

winiarz

ZIEŁONOGORSKI



PISMO PLANTATORÓW WINOROŚLI I PRODUCENTÓW WINA · NR 28-29 · LIPIEC/WRZESIEŃ 2008

Nowy zarząd

Na walnym zebraniu w dniu 13.08. Zielonogórskie Stowarzyszenie Winiarskie wybrało nowy zarząd w składzie: Roman Grad - prezes, Mariusz Pacholak - wiceprezes, Przemysław Karwowski - sekretarz, Jerzy Kuczyński, Jarosław Lewandowski, Marcin Moszkowicz, Zygmunต์ Prętkowski.

Poradnik dla winiarzy

31.05. światło dzienne ujrzała kolejna pozycja Biblioteki Winiarza, książka pt. „Problemy fermentacji win”, wydana dzięki staraniom sklepu Winiarz.pl oraz finansowej pomocy Urzędu Miasta Zielona Góra, a także naszego Stowarzyszenia. Jest to tłumaczenie poradnika Roberta Steidla i Wolfganga Rennera z serii „Winzerpraxis”, austriackiego wydawnictwa avBuch.

Grünberger anno 1904

Zieloną Górę odwiedziła w maju pani Anneliese Mülsch, wdowa po pochowanym w Zielonej Górze wnuku słynnego radnego i producenta koniaków Otto Mülscha. Zgodnie z wolą rodziny przekazała do Muzeum Wina zabytkową butelkę Grünberger Wein z 1904 roku.

Nowelizacja zatwierdzona

Z inicjatywy lubuskiego senatora, Stanisława Iwana, 26.06. Senat RP podjął uchwałę o wniesieniu do Sejmu projektu ustawy o zmianie ustawy o podatku akcyzowym oraz ustawy o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina. Stanisław Iwan został upoważniony do reprezentowania Senatu w pracach nad projektem. Sejm zatwierdził ustawę, a prezydent Lech Kaczyński ją podpisał.

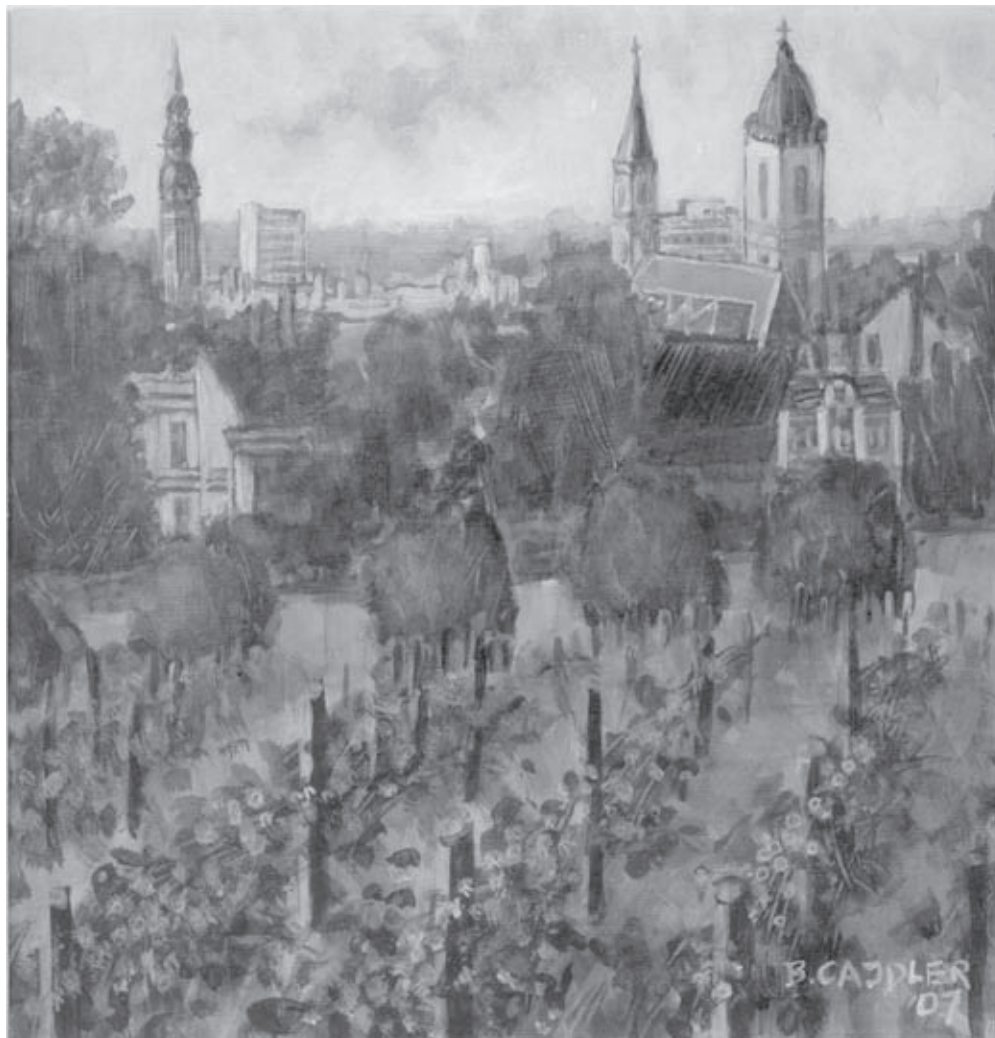
Puchar od ministra

Na VIII Euroregionalnych Targach Agroturystyki i Kultury, jakie odbyły się 14.06. w Krośnie Odrzańskim, Karolina i Mariusz Pacholakowie z Winnicy Cantina otrzymali puchar Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi za najciekawszą promocję regionu.

W internecie

Stronę stowarzyszenia odwiedziło już 750 000 internautów! Milionami krokami zbliżamy się do millona!

SPECJALNE WYDANIE WINOBRANIOWE



Winnice Zielonej Góry. Obraz olejny Bożeny Cajdler-Gruszkiewicz, 2007. Zbiory prywatne

Mirosław Kuleba Legendarny rok 1150

Każdy, kto zajmuje się historią zielonogórskiego winiarstwa, ulega pokusie zmierzenia się z legendarną datą roku 1150. Nie zapisana w żadnym ze znanych dokumentów, przetrwała jednak przez długie wieki, zanim trafiła do rękopisów najstarszych kronik. W świadomości mieszkańców Zielonej Góry ugruntowała się tak mocno, że w roku 1900 miasto uroczyście obchodziło jubileusz 750-lecia istnienia tutejszych winnic. Stało się tak, mimo iż wszyscy lokalni znawcy tematu, opanowani pasją badania przeszłości, zgodnie stwierdzali: nigdy się nie dowiemy, kiedy w Zielonej Górze posadzono pierwszy krzew winorośli. Ani kto tego dokonał. Skąd zatem pojawił się ów rok 1150, od którego zaczęto odliczać początek ery winiarskiej miasta?

Nie można liczyć na to, że kiedykolwiek pojawi się jakiś materialny ślad owego wydarzenia, na przykład jakiś pergamin wystawiony przez księżęcą czy biskupią kancelarię. Najprawdopodobniej taki dokument nigdy nie istniał. Dzisiaj możemy tylko naszkicować ogólny bieg procesu dziejowego w owym czasie, przypomnieć wydarzenia które rok 1150 bezpośrednio poprzedzały, były mu współczesne lub wkrótce po nim nastąpiły. Z tych okrucich czasu możemy starać się ułożyć, niczym mozaikę, obraz zamierzchłej epoki, odnaleźć postacie teatru dziejów. I spróbować zbliżyć się do odpowiedzi na zasadnicze pytania: kim byli ludzie, którzy przynieśli w te okolice znajomość uprawy winorośli i wytwarzania wina? Skąd przybyli, kiedy, w jakich okolicznościach? Dlaczego opuścili rodzinne strony i podjęli podróż w nieznaną? Czy pozostawili po sobie jakieś uchwytnie ślady poza legendą i mitycznym rokiem 1150?

Dalszy ciąg na stronie 3

Eckehardt Gärtner

Rarytas z rocznika 1904

Dzień 23 maja 2008 r. był pamiętny dla Muzeum Ziemi Lubuskiej w Zielonej Górze. Pani Anneliese Mülsch, żona zmarłego przyjaciela dawnej ojczyzny, Hansa-Otto (Hanno) Mülscha, przekazała dyrektorowi panu prof. dr. Andrzejowi Toczewskiemu butelkę czerwonego wina rocznik 1904, pochodzącą z winnicy Otto Mülscha w Grünbergu na Śląsku. Dokładnie 127 lat i 2 dni po utworzeniu firmy Otto Mülscha.

Jak do tego doszło?

Przy współudziale pisma „Europa Weinmagazin Vinum” (redaktor naczelny Rudolf Knoll), 4 sierpnia 2007 r. na winnicy „Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan” w Deidesheim została przeprowadzona degustacja win. Wśród nich znalazły się również dwa rarytasy z roku 1904, z winnicy Otto Mülscha w Grünbergu - jedna butelka wina czerwonego i jedna białego.

W piśmie „Vinum” ukazał się artykuł o winnicach w Polsce, w którym można było dużo przeczytać o mieście Zielona Góra. Wnet odezwał się jeden z właścicieli winnicy „Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan” i poinformował nas, iż w piwnicy jego domu znajduje się jeszcze kilka butelek „Grünebergera” z roku 1902, pochodzących z winnicy Otto Mülscha. Redakcja magazynu „Vinum” starała się, również przez miasto Zielona Góra, odszukać następców winnicy Otto Mülscha. Po pewnych trudnościach został osiągnięty sukces. W piśmie „Schlesischen Kulturspiegel” nr IV/2007 pojawił się na ten temat artykuł. Hanno Mülsch został zaproszony na degustację, ale ze względów zdrowotnych nie mógł przyjąć zaproszenia. Zastąpił go jego syn Hanns William.

Białe wino zostało zdegustowane. Butelkę czerwonego wina wysłano do Hanno Mülscha ze słowami: „Szanowny Panie Mülsch! Mieliśmy dużo przyjemności przy degustacji winnych rarytasów z Pana dawnej winnicy. Jako małe podziękowanie - ostatnia butelka czerwonego „Grünebergera”. Z najlepszymi pozdrowieniami!”. Niestety, nie było możliwości przeprowadzenia zamierzonej degustacji w gronie rodzinnym. Wówczas została podjęta decyzja, aby przekazać tę butelkę muzeum w Zielonej Górze. Dyrektor Toczewski obiecał, że historyczna butelka będzie miała szczególne miejsce w nowopowstałym Muzeum Wina.

Przemysław Karwowski

Spacer z panią Anneliese



W Lasku Odrzańskim Pani Anneliese zatrzymała się przy kamieniu na cześć Otto Mülscha. Fot. Przemysław Karwowski

Miło wspominać dzień, kiedy mogłem towarzyszyć Pani Anneliese Mülsch w czasie jej pobytu w Zielonej Górze. Podziwiam żywotność i jasność umysłu, konsekwencję w wypełnieniu woli męża i rodziny. Z reportażu Tadeusza Krupy

„Mój Heimat. Opowieść o ludziach z naszych stron” wynika, że Hans-Otto miał żal do Polaków za zniszczenie winnic, jego kamienicy przy ulicy Jedności czy zostawionego mienia. Nie pamiętał chyba, że miejscowe winiarstwo, tak jak winiarnia jego rodziny, miało już kłopoty przed drugą wojną światową, obecnie w Europie też nie jest łatwą dziedziną rolnictwa, a ci co tu przyjechali w większości stracili lub zostawili dorobek życia gdzie indziej.

Mimo podeszłego wieku, Pani Anneliese wybrała się w podróż do Zielonej Góry i 23 maja na ręce dyrektora placówki dr Andrzeja Toczewskiego przekazała cenny eksponat: ponadstuletnią butelkę czerwonego wina, które wyprodukował Otto Mülsch w ówczesnym Grünbergu. Po spotkaniu w muzeum odbyła sentymentalną wędrówkę po miejscach pamiętających świetność „Weinbrennerei Otto Mülsch”. Na tyłach domu przy Wrocławskiej 7 zachował się platan posadzony ręką Mülscha na początku ubiegłego stulecia, a w Krępie dom rodzinny. W Lasku Odrzańskim Pani Anneliese zatrzymała się przy odrestaurowanym kamieniu postawionym na cześć seniora rodu.

Hans-Otto Mülsch został pochowany tam, gdzie pragnął, na cmentarzu w swoim rodzinnym mieście. Powrócił tutaj nie tylko on. Pani Anneliese przysłała zielonogórskim winiarzom sztabry z krzewów winorośli wywiezionych z Grünbergu w 1930 roku.



Otto Mülsch (1856-1920)

Urodził się w Zielonej Górze. Jego ojciec był właścicielem gospody w Krępie i dzierżawcą restauracji w Lesie Odrzańskim pod Zieloną Górą. Hurtownia wina i wytwórnia koniaków Otto Mülscha, radnego miejskiego odpowiedzialnego za gospodarkę leśną Zielonej Góry, powstała w 1881r. Przedsiębiorstwo mieściło się przy ul. Jedności 28. Główny teren zbytu produkowanego wina i koniaków stanowiły północnozachodnie Niemcy, Hamburg, i Schleswig-Holstein. W 1915 r. firma Mülscha została powiększona o duże piwnice win kupca winiarskiego Engmanna przy ul. Wrocławskiej. Od tej pory, jak oceniano, Mülsch mógł przechowywać ponad 2 mln litrów napojów alkoholowych, a jego piwnice uchodziły za największe na wschodzie Niemiec. Oprócz zakładu Mülsch posiadał również własne winnice i las. Do 1911 r. prowadził zakład sam, później zaczął wprowadzać do przedsięwzięcia synów Hansa i Kurta, którzy po śmierci ojca w 1920 r. ostatecznie przejęli kierownictwo nad zakładem. Firma funkcjonowała do 1931 r., kiedy pod wpływem niekorzystnych okoliczności spowodowanych powszechnym kryzysem gospodarczym wdowa Selma Mülsch wraz z synami ogłosiła upadłość. Niedługo po tym mogła przywrócić funkcjonowanie firmy, zmieniając profil produkcji na napoje bezalkoholowe.

Zbigniew **Bujkiewicz**: „Korporacja Producentów Koniaku w Krajobrazie Kulturowym Zielonej Góry”, Rocznik Lubuski tom 32.

Legendarny rok 1150

Ciąg dalszy ze strony 1

Po śmierci Bolesława III Krzywoustego w 1137 r. Polska wkroczyła w okres rozbitcia dzielnicowego. Władzę na Śląsku, ziemi lubuskiej i opolskiej objął najstarszy syn Krzywoustego, Władysław II. W wyniku przegranej wojny domowej z własnymi braćmi książę-senior zbiegł w 1146 r. do Niemiec. Ujął się za nim cesarz Konrad III, jednak niemiecka wyprawa na Polskę nie przyniosła sukcesu. Śląskiem zawładnął brat Władysława II, książę Bolesław IV Kędzierzawy.

W przeciwieństwie do Polski, która stopniowo zaczęła się pogrążyć w upadku i trwonić dziedzictwo Bolesława Chrobrego, co w efekcie doprowadziło do utraty Śląska i Pomorza, cesarstwo niemieckie stawało się największą potęgą Europy. Po kilku wiekach wyniszczających wojen ze Słowianami zachodnimi książę saski Albrecht Niedźwiedź opanował w 1157 r. stolicę Lutyków Branibor i ze zdobytych ziem stworzył nową monarchię - marchię brandenburską. Trzy lata później książę saski Henryk Lew podbił ostatecznie słowiańskich Obodrzyców. Interweniując zbrojnie w Polsce cesarz Fryderyk Barbarossa zmusił Bolesława IV Kędzierzawego do złożenia hołdu oraz podziału Śląska między synów Władysława II Wygnańca. Uśmierzenie Słowian zachodnich otworzyło drogę do akcji kolonizacyjnej nie tylko na podbitych ziemiach między Odrą i Łabą, ale również na Śląsku i Pomorzu.

