

winiarz

ZIEŁONOGORSKI



PISMO PLANTATORÓW WINOROŚLI I PRODUCENTÓW WINA · NR 18 · MARZEC 2007

Winobranie 2007

Na 8-16 września ustalono termin kolejnego Święta Winobrania w Zielonej Górze. Zielonogórskie Centrum Informacji i Promocji Turystyki wydrukowało już okolicznościową ulotkę. Można ją pobrać z oficjalnej strony

Winobrania:

www.winobranie.zgora.pl. Trwa

dyskusja nad nową formą Dni Zielonej Góry. Stowarzyszenie cieszy się z postawy i deklaracji nowego Zarządu Miasta i liczy na pomoc w staraniach o legalną sprzedaż zielonogórskiego wina. Ile w tym „winogadania”, zobaczmy.

Forum Winiarskie

IV Forum Winiarskie, którego tematem były „Prawne aspekty uprawy winorośli i przetwórstwa winogron w Polsce”, odbyło się 17 lutego w Zajeździe Poczтовым w Zielonej Górze.

Bal Winiarzy

III Zielonogórski Bal Winiarzy zorganizowano tym razem w gościnnych salach Zjazdu Poczтового. Do tańca grał zespół Jazz Chorus Quartet. Uczestnicy przynieśli własne wyroby winiarskie, na co zezwala ustawa akcyzowa. Podczas konsumpcji dyskutowano o tym, jak długo jeszcze polscy winiarze będą musieli sami spożywać swoje wyroby, bez możliwości ich sprzedaży na rynku.

Miodosytnicy i Dzika Róża

IV Dolnośląski Złot Zimowy połączony z Konkursem Miodów Pitnych i Win z Dzikiej Róży odbył się 2-4 lutego 2007 r. w Oleśnicy. Wśród nagrodzonych tradycyjnie znaleźli się zielonogórscy miodosytnicy Marek Senator (medale srebrne za Trójniak Jagodowy 2006 i Trójniak Litewski 2006) oraz Przemysław Karwowski (medal brązowy za Czwórniak Winogronowy 2006); medalem brązowym nagrodzono także Dziką Różę Karolinę Pacholak, za trunek z roku 2005.

Młode wino

16 grudnia w salach Muzeum Ziemi Lubuskiej winiarze obchodzili Święto Młodego Zielonogórskiego Wina.

Ciekawostką spotkania był kryształowo sklarowany i doskonale rozwinięty, jak na ośmiotygodniowy trunek, riesling zaprezentowany przez jedną z zielonogórskich winnic.



Mirosław Kuleba

Wiosenny płacz łoży

Wiosna zagościła na naszych winnicach. Jeszcze na początku marca cięta łoża pozostawała

sucha, wystarczyło jednak kilka dni, a skaleczona ostrzem - płacze. Winne krzewy obudziły się ze snu. Kiedy przycinam traminera, który w tym roku powinien dać pierwsze wino, nad moją głową, wysoko w niebie, krzyczą żurawie. Gdy zapada zmierzch, w zaroślach tarniny słowik rozpoczyna godową pieśń. Paruje wilgotna ziemia.

Łagodna zima sprzyjała naszym krzewom. Łoza jest zielona, pąki nabrzmiwiają sokiem. Natura jest łaskawa dla zielonogórskich winiarzy. Jakby zachęcała, żeby zakładać nowe winnice, powiększać istniejące, przywrócić miastu blask i sławę Winnego Grodu. Tyle że o naszych poczynaniach nie decyduje natura ani klimat, tylko pewna urzędniczka w ministerstwie finansów. Ciekawe, czy ta pani pija wino?

W przeciwieństwie do reszty normalnych krajów zjednoczonej Europy, polskie prawo uniemożliwia winiarzom egzystencję. Przygotowałem ziemię pod nowe nasadzenia, a w szkółce mam półtora tysiąca sadzonek, których na pewno nie posadzę. Po co? Za swoją pracę, którą muszę włożyć w uprawę hektara winnych krzewów, nie mam szans uzyskać nawet złotówki. Nie wolno nam sprzedawać własnego wina. Jeśli chcę to robić, muszę spełnić szereg absurdalnych warunków, wymyślonych w zaciszu ministerialnych gabinetów przez kompletnych ignorantów. Na przykład - zacząć od wybudowania laboratorium, w którym będę sobie badać jakość mojego wina. Po to, aby jakimś urzędnikowi udowodnić, że nie ma w nim arszeniku.

Nie sadzę nowych krzewów, chociaż mam gotową ziemię i sadzonki, i nie wiem, gdzie pomieszczyć nowy zbiór z hektara winnicy. Zielonogórskim winiarzom szykuje się upojne winobranie tego roku.



Przemysław Karwowski

IV Forum Winiarskie

IV Forum Winiarskie, poświęcone prawnym aspektom uprawy winorośli i przetwórstwa winogron, odbyło się w sobotę 17 lutego w Zajeździe Poczтовым w Zielonej Górze. Frekwencja dopisała. Zawiedli jedynie reprezentanci ministerstw: rolnictwa i rozwoju wsi oraz finansów.

W spotkaniu, które zrealizowano przy pomocy finansowej miasta Zielona Góra, udział wzięli aktualni i poprzedni prezydenci: urzędujący zastępca prezydenta miasta pan **Mariusz Woźniak**, który wydaje się być zainteresowany sprawami winiarskimi, a także pani **Bożena Ronowicz**, obecnie radna miejska. Był rektor uniwersytetu pan prof. **Czesław Osękowski**, wójtowie okolicznych gmin, wielu znamienitych zielonogórczan, członkowie stowarzyszenia. Zaprzyjaźnione organizacje reprezentował pan **Marek Jarosz** z Polskiego Instytutu Winorośli i Wina w Krakowie i pani **Jadwiga Błoch**, prezes Lubuskiej Organizacji Turystycznej.

Zebranych przywitał prezes Zielonogórskiego Stowarzyszenia Winiarskiego, pan Roman Grad. Przedstawił program forum i prelegentów. Miłym akcentem było wręczenie przez włodarzy Zielonej Góry dyplomu Honorowego Członka naszego stowarzyszenia długoletniemu prezesowi Lubuskiego Stowarzyszenia Winiarskiego, panu Stanisławowi Ostrowskiemu.

Pierwszą prezentację pt.: „**Wymogi fitosanitarne dotyczące uprawy winorośli ze szczególnym uwzględnieniem wymagań przy produkcji materiału rozmnożeniowego**” wygłosił pan **Józef Michalak**, przedstawiciel zielonogórskiej delegatury Wojewódzkiego Inspektoratu Ochrony Roślin i Nasiennictwa w Gorzowie Wielkopolskim. Omówił wymogi dla podmiotów zakładających i prowadzących szkółki sadzonek winorośli, z których najważniejsze to:

1. Uzyskanie wpisu w rejestrze producentów

Regulują to art. 12 i 13 ustawy z dnia 18 grudnia 2003 r. „O ochronie roślin” (Dz.U. nr 11). Szkółkarze zobowiązani są m.in. do przestrzegania następujących przepisów tej ustawy:

Art.14. 1. Podmioty wpisane do rejestru przedsiębiorców są obowiązane do:

- 1) podejmowania działań zapobiegających rozprzestrzenieniu się organizmów szkodliwych;
- 2) prowadzenia obserwacji występowania organizmów szkodliwych w sposób i w terminach uzgodnionych z wojewódzkim inspektorem;
- 3) prowadzenia, w sposób uzgodniony z wojewódzkim inspektorem, ewidencji uprawianych, produkowanych, nabywanych, zbywanych, przechowywanych lub przemieszczanych roślin, produktów roślinnych lub przedmiotów, umożliwiającej stwierdzenie ich pochodzenia;
- 4) przechowywania, przez okres co najmniej roku, dokumentów dotyczących zbycia albo nabycia, przechowywania lub przemieszczania roślin, produktów roślinnych lub przedmiotów oraz paszportów roślin;
- 5) sporządzania i aktualizowania planu rozmieszczenia poszczególnych upraw, miejsc produkcji lub miejsc składowania i przechowywania roślin, produktów roślinnych lub przedmiotów, w sposób uzgodniony z wojewódzkim inspektorem;

5a) zawiadamiania wojewódzkiego inspektora o zmianach danych podlegających wpisowi, zaistniałych po dniu wpisu podmiotu do rejestru przedsiębiorców;

6) spełnienia wymogów określonych w przepisach o nasiennictwie.

