

#### IV Próba Lubuskiego Wina

14 kwietnia w Piwnicy Winiarskiej w zielonogórskim Zaułku Artystów odbyła się IV Próba Lubuskiego Wina. Ocenione zostały w swoich klasach 3 wina białe, 3 różowe oraz 6 win czerwonych, z 8 winnic. Uczestnicy degustacji przyznawali winom punkty, na podstawie których poznano opinie publiczności. W klasie win białych zwyciężyło wino Hibernał z winnicy Jakubów, w klasie różowych – cuvee z winnicy Ingrid. Najlepsze wino czerwone – Gołubok z winnicy Na Leśnej Polanie, zdobyło także pierwsze miejsce w klasyfikacji generalnej.



# winiarz

## ZIEŁONOGÓRSKI

PISMO PLANTATORÓW WINOROŚLI I PRODUCENTÓW WINA • NR 45 • CZERWIEC 2012

#### Problematyka prawna na konferencji

Zainteresowani interpretacją przepisów dotyczących uprawy winorośli i produkcji wina gronowego mogli poznać stanowisko organów i instytucji kontrolnych 12 maja na konferencji zorganizowanej w Lubuskim Urzędzie Marszałkowskim. Swoją wiedzę podzielili się z winiarzami przedstawiciele Głównego Inspektoratu Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, Delegatury Wojewódzkiego Inspektoratu Ochrony Roślin i Nasiennictwa, Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej, miejscowego Urzędu Celnego, Urzędu Skarbowego i Obwodowego Urzędu Miar. Konferencję przygotował **Marek Senator**, pełniący obecnie obowiązki prezesa Zielonogórskiego Stowarzyszenia Winiarskiego.



#### Lubuska oferta turystyczna

Lubuska oferta zdobywa krajowe targi turystyczne. Wydział Turystyki Regionalnej Urzędu Marszałkowskiego został nagrodzony za marketing turystyczny i najciekawszą aranżację stoiska na kwietniowych XVII Targach Turystyki i Wypoczynku „Lato 2012” w Warszawie. Lokalne produkty przedstawiono w pięciu grupach. Jedną z nich był Lubuski Szlak Wina i Miodu. Nagrodę za aranżację zdobyło również na Międzynarodowych Targach Turystycznych TOURTEC, organizowanych od 14 lat w Jeleniej Górze, stoisko Urzędu Miasta. Nasze miasto promowało hasło: „Zielona Góra winem i miodem płynąca”. Dzięki targom, podczas tegorocznego Winobrania będziemy mogli podziwiać wybitną przez Mennicę Sudecką okolicznościową monetę, której projekt wygrał w konkursie.



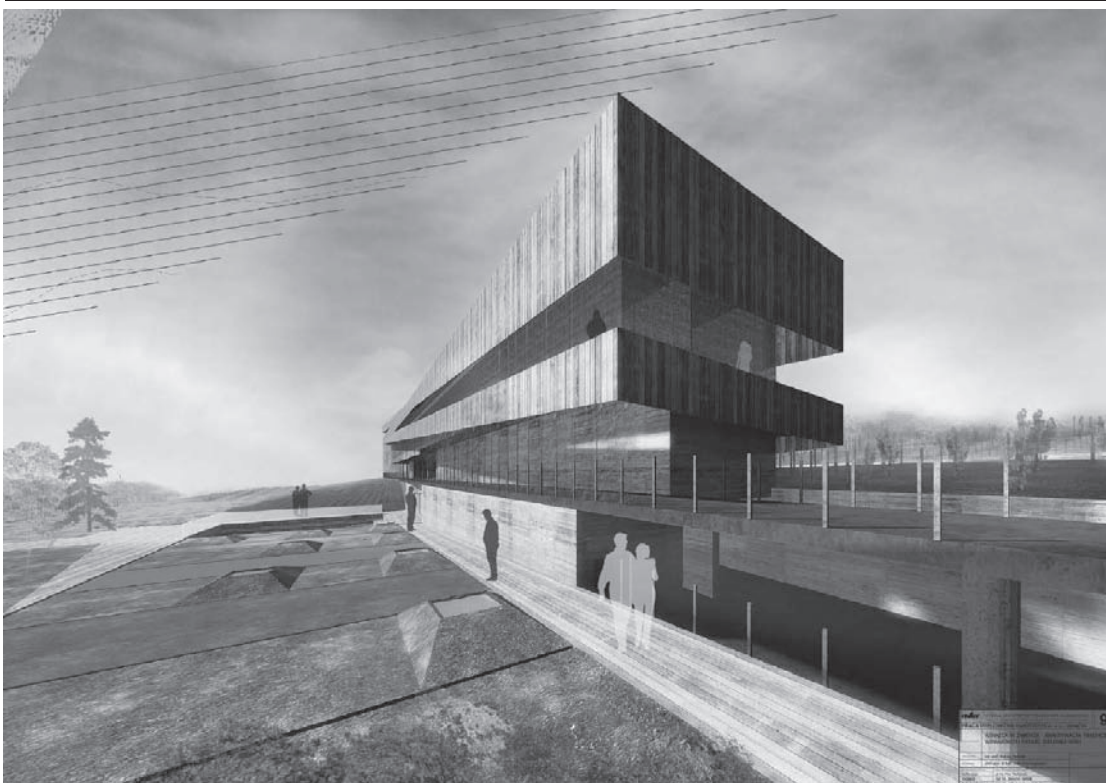
#### Noc Muzeów

Jednym z punktów programu Niemieckiej Nocy w Muzeum Ziemi Lubuskiej, zorganizowanej 19 maja, był wykład „Winiarstwo nadreńskie”, jaki przygotowali w sali Muzeum Wina kustosz Działu Winiarskiego **Arkadiusz Cincio** i **Przemysław Karwowski**. Ten ostatni przedstawił slajdy z ubiegłorocznej podróży redakcji Winiarza Zielonogórskiego do Rheingau oraz związki naszego regionu z Rüdeshheim i Bingen. Prezentację zakończyła degustacja nadreńskiego rieslinga.



#### Winobranie 2012

24 maja odbyło się spotkanie organizatorów Dni Zielonej Góry „Winobranie 2012” z winiarzami. Omówiono lokalizację winnic w strefie winiarskiej podczas Winobrania, udział winiarzy w korowodzie winobraniowym, organizację ruchu winobusów i wybór wina winobraniowego z importu.



Wizualizacja budynku winiarni na winnicy zakładanej pod Zaborem koło Zielonej Góry. Magisterska praca dyplomowa mgr inż. arch. Izabeli Bartosik. Promotor prof. nadzw. dr hab. arch. Ewa Kuryłowicz. Politechnika Warszawska 2010; [www.lubuskie.pl](http://www.lubuskie.pl)

#### Przemysław Karwowski

## CELNE UWAGI

Kilkanaście miesięcy od kolejnej zmiany ustawy winiarskiej to wystarczający czas do namysłu, aby podjąć decyzję o zgłoszeniu winnicy. Wynik rejestracji na nowy rok winiarski 2012/2013 będzie barometrem procesu rozwoju polskiego winiarstwa. W lipcu dowiemy się ilu nowych winiarzy zapragnie wprowadzić swoje wina do sprzedaży. Liczba ta rok temu z 20 wzrosła do 26. Ile wniosków o rejestrację do Agencji Rynku Rolnego wpłynie do 30 czerwca? Trudno prognozować. Osobiście uważam, że nie dużo więcej. To co obserwuję na polskim rynku wina gronowego nie napawa optymizmem. Jakiś procent negatywnego wpływu na ten stan mają na pewno warunki pogodowe ostatnich kilku lat, które nie sprzyjały uprawie winorośli w Polsce. Także ostatnia zima i wiosna. Ale decydujące znaczenie odgrywają przepisy stanowiące o wprowadzeniu wina do obrotu handlowego. Jest ich tak dużo, że nawet osoby nas kontrolujące same zauważają, iż polscy winiarze nie mają łatwej sytuacji. Dodają jednak za chwilę: *dura lex, sed lex*, czyli twarde prawo, ale prawo. Zasada prawnicza już z czasów starożytnego Rzymu – przepisy, choć uciążliwe, należy respektować.

Aby się lepiej zorientować, co tak naprawdę hamuje rozwój polskiego winiarstwa, 12 maja Zielonogórskie Stowarzyszenie Winiarskie dzięki wsparciu finansowemu Województwa Lubuskiego zorganizowało konferencję poświęconą interpretacji obowiązujących przepisów dotyczących uprawy winorośli i produkcji wina. Konferencję przygotował Marek Senator, a jednym z pomysłodawców spotkania był Urząd Celny w Zielonej Górze, który przekazał uczestnikom materiały dotyczące m. in. definicji i komentarzy związanych z winiarskimi wyrobami akcyzowymi oraz urzędowego sprawdzenia i kontroli doraźnej producentów win z upraw własnych. Referaty wygłosili przedstawiciele najważniejszych organów i instytucji kontrolujących produkcję wina.

