



winiarz

ZIEŁONOGÓRSKI

PISMO PLANTATORÓW WINOROŚLI I PRODUCENTÓW WINA - NR 11 - MAJ 2006

Tradycyjne wino

17 lutego na Listę Produktów Tradycyjnych w kategorii „Napoje alkoholowe i bezalkoholowe” zostało wpisane „Wino gronowe” z woj. lubuskiego.

Ostatnie przygotowania

W czwartek 23 marca dr Andrzej Toczewski zaprosił do siedziby Muzeum Ziemi Lubuskiej przedstawicieli zielonogórskich stowarzyszeń winiarskich. Omawiano sprawy związane z przygotowaniem nowej ekspozycji winiarskiej. Otwarcie zielonogórskiego Muzeum Wina nastąpi 19 maja br. w formie biesiady winiarskiej. Tegoż dnia zostanie oficjalnie zaprezentowany nowy tryptyk olejny autorstwa zielonogórskiej malarki Ireny Bierwiaczonek pt. „Winobranie w Zielonej Górze”.

V Targowisko Winiarskie

Z najmłodszych nasadzeń na winnicy znikło ponad 100 sadzonek różnych odmian winorośli. A przecież krzewów, posadzonych dla upiększenia miasta, nie trzeba pokątnie wykopywać - można było otrzymać bezpłatnie każdą ilość sadzonek winorośli podczas piątego targowiska winiarskiego, które odbyło się 13 maja przy Palmiarni. Organizatorzy rozdawali krzewy winne i akcesoria winiarskie. Amatorzy mogli wymienić 10 kg makulatury na sadzonkę ciekawej odmiany.

Szkoła kiperów

W Wojewódzkim Ośrodku Doskonalenia Zawodowego w ramach czteroletniego technikum na kierunku technologia żywienia otwarta zostanie klasa winiarska dla 30 osób. Po dwóch latach nauki można będzie wybierać między dwiema specjalnościami: winogrodnictwo i produkcja wina albo somalierstwo. Jak zapowiada doktor nauk rolniczych Karol Gajewski, przyszły nauczyciel w WODZ, szkoła będzie współpracować ze znanymi winiarzami z naszego regionu. Uczniowie będą odbywać praktyki w miejscowych winnicach, a podczas wakacji u niemieckich, czeskich i francuskich winiarzy. Tam będą się uczyć uprawy winorośli i technologii produkcji wina. Szkoła będzie także kształcić kiperów. Wśród nauczycieli będą wykładowcy ze szkół i uczelni rolniczych.

Fotografia poetycka

19 maja podczas inauguracji Muzeum Wina zostanie otwarta wystawa fotografii otworkowej Pawła Janczaruka pt. „Zielone Wzgórze 2000-2006”. Ekspozycja będzie prezentowana w Muzeum Ziemi Lubuskiej.



Wytwórnia win musujących Gremler & Co. Pomieszczenie z prasami winiarskimi. Ze zbiorów Muzeum Ziemi Lubuskiej

Miroslaw Kuleba

Strefa żywej historii

Muzeum - przestrzeń pamięci i żywej historii. Nawet to najskromniejsze, jakaś zwykła izba pełna codziennych przedmiotów sprzed lat, starych sprzętów, pamiątek, staje się oknem przez które z ciekawością zaglądamy w przeszłość. Czasem w najodleglejsze dzieje ludzi na tym skrawku ziemi, który nagromadził wytwory rąk niezliczonych pokoleń. Krzemienne groty, żelazne podkowy, karabinowe kule i wytwory lokalnego przemysłu. Dzieła rąk i umysłów.

Nasze miasto, jako jedyne w kraju, posiada w swoim muzeum dział winiarski z unikalnym inwentarzem. Już Niemcy spostrzegli, że tę ważną sferę życia Grünbergu warto ocalić dla przyszłych pokoleń. To oni stworzyli tutaj pierwsze Weinmuseum. Dzisiaj zapadła jakże trafna decyzja dyrektora Muzeum Ziemi Lubuskiej, pana Andrzeja Toczewskiego, aby ekspozycję winiarską wydzielić w odrębne Muzeum Wina. Dzięki temu ranga tej placówki wzrośnie: zielonogórskie Muzeum Wina staje się równorzędnym partnerem niezliczonych specjalistycznych muzeów o tym właśnie charakterze. Całkiem zasłużenie, gdyż zielonogórska tradycja winiarska wpisuje się w wielką tradycję wina Europy. Gremler, Raetsch, Buchholz - to nazwiska i nazwy firm stojących w równym rzędzie z największymi potentatami branży winiarskiej Niemiec. Był czas, kiedy Grünberger Wein był w Niemczech najbardziej rozpoznawanym rodzajem wina (co prawda - dzięki swej sławie jako trunku o wyjątkowej kwasowości).

Przed naszym Muzeum Wina stoi zadanie przywrócenia Europie tej tradycji, dzisiaj już niemal całkowicie zapomnianej. Ekkehard Gärtner, grünbergczyk, opowiadał mi o zdziwieniu dyrektora jednego z winiarskich instytutów naukowych w Niemczech, któremu wspominał o winiarskiej historii Zielonej Góry. Jest to tym bardziej istotne teraz, kiedy winiarstwo na Ziemi Lubuskiej zyskało nowy impuls i zaczyna się odradzać. Zaś my, winiarze, w piwnicach Muzeum Wina będziemy szukać ducha dawnych winnych składów i potwierdzenia tego, że pracujemy w winnicy, która liczy już sobie 856 lat.



Andrzej Toczewski*

Zaproszenie do Muzeum Wina

Korzystając z udostępnionych mi przez pana Mirosława Kulebę - redaktora naczelnego „Winiarza Zielonogórskiego”, łamów jego pisma, pragnę zaprosić Państwa do zwiedzenia nowo otwartego MUZEUM WINA. Jego powstanie powodowane jest dwoma istotnymi przesłaniami, które stały się mottem mojego działania. Pierwsze to przekonanie, iż do największych osiągnięć cywilizacyjnych ludzkości należy wynalezienie procesu produkcji wina i upowszechnienie kultury picia tego boskiego trunku. Drugim moim epokowym odkryciem jest stwierdzenie, iż Zielona Góra zasługuje na posiadanie MUZEUM WINA jako instytucji bardzo promującej miasto. Ma bowiem Zielona Góra w swojej historii element szczególny, jakim są jej winiarskie dzieje. Już od XIII wieku na okolicznych wzgórzach uprawiano winne krzewy. W zależności od klimatu w danym roku rodziły one dorodne lub kwaśnawe grona. To z kolei rzutowało na majątność lub brak dochodu miejscowych winiarzy. Mimo to winiarskie tradycje były jednym

z najważniejszych wyznaczników tożsamości mieszkańców Zielonej Góry.

