

# winiarz

## ZIEŁONOGÓRSKI



PISMO PLANTATORÓW WINOROŚLI I PRODUCENTÓW WINA · NR 33 · LIPIEC 2009

### Nowa winnica w Kijach

22 kwietnia nastąpiło uroczyste poświęcenie i otwarcie winnicy „Solera” Ewy Pasiciel, połączone z pokazem maszynowego sadzenia winorośli. Winnica będzie mieć docelowo powierzchnię 3 ha. Uprawiane odmiany to Kernling, Gewürztraminer, Pinot Gris, Cabernet Dorsa, Pinot Noir, Regent oraz Danmarpa.

### Majowy weekend winiarski

Dzięki pomocy finansowej prezydenta Zielonej Góry Janusza Kubickiego, na terenie Zielonogórskiego Rynku Rolno-Towarowego 17 maja odbyło się IX Zielonogórskie Targowisko Winiarskie. Dzień wcześniej winiarze skorzystali z teoretycznego i praktycznego szkolenia przeprowadzonego przez Romana Myśliwca. Część teoretyczna miała miejsce w gościnnych salach Muzeum Ziemi Lubuskiej, a praktyczna na winnicy państwa Hoder w podświdnickiej Koźli.

### IV Konwent Winiarzy Polskich

W dniach 20-21 czerwca polscy winiarze spotkali się na zamku królewskim w podkrakowskich Niepołomicach, na czwartym już Konwencie. Wzięło w nim udział 6 winnic z naszego regionu. W pierwszym dniu odbyła się wspólna degustacja i ocena zaprezentowanych win. Dzień drugi wypełniła dyskusja nad problemami jakie spotykały winiarzy w trakcie pierwszego roku winiarskiego 2008/2009 w Polsce.

### Weekendy otwartych winnic

W długi majowy weekend oraz ostatni czerwcowy, winnice „Kinga”, „Miłosz” i na „Leśnej Polanie”, do których w czerwcu dołączyły „Cantina” i „Equus”, przyjmowały zwiedzających. Właściciele plantacji opowiadali o uprawie winorośli i produkcji wina, urządzili też dla gości degustacje. Na północy województwa ciekawym akcentem była zorganizowana przez Łukasza Chrostowskiego i kierownictwo kina „60 krzesel” w Gorzowie Wlkp. „Filmowa Noc w Winnicy”.



Przemysław Karwowski

## Winiarstwo dla odważnych

Wiadomo już, że z 35 polskich podmiotów biorących udział w tzw. mechanizmie rynku wina, do chwili obecnej tylko trzy wystąpiły o banderole na swoje wyroby i tylko jeden z nich wprowadził własne wina do oficjalnego obrotu. Wpływ na to mogły mieć lutowe rozporządzenia ministerstwa finansów, a także kontrole i sankcje Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych. Inną przyczyną jest brak możliwości uzyskania koncesji na sprzedaż detaliczną wina przez rolników. Kuriozalne jest w tym momencie ogłoszenie Agencji Rynku Rolnego przypominające o rozpoczynającym się 1 sierpnia roku winiarskim 2009/2010 i obowiązku dotyczącym zgłoszenia się zarówno podmiotów znajdujących się już w ewidencji prowadzonej przez Prezesa ARR jak i podmiotów, które zdecydują się na wprowadzenie do obrotu wyrabiane przez siebie wina gronowe lub moszcz gronowy z winogron pochodzący ze zbiorów 2009 r. Ilu w takiej sytuacji będzie odważnych i zgłosi swoje winnice do 1 sierpnia? To dobre pytanie do Stańczyka, który zamysłony obserwował polskich winiarzy na dziedzińcu niepołomickiego zamku, w czasie IV Konwentu Polskich Winiarzy.



Przemysław Karwowski

## Miód pitny trójniak - lubuskim produktem tradycyjnym

W dniu 15 czerwca 2009 roku na Listę Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi został wpisany w kategorii Napoje (alkoholowe i bezalkoholowe) miód pitny trójniak. Wniósł o to marszałek województwa lubuskiego, na podstawie materiałów złożonych 30 stycznia br. w imieniu Zielonogórskiego Stowarzyszenia Winiarskiego przez Przemysława Karwowskiego.

Tradycje pszczelarskie i miodosytnicze na ziemiach polskich sięgają czasów pierwszych Piastów, a poprzez wzmianki o miodach czy trójniakach w „Panu Tadeuszu” i „Trylogii” są utrwalone w klasycie literatury polskiej. Istniały także na Ziemi Lubuskiej, regionie historycznie związanym w średniowieczu i wiekach późniejszych zarówno z Wielkopolską, Łużycami jak i Dolnym Śląskiem. Te tradycje posiadali także repatrianci z Kresów Wschodnich, którzy według spisu z 1950 roku stanowili w ówczesnym województwie zielonogórskim 43,9% ludności. Tę ciągłość tradycji łatwo udowodnić korzystając z publikacji Romualda Wróblewskiego „Miodosytnictwo - rozprawa o miodach pitnych i dawnej gościnności” (Łódź 2001), w której bardzo szczegółowo opisano historię bartnictwa i produkcji miodów pitnych na ziemiach polskich i sąsiednich, od średniowiecza do czasów nam współczesnych. Od przywilejów bartniczych nadawanych przez książąt polskich w XII wieku np. klasztorom w Trzemesznie czy Trzebieży, do eksportu w XIV wieku miodów pitnych ze Śląska i Wielkopolski do Bawarii. Dużo informacji jest też o nowszej historii. W rozdziale poświęconym „gościnności ubiegłego wieku” czytamy: „W połowie XIX wieku Jan Dzierżon, słynny pszczelarz i uczony polski działający na Śląsku, rzucił hasło odrodzenia wyrobu miodów pitnych. Swoje uwagi kierował do pszczelarzy z regionów, w których niegdyś kwitło miodosytnictwo - Śląska, Moraw, Czech, Łużyc, Saksonii”. [...] W XIX i początkach XX wieku pasiecznictwo jako zajęcie gospodarcze dźwignęło się z upadku. W wielu okolicach (Wołyń, Podole, Małopolska) wręcz kwitło zdumiewając przybyszów ilością uli i wielkością zbiorów. [...] Hurtownicy dostarczali ten miód do miodosytni, których liczba w początkach XX wieku była wcale pokaźną. Do najbardziej znanych należały miodosytnie we Lwowie, Brodach, Złoczowie, Stanisławowie, Tarnopolu”. Duży wpływ na ten rozwój miał profesor Uniwersytetu we Lwowie, dr Teofil Ciesielski, autor wielu publikacji książkowych z zakresu pszczelarstwa i popierających wyrób miodów pitnych, w popularnej, bo mającej pięć wydań pozycji „Miodosytnictwo - sztuka przerabiania miodu i owoców na napoje”, zawierającej oprócz zaleceń także receptury: „brzeczka przygotowaną z jednej części patoki i dwóch części wody nazywa się trzeciakiem: brzeczka trzeciaka okazuje na sacharometrze 14 st. R 31-33% cukru. [...] Winogroniak można robić z dojrzałych winogron, jak które nie doszły. Z dojrzałych winogron jest lepszym i ma przyjemniejszy zapach czyli bukiet. Najlepiej wyrabiać go z dwójniaka lub trzeciaka. Przy wyrabianiu zaś z trzeciaka, daje się na 100 litrów brzeczki 20 litrów soku dojrzałych winogron a 15 litrów soku winogron kwaśnych”.

Po drugiej wojnie światowej produkcja miodów pitnych została uregulowana w Polsce ustawą o produkcji win, moszczy winnych i miodów pitnych oraz o obrocie tymi produktami (Dz. U. 1948, nr 58, poz. 462) z 1948 roku. Miody

pitne były produkowane w latach 1953-1960 przez Lubuską Wytwórnę Win w Zielonej Górze oraz w latach 1961-1965 m.in. przez wytwórnę Gorzowskich Zakładów Spożywczych Przemysłu Terenowego (B. Kres: „Winiarstwo na Ziemi Lubuskiej”). Wymienione wytwórnie już nie istnieją, ale miód pitny dalej cieszy się powodzeniem, co łatwo zaobserwować na lokalnych świątkach wina i miodu czy podczas okolicznościowych degustacji. Lubuskie trójniaki z okolic Zielonej Góry nieraz zwyciężały w regionalnych konkursach. Kulturowana jest też produkcja kamionkowych butelek i gąsiorków wyśmienicie nadających się do prezentacji i przechowywania miodów pitnych.

