ISSN 1733-5116

# winiarz zielonogorski

Pismo Plantatorów Winorośli i Producentów Wina • Nr 50 • Wrzesień 2013

**Rozwój enoturystyki w Lubuskiem**

Zarząd Województwa Lubuskiego zaakceptował 24 lipca główne propozycje działań zapisane w projekcie „Lubuskie aktywne i turystyczne". Są to między innymi inwestycje związane z rozwojem Lubuskiego Szlaku Wina i Miodu i dotyczące oznakowania jego atrakcji pionowymi znakami drogowymi typu E-22 oraz budowy Lubuskiego Centrum Winiarstwa położonego na terenie winnicy w gminie Zabór. Centrum promujące tradycje winiarskie województwa będzie stanowić kolejny, ważny element składowy szlaku.

**Promocja książki „Enographia Thalloris"**

21 sierpnia w Muzeum Ziemi Lubuskiej, na spotkaniu z autorami, wszyscy zainteresowani mogli obejrzeć egzemplarz sygnalny historii zielonogórskiego winiarstwa za tytułowanej „Enographia Thalloris". Książka liczy 1150 stron i zawiera 3340 ilustracji. Publikacja powinna pojawić się w ofercie dla subskrybentów pod koniec września.

**Lubuski Maraton Szlakiem Wina i Miodu**

24 sierpnia 235 osób wzięło udział w maratonie, którego trasa stanowiła fragment Lubuskiego Szlaku Wina i Miodu i przebiegała obok winnic znajdujących się w Łazie, Zaborze, Proczkach, Niedoradzu, Raculi i Starym Kisielinie. Bieg wygrał **Robert Kopcewicz** z Goleniowa. Maraton zorganizowało Stowarzyszenie Bractwo Biegaczy Zielona Góra przy wsparciu Zielonogórskiego Stowarzyszenia Winiarskiego.

**Głosujmy na nasze cuda!**

Do 30 września można głosować za pomocą sms na Lubuski Szlak Wina i Miodu w trzeciej już edycji plebiscytu „7 nowych cudów Polski", ogłoszonego przez magazyn „National Geographic Polska". Drugą nominację z województwa lubuskiego otrzymał zabytkowy rynek w Bytomiu Odrzańskim. Szczegóły konkursu na stronie internetowej: http://7cudow.national-geographic.pl/nominacje

Medal Leszka Krzyszowskiego. Zbiory Muzeum Ziemi Lubuskiej w Zielonej Górze

5 jubileo edition

*Mirosław Kuleba*

## Plon stokrotny

*Ziarno było dobre, a ziemia urodzajna. Czas sprzyjał. I jak w przypowieści o siejbie z Ewangelii świętego Mateusza: „Drugie zasię padły na ziemię dobrą i dały owoc, jedno tyle sto kroć, drugie tyle sześćdziesiąt kroć, a drugie zaś tyle trzydzieści kroć". Rozbiliśmy ku słońcu winnice, ciężkie od gron szpalery zbiegają po stokach, brzemienne beczki pęcznieją w mroku piwnicy. To plon trzydziestokrotny. Będzie jeszcze pomnażany, każdego roku. Już widać, że nie zabraknie tych co podejmą pilną pracę. Tylko w ostatnim czasie nasadzono wielohektarowe winnice, w Borowie Wielkim, Krośnie Odrzańskim i Droszkowie. Powstaną kolejne z nowymi szczepami i winami, jakich nie znaliśmy dotąd.*

*Sześćdziesięciokrotny plon wydało samo wino, rodząc to wszystko co z niego i wokół niego wyrosło. Wspólną pracę pasjonatów, całą sferę kultury i życia duchowego, nowe książki i wiersze, pamiętne spotkania, podróże do dalekich krain z innymi winami.*

*Na plon stokrotny trzeba jeszcze poczekać. To będzie ten czas, kiedy zapamiętamy imię i smak każdej naszej winnicy. Gdy pijąc wino rozpoznamy je bezbłędnie. Będą bowiem takie winnice, z okrzepłymi pod własnym słońcem szczepami i będą winiarze, których dłonie wypiastują takie wina. Jedyne i niepowtarzalne, niepodobne do wszystkich innych, z pieczęcią miejsca, wody i wiatru, z własną tajemnicą. To będzie ów plon rozmnożony stokrotnie, bogactwo ziemi nad środkowym biegiem Odry, z piaszczystymi pagórkami w oprawie sosnowego lasu.*

*Jest jeszcze plon pięćdziesięciokrotny, plon zielonogórskiego „Winiarza", dojrzały, bo już dziesięcioletni. Jego smak oceńcie sami.*

*Przemysław Karwowski*

# Winiarskie akcenty Dni Zielonej Góry – Winobrania 2013

Podobnie jak rok temu zamieszczamy informacje dla zainteresowanych zielonogórskimi tradycjami winiarskimi, winem i winnicami. Dni Zielonej Góry to także tydzień otwartych winnic, kiedy można uczestniczyć w akcji „Paszport Winiarskiego Odkrywcy". Tendencja rosnącego udziału winiarzy we wrześniowym święcie miasta utrzymuje się. Nowe winnice otworzą swoje stoiska pod ratuszem na Starym Rynku. W korowodzie będzie ich już 19, a na trasach wokół Zielonej Góry pojawią się dwa „winobusy". Podczas Winobrania będziemy mogli:

• dokonać zakupów w stoiskach winnic: Cantina, Equus, Julia, Kinga, Krucza, Miłosz, Na Leśnej Polanie, Pałac Wiechlice, Saint Vincent, Stara Winna Góra, Winiarka.pl i sklepu Winiarz.pl, w Miasteczku Winiarskim na Starym Rynku;

• z przystani turystycznej w Cigacicach odbyć rejs galarami po Odrze i Obrzycy wzdłuż winnicy Stara Winna Góra, w godzinach od 10.00 do 20.00 (co dwie godziny). Informacje: Piotr Włoch, tel. 531 55 99 30, www.wycieczkipoodrze.com.pl;

• zwiedzić specjalnym autobusem jedną z winnic: „Cantina" w Mozowie k. Sulechowa, „Equus" w Łazie, „Ingrid" w Łazie, „Julia" w Starym Kisielinie, „Krucza" w Buchałowie, „Miłosz" w Łazie, „Na Leśnej Polanie" w Proczkach, „Stara Winna Góra" w Górzykowie i „U Michała" w Zielonej Górze. Wyjazdy zaplanowano z dolnego parkingu przy Palmiarni według ustalonego harmonogramu, codziennie oprócz poniedziałku.

## TERMINARZ WYDARZEŃ WINIARSKICH:

**7 września, sobota:**

godz. 11.00 – bus 1, wyjazd do winnicy „Julia";

godz. 14.00 – bus 1, wyjazd do winnicy „Na Leśnej Polanie"; bus 2, wyjazd do winnicy „U Michała";

godz. 17.00 – bus 1, wyjazd do winnicy „Equus"; bus 2, wyjazd do winnicy „Miłosz";

godz. 20.00 – msza święta ku czci Patrona Miasta św. Urbana – kościół pw. św. Urbana, ul. Braniborska 17. Po mszy przemarsz z figurą św. Urbana I – patrona winnic, winiarzy, dobrego urodzaju oraz patrona miasta Zielona Góra do konkatedry pw. św. Jadwigi w asyście przedstawicieli władz miasta, winiarzy, harcerzy i mieszkańców. Przemarsz będzie miał trzy postoje, podczas których zostaną odprawione krótkie modlitwy, a także uroczyste pokazy zimnych ogni.

**8 września, niedziela:**

godz. 11.00 – bus 1, wyjazd do winnicy „Julia"; bus 2, wyjazd do winnicy „Ingrid";

godz. 12.00 – msza święta w intencji winiarzy i mieszkańców Zielonej Góry, celebrowana przez J.E. Ks. Bpa dra Stefana Regmunta – konkatedra pw. św. Jadwigi. Msza z czynnym udziałem winiarzy, którzy w darach ofiarnych przyniosą wina i uroczyście złożą je przed ołtarzem w obecności Ks. Biskupa. Po mszy świętej przemarsz z figurą św. Urbana z konkatedry na scenę główną przy ratuszu, gdzie odbędą się kolejne uroczystości w obecności władz miasta, Ks. Bpa Ordynariusza, winiarzy i zgromadzonych mieszkańców oraz turystów. Tu przewidziane: przemówienia, toast, występy zespołów dziecięcych oraz młodzieżowych,

a także wysłuchanie repertuaru zespołu religijnego. Po zakończonym spotkaniu nastąpi odprowadzenie figury do konkatedry.

godz. 14.00 – bus 1, wyjazd do winnicy „Na Leśnej Polanie"; bus 2, wyjazd do winnicy „Stara Winna Góra";

godz. 17.00 – bus 1, wyjazd do winnicy „Krucza"; bus 2, wyjazd do winnicy „Cantina".

