

Weekendy Otwartych Winnic

Tradycyjnie w długi majowy weekend lubuscy winiarze otworzyli swoje winnice. Kolejne terminy to: 11-12 czerwca, 2-3 lipca i 13-14 sierpnia. Każdy odwiedzający otrzyma Paszport Winiarskiego Odkrywcę. Ci, którzy zdobędą pieczętki wszystkich winnic, będą mogli wziąć udział w losowaniu ciekawych nagród. Finał imprezy we wrześniu, w pierwszy weekend Winobrania



winiarz

ZIEŁONOGÓRSKI

PISMO PLANTATORÓW WINOROŚLI I PRODUCENTÓW WINA • NR 41/42 • CZERWIEC 2011

Wiosenne przymrozki

Noc z 3 na 4 maja 2011 r. będzie datą szczególną w kalendarium wiosennych przymrozków. Wiele lubuskich winnic zostało poważnie spustoszonych przez mroz spowodowany napływem arktycznego powietrza. Rady Aleksandra Wąsikowskiego, jak wzmocnić uszkodzone krzewy winorośli, zamieszczamy wewnątrz numeru.

Święto Patrona Zielonej Góry

19 maja o godzinie 18.00 w nowo budowanym kościele pod wezwaniem Św. Urbana I przy ulicy Braniborskiej 17 w Zielonej Górze została odprawiona msza święta odpustowa. W uroczystości Patrona miasta aktywny udział wzięli zielonogórscy winiarze. Nasi koledzy w winiarskich fartuchach czytali Słowo Boże i ofiarowali na ołtarzu plony swoich winnic.

Miejskie święta razem z winiarzami

Coraz więcej włodarzy lubuskich miast zaprasza na świąteczne festyny winiarzy. Od kilku lat Zielonogórskie Stowarzyszenie Winiarskie uczestniczy już w majowych Dniach Sulechowa. W tym roku, po raz pierwszy, wpłynęły zaproszenia na Dni Babimostu 4 czerwca oraz Dni Kargowej 25 czerwca. Nie zabraknie także stoisk winiarskich na Dniach Województwa, odbywających się tym razem w Łagowie Lubuskim od 30 czerwca do 3 lipca.

Prezydent RP podpisał nową ustawę winiarską

3 czerwca Prezydent RP Bronisław Komorowski podpisał nową ustawę winiarską. Korzystnie dla winiarzy zmiany Sejm przyjął 12 maja, po wprowadzeniu poprawek z inicjatywy lubuskiego senatora Stanisława Iwana. Polscy producenci win gronowych z upraw własnych będą mogli sprzedawać swoje wyroby bez konieczności rejestracji działalności gospodarczej, jeżeli ich roczna produkcja nie przekroczy ilości 100 hektolitrów. Ustawa wejdzie w życie po upływie 14 dni od daty ogłoszenia.

VI Konwent winiarzy

W dniach 18 i 19 czerwca w Zielonej Górze odbędzie się VI Konwent Polskich Winiarzy. Wszystkim uczestnikom Redakcja życzy miłego pobytu i owocnych obrad.



Toast za normalność. Zielonogórski senator Stanisław Iwan przez wiele lat wspierał polskich winiarzy i rozwój polskiego winiarstwa. Dzięki jego staraniom Sejm RP uchwalił nowelizację ustawy winiarskiej zgodną z postulatami naszego środowiska

Mirosław Kuleba

Mroźne tchnienie

Jeszcze mam przed oczami obraz czarnej śmierci, która nawiedziła nasze winnice. Najostrzejszy kontrast nie musi być opozycją czerni i bieli – ileż dojmującej żałości można było znaleźć w zwieszonych, szerniałych pędach latorośli, jeszcze wczoraj tryskających świeżymi odcieniami zieleni. Ledwo wyklute z omszałych pąków, pięły się w łagodne powietrze wiosny, wysuwając w sferę majowego słońca smukłe palce z różową opuszką. Brunatne szkielety pokryte łuszczącą się korą nagle wystrzeliły zielenią, a wiatr obsypywał winnicę płatkami odkwitających wiśni i miotał w szpalery żółte kłęby sosno-

wego pyłku. Aż owionął krzewy martwy oddech polarnej nocy.

Kroniki Zielonej Góry pełne są takich obrazów. Mamy udział w radościach wszystkich pokoleń tutejszych winiarzy i mamy udział w ich smutkach. Kłęska powraca nieuchronnie. Niczego nie można być pewnym. To, czy winnica wyda plon, jest zresztą najmniejszym zmartwieniem. Choroba kogoś najbliższego, nieszczęście, które rani do głębi, może nas spotkać każdego dnia.

Pytamy: dlaczego? Jaki sens w tym doświadczeniu?

„Niech będzie wola Twoja” – modlimy się wszak każdego dnia.

Nie przywiązuj się do tego, co przemija. To pierwsza nauka. I spójrz dzisiaj na twoją winnicę – czy nie stoi znów cała w zieleni? Zebrała wszystkie swoje siły, aby zdążyć. Życie jest silniejsze od śmierci, jest wieczne. To nauka druga. Innych każdy niech szuka sam dla siebie. Zresztą, winnica wcale nie jest dla tych badań potrzebna. Godzina, kiedy twoje wino zetnie mroźne tchnienie, jest już zapisana w księdze twojego życia.

A w niej – są też stronicie zapisane słońcem. Choćby ów niedawny dzień, kiedy Sejm przyjął poprawki do ustawy winiarskiej, o które nasze środowisko walczyło od kilku lat. Co prawda nadal legalna sprzedaż pierwszej butelki wina jest obwarowana biurokratycznymi przepisami niczym produkcja ciężkiej wody, ale może z pomocą świętego Urbana, patrona winiarzy i naszego miasta, Zielona Góra powita wreszcie gości Winobrania własnym winem.

Przemysław Karwowski • Marcin Moszkowicz

Ustawodawcza batalia o polskie wino

W dniu 12 maja 2011 roku Sejm RP opowiedział się za przyjęciem zmian w **Ustawie o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina**. Zmiany wprowadzone przez Senat poparły wszystkie kluby w Sejmie, co było ostatecznym dowodem zrozumienia sytuacji polskich winiarzy przez naszych parlamentarzystów. Droga do dokonania tych zmian była długa, żmudna i niejednokrotnie zniechęcająca do dalszej walki. Na szczęście w środowisku winiarskim znalazły się osoby, które z uporem przypominały urzędnikom i rządowi, że od wielu lat winiarze dążą do „normalności” w przepisach i traktowania polskich producentów wina z upraw własnych na równi z tymi w innych krajach Unii Europejskiej.

20 grudnia 2005 roku decyzją Rady Europy terytorium Polski uznano strefą „A” uprawy winorośli, co w praktyce oznaczało, że zostaliśmy zaliczeni do grupy państw członkowskich, w których prawo unijne zezwala na sprzedaż wina wyprodukowanego z winogron pochodzących z winnic krajowych. Jak głosił komunikat ministerstwa rolnictwa: „Wejście w życie rozporządzenia Rady nr 1493/99 umożliwi, już roku winiarskim 2006/2007, produkcję w Polsce wina zgodnie z przepisami o wspólnej organizacji rynku wina, co jest podstawowym warunkiem dopuszczenia wina do obrotu na terytorium UE”.

Jak wiemy, nic takiego nie nastąpiło. Dopiero w trzy lata później, w lipcu 2008 roku, w efekcie inicjatywy lubuskiego senatora **Stanisława Iwana** Sejm RP uchwalił zmiany w dotychczas obowiązujących przepisach, eliminujące obowiązek posiadania składu podatkowego i upraszczające wymogi techniczne. Przypomnijmy, że wtedy w naszym województwie zarejestrowało się w Agencji Rynku Rolnego 9 winnic. Już wiosną następnego roku wszyscy z rejestracji zrezygnowali – kiedy okazało się, że jako rolnicy nie wprowadzą swojego wina do sprzedaży, gdyż według stanowiska ministerstwa finansów mogą to tylko zrobić jedynie podmioty prowadzące działalność gospodarczą. Również przepisy ustawy o wychowaniu w trzeźwości i przeciwdziałaniu alkoholizmowi wykluczały możliwość uzyskania koncesji na sprzedaż wyrobów zawierających alkohol przez prowadzących działalność rolniczą. Niekorzystne były też obowiązujące przepisy podatkowe. Stało się jasne, że na przeszkodzie stoi więcej ustaw niż się dotąd wydawało.

Na początku 2009 roku członek Zielonogórskiego Stowarzyszenia Winiarskiego **Marcin Moszkowicz** przygotował na podstawie informacji uzyskanych od zarejestrowanych winiarzy, urzędów i ministerstw, **projekt kompleksowych zmian w ustawach**. Miał on na celu takie rozwiązania, aby polski rolnik-winiarz mógł bez zmiany swojego statusu wprowadzić wino do obrotu. Zmiany te przedstawiono między innymi na spotkaniu zorganizowanym przez Urząd Marszałkowski Województwa Lubuskiego w marcu 2009 roku. Wraz z poparciem krajowych środowisk winiarskich zostały już wtedy przekazane senatorowi Stanisławowi Iwanowi. Niestety, nie spotkały się z akceptacją ustawodawcy. Nadzieja powróciła do winiarzy jesienią 2009 roku, kiedy nadzwyczajna komisja sejmowa „Przyjazne Państwo” zajęła się ułatwieniem sprzedaży dla małych producentów destylatów. Posłowie proponowali zmiany w ustawach, które były barierą także dla winiarzy.

Od początku 2010 roku, dzięki poparciu senatora Stanisława Iwana przedstawiciel Zielonogórskiego Stowarzyszenia Winiarskiego **Przemysław Karwowski** – autor skonsultowanego ze środowiskiem winiarskim oficjalnego wniosku – mógł aktywnie uczestniczyć w posiedzeniach komisji. Dzięki temu w projekcie zmian ustawy o wychowaniu w trzeźwości i przeciwdziałaniu alkoholizmowi znalazły się **poprawki dotyczące ułatwień sprzedaży wina z upraw własnych dla rolników**. Co ważne, poprawki przeszły wstępną drogę konsultacji prawnych.

Kolejna ważna data to czerwiec 2010 roku, gdy poznaliśmy **rządowy projekt nowej ustawy winiarskiej**. O naszych wątpliwościach poinformowaliśmy Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, ale nie wzbudziło to żadnego zainteresowania. W styczniu bieżącego roku rząd wprowadził, po „konsultacjach” społecznych, **projekt ustawy o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina** pod obrady Sejmu. Zaskoczyło to całe środowisko winiarskie, któremu rządowy projekt w wielu punktach nie odpowiadał. Najwięcej kontrowersji wywołała zmiana całkowicie zamykająca drogę winiarzom-rolnikom do wyrobu i wprowadzenia wina z upraw własnych do obrotu. O tych planach poinformował nas poseł **Krzysztof Tołwiński**, który przesunął głosowanie nad ustawą na 4 lutego i zgłosił **przygotowane przez winiarzy poprawki**. Na skutek apelu wysłanego przed samą debatą przez Marcina Moszkowicza do wszystkich klubów poselskich, wielu posłów na sali sejmowej poparło te postulaty. Projekt został więc skierowany do Komisji Rolnictwa i Rozwoju Wsi, na której posiedzenie 21 lutego środowisko polskich winiarzy wysłało swoich emisariuszy. W Sejmie pojawili się: **Mariusz Chryk** (Małopolskie Forum Winne), **Wojciech Bosak** (Polski Instytut Winorośli i Wina), **Przemysław Karwowski** i **Marcin Moszkowicz** (Zielonogórskie Stowarzyszenie Winiarskie). Osoby te przygotowały na podstawie zarysu zmian z 2009 roku i nowych propozycji poprawki do projektu rządowego. Niestety, mimo naszych usilnych starań i obecności na posiedzeniach ani komisja, ani sejm 1 kwietnia w kolejnych czytaniach nie podzieliły zdania winiarzy o konieczności zmian i zachowaniu statusu rolnika.

Sprawą próbowaliśmy zainteresować wiele osób, między innymi dzięki **Pawłowi Kukizowi** udało się, na słynnym telewizyjnym „Drugim Śniadaniu Mistrzów”, poinformować o dyskryminacji polskich winiarzy premiera Donalda Tuska, który publicznie obiecał pomoc. Dodatkowo, nasze stowarzyszenie przy pomocy Urzędu Marszałkowskiego Województwa Lubuskiego zwołało 15 kwietnia w Zielonej Górze **Ogólnopolskie Forum Winiarskie**. W spotkaniu, oprócz przedstawicieli najbardziej liczących się stowarzyszeń winiarskich: Zielonogórskiego Stowarzyszenia Winiarskiego, Stowarzyszenia Winiarzy Podkarpacia, Małopolskiego Forum Winnego, Stowarzyszenia Śląskich Winiarzy oraz Tarnowskiego Bractwa Winiarskiego i dolnośląskiego regionu winiarskiego uczestniczyli również przedstawiciele senatora **Stanisława Iwana** i posła do parlamentu europejskiego **Artura Zasady**, departamentu Rozwoju Wsi i Środowiska Urzędu Marszałkowskiego oraz radny sejmiku województwa lubuskiego **Czesław Fiedorowicz**. Do



20 marca 2009 r., spotkanie w Urzędzie Marszałkowskim. Od lewej: Marian Dąbrowski, z-ca dyrektora OT ARR, senator Stanisław Iwan, Marek Żeromski, dyrektor Departamentu Rolnictwa, Środowiska i Rozwoju Wsi

Muzeum Wina, gdzie spotkali się winiarze, dotarł także Paweł Kukiz. Efektem spotkania był wspólny **projekt zmian**, jakie powinny być wprowadzone do ustawy winiarskiej, aby zrównać szanse polskiego producenta wina z winiarzami z innych krajów członkowskich Unii Europejskiej i kompleksowo rozwiązać problemy winiarza-rolnika na przyszłość. 20 kwietnia **Roman Grad**, **Przemysław Karwowski** i **Marcin Moszkowicz** przekazali senatorowi **Stanisławowi Iwanowi** w jego biurze ustalony i podpisany na Ogólnopolskim Forum projekt poprawek i wspólnie z obecnym na spotkaniu **Czesławem Fiedorowiczem** przedstawili jego najważniejsze punkty. Senator Iwan obiecał przeprowadzić konsultacje i negocjacje z przedstawicielami resortów w taki sposób, aby zachować jak najwięcej istotnych propozycji. Z tego powodu poprosił też o maksymalne rozwinięcie uzasadnienia projektu.

Proces legislacyjny tym razem odbył się sprawnie. Zgłoszone przez senatora Iwana poprawki spotkały się ze zrozumieniem na posiedzeniu Senatu w dniu 28 kwietnia i bardzo szybko wróciły do Sejmu, gdzie 12 maja wszystkie kluby poselskie je poparły. 3 czerwca ustawę podpisał Prezydent Rzeczypospolitej Polskiej Bronisław Komorowski.

Nowa ustawa winiarska oprócz poprawek wprowadza wiele zmian w stosunku do poprzedniej, jeszcze obowiązującej ustawy. Przede wszystkim umieszczono w niej zapisy odnoszące się do stosowania nowych przepisów unijnych dotyczących rynku wina. Najważniejszą zmianą dla wszystkich wyrabiających wino z upraw własnych jest to, że wyraźnie (w art. 3) oddziela się produkcję fermentowanych napojów winiarskich od wyrobu wina z winogron z upraw własnych. Dzięki temu, wytwarzających wino w taki sposób dotyczą przede wszystkim przepisy Unii Europejskiej, a nie nasze krajowe, często sprzeczne z prawem unijnym. Mimo tego, sama procedura rejestracji i wyrobu wina dalej jest mocno zbiurokratyzowana. Nie mniej jednak winiarze są pewni, że wprowadzone w Senacie zmiany, dotyczące wyrobu wina przez rolników, pozwolą wreszcie na rozwój polskiego winiarstwa. Choć jest jeszcze wiele innych niezyciowych przepisów, które wymagają poprawy, to te reformy są największymi udogodnieniami jakie dokonały się w tej branży w ciągu ostatnich 20 lat.

