

# winiarz

## ZIEŁONOGORSKI



PISMO PLANTATORÓW WINOROŚLI I PRODUCENTÓW WINA • NR 58 • WRZESIEŃ 2015

### Medale dla lubuskich win

Srebrny Medal na Międzynarodowym Konkursie Win PIWI 2015, który odbył się 6 czerwca w czeskich Šardicach, zdobyło wino z winnicy Equus – Magnesia Prestige, kupaż szczepów Cabernet Dorsa, Zweigelt, Rondo i Regent. Winami PIWI nazywane są wina wytworzone z odmian winorośli odpornych na choroby grzybowe, po niemiecku – Pilzwiderstandsfähige Rebsorten. Również w czerwcu, na Międzynarodowym Konkursie Win Galicja Vitis 2015, srebrny medal uzyskało wino Rondo 2013 z winnicy Pałac Mierzgocin. Gratulujemy i zachęcamy inne lubuskie winnice do startu w międzynarodowych konkursach.



### Lipiec w skansenie

Muzeum Etnograficzne zorganizowało w pierwszym miesiącu wakacji dwie imprezy plenerowe promujące lubuskie produkty regionalne. 5 lipca, po raz szesnasty odbyło się „Święto Miodu”, a 26 lipca kolejna edycja cyklu „Dobre, smaczne, bo lubuskie”, z podtytułem „Poznajemy smaki i tradycje świata”. Wyrobom rodzimej kuchni towarzyszyły potrawy z różnych regionów świata, które prezentowali uczestnicy Międzynarodowego Festiwalu Folkloru m. in. z Meksyku, Senegalu, Turcji i Bośni. Jak co roku skansenowe uliczki wypełnili sprzedawcy miodu, pieczywa, domowych przetworów i wędlin oraz rękodzieła ludowego i artystycznego.



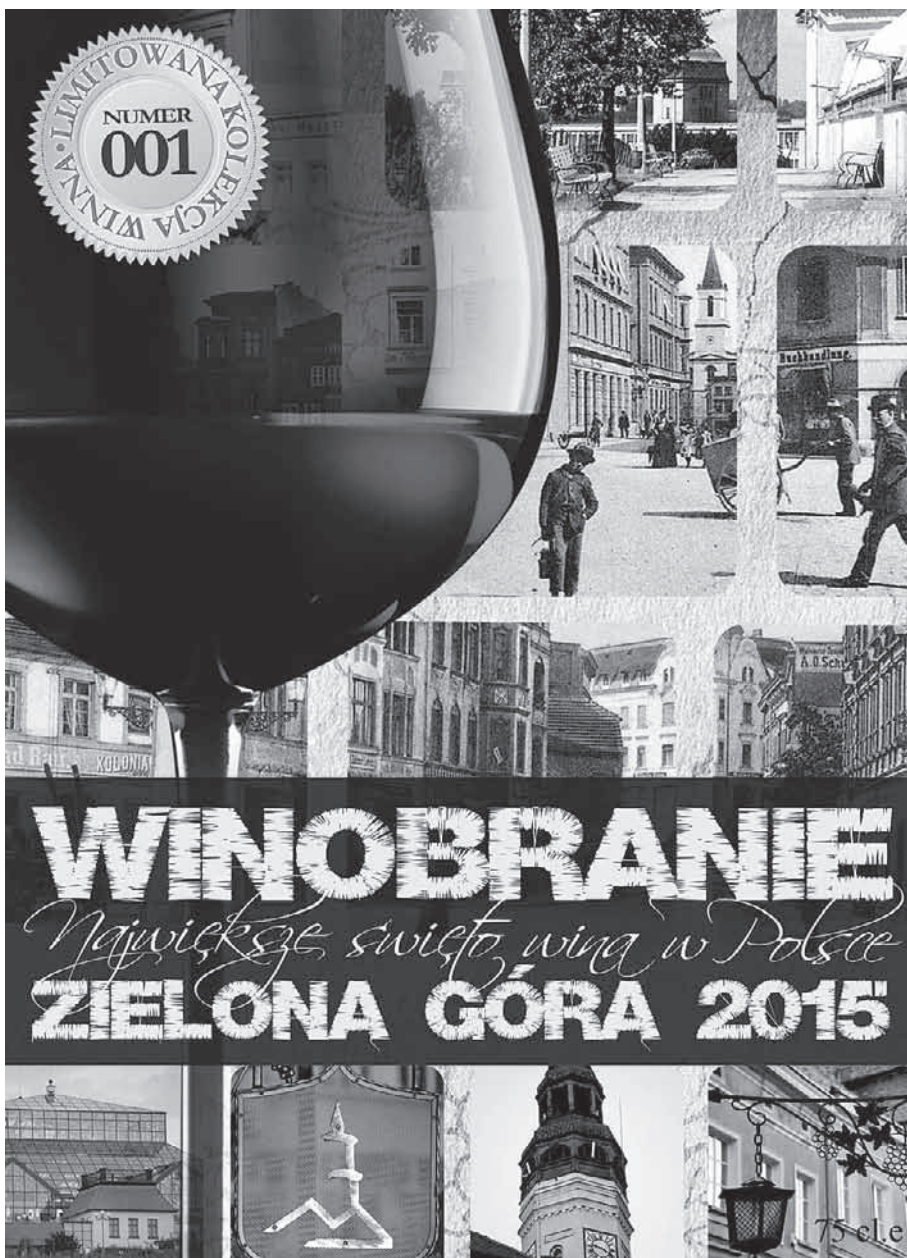
### Otwarcie nowej winiarni

Kilkusetletnia tradycja wyszynku wina wróciła do ratuszowej piwnicy w Zielonej Górze! 15 sierpnia bracia Adam i Aleksander Kremerowie, po 5 miesiącach przygotowań, otworzyli „Winiarnię Bachus”. Rodzina Kremerów od lat prowadzi sklep „Wina Świata”, a senior rodu Feliks Kremer przyłożył swoją rękę do odradzania tradycji winiarskich w regionie. Winiarnia oprócz doznań kulinarnych w postaci wyśmienitej kuchni i win oferuje także wrażenia estetyczne, których zapowiedzią jest wyeksponowany na podestacie czarny fortepian.



### X Konwent Polskich Winiarzy

Jubileuszowy Konwent Polskich Winiarzy odbył się w dniach 28-29 sierpnia w Jaśle. Na głównej degustacji, która organizowana jest pierwszego dnia, zaprezentowano 50 win. Drugiego dnia Konwentu przygotowano trzy seminaria tematyczne: pierwsze poświęcone winom z odmiany Jutrzenka i kupażom z jej udziałem, kolejne dotyczące odmian Marechal Foch i Leon Millot, a trzecie o opłacalności winiarstwa w Polsce. Uczestnicy konwentu mogli przedłużyć swój pobyt w Jaśle i wziąć udział w imprezach X Międzynarodowych Dni Wina.