Miód pitny powstaje z fermentacji alkoholowej miodu zmieszanego z wodą, tak zwanej brzeczki. W zależności od procesów związanych z przygotowaniem brzeczki i użytych do niej dodatków, miody odpowiednio nazywamy. Sycone jeśli brzeczka warzymy i niesycone, bez gotowania. Owocowe jeśli dodatkiem smakowym są sok lub moszcz owocowy, korzenno-ziołowe gdy dodano przyprawy korzenne oraz naturalne (bez dodatków). W wypadku regionu zielonogórskiego, dla podkreślenia tradycji, a także podniesienia walorów degustacyjnych, wskazane jest użycie moszczu winogronowego. Wtedy, dodatkowo, miód nazywa się tak jak rodzaj owocu dodanego do brzeczki. Określenie może być użyte jako przymiotnik np. miód pitny (trójniak) malinowy, winogronowy (gronowy) itp., lub jako rzeczownik, np. miód pitny maliniak, winogroniak itp. W Polsce, w zależności od gęstości brzeczki, zachowało się tradycyjne nazewnictwo: półtorak, dwójniak, trójniak i czwórniak. Jeśli rozpuszczamy jedną część objętości miodu w pół części wody otrzymujemy półtorak, gdy jedną w jednej dwójniak, a jedną w dwóch trójniak i odpowiednio jedną w trzech czwórniak. Główne parametry trójniaka, według rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 4 lutego 2003r., to: alkohol etylowy od 12 do 15%, cukry redukujące od 65 do 120 gramów na litr, ekstrakt bezcukrowy 25 gramów na litr.







Joanna Moszkowicz\*

## Zestawienie kosztów oraz analiza ekonomiczna opłacalności prowadzenia winnicy (I)\*\*

W tej części pracy opisane zostaną poszczególne etapy realizacji planu wraz z wymaganiami niezbędnymi do wzrostu i rozwoju winorośli, co gwarantuje powodzenie inwestycji. Po tym rozdziale można się zorientować: co mamy, czego nam brakuje i jakie wymagania należy spełnić, aby stać się plantatorem-winiarzem. Rozdział ten podzielony zostanie na część związaną z nasadzeniami, część pielęgnacyjną w okresie do pierwszego owocowania oraz część związaną ze zbiorem i przerobem owoców na wino. Całość czynności i kosztów poniesionych w założeniu 1 ha winnicy zebrano w formie tabelarycznej sumując koszt inwestycji i wyciągnięto wnioski z opłacalności założenia winnicy. Część ekonomiczna powstała w oparciu o założenia:

- 1 ha (100 m x 100 m) własnego gruntu, utrzymanego w dobrej kulturze rolnej;
- założycielem jest osoba nie prowadząca działalności gospodarczej;
- wybór 4 odmian winorośli moszczowej, dwie białe, dwie czerwone;
- nakłady poniesione na pielęgnację winnicy w ciągu całego roku zaczerpnięto z danych statystycznych Republiki Czeskiej;
- nie uwzględniono kosztów poniesionych na przygotowanie gleby przed nasadzeniami, o preparaty wzbogacające w poszczególne składniki;
- nie uwzględniono kosztów dojazdu do winnicy;
- brak kosztów zużycia wody do podlewania, jak też energii elektrycznej;
- 100% plonu, bez strat w wyniku ataku szkodników i złej pogody;
- założono całkowitą sprzedaż gotowego produktu.

### Zakładanie winnicy

#### Przygotowanie podłoża

Jednym z podstawowych zabiegów przed nasadzeniami jest przygotowanie podłoża i ewentualne wzbogacenie gleby. W zależności od wcześniejszego użytkowania gruntu należy użyć takich zabiegów, aby doprowadzić glebę do optimum dla uprawy winorośli. Niekiedy stan podłoża wymaga na rok lub dwa wcześniej zabiegów zmierzających do poprawy jego jakości. Stan gleby można zbadać m.in. w Ośrodkach Doradztwa Rolniczego.

Podczas zakładania winnicy należy zdać sobie sprawę, iż wszelkie zabiegi pielęgnacyjne powtarzają się regularnie i są długoterminowe. Można przyjąć opcję wynajmowania usług do zabiegów związanych z uprawą roli lub też zakupić jednorazowo ciągnik przystosowany do pracy na winnicy. Zakup ciągnika będzie korzystniejszą inwestycją, z racji tego, że można liczyć (przy spełnieniu odpowiednich warunków) na zwrot części kosztów z funduszy UE, a co ważniejsze nie trzeba dostosowywać terminów prac do usługodawcy.

W zależności od otrzymanych wyników badań gleby koszt jej wzbogacenia może być różny, dlatego też dane te nie zostaną uwzględnione w kosztorysie. Ważnym elementem jest wapń i w większości przypadków wymaga zastosowania. Najczęściej stosuje się mieszanki wapnia i magnezu

(dolomit), ilość tej mieszanki na 1 ha jest uwarunkowana badaniami kontrolnymi gleby. Stąd też nie będzie wliczona do poniesionych kosztów.

#### Ogrodzenie winnicy

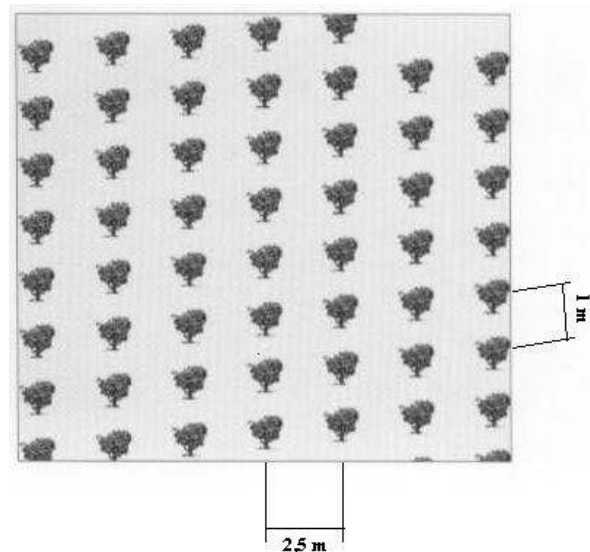
Z doświadczeń wynika, iż ogrodzenie winnicy jest elementem niezbędnym, szczególnie tam, gdzie winnica jest oddalona od domu lub umiejscowiona w pobliżu ewentualnych zagrożeń, jakie niosą ze sobą zwierzęta. Jednym z najtańszych sposobów ogrodzenia winnicy jest siatka leśna i słupki akacjowe. Należy też uwzględnić koszty materiałów dodatkowych, takich jak łopaty, młotki, skoble, gwoździe itp. Do ogrodzenia winnicy wykorzystana zostanie siatka oraz słupki akacjowe. Z wyliczeń wynika, iż na ogrodzenie 1 ha (100 x 100 m) potrzeba 400 mb siatki i 80 słupków, przy rozstawie co 5 m.

#### Nasadzenia

Wraz ze wzrostem cywilizacji rozwinęła się technologia odciążająca człowieka w pracy fizycznej. Wprowadzono nowe, zmechanizowane formy uprawy winorośli. Odległość między rzędami planowana jest tak, aby można było ułatwić sobie pracę przy pomocy maszyn. Enolodzy twierdzą, że jakość wina zależy od niskiego plonu z jednego krzewu. W zależności od położenia i odmiany winorośli są stosowane różne rozstawy nasadzeń:

- wiele hiszpańskich winnic stosuje odstęp między roślinami 2,5 m, a szerokość 3,5 m. Oznacza to mało krzewów na 1 ha i dużo owoców z krzewu, co sprzyja produkcji win lekkich, stołowych, lecz na pewno nie jakościowych;
- w rejonach, gdzie produkuje się wina dobrej i bardzo dobrej jakości (Kalifornia), liczba krzewów na 1 ha wynosi 3,5 tys., przy odstępach 1,5 m między roślinami a szerokości 1,9 m między rzędami;
- są też metody układu krzewów, gdzie odstęp między roślinami i rzędami wynosi 1 m (Szampania), powoduje to dużą rywalizację w zdobywaniu pokarmu przez krzewy, korzenie wnikają głęboko w glebę, przez co grona kształtują się tuż przy pniu, aby droga transportu była jak najkrótsza (Prewie 2003).

Sposoby nasadzeń uwarunkowane są także odmianą



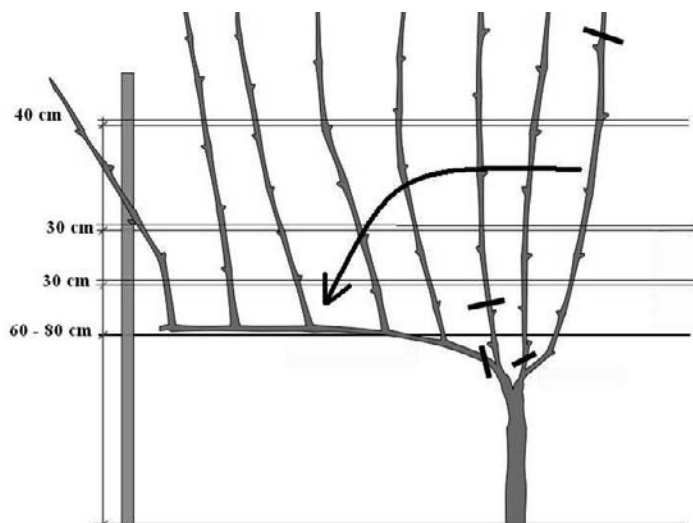
Rozmieszczenia sadzonek na winnicy

Źródło: Opracowanie własne na podstawie: Prewie J. (2003): Wino. Świat Książki, Warszawa, str. 31

winorośli i rodzajem zastosowanej podkładki oraz maszynami, które będą wykorzystywane w uprawie. Materiał nasadzeniowy powinno się zakupić w wyspecjalizowanych szkółkach.

