

# winiarz

## ZIEŁONOGORSKI



PISMO PLANTATORÓW WINOROŚLI I PRODUCENTÓW WINA · NR 31 · GRUDZIEŃ 2008

### Mowy zarząd

Na zebraniu zarządu Zielonogórskiego Stowarzyszenia Winiarskiego, które odbyło się po ostatnim Walnym Zebraniu w dniu 13 sierpnia, powołano następujący skład zarządu: **Roman Grad** - prezes zarządu; **Mariusz Pacholak** - zastępca prezesa; **Marcin Moszkowicz** - skarbnik; **Przemysław Karwowski** - sekretarz; **Jerzy Kuczyski** - członek zarządu.

### VI Konkurs Win - Winobranie 2008

W Palmiarni odbyła się VI edycja winobraniego konkursu win. Zwycięzami w poszczególnych kategoriach zostali: **Zbigniew Trojan** (kategoria „Wina owocowe”), **Henryk Kowalski** (kat. „Wina gronowe, domowe”) i „Winnica Pałac Mierzęcin” (kat. „Wina gronowe z winnic”).

### Czas na akcyzę

20 listopada w Auditorium Maximum Uniwersytetu Jagiellońskiego w Krakowie odbyło się szkolenie na temat wymogów i procedur podatku akcyzowego obowiązujących drobnych producentów win gronowych, przeprowadzone przez pracowników Urzędu Celnego w Krakowie. W szkoleniu uczestniczył przedstawiciel zielonogórskich winiarzy, **Przemysław Karwowski**.

### Święto Młodego Wina

29 listopada w piwnicy winiarskiej Muzeum Wina w Zielonej Górze zorganizowano doroczne Święto Młodego Wina Zielonogórskiego. W programie były prezentacje regionalnych winnic, biesiada winiarska, występy artystyczne oraz tańce.

### Polska wigilia w Brukseli

10 grudnia województwo lubuskie wraz z pozostałymi województwami oraz Przedstawicielstwem RP przy UE wzięło udział w Wigili polskiej regionów w Brukseli. Przedsięwzięcie zostało skierowane do pracowników instytucji unijnych różnego szczebla - Komisji Europejskiej, Komitetu Regionów, Parlamentu Europejskiego (w szczególności przedstawiciele komisji ds. regionalnych) oraz do przedstawicieli regionów partnerskich. Wydział Współpracy Zagranicznej Urzędu Marszałkowskiego Województwa Lubuskiego skierował do Zielonogórskiego Stowarzyszenia Winiarskiego zaproszenie do udziału w organizacji wigilii oraz imprez towarzyszących, które dały winiarzom szerokie spektrum możliwości promocyjnych.

### Święto Wina we Wrocławiu

22 listopada w Hotelu Orbis we Wrocławiu obchodzone Święto Polskiego Wina. Uczestnicy wysłuchali interesujących wykładów, odbył się też konkurs win, w którym laury zebrał winiarz z zielonogórskich winnic „**Equus**” w Mierzęcinie (pierwsze trzy miejsca w ocenie sommelierów za wina czerwone młode „Regent”, „Cabernet Dorca” i „Frühburgunder”, 1 i 3 miejsce w ocenie komisji dziennikarzy za „Cabernet Dorca 2007” i „Regent 2007”), „**Kinga**” w Starej Wsi (wyróżnienie sommelierów za wina różowe „Negru de Jankowice 2007”, 2 miejsce komisji dziennikarzy za „Biankę Muscał 2007”, 3 miejsce za „Aurorę 2007” i 2 za wina „Golubok” oraz 2 miejsce w ocenie publiczności za „Aurorę 2007”), „**Stara Winnica Góra**” w Górzyczkowie (3 miejsce za wina „Traminer 2007”, wyróżnienie za różowe „Wino Jesienne 2008”, 3 m-ce za wina czerwone dojrzale „Regent 2007”).

Mirosław Kuleba

## Bóg i wino



Święta Rodzina na winnicy. Fresk, Valtice (Morawy)

Niedawny pobyt na Morawach, w kraju żywego, kwitnącego winiarstwa, pokazał młodym zielonogórskim winiarzom jak bardzo winnica jest sferą sacrum, rolą Bożą, miejscem pracy wzniosłej i błogosławionej. W kraju, który dzisiaj tak zobojętniał na sprawy Kościoła, powitała nas Święta Rodzina z fresku na ścianie dawnego valtického klasztoru, dzisiaj średniej szkoły winiarskiej. Z wysokości winnic patrzyliśmy na uśpione w dolinach miasteczka, których niskie domy pod czerwonymi dachami i głębokie piwnice pełne beczek z winem przycupnęły wokół białych kościelnych wież. Była niedziela, wiatr płał w szpalery nagich krzewów odległe bicie dzwonów. Spokoju winnic strzegły smukłe mu-

rowane kapliczki, takie same jak przy polskich drogach. Oglądaliśmy wielki barokowy kościół w Valticach, zbudowany przez książąt Lichtenstein, którego ściany i sklepienia pokryły sztukaterie właściwe tylko dla krainy winnic i ogrodów, czysta poezja owoców z kosza obfitości Pomony, „wracającej w świetliste poranki z ognia dnia rozżagwionego”. Widziałem potężne, szerniałe od moszczy i stuleci, drewniane prasy winiarskie, znaczone znakiem krzyża.

Wracałem myślą do naszego miasta, gdzie także wśród winnic stanęły kaplice, dla pamięci biblijnego winiarza zwane nabotami. Miasto, którego konkatedra sąsiadowała przez mur z wytwornią win i winiaków, którego kościoły stawiano pośród winnic i które swoich zmarłych chowa na dawnych winnicach, w ziemi nasyconej najstarszym winem. Gdzie liturgia znalazła modlitwy za winne krzewy i pomyślne winobrania.

Wszędzie, gdzie się rodzi wino, widać winiarza który się odrywa od ziemi, unosi głowę i szuka swojej prawdy wśród gwiazd. Spotykałem go w Gruzji, której winnice przyjęły Chrystusa gdy Rzym był jeszcze pogański, w Niemczech mnożących cysterskie klasztory, w moim mieście, gdzie wnet zbudujemy kaplicę świętego Urbana, patrona winiarzy. Czy na Węgrzech, w kraju dawnych stepowych koczowników, których potomek, Béla Hamvas, odkrył że ostatecznie pozostaną tylko dwie istoty - Bóg i wino.



Małgorzata Lasik\*

## Fermentacja jabłkowo-mlekowa alternatywą dla polskich win

Polska jako kraj strefy umiarkowanej i chłodnego klimatu nie może pochwalić się znaczącymi wynikami w zakresie produkcji wina, nie jest też jak na razie postrzegana jako kraj winiarski. Sytuacja jednak w ostatnich latach ulega bardzo dynamicznym zmianom. Pierwszym od lat w tej dziedzinie sukcesem była decyzja Unii Europejskiej o zaliczeniu Polski do grona krajów winiarskich, co umożliwiło wprowadzenie do międzynarodowego obrotu win z winogron uzyskanych z krajowych plantacji. Kolejnym sukcesem jest długo oczekiwana zmiana ustawy o podatku akcyzowym, o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina, uchwalona 10 lipca 2008 r. W praktyce oznacza to, że już w bieżącym roku polscy winiarze mogli podjąć komercyjną produkcję wina z własnych winogron bez obowiązku posiadania składu podatkowego, laboratorium i spełnienia szeregu innych uciążliwych wymagań, które dotąd skutecznie zniechęcały ich do takiej działalności.

