

winiarz

ZIEŁONOGORSKI



PISMO PLANTATORÓW WINOROŚLI I PRODUCENTÓW WINA · NR 35/36 · LISTOPAD/GRUDZIEN 2009

Sw. Urban, patron Zielonej Góry

24 listopada Rada Miasta przyjęła uchwałę o uznaniu za patrona miasta świętego Urbana, opiekuna winnic i orędownika winiarzy.

Winobranie w Grano

26 września członkowie Zielonogórskiego Stowarzyszenia Winiarskiego uczestniczyli w święcie winobrania zorganizowanym przez zaprzyjaźnionych winiarzy niemieckich z Grano koło Gubenu.

Dożynki Winiarskie

4 października Zielonogórskie Stowarzyszenie Winiarskie zorganizowało wspólnie z Muzeum Etnograficznym w Zielonej Górze Lubuskie Dożynki Winiarskie. Święto plonów lubuskich winnic odbyło się w siedzibie Muzeum, skansenie etnograficznym w Ochli. Uroczystość otworzyła wicemarszałek województwa Elżbieta Polak, a winogrona i wieńce dożynkowe poświęcił ksiądz Stanisław Garncaz.

Natura Food

W dniach 23-25 października Międzynarodowe Targi Łódzkie zorganizowały II Dni Naturalnej Żywności Natura Food - prezentację tradycyjnych produktów regionalnych, ofert gospodarstw ekologicznych oraz producentów zdrowej żywności. W specjalnie utworzonej Alei Regionów poszczególne województwa wyeksponowały swoje specjalności. Zielonogórskie Stowarzyszenie Winiarskie, reprezentowane przez prezesa Romana Grada i sekretarza zarządu Przemysława Karwowskiego, propagowało lubuskie tradycje winiarskie.

III Święto Polskiego Wina

W dniach 4-5 grudnia br. w Zielonej Górze obchodzono III Święto Polskiego Wina. Dwie poprzednie edycje tej imprezy odbyły się we Wrocławiu. Konferencję zorganizowaną na Uniwersytecie Zielonogórskim otworzyli Jego Magnificencja prof. dr hab. Czesław Osekowski i prezydent miasta Janusz Kubicki. Okolicznościowe referaty naukowe wygłosił prof. dr hab. Wojciech Strzyżewski „Zarys historii winiarstwa w Zielonej Górze”, dr Janusz Mazurek i Aleksander Waśkowski „Zagrożenia wynikające z pojawienia się nowych agrolagów i patogenów nowe tendencje w ochronie winorośli” oraz Helmut Moelle - „Warunki prawne i organizacyjne odbudowy tradycji winiarstwa na terenie Brandenburgii w Niemczech”. Odbyła się promocja albumu „Zielona Góra winem i miodem płynąca”. Drugiego dnia przeprowadzono uroczystą degustację win, połączoną z wykładami w zielonogórskiej Palmiarni.

Młode zielonogórskie

4 grudnia w Muzeum Ziemi Lubuskiej obchodzono V Święto Młodego Zielonogórskiego Wina, które tego roku odbywało się pod hasłem „Lubuscy winiarze w gronie przyjaciół”. W degustacji młodych win z lubuskich winnic, a także trunków przywiezionych przez gości z innych regionów kraju, wzięła udział wiceprezydent Zielonej Góry Wioleta Hareźlak, była prezydent miasta Bożena Ronowicz, posłanka na Sejm II kadencji Jadwiga Błoch, z-ca Wójta gminy Zielona Góra Ireneusz Boguiewicz i prezydent Sulechowa Ignacy Odważny. Biesiada winiarska przy pełnym szkale, ze śpiewem i muzyką trwała do późnej nocy; wino nie zdążyło się zestarzeć, lecz winiarki stawały się coraz młodsze, a winiarze bardziej dojrzałi.



Evangelia wg św. Mateusza: 20, 1-16. In: Johann Saubert: *Geistliche Gemaelde*. Norymberga 1658.

Adwent to czas nowej, wiecznej nadziei. Dla winiarzy te dni grudniowe mają specjalny wymiar. Piwniczna cisza napętnia się oczekiwaniem na plon, jaki wydała winnica. To czas, kiedy życie każdego z nas splota się z trwaniem Pańskiej Winnicy, odnawiającym się każdego roku w mystyce wigilijnego wieczoru.

Wszystkim, którzy krzątają się dzisiaj wokół spraw wina, życzę aby święta Bożego Narodzenia przyniosły im radość i szczęście. Aby Nowy Rok 2010 okazał się pełen sukcesów i pomyslności.

Wszyscy jesteśmy robotnikami na roli tego gospodarza, o którym powiada Chrystus: „Ojciec mój jest oraczem”. Który ma dla każdego sprawiedliwą zapłatę, jak ów pan winnicy z przypowieści w ewangelii św. Mateusza. Owey szczęśliwej winnicy, o której prawdę przekazał nam św. Jan Ewangelista: „Ja jestem krzewem winnym, wy - latoroślami”.

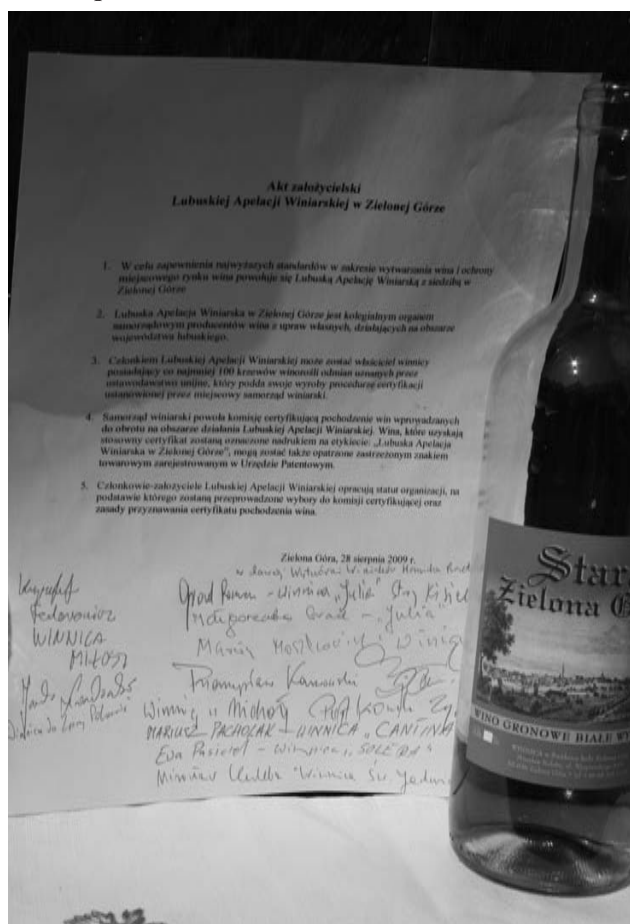
Mirostław Kuleba
redaktor naczelny



Akt założycielski Lubuskiej Apelacji Winiarskiej w Zielonej Górze



1. W celu zapewnienia najwyższych standardów w zakresie wytwarzania wina oraz ochrony miejscowego rynku wina i dziedzictwa historycznego regionu powołuje się Lubuską Apelację Winiarską z siedzibą w Zielonej Górze.
2. Lubuska Apelacja Winiarska w Zielonej Górze jest kolegialnym organem samorządowym producentów wina z upraw własnych, działających na obszarze województwa lubuskiego.
3. Członkiem Lubuskiej Apelacji Winiarskiej może zostać właściciel winnicy posiadający co najmniej 100 krzewów winorośli odmian uznanych przez ustawodawstwo unijne, który podda swoje wyroby procedurze certyfikacji ustanowionej przez miejscowy samorząd winiarski.
4. Samorząd winiarski powoła komisję certyfikującą pochodzenie win wprowadzanych do obrotu na obszarze działania Lubuskiej Apelacji Winiarskiej. Wina, które uzyskają stosowny certyfikat zostaną oznaczone nadrukiem na etykiecie: „Lubuska Apelacja Winiarska w Zielonej Górze”, mogą zostać także opatrzone zastrzeżonym znakiem towarowym zarejestrowanym w Urzędzie Patentowym RP.
5. Członkowie-założyciele Lubuskiej Apelacji Winiarskiej opracują statut organizacji, na podstawie którego zostaną przeprowadzone wybory do komisji certyfikującej oraz zasady przyznawania certyfikatu pochodzenia wina.



Zielona Góra, 28 sierpnia 2009 r.,
w dawnej wytwórni winiaków
Heinricha Raetscha

Podpisano:

Marcin Bednarski - Gospodarstwo Agroturystyczne „Marcinówka”
Łukasz Chrostowski - Winnica „Equus”
Konrad Czapliński - Winnica „Jędrzychów”
Krzysztof Fedorowicz - Winnica „Miłosz”
Roman Grad - Winnica „Julia” w Starym Kisielinie
Małgorzata Grad - Winnica „Julia” w Starym Kisielinie
Sebastian Hoder - Winnica „Cosel”
Przemysław Karwowski - Zielonogórskie Stowarzyszenie Winiarskie
Kinga Koziarska - „Winnica Kinga” w Starej Wsi
Mirosław Kuleba - „Winnica Świętej Jadwigi”
Jarosław Lewandowski - Winnica „Na Leśniej Polanie”
Marcin Moszkowicz - Winnica „Winiarka.pl”
 Muzeum Etnograficzne w Zielonej Górze z siedzibą w Ochli
Mariusz Pacholak - Winnica „Cantina”
Ewa Pasiciel - Winnica „Solera”
Zygmunt Prętkowski - Winnica „U Michała”
Marek Senator - Winnica „Senator”
Zbigniew Zjawin - Firma „Faktor”

Enoturystyka jako rodzaj turystyki rozwijany na obszarach nieurbanizowanych*



Specyficznym rodzajem działalności gospodarczej rozwijanej na pewnych obszarach wiejskich jest turystyka winna, inaczej zwana enoturystyką (z greckiego *oinos*-wino). W związku z rosnącą konkurencją na światowym rynku wina i nadwyżką produkcji, dla której trudno znaleźć nabywców, dostrzeżono szansę, którą może dać popieranie rozwoju tego rodzaju turystyki. Dla pewnych regionów o słabszej konkurencyjności w branży wina nastawienie na turystykę związaną z winem dało szansę na przetrwanie w tej trudnej sytuacji. Dla wielu z tych, które swoje walory turystyczne rozwinęły do najwyższego stopnia, funkcja turystyczna stała się dominującą, przy zachowaniu fundamentalnego znaczenia wyrobu wina.

Zjawisko przemieszczania się w celu próbowania wina w miejscach jego wytwarzania oraz pochodnych tej czynności występowało już w czasach starożytnych, jednak dopiero w ubiegłym wieku zaczęło przybierać bardziej zorganizowaną formę. W Niemczech, w latach dwudziestych zaczęto tworzenie ścieżek edukacyjnych, a w latach siedemdziesiątych istniały już we wszystkich regionach winiarskich ówczesnej RFN. W przeciągu kilkunastu ostatnich lat trasy winiarskie zyskały popularność we wszystkich znaczących krajach zajmujących się produkcją wina, zwłaszcza tych o bogatych tradycjach w tej dziedzinie¹.

Występowanie enoturystyki obserwuje się głównie na obszarach wiejskich, gdzie znajdują się podstawowe obiekty branży winiarskiej, czyli winnice i winiarnie. Według Halla i innych rozwój turystyki winiarskiej ma pozytywny wpływ nie tylko na gospodarkę danego regionu, ale sprzyja również zachowaniu odrębności geograficzno - kulturowej, poprzez dążenie do zachowania atrakcyjnej specyfiki i tradycji obszaru².

Aby zrozumieć lepiej motywy konsumenta korzystającego z usług enoturystycznych warto zarysować jego profil. Wyróżnia się on najczęściej następującymi cechami:

- wyższe wykształcenie,
- dochody wyższe od przeciętnych,
- wiek powyżej 25 lat, lecz najczęściej w przedziale 35 - 45 lat, przy czym przedział ten ma tendencję do obniżania się,
- pary lub samotnie podróżujący mężczyźni, przy czym rośnie również odsetek samotnie podróżujących kobiet,
- praca na stanowisku wymagającym wyższych kwalifikacji (menedżerowie, przedstawiciele wolnych zawodów, wysokiej klasy specjaliści)³.

Oprócz tego należy zwrócić uwagę na czynniki kierujące osobami podejmującymi podróż do regionów winiarskich. Według Cambourne'a i Macionisa najważniejsze

motywy związane z uprawianiem enoturystyki to zakup wina, wydarzenia i tradycje z nim związane, spędzanie wolnego czasu ze znajomymi, chęć odwiedzania terenów wiejskich (w tym winnic) oraz producentów wina (i spotkania z nimi), a także zdobywanie wiedzy o winie, poznawanie miejscowej kuchni i inne atrakcje turystyczne⁴.

Biorąc pod uwagę wytyczne Światowej Organizacji Turystyki z 2008 roku można wyodrębnić następujące kategorie składające się na działalność enoturystyczną: czynności koncentrujące się na serwowaniu napojów (przygotowanie i podawanie napojów na miejscu), muzeach i historycznych obszarach i budynkach (zwłaszcza wyspecjalizowanych i koncentrujących się na aspektach związanych z winem) oraz krótkoterminowym zakwaterowaniu (często na terenie gospodarza winnicy). Pod względem motywów zaś enoturystykę zaliczyć można do grupy celów osobistych i podgrup zakupów (dóbr konsumpcyjnych na użytek własny) oraz wakacji, wolnego czasu i rekreacji (zwiedzanie obszarów zmienionych przez człowieka, tymczasowy pobyt w wynajmowanym lokalu, udział w imprezach kulturalnych) lub innych w postaci na przykład turystyki motywacyjnej⁵.

Podmioty, w których interesie leży rozwój turystyki winiarskiej to głównie przedsiębiorstwa świadczące usługi agroturystyczne i producenci wina, ale również szeroka gama innych podmiotów. Są to: właściciele restauracji i hoteli, władze publiczne, biura turystyczne, firmy zajmujące się wytwarzaniem dodatkowych produktów związanych z enoturystyką i świadczeniem dodatkowych usług, szkoły i inne instytucje oświatowe oraz rozmaite organizacje zajmujące się ekologią, sportem, oświatą, gastronomią i wieloma innymi rodzajami działalności⁶.

Wymienione wyżej i inne podmioty mogą czerpać różne korzyści z faktu ekspansji enoturystyki w regionie. Kowalczyk⁷ wymienia następujące korzyści:

- wzrost poziomu dochodów rolników - winiarzy i producentów wina,
- rozwój usług turystycznych i towarzyszących,
- poprawa wizerunku regionu,
- promocja zachowania tożsamości i kultury regionu,
- promocja aktywnych postaw proekologicznych,
- promocja rozwoju rolnictwa ekologicznego.

Oprócz tego warto nawiązać do rozważań z poprzedniego rozdziału dotyczących wspólnych cech klastra i regionu turystycznego. W tym przypadku byłby to klaster tradycyjny, bazujący głównie na wypracowanej przez wiele

¹ A. Kowalczyk, *Szlaki wina - nowa forma aktywizacji turystycznej obszarów wiejskich*, Prace i Studia Geograficzne, tom 32, Warszawa 2003, ss. 69-98.

² C.M. Hall, Johnson G., Mitchell R., *Wine Tourism and Regional Development*, [w:] Hall C.M., Sharples L., Cambourne B., Macionis N. (red.), *Wine Tourism Around The World: Development, Management and Markets*. Butterworth-Heinemann, Oxford-Amsterdam-Boston-London-New York-Paris-San Diego-San Francisco -Singapore-Sydney-Tokyo, 196-225, za: A. Kowalczyk, *Szlaki wina...*, dz. cyt.

³ W. Bosak, *Wino i turystyka*, Instytut Winorośli i Wina, s.l., s.a. [@] <http://www.instytutwina.pl/pdf/winoturystyka.pdf>.

⁴ B. Cambourne, Macionis N., *Meeting The Wine Maker: Wine Tourism Product In An Emerging Wine Region*. [w:] C.M. Hall, L. Sharples, Cambourne B., Macionis N. (red.), *Wine Tourism Around The World...*, dz. cyt., s. 86.

⁵ World Tourism Organisation, *2008 International Recommendations for Tourism Statistics*, Statistical Commission 39 session 26-29 February, ss. 28-19; 120-125.

