

winiarz

ZIELONOGORSKI



PISMO PLANTATORÓW WINOROŚLI I PRODUCENTÓW WINA • NR 43 • GRUDZIEŃ 2011

Perła dla Szlaku Wina i Miodu

Regionalna kapituła konkursu na Najlepszy Lubuski Produkt Turystyczny 2011, na spotkaniu 9 sierpnia oceniła zgłoszenia 18 produktów turystycznych. III miejsce zdobył Lubuski Szlak Wina i Miodu. Uroczyste wręczenie certyfikatu i statuetki Lubuskiej Perły Turystycznej nastąpiło 3 października w Zielonej Górze podczas konferencji zorganizowanej przez LOTUR w ramach Lubuskich Obchodów Światowych Dni Turystyki. W centralnej edycji Konkursu Szlak otrzymał Wyróżnienie Polskiej Organizacji Turystycznej.



Winobranie 2011

W dniach 10-17 września obchodziliśmy uroczyste Święto Winobrania – Dni Zielonej Góry. Kilkanaście lubuskich winnic przedstawiło swoje wyroby w miasteczku winiarskim pod ratuszem. W sobotę 17 września ulicami miasta przeszedł barwny korowód winobranio-owy z udziałem winiarzy, którzy częstowali mieszkańców miasta własnym winem.



III Lubuskie Dożynki Winiarskie

W Muzeum Etnograficznym w Ochni 2 października odbyły się już III Lubuskie Dożynki Winiarskie. Mszę dziękczynną za udane zbiory odprawił ks. bp dr Adam Dyczkowski, a winiarzom za niezwykłą pasję i zaangażowanie podziękowała marszałek województwa Elżbieta Polak. Tradycyjnie odbyły się konkursy na najładniejszy wieniec dożynkowy, najlepsze wino i nalewkę domową oraz potrawę regionalną z wykorzystaniem winogron. Prezentacji winnic towarzyszyła wystawa Konrada Czaplińskiego „Cystersi – dziedzictwo kulturowe”.



Odnaczenie dla P. Karwowskiego

5 listopada, podczas Gali 20-lecia Organizacji Pracodawców Ziemi Lubuskiej, wyróżniono Odznaką Honorową za Zasługi dla Województwa Lubuskiego sekretarza naszej redakcji, Przemysława Karwowskiego – za działalność gospodarczą i społeczną oraz popularyzację tradycji winiarskich Zielonej Góry i regionu.



ENOEXPO 2011

Na IX Międzynarodowych Targach Wina „ENOEXPO 2011” w Krakowie lubuskie winiarstwo promowało Stowarzyszenie Wspólnota Kulturowa „Winnice Lubuskie”. Dużym zainteresowaniem zwiedzających cieszył się folder Lubuskiego Szlaku Wina i Miodu.



V Święto Polskiego Wina

Zielonogórskie Stowarzyszenie Winiarskie, stowarzyszenie „Winnice Lubuskie” oraz sklep Winiarz.pl reprezentowały nasz region na V Święcie Polskiego Wina, jakie odbyło się w podtarnowskich Janowicach 18 i 19 listopada.



Zielonogórskie Święto Winobrania a.D. 2011. Prezydent Zielonej Góry Janusz Kubicki z Bachusem, winem częstuje Mariusz Pacholak z Winnicy Cantina w Mozowie. Fot. Ewa Duma

Mirosław Kuleba

PIERWSZE WINO

ramię w ramię, pod upalnym słońcem. Słodycz, którą wzbierają winne jagody, to ślad dotknięcia Jego dłoni. A w najkrótsze, mroczne dni grudnia, dni oczekiwania, plon tej naszej pracy przyobleka nowe ciało. Zawiera ono w sobie blask letniego dnia i ciemny ton chłodnej nocy, zapis zachodniego wiatru i północnego smagnięcia, płynność lipcowej ulewy i porannej rosy, jesienną obfitość. I pamięć o Nim, wieczną i objawianą wciąż od nowa.

Czeka na Niego miasto, które jest rodzi-
ną. Wraz ze swoim patronem, świętym
Urbanem, którego kości tęsknią do młodego
wina. Krzątamy się winiarze, już czas, by
w naszym pierwszym czystym trunku odbił
się blask betlejemskiej gwiazdy.

Mistyka Adwentu ma dla winiarzy
tajemniczą głębię. Ten, który przychodzi do
nas pod postaciami chleba i wina, najpierw
odwiedza nasze winnice. Pracuje z nami

8 grudnia
odszedł od nas
do Winnicy Pańskiej
ś.p. **ksiądz Andrzej Pomietło**,
proboszcz kościoła p.w. Św. Marcina
w Świdnicy pod Zieloną Górą,
opiekun duchowy
Winnicy Świętej Jadwigi
w Świdnicy.

Przemysław Karwowski

WYNIKI WINOBRANIOWYCH KONKURSÓW WIN A.D. 2011



IX Konkurs Win Domowych, 11 września 2011

Kategoria białych win gronowych

1. Winnica Jędrzychów (Konrad Czapliński & Krzysztof Janiszewski) - Aurora 2010, półwytrawne
 2. Mirosław Krasnowski - Chardonnay 2010, półwytrawne
 3. Przemysław Puziak - Wermut 2011, słodkie
- Wyróżnienie:** Jan Suchodolski - Bianca 2008

Kategoria czerwonych win gronowych

1. Henryk Popko - Merlot 2010
 2. Jan Suchodolski - Gronowe 2010, półwytrawne
 3. Mirosław Krasnowski - Merlot-Cabernet Sauv. 2010
- Wyróżnienie:** Henryk Popko - Cuvee 2009, wytrawne

Kategoria win owocowych:

1. Agata Borowiec - Czarna porzeczka 2010, słodkie
2. Jacek Piękny - Czarna porzeczka 2009, słodkie
3. Maciej Tadeusz - Wielooowocowe 2008

Wyróżnienie: Zenon Zygiewicz - Wiśniowe 2010
Komisja: Karol Gajewski, Lech Tylutki, Tomasz Kowalski, Przemysław Karwowski - sekretarz.

II Ogólnopolski Konkurs Win pod patronatem Prezydenta Zielonej Góry, 17 września 2011

Medale Grand Prix – Winobranie 2011

Medal Złoty:

Winnica „Miłosz”, Krzysztof Fedorowicz & Marta Pohrebny, za wino różowe „Rose 2010” (83 pkt.).

Medal Srebrny:

Winnica „Golesz”, Roman & Bartosz Myśliwiec, za wino likierowe „Jutrzenka 2009” (82,5 pkt.).

Medal Brązowy:

Winnica „Pałac Mierzęcin”, Piotr Stopczyński, za wino białe „Kernling 2010” (82 pkt.).

Dyplomy

Wina białe:

- 1 miejsce: Winnica „Pałac Mierzęcin”, za wino „Kernling 2010”.
 - 2 miejsce: Winnica Świętej Jadwigi, Mirosław Kuleba, za wino „Aurora 2008”.
 - 3 miejsce: Winnica „Pałac Mierzęcin”, za wino „Noole 2010”.
- Wyróżnienie:** Winnica „Golesz”, Roman & Bartosz Myśliwiec, za wino likierowe „Jutrzenka 2009”.

Wyróżnienie: Winnica w Grano, Gubener Weinbau e.V., za wino „Phoenix 2010”.

Wina różowe:

- 1 miejsce: Winnica „Miłosz”, Krzysztof Fedorowicz & Marta Pohrebny, za wino „Cuvee Rose 2010”.
- 2 miejsce: Winnica „Pałac Mierzęcin”, za wino „Regent Rose 2010”.

Wina czerwone:

- 1 miejsce: Winnica nad Cybiną, Bogumił Jankowski, za wino „Leon Millot 2010”.
- 2 miejsce: Winnica „Talary”, Robert Andrzejczak, za wino „Cuvee 2010”.
- 3 miejsce: Winnica w Grano, Gubener Weinbau e.V., za wino „Regent 2010”.