Kolejny krok w rozwoju polskiego winiarstwa należy teraz do naukowców i technologów, którzy we współpracy z winiarzami pomogą opracować, udoskonalić i bardziej kontrolować proces wytwarzania wina. Oczywiście jest, iż sukces w tym sektorze będzie zależał od jakości a nie ilości wytworzonego w Polsce wina. Winogrona z polskich winnic są jednak relatywnie trudnym surowcem. Ze względu na chłodny klimat i ograniczone nasłonecznienie, charakteryzują się podwyższoną kwasowością oraz słabym aromatem. Dodatkowo, stosowane teraz tradycyjne techniki bardziej spontanicznego niż kierowanego procesu wytwarzania wina, nie pozwalają na jego efektywną optymalizację. Istnieje dzisiaj duża potrzeba prac badawczych, z jednej strony nad charakterystyką winogron z polskich winnic jako stosunkowo nowego surowca na rynku, oraz z drugiej strony nad optymalizacją technik winiarskich, ukierunkowanych na specyficzną obróbkę takiego surowca.

Głównym i powszechnie znanym zjawiskiem podczas wytwarzania wina jest fermentacja alkoholowa, polegająca na biokonwersji cukrów (glukozy, fruktozy, sacharozy) zawartych w winogronach lub innych owocach do alkoholu etylowego i dwutlenku węgla. Mikroorganizmy odpowiedzialne za prawidłowość tego procesu to drożdże z rodzaju *Saccharomyces*, szczególnie szczepy: *Saccharomyces cerevisiae ssp. cerevisiae* i *Saccharomyces cerevisiae ssp. bayanus* nazywane potocznie drożdżami „szlachetnymi”. Przyglądając się bliżej fermentacji etanolowej stwierdzić można, że poza etanolem - głównym produktem fermentacji alkoholowej, wytwarzanych jest jeszcze szereg innych związków, tzw. metabolitów wtórnych drożdży. Najbardziej poznane z nich to głównie kwasy organiczne takie jak: kwas bursztynowy, kwas octowy, kwas mlekowy, wyższe alkohole, aldehyd octowy, estry oraz glicerol. Wytwarzane są one w zdecydowanie mniejszej ilości niż alkohol etylowy i dwutlenek węgla, ale

pomimo to bardzo istotnie wpływają na smak, zapach i jakość wytwarzanego wina [Ribereau-Gayon i in., 2006]. Koniec fermentacji etanolowej, czyli uzyskanie odpowiedniego poziomu alkoholu w winie nie oznacza zakończenia procesu winifikacji, a wręcz można by się pokusić o stwierdzenie, że jest raczej jego inicjacją. Pod koniec fermentacji etanolowej dochodzi bowiem do fermentacji wtórnej, tzw. fermentacji jabłkowo-mlekowej (FJM). Jest to zabieg zalecany głównie dla win czerwonych, części win białych oraz niektórych win owocowych. Mikroorganizmami odpowiedzialnymi za ten proces są bakterie mlekowe z rodzaju *Lactobacillus*, *Pediococcus* i *Leuconostoc*. Obecnie jako najbardziej efektywny i specyficzny dla prawidłowego przebiegu FJM wyselekcjonowany został szczep *Oenococcus oeni* (wg wcześniejszej nomenklatury *Leuconostoc oenos*). Proces, nazywany również biologicznym odkwaszaniem, polega na przekształceniu kwasu jabłkowego, bardziej kwaśnego w smaku (jak np. charakterystyczna kwasowość w jabłkach) do kwasu mlekowego, zdecydowanie łagodniejszego w smaku (jak np. kwasowość mlecznych napojów fermentowanych) [Davis i in., 1988; Henick-Kling, 1993; Kunkee, 1999; Versari i in., 1999]. I znów poza podstawowym produktem - kwasem mlekowym, syntetyzowanych jest szereg innych metabolitów bakterii mlekowych, takich jak: specyficzne kwasy organiczne, alkohole, estry, które również bardzo istotnie przyczyniają się do modyfikacji smaku, aromatu i tekstury powstającego wina. Poza tym obserwuje się redukcję niepożądanych aromatów roślinnych lub ziołowych z jednoczesnym wzbogacaniem wina w aromaty owocowe i kwiatowe [Maicas i in., 1999; Nielsen i Richelieu, 1999].

Naukowcy odnotowują także inne pozytywne skutki fermentacji jabłkowo-mlekowej, nie tylko poprawiające smak wina ale również podwyższające jego prozdrowotne właściwości. Stwierdzono między innymi, że bakterie fermentacji jabłkowo - mlekowej rozkładają aldehyd octowy, który jest niekorzystnym i dalece niepożądanym, zarówno pod względem sensorycznym jak i zdrowotnym, produktem ubocznym fermentacji alkoholowej. Ponadto aldehyd octowy charakteryzuje się zdolnością do wiązania  $SO_2$  powszechnie wykorzystywanego w celach przeciwdrobnoustrojowych i przeciwutleniających. Przemiana  $SO_2$  z formy wolnej w związaną (np. z aldehydem octowym) jest istotnym problemem technik winiarskich wymagającym intensyfikacji procesu siarkowania [Osborne i in., 2006]. Zastosowanie fermentacji jabłkowo - mlekowej może zatem przyczynić się do zmniejszenia siarkowania z efektywną redukcją aldehydu octowego. Postuluje się również, iż bakterie *O. oeni* metabolizują polifenole winogron do produktów ich rozkładu (głównie wolnych kwasów hydroksycynamonowych) modyfikując w ten sposób potencjał przeciwutleniający wina, oraz przyczyniają się do degradacji wysokocząsteczkowych białek z uwolnieniem aminokwasów oraz nisko-cząsteczkowych peptydów [Cabrita i in., 2008; Moreno-Arribas i in., 2008; Osborne i in., 2000; Manca de Narda i in., 1999].