Art.15.1. Rośliny, produkty roślinne lub przedmioty, które są wprowadzane lub przemieszczane na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, a są szczególnie podatne na porażenie przez organizmy kwarantannowe i stwarzają niebezpieczeństwo rozprzestrzeniania się tych organizmów, powinny być zaopatrzone w:

1) paszport roślin wydany przez wojewódzkiego inspektora albo właściwy organ innego państwa członkowskiego, bądź

2) świadectwo fitosanitarne albo świadectwo fitosanitarne dla reeksportu wydane przez wojewódzkiego inspektora, właściwy organ innego państwa członkowskiego lub właściwy organ państwa trzeciego, bądź

3) inne dokumenty albo oznakowania przewidziane w przepisach Unii Europejskiej lub umowach międzynarodowych, bądź też

4) inne dokumenty lub oznakowania przewidziane w przepisach państw trzecich, jeżeli są do nich wyprawione.

Następnie prelegent wymienił wymogi jakościowe dla sadzonek winorośli:

- Minimalna średnica wierzchołka 3,5 mm;
- Długość odległość od pierwszego punktu wyrastania korzeni do podstawy przyrostu nie powinna być mniejsza niż:
 - 30 cm dla ukorzenionych sadzonek przeznaczonych do szczypienia;
 - 20 cm w przypadku innych ukorzenionych sadzonek;
- Korzenie - każda roślina powinna posiadać co najmniej trzy dobrze uformowane i ułożone korzenie;
- Długość łodygi co najmniej 20 cm;
- Miejsce szczypienia - każda roślina powinna posiadać prawidłowe i solidne miejsce szczypienia;
- Materiał rozmnożeniowy wykorzystany do produkcji sadzonek podkładowych do szczypienia musi pochodzić z materiałów podkładek w których przeprowadzono inspekcję;
- Materiał rozmnożeniowy wykazujący wyraźne oznaki lub objawy przypisywane organizmom szkodliwym, w przypadku których nie istnieją skuteczne środki ochrony roślin powinien być eliminowany.



Wzgórza Piastowskie, dzisiejsza siedziba Kurii Biskupiej, 1917 r.



Wzgórze Braniborskie, 1927 r.

Krótko wspominał o innych ustawach i rozporządzeniach uprawniających PIORiN do kontroli: ustawie z dnia 22 stycznia 2004 r. „O wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina” (Dz.U. Nr 34) oraz rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 14 stycznia 2005 r. „W sprawie odmian winorośli przeznaczonych do uprawy w celu pozyskania winogron do wyrobu win gronowych” (Dz. U. z 2005 r. Nr 14 poz.121). Wymieniając i prezentując wiele organizmów szkodliwych i kwarantannowych występujących na winorośli przedstawił program ochrony dla stosowania przed i po kwitnieniu, a także zwalczania chwastów. Zaprosił do korzystania z zielonogórskiego laboratorium w celu lepszego rozpoznania ewentualnych, mogących pojawić się w przyszłości, chorób. Na koniec wymienił artykuły ustawy „O ochronie roślin” związane ze stosowaniem i dopuszczeniem środków ochrony roślin. Zwrócił uwagę na art. 49 ust. 1, mówiący, że „Minister właściwy do spraw rolnictwa w uzasadnionych przypadkach na wniosek instytucji państwowych lub naukowych z dziedziny rolnictwa społeczno-zawodowych organizacji rolników lub izb rolniczych, po uzyskaniu zgody wnioskodawcy wymienionego w art. 39 ust.1 oraz pozytywnej opinii komisji, może zezwolić na czas oznaczony na stosowanie środka ochrony roślin w roślinach uprawnych na małej powierzchni lub przeciwko organizmom szkodliwym powodującym straty tylko na określonych obszarach, jeżeli zostaną spełnione wymagania określone w art. 38 ust. 1 pkt. 1, lit. d, e”.

Z drugą prezentacją wystąpił dyrektor oddziału terenowego Agencji Rynku Rolnego we Wrocławiu, pan **Jacek Sołtys**. Mówił o „**Administrowaniu potencjałem produkcyjnym winorośli i wina**”. Po długo oczekiwany rozporządzeniu Rady Europy nr 2165/2005 z dnia 20 grudnia 2005 r., dzięki któremu Polska została objęta strefą A uprawy winorośli, z dniem 1 sierpnia 2006 r., czyli od początku roku winiarskiego 2006/2007, producenci wina stołowego i moszczu gronowych oraz pozostałe podmioty będące uczestnikami rynku wina objęci zostali regulacjami prawnymi Unii Europejskiej dotyczącymi potencjału produkcyjnego upraw winorośli i produkcji wina - z pewnymi wyjątkami, które będą mogły być stosowane po uzyskaniu informacji otrzymanej od uczestników rynku wina, że średnia wielkość wyrobu wina gronowego w pięciu kolejnych latach wyniesie 25000 hl. Pozostałe działania ujęte zostały w mechanizmie „Administrowanie potencjałem produkcyjnym winorośli i wina”, którego celem jest ocena

potencjału produkcyjnego wina i upraw winorośli poprzez ewidencjonowanie podmiotów i danych związanych ze zbiorami winogron oraz produkcją wina i moszczu gronowego oraz obrotem handlowym. Zakres informacji przekazywanych do ARR przez uczestników rynku wina obejmuje:

- zgłaszanie zamiaru wprowadzenia do obrotu win gronowych wytworzonych z winogron pochodzących z upraw na terytorium Polski;
- szacunki zbiorów winorośli i ich wielkości;
- szacunki produkcji wina i jej wielkości;
- wielkości zapasów wina i moszczu gronowych;
- ilości i rodzaje win gronowych wytworzonych z winogron, moszczu gronowych lub win gronowych przywiezionych na terytorium Polski

z innych państw członkowskich UE.

Pełne warunki uczestnictwa podmiotów wyrabiających wina i moszcze gronowe w mechanizmie „Administrowanie potencjałem produkcyjnym winorośli i wina” są zamieszczone w oficjalnym dokumencie ARR, dostępnym pod adresem: www.arr.gov.pl/data/01650/warunki_ppw.pdf.

Każdy uczestnik programu zobowiązany jest najpierw zarejestrować się w Centralnym Rejestrze Przedsiębiorców w ARR (formularz rejestracyjny WPR_P1_f1). Podmiot wyrabiający wina gronowe lub moszcz gronowy z winogron pochodzących z upraw na terytorium Polski, który zamierza przeznaczyć je do obrotu, powinien zostać wpisany do ewidencji. W celu uzyskania wpisu podmiot powinien złożyć w ARR „Zgłoszenie wyrobu wina gronowego lub moszczu gronowego, na formularzu Ppw_P1_f1, nie później niż do 1 sierpnia każdego roku. Ujęty w ewidencji powinien składać do ARR w terminie do dnia 10 grudnia każdego roku:

- Deklarację zbiorów,
- Deklarację sprzedaży

oraz w terminie do dnia 10 września:

- Deklarację zapasów w odniesieniu do ilości posiadanych w dniu 31 lipca, według wzorów określonych w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Podmioty prowadzące działalność w zakresie wyrobu i rozlewu wyrobów winiarskich oraz handel hurtowy tymi wyrobami zobowiązane są złożyć w Agencji Rynku Rolnego, w terminie do 31 sierpnia każdego roku, deklarację zapasów na formularzu Ppw_P1_f6. A podmioty wyrabiające wina i moszcz gronowy przeznaczony do obrotu zobowiązane są złożyć:

- w terminie do 15 sierpnia, a następnie do dnia 30 października każdego roku „Informację o szacunkowej ilości winogron zebranych na terytorium Polski, które zostaną przeznaczone do wyrobu wina oraz szacunkowej ilości i rodzajach win gronowych, które zostaną z nich wyrobione”, na formularzu Ppw_P1_f7.

