

Powstaje winnica w Zaborze

Ostatnia dekada kwietnia była czasem intensywnych nasadzeń na 35-hektarowej winnicy w Zaborze. Za pomocą specjalnego kombajnu, a także ręcznie, posadzono tam około 30 tysięcy krzewów winorośli. Dalsze nasadzenia planowane są w przyszłym roku.

Są już gotowe studnie, drogi wewnętrzne i ogrodzenie. Warto przypomnieć, że miasto Zielona Góra sfinansowało dokumentację niezbędną dla ogłoszenia przetargu na budowę podpiwniczonego centrum winiarskiego, drogi dojazdowej, a także parkingu na około 30 aut.



Odpust w parafii św. Urbana

W niedzielę 18 maja odbyły się uroczystości odpustowe ku czci św. Urbana i papieża – patrona Zielonej Góry. Okolicznościową mszę św. odprawił w asyście księży z dekanatu ks. bp. Krzysztof Białasik z Boliwii. Wśród tradycyjnych darów ołtarza, chleba i wina, znalazła się książka „Enographia Thalloris” od zielonogórskich winiarzy.



Nowa winnica w Raculi

W Raculi, przy domu Wojciecha Sytara, prezesa stowarzyszenia Wspólnota Kulturowa Winnice Lubuskie, powstała winnica o nazwie „Ku Słońcu”. 400 sadzonek rieslinga na podkładce Bornera zostało posadzonych przy wydatnej pomocy ekipy Marka Krojcziga z Górzkiowa. Naturalne pożytki z winnicy właściciel zamierza przeznaczyć na użytek własny i przyjaciół.



Konwent Polskich Winiarzy

W IX konwencie, który zorganizowano na przełomie maja i czerwca w zamku w Sandomierzu, wzięło udział 77 winnic. Pierwszego dnia zaprezentowano w degustacji panelowej 70 win. Kolejne 24 wina, z winogron Hiberna i Regent, oceniono następnego dnia podczas seminariów poświęconych tym odmianom. Bardzo interesujący wykład na temat nowo dopuszczonych preparatów do ochrony winorośli wygłosił dr Janusz Mazurek. Sandomierskie Stowarzyszenie Winiarzy zdało na piątkę egzamin z przygotowania i prowadzenia imprezy.



Zielonogórski Klub Wina

14 czerwca w restauracji La Tulipe Noire odbyło się inauguracyjne spotkanie Zielonogórskiego Klubu Wina. Podczas pierwszej klubowej degustacji poznawano smak klasycznego rieslinga z typowych europejskich regionów winiarskich jak i z antypodów, porównując strukturę i jakość win. Oceniono także sposób wykonania poszczególnych win i dzielono się indywidualnymi odczuciami. Walory degustacji podniosły odpowiednie przekąski – specjalnie dobrane na tę okoliczność przez restaurację La Tulipe Noire.



winiarz

ZIEŁONOGÓRSKI

PISMO PLANTATORÓW WINOROŚLI I PRODUCENTÓW WINA • NR 53 • LIPIEC 2014



Walka z przymrozkiem na winnicy Saint Vincent. Fot. Renata Wiśniewska

Mirosław Kuleba

JĘZYK WINA

Spotkanie, które ostatecznie musi się zdarzyć, nieuniknione. Z jednej strony trud winiarza i płodność winnicy, walka o przetrwanie latorośli w mroźne majowe noce (dramat obecny w tym numerze „Winiarza”), praca rąk i słońca, radość winobrania, skupienie i cisza winiarskiej piwnicy. Z drugiej – dłoń unosząca kieliszek z winem, usta rozpoznające bogactwo winnicy, kultura smakosza. Relacja obu uczestników tych spotkań, winiarza i amatora wina, zwykle oparta jest na wzajemnym szacunku: ten oferuje najlepsze co udaje mu się stworzyć, ów potrafi trunek docenić. Jest jeszcze coś: rozmowa o winie odbywa się w sferze wysublimowanej z potocznej mowy. Nawet wtedy, gdy opisane tu spotkanie jest zderzeniem dwóch światów, prawdziwą katastrofą. Uderzający przykład tej prawdy znajdujemy choćby w nagraniach polskich polityków, które poznaliśmy niedawno. Możemy tam rozpoznać tę specjalną sferę zarezerwowaną dla języka wina. Dwaj ministrowie, z pozoru elita społeczeństwa, zamawiają wino do wykwintnego posiłku. I oto na krótką chwilę, kiedy studiują kartę win, porzucają swój zwykły, knajacki język żuli, dobierając słowa równie starannie jak pilnie wyszukują najdroższe wino w piwnicy. Co prawda jest to wybór snobów, gdyż tylko cena jest istotna – chociaż chodzi tu o któreś wino z apelacji Pomerol, z braku Château Pétrus – ale z leksykonu nagle znikają plugawe słowa. Cóż za ciekawy przyczynek dla badaczy kultury wina. Wino wymaga bowiem języka równie subtelny jak jego istota.

Przemysław Karwowski

KONWENT POLSKICH WINIARZY AD 2014 – MOIM ZDANIEM



Reprezentanci ZSW na konwencie w Sandomierzu. Od lewej: Maciej Tadeusz, Małgorzata i Roman Grad.
Fot. P. Karwowski

Dziewiąty Konwent Polskich Winiarzy przeszedł już do historii. Za rok – dziesiąty, jubileuszowy, w Jaśle. Wkrótce więc Konwent stanie się „nastolatkiem” i wkroczy w wiek dojrzenia. Należy pomyśleć o jego przyszłości. Idea spotkania się raz w roku, jako potrzebna i ważna, sprawdziła się niewątpliwie – o czym świadczą coroczne pochwały w komentarzach na wielu portalach internetowych. Konwenty odbywają się w atrakcyjnych miejscach, a ich organizatorzy stają na wysokości zadania. Również ewolucja formuły na degustację „w ciemno” i organizowanie w drugim dniu konwentu seminariów poświęconych winom z wybranych odmian winorośli wpłynęły pozytywnie na wrażenia uczestników. Jedno, co wraca jak bumerang – to zapytania o reprezentatywność środowiska winiarskiego i jakość win, szczególnie czerwonych.

Kto przyjeżdża na konwenty? Na pewno nowi entuzjaści winiarstwa ze swoim pierwszym winem, a także przede wszystkim – tak myślę – ci co chcą, mają czas i mają blisko. Zauważmy, że największe skupisko polskich winiarzy jest w trójce: Janowiec-Kraków-Przemysł. Tam też odbyło się pięć z dziewięciu konwentów. Resztę winiarzy dzieli od tego obszaru odległość od ok. 300 do 600 km. Na pewno ma to wpływ na frekwencję, ale w dobie spedycji i firm kurierskich można przecież wysłać wino do oceny, nie uczestnicząc w konwencie osobiście. Może lokalne stowarzyszenia winiarskie powinny bardziej zadbać o odpowiednią reprezentację swojego regionu? W IX Konwencie udział zgłosiło 77 winnic, w tym 45 przekazało wina. Proszę zauważyć, że aż 59 z nich było z województw: lubelskiego, małopolskiego, podkarpackiego i świętokrzyskiego! Jako symptomatyczną zauważam natomiast nieobecność kilku znanych winnic z okolic Tarnowa, które miały przecież stosunkowo blisko. W komentarzach po konwencie zabrzmiały opinie o zbliżającej się potrzebie podziału zgłaszanych win na te produkowane profesjonalnie, w dużych ilościach, i te tak zwane „garażowe”. Nie powinno się bowiem, zdaniem niektórych, porównywać win butelkowanych w partiach kilku tysięcy litrów z tymi w dużo mniejszych seriach, często zlewanych krótko przed konwentem. Jest w tym dużo racji, ale pamiętajmy, że choć mamy już w kraju 49 winnic jako zarejestrowanych producentów, to zaledwie parę z nich posiada areał na produkcję zbliżoną wielkością do przemysłowej.

Tu trzeba dodać, a niektórzy zwrócili już na to uwagę, że krajowi „potentaci” regularnie ignorują konwent i nie biorą w nim udziału wcale lub pojawiają się sporadycznie. Dlaczego? Jedni

twierdzą, że boją się negatywnych opinii, a inni – trochę się z tym zgadzam – że degustacja win przez panel, w którym uczestniczą osoby znające na wylot rynek polskiego wina gronowego z upraw własnych – nie jest degustacją w ciemno. Tak samo jak degustacja kilku win likierowych czy musujących, gdy specjalizują się w tym pojedyncze winnice. Inni zaś mówią, że „duży może więcej” i nie zależy mu na zdaniu wąskiego grona osób, tym bardziej, że konwent nie jest przecież konkursem win.