Historycy przyjmują dzisiaj jako pewny fakt, że kolonizację niemiecką Śląska zapoczątkowaną przez Henryka I Brodatego poprzedził w połowie XII wieku napływ sporej grupy ludności pochodzenia walońskiego i flamandzkiego. Badacz zagadnienia kolonizacji niderlandzkiej na Śląsku, Stefan Ingot, upatrywał jej źródła w kraju nad dolnym Renem i Skaldą, obszarze przejściowym między Francją i Niemcami. Eistert umiejscawia pierwotne siedziby tych wędrowców w okolicach Luksemburga, doliny Lahn i Düsseldorfu*. Ognisko żywego ruchu gospodarczego, manufaktur i handlu stanowił zwłaszcza pas nadmorskich nizin ciągnący się od wyżyny Artois do dolnej Skaldy i noszący nazwę Flandrii. Zamieszkiwała go ludność etnicznie mieszana: obok romańskich Walonów żyli tu germańscy Flamandowie. Ci ostatni byli pokrewni ludności niemieckiej, ponieważ w przeważającej liczbie stanowili potomków pogańskich Sasów, podbitych i wysiedlonych ze swych siedzib w Dolnej Saksonii przez Karola Wielkiego**, jako że posługiwali się dialektami języka niemieckiego, nic dziwnego, że dla Słowian wydawali się „Niemcami”. Czasem w źródłach określano ich wspólną nazwą *Flandrenses* lub *Saxones*. W dokumencie arcybiskupa magdeburskiego Wichmanna z 1152 r. występują jako *Hollandi* bądź *Flamingi*. Ludność ta pozostawała pod wpływem kultury romańskiej, co wytworzyło znaczne różnice kulturowe między Flamandami a mieszkańcami właściwych Niemiec. Był to element ekspansywny i ruchliwy, znany w całej Europie środkowej i wschodniej, aż po Węgry i Czechy, dokąd Flamandowie cią-

nęli jako wolni osadnicy. Podczas gdy Flamandowie wynieśli ze swej ojczyzny sztukę osuszaniem bagien i mokradeł w celu pozyskania żyznych gleb i bogatych pastwisk, Walonowie z zamiłowaniem trudnili się tkactwem i handlem. Flandryjskie tkaniny z Brugii przez całe średniowiecze stanowiły przedmiot śląskiego importu. Przybysze znali też uprawę winorośli, obecną nad Renem już w czasach rzymskich i poświadczoną na dokumentalnie w III wieku.

Przyczyny wędrowek Flamandów związane były między innymi z tym, że w końcu XI i na początku XII w. bardzo niskie wybrzeża Flandrii i Holandii ulegały naporowi morza. Fale morskie zabierały rozległe połacie łąd, a w miejsce pól uprawnych powstały nowe zatoki Zuidersee, Dollart, Jade. W zielonogórskiej kronice znajdujemy wiadomość o takim kataklizmie z 1136 r.*** Przeludnienie, które było następstwem owych zdarzeń, powodowało migrację ludności, początkowo na wschodnie krańce cesarstwa niemieckiego, wydzierane Słowianom połabskim, a z czasem dalej, na Śląsk i Morawy. Flamandowie, podobnie jak niemieccy Frankowie z gęsto zaludnionych krain nad górnym Renem, chętnie dali posłuch wezwaniu króla węgierskiego Gejzy II (1141-1161), który w roku 1143 zaprosił kolonistów z Zachodu do zasiedlenia swego kraju****. Potok emigrantów dotarł wtedy głównie do Siedmiogrodu, ale zostawił też swoje ślady na Śląsku, przez który podążali na południe. Wędrowki te trwały aż po 1301 r. Flamandowie poruszali się w grupach, etapami. Po drodze tworzyli nowe osady, w których zapewne część z nich pozostawała. Badacze śledzą szlak tych wędrowek posługując się toponomastyką. Co ciekawe, wynika z tych badań, że dolnoniemieckie pochodzenie ma np. nazwa wsi Grünlingen koło Brzegu, występująca w 1257 r. w formie Grünigke bądź Groningen. Czy w tym kontekście nazwa Zielonej Góry, w najstarszych dokumentach występująca jako Gruninberg lub Grunenber, nie nasuwa pewnej analogii?

* Karl Eistert: Peter Wlast, Vinzenzstift und Wallonen in Stadt und Kreis Ohlau. In: Pestschrift des Vereins für Geschichte Schlesiens. Bd. 76, Breslau 1942.

** Stefan Ingot: Problem kolonizacji flamandzko-holenderskiej w Niemczech i w Polsce. In: Kwartalnik Historyczny XLIII t. I (Lwów) 1929.

*** [Friedrich Förster]: Grünbergs Geschichte von frühester Zeit bis zum Jahre 1830. Ein versuchsweiser geschichtlicher Beitrag von einem Grünberger Tuchfabrikanten. Grünberg 1848, s. 25.

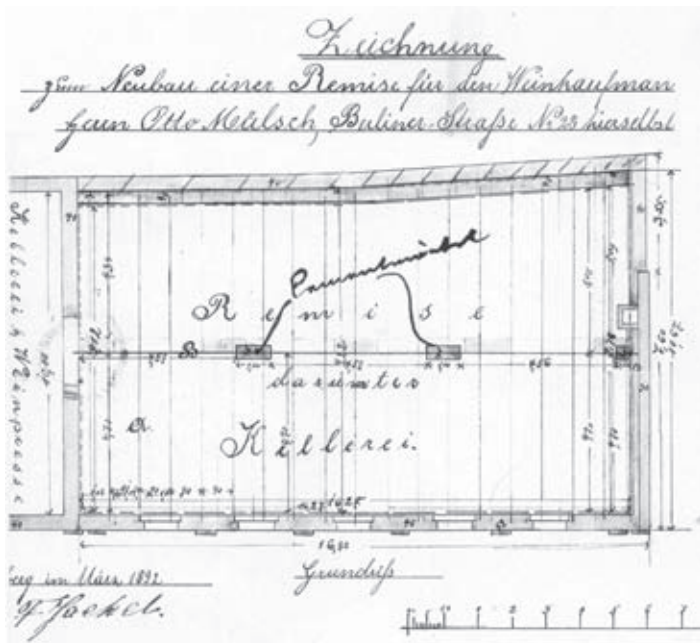
**** Johann Severin: Synchronistische Tafeln der Kirchengeschichte.. Halle und Berlin 1809, s. 50.



Otto Mülsch
Weinbrennerei und Wein-Großhandlung
Gebr. 1881 **Grünberg i. Schl.** Heimhof 41

Unübertroffene Qualitäten:
Weinbrand & Edle Liköre
Weine des In- u. Auslandes

Eigene Weingüter :: Eigene Kellereien einschließlich der Steuer- und Transit-Läger für über 2 Millionen Liter



Pomieszczenia produkcyjne firmy Otto Mülscha przy Berliner Straße 28 (ul. Jedności 45), 1892 r. Archiwum Państwowe w Zielonej Górze, Akta miasta Zielona Góra, sygn. 3014

W tym czasie coraz większą rolę w życiu Śląska odgrywał Kościół. Pierwsze trzy biskupstwa na ziemiach Słowian zostały założone przez niemieckiego króla i cesarza rzymskiego Ottona I Wielkiego w Braniborze (Brandenburg), Hawelbergu i Stargardzie. Czeska księżniczka Dubrawa, jadąc w roku 966 na swój ślub z księciem polskim Mieszkiem I, przemierzała kraj w którym nie było jeszcze żadnego kościoła. Mieszko I zaraz po chrzcie ufundował w roku 968 biskupstwo w Poznaniu, gdzie też wznosił pierwszy polski kościół na Ostrowie Tumskim. Otton I założył jeszcze dwa kolejne biskupstwa dla Słowian, w Miśni i Życzy (Zeitz) na Górnych Łużycach, ufundował także dla wszystkich sześciu słowiańskich biskupstw metropolię w Magdeburgu, na ziemi Słowian połabskich. W roku 973 Czesi uzyskali pierwsze własne biskupstwo w Pradze, podległe arcybiskupowi Moguncji (Mainz).

Śląsk należał początkowo do diecezji poznańskiej, a pierwszym śląskim biskupem był biskup poznański. Jak pisze Feliks Koneczny: „Pierwszy biskup poznański - zapamiętajmy to - przez Śląsk jechał do Poznania; poświęcał po drodze krzyże, a pierwszy krzyż poświęcił na ziemi śląskiej”*. Po spotkaniu cesarza niemieckiego Ottona III z księciem Bolesławem Chrobrym w roku 1000 utworzona została polska prowincja kościelna z arcybiskupstwem w Gnieźnie. Jednocześnie książę założył w swoim państwie nowe biskupstwa: w Krakowie dla Małopolski, w Kołobrzegu dla Pomorza i we Wrocławiu dla Śląska. Odtąd wszyscy ci biskupi, wraz z poznańskim, podlegali arcybiskupowi gnieźnieńskiemu. Na synodzie łęczyckim w 1180 r., zwołanym za panowania Kazimierza Sprawiedliwego, obok arcybiskupa gnieźnieńskiego zasiadło już siedmiu podległych mu biskupów: krakowski, poznański, wrocławski, kujawski, płocki, pomorski i lubuski. Nie upłynęło wiele czasu, a Wincenty Kadłubek nazwał Śląsk *sacra Silenciana provincia*, świętą prowincją.

Pierwszymi biskupami poznańskimi byli Jordan i Ugier (Augierus, 992), obaj zapewne romańskiego pochodzenia. Odtąd wpływy krajów romańskich górowały zdecydowanie nad niemieckimi w życiu kościelnym Polski XI i XII wieku**

W XII wieku wpływy romańskie szczególnie widoczne są na Śląsku, gdzie biskupami byli prawie po kolei Francuzi: Heymo (1120-1126), Robert I (1127-1142), Robert II (1142-

1146) i Walter (1149-1169). Tak wyjaśnia to Koneczny: „Jeszcze nam bowiem nie starczało wówczas rodaków na stolice biskupie, należycie uczonych. Kraków wyprzedził pod tym względem inne diecezje, bo w Krakowie zasiadł na katedrze pierwszy Polak imieniem Suła i zaraz po nim biskup Szczepanowski. Ale następcą św. Stanisława był znów cudzoziemiec, mianowicie Francuz Lambert. Mieliśmy w ogóle dużo duchowieństwa z Włoch i z Francji. Do niemieckich biskupów nie byłoby zaufania. Oto na początku panowania Władysława Hermana Francuzi byli biskupami w Krakowie i Poznaniu” (biskup poznański Franko pochodził z Frankonii francuskiej)***. Mądre i roztropne rządy biskupa wrocławskiego Waltera podkreśla Rościśław Żerelik w pracy „Dzieje Śląska do 1526 roku”****. Walter pochodził z diecezji Liege, był zakonikiem w klasztorze Malonne koło Namur, nad Sambrą, a po przybyciu do Polski został prepozytem kapituły katedralnej w Płocku, gdzie jego brat Aleksander został biskupem (1129-1156). Walter uporządkował sprawy klasztorne, wprowadzając rytuał z katedry w Laon, i rozpoczął budowę nowej katedry na wzór katedry w Rouen. Podczas gdy Aleksander osadził w Płocku walońskich kupców, biskup wrocławski założył w swej stolicy przedmieście walońskie (*vicus vallonicus*), osiedlił też Walonów w swoich dobrach ziemskich w powiecie namysłowskim. Duchownych romańskiego pochodzenia spotykamy wśród opatów konwentu św. Wincentego (Gerard, ok. 1199-1206) i św. Marii na Piasku we Wrocławiu (czwarty opat Gervatius). Źródłowo poświadczona jest w 1149 r. jako własność klasztoru św. Wincentego wieś Wierzbnopod Oławą, siedlisko Walonów. W 1316 r. *Cronica principum Polonie* wspomina wieś Wirbin, w której mieszkają *Gallici*, a w innym dokumencie z 1318 r. Wierzbnopod określone jest jako *Wirbina Gallicalis*. Dowód na najstarsze związki Śląska z Flandrią i Wallonią, sięgające XII w., odnaleziono w XVIII-wiecznych rękopisach F.B. Wernhera, rysownika śląskich miast: jeden z rysunków Środy przedstawia z lotu ptaka przedmieście o nazwie *Flaemisch Dorf******. Nysa, bez wątpienia jedno z najstarszych na Śląsku miast lokacyjnych, wyrosła z kolonii flandryjskich lub walońskich „gości” (*hospites*)*****.

* Feliks Koneczny: *Święci w dziejach narodu polskiego*. Komorów: Wydawnictwo Antyk Marcin Dybowski.

** Zdzisław Kaczmarszyk: *Kolonizacja niemiecka na wschód od Odry*. Poznań 1945.

*** Feliks Koneczny: *op. cit.*

**** „*Historia Śląska*”, red. Marek Czapliński. Wrocław: Wydawnictwo Uniwersytetu Wrocławskiego 2002.

***** Marian Morelowski: *Ocalone rękopisy F.B. Wernhera i ich znaczenie dla historii sztuki i kultury Śląska*. Wrocław: Państwowe Wydawnictwo Naukowe 1955, s. 13.

***** Karol Buczek: *Targi i miasta na prawie polskim (okres wczesnośredniowieczny)*. Wrocław-Warszawa-Kraków: Zakład Narodowy im. Ossolińskich, Wydawnictwo PAN 1964, s. 107.



Friedrich Bernhard Wernher: *Widok Zielonej Góry*. In: *Topographia seu Compendium Silesiae Pars V*, rękopis, Biblioteka Uniwersyteku Wrocławskiego

Szczególne zasługi dla Kościoła położył w pierwszej połowie XII w. wrocławski palatyn Piotr Włostowic. Jak podaje Feliks Koneczny („Dzieje Ślązka”, 1897): „Piotr Włostowic był synem bogatego ziemianina ślązkiego, imieniem Włodzimierz, który miał na Ślązku dziedziczne włości, a główną posiadłość pod Wrocławiem, nad rzeką Ślężą, około góry zwanej pierwotnie Ślązką, potem Sobótką. Piotr (...) dostatków swoich używał przede wszystkim na fundowanie kościołów i klasztorów. Już około roku 1108 sprowadził do Wrocławia z Francji kanoników reguły św. Augustyna i wystawił im kościół N. Maryi Panny w posiadłości swej Górcie pod górą Ślązką; świątynia ta była poprzedniczką klasztoru i kościoła N. P. Maryi na Piasku we Wrocławiu. Potem w r. 1139 założył znowu pod samym Wrocławiem, na prawym brzegu Odry, w lesistem ustroniu, obok ówczesnej kaplicy św. Michała, opactwo benedyktyńskie. Pojechał w roku 1144 na dwór cesarza Konrada III. Tam poznał się z arcybiskupem magdeburskim, hrabią Fryderykiem z Wettina, który miał relikwie św. Wincentego. Piotr Włostowic tak długo dopraszał się u arcybiskupa, tak długo prosił cesarza o wstawiennictwo, aż wreszcie udało mu się pozyskać część tych relikwii. We Wniebowstąpieniu Pańskim 1145 roku wyprowadzono ten cenny dar z Magdeburga, a przywieziono uroczyście do Wrocławia dnia 6-go czerwca. Odtąd fundacja jego przybrała wezwanie św. Wincentego. Wróciwszy do Wrocławia, dokonał Piotr uroczyście w roku 1148 poświęcenia swej fundacji pod wezwaniem św. Wincentego; przyjechali wtenczas do Wrocławia Wielki Książę Bolesław IV Kędzierzawy i biskup krakowski z wielu bardzo panami z Małopolski”.

Piotr Włostowic zasiedlał ufundowane przez siebie klasztory zakonnikami z Flandrii. Jego związki z tym krajem były tak bliskie, że w historiografii niemieckiej spotyka się pogląd, iż był szlachcicem duńskim, jak o tym wspomina Curaeus: „Histori von Petro dem Dennmaercker, 1149. Nach dieser zeit ist zu Breßlaw in grossen beruff gewesen ein Daehnischer Edelman / Petrus genandt („Dzieje Piotra Duńczyka, 1149. W owym czasie we Wrocławiu wielką sławę zyskał duński szlachcic, imieniem Piotr“)*. Jak przypuszcza Colmar Grünhagen, flandryjską księżniczką była pierwsza żona Włosta, i to od niej mogła wyjść inicjatywa sprowadzenia do konwentu na Ślężę zakonników z klasztoru macierzystego Arrovaise w hrabstwie Artois, stykającym się z Flandrią walońską. Na związki z kulturą Zachodu wskazuje też imię córki Piotra Włosta, Beatrice.

