



# winiarz

## ZIEŁONOGORSKI

PISMO PLANTATORÓW WINOROŚLI I PRODUCENTÓW WINA · NR 3 · PAŹDZIERNIK 2004

### „Winiarz” zarejestrowany!

Nasze pismo zostało zarejestrowane w międzynarodowym systemie informacji o wydawnictwach ciągłych Biblioteki Narodowej w Warszawie i otrzymało własny numer ISSN. Od tej pory „Winiarz Zielonogórski” z niemieckojęzyczną wkładką „Gruenberger Winzer” będzie trafiać do zbiorów księżnicy i zostanie ujęty w bibliografii narodowej – źródle informacji dla badaczy naszej kultury i historyków. Bibliografia narodowa stanowi także podstawowe źródło wiedzy o polskiej produkcji wydawniczej dla odbiorców zagranicznych. „Winiarz” dotarł już do odbiorców za naszą zachodnią granicą, ale nie tylko – także do Gruzji, Belgii i na czeskie Morawy, wszędzie budząc zainteresowanie, a czasem zdumienie takim zjawiskiem jak... polskie winiarstwo. Pismo, które ambitnie zamierza stać się miesięcznikiem, jest dzisiaj jedynym polskim periodykiem o tematyce winiarskiej. Z tego powodu redakcja będzie w nim poruszać tematy interesujące dla wszystkich miłośników winorośli i wina, nie ograniczając się do regionu zielonogórskiego, a dotychczasowy nakład 350 egzemplarzy zamierzamy sukcesywnie zwiększać.

### Z Winnego Wzgórza

Na zielonogórskiej winnicy przy Palmiarni w 2004 r. posadzono łącznie około 1300 sadzonek winorośli. Większość z nich tworzy nowy sektor składający się z 13 odmian winorośli, różniących się wyglądem krzewu, kolorem i smakiem owoców. W momencie zakończenia okresu wegetacyjnego można podsumować, że odmiany Bianca, Himrod, Schuyler, Perła Zali, Steuben i Arkadia wyróżniły się dużym przyrostem masy zielonej. Pracownicy ZGKiM zabezpieczyli i przygotowali tegoroczne sadzonki do „snu zimowego” usypując kopczyk ziemi nad każdą rośliną. Ma to zapobiec przemarzaniu. Ogrodników, którzy pielęgnują winnice, czeka jeszcze coroczne przycinanie krzewów, które rozpocznie się pod koniec listopada.

Agnieszka Stefaniak



Zbiór winogron w roku 1929, prawdopodobnie na ulicy Strumykowej – hala z dwoma kominami widoczna w tle to zapewne zakłady Beuchelta, dzisiejszy Zastal. (ze zbiorów Działu Winiarskiego Muzeum Ziemi Lubuskiej)

Roman Grad

## Winobranie 2004

Słoneczny tydzień 4-12 września wypełniły Dni Zielonej Góry „Winobranie2004”. W tym roku, mocniej niż w latach ubiegłych, swój udział w obchodach święta wina zaakcentowali lubuscy winiarze. W oddanym do ich dyspozycji przez realizatora „Winobrania” – Centrum Biznesu, kierowanego przez Adama Ruszczyńskiego – „Domu Winiarza”, usytuowanym obok ratusza, pełnili dyżury doświadczeni członkowie stowarzyszeń winiarskich, którzy udzielali porad w zakresie uprawy winorośli i wytwarzania wina. Różnorodnie uprawianych przez siebie winogron sprzedawał (częstując również własnym winem) plantator z Lubina, pan Władysław Deptuła. Obok państwo Małgorzata i Jarosław Lewandowscy z Winnicy na Leśnej Polanie proponowali zakup swoich sadzonek i owoców odmiany Suroczyński. Oczywiście, przy degustacji smacznego białego winka. W ofercie hurtowni Gama-2000 nie zabrakło akcesoriów do wytwarzania wina oraz różnorodnych pamiątek i gadżetów zdobionych elementami winoroślarskimi.

### Prezydenckie winogrona

Podczas uroczystości rozpoczęcia tegorocznego Winobrania pani prezydent miasta Bożena Ronowicz została obdarowana wielką tacą pięknych winnych gron, cieszących oko wszystkimi kolorami winnic. Co do smaku niech wypowiedzą się ci, którzy je zjedli. Trzeba też uczynić wiadomym, że owoce nie pochodziły bynajmniej z żadnej z zielonogórskich plantacji. Kompozycję stworzył, wybierając najlepsze smakołyki spośród swoich 120 odmian, winiarz z Lubina, pan Władysław Deptuła, właściciel Specjalistycznego Ogrodnictwa Uprawy Winorośli „DEWIN”. Tym razem zielonogórscy winiarze ustąpili pola winiarzowi z Lubina – kierując się przekonaniem, że trzeba uhonorować pierwszeństwo tamtejszych upraw przed winnicami Zielonej Góry. Nasze tradycje sięgają bowiem roku 1150, podczas gdy o winnicach pod Lubinem wspomina Geograf Bawarski już w roku 936.