**10 września, wtorek:**

godz. 14.00 – wyjazd do winnicy „U Michała";

godz. 17.00 – wyjazd do winnicy „Krucza".

**11 września, środa:**

godz. 14.00 – wyjazd do winnicy „Cantina";

godz. 17.00 – wyjazd do winnicy „Ingrid";

godz. 17.00 – otwarcie wystawy pt. „Tradycje winiarskie na przedwojennej pocztówce Zielonej Góry ze zbiorów Sławonira Ronowicza", Muzeum Ziemi Lubuskiej.

**12 września, czwartek:**

godz. 14.00 – wyjazd do winnicy „U Michała";

godz. 17.00 – wyjazd do winnicy „Cantina".

**13 września, piątek:**

godz. 11.00 – bus 2, wyjazd do winnicy „Miłosz";

godz. 14.00 – bus 1, wyjazd do winnicy „Na Leśnej Polanie"; bus 2, wyjazd do winnicy „Stara Winna Góra";

godz. 17.00 – bus 1, wyjazd do winnicy „Ingrid"; bus 2, wyjazd do winnicy „Krucza";

godz. 20.00 – uroczyste ogłoszenie wyników IV Ogólnopolskiego Konkursu Win o nagrodę „Grand Prix – Winobranie 2013" pod patronatem Prezydenta Zielonej Góry podczas Balu Winobraniowego w zielonogórskiej Palmiarni, ul. Wrocławska 12.

**14 września, sobota:**

w godz. 12.00-14.00 – Korowód Winobraniowy, m.in. z udziałem 19 winnic;

godz. 14.30 – bus 1, wyjazd do winnicy „Equus"; bus 2, wyjazd do winnicy „Cantina";

godz. 17.30 – bus 1, wyjazd do winnicy „Na Leśnej Polanie"; bus 2, wyjazd do winnicy „Miłosz".

**15 września, niedziela:**

w godz. 10.00-15.00 – XI Konkurs Win Domowych w zielonogórskiej Palmiarni.

godz. 11.00 – wyjazd do winnicy „Julia";

godz. 14.00 – wyjazd do winnicy „Equus";

godz. 15.00 – ogłoszenie wyników i wręczenie nagród XI Konkursu Win Domowych. Wręczenie nagród IV Ogólnopolskiego Konkursu Win o nagrodę „Grand Prix – Winobranie 2013" pod patronatem Prezydenta Zielonej Góry.

SPROSTOWANIE

Chochlik drukarski, zwiedziony zapewne tematyką poprzedniego „francuskiego" wydania „Winiarza", zamienił jego właściwą numerację – 49, na błędną (69). Redakcja przeprasza Szanownych Czytelników za to rozkojarzenie.

*Przemysław Karwowski*

# Dziś i jutro lubuskiego winiarstwa

Jubileuszowe, pięćdziesiąte wydanie „Winiarza Zielonogórskiego" jest znakomitą okazją do oceny na jakim etapie znajduje się lubuskie winiarstwo i określenia celów, jakie powinno mieć przed sobą. Pierwszy „Winiarz" ukazał się miesiąc przed wstąpieniem Polski do Unii Europejskiej. Numer czwarty – gdy Unia uznała Polskę za kraj winiarski. Gdy wychodził numer 28, lubuski senator Stanisław Iwan wprowadzał w Sejmie pierwsze, korzystne dla winiarzy zmiany w ustawie winiarskiej. Wydając numer 41 wiedzieliśmy już o jego kolejnych, przegłosowanych poprawkach. Obecnie, na koniec roku winiarskiego 2012/2013, mamy w regionie zarejestrowanych pięć winnic. Są to: Cantina, Miłosz, Pałac Mierzęcin. Saint Vincent i Stara Winna Góra. Tylko ta pierwsza nie wprowadziła jeszcze wina do sprzedaży. Według danych Agencji Rynku Rolnego na dzień 15 stycznia 2012 r. uprawiana przez wymienione winnice powierzchnia wynosi ogółem 17,53 ha, a wielkość produkcji wina 189,65 hl. Liczby te plasują nasze województwo na trzecim miejscu w Polsce. Nie przoduje więc lubuskie winiarstwo w kraju, jak by się to wielu z nas wydawało. Zarówno województwo małopolskie jak i dolnośląskie osiągają od kilku lat lepsze rezultaty. Może to zmienić konsekwentna realizacja Programu Rozwoju Lubuskiego Winiarstwa, zatwierdzonego 21 czerwca 2012 r. przez Zarząd Województwa Lubuskiego. Na potrzeby tego programu Przemysław Karwowski i Mirosław Kuleba sporządzili założenia wynikające z analizy SWOT lubuskiego winiarstwa. Analiza, zamieszczona poniżej, polegała na podzieleniu czynników zewnętrznych i wewnętrznych na cztery kategorie, z uwzględnieniem ich pozytywnego lub negatywnego wpływu według schematu: S (Strengths), mocne strony – atuty i zalety; W (Weaknesses), słabe strony – bariery i wady; O (Opportunities), szanse – wszystko co może spowodować korzystne zmiany; T (Threats), zagrożenia – wszystko co może spowodować niekorzystne zmiany. Grupując czynniki według kategorii należy pamiętać, że mocne i słabe strony uważane są za czynniki wewnętrzne, na które mamy wpływ i dotyczące stanu obecnego, w odróżnieniu od szans i zagrożeń – czynników zewnętrznych, od nas niezależnych i decydujących o przyszłości

Lubuskie winiarstwo posiada pokaźny potencjał, oparty na kilku filarach jakimi są: bogata i żywa tradycja, sprzyjające sadzeniu winorośli szlachetnej warunki klimatyczne, osiągnięcia ostatnich dziesięciu lat oraz kapitał ludzki jaki stanowi grupa właścicieli winnic oraz pasjonatów uprawy winorośli i produkcji wina, a także przedstawicieli władz samorządowych. Pozytywne jest też rozpoczęcie kształcenia specjalistów w zawodach winiarskich oraz budowa bazy naukowej i dydaktycznej. W stosunku do innych regionów w Polsce, gdzie powstają nowe winnice, wyróżniamy się ilością zabytków winiarskich, organizowanych imprez i funkcjonującym, coraz bardziej popularnym szlakiem turystycznym. O winiarskiej przeszłości i pielęgnowaniu tradycji świadczy pokaźna lista publikacji. Kolejnym atutem regionu jest tworzenie największej winnicy w kraju.

Młoda winnica Guillaume Dubois w Gostchorzu koło Krosna Odrzańskiego, czerwiec 2013. Od lewej: Guillaume Dubois, Renata Wiśniewska, Jean Mulot. Fot. P. Karwowski

Słabe strony to skromny kapitał zainwestowany do tej pory przez winiarzy. Mała ilość winnic produkujących wino na sprzedaż zgodnie z obowiązującymi przepisami. Niewystarczająca jak na potrzeby regionu dostępna ilość wina, niestety czasem niedostatecznej jakości. Turystyczny szlak wina i miodu nie jest jeszcze właściwie oznakowany oraz ma małą komercyjną ofertę. Niewiele materiałów promocyjnych i aktualnych publikacji możemy zaproponować odwiedzającym region. Nie organizuje się też w województwie imprezy o charakterze targowym i zasięgu ponadregionalnym, propagującej uprawę winorośli, wino jako dobro kultury oraz tradycje i odrodzenie lubuskiego winiarstwa. Skromna jest lubuska lista winiarskich produktów regionalnych oraz ilość gospodarstw agroturystycznych zainteresowanych enoturystyką.

Szansą są zmieniające się preferencje Polaków, dotyczące spożywania napojów alkoholowych i rosnąca sprzedaż win

| Mocne strony lubuskiego winiarstwa | Słabe strony lubuskiego winiarstwa |
|---|---|
| 1. Stosunkowo duży średni areał winnic w odniesieniu do innych polskich regionów.<br>2. Możliwość uprawy winorośli szlachetnej pozwalającej wyprodukować wina o uznanej jakości.<br>3. Długa tradycja, słynna powszechnie w kraju.<br>4. Kultywowanie regionalnej tradycji.<br>5. Istniejące obiekty zabytkowe i funkcjonujące muzea.<br>6. Bogaty kalendarz imprez winiarskich.<br>7. Rozpoczęcie kształcenia w specjalnościach winiarskich na poziomie średnim i wyższym.<br>8. Zainteresowanie lokalnych instytucji winiarstwem.<br>9. Dobrze rozwijający się turystyczny szlak wina i miodu.<br>10. Tworzenie największej winnicy w kraju.<br>11. Duża grupa pasjonatów winiarstwa.<br>12. Własne wydawnictwa i publikacje.<br>13. Nawiązana współpraca z organizacjami i regionami winiarskimi, krajowymi i zagranicznymi.<br>14. Wsparcie podejmowanych działań przez samorząd lokalny i regionalny | 1. Nieduży kapitał własny winiarzy.<br>2. Podzielone i słabo zorganizowane środowisko winiarskie.<br>3. Mało winnic produkujących wino na sprzedaż zgodnie z obowiązującymi przepisami.<br>4. Niska jak na potrzeby regionu produkcja roczna, w wielu wypadkach niedostatecznej jakości.<br>5. Stosunkowo duża cena jednostkowa lokalnego wina.<br>6. Brak oznakowania i odpowiedniej komercjalizacji szlaku wina i miodu.<br>7. Brak winiarskiej imprezy targowej o znaczeniu ponadregionalnym.<br>8. Brak programów rozwoju winiarstwa na terenach samorządów posiadających tradycje winiarskie.<br>9. Niedostateczna ilość materiałów promocyjnych i aktualnych publikacji dotyczących lubuskiego winiarstwa.<br>10. Krótka lista zarejestrowanych tradycyjnych winiarskich produktów regionalnych.<br>11. Niewielkie zainteresowanie właścicieli lubuskich gospodarstw agroturystycznych kontynuowaniem tradycji winiarskich.<br>12. Skromna oferta noclegowa w pobliżu winnic. |