⁶ B. Cambourne, C.M. Hall, G. Johnson, N. Macionis, R. Mitchell, L. Sharples, *The Maturing Wine Tourism Product: An International Overview*. [w:] C.M. Hall, L. Sharples, B. Cambourne, N. Macionis (red.), *Wine Tourism Around The World...*, dz. cyt., s. 37, za A. Kowalczyk, *Szlaki wina...*, dz. cyt.

⁷ A. Kowalczyk, *Szlaki wina...*, dz. cyt.



pokoleń producentów wina specyficznej wiedzy. Podmioty te, występujące we względnie dużej ilości i koncentracji geograficznej w obliczu rosnącej konkurencji w branży zmuszone są do zacieśnienia współpracy i wypracowania bardziej innowacyjnych i skutecznych form konkurowania. Często odbywa się to przez rozszerzenie działalności na działalność turystyczną i/lub nawiązanie współpracy z przedsiębiorstwami świadczącymi usługi w tej branży jak hotele czy restauracje i w konsekwencji tworzenie jednolitego produktu turystycznego.

Turystykę winiarską można podzielić najbardziej ogólnie na dwa modele:

- europejski - głównie kulturowa (na przykład zwiedzanie zabytków, poznawanie historii i miejscowych zwyczajów),
- amerykańsko-australijski (obejmujący także Południową Afrykę) - nastawiona głównie na handel i rozrywkę (na przykład zakup wina i innych produktów).

Dla obu modeli wspólne jest zorientowanie na kontakt z przyrodą oraz czynny wypoczynek turystów⁸.

Istotnym jest również przyporządkowanie turystyki winnej na podstawie jej cech do opracowanych już kategorii turystyki. Zgodnie z klasyfikacją rodzajów działalności turystycznej dokonanej przez Gaworeckiego⁹ enoturystyka zawiera w sobie elementy charakterystyczne dla:

* turystyki alternatywnej - nastawienie na organizację indywidualną lub w małych grupach, samodzielne i gruntowne przygotowanie, poznawanie specyficznej kultury danych obszarów oraz jej głębokie poszanowanie;

* turystyki kulturalnej - nastawienie na poznawanie specyficznej kultury danych obszarów (w tym przypadku mocno związanej ze znaczeniem winiarstwa dla kultury tego regionu, w tym na przykład charakterystycznych wydarzeń, jak winobranie lub zabytkowe winiarnie);

* turystyki lokalnej - nastawienie na poznawanie i korzystanie z walorów turystycznych specyficznych dla danego obszaru, głównie wiejskiego i rolniczego (uprawy winorośli), w tym bezpośredniego kontaktu ze zdrowym środowiskiem przyrody i dziedzictwem opartym na tradycyjnych społecznościach i zwyczajach pracy, korzystanie z naturalnej i regionalnej żywności, różnych form rekreacji (na przykład udział w winobranii, piesze zwiedzanie winnic) i wielu innych;

⁸Tamże
⁹W.W. Gaworecki, *Turystyka*, Polskie Wydawnictwo Ekonomiczne, Warszawa 2003, ss. 24-84

* turystyki kwalifikowanej - nastawienie na zaspokojenie potrzeb informacyjno - poznawczych, przy uwzględnieniu wcześniejszego przygotowania w tym zakresie oraz często odnowy sił fizycznych i psychicznych (najczęściej w postaci pieszej, kolarskiej lub wodnej).

Enoturystyka zawiera w sobie elementy wielu rodzajów turystyki, także innych, nie wymienionych wyżej, gdyż występuje w różnych rodzajach. W przypadku turystyki winnej na obszarze zielonogórskim można mówić także na przykład o turystyce etnicznej, ze względu na uwarunkowania historyczne. Region ten, a także jego tradycje winiarskie są ściśle związane z narodem niemieckim, który zamieszkiwał go do końca II Wojny Światowej. Do dziś obszar ten odwiedzany jest przez ludność niemiecką, która kiedyś musiała go opuścić [...]

Kolejną kwestią, która ma kluczowe znaczenie, jest wiedza. Produkcja wina jest specyficzna pod tym względem, że wymaga ona nie tylko dużej wiedzy teoretycznej, ale i szeroko pojętej praktyki. W regionach o wielu latach tradycji ta wiedza jest przekazywana „z ojca na syna”, co oznacza, że jest to rodzaj *tacit knowledge* - wiedzy ukrytej, skoncentrowanej w ludziach, która bywa niechętnie przekazywana, trudna do skodyfikowania oraz często niemożliwa do zastosowania na innych obszarach ze względu na ważne w tej branży różnice klimatyczne. W Polsce brak właśnie tego rodzaju wiedzy, gdyż produkcja wina stopniowo malała (wraz z wejściem do Unii Europejskiej została na rok praktycznie zdelegalizowana) i odnowienie tradycji winiarskich wiąże się mocno z budowaniem tego cennego zasobu. Dotyczy to również wiedzy teoretycznej już skodyfikowanej, mało jest literatury dotyczącej uprawy winorośli w Polsce, jest ona najczęściej dopiero tworzona przez obecne pokolenie producentów. W tej kwestii ważne znaczenie ma czynnik globalizacji, który ułatwia przepływ osób i wiedzy pomiędzy krajami. W przypadku Polski wiedza ta często pochodzi ze współpracy z producentami wina z krajów znajdujących się na zachód i na południe od Polski, które są najbardziej zbliżone pod względem klimatu.

* Fragment pracy dyplomowej pt. „Uwarunkowania rozwoju klastra winiarskiego w województwie lubuskim”, napisanej w 2009 r. w Katedrze Turystyki Uniwersytetu Ekonomicznego w Poznaniu pod kierunkiem dr Piotra Zmyślonego.





Przemysław Karwowski
Winobranie
znów na datowniku

W ferworze wydarzeń winobraniowych umknął nam fakt powrotu do stosowania przez Poczta Polską okolicznościowego datownika. Był on w użyciu w latach 1946-1986 i swoją grafiką nawiązywał do winiarskich tradycji Zielonej Góry. Na stemplach można dziś prześledzić ewolucję zmian nazwy święta i jego terminów. Cieszymy się, że wrócił kolejny akcent Winobrania, ważny nie tylko dla zielonogórskich winiarzy i filatelistów. Należy pochwalić naszych pocztowców, gdyż w tym roku przygotowano także inne atrakcje. Oprócz dwóch datowników (Zielona Góra 1 i 8), ze zmienną datą, wydrukowano dla tych urzędów nalepki polecenia oraz wydano okolicznościową kartkę pocztową i kopertę. Dodatkowo Centrum Poczty Oddział Regionalny w Poznaniu oraz Centrum Poczty Oddział Rejonowy w Zielonej Górze zorganizowały 6 września Poczta Winobraniową. Stosując się do specjalnego regulaminu wszyscy zainteresowani mogli skorzystać z tej usługi i zdobyć ciekawą pamiątkę i walor filatelistyczny. Zielonogórscy pocztowcy wzięli udział w korowodzie, a Arkadiusz Stępiak, pracownik marketingu, wykonał w mundurze listonosza zadanie winobraniowego pocztmistrza. Urzędowe czynności odbyły się w pobliżu poczty głównej, w obecności Bachusa, który przy okazji otrzymał specjalny upominek. Winobraniowa poczta liczyła 350 przesyłek. Przez wszystkie dni święta nasi goście i mieszkańcy miasta mogli nabyć okolicznościowe kartki oraz koperty, widokówki z Zielonej Góry, znaczki - i wysłać winobraniowe życzenia, ostemplowane specjalnym datownikiem, z dwóch stoisk pocztowych obsługiwanych przez pracowników urzędów nr 1 i 8. Zielonogórskich filatelistów cieszy wznowienie tradycji przez rejonowe Centrum Poczty, a piszący te słowa dziękuje jego pracownikom: **Agnieszce Zakrzewskiej i Arkadiuszowi Stępiakowi**, za pomoc przy odnotowaniu tego faktu.



Winiarski
alfabet

Ewa Pasiciel
A jak Adwent,
apelacja i aronia

Nie sposób pominąć w tym świątecznym numerze „Winiarza” tematu **Adwentu** okresu oczekiwania na nowe życie, na ponowne światło nocy betlejemskiej. Niech zatem Adwent rozpocznie cykl artykułów przybliżających zainteresowanym niektóre hasła ze słownika winogrodników, winobranców i winiarzy. Chciałam tu dodać „oraz winników”, ale niedawno dowiedziałam się, że winnik to nie człowiek tworzący wino, ani ktoś winny stworzenia wina niepijanego, lecz pantalonny zakładane przez dziewczęta podczas udeptywania winogron. Wniosek prosty: jeszcze muszę wiele czytać, wiele się uczyć, a że podczas tej eno-edukacji trafiam na przeróżne ciekawostki, chętnie podzielę się nimi, jak również pierwszymi winifikacyjnymi doświadczeniami. Czas adwentowego oczekiwania i przygotowania dobrych dróg przywodzi na myśl także winiarza, który co roku szykuje w tym czasie winnicę do zimowego snu, obsypuje ją, zabezpiecza, oczyszcza, naprawia uszkodzenia, czasem okrywa całe krzewy, a potem czeka. Czeką na następną urosnię, na odradzające się życie i plony, planuje i ma nadzieję.

A plany są ambitne, zmierzające ku ciągłemu podnoszeniu kwalifikacji ludzi, którzy tym tematem się zajmują, a przede wszystkim ku podnoszeniu i gwarantowaniu wysokiej jakości lubuskich win. Latem bieżącego roku został spisany akt założycielski Lubuskiej Apelacji Winiarskiej.

Stąd następne hasło naszego alfabetu: **apelacja**. To regulowana prawem lokalnym gwarancja pochodzenia i jakości wina. Sama idea organizacji systemu apelacyjnego powstała we Francji, gdzie też jest najbardziej rozpowszechniona. W apelacjach winiarskich przepisami obejmują się tereny, na których wolno zakładać winnice, rodzaje szczepów winorośli które wolno uprawiać, zasady nawożenia, przycinania i zbierania winogron, ograniczenia co do maksymalnej wydajności winnic, zasady komponowania mieszanek winogron stosowanych przy produkcji określonych rodzajów win, zasady winifikacji i dojrzewania wina, a także zasady projektowania etykiet na butelki. Producenci z danego regionu, przestrzegający zasad apelacyjnych, mają prawo do umieszczania o tym informacji na etykietach swoich wyrobów, co daje nabywcy informację o odpowiedniej jakości wina, niejako przejściu przez nie kontroli technicznej. Oznaczenie apelacji nie odnosi się natomiast do walorów smakowych, które jako rzecz gustu konsumenta pozostają poza dyskusją. Spotykane na etykietach win oznaczenia apelacyjne to: francuskie AOC lub AC (Appellation <d'Origine> Controllee), włoskie DOC i DOCG (Denominazione di Origine Controllata <e Garantita>), hiszpańskie DO i DOC (Denominacion de Origen <e Calificada>), portugalskie DOC (Denominaco de Origen Controlada), niemieckie QbA (Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete). Za jakiś czas pojawią się wina z oznaczeniem LAW - Lubuska Apelacja Winiarska!

Choć stworzenie i uzgodnienie zasad obowiązujących w rodzimej apelacji to zadanie stojące jeszcze przed jej założycielami, z góry można założyć, że nie będą się one odnosić do win innych niż gronowe i pominać inne wdzięczne wina, takie jak na przykład z... aronii.

Aronia to krzew z rodziny różowatych, o owocach w postaci jagód o ciemnogrnatowej, prawie czarnej barwie i słodkawym aromatycznym miąższu. Z owoców aronii można przygotować soki, dżemy, powidła, galaretki, marmolady, cennym surowcem jest susz z owoców. Sok o pięknej rubinowej barwie może służyć do barwienia innych soków albo do zrobienia wspaniałego wina owocowego. Wino z aronii! Tym, otrzymawszy wspaniały dar w postaci kilkunastu kilogramów owoców, zajęłam się w ramach własnej eno-edukacji, przechodząc kolejne etapy produkcji wina i obalając w praktyce i przenośni różne mity i porady. Wychodząc ze szklanych gąsiorów czopy z aroniowej miazgi, przyskający dookoła sok i skórki, strzelające nasiona, pękające pod naporem ciśnienia butle, smak mdlawy zamiast bogatego to tylko niektóre z wybuchowych doświadczeń. Nauka była bolesna, ale będzie za to ugruntowana i przyda się w niedalekiej produkcji apelacyjnych win gronowych. W każdym razie, tych którzy chcą robić wino z aronii, a nie mają jeszcze własnych doświadczeń, informuję że wbrew porodom z literatury: nie należy wrzucać owoców do gąsiora, ale przeprowadzić fermentację w miążdze w innym, lekko zamykanym pojemniku - inaczej czekają Was wybuchy i krwawe (piękne rubinowe!) ślady na ścianach; nie należy ograniczać się tylko do owoców, wody i cukru, bo wino będzie bez kręgosłupa, mdłe i nieciekawe - należy dodać kwasów, ale nie kwasu cytrynowego, który jest kwasem niestabilnym, co dałoby w efekcie niestabilne wino, lecz kwasu winowego, który także jest dostępny w sprzedaży, choć wymaga to nieco więcej zachodu. To jednak, biorąc pod uwagę nasze położenie geograficzne w kraju, jest jak najbardziej adekwatne.



Mirostlaw Kuleba

Wytwórnia winiaków Alberta Buchholza

Fragment przygotowywanej do druku książki pt. „Topografia winnic i obiektów winiarskich Zielonej Góry”

Mimo swoich znaczących dokonań i pozostawionego dziedzictwa Albert Buchholz należy do najbardziej tajemniczych postaci w dziejach zielonogórskiego winiarstwa. Choć uważany był przez potomnych, z pewną przesadą, za pioniera przemysłowej produkcji winiaków w Niemczech, który złamał francuski monopol na ten trunk¹, a przy tym za założyciela największej w swoim czasie niemieckiej wytwórni winiaków, dysponujemy bardzo ograniczoną wiedzą o nim samym. Nie wiemy nawet, jakie były jego korzenie i początki działalności gospodarczej. Wiadomo, że pochodził z Prus Wschodnich - jak wynika z zachowanego aktu zgonu, urodził się w Bałtiju². Jednakże jego powoływanie się na wcześniejsze eksperymenty zielonogórskiego fabrykanta sukna Eichmanna z wytwarzaniem winnych destylatów w początkach XIX w. świadczą o dobrej znajomości miejscowej historii. W badaniach nad postacią Buchholza zachodzi dość niezwykła sytuacja, kiedy przy znanej niemieckiej skrupulatności i precyzji ani sam obiekt badań najwyraźniej nie był zainteresowany w upublicznianiu tej wiedzy, ani też my dzisiaj nie potrafimy wiele odnaleźć w dostępnych źródłach.

Według informacji podawanych przez samego Alberta Buchholza, założył on własną, niewielką początkowo firmę, w roku 1860 - jednakże brak informacji gdzie mieściła się jej siedziba i czym się zajmowała. W materiałach reklamowych firmy mówi się o stworzeniu właśnie w roku 1860 konkurencji dla francuskiego przemysłu koniakowego, a początki firmy Buchholza miałyby dotyczyć tej właśnie branży i Zielonej Góry jako siedziby firmy: Etablissement in Grünberg Stammhaus. Jak wynika z zachowanych dokumentów zielonogórskiego urzędu katastralnego, Albert Buchholz do 1879 r. nie posiadał w mieście żadnej nieruchomości. Z pewnego planu sytuacyjnego znajdującego się w aktach zielonogórskiej policji budowlanej wynika jednoznacznie, że w 1861 r. budynek będący później siedzibą zarządu firmy Buchholza stanowił jeszcze własność Leidgeba³. W latach 1864-1869 działki przy ul. Jedności, na których stała wytwórnia Buchholza, wraz z istniejącym już wtedy budynkiem nr 36, należały do Heinricha Rothe.