Jak pisze H. Barycz: „Typ reguły kanoników regularnych



Inicjały właściciela na domu rodzinnym Otto Mülscha w Krępie.
Fot. Przemysław Karwowski

był w ogóle w Polsce nowością, wywodził się on ze źródeł odrodzenia religijnego w świecie romańskim. Opactwo wrocławskie było filią macierzystego domu w Arrovaise (1121), z którym związane było jak najściślej przez obowiązek corocznego uczestniczenia w kapitule generalnej (opat wrocławski zajmował w niej wysokie stanowisko jednego z czterech definatorów kapituły). Była to więc placówka kultury romańskiej, przez którą szły zdobycze cywilizacyjne zachodu do Polski”. Klasztor kanoników regularnych św. Augustyna na stokach Ślęży stał się macierzystym dla klasztorów w Trzemesznie i Czerwińsku. Benedyktyni z Tyńca mieli pochodzić z Liege, norbertanie polscy z Premontre w okręgu Laon. Z Francji, a ściślej z Morimund w Burgundii, wywodzą się pierwsze polskie klasztory cystersów Jędrzejów (1149), Sulejów, Koprzywnica i Wąchock. Cystersów miał sprowadzić do Polski z Burgundii poprzednik Waltera na wrocławskiej stolicy biskupiej, Jan II (1146-1149, zm. 1165 jako arcybiskup gnieźnieński). W 1153 r. joannici z Zagościa sprowadzili winiarzy włoskiego pochodzenia, aby założyli i pielęgnowali klasztorne winnice.

Augustianie z Arrovaise ściągali z kolei do swych wiosek walońskich kolonistów z okolic Namur. Wprawdzie przybysze z Niderlandów byli w Polsce nieliczni w stosunku do przybywających w XIII w. masowo kolonistów pochodzenia niemieckiego, niemniej jednak „pierwsze wzory kolonizacji zachodniej pojawiły się u nas niezależnie od elementu niemieckiego”****. W połowie XII w. w ogóle nie może być jeszcze mowy o szerokim napływie obcych osadników, zwłaszcza niemieckich, którzy w tym czasie rozpoczęli dopiero intensywną kolonizację podbitego wielkiego terytorium słowiańskiego między Łabą i Odrą. W tym dziele Niemcy sami musieli posiłkować się wychodźcami z Flandrii i Holandii. Widzimy ich w 1106 r. nad dolną Wezerą w okolicach Bremy****, w 1108 zaczyna osadzać Flamandów nad środkową Łabą arcybiskup magdeburski. W latach 1107-1109 książęta sascy wzywają Holendrów i Flamandów do uczestnictwa w podboju pogańskich Słowian zachodnich. Osadnicy Holenderscy w 1140 zakładają miejscowość Flemingien koło Naumburga nad Soławą; w 1143 hrabia Adolf II von Schauenburg zaczyna kolonizować przy pomocy Holendrów i Fryzów spustoszony wschodni Holsztyn, kraj Wagrów. Pierwsi osadnicy niemieccy pojawiają się w Brandenburgii około 1150 r., kiedy klasztor premonstratensów w Hawelbergu otrzymuje od cesarza Konrada III przywilej osadzania kolonistów. Z roku 1152 pochodzi wzmianka o osadnikach holenderskich w dobrach biskupa Wichmana z Naumburga nad Salą, późniejszego arcybiskupa magdeburskiego. Już jako arcybiskup osadza Wichman Flamandów we wsi Wusterwitz nad Hawelą. Z kolei w 1154 miśnieński biskup Gerung zakłada kolonię dla flamandzkich osadników. Jak pisze Helmold, dziejopis Słowian zachodnich, w roku 1160 margrabia brandenburski Albrecht Niedźwiedź wezwał Holendrów, Fryzów i Flamandów do osiedlania się na miejscach wytopionych Słowian, dzięki czemu zaludniono na nowo biskupstwo hawelberskie i brandenburskie*****.

* Ioachim Curaeus: *Neue Cronica Des Hertzogthums Ober- vnd Nieder-Schlesien*, 1601, cz. II, s. 279

** Henryk Barycz: *Ślązacy w polskiej kulturze umysłowej na tle polsko-śląskich związków duchowych w przeszłości*. In: *Oblicze Ziemi Odzyskanych. Dolny Śląsk*. Tom II. *Dzieje. Kultura*. Wrocław-Warszawa: Książnica-Atlas 1948, s. 508.

*** Zdzisław Kaczmarczyk: *Kolonizacja niemiecka na wschód od Odry* Poznań 1945, s. 54

**** Johannes Belking: *Dissertatio historico-iuridica inauguralis de Belgis saeculo XII in Germania advenis variisque institutis atque iuribus eorum adventuortis*. Goettingae 1770.

***** Helmoldi *Chronica Sclavorum*, Cap. LXXVIII, s. 174.

Bez wątpienia, francuskie i włoskie duchowieństwo przyniosło na polskie ziemie właściwe sobie zwyczaje, wśród których przywiązanie do kultury wina nie było zapewne rzeczą najmniejszej wagi. Curaeus podkreśla wpływ kultury francuskiej na kościelną liturgię, pisze też o studiach śląskiej młodzieży w Paryżu, gdzie nabywała zachodniej ogłady: „Anno 1148 ward Bischoff zu Breßlaw ein polnischer Edelman /Waltherus: Derselb /weil ersahe das die Schlesi hin vnd wieder gebessert vnd erbawet ward /besserte er auch den Thumb zu Breßlaw. Die Thumbkirch bawet er steinern / vnd ordnet / das man darin die Ceremonien / Kirchengebraeuch vnnnd Kleidung / wie zu Lyon in Franckreich, brauchen must: Denn vorzeiten war ein gutes vernemen / vnnnd sonderlich verwandnis zwischen den Franzosen vnnnd den usern: Denn weil Keyser Carol der Groß / vnnnd seine Nachkommen in Franckreich / zu Pariß vnd sonsten /Hohe Schulen auffrichteten / vnd die Studia daselbst mehr denn in Welschland im schwang giengen / begaben sich die usern aus Schlesien zum studieren dahin.” („W roku 1148 biskupem we Wrocławiu był polski szlachcic [!] Walterus, który wiele na Śląsku dobra uczynił i zbudował, poprawił też wrocławską katedrę. Kościół katedralny wznosił z kamienia i zarządził, że ceremonie, sprzęty kościelne i suknie muszą w nim być jak w Lyonie we Francji. Jako że wcześniej był on szczególnie między Francuzami i Niemcami. Ponieważ cesarz Karol Wielki i jego następcy w Paryżu we Francji utworzyli szkołę wyższą, zaś nauka w niej wyżej stała niż we Włoszech, udawali się nasi ze Śląska by tam studiować”)*.

Co istotne, na ziemiach macierzystych Polski panował w średniowieczu klimat nieco łagodniejszy niż później i obecnie. Wskazuje na to fakt, że przynajmniej w Karkonoszach górna granica lasu przebiegała jeszcze w połowie bieżącego tysiąclecia znacznie wyżej niż obecnie, a zatem okres wegetacyjny trwał dłużej niż w naszych czasach i był cieplejszy (w lipcu średnio o około 1°C)**.

Sprzyjało to uprawie winorośli, która w okresie wczesnośredniowiecznym upowszechniła się na obszarze całej Polski z wyjątkiem Pomorza Zachodniego. Natomiast od końca XVI w. źródła historyczne notują pogorszenie się w Europie zachodniej warunków dla hodowli winnej latorośli***, co znamy również z zapisków kronikarskich dotyczących Zielonej Góry.

Należy jeszcze dodać, że przez ziemie polskie biegły ważne średniowieczne drogi handlowe, prowadzące z zachodu Europy na wschód. Szlak niemieckich kupców, wyzuty z majątku rycerzy, a później chłopskich kolonistów,

wiodł ze wschodniej Saksonii północnymi stokami gór Harzu na Magdeburg, bądź drogą południową do Halle nad Sałę. Trakt z Magdeburga prowadził przez Szprewę na Lubusz, później raczej na Frankfurt nad Odrą. Z Halle można było ruszyć na wschód dwiema drogami: górną przez Lipsk, Budziszyn, Zgorzelec i Legnicę do Wrocławia, bądź drogą dolną na Targową (Torgau) i Żagań do Głogowa. Dalej szlaki wiodły do Prus, albo przez Kraków i Lwów do Kijowa, a stąd do Konstantynopola. Przez gród Iława nad Bobrem prowadził prastary trakt z ziem plemiennych Milczan na Gniezno. Otóż Zielona Góra powstała na skrzyżowaniu takich odwiecznych szlaków, w najodleglejszych początkach pewnie jako osada handlowa. W roku 1150 była jeszcze wsią, ale rok 1222 uznawany jest za na polu legendarny początek miasta.

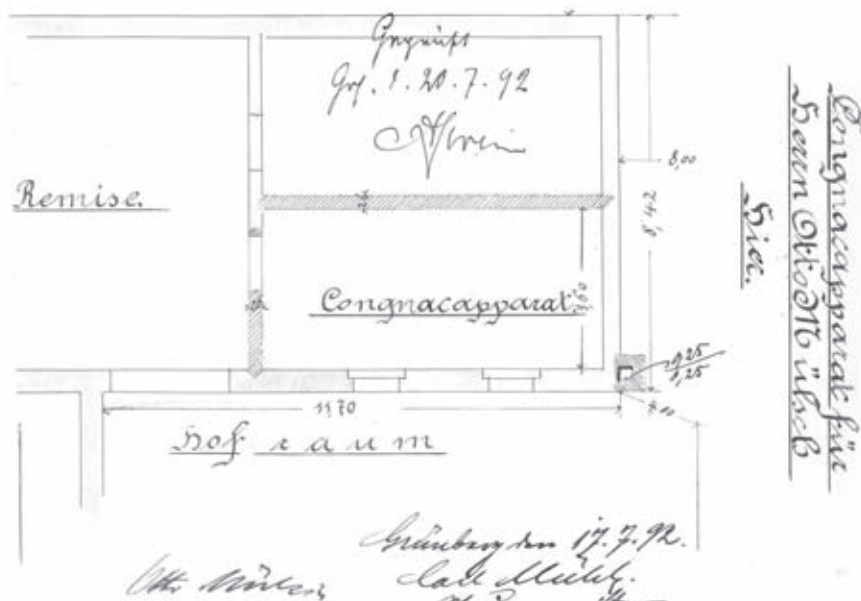
Mamy zatem liczne elementy układanki, z których możemy budować obraz interesującej nas epoki. Oto rok 1150; diecezja wrocławską kieruje Walter, biskup romańskiego pochodzenia, który sprowadza ze swej ojczyzny kapłanów, braci zakonnych i chłopskich osadników do biskupich wiosek. Przez terytorium Śląska, często krośnieńskim brodem i dalej traktem na Głogów, przez Nowogród Bobrzański, ciągną na Węgry grupy flandryjskich tkaczy i rolników. To właśnie przez to miejsce u stóp dzisiejszego Wzgórza Winnego, gdzie stanął pierwszy kościół pod wezwaniem św. Jana, przepływał strumień osadników zmierzających w głąb Śląska. Wędrowcy, oprócz znajomości rzemiosła tkackiego, przynoszą umiejętność wytwarzania wina - podstawowego napoju w ich ojczyźnie. W swoich taborach wiozą nie tylko beczki z winem, ale też, bez wątpienia, sadzonki na założenie nowych winnic. Znamy geografię i chronologię rozprzestrzeniania się winnego krzewu z zachodu na wschód, znad Renu do Saksonii, Łużyc i ziem Słowian połabskich, na Pomorze i Śląsk, zachowały się relacje o winnicy biskupiej istniejącej w Krośnie w roku 1154, o najstarszych winnicach gubińskich****. Mamy też datę, która przetrwała, przekazywana z pokolenia na pokolenia, przez stulecia. Takie są fakty. Resztę możemy sobie tylko wyobrazić i dopowiedzieć, przysłuchując się opowieści o mitycznym roku 1150.

* Joachim Curaeus: op. cit.

** Karol Buczek: op. cit., s. 50-51.

*** P. Pirbas: Spät- und nahezeitliche Waldgeschichte Mitteleuropas, I s. 292 i II, s. 132-135.

**** Krygowski Bogumił, Zajchowska Stanisława: Ziemia Lubuska. Opis geograficzny i gospodarczy. Poznań, Wydawnictwo Instytutu Zachodniego 1946; s. 220.



De stylarnia koniaków firmy Otto Mülscha przy Berliner Straße 28 (ul. Jedności 45), 1892 r. Archiwum Państwowe w Zielonej Górze, Akta miasta Zielona Góra, sygn. 3014

Świadkowie z przeszłości

Spółeczeństwo ludzkie składa się z drobnej garstki żyjących i niezmiernie rzeszy zmarłych [...] Żyją oni wokół nas i w nas samych w postaci swoich wytworów materialnych i duchowych.

Stefan Czarnowski, Kultura - 1948.

Cytat ten, ze wstępu do rozdziału „Tradycje i obyczaje związane z winiarstwem” pracy Bogdana Kresa pt. „Zarys dziejów winiarstwa zielonogórskiego”, niech będzie także mottem do poruszonych niżej spraw. Tym bardziej, że nasze miasto jest miejscem gdzie niemiecka tradycja spotkała się z polską, przywiezioną z Podola - mało znaną, a wartą upamiętnienia.

Słowa użyte w odniesieniu do tradycji niemieckich, o których coraz więcej zaczęto już pisać, odnoszą się także do tych, którzy przybyli na Srodkowe Nadodrze po roku 1945. Kresy wschodnie były tematem tabu w PRL wiele lat. Mało kto wie o związkach z winiarstwem repatriantów z nad Dniestru, którzy przyjechali do Zielonej Góry po drugiej wojnie światowej. A ile osób wie, że w latach 1933-1938 odbywały się w Zaleszczykach święta winobrania?

W czerwcu br. wylicytowałem w aukcji internetowej broszurę „Winobranie w Zaleszczykach, 15-27 września 1936 r.”. Tydzień później pismo „Wiarius” z 1938 roku z opisem kolejnego winobrania. Szukając w internecie, znalazłem w zbiorach cyfrowych Biblioteki Narodowej broszurę wydaną przez Komitet Winobrania w roku 1937.

Zaleszczyki to symbol, większości Polaków kojarzący się ze słynną szosą zaleszczycką, którą dygnitarze II Rzeczypospolitej uciekali we wrześniu 1939 roku do Rumunii. Dla mnie to miejscowość, gdzie dzieciństwo spędziła moja Mama. Miasteczko i ludzie, których często wspominała. W roku 1935 mój Dziadek, podoficer Korpusu Ochrony Pogranicza, został tam przeniesiony służbowo. Zachowało się jego zdjęcie ze służby na moście kolejowym. Jako żołnierz miał w życiu dużo szczęścia - uciekł z niewoli niemieckiej po powstaniu wielkopolskim, walczył w 1920 roku przeciw bolszewikom, był w niewoli sowieckiej po 17 września 1939, ukrywał się przed UPA. W Zielonej Górze zamieszkał przy ulicy Piaskowej, gdzie uprawiał duży ogród, miał drobny inwentarz, a nawet pasiekę. Z rosnących wokół domu winorośli robił wino. Mama koniecznie chciała jeszcze raz zobaczyć Zaleszczyki. Byliśmy tam w 1975 roku, zbaczając z wyznaczonej trasy, w drodze do Bułgarii.

Choć od kilkunastu już lat przypomina się i pisze o miejscach skąd przyjechali powojenni mieszkańcy Zielonej Góry, mimo istnienia na Winnym Wzgórzu ulicy jego imienia, wielu zielonogórzan nie wie kim był Grzegorz Zarugiewicz, repatriant z nad Dniestru, pierwszy polski właściciel winnicy przy ulicy Ceglanej, pierwszy kierownik winnic Lubuskiej Wytwórni Win. W broszurze „Uprawa winorośli w Polsce” wydanej we Lwowie w 1930 roku tak o nim napisano: „Dopiero poczynając od wiosny 1930 roku, Małopolskie Towarzystwo Rolnicze we Lwowie, doceniając ważne znaczenie handlowej uprawy winorośli w południowych powiatach, zaangażowało w charakterze instruktora ogrodniczo-winnicznego p. Grzegorza Zarugiewicza, specjalistę posiadającego teoretyczno-naukowe i praktyczne przygotowanie z zakresu uprawy winorośli zdobyte na południu Rosji i w Rumunii. Siedziba instruktora winniczego została wyznaczona przy Okręgowym Towarzystwie Rolniczym w Zaleszczykach [...]. W wyniku bardzo ożywionej działalności instruktora Zarugiewicza, zainteresowanie uprawą winorośli wzrosło, tak że obok już założonych winnic powstają coraz nowe, racjonalnie zakładane”.

Grzegorz Zarugiewicz również po wojnie nie zaprzestał działalności popularyzatorskiej i wydał w ramach Biblioteki Rolniczej, w 1948 roku, podręcznik „Uprawa krzewu winnego (winorośli) na wolnym powietrzu i przystonach ścian budynkowych”. Nawet oddelegowany do pracy w Warce, był emocjonalnie związany z Zieloną Górą i z winnicami które zostawił. Dowodem tego są listy do najbliższej rodziny i zięcia Władysława Sobolewskiego, który zastąpił go na stanowisku w LWW. Niejedna strona jest w nich poświęcona wskazówkom i przypomnieniom dotyczącym uprawy.