| Szanse rozwoju lubuskiego winiarstwa | Zagrożenia rozwoju lubuskiego winiarstwa |
|---|---|
| 1. Wzrost sprzedaży win gronowych związany ze zmianą nawyków spożywania napojów alkoholowych przez Polaków.<br>2. Rozwój różnych form turystyki:<br>a) kulturowej – szlaki tematyczne;<br>b) kulinarnej – enoturystyka;<br>c) wypoczynkowej – agroturystyka.<br>3. Tendencja przeprowadzki na wieś, budowy tam domu lub zakupu posiadłości wiejskich, renowacji dworów i pałaców wraz z zakładaniem winnic.<br>4. Kolejne propozycje korzystnych zmian w ustawodawstwie. | 1. Mało przyjazne przepisy w porównaniu do sąsiednich krajów winiarskich.<br>2. Brak programów pomocowych dla tej gałęzi rolnictwa.<br>3. Mała ilość dozwolonych środków ochrony roślin.<br>4. Anomalie pogodowe.<br>5. Wzrost cen gruntów rolnych.<br>6. Wzrost konkurencyjności innych regionów winiarskich.<br>7. Nowe nasadzenia i projekty winiarskie oraz dobra jakość win w innych województwach. |

gronowych. Również nowe formy turystyki zachęcają do podróży kulinarnych, co także zwiększy popyt na lubuskie wino. Nadzieję dają również starania umożliwiające warunkowe stosowanie niezarejestrowanych środków ochrony winorośli i prace nad kolejnymi zmianami w przepisach dotyczących sprzedaży napojów alkoholowych.

Zagrożenia stanowią wciąż mało przyjazne dla podmiotów winiarskich przepisy i brak programów pomocowych dla tej gałęzi rolnictwa. Winiarze ponoszą straty z powodu anomalii pogodowych jak i braku legalnych ochronnych środków chemicznych. Powstawaniu nowych winnic nie sprzyjają rosnące ceny gruntów rolnych. Ziemia Lubuska nie jest już w kraju jedynym regionem znanym z winiarstwa i win gronowych. Dzięki lokalnym pro-

Zwycięzca I Ogólnopolskiego Konkursu Win o Grand Prix „Winobrania 2010", Bogumił Jankowski z Winnicy Nad Cybiną w Swarzędzu – w rydwanie Bachusa. Fot. P. Karwowski

gramom pilotażowym na Podkarpaciu i Małopolsce w latach 2004-2008 powstało kilkadziesiąt winnic i dwie ścieżki winiarskie.

Reasumując, istnieje jeszcze szereg wyzwań, których pokonanie pozwoli wyeliminować słabe strony i zmniejszyć zagrożenia. Potrzebne jest więc podniesienie poziomu produkcji, a co za tym idzie i sprzedaży wina, którego jakości będzie pilnował system wzorowany na doświadczeniach europejskich regionów winiarskich. Tylko zwiększenie areału upraw spowoduje większą podaż wina. Należy więc wspomóc powstawanie nowych winnic i winiarni oraz powiększanie już istniejących. Ceny win i koszty ich wytwarzania mogą być obniżone w tzw. grupach producenckich, do których powstawania należy zachęcać małych producentów. Ponieważ Polsce nie zostały przyznane żadne środki wsparcia na rynku wina, należy wykorzystać źródła finansowania inwestycji np. w obszarze działań promocyjnych i marketingowych. Nie mając wpływu na anomalie pogodowe i ilość dozwolonych środków ochrony winorośli możemy zbudować system wczesnego ostrzegania przed zagrożeniami czynnikami atmosferycznymi czy biologicznymi.

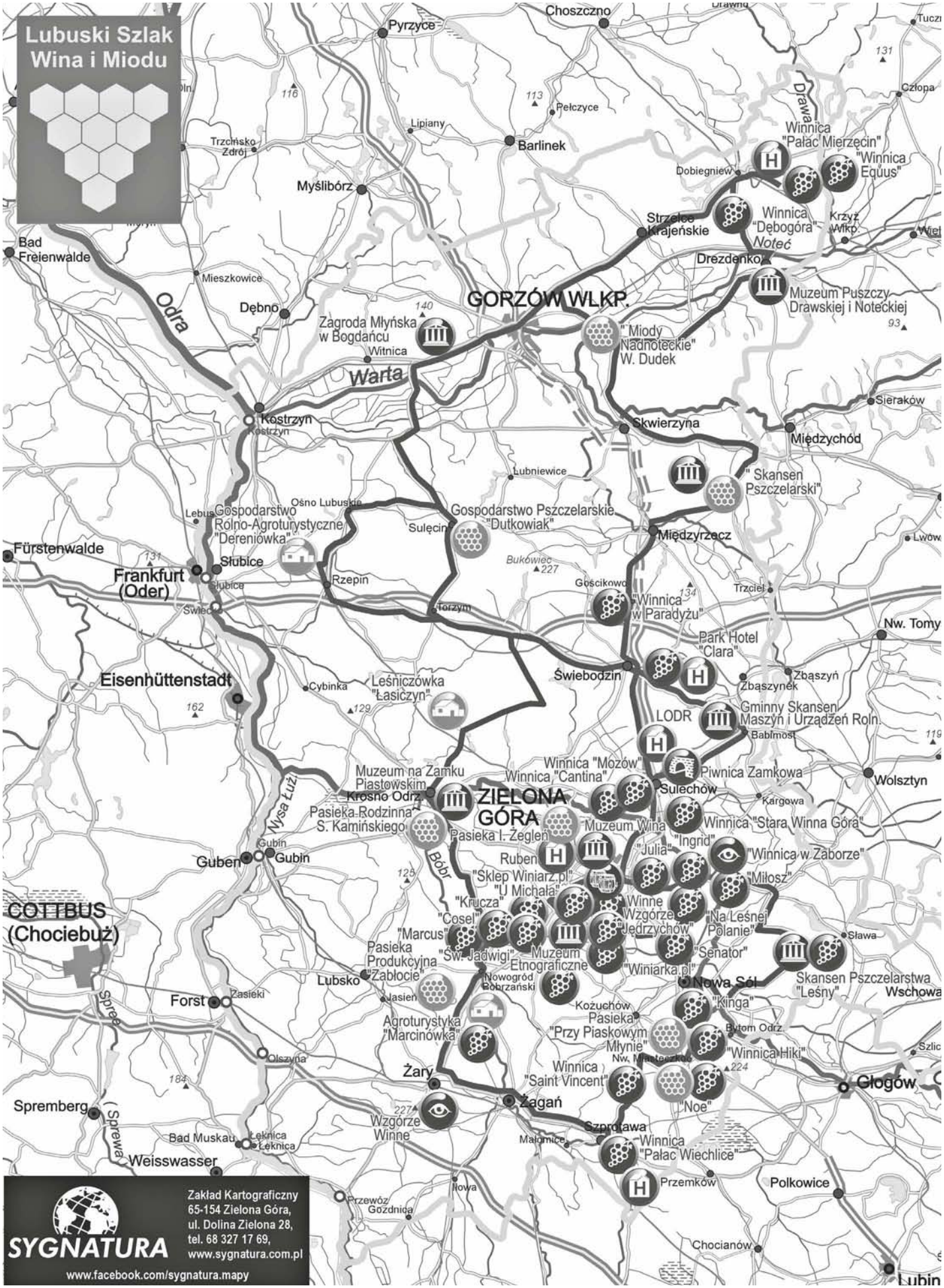
Przyjęty przez Zarząd Województwa Lubuskiego Program Rozwoju Winiarstwa zawierał także propozycje priorytetów działań, które należy podjąć w pierwszej kolejności. Oto one:

Degustacja win w Czeskim Narodowym Centrum Winiarskim w Valticach, listopad 2010.
Od lewej: Mirosław Stępień, Jarosław Lewandowski, Małgorzata Grad. Fot. P. Karwowski