W skład międzynarodowej komisji sędziowskiej wchodziły znawcy win z Czech: Helena i John Baker (www.bakerwine.cz) oraz Petra i Martin Křístek (www.wine.cz/kahan), oraz z Polski: Wojciech Bosak (www.winologia.pl) i Zbigniew Pakuła (www.swiatwin.pl). Sekretarzem jury był Przemysław Karwowski. Do konkursu dostarczono 29 win, które oceniono według 100-punktowego systemu Międzynarodowej Unii Enologów. Konkursy przeprowadzono w gościnnej „Palmiarni”, a mogły się odbyć dzięki finansowemu wsparciu Miasta Zielona Góra. Sponsorzy nagród: Urząd Miasta Zielona Góra, Magazyn „Świat Win”, Sklep Winiarz.pl, Zielonogórskie Stowarzyszenie Winiarskie, Gazeta Regionalna, Viti Cultura sp. z o.o.



WYŻSZA KULTURA BANKOWOŚCI
wspiera Zielonogórskie Stowarzyszenie Winiarskie



Wojciech Bosak

II OGÓLNOPOLSKI KONKURS WIN O NAGRODĘ GRAND PRIX – WINOBRANIE 2011

Od paru lat polscy winiarze coraz chętniej prezentują swoje wyroby na różnego rodzaju pokazach, targach i konkursach. Takie ciągłe porównywanie się z innymi jest dla wielu z nich silnym dopingiem i wyraźnie służy poprawie jakości naszych win. Dotyczy to szczególnie konkursów winiarskich, podczas

których próbki win są poddawane anonimowej ocenie „w ciemno” przez panel doświadczonych degustatorów. Obok różnej rangi imprez krajowych, polskie wina współzawodniczą także w międzynarodowych konkursach winiarskich – i zdobywają tam medale.

Moda na konkursy

Jak dotąd, w Polsce zorganizowano co najmniej kilkanaście takich konkursowych degustacji, spełniających w mniejszym lub większym stopniu ogólnie przyjęte standardy obiektywnej oceny wina. Obok coraz liczniejszych imprez adresowanych do winiarzy-amatorów, pojawiły się też pierwsze konkursy ukierunkowane na udział większych, profesjonalnych producentów. Od paru lat odbywa się konkurs przy Święcie Polskiego Wina, organizowanym w różnych miejscach Polski. Tej jesieni miał swoją trzecią edycję krakowski Konkurs Polskich Win o Medal Targów Enoexpo.

W kalendarz takich cyklicznych zawodów winiarskich wpisuje się również II Ogólnopolski Konkurs Win o nagrodę „Grand Prix – Winobranie 2011”, który odbył się 17 września w zielonogórskiej Palmiarni. Przypomnijmy, że jest to impreza organizowana przez Zielonogórskie Stowarzyszenie Winiarskie pod patronatem prezydenta miasta Zielonej Góry. W tym roku organizatorzy postanowili powołać konkursowe jury w międzynarodowym składzie. Oprócz dobrze znanego czytelnikom „Winiarza” Zbigniewa Pakuły, redaktora naczelnego magazynu Świat Win, oraz piszącego te słowa, do panelu zostali zaproszeni znani degustatorzy zza naszej południowo-zachodniej granicy: Helena i John Baker oraz Petra i Martin Křístekowie.

Helena Baker jest dziś najbardziej znanym krytykiem winiarskim w Republice Czeskiej, autorką kilku książek i przewodników winiarskich. Jej mąż, angielski dziennikarz i filmowiec John L. Baker pisuje felietony o winie i regularnie sędziuje na międzynarodowych konkursach winiarskich. Martin Křístek jest niezależnym dziennikarzem i krytykiem winiarskim, cenionym przez czytelników za swoje bezkompromisowe opinie o czeskich i morawskich winach (czym jednak często naraża się tamtejszym producentom). Wraz z żoną Petrą organizują co roku międzynarodowy konkurs winiarski Cuvée Ostrava. Cała czwórka naszych gości należy do prestiżowego stowarzyszenia Fédération Internationale des Journalistes et Ecrivains des Vins et Spiritueux i posiada międzynarodowe certyfikaty uprawniające do zasiadania komisjach oceniających wina.

Tajniki „ciemnej degustacji”

W tym składzie przyszło nam oceniać 29 win zgłoszonych w tym roku do konkursu. Za techniczną stronę degustacji odpowiedzialny był Przemysław Karwowski z Zielonogórskiego Stowarzyszenia



Degustatorzy z Czech: Helena i John Baker, Martin i Petra Křístek

Winiarskiego, pełniący rolę sekretarza jury.

Pewnie nie wszyscy znają procedury, według których odbywa się ocena win na konkursach, uchylmy więc nieco rąbka tajemnicy. Próbki win są serwowane jurorom z zakrytych butelek, oznaczonych odpowiednim numerem. Poza numerem próbki sędziowie mogą znać tylko rocznik i kategorię wina. Zadaniem jurorów jest ocena każ-



Wina oceniają Wojciech Bosak i Zbigniew Pakuła. Fot. P. Karwowski

dej próbki według odpowiedniej skali punktowej. W naszym przypadku pracowaliśmy według 100-punktowej skali rekomendowanej przez Międzynarodową Unię Enologów, najczęściej stosowanej na międzynarodowych konkursach winiarskich. Ocenę notuje się na specjalnym arkuszu degustacyjnym, przyznając odpowiednią ilość punktów za wygląd, zapach i smak wina, oraz za ogólne wrażenie z degustacji.

Sędziowie oceniają wina samodzielnie – każdy na własnym arkuszu – mogą jednak swoje wrażenia konsultować z innymi członkami komisji. Kiedy mniej więcej dziesięć lat temu zaczynałem sędziować na konkursach winiarskich, takie pogaduszki były właściwie zabronione, a każdy z jurorów pracował w ciszy przy osobnym stoliku. Dziś z reguły pracuje się w kilkuosobowych podkomisjach zasiadających przy wspólnym stole, w ramach których można swobodnie wymieniać się uwagami.

Ostateczną ocenę próbki oblicza się jako średnią takich indywidualnych punktacji, pomijając przy tym dwie oceny skrajne. W przypadkach kontrowersyjnych (np. dyskusyjna, nie dla wszystkich oczywista wada wina, albo brak ułamka punktu do przyznania medalu) każdy z jurorów może poprosić o powtórzenie

degustacji danej próbki i ponowne rozpatrzenie jej oceny. Te reguły zachowywaliśmy także podczas naszej degustacji.

Emocje i oceny

Ciekaw byłem, jak wina z różnych regionów Polski zostaną ocenione przez grupę doświadczonych zagranicznych degustatorów, którzy nie mają do tej materii jakiegось szczególnie emocjonalnego stosunku. Sam bowiem często łapię się na tym, że punktuję nasze trunki nieco wyżej, niż by należało, podobnie zresztą jak spora część moich polskich koleżanek i kolegów po fachu. A był to dla mnie egzamin szczególnie stresujący, gdyż zdecydowana większość wystawionych do konkursu butelek pochodziła z trudnego rocznika 2010.

Absolutnym czempionem okazało się różowe Cuvée Rosé 2010 z Winnicy Miłosz w Łazie. To potwierdza tylko wnioski płynące z paru innych tegorocznych degustacji – jak choćby tej podczas ostatniego Konwentu Polskich Winiarzy, która miała miejsce nieopodal Palmiarni – kiedy to zaczęło się mówić, że to właśnie wina różowe mogą być przyszłością polskiego winiarstwa. Dotyczy to szczególnie stosunkowo późnych i wymagających odmian V. vinifera, jak pinot noir czy zweigelt, które w przeciętnych rocznikach dają u nas wina raczej „czerwonopodobne”, niż czerwone. Zwycięskie wino z Łazu pokazuje, że na bazie tych szlachetnych szczepów możemy regularnie produkować wina międzynarodowej klasy, ale w kolorze rosé.

