

winiarz

ZIEŁONOGÓRSKI



PISMO PLANTATORÓW WINOROŚLI I PRODUCENTÓW WINA • NR 59 • GRUDZIEŃ 2015

Otwarcie

Lubuskiego Centrum Winiarstwa

9 października marszałek Elżbieta Anna Polak uroczystie otworzyła Lubuskie Centrum Winiarstwa w Zaborze, które wybudowano u podnóża największej samorządowej winnicy w kraju. Centrum zaprojektowano tak, aby spełniało szereg funkcji, m. in. reprezentacyjną, turystyczną, rekreacyjną, dydaktyczną i muzealną. I one też stanowią o podziale budynku, na który składają się trzy części.

Część środkowa obiektu to miejsce na punkt informacji turystycznej i salę konferencyjną. W dwóch bocznych skrzydłach umieszczono: z jednej strony – salę multimedialną, leżakownię, ekspozycję winiarską i halę pokazową, a z drugiej – kuchnię z salonem do degustacji win i otwartą wiatę do konsumpcji na wolnym powietrzu.



Spotkanie z „Melpomeną wstawioną”

Wojewódzka i Miejska Biblioteka Publiczna im. C. Norwida w Zielonej Górze, Stowarzyszenie Aktorów Niezależnych, członkowie Zielonogórskiego Zagłębia Kabaretowego oraz Stowarzyszenie Jeszcze Żywych Poetów przygotowali 29 października w Sali Dębowej WIMBP biesiadę winiarsko-literacko-kabaretową pt. „Mężczyzna, wino i śpiew”, połączoną z promocją scenariusza filmowego komedii Karla von Holteia pt. „33 minuty w Zielonej Górze, czyli w połowie drogi” autorstwa Haliny Bohuty-Stapel.

Biesiadzie towarzyszyło spotkanie z ekipą realizującą film i aktorami, którzy przedstawili fragment sztuki i wystąpili z krótkim recitale piosenki kabaretowej.



Nagrody dla naszych winiarzy

Wino Solaris rocznika 2014 Michała Pajdosza z Winnicy Jakubów zdobyło złoty medal i najwyższą ilość punktów w VII Konkursie Polskich Win i Cydrów, towarzyszącym listopadowym Targom ENOEXPO 2015 w Krakowie. Także w listopadzie, na corocznej, uroczystej gali, magazyn „Wino” przyznał nagrodę Grand Prix za szczególne zasługi dla polskiego winiarstwa Krzysztofowi Fedorowiczowi z winnicy Miłosz w Łazie.



Portal internetowy Lubuskiego Szlaku Wina i Miodu

W grudniu Lubuska Organizacja Turystyczna zakończyła realizację zadania, jakim było stworzenie profesjonalnego portalu internetowego Lubuskiego Szlaku Wina i Miodu. Na promocję tego sztandarowego produktu enoturystycznego województwa lubuskiego Lotur otrzymał wsparcie finansowe z Ministerstwa Sportu i Turystyki. Strona jest trójjęzyczna, a w ramach projektu wykonane zostały dla znajdujących się na szlaku obiektów także pieczęcie turystyczne, turystyczne kartki pocztowe oraz fotostandy umożliwiające turystom zrobienie pamiątkowych zdjęć.



W Zielonej Górze przystąpiono do realizacji filmu opartego na adaptacji farsy Karla von Holteia pt. „33 minuty w Zielonej Górze, czyli w połowie drogi” autorstwa Haliny Bohuty-Stapel. Fot. gophoto.pl

Mirosław Kuleba

VINUM DE VITE

Pierwsze wśród wszystkich win świata nie ma rocznika, szczepu ani winnicy, gdzie je wytłoczono. Jest wieczne, trwa poza czasem mierzonym ludzką miarą. Jest wszystkim we wszystkim – co rozstrzyga pozostałe dwie kwestie proveniencji wina, zajmujące znawców.

Było, zanim z wieczności wyłonił się czas. Niewiele wiemy o tej niedosiężnej naszemu rozumowi epoce, poza granice poznania sięgnąć można tylko wiarą. A wiara nie potrzebuje boskiej cząstki Higgsa, demona Laplace'a, ani równania uniwersalnego Czebrukowa, matematycznego dowodu na istnienie Boga.

Oto monumentalny fundament całej ludzkiej wiedzy o Wszechświecie: *Na początku było Słowo, a Słowo było u Boga i Bogiem było Słowo*. Są tacy, którzy wiedzą z niezłomną pewnością, że kamienie urodziły siebie same z niczego. To dla nich Hamvas napisał *Filozofię wina*.

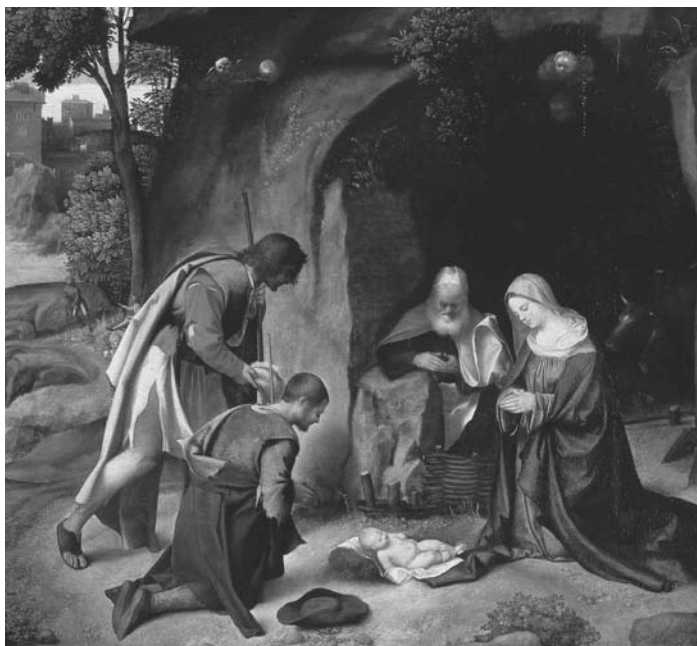
Sięgając myślą niewyobrażalnego, święty Augustyn pisze o narodzinach czasu: *Słowo to Syn Boży, trwający poza czasem w wiecznej Mądrości Boga. Czas zaczął płynąć, aby mogła się w nim Boża Mądrość ujawnić*.

Nasadzono winnicę, z której czerpiemy wino. *Vinum de vite*, wino życia – wino Eucharystii, jej tajemnica ukryta pod postacią pokarmu. Wino mistycznej winnicy, w której On jest krzewem, my latoroślami. W ciszy grudniowej nocy, kiedy rozbłyśnie pierwsza gwiazda, znów napełni się złoty kielich.

ZAPROSZENIE DO WSPÓŁPRACY NAUKOWEJ

Jako adiunkt na Politechnice Gdańskiej realizuję grant dotyczący określenia jakości wina (również przetwórstwa domowego) na obecność amin biogennych, a także metali ciężkich. Jestem zainteresowana współpracą z winiarzami z regionu lubuskiego w celu pozyskania opisanych próbek wina do dalszych analiz. Odpowiednia objętość próbki to minimalnie 200 ml. Wyniki badań będą publikowane w międzynarodowych artykułach, jak i pokazane na różnego typu międzynarodowych seminariach (ostatnio we Włoszech i Grecji na konferencjach analitycznych, bądź dotyczących wina). Raporty z przeprowadzonych badań oczywiście zostaną przesłane Państwu do wglądu. Logo Państwa firmy byłoby prezentowane w zależności od Państwa decyzji. Jest to bardzo dobra reklama wśród szerokiego grona konsumentów. Ostatnio współpracowałam z winiarnią zagraniczną, która była bardzo zadowolona, gdyż przeprowadzone badania potwierdziły bardzo dobrą jakość wina (badane parametry nie przekraczały dopuszczalnych stężeń). Bardzo proszę o odpowiedź. Nie łatwo jest znaleźć partnera-przedsiębiorcę chętnego do takiej współpracy, dlatego szczerze wierzę w Państwa dobre chęci.

Z wyrazami szacunku
dr inż. Justyna Płotka-Wasyłka
Politechnika Gdańska, Wydział Chemiczny,
Katedra Chemii Analitycznej



*Ten opłatek wszystkich łączy,
tłumi spory, kłótnie kończy,
w domu, w Polsce może wiele,
gdy z nim słowa płyną szczerze.*

LIST OD WINIARZA Z POMORZA ZACHODNIEGO

Marek Kozanecki
Gryfino,
ul. Szczecińska 48
74-100 Gryfino

11 września 2015 r.

Redakcja „Winiarza Zielonogórskiego”
Sekretarz Redakcji
Przemysław Karwowski

Szanowna Redakcjo, Panie Sekretarzu.

Przekazuję rzeźbę „Kiść Winogron”, na okoliczność przetrwania i zachowania jednej z najstarszych odmian winorośli czerwonej sprzed wojny w Iłowej Żagańskiej. Rosła na terenie Szkoły Sadowniczo-Szkółkarskiej w Iłowej Żagańskiej, pod murem o wysokości 4 metrów, zabezpieczona przed zimnem skośną szklaną ścianką.

Po likwidacji Szkoły Sadowniczo-Szkółkarskiej, warzywniczo-winiarskiej, w 1959 roku, wszystkie obiekty (inspekty, szklarnie, przechowalnie, palmiarnia) zostały rozebrane. Jednak moi Przyjaciele, Państwo Helena i Leopold Gnybkowie, dawni uczniowie tej szkoły, zachowali sadzonkę i posadzili ją w Iłowej, w miejscu swojego zamieszkania na ul. Piaskowej 4. Po wielu latach przekazali mi małą sadzonkę, którą posadziłem na swojej działce w Gryfinie przy ul. Szczecińskiej 48. Winorośl rośnie do dziś i owocuje, winogrona mają wspaniały smak, a przetwory uzyskane z niej w postaci soków, dżemów i wina są rewelacyjne.

Każdego roku przekazuję sadzonki uzyskane z tej rośliny przyjaciółom i znajomym w celu dalszej uprawy i zachowania odmiany Gross Colman, oraz aby zachować pamięć szkół: Winiarskiej w Zielonej Górze i Szkoły Sadowniczo-Szkółkarskiej w Iłowej Żagańskiej. Chciałbym także, aby zachowano pamięć winiarza Profesora Marceliego Nowaka, który przybył z Francji i uczył nas w Zielonej Górze winiarstwa. Zawsze powtarzał nam: „ucicie się winiarstwa dziś, bo może kiedyś zabraknie fachowców winiarzy”. W Zielonej Górze mówił podobnie Dyrektor Winnic Zielonogórskich, Pan Grzegorz Zarugiewicz. Po likwidacji szkół, winnic i dwóch wytwórni pozostały wspomnienia i historia zapisana na 1147 stronach w książce „Enographia Thalloris”, napisana przez Mirosława Kulebę i zespół przyjaciół winiarstwa.