W dawnych czasach podróżny przybywający do Zielonej Góry mijał podmiejskie winnice, które okalały miasto i rozciągały się na całą okolicę. Był to widok niezwykle, robiący na przybyszach spore wrażenie, stąd zapewne zachowane opisy pełne zachwyty i podziwu, iż w tym klimacie uprawia się winne krzewy. Ten wysunięty najbardziej na północny-wschód dawnych Niemiec przyczółek uprawy winorośli stanowił ciekawy i odrębny region winiarski, który słynął z wina różnych roczników o nie zawsze powtarzalnym smaku. Często zawodny miejscowy klimat sprawiał, iż krzewy przemarzały lub brakowało dni słonecznych, by wino zachwycało swoją jakością. Często to jednak właśnie stanowiło o „urodzie” wina i mawiano wtedy, iż to napój specjalnie cierpki, gdyż przeznaczony do dziczyzny. Były lata, w których urodzaj spowodowany wspaniałym latem dodawał kolorytu i wybornego smaku grünbergskim winom. Ale faktem bezspornym są namiętności, jakie wywoływało zielonogórskie wino wśród autorów poezji, piosenek, burlesek i legend. Chyba żaden inny niemiecki region winiarski nie doczekał się tylu utworów. Szczególnie smak i jakość miejscowego wina stały się kanwą wielu lokalnych legend. Jedna z nich mówiła, iż w Zielonej Górze niepotrzebny był kat. Wystarczył wyrok śmierci i dzban wina, które należało wlać skazanemu i przywiązać go na noc do ławy. Rano wyrok był wykonany, bowiem kwaśne wino zdążyło przeżreć nieszczęśnikowi żołądek.

Wspaniale wpisała się też Zielona Góra w dzieje europejskiego winiarstwa. To tu bowiem w roku 1826 rozpoczęto produkcję pierwszego w Niemczech szampana. Uprawę winorośli prowadzono na zboczach całej Pradoliny Odrzańskiej, a produkcję wina rozwijano w Gubinie, Krośnie Odrzańskim i Sulechowie. Ale jedynie w Zielonej Górze w okresie industrializacji powstało siedem znaczących wytwórni win, w tym słynne zakłady Gremplera. Na bazie tej fabryki powstała po 1945 roku Lubuska Wytwórnia Win, która w roku 1999 uległa likwidacji, co zakończyło epokę przemysłowej produkcji wina w Zielonej Górze.

Od tego czasu pozostała nam tylko tradycja i nic nie wskazywało na to, iż nastąpi nowy etap odrodzenia zielonogórskiego winiarstwa. O tradycji przypominała niewielka miejska winnica wokół Palmiarni na dawnym Wzgórzu Ceglany oraz ekspozycja Działu Winiarskiego w Muzeum Ziemi Lubuskiej. Zachowały się również nieme znaki winiarskiej tradycji w postaci elementów architektonicznych z winiarskimi motywami na wielu zielonogórskich budynkach. Ważnym przypomnieniem dawnych tradycji jest również doroczne święto Winobrania, obchodzone obecnie we wrześniu. Ale i ono zaczęło ostatnio zatracać swój pierwotny charakter święta winiarzy, którzy dawniej cieszyli się z urodzaju na winnicach i zapowiedzi zasobności piwnic, bawiąc się hucznie w tradycyjnym korowodzie.

Dzisiaj można stwierdzić, iż powrócił do Zielonej Góry zawód winogrodnika.

Ostatnio obserwujemy powstawanie nowych winnic i walkę plantatorów o możliwości zbytu produkowanego lokalnego wina. Kilkadziesiąt osób z powodzeniem zajęło się uprawą winorośli. Jedni uważają to za hobby, inni za początek prawdziwych interesów. To wspaniałe odrodzenie plantacji winorośli jest zapowiedzią triumfalnego powrotu do Zielonej Góry autentycznych tradycji winiarskich.

Tematyka winiarska była od lat sześćdziesiątych wyróżniającym w skali kraju elementem działalności Muzeum Ziemi Lubuskiej. Wtedy to doc. Bogdan Kres stworzył unikalny Dział Winiarski. W jego zbiorach znalazło się ponad 1400 obiektów związanych z lokalną uprawą winorośli i produkcją wina. Ekspozycję tę w następnych latach zmniejszono, a część zabytków została przekazana do innych muzeów, przez co utraciła swój unikalny charakter. Warto przypomnieć, iż w latach trzydziestych XX wieku utworzono w niemieckim Grünbergu pierwsze niewielkie prywatne muzeum wina. Powstało ono z inspiracji miejscowego winiarza i handlarza winem Opitza, który zgromadził wiele zabytkowych urządzeń do produkcji wina. Część pras winiarskich i innych eksponatów z tej kolekcji znajduje się w zbiorach naszego muzeum.

Program:

18.00 - otwarcie Muzeum Wina w Zielonej Górze
18.30 - otwarcie wystawy zdjęć Pawła Janczaruka:
Zielone Wzgórze 2000-2006
19.00 - degustacja win zielonogórskich i australijskich
20.00 - biesiada winiarska w Sali Witrazowej
- prowadzi Roman Grad - prezes Ogólnopolskiego
Stowarzyszenia Plantatorów Winorośli
i Producentów Wina

Sala Kominkowa:

18.20-18.40 - wykład Arkadiusza Cincio:
Historia zielonogórskiego winiarstwa
18.40-19.10 - wykład dra Stanisława Kowalskiego:
Winiarskie akcenty w architekturze Zielonej Góry
19.10-19.30 - wykład Pawła Góździa:
Zielonogórskie korzenie w winnicach australijskiej Australii
19.30-20.00 - multimedialne prezentacje
lokalnych producentów win

koncepcja historyczna wystawy: Andrzej Toczewski
aranżacja plastyczna ekspozycji: Alicja Matwijewicz

zrealizowano przy pomocy finansowej:
Ministerstwa Kultury i Dziedzictwa Narodowego
Urzędu Marszałkowskiego w Zielonej Górze
Urzędu Miejskiego w Zielonej Górze
we współpracy z Towarzystwem Przyjaciół Muzeum
Ziemi Lubuskiej