*Dalszy ciąg na stronie 2*

Przemysław Karwowski

## CELNE UWAGI

Ciąg dalszy ze strony 1

Największe dyskusje toczyły się przy omawianiu przepisów związanych z akcyzą, jak i jakością artykułów rolno-spożywczych. Winiarze wskazali na konieczność nowelizacji rozporządzeń ministra finansów, dotyczących urzędowego sprawdzenia oraz znaków akcyzy – w odniesieniu do rolników produkujących wina w ilości mniejszej niż 100 hektolitrow w ciągu roku gospodarczego. Postulowano odstępianie od konieczności przedstawienia przez nich dokumentów potwierdzających prowadzenie działalności gospodarczej. Pożytecznym skutkiem konferencji i dowodem, że warto było ją zorganizować, jest służbowy wniosek zielonogórskiego urzędu celnego o rozważenie zmian w następujących przepisach:

a) w rozporządzeniu Ministra Finansów z dnia 14 grudnia 2009 r. w sprawie urzędowego sprawdzenia (Dz. U. Nr 222, poz. 1757 ze zm.) proponuje się dodać w § 4 ust. 3 pkt 5a o treści: „w przypadku producentów będących rolnikami o których mowa w art. 17 ust. 3 ustawy z dnia 12 maja 2011 r. o wyrobieniu i rozlewie wyrobów winiarskich, obrotie tymi wyrobami i organizacji rynku wina (Dz. U. Nr 120, poz. 690), wyrabiających mniej niż 100 hektolitrow wina w ciągu roku gospodarczego, zamiast dokumentów wymienionych w pkt. 5 wnioskodawca składa oświadczenie o wypełnianiu wymogów określonych w art. 24 ust. 1 i 2 ustawy z dnia 12 maja 2011 r. o wyrobieniu i rozlewie wyrobów winiarskich, obrotie tymi wyrobami i organizacji rynku wina (Dz. U. Nr 120, poz. 690, z późn. zm.)”;

b) w rozporządzeniu Ministra Finansów w sprawie oznaczania wyrobów akcyzowych znakami akcyzy (Dz. U. Nr 160, poz. 1074 ze zm.) proponuje się dodać § 8 ust 1 pkt 4a o treści: „w przypadku producentów będących rolnikami o których mowa w art. 17 ust. 3 ustawy z dnia 12 maja 2011 r. o wyrobieniu i rozlewie wyrobów winiarskich, obrotie tymi wyrobami i organizacji rynku wina (Dz. U. Nr 120, poz. 690), wyrabiających mniej niż 100 hektolitrow wina w ciągu roku gospodarczego, zamiast dokumentów wymienionych w pkt. 2 i 4 wnioskodawca składa oświadczenie o wypełnianiu wymogów określonych w art. 24 ust. 1 i 2 ustawy z dnia 12 maja 2011 r. o wyrobieniu i rozlewie wyrobów winiarskich, obrotie tymi wyrobami i organizacji rynku wina (Dz. U. Nr 120, poz. 690, z późn. zm.)”.

Szkoda, że tak mała reprezentacja środowiska winiarskiego skorzystała z wiedzy tak dużej grupy fachowców. Jest to symptomatyczne, gdyż wskazuje, że w dalszym ciągu część właścicieli winnic, mimo kolejnych zmian przepisów, nie jest zainteresowana legalną sprzedażą własnego wina. Dlaczego?

Dlatego, że spełnienie istniejących wymagań jest dla nich zbyt uciążliwe i za mało opłacalne przy ich poziomie produkcji. Pamiętam wypowiedź niemieckiego właściciela dużego, specjalistycznego gospodarstwa ogrodniczego, uprawiającego 6-hektarową winnicę niedaleko Berlina, który stwierdził, że nie opłaca mu się budować własnej linii produkcyjnej do wina. Zebrane winogrona wysłał do winiarni w głąb Niemiec, a stamtąd otrzymuje napełnione butelki, które później sprzedaje. Uprawa winorośli jest dla niego działalnością dodatkową, a środki do życia posiada z innych źródeł. Podobnie jest w naszym kraju, gdyż wielu właścicieli winnic utrzymuje się z wykonywania innego zawodu. Polski Instytut Winorośli i Wina szacuje, że areał krajowych winnic osiągnął liczbę 1000 hektarów. Zarejestrowana w ARR powierzchnia to około 60 hektarów. Nawet, jeśli część winnic nie wytwarza jeszcze wina, a część produkuje tylko na własne potrzeby, co się

dzieje z produkcją na areale kilkuset hektarów? To tajemnicza sfera polskiego winiarstwa i powściągliwych jak na razie organów kontrolnych. Może urzędnicy celni i skarbowi uznają, że winiarze bronią się małą szkodliwością społeczną swoich czynów, a może uważają, że koszty kontroli przekroczą ewentualne wpływy z kar. Nie wiem. Może prywatnie popierają odradzanie tradycji, ale na pewno nie służbowo, gdyż stowarzyszenie regularnie otrzymuje pisma od właściwych ministerstw przypominające o przestrzeganiu istniejących przepisów.

Widzę dwa wyjścia z obecnej sytuacji. Albo kolejne zmiany ustaw, albo stworzenie przez samych winiarzy rentownych form winifikacji. Wątpię, żeby w dzisiejszej sytuacji finansowej państwo obniżyło obciążenia fiskalne. Mało prawdopodobne jest też złagodzenie rygorów kontrolnych dla małych producentów artykułów spożywczych. Jedyny realny kierunek działań znajduje we wspólnym wytwarzaniu wina przez plantatorów winorośli. Niestety, obecne przepisy dotyczące powstawania krajowych grup producenckich nie obejmują sektora wina i winorośli. Uwzględnione są produkty tradycyjne, ale tylko te zarejestrowane w Komisji Europejskiej, a jak na razie wina gronowe jest jedynie wpisane na listę Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Preferowane są również produkty rolnictwa ekologicznego, ale to dla naszego winiarstwa temat przyszłości i kolejnych kontroli...

Warto w tym kontekście zainteresować się ofertą Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich 2007-2013 oraz konkursami lokalnych grup działania. Uprawa winorośli i produkcja wina spełniają wymagania PROW. Utworzenie wspólnej działalności gospodarczej realnie obniży koszty winifikacji i rozłoży na kilka osób problemy z wprowadzeniem wina do obrotu. Możliwość wyboru formy organizacji przedsięwzięcia są duże. Od spółdzielni, przez spółkę z o.o. do zrzeszenia czy stowarzyszenia. W zakresie poprawy konkurencyjności sektora rolnego i leśnego (tzw. Oś 1) PROW wspierane jest uczestnictwo rolników w systemach jakości żywności. Aby skorzystać z pomocy finansowej trzeba produkować wina zgodnie z kryteriami Chronionych Nazw Pochodzenia, Chronionych Oznaczeń Geograficznych czy Gwarantowanych Tradycyjnych Specjalności, rejestrowanymi w KE, ale można również zgodnie z zasadami krajowego systemu „Jakość i Tradycja”. Jego certyfikat przyznaje Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego na podstawie wniosku podobnego, ale prostszego od wniosków o oznaczenia europejskie. W ten sposób Izba chce przygotować krajowych producentów do procedur aplikacji unijnych. W lepszej sytuacji są pszczelarze, ponieważ staropolskie miody pitne, dzięki staraniom Krajowej Rady Winiarstwa i Miódosytnictwa dysponują zarejestrowaną już od kilku lat w Komisji Europejskiej Gwarantowaną Tradycyjną Specjalnością. Organami przeznaczonymi do czuwania nad zgodnością nazw pochodzenia i oznaczeń geograficznych win są apelacje. Niestety, powołanie Lubuskiej Apelacji Winiarskiej skończyło się w sierpniu 2009 roku na podpisaniu aktu założycielskiego. Jednakże nie uciekniemy od stosowanych w Europie systemów oznaczeń, gdyż wcześniej czy później konkurencja zmusi nas do zorganizowanych działań związanych z ochroną własnych produktów.

**winiarz**  
**ZIELONOGÓRSKI**



ZIELONA GÓRA  
Wydanie dofinansowane ze środków  
Urzędu Miasta Zielona Góra

Pismo wydawane przy współpracy z Fundacją „Gloria Monte Verde”

Redaktor naczelny: Mirosław Kuleba  
Sekretarz redakcji: Przemysław Karwowski • tel. 502 307 412

Adres redakcji: ul. Wyspiańskiego 40/9 • 65-036 Zielona Góra  
e-mail: kulebamir@op.pl • www.winiarze.zgora.pl

Skład: RATIO Szkolenia i Reklama





Przemysław Karwowski

## WINOBRANIOWE KONKURSY WIN ZIELONA GÓRA 2012

Celem konkursów jest promowanie odradzającej się w kraju produkcji win gronowych oraz tradycji domowego wytwarzania win. Organizatorem konkursów są Urząd Miasta Zielona Góra oraz Fundacja na rzecz Lubuskiego Dziedzictwa „Gloria Monte Verde”. Konkursy odbędą się w czasie Dni Zielonej Góry, w dniach 8-15

września 2012 r. Wina można dostarczyć osobiście lub wysłać do dnia 5 września 2012 r. na adres: Palmiarnia, ul. Wrocławska 12, 65-427 Zielona Góra, z dopiskiem Konkurs Win (Ogólnopolski lub Domowy). Udział w konkursie ogólnopolskim wyklucza udział w konkursie win domowych i odwrotnie.

### Regulamin III Ogólnopolskiego Konkursu Win o nagrodę „Grand Prix - Winobranie 2012” pod patronatem Prezydenta Zielonej Góry

#### Warunki uczestnictwa:

Konkurs przeznaczony jest dla właścicieli winnic zarejestrowanych lub spełniających warunki rejestracji w europejskim rynku wina i produkujących wina gronowe z upraw własnych zgodnie z obowiązującymi w ich kraju przepisami.

Wina należy dostarczyć w dwóch próbkach, w butelkach o pojemności 0,75 litra, z dołączoną informacją zawierającą: dane osobowe zgłaszającego, kategorię, rodzaj wina (słodkie, wytrawne itp.), nazwę odmiany lub kilku odmian, jeśli był kupaż, rocznik.

Jeden podmiot może zgłosić trzy wina w danej kategorii.

Udział w konkursie jest bezpłatny.

Próbki win biorące udział w konkursie nie są zwracane.

#### Warunki oceny win i uprawnienia komisji:

Kategorie win nie wzmacnianych: białe, różowe, czerwone, musujące.

Komisja sędziowska składa się z minimum 5 osób, wśród których będą osoby z międzynarodowymi uprawnieniami do oceny win i przedstawiciel organizatora.

