

Lubuskie wina nagrodzone w Jaśle

W III Konkursie Win Polskich, który odbył się 26 sierpnia w Jaśle, przyznano medale winom z naszego regionu. „Passage Cuvee 2015” i „Cabernetis 2015” z winnicy Equus uzyskały medal złoty, zaś „Cuvee Słoneczne 2015” z winnicy Saint Vincent medal srebrny. W konkursie startowało 98 win.



Medale na Enoexpo 2016

Do VIII Konkursu Polskich Win, Miodów i Cydrów o medal Targów Enoexpo 2016 zgłoszono 106 win, miodów i cydrów.

Srebrny medal Targów Enoexpo zdobyło w tym roku „Wino czerwone 2015” z winnicy Kinga ze Starej Wsi, a brązowy medal półwytrawne białe wino „Riesling 2014” z winnicy Saint Vincent w Borowie Wielkim. Deszcz medali spadł tego roku na Winnicę Jakubów z Jakubowa: złoty medal uzyskały wina białe „Traminer 2015” i „Hibernal 2015”, medal brązowy wina czerwone „Dornfelder 2015” i „Yacobus Mayor 2015”, ponadto wino „Traminer 2015” otrzymało specjalne wyróżnienie za dobre oddanie charakteru szczepu.



Winobusy – atrakcja Winobrania

1587 enoturystów z różnych stron Polski gościło u winiarzy lubuskich podczas obchodów Dni Zielonej Góry i Winobrania 2016. Winobusy pilotowane przez przewodniczki PTTK kursowały do winnic: Bachusowe Pole, Cantina, Equus, Ingrid, Julia, Krucza, Miłosz, Mozów, Na Leśnej Polanie, U Michała, Saint Vincent.



Kolejna winnica w Lubuskiem

Wszystkich, którzy odwiedzają województwo lubuskie wybierając samolot jako środek transportu, na lotnisku Zielona Góra/Babimost czeka niespodzianka. W ramach promocji tradycji winiarskich tuż obok hali kontroli przylotów założono kameralną winnicę. Z inicjatywy marszałek województwa lubuskiego Elżbiety Anny Polak do Babimostu trafiło 150 sadzonek winorośli, które w równych rzędach rosną na terenie portu lotniczego. Wśród odmian dominuje Chrupka Żłota, Oporto oraz Alwood. Nasadzeniami, montażem profesjonalnych słupków i odciągów oraz instalacją innych winiarskich akcesoriów zajęli się przedstawiciele Winnicy na Leśnej Polanie z Proczek. W przyszłości winiarze będą również przycinać krzewy, formować je, a także usuwać chwasty i przeprowadzać opryski ochronne.



winiarz ZIELONOGÓRSKI

PISMO PLANTATORÓW WINOROŚLI I PRODUCENTÓW WINA • NR 61 • WRZESIEŃ 2016



Niezwykły przykład lokalnego patriotyzmu: tatuaż z fasadą kamienicy przy zielonogórskim ratuszu i Jezus Miłosierny przechadzający się winobranowym deptakiem. Posiadaczem oryginału, zdołającego przedramię, jest pan Adrian Bąk z Łężyca pod Zieloną Górą

Mirosław Kuleba

PO-WINNOŚĆ

Jaka będzie Zielona Góra za lat dziesięć, wyobrazić sobie nietrudno. To ciągle jeszcze to samo miasto, które dobrze znamy, chociaż pewnie jeszcze piękniejsze, wygodniejsze do życia, ciekawsze. Nie jestem pewien, czy zobaczę to własnymi oczami, ale w świecie wyobraźni patrzę, widzę i badam. Próbuję wina z lokalnej apelacji. Już go nie wspomaga morawskie pospolite ruszenie, ani spowija nadreński tuman z Rudesheim. Uczciwy lubuski riesling, pinot noir, traminer, z nutą sosnowego igliwia, bo wokół winnic wszędzie sosnowy bór.

A za lat dwadzieścia? To też nietrudno zobaczyć jeśli zamknąć oczy, a słońce rozleje złoty blask na ulice miasta, jego domy, parki i ogrody, na te piękne kobiety, które tego dnia będą mieć jakieś swoje ważne sprawy. Niejeden z nas pozna smak tego rocznika, 2036.

Ćwiczenie imagacji wymaga jednak większych wyzwań. Zatem pół wieku, albo lepiej całe stulecie. Zielona Góra wieku XXII. Rozrosła się, ale też większe niż dzisiaj są wszystkie polskie miasta, wszędzie przybyło mieszkańców, domów, ulic. I pytam swoją wyobraźnię: co sprawi, że mieszkańcy z tych innych, wielkich polskich miast przyszłości, gdzie wszystko będzie nowoczesne, doskonale funkcjonalne, zapewne też na swój modernistyczny sposób piękne, zechcą przyjechać właśnie tutaj? Czy aby nie będzie to ciągle ten jedyne, wyjątkowy skarb, jaki tutaj mamy: nasze wino? Jego legenda i sława, które musimy pilnie budować, utrzymywać w kamieniu, piżu i słowem?

Dalszy ciąg na stronie 2

Marzena Toczek

PIERWSZE ŚWIĘTO WINOBRANIA W ZABORZE



Lubuskie Centrum Winiarstwa w Zaborze

Lubuskie Centrum Winiarstwa w dniach 17-18 września 2016 roku zorganizowało w Winnicy Samorządowej w Zaborze Pierwsze Święto Winobrania. Jego celem było promowanie lubuskiego winiarstwa i prezentowanie ciekawostek związanych z codzienną pracą winiarzy. Święto zostało połączone z pierwszym, historycznym winobraniami na winnicy w Zaborze. „To bardzo ważny dzień, który na pewno zapiszemy w naszych kronikach winiarskich, dla przyszłych pokoleń. Tradycje winiarskie to przede wszystkim winnica, tutaj w Zaborze, na 30 hektarach, i pierwsze tegoroczne zbiory. Mam nadzieję, że winogrona będą nam wszystkim smakowały” – zapraszała gości marszałek **Elżbieta Anna Polak**.

Winiarskie święto rozpoczęło się wspólnym zbieraniem winogron. Zanim uczestnicy wyruszyli na winnicę, dowiedzieli się, jakie warunki muszą zostać spełnione, aby prawidłowo zerwać owoce. Usłyszeli także o konieczności sprawdzenia poziomu cukru w gronach, właściwej pogodzie, technikach ścinania kiści, przenoszeniu winogron oraz ich dalszym transporcie. Część zebranych owoców wytłoczono od razu na miejscu, aby przekonać się jak pyszny jest sok z winogron rosnących w Zaborze.

Z myślą o przyszłości lubuskiego winiarstwa pani marszałek województwa lubuskiego, radni sejmiku województwa i zaproszeni goście dokonali również pokazowych nasadzeń nowych krzewów. Stworzono w ten sposób załączek winniczki edukacyjnej, będącej ważnym elementem realizowanego w Zaborze programu promocji winiarstwa wśród turystów odwiedzających województwo. Przy Centrum pojawiło się kilkadziesiąt krzewów z trzech odmian charakterystycznych dla naszego regionu, wraz z opisami.

W programie święta znalazły się również wykłady poświęcone

historii winobrania na Środkowym Nadodrzu i technikom ochrony winorośli, przygotowane przez Państwową Wyższą Szkołę Zawodową w Sulechowie oraz Muzeum Ziemi Lubuskiej w Zielonej Górze. Wykład z historii lubuskiego winiarstwa wygłosił **dr Arkadiusz Cincio**, natomiast o uprawie i ochronie winorośli **prof. dr hab. Tadeusz Baranowski**.