**1. Powstanie Lubuskiego Centrum Winiarstwa – Winnicy w Zaborze.**

Szczególny priorytet powinna mieć budowa 35-hektarowej winnicy na wzniesieniu między Łazem a Zaborem. Nie ulega wątpliwości, że w gestii samorządu województwa powinno być szczególne miejsce związane z tradycją regionu – winiarstwem. Do tej pory takie nie powstało. Zielona Góra szczyci się Winnym Wzgórzem z Domem Winiarza i Palmiarnią – wizytówką miasta. Wzgórze między Łazem a Zaborem jest doskonałą lokalizacją na powstanie Lubuskiego Centrum Winiarstwa. To miejsce z tradycją, o dużej powierzchni upraw i położone niedaleko od trasy szybkiego ruchu S3 oraz samorządowej stolicy województwa. Planowana winnica i winiarnia nie będą służyć, w odróżnieniu od Winnego Wzgórza, jako pomnik tradycji, ale po kilku latach, dzięki współpracy z PWSZ w Sulechowie, staną się też poligonem badań naukowych, bez których początkujące polskie winiarstwo nie może się prawidłowo rozwijać. Trzeba zauważyć, że powstająca winnica to klasyczny przykład współpracy klastrowej. Takie współdziałanie jednostki samorządu terytorialnego i placówki naukowo-badawczej z przedsiębiorcami jakimi są przecież winiarze – producenci wina, spełnia warunki powstania klastra, modelu gospodarczego promowanego w Unii Europejskiej. Już od początku wspólne zakładanie winnicy, zakupy sadzonek, rusztowań i środków ochrony będzie tańsze tylko przy solidarnych zamówieniach. Tej wielkości areał, nawet przy ewentualnych kaprysach pogodowych, pozwoli wyprodukować ilość wina pozwalającą na prowadzenie promocji regionu na odpowiednim poziomie. To także możliwość powstania grupy producenckiej. Lubuskie Centrum Winiarstwa utworzy nowe, atrakcyjne oraz reprezentacyjne miejsce na Lubuskim Szlaku Wina i Miodu. Winnica w Zaborze stanie się faktycznym centrum Szlaku. Winiarską perłą województwa, magicznym miejscem, które każdy zwiedzający szlak zechce zobaczyć – i odwrotnie, po pobycie na tej winnicy, zapragnie odwiedzić inne.

*Dalszy ciąg na str. 8*




Aktualna mapa Lubuskiego Szlaku Wina i Miodu

*Renata Wiśniewska*

# Surowce goryczowe w produkcji likierów

Surowce goryczowe można podzielić na:

• Amara pura (szczero-gorzkie) – korzeń goryczki, ziele tysiącznika, liść bobrka;

• Amara aromatica (aromatyczno-gorzkie) – owocnia pomarańczy gorzkiej, ziele piołunu,

szyszka chmielu, kłącze tataraku, ziele krwawnika, korzeń arcydziegla;

• Amara mucillaginosa (gorzko-śluzowe) – porost islandzki, liść podbiału;

• Amara salina (słono-gorzkie) – sole mineralne, korzeń mniszka, korzeń cykorii.

**Centuria pospolita** – *Centaurium erythraea* Rafn., należy do rodziny goryczkowate (*Gentianaceae*). Inne nazwy: tysiącznik, cecylia, czantoria. Jest to gatunek rodzimy i pod ścisłą ochroną gatunkową. W Polsce rzadko spotykany. Surowiec w postaci ziela (*herba*) pozyskuje się z upraw. Centuria jest rośliną roczną lub dwuletnią. Kwitnie od lipca do października, zapylana jest przez owady, które zbierają z niej pyłek (roślina nie wydziela nektaru). Rośnie na łąkach, miedzach, widnych polanach i nasłonecznionych stokach wzgórz. Jest to niewielka roślina, do 50 cm wysokości, o wzniesionych, czterokanciastych, w górze rozgałęzionych łodygach. Różowe kwiaty zebrane są w luźne rozgałęzione kwiatostany. Owocem jest torebka zawierająca drobne nasiona. Surowiec zbiera się na początku kwitnienia, a następnie suszy w warunkach naturalnych. Związki czynne występujące w roślinie to substancje gorzkie z grupy sekoirydoidów (gencjopykryna, erytauryna, amarogentyna), alkaloid gencjanina, flawonidy, kwasy organiczne, olejki eteryczne, sole mineralne z dużą zawartością Mg. Gorycze zawarte w surowcu mają właściwości tonizujące i pobudzają apetyt poprzez zwiększenie wydzielania soku żołądkowego. Pobudzają pracę układu pokarmowego, co przyspiesza wchłanianie związków odżywczych z pokarmów. Surowiec wykazuje też działanie antyoksydacyjne i antybakteryjne Ziele centurii działa słabiej od korzenia goryczki. Już od średniowiecza jest składnikiem mieszanek leczniczych, win, wódek, wymienianym również przez św. Hildegardę i Paracelsusa.

**Goryczka żółta** – *Gentiana lutea* L., należy do rodziny goryczkowate (*Gentianaceae*). Inna nazwa: gencjana żółta. W Polsce występuje bardzo rzadko i jest pod ścisłą ochroną. Surowiec w postaci korzeni sprowadzany jest ze Środkowej i Południowej Europy. Uprawa jej w warunkach Polski jest bardzo trudna. Jest to okazała bylina o wzniesionej łodydze, eliptycznych liściach i złocisto-żółtych kwiatach wyrastających w kątach górnych liści i na szczycie łodygi. Surowcem jest korzeń goryczki – *Gentianae radix*, który zbiera się jesienią.

Gorzki smak korzenia wywołany jest obecnością substancji gorzkich z grupy sekoirydoidów – gencjopikrozydu (*pikros* – z greckiego gorzki) i amarogentyny. Inne związki to cukry, śluzy, alkaloid gencjanina. Substancje goryczowe zawarte w korzeniu pobudzają łaknienie, wydzielanie śliny i soku żołądkowego. Mają także działanie żółciopędne i żółciotwórcze oraz pośrednio wzmacniające. Goryczka od dawna była stosowana do wyrobu napojów alkoholowych pobudzających apetyt.

**Bobrek trójlistkowy** – *Menyanthes trifoliata* L., należy do rodziny bobrkowate (*Menyanthaceae*). Inne nazwy: bobownik, babok, bobik, bobrowe ziele. Jest rośliną zielną, wieloletnią, o grubym kłączu i odziomkowych liściach na długich ogonkach. Kwiaty białoróżowe zebrane są na nagiej łodydze w stożkowate grona. Owocem jest torebka z nasionami. W Polsce jest dość często spotykany na mokrych łąkach, bagnach, torfowiskach, rowach. Podlega częściowej ochronie. Surowcem są liście – *folium,* zbierane od IV do VI ze stanowisk naturalnych. Surowiec zawiera gorycze irydoidowe i sekoirydoidowe: loganinę, foliamentynę, mentafolinę, swerozyd. Ponadto garbniki i kwasy fenolowe, sole mineralne bogate w jod, żelazo i mangan. Gorycze zawarte w bobrku mają działanie podobne do centurii i goryczki.

**Bylica piołun** – *Arthemisia absinthium* L., należy do rodziny astrowate (*Asteraceae*). Inne nazwy: piołun, psia ruta, absynt, wermut, bielica piołun. W Polsce występuje dość często, szczególnie w suchych nasłonecznionych miejscach. Jest to bylina o podziemnych kłączach, przez które się rozmnaża. Dorasta do około 1 m wysokości. Cała roślina jest srebrzyście owłosiona. Kwiaty żółte, zebrane w drobne koszyczki. Kwitnie od VII do IX. Surowcem jest ziele (*herba*) lub liście (*folium*), które pochodzą z upraw bądź ze stanowisk naturalnych. Związki czynne zawarte w piołunie to głównie gorycze – absyntyna, artabsyna, anabsyntyna, i olejki aromatyczne – tujon, tujol, azulen. Związki te pobudzają funkcje wydzielnicze przewodu pokarmowego, zwiększają apetyt, działają żółciopędnie, rozkurczowo i odkażająco, mają też działanie przeciwrobacze. Piołun jest znany i ceniony od ponad 3500 lat. Należy z nim jednak uważać, ponieważ związki czynne piołunu wykazują działanie psychodeliczne.