Aby pozostała pamięć po tej winorośli, wykonano jej wizerunek w postaci drewnianej rzeźby „Kiść Winogron”. Stworzył ją rzeźbiarz, pan Aleksander Fatyga z Krzywina Gryfińskiego, zaś ufundował niżej podpisany – były uczeń ostatniej klasy Szkoły Winiarskiej w Zielonej Górze.

Od roku 1955 mieszkam na ziemi zachodniopomorskiej w Gryfinie, gdzie osiadłem po ukończeniu Szkoły Sadowniczo-Szkółkarskiej w Iłowej Żagańskiej. Uprawiam tu dziesięć odmian winorośli. Mam kontakt z wieloma entuzjastami hodującymi te wspaniałe rośliny, uczestniczę w wielu spotkaniach, gdzie szkołę i przekazuję swoją wiedzę i doświadczenie w uprawie winorośli, produkcji win, dżemów i syropów na własny użytek.

Pozdrawiam Przyjaciół
Marek Kozanecki z Gryfina



*Winiarz roku
2015*



**winiarz
ZIELONOGÓRSKI**

PISMO PLANTATORÓW WINOROŚLI I PRODUCENTÓW WINA

Redakcja
Winiarza Zielonogórskiego
przyznaje tytuł

WINIARZA ROKU 2015

Władysławowi Hiki
za wino RIESLING rocznik 2014
z winnicy Hiki

Redaktor Naczelny
M. Kuleba
Mirosław Kuleba

Sekretarz Redakcji
Przemysław Karwowski
Przemysław Karwowski

Zielona Góra, grudzień 2015 r.



Wojciech Gogoliński

OSTRA JAZDA PO POLSKU*

VI OGÓLNOPOLSKI KONKURS WIN W ZIELONEJ GÓRZE



Sędziowskie triki Wojciecha Gogolińskiego. Fot. P. Karwowski

Na ten konkurs trafiła rekordowa ilość polskich win – aż 83 próbki, co czyni zeń najpoważniejszy konkurs naszych win w Polsce. Wśród białych win walka była zażarta, z czerwonymi sędziowie zmagali się boleśnie – to rozdanie, mówiąc skrótowo, nie było najlepsze.

Zielonogórska palmiarnia to bardzo ważny przystanek, jeśli chcemy się zorientować jak stoimy z polskimi winami. Tak wielka ilość win niemal przerosła organizatora wydarzenia – Przemka Karwowskiego. Próbki dojeżdżały do ostatniej chwili, kiedy sędziowie już się pakowali, bądź nawet byli w drodze. Stąd wydarzenia nie udało się rozłożyć na dwa dni, jak Pan Bóg przykazał. Musieliśmy walczyć z winami wiele godzin, ale specjalnie nikt nie narzekał. Za stolikiem sędziowskim zasiedli zatem: Wojciech Bosak, Łukasz Gołębiwski („Aqua Vitae”), Wojciech Gogoliński („Czas Wina”, przewodniczący), Mariusz Kapczyński (Vinisfera) oraz Maciej Nowicki (Winicjatywa).

Win istotnie była masa, co nie oznacza, że automatycznie wzrósł poziom konkursu. Nie jest to oczywiście winą samego konkursu. Nie jest także do końca ostatecznym obrazem krajowego winiarstwa. Bo takiego konkursu jeszcze nikt na świecie na stworzył. Polskie winiarstwo jest tak nowe, nieobjęte, zmienne i pełne nowych inicjatyw, że trudno o wspólny mianownik. Niemniej, jeśli kto śledzi wyniki z ostatnich lat – pewnych faworytów znajdzie.

Wśród białych próbek dominowały solarisy, ale to już nasza klasyka – zatem nie zmusiły komisji do ekscesów dyskusyjnych. Ale już rieslingi czy hibernalne oraz kupaże – przy nich rozmowy były dłuższe, a czasami nawet emocjonalne. Dobrze się działa – mówiąc w skrócie.

Z hibernalami, moją ulubioną odmianą (ale własne preferencje chowałem tu za pazuchę) mieliśmy najmniej kłopotów, choć to szczep – moim zdaniem – niedoceniany. Ledwie tydzień wcześniej wino z tej odmiany dostała moja komisja na konkursie Mundus Vini. Przewodniczący spojrzał na mnie i spytał: – To może wasz szczep? – Nie, wasz. Vinifera z Geisenheim – rzekłem. Nie uwierzył, więc w przerwie wydrukowałem mu opis z Wikipedii – takiego zaskoczenia u enologa nie widziałem od lat.

Nieco mniej euforii (mojej) wzbudziły w Zielonej Górze wina

różowe. Moim zdaniem były słabe (rzecz jasna – z wyjątkami), ale tutaj byłem w mniejszości – wielu członków komisji uznawało je już za wina na poziomie światowym.

Z czerwonymi mieliśmy taki oto kłopot, że z gruntu były kiepskie lub nie najlepsze. Złe roczniki 2013 i 2014 zrobiły swoje. Próbki były tak podobne do siebie, że kolejne anonse rozlewającego, co do odmiany (taką zasadę wprowadziliśmy w tym roku, wzorem światowych zawodów) i rocznika nie robiły na nas wrażenia. Wina były w większości zielone, słabo aromatyczne i o wysokiej kwasowości – garbnikowe i cierpkie. Szkoda. Jak uznaliśmy – wiele z nich zrobiłby większą karierę na niwie różowej. Ale konsumenci u nas ciągle żądają win czerwonych, stąd chyba taki nacisk, by czerwone odmiany przerabiać na takowe. Niemniej w tym rozdaniu miałem *l'impression du temps perdu* – wrażenie straconego czasu – wina zbyt podobne, podobnie nijakie.

A na koniec jeszcze jedno wyjaśnienie. Z racji danej mi przez redakcję „Czasu Wina” mocy – choć starałem się pokornie walczyć z własnymi hibernalowymi upodobaniami – przyznałem Nagrodę Specjalną „Czasu Wina” jakubowemu hibernalowi. Nie wygrał, choć był blisko, ale tak dobrego wina polskiego nie piłem nigdy (z wyjątkiem jego poprzedniego rocznika), wina na pełnym światowym poziomie. Oczywiście riesling od Płochockich zaskoczył i niemal zrównał nas wszystkich w punktacji, ale płochocki hibernal (Inspira Volcano – cóż za cudowna nazwa!) był również tuż, tuż... Na trzecim miejscu. „Jakuba” obserwuję od dawna, to wielki talent, choć – niestety – produkcja kieszonkowa. To nie technologia, ale wrodzony talent, wycucie winniczego bytu.



W sprawnym przeprowadzeniu degustacji pomógł Adam Płoński. Fot. P. Karwowski

Z małego konkursu, ten w Zielonej Górze urasta z wolna do najważniejszego w Polsce. Jeśli chodzi o polskie wina. W przyszłym roku będzie już zapewne dwudniowy. Zielonogórska Palmiarnia – jak sądzę – stanie się barometrem tego co dzieje się na naszym, winiarskim rynku.

* Artykuł ukazał się w magazynie Czas Wina nr 4 (77) z 2015 r.

Przemysław Karwowski

WYNIKI VI OGÓLNOPOLSKIEGO KONKURSU WIN



Dyplomy odbiera przedstawiciel winnicy Saint Vincent. Fot. E. Duma

Degustacja win zgłoszonych na VI Ogólnopolski Konkurs Win o Grand Prix „Wino-brania 2015”, pod patronatem Prezydenta Zielonej Góry, odbyła się 10 września w zielonogórskiej Palmiarni, w zabytkowej piwnicze domku winiarza z 1818 roku. W skład jury wchodził Wojciech Gogoliński – przewodniczący (www.czaswina.pl), Wojciech Bosak (www.winologia.pl), Maciej Nowicki (www.winicjatywa.pl), Mariusz Kapczyński (www.vinisfera.pl), Łukasz Gołębiowski (www.spirits.com.pl) oraz Przemysław Karwowski jako sekretarz. Członkowie jury nie wątpią, że razem z nimi degustacji 83 win mógł przystąpić duch twórcy zielonogórskich szampanów – Augusta Gremplera. Do konkursu dostarczono jedno wino musujące, 40 win białych, 9 różowych i 33 czerwone. Wina oceniano anonimowo według 100 punktowego systemu Międzynarodowej Unii Enologów. Komisja sędziowska po wyczerpującej degustacji, zgodnie z regulaminem, przyznała 25 medali, w tym 12 złotych i 13 srebrnych oraz medale Grand Prix.

Zgodnie z regulaminem najwyżej ocenionym na konkursie winom przyznano **medale Grand Prix**:

Medal Złoty „Grand Prix – Winobranie 2015” – Winnica Płochockich, za wino RG XIII.

Medal Srebrny „Grand Prix – Winobranie 2015” – Winnica Jakubów, za wino Hiberna 2014.

Medal Brązowy „Grand Prix – Winobranie 2015” – Winnica Płochockich, za wino Inspira Volcano.

W kategorii win białych medale przyznano następującym winnicom:

1. Płochockich, za wino RG XIII (Riesling 2013) – 91,2 pkt – medal złoty;
2. Jakubów, za wino Hiberna 2014 – 90,4 pkt – medal złoty;
3. Płochockich, za wino Inspira Volcano (Hiberna 2013) – 88,6 pkt – medal złoty;
4. Hiki, za wino Riesling 2014 – 87,4 pkt – medal złoty;
5. Saint Vincent, za wino Gewürztraminer 2014 – 87 pkt – medal złoty;
6. Miłoś, za wino Zweigelt 2014 (Blanc de noir) – 85,8 pkt – medal złoty;

7. Saint Vincent, za wino Pinot Gris 2014 – 85,6 pkt – medal złoty;
8. Cantina, za wino Pinot Grigio 2012 – 85,4 pkt – medal złoty;
9. Zawisza, za wino Solaris 2014 – 85,2 pkt – medal złoty;
10. Jakubów, za wino Solaris 2014 – 85 pkt – medal złoty;
11. Słońce i Wiatr, za wino Soley Solaris 2014 – 84,6 pkt – medal srebrny;
12. Amonit, za wino Solaris 2014 – 84,6 pkt – medal srebrny;
13. Julia, za wino Traminer 2010 – 84,2 pkt – medal srebrny;
14. Equus, za wino Passage Cuvee 2014 – 84 pkt – medal srebrny.