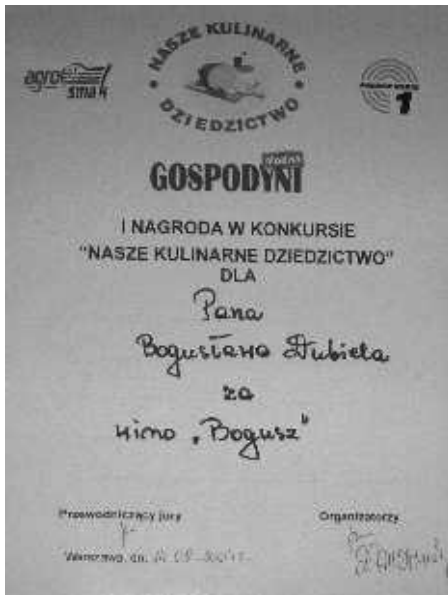
# Roman Grad Winobranie 2004

Ciąg dalszy ze str. 1

Tam też, w piątkowy wieczór, podczas prezentacji winnicy Danuty i Marka Krojczigów w Górzycach pod Cigacicami, miłośnicy boskiego trunku mieli sposobność posmakować również białego wina z piwnic zaprzyjaźnionych winiarzy z Ruedesheim. Godnym odnotowania jest także udział w Winobranium naszych niemieckich partnerów z Gubener Weinbau e.V., którzy w konkursie win wystąpili z doskonałym czerwonym wytrawnym z Grano. Na odbywającym się na zielonogórskim deptaku Jarmarku Winobraniowym powodzeniem cieszyło się ciekawie zaaranżowane stoisko Winnicy Kinga ze Starej Wsi. Kupującym proponowano wiele odmian sadzonek, owoce winogron, marynowane liście winorośli (to do



Zielonogórcy winiarze Czesław Fiedorowicz i Roman Grad z małżonką Małgorzatą, także winiarką, byli w końcu sierpnia gośćmi na Święcie Jabłek (Apfelfest) w Guben. Dzięki kontaktom pana Fiedorowicza, byłego posła na Sejm i prezesa Euroregionu Szprewa-Nysa-Bóbr, nawiązaliśmy współpracę z niemieckimi winiarzami skupionymi w Gubener Weinbau e.V.



pysznych gołąbków – polecam, sam próbowałem), można też było spróbować wina z ubiegłorocznych zbiorów państwa Kowalewskich.

Mimo sprawnego przygotowania przez Urząd Miasta, ZGKiM oraz członków stowarzyszeń winiarskich, frekwencja na II Zielonogórskim Targowisku Winiarskim okazała się poniżej oczekiwań. Być może z powodu odbywającego się w tym samym czasie w zielonogórskiej „Palmiarni” Konkursu Win Gronowych oraz dużej ilości imprez w całym mieście. Szkoda również, że nie wszyscy uczestnicy Winobrania mogli obejrzeć prezentowaną na „Targowisku” wystawę fotograficzną „Z życia lubuskich winiarzy” oraz wysłuchać ciekawych informacji o zdrowotnych aspektach spożywania wina - na spotkaniu z profesorem Edmundem Grzeskowiakiem z Katedry Farmacji Klinicznej i Biofarmacji Akademii Medycznej w Poznaniu.

Trafionym pomysłem była możliwość otrzymania od organizatorów Targowiska sadzonek winorośli w zamian za przyniesione niepotrzebne już w domu książki, które przekazano placówkom opiekuńczym.

Większej liczby uczestników oczekiwano również podczas „Winobrania” w Muzeum Etnograficznym w Ochli. Pokaz zbiorów i wytłaczania winogron (niestety – jeszcze nie całkiem dojrzałych), ciekawy występ zespołu

folklorystycznego z Chociebuża (Cottbus) oraz serwowanie trunków przez pana Feliksa Kremera, szefa dużej rozlewni win „Bartex” w Nowym Tomysłu, powinno się chyba odbyć w późniejszym terminie, kiedy dojrzeją zielonogórskie winogrona, może w połączeniu z Targowiskiem Winiarskim w skansenie.

Cieszący się rosnącym zainteresowaniem konkurs win gronowych, pouczające wykłady naukowców o tematyce winiarskiej, zwiększające się ilości stoisk i pokazów lubuskich winiarzy, ograniczenie sprzedaży piwa na rzecz wina, zakładanie nowych winnic oraz dekoracyjne nasadzenia winorośli na terenie miasta, zarówno w oczach mieszkańców Zielonej Góry jak i odwiedzających nasze miasto gości w widoczny sposób pokazują, że próby odrodzenia tradycji winiarskich w regionie nie są tylko przysłowiową „parą w gwizdek”. Tak trzymać!

Roman Grad



Prezydent RP uhonorował Danutę i Marka Krojczigów nagrodą „Piękniejsza Polska”. Dyplom został wręczony podczas Bankietu Prezydenckiego, wydanego w Palmiarni przez panią prezydent miasta Bożenę Ronowicz.

# Profesor od wina

Gościem tegorocznego winobrania w Zielonej Górze był dr Tejmuraz Glonti, enolog z dalekiej Gruzji, kierownik katedry w Naukowo-Badawczym Instytucie Winiarstwa w Tbilisi i wydawca pisma „Gruzińskie Wino”. Profesora Glonti poznałem przed kilkoma laty w czasie moich wędrówek dziennikarskich po Kaukazie. Napisałem wtedy o nim reportaż „Gruzińskie złoto”, poświęcony największej pasji naukowca: technologii wytwarzania koniaku.

„Kiedy winne jagody dojrzeją na krzaku, właściciel winnicy zbiera je i przywozi na targ. Każdy Gruzin, który szanuje swój stół i przyjaciół, robi wino samodzielnie. Znawcy jadą po surowiec do Kachetii, gdzie krzewy starej, słynnej, ukochanej odmiany Rkaciteli dają najwartościowszy plon.