**Tatarak zwyczajny** – *Acorus calamus* L., należy do rodziny tatarakowate (*Acoraceae*). Inne nazwy: kalmus, łącz, łobzie, lepich, bluszcz, ajer, szuwar, tatarskie ziele, tatarczuch. Nazwa

tatarak pochodzi od Tatarów, którzy go przywieźli do Polski. Jest to bylina pospolita w całej Polsce oprócz Karpat. Rośnie nad brzegami jezior i stawów, a także nad brzegami wolno płynących rzek i rowów. Posiada długie mieczowate liście dorastające do 120 cm. Kwiaty zebrane są w żółto-seledynowe kolby. Roślina w naszym klimacie nie tworzy owoców, dlatego rozmnażana jest wegetatywnie. Surowcem tataraku jest kłącze (*rhizoma*), które zbiera się w XI i III ze stanowisk naturalnych. Kłącze ma silny, aromatyczny zapach oraz gorzki smak. Zawiera m.in. olejek eteryczny o swoistym, bardzo miłym zapachu, azaron i geraniol, oraz gorycze (akoryna, akoretyna) i garbniki. Kłącze jest skutecznym gorzko-aromatycznym środkiem żołądkowym: leczy zaburzenia czynności przewodu pokarmowego, zwiększa apetyt, poprawia trawienie i wydzielanie soków żołądkowych. Należy go używać po wysuszeniu, w przeciwnym wypadku powoduje wymioty.

**Arcydzięgiel litwor** – *Angelica archangelica* L., *Archangelica officinalis* Hoffm. Należy do rodziny selerowate (*Apiaceae*). Inne nazwy: dzięgiel litwor, angelika, dzięgiel lekarski, dzięgiel wielki, anielskie ziele, archangielski korzeń, anielski korzeń. Jest to gatunek rodzimy, w Polsce powszechnie rośnie w Sudetach i Karpatach i jest pod ścisłą ochroną gatunkową. Jest to okazała roślina do 2,5 m wysokości, o silnym zapachu. Ma grubą, nagą i pustą łodygę, drobne zielonkawo-żółte kwiaty zebrane są w duże kuliste baldachy, kwitnące od V do VII. Owocem jest rozłupka, która przypomina skrzydła anioła, stąd nazwa rośliny. Częścią podziemną są kłącze i korzenie. Jest to roślina dwuletnia lub bylina. Lubi wilgotne, żyzne miejsca. Surowcem zielarskim jest korzeń oraz kłącze zawierające przede wszystkim olejki eteryczne – felandren, pinen oraz związki kumarynowe, kwasy organiczne i substancje gorzkie z grupy seskwiterpenów. Surowiec pochodzi z upraw i zbiera się go w X. Surowiec pobudza czynności wydzielnicze, działa rozkurczowo, wiatropędnie, antyseptycznie, uspokajająco. Zwiększa wydzielanie soków trawiennych, śliny, a także moczu i potu. Ze względu na zawartość furanokumaryn działa fitotoksycznie i może powodować stany zapalne skóry.

**Chmiel zwyczajny** – *Humulus lupulus* L., należy do rodziny konopiowate (*Cannabaceae*). Inne nazwy: chmieliszcze, chmil. Występuje dość często w parkach, lasach, ogrodach, zaroślach. Jest to dwupienna bylina pnąca o wijącej się łodydze i dłoniastych liściach. Kwiaty męskie są drobne, natomiast żeńskie tworzą kwiatostany, z których rozwijają się owocostany – szyszki będące surowcem zielarskim. Zbiera się je w VIII na początku dojrzewania. Szyszki zawierają dużo olejków eterycznych m.in. humulen, oraz kwasy goryczowe – humulon i lupulon, także flawonoidy i garbniki. Związki czynne mają działanie uspokajające, pobudzające czynności wydzielnicze żołądka, a także rozkurczowe na mięśnie przewodu pokarmowego. W uprawie znane są dwa typy chmielu: goryczkowy i aromatyczny. Chmiel rozmnaża się wegetatywnie.

**Krwawnik pospolity** – *Achillea millefolium* L., należy do rodziny astrowate (*Asteraceae*). Inne nazwy: tysiąclist, złocień krwawnik, żeniszek krwawnik, derewyj, krowewnik. Roślina pospolicie spotykana na nieużytkach i łąkach. Jest to bylina lub krzewinka o sztywnej łodydze dorastającej do 80 cm wys., miękko owłosiona. Kwiaty zebrane są w białe lub różowe koszyczki, a te w baldachogrona. Owocem jest niełupka. Rozmnaża się generatywnie i wegetatywnie. Surowcem zielarskim są ziele, liść i kwiat (*flos*). Pozyskuje się go ze stanowisk naturalnych. Ziele i kwiaty zbiera się na początku kwitnienia od VI do IX.

Główne substancje czynne zawarte są w olejku: chamazulen (40%), pinen, tujon, borneol, kariofylen. Surowiec zawiera także substancje gorzkie (germakranolidy), flawonidy i garbniki. Surowiec może być stosowany w zaburzeniach żołądkowo-jelitowych. Zawarte w surowcu gorycze pobudzają łaknienie, zwiększają wydzielanie soku żołądkowego, działają rozkurczowo na mięśnie gładkie. Chamazulen obecny w olejku warunkuje działanie przeciwzapalne krwawnika.

**Pomarańcza gorzka** – *Citrus aurantium* L., należy do rodziny rutowate (*Rutaceae*). Uprawiana jest w krajach śródziemnomorskich i w Indiach. Jest to niewielkie drzewo o rozgałęzionym pniu, owalnych, skórzastych i błyszczących liściach. Kwiaty są białe, mocno pachnące. Owocem jest kulista jagoda o aromatycznej ciemnopomarańczowej okrywie. Owoc jest gorzki i kwaśny. Surowcem zielarskim są liście, kwiaty i owocnia (skórka), które są źródłem olejków eterycznych: liście bogate są w olejek petitgrain, kwiaty w olejek neroli, a owocnia i niedojrzały owoc w terpeny. Owocnia (*exocarpium*) i niedojrzałe owoce (*fructus immaturus*) stosowane są w zaburzeniach łaknienia ze względu na zawartość substancji gorzkich (amaryna, limonina). Kwiaty i liście stosowane są w zaburzeniach snu i nerwowości. Liście i owoce zawierają też dużo witaminy C i P. Owoców pomarańczy gorzkiej nie jada się na surowo. Z kwiatów tej pomarańczy sporządza się likier pomarańczowy.

# Dziś i jutro lubuskiego winiarstwa

Ciąg dalszy ze str. 4

### 2. Rozwój Lubuskiego Szlaku Wina i Miodu

Rok 2011 był, jak żaden do tej pory, szczęśliwy dla Lubuskiego Szlaku Wina i Miodu. Szlak otrzymał kilka nagród, z których najcenniejsze to „Lubuska Perła Turystyczna" i wyróżnienie w ogólnopolskim konkursie Polskiej Organizacji Turystycznej na najlepszy produkt turystyczny. Szlak został zauważony i doceniony, ale nie jest produktem całkowicie gotowym. W Urzędzie Marszałkowskim odbyło się już spotkanie dotyczące oznakowania szlaku. Również Lokalna Grupa Działania „Między Odrą a Bobrem" ma program oznakowania winnic leżących na jej obszarze. Lokalne strategie rozwoju LGD mają wpisane przedsięwzięcia dotyczące tworzenia i oznakowania szlaków turystycznych, budowy infrastruktury rekreacyjnej, rozwoju agroturystyki czy dywersyfikowanie produkcji nierolniczej. Należy wykorzystać ten potencjał przy promocji Lubuskiego Szlaku Wina i Miodu. Prawdopodobnie włączenie się innych LGD przyspieszyłoby oznakowanie całego Szlaku poprzez postawienie tablic ułatwiających dotarcie do poszczególnych punktów trasy. Do procesu komercjalizacji włączyło się już Polsko-Niemieckie Centrum Promocji i Informacji Turystycznej w Zielonej Górze, które przygotowało program zwiedzenia miasta szlakiem miejsc związanych z winiarstwem, połączony z degustacją lokalnych win. Wskazane jest, aby takie oferty były przygotowane w formie voucherów dla wszystkich chętnych do podróży Lubuskim Szlakiem Wina i Miodu. W zależności od pory roku mogą one być uzupełnione o propozycje skorzystania z innych atrakcji województwa lub segmentowane dla turystów w zależności od kategorii wiekowej lub zainteresowań. Turystyka jest ważną gałęzią gospodarki, niedostatecznie docenianą w naszym regionie, a przecież jej składniki, agroturystyka czy enoturystyka mogą być znaczącym źródłem dochodów dla wielu rodzin mieszkających na wsi.

Wzorem innych regionów winiarskich, położonych nad rzekami, należy w pełni wykorzystać potencjał turystyczny Odry. Pływają już małe statki, tzw. galary, między Cigacicami a Nową Solą. Na ich trasie powinno się znaleźć także Krosno Odrzańskie. Osobnym i ważnym zagadnieniem jest skomunikowanie statkami wycieczkowymi środkowego Nadodrza z niemieckim Frankfurtem.

### 3. Wprowadzenie systemu oznaczeń geograficznych i kontroli jakości lubuskich win

Produkt regionalny jest naturalnym ambasadorem miejsca, w którym go wytworzono. Etykieta produktu regionalnego jest jednocześnie reklamą terenu, na którym on powstał, a wszystkie dodatkowe informacje na niej umieszczone jeszcze bardziej go promują. Odpowiednio zaprojektowana etykieta win z Lubuskiego Centrum Winiarstwa będzie znakomitym atutem programu promocji marki województwa, w którą wpisane zostało wino gronowe.