Miłośników fotografii z pewnością zainteresowały warsztaty fotograficzne, których głównym tematem będzie Winnica Samorządowa oraz winobranie. Młodszy goście Centrum mogli wziąć udział w zajęciach w trakcie których m.in. wyplatano koszyki do zbierania winogron.



Krystyna Bodek-Kozłowska, *Młoda winiarka* (wg motywu z obrazu Caravaggio). Olej, zbiory prywatne.
Fot. Christopher Krzysztof Nawrot

Na 11 listopada zaplanowano kolejną uroczystość winiarską w Zaborze: Pierwsze Lubuskie Święto Młodego Wina w Lubuskim Centrum Winiarstwa. Degustacja zostanie połączona z otwarciem wystawy „Artefakty winiarskie w architekturze Ziemi Lubuskiej”.

PO-WINNOŚĆ

Chodzę, rozglądam się, badam. Wino jest wszędzie, jest wszechobecne, jest tylko wino. Nie robi się już w naszym mieście wagonów, ani wełnianych tkanin, ani odlewów żeliwnych, ani mebli; zewsząd dobiega bulgot fermentacji albo destylacji. Lokale wzdłuż ulic starówki to jeden ciąg winiarni i restauracji, prawdziwe życie toczy się pod ziemią, pod ceglanyimi sklepieniami winiarskich piwnic, od tych najbardziej ekskluzywnych i najstarszych pod ratuszem i dawnym Domem Stanów Ziemskich, po odrestaurowane z pietyzmem piwnice wielkich wytwórni win. Każdy szczegół architektury świadczy o winiarskiej historii miasta, wszędzie znajdziemy ten winny motyw, od izby porodowej po izbę wytrzeźwień.

A w samym środku miasta, na skrzyżowaniu dwóch najstarszych ulic, fontanna z zielonogórską winiarką, która toczy z dzbaną wino, dzień i noc, prawdziwe wino.

Mirosław Kuleba

Michał Kwiatkowski*

KOREK – HISTORIA I WŁAŚCIWOŚCI (2)

W drugim artykule z serii poświęconej korkom do butelek zajmę się odwiecznym romansem, jaki łączy korek i wino, oraz opiszę pokrótce, jak się to wszystko zaczęło. Poruszę też kwestie marketingowe związane ze sprzedażą wina w odniesieniu do poszczególnych typów zamknięć. W dalszej części omówię dojrzewanie win w butelkach zamkniętych naturalnym korkiem, w konfrontacji z winami zamkniętymi zakrętką czy zatyczką syntetyczną. Na zakończenie kilka słów o tym, jaki wpływ na środowisko ma stosowanie naturalnego korka.

Korek, podobnie jak wino jest produktem naturalnym. Nic więc dziwnego, że oba te dary natury mają się od lat ku sobie. To właśnie korek spowodował, że picie wina jest czymś wyjątkowym. Jest to oryginalne zamknięcie, które sprawia, że wino nabiera charakteru, zyskuje na autentyczności i podnosi swoją wartość. Oprócz tego korek odznacza się wspaniałymi i nieprzeciętnymi właściwościami, o których pisałem szerzej w poprzednim artykule. Pierwszym, który upowszechnił użycie korka w winach, był francuski mnich Dom Perignon, który dokonał swojego słynnego odkrycia już w XVII wieku. To właśnie on zamienił używane w tamtych czasach kawałki drewna owinięte w konopie na zatyczki z drzewa korkowego. Te pierwsze nie gwarantowały skutecznego zamknięcia, odgrywały wątpliwą rolę w ochronie wina i co więcej



Korki naturalne. Archiwum autora

zawsze wyskakiwały. Uważa się, że słynny mnich zmienił tym posunięciem bieg historii przemysłu winiarskiego. Niedługo po tym odkryciu w ślad za nim poszli czołowi producenci win i szampanów, jak Ruinart de Reims czy Moët et Chandon, którzy stosują korki już od XVIII wieku. Od tamtej pory naturalne korki stały się nierozłączne z najlepszymi winami. Jako ciekawostkę warto dodać, że w tym samym stuleciu w Portugalii, dzisiejszym centrum produkcji korka i wina porto, po raz pierwszy pozwolono by wino dojrzewało w szklanych cylindrycznych butelkach. Dzięki temu równoczesnemu rozwojowi zatyczek korkowych i butelek na wino powstał nowoczesny przemysł winiarski.

Dziś wiadomo, że korek jest jedynym zamknięciem zdolnym do poszanowania ewolucji wina i rozwoju jego świetności po zabutelkowaniu. Jest także jedynym, które łączy w sobie tradycję, zrównoważony rozwój i niezwykle zaawansowany technicznie postęp, bez względu na to, co znajduje się w butelce. Wśród czynników, które skłaniają do wyboru zatyczek z korka, jest postrzeganie i utożsamianie alkoholi nim zamkniętych jako bardziej wykwintnych, o dobrej bądź doskonałej jakości. Badania przeprowadzone w kilku państwach potwierdzają również, że na poziomie globalnym preferowane są zatyczki korkowe, niezależnie od rynku i sytuacji, w jakiej wino jest spożywane. Konsumenty utożsamiają zatyczki korkowe z wysoką jakością wina, a sztuczne zatyczki postrzegają jako czynnik, który obniża jego wartość. Zarówno konsumenci jak i producenci win coraz częściej wybierają korek również dlatego, że jest naturalnym i przyjaznym środowisku produktem. Doceniają jego tradycyjny związek z winem i fakt, że to właśnie on umożliwia dobremu winu osiągnięcie pełni smaku. Dotyczy to w szczególności Stanów Zjednoczonych, Rosji, Chin oraz innych rynków wschodzących. Korek cieszy się wielkim uznaniem również w innych krajach tradycyjnie uznawanych za winiarskie, jak Francja, Włochy, Hiszpania czy Gruzja. Współczesne analizy rynkowe pokazują, że około 70% przemysłu winiarskiego woli stosować zatyczki korkowe, czy to ze względu na doświadczenia osobiste, rodzaj wina, technikę produkcji, czy też rynek. W przeliczeniu na liczbę butelek zamkniętych korkiem jest to około 12 miliardów sztuk na całym świecie. Liczba ta stale rośnie i wkrótce może sięgnąć 15 miliardów rocznie.

Jednak korek to nie tylko zamknięcie dla wina. Dzisiaj, poza



Proces produkcyjny korków

aspektami technicznymi związanymi z uszczelnieniem, równie ważne są kwestie związane z wyglądem. Jest to w końcu naturalne drewno, które utożsamiane jest z prestiżem opakowania i stanowi wartość dodaną dla danego wina, co w rezultacie pozwala je drożej sprzedać. Jest to niezwykle istotna kwestia z marketingowego punktu widzenia – szczególnie z punktu widzenia polskiego producenta. Jak wiadomo, nasze rodzime wina nie należą do najtańszych. Są produktem wyjątkowym i rzadko spotykanym na światowym rynku winiarskim. Ich wyższe ceny, również na rynku krajowym, często stanowią o tym, że wina takie są wybierane jako prezent lub otwierane na specjalne okazje. Klienci coraz częściej poszukują tego typu produktów i są w stanie zapłacić za nie więcej. Niemniej jednak pierwszym i najważniejszym warunkiem, jaki musi być tutaj spełniony, jest eleganckie opakowanie. Drugim jest oczywiście jakość samego wina. Niemniej jednak zdecydowana większość konsumentów wybiera wina oczami, szczególnie kiedy sięga po daną butelkę pierwszy raz. Wysokiej jakości korki, kapturek, etykieta i butelka tworzą wspólnie jedno opakowanie. Mało prawdopodobne jest, że ktoś sięgnie po drogą butelkę wina w brzydkim opakowaniu, jeśli wcześniej nie miał styczności z danym wytwórcą.