Tejmuraz Glonti kupuje każdego roku, około 10 października, pół tony winogron Rkaciteli. Na miejscu bada wstępnie zawartość cukru: jeśli sok z rozgniecionej jagody lepi się do palców, zawiera około 17 procent cukru. Aby wino było dobre, wytrawne jak należy, nie może mieć słodczy mniej, i nie trzeba, aby miał więcej.

Następnie przy pomocy ręcznej miazgownicy jagody rozgniata się i umieszcza - razem z grzebieniami - w dwóch czanach fermentacyjnych, otwartych beczkach o pojemności 240 l. Ten sposób wytwarzania wina z całych gron, ze skórką jagód, nasionami i grzebieniami, nazywa się kachetyjskim. Wina typu imeretyńskiego zawierają tylko 5 procent miazgi - reszta to moszcz, wyciśnięty z winogrona. Sposób europejski - to fermentowanie moszczu.

Na drugi lub trzeci dzień miazga zaczyna fermentować. Tejmuraz pilnuje, aby proces nie przebiegał burzliwie i by temperatura w czanie nie przekraczała 20 stopni, gdyż wtedy zaczynają uciekać z roztworu cenne lotne związki. Co 5 - 6 godzin trzeba miazgę mieszać, aby zanurzyć w cieczy tzw. czapkę, tworzącą się na powierzchni.

Cały ten proces trwa 10- 12 dni, a przy niskiej temperaturze powietrza - dwa tygodnie. W tym czasie cały cukier zawarty w miazdze zamienia się w alkohol, miazga opada na dno czana i wino się klaruje. Można już zlać je z nad miazgi, można też jeszcze przez dwa tygodnie trzymać w czanie.

Zlane wino umieszcza się w hermetycznie zamkniętych zbiornikach. Drugi raz można wino przelać w lutym - marcu następnego roku. Do tego czasu opadają na dno resztki drożdży i na ściankach zbiornika osadza się kamień winny. Od marca pojawia się swoisty dla danego wina bukiet, wino zaczyna dojrzewać, zwłaszcza jeśli trzymane jest w chłodnej piwnicy. Najlepsza do przechowywania takiego młodego wina jest dębowa beczka - wino w niej oddycha, w przeciwieństwie do szklanych naczyń, w których pojawia się „zamknięty” posmak. Wina produkowane sposobem kachetyjskim, ale „po chłopsku”, trzymane są na miazdze aż do lutego, a nawet marca, a więc przez pięć miesięcy. W tym czasie nabierają barwy mocnej herbaty i cierpkiego posmaku, który nadają im grzebienie winnych gron.

Wino dojrzewa do trzech lat. Dopiero w trzecim roku pojawiają się charakterystyczne, swoiste cechy bukietu. Potem nie warto trzymać go w beczkach, powinno zostać rozlane do butelek, w których może czekać na nas jeszcze wiele lat”.

Profesor Glonti został z honorami podjęty w zielonogórskim w ratuszu. Pani prezydent Bożena Ronowicz zapowiedziała nawiązanie kontaktów partnerskich miasta ze stolicą Gruzji, a także z gruzińską miejscowością, co w tłumaczeniu oznacza właśnie... Zieloną Górę. W tej gruzińskiej, która jest położonym wśród gór i lasów kurortem, mieści się słynne na cały Kaukaz uzdrowisko ampelograficzne, gdzie pacjentów leczy się winogronem i jego przetworami, wśród których nie ostatnie miejsce zajmuje czerwone wino. Pani prezydent obiecała także rozważyć zakup przez miasto na własność nowej, wyselekcjonowanej przez tbiliski instytut odmiany winorośli, wszechstronnie odpornej i odpowiadającej naszym warunkom klimatycznym. Taką odmianę, do której miasto nabyłoby prawa własnościowe, można nazwać na przykład Monte Verde (czyli Zielona Góra), i pod taką nazwą byłaby znana na całym świecie. Padły także zapewnienia o wspólnej organizacji winiarskiego sympozjum naukowego i współpracy w zakresie edukacji winiarskiej.

Profesor Glonti wygłosił w Sali Witrażowej Muzeum Ziemi Lubuskiej wykład o winiarstwie Gruzji, a potem udzielał miejscowym winiarzom cennych wskazówek jak zrobić dobre wino. Od swojego przyjaciela, selekcyjona nowych odmian profesora Waży Gociridze przywiózł pismo, którego treść prezentujemy niżej. Degustował także miejscowe wina z różnych winnic. Zapytany o ich jakość odrzekł dyplomatycznie, że „są zupełnie inne niż u nas”. Ale ja skądinąd wiem, że profesor ceni gruzińskie wina najwyżej ze wszystkich na świecie. Kto trafi do Gruzji rychło sam się przekona, ile jest w tym racji.



Prof. Tejmuraz Glonti podczas przyjęcia w ratuszu (fot. Roman Grad)

Pan Mirosław Kuleba.

Pozdrawiam Pana, życzę szczęścia, zdrowia i sukcesów we wszystkich sferach Pańskiej działalności.

Otrzymałem listy od Pana i jestem gotów pomóc w szlachetnej sprawie odrodzenia winiarstwa w Pańskim kraju. Muszę zachować ostrożność, aby się nie pomylić i rekomendować tylko takie odmiany, które będą w waszym regionie perspektywiczne. Dla odmian stołowych nie jest to takie trudne. Posiadam szczepy mojej własnej selekcji, endemiczne oraz introdukowane, które wymagają sumy aktywnych temperatur ok. 2500 stopni. Przygotuję spis i sadzonki, myślę że uda się z 10-15 odmianami, które zostaną zaszczipione.