Mirosław Kuleba

## WINNICE NA PIASKU

W naszym mieście nie ma już chyba nikogo, kto mógłby opowiedzieć o tym pierwszym powojennym winobranii sprzed siedemdziesięciu laty. Aby przywołać jego niewyraźny obraz potrzebne okazały się żmudne poszukiwania w archiwach i stosach pożółkłych gazet. Praca badacza odległych epok, niemal detektywa. A przecież, zdaje się, to było tak niedawno, w rzeczywistości, w której jesteśmy obecni.

Siedemdziesiąt lat i siedemset, siedem stuleci – oto dzieje naszego miasta odmierzane rocznikami wina. Obie rachuby czasu biegają obok siebie, jednolite w swojej istocie: jako zapis tego co nieuchronnie przemija i zarazem tego, co się wytrwale odradza, śmierci i życia, życia i śmierci. Procesu, który nieodmiennie powiela każdego roku winnica, rola obsiana zbożem, owocowy sad, las.

Na tym tle przemijanie pokoleń, ciągle tą samą drogą, z zielonej winnicy ku Roli Bożej, rozbitej na tych samych dyluwialnych piaskach.





Przemysław Karwowski

# PIERWSZE ŚWIĘTO WINOBRANIA W ZIELONEJ GÓRZE

23 września bieżącego roku będziemy obchodzić 70. rocznicę pierwszego Winobrania w powojennej Zielonej Górze. Bieg lat zaciera ludzką pamięć i nawet we wspomnieniach drukowanych już w latach 60. znajdujemy pomyłki i przeinaczenia. W latach 2000. pojawiły się nawet w zielonogórskiej prasie artykuły, z powoływaniem się na rozbieżności wśród lokalnych historyków, z których podobno połowa jest przekonana, że w 1945 roku nie było Winobrania! Może na ich poglądy miało wpływ zdanie rozpoczynające wspomnienia byłego sekretarza Zarządu Miejskiego – Józefa Piszczka, które ukazały się w numerze 7 „Nadodrza” w 1959 roku, a dwa lata później znalazły się w I tomie z cyklu wydawniczego pt. „Mój dom nad Odrą”: „Jesienią 1946 roku, kiedy po raz pierwszy w wolnej Zielonej Górze obchodziliśmy Święto Winobrania...” Były także cytowane w innych publikacjach. A może przede wszystkim to skutek braku materiałów dotyczących tego święta w Archiwum Państwowym, w zbiorze dokumentującym działalność Zarządu Miasta w 1945 roku.

Korespondencja i sprawozdania z pracy urzędników miejskich faktycznie nie zawierają informacji o Winobranii w 1945 roku. Prawdopodobnie jest to związane z nieangażowaniem sił i środków finansowych samorządu w to wydarzenie. Obchody przygotowywano społecznie, a korowód, czy jak go nazywano czasem – defiladę, tworzone sumptem przedsiębiorstw z branży przemysłu fermentacyjnego i organizacji już wtedy działających – na przykład Browaru Zamkowego, Ochotniczej Straży Pożarnej czy Zakładów Graficznych.

Należy pamiętać, że we wrześniu 1945 roku polskich obywateli w mieście było tylko około 6000, a rok później już około 21 000. Znajdująca się w Archiwum Państwowym teczka dotycząca realizacji Godów Winobrania w 1946 roku zawiera tylko rachunki. Wokół ratusza rozstawiono wtedy 25 sprzedawców, a środki uzyskane z ich opłat „placowych” pozwoliły sfinansować okolicznościowe przyjęcie dla „czynników państwowych, samorządowych i partii” w hotelu Pod Białym Orłem. Organizacja zabawy przyniosła 33 120 zł zysku (sprzedano 1 104 bilety w cenie 30 zł). Odliczając koszty, saldo wyniosło 17 361 złotych, które wpłacono do kasy Zarządu Miejskiego. Ostatni dokument zawiera rozliczenie tego salda. Wykorzystano je m.in. do pokrycia kosztów organizacji 9 października Dnia Milicjanta w kwocie 11 307 zł i uregulowania zaległego rachunku za przygotowanie przyjęcia na cześć goszczącego w maju, na występach w Zielonej Górze, słynnego aktora Ludwika Solskiego (3 976 zł).

Zachował się natomiast ślad, który wymienia w swojej obszernej publikacji „Władza i społeczność Zielonej Góry w latach 1945-1975” Ryszard Zaradny. W sprawozdaniach KP PPR za miesiąc wrzesień 1945 czytamy m.in.: „Pierwsza edycja „Winobrania” w polskiej Zielonej Górze miała miejsce 23 września 1945 r., z udziałem Wojewody Poznańskiego. Po przemarszu przed trybuną przedstawiciele organizacji społecznych i politycznych ze sztandarami, odbyła się zabawa ludowa na Rynku”. Są także

sprawozdania z 1946 roku, gdzie ubolewa się m.in. z powodu długości przemówień, które wygłosiło aż 12 osób i skromnej reprezentacji urzędu wojewódzkiego z Poznania.

W III tomie pamiętników i wspomnień mieszkańców Ziemi Lubuskiej pt. „Mój dom nad Odrą” znalazłem rozdział pióra pierwszego dyrektora Zakładów Graficznych, Alfonsa Bogaczyka, zatytułowany „W służbie polskiego słowa”. Autor opisuje oprócz swojej pracy w drukarni także własny udział w przygotowaniach do pierwszych winobrań. Jego tekst zawiera m.in. zdjęcie trybuny przed ratuszem w czasie korowodu i odezwę burmistrza z września 1945 roku oraz informację: „Z polecenia Prezydium Miejskiej Rady Narodowej, przez wiele lat od 1945 roku, corocznie organizowałem wraz z członkami komitetu organizacyjnego tzw. „Dni Winobrania”. Przygotowywałem, koordynowałem scenariusze korowodów i widowisk. Wspólnymi siłami obywateli miasta i poszczególnych zakładów organizowaliśmy korowód i widowiska. Pochłaniało to sporo czasu i przysparzało różnych trosk. W początkach

szło wszystko gładko, później nie wszyscy chcieli pracować bez wynagrodzenia. [...] Zespoły teatru z dyrektorem na czele wybitnie uświetniały nasze widowiska przed głównym wejściem do ratusza oraz korowody winobraniowe.

Od drugiego winobraniowego korowodu – 1946 roku – nieprzerwanie przez wszystkie lata występował w korowodach jako burmistrz nasz popularny, ceniony aktor Stanisław Cynarski”.

Także dedykowana świętu publikacja Andrzeja Toczewskiego pt. „Zielonogórskie Winobrania” zawiera wzmiankę dotyczącą interesującego nas roku: „Pierwsze powojenne Winobranie odbyło się jesienią 1945 roku. Jego organizacją zajęli się polscy pionierzy. Szczególne zasługi mieli pracownicy Wytwórni Win, drukarni i zielonogórskiego Browaru Zamkowego. [...] Barwny

korowód maszerował tradycyjnie jak przed wojną ówczesnymi ulicami Topolową i generalissimusa Stalina – obecną aleją Niepodległości, do Starego Rynku, gdzie znajdowała się trybuna. Pochód otwierał Bronisław Prałat jako jeździec na białym koniu z polską flagą. W postać Bachusa wcielił się Wierzbicki, postawny mechanik z browaru. W korowodzie nie brakło samochodów i wozów konnych z piwem. Był to bardzo radosny czas, wiele osób wróciło z frontu, robót przymusowych, obozów. Atmosfera zabawy była powszechna”.