Wybór win z naturalnym korkiem wydaje się prosty, ale nie zawsze taki jest. Kupujący zazwyczaj nie wie jaki rodzaj zamknięcia został użyty. Jest to często kupowanie „w ciemno”. Zamieszczenie na etykiecie butelki informacji o zastosowaniu naturalnego korka daje podwójną korzyść – dla klienta i dla marki, która ma większe szanse na zwiększenie sprzedaży. Trochę łatwiej jest w przypadku win zamkniętych zakrętką, ponieważ uwidacznia się to na pierwszy rzut oka. Ogólnie rzecz ujmując, konsumenci utożsamiają nakrętki z tanimi winami, a plastikowe zatyczki z uczuciem bycia oszukany. Ma to odzwierciedlenie w sprzedaży. W USA Nielsen zaobserwował, że marki win, które używają zatyczek korkowych, wykazały wyższy roczny wzrost sprzedaży i bardziej stałe ceny, niż te marki, które sięgnęły po alternatywne rozwiązania – takie jak aluminiowe nakrętki czy zamknięcia syntetyczne. Naturalny korek na tle wyżej wymienionych alternatyw jest rozwiązaniem dużo bardziej rozsądnym i pożądanym. Dzieje się tak dlatego, że czynność otwierania butelki wina zamkniętej naturalnym korkiem ma szczególny charakter, nawet kiedy jesteśmy w domu. Wino zamknięte korkiem kojarzone jest z kunsztem, rytuałem wyciągania korka z butelki i charakterystycznym dźwiękiem, który temu towarzyszy. Takiego dźwięku nie da nam zakrętka ani syntetyczna zatyczka. Wina zamknięte naturalnym korkiem są także kojarzone z tradycją, autentycznością i dojrzałością (zarówno wina jak i konsumenta) oraz z przyrodą. Z drugiej strony jest to wybór bardziej emocjonalny. Naturalne korki utożsamiane są z drogimi winami, co mogłoby dla wielu osób stanowić czynnik zachęcający. Respondenci Nielsena przyznali też, że będąc w towarzystwie wybierają wino zamknięte naturalnym korkiem, z obawy, co o ich wyborze pomyślą inni uczestnicy spotkania. Co więcej – wina z korkiem są preferowane przy szczególnych okazjach i w restauracjach.

Teraz kilka zdań o walorach technicznych stosowania alternatywnych zamknięć. Zacznijmy od syntetyków i tego, że są to zatyczki ropopochodne... Kiedyś pewien winiarz zrobił eksperyment, aby sprawdzić jak syntetyk wpływa na smak wina. Napełnił puste butelki po winie wodą, zamknął je plastikowymi zatyczkami i przechowywał w piwnicy. Po sześciu miesiącach woda z niektórych butelek smakowała „jak lalka Barbie – i to ta najlepsza”. Przyznam szczerze, że nie mam doświadczenia w poznawaniu tego typu smaków ale myślę, że każdy może to sobie wyobrazić, a nawet samodzielnie przeprowadzić podobny eksperyment. Dodatkowym



Korki naturalne zdobione wypalonym nadrukiem

problemem w przypadku syntetyków jest przedwczesna oksydacja wina. Co więcej, utrudniają one otworzenie butelki i usunięcie zatyczki z korkociągu. W przypadku zakrętek ograniczenia techniczne stają się coraz bardziej oczywiste. Sprzyjają one rozwojowi zapachu siarki w winie i stwarzają problemy techniczne na linii do butelkowania. Są też podatne na zniszczenia w transporcie, opóźniają dojrzewanie wina i nie nadają się do długoterminowego przechowywania.

Jeszcze nie tak dawno temu niektórzy producenci na świecie obawiali się zamykać swoje wina naturalnym korkiem. Działo się tak głównie z powodu TCA – najbardziej „aromatycznej” substancji na świecie, która pochodzi z gleby. Substancja ta, w wyniku przechodzenia z gleby do drzew korkowych mogła niekorzystnie wpływać na smak wina i pogarszać jego jakość. Jednakże podczas ostatnich dwóch dekad przemysł korkowy mocno zainwestował w zwalczanie TCA. Pojawiły się nowoczesne metody oczyszczania i kontroli, zarówno surowca, jak i gotowej zatyczki. Efekt jest taki, że np. w przypadku korków firmy Amorim poziom TCA jest poniżej poziomu wykrywalności sensorycznej. Poza tym wprowadzenie na rynek zatyczek technicznych takich jak Twin Top czy Neutrocork, również produkowanych przez Amorim, zdecydowanie poszerzyło zakres zastosowania naturalnych korków. Zatyczki te są doskonałej jakości i są odpowiednie dla każdego segmentu rynku, niezależnie od ceny.

Na zakończenie pozwolę sobie na krótką wzmiankę dotyczącą wpływu korka na środowisko. W USA i Europie dobór przyjaznego środowisku opakowania jest bardzo ważny dla wielu konsumentów i detalistów. Pod tym względem żadne inne zamknięcie nie może rywalizować z korkiem, który jest całkowicie naturalnym materiałem. Dodatkowo jest biodegradowalny, odnawialny i podatny do recyklingu. Nawet jeśli nie weźmiemy pod uwagę dwutlenku węgla pochłanianego przez lasy korkowe, to i tak emisja gazów cieplarnianych uwalnianych przy produkcji zatyczek korkowych jest 24 razy mniejsza niż przy produkcji zatyczek aluminiowych i 10 razy mniejsza niż przy produkcji plastikowych zamknięć. Zatyczki korkowe to jedyne zamknięcia mające korzystny wpływ na środowisko: nie tylko mają najmniejszy ślad węglowy, ale również przyczyniają się do pochłaniania dwutlenku węgla z atmosfery. Innymi słowy, poprzez spożycie rocznie 15 miliardów butelek wina możliwe jest zatrzymanie zanieczyszczenia powodowanego przez 45 tysięcy samochodów – imponujące 118.500 ton dwutlenku węgla rocznie!

* Michał Kwiatkowski, przedsiębiorca z Jawora na Dolnym Śląsku, właściciel firmy Enotech, polski dystrybutor wyrobów firmy Amorim & Irmaos, największego producenta korków na świecie.

Renata Wiśniewska

TEMPERATUROWE ZAWIŁOŚCI

Winorośl może rosnąć w każdym klimacie umiarkowanym. To zaś, czy obrodzi zdrowymi gronami, z których da się wyprodukować dobre wino, ma wiele uwarunkowań. To pogoda może stworzyć lub zniszczyć rocznik, często też za jej przyczyną dane wino smakuje tak a nie inaczej.

Przy odpowiedniej ilości substancji odżywczych i właściwej wilgotności optymalna temperatura dla fotosyntezy i wzrostu winorośli wynosi od 23°C do 25°C. Wówczas mechanizm wzrostu powinien być idealnie zrównoważony, a rozwój latorośli i liści wykorzystany do produkcji cukru. Czy są to idealne warunki dla dojrzewających gron, to już inna sprawa. Chociażby dlatego, że zbyt ulistniona korona krzewu pozbawia owoce światła słonecznego, a zatem i cukru.

Jeżeli temperatura wzrasta znacznie powyżej tego poziomu, winorośl nie dostaje dodatkowych substancji odżywczych w drodze zwiększonej fotosyntezy, lecz zaczyna zużywać cukier z powodu wzmoczonego oddychania, i coraz mniej zostaje go dla owoców. W rezultacie wina ze zbyt ciepłych okolic mają charakterystyczny jasny kolor i łagodny, anemiczny smak.