Konieczne będzie strzeżenie jakości i autentyczności lubuskiego wina. Zapewni to powołanie apelacji i programu wprowadzenia oznaczeń geograficznych dla wytwarzanych w regionie lubuskim win. Powinna powstać karta zawierająca warunki, jakie muszą spełniać wytwarzane tu wina i sposoby ich kontroli. Przyjęta w 2011 r. ustawa winiarska zawiera przepisy pozwalające egzekwować te wymagania.

Święto Młodego Wina Zielonogórskiego w Muzeum Ziemi Lubuskiej, listopad 2008. Od lewej: Katarzyna Bieława, Krzysztof Fedorowicz, Jarosław i Małgorzata Lewandowscy, Marta Pohrebny, Karolina Pacholak. Fot. P. Karwowski

### 4. Lubuskie Targi Wina i Enoturystyki

W kalendarzu wydarzeń winiarskich brakuje imprezy targowej, która pozwoli promować region na wysokim poziomie, zintegruje środowisko polskich winiarzy i będzie szerzyć wśród społeczeństwa kulturę spożywania wina i uprawę winorośli. Ponieważ szansą i motorem rozwoju polskiego winiarstwa jest enoturystyka, należy popularyzować ją równolegle.

### 5. Promocja lubuskiego winiarstwa

Realizacja Programu Rozwoju Lubuskiego Winiarstwa powinna podnieść poziom wiedzy o wyjątkowym i wyróżniającym nas na tle kraju charakterze regionu, którego winiarski wizerunek godny jest należytej promocji i popularyzacji. Tym bardziej, że nasz historyczny, a także odrodzony potencjał, nie jest powszechnie znany. Zmienić to może tylko konsekwentna medialna promocja i odpowiedni marketing. Brakuje zarówno druków reklamowych jak i publikacji dotyczących odradzającego się lubuskiego winiarstwa. Nie ma albumów ani prezentacji multimedialnych na DVD. Należy także zdecydowanie powiększyć asortyment pamiątek i gadżetów winiarskich. Wesprzeć na przykład produkcję mających swój urok wyrobów ceramicznych czy próbek (miniaturek) reklamowych przetworów winiarskich. Ważnym aspektem wydaje się określenie unikatowego kształtu dla butelki zawierającej wino lubuskie, oznaczeń i napisów na korku oraz wyglądu etykiety. Wydane na rozwój i promocję winiarstwa środki finansowe zwrócą się kilkakrotnie w postaci podatków wpływających od rozwijającego się sektora usług turystycznych, hotelarskich czy gastronomicznych. To także pozytywny wpływ na rozwój i dywersyfikację działalności pozarolniczej na wsi oraz tworzenie tam nowych miejsc pracy. Degustacja wina w regionalnej winnicy to tylko powód do przyjazdu na Ziemię Lubuską. Kto tu przyjedzie na pewno zostanie dłużej, albo wróci, zauroczony pięknem lubuskich miast, wsi, lasów i jezior.

***Przemysław Karwowski***

*Przemysław Karwowski*

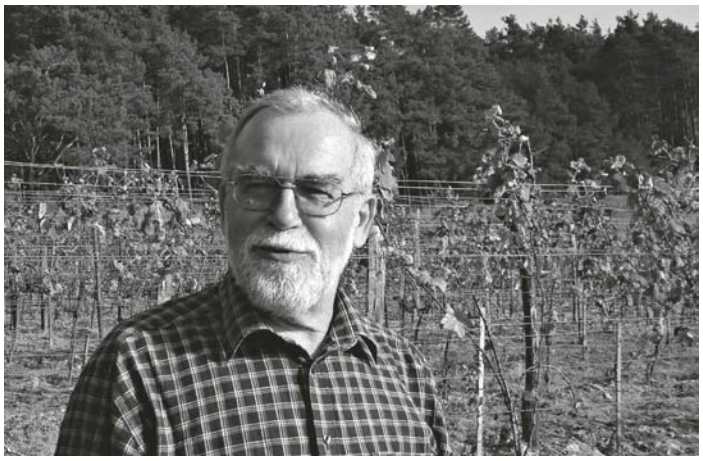
# Moje wspomnienie o Helmucie Moelle (1939-2013)

Winobranie w Grano zawsze będzie mi się kojarzyć z gościnnością i przyjaźnią Helmuta. Szefa Gubener Weinbau e.V. poznałem w maju 2004 roku. Deszczowa aura nie sprzyjała zwiedzaniu okolic Grano, ale chłód związany z wszechobecną wilgocią ociepliła serdeczność niemieckich winiarzy. Jakiś czas później wyczytałem w Internecie o żużlowej pasji Helmuta i jego działalności w Euroregionie Nysa-Sprewa-Bóbr. Wino, żużel, polityka – trzeba mieć wiele talentów, aby się tym zajmować z sukcesami. Ale też trzeba być pilnym i pracowitym. Byłem świadkiem powstawania winnicy „Langer Rücken" („Długie Plecy") w Grano. Uczestniczyłem w pierwszych świętach winiarskich. Na konkursach piłem (dobrze oceniane) pierwsze wina z kierowanej przez niego winnicy. W lutym 2011 roku zwiedziłem wybudowaną, na bazie starych zabudowań gospodarczych, winiarnię. Tyle dokonań w ciągu zaledwie kilku lat!

W czasie uroczystości pożegnalnej 13 lipca w kościele w Grano znany miejscowy regionalista Andreas Peter przypomniał wszystkim drogę życiową Helmuta Moelle. Przyszedł na świat 20 grudnia 1939 roku jako trzecie dziecko Elisabeth i Bruno Moelle. Osierocony przez ojca w wieku 13 lat, jako jedyny mężczyzna w rodzinie musiał zająć się gospodarstwem rolnym rodziców, które w 1960 roku w ramach kolektywizacji włączono do spółdzielni. Po ukończeniu szkoły pracował tam jako elektryk. Od kilku już lat posiadał motocykl i brał udział w rajdach. W latach 1960-1963 na przerobionej maszynie JAP o pojemności silnika 500 $cm^3$ jeździł w drugoligowym klubie żużlowym ADMV Malchin. W 1965 roku, po uzyskaniu zgody władz spółdzielni, zamieszkał w Guben. Pracował w elektrowni i podjął zaoczne studia. W 1973 roku uzyskał w Berlinie tytuł inżyniera elektryka. Później w Jenie ukończył dodatkowe studia w zakresie bezpieczeństwa pracy, które było jego głównym zajęciem po zatrudnieniu w kombinacie włókien sztucznych. Tam pracował kolejne 17 lat. Po zjednoczeniu Niemiec, w 1990 roku zaproponowano Helmutowi jako długoletniemu (ze stażem od 1968 roku) członkowi CDU kandydowanie do rady miejskiej. Po sukcesie w wyborach przyjął funkcję zastępcy starosty powiatu Guben. W 1992 roku, gdy powstał Euroregion Nysa-Sprewa-Bóbr, Helmut został przewodniczącym zarządu po stronie niemieckiej. Był nim przez dziesięć lat, aż do przejścia na emeryturę.

Działalność w Euroregionie była w pewnym sensie kontynuacją jego związków z Polską. Po polsku mówiła mama Helmuta – Elisabeth, urodzona 100 km na południe od Lwowa we wsi Maksymowka. Przed pierwszą wojną światową jej rodzice przeprowadzili się na Kujawy i wybudowali dom niedaleko Inowrocławia, w Marcinkowie. Na Górnym Śląsku, w okolicach Raciborza, urodziła się Christa, przyszła żona Helmuta, którą poznał w 1966 roku. Z jej rodziną spotykał się później w Polsce, w Sudetach i w Sopocie. Starszy syn Helmuta – Daniel – mówi po polsku i ukończył nawet po studiach prawniczych kurs językowy w Lublinie, po czym cztery miesiące praktykował w Warszawie. Spektakularnym dowodem sympatii Helmuta do naszego kraju było zorganizowanie po niemieckiej stronie Euroregionu pomocy polskim gminom, ofiarom wielkiej powodzi w 1997 roku.

Nie potrafię wyobrazić sobie wrześniowego święta na winnicy w Grano bez uśmiechniętego Helmuta Moelle, krzątającego się pośród gości...