W przypadku kwaśnych i słabo aromatycznych

moszczy proces FJM jest bardzo pożądaną z uwagi na rolę jaką odgrywa w kształtowaniu jakości powstającego wina. Jednak ze względu na trudne warunki środowiskowe panujące w młodym winie po zakończeniu fermentacji alkoholowej (wysokie stężenie etanolu, niska temperatura i pH, mała koncentracja składników odżywczych, obecność wolnego SO<sub>2</sub>) samoczynna inicjacja tego procesu jest bardzo trudna lub nie zachodzi w ogóle. Warunki konieczne dla wywołania i prawidłowego przebiegu FJM to początkowa temperatura w zakresie 20-25°C (co jest dość kłopotliwe, gdyż po zakończeniu fermentacji alkoholowej temperatura młodego wina jest znacznie niższa), natomiast w trakcie FJM temperatura w zakresie 18-20°C, zawartość wolnego SO<sub>2</sub> poniżej 10 mg/dm<sup>3</sup> i całkowitego SO<sub>2</sub> poniżej 30 mg/dm<sup>3</sup>, pH na poziomie 3,2-3,4. Istotną rolę odgrywa obecność składników odżywczych takich jak: cukier (glukoza, fruktoza), kwasy organiczne (jabłkowy, cytrynowy), azot organiczny (aminokwasy, peptydy), witaminy (z grupy B, kwas pantotenowy), składniki mineralne (Mn, Mg, K, Na). W przypadku całkowitego wykorzystania składników odżywczych przez drożdże w czasie fermentacji alkoholowej, konieczna jest suplementacja młodego wina w niezbędne dla bakterii mlekowych źródła węgla, azotu i fosforu. Praktykuje się też pozostawienie wina nad osadem komórek drożdży (tzw. drobny osad) do momentu wycieku składników cytoplazmy z komórek drożdży. Jest to jednak rozwiązanie ryzykowne ze względu na niebezpieczeństwo syntezy niekorzystnych metabolitów [Davis i in., 1988; Henick-Kling, 1993; Versari i in., 1999].

W wyniku prawidłowo przeprowadzonej fermentacji jabłkowo-mlekowej można uzyskać nawet ponad 90% redukcji zawartości kwasu jabłkowego. W Polsce nie stosuje się raczej zaszczepiania bakteriami mlekowymi opierając się w głównej mierze na spontanicznej fermentacji. Oceny tego procesu dokonuje się również bardzo orientacyjnie tylko na podstawie zmian smaku wina wierząc, że przemiany zachodzą w odpowiednim kierunku. Nie kieruje się więc procesem ale raczej tylko go obserwuje, a w przypadku wystąpienia jakichkolwiek objawów niekorzystnych zmian, czujni winiarze natychmiast ściągają wino z osadu i siarkują w celu całkowitego zahamowania fermentacji. Taki niekontrolowany proces jest bardzo ryzykowny i może spowodować dyskwalifikację wytworzonego wina na skutek nagromadzenia niekorzystnych metabolitów bakterii mlekowych.

Obecnie, dzięki współpracy z winiarzami z woj. lubuskiego i Podkarpacia rozpoczęto na Wydziale Nauk o Żywności i Żywieniu Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu badania nad oceną kwasowości winogron z polskich winnic oraz nad optymalizacją procesu fermentacji jabłkowo-mlekowej dla win z winogron pochodzących z polskich winnic. Celem prowadzonych badań jest charakterystyka profilu kwasów organicznych (głównie: kwasu jabłkowego, winowego, cytrynowego) oraz poszerzenie wiedzy w zakresie alternatywnych technik winiarskich, charakterystyki wykorzystywanych mikroorganizmów oraz wpływu kierowania procesem winifikacji na profil biosyntezy metabolitów decydujących o jakości wytwarzanego wina. Wykorzystanie wysoce zaawansowanych metod analizy instrumentalnej uzupełnionych analizą sensoryczną, pozwolą scharakte-

ryzować i promować polskie wina gronowe na tle wyrobów innych krajów winiarskich szczególnie chłodnego klimatu.

## Bibliografia

Cabrita M.J., Torres M., Palma V., Alves E., Patao R., Costa Freitas A.M. (2008): Impact of malolactic fermentation on low molecular weight phenolic compounds. *Talanta*, 74, 1281-1286

Davis C.R., Wibowo D., Fleet G.H., Lee T.H. (1988): Properties of wine lactic acid bacteria: their potential enological significance. *American Journal of Enology and Viticulture*, 39, 137-142

Henick-Kling T. (1993): "Malolactic fermentation. W "Wine Microbiology and Biotechnology". Harwood Academic Publishers, Szwajcaria, 289-326

Kunkee R.E. (1999): Some roles of malic acid in the malolactic fermentation in wine making. *FEMS Microbiology Letters*, 88, 55-71

Maicas S., Gil J.V., Pardo I., Ferrer S. (1999): Improvement of volatile composition of wines by controlled addition of malolactic bacteria. *Food Research International*. 32, 491-496

Manca de Narda M.C., Farias M.E., Moreno-Arribas V., Pueyo E., Polo M.C. (1999): Proteolytic effect of *Oenococcus oeni* on the nitrogenous macromolecular fraction of red wine. *FEMS Microbiology Letters*, 174, 41-47

Moreno-Arribas M.V., Gomez-Cordoves C., Martin-Alvarez P.J. (2008): Evolution of red wine anthocyanins during malolactic fermentation, postfermentative treatment and ageing with lees. *Food Chemistry*, 109, 149-158

Nielsen J.C., Richelieu M. (1999): Control of flavor development in wine during and after malolactic fermentation by *Oenococcus oeni*. *Applied and Environmental Microbiology*, 65 (2), 740-745

Osborne J.P., Dube Morneau A., Mira de Orduna R. (2006): Degradation of free and sulfur-dioxide-bound acetaldehyde by malolactic lactic acid bacteria in white wine. *Journal of Applied Microbiology*, 101, 474-479

Osborne J.P., Mira de Orduna R., Pilone G.J., Liu S.Q. (2000): Acetaldehyde metabolism by wine lactic acid bacteria. *FEMS Microbiology Letters*, 191, 51-55

Ribereau-Gayon P., Dubourdiou D., Doneche B., Lonvaud A. (2006): *Handbook of Enology. The microbiology of wine and vinification*. John Wiley & Sons, Ltd

Versari A., Parpinello G.P., Cattaneo M. (1999): *Leuconostoc oenos* and malolactic fermentation in wine: a review. *Journal of Industrial Microbiology and Biotechnology*, 23, 447-455

\* Dr inż. Małgorzata Lasik, Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu, Wydział Nauk o Żywności i Żywieniu, Zakład Fermentacji i Biosyntezy, ul. Wojska Polskiego 31, 60-624 Poznań; email: lasik@up.poznan.pl; Tel: 06 18 48 72 88.



Ewelina Grad

## Badanie związków lotnych win\*

Na światowym rynku win od około dziesięciu lat ma miejsce swego rodzaju rewolucja. Bezkonkurencyjne do tej pory w swej jakości wina europejskie wypierane są ze sklepowych półek przez wina australijskie, kalifornijskie, chilijskie czy południowoafrykańskie. Bez wątplenia powodem tej sytuacji jest fakt, że są one wyjątkowo atrakcyjne cenowo.

Postęp technologiczny pozwolił na całkowite zmechanizowanie uprawy winorośli i procesu winifikacji, który jest prowadzony pod ścisłą kontrolą parametrów produkcji. Wino produkowane z wykorzystaniem najnowszych technologii spełnia wymogi stawiane w ustawach określających standardy jakości.

W opozycji do zwolenników bez wątplenia poprawnego jakościowo wina wytwarzanego na masową skalę stoją obrońcy tradycji winiarskich, których zdaniem prawdziwie szlachetne wino można wytworzyć jedynie w tradycyjny sposób.

Są również tacy, którzy próbują połączyć wiedzę przekazywaną od nawet kilkuset lat z możliwościami, jakie niosą ze sobą najnowsze osiągnięcia nauki.

