

Szkolenie z zakresu produkcji wina

23 sierpnia w sali kolumnowej Urzędu Marszałkowskiego Zielonogórskie Stowarzyszenie Winiarskie wraz ze sklepem Winiarz.pl przygotowało szkolenie pt. „Stabilizacja wina. Od fermentacji po butelkowanie”. Po zakończeniu szkolenia, na IV Ogólnopolskim Forum Winiarskim, Miloš Vidlár przedstawił uwarunkowania prawne w Czechach, a później dyskutowano o perspektywach rozwoju winiarstwa w Polsce po zmianie przepisów w 2011 roku.



winiarz

ZIELONOGÓRSKI

PISMO PLANTATORÓW WINOROŚLI I PRODUCENTÓW WINA • NR 55 • LISTOPAD 2014

II Lubuski Maraton**Szlakiem Wina i Miodu**

Ponad 250 osób wzięło udział 23 sierpnia w maratonie, którego trasa stanowiła fragment Lubuskiego Szlaku Wina i Miodu i przebiegała obok winnic znajdujących się w Buchalowie, Kielpinie, skansenie w Ochli i Świdnicy. Bieg wygrał Adam Draczyński z Nowej Soli. Maraton zorganizowało Stowarzyszenie Bractwo Biegaczy Zielona Góra przy współpracy z Wojewódzkim Ośrodkiem Sportu i Rekreacji w Drzonkowie.

Promocja naszych tradycji kulinarnych

24 sierpnia na terenie Muzeum Etnograficznego w Ochli odbyła się impreza plenerowa pt. „Dobre, smaczne, bo lubuskie”. Towarzyszył jej jarmark rękodzieła ludowego i artystycznego oraz występy zespołów folklorystycznych. Podczas imprezy marszałek Elżbieta Polak otworzyła 26. Międzynarodowy Festiwal Folkloru.

Historyczna wystawa

W dniach 4 - 30 września można było obejrzeć wystawę pt. „Zielona Góra – 700 lat udokumentowanego winiarstwa” przygotowaną przez redakcję „Winiarza Zielonogórskiego” oraz Wojewódzką i Miejską Bibliotekę Publiczną im. C. Norwida. W gablotach umieszczono publikacje niemieckie i polskie dotyczące historii winiarstwa w mieście, prace regionalnych artystów i fotoreportażę nawiązującą do Winobrania, działalności zakładów Gremplera i Lubuskiej Wytwórni Win oraz materiały promocyjne winnic i oferty enoturystyczne z regionu. Ponadto, zaprezentowano także Szlak Zielonogórskich Tradycji Winiarskich i promujący go folder.

Winobranie w skansenie

Tradycyjne winobranie w Muzeum Etnograficznym w Ochli zorganizowano w sobotę 27 września. Wykorzystując grona zebrane na miejscowej winnicy pokazano techniki produkowania wina z użyciem zabytkowych narzędzi. Można było skosztować jak smakuje świeżo wytłoczony moszcz i wino z zeszlaczonych zbiorów. Oprócz zwiedzenia okolicznościowego kiermaszu rękodzieła ludowego, domowych przetworów i wypieków, można było zobaczyć Jana Papinę przy pracy nad płaskorzeźbą „Winobranie”. Miłośnicy historii mogli zaś obejrzeć w zabytkowej wieży winiarskiej wystawę poświęconą kresowemu winiarstwu i winobraniom w Zaleszczykach.



Czesław Tumiewicz, kaplica na winnicy, olej na płótnie. Zbiory prywatne

Mirosław Kuleba

WOTUM OCALONYCH

W sercu winnic stanęła przed wiekami kaplica poświęcona Najświętszej Maryi Pannie. By mogła przechadzać się o świcie pośród krzewów winorośli, aby On mógł sięgnąć dłonią po kiść winnego grona. Jak na obrazie *Madonna pod jodłami*, namalowanym przez Lucasa Cranacha Starszego dla wrocławskiej katedry. Kaplicę Maryjną, mistyczną pawęż dla miasta spustoszonego zarazą, zbudowano na fundamencie z polnych głazów, który przetrwał siedem stuleci.

Według zielonogórskiego historyka Augusta Förstera, w 1314 roku Zielona Góra doświadczyła morowej śmierci i nieliczni próbowali ratować się, uciekając z wąskich i brudnych ulic na położone w pobliżu miasta wzgórze. Tam pośród winnej latorośli spędzili lato i pozostali zdrowi. W podzięce zbudowali dla Panny Marii Dziewicy kaplicę na wzgórzu nazwanym Löbtenz bądź Löbendank.

Do tragedii z roku 1314 zdaje się nawiązywać nazwa tamtejszego rewiru winiarskiego Löbtenz, kryjąca religijną inspirację: *Lob* to w języku niemieckim chwała; *Gott Lob!* – „chwała Bogu!” Od kaplicy wzięła swoje imię jedna z najpiękniejszych winnic miasta, nazwana Marienkapelle. Skromny budynek stał się symbolem Zielonej Góry.

Dzisiaj w kaplicy odprawia się msze święte w rycie trydenckim. Te same łacińskie słowa, co przed siedmiuset laty, spinają stulecia arką modlitewnego szeptu.

Ks. Jan Pawlak*

POSTAWILIŚMY NA MARYJĘ**

Gdyby spytać nielicznych uratowanych od zarazy w XIV wieku zielonogórczan, pewnie powiedzieliby „postawiliśmy na Maryję”. A skoro uratowani zostali przez Maryję, to właśnie Jej – jako wotum – zbudowali w 1314 roku kaplicę na południowym stoku Wału Zielonogórskiego.

Dziś, po siedmiuset latach, my zamieszkujemy to miasto, w którym – pośród winnic na jego południowym skraju – ukryli się przed niszczącą wszystkich śmiertelną chorobą dawni mieszkańcy Winnego Grodu. Tak jak oni, jesteśmy wdzięczni Maryi, Bożej i naszej Matce, za Jej opiekę nad nami.

Po II Wojnie Światowej powracający z hitlerowskich więzień i obozów Polacy, na czele z księdzem kanonikiem Kazimierzem Michalskim, jako wotum Matce Bożej odbudowali tę zniszczoną przez reformację kaplicę. Uroczyste poświęcona 3 maja 1947 roku znowu służy ludowi Bożemu, który gromadzi się tutaj na modlitwę.

Jako parafianie, żyjący w trudnych czasach niepokoju, braku pracy, odrzucania odwiecznej pielęgnowanych wartości chrześcijańskich, chcemy też postawić na Maryję!

* Ks. Jan Pawlak, proboszcz parafii pw. Podwyższenia Krzyża Świętego w Zielonej Górze.

** Fragment tekstu zamieszczonego w gazecie Parafii Podwyższenia Krzyża Świętego w Zielonej Górze „Głos z Winnicy” nr 9 (204) z września 2014 r.

Przemysław Karwowski

ROK WINIARSKI 2014/2015 W POLSCE

Jak wygląda stan rejestracji producentów win gronowych z upraw własnych na dzień 2 października 2014 roku prezentuje tabela sporządzona w Agencji Rynku Rolnego, która na mocy przepisów prowadzi taką ewidencję. Dodatkowo umieszczona została kolumna dotycząca deklarowanej średniej produkcji z 1 ha.

Porównując te dane ze stanem rejestracji na poprzedni rok winiarski („Winiarz Zielonogórski” nr 51) zauważamy wzrost ilości producentów o 50%, przy wzroście areалу o ok. 34%. To kolejny, znaczący postęp polskiego winiarstwa. Także szacowana

produkcja odpowiada wzrostowi areálu, przy utrzymującej się średniej wielkości plonów na poziomie 23,5-25 hl/ha.

Województwo	Liczba producentów	Areál upraw w ha	Szacunkowa produkcja wina w hl	Średnia produkcja z 1 ha w hl
Lubuskie	14	36,230	668,5	18,45
Małopolskie	13	11,935	347,0	29,07
Dolnośląskie	7	20,870	238,3	11,42
Podkarpackie	12	11,230	372,0	33,12
Lubelskie	6	5,518	43,0	7,79
Świętokrzyskie	5	6,101	282,5	46,30
Wielkopolskie	2	2,280	80,0	35,09
Mazowieckie*	8	17,393	720,9	40,20
Śląskie	6	4,231	112,0	26,47
Pomorskie	1	0,700	10,0	14,29
Zachodniopomorskie	1	17,120	468,0	27,34
Podlaskie	1	0,740	20,0	27,03
Razem	76	134,348	3362,2	25,03

* Uprawy producentów z woj. mazowieckiego znajdują się głównie w woj. lubelskim, opolskim, świętokrzyskim i podkarpackim.

Omawiając rozmieszczenie winnic na terenie kraju należy pamiętać, że ARR rejestruje producentów według ich miejsca zamieszkania. Stąd tabela nie odzwierciedla dokładnie liczby ilości winnic w poszczególnych województwach i przypisuje np. województwu mazowieckiemu 8 winnic, które de facto znajdują się zgodnie z odnośnikiem w innych regionach.

Porównując natomiast tabelę z wynikami produkcji za ostatni rok, które były publikowane w numerze kwietniowym naszego pisma, na pierwszy rzut oka zastanawiają trzy rzeczy. Pierwsza: w województwie małopolskim przy wzroście ilości producentów o czterech zmalał zgłoszony areál prawie o połowę, bo o ok. 13 ha. Czyżby ktoś się pomylił we własnym zgłoszeniu? Druga – winiarze świętokrzyscy i ci zameldowani w mazowieckim bardzo optymistycznie szacują swoje przyszłe plony, gdyż deklarują zbiory średnio dwukrotnie większe niż poziom krajowy! Trzecia – na polskim rynku wina pojawił się kolejny „wielki gracz” – winnica w zachodniopomorskim z areálem ok. 17 ha. Kto śledzi postępy polskiego winiarstwa, ten domyśla się, że może to być „Winnica Turnau” w Baniewicach.



projektowanie winnic
sadzonych winorośli
rusztowania winiarskie
produkcja wina

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



Kompleksowe realizacje winnic - od pomysłu do wina

Miroslaw Kuleba

WINOBRANIE – MITOLOGIZACJA RZECZYWISTOŚCI

Po zakończonej sukcesem transformacji ustrojowej według recepty Balcerowicza, ogołocona z całej swojej bazy przemysłowej Zielona Góra dysponuje dzisiaj jedyną marką handlową o znaczeniu ponadregionalnym: jest nią Winobranie, impuls przyciągający do naszego miasta turystów z całego kraju. Uczestnicząc przez kilka dni w promocji zielonogórskiego wina w miasteczku winiarskim przy ratuszu mogłem się o tym naocznie przekonać. Degustujących wino pytałem skąd przybyli na zielonogórskie święto – poza miejscowymi byli to goście z Wielkopolski, Dolnego i Górnego Śląska, z Pomorza, z Warszawy. Można uznać, że była u nas cała Polska.

Śmiem twierdzić, że zielonogórskie Winobranie posiada moc przyciągającą i atrakcyjność, której nie dorównuje większość lokalnych imprez w innych miastach. To kapitał wypracowany przez kilkadziesiąt lat trwania PRL, kiedy solidną bazą dla hucznego Winobrania była produkcja dwóch największych polskich wytwórni alkoholi, Lubuskiej Wytwórni Win i Lubuskiej Wytwórni Wódek Gatunkowych. Posiadający też ważne odniesienia do czasów wcześniejszych, co oddaje obchodzony w tym roku jubileusz 700-lecia udokumentowanego winiarstwa w Zielonej Górze.

Czy taką unikalną sytuację potrafimy wykorzystać? Oto kilka refleksji uczestnika Dni Zielonej Góry – Winobrania 2014.

Miasteczko winiarskie

Po raz pierwszy swoje wina zaprezentowało tak wiele miejscowych winnic. Ku zadowoleniu turystów, którzy interesowali się przede wszystkim miejscowymi trunkami, chociaż nie zawsze zgodnie z obowiązującymi, absurdalnymi przepisami. Przypomnę, że nadal zabraniają one nawet bezpłatnego podawania do degustacji wina bez akcyzy. Jak zatem mieliby promować winiarskie tradycje miasta właściciele małych winnic, którzy nie pokonali morderczej procedury rejestracji, tego biurokratycznego koszmaru nie znanego w innych, normalnych krajach winiarskich?