Helmut Moelle na winnicy w Grano, wrzesień 2005. Fot. P. Karwowski

*Przemysław Karwowski*

# Meine Erinnerung an Helmut Moelle (1939-2013)

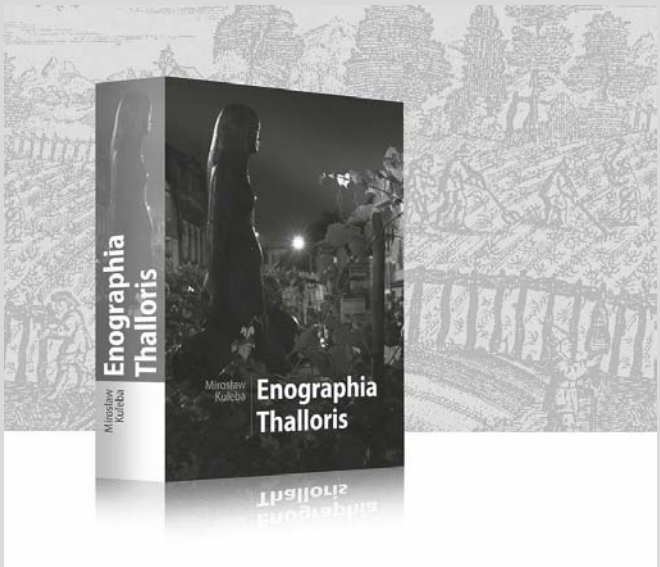
Die Weinlese in Grano werde ich schon immer mit Helmuts Gastfreundschaft und Höflichkeit assoziieren. Den Chef des Gubener Weinbaus e.V. habe ich im Mai 2004 kennen gelernt. Das Regenwetter begünstigte nicht die Besichtigung der Umgebung von Grano, die Kälte, verbunden mit allgegenwärtiger Feuchte hat jedoch die Herzlichkeit der deutschen Winzer erwärmt. Vor einiger Zeit las ich im Internet über eine andere Leidenschaft Helmuts – Speedway wie auch über seine Aktivität in der Euroregion Spree-Neiße-Bober. Wein, Speedway, Politik – man muss viele Talente haben, um sich erfolgreich damit durchzusetzen. Man muss aber zugleich fleißig und arbeitsam sein. Ich war Zeuge, wie der Weinberg „Langer Rücken" in Grano entstanden ist. Ich nahm an ersten Winzerfesten teil. In den Wettbewerben trank ich erste Weine aus seinem Weingarten (mit guten Noten ausgezeichnet). Im Februar 2011 hatte ich die Möglichkeit, eine auf Basis des alten landwirtschaftlichen Gutes gebaute Weinfabrik zu besichtigen. So viele Leistungen im Laufe von nur wenigen Jahren!

Helmut Moelle odbiera nagrody za wina z winnicy w Grano nagrodzone w konkursie dożynkowym. Muzeum Ziemi Lubuskiej, listopad 2009. Z archiwum P. Karwowskiego

In der Trauerfeier am 13. Juli in der Kirche in Grano hat der dortige Regionalist Andreas Peter den Lebensweg von Helmut Moelle in Erinnerung gebracht. Er ist am 20. Dezember 1939 als drittes Kind von Elisabeth und Bruno Moelle zur Welt gekommen. Im Alter von 13 Jahren durch den Vater zur Waise gemacht musste er als der einzige Mann in der Familie sich des landwirtschaftlichen Gutes seiner Eltern annehmen, das 1960 im Zuge der Kollektivierung der Genossenschaft angeschlossen wurde. Nach Abschluss der Schule arbeitete er als Elektriker. Seit einigen Jahren besaß er bereits ein Motorrad und nahm an Motorradtouren teil. In den Jahren 1960-1963 fuhr er auf der umgebauten Maschine JAP mit dem Hubraum 500 cm³ im Speedway-Club der zweiten Liga ADMV Malchin. 1965 nach Erwerb der Genehmigung der Genossenschaft machte er sich in Guben ansässig. Er arbeitete im Kraftwerk und nahm zugleich ein Fernstudium auf. 1973 bekam er in Berlin den Titel Ingenieur Elektriker. Später absolvierte er in Jena das Studium im Bereich des Arbeitsschutzes, was seine Hauptbeschäftigung war, nachdem er im Kombinat für Kunststoffe eingestellt worden war. Dort arbeitete er die nächsten 17 Jahre. Nach der Wiedervereinigung Deutschlands wurde Helmut als einem langjährigen CDU-Mitglied (seit 1968) das Kandidieren in den Stadtrat vorgeschlagen. Nach erfolgreicher Wahl nahm er die Funktion des stellvertretenden Landrats des Kreises Guben an. 1992, als die Euroregion Spree-Neiße-Bober entstanden ist, wurde Helmut Vorstandsvorsitzender auf der deutschen Seite. Diese Funktion bekleidete er zehn Jahre lang, bis er in den Ruhestand getreten ist.

Die Tätigkeit in der Euroregion bedeutete in gewissem Sinne die Fortsetzung seiner Bindungen mit Polen. Polnisch sprach seine Mutter Elisabeth, die 100 km südlich von Lwow, im Dorf Maksymowska, geboren wurde. Vor dem ersten Weltkrieg zogen seine Eltern nach Kujawien um und bauten dort unweit von Inowrocław, in Marcinków ein Haus. In Oberschlesien, in der Umgebung von Racibórz, ist Christa geboren, die künftige Frau Helmuts, die er 1966 kennen gelernt hat. Mit ihrer Familie traf er sich später in Polen, in Sudeten und in Sopot. Der ältere Sohn Helmuts – Daniel – spricht auf Polnisch, er hat sogar nach dem Jurastudium einen Sprachkurs in Lublin absolviert und vier Monate in Warschau ein Praktikum abgeleistet. Dass Helmut auf der deutschen Seite der Euroregion Hilfe polnischen Gemeinden, Opfern des großen Hochwasser 1997, organisiert hat, war ein spektakulärer Beweis seiner Sympathie für unser Land.

Ich kann mir das Septemberfest auf dem Weinberg in Grano ohne den lächelnden Helmut Moelle, der unter den Gästen herumhantiert, leider überhaupt nicht vorstellen.




# ENOGRAPHIA THALLORIS

## *Historia zielonogórskiego wina*

Rozpoczęła się subskrypcja na pomnikową historię zielonogórskiego wina i winiaku od czasów najdawniejszych do współczesności, zatytułowaną „Enographia Thalloris". W książce, która ze względu za swój zakres i rozmach z pewnością okaże się sensacją na polskim rynku edytorskim, znalazły się wyniki badań archiwalnych prowadzonych przez wiele lat przez Mirosława Kulebę, a także grono innych autorów, związanych z zielonogórskim winem oraz przemysłem winiarskim i spirytusowym. Wydana w twardej oprawie i kartonowym etui książka liczy sobie 1150 stron i 3340 ilustracji. W zilustrowaniu wydawnictwa wzięli udział wybitni miejscowi artyści i fotograficy. Numerowane egzemplarze niewielkiego nakładu zostaną rozprowadzone wyłącznie wśród osób, które książkę wcześniej zamówią w subskrypcji. Zaliczki w wysokości 100 zł/egz. można wpłacać osobiście w biurze OPZL (ul. Reja 6 w Zielonej Górze, tel. 68 327 18 81) lub przelewem na konto w BZ WBK II oddział Zielona Góra nr: 16 1090 1636 0000 0000 6209 4140, z dopiskiem „Enografia".


## Ogłoszenie

**Sprzedam**: ciągnik do uprawy winnicy MF, moc ok. 40 KM, ciągany opryskiwacz turbinowy Myers 600 l, opielacz mechaniczny do rzędów winorośli Clement, zabytkowe naczynia z wytwórni Raetscha: kufę owalną i dwie kadzie drewniane, konstrukcję szpalerów na powierzchnię około 2 ha. Winnica Solera w Kijach, **tel. 606 311 564**



**winiarz ZIELONOGORSKI**

ZIELONA GÓRA
Wydanie dofinansowano 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*

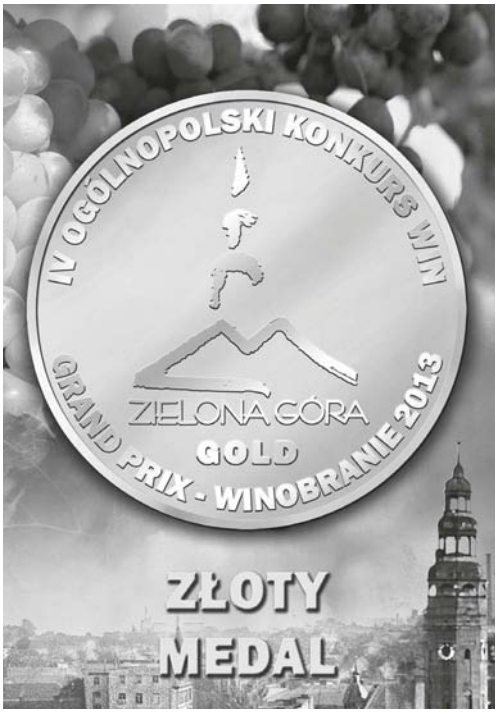
# Regulamin IV Ogólnopolskiego Konkursu Win o nagrodę „Grand Prix - Winobranie 2013" pod patronatem Prezydenta Zielonej Góry

Konkurs odbędzie się podczas Dni Zielonej Góry, w dniach 7-15 września. Jego celem jest promowanie odradzającej się w kraju produkcji win gronowych z upraw własnych. Organizatorem konkursu są Urząd Miasta Zielona Góra oraz Fundacja na rzecz Lubuskiego Dziedzictwa „Gloria Monte Verde".