Prawdopodobnie chodzi tu o wielkiego producenta win i hurtownika w branży winiarskiej, którego widzimy do roku 1884 jako właściciela firmy mającej siedzibę przy ul. Sikorskiego, a wcześniej przy ul. Dąbrowskiego. Być może Rothe, poszukujący nowej siedziby

w miejsce oddalonej od centrum miasta tłoczni przy ul. Dąbrowskiego, wszedł przejściowo w posiadanie nieruchomości Leidgeba przy Berlinerstraße. W 1864 r. znalazł jednak odpowiednie pomieszczenia przy ul. Sikorskiego, gdzie jego firma funkcjonowała później przez wiele lat. Z posiadanych przez siebie gruntów w rewirze Fließberg, a zatem przylegających do ulicy Jedności w rejonie dzisiejszego aresztu śledczego, Rothe w roku 1879/80 wydzielił parcelę o powierzchni 0,1840 ha, którą kupił Albert Buchholz. Zapis tej transakcji w księdze podatku gruntowego jest pierwszym uchwytnym śladem obecności Buchholza w Zielonej Górze⁴.

Albert Buchholz nie występuje bowiem w dostępnych wykazach płatników podatku przemysłowego z lat 1869 i 1875 w Zielonej Górze. Oznacza to, że nie prowadził w tym czasie w mieście działalności gospodarczej. Jako właściciel nieruchomości przy Berliner Straße pojawia się w księgach gruntowych zielonogórskiego Sądu Okręgowego dopiero w roku 1879⁵. W następnym roku ukazało się w prasie jego ogłoszenie o rejestracji firmy Albert Buchholz z siedzibą w Zielonej Górze⁶, a jej właściciela widzimy na liście uprawnionych do udziału w wyborach nowych członków zielonogórskiej Izby Handlowej⁷.

Początkowo wytwórnia Buchholza przerabiała surowiec skupowany od drobnych producentów wina i winogron. Ogłoszenia o otwarciu skupu zamieszczano w miejscowej prasie⁸. W 1887 r. Albert Buchholz Cognac-Fabrik była jedyną wytwórnią winiaków w mieście. Na terenie zakładu mieszkał wówczas jej pracownik Rudolf Sturm, który w drugiej dekadzie XX w. założył w Zielonej Górze własną wytwórnię alkoholi. Albert Buchholz zmarł w lutym 1888 r. (nekrolog ukazał się 10 lutego)⁹.

Zakład odziedziczyło jego pięć córek: Katherine, Anna, Elfriede i Olga, panny, oraz Bertha Gothmann, żona kupca. Współdziałowcem i jedynym zarządcą przedsiębiorstwa został zięć Buchholza (mąż Berthy), Johannes Gothmann (1863-1921), wykształcony za granicą winiarz, później radca handlowy (*Commerzienrat*) i radny miejski. Pod jego kierownictwem firma znacznie się rozwinęła,

¹ Albert Buchholz A.G. Grünberg in Schlesien. Monographien deutscher Städte. Berlin-Friedenau 1928, s. 202.

² Z. Bujkiewicz.

³ Archiwum Państwowe w Zielonej Górze, Akta miasta Zielona Góra, sygn. 3022.

⁴ Grundsteuer Mutterrolle Bd. II, Art. Nr 474. Archiwum Państwowe w Zielonej Górze. Urząd Katastralny w Zielonej Górze, sygn.

⁵ Z. Bujkiewicz: Krajobraz materialny i społeczny Zielonej Góry od końca XVIII do połowy XX wieku. Zielona Góra 2003, s. 272.

⁶ „Bekanntmachung. Zu folge Verfügung vom 25. d.Mts. ist heut im Firmenregister unter Nr. 308 die Firma Albert Buchholz, als Inhaber der Kaufmann Albert Buchholz und als Ort der Niederlassung Grünberg i. Schl. eingetragen worden. Grünberg, den 26. Juni 1880. Königliches Amt-Gericht III”. *Grünberger Wochenblatt* Nr 79, 6 VII 1880.

⁷ Liste der Wahlberechtigten zur Handelskammer für den Kreis Grünberg, 1880. Archiwum Państwowe w Zielonej Górze. Akta miasta Zielona Góra, sygn. 4862.

⁸ Traubenkauf [ogłoszenia]. *Grünberger Wochenblatt* nr 125, 17 X 1884; Trauben-Einkauf [ogłoszenia]. *Beilage zum Niederschlesischen Tageblatt* Nr 241, 14 X 1900.

⁹ *Grünberger Wochenblatt* nr 18, 10 II 1888.

zyskując status jednej z większych wytwórni winiaków w Niemczech.

Siedzibą zarządu wytwórni Buchholza stała się reprezentacyjna kamienica przy Berliner Straße 36 (ul. Jedności 61), wzniesiona w drugiej połowie XIX w. Do 1923 r. obiekt był własnością Albert Buchholz Handelsgesellschaft, później Albert Buchholz Aktien-Gesellschaft¹. Po 1945 r. mieściła się tam dyrekcja Lubuskiej Wytwórni Wódek Gatunkowych, a do niedawna biura i sklep firmowy V&S Luksusowa Zielona Góra S.A. Około 1895 r. Gothmann nabył sąsiadujący z tym budynkiem okazały dom mieszkalny Ludwiga A. Martiniego przy Berliner Straße 37 (ul. Jedności 63), zbudowany w 1861 r. Umieścił w nim biura zarządu firmy, a na piętrze urządził własne mieszkanie. W 1937 r. w budynku znajdowały się: siedziba firmy Albert Buchholz A.-G. Weinbrennerei, mieszkanie dyrektora zakładów Heinza Bohra, siedziba hurtowni alkoholi Jules Dürr-Delamarre G.m.b.H. Spirituosen en gros, biura firmy handlowej Johannes Gothmanns Erben G.m.b.H. Spirituosen-Großhandlung, siedziba firmy Adolfo Pries u. Co. G.m.b.H. Südweine i kilka mieszkań prywatnych. Natomiast należący dzisiaj do zakładów historyczny budynek przy ul. Jedności 59 (Berliner Straße 35) jeszcze do 1915 r. znajdował się w posiadaniu spadkobierców mistrza ciesielskiego Augusta Prüfera. W 1915 r. nabył go Johannes Gothmann, który wybudował na należącej dawniej do Prüfera posesji dwa nowe budynki mieszkalne i dwa duże budynki magazynowe, od 1923 r. stanowiące własność Albert Buchholz Aktiengesellschaft.

Do końca XIX w. Gothmann na miejscu dawnych budynków użytkowanych jeszcze przez Buchholza postawił wielkie, nowoczesne hale produkcyjne i składy, obiekty pomocnicze i bocznicę kolejową. W 1897 r. wznosił wielkie leżakownie, w których na trzech kondygnacjach o wysokości 3,20 m spoczywały obok siebie owalne dębowe faszy o pojemności 10 tysięcy litrów. Obiekty zaprojektował i zbudował przedsiębiorca budowlany Carl Lorenz². Gothmann dokupował sąsiednie posesje, powiększając teren wytwórni, kolejne firmy branży winiarskiej i spirytusowej, nabył też kilka nieruchomości i zakładów produkcyjnych w mieście, m.in. położoną w rewi-rze Löbtenz kapliczkę Maryjną, Marienkapelle, a także za granicą. Według urzędowych statystyk, zielonogórska firma Albert Buchholz Cognac-Brennerei przed wybuchem pierwszej wojny światowej była największą wytwórnią winiaków w Niemczech³. Na słynnej kartce pocztowej z początku XX w. możemy podziwiać transport 78.713 litrów wina sprowadzonego z Grande Fine Champagne do portu rzeczno-go w Cigacicach, a następnie przewiezonego na konnych wozach do miasta. Wino przerabiane było w aparacie odpędowych na 65-procentowy bezbarwny destylat (*Weindestillat*), leżakowany następnie w fasach z dębowego drewna (*Limousinholz*). Po odpowiednio długim przebywaniu w takiej fasie destylat nabierał właściwej dla winiaku złotej barwy. Aby uzyskać z niego gotowy do picia koniak, rozcieńczano produkt odpowiednią ilością wody destylowanej⁴. Zachował się opis konstrukcji zainstalowanych w destylarniach firmy aparatów odpędowych typu charenteńskiego⁵ oraz technologii produkcji destylatu⁶.

Znaczącym sukcesem kierowanej przez Gothmanna firmy było zdobycie wielkiego złotego medalu i dyplomu honorowego za koniak wystawione na Wystawie Światowej w Chicago w 1893 r.⁷ Już wcześniej otrzymał za swoje wyroby medal na Międzynarodowej Wystawie Rolniczej w Berlinie (1892) i Międzynarodowej Wystawie Branży Spożywczej w Cottbus (1892). Później przyszły kolejne sukcesy: medal na Wystawie Zaopatrzenia Ludności we Wrocławiu (1893), złoty medal i krzyż honorowy na Concorso Internazionale Venezia (1894), medal na Niemiecko-Nordyckiej Wystawie Handlowej w Lubece (1895), złoty medal i krzyż honorowy na międzynarodowej wystawie w Bordeaux (1896, po raz drugi złoty medal w 1902), złoty medal i krzyż honorowy na Exposition Internationale w Paryżu (1902), złoty medal na wystawie światowej w Saint Louis (1904), złote medale na wystawach handlowych w Wenecji (1904) i Wrocławiu (1925), wreszcie nagroda za wybitną działalność gospodarczą przyznana przez państwo pruskie, Preußische Staatsmedaille. Największą sławę i związany z tym skandal przyniósł jednak złoty medal za winiaki zaprezentowane przez Gothmanna na wystawie światowej w ojczyźnie koniaku - Francji (Paryż, 1900). O przyznaniu wyróżnienia⁸, a następnie protestach i wrogim zachowaniu francuskich producentów koniaków wobec firmy A. Buchholza, odznaczonoj na paryskiej wystawie światowej złotym medalem⁹ oraz krokach podjętych przez Gothmanna donosiła zielonogórska prasa. Opubli-



kowano nawet kopie pism kierowanych przez jury wystawy do kierownictwa *Sammel-Ausstellung der Deutsche Nahrungsmittel-Industrie auf der Welt-Ausstellung in Paris 1900*¹⁰ i odpowiedzi Gothmanna. Winiak Buchholza odznaczony na tej wystawie, reklamowany jako *Pariser Weltausstellungs-Cognac*, Marke Albert Buchholz, zielonogórskie sklepy alkoholowe oferowały jako rarytas¹¹. Nie jest wykluczone, że trunk powstał ze spirytusów koniakowych uzyskanych z miejscowych win i odpowiednio długo leżakowanych, bowiem jeszcze w 1906 r. znajdujemy ogłoszenie firmy Albert Buchholz o skupie winogron do przerobu¹².

Johannes Gothmann został wybrany w 1901 r. do 40-osobowej zielonogórskiej rady miejskiej, *Stadtverordneten-Versammlung*. W jej składzie znalazło się w tej kadencji jeszcze kilku przedstawicieli środowiska winiarzy i branży spirytusowej: kupiec winny Adolf Pilz, kupiec winny Wilhelm Möhlmann, fabrykant sukna i winiarz Reinhold Brucks, właściciel szkółki sadowniczej i producent win owocowych Otto Eichler, producent win Hermann Wendenburg¹³. 23 czerwca 1905 r. Gothmann, właściciel fabryki i deputowany samorządu miejskiego (*Stadtverordnete*) został wybrany w skład magistratu (*Stadtrat*) na kadencję trwającą od 1 stycznia 1906 do 31 grudnia 1911 r. Składając w ratuszu ślubowanie oświadczył, że ma 42 lata i jest wyznania ewangelickiego. Wybrany ponownie na kadencję 1912-1917, złożył mandat 12 sierpnia 1912¹⁴. Udzielał się w pracy społecznej; w 1914 wchodził w skład zarządu Gildii Strzeleckiej (Schützengilde) i stowarzyszenia turystycznego Verein zur Hebung des Fremdenverkehrs.

¹ Gebäudebuch Bd I, nr 645. Archiwum Państwowe w Zielonej Górze. Urząd Katastralny w Zielonej Górze, sygn. 636.

² Archiwum Państwowe w Zielonej Górze. Akta miasta Zielona Góra, sygn. 3022.

³ „Albert Buchholz Größte Cognac-Brennerei Deutschlands laut reichsamtllicher Statistik”. *Beilage zum Niederschlesischen Tageblatt* Nr 241, 14 X 1900.

⁴ Vom Brennwein zum Weinbrand. *Welt und Heimat. Beilage zum Grünberger Wochenblatt* 27 IX 1936, Nr 39, S. 12.

⁵ Rysunki techniczne aparatów do produkcji winiaków: Brennereien I, II, III w wytwórni A. Buchholz, Grünberg, 28 czerwca 1911. Lubuska Wytwórnia Wódek Gatunkowych w Zielonej Górze, sygn. 1/2.

⁶ Opis aparatów do produkcji winiaków w wytwórni A. Buchholz A.G., 6 października 1930. Lubuska Wytwórnia Wódek Gatunkowych w Zielonej Górze, sygn. 1/2.

⁷ „Die Firma Albert Buchholz ist auf der Welt-Ausstellung in Chicago für ihren berühmten Cognac mit der großen goldenen Staatsmedaille und einem Ehrendiplom prämiert worden”. *Grünberger Wochenblatt* nr 108, 14 IX 1893.

⁸ „Der hiesigen Cognac-Brennerei von Albert Buchholz wurde vom Preisgericht der Pariser Weltausstellung für ihre Cognac-Produkte die goldene Medaille zuerkannt”. *Grünberger Wochenblatt* 21 VIII 1900, Nr 100, S. 2.

⁹ „Die goldene Medaille der Pariser Weltausstellung war bekanntlich der hiesigen Cognac-Firma Albert Buchholz zugesprochen worden...”. *Niederschlesisches Tageblatt* 21 XII 1900, Nr 298, S. 2.

¹⁰ Cognac aus Grünberg. *Beilage zum Niederschlesischen Tageblatt* Nr 304, 30 XII 1900.

¹¹ 1900 Pariser Weltausstellungs-Cognac, Marke Albert Buchholz, empfiehlt als Spezialität zu originalpreisen Ernst Th. Franke. *Beilage zum Grünberger Wochenblatt* 7 IV 1900, Nr 42.

¹² Traubenkauf Albert Buchholz. *Beilage zum Grünberger Wochenblatt* 27 IX 1906, Nr 116.

¹³ Bericht über die Verwaltung und den Stand der Gemeinde-Angelegenheiten der Stadt Grünberg i. Schl. für den Zeitraum von 1. April 1901 bis Ende März 1902. Grünberg: Druck von Löbner & Co. [1902]. Archiwum Państwowe w Zielonej Górze. Akta miasta Zielona Góra, sygn. 503.

¹⁴ Personalien des Stadtrats Johannes Gothmann, 1905. Archiwum Państwowe w Zielonej Górze. Akta miasta Zielona Góra, sygn. 381.

Na początku XX w. rozgorzał spór sądowy w sprawie o naruszenie znaku towarowego z powództwa firmy Asbach & Co. Gesellschaft m.b.H., Kognakbrennerei in Rüdeshheim a. Rh. przeciwko firmie Albert Buchholz, Kognakbrennerei in Grünberg in Schl., Inhaber Johannes Gothmann. Poszło o nazwę koniaków „Der alte Ur-Buchholz”, która zdaniem powoda nazbyt przypominała nazwę jego wyrobu. Wyrok rewizyjny sądu cywilnego w Karlsruhe (Zweiten Zivilsenats des Großherzoglich Badischen Oberlandesgerichts zu Karlsruhe, sygn. II 95.1912) był korzystny dla zielonogórskiej wytwórni, która zachowała prawa do swej nazwy trunku¹.