Skarbnicą wiedzy dotyczącą obchodów święta miasta są także dwa tomy wspomnień zielonogórskich pionierów, gdzie znalazłem przedruk artykułu Piotra Klucińskiego z „Gazety Lubuskiej” nr 209 z 8 września 1986 roku pt. „Wspomnienie pierwszego uczestnika Winobrania”. Artykuł zamieszczamy w całości obok, dzięki uprzejmości wydawcy I tomu pana Lucjana Fokszana.



Pamiątka z Winobrania 1945 Edwarda Tuliszki. Fot. Przemysław Karwowski





Winobranie 1945, trybuna honorowa. W środku wojewoda Feliks Widy-Wirski z małżonką. Trzeci z prawej Piotr Kluciński. Archiwum Stanisława Rogali

Drugą informację zawiera relacja Edwarda Tuliszkii, długoletniego pracownika Teatru Ziemi Lubuskiej, działacza „Solidarności” i wiceprezesa Stowarzyszenia Pionierów Zielonej Góry, który w wieku sześciu lat z rodzicami oglądał korowód i zachował do dziś podarowany mu wtedy okolicznościowy zielony liść winorośli z napisem „Winobranie w Zielonej Górze 22-23 września 1945”. Z korowodu pan Edward pamięta wozy z beczkami i parowóz ciągnący dwa wagoniki, reprezentację fabryki wagonów i mostów „Wagmo” – późniejszego „Zastalu”. Maszerowano od strony ulicy Żeromskiego, przechodząc obok trybuny przy głównym wejściu do ratusza i kierując się ulicą Pod Filarami w stronę ulicy gen. Sikorskiego. W pewnym momencie publiczność i korowód musieli ustąpić miejsca śpieszącemu do pożaru wozowi strażackiemu.

II tom wspomnień zielonogórskich pionierów zawiera obszernie notatki majora pożarnictwa Józefa Jankowskiego, który w dniu 2 lipca 1945 roku, z polecenia Inspektora Okręgowego Pożarnictwa w Poznaniu, zamieszkał na terenie strażnicy przy ul. Kasprowicza i wraz z kilkoma strażakami z Grodziska Wielkopolskiego organizował ochronę przeciwpożarową w Zielonej Górze. Zapamiętał te wydarzenia następująco: „Byłem współorganizatorem pierwszego w 1945 roku święta Winobrania, przy wybitnym współudziale Ochotniczej Straży Pożarnej. Właśnie w czasie tych uroczystości, a ściślej w czasie akademii w sali Miejskiego Teatru, zaistniał pierwszy, groźniejszy pożar, w którym spaleni uległa stara cegielnia, mieszcząca koszary taboru wojsk radzieckich. Pożar wybuchł na skutek podpalenia”.

#### Bibliografia:

- Archiwum Państwowe w Zielonej Górze, Materiały I Sekretarza KP PPR w Zielonej Górze. Plany pracy i sprawozdania KP PPR. 1945-1948, sygn. 13.  
 APZG, Referat Propagandy KP PPR w Zielonej Górze. Materiały dotyczące obchodu, rocznic i organizacji różnych uroczystości 1945-1948, sygn. 85.  
 APZG, Zarząd Miejski w Zielonej Górze, Wydział Finansowy – Rachuba, Komitet obchodów „Święta Winobrania” w Zielonej Górze – rozliczenie rachunków 1946, sygn. 348.  
 APZG, Zarząd Miejski w Zielonej Górze, Wydział Finansowy – Referat budżetowy, Budżet miasta, sygn. 92.  
 APZG, Zarząd Miejski w Zielonej Górze, Wydział Ogólny – Referat Statystyczny,

- Sprawozdania i statystyka 1945-1946, sygn. 42.  
 APZG, Zarząd Miejski w Zielonej Górze, Wydział Ogólny – Referat Organizacyjno-Prawny, Zarządzenia i ogólniki burmistrza 1945, sygn. 8.  
 Bogaczek Alfons: W służbie polskiego słowa. [W]: Mój dom nad Odrą, Zielona Góra: Lubuskie Towarzystwo Kultury 1971, s. 226-229.  
 Fokszan Lucjan: Pionierzy Zielonej Góry. Zielona Góra: Wydawnictwo MAXIM 2009, s. 21-22, 291.  
 Piszczek Józef: Przy lampce wina... [W]: Mój dom nad Odrą, Zielona Góra: Lubuskie Towarzystwo Kultury 1961, s. 87-89.  
 Pyżewicz Wiesław, Stankiewicz Julian: Pionierzy Zielonej Góry – wczoraj i dziś. Zielona Góra: Pro Libris 2014, s. 280.  
 Toczewski Andrzej: Zielonogórskie Winobrania. Zielona Góra: Muzeum Ziemi Lubuskiej 2006, s. 17-18.  
 Zaradny Ryszard: Władza i społeczność Zielonej Góry w latach 1945-1975. Zielona Góra: Oficyna Wydawnicza Uniwersytetu Zielonogórskiego 2009, s. 361.



Justyna Jakubiec

## RUBINOWE REFLEKSY

Chronisz swą duszę od niszczących myśli  
 Szeroko otwarte oczy, dusza żądna impulsu  
 Wróżą wielość trudności i niechcianych wersów  
 Masz zakątek

Gdzie Nasze Słońce jest tam tylko Twoje  
 I maluje ciepłą energią plany przed Tobą  
 Marzeniom nadaje śmielszą barwę  
 I wino promieniem nasycone  
 Czeka  
 I wonne tym wszystkim co dobre  
 Westchnienia różowe i fioletowe zapowiada  
 Rubinowe refleksy przenikły Ci krew  
 Pulsuje czar życia i odwaga myśli  
 Nie boisz się  
 Wiesz że chwila ta ulotna jest  
 Wieczorna i błoga  
 Wiesz, że to wino nieszczerzej buty pragnieniom dodało  
 I nęci i tylko obiecuje krainy malowane  
 Lecz jutro znowu ze Słońcem-Wspólnikiem  
 Popelnisz grzech rubinowy.

Piotr Kluciński\*

## WSPOMNIENIE UCZESTNIKA PIERWSZEGO WINOBRANIA\*\*

Pod koniec września 1945 roku na ulicach miasta ukazała się odezwa następującej treści:

*W związku z przyjazdem przedstawiciela Rządu Rzeczypospolitej do naszego miasta, z okazji uroczystości Winobrania, wzywam wszystkich obywateli miasta do wywieszenia w dniach 22 i 23 września chorągwi o barwach narodowych. Termin wywieszenia chorągwi, sobota dn. 22 bm. godz. 18, termin zdjęcia chorągwi, poniedziałek 24 bm. godz. 8.*

*Zielona Góra, dnia 21 września 1945 r.*

*(-) CZESŁAW WIELGOSZ*

*wiceburmistrz*

Taki był początek godów winobraniowych, nazwanych w latach późniejszych Dniami Zielonej Góry. Byłem obecny na tej pierwszej uroczystości obchodzonej przez pionierów naszego miasta. Jednym z organizatorów tych godów był nie żyjący już aktywny pionier Alfons Bogaczyk, wokół niego skupili się ówcześni działacze polityczni, organizacji młodzieżowych i przedstawiciele władz miejskich z wiceburmistrzem Wielgoszem. Ja w tym czasie stałem na czele OMTUR. Dostałem polecenie przygotowania grupy aktywistów w strojach organizacyjnych tj. niebieskich koszulach i czerwonych krawatach.