**Warunki uczestnictwa**:

Konkurs przeznaczony jest dla właścicieli winnic 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 l, z dołączoną informacją zawierającą: dane osobowe zgłaszającego, kategorię (białe, słodkie, musujące itp.), nazwę odmiany lub kilku odmian jeśli był kupaż, rocznik. Wina można przynieść osobiście lub wysłać do dnia 7 września na adres: Palmiarnia, ul. Wrocławska 12, 65-427 Zielona Góra, z dopiskiem Ogólnopolski Konkurs Win. 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: I. wino białe; II. wino różowe; III. wino czerwone; IV wino słodkie; V. wino musujące. Komisja sędziowska składa się z minimum 5 członków, 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**:

Na podstawie uzyskanej punktacji przyznane zostaną medale dla poszczególnych win:

- Złoty Medal „Winobranie – Zielona Góra 2013" (powyżej 90 pkt.);
- Srebrny Medal „Winobranie – Zielona Góra 2013" (86-90 pkt.);
- Brązowy Medal „Winobranie – Zielona Góra 2013" (81-85 pkt.).

Medale może otrzymać pierwsze 30% najwyżej ocenionych win wśród wszystkich degustowanych podczas konkursu. Trzej producenci win, którzy uzyskają największą ilość punktów, zostaną wyróżnieni medalami „Grand Prix Winobranie 2013" – złotym, srebrnym i brązowym. Najbardziej inspirujące polską kulturę winiarską wino zostanie wyróżnione nagrodą specjalną „Kulturalne Wino", ufundowaną przez firmę Viti Cultura Sp. z o.o.

Wyniki zostaną ogłoszone uroczyście 13 września w Palmiarni podczas „Balu Winobraniowego". Wręczenie dyplomów i nagród odbędzie się 15 września w Palmiarni.

Zwycięzcy otrzymają dyplomy i nagrody ufundowane przez Urząd Miasta Zielona Góra, Fundację Gloria Monte Verde i sklep Winiarz.pl. 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.

## Regulamin „XI Konkursu Win Domowych"

Konkurs odbędzie się w Palmiarni, w niedzielę 15 września, w godzinach 10.00-15.00. Celem konkursu jest promowanie tradycji domowego wytwarzania win. Organizatorem konkursów są Urząd Miasta Zielona Góra oraz Fundacja na rzecz Lubuskiego Dziedzictwa „Gloria Monte Verde".

**Warunki uczestnictwa**:

Konkurs przeznaczony jest dla mieszkańców regionu, a także wszystkich miłośników domowych wyrobów winiarskich w kraju, którzy wytwarzają wino amatorsko. Wina należy dostarczyć w butelce o pojemności 0,75 l, z dołączoną informacją zawierającą: dane osobowe zgłaszającego, kategorię i rodzaj wina (słodkie, wytrawne itp.), nazwę odmiany czy owocu lub kilku, jeśli był kupaż, rocznik. Wina można przynieść osobiście w dniu trwania konkursu, w godzinach 10.00-11.00, lub wysłać do dnia 7 września na adres: Palmiarnia, ul. Wrocławska 12, 65-427 Zielona Góra, z dopiskiem Konkurs Win Domowych. 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. Zwycięzcy otrzymają dyplomy i nagrody rzeczowe ufundowane przez Urząd Miasta Zielona Góra, Fundację „Gloria Monte Verde" i sklep Winiarz.pl. 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.

# Instrukcja technologiczna dla win gronowych (4)*

*Dalszy ciąg z nr. 48 „Winiarza”*

## Rozdział II

### Leżakowanie i pielęgnacja win

Wino w procesie swego rozwoju przechodzi trzy zasadnicze fazy, a mianowicie:

a) okres formowania wina,
b) okres dojrzewania wina,
c) okres starzenia wina.

Rozwój właściwości gatunku wina jest bezpośrednio uzależniony od jego składu, tj. ekstraktywności, garbników i kwasowości oraz pośrednio od samej pielęgnacji, polegającej na dokonywaniu szeregu czynności technologicznych mających na celu:

a) stworzenie warunków przyspieszenia i prawidłowego rozwoju wszystkich cech w winie;
b) konserwację i zabezpieczenie win przed ewentualnymi wadami i chorobami.

Wino w ustalonych okresach leżakuje w beczkach dębowych, przy czym proces dojrzewania win przebiega najszybciej w naczyniach składowych o pojemności 450-700 ltr.

Leżakowanie wina w beczkach o większej pojemności podyktowane jest:

a) stworzeniem możliwości łatwiejszej pielęgnacji wina, kupażowania win;
b) koniecznością racjonalnego wykorzystania pomieszczeń piwnicznych.

Procesy formowania, dojrzewania i starzenia się wina w większych naczyniach składowych przebiegają znacznie wolniej.

**1. Okres formowania wina**

Okres formowania jest fazą najkrótszą, trwającą 8-12 tygodni, tj. od momentu zdjęcia wina z osadów po fermentacji do chwili powtórnego ściągnięcia wina znad osadu. W tym stadium wino przechodzi przemiany o charakterze fizycznym, chemicznym i biologicznym powodowane dofermentowaniem wina, rozpadem kwasu jabłkowego na kwas mlekowy i dwutlenek węgla pod wpływem działalności bakterii mannitowo-mlekowych, wydzielaniem się dwutlenku węgla, osadzaniem się drożdży, rozkładem substancji białkowych, strącaniem się kwaśnego winianu potasu itp.

Wino w okresie formowania jest z zasady mętne i ma cechy wina fermentującego i w tym okresie nabywa bardzo łatwo wad i ulega zakażeniom.

W celu uchronienia wina przed niekorzystnymi zmianami należy:

a) trzymać beczki składowe pełne pod sam szpunt, o ile wino nie wykazuje fermentacji;
b) w wypadku zauważonej fermentacji beczki składowe powinny być lekko zaszpuntowane;
c) kontrolować czystość biologiczną wina;
d) z chwilą dojścia wina do względnej klarowności – zdjąć z osadów, gdyż zbyt długie przetrzymanie na osadach może zmienić niekorzystnie smak wina (goryczka, posmak drożdżowy itp.) oraz spowodować zakażenie wina.

**2. Okres dojrzewania win**

Proces ten jest wynikiem wydzielania się z wina substancji białkowych, pektynowych i barwnikowych oraz nadmiaru kwaśnego winianu potasu, co wywołuje w bardzo częstych wypadkach zmętnienie wina. Wino w tym okresie przy zachowaniu właściwych warunków i stosowaniu zabiegów technologicznych nabiera dodatnich cech, tj. aromatyzujących i smakowych oraz klarowności i trwałości.

Właściwe warunki do dojrzewania wina:

1. Temperatura pomieszczeń piwnicznych powinna być stała, nie ulegająca częstym i gwałtownym wahaniom, 8-14°C, wilgotność 80-85%.

2. Dopełnione pod szpunt beczki i kufy składowe.

3. Stosowanie zabiegów technologicznych przyspieszających dojrzewanie win:

a) dolewanie (dopełnianie beczek z winem);
b) wietrzenie i zdejmowanie win z osadu;
c) klarowanie wina środkami klarującymi;
d) konserwacja wina środkami chemicznymi;
e) filtrowanie wina przez płyty filtracyjne;
f) obniżenie temperatury wina poniżej 0°C;
g) pasteryzacja momentalna.

Sprawdzeniem dojrzałości wina jest:

a) próba organoleptyczna,
b) próba termiczna,
c) próba mikroskopowa,
d) analiza chemiczna.

**3. Okres starzenia win**

Okres starzenia jest fazą, w której występuje tworzenie się substancji aromatycznych i smakowych w winie. Ze znanych w winiarstwie sposobów starzenia stosowane są:

a) starzenie samoczynne przez długotrwałe leżakowanie wina w butelkach lub beczkach;
b) starzenie przy pomocy poddawania wina działaniom wysokich i niskich temperatur.

Przy samoczynnym starzeniu główną uwagę należy zwrócić na odizolowanie wina od dostępu powietrza przez bardzo mocne zaszpuntowanie beczki. Przy starzeniu wina w butelkach muszą być one zamknięte korkiem impregnowanym czystą chemicznie parafiną.

Od systematycznej kontroli stanu jakościowego win i obserwacji zmian zachodzących w winie jest uzależniony tryb postępowania i stosowania odpowiednich zabiegów technologicznych, zmierzających do polepszenia jakości i zabezpieczenia win przed wadami i chorobami.

Opracowanie: *Zofia Maziarz*

*Ciąg dalszy w następnym numerze „Winiarza”*

* Instrukcja obowiązująca w Polsce w branży winiarskiej do 1989 roku.