Jeśli zależy nam na wartości opiniotwórczej panelu degustacyjnego powinny pojawić się tam nowe nazwiska, także – chyba już najwyższa pora – spoza Polski. Z przyczyn losowych zabrakło



Stoisko z winem na IX Konwencie Polskich Winiarzy w Sandomierzu. Maciej Tadeusz wyraźnie skuszony zielonym jabłuszkiem. Fot. P. Karwowski

w Sandomierzu wśród degustatorów zawodowych enologów. Szkoła, bo ucierpiała na tym dydaktyczna rola konwentu. Zapewnienie obecności osoby, która precyzyjnie wypowie się na jakim etapie winifikacji powstał problem z winem i jak temu można zaradzić, powinno być priorytetem organizatorów.

Niezrozumiała jest dla mnie mała ilość zgłoszonych win różowych – tylko 5 – choć ich potrzebę i szansę produkcji w Polsce zauważono już trzy lata temu na konwencie w Zielonej Górze. I robienie, jakby „na siłę”, win czerwonych. W Sandomierzu degustowaliśmy ich więcej niż białych, bo aż 34, ale prawie połowa z nich miała jakieś wady, były „nieskończone” lub powstałe z winifikacji niedojrzałych owoców. Pojawiły się zatem uwagi, aby do degustacji mogły być zgłaszane wina dopiero po rocznym leżakowaniu. A może wstępna degustacja win w zaprzyjaźnionym gronie byłaby bardziej wskazana i wystarczyła przed wysłaniem butelek do publicznej oceny?



I powołał Go Pan na winnicę swoją...

Z wielkim żalem zawiadamiamy, że 25 czerwca 2014 roku zmarł

Wojciech Kowalewski

winiarz, założyciel winnicy „Kinga” w Starej Wsi koło Nowej Soli.

Cześć Jego pamięci!

Zielonogórskie Stowarzyszenie Winiarskie

Renata Wiśniewska

MOJE TRZY NOCE Z PRZYMROZKAMI

Przymrozki są szczególnie niebezpieczne dla odmian szlachetnych. Pędy z pąków zastępczych, które wydają krzewy odmian *Vitis vinifera*, nie posiadają kwiatostanów i tym samym owoców. Statystycznie przymrozki występują u nas w połowie maja, kiedy winorośl ma już kilkucentymetrowe latorośle. Dla nas jest to bardzo nerwowy czas decydujący o tym, czy będzie wino z danego rocznika. Można powiedzieć, że okres majowych przymrozków jest dla winiarza decydujący o powodzeniu całego przedsięwzięcia związanego z produkcją zarówno owoców jak i docelowego produktu winnicy – wina.

Rok 2013 był dla nas łaskawy, nie zaskoczył nas spadkami temperatury. Jednak z przezorności i kierując się przekonaniem, że nie unikniemy kaprysów pogody, wiosną tego samego roku zakupiliśmy specjalne kominki i świece do walki z przymrozkiem. Uzbiliśmy się w 600 piecyków i 400 świec. Już w bieżącym roku cały ten sprzęt został wykorzystany jako tarcza ochronna dla winorośli. Ostatnie przymrozki wiosenne wystąpiły na naszej winnicy Saint Vincent w Borowie Wielkim pomiędzy 3 a 6 maja, czyli przez 3 noce.

Termin pierwszej potyczki można było przewidzieć. Opieraliśmy się na prognozie pogody, głównie IMiGW, jednak najważniejszym źródłem informacji o warunkach jakie panują na przyszłym polu bitwy była sama winnica i nasze obserwacje znaków wysyłanych przez naturę. Dzięki temu można było precyzyjnie i jednoznacznie przewidzieć nie tylko dzień, ale nawet godzinę ataku zimna. Przewidywania IMiGW sprawdziły się co do nocy z 3 na 4 maja i z 4 na 5 maja. W noc z 5 na 6 maja nie zapowiedziano obniżenia temperatury poniżej 0 stopni, jednak rozgwieżdżone niebo o północy i temperatura zaledwie 4 stopni zapowiadały coś innego. Rzeczywiście – również tej nocy temperatura spadła do $-1,5^{\circ}\text{C}$ na wysokości 70 cm. Najzimniejsza była pierwsza i druga noc z temperaturą między -1 a -3°C , w zależności od miejsca na winnicy. Przymrozek utrzymywał się w godzinach między 2 a 7.

Aby w takiej kryzysowej sytuacji wszystko zadziało trzeba starań wielu osób, zaangażowania i oddania siebie życiu winnicy. Prace zaczęły się trzy dni wcześniej od rozwieszenia i rozstawienia świec w ilości 400 sztuk na hektar oraz 600 kominków na

powierzchni 4 hektarów. Ostatniego dnia przed przymrozkiem rozlaliśmy do kominków po około 15 l oleju opałowego, co trwało do północy dnia 3 maja.

Rozgwieżdżone jak nigdy niebo o północy i temperatura wynosząca wtedy 4 stopnie zapowiadały, że tej nocy nie spędzimy w ciepłym łóżku. O godzinie 2 temperatura spadła do 0 stopni. Trawa w międzyrzędziach pokryła się szronem, niebo nadal lśniło gwiazdami. Kominki i świece rozpałało siedem osób. Po rozpaleniu trzeba było przejść całą winnicę kolejny raz, aby zmniejszyć płomień i zużycie oleju. Widok zapierał dech w piersiach, płomień świec iskrzyły w kryształach szronu, sceneria stała się wręcz bajkowa. Nie miała to być jednak noc sprzyjająca kontemplacji pięknych obrazów winnicy nocą.

O 5 zaczęło świtać, ale temperatura w odległości 10 m od winnicy nadal była minusowa. Dopiero około godziny 6.30 temperatura podniosła się do 0 stopni i kominki można było wygasić. Pierwsza wygrana potyczka dała nam poczucie sporej satysfakcji. Kiedy spojrzeliśmy jeden na drugiego, wszyscy wybuchliśmy śmiechem. Trudno było się nawzajem rozpoznać, tak bardzo byliśmy brudni od sadzy i dymu. Wszyscy zwycięzcy wyglądali jak kominiarze, ale mogli iść spokojnie odpocząć.

Kolejna noc nie zapowiadała zmian, przeciwnik nie zawiesił broni, straszyl swoim orężem. Bogatsi w nowe doświadczenia i pełni zapału do dalszych zmagania szykowaliśmy się do kolejnej bitwy. Mieliliśmy już doświadczenie, gdzie najpierw rozpalić urządzenia grzewcze, ponieważ temperatura w różnych miejscach winnicy nie była jednakowa. Ta noc też była dla nas zwycięska.

Za dnia trzeba było uzupełnić paliwo na kolejną, trzecią noc, nie mogliśmy ryzykować. Co prawda mieliśmy nadzieję, że przymrozek nie będzie, co potwierdziła prognoza IMiGW – nocne niebo znów było jednak czyste, usiane gwiazdami, z księżycem jak latarnią, a termometr o godzinie 2 pokazał 0 stopni. Kolejny raz dzwonki telefonów obudziły siedem osób. Wszyscy wiedzieli, że trzeba pokonać sen i zmęczenie, i przyjść ratować winnicę.

Nasze zmagania z przymrozkami przyniosły dla winnicy pomyślny rezultat. Dużym wysiłkiem i kosztem, ale udało nam się. Kominki i świece zdały egzamin, a my możemy teraz cieszyć się, że winnica jest zielona, pełna rozkwitających kwiatostanów. Patrząc na zielone pędy z lubością wychylające się ku słońcu i wiem, że i w przyszłym roku będę jej broniła, bo to jest nasza cicha, niewypowiedziana na głos umowa...

Płonie olej w kominkach rozstawionych na winnicy Saint Vincent. Fot. Renata Wiśniewska



Mariusz Pacholak

MARATON MROŹNYCH NOCY

Dei gratia (z łaski Bożej) dotarłem i wygrałem!

W wigilię Wielkiego Czwartku...

Ostatni dzień pracy w szkole przed przerwą świąteczną. Wybiła godzina 13.00, kierunek Mozów, a w winnicy prace agrotechniczne w międzyrzędziach, koszenie trawy i szereg innych okołorolniczych działań. W końcu można jechać do Zielonej Góry, by Cantinę pozostawić swoim rozmyślaniami. „Nie będziesz sama – zegnami się przy bramie – zostajesz wszak ze św. Urbanem I. Nasz patron będzie Ci podawał przyjemniejsze nuty na najbliższe dni, aniżeli warkot mojego ciągnika”. Zapowiadało się na kilka godzin roboty, ale nie wyszło, jak zwykle! O godzinie 20.00 wyruszyłem by spokojnie i zasłużenie przygotować się do świętowania Triduum Paschalnego 2014 roku.

W drodze do domu odbieram telefon od kolegi Piotra – ogrodnika z Wilkanowa. „Mariusz, widziałeś prognozę pogody?” Przeszył mnie chłód, choć jeszcze nic więcej nie powiedział. Sam fakt, że dzwonił, był dużym zaskoczeniem. A Piotr kontynuował: „czyste niebo, pełnia, gwarantowane przymrozki”...