W kategorii win różowych medale przyznano następującym winnicom:

1. Zawisza, za wino Regent 2014 – 87 pkt – medal złoty;
2. Wzgórza Trzebnickie, za wino Rondo Rose 2014 – 84,8 pkt – medal srebrny;
3. Miłoś, za wino Pinot noir 2014 – 84,6 pkt – medal srebrny;
4. Modła, za wino Zweigelt 2014 – 84,2 pkt – medal srebrny;
5. Ingrid, za wino Pinot noir 2014 – 84,2 pkt – medal srebrny;
6. Ingrid, za wino Zweigelt 2014 – 84,2 pkt – medal srebrny.



Srebrne Grand Prix dla winnicy Jakubów. Fot. E. Duma

W kategorii win czerwonych medale przyznano następującym winnicom:

1. Płochockich za wino Rege XIV (Regent 2014) – 85 pkt – medal złoty;
2. Goja za wino Marechal Foch 2014 – 84,8 pkt – medal srebrny;
3. Zawisza za wino Karon 2012 – 84,8 pkt – medal srebrny;
4. Julia za wino Cuvee 2014 – 84,4 pkt – medal srebrny;
5. Nad Cybiną za kupaż Leon Millot & Marechal Foch 2014 – 84,4 pkt – medal srebrny.

Nagrodę specjalną dla „Najciekawszego wina konkursu”: komplet kieliszków degustacyjnych marki Spiegelau wraz z prenumeratą 6 numerów magazynu „Czasu Wina” od magazynu „Czas Wina”, otrzymała Winnica Jakubów za Hiberna 2014.

Cieszy wysoki poziom win białych i czerwonych, a przede wszystkim różowych, których było wyraźnie więcej niż w latach poprzednich i aż dwie trzecie z nich nagrodzono medalami. Niestety, regulamin nie pozwolił wyróżnić wielu innych win, które w ocenie jury uzyskały medalowe pozycje. W szranki stanęły także nowe winnice i zasłużenie zdobyły nagrody. W butelkach dominowała vitis vinifera, wina białe i różowe były w większości jednoodmianowe, a w czerwonych znalazło się dużo ciekawych kupaży. Można sformułować stwierdzenie, że lista nagrodzonych win to przegląd odmian winorośli, które od kilkunastu lat sprawdzają się w polskich warunkach.

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



Wojciech Bosak

SEKRETY KONKURSÓW WINIARSKICH

Na półkach sklepowych nierzadko znajdujemy wina opatrzone specjalnymi naklejkami informującymi o nagrodach i wyróżnieniach zdobytych na konkursach winiarskich. Widząc takie butelki pewnie nie raz zastanawialiśmy się, w jaki sposób są przyznawane owe złote, srebrne i brązowe medale, tytuły championa, etc. oraz czy rzeczywiście wiążą się one z odpowiednio wysoką jakością wina.

Każdego roku na świecie organizuje się kilkaset profesjonalnych konkursów winiarskich różnej wielkości i rangi. Są to zarówno wielkie międzynarodowe imprezy, na których kilkuset jurorów ocenia tysiące win z całego świata, jak też kameralne konkursy lokalne, podczas których degustacji poddaje się zaledwie kilkadziesiąt próbek. Większość takich turniejów posiada otwartą formułę, to znaczy, że można do nich zgłaszać wina wszelkiego typu i pochodzenia, jeśli tylko spełniają one ogólne przyjęte międzynarodowe standardy techniczne i jakościowe. W tradycyjnych krajach winiarskich organizuje się także konkursy krajowe (nieodstępne dla win z zagranicy), a także regionalne, na których ocenia się wyłącznie wina pochodzące z danego regionu. Specyficznym rodzajem konkursów winiarskich są różnego rodzaju konkursy tematyczne, na których ocenia się na przykład wina z jednej odmiany winorośli lub wina określonej kategorii (np. musujące, słodkie albo kupażowane).

Renoma i standardy

O randze i prestiżu takich imprez niekoniecznie jednak decyduje ich wielkość czy też zasięg geograficzny albo tematyczny, lecz przede wszystkim to, czy są one w stanie zagwarantować sprawiedliwą, bezstronną i fachową ocenę każdej próbki wina jaka zostanie do nich zgłoszona. Często zdarza się, że medal zdobyty na niewielkim, lecz znanym z wysokich standardów oceny konkursie cieszy się większym uznaniem winiarzy i konsumentów, niż jakiegokolwiek wyróżnienie z ogromnego spędu, na którym ocenia się tysiące win.

Wiarygodność i renoma danego konkursu zależy w praktyce od paru czynników. A więc, po pierwsze, organizatorzy powinni zapewnić odpowiednie procedury oraz warunki pozwalające jurorom na bezstronną i w miarę komfortową ocenę każdego wina. Po drugie – ważne są kwalifikacje i doświadczenie ludzi, których zaprasza się do sędziowania w konkursowym jury. Po trzecie wreszcie, są to kryteria według których przyznawane są medale i inne wyróżnienia – im trudniej je uzyskać, tym większym cieszą się one prestiżem. Istnieje jeszcze czwarty czynnik, nie do końca zależny od organizatorów – jest to poziom win które trafiają do oceny. Im wyższa jest średnia jakość win ocenianych na danym konkursie, tym trudniej zdobyć tam wyróżnienie.

Podstawowym standardem dla międzynarodowych konkursów winiarskich organizowanych na całym świecie są normy opracowane przez Międzynarodową Organizację ds. Winorośli i Wina z siedzibą w Paryżu (w skrócie OIV). Organizacja ta skupia kilkadziesiąt krajów winiarskich – a także najważniejsze państwa

importujące wina – i jednym z jej zadań jest wdrażanie międzynarodowych standardów dotyczących winiarstwa i obrotu winem (do norm OIV odwołują się m.in. unijne przepisy winiarskie). Co roku szereg konkursów odbywa się pod bezpośrednim patronatem OIV i w każdym takim przypadku delegat tej organizacji osobiście nadzoruje pracę organizatorów oraz konkursowego jury pod względem zgodności ze wspomnianymi wyżej normami. Jednak tylko pewna część konkursów winiarskich decyduje się na taki patronat – co wynika z prozaicznej przyczyny, jaką są dość wysokie wiążące się z tym opłaty – ale nie znaczy to wcale, że pozostałe ignorują owe zalecenia OIV. Wręcz przeciwnie – dziś praktycznie wszystkie liczące się konkursy winiarskie na świecie działają na zasadach zgodnie z ogólnymi wytycznymi tej organizacji, a ewentualne odstępstwa dotyczą jedynie pewnych technicznych szczegółów.

Przepis na dobry konkurs

Na czym wie polegają te żelazne reguły, którymi rządzią się wszystkie konkursy winiarskie? A więc po kolei...

Po pierwsze – konkurs przeprowadza się na podstawie wcześniej ustalonego regulaminu, który jasno określa jego zasady, a także procedurę oceny win i kryteria przyznawania wyróżnień.

Po drugie – wina są oceniane wyłącznie na podstawie degustacji „w ciemno” (z zakrytych butelek), gdyż tylko w ten sposób możliwe jest zachowanie bezstronności jurorów. Informacje dotyczące producenta, regionu pochodzenia czy użytych do wyrobu odmian winorośli mogą w ogromnym stopniu wpływać na naszą percepcję wina i nawet najlepsi specjaliści nie są wolni od pewnych podświadomych preferencji oraz uprzedzeń w tej materii. Dlatego dane te nie powinny być podawane do wiadomości degustatorów przed uzgodnieniem ostatecznej oceny danego wina.

Po trzecie – każdą próbkę poddaje się kolektywnej ocenie. Każdą z nas ma odmienne preferencje smakowe, nabyte lub wrodzone (wynikające choćby z innej wrażliwości kubków smakowych), stąd wypadkowa ocen kilku degustatorów jest z zasady traktowana jako bardziej obiektywna i miarodajna, niż ocena indywidualna.

Po czwarte wreszcie – dla wszystkich win stosuje się jednolite kryteria oceny oraz ten sam system punktacji.

Innym istotnym założeniem respektowanym w zasadzie przez wszystkie profesjonalne konkursy winiarskie jest ocena win w ramach jednolitych kategorii technicznych. Wina wyrabiane przy pomocy różnych metod i technologii mogą bowiem różnić się



Konkurs „Vinhos de Portugal” 2015 r. Fot. W. Gogoliński

między sobą diametralnie aparycją, aromatem, smakiem i ogólnym charakterem. Trudno byłoby na przykład konfrontować ze sobą młode białe wino wytrawne z kilkudziesięcioletnim portem, gdyż wina te nie przystają do siebie tak daleko, że pewne cechy, które w jednym z nich mogą być zaletą, w drugim będą uznawane za wadę i odwrotnie. Dlatego regulaminy praktycznie wszystkich konkursów winiarskich zakładają podział zgłaszanych win na szereg kategorii i podkategorii.

Na mniejszych konkursach wina dzieli się zazwyczaj w następujący sposób:

- wina białe (podkategorie: wytrawne, półwytrawne, półsłodkie, słodkie);
- wina różowe (podkategorie: wytrawne, pozostałe);
- wina czerwone (podkategorie: wytrawne, pozostałe);
- wina półmusujące i musujące (podkategorie: wytrawne, pozostałe);
- wina naturalnie słodkie (późnego zbioru, botrytyzowane, z podsuszanych winogron, lodowe, etc.) i likierowe.

Natomiast na dużych, międzynarodowych konkursach wyróżnia się niekiedy nawet do pięćdziesięciu odrębnych kategorii i podkategorii dla różnego rodzaju win (w tym np. odrębne podkategorie dla win które dojrzewały w beczkach, win z aromatycznych odmian winorośli, etc.).

