

Początki uprawy winorośli w Polsce oraz związany z tym wyrób wina datuje się od X w.n.e., kiedy to mnisi gallijscy zaczęli sprowadzać sadzonki winorośli ze swego kraju. Pierwsze dokumenty historyczne mówiące o istnieniu winnic na ziemiach polskich pochodzą z roku 1136 oraz 1160. Winnice były zakładane głównie przez klasztory, a wyrabiane wina służyły do potrzeb liturgicznych. W okresie późniejszym, w miarę wzrostu kultury spożycia, wina znalazło się na stołach królewskich i książęcych. Uprawa winorośli skupiała się głównie w pobliżu najstarszych grodziszcz. Świadczą o tym wywodzące się od winorośli nazwy wsi rozmieszczone w rejonach: kaliskim, sandomierskim, wielickim, gnieźnieńskim, płockim i innych.

Hodowla winnego krzewu nie rozwinęła się nigdy w Polsce na większą skalę, gdyż ostry klimat okazał się przeszkodą nie do pokonania nawet dla najbardziej upartych hodowców. Jedynym zachowanym po dzień dzisiejszy historycznym rejonem uprawy winorośli są winnice Zielonej Góry. Kilka lat temu posadzono młode kultury winorośli w Warce pod Warszawą, a uzyskane dotąd rezultaty wskazują, że rejon ten mieć może bardzo obiecującą przyszłość.

Jak już wspomnieliśmy na wstępie, rozwój hodowli winnego krzewu w Polsce zaczyna się od X w. tj. od momentu przyjęcia chrześcijaństwa. Osiedlający się na ziemiach polskich zakonnicy budując klasztory, zakładali przy nich równocześnie winnice, które miały dostarczyć surowca dla win, potrzebnych dla celów liturgicznych. Szczególne zasługi na polu uprawy winorośli przypadają w udziale zakonowi cystersów.

OD „REIMS” PO „MONTE VERDE”

ZIELONOGÓRSKA
WYTWÓRNIA WIN
W LATACH 1826 – 1960

Pierwsza wzmianka historyczna o istnieniu winnic w Zielonej Górze pochodzi z 1314 r. Ale uprawą winorośli trudnili się nie tylko mieszkańcy Zielonej Góry. Także Gubin posiadał nie mniejsze obszary upraw. Pierwsze winnice powstały na wzgórzach gubińskich ok. 1280 r. Musiały dawać obfity urodzaj dorodnego owocu, skoro w niedługim czasie wino z gubińskich winogron pojawiać się miało w większych ilościach w różnych miastach polskich i zagranicznych. Wiadomo, że np. w 1327 r. wino gubińskie znajduje się w handlu we Wrocławiu, w 1364 r. pojawia się na Warmii, Mazurach, Prusach, a w 1372 r. w Lubece. Poza Gubinem nieco później uprawiano winnice we wsiach Chynów, Zawada, Krempa, Łężyce, Wysokie i Wilkanowo. Większymi obszarami winnic pochwalili się też mogą Lubsko, Krosno Odrzańskie, Sulechów i położony blisko niego Podlegórz mający w 1800 r. 30 ha winnic.

Na mniejszą skalę uprawiano winorośl w Kargowej i Babimoście, a od XVI w. także w Bytomiu Odrzańskim. Nie dysponujemy danymi o wielkości upraw i ilości uzyskiwanego wina w pierwszych wiekach na terenie wymienionego obszaru.

Ogólny obraz wielkości zbiorów w wiekach minionych uzyskać można studiując kronikę Zielonej Góry napisaną przez Hugona Schmidta wydaną w 1922 r. (*Geschichte der Stadt Grünberg*). Opisując dzieje Zielonej Góry sporo miejsca poświęca winnicom charakteryzując poszczególne lata pod względem pogody i jej wpływu na urodzaj. Dzięki niemu wiemy, że udane zbiory winogron były m. in. w latach: 1776, 1783, 1808, natomiast nieurodzaje graniczące z klęską zbiorów były m. in. w latach: 1739, 1740, 1741. Bezpośrednimi przyczynami klęsk były mroźne zimy lub późne przymrozki w okresie wiosennym, względnie długotrwałe deszcze w okresie letnim.

Obecna Lubuska Wytwórnia Win, dawna firma Grempler i S-ka, powstała w 1826 r. Interesujące będą dane o rozmiarach winnic w tym okresie, ponieważ dostarczyć one miały fabryce potrzebnego surowca. Pewne rozeznanie odnośnie tej sprawy uzyskać można studiując *Monographien Deutsche Städte*, tom X wydany w 1922 r. w Berlinie. Monografia ta podaje, że w 1800 r. tzw. okręg brandenburski (dane odnoszą się do Sulechowa i Gubina) posiadał 480 ha winnic, a na Śląsku (łącznie z Zieloną Górą) 1482 ha winnic. Z okręgu śląskiego na Zieloną Górę przypadało 700 ha winnic, reszta obszaru uprawiana była w okolicach Bolesławca i Trzebnicy. W 1893 r. obszar poznański posiadał 126 ha winnic, które w całości znajdowały się na terenach Podlegorza, Babimostu, Kargowej i Chwalina.

Jak widzimy, obszar winnic w okresie powstania wytwórni był dostatecznie duży, ażeby zapewnić niezbędną ilość surowca.

WYTWÓRNIA GREMPLERA (1826—1945)

W 1826 r. do budowy zakładu o nazwie „Grempler u. Co—A. G. Alttest Deutsche Sektkellerei” przystąpiło trzech ludzi: Hausler, Förster i Grempler. Ten ostatni wnosił największy wkład, dysponował poza tym własnymi winnicami w Zielonej Górze. Pierwsza oferta Gremplera ukazuje się w 1828 r. Poleca w niej wina gronowe białe i czerwone, szampan oraz oferuje zakup moszczów gronowych i młodych win.