W domu czekała kolacja, jakby zaplanowana przez Najwyższego – bez udziału wina! „Co robimy?” – pytam żonę, próbując nie myśleć o zmęczeniu. Jechać, czuwać, nocować na winnicy? Chyba nie mamy wyjścia. Głos rozsądku i jasność umysłu Karoliny okazały się decydujące. A po drodze rozważania – dlaczego Panie w taki sposób mam witać Wielki Czwartek, pamiątkę ustanowienia eucharystii i kapłaństwa? A może to właśnie jest wyróżnienie? Dziwną formę świętowania wigilii wielkoczwartkowej wybrałeś mi Boże. Proszę, uchroni winnicę przed przymrozkiem! Lecz jeśli inny masz plan, niech się dzieje Twoje wola.

W drodze na winnicę telefon do mojego imiennika Mariusza, rolnika z Mozowa. Powiedział mi wcześniej: jak będziemy musieli zadymiać winnicę, dzwoni do mnie bez względu na godzinę! Będzie przymrozek? Patrzymy razem w niebo, ale stamtąd brak odpowiedzi. „Idź zdrzemnij się trochę po całym dniu pracy – mów mi kolego. – Ja za dwie godziny zadzwonię i jak będzie potrzeba porozstawiamy baloty słomy i zaczniemy odymiać”. Pomimo wysokiego poziomu adrenaliny udało mi się zasnąć.

„Wstawaj!” – słyszę głos dochodzący zza okna. Wychodzę z domu i wita mnie nie tylko Mariusz, ale – niestety! – także przenikający kości chłód. „Zobacz, twoje Vito całe w lodzie!”

Mróz przyszedł niespodziewanie, zdecydowanie za wcześnie! Jest już -2 do -3°C , czy będzie niżej? Któż to wie, działamy. Akcja rozpoczyna się o 23.30. Wjazd na winnicę i słowo do patrona, świętego Urbana – módl się za nami! Rozpoczęliśmy zwożenie i podpalanie balotów dla zadymienia winnicy, a w zasadzie jej ogrzania. Wnet słychać i widać w blasku księżyca zbliżający się motocykl. To syn Mariusza, Dominik, na swojej „125” przybywa z pomocą. Ciągłe wołanie, skąd wieje wiatr? Gdzie ustawić balot słomy? Do pomocy przybywa jeszcze kolega Tytus. Witamy się: darz bór, darz wino! Przybył szybciej niż pogotowie. Widać, rzeczywiście chce uczyć się fachu w różnych sytuacjach, także skrajnych, jak zapowiadał! Za kilka tygodni zakłada winnicę w Cigacicach, oby jego ziemię z pięknym skłonem ku Odry omijały przymrozki!

Wiatr delikatny z zachodu roznosi dym nad całą winnicę. Staje niczym zasieka, osłaniając swym parasolem ciepła ten kawałek mozowskiej ziemi. Czas usiąść, wymawiam radosne *Deo gratias* wyciągając zmęczone nogi w stronę języków ognia,

wydobywających się z ogniska przy altanie.

Wypijmy rieslinga...

17 dni później - trzy noce doświadczeń winiarza...

„Weekend otwartych winnic – paszport winiarskiego odkrywcy”, zwyczajem ubiegłych lat rozpoczęliśmy wraz z kilkunastoma winnicami w regionie od majowego weekendu. Któż spodziewałby się, że będzie to maraton zimnych nocy!

Święto Konstytucji 3 Maja było trzecim dniem trwania akcji lubuskich winiarzy. Pobyt na winnicy, podejmowanie enoturystów z regionu, z Polski, a także z Niemiec, zakończyło się o godzinie 18.00. Niezbyt dobre prognozy dotarły do nas dopiero po powrocie do Zielonej Góry. Cóż, „powtórka z rozrywki”? Z tatą Andrzejem telefonicznie ustalamy plan batalii. Wyjeżdża z Kozuchowa i jedzie po mnie, by pomóc w zadymianiu winnicy. Rozmowie przysłuchuje się mój syn Szymon. „Chcę jechać pomóc! Tato, proszę!” Nie daje za wygraną. Podejmujemy z żoną decyzję: niech jedzie! Zezwalamy mając nadzieję, że nie zmarznie i nie przepłaci tego zdrowiem. Jedziemy na winnicę, a kolega z Mozowa, Mariusz, przywozi słomę i siano. Wszystko przygotowane. Siedzimy przy ognisku. Co jakiś czas robimy obchód po winnicy, sprawdzamy temperaturę. Dziś zespół liczy pięć osób: piszący te słowa, jego syn Szymon, senior Andrzej Pacholak oraz Mariusz i jego ojciec Leszek z Mozowa.

Nadeszła godzina alarmu. Jest 1.30, a na termometrze w jednym miejscu -3 , w innym -4°C . Rozpoczęliśmy zadymianie. Niestety te baloty nie były tak mokre jak poprzednie. Trzeba je było zlewać wodą, by mocno dymiły. Udało się to z dużym zaangażowaniem całego zespołu. I tu ogromne zadowolenie winiarza z pomocy syna: rośnie następcą – marzenie! Dobrze, że wykopaliśmy studnię i mamy zapas wody. Ręce odmawiały posłuszeństwa od bieganiny tam i z powrotem, a to z wodą we wiadrze, a to z widłami, a to z baniakami z wodą, które pan Leszek przywiózł z Lublina... Niekończąca się opowieść... Pot leje się po parującym ciele, gorąco...

Wreszcie radość z ogrzania winnicy. Temperatura wzrosła, latorośle z kwiatostanami uratowane. Czuję się zmęczony od tej bieganiny po winnicy, jak koń po westernie. Dym powoli jak procesja Bożego Ciała przechadza się po winnicy i kieruje na wschód, gdzie kolejną stację zrealizuje u sąsiada Roberta w jego winnicy, nie omieszka, jak widzę, zahaczyć też o plantatora truskawek Janka, z którym na temat przymrozków rozmawiałem wieczorem i nocą wiele razy. Sytuacja opanowana... W myślach wyrażam nadzieję, że to ostatnia akcja tego typu wiosny A.D. 2014.



Rozlewanie oleju do kominków przygotowanych do walki z nocnymi przymrozkami. Winnica Saint Vincent w Borowie Wielkim. Fot. Renata Wiśniewska

Dzień Pański i kolejne doświadczenie

Niedziela rozpoczęła się inaczej niż zwykle. Nasza córka Zosia podziębiona, więc musimy się zmieniać z opieką. Także wyjście do kościoła tym razem realizujemy „na raty”. Później czas biegnie już szybciej. Pakowanie chlebów drożdżowych i tych na zakwasie, smalczyk, umyte lampki do próby wina. Wyjeżdżamy na ostatni dzień otwartych winnic.

Pogoda i tego dnia nie rozpieszcza ani nas, ani przybywających enoturystów. Ależ ja ich podziwiam! W taką pogodę, że im się chce?! Na winnicę przybywa kolejna rodzina z małym dzieckiem. Ojciec wyciąga z bagażnika mały rowerek, a co... Niech synek też realizuje swoje hobby!

Chłodno. Zmęczenie przychodzi raz po raz. Przepraszam siedzących przy stole gości za ziewnięcie. Żona tłumaczy powody tego zachowania. Tak, tak, przytakuję i zdobywam się na żart, iż wolałbym być niedospany z innego powodu. Po chwili rozbawienia odchodzę i sprawdzam w internecie prognozę na noc z niedzieli na poniedziałek. Portale podają rozbieżne informacje. Telefon do mojego imiennika Mariusza i oto konkret: „Dziś musimy przygotować się wcześniej, nie damy się! Ryzyko przymrozków istnieje. Znowu tyle przygotowania, baloty... Ile jeszcze trzeba będzie przeznaczyć ich na spalanie?” „Spokojnie – mówi sąsiad i chyba się uśmiecha – straciło się byka, pójdzie i cielak. Pojedziemy na dwa traktory i przywieziemy baloty na przyczepach”.

Tak się też stało. W ostatnim kursie czuję, że ciągnik męczy się bardziej niż poprzednio. Okazało się, że opona prawego koła od przyczepki całkowicie się wyeksploatowała. Mówiąc wprost, ostatni kurs przejechałem na samej feldze.

Baloty zwiezione. Mokre, mają potencjał na dobre zadymianie. Czy będzie konieczne?