Gdy temperatura spada nawet do 15°C fotosynteza doskonale przebiega dalej. Jednak inne czynniki mogą spowalniać jej wzrost.

W rezultacie idealna przeciętna temperatura dla dojrzewania winogron czerwonych oscyluje wokół 21°C, a dla białych – wokół 19°C. W tych temperaturach winorośl wytworzy maksymalną nadwyżkę cukru niezbędną dla wzrostu. Nadwyżka ta zostanie potem zużyta przez owoce – najpierw się w nich gromadzi, by później mogły ją wykorzystać w procesie dojrzewania, kiedy zaczną działać enzymy, żeby wytworzyć substancje nadające owocom właściwą barwę i smak.



Sposób obniżania temperatury fermentacji, stosowany w Burgundii kiedy proces przebiega przy wysokiej temperaturze powietrza i moszcz wymaga schłodzenia. Fot. Renata Wiśniewska

Przy zachowaniu podstawowych ograniczeń temperatury, kolor, smak, słodycz i kwasowość będą tym lepsze im szybciej przebiega dojrzewanie od chwili, gdy grona nabierają barwy, do zbiorów. Jest to jeden z powodów, dla których w chłodniejszych strefach klimatycznych ciepłe lata są najlepsze.

Plantatorzy z ciepłych rejonów często twierdzą, że zimne noce

mają zbawienny wpływ na utrzymanie poziomu kwasów w gronach na względnie wysokim i pożądanym poziomie. Ma to jednak związek z faktem, że właściwie wszystkie przemiany metaboliczne zamierają w temperaturze poniżej 9°C, a zimne noce spowalniają dojrzewanie pod każdym względem. Można przyjąć, że im równiejsza temperatura panuje w miesiącach wzrostu i im mniejsze są jej dzienne wahania, tym pewniejsza i bardziej przewidywalna będzie jakość. A na ile wysoka, to już ostateczne zależy od przeciętnej temperatury i tego, czy chcemy produkować rieslinga czy porto. Przykładem regionu, w którym owoce dojrzewają w korzystnych wyrównanych temperaturach jest Bordeaux z wpływami silnego klimatu morskiego lub Dolina Rodanu z cieplejszym klimatem kontynentalnym. Natomiast bardziej niepewne i zróżnicowane warunki panują w Niemczech czy w Polsce, gdzie chłodny klimat kontynentalny cechują chłodne lub nawet zimne wiosny oraz duże spadki temperatury na jesieni. Dlatego dla dobrego rocznika konieczne są tutaj gorące, słoneczne lata i właściwy dobór odmian. Przykładem odmiany bardzo dobrze dojrzewającej w takim klimacie jest Riesling, który osiąga pełną dojrzałość fizjologiczną, związaną z intensywnym smakiem przy niskim poziomie cukru, gdy w sensie chemicznym właściwie nie jest dojrzały.

Reasumując, wydaje się, że im równiejsze są temperatury w okresie wzrostu i dojrzewania (zarówno mierzone w cyklach miesięcznych, jak dziennych), tym bardziej nasila się stałe gromadzenie barwy, aromatu i smaku, bez względu na poziom cukru. Zjawisko to występuje w różnych zakresach temperatur. W najchłodniejszych słynnych regionach pełny smak osiąga się podczas dojrzewania we względnie niskich przeciętnych temperaturach. W klimacie ciepłym, ale nie gorącym, maksymalny smak uzyskuje się zanim jeszcze spadnie kwasowość, a poziom cukru wzrośnie za bardzo.

Źródło: James Halliday, Hugh Johnson: *Wino Sztuka i Nauka*. Warszawa: Wydawnictwo Iskry 2008.



Największe zagrożenie dla winnicy w Polsce to wiosenny przymrozek. Na winnicy Saint Vincent w Borowie Wielkim rozstawia się w krytyczne dni specjalne grzejniki, spalające olej napędowy. Fot. Renata Wiśniewska





robranie 2016



MONOGRAFIA ZIELONOGÓRSKICH „WÓDEK”

Zielona Góra doczekała się monografii jednego z najważniejszych w historii miasta zakładów branży spożywczej – Lubuskiej Wytwórni Wódek Gatunkowych. Autorem dzieła jest Przemysław Karwowski, a pięknie wydana książka powstała w zielonogórskiej drukarni Ligatura, zasłużonej dla promocji naszego winiarstwa.

Monografia „Od likierów do luksusowej” jest historią Lubuskiej Wytwórni Wódek Gatunkowych, która działała w Zielonej Górze w latach 1945-2003, najpierw jako zakład Państwowego Monopolu Spirytusowego, a od 22 czerwca 1951 roku już jako LWWG. Tytuł książki nawiązuje do wyrobów jakie stanowiły główny nurt produkcji na początku i końcu funkcjonowania Wytwórni pod tą nazwą. Pierwszego rozlewu dokonano w niej w połowie stycznia 1946 roku, a przez kilka kolejnych lat sprowadzano potrzebne urządzenia i przystosowywano istniejące budynki fabryczne. W latach 50., zgodnie z nazwą zakładu, produkowano wyłącznie wódki gatunkowe, wśród nich wiele słodkich i zaliczanych do kategorii likierów. W 1959 Wytwórnia otrzymała zgodę na wznowienie rozlewu wódek czystych. Cały okres działania LWWG to czas nieustannej modernizacji. Dzięki niej zielonogórskie wyroby wyróżniały się wysoką jakością, mogły być eksportowane, a zakład uważano za jeden z najlepszych w przedsiębiorstwie państwowym funkcjonującym pod nazwą „Polmos”. W 1999, w wyniku specjalnej licytacji, Wytwórnia otrzymała wyłączne prawo do produkcji „Wódki Luksusowej”. W 2003 roku LWWG została sprywatyzowana i kupiona przez szwedzki koncern państwowy Vin & Spirit AB.

Monografia LWWG składa się z czterech części. Część pierwsza, pt. „Tradycja” – to wątki historyczne dotyczące polskiej, a także europejskiej tradycji wytwarzania wódek i likierów oraz udokumentowane związki autorów receptur zielonogórskich wódek z bogatą historią krajowego przemysłu spirytusowego. Część druga, „Miejsce” – to koleje losu kwartału ulic, gdzie powstała Wytwórnia, historia jej rozwoju oparta na podstawie dostępnych opracowań, kroniki LWWG oraz kwerendy archiwalnej i rozmów z byłymi pracownikami. Dla przejrzystości tekstu wieloletni cykl inwestycyjny został przedstawiony w tabelach, a wielkość produkcji i zatrudnienia pokazano na wykresach, które poddane zostały analizie. Część trzecia, „Produkty” – poświęcona jest nazewnictwu, klasyfikacji wyrobów i surowców oraz stosowanej technologii. Kończy ją rozdział zawierający chronologię produkcji powstających na przestrzeni lat wyrobów. Ostatnią, czwartą częścią monografii jest leksykon produktów. Ich opis odpowiada na pytania: co i jak? kto? kiedy? A przyjęta kolejność materiałów jest następująca: najpierw oficjalna informacja z katalogów firmowych, później z innych źródeł, wreszcie od osób fizycznych i z mediów. Aby nie powtarzać wielokrotnie genezy wódek posiadających wspólną historię, niektóre hasła zawierają odsyłacze do stron w rozdziale poświęconym chronologii powstawania produktów. Ikonografię leksykonu stanowią zdjęcia opisywanych wyrobów, ich etykiety oraz firmowe kieliszki, jeśli były w ofercie Wytwórni.