Główną różnicą między winami nowej i starej generacji jest ich zapach. I mimo, że zatwardziali obrońcy tradycyjnych metod oceny wina ufają tylko ludzkim zmysłom, wiele badań naukowych prowadzonych nad związkami zapachowymi pozwala na poznanie przyczyn tych różnic. Znamy coraz więcej związków, które kształtują aromat wina.

Niniejsza praca ma na celu zweryfikowanie użyteczności jednej z najnowszych technik ekstrakcji związków lotnych - mikroekstrakcji do fazy stacjonarnej (SPME) - do oznaczania związków zapachowych wina.

### Czynniki decydujące o jakości wina

Znawcy wina i prawdziwi koneserzy wiedzą, że jest ono materią złożoną i wyjątkową. Wielu dostrzega metaforyczną analogię między winem i człowiekiem. O „człowieczeństwie” wina stanowi jego dusza, czyli bukiet.

Żeby zrozumieć człowieka, trzeba poznać jego przeszłość. Podobnie jest z winem: aby dowiedzieć się dlaczego jest tak wyjątkowe i szlachetne, należy poznać jego pochodzenie.

Wino powstaje z winogron, które rodzi winorośl. Od wieków najlepsze wino produkowane jest z owoców krzewów użytkowych podgatunku *Vitis vinifera sativa*, potomka powstałego na skutek mutacji genetycznej szczepu *Vitis vinifera silvestris*. Swój udział w uprawie mają również inne gatunki winorośli, stanowiące podkładki przy szczepieniu odmian szlachetnych, co pozwala uodpornić rośliny na czynniki zewnętrzne utrudniające rozwój (mróz, szkodniki, choroby). Najczęściej podkładką jest krzyżówka dwóch gatunków (np. *Vitis berlandieri* x *Vitis riparia* lub *Vitis riparia* x *Vitis rupestris*) [Myśliwiec R. 2006].

O jakości wina w olbrzymim stopniu decyduje jakość winogron, a co za tym idzie lokalizacja winnicy. Szerokość geograficzna położenia winnicy, gleba, nasłonecznienie, wiatry - są to czynniki, które stanowią o kondycji gron zebranych podczas winobrania. Dlatego w każdym miejscu na świecie, gdzie produkuje się wino, powstaje ono jedyne w swoim rodzaju.

Należy pamiętać, że każdy etap uprawy winorośli, dbałość o kondycję rośliny, następnie o warunki zbioru



Winnice i domy winiarskie w rewirze Maugschtberg (rejon ul. Strumykowej). Karta pocztowa z pocz. XIX w.

winogron, tłoczenie moszczu, kontrola procesu winifikacji i wreszcie przechowywanie oraz sposób podania wina do konsumpcji ma wpływ na wrażenia i odbiór trunku przez degustatora podczas degustacji. Degustacja natomiast jest oceną wyglądu, zapachu i właściwości smakowych wina.

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



Urszula Karwowska

## Przemiany struktury przestrzenno-funkcjonalnej Zielonej Góry po II wojnie światowej\*

W geografii miast istnieje kilka pojęć urbanizacji, procesu rozumianego „jako zjawisko rozwoju osadnictwa i życia miejskiego” (W. Maik, 1992). Współcześnie urbanizacja jest czymś więcej niż procesem wzrostu liczby miast i przyrostu ludności miejskiej. K. Dziewoński (1956) definiuje urbanizację jako „złożony proces społeczno-kulturowy, obejmujący wiele aspektów określonych czasowo i przestrzennie.

[...] W szerokim znaczeniu objawia się w postaci upowszechniania warunków i wzorców życia miejskiego, zmianie stosunków i więzi społecznych, w przekształceniu środowiska mieszkalnego człowieka na modłę miejską”. Trzy fazy rozwoju miast, oparte na teorii modernizacji D. Bella (W. Maik, 1992), są ściśle powiązane ze społeczeństwem, jakie na danym terytorium funkcjonuje. Należy pamiętać, że granice pomiędzy poszczególnymi fazami są płynne, nie zawsze wyraziste i w przypadku Zielonej Góry tak właśnie prawdopodobnie jest. W ciągu swojej ponad siedmiowiekowej historii miasto przeszło dwa wyraźne stadia swojego rozwoju: miasto przedindustrialne i miasto industrialne. Kwestia wkroczenia w trzecie stadium, mianowicie miasto postindustrialne, pozostaje nie rozwiązana, ponieważ miasto nie osiągnęło specjalizacji usługowej ani znacznych rozmiarów, które przekraczałyby jego granice.

Miastem przedindustrialnym Zielona Góra była od XIII wieku do końca XIX wieku, mając profil rolniczo-rzemieślniczy. Dominował wówczas przemysł winiarski i tkactwo. Następnie na wyglądzie miasta silnie odbiła się rewolucja przemysłowa, która dotarła do Europy z Wysp Brytyjskich. Dynamicznie zmieniano układ przestrzenny ulic i ciągów komunikacyjnych, wielką rolę odegrała nowość w mieście - połączenie kolejowe. Intensywny rozwój przemysłu jak i jego znaczenie trwały jeszcze do lat 70. XX wieku.

Budowa linii kolejowej w drugiej połowie XIX wieku stała się decydującym czynnikiem rozwoju strefy przemysłowej w północnej części Zielonej Góry. Industrializacja i rozwój dużych zakładów przemysłowych stworzyły korzystne warunki dla rozrostu miasta. Zielona Góra jako miasto przemysłowe rozwinęła się w drodze rozszerzenia i przekształcenia dawnego ośrodka rzemieślniczego. Cecha ta odróżnia ją od innych typów miast przemysłowych, rozwijających się bądź z dawnych osiedli wiejskich, bądź też na obszarach zupełnie nowych, na których lokalizowane były zakłady przemysłowe (P. Rybicki, 1972). Rozwój miasta przemysłowego wprowadzał istotne zmiany w dotychczasowym społecznym podziale przestrzeni miejskiej i przebiegał w sposób żywiołowy. Obok wyrastających zakładów przemysłowych powstawały dzielnice robotnicze (Os. Zastalowskie), których zabudowa charakteryzowała się najczęściej niskim standardem mieszkaniowym.

Charakteryzując zabudowę przemysłową Zielonej Góry nie można zapominać o jej źródłach, które miały miejsce w odległym czasie, wychodzącym poza ramy czasowe tej pracy. Większość zakładów, które funkcjonowały w drugiej połowie XX wieku, były pozostałościami, zarówno w charakterze budowy jak i funkcji, po zakładach z XIX wieku. Wówczas o lokalizacji zakładu przemysłowego decydowały dwa czynniki: bliskość cieków wodnych i wolne tereny budowlane poza

