennie. Maksymalna wydajność może sięgnąć nawet do 2000 sztuk dziennie. Na rynku występują różne typy wiertnic, należy stosować tylko te, które wyrzucają ziemię na zewnątrz, a nie uciskają na boki.

Ekipa wierząca poprzedza trzy osoby sadzące tylko o krok. Tak szybkie sadzenie sprawia, że wykopana gleba nie przesyca.

Świdry glebowe ciągnikowe

Istnieją także wersje świdrów glebowych zaczepianych do ciągnika. Trzeba jednak pamiętać, że wcześniej pole powinno być wytyczone, a miejsca sadzenia oznaczone palikami. Ogranicza to



Ekipa wierząca poprzedza 3 osoby sadzące tylko o krok



Ekipa sadząca z Polski, kolejny przykład kooperacji polsko-niemieckiej w winiarstwie

i utrudnia manewrowanie ciągnikiem z doczepionym świdrem. Stosowano świdry z napędem hydraulicznym, którymi łatwiej operować niż pracującym z wałkiem mod bioru mocy, ale zastosowanie tych urządzeń jest w winiarstwie ograniczone raczej do czynności pomocniczych np. wkręcania kotew.

Lanca wodna

Stosunkowo tania, szybka i dość wydajna metoda (ok. 500 szt/h). Polega ona na wbiciu w ziemię lancy metalowej z podłączonym węzłem z wodą o ciśnieniu 2-4 bar. Każdorazowo w dołek wlewane jest 2-3 litry wody. Metoda ta wymaga bardzo mocnego skrócenia korzeni do 2-3 cm, co osłabia siłę wzrostu sadzonki w początkowym okresie. Niebezpieczeństwo jej użycia kryje się w możliwości wymycia miejsc pod korzeniami i utworzenia pustych przestrzeni. Powszechnie uważana za najmniej korzystną.

Sadzenie maszynowe

Najlepsza, najdokładniejsza i najbardziej wydajna metoda. Daje też najlepsze efekty wzrostu, dzięki temu że korzenie są tylko odświeżane, ew. lekko przycinane do ok. 12 cm długości oraz dzięki olbrzymiej sile przylegania gleby do korzeni. Metoda ta warta jest zastosowania w przypadku dużych oraz bardzo dużych plantacji, gdzie zorganizowanie innych form sadzenia byłoby wężcz niemożliwe. Dostępne są wersje oparte o pomiar laserowy i GPS. Te pierwsze wymagają wstępnego oznaczania początków i końców rzędów, laser służy bowiem do wytyczenia prostego kierunku jazdy. Gęstość sadzenia kontrolowana jest na rozwijanym od stałej bazy specjalnym drucie. Sadzarki oparte o GPS mogą sadzić także po ciemku, zresztą sztuka ta może się częściowo udać także podczas sadzenia sadzarką opartą o laser. Usługa ta jest już także dostępna w Polsce i dzięki zastosowaniu sadzarki laserowej w sezonie 2007 zastały u nas zasadzone 3 winnice o sumarycznej powierzchni ok. 8 ha, w tym największa w województwie lubuskim winnica Pałac Mierzęcin. Wydajność wynosi ok 9000-12000 szt. na dobę i tyle też udawało się uzyskać także podczas sadzenia w Polsce.

Ciekawe linki:

<http://emrich-schoenleberde/d-lay.php> - niezwykła regulówka na winnicy Halenberg.

<http://emrich-schoenleberde/u-lay.php> - wersja w języku angielskim.

Wydanie dofinansowane 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: iNC Dariusz Golczyk · pixel@post.pl