Należy pamiętać, że od rodzaju materiału nasadzeniowego zależy przyszłość winnicy. Użycie złej jakości materiału nasadzeniowego naraża kupującego na straty finansowe. W polskich warunkach optymalne odstęp między rzędami, umożliwiające prace pojazdem mechanicznym (ciągnik), wynoszą 2,5 m, natomiast odstęp między sadzonkami to 1 m, co zapewni 2,5 m kw. na każdą roślinę i uzyskanie założonego plonu. W związku z tym ilość sadzonek na 1 ha wyniesie 3204 szt.

Przy takiej ilości sadzonek, a tym bardziej chęci rozbudowy winnicy, najlepiej zaopatrzyć się w wiertnicę,



Forma Guyot wraz z zaznaczonymi wysokościami prowadzenia drutu jedno- i dwurzędowego

Źródło: Opracowanie własne na podstawie:  
[http://commons.wikimedia.org/wiki/Vitis\\_vinifera](http://commons.wikimedia.org/wiki/Vitis_vinifera),  
 Wikimedia commons, 20.04.2009 r

która przyspieszy proces nasadzeń. Wiertnica wykorzystana zostanie wykorzystana także przy zakładaniu ogrodzenia. W pierwszym etapie po nasadzeniu, w miarę potrzeby należy być przygotowanym na podlewanie młodych roślin. Zużycie wody uwarunkowane jest opadami atmosferycznymi, stąd też koszty te nie będą uwzględniane w obliczeniach.

Winorośl jest rośliną pnącą, do swojego prawidłowego wzrostu potrzebuje środków pomocniczych, które decydują czy krzew rodzi dużo, czy mało winogron. Do środków pomocniczych zaliczamy konstrukcje podporowe (rusztowania), odpowiednie druty, drewniane ramy.

To, ile zużyje się danego materiału, zależy od formy prowadzenia krzewu. Istnieje wiele form prowadzenia krzewu. Decydując się na którąkolwiek z nich należy wziąć pod uwagę warunki klimatyczne, właściwości gleby, typ uprawy ręczny czy mechaniczny, oraz tradycję kultywowaną w danym regionie. W Europie, a tym samym w Polsce, najczęstszym sposobem prowadzenia krzewów jakościowych jest forma Guyota (rysunek obok, z widocznym schematem rozmieszczenia drutów na rusztowaniu; Priewe 2003, str. 32).

Na początku należy przy każdym z krzewów wykonać konstrukcję podporową, tak aby wzrastająca roślina miała po czym się piąć. Użyć do tego można tyczek drewnianych, plastikowych lub bambusowych. Do wyliczeń użyte zostały paliki bambusowe będące najtańszym i najłatwiej dostępnym materiałem (cena za szt. 0,60 zł).

\* Joanna Moszkowicz, technolog żywności absolwentka SGGW w Warszawie, właścicielka winnicy Winiarka.pl, wspólnie z mężem prowadzi specjalistyczny sklep z artykułami winiarskimi Winiarz.pl w Zielonej Górze przy ulicy Sikorskiego 32.

\*\* fragment pracy dyplomowej pt. „Ekonomiczne aspekty założenia i opłacalności prowadzenia winnicy”, napisanej w Katedrze Ekonomii i Polityki Gospodarczej w Agrobiznesie Wydziału Ekonomiczno-Społecznego Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu pod kierunkiem dr. Wawrzyńca Czubaka.

## Zestawienie kosztów przy etapie nasadzeń

| Czynność/Materiał                 | Ilość | Jednostka | Cena jednostkowa (zł) | Wartość (zł)      |
|-----------------------------------|-------|-----------|-----------------------|-------------------|
| Badanie gleby                     | 10    | Próba     | 15,00                 | 150,00            |
| Ciągnik                           | 1     | szt.      | 80 000,00             | 80 000,00         |
| Kultywator                        | 1     | szt.      | 2 000,00              | 2 000,00          |
| Kultywator rzędowy                | 1     | szt.      | 25 000,00             | 25 000,00         |
| Opryskiwacz turbinowy do ciągnika | 1     | szt.      | 5 000,00              | 5 000,00          |
| Pług                              | 1     | szt.      | 2 000,00              | 2 000,00          |
| Wiertnica                         | 1     | szt.      | 2 000,00              | 2 000,00          |
| Słupki na ogrodzenie              | 80    | szt.      | 8,00                  | 640,00            |
| Siatka                            | 400   | mB        | 4,50                  | 1 800,00          |
| Sadzonki                          | 320   | szt.      | 6,00                  | 19 224,00         |
| Paliki                            | 3204  | szt.      | 0,60                  | 1 922,40          |
| Drobny sprzęt                     | 1     |           | 300,00                | 300,00            |
| <b>Razem nasadzenia (1)</b>       |       |           |                       | <b>140 036,40</b> |

Źródło: opracowanie własne





Praktyczne szkolenie na winnicy Cosel prowadzi Roman Myśliwiec, 16 maja 2009



Winnica „Na Leśnej Polanie”

# Winiarskie weekendy



IX Targowisko Winiarskie, 17 maja 2009



Winnica „Mitosz”

# Weekend otwartych Winnic 27-28 czerwca 2009



IV Konwent Winiarzy Polskich w Niepołomicach, 20-21 czerwca 2009



Winnica „Cantina”

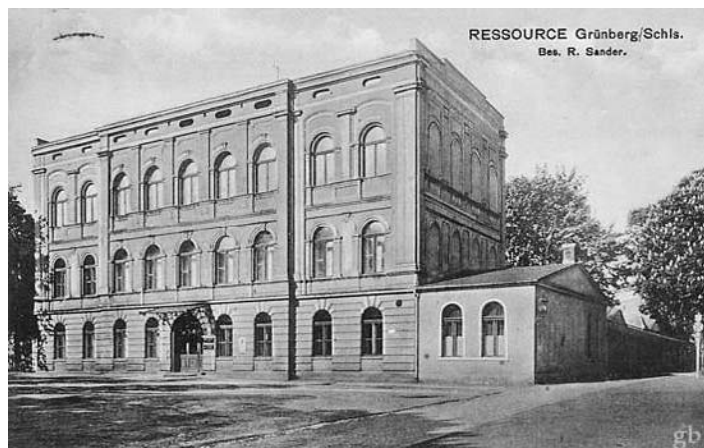


# Resursa

Na początku XIX wieku po likwidacji znajdującego się na dzisiejszym Placu Słowiańskim cmentarza Św. Trójcy, w pobliżu historycznego centrum miasta znalazł się wolny plac, na którym można było wybudować reprezentacyjne gmachy użyteczności publicznej - szkoły, sąd, dom opieki społecznej. Jedynym budynkiem przeznaczonym na działalność prywatną była Resursa.

Dawna Resursa<sup>1</sup> była zapewne zbudowana jako połączenie eleganckiej restauracji z domem kultury, czyli miejsce, gdzie elity miasta spotykały się na balach, koncertach, różnego rodzaju odczytach lub przedstawieniach teatralnych. Kamienica należała do Stowarzyszenia Resursy, które skupiało głównie przemysłowców, kupców oraz bogatych mieszczan. Stowarzyszenie to wybudowało kamienicę w 1829<sup>2</sup> roku przebudowując ją dwukrotnie w 1856 roku oraz po pożarze w 1901 roku<sup>3</sup>.

Według dokumentów zgoda na przebudowę ostatniego piętra i położenie nowego dachu została wydana przez magistrat 11 września 1901 r.<sup>4</sup> Sam pożar tylko wymusił przebudowę budynku, ponieważ kamienica była dla Stowarzyszenia już za mała. Największą zmianą istniejącego budynku było dobudowanie doń wielkiej klatki schodowej, zmieniającej całkowicie całą komunikację w budynku. W wyniku przebudowy została także zamurowana część otworów po drzwiach, dzięki czemu w sali balowej powstała szeroka na pięć metrów scena, której większą część wydzielono z korytarza<sup>5</sup>. Dlatego też podczas budowy klatki schodowej odcięto fragment korytarza i wybito sześć otworów drzwiowych w sąsiednich pomieszczeniach, co pozwoliło na zrobienie objęcia sceny.



Zielonogórska Resursa jedna z wielu zielonogórskich restauracji posiadających własną kręgielnię dla gości - pocztówka wykonana w technice światłodruku ok. 1925 roku. „Zielona Góra na starej pocztówce ze zbiorów Grzegorza i Krzysztofa Biszczanik”, Zielona Góra 2005.