obszarem zabudowy miejskiej. W pierwszym przypadku woda z potoków Gęśnik i Łacza wykorzystywana była jako siła napędowa maszyn mechanicznych w mniejszych zakładach włókienniczych. Z kolei największe ówczesne zakłady, w tym przypadku fabryki sukna, A. Fallier i J.S. Förster, bazujące na sile maszyn parowych, zlokalizowane zostały w południowej części miasta, na obszarach niezabudowanych, lecz odznaczających się występowaniem bogatych złóż podziemnych, które były potrzebne w procesie obróbki wełny (Z. Bujkiewicz, 2003). Sąsiedztwo linii kolejowej miało decydujący wpływ na lokalizację zakładów metalowych Beuchelt, Christ i Babrowski. Jedynie zakłady branży alkoholowej lokowane były często w strefie zwartej zabudowy, jak np. A. Buchholz (wytwórnia winiaków) przy ul. Jedności czy R. May Spritfabrik przy ul. Żeromskiego. W wyniku industrializacji w ciągu niespełna 50 lat w Zielonej Górze powstało kilka dużych zakładów przemysłowych, z których miasto było znane. Na początku XX wieku istniały dwa największe z nich, a były to: Spółka Akcyjna Niemieckiego Przemysłu Wełnianego, powstała w wyniku połączenia Zakładów Wełnianych Englische Wollenwaren Manufaktur i Fabryki Sukna R. Wolff A.G. (następnie „Polska Wełna”, ul. Wrocławska) oraz Fabryka Budowy Mostów i Konstrukcji Stalowych Beuchelt (następnie „Zastal”, ul. Sulechowska). Obydwa zakłady, z charakterystyczną dla siebie zabudową przemysłową, wprowadziły widoczne zmiany w dotychczasowym krajobrazie Zielonej Góry. Zaraz po II wojnie światowej w 1945 roku ówczesne Ministerstwo Przemysłu zdecydowało, aby na bazie zakładów Beuchelta utworzyć w Zielonej Górze Zaodrzańskie Zakłady Budowy Mostów i Wagonów „Wagmo”. Następnie zakłady nazywały się Zaodrzańskie Zakłady Przemysłu Metalowego „Zastal”, a obecnie Zastal S.A.

Pod koniec XVIII stulecia pojawiły się pierwsze symptomy upadku przemysłu winiarskiego w Zielonej Górze, wyraźnie widoczne już w XIX wieku i przed II wojną światową, związane z rozwojem przemysłu ciężkiego, budową linii kolejowych i budową osiedli mieszkaniowych. Ułatwiona komunikacja pozwalała na import lepszych gatunkowo win z Zachodu. Silną konkurencję stanowili także miejscowi producenci piwa, wódki, koniaków, likierów i szampana, którego produkcję rozpoczęto w Zielonej Górze w 1826 roku. Wytwórnia win i szampana „Grempler & Co. A. G. Aelteste Deutsche Sekt-kellerei” funkcjonowała w latach 1826-1945 (T. Świońc, 1962). Po 1945 roku zakłady nazwano Wytwórnią Win Musujących, później Państwową Lubuską Wytwórnią Win (ul. Moniuszki). Zwiększanie produkcji determinowało rozbudowę zakładu, zaczęło brakować też miejsca na składowanie wyrobów gotowych. Wytwórnia posiadała dodatkowo pięć obiektów magazynowo-produkcyjnych: przy ul. Ceglanej, ul. Zamkowej, ul. 1 Maja (dziś osiedle mieszkaniowe), ul. Matejki i na Placu Słowiańskim. W roku 1999 zakład ogłosił upadłość i uległ likwidacji. Od tego momentu nie produkuje się w Zielonej Górze wina na skalę przemysłową. Dziś o winiarskiej przeszłości miasta świadczą: symboliczna winnica na Wzgórzu Winnym, budynki dawnych wytwórni win (przy ul. Moniuszki powstał klub artystyczny Winiarnia), motywy winiarskie na fasadach wielu budynków, obchodzone corocznie święto Winobrania oraz Muzeum Wina w Zielonej Górze.

Ciąg dalszy na stronie 8



# Winobranie 2008



Fot. Przemysław Karwowski



# Szkolenie na Morawach



Fot. Urszula Karwowska, Przemysław Karwowski, Mirosław Kuleba

## Przemiany Zielonej Góry

*Dalszy ciąg ze strony 5*

Pozostałością po działających przed wojną zakładach alkoholowych założonych przez Raetscha i Buchholza (w latach 1860-1900 w Zielonej Górze istniało 13 zakładów produkujących wódki i koniaki), była Lubuska Wytwórnia Wódek Gatunkowych, następnie Polmos, dziś Vin&Spirit Luksusowa (spółka szwedzka), która niestety chce przeznaczyć swoje budynki przy ul. Chrobrego na sprzedaż. Wytwórnia posiadała też budynek składowo-magazynowy na rogu ulic Sulechowskiej i Chrobrego. W XIX wieku jeszcze jednym istotnym obiektem przemysłowym był browar zielonogórski. Jako jedyny zakład tej branży w mieście, wpływał w znaczący sposób na jego rozwój i gospodarkę. Zabudowania po dawnym browarze znajdują się przy ulicy Kożuchowskiej (M. Danowska, 2006), na południe od centrum miasta, usytuowane na niewielkim wzniesieniu. Obiekty te, mimo zniszczeń, nadal stanowią istotny punkt w krajobrazie materialnym i należą do reprezentacyjnych przykładów architektury przemysłowej Zielonej Góry. W latach dziewięćdziesiątych, w okresie przemian ustrojowych i gospodarczych, browar został przekształcony w spółkę akcyjną, która pod nazwą Browary Zachodnie „Lubusz” funkcjonowała do 1999 roku.

Przemysły: włókienniczy, alkoholowy, maszynowy i metalowy stały się wiodącymi gałęziami gospodarki w mieście w latach 1950-1970. Najważniejszymi zakładami były: „Polska Wełna”, „Polmos”, Lubuska Fabryka Zgrzeblarek „Falubaz”, „Zastal” i „Lumel”.

[...] Industrializacja pozostawiła po sobie w Zielonej Górze kilka istotnych zmian w infrastrukturze. Jednakże przyznać trzeba, że miasto o wielkich tradycjach winiarskich, kojarzone w wytwórnię wódek gatunkowych, zakładami włókienniczymi i w końcu z ciężkim przemysłem, zatraciło w ciągu ostatnich kilkudziesięciu lat swój charakter i specjalizację. Wielkie zakłady, niegdyś symbol prężnie rozwijającego się miasta, zniknęły lub popadły w ruinę.

\* Fragmenty pracy magisterskiej pt. „Zmiany struktury przestrzenno-funkcjonalnej Zielonej Góry w latach 1950-2007”, napisanej na Wydziale Nauk Geograficznych i Geologicznych w Instytucie Geografii Społeczno-Ekonomicznej i Gospodarki Przestrzennej Uniwersytetu im. Adama Mickiewicza pod kierunkiem dr. Romana Matykowskiego.



„Winiarz Zielonogórski”

Zielona Góra, 3 grudnia 2008 r.