Dobrze ocenione zostało także inne wino różowe – Regent Rosé 2010 z Winnicy Pałac Mierzęcina, zrobione w nieco bardziej przystępnym, nie do końca wytrawnym stylu. Także wśród najlepiej ocenionych win białych znalazły się dwie butelki z Mierzęcina: Kernling 2010 i Noole 2010. Tamtejszy enolog Piotr Stopczyński zgrabnie poradził sobie z niełatwym rocznikiem 2010, odwołując się do tradycyjnej estetyki win mozelskich. Mamy tu więc wina z niskim alkoholem i sporym cukrem resztkowym, który skutecznie równoważy ich wysoką kwasowość.

Miłą niespodzianką okazała się Aurora 2008 z Winnicy Św. Jadwigi w podzielonogórskiej Świdnicy. Było to jedno z ciekawszych doświadczeń tej degustacji i to co najmniej z dwóch powodów. Po pierwsze, nasi winiarze rzadko raczą nas starszymi rocznikami, a szkoda, gdyż niejedno polskie wino mogłoby sporo zyskać po 2–3 latach leżakowania. A po drugie – nieczęsto spotyka się tej klasy wino ze szczepu aurora, który nie cieszy się zbyt dobrą reputacją, ani u nas, ani gdziekolwiek indziej na świecie.

Rocznik 2010 okazał się bezlitosny zwłaszcza dla win czerwonych, które generalnie wypadły dość słabo. Wśród nielicznych wyjątków trzeba wspomnieć Leon Millot 2010 z mało znanej Winnicy nad Cybiną w wielkopolskim Swarzędzu oraz Cuvée 2010 z Winnicy Talary koło Śremu. Nie było zaskoczeniem drugie z kolei najwyższej ocenione wino konkursu – świetnie skomponowana likierowa Jutrzenka 2009 z Winnicy Golesz w Jaśle. Winnica ta bowiem od lat specjalizuje się w wyrobie słodkich win wzmacnianych, które zdobyły już kilkanaście medali na międzynarodowych konkursach.

Niżej zamieszczam notki o kilku ciekawszych winach, które udało mi się zapisać podczas konkursowej degustacji:

Cuvée Rosé 2010, Winnica Miłosz (Krzysztof Fedorowicz i Marta Pohrebny) (pinot noir/zweigelt/devin)

Pięknie nasycony różowy kolor. Świeży, intensywny owocowy aromat: owoce leśne, truskawki, świeże czereśnie, a także sporo nut kwiatowych (fiołki, jaśmin, czerwona róża) i roślinnych (liście, świeżo skoszona łąka). W ustach równie intensywne, owocowe, z mineralnym akcentem, dość pełne, gładkie, zdecydowanie wytrawne,

z dobrze wyważoną kwasowością. W smaku wyczuwalne poziomki w śmietanie, lekkie nuty ziołowe i świeża czereśnia z pestką w końcówce. Wino długie, świeże i eleganckie.

Regent Rosé 2010, Winnica Pałac Mierzęcina, enolog Piotr Stopczyński

Kolor jasnoróżowy. W nosie truskawki ze śmietaną, leśne owoce, jabłka malinówki, nuty mineralne (mokry tynek), suszone białe kwiaty. W ustach wino lekko słodkawe, dobrze zbalansowane kwasowością, gładkie w fakturze, wyczuwalne poziomki, leśne owoce, bita śmietana, sporo nut korzennych (gałka muszkatowa, imbir). Dobra struktura i dość długa, przyjemna, poziomkowa końcówka.

Kernling 2010, Winnica Pałac Mierzęcina, enolog Piotr Stopczyński

Wyrazisty, owocowy aromat z nutą cytrusów (limonka) i dojrzałej brzoskwini, są też białe kwiaty (akacja, lipa) i świeżo skoszona trawa. W ustach wino ma całkiem dobrą materię, mineralny kręgosłup i pomimo wysokiej kwasowości jest dobrze zrównoważone odrobiną cukru resztkowego. W smaku dość złożone: tarta skórka cytrynowa, zielone jabłko, świeże brzoskwinie, z lekkim akcentem ziołowym (zielona herbata), dość długa, świeże i czyste.

Noole 2010, Winnica Pałac Mierzęcina, enolog Piotr Stopczyński (cuvée kilkunastu białych odmian)

W nosie czysty, świeży owoc: cytrusy, brzoskwinie, dojrzałe jabłko, ananas. W ustach też sporo owocu: cytryna, zielone jabłko, twarda polska brzoskwinia, lekkie nuty ziołowe (kwiat lipy), wyczuwalna spora kwasowość i nieco cukru resztkowego. Jest tu sporo materii, intensywny aromat i spora długość. Lekko zielone nuty w posmaku (zielone jabłko, skoszona trawa).

Aurora 2008, Winnica Św. Jadwigi, Mirosław Kuleba

Ładny, nasycony złocisty kolor. W pierwszym nosie pieczone na blasze jabłko, stare drewno i nieco piwnicznych klimatów, po chwili pojawiają się suszone polne kwiaty, owocowy susz na kompot wigilijny i jesienne liście. Wino ma sporo ciała i złożony, bogaty smak: suszone jabłko, gruszki, sporo nut warzywnych (grilowana czerwona papryka), apteczne zioła. Długa i świeża, gruszkowo-pigwowa końcówka. Ogólnie sporo dekadentkich, jesiennych klimatów. Rasowe, dojrzałe wino w starym stylu.

Leon Millot 2010, Winnica nad Cybiną, Bogumił Jankowski

W zapachu dojrzały leśny owoc (ostrężyny, czarne jagody), konfitura truskawkowa, dojrzała śliwka, są też nuty ziemiste (ściółka leśna), suchy tytoń, lukrecja. W ustach również nie brakuje słodkiej owocowej materii: jest śliwka, czereśnia, leśne owoce, a do tego ładnie dojrzałe garbniki, nuty przypraw korzennych (rozmaryn, liść laurowy), sporo ciała, niezła równowaga i długość. Słowem – udane wino, wyjątkowo pełne i dojrzałe, jak na ten trudny rocznik.

Cuvée 2010, Winnica Talary, Robert Andrzejczak (rondo/marechal Foch)

Pierwszy nos nieco zgaszony, ziemisty, po chwili otwiera się leśny owoc, wiśnie, maliny, są też nuty warzywne i ziołowe (świeże siano). W ustach dobra kwasowość, sprężyste garbniki i sporo owocu (ostrężyny, wiśnia z pestką, śliwka, aronia), odrobina czerwonej papryki, leśna ściółka i trochę przypraw korzennych (ziele angielskie, goździki). Dość długa wiśniowa końcówka z wyraźną ziołową nutą.

Jutrzenka wino likierowe 2009, Winnica Golesz (Roman i Bartosz Myśliwiec)

Słodkie aromaty owoców tropikalnych, cytrusów (mandarynki), bakalii i toffi, w drugim nosie pojawia się miód lipowy, skórka pomarańczowa, sporo przypraw (goździki, imbir, cynamon) i lekka nuta brandy. W ustach dobra równowaga cukru i kwasowości, wyczuwalny, lecz niezłe wtopiony alkohol, suszone morele, mandarynki, miód, lekkie tony orzechowe i nuta żywiczna w końcówce. Pomimo wyraźnej słodyczy i alkoholu wino jest świeże i nie pozbawione pewnej lekkości, bardzo długie.

Przemysław Karwowski, Roman Grad

III LUBUSKIE DOŻYNKI WINIARSKIE



Pierwsza niedziela października to tradycyjny termin Lubuskich Dożynek Winiarskich. W tym roku odbyły się już trzecie z kolei. To powrót do korzeni, gdyż w pierwszy weekend października świętowano powojenne zielonogórskie dni winobrania.