Wina degustowane są „w ciemno” i oceniane w skali 100 punktowej UICE.

#### Wyniki i nagrody:

Wyniki zostaną ogłoszone uroczystie 13 września o godzinie 19.00 w Palmiarni podczas „II Winobraniowej Degustacji Wina”.

Zwycięzcy otrzymają dyplomy i nagrody rzeczowe ufundowane przez Urząd Miasta Zielona Góra, Fundację „Gloria Monte

Verde” i Sklep Winiarz.pl. Najlepsze wino lubuskie nagrodzone zostanie „Pucharem Marszałka Województwa”. Zdobywcy drugiego miejsca otrzymają dodatkowo roczną prenumeratę magazynu „Świat Win”.

Trzej producenci win, którzy uzyskają największą ilość punktów, zostaną wyróżnieni medalami Grand Prix Winobranie 2012 – złotym, srebrnym i brązowym. Zdobywca złotego medalu otrzyma także bon towarowy na sprzęt winiarski.

Najbardziej inspirujące polską kulturę winiarską wino wyróżnione zostanie nagrodą specjalną „Kulturalne Wino” ufundowaną przez firmę Viti Cultura Sp. z o.o.

### Regulamin „X Konkursu Win Domowych”

Konkurs odbędzie się w Palmiarni, w niedzielę 9 września, w godzinach 10.00-15.00.

#### Warunki uczestnictwa:

Konkurs przeznaczony jest dla mieszkańców regionu, a także wszystkich miłośników domowych wyrobów winiarskich w kraju, którzy wytwarzają wino amatorsko.

Wino należy dostarczyć w butelce o pojemności 0,75 litra, z dołączoną informacją zawierającą: dane osobowe zgłaszającego, kategorię, rodzaj wina (słodkie, wytrawne itp.), nazwę odmiany czy owocu, lub kilku – jeśli był kupaż, rocznik. Wino można przynieść także w dniu trwania konkursu, w godzinach 10.00-11.00.

Jeden podmiot może zgłosić trzy wina w danej kategorii.

Udział w konkursie jest bezpłatny.

Próbki win biorące udział w konkursie nie są zwracane.

#### Warunki oceny win:

Kategorie win: gronowe (białe i czerwone) i owocowe.

Komisja sędziowska składa się z minimum 3 osób.

Wina degustowane są „w ciemno” i oceniane w skali 100-punktowej.

#### Wyniki i nagrody:

Wyniki zostaną ogłoszone w Palmiarni, w dniu trwania konkursu, o godzinie 14.00.

Zwycięzcy otrzymają dyplomy i nagrody rzeczowe ufundowane przez Urząd Miasta Zielona Góra, Fundację „Gloria Monte Verde” i Sklep Winiarz.pl. Najlepsze wino lubuskie nagrodzone zostanie „Pucharem Marszałka Województwa”. Zdobywcy drugiego miejsca otrzymają dodatkowo roczną prenumeratę magazynu „Świat Win”.

W szczególnych przypadkach komisja może nie przyznać nagrody w danej kategorii lub przyznać nagrody specjalne i wyróżnienia. W przypadku równej ilości punktów głos decydujący posiada przewodniczący komisji. Decyzje komisji są ostateczne. Organizatorzy zastrzegają sobie prawo zmiany terminu lub czasu trwania konkursów z przyczyn od nich niezależnych. Wyniki zostaną także opublikowane w Internecie oraz przesłane do prasy branżowej i regionalnej.



**GLORIA MONTE VERDE**  
FUNDACJA NA RZECZ LUBUSKIEGO DZIEDZICTWA

Przemysław Karwowski

## PRODUKCJA CENTRALNYCH PIWNIC WIN IMPORTOWANYCH – WINA BIAŁE Z LUBUSKIEJ WYTWÓRNI WIN\*

Centralne Piwnice Win Importowanych były specjalistycznym przedsiębiorstwem utworzonym w latach 50. XX wieku, które zajmowało się sprowadzaniem z zagranicy win gronowych w cysternach, ich pielęgnacją i stabilizacją, rozlewem do butelek, a następnie sprzedażą. CPWI skupiały zakłady w Warszawie, Krakowie, Poznaniu, Jeleniej Górze, Toruniu, Bogatyni i Zielonej Górze. W kraju, w którym nie było tradycji winiarskich, na pomieszczenia do magazynowania i przetwarzania win wykorzystano najróżniejsze obiekty mogące zapewnić odpowiednie temperatury do ich przechowywania. W Warszawie były to tunele zjazdowe dla stacji techniczno-postojowej linii metra na praskim Targówku, której budowę wstrzymano w latach 50. W Krakowie, Poznaniu i Toruniu dziewiętnastowieczne obiekty fortyfikacyjne. Tylko na zachodzie Polski – w Bogatyni, Jeleniej Górze i Zielonej Górze – funkcje produkcyjne pełniły dawne wytwórnie win. Ciekawostką jest, że dwie z nich zakładała ta sama osoba. Był to Karl Samuel Häusler (1787-1853), producent pierwszych niemieckich win musujących, człowiek wielu talentów i ceniony społecznik. Jako wspólnik zielonogórczan, Augusta Gremplera i Friedricha Förstera, w latach 1826-1834 rozpoczął produkcję musujących win gronowych w ówczesnym Grünbergu, a po opuszczeniu spółki prowadził własną firmę winiarską w Jeleniej Górze u podnóża Karikonosów. Tam w 1845 roku wybudował winiarnię z magazynem mogącym pomieścić prawie 2000 okseftów wina. Pięć lat później na jej dachu z tzw. cementu drzewnego, którego był wynalazcą, otworzono letnią restaurację otoczoną roślinnością, alejkami i pawilonami, z pięknym widokiem na góry.

CPWI importowały wina głównie z Bułgarii, Węgier, Jugosławii, Grecji, Hiszpanii, Włoch i regionów winiarskich ZSSR (Mołdawii, Krymu, Kubania, Armenii, Azerbejdżanu i Gruzji). Na ich bazie wytwarzano gronowe wina deserowe. Ich produkcja polegała na odpowiednim kupażu, dosłodzeniu, wzmocnieniu spirytusem rektyfikowanym i ustabilizowaniu. Oprócz tego zakłady należące do CPWI rozlewały wina sprowadzane przez przedsiębiorstwa handlu zagranicznego, głównie AGROS. Opłacalność produkcji zapewniało to, że cena zakupu wina luzem była 3-4 razy niższa niż wina butelkowanego.

Pod koniec lat 80. CPWI rozlewały rocznie 45 mln litrów win. Niestety, polityka celno-podatkowa państwa na początku lat 90. (nowa taryfa celna wprowadzała od 1 sierpnia 1991 minimalne cło kwotowe, zaś od 4 maja 1992 minimalne kwoty podatku granicznego) spowodowała nieopłacalność importu wina luzem. Także rosnąca inflacja i wysoko oprocentowane kredyty bankowe pogorszyły znacznie warunki ekonomiczne zakładów winiarskich, których naturalny proces produkcyjny wymagał zamrożenia kapitału obrotowego na kilka miesięcy. W 1989 r. pierwszy z CPWI wydzielił się toruński „Torwin”. 15 czerwca 1990 r. zarządzeniem wojewody warszawskiego podzielono CPWI na niezależne przedsiębiorstwa, z których większość nie przetrwała okresu transformacji ustrojowej<sup>1</sup>.

W Lubuskiej Wytwórni Win przerób win importowanych rozpoczęto w 1950 r. w Zakładzie nr 2 na pl. Słowiańskim. Nadzór nad produkcją powierzono Grzegorzowi Zarugiewiczowi,

przedwojennemu instruktorowi winiarstwa z Podola, jako osobie która posiadała największe ku temu doświadczenie. Rozlewnia o zdolności produkcyjnej około 2000 litrów funkcjonowała w tym miejscu do 1955 r.<sup>2</sup> Borykająca się z małą zdolnością przechowywania moszczów, nie nadążając za rosnącym popytem, LWW w latach 1953-1961 rozbudowywała w zakładzie macierzystym przy ul. Moniuszki powierzchnię magazynową, osiągając pojemność przeszło 5 mln litrów. Mając tak duże możliwości wytwórnia rozlewała szeroki wachlarz win importowanych. Nie dysponując etykietami win z lat 50, ale z lat następnych udało się, korzystając z uprzejmości Muzeum Ziemi Lubuskiej i osób prywatnych, zarchiwizować ich pokaźną ilość. W tym miejscu chciałbym bardzo podziękować byłym pracownikom LWW, paniom Elżbiecie Wierzykowskiej, głównemu technologowi, i Stanisławie Czerepińskiej, kierownikowi laboratorium i kontroli jakości, za przekazanie cennych informacji dotyczących produkcji win, doskonale uzupełniających zgromadzony przeze mnie materiał.

Asortyment win kupażowanych nie jest duży. Jak łatwo zauważyć, różnice pomiędzy nimi widoczne są przede wszystkim w zawartości cukru, a także w użytych do aromatyzacji rodzajach win.

**Axente Sever** – białe wino gronowe produkowane z win importowanych. Słodkie, o zawartości alkoholu 15-17% i cukru na poziomie 9-10%<sup>3</sup>. Rozlewane w latach 60. i 70.

**Blancaflor** – białe wino gronowe produkowane z win importowanych. Deserowe, słodkie. Zawartość alkoholu 15-17%, objętość cukrów 160-170 g/l<sup>4</sup>. Rozlewane od lat 60.

**Grapello** – importowane białe wino gronowe, deserowe, słodkie. Zawartość alkoholu 15-17%. Rozlewane w latach 80.

**Heros** – importowane białe wino gronowe, deserowe, bardzo słodkie. Zawartość alkoholu 14-16%. Rozlewane w latach 80.

**Kolchida** – białe wino gronowe produkowane z win importowanych: białych wytrawnych i deserowych z dodatkiem małagi. Deserowe, bardzo słodkie. Zawartość alkoholu 14-16%<sup>5</sup>. Rozlewane w latach 80. i 90.