- w terminie do 31 sierpnia każdego roku „Informację o wprowadzonych do obrotu w poprzednim roku ilościach win gronowych wytworzonych z produktów przywiezionych z innych państw UE”, na formularzu Ppw_P1_f8.

W trakcie roku winiarskiego każdy uczestnik programu podlega niezapowiedzianej, wyrzykowej, kontroli.

W czasie przerwy w konferencji uczestnicy mogli uczestniczyć w degustacji win z lokalnych winnic: „Julia”, „Kinga”, „Na Leśnej Polanie”, „Pałac Mierzęcin”, „U Michała”.



Był także, ze swoją frankówką i miodami pitnymi, pan **Marek Senator**.

Po przerwie głos zabrał pan **Bogdan Kępka**, przedstawiciel konsorcjum promującego clustering, który prezentacją „**Wsparcie innowacji w sektorze rolno-spożywczym - klastry**” nawiązał do powstania klastra „Lubuski szlak wina i miodu” i omówił podjęte w jego ramach działania, korzystne dla firm i regionu. Klastry to nic innego, jak geograficzne skupiska wzajemnie powiązanych firm, wyspecjalizowanych dostawców, jednostek świadczących usługi, firm działających w pokrewnych sektorach i związanych z nimi instytucji w poszczególnych dziedzinach, konkurujących między sobą, ale także ze sobą współpracujących. To także system współpracy trzech różnych sektorów: przedsiębiorstw, władz samorządowych i jednostek badawczo-rozwojowych. W ramach klastra mogą funkcjonować inicjatywy mające np. wzmocnić jego potencjał konkurencyjny czy zwalczać bariery dalszego rozwoju. Praktyka wskazuje, że powstanie i rozwój klastra może być wynikiem działań inicjowanych zarówno przez sektor biznesu jak i przez czynnik publiczny np. władze samorządowe. W średnim i długim okresie sugerowanym przez ekspertów rozwiązaniem uprawdopodobniającym osiągnięcie sukcesu jest kluczowa rola czynnika biznesowego. Nie oznacza to jednak zalecenia wyeliminowania z inicjatywy czynnika publicznego zgodnie z koncepcją czynnik ten powinien być jej integralną, istotną częścią. W polskich uwarunkowaniach silne zaangażowanie władz samorządowych zwłaszcza we wczesnych fazach rozwoju inicjatywy wydaje się być szczególnie istotne. Działania w klastrze, korzystne dla regionu i firm, to w skrócie:

tworzenie sieci międzyludzkich, analiza trendów technologicznych, promowanie tworzenia firm i sieci przedsiębiorstw, promowanie innowacji, nowych technologii, tworzenie marki regionu i wiele innych.

Grupa lubuskich winiarzy, pszczelarzy i przedstawiciele stowarzyszeń branżowych, jednostek samorządu terytorialnego, uczelni oraz bazy noclegowej spotkali się już na trzech szkoleniach promujących „clustering”. Pracują nad utworzeniem klastra, który będzie promował tradycyjne produkty regionalne i walory turystyczne Ziemi Lubuskiej. Proponowany przebieg szlaku jest dostępny na stronie Stowarzyszenia www.winiarze.zgora.pl.

Kolejnym prelegentem był pan **Czesław Fiedorowicz**, poseł na Sejm RP. Określił „**Możliwości finansowania, przez państwo i UE, gospodarstw winiarskich w Polsce**”.

Referat oparł na własnych doświadczeniach poselskich i z czasów pełnienia funkcji prezesa Konwentu Euroregionu „Sprewa-Nysa-Bóbr”. W chwili obecnej nie ma konkretnego programu pomocowego związanego wyłącznie z rozwojem winiarstwa. Niemniej w latach 2007-2013 fundusze unijne będą dzielone w kilku ministerstwach, których działania dotyczą wsi polskiej. Na przykład „kultywowanie tradycji lokalnych” zapisane w Programie Rozwoju Obszarów Wiejskich jest także projektem z zakresu kultury. Tradycyjne produkty regionalne wspiera oprócz ministerstwa rolnictwa i rozwoju wsi, również Polsko-Amerykański Projekt Rozwoju Produktów Lokalnych „Agro-Smak”. Najprościej śledzić bieżące informacje w internecie, na stronach ministerstwa rolnictwa i rozwoju wsi (www.minrol.gov.pl), ministerstwa rozwoju regionalnego (www.mrr.gov.pl),

ministerstwa kultury i dziedzictwa narodowego (www.kultura.gov.pl), Agencji Rozwoju Regionalnego S.A. (www.region.zgora.pl), Agencji Rynku Rolnego (www.arr.gov.pl), Lubuskiego ZPORR (www.zporr.lubuskie.pl), Funduszy Strukturalnych (www.fundusze-strukturalne.gov.pl), Agro-Smaku (www.agro-smak.org.pl).

Jako ostatni głos zabrał winiarz i miodosytnik pan **Marek Senator**. W imieniu Stowarzyszenia poruszył temat „**Perspektyw produkcji wina z upraw własnych w Polsce w świetle obowiązujących przepisów i postulatów środowiska zielonogórskiego**”. Mówił o niezyciowych przepisach ustawy z dnia 22 stycznia 2004 r. (Dz.U.04.34.292) o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina.

Forum zakończyła dyskusja. Pierwszy wystąpił zastępca prezydenta miasta d/s inwestycji, pan **Mariusz Woźniak**. Podziękował zielonogórskim winiarzom za zorganizowanie kolejnego forum, na którym omówione zostały istotne dla środowiska sprawy i zadeklarował pomoc urzędu w przyszłości. Pan **Andrzej Kuziemski** nawiązał do prawnych problemów przetwórstwa, szczególnie z surowca nie pochodzącego z upraw własnych, a nasz zasłużony członek, pan Karol Gajewski, poruszył potrzebę wznowienia poradnika dla początkujących winiarzy.

Przemysław Karwowski

(skrótowo wystąpienie na podstawie prezentacji i stron internetowych instytucji prelegentów)





Marek Senator

Czekając na mądre prawo

Środowiska winiarskie są zaniepokojone brakiem działań instytucji odpowiedzialnych za stwarzanie możliwości wytwarzania wina z winogron z upraw własnych. Nie chcemy dłużej czekać. Skoro urzędnicy nie wykonują tego co powinni, przygotowaliśmy nasze bardzo konkretne propozycje dotyczące zmian w ustawie. Proponujemy wprowadzenie pojęcia „winiarz” - osoby prowadzącej produkcję rolną w zakresie wytwarzania wina z winogron z upraw własnych. Minimalny poziom produkcji to np. 500 l wina rocznie lub posiadanie np. 200 krzaków winogron.

Produkcja wina jest działalnością rolną, a nie gospodarczą. Wiele środowisk producentów rolnych zgłaszało ten problem. Rolnik jest traktowany jest jednak jak „biały murzyn” - ma produkować wyłącznie tani nieprzetworzony produkt. Pieniądze zarobi jedynie pośrednik i przetwórca. To relikty komunistycznego myślenia. Rolnik powinien móc przetwarzać i sprzedawać swoje produkty w ramach działalności rolniczej, jako osoba ubezpieczona w KRUS, a nie ZUS. Pieniądze muszą pozostać u wytwórcy. Są potrzebne na rozwój gospodarstwa. Jeżeli polepszy się sytuacja materialna wytwórców wina, skorzystają przy nich inni: producenci sprzętu, materiałów pomocniczych, butelek itp. Wszyscy zarobią. Uważam, że to jedyny kierunek rozwoju. Pieniądze muszą mieć najaktywniejsi. Oni zatrudnią innych.

Winiarstwo w Polsce jeszcze nie istnieje. Żeby je stworzyć trzeba ludzi zachęcić. Akcyza i skład celny jako składnik ceny wina niezwiązany z kosztami produkcji jest czynnikiem uniemożliwiającym rozpoczęcie produkcji przez małych wytwórców.

