



winiarz

ZIEŁONOGÓRSKI

PISMO PIANTATORÓW WINOROŚLI I PRODUCENTÓW WINA · NR 4 · GRUDZIEŃ 2004

Edukacja ekologiczna

W związku z realizacją programu reaktywowania w Zielonej Górze tradycji winiarskich Miejskie Centrum Edukacji Ekologicznej przy ZGKiM rozpoczęło prowadzenie lekcji dla uczniów zielonogórskich gimnazjów na temat „Zielona Góra - miasto winorośli”. Celem tych zajęć jest propagowanie wiedzy o naszym regionie i jego tradycjach. Program wykładów obejmuje historię uprawy winorośli, tradycje winiarskie Zielonej Góry, biologię winorośli oraz znaczenie winorośli w gospodarce człowieka.

(ab)

Piękne jabłuszko

Na zaproszenie magistratu Guben delegacja zielonogórskich winiarzy wzięła udział w tamtejszym Świątce Jabłek. W składzie reprezentacji, obok wytwórców wina, znalazł się zielonogórski Bachus i Miss Winobrania 2004. Trzeba odnotować, że gospodarzy również reprezentowała najpiękniejsza dziewczyna Guben, która tam nosi tytuł Apfelkoenigin (Królowej Jabłek), zaś imię - Christiana.

Jak przystało na święto jabłek, do picia podano Apfelwein, czyli wino jabłkowe. Wyprodukowała je z gubińskich jabłek, zebranych głównie po polskiej stronie Nysy Łużyckiej, firma „Warraschke” ze Spreewaldu. Słodki napitek o mocy 8,5 % alkoholu i podwyższonej ciepłocie, reklamowany jako „garantiert Gubener Apfelwein”, nie wytrzymał, niestety, konkurencji z miejscowym pilsnerem. Zielonogórzanie poszli tutaj za przykładem gospodarzy. Natomiast Apfelkoenigin 2004 była rzeczywiście bezkonkurencyjna.

Kronika „Winnego Wzgórza”

Na stronie internetowej Zakładu Gospodarki Komunalnej i Mieszkaniowej (www.zgkim.zgora.pl) w dziale „Uprawa winorośli” możemy znaleźć następujące materiały:

1. Kronikę „Winnego Wzgórza”;
2. Podstawowe informacje z zakresu uprawy winorośli;
3. Tekst Ustawy z dnia 22 stycznia 2004 r. o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina.

Kronika „Winnego Wzgórza”, prowadzona przez Agnieszkę Barczyk, ilustruje bieżącą działalność na winnicy przy zielonogórskiej „Palmiarni” - od września 2003 r., kiedy na podstawie decyzji Prezydenta Miasta pani Bożeny Ronowicz opiekę nad Winnym Wzgórzem przejął ZGKiM, do chwili obecnej.



Rozlewanie szampana w wytwórni Gremplera. Lata 20-30 XX wieku.

Konferencja winiarzy

3 grudnia w Instytucie Zarządzania i Inżynierii Rolnej w Kalsku odbyła się konferencja „Winorośl na Ziemi Lubuskiej”. Organizatorem była Wyższa Szkoła Zawodowa w Sulechowie i Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Kalsku.

Uczestników konferencji powitał rektor uczelni, prof. **Marian Milek**. „Cóż można powiedzieć o winie? W winie - prawda. In vino veritas. Nie tylko w nim jest prawda, ale i o winie trzeba mówić tylko prawdę. A prawdę trzeba mówić tylko w jeden sposób - konkretnie. Mówimy tutaj o samych konkretach. To nie są plany, zamierzenia - to jest konkret”.

Słowa profesora odniosły się do butelek zielonogórskiego wina, wystawionych jako „pomoc naukowa”.

Magnificencja prof. Milek przypomniał swoje spotkanie z kanclerzem wyższej uczelni w Wuerzburgu, panem Herzogiem, którego zdaniem winorośl przywędrowała do Zielonej Góry z Dolnej Frankonii. Do obecnych na sali winiarzy skierował zaś takie słowa:

- Chcemy skorzystać z waszej wiedzy, bo sami w maju zamierzamy posadzić własną winnicę.

Kolejny wykład, o tradycjach winiarskich Środkowego Nadodrza, wygłosił prof. dr **Andrzej Toczewski**, dyrektor Muzeum Ziemi Lubuskiej w Zielonej Górze. Ukazał w nim panoramę historyczną miasta, w którym panował wyjątkowy klimat, przesycony winem - w sferze kultury, poezji, anegdoty, i w codziennym życiu. „Podróżnik odwiedzający Zieloną Górę wjeżdżał do miasta przez plantacje porośnięte winoroślą i kąkolem (który służył do gremplowania wełny). Sukiennictwo stało się drugim ważnym zajęciem mieszczan, bowiem zawód winiarza był zawsze bardzo niepewny. Czasem przez trzy lata nie było żadnych plonów - bo najpierw krzewy wymarły, potem nowo posadzone krzewy nie owocowały, a w kolejnym roku nadciągnęła szarańcza albo zaraza. Winiarstwo nie było tutaj zawodem dochodowym, ale było zajęciem popularnym, którym wszyscy bawili się z upodobaniem”.



„Jesienią, kiedy w Waszych winnicach zbieracie winogrona, by je zanieść do wytłoczni, pomyślcie sobie w głębi duszy: ja również jestem winnicą i zebrany będzie mój owoc, i - tak jak nowe wino - przechowywany będę w wiecznej kadzi.”

„I w zimie, ślęgając po wino, niech w każdym kieliszku brzmi pieśń i niech w niej będzie wspomnienie dni i winnic, i winotłoczni”

Gibran Khalil Gibran



Z okazji Świąt Bożego Narodzenia i nadchodzącego Nowego 2005 Roku Wszystkim zafascynowanym uprawą winorośli życzę udanej pielęgnacji krzewów oraz zbiorów dojrzałych, dorodnych gron. Życzę radosnych, życzliwych chwil, bogatych w marzenia, w rodzinnym gronie, kojonych wzruszającym widokiem równiutkich rzędów przepowiadającej dobrobyt winorośli, otulonych ciepłą, śniegową pierzynką.

Winogronowa Prezydent

Roman Grad*

Młode Zielonogórskie 2004

Niedzielny wieczór 28 listopada stał się Świętem Młodego Wina Zielonogórskiego. Centralne obchody miały miejsce w niegdysiejszym domu winiarskim Gremlera, wybudowanym pośrodku winnicy, gdzie dzisiaj funkcjonuje zielonogórska „Palmiarnia”. O godzinie osiemnastej, w asyście lokalnej telewizji, salę wypełnili winiarze, członkowie ich rodzin i zaproszeni goście. Uroczystość rozpoczęto od degustacji francuskiego Beaujolais Nouveau, którym częstował Feliks Kremer. Jednocześnie pan Feliks uraczył gości gawędą, jak obchodzone jest święto młodego wina w różnych krajach Europy.

Bohaterem tego wieczoru było jednak wino zielonogórskie. Prezentację zainicjował Marek Krojcić degustacją win z winnicy w Górzykowie, gdzie w tym roku nasadzono ponad 5 tysięcy krzewów. Smaczne wina zaproponował Marek Senator, który przygotował „Lubuskie Beaujolais 2004” ze szczepu Oporto (Portugalski Niebieski), czerwone wytrawne z odmiany Riesling de Cassis oraz bardzo interesujący kupaż Seyv-Villarda z Muskatem Dońskim. Owoce do produkcji pozyskał ze swoich winnic położonych w Zielonej Górze przy ul. Akademickiej oraz w Kurowie Wielkim koło Gaworzyc. Łącznie pan Marek (choć na razie obsadził winoroślą około pół hektara) zarejestrował 33 ha winnic.