Lubuska Wytwórnia Win, stoją od prawej: Elżbieta Wierzykowska - główny technolog, Mieczysław Warzocha - mistrz rozlewni, pracownica biurowa, 1976 r.

<sup>2</sup> Tadeusz Świoniec: Od „Reims” po „Monte Verde”. Rocznik Lubuski III. Zielona Góra 1962.

<sup>3</sup> Michał Ziemiański: Słownik towaroznawczy artykułów żywnościowych, Warszawa 1968, s. 520.

<sup>4</sup> Marian Toczyski: Wino poradnik sprzedawcy i konsumenta. Warszawa 1965 r.

<sup>5</sup> ibidem.

<sup>1</sup> Elżbieta Pawłowska: Aktualny stan winiarstwa w Polsce i perspektywy jego rozwoju. Seminarium z cyklu „Związki nauki z praktyką” – POLAGRA, 95. Poznań 1995 r.



**WINA GRONOWE IMPORTOWANE**  
Białe stołowe wytrawne  
(PN-63/A-79122)

Do grupy tej zaliczamy m. in. następujące wino:  
**AUSTRRIA:** Mamsel Krems, Muscat Ottonel, Schnabel,  
**BULGARIA:** Muskat,  
**JUGOSŁAWIA:** Beli Pinot, Beli Burgundec, Muscat Ottonel,  
**RUMUNIA:** Muscatni Silwanec, Żilawka,  
**WĘGRY:** Fetesca Tarnave, Perla Tarnave, Riesling Tarnave, Rulanda,  
 Aracsi Rizling, Badacsony Rizling, Balatonfüredi Rizling, Rizling Balatoński, Peci Rizling, Peci Szivan, Tokaji Samorodni, Visontai Rizling, Gárdos Rizling,  
**Z. S. R. R.:** Fetesca, Gárdos Rizling.

**Charakterystyka win białych stołowych wytrawnych:**  
 Barwa słomkowo-zielonawa do żółtawej. Aromat przyjemny, charakterystyczny dla poszczególnych odmian winorośli i gatunków. Smak wytrawny, wina o delikatnej kwasowości. Zawartość alkoholu 11-14%. Zaw. cukru – minimalna, niewyczuwalna w smaku.

**ZASTOSOWANIE:**  
 Wina białe stołowe wytrawne najlepiej zwane winami stołowymi, pije się w czasie spożywania posiłków. Dzięki umiarkowanej zawartości alkoholu, lekkiej kwasowości, wina te uprzyjemniają konsumpcję i ułatwiają trawienie. Wina białe stołowe wytrawne podawac należy w temperaturze 8-12°C do ryb, drobiu i białego mięsa oraz serów, szynki, pasztetów, raków, sardynki i szparagów. Podawac do potraw bez octu.

**WARUNKI PRZECHOWYWANIA:**  
 Butelki przechowywać w pozycji leżącej w suchych, ciemnych i przewiewnych pomieszczeniach w temperaturze 8-12°C, przy wilgotności 75-80%. Napoczęta zawartość butelki winna być spożyta w dniu jej otwarcia.

NAPELNIONO W LUBUSKIEJ WYTWÓRNI WIN  
 w Zielonej Górze, Zakład Nr 3, ul. Moniuszki 16

Poj. 0,75 l.      Data prod.      Cena

**Lacrima** – białe wino gronowe produkowane z win importowanych: białych wytrawnych i białych deserowych z dodatkiem aromatycznego wina typu muscatel oraz malagi. Deserowe, słodkie. Zawartość alkoholu 15-17%, objętość cukrów 120-130 g/l<sup>1</sup>. Rozlewane od lat 70. do 90.

**Manolia** – białe wino gronowe produkowane z win importowanych. Deserowe, słodkie. Zawartość alkoholu 15-17%, objętość cukrów 90-100 g/l<sup>2</sup>. Rozlewane od lat 60.

**Mistella** – białe wino gronowe produkowane z win importowanych: białych wytrawnych i białych deserowych z 40% dodatkiem aromatycznego wina typu muscatel. Deserowe, słodkie. Zawartość alkoholu 15-17%, objętość cukrów 145-155 g/l<sup>3</sup>. Rozlewane od lat 70. do 90.

**Regal** – białe wino gronowe produkowane z win importowanych, typu „portwein”, deserowe o zawartości alkoholu 15-17%. Rozlewane od lat 70. do 90.

**Vindemia** – białe wino gronowe produkowane z win importowanych takich jak: muscatel, wina białe wytrawne oraz malaga. Deserowe, słodkie. Zawartość alkoholu 13-15%. Rozlewane w latach 1985-1987.

Natomiast asortyment butelkowanych win z importu na przestrzeni ponad czterdziestu lat stał się ogromny. Możliwe jest przedstawienie tylko najciekawszych. Były to zarówno wina jakościowe z apelacji winiarskich, jak i stołowe z ostatnich wytwórni. W pewnym okresie produkcji wina posiadały kontretykiety, na których przedstawiono informacje o rodzajach win i zasadach konsumpcji. Pochwalił je nawet i wykorzystał zawarte tam wiadomości krakowski „Przekrój” w artykule poświęconym kulturze picia wina, jaki ukazał się w latach 60. Z win wytrawnych wyróżniała się bogata oferta węgierskich rieslingów, a z deserowych – muszkatów z krajów południowych.

**Aligote** – mołdawskie białe wino wytrawne, o zawartości alkoholu 11% i cukrze resztkowym na poziomie 0-10 g/l<sup>4</sup>. Rozlewane od lat 60.

**Aracsi Rizling** – węgierskie wino gronowe białe, wytrawne z regionu miasta Arács, o zawartości alkoholu 12-14%. Rozlewane od lat 60.

**Badacsony Rizling** – węgierskie wino gronowe białe, półwytrawne i wytrawne, o zawartości alkoholu 12-14% oraz odpowiednio cukru: 10-40 g/l lub 0-10 g/l<sup>5</sup>. Rozlewane od lat 60.

**Balatonfüredi Rizling** – węgierskie wino gronowe białe, wytrawne wytwarzane w rejonie Balatonfüred, o zawartości alkoholu 11-14% i poziomie cukru 0-10 g/l<sup>6</sup>. Rozlewane od lat 60.

**Cavinor** – hiszpańskie wino gronowe z regionu Valencia. Wytrawne, o zawartości alkoholu 10-12%. Rozlewane w latach 80.

**Gratieszty** – mołdawskie białe wino, bardzo słodkie, typu „tokaj”, o zawartości alkoholu 16% i poziomie cukru 16%, produkowane z winogron odmiany Rkaciteli<sup>7</sup>. Rozlewane od lat 60.

**Malvazija** – jugosłowiańskie wino gronowe pochodzące ze Słowenii, o zawartości alkoholu 16-16,5%. Rozlewane w latach 70. przez LWW w ramach CPWI, a także dwadzieścia lat później jako „desert special” (zaw. alk. 15-17%).

**Matraaljai Rizling** – węgierskie białe wino gronowe z regionu winiarskiego Matra, półwytrawne o zawartości alkoholu 10-12%. Rozlewane w latach 1990-1991.

**Monasterio de Uclés** – hiszpańskie białe wino gronowe z regionu winiarskiego La Mancha. Zawartość alkoholu 12%. Rozlewane w latach 80.

**Muscat Gold** – jugosłowiańskie wino gronowe pochodzące z Chorwacji. Deserowe, o zawartości alkoholu 16-18%. Rozlewane w latach 80.

**Muscatel Patras** – greckie wino gronowe białe, deserowe o zawartości alkoholu 15-17%. Pochodziło z regionu winiarskiego Peloponez i produkowane było przez słynną firmę Achaia Claus. Rozlewane w latach 70.

**Muscat Limnos** – słynne greckie wino gronowe białe, słodkie o zawartości alkoholu 14-15%. Pochodziło z wyspy Limnos. Rozlewane w latach 70.

**Muscat Samos** – słynne greckie wino gronowe białe, słodkie o zawartości alkoholu 15-16%. Pochodziło z wyspy Samos. Rozlewane w latach 70.

**Pécsi Rizling** – węgierskie wino gronowe białe, wytrawne, produkowane w rejonie Pécs, o zawartości alkoholu 11-13%. Rozlewane od lat 60.

**Saamo** – gruzińskie wino gronowe (odmiana Rkaciteli<sup>8</sup>); białe, słodkie, o zawartości alkoholu 17% i cukrze na poziomie 13%. Rozlewane w latach 70.

**Valencia Malvasia** – hiszpańskie wino gronowe słodkie. Zawartość alkoholu 14,5-15,5%. Rozlewane w latach 70.

**Żilawka** – jugosłowiańskie jakościowe wino gronowe pochodzące z Macedonii. Białe, wytrawne, o zawartości alkoholu 11-14%. Rozlewane w latach siedemdziesiątych, a także dwadzieścia lat później (zaw. alk. 11-13%).

Opakowaniem dla białych win gronowych były butelki z jasnego szkła lub typu reńskiego ze szkła ciemnego. Naklejone etykiety zawierały oprócz nazwy produktu numer normy, rodzaj wina i zawartość alkoholu w % obj. podaną w granicach 2%. Należało także umieścić na nich datę rozlewu, nazwę i adres wytwórni, zawartość wina w litrach oraz cenę detaliczną.

\* Fragment leksykonu pt. „Produkcja zielonogórskiej branży winiarskiej i spirytusowej po 1945 roku”, rozdziału w przygotowywanej do druku historii zielonogórskiego winiarstwa pt. „ENOGRAPHIA THALLORIS” Mirosława Kuleby.