Słowa wielkiego uznania należą się zatem instytucjom wprężniętym w ten biurokratyczny kołowrót, które wykazały wiele zro-

to w Lubuskiem czy w całym kraju, organizacje winiarskie wraz z władzami samorządowymi powinny w trybie pilnym podjąć walkę o zapis ustawowy pozwalający na trzymiesięczną wolną sprzedaż wina z własnych upraw jako produktu regionalnego, po wykupieniu licencji i opłaceniu ryczałtowego podatku akcyzowego. Tak jak to było w Zielonej Górze do 1945 roku, przez wiele stuleci. Pierwsze przywileje dla winiarzy z naszego regionu, pozwalające na wolny obrót winem, zostały wydane już przez polskich królów!



Wszystko co najlepsze z winnicy Saint Vincent w Borowie Wielkim. Fot. P. Karwowski

Żeby nie być gołosłownym: w 1326 książę Przemko zagwarantował swoim wiernym mieszczanom Głogowa – stolicy ówczesnego Księstwa Głogowskiego, w skład którego wchodziła Zielona Góra – wolny handel winem. W 1641 roku został wystawiony w Warszawie dokument króla polskiego Władysława IV Wazy, gwarantujący prawo swobodnego handlu dla kupców zielonogórskich na terytorium Rzeczypospolitej. W sporządzonym w języku polskim królewskim dokumencie Zielona Góra występuje pod swoją polską nazwą, a dokument, skierowany do wojewodów, starostów i urzędników skarbowych Korony, dotyczy mieszczan „Miasta Zielono Góry w Xięstwie Głogowskim leżącego”: „Znaydzie się takowych siła w Państwach Naszych różnej conditey ludzi, którzy nie szukając wprzód sprawiedliwości in foro competenti o różne krzywdy y pratensie swoje, towary i rzeczy przeznacznych Mieszczan Zielonogórskich na Człach, tako y na innych różnych miejscach u Państwach Naszych per medum repressaliorum y ynnymi praxtextami aresztuią, gwałtownie zabieraią i chandlom wszelkim przeszkadzają (...) abyście takowych arestów nieprzyimowali y repressalia nie zakładali ale y owszem onych wszelakich sposobem nie zabraniaiąc wolnych handlow pominionym Obywatelom w Państwach Naszych”.

Pół żartem, pół serio: czy istnieje jakikolwiek akt prawny, który te przywileje wprost anulował?

Trzymiesięczny wolny obrót winem z własnych upraw, produktem regionalnym wyjętym z prawodawstwa unijnego, to jedyne realne rozwiązanie pozwalające przetrwać lokalnym małym winnicom, utrzymać bogactwo regionalnego winiarstwa i rozwijać ten rodzaj przedsiębiorczości z korzyścią dla miasta i regionu. Także dla Skarbu Państwa. Jeśli w krótkim czasie takich przepisów nie uzyskamy, pozostanie na rynku kilka dużych winnic, które dla



Poza zdradza znawcę. Rośnie liczba sympatyków polskiego wina. Fot. P. Karwowski

zumienia dla wspólnego interesu lokalnej społeczności. Biorąc pod uwagę mikroskopijną skalę (w wymiarze finansowym, a zwłaszcza w aspekcie opłacalności) regionalnej produkcji winiarskiej, czy

sprostania rosnącemu popytowi na wino będą handlować obcymi trunkami sprowadzonymi z Renu i z Moraw. Co zresztą już się dzieje.

Winobraniowy konkurs win

To wielka zasługa Przemysława Karwowskiego, prezesa fundacji Gloria Monte Verde i sekretarza naszego pisma, który na organizację konkursu poświęca wiele energii, czasu i własnych pieniędzy. Konkurs rozwija się, do oceny przysyłanych jest coraz więcej win z całego kraju, przyjdzie czas, że wyróżnienie zielonogórskim medalem będzie wysoko cenione. Możliwe, że w całym kraju nie znajdzie się podobnie prestiżowej nagrody w branży winiarskiej. Jeśli jednak konkurs ma służyć także miejscowemu winiarstwu, moim zdaniem konieczna jest pewna modyfikacja regulaminu. O ile bowiem do otwartego konkursu dopuszczane są wina z upraw własnych na terenie całego kraju, w kategorii Grand Prix winny być oceniane wyłącznie wina dostępne dla gości Winobrania. To znaczy, że musiałyby znajdować się w sprzedaży podczas Dni Zielonej Góry, można by je kosztować, kupować i pić, a nie tylko czytać o nich w gazecie. Dziwna jest sytuacja, kiedy zainteresowani pytają o wina odznaczone winobraniowymi medalami, a tych w sprzedaży po prostu nie ma. Jedna z uhonorowanych winnic oferowała zamiast takiego wina... „zamiennik”.

Mam nadzieję, że w przyszłorocznej edycji konkursu prezydent miasta przeznaczy dla organizatora dodatkowe środki, aby mógł przejść się po winobraniowych stoiskach i zakupić na nich wina do konkurencji Grand Prix.



Ogólnopolski konkurs win, przy pracy Wojciech Bosak i Maciej Nowicki. Fot. P. Karwowski

Korowód winobraniowy

Po raz trzeci wyreżyserowany przez Roberta Czechowskiego, dyrektora Teatru Ziemi Lubuskiej. To niewątpliwie mocny atut tej imprezy, której organizację władze miasta powierzały do niedawna przypadkowym firmom. Czego mi jednak w korowodzie brakuje.

Goście Winobrania obserwując widowisko niczego nie dowiedzą się o unikalnej winiarskiej historii Zielonej Góry. Przypuszczam, że w korowodzie biorą udział niejako „etatowi” artyści uliczni z całej Polski, obsługujący imprezy tego typu również w innych miastach. Może jednak powinni jakoś wpisać się w panoramę dziejów naszego miasta, zaakcentować jakiś własny, oryginalny związek z winem, aby ich występ różnił się od tego co pokazują np. na Jarmarku Dominikańskim? Czy Glinoludy nie mogłyby z gliny tłoczyć wina? Czy najpiękniejszy Arlekin nie mógłby pojawić się za rok w towarzystwie Trzech Zielonogórskich Winiarek: Thalloris, Vindematrix i Grünbergii? Albo i pięciu, ze

złotowłosą Laurą i różanopalcą Aurorą?

Dawniej korowody spełniały pewną rolę edukacyjną. Aby nie sięgać do czasów niemieckich, kiedy podczas uroczystego przemarszu w dzień winobrania ilustrowano najważniejsze epizody z dziejów miasta, wystarczy przypomnieć lata PRL, gdy korowód był dowcipnym komentarzem do naszej ówczesnej rzeczywistości, osadzonej w realiach wina „patykiem pisanego” i wermutu „Laur”. Scenariusze korowodów nieraz pisali wybitni ludzie pióra, jak Andrzej K. Waśkiewicz czy Halina Ańska-Skarbek. Dzisiaj korowód ogranicza się do przemarszu ulicami barwnych grup – wydaje się, że dość przypadkowo wkomponowanych w scenariusz widowiska.

To co było odkrywcze i świeże przy pierwszej prezentacji, pokazane po raz kolejny nuży: ta sama stylizacja, te same rekwizyty i dekoracje. Chyba pora już na nową premierę, Panie Reżyserze.

Oprawa kulturalna Dni Zielonej Góry

Winobranie jest wyjątkową okazją do prezentacji lokalnego potencjału kulturalnego, rodzimych twórców i dokonań. Oto kilka propozycji.

Jako wydawca „Winiarza” i autor publikacji poświęconych Zielonej Górze wiem z doświadczenia, jak ograniczona jest baza lokalnej ikonografii. Coroczny plener malarski organizowany w czasie trwania Dni Zielonej Góry, na którym plastycy tworzyłoby w samym mieście, znakomicie poprawiłby zasób jego artystycznych wizerunków.

Wszyscy kochamy Beethovena i Mozarta, ale w tym wyjątkowym czasie Filharmonia Zielonogórska mogłaby wykonywać także utwory kompozytorów związanych z regionem, poczynając od hymnów kościelnych Jana Krygała i pieśni Adama Kriegera, poprzez utwory wokalne i operę Armina Haage oraz symfonie księcia Heinricha XXIV Reuś z Köstritz, po kompozycje współczesnych filharmoników i muzyków, jak Czesław Grabowski, Narcyz Żołnowski, Eugeniusz Banachowicz. Czy doczekamy się prawykonań obu symfonii Romana Mazurkiewicza, autora hejnału rozbrzmiewającego każdego dnia na zielonogórskim rynku? Czy usłyszymy kiedyś, podczas któregoś koncertu w zielonogórskim kościele, skierowanych ku Bogu pieśni ewangelickiej gminy w Zielonej Górze, związanych z winem i winnicami, znanych od wieków, *Herr, du strafft uns niemals im zorn* albo *Reif ist nunmehr der felder saat*?

Trzeba stworzyć winobraniowe pole działania dla zielonogórskich literatów. Niedawny sukces wydawniczy książki „Grünberg” Krzysztofa Fedorowicza, osadzonej w realiach winiarskich, jest dowodem zapotrzebowania na taki rodzaj dobrej literatury. Rolę inspirującą mógłby tu spełnić okolicznościowy konkurs literacki na wiersz bądź krótką formę pisarską, osadzone w klimacie winnic. W swoim czasie powstały antologie takich wierszy, skupiające najwybitniejszych poetów naszego regionu. Niech będzie, jak chciał Andrzej K. Waśkiewicz, że ten nurt poetycki jest „stwarzaniem tradycji”. Z pewnością, liryka na tematy winiarskie jest próbą mitologizacji naszej codzienności. Ale też każda działalność twórcza jest w istocie „stwarzaniem tradycji” – a jaką winniśmy kreować w Mieście Wina?

W Moskwie jest kino, gdzie od niemal pół wieku grany jest tylko jeden film, „Zwyczajny faszyzm” Michaiła Romma. Wyobrażam sobie, że w Zielonej Górze podczas Winobrania powinna znaleźć się scena teatralna, na której będzie codziennie grana farsa Karla von Holteia „33 minuty w Zielonej Górze”. Pod jednym wszakże warunkiem: że wszyscy widzowie będą mogli w ostatniej scenie dołączyć do aktorów i prawdziwy grünberger popłynie strumieniem...

Andres M. del Hierro*

ZIELONA GÓRA WINOBRANIE 2014 – WRAŻENIA ENOLOGA

Moja krótka wizyta na Winobranium 2014 w Zielonej Górze przyniosła wiele niespodzianek. Szkoda, że nie wszystkie winnice oferowały bezpłatne degustacje swoich wyrobów. Dlatego też opisane przeze mnie wrażenia oparte są na degustacji tylko 23 win. Tylko nieliczne stoiska posiadały spluwaczkę do wina, co uniemożliwiało sprawną degustację. Na uwagę zasługuje jednak wysoki poziom zarówno jakości produktów, jak i profesjonalizm oraz kompetencje, jakie prezentowali producenci w trakcie rozmów i degustacji. Należy również podkreślić, że mniejszym producentom wina znacznie trudniej jest zaistnieć na rynku.



Dr Andres M. del Hierro podczas degustacji win przy domku Zielonogórskiego Stowarzyszenia Winiarskiego. Fot. P. Karwowski

Podczas Winobrania miło było zobaczyć tak wiele różnych odmian winorośli, jakie uprawia się w regionie Zielonej Góry. Odnosnie samej degustacji, spodziewałem się wyższego poziomu kwasowości i słodkości w winach. Uogólniając, wszystkie wina prezentowały dobrą równowagę pomiędzy kwasowością a słodkością. Interesujące było również to, że wina miały niski poziom alkoholu (poniżej 12%). Taki poziom alkoholu jest dobry dla równowagi smaku owoców win białych i różowych. W przypadku mocnych czerwonych win o wysokiej intensywności koloru i smaku owoców, wyższy poziom alkoholu byłby jednak bardziej wskazany.

Większość win charakteryzował również brak siarczynów. Dlatego też w niektórych winach wyczuwalne były aldehydy, a czasami nawet błędy winiarskie związane z fermentacją spowodowaną drożdżami *Brettanomyces*. Co więcej, wszyscy winiarze używają korka, co również może mieć negatywny wpływ na wino pod różnymi względami.

Niemniej jednak, kilka win prezentowanych podczas winobrania w Zielonej Górze zasługuje na szczególną uwagę. Odnosnie win białych, uwagę zwracał wyważony Müller Thurgau z winnicy Miłosz, z bardzo ciekawym smakiem gorzkiej pomarańczy i aromatami Pfirzig), Riesling 2013 z winnicy Saint Vincent, z typowymi dla Rieslinga wrażeniami dla nosa i podniebienia, oraz typowy kwiatowy Gewürztraminer 2013 również z winnicy Saint Vincent. Na uwagę zasługuje również przyjemny i harmonijny Yacubus Silbe z winnicy Jakubów.