Trudniejsze zadanie jest z odmianami technicznymi. Jak wynika z Pańskiego listu, rosną u was szczepy francuskie – Pinot, Aligote, Merlot i in. Nasze, gruzińskie odmiany są głównie późne i bardzo późne. Przygotuję dla Pana spis i materiał szkółkarski. Myślę, że powinniście zorganizować niewielką kolekcję złożoną choćby z 15-20 odmian, każda po 5-10 krzewów. W wyniku obserwacji na polu można wybrać odmiany przyszłościowe i zorganizować ich produkcję.

Dziękuję za zaproszenie. Z przyjemnością zapoznam się z sytuacją na miejscu, a wtedy łatwiej będzie służyć radą. Jeśli chodzi o przekazanie prawa do nazwania nowej odmiany imieniem „Zielona Góra”, zgodzę się z przyjemnością, trzeba tylko uściślić, która z odmian będzie najlepsza dla waszych warunków. Wtedy też będziemy rozmawiać o prawach.

Dobrze byłoby zawrzeć umowę o współpracy. Mógłby Pan przyjechać do nas w sierpniu-wrzeźniu i na miejscu wybrać szczepy i formy, które się spodobają.

Z poważaniem – Waża Gociridze

# Winobranie



Konkurs win domowych w Palmiarni wygrało czerwone wytrawne pana Janusza Drągi (fot. Roman Grad)



Małgorzata i Jarosław Lewandowscy, właściciele Winnicy Na Leśnej Polanie w Proczkach koło Zaboru, przy swoim stoisku winobraniowym w Domu Winiarza (fot. Roman Grad)

2004



O czym szeptała Bachusowi pani prezydent Zielonej Góry, Bożena Ronowicz – utonęło w winie (fot. Ewa Duma)



Starzy winiarze z Lubuskiego Stowarzyszenia Winiarskiego uczą młodego winiarza, Romana Grada



Na wniosek Ogólnopolskiego Stowarzyszenia Plantatorów Winorośli i Producentów Wina Mirosław Kuleba otrzymał w tym roku Nagrodę Kulturalną Miasta Zielona Góra (fot. Ewa Duma)



# GRÜNBERGER winzer

NR 3 • OKTOBER 2004

**Paul Schulz**

## Die Weinlese

Der Mittelpunkt des Weinbaues war unsere Kreis- und Rebenstadt Gruenberg. Mein Vater sprach immer noch davon, dass u.a. neben dem Kaiser-Wilhelm-Platz zum Bahnhof links, wo die neuen Villen standen, in seinen juengeren Jahren Weinberge waren. Gruenberg war jedenfalls der Ort mit seinen vielen Weinpressen, Grosskellereien und Weinbergen, wo wir aus unserem westlichen Kreisgebiet unsere geernteten Weintrauben verkauften. Dort wurde auch der Preis festgelegt, nachdem vom Staatlichen Weinbaukontrolleur der Grad Oechsle festgestellt worden war. Ebenso wurde, nach Kabinettsorder Friedrich Wilhelm des IV, vom Magistrat der Beginn der Weinlese bestimmt. Die Kirchenglocken laeteten sie ein. Tags zuvor wurden schon alle Faesser und Tonnen nachgesehen und hergerichtet. Am Morgen ging es zeitig los. Man hoerte ueberall das Donnern und Poltern der Tonnen und Kuebel. Vater nahm Opas Jagdflinte mit, um sich in die Boellerschuesse, die man in der Umgegend hoerte, einzureihen. Wir Jungs besorgten uns die langen Schwaermer, damit wir etwas mitknallen konnten. Da war endlich der Tag gekommen, wo wir nach Belleben die schoensten Trauben essen konnten. Mit Weinscheren und scharfen Messern mussten wir erst den Weinstock aufschneiden, dann ging es an die Trauben. Holzkannen und Eimer fuellten sich, der Gruene fuer sich und der Blaue auch. Mutter hatte einen Korb fuer Ausschnidetrauben fuer Freunde und Verwandte und wir legten auch eine ganze Huerde voll, die wir auf dem Oberboden bis Weihnachten aufbewahrten. Zum



Schloss Weingarten in Buchelsdorf, 1925.  
Winnica przy pałacu w Buchałowiu, 1925r.



Weinlesefest Zielona Góra 2004. Unsere Freunde aus dem Gubener Veinbau e.V. Winobranie Zielona Góra 2004. Nasi przyjaciele z organizacji niemieckich winiarzy w Gubinie (fot. Roman Grad)



Der Gruenberger Bacchus und die Gubener Aepfelkoenigin anno 2004. Zielonogórski Bacchus i Królowa Jabłek (rocznik 2004) z Guben (fot. Ewa Duma)

zweiten Fruhestueck gab es suessen Kaffee und Kaesebrote, fuer die der Magen nach dem Wein besonders dankbar war. Die Ernte musste moeglichst bis abends beenden sein, denn am anderen Morgen ging es ganz zeitig in die Stadt. Um 3 Uhr kamen oft schon die Wagen voll beladen aus den hinteren Doerfern durchgedonnert. Es wurde trotzdem spaet, wenn auch viele Abnahmestellen bestanden. Am Vormittag reihten sich Fuder an Fuder in einer Schlange ein paar hundert Meter aus der Stadt heraus. Die Fuhrwerke mit den leeren Tonnen kamen dann oft erst im Finstern nach Hause, die Pferde mitunter gescheiter als der Wagenlenker, denn so ein Pferd kannte den Weg in seinen Hof genau. Die Tiere mussten ja auch nach dem langen Warten vor der Heimfahrt erst einmal richtig gefuettert werden.