Między jednym a drugim kursem po baloty przywołuję przykre doświadczenia z maja 2011 roku. Pamiętam te czarne, zwiednięte latorośle z kwiatostanami, skierowane wierzchołkami ku ziemi. Pamiętam też rozmowę ze znanym w środowisku winogrodniczym Aleksandrem Wąsikowskim, „wujkiem z centrali” (tak go ostatnio żartobliwie tytułuję), na temat dalszych działań poprzymrozkowych. Oprysk Ashasi, etc. Jego słowa, niczym miód na chore serce, wlewały optymizm na dalsze prace rozpoczynającego się sezonu wegetacyjnego. „Mariuszu, nie martw się – uspokajaj. – W tym roku będziesz miał mniejsze zbiory, ale zobaczysz co będzie za rok, jak krzaki sobie odpoczną”. Słuchałem doświadczonego fachowca niczym Owidiusza, który w *Ars amatoria* (2, 351) pisał: *Requies ager bene credita reddit* (wypoczęta rola z nawiązką oddaje to, co jej powierzono). Istotnie, miał rację. W kolejnym roku 2012 przymrozków nie było, a wino zachwyciło wiele osób.

I winnica i winiarze czynili starania, by doprowadzić do owocowania odmiany, które 2011 roku po przymrozkach na nowo wybudziły się z płodnych pąków zapasowych. Winnica próbowała odpłacić straty. Udało się jej. Riesling na Ogólnopolskim Konwencie Winiarskim w Łąncucie otrzymał duże brawa podczas degustacji w ciemno na panelu degustacyjnym, a tytuł „Winiarza Roku 2012” za Rieslinga 2011 od redakcji „Winiarza Zielonogórskiego” postawił kropkę nad i, zamykając rozdział przykrych wspomnień i zablizniając rany.

Konkluzja powyższych doświadczeń brzmi: bądź czujny, nie ignoruj prognoz zapowiadających przyjście przymrozków.

Wracając do maja tego roku. Tak, także w dzień Pański przyszło nam pilnować i czuwać, by nie stracić latorośli. Od godz. 22.00 do 3.30 termometr wskazywał na -1 do -1,5°C.

Przyszedł nowy tydzień pracy. Co dobrego przyniesie? Może kolejną przygodę ukierunkowaną na ćwiczeniu się w cnocie

cierpliwości? W poniedziałkowe popołudnie, po pracy, przyszedł czas na chwilę odpoczynku, regeneracji, odsapnięcia.

Św. Urbanie I i św. Rito – módlcie się za nami!

Popołudniowe i wieczorne prognozy na noc z poniedziałku na wtorek wprowadzają kolejne zamieszanie w domu. Co robić? Tyle już czuwać za mną... „Nie mam już siły Karolciu – zwracam się do żony. – Ileż można? Od 2006 roku prowadzimy winnicę i ani razu nie zadymiałem winnicy”.

Straty były w 2011 roku, kiedy nie pilnowałem wystarczająco naszej winnicy. Mroźne tchnienie wspomnianego roku dotknęło nie tylko naszego regionu. Cała Polska potraktowana została przymrozkami. Na naszej winnicy zbiory były mniejsze o 40-45%. Dziękować Najwyższemu, że były! Scenariusz mógł być o wiele gorszy.

Co robić? Znowu zapowiadają niższą temperaturę, choć nie aż taką jak w ostatnie noce. Jadę działać. Tym razem wlewam wodę do opryskiwacza i w razie potrzeby będę zraszać, zamglawiać. Jak pomyślałem, tak też zrobiłem. A sił ile z emocji! Zwykle przy zakładaniu opryskiwacza schodziło więcej czasu. Sprzęt gotowy, woda nalana. Czuwajcie, bo nie znacie godziny, kiedy przymrozek przyjdzie!

Samotny spacer w kierunku winnicy. Cisza, nawet psy mozowskie nie szczekają. Wchodzę na winnicę i wymawiam z ufnością: „Święty Urbanie, patronie nasz, módl się za nami. I ty święta Rito od spraw trudnych i beznadziejnych, oręduj za nami!” Idę w kierunku zachodnim, butem rozgarniam popielisko pozostałe po balocie słomy. Widok niewiarygodny. Ponad dobę tli się, a teraz jeszcze z żaru buchnęło ogniem. Skorzystałem na tym. Choć nie ma przymrozku, ale jestem wyziębiony i przemęczony od czuwania trzecią noc z rzędu. O 23.00 w odwiedzinę przybywa Mariusz. Rozmawiamy na temat ostatnich dni i nocy. Wszystko koncentruje się wokół winnicy, a zwłaszcza możliwych zagrożeń.

Temperatura nie spada, jak dobrze! Między 22.00 a 1.00 wahała się w okolicy 0°C. O godzinie 4.00 widzę na termometrze -0,5°C. Czy pójdzie w dół? Nie. Nie. Nie.



Nocna sceneria walki o przetrwanie winnicy Saint Vincent w Borowie Wielkim. Fot. Renata Wiśniewska

* Mariusz Pacholak – winiarz mieszkający w Zielonej Górze, właściciel Winnicy Cantina w Mozowie koło Sulechowa.

Przemysław Karwowski

BUTELKA MIAROWA

Od kilku już wieków sprawdzonym opakowaniem dla wina jest butelka. Napełniona w określonych warunkach butelka, to zgodnie z prawodawstwem europejskim towar paczkowany, zdefiniowany jako połączenie produktu i pojedynczego opakowania w taki sposób, że umieszczenie towaru w opakowaniu dowolnego rodzaju odbywa się bez obecności nabywcy, a ilość towaru ma ustaloną wartość i nie może być zmieniona bez konieczności otwarcia opakowania lub poddania go zauważalnym zmianom. Prawne regulacje dotyczące towarów paczkowanych wprowadzono w Unii Europejskiej w drugiej połowie lat siedemdziesiątych w celu ułatwienia swobody przepływu produktów, będącej fundamentalną zasadą wspólnego rynku. Towary paczkowane, wprowadzane na wspólny rynek, po spełnieniu wymagań określonych przepisami mogą być opatrzone znakiem „e”. Znakowanie nie jest obowiązkowe, ale gwarantuje, że produkt był paczkowany zgodnie z unijnymi dyrektywami, a w związku z tym jego waga lub objętość podana na opakowaniu została sprawdzona według obowiązujących standardów.



Przykładowe oznakowanie butelki o pojemności 0,5l do napojów spirytusowych produkowanej w hucie szkła w Jarosławiu. Fot. P. Karwowski

W procesie dostosowywania prawa krajowego do prawa Unii Europejskiej, 6 września 2001 roku Sejm Rzeczypospolitej Polskiej uchwalił ustawę o towarach paczkowanych. Jej obowiązujące brzmienie określa obecnie ustawa z dnia 7 maja 2009 r. (Dz. U. z 2009 nr 91 poz. 740) ze zmianami wprowadzonymi w 2010 i 2013 roku. Zgodnie z definicją zawartą w ustawie (art. 2 pkt 4) butelka miarowa to pojemnik oznaczony znakiem „3” (odwrócony epsilon), zamykany lub przystosowany do zamykania, przeznaczony do przechowywania, transportu lub dostarczania cieczy, o pojemności nominalnej od 50 ml do 5 l włącznie, posiadający charakterystykę konstrukcyjną i jednolitość wytwarzania zapewniającą odpowiednią dokładność pomiaru zawartej w nim cieczy przez napełnienie do określonego poziomu lub w określonym procencie jego pojemności całkowitej, bez konieczności wykonywania niezależnego pomiaru ilości nalewanej do niego cieczy, wykonany ze szkła lub innego materiału posiadającego taką sztywność i stabilność, która

zapewnia pojemnikowi zachowanie takich samych właściwości metrologicznych, jakie zapewnia szkło.

Butelki miarowe powinny charakteryzować się pojemnością nominalną i pojemnością brzegową rozumianą jako objętość cieczy, którą w rzeczywistości zawiera butelka napełniona do brzegu. Zgodnie z art. 22 ustawy o towarach paczkowanych producent butelek może na własną odpowiedzialność oznaczać je znakiem „3” o wysokości co najmniej 3 mm, stanowiącym gwarancję producenta, że butelka spełnia wymagania określone w ustawie. Wymagania metrologiczne dotyczące butelek miarowych zawiera załącznik nr 4 do ustawy. Wzór znaku „3” określa załącznik nr 5 do ustawy. Butelka miarowa (art. 23 ustawy) powinna posiadać łatwe do odczytania, dobrze widoczne oraz nieusuwalne oznakowania:

- 1) na boku, przy krawędzi dna lub na dnie:
 - a) wartości pojemności nominalnej w litrach, centylitrach lub mililitrach, podane wraz z symbolem zastosowanej jednostki miary, cyframi o wysokości co najmniej:
 - 3 mm, jeżeli nominalna pojemność jest nie większa niż 20 cl,
 - 4 mm, jeżeli nominalna pojemność jest większa od 20 cl i nie jest większa niż 100 cl,
 - 6 mm, jeżeli nominalna pojemność jest większa od 100 cl,
 - b) znak identyfikacyjny producenta,
 - c) znak „3”,
- 2) na dnie lub przy krawędzi dna w sposób zapewniający rozróżnienie z oznakowaniami, o których mowa wyżej, cyframi o tej samej wysokości, w jakich jest wyrażana odpowiednia pojemność nominalna, zgodnie z metodą lub metodami napełniania:
 - a) wartość pojemności brzegowej wyrażonej w centylitrach bez symbolu cl lub
 - b) wartość odległości, wyrażonej w milimetrach, od poziomu krawędzi do poziomu napełnienia odpowiadającego pojemności nominalnej z symbolem mm.