Winiarze podziękowali za plony na terenie skansenu w Ochli i trudno wyobrazić sobie lepsze miejsce dla tego ludowego przecieź święta. A pogoda tej jesieni dopisała. Mszę dziękczynną, na symbolicznym ołtarzu ustawionym przed zabytkową wieżą winiarską z Budachowa, celebrował ks. bp dr Adam **Dyczkowski**. Z dorodnym bochenkiem chleba towarzyszyła w liturgii dyrektor muzeum Irena **Lew**, a u jej boku stał z winem Jerzy **Hadzicki**, właściciel winnicy „Krucza” w Buchałowiu.

W przemówieniu do winiarzy marszałek województwa Elżbieta **Polak** nawiązała do tradycji: „Ludzie często pytają mnie o lubuskie wino, o winiarzy. Niektórzy nie dowierzają, że tradycje winiarskie tu się odradzają. Dzisiejsze święto – dożynki winiarskie w Ochli



– są świadectwem, że w regionie lubuskim naprawdę odradzają się tradycje winiarskie, że produkujemy wino lubuskie, które można kupić. Jak każe tradycja polska, gdy kończy się czas ciężkiej pracy trzeba podziękować winiarzom za ich trud, za codzienne zmagania z przeciwnościami natury, szczególnie w tym roku, który nie należał do łatwych. Tym bardziej cenne są tegoroczne plony. I za te plony, za Wasze spracowane ręce, dzisiaj bardzo Wam dziękujemy. Dziękujemy za niezwykłą pasję, za zaangażowanie”.

Po oficjalnych uroczystościach honorowi goście wybrali najpiękniejszy dożynkowy wieniec. W zabytkowej chacie z Zajączka odbył się konkurs na najlepsze wina i nalewki. Na ocenę czekały potrawy, w których wykorzystano wino lub winogrona. Odwiedzający próbowali lubuskich trunków i regionalnych specjałów. Tradycyjnie odbyły się pokazy tłoczenia winogron i degustacja soku, a akcenty muzyczne zapewniła Kapela Zielonogórska. Zainteresowani historią mogli obejrzeć przygotowaną przez Konrada **Czaplińskiego** wystawę „Cystersi – dziedzictwo kulturowe” oraz stała ekspozycję w Zagrodzie Kamiennej – „Winiarstwo Kresów Wschodnich II Rzeczypospolitej Polskiej”.

Na scenie, gdzie odbywały się występy artystyczne, honorowi goście Dożynek: senator RP Stanisław **Iwan**, posłanka na Sejm Bożenna **Bukiewicz**, marszałek Elżbieta **Polak**, wicemarszałek

Jarosław **Sokołowski** oraz prezes ZSW Roman **Grad** wręczyli nagrody zwycięzcom konkursów na najładniejszy wieniec dożynkowy, nalewki i wina oraz potrawy z użyciem płodów winnic. Podczas tej uroczystości wystąpiła także Barbara **Bielinis Kopeć**, Wojewódzki Konserwator Zabytków, przekazując Zielonogórskiemu Stowarzyszeniu Winiarskiemu swoją „Nagrodę za Promowanie Zabytków woj. Lubuskiego”. Warto dodać, że nagroda „za znaczące dokonania na polu promocji, organizacji przedsięwzięć i publikacji związanych z zabytkami materialnymi i kulturowymi regionu” połączona jest z gratyfikacją pieniężną w wysokości 1500 zł. Dziękujemy Pani Konserwator, kłaniamy się także władzom województwa, które po raz kolejny wsparło finansowo organizację tej rozwijającej się z każdym rokiem imprezy.



Konkurs wieńców dożynkowych.

Oceniają wieńce ks. bp Adam Dyczkowski, Jerzy Hadzicki, Roman Grad, Stanisław Iwan, Elżbieta Polak



2011



Winobranie w obiektywie Ewy Dumy - kronikarza miasta



Krzysztof Nawrot

WINO ZIEMI ŚWIĘTEJ

Winna latorośl znana jest i uprawiana w Izraelu od ponad 5000 lat, a wino było tutaj produkowane już w okresie przedbiblijnym. Ze Starego Testamentu (Lb 13,27) dowiadujemy się, jak ludność Izraela pod przywództwem Mojżesza udała się na czterdziestoletnią tułaczkę po pustyni w poszukiwaniu krainy mlekiem i miodem płynącej. Dwaj posłańcy Mojżesza, Joshua i Kaleb, którzy odnaleźli takie miejsce, są dziś symbolem Izraelskiego Instytutu Turystyki oraz jednej z najbardziej znanych winnic Izraela, Carmel Winery. Wizerunek dwóch mężczyzn niosących między sobą na drągu ogromne winne grono jest dzisiaj, obok wizerunku Świętego Urbana, jednym z najbardziej znanych i najczęściej wykorzystywanych motywów winiarskich na całym świecie. Winiarze uczestniczący w tegorocznym szkoleniu w Wielkich Bilowicach na Morawach również mogli zaobserwować taki symbol, zdbiający frontową elewację jednego z winiarskich domków. Nie każdy jednak wie, że jest to symbol o żydowskim pochodzeniu.

Na pielgrzymkę do Ziemi Świętej, miejsca hołdu i spotkań wiernych trzech największych religii świata, wyjechaliśmy w pięćdziesięciosobowej grupie w maju 2011 roku. Wyjazd został zorganizowany przez Polską Misję Katolicką w Berlinie. Celowo pominę cały przebieg 11-dniowej pielgrzymki, bowiem relacja ta przekroczyłaby ramy „Winiarza”; ograniczę się tylko do miejsc związanych z winiarstwem.

Najbardziej znanym winem z terenów obecnego Izraela jest trunek, którego smaku nie będzie nam dane nigdy poznać, a który większość chrześcijan zna z nauki religii czy obrzędów kościelnych. Mowa tu oczywiście o winie pochodzącym z Kany Galilejskiej. Według Ewangelii Świętego Jana na weselu w Kanie, gdzie obecny był Jezus ze swoimi uczniami oraz jego Matka, w pewnym momencie zabrakło wina, co Matka Jezusowi oznajmiła słowami: „...Wina nie mają”. Jezus jej odrzekł: „Niewiasto, czy to moja lub twoja sprawa? Mój czas jeszcze nie nadszedł”. Jego matka powiedziała obsługującym: „Jeśli cokolwiek wam każe, zróbcie”. A było tam sześć kamiennych stągwi, postawionych dla judejskich



GOLAN HEIGHTS WINERY

obmywać. Każda mieściła dwie do trzech metret. Jezus powiedział im: „Napełnijcie stągwie wodą”. Napełnili je aż po brzegi. Rzekł im: „Teraz nabierzcie i zanieście staroście wesela”. Zanieśli. Kiedy starosta spróbował tej wody, która winem się stała, a nie wiedział, skąd jest, tylko słudzy, którzy nabrali wody, wiedzieli, przywołał pana młodego i rzekł mu: „Każdy człowiek stawia najpierw dobre wino, a gdy sobie podpiją - gorsze. Ty zachowałeś takie dobre wino aż do teraz”. Taki to, pierwszy z cudownych znaków, uczynił Jezus w Kanie Galilejskiej.

I to właśnie w Kanie Galilejskiej w Sanktuarium Pierwszego Cudu Pana Jezusa, podczas tegorocznej pielgrzymki do Ziemi Świętej, 9 maja 2011 roku odbyła się uroczysta Msza Święta, celebrowana przez proboszcza kościoła katolickiego w Berlinie i organizatora pielgrzymki księdza Tadeusza Niewęglowskiego oraz księdza Grzegorza Jeżewskiego, a jej ukoronowaniem stało się Odnowienie Przysięg Małżeńskich. W ceremonii Odnowienia Przysięg wzięło udział kilka par małżeńskich, które z rąk proboszcza otrzymały święcenia oraz na pamiątkę uroczystości certyfikaty. Ja również, wraz z moją małżonką Lucyną, wzięłem udział w tym uroczystym akcie, który to prawie z dokładnością co do dnia uświęcił przed ołtarzem 25-lecie naszego ślubu. Wieczorem w hotelu uczciliśmy to wydarzenie izraelskim winem zakupionym w żydowskim sklepie; dodam, że Arabowie (muzułmanie) nie konsumują i nie sprzedają w swoich sklepach żadnego alkoholu.