Die Kutscher assen waehrend dieser Zeit im Gasthof „Zum halben Mond“ ihr Wurstbrot. Man kann sich denken, dass dazu keine Milch getrunken wurde: denn schliesslich hatten sie vom Verkauf des Heurigen die blanken Taler in der Tasche und damit den Lohn fuer die Arbeit und Muehe des ganzen Jahres. Meistens fiel er auch nicht zu reichlich aus. Wenn die Pferde mit ihrem Futter fertig waren, ging es die 12 km auf die Heimfahrt. Unterwegs kam man noch an drei Gasthaeusern vorbei, wo meistens noch andere Heimkehrer hielten. Da wurde immer noch ein Glas auf den guten Heurigen getrunken. Autos gab es noch nicht, Unfallgefahr bestand weniger, weil abends die Strassen leer waren. Es ist aber vorgekommen, dass manche leere Tonne runter gefallen ist, dass die Linsen, wenn sie nicht mit Draht festgemacht waren, heraus sprangen, die Kapsel runter fiel und dass sie ein Stueck weiter das Rad verloren haben. Natuerlich war das Wiederfinden in dukler Nacht gar nicht so einfach, denn die Pferde wollten nicht stehen.

Paul Schulz: „Chronik eines schlesischen Dorfes Buchelsdorf, Kreis Gruenberg“; „Gruenberger Wochenblatt“.

**Gute Orte fuer Weinberge, an suedlichen Abhaengen, im alten historischen Weinbaugebiet, zur vieljaehrigen Pacht oder zum Kaufe. Gemeindeamt Świdnica bei Zielona Góra, Urząd Gminy, ul. Długa 38, 66-008 Świdnica, tel. (004868) 327 31 15**

# Program dla winiarzy

Winorośl ma swoją długą i przepiękną historię, owianą – jak chyba żadna inna roślina – obrzędowością, doprowadzoną do rangi kultu. W historii tej, na przestrzeni wieków, ma również skromne miejsce winnictwo polskie, datujące się od X-XI wieku ery współczesnej. Kaprysy klimatu i wichry historii sprawiły, iż porzucono w naszym kraju owe osiągnięcia, doświadczenia i tradycje. Dziś winorośl postrzegana jest u nas jako roślina nieomal egzotyczna, a mało kto wie, że rejon środkowego Nadodrza w wiekach średnich przyrównywany był – ze względu na rozwój winnictwa – do niemieckiej Nadrenii.

Inne kraje, o podobnych warunkach klimatycznych i glebowych (a niejednokrotnie o wiele surowszym klimacie) przez dziesiątki lat doskonaliły technologię uprawy i przetwórstwa, przez dziesiątki lat prowadziły żmudne prace badawcze i hodowlane i doszły do rewelacyjnych wręcz osiągnięć. Wyhodowano bowiem całkowicie nową generację odmian mieszańcowych, odpornych na przemarzanie, na wiosenne przymrozki we wczesnym stadium wegetacji oraz choroby. Odmianom tym nadano wspólną nazwę odmian „rezystentnych” czyli „odpornych”. I te właśnie odmiany to przyszłość, to szansa na rozwój winnictwa w naszym kraju.

Rejon Dolnego Śląska i Ziemi Lubuskiej charakteryzuje się szczególnym rodzajem mikroklimatu, w którym nie występują drastyczne różnice i skoki temperatur, ze stosowną dużą sumą nasłonecznienia. Owe specyficzne warunki klimatyczne oraz zasoby glebowe pozwalają na podstawie prowadzonych od kilkunastu lat eksperymentalnych plantacji zakładać, iż uprawianie winorośli na tym terenie jest jak najbardziej sensowne i rokujące rentowność wyższą od upraw tradycyjnych.

Podstawowym celem programu jest rozwój upraw winorośli na skalę przemysłową na terenie Dolnego Śląska i Ziemi Lubuskiej, z równoległym organizowaniem przetwórstwa i dystrybucji wyprodukowanych na plantacjach owoców oraz pozyskiwaniem dla produktu finalnego rynku zbytu i konsumenta. Realizacja celu zasadniczego wymaga podjęcia na szeroką skalę działań towarzyszących typu edukacyjno-szkoleniowego, stworzenia zaplecza technicznego, bazy produkcyjnej po produkcji pilotażowej oraz zaplecza w postaci służb o odpowiednich kwalifikacjach specjalistycznych.