Pismo Plantatorów Winorośli i Producentów Wina  
ul. Wypsiańskiego 40/9 • 65-036 Zielona Góra

### Komisja Budżetu i Finansów Rady Miasta Zielona Góra

W imieniu środowiska winiarzy skupionego wokół redakcji „Winiarza Zielonogórskiego”, Pisma Plantatorów Winorośli i Producentów Wina w Zielonej Górze, zwracam się z uprzejmą prośbą o wsparcie przez Komisję Budżetu i Finansów Rady Miasta budowy Kaplicy św. Urbana, Patrona Winiarzy, w nowo-powstającym kościele przy ul. Braniborskiej. Powstanie tej kaplicy będzie zwieńczeniem 850-letniej historii uprawy winorośli w naszym mieście, zapoczątkowanej w roku 1150. Przyczyni się także do integracji środowiska osób uprawiających winnice i podążających szlakiem tej tradycji, wyróżniającej Zieloną Górę spośród wszystkich innych polskich miast, ze społecznością miasta. Winorośl zawsze miała swój wymiar liturgiczny, ściśle związany ze sferą duchowości człowieka, dlatego naturalne wydaje się nadanie temu związkowi trwałego wyrazu w postaci kaplicy dedykowanej patronowi winnic i winiarzy.

Z poważaniem

Mirosław Kuleba - redaktor naczelny



SENATOR  
RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ  
Stanisław Iwan

Zielona Góra 08.12.2008

Życzę pogody w sercu i radości płynącej z faktu  
Narodzenia Pańskiego wszystkim polskim winiarzom.  
Niech nadchodzące Boże Narodzenie będzie czasem  
spędzonym w rodzinnym gronie, bogatym w wiele  
doznań nie tylko duchowych. Życzę również by  
nowy 2009 rok obfitował w urodzajne plony i był  
rokiem wielkich sukcesów polskiego winiarstwa.

Z winiarskim pozdrowieniem

Stanisław Iwan





# GRÜNBERGER winzer

NR 31 • DEZEMBER 2008

## Reif ist nunmehr der felder saat (Mel. Herr Jesu Christ, wahr)

Denn Gott ernährt was fliegt und webt,  
daß alles froehlich sie, was lebt,  
daß seine ganze schoepfung dank  
und jubel sey, und lobgesang.

Auf traubenvollen huegeln schallt  
des winzers lob und wiederhallt  
von berg auf berg; den most und wein  
giebt uns der Herr, uns zu erfreun.

*Sammlung alter und neuer Lieder zum Gebrauche bei  
den oeffentlichen Gottesverehrungen der  
evangelischen Gemeinde zu Gruenberg wie auch...  
etc. Vierte Auflage des Gruenbergschen  
Gesangbuchs. Berlin: gedruckt bei Christian Mueller  
[1797], 706.*

## Geh' aus, mein Herz (Mel. Heut singt die liebe Christenheit)

Die unverdross'ne Bienenschaar  
Fliegt hin und her, sucht immerdar  
In Blumen ihre Speise.  
Des edlen Weinstocks süßer Saft  
Gewinnet täglich neue Kraft  
In seinem schwachen Reise.

*Paul Gerhardt (1606-1676)*

## Des Jahres schönster Schmuck entweicht (Mel. Kommt her zu mir, spricht)

Der Weinstock giebt die süße Kost,  
Aus voller Kelter fließt der Most,  
Die Herzen zu erfreuen.  
Du, rechter Weinstock, höchstes Gut,  
Laß deine Reben durch dein Blut  
Sich freudiglich erneuen!

*Viktor v. Strauß (geb. 1809)*

*Gesangbuch für Evangelische Gemeinden Schlesiens.  
Nach den Beschlüssen der Provinzial-Synode vom  
Jahre 1878 mit Genehmigung des Evangelischen Ober-  
Kirchenraths herausgegeben vom Königlichen  
Consistorium. Breslau: Verlag von Wilh. Gottl. Korn  
1888, 547; 558.*



## O HERR GOTT, der du deiner Schaar hast zugesagt auf Erden...

(Mel. HERR, straff mich nicht)

O HERR GOTT, der du deiner Schaar  
hast zugesagt auf Erden,  
daß sie von dir soll immerdar  
im Creutz getroestet werden,  
darzu auch das taegliche Brodt  
sammt Rettung aus der Angst und Noth,  
reichlichen ueberkommen.

Gib reine Luft, warm'n Sonnenschein,  
gut Thau und fruchtbarn Regen,  
damit die Fruechte wachsen fein  
durch deinen milden Seegen,  
die hie zu Lande frueh und spat  
der Ackermann geworffen hat  
auf dein Wort in die Erden.

Ohn dich, so ist all unser Kunst,  
Fleiß, Arbeit und Vermoegen  
vergebens, wo du deine Gunst  
nicht geben wirft zum Pluegen,  
und allen Saamen wecken auf,  
daß er wohl reiff, und seinen Lauff  
mit gutem Gewinn erlange.

Herr, straff uns nicht in deinem Zorn  
gedenck an deine Guete,  
den Weinstock und das liebe Korn  
uns gnaediglich behuete:

fuer Hagel, Frost, Sturm, Wind und Schlag,  
fuer Mehlthau, und was Schaden mag  
den Fruechten in gemeine.

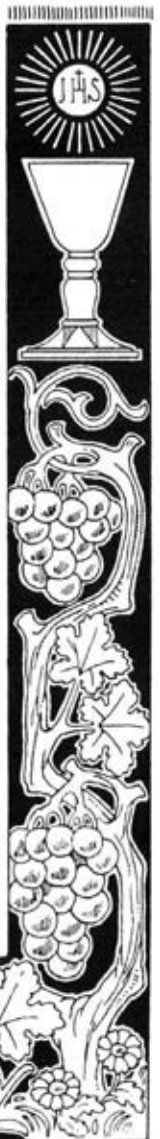
Fuer grosser Duerrheit uns bewahr,  
vergieb uns unsre Suende,  
damit nicht etwan mit Gefahr  
das Wetter was entzuede:  
halt auch das Erdreich nicht zu naß,  
auf daß wir moegen Scheun und Faß  
durch deinen Seegen fuehlen.

Gib gnaedig, was uns deine Hand  
jetzt thut gar reichlich weisen,  
und thu damit im gantzen Land  
all Creaturen speisen!  
so wird dich loben groß und klein  
die Alten und die Kinderlein,  
und was auf Erden lebet.

Wir trauen dir, o HERRE GOTT,  
dein Gnade laß uns walten,  
du weist wohl, was uns mangeln thut,  
hast lange Hausgehalten,  
und wirst noch ferner so regiern,  
daß man wird deinen Seegen spuern,  
und deinen Nahmen preisen.

*Barth. Ringwald*

*Neu- zugerichtetes Zuellichowisches Gesang- und Gebet-Buch. Nicht allein fuer Zuellichow, sondern auch fuer andere Gott  
liebende Seelen, Darinnen vornehmlich Herrn Doctor Martin Lutheri und anderer seiner getreuen Nachfolger (...)  
Mit einer Vorrede eines Ehnwuerdigen Ministerii in Zuellichow. Zuellichow: Verlegt Johann Christian Bock, Buchh.  
Gedruckt bey Friedr. Wilh. Birnstiel, privile. Buchdr. 1752, DCLXI.*



Przemysław Karwowski

## VI Konkurs Win - Winobranie 2008

Mało kto już pamięta, że dzięki inicjatywie i patronatowi „Gazety Lubuskiej” w 2002 roku rozpoczęła się nowa fala odradzania tradycji winiarskich w regionie zielonogórskim. Akcją animował i opisywał na łamach śródownego dodatku „DOM” redaktor Eugeniusz Kurzawa. Powstało stowarzyszenie plantatorów, a w 2003 roku zorganizowano pierwszy konkurs win gronowych w Palmiarni, na historycznym winnym wzgórzu. Tylko raz, z powodu remontu, konkurs odbył się gdzie indziej, w Muzeum Ziemi Lubuskiej. Ilość dostarczonych trunków rosła z roku na rok. Rekordowa ilość wyniosła 84. Obecny, szósty już konkurs, powrócił w gościnne progi Palmiarni i ze względu na zmiany przepisów i rozwój polskiego winiarstwa odbywał się w nowej formule. Oceniano nie tylko wina gronowe „domowych” winiarzy, ale również wytworzone na nowopowstałych winnicach oraz wina owocowe, uznane ostatnio przez Komisję Europejską dzięki stanowisku i staraniom Polski.