Ale nie zawsze wino w Izraelu było tak dobre, jak podczas pamiętnych wydarzeń w Kanie Galilejskiej. Przekonał się o tym sam baron Edmond de Rothschild, właściciel słynnej winnicy Chateaux Lafite z Bordeaux. Po pogromach Żydów w Europie pod koniec XIX wieku, wielu z nich, głównie z Europy Wschodniej, przyjeżdżało do ówczesnej Palestyny w celu osiedlenia się tam na stałe. Baron Rothschild wpadł na pomysł, jak ułatwić przybyłym osadnikom osiedlenie i stworzyć im możliwość pracy i utrzymania. Po 1880 roku na zakupionym terenie zlecił posadzenie winorośli przywiezionych do Izraela z Bordeaux, a do produkcji win ściągnął z Francji najlepszych fachowców. Jego wina nie okazały się jednak najlepsze, często były bardzo słodkie i dopiero w drugiej połowie XX w. jakość win izraelskich polepszyła się na tyle, że zyskały światowe uznanie. Zaczęły zbierać wysokie oceny i medale na wielu międzynarodowych wystawach. Najważniejszy krytyk win, Robert Parker, wiele win izraelskich ocenił bardzo wysoko w swojej 100-punktowej skali.

W nawiązaniu do tradycji historycznych nie mogło więc na trasie naszej winiarskiej wycieczki zabraknąć Winnicy Carmel. Jest usytuowana w wielu siedliskach i plantacjach winnych, głównie w północnej części Izraela, na górzystych i urodzajnych terenach obfitujących w bujną roślinność, o nazwie Mount Carmel oraz Heighst Golan. Carmel Winery powstała w 1892 r., ale obecna nazwa winnicy została definitywnie przyjęta w roku 2004. Przy zaangażowaniu dużych środków finansowych szybko



Autor w czasie dogłębnej degustacji wina w Carmel Winery

rozwijająca się firma otwierała na całym świecie swoje oddziały, między innymi w Nowym Jorku, w Jerozolimie, Kairze, Londynie, Paryżu, Berlinie, a stosunkowo wcześniej, bo już w 1896 r., również w Warszawie. W 1902 wypuszczono w Warszawie pierwsze akcje Carmel Oriental, a w 1930, zaraz po zniesieniu prohibicji w USA, firma była już notowana na nowojorskiej giełdzie.

Wina Carmel Winery należą obecnie do często nagradzanych na całym świecie, a najbardziej utytułowane to Carmel Limited Edition 2007 oraz Yatir 2007. Yatir to wino pochodzące z zakupionej w 2000 r. przez Carmel Winery małej winnicy położonej na gorących terenach pustyni Negev, na południu Izraela. Yatir Winery produkuje tylko wina koszerne w tzw. butikowych ilościach. Uznawane są na najlepsze wina w Izraelu. Dwie sztandarowe butelki z tych winnic wzbogaciły zasoby mojej winiarskiej piwniczki.

Dzięki uprzejmości naszego przewodnika, pani Keren Berkovitz, której przodkowie pochodzą z Europy Wschodniej, zwiedzając winnice i piwnice Carmel Winery obejrzelśmy stare, prawie 120-letnie mury i historyczne pomieszczenia piwniczne, które powstały jeszcze za pieniądze barona Edmonda de Rothschild. Stoją w nich stare cementowe silosy fermentacyjne, jak również urzędnicy do winifikacji i produkcji brandy z dawnej epoki. Obejrzelśmy krótki film przypominający pionierskie początki winiarstwa na tych terenach i historię Carmel Winery. Na koniec odbyła się próba kilku win. Miło zaskoczyła mnie Valerie Hecht, menager Carmel Winery, która sprezentowała mi dwie książki, pierwsza o 120-letniej historii Carmel Winery i druga o obecnych winnicach Izraela, *The Wine Route of Israel*, obie sympatycznie i osobiście mi dedykowane. Ten miły gest był zapewne konsekwencją wcześniejszej wymiany mailowej z Valerie, kiedy informowałem ją o odbytej w 2009 r. wycieczce do winnic Napa Valley i zwiedzaniu założonych tam przez kolejnych winiarzy z rodu Rothschildów winnic, m. in. *Opus One*. Dzisiaj Carmel Winery jest nowoczesną, największą w Izraelu winnicą, produkującą tylko wina koszerne, w ilości ponad 15 mln butelek rocznie.

Nie byłaby ta wycieczka winiarska pełna, gdybyśmy nie odwiedzili drugiej co do wielkości winnicy Izraela, najbardziej znanej i utytułowanej wieloma winiarskimi nagrodami i medalami, *Golan Heighst Winery*, położonej na Wzgórzach Golan. Powstała w 1983 r. i od razu nadała nowe standardy jakości dla izraelskich win. Jest to winnica o charakterze spółdzielczym, złożona z popularnych w Izraelu kibuców i moszaw. Spółdzielnie rozrzucone są nie tylko na dużej części Wzgórz Golan, ale również na wielu plantacjach wokół Jeziora Galilejskiego. Winnice odwiedza rocznie ponad 70000 turystów, a oprowadzanie po zakładzie odbywa się we wszystkich ważniejszych językach. Zakład jest w pełni nowoczesny, a fermentacja odbywa się w nowoczesnych zbiornikach ze stali nierdzewnej, wyposażonych w sterowniki regulacji temperatury moszczu. Najlepsze roczniki dojrzewają we francuskich beczkach dębowych. W całym zakładzie przy produkcji wina pracują tylko pobożni Żydzi, którzy ściśle przestrzegają zasad religijnych. Jest to też w skrócie definicja produkcji wina koszerne. Wino koszerne może powstać tylko z pracy Żyda praktykującego wiarę, a więc ściśle przestrzegającego szabatu. Dobierając załogę, przykładą się dużą wagę do sprawdzenia, by takie warunki były spełnione. Gdyby bowiem po czasie okazało się, że jest inaczej, trzeba by całą produkcję po prostu... wylać. Narażałoby to zakład na olbrzymie straty, bowiem nie spełnienie lub naruszenie zasad koszerności eliminowałoby wino bezpowrotnie z obiegu. Jak nas



Keren Berkovitz, Lucyna i Krzysztof Nawrot w piwnicach Carmel Winery. Archiwum autora

zapewniał menager od spraw sprzedaży w *Golan Heighst Winery*, wino wyprodukowane w sposób koszerne nie będzie ani lepsze ani gorsze od zwykłego wina, nie będzie też bardziej trwałe czy aromatyczne.

Menager od spraw sprzedaży oprowadził nas po zakładzie i w perfekcyjnym niemieckim opowiedział nam historię winnicy oraz pokazał tajniki procesu technologicznego. Mogliśmy też zaobserwować proces całkowicie automatycznego pakowania wina *Gamla*, dostępnego również w Polsce. Jednak sztandarowym produktem winnicy jest wino *Katzrin*, którego nazwa pochodzi od miejscowości, w której znajduje się winnica. Drugim znanym winem jest *Yarden*, które zdobią niezliczone międzynarodowe medale. 2 kwietnia 2011 r. winiarski świat obiegła sensacyjna informacja z *Vinitaly International Wine Competition* w Weronie: „And the best wine producer in the world... comes from Israel...” Po raz pierwszy w historii doroczna nagroda *Grand Vinitaly Special Award*, przyznawana przez jury złożone ze 105 światowej sławy enologów i dziennikarzy, została przyznana izraelskiej winnicy. *Golan Heighst Winery* zwyciężyła w rywalizacji z ponad tysiącem innych winiarni z ponad 30 krajów świata. Nagroda ta usadowiła Izrael na stałe w czołówce najlepszych producentów wina na świecie.