W odniesieniu do win czerwonych, należy docenić starania winiarzy z Pinot Noir. Zwróciłem szczególną uwagę na Pinot Noir 2011 z winnicy Kruczej, charakteryzujące się intensywnością oraz posiadające równowagę smaku. Najciekawszymi winami spośród win czerwonych, prezentowanymi podczas winobrania, były wina wyprodukowane przez winnicę Jakubów: Regent Dornfelder, a w szczególności Jacobus Mayor o intensywnym aromacie jeżyn, z nutą drewna przypominającą mokkę i czekoladę, długo pozostawiające wrażenie na podniebieniu, a także posiadające przyjemną słodycz taniny. Według mnie było to najlepsze czerwone wino Winobrania 2014.

W przypadku win czerwonych należy również zwrócić uwagę na niski poziom alkoholu i małe wykorzystanie beczki dębowej. Podsumowując, moją wizytę na zielonogórskim winobranium uważam za bardzo udaną. Jestem przekonany, że prezentowane tam wina mają duży potencjał i mogą osiągnąć wysoki poziom jakości, a także wygrywać międzynarodowe konkursy.

* Dr Andres M. del Hierro – enolog i badacz zamieszkały w Warszawie. Tytuł dr. nauk przyrodniczych zdobył na Uniwersytecie Przyrodniczym w Wiedniu, zaś studia w zakresie enologii ukończył na Uniwersytecie w Adelaide (Australia). Ponadto posiada tytuł naukowy Uniwersytetu w Edynburgu (Wielka Brytania). Aktualnie doradza austriackim i węgierskim winiarzom. Jego wina zdobyły wiele złotych medali w różnych konkursach winiarskich. Dodatkowo jako członek jury zasiada w konkursach win AWC w Wiedniu w kategoriach Wine Price Vienna i Salon Austria. Kontakt: Andres M del Hierro, ul. Karolkowa 80/82 m. 11, 01-193 Warszawa; adelhier@gmail.com

Wojciech Gogoliński*

LITERAT ZGARNIA PULĘ

Lasy województwa lubuskiego pokrywają ponad połowę jego powierzchni. Dodając do tego chaszcze, trawniki, kwietniki oraz bardziej przydatne uprawy, w tym tę najważniejszą – winorośl oczywiście – Lubuskie jest bodaj najbardziej zielonym skrawkiem Polski.

I choć palmy w słynnej zielonogórskiej Palmiarni nie są autentyczne [ależ wręcz przeciwnie – przyp. redakcji], to i tak ów budynek jest imponujący oraz stanowi jedno z najważniejszych miejsc dla polskiego winiarstwa. A to za sprawą corocznego Ogólnopolskiego Konkursu Win o „Grand Prix Winobrania 2014”. Ten



Ogólnopolski konkurs win, klarowność oceniają Wojciech Gogoliński i Tomasz Kowalski. Fot. P. Karwowski

był już piątym i jak zwykle odbył się pod patronatem prezydenta miasta Janusza Kubickiego. Uroczyste ogłoszenie wyników odbyło się 14 września we wspomnianej zielonogórskiej Palmiarni.

Ale by poznać rezultaty, najpierw musieliśmy się poważnie napracować – win było nieco mniej niż przed rokiem, blisko sześćdziesiąt. Po morderczej, ponad dziesięciogodzinnej podróży z Wojtkiem Bosakiem z Krakowa, dołączył do nas Maciej Nowicki z Wininicjatywy, któremu podróż z Łodzi zajęła raptem trzy godziny. Mariusz Stępień miał najprościej – wykorzystał autobus komunikacji miejskiej. Cóż, nie ma sprawiedliwości na świecie! Za to była przy ciężkiej degustacji w ciemno do północy. W dodatku niektóre wina musieliśmy sprawdzać jeszcze raz, bo czoło peletonu było bardzo wyrównane.

Relację zacznę od rzeczy najprostszej – wina różowe były przyzwoite, podobnie jak dwa słodkie. Kłody pod nogi rzuciły nam za to z nawiązką białe napoje gronowe. Również dobre, jednak było ich znacznie więcej. A przy czerwonych mieliśmy wrażenie, że zostaniemy w podziemiach Palmiarni do rana. Nie chodziło jedynie o jakość i oceny, ale o dyskusje szanownej komisji, której miałem zaszczyt przewodzić. Po ostatnim konwencie w Sandomierzu pojawiło się dużo głosów (do których się przyłączyłem), by w gorszych rocznikach, a taki był 2013 z przymrozkiem w październiku, producenci win czerwonych „uciekali” w różowe, aby uratować zbiory. Spora część win w Sandomierzu była po prostu zielona – i jak mi się wydawało – niezdatna do dojrzewania. Zwłaszcza uwzględniając fakt, że z powodu kosztów wyrobu, wielu chce sprzedać wina jak najszybciej. Ale jest też druga strona medalu – w Zielonej Górze zwyciężały wina umiejętnie przetrzymane dłużej. Jednak nie wszystkich na to stać. Zwłaszcza teraz, kiedy okazuje się, że następny rocznik zapowiada się podle.

I jest również kolejna „strona” medalu – część winiarzy nie chciała poddać się punktowej ocenie. Ale też sporo producentów nie ma już win, by je wysłać na konkursy.

Największym triumfátorem został Krzysztof Fedorowicz z Winnicy Miłosz – i w białych, i różowych. A jego Pinot Noir 2013 jest jednym z lepszych win z tej odmiany w Polsce. I nie tylko.

PS. Szczególne podziękowania należą się Przemysławowi Karwowskiemu, organizatorowi całego konkursu.

* Wojciech Gogoliński – dziennikarz, redaktor senior pisma „Czas Wina”.



Konkurs win domowych, przy pracy Stanisław Ciesielski i Karol Gajewski. Fot. P. Karwowski

Maciej Nowicki*

WINOBRANIE W ZIELONEJ GÓRZE**

Gdyby jeszcze kilka lat temu ktoś wybrał się do Zielonej Góry na Winobranie z zamiarem poznania zielonogórskiego winiarstwa, albo z pomysłem spróbowania przy tej okazji lokalnego wina, przeżyłby spory szok. Ładował bowiem ów ktoś w centrum klimatów odpustowych, otoczony stoiskami z odzieżą, słodyczkami, oscypkami, niedźwiedzimi skórkami i kocami prosto z Peru. Z głównej sceny śpiewały przebrzmiałe gwiazdy, których głos mieszał się z zapachami grilowanej kiełbasy, frytury i popcornu. Namiastką „kultury” winiarskiej był tradycyjny korowód Bachusa, a namiastką wina – to, co można było znaleźć na stoiskach gastronomicznych, a więc Fresco, Kadarka, Egri Bikavér, winiarstwo mołdawskie oraz oferta firmy Bartex (choć było także stoisko z winami Biedronki). Lokalnych winiarzy było jak na lekarstwo, a kulminacja nastąpiła w roku 2009, gdy wskutek fantastycznych pomysłów magistratu dotyczących połączenia imprezy winiarskiej z lunaparkiem, winiarze ostatecznie imprezę zbojkotowali, organizując własne Dożynki Winiarskie w Skansenie Etnograficznym w Ochli (szerzej pisał o tym Wojciech Bońkowski w Magazynie Wino nr 5/2009). Byłem właśnie jednym z tych, którzy parę lat temu odwiedzili Winobranie i po tej wizycie, okraszanej dużą ilością grzanego wina (bo temperatura oscylowała w granicach 10°C), przez kolejne lata w Zielonej Górze się nie pojawiałem. Aż do tego roku.

Okazją był V Ogólnopolski Konkurs Win o Grand Prix „Winobranie 2014” pod patronatem prezydenta Zielonej Góry, w jury którego miałem przyjemność zasiadać wraz z Wojciechem Gogolińskim (Czas Wina, przewodniczący), Wojciechem Bosakiem (Winologia.pl) i Mirosławem Stępieniem (winiarz z Ziemi Lubuskiej). Pod naszą ocenę trafiło 56 win, z których duża część pochodziła od lubuskich winiarzy. Wskutek wielu rozmaitych problemów (najczęściej wymieniane była logistyka i położenie Zielonej Góry względem miast – gospodarzy innych spotkań winiarskich), wina z tego regionu są dość słabo reprezentowane na wszelkiego rodzaju degustacjach, konwentach i seminariach. A szkoda, bo jest się czym pochwalić. Lubuskie to także dowód na to, że możemy już śmiało mówić tak o polskich regionach winiarskich, jak i różnicach między nimi. O ile na Podkarpaciu dominują szczepy hybrydowe, na Dolnym Śląsku *Vitis vinifera*, to tu mamy dość ciekawy miks: w winnicach uprawia się często białą hybrydę i czerwoną *V. vinifera*. A mówiąc po ludzku: piliśmy i seyval blanc, i aurore, i rieslinga, i pinot blanc, a także zweigelta, dornfeldera, pinot noir, rondo i regenta.

Wnioski? Optymistyczne. Jedyne kilka win ewidentnie odstawało jakościowo, przy czym jedno (zgodnie z etykietą) powstało z cabernet sauvignon – wynik nie powinien więc dziwić. Zaskoczenia? To bodaj pierwsza degustacja polskich win w tym roku, gdzie wina czerwone wypadły lepiej od białych. W czasie Konwentu boleśnie przekonywaliśmy się o ich zieloności, a ja postulowałem, by nie robić ich za wszelką cenę, tymczasem teraz spróbaliśmy wielu naprawdę smacznych (Pinot Noir 2013 z Winnicy Korol, Dornfelder 2013 z Winnicy na Leśnej Polanie, Pinot Noir & Alibernet z Winnicy Ingrid). Choć picie regenta za młodu to grzech, byliśmy mile zaskoczeni Regentem 2013 z Winnicy Cantina – mimo że nadal warto dać mu czas, nie był ani zielony ani tak potwornie garbnikowy jak wielu jego kolegów po fachu.

Podobnie soczysty był Regent 2013 z Winnicy nad Jarem. Kolejny raz dobrze wypadły czerwienie z Winnicy Rodziny Steców,

zwłaszcza Leron Cuvée 2013 i Léon Millot 2013. Ale prawdziwą klasę i kolejne potwierdzenie by dać czerwonym winom trochę czasu przed ich spożyciem pokazały starsze roczniki. Karmin 2012 (kupaż regenta z cabernet cortis) z Winnicy Zawisza, Regent 2012 z Winnicy Smuga czy Rondo 2012 z Winnicy Katarzyna – w każdym z tych przypadków mieliśmy do czynienia z niezwykle elegancką, soczystym, dojrzałym owocem i dobrze zaakcentowaną kwasowością. Jednym słowem: z piękną równowagą. A już degustowany poza konkursem Zweigelt 2011 z Winnicy Bachusowe Pole rozłożył wszystkich na łopatki. I przy okazji dowiódł, że ta odmiana w polskich warunkach dobrze się sprawdza – mieliśmy w przeszłości wiele udanych przykładów (jak choćby Geltus Płochockich), a tymczasem mam wrażenie, że w ostatnim czasie nasi winiarze zrezygnowali z dalszych prób z tym szczepem.

Zwycięzca? Przy takich wynikach mógł być tylko jeden: Winnica Miłosz. Wina, które wyszły spod ręki Krzysztofa Fedorowicza w każdej kategorii zdobyły największą liczbę punktów. Wśród win białych – Milena 2013, wśród win różowych – Zweigelt 2013 (to będzie mój kolejny oręż w walce o większą liczbę polskich róży), a w kategorii win czerwonych, zdobywając jednocześnie największą liczbę punktów ogółem – Pinot Noir 2013 (85 zł). Pyszne, lekkie wino o truskawkowo-kwiatowych aromatach, przy którym naprawdę można się wzruszyć, że pijemy polski produkt.

Jak wyglądało Winobranie na zielonogórskim rynku w tym roku? Z pewnością daje się zauważyć pewien postęp – oczywiście nadal sporo tu jarmarcznych klimatów, waty cukrowej, wina czekoladowego i butelek Fresco prążących się w promieniach słońca, ale... wrócili winiarze, a ich win można było nie tylko spróbować ale i zakupić w specjalnie przygotowanych winiarskich domkach. Pierwszy raz winem festiwalowym (wprawdzie obok gruzińskiego, ale zawsze to jakiś sukces...) było polskie wino – Cuvée Słoneczne 2013 z Winnicy Saint Vincent. I jak najbardziej się nadawało – ten kupaż pinot gris, gewürztraminer, muscat ottonel był przyjemnie owocowy (brzoskwinia, cytrusy), z dobrą strukturą i nie przesadną kwasowością. Jeśli tylko ktoś nie szukał „półśłodkiego winka”, mógł być z tego zakupu zadowolony. Kilka restauracji przygotowało specjalne menu, w którym dania połączono z polskimi winami, a największe wrażenie zrobił na mnie program enoturystyczny: okoliczne winnice można było zwiedzać przez cały tydzień specjalnie kursującymi winobusami (cena biletu 20 zł).