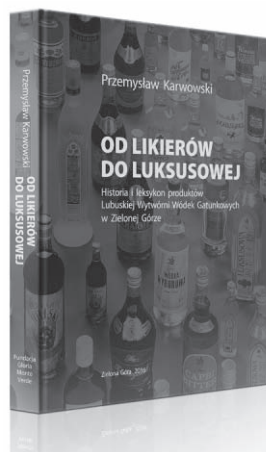
W Zielonej Górze powstawały receptury znanych wódek, które później produkowały inne zakłady, jak na przykład: „Jarzębiak”, „Rum Seniorita”, „Capri Bitter” czy „Gin Lubuski”. Tu także po raz pierwszy wdrażano niektóre receptury, m.in. „Polonaise”. Po likwidacji zjednoczenia „Polmos” ambicją Wytwórni było stworzenie nowych marek własnych, m.in.: „Dark Whisky”, „Pan Tadeusz”, „Polska Wódka” czy „Siwucha”. Receptury wytwarzanych

w Zielonej Górze wódek firmowały nazwiska znanych w branży doświadczonych fachowców, takich jak Jan Cieślak, Jan Roenig, Stanisław Mazur, Stanisław Colonna-Walewski, Elżbieta Gołdyka, czy długoletni dyrektor naczelny – Stanisław Palonka.

Zgromadzony materiał faktograficzny udowadnia, że Lubuska Wytwórnia Wódek Gatunkowych w Zielonej Górze była miejscem, gdzie pracowały osoby zasłużone dla polskiego przemysłu spirytusowego i trwale zapisane na kartach jego historii. Produkowano tutaj wiele rodzajów wódek, a opisany asortyment zamyka się liczbą 264. Niektóre z nich produkowane są do dzisiaj. Prawie 100% wyrobów zostało zilustrowanych zdjęciami i etykietami, przede wszystkim dzięki kolekcji archiwalnej Zakładu Wyborowa S.A. w Zielonej Górze, a także zbiorom Muzeum Ziemi Lubuskiej, osób prywatnych i autora.

Andrzej Szumowski*

PRZYZYNEK DO HISTORII POLSKIEJ WÓDKI



Autor książki „Od likierów do luksusowej” dokonał rzeczy wspaniałej i nie do przecenienia. Opisał siedemdziesiąt lat jednej z najważniejszych fabryk alkoholi w Polsce, która nadal działa, rozwija się i produkuje marki o światowej renomie. Dziełem tym oddał należny hołd pokoleniom, które poświęciły temu miejscu swój czas i serce. Pozwolę sobie dołączyć do tych podziękowań podziw i szacunek dla twórców znaczącego fragmentu historii naszego narodowego trunku.

Polska wódka bowiem, w dużej mierze także dzięki produktom z Zielonej Góry, znalazła się pośród innych uznanych światowych alkoholi: koniaku, szampana, szkockiej whisky czy irlandzkiej whiskey. Wielowiekowa historia i tradycja polskiej wódki uznana została za wartość, którą należy chronić.

Polska wódka ma więc chronione oznaczenie geograficzne, a także swoją własną definicję. Do tego momentu doprowadziła nas ponad 600-letnia historia, dziedzictwo mnichów, którzy najprawdopodobniej sztukę destylacji przywieźli na ziemie polskie, tajemna praca alchemików i pierwszych medyków, skrzętne notatki autorów staropolskich herbarzy, działalność wielu pokoleń oddanych sprawie gorzelników.

Naszym zadaniem jest szerzyć wiedzę o tym, co się przez te wieki działo z polską wódką i innymi godnymi alkoholami. Musimy pamiętać, że towarzyszyły nam one w chwilach wzniosłych i w momentach upadku. Praca autora poświęcona jest działalności fabryki w Zielonej Górze po II Wojnie Światowej, okresie który był czasem trudnym, budzącym wiele kontrowersji. Warto zagłębić się w tę lekturę, aby zrozumieć warunki funkcjonowania producentów alkoholi w tym przedziale naszej historii.

Jestem przekonany, że książka pana Przemysława Karwowskiego, która powstała dzięki jego wielkiemu zaangażowaniu, ogromnej dociekliwości i rzetelnemu podejściu, będzie pozycją obowiązkową dla każdego, kto interesuje się dziejami polskich alkoholi.

* Andrzej Szumowski, prezes Stowarzyszenia Polska Wódka

Przemysław Karwowski

WINO WINOBRANIOWE

Wybór tzw. wina winobraniowego – wina, które podczas Dni Zielonej Góry sprzedawane jest w partii butelek z okolicznościową etykietą – stał się już małą regionalną tradycją. Od trzech lat jest to wino z lubuskich winnic, którego wybór z roku na rok jest coraz większy.

Wino oceniane jest dwustopniowo. Najpierw dokonuje tego komisja, w której składzie są zarówno dziennikarze winiarscy, lokalni dystrybutorzy oraz przedstawiciele środowiska winiarskiego, a później zgromadzona publiczność na otwartej degustacji. Oczywiście nikt nie wie, czyje wino jest w kieliszku.

W tym roku w komisji ekspertów zasiadli: sommelier **Jakub Małecki**, reprezentant środowiska – **Tomasz Kowalski** oraz przedstawiciele branży winiarskiej: **Ewelina Grzebińska** – „Eluxo”, **Estefania Cortesi** – „Piwnica Cabanon” i **Aleksander Kremer** – „Wina Świata”.

Do pierwszej degustacji w dniu 22 czerwca, która miała miejsce w piwnicach zabytkowego domku winiarza, przylegającego do gmachu Palmiarni, zgłoszono 35 win z 10 regionalnych winnic. Spośród 19 win, pretendujących do miana oficjalnego wina winobraniowego, wybrano 10, które miały zostać ocenione publicznie następnego dnia. Były to wina: „Cuvee 2015” z winnicy Na Leśnej Polanie, „Riesling 2015” z winnicy Saint Vincent, „Cuvee Słoneczne 2015” z winnicy Saint Vincent, „Chardonnay 2015” z winnicy Łukasz, „Hibernal 2015” z winnicy Łukasz, „Dornfelder 2015” z winnicy Na Leśnej Polanie, „Cuvee Jutrzenka 2015” z winnicy Saint Vincent, „Cuvee Regent & Pinot noir 2015” z winnicy Łukasz, „Cuvee Jutrzenka 2014” z winnicy Saint Vincent i „Regent 2014” z winnicy Saint Vincent. Oprócz wyboru tej dziesiątki, wydano dodatkowo opinie o pozostałych winach, które występowały tylko o rekomendację jakości i wyróżnienie w postaci okolicznościowego kapturka.

Dzień później, na publicznej degustacji przeprowadzonej w Palmiarni, przedstawiciele lokalnych władz, m. in. wiceprezydent Zielonej Góry **Dariusz Lesicki** i... zielonogórski Bachus – wrocławski wódz miasta, organizatorzy Winobrania, a także dziennikarze oraz lubuscy winiarze ocenili wybrane wcześniej wina. Po podsumowaniu głosów publiczności i komisji ekspertów wybrano dwa wina najwyższej punktowane.

Winem winobraniowym białym zostało „Cuvee Słoneczne”, rocznik 2015, z winnicy Saint Vincent w Borowie Wielkim koło Kozuchowa, a winem winobraniowym czerwonym „Cuvee Jutrzenka”, rocznik 2015, także z winnicy Saint Vincent.

Ich limitowaną serię wyróżniono okolicznościowymi i numerowanymi etykietami. Butelki ze szczególną numeracją oraz autografem winiarza i prezydenta miasta były dostępne tylko na licytacji.

Regulamin wyboru wina opracowało Zielonogórskie Stowarzyszenie Winiarskie. Obu degustacjom sekretarzuwał, a następnie głosy podliczył i ogłosił werdykt – **Przemysław Karwowski**, prezes fundacji Gloria Monte Verde.