Rodzina mojej Mamy czy Grzegorza Zarugiewicza to pojedyncze przykłady. Nie ma szczegółowych opracowań doty-

czących zasiedlania naszego miasta przez repatriantów i reemigrantów w latach 1945-1950. Jak pisze Henryk Dominiczak w pracy „Proces zasiedlania województwa zielonogórskiego w latach 1945-1950”: „Narodowy Spis Powszechny z 3 XII 1950 roku ujął wszystkich repatriantów w jedną grupę, stąd nie jest możliwe odtworzenie liczb ludności osiedlonej na Ziemi Lubuskiej według dawnych województw. Mimo opracowanego planu regionalnego zasiedleń na terenie województwa zielonogórskiego znalazła się ludność niemal ze wszystkich załóżek”. Na wyżej wymieniony plan powołuje się Stefan Banasiak w swojej pracy z 1963 roku „Działalność osadnicza Państwowego Urzędu Repatriacyjnego na Ziemiach Odzyskanych w latach 1945-1947”. Według Rady Naukowej dla zagadnień Ziemi Odzyskanych miał on następujące założenia:

1. osadnik miał znaleźć się w bliskim mu otoczeniu ludzkim, które go wiązało nie tylko pochodzeniem, ale także warunkami życia społeczno-gospodarczego obywateli;
2. praca nie wymaga zbyt dużych zmian w rodzajach i technikach uprawy roli;
3. osadnik znajdzie się w lepszych warunkach od dotychczasowych.

Co miało skutkować tym, że „osadnictwo należałoby zaczynać od rozmieszczenia najpierw osadników pochodzących z okolic o najlepszych warunkach naturalnych i osiedlać ich w takich samych okolicach nowych ziem. Osadników pochodzących z gorszych warunków klimatyczno-glebowych osiedlać w okolicach o odpowiednio gorszych warunkach”. Choć wymienione założenia nie były powszechnie znane w placówkach PUR i „nie stanowiły obowiązującej wytycznej w działalności osadniczej, **to jednak były podstawą dla planów opracowanych przez Ministerstwo Ziemi Odzyskanych**”. Według spisu z 1950 r. repatrianci i reemigranci stanowili w województwie zielonogórskim 43,9%, a w powiecie 39%. Dominiczak przedstawił w swej pracy znamieny fakt: **pokaźną grupę ludności, która przybywała do miast Ziemi Lubuskiej stanowili repatrianci ze Lwowa, Stanisławowa, Tarnopola, Wilna i Nowogródka, nie brak było również ludności z Buga. Jeśli porównamy to ze stwierdzeniem inż. Adama Lewickiego w winobraniowej broszurze z 1936 roku: „najlepszym stanowiskiem dla winnicy są stoki wzgórz oraz jary Dniestru i Seretu. W miejscowościach o osłonach naturalnych można też zakładać winnice na równinach Ciepłego Podola i Pokucia. Warunki te posiadają, południowe powiaty woj. Tarnopolskiego (Bojszcowski, Buczacki, Zaleszczycki, południowa część pow. Kopyczyńskiego i Czortkowskiego) oraz wojew. Stanisławowskiego (Horodenka, Śniatyń i Kosów)” - otrzymamy zgodność, która daje wiele do myślenia!**

Moim zdaniem, pozytywne przyjęcie pierwszych obchodów święta winobrania przez nowych mieszkańców Zielonej Góry, a także kontynuacja tej imprezy w latach późniejszych, nie były dziełem przypadku. Dla repatriantów z okolic Stanisławowa, Tarnopola czy reemigrantów z Rumunii gody te były powtórzeniem uroczystości bliskich im już wcześniej. Przypominało rodzinne strony, bo nawet program był podobny. Świętując „Winobranie - Dni Zielonej Góry” powinniśmy więc pamiętać także o naszym kresowym dziedzictwie, którego winiarskie tradycje zaczęto odtwarzać od 1926 roku Małopolskie Towarzystwo Rolnicze ze Lwowa, a przywędrowały aż tutaj wraz z repatriantami z Podola.





Winiarz i winiarka z Łęzyc. Za: *Winzertracht im Kreise Grünberg. Grünberger Hauskalender der Heimatkalender auf das Jahr 1933, tabl. VIII.*

Według A. Förstera uprawa winorośli w rejonie zielonogórskim rozwinęła się najpierw na obszarze należącym do miasta, a dopiero później rozszerzyła na okoliczne wsie: „winogrodnictwo wzmiankowane jest dopiero w dokumencie lennym ostatniej zakupionej przez Zieloną Górę części Łęzyc z 1543 roku”*. Jeśli przyjmiemy, dając wiarę kronikarzom dziejów miasta, że pierwsze krzewy winorośli zawędrowały w nasze okolice za sprawą flamandzkich osadników, przemierzających ok. 1150 r. Śląsk w poszukiwaniu nowych siedzib, albo też dzięki braciom zakonnym romańskiego pochodzenia, ziomków ówczesnego wrocławskiego biskupa Waltera, teza taka wydaje się uzasadniona. Nie zaspokajająca podstawowych potrzeb konsumpcyjnych, ryzykowna uprawa, musiała zostać wprowadzona na całkiem nowe miejsce, na teren nie użytkowany dotychczas rolniczo. Co najmniej z dwóch powodów: po pierwsze nie pozwalał na to panujący wówczas dwu- lub trójpolowy system uprawy roli; po drugie - jest wątpliwe aby nowinkę, jaką na tych terenach stanowiła winorośl, zechciała przyjąć ludność od wieków przyzwyczajona do tradycyjnych form gospodarowania, z zasady ostrożna i nieufna wobec takich innowacji. Ówczesne rolnictwo, prymitywne i wymagające wielkiego wysiłku, służyło zaspokojeniu podstawowych potrzeb życiowych rodziny chłopskiej, nie dając nadwyżek produkcyjnych i środków potrzebnych na wprowadzenie nowej, niepewnej uprawy. Brakowało też niezbędnej wiedzy agrotechnicznej i doświadczenia, tak potrzebnego w niełatwej pielęgnacji winnego krzewu. Dlatego uprawniony wydaje się pogląd, że winorośl zaczęli u nas uprawiać nie rdzenni mieszkańcy tych terenów, w więc ludność słowiańska, tylko obcy przybysze. Musieli oni znaleźć w tym celu sprzyjający teren na obszarze bliskim późniejszemu *oppidum*, na wzgórzach otaczających istniejącą już osadę handlową na skrzyżowaniu szlaków handlowych, przyszłe miasto. Trudno bowiem sobie wyobrazić, że uzyskaliby możliwość osiedlenia

się w którejś z ówczesnych wiosek, gdzie pola uprawne wydzierane były puszczy za cenę długotrwałych wysiłków wielu chłopskich pokoleń. Czasy zorganizowanej kolonizacji naodrzańskich puszczy przez obcy żywioł miały dopiero nadejść za kilkadziesiąt lat.

Co wiemy o ówczesnych mieszkańcach tego obszaru? Aby dzisiaj coś o tym powiedzieć, musimy odwołać się do toponomastyki. Jak pisze K. Buczek: „Kryterium toponomastyczne nie rozwiązuje oczywiście wszystkich wątpliwości, niemniej pozwala razem z innymi danymi bezpośrednimi i pośrednimi odtworzyć zasadniczy zręb osadnictwa wczesnohistorycznego”**. Również badacz tego zagadnienia Z. Sułowski w analizie najstarszego zachowanego nazewnictwa miejscowego upatruje szansę na prawidłowe rozpoznanie stosunków narodowościowych: „Na omawianym obszarze Nadodrza, który w całości przeszedł długowiekową germanizację, tylko dla niewielkich terenów posiadamy teksty, dające cały obraz fonetyki ich dialektu. W przeważającej zaś części tego obszaru o dawnych stosunkach językowych mogą nas informować jedynie nazwy: bądź współczesne, zniemczone, bądź też zapisane w łacińskich i niemieckich tekstach średniowiecznych, głównie dokumentach”***.

Z obszaru miejskiego znamy dwie nazwy, którym można przypisać słowiańskie pochodzenie: Maugscht i Koscheberg. Ich etymologią zajmowali się badacze dziejów miasta pastor i kronikarz Otto Wolff**** oraz archiwista Hugo Schmidt, autor monumentalnej monografii Zielonej Góry*****. Nie rozwikłana do końca w ich etymologicznych poszukiwaniach zagadka imienia potoku Maugscht, czyli dzisiejszego Gęśnika, zdaje się świadczyć o słowiańskim rodowodzie Zielonej Góry w jej najstarszej zamieszkałej części i zaprzecza tezie o założeniu miasta przez niemieckich kolonistów „na surowym korzeniu”. Nazwa wzięła się według Wolffa od polskiego słowa mostek bądź też od niemieckiego słowa *Mauke* bagno, natomiast Schmidt wywodzi ją od innego znaczenia słowa *Mauke*, odpowiadającemu słowu *Versteck* kryjówka. Tymczasem w nieodległej od Zielonej Góry wsi Bobrowice (pow. Krosno Odrzańskie) znajdujemy nazwę Magschnienstrasse, w której proces zniemczania pierwotnie polskiego słowa wydaje się analogiczny do przypadku zielonogórskiego potoku Maugscht: „Najstarsza jest część środkowa [wsi] o półkolistych uliczkach, z których jedna zwana była przez Niemców „Magschnienstrasse”, zachowując w tym brzmieniu dawne polskie słowo „mokrzyzna”, biegła bowiem w kierunku potoku i mokrych łąk. Ten najstarszy polski ośrodek to dawne podgrodzie piastowskiego zamku, z którego nie ma już dziś śladu”*****.

* August Förster: *Aus Grünbergs Vergangenheit*. Grünberg i. Schles. 1900, s. 12.

** Karol Buczek: *Ziemia polskie przed tysiącem lat (zarys geograficzno-historyczny)*. Wrocław-Kraków: Zakład Narodowy im. Ossolińskich, Wydawnictwo PAN 1960, s. 26.

*** Zygmunt Sułowski: *Najstarsza granica zachodnia Polski*. Poznań: Instytut Zachodni 1952, s. 96.

**** Otto Wolff: *Geschichte der evangelischen Stadt- und Landgemeinde Grünberg in Niederschlesien, von den Zeiten der Reformation bis zum ersten schlesischen Frieden, 1742. Eine Jubelschrift...* Grünberg 1841.

***** Hugo Schmidt: *Geschichte der Stadt Grünberg, Schles. Grünberg, Schlesien 1922*.

***** *Ziemia Lubuska*. Praca zbiorowa pod redakcją M. Sczanieckiego i S. Zajchowskiej. Poznań: Instytut Zachodni 1950, s. 386.

Oprócz mokrzyzny - mokrza dla na północnym krańcu Zielonej Góry, w południowej części miasta znajdujemy jeszcze inny relikwiarz miejscowej toponomastyki o słowiańskim rodowodzie: wzgórze Koscheberg. Według Schmidta nazwa pochodzi od polskiego słowa kasza. Mimo kuszącej analogii ze słowem kosz, które mogłoby wskazywać na związki tego miejsca z uprawą winorośli - jako że winogrona zbierane są jeszcze i dzisiaj do wiklinowych koszów, pierwotnym źródłosłowem późniejszej niemieckiej nazwy wydaje się jednak raczej koszara, czyli owcza zagroda. Stronie zbocza wzgórza, zwanego dawniej Koscheberg, do dzisiaj porastają wrzośy, spասane niegdyś przez owce. Natomiast naciągana wydaje się dość późno wysunięta koncepcja Schmidta, jakoby nazwa Koscheberg została utworzona od grzybów rosnących obficie na stokach wzgórza - rydzów, w miejscowym dialekcie *die Kosche**. Po niemiecku rydz to jednak *Reizker*, a synonim podany przez Schmidta jest nieznanym nigdzie poza jego publikacją. W każdym razie pisząc swoją historię Zielonej Góry autor jeszcze nie znalazł tego tropu etymologicznego.

Otóż teren doliny potoku Maugscht uznawany jest za najstarszy rejon uprawy winorośli w mieście. Wydaje się to uzasadnione. Jeśli przyjąć, że dla swoich nasadzeń pierwsi winiarze musieli znaleźć teren dotychczas niewykorzystywany rolniczo, to rynnna Gęśnika nadawała się do tego idealnie. Ponieważ dla miejscowej ludności była to mokrzyzna, czyli obszar zabagniony, nie można dopatrywać się tu jakichś pól uprawnych czy wartościowych pastwisk. Tym bardziej, że tuż obok rozciągał się aż po dolinę Odry płaskowyż, na którym istniały już zapewne w tym czasie wsie Zawada, Jany, Krępa czy Łężyce, każda z własną połacią pól wydartych puszczy. Stromych stoków doliny też nie można było uprawić radłem. Jednakże ktoś obeznany z biologią winnego krzewu bez trudu mógł spoznać wyjątkową przydatność tego terenu dla założenia winnicy. Stromy stok to warunek niezbędny, a obecność wody, powodująca złagodzenie mikroklimatu, jest dodatkowym atutem. Ówczesne winnice o bezładnych nasadzeniach uprawiano ręcznie, łopatą i motyką, zatem pochylenie terenu nie było przeszkodą. Dolina potoku Gęśnik to miejsce najwartościowszych winnic w dziejach miasta.

Pierwotność tutejszych winnic przetrwała w nazwie miejsca: *die alte Gebirge*, stare winnice. Według Schmidta „*Gebirge*” było w dawnych czasach synonimem winnicy, o czym świadczą liczne zapisy w dokumentach, np. „*ein halb gebuerg weingarten*”, 1689 (Acta, betr. den hiesigen Weinbau 1637-1738) albo „*ein Viertel weingebuerge hintern Hospital*”, 1690 (Stadtbuch 1686-1703). W źródłach rozróżnia się rozmaite „*gebürge*”: całą, połowę, ćwierć, mowa jest także o małej, silnej czy dobrej. Pod nazwą „*Alten Gebürge*” należy zatem rozumieć rejon bardzo wcześnie założonych winnic, o czym świadczyło określanie ich jeszcze na początku XVIII w. tymi archaicznymi jednostkami miary powierzchni. Według Schmidta był to w ogóle rejon najwcześniejszego osadnictwa - to właśnie tutaj, na północy, w okolicach po których pozostała tylko nazwa ulicy Alten Gebürge (dzisiaj ul. Traugutta), powstały pierwsze zielonogórskie winnice. Dopiero później uprawy winorośli rozprzestrzeniły się również na wzgórza położone na południowych krańcach miasta.

Pierwsza wzmianka kronikarska, poświadczająca uprawę winorośli w Zielonej Górze i odnosząca się do roku 1314, mówi o winnicach położonych na południe i południowy wschód od miasta. Tymczasem, jak pisze Władysław Korcz**, wśród mieszkańców Zielonej Góry przetrwała do czasów nowożytnych opinia, że winnice były założone już wcześniej na tzw. starych górach, czyli w dolinie potoku Maugscht.

Niemieckie nazewnictwo wskazuje na pochodzenie pierwszych winiarzy, nie wyklucza jednak oczywiście

hipotezy, że pierwsze krzewy winorośli przynieśli wędrowcy z Flandrii. Od czasu, kiedy - jak chcą kroniki - flamandzcy osadnicy przywieźli tu w roku 1150 pierwsze krzewy winorośli, do powstania prawdziwych winnic, założonych zapewne przez drugą falę osadniczą pochodzenia frankijskiego, mogło upłynąć kilka dziesięcioleci.

Przejdźmy zatem do wiosek położonych wokół miasta, w większości wchodzących dzisiaj w skład gminy Zielona Góra. Schmidtowi znany jest o wiele bogatszy materiał toponomastyczny świadczący o słowiańskim charakterze tych siedlisk, niż w przypadku miasta. Oto znajdujemy w urzędowym rejestrze pomiarowym okolic Krępy i Zawady z lat 1745-1746, aktach katastralnych i na sporządzonej przez Kochanowskiego mapie przeglądowej dóbr kameralnych Krępy i Łężyc-Wysokiego następujące nazwy o słowiańskim źródłosłowie:

Chynów: Pogorsalken, Sagunen, Wolzuen, Petzocken, Sagnaden, Kantschicken, Wigantke, Sabitze, Stromin-Bach.