<sup>1</sup> ibidem.

<sup>2</sup> ibidem.

<sup>3</sup> ibidem.

<sup>4</sup> ibidem.

<sup>5</sup> ibidem.

<sup>6</sup> Marian Toczyski: Wino poradnik sprzedawcy i konsumenta. Warszawa 1965 r.

<sup>7</sup> Michał Ziemiański: Słownik towaroznawczy artykułów żywnościowych, Warszawa 1968.

<sup>8</sup> ibidem.



ALK. 14-16%

POJ. 0,75 l



# Lacrima

WINO GRONOWE BIAŁE DESEROWE  
PRODUKOWANE Z WIN IMPORTOWANYCH

PN 69/A 79122  
CENTRALNE PIWNICE WIN IMPORTOWANYCH  
ZAKŁAD W ZIELONEJ GÓRZE

CENA zł

ALK. 14-16%

# Mi...

WINO GRONOWE  
PRODUKOWANE Z WIN

PN 69/A  
CENTRALNE PIWNICE WIN  
ZAKŁAD W ZIELONEJ GÓRZE

DATA PROD.



# Muscat GOLD

SPECIAL DESSERT

C.P.W.I. L.W.W. — ZIELONA GÓRA  
Alc. 16-18 vol.% PN-69/A-79122 Poj. 0,75 l

Proizveo: ·BADEL·ZAGREB·YUGOSLAVI  
Importer: ·AGROS· WARSZAWA

Cena 40



# Matraaljai

HALBTROCKEN  
UNGARISCHER QUALITÄT

ALK. 10-12 Vol %

IMPORTER „AGROS” WARSZAWA  
LUBUSKA WYTWÓRNI W  
ZIELONA GÓRA, ul. Moniuszki

data prod.

# Manolia

WINO GRONOWE  
PRODUKOWANE Z WIN  
IMPORTOWANYCH

BIAŁE • DESEROWE • SŁODKIE

CENTRALNE PIWNICE WIN IMPORTOWANYCH 18

POJ. 0,75 l

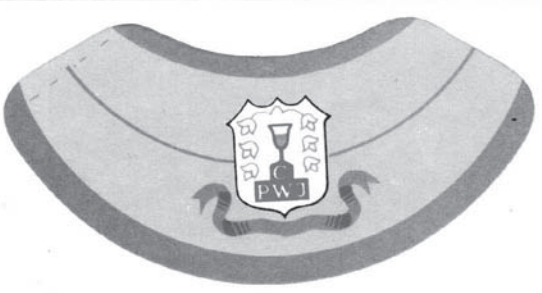
ALK. 15-17%

CENA zł 73.—



CENTRALNE PIWNICE WIN IMPORTOWANYCH

POJ. 0,75 L. ALK. 15-17% CENA zł 45.—





6%

ALK. 12-14%

POJ. 0,75 L



# Arácsi Rizling

WĘGIERSKIE WINO GRONOWE  
BIAŁE WYTRAWNE

LUBUSKA WYTWÓRNA WIN  
W ZIELENEJ GÓRZE

CENA ZŁ 36.-



POJ. 0,75 l

# Stella

BIAŁE DESEROWE  
WIN IMPORTOWANYCH  
A 79122  
WIN IMPORTOWANYCH  
ONEJ GÓRZE  
CENA ZŁ



# Rizling

TSWEIN

POJ. 0,75 L

SZAWA  
N 16  
PN-69/A-79122



თიბო  
აო  
ე

CP

POJ. 0,75 L

ALK. 15-17%



Lubuska Wytwórnia Win — Zielona Góra  
WINO GRONOWE

# GRAPELLO

Deserowe  
BIAŁE SŁODKIE



PN-69/A-79122

280 zł

CENTRALNE PIWNICE WIN IMPORTOWANYCH

POJ. 0,75 L

ALK. 14-16%



WINO GRONOWE

# KOLCHIDA

DESEROWE BIAŁE BARDZO SŁODKIE

CENTRALNE PIWNICE WIN IMPORTOWANYCH

Lubuska Wytwórnia Win — Zielona Góra

Data prod. | Nr zakł.

PN-69/A-79122

Cena zł 280

# CAVINOR

VIN BLANC SEC  
VALENCIA, ESPAGNE



ALC 10-12%

C.P.W.J. L.W.W. — Zielona Góra

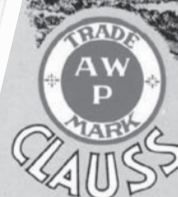
PN-69/A-79122

IMPORTER-AGROS  
Warszawa

0,75 l

260 zł

Highest awards: 10 Gold Medals



# MUSCATEL

PATRAS  
WHITE SWEET WINE

ACHAIA WINE COMPANY, PATRAS

PRINTED IN GREECE

PRODUCE OF GREECE

THEM. SPANIKIS, PATRAS

ALK 15-17%

0,75 L.



Miroslaw Kuleba, Christopher Krzysztof Nawrot

# TAJEMNICA ALBERTA BUCHHOLZA

## CZĘŚĆ II

### W Królewcu, stolicy Prus Wschodnich

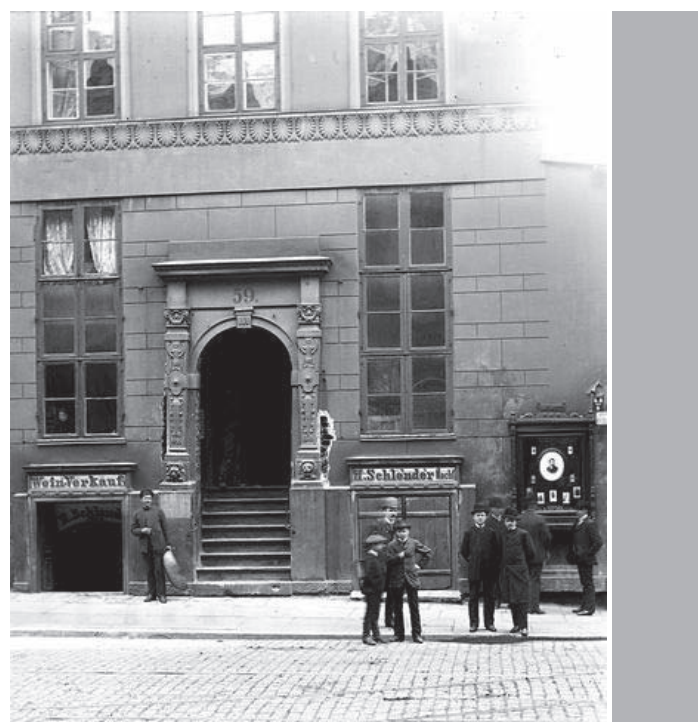
Następnym etapem życia Alberta Buchholza, również okrytym mgłą tajemnicy, jest pobyt i działalność w Królewcu, stolicy Prus Wschodnich. Z Królewca pochodziła jego żona, Louise Buchholz z domu Spiess, i być może to za jej sprawą Albert pojawił się nad Bałtykiem.

Według informacji podawanych przez samego Alberta Buchholza, założył on własną, niewielką początkowo firmę, w roku 1860 – jednakże brak informacji, gdzie mieściła się jej siedziba i czym się zajmowała. W materiałach reklamowych firmy mówi się o stworzeniu w roku 1860 konkurencji dla francuskiego przemysłu koniakowego, a początki firmy Buchholza miałyby dotyczyć tej właśnie branży i Zielonej Góry jako siedziby firmy: *Etablissement in Grünberg – Stammhaus*. Jak wynika z zachowanych dokumentów zielonogórskiego urzędu katastralnego, Albert Buchholz do 1879 r. nie posiadał w mieście żadnej nieruchomości. Z pewnego planu sytuacyjnego, znajdującego się w aktach zielonogórskiej policji budowlanej wynika jednoznacznie, że w 1861 r. budynek, będący później siedzibą zarządu firmy Buchholza, stanowił jeszcze własność Leidgeba<sup>1</sup>. W latach 1864-1869 działki przy Berliner StraÙe, na których stanęła wytwórnia Buchholza, wraz z istniejącym już wtedy budynkiem nr 36, należały do Heinricha Rothe. Prawdopodobnie chodzi tu o wielkiego producenta win i hurtownika w branży winiarskiej, którego widzimy do roku 1884 jako właściciela firmy, mającej siedzibę przy ul. Sikorskiego, a wcześniej przy ul. Dąbrowskiego. Być może Rothe, poszukujący nowej siedziby w miejsce oddalonej od centrum miasta tłoczni przy ul. Dąbrowskiego, wszedł przejściowo w posiadanie nieruchomości Leidgeba przy Berlinerstraße. W 1864 r. znalazł jednak odpowiednie pomieszczenia przy ul. Sikorskiego, gdzie jego firma funkcjonowała później przez wiele lat. Z posiadanych przez siebie gruntów w rewirze Fließberg, a zatem przylegających do ulicy Jedności w rejonie dzisiejszego aresztu śledczego, Rothe w roku 1879/80 wydzielił parcelę o powierzchni 0,1840 ha, którą kupił Albert Buchholz. Zapis tej transakcji w księdze podatku gruntowego jest pierwszym uchwytnym śladem obecności Buchholza w Zielonej Górze<sup>2</sup>.

Albert Buchholz nie występuje bowiem w dostępnych wykazach płatników podatku przemysłowego z lat 1869 i 1875 w Zielonej Górze. Oznacza to, że nie prowadził w tym czasie w mieście działalności gospodarczej. Jako właściciel nieruchomości przy Berliner StraÙe pojawia się w księgach gruntowych zielonogórskiego Sądu Okręgowego dopiero w roku 1879<sup>3</sup>. W następnym roku ukazało się w prasie jego ogłoszenie o rejestracji firmy Albert Buchholz z siedzibą w Zielonej Górze<sup>4</sup>, a jej właściciela widzimy na liście uprawnionych do udziału w wyborach nowych członków zielonogórskiej Izby Handlowej<sup>5</sup>.