Poprawki zdefiniowały i praktycznie poszerzyły możliwość wyrobu wina przez rolników, wprowadzając w ustawie winiarskiej definicję producenta, a w ustawie o swobodzie działalności gospodarczej zwolnienie z konieczności zakładania działalności gospodarczej przez producentów będących rolnikami. Dotyczy to tylko tych producentów, którzy są rolnikami i wyrabiają mniej niż 100 hl wina rocznie (co odpowiada powierzchni uprawy

około 2 ha.) Dodatkowo poprawki uwzględniły postulat winiarzy i umożliwiają uzyskanie koncesji na sprzedaż detaliczną i spożycie wina w miejscu produkcji, co umożliwi rozwój takich inicjatyw jak Lubuski Szlak Wina i Miodu, Podkarpacki Szlak Winnic, Małopolska Ścieżka Winna czy Pogórzański Szlak Winny. Brak obowiązku zakładania firmy nie zwalnia winiarza-rolnika z konieczności płatności podatku akcyzowego i dochodowego, jak również kupna koncesji oraz kasy fiskalnej do ewidencji sprzedaży wina. Niemniej jednak sposób opodatkowania jest bardzo prosty i nie wymaga żmudnych procedur. Przepisy ustawy regulują także dokładnie terminy rejestracji, co bardzo ściśle określa kiedy i jak wino z upraw własnych będzie dostępne w sprzedaży. W związku z tym zwracamy uwagę, że dopiero wino wyprodukowane ze zbiorów po wejściu w życie ustawy będzie mogło być legalnie wprowadzone do obrotu przez rolników. Dlatego też na tegorocznym Winobranium w Zielonej Górze nie należy spodziewać się dużej ilości polskiego regionalnego wina. Jednocześnie przypominamy, iż zgodnie z obowiązującą ustawą producenci nie wpisani do ewidencji producentów i przedsiębiorców wyrabiających wino z winogron pozyskanych z upraw winorośli, położonych na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, powinni złożyć wniosek o taki wpis do dnia 30 czerwca tego roku, jeśli będą chcieli wyprodukować wino z własnych upraw ze zbiorów w 2011 roku.

Zielonogórcy winiarze pragną podziękować wszystkim, którzy uczestniczyli w pracach nad zmianami w przepisach i którzy



15 kwietnia 2011 r., Ogólnopolskie Forum Winiarskie, Muzeum Wina w Zielonej Górze. Od lewej: Marcin Moszkowicz, Paweł Kukiz, Mariusz Chryk

nam pomagali, wspierając nas dobrym słowem i radą. Imienne podziękowania należą się następującym osobom, dzięki którym zmiany te się dokonały: senatorowi **Stanisławowi Iwanowi** – za wielkie starania o uchwalenie poprawek i wieloletnie wspieranie winiarzy i polskiego winiarstwa, posłowi **Krzysztofowi Tołwińskiemu** – za pomoc przy procedowaniu poprawek ustawy, posłowi **Jerzemu Maternie** – za wsparcie na sali sejmowej i nagłaśnianie naszej sprawy, posłowi **Michałowi Wojtkiewiczowi** – za podjęcie naszej sprawy na forum Sejmu, radnemu sejmiku lubuskiego **Czesławowi Fiedorowiczowi** – za codzienne wsparcie winiarstwa i pomoc w nagłośnieniu naszej walki o zmianę przepisów, **Pawłowi Kukizowi** – za zwrócenie uwagi na nasz problem premierowi. Dziękujemy także wszystkim senatorom i posłom, którzy głosowali w interesie polskiego winiarstwa, a także wszystkim osobom, które poparły konieczne zmiany ustawowe. Ponadto chcieliśmy podziękować stowarzyszeniom winiarskim i ich władzom. Swój czas poświęcili i zasługują na szczególne uznanie **Mariusz Chryk**, **Wojciech Bosak**, **Piotr Jaskóła**, **Jacek Litwin** i **Jan Lubera**.

Miroslaw Kuleba

Wytwórnia winiaków Weinbrennerei Scharlachberg w Zielonej Górze

Wytwórnia winiaków Weinbrennerei Scharlachberg, dzisiaj producent alkoholi o światowej sławie, wpisała się w dzieje Zielonej Góry, gdzie posiadała swoją filię. Początki zakładu związane są z działającą w Bingen nad Renem pod koniec XIX wieku niewielką wytwórnią winiaków Cognacbrennerei Petsch. W 1898 roku właściciele tego zakładu nabyli posesję u stóp góry Rochusberg, której południowy stok, zwany od niepamiętnych czasów Scharlachberg, pokrywały winnice należące do najlepszych w okręgu winiarskim Rheinhessen. 3 sierpnia 1898 roku w Bingen nad Renem została założona wytwórnia winiaków Cognacbrennerei Scharlachberg GmbH, którą 17 września tego roku wpisano do rejestru handlowego. Jej pierwsza siedziba znajdowała się przy Schlossbergstrasse 37 w Bingen. Kapitał założycielski wyniósł 170 tysięcy marek. Nazwa nawiązywała do słynnych tarasowych winnic na stoku Scharlachberg, odczynny cenionego scharlachbergera.

Początkowo wytwórnia zatrudniała siedem osób: przedstawiciela handlowego, dwóch bednarzy, dwie dziewczyny do etykietowania butelek i dwóch uczniów.

Na przełomie XIX i XX wieku prężnie rozwijający się zakład przeniósł się do nowej siedziby – młyna Schmidt'sche Neumühle, zabudowań należących niegdyś do klasztoru benedyktynek Rupertsberg. Historia tego miejsca sięga wczesnego średniowiecza i związana jest z osobą Hildegardy z Bingen, jednej z najciekawszych postaci niemieckiego mistycyzmu. Autorka wizjonerskich dzieł z zakresu teologii, jak *Liber Scivias Domini*, etyki i medycyny naturalnej, twórcza oryginalnej kosmologii i kompozytorka cyklu pieśni kościelnych *Symphonia armonie celestium revelationum* (Symfonia harmonii niebiańskich objawień), uważana powszechnie za świętą, Hildegarda założyła tutaj około 1150 roku klasztor klauzurowy dla mniszek benedyktyńskich i została jego pierwszą opatką. W klasztornym skrypcorium powstały jej najważniejsze dzieła, zaliczane dzisiaj do kanonu medycyny ezoterycznej: *Causae et curae* oraz *Liber subtilitatum diversarum naturarum creaturarum*. Do dzisiaj w zabytkowych murach znajduje się destylarnia, rozlewnia i leżakownia wytwórni.

27 czerwca 1900 roku kwitnące przedsiębiorstwo powiększyło się o zielonogórską filię, Zweigniederlassung in Grünberg/Schlesien. Macierzysty zakład w Bingen kupił w naszym mieście wytwórnię winiaków Grünberger Cognac-Brennerei, należącą do kupca Richarda Leonharda. Działający wcześniej w branży wełnianej jako współwłaściciel czyszczalni wełny Moritz Leonhardt Scheerhaarhandlung przy ulicy Schertendorferstraße 52 (dzisiaj ul. Gen. Jana Henryka Dąbrowskiego), Richard Leonhard w 1893 roku uruchomił wytwórnię koniaków na miejscu dawnej winiarni Prausnitzza przy trakcie łążyckim (Lansitzer Straße 24-31, dzisiaj ul. Batorego 55). W ciągu niewielu lat ze skromnej firmy wyrósł spory zakład produkcyjny. W skład majątku wchodziły budynki tłoczni z leżakownią (*Preß- und Lagerhaus*), spedycji i destylarni, wiaty i budynki gospodarcze, dom mieszkalny z podwórzem i ogrodem oraz dom winiarski (*Gartenhaus*)¹. Trudno dzisiaj ustalić, które z tych budynków powstały jeszcze w czasach Prausnitzza, w pierwszych latach drugiej połowy XIX wieku.

Do rejestru największych firm zielonogórskich, sporządzonego w 1901 r., nowa wytwórnia została wniesiona jako Scharlachberg Cognacbrennerei². Zakład w Zielonej Górze stał się filią nadreńskiej wytwórni, co znalazło odzwierciedlenie w jej oficjalnej nazwie: Weinbrennerei Scharlachberg G.m.b.H. Bingen am Rhein,

¹ Gebäudebuch Bd 3, Nr 2317. APZG. UKZG, sygn. 137.

² Verzeichniss der in der Stadt Grünberg in/Schl. am 1. Februar 1901 vorhandenen Fabriken und sonstigen Großbetriebe. APZG. AmZG, sygn. 2587.



Zweigniederlassung Grünberg in Schlesien (inna forma: Weinbrennerei Scharlachberg G.m.b.H. Bingen a./Rh. Filiale Grünberg i./Schl.), chociaż wcześniej używano też, zwłaszcza na etykietach, nazwy równorzędnej: Cognac-Brennerei Scharlachberg G.m.b.H. Bingen a./Rh. und Grünberg i./Schl. Firma macierzysta uznała się za spadkobiercę wyróżnień zdobytych na wystawach i konkursach branżowych przez wyroby Grünberger Cognac-Brennerei Richard Leonhard, wśród których były medale z wystaw w Liverpoolu, Amsterdamie i Antwerpii w 1894 r. oraz w Berlinie w 1895 r. – umieszczono je na niektórych wzorach etykiet.

W okresie od 1909 roku, kiedy w Niemczech wprowadzono nowe ustawodawstwo w branży alkoholowej, do wybuchu I wojny światowej, nastąpiła konsolidacja przedsiębiorstwa i umocnienie jego pozycji na rynkach zbytu. W zielonogórskiej filii początkowo destylaty wytwarzano z surowca pozyskiwanego na miejscu. Od drobnych winiarzy skupowano winogrona, zatem wytwarzano również własne moszcze i wina³. Z czasem jednak rosnące rozmiary produkcji spowodowały konieczność przetwarzania win sprowadzanych z innych regionów Niemiec, a w końcu także win importowanych. Jak wyjaśniali właściciele zakładu: „Podczas gdy w minione lata używano do destylacji win krajowych, później musieliśmy w coraz większym zakresie przestawiać się na wina zagraniczne. Złe zbiory, spowodowane niesprzyjającą pogodą i przede wszystkim chorobami winorośli, w połączeniu z przepisami nowego prawa winiarskiego podniosły ceny niemieckich win na tak wysoki poziom, że ich przerób na brandy stał się nieopłacalny”⁴.

³ Trauben-Einkauf Cognacbrennerei Scharlachberg G.m.b.H. Beilage zum Grünberger Wochenblatt 1906, Nr 117.

⁴ Hugo Schmidt: Geschichte der Stadt Grünberg, Schles. 1922; Anhang III. Monographien von Grünberger Industrien, Handel und Gewerbe, s. 43-44.

W 1919 roku, stosując się do postanowień traktatu wersalskiego, w którym zastrzeżono nazwę „koniak” dla winiaków produkowanych wyłącznie we francuskim departamencie Charente, nazwę wytwórni zmieniono na Weinbrennerei Scharlachberg GmbH. Mimo iż zielonogórski zakład dysponował nowoczesną aparaturą destylacyjną, miejscowa produkcja zastała ograniczona do minimum, a nowy właściciel traktował pomieszczenia wytwórni jako magazyny i rozlewnię destylatów winnych i winiaków, produkowanych w macierzystej firmie nad Renem¹. W Zielonej Górze rozlewano na przykład najbardziej w Niemczech znaną markę firmy z Bingen – winiak „Meisterbrand Scharlachberg”, obecny na rynku do dzisiaj, „Scharlachberg Meister-Liqueur”, a także całą paletę innych produktów. Dzięki dogodnemu położeniu swojej filii i niskim kosztom transportu firma Scharlachberg mogła z powodzeniem konkurować na rynkach wschodnich Niemiec. W 1921 roku przeprowadzono gruntowną przebudowę budynków dawnej tłoczni i leżakowni Leonhardta. Zapewne z tego czasu pochodzi stalowa konstrukcja nośna tych hal. Wszystkie budynki otrzymały jednolity wystrój architektoniczny z surowej cegły (*Rohbau*): okna zamknięte łukiem odcinkowym i skromne ceglane gzymsy. Przybywających od strony miasta witał duży sztyld wytwórni, umieszczony na murze wysokiego budynku mieszkalno-biurowego. Mieściły się w nim biura zarządu zakładu i mieszkanie dyrektora. Do kamienicy przylegał budynek destylarni, która – według krótkiej monografii zakładu zamieszczonej w historii miasta Hugo Schmidta – była „właściwą duszą zakładu”. Wyposażona w najnowocześniejszy aparat odpędowy, produkowała własne destylaty „przerabiając wytlócone wina dzień i noc przez niemal cały rok”. Przy destylarni znajdowała się brama wjazdowa na podwórze wytwórni, a za nią ciągnęła się wzdłuż ulicy długa ściana hali, doświetlonej dziewięcioma dużymi oknami. W głębi posesji wybudowano kolejne dwie hale magazynowe. Jedna z nich służyła jako skład wolnocłowy, w którym pod urzędową kontrolą i zamknięciem destylaty były leżakowane i odpowiednio pielęgnowane. W latach 20. firma znajdowała się w rękach Wilhelma Petzscha – związanego jeszcze z dawną wytwórnią Cognacbrennerei Petzsch – i Georga Krose z Bingen, zaś dyrektorem zielonogórskiej filii był Georg Rinke².

W roku 1921 powstały dwa zewnętrzne oddziały firmy, służące głównie do celów magazynowych, ale prowadzące też, podobnie jak wytwórnia w Zielonej Górze, własną produkcję: w Hamburgu, gdzie wytwarzany był głównie rum, oraz w Saarbrücken (Saarland). Ten drugi przeniesiono w 1924 roku do Dudweiler w kraju Saary, gdzie powstała filia wytwórni (*Zweigniederlassung*), dysponująca jednym aparatem odpędowym do produkcji surówki gorzelnianej (*Rohbrandblase*) i jednym aparatem pozwalającym uzyskać spirytus koniakowy (*Feinbrandblase*). W nowej filii wytwarzano taki sam asortyment produktów co w zakładzie macierzystym w Bingen – co pozwala przyjąć, że analogiczny status posiadała również filia w Zielonej Górze.

Wyroby firmy zdobyły już sobie w tym czasie uznanie na rynku niemieckim, a produkcja stale wzrastała. 1 czerwca 1920 roku zarejestrowano urzędowo markę „Scharlachberg Meisterbrand”, która stała się głównym produktem domu, obecnym na rynku do dzisiaj. Oprócz sztandarowego winiaku „Scharlachberg Meisterbrand – Alter Weinbrand” wytwarzano w tym czasie całą paletę rozmaitych alkoholi w różnych klasach cenowych, m.in. winiaki „Altmeister – Alter Weinbrand”, „Scharlachberg Cabinet”, „Scharlachberg Gold”, „Scharlachberg Gutedel” czy



„Scharlachberg Traubenbrand”, likier ziołowy „Scharlachberg Meisterlikör”, różne rodzaje rumu.

Po przekształceniu w spółkę akcyjną wytwórnia nosiła nazwę Weinbrennerei Scharlachberg Aktien-Gesellschaft, Bingen am Rhein, a w 1937 roku zmieniono jej status na spółkę komandytową Weinbrennerei Scharlachberg Kommanditgesellschaft. W 1939 r. właścicielem zakładu stała się spółka Weinbrennerei Scharlachberg, Sturm & Co. Możliwe, iż współwłaścicielem został wtedy Robert Sturm, posiadacz firmy Spirituosen-Grosshandlung Weinhandlung Fruchtsaftpresserei Grünberg i/Schl. przy dzisiejszej ulicy Jaskółczej (An der Lattwiese 14/15)³, jednakże brak danych dla potwierdzenia tej hipotezy. Od września 1939 roku do końca II wojny światowej wytwórnia dostarczała swoją produkcję niemal wyłącznie na potrzeby armii niemieckiej. Zajęcie Zielonej Góry przez armię sowiecką 14 lutego 1945 roku oznaczało utratę zielonogórskiej filii zakładów, która została przejęta przez państwo polskie. Po wojnie Weinbrennerei Scharlachberg Sturm & Co., Bingen am Rhein wznowiła produkcję pod kierownictwem dr. Waltera Asbacha. Jeszcze w latach 70. XX wieku utrzymywała się pod dawną nazwą, dzisiaj już zmienioną na Weinbrennerei Scharlachberg Nachfolger geg. 1898 GmbH, a jej zarząd przeniesiono do Wiesbaden. Wielokrotnie zmieniała się struktura właścicielska firmy; od października 2004 roku jej właścicielem jest wielki koncern branży spirytusowej Henkell & Co. Sektkellerei KG.