Wina można było dostarczyć osobiście w dniu konkursu lub nadesłać, w ustalonym terminie, na adres Palmiarni. Rywalizacji patronowało medialnie ogólnopolskie winiarskie, pismo branżowe „Świat Win”. Ocena win miała miejsce w zabytkowej piwniczce domku Gremplera, przy którym wybudowano Palmiarnię. W skład komisji sędziowskiej wchodziło trzech „weteranów” poprzednich edycji: **Tomasz Kowalski**, **Marek Senator** i **Lech Tylutki**, redaktor naczelny „Świata Win” **Zbigniew Pakuła** oraz **Marcin Słaby** - sommelier sieci handlowej „Makro”. Sekretarzem był **Przemysław Karwowski**. Do konkursu zgłoszono 13 win owocowych, 23 wina gronowe wytworzone w domu oraz 18 win gronowych wytworzonych przez winiarzy posiadających winnicę, na której uprawiają minimum 200 krzewów. Rywalizacja winnic odbyła się w obsadzie międzynarodowej, gdyż z zaproszenia skorzystała zaprzyjaźniona winnica w Grano, należąca do niemieckiego stowarzyszenia winiarskiego z Guben.

Jak można się było spodziewać, konkurencja winnic była bardzo wyrównana i o wyłonieniu zwycięzcy

zdecydowała znana zasada stosowana na zawodach sportowych: odrzucenia skrajnych ocen, najniższej i najwyższej, i wylczeniu średniej od nowa. Jury było też mile zaskoczone poziomem win owocowych. Konkurs ma już zasięg regionalny, o czym świadczy udział kolegów winiarzy ze Swarzędza, Grodziska Wielkopolskiego, Gubina, Mierzęcina, Nowej Soli czy Bobrownik.

Ogłoszenie wyników i wręczenie nagród odbyło się na scenie postawionej na zielonogórskim Starym Rynku. Zdobywcy pierwszego miejsca w poszczególnych kategoriach oprócz pamiątkowego pucharu, dyplomu i nagrody rzeczowej otrzymali roczną prenumeratę magazynu „Świat Win”. Pozostali, oprócz dyplomu i nagrody rzeczowej, pamiątkowy kielich. W każdej kategorii przyznano także po trzy wyróżnienia. Nie zabrakło gromkich braw od zgromadzonej publiczności. Konkurs dofinansowano ze środków Urzędu Miasta Zielona Góra. Dodatkowo sponsorowali: Zielonogórskie Stowarzyszenie Winiarskie, magazyn „Świat Win” i sklep „Winiarz.pl”.

### Wyniki VI Konkursu Win

Kategoria „Wina owocowe”

1. **Zbigniew Trojan** za kupaż win z porzeczki, aronii, wiśni i winogron.
  2. **Maciej Tadeusz** „Winnica Katarzyna”, za wino wiśniowo-porzeczkowe.
  3. **Monika Jezierska** za wino wiśniowe.
- Wyróżnienia: „Winnica Katarzyna” za wino jabłkowe, „Dziadek Zbigniew” za wino wiśniowe, **Karolina Pacholak** „Winnica Cantina” za wino malinowe.

Kategoria „Wina gronowe, domowe”

1. **Henryk Kowalski** za wino czerwone wytrawne „Cascade” r. 2006.
  2. **Joanna Moszkowicz** za wino czerwone wytrawne „Pinot Noir” r. 2007.
  3. **Stefan Wijatyk** za wino białe półwytrawne, r. 2007.
- Wyróżnienia: **Tadeusz Zborowski** za wino czerwone półwytrawne r. 2007, **Romuald Naruszewicz** za wino czerwone wytrawne „Pinot Noir” r. 2007, **Zenon Zygiewicz** za wino czerwone wytrawne, r. 2007.

Kategoria „Wina gronowe z winnic”

1. „Winnica Pałac **Mierzęcina**” za wino czerwone wytrawne „Regent” r. 2007.
  2. Winnica w Grano, **Gubener Winzer Verein**, za wino czerwone wytrawne „Regent” r. 2007.
  3. „Winnica nad Cybiną” **Bogumiła Jankowskiego** za wino czerwone wytrawne „Marechal Foch” r. 2007.
- Wyróżnienia: Winnica w Grano, **Gubener Winzer Verein**, za wino białe wytrawne „Phoenix” r. 2007, Winnica „Ogród w Drzonkowie” **Edwarda Ciasia** za wino czerwone wytrawne „Rondo” r. 2007, „Winnica Julia” **Małgorzaty i Romana Grad**, za wino białe kupaż „Traminer-Sylvaner” r. 2007.





Przemysław Karwowski

## Pierwszy lubuski rok winiarski

12 września 2008 r. w naszym kraju rozpoczął się pierwszy rok winiarski dla winiarzy produkujących wino z uprawianych przez siebie winorośli. Mimo ustawy z dnia 22 stycznia 2004 roku o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina (Dz. U. Nr 34, poz. 292

z późn. zm.) oraz uznania, rok później, Polski za kraj winiarski strefy A, do tej pory nie zarejestrowała się w Polsce żadna winnica. Stało się to dopiero możliwe po 8 sierpnia br., gdy weszła w życie ustawa z dnia 10 lipca 2008 r. o zmianie ustawy o podatku akcyzowym oraz ustawy o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina. Przyczyniła się do tego **inicjatywa lubuskiego senatora Stanisława Iwana**, który najpierw w Senacie, a później w Sejmie doprowadził do przegłosowania zmian w obowiązujących i uciążliwych dla małych winiarni przepisach.

Pierwszym krokiem dla podmiotów mających zamiar wyrabiać wina gronowe jest rejestracja w Centralnym Rejestrze Przedsiębiorców prowadzonym przez Agencję Rynku Rolnego oraz obowiązek zgłoszenia wyrobu wina lub moszczu przeznaczanego do obrotu na specjalnym formularzu ARR. Wyjątkowo, w bieżącym roku, termin składania zgłoszeń (z uwagi na zmianę ustawy) został przesunięty z 31 lipca na 12 września. I tą datę możemy uznać za początek nowej ery winiarskiej dla właścicieli lubuskich winnic.