Na parterze budynku znajdowała się restauracja z niewielką salą bilardową i salką konferencyjną, bufet, tzw. pokój towarzyski, pokój dla kobiet, kuchnia, przebieralnia damska i męska oraz mieszkanie zarządzającego obiektem<sup>6</sup>. Na piętrze była ogromna sala balowa, bufet, garderoby damskie i męskie oraz kilka mniejszych pomieszczeń<sup>7</sup>. Ogromna sala bankietowa, dwie salki konferencyjne oraz pokój klubowy znajdowały się na drugim piętrze. Na poddaszu była ubikacja, wielki przedsionek oraz kilka pomieszczeń z rekwizytami<sup>8</sup>. W Resursie odbywały się kursy tańca, a swoją siedzibę miało szkolne kółko taneczne dla pańien<sup>9</sup>.



Ressourcen- u. Logen-Restaurant. Inh. Richard Sander, Grünberg i. Schles.



Zielonogórska Resursa, sala balowa oraz kawiarenka znajdująca się w jednej z bocznych sal budynku - pocztówka reklamowa wykonana w technice światłodruku, datowana według obiegu pocztowego 9 września 1934 roku. Zbiory prywatne autora.

Przy Resursie działała mała kręgielnia, której plany znajdują się w Archiwum Państwowym w Zielonej Górze.<sup>10</sup> Kręgielnia ta była lekką budowlą ceglana z jednym torem do gry w kręgle oraz pomieszczeniem dla grających. Niestety, do dnia dzisiejszego nie przetrwała. Po wojnie w miejscu kręgielni znajdowała się polowa plansza do gry w szachy.

Budynek Resursy został przejęty przez Wyższą Szkołę Inżynierską, a później Uniwersytet Zielonogórski. Obecnie większość dawnych pomieszczeń zostało przebudowanych na aule wykładowcze lub sale do prowadzenia zajęć.

<sup>1</sup>Resursami nazywano dawniej kluby towarzyskie skupiające kupców, obywateli ziemskich itp. lub budynki w których znajdowały się takie lokale.

<sup>2</sup>Prawdopodobnie był to parterowy obiekt. Nie zachowały się do dnia dzisiejszego żadne dokumenty ukazujące jego wygląd.

<sup>3</sup>Wówczas spłonął strych oraz znajdujące się na nim magazyny oraz cały dach.

<sup>4</sup>Akta Miasta Zielona Góra APZG, sygn. akt. 4178.

<sup>5</sup>T. Czyżniewski, Subiektywny przewodnik po Zielonej Górze odc. 138.

<sup>6</sup>Idę na bal do Resursy. [w:] „Gazeta Lubuska” z dnia 19 stycznia 2007 roku, s. 6a.

<sup>7</sup>Na początku XX wieku zielonogórską Resursę prowadził Richard Sander - widać to m. in. na starych kartach pocztowych, gdzie reklamuje się Resursa.

<sup>8</sup>Akta Miasta Zielona Góra, APZG sygn. akt. 4178

<sup>9</sup>Tamże.

<sup>10</sup>W wielu reklamach znajdujących się w „Grünberger Tageblatt” widać także, że Resursa zachęcała do zajęć gimnastycznych, które „nadają młodzieży siłę cielesną, wdzięk i grację”. W ciągu karnawału tygodniowo w zielonogórskiej prasie ukazywało się kilkadziesiąt reklam zapraszających na różnego rodzaju bale i zabawy.

<sup>11</sup>Akta Miasta Zielona Góra APZG, sygn. akt. 4178.



## Resursa przy pl. Słowiańskim\*

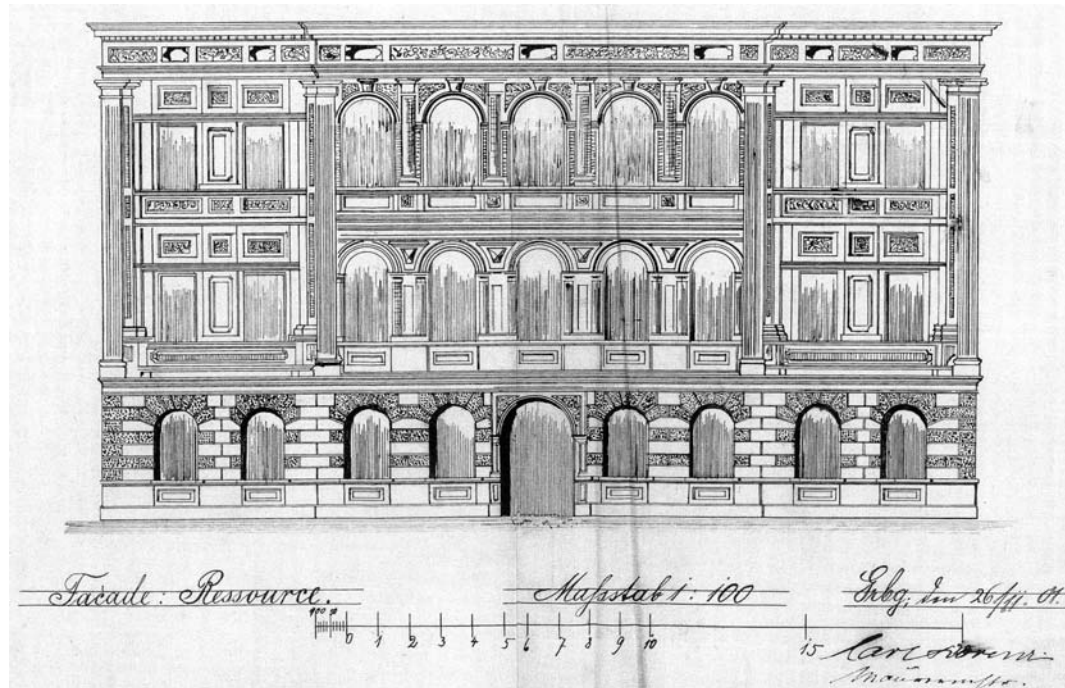
W początkach XIX w. władze miasta zdecydowały o likwidacji cmentarza św. Trójcy, zajmującego łagodnie wzniesienie zamknięte dzisiejszymi ulicami Srebrna Góra, Moniuszki i Jedności. W 1809 r. zburzono stojący tam i służący od lat jako kaplica cmentarna szachulcowy, kryty gontem kościółek św. Trójcy, tzw. polski kościół, gdzie w XVI-XVII wieku odprawiano nabożeństwa dla mieszkańców miasta polskiego

dawnym cmentarzu stanął okazały budynek nazwany Gesellschaftshaus, zbudowany przez Ressourcen-Verein, stowarzyszenie miejscowych kupców i przedsiębiorców<sup>2</sup>. Dla sfinansowania budowy wyemitowano akcje po 25 talarów, dla pozostałej części ustanowiono hipotekę. Od nazwy stowarzyszenia budowlę zaczęto nazywać Resursą (Ressourcen). W 1835 r. magistrat nakazał rozebranie bud targowych na placu za kościołem ewangelickim i przeniesienie ich na plac przed Resursą.

W swojej obecnej postaci elewacje budowli powstały podczas przebudowy w 1901/1902 r. Projekt sporządził mistrz murarski Carl Lorenz. Jego koncepcja różni się od stanu dzisiejszego zastosowaniem prostokątnych otworów okiennych na kondygnacjach pięter w obu partiach bocznych fasady, podczas gdy centralny pseudoryzalit, ujęty po obu stronach kanelowanymi pilastrami w wielkim porządku, otrzymał okna zamknięte łukiem półkolistym. Wydaje się, że to kontrastowe rozwiązanie nadawało budowli bardziej interesujący wygląd niż ostatecznie zrealizowany<sup>3</sup>.

Rozkład wnętrz został ustalony w wyniku ostatniej przebudowy obiektu przeprowadzonej w 1930 r. przez Richarda Kintzela. Właścicielem lokalu był wtedy hotelarz Richard Sander. Zasadą