Zielonogórska filia wytwórni została w 1945 roku włączona do przedsiębiorstwa Gorzelnia Koniaków i Wytwórnie Wódek Gatunkowych Państwowego Monopoliu Spirytusowego w Zielonej Górze, utworzonego przez poznańską delegaturę Państwowego Monopoliu Spirytusowego. W skład holdingu miało wejść kilka przejętych w mieście zakładów branży spirytusowej, m.in. dawne wytwórnie Albert Buchholz, Heinrich Raetsch, Otto Mülsch i Grünberger Spritfabrik. Dawna wytwórnia winiaków Weinbrennerei Scharlachberg przy ulicy Batorego została początkowo przekazana przez pełnomocnika rządu inż. K. Paszyńskiego prywatnemu przedsiębiorcy Stanisławowi Grzybowskiemu. Delegatura Dyrekcji Państwowego Monopoliu Spirytusowego w Poznaniu zajęła obiekt w sierpniu 1945 r., przekazując go w tymczasowy zarząd Grzybowskiemu, który nadal prowadził w nim produkcję soków i przetworów owocowych. Mieszkał z rodziną na terenie zakładu jeszcze w 1946 r., a po usunięciu uruchomił wraz z Cepakiem wytwórnię win przy ul. Ceglanej 2 (dawny zakład August Litzke). W obiektach przy ulicy Batorego PMS urządził referat transportowy dla obsługi dwóch oddziałów produkcyjnych przy ulicach Jedności (dawny Buchholz) i Bolesława Chrobrego (dawny Raetsch), a także magazyn surówki, sprowadzanej z gorzeln rolniczych. W tym celu kupiono 150 żelaznych beczek na spirytus i rektyfikat. W związku z utworzeniem nowego województwa zielonogórskiego w 1950 r. obiekt przy ulicy Batorego przekazano na potrzeby Wojewódzkiego Urzędu Bezpieczeństwa Publicznego. Przez wiele lat mieścił się w nim Zamiejscowy Zespół Archiwalny Komendy Wojewódzkiej Milicji Obywatelskiej i garaże samochodów operacyjnych. Dzisiaj nieruchomość stanowi własność Komendy Miejskiej Policji.

¹ Zbigniew Bujkiewicz: Krajobraz materialny i społeczny Zielonej Góry od końca XVIII do połowy XX wieku. Przestrzeń – ludność – gospodarka. Zielona Góra: Archiwum Państwowe 2003.

² H. Schmidt, ibidem.

³ Grundsteuer Mutterrolle, 9 Bd, Nr 3704. APZG. UKZG, sygn. 76.

Wyroby wytwórni winiaków Weinbrennerei Scharlachberg

Alter Weinbrand-Cognac – marka winiaku produkowanego do czasu zakończenia I wojny światowej przez wytwórnię Cognacbrennerei Scharlachberg G.m.b.H. Bingen a/Rh. Grünberg i/Schl. z czystego destylatu winnego, o czym informował napis na etykiecie: „garantirt rein” („gwarantowana czystość”). W przeciwieństwie do wyrobów kupażowanych z destylatów winnych i rektyfikatu np. zbożowego bądź w tańszych wariantach ziemniaczanego i melasowego, oznaczanych jako „Weinbrand-Verschnitt”, winiaki z czystego destylatu winnego mogły być oferowane jako „Weinbrand-Cognac”, czyli wyrób równoważny koniakom francuskim, bądź też jako „koniaki lecznicze”, „Medicinal Cognac”.



Alter Cognac-Verschnitt – marka winiaku produkowanego do czasu zakończenia I wojny światowej przez wytwórnię Cognacbrennerei Scharlachberg G.m.b.H. Bingen a/Rh. Grünberg i/Schl. z destylatu winnego i rektyfikatu.



Cognac Scharlachberg Marke Auslese – wysokiej jakości winiak produkowany do czasu zakończenia I wojny światowej przez wytwórnię Cognacbrennerei Scharlachberg G.m.b.H. Bingen a/Rh. Grünberg i/Schl. Nazwa „Auslese” mówiła o tym, że surowcem do sporządzenia destylatu posłużyły wybrane wina dobrej jakości.
Cognac Scharlachberg Marke Cabinet – najwyższej jakości winiak produkowany do czasu zakończenia I wojny światowej przez wytwórnię Cognacbrennerei Scharlachberg G.m.b.H. Bingen

a/Rh. Grünberg i/Schl. Na etykietach widniała nazwa wytwórni Cognacbrennerei Scharlachberg G.m.b.H. Bingen a. Rh. Grünberg i. Schles. oraz ówczesny znak towarowy firmy, przedstawiający złoto-czerwony kartusz herbowy z monogramem CSB i żaglowcem, ozdobiony hełmem rycerskim z trzema pawimi piórami. Około 1918 r. winiak Scharlachberg Cabinet oferowany był po najwyższej wśród wyrobów firmy cenie 5,75 niemieckich marek za butelkę $\frac{3}{4}$ litra.



Scharlachberg Cabinet Deutscher Weinbrand – luksusowa marka winiaku produkowanego w latach 20. XX w. z destylatu winnego przez firmę Weinbrennerei Scharlachberg z Bingen i sprzedawanego na wschodnich obszarach Niemiec przez zielonogórską filię tej wytwórni. Winiak Scharlachberg Cabinet oferowany był po najwyższej wśród wyrobów firmy cenie 9,25 RM za litrową butelkę (ok. 1930 r.), podczas gdy wysokiej jakości winiak Scharlachberg Meisterbrand kosztował wtedy 5,75 RM.

Cognac Scharlachberg – markowy winiak produkowany do czasu zakończenia I wojny światowej przez wytwórnię Cognacbrennerei Scharlachberg G.m.b.H. Bingen a/Rh. Grünberg i/Schl. Oferowano pięć gatunków tej marki, różniących się jakością, wiekiem i ceną: zwykły winiak w cenie 1,80 marki za butelkę $\frac{3}{4}$ litra; jednogwiazdkowy w cenie 2 Mk, dwugwiazdkowy po 2,50 Mk; trzygwiazdkowy po 2,75 Mk oraz czterogwiazdkowy w cenie 3 Mk.



Cognac-Verschnitt – marka winiaku produkowanego do czasu zakończenia I wojny światowej przez wytwórnię Cognacbrennerei Scharlachberg G.m.b.H. Bingen a/Rh. Grünberg i/Schl. W odróżnieniu od szlachetniejszych i droższych gatunków winiaków, wytwarzanych wyłącznie z destylatu winnego, tzw. Cognac-Verschnitt bądź zamiennie Weinbrand-Verschnitt zestawiany był głównie z rozcieńzonego do mocy konsumpcyjnej (32-38 % alkoholu) rektyfikatu, uzupełnionego pewną ilością destylatu i zwykle sztucznie aromatyzowanego oraz barwionego. Napis na etykiecie miał jednak stwarzać wrażenie, iż nabywca tej oczywistej „podróbki” winiaku ma do czynienia ze szlachetnym trunkiem: „Wyprodukowany z najlepszych destylatów i kupażowany według charenteńskich tradycji”.



Scharlachberg Dreistern Deutscher Weinbrand Verschnitt – marka winiaku o zawartości alkoholu 38%, produkowanego w latach 30. – 40. XX w. ze spirytusu rektyfikowanego z dodatkiem destylatu winnego przez firmę Weinbrennerei Scharlachberg z Bingen i rozlewane go przez zielonogórską filię tej wytwórni. Winiak sprzedawany był w litrowych butelkach w cenie 2,70 RM za butelkę (rachunek z 1940 r.). Niska cena w porównaniu ze szlachetniejszymi wyrobami firmy Scharlachberg świadczy o niewielkiej zawartości destylatu winnego w recepturze trunku.

Scharlachberg Extra Deutscher Weinbrand – marka winiaku o zawartości alkoholu 38%, produkowanego w latach 30. XX w. z destylatu winnego przez firmę Weinbrennerei Scharlachberg z Bingen i rozlewane go przez zielonogórską filię tej wytwórni. Winiak sprzedawany był w litrowych butelkach po stosunkowo przystępnej cenie 3,15 RM (rachunek z 1933 r.) za litr.



Feinster Jamaica-Rum – marka rumu produkowanego do czasu zakończenia I wojny światowej przez wytwórnię Cognacbrennerei Scharlachberg G.m.b.H.

Bingen a/Rh. Grünberg i/Schl. z oryginalnego rumu importowanego z Jamajki.

Feinster Jamaica-Rum Verschnitt – marka rumu produkowanego do czasu zakończenia I wojny światowej przez wytwórnię Cognacbrennerei Scharlachberg G.m.b.H. Bingen a/Rh. Grünberg i/Schl. ze spirytusu rektyfikowanego z dodatkiem oryginalnego rumu importowanego z Jamajki. Współcześnie zakłady Weinbrennerei Scharlachberg Nachfolger gegr. 1898 GmbH wytwarzają podobnej klasy Scharlachberg Jamaica Rum Verschnitt – napój alkoholowy o mocy 40%, produkowany z rektyfikatu z dodatkiem oryginalnego rumu.



Feinster Medicinal Cognac – marka winiaku produkowanego do czasu zakończenia I wojny światowej przez wytwórnię Cognacbrennerei Scharlachberg G.m.b.H. Bingen a/Rh. Grünberg i/Schl. z czystego destylatu winnego. Zgodnie z ówczesnym ustawodawstwem winiaki wytwarzane wyłącznie z destylatu winnego, bez dodatku rozcieńzonego rektyfikatu zbożowego czy ziemniaczanego, oznaczano terminem „Medicinal”. Cena trunku – 3,75 niemieckiej marki za butelkę ¾ litra – była pośrednia między najtańszymi gatunkami winiaków formy Scharlachberg, kosztującymi poniżej 2 marek, a najdroższym winiakiem Cabinet (5,75 Mk).



Scharlachberg Gold Deutscher Weinbrand – marka winiaku o zawartości alkoholu 38%, produkowanego od lat 20. XX w. z destylatu winnego przez firmę Weinbrennerei Scharlachberg z Bingen i rozlewanego przez zielonogórską filię tej wytwórni. Winiak sprzedawany był w litrowych i półlitrowych butelkach po wysokiej cenie 4 RM (rachunek z 1924 r.), 4,50 RM (rachunek z 1927 r.), a nawet 5,25 RM (rachunek z 1928 r.) za litr.

Scharlachberg Gutedel Deutscher Weinbrand – marka winiaku o zawartości alkoholu 38%, produkowanego od lat 20. XX w. z destylatu winnego przez firmę Weinbrennerei Scharlachberg z Bingen i rozlewanego przez zielonogórską filię tej wytwórni. Winiak sprzedawany był w półlitrowych butelkach po cenie 2,60 RM (rachunek z 1931 r.) za butelkę.

Marke Krone Cognac-Verschnitt – marka winiaku produkowanego do czasu zakończenia I wojny światowej przez wytwórnię Cognacbrennerei Scharlachberg G.m.b.H. Bingen a/ Rh. Grünberg i/Schl. z destylatu winnego i rektyfikatu, o czym zgodnie z ówczesnym ustawodawstwem informował napis na etykiecie: „Zawartością tej butelki jest winiak wyprodukowany z najlepszych destylatów winnych” („Der Inhalt dieser Flasche ist ein aus feinstem Weindestillat hergestellter Cognac-Verschnitt”).



tego czasu „Scharlachberg Meisterbrand – Alter Weinbrand”, winiak określany jako stary, utrzymuje się na rynku aż do dzisiaj.

Scharlachberg Meisterbrand Deutscher Weinbrand – marka winiaku produkowanego od lat 20. XX w. z destylatu winnego przez firmę Weinbrennerei Scharlachberg z Bingen i rozlewanego także przez zielonogórską filię tej wytwórni. Markę „Meisterbrand”, główny produkt wytwórni, zarejestrowano urzędowo 1 czerwca 1920 r. Od



Początkowo zawierał 38% alkoholu, dzisiaj 36%. Produkowany wyłącznie z destylatu winnego trunk odznacza się charakterystycznym bukietem, uzyskiwanym dzięki destylacji ze starannie wybranych win pochodzących głównie z francuskiego regionu Charente, a następnie leżakowaniu w dębowych beczkach. Proces destylacji jest dwuetapowy. Najpierw wino powoli ogrzewane jest do temperatury 78° C, w której przebiega właściwy odpęd. Otrzymaną w ten sposób surówkę gorzelnianą (*Rohbrand*) poddaje się powtórnej destylacji, podczas której wydziela się frakcje przedgonu (*Vorlauf*), frakcję główną (właściwy destylat, *Mittellauf*) i pogon (*Nachlauf*). Winiak powstaje tylko z frakcji środkowej, natomiast pozostałe dodawane są do kolejnej destylacji surówki. Łagodny smak uzyskuje winiak w procesie leżakowania i dojrzewania, który przebiega w niedużych beczkach o pojemności średnio 300 litrów, wyprodukowanych z dębów rosnących we francuskim regionie Limousin. Dawniej destylaty dojrzewały w nich z reguły dwa lata, obecnie sześć miesięcy. Podczas leżakowania trunk nasycy się charakterystycznymi substancjami zapachowymi i smakowymi dębowego drewna, nabiera też barwy ciemnego złota. Jednocześnie wskutek kontaktu z powietrzem traci pewną ilość alkoholu i objętości. Ową część trunku, która znika w procesie dojrzewania, nazywa się „napojem aniołów”, a „Scharlachberg Meisterbrand” reklamowany jest jako winiak wytwarzany dla ludzi i aniołów; podobno „anioły znad Bingen za żadną cenę nie chcą zamienić się swoim niebem z aniołami znad regionu Cognac”. Przed 1945 rokiem winiak „Scharlachberg Meisterbrand” sprzedawany był w litrowych i półlitrowych butelkach po wysokiej cenie 5 RM (rachunek z 1927 r.) 5,75 RM (reklama z 1930 r.) a nawet 6 RM za litr (rachunek z 1931 r.).



Scharlachberg Meister-Liqueur – marka likieru firmy Weinbrennerei Scharlachberg z Bingen nad Renem, rozlewane go w pierwszych dziesięcioleciach XX wieku w jej zielonogórskiej filii przy ulicy Batorego 55 (Scharlachberg Cognacbrennerei G.m.b.H. Bingen am Rhein und Grünberg in Schlesien). Scharlachberg Meisterlikör był (i nadal pozostaje) łagodnie korzennym likierem benedyktyńskim o mocy 35° alkoholu, produkowanym według tradycyjnej receptury z destylatu winnego i wyciągu z ziół.

Cognac Scharlachberg von Kennern bevorzugt!		
Preise der Originalabfüllungen:		
Cognac M	Per Fl. 4 1/2 Lit.	Per Fl. 6 1/2 Lit.
•	1,80	2,10
• •	2,50	2,85
• • •	2,75	3,15
• • • •	3,00	3,45
• Medicinal	3,75	4,20
• Monopol	4,50	5,10
• Cabinet	5,75	6,45

Die Weinstillate der Cognacbrennerei Scharlachberg werden in deren Brennereien zu Bingen a. Rh. und Grünberg i. Schles. aus selbstgezeilerten deutschen Weinen, sowie aus Charentweinen edelster Lagen gebrannt. Die Cognacs sind mild, reinlich und von feinstem Bouquet; sie sind nach der in der Charente üblichen Methode hergestellt und die billigeren Marken der Probierte entsprechend verstrichen.