Asortyment produkcji obejmował w tym czasie szereg gatunków koniaków w różnych klasach cenowych: Echte Charente-Cognacs z wytwórni w Zielonej Górze, o zawartości alkoholu 39-48%, od najtańszego „Qualität M I”, poprzez jedno- i dwugwiazdkowy, „No. 7”, „Parzival”, po najdroższe trójgwiazdkowy i „Rarität”; Original französische Cognacs o mocy 50% alkoholu, czysty koniak destylowany w firmowej wytwórni w Angeac: „Champagne”, „Petite Champagne”, „Fine Champagne”, „Grande Champagne” i „Grande Fine Champagne”; francuskie spirytusy koniakowe zawierające 75% alkoholu: „Champagne” i „Grande Fine Champagne”; Original französische Cognacs o mocy 60%: „Fine Bois”, „Petite Champagne” i „Grande Fine Champagne”; a także wyroby specjalne: leczniczy „Medicinal-Cognac Weinnac” o zawartości alkoholu 45%, „Sanitäts-Cognac Weinnac” o zawartości alkoholu 45% (z dodatkiem spirytusu), „Diabetiker Cognac” z gwarancją braku zawartości cukru, „Eier-Cognac” wytwarzany wyłącznie ze świeżych jaj i bez sztucznych barwników, „Dr. Franzbranntwein” o mocy 60% i działaniu leczniczym, specjalność domu „Cognac Grand-Cardinal” potrójny wyciąg z owoców pomarańczy na najlepszym, starym koniaku oraz „Pepsin-Cognac”, polecany przy niestrawności, braku apetytu, anemii i dolegliwościach żołądkowych. Swoje wyroby firma oferowała w beczkach i butelkowane, a niektóre droższe gatunki w butelkach oplecionych drutem bądź lykiem, zaś najwyższej jakości koniak „Rarität No. 1810” w butelkach ze szkła kryształowego z diamentowym szlifem. Dla producentów nie posiadających własnej destylarni Buchholz oferował winiaki i destylaty o zawartości alkoholu 42 do 55%, przeznaczone do dalszego przerobu i kupażu: dwugwiazdkowe „Imperial”, „Wein-Destillat No. 1900”, trzygwiazdkowe „Grand-Bouquet Reserve No. 1804”, „Wein-Destillat No. 1893”, „Spezial”, Charentwein-Destillat Borderies”, „Wein-Destillat KWT”, „Wein-Destillat KWT Extra-Qualität”, „Charente”, „Wein-Destillat OL”, „Wein-Destillat 1878er Grande Champagne”, „Wein-Destillat 1877er Grande Champagne”, a także koniaki francuskiego pochodzenia o zawartości alkoholu 52-65%

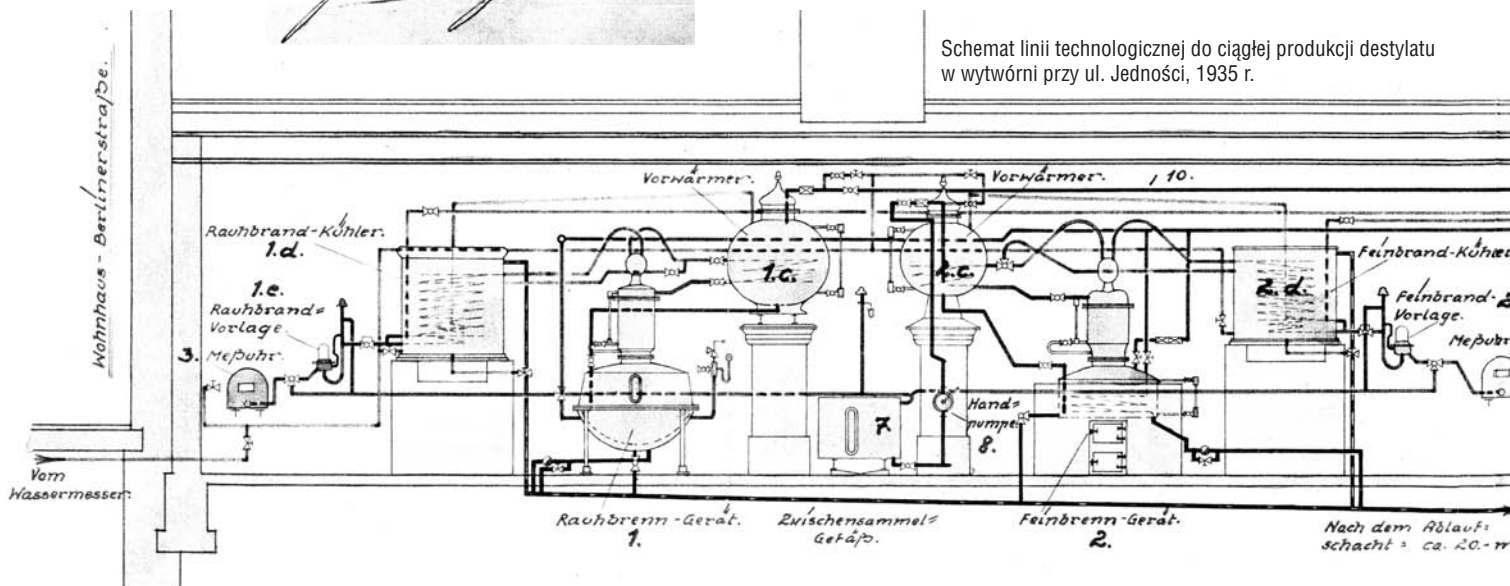
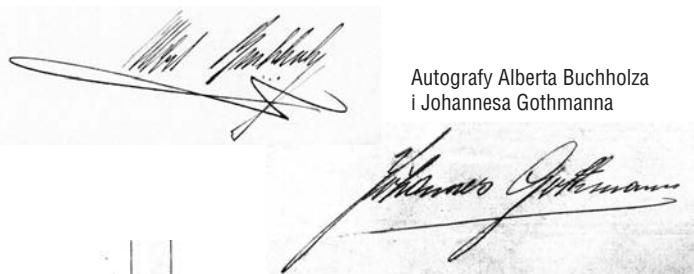
Roczna wartość użytkowa budynków przemysłowych wytwórni winiaków Albert Buchholz wyniosła w 1910 r. 6594 RM, niemal dorównując wytwórni szampana Grempler & Co. - 6871 RM. Dla pokrycia zapotrzebowania na terenie monarchii austro-węgierskiej utworzono wytwórnię winiaków i leżakownię w Krems nad Donem (Etablissement Krems a./D.), a w celu destylacji francuskich win z obszaru Grande Fine Champagne wytwórnię i leżakownię w Angeac près Cognac. Firma posiadała też filie w Rüdeshheim nad Renem, gdzie Gothmann kupił winnicę i jeden z najpiękniej położonych zamków, Kolonii nad Renem (Kellereien der Filial-Niederlage in Cöln a/Rh., Hansaring 121), Bingen nad Renem (Kellerei der Filial-Niederlage in Bingen a/Rh., Gaustraße 47), Wormacji (Kellereien der Filial-Niederlage in Worms, Gaustraße 88), Frankfurtu nad Menem (Mainzer Landstraße 48), Monachium (Kellerei der Filial-Niederlage München) i Lipsku (Zweigniederlassung Leipzig). Własne sklepy otwarto w 150 niemieckich miastach. Winiety firmowe z tego okresu przedstawiają fantazyjny krajobraz zielonogórski z wytwórnią przy Berliner Straße 35-37 na pierwszym planie, kolejną fabryką koncernu przy Hinterstraße 20 i jeszcze jedną fabryczką przy Niederstraße 9, a w tle widzimy własne winnice na stokach wzgórza Löbtenz z kaplicą Maryjną na szczycie.

Każda z trzech destylarni była wyposażona w dwa aparaty odpędowe typu charenteńskiego; z czasem zainstalowano jeszcze siódmy aparat. W składach nr 1-3 (Speicher No. 1-3) przechowywano destylaty w wielkich fasach o pojemności do ok. 10 tysięcy litrów. Takie same fasy umieszczono w podziemnej leżakowni nr 1 (Lagerkeller No. 1). W składzie nr 4 znajdowały się fasy o dnach z bogatą dekoracją snycerską. Piwnice leżakowe A i B (Legerkellerei A, B) służyły do przechowywania destylatów winnych przed ich opodatkowaniem akcyzą. Do najstarszych piwnic zakładu należała Apostel-Keller, a największa była piwnica cesarska, Kaiser-Keller, z kutym w żelazie monogramem „W” zawieszonym pod sklepieniem kolebkowym.

W 1915 r. Gothmann kupił posesję spadkobierców mistrza cieśli i winiarza Prüfera przy Berliner Straße 35, sąsiadującą z zakładem; własnością wytwórni koniaków stało się ogrodnictwo Karla Krumnowa przy ul. Wandy, dom winiarski przy Löbtenz 5, późniejszy Luftbad, dawna piwnica Seydel'a przy ul. Wodnej. Przez pewien czas dzierżył piwnicę winiarską w tzw. Domu Gutschego przy ul. Tylnej². Kupował także firmy z branży winiarskiej i spirytusowej, z których stworzył rodzaj koncernu podporządkowanego swojemu kierownictwu. Tworzyły go oprócz macierzystych zakładów Buchholza wytwórnia winiaków, rumu i octu Hermanna Freyera przy pl. Matejki, zielonogórską filia firmy Adolfo Pries & Co., istniejącej od 1770 r. i reklamującej się jako dostawca win południowych na stoły dworu cesarskiego, przedsiębiorstwo komisowe Bodega alemana hiszpańskiego, a także wytwórnia koniaków Julius Dürre-Delamarre, być może nabyta wraz z winnicami w Angeac w celu podjęcia ekspansji na rynku francuskim.

¹ Lubuska Wytwórnia Wódek Gatunkowych w Zielonej Górze, sygn. I/6

² Archiwum Państwowe w Zielonej Górze. Akta miasta Zielona Góra, sygn. 1761.



W latach 20. XX w. potęgę zakładów Buchholza tworzyło jednaśc oddziałów:

Oddział 1: Weinbrennerei Albert Buchholz Aktien-Gesellschaft, Grünberg/Schlesien, firma macierzysta.

Oddział 2: Weinbrennerei Albert Buchholz w Krems nad Donem (Austria).

Oddział 3: Weinbrennerei Johannes Gothmann w Krems nad Donem.

Oddział 4: Weinbrennerei Jules Dürr-Delamarre G.m.b.H., Grünberg/Schlesien.

Oddział 5: Richard Grempler Nachfolger G.m.b.H., Grünberg/Schlesien, produkcja rumu, import rumu Jamaica i araku Batavia.

Oddział 6: Weinbrennerei u. Essig-Fabrik Hermann Freyer G.m.b.H., Grünberg/Schlesien, produkcja winiaków, octu winnego z importowanych win naturalnych oraz dwóch wyrobów specjalnych: orleańskiego octu winnego (Orleans-Weinessig) zawierającego 80-100 % esencji winnej i pieczarkowego octu winnego (Champignon-Weinessig), chronionego patentem.

Oddział 7: Weinhandlung Adolfo Pries & Co. G.m.b.H., Grünberg/Schlesien, firma importująca wina południowe.

Oddział 8: Bodega alemana espanola Komissions-Geschäft, Grünberg/Schlesien, import win hiszpańskich.

Oddział 9: Albert Buchholz w Angeac koło Cognac, import win z Grande fine Champagne, własne winnice.

Oddział 10: winnica Löbtenz w Zielonej Górze z historyczną Marienkapelle i piwnicą Seydel'a w rewirze Rodeland.

Oddział 11: Weinkellerei Gothmann, Marienkapelle, winiarnia z wyszynkiem win niemieckich i cudzoziemskich oraz szampanów.

W 1917 r. firma otrzymała od magistratu Zielonej Góry zezwolenie na produkcję i reklamę następujących artykułów: likierów wszystkich rodzajów, destylatów gotowych do konsumpcji i przeznaczonych do dalszego przerobu, spirytusów wszystkich rodzajów, destylatów uszlachetnionych jak koniak, arak i rum, soków owocowych np. wiśniowego, porzeczkowego czy truskawkowego, win reńskich, mozelskich i z Palatynatu, win zielonogórskich, alzackich, czerwonych win francuskich i niemieckich, win owocowych wszystkich rodzajów, win musujących, w tym z winogron, win południowych wszystkich typów jak portwein, madera, sherry itp., octów winnych wszystkich typów, syropów i marmolad owocowych. Po pierwszej wojnie światowej zakłady Buchholza utraciły filie w Angeac i Krems, jednakże podjęły udaną ekspansję na rynku niemieckim i eksport do Ameryki Południowej. Gothmann nadal koncentrował się na produkcji poszukiwanego i wysoko cenionego na rynku winia-ku „Der alte Ur-Buchholz”, oprócz niego wywarzano też kilkanaście innych rodzajów winiaku w różnych klasach cenowych. Zakłady przerabiały 4-5 mln litrów wina rocznie, uzyskując 300 do 350 tys. litrów spirytusów koniakowych z których

wytwarzano około miliona butelek trunków¹. Po śmierci Gothmanna firma została w 1923 r. przekształcona w spółkę akcyjną Albert Buchholz Aktiengesellschaft.

Koniunktura na rynku stawała się jednak coraz gorsza, a w latach 1929-1933 wskutek kryzysu w branży alkoholowej w Niemczech koncern zorganizowany przez Gothmanna rozpadł się, i firma stała się w obliczu całkowitej ruiny. W ciągu kilku lat poniosła straty sięgające niemal pół miliona marek i do wybuchu II wojny światowej nie przynosiła niemal żadnych zysków². W latach 30. produkcja spadła do 30 tys. litrów rocznie. Olbrzymie zadłużenie firmy spowodowało, że w 1934 r. wartość akcji wyemitowanych na kwotę 400 tysięcy marek została obniżona w stosunku 50:1 (20 RM za 1000 marek). Po raz kolejny obniżono ich wartość w roku 1937 w stosunku 4:1. Do wybuchu II wojny światowej firma stale balansowała na krawędzi bankructwa, byt zakładu uratowały dopiero przymusowe dostawy alkoholu dla armii hitlerowskiej w czasie wojny.

Niemniej w grudniu 1935 r. w wytwórni uruchomiono nową destylarnię, składającą się z podwójnego aparatu odpędowego typu charenteńskiego. Urządzenie wykonała zielonogórska firma Georg Barth, R. Pusch Nacholger, mieszcząca się przy Breitestr. 65³. Skład organów spółki w 1938 r. był następujący: prezes rady nadzorczej, dyrektor Ferdinand Elbeshausen ze Szczecina, członkowie- dyrektor generalny dr Richard Lindemann ze Szczecina, dyrektor generalny w stanie spoczynku Albert Fischer z Weimaru i dyrektor Robert Melchers z Berlina; zarząd składał się z dwóch osób - Roberta Böhma i Hansa Jancke z Zielonej Góry⁴. W 1943 r. na terenie wytwórni znajdowało się 31 obiektów, w tym trzy destylarnie wyposażone w siedem aparatów odpędowych, piwnica do leżakowania win, warsztat bednarski, cztery wielkie leżakownie naziemne, otwarte składy pod wiatami, budynki produkcyjne i gospodarcze. W dawnym domu Martiniego przy Berlinerstr. 37 znajdowały się mieszkania kadry kierowniczej zakładów, w budynkach nr 36 i 35 mieszkania i biura⁵. Przed 1945 r. dawny dom Martiniego przy Berlinerstr. 37 stał się własnością Waltera Nerlicha.

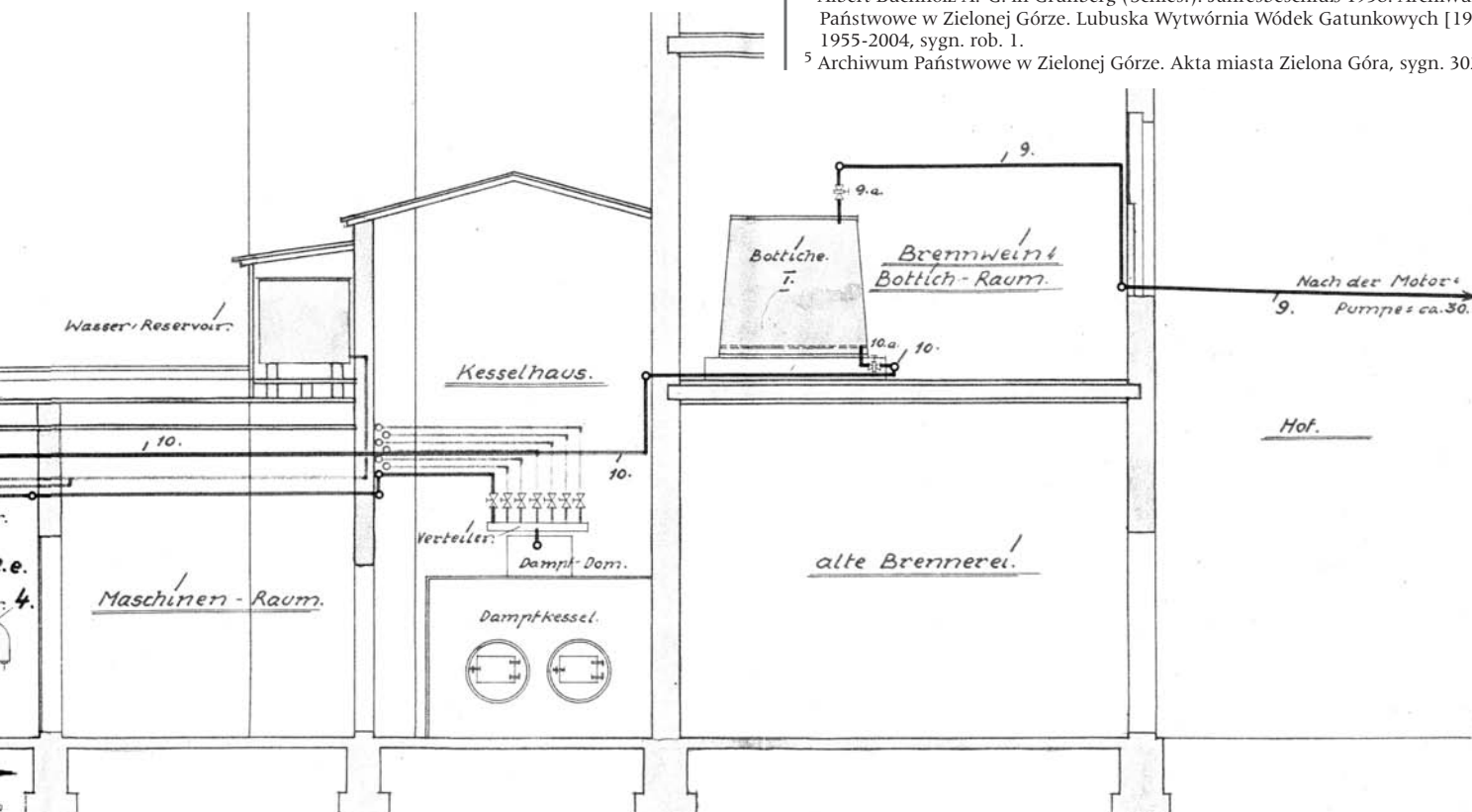
¹ Erich Köhrer: Niederschlesien, seine Entwicklung und seine Zukunft. Berlin-Charlottenburg: Lima-Verlag G.m.b.H. 1923, s. 340-341.