Proponujemy:

- zmienić art.16 ustawy winiarskiej przez dodanie zapisu: „nie dotyczy winiarzy produkujących wina z winogron z upraw własnych”;

- zmienić art.17 pkt 4 przez dodanie zapisu: „nie dotyczy rolników produkujących wina z winogron z upraw własnych”.

Nie jest konieczne obejmowanie szczególną regulacją tej ustawy systemu kontroli, ponieważ wytwórca odpowiada przepisom ogólnym o warunkach zdrowotnych i żywienia. Z tego samego powodu mały wytwórca nie musi utrzymywać laboratorium, ponieważ przekracza to możliwości finansowe rolnika. Badanie wina może przecież dokonywać niezależne laboratorium zewnętrzne. Do produkcji win jakościowych nie jest konieczne używanie urządzeń do filtracji, więc przepis nakazujący ich posiadanie nie powinien dotyczyć producentów win z upraw własnych. Zalecenie przymusu zdawania wytlóków do gorzelnii jest sprzeczne z założeniami produkcji zintegrowanej. Zaburza to obieg pierwiastków (mikro- i makroelementów) w winnicy i prowadzi do szybkiego wyjałowienia gleby. Wytloki powinny wrócić jako nawóz organiczny do winnicy.

Propozycje zmian dotyczące ustawy o podatku akcyzowym z dnia 23.01.2004:

1.) w art. 23 dopisać pkt 5 w brzmieniu: „zwolnieniu od akcyzy podlegają napoje fermentowane: piwo, wina z upraw własnych, miody pitne przeznaczone na sprzedaż w gospodarstwie bez rozlewania (tzn. sprzedaż w otwartej butelce) wytworzone przez osoby fizyczne dotyczy winiarzy i gospodarstw agroturystycznych. Zmiana ta jest proponowana w oparciu o art. 25 pkt 1 mówiący o zwolnieniu z akcyzy związanym ze szczególnym interesem państwa oraz ochroną środowiska.

Motywuujemy to następująco. Winnice mogą być zakładane na najsłabszych glebach. Te zaś narażone są na silną erozję. Uprawa nasadzeń trwałych, m.in. winorośli, jest jednym z najlepszych rozwiązań chroniących glebę. Naszą konkurencją są państwa z tysiącletnią tradycją upraw. Na obecny stan winnic we Francji, Włoszech czy w Niemczech pracowały dziesiątki pokoleń winiarzy. Jeżeli państwo obciąży nas kosztami nie związanymi z produkcją, np. akcyzą, nie mamy w tej konkurencji żadnych szans. W Czechach akcyza na wina z winogron z upraw własnych jest zerowa. Czesi mają 20.000 hektarów winnic i to co wytwarzają zaspokajają jedynie 40 procent krajowego zapotrzebowania. Resztę wina na własne potrzeby sprowadzają. Wnoszą zatem o ochronę naszej inicjatywy. Tylko my mamy szansę rozwoju turystyki w regionie. Zachęcić do przyjazdu może lokalna atrakcja. My proponujemy wina i całą otoczkę kulturową z nim związaną.

2.) zwolnić z obowiązku zapłaty akcyzy oraz prowadzenia składu akcyzowego winiarzy produkujących wina z winogron z upraw własnych, jeżeli są ku temu ważne powody.

Zgodnie z art. 70 pkt 5 oraz art. 89 pkt 1 ustawy minister finansów może zwolnić z akcyzy wina z winogron z upraw własnych, np. jeżeli wymaga tego interes publiczny. Zapewnienie samodzielności finansowej i ożywienie gospodarcze regionów Polski, gdzie jest możliwa uprawa, wydaje się takim właśnie ważnym interesem społecznym. W rejonach, gdzie uprawia się winorośl, nie ma bezrobocia. Do prowadzenia winnicy produkującej wina jakościowe potrzeba pracy jednego człowieka na każde pół hektara upraw. Lepsze to niż rozdawanie zasiłku dla bezrobotnych. Uważam, że preferencje podatkowe i ochrona państwa powinna iść jeszcze dalej. Wsie w Lubuskiem wyludniają się. Młodzi, nie mając szans na pracę, wyjeżdżają. Trzeba szybko zmienić prawo i dać szansę najaktywniejszym. Ministerstwo finansów od lat „pracuje” nad zmianami a wszystko jest przecież takie proste. Skoro nie istnieje taki dział rolnictwa jak winiarstwo, to państwo i tak nic nie zarabia. I likwidacja akcyzy na wina z upraw własnych nie uszczupli finansów państwa. W razie gdy nad zdrowym pragmatyzmem zwycięży fiskalizm wnioskujemy, żeby zarejestrowany winiarz mógł nabywać znaki akcyzy w typowych objętościach 0.7 l, w ilościach proporcjonalnych do poziomu produkcji np. 5 tysięcy litrów na hektar upraw.

Wprowadzenie życiowych przepisów, jak np. zezwolenia na sprzedaż wina w czasie lokalnych imprez, jest potrzebne, bo od nich zależy nie tylko rozwój winiarstwa, ale także turystyki czy hotelarstwa. Rozwój terenów wiejskich jest programem rządowym. Limit 2,5 miliona litrów to jeden procent produkcji win owocowych w Polsce. W wielu krajach wina zwolnione jest z akcyzy. Małych producentów łatwo skontrolować, tym bardziej, że informacje złożone do ARR bez trudu pozwolą urzędnikom skarbowym dopilnować wielkości produkcji. Kolejnym hamulcem jest objęcie producentów wina ubezpieczeniem w ZUS, podnoszącym o kilka tysięcy złotych w roku koszty wytworzenia wina. Nasze środowisko liczy na obiecaną zmianę w ustawie o podatku akcyzowym i ma nadzieję, że doczeka się ich jeszcze w tym roku.

Tzw. Weinschloss przy ul. Pieknej





*Winiarz, miodosytnik i ceramik w jednej osobie
dr Marek Senator z małżonką Agnieszką*

*Wiceprezydent miasta
Mariusz Woźniak
zaczytywał się
„Winiarzem”*



Winiarze na Forum



*Dyskusja nad walorami senatorskiej frankowki;
od lewej: M. Senator, M. Kuleba, Z. Pakuła, K. Gajewski*



*Red. Zbigniew Pakuła („Świat Win”) w roli eksperta.
Egzaminowany - Jarosław Lewandowski*



*prof. Czesław Osękowski własnym oczom
nie wierzył: zielonogórskie wino!*



Wino wprawia w dobry humor

Zdjęcia: Ewa Duma, Przemysław Karwowski

Promocja „Bibliografii...”

Autorzy „Bibliografii zielonogórskiego winiarstwa”



Aneta Borkowska



Mirosław Kuleba



Zofia Maziarz



W dniu 1 marca br. miała miejsce uroczysta promocja dzieła „Bibliografia zielonogórskiego winiarstwa”, wydawnictwa Archiwum Państwowego w Zielonej Górze, które zrelizowano przy wydatnej pomocy finansowej Urzędu Miasta Zielona Góra.

Spotkanie, które odbyło się w gościnnych salach Muzeum Wina, prowadził gospodarz, dyrektor Muzeum Ziemi Lubuskiej, pan **Andrzej Toczewski**. Na honorowym miejscu zasiedli ci, którzy przyczynili się do powstania bibliografii: jej redaktor i współautor **Mirosław Kuleba**, współautorka **Zofia Maziarz** i konsultant naukowy **Tadeusz Dzwonkowski**.

Zabrakło trzeciej współautorki, pani **Anety Borkowskiej**. Czym jest „Bibliografia” i kto z niej będzie korzystał mówił dr Dzwonkowski. O idei i motywach powstania opowiedział jej pomysłodawca i redaktor, a metodykę dzieła przybliżyła pani Maziarz. Historię wydania przypomniała przedstawiciel Urzędu Miasta pani **Elżbieta Polak**. Swoje gratulacje złożyli: z-ca prezydenta miasta pan **Mariusz Woźniak**, rektor PWSZ w Sulechowie senator **Marian Miłek** oraz dyrektor WiMBP pani **Maria Wasik**. Mirosław Kuleba wspomniął o twórcy fotogramu, który wykorzystano na okładce, obecnym na sali artyście,



Prof. Marian Miłek



Dr Andrzej Toczewski



Maria Wasik

mocję zakończył poczęstunek i degustacja win z zielonogórskich winnic.