Zawada: Jerschurke, Welancken, Saguntzen, Kanten, Ganuie, Siliscken, Malie Rostatzke (wzmiankowane w Urbarium des Stadtortes Sawade z 6. IV 1800); Prage (Broge), Kontop-See; Benzkalancky (wzm. w aktach transakcyjnych z 1773/74); Jajonsky, Taatzken, Spiasen, Wastru, Leschirke, Pänske, Lanken, Raguen, Stadragen, Granisken, Schosken, Laasen, Strohsinnen, Zarock-Berge, Glinken, Bittezu, Dambrowitze.

Las Odrzański: Carpentze, Kaschau-Berg, Glinaue, Rostacken, Kluden, Praage, Gurcke, Jesebitke, Rague (Rogoh, Raguen), Ganue, Kliwisske, Nipowastrowe, Pseasen.

Krępa: Schwidbe, Rague, Kaschau-Lache, Kontop-See, Capentze, Wetzolke, Schlabitzen-Berge, Duggen, Malewe, Jertz-Graben, Posnig-Berge, Kupille, Schefore.

Jany: Tertschine (Tschartschine, Czarschuine), Speasen ew. Spiasen, Jeschurke, Wustrowe (Wastru), Raguhe ew. Rague.

Łężyca (Acta von Urbariis der Stadt Grünberg und dazu gehörigen Dörffern 1600-1727): Steisantcken, Gießbe, Blatschicke, Bieschatke, Schmusey, Schleppitze, Lußke, Kanten, Jesponen, Kirschkoen, Damboen, Stosuntken, Lug, Pitasken-Stücke, Luschken, Matzen, Farcken, Glinken, Jaziska, Lubey, Stramine, Dursuntke, Widarke, Moranitzke, Jasuntke.

Wysokie: Schierocke, Lanock, Peschecke (Paschecke), Parinken, Pohlachen.

Stary Kisielin (Grenz-Regulierungs-Rezes, 1731): Tamm-Stücke, Jahnie, Rogo (Raguh, Raguen), Jasurcke (Jeschurke).

* Hugo Schmidt: Plurnamen der Stadt Grünberg, Schl. und ihrer nächsten Umgebung. Zusammengestellt von H. Schmidt, Städt. Archiv, Mitglied der Historischen Kommission für Schlesien. 27 X 1925 [maszynopis + rękopis]. Archiwum Państwowe w Zielonej Górze, Akta miasta Zielona Góra, sygn. 526.

** Władysław Korcz: Dzieje uprawy zielonogórskiej winorośli. Zielona Góra-Poznań: Wydawnictwo Poznańskie 1958, s. 13.



Winiarki z Łężyc w strojach roboczych. Za: *Winzertracht im Kreise Grünberg. Grünberger Hauskalender. Heimatkalender auf das Jahr 1933, tabl. VIII.*

Obfitość nazw słowiańskiego pochodzenia nie pozostawia wątpliwości, że miejscowości w których je spotykamy mają polski rodowód. Dopiero intensywna niemiecka kolonizacja, zapoczątkowana w XIII wieku za panowania Henryka I Brodatego, zmieniła stosunki narodowościowe na Śląsku. Nie był to proces szybki, trwał raczej wiele wieków, skoro jeszcze w XIX wieku dawne słowiańskie nazwy miejscowe były w użyciu. W końcu XVI wieku proboszcze zielonogórskiej parafii dokładają wiele starań, aby zapewnić właściwą posługę kapłańską dla polskojęzycznych wiosek Chynów, Zawada, Łężyca, Przylep i Wilkanowo, zaś do polskiego kościoła wzniesionego w 1588 na cmentarzu św. Trójcy w Zielonej Górze powołuje się polskiego diakona Jana Stamickiego*. Być może jednak fakt zamieszkiwania wiosek położonych wokół organizującego się ośrodka miejskiego przez ludność polską tłumaczy, dlaczego uprawa winorośli ograniczyła się początkowo do okolic Zielonej Góry. Po prostu nie było dla niej miejsca w tradycyjnej gospodarce chłopskiej, ukierunkowanej na produkcję zbóż, hodowlę bydła i owiec. Inna sytuacja panowała w mieście, niemal od swojego zarania związanego z przeważającym żywiołem niemieckim.

Pierwsza dokumentalna wzmianka o uprawie winorośli w podzielonogórskiej wsi pochodzi, jak powiedziano wyżej, z 1543 roku i dotyczy Łężyc. Zielona Góra posiadała spore posiadłości ziemskie w należących do miasta wsiach tzw. kameralnych. Majątek miejski składał się z czterech folwarków, w których prowadzono działalność gospodarczą, znajdujących się w wioskach Krępa, Łężyca, Wysokie i pomiędzy Łężycą a Płotami (Vorwerk Teichhaus). W dawnych czasach folwarki te były częściowo nadzorowane bezpośrednio przez jednego z rajców miejskich, noszącego tytuł inspektora gospodarczego (*Wirtschaftsinspektor, Wirtschaftsherr*), częściowo zaś przez krótkoterminowych dzierżawców. Dzierżawcy byli zwykle radnymi miejskimi. W XVIII wieku postanowiono wydzierżawiać wszystkie folwarki jednemu przedsiębiorcy, zwanemu generalnym dzierżawcą (*Generalpächter, później Oberamtman*), na długi czas. W dwóch z tych folwarków, w Krępie i Łężycy, znajdowały się miejskie winnice.

Wieś kameralna Krępa stanowiła od średniowiecza książe, a następnie cesarskie dominium. Dopiero po wykupieniu przez miasto tzw. listu zastawnego (*Pfandschilling*) od cesarza austriackiego Ferdynanda w 1561 r. i wypłaceniu całej sumy zastawnej w 1596 r., za czasów cesarza Rudolfa, Zielona Góra stała się niczym nieograniczonym właścicielem wsi Krępa. Podobna była sytuacja wsi Łężyca i należącego do niej folwarku we wsi Wysokie.

Winnice w Krępie najwidoczniej istniały nieprzerwanie, gdyż informacje o nich spotykamy w źródłach na przestrzeni kilku stuleci, aż po połowę XX wieku. W latach 1868-1882 majątek z winnicą w Krępie dzierżawił Thonke, po nim Ernst von Kottwitz z Bojadef. W 1908 r. we wsi uprawiano jeszcze 14 ha winnic, które jednak stopniowo likwidowano**.

Obszerny tekst na temat uprawy winorośli w Łężycy zamieścił w swojej pracy poświęconej historii wiosek w gminie Zielona Góra Witold Towpik. „Łężyca od poł. XVI w. znana była w północnej części Dolnego Śląska ze swoich winnic. Pojawiły się one we wsi jeszcze przed kupieniem jej przez Zieloną Górę, gdyż dokumenty kupna - sprzedaży mówią o nabyciu wsi, gruntów, lasu i winnic.

Winnice w Łężycy były położone za obrębem wschodniej części wsi na rozległym wzgórzu, 120 m n.p.m. Spośród osad kamery zielonogórskiej oraz pozostałych wsi podmiejskich, Łężyca posiadała największy areal winnic. Zajmowały one w XVII-XIX wieku ok. 150 ha powierzchni, były podzielone na rewiry w których stały domki winiarskie oraz piwnice. Przyczyną założenia takiej wielkiej winnicy w Łężycy był

wzrost konsumpcji wina na Śląsku oraz eksport zielonogórskiego trunku za granicę”***.

Podobnie jak w Krępie, na przełomie XIX i XX wieku łączył winnice zaczęto masowo karczować i przeznaczać na pola uprawne lub sady. Proces kurczenia się podzielonogórskich winnic ilustruje tabela zamieszczona przez Förstera, historyka miasta z przełomu XIX i XX w.****

Jak podaje Schmidt*****, najstarsza zachowana do jego czasów archiwalna wzmianka o zielonogórskim winiarstwie znajdowała się w miejskiej księdze rachunkowej (*Stadtrechnungs-Buch*) z 1613/15 r. i dotyczyła rozliczeń z dzierżawcą piwnicy ratuszowej w latach 1613/14. Miasto posiadało wtedy zapewne od dłuższego już czasu własne winnice w Krępie, Łężycy i dolinie potoku Maugscht. Te ostatnie stanowiły część folwarku parafii katolickiej, przejętego w czasach reformacji na rzecz miasta. W winnicach byli zatrudnieni winiarze, mieszkający w specjalnych domach winiarskich. Były w nich też budynki z prasami do tłoczenia moszczu. Wino pochodzące z winnic miejskich leżakowano w ratuszowej piwnicy i sprzedawano jej dzierżawcy oraz prywatnym nabywcom. Część tych trunków przekazywano urzędowo rajcom na potrzeby reprezentacyjne i prezenty dla rozmaitych osób, pewną ilość przeznaczano na wynagrodzenie w naturze. Z tego samego źródła dowiadujemy się, że do folwarków kameralnych, z których miasto czerpało dochody w postaci czynszu dzierżawnego, należały dwie winnice z prasami winiarskimi w Krępie i Łężycy.

* August Förster: *Geschichtliches von den Dörfern des Grünberger Kreises*. Grünberg 1905, s. 33.

** Witold Towpik: *Gmina Zielona Góra. Zarys dziejów jej wsi i informacja o pracy Rady Gminy kadencji 1990-1994*. Zielona Góra 1994, s. 54-55.

*** Witold Towpik, op. cit., s. 54-55.

**** August Förster: *Der Rückgang des Grünberger Weinbaus*. In: *Hauskalender für den Kreis Grünberg in Schl. auf das Jahr 1915*, s. 68-70.

***** H. Schmidt, op. cit. s. 394.

Miejscowość	Rok			
	1908		1913	
	liczba plantatorów	obszar winnic ha	liczba plantatorów	obszar winnic ha
Stary Kisielin	38	8,5	13	3,2
Krempa	55	14,3	27	5,3
Zawada	87	26	38	10
Droszków	25	7,2	14	3
Chynów	104	36,4	49	59,3
Przylep	63	11,8	27	5,15
Drzonków	24	5,5	13	2,5
Racula	78	14,2	51	6,4
Nowy Kisielin	117	29,3	100	17,2
Łężyca	90	64,2	88	40,6
Jędrzychów	104	28,8	82	18,4
Swarzenice Sulechowskie	2	1,1	1	0,12
Świdnica	43	10,3	14	3,1
Dąbrowa	23	2,9	11	1,5
Milsko	44	13,9	38	6,8
Nietków	61	25,8	59	13,5
Letnica	47	13,9	28	7
Przytok	71	23,2	40	12,8
Płoty	10	1,9	4	1
Łaz	59	13,3	48	8,6
Buchalów	39	8,5	31	5,4
Laski	42	10	31	6,9
Zabór wieś	36	1,5	26	7
Zabór folw.	38	16,1	36	15
Tarnawa	32	5,4	27	4
Ochla	15	1,7	13	1,4
Leśniów Wielki	3	0,8	2	0,7
Bobrowniki				
Nowa Sól	2	0,26	2	0,39
Ludwików	9	4	9	4,21

Zmniejszanie się arealów winnic w powiecie zielonogórskim w latach 1908-1913.
Za: Bogdan Kres: *Winiarstwo na Ziemi Lubuskiej*. Wydawnictwo Naukowe Uniwersytetu im. A. Mickiewicza w Poznaniu 1972, s. 31

Z ksiąg rachunkowych wynika, że w roku 1613 z winnic miejskich w Łężyicy, Krępie i rewirze Maugscht uzyskano 114 ćwierci (*Viertel*)* wina. Rada miejska zakupiła ponadto od obywateli miasta jeszcze 32 ćwierci po 6 talarów. Stare zapasy liczyły 80,5 ćwierci, zatem łącznie w ratuszowej piwnicy znalazło się 226 ćwierci wina. Z tej ilości namiestnik cesarza (*Landeshauptmann*) i radca kamery cesarskiej Wenzel von Zedlitz oraz cesarski kanclerz w Głogowie otrzymali po dwie ćwierci, urząd podatkowy w Bytomiu nad Odrą trzy ćwierci, a panowie sekretarz i syndyk po 0,5 ćwierci. Dwie ćwierci przeznaczono dla rajców miejskich i dowództwa regimentu, kolejne dwie dla miejskiego medyka, jedną ćwierć zużyto na inaugurację nowego rektora i jeszcze jedną dla pana kantora. Kilka ćwierci wykorzystano do dopełnienia kadzi.

Winiarzom ciężko było pogodzić się z wysoką akcyzą na wino, wynoszącą w 1637 r. 17 krajcarów za ćwierć, poza każdym siódmym wiadrem które było wolne od podatku ze względu na straty przy obciążeniu. Z powodu tej akcyzy każdego roku urzędowo określano wysokość plonów; w mieście dokonywała tego komisja złożona ze starszych i przysięgłych czterech największych cechów, przy udziale urzędników celnych, we wsiach kameralnych z sędziów wiejskich i deputowanych rady miejskiej. Dzięki temu znany dzisiaj wysokości plonów w winnicach miasta i okolicznych wiosek w wielu latach XVII stulecia.

Spisy były przekazywane radzie miejskiej, a następnie, konsygnowane przez nią i uwierzytelnione, przesyłane przedstawicielowi cesarskiego urzędu akcyzowego. Jeden z zachowanych dokumentów tego typu miał treść następującą: „My burmistrz i rajcy miasta Grünberg niniejszym zaświadczy, że z Bożą łaską anno 1651 w mieście tym i należących do niego wioskach zebrano plon winogron wszystkiego czterysta czterdzieści dwa i jedną trzecią ćwierci. Co delegowani do tego starsi i przysięgli cechów spisali i przedstawicielowi cesarskiego cła przekazują, zaświadczyając urzędowo ile zebrano. Dokument uwierzytelniono zwykłą pieczęcią miejską. Actum Grünberg, 20 września anno 1652”.

Zbiory w winnicach miejskich i należących do miasta wsiach kameralnych wyniosły w roku (w ćwierciach, po odliczeniu każdego siódmego wiadra wolnego od podatku):

1651: 442 i 1/3	co daje ok. 73.870 litrów
1652: 2209 i 3/4	369.028
1653: 1478 i 5/8	246.930
1658: 205	34.235
1661: 643 i 3/4	107.506
1663: 418 i 3/4	69.931
1665: 1762	294.379
1666: 1767 i 3/4	295.214
1669: 581	97.152
1677: 300	50.100
przeciętnie:	163.834

Jak widać, wysokość plonów w poszczególnych latach była drastycznie zróżnicowana; zdarzały się lata nieurodzaju, kiedy wina było prawie pięć razy mniej niż przeciętnie, ale bywały też zbiory nadzwyczajnej obfitości. Wynika też z tego zestawienia, jak ryzykowną uprawą w naszym klimacie była zawsze winorośl.

W latach 1742-1747 generalnym dzierżawcą czterech miejskich folwarków został właściciel tkalni Heinrich Roschke, jednocześnie posiadacz



Weinernte in Chwalim, Kreis Bomst

R. Strauss: Winobranie w Chwalimiu, 1930. Heimat-Kalender für den Kreis Fraustadt 1932.

urzędu sołtysa w Zawadzie. Prowadzenie przez niego działalności było bardzo utrudnione z powodu braku domu mieszkalnego w dzierżawionych majątkach. W roku 1747 folwark miejski we wsi kameralnej Krępa liczył, poza innymi składnikami, ponad 22 morgi (ok. 4,5 ha) winnic z wieloma drzewami owocowymi. Uprawą zajmował się jeden winiarz. Do majątku należały także dwie prasy winiarskie. W tymże roku do folwarku miejskiego w Łężyicy należało ponad 14 mórg (ponad 3 ha) winnic z drzewami owocowymi. W majątku znajdował się dom winiarski z prasą. W winnicy zatrudniony był jeden winiarz. Wśród przychodów miasta Zielona Góra z wsi kameralnych w roku 1749 widzimy także czynsz z karczmy w Krępie, w tym z prawa do destylacji spirytusu (*Branntweinbrenngerechtigkeit*)**. Prawo produkcji i wyszynku destylatu winnego (*Branntweinschank*) było dziedzicznym prawem sołtysów i karczmarzy w Krępie, Zawadzie i Łężyicy. Natomiast wsie Chynów, Wysokie i Wilkanowo były zobowiązane zaopatrywać się w destylaty w mieście.

* Przed zmianą na Śląsku jednostek miary na pruskie jedna ćwierć (*Viertel*) odpowiadała 3 wiadrom (*Eimer*) albo 240 kwartom wrocławskim (*Breslauer Quarte*).

Przeliczenie miar do wina było wówczas następujące: 1 *Eimer* = 20 *Toepfe* = 80 *Quarte* = 320 *Quarterlein*. 100 kwart wrocławskich = 69,505 litra. Zatem 1 wiadro śląskie zawierało 55,604 litra, zaś 1 *Viertel* = ok. 167 l.