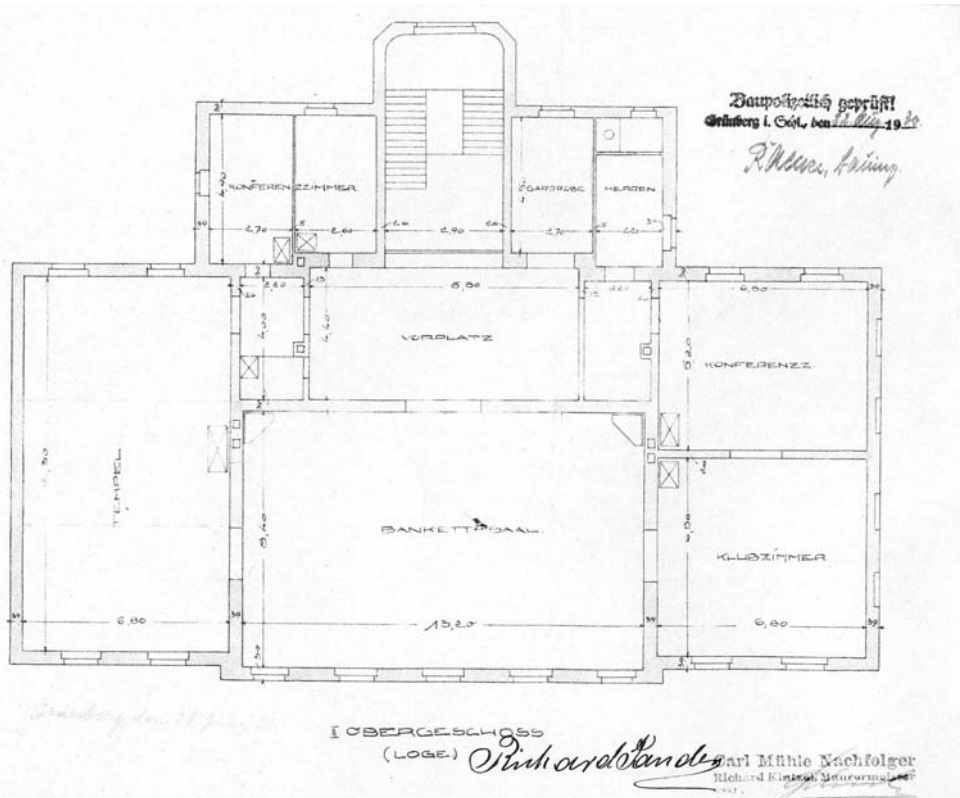
konceptji było przypisanie każdej z trzech kondygnacji odrębnej funkcji: parter z restauracją i zewnętrzną kręgielnią



Fasada Resursy, 1901 r. Archiwum Państwowe w Zielonej Górze. Akta miasta Zielona Góra, sygn. 4179.

pochodzenia. W 1818 r. zniesiono cmentarz, usuwając większość nagrobków. Ze względu na szacunek dla miejsca pochówku dopiero w 1835 r. zdecydowano o ustawieniu na pustym placu straganów targowych. Plac miał odtąd pełnić rolę miejskiego targowiska, stąd jego nowa nazwa: Neumarkt. Aż do czasów budowy w latach 1853/54 budynku sądu zachowano jednak pomnik nagrobny z piaskowca burmistrza Klimaszewskiego, zmarłego w 1808 r., ostatnią pozostałość po zlikwidowanym cmentarzu. Klimaszewski czy jak chce August Förster von Klimaszewsky<sup>1</sup>, jedyny Polak pełniący funkcję burmistrza miasta Grünberg, mieszkał w zbudowanym w 1750 r. domu burmistrza Kaufmanna (sprawował urząd 1746-1775) przy ul. Licealnej (Maulbeerallee), a zburzonym przy budowie liceum. Jak pisze Förster, burmistrz von Klimaszewsky podejmował w swoim domu koronowane głowy, co stało się później zwyczajem zielonogórskich patrycjuszy, Förstera, Gremplera czy Seydell'a.

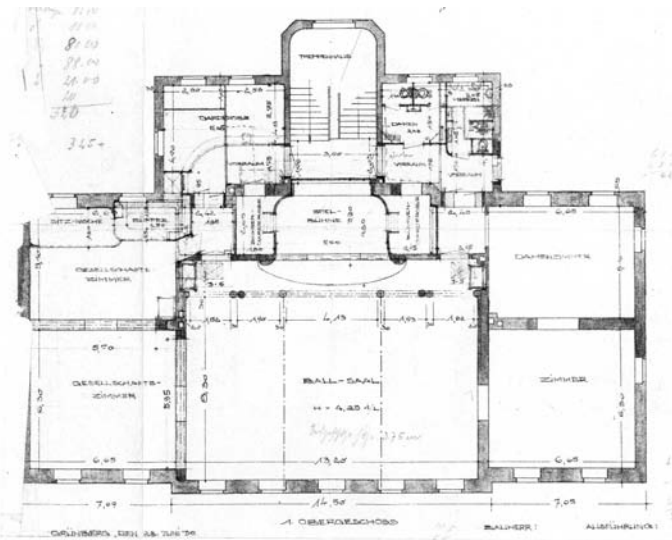
W 1829 r. pośrodku placu po



Projekt przebudowy budynku Resursy, 1930. Archiwum Państwowe w Zielonej Górze. Akta miasta Zielona Góra, sygn. 4178

służył celom publicznym, pierwsze piętro z elegancką salą balową i sceną było przeznaczone na cele stowarzyszeń i organizacji (Gesellschaftszimmer, Damenzimmer), natomiast drugie piętro zostało w całości zarezerwowane dla miejscowej loży masońskiej Erwin dla Światła i Prawa (Johannis-Freimaurer-Loge „Erwin für Licht und Recht” R.H.)<sup>4</sup>. Kondygnacja nazywała się nawet lożą (Loge) i mieściła salę bankietową, salę klubową i konferencyjną, a także najbardziej tajemnicze, wielkie pomieszczenie przeznaczone dla obrzędów masońskich, zwane Świątynią (Tempel). W zielonogórskiej książce adresowej z roku 1887 siedziba masonów wskazana jest oficjalnie: „Ressourcen Gebäude und Loge, Neumarkt 12”<sup>5</sup>. „Mistrzem krzesła” tutejszej loży, której początki sięgały 1847 r., był w 1887 r. prof. Teichmann.

Biorąc pod uwagę wielkość nakładów poniesionych dla zbudowania tak reprezentacyjnej siedziby loży, wydaje się że ruch masoński skupił znaczne grono zamożnych mieszczan, przede wszystkim kupców i przemysłowców, w tym winiarzy.



Projekt przebudowy budynku Resursy, 1930. Archiwum Państwowe w Zielonej Górze. Akta miasta Zielona Góra, sygn. 4178

Z jednej strony przynależność do zamkniętego kręgu wtajemniczonych była zapewne rodzajem nobilitacji czy też swoistego snobizmu, z drugiej jednak należy stwierdzić, iż rzeczywiste cele działalności masońskiej zawsze były ukryte przed szeregowymi członkami loży, nie mówiąc nawet o pozostałej części społeczeństwa. Kościół nazywał masonerię w swoich XIX-wiecznych dokumentach „pomocnikiem szatana na ziemi”, a za pontyfikatu papieża Jana Pawła II pojawił się zatwierdzony przez Ojca Świętego dokument, opracowany m.in. przez ówczesnego kardynała Josepha Ratzingera, w którym przypomniano, że wszystkie dokumenty Kościoła dotyczące masonerii pozostają w mocy, a katolik który do niej należy jest w stanie grzechu ciężkiego i nie może przystępować do Komunii Świętej<sup>6</sup>. Oczywiście, dla protestanckiej społeczności dawnej Zielonej Góry nie stanowiło to żadnego problemu. Trzeba tu zaznaczyć, że w krajach protestanckich masoneria była ściśle związana z rządzącymi elitami, a przynależność do niej, ułatwiająca karierę, stała się zjawiskiem masowym.

W 1887 r. dzierżawcą Resursy był Johann Brunke, restaurator. W latach 1899-1909 jako zarządzający Ressourcen-Etablissement und Loge, a później Restaurant Ressource wzmiankowany jest Carl Kiefer, Oekonom. W ogłoszeniu reklamowym opublikowanym w 1899 r. lokal oferował publiczności swoje sale na wesela i jubileusze, oddzielne pomieszczenia dla zebrań stowarzyszeń i organizacji oraz piękny ogród, polecał też dobrze wypielęgnowane wina obce i miejscowe, piwo z browaru Schultheiss i zielonogórskiego

Bergschloß, śniadania, obiady i zimne przekąski.

Resursa pozostawała własnością towarzystwa Ressourcen-Gesellschaft do roku 1931. Wówczas właścicielem nieruchomości stał się Richard Sander, który wzmiankowany jest w 1914 r. jako dzierżawca Restaurant Ressource<sup>7</sup>. W 1914r. Ressourcen Gesellschaft liczyło 60 członków, a w skład jego dyrekcji wchodził m.in. fabrykant polskiego pochodzenia Ernst Babrowski i bankier Georg Mangelsdorff. Restauracja była w tym czasie uznawana za „lokal organizacyjny” (Vereinslokal), a więc miejsce towarzyskich spotkań, zapewne przy winie i dobrym jedzeniu, co najmniej kilku organizacji społecznych, np. stowarzyszenia kupców Kaufmanns-Verein (60 członków), stowarzyszenia kupców katolickich Verein Katholischer Kaufleute „Kasino” K.K.V., organizacji subiektów sklepowych Hermes, związku niemieckich poborowych Bund Deutscher Militär-Anwärter, stowarzyszenia byłych gwardzistów Garde-Verein (82 członków), stowarzyszenia starych stenografistów Alter Stenographen-Verein, chóru organizacji wojennych i wojskowych Sängchor des Krieger- und Militär-Vereins (40 członków)<sup>8</sup>. W 1924 r. restaurację Resursa dzierżawił Max Kornack. Za jego czasów zburzono i zbudowano od nowa w 1926 r. kęgielnię. Na planie miasta z tego roku wśród przedsiębiorstw branży hotelarskiej i restauracyjnej w centrum miasta widzimy Gast- u. Speisewirtschaft „Ressource”<sup>9</sup>. Od 1937 przedsiębiorstwo na placu przemianowanym na Horst-Wessel-Platz prowadził Kurt Sander, który stał się właścicielem Resursy w 1939 r. Jego dziełem była lodownia (Eiskeller), zbudowana w 1938 r.