Oczywiście o terminie godów wiedzieliśmy wcześniej i z całym zapałem przystąpiliśmy do przygotowań. Ci, którzy nie mieli niebieskich koszul, farbowali swoje białe. Przed ratuszem zaczęto budować trybunę obliczoną na około czterdzieści osób. Mieszkańcy miasta dekorowali swoje okna wychodzące na ulice. Sklepy mające większe okna wystawowe dekorowano kiściami winogron i innych owoców. Widać było ruch przy sprzątaniu podwórek i ulic. W tamtym okresie nie mieliśmy plastyków profesjonalnych i reżyserów całego widowiska i może dlatego tamto winobranie oceniam dzisiaj jako najładniejsze, bo było dziełem amatorów, pionierów i działaczy organizacji młodzieżowych, do których zaliczałem się i ja.

Mimo, że odezwa mówiła o uroczystościach winobraniowych, to naprawdę były to uroczystości zbioru plonów z okolicznych ogrodów, sadów i pól otaczających miasto, oczywiście także i winnic, których obszar do 1946 roku wynosił 30 ha. Winogrona z naszych winnic nie były okazałe, ale były atrakcją dla mieszkańców miasta. Dlatego dzisiaj z łezką w oku wspominam tamte dni i nie pochwalam władz miejskich, które wydały decyzję o likwidacji winnicy przy ul. Krośnieńskiej.

Dzień 22 września był pogodny i słoneczny. Już od rana w bocznych ulicach miasta pełno było umajonych wozów konnych z koszami owoców i innych plodów rolnych, ale najbardziej okazały był samochód wytwórni win. Wśród kiści winogron i beczek robotnicy demonstrowali proces produkcji wina.

Na trybunie miejsca zajęli: wojewoda poznański dr Feliks Widy-Wirski z małżonką, przedstawiciele władz miejskich z burmistrzem Tomaszem Sobkowiakiem, wiceburmistrzem Czesławem Wielgoszem, starostą Janem Klementowskim, wicestarostą Tadeuszem Lubińskim. Wojskowe władze radzieckie reprezentowali płk Golec i mjr Kriatow. Byli także przedstawiciele partii politycznych – Polskiej Partii Robotniczej, Polskiej Partii Socjalistycznej, Stronnictwa Demokratycznego oraz przedstawiciele rzemiosła, kupców i okolicznych rolników. Przed trybuną miejsce zajęły poczty sztandarowe. Jestem w posiadaniu zdjęcia trybuny, przed którą leżą plony w postaci koszy z owocami i winnymi gronami. (Zdjęcie zostało opublikowane w III tomie wspomnień osadników pt. „Mój dom nad Odrą” – przyp. autora)

Do zgromadzonych mieszkańców przemówił wojewoda Widy-Wirski, głos zabrali także inni przedstawiciele władz i partii politycznych. Przed trybuną przemaszerowały delegacje organizacji i liczna już rzesza młodzieży szkolnej.

Zielona Góra liczyła wtedy 5.669 mieszkańców. Nie obyło się bez amatorskich zespołów, które popisywały się swoim ciętym repertuarem pod adresem władz miejskich, gdyż i w tym pierwszym okresie nie brakowało niedociągnięć w działaniu młodej władzy. Kiedy przeszły ostatnie szeregi uczestników defilady, przedstawiciele zeszli z trybuny i wmieszali się w otaczający tłum mieszkańców, żywo dyskutując na aktualne tematy i potrzeby władz i mieszkańców. A do późnej nocy na bazaltowym bruku przed ratuszem walcowali i starzy i młodzi. Mimo, że wino sprzedawano nawet wiadrami, nie widziało się hord pijaków i nie słyszało wulgarnych słów. Była to prawdziwa zabawa, wesoła, ale godna.

\* Piotr Kluciński (1914-1990), pionier Zielonej Góry, animator powojennych początków życia kulturalnego miasta. Człowiek wielu talentów. Wspólnie z Janiną Ertnerową napisał pierwszy utwór sceniczny pt. „Prawdziwe oblicze”, wystawiony przez amatorski zespół „Pionier” w zielonogórskim teatrze 1 lutego 1946 roku. Autor słów hymnu „Ziemi Lubuskiej”. Z zawodu pracownik budowlany, a w wolnych chwilach także malarz amator.

\*\* Tekst po raz pierwszy opublikowany w numerze 209 „Gazety Lubuskiej” z 8 września 1986 roku, a także w pierwszym tomie wspomnień pt. „Pionierzy Zielonej Góry”, wydanym w Zielonej Górze w 2009 roku.



Przemysław Karwowski

## LIMERYKI WINNE

Znany winiarz z Zielonej Góry  
Zrobił wino wysokiej kultury  
I z żoną myśleli oboje,  
Że wyjdzie chyba na swoje.  
Niestety, wyszedł tylko ze skóry.

Pewien hurtownik z Zielonej Góry  
Pilnował wina lepiej niż córy,  
Więc nie jest przypadkiem,  
Że został szybko dziadkiem,  
Bo takie mamy prawa natury.

Jeden turysta w Zielonej Górze  
na Winobranie pozostał dłużej  
I wtedy zimnym rankiem,  
Usłyszał, gdy spotkał Cygankę:  
„Panu to ja przyszłości nie wróżę”.



# Dawne korowody



Stanisław Cynarski







Bronisław Prałat  
na koniu,  
z prawej strony  
dyrektor browaru  
Bronisław Borowczyk



Zdjęcia ze zbiorów Muzeum Ziemi Lubuskiej; z archiwum Leszka Pendasiuka;  
z archiwum rodzinnego Zygmunta Prałata; obiektywem Bronisława Bugiela.



Przemysław Karwowski

## OD DOPPELNKORNA DO ŻYTNIÓWKI\*

Asortyment popularnych wyrobów spirytusowych wytwarzanych w dawnym Grünbergu był zbliżony do tych powstających ówczesnie na terenach polskich. Były to zarówno wódki owocowe, smakowe jak i zbożowe. Niemcy nazywali je Branntweine z dodatkowym określeniem Einfache, Doppelte czy Feine znaczącym odpowiednio – proste, o „podwójnym” ekstrakcie i ze spirytusu o wysokiej czystości. Przykładowe gatunki: anyżówka, cynamonowa, cytrynowka, goździkowa, jałowcówka, kminkówka, malinówka, miętówka, persico, pomarańczówka, tatarakowa i wiśniówka. Wódki zbożowe nazywane były Korn. Produkowane je na bazie destylatu z żyta i pszenicy, także leżakowanego, wtedy nazywane były Alten-Korn.