Myliłby się ten, kto uważa, że w Izraelu produkuje się tylko wina koszerne. Wielu żydowskich plantatorów winorośli oraz wiele klasztorów produkuje wino w tradycyjny i nowoczesny sposób. Około 30 minut drogi samochodem od Jerozolimy w kierunku na Tel Aviv zwiedziliśmy klasztor i winnicę *Latroun*, gdzie miejscowi mnisi z zakonu trapistów produkują od 1890 r. i w pobliskim własnym sklepie sprzedają swoje wina i brandy. Do wojny sześciodniowej w 1967 r. była to jedyna winnica produkująca wino na terenie całego ówczesnego Królestwa Jordanii. Łącznie w Izraelu istnieje ponad 90 znanych winnic, których minimalna produkcja to powyżej 1000 butelek rocznie. Największe winnice produkują ich dużo ponad milion butelek. Statystykę zamykają małe produkcje podejmowane przez zakonników, służące wyłącznie celom liturgicznym lub do własnego użytku.

Po trzech dniach intensywnego zwiedzania izraelskich winnic udaliśmy się na lotnisko w Tel Avivie. Ku naszemu zdziwieniu, w strefie bezcłowej w sklepach na lotnisku można było nabyć wina z najlepszych winnic po dużo niższych cenach. Uzupełniliśmy więc zakupy do dopuszczalnych granic i tak objuczeni powróciliśmy do domu. Już tego samego wieczora oglądając zdjęcia z wyjazdu stworzyliśmy jedno z przywiezionych win: *Le'Haim!*

Przemysław Karwowski

WINIARSTWO NA ZNACZKACH POCZTOWYCH



Winną latorośl uprawia i wytwarza własne wina już niemal cała południowa Polska. Od kilku lat winiarskie święta organizuje się w Jaśle, Janowcu czy Środzie Śląskiej. Winobranie nie jest już wyłączną domeną Zielonej Góry. Jeśli więc chcemy, aby nasze miasto dalej nosiło miano stolicy polskiego wina, powinniśmy organizować więcej przedsięwzięć typowych dla regionów winiarskich. Wtedy o naszym winiarstwie będzie się mówić nie tylko raz w roku.

Jedną z takich możliwości są wystawy tematyczne. Nie trzeba daleko szukać, wystarczy wrócić do tradycji i przejrzeć

kroniki Muzeum Ziemi Lubuskiej. Zielonogórcy filatelisci i Dział Winiarski Muzeum Okręgowego nieraz w przeszłości organizowali wspólnie wystawy, na których elementy związane z winiarstwem miały szczególne miejsce. Ich efektem były katalogi M. Jasnego poświęcone winorośli na znaczkach i lokalnej specjalności – datownikom okolicznościowym, stosowanym z okazji święta winobrania i innych miejskich wydarzeń, np. „Katalog stempli – winna latorośl, winobranie” (1964 r.); „Winorośl na znaczkach pocztowych” (1965 r.); „Winobranie, winorośl – katalog stempli okolicznościowych” (1969 r.). Dlatego też chciałem przypomnieć atmosferę tamtych wystaw, choć znaczki pocztowe czasy popularności mają już zapewne za sobą. W dobie internetu i telefonii komórkowej pisanie listów i wysyłanie widokówek oraz kart świątecznych staje się coraz mniej powszechne. Państwa europejskie, m. in. Wielka Brytania, Niemcy, Holandia, wręcz likwidują samodzielne urzędy pocztowe i uruchamiają małe punkty agencyjne w centrach handlowych. Coraz mniej osób zajmuje się filatelistyką. Ale postęp techniki, który zmniejszył konieczność częstego chodzenia na pocztę, miał pozytywny wpływ na wartości edytorskie znaczków. Te wydawane w ostatnich latach to perełki sztuki drukarskiej, cieszące oko gamą kolorów i ilością szczegółów. Choć rolą znaczka było potwierdzenie poniesienia opłaty pocztowej, z czasem stał się on małym dziełem sztuki. Projektowali go znani artyści wykorzystując różne techniki graficzne. Zgodnie ze starym chińskim przysłowiem: „jeden obraz wart więcej niż tysiąc słów”, ten mały skrawek papieru nioś wielkie przesłanie. Gospodarcze, historyczne, społeczne, religijne czy polityczne.

Również winiarstwo, wino i winorośl można spotkać na znaczkach pocztowych. Wdzięcznym tematem są widoki winnic, praca na nich, a zwłaszcza winobranie. W specjalnych seriach promowane są uprawiane odmiany winorośli i wytwarzane z nich wina. Przodują w tym przede wszystkim kraje winiarskie, szczególnie te



Otwarcie wystawy w Muzeum Ziemi Lubuskiej. Od lewej: P. Karwowski, marszałek województwa E. Polak, dyrektor muzeum A. Toczewski

z Nowego Świata. Inne, na przykład arabskie, gdzie religia zabrania spożywania alkoholu, promują produkcję i spożycie winogron deserowych. Dorodne grona to element często wykorzystywany przy malowaniu martwej natury, jak też postaci mitycznych, w tym szczególnie Bachusa. Z takich obrazów był znany, żyjący na przełomie XVI i XVII wieku, włoski malarz Michelangelo Merisi da Caravaggio.

Ale nie tylko znaczki niosły przesłanie. W obiegu pocztowym wykorzystywane były także okolicznościowe karty pocztowe, ozdobne koperty, głównie pierwszego dnia obiegu, a nawet nalepki „R”, rejestrujące list polecony. Osobną rolę miały datowniki i stemple, które z racji swojej funkcji stosowano okolicznościowo dla upamiętniania ważnych rocznic czy samych wydarzeń. Tu, w winiarskiej filatelistyce, szczególnie miejsce ma Zielona Góra, gdzie już od 1946 roku Świętu Winobrania towarzyszył okolicznościowy datownik, a od końca lat dziewięćdziesiątych wydawane są także barwne kartki pocztowe. Wszystko to można zobaczyć na otwartej 4 listopada br. w Muzeum Ziemi Lubuskiej w Zielonej Górze, przygotowanej przeze mnie wystawie pt. „Wino i winorośl na znaczkach pocztowych z kolekcji Przemysława Karwowskiego”. Jak pewnie dużo osób z mojego pokolenia, filatelistyką interesowałem się w szkole podstawowej i jakiś sentyment do niej musiał pozostać, gdyż serce biło mocniej na widok współczesnych znaczków z wizerunkiem pięknych gron czy winnic. Urodziła się myśl – taka kolekcja powinna powstać i być eksponowana w mojej Zielonej Górze.

Znaczki na wystawie prezentowane są tematycznie, a towarzyszące im artykuły i opisy przybliżają ich przesłanie. Zwiedzimy regiony winiarskie w Europie i na innych kontynentach. Poznamy uprawiane na świecie odmiany winorośli oraz produkowane wina. Zatrzymamy się przed reprodukcjami dzieł Caravaggio i pięknej martwej natury malowanej w różnej manierze. Będziemy podziwiać pory roku na winnicy i kalendarz prac winiarskich wydany przez księstwo Liechtenstein na 12 znaczkach. Przekonamy się dla jak wielu krajów uprawa winorośli jest ważną gałęzią rolnictwa. Poznamy ludzi związanych z winiarstwem. Dotyczący Winobrania komplet datowników, stempli i kartek pocztowych możemy ujrzeć na kolejnych planszach i w specjalnych gablotach. Zapraszam więc do Muzeum. Wystawa będzie czynna do 6 stycznia 2012 roku. Jej kuratorem jest Arkadiusz Cincio, a grafikę przygotował Tomasz Daikler.