<sup>1</sup> A. Förster, op. cit., s. 202.

<sup>2</sup> ibidem, s. 96.

<sup>3</sup> Façade Ressource, 26 XI 1901. Archiwum Państwowe w Zielonej Górze. Akta miasta Zielona Góra, sygn. 4179.

<sup>4</sup> Archiwum Państwowe w Zielonej Górze. Akta miasta Zielona Góra, sygn. 4178.

<sup>5</sup> Adreßbuch der Stadt Grünberg in Schlesien unter Berücksichtigung der Ortschaften des Kreises. Grünberg i. Schl.: Friedr. Weiß Nachf. (Hugo Söderstrom) 1887.

<sup>6</sup> Stanisław Krajski: Nowy odlam masonerii w Polsce. Nasz Dziennik 23 IX 2007.

<sup>7</sup> Gebäudebuch Bd I, nr 308. Archiwum Państwowe w Zielonej Górze. Urząd Katastralny w Zielonej Górze, sygn. 135.

<sup>8</sup> Adreßbuch von Grünberg i. Schl. nebst Angaben über den Kreis und einem Uebersichtsplan der Stadt Grünberg i. Schl. 1914/1915. Grünberg i. Schl.: Druck und Verlag von Löbner & Co.

<sup>9</sup> Plan der Stadt Grünberg Gast- und Hotel Zohne, 1930. Archiwum Państwowe w Zielonej Górze. Akta miasta Zielona Góra, sygn. 4857.

\* Fragment przygotowywanej do druku książki pt.: „Topografia winnic i obiektów winiarskich Zielonej Góry”.



Winiarskie akcenty we wnętrzu Restauracji





# GRÜNBERGER winzer

N R 3 3 • J U L I 2 0 0 9

Roman Grad

## Wiederkehr der Weintradition

Die Jahre 2008-2009 das ist ein Durchbruch für den Wiedergeburt der Weintradition in Zielona Góra. Die wesentlichen Erleichterungen für die polnischen Winzer führt die Verleihung durch das Europäische Rat im Jahre 2005 des Statuses Weinlandschaft für Polen und Novelisieren der Landesgesetze in diesem Bereich ein. Viele aber zweifeln an dem Erfolg der Weinproduktion in Zielona Góra. Denn in den letzten Jahren im ganzen Europa dominiert die Tendenz von Überproduktion dieses Trunkes.



In den tiefen furchten liest Kunstdüng, 1940

Die Ursachen für das steigende Interesse des Weinanbaues stecken unbedingt in den jahrhundertlang dauernden Traditionen der Weinkultur in Zielona Góra. Das sieht man in den erhaltenen literarischen Werken, Grafik, und Malerkunst und den ehemaligen Einrichtungen für die Weinproduktion, die in einem in Zielona Góra entstandenen, einzigen in Polen Weinmuseum ausgestellt werden. Viele Elemente der Ornamentik mit Weinmotiven sind bis heute an den alten Gebäuden in der Stadt erhalten, und unter den stillvollen Häuser auf dem Altmarkt in Zielona Góra kann man viele gut erhaltene Weinkeller finden. Genau diese Attribute, die für viele Menschen wichtiger als Profite sind, haben einen großen Einfluss darauf, dass in den letzten Jahren etliche Weingebiete um die Stadt herum entstanden sind.

Landidentität des Ortes, in dem wir täglich leben, bauen ausgezeichnet das seit den fünfziger Jahren des 19. Jahrhunderts in Zielona Góra gefeierte Weinlesefest, oder der Weinmarktplatz in Zielona Góra, der eine neue Tradition des Neuweinfestes bildet, und der touristische Pfad „Lebuser Weg von Wein und Honig“, der in Verbindung mit der örtlichen Geschichte entsteht.

Für die gute Entwicklung der Lebuser Weinproduktion werden zur Zeit die Schüler einer Oberschule in Zielona Góra im Beruf Winhersteller ausgebildet. Diese einzige in Polen

Klasse mit der Fachrichtung Winhersteller befindet sich an der Schulgruppe und Bildungsstätte- Zespół Szkół i Placówek Kształcenia Zawodowego in Zielona Góra, die vom Direktor Leszek Jastrubczak geleitet wird.

Im Rahmen des Europäischen Sozialfonds wurde das Projekt für die Ausbildung im Lehrberuf „Gastronomiefachmann/frau- Fachrichtung Winhersteller“ gefördert. Frau Wioleta Hareźlak Präsidentin der Stadt Zielona Góra überreichte im Herbst 2008 den 25 Hörern ihre Studienbücher. Gleichzeitig werden 4 Lehrgänge mit dem Schwerpunkt der Qualifikation auf dem Gebiet des Weines „Sommelier-Barkipper“ organisiert. Dank dieser Weinbildungsprogramme werden fast 100 Weinprofis ausgebildet. Die Hörer dieser Lehrgänge vertiefen ihr Wissen um Wein, vom Weinanbau, Weinherstellung und Weinbeurteilung zur Weinverkostung, Weinauswahl und Weineinschätzung, was für die anspruchsvollen Restaurants sehr wichtig ist.

Wichtige Partner dieses Projekts sind Grünberger Winzerverein Zielonogórskie Stowarzyszenie Winiarskie, das dieses Projekt befördert und mit qualifizierten Lehrkräften unterstützt und zwei regionale Weingärten „Julia“ aus Stary Kisielin und „Kinga“ aus Stara Wieś, wo die Auszubildenden ihr Berufspraktikum machen. Im Rahmen



Die Schülern streuen des Kunstdüngers, 2008.

des Berufspraktikums pflegen die Azubis auch den Weinberg am Grünberger Palmenhaus.

Die Winhersteller wollen ihren jüngeren Nachfolger nicht nur ihre Begeisterung und wahre Leidenschaft weitergeben. Das alles hat auch eine praktische Dimension. Bald werden wir einfach auf den Lebuser Weinbergsgeländen, in der Kellerwirtschaft bei der Weinherstellung und zum Schluss in Restaurants, wo der regionale Wein eingeschenkt wird, die gut qualifizierten Facharbeiten benötigen. Eben sie werden ein wichtiges Kettenglied bei der Promotion unserer Region und ihrer Tradition bilden, neben den Inhabern der regionalen Weingärten, den Stadtbehörden, die die Entwicklung der Weinproduktion unterstützen und neben den Veranstaltern der Touristik.

Grzegorz Biszczanik

## Grünberger Oderwald

Kilka kilometrów za Krępą rozciągał się wzdłuż Odry duży kompleks leśny należący do miasta, zwany Oderwald (Las Odrzański). W tym lesie znajdowała się jedna z popularniejszych restauracji okolicach w Zielonej Górze, gdzie już w XIX wieku tłumnie zaczęli zjeżdżać zielonogórzanie.