Najprawdopodobniej Albert Buchholz rozpoczął swoją

działalność kupiecką w Królewcu. Musiał osiągnąć spory sukces, bowiem w 1870 roku posiadał trzy sąsiadujące ze sobą kamienice przy Kneiphöfsche Langgasse nr 57, 58 i 59, u zbiegu z ulicą Magister-StraÙe. Było to jedno z najbardziej prestiżowych miejsc w Królewcu, ściśle, stare centrum miasta na wyspie Knipawa nad Pregolą, przy głównej ulicy zaraz za mostem Krämera przez Pregolę, obok żeglownego kanału, w dzielnicy tawern, restauracji i winiarni, przy ratuszu i katedrze. Niestety, nie został po tych budowlach żaden ślad, gdyż w 1945 r. zabudowa Knipawy uległa całkowitemu zniszczeniu. Z czasem odbudowano katedrę, na pozostałym terenie są dzisiaj zieleńce.



Należąca do Alberta Buchholza kamienica przy Kneiphöfsche Langgasse 57-59 w Królewcu

Pierwsze ogłoszenie reklamowe w królewieckiej prasie, potwierdzające działalność gospodarczą Alberta Buchholza, pochodzi dopiero z 1870 roku. W sobotnim wydaniu codziennej gazety *Königsberger Hartungsche Zeitung* z 29 stycznia 1870<sup>6</sup> czytamy, że tego dnia Albert Buchholz otworzył przy Kneiphöfsche Langgasse 59 piwnicę winiarską (*Weinkeller*), w której po korzystnych cenach będzie oferować najlepsze wina i dobrego angielskiego portera. Ogłoszenie o takiej treści będzie się jeszcze przez jakiś czas w miejscowej prasie powtarzać. Można domniemywać, że brak ogłoszeń prasowych Alberta Buchholza w królewieckiej prasie pomiędzy rokiem 1860 a 1870 świadczy o tym, iż prowadził w tym czasie interesy na mniejszą skalę, bądź też rodzaj jego działalności nie wymagał takiej reklamy.

Metryka zgonu Alberta Buchholza zawiera wzmiankę, że jego żona Louise Buchholz z domu Spiess zmarła przed nim. Otóż istnieje wzmianka o zgonie w 1875 roku w Królewcu Louise Buchholz – niestety bez żadnych bliższych szczegółów, nie można

<sup>1</sup> APZG. AmZG, sygn. 3022.

<sup>2</sup> GSMB Bd. II, Art. Nr 474. APZG. UKZG, sygn. 69.

<sup>3</sup> Z. Bujkiewicz, op. cit., s. 272.

<sup>4</sup> „Bekanntmachung. Zu folge Verfügung vom 25. d.Mts. ist heut im Firmenregister unter Nr. 308 die Firma Albert Buchholz, als Inhaber der Kaufmann Albert Buchholz und als Ort der Niederlassung Grünberg i. Schl. eingetragen worden. Grünberg, den 26. Juni 1880. Königliches Amt-Gericht III”. GW 1880, Nr 79.

<sup>5</sup> Liste der Wahlberechtigten zur Handelskammer für den Kreis Grünberg, 1880. APZG. AmZG, sygn. 4862.

<sup>6</sup> Königsberger Hartungsche Zeitung, 1870, Nr 24.





Bassenheimer Hof, posiadłość firmy Albert Buchholz A.G. w Rüdesheim, ok. 1930 r. Widoczne ponad dachem maszty służyły do zamocowania sztyldu z nazwą wytwórni, usuniętego w końcu lat 20.

zatem potwierdzić, że informacja dotyczy interesującej nas osoby. W każdym razie po upływie czterech lat Albert Buchholz widoczny jest już w Zielonej Górze. W książce adresowej Królewca z 1888 r. znajdujemy wdowę po kupcu Spieß, mieszkającą przy Erste Fließstraße 6<sup>1</sup>. Jest możliwe, że owa Spieß była teściową Buchholza, która przeżyła zarówno córkę jak i zięcia. W Królewcu w 1888 mieszkało bardzo wielu Buchholzów, około 30, wśród nich co najmniej dwóch Albertów, ale nazwisko Spieß pojawia się w książce adresowej tylko jeden raz.

W tej samej książce adresowej Królewca z 1888 wzmiankowany jest również sam Albert Buchholz, kupiec (*Kaufmann*), pod adresem Kneiphöfische Land Gasse 26. Zapewne danych użytych w książce nie aktualizowano, bowiem w wydanej w 1889 książce adresowej kupców winnych, wytwórców win musujących, właścicieli winiarni, agentów winnych i komisarzy winiarskich znajdujemy w Królewcu w Prusach Wschodnich, wśród kupców winnych, firmę Albert Buchholz Nachf., jednak bez dokładnego adresu<sup>2</sup>.

Wynika z przytoczonego wyżej, że Albert Buchholz około 1879 r. opuścił Królewec i zamieszkał w Zielonej Górze, gdzie zarejestrował firmę i nabył nieruchomości przy Berlinerstraße, dzisiaj to ulicach Jedności, gdzie stoją zabudowania jego dawnej wytwórni winiaków. Trzy kamienice przy Kneiphöfische Langgasse w Królewcu spieniężył, zyskując kapitał na założenie nowego interesu, bowiem w 1888 nieruchomości te mają innych właścicieli. Sprzedał również firmę winiarską położoną przy Kneiphöfische Lang Gasse 26, która nadal funkcjonowała jeszcze w 1889 r., a zatem po śmierci założyciela, pod nazwą Albert Buchholz Nachf. Skoro nabywca zachował dawną nazwę, firma musiała cieszyć się dobrą renomą.

### W Zielonej Górze

Wiadomo, że Buchholz zajmował się w Królewcu handlem winem, nic nie świadczy jednak, aby już w tym czasie posiadał destylarnię i trudnił się wyrobem winiaku. Prowadził działalność restauracyjną, w dzielnicy portowych tawern nad Pregolą posiadał własną winiarnię, Weinstube Albert Buchholz. Co mogło skłonić dobrze prosperującego, zamożnego, ustabilizowanego zawodowo przedsiębiorcę, liczącego sobie 50 lat, do całkowitej zmiany miejsca zamieszkania, środowiska prowadzenia interesów, a nawet branży?

Poza względami osobistymi, do których należała utrata żony, zdecydować mogło wydarzenie odległe o tysiące kilometrów:

<sup>1</sup> Adreßbuch der Haupt- und Residenzstadt Königsberg i. Pr. und der Vororte 1888.

<sup>2</sup> Neustes Adressbuch deutscher Weinhändler, Schaumweinfabriken, Weinstubenbesitzer, Weinagenten und Weinkommissionäre. Vierte vollständig neu bearbeitete Auflage nach Original- und Amtlichen Aufnahmen. Mainz: Verlag von J. Diemer 1889, S. 165: Königsberg, Ostpreussen: Weinhändler: Albert Buchholz Nachf.

inwazja filoksery na francuskie i nadreńskie winnice. Mszyca korzeniowa w ciągu kilkunastu lat dotkliwie spustoszyła winnice zachodniej Europy. Rzeka wina, płynąca do Prus Wschodnich, które same przecież nie posiadały winnic, po prostu wyschła. Albert Buchholz pojechał szukać wina i skierował się do miejsca, gdzie ono było najbliżej – do Zielonej Góry. Trzeba pamiętać, że lata siedemdziesiąte i osiemdziesiąte XIX wieku to czas największego rozkwitu zielonogórskiego winiarstwa. Rozkwitu, który miasto zawdzięczało również mikroskopijnemu owadowi, filokserze. Mszyca korzeniowa nigdy bowiem do naszego miasta nie dotarła.

Początkowo wytwórnia Buchholza w Zielonej Górze przerabiała surowiec skupowany od drobnych producentów wina i winogron. Ogłoszenia o otwarciu skupu zamieszczano w miejscowej prasie<sup>3</sup>. W 1887 r. Albert Buchholz Cognac-Fabrik była już znaną na Śląsku wytwórnią winiaków. Z wiadomych tylko sobie względów Buchholz nie był zainteresowany w upublicznieniu swojej dotychczasowej drogi życiowej. Wolał uchodzić za rdzenie zielonogórskiego przedsiębiorę i w materiałach reklamowych podawał jako rok i miejsce założenia swojej wytwórni winiaków: 1860, Zielona Góra.



Winieta z rachunku firmy Albert Buchholz z widokiem na Bassenheimer Hof w Rüdesheim

Albert Buchholz zmarł 9 lutego 1888 r. Akt zgonu podpisał medyk Hermann Senftleben: „Przed niżej podpisanym urzędnikiem stawił się dzisiaj znany mi osobiście medyk pan Senftleben, mieszkający w Zielonej Górze, i oznajmił, że kupiec Albert Wilhelm Buchholz, w wieku 58 lat i 11 miesięcy, wyznania ewangelickiego, mieszkający w Zielonej Górze, Berliner Straße 36, urodzony w Preussisch Friedland, żonaty ze zmarłą przed nim Louise Buchholz z domu Spiess, zamieszkałą w Königsbergu w Prusach, syn rentiera Wilhelma Buchholza i jego żony Anny z domu Geiger, oboje zmarłych i pochowanych w Polnisch Krona, zmarł w Zielonej Górze w swoim domu 8 lutego roku 1888 po południu o godzinie wpół do ósmej, w obecności domowników<sup>4</sup>.”