Formularze i butelki

Przyjrzyjmy się teraz nieco bliżej, jak krok po kroku przebiega praca na typowym konkursie winiarskim. Otóż odpowiednio wcześniej, często kilka miesięcy przed rozpoczęciem konkursu organizatorzy starają się dotrzeć do producentów albo reprezentujących ich dystrybutorów, którzy mogliby być zainteresowani zgłoszeniem win do oceny. Wraz z ofertą czy zaproszeniem potencjalni uczestnicy powinni otrzymać także komplet informacji niezbędnych do zgłoszenia wina oraz jego dostarczenia na miejsce konkursu, a więc regulamin, szczegółowe warunki uczestnictwa i formularz zgłoszeniowy. Organizatorzy najczęściej pobierają od zgłaszających określoną opłatę za każdą zgłoszoną do oceny próbkę, choć są także konkursy w których uczestnictwo jest całkowicie darmowe.

Większość konkursów zastrzega sobie w regulaminie, że wina zgłaszane do oceny powinny spełniać określone wymogi formalne. Najczęściej stosowanym kryterium jest w takich przypadkach zgodność z definicją wina zawartą w Międzynarodowym Kodeksie Praktyk Enologicznych OIV. Z reguły też wymaga się, aby były to wina butelkowane w kraju produkcji. Niektóre konkursy przyjmują do oceny wyłącznie wina dostępne komercyjnie na rynku i produkowane w handlowych ilościach (zazwyczaj nie mniej niż 1000 litrów, albo 100 litrów w przypadku tzw. win specjalnych, np. lodowych).

Nadsyłane przez zgłaszających próbki win powinny składać się z określonej w regulaminie liczby butelek – zazwyczaj trzech do sześciu. Do każdej próbki powinna być dołączona deklaracja (karta informacyjna), zawierająca podstawowe dane na temat zgłaszanego wina: nazwę, producenta, kraj pochodzenia, proponowaną kategorię (zgodnie z regulaminem konkursu), zawartość alkoholu, zawartość cukru resztkowego oraz odmiany winogron użyte do produkcji. Na podstawie załączonej deklaracji każda próbka zostaje zaklasyfikowana do właściwej kategorii, opatrzona odpowiednim numerem referencyjnym oraz przydzielona do odpowiedniej podkomisji jury konkursu. Przyjęte i opisane próbki są przechowywane w zamkniętym pomieszczeniu o odpowiedniej dla leżakowania wina temperaturze i wilgotności, do którego nie mają dostępu żadne osoby postronne.

Ludzie z obsługi

Każdy, nawet stosunkowo niewielki profesjonalny konkurs winiarski jest sporym wyzwaniem organizacyjnym. Poza samym zebraniem i zaklasyfikowaniem próbek, przygotowaniem miejsca do konkursowej degustacji, zapewnieniem odpowiedniego wyposażenia, powieleniem materiałów i rozwiązaniem wielu innych problemów technicznych jest to przede wszystkim praca z dość licznym zespołem ludzkim. Ocena 250 próbek – co jest liczbą dość skromną, jak na standardy międzynarodowych konkursów – wymaga dwudniowej pracy trzech komisji, czyli co najmniej 15 jurorów, którym powinna towarzyszyć równie liczna ekipa techniczna. W sumie jest to więc około 30 osób, do tego często pochodzących z różnych krajów, którymi trzeba sprawnie pokierować.

Obsługę techniczną konkursu tworzy dyrektor techniczny (tzw. „enolog konkursu”), jego pomocnicy oraz sommelierzy odpowiedzialni za serwowanie próbek do degustacji. Przed rozpoczęciem



Współczesny duży konkurs winiarski „Best of Riesling”, Bingen 2008 r. Fot. W. Bosak

konkursu do obowiązków dyrektora technicznego i jego pomocników należy przyjmowanie nadsyłanych próbek wina, ich opis i klasyfikacja oraz zapewnienie im należytych warunków przechowywania. Zajmują się oni także przydziałem win do poszczególnych komisji i ustalają kolejność ich podawania. Podczas samego konkursu ekipa ta pilnuje właściwego porządku podawania próbek wina, dba o ich odpowiednią temperaturę, a także odpowiada za całą papierkową buchalterię związaną z oceną wina.

Do zadań sommelierów – którym przydziela się zazwyczaj dwójkami do obsługi poszczególnych komisji – należy otwieranie i przygotowanie butelek (muszą one być zakryte), serwowanie wina jurorom, a także dostarczanie im wody i pieczywa oraz utrzymanie ogólnego porządku na komisyjnych stolikach. Wszystkie osoby z obsługi technicznej obowiązują klauzula poufności, to znaczy nie mogą one zdradzić jurorom, ani osobom postronnym jakie wina i w jakiej kolejności są, czy będą serwowane podczas konkursu, nie mogą też zasiadać w jury i brać udziału w ocenie próbek.

Wysokie komisje

Do jury konkursu zaprasza się z reguły osoby posiadające odpowiednie kwalifikacje i doświadczenie, pozwalające im na w miarę obiektywną i fachową ocenę degustowanych win. Są to najczęściej ludzie profesjonalnie związani z winem, a więc enolodzy, sommelierzy, producenci, dystrybutorzy, krytycy winiarscy, autorzy piszący o winie, etc. Na niektórych konkursach do jury zaprasza się także przedstawicieli konsumentów (raczej tych bardziej obytych z winem), aby uzyskać pełniejszy przekrój sędziujących. W przypadku międzynarodowych konkursów winiarskich większość

składu każdej komisji powinni stanowić jurorzy zagraniczni.

Jury konkursu dzieli się na szereg komisji, z których każda liczy 5 lub 7 jurorów. Pracą każdej komisji kieruje przewodniczący wyznaczony przez organizatorów konkursu. Rekomenduje się, aby w jednej komisji zasiadali jurorzy różnej profesji i pochodzący z różnych krajów, w tym przynajmniej jeden enolog lub inna osoba posiadająca kwalifikacje do technicznej oceny wina i zdolna rozpoznać jego podstawowe wady.

Wina do oceny powinny być podawane w odpowiedniej kolejności i w odpowiedniej temperaturze. Obowiązkiem organizatorów jest zapewnienie jurorom dobrych warunków do pracy. Pomieszczenie w którym odbywa się konkursowa degustacja powinno być dobrze oświetlone białym, najlepiej naturalnym światłem, dobrze wentylowane, pozbawione obcych zapachów i powinna w nim panować komfortowa temperatura na poziomie około 20–24°C. Każdy z jurorów powinien mieć zapewnione wygodne miejsce siedzące przy stole oraz odpowiednią przestrzeń do degustacji i sporządzania notatek. Organizatorzy powinni zadbać, aby sędziowie mieli do dyspozycji odpowiednie kieliszki, naczynie do wyluwania i wylewania próbek, wodę i białe pieczywo.

Uroki sędziowania

Jeszcze dziesięć lat temu obowiązywała zasada, że jurorzy pracowali w pojedynkę przy osobnych stolikach, nie kontaktując się prawie wcale między sobą. Od tamtego czasu bardzo się to zmieniło i dziś poszczególne komisje zasiadają z reguły wokół wspólnego stołu, dopuszczalne są też pewne dyskusje w ramach komisji, dotyczące ustalenia wspólnej oceny. Dbając o rzetelną ocenę każdej próbki OIV zaleca, aby żaden juror nie oceniał w ciągu dnia więcej, niż 45 próbek. Ilość ta powinna być rozdzielona na trzy sesje po mniej więcej po 15 próbek każda. W praktyce jednak, zwłaszcza na mniejszych, lokalnych konkursach nierzadko serwuje się znacznie więcej próbek, co ma wpływ na komfort pracy jurorów i jakość oceny. Pomędzy poszczególnymi sesjami degustacyjnymi powinny być zapewnione co najmniej 15-minutowe przerwy podczas których jurorzy mają do dyspozycji kawę, herbatę, zimne napoje i niewielkie przekąski.

Poszczególne próbki win są oceniane zespołowo w ramach jednej podkomisji. Wina są otwierane i przygotowane do podania w osobnym pomieszczeniu, w miejscu niewidocznym dla jurorów. Próbki są oceniane anonimowo: wino rozlewa się do kieliszków na oczach jurorów z zakrytych butelek, pozbawionych wszelkich elementów umożliwiających identyfikację producenta, czy kraju pochodzenia (jak kapsułki na szyjce, czy pierścienie zakrętek). Jedynym elementem pozwalającym na identyfikację butelki może być tylko numer referencyjny danej próbki. Poza tym do wiadomości jurorów podaje się tylko kategorię wina oraz rocznik.

Punkty i medale

Każdy juror dokonuje indywidualnej oceny wina, posługując się odpowiednim arkuszem oceny degustacyjnej. Praktycznie na wszystkich konkursach stosuje się wzór arkusza oceny rekomendowany przez OIV, przy czym stosuje się inny wzór arkusza dla win musujących i półmusujących (w ich przypadku ocenia się także pienistość) oraz inny dla pozostałych win. Próbki ocenia się według 100-punktowej skali konkursowej, biorąc pod uwagę kolejno wygląd wina, jego zapach, smak oraz ogólne wrażenie. Wypełnione i podpisane arkusze oceny jurorzy przekazują na bieżąco przewodniczącemu podkomisji, który sprawdza czy są one właściwie wypełnione i w razie potrzeby prosi jurorów o dokonanie odpowiednich poprawek. Obecnie coraz więcej konkursów winiarskich wprowadza elektroniczny system oceny, polegający na tym, że każdy juror ma do dyspozycji laptop i na nim wypełnia



Konkurs w starym stylu Kiszyniów 2007 r. Fot. W. Bosak

formularz, a system automatycznie oblicza punkty dla poszczególnych win. Przyspiesza to znacznie i ułatwia pracę jurorów.

W przypadku bardzo dużych różnic pomiędzy indywidualną oceną (punktacją) poszczególnych jurorów przewodniczący komisji może zarządzić dyskusję w celu wyjaśnienia tych rozbieżności i ich ewentualnej korekty. Końcowa ocena danej próbki jest wypadkową indywidualnych punktacji poszczególnych jurorów, liczoną najczęściej jako średnia arytmetyczna po odrzuceniu ocen skrajnych (najwyższej i najniższej) albo jako mediana. Dokładny sposób obliczania końcowej oceny musi być podany w regulaminie konkursu.

Wino może być zdyskwalifikowane z powodu ewidentnej, wyraźnie widocznej lub wyczuwalnej wady technicznej na wniosek co najmniej dwóch jurorów. W przypadku stwierdzenia wady technicznej, która mogła wyniknąć już po zabutelkowaniu wina (np. tzw. wada korkowa lub silne utlenienie) każdy z jurorów może poprosić o otwarcie drugiej butelki tego samego wina i powtórny jego degustację. Wynik tej drugiej degustacji jest ostateczny.