W tym roku Wina Winobraniowe pochodziły z winnicy Saint Vincent w Borowie Wielkim koło Kozuchowa: białym zostało „Cuvee Słoneczne” rocznik 2015, czerwonym „Cuvee Jutrzenka” rocznik 2015. Ich limitowaną serię wyróżniono specjalnymi numerowanymi etykietami

Przemysław Karwowski

WYNIKI XIV KONKURSU WIN DOMOWYCH

Konkurs Win Domowych, ostatni winiarski akcent „Winobrania”, od trzynastu lat gromadzi w zielonogórskiej Palmiarni wielu miłośników trunków własnej produkcji. Już w godzinach rannych przed wejściem ustawia się kolejka domowych winiarzy z własnymi produktami.

To nie tylko popularne wina wiśniowe, porzeczkowe czy z dzikiej róży, ale również m.in. z tarniny, maliny i mirabelek. Wśród win gronowych z Aurory, Bianki i nie rozpoznanych lokalnych szczepów, zgłaszane są też wyroby z nowych odmian powstałych ostatnio w niemieckich instytucjach badawczych, takich jak np. Solaris, Hibernal czy Johanniter.

W XIV Konkursie Win Domowych, który zorganizowała 11 września fundacja **Gloria Monte Verde**, w pracach komisji udział wzięli **Stanisław Ciesielski**, **Tomasz Kowalski** i **Arkadiusz Cincio**, **Zdzisław Żelazny** oraz niżej podpisany jako sekretarz. Łącznie oceniono 65 win, z tego gronowych 44 – w tym 20 białych i 24 czerwone, oraz 21 owocowych. Najwięcej butelek było oczywiście z Zielonej Góry i województwa lubuskiego, ale dostarczono je także między innymi z Gorzowa Wielkopolskiego, Piły, spod Szczecina i Poznania czy Kamienia Pomorskiego. Konkurs odbył się dzięki wsparciu finansowemu Miasta Zielona Góra.

Czołówka konkursu, rok w rok, trzyma wysoki poziom. I choć powtarzają się w niej niektóre nazwiska, to wśród nagrodzonych można zobaczyć nowe twarze, także z młodszego pokolenia. To nie tylko cieszy, bo ta stara i piękna tradycja nie powinna zaginać, ale i napawa optymizmem, że jest niewykluczone, iż w przyszłości powstaną nowe winnice.

W XIV konkursie nagrody otrzymali:

Kategoria win gronowych białych:

- 1 miejsce – Mirosław Krasnowski za wino „Solaris 2015”.
 - 2 miejsce – Mirosław Krasnowski za wino „Cuvee 2015” (Solaris, MF, LM).
 - 3 miejsce – Cygan Daniel za wino „Skarb Panonii 2015”.
- Wyróżnienia: Ewa Bujas za wino „Białe 2011”, Piotr Krawczyk za wino „Aurora 2015”, Elżbieta Potęga za wino „Białe 2015” (grona z Winnego Wzgórza).

Kategoria win gronowych czerwonych:

- 1 miejsce – Jacek Cipora za wino „Rondo & Regent 2015”.
 - 2 miejsce – Mariusz Rzepa za wino „Pinot noir & Pinot Meunier 2015”.
 - 3 miejsce – Zenon Sowa za „Wino Czerwone 2015”.
- Wyróżnienia: Agnieszka Sameluk za wino „Fredonia 2015”, Jerzy Dziedzic za wino „Gołubok 2015”.

Kategoria win owocowych:

- 1 miejsce – Jerzy Adamiak za wino „Truskawka 2015”.
 - 2 miejsce – Marcin Urbaniak za wino „Malina & czarny bez 2014”.
 - 3 miejsce – Daniel Cygan za wino „Czerwona porzeczkowa 2015”.
- Wyróżnienie – Artur Detz za wino „Wiśnia 2015”.



Degustacja win w Palmiarni. Fot. Renata Wiśniewska

Przemysław Karwowski

VII OGÓLNOPOLSKI KONKURS WIN O NAGRODĘ GRAND PRIX – WINOBRANIE 2016

Konkurs tradycyjnie odbył się w zabytkowej piwnicy Domku Winiarza na Winnym Wzgórzu w Zielonej Górze. Wieczorem 7 września oceniono wina białe i różowe, a następnego dnia czerwone. W pracach jury udział wzięli: Monika Bielka-Vescovi (<http://szkolasommelierow.com/>), Wojciech Gogoliński (www.czaswina.pl), Wojciech Bosak (www.winologia.pl), Maciej Nowicki (www.winicjatywa.pl) i Kazimierz Dębicki (#WinoBramie), a sekretarzem był Przemysław Karwowski.

Do konkursu zgłoszono 91 win: 42 białe (w tym jedno musujące), 7 różowych oraz 42 czerwone. Dostarczyło je 29 winnic. Spośród nich 15 było z regionu lubuskiego i najbliższych okolic. Pozostałe przyjechały m.in. z Małopolski, Śląska czy Podkarpacia. Okazało się, że 2015 rok był udany dla winiarzy, medalowe wina robi już cała „winiarska” Polska, a dużo punktów otrzymują także wina wyprodukowane z tradycyjnych hybryd. Tak jak na XI Konwencji Polskich Winiarzy wysoko oceniono jakość win z nowych odmian, przede wszystkim solarisa, dobre były także regenty i ronda, a nawet półśladki acolon.



Jury VII konkursu win o nagrodę Grand Prix Winobrania 2016. Fot. Przemysław Karwowski

Łącznie, zgodnie z regulaminem (tylko jedna trzecia z degustowanych win jest nagradzana medalami), przyznano 32 medale: 20 złotych i 12 srebrnych.

W kategorii win białych było to 8 złotych i 6 srebrnych; w kategorii różowych – jeden złoty i dwa srebrne; w kategorii win czerwonych – 10 złotych i 4 srebrne oraz w kategorii win musujących – jeden, złoty medal.

W kategorii win białych medale przyznano następującym winnicom i winom:

1. Płochockich Inspira Volcano 2014 (Sibera) 86,9 medal złoty
2. Jakubów Solaris 2015 86,3 medal złoty
3. Jakubów Traminer 2015 85,9 medal złoty
4. Saint Vincent Gewürztraminer 2015 85,7 medal złoty
6. Kędrów Seyval blanc 2013 85,7 medal złoty
7. Ingrid Solaria 2015 (Solaris) 85,7 medal złoty
8. Na Leśnej Polanie Cuvee „15 (BiaKerPg) 85,3 medal złoty
9. Jakubów Hiberna 2015 85,1 medal złoty
10. Equus Kadryl 2015 84,8 medal srebrny
11. Na Leśnej Polanie Pinot blanc 2014 84,6 medal srebrny
12. Equus Passage 2015 84,4 medal srebrny

13. Goja Seyval 2015 84,3 medal srebrny
14. Bekasiak Solaris 2015 84,3 medal srebrny

W kategorii win różowych medale przyznano następującym winnicom i winom:

1. Hiki Pinot noir 2015 86,3 medal złoty
2. Na Leśnej Polanie Zweigeltrebe 2015 84,9 medal srebrny
3. Cantina Dornfelder & Rondo 2015 84,6 medal srebrny



Przemysław Karwowski, organizator winobraniowych konkursów winiarskich, wręcza dyplomy zwycięzcom

W kategorii win czerwonych medale przyznano następującym winnicom i winom:

Wina czerwone:

1. Zamojska Marechal & Leon 2015 86,4 medal złoty
2. Julia Emma 2015 (Regent & Pn) 86,1 medal złoty
3. Miłosz Pinot noir 2015 85,6 medal złoty
4. Jakubów Mayor 2015 85,6 medal złoty
5. Equus Cabernetis 2015 85,6 medal złoty
6. Laguna Regent 2013 85,4 medal złoty
7. Hiki Acolon 2015 85,4 medal złoty
8. Jakubów Dornfelder 2015 85 medal złoty
9. Smuga Rondo 2015 85 medal złoty
10. Nad Cybiną LM & MF 2015 85 medal złoty
11. Equus Magnesia Prestige 2015 84,8 medal srebrny
12. Ingrid Pinot noir 2015 84,8 medal srebrny
13. Na Leśnej Polanie Dornfelder 2012 84,4 medal srebrny
14. Julia Bachusowe 2015 (Dornfelder & Pn) 84,2 medal srebrny

W kategorii win musujących medal przyznano winnicy i winu:

1. Gostchorze GostArt 2015 (Riesling+PbiPg) 86,5 medal złoty

Zgodnie z regulaminem za najwyższej ocenione na konkursie wina przyznano medale Grand Prix:

Medal Złoty Grand Prix – Winobranie 2016 – Winnicy Płochockich, za wino „Inspira Volcano” 2014;

Medal Srebrny Grand Prix – Winobranie 2016 – Winnicy Gostchorze, za wino „GostArt” 2015;

Medal Brązowy Grand Prix – Winobranie 2016 – Winnicy Zamojskiej, za wino „Marechal & Leon” 2015.

Nagrodę specjalną dla „Najciekawszego wina konkursu” – roczną prenumeratę magazynu „Czas Wina” – przyznała redakcja tego pisma lubuskiej Winnicy Hiki za półśladkie wino z odmiany acolon.

Tak jak rok temu, cieszył wysoki poziom zgłaszanych win, pojawienie się nowych winnic, które zasłużyły zdobyć medale oraz to, że lista nagrodzonych win jest faktycznie przeglądem odmian winorośli, które od lat sprawdzają się w polskich regionach winiarskich.

Konkurs odbył się dzięki wsparciu finansowemu Miasta Zielona Góra, a zorganizowała go Fundacja „Gloria Monte Verde”.

Renata Wiśniewska

WINO NA DZIĘŃ ŚWIĘTEGO MARCINA

Francuzi wypromowali Beaujolais Nouveau, Włosi – Novello, Czesi, Austriacy, Słowacy – Wino Świętomarcińskie. W Krakowie od kilku lat do sklepów i restauracji trafia wino z etykietą „Świętomarcińskie z winnicy Srebrna Góra”. Czy idziemy w ich ślady? Pierwsze Lubuskie Święto Młodego Wina w Lubuskim Centrum Winiarstwa już 11 listopada!

Do świętowania w dniu świętego Marcina nawiązuje obraz XVI-wiecznego niderlandzkiego malarza renesansowego Pietera Bruegla – „Wino w Dniu Świętego Marcina”. Obraz przedstawia spotkanie chłopów, obchodzących dzień św. Marcina, którzy piją młode wino w pierwszy dzień nowego sezonu winiarskiego, uczują koniec zbiorów, koniec roku rolnego. Wtedy też nadchodził czas składania przez chłopów daniny, w tym gęsi, które były o tej porze już tłuste i smaczne. Zbliżał się Adwent, a przed nim trzeba było uzupełnić zapasy, najeść się do syta i spróbować wina wchodzącego w dorosłość.

„Święty Marcin pije wino, wodę pozostawia młynom”, „Na Marcina gęś na stole, którą nade wszystko wolę”, a także „Od świętego Marcina zima się zaczyna” i wiele innych, to przysłowia związane z osobą Marcina z Tours, świętego kościoła katolickiego i prawosławnego. Żył w IV wieku, urodził się w Panonii (obecne Węgry), a zmarł w 397 r. Pochowano go 11 listopada w Tours we Francji. Był żołnierzem-legionistą, pustelnikiem, mnichem, później przez 25 lat biskupem Tours. Żył skromnie, pomagał biednym, uzdrawiał chorych, zasłynął wyburzeniem świątyń pogańskich w swojej diecezji. Jest patronem Francji, żołnierzy, dzieci, hotelarzy, jeźdźców, kawalerii, kapeluszników, kowali, krawców, młynarzy, tkaczy, podróżników, więźniów, właścicieli winnic, żebraków. W ikonografii przedstawiany jest jako legionista na koniu oddający płaszcz biednemu. Święto ku czci św. Marcina ustanowiono w VII wieku na dzień 11 listopada, datę pochówku. Dla Polaków to narodowe święto Odzyskania Niepodległości. Mamy więc co świętować i ważne, że toasty możemy wznosić polskim winem.

Francuzi w trzeci czwartek listopada świętują hucznie i piją w dużych ilościach młode wino beaujolais nouveau, zabawa trwa do niedzieli. Produkcja wynosi około 60 mln butelek, z których około 50% jest eksportowana, głównie do Japonii, USA, Niemiec. Zgodnie z przepisami sprzedaż można zacząć dopiero w czwartek minutę po północy. Beaujolais nouveau to młode 6-tygodniowe wino z odmiany Gamay, produkowane w Burgundii, a dzięki umiejętnemu marketingowi znane na całym świecie. We Włoszech od początku listopada w sprzedaży jest młode wino Novello, którego sprzedaje się kilka milionów butelek.

Młode wino produkuje się metodą maceracji węglowej i przyspiesza się wszystkie etapy produkcji tak, aby po 6 tygodniach trafiło do butelek. Wśród koneserów wina te nie cieszą się uznaniem, mówią o nich „mało wyrafinowane”, jednak odgrywają również rolę testerów w prognozowaniu jakości całego rocznika burgundów. Młode wino najlepiej wypić do końca grudnia, ponieważ później traci swoją typową świeżość i owocowy aromat. Jedynie dobry rocznik może zachować swoje walory do następnych zbiorów.

Do Europy Środkowej zwyczaj picia młodego wina w dniu św. Marcina przywędrował z Francji. Lokalne ludowe tradycje na dzień św. Marcina znane są i obchodzone w Austrii, Czechach, Słowacji, Węgrzech, Niemczech od wielu wieków. W winiarniach



i restauracjach otwierane są butelki, próbuje się pierwsze wino z ostatnich zbiorów. W Polsce Poznaniacy bawią się na jarmarku odbywającym się nieopodal Zamku Cesarskiego, racząc się marcińskimi rogalami i grzonym winem. „Pijmy polskie wino świętomarcińskie, jedzmy polską gęsinę. Nie dlatego, że są „nasze”, ale dlatego że są dobre. To atrakcyjny sposób uczczenia naszego święta narodowego” – takimi zachętami odbudowuje się tradycję świętowania końca zbiorów oraz dnia św. Marcina w Krakowie.

W ogólnopolskiej akcji „Gęsina na św. Marcina”, organizowanej już po raz ósmy przez Slow Food Polska, uczestniczą restauracje z całej Polski, w których od 11 listopada do 4 grudnia motywem przewodnim są dania z gęsiną i młode wino. Akcji towarzyszy konkurs dla szefów kuchni na najlepszy przepis na gęsinę. Oto jedna z propozycji restauracji Winiarnia w Kwidzynie:

WIECZÓR ŚWIĘTOMARCIŃSKI

Gęsina na świętego Marcina oraz degustacja win z polskich winnic:

Srebrna Góra, Saint Vincent oraz Dom Bliskowice

Menu

Przystawka

Półgęsek

Zupa

Krupnik z gęsich żołądków

Danie główne

Udo gęsie *confit* z modrą kapustą i grillowaną gruszką

Deser

Rogal świętomarciński.

Koszt kolacji wraz degustacją win: 80 zł od osoby. A u nas, bliżej nas? 11 listopada młode lubuskie wino będzie można spróbować w Lubuskim Centrum Winiarstwa w Zaborze.