² Tadeusz Zalewski: Lubuska Wytwórnia Wódek Gatunkowych w Zielonej Górze. Archiwum Państwowe w Zielonej Górze, Lubuskie Towarzystwo Naukowe w Zielonej Górze, sygn. 219.

³ Belegheft A der Weinbrennerei Albert Buchholz A.G. in Grünberg/Schles. Archiwum Państwowe w Zielonej Górze. Lubuska Wytwórnia Wódek Gatunkowych [1921] 1955-2004, sygn. rob. 1.

⁴ Albert Buchholz A.-G. in Grünberg (Schles.). Jahresbeschluss 1938. Archiwum Państwowe w Zielonej Górze. Lubuska Wytwórnia Wódek Gatunkowych [1921] 1955-2004, sygn. rob. 1.

⁵ Archiwum Państwowe w Zielonej Górze. Akta miasta Zielona Góra, sygn. 3020.



Przemysław Karwowski

Lubuskie Dożynki Winiarskie 2009 i Konkurs Win Regionalnych

W tym roku Zielonogórskie Stowarzyszenie Winiarskie zorganizowało po raz pierwszy święto plonów lubuskich winnic. 4 października na terenie skansenu w Ochli dożynkowe obchody otworzyła wicemarszałek województwa Elżbieta Polak, a zbiory i wieńce winiarskie poświęcił ksiądz Stanisław Garncarz. Dobrych plonów życzył twórca zmian w ustawie winiarskiej, senator Stanisław Iwan. Walca winobranio-owego odśpiewali zgodnie: wójt gminy Zielona Góra Mariusz Zalewski i jego zastępca Ireneusz Bogucewicz, szef Euroregionu „Sprewa-Nysa-Bóbr” Czesław Fiedorowicz oraz dyrektor Muzeum Etnograficznego Irena Lew. Imprezę uwieczniali swoimi aparatami fotograficznymi dyrektor Muzeum Ziemi Lubuskiej Andrzej Toczewski, starówkowy szambelan Zdzisław Piotrowski i redaktor naczelny „Przeglądu Lubuskiego” Krzysztof Chmielnik. Przybyli goście mogli skosztować na licznych stoiskach win z winnic jak i domowego wyrobu, miodów pitnych oraz pszczelich. Degustowano też bardzo młode wino gro-nowe tzw. burczak, tłoczony tydzień temu na deptaku z winogron przyniesionych przez zielonogórczan. Oprawę muzyczną zapewniły m.in. zespoły „Cadillac”, „Kapela Zielonogórska”, „Wrzosy” z Nowej Soli i młodzieżowa „Estrada Radości” z Sulechowa. Przygotowano kilka konkursów - na najładniejszy wieniec dożynkowy, wiedzy o tradycjach winiarskich i win regionalnych.

Rywalizacji win nie mogło zabraknąć, bo coroczne konkursy stały się już w regionie zielonogórskim tradycją, a ten był już siódmym z rzędu. O ile wcześniej większość zgłaszanych trunków była z kategorii „win domowych”, to od kilku lat w przewadze są wina gronowe z coraz większej liczby winnic. W tym roku 11 winnic i 3 winiarzy-amatorów zgłosiło do konkurencji 37 butelek, które zawierały 16 win białych i 21 czerwonych (w tym 4 owocowe). Przewodniczącym jury był Wojciech Bońkowski, zastępca redaktora naczelnego „Magazynu Wino” i współautor znanego, mającego już kilka roczników, przewodnika „Wina Europy”. W ocenie win pomagali Tomasz Kowalski - wierny sędzia konkursów winobranio-owych oraz Przemysław Karwowski jako sekretarz. Jak wiemy, między innymi z konwentowych degustacji, krajowego rocznika 2008 nie uznano za wybitny i dlatego ocena sędziów skupiła się na znalezieniu win wyróżniających się i mających własny, właściwy dla odmiany styl. W sumie nagrodzono dyplomami i pucharami trzy wina, a cztery kolejne otrzymały wyróżnienia. Oto wyniki:

I - winnica „Julia” Małgorzaty i Romana Grad w Starym Kisielinie, za cuvee Sylvaner-Traminer.

II - winnica „Miłosz” Marty Pohrebny i Krzysztofa Fedorowicza w Łazie, za wino z odmiany Pinot Noir.



III - winnica w Grano koło Guben, Gubener Weinbau e.V. za wino z odmiany Gewuerztraminer.

Wyróżnienia:

„Winnica nad Cybiną” w Swarzędzu Bogumiła Jankowskiego, za wino z odmiany Iliczewskij.

Winnica w Grano, Gubener Weinbau e.V., za wino z odmiany Phoenix.

„Winnica Jędrzychów” Jolanty i Konrada Czaplińskich, za wino z odmiany Aurora.

Zbigniew Trojan za wino owocowe (kupaż winogron z czarną porzeczką i aronią).

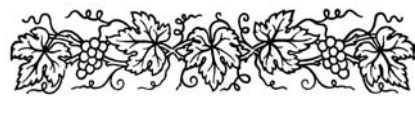
Zdobywca pierwszego miejsca otrzymał także od patrona medialnego konkursu, czasopisma „Świat Win”, roczną prenumeratę. Osobiście cieszy mnie opinia Wojciecha Bońkowskiego, że: „Zielona Góra wykształca w znoju i trudzie własny styl win gronowych” i ma słuszne aspiracje do bycia znaczącym regionem winiarskim w Polsce. Przeważały bowiem wina z *Vitis vinifera*, starych sprawdzonych i nowych, dobrze rokujących odmian. Zarówno konkurs jak i dożynki nie mogłyby się odbyć bez znaczącej pomocy finansowej Województwa Lubuskiego (w tym środków Europejskiego Funduszu Rolnego na Rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich) oraz środków Euroregionu „Sprewa-Nysa-Bóbr”, a także wsparcia i gościny Muzeum Etnograficznego w Zielonej Górze z siedzibą w Ochli.

Wicemarszałek woj. lubuskiego Elżbieta Polak, ks. Stanisław Garncarz, senator Stanisław Iwan





Święto Młodego Wina



Fot. Przemysław Karwowski

Winiarskie podróże

Małgorzata Grad

Winiarskie wakacje

Listopad w powszechnej opinii nie jest wymarzonym miesiącem do odbywania wakacyjnych podróży. Jednak nie dla właścicieli winnic, dla których wydaje się być czasem wręcz idealnym: w polu wszystko usypia, a w piwnicy stabilne już młode wina czekają na osiągnięcie właściwej dojrzałości. Razem z mężem postanowiliśmy tegoroczne winiarskie wakacje poświęcić poznaniu rejonów niemieckiej Hesji i Palatynatu. Wiodły nas w te rejony również względy osobiste, a mianowicie obietnica odwiedzin złożona goszczącej u nas w czerwcu pani **Annelise Mülsch**.

Podróż nasza rozpoczęła się w dniu 14 listopada od przemierzenia ponad siedmiuset kilometrów i dotarcia do miejscowości Bickenbach, uroczej wioski powoli przekształcającej się w zaplecze mieszkalne dla mieszkańców pobliskiego Darmstadt, lecz do niedawna okolonej winnymi krzewami. Jeden z nich ma dla nas, winiarzy z okolic Zielonej Góry, szczególną wartość. Rośnie na posesji należącej do pani Annelise, a został tam zasadzony przez jej męża **Hansa Otto Mülscha**, który podczas swojej pierwszej podróży sentymentalnej do miasta dzieciństwa w latach siedemdziesiątych wykopał go sprzed dawnego, nie istniejącego już dziś domu rodzinnego przy ulicy Jedności 28 (dawniej Berlinerstrasse). Ostatnią podróż do Zielonej Góry odbył pan Mülsch jesienią roku 2007, kiedy to został zgodnie ze swym życzeniem pochowany przez wdowę na zielonogórskim cmentarzu.

Pani Annelise jest uroczą osobą, pełną optymizmu, żywotności i pogody ducha, która nie opuszcza jej mimo mocno podeszłego wieku. Chętnie i spokojnie wspomina swego zmarłego męża, często podkreślając jego wielki sentyment do przedwojennego Grünbergu i żal, iż nie doczekał odwiedzin na odradzających się podzielnogórskich winnicach, którymi bardzo się interesował. W bibliotece nieżyjącego pana domu zachowało się kilka półek wypełnionych niemiecką i polskojęzyczną literaturą poświęconą przeszłości i teraźniejszości Zielonej Góry, w tym pieczołowicie przechowywane, wycięte z gazet artykuły o odradzanej przez Zielonogórskie Stowarzyszenie Winiarskie tradycji.

Po zwiedzaniu około 150 tysięcznego Darmstadt, w lokalnej winiarni Rebenhof w miejscowości Zwingerberg zaplanowaliśmy kolację w towarzystwie pani Mülsch. Atrakcją lokalu, poza podawanymi tam prostymi, popularnymi potrawami regionalnymi, których smak doskonale podkreśla miejscowy riesling, jest fakt, że prowadzi go rodzina niemieckiej Królowej Wina sezonu 2001/2002. Szczęście nam nie sprzyjało i nie spotkaliśmy Jej Wysokości (podziwialiśmy tylko portret witający gości przy wejściu do lokalu), a mimo to przekonał się o trafności powiedzenia „świat jest mały” spotykając delektującego się kolacją w rodzinnym gronie pana **Reinhardta Antesa**. Właściciel firmy produkującej sadzonki winorośli dwukrotnie gościł w Zielonej Górze, przywitał się z nami bardzo serdecznie zapraszając na dzień następny do siebie, a nasza znajomość z nim tak zaimponowała właścicielowi lokalu, panu **Gärtnerowi**, że zaprosił nas do swojej piwnicy nowoczesnej, sterylnej, wyposażonej w świeżo zakupione kadzie ze stali nierdzewnej.

Następny dzień powitał nas ulewnym deszczem, nie poddaliśmy się jednak i ruszyliśmy zwiedzać. Wspinaliśmy się na okoliczne wzgórza pełni żalu, że niesprzyjająca aura odbiera połowę uroku roztaczającym się przed nami

widokom. O godzinie piętnastej zameldowaliśmy się zgodnie z umową w Heppenheim w firmie ANTES Weinbau & Rebenveredlung. Spędziliśmy około godziny w biurze, gdzie gospodarz opowiadał o rozkwitającej współpracy z polskimi winiarzami, chwalać ją sobie bardzo, albowiem w ubiegłorocznej sprzedaży Polska była dla jego firmy drugim co do wielkości rynkiem zbytu. Następnie udaliśmy się do miejsca produkcji sadzonek, gdzie mieliśmy okazję do pogawędki z brygadziwą polskiej ekipy zatrudnionej w firmie. Przed nami jeszcze „gwóźdź programu”, czyli wizyta w wielkiej przetwórni winiarskiej, będącej własnością stowarzyszenia zrzeszającego około 500 właścicieli winnic, skupionych w Bergstrasse Winzer e.G. W jej piwnicach znajduje się ponad 8 milionów litrów wina, a nasz gospodarz z zapałem opowiadał, że podstawą sukcesów miejscowych winiarzy jest ta właśnie wspólna inwestycja, wsparta dwumilionowym kredytem.

W przedostatnim dniu pobytu zaplanowaliśmy promową przeprawę przez Ren i odwiedzin w miejscowości Ludwigshöhe, gdzie małe jak na tamtejsze warunki 18-hektarowe gospodarstwo rolniczo-winiarskim prowadzi polsko-niemieckie małżeństwo Kasi i Hartmuta. Bardzo serdeczne i suto zakrapiane trunkami z miejscowych i starokisielińskich winnic spotkanie przeciągnęło się prawie do północy, a dyskusje na temat sposobów promocji wina i problemów związanych z jego produkcją i sprzedażą były dla nas bardzo pouczające. Rankiem ostatniego dnia pobytu wybieraliśmy się do Oppenheim na spacer uliczkami bajkowego miasteczka. Zwiedziliśmy wspaniały kościół św. Katarzyny, zrobiliśmy zdjęcia przy Źródleku Ropuch - Oppenheimer Krötenbrunnen, ale oczywiście nasza droga wiodła do Muzeum Wina. Wiedzieliśmy wprawdzie, że jest nieczynne od końca października do ostatnich dni marca... ale szczęście nam sprzyjało! Muzeum właśnie otwarto dla umówionej wcześniej grupy wycieczkowej, a obecny na miejscu dyrektor, pan **Hans Ullrich**, słysząc skąd przybywamy wyraźnie się ożywił i zaprosił nas do zwiedzania, prosząc jednocześnie o przekazanie pozdrowień dla „Herr Doktor Toczsky”. Ulegliśmy też namowom do odwiedzin u wieloletniego byłego dyrektora muzeum, właściciela jednej z najbardziej znamiennych miejscowych winnic, doktora **Reinhardta Mutha**. Nie mogliśmy odmówić tej prośbie, zwłaszcza że otrzymaliśmy wspaniały prezent w postaci specjalnego stołu do produkcji sadzonek winorośli. Doktor Muth jest wielkim sympatykiem Zielonej Góry, a ponieważ pogarszający się stan zdrowia raczej nie pozwoli na odwiedzin stolicy polskiego wina, postanowiliśmy przekazać mu garść nowych informacji, które według zapewnień jego następcy sprawią mu dużo radości. W swoim domu w Alsheim pan doktor podjął nas wraz z małżonką obiadem, do którego podano wspaniały wyrób rodzinnej winnicy, Blauer Portugiser z rocznika 2006.



Helmut Moelle

Prawne i organizacyjne podstawy odbudowy tradycji winiarskiej w Brandenburgii

Referat wygłoszony 4 grudnia w Zielonej Górze na III Święcie Polskiego Wina

Tło historyczne

Jeszcze przed 1350 rokiem wraz z osadnikami z Niemiec południowo-zachodnich na dzisiejsze tereny Brandenburgii zawędrowała sztuka uprawy winorośli. Z biegiem czasu wino stało się najważniejszym produktem gospodarczym regionu oraz swoistym pożywieniem zamieszkałej tu ludności. Niedługo, by zapobiec szerzeniu się epidemii, wodę pitną mieszano z winem, dzięki czemu wino stało się bardzo cennym artykułem spożywczym.

Na terenie Dolnych Łużyc można zauważyć koncentrację uprawy winorośli. Właśnie tutaj od Senftenbergu na zachodzie po Zieloną Górę na wschodzie rozrzucone były liczne winnice. W rejonie Guben można było naliczyć najwięcej winnic oraz plantacji winorośli. Np. w mieście Guben uprawę winorośli datuje się na rok 1280. W punkcie szczytowym w samym Guben i okolicy istniało 1000 winnic, a wyprodukowane wino dostarczane było na dwory książęce do północnych Niemiec.