Przemysław Karwowski

Zdjęcia: Ewa Duma, Przemysław Karwowski

fotografiku, Panu **Czesławie Łuniewicz**u, obchodzącym właśnie 80. urodziny. Akcent artystyczny nadały spotkaniu występy młodzieży z Państwowej Szkoły Muzycznej. Pro-



Dr Tadeusz Dzwonkowski



Winna Zielona Góra produktem turystycznym

W dniach 9-10 grudnia 2006 r. Lubuska Organizacja Turystyczna przygotowała w Howej Żagańskiej warsztaty: „Tworzenie i promocja produktu turystycznego”. Nasze stowarzyszenie reprezentowali **Roman Grad**, **Przemysław Karwowski** i **Mirosław Kuleba**. W pierwszym dniu odbyło się szkolenie, swoje referaty wygłosili między innymi **Sebastian Niewiadomski** z Polskiej Organizacji Turystycznej, **Izabela Engel** z Towarzystwa Przyjaciół Słońska „Unitis Viribus”, **Krzysztof Rosiński** z Lubrzańskiego Stowarzyszenia Turystycznego, **Jadwiga Błoch** z Lubuskiej Organizacji Turystycznej oraz **Roman Grad**. Prezes naszego stowarzyszenia dywagował na temat „Czy można stworzyć nowy produkt turystyczny w oparciu o tradycję winiarską?”. Przedstawił historię winiarstwa w Zielonej Górze, omówił dzieje święta winobrania, które z roku na rok robiło się coraz mniej winiarskie. Dowodem na to, że może to się zmienić, była degustacja win białych i czerwonych z winnicy prezesa „Julia” i winnicy w Świdnicy, uprawianej przez Mirosława Kulebę. Zielonogórskie wina zostały życzliwie przyjęte, a naszą prezentację spontanicznie uznano za najciekawszą! Kilka słów o produkcie turystycznym, który powstaje - czyli klasterze „Lubuski szlak wina i miodu” - opowiedział piszący te słowa. Wieczór zakończyła uroczysta kolacja, po której odbyły się zajęcia w podgrupach. W niedzielę zwiedzano zabytki polskiego skrawka Dolnych Łużyc, Ośrodek Edukacji Przyrodniczo-Leśnej w Jeziorach Wysokich, Brody oraz bibliotekę w klasztorze augustianów w Żaganii.

Co to jest produkt turystyczny?

Victor T.C. Middleton (*Marketing w turystyce*, Warszawa 1996) definiuje produkt turystyczny jako pakiet składników materialnych i niematerialnych, opartych na możliwościach spędzenia czasu w miejscu docelowym. Wyróżnia on 5 głównych składników produktu:

a) atrakcje i środowisko miejsca docelowego, na które składają się atrakcje naturalne, stworzone przez człowieka, kulturowe i społeczne;

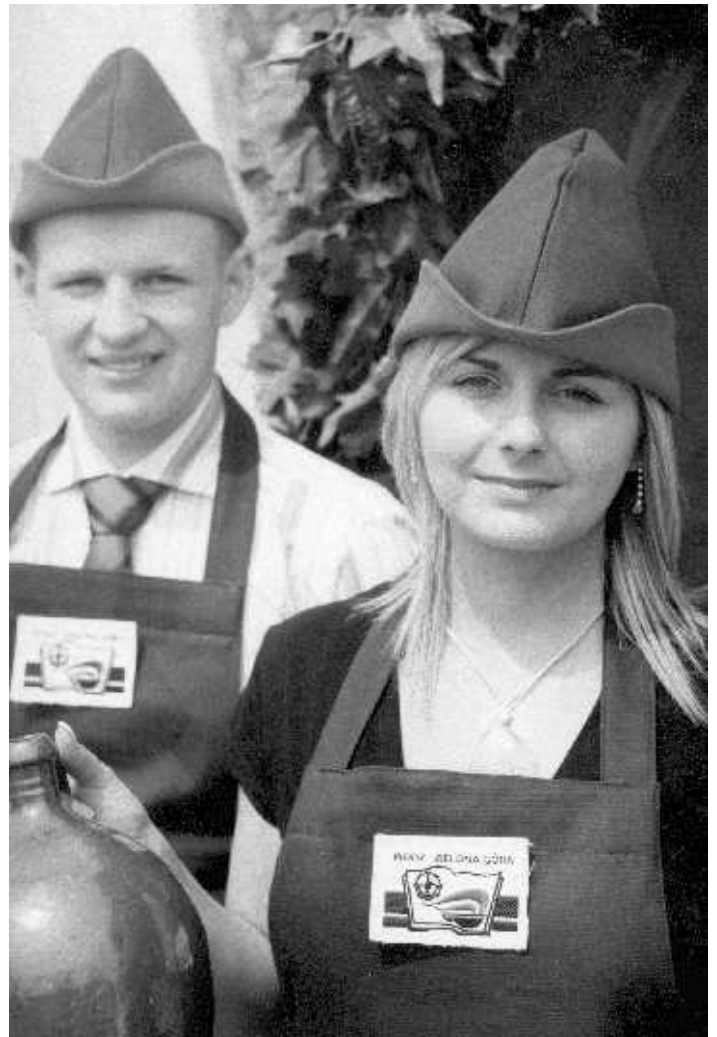
b) infrastruktura i usługi miejsca docelowego obejmujące: bazę noclegową, zaplecze gastronomiczne, transport w miejscu docelowym, infrastrukturę dla aktywnego wypoczynku, sieć sprzedaży detalicznej w miejscu docelowym i inne usługi;

c) dostępność miejsca docelowego i dogodność dojazdu;

d) wizerunek i postrzeganie miejsca docelowego;

e) cena dla konsumenta.

Pakiet jest więc postrzegany przez turystę jako przeżycie dostępne za określoną cenę. Czy poznawanie tradycji winiarskich Zielonej Góry, jedyne miasto w Polsce, które nazywane jest Winnym Grodem, może być uznane za produkt turystyczny? Myślę, że tak! Wystarczy jedynie spełnić wymogi pakietu Middletona. Moim zdaniem punkty „c” i „d” są spełnione ze względu na położenie Zielonej Góry (międzynarodowa droga E65 i jej bliskość skrzyżowania z E30), a także kultywowanie przez



kolejne zarządy miasta tradycji Winobrania i jego obecność w mediach. Patrząc na przepelniony we wrześniu deptak, punkt „e” cena - wydaje się również atrakcyjna. Rozwijająca się z każdym rokiem baza noclegowa (nowe hotele) i gastronomiczna (restauracje, puby czy punkty małej gastronomii) także wyczerpuje założenia punktu drugiego. Zostało „środowisko miejsca docelowego”. Samo Muzeum Wina, Winne Wzgórze, czy winnica i wieża winiarska w skansenie w Ochli to zbyt mało. Na szczęście zachowało się wiele innych zabytków architektury winiarskiej. Piszą o nich szczegółowo w „Winiarzu Zielonogórskim” nr 16 Barbara Bielini-Kopeć w artykule pt. „Domy winiarskie jako przykład architektury regionalnej Zielonej Góry i okolic” i Mirosław Kuleba w tekście pt. „Naboty”. Kuleba już wcześniej poruszył ten temat w „Lubuskich materiałach konserwatorskich 2005-2006” w artykule „Architektura winnic” czy też w wydanej w roku 2006 „Ampelografii Zielonej Góry”. Również pracownik Muzeum Ziemi Lubuskiej, **Tomasz Kowalski**, w 2005 roku wystawą „Winiarskie akcenty w architekturze Zielonej Góry” udowodnił ile takich ciekawych miejsc w naszym mieście się zachowało. Proszę władarzy miasta o rewitalizację tych zabytków w pierwszej kolejności! Ocalmy to czego nie zniszczono w ostatnich latach! Pielęgnujmy wyjątkowość naszego grodu!