Małgorzata Grad

WINO I KUCHNIA, A MOŻE KUCHNIA I WINO? KULINARIA WINIARSKIE Z MAŁĄ SZCZYPTĄ FILOZOFII ZDROWIA I ŻYCIA

CZĘŚĆ 3

Już od kilku lat stowarzyszenia i środowiska związane z winiarstwem prowadzą intensywną akcję edukacyjno-promocyjną ukierunkowaną na popularyzację idei renesansu i rozwoju polskiego winiarstwa. A mimo

to określenie: „polskie wino” budzi ironiczne komentarze typu: „pijało się za młodu jabole, ale teraz już zdrowie nie pozwala”, albo: „tak, tak, wiem –wino marki wino”. Ewentualnie przytaczany jest katalog skądinąd nie pozbawionych swoistego uroku nazw winopodobnych produktów takich jak: „Bełt”, „Mamrot”, „Mózgotrzep”, „Czar PGR”, „Chateau de Menel” itp. Cóż, można potraktować temat lekko i wcale nie przywiązywać wagi do tak marnej reputacji polskiego wina, można też pokusić się w tym kontekście o próbę odpowiedzi na pytanie, jaka jest wiedza na temat polskiej kuchni, co stanowi jej istotę i jaki jest jej związek z odrodzeniem polskiego winiarstwa.

Droży Czytelnicy (zwracam się zwłaszcza do „znających Józefa”), nie będzie to łatwe zadanie, ale postaram się przedstawić poniżej krótką analizę tego tematu, stawiając trudne pytania, udzielając niełatwych odpowiedzi i stawiając być może kontrowersyjne tezy.

Zacznę od przytoczenia listy znanych wszystkim dań, które (o ironio !) są w powszechnej świadomości kanonem polskiej kuchni, zwłaszcza tzw. domowej. A są to: pierogi ruskie, barszcz ukraiński, fasolka po bretońsku, ryba po grecku, befsztyk tatarski, sernik wiedeński... czy muszę wymieniać dalej? Chyba już każdy z Czytelników zorientował się, co mam na myśli. Z trudnego do zrozumienia powodu przyjęliśmy za typowe dla naszej tradycji potrawy o zagranicznych nazwach, kompletnie nieznane w krajach, którym przypisujemy ich pochodzenie, z niewyobrażalną przekorą oddając im palmę pierwszeństwa na polskich stołach!!! Ogromny i niewytłumaczalny paradoks. Lecz chyba bardziej jeszcze szkodliwe dla polskiej świadomości i kultury kulinarnej jest zjawisko pozornego renesansu tak zwanej kuchni staropolskiej. Chodzi mi o powstające jak grzyby po deszczu restauracje typu „Polskie jadlo”, „Chłopska chata”. Niestety, muszę z całą mocą stwierdzić, że mają się one do opisywanego przeze mnie w poprzednim numerze zjawiska renesansu kuchni etnicznych tak jak dzień do nocy. Nie mają też nic wspólnego z ideami „slow food” i „strefy 1 km”, a utrwalają fałszywe stereotypy, które określają polską kuchnię jako: po pierwsze ciężkostrawną, po drugie opartą o potrawy z wieprzowiny, a po trzecie monosmakową, z nadmiarem soli, zaś ubogą w przyprawy. Fałsz, fałsz i jeszcze raz fałsz! Aby znaleźć argumenty popierające ten mój gwałtowny protest przytoczę pewną krótką listę potraw:

rosół polski
łosoś na żółto po królewsku
polewka migdałowa

i pewną poradę kulinarną: „obsypowanie chlebem tartym potraw smaku nie czyni, ale potrawę oczernia. Dlatego obsypują chlebem, żeby była udatniejsza, bo oczy zachęcają apetyt (...) lepiej jednak uczynisz, kiedy potrafisz, że sama przez się potrawa będzie piękna, nie brudna, smaczna, której chlebem nie potrzeba obsypować”. Przytoczone nazwy potraw rozpoczynają trzy kolejne rozdziały pierwszej polskiej książki kucharskiej „Compendium Ferculorum” Stanisława Czernieckiego, a porada kulinarna, aczkolwiek pisana archaiczną polszczyzną, jest zrozumiała dla współczesnego Czytelnika i, jako żywo, odnosi się do tzw. „panierki”, która jest nieodłącznym składnikiem podobno sztandarowej polskiej potrawy, czyli tzw. kotleta schabowego.

Może zabrzmiał to niewiarygodnie, ale wyżej wymieniona książka stała się od wielu tygodni moją ulubioną lekturą, a zawarta w niej wiedza i przekaz historyczny wręcz objawieniem i odkryciem, że PRAWDZIWA POLSKA KUCHNIA NARODOWA jest bardzo zbliżona do mojej osobistej filozofii kulinarnej wypracowanej w oparciu o zasady kuchni pięciu przemian, idei „slow food” i „strefy 1 km”. Stanisław Czerniecki, kuchmistrz dworu książąt Lubomirskich w Wiśniczu, autor pierwszej polskiej książki kucharskiej wydanej w roku 1682 i następnie co najmniej trzykrotnie wznawianej, przekazał dla nas, potomnych, niezwykle cenne przesłanie i wiedzę. Przede wszystkim był świadomy odrębności i oryginalności kuchni polskiej, wręcz za punkt honoru przyjął sobie jej pierwszeństwo nad kuchnią np. francuską: „żebyś wprzód pokosztował polską potrawę, a w nich swojego nieznalazszy ukontentowania, do francuskich potażów twój obrócił apetyt...” Wykaz potraw w swym dziele rozpoczął od listy 16 rosółów, używając dla ich określenia przymiotnika „polski”, ale należy zwrócić uwagę na fakt, iż opisywane tam wywary są oparte na bazie: wołowiny, cielęciny, dziczyzny, drobiu dzikiego i hodowlanego. Charakterystyczny dla wszystkich przepisów kulinarnych jest bardzo obfity dodatek tzw. „korzeni”, czyli szafranu, pieprzu, imbiru, cynamonu, kolendry, goździków, kwiatu i gałki muszkatołowej, kminu, limonek, octu winnego, rodzynek i miodu. Któż z ręką na sercu przyzna, że zna nazwy, a także smak i aromat wszystkich wyżej wymienionych przypraw, i że ich używa? Tak, tak – kwintesencją smacznej i wyszukanej kuchni staropolskiej była jej wyrazistość, intensywny, kontrastowy, zróżnicowany smak i aromat wynikający z mieszania wielu dodatków. Wbrew przytaczanym niekiedy opiniom, bywalcy staropolskich uczt nie jadali tak z konieczności, czyli aby ukryć rzekomo nieświeży zapach starych produktów. Po prostu taki był ich gust kulinarny, takie jedzenie im smakowało, a dodatek dużej ilości rozgrzewających, ostro-kwaśnych przypraw poprawiał strawność potraw i pomagał stawić czoła zimnemu i wilgotnemu klimatowi. Warzywa i owoce sezonowe były jądane chętnie, jako dodatek wzbogacający potrawy albo w postaci poddanych obróbce termicznej deserów, a nie na surowo. Wieprzowina była traktowana marginalnie, jako mało szlachetny rodzaj mięsa. Na opisywanej uczcie weselnej panny Lubomirskiej i pana Potockiego pod nóż poszło 60 wołów, 300

cieląt, 500 baranów, a tylko 30 wieprzów. Na polskich stołach królowały, nie tylko w okresie rygorystycznie przestrzeganych, częstych postów, ryby – zwłaszcza słodkowodne. Cóż, pomyślmy o tym, jak obecnie układa się struktura spożycia mięs i w jak wielkiej niełasce u polskiego konsumenta znajduje się baranina... Oczywiście na tych łamach brak jest miejsca na szczegółowy opis niuansów prawdziwie staropolskiej kuchni, ale aby przybliżyć Czytelnikowi jej klimat i zachęcić do spożywania nie cieszącej się dobrą opinią baraniny, podaję przepis na wspaniałą, aromatyczny, kruchy i sycący