Obsługa techniczna konkursu zbiera na bieżąco od przewodniczących wypełnione i sprawdzone arkusze degustacyjne i na ich podstawie sporządza dzienny protokół z oceny degustacyjnej próbek w danej komisji. Protokół ten po zakończeniu degustacji w danym dniu daje się do wglądu i podpisu wszystkim jurorom tej komisji. Kompletna dokumentacja z konkursu, w tym wypełnione arkusze oceny i podpisane przez jurorów protokoły są przez określony czas przechowywane przez organizatorów na wypadek ewentualnych protestów lub wątpliwości dotyczących punktacji lub dyskwalifikacji.

Na podstawie uzyskanej punktacji są przyznawane medale i inne wyróżnienia, zgodnie z regulaminem danego konkursu. OIV rekomenduje następujące wyróżnienia dla win które otrzymały określoną liczbę punktów:

- wielki złoty medal – minimum 92 punkty;
- złoty medal – minimum 85 punktów;
- srebrny medal – minimum 82 punkty;
- brązowy medal – minimum 80 punktów.

Ogólna liczba przyznanych medali nie może jednak przekraczać 30 procent liczby ocenianych na konkursie próbek, dlatego w praktyce często zdarza się, że nie przyznaje się w ogóle medali brązowych, a także części medali srebrnych dla win które osiągnęły próg 82 punktów. Poza medalami na konkursach z reguły przyznawany jest także tytuły championa dla najwyższej ocenionego wina w danej kategorii oraz inne wyróżnienia. Nagrody te oraz kryteria ich przyznawania powinny być ujęte w regulaminie konkursu.

Maciej Nowicki

KONKURSOWE WINOBRANIE 2015*



Komisja przy pracy. Fot. P. Karwowski

Regularnie udaje mi się odwiedzać stolicę województwa lubuskiego. Nie tak dawno zachwalałem nowo otwartą restaurację „przyjazną winom” [winiarnia Bachus w zielonogórskim ratuszu – przyp. redakcji], tym razem powróciłem, by wraz z pozostałymi jurorami zmierzyć się z winami zgłoszonymi do VI Ogólnopolskiego Konkursu Win o nagrodę „Grand Prix – Winobranie 2015”.

W porównaniu z zeszłorocznym konkursem (56 win) zdecydowanie zwiększyła się liczba kandydatów do medalu – tym razem oceniliśmy aż 83 wina, z czego 41 białe. To była dobra proporcja i to z kilku powodów. Po pierwsze, statystycznie to właśnie wina białe wypadły najlepiej (jak zwykle w Polsce). Białe wina opanowały całe podium Grand Prix (a więc win z najwyższą punktacją). Świetnie zaprezentowały się wina doceniane już wcześniej, nie można więc mówić o przypadku. Brąz Grand Prix zdobyła Inspira Volcano 2013 z Winnicy Płochockich (poprzedni rocznik już chwaliłem). Tym razem Barbara i Marcin Płochoccy zdecydowali się na szczep Hiberna, który dobrze nadaje się do starzenia w dębie i ma duży potencjał leżakowania. Srebro także zdobył Hiberna z Winnicy Jakubów. Pisałem o tym winie już wielokrotnie i kolejny raz mogę potwierdzić – to najlepszy Hiberna rocznika 2014.

Najwyższą notę i Złoto Grand Prix zdobył bezapelacyjnie Riesling 2013 z Winnicy Płochockich. Zapowiadałem go już jakiś czas temu, próbowali go wcześniej także inni jurorzy, ale jednogłośnie stwierdziliśmy, że rezultaty przeszły najsmielsze oczekiwania. Soczysty owoc, słodczy świetnie zrównoważona kwasowością, w tle nuty mineralne i delikatne akcenty naftowe – niewątpliwie jest to jeden z najlepszych rieslingów, jakie do tej pory powstały w Polsce. (Podobnie jak Inspira Volcano, wino dostępne jest wyłącznie w winnicy w Darominie).

Z pozostałych białych win smakował mi świeży, pieprzno-ziołowy Gewürztraminer 2014 z Winnicy Saint Vincent, lepszy od niejednego włoskiego – Pinot Grigio 2014 z Winnicy Cantina, a zwłaszcza Riesling 2014 z Winnicy Hiki, którego jakość już wcześniej sygnalizował Wojtek Bońkowski w relacji z tegorocznego Konwentu Polskich Winiarzy.

Tradycyjnie najmniej liczna była grupa win różowych – ledwie 9, ale aż trzy czwarte z nich zostało nagrodzonych! Ewidentnie widać, że róże nie powstają już jako element uboczny produkcji lub wynik rezygnacji z wyprodukowania wina czerwonego, lecz powstają w sposób świadomy, z nastawieniem na wysoką końcową jakość. I jakby było mało, co roku pojawia się też kolejny udany debiut – tym razem najlepiej oceniliśmy pysznego, sprężystego i odświeżającego Regenta 2014 z Winnicy Zawisza, a niewiele słabiej Zweigelta 2014 z Winnicy Modła (która ma rękę do win różowych), Pinot Noir Rosé 2014 z Winnicy Miłosz (nasze niedawne wino dnia na portalu winicjatywa.pl) i innego przedstawiciela tego samego szczepu i rocznika – z Winnicy Ingrid.

I gdy sala degustacyjna wzbierała już optymizmem, nadeszło otrzeźwienie w postaci win czerwonych. Od razu stało się jasne, jak trudnym rocznikiem w niektórych regionach kraju był 2014. Wina te potwierdziły także smutną prawdę, że wielu winiarzy zwyczajnie nie radzi

sobie z kiepskim, niedojrzałym owocem, a zamiast brać przykład z kolegów po fachu i ratować się winem różowym – uparcie brną w czerwień. Stąd tych wartych zapamiętania było niewiele, a na tym tle ponownie wyróżniła się Winnica

Płochockich, której Rege XIV – czyli Regent z rocznika 2014 – zdobył najwyższe noty. Moim zdaniem podstawą sukcesu była 9-miesięczna „niewola” regenta w używanej dębowej beczce, która nadała winu struktury i podkreśliła czerwony owoc.

Osobiste wyróżnienie za „wino nieoczywiste i godne zapamiętania” przyznaję winifikowanemu na biało (!)... Zweigelt Blanc de Noir 2014 z Winnicy Miłosz. Słodkie owoce tropikalne, przyjemne szczypiące zakończenie i umiejętna równowaga – nic więcej nie trzeba.

Do Zielonej Góry podróżowałem na zaproszenie Organizatorów: Urzędu Miasta Zielona Góra oraz Fundacji na rzecz Lubuskiego Dziedzictwa „Gloria Monte Verde”.

* Tekst ukazał się na portalu winicjatywa.pl 22 września br.



Co za kupa! Konstataj W. Gogoliński i M. Nowicki. Fot. P. Karwowski

Przemysław Karwowski

WYNIKI XIII KONKURSU WIN DOMOWYCH



Nagrody odbiera P. Krawczyk, zdobywca dyplomów w każdej kategorii. Fot. E. Duma

Winiarskim akcentem ostatniego dnia „Winobrania 2015” był konkurs win domowych, który 13 września zgromadził w zielonogórskiej Palmiarni wielu miłośników trunków własnej produkcji. To tradycja wciąż żywa wśród naszych rodaków wytwarzających wina nie tylko gronowe, ale także z wielu innych owoców oraz coraz częściej sięgających po zioła. Oprócz popularnych win wiśniowych, porzeczkowych, jabłkowych czy z dzikiej róży, zgłoszono wina z derenia, tarniny, a także z kwiatów grochodrzewu i mniszka lekarskiego. Komisja w składzie: Karol Gajewski, Stanisław Ciesielski, Tomasz Kowalski i Arkadiusz Cincio oraz Przemysław Karwowski jako sekretarz, oceniła 71 win, z tego gronowych 43 – w tym 15 białych i 28 czerwonych, oraz 28 owocowych. Najwięcej butelek było oczywiście z Zielonej Góry i województwa lubuskiego, ale także dostarczono je między innymi z Gorzowa Wielkopolskiego, Piły, spod Bolesławca, Jarocina i Poznania czy Maciejowic koło Garwolina. Poziom konkursu rośnie z roku na



Publiczna degustacja win konkursowych. Fot. P. Karwowski



Tak się cieszy z I miejsca w kategorii win czerwonych R. Naruszewicz. Fot. E. Duma

rok, a wśród zwycięzców pojawiają się wciąż nowe nazwiska. Cieszy to organizatorów i dobrze wróży domowemu winiarstwu.

W XIII konkursie zwyciężyli:**Kategoria win białych gronowych:**

1. Piotr Seifert, Cuvee 2014 – 93,33 pkt;
 2. Piotr Krawczyk, Gronowe 2014 – 90,00 pkt;
 3. Marek Bujas, Solaris 2014 – 88,33 pkt;
- Wyróżnienie: Zenon Sowa, Gronowe 2014 – 85,00 pkt.

Kategoria win czerwonych gronowych:

1. Romuald Naruszewicz, Czerwone 2014 – 87,50 pkt;
2. Halina i Józef Stąplowie, Cuvee 2009 – 86,67 pkt;
3. Daniel Cygan, Gołubok 2014 – 85,00 pkt;

Wyróżnienie: Piotr Krawczyk, Gronowe 2010 – 83,33 pkt.

Kategoria win owocowych:

1. Piotr Krawczyk, Vermuth Porzeczkowy 2012 – 91,67 pkt;
 2. Andrzej Wołoszyn, Dzika Róża 2014 – 90,83 pkt;
 3. Krzysztof Krakowski, Wiśnia Łutówka 2014 – 90,83 pkt;
- Wyróżnienie: Andrzej Wołoszyn, Kwiat Mniszka 2015 – 90,00 pkt.

Sponsorami nagród byli: Miasto Zielona Góra i sklep Winiarz.pl, a konkurs zorganizowała fundacja „Gloria Monte Verde” przy wsparciu finansowym Miasta Zielona Góra.

Przemysław Karwowski

O TYM, CO PISZCZY W NIEMIECKICH PRASACH

A co piszczy w niemieckich prasach? W prasach Scharfenbergera na pewno piszczy: „nasi tu byli”. Przekonałem się o tym zaproszony na dni otwarte firmy Scharfenberger Maschinenbau w Bad Dürkheim, 15 listopada br. Kto nie wierzy, może się o tym przekonać osobiście, gdyż firma ta dwa razy w roku, także w maju, otwiera swoje podwoje dla klientów.