Wytwórnię winiaków odziedziczyło pięć córek Alberta Buchholza: Katherine, Anna, Elfriede i Olga, panny, oraz Bertha Gothmann, żona kupca. Współdziałowcem i jedynym zarządcą przedsiębiorstwa został zięć Buchholza (mąż Berthy), Johannes Gothmann (1863-1921), wykształcony za granicą winiarz, później radca handlowy (*Commerzienrat*) i radny miejski. Pod jego kierownictwem firma znacznie się rozwinęła, zyskując status jednej z większych wytwórni winiaków w Niemczech.

<sup>3</sup> Traubenkauf [ogłoszenia]. GW 1884, Nr 125; Trauben-Einkauf [ogłoszenia]. BzNT 1900, Nr 241.

<sup>4</sup> Sterbe-Haupt-Register Standes-Amt Grünberg Stadt. 1888, Nr 47. APZG. USC w ZG, sygn. 87.

Miroslaw Kuleba, Christopher Krzysztof Nawrot

# GEHEIMNISS VON ALBERT BUCHHOLZ

## TEIL II

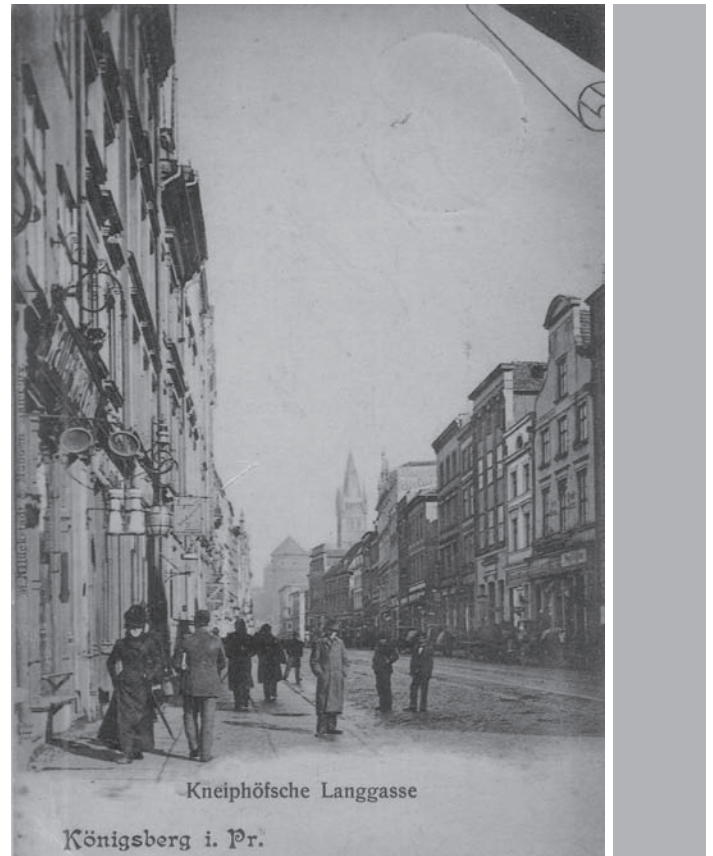
### *In Königsberg, Hauptstadt Ostpreußens*

Eine nächste Etappe im Leben Albert Buchholz', ebenfalls mit einem Schatten von Geheimnis verhüllt, ist sein Aufenthalt und seine Aktivität in Königsberg, der Hauptstadt Ostpreußens. Aus Königsberg stammt seine Frau Louise Buchholz, geborene Spiess [Spieß, in *Unterlagen gibt es keine einheitliche Schreibweise des Namens*] und möglicherweise war sie der Grund dafür, dass er einmal an der Ostsee erschien.

Nach Informationen Albert Buchholz' selbst gründete er 1860 anfänglich eine kleine Firma, es fehlen jedoch Angaben, wo sich der Sitz befand und womit sie sich beschäftigte. In Werbematerialien der Firma ist die Rede von der 1860 gegründeten Konkurrenz für die französische Kognakindustrie und die anfängliche Gewerbetätigkeit der Firma Buchholz sollte eben diese Branche betreffen und in Grünberg ihren Sitz haben: *Etablissement in Grünberg – Stammhaus*. Wie aus den erhalten gebliebenen Unterlagen des Grünberger Katasteramtes hervorgeht, besaß Albert Buchholz bis 1879 in der Stadt keine Immobilie. Aus einem Situationsplan, der sich im Besitz der Grünberger Baupolizei befindet, geht eindeutig hervor, dass das Gebäude, das später Hauptsitz der Firma Buchholz war, im Jahr 1861 noch das Eigentum von Leidgeb<sup>8</sup> war. In den Jahren 1864-1869 gehörten die Grundstücke in der Berliner Straße, wo später der Betrieb Buchholz' errichtet wurde, zusammen mit dem schon damals stehenden Gebäude Nr. 36 Heinrich Rothe an. Wahrscheinlich geht es hier um einen großen Weinproduzenten und Großhändler aus der Weinbranche mit Sitz an der Sikorski-Straße, früher an der Dąbrowski-Straße, den wir bis 1884 als Firmeneigentümer sehen. Es kann sein, dass Rothe, bei der Suche nach einem neuen Sitz anstelle der vom Stadtzentrum entfernten Weinpresse an der Dąbrowski-Straße vorübergehend Eigentümer der Immobilie Leidgeb's in der Berliner Straße wurde. 1864 fand er jedoch einen entsprechenden Raum in der Sikorski-Straße, wo seine Firma dann viele Jahre funktionierte. Aus den sich in seinem Besitz befindlichen Grundstücken im Revier Fließberg, also den an die Jedności-Straße in der Nähe der heutigen Untersuchungsanstalt anliegenden, sonderte er 1879/80 eine Parzelle von der Fläche 0,1840 ha aus, die Albert Buchholz kaufte. Die Aufzeichnung über dieses Handelsgeschäft im Grundsteuerbuch ist die erste erfassbare Spur der Anwesenheit Buchholz' in Grünberg (Zielona Góra)<sup>9</sup>.

Albert Buchholz tritt in den zugänglichen Registern der Industriesteuerzahler der Jahre 1869 und 1875 in Grünberg nämlich nicht auf. Dies bedeutet, dass er in dieser Zeit in der Stadt keine Wirtschaftstätigkeit geführt hat. Als Eigentümer der Immobilie an der Berliner Straße taucht er in den Grundbüchern des Grünberger Bezirksgerichtes erst im Jahr 1879<sup>10</sup> auf. Im nächsten Jahr erschien in der Presse seine Bekanntmachung über die Registrierung der Firma Albert Buchholz mit dem Sitz in Grünberg<sup>11</sup>, und deren Besitzer sehen wir auf der Liste der zur Wahl neuer Mitglieder der Grünberger Handelskammer<sup>11</sup> berechtigten Personen.

Albert Buchholz begann seine kaufmännische Tätigkeit höchstwahrscheinlich in Königsberg. Er musste großen Erfolg erreicht haben, denn 1870 besaß er drei aneinander gereihte Mietshäuser in der Kneiphöfischen Langgasse Nr. 57, 58 und 59, an



Kneiphöfische Langgasse in Königsberg

der Kreuzung mit der Magister-Straße gelegen. Es war einer der renommiertesten Plätze in Königsberg, im dichten Stadtzentrum auf der Kneiphofinsel am Pregel, an der Hauptstraße und direkt hinter der Krämerbrücke über dem Pregel, am schiffbaren Kanal, im Stadtviertel mit Tavernen, Gaststätten und Weinkellern, am Rathaus und Dom. Von diesen Gebäuden ist leider keine Spur geblieben, denn 1945 wurde die Bebauung von Kneiphof völlig zerstört. Mit der Zeit wurde der Dom wiederaufgebaut, auf dem übrigen Gelände erstrecken sich heute Grünanlagen.

Die erste Werbeanzeige in der Königsberger Presse, die eine wirtschaftliche Tätigkeit Albert Buchholz' bestätigte, stammt erst aus dem Jahr 1870. In der Samstagausgabe der *Königsberger Hartungschens Zeitung* vom 29. Januar 1870<sup>13</sup> lesen wir, dass Albert Buchholz an diesem Tag an der Kneiphöfischen Langgasse 59 einen Weinkeller eröffnet hat, in der zu günstigen Preisen die besten Weine und guter englischer Porter angeboten wird. Eine Anzeige mit diesem Inhalt erschien noch wiederholt gewisse Zeit lang in der lokalen Presse. Man kann vermuten, dass der Mangel an Anzeigen in der Königsberger Presse von Seiten Albert Buchholz' zwischen den Jahren 1860 und 1870 davon zeugt, dass er in diesem Zeitraum Geschäfte kleineren Umfangs führte bzw. seine Tätigkeit keiner Werbung bedarf.

Die Sterbeurkunde von Albert Buchholz enthält einen Vermerk, dass seine Frau Louise Buchholz, geborene Spiess, vor ihm gestorben ist. In Königsberg gibt es eine Aufzeichnung über den Tod von Louise Buchholz im Jahr 1875 – leider ohne nähere Angaben, sodass nicht bestätigt werden kann, dass diese Information die uns interessierende Person betrifft. Jedenfalls ist Albert Buchholz nach Verlauf von vier Jahren bereits in Grünberg sichtbar. Im Adressbuch Königsbergs von 1888 finden wir eine Witwe des Kaufmanns Spieß, die in der Ersten Fließstraße 6<sup>14</sup> wohnte. Es ist möglich, dass diese Spieß die Schwiegermutter Buchholz' war, die sowohl die Tochter als auch den Schwiegersohn überlebt hat. In Königsberg



**Geschäfts-Eröffnung.**  
 Heute Sonnabend den 29. eröffne ich den  
**Weinkeller**  
 Kneiph. Langgasse 59.  
 Keine preiswerthe Weine und stets guten  
 engl. Porter werde liefern.  
**Albert Buchholz.**

wohnten im Jahr 1888 sehr viele Buchholz, etwa 30, unter ihnen mindestens zwei Alberts, der Name Spieß erscheint im Adressbuch jedoch nur einmal.