Aktualna sytuacja może być przedstawiona w następujący sposób, w skrócie:

produkcja winogron, poza nielicznymi, małymi eksperymentalnymi i kilkoma dopiero co powstającymi winnicami towarowymi, prowadzona jest dziś w ogrodach przydomowych oraz działkowych (hobbystycznie) i spożytkowana na potrzeby własne. Charakterystyczne zaś jest to, iż hodowane w ogrodach krzewy winorośli – nie zawsze najtrafniej dobranych odmian – dają plon zadowalający zarówno pod względem jakości jak i ilości. Należy przy tym pamiętać, że krzewy te rzadko kiedy są pielęgnowane i prowadzone w sposób właściwy. Rynek konsumencki jest w stanie, na dzień dzisiejszy, wchłonąć każdą ilość zarówno owocu świeżego jak i przetworów, daleki jest bowiem od stanu

nasycenia. Owoce i przetwory, sprowadzane z zagranicy, charakteryzują się przede wszystkim wysokimi cenami, a ich podaż asortymentowa jest raczej znikoma i sprowadza się głównie do owocu świeżego (w bardzo małym asortymencie odmianowym), suszonego (rodzynek) oraz śladowych ilości naturalnych soków i napojów na bazie winogron, oraz win. Te ostatnie zresztą, ze względu na wysokie ceny już na szczeblu producenta i powiększone o szereg obciążeń celnych, akcyzowych i innych, nie cieszą się zbytnią popularnością.

W aktualnej sytuacji gospodarczej region Dolnego Śląska i Ziemi Lubuskiej dysponuje ogromnymi możliwościami uprawowymi, ziem bowiem, słabo wykorzystanych rolniczo, a często nie wykorzystywanych w ogóle, jest pod dostatkiem, siły roboczej również nie brakuje – przeciwnie, jest jej nadmiar. Istniejące na dzień dzisiejszy przetwórnice i winiarnie (jeżeli nie upadły) dysponują niewykorzystanymi mocami przerobowymi, pozwalającymi już dziś przetworzyć produkcję ze 100 ha plantacji i nic nie wskazuje na to, ażeby sytuacja ta miała ulec zmianie na przestrzeni najbliższych lat. Potencjalną bazą uprawy winorośli jest teren całego Dolnego Śląska i Ziemi Lubuskiej, z preferencją gleb o niskiej bonitacji (piaski, żwiry, skłony itp.).

\* *Władysław Deptuła jest właścicielem Specjalistycznego Ogrodnictwa Uprawy Winorośli „DEWIN”, od 20 lat uprawia pod Lubinem własną winnicę, produkuje sadzonki, winogrona deserowe i wino. Stworzył Ampelograficzną Kolekcję Przyszłościowych Odmian Winorośli, gdzie prowadzi obserwacje ponad 120 nowych odmian rezystentnych. Ma w swoim dorobku publikacje poświęcone tematyce winiarskiej, m.in. „Przydomowa uprawa winorośli”, Lubin 1997; „Uprawa Winorośli Szlachetnej w Polsce”, Lubin 2000; „Jak zrobić domowe wino, Lubin 2004, a także kilka pozycji książkowych przetłumaczonych z języka rosyjskiego i ukraińskiego.*

*Zamieszczony tekst jest fragmentem „Projektu rozwoju uprawy winorośli na Dolnym Śląsku i Ziemi Lubuskiej”, opracowanego wspólnie z Feliksem Tworkiem w 2003 roku.*



Spotkanie winiarzy: Władysław Deptuła i Tejmuraz Glonti (fot. Roman Grad)



To co najlepsze (fot. Roman Grad)

# Świdnica – ziemia winiarzy

Wywiad z **Adamem Jaskulskim**, wójtem gminy Świdnica koło Zielonej Góry



**- Jest pan jedynym chyba wójtem w Polsce, który działa w stowarzyszeniu winiarskim. Czy wójt podzielonogórskiej Świdnicy jest winiarzem?**

- Nie posiadam wprawdzie plantacji produkcyjnej, ale kilka krzewów winorośli pielęgnuję. Nie to jednak przyciągnęło mnie do organizacji winiarzy. Jest mi bliska idea odrodzenia winiarstwa na naszym terenie i taki widzę sens mojego członkostwa. Na pewno nie chcę zrobić interesu jako plantator czy producent wina, ale w miarę moich możliwości chciałbym pomagać innym.

**- Nie wszyscy wiedzą, że oprócz pobliskiej Zielonej Góry także Świdnica wraz z okolicznymi wioskami ma piękne tradycje winiarskie, sięgające wielu wieków wstecz.**

- Tak wynika z zapisów kronikarskich i dokumentów, dostępnych

w archiwach. Opowiadają też o tym dawni mieszkańcy wiosek naszej gminy, którzy przyjeżdżają odwiedzić kraj swojego dzieciństwa. Wiem, że zarówno w Świdnicy, jak i Wilkanowie, Letnicy, Słonem oraz Buchałowie istniały wspaniałe winnice. Oprócz rolników winorośl uprawiali właściciele wielkich dóbr ziemskich. Prawie trzyhektarowa winnica istniała przy pałacu w Letnicy, nieco mniejsza w dobrach rycerskich w Buchałowie. Jej pozostałością jest murowany z łamanego kamienia polnego domek winiarski w Buchałowie. To jeden z niewielu zachowanych domów winiarskich, nawet w Zielonej Górze przetrwało ich zaledwie kilka. I bez przesady można powiedzieć, że ten buchałowski jest bodaj najpiękniejszy. Elementy związane z winoroślą znajdujemy w rozmaitych miejscach, na przykład w zdobieniu tabernakulum ołtarza kościoła w Letnicy. Ciągłe też ktoś wyciąga ze strychu a to jakąś starą prasę do tłoczenia moszczu, a to młynek do miazdzenia gron.