W gospodarce wolnorynkowej jesteśmy otoczeni wszechobecną reklamą. Zarzuceni spamem wśród e-maili, niechcianymi ulotkami w skrzynce pocztowej czy nużącymi reklamami w godzinach najlepszej oglądalności telewizji. Dlatego raczej niechętnie podchodzimy do kolejnych nowości, jakie do nas docierają. Tak było ze mną, gdy w czasie konwentów, targów i innych imprez winiarskich stykałem się z firmami reklamującymi swoje produkty. Oglądając foldery i cenniki, zastanawiałem się wtedy, jak długo wytrzymają na naszym wąskim przecież rynku ze swoimi drogimi, jak na polskie warunki, wyrobami. Także potężne i błyszczące stalą nierdzewną urządzenia z napisem Scharfenberger oglądałem z pewną dozą wątpliwości.

Aby zmienić zdanie, trzeba, jak to się mówi potocznie, „przekonać się na własne oczy”, a także, co nie zaszkodzi – „na własne uszy”. Tak właśnie było ze mną, po spędzeniu weekendu na niemieckiej Weinstraße. W piknikowej, rodzinnej atmosferze, przy smacznym poczęstunku poznałem dzieje firmy z tradycją, która zainwestowała kilkanaście lat temu w Polsce.

Firma Scharfenberger Maschinenbau została założona w 1928 roku przez Franza Scharfenbergera. Od początku istnienia produkowała maszyny dla winiarstwa. Najpierw maszyny do uprawy winorośli, a od lat 50-tych również maszyny do przetwórci/winiarni. W 1971 roku stworzyła **pierwszą na świecie w pełni zautomatyzowaną, sterowaną elektronicznie prasę EUROPRESS do tłoczenia soku z winogron**. Scharfenberger jest jednym z największych producentów maszyn i urządzeń dla winiarstwa na świecie. Obecnie 60% swojej produkcji eksportuje do 25 krajów, a pozostałe 40%, które sprzedaje w kraju, stanowi około dwie trzecie niemieckiego rynku sprzedaży pras do wyciskania winogron. Głównymi rynkami zbytu są: USA, gdzie firma od lat 80. posiada dwie filie, Francja, Austria, Australia, Nowa Zelandia, RPA, Chiny, Japonia, Rosja, Mołdawia, Rumunia, Węgry, Ukraina, Bułgaria a także Polska. Kolejną, już od trzydziestu lat, specjalizacją firmy jest sprzedaż kombajnów do zbioru winogron firmy Braud. Kombajny te są w zakładzie w Bad Dürkheim dostosowywane do wymogów technologicznych dla rynku niemieckiego i amerykańskiego.

W roku 2002 założono w Polsce spółkę-córkę pod nazwą TSN sp. z o.o. TSN oznacza „Technika Stali Nierdzewnej” – co jest naszą mocną, polską specjalizacją. Dwa lata później zbudowano zakład produkcyjny w okolicach Krakowa. TSN sp. z o.o. z małego, 20-osobowego przedsiębiorstwa rozrosła się obecnie do dużej, 65-osobowej firmy i przejęła rolę jedynej dla firmy macierzystej zakładu produkcji maszyn i urządzeń do winiarstwa i sokownictwa. Spółka-córka, jako główny podwykonawca produkuje pod Krakowem wszystkie części mechaniczne i większość urządzeń służących do transportu, dozowania i selekcji winogron oraz małe prasy. Dwie z nich, na 600 i 900 litrów, zostały całkowicie

zaprojektowane w Polsce. Kadra inżynierska może na zamówienie zaprojektować i wykonać dowolne modyfikacje wytwarzanego sprzętu czy linii technologicznej pod potrzeby konkretnego winiarza. Jednym słowem wszystko ze stali nierdzewnej, nawet automat do produkcji lodów. Tylko niewielki procent prac spawalniczych, ze względu na utrudniony transport największych elementów maszyn, kończony jest w Niemczech.

Scharfenberger Maschinenbau skupia się obecnie na montażach podzespołów produkowanych w Polsce, realizacji „projektów pod klucz” i dystrybucji wspólnie wyprodukowanych maszyn i urządzeń na rynkach winiarskich świata. W swojej ofercie posiada: prasy pneumatyczne o pojemności od 300 do 32000 l, prasy z płaszczem chłodzącym, również wyposażone w urządzenia do pracy w osłonie gazu neutralnego, czy też przyspieszające fermentację, szypułkarki, stoły sortownicze, przenośniki do transportu, sortowania, kontenery samowyladowcze i inne. Nowością są prasy z drenazem do wyciskania soku z owoców takich jak: jabłka, gruszki, maliny, porzeczki, wiśnie, czereśnie itp.



Prezentacja najbardziej popularnej w Polsce prasy o pojemność 600 l. Fot. P. Karwowski

Obecnie w Polsce prasami EUROPRESS wyciska swoje owoce już kilkunastu winiarzy. Scharfenbergerowi zaufali między innymi: Winnica Uniwersytecka Nad Dworskim Potokiem w Łazach, Pałac Mierzęcin, Winnica Sztukówka, Winnica Sandomierska, Winnica Dwórzno, Winnica Zamkowa, Winnica Płochockich i Dom Bliskowice. Dla polskich winnic realizowane są również kompleksowe projekty wyposażenia winiarni i pierwszym takim projektem była winnica Pałac Mierzęcin, posiadająca kompletną linię technologiczną do przetwórstwa winogron.

Scharfenberger Maschinenbau to typowa firma rodzinna, kierowana obecnie przez kolejne pokolenie. O atmosferze w niej panującej najlepiej świadczy to, że wiele osób pracuje tu aż do odejścia na emeryturę. Pracownicy na dni otwarte przychodzą z całymi rodzinami, a rodzinne stosunki między zarządem a personelem są widoczne także w relacjach z kadrą pochodzącą z Polski. Rzuca się w oczy gościnność i dbałość o klienta. Tego się nie zapomina.

Ewa Duma

33 MINUTY W ZIELONEJ GÓRZE

Któregoś wrześniego dnia do mojej siedziby przy al. Niepodległości zawitała Halina Bohuta-Stapel, która przyniosła ze sobą unikatowy gadżet i zaproszenie na biesiadę pod hasłem „Mężczyzna, wino i śpiew”.

Gadżet i hasło zrobiło wrażenie. Poczułam w zbliżającym się spotkaniu tajemnicę i... jak się później okazało, nie tylko ja. 29 października 2015 roku wchodzących do Biblioteki Norwida witano kieliszeczkami likieru i figlikiem-limerykiem spisany na kartoniku w kształcie kieliszka. I tak, nieco już rozbawieni zielonogórzanie zasiedli na widowni Sali Dębowej, a na scenę wkroczyła wymieniona Halina w towarzystwie redaktora Czesława Markiewicza, który ją przepytował na okoliczność realizowanej w naszym mieście komedii promującej walory zielonogórskiego wina, „33 minuty w Zielonej Górze czyli w połowie drogi”.

O sztuce „33 minuty...” pierwszy raz dowiedziałam się czytając ciekawy tekst w Lubuskim Piśmie Kulturalno-Literackim „Pro Libris”, autorstwa Romana Garbowskiego, na okoliczność 60-lecia Lubuskiego Teatru. Był tam akapit: „Na scenie „Komediantów”, z okazji Dni Zielonej Góry – Winobrania, w reżyserii Waldemara Mysłkowskiego wystawiliśmy w roku 1998 farsę Karla von Holteia „Trzydzieści trzy minuty w Zielonej Górze”. Recenzentka Danuta Piekarska napisała wtedy: „Towarzystwo Komediantów zdążyło z premierą sztuki (...) wymarzonej wprost na Winobranie”. Od wystawienia farsy przetłumaczonej przez J.P. Majchrzaka minęło 17 lat i znów ujrzała ona światło dzienne, tylko w nieco odmienionym przekładzie i formie.

Jednak niebywałym przeżyciem było dla mnie to, co miało miejsce tego roku w zielonogórskiej Książnicy. Na scenie pojawili się grający w filmie aktorzy-kabareciarze, których ponoć na jednego zielonogórzanina przypada najwięcej w Polsce.

Tomasz Łupak pełnił rolę konferansjera i jak było trzeba, również filmowej szynkarki Triny. Poza tym okazał się reżyserem filmu, a także projektantem wspaniałych kostiumów. Sławomir Kaczmarek „Słowik”, niby drobnej postury mężczyzna, ale gość! Nie dość, że gra odłotowo rolę Jeremiasza, bankrutującego szwagra, to jeszcze świetnie śpiewa piosenki kabaretowe, co zaznaczył w swoim recitalu. Rosaura czyli Beata Małecka zwana „Żabą”, znacznych kształtów dama, akcentowała swoją obecność donośnym głosem, uśmiechając się przy tym figlarnie. Wszystkim pięknie akompaniował aranżer Piotr Spychała, zręcznie wtrącając komentarze. Rolę Karla von Holteia powierzono Romanowi Garbowskiemu. Szkoda tylko, że nie mogła wziąć udziału w spotkaniu Magda Mleczak „Wronka”, która gra rolę szynkarki Triny.

– Rolę główną grało, oczywiście, wino zielonogórskie, mające cechę, której nie posiada żadne wino na świecie. Otóż jeśli spożyje je mężczyzna nieśmiały, zalękniony, to po jego spożyciu obudzi w sobie drzemiącego lwa, Herosa, bażanta, bestię! Zaś kobieta zbyt krewka i władcza przemieni się w łagodne, potulne kobieciątko... – mówi z radością i błyskiem w oku Halina Bohuta-Stapel, która dokonała własnego tłumaczenia oryginału niemieckiego tekstu Ślązaka z epoki romantyzmu i na tym podłożu stworzyła autorski scenariusz.

Zanim jednak zasiadła do pracy, bawiła się w detektywa-badacza w zakresie historii inwestycji kulturalnych Zielonej Góry,

jak i dawnego ich repertuaru. Po czym ingerując w tekst oryginału dopisała prolog, epilog i scenę opatrzoną nr „0”. Ponadto zamieniła piosenki. Teraz jest ich pięć, z zapisem nutowym linii melodycznej w formie tzw. prymki, do jej własnych

tekstów oraz przetłumaczonych wierszy zielonogórzanina Ottona Juliusa Bierbauma, do jej muzyki. Hipotetycznym miejscem akcji filmu jest Zajazd Pocztowy w Zielonej Górze przy ulicy Jedności 78-80. W jego wnętrzach będą nagrywane sceny z filmu.