In Originalabfüllungen zu haben bei:

nerie Scharlachberg G.m.b.H. Bingen a/Rh. Grünberg i/Schl. z czystego destylatu winnego. Na etykiecie winiaku widniał, obok innych wyróżnień, medal honorowy berlińskiej wystawy przemysłu spożywczego w 1895 roku. Ponieważ firma Cognacbrennerei

Scharlachberg G.m.b.H. jeszcze wtedy nie istniała, najprawdopodobniej medal został przyznany za wyroby zielonogórskiej wytwórni winiaków Richarda Leonhardta, którą firma z Bingen kupiła w 1900 roku, nabywając tym samym prawa do eksploataowania jej wcześniejszych sukcesów branżowych.



Scharlachberg Silber Deutscher Weinbrand – marka winiaku o zawartości alkoholu 38%, produkowanego od lat 20. XX w. z destylatu winnego przez firmę Weinbrennerei Scharlachberg z Bingen i rozlewane go przez zielonogórską filię tej wytwórni. Winiak sprzedawany był w litrowych i półlitrowych butelkach po cenie 4,35 RM (rachunek z 1931 r.) za litr.

Scharlachberg Traubenbrand Weinbrand – marka popularnego winiaku produkowanego w latach 30. przez firmę Weinbrennerei Scharlachberg z Bingen i sprzedawane go na wschodnich obszarach Niemiec przez zielonogórską filię tej wytwórni. Winiak oferowany był po niższej niż szlachetniejsze wyroby firmy cenie 4,50 RM za litrową butelkę (ok. 1930 r.)

Weinbrand-Cognac – marka winiaku produkowanego do czasu zakończenia I wojny światowej przez wytwórnię Cognacbrennerei Scharlachberg G.m.b.H. Bingen a/Rh. Grünberg i/Schl. z czystego destylatu winnego, o czym informował napis na etykiecie: „Reinheit verbürgt” („czystość gwarantowana”).



Etykiety i dokumenty archiwalne: zbiory prywatne, Krzysztof Nawrot, Berlin.

Miroslaw Kuleba

Weinbrennerei Scharlachberg in Zielona Góra



Die Weinbrennerei Scharlachberg, heute Spirituosenproduzent von Weltruf, fügt sich in die Geschichte der Stadt Zielona Góra ein, wo sie eine Zweigniederlassung hatte. Die Anfänge des Betriebes sind mit der in Bingen am Rhein Ende des 19. Jh. gegründeten kleinen Cognacbrennerei Petzsch verbunden. 1898 erwarben die Eigentümer dieses Betriebes ein Grundstück am Fuße des Rochusberges, dessen südlicher Abhang seit eh und je Scharlachberg genannt wurde. Dieser zählte schon immer zu den besten Weinbergen im Weinbaugebiet Rheinhessen. Am 3. August 1898 wurde in Bingen am Rhein die Cognacbrennerei Scharlachberg GmbH gegründet, die am 17. September jenes Jahres ins Handelsregister eingetragen wurde. Ihr erster Sitz befand sich in Bingen in der Schlossbergstrasse 37. Das Stammkapital betrug 170 Tausend Mark. Der Name ist auf berühmte Weinterrassen am Abhang Scharlachberg zurück zu führen – der Heimat des geschätzten Scharlachberger. Der Produktionsbetrieb stellte anfänglich sieben Personen ein: einen Handelsvertreter, zwei Böttcher, zwei junge Frauen zur Etikettierung der Flaschen und zwei Lehrlinge.

Um die Wende des 19./20. Jh. wurde der sich dynamisch entwickelnde Gewerbebetrieb in den neuen Sitz Schmidtsche Neumühle verlegt, in Gebäude, die einst zu dem Benediktinerinnenkloster Rupertsberg gehörten. Die Geschichte dieses Ortes reicht bis in das Mittelalter zurück und ist mit der Person Hildegard von Bingen verbunden, einer der interessantesten Vertreterinnen des deutschen Mystizismus. Die Autorin visionärer Werke aus dem Gebiet der Theologie, wie *Liber Scivias Domini* (Wisse die Wege des Herrn), der Ethik und Naturmedizin, Autorin einer originellen Kosmologie sowie Komponistin einer Reihe kirchlicher Lieder wie *Symphonia armonie celestium revelationum* (Symphonie der Harmonie der himmlischen Erscheinungen), allgemein für eine Heilige gehalten, gründete dort um 1150 ein Klausurkloster für Benediktinerinnen und wurde dessen erste Äbtissin. In der Klosterschreibstube entstanden ihre wichtigsten Werke, die heute zum Kanon der esoterischen Naturheilkunde zählen: *Causae et curae* und *Liber subtilitatum diversarum naturarum creaturarum*. Bis heute sind in den historischen Mauern das Brennhaus, das Abfüllhaus und der Lagerkeller des Gewerbebetriebes erhalten geblieben.

Am 27. Juni 1900 vergrößerte sich der florierende Betrieb durch Gründung einer Zweigniederlassung in Grünberg/Schlesien. Der Mutterbetrieb in Bingen kaufte in unserer Stadt die Grünberger

Cognac-Brennerei, die dem Kaufmann Richard Leonhardt gehörte. Der früher in der Moritz Leonhardt Scheerhaarhandlung in der Schertendorferstrasse 52 (heute Gen.-Jana-Henryka-Dąbrowskiego-Straße) als Miteigentümer tätige Richard Leonhardt nahm 1893 an der Stelle des früheren Weinkellers Prausnitz' in der Lansitzer Straße 24-31 (heute Batorego-Str. 55) die Cognac-Brennerei in Betrieb. Im Laufe nur weniger Jahre entwickelte sich die bescheidene Firma zu einem recht großen Produktionsbetrieb. Seine Vermögensbestandteile bildeten das Press- und Lagerhaus, Überdachungen und Wirtschaftsgebäude, ein Wohnhaus mit Hof und Garten sowie ein Gartenhaus. Heute ist es schwer festzulegen, welche dieser Gebäude noch zu Lebzeiten Prausnitz', also in den ersten Jahren der zweiten Hälfte des 19. Jh., entstanden sind.

In das 1901 erstellte Verzeichnis der größten Firmen in Grünberg wurde der neue Produktionsbetrieb unter dem Namen Scharlachberg Cognacbrennerei eingetragen. Der Betrieb in Grünberg wurde zur Zweigniederlassung des am Rhein gelegenen Betriebes, was seine Widerspiegelung im offiziellen Namen fand: Weinbrennerei Scharlachberg G.m.b.H. Bingen am Rhein, Zweigniederlassung Grünberg in Schlesien (eine andere Bezeichnung: Weinbrennerei Scharlachberg G.m.b.H. Bingen a./Rh. Filiale Grünberg i./Schl.), obwohl früher, vor allem auf Etiketten eine gleichrangige Bezeichnung im Gebrauch war: Cognac-Brennerei Scharlachberg G.m.b.H. Bingen a./Rh. und Grünberg i./Schl. Die Mutterfirma hat sich für Erben der Auszeichnungen erklärt, die Produkte der Grünberger Cognac-Brennerei Richard Leonhardt auf Ausstellungen und in Wettbewerben in dieser Branche erhalten haben. Dazu zählen Medaillen von Ausstellungen aus dem Jahr 1894 in Liverpool, Amsterdam und Antwerpen wie auch 1895 in Berlin – sie wurden auf manchen Etikettenmustern angebracht.

Im Zeitraum von 1909, als im Deutschen Reich eine neue Gesetzgebung in der Alkoholbranche eingeführt wurde, bis zum Ausbruch des 1. Weltkrieges kam es zur Konsolidierung des Unternehmens und zur Festigung seiner Position auf den Absatzmärkten. In der Grünberger Zweigniederlassung wurden Destillate anfänglich aus dem vor Ort gewonnenen Rohstoff erzeugt. Trauben wurden von kleinen Winzern eingekauft, so dass auch eigene Moste und



Reklamemarke, vor 1918



Reklame, 1928

Weine erzeugt wurden. Mit der Zeit trugen jedoch die wachsenden Produktionskapazitäten dazu bei, dass Weine, die aus anderen Regionen Deutschlands eingeführt wurden, hier verarbeitet wurden, schließlich auch importierte Weine. Die Eigentümer des Betriebes: „Während in den vergangenen Jahren zur Destillation inländische Weine gebraucht wurden, so mussten wir uns später im immer größeren Umfang auf ausländische Weine umstellen. Schlechtere Erträge, die ungünstiges Wetter und vor allem Weintraubenkrankheiten verursacht haben, in Verbindung mit Vorschriften des neuen Weingesetzes erhöhten die Preise der deutschen Weine auf ein so hohes Niveau, dass ihre Verarbeitung zu Weinbrand sich nicht mehr lohnte“.

1919, infolge des Versailler Vertrages, in dem der Name „Cognac“ ausschließlich für Branntweine aus dem französischen Departement Charente vorbehalten war, wurde der Name des Betriebes in Weinbrennerei Scharlachberg GmbH geändert. Obwohl der Grünberger Betrieb über eine moderne Destillationsapparatur verfügte, wurde die örtliche Produktion auf ein Minimum eingeschränkt und der neue Besitzer entschied, dass die Räume des Betriebes als Lager- und Abfüllhaus für Weindestillate und Weinbrand, die in der Mutterfirma am Rhein hergestellt wurden, genutzt werden. In Grünberg wurden beispielsweise die in Deutschland bekannteste Firmenmarke aus Bingen – der bis heute auf dem Markt erhältliche Weinbrand „Meisterbrand Scharlachberg“ – abgefüllt, „Scharlachberg Meister-Liqueur“, sowie eine ganze Palette anderer Produkte. Dank der günstigen Lage ihrer Zweigniederlassung und niedriger Transportkosten konnte die Firma Scharlachberg auf ostdeutschen Märkten erfolgreich bestehen. 1921 wurde ein grundsätzlicher Umbau der Gebäude des ehemaligen Presshauses und des Lagerkellers Leonhardts vorgenommen. Aus dieser Zeit stammt wohl die Tragkonstruktion dieser Hallen aus Stahl. Alle Gebäude erhielten eine einheitliche architektonische Ausstattung (Rohbau): Fenster mit Segmentbogen und bescheidene Gesimse aus Ziegel. Die von der Stadtseite Ankommenden begrüßte ein großes Schild der Brennerei,

das an der Mauer eines hohen Wohnbürogebäudes befestigt war. Darin befanden sich Büroräume der Betriebsverwaltung und die Wohnung des Direktors. Dem gemauerten Wohnhaus lag das Brennhaus an, das – nach einer kurzen Monographie des Betriebes aus der Stadtgeschichte von Hugo Schmidt – „die eigentliche Seele des Betriebes“ war. Mit Hilfe von modernsten Anlagen wurden dort eigene Destillate erzeugt, indem „gepresste Weine Tag und Nacht fast ein ganzes Jahr lang verarbeitet wurden“. Hinter dem Brennhaus befand sich ein Einfahrtstor auf den Hof und dahinter erstreckte sich längs der Straße eine lange Wand der Halle, in die neun große Fenster zusätzliches Licht hinlieferten. Im Hintergrund des Grundstücks wurden zwei weitere Lagerhallen gebaut. Eine von ihnen diente als Freizolllager, in dem unter amtlicher Kontrolle und Verschluss Destillate lagerten und entsprechend gepflegt wurden. In den 20er Jahren befand sich die Firma in den Händen von Wilhelm Petzsch, der noch mit der alten Brennerei Cognacbrennerei Petzsch – und Georg Krose aus Bingen verbunden war. Direktor der Grünberger Filiale war Georg Rinke.

Im Jahr 1921 entstanden zwei Außenstellen der Firma, die hauptsächlich Lagerzwecken dienten, die jedoch auch wie die Brennerei in Grünberg selbst produzierten: in Hamburg, wo vor allem Rum hergestellt wurde, und in Saarbrücken (Saarland). Die zweite wurde 1924 nach Dudweiler im Saarland verlegt, wo eine Zweigniederlassung der Weinbrennerei entstand, die über die einzige Destillationsanlage zur Produktion von Rohbrandblase und über die einzige Anlage zur Gewinnung von Feinbrandblase verfügte. In der neuen Zweigniederlassung wurde dasselbe Sortiment von Produkten angeboten wie in dem Mutterbetrieb in Bingen, was anzunehmen erlaubt, dass auch die Zweigniederlassung in Grünberg einen ähnlichen Status hatte.

Die Erzeugnisse der Firma erfreuten sich in dieser Zeit auf dem deutschen Markt guten Rufs und die Produktion stieg ständig. Am 1. Juni 1920 wurde die Marke „Scharlachberg Meisterbrand“ amtlich registriert, sie wurde zum Hauptprodukt des Hauses, das bis heute auf dem Markt präsent ist. Außer dem Standardprodukt „Scharlachberg Meisterbrand – Alter Weinbrand“ wurde in dieser Zeit eine ganze Palette verschiedenartiger Alkohole in



Ansicht der Fabrikationsräume der Firma Scharlachberg in Grünberg. Phot. Ewald Hase

unterschiedlichen Preisklassen hergestellt, u. a. die Weinbrände „Altmeister – Alter Weinbrand“, „Scharlachberg Cabinet“, „Scharlachberg Gold“, „Scharlachberg Gutedel“ oder „Scharlachberg Traubenbrand“, der Kräuterlikör „Scharlachberg Meisterlikör“ sowie diverse Arten von Rum.



Weinbrennerei Scharlachberg in Grünberg, Lansitzer Straße, 1922

Nach der Umwandlung in eine Aktiengesellschaft hieß das Werk Weinbrennerei Scharlachberg Aktien-Gesellschaft, Bingen am Rhein; 1937 wurde die Rechtsform in eine Kommanditgesellschaft umgewandelt: Weinbrennerei Scharlachberg Kommanditgesellschaft. 1939 wurde die Gesellschaft Weinbrennerei Scharlachberg, Sturm & Co. zum Eigentümer des Betriebes. Es ist möglich, dass damals Robert Sturm, Besitzer der Firma Spirituosen-Grosshandlung Weinhandlung Fruchtsaftpresserei Grünberg i/Schl. in der Straße An der Lattwiese 14/15 (heute Jaskółcza-Straße), Miteigentümer wurde, es fehlen jedoch Angaben zur Bestätigung dieser Hypothese. Ab September 1939 bis zum Ende des 2. Weltkrieges belieferte die Brennerei mit ihrer Produktion fast ausschließlich die deutsche Armee. Die Besetzung Grünbergs durch die Rote Armee am 14. Februar 1945 bedeutete den Verlust der Betriebe der Grünberger Zweigniederlassung, denn der polnische Staat hat diese übernommen. Nach dem Krieg nahm die Weinbrennerei Scharlachberg Sturm & Co., Bingen am Rhein die Produktion unter der Leitung von Dr. Walter Asbach wieder auf. Noch in den 70er Jahren des 20. Jh. war sie unter dem alten Namen tätig, später änderte sich der Name zu Weinbrennerei Scharlachberg Nachfolger gegr. 1898 GmbH und die Verwaltung wurde nach Wiesbaden verlegt. Mehrmals veränderte sich die Struktur der Eigentümer der Firma, seit Oktober 2004 ist ein großer Konzern der Spiritusbranche, die Henkell & Co. Sektkellerei KG ihr Eigentümer.