Do Zielonej Góry podróżowałem na zaproszenie Przemysła Karwowskiego („Winiarz Zielonogórski”) i Urzędu Miasta Zielona Góra.

*Maciej Nowicki, dziennikarz i krytyk winiarski, stały współpracownik Winiary.pl.

** Artykuł ukazał się we wrześniu br. na portalu www.winiary.pl.



Konkurs win domowych. Karol Gajewski, absolwent zielonogórskiego liceum winiarskiego, udziela instrukcji młodemu adeptowi winiarstwa, Krzysztofowi Hadzickiemu z Winnicy Kruczej. Fot. P. Karwowski

Przemysław Karwowski

WYNIKI V OGÓLNOPOLSKIEGO KONKURSU WIN

Jury V Ogólnopolskiego Konkursu Win o Grand Prix „Winobranie 2014” pod patronatem Prezydenta Zielonej Góry, w skład którego wchodził Wojciech Gogoliński – przewodniczący (www.czaswina.pl), Wojciech Bosak (www.winologia.pl), Maciej Nowicki (www.winiary.pl), przedstawiciele lubuskich stowarzyszeń winiarskich – Mirosław Stępień i Tomasz Kowalski oraz Przemysław Karwowski – sekretarz, spotkało się 4 września w zielonogórskiej Palmiarni. Do konkursu dostarczono łącznie 56 win – 24 białe, 26 czerwonych, 3 różowe, 1 musujące i 2 słodkie. Wina oceniano „w ciemno”, według 100-punktowego systemu Międzynarodowej Unii Enologów. Komisja sędziowska po wielogodzinnej degustacji, zgodnie z regulaminem, przyznała 19 medali – 14 złotych i 5 srebrnych oraz medale Grand Prix.

W kategorii win czerwonych złote medale otrzymały winnice:

Miłosz za wino Pinot Noir 2013

Zawisza za wino Karmin 2012

Smuga za wino Regent 2012

Rodziny Steców za wino Leron Cuvée 2013

Katarzyna za wino Rondo 2012

Na Leśnej Polanie za kupaż Zweigelt & Cabernet & Pinot Noir 2013.

W kategorii win białych złote medale otrzymały winnice:

Miłosz za wino Milena 2013

Wiarus za wino Jutrzenka 2013

Ingrid za wino Riesling 2013

Nad Cybiną za wino Seyval Blanc 2013

Zawisza za wino Riesling 2012

Jakubów za wino Yacobus Hib 2013

Ingrid za wino Pinot Blanc 2013.

W kategorii win różowych złoty medal otrzymała Winnica

Miłosz za wino Zweigelt 2013.

W kategorii win czerwonych srebrne medale otrzymały winnice:

Pod Orzechem za wino Orient 2013

Rodziny Steców za wino Leon Millot 2013

Korol za wino Pinot Noir 2013.

W kategorii win białych srebrny medal otrzymała winnica

Jakubów za wino Yacobus Muscato 2013, a Winnica Kępa Wiślicka otrzymała srebrny medal za wino musujące Cuvée Blanc 2011.

Medale Grand Prix przyznano zgodnie z regulaminem najwyżej ocenionym na konkursie winom:

Medal Złoty „Grand Prix – Winobranie 2014” – Winnica Miłosz za wino Pinot Noir 2013 – 86,38 pkt;

Medal Srebrny „Grand Prix – Winobranie 2014” – Winnica Zawisza za wino Karmin 2012 – 86,25 pkt;

Medal Brązowy „Grand Prix – Winobranie 2014” – Winnica Miłosz za wino Zweigelt 2013 oraz Winnica Smuga za wino Regent 2012 – 86,13 pkt.

Konkurs odbył się dzięki wsparciu finansowemu Miasta Zielona Góra, a zorganizowała go Fundacja „Gloria Monte Verde”.

Piotr Burkot*

RYNEK WINA W POLSCE**

Nazwą „wino” określa się potocznie nie tylko wino gronowe, lecz także wyroby winiarskie bazujące na winie gronowym, wina z dodatkiem soków owocowych bądź wina owocowe. Tymczasem zgodnie z obowiązującymi przepisami winem jest produkt otrzymywany wyłącznie w drodze całkowitej lub częściowej fermentacji alkoholowej świeżych winogron (odmiany *vitis vinifera*) rozgniatanych lub nie, lub moszczu gronowego. Do wytwarzania wina nie można używać wody, soku winogronowego bądź jakichkolwiek innych substancji niedopuszczonych przez przepisy UE. Zasady przeprowadzania wszystkich procesów enologicznych, tj. procesów związanych z wytwarzaniem wina, takich jak zakwaszanie, odkwaszanie, wzbogacanie lub słodzenie są ściśle określone, a jakiegokolwiek odstępstwo od nich musi zostać zatwierdzone przez UE.

Zgodnie z prawodawstwem unijnym Europa podzielona jest na kilka stref uprawy winorośli:

- Strefa uprawy winorośli „A” obejmująca niektóre kraje północnej i środkowej Europy (do której zalicza się także Polska),
- Strefa uprawy winorośli „B”, do której zalicza się kraje środkowej i części południowej Europy (np. Niemcy, Czechy, Rumunia, Austria, niektóre departamenty Francji),
- Strefa uprawy winorośli „C”, która jest dodatkowo podzielona na strefy CI, CII i CIII i obejmuje kraje Europy południowej (np. Francję, Włochy, Hiszpanię, Portugalię).

Rynek wina obejmuje ponadto moszcz winogronowy, zagęszczony moszcz winogronowy, skoncentrowany moszcz winogronowy oraz sok winogronowy (choć wino wyrobione z soku winogronowego jest już winem owocowym). Odmiany winogron deserowych są częścią sektora owoców i warzyw. Unia Europejska jest największym na świecie producentem wina i jego największym eksporterem. Uprawa winorośli i produkcja wina stanowi znaczącą część produkcji rolnej w krajach Europy południowej, a także w takich krajach, jak Niemcy, Austria czy Czechy.

Bardzo poważnym problemem europejskich winiarzy jest zwiększający się przywóz wina spoza Unii Europejskiej. Największymi dostawcami wina do UE są kraje Ameryki Południowej, Stany Zjednoczone oraz Australia i Nowa Zelandia. Winiarstwo w krajach Unii Europejskiej korzysta z różnych form wsparcia finansowego. Do momentu reformy rynku wina w 2008 r. funkcjonowały na nim różnorodne mechanizmy interwencyjne (dopłaty do destylacji, do przechowywania moszczu itp.). Po roku 2008 kwota pomocy przeznaczona na wsparcie rynku wina podzielona została na koperty krajowe, w ramach których poszczególne państwa członkowskie decydują, jakie działania na rynku wina mogą być wspierane. Rozporządzenie Komisji (WE) nr 555/2008 z 27 czerwca 2008 r. ustanawiające szczegółowe przepisy wykonawcze do rozporządzenia Rady (WE) nr 479/2008 w sprawie wspólnej organizacji rynku wina w odniesieniu do programów wsparcia, handlu z krajami trzecimi, potencjału produkcyjnego oraz kontroli w sektorze wina (Dz. U. UE L 170 z 30.06.2008, str. 1, z późn. zm.) w ramach programu wsparcia sektora wina przewiduje takie środki jak strukturyzacja i przekształcenie winnic, zielone zbiory, fundusz wspólnego inwestowania, ubezpieczenia zbiorów, destylacja w sytuacjach kryzysowych, stosowanie zagęszczonego moszczu winogronowego, itd. Możliwe jest przeniesienie kwoty wsparcia w ramach programów wsparcia do płatności bezpośrednich.

Obecnie procedowane jest rozszerzenie środków, które mogą obejmować programy wsparcia m.in. o marketing wina w państwach członkowskich UE, restrukturyzację winnic (ponowne nasadzenia ze względów sanitarnych) czy też działania innowacyjne. Niestety Polsce nie została przydzielona krajowa koperta na sfinansowanie programów wsparcia, co głównie wynikało z braku historycznych danych dotyczących produkcji wina.

Winiarstwo i produkcja wina w Polsce

Tradycje uprawy winorośli i wyrobu wina z winogron pożytkiwanych z tych upraw sięgają XII wieku. W momencie akcesji Polski do Unii Europejskiej rynek wina uregulowany został przepisami ustawy z 22 stycznia 2004 r. o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina (Dz. U. z 2004 r. Nr 34, poz. 292), która następnie była wielokrotnie nowelizowana. Przedmiotowa ustawa określała, że podmioty wyrabiające wino z winogron pozyskanych z upraw położonych na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, które zamierzały przeznaczyć je do wprowadzenia do obrotu, zobowiązane były do uzyskania, na podstawie zgłoszenia, wpisu do ewidencji prowadzonej przez Prezesa ARR. Wpis taki wiązał się także z obowiązkiem składania przez te podmioty do Agencji Rynku Rolnego deklaracji dotyczących wyników ich działalności w zakresie wyrobu wina. Ponadto w myśl przepisów ww. ustawy podmioty wyrabiające wino z upraw własnych winorośli nie były zobowiązane do uzyskania wpisu do rejestru przedsiębiorców prowadzących działalność gospodarczą w zakresie wyrobu i rozlewu wyrobów winiarskich, prowadzonego przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Ustawa implementowała do polskiego prawodawstwa obowiązki i prawa wszystkich podmiotów uczestników rynku wina, tj. producentów wina i moszczu winogronowego, podmiotów prowadzących handel hurtowy wyrobami winiarskimi, instytucji nadzorujących i monitorujących ten rynek (w tym ARR) oraz instytucji kontrolnych (Inspekcję Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, Państwową Inspekcję Ochrony Roślin i Nasiennictwa).

Producenci wina wpisani do ewidencji oraz inne podmioty działające na rynku wina zobowiązane zostały na mocy przepisów ustawy do składania, w określonych terminach, deklaracji informujących o szacunkach oraz ostatecznych wynikach zbiorów



Marek Bandiak i jego winnica w Sterkowie koło Nowogrodu Bobrzańskiego. Fot. P. Karwowski



Winobranie w skansenie w Ochli. Fot. P. Karwowski

winogron i produkcji wina, jego zapasach oraz wielkości dostaw i ilości uzyskanych produktach ubocznych powstałych podczas wyrobu wina (dotyczyło to tylko producentów wyrabiających ponad 25 hl wina rocznie).

W roku 2005 rozporządzeniem Rady (WE) nr 2165/2005 zmieniającym rozporządzenie Rady (WE) nr 1493 w sprawie wspólnej organizacji rynku wina, Polska objęta została strefą „A” upraw winorośli, a zatem podmioty wyrabiające wino z winogron pozyskanych z polskich upraw mogli skorzystać z przepisów ustawy z 22 stycznia 2004 r., uzyskując w ten sposób możliwość wprowadzania do obrotu (czyli sprzedaży) swoich produktów.

Pomimo tej zmiany polscy producenci wina nadal nie zdecydowali się na wyrób wina z przeznaczeniem do wprowadzenia do obrotu, gdyż wpis do ewidencji ARR podlegał przepisom ustawy o akcyzie (konieczność prowadzenia składu podatkowego), co wiązało się z rejestracją działalności gospodarczej każdej winnicy, niezależnie od jej wielkości, i licznymi obciążeniami administracyjnymi (np. własne laboratoria), co oznaczało ponoszenie dużych kosztów przy niewielkiej skali produkcji.

Sytuacja zmieniła się w 2008 r. W dniu 11 lipca Sejm RP przyjął ustawę^{***}, która znowelizowała:

- 1) ustawę o podatku akcyzowym, zwalniając z obowiązku prowadzenia składu podatkowego podmioty wytwarzające wino lub moszcz gronowy z upraw własnych, jeżeli ilość wina gronowego lub moszczu gronowego wyprodukowanego w ciągu roku przez dany podmiot nie przekroczy 1000 hl,
- 2) ustawę, winiarską, zwalniając podmioty wyrabiające wino gronowe lub moszcz gronowy z upraw własnych z posiadania własnych laboratoriów, a także wprowadzając inne ułatwienia administracyjno-organizacyjne.