** *Urbarium von allen und jeden zur Stadt-Kämmerei gehörigen Revenues und Regalibus der Kgl. Weichbildstadt Grünberg, 1749. Za: H. Schmidt, op. cit. s. 877.*



Pochód winobranioy w Łężyicy. Za: *Winzertracht im Kreise Grünberg. Grünberger Hauskalender Heimatkalender auf das Jahr 1933, tabl. VIII.*



Lotte Jaekel: Winnice w Cigacicach, 1938

Zachowało się zestawienie kosztów na utrzymanie winnic miejskich w Krępie i Łężycy w roku 1728. Należy pamiętać, że 1 talar (*Reichstaler*) = 30 srebrnych groszy (*Silbergroschen, sgr*), a 1 srebrny grosz = 360 fenigów (*Pfennig*).

1. Zapłata roczna winiarzowi (*Wüntzler*) - 16 talarów
 2. Za 25 wozów obornika, po 24 srebrne grosze - 20 talarów
 3. Za przewiezienie nawozu
- 2 talary 2 srebrne grosze 6 fenigów
 4. Dla 9 pracowników najętych do wykopania dołów i rozkładania nawozu, przez 6 dni po 4 srebrne grosze dziennie
- 7 talarów 16 srebrnych groszy
 5. Dla 2 pracowników najętych do przykopania nawozu, po 4 srebrne grosze dziennie
- 1 talar 18 srebrnych groszy
 6. Dzienny wikt dla winiarza i 3 pomocników
- 24 srebrne grosze
 7. Za 30 kop dębowych pali do winorośli,
po 5 srebrnych groszy - 5 talarów
 8. Za 30 miar (*Schitten*) wybornej słomy
- 1 talar 15 srebrnych groszy
 9. Dla 9 osób, które przez 4 dni pomagały w winobranii, dziennie każdemu 3 srebrne grosze
- 3 talary 18 srebrnych groszy
 10. Dla 3 pracowników, którzy przez 4 noce deptali (*Treten*) winogrona, po 3 srebrne grosze
- 1 talar 6 srebrnych groszy
 11. Za piwo i weinbrand, które pomocnicy musieli spożyć
- 2 talary 5 srebrnych groszy
 12. Za 20 ćwierci nowego wina, po 24 srebrnych groszy
- 16 talarów
 13. Za przewóz miazgi do prasy - 15 srebrnych groszy
 14. Opłata za wytłoczenie moszczu (*Preße Lohn*)
- 1 talar 10 srebrnych groszy
 15. Za przewóz 20 ćwierci wina do miasta
- 1 talar 10 srebrnych groszy
 16. Za piwno dla ludzi, którzy wino znieśli do piwnicy
- 20 srebrnych groszy
 17. Za krzesiwo i inne drobiazgi - 20 srebrnych groszy
- Razem koszty: 83 talary 8 srebrnych groszy 6 fenigów

W zestawieniu tym nie ujęto kosztów pracy bednarza, który musiał przygotować i naprawić latem beczki oraz niezbędne naczynia, jak kadzie, koryta deptakowe (*Trögen, Tretetrogen*) czy tzw. *Wein-Triebsen (Wein-Driebs)*, służące do przechowywania zebranych winogron zanim trafiły do koryta, gdzie je deptano na miazgę.

Kolejnym kosztem był podatek akcyzowy. W roku 1728 wyniósł, za wytłoczone 20 ćwierci wina licząc po 10 srebrnych groszy za ćwierć, 6 talarów 20 srebrnych groszy. Razem z akcyzą wydatki miasta na utrzymanie winnic wyniosły zatem 89 talarów 28 srebrnych groszy 6 fenigów.

Jak wynika z rachunku, po sprzedaży wina w cenie 4,5 talara za ćwierć uzyskano przychód: 90 talarów. Po odjęciu kosztów zysk wyniósł:

90 talarów - 89 talarów 28 srebrnych groszy 6 fenigów = 1 srebrny grosz 6 fenigów.

Jeden srebrny grosz i całych 6 fenigów - jako całoroczny zysk z dwóch sporych winnic? Tutaj warto przypomnieć, że dzienny zarobek robotnika na winnicy wynosił 4 srebrne grosze, nie licząc bezpłatnego posiłku oraz piwa i weinbrandu, który ten „musiał” wypić. Ale ten mizerny zysk i tak okazał się iluzoryczny, bowiem wydatki na utrzymanie winnic

wymagały zaciągnięcia kredytu, którego koszt wyniósł 18 talarów. W rzeczywistości więc cały interes przyniósł miastu w rozpatrywanym roku 17 talarów 28 srebrnych groszy 6 fenigów straty.

Każdy z dzisiejszych zielonogórskich winiarzy dobrze wie, jak smakuje takie wino...

Mirosław Kuleba



Dobryrocznik 1936. Grünberger Wochenblatt.

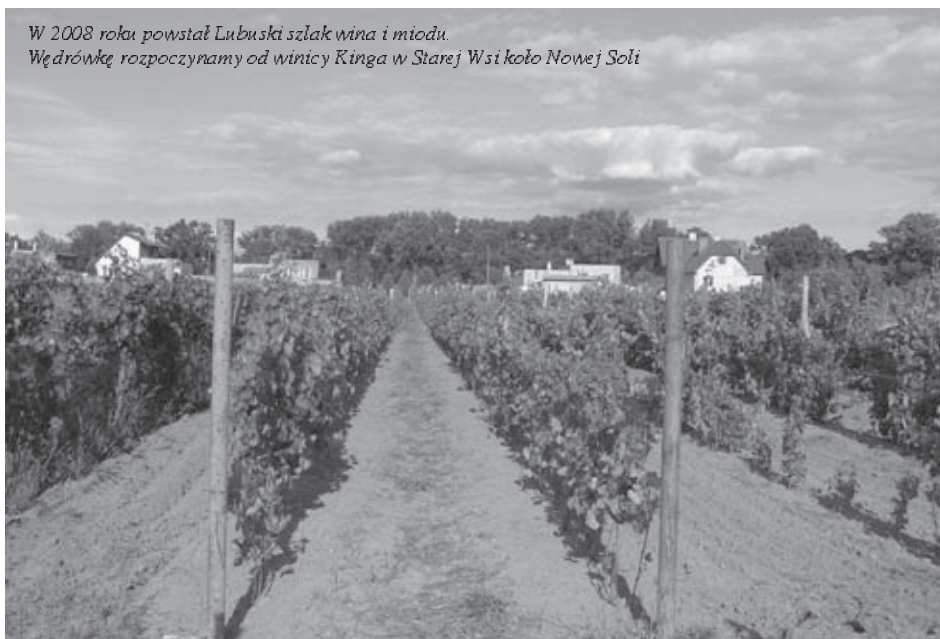
Wojciech Bosak*

Wino i turystyka

Bardzo modnym ostatnio zjawiskiem stała się tak zwana turystyka winiarska, czyli enoturystyka (z greckiego oinos wino). Jak pokazują statystyki, turystyka winiarska jest obecnie najszybciej rozwijającą się gałęzią światowego przemysłu turystycznego, trudno więc się dziwić, że wielu producentów wina na całym świecie widzi tu dla siebie dużą szansę rozwoju. Dotychczasowe doświadczenia pokazują, że na enoturystycznym boomie najczęściej mogą skorzystać małe gospodarstwa winiarskie, a w wielu regionach pytanie o rozwój turystyki winiarskiej brzmi wręcz jak „być albo nie być” dla drobnych producentów wina.

Czy także polskie winiarstwo jest skazane na mariaż z turystyką? Raczej na pewno tak. Dlatego tym wszystkim, którzy zamierzają w przyszłości zarabiać u nas na uprawie winnicy i produkcji wina już dzisiaj można poradzić, aby czym prędzej sięgnęli po podręcznik dla menadżerów turystyki.

W 2008 roku powstał Lubuski szlak wina i miodu. Wędrówkę rozpoczynamy od winicy Kinga w Starej Wsi koło Nowej Soli



I. WPROWADZENIE DO ENOTURYSTYKI

Co to jest turystyka winiarska?

Turystykę winiarską definiuje się najczęściej jako wyjazdy do regionów winiarskich, podczas których turysta odwiedza przynajmniej jedno miejsce związane z produkcją wina (winnica, przetwórnia, gospodarstwo winiarskie) lub uczestniczy w imprezie o profilu winiarskim (degustacje, różnego rodzaju prezentacje win, święta winiarskie itp.) Inni badacze tego zjawiska uważają, że koniecznym warunkiem właściwej enoturystyki jest otwartość uczestników na zdobywanie wiedzy związanej z winem, jego wyrobem i szeroko pojętą kulturą winiarską. Wykluczają więc z grona prawdziwych enoturystów wszystkich mniej lub bardziej przypadkowych odwiedzających, dla których pobyt w gospodarstwie winiarskim czy udział w degustacji nie wiąże się z rozwojem winiarskiej wiedzy i zainteresowań. Pogląd ten podzielają także sami winiarze i organizatorzy imprez winiarskich, którzy wiążą duże nadzieje z rozwojem specjalistycznej, edukacyjnej enoturystyki w węższym tego słowa znaczeniu. Nie widzą natomiast większych korzyści w przyjmowaniu turystów, którzy wizytę w piwnicy lub na festiwalu

wina traktują wyłącznie jako okazję do konsumpcji darmowych próbek lub zakupu tanich trunków, a nie są zainteresowani winem jako takim.

Kim są enoturysty?

Kluczem do zrozumienia fenomenu turystyki winiarskiej są jej odbiorcy. Badania prowadzone w kilku krajach wyróżniły następujące wspólne cechy charakteryzujące enoturystów:

- wiek ponad 25 lat, najczęściej w przedziale od 35 do 45 lat (średnia ta obniża się z roku na rok, gdyż coraz więcej młodych ludzi zaczyna interesować się turystyką winiarską);
- są to najczęściej pary lub mężczyźni, procent podróżujących samotnie kobiet jest wyraźnie niższy (proporcje te powoli się wyrównują, gdyż wśród młodszych enoturystów jest więcej kobiet);
- praca na stanowisku wymagającym wysokich kwalifikacji (menadżerowie, wysokiej klasy specjaliści, przedstawiciele wolnych zawodów);
- wyższe wykształcenie;
- dochody wyższe od przeciętnych.

Poza tym typowi enoturysty mniej lub bardziej interesują się winem i mają już na ten temat pewną wiedzę (np. z książek, kursów czy wcześniejszych podróży), a także mniej lub bardziej regularnie piją i kupują wino. Spośród wszystkich krajów europejskich największy procent uczestników turystyki winiarskiej występuje wśród Niemców, Austriaków, Brytyjczyków, Skandynawów i mieszkańców Beneluksu. Enoturystów wyróżniają też pewne wspólne upodobania związane z podróżowaniem:

- częściej wybierają kilka krótszych wyjazdów w ciągu roku, niż jedne dłuższe wakacje;
- preferują krótkie pobyty albo w czasie wyjazdu odwiedzają kilka miejsc, rzadko zatrzymują się na dłużej w jednym miejscu;
- korzystają najchętniej z noclegów w hotelach, pensjonatach i pokojach typu „bed & breakfast” o dobrym standardzie;
- interesują się lokalną kuchnią, a także

kulturą odwiedzanego regionu (zabytkami, sztuką, etc.);

- przed wyjazdem starają się czegoś dowiedzieć o celu swojej podróży, korzystając z różnych źródeł informacji (internet, książki i przewodniki, opinie znajomych);
- przy planowaniu podróży oraz rezerwacji biletów, noclegów i wizyt najczęściej korzystają z internetu



Winnicę Miłosz w Łazie koło Zaboru uprawia poeta i dziennikarz Krzysztof Fedorowicz

Najczęściej deklarowane motywacje skłaniające do podjęcia wyjazdów enoturystycznych, to (w kolejności frekwencji odpowiedzi): degustacje i chęć poznania nowych win;

- zakup wina;
- poznanie różnorodnych tradycji kulinarnych i winiarskich (poznawanie wina w relacji z lokalną kuchnią);
- unikalna atmosfera miejsc i regionów, gdzie powstaje wino;
- zainteresowanie konkretnymi winami lub producentami i chęć zdobycia informacji na ich temat;
- okazja do wypoczynku, „ucieczka za miasto”;
- okazja do wspólnego spędzenia czasu z partnerem, przyjaciółmi lub rodziną;
- okazja do poszerzenia ogólnej wiedzy na temat wina.

Specyfika wyjazdów enoturystycznych

Znaczna większość podróży enoturystycznych to krótkie wyjazdy weekendowe do stosunkowo niedalekich celów. Wprawdzie enoturysty nie stronią od wizyt w odległych regionach winiarskich – nawet na innych kontynentach – lecz podróży takich nie podejmuje się zbyt często. Natomiast wielu enoturystów co roku podejmuje kilka albo nawet kilkanaście



Kolejna winnica na szlaku należy do rodziny Grad w Starym Kiszielinie.

krótkich wyjazdów do regionów winiarskich, do których mogą dotrzeć w ciągu co najwyżej kilku godzin. Geograficzny zasięg takich weekendowych peregrynacji ostatnio znacznie się rozszerzył dzięki tanim połączeniom lotniczym, niemniej enoturysty wciąż najliczniej odwiedzają regiony położone blisko dużych metropolii.

Turystyka winiarska wykazuje mniejszą sezonowość niż klasyczne formy turystyki wypoczynkowej. Enoturysty często podróżują do regionów winiarskich wiosną i jesienią, a nawet zimą, łącząc np. pobyt narciarski w Alpach z wizytą w okolicznych gospodarstwach winiarskich.

Turystyka winiarska w Polsce

Parę lat temu moda na „prawdziwą” turystykę winiarską dotarła również do Polski. Na podstawie dostępnych, mocno wyrzykowych danych można bardzo ogólnie szacować, że w zeszłym roku tą formę wypoczynku wybrało u nas 1-2 tys. osób, z czego około 200-300 osób wzięło udział w różnego rodzaju zorganizowanych wyjazdach enoturystycznych. Prawdopodobnie kilkakrotnie więcej naszych rodaków mogło przypadkowo trafić do gospodarstw winiarskich i na różnego rodzaju winiarskie imprezy podczas podróży wakacyjnych lub pobytów wypoczynkowych. Jest to zainteresowanie ciągle jeszcze bardzo małe, w porównaniu np. z Niemcami czy krajami skandynawskimi, ale podobnie jak w przypadku

konsumpcji wina obserwuje się tu wyraźne tendencje wzrostowe. Szlaki wędrówek naszych enoturystów najczęściej biegną na południe. Celem weekendowych wyjazdów winiarskich są przede wszystkim Węgry, a w następnej kolejności południowe Morawy, Słowacja i Austria. Dłuższe wyprawy enoturystyczne kierują się głównie do krajów śródziemnomorskich, przy czym najpopularniejszym celem są Włochy. Niewielkie grupy polskich enoturystów dotarły także do Kalifornii, Chile, Urugwaju, Argentyny i Nowej Zelandii. Organizacją wyjazdów enoturystycznych zajmują się w Polsce trzy firmy, przy czym żadna z nich nie traktuje tego jako najważniejszego profilu swojej działalności. W tym roku kilka grup enoturystów odwiedziło gospodarstwa winiarskie w Jaśle i podwrocławskiej Miękinii. Typowi polscy enoturysty w zasadzie nie odbiegają od przedstawionego wyżej światowego i europejskiego wzorca, prezentują podobny profil socjologiczny oraz podobne zachowania i motywacje. Większość z nich mieszka w Warszawie, pozostali w innych dużych miastach.

II. ENOTURYSTA W GOSPODARSTWIE WINIARSKIM

Degustacje

Podczas pobytu w gospodarstwie winiarskim enoturysta chce przede wszystkim poznać produkowane tam wina. Dlatego podstawową atrakcją enoturystyczną, oferowaną praktycznie we wszystkich dużych i małych gospodarstwach winiarskich otwartych dla odwiedzających są specjalnie organizowane, komentowane degustacje. Dzisiaj większość takich gospodarstw posiada już odpowiednio przygotowane salki degustacyjne, mieszczące od kilku do kilkudziesięciu osób. Degustacja może być oferowana jako samodzielna, odpłatna impreza lub jako część szerszej oferty np. w ramach dłuższego pobytu w gospodarstwie winiarskim.