**- Czy coś z tych dawnych winnic przetrwało?**

- Niestety, nie zachowała się ani jedna plantacja, ale stare nasadzenia przetrwały we wszystkich wioskach naszej gminy. Mam tu na myśli krzewy rosnące przy ścianach domów. Często są to bardzo sędziwe okazy, które nadal owocują. Zauważyłem, że posiadacze takich winorośli troskliwie się nimi opiekują, chociaż często brakuje podstawowych wiadomości, jak to robić fachowo. Widzę tutaj pole działania dla członków stowarzyszeń winiarskich, którzy powinni upowszechniać wiedzę z tego zakresu. Myślę nawet o zorganizowaniu w gminie cyklu szkoleń dla amatorów uprawy winorośli. Jestem przekonany, że takie spotkania przyciągną wielu zainteresowanych nie tylko wytwarzaniem domowego wina, ale przede wszystkim kulturą winiarską i tradycjami, które przeżyliśmy.

**- Tradycje to piękna sprawa, ale czy dzisiaj w gminie istnieje winiarstwo jako dziedzina działalności gospodarczej?**

- Powiedziałbym, że istnieje właściwy dla tego klimat i są duże możliwości. Skoro kiedyś uprawa winorośli przynosiła określone zyski, to i dzisiaj może się opłacać. Znam analizy ekonomiczne, które to potwierdzają, zwłaszcza w warunkach regionu zielonogórskiego. Zachęcające są takie doświadczenia grupy zapaleńców, którzy stworzyli pierwsze winnice z prawdziwego zdarzenia. Dwie takie plantacje powstały również w naszej gminie.

**- A co gmina Świdnica może zaoferować inwestorom, którzy zamierzają założyć winnice?**

- Mamy wiele hektarów ziemi nadającej się do uprawy winorośli, leżących dzisiaj odłogiem. Są to pagórki z południową wystawą, najcenniejsze dla winiarzy. Tereny te znajdują się w rękach prywatnych, część należy do Agencji Nieruchomości Rolnych. Jako lokalne władze możemy zapewnić wszelkiego rodzaju pomoc administracyjną. Mamy pięknie położone grunty pod budownictwo jednorodzinne, również w terenie pagórkowatym, gdzie obok domu można założyć niewielką winnicę. Świdnica ma doskonałe połączenie komunikacyjne z Zieloną Górą, to zaledwie kilka minut jazdy samochodem, a mieszka się pośrodku sosnowych lasów. Gdyby było poważne zainteresowanie, możemy przekazać w bezpłatne użytkowanie, w formie użyczenia, pomieszczenia produkcyjne po browarze w Letnicy. Według mojego rozeznania nadają się do uruchomienia rozlewni, a rozległe piwnice są przystosowane do składowania wina. Wzrasta atrakcyjność terenów przyległych do powstającej szybko obwodnicy miejskiej. Każdy inwestor ma tutaj możliwość wybudowania motelu czy restauracji. Niedawno w Świdnicy powstało pole golfowe, które, mam taką nadzieję, przyciągnie do nas biznesmenów z gotówką. Jest także w gminie kilka gospodarstw agroturystycznych, które posiadają dość bogatą ofertę. Można ją wspaniale uzupełnić, gdyby obok zaczęły się rozwijać plantacje winorośli. Zainteresowanych turystów można by zaprosić do zbiorów, a nawet uczyć technologii wytwarzania wina.

rozmawiał: Mirosław Kuleba

**Dobre miejsca na założenie winnicy, na południowych skłonach pagórków, w starym historycznym okręgu winiarskim, do wieloletniej dzierżawy bądź kupna.**  
Urząd Gminy, ul. Długa 38, 66-008 Świdnica  
tel. (068) 327 31 15



# Wędrowki po Winnicach

## Śladami Św. Wawrzyńca

Morawy, dokąd zabrał mnie ze sobą bywały tam Marek Krojci, okazały się miejscem niespodziewanych odkryć i olśnień. Przede wszystkim, sklep firmy ZAMMA-SUDY pana Michała Chitki z akcesoriami winiarskimi w Vojkovicach nad Svratkou pozwolił nam zaopatrzyć się we wszystko, czego potrzeba w gospodarstwie piwnicznym. Łącznie z natchnieniem do tej roboty, uosobionym przez miłą sprzedawczynię panią Lidę, której figura przeczyła powszechnemu zamiłowaniu Czeszek do knedliczków. Przy okazji nauczyliśmy się technicznego czeskiego języka winiarskiego, a przynajmniej tak się nam wydaje. Co prawda przydałoby się jeszcze kilka lekcji z panią Lidą, przy doskonałym miejscowym budweiserze... Zresztą, co ja piszę – oczywiście przy delikatnym jak spojrzenie owej Czeszki ze sklepu winiarskiego, subtelnie wytrawno-owocowym winie Mueller-Thurgau rocznik 2003 znanego miejscowego winiarza, inż. Milosza Michlovskiego (\*\*\*)