opracowanie graficzne Igor Myszkievicz

Andrzej Toczewski
Dyrektor
Muzeum Ziemi Lubuskiej
w Zielonej Górze

uprzejmie zaprasza
na otwarcie

**MUZEUM
WINA
W ZIELONEJ GÓRZE**

w piątek 19 maja 2006 r. o godz. 18.00
w gmachu Muzeum, al. Niepodległości 15

Wzrost zainteresowania problematyką winiarską, istnienie wspaniałej tradycji i powstawanie nowych winnic stało się ważnym przesłaniem utworzenia nowej stałej galerii pod nazwą MUZEUM WINA. Jej powstanie było możliwe dzięki wzbogaceniu ekspozycji przez zaprzyjaźnione Deutsches Weinbaumuseum w Oppenheim nad Renem. To właśnie kierownictwo tego muzeum przekazało nam wiele cennych urządzeń związanych z uprawą winorośli i produkcją wina w pierwszej połowie XX wieku. Pozwoliło to na zbudowanie pełniejszej wystawy ukazującej pracę winiarzy. Ma nasza ekspozycja również nowe elementy, m.in. monumentalny olejny tryptyk „Winobranie w Zielonej Górze” autorstwa Ireny Bierwiaczonek, namalowany w 2006 roku. Wzbogaca ją cykl 12 obrazów Doroty Komar-Zmyślony „Rok na zielonogórskiej winnicy”. Ważnym założeniem ekspozycji jest jej dydaktyczny charakter - wystawa ma na celu ukazanie procesu produkcji i kultury wina, z którą ludzkość jest związana od tysięcy lat. Naszym kolejnym zamiarem na przyszłość jest przeniesienie ekspozycji winiarskiej do zaadaptowanych na ten cel muzealnych piwnic.

*Dr Andrzej Toczewski jest dyrektorem Muzeum Ziemi Lubuskiej i pomysłodawcą nowo utworzonego Muzeum Wina w Zielonej Górze.

Mirosław Kuleba

Bierwizy niemiecki szampan*

19 lutego 1826 r. spółka trzech przedsiębiorców: kupca winnego z Jeleniej Góry Karla Samuela Häuslera, fabrykanta Friedricha Adolfa Förstera (syna zasłużonego dla miasta radcy handlowego Jeremiasa Sigmunda Förstera) i jego szwagra (żonatego z Juliane Förster), kupca Augusta Gremplera, dała początek pierwszej i w swoim czasie największej w Niemczech wytwórni szampana o nazwie Grempler & Co. G.m.b.H, reklamującej się jako „Aelteste Deutsche Sektkellerei”. Chociaż wytwórnia powstała w roku 1826, na etykietach jej sztandarowego produktu „Grempler Sekt” uwieczniony został rok 1824 - data urodzin najstarszego niemieckiego szampana.

Jego autorem był pochodzący z Jawora, a mieszkający w Jeleniej Górze kupiec winny Karl Samuel Häusler, człowiek niebywale wszechstronny, skoro w encyklopediach figuruje także jako wynalazca płyt cementowo-wiórowych (*Holz cement*). Häusler wytwarzał najpierw wina musujące z jabłek i gruszek, ale podczas winobrania w roku 1824 postanowił z zielonogórskich winogron wyprodukować najprawdziwszego szampana - a dokładniej wino musujące, poddane procesowi szampanizacji (*Mousseux-Traubenwein*). Rezultat okazał się widocznie na tyle obiecujący, że Häusler znalazł w Zielonej Górze partnerów do uruchomienia produkcji i hurtowej sprzedaży swojego szampana.

Zapewne sprawa tego pierwszeństwa była w Niemczech kwestią sporną. Według niektórych źródeł wina musujące jako pierwszy w Niemczech zaczął produkować Kessler w Esslingen nad Neckarem. Jego wytwórnia produkowała w 1858 roku 100.000 butelek szampana, podczas gdy w tym samym czasie zielonogórska spółka Häuslera-Förstera-Gremplera wytwarzała 60.000 butelek. Szampana produkowało też wiele niemieckich wytwórni. W sąsiedniej Saksonii miejscowa Champagner-Fabrik wyprodukowała w latach 1857-1860 około 246.000 butelek tego trunku.

Potwierdzenie historycznego osiągnięcia zielonogórskich przedsiębiorców przyniosła w 1866 r. książka autorstwa dr. Wilhelma Hamma, który stwierdził, że: „miejscowe winogrona stały się surowcem do przygotowania pierwszego niemieckiego wina musującego (*Grünberger Schaumwein*), które było najstarszym niemieckim szampanem”. Grünbergczycy wpadli w euforię, wyjątki z publikacji dr. Hamma natychmiast przedrukował „Grünberger Wochenblatt”, a jej autora wychwalano pod niebiosa.

Oprócz szampana wytwórnia Grempler & Co. produkowała gronowe wina białe i czerwone, wytrawne i deserowe, a z czasem także owocowe. Zielonogórski szampan został nagrodzony złotym medalem na Wystawie Światowej w Paryżu w 1855 roku. Kolejne nagrody przyniosły wystawy w Londynie w 1862 r. i w Wiedniu w 1873 r. W połowie lat 80. XIX wieku produkcja win sięgnęła 15.000 hl rocznie, zaś szampana 200.000 butelek.

Trzeba tu zauważyć, że w ogłoszeniu publikowanym w zielonogórskiej prasie, informującym o uzyskaniu 11 lipca 1862 r. przez Carla Samuela Häuslera z Jeleniej Góry medalu i dyplomu honorowego wystawy światowej w Londynie za prezentowane towary, m.in. czerwone i białe wina zielonogórskie, likiery i winiaki, mówi się na razie jeszcze o szampanie „z pierwszej wytwórni szampanów na Śląsku”.

Od początku firma Häuslera-Förstera-Gremplera uruchomiła coroczny skup winogron od ludności. Owoce odbierano przy prasie działającej w rewirze Lattwiese, na winnicy należącej do przetwórcy. W 1829 r. powstały tam ogromne piwnice, istniejące do dzisiaj przy ul. Moniuszki.



* Fragment książki Mirosława Kuleby „Ampelografia Zielonej Góry”, wydanej w 2005 r. w zielonogórskim wydawnictwie Pro Libris.

LUBUSKA WYTWÓRNIĄ WIN

W 1945 roku w Zielonej Górze pozostało około 20 ha winnic i siedem winiarni. Zbiory z tych winnic stanowiły surowiec dla produkcji miejscowego wina.