Degustowano również wina niżej podpisanego - białe z odmiany Aurora oraz czerwone z wyraźnym posmakiem czarnej porzeczki, wytłoczone ze szczepu Concord. Ponieważ jestem winiarzem początkującym, a moja nieduża winniczka w Starym Kisielinie, licząca ok. 300 krzewów, została dopiero niedawno posadzona, trunki sporządziłem z winogron zebranych na plantacji Mirosława Kuleby w Świdnicy (za jego pozwoleniem!). Sam właściciel świdnickich plantacji z powodu uszczerbku na zdrowiu nie był niestety obecny na niedzielnej uroczystości (krążą niepotwierdzone informacje, że święto obchodził dzień wcześniej).

Dalszy ciąg na str. 11

* mgr **Roman Grad** jest pracownikiem Urzędu Miejskiego w Zielonej Górze odpowiedzialnym za sprawy kultury oraz winiarstwa, pełni również funkcję sekretarza Ogólnopolskiego Stowarzyszenia Plantatorów Winorośli i Producentów Wina. Uprawia winnicę w Starym Kisielinie.

Zaraz po inwazji filoksery na francuskie winnice, instytuty naukowe wszystkich krajów winiarskich zaczęły poszukiwać środków zapobieżenia nieznanemu dotąd niebezpieczeństwu. Również Niemcy gorączkowo

poszukiwali sposobów, aby odwrócić zagrożenie od plantacji nad Renem i Mozela.

Testowano setki, a z czasem tysiące nowych odmian, krzyżowanych z gatunkami winorośli sprowadzonymi z Ameryki Północnej bądź szczepionych na amerykańskich podkładkach. *Karl Goethe*, dyrektor Królewskiego Instytutu Naukowego Sadownictwa i Winiarstwa (Koenigliche Lehranstalt fuer Obst- und Weinbau) w *Geisenheim* nad Renem, w publikacji „O szczepieniu winorośli” z 1884 roku nie krył wątpliwości, jeśli chodzi o rezultaty hybrydyzacji odmian europejskich z amerykańskimi. Ponieważ uzyskane krzyżówki cechował na ogół „lisi posmak”, co wykluczało ich przydatność dla celów winiarskich, uzyskanie wartościowych odmian wymagało jego zdaniem jeszcze wielu lat wytrwałej selekcji. Natomiast bardzo obiecujące okazało się szczepienie odmian szlachetnych na amerykańskich podkładkach.

Dzięki swemu peryferyjnemu położeniu i oddaleniu od głównych ośrodków winiarskich Zachodu, zaatakowanych przez filokserę, Zielona Góra nie musiała borykać się z tym problemem. Niemniej nowinki w postaci krzyżówkowych odmian winorośli, także szczepionych na wprowadzanych dopiero do obrotu podkładkach, coraz częściej docierały do naszego miasta. Lustrujący w 1947 roku zielonogórskie winnice dr Stanisław Bzura znalazł na nich młode, nie owocujące jeszcze krzyżówki - „odmian mniej wartościowych starszej edycji”. Były wśród nich, według jego relacji, szczepy dawnych hybrydatorów E. Kuhlmana, Seibela i Bartille-Seyva. Jeszcze dzisiaj można spotkać w różnych punktach miasta stare krzewy winorośli, których nie sposób zakwalifikować do jakiejś odmiany znanej z dzisiejszych ampelografii. Najprawdopodobniej są to pozostałości owych krzyżówek, wprowadzanych do szerszej uprawy w latach 20. i 30. XX wieku. Niezbyt wartościowe owoce, jakie wydają, w pełni uzasadniają fakt, że zostały całkowicie zapomniane.

W roku 1922 Związek Winiarzy, liczący wówczas 245 członków, założył nową szkółkę winorośli na gruncie przy Bismarckstrasse, udostępnionym przez wytwórnię winiaków Heinrich Raetsch A.G. Dawniej właścicielem działki był Bromme. W szkółce posadzono 5.000 sadzonek odmian Sylvaner, Gelbschoenedel i Blauer Spaetburgunder. Od dostawcy, radcy rolnego Pfeiffera z instytutu szkółkarskiego w zamku *Hofloesnitz* pod Dreznem, sprowadzono 200 szt. ukorzenionych sadzonek odmian amerykańskich, które miały służyć jako rośliny doświadczalne, a w przyszłości dawać łożę na podkładki. W 1924 r. rośliny z tej szkółki, zwanej szkółką Bromme'a, pięknie się rozwinęły i były gotowe do sprzedaży. Wkrótce 2.000 sztuk zostało sprzedanych. Przygotowano kolejnych 8.000 sadzonek wymienionych wyżej odmian, a także 2.000 szt. Froelich-Sylvanera i 50 szt. nowej odmiany, która zaczęła się cieszyć coraz większym zainteresowaniem, Mueller-Thurgau.

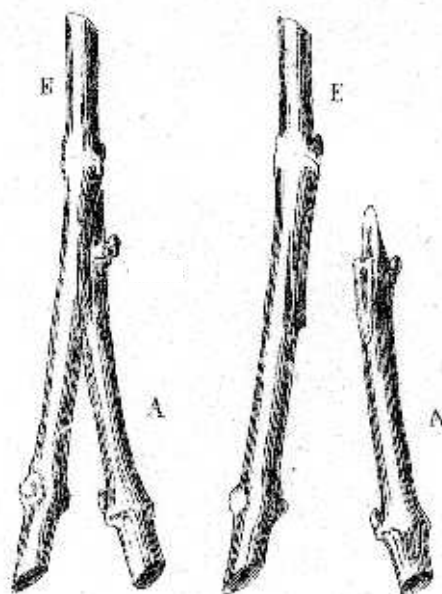
W roku 1925 Związek Winiarzy zrealizował wreszcie plany założenia matecznika łoż na sadzonki, do czego dążono od wielu lat. W tym celu organizacja kupiła 0,25 ha pięknie położonej winnicy zwanej „Goldenen Daechels” na wzgórzu Gruenbergshoehe. Na połowie tej powierzchni posadzono na wiosnę 100 dwuletnich sadzonek Froelich-Sylvanera, 50 Rieslinga na własnych korzeniach i 250 Rieslinga zaszczerpionego na amerykańskich podkładkach, sprowadzonego z winnicy doświadczalnej w *Bernkastel-Cues*. Oprócz tego założono nową szkółkę z 5.000 najlepszych, wyselekcjonowanych zrazów Sylvanera.

Na wiosnę 1927 r. Związek Winiarzy rozpoczął prace w rewirze Patzgall i na górze Bluecherberg. Komisja Winiarska Izby Rolniczej nabyła od miasta na założenie nowej szkółki duży teren przy folwarku Grundmanna.

Tegoż roku Związek Winiarzy założył wspólnie z Towarzystwem Kultury Miejskiej (Stadtland - Kulturgesellschaft) nową szkółkę, która powstała na terenie folwarku miejskiego (Stadtvorwerk). Sadzonki do sprzedaży spodziewano się uzyskać w roku 1929.