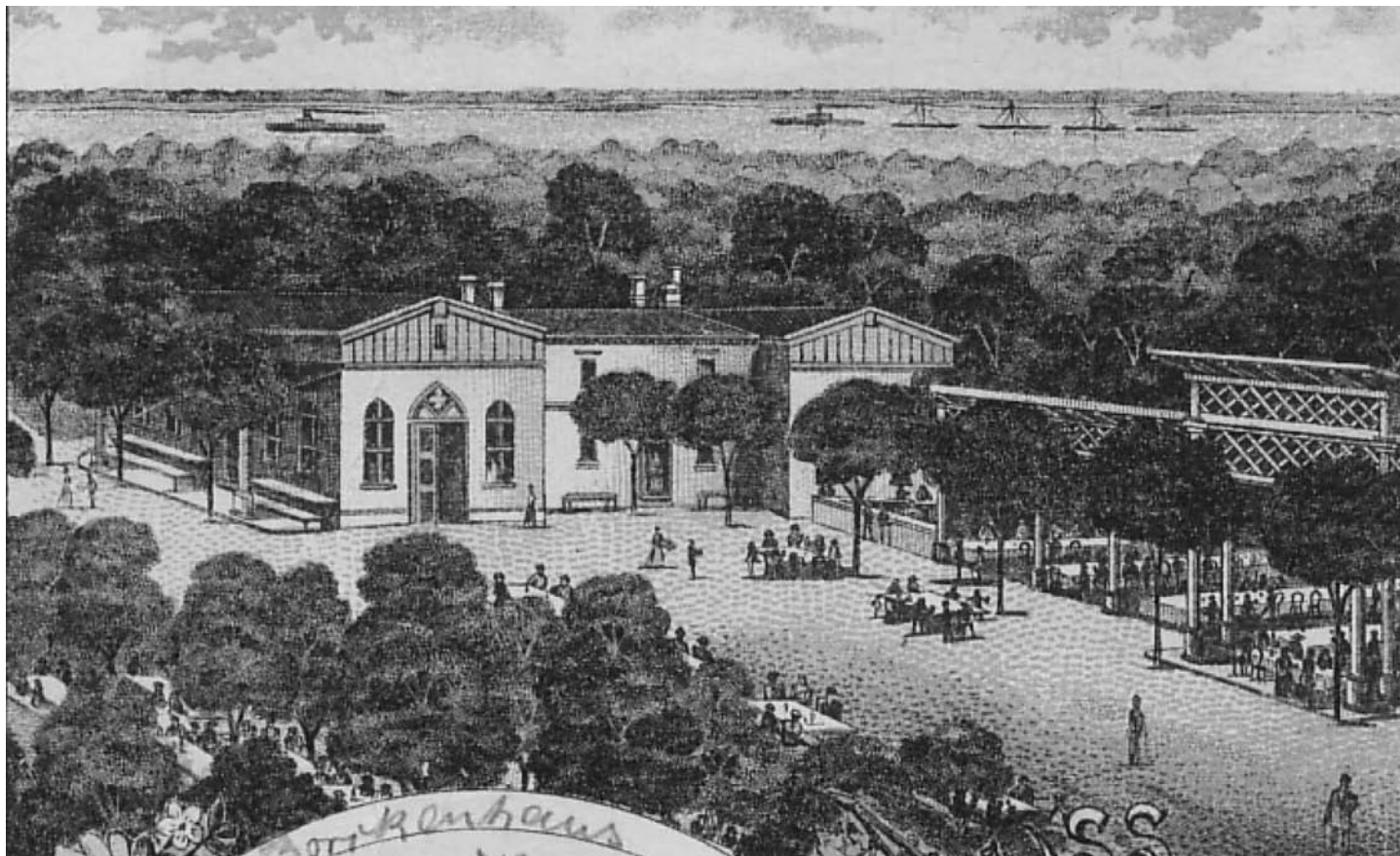
Początków restauracji w zielonogórskim Lesie Odrzańskim doszukiwać się możemy w tzw. rybakówce, drewnianym szałasie wybudowanym do wędzenia ryb w 1813<sup>1</sup> roku. Rybakówka przetrwała do lat 30. XX wieku, jednak nie jest pewne, czy był to ten sam obiekt, czy jego rekonstrukcja<sup>2</sup>.

Takie rybakówki były dobre dla wędkarzy i myśliwych, którzy mogli w nich jedynie odpocząć. Nie zaspokajały jednak

oczekiwania coraz chętniej przybywających doń gości. Dlatego w 1900 roku wybudowano nowocześniejszą restaurację. Był to przestronny jednopiętrowy budynek wraz z salą taneczną. Ustawiano przed nim kilkadziesiąt stolików, przy których mogło usiąść po sześć osób<sup>5</sup>.

Dodatkowymi atrakcjami restauracji była możliwość popływania wynajętymi łódkami po Odrze, a także kąpiel w kąpieliskach zorganizowanych na rzece. Choć do Lasu Odrzańskiego i restauracji z Zielonej Góry było kilkanaście kilometrów, to chętnie była ona odwiedzana przez mieszkańców miasta, którzy wybierali się do niej samochodami, rowerami, a młodzież najczęściej pieszo.

Las Odrzański był także ważnym ośrodkiem kształtowania postaw wśród zielonogórskiej młodzieży, gdyż odbywały się tutaj przemarsze upamiętniające różnego rodzaju rocznice w historii Niemiec.



Gospoda w Lesie Odrzańskim przed przebudową. Po prawej stronie widoczny duży ogród dla gości wraz ze sceną dla orkiestry. Pocztówka wykonana w technice chromolitografii, datowana wg stempla pocztowego na 5 września 1898 roku. „Zielona Góra na starej pocztówce ze zbiorów Grzegorza i Krzysztofa Biszczanik”, Zielona Góra 2005.

chęci rekreacji wśród mieszkańców Zielonej Góry i okolic. W związku z tym w 1839 roku magistrat postanowił wybudować gospodę, która funkcjonowała przez 20 lat. W gospodzie najważniejszym elementem była sala w drewnianym budynku o powierzchni ok. 80 m kw<sup>3</sup>. W 1857 roku pojawiły się dwa pomysły na powiększenie gospody. Pierwszy zakładał przebudowę starego obiektu, drugi zaś wybudowanie nowej gospody z wykorzystaniem muru pruskiego. Na początku 1859 roku postanowiono wybudować nowy lokal z zachowaniem sali, obok której powstała dwupiętrowa gospoda, niewielka piwnica, sala konferencyjna oraz duża sala do tańców. Po tych zmianach gospoda zapewniała już większy komfort gościom przybywającym z miasta<sup>4</sup>. W 1865 roku została dodatkowo utwardzona oraz pokryta kostką brukową droga pozwalająca na łatwiejsze dojechanie lub dojście do lokalu.

Gospoda leżąca w pięknym lesie, otoczona zakolami Odry, pod koniec XIX wieku powoli przestawała spełniać

Jeszcze po wojnie w Lesie Odrzańskim stał budynek, jednak do dnia dzisiejszego po dawnej restauracji nie ma już żadnego śladu. Nie wiadomo w jakich okolicznościach i kiedy została zburzona. Jedynym śladem znajdującym się w Lesie Odrzańskim jest kamień poświęcony Otto Mülschowi, wieloletniemu zarządcy tego terenu.

<sup>1</sup>Taka data widnieje na starej karcie pocztowej wydanej w latach 20. XX wieku. Jednak data ta nie jest pewna, gdyż inne źródła podają także 1811 rok.

<sup>2</sup>Takich obiektów w Lesie Odrzańskim było jeszcze jedenaście. Były one ustawiane przy głównych szlakach wiodących przez las lub budowane przy największych dzierzawionych stawach.

<sup>3</sup>T. Czyżniowski, *Subiektywny przewodnik po Zielonej Górze* odc. 97; *Odrzańska Rybakówka*, [w:] „Gazeta Lubuska” z dnia 31 marca 2006 roku, s. 7a.

<sup>4</sup>Gospoda po przebudowie została ukazana na dwóch kartach pocztowych wykonanych w technice chromolitografii (kolorowa oraz w odcieniach zieleni). Oprócz gospody uwidoczniona została na niej także stara rybakówka.

<sup>5</sup>Niestety, nie zachowała się żadna dokumentacja budowlana tego budynku, a wszelkie zmiany architektoniczne możemy zaobserwować na wydawanych pocztówkach ukazujących restaurację.



# Jabłka jako doskonały surowiec do produkcji win

W mojej już nie krótko trwającej przygodzie amatorskiej z winami owocowymi na początku zaczynałem wytwarzać wino z jabłek. Było to pod koniec lat 60-tych ubiegłego stulecia. W domu rodzinnym w ogrodzie rosły wspaniałe odmiany jabłoni, których owoce były jakby stworzone i wymarzone do otrzymania doskonałego wina. Te odmiany to papierówka, antonówka i złota reneta.



Autor artykułu Maciej Tadeusz na swojej winnicy (archiwum autora)

Jako studentowi chemii na UAM w Poznaniu produkcja win owocowych i innych mocniejszych trunków na własny i przyjaciół użytek nie sprawiała mi kłopotu, a jednocześnie była doskonałą praktyką laboratoryjną. Nadrzędnym celem było otrzymanie dobrego wina owocowego bez jakichkolwiek środków konserwujących i antyoksydacyjnych. Wino było w pełni ekologiczne zarówno na etapie pozyskania surowców jak i procesu winifikacji. Dodam, że w owym czasie wielką ambicją dla studenta chemii była produkcja wina i jego degustacja. Istniał wtedy również w Poznaniu doskonały lokal, miejsce towarzyskich spotkań studentów i nauczycieli akademickich o nazwie „Słowian”, naprzeciwko „Okrągłaka”, gdzie za stosunkowo tanie pieniądze można było pić doskonałe wina gronowe - rieslingi i tokaje (łezka się w oku kręci).