Produkcję filmową, do której zdjęcia próbne wykonał Tomasz Pastyrzyk, zrealizuje Fire FLY Studio. Całość sfinansuje Miasto Zielona Góra. Wersję demo w postaci gadżetu przypominającego taśmę filmową opakowaną w tubę do trunku opracowali graficznie Stanisław Rogala i Halina Bohuta-Stapel. Owe tuby można nabyć u autorki scenariusza za minimum 18 zł. Dochód ze sprzedaży zasili bowiem budżet filmu.

Biesiadę zakończyła degustacja trunków różnego pochodzenia, które można było zakąsić szaszłyckami z winogron, rodzynek, żurawiny, fig i daktyli. Było to przysłowiowe „Niebo w gębie”.

PLANY ZWIĄZANE Z „33 MINUTAMI...”?

Otóż ekipa ma już za sobą próby związane ze śpiewogrą. Powstawały też kolejne wersje aranżu muzycznego autorstwa Pio-



Wywiad z Karolem von Holtei (Roman Garbowski) przeprowadzają Halina Bohuta-Stapel i Czesław Markiewicz. Fot. P. Karwowski

tra Spychały, zatwierdzone przez scenarzystkę i reżysera. Teraz do pracy przystępują realizatorzy filmu pod baczny okiem Haliny Bohuty-Stapel, która pomaga również kompletować rekwizyty. Konsultacji, co do zgodności ich z epoką, udziela regionalista Staszek Rogala.

Odbyła się także próba pointy filmu w Zajeździe Poczтовым, z udziałem Haliny Bohuty-Stapel i Romana Garbowskiego. Potem była próba sceny „zerowej”, z udziałem około 30 statystów. Teraz główni aktorzy szlifują swoje role i nagrywane są pierwsze zapisy piosenek, a operatorzy dokonują pomiarów ustawień światła w Zajeździe. Stajnia Józefa użyczy filmowcom do nagrań dorożkę i konie!

Gdy już produkcja filmu „33 minuty w Zielonej Górze czyli w połowie drogi” zostanie zakończona, obraz trafi do rąk prezydenta miasta jako produkt promujący nasze miasto. I to w gestii wóldarza będzie leżała decyzja, gdzie i kiedy będzie wykorzystany. Poza tym film będzie można oglądać na portalach społecznościowych.

GRÜNBERGER KRZEPI I OŚMIELA

Fotoreportaż z planu farsy Holteia
„33 minuty w Zielonej Górze czyli w połowie drogi”



Zdjęcia: gophoto.pl





Przemysław Karwowski

TRADYCJA PRODUKCJI WÓDEK W POLSCE*

„Tradycja produkcji polskiej wódki niczym nie ustępuje dorobkowi szkockiej czy irlandzkiej whisky, ani też francuskim winiakom” – tak twierdzi Leszek Wiwała autor publikacji „Od gorzałki do wódki. Zarys historii polskiej wódki”. W pełni się z nim zgadzam. Słowo „wódka” musiało być używane w naszym języku już pod koniec XIV wieku, gdyż jak podaje L. Wiwała: pierwszy znany zapis tego słowa pochodzi z 1405 roku, kiedy to użyto go w opisie transakcji kupna ziemi w kronikach sądu ziemskiego w Sandomierzu. A udokumentowane początki produkcji wódki w Polsce sięgają XVI wieku.

Opisał je dokładnie Zbigniew Kuchowicz, badacz staropolskiej kultury materialnej, w swoich opracowaniach. Za najbardziej prężne ośrodki wytwarzające wódkę, nie tylko na lokalny rynek, wymienia Kraków, którego akta miejskie świadczą o istnieniu gorzelnii przed 1550 rokiem, Gdańsk z założoną w 1598 roku słynną wytwórnią Ambrożego Vermoellena i Poznań, w którym około 1580 roku działało już 49 gorzelnii. Znane są fakty spłacania długów wódką przez rzemieślników poznańskich we Wrocławiu, czy jej sprzedaż do Głogowa, Świdnicy i Zielonej Góry.

W drugiej połowie XVIII wieku w Poznaniu produkowano sześć gatunków wódek i likiery zbliżone smakiem i kolorem do gdańskich, a na przedmieściu Grobla wybudowano w 1788 roku nową gorzelnię. Z tego okresu pochodzą też początki innych, znanych polskich wytwórni wódek: we Lwowie – Baczewskich z 1782 roku i w Łańcucie – Lubomirskich z 1784 roku. Według Z. Kuchowicza w XVII wieku wódkę produkowano najczęściej z żyta oraz pszenicy i pod koniec następnego wieku zaczęto ją także wytwarzać z ziemniaków, a jej odmiany smakowe zaprawiano destylatami i nalewami na zioła, korzenie i części owoców (np. skórki i pestki). Najbardziej popularne to: anyżówka, kminkówka, cynamonowa, rozmarynowa, ratafia, persico (nalew na pestki brzoskwiń)

i krambambula (nalew na korzenie). Polska wódka trafiała poza granice kraju, jak pisał Stanisław Duńczewski w swoim „Kalendarzu 1768”: biorą tę wódkę gdańską w różne narody, okrętami, jako do Petersburga, Wiednia, Wrocławia etc. rzekami i wozami.

Pierwsza połowa XIX wieku to w Europie rewolucja przemysłowa, a w branży gorzelnianej skok technologiczny związany z wynalezieniem nowych aparatów destylacyjnych. Pozwoliły one zmniejszyć koszty i czas produkcji oraz znacznie zwiększyć jakość otrzymywanego destylatu, który w odróżnieniu od otrzymywanej wcześniej aqua vitae nazywano od tej pory spiritusem. Pierwszym aparatem, zbudowanym w 1817 roku, było urządzenie berlińczyka Johanna H. L. Pistoriusa pozwalające otrzymywać spirytus o mocy około 85 %. Kolejnym był aparat do destylacji ciągłej opracowany przez Aeneasa Coffeya w Irlandii w 1830 roku, z którego destylat osiągał moc zbliżoną do 90 %. W 1852 roku we Francji, Pierre Savalle uruchomił podobne, bardzo popularne urządzenie, ale do destylacji okresowej.

Aparat Pistoriusa stał się szybko znany na ziemiach polskich po artykułach profesora Marecheaux w piśmie „Izys Polska” na przełomie lat 1821/1822. A wiedzę o nim i użyciu deflegmatorów wybitnie zwiększających czystość spirytusu ugruntowało polskie tłumaczenie dzieła auto-

ra innowacji pt. „Praktische Anleitung zum Branntweinbrennen, nebst Beschreibung meines Apparates”, czyli „Praktyczny przewodnik do wypalania wyrobów spirytusowych wraz z opisem mojego aparatu” dokonane przez C. Jankowskiego i wydane w 1822 roku we Lwowie. Urządzenie berlińczyka było w stanie wyprodukować 280 l spirytusu dziennie i według ówczesnych szacunków amortyzowało się w osiem i pół miesiąca. Wynalazek Pistoriusa zbiegł się w czasie ze wzrostem zainteresowania polskich gorzelników zalecanymi zacieru z ziemniaków, których proces przygotowania do fermentacji był znacznie łatwiejszy niż zbóż, ponieważ nie wymagał wcześniejszego słodowania. Spowodowało to podwojenie powierzchni uprawy ziemniaków w latach



Strona tytułowa dzieła Stefana Falimirza pt.: „O ziołach y o mocy gich, o paleniu wódek z ziół, o oleykach przyprawianiu, o rzeczach zamorskich [...]”. Kraków 1534. Polona.pl



Etykieta „Likieru Wiśniowego” z wytwórni Jerzego Jenknera. Zbiory Łukasza Czajki

1827-1842. Dodatkowo wykorzystaniu zacieru z ziemniaków do produkcji spirytusu sprzyjało odkrycie w tamtych czasach enzymów ułatwiających rozkład skrobi i glikogenu na cukry proste.

Wszystko to razem przyczyniło się do powstawania nowych fabryk wódek, których ilość rosła w szybkim tempie. Jako najbardziej znane i o dużym potencjale produkcyjnym L. Wiwała wymienia poznańską wytwórnię Hartwiga Kantorowicza uruchomioną w 1823 roku, przejętą w 1816 roku przez rodzinę Potockich fabrykę „likierów, rosolisów i rumu” w Łańcucie i powstałą w Starogardzie Gdańskim w 1846 roku Wytwórnię Wódek, Likierów i Koniaków H. A. Winkelhausena. Zdzisław Nowicki w opracowaniu „Cocktaile, Cocktaile, Cocktaile ...” wymienia warszawskie wytwórnie: Leona Nawachowicza z 1817 roku, Stefana Genelego uruchomioną w 1840 roku i słynącą ze znakomitych wiśniówek – reklamującą się hasłem: Jeśli pijesz strzemiennego – to wiśniówką Genelego, J. Fuchsa powstałą w 1856 roku, M. Patschkego z 1873 roku oraz „Rektyfikację Warszawską” założoną w 1889 roku. W Wielkopolsce w 1879 roku rozpoczął produkcję zakład rektyfikacji spirytusu w Lesznie, a w 1888 roku bardzo prężna Fabryka Wódek, Likierów i Koniaków Bolesława Kasprowicza w Gnieźnie.

Inne znane wytwórnie działające już w drugiej połowie XIX wieku to Fabryka Wódek Jakóba Haberfelda z Oświęcimia, Fabryka Likierów, Rosolisów i Rumu w Skoczowie Franciszka Blattana, Parowa Fabryka Likierów i Gorzelnia Koniaków Jerzego Jenknera w Kamienicy-Bielsko (producent m.in. „Markowego Starowinu”, „Żytniówki Staropolskiej” i „Śliwownicy Starej”), Fabryka Krajowa Likierów, Rosolisów i Rumu Kazimierza hr. Drohojowskiego w Bolanowicach koło Mościsk, Wytwórnia Wódek Gatunkowych, Rosolisów, Likierów i Rumu Edwarda Urbana w Krakowie oraz słynne w całej Europie: Adolf Fränkel i Synowie Fabryka Wódek i Likierów w Białej czy izdebniacka fabryka arcyksięcia Rainera (znakomite jarzębiaki i koniferynki).