Spadek znaczenia uprawy winorośli, i z tym związanej produkcji wina, nastąpił ok. 1880 roku. Spowodowany był następującymi czynnikami:

- 1). wraz z koleją żelazną transportowano słodsze wina, które chętniej pito w kręgach lepiej zarabiających i które stały się powoli modne;
- 2). coraz częściej pito piwo oraz inne napoje, jak kawę czy herbatę;
- 3). stosunkowo mroźne zimy, przymrozki oraz rozprzestrzeniająca się filoksera winnic znacznie redukowały zasoby;
- 4). przed winiarzami wraz z uprawą owoców, w pierwszej kolejności jabłek, wiśni oraz śliwek, otworzyły się inne możliwości zarobkowe.

Organizacja i rozwój winiarstwa w Brandenburgii przed i po 1990 roku

Tak samo, jak na terenach między Krosnem Odrz. a Sulechowem, od dłuższego czasu również w Brandenburgii na południowych ścianach domów i stodoł widać się krzewy winorośli. Niestety wiele z nich w Brandenburgii wykarczowano, kiedy w budynki mieszkalne ponownie tchnięto życie i otynkowano je na nowo. Z drugiej strony cały czas istniały winnice w Schlieben, a potem również w Werder niedaleko Poczdamu; nie oferowały one jednak zbyt dużej ilości wina do sprzedaży. Kiedy od 1990 roku Brandenburczycy zaczęli podróżować w inne zakątki kraju, poznali uroki winnic i wina własnej produkcji. Chcąc dowiedzieć się czegoś więcej o sposobie i jakości życia swoich przodków, natrafiali podczas poszukiwań na dokumenty dotyczące historycznej uprawy winorośli oraz winiarstwa w Brandenburgii. Wiele osób interesujących się tym tematem i mających podobne upodobania zdecydowało się na uprawę winorośli, która jednak postrzegana była w przeważającej części jako zwykłe hobby. Jednak wskutek tego w ostatnich 15 latach założono kilka nowych winnic (12 hektarów), które są profesjonalnie zarządzane. Wino z Werder (6-hektarowa działka) jest tłoczone i przetwarzane nad Unstrutą, natomiast wino z Schlieben (działka o powierzchni 1 ha) nad Łabą.



Spółeczność miejscowości Grano chciała reaktywować historyczne tradycje winiarskie w rejonie Guben. Z tego powodu podjęliśmy decyzję, by samemu przerabiać winogrona. W tym celu obsadziliśmy na przełomie 2004/2005 roku 1-hektarową działkę winoroślą. W sumie możemy pochwalić się pięcioletnim doświadczeniem pracy w winnicy; w naszych piwnicach składowane są smaczne gatunki wina.

W tym czasie w Brandenburgii powstała tzw. Sieć Winiarska (Netzwerk Weinbau), w skład w której wchodzi 30 osób prywatnych bądź stowarzyszeń parających się winiarstwem, uprawiających winorośl, planujących uprawę winorośli lub zajmujących się tą dziedziną.

Powierzchnia uprawna w Brandenburgii zostanie w następnych latach powiększona do 20 ha. Na hałdzie kopalni odkrywkowej niedaleko Drebkau winoroślą zostanie obsadzony obszar 6 ha. Sieć ma zadanie integracyjne, dzięki niej wszelkie występujące problemy powinny zostać rozwiązane. W planach znajduje się budowa wspólnej piwnicy. Pomysłodawcą projektu „Erweiterung Netzwerk“ (Powiększenie Sieci) jest powstały w Grano Związek na Rzecz Promocji Winiarstwa Dolnych Łużyc (Förderverein Niederlausitzer Weinbau). Jego celem jest ożywienie i wsparcie winiarstwa w Brandenburgii, przede wszystkim na Łużycach Dolnych. Związek jest również w posiadaniu starej, dużej stodoły w Grano, w której powstaje centrum informacji o winiarstwie w Brandenburgii. Oprócz tego w obiekcie tym tworzona jest piwnica pokazowo-wystawowa Stowarzyszenia Winiarzy z Guben.

Przepisy prawne regulujące uprawę winorośli i produkcję wyrobów winiarskich

Uprawa winorośli jest jasno regulowana przez przepisy Brandenburgii, bazujące na odpowiednich prawach europejskich oraz niemieckich. Zasadniczo w Europie, i tym samym również w Niemczech, istnieje zakaz zakładania nowych obszarów uprawy winorośli do 2012/2015 roku. W ten sposób ma się uniknąć nadprodukcji. Nowe tereny uprawne w Brandenburgii powstały tylko dzięki decyzji Pałacyntatu Nadreńskiego (Rheinland-Pfalz), który zrezygnował z kontyngentów upraw i przekazał je właśnie w ręce Brandenburgii.

Chcą uzyskać zgodę wpięć należy złożyć do rządu Brandenburgii specjalny wniosek, w którym prosi się o wydanie zgody na założenie uprawy winogron. Wniosek zostanie rozpatrzony pozytywnie, jeśli spełnione są następujące warunki: teren uprawy winorośli musi mieścić się na południowym zboczu o przynajmniej 10-procentowym nachyleniu; przedłożone muszą zostać konspekty i koncepty wnioskodawcy, spełniające wszelkie wymagania; oprócz tego przedłożone musi zostać przekonujące zaświadczenie o działalności marketingowej; oczywiście rząd Brandenburgii musi jeszcze dysponować wolnym kontyngentem. Zaświadczenie działalności marketingowej (sprzedaż, promocja) jest potrzebne, by uniknąć kosztów związanych z przeróbką winogron, niewykorzystanych w produkcji alkoholu.

Na przykładzie naszej winnicy chciałbym przedstawić prawną stronę uprawy winorośli i produkcji wina, tym bardziej, że nasze doświadczenia nie różnią się zasadniczo od doświadczeń innych winiarzy z Brandenburgii.

Skonstatowaliśmy, że udana sprzedaż następuje na drodze bezpośredniej. W 2008 roku, w którym zanotowaliśmy dość duże zbiory, udało się nam bez problemu znaleźć dla naszego wina rynki zbytu. Braliśmy udział w uroczystościach miejskich i wiejskich, zorganizowaliśmy kwietniową degustację naszego młodego wina oraz wrześnie święto winobrania w Grano. Należy również wspomnieć o sprzedaży internetowej. Nikt nam nie wyznacza, gdzie i za jaką cenę mamy sprzedawać nasze wino. Podatek zostaje odpisany od wyniku ekonomicznego działalności przedsiębiorstwa. Oznacza to, że dochód ze sprzedaży obłożony jest 19-procentowym podatkiem VAT. W zależności od zysku należy zapłacić podatek od działalności przemysłowej i handlowej, podatek od osób prawnych, jak i dodatek solidarnościowy. Podatek VAT może zostać zmniejszony o kwotę, którą w tym samym okresie uiszczono przy płaceniu VAT w innych inwestycjach czy np. zakupie maszyn. Każdy winiarz jest zobowiązany poinformować władze kraju o ilości zbiorów, ilości moszczu i ilości wyprodukowanego wina. Dzięki temu winiarzom uniemożliwia się osiągnięcie zysków ze sprzedaży bez wiedzy urzędu podatkowego. To samo dotyczy się procedur ekologicznych przy obróbce winogron.

Podsumowując można powiedzieć, że w Niemczech każdy może bez przeszkód sprzedawać wyprodukowane przez siebie wino, jeśli tylko po pierwsze otrzymał zgodę na uprawę winorośli, po drugie gatunek i odmiana winogrona znajduje się na liście gatunków i odmian występujących w Niemczech, i po trzecie wino spełnia wymagania dotyczące przestrzegania zasad w produkcji artykułów spożywczych. Treści na etykietkach nie mogą wprowadzać konsumenta w błąd i muszą zawierać wyczerpujące informacje na temat danego produktu.

Helmut Moelle

Tłumaczył z jęz. niemieckiego Wolfgang Brylla



Zwycięzcy konkursów III Święta Polskiego Wina 2009 w Zielonej Górze

Ocena sommelierów (ocena max 45 pkt)

Kategoria: winnice produkujące do 500 l, wina młode 2009 (białe i czerwone)

I 128 pkt RONDO WINNICA JAKUBÓW
II 27,5 REGENT WINNICA WZGÓRZA TRZEBNICKIE / WINNICA WĘGRÓW

III 27 SOLARIUS WINNICA DEMETER

Kategoria: winnice produkujące do 500 l, wina dojrzałe (białe i czerwone)

I 29,5 DORNFELDER 08 WINNICA JAKUBÓW

II 26 RONDO 05 VILLA NOVA

III 25 REGENT 07 WINNICA MACIEJA

Kategoria: winnice produkujące powyżej 500 l, wina młode 2009 (białe i czerwone)

I 31 TRAMINER WINNICA STARA WINNA GÓRA

II 27,5 DORNFELDER WINNICA NA LEŚNEJ POLANIE

III 25,5 SOLARIA SOLARIS WINNICA ZAWISZA

Kategoria: winnice produkujące powyżej 500 l, wina dojrzałe, białe

I 34 BIAŁE WINNICA TALARY

II 32 RIESLING KABINETT 08 WINNICA STARA WINNA GÓRA

III 30 RIESLING LIRYCZNY 08 WINNICA STARA WINNA GÓRA

Kategoria: winnice produkujące powyżej 500 l, wina dojrzałe, czerwone

I 37,5 ACOLON 08 WINNICE JAWOREK

II 35,5 CIEMNY BURGUND 08 WINNICE JAWOREK

III 32 CABERNET SAUVIGNON 07 WINNICA RAKOWICE

Ocena dziennikarzy (ocena max 75 pkt)

Kategoria: winnice produkujące do 500 l, wina młode i dojrzałe 2009 (białe i czerwone)

I 42 RONDO 05 VILLA NOVA

II 41,5 RONDO 09 WINNICA JAKUBÓW

III 41 PINOT NOIR 08 WINIARKA.PL

Kategoria: winnice produkujące powyżej 500 l, wina młode i dojrzałe 2009 (białe i czerwone)

I 57,5 RONDO 08 WINNICA TALARY

II 50 CIEMNY BURGUND 08 WINNICE JAWOREK

III 49,5 RIESLING KABINETT 08 WINNICA STARA WINNA GÓRA

Ocena publiczności (ocena max 1425 pkt)

Total 1210 Regent 08 GUBENER WEINBAU e.V. GRANO

I 1116 Białe półslodkie WINNICA ZAWISZA

II 1100 Riesling liryczny 08 WINNICA STARA WINNA GÓRA

III 1080 Müller Thurgau 09 WINNICA NA LEŚNEJ POLANIE

Tytuł GRAND VIN POLONAIIS zdobyło wino „Białe półslodkie” Mariusza Chryka z Winnicy Zawisza.



GRÜNBERGER winzer

NR 35/36 • NOVEMBER / DEZEMBER 2009

Helmut Moelle

Die rechtlichen und organisatorischen Bedingungen beim Wiederaufbau der Weintradition im Land Brandenburg (am 4. Dezember 2009 in Zielona Gora)

Historischer Hintergrund

Der Weinbau ist mit Sicherheit schon vor 1350 von Siedlern aus Südwestdeutschland mit in das heutige Gebiet von Brandenburg gebracht worden und entwickelte sich zu einem bedeutenden wirtschaftlichen Produkt und zur Ernährung der einheimischen Bevölkerung. Zeitweise wurde zur Vermeidung von Seuchen das Trinkwasser mit Wein vermischt und der Wein so zum wertvollen Lebensmittel. Eine gewisse Konzentration des Weinanbaus ist in der Niederlausitz nachweisbar. Hier waren besonders viele Weinberge zwischen dem Gebiet von Senftenberg im Westen und Grünberg im Osten. In der Gubener Region waren besonders viele Weinberge. In der Stadt Guben, zum Beispiel, ist der Weinanbau seit 1280 nachweisbar. Zeitweise soll es 1000 Weinberge in und um Guben herum gegeben haben. Der erzeugte Wein wurde auch an Fürstenhöfe in Norddeutschland geliefert. Für den Rückgang des Weinbaus bis zur Bedeutungslosigkeit um etwa 1880 sind vor allem als Gründe zu nennen:

- Mit der Eisenbahn kamen süßere Weine, die von den wohlhabenden lieber getrunken und so zur „Mode“ wurden,
- Das Bier und andere Getränke, wie Kaffee und Tee, wurden häufiger getrunken,
- Kalte Winter mit Frostschäden und die Reblaus reduzierten die Bestände erheblich,
- Mit dem Obstanbau, insbesondere Äpfel, Kirschen und Pflaumen, war eine andere Erwerbs-möglichkeit für die „Winzer“ entstanden.

Entwicklung und Organisation des Weinbaus in Brandenburg bis und ab 1990

Wie auch im Gebiet zwischen Krosno und Sulejow haben in Brandenburg seit langer Zeit einzelne Rebstöcke an den Südwänden der Wohnhäuser und Scheunen gestanden. Leider sind in Brandenburg viele davon gerodet worden, als die Gebäude instand gesetzt und neu verputzt wurden; sie verschwanden mit dem „Wohlstand“. Dabei bestanden aber auch noch Weinberge in Schlieben und dann auch in Werder bei Potsdam, von denen aber wenig Wein zum Kauf angeboten wurde. Als dann 1990 und danach auch die Brandenburger bei Reisen in andere Landesteile den Reiz von Weinbergen und selbst hergestelltem Wein spürten und bei der Forschung nach den historischen Lebensweisen ihrer Vorfahren vom Weinbau in Brandenburg Unterlagen fanden, kamen viele Gleichgesinnte auf den Weinanbau, den sie meistens als interessantes Hobby betreiben. Dadurch sind in den letzten 15 Jahren etwa 12 ha Weinberge angelegt und professionell betrieben worden. Der Wein aus Werder, etwa 6



ha, wird an der Unstrut und der Wein aus Schlieben, etwa 1 ha, an der Elbe gekeltert und verarbeitet. Wir in Grano wollten den historischen Weinanbau in der Gubener Region wiederbeleben und entschieden uns deshalb auch die Weinverarbeitung selbst zu machen. Wir bepflanzten 2004/2005 eine Fläche von einem Hektar mit Wein und haben die Erfahrung von 5 Jahren im Weinberg und im Keller sowie schmackhaften Wein einzubringen. Inzwischen gibt es in Brandenburg ein „Netzwerk Weinbau“ von etwa 30 Privatpersonen oder Vereinen, die Wein anbauen, vorhaben Wein an zu bauen oder sich mit dem Weinbau befassen. Die Anbaufläche wird in Brandenburg in den nächsten Jahren auf etwa 20 ha anwachsen. Im Tagebau bei Drebkau werden im Jahr 2010 etwa 6 ha auf einer aufgeschütteten Fläche angepflanzt. Im Netzwerk sollen die gemeinsamen Interessen gebündelt werden und damit die bestehenden Probleme wirkungsvoll bewältigt werden. Eines der Ziele ist es eine gemeinsame Kellerei einzurichten. Träger des Projektes „Erweiterung Netzwerk“ ist der in Grano entstandene „Förderverein Niederlausitzer Weinbau“. Er hat sich das Ziel gestellt den Weinbau in Brandenburg, mit Schwerpunkt in der Niederlausitz, wieder zu beleben und zu unterstützen. Dieser Förderverein ist auch der Besitzer einer alten großen Scheune in Grano, in der ein Informationszentrum des Weinbaus in Brandenburg und für den Gubener Weinbauverein eine Schaukellerei entsteht.

Rechtlichen Grundlagen für den Weinbau

Nach den geltenden Europäischen und deutschen Gesetzen zum Weinanbau sowie den darauf fußenden Brandenburger Vorschriften ist der Weinanbau klar geregelt. Grundsätzlich gilt in Europa, und damit auch in Deutschland, ein Verbot, bis zum Jahr 2012/ eventuell noch bis 2015 neue Rebflächen anzulegen. Damit soll die Überproduktion vermieden werden. In Brandenburg sind die neuen Aufbrechte nur durch den Verzicht auf Anbaukontingente

in Rheinland-Pfalz und Übertragung dieser Rechte an Brandenburg entstanden. Zuerst müssen also die Aufbrechte durch Antrag und Genehmigung bei der Landesregierung Brandenburg eingeholt werden. Sie werden nur erteilt, wenn die Voraussetzungen erfüllt sind, z.B. die Anbaufläche zum Weinanbau durch eine Südhanglage mit mind. 10% Neigung geeignet ist, ausreichende persönliche Voraussetzungen und Konzepte des Antragstellers vorliegen, ein schlüssiger Vermarktungsnachweis vorgelegt wird und ein vorhandenes Kontingent in der Landesregierung Brandenburg da ist. Der Vermarktungsnachweis ist vorgeschrieben um Kosten für die Umwandlung von nicht abgesetztem Wein in Alkohol zu vermeiden.