Die Grünberger Zweigniederlassung wurde 1945 dem Unternehmen Gorzelnie Koniaków i Wytwórnie Wódek Gatunkowych Państwowego Monopolu Spirytusowego w Zielonej Górze angeschlossen, das durch die Posener Außenstelle des Staatlichen Spiritusmonopols gegründet wurde. Einige in der Stadt übernommene Betriebe der Spiritusbranche sollten eine Holding bilden, u. a. die alte Brennerei von Albert Buchholz, Heinrich Raetsch, Otto Mülsch und die Grünberger Spritfabrik Richard May's Nachfolger. Die alte Weinbrennerei Scharlachberg in der Batorego-Straße wurde anfänglich durch den Bevollmächtigten von Staatsbehörden, Ing. K. Paszyński, dem Privatunternehmer Stanisław Grzybowski übergeben. Die Außenstelle der Staatlichen Verwaltung des Spiritusmonopols in Posen besetzte das Objekt im August 1945

und übergab es Grzybowski zur vorläufigen Verwaltung, der dort die Produktion von Säften und Obstverarbeitung weiterführte. Noch 1946 wohnte er mit der Familie auf dem Betriebsgelände, nach seinem Verweis nahm er mit Cepak die Weinfabrik in der Ceglana-Straße 2 (ehemaliger Spirituosenfabrik August Litzke) in Betrieb. In Objekten in der Batorego-Straße platzierte die Verwaltung des Spirituosenmonopols das Transportdezernat zur Bedienung zweier Produktionsabteilungen in der Jedności-Straße (ehem. Albert Buchholz) und der Bolesława-Chrobrego-Straße (ehem. Heinrich Raetsch), wie auch ein Lager für Rohstoffe, die aus landwirtschaftlichen Brennereien herbeigeht wurden. Zu diesem Zweck wurden 150 eiserne Fässer für Spiritus und Rektifikat gekauft. Da 1950 die neue Wojewodschaft Zielonogórskie gegründet wurde, wurde das Objekt in der Batorego-Straße dem Wojewodschaftsamt für Polizei übergeben. Viele Jahre hatte dort die Außenstelle des Archivs des Volkspolizeipräsidiums ihren Sitz und es befanden sich Garagen für Ermittlungswagen auf dem Gelände. Heute gehört die Immobilie der Polizei.

Erzeugnisse der Weinbrennerei Scharlachberg Grünberg/Schl.

Alter Weinbrand-Cognac – eine Weinbrandmarke, die bis zum Ende des 1. Weltkrieges durch die Cognacbrennerei Scharlachberg G.m.b.H. Bingen a/Rh. Grünberg i/Schl. aus reinem Weindestillat hergestellt wurde, worüber die Aufschrift auf dem Etikett informierte: „garantiert rein“. Im Gegensatz zu Verschnittzeugnissen aus Weindestillaten und Rektifikaten, z. B. aus Getreide bzw. noch billigere Varianten aus Kartoffeln oder Melasse, bezeichnet als „Weinbrand-Verschnitt“, konnten Weinbrände aus reinem Weindestillat als „Weinbrand-Cognac“ angeboten werden, also als ein Erzeugnis, das dem französischen Kognak gleichgestellt war, manchmal auch als „Medicinal Cognac“ bezeichnet.

Cognac Scharlachberg Marke Cabinet – Weinbrand der höchsten Qualität, hergestellt bis zum Ende des 1. Weltkrieges durch die Brennerei Cognacbrennerei Scharlachberg G.m.b.H. Bingen a/Rh. Grünberg i/Schl. Auf Etiketten befand sich der Name Cognacbrennerei Scharlachberg G.m.b.H. Bingen a. Rh. Grünberg i. Schles. und das damalige Warenzeichen der Firma mit gold-roter Wappenkartusche und dem Monogramm CSB sowie einem Segelschiff, das mit einem Ritterhelm mit drei Pfauenfedern verziert war. Um 1918 belief sich der Preis für eine ¾ l Flasche Weinbrand Scharlachberg Cabinet auf 5,75 Mark, dieser hatte damit den höchsten Preis unter den Erzeugnissen dieser Firma.

Scharlachberg Cabinet Deutscher Weinbrand – eine Weinbrand-Luxusmarke, die in den 20er Jahren des 20. Jh. aus Weindestillat durch die Firma Weinbrennerei Scharlachberg in Bingen produziert und in den östlichen Gebieten des Deutschen Reichs durch die Grünberger Zweigniederlassung dieser Firma





Ehemalige Destillationsgebäude in Zielona Góra, 2008

sich „Scharlachberg Meisterbrand – Alter Weinbrand“ bis heute auf dem Markt. Anfänglich enthielt er 38% Alkohol, heute 36%. Das ausschließlich aus Weindestillat hergestellte Getränk zeichnet sich durch ein charakteristisches Bukett aus, das dank der Destillation sorgfältig ausgewählter Weine vor allem aus dem französischen Departement Charente und der anschließenden Lagerung in Eichenfässern erreicht wird. Der Prozess der Destillation verläuft in zwei Etappen. Zunächst wird der Wein bis auf eine Temperatur von 78° C erwärmt, in der der eigentliche Abtrieb erfolgt. Der auf diese Weise erhaltene Rohbrand wird zum zweiten Mal destilliert, wobei die Fraktionen Vorlauf, Mittellauf und Nachlauf abgetrennt werden. Weinbrand entsteht nur aus dem Mittellauf, die übrigen werden dagegen zu den nächsten Destillationen des Rohstoffs hinzugefügt. Seinen milden Geschmack erhält der Weinbrand im Prozess der Lagerung und Reifung, der in nicht großen Fässern mit durchschnittlich 300 Litern Inhalt stattfindet; diese werden aus in der französischen Region Limousin wachsenden Eichen hergestellt. Früher reiften darin Destillate in der Regel zwei Jahre lang, gegenwärtig sechs Monate. Bei der Lagerung sättigt sich das Getränk mit charakteristischen Geruchs- und Geschmackssubstanzen des Eichenholzes und bekommt eine dunkelgoldene Farbe. Zugleich verliert es wegen des Kontaktes mit der Luft eine gewisse Menge von Alkohol und Volumen. Jenen Teil des Getränkes, der im Reifungsprozess verschwindet, nennt man „Geistergetränk“. Für „Scharlachberg Meisterbrand“ wird mit dem Spruch Weinbrand für Menschen und Engel geworben: „Engel von Bingen wollen [angeblich] mit Engeln aus der Region Cognac für keinen Preis ihren Himmel wechseln“. Vor 1945 wurde der „Scharlachberg Meisterbrand“ in Einliter- und Halbliterflaschen zu einem hohen Preis von 5 RM (Rechnung von 1927), 5,75 RM (Rechnung von 1930), und sogar 6 RM pro Liter (Rechnung von 1931) verkauft. **Scharlachberg Meister-Liqueur** – Likörmarke der Firma Weinbrennerei Scharlachberg in Bingen am Rhein, abgefüllt in den ersten Jahrzehnten des 20. Jh. in ihrer Grünberger Zweigniederlassung in der Batorego-Straße 55 (Scharlachberg Cognacbrennerei G.m.b.H. Bingen am Rhein und Grünberg in Schlesien). Der

Scharlachberg Meisterlikör war (und bleibt weiterhin) ein mild gewürzter Benediktiner-Likör mit 35% Alkoholgehalt, hergestellt mit Weindestillat und Kräuterextrakt nach herkömmlichem Rezept.

Cognac Monopol – Weinbrandmarke, hergestellt bis zum Ende des 1. Weltkrieges durch die Cognacbrennerei Scharlachberg G.m.b.H. Bingen a/Rh. Grünberg i/Schl. aus reinem Weindestillat. Dieser Qualitätsweinbrand gehörte zu den teureren Erzeugnissen der Firma, eine Flasche von $\frac{3}{4}$ Liter kostete 4,50 Mark.

Scharlach reiner Weinbrand-Cognac – Weinbrandmarke, hergestellt bis zum Ende des 1. Weltkrieges durch die Cognacbrennerei Scharlachberg G.m.b.H. Bingen a/Rh. Grünberg i/Schl. aus reinem Weindestillat. Auf dem Etikett war, neben verschiedenen Auszeichnungen, die Ehrenmedaille der Berliner Ausstellung der Lebensmittelindustrie von 1895 zu sehen. Da die Cognacbrennerei Scharlachberg G.m.b.H. damals noch nicht existierte, wurde die Medaille wahrscheinlich für Erzeugnisse der Grünberger Weinbrennerei Richard Leonhardts zuerkannt, die die Firma aus Bingen im Jahr 1900 gekauft hat, wobei sie zugleich den Anspruch auf Nutzung deren früherer Branchenerfolge erworben hat.

Scharlachberg Silber Deutscher Weinbrand – Weinbrandmarke mit Alkoholgehalt von 38%, hergestellt seit den 20er Jahren des 20. Jh. aus Weindestillat durch die Firma Weinbrennerei Scharlachberg in Bingen und abgefüllt durch die Grünberger Zweigniederlassung dieser Brennerei. Der Weinbrand wurde in Einliter- und Halbliterflaschen zu einem Preis von 4,35 RM pro Liter (Rechnung von 1931) verkauft.



Ehemalige Bürogebäude in Zielona Góra, 2009

Scharlachberg Traubenbrand Weinbrand – verbreitete Weinbrandmarke, die in den 30er Jahren durch die Firma Weinbrennerei Scharlachberg aus Bingen hergestellt und in den östlichen Gebieten des Deutschen Reichs durch die Grünberger Zweigniederlassung dieser Brennerei vertrieben wurde. Der Weinbrand wurde zu einem niedrigeren Preis als die feinsten Erzeugnisse der Firma angeboten – zu 4,50 RM pro Einliterflasche (um 1930). **Weinbrand-Cognac** – Weinbrandmarke, hergestellt bis zum Ende des 1. Weltkrieges durch die Cognacbrennerei Scharlachberg G.m.b.H. Bingen a/Rh. Grünberg i/Schl. aus reinem Weindestillat, worüber die Aufschrift auf dem Etikett informierte: „Reinheit verbürgt“.

Übersetzung von Aleksandra Holli

Alle Illustration und Rechnungen aus dem Privatsammlung von Christopher Nawrot, Berlin

Mariusz Pacholak

W cieniu Winnicy Pańskiej

W cieniu Winnicy Pańskiej schronię i posiłę się.

Hirtenberg – Góra Pasterska, Winnicą Pańską! Z tej oto ziemi przed laty korzenie winnego krzewu czerpały niezbędne soki i pokarm. To miejsce wyniesione aż 202 m n.p.m., jedno z najwyższych w Zielonej Górze, wywyższone zostało kolejny raz, na większą chwałę Boga Wszechmogącego, dla pożytku Kościoła Świętego i dobra duchowego wiernych. Tu bowiem 1 sierpnia 2009 roku Dekretem erygującym powołano parafię rzymskokatolicką pod wezwaniem Świętego Urbana I. Dla winiarzy zaszczipionych przez chrzest w Winnicę Pańską fakt ten stanowi ogromną radość. W tym też miejscu 19 maja, dzięki zaproszeniu



Dary od winiarzy odebrał celebrujący mszę ks. dr Grzegorz Cyran

Sam Chrystus nazywa swój Kościół winnicą, do której najmuje robotników, umawiając się z nimi o „denara nagrody wiecznej”. Czy zabieganemu współczesnemu człowiekowi, skoncentrowanemu na swoich działaniach, który wyznaje kulturę charakteryzującą się szybkością, natychmiastowością, życiem tu i teraz, uda się otrzymać obiecaną nagrodę? Także i temu uprawiającemu winną latorośl, biegającemu od piwnicy do winnicy, od urzędu do urzędu, zmagającemu się z różnego rodzaju trudnościami i przeciwnościami – czy uda się znaleźć czas na spotkanie z Transcendencją? Znajdujemy czas na pracę w polu, ale należy się zastanowić, czy nie zaniedbujemy obszaru działania na rzecz Boga, Jego chwały, oraz na rzecz bliźnich – czyli winnicy zewnętrznej, czy też obszaru ukrytego w najgłębszym zakątku duszy – naszej winnicy wewnętrznej? Owa winnica wewnętrzna może być bardzo zapuszczona i zachwaszczona. Może ją niszczyć wiele plag. Plaga egoizmu, egocentryzmu, zakłamania wewnętrznego, zawiści, pychy, może zazdrości.

Uczestnictwo we mszy odpustowej dało możliwość zatrzymania się na chwilę w codziennym pędzie. Słowo kaznodziei zaś doskonale zintegrowało *fides et ratio* oraz zainspirowało do zadania sobie ważnych pytań egzystencjalnych, do wytyczenia priorytetów w szpalerach naszego życia. Pokarm duchowy dał siłę do kolejnych działań i prac na winnicy wewnętrznej. Kolejny raz należało sobie uświadomić, że dla pielęgnacji winnego krzewu, który zasadził Bóg w naszej winnicy wewnętrznej służy dziesięć przykazań. Znamy je, ale czy wszystkie akceptujemy, respektujemy

i realizujemy? Pamiętajmy, że w Winnicy Pańskiej, której Bóg jest gospodarzem, zapłata za pracę jest denar zbawienia i, co ważne, otrzymują go pracownicy zarówno pierwszej, jak i ostatniej godziny. Można zatem słowami maksymy benedyktyńskiej powiedzieć: *ora et labora!* Ty zaś, święty Urbanie I – patronie nasz, módl się za nami!



Msza św. odpustowa. Modlitwę czyta Karol Gajewski

księdza proboszcza kanonika Mirosława Donabidowicza, mieliśmy sposobność uczestniczyć w corocznym odpuscie ku czci naszego Patrona. Kalendarz liturgiczny Kościoła Katolickiego przewiduje ten właśnie majowy dzień dla szczególnego uczczenia postaci św. Urbana I. W budowanej jeszcze Winnicy Pańskiej na szczycie wzgórza spotkała się na liturgii eucharystycznej grupa winiarzy zrzeszonych w Zielonogórskim Stowarzyszeniu Winiarskim. Przyodziawszy winiarskie fartuchy, koledzy winiarze wzięli czynny udział w uroczystościach odpustowych.



Dary od zielonogórskich winiarzy i parafian

Nowe, zielonogórskie elementy liturgii

Litania do świętego Urbana I – papieża i męczennika (fragment)

Opiekunie winnej latorośli	módl się za nami
Obrońco upraw pośród wichrów i gradu	módl się za nami
Obrońco upraw pośród ulewy i burzy	módl się za nami
Patronie winiarzy	módl się za nami
Patronie ogrodników	módl się za nami
Patronie Zielonej Góry	módl się za nami
Patronie naszej parafii	módl się za nami

Modlitwa za Winny Gród do św. Urbana I, Patrona Zielonej Góry (fragment)

Święty Urbanie, żyłeś w trudnych czasach prześladowań chrześcijan, w Twoim mieście stało wiele posągów pogańskich bożków, którym ludzie oddawali cześć. Z miłości do tych ludzi, zagubionych na bezdrożach pogańskiego życia, głosiłeś im światło prawdy i nadziei. To Ty doprowadziłeś do wiary św. Cecylię i jej rodzinę oraz wielu innych ludzi, którzy szczerym sercem szukali prawdy i znaleźli ją w Chrystusie – dzięki Twej pasterskiej posłudze. Twoja miłość do Eucharystii sprawiła, że przez wieki jesteś czczony także jako patron winnej latorośli, dbałeś bowiem, by owoc winnego krzewu i pracy rąk ludzkich w sposób jak najgodniejszy składany był na eucharystycznym ołtarzu. [...]

Święty Urbanie, chociaż żyłeś tak dawno, na początku trzeciego wieku istnienia Kościoła, to jednak wybraliśmy Ciebie za patrona Zielonej Góry, gdyż nasze miasto znane jest z upraw winnej latorośli. Ufamy, że rozumiesz nasze problemy, bo są podobne do tych, z którymi się spotykałeś w swoich czasach. Na naszych oczach znów wyznawcy Chrystusa są dyskryminowani i prześladowani, a grzech przestał być nazywany po imieniu. Dlatego dziś w sposób szczególnie potrzebujemy tego światła wiary, którym Ty przed wiekami rozświetlałeś codzienne problemy mieszkańców Rzymu. Prosimy, byś prowadził nas drogami Ewangelii pośród ataków na Kościół naszych czasach,

Urbanie, święty Patronie... (fragment)

Melodia: Jerzy Bauer (Czarna Madonna)
Słowa: Zespół św. Urbana i św. Cecylii

[...] Ty w opiekę nasze miasto już od wieków chciałeś wziąć,
My spełniamy Twe pragnienia i wołamy: z nami bądź!
Bądź patronem wszystkich, którzy zamieszkują Winny Gród,
By się każdy Twą opieką chlubić mógł!

Refren:

Urbanie, święty Patronie,
Gród Winny w opiekę weź.
Papieżu, prowadź ku Prawdzie,
Dróg wiary, nadziei strzeż.