GULASZ Z BARANINY

Należy nabyć słuszną, ponadkilogramową porcję mięsa baraniego, najlepiej udźca, dzień przed planowanym użyciem. Mięso wypłukać, oczyścić z białych włókien i ścięgien, pokroić w poprzek włókien na małe, prostokątne kawałki. Sporządzić marynatę (bejcę) w następujący sposób: do pojemnika blendera włożyć łyżkę mąki ziemniaczanej, łyżkę oleju, 6-8 pokrojonych ząbków czosnku, około 5 cm obranego i pokrojonego korzenia imbiru, łyżeczkę soli i około ¼ szklanki wody. Zblendować dokładnie i tak powstałą marynatą natrzeć mięso i pozostawić na co najmniej 12 godzin w zamkniętym naczyniu w lodówce. Następnego dnia naszykować, obrać i pokroić w półplasterki 4-5 marchewek, 2 pietruszki, 5 średnich cebul, 2-3 ząbki czosnku przecisnąć przez praskę lub drobno pokroić. W szerokim rondlu lub tzw. rynience zagotować około pół litra wrzątku, dodać świeży tymianek (dużą garść) lub suszony (łyżkę). Partiami, na mocno rozgrzanym tłuszczu, krótko obsmażyć baraninę i przekładać do rondla, bez tłuszczu. Posypać łyżeczką mielonego kminku. Kolejno obsmażyć krótko marchew, pietruszkę i cebulę (tylko zeszklić, nie rumienić!) i przekładać bez tłuszczu (łyżką z dziurkami) do rondla. Posypać pieprzem świeżo mielonym, dodać czosnek, około łyżeczki mielonej kolendry i szczyptę papryki mielonej ostrej (chili) lub pieprzu cayenne. Zamieszać, dodać sól do smaku, około 1-2 łyżek soku z cytryny i bazylii suszonej lub świeżej. Zamieszać, dodać szklankę czerwonego, dojrzałego, mocno taninowego wina, zamieszać, przykryć rondel i dusić co najmniej 2 godziny w piekarniku w temperaturze 180°. Gulasz o wspaniałym aromacie i smaku, kruchy i delikatny, świetnie smakuje z dodatkiem pieczonych ziemniaków, sałatki z czerwonej (modrej) kapusty lub buraczków. SMACZNEGO!!!

A jaki jest morał z tej może zbyt rozwlekłej opowieści przy daniu głównym naszej ucztę? Nie ulegajmy stereotypowemu myśleniu i nie dajmy się oszukiwać substytutami tego, co podobno jest dla nas najlepsze, tradycyjne i najzdrowsze. Doceniajmy to, co nam dała natura, przyroda, najbliższe otoczenie. Starajmy się dotrzeć do prawdziwych źródeł i czerpmy z nich pełnymi haustami. Podążajmy też za głosem serca, intuicji i wyobraźni. Bądźmy uważni i odważni. Niech to dotyczy naszych win, naszego jedzenia i naszego Życia. A na deser kończący ucztę obiecuję Ci, drogi Czytelniku, fajny przepis na to co jest naprawdę ważne...

Marek Senator

NOWE ODMIANY DESEROWE

CIĄG DALSZY Z „WINIARZA” NR 35/36

W celu oceny nowych odmian winogron deserowych, ich podatności na choroby, terminu dojrzewania i wydajności, zaszczepiłem na jednej działce 220 odmian winorośli. Każda roślina ma do dyspozycji 1 metr kwadratowy. Mam nadzieję, że dzięki temu można je z sobą porównać i wyeliminować te nie spełniające naszych oczekiwań. Oto kilka interesujących odmian deserówek.

BYLINA (*Wostorg krasnyj x Kiszmisz nowoczerkasskij*)

Odmiana średniego czasu dojrzewania. Kwiat obupłciowy. Odmiana silnie rosnąca. Grona 600-900 g, cylindryczno-stożkowe, umiarkowanie zbite. Jagody duże, 30x25 mm, o masie 10-12 g, ciemnoczerwonej barwy, o bardzo przyjemnym smaku. Cukry na poziomie 18-20g, kwasy 5 g. Podczas dojrzewania praktycznie nie jest atakowana przez osy. Łoza drewnieje szybko. Ukorzenie sadzonek nie sprawia problemów. Mrozoodporność na poziomie – 26°C. Odporność na choroby grzybowe 2,5-3,0°.

GRAF (*Wostorg krasnyj x Charrel*)

Nowa deserówka, średniego czasu dojrzewania (125-130 dni). Jest odmianą silnie rosnącą. Grona duże, 650-800 g i więcej, stożkowe. Jagody duże, 25-20 mm, różowe o harmonijnym smaku, chrupiące. W gronach zdarza się groszkowanie. Skórka delikatna, pękająca, miąższ mięsisto-soczysty. Odmiana jest w stanie zgromadzić wysoki poziom cukrów. Osy jej nie atakują. Jedną z zalet jest możliwość pozostawiania na krzakach bez utraty jakości. Łoza drewnieje dobrze i szybko. Nie przycięta jest w stanie przyrosnąć na 25 do 35 metrów. Nie podlega chorobom przechowalniczym i dobrze znosi transport. Odporność na choroby grzybowe na poziomie 2,5-3,0°. Mrozoodporność do – 24°C.

JESIENIN (*Talisman x Charrel*)

Nowa odmiana deserowa o średnim czasie dojrzewania (125-130 dni). Kwiat obupłciowy. Ma długie grona: 25-27 cm, cylindryczne, luźne, na krótkiej nóżce, ich masa dochodzi od 500 do 700 g. Średni typ wzrostu. Dobrze znosi dużo starego drewna i wtedy owocuje obficie. Nie jest podatna na atak os. Względnie odporna na choroby grzybowe. Dobrze sprawuje się w transporcie i przechowalnictwie. Wytrzymuje – 24°C. Ciąć ją można zarówno na 5-6 oczek jak i na 2.

ALEKSANDRYT (*Woskowyj x Kiszmisz nowoczerkasskij*)

Nowa deserówka wcześniej dojrzewająca (110-120 dni). Kwiaty obupłciowe, odmiana średnio silnie rosnąca. Grona od 450 do 600 g. Jagody okrągłe, 24x20 mm, bursztynowo-białe. Masa jagód 5-6 g, miąższ mięsisto-soczysty. Mają bardzo przyjemny smak z dużą koncentracją cukru. W wielu owocach nasiona resztkowe, a w niektórych brak ich zupełnie. Zaleca się cięcie na 6-8 oczek. Dobrze drewnieje, sadzonki dobrze się ukorzeniają. Wytrzymuje do – 24°C.

BAGROWYJ (*Woskowyj x Charrel*)

Bardzo wczesna deserówka (100-110 dni). Kwiat obupłciowy. Odmiana silnie rosnąca. Grona duże, luźne. Jagody bardzo duże, 35x23 mm, bardzo ładne, różowe, soczyste o harmonijnym smaku. Gromadzi dużo cukrów: 21-23 %, przy kwasowości 5-6 g.

CHARREL (*Czausz różowy x Perrel*)

Odmiana deserowa. Odporność nadaje jej Perrel, który był używany do wyprowadzania wielu odmian odpornych. Odmiana o średnim czasie dojrzewania (135-140 dni) i silnym wzroście. Grona 400-700 g, cylindryczne i stożkowe. Jagody duże, 6-7 g, podługne, lekko zwężone, białe z bladoczerwonymi przebarwieniami. Smak prosty, cukry 16-17 %, kwasowość 6-7 g. Mrozoodporność – 23°C. Odmiana Charrel, używana do tworzenia nowych krzyżówek, wnosi do nich swoje bezcenne cechy: odporność na filokserę i choroby grzybowe.

Wydanie dofinansowano ze środków Urzędu Miasta Zielona Góra

winiarz
ZIELONOGÓRSKI

Pismo wydawane przy współpracy Zielonogórskiego Stowarzyszenia Winiarskiego

Redaktor naczelny: Mirosław Kuleba
Zastępca redaktora naczelnego: Marek Senator
Sekretarz redakcji: Przemysław Karwowski

Adres redakcji: ul. Wyspiańskiego 40/9 · 65-036 Zielona Góra
tel. 068 324 17 27 · e-mail: kulebamir@op.pl

www.winiarze.zgora.pl

Skład: Renata Golczyk