Um die rechtliche Seite des Weinanbaus zu erläutern möchte ich aus unseren Erfahrungen berichten, die im wesentlichen den Erfahrungen der anderen Weinbauern in Brandenburg gleichen.

Wir haben erfolgreich dargestellt, dass der Absatz durch Direktvermarktung erfolgt. Inzwischen haben wir auch bei der mengenmäßig sehr guten Ernte des Jahrganges 2008

den Absatz problemlos durch die Teilnahme an Stadt- und Dorffesten und bei unserer Jungweinprobe im April und beim Weinbergfest im September in Grano, sowie unsern Internetauftritt sichern können. Uns wird also nicht vorgeschrieben wo und zu welchem Preis wir den Wein verkaufen. Die Steuer wird dann bei den Betriebsergebnissen abgeschöpft. Das bedeutet, dass die Verkaufserlöse mit 19% Mehrwertsteuer belegt werden und je nach Gewinn eine Gewerbesteuer, eine Körperschaftsteuer und ein Solidaritätszuschlag entstehen kann.

Die Mehrwertsteuer reduziert sich um den Betrag, der im gleichen Zeitraum für die Mehrwertsteuer bei Investitionen oder anderen Anschaffungen für uns entstanden ist. Damit kein Winzer an der Steuer vorbei Verkaufserlöse erzielen kann, ist er verpflichtet die Erntemengen, die Mostmengen, die Weinmengen und die eventuell beigefügten Most- und Weinmengen ständig zu erfassen und an die Landesbehörde zu melden. Das bezieht sich auch auf die önologischen Verfahren bei der Weinbereitung.

Zusammenfassend kann gesagt werden, dass jeder seinen Wein in Deutschland ohne Hindernisse verkaufen kann, sofern er eine Anbaugenehmigung hat, die Sorte in der Sortenliste für Deutschland aufgeführt ist und der Wein den Vorschriften der Lebensmittelerzeugnisse entspricht. Dabei dürfen die Texte auf den Etiketten keine Irreführung der Verbraucher verursachen und müssen ausreichende Informationen enthalten.

Abschließend wünsche ich den polnischen Winzern, dass sie ihren Wein ohne Probleme ebenso verkaufen können.

Helmut Moelle



Aleja Bachusów

W piątek, 27 listopada br., komisja konkursowa wyłoniła zwycięski projekt pomnika Bachusa, który ma stanąć na miejscu po słynnym grzybku. Wygrał projekt autorstwa Roberta Dyrca i Jacka Gruszeckiego, absolwentów krakowskiej ASP. Drugie miejsce zajął projekt Artura Wochnika z Zielonej Góry, a trzecie Roberta Pigionia z Krakowa. Na konkurs napłynęły 24 projekty nawiązujące do różnych konwencji wyobrażenia sobie bożka wina. Od postaci rubasznych i korpulentnych do smukłych, czy wręcz anorektycznych (...Duch Pustej Amfory?). Od trzymających atrybut w postaci winnego grona, po kieliszki, puchary i beczki. Niektóre miały błędy techniczne, u innych rzucała się w oczy staranność i wysoki koszt wykonania. Zdaniem dużej ilości oceniających większość rzeźb spełniała warunki typowych figur ogrodowych i nie nadawała się na reprezentacyjne miejsce jakie im przeznaczono, ale każda miała w sobie coś interesującego, związanego z osobowością Bachusa. Szkoda by więc było, żeby inwencja twórców poszła w zapomnienie. Wykorzystajmy te pomysły i stwórzmy coś wyjątkowego, coś czego nie mają inne miasta na świecie: Aleję Bachusów. Może to być aleja parkowa, na przykład w odrestaurowanej Dolinie Gęśnika, może być reprezentacyjna, na deptaku. Kiedyś gości przybywających z dworca kolejowego witała u zbiegu ulic Chrobrego i Niepodległości fontanna z Winiarką, dziś przyjezdnych mogłaby powitać cała aleja Bachusów. Koszt wykonania kilkunastu rzeźb z brązu, nawet niedużych, będzie spory - ale może powiodłaby się „adopcja” poszczególnych projektów przez prężne zielonogórskie firmy, które poniosłyby koszty wykonania figury i postumentu? W zamian można by ozdobić firmowe druki postacią „własnego” Bachusa, jako symbolem przywiązania do winiarskiej tradycji i historii miasta. Przykładem niech tu świeci Zielonogórskie Przedsiębiorstwo Poszukiwań Nafty i Gazu, dzięki któremu na placu przed firmowym biurowcem zapłonęła spiżowa lampa naftowa Ignacego Łukasiewicza.

pk, mk





Marek Senator

Nowe odmiany deserowe

Uprawa odmian deserowych jest u nas możliwa i jeśli jest dobrze zaplanowana może stać się źródłem dochodów. W dodatku znika cała grupa problemów związana z legalizacją produkcji, z jaką ma się do czynienia przy winie. W języku polskim jest mało publikacji na ten temat. Zdecydowanie bogatsza jest literatura rosyjskojęzyczna. Na obszarze dawnego ZSSR działało kilka instytutów winoroślarskich, które istnieją do dzisiaj. Ich pracownicy naukowcy wyselekcjonowali setki odmian winogron. Często autochtonicznych, których uprawa ograniczona jest do jednej wioski. Możliwości krzyżowania są więc ogromne. Jeśli dodać do tego możliwość powstawania krzyżówek międzygatkowych nic dziwnego, że powstają tam coraz to nowe odmiany.

W Mołdawii, na Ukrainie i w południowych republikach Rosji latem jest cieplej niż u nas. Dlatego wielu tamtejszych winiarzy próbuje produkować odmiany deserowe. Konkurencja pomiędzy producentami napędza poszukiwanie nowych odmian. O doborze decyduje głównie termin dojrzewania. Wyselekcjonowano już odmiany, które od otwarcia pąków do zbiorów potrzebują mniej niż 100 dni. Jak z każdymi nowalijkami bywa, najczęściej zarabia ten kto wejdzie na rynek najwcześniej. Dlatego sadzonkarskie super-nowości dające przewagę czasową nad innymi osiągają ceny powyżej 100 złotych za jedną sadzonkę. Oprócz instytutów państwowych działają tam prywatni selekcjonerzy proponujący odmiany autorskie. Dlatego pojawiło się na rynku dużo dostępnych odmian, ale przedstawiane opisy często są zbyt optymistyczne. Selekcjoner chce jak najszybciej zarobić, wprowadza zatem do obrotu odmiany niedokładnie sprawdzone. A w opisie same zachwyty, żeby zwabić klienta. Dlatego konieczne jest sprawdzenie wszelkich nowości na naszym terenie.

W celu oceny odmian, ich podatności na choroby, terminu dojrzewania i wydajności zasadziłem na jednej działce 220 odmian winorośli. Każda roślina ma do dyspozycji 1 metr kwadratowy. Mam nadzieję, że dzięki temu można je z sobą porównać i wyeliminować te nie spełniające naszych oczekiwań. Na początek przedstawię kilka odmian pochodzenia rosyjskiego.

TASON (Italia x Zoriewoj)

Jeden z najsmaczniejszych mieszańców deserowych. Odmiana wczesna 100 - 110 dni do zbiorów od chwili pęknięcia pąków. Odmiana silnie rosnąca. Grona cylindryczno-stożkowe, duże 500 - 800 g. Przy redukcji osiągają do 1200 g. Jagody białe - różowe, duże 6 - 7 g, owalne, 24 x 18 mm. Nie podlega groszkowaceni. Chrupki, smak harmonijny, z bardzo przyjemnym muskatem. Cukry 19 - 21 %, przy kwasach 5 - 6 g. 55 % łóz jest płodnych. Średnia ilość gron na łozach 1,1. Zalecana ilość 30 - 40 oczek na roślinę przy cięciu na 10 - 12. Mrozoodporność - 22°C. Nie jest odporny na choroby grzybowe, ale dzięki szybkiemu dojrzewaniu jest stosunkowo mało porażany. Dobrze znosi transport. Na Ukrainie dojrzewa w pierwszym tygodniu sierpnia. Połączenie doskonałego smaku przy różowej barwie jagód i bardzo wczesnej porze dojrzewania stawia tę odmianę pośród najbardziej interesujących muskatów.

TP-25

Odmiana wczesna, 115 - 120 dni. Grona duże 500 - 700 g, cylindryczno-stożkowe, średnio zbite, jagody duże i bardzo duże 8 - 10 g, okrągłe mleczno-białe, mięsiste, smak harmonijny. Zawartość cukrów 16 - 18%, kwasy 6 - 8 g, 60 % łóz płodnych. Średnia ilość gron na łozie 0,7 - 0,8. Zalecane obciążenie 50 do 60 oczek, przy długim cięciu 10 - 12 oczek. Transport znosi dobrze.

Odmiany winogron wyhodowanych w ostatnich latach przez selekcjonera Wasyla Ulianowicza Kapelusznego.

Jego selekcje wydają się warte spróbowania w naszych warunkach. Niektóre z tych odmian są już uprawiane w Polsce. Ten doświadczony selekcjoner winorośli stworzył ponad 100 nowych odmian. Jak widać po rodzicach nowych szczepów, chętnie używa odmiany Charrel.

NADIEŻDA AKSAJSKAJA (Talizman x Arkadia)

Deserowa odmiana o bardzo wczesnej porze dojrzewania. Odmiana silnie rosnąca. Grona bardzo duże o masie 700-1200 g, niektóre osiągają nawet do 2000 g. Jagody bardzo duże 10-12 g. Przy pełnej dojrzałości wyczuwalny lekki posmak muszkatowy. Urodzajność bardzo wysoka. W dobrych latach jedna roślina może dać 35 do 45 kg owoców.

KRASAWCZIK (Talizman x Arkadia)

Średni czas dojrzewanie 130 - 135 dni. Odmiana bardzo silnie rosnąca. Grona 500 - 900 g, stożkowe, średniozwarte. Jagody duże 24 x 20 mm, o masie 6 - 7 gram, nieco jajowate, podobne do Arkadii, białe. Smak harmonijny, mięsz mięsisty. Jagody nie pękają podczas deszczów. Cukry na poziomie 19-20 %, przy kwasowości 8 - 9 g. Łoza dojrzewa dobrze, odmiana dobrze zrasta się z podkładką. Płodność 70 %, obsada gron 1-1,4 na łozie. Zalecane obciążenie 45 do 60 oczek przy cięciu na 10 - 12 oczek. Odporność na mróz: - 22°C; zaleca się okrywanie na zimę.

MIECZTA TATIANY (Talizman x Kiszmisz Łuczistyj)

Dojrzewa razem z Talizmanem. Jagody jasnoczerwone, lekko owalne, bardzo duże (8 - 10g). Smak harmonijny, mięsz mięsisty. Średnia masa gron 500 - 700 g, do 1000 g. Odporność na mączniaka prawdziwego podwyższona, mniejsza jednak niż u odmian rodzicielskich.

ATAMAN PAWLIUK (Talizman x Jesienny czarny)

Nowa odmiana deserowa. Dojrzewa na początku sierpnia. Jagody czarne, bardzo duże (1012 g). Jagody wyrównane, bez groszkowania. Smak przyjemny harmonijny, jagody mięsiste. Średnia masa gron 700 - 900g, niektóre 1500 - 2000 g. Podwyższona odporność na mączniaka prawdziwego.

WIERA (Talizman x Jesienny czarny)

Deserowa odmiana o bardzo wczesnej porze dojrzewania (105 - 110 dni). Kwiat obupłciowy. Odmiana silnie rosnąca. Grona 600 - 1000g, cylindryczno-stożkowe, umiarkowanie zwarte. Jagody wyrównane bez groszkowania, duże i bardzo duże 34 x 24 mm, o masie 10 - 12g. Bursztynowo - żółte, soczysto - mięsiste, o harmonijnym smaku. Cukry 16 - 18%, przy zawartości kwasów 5-6 g. Takie wyniki osiąga się przy typowym cięciu na 6 - 12 oczek. Przy cięciu do 6 oczek często można otrzymać grona do 2000 g. Łoza drewnieje szybko i dobrze, dobrze też zrasta się z podkładkami. Odporność na choroby grzybowe na poziomie 2,5 - 3,0 stopnia. Mrozoodporność do - 24°C. Zalecane opryski, 1 do 2 rocznie.

JUBILEJ KOSTRYKINA (Wostorg krasnyj x Tair ustojczywyj)

Bardzo wczesna odmiana deserowa (105 - 110 dni). Kwiat

obupłciowy. Grona długie do 30 centymetrów o masie 800 - 1200 g. Jagody przypominają kształtem Wostorg kras-nyj. Przy pełnej dojrzałości są różowe. Bardzo duże: 36 x 25 mm. Masa jagód 10 - 12g. Jagody mięsisto - soczyste o harmo-nijnym smaku. Odmiana gromadzi dużo cukru: 19 - 23% przy kwasach 5 - 6 g. Grona mogą pozostawać długo na krzakach bez pogorszenia jakości.

Łoza drewnieje dobrze i szybko. Sadzonki dobrze się ukorzeniają. Zaleca się cięcie na 6-8 oczek, ale też redukcję plonu. Odporność na choroby grzybowe 3,0 stopnie. Odporność na mróz - 24°C. Zaleca się 1 do 2 oprysków rocznie.

ANIS (Talizman x Kiszmisz łuczistyj)

Nowa, wczesna odmiana (105-110 dni). Kwiaty obupłciowe. Grona długie, 20 - 25 cm, cylindryczno-stożkowe. Jagody bardzo duże, 34 x 25 mm, białe. Miąższ mięsisto - soczysty, wyczuwalny lekki muskat. Zawartość cukrów 20 - 22 %, kwasy na poziomie 5 - 6 g. Owoce mogą wisieć długo bez obniżenia jakości. Odporność na mróz do - 25°C. Łoza drewnieje bez problemów. Odporność na choroby grzybowe na poziomie 2,5 - 3,0 stopni.

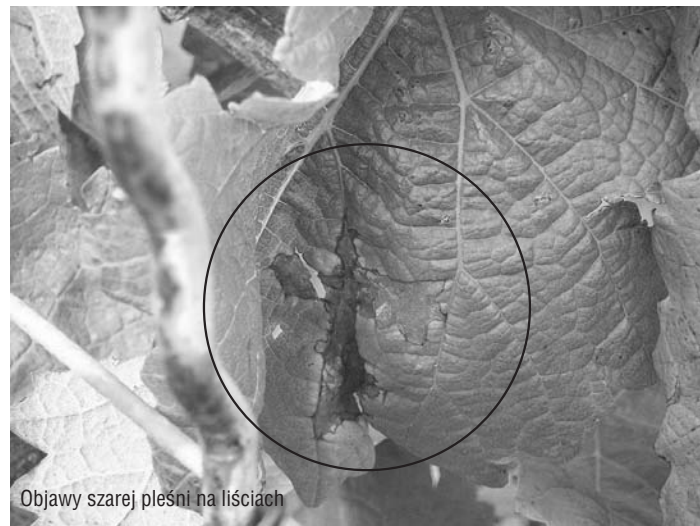
AZALIA (Wostorg krasnyj x mieszanka pyłków Tair x Nadieżda aksajskaja)

Wzrost średni, odmiana wczesna. Jagody duże, różowe, 25 x 23 mm, okrągłe lub jajowate, bez groszkowania. Miąższ mięsisto soczysty o harmonijnym smaku. Cukry na poziomie 21 - 23 %, kwasowość 5-6 g. Podczas jedzenia skórka nie oddziela się. Owoce mogą długo wisieć na krzakach. Odporność na mróz do - 25°C, na choroby grzybowe na poziomie 3,0 - 3,5 stopnia. W niekorzystnych latach może wymagać 1 - 2 oprysków.

porażonych w poprzednim sezonie, a także przez grzybnie, która zimuje na porażonych szczątkach roślinnych pozostałych na powierzchni gleby. Zarodniki mogą również pochodzić z innych porażonych roślin będących żywicielami dla tego patogena, a jest ich ponad 200. Zdolność do porażania wielu różnych gatunków roślin (polifagiczność) oraz niewielkie zróżnicowanie genetyczne powodują, że trudno jest ograniczać źródła infekcji w przypadku tak wszędobylskiego organizmu jakim jest *B. cinerea*. Stąd cały ciężar ochrony musi zostać przesunięty w kierunku zapobiegania lub zwalczania infekcji co niestety dość często wiąże się z koniecznością sięgania po chemiczne środki grzybobójcze.