W 1945 roku istniejąca w mieście największa winiarnia Gremplera została przejęta od wojskowych władz radzieckich przez polskiego delegata ministerstwa z zapasem 240 tys. litra wina gronowego i 40 tys. butelek szampana. Początkowo zakłady nazywano Wytwórnią Win Musujących, później Państwową Lubuską Wytwórnią Win. Zakład przechodził kolejno różne fazy organizacji i nosił jeszcze kilka innych nazw, by ostatecznie w październiku 1990 roku stać się samodzielnym przedsiębiorstwem państwowym pod nazwą Lubuska Wytwórnia Win w Zielonej Górze. Jej protoplastą była wspomniana fabryka Gremplera, która została założona w 1826 roku. Od 1835 roku dzięki sprowadzonemu z Francji kiperowi wyraźnie rozszerzył się asortyment win. Pierwsze partie szampana ukazały się pod francuskimi nazwami: Epernay, Remis i Versenay. Gdy ten chwyt reklamowy spowodował szybkie uzyskanie przez wytwórnię stałych odbiorców, zmieniono nazwę na Deutscher Sekt, a po I wojnie światowej sprzedawano go jako Niemieckie Wino Musujące. W okresie II wojny światowej Deutscher Schaumwein był produkowany dla kasyn wojskowych Wehrmachtu. Produkowane przez wytwórnię Gremplera wina i szampany zdobyły szereg nagród i wyróżnień na wielu światowych wystawach w Paryżu, Londynie i w Wiedniu, pozyskując nowych odbiorców. Wiele restauracji, kawiarni i kasyn na terenie Niemiec i ziem polskich zamawiało u Gremplera dostawy z własnymi etykietami. W zbiorach Muzeum Ziemi Lubuskiej znajdują się takie etykiety m.in. z Poznania, Szczecina, Kołobrzegu, Berlina, Cottbus. Na ich podstawie wiadomo, iż największą popularnością cieszyły się białe i czerwone szampany: Marke Landkarte, Rote Sekt oraz Riesling.

W 1946 roku w zielonogórskiej wytwórni wyprodukowano 40 tys. butelek szampana i 10 tys. wina porzeczkowego.



Piwnice LWW. Fot. Czesław Luniewicz

Dwa lata później Lubuska Wytwórnia Win założyła pierwszą szkółkę sadzonek winorośli w celu uzupełnienia nasadzeń na starych winnicach i zakładania nowych. Pozwoliło to na zwiększenie powierzchni winnic w 1955 roku do 43 ha i sprzedaż 150 tys. sadzonek dla plantacji winorośli w Warce. Ze sprawozdania ówczesnego dyrektora zakładów wiemy, iż nasadzenia udawały się i średnie plony winogron z jednego hektara wynosiły od 2,5 do 5,0 ton. Zakład zatrudniał w 1946 roku 40 osób, a 1951 roku - 450 pracowników. Wytwórnia stała się wkrótce największym w Polsce zakładem winiarskim, którego produkty były wielokrotnie nagradzane na międzynarodowych konkursach.

W latach siedemdziesiątych i następujących zakład zdobył duże uznanie u blisko 700 odbiorców krajowych i zagranicznych. Eksport zapoczątkowany już w połowie lat sześćdziesiątych docierał do odległych zakątków świata: Australii, Wysp Dziewiczych, Japonii, Stanów Zjednoczonych. Co ciekawsze, odbiorcami zielonogórskiego wina były także kraje znane z tradycji winiarskich, m.in. Węgry i były republiki ZSRR. Warto odnotować, że

przez wiele lat kasyna żołnierzy amerykańskich stacjonujących w ramach wojsk NATO w dawnym RFN były zaopatrywane w kilka markowych gatunków wina Lubuskiej Wytwórni Win. Do znanych i cenionych win należały, z win gronowych: Rulander, Landwein, Pani Walewska, Vermouth Monte Verde, i z win owocowych: Cherry Lubuskie, Black Currant, Exclusive Cherry, Peach, Blackberry.

O potencjale Lubuskiej Wytwórni Win świadczy fakt, iż w połowie lat dziewięćdziesiątych zakład posiadał ilość beczek, w których można było pomieścić 1,8 mln litrów wina, a całkowite możliwości magazynowania moszczu i wina w zbiornikach stalowych wynosiły ponad 6 mln litrów. W roku 1999 zakład ogłosił upadłość i uległ likwidacji. Od tego momentu nie produkuje się w Zielonej Górze wina na skalę przemysłową.

Zbigniew Bujkiewicz*

Francuski smak niemieckiego szampana

Jest rzeczą powszechnie znaną, że w XIX wieku Zielona Góra słynęła z produkcji szampana. Jego wytwarzaniem zajęła się powstała w 1828 roku spółka Häusler-Grempler-Förster. Pierwszy spośród trzech udziałowców - Samuel Häusler, mieszkał w Jeleniej Górze. To on był pomysłodawcą całego przedsięwzięcia, a wykorzystał w tym celu zdobyte wcześniej doświadczenie w produkcji wina musującego z jabłek, popularnego „cydru”. Dwaj pozostali współudziałowcy pochodzili z Zielonej Góry - August Grempler posiadał wytwórnię win, a Friedrich Förster był największym zielonogórskim przemysłowcem branży sukienniczej.

Mniej znany jest natomiast fakt, że przez wiele lat nadzór nad produkcją zielonogórskiego szampana sprawował Francuz z Szampanii, Joseph Jacob Fraipont Jourdan - José Jourdan, jak go w skrócie nazywali przyjaciele z Zielonej Góry. Niewiele przetrwało o nim źródeł archiwalnych oraz informacji w opracowaniach historyków niemieckich. Ernst Clauß poświęcił mu kilka zdań w cyklu artykułów o rodzinie Försterów, zamieszczonych na łamach „Grünberger Wochenblatt” w 1936 roku, przedstawiając go jako dyrektora



Villa Jourdan przy ul. Moniuszki. Fot. Z. Bujkiewicz



Jose Jourdan

wytwórni szampana, zżytego ze śmietanką towarzyską Zielonej Góry. Napisał również, że Jourdan został sprowadzony z Epernay we Francji do Zielonej Góry przez Förstera i Gremplera po tym, jak Häusler powrócił do Jeleniej Góry by tam doglądać swoich interesów. Z innych źródeł dowiadujemy się, iż żoną Jourdana była Niemka, córka ogrodnika z Drezna, Johanne Juliane z domu Triebel. Jourdanowie posiadali sześcioro dzieci. W 1866 roku José Jourdan wybudował okazały dom w centrum Zielonej Góry, nazywany w swoim czasie „willą Jourdan”, do dzisiaj stojący naprzeciwko dawnej winiarni. Zagadką pozostaje na razie odpowiedź na pytanie, jak długo Jourdan kierował produkcją szampana w Zielonej Górze. Musiało to jednak trwać co najmniej kilkanaście lat.

Produkcja szampana w Zielonej Górze napotykała początkowo na duże trudności z uwagi na uprzedzenia lokalnej społeczności i brak zaufania konsumentów do zielonogórskiej wytwórni. Hamowało to jej rozwój, a nawet w pewnym momencie groziło upadkiem. Firma jednak przełamała kryzys i zaczęła się dynamicznie rozwijać. Przyjęła również dla swych wyrobów francuskie nazwy szampanów: „Epernay”, „Remis” i „Versaney”. Dzięki dobrej jakości wyroby zielonogórskie były nagradzane na wystawach światowych: w Paryżu w 1855 roku, Londynie w 1862 roku i Wiedniu w 1873 roku. Jest bardzo prawdopodobne, że te sukcesy zielono-górskie szampany zawdzięczały francuskiemu fachowcowi z Epernay.