Celem właścicieli powstałej fabryki była produkcja szampanów, a więc podziwiać należy ich odwagę, skoro wiedząc, że w pierwszych latach produkcji dysponować mogą tylko miejscowym surowcem nie nadającym się do wytwarzania win szampańskich dobrej klasy, ryzykowali jednak uruchomienie właśnie tego asortymentu win. Nie bez znaczenia był zapewne fakt, że szampan miał już wtedy ustaloną sławę i cieszył się większym popytem od możliwości podaży. Grempler i współpracownicy liczyć więc mogli na pewny i korzystny zbył.

Warto przy okazji zwrócić uwagę, że decydujący wpływ na jakość szampana posiada właściwie dobrana odmiana winogron hodowanych w odpowiednich warunkach klimatycznych i glebowych. Wiadomo, iż najlepszymi odmianami winogron dla produkcji szampanów są: Pinot blanc i Pinot noir — biały i czerwony Burgund¹⁾. Odmiany te były uprawiane w zielonogórskich winnicach, na nich to właśnie oparł Grempler swoją pierwszą produkcję. Ale wiadomo również, że warunki glebowe i klimatyczne Zielonej Góry odbiegają daleko od analogicznych warunków we francuskim rejonie winiarskim — Szampanii, położonej nad środkowym biegiem Marny niedaleko Paryża. Powoduje to, że zbiory winogron zielonogórskich uzyskane z tych samych odmian co zbiory w szampańskim okręgu Reims lub Epernay mają odmienne cechy i niestety na niekorzyść zielonogórskich.

Pierwsze partie szampana z fabryki Gremplera weszły na rynek pod nazwami francuskimi, co podyktowane było względami reklamy handlowej. Nazwy te brzmiały: Epernay, Reims i Versenay i zaczerpnięte zostały z francuskich okręgów szampańskich. Sama nazwa „szampan” jest zresztą zastrzeżona przez francuskich wytwórców tego wina, toteż gremplerska nazwa do pierwszej wojny światowej brzmiała Deutscher Sekt, a po jej zakończeniu zmieniona na Deutscher Schaumwein, czyli niemieckie wino musujące. Produkcję szampana prowadził Grempler starą klasyczną francuską metodą butelkową. Metoda ta jest niezmiernie uciążliwa i pracochłonna, a przy braku urządzeń chłodniczych powoduje poważne straty produkcyjne, dochodzące niekiedy do 40 proc.

Obok szampanów Grempler wytwarzał także wina zwykłe gronowe białe i czerwone, a w okresie późniejszym rozpoczął produkcję win owocowych. Podjęcie produkcji win owocowych było z jednej strony wynikiem nowych zdobyczy technologii winiarskiej, z drugiej strony, następstwem systematycznego zmniejszania obszaru uprawy winorośli spowodowanego szybkim wzrostem uprawy sadów owocowych i ogrodów warzywnych zakładanych na terenach dawnych winnic. W drugiej połowie XIX w. winnice nie mogły wytrzymać konkurencji sadów i ogrodów, które przynosiły właścicielom nieporównanie większy dochód.

Zagadnienie to szczególnie wyraźnie ujawnia się na przykładzie okręgu gubińskiego po roku 1846, kiedy to Gubin uzyskał połączenie kolejowe z Berlinem. Dogodność komunikacji oraz nieograniczone możliwości zbytu owoców i warzyw spowodowały, że Gubin w krótkim czasie stał się zapleczem owocowo-warzywnym Berlina. Nastąpiło to w dużej mierze kosztem winnic, gdyż o ile jeszcze w 1878 r. w Gubinie było 51 ha winnic, to w 1900

roku, ilość ta zmalała do 4 ha, czyli praktycznie Gubin przestał być ośrodkiem uprawy winorośli. Podobne perturbacje następowały i w samej Zielonej Górze, co z kolei nie mogło pozostać bez wpływu na asortyment produkowanych win.

Nie posiadamy receptur win produkowanych przez Gremplera, trudno więc mówić o ich jakości na podstawie składu chemicznego. Są jednak podstawy aby stwierdzić, że jakość szampanów, zwłaszcza tych, które produkowano ze sprowadzonych win francuskich, była bardzo wysoka i cieszyła się dużym uznaniem konsumentów. Dowodzą tego nagrody i odznaczenia, jakie uzyskały gremplerowskie szampany na wystawach w różnych miastach Europy. Odznaczenia nadane były kolejno: w Paryżu w 1855 r., w Londynie w 1862 r., w Wiedniu w 1873 r., oraz we Wrocławiu w latach 1852, 1881, 1893.

Na podstawie posiadanych zbiorów etykiet można stwierdzić, że do 1920 r. Grempler nie prowadził zbytu win pod własnymi nazwami, lecz dostarczał określone gatunki win różnym odbiorcom, zwykle właścicielom piwiarni, restauracji lub hoteli, a ci prowadzili sprzedaż wina pod swoimi firmowymi nazwami, traktując je jako specjalność zakładu.

Asortyment win był szeroki. Do najbardziej popularnych należał biały szampan Marke Landkarte. Na etykiecie tego wina umieszczona była mapa powiatu zielonogórskiego. Ciekawe, że jeszcze w jubileuszowym wydaniu z okazji stulecia istnienia firmy w 1926 r. na mapie tej figurowały polskie nazwy miejscowości jak np. Poln. Kessel (Polski Kocioł), Plotkow (Płotków), Ochel (Ochla) i inne. Do najlepszych szampanów Gremplera zaliczyć