Infekcja liści i pędów

Częstotliwość występowania uszkodzeń na liściach i pędach jest stosunkowo mała. Infekcja najczęściej objawia się



Objawy szarej pleśni na liściach

powstawaniem na powierzchni liści brązowych plam różnej wielkości, które są z reguły otoczone ciemniejszą obwódką. Rozwój takich nekrotycznych powierzchni dość szybko zostaje zahamowany. Porażeniu mogą również ulegać młode, intensywnie rosnące pędy. W tym okresie do infekcji dochodzi najczęściej, jeżeli rośliny pozostają nieprzerwanie zwilżone przez okres 48 godzin lub krócej, o ile jednocześnie wystąpią mechaniczne uszkodzenia tkanek spowodowane porywistym wiatrem czy ulewnym deszczem. Starsze liście i pędy są całkowicie odporne na infekcję.

Infekcja kwiatów

Infekcja kwiatostanów może następować w różnym stadium ich rozwoju. Najczęściej zarodniki infekują kwiaty poprzez blizny powstałe w wyniku odpadania kołpaczków. Kołpaczki są charakterystycznym elementem w strukturze kwiatostanów winorośli i powstają poprzez zrośnięcie 5 płat-



Kwiaty zainfekowane przez szarą pleśń

Janusz Mazurek

Szkodliwość i zwalczanie szarej pleśni (Botrytis cinerea Pers.) na winorośli



Szara pleśń, czyli zgnilizna owoców winorośli powodowana przez grzyb *Botrytis cinerea* (Pers.), jest chorobą, która na całym świecie przynosi straty o dużym znaczeniu ekonomicznym. We wszystkich zarówno chłodnych jak i cieplejszych rejonach uprawy *Vitis vinifera* L., patogen ten może powodować szkody prowadzące do drastycznego spadku plonu jagód. W przypadku silnego porażenia gron wyprodukowanie z zainfekowanych jagód dobrej jakości wina jest utrudnione, a często wręcz niemożliwe. Co prawda w większości krajów tradycyjnie produkujących wina, czyli we Francji, Niemczech, Włoszech, Chile czy w Południowej Afryce w większości lat odnotowuje się umiarkowane szkody jednak w sprzyjających dla rozwoju grzyba warunkach mogą pojawiać się bardzo gwałtowne wybuchy epidemii. Ale to właśnie ten trudny do przewidzenia poziom infekcji stawia szarą pleśń w gronie najgroźniejszych chorób winorośli.

Cykl rozwojowy

Cykl rozwojowy grzyba rozpoczyna się od uszkodzeń młodych, intensywnie rosnących tkanek roślin oraz infekcji kwiatów. Zarodniki konidialne (konidia), które zapoczątkowują infekcję pierwotną pochodzą z różnych źródeł. Mogą to być tzw. sklerocja, czyli zbite struktury grzybni będące specjalną formą przetrwalnikową grzyba. Zarodniki są również produkowane przez grzybnie, która przetrzymała na pędach

ków korony. Ich odpadanie zapoczątkowuje proces kwitnienia winorośli. Odpadające i starzejące się kołpaczki są łatwo infekowane przez *B.cinerea* i stanowią pierwsze ogniwo w łańcuchu infekcyjnym szarej pleśni na kwiatostanach. Zarodniki szarej pleśni mogą również wnikać poprzez otwory tworzące się w momencie zasychania działek kielicha. W każdym razie największe zagrożenie przypada na okres pełni kwitnienia. Niebezpieczeństwo stanowi również możliwość infekcji nierozwiniętych kwiatów, które pozostały w obrębie kształtujących się gron.

Części kwiatów porażone przez szarą pleśń zewnętrznie nie wykazują żadnych objawów chorobowych. I chociaż infekcja rzadko osiąga poziom epidemiczny prowadzący do zamierania kwiatostanów, to już od tego momentu zostaje zapoczątkowany bardzo ważny proces prowadzący w późniejszym okresie do gnicia gron i powodowania istotnych strat w plonie. Dzieje się tak ponieważ grzybnia tworząca się z kiełkujących zarodników wrasta najczęściej aż do dna kwiatowego i przechodzi w tzw. „fazę uśpioną” (latentną).

Faza utajona

W swoim cyklu rozwojowym *B. cinera* przechodzi na winorośli wyjątkowo długi okres utajony, który ma miejsce od końca kwitnienia do początku dojrzewania owoców. Okres ten jest związany z bardzo wysoką opornością niedojrzałych jagód na porażenie. Za taki stan rzeczy odpowiada wiele czynników, do których należy min. wytwarzanie przez niedojrzałe jagody bardzo specyficznych związków o charakterze odpornościowym. Do najciekawszych należy **resweratrol** (związek z grupy fenoli), ten sam czynnik, który odpowiada za właściwości wina zapobiegające procesom nowotworowym.

„Reaktywacja” grzybni oraz ustalanie się poziomu infekcji wtórnej

Grzybnia może wznowić swój wzrost zaraz na początku okresu dojrzewania jagód. Jest to niezmiernie istotna faza rozwojowa, a jej uchwycenie stanowi niezbędną element decydujący w dużej mierze o powodzeniu stosowanej ochrony. W literaturze enologicznej fazę tą określa się jako „veraison”. W tym czasie niedojrzałe grona zaczynają przebarwiać się co świadczy o ich wchodzeniu w okres dojrzewania. Od tego momentu poziom infekcji jagód w sprzyjających dla grzyba warunkach będzie się sukcesywnie zwiększał. Wzrost poziomu infekcji koreluje ze zwiększaniem się poziomu zawartości cukru w jagodach będącego niezbędną pożywką dla rozwoju szarej pleśni. W okresie dojrzewania jagód choroba może znacząco nasilać się, jeżeli grona są uszkodzane przez owady a także w wyniku działania różnych czynników atmosferycznych.

Wpływ czynników atmosferycznych na poziom infekcji

Szara pleśń jest przez fitopatologów określana jako „słaby” czynnik chorobotwórczy, który przede wszystkim atakuje mocno soczyste oraz starzejące się tkanki takie jak: więdnące kwiaty i dojrzewające owoce. Grzyb dobrze prosperuje w warunkach wysokiej wilgotności i przy braku przewiewu powietrza, stąd takie czynności jak obrywanie liści czy przeredzania gron minimalizują wystąpienie sprzyjających dla jego rozwoju warunków. Chociaż patogen nie rośnie dobrze w niedojrzałych jagodach, to może dostać się do młodych owoców wcześniej m.in. poprzez więdnące części kwiatów, resztki kwiatostanów pozostające w gronach i blizny pozostawione po odpadnięciu czapeczek. Takie infekcje pozostają w formie utajonej, ale grzybnia może ponownie uaktywnić się w momencie, kiedy jagody zaczynają dojrzewać. W warunkach klimatu chłodnego poziom utajonych

infekcji jest najczęściej związany z wilgotną pogodą panującą w okresie kwitnienia winorośli. Jednak zdecydowana większość takich „uśpionych” infekcji pozostaje beczynna aż do zbiorów i nigdy się nie uaktywnia. Czynniki, które powodują reaktywację infekcji latentnych i wywołanie choroby są dalej najslabiej poznanym elementem w całym cyklu rozwojowym szarej pleśni.

Zarodniki *B. cinerea* wymagają tzw. „filmu wodnego”, czyli okresu ciągłego zwilżenia, w którym mogą kiełkować i zainicjować infekcje. Stąd deszczowa pogoda w okresie przedzbiorczym uwydatnia reakcję łańcuchową, w której wcześniej utajone infekcje, są aktywowane przez wysoką wilgotność powietrza i wysoką wilgotność gleby. Takie warunki promują produkcję zarodników na porażonych resztkach roślinnych i porażonych jagodach a obecność wody na powierzchni jagód sprzyja kiełkowaniu zarodników i pojawianiu się nowych infekcji. Także wysoka zawartość azotu w jagodach oraz różne uszkodzenia mechaniczne sprzyjają rozwojowi epidemii.

Reasumując należy zauważyć, że infekcje utajone będące efektem porażenia kwiatów mogą być istotne, o ile zaistnieją warunki umożliwiające wznowienie ich aktywności. Wtedy stają się one podstawą do późniejszego rozprzestrzeniania się choroby. Ponieważ niewiele z nich uaktywnia się i prowadzi do gnicia jagód to hipotetycznie można założyć, że stosowanie fungicydów w okresie kwitnienia nie byłoby potrzebne, jeżeli od momentu rozpoczęcia dojrzewania jagód sezon jest suchy i nie ma warunków sprzyjających wznowianiu aktywności grzyba i dalszemu rozprzestrzenianiu się patogena. Z drugiej strony, jeżeli okres przedzbiorczy będzie mokry wykonywanie zabiegów w momencie kwitnienia jest jak najbardziej uzasadnione. Ponieważ poziom infekcji jest uzależniony od czasu zwilżenia liści i temperatury to precyzyjne ustalanie liczby koniecznych do przeprowadzenia aplikacji winorośli wymaga posiadania odpowiedniej aparatury podobnej do tej jaką stosuje się sadach do sygnalizowania oprysków przeciwko parchowi jabłoni. Przy braku takich przyrządów, decyzje oparte wyłącznie na własnym przeczuciu mogą okazać się bardzo ryzykowne i w tej sytuacji niestety lepiej będzie wykonać większą ilość zabiegów, nawet jeżeli część z nich okazałaby się niepotrzebna.



Objawy szarej pleśni na jagodach (gronach)

Standardowa strategia chemicznej ochrony winorośli przed szarą pleśnią

Nie istnieją żadne pojedyncze i „jedynie słuszne” zasady ustalające schemat stosowania środków grzybobójczych do ochrony przed szarą pleśnią. Jakkolwiek najbardziej istotne w kontekście epidemiologicznym terminy wykonywania aplikacji przedstawiono w poniższej tabeli.

Standardowe terminy stosowania fungicydów do ochrony winorośli przed szarą pleśnią

| Faza zwalczania | Faza rozwojowa winorośli | Zalecane grupy fungicydów |
|-----------------|--|--|
| FAZA I a | kiedy latorośle mają 10-20 cm i opadło ok. 5% płatków kwiatowych | profilaktyczne: <i>ftalany,</i> <i>poходne aniliny,</i> <i>ftalimidy</i> |
| FAZA I b | kiedy opadło 80% płatków kwiatowych | <i>benzimidazole</i> <i>anilinopiryminy</i> <i>fenylopirole</i> |
| FAZA II | w okresie przed zamykaniem się gron | <i>dikarboksymidy</i> <i>anilinopiryminy</i> |
| FAZA III | bezpośrednio po zapoczątkowaniu okresu dojrzewania jagód w gronach | <i>dikarboksymidy</i> <i>anilinopiryminy</i> <i>hydroksyanilidy</i> <i>fenylopirole</i> |
| FAZA IV | w okresie przed-zbiornym | <i>dikarboksymidy</i> <i>anilinopiryminy</i> <i>hydroksyanilidy</i> |

W niektóre lata wczesne zabiegi (na kwiat i przed zamykaniem gron) dają lepszą ochronę, niż zabiegi wykonywane w terminach późniejszych (w fazie dojrzewania gron i w okresie przed zbiorami). W pozostałe lata to właśnie odwrotny schemat zabiegów może okazać się zdecydowanie skuteczniejszy. Czasami stosowanie wyłącznie dwóch wcześniejszych zabiegów albo tylko dwóch późniejszych jest wystarczające i nie ma potrzeby wykonywania pełnej ich liczby. Jednak w większości przypadków wykonanie standardowo wszystkich czterech oprysków gwarantuje największą skuteczność. W przypadku aplikacji wykonywanych w fazie IV warto także pamiętać, że działanie profilaktyczne środków grzybobójczych nie jest tutaj wystarczające ponieważ zarodniki szarej pleśni dostają się do wnętrza jagód w sposób bierny (pęknięcia, uszkodzenia, zranienia), i dlatego są zwalczane przez fungicydy znajdujące się na powierzchni owoców tylko w ograniczonym stopniu. Ważne jest jednak, aby stosowane preparaty chroniły również jagody przed kiełkowaniem zarodników niejako „zdeponowanych” w ich wnętrzu.

Osiągnięcie korzyści z wcześniejszych czy późniejszych aplikacji jak i ich sumaryczna liczba zmienia się w poszczególnych sezonach w zależności od sumy i rozkładu opadów oraz wynika z różnej wrażliwości poszczególnych odmian czy krzyżówek. Wiadomo przecież, że odmiany o luźnych gronach są zdecydowanie słabiej porażane przez szarą pleśń i dla osiągnięcia skutecznej ochrony można w ich wypadku ograniczyć liczbę wykonywanych aplikacji.

Lakaza jako przyczyna utleniania się wina

Szkodliwość szarej pleśni na winorośli to nie tylko obniżenie ilości i jakości plonu zebranych jagód. Dodatkowy problem stanowi możliwość przenikania do wina specyficznego enzymu wytwarzanego przez *B. cinerea* tzw. lakazy. Lakaza jest enzymem charakterystycznym przede wszystkim dla grzybów, a w przypadku winorośli odpowiada za proces utleniania się wina, co w konsekwencji prowadzi do zjawiska brunatnienia win czerwonych. Ten bardzo niespecyficzny enzym oksydoreduktacyjny jest wydzielany już na bardzo wczesnym etapie infekcji i nie jest możliwy do usunięcia w procesie klarowania wina co przecież nie stanowi problemu chociażby w przypadku innego enzymu utleniającego jakim jest tyrozynaza. Tak więc przy braku odpowiedniej ochrony nawet niewielkie porażenie może ograniczyć wyprodukowanie wina odpowiedniej jakości. Wiele produktów domowej produkcji jest utlenionych właśnie z powodu braku odpowiedniej ochrony jagód przed szarą pleśnią. W profesjonalnej produkcji wysoki poziom lakazy nie jest do zaakceptowania i prowadzi do konieczności jej eliminacji w kosztownych procesach technologicznych, głównie z uwagi na małą wrażliwość enzymu na SO_2 .

Na zakończenie trudno nie wspomnieć, że w obecnym stanie prawnym nie mamy w Polsce żadnego preparatu chemicznego zarejestrowanego do ochrony winorośli przed szarą pleśnią. Od tego roku jedynym możliwym do zastosowania środkiem jest preparat biologiczny oparty na grzybie *Aureobasidium pullulans* czyli Boni Protect® forte. Środek zastosowany profilaktycznie na kwiaty lub grona tworzy liczne kolonie i w ten sposób, w wyniku konkurencji o siedlisko i składniki pokarmowe, uniemożliwia zasiedlanie roślin przez szarą pleśń.

Dla osób zawodowo związanych z winiarstwem brak właściwych fungicydów jest jednym z czynników limitujących możliwość wyprodukowania wina odpowiedniej jakości. Nie do końca przekonujące są argumenty przemawiające za możliwością doboru odmian czy krzyżówek częściowo lub całkowicie odpornych na szarą pleśń. W procesie hodowlanym bardzo często przydatność odmiany do produkcji wina odpowiedniej jakości oraz odporność na choroby nie idą ze sobą w parze. Tymczasem smak wina jest sprawą gustu, a potencjalnego klienta trudno ograniczać wyłącznie do wyboru pomiędzy znakomitymi winami eksportowanymi produkowanymi z plantacji profesjonalnie chrońonych chemicznie, a gorszej jakości winami krajowymi produkowanymi siłą rzeczy na plantacjach ekologicznych.

Wydanie zrealizowano przy pomocy finansowej Urzędu Miasta Zielona Góra

winiarz
ZIELONOGÓRSKI

Pismo wydawane we współpracy z Zielonogórskim Stowarzyszeniem Winiarskim

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



WYŻSZA KULTURA BANKOWOŚCI

wspiera
Zielonogórskie
Stowarzyszenie
Winiarskie