Szansą na powstanie nowego produktu jest program „Turystyka Wspólna Sprawa”, częściowo finansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego. Na przełomie listopada i grudnia odbył się już w naszym województwie pierwszy cykl konferencji regionalnych. Nasze Stowarzyszenie zgłosiło akces i ma nadzieję na powstanie grupy partnerskiej, w której przedstawiciele jednostek samorządu terytorialnego, organizacji wspierających rozwój turystyki i przedsiębiorców z branży turystycznej w Zielonej Górze razem z nami stworzą markowy produkt turystyczny „Winna Zielona Góra”!





GRÜNBERGER winzer

N R 1 8 • M Ä R Z 2 0 0 7

Adresbuch 1924

Essigfabriken

Hermann Ferner G.m.b.H., Berliner Straße 35/37
Grünberger Spritfabrik und Weinbrennerei A.-G.,
Niedertorstraße 2
Ernst Schmidt Nachfolger, Inh. Karl Neumann,
Hatzfeldstraße 35

Alte und renommierte
Weingrosshandlung

Ernst Th. Franke *

empfiehlt ihre bekant
reintönigen Weine,
hiesige sowie Fremdweine,
bis zu den feinsten Schlossabzügen alter und bester Jahrgänge.
Preisliste. Telefon 71.

Weinbrennereien und Likörfabriken

Hugo Bethke G.m.b.H., Neumarkt 13
Albert Buchholz Aktien-Gesellschaft,
Berliner Straße 35/37
Julius Durr-Delamare G.m.b.H.,
Berliner Straße 35/37
Richard Grempler Nachfolger G.m.b.H.,
Berliner Straße 35
Grünberger Spritfabrik und Weinbrennerei,
vorm. May A.-G., Niedertorstraße 2
Ernst Hoffmann, Lattwiese 9
Otto Mülsch, Berliner Straße 28
Wilhelm Rosbund & Sohn, Inhaber Kurt Opitz,
Hospitalstraße 114a
Rückforth Aktien-Gesellschaft, Freystädter Chaussee 14
Ernst Schmidt Nachfolger, Inhaber Karl Neumann,

**Büeger-
Weinausschank
Villa Niipe**

Zur goldenen Aussicht
in herrlicher Rosenthalde

**Städtische
Badeanstalt**

Täglich Familien-Bad
Angenehmer
Familien-Aufenthalt
Für gepflegte Garderobe

Vergessen Sie nicht bei
Ihrem Spaziergang den
herzlich gelegenen
Winneregarten
(Schillerhöhe) zu besuchen
Inhaber: Heinrich Baving
Telefon 583

Hatzfeldstraße 35
G.A. Seeler, Züllichauer Straße 15
Weinbrennerei Heinrich Raetsch A.-G., Bismarckstraße 6
Weinbrennerei Scharlachberg A.-G., Lansitzer Straße 31
Weinhandlungen
Hugo Bethke, G.m.b.H., Neumarkt 13
Adolph Bitterlich, Inh. Georg Dickescheid, Gr. Bergstraße 10
Bodega alemana espanola Spanische Weine,
Berlinerstraße 35/37
Fritz Brieger, Burgstraße 21
Ernst Franke, Inhaber Wilhelm Kulas, Niederstraße 88
Paul Götz, Niederstraße 61
Grempler & Co. G.m.b.H., Hospitalstraße 23
Grübner Paula („Alter Fritz“), Breite Straße 76
Paul Hahn, Hinterstraße 12
Fritz Heinrich, Bahnhofstraße 1
G.W. Hempel, Bismarckstraße 9
Ernst Hoffmann, Lattwiese 9
Karl Hoffmann, Obertorstraße 4
Theodor Kulczynski, Niederstraße 13
August Litzke, Ziegelberg 16
W. Wöhlmann Nachfolger, Erich Hamann,
Hospitalstraße 5
Otto Mülsch, Berliner Straße 28
Otto Mohr, Berliner Straße 52/53
G.A. Pils, Grünstraße 32
Adolfo Pries & Co., G.m.b.H., Berliner Straße 35/37
Wilhelm Rosbund & Sohn, Inh. Kurt Opitz, Hospitalstraße 14a
G.A. Seeler, Inhaber Paul Seeler, Züllichauer Straße 15

PARIS 1889
Gold-Medaille Ehrenkranz

CHICAGO WELTAUSSTELLUNG
HÖCHST PRÄMIERT

Albert Buchholz

TELEPHON 1213

Gegründet 1880

GRÜNBERG
Schles.
STAMMHAUS.

Filial-Niederlagen
KÖLN 1890 MÜNCHEN LEIPZIG.
WORMS 1898

Grösste
Cognac-Brennerei Deutschlands.
NACH REICHSÄMTLICHER STATISTIK.
MIT CHARENTE-SCHNAP-APPARATEN.

Brennerei
Oesterreich-Ungarn
KREMS-Maria-Th.

REICHSBANK-GIRO-CORTO

WEINBERGSBESITZUNGEN.

Grünberg's. Schiffs- und S. F. 1907
Polizei-Vorwahrung

Weinstube. Weinstube.
Ernst Th. Franke
 Altrenommierte Bezugsquelle für
 vorzügliche reine Weine.
Weinstube. Weinstube.

Max Seeler, Züllichauer Straße 31
 W. Verlohr, Inhaber Martin Schirmer, Neustadtstraße 24
 Alfred Wagner, Lindenberg 28
 Wandenburg & Sterthoff, Breitestraße 68/69

Winzer

Philipp Bender, Lansitzer Straße 33
 Hermann Rinnert, Marschfeld 10
 Hermann Schreck, Lansitzer Straße 93

Weinstuben

Fritz Brieger, Burgstraße 21
 Reinhold Fechner, Ring 13
 Fechners Weinstuben, Berliner Straße 57
 Ernst Th. Franke, Niederstraße 88
 Paul Götze, Niederstraße 61
 Römerkeller im Konzerthaus, Berliner Straße 60
 Weinstuben „Alter Fritz“, Breite Straße 76

Adresbuch 1937/38

Essigfabriken

Ferdinand Bohr, Hinterstraße 20
 Grünberger Spritfabrik und Weinbrennerei A.-G.,
 Niedertorstraße 2
 Ernst Schmidt Nachfolger, Inhaber Karl Neumann,
 Hatzfeldstraße 35

Fechner's Weinstube
 - - Ring 13 - -
 empfiehlt sich einer gütigen Beachtung.
 Kalte und warme Speisen
 - - zu soliden Preisen. - -
 Reinhold Fechner, Wurstfabrikant.

Weinbrennereien und Likörfabriken

Albert Buchholz Aktien-Gesellschaft,
 Berliner Straße 35/37
 Grünberger Spritfabrik und Weinbrennerei,
 Niedertorstraße 2/3
 Ernst Hoffmann, Lattwiese 9
 August Litzke, Ziegelberg 16
 Otto Mülsch, Berliner Straße 28
 Raetsch A.-G., Bismarckstraße 6
 Scharlachberg Weinbrennerei A.-G.,
 Lansitzer Straße 31
 Ernst Schmidt Nachfolger, Inhaber E. Neumann,
 Hatzfeldstraße 35

Weinhandlungen

Richard Bohr, Breite Straße 76
 Fritz Brieger, Burgstraße 21
 Ernst Th. Franke, Inh. Wilhelm
 Kulas, Niederstraße 88
 Paul Götze, Niederstraße 61
 Paul Hain, Hinterstraße 12

Waldschloß
 Beliebtetes Familien-Lokal
 mit schattigem Garten und
 Spielwiese



Julius Peltner,
Weinhandlung
Breitestr. 75/76,
 neben Hotel „Schwarzer Adler“
 empfiehlt seine
Weinstube und
Garten
 einer gefl. Beachtung.