W 1929 r. z 267 krzewów odmiany Mueller-Thurgau, które w wieku czterech lat owocowały pierwszy raz, uzyskano 220,5 kg w pełni dojrzałych, dużych winogron, których moszcz miał gęstość 72°Oechsla przy 8,25% kwasowości.

Jak wynika ze „Sprawozdania z działalności Komisji Winiarstwa Izby Rolniczej Dolnego Śląska w roku sprawozdawczym 1926/27”, na swoich posiedzeniach komisja stale poszukiwała dróg ulepszenia miejscowego winiarstwa. Stwierdzono, że jest to w pełni możliwe i gospodarczo uzasadnione na obszarach o korzystnych warunkach klimatycznych, głównie południowych stokach wzniesień, pod warunkiem jednak stosowania do nasadzeń odmian winorośli wysokiej jakości. Aby to osiągnąć, spośród członków komisji winiarstwa wyłoniono Komisję Uprawy Winorośli (*Rebenzuechtungsausschuss*), która rozpoczęła mozolną pracę nad doborem odmian (*Rebenauslese*). Zdawano sobie sprawę, że komisję oczekiwała długa i mozolna droga, którą jednak należało pokonać aby osiągnąć dwa ważne dla zielonogórskiego winiarstwa cele: niezależność produkcji sadzonek od Zachodu i wysoką dochodowość.



Sadzonka szczepiona metodą Greffe Baboriera

Nowa komisja selekcjonerów przystąpiła do całorocznej, skrupulatnej pracy podstawowej, polegającej na wyszukiwaniu w winnicach rzadko nawiedzanych przez peronosporę najbardziej odpornych krzewów i oznaczeniu ich markami z ocynkowanej blachy. Z każdego takiego krzewu, który w ciągu trzyletniej obserwacji potwierdził swoją odporność, został pozyskany materiał na sadzonki służące do założenia szkółki winorośli (*Rebschule*). Ze szkółki wyselekcjonowane okazy trafiały do ogrodu wzorcowego (*Mustergarten*), gdzie służyły do wyprowadzenia towarowej hodowli danego klonu (*Klonenzuechtung*).

Jesienią 1926 r. przeprowadzono pierwszą lustrację nasadzeń odmiany Sylvaner, w trakcie której pozytywną selekcję przeszło około 5.000 krzewów. Wkrótce w nowo założonym ogrodzie wzorcowym oprócz lokalnych klonów Sylvanera znalazł się również wyselekcjonowany zielonogórski Riesling oraz Traminer.

W toku dalszej selekcji najwartościowsze krzewy oznaczano blaszanymi markami (Rebenselektionsmarken) zamówionymi w Rheinpfälzische Blechenballagenfabrik G.Schoenung & Co. w Neustadt an der Haardt.

Według rocznego sprawozdania Komisji Obwodowej do spraw Hodowli Winorośli Izby Rolniczej Dolnego Śląska (Gebietausschuss fuer Rebenezuechtung der Landwirtschaftskammer Niederschlesien) za okres 1927/1928, przeprowadzone po raz pierwszy w roku 1926 prace selekcyjne zostały na razie ograniczone tylko do obszaru miasta, ponieważ objęcie nimi wszystkich rozproszonych i niewielkich winnic chłopskich w całym okolicznym terenie okazało się niemożliwe. Selekcją objęto najwłaściwsze dla rejonu Zielonej Góry odmiany Gruener Sylvaner, Roter Traminer oraz Rheinriesling. Ponieważ różowego Traminera cechuje łatwość ulegania degeneracji, selekcję w przypadku tej odmiany uznano za szczególnie pożądaną.

W czterech dużych kompleksach winiarskich: ogrodzie doświadczalnym Związku Rzemiosł i Ogrodnictwa, winnicy wytwórni szampana Grempler & Co. na Wzgórzu Ceglanym, w posiadłości kupca winiarskiego Muelscha na wzgórzu Pfaffenberg oraz plantacji fabrykanta szampana Briegera przeprowadzono selekcję ukierunkowaną na pozyskanie mocnej łązy. Otrzymany materiał znalazł zastosowanie do produkcji sadzonek na własnych korzeniach, a także do uszlachetnienia poprzez szczepienie na amerykańskich podkładkach. Okazało się to pożyteczne w świetle wyników badań naukowych przeprowadzonych specjalnie dla piaszczystych gleb zielonogórskich przez Państwowy Instytut Biologii w Naumburgu nad Sałą (*Biologischen Reichsanstalt in Naumburg an der Saale*). Otóż, wbrew rozpowszechnionemu dotąd mniemaniu, wyniki tych badań nie pozwoliły wykluczyć w przyszłości inwazji filoksery, ponieważ tylko nieliczne z przebadanych gleb można było uznać jako posiadające immunitet na mszycę korzeniową. Stwierdzono, że odmiany winorośli europejskiej uszlachetnione plennymi amerykańskimi podkładkami cechują się dobrym ukorzeniem i silniejszym wzrostem. Ponadto zastosowanie nowego materiału nasadzeniowego miało się przyczynić do wykorzenia starego i uciążliwego sposobu odnawiania krzewów poprzez tzw. „zagłębianie” (*Vergruben*).

Pierwsze doświadczenia przeprowadzono na odmianie Riesling zaszczerpionej na podkładce Riparia I Geisenheim oraz Gruenen Sylvaner na podkładce Taylora. W obu przypadkach zaobserwowano silny wzrost roślin. Okazało się, że adaptacja podkładek do miejscowych ubogich w wapń, lekkich gleb, przebiegała bez trudności.

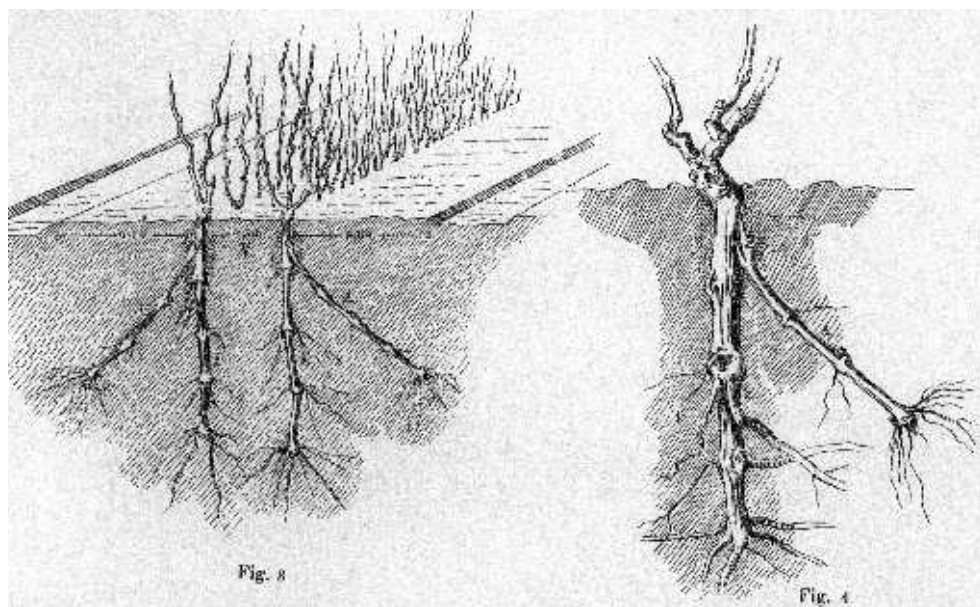
Oczekiwano, że kiedy tylko wyselekcjonowane z dużym trudem sadzonki Froehlich-Sylvanera na własnych korzeniach zaczną plonować, z otrzymanej wartościowej łązy będzie można prowadzić dalszą selekcję tej osiadłej w Zielonej Górze od wieków odmiany - poprzez zaszczerpienie jej na rozmaitych amerykańskich podkładkach. Przygotowano dla tego celu cały asortyment sadzonek odmian amerykańskich na podkładki z gospodarstwa szkółkarskiego w *Hofloessnitz*.