Aleksander Wąsikowski

Jak ratować winnicę

Rok 2010 pod względem klimatycznym był bardzo zróżnicowany i zaskakujący. Moim zdaniem wszystko zaczęło się od czerwca ubiegłego roku, kiedy to niektóre rejony kraju nawiedziły nawałnice szybko nasycające glebę do maksymalnej pojemności. Potem było tylko gorzej, bo wilgoci przybywało, a stosunkowo chłodna aura nie sprzyjała optymalnym procesom wzrostu i rozwoju roślin. Zaskoczeniem były wczesne mrozy, które zastały rośliny niezbyt zdrewniałe. Na szczęście mróz nie poczynił wielkich szkód, gdyż nastąpił duży opad śniegu. Rośliny pokryły się cienką warstwą szronu, który jak warstwa izolacyjna chronił przed mrozem.

Początek kłęski, a u niektórych producentów tragedii, zaczął się pod koniec stycznia, kiedy śnieg stopniał i zaczął wiać silny, mroźny wiatr. Należy nadmienić, że szkody ponieśli również szkółkarze i sadownicy. Winorośl z uwagi na wcześniejszą zimę wcześniej weszła w spoczynek bezwzględny, a zatem w niektórych cieplejszych okolicach w styczniu znajdowała się już w początkowym stadium spoczynku względnego i była gotowa do rozpoczęcia wegetacji. Rozmięknięta, mało zdrewniała, zawierająca nadmierną ilość wody w komórkach łoża musiała zamarznąć lub poważnie nadmarnąć. Ta diagnoza wzorowana głównie na warunkach centralnej Polski ma niewątpliwie swoje odstępstwa w zależności od regionu. W maju br. nad Polskę nadeszła wielka masa zimnego powietrza i wystąpił typowy mróz adwekcyjny: tam gdzie warstwy ciepłego powietrza rozstąpiły się, mieliśmy do czynienia ze „spustoszeniem mrozowym”. Zmarzły głównie górne części rośliny, tuż przy ziemi mniej, aczkolwiek tam gdzie były zielone pędy – wymarzło wszystko. Zniszczenia pogłębiło potem silnie palące słońce.

Co robić? Nie załamuj się! Rośliny zregenerują się w przyszłym roku i wypoczęte dadzą plon wyjątkowy. Oby tylko był to rok słoneczny.

Obecnie robimy to co najpilniejsze. Nic nie należy ciąć, a cięcie sanitarne i to bardzo delikatne opóźnić do lipca. Natychmiast opryskać stymulatorem wzrostu o nazwie ASAHI sl w stężeniu 0,1%, czyli dajemy 100ml preparatu na 100 l wody i odpowiednio 10 ml na 10 l wody. Preparat można mieszać z pestycydami i z **odżywką zawierającą dużo azotu**. I tu odwołam się do praktyki kolegów i własnej, bo badań nad wpływem mieszania z odżywkami dolistnymi chyba nie ma. Szkółkarze mieszają z Polifitem w stężeniu do 0,5%, Cristalonom w stężeniu do 0,3% lub najczęściej mocznikiem od 0,5 do 1%. Ja dodaję Florowit lub saletrę wapniową w płynie w dolnych stężeniach. Mocznik też stosowałem, ale zawsze 0,5% choć wiem, że i większe stężenia nie działają fitotoksycznie. Przedstawiciel firmy Arysta, z którym rozmawiałem, stwierdził że od kilku lat nie miał sygnałów o fitotoksyczności takich połączeń, czyli o poparzeniu roślin. Również inny przedstawiciel tej firmy stwierdził to samo, ze wskazaniem, że najlepszy jest nawóz dolistny o nazwie GOEMAR BM 86, masowo stosowany przez winiarzy francuskich. **Trzeba z całą mocą podkreślić, że opryski, zwłaszcza mocznikiem i Cristalonom, należy robić na noc.**

Preparatem Asahi przyskamy co najmniej trzy razy w odstępach 10 do 14 dni. Jeśli padał deszcz po pierwszym oprysku, to następny ponowilibym za 7 do 10 dni. Niezależnie od stosowania stymulatora wzrostu koniecznie zastosowałbym saletrę wapniową doglebowo w ilości 2 dag na m². Saletra wapniowa zawiera azot w formie jonów azotanowych NO₃ bezpośrednio przyswajalnych przez roślinę, natomiast saletra amonowa ma jony amonowe NH₄, które ulegają najpierw zamianie w procesach glebowych na formę dostępną dla roślin, co oczywiście trochę potrwa. Życzę szybkich i efektywnych działań.

Karol Gajewski*

Winiarstwo kanadyjskie



Winnica na winnym szlaku Niagary - system agrotechniczny herbicydowo-trawiasty

W odczuciu wielu Polaków Kanada jest krajem o dużych mrozach, wielkich opadach śniegu oraz białych misiach. Ewentualnie pachnąca żywica. To jest prawda, ale nie całkowita. Ten olbrzymi kraj w części północnej i środkowej jest bardzo mało zaludniony. W części południowej przy granicy z USA jest zlokalizowana niemal cała gospodarka, szczególnie związana z branżą rolną i ogrodniczą.

Winnice kanadyjskie znajdują się w południowej części prowincji Ontario w pobliżu lub bezpośrednim sąsiedztwie jezior Ontario i Erie, tworząc cztery kompleksy uprawy winorośli:

Półwysep Niagara – 50 winnic

nad jeziorem Erie – 3 winnice

rejon Toronto – 6 winnic

hrabstwo Księcia Edwarda – 4 winnice.

W układzie geograficznym region Niagary znajduje się na 42° szerokości geograficznej północnej i 79° długości geograficznej zachodniej. Dla porównania Zielona Góra znajduje się na 52 równoleżniku, a więc znacznie bardziej na północ od Niagary. W oficjalnym przewodniku winiarskim Ontario znajdujemy informacje, że warunki glebowe do uprawy winorośli są wyjątkowo korzystne, a klimat jest porównywalny do regionów renomowanych winnic na świecie, jak Burgundii, Doliny Loary, Oregonu i Nowej Zelandii. Dwa duże jeziora łagodzą temperatury, opóźniając wiosnę i wydłużając jesień, co pozwala na uniknięcie groźnych przymrozków wiosennych i umożliwia zbiór plonów jesienią. Według ONZ Niagarę zaliczono do światowego rezerwatu biosfery.

Mimo korzystnych warunków ekologicznych, na winnicach ontaryjskich, zwłaszcza na płaskim terenie, można zaobserwować rozmieszczone urządzenia do zapobiegania szkód spowodowanych przez przymrozki wiosenne. Urządzenia te (wiatraki, spryskiwacze, zadymiacze) są uruchamiane według stosowanej sygnalizacji specjalistycznej służby meteorologicznej.

Agrotechnika na winnicach polega m.in. na stosowaniu herbicydów. Pozostawia się co drugi rząd bez oprysków chemicznych. Ten system ma dużo zalet, gdyż pozwala na komunikację w rzędach plantacji bez zadeptywania spulchnionej gleby. Wada tego sposobu prowadzenia winnicy polega na tym, że grona dość nisko

zwisające nad nieokrytą glebą ulegają zanieczyszczeniu podczas intensywnych opadów deszczu. Dotyczy to szczególnie końcowego etapu wegetacji. Zanieczyszczenie gron ziemią ma skutek nie tylko estetyczny, ale również chemiczny, ponieważ odbijane od ziemi krople deszczu przenoszą na grona i liście wraz z cząstkami gleby także rozpuszczone minerały glinu.

Krajobraz winiarski Ontario wygląda w ten sposób, że w zwarty kompleks winnic są wbudowane całe kompleksy usługowe, gastronomiczne i handlowe. Oferowane są w nich lokalne wyroby poza winem, jak przetwory owocowe, sery, soki, napoje, a nawet pobyty typu agroturystycznego. Całe wybrzeże jezior i rzeki łączy tzw. autostrada prowincjonalna. Głównym produktem tego regionu są naturalnie wina. Wytwarzane tu są wina czerwone, białe i często spotykane, typowo kanadyjskie wina lodowe (*Icewine*). To ostatnie, mimo że bardzo drogie, są poszukiwane i mają dobrą markę. Sprzedaje się je w małych butelkach. *Icewine* jest bardzo słodkie. Z białych win mamy duży wybór na bazie odmian Chardonnay, Sauvignon Blanc, Gewürztraminer, Riesling, Pinot gris, a z czerwonych Pinot noir, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot i in. Charakterystyczną cechą ontaryjskich winnic w odróżnieniu od zielonogórskich jest to, że są uprawiane praktycznie jako odmianowe monokultury, nasadza się w nich najwyżej 2-3 odmiany. Ten system rozpowszechniony jest też np. na winnicach Beaujolais czy Nadrenii. Taki system uprawy będzie możliwy również u nas, kiedy określi się precyzyjnie właściwą rejonizację odmian i zainteresowań właściciela plantacji.

Na zakończenie przytoczę słowa Jana Zakrzewskiego, autora książki „Ameryka Kanadyjska” (1988): „Gościnnie Ontaryjczyk na powitanie gościa zawsze wyciągnie z szafy butelkę wina, rozleje jasny płyn do kieliszków, wzniesie toast, a potem czeka na reakcję. Gość posmakuje i jeśli jest dobrze wychowanym smakoszem powinien powiedzieć: dobre jest to francuskie wino”. Skąd bowiem ma się domyślać, że to lokalny produkt ontaryjski? Twarz gospodarza rozjarzy się pełnym uśmiechem”.

* Dr Karol Gajewski, winiarz, absolwent zielonogórskiego technikum winiarskiego, członek-założyciel Lubuskiego Stowarzyszenia Winiarskiego.



Święty Urban I na winnicy Zygmunta Prętkowskiego „U Michała”. Rzeźba w lipie, dłuta Grzegorza Hadzickiego z podzielonogórskiej Świdnicy stanęła w kwietniu 2011 roku w Zielonej Górze przy ul. Wyczołkowskiego 35, z okazji szóstych urodzin wnuka, którego imię jest w nazwie winnicy.



Winobraniowe konkursy win Zielona Góra 2011



Celem konkursów jest promowanie odradzającej się w kraju produkcji win gronowych oraz tradycji domowego wytwarzania win. Organizatorem są Urząd Miasta Zielona Góra, Zielonogórskie Stowarzyszenie Winiarskie oraz Magazyn „Świat Win”. Konkursy odbędą się w czasie Dni Zielonej Góry, w dniach 10-18 września 2011 r. Wina można dostarczyć osobiście lub wysłać do dnia 9 września 2011 r. na adres: Palmiarnia, ul. Wrocławska 12, 65-427 Zielona Góra, z dopiskiem „Konkurs

Win”. Udział w Konkursie Ogólnopolskim wyklucza udział w Konkursie Win Domowych i odwrotnie.

Regulamin II Ogólnopolskiego Konkursu Win o nagrodę „Grand Prix - Winobranie 2011” pod patronatem Prezydenta Zielonej Góry

Warunki uczestnictwa:

- Konkurs przeznaczony jest dla właścicieli winnic zarejestrowanych lub spełniających warunki rejestracji w europejskim rynku wina i produkujących wina gronowe z upraw własnych zgodnie z obowiązującymi w ich kraju przepisami.
- Wina należy dostarczyć w dwóch próbkach, w butelkach o pojemności 0,75 litra, z dołączoną informacją zawierającą: dane osobowe zgłaszającego, kategorię, rodzaj wina (słodkie, wytrawne itp.), nazwę odmiany lub kilku odmian jeśli był kupaż, rocznik.
- Jeden podmiot może zgłosić trzy wina w danej kategorii. Udział w konkursie jest bezpłatny. Próbkę win biorące udział w konkursie nie są zwracane.

Warunki oceny win i uprawnienia komisji:

- Kategorie win: białe, różowe, czerwone, musujące.
- Komisja sędziowska składa się z minimum 5 członków, wśród których będą osoby z międzynarodowymi uprawnieniami do oceny win i przedstawiciel organizatora.
- Wina degustowane są „w ciemno” i oceniane w skali 100-punktowej, a trzech producentów win, którzy otrzymają największą ilość punktów, zostaną dodatkowo wyróżnieni trzema medalami Grand Prix Winobranie 2011 – złotym, srebnym i brązowym.
- W szczególnych przypadkach komisja może nie przyznać nagrody w danej kategorii lub przyznać nagrody specjalne i wyróżnienia. W przypadku równej ilości punktów głos decydujący ma przewodniczący komisji. Decyzje komisji są ostateczne. Organizatorzy zastrzegają sobie prawo zmiany terminu lub czasu trwania konkursu z przyczyn od nich niezależnych.

Wyniki konkursu:

Wyniki zostaną ogłoszone uroczystie 17 września o godzinie 20.00 podczas „Balu Winobraniowego” w Palmiarni, a także opublikowane na stronach internetowych Organizatorów oraz przesłane do prasy branżowej i regionalnej. Uczestnicy, których wina zostaną nagrodzone w konkursie, mogą zamieszczać w materiałach promocyjnych informacje o nagrodzie oraz graficzny wizerunek nagrody, którego wersję elektroniczną otrzymają wraz z dyplomem i nagrodą.

Sponsorzy nagród: Urząd Miasta Zielona Góra, Magazyn „Świat Win”, sklep Winiarz.pl, Zielonogórskie Stowarzyszenie Winiarskie.

Regulamin IX Konkursu Win Domowych

Konkurs odbędzie się w Palmiarni, w niedzielę 11 września br., w godzinach 10.00-15.00.

Warunki uczestnictwa:

- Konkurs przeznaczony jest dla mieszkańców regionu, a także wszystkich miłośników domowych wyrobów winiarskich w kraju, którzy wytwarzają wina amatorsko.
- Wino należy dostarczyć w butelce o pojemności 0,75 litra, z dołączoną informacją zawierającą: dane osobowe zgłaszającego, kategorię, rodzaj wina (słodkie, wytrawne itp.), nazwę odmiany, owocu lub kilku surowców jeśli był kupaż, rocznik. Wino można donieść także w dniu trwania konkursu, w godzinach 10.00-11.00.
- Jeden podmiot może zgłosić trzy wina w danej kategorii. Udział w konkursie jest bezpłatny. Próbkę win biorące udział w konkursie nie są zwracane.

Warunki oceny win i uprawnienia komisji:

- Kategorie win: gronowe (białe i czerwone) i owocowe.
- Komisja sędziowska składa się z minimum 3 osób. Wina degustowane są „w ciemno” i oceniane w skali 100-punktowej. W szczególnych przypadkach komisja może nie przyznać nagrody w danej kategorii lub przyznać nagrody specjalne lub wyróżnienia. W przypadku równej ilości punktów głos decydujący ma przewodniczący komisji. Decyzje komisji są ostateczne. Organizatorzy zastrzegają sobie prawo zmiany terminu, lub czasu trwania Konkursu z przyczyn od nich niezależnych.

Wyniki konkursu:

- Wyniki zostaną ogłoszone w Palmiarni, w dniu trwania konkursu, o godzinie 14.00, a także opublikowane na stronach internetowych organizatorów oraz przesłane do prasy regionalnej.
- Sponsorzy nagród: Urząd Miasta Zielona Góra, Magazyn „Świat Win”, sklep Winiarz.pl, Zielonogórskie Stowarzyszenie Winiarskie.



Przemysław Karwowski

Jarzębiak – zielonogórska tradycja

Jarzębiak, jedna z najbardziej popularnych w latach sześćdziesiątych i siedemdziesiątych ubiegłego wieku wódka owocowa, zniknął z krajowych list produkcji. Kojarzony jest z Izdebnikiem koło Kalwarii Zebrzydowskiej, gdzie już przed pierwszą wojną światową wytwarzała go fabryka księcia Rainera Habsburga z Żywca, a jak twierdzą mieszkańcy tej miejscowości, tajemnicę składu zabrał do grobu ostatni właściciel wytwórni – Jakub Lewakowski. A przecież Jan Roenig, pierwszy kierownik produkcji Lubuskiej Wytwórni Wódek Gatunkowych, zdobywał doświadczenie w Izdebniku i wprowadził jarzębiak do produkcji w Zielonej Górze w 1950 roku. W naszym mieście wytwarzany był też jarzębiak na winiaku, ciekawe połączenie aromatów jarzębu i dębu.