Na rok gospodarczy 2008/2009 do Agencji Rynku Rolnego zgłoszenia wyrobu wina z winogron pochodzących z polskich upraw winorośli złożyło 40 podmiotów, z czego 36 spełniło określone warunki i zostało wpisanych do ewidencji. Jednakże drobn

producenci wina nie chcący lub nie mogący sprostać wymogom przepisów innych ustaw, które dotyczyły też działalności na rynku wina, jak np. ustawy o swobodzie działalności gospodarczej, ustawy o podatku dochodowym od osób fizycznych czy przepisom sanitarnym, zrezygnowali z próby wprowadzenia swojej produkcji do obrotu i złożyli wnioski o skreślenie z ewidencji. To było przyczyną tego, że na koniec roku gospodarczego 2008/2009 w ewidencji pozostało już tylko 25 podmiotów wyrabiających wino, posiadających areał upraw winorośli wynoszący ok. 28,5 ha. Zbiory winogron wyniosły ok. 770 kwintali, a produkcja wina osiągnęła poziom ok. 400 hl. W następnym roku gospodarczym, tj. 2009/2010 do ewidencji podmiotów wyrabiających wino z winogron pochodzących z upraw winorośli położonych na obszarze Polski, wpisane zostały 24 podmioty, jednakże z różnych powodów trzy podmioty zostały, na własny wniosek, skreślone z tej ewidencji. Areał upraw objęty uprawą winorośli, z których winogrona mogły zostać przeznaczone do wyrobu wina, wyniósł 36 ha, ale ostatecznie areał upraw, z którego zostały zebrane winogrona, wyniósł tylko, 30,3 ha, natomiast produkcja wina – 412,3 hl.

Trzeba zaznaczyć, że dwa podmioty mające swoją siedzibę w województwie małopolskim posiadały uprawę winorośli (1,2 ha) i prowadziły wyrób wina w województwie świętokrzyskim, natomiast podmioty, które zgłosiły się z województwa mazowieckiego, posiadały uprawy winorośli w województwach: opolskim (ok. 4,9 ha), podkarpackim, świętokrzyskim.

W kolejnym roku gospodarczym, tj. 2010/2011, nie odnotowano znacznego wzrostu ani areału upraw winorośli, który wyniósł 37 ha, ani też wielkości produkcji wina, która wyniosła 434 hl. Jednakże mimo mniejszego areału upraw, z którego dokonano zbioru winogron przeznaczonych do wyrobu wina (ok. 29 ha), produkcja wina była większa o 22 hl niż w roku poprzednim. Należy zaznaczyć, że podobnie jak w poprzednim roku producenci pochodzący z województwa mazowieckiego posiadali swoje winnice w innych województwach. Rok 2011 był kolejnym przełomem w rozwoju polskiego winiarstwa. W czerwcu tego roku weszła bowiem w życie ustawa z 12 maja 2011 r. o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina (Dz. U. z 2011 r. Nr 120, poz. 690, z późn. zm.). Ustawa ta uchyliła przepisy z 22 stycznia 2004 r.^{****}

Najistotniejszymi zmianami, jeżeli chodzi o producentów wina wprowadzonymi przepisami nowej ustawy, były:

- 1) zdefiniowanie producenta jako osoby fizycznej lub prawnej, która wyrabia wino z upraw własnych w celu wprowadzenia go do obrotu,
- 2) nowelizacja ustawy o podatku dochodowym od osób fizycznych. Producenci wina wyrabiający mniej niż 100 hektolitrow w ciągu roku podatkowego stali się rolnikami,
- 3) do wyrobu wina przez producentów, o których mowa powyżej, nie są stosowane przepisy ustawy o swobodzie działalności gospodarczej,
- 4) nowe zasady certyfikacji wina (tzw. wina szczepowego lub rocznikowego), co leży w kompetencjach IJHARS.

Ponadto ustawa z 12 maja 2011 r. dostosowana została do obowiązującego prawodawstwa UE. Ustawa uporządkowała zakres informacji, które zobowiązani są składać do ARR producenci wina i inne podmioty działające na rynku wina. Wprowadziła nowy obowiązek, tj. informowanie o ilości wina wprowadzonego do obrotu w poprzednim roku gospodarczym przez producentów wpisanych do ewidencji ARR. Umożliwia to ocenę wielkości sprzedaży i konsumpcji polskiego wina.

Skutki wprowadzenia nowych przepisów zauważyć już można



Marcin Drozda z Leśniowa Wielkiego wylicytował butelkę wina nr 1 z winnicy Saint Vincent – pierwszego lubuskiego rocznika, który został oficjalnym trunkiem Winobrania. Obok zwyciężcy Renata Wiśniewska, kierująca uprawą winorośli i winifikacją w winnicy Saint Vincent. Fot. P. Karwowski

było w pewnej mierze w roku gospodarczym 2011/2012. Do ARR z wnioskiem o wpis do ewidencji zgłosiło się 28 producentów wina, z tym że dwóch wykreśliło się w trakcie tego roku (z powodu nieurodzaju). Areal upraw winorośli wyniósł 58,6 ha, jednakże złe warunki pogodowe w fazie wzrostu winorośli i dojrzewania nie pozwoliły na osiągnięcie dobrych ilościowo i jakościowo plonów (tylko 684 kwintale), a tym samym na osiągnięcie dobrych wyników produkcji (łącznie ok. 428 hektolitrow wina).

Kolejny rok był znacznie lepszy dla polskich winiarzy. Na koniec roku gospodarczego 2012/2013 w ewidencji znajdowało się 35 producentów wina. Uprawiali oni winorośl na obszarze już ponad 99 ha. Kilku producentów posiadało winnice mające kilkanaście hektarów powierzchni. Zbiory winogron wyniosły ponad 1400 kwintali, a wielkość produkcji wina po raz pierwszy zbliżyła się do granicy 1000 hektolitrow. Wzrosła też znacznie sprzedaż wina w tym roku gospodarczym, przekraczając poziom 290 hl. Rok gospodarczy 2013/2014 okazał się kolejnym rekordowym w historii polskiego winiarstwa. Chociaż areal upraw winorośli niewiele się zwiększył w porównaniu poprzednim, to zbiory winogron wzrosły ponad dwukrotnie (łącznie 3154 kwintali), a wielkość produkcji wina prawie dwukrotnie i wyniosła 1978,95 hl (bardziej obrazowo to ok. 264 tys. butelek 0,75 l). W ewidencji ARR wpisanych zostało (wg stanu na dzień 30 kwietnia) 49 producentów i przedsiębiorców wyrabiających wina z winogron pozyskanych z upraw winorośli położonych na terytorium RP.

Oczywiście uczestnikami rynku wina, których dotyczy mechanizm „Administrowanie potencjałem produkcyjnym winorośli i wina”, są nie tylko producenci polskiego wina. Obowiązkami informacyjnymi objęci są także:

- przedsiębiorcy wyrabiający wyroby winiarskie, których dotyczy obowiązek wpisu do rejestru prowadzonego przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Są to m.in. producenci wyrobów winiarskich z surowców (np. wina, moszcz winogronowy) wwiezionych do Polski z innych państw członkowskich UE lub krajów trzecich. Niestety zakres informacji pozyskiwanych od tych podmiotów jest zbyt mały, aby można się było wypowiedzieć o ich potencjale produkcyjnym;

- przedsiębiorcy, którzy posiadają zezwolenie właściwego marszałka województwa na handel hurtowy wyrobami winiarskimi. Podmioty te zobowiązane są do corocznego raportowania do ARR stanu wyrobów winiarskich na dzień 31 lipca. Pozyskiwane przez ARR informacje są jednak często niewiarygodne, gdyż przedsiębiorcy ci mają zwykle kłopoty z ustaleniem kategorii posiadanych win (np. wina z Chronionym Oznaczeniem Geograficznym, z Chronioną Nazwą Pochodzenia, wina szczepowe) z powodu braku wystarczającej dokumentacji w tym zakresie, a także z ustaleniem pochodzenia wina.

Przy okazji wspomnieć należy, że kryterium pochodzenia wina, jest pochodzenie surowca (winogron), z którego wyrobiono wina. Wina wyrobione w Polsce, które mają napisane na naklejkach „wyprodukowane w Polsce”, nie muszą w rzeczywistości być winami polskimi.

Ustawą z 22 listopada 2013 r. o zmianie ustawy o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina (Dz. U. z 2014 r., poz. 23) ponownie została znowelizowana ustawa winiarska. Uporządkowała ona ponownie zakres i terminy składania informacji przez uczestników rynku wina. W najbliższym czasie spodziewane jest opublikowanie w drodze rozporządzenia ministra właściwego ds. rynków rolnych nowych formularzy deklaracji odzwierciedlających zmiany wprowadzone ww. ustawą. Śledząc rozwój polskiego winiarstwa w ostatnich latach, zauważyć można, że produkcja wina w Polsce systematycznie się zwiększa i prawdopodobnie będzie się rozwijać. Według ostatniego spisu rolnego przeprowadzonego przez GUS areal upraw winorośli obejmuje 360 hektarów, a do Agencji dochodzą sygnały o nowych, już dokonanych bądź planowanych nasadzeniach. Następny rok gospodarczy 2014/2015, który rozpocznie się 1 sierpnia, może okazać się jeszcze lepszy niż rekordowy rok 2013/2014, gdyż już w maju do ewidencji wpisanych zostało 5 nowych producentów. Decydujący wpływ na wielkość produkcji mogą mieć jednak warunki pogodowe w fazie wzrostu winorośli (jedna noc z przymrozkami w maju może zniszczyć uprawy), a także w fazie dojrzewania owoców (ciepła słoneczna aura może mieć decydujący wpływ na wielkość zbiorów i zawartość cukru w winogronach).

Oczywiście winiarstwo polskie długo jeszcze nie będzie konkurencyjne wobec innych krajów, mających dłuższe tradycje winiarskie i lepsze warunki klimatyczne do uprawy winorośli. Jednakże dalszy jego rozwój może mieć znaczenie dla rozwoju poszczególnych regionów, a zwłaszcza coraz modniejszej agroturystyki winnej, czyli tzw. enoturystyki. W województwach takich jak lubuskie, małopolskie czy podkarpackie powstały lub powstają szlaki winne coraz liczniej odwiedzane przez turystów, zarówno z Polski, jak i z Europy.

* Piotr Burkot, główny specjalista w Dziale Tytoniu i Innych Rynków Biura Produktów Roślinnych Agencji Rynku Rolnego.

** Artykuł opublikowany w Biuletynie Informacyjnym ARR nr 2/2014.

*** Propozycje zmian w ustawie winiarskiej wyszły z Senatu dzięki inicjatywie lubuskiego senatora Stanisława Iwana, który później przedstawił je na posiedzeniu Sejmu RP.

**** Stało się to możliwe dzięki poprawkom do ustawy przygotowanym przez senatora Iwana, który poparł i uwzględnił zdecydowane stanowisko stowarzyszeń winiarskich – „Ustawodawcza batalia o polskie wina”, Winiarz Zielonogórski nr 41-42, czerwiec 2011.

Maciej Tadeusz*

BADACSONY NAD BALATONEM

Badacsony to przepiękna miejscowość wypoczynkowa nad Balatonem, położona u stóp góry o tej samej nazwie. To również region winiarski słynący z produkcji doskonałych win.

Region i apelacja Badacsony obejmuje około 1600 ha winnic. Bogata w minerały gleba wulkaniczna z przewagą bazaltu i lessu, idealne podłoże pomiędzy Balatonem a wspomnianymi wulkanicznymi wzniesieniami, to wymarzone miejsce do uprawy winorośli. Łagodny klimat, nasłonecznienie winnic przez promienie słoneczne odbijające się od Balatonu są gwarancją dojrzałości enologicznej winogron. Utrzymująca się długo „dobra pogoda” na jesieni i brak przymrozków pozwala przetrzymać grona na krzewach aż do połowy listopada i dłużej. Wydłużony okres wegetacji gwarantuje wysoką zawartość cukru w gronach, wynoszącą 22-25% oraz zrównoważoną kwasowość. Zatem odmiany późno dojrzewające mają duży komfort w osiągnięciu stuprocentowej dojrzałości enologicznej. Wina są tu zrównoważone, wytrawne, ale i z resztą cukrową. Można przebierać jak w ulegalkach co do jakości i rodzaju wina.

Tradycja upraw winorośli nad Balatonem sięga czasów antycznych, kiedy to Rzymianie założyli tu pierwsze winnice w swojej prowincji zwanej Pannonią.

W połowie sierpnia z grupą przyjaciół entuzjastów dobrego wina wybraliśmy się do Badacsony. Wyjazd ten potraktowaliśmy pod kątem winiarskim, chociaż nie brakowało innych wspaniałych atrakcji turystycznych. Okolice położone wokół „węgierskiego morza” to, oprócz winnic, turystyka tradycyjna i wypoczynek. Zatem wino, kąpiele w Balatonie, rejsy statkiem z możliwością degustacji win podczas pływania.