Alfred Hoffmann Oberthorschänke, Obertorstraße 6

Ernst Hoffmann, Lattwiese 9

August Litzke, Ziegelberg 16

Otto Mohr, Berliner Straße 52/53

Erich Müller, Burgstraße 8/10

Adolfo Pries & Co., G.m.b.H., Berliner Straße 36

Alexander Schirmer, Niederstraße 23

Gerhard Schreck, Schertendorfer Straße 60

Martin Schreitmüller, Hohlweg 4

G.A. Seeler, Inhaber Max und Paul Seeler,

Eckenerstraße 15

W. Verlohr Weinbergsbesitzer, Inhaber Martin Schirmer,
 Neustadtstraße 24

Wandenburg u. Sterthoff, Inhaber Theodor Sterthoff,
 Breite Straße 68/69

Winzerverein e.G.m.b.H., Altkesslerstraße 7

Winzer

Philipp Bender, Patzgall 6

Weinstuben

Richard Bohr, Weinstuben „Alter Fritz“, Breite Straße 76

„Briegers Weinstuben“, Burgstraße 21

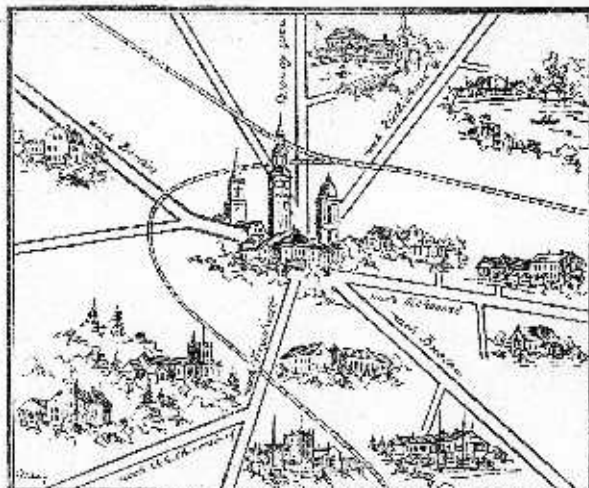
Theodor Brosig „Adams Bier und Weinstuben“,
 Holzmarktstraße 1

Ernst Th. Franke, Inhaber W. Kulas, Weinstuben,
 Niederstraße 88

Paul Götze „Wein- und Bierstuben zum Rüdesheimer“,
 Niederstraße 61

Alfred Hoffmann „Oberthorschänke Wein- und Bierstuben“,
 Oberthorstraße 4

Beliebte Gaststätten Deiner Heimat laden ein!



Kwalifikowany materiał szkółkarski

20 listopada br. w Instytucie Sadownictwa i Kwiaciarnictwa w Skierniewicach (www.insad.pl), odbyło się spotkanie poświęcone tematyce uprawy winorośli w Polsce, a głównie problemom z zakresu produkcji kwalifikowanego materiału szkółkarskiego. Przygotował je Instytut z inicjatywy podkarpackich winiarzy, zrodzonej w czasie „Święta Wina” w Jasle. Obecni byli przedstawiciele większości stowarzyszeń winiarskich i placówek naukowych zajmujących się winoroślą. Zieloną Górę reprezentowali: **Roman Grad** i **Przemysław Karwowski**. Spotkanie prowadziła dr **Elżbieta Rozpara**, kierownik Zakładu Odmianoznawstwa, Zasobów Genowych i Szkółkarstwa.

Po powitaniu, prezentacji Instytutu dokonała dyrektor ISK, prof. dr hab. **Danuta M. Goszczyńska**. Następnie „Rys historyczny uprawy, badań i utrzymania odmian winorośli w Rejestrze” przedstawił prof. dr hab. Alojzy Czynczyk. W 1996 roku, ostatnim przed zaprzestaniem badań, następujące odmiany były wpisane do Rejestru: Aurora, Cascade, Canadice, Chrupka Różowa, Chrupka Żłota, Frankenthal, Irsay Olivier, Iza, Królowa Winnic, Schuyler, Seyval, Skarb Pannonii, Alden. A w badaniach rejestrowych były odmiany: Bianca, Metchata, Plevenski Misket, Reform, Refren, Boglarka, Marica, Ran Hamburski.

Od wiosny 2004, na winnicy założonej w Dąbrowicach, ISK prowadzi doświadczenie: „Biologia wzrostu i owocowania krajowych i zagranicznych odmian winorośli w warunkach centralnej Polski”. O tych badaniach mówił mgr **Tomasz Golis**. Sadzonki własnokorzeniowe umieszczono w glebie bielcowej kl. IVb, na powierzchni 0,5 hektara. Krzewy w rozstawie 2,80x1,15m są prowadzone w formie pojedynczego Guyota, lub sznura skośnego (dla odmian wrażliwszych na mrozy), na drutach stalowych rozpiętych na betonowych słupkach. Badaniom poddano przeszło 50 odmian winorośli: Agat Donskij, Aloszenkin, Arkadia, Alwood, Aurora, Bianca, Biona, Boscoop Glory, Cascade, Concord Amerykański, Einset, Fredonia, Funny, Frumoasa Albae, Gołubok, Gocseji Zamatos, Hibernial, Himrod, Iza Zaliwska, Jutrzenka, Kristaly, Krużownikowyj, Konkord Rosyjski, Leon Milot, Lidia, Lilla, Marechal Foch, Medina, Muskat Odesskij, Nachodka, Nero, New York Muscat, Polar, Prim, Regent, Refrom, Refren R-16, Reliance, Rondo, Seyval Blanc, Serena, Sevar, Sibera, Swenson Red, Traminer, Wiszniewy Rannyj, Wypel, Wynosliwyj, Zenit i Zweigeltrebe. Pokazem slajdów mgr Golis zobrazował dwa lata istnienia winnicy, od stanu w 2005 roku, do jesieni 2006. Krzewy dobrze przetrwały zimę 2005/2006, wydały dorodny owoc, niemniej w sezonie 2006 wystąpiły problemy z chorobami, szkodnikami i ptactwem.

Ostatnim prelegentem była pani dr **Julia Borys** z Centralnego Ośrodka Badania Odmian Roślin Uprawnych (COBORU) (www.coboru.pl), w Słupii Wielkiej, która omówiła:

1. Prawne aspekty (unijne i krajowe) funkcjonowania odmian w Polsce - rejestracja odmian i obrót materiałem siewnym.

2. Prawne podstawy działalności i główne zadania COBORU (wraz ze schematem organizacyjnym).

3. Procedury prowadzenia urzędowych badań i rejestracji odmian w Polsce i krajowe regulacje prawne.

4. Krajowy Rejestr Odmian, warunki konieczne dla przyznania wyłącznego prawa.

Wyłączne prawo hodowcy do odmiany przyznaje się, na wniosek hodowcy albo jego pełnomocnika, jeżeli odmiana:

- jest odrębna, wyrównana i trwała (OWT)

- odpowiada kryterium nowości
- posiada nazwę odpowiadającą obowiązującym wymogom
- spełnia wymogi formalno-prawne, a hodowca uiścił odpowiednie opłaty.

Wyłącznego prawa nie przyznaje się, jeżeli odmiana została zgłoszona do ochrony, albo jest chroniona przez Wspólnotowy Urząd Odmian Roślin (CPVO). Wpis otrzymuje się na czas określony, ochrona trwa:

- 10 lat dla odmian roślin warzywnych i rolniczych
- 20 lat dla odmian krzew i bylin
- 25 lat dla odmian drzew i winorośli

Okres ten można przedłużyć.

Zakres wyłącznego prawa do odmiany obejmuje:

- wytwarzanie i rozmnażanie
- przygotowanie do rozmnażania
- oferowanie do sprzedaży, sprzedaż, lub inne formy zbywania
- eksport i import
- przechowywanie (więcej:

www.coboru.pl/Polska/Ochrona/ksiega_ochrony.htm)

5. Statystyki badań nad odmianami w Polsce.

6. Prawo (unijne i krajowe) dotyczące ochrony odmian

(wyłączne prawo, w Polsce, przyznawane jest dla winorośli na 30 lat)

7. Badania OWT winorośli (w oparciu o wytyczne UPOV TG/50/8):

- OMMI - Węgry, badania OWT odmian do wspólnotowej ochrony;

- SDOO Zybyszów - badania OWT kolekcji odmian winorośli (obserwacja 50 cech morfologicznych).