Jarząb pospolity, jarzębina, *Sorbus aucuparia*, to drzewo osiągające do 15 m wysokości. Ma liście nieparzysto pierzaste, o listkach lancetowatych; owoce kuliste, koralowo-czerwone, gorzkie i cierpkie, zjadane przez ptaki. Występuje w całej Europie oraz na zachodniej Syberii i w Azji Mniejszej; w Polsce rośnie na całym obszarze, w lasach i zaroślach. Kwiaty i owoce są stosowane w schorzeniach wątroby i jako leki witaminowo-dietetyczne. Owoców używa się także w przemyśle spożywczym, do wyrobu wódek gatunkowych i marmolad. Owoce jarzębiny zawierają wiele ważnych dla ludzkiego zdrowia składników. Są to witaminy B, C, E, PP i K oraz



prowitamina A – stąd zastosowanie przy leczeniu awitaminozy, sklerozy oraz wzmacnianiu serca i naczyń krwionośnych. Znajdują się w nich także kwasy organiczne, karotenoidy, flawonoidy, antocyjany, substancja gorzka, pektyny, garbniki i cukry złożone. Już w medycynie ludowej owoce tego drzewa, ze względu na własności mocz- i żółciopędne, były używane do leczenia chorób nerek, wątroby, woreczka żółciowego i zaburzeń trawiennych. Podobnie jak żurawinę dodawano je do ciężkostrawnych i tłustych potraw, a przetwory zawierające garbniki pomagały przy nieżytych przewodu pokarmowego i przy braku apetytu. Stare



przepisy zalecały zbierać owoce jarzębiny po pierwszych przymrozkach. Wynikało to z tego, że surowe owoce zawierały kwas parasorbinowy, który działa drażniąco na błony śluzowe, ale łatwo rozkłada się podczas mrożenia. Dodatkowo, przemrożenie dzieliło wielocukry na cukry prostsze i owoce jarzębiny stawały się słodsze. Również ogrzewanie i suszenie powoduje rozpad szkodliwego kwasu parasorbinowego.

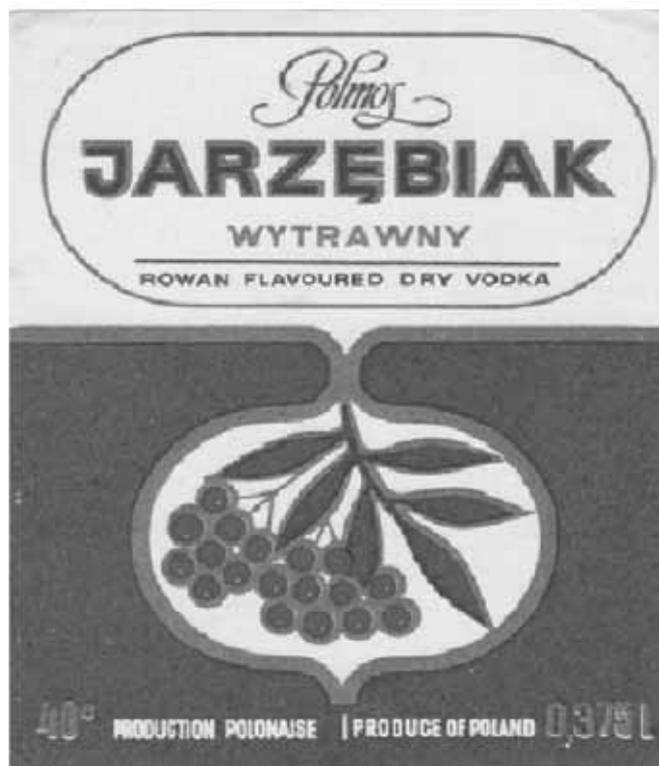
Receptury na nalewki i likiery jarzębinowe były rozpowszechniane już w XIX wieku w wielu książkach kucharskich, np. znajdziemy je u Lucyny Ćwierczakiewiczowej w „Jedynych praktycznych przepisach konfitur, konserw, soków, marynat, wędlin, wódek, likierów, win owocowych, ciast i t.p.”, wydanej w Warszawie w 1893 roku. Ze schyłkiem XIX wieku wiąże się też historia najbardziej znanej wtedy wytwórni jarzębiaków w Polsce. W 1891 roku majątek w Izdebniku zakupił arcyksiążę Rainer Habsburg, a kilka lat później administrujący w jego imieniu Ludwik Seeling założył we dworze słynną Fabrykę Wódek Zdrowotnych i Likierów produkującą głównie jarzębiak, jarzębinę i krem jarzębinowy. W 1919 roku Habsburgowie, nie będący obywatelami Polski, obawiając się konfiskaty sprzedali włości izdebnickie Lwowskiemu Bankowi Ziemiemu Kredytowemu, od którego trzy lata później majątek odkupił

Zygmunt Lewakowski, bogaty lwowski przedsiębiorca i senator II RP. W 1930 roku schedę przeszła na jego syna Jakuba, który był ostatnim właścicielem wytwórni i władał nią do 1945 roku.

W Izdebniku pracował wtedy Jan Roenig, który odbył wiele podróży zagranicznych zdobywając półprodukty dla fabryki wódek Jakuba Lewakowskiego. Powojenne losy skierowały go do Zielonej Góry, gdzie został kierownikiem produkcji w tworzonej na bazie poniemieckich przedsiębiorstw Zakładach Przemysłowych Państwowego Monopoli Spirytusowego w Zielonej Górze. Tam, po zatwierdzeniu 28 lutego 1949 roku receptury jego



autorstwa, rozpoczął produkcję jarzębiaku w czerwcu następnego roku¹. Czym charakteryzowała się ta gatunkowa wódka owocowa? Przytoczmy kilka definicji. Jarzębiak według definicji Jana Cieślaka to „nalew na owoce jarzębiny gorzkiej (lekko przemrożone), uzupełniony nalewami na śliwki suszone, rodzyunki i figi



¹ Zestawienie kalkulacyjne kosztów wytwarzania wódek gatunkowych Zakładów PMS w ZG za m-czerwiec 1950 r. APwZG, LWWG, sygn. 516.



oraz aromatyzowany dodatkiem naturalnego destylatu z wina gronowego², a według normy branżowej BN-81/8142-06: „wódka owocowa w skład której wchodzi surowce podstawowe: spirytus rektyfikowany zwykły, nalew i destylat jarzębinowy, nalewy aromatycznie smakowe, cukier i woda”.

Możemy to skonfrontować z rzeczywistością, porównując z zachowaną specyfikacją zużytych materiałów i półfabrykatów. Zawierała ona: syrop cukrowy biały, karmel, nalew z suszonej jarzębiny, destylat jarzębinowy, destylat winny jugosłowiański, spirytus jarzębinowy oraz nalewy: rodzynkowy, figowy i na suszone śliwki. Wódka zdobyła dużą popularność i wielokrotnie były o niej wzmianki w publikacjach. Jak wspomina znany zielonogórski historyk, Władysław Korcz: „W roku 1951 fabryka otrzymała nazwę Lubuskiej Wytwórni Wódek Gatunkowych. Od tego czasu do chwili obecnej wytwórnia znacznie się rozwinęła, zwiększając swoją produkcję z 200 tysięcy litrów do ponad 4 milionów. Do niedawna wytwarzano tu ponad 40 gatunków różnych wódek i likierów. Jako surowiec wykorzystuje się głównie śliwki, wiśnie, jabłka, jarzębinę, jałowiec, jeżyny i tarninę. Specjalnością Lubuskiej Wytwórni Wódek Gatunkowych są winiak i jarzębiak, które na wielu wystawach i targach otrzymały medale za swą doskonałą jakość. Dzięki temu wzrosło również zainteresowanie zagranicznych odbiorców zielonogórkimi wódkami i likierami (szczególnie uznanie zdobył sobie jarzębiak)³.”

² Jan Cieślak: Od abboccato do zubrówki. WNT Warszawa 1978, s. 173.

³ Władysław Korcz, Studia Zielonogórskie, Tom VII, Zielona Góra 2001, s. 254.



16 kwietnia 1953 roku została zatwierdzona norma resortowa RN-53/MPRIŚ-E43, gdzie w punkcie 1.1 stwierdza się: „przedmiotem normy jest wódka gatunkowa pod nazwą „Jarzębiak” produkcji Lubuskiej Wytwórni Wódek Gatunkowych w Zielonej Górze”. Historia LWWG została także opisana przez Tadeusza Zalewskiego w pracy zbiorowej pod redakcją Józefa Popkiewicza: „Zakłady przemysłu kluczowego w województwie zielonogórskim”, z serii „Monografie Lubuskie”, wydanej w Zielonej Górze w 1966 roku. W rozdziale poświęconym skupie owoców przemysłowych podkreślone jest „dobre sytuowanie wytwórni do bazy surowcowej pochodzenia leśnego (jarzębina, jałowiec, jeżyna, tarnina itd.), z uwagi na olbrzymie obszary leśne, zajmujące około 43% terenu województwa”. Pozwalało to na duży poziom produkcji, w niektórych latach sięgający przeszło pół miliona litrów rocznie, i umożliwiało eksport nie tylko do krajów europejskich, ale i na inne kontynenty np. do Brazylii, Japonii czy Australii. Oprócz „Jarzębiaku”, zakład miał też w latach pięćdziesiątych w ofercie inne wyroby oparte na nalewach jarzębinowych: „Jarzębinę” o mocy 35% i wprowadzony do produkcji później „Likier jarzębinowy” o mocy 28%. Do wytwarzania półsłodkiej jarzębinki używano spirytusu rektyfikowanego, wody, morsów jarzębinowego i porzeczkowego, nalewu na suszone owoce jarzębiny, destylatu jarzębinowego, białego syropu cukrowego, karmelu oraz barwnika czerwonego. Zgodnie z normą mogła mieć też moc 40%¹. Słabszy likier jarzębinowy zawierał nalew na jarzębinę, moszcz porzeczkowy i jabłkowy oraz deserowe wino gronowe. Tak dowcipnie i krótko scharakteryzowali go autorzy branżowego katalogu: „wyrób dla amatorów pewnej cierpkości w wódce”².

Nie żartowano natomiast z kolejnego wyrobu na bazie nalewu jarzębinowego – jarzębiaku na winiaku. Dlaczego? Opisał to ze

¹ Norma resortowa RN – 54/MPRIŚ – E 116.

² Jan Cieślak i Stanisław Piskowski: Katalog Wyrobów Spirytusowych. Warszawa 1965, s. 31.

swadą w swoich wspomnieniach długoletni dyrektor LWWG Stanisław Palonka. Zapraszamy do lektury obok. „Jarzębiak na winiaku”, tę wybitnie zielonogórską specjalność, wytwarzano jeszcze w pierwszej dekadzie lat dwutysięcznych. Jak pisano o niej w prospektach reklamowych: „atrakcyjna, wysokogatunkowa wódka typu koniakowego, produkowana ze zwiększonym dodatkiem szlachetnych surowców, jak oryginalny destylat z win francuskich oraz wino gronowe typu południowego. Przed rozlewem długo leżakuje w kufach dębowych. Uzyskuje barwę jasnobrązową oraz zapach i smak jarzębinowo-winiakowy”. Recepturę autorstwa zespołu: J. Roenig, J. Cieślak i S. Palonka zatwierdzono do pro-



J. Roenig podczas pracy. Archiwum rodzinne

dukcji 21 marca 1969 roku. Sprzedawany w kątowych butelkach wyrób, w latach 1972-1977 i 1979-1980 posiadał najwyższy znak jakości „Q”, (zaś I klasę tylko przez 1978 rok). Dużym sukcesem międzynarodowym był złoty medal na Międzynarodowej Olimpiadzie Jakości w Rotterdamie w 1971 roku. Stosowano kilka etykiet, początkowo miał moc 43°, o w końcowym okresie produkcji 40°.

Na wniosek autora jarzębiak i jarzębiak na winiaku zostały w lipcu 2010 roku wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych Województwa Lubuskiego. Warto pamiętać o „Jarzębiaku na winiaku” i w przyszłości wznowić jego produkcję, gdyż wyrób ten, jak mało który, nawiązuje do specyfiki naszego regionu, znanego w kraju dzięki swoim lasom i winnicom.

Wydanie dofinansowano ze środków Urzędu Miasta Zielona Góra

winiarz
ZIELONOGÓRSKI

Pismo wydawane przy współpracy Zielonogórskiego Stowarzyszenia Winiarskiego

Redaktor naczelny: Mirosław Kuleba
Zastępca redaktora naczelnego: Marek Senator
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: Renata Golczyk

Stanisław Palonka*

O „Jarzębiaku” i „Jarzębiaku na winiaku” - wyrobach Lubuskiej Wytwórni Wódek Gatunkowych w Zielonej Górze, czyli historia o tym, jak można zrobić dobry produkt, jak go popsuć i jak się starać go naprawić



Wieczór Mistrzów i Winnic, 25 maja 2010 r., Piekarnia Cichej Kobiety. Stanisław Palonka z prowadzącym spotkanie dziennikarzem Radia Zachód, Konradem Stanglewiczem. Fot. Przemysław Karwowski

W latach 50-tych i na początku lat 60-tych ogromną popularność zdobył produkowany w Zielonej Górze jarzębiak – i to do tego stopnia, że każde spotkanie urzędowe, urzędowo-towarzystwo-rodzinne wymagało, aby jarzębiak choćby symbolicznie

pojawił się na stole. Jeżeli ten warunek nie był spełniony, gospodarz lub organizator imprezy mógł być potraktowany jako człowiek niezaradny, a tym samym budzący wątpliwości, czy jest odpowiednim kandydatem do awansu w hierarchii rodzinnej, a szczególnie społecznej, gospodarczej i politycznej. Ten ostatni wzgląd powodował, że spragnieni awansów i wysokich stanowisk warszawiacy oczekiwali, aby każdy jadący służbowo do stolicy zielonogórczanin koniecznie targał ze sobą najlepiej kilka butelek jarzębiaku, który okazany przełożonym nobilitował kandydata do wyższych stanowisk. Ta reglamentacja wynikała z żelaznej zasady, jaką przyjęliśmy w Zielonej Górze: że nie może wyjść na rynek wyrób, który nie przejdzie całego, wymaganego dla niego cyklu technologicznego na wszystkich etapach wytwarzania.

Wielkość produkcji tego wyrobu oczywiście rosła, ale popyt i tak ją wyprzedzał. Była to wymarzona sytuacja dla producenta, a przy zachowaniu wymogów wysokiej jakości dobra także dla produktu. Niestety, urzędnicy ze Zjednoczenia Przemysłu Spirytusowego, mimo protestów z naszej strony, pozwolili produkować jarzębiak na zielonogórskiej recepturze jeszcze kilku zakładom spirytusowym, m.in. w Poznaniu, Starogardzie Gdańskim, Józefowie i Bielsku Białym.

Autorem receptury był wieloletni pracownik sprawujący funkcje kierownicze w komórkach produkcyjnych zielonogórskiej wytwórni, **Jan Roenig**. Sam pomysł wyrobu wyniósł z małej fabryczki w Izdebniku, która specjalizowała się w wytwarzaniu jarzębiaków, a w której Roenig pracował. Receptę opracował samodzielnie i przy jego udziale została ona wprowadzona do produkcji. Nie można powiedzieć, że w innych zakładach jarzębiaku nie potrafiono zrobić. Jednakże inne warunki, inne źródła surowców, inni ludzie i ich nawyki powodowały, że powstające tam produkty wykazywały pewne różnice w ocenie degustacyjnej. A ta ocena, mimo iż parametry fizyko-chemiczne są porównywalne lub identyczne, ma zasadnicze znaczenie dla produktu spożywczego przeznaczonego do bezpośredniej konsumpcji.