Węgry zajmują czołowe miejsce w produkcji wina w Europie. Produkcja roczna wynosi około 40 mln hl, a spożycie na jednego statystycznego mieszkańca to około 35 l rocznie. Dane te nie zawierają produkcji i spożycia wina z przydomowych małych winnic. W Polsce póki co pijemy wina 10 razy mniej na osobę.

Tradycja upraw

Wśród upraw 80% stanowią białe odmiany: Riesling, Muskat Ottonel, Kéknyelü, Harslevelu, Szurkebarat (Pinot Gris), Chardonnay, Furmint. Odmiany czerwone to głównie: Frankowka (Kekfrankos), Blauer Portugieser, Kadarka, Pinot Noir, Caberet Franc.

W apelacji Badacsony uprawia się przede wszystkim Olasz Riesling (Riesling włoski), Muscat Ottonel, Pinot Gris (Szurkebarat) oraz Kéknyelü – starą odmianę endemiczną. Nasadzenia po północnej stronie Balatonu to w większości białe odmiany. W Badacsony oprócz winnic profesjonalnych, wysokotowarowych, istnieją także małe przydomowe winnice posiadające ok. 200-300 krzewów produkujących wino na własny użytek właścicieli.

U stóp góry Badacsony, o wysokości około 430 m n.p.m. i około 330 m w stosunku do Balatonu, roztaczają się przepiękne winnice. Idąc winnym szlakiem ku górze zwiedza się winnice, kosztując wyborne wina, od stołowych po markowe. Ceny bardzo przystępne – od 25-30 zł za litr. Na winnice można również wjechać miejscowymi samochodami terenowymi, by w drodze powrotnej schodząc z góry odwiedzić winnice degustując wino.

W ramach takiej profesjonalnej degustacji organizator wyjazdu zawiózł nas do winnicy Borbely. Jest to 21-hektarowa winnica rodzinna państwa Borbely, a dzisiejsi właściciele są czwartym pokoleniem zajmującym się uprawą winorośli. Lokalizacja winnicy



Autor i urok Badacsony

to pięć parcel położonych wokół Balatonu. Swoiste terroir, o którym pisałem wcześniej, oraz profesjonalizm enologiczny pozwala tu wytwarzać wina najwyższej jakości, wina z tzw. „górną półką”. Szczepy uprawiane w winnicy to Olasz Riesling (Riesling włoski), Muscat Ottonel, Szurkebarat (Pinot Gris) i wreszcie Kéknyelü, a także endemiczny szczep z odmian czerwonych Pinot Noir.

Z ogromną przyjemnością degustowaliśmy sześć win, w kolejności jak następuje:

- Olasz Riesling – 12,5% alkoholu, rocznik 2013 – wytrawny, zrównoważony, o zapachu owoców cytrusowych, limonki, mango;
- Muskat Ottonel – 12,5% alkoholu, wino o nazwie „Gabriella” rocznik 2012, o nutach pomarańczy, jaśminu, kwiatu lipy;
- Szurkebarat (Szary mnich) – szczep Pinot Gris, alkoholu 12,5%, rocznik 2012 – mineralny, oddający wpływ miejscowego bazaltu i lessu, wino półwytrawne, cukier resztkowy 25g/l;
- Olasz Riesling 2012 – selection, wino z gron selekcjonowanych, 14% alkoholu, półwytrawny, dobrze zrównoważony. Wino produkowane jest w systemie batonnage, lekko pikantne, korzenne;
- Kéknyelü selection – 12,5% alkoholu, rocznik 2012, endemiczny szczep lokalny. Kéknyelü w języku rodzimym znaczy „niebieska gałąź”, grona tego szczepu posiadają niebieskie smugi. Winogrona zbierane są w połowie listopada, a selekcja gron sięga do 600 kg z 1 ha. Taka wysoka redukcja gron pozwala uzyskać bardzo skoncentrowane, aromatyczne, wyborne wino półwytrawne;
- Muskat Ottonel – 12% alkoholu, wino półwytrawne, cukier resztkowy 15g/l, smak: owoce cytrusowe, brzoskwinia.

Po dokonaniu obfitych zakupów w miejscowej piwnicy zostaliśmy poczęstowani, jakby inaczej, czymś mocniejszym. Była to palinka z owoców moreli – 43% alkoholu, bardzo aromatyczna, miękka, doskonała do paprykowych kiełbas i salami.

Wyjazd do Badacsony okazał się pod względem winiarskim bardzo udany. Pozwolił szerzej spojrzeć na problematykę winiarską i aspekt wina. Odświeżył pamięć o węgierskich winach, trochę jakby zapomnianych w Polsce, zalanej winami francuskimi, włoskimi czy winami z Nowego Świata.

Badacsony to tylko jeden z wielu rejonów na winiarskiej mapie Węgier. Region należy do mniejszych, ale jakże malowniczych, z wysokiej klasy winami. Węgry to również, a może przede wszystkim – wspaniałe wina czerwone. Wyjazd ten utwierdził mnie w przekonaniu, że bardzo ważnym elementem winiarskiego świata jest terroir, czego naocznym przykładem jest region Badacsony. Francja, która polemizuje z Nowym Światem w kwestii terroir, chyba ma rację.

* Maciej Tadeusz, właściciel Winnicy Katarzyna w Grodzisku Wlkp., członek Zielonogórskiego Stowarzyszenia Winiarskiego.

Halinka Bohuta-Stąpel

PRAWDA O WINACH VON HOLTEI'A

Karl von Holtei, słynny śląski poeta i dramatopisarz epoki romantyzmu, napisał w latach trzydziestych dziewiętnastego wieku jednoaktową farsę *33 minuty w Zielonej Górze czyli w połowie drogi*, w której w prze-



Carl von Holtei

bawny sposób opisuje gatunki win pochodzących z okolic Zielonej Góry. Cóż, nie cieszyły się one niegdyś dobrą sławą...

Karl von Holtei co prawda utrwalił w literaturze walory trunoków, produkowanych w Zielonej Górze, ale 3 lutego roku 1884 roku w dolnośląskim dzienniku *Niederschlesisches Tagesblatt* (nr 29, strona 3) ukazał się artykuł, w którym przytoczone zostały fragmenty wypowiedzi autora owej farsy, dementujące niegdyś krytyczne wypowiedzi zawarte w jej treści.

„Poeta, który dnia 4 czerwca 1863 roku, odbywając jedną ze swych wielu podróży literackich, zawitał do Zielonej Góry jadąc z Żar przez Nowogród Bobrzański, tak opisał położenie tego miasta w swojej książce *Jeszcze jeden rok na Śląsku*: „Podczas moich częstych podróży na trasie Wrocław-Berlin zawsze oglądałem Zielona Górę z perspektywy drogi krajowej. Dzisiaj natomiast podjechałem tam z innej strony i zostałem wręcz oczarowany malowniczym położeniem tego miasta, a także dane było mi zakosztować miejscowego specjału, jakże słusznie wzmiankowanego w zapiskach kronikarskich”.

W tym dniu, zwiedziwszy wytwórnię szampanów Förstera, Holtei zaskoczony był rozmachem z jakim prowadzono przedsiębiorstwo i napisał o tym tak: „Jakże niestosownie, po obejrzeniu tych piwnic, pobrzmiwają w moich uszach odgłosy krytyki, szyderczo opiniujące jakość „zielonogórskiego kwasiora”. Ach, niejeden z tych szyderców głęboko zastanowiłby się, czy wypada dworować z jakości wina pochodzącego z tych piwnic, gdyby dane mu było zakosztować jego smaku! Ileż tysięcy butelek szampańskiego trunku, tak wysydanego przez naszych krajan, wytwarza się tutaj! Ja sam uległem tym obiegowym opiniom, pisząc moją farsę „33 minuty”, ale mam na swoje usprawiedliwienie przynajmniej to, że przepowiedziałem w niej świetlaną przyszłość zielonogórskiemu szampanowi, dzięki któremu doszło do połączenia węzłem małżeńskim ubożego Jeremiasza z zamożną damą – Rosaurą. Gdyby zielonogórskie wino było złej jakości, to niemożliwą byłaby jego wysyłka do odległych regionów (...). Ja sam miałem okazję spróbować tamtejszych win z najlepszych roczników i stwierdzam, że są one nie do pogardzenia. To, że na Węgrzech, we Francji, Hiszpanii itp. uzyskuje się słodszy moszcz, jest zupełnie zrozumiałe. Ale wysoce niesprawiedliwym jest niedocenień trudu i rzetelnej pracy winiarzy śląskich. Tym bardziej niesprawiedliwe, że produkt wytwarzany przez nich wysyłany jest do odległych regionów i, po zaetykietowaniu, powraca na rynek lokalny jako towar importowany. Jakże wiele gron użytych do produkcji tzw. „burgundów”, które pijemy w Berlinie, dojrzało „na stokach Zielonej Góry”.

* Fragment eseju „Poezja i wino po zielonogórsku”, przygotowanego do druku. Tłumaczenie z niemieckiego H. Bohuta-Stąpel. Tytuł artykułu pochodzi od redakcji.

Przemysław Karwowski

WYNIKI XII KONKURSU WIN DOMOWYCH

14 września, tradycyjnie jak od lat, w gościnnej zielonogórskiej Palmiarni w zabytkowej piwniczce domku winiarza miała miejsce degustacja konkursowa. Komisja w składzie: **Karol Gajewski, Stanisław Ciesielski, Krzysztof Hadzicki** oraz **Przemysław Karwowski** jako sekretarz, oceniła 60 win. Równo po 20 białych i czerwonych gronowych oraz owocowych. Najwięcej było oczywiście z Zielonej Góry i okolic, ale także przywieziono je, lub przysłano, między innymi z Kamienia Pomorskiego, Gorzowa Wlkp., Poznania, Słupna, Czechowic-Dziedzic czy Maciejowic koło Garwolina. Poziom konkursu, jak wynika z punktacji, był wysoki i wyrównany. Zwyciężyli:

Kategoria win białych gronowych

1. Piotr Seifert, Muskat Odeski 2013 – 90,00 pkt;
2. Mieczysław Kamiński, Solaris 2013 – 89,17 pkt;
3. Mariusz Rzepa, Cuvee Sibera-Kerner-Hibernal-Bacchus 2013 – 88,33 pkt.

Wyróżnienie: Jan Suchodolski, Cuvee Aurora-Chrupka Żłota 2013 – 87,92 pkt.

Kategoria win czerwonych gronowych

1. Halina i Józef Stąpel, Regent & Rondo 2007 – 83,33 pkt;
2. Mieczysław Kamiński, Cabernet Cantor 2013 – 82,50 pkt;
3. Daniel Cygan, Gronowe 2013 – 81,67 pkt.

Wyróżnienie: Radosław Suchodolski, Gronowe 2013 – 80 pkt.

Kategoria win owocowych:

1. Piotr Krawczyk, Czarna porzeczką & wiśnia 2010 – 85,83 pkt;
2. Mariusz Kwaśniak, Czarna porzeczką & wiśnia 2010 – 83,33 pkt;
3. Artur Detz, Wiśnia 2013 – 82,50 pkt.

Wyróżnienie: Maria i Agata Czaban, Czerwona porzeczką 2013 – 80,83 pkt.

Sponsorami nagród byli: miasto Zielona Góra, Palmiarnia i sklep Winiarz.pl. Konkurs zorganizowała fundacja „Gloria Monte Verde”, a mógł się odbyć dzięki finansowemu wsparciu miasta Zielona Góra.



Konkurs win domowych, Halina i Józef Stąpel z dyplomem za najlepsze wino czerwone. Fot. K. Hadzicki

Renata Wiśniewska

MAJOWE WINO

Pomysł, aby poprzez dodatek ziół polepszyć aromat wina, przypisuje się „ojcu medycyny” Hipokratesowi (460-370 p.n.e.). W antycznej Grecji i Rzymie był to często stosowany zabieg, gdyż wina nie były wtedy wystarczająco dobre smakowo. Napojowi tak sporządzonemu przypisywano właściwości lecznicze, zależne od użytych ziół. Niekiedy wino zastępowało wodę, której czystość pozostawiała wtedy wiele do życzenia.