Potem przyszły bardzo trudne czasy dla win gronowych i owocowych. Te ostatnie produkowano dla mas i dla igrzysk. Pojawiła się specyficzna nomenklatura, sposób spożywania i otwierania butelek, a takie nazwy jak „jabczok”, „J-23” czy „patykiem pisane” kojarzono z winami owocowymi i ówczesnymi podupadającymi winiarniami. Produkcja tych win była nastawiona na ilość, nie na jakość, a sposób wytwarzania urągał jakimkolwiek zasadom winifikacji. Mniej więcej po tygodniu fermentacji przerywano ją brutalnie traktując nieprzefermentowany do końca moszcz tanim spirytusem ziemniaczanym, na to wszystko sypano jeszcze hydrosulfit - i na rynek, byle szybko, byle dużo. Taki jak wtedy mówiono „bełt” królował na miejskich i wiejskich zabawach publicznych z okazji świąt państwowych. Zmierzch minionej epoki i specyficznej subkultury nie do końca wyeliminował produkcję napojów alkoholowych, które z winami

owocowymi nie mają nic wspólnego. Myślę, że teraz, gdy nastąpi liberalizacja absurdalnych przepisów prawnych, nadchodzi dobry czas na produkcję win owocowych, szczególnie win jabłkowych i wódek produkowanych z destylatów jabłkowych. Polska to przecież potentat światowy w produkcji jabłek. Posiada kilka wspaniałych regionów, prawdziwych zagłębi jabłkowych. Okolice Grójca, Skierniewic, Radomia czy Sandomierza, używając terminologii enologicznej to wspaniałe terroir, dające owocom niepowtarzalny smak i aromat. Badania profesora Pieniżka mające na celu restaurację starych odmian oraz odmian uprawianych od stuleci w Polsce tworzą doskonałą okazję do propagowania win jabłkowych. Odmiany takie jak Antonówka, Kosztela, Grafsztyn, Malinówka czy Złota Reneta mają zdecydowaną przewagę nad odmianami anglo-amerykańskimi. Myślę, że jest to dobry czas na produkcję win jabłkowych nie tylko amatorsko, chociaż zdaję sobie sprawę, że nigdy nie będą one konkurencyjne dla win gronowych. Natomiast mogą być wspaniałą alternatywą jakościową dla win gronowych. Znam osobiście sympatyków wina jabłkowego, do których sam się zaliczam, którzy stawiają wyżej dobrej jakości wino jabłkowe od źle zwinifikowanego chardonnay. Wybór pozostawiam państwu.

Krajem, który doskonale wykorzystuje rodzime odmiany jabłek do produkcji win, cydru i winiaków jest Francja, szczególnie

w regionie Dolnej Normandii w departamencie Calvados. Wydawać by się mogło, że w kraju o największym potencjale win gronowych na świecie nie ma już miejsca na inne napoje alkoholowe produkowane na bazie jabłek. A jednak!

W regionie Dolnej Normandii, która dzieli się na 3 departamenty Calvados, Orne i Manche, uprawia się około 40 odmian jabłek zwanych ogólnie cydrem (cidre). Owoce poddaje się procesowi winifikacji, w wyniku którego otrzymuje się w pierwszej fazie napój alkoholowy o mocy około 6 %, zwany cydrem. Cydr może być zarówno gazowany jak i niegazowany. Ten pierwszy stanowi doskonały napój orzeźwiający, serwowany w temperaturze ok. 6°C. Cydr ułatwia trawienie, pobudza pracę jelit i wzmacnia apetyt. Może być wytwarzany w wersji z dodatkiem ok. 10 % moszczu z gruszek. Cydr z racji dość dużej zawartości witaminy E i polifenoli ma właściwości przeciwzapalne i przeciwudarowe. Między Francją a Anglią trwa odwieczna dyskusja, gdzie jest ojczyzna cydru. W południowej Anglii w regionie Kornwalii produkuje się również wspaniałe cydry. Istnieją specjalne szlaki cydru, podobne w swej formule do rozwijającego się zielonogórskiego szlaku wina i miodu.

6-procentowy cydr poddany procesowi tzw. pierwszej destylacji daje frakcję destylatu jabłkowego o ok. 30% zawartości alkoholu. Podczas drugiej destylacji prowadzonej w tradycyjnych destylatorach zwanych alembikami powstaje destylat o około 60% zawartości alkoholu. Destylat jabłkowy dojrzewa przez minimum 24 miesiące w beczkach dębowych. W wyniku leżakowania i po rozcieńczeniu wodą do 40-43% alkoholu i ewentualnemu dalszemu dojrzewaniu w beczkach powstaje doskonała wódka zwana calvadosem.



Wina owocowe autora

Nazwa calvados, podobnie jak koniak czy armagnac jest zastrzeżona, a apelację mają tylko trzy wspomniane departamenty: Calvados, Orne, Manche. Nazwa calvados pochodzi od wydarzenia, które miało miejsce pod koniec XVI wieku, gdy u wybrzeży Normandii rozbił się o skały hiszpański galeon El Calvador. Calvados to doskonała brandy o typowym aromacie jabłkowym. Serwuje się go podobnie jak cydr w temperaturze ok. 6°C. Pobudza apetyt i ułatwia trawienie. Potocznie nazywa się go Trou Normand, czyli

„normalna dziura” od wrażenia pustego wolnego miejsca w żołądku na dalsze posiłki po spożyciu trunku. Calvados podaje się również w małych ilościach o rannej porze (przed południem) do kawy, którą Francuzi się rozkoszują.

Na koniec przepis na półwytrawne wino jabłkowe o mocy około 14 % alkoholu. Na 10 litrów gotowego produktu:

- jabłka ok. 8 kg, najlepiej papierówka w łączności z antonówką i ewentualnie landsberską
- woda ok. 4l
- cukier 2 kg
- pożywka 2g/l
- drożdże *Sacharomyces cerevisiae* lub typu tokay, sauternes.

Wydajność moszczu jabłkowego wynosi około 65-70%. Tak więc z 8 kg jabłek można otrzymać ok. 5,6 litra moszczu. Można wyeliminować wodę, co daje wino bardziej sensoryczne i podnosi jego strukturę. Wtedy potrzeba około 12 kg owoców z czego otrzymamy ok. 8,5 litra moszczu.

#### Schemat produkcji:

- Yjabłka pektoliza (preparat pektolityczny, np. pektopol)
- Yprasowanie
- Yrozdrobienie, nie maceracja ok. 8 godz.
- Ysedymentacja
- Ydodanie drożdży
- Ypielęgnacja moszczu
- Yszaptalizacja cukier 2 kg
- Yfermentacja w czystości 24 godz.
- Ydodanie pożywki
- Yzasiarkowanie

Okres dojrzewania i stabilizacji ok. 10 miesięcy do 1 roku.

Tych smakoszy win owocowych, głównie jabłkowych, których choć trochę przekonałem do idei wykorzystania jabłek, również spadów do produkcji wina czy destylatu, serdecznie namawiam do eksperymentów. Uprzedzam jednak, że efekt może nie być od razu gwarantowany. Wszak każde wino uczy cierpliwości i pokory.

*Pan Maciej Tadeusz, właściciel Winnicy Katarzyna w Grodzisku Wlkp., jest aktywnym członkiem Zielonogórskiego Stowarzyszenia Winiarskiego. Jego wino wiśniowo-porzeczkowe zdobyło drugie miejsce na VI Konkursie Win - Winobranie 2009, a wino jabłkowe wyróżnienie.*

## Konkurs na Winobranie 2009

### „Najlepszy produkt regionalny z winogron”

Lubuski Punkt Informacyjny EUROPE DIRECT ZIELONA GÓRA ma zaszczyt zaprosić Państwa do udziału w konkursie na najlepszy produkt z winogron. Konkurs adresowany jest wyłącznie dla osób i firm z regionu Lubuskiego. Konkurs zorganizowany jest z funduszy Lubuskiego Punktu Informacyjnego EUROPE DIRECT ZIELONA GÓRA. Konkurs zostanie rozstrzygnięty podczas Dni Zielonej Góry WINOBRANIE 2009. Warunkiem udziału w konkursie jest wypełnienie formularza zgłoszeniowego i przesłanie go na adres Lubuskiego Punktu Informacyjnego EUROPE DIRECT ZIELONA GÓRA. Formularz zgłoszeniowy do pobrania ze strony internetowej Zielonogórskiego Stowarzyszenia Winiarskiego. Wypełniony należy przysłać faksem pod numer: 068/ 45 65 408 lub E-mailem na adres: [europe-direct-zielonagora@lubuski.pl](mailto:europe-direct-zielonagora@lubuski.pl).

Zgłoszenia do konkursu przyjmowane są do 1 września 2009 r.  
Nagrody:

Sprzęt AGD domowego użytku

W celu uzyskania szczegółowych informacji o konkursie prosimy o kontakt z Agnieszką Chorążyczewską,

tel. (68) 45 65 252, 0603 67 66 57, e-mail: [a.chorazyczewska@lubuskie.pl](mailto:a.chorazyczewska@lubuskie.pl)



WYŻSZA KULTURA BANKOWOŚCI  
wspiera Zielonogórskie Stowarzyszenie Winiarskie

Wydanie zrealizowano przy pomocy finansowej Prezydenta Miasta Zielona Góra Janusza Kubickiego i Województwa Lubuskiego

**winiarz**  
ZIELONOGÓRSKI

Zielonogórskie Stowarzyszenie Winiarskie

Redaktor naczelny: Mirosław Kuleba  
Sekretarz redakcji: Przemysław Karwowski

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

[www.winiarze.zgora.pl](http://www.winiarze.zgora.pl)

Skład: iNC Dariusz Golczyk · [pixel@post.pl](mailto:pixel@post.pl)