Dobra degustacja wymaga starannego przygotowania. Trzeba zadbać o wygodne miejsce, zapewnić odpowiednie kieliszki, wodę i pieczywo, zadbać o właściwą temperaturę podawanych próbek, przygotować materiały z opisem degustowanych win etc. Ważna jest także osoba prowadząca – najlepiej jeśli jest to ktoś osobiście zaangażowany w uprawę winorośli i wyrób wina, kto jest w stanie odpowiedzieć na różne pytania dociekliwych degustatorów. Enoturysta odwiedzający gospodarstwo winiarskie oczekuje bowiem czegoś więcej niż degustacja z wyuczonym na pamięć i wyrecytowanym komentarzem.

Komentowana degustacja oferowana jako samodzielna, odpłatna impreza, spotka się z zainteresowaniem odbiorców, jeśli zaprezentuje co najmniej 45 różnorodnych win, np. 2 wina białe, 2 czerwone i 1 słodkie. Natomiast optymalny zestaw, który zadowoli nawet wymagających enoturystów, to 78 próbek degustacyjnych (większa ilość win mogłaby nadmiernie „zmęczyć” mniej doświadczonych degustatorów). Wiele małych gospodarstw nie jest jednak w stanie uzyskać takiego asortymentu win produkowanych w handlowych ilościach. Najlepszym rozwiązaniem jest wyrób niewielkich partii kilku różnych win, które są przeznaczone wyłącznie do degustacji i nie będą sprzedawane w innej formie. Już 50 litrów takiego „unikatowego” wina wystarczy na uzyskanie ok. 800-900 standardowych próbek degustacyjnych.

Zwiedzanie gospodarstwa winiarskiego i inne programy edukacyjne

Współczesny enoturysta interesuje się nie tylko samym winem, ale również całym kontekstem w którym ono powstaje. Gospodarstwo winiarskie z winnicą i piwnicą produkcyjną stwarza unikalną sposobność poszerzenia wiedzy o winie w miejscu jego wyrobu, z osobistym udziałem winiarza – twórcy wina w roli przewodnika lub wykładowcy. Dlatego coraz więcej producentów wina oferuje dzisiaj odwiedzającym rozmaite programy edukacyjne o różnym stopniu merytorycznego skomplikowania: od krótkiej wycieczki z przewodnikiem po specjalistyczne kursy o tematyce winiarskiej.



Już od paru lat programy zorganizowanego zwiedzania gospodarstw winiarskich stały się popularne w takich krajach jak USA, Kanada, Australia, Nowa Zelandia, Południowa Afryka czy Anglia. Natomiast w „starych” krajach winiarskich Europy oferta taka jest ciągle jeszcze stosunkowo rzadka, choć pojawiają się już pierwsze jaskółki. Pomijamy tu wycieczki tematyczne organizowane od wielu lat przez duże firmy winiarskie z Szampanii, Jerez, czy Porto, gdyż jest to oferta skierowana bardziej do masowego odbiorcy niż do wytrawnych enoturystów.

Typowy program zwiedzania gospodarstwa winiarskiego obejmuje spacer po winnicy i wizytę w piwnicy produkcyjnej z mniej czy bardziej dokładnym omówieniem zagadnień związanych z uprawą winorośli i produkcją wina. Impreza taka standardowo obejmuje również degustację, przy czym nie zawsze jest to pełny program degustacyjny (jak w ofercie komentowanej degustacji), a często tylko prezentacja 23 wybranych win. Podobnie jak w przypadku degustacji, enoturysta który decyduje się na zwiedzanie gospodarstwa winiarskiego oczekuje, że impreza taka będzie prowadzona osobiście przez winiarza zajmującego się produkcją wina.

Aby stworzyć stałą ofertę zwiedzania nie zawsze wystarczą same przedsięwzięcia organizacyjne, często potrzebne są też pewne usprawnienia natury technicznej. Dotyczy to zwłaszcza piwnicy i innych pomieszczeń do produkcji i przechowywania wina, które w małych gospodarstwach nierzadko są zbyt ciasne, aby przyjąć zwiedzających. Powinny one być tak przystosowane, aby można było wygodnie pomieścić tam kilka czy kilkanaście osób i zaprezentować im poszczególne fazy produkcji i aby zwiedzający nie poczynili przy tym żadnych szkód w urządzeniach produkcyjnych i zapasach wina. Trzeba też zadbać np. o wygodne dojście do winnicy. Gospodarstwa winiarskie, które dysponują odpowiednimi pomieszczeniami wykładowymi, organizują też bardziej specjalistyczne kursy i szkolenia o sze-

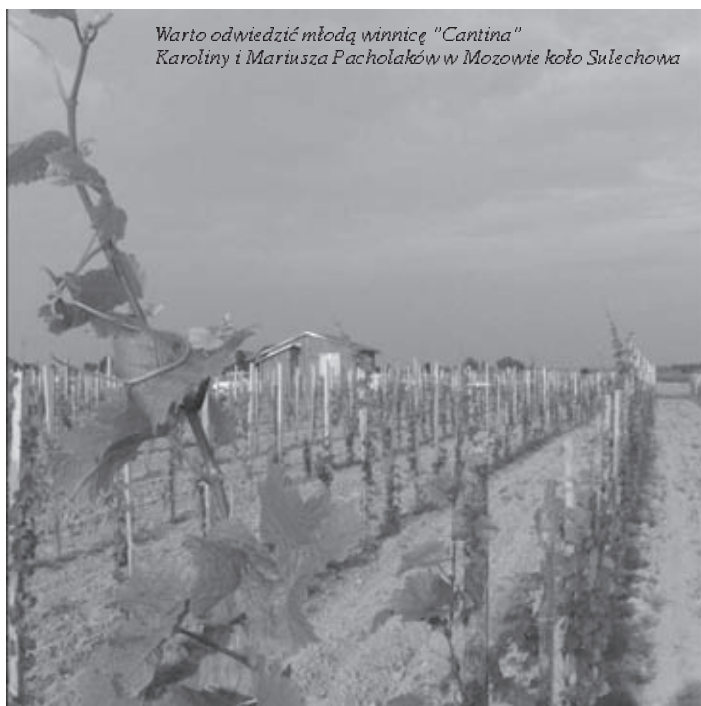
roko pojętej tematyce winiarskiej (np. degustacja i ocena wina, łączenie win z potrawami etc.) Znów liderami są tu winiarze z krajów anglosaskich, choć zainteresowanie tego typu imprezami powoli rośnie także w Europie, szczególnie w Austrii i Niemczech. Do prowadzenia takich spotkań nierzadko są zapraszani znani dziennikarze zajmujący się tematyką winiarską i kulinarną lub szefowie kuchni i sommelierzy z renomowanych restauracji. W Anglii i USA dużą popularnością cieszą się weekendowe kursy amatorskiej uprawy winorośli i domowego wyrobu wina.

Sprzedaż bezpośrednia

Jak pokazują statystyki z różnych regionów, od 68 do 75% turystów odwiedzających gospodarstwa winiarskie kupuje na miejscu co najmniej jedną butelkę produkowanego tam wina. A jeśli pobyt w gospodarstwie pozostawi miłe wrażenie, jest spora szansa że odwiedzający kupią tam wino również w przyszłości, bezpośrednio na miejscu lub korzystając ze sprzedaży wysyłkowej. Według badań ankietowych postępuje tak ponad 15% odwiedzających gospodarstwa winiarskie.

Sprzedając wino bezpośrednio konsumentowi producent zachowuje w kieszeni wydatki związane z dystrybucją oraz marżę dla pośredników hurtowych i detalicznych. W przypadku win średniej klasy koszty te mogą stanowić łącznie nawet 40% ceny wina na półce sklepowej. Wino kupowane w ilościach detalicznych bezpośrednio u producenta kosztuje zwykle tyle samo co w sklepie (często wymagają tego umowy z dystrybutorami), a ewentualne upusty są symboliczne, najwyżej do kilku procent. W sumie, sprzedając wino bezpośrednio konsumentowi producent może na każdej butelce zarobić „na czysto” nawet dwukrotnie więcej, niż w przypadku sprzedaży poprzez hurtownię i sklepy.

W regionach licznie odwiedzanych przez enoturystów bezpośrednia sprzedaż wina stanowi często ważne źródło dochodu dla małych gospodarstw winiarskich. W Nowej Zelandii prawie jedna czwarta krajowej produkcji wina jest sprzedawana bezpośrednio turystom w gospodarstwach winiarskich. Drobni producenci ze stanu Nowy Jork (trzeci stan winiarski USA po Kalifornii i stanie Waszyngton) ponad 50% swojej produkcji sprzedają bezpośrednio na miejscu, a dalszych kilka procent w sprzedaży wysyłkowej, niemal wyłącznie klientom którzy wcześniej odwiedzili ich gospodarstwa.



Warto odwiedzić młodą winnicę „Cantina” Karoliny i Mariusza Pacholaków w Mozowie koło Sulechowa



W Muzeum Ziemi Lubuskiej czeka nas spotkanie z historią miejscowego winiarstwa



Wędrówkę po szlaku kończymy na Winnym Wzgórzu, w sercu Zielonej Góry



Także europejscy winiarze sprzedają coraz więcej wina bezpośrednim odbiorcom, szczególnie w rejonach weekendowych wyjazdów mieszkańców dużych miast. W Niemczech, Austrii czy północnych Włoszech już nawet w niewielkich, kilkuhektarowych gospodarstwach często widzi się mały butik z winem, zazwyczaj połączony z miejscem do degustacji. W Wielkiej Brytanii zaledwie paru największych producentów sprzedaje swoje wino poprzez dystrybutorów, natomiast prawie setka komercyjnych, „pełnoetatowych” gospodarstw winiarskich utrzymuje się wyłącznie dzięki sprzedaży bezpośredniej. Również w takich krajach jak Belgia, Holandia i Dania niemal całość lokalnej produkcji wina jest sprzedawana bezpośrednio w miejscu wyrobu.

Agroturystyczna oferta pobytowa

Jeżeli gospodarstwo winiarskie jest odwiedzane przez enoturystów, można na tej bazie rozwinąć także typowe usługi agroturystyczne, jak noclegi i wyżywienie. Duży procent gospodarstw winiarskich w różnych krajach oferuje usługi typu „bed & breakfast” (pokój ze śniadaniem). Także blisko naszych granic, na Węgrzech czy na Słowacji, znalezienie noclegu u winiarza nie jest już większym problemem.

Spora liczba gospodarstw winiarskich oferuje dzisiaj dość rozbudowane usługi turystyczne, adresowane do zamożniejszych i bardziej wymagających odbiorców. Przy winnicach i piwnicach nierzadko wyrastają eleganckie pensjonaty o hotelowym standardzie i restauracje polecane w międzynarodowych przewodnikach dla smakoszy. Taka luksusowa winiarska „agroturystyka” dość prędko rozwija się dzisiaj w wielu regionach winiarskich (szczególnie w pobliżu dużych metropolii) w zachodniej Europie, USA i Australii, choć podobne przykłady znajdziemy już np. w Tokaju.

Bardzo wysoki standard oferty turystyki winiarskiej nie powinien dziwić w zestawieniu z zarysowanym na wstępie profilem potencjalnego odbiorcy tego typu atrakcji. Należy to mieć na uwadze planując jakąkolwiek infrastrukturę turystyczną, a zwłaszcza noclegową w gospodarstwach winiarskich. Nie zawsze jest wymagany standard luksusowego hotelu, ale czysty, wygodny pokój z własną łazienką

imożliwość wypicia porannej kawy to raczej minimum oczekiwań współczesnego enoturysty.

* Wojciech Bosak, Polski Instytut Winorośli i Wina. E-mail: wojciech.bosak@instytutwina.pl





GRÜNBERGER winzer

NR 28/29 • JULI/SEPTEMBER 2008

Eckehardt Gärtner

Raritäten aus dem Jahre 1904

übergab dem Direktor, Herrn Prof. Dr. Toczewski, eine Flasche Rotwein, Jahrgang 1904, aus dem Weingut Otto Mülsch, Grünberg (Schlesien). Im übrigen 127 Jahre und 2 Tage nach Gründung der Firma Otto Mülsch.

Wie kam es dazu?

Unter Mitwirkung der Zeitschrift „Europa Weinmagazin VINUM“ (Redakteur Rudolf Knoll) wurden am 4 August 2007 im Weingut „Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan“ in Deidesheim/Weinstraße „Cabinetstückchen“ verkostet. Hierzu gehörten auch zwei Raritäten aus dem Jahre 1904 vom Weingut Otto Mülsch aus Grünberg, und zwar eine Flasche Grünberger weiß und eine Flasche Grünberger rot.

Vorausgegangen war ein Bericht in der Zeitschrift „VINUM“ über den Weinbau in Polen, in dem viel über die Stadt Zielona Góra nachzulesen war. Daraufhin meldete sich einer der Geschäftsführer des Weingutes Dr. von Bassermann-Jordan und berichtete, es gabe im Raritätenkeller des Hauses noch einige Flaschen „Grüneberger“ des Jahrgangs 1902 aus dem Weingut Otto Mülsch. Die Redaktion des Weinmagazin „VINUM“ bemühte sich, u. a. auch über die Stadt Zielona Góra, Nachkommen des Weingutbesitzers Otto Mülsch zu finden. Nach einigen Umwegen führte das schließlich zum Erfolg. Im „Schlesischen Kulturspiegel“ Nr IV/2007 wurde darüber berichtet unter der Überschrift „Gänsehaut in Deidesheim“. Hanno Mülsch wurde zu dieser Verkostung eingeladen. Aus gesundheitlichen Gründen konnte er die Einladung nicht annehmen. Sein Sohn Hanns William hatte ihn vertreten.

Verkostet wurde der Weißwein. Die Flasche Rotwein wurde Hanno Mülsch zugesandt mit den Worten: „Sehr geehrter Herr Mülsch! Wir hatten große Freude an der Verkostung der Weinrarität aus Ihrem ehemaligen Weingut. Als kleines Dankeschön die „letzte Flasche“ des roten „Grünberger“. Mit den besten Grüßen die Teilnehmer der „Raritätenrunde“!

Leider war es nicht mehr möglich, die beabsichtigte Verkostung im Familienkreis zu arrangieren. So wurde beschlossen, diese Flasche dem Museum in Zielona Góra (Grünberg) zu übergeben. Direktor Toczewski versprach, daß sie im neugestalteten Weinmuseum, im Gewölbekeller des Heimatmuseums, einen Ehrenplatz erhalten werde.

Der 23. Mai 2008 war für das Muzeum Ziemi Lubuskiej in Zielona Góra, dem Grünberger Heimatmuseum, ein bedeutungsvoller Tag. Frau Anneliese Mülsch, die Ehefrau des verstorbenen Heimatfreundes Hans-Otto (Hanno) Mülsch,



Bild 5.

Weinlese.

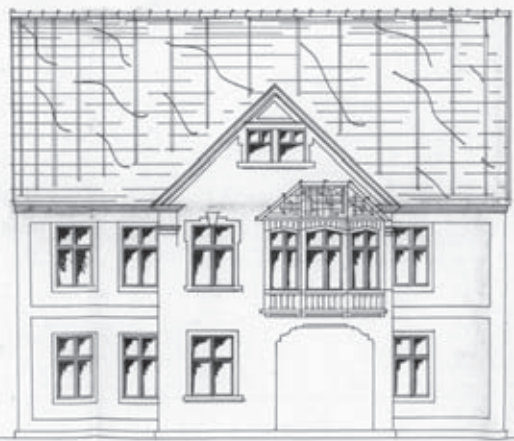
Vom Grünberger Weinbau.

Von Hans Mülsch (in Firma Otto Mülsch, Grünberg).