* *Dr hab. Zbigniew Bujkiewicz jest pracownikiem naukowym Archiwum Państwowego w Zielonej Górze i wykładowcą na Uniwersytecie Zielonogórskim, a także autorem wielu publikacji poświęconych historii miasta i regionu, w tym wydanej w roku 2003 książki „Krajobraz materialny i społeczny Zielonej Góry od końca XVIII do połowy XX wieku”.*



Wszystkie
fotografie
pochodzą
ze zbiorów
Muzeum
Ziem Lubuskiej
w Zielonej Górze





Anitta Maksymowicz*

TRADYCJE WINIARSKIE POŁUDNIOWEJ AUSTRALII I ICH NADODRZAŃSKIE KORZENIE

Początki uprawy winorośli w Australii sięgają czasów „pierwszej floty”. Pierwsze niewielkie uprawy pojawiły się krótko po przyjeździe europejskich osadników w końcu XVIII wieku, kiedy przywieziono szczepy i zasadzono je w Królewskim Ogrodzie Botanicznym w Sydney. Już w 1803 roku w „Sydney Gazette” ukazał się artykuł zatytułowany „Jak przygotować grunt pod plantacje winorośli”. Jednak winiarstwo zaczęło rozwijać się na dobre od lat 30. XIX wieku. O tym, że w tym czasie pojawili się niemieccy winogrodnicy świadczy ogłoszenie z „Sydney Morning Herald” z 30 maja 1833 roku, w którym winiarz z Nadrenii F.A. Meyer zamieścił ogłoszenie, iż pomoże za niewielką opłatą przycinać krzewy. On też znany został z tego, iż założył piękną winnicę przy klubie jeździeckim w Penrith. Osobą, która miała wielki wpływ na rozwój winiarstwa w Australii był winogrodnik James Bushby, który prowadził szkółkę krzewów w południowej Francji. W 1831 roku Bushby podczas podróży po Francji i Hiszpanii zebrał 543 szczepki winorośli i 362, które z nich przetrwały przewiózł do Australii. Sam Bushby uprawiał winorośl w Hunter Valley, „Kirkton”, koło Singleton ze swym szwagrem Williamem Kelmanem. Od lat 50. XIX wieku winiarstwo rozwijało się w Australii bardzo dobrze i znaczące obszary winnic rozwinęły się szczególnie w trzech stanach Australii: Nowa Południowa Walia, Victoria i Południowa Australia.. W dużej mierze przyczyniło się do tego pojawienie się w czasach „gorączki złota” zamożnej klasy średniej, dzięki której wzrastał popyt na wino. Mimo, iż tradycje australijskiego winiarstwa, podobnie jak sam kraj, są dość młode w porównaniu do europejskich, to jednak właśnie w Australia może pochwalić się najstarszymi krzewami winnymi. Przetrwały one na kontynencie, gdyż ominęła je plaga filoksery, która niszczyła plantacje w XIX-wiecznej Europie.

Bardzo znaczący wpływ na rozwój winiarstwa w Australii mieli niemieccy winogrodnicy i winiarze, którzy wyemigrowali do Australii w XIX wieku. Dużą rolę odegrali tu między innymi winiarze z Nadrenii oraz z terenów obecnej Ziemi Lubuskiej. W 1837 roku w ramach kontraktu bracia Macarthur (którzy już od 1815 roku poszukiwali w Europie winiarzy chętnych do osiedlenia się w Australii) sprowadzili do Nowej Południowej Walii sześciu winiarzy z okolic Rheingau. Zadowoleni bracia Macarthur pięć lat później sprowadził następne rodziny winiarskie z tego samego regionu. Jednak również dużą rolę odegrali winiarze z naszego regionu, którzy w znaczącej większości osiedlili się w stanie Południowa Australia.

Pierwsze krzewy winorośli pojawiły się w Południowej Australii, które nazywana jest największym stanem winiarskim, około roku 1838 roku. Najważniejsze regiony winiarskie to Barossa Valley, Clare Valley oraz Coonwarra. Południowa Australia jest szczególnie znana z czerwonego wina, a każdy z wymienionych regionów ma swą typową „specjalność” o ile Coonwarra najbardziej słynie z Cabernet Sauvignon, w Clare Valley najlepiej udaje się Riesling, to Barossa Valley chlubi się odmianą Shiraz.

Barossa Valley (Dolina Barossa) to dla współczesnych winiarzy z okolic Zielonej Góry miejsce bardzo szczególne. Barossa Valley została zasiedlona w połowie XIX wieku przez emigrantów z terenów granicznych na styku Brandenburgii, Dolnego Śląska i Wielkopolski, a więc z tego obszaru, jaki dziś obejmuje Ziemia Lubuska (dla ułatwienia w dalszej części artykułu używam tego współczesnego określenia regionu, choć należy pamiętać, iż nie istniało ono w 19. wieku). Wśród emigrantów (w dużej mierze luteranów, którzy uciekali przed prześladowaniami religijnymi) znajdowało się wielu winogrodników i winiarzy. Przenieśli oni tradycje uprawy winorośli i produkcji wina na nowy kontynent. To właśnie na terenie Barossa Valley znajdują się najstarsze i wciąż owocujące krzewy winorośli w Australii. Wiele z winnic założonych przez pierwszych imigrantów istnieje po dzień dzisiejszy. Ramy tego opracowania nie pozwalają na szerokie przedstawienie wszystkich, ale warto przedstawić choćby niektóre z nich.

Jedną z winnic, której korzenie sięgają współczesnej Ziemi Lubuskiej jest winnica rodziny Henschke, założona została w Keyneton w Eden Valley w 1861 roku przez Johanna Christiana Henschke (niekiedy spotyka się pisownię Hentschke). Pochodzący w Kutschlau (Chociule) urodzony w 1803 roku J. Ch. Henschke przybył do Australii w 1841 roku na pokładzie statku „Skjold” uciekając przed prześladowaniami religijnymi. W 1861 roku zakupił niewielki obszar ziemi koło Keyneton, gdzie założył winnicę i sad. Początkowo wytwarzał on wino (Riesling i Shiraz) wyłącznie na potrzeby własnej rodziny, a na szerszą skalę od 1868 roku. Syn Johanna Christiana Paul Gotthard powiększył winnicę, podobnie jak jego następcy. Również inny członek rodziny Henschke Christian z Prittag (Przytok), urodzony w 1824 przyплыł na tym samym statku. Także on w późniejszych latach wraz ze swą żoną Marią Rosiną uprawiał winną latorośl w Schoenborn, w Południowej Australii, gdzie się osiedlili.