Marzanka wonna, inaczej przytulnia wonna, majownik, marzanna, tabaka leśna (*Galium odoratum* L. Scop., syn. *Asperula odorata* L.) należy do rodziny marzanowatych (*Rubiaceae*). Jest niedrewniejącą, żywo zieloną byliną o pełzających kłęczach i wzniesionych delikatnych łodygach. Liście skupione są po 6-10 w okółkach, są lancetowate lub łopatkowate, ostro, chropowato zakończone, stąd nazwa *asperula* – z łac. chropowata. Kwiaty ma białe, 4-krotne, zebrane w luźne baldachy. Kwitnie od kwietnia do czerwca. Występuje w cieni- stych lasach liściastych, wśród dębów, buków, grabów. Również w ogrodach, gdzie jest gatunkiem ozdobnym. Na stanowiskach naturalnych jest prawnie chroniona. Ziele marzanki zawiera m.in. kumaryny, gorycze i garbniki, dzięki którym surowiec ma działanie uspokajające, rozkurczowe, poprawiające przemianę materii, aseptyczne. Dzięki zawartości kumaryny wykazuje silny, przyjemny zapach świeżego siana, a jej gorzki smak powodują gorycze. Można z niej zaparzać herbatki, przyprawiać ciasta, słodycze, napoje bezalkoholowe i alkoholowe oraz wyroby tytoniowe. W Niemczech niemal wytępiono marzankę, sporządzając z niej słynną zaprawę do wina mozelskiego. Z wina i marzanki powstaje tam bowiem starodawny napój majowy, *Maiwein* lub *Maitrank*, zwany też *Vinum Asperule*.

Jego recepta sięga wczesnego średnio- wiecza. Pierwszą wzmiankę znaleziono w pismach mnicha benedyktyńskiego Wandalberta z opactwa Prum, z roku 854. Napój sporządza się zalewając wierzchołkowe pędy marzanki białym wytrawnym winem mozelskim, ewentualnie dodając cukier, koniak i skór- kę pomarańczową. Niemiecki likier z dodatkiem marzanki to *Waldmaister*. W Stanach Zjednoczonych popularny jest poncz marzankowy z mieszaniny brandy, wina i likieru benedyktyńskiego. We Francji z marzanki zaparza się zio- łową herbatkę i aromatyzuje szampany. W Szwajcarii dodaje się ją do koniaków i likierów.

W Niemczech jest składnikiem napoju tradycyjnie podawanego 1 maja. Przyrządza się go zanurzając na noc w butelce białego wina np. rieslinga czy

Wino majowe – popularne w Niemczech w maju, dedykowane wiosnie i świeżej marzance. Obie nazwy i receptury: *Maiwein* i *Maitrank*, są chronione na mocy rozporządzenia UE



Marzanka wonna – roślina o kumarynowym zapachu, z bukowych lasów

elblinga 2 do 4 lekko zwieńczonych gałązek marzanki, a następnie łączy w wazie do ponczu z butelką szampana, wody sodowej lub lemoniady i szklanką poprzecinanych na pół truskawek. Należy jednak uważać i stosować marzankę z rozwagą, ponieważ nadmiar kumaryny może powodować ból głowy.

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady Unii Europejskiej z 26.02.2014 r. tak definiuje aromatyzowane produkty sektora wina:

Maiwein – aromatyzowany napój na bazie wina, otrzymywany z wina z dodatkiem roślin *Galium odoratum* (L.) Scop. (*Asperula odorata* L.) lub wyciągu z nich, w taki sposób aby zapewnić dominujący smak *Galium odoratum*, który ma rzeczywistą objętościową zawartość alkoholu nie mniejszą niż 7% obj.

Maitrank – aromatyzowany napój na bazie wina, otrzymywany z białego wina, w którym rośliny *Galium odoratum* (L.) Scop. (*Asperula odorata* L.) zostały poddane maceracji lub do którego dodano wyciąg z nich, z dodatkiem pomarańczy lub innych owoców, z możliwością dodania ich w formie soku, koncentratu lub wyciągu, z maksymalnym dosłodzeniem do 5% zawartości cukru, który ma rzeczywistą objętościową zawartość alkoholu nie mniejszą niż 7% obj.

Jeśli chodzi o receptę na *Maitrank*, to nie ma jednej. Jest ich tyle, ilu jest twórców i smakoszy tego napoju, którzy często strzegą tajemnicy przepisu. Jeden z popularnych przepisów wygląda tak: 1 l wytrawnego wina białego, 3 ususzone pędy marzanki, 2 plasterki pomarańczy ze skórką, 6 kawałków cukru, kieliszek koniaku. Składniki należy zalać winem, macerować 3-4 dni. Następnie przefiltrować, wlać do butelki, schłodzić przez 2 godziny i pić z umiarem.

Maitrank jest specjalnością miasta Arlon w Belgii, do którego przybył z Niemiec.

W Arlon każdego roku w ostatni weekend maja obchodzone jest lokalne święto *Maitrank*. Do udziału w uroczystościach zapraszane jest m.in. Bractwo *Maitrank* (La Confrérie du *Maitrank*). Stowarzyszenie to ma na celu ochronę i promowanie miasta Arlon, w tym utrzymanie i poprawę stanu lokalnego trunku *Maitrank* Arlon.



Medal Confrérie du Maitrank d'Arlon (Medal Bractwa *Maitrank* Arlon) jest przyznawany nowym towarzyszom Bractwa, którzy zostali uznani za godnych reprezentowania w świecie miasta Arlon i wina *Maitrank*

Modlitwa mieszkańców Arlon podczas koszenia marzanki

*Seigneur, donnez- nous,
La Santé wlać toujours,
De l'amour de temps en temps,
Du travail, pas trop souvent,
Du Maitrank, tout le temps.*

*Panie daj nam
zdrowie na zawsze,
miłość od czasu do czasu.
pracę niezbyt często,
majowe wino cały czas.*



Bożena Krukowska

700 LAT KAPLICY MARYJNEJ NA WINNICY*

28 września a.D. 2014 przejdzie do historii naszej parafii Podwyższenia Krzyża Świętego jako jeden z piękniejszych dni. Został naznaczony uwielbieniem i hołdem złożonym Matce Bożej za Jej 700-letnią opiekę nad naszym miastem – Winnym Grodem.

Uroczystą mszę św. poprzedził spektakl słowno-muzyczny „Wszystko postawiłem na Maryję” w wykonaniu scholi i oazy młodzieżowej. W przepięknie udekorowanym na okoliczność wielkiego Jubileuszu kościele nasza młodzież parafialna wprowadziła nas w nastrój świętowania i dziękczynienia Maryi za opiekę i orędownictwo w naszych prośbach składanych do Syna Bożego. Licznie zgromadzeni parafianie oraz goście dowiedzieli się w trakcie spektaklu, że motto Jubileuszu zawdzięczamy samemu Kardynałowi Prymasowi Stefanowi Wyszyńskiemu. Wypowiedział je 14 lutego 1953 roku: „Wszystko postawiłem na Maryję”.

Gdy mówił te słowa, wiadomo było, co one znaczą: że nie tylko wszystko postawił na Maryję jak dotychczas w życiu osobistym, ale że postawił na Nią w życiu Narodu i Kościoła w Polsce, w całym swoim posłannictwie i odpowiedzialności za losy sprawy Chrystusowej na ziemi ojczystej.

„Dlaczego postawiłem na Maryję? Wydaje mi się, że najbardziej bezpośrednio mocą w moim życiu jest Maryja. Przez szczególnie tajemnicę, której w pełni nie rozumiem, została Ona postawiona na mej drodze...Wiem jednak, że z tej drogi zejść nie mogę i nie chcę! Doświadczenie mnie pouczyło, że tylko na tej drodze, przy pomocy Dziewicy Wspomożycielki, Pani Jasnogórskiej, można czegoś dokonać w Polsce. Oczywiście mocami Bożymi”.

Przytoczyłam wyjątek z prezentowanego przez młodzież programu. Słowa kardynała Wyszyńskiego, gorliwego czciciela Matki Bożej, przetykane były poruszającym wykonaniem pieśni Maryjnych. Sprzed ołtarza popłynęły znane i mniej znane pieśni: „Witaj Gwiazdo Morza”, „Obudź mnie do wiary Matko”, „Jeśli masz chwile smutne, pomódl się Miriam” i na koniec „Czarna Madonna”, odśpiewana ze wszystkimi wiernymi.

Nie tylko schola i oaza uświetniły uroczystość, bo cała parafia zaangażowana była w bogate duchowo jej przeżywanie. Kiedy wchodziliśmy do kościoła, zatrzymała nas już w kruchcie wystawa plastyczna i fotograficzna. Był to plon konkursu pod nazwą „700 lat opieki Maryi nad winnym Grodem”, który wiosną przeprowadziła wśród uczniów zielonogórskich szkół podstawowych i gimnazjów nasza parafialna Akcja Katolicka, przy pomocy katechetów i nauczycieli ze Szkoły Podstawowej Nr 17. Zaproponowany temat prac zainteresował także uczniów Liceum Ogólnokształcącego Nr 3 i Zespołu Szkół Zawodowych z ulicy Wrocławskiej – obu leżących w obrębie naszej parafii.

Do aktywnego uczestnictwa w mszy św. przygotowały się należycie wszystkie wspólnoty i stowarzyszenia parafialne, które wystawiły poczty sztandarowe i złożyły dary ołtarza. Oprócz naszych parafialnych sztandarów, kościół wypełniły poczty honorowe różnych organizacji miejskich, jak Pionierzy Zielonej Góry czy Towarzystwo Pamięci Powstania Wielkopolskiego, oraz szkół i harcerzy ze Związku Harcerstwa Polskiego. Młodzież harcerska ze Związku Harcerstwa Rzeczypospolitej utworzyła szpaler w głównym przejściu.



Obchody 700-lecia Kaplicy Maryjnej na winnicy z udziałem ks. biskupa Stefana Regmunta, ordynariusza diecezji zielonogórsko-gorzowskiej. Fot. D. Świdzka UMWL

Uroczysta eucharystia rozpoczęła się równo w południe. Ks. biskup Stefan Regmunt, ordynariusz diecezji zielonogórsko-gorzowskiej, wraz z towarzyszącymi mu księżmi koncelebrantami i zaproszonymi udał się do kaplicy w orszaku prowadzonym przez parafialnych szafarzy komunii św. oraz ministrantów. Tam przed zabytkowym obrazem Najświętszej Maryi odczytał Akt Zawierzenia. Słów przysięgi wierni wysłuchali w największym skupieniu. Następnie w procesji powiększonej o poczty sztandarowe i chorągwie kapłani udali się do kościoła, by odprawić Najświętszą Ofiarę. Dzięki przepięknym słowom skierowanym do wiernych przez Jego Ekscelencję ks. biskupa Regmunta, nie mieliśmy wątpliwości, że ta eucharystia bardzo zbliży wielu do Matki Bożej.

Ksiądz biskup odniósł się zarówno w homilii, jak i w słowach na zakończenie, do najnowszej historii kaplicy, która stała się zaczynem dla powstania nowej parafii i wybudowania kościoła Podwyższenia Krzyża Świętego. Podkreślił zasługi i rolę jaką odegrał w naszej wspólnocie wieloletni proboszcz ksiądz prałat Jerzy Nowaczyk oraz pochwalił dokonania obecnego proboszcza, księdza Jana Pawłaka. Dziękowaliśmy im owacją na stojąco. Po błogosławieństwie udaliśmy się do domów, niosąc w sercach radość z ponownego zawierzenia naszej parafii, naszych rodzin i miasta tej, która swym płaszczem chroniła i chroni tych, którzy się do Niej uciekają.

Na mszę św. przybyła także pani Maria Drgas, z domu Życzkowska, która jako pierwsze dziecko została ochrzczona w kapliczce 11 października 1970 r. Mieszka teraz w Gubinie. Jak powiedziała: „Kapliczka na winnicy zawsze była bliska mojemu sercu. To wspinał się, że w tej parafii mieszkają moi rodzice, bo odwiedzając ich staram się znaleźć czas, by pobiec do kapliczki i mojego kościoła. A dzisiejszy dzień pozostanie w pamięci jako jeden z najpiękniejszych dni w moim życiu”.

Nie sposób pominąć znaczącego dla parafii faktu: otóż pani Elżbieta Polak, marszałek województwa lubuskiego – nasza parafianka – ufundowała dla kościoła figurkę Winiarki. Wykonała ją zielonogórska rzeźbiarka Małgorzata Bukowicz.

* Fragment tekstu zamieszczonego w gazecie Parafii Podwyższenia Krzyża Świętego w Zielonej Górze „Głos z Winnicy” nr 9 (204) z września 2014 r.