Załącznik nr 1 ustawy określa nominalną ilość zawartości produktu w mililitrach, które wynoszą odpowiednio:

- a) dla win niemusujących – 100 – 187 – 250 – 375 – 500 – 750 – 1 000 – 1 500,
- b) dla win musujących – 125 – 200 – 375 – 750 – 1 500,
- c) dla win likierowych i aromatyzowanych – 100 – 200 – 375 – 500 – 750 – 1 000 – 1 500,
- d) dla napojów spirytusowych – 100 – 200 – 350 – 500 – 700 – 1 000 – 1 500 – 1 750 – 2 000.

Rejestr znaków identyfikacyjnych producentów butelek miarowych, który jest jawny, prowadzi Prezes Głównego Urzędu Miar.

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

Druk: LIGATURA Sp. z o.o. Spółka komandytowa

REJESTR ZNAKÓW IDENTYFIKACYJNYCH PRODUCENTÓW BUTELEK MIAROWYCH

Lp	Numer decyzji	Data decyzji	Nazwa producenta	Siedziba producenta	Adres producenta	Nr producenta w KRS	Znak identyfikacyjny producenta
1	1/2003	2003-01-13	Rexam Szkło Gostyń S.A.	kraj POLSKA, woj. WIELKOPOLSKIE, powiat GOSTYŃSKI, gmina GOSTYŃ, miejsc. GOSTYŃ	ul. Starogostyńska 9 63-800 Gostyń	0000064606	
2	2/2003	2003-01-13	OWENS-ILLINOIS Polska S.A.	kraj POLSKA, woj. PODKARPACKIE, powiat JAROSŁAWSKI, gmina JAROSŁAW, miejsc. JAROSŁAW	ul. Morawska 1 37-500 Jarosław	0000046085	
3	3/2003	2003-01-16	Huta Szkła "Ujście" S.A.	kraj POLSKA, woj. WIELKOPOLSKIE, powiat PILSKI, gmina UJŚCIE, miejsc. UJŚCIE	ul. Huty Szkła 2 64-850 Ujście	0000060236	
4	4/2003	2003-02-24	Huta Szkła "WARTA" S.A.	kraj POLSKA, woj. WIELKOPOLSKIE, powiat MIĘDZYCHODZKI, gmina SIERAKÓW, miejsc. SIERAKÓW WIELKOPOLSKI	ul. Poznańska 35 64-410 Sieraków Wielkopolski	0000136324	
5	B 1/2004	2004-08-13	Rexam Szkło Gostyń S.A.	kraj POLSKA, woj. WIELKOPOLSKIE, powiat GOSTYŃSKI, gmina GOSTYŃ, miejsc. GOSTYŃ	ul. Starogostyńska 9 63-800 Gostyń	0000064606	X 40
6	B 2/2004	2004-11-18	Rexam Szkło Wyszków S.A.	kraj POLSKA, woj. MAZOWIECKIE, powiat WYSZKOWSKI, gmina WYSZKÓW, miejsc. WYSZKÓW	ul. Zakolejowa 25 07-200 Wyszków	0000006323	X 41
7	B 1/2005	2005-02-24	Huta Szkła "Sieraków" Spółka Akcyjna	kraj POLSKA, woj. WIELKOPOLSKIE, powiat MIĘDZYCHODZKI, gmina SIERAKÓW, miejsc. SIERAKÓW WIELKOPOLSKI	ul. Poznańska 35 64-410 Sieraków Wielkopolski	0000136324	WGG'
8	B 2/2005	2005-04-27	Huta Szkła "Jedlice" Spółka Akcyjna	kraj POLSKA, woj. OPOLSKIE, powiat OPOLSKI, gmina OZIMEK, miejsc. JEDLICE	Jedlice 46-040 Ozimek	0000004425	WGG2
9	B 3/2005	2005-05-09	Huta Szkła "Sieraków" Spółka Akcyjna	kraj POLSKA, woj. WIELKOPOLSKIE, powiat MIĘDZYCHODZKI, gmina SIERAKÓW, miejsc. SIERAKÓW WIELKOPOLSKI	ul. Poznańska 35 64-410 Sieraków Wielkopolski	0000136324	WGG1
10	B 1/2007	2007-01-15	O-I Produkcja Polska Spółka Akcyjna	kraj POLSKA, woj. PODKARPACKIE, powiat JAROSŁAWSKI, gmina JAROSŁAW, miejsc. JAROSŁAW	ul. Morawska 1 37-500 Jarosław	0000046065	E18 O
11	B 2/2007	2007-01-15	O-I Produkcja Polska Spółka Akcyjna	kraj POLSKA, woj. PODKARPACKIE, powiat JAROSŁAWSKI, gmina JAROSŁAW, miejsc. JAROSŁAW	ul. Morawska 1 37-500 Jarosław	0000046065	E19 O
12	B 3/2007	2007-08-11	POL-AM-PACK Spółka Akcyjna	kraj POLSKA, woj. MAŁOPOLSKIE, powiat KRAKÓW, gmina KRAKÓW, miejsc. KRAKÓW	ul. Jasnogórska 1 31-358 Kraków	0000032689	

Iwona Ścibisz*, Agata Górka**

STRATY ANTOCYJANÓW PODCZAS ZABIEGÓW STABILIZACYJNYCH (KLAROWANIA, FILTRACJI, WIROWANIA)

Filtracja, klarowanie i wirowanie to zabiegi technologiczne stosowane w przetwórstwie owocowym w celu usunięcia zmełnień oraz zawiesin koloidowych. Procesy te wykorzystuje się w produkcji soków, win owocowych oraz ekstraktów barwników antocyjanowych. Podczas zabiegów stabilizacyjnych następuje obniżenie zawartości antocyjanów, co negatywnie wpływa na barwę, a także na właściwości prozdrowotne otrzymanego produktu. Straty barwników sięgają od 2% do 45% i zależą od zastosowanej metody stabilizacji, a także od rodzaju przetwarzanego surowca.

Podczas zabiegu klarowania następuje spadek zawartości antocyjanów sięgający nawet 45%, który zależy od zastosowanego środka klarującego. W winie gronowym klarowanym z wykorzystaniem bentonitu obserwowano niższą zawartość antocyjanów niż w winie klarowanym przy użyciu żelatyny lub poliwinylpolipirrolidonu [7, 11]. Wykazano także, że wina poddawane zabiegowi klarowania bentonitem mają większą tendencję do brunatnienia. Tłumaczy się to faktem, że w winach niepoddawanych zabiegom klarowania bentonitem brunatne związki łączą się z białkami dzięki czemu łatwiej ulegają wytrąceniu, co wpływa na poprawę barwy. Z bentonitem dostarczana może być także pewna ilość rozpuszczalnego żelaza, które może katalizować reakcje brunatnienia [8].

Na obniżenie zawartości antocyjanów podczas procesu klarowania wpływ ma także dawka użytych środków klarujących. Stwierdzono, że podczas klarowania wina czerwonego wraz ze wzrostem dawki bentonitu lub żelatyny zwiększają się straty antocyjanów i wynoszą 20% przy dawce bentonitu 0,3 g/l i 44% przy dawce tego środka klarującego 1,0 g/l [11].

Straty antocyjanów podczas zabiegu klarowania zależą także od czynników wpływających na stężenie poszczególnych antocyjanów w przerabianym surowcu, czyli od gatunku, odmiany, warunków klimatycznych uprawy oraz stopnia dojrzałości. Podczas klarowania bentonitem win gronowych wysoki spadek obserwowano jedynie w przypadku antocyjanów acylowanych, delfinidyno-3-glukozydu oraz cyjanidyno-3-glukozydu. Barwniki zawierające grupy metoksylowe (pochodne malwidyny, peonidyny i petunidyny) nie ulegały żadnym zmianom podczas procesu klarowania [11]. Wykazano także, że podczas filtracji wina czerwonego przez membrany wytworzone z polimerów poliakrylonitrylowych następuje spadek zawartości jedynie dwóch antocyjanów [9].

Proces wirowania powoduje niewielkie straty w zawartości antocyjanów. Wykorzystanie wirówki okresowej w produkcji soków z borówek powodowało zmniejszenie zawartości barwników o 25%, natomiast jedynie o 8% w przypadku wykorzystania wirówki przeznaczonej do pracy ciągłej [5, 10]. Niewielkie zmiany w zawartości antocyjanów (poniżej 2%) obserwowano również podczas filtracji z zastosowaniem ziemi okrzemkowej [6].

Jedną z metod usuwania z produktu związków wielkocząsteczkowych jest zastosowanie membran półprzepuszczalnych. Straty związków antocyjanowych zależą m.in. od zastosowanego rodzaju membrany. Wykorzystanie w filtracji soku z granatu membran z octanu celulozy powodowało 11-14,5% utratę barwy, natomiast proces filtracji wina czerwonego przez membrany wykonane z polipropylenu i polifluorku winylidenu powodował jedynie 2,4% spadek zawartości antocyjanów [1, 2]. Na stabilność antocyjanów

podczas filtracji wpływają także warunki prowadzenia procesu. Silne napowietrzanie soku z jagód (*Myrica rubra*) podczas prowadzenia ultrafiltracji powodowało aż 25-30% redukcję barwników w produkcie [6].

Badania modelowe określające wpływ rodzaju membrany na adsorpcję związków polifenolowych wykazały, że istnieje zależność między polarnością membrany a ilością zaadsorbowanych polifenoli. Filtracja wina przez membrany charakteryzujące się wysoką polarnością powodowała największe straty w zawartości związków polifenolowych. Wykazano, że adsorpcja polifenoli na powierzchni membrany oraz w jej porach wynika z tworzenia się wiązań wodorowych [12].

Zabiegi ultrafiltracji i separacji membranowej wykorzystuje się także do oczyszczenia i zagęszczenia wyciągów antocyjanowych używanych w przemyśle spożywczym jako środki barwiące. Wykorzystanie procesu elektrodializy pozwala na otrzymanie soku żurawinowego charakteryzującego się zwiększoną o ponad połowę zawartością antocyjanów [3]. Jednak w związku z tym, że antocyjany wykazują tendencję do kondensacji z wytworzeniem oligomerów i polimerów obserwuje się ich straty podczas procesów membranowych. Powstałe cząsteczki charakteryzują się wysoką masą cząsteczkową i dlatego mogą one być zatrzymywane na membranach [4].

Aby zmniejszyć straty antocyjanów podczas procesów stabilizacyjnych takich jak klarowanie czy filtracja należy odpowiednio dobierać rodzaje środków klarujących i ich dawki do przerabianego surowca. Wskazane jest także stosowanie membran charakteryzujących się niewielką zdolnością do zatrzymywania barwników antocyjanowych oraz wyeliminowanie w jak największym stopniu możliwości kontaktu produktu z tlenem.

Losses of anthocyanins during stabilization processes (fining, filtration, centrifugation)

Filtration, fining and centrifugation are important steps used in fruit industry processing to remove the sediment, haze and suspended material from product. This technique have successfully been applied for production of juice, wine and extract of pigments. However, significant losses of anthocyanins have been observed during the stabilization process, which markedly affect the color and nutritional quality of product. Studies reported that 2% to 45% of the anthocyanins were lost during stabilization steps and the changes depended on the chosen techniques and fruit species.

Literatura

- Alper N., Acar J.: 2004. Removal of phenolic compounds in pomegranate juices using ultrafiltration and laccase-ultrafiltration combination, *Nahrung*, 48, 3, 184-187.
- Arriagada-Carrazana J.P., Saez-Navarrete C., Bordeu E.: 2005. Membrane filtration effects on aromatic and phenolic quality of Cabernet Sauvignon wines., *J. Food Engin.*, 68, 363-368.
- Bazinet L., Cosce C., Gaudreau H., Desjardins Y.: 2009. Production of a phenolic antioxidant enriched cranberry juice by electrodialysis with filtration membrane, *J. Agric. Food Chem.*, 57, 21, 10245-51.
- Bridle P., Timberlake C. F.: 1997. Anthocyanins as natural food colours – selected aspects, *Food Chem.*, 58, 1-2, 103-109.
- Brownmiller C., Howard L. R., Prior R. L.: Processing and storage effects on monomeric anthocyanins, percent polymeric color, and antioxidant capacity of processed blueberry products, *J. Food Sci.*, 73, 5, 2008.

6. Fang Z., Zhang M., Du W., Sun J.: 2007. Effect of fining and filtration on the haze formation in bayberry (*Myrica rubra* Sieb. Et Zucc.) juice, *J. Agric. Food Chem.*, 55, 113-119.
7. Gil-Munoz R., Gomez-Plaza E., Martinez A., Lopez-Roca J. M.: 1997. Evolution of the CIELAB and other spectrophotometric parameters during wine fermentation. Influence of some pre and postfermentative factors. *Food Research Intern.*, 30, 9, 699-705.
8. Gomez-Plaza E., Gil-Munoz R., Lopez-Roca J.M., Martinez-Cutillas A., Fernandez-Fernandez J.L.: 2002. Maintenance of colour composition of red wine during storage. Influence of prefermentative practices, maceration time and storage, *Lebensm. Wiss. u. Technol.*, 35, 46-53.
9. Santos F.C.: 1996. The blocking process in tangential microfiltration: study of the interaction between polysaccharides and polyphenols of wine and polymeric membranes, *Bulletin de l'O.I.V.*, 68, 787-788.
10. Skrede G., Wrolstad R.E., Drust R.W.: 2000. Changes in anthocyanins and polyphenolics during juice processing of highbush blueberry (*Vaccinium corymbosum* L.), *J. Food Sci.*, 65, 357-64.
11. Stanković S., Jović S., Živković J.: 2004. Bentonite and gelatine impact on the young red wine coloured matter, *Food Technol. Biotechnol.*, 42, 3, 183-188.
12. Vernhet A., Moutounet M.: 2002. Fouling of organic microfiltration membranes by wine constituents: importance, relative impact of wine polysaccharides and polyphenols and incidence of membrane properties, *J. Memb. Sci.*, 201, 103-122.

* Dr inż. Iwona Ścibisz – SGGW, Zakład Technologii Owoców i Warzyw, Katedra Technologii Żywności, Wydział Nauk o Żywności.

** Dr Agata Górska – SGGW, Zakład Chemii Żywności, Katedra Chemii, Wydział Nauk o Żywności. Przedruk w piśmie „Przemysł Fermentacyjny i Owocowo-Warzywny” nr 9/2010.

Julia Harasymowicz

REWITALIZACJA DAWNEJ RESTAURACJI DEUTSCHE REICHSHALLEN

Jako zielonogórzanka i studentka trzeciego roku architektury wnętrz na Uniwersytecie Artystycznym w Poznaniu, pod kierunkiem profesora nadzwyczajnego UAP dr hab. Piotra Machowiaka podjęłam się zadania związanego z kulturą winiarską miasta i regionu zielonogórskiego. Celem mojej pracy dyplomowej była renowacja i adaptacja zabytkowej restauracji Deutsche Reichshallen przy ul. Sienkiewicza 8a w Zielonej Górze na bazę kulturalną i turystyczną regionu lubuskiego.

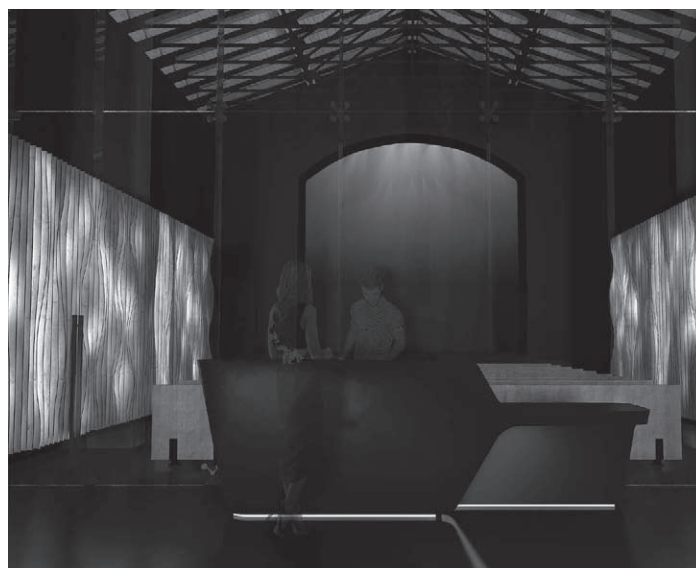
Podjęłam próbę zdefiniowania potrzeb mieszkańców miasta i stworzenia przestrzeni, która byłaby wyrazem lokalnych tradycji winiarskich. Projekt swoim programem obejmowałby współczesność. W części wystawienniczej zaprojektowałam ekspozycję ukazującą obecny dorobek winiarzy i twórczość środowiska artystycznego. Obiekt miałby na celu zapewnić mieszkańcom i turystom kontakt z odradzającą się kulturą winiarską oraz działalnością artystyczną. Program użytkowy obiektu obejmowałby muzeum z ekspozycją stałą i czasową, restaurację z zapleczem, scenę z garderobą, wielofunkcyjną przestrzeń z widownią, przeznaczoną również na konferencje, szkolenia i tymczasowe wystawy. Z uwagi na styczność miejsca z kulturą winiarską, inwestycja przyczyniłaby się do podkreślenia tożsamości Zielonej Góry, będąc jednocześnie ciekawym i pożądanym produktem kulturalnym i rekreacyjnym. Kreowane wnętrza, odbiegające od przyjętej konwencji winiarskich klimatów, otworzyłyby nowy rozdział w historii miasta.



Makieta obiektu wykonana przez autorkę



Projekt aranżacji sali degustacyjnej



Architektura wnętrz wykreowana przez autorkę projektu odbiega od przyjętej konwencji winiarskich klimatów

Lukasz Gołębiowski*

ENOGRAPHIA THALLORIS

Dzieło benedyktyńskie, w dodatku mające swój – jak to się mówi – ciężar gatunkowy. Ogromnych rozmiarów księga waży ponad 5 kilogramów, liczy ponad tysiąc stron i nie mieści się na regale. Monografia zielonogórskiego winiarstwa jest bez wątpienia dziełem życia jej autora, w dodatku dziełem w dzisiejszych czasach niespotykanym i nie mającym w polskiej literaturze enologicznej odpowiednika. Nieużywany w polskim języku termin enografia byłby tu jak najbardziej na miejscu, gdyż mamy do czynienia z książką, która jest nie tylko źródłem wiedzy, informacji, ale prawdziwym archiwum – i to zarówno w warstwie tekstowej, jak i fotograficznej.

Takie księgi bierze się do rąk z nabożeństwem. Wnętrze przypomina sale muzealne, pełne jest reprodukcji eksponatów: rzeźb, dzbanów, butli, maszyn, etykiet, starych dokumentów, są tu pipy, prasy, beczki, wnętrza piwnic, kielichy, puchary i herby firm winiarskich. Znakoomite zdjęcia, najwyższej jakości druk. Opowieść historyczna ciągnie się od czasów najdawniejszych, a winne grona na tereny dzisiejszej Ziemi Lubuskiej przysły wraz z wędrującymi przez Europę w XII wieku Flamandami, po stan obecny, kiedy zakładane są nowe winnice i branża z winiarska z mozołem odradza się, oferując coraz ciekawsze własne wina. To także historia innych alkoholi, przede wszystkim tych, które z wina się wywodzą – winiaków i koniaków zielonogórskich, ale też markowych win owocowych eksportowanych do wielu krajów na kilku kontynentach. Autor przypomina, że Zielona Góra znana była z win musujących. Jest na tych kartach również historia ludzi z winem związanych.

W trzeciej części znalazło się kilka tekstów innych autorów. Niezwykle ciekawe są dwa opracowania o charakterze leksykonów, całkowicie unikatowe ze względu na ich wyczerpujący, totalny charakter. To leksykon niemiecko-polski zatytułowany „Produkcja branży winiarskiej i spirytusowej w Zielonej Górze do 1945 roku” (Miroslawa Kuleby) oraz blisko sto stron leksykonu autorstwa Przemysława Karwowskiego „Produkcja branży winiarskiej i spirytusowej w Zielonej Górze po 1945 roku”. Odnajdziemy tu zapomniane już marki win, likierów, winiaków, wódek oraz firmy, których dawno nie ma. Ogromne zniszczenia przyniosła zielonogórskiemu winiarstwu II wojna światowa, a w jego odbudowie przeszkodziły przepisy prawne uniemożliwiające odrodzenie się prywatnych winnic. Leksykon Przemysława Karwowskiego pokazuje jednak jak bogata była oferta państwowych przedsiębiorstw działających w latach PRL – Lubuskiej Wytwórni Win i Lubuskiej Wytwórni Wódek Gatunkowych, powstałej w miejscu zakładów Alberta Buchholza, Scharlachberg czy Raetsch. Przez lata w strukturach Polmosu, dziś zakład pod nazwą Wyborowa S.A. należy do międzynarodowego koncernu Pernod Ricard i z żalem trzeba powiedzieć, że zielonogórskie tradycje – jak winiaki i jarzębiaki – nie są kontynuowane przez nowego właściciela. Ogromną wartość ma też zebrana tu przez Zofię Maziarz chronologia zielonogórskiego wina. Osoby zainteresowane technologią produkcji z zaciekawieniem przeczytają rozdziały: „Maderyzacja win owocowych” (Elżbieta Kluczyńska) i „Syntetyczny opis procesu technologicznego produkcji wódek w LWVG Polmos w Zielonej Górze” (Stanisław Palonka).

Niezwykle wyczerpująca bibliografia to kolejny atut książki. Trzy zakładki ułatwiają poruszanie się w ogromnym tomiszczu, ale nie zastąpią indeksu, którego bardzo brakuje. Przydałaby się też edycja w wersji cyfrowej, bo tak pięknie wydanej książki zwyczajnie żal „zacztać”, a dla osób zainteresowanych tematem jest to pozycja, do której będą często wracać.

* Lukasz Gołębiowski – poeta, prozaik, dziennikarz, krytyk i wydawca. Od 1998 r. wydawca miesięcznika „Magazyn Literacki Książki”, wydaje też dwutygodnik „Biblioteka Analiz”. Autor raportów o polskim rynku wydawniczo-księgarskim i rankingów największych polskich wydawnictw. Znanca alkoholi, które opisuje na swojej stronie internetowej <http://xenna.com.pl>. Recenzja przedrukowana z pisma „Magazyn Literacki KSIĄŻKI” nr 3/2014.

Joanna Małecka

WINIARSTWO – TRADYCJA,
KTÓRA ODŻYWA NA NOWO*

Na Winnicy Grano koło Guben ponad 60 miłośników winnic z Polski i Niemiec uczestniczyło 26 kwietnia 2014 r. w Polsko-niemieckim spotkaniu kooperacyjnym firm z branży winiarsko-turystycznej oraz warsztatach zorganizowanych podczas Dnia Uprawy Winorośli Brandenburskiej i degustacji młodego wina 2014. W spotkaniu szczególne miejsce było poświęcone polskim winiarzom z regionu zielonogórskiego. Dzięki wspólnemu projektowi Organizacji Pracodawców Ziemi Lubuskiej (OPZL) i Izby Przemysłowo-Handlowej z Cottbus (IHK Cottbus) pt. „WIKOB”, zaproszone winnice zaprezentowały swoje doświadczenie w uprawie winorośli i produkcji wina.

Celem wspólnego projektu IHK Cottbus i OPZL jest wzmocnienie powiązań gospodarczych w Euroregionie Sprewa-Nysa-Bóbr, a także umacnianie konkurencyjności i zdolności kooperacyjnych małych i średnich przedsiębiorstw na rynkach sąsiednich.

700 lat tradycji winnych w regionie Grano-Schenkendöbern w okolicach Guben zobowiązuje. Nadal na tych terenach można jeszcze spotkać tarasy, na których niegdyś uprawiano winorośl. W 2003 roku posadzono pierwsze odmiany winogron na powierzchni 1 ha. Dla mieszkańców okolicznych miejscowości jest ważne, aby dbać o te tradycje i rozszerzać współpracę. Rok 2014 jest szczególny, gdyż mija 10 lat współpracy winiarzy z regionu Grano i Zielonej Góry.

Prezes Zielonogórskiego Stowarzyszenia Winiarskiego, pan Marcin Moszkowicz, wręczył panu Lotharowi Müller z Zarządu Stowarzyszenia Winiarskiego z Guben pamiątkowy list honorujący lata owocnej współpracy oraz książkę pt. „Enographia Thalloris”, poświęconą historii wina i winiaku na Ziemi Lubuskiej.

– Dziękuję stronie polskiej za dziesięć lat współpracy. Odbudowaliśmy wspólnie nie tylko winnice ale i polsko-niemieckie relacje pomiędzy winiarzami. Do dziś wspominam rok 2009, kiedy to na spotkaniu w Zielonogórskiej Palmiarni nasze wino zwyciężyło w „degustacji w ciemno”. Teraz chcemy rozwijać naszą współpracę na wyższym poziomie – powiedział Lothar Müller.

– Nasze stowarzyszenie we współpracy z Gubeńskim Stowarzyszeniem Winiarskim chce poszerzyć Lubuski Szlak Miodu i Wina, właśnie o Winnicę w Grano – podkreślił Marcin Moszkowicz, prezes Zielonogórskiego Stowarzyszenia Winiarskiego. – Tym samym Lubuski Szlak połączy się z Saksońskim Szlakiem Wina. Mam również nadzieję, że uda się wspólnie pozyskać środki unijne z nowej perspektywy finansowej w przyszłym roku.

Uczestnicy wysłuchali wykładu Romana Grada z Winnicy Julia w Starym Kisielinie na temat „Uprawy wina w Polsce teraz i w przyszłości”.

Obie strony, polska i niemiecka, zadeklarowały chęć współpracy w zakresie wspólnych spotkań, inicjatyw oraz projektów. Strona niemiecka zgłosiła swój akces do mapy Lubuskiego Szlaku Miodu i Wina oraz deklarację udziału w polskich imprezach poświęconych winiarstwu. Spotkanie zakończono wizytą na winnicy w Grano, gdzie pan Lothar Müller prezentował sadzonki i stosowane techniki upraw oraz opowiadał o historii tego miejsca.

Szlachetne hobby, które łączy polskich i niemieckich winiarzy, jest przykładem żywej współpracy, która jeszcze bardziej nabiera znaczenia w bieżącym roku, kiedy mija dziesięć lat obecności Polski w Unii Europejskiej.

* Publikacja: www.wikob.eu, 29.04.2014. Program WIKOB jest kontynuacją programu WIKON. W poprzednich latach polsko-niemieckie spotkania kooperacyjne odbywały się na winnicach Julia, Miłosz i Stara Winna Góra.

Przemysław Karwowski

REGULAMIN V OGÓLNOPOLSKIEGO KONKURSU WIN O NAGRODĘ „GRAND PRIX - WINOBRANIE 2014” POD PATRONATEM PREZYDENTA ZIELONEJ GÓRY

Konkurs odbędzie się z okazji „Dni Zielonej Góry – Winobrania 2014”. Jego celem jest promowanie odradzającej się w kraju produkcji win gronowych z upraw własnych. Organizatorami 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 litra, 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 1 września br. na adres: Biuro Palmiarni, 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.
- Próbkę 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 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:

- Na podstawie uzyskanej punktacji przyznane zostaną medale dla poszczególnych win: Brązowy Medal „Winobranie – Zielona Góra 2014” (80-81 pkt.); Srebrny Medal „Winobranie – Zielona Góra 2014” (82-84 pkt.); Złoty Medal „Winobranie – Zielona Góra 2014” (minimum 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 2014 – złotym, srebrnym i brązowym.
- Najbardziej inspirujące polską kulturę winiarską wino wyróżnione zostanie nagrodą specjalną „Kulturalne Wino” ufundowaną przez firmę Viti Cultura Sp. z o.o.
- Zwycięzcy otrzymają dyplomy i nagrody ufundowane przez Urząd Miasta Zielona Góra, Fundację „Gloria Monte Verde” i Sklep Winiarz.pl. Wręczenie dyplomów i nagród odbędzie się 14 września w Palmiarni.

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 XII KONKURSU WIN DOMOWYCH

Konkurs odbędzie się w Palmiarni, w niedzielę 14 września br, w godzinach 10.00-15.00. Celem konkursu jest promowanie tradycji domowego wytwarzania win. Organizatorami 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 litra, z dołączoną informacją zawierającą: dane osobowe zgłaszającego, kategorię, 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 br. na adres: Biuro Palmiarni, 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.
- Próbkę 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.



ZŁOTY
MEDAL

INSTRUKCJA TECHNOLOGICZNA DLA WIN GRONOWYCH (7)*

Dalszy ciąg z nr. 52 Winiarza

Rozdział II

Leżakowanie i pielęgnacja win (cd)

C. Siarkowanie beczek i win

Przy ściąganiu win podstawowym warunkiem otrzymania właściwych efektów w dalszej pielęgnacji i uchronienia wina przed ewentualnym zakażeniem jest czystość i dezynfekcja naczyń składowych jak i samych urządzeń używanych do przepompowania wina. Beczka przeznaczona do napełnienia klarownym winem powinna być bezwzględnie czysta i zasiarkowana. Równocześnie beczka opróżniona z wina przelewane musi być natychmiast umyta, zasiarkowana i zaszpuntowana.

1. Siarkowanie beczek

Po czystym umyciu beczki 1-2% roztworem sody kalcjonowanej i dokładnym wypłukaniu wodą dezynfekujemy, wprowadzając do beczki bezwodnik kwasu siarkowego przez spalenie listków siarki (knotów) wewnątrz beczki.

Ilość wprowadzonego do beczki bezwodnika kwasu siarkowego jest uzależniona od stanu czystości i pojemności beczek oraz rodzaju wina, które na siarkowaną beczkę ma być przetoczone, przyjmując za zasadę, że:

a) słabo siarkować należy beczki dla win młodych o dużej kwasowości ogólnej, aby przez silne zasiarkowanie nie wstrzymać rozwoju bakterii obniżających kwasowość,

b) średnią dawkę siarkowania beczki stosuje się dla win zdrowych, dojrzałych o poprawnym smaku,

c) silnie siarkować należy beczki przeznaczone pod wina czerwone, względnie wina niskoalkoholowe o małej zawartości ekstraktu, w których kwasowość lotna przekroczyła:

w winach białych - 1 g/l,
w winach czerwonych - 1,2 g/l,

d) bardzo silne siarkowanie beczek stosuje się dla win wykazujących wtórną fermentację i skłonność do wad (brunatnienie, czernienie, niedostateczna kwasowość itp.) i chorób wina (octowanie, gorzknienie itp.).

Tabela I. Siarkowanie beczek

Stopień siarkowania	Ilość spalonych listków siarki o wadze 5g				
	Beczki składowe o pojemności ltr				
	400-650	651-1000	1001-1500	1501-3000	3001-5500
b. słabe	do 0,5	0,5 - 1	1 - 2,5	2,5 - 5	5 - 8
słabe	0,5 - 1	1 - 2	2,5 - 4	5 - 7	8 - 12
średnie	1 - 2,5	2 - 4	4 - 7	7 - 10	12 - 18
silne	2,5 - 5	4 - 7	7 - 10	10 - 14	18 - 25
b. silne	5 - 7	7 - 10	10 - 12	14 - 18	25 - 30

2. Siarkowanie win

Siarkowanie win po dokonaniu przelaniu ma na celu zabezpieczenie win przed rozwojem szkodliwej mikroflory (szczególnie bakterii octowych), wstrzymania rozwoju wad i chorób wina oraz szybsze sklarowanie się wina. Jakkolwiek dozowanie kwasu siarkowego do win wymaga indywidualnego zastosowania w zależności od gatunku, jakości i stanu wina – zasady siarkowania win przy pierwszym przepompowaniu są następujące:

1) słabe siarkowanie stosować należy:

a) dla win młodych o niewykształconym smaku i aromacie,
b) dla win młodych o dużej kwasowości, aby przez zwiększoną dawkę zasiarkowania nie stworzyć przeszkód dla rozwoju bakterii obniżających kwasowość;

2) średnie siarkowanie należy stosować dla win normalnych, zdrowych, o dostatecznie wykształconych cechach organoleptycznych;

3) silne siarkowanie należy stosować dla win:

- o małej kwasowości, względnie w których kwas winowy ulega rozpadowi;
- utratającej właściwą barwę (brunatnienie, czerwienienie);
- wtórnie fermentujących;
- skłonnych do octowania i o wzrastającej kwasowości lotnej.

Przy drugim przepompowaniu, dla win wykazujących normalny rozwój dawkę siarkowania należy zmniejszyć do 1/2 wzgl. 1/3 dawki zastosowanej przy pierwszym przepompowaniu, z wyjątkiem win o małej kwasowości, niskoekstraktywnych i małej zawartości alkoholu, wykazujących skłonności do wad i chorób.

Siarkowanie win czerwonych zdrowych, wolnych od wad i chorób, należy dokonywać w ilościach o 1/3 mniejszych w stosunku do win białych. Przy przelewaniu win starszych, wykształconych, o właściwym smaku i zapachu (przelewanie bez dostępu powietrza), należy ograniczyć się tylko do siarkowania beczek.

Tabela II. Dawki SO₂ wolnego na 1 ltr wina

Stopień siarkowania	I ściąganie		II ściąganie	
	wino białe	wino czerwone	wino białe	wino czerwone
bardzo słabe	do 10 mg/l	do 7 mg/l	do 5 mg/l	do 5 mg/l
słabe	od 10 - 25	od 7 - 16	od 5 - 13	od 5 - 10
średnie	od 25 - 40	od 16 - 30	od 13 - 20	od 10 - 15
silne	od 40 - 60	od 30 - 40	od 20 - 30	od 15 - 20
bardzo silne	od 60 - 100	od 40 - 70	od 30 - 60	od 20 - 40

Przemysł Fermentacyjny i Owocowo-Warzywny

pfiow.pl

Ogólnopolski miesięcznik naukowo-techniczny

Wydawnictwa SIGMA-NOT

Najstarsze czasopismo fachowe dla branż alkoholowych – w tym **winiarstwa** i branży napojowej.

Na rynku od 57 lat!

Źródło artykułów merytorycznych z dziedziny winiarstwa i newsów o rynku napojów, w tym wina.

Artykuły można kupić – przez Portal Wydawnictwa SIGMA-NOT:

www.sigma-not.pl