Po przerwie obiadowej **Roman Myśliwiec** poprowadził dyskusję o aktualnych problemach producentów winorośli i wina w Polsce. Poruszono tematy:

- potrzeby typowania wartościowszych odmian i podkładek do uprawy w warunkach Polski, odpornych na mróz i choroby

- wpisywania do Krajowego Rejestru nowych, ważnych dla rozwoju winnic w kraju, odmian

- otrzymywania zezwoleń na dopuszczenie środków ochrony chemicznej winorośli do obrotu i stosowania.

Zgodnie zauważono potrzebę częstszych spotkań środowisk winiarskich. Niewykluczone, że w przyszłości, ze względu na centralne położenie, będą się one odbywać w Skierniewicach. Swoją informację o spotkaniu i fotoreportaż zamieścił również Instytut: www.insad.pl/aktualnosci-news-157.html.





Władysław Deptuła

Nietypowa zima

W kilku ostatnich latach pod rząd wystąpiły niekorzystne dla normalnego rozwoju i owocowania warunki klimatyczne, co jest jedną z głównych przyczyn obniżenia się produktywności i uszkodzeń winnych roślin. Wpływ na to mają zarówno zimy mroźne, jak i te ciepłe i bezśnieżne. Wśród winiarzy krąży

powiedzenie, że u winorośli cyklicznie występują okresy siedmiu lat niekorzystnych i następujące po nich siedmiolecia sprzyjające. Według mnie, rok 2007 jest szóstym z rzędu niekorzystnym.

Jak w tych warunkach zachowała się winorośl na mojej winnicy doświadczalnej? Otóż zima z przełomu 2005/2006 roku była bardzo długa i mroźna, a mrozy na mojej winnicy, położonej w otwartym terenie, sięgały - 35°C. W tym czasie miałem w badaniach około 180 odmian o różnym stopniu rozwoju i wieku, tak w uprawie gruntowej jak i tunelowej pod folią. W uprawie połowej odmiany w żaden sposób nie były zabezpieczane przed zimą. Wyniki były następujące: w uprawie gruntowej krzewy pozostające praktycznie bez okrywy śnieżnej (śniegu spadło ok. 5 cm i wszędzie widać było czarny grunt) przetrzymały bardzo dobrze i wiosną miały prawie normalny rozwój, a potem plon. Krzewy młode, jeszcze nie owocujące, także przetrzymały dobrze i żaden krzew nie wymarł, a wiosną wszystkie normalnie wstąpiły w okres rozwoju.



Zupełnie inaczej zachowała się winorośl pod osłoną foliowych tuneli. W czterech tunelach rosły czteroletnie, uformowane i gotowe do owocowania krzewy. Pomędzy nimi z braku miejsca rosły młode rośliny posadzone wiosną 2005 r. Krzewy nie zostały okopcowane. Tak się złożyło, że w połowie lutego bardzo silna nocna wichura zerwała mi folię z tych tuneli i rośliny do końca zimy pozostały bez osłony. Natychmiast po zerwaniu folii zebrałem jednak łożę dla przyszłych sadzonek. Do momentu zerwania folii rośliny były w dużym stopniu zahartowane, liczyłem też na to, że w resztkach tuneli warunki okażą się nieco korzystniejsze niż na gołym polu. Po zniszczeniu namiotów nastąpiły jednak bardzo silne mrozy, do -35°C.

Wiosną, pełen obaw codziennie sprawdzałem stan krzewów. Wszystkie rośliny mają u mnie korzenie własne, rozłożone na głębokości 20-30 cm, w piasku. Efekt okazał się zaskakujący. We wszystkich tunelach, z których została zdarta folia, cała nadziemna część krzewów dorosłych i gotowych do owocowania była martwa, nawet ta rozmieszczona 2 metry nad ziemią, na kratach. W końcu maja tylko nieliczne z nich miały jakieś zielone wypustki. Natomiast wszystkie rośliny młode, nowej generacji, okres ten zniosły bardzo dobrze i tylko jeden krzew spośród 80 wypadł - ale ten okazał się zbyt płytko posadzony. Później krzewy te dały jeszcze tego roku pierwszy minimalny plon.

W końcu maja i na początku czerwca wszystkie martwe krzewy ściąłem przy samej ziemi. Wyrosły z nich młode pędy, krzewy się odbudowały, a niektóre dały nawet skromny plon,

choć później niż zwykle. Jesienią znów je uformowałem i dzisiaj krzewy te są gotowe do owocowania. W tym przypadku straciłem plon, ale nie przepadły mi krzewy i rzadkie odmiany, zaś odnowione rośliny pięknie się rozwinęły.

Wniosek: w polskich warunkach, skoro nie odnotowano u nas jeszcze obecności filoksery, krzewy winorośli należy sadić na korzeniach własnych. Trzeba uprawiać odmiany mieszańcowe, może o nieco słabszych walorach smakowych, ale za to odporniejsze na niekorzystne warunki zimowania, nie tylko na mrozy.

Pojęcie odporności na mróz znaczy tyle, że roślina wytrzyma nawet niską temperaturę przez krótki okres, ale zginie gdy silne mrozy będą połączone z okresowymi ociepleniemi. Odporność na warunki zimowania oznacza natomiast, że roślina ma dużą odporność na silne mrozy, a zarazem na okresowe ocieplenia, oblodzenie, przeciągi itp. Dowodów może tutaj dostarczyć winnica Miękinia, w której krzewy szlachetnych odmian europejskich przetrzymały dobrze, ale owocowania na nich nie było, albo ich grona nie dojrzały jeszcze w końcu października, kiedy nastąpiły pierwsze przymrozki. Wniosek z tego taki, że w warunkach polskich należy dobierać odmiany już sprawdzone, które dadzą plon w każdych warunkach.

Jaki może być wpływ obecnej łagodnej zimy na stan winorośli? Tak zbyt surowa jak i nazbyt ciepła zima wpływają niekorzystnie na rozwój roślin. Tego roku wielokrotne ocieplenia w ciągu miesięcy zimowych powodowały rozhartowywanie się roślin i ruszenie soków. Był okres w styczniu, kiedy pąki zaczęły się bielić, a niektóre odmiany nawet zielenić. Wegetacja winorośli rozpoczyna się gdy temperatura gleby w strefie korzeni stopowych osiąga 8-10°C i jest odpowiednia wilgotność, co objawia się wyciekaniem soku z ran i cięć na łożu. Jest to zjawisko normalne, ale bardzo groźne w takiej sytuacji, gdyby miało jeszcze nadejść silne ochłodzenie. W takim przypadku tkanki roślin nasycone wodą mogłyby zamarznąć i ulec rozzerwaniu. Zdarzyło się tak kilka lat temu, gdy po bardzo mokrej jesieni nastąpiły ostre mrozy. W takich warunkach pąki niemal gotowe do rozwoju całkowicie tracą odporność na mróz i już temperatura - 10°C może je zniszczyć, co pozbawi krzewy możliwości owocowania w danym roku.

www.winiarze.zgora.pl



Strona winiarzy z okolic Zielonej Góry. Wiadomości z życia stowarzyszenia i imprez winiarskich. Bogata galeria winnic. Archiwum "Winiarza Zielonogórskiego". Duży wybór linków i zbiór informacji z krajowej prasy i internetu.

Wydanie dofinansowano ze środków Urzędu Miasta Zielona Góra

winiarz
ZIELONOGÓRSKI

Zielonogórskie Stowarzyszenie Winiarskie

Redaktor naczelny: Mirosław Kuleba
Stali współpracownicy: Władysław Deptuła, Przemysław Karwowski
Adres redakcji: ul. Wyspiańskiego 40/9 · 65-036 Zielona Góra
tel. 068 324 17 27 · e-mail: kulebam@op.pl

www.winiarze.zgora.pl

Skład: iNC Dariusz Golczyk · pixel@post.pl