Tomasz Kowalski*

NASZA OBECNOŚĆ W 700-LECIU KAPLICY NA WINNICY**

Osiedle Słowackiego i osiedle Morelowe to dwa sąsiadujące ze sobą dzielnice, które trwale wpisały się w krajobraz architektoniczny i kulturowy Zielonej Góry. Teren alei Słowackiego i przyległych ulic to miejsce znane już w średniowieczu. Tu znajdowały się winnice, sady i ogrody, gdzie w roku 1314 schroniła się niewielka grupa ludności uciekająca przed szalejącą w mieście zarazą. Ci, którzy ocaleli, z wdzięczności wybudowali z kamieni polnych kapliczkę, dziś pod wezwaniem Narodzenia Najświętszej Maryi panny, zwaną powszechnie Kaplicą na Winnicy.

Rejon alei Słowackiego zwany był przed laty Löbtenz, a pochodzenie tej nazwy nie jest do końca jasne, badacze niemieccy podają różne hipotezy. Jedna z nich mówi, że nazwa ta pochodzi od wsi, która rzekomo znajdowała się w tym miejscu. Wieś o nazwie Löbetniz została wymieniona w dokumencie z 1328 roku, inne źródła z roku 1651 mówią o mieszkańcu Jędrzychowa, niejakim Hansie Löbendentz, który miał tu swoje gospodarstwo. Löbtenz tłumaczono też jako taniec dziękczynny za ocalenie z zarazy lub taniec za dobre zbiory.

Krzysztof Ławiński***

SGS DLA WINNIC

To już kolejny rok z rzędu, w którym zielonogórskie winnice udostępniają swój areal w celu wykonania badań przedrejestracyjnych środków ochrony roślin. W sezonie 2014, zlokalizowana w Borowie Wielkim Winnica Saint Vincent nawiązała współpracę z organizacją SGS, która prowadzi na terenie całej Europy doświadczenia polowe na skuteczność i pozostałości pestycydów w uprawach. Nieodzownym elementem rejestracji i wprowadzenia na rynek nowych środków ochrony roślin jest poddanie ich niezależnym doświadczeniom w różnych warunkach klimatycznych. Zlokalizowana w Polsce, akredytowana stacja badawcza, zapewnia pracę w oparciu o zasady Dobrej Praktyki Laboratoryjnej (GLP) oraz Dobrej Praktyki Eksperymentalnej (GEP).

W tym roku we wspomnianej powyżej winnicy przeprowadzone zostało doświadczenie na pozostałości substancji aktywnej w gronach. Realizowane przez doświadczalnika czynności polowe obejmowały m.in. wykonanie aplikacji poddanego badaniu środka, zbiór ściśle określonej ilości próbek materiału roślinnego, jego preparację, zamrożenie oraz wysyłkę do akredytowanego laboratorium w celu dalszych analiz. Część polowa trwała około trzech miesięcy. Efektem wymienionych działań będą wyniki testów laboratoryjnych przeprowadzonych na pobranych próbkach. Te z kolei posłużą do opracowania szeregu ocen i raportów. Jednym z najbardziej istotnych jest sporządzenie dokumentacji biologicznej oceny tzw. BAD. W jej skład wchodzi m.in. informacje na temat rodzajów upraw, dla których dany środek chemiczny może być stosowany, w jakich dawkach oraz zmian wydajności środka w określonych warunkach, z uwzględnieniem jego aplikacji na terenie różnych krajów EU.

Współpraca winiarzy z firmą SGS jest o tyle cenna, że ma na celu rozbudowanie, jak dotąd ubogiej, listy zarejestrowanych dla winorośli środków ochrony roślin, które będą nowoczesne, ale przede wszystkim skuteczne. Dzisiaj skromna liczba dopuszczonych preparatów do ochrony winorośli oraz brak zróżnicowania

substancji aktywnych umożliwiającą naprzemienne ich stosowanie, stanowią istotny problem w pomyślnym prowadzeniu polskich winnic.

Jarosław Kliks

BADANIA LABORATORYJNE DLA WINIARZY

Z przyjemnością przedstawiamy Państwu ofertę analityczną Laboratorium winiarskiego Lubuskiego Ośrodka Innowacji i Wdrożeń Agrotechnicznych w Kalsku.

Nasze Laboratorium wykonuje analizy moszczy, win gronowych oraz owocowych.

Zachęcamy do skorzystania z naszej oferty oraz do kontaktu z naszymi specjalistami.

Nasi technolodzy są gotowi również do spełniania Państwa indywidualnych potrzeb w zakresie:

- Prowadzenia doświadczeń agrotechnicznych
- Badania procesu fermentacji
- Tworzenia charakterystyki drożdży
- Opracowywania metod namnażania drożdży
- Opracowywania procesu technologicznego oraz wdrażania go na winnicy.

Rozwój Lubuskiego winiarstwa i zadowolenie klientów są naszymi głównymi celami.

Cennik analiz winiarskich

Nazwa analizy	Cena jednostkowa netto w PLN	Cena jednostkowa brutto (z VAT) w PLN
Oznaczenie pH	3,25	4,00
Kwasowość ogólna	5,20	6,40
Kwasowość lotna	4,47	5,50
Ekstrakt pozorny (blg)	3,25	4,00
Ekstrakt rzeczywisty	3,25	4,00
Cukry redukujące	16,10	19,80
Alkohol (destylacja)	8,13	10,00
Białko	14,88	18,30
Popiół	11,38	14,00
SO ₂ wolne	6,67	8,20
SO ₂ związane	6,67	8,20
Całkowity koszt analizy 1 próbki	83,25	102,40

* Tomasz Kowalski – pracownik Muzeum Ziemi Lubuskiej, autor publikacji poświęconych regionowi.

** Fragment tekstu zamieszczonego w gazecie Parafii Podwyższenia Krzyża Świętego w Zielonej Górze „Głos z Winnicy” nr 9 (204) z września 2014 r.

*** Krzysztof Ławiński, przedstawiciel firmy SGS Polska Sp. z o.o.; www.sgsagri.pl.

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. Wypiańskiego 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

INSTRUKCJA TECHNOLOGICZNA DLA WIN GRONOWYCH (9)*

Dalszy ciąg z nr. 54 Winiarza

Rozdział II

Leżakowanie i pielęgnacja win (cd)

D. Klarowanie win (cd)

2. Klarowanie win środkami klarującymi

2.1. Cel klarowania środkami klarującymi

Wina, które po drugim przelewie i ewentualnej filtracji nie uzyskały dostatecznej klarowności, należy poddać badaniom – w celu ustalenia przyczyn i charakteru zmętnienia. Najczęstszym powodem zmętnienia wina w tym okresie jest nadmiar związków białkowych, śluzowych, garbnikowych i metali ciężkich. W tych wypadkach do klarowania win należy używać środków klarujących, które strącają zmętnienia uniemożliwiające otrzymanie wina o pełnej klarowności, w formie osadu na dnie beczki.

W wyniku sklarowania wina odpowiednimi dawkami środków klarujących – wino uzyskuje w stosunkowo krótkim czasie bardzo dobrą przejrzystość, tzw. „połysek”.

2.2. Środki klarujące i ich użycie

O użyciu ilości środka klarującego, względnie mieszaniny środków klarujących, decyduje charakter zmętnienia wina. Rodzaj i dawka środka klarującego powinny być ustalone przez laboratorium zakładowe. Na podstawie uprzednio dokonanych prób klarowania środkami klarującymi laboratorium podaje:

- rodzaj i ilość środka klarującego względnie mieszaniny środków z podaniem proporcji;
- dawkę roztworu środka klarującego, jaką należy dodać do wina, z równoczesnym wskazaniem gatunku wina i numeru beczki składowej;
- przypuszczalny termin ściągnięcia klarowanego wina z nad osadów.

2.3. Środki do klarowania i ich zastosowanie

Cel stosowania	Środek klarujący	Dawka na hl wina	Czas klarowania i zdjęcie z osadów
uzyskanie pełnej klarowności win białych	karuk czyli klej rybi	4-8 g	7-8 dni
przywracanie właściwej barwy w wypadku czernienia barwy win	żelatyna	5-10 g	7-8 dni
usuwanie nadmiernej cierpkości i goryczki z wina	żelatyna	4-6 g	1-3 dni
klarowanie win lekkich, win białych, ubogich w taninę	karuk	2-3 g	3-5 dni
klarowanie win czerwonych bogatych w garbniki	żelatyna	3-5 g	1-2 dni
uzupełnienie przy klarowaniu win środkami klarującymi – szczególnie win ubogich w taninę	tanina	1/5 - 1/2 części środków klarujących	
usuwanie obcych posmaków i zapachów (goryczka, posmak karbolowo-smołowy) z win młodych, usuwanie cech ujemnych oczyszczania: czernienia, utraty barwy, aromatu i smaku typowego dla wina	węgiel aktywowany	70-100 g	1-3 dni
nadmiar metali ciężkich – żelazo (Fe)	żelazocyanek potasu i „mieszanka Majchrzaka”	zależnie od zawartości w winie Fe, Cu, Zn	po 3- ch dniach

3. Sposób przeprowadzania klarowania środkami klarującymi
Uzyskanie właściwych efektów przy klarowaniu win środkami klarującymi, jest uzależnione od następujących zasadniczych warunków:

- Przed dodaniem środka klarującego wino musi być:
 - zdjęte z osadów (przez przelanie za pomocą pompy lub filtra);
 - wina zakażone szkodliwą mikroflorą muszą być przed dodaniem środka klarującego wyjałowione ze szkodliwych drobnoustrojów;
 - po przelewie zasiarkowane do ustalonych granic;
 - wina nie mogą znajdować się w stadium wtórnej fermentacji;
 - przed dodaniem żelatyny do win białych należy na 12-24 godziny wprowadzić do wina taninę w ilościach $\frac{1}{4}$ - $\frac{1}{2}$ wagi substancji klarujących, a przy winach skłonnych do chorób i wad dawkę taniny należy zwiększyć do $\frac{1}{3}$ - $\frac{1}{2}$ wagi żelatyny. Przy klarowaniu żelatyną i karukiem jako zasadę przyjmuje się dobieranie proporcji: tanina – żelatyna lub tanina – karuk laboratoryjnie do każdego klarowania wina indywidualnie. Taniny nie należy wprowadzać do win czerwonych i win białych o dużej cierpkości, które mają być klarowane środkiem klarującym.

3.2. Warunkiem niezbędnym do dobrego sklarowania wina środkami klarującymi jest stała temperatura wina w granicach 8-14°C.

3.3. Sklarowanie wina na skutek działania środków klarujących w naczyniach o małej pojemności przebiega znacznie prędzej niż w naczyniach o dużej pojemności. Beczki z winem klarowanym powinny być zaopatrzone w kran zaworowy i wąż umożliwiający dokładne umycie i skontrolowanie stanu czystości wewnętrznej beczki po ściągnięciu klarownego wina z osadów. Środki klarujące pozostałe w beczce na skutek niedostatecznie dokładnego wymycia – są z reguły powodem zakażenia beczki i wina. Wino z beczek przeznaczonych do klarowania powinno być odlane w stosunku do ilości roztworu środka klarującego, który zostanie wprowadzony do danej partii wina.

4. Sposób klarowania win

Do wina wlewa się odmierzoną ilość roztworu środka klarującego, przy czym należy zwrócić szczególną uwagę na bardzo dobre wymieszanie go z winem. O ile dokładne wymieszanie wina z dodanym roztworem środka klarującego będzie możliwe, należy postąpić następująco: odmierzoną ilość stoczyć do otwartej kadzi, dodać odmierzoną ilość roztworu środka klarującego i po dokładnym wymieszanu – pompą przepompować wino do kufy względnie beczki składowej. Wyżej podany sposób (przy winach młodych) gwarantuje otrzymanie w bardzo krótkim czasie dobrze sklarowanego wina.

Po oklejaniu wina kufę należy zaszpuntować. Przy klarowaniu wina żelatyną i karukiem, w celu niedopuszczenia do osadzania się piany roztworu środka klarującego na klepkach beczek beczkę przez okres klarowania wina, czyli 2-3 dni, co pewien czas opukuje się drewnianym młotkiem.

Dla pogładowej kontroli klarowania się wina należy ustawić butelkę z białego szkła napełnioną klarującym się winem.

Po sklarowaniu wino należy zdjąć z osadów, a przy klarowaniu żelazocyjankiem lub mieszaniną Majchrzaka należy bezwzględnie przefiltrować i przepompować do czystych beczek. Pozostały na dnie beczki osad należy usunąć.

Dodawanie środków klarujących do wina powinno się odbywać przy stałym nadzorze służby technicznej zakładu, a klarowanie żelazocyjankiem lub mieszaniną Majchrzaka – pod stałą kontrolą kierownika laboratorium zakładowego.

Opracowanie: Zofia Maziarz