W tamtych latach lwowska wytwórnia Baczewskich święciła triumfy, a także szczyliła się tytułem oficjalnego cesarsko-królewskiego nadwornego dostawcy i zdobywała szereg nagród na międzynarodowych targach i wystawach m.in. we Wiedniu w 1866 r., Moskwie w 1872 r., Londynie w 1874 r. i Paryżu w latach: 1867, 1878, 1888 i 1900. Najbardziej znane wyroby ze Lwowa to: likiery „Souverain” i „Antique”, które były specjalnością firmy oraz „Perła”, „Przepalanka”, „Ratafja”, „Bernardine Imperiale”, „Stara Nalewka Wiśniowa”, „Prawdziwa Żytnia” i „Starki”.

Okres prosperity przerwało rozpoczęcie w 1896 roku procesu wprowadzania monopolu państwowego przez władze zaboru rosyjskiego. Objęto nim produkcję wódek czystych i handel spirytusem oraz wódką. Spowodowało to spadek ilości istniejących wytwórni o połowę, ale i powstanie nowych gorzelnii oraz fabryk wódek czystych. Tak było m.in. w Lublinie, gdzie zakład rektyfikacji w 1906 roku uruchomił Emil Plage i w Sieradzu, gdzie w 1907 roku rozpoczął działalność Józef Modelski. Nowe wytwórnie wódek powstały: w 1896 roku w Siedlcach, w 1897 roku



Butelka z wytwórni „J. A. Baczewski” z XIX w. Zbiory Autora

ROK ZAŁOŻENIA 1 9 1 7	Fabryka Likierów, Wódek i Rumu ANDRZEJA KS. LUBOMIRSKIEGO W PRZEWORSKU (Małopolska)	CENY KONKURENCYJNE
	Tel. nr. 5 Przeworsk Konto PKO Kraków nr. 401281 Adres teleg.: „Ordynacja Przeworsk”	
	Wyroby własne pierwszej jakości Prawdziwe owocowe: Dereniówka :- Orzechówka :- Malinówka Jarzębinka :- Tarniówka oraz wiele innych gatunków Niestłódzone: Żytniówka :- Czysta :- Rum Krajowy	
	Zamówienia wykonywane odwrotnie jak najstaranniej 688	
Ż A D A Ć C E N N I K Ó W		

Reklama Fabryki Likierów, Wódek i Rumu księcia Andrzeja Przeworskiego. Dom Gościnny nr 9 z 1926 roku

w Warszawie i w 1902 roku w Łodzi.

Niestety, podczas pierwszej wojny światowej zdemastrowano i rozgrabiono większość majątku zakładów przemysłu spirytusowego na ziemiach polskich. Ich odbudowa i rozwój trwały do drugiej połowy lat 20. Tu przykładem jest prężnie działająca Fabryka Likierów, Wódek i Rumu księcia Andrzeja Lubomirskiego, ostatniego Ordynata Przeworskiego, założona w 1917 roku (m. in.: „Dereniówka”, „Jarzębinka”, „Orzechówka”, „Tarniówka”, „Wiśniówka” oraz „Żytniówka”), czy przejęta w 1922 roku przez Artura Gaede stara poznańska fabryka wódek, której korzenie sięgają drugiej dekady XIX wieku (m. in.: „Stołowa”, „Śliwownica” i „Żubrówka”).

Koniunktura nie trwała długo. Powtórzyła się sytuacja sprzed trzydziestu lat, gdy 31 lipca 1924 roku powołano do życia Państwowy Monopol Spirytusowy. Liczba prywatnych wytwórni spadła wtedy o jedną trzecią i wynosiła rok później 612, ale powstały też nowe – w 1925 roku Spółka Akcyjna Zjednoczonych Browarów „Haberbusch i Schiele” uruchomiła w Warszawie, przy ulicy Ceglanej 4, Fabrykę Wódek i Likierów. Podwyższenie cen na spirytus i produkty spirytusowe spowodowało w ciągu jednego roku obniżenie poziomu konsumpcji tych wyrobów o 23%.

Druga wojna światowa to kolejny wstrząs w branży spirytusowej, zniszczenie majątku oraz zmiana granic Rzeczypospolitej Polskiej. Państwowy Monopol Spirytusowy reaktywowano już na jesieni 1944 roku w Lublinie i zapoczątkowano proces przejmowania gorzelnii oraz zlecenia produkcji istniejącym wytwórniom. W latach następnych największe zakłady znacjonalizowano i oddano pod zarządek Dyrekcji PMS, a te, nieopłacalne, uległy likwidacji.

* Fragment przygotowywanej do druku monografii Lubuskiej Wytwórni Wódek Gatunkowych „Polmos”

LUBUSKI SZLAK WINA I MIODU BĘDZIE OCENIONY W MIĘDZYNARODOWYM KONKURSIE „TURYSTYKA JUTRA 2016”

16 listopada br. minął termin nadsyłania zgłoszeń do XII edycji konkursu Turystyka Jutra 2016, Tourism for Tomorrow Awards, organizowanego przez Światową Radę Podróży i Turystyki, World Travel & Tourism Council, z siedzibą w Londynie. Zgłoszenia do konkursu można było zgłaszać w pięciu kategoriach: Destination (Destynacja), Community (Społeczność), Environment (Środowisko), Innovation (Innowacja) i People (Ludzie). Do udziału w konkursie zapraszane są regiony, miasta, stowarzyszenia promujące zrównoważony rozwój, firmy turystyczne, hotele, pensjonaty, parki narodowe, rezerваты, realizatorzy projektów na przykład twórcy i administratorzy szlaków rowerowych, inicjatorzy turystyki ekologicznej.

Z Hubertem Małyszczakiem, kierownikiem Polsko-Niemieckiego Centrum Promocji i Informacji Turystycznej w Zielonej Górze, oraz z pracownikiem Centrum Mateuszem Greczyło, którzy przygotowali zgłoszenie Lubuskiego Szlaku Wina i Miodu do konkursu organizowanego przez Światową Radę Podróży i Turystyki, rozmawia Przemysław Karwowski.

P. Karwowski: – *Zielonogórska Informacja Turystyczna zgłosiła do konkursu Lubuski Szlak Wina i Miodu. W jakiej kategorii i dlaczego?*

H. Małyszczak: – To prawda, zgłosiliśmy, wraz z Zielonogórskim Stowarzyszeniem Winiarskim oraz Urzędem Marszałkowskim w Zielonej Górze, Lubuski Szlak Wina i Miodu do konkursu „Turystyka Jutra 2016”. Wspólnie uznaliśmy, że zgłosimy Szlak w kategorii Destination. Jest to kategoria, która tak naprawdę łączy w sobie kilka innych i najbardziej pasuje według nas do idei i kształtu Szlaku.

– *Dlaczego akurat ten konkurs?*

– Tak naprawdę podpowiedziała nam ten kierunek jedna z mieszkanki Zielonej Góry. Listopad to czas kiedy nie mamy tak dużej ilości turystów i możemy skoncentrować się na innych działaniach. Widzimy ciągły rozwój enoturystyki w naszym regionie. Od niedawna dojazd do winnic jest dobrze oznakowany, winiarze rozwijają się z roku na rok i przyszedł chyba czas na wyjście z promocją poza granice kraju. Udział w tym konkursie jest idealną szansą na pokazanie światu naszego regionalnego produktu turystycznego.

– *Jak wygląda przebieg konkursu i kiedy zostaną podane wyniki?*

– Zgłaszający nie wnoszą żadnych opłat. Należy opisać projekt z uzasadnieniem, w jaki sposób przedsięwzięcie przyczynia się do rozwoju turystyki zrównoważonej. Pytania, na które udziela się odpowiedzi, zawarte są w formularzu zgłoszeniowym. Ogólne i bardziej szczegółowe. Organizatorzy proszą w nich między innymi o opis organizacji aplikującej do konkursu lub zgłaszanego przez nią projektu, przedstawienie jego założeń oraz w jaki sposób wpisuje się w kryteria „Turystyki Jutra”, wymienienie partnerów biorących udział w przedsięwzięciu, określenie skali oddziaływania i zaangażowania finansowego, i oczywiście zaprezentowanie efektów, jakie przynosi jego realizacja. Trzeba wypowiadać się



zwięźle, bez pustosłowia. W zależności od pytania, odpowiedzi muszą zamykać się w liczbie od stu do pięciuset słów. Treść formularzy zgłoszeniowych ocenia jury, które typuje finalistów. Trzech w każdej kategorii. W ten sposób wyłonieni zostają uczestnicy drugiego etapu konkursu. Potencjalni kandydaci do zwycięstwa. Już samo zaliczenie do grona finalistów Tourism for Tomorrow Awards uważane jest za prestiżowe wyróżnienie. Wszyscy otrzymają zaproszenie na oficjalną ceremonię rozdania nagród w czasie Global Summit, Światowego Zjazdu/Konferencji WTTC odbywającej się w przyszłym roku w Dallas w Teksasie. WTTC zapewnia bezpłatny przelot i zakwaterowanie w czasie konferencji. Zwycięzcy poszczególnych

kategorii wybrani zostają przez ekspertów, którzy składają wizyty każdemu z finalistów i na miejscu dokonują weryfikacji zgodności opisów w formularzach ze stanem faktycznym.

– *Jakie działania promuje Światowa Rada Podróży i Turystyki?*

M. Greczyło: – Głównym działaniem WTTC jest promowanie zrównoważonego rozwoju turystyki na świecie. Termin turystyka zrównoważona to łączenie rozwoju turystyki z poszanowaniem środowiska na rzecz ochrony rzadkich i zagrożonych gatunków flory i fauny. Turystyka zrównoważona oznacza także ochronę i promocję lokalnego dziedzictwa kulturowego – materialnego i niematerialnego. Szczególnie ten drugi argument przemawia na korzyść Lubuskiego Szlaku Wina i Miodu. Przecież winiarstwo towarzyszy naszemu regionowi już ponad 700 lat.

– *Co finalistom konkursu oferuje WTTC?*

– Światowa Rada Podróży i Turystyki to organizacja turystyczna non profit. Wyróżnienie w konkursie daje możliwość promocji danego projektu na całym świecie, co w przyszłości może wpłynąć na korzyści finansowe. Dodatkowo podczas gali w Teksasie byłaby możliwość nawiązania współpracy z innymi organizacjami i firmami turystycznymi, a także zdobycie kontaktów z ekspertami w dziedzinie turystyki. To tak naprawdę szansa na pokazanie naszego niewielkiego województwa, które nie posiada przecież tak wielu charakterystycznych zabytków jak inne regiony. Jest to jednak region pełen zieleni, czystych jezior i... winnic.

**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