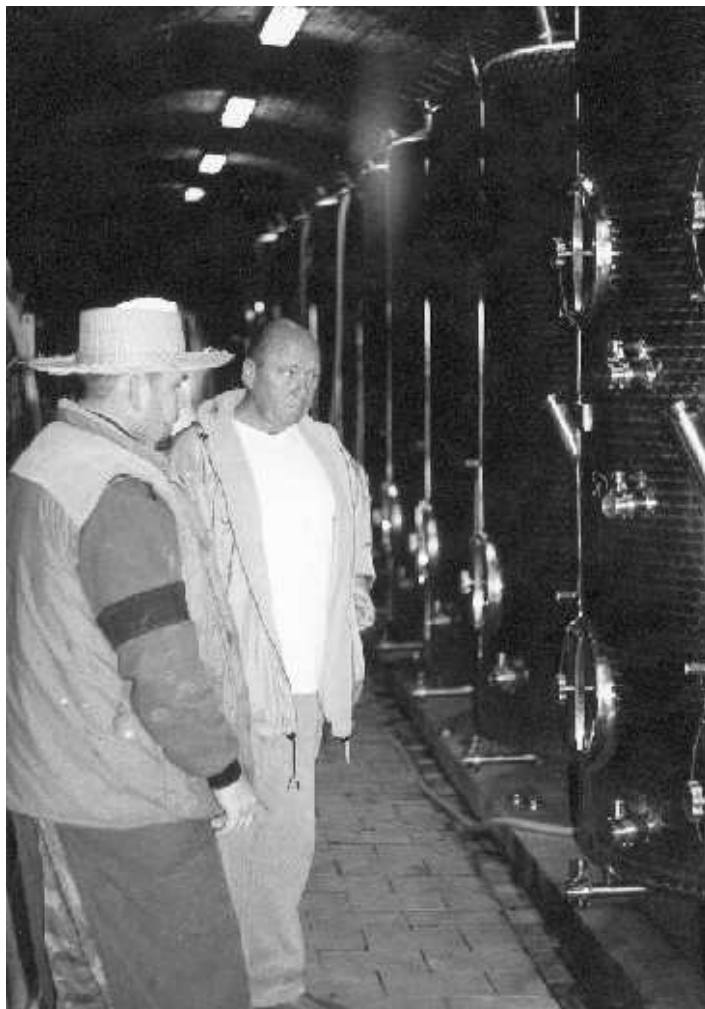
Drugim ważnym odkryciem była golonka (czes. noga) w hotelu-winiarni Pavir w Židlochovicach pod Brnem. Czegoś tak pysznego, z chrupiącą skórką okrywającą pokłady gorącego tłuszczu, na tęgiej kości sączącej w kruche mięśnie strużki szpiku, i tak wielkiego, że miejsce zostało już tylko na piwo, dawno nie jadłem. Przy golonce nie mogło się jednak obejść bez piwa, które okazało się miejscowym pilsnerem z beczki, podanym jak należy w pancernych kuflach, a nie w cienkich szklanicach. Przy okazji golonki wykryliśmy z panem Markiem zdumiewającą prawidłowość fizjologiczną: kiedy nie można już przełknąć ani jednego kęsa jedzenia więcej, bowiem golonka bywa tutaj równie wielka jak nasz apetyt, pilsnera można jeszcze wlać od trzech do pięciu kuflów, tak jakby trafiał w jakieś inne miejsce, gdzie zarezerwowano dla niego wolne pojemności.

Olśnienia związane były ściśle z tematyką winiarską. Oto na stoku winnicy, gdzie przystanęliśmy aby popatrzeć na robotników uzupełniających nasadzenia, zostaliśmy przez nich podjęci tym, czym się w pracy posiłkowali, a co dobyli z plastikowej butelki po wodzie mineralnej. Już aromat, całkowicie wolny od plastikowych tropów, za to roziskrzony nutami rodzynek i lodu tającego w słonecznej harmonii, zapowiadał niezwykle doznanie. Gdy przełknąłem, chciałem przykleknąć.

Było to najdoskonalsze chardonnay, jakie zdarzyło mi się w życiu skosztować (\*\*\*\*). Niestety, tylko skosztować, gdyż po małym naparsteczku nasi nowi przyjaciele sięgnęli po trzylitrowy plastikowy bukłaczek, z którego ulali nam, tym razem do woli, późniejszego zeszłorocznego wina z odmiany Zwiegltrebe (\*\*).

Ostatnim zaś naszym z panem Markiem morawskim olśnieniem okazało się czerwone wino świętowawrzyńskie, a zatem wytłoczone z uprawianej tu odmiany Świętego Wawrzyńca, czyli francuskiej Saint Laurent (2002, \*\*\*\*). Odkryliśmy je przy kolacji w winiarni Pavir, pośród trzech innych win z piwnic inżyniera Musila, i już nie chcieliśmy pić innego. Los zaprowadził nas jeszcze do innej wytwórni tego doskonałego trunku, firmy Vinohrad w Horních Vestonicach. Pan Aleš Valluch, jej technolog, porzucił dla gości z Polski tłoczenie wspaniałych kiści Niebieskiego Portugalskiego i zaprowadził nas do swojego piwnicznego królestwa. Mój towarzysz podróży wyniósł stamtąd kilka kartonów wino dobrego rocznika 2003: Chardonnay, reńskiego Rieslinga, Sauvignon, Frankovki i oczywiście Svatovavrzineckiego (\*\*\*\*), które z całą pewnością przyciągnie nas na Morawy jeszcze niejedną raz.

Mirosław Kuleba



Piwnice firmy Vinohrad w Horních Vestonicach



Z takich gron Portugalskiego pan Aleš Valluch, technolog firmy Vinohrad, tłoczył tego roku wino

**winiarz**  
**ZIGŁONOGORSKI**

Hiszpa. producentów w roboty. producentów wina.  
Adres: ul. Wyspańska 40/5 - 65 006 Żelazna Góra  
tel. (085) 394 17 97 e-mail: [winiarz@p.p](mailto:winiarz@p.p)

Białki - Larnice - Turany - Górzyc