PROGRAM:

15:00-15.10 – Oficjalne Otwarcie I Święta Lubuskiego Młodego Wina.

15:10-18:00 – Prezentacje lubuskich winnic i degustacje, konkurs na najlepsze młode wino.

15:30-18:30 – „Nie tylko gęsina do młodego wina” – smacznie dla każdego.

18:30-19.30 – Zakończenie oceny win lubuskich i ogłoszenie wyników konkursu.

20:00 – Zakończenie I Święta Lubuskiego Młodego Wina.

Ponadto, w godzinach 16:00-18:00:

- Wykłady o winiarskiej historii Zaboru, lubuskich „mocnych trunkach” oraz anegdoty winiarskie z dawnej Zielonej Góry;
- Prezentacja unikatowej butelki wina „Schloss Saabor” ze zbiorów muzeum w Nowej Soli;
- Otwarcie wystawy pt: „Artefakty winiarskie w architekturze Ziemi Lubuskiej”.



Tomasz Kolecki*

III KONKURS POLSKICH WIN JASŁO 2016 – WYNIKI I REFLEKSJE

Niecałe cztery lata wstecz, w głowach jasielskich winiarzy i polskich sommelierów zrodziła się idea powołania do życia konkursu win polskich, będącego uzupełnieniem Międzynarodowych Dni Wina w Jaśle. Pomysł,

jak się okazało, niezwykle potrzebny obydwu stronom. Sommelierzy mają regularny dostęp do spojrzenia na kondycję rodzimego rzemiosła, a winiarze – oceny swoich win z nowej perspektywy. W tym roku, jako że ze względu na porę konkursu i mnogość zdolnych ludzi w Stowarzyszeniu Sommelierów Polskich, skład co roku ewoluuje, a od przyszłego pewnie także się rozrośnie, skład jury zasilili: **Wiesław Wysokiński, Andrzej Strzelczyk, Adam Pawłowski MS, Paweł Demianiuk, Kamil Wojtasiak** oraz piszący te słowa, któremu ponownie powierzono rolę przewodniczącego.

W pierwszym i drugim konkursie w szranki stawało ponad 70 win z różnych regionów Polski, wśród których wiodącym pod tym względem, z łatwo zrozumiałych przyczyn, były różne części Podkarpacia. Nie brakowało jednak win z Dolnego Śląska, Lubuskiego, Wielkopolski i Małopolski. W tym roku do konkursu zgłoszono 103 wina, lecz dzięki uprzejmości pocztowców, w całości dotarły butelki 98 etykiet. Rosnącą systematycznie liczbę zgłoszeń odbieramy jako znak, że coraz większa liczba producentów decyduje się poddać naszej ocenie. Ze strony Sommelierów SSP obiecuję już dziś, że nadal będziemy pracować tak samo obiektywnie i rzetelnie, przez degustowanie „w ciemno”, jak czyniliśmy to wcześniej i tym razem. A że tak było, świadczą wyniki wszystkich trzech konkursów.

Wyniki – spośród 98 startujących win, reprezentujących 32 winnice, medale w trzech kolorach przyznaliśmy 50, wśród których złotem pokryło się 8 flaszek (5 białych, 1 różowe, 2 czerwone), srebrem 20 (15 białych i 5 czerwonych), a brązem – 22 (16 białych, 5 czerwonych i 1 słodkie). Zostały one zgłoszone przez winnice: Winnica Kędrow, Źródło, Equus, Winnica Korol, Dwie Granice, Krokoszówka Górską, Alabaster, Winnica Jana, Winnica Koniusza, Winnica Spotkaniówka, Winnica Modła, Winnica Kolacz, Saint Vincent, Tomasz Lula, Winnica Goja, Zakątek, Winnica Płochockich, Winnica Sztukówka Leszek Szczęch, Winnica Jasiel, Egretta, Piwnice Antoniego, Winnica Mazurak, Winnica Vanellus, Winnica Vetus, Winnica Nad Jarem Sylwia Paciura

Grand Prix – tym razem, po winach słodkim i białym w ubiegłych latach, w obydwu przypadkach dla win jasielskich, najwyższą zdobyczą punktową pochwaliło się lubuskie wino **Cabernetis 2015 z Winnicy Equus**. Warto jednak wspomnieć, że to laureat wielu medali wszystkich kolorów w naszym konkursie, nie tylko w tym roku.

Rocznik 2015 – wbrew obawom, większość win z tego obiecującego rocznika stanęła na wysokości zadania. Te, którym się nie udało, w znakomitej większości pochodziły z rąk młodych stażem winiarzy, o których zapewne usłyszymy w kolejnych edycjach.

Wrażenia techniczne – muszę wspomnieć o świetnej jakości technicznej wielu win i bardzo dobrej znakomitej większości. Słynny w przeszłości brett pokazał się w garstce flaszek czerwonych, zdarzyło się też kilka problemów związanych z siarką, a niedostatkami w winach białych, o ile występował, było utlenienie. Tak czy inaczej – większość win medalowych to produkty gotowe na każdą półkę w sklepie i wzmiankę w kartach win, a rosnące w żwawym tempie umiejętności polskich winiarzy stały się już faktem, a nie tylko życzeniem.

Sugestie na przyszłość – pierwsza: drodzy winiarze, nie bójcie się butelkować win z wyprzedzeniem, a nie na ostatnią chwilę przed konkursem lub konsumpcją. To da im więcej szans na pokazanie się w pełnej krasie. Druga i równie ważna, zwłaszcza dla medalistów: czas na nowe wyzwania, zwłaszcza w winach czerwonych. Beczka, amfora – te słowa już znacie. Czas na (a wiem, że już są), próby z podsuszaniem winogron, częściową fermentacją węglową, a w bieli – wtórną fermentacją w butelce, starzeniem na osadzie, battonage. Po trzecie, być może najważniejsze: patrzcie na możliwości i profile odmian. Nie ma sensu przy każdym szczepie przeciągać maceracji w nieskończoność. Kolor i masa to nie są główne dobra wina, a pogoń za nimi bez opamiętania prowadzi do pozbawienia win charakteru odmiany, dając upust aromatom i konstrukcjom, których Wy tworzyć nie chcecie, a przed którymi konsumenci uciekają w popłochu. Po czwarte i ostatnie: wierzę w trójpodział władzy w powstających z hybryd winach czerwonych: pomiędzy lekkimi Rondo, smakowitymi Regentami i stanowczymi Cabernet Dorsa i Cortis. Tak samo, jak wierzę w szeroką gamę wrażeń w bieli, czasem miejsce dla różu, oraz sięganie po Vitis

vinifera, o ile tylko ma to logiczne uzasadnienie w warunkach winnicy.

Co dalej? Dalej ścisłajmy kciuki za rocznik 2016. Dla winiarzy nie jest może tak przyjemny do pracy jak poprzedni, jednak finisz zapowiada się jak na razie bardzo obiecująco. A jak będzie na mecie – przekonamy się w przyszłym roku.



Medale III Konkursu Polskich Win w Jaśle

* Tomasz Kolecki, wiceprezydent Stowarzyszenia Sommelierów Polskich.

winiarz
ZIELONOGÓRSKI

ZIELONA GÓRA
Wydanie dofinansowane ze środków
Urzędu Miasta Zielona Góra

Wydawca:

Zielonogórskie Stowarzyszenie Winiarskie

Redaktor naczelny: **Miroslaw Kuleba**

Redaguje zespół

e-mail: kulebamir@op.pl • www.winiarze.zgora.pl

Skład: Firma Usługowa RATIO

Druk: Drukarnia LIGATURA