In demselben Adressbuch Königs-

bergs von 1888 ist ebenfalls selber Albert Buchholz erwähnt, Kaufmann, ansässig Kneiphöfische Langgasse 26. Die Angaben im Buch wurden wohl nicht aktualisiert, denn in dem 1889 herausgegebenen Adressbuch von Weinhändlern, Schaumweinfabrikanten, Weinstubenbesitzern, Weinagenten und Weinkommissionären finden wir in Königsberg in Ostpreußen bei Weinhändlern die Firma Albert Buchholz Nachf., jedoch ohne genaue Anschrift<sup>15</sup>.

Aus dem oben zitierten geht hervor, dass Albert Buchholz gegen 1879 Königsberg verlassen hat und in Grünberg wohnte, wo er seine Firma registrierte und Immobilien an der Berliner Straße – in der heutigen Jedności-Straße, wo noch Gebäude seiner damaligen Weinbrandfabrik stehen, erwarb. Er hat drei Mietshäuser an der Kneiphöfischen Langgasse in Königsberg verkauft, wodurch er Kapital zur Gründung eines neuen Geschäfts erwarb, denn 1888 haben diese Immobilien neue Eigentümer. Er hat auch die an der Kneiphöfischen Langgasse 26 gelegene Weinfirma verkauft, die noch bis 1889 unter der Bezeichnung Albert Buchholz Nachf. funktionierte, also auch nach dem Tod des Gründers. Da der Erwerber den Namen beibehalten hat, musste sich die Firma guten Rufes erfreuen.

### In Grünberg (Zielona Góra)

Es ist bekannt, dass Buchholz sich in Königsberg mit dem Weinhandel beschäftigte, nichts zeugt jedoch davon, dass er damals bereits über eine Brennerei verfügte und sich mit der Weinbrandherstellung befasste. Er führte einen Gaststättenbetrieb, im Stadtviertel der Hafentavernen am Pregel besaß er eine eigene Weinstube „Albert Buchholz“. Was konnte den gut prosperierenden, vermögenden, beruflich stabilen Unternehmer mit 50 Jahren dazu veranlassen, den Wohnsitz, das Handelsmilieu und sogar die Branche total zu ändern?

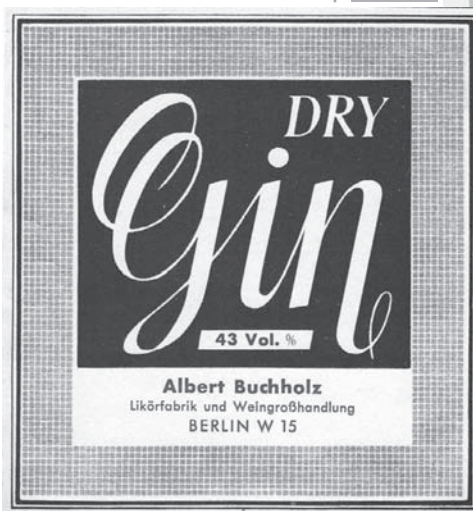
Außer den persönlichen Gründen, zu welchen der Verlust der Ehefrau gehörte, konnte dazu ein tausende Kilometer entferntes Ereignis beitragen: Die Invasion der Reblaus auf französische und am Rhein gelegene Weinberge. Die Wurzelreblaus hat im Laufe von nur einigen Jahrzehnten den Weinanbau in Westeuropa fühlbar verheert. Der Weinfluss, der nach Ostpreußen floss, das keine eigenen Weinberge besaß, trocknete einfach aus. Albert Buchholz fuhr auf die Suche nach Wein und begab sich zu dem am nächsten gelegenen Standort – Grünberg. Hierzu ist anzumerken, dass die siebziger und achtziger Jahre des XIX. Jh. die Zeit der größten Entwicklung des Grünberger Weinhandels waren. Eine Entwicklung, die diese Stadt auch dem mikroskopisch kleinen Insekt, der Reblaus, verdankte. Die Wurzelreblaus selbst kam dagegen nie in unserer Stadt an.

Anfänglich verarbeitete der Betrieb Buchholz in Grünberg den von Kleinproduzenten von Wein und Weintrauben angekauften Rohstoff. Anzeigen über die Eröffnung des Einkaufs wurden in der Lokalpresse<sup>16</sup> geschaltet. 1887 war die Albert Buchholz Cognac-Fabrik eine in Schlesien bereits bekannte Weinbrandfabrik. Aus nur ihm bekannten Gründen war Buchholz nicht daran interessiert, seinen bisherigen Lebensweg öffentlich bekannt zu machen. Er bevorzugte, sich als rein Grünberger Unternehmer darzustellen und in den Werbematerialien gab er: 1860, Grünberg, als das Gründungsjahr und den Standort seiner Weinbrandfabrik an.

Albert Buchholz ist am 9. Februar 1888 gestorben. Den Totenschein hat der Medikus Hermann Senftleben unterschrieben: „Vor mir, unten gezeichneten Beamten, erschien heute der mir bekannte Medikus Herr Senftleben, wohnhaft in Grünberg, der erklärte, dass der Kaufmann Albert Wilhelm Buchholz, im Alter von 58 Jahren und 11 Monaten, evangelischer Konfession, ansässig in Grünberg, Berliner Straße 36, geboren in Preußisch Friedland, verheiratet mit der vor ihm verstorbenen Louise Buchholz, geborene Spiess, ansässig in Königsberg in Preußen, Sohn des Rentiers Wilhelm Buchholz und dessen Frau Anna, geb. Geiger, beide verstorben und beigesetzt in Polnisch Krona, verstarb in seinem Haus am 8. Februar 1888 am Nachmittag um halb acht, in Anwesenheit der Hausbewohner“<sup>17</sup>.

Die Weinbrandfabrik erbten die fünf Töchter Albert Buchholz: Katherine, Anna, Elfriede und Olga, Fräuleins, sowie Bertha Gothmann, Ehefrau eines Kaufmanns. Mitteilhaber und einziger Verwalter des Unternehmens war der Schwiegersohn Buchholz' (Ehemann Berthas), Johannes Gothmann (1863-1921), im Ausland ausgebildeter Winzer, später Commerzienrat und Stadtrat. Unter seiner Leitung kam es zur wesentlichen Entwicklung der Firma, die dann den Status einer der größten Weinbrandfabriken in Deutschland gewann.

Uebersetzung: Aleksandra Holli



Etiketten der Firma Albert Buchholz nach 1945



Artykuł sponsorowany



## ARTYKUŁY WINIARSKIE WINIARZ.PL

Sezon winiarski 2011/2012 firma **Winiarz.pl** rozpoczęła w nowej siedzibie przy ul. Osadniczej 6 w Zielonej Górze. Jest

to piąty rok działalności sklepu winiarskiego, który dotychczas mieścił się w małej piwnicy w centrum miasta. Teraz możemy go odwiedzać w starej winiarskiej części miasta przy dawnej Mittelweg, gdzie zabytkowy dom winiarza Gustava Altenhoffa został przekwalifikowany na sklep. Na parterze znajduje się obszerna sala sprzedaży, pozwalająca na swobodną prezentację sprzętu i ekspozycję całego towaru.

Cała infrastruktura sklepu powstała tak, aby w jak największym stopniu zachować pierwotne cechy budynku i nie ingerować w wygląd zbytnio nowoczesnością. Stare ceglane ściany zostały odsłonięte i wyczyszczone, stolarka wymieniona na nową, jednak zachowując swój dawny styl, w charakterystycznym dla firmy zielonym kolorze. Podobnie zielony dach – wszystko po to, aby klientowi ułatwić znalezienie sklepu. Regały sklepowe pachnące prawdziwym dębem zostały oparte o filary ze starych cegieł,

skrywające swoją historię. Na nich znajdziemy szeroką gamę preparatów, od tych do zabezpieczania wina, poprzez pielęgnujące, do naprawczych.

Właściciele sklepu nie spoczywają na laurach, m.in. w oparciu o sugestie klientów poszerzają swoją ofertę handlową o nowe działy. I tak obok szerokiej gamy winiarskiej zauważyć można dział poświęcony piwowarstwu, destylacji, czy środkom Intermagu, wspomagającym wzrost roślin. Poszerzono także ofertę o park maszynowy do pracy na winnicy, ułatwiający pielęgnację roślin. Zamówić można także słupki, rusztowania, drut, jednym słowem wszystko, co jest nam potrzebne przy zakładaniu winnicy, zbieraniu plonów, poprzez całą linię produkcyjną, do samego butelkowania.

Właściciele sklepu Joanna i Marcin Moszkowicz, organizatorzy wielu szkoleń, pasjonaci winiarskiego rzemiosła, starają się służyć klientom i dzielić z nimi swoją wiedzę. Joanna, z wykształcenia inżynier technologii żywności, doradzi w sprawach produkcji i jakości wina, a Marcin, inżynier programista, przelał swoją wiedzę zdobytą w trakcie walki o przepisy winiarskie w nowoczesny program ułatwiający prowadzenie winnicy i winiarni.

Bogate doświadczenie zdobyte w trakcie wyjazdów zagranicznych i prowadzenia własnej winnicy pozwala oferować kompleksową obsługę przy zakładaniu winnic, tworzeniu winiarni, a w szczególności w dobieraniu sprzętu dopasowanego do potrzeb winnicy.

Właściciele firmy i sklepu Winiarz.pl serdecznie dziękują swoim klientom i kolegom winiarzom z całego kraju – za dobre słowo, za doping w działaniu i za kolejny wspólny rok.



projektowanie winnic  
sadzonki winorośli  
systemy rusztowań



www.viticultura.pl  
kontakt@viticultura.pl  
tel. +48 602 352 748