Wer das Grünberger Weinbaugebiet noch zu Beginn des Jahrhunderts kennengelernt hat und jetzt einen Gang durch das Rebengelände macht, dem wird eine gewaltige Veränderung auffallen, die inzwischen eingetreten ist. Wo vordem noch ganze Höhenzüge einen zusammenhängenden Weinberg bildeten, sind jetzt nur hin und wieder einzelne Flächen, die mit Wein bepflanzt sind, zu erblicken, während im großen und ganzen die Ackerwirtschaft und namentlich in der Nähe der Stadt die Obstkultur den Weinbau verdrängt hat. Zum Teil liegt das daran, daß diese Kulturen leichter und mit geringeren Mitteln durchzuführen sind als die der Rebe, zum anderen Teil, daß der Weinbau, welcher neben der Bodenbearbeitung einen steten Kampf gegen pflanzliche und tierische Schädlinge nötig macht, ein erheblich höheres Maß an Kenntnissen und Sorgfalt und an Lust und Liebe erfordert, als die jetzige Zeit aufzubringen vermag. Es ist nicht mehr möglich, in der althergebrachten Weise zu arbeiten, wie es zu einer Zeit angängig war, als die aus Amerika nach Europa eingeschleppten Krankheiten noch nicht empfindlich bis in unser Gebiet vorgedrungen waren. Während die ältere Generation sich gar nicht oder nur schwer an die neue Sachlage gewöhnen konnte und aus diesem

16

*für Herrn Stadtrat Otto Mülsch
Ansicht.*



Winiarze z okolic Zielonej Góry anno 2008

Winnica „Julia” rodziny Grad

Winnica „Julia” znajduje się we wsi Stary Kisielin, około 5 km od centrum Zielonej Góry. Jest winnicą rodzinną, przylegającą do domu w którym mieszkamy już od 15 lat. Powstała w roku 2003, początkowo na obszarze 10 arów. Drugie 10 arów uzyskaliśmy w 2007 r. po wykarczowaniu drzew. Łącznie posadziliśmy ponad 1200 krzewów winorośli. Uprawiane odmiany to: czerwone - Pinot noir, Regent, Dornfelder, Saint Laurent, Portugalska niebieska; białe Sylwaner, Gewürztraminer, Chrupka Złota i Różowa. W roku 2008 dosadziliśmy między innymi Traminer i Kernlinga. Na terenie winnicy znaleźliśmy miejsce dla starych okazów krzewów winorośli pozyskanych z dawnych, historycznych zielonogórskich rewirów winiarskich. Obok winnicy zbudowaliśmy altanę z wieżyczką widokową w kształcie nawiązującą do tradycyjnego nabotu. Wewnątrz drewniane stoły i ławy czekają na naszych gości. W najbliższym czasie planujemy wykonanie piwnicy winiarskiej. Wina przechowujemy obecnie w zaadaptowanym podziemiu budynku mieszkalnego. Czerwone wino, rocznik 2006, zajęło III miejsce w Winobraniowym Konkursie Win w roku 2007. Od sierpnia 2008 zapraszamy do zwiedzania winnicy, uczestniczenia w prezentacji tradycji winiarskich i skosztowania potraw z dodatkiem wina.



Winnica „Winiarz.pl” w Kiełpinie Joanny i Marcina Moszkowiczów

Winnicę Winiarz.pl w Kiełpinie (6 km od Zielonej Góry, 3 km od Ochli) założyliśmy w bieżącym roku, ale przygotowania trwały od dawna. Swoją przygodę z winną latoroślą rozpoczęliśmy kilka lat temu w przydomowym ogródku. Wprowadziliśmy się do domu, w którym było kilka nieznanym nam do tej pory odmian krzewów winnych. Następnie otrzymaliśmy od znajomych i rodziny, część kupiliśmy. I tak z roku na rok ogródek warzywny zawężał swój obszar na korzyść winorośli. Pojawiły się owoce, które trzeba było w jakiś sposób przetworzyć. Rozpoczęły się poszukiwania stosownych urządzeń. Rynek polski okazał się ubogi w tego typu sprzęt, więc udaliśmy się na czeskie Morawy. Byliśmy oszołomieni tamtejszą szeroką ofertą. Postanowiliśmy sprowadzić trochę sprzętu na rynek polski, aby „nasi” winiarze, ci mniejsi i ci więksi, również mogli się zaopatrzyć. I tak zostaliśmy jedynymi przedstawicielami na Polskę sprzętu winiarskiego z BS Vinarske Potreby... a plany założenia winnicy odłożyliśmy na później.

Jeżdżąc służbowo podglądaliśmy i uczyliśmy się od wi-

niarzy czeskiej sztuki prowadzenia winnicy i robienia dobrego wina na produktach i sprzęcie, który sprowadzamy. W tym roku nasze marzenia o prawdziwej winnicy zaczęły się spełniać. W czerwcu zrobiliśmy pierwsze nasadzenia odmian Kernling i Cabernet Carol, które zajmują obszar 0,23 ha. Docelowo chcemy ten obszar powiększyć do 2 ha i wzbogacić o inne odmiany. W przyszłości zamierzamy obok winnicy wybudować winiarnię oraz piwnicę do składowania wina. Posiadamy również 2 arową winnicę przy domu w Drzonkowie, na której testujemy nowe odmiany. Wśród nich jest Welschriesling, Pinot noir, Dornfelder oraz Bachus. Z owoców naszej winnicy wytwarzamy wino, jak również inne przetwory takie jak ocet czy musztarda. Wszystkie produkty wytwarzamy tradycyjnymi metodami. Z roku na rok chcemy poszerzać asortyment jak i ilość wytwarzanych produktów.



Winnica Łucji i Wojciecha Okoniewskich w Przylepie

W Przylepie mieszkamy od 2001 roku. Na przylegającym do domu terenie wielkości około jednego hektara początkowo założyliśmy duży ogród, będący oczkiem w głowie mojej żony, oraz sad drzew owocowych. Dodatkowo mamy po 100 krzewów borówki amerykańskiej i leszczyny. Jest także wiele ozdobnych drzew iglastych. W roku 2004, na fali odradzania tradycji winiarskich, przy dużej pomocy pana Romana Grada zdecydowałem się na założenie winnicy. Na około 5 arach posadziliśmy przeszło 300 krzewów odmian klasycznych, m.in. Chrupki Złotej, Gewürztraminer, Dornfeldera i Pinot noir sprowadzonych z Moraw. Prowadzone są w ośmiu szpalerach i formowane na podwójny sznur Guyota. Niestety, pięknie rozwiniętym krzewom dały się we znaki wiosenne przymrozki w 2007 roku. W tym roku winnica odżyła i można się spodziewać dobrego plonu. Mamy nadzieję na pierwsze wino. O nasze plony dodatkowo dbają pszczoły, którym zapewniliśmy miejsce w trzech ulach.



Winnica „Ogród” w Drzonkowie Haliny Baranowskiej-Ciąs i Edwarda Ciasia

Winnica była zakładana w kilku etapach. Sadzonki ze szkółki Romana Myśliwca sadiłem wiosną 2004 (Rondo, Wiszniowyj Rannij, Negritonok, Kaberan (MI5-26), Gołubok, Medina, Bianca), jesienią 2004 (odmiany deserowe oraz na wino: Alden, Wostorg, Jutrzenka, V68021, Kristaly, Regina, Aloszenkin, Nachodka, Biona, Prim) oraz wiosną 2005 (Regent, Leon Millot, Kordianka, Nero). Kryterium doboru to w pierwszej kolejności odporność na choroby, dalej w miarę wczesny zbiór, aby dojrzały przed przymrozkami, oraz mrozoodporność. Część odmian jest szczepionych na podkładce do ziem gliniastych. Sadzenie to była wielka praca, bo kopałem doły 40x40cm, głębokie na 1 m. Tam był dany obornik przykryty kompostem. Łącznie posadziliśmy 152 krzewy winorośli 21 odmian, większość na wino, deserowych po kilka krzewów każdej odmiany.

W czasie zakładania i pierwszych lat spotkało mnie wiele przeszkód. Najpierw wiosną 2005 przymrozek ściął kilkucentymetrowe młode pędy z posadzonych sadzonek. Z zapasowych oczek wybiły później nowe pędy, ale były słabe. Gdy jesienią tego roku obsypałem każdy posadzony krzak kopczykkiem piasku, to efekt był taki, że owszem przymrozki nic nie uszkodziły, ale w części kopczyków zaległy się mrówki. Po rozgarnięciu kopczyków część pędów była zdeformowana. W efekcie wyrosły krzywe, dalekie od ideału. W maju spadł grad (zbieżność z osobą prezesa naszego Stowarzyszenia jest zupełnie przypadkowa i niezależna od autora) i pokaleczył młode, zielone jeszcze nie zdrewniałe przyrosty. Skutki tego odczuwam do dzisiaj, bo niektóre pędy starego drewna są uszkodzone przez chorobę. Dlatego zdecydowałem się na prowadzenie winnicy w pierwszym okresie w formie dwuramiennego sznura Guyota na podwójnym i potrójnym pnium. W następnych latach, w zależności od siły odmiany eliminowałem uszkodzone pędy. Ostateczna forma ma jeden lub dwa pnie. Winnica prowadzona jest w rzędach na rusztowaniach ze słupków akacjowych. Odległość między rzędami 2 m, krzewy co 1,5 m. Rusztowanie ma wysokość 1,9 m. Kierunek rzędów wschód-zachód. Oprócz formy szpalerowej winorośl rośnie także w formach wysokich, jak ściana, pergola i plot. W rzędach jest odkryta ziemia w pasie o szerokości 1 m. Między rzędami trawa jest koszona kosiarką.

Na lepszej ziemi sadzimy rośliny „okrywowe” w postaci niektórych warzyw, jak cebula, czosnek, ogórki. Jest to możliwe, bo nie stosuję żadnych zabiegów ochronnych w czasie wegetacji. Testuję w ten sposób wymienione odmiany na odporność na choroby w moich warunkach. Jedyny zabieg ochronny to oprysk 2% roztworem Siarkolu extra po ostatecznym przycięciu krzewów wiosną. Skutkiem tego winnica pod koniec okresu wegetacji nie wygląda okazale. Niektóre krzewy wyglądają żałośnie, jeśli chodzi o liście. Odmiany, które najlepiej zniosły moją i natury „szkołę przetrwania” to Leon Millot, Negritonok, Gołubok i Nachodka. W dalszej kolejności Regent, Rondo, Kaberan, Medina, Bianca, Jutrzenka, Alden, Biona. Najgorzej Wiszniowyj Rannij.

Wino wytwarzamy przednie. W tym miejscu chciałbym wnieść poprawkę do podręczników - największymi szkodnikami nie są np. przędziorki, osy czy inne owady. Największy szkodnik to szpaki. Na stado szpaków najlepszym sposobem jest obecność człowieka na winnicy od poranku do zmierzchu. Te chmary skrzydlatych głodomorów siadają na okolicznych wysokich drzewach i tylko czekają.

Okazało się, że robimy wino „klasztorne” nawet o tym nie wiedząc. Najpierw jest zbiór. Następnie ręczne obrywanie jagód z szypełek. Na tym etapie jest selekcja jagód. Wybiera

się tylko dojrzałe, bez chorób. Dalej winogrona są ręcznie miażdżone. Fermentacja miazgi trwa tydzień w pojemnikach fermentacyjnych 20-litrowych, każda odmiana osobno. Następnie jest ociek, zaś reszta idzie na prasę. Moszcz uzyskany z prasy zawierający więcej garbników jest fermentowany osobno. Łączenie z ocięciem następuje po wstępnej fermentacji podczas kolejnego przetwarzania, gdy kontrola organoleptyczna to zaakceptuje. Czasem w wytlóczonym moszczu jest za dużo goryczki. Taki moszcz jest fermentowany dalej osobno.

W całym procesie nie stosuję siarki. Wytwarzamy wino naturalne na drożdżach dzikich rasy „Drzonków i okolice”. Nasze wino nie jest filtrowane, sztucznie klarowane czy pasteryzowane. Nasze wino jest bez siarki, naturalne, „żywe”, wytrawne i dobre lub bardzo dobre w zależności od odmiany. Klarowność uzyskuje się poprzez wielokrotne przetwarzanie. Można powiedzieć, że robimy wino „klasztorne-extra”.

Ze zbiorów 2007 otrzymałem bardzo dobre wina z odmian Regent, Rondo, Wiszniowyj Rannij, Jutrzenka i Biona. Dobre z odmian Medina, Gołubok, Leon Millot, Negritonok, Bianca, Nachodka. Alden wyszedł taki sobie.

Wino jest degustowane na bieżąco, jak tylko jest zdadne do konsumpcji. Najszybciej Gołubok, najpóźniej Negritonok. Obecnie jest ścisła reglamentacja, aby dotrzeć do wina ze zbiorów 2008. Naturalne, nie siarkowane wino jest lepsze, jak jest młode. Ma dużo więcej witamin i to „coś”, co niszczy się podczas siarkowania, filtrowania, pasteryzacji czy stosowania różnych chemicznych ulepszczy. Wadą takiego „żywego” naturalnego wina jest to, że nie można go długo przechować. Nasze wino długo nie postoi, musi być skonsumowane zaraz po wyniesieniu z chłodnej piwnicy.

Gdybym teraz zakładał winnicę dla swoich potrzeb to posadziłbym głównie odmiany Leon Millot i Negritonok. Są odporne na choroby i warunki lokalne oraz na moją i natury „szkołę przetrwania”.

A teraz zdradzę tajemnicę dlaczego jedne wina wychodzą nam dobre, a inne bardzo dobre. Otóż jest to kwestia kupażu. Leon Millot dał wino gęste, wytrawne, z dużą ilością goryczki, ale mało w nim kwasów. Natomiast Negritonok dał wino poprawne, ale dość kwaśne. Małżeństwo Leona z panną Negritonok dało wspaniałą bukiet, kwasowość, goryczkę i kolor. Wada podstawowa: jest go za mało! Pozostał już tylko depozyt dla wnuków, schowany przed wszystkimi amatorami bardzo głęboko - z oczywistych względów nie mogę miejsca ujawnić publicznie. Jednak to będzie też test, czy wino dobrze się przechowa, bo jest „żywe” nie było siarkowane, filtrowane czy pasteryzowane, jak to się robi w dużych winiarniach.



Winnica Świętej Jadwigi w Świdnicy, Miroslawa Kuleby

Położona jest na malowniczym południowym stoku Wału Zielonogórskiego, najwyżej z podzielonogórskich winnic - na wysokości 124 m n.p.m. Panują tu idealne warunki klimatyczne - krzewy dojrzewają w pełnym słońcu, owiewane częstym na tej wysokości wietrzykiem, a z położonej u podnóża wzniesienia doliny rzeki Śląska Ochla napływa nocą ciepłe i wilgotne powietrze. W ciągu siedmiu lat istnienia winnica nigdy nie ucierpiała od zimowego chłodu czy wiosennych przymrozków. Plantacja ze szkółką ma powierzchnię ok. 1 hektara. Podstawowe odmiany to klasyczny Pinot noir, Sylwaner, Portugalskie Niebieskie i Traminer, ale także bardzo wdzięczna w uprawie Aurora. Rozmnożyłem klon podarowany w latach 50. miastu przez francuskich winiarzy, do dzisiaj utrzymujący się na Winnym Wzgórzu. Jednakże moim oczkiem w głowie jest kolekcja klonów starych, historycznych odmian winiarskich, które w ciągu kilku lat zebrałem w mieście i okolicznych wioskach, głównie tych słynących od wieków ze swych winnic jak Łężyca, Letnica, Buchałów, Świdnica czy Stary i Nowy Kisielin. Wędrujący szlakiem moich znalezisk niemiecki ampelograf Andreas Jung sklasyfikował w mieście i okolicach ok. 30 klonów różnych odmian, wśród nich rzadką i bardzo interesującą współczesnych winiarzy odmianę Tauberscharz, która na Zachodzie niemal zupełnie zaginęła.

Interesuje mnie wytwarzanie win ekologicznie czystych, to znaczy powstających bez stosowania chemii, pestycydów i nawozów sztucznych. To nowy kierunek w światowym winiarstwie, zdobywający sobie coraz większą rzeszę konsumentów. Obserwuje się powrót do starych rezystentnych odmian i hybryd pierwszej generacji, jak np. Leon Millot czy Seyval blanc, uprawiany od lat w podzielonogórskim Droszkowie przez nestora naszego winiarstwa, pana Mieczysława Kaszubę, który na swojej winnicy nie stosuje żadnych środków ochrony roślin. Chciałbym pójść tą właśnie

drogą, tym bardziej, że mamy do dyspozycji stary szcep czerwonej winorośli nie wymagający jakichkolwiek oprysków, a przy tym pozbawiony wyczuwalnych cech odmiany hybrydowej, już przed wojną bardzo ceniony i skupowany do przerobu przez wytwórnę szampańców Gremplera.



Od przyszłego roku
„Winiarz Zielonogórski”
będzie do nabycia wyłącznie
w prenumeracie.

Zainteresowanych prosimy
o kontakt z redakcją.



Wydanie dofinansowano ze środków Urzędu Miasta Zielona Góra i Urzędu Gminy Zielona Góra

winiarz
ZIELONOGÓRSKI

Zielonogórskie Stowarzyszenie Winiarskie

Redaktor naczelny: Mirosław Kuleba
Sekretarz redakcji: Przemysław Karwowski

Adres redakcji: ul. Wyspiańskiego 40/9 · 65-036 Zielona Góra
tel. 068 324 17 27 · e-mail: kulebamir@op.pl

www.winiarze.zgora.pl

Skład: iNC Dariusz Golczyk · pixel@post.pl