Polską specjalnością były wódki owocowe wytwarzane na bazie nalewów, nawiązujące do tradycji dworskich nalewek lub konserwowanych spirytusem soków, wieloowocowe ratafie, śliwovice, krupniki – wódki miodowe, czy charakterystyczna żubrówka, której podstawowy „surowiec” rośnie tylko w Puszczy Białowieskiej. Nie brakowało też, wymienionych wyżej, tradycyjnych smaków popularnych w całej Europie. I oczywiście cała paleta wódek czystych wytwarzanych z trzech rodzajów rektyfikatu: zwykłego, wyborowego i luksusowego. Cenioną specjalnością Rzeczypospolitej Obojga Narodów była starka, czyli starzona w beczkach dębowych surówka żytnia.

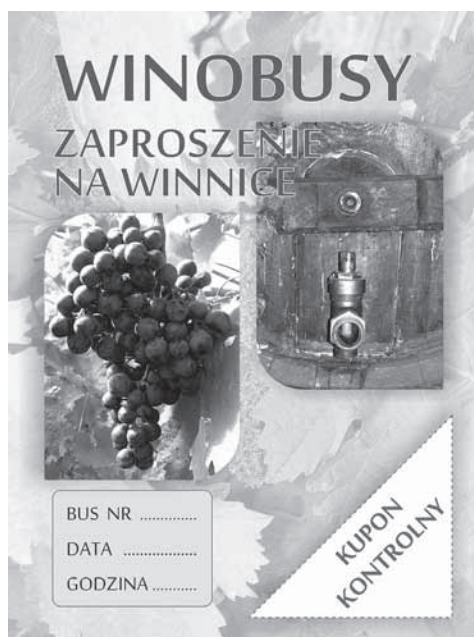
Aby mieć porównanie jak mocno po drugiej wojnie światowej kontynuowane były tradycje poprzedników, sprawdźmy dokładnie co powstawało w Zielonej Górze na przełomie wieków, w zakładach na bazie których powstała Lubuska Wytwórnia Wódek Gatunkowych. Według Mirosława Kuleby, który sporządził leksykon niemieckich produktów, wytwórnia A. Buchholz A.G wytwarzała w Zielonej Górze następujące wyroby: Arrak-Punsch-Extrakt, czyli arakowy ekstrakt ponczowy, Batavia Arrac Verschnitt – mieszanka oryginalnego araku i spirytusu innego pochodzenia, Jamaika Rum Verschnitt – rum produkowany jako mieszanka oryginalnego rumu z Jamajki i spirytusu innego pochodzenia, Eier-Cognac – krem jajeczny na bazie destylatu winnego, Feiner Nelkenlikör – luksusowy likier goździkowy, Fruchtsaft-Likör – likier owocowy, Marzipan Likör – likier marcepanowy, Mastix Likör – likier produkowany na wzór greckiego likieru mastix, Mirabellen Likör – likier mirabelkowy, Nektar Likör – likier nektarowy czyli wieloowocowa wódka gatunkowa, Persikolikör – likier persico, Persikotine – likier w typie persico, Polnischer Bitter – „polska gorzka” wódka gatunkowa na bazie nalewu na zioła, korzenie i drewno gorzkie, Stonsdorfer Bitter – gorzki likier ziołowy w typie karkonoskiego stonsdorfera, Veilchenlikör – likier fiołkowy, Waldmeister Likör – likier z marzanki wonnej oraz przeszło trzydzieści rodzajów winiaków, z których najbardziej znanym był Der alte Ur-Buchholz. Natomiast firma

Weinbrennerei Heinrich Raetsch produkowała przeszło 20 rodzajów winiaków, z których najstarszą i najcenniejszą marką była Raetsch Goldlese. Inne znane wyroby to: Batavia Arrak – arak produkowany w latach 20. XX wieku, wymieniany już Boonacco – ziołowy gorzki likier na bazie destylatu winnego, Cherry-Brandy – likier wiśniowy, Jamaika Rum „Tropengeist” – oryginalny, importowany rum Jamajka i Jamaica Rum-Verschnitt – rum z dodatkiem rektyfikatu zbożowego bądź ziemniaczanego.

Jak widać powyżej, paleta produktów obu firm, choć królują w niej głównie winiaki, zawiera wiele wyrobów należących do europejskiego dziedzictwa gastronomicznego. Są to rummy i araki, bittersy oraz likiery owocowe, które sporządzano, i o tym musimy pamiętać, pod preferencje i gusty niemieckiego klienta. Dziwi więc sformułowanie, pojawiające się w niektórych artykułach opisujących historię LWVG, że polski zakład miał po wojnie ułatwione zadanie, gdyż skorzystał z niemieckich receptur. Autorzy tych stwierdzeń jakby nie zdawali sobie do końca sprawy ze specyfiki polskich gustów i upodobań. W Polsce preferuje się wódki gatunkowe – o czym pisał wielokrotnie Jan Cieślak – w których do nalewów używa się nieraz dziesięciokrotnie mniej wagi różnych składników niż w Europie Zachodniej, natomiast dodaje się więcej syropu cukrowego. Wódki stają wtedy łagodniejsze i nie zbliżają się smakiem do mikstur leczniczych, tak jak niektóre niemieckie. Zbliżonych aromatycznie jest za to wiele wyrobów, gdyż w procesie produkcji zastosowano nalewy i mory z owoców najczęściej spotykanych w tej części Europy.

Zaraz po wojnie asortyment wytwórni w Zielonej Górze narzucała dostępność surowców na rynku i posiadany park maszynowy. Produkcję pierwszych wódek uruchomił w połowie stycznia 1946 roku Franciszek Baran, który doświadczenie zawodowe zdobywał w Poznaniu w fabrykach wódek Jana Glinki i Józefa Strzelczyka. Były to: Starowin Zielonogórski i Wiśniówka Słodka. W marcu rozpoczęto rozlew Wiśniówki Wytrawnej, Alaszu i Likieru Miętowego. W następnym roku F. Baran wprowadził do produkcji Jałowcówkę, Likier Lubuski i Żołądkową Gorzką. Kolejnym wyrobem, którego produkcję uruchomiono w 1949 roku był Jarzębiak według receptury Jana Roeniga.

Rok 1950 obfitował w debiuty. Wprowadzono w życie receptury nie tylko powstałe w LWVG, ale także wyroby opracowane przez Jana Cieślaka i Stanisława Mazura, którzy pracowali w Centralnym Zarządzie Przemysłu Spirytusowego w Warszawie. Były to cenione i wytwarzane później przez wiele lat likiery, takie jak Cacao-Choix, Krakowianka i Mokka, pierwszy winiak – Winiak Mieszany oraz wytrawne Tarniówka i Żytniówka. Swój udział w wykonaniu Planu Sześcioletniego miał także F. Baran, który wdrożył do produkcji Cherry Brandy, Ratafię Brzoskwiniową i Śliwovicę. Lata pięćdziesiąte to kolejne wyroby, w większości wódki owocowe: Cytrynowka, Czarna Porzeczką, Dereniówką, Dzika Czereśnia, Jabłkowa, Jeżynowa oraz likiery – Jarzębinowy, Malinowy i Morelowy. Autorem wielu z nich był nowy dyrektor zakładu – Stanisław Colonna-Walewski. Rozlano także, po raz pierwszy, kolejne winiaki – 28 grudnia 1955 roku Luksusowy, autorstwa J. Cieślaka, oraz 30 września 1957 roku Winiak Specjalny, dzieło S. Colonna-Walewskiego.