Natomiast negatywna selekcja, polegająca na usuwaniu krzewów niskiej wartości oraz ujednoczeniu odmian napotykała na trudności wynikające z uporu właścicieli winnic. Prowadziło to do wniosku, że postęp może spowodować tylko zakładanie nowych plantacji z płodnych odmian szczepionych na amerykańskich podkładkach, przy wykorzystaniu najnowszych metod agrotechnicznych.

W roku 1928 prace selekcyjne zostały czasowo wstrzymane z powodu wiosennego przymrozku, który uszkodził w „dolnych winnicach” do 100 procent krzewów. Jednakże wiosną tego roku z selekcjonowanych od dwóch lat krzewów Sylvanera, Traminera i Rieslinga pozyskano pierwszy materiał do dalszych nasadzeń. W szkółce założonej przez Komisję Winiarstwa uzyskano z ubiegłorocznych łóz 15 tysięcy ukorzenionych sadzonek Sylvanera i Rieslinga wysokiej jakości,

które posłużyły do założenia nowoczesnej plantacji należącej do miasta. Posadzono również taką samą ilość szczepionych sadzonek obu tych odmian oraz Traminera. Nowo założona plantacja porównawcza (*Vergleichsanlage*) miała służyć do potwierdzenia wyższości sadzonek szczepionych nad sadzonkami rosnącymi na własnych korzeniach. Niemieckie Towarzystwo Rolnicze wraz z zakładami produkującymi nawozy sztuczne prowadziło tam jednocześnie własne doświadczenia nad nawożeniem winnic.

Dalszy ciąg na str. 8



Metoda Baboriera zapewnia silny wzrost krzewu

Zdzisława Kraśko*

PRASY WINIARSKIE

Najprostszy sposób wyciskania moszczu z winnych gron - to zastosowanie płóciennego worka, który ugniata się tak długo, aż zostaną w nim suche wytloki. Dokładniej i szybciej robią to urządzenia zwane prasami winiarskimi. Przy dużych ilościach winogron do przerobu użycie prasy jest wręcz niezbędne.

Prasy można podzielić na kilka zasadniczych typów:

- lewarowe lub dźwigniowe;
- śrubowe (jedno- lub dwuśrubowe);
- kołowrotkowe lub wrzecionowe;
- hydrauliczne.

Wszystkie typy pras posiadają urządzenie do wyciskania i skrzynię lub kosz jako pojemnik na masę gronową. Formy, kształty i wielkości pras, a także materiał z jakiego były konstruowane, zależał od pomysłowości samego wytwórcy.

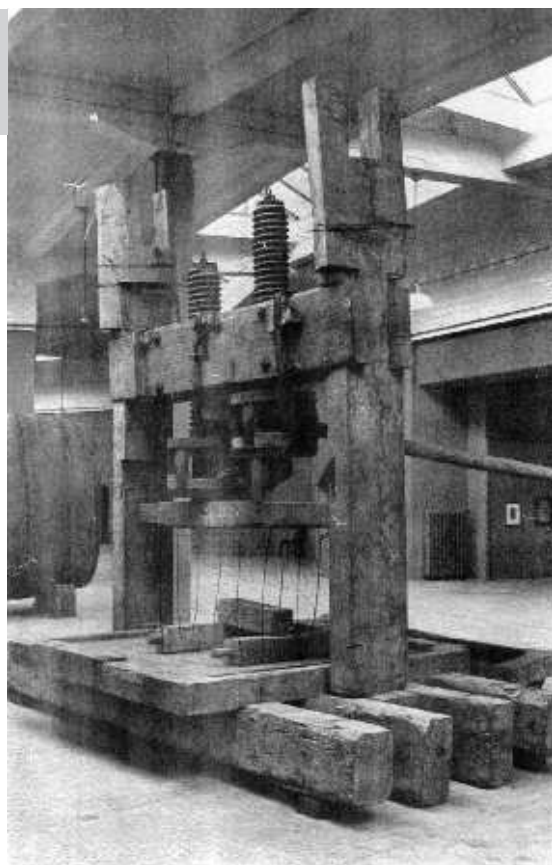
W rejonie zielonogórskim nie napotkano dotąd na typ **prasy dźwigniowej** - sporych rozmiarów urządzenia o prostej konstrukcji jednoramiennej, ale wymagającego dużego nakładu sił przy niewielkiej wydajności.

Najbardziej rozpowszechnione i używane tak w dużych wytwórniach, jak i podczas domowej produkcji, były **prasy śrubowe**. Te proste w obsłudze urządzenia składają się z podstawy drewnianej, żeliwnej bądź emaliowanej, z rowkiem do spływania wyciskanego soku, z umieszczonego luźno na podstawie kosza bez dna i pokrywy, sporządzonego z dębowych klepek połączonych żelaznymi obręczami, wreszcie z urządzenia prasującego - pionowej śruby z nakrętką, zwaną mutrą.

Oto jak przebiegało prasowanie miazgi w prasie śrubowej: kosz, na dnie którego leżały dwa dębowe rowkowane krążki, napełniano miazgą, którą przykrywano również dwoma krążkami i krzyżującymi się klockami. Mutrę śruby dokręcano równo i - co ważne - bardzo powoli, aż do całkowitego oporu. Sok spływał do umieszczonego pod rowkiem w podstawie naczynia.

Dzisiaj, kiedy ten właśnie typ pras wraca na nasz regionalny rynek winiarski, amatorów własnego wina zainteresują zapewne eksponaty zgromadzone w Dziale Winiarskim Muzeum Ziemi Lubuskiej w Zielonej Górze.

* mgr inż. **Zdzisława Kraśko** pełni funkcję kustosa Działu Winiarskiego w Muzeum Ziemi Lubuskiej, jest autorką publikacji z zakresu muzealnictwa i historii winiarstwa.



Stara śląska drewniana prasa dwuśrubowa o wymiarach 4 x 4 x 6 m z kolekcji firmy Otto Muelscha w Zielonej Górze



Prasa jednośrubowa na masywnej ramie drewnianej



Prasa wrzecionowa na emaliowanej podstawie. Zbiory Muzeum Ziemi Lubuskiej w Zielonej Górze



Niewielka prasa ręczna, mieszcząca w koszu wiadro owoców. Zbiory Muzeum Ziemi Lubuskiej w Zielonej Górze

Olbrzymia prasa dźwigniowa
o ramieniu długości ok. 8 m, XVIII w.;
Muzeum Winiarstwa i Winogrodnictwa
w Mikulovie na Morawach.

PRASY

Jednośrubowa masywna
prasa drewniana, 1883 r.;
Muzeum Winiarstwa
i Winogrodnictwa
w Mikulovie na Morawach.

Prasa wrzecionowa
o poj. ok. 600 kg
z dawnej wytwórni
Grempler & Co. w Zielonej Górze
(własność prywatna).

Współczesna
prasa
hydrauliczna
o pojemności
600 kg
produkcji czeskiej.

Współczesna prasa wrzecionowa
o pojemności 600 kg produkcji czeskiej.

Wrzeciono i śruba prasy
wyprodukowanej przez firmę
Mayfarth & Co. Frankfurt a.M.-Berlin-Wien,
pochodzącej z wytwórni Gremplera
w Zielonej Górze.

WINIARSKIE

Prasa śrubowa
na metalowej ramie,
pocz. XX w.

Prasa
śrubowa
z koszem
okrągłym,
XIX w.

Prasa z drewnianą śrubą i koszem skrzynkowym, XIX w.

Prasa
śrubowa
wykonana
w całości z żeliwa,
XIX w.

Secesyjna
prasa
śrubowa
na ozdobnej ramie
odlanej z żeliwa,
pocz. XX w.
(wszystkie eksponaty
z Działu Winiarskiego
Muzeum Ziemi Lubuskiej
w Zielonej Górze)

Prasa
śrubowa
wykonana
z kształtowników,
częściowo kutych
i spawanych,
pocz. XX w.



Konferencja winiarzy

Dalszy ciąg ze str. 1

„Uwarunkowania klimatyczno-glebowe dla rozwoju winorośli w województwie lubuskim” omówił prof. dr hab. **Eugeniusz Pacholak**. Jego zdaniem „w całej Polsce nie ma drugiego regionu o tak dobrych parametrach dla winorośli, ale i dla wszystkich innych roślin sadowniczych”. Co istotne, w ostatnim dziesięcioleciu nastąpiło wyraźne ocieplenie klimatu, zatem zainteresowanie odrodzeniem miejscowego winiarstwa ma swoje przyczyny obiektywne - jako że, zdaniem profesora, „tylko klimat jest regulatorem uprawy”. Lubuskie należy do zachodniego rejonu klimatycznego, umiarkowanie ciepłego, o wpływach oceanicznych. Wpływy Oceanu Atlantyckiego widoczne są zwłaszcza w dolinie Odry i na obszarze przyległym do jej lewego skraju, obejmującym Zieloną Górę.

Wg badań Michalskiej w okresie 1961-1995 Zielona Góra leżała w obszarze o średniej rocznej temperaturze powietrza 8,5° C, ciągnącym się wąskim pasem po obu stronach doliny Odry. W roku 2002 miasto znalazło się wewnątrz izotermy rocznej 10,0° C, w 2001 było to 9,0° C.

Ochronę winorośli przed chorobami i szkodnikami omówił prof. dr hab. **Tadeusz Baranowski**. Zainteresowanie winiarzy, którzy na co dzień zmagają się z mączniakami czy szarą pleśnią, wzbudziły nieznanne dotąd szerzej czynniki chorobowe - wirozy i bakteriozy. Prof. Baranowski zwrócił uwagę na zwiększające się niebezpieczeństwo zawleczenia do regionu z materiałem szkółkarskim filoksery.

Dla ochrony powstających winnic sprowadzony z krajów winiarskich materiał nasadzeniowy bezwzględnie powinien posiadać stosowne dokumenty poświadczające jego zdrowotność, w tym tzw. paszport rośliny obowiązujący w krajach UE. Oprócz tego należy stosować kwarantannę.

W konferencji wzięło udział ok. 50 uczestników - pracowników naukowego Zakładu Technologii Żywności i Zakładu Ogrodnictwa Wyższej Szkoły Zawodowej w Sulchowie, plantatorów winorośli i rolników, którzy interesują się uprawą winogron.

(mk)

Program:

- 10.00-10.10 - Otwarcie konferencji - **prof. dr Andrzej Bartkiewicz**
- 10.10-10.40 - Tradycje winiarskie Środkowego Nadodrza - **prof. dr Andrzej Tuzewski**, Muzeum Ziemi Lubuskiej w Zielonej Górze
- 10.40-11.40 - Uwarunkowania klimatyczno-glebowe dla rozwoju winorośli w województwie lubuskim - **prof. dr hab. Eugeniusz Pacholak**, Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa w Sulchowie
- 11.40-11.50 - przerwa
- 11.50-12.30 - Sposoby uprawy winorośli, charakterystyka ważniejszych odmian - **Jan Gembara**, Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa w Sulchowie
- 12.30-13.00 - Własna winnica - możliwości uciążliwe, polskie i zagraniczne odmiany do upraw gruntowych - **Wojciech Kowalewski**, „Winnica Kinga”, Stara Wieś
- 13.00-14.00 - Ochrona winorośli przed chorobami i szkodnikami - **prof. dr hab. Tadeusz Baranowski**, Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa w Sulchowie
- 14.00-14.10 - przerwa
- 14.10-14.40 - Produkty regionalny - „wino zielonogórskie”, szansą regionu. Interpretacja ustawy o wyrobie i rozwoju wina, w tym wina, ulrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina - **Kinga i Robert Kozłarscy**, „Winnica Kinga”, Stara Wieś
- 14.40-15.00 - Uprawa w regionie Zielonej Góry odmian winorośli przeznaczonych do wyrobu wina - **Danuta Krójciq**, Gospodarstwo Rolne „Wanna Góra”, Górzkiemu
- 15.00-15.20 - Działalność „Ogólnopolskiego Stowarzyszenia Plantatorów Winorośli i Producentów Wina z siedzibą w Zielonej Górze” - **Roman Grad**, Urząd Miasta w Zielonej Górze
- 15.20-15.35 - Perspektywy zakładania przysacowych winnic na polkach doświadczalnych w Instytucie Zarządzania Inżynierii Rolnej w Kaliszu - **prof. dr Andrzej Bartkiewicz**

Winnice doświadczalne

Dalszy ciąg ze str. 4

Na wiosnę 1928 r. wysadzono przygotowane i pocięte zrazy do szkółki.

Po raz pierwszy owocowała na plantacji doświadczalnej Związku Rzemiosł i Ogrodnictwa niewielka kwatery 3-4 letnich krzewów odmiany Mueller-Thurgau, prowadzonych w szpalerach. Niemal każda roślina dała prawie 0,5 kg winogron. Gęstość moszczu wyniosła w 1928 r. 68 Oechsla przy 8,25 % kwasowości. Pozostawało jeszcze poczekać z wnioskami, czy odmiana nadaje się do nasadzeń na dużych powierzchniach.

Niedostatki bukietu, właściwe miejscowym winom z winogron Sylvanera, starano się w tamtych latach naprawiać przez dodatek niewielkiej ilości moszczu z winogron odmiany Riesling ewentualnie Traminer. Uważano, że taki zabieg znacząco poprawia jakość wina. Za najodpowiedniejszą proporcję zielonogórcy winiarze uznawali 2/3 Sylvanera i 1/3 Rieslinga z Gewurztraminerem, zmieszanych w równych częściach. Natomiast winiarze krośnieńscy preferowali wino składające się w 1/3 z Sylvanera - który wnosił do moszczu odpowiednią ilość cukru, 1/3 Rieslinga - dającego pożądaną kwasowość i świeżość oraz 1/3 Gewurztraminera, przydającego winu korzenny aromat.

Zielonogórcy winiarze zawsze mieli problem z nadmierną kwasowością moszczów i win. Przy wysokiej zawartości kwasów organicznych w uprawianych tutaj winogronach trudno było zachować uznane powszechnie standardy: dla różnych typów win kwasowość całkowita, czyli suma zawartych w moszczu i winie kwasów i ich kwaśnych soli, które miareczkuje się roztworem zasady do pH 7, powinna wahać się od 3 do 8,5 g/dm³ (w przeliczeniu na kwas winowy).

Fragment książki „Ampelografia Zielonej Góry” autorstwa M. Kuleby, która ukaże się w lutym 2005 r.

Tegoż roku Związek Rzemiosł i Ogrodnictwa rozpoczął doświadczenia z miejscowym klonem Traminera - pierwszym klonem w zielonogórskim regionie winiarskim wyprodukowanym z roślin matecznych (*Stupfenreben*).

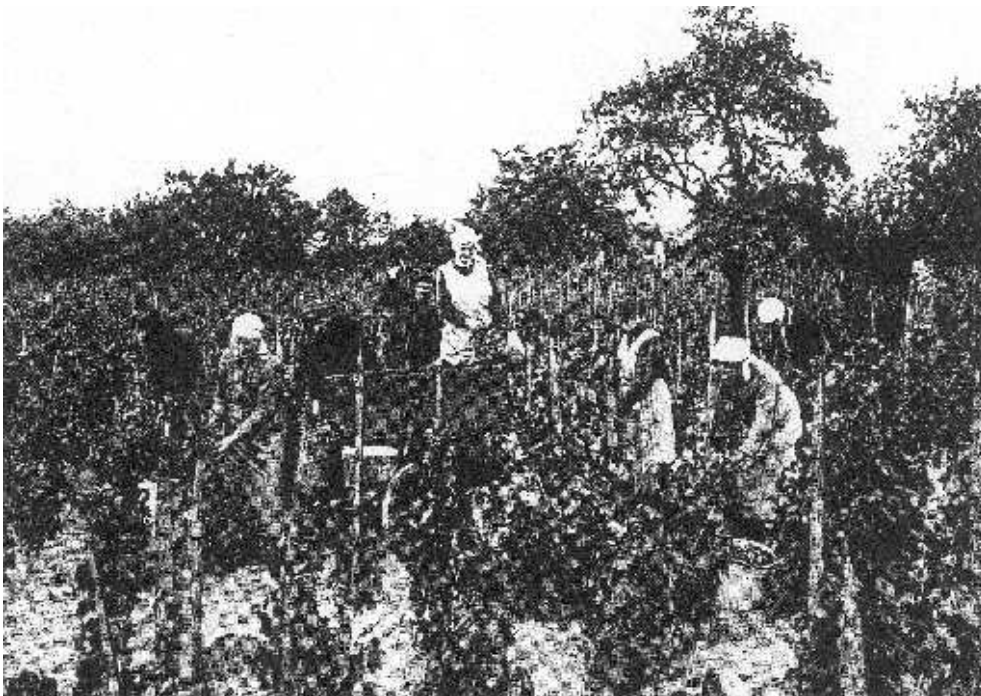


N R 4 • D E Z E M B E R 2 0 0 4

GRÜNBERGER winzer

Paul Schulz

Unsere Weinberge und die Vernichtung durch die Peronospora



Weinlese im Briegerschen Weingarten

Weinstock trotz Gegenmassnahmen und mehrmaligen Spritzens nicht standhalten. Wir haben sehr gute Weinjahre gehabt, die hauptsachlich voll der Zahl der sonnenreichen Tage im Jahr, vor allem im Spaetsommer, abhingen. Als Kind hat man ja nicht alles so beobachtet, doch im November 1911 wurde ich 16 Jahre; da kann ich mich an den besonders guten Jahrgang erinnern, und ich weiss, dass wir dann bis zum ersten Weltkrieg hauptsachlich den herrlich mundenden 11er getrunken haben. Der 1915er soll auch noch ganz gut gewesen sein. Da war ich aber schon im Krieg. 1917 soll noch die beste Ernte der letzten Jahre ergeben haben. Davon schwaermten meine Eltern noch, als ich im November 1918 aus dem Felde zurueck kam. Von da an ging es nur noch bergab mit unseren Weinbergen. Es war ein Jammer, statt gruen sahen die Weinstoecke rotbraun aus, die Trauben konnten nicht einmal richtig reifen. An dieser Stelle moechte ich noch bemerken, dass der Gruenberger Wein mitunter als sauer verschrieen wurde. Dieses entspricht nicht den Tatsachen; denn wenn in anderen Weinbaugebieten keine Sonnenjahre waren, hatte der Wein auch mehr Saeuregrade und das ist noch heute so. Meine persoenliche Einstellung zu den Ertraegen unserer Weingarten ist, dass ich in meiner Jugendzeit niemals jemanden bemerkt habe, der seinen Weinberg gekalkt haette und ueber kuenstliche Duengergaben waren die kleinen Landwirte vor dem ersten Weltkrieg auch noch nicht aufgeklaert. Die Boeden waren durchweg versauert. Der Wein war hin. Es wurden spaeter Versuche gemacht, den Weinbau wieder zu beleben. Ich habe im Kriege von Weinbaulehrer Holzer selbst noch einmal ein paar Reben Mueller-Thurgau zum Versuch genommen. Davon war eine besonders gut angegangen. Ich zaehlte im Juni 1945, ehe wir unsere Heimat verlassen mussten, 35 Trauben an einem Weinstock.

Seit dem Niedergang unseres Weinbaues waren ueber 20 Jahre ins Land gegangen und die Buchelsdorfer hatten sich inzwischen nach einem passenden Ersatz umgesehen. Sie hatten die Weinberge mit Himbeeren eingepflanzt. Es wurden bei nicht zu trockenen Jahren pro Garten 10 bis 15 Ztr. geerntet.

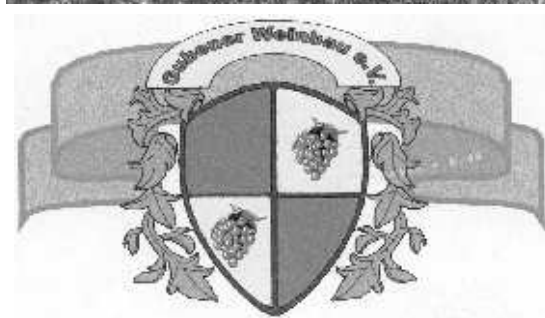
Den Gutsweinberg mit Winzerhaus und Winzler (mundartlich) hatte ich schon beschrieben. Dort arbeiteten das ganze Jahr nebst dem Winzler zwei Frauen, nur die Ernte ausgenommen. Der Winzler musste vertraglich eine Reihe von Tagen beim Dreschen helfen. Sowie das Rittergut, besaessen auch die baeuerlichen Betriebe bis zum kleinsten Landwirt einen Weingarten. Die Reben haben unsere Vorfahren, eingewanderte Franken, mit nach hier gebracht. Es war ein beachtlicher Erwerbszweig, der sich Jahrhunderte durch die geschickte Hand der Weinbergsbesitzer und Winzer gehalten hat, bis die Paronospora, eine Blattkrankheit mit unaufhoerlichen Eifer ihr Vernichtungswerk durchsetzte. Leider konnte auch der letzte

Taetigkeitsbericht des Weinbauausschusses der Landwirtschaftskammer Schlesien im Verwaltungsjahr 1926/27

Der Weinbauausschuss war auch im verflossenen Jahre bemueht, das alte Kulturgut Gruenbergs „den Weinbau“ zu erhalten, zu veredeln und seinen weiteren Rueckgang aufzuhalten. Neue Anregung wurde ihm durch die Anstellung eines Weinbausachverstaendigen zuteil, der am 1. Mai 1926 seiner Dienst antrat. In 3 Sitzungen wurden die Wege zur Erhaltung und Verbesserung des Gruenberger Weinbaues beraten. In der Erkenntnis, dass eine Erhaltung des Gruenberger Weinbaues auf den klimatisch bevorzugten Suedlagen wohl moeglich und volkswirtschaftlich zu rechtfertigen sei, dass aber dieses Ziel nur erreicht werden kann, wenn rechtzeitig fuer einen besseren Rebbesatz gesorgt wird, hat sich aus Mitgliedern des Weinbauausschusses ein Rebenzuechtungsausschuss gebildet, der mit der muehevollen Arbeit der Rebenauslese begonnen hat. Diese Arbeit, welche jahrelange, gewissenhafte Kleinarbeit voraussetzt, wurde mit der Auslese der besttragenden Stoecke, durch Kennzeichnung derselben mitverzinkten Blechmarken in einigen von Peronospora weniger heimgesuchten Weingarten eingeleitet. Von jenen Stoecken, die nach 3-jaehriger Beobachtung sich jedesmal als guttragend gezeigt haben, werden dann Blindhoelzer gewonnen, die dann zur Anlage einer Rebschule Verwendung finden. Diese Rebschule wird dann die Grundlage fuer die Anlage eines Mustergartens abgeben und zur Einleitung der Hochzuechtung (Klonenzuechtung) dienen.



Gubener Weinbau e.V.



Kleine Chronik der Gubener Weinbau e.V.

1280. Am 13. Mai erteilte Heinrich der Erlauchte zu Dresden der Stadt Guben die Erlaubnis, die Viehweide zu andern Zwecken zu gebrauchen, sie zu Wein- und Hopfengarten zu verwenden. Man hat den Weinbau, der hier allmaechlich zu grosser Bluete gelangte, auf die Einwanderer aus dem Westen zurueckgefuehrt.

- 2004, 18. Januar.** Unterzeichnung eines Kooperationsvertrages zwischen Gubener Weinbau e.V. und Gesamtweinverein Polen.
- 4. Maerz.** Vermessung des Weinberges „Granoer Langer Ruecken“.
- 5. Maerz.** 320 Zausaehlen aus Robinienstaemmen werden gesetzt.
- 12. Maerz.** Herstellen von Pflanzstoecken.
- 16.-17. Maerz.** Der Wildzaun wird gespannt. Laenge: 692 Meter.
- 3. April.** Erfahrungsaustausch mit Weinregion Meissen (Weingut Schabehorn).
- 22. April.** Die erste Weinpflanze wird gepflanzt.
- 15. Mai.** Erster Erfahrungsaustausch mit unseren polnischen Partnern.
- 7. September.** Professor Dr *Staender* besucht unseren Verein.

Młode Zielonogórskie 2004

Dalszy ciąg ze str. 2

Zupełnie niezłej jakości okazały się wyroby Kwiryna Duszcza, Joli Kopciał, Sabiny Prędkiewicz oraz innych winiarzy - amatorów, którzy boski napój przyrządzali głównie z plonów swoich działek ogrodniczych.

Fachową oceną walorów prezentowanych win zajęła się „wysoka komisja”, którą utworzyli doświadczeni specjaliści - członkowie Lubuskiego Stowarzyszenia Winiarskiego: Stanisław Ostrowski, Mieczysław Kaszuba i Karol Gajewski. Uważają oni, że istnieje szansa na odtworzenie małej winnej produkcji, szczególnie w oparciu o winiarskie gospodarstwa agroturystyczne.

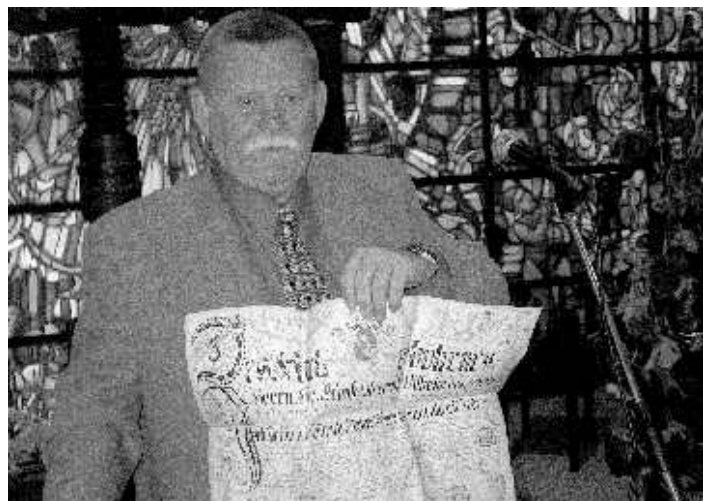
Specjalny blok prezentacji stanowiło smakowanie win owocowych, między innymi z jabłek, aronii i wiśni. Były też trunki wieloowocowe. Degustacjom towarzyszyły wywiady telewizyjne z wytwórcami poszczególnych trunków, którzy opowiadali o swoich plantacjach oraz doświadczeniach nabytych podczas sporządzania win. Spotkanie w „Palmiarni” uświetnił występ zespołu „Good Morning Blues”, który umilał biesiadę winiarską zwieńczoną skocznymi tańcami.

Wspominając miły i szczerzy nastrój wieczoru wyrażam nadzieję, że „Święto Młodego Wina Zielonogórskiego”, podobnie jak udział w Targowisku Winiarskim, jarmarkach, konferencjach o uprawie winorośli czy też pokazach winobranych wejdzie na stałe do kalendarza imprez winiarskich w naszym regionie. Cieszy, że dzielne próby miejscowych producentów - amatorów zamykają usta oszczercom, którzy rozgłaszają, że wino zielonogórskie jest wyłącznie tworem wirtualnym. Już dziś można go posmakować, choć do wystawiania butelek na sklepowych półkach jeszcze daleka droga. Póki co, wznoszę do góry kielich z „Aurorą” rocznika 2004 i zapraszam na Karnawałowy Bal Winiarski, o czym w następnym numerze „Winiarza Zielonogórskiego”.

Roman Grad

Dariusz Wieczorek*

Dyplom winogrodnika



Dyrektor Muzeum Ziemi Lubuskiej
prof. dr Andrzej Toczewski z dyplomem winogrodnika

Zbiory Muzeum Ziemi Lubuskiej wzbogacił niedawno cenny nabytek: świadectwo czeladnicze Johanna Friedricha Nefche, potwierdzające uzyskanie zawodu winogrodnika i zezwalające na samodzielne prowadzenie winnic.

Sporządzony w języku niemieckim i opatrzony pieczęcią na jedwabnych wstęgach dokument został przekazany do muzeum w Zurichu przez żonę zmarłego właściciela kancelarii prawniczej, który z kolei otrzymał go w prezencie od jednej z klientek. Dr Aleksander Koch, dyrektor Muzeum Szwajcarskiego w Zurichu, zapytał w rozmowie telefonicznej dyrektora zielonogórskiego muzeum, prof. dr. Andrzeja Toczewskiego, czy byłby zainteresowany umieszczeniem świadectwa w zbiorach Muzeum Ziemi Lubuskiej. Odpowiedź mogła być tylko jedna, jako że dokument dotyczył naszego regionu. Został nam przekazany 6 września 2004 r., a dyrektor Toczewski przywiózł cenny eksponat osobiście.

Świadectwo czeladnicze zostało wystawione przez starszego cechu ogrodników dnia 13 stycznia 1797 roku w Drzeniowie, w imieniu hrabiego Franza Albrechta Wilhelma, władcy ziem księstwa krośnieńskiego. Prawdopodobnie forma nazwiska Nefche jest pochodzenia słowiańskiego i pierwotnie mogła brzmieć Newke. Dokument zawiera szereg szczegółowych zaleceń i nakazów informujących o zasadach uprawy winorośli.

* mgr **Dariusz Wieczorek** jest pracownikiem Działu Winiarskiego w Muzeum Ziemi Lubuskiej.

Agnieszka Barczyk*

Wandale na winnicy

winnicy, a okaleczone korony nie wyglądają estetycznie.

Już pod koniec listopada pracownicy ZGKiM przycinali na winnicy krzewy winorośli. Większa część krzewów zostanie przycięta jeszcze w tym roku, tylko jeden z sektorów pozostanie do przycięcia na wiosnę. Chodzi o sprawdzenie, czy będzie jakaś różnica w dalszym rozwoju winnych krzewów. Opinie winiarzy na ten temat są podzielone; jedni dokonują cięcia w porze jesienno-zimowej, inni na wiosnę.

Pracownicy ZGKiM zabezpieczyli na zimę wszystkie posadzone w tym roku w parkach i na skwerach sadzonki winorośli. Rośliny zostały okryte lekką ziemią.

Wielką przykrość sprawił osobom opiekującym się winnicą akt wandalizmu, do jakiego doszło pod koniec listopada. Nieznani sprawcy połamali ok. 30 palików, podtrzymujących młode sadzonki. Zniszczone paliki zostały wymienione, ale koszty czyjejś bezmyślności musiało ponieść miasto. To już kolejny raz, kiedy wandydali dokonują zniszczeń w Parku Winnym.

* inż. **Agnieszka Barczyk** jest pracownikiem ZGKiM i sprawuje opiekę nad winnicą na Wzgórzu Winnym.

LUBIN



ROK ZAŁOŻENIA
1984

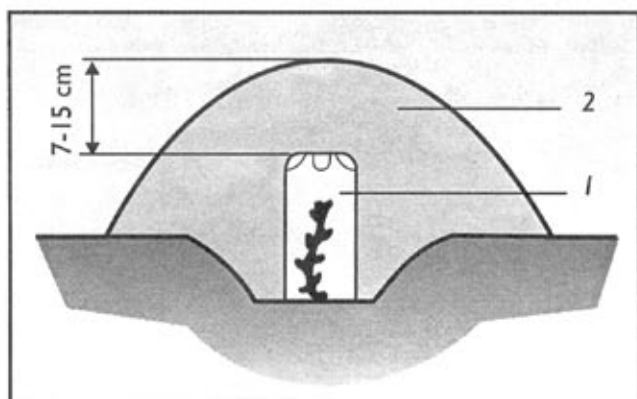
**Specjalistyczne Ogrodnictwo
Uprawy Winorośli "DEWIN"
WŁADYSŁAW DEPTUŁA**

ul. Modrzewiowa 6/2, 59-300 Lubin

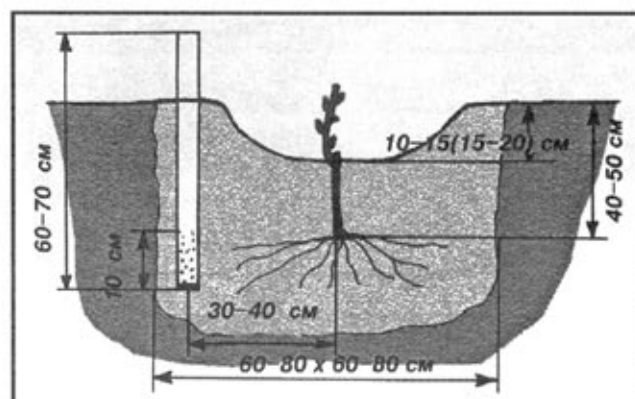
tel./fax (076) 724-08-32

tel.kom. 0691 862-043

www.winogrono.prv.pl



Rys. 1 Sadzenie jesienne. Okrycie młodego krzewu na zimę:
1 - plastikowa butelka; 2 - okrywający materiał
(grunt, trociny).



Rys. 2 Sadzenie krzewów wiosną.

OKRYCIE KRZEWÓW PO SADZENIU JESIENNYM W PIERWSZYM ROKU WEGETACJI Rys. 1

Plastyczną butelkę o pojemności 1,5 - 2 litra, której obcięto szyjkę i sztyłem zrobiono otwory w ścianie bocznej i dnie, nakładamy na młody przyrost i przysypujemy warstwą ziemi lub trocin grubości 7-15 cm. Taki sposób okrycia na zimę zapobiega wybiciu (rozwinęciu się) pęków wskutek ich kontaktu z okrywającym materiałem i zmniejsza ryzyko wahań temperatury, ponieważ przebiega stała cyrkulacja powietrza od dolnej ciepłej, do górnej, chłodnej części plastikowego cylindra. Wiosną następnego roku, gdy nastanie stała plusowa temperatura, ziemię dookoła butelki rozgarniamy, zostawiając w ziemi 2-3 cm dolną część butelki tak długo, dopóki nie rozwinie się młody przyrost długości 2-5 cm. Wtedy butelkę zdejmujemy. Przy zagrożeniu późnowiosennymi przymrozkami butelkę nakładamy ponownie i unikamy w ten sposób podmarzania rośliny.

Przez zastosowanie takiego sposobu okrycia, w porównaniu z okryciem tradycyjnym unika się rozwoju pąków i mechanicznych uszkodzeń w czasie wiosennego odkrywania krzewów oraz pojawienia się korzeni powierzchniowych dzięki temu, że nie ma kontaktu z ziemią jednorocznych, młodych łóz, a rosnący przyrost jest cały widoczny.

Dla uniknięcia pojawienia się korzeni podpowierzchniowych podczas wiosennego sadzenia posadzeniowy dołek zapełniamy nie do końca, a tylko na 10-15 cm do poziomu gruntu. W roku następnym, po sadzeniu jesiennym i późniejszym, na wiosnę zdejmujemy warstwę ziemi z nad głowy krzewu do głębokości 15-20 cm, tworząc dookoła sadzonki misę, w której będzie zbierała się woda do podlewania.

WIOSENNE SADZENIE KRZEWÓW Rys.2

Jeżeli krzewy sadzimy wiosną, to w jednym z kątów posadzeniowego dołka wstawiamy plastikową rurę grubości 30-50 mm i długości 60-70 cm z przewierconymi lub przebitymi w dolnej części (10 cm) otworami średnicy 1-2 mm. Aby rura nie zamulała się przed jej wstawieniem, pod koniec kładziemy nieduży kawałek celofanu lub folii, albo rurę zatykamy szmacianym korkiem. Wszystkie podlewanie i dokarmianie robimy przez wstawioną rurę. Aby zmniejszyć parowanie wody nakrywamy ją.

W sierpniu rurę wyciągamy, ponieważ główna część systemu korzeniowego winoroślowego krzewu w ciągu pierwszego roku wegetacji wychodzi poza strefę nawadniania wskutek dostarczania im elementów odżywiania przez rurę.

Na wysadzonych wiosną sadzonkach, przy pomocy tej technologii, do jesieni można otrzymać po dwa pędy (łozy) długości 2,5-5 m.