Obecnie już piąte pokolenie rodziny Henschke znane jest jako wybitni winogrodnicy i winiarze, a ich wina cieszą się wielką popularnością zarówno w Australii jak i na świecie. Warto w tym miejscu wspomnieć o niezwykle cenionym winie ze szczepu Shiraz z jednej z winnic Henschków w Keyneton „Hill of Grace” (wcześniejsze Gnadenberg). Krzewy te z winorośli przywiezionych jeszcze z Europy posadził pochodzący z Gross Dammer (Dąbrówka Wielkopolska) Nikolaus Stanitzki przybyły do Południowej Australii w 1844 roku. Krzewy te, które mają już ponad 140 lat nadal owocują.



Członek Komisji Winiarskiej,
soltys Łężyce Paul Lehmann (zm. 1937)



GRÜNBERGER winzer

N R 1 1 • M A I 2 0 0 6

Unser Grünberger Weilmuseum (1)*

Es bleibt das unbestreitbare und nicht hoch genug anzurechnende Verdienst des Weinkaufmanns Opitz, daß er in aller Stille schon seit Jahren in seinen geräumigen Kellereien z. T. mit erheblichen Mühen und Kosten alles gesammelt hat, was mit der Vergangenheit des Grünberger Weinbaus in Verbindung steht.

Keins der westdeutschen Weinbaumuseen besitzt z. B. einen Tretetrog. Unser Weilmuseum hat davon eine ganze Anzahl, riesige Einbäume, deren längster fast 12 Meter lang ist. Im Grünberger Weinbaugebiet wird der Wein seit rund hundert Jahren nicht mehr getreten. Damals erfolgte bei uns der Uebergang vom Quantitätsbau zum Qualitätsbau. An die Stelle des Tretens trat das appetitlichere Mahlen des Weins in der Weilmühle. Man gab sich damals reichlich Mühe, den Anhängern des alten Verfahrens in Poesie und Prosa das Treten der Trauben zu vereckeln, und die Weilmühle setzte sich infolgedessen leicht durch.

Mehrere dieser alten Weilmühlen im Museum zeigen uns, daß ursprünglich die Trauben durch zwei mit Nägeln bespickte Holzwalzen getrieben wurden, wobei die Traubenhülle zerriß. Spätere Konstruktionen weisen dann geriffelte Holzwalzen auf. Das Weilmuseum hat eine ganze Reihe verschiedener Systeme. In der gleichen Zeit wurde auch eifrig für das „Entgräten“ der Trauben Stimmung gemacht. Im westlichen Weinbaugebiet nennt man es „Entrappen“. Besondere Maschinen, mit denen diese Arbeit des Abbeerens sehr schnell gehen sollte, wurden empfohlen. Das Entgräten hat aber keine große praktische Bedeutung gewonnen [!]. Es ist uns ein Trost, daß es im westdeutschen Weinbaugebiet auch nicht anders gewesen ist. Auch dort blieb das „Entrappen“ mehr Forderung als Praxis. Dazu mag die Beobachtung beigetragen haben, daß entgräteter Wein einen zu geringen Tanningehalt hat.

Ein Kapitel für sich sind auch die Weinpresse, bei denen unser Weinbaugebiet, wie das Museum beweist, den Forderungen der Theoretiker sogar viel weiter nachgekommen ist als das westdeutsche. Im rheinpfälzischen Gebiet wurde zwar, wie Bassermann-Jordan schreibt, die zweispindlige Kelter immer als die bessere hingestellt, die einspindlige blieb aber die Regel. Im Grünberger Weinbaugebiet war die zweispindlige die Regel. Es trifft nicht zu, wenn man dem westdeutschen Weinbaugebiet die zweispindlige Kelter ganz abspricht. Die sogenannte „Wormser Kelter“ ist auch zweispindlig. Zweispindlige Pressen mit Holz- und Stahlspindeln sind im unserm Weilmuseum in verschiedenen Stücken erhalten, eine darunter mit sehr eigenartiger Ausbildung des Schraubenkopfes, wie sie mir bis jetzt in der einschlägigen Literatur noch nicht begegnet ist. Das Schneiden des Tresters besteht darin, daß der unter der Presse

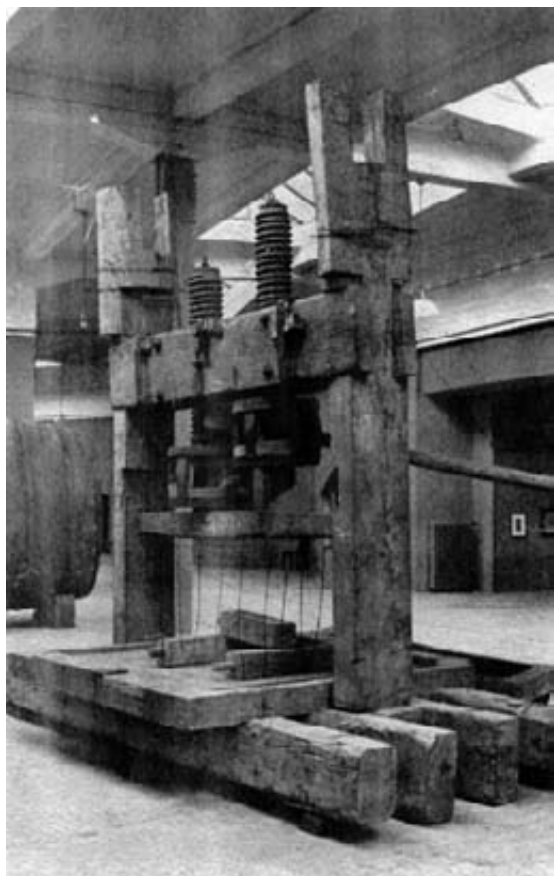
hervorquellende, aus Schalen und Gräten bestehende Rückstand, der naturgemäß besonders feucht ist, abgeschnitten und über die ganze Preßfläche verteilt wird. Es war den Römern schon bekannt, ist aber in weinreichen Italien nicht sehr verbreitet gewesen, während es in Deutschland, besonders nach dem Dreißigjährigen Kriege, allgemein war. In Weinbaugebieten, in denen man immer scharf rechnen mußte, wie im Grünberger, wurde es regelmäßig geübt. Daran erinnern im Weilmuseum die Tresterbeile, die an jeder Kelter befestigt sind.

Nicht nur durch Größe, sondern auch durch schön geschnitzte Faßböden, Faßpforten und Faßriegel bewiesen die Böttcher früher ihre handwerkliche Kunst. Eine ganze Reihe derartiger Stücke sind im Weilmuseum enthalten.