W wymaganym przepisami terminie do ARR zgłosiło się 40 podmiotów, z czego, według komunikatu z 30 października, wpisano do ewidencji 35 podmiotów, których zgłoszenia spełniły wszystkie wymogi formalno-prawne i merytoryczne ustawy. Zgłoszenia wyrobu wina gronowego wpłynęły do ARR z 10 województw. Najwięcej

podmiotów wpisanych do ewidencji znajduje się w woj. lubuskim 9, a następnie w woj. małopolskim (7) i dolnośląskim (5). Średnia powierzchnia uprawy winorośli wynosi ok. 0,86 ha, powierzchnia największej ok. 11 ha, a najmniejsze mają po kilka lub kilkanaście arów. Jest to potencjał produkcyjny przeszło 1000 hl, odpowiadający łącznie powierzchni upraw około 31 hektarów, a według podziału na województwa: lubuskie - 3,414 ha, małopolskie - 3,134 ha, dolnośląskie - 11,843 ha, podkarpackie - 3,03 ha, świętokrzyskie - 2,21 ha, pomorskie - 0,7 ha, śląskie - 0,36 ha, wielkopolskie - 1,25 ha i opolskie - 4,46 ha. Lubuskie reprezentują takie znane w regionie winnice jak: „Cantina”, „Julia”, „Kinga”, „Miłosz”, „Na Leśnej Polanie”, „Stara Winna Góra” i „Św. Jadwigi”. Winiarze lubuscy zgłosili uprawę następujących odmian: Alibernet, Aurora, Bianca, Devin, Dornfelder, Kerner, Leon Millot, Marechal Foch, Medina, Müller-Thurgau, Pinot blanc, Pinot gris, Pinot noir, Regent, Riesling, Rondo, Seyval blanc, Sibera, Saint Laurent, Silvaner, Traminer i Zweigeltrebe. Klimat regionu pozwala na uprawę sprawdzonych, znanych od lat odmian, a takie jak Traminer, Silvaner, Riesling czy Pinot noir są wręcz kontynuacją winiarskich tradycji. Pojawiły się także nowe odmiany będące rezultatem badań nad uzyskaniem szczepów odpornych na niskie temperatury i choroby grzybowe. To na przykład białe odmiany Kerner i Sibera, czy czerwone Regent i Rondo.

Z klasycznych szczepów zostaną zrobione wina odmianowe, z innych mogą być udane kupaże - w przyszłości wyróżnik winnicy. Nie staniemy się konkurencją dla Saksonii czy Moraw, ale możemy mieć swoje ciekawe wina, które zainteresują znawców i będą także atrakcją turystyczną.



*Czytelnikom,  
współpracownikom  
i sympatykom  
radosnych, rodzinnych  
Świąt Bożego  
Narodzenia  
i szczęśliwego  
Nowego Roku  
życzę  
redakcja „Winiarza”*





Zdzisław  
Jan  
Piotrowski

## Na święto winiarzy 29 listopada 2008

Kochana Pani, czy pani słyszała?  
Owszem, słyszałam a nawet widziałam  
W kablówce program taki nadali  
A wszyscy sąsiedzi się zachwycali.

Pytał redaktor nazbyt ciekawy  
Jakiś profesor naświetlił sprawy  
Ponoć w Grünbergu i koło Zawady  
Zamiast agrestu rosły winogrody...

Wczesną jesienią grona zrywano  
I do kadzi wielkich sypano  
Owoc pracowicie deptano,  
Gdy sfermentował to dosładzano

Cała rodziną kadzie doglądano,  
Poziom wzrostu promili sprawdzano,  
Cierpliwie na sitach odcedzano  
I przez lniane płótno filtrowano...

*Rozlewano do gąsiorków  
Bo wino czerwone  
Pijącym dawało zdrowie  
Winiarzom mamonę.*

Po wojnie światowej, gdy nasi nastali,  
To na winiarstwie się nie znali.  
Zarugiewiczza z Zaleszczyk więc sprowadzili  
I od niego winiarstwa się nauczyli.

Na Moniuszki, w firmie Gremlera  
Rozlano zapasy prawie do zera.  
Gdy zbrakło owocu miejscowego  
Zwożono moszcz z półwyspu bałkańskiego.

Wino gronowe znów produkowano,  
Nawet do USA je eksportowano.  
Wino stawiano na białych obrusach,  
Tak rosła sława miasta Bachusa.

*Rozlewane do flaszek  
Wino białe i czerwone  
Pijącym dawało zdrowie  
Winiarzom mamonę.*

Po latach wspaniałych nastąpił pech,  
Przez płot stoczniowy przeskokzył Lech  
Nastąpiła Solidarność co zawsze ma rację  
i naród zagłosował na demokrację.

Z początku każdy tym się zachwycił,  
Aż poznał myśli Balcerowicza.  
Najpierw Zastał rozparcelował  
I Polską Wełnę sprywatyzował,

Warszawski fundusz przejął winiarnię  
I tak zarządzał, że skończyła marnie.  
Pozostały zgliszcza do wspomnienia  
Zabrakło radości i sensu winobrania.

Zielonogórcy smakosze boskiego trunku  
Topili smutek w importunku.  
Gdy na szczątki winne spoglądali  
Trzeźwymi głowy smutno kiwali.

Życie nie znosi pustki - to prawda stara  
Więc ktoś dał hasło, ktoś się postarał.  
Zebrali się w ratuszu niby przypadkiem.  
Starzy winiarze wstawili gadkę...

I stowarzyszenie winne powołano,  
Wybrano zarząd i zarejestrowano.  
Zaczęli szkolenie, książkę wydali  
Prywatnym winem się częstowali.

*Polewali w kieliszki  
Wino kwaśne ale czerwone  
Fachowo degustowali  
i dobre czasy wspominali.*

Niczym kropla wody co skałę drążyła  
Domowe wino do polityków także trafiło.  
Pisano wnioski, petycje i ustaw projekty,  
Częstowano prezydenta... I są efekty!

Znowu nastały chwalebne czasy  
Winem obsadzają odrzańskie tarasy.  
Prywatne winnice się rejestruje.  
Etykiety, butelki już się szykuj.

Jeszcze chwila, jeszcze moment,  
Spełnią się moje życzenia:  
Niech wam rosną grona winne  
Bez kłopotów, bez zmartwienia.

*Niech na rozlew idzie  
Produkcja wina cała.  
Niech pijący swoje zdrowie  
Krzykną: Winiarzom chwata!*

Będąc pod wpływem (patriotycznych emocji) pisałem te słowa Zdzisław Jan Piotrowski, wielbiciel lokalnych tradycji, z zamiarem odśpiewania na święcie pierwszego Nowego Wina Zielonogórskiego.  
**Uwaga organizacyjna: Zezwalam na przedruki z podaniem intencji i nazwiska autora.**

© Copyright by Zdzisław Piotrowski

Wydanie dofinansowane ze środków Urzędu Miasta Zielona Góra

**winiarz**  
**ZIELONOGÓRSKI**

Zielonogórskie Stowarzyszenie Winiarskie

Redaktor naczelny: Mirosław Kuleba  
Sekretarz redakcji: Przemysław Karwowski

Adres redakcji: ul. Wyspiańskiego 40/9 · 65-036 Zielona Góra  
tel. 068 324 17 27 · e-mail: kulebamir@op.pl  
[www.winiarze.zgora.pl](http://www.winiarze.zgora.pl)

Skład: iNC Dariusz Golczyk · pixel@post.pl