Smakosze natychmiast te różnice wychwycili i w narodzie zaczęła krążyć wieść, że jarzębiak się popsuł. Bo konsumenta nie da się przekonać, że jakakolwiek zmiana wprowadzona do produktu spożywczego może służyć poprawie jego jakości. Zielonogórski jarzębiak, wytwarzany od początku bez najmniejszej różnicy, zdaniem części konsumentów też uległ pogorszeniu. W jakimś

momencie dał temu wyraz Andabata, pisząc na łamach „Gazety Zielonogórskiej”, organu Wojewódzkiego Komitetu PZPR, że jarzębiak jest już nie ten sam co kiedyś. Na co zresztą otrzymał w tej samej gazecie odpowiedź, iż jarzębiak jest ten sam, tylko spożywający ma zniszczone kubki smakowe.

Efektom tego zamieszania był gwałtowny spadek spożycia jarzębiaku i wysocy urzędnicy w Warszawie zaczęli szukać ratunku. Wymyślono, że doświadczony zespół autorski w osobach **Jana Cieślaka** i **Stanisława Palonki** winien przystąpić do pracy, aby zaproponować rozwiązanie przywracające jarzębiakowi utraconą cześć. Był to przełom lat 1967/1968. Zespół wykombinował, że zbliża się wiekopomna chwila, kiedy umiłowana ojczyzna Polska Rzeczpospolita Ludowa będzie obchodzić jubileusz 25-lecia swojego erygowania. A miało to być, jak wiadomo, 22 lipca 1969 roku. Oczywiście natychmiast powstał pomysł, aby wyrób przybrał nazwę „Jarzębiak jubileuszowy” i pod tą nazwą roboczą przez ponad rok trwały dalsze przymiarki, których była niezliczona ilość. A to z tego powodu, że wyrobowi postawiono ekstremalnie trudne warunki. Bo, po pierwsze, miał być dobry, po drugie miał być inny niż jego poprzednik, po trzecie miał być znacznie droższy, aby nawiązywać do towarów z wyższej półki i nie ulegać masowemu wykupowi, po czwarte miał posiadać piękne opakowanie i po piąte weszcie miał nawiązywać do jubileuszu, będąc wkładem LWWG i za jej pośrednictwem całego przemysłu spirytusowego w uczczenie Polski Ludowej.

Przyszli autorzy nie przejęli się zbytnio całą otoczką, jako że obaj mieli spore poczucie humoru, ale do pracy się przyłożyli. Ponieważ socjalizm nie wyzuł ich z uczciwości, produktowi z założenia drogiemu dali szlachetniejszy wkład surowcowy, wzbogacając recepturę w dodatki importowane z tzw. krajów kapitalistycznych, takie jak leżakowany destylat winny, figi, rodzyнки, daktyle. Na pytanie, dlaczego importem tych surowców wspierają żarłoczny kapitalizm, autorzy z poważnymi minami odpowiadali, że okoliczność 25-lecia Ludowej Ojczyzny jest zbyt poważna, aby kierować się przy jej uczczeniu kramarskimi oszczędnościami. Nikt na żadnym szczeblu tej tezy nie miał odwagi podważyć i tak powstał bardzo przyzwoity wyrób.

Mimo ogromnych kłopotów z pozyskaniem, jak to się wtedy mówiło, porządnych, a nietypowych butelek oraz złożonych etykiet (brak złota!), Lubuska Wytwórnia Wódek Gatunkowych stanęła na wysokości zadania. Pierwsza partia trunku, którego nazwę staraniem autorów zmieniono z „Jarzębiaku jubileuszowego” na „Jarzębiak na winiaku” (słowo jubileuszowy pozostawiono na krawatce), została rozlana w czerwcu 1969 roku, na miesiąc przed dniem jubileuszu. Dzięki temu nasz jarzębiak mógł w owym historycznym dniu znaleźć się na stołach i w Sokółce, i w Ustrzykach Dolnych, i w Dziwnowie, słowem w każdym zakątku Jubilatki. Potem rozlano następną partię i kolejne. Wyrób się przyjął znakomicie, był wyróżniany i nagradzany, w tym złotym medalem na Międzynarodowej Olimpiadzie Jakości w Rotterdamie w 1971 roku.

* Stanisław Palonka, po uzyskaniu dyplomu mgr. inż. chemii na Politechnice Łódzkiej, od 1956 roku pracownik Lubuskiej Wytwórni Wódek Gatunkowych „POLMOS” w Zielonej Górze, początkowo jako majster, później starszy majster, kierownik działu, z-ca dyrektora, od 1975 do 1997 dyrektor zakładu.

Małgorzata Grad

Wino i kuchnia, a może kuchnia i wino? Kulinaria winiarskie z małą szczyptą filozofii zdrowia i życia (2)



Czy przypominacie sobie, drodzy czytelnicy, określenie: „znający Józefa”? Większość czytelniczek pamięta je na pewno, bo nie było chyba dziewczynki, która nie wzruszałaby się przygodami rudowłosej Ani z Zielonego Wzgórza. Lucy Maud Montgomery stworzyła na łamach swych powieści to wspaniałe określenie oznaczające ludzi nadających na tej samej fali, wiecznych marzycieli, żyjących nie do końca w ramach ciasnego, poukładanego świata. Dla mnie są takimi ci, którzy doceniają zupy. To

ludzie, którzy z powagą potrafią wymieniać poglądy na temat wyższości pomidorowej ugotowanej na giczcze cieplej, wiedzą, że podstawą porządnego rosółu jest co najmniej trzygodzinne gotowanie ekstraktywnego wywaru szpikowej wołowiny z dodatkiem bogatego bukietu warzyw i przypraw i nigdy, przenigdy zsiadając do talerza takiego rosółu nie zapytają: „jest magi?” Zapewniam, że ci sami ludzie chętnie podyskutują o podanym właśnie posiłku, jak również docenią wszystkie jego zalety, zwłaszcza, jeśli będzie sporządzony w duchu *slow food* i z wykorzystaniem idei „jednego kilometra”. Będą też wiedzieli, że podane do niego wino powinno do tej idei nienagannie pasować.

Propagowany na ostatnich Targach Salone del Gusto w Turynie projekt strefy „jednego kilometra” przeznaczony jest głównie dla restauracji. Jego motywem przewodnim jest związek między obszarem geograficznym a jedzeniem, zaś istotą propagowania w menu potraw regionalnych z jednoczesnym korzystaniem wyłącznie z produktów wytwarzanych w najbliższej okolicy. Tłumacząc to w sposób prosty, chodzi o podawanie np. w warszawskiej restauracji pyzów z kartofli od pana Edka spod Marek, z farszem z kapusty od pani Broni z Ząbków, okraszonych skwareczkami ze świnki, która wychowała się w obórcie gdzieś koło Otwocka. Liczne światowe przykłady świadczą o tym, że ta pozornie wsteczna idea jest kluczem do spektakularnego sukcesu właścicieli restauracji, którzy w nią uwierzyli.

Najlepszym przykładem jest tu chyba renesans tzw. kuchni nordyckiej reprezentowanej przez genialnego kucharza Rene Redzepi, właściciela kopenhaskiej restauracji Noma, która zajęła w roku 2010 pierwsze miejsce w plebiscycie na najlepszą restaurację świata miesięcznika „The Restaurant”. Podstawą tego ogromnego wyróżnienia jest prosta filozofia szefa kuchni: tylko własne, lokalne potrawy, składniki i metody. W menu nie znajdziemy zatem wołowiny czy kurczaków, ale mięso grenlandzkiego woła pizmowego doprawione rodzimymi ziołami, podane z dodatkiem islandzkich alg i młodych pędów świerku. Brzmi szokująco? Może trochę, ale czy nie odczuwacie dreszczyku podniecenia na myśl o spróbowaniu takich specjalów? A jakie emocje mogą towarzyszyć zjedzeniu kolejnej porcji frytek z hamburgerem... Może trochę podobne do tych, które towarzyszą degustacji kolejnego kieliszka nienagannego francuskiego bordeaux lub kalifornijskiego chardonnay... Nasze, zielonogórskie wina, bardzo dalekie są od tej światowej doskonałości, ale każda ich próba to spotkanie z Nie spodzianką i z esencją tej ziemi... Wyobraźmy sobie jak niezwykle różnorodność smaków i tradycji mogłyby zaprezentować nasze lokalne placówki gastronomiczne, gdyby ich właściciele uwierzyli w ideę „jednego kilometra”. Splatają się tu wpływy kulinarnych

tradycji Kresów, Polski centralnej, Śląska, Wielkopolski... Ciągłe jeszcze, zwłaszcza na wsiach, żyją ludzie mogący podzielić się tą spuścizną, przekazać stare, oryginalne i sprawdzone receptury. Tak więc uwierzcie, właściciele lokalnych restauracji, jak uwierzyliśmy my – winiarze! Znajdziemy się wtedy wspólnie w zacnym gronie ludzi znających Józefa, a ponieważ nic tak korzystnie nie wpływa na dobrą atmosferę jak udany biznes, już niebawem dostarczymy do waszych lokali wspaniałe miejscowe wino!

Mała szczypta filozofii rozrosła się chyba do zbyt dużych rozmiarów, a mieliśmy wszak spotkać się przy zupie. Uwielbiam zupy, naprawdę, wprost nie mogę się bez nich obyć! Trochę podobnie jest z winami, są jednak pewne kryteria i wzorce wyboru, których się trzymam, ale które są absolutnie subiektywne. Chętnie podzielę się nimi z Czytelnikami, a nuż odezwą się jakieś głosy sprzeciwu i zacznie polemiczna acz przyjacielska pogawędka przy posiłku?

Porządna zupa musi mieć, zupełnie jak wino, mocny kręgosłup! Nie uzyskamy smacznej zupy bez solidnego, esencjonalnego wywaru, tak jak nie będzie poprawnego wina z byle jakich owoców. Basta! Każda zupa jest dobra, ale to, jaka w danym czasie najlepiej nam służy i smakuje, zależy po prostu od pory roku. Zupełnie podobnie jest dla mnie z winami. Zimą właściwie nie tykam win białych, mineralno-owocowych, zarezerwowanych dla lata, chętnie natomiast pijam starsze czerwone, złożone wina z posmakami korzenno- czekoladowymi. Rose wspaniale pasuje do wiosny, bo jest takie świeże, pachnie młodością i ma nutkę nieobliczalności... a melancholijne nuty jesieni komponują się z głębią i złożonością smaku delikatnego wermutu. Każda pora roku ma też dla mnie przypisany niezbędny i nieodzowny zestaw zup. Wiosna to oczywiście biały wielkanocny barszcz i wspaniała szczawiowa z delikatnego młodego szczawiu. Lato nie obejdzie się bez cebulowej, rybnej i neapolitańskiej. Jesień kojarzy mi się z czosnkową, a zwłaszcza z dyniową. A zima to grzybowa, krupnik i rosół. Chociaż rosół, o różnym stopniu intensywności wywaru i użytych dodatków, ziół i przypraw, podobnie jak wszelkiego rodzaju zupy jarzynowe, na czele z pocziwą, niedocenianą kartoflanką, jadam chętnie przez cały rok.

Za oknem prawdziwe upalne lato, dla którego właściwą zupą jest **CEBULOWA**

Potrzebujemy około kilograma młodej, delikatnej cebuli, którą należy pokroić w kostkę i zeszklić na 1-2 łyżkach oliwy z dodatkiem kawałeczka masła. Przed obieraniem i krojeniem cebuli nastawiamy w garnku wodę na wrzątek, ok. 2 litry. Do wrzątku wrzucamy związane białą bawełnianą nitką gałązki tymianku i estragonu (ja mam z ogródka, ale można hodować w doniczkach na parapecie kuchennym, do czego szczerze zachęcam), zeszkloną cebulę, odrobinę białego pieprzu i sól do smaku. Gotujemy do miękkości, usuwamy gałązki ziółek, a następnie miksujemy lub tradycyjnie przecieramy przez sito. Dodajemy kieliszek lub dwa, w zależności od upodobań, białego, mocno wytrawnego wina. Zupę zagotowujemy powtórnie, na krótko, i sprawdzamy smak. Dobrze zrobi dodatek małej łyżeczki masła lub śmietanki kremówki, odrobiny świeżo zmielonego pieprzu, może jeszcze szczypty soli. Zupa powinna być raczej zawieszista, aromatyczna, aksamiтна i lekka. Są zwolennicy podawania jej z groszkiem ptyśowym, ale według mnie wspaniale smakuje z pszennymi grzankami podsmażonymi na patelni z oliwą z malutkim, delikatnym dodatkiem czosnku. Smacznego!

POST SCRIPTUM, które muszę dodać, ale które tak naprawdę napisało samo życie.

Gdybyśmy jako ludzie i jako społeczeństwa odwrócili się od wszechogarniającej idei globalizacji chociaż w sferze kulinarnej, hołdując opisanym powyżej ideom *slow food*, uniknęlibyśmy z pewnością zagrożeń takich, jak szeroko komentowana afera z bakterią EHEC. Niemcy na pewno potrafią hodować własne ogórki, każdy sam może w prosty sposób skielkować w domu nasiona, aby dodawać kielki do sałatek, droga od producenta żywności do konsumenta nie musi wydłużać się do setek i tysięcy kilometrów. Wszyscy na tym tracimy, no może z wyjątkiem wielu korporacyjnych pośredników zarabiających krocie na systemie przemysłowej produkcji żywności. Ogromnie spodobało mi się hasło wyczytane niedawno w jakiejś gazecie: „Myśl globalnie, jedz lokalnie”. Namawiam do jego przemyślenia i stosowania w praktyce.

VITI CULTURA



WE SUPPORT YOUR PLANTS
PODTRZYMAMY TWOJE ROŚLINY

WWW.VITICULTURA.PL

E-MAIL: VITICULTURA.POLSKA@GMAIL.COM

+48 602 352 748



ProWein: jedno z najważniejszych na świecie targów branży winiarskiej po raz kolejny otworzą swoje bramy w Düsseldorfie w dniach 4 – 6 marca 2012!

Tysiące profesjonalistów, setki nowych kontaktów, udanych interesów i intensywnej wymiany doświadczeń. Nastroje na Międzynarodowych Targach Win i Alkoholi – ProWein były doskonałe. Od 27 do 29 marca 2011 ponad 3 600 wystawców z 50 krajów zaprezentowało siebie i swoje produkty na targach ProWein w Düsseldorfie. **To o 200 wystawców więcej niż przed rokiem.** Na

targach obecne były wszystkie winiarskie kraje z Europy i zza oceanu. Zapoznać się można było również z ofertą krajów bardziej egzotycznych w świecie winiarskim, jak na przykład z Brazylią czy Indiami. Ponad 39 000 fachowców z branży przyjechało nad Ren, by zapoznać się z tą jakże międzynarodową ofertą. Ponad 80% z nich to osoby odpowiedzialne za zakup wina i napoi alkoholowych do restauracji, hoteli i sklepów.

4 – 6 marca 2012: zapamiętaj tę datę!

Po zakończonej ogromnym sukcesem ostatniej edycji targów ProWein, rozpoczynają się przygotowania do kolejnej odsłony targów. Targi ProWein 2012 odbędą się w Düsseldorfie w dniach 4 – 6 marca 2012. Każdy, kto chciałby stać się częścią tej międzynarodowej imprezy i świętować sukcesy jako wystawca może skorzystać z formularzy zgłoszeniowych dostępnych na oficjalnej stronie targów www.prowein.de. Düsseldorf po raz kolejny przywita najważniejsze światowe winnice, które zaprezentują różnorodność swoich wyrobów. Tym samym ProWein stanie się optymalną platformą biznesową dla międzynarodowego handlu winami i alkoholami. W kombinacji z bogatym programem imprez towarzyszących, strefą smakosza czy pokazem specjalnym delikatesów „Wine’s best friends“ te wiodące na świecie targi ProWein oferują cenne sugestie i wiele koncepcji przynoszących zyski. Już teraz zapraszamy do Düsseldorfu!

Polskim wystawcom i odwiedzającym informacji dotyczących udziału w odbywających się w Düsseldorfie targach ProWein udziela bezpłatnie polskie przedstawicielstwo – firma A.S. Messe Consulting Sp. z o.o. (tel.: 022/ 855 24 90, www.as-messe.pl). Zapraszamy!!