Mit der Böttcherei hängen auch die hölzernen Weinkannen zusammen, die im Weilmuseum aufbewahrt werden, sowie die verschiedenen Böttchereigeräte. Ein früher anscheinend beliebter Scherzartikel sind Fässer mit hohlen Faßwänden, die so unterteilt sind, daß aus einem einzigen Faß bzw. Hahn mehrere Sorten Liköre gezapft werden können. Es wirkt in der Tat frappierend, wenn man das Glas unter den Hahn hält und den Gast fragt: „Wünschen Sie Kirsch, Kroatzbeere, Korn oder Weinbrand?“ und ihm dann seinen Wunsch auf der Stelle aus diesem Hahn erfüllen kann.

Alte Heber und Stoßeisen in verschiedenen Formen erzählen von früherer Kellerarbeit. Ein Kapitel für sich aber sind die verschiedensten Arten alter Kellereileuchten in bodenständigen, eigenartigen Formen, die durch die Art des Gebrauchs bestimmt sind. Ein solcher Leuchter wurde in der Hand getragen, mußte sich aber auch aufhängen oder in die Faßwand einstecken lassen. Gerade diese Abteilung des Weilmuseums macht viel alte Kellerromantik lebendig.

In einem Weilmuseum dürfen natürlich auch die Industrien nicht fehlen, die aus dem Weinbau hervorgewachsen sind, also Weinbrand- und Schaumweinherstellung. Ein Raum ist deshalb als Weinbrennerei hergerichtet und enthält eine ältere und eine moderne Brennereianlage. Die Schaumweinherstellung ist leider noch nicht vertreten.



Alte Grünberger doppelspindlige Holzkelter
(Br. 4 m, Tiefe 4 m, H. 6 m). Ausstellung: *Der Wein in Kunst und Geschichte*, in *Technik und Handel*.

Breslau, in der Jahrhunderthalle 11-18. März 1928

* „Welt und Heimat“. Beilage zum „Grünberger Wochenblatt“ Nr 19, 22. Mai 1938.

TRADYCJE WINIARSKIE POŁUDNIOWEJ AUSTRALII I ICH NADODRZAŃSKIE KORZENIE



Ciąg dalszy ze str. 8

Interesująca jest historia winnicy Langmeil w Barossa Valley. Choć założył ją kowal, to jednak istnieje do dziś. Christian Auricht kowal z Klastawe (Chlastawa) przybył do Australii na statku „Catharina” w 1839 roku. Wraz z całą rodziną osiedlił się w Południowej Australii - początkowo w Glen Osmond, potem w Klemzig, aż w końcu w Langmeil. Tam w 1843 roku założył sad oraz winnicę z odmianą Shiraz. Posiadłość była w rękach rodziny Auricht aż do lat 30. XX wieku, kiedy to nazwano ją Paradale. Jeszcze do 1964 roku pracował tam ostatni członek rodziny Auricht Selwin. W latach 70. 90. winnica funkcjonowała pod nazwą Bernkastel Wines. W 1996 roku przejęli ją trzej lokalni przedsiębiorcy z Barossa. Odnowili oni winiarnię i piwnice oraz przywrócili historyczną nazwę Langmeil. Niektóre z oryginalnych krzewów z lat 40. XIX wieku sadzonych przez Christiana Aurichta przetrwały i owocują. Od 1997 roku ponownie wytwarza się z nich wino.

Kolejną winnicą z tradycjami sięgającymi naszego regionu jest Turkey Flat w okolicach Bethany. Założona została przez Johanna Fredericka Augusta Fiedlera. Pochodził on z Klemzig (obecnie Klępsk) i przyплыł on na statku „Prince George” w 1838 roku wraz z pastorem Kavelem, który przewodził pierwszym niemieckim emigrantom do Barossa Valley. Fiedler był jednym z głównych świeckich przywódców dla emigrantów, którzy szukali wolności wyznania pomagał organizować podróże, brał udział w negocjacjach przy zakupie ziemi pod zasiedlenie dla emigrantów i był jednym z założycieli miejscowości Klemzig w Południowej Australii. Był gajowym, ale w Australii zmienił zajęcie najpierw w Klemzig prowadził gospodę, następnie, w 1843 lub 1844 przeniósł się do Bethany gdzie w 1847 roku założył winnicę, w większości z odmianą Shiraz. Około 1865 roku posiadłość przeszła w ręce rodziny Schulz i obecnie nadal produkuje się tu różne gatunki wina z różnorodnych odmian.

Bardzo słynnym i cenionym winem obecnie jest wino Petera Lehmann. Jego przodek Paul Lehmann członek zielonogórskiej komisji winiarskiej wemigrował z Łęczycy w grupie luteranów pastora Kavela w 1841 roku. Tradycje winiarskie, którym początek dał Paul Lehmann są do dziś pielęgnowane. Wino najpopularniejsze odmiany to Shiraz, Semillion, Riesling czy Cabernet Sauvignon - produkowane przez Petera Lehmana wytwarzane jest z winogron z wielu winnic w Barossa Valley i zdobywa międzynarodowe wyróżnienia.

Johann Gottlob Schrapel - wyemigrował wraz z rodziną do Australii w 1844 roku na statku „George Washington”. Przybyli do Bethany, pierwszej osady w Barossa Valley. Pierwsze winnice rodziny Schrapel zostały założone w 1852 roku z sadzonek przywiezionych jeszcze z Europy. Wprawdzie wybudowano piwnice i choć J. G. Schrapel znany był jako winiarz, to cztery pokolenia Schrapelów zajmowały się głównie uprawą winorośli. Współcześnie rodzina posiada około 30 ha winnic w Bethany i podobnie jak na innych winnicach także i tu wino wytwarzane jest z owoców krzewów sadzonych jeszcze 1855 roku zdobywa nagrody i wyróżnienia na międzynarodowych konkursach.

Karl Samuel Schiller wyemigrował w 1849 roku z Langmeil (Okunin) i założył winnicę na żyznej glebie w okolicy Tanundy. Jego winnica jest nadal uprawiana przez potomków. Jeden z nich w latach 70. XX wieku pełnił funkcję nadzorującego członka prestiżowej Rady Kaiserstuhl Winzergenossenschaft.

Ponadto po dzień dzisiejszy uprawiana są winnice założone przez osadników-pionierów z okolic współczesnej Ziemi Lubuskiej, a którzy przybyli do Barossa Valley w latach 40. i 50. XIX wieku. Część z winnic nie powstała od razu, a dopiero w kilkanaście lub nawet kilkadziesiąt lat później. Jedną z takich winnic jest Kaesler Vineyard założona 1893 roku przez rodzinę Kaesler przybyłą w latach 40., która zakupiła w 1891 roku niemal sto akrów pod winnicę. Produkowali oni czerwone wino z odmian Grenache, wciąż poszerzając winnicę począwszy od lat 30. XX., a w latach 60. i 70. powiększając plantacje Shiraz.