Leszek Kania  
Dyrektor  
Muzeum Ziemi Lubuskiej w Zielonej Górze

uprzejmie zaprasza na otwarcie  
pierwszej wystawy z cyklu

WINNICE  
LUBUSKIE  
wczoraj i dziś

## STARA WINNA GÓRA PASJA KULTURA WINO



Wernisaz odbędzie się w piątek, 4 września 2015 r. o godz. 17.00  
w gmachu Muzeum, al. Niepodległości 15.

Zrealizowano przy pomocy finansowej  
Miasta Zielona Góra



Fot. na odwrocie: Bogdan Szustak

W latach 1957-1959, w związku z planami krzewienia kultury spożycia wyrobów spirytusowych i walki z alkoholizmem, wprowadzono na rynek niskoprocentowe cocktaile: Bolero, Calypso, Hong-Kong, Izabella, Jabłkowy, Krakus, Lubuski, Malina, Mazowsze, Owocowy, Pomorski, Ponczowy, Rumba i Zielonogórski. Receptury tych wyrobów oparto w znakomitej większości na surowcach owocowych krajowego pochodzenia i dodatkach aromatycznych, jak wanilina, olejek miętowy, olejek cytrynowy, esencja Maraschino, esencja rumowa, nalewy na cyjamon i goździki, wino gronowe – np. Monte Verde w cocktailu Izabella, a autorem większości z nich był S. Colonna-Walewski. Niektóre weszły do produkcji już po śmierci autora, na początku 1959 roku. Według Stanisława Palonki „wyroby nie reprezentowały specjalnie wysokich walorów jakościowych, były typowym wytworem akcyjnym i przez rynek zostały zbojkotowane, głównie ze względu na drastycznie obniżoną moc. Mimo nacisków na jednostki handlowe, aby wyroby te stanowiły znaczący udział w sprzedaży, trzeba było z ich produkcji stopniowo się wycofywać, a niesprzedana reszta latami stała w sklepach i magazynach hurtowni”.

Z końcem lat 50. w Poznańskich Zakładach Przemysłu Spirytusowego opracowano grupę wytrawnych wódek żytnich. Były one bezbarwne lub z odcieniem żółtym, o smaku i zapachu charakterystycznym dla surowca z jakiego powstały. Nie zawierały cukru, natomiast posiadały niewielki dodatek destylatów i nalewek owocowych, które nadawały im swoisty smak. Sporządzano je wyłącznie z rektyfikatu żytniego, czasem także z domieszką rektyfikatu ziemniaczanego. W skład grupy wchodziły następujące wódki: Extra Żytnia, Stołeczna Żytnia, Wyborna Żytnia, Żytnia Mieszana o zawartości alkoholu 40% oraz Specjalna Żytnia, Delikatesowa Żytnia, Mocna Żytnia o zawartości alkoholu 45%. Ich produkcję rozpoczęto w LWVG dopiero w latach 70. Największą popularność zdobyła Extra Żytnia. Jest ona produkowana do

dzisiaj – po podziale znaków firmowych Polmosu przez wytwórnię w Bielsku-Białej.

Lata 60. w LWVG to ponowne wprowadzenie do produkcji wódki czystej, która w poprzedniej dekadzie, zgodnie zresztą z nazwą zakładu, nie była w Zielonej Górze wytwarzana. To także początki współpracy krajów socjalistycznych z rządem Fidela Castro, gdy Kuba objęta została embargiem handlowym i blokadą morską przez USA. Polska w ramach barteru otrzymywała nie najlepszej jakości rum kubański, którego nadmiar należało zagospodarować. Wynikiem działań racjonalizatorskich było powstanie nowych wyrobów – Klubowej i Rumu Seniorita. Autorami receptur byli Jan Cieślak i Stanisław Palonka.

\* Fragmenty przygotowywanej do druku monografii Lubuskiej Wytwórni Wódek Gatunkowych.

Justyna Jakubiec

## WINOBRANIE

Jeszcze czuć w powietrzu gwar, pośpiech, zadowolenie i śmiech ludzi przybywających tłumnie na Święto Wina.

– Tu kupię ręcznie malowany obrazek przedstawiający Wzgórza Dalkowskie – myślę zachęcona przez zmęczoną, ale szczęśliwą po udanym dniu kobietę w niebieskim płaszczu. Wezmę też polskie wino, bo jest z tych stron, a czy jest lepszy sposób by poczuć więź lub ją odnowić, niż łykając trunki wyprodukowane z soków gęstych, rubinowych, esencjonalnych gron winnych?

Wesoły, bo pijany i zainteresowany tym wszystkim mężczyzna przechodzi obok i zamglonymi oczami obserwuje zmienione na tych kilka dni w roku miasto, deptak i ludzi. I ludzi, którzy mają teraz czas, by poznać coś niecoś z historii swojego miasta. Mają czas wyobrazić sobie dawne czasy, kiedy Zielona Góra była miastem winnic.

Słychać dzwony kościoła, które zapowiadają mszę świętą wieczorną. Promienie słońca łagodnie, miękko i ciepło kładą się na deptak, na rozgrzane policzki i na wszystko wokół, przypominając o końcu dnia. Nadają przedmiotom i ludziom złoty odcień, maskując smutek i zmęczenie niektórych twarzy, a wydobywając młodość i życie z twarzy roześmianych, pewnych, oczekujących czegoś dobrego. Różnobarwność, wielość, śpiewy i nawoływania stają się inne – wraz z zachodem słońca zacierają się różnice, wszystko spowija jakaś złota mgła, pajęczyna wieczoru. Jeszcze raz zaciągam się wszechobecnym duszącym zapachem pieczonych szaszłyków i dymu papierosowego, aurą winobraniowego jarmarku.



Wspaniałe winogrona odmiany Monarch uzyskane tego roku przez Zbigniewa Trojana, pierwszy plon winnicy w Zaborze. Fot. Paweł Trojan



Renata Wiśniewska

## CUDOWNY RESWERATROL

Przełom w podejściu do wpływu wina na zdrowie nastąpił na początku lat 90. XX wieku. Naukowców zastanowiło, dlaczego Francuzi z regionu Bordeaux umierają na choroby serca najrzadziej na świecie, mimo tłustej diety i niskiej aktywności fizycznej. Badania wykazały, że Francuzi zawdzięczają zdrowie swojej miłości do czerwonego wytrawnego wina, które piją systematycznie, ale w niewielkich ilościach. Zjawisko to zyskało rozgłos i rozpowszechniło się jako „francuski paradoks”.

W czerwonym winie jest dziesięć razy więcej antyoksydantów (przeciwutleniaaczy) niż w białym. Związki te zwalczają wolne rodniki odpowiedzialne za starzenie się komórek i wiele chorób. Cenne polifenole znajdują się głównie w pestkach, skórcie i szypułkach winogron. To właśnie wina czerwone wyrabia się z całych gron owoców wraz ze skórką, pestkami i szypułkami, poddając je maceracji. Wina białe powstają z samego soku, który wyciska się z owoców na początku procesu winifikacji. Zawartość polifenoli zależy od odmiany winogron, regionu uprawy i technik stosowanych przy wyrobieniu wina. Okazuje się, że wina z Burgundii zawierają ich najwięcej. Ilość polifenoli określa się na podstawie stężenia resweratrolu

Francja:

Burgundia – 4,39 mg/l

Bordeaux – 3,89 mg/l

Beaujolais – 2,88 mg/l

Kanada – śr. 3,16 mg/l

Stany Zjednoczone:

Oregon – 4,3 mg/l

Kalifornia – 1,47 mg/l

Australia – śr. 1,47 mg/l

Włochy – śr. 1,76 mg/l

Hiszpania i Portugalia – śr. 1,64 mg/l.

(źródło: Frank Jones „Chroń swoje serce”)

Najwięcej polifenoli znajduje się w świeżych owocach i w winie. Soki winogronowe zawierają ich już znacznie mniej. Dzieje się tak ze względu na proces produkcyjny. Przerób owoców w obecności tlenu powoduje utlenianie się polifenoli, natomiast wino powstaje w procesie beztlenowym, więc nie traci cennych dla nas związków. Ponadto w procesie fermentacji wina powstaje etanol, który jest dobrym rozpuszczalnikiem związków organicznych. Dzięki niemu polifenole łatwiej przechodzą ze skórek, pestek i szypulek do wina.

Polifenole w tym resweratrol cieszą się ostatnio wielkim uznaniem min. dzięki właściwościom antyutleniającym. Dostając się do naszego krwioobiegu, nie dopuszczają do utleniania tzw. złego cholesterolu (lipoprotein LDL) i odkładania się produktów tego procesu na ścianach naczyń krwionośnych. Proces ten jest bardzo istotny przy profilaktyce oraz leczeniu chorób układu sercowo-naczyniowego związanych z otyłością i starzeniem. Badacze dowiedli także, że resweratrol posiada działanie przeciwrakowe. Zapobiega mutacji komórek i tworzeniu się wolnych rodników, które mogą prowadzić do powstawania i rozwoju nowotworu.

David Sinclair, biolog molekularny z Harvard Medical School, przeprowadził między innymi na zwierzętach badania, polegające na aplikowaniu resweratrolu muchom, myszom czy też komórkom drożdży. Wniosek z tych doświadczeń okazał się zdumiewający. Resweratrol przedłużał długość życia zarówno zwierzętom jak i komórkom, na których prowadzone były badania.

Wino obfituje też w potas, magnez i wapń. Czerwone odmiany np. Medoc dostarczają dobrze przyswajalnego żelaza, kwasów organicznych (jabłkowego, winowego i acetylosalicylowego), aminokwasów, garbników, błonnika. Zawarty w winie kwas acetylosalicylowy (aspiryna) rozrzedza krew. Czerwone wino jest też naszym

sprzymierzeńcem w leczeniu nadciśnienia tętniczego, ze względu na dużą zawartość potasu, który reguluje ciśnienie. Wino, jak każdy alkohol, rozszerza naczynia: zwiększa średnicę tętnic wieńcowych, wpływając na lepsze odżywienie serca i zmniejszając ryzyko jego niedokrwienia. Alkohol przeciwdziała zężaniu się naczyń, zapobiegając palpitacjom serca, które często są wynikiem stresu.

Dzięki zawartości garbników wino sprzyja prawidłowej pracy układu pokarmowego. Pite podczas posiłków zwiększa wydzielanie śliny i produkcję enzymów trawiennych oraz poprawia ukrwienie układu. Dzięki temu składniki odżywcze szybciej trafiają do krwi. Niektóre substancje zawarte w winie np. kwas cytrynowy sprzyjają wydzielaniu żółci, co przyspiesza trawienie tłuszczów. Delikatne drażnienie ściany żołądka niewielkimi dawkami alkoholu zwiększa odporność na działanie kwasów trawiennych. Wino zmniejsza też ryzyko powstania kamicy żółciowej. Zawarte w winie antyoksydanty przeciwdziałają starzeniu się skóry. Rozprawiając się z wolnymi rodnikami, pomagają przedłużyć jej młody wygląd: nawilżają, odżywiają, wzmacniają, wygładzają.

W antycznej Grecji wino uchodziło za panaceum. Stosowano zarówno białe, różowe, jak i czerwone, odpowiednio je doprawiając. Wino z mlekiem, burakiem i gotowanymi ogórkami podawano na biegunkę; z jałowcem i rzepą – na wzmocnienie; z mirtem – w chorobach kobiecych. Hipokrates nie zalecał go dzieciom, kobietom w ciąży, a także w przypadku migreny, zawrotów i padaczki.

Tak o zielonogórskich winach pisał w swojej „Kuracji winogronowej”, wydanej w 1852 roku, doktor medycyny i chirurgii, królewski lekarz powiatu Zielona Góra, Ewald Wolff: „Wino czerwone ma ciemny, żywy kolor, jest pełne, mocne i przeważnie łagodne, w smaku i barwie zbliżone do burgunda, chociaż mniej mocne. Starzeje się dobrze, dojrzałość osiąga w ciągu 4-6 lat, z czasem zyskuje na jakości, stając się podobnym do burgunda. Spożywane z umiarkowaniem jest zdrowym napojem, wzmacniającym nie tylko uczucie zadowolenia, lecz także dobre samopoczucie, co miejscowi konsumenci wystarczająco poświadczają swoim zdrowiem i nierzadko długim życiem”.

„Wino jest najszlachetniejsze wśród napojów, najsmaczniejsze wśród lekarstw i najprzyjemniejsze wśród pokarmów” – tak wyraził się słynny grecki myśliciel, Plutarch.

Lampka wina do obiadu czy kolacji to nie tylko miły zwyczaj, ale również działanie na korzyść swojego organizmu. Życzymy więc sobie smacznego i pijmy, byle rozsądnie: na zdrowie!

### Źródła:

<http://www.serwisuroda.pl/component/content/article/34-zdrowie-aktualnoci/20-polifenole-zrodlo-mlodosci>

[http://www.poradnikzdrowie.pl/zywienie/zasady-zywienia/czerwone-wino-zwalczawolne-rodniki-chroni-przed-miazdzycza-i-zawalem-s\\_34795.html?page=1&](http://www.poradnikzdrowie.pl/zywienie/zasady-zywienia/czerwone-wino-zwalczawolne-rodniki-chroni-przed-miazdzycza-i-zawalem-s_34795.html?page=1&)



Pomnik czerwonego winogrona w Blauvac, Vaucluse, Francja. Dwie trzecie winnic we Francji zajmują czerwone odmiany winorośli



# INSTRUKCJA TECHNOLOGICZNA DLA WIN GRONOWYCH (12)\*

Dalszy ciąg z nr. 57 Winiarza

## Rozdział II

### Leżakowanie i pielęgnacja win (cd)

#### E. KUPAŻOWANIE WIN

##### Ujednolicanie i kupażowanie win

##### 1. Celowość ujednolicania wina

Proces kształtowania się i dojrzewania jednego gatunku wina składowanego na kilku, a często kilkudziesięciu beczkach składowych przebiega w bardzo częstych wypadkach różnie.

Na skutek tego wino z poszczególnych beczek posiada różny odcień koloru, smaku, zapachu i mocy itp. Temu zjawisku może towarzyszyć różny skład chemiczny wina.

Ujednolicenie zwane inaczej egalizacją ma na celu:

a) wyprodukowanie z jednego gatunku wina leżakującego na odrębnych naczyniach składowych – jednolitej partii wina pod względem barwy, smaku, aromatu i mocy.

b) podwyższenie wartości: barwy, smaku, aromatu i mocy poszczególnych beczek jednego gatunku wina przez wymieszanie z winem tego samego gatunku o wyższych wartościach.

Do egalizacji wina jednego gatunku nie mogą być użyte wina, które straciły typowy dla danego gatunku wina kolor, smak i aromat.

##### 1. Sposób przeprowadzenia egalizacji wina (ujednoczenia)

Poszczególne beczki wina jednego gatunku zostają przepompowane do kufy. Po przepompowaniu wina, wąż ssący pompy zostaje załączony do kranu zaworowego kufy, a końcówka metalowa węża wylotowego zostaje sprowadzona w otwór szpuntowy beczki. Na skutek pracy pompy następuje mieszanie wina. Przelew wina w wypadkach koniecznych może być połączony z filtracją wina. Przy ujednocnianiu win starszych, należy zwrócić szczególną uwagę na uniemożliwienie nawietrzania się przy przelewie.

Niezbędną rzeczą jest obliczenie stosunku dwóch względnie trzech partii wina o różnych parametrach. Muszą one być wymieszane w celu uzyskania pożądanego wyniku, na przykład: wino z beczki X posiada moc 12,5° alkoholu, wino z beczki Y jest o mocy 14,4°.

W celu uzyskania 1900 ltr wina o mocy przeciętnej 13,5° alkoholu, należy ustalić proporcję wymieszania poszczególnych ilości dwóch partii wina o różnej mocy w sposób następujący:

Wzór:  
moc wina z beczki X..... 12,5                      0,9

żądana moc 1900 ltr.  
wina po egalizacji                                      13,5

moc wina z beczki Y.....14,4                      1,0

Różnicę uzyskaną przez odjęcie należy wpisać na przekątnej  
14,4 – 13,5 = 0,9                                      13,5 – 12,5 = 1,0

Uzyskane różnice określają ilości poszczególnych partii wina, które należy mieszać w celu uzyskania żądanych efektów:

Wyliczenie: 1900 ltr. wina: 1,9 = 100  
Beczka X – 900 ltr. wina • 12,5° alkoh. = 112500 jedn. alkoh.  
Beczka Y – 1000 ltr. wina • 14,4° alkoh. = 144000 jedn. alkoh.  
Razem 1900 ltr. wina o mocy 13,5° alk. = 256500 jedn. alkoh.

Sprawdzenie:  
256500 jedn. alkoh. : 1900 ltr. wina = 13,5° alkoholu

#### 2. Terminy ujednoczenia (egalizacji) win

Procesowi ujednoczenia powinny być poddane partie jednego gatunku wina w poniżej podanych wypadkach:

- na 1 miesiąc przed zabutelkowaniem danej partii wina
- na 7 – 10 dni przed klarowaniem wina środkami klarującymi, w celu łatwiejszych dalszych zabiegów klarowania danej partii wina.

#### 3. Kupażowanie win

##### 1. Cel i warunki kupażowania win

Kupażowanie win, polegające na wyprodukowaniu z dwóch lub kilku gatunków wina – jednolitej pod względem barwy, aromatu, smaku, składu chemicznego i trwałości partii wina. Ma ono na celu:

- uzyskanie nowego gatunku wina o specjalnych wartościach,
- zwiększenia ilości i polepszenia barwy, aromatu, smaku, zawartości alkoholu jednego gatunku wina przez skupażowanie z innym gatunkiem witanego samego typu.

Otrzymana po skupażowaniu partia wina może otrzymać nazwę gatunku wina zasadniczego jedynie w tym wypadku, o ile ilość dodanego gatunku wina do ilości zasadniczego gatunku wina nie przekracza 35%, na przykład:

po dodaniu do wina „Riesling” 35% wina „Feteasca”, wino po kupażu może być ewidencjonowane i wypuszczone do obrotu pod nazwą „Riesling”.

Jakość wina skupażowanego nie może być niższa od wymogów jakościowych dla wina zasadniczego w skupażowanej partii wina.

Opracowała: Zofia Maziarz

\* Instrukcja obowiązująca w Polsce w branży winiarskiej w latach 50.-60. XX w. Część pierwsza przedruku tych niezwykle szczegółowych wytycznych, przydatnych również dzisiaj dla każdego winiarza, opublikowana została w numerze 46 „Winiarza”.

**winiarz**  
**ZIELONOGÓRSKI**



Pismo wydawane przy współpracy z Fundacją „Gloria Monte Verde”

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

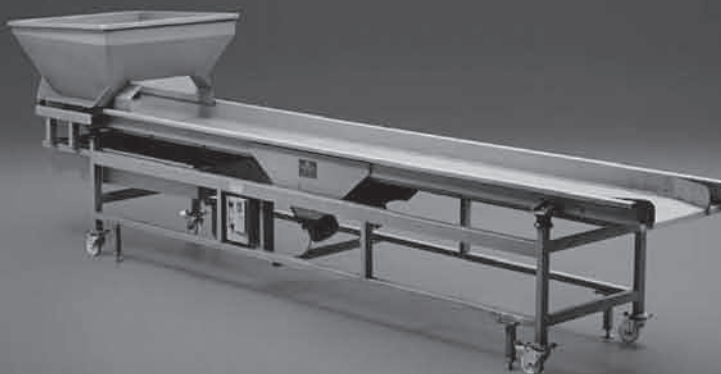
Adres redakcji: ul. Wyspiańskiego 40/9 • 65-036 Zielona Góra  
e-mail: kulebamir@op.pl • www.winiarze.zgora.pl

Skład: RATIO Szkolenia i Reklama  
Druk: Drukarnia LIGATURA Sp. z o.o. Spółka komandytowa



# A wszystko zaczęło się z miłości do wina.

*Scharfenberger – ponad 80 lat budowy maszyn dla winiarstwa.*



Nasze przedstawicielstwo na Polskę (sprzedaż i serwis):  
TSN Sp. z o.o · Targowisko 422 · 32-015 Ktąj · [biuro@tsn.com.pl](mailto:biuro@tsn.com.pl) · [www.tsn.com.pl](http://www.tsn.com.pl)

**S**  
**Scharfenberger**  
Maschinenbau

[info@scharfenberger.de](mailto:info@scharfenberger.de) · [www.scharfenberger.de](http://www.scharfenberger.de)