Kolejną winnicą z korzeniami sięgającymi Ziemi Lubuskiej to Kalleske Vineyard. Johann Georg Kalleske przyплыł z całą rodziną do Południowej Australii w 1838 roku na pokładzie statku „Prince George” jako tzw. „Ludzie pastora Kavela”. Pochodził z Tirschtiegel (Trzciel), gdzie pracował jako kupiec i młynarz. Po przybyciu do Australii osiadł początkowo w Hahndorf, a następnie w Lobethal. Obecnie już od piąte pokolenie winogrodników uprawia winną latorośl w Barossa Valley nieopodal miejscowości Greenock. Średni wiek krzewów na winnicach to około 50 lat, choć owocują tam również krzewy z roku 1875.

Przeważającą większość pierwszych winogrodników i winiarzy w Południowej Australii w XIX wieku stanowili Niemcy, którzy widząc sprzyjające warunki klimatyczne dla swych upraw osiedlili się głównie w Barossa Valley. Należy tu jednak wspomnieć także o winnicach z sąsiadującego regionu Clare Valley. Pierwsze winnice założone zostały w Sevenhill w końcu lat 40. XIX wieku przez austriackich jezuitów, którzy przybyli tam, by na podobieństwo osad dla prześladowanych luteranów stworzyć też osady katolickie. Polacy, którzy również w połowie XIX wieku emigrowali z omawianych terenów, a szczególnie z zachodniej części Wielkopolski, osiedlali się właśnie w Clare Valley w miejscowościach Sevenhill, Pentwrotham i Hill River (potem przemianowane na Polish Hill River). Choć Polacy nie prowadzili tak znaczących winnic jak ich niemieccy sąsiedzi, to jednak wiadomo, że ci z nich, którzy zajmowali się w trudnych czasach po przybyciu sadownictwem i uprawą winnic ekonomicznie radzili sobie znacznie lepiej od pozostałych. Najczęściej uprawianą odmianą po dziś dzień jest Riesling i Shiraz.

Klimat Południowej Australii przypomina klimat nad Morzem Śródziemnym, a gleby pozwalają na uprawę różnorodnych odmian winogron. Dziś Australia to z pewnością jeden z najprężniejszych regionów winiarskich, a australijskie czerwone i białe wina należą do najszlachetniejszych na świecie. Dużą zasługę mają w tym XIX-wieczni emigranci z naszego regionu.

Anitta Maksymowicz

MUZEUM WINA W ZIELONEJ GÓRZE

Doc. dr Bogdan Kres
(1932 - 2003)



Twórcą Działu Winiarskiego w zielonogórskim muzeum był Bogdan Kres, z wykształcenia archeolog ze specjalizacją archeologia śródziemnomorska. W 1959 r. został zatrudniony w Muzeum Okręgowym w Zielonej Górze, gdzie powierzono mu kierownictwo nowo utworzonego Działu Winiarskiego. W okresie od 1965 do 1969 r. był dyrektorem placówki. Pracował w niej do 1977 r. Przez wiele lat był wykładowcą Wyższej Szkoły Pedagogicznej w Zielonej Górze.

Problematyka historii i tradycji winiarstwa, obok zagadnień z zakresu archeologii, stanowiła największą z jego pasji zawodowych i badawczych. Ten wspaniały człowiek, humanista, wybitny archeolog i historyk pozostawił po sobie wiele publikacji na temat historii zielonogórskiego winiarstwa, które po dziś dzień stanowią nieocenioną pomoc i podstawowe źródło dla wszystkich badaczy tej tematyki. Bogdan Kres sprawił, że dzięki winiarskiej specjalizacji wystawienniczej zielonogórskie muzeum stało się znane w całej Polsce. Trzonem wystawy winiarskiej była część poświęcona produkcji wina, gdzie eksponowane były prasy winiarskie, miazgownice i inne urządzenia do tłoczenia wina. Ekspozycja przygotowana przez Bogdana Kresa uwzględniała również szerokie, kulturowe odniesienia tradycji winiarskiej - od starożytności po współczesność. Kustoszami Działu Winiarskiego w następnych latach byli: dr Włodzimierz Kwaśniewicz, Zdzisława Kraśko, a obecnie Arkadiusz Cincio.

*Arkadiusz Cincio**

Dar z Oppenheim

W listopadzie 2005 r. Muzeum Ziemi Lubuskiej wzbogaciło się o unikatowy zbiór urządzeń technicznych służących produkcji wina. Zabytki przekazało naszej placówce Niemieckie Muzeum Winiarskie w Oppenheim, z którym ściśle współpracujemy od 2000 r. Wynikiem współpracy były wzajemne wizyty pracowników obu muzeów oraz organizacja wystawy „Zielona Góra - miasto winiarskie na Śląsku”.

Zdecydowana większość spośród otrzymanych zabytków pochodzi z pierwszej połowy XX w., część z nich była używana przy produkcji wina także w drugiej połowie XX w. Wśród otrzymanych muzealiów znajdują się m.in. opryskiwacze, pompy do wina, korkownice, maszyny do etykietowania, filtry, urządzenia do czyszczenia butelek i dozowania wina. Dokumentują one pierwszą fazę mechanizacji i uprzemysłowienia produkcji wina. Większość z nich była już napędzana energią elektryczną. Zabytki z Oppenheim pozwoliły na stworzenie w naszym Muzeum Wina ekspozycji prezentującej proces wytwarzania wina od tłoczenia winogron aż po butelkowanie.

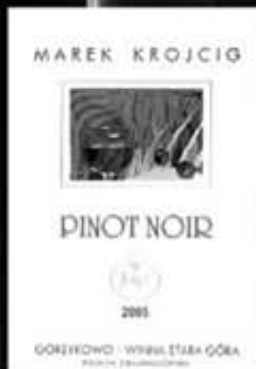
** Mgr Arkadiusz Cincio jest kustoszem w Muzeum Ziemi Lubuskiej.*



DEUTSCHES
WEINBAUMUSEUM
Wormser Straße 49, 55276 Oppenheim am Rhein
Postfach 1363, 55274 Oppenheim
<http://lewr.delregion/wbmi/deutsche.htm>



MUZEUM WINA W ZIELONEJ GÓRZE



Muzeum Ziemi Lubuskiej, al. Niepodległości 15, 65-048 Zielona Góra, Tel. (0 68) 327-23-45, 320-20

**winiarz
ZIELONOGORSKI**

Lubuskie Stowarzyszenie Winiarskie
Redaktor naczelny: Mirosław Kuleba
Adres redakcji: ul. Wyspiańskiego 40/9 • 65-036 Zielona Góra
tel. 068 324 17 27 • e-mail: kulebam@op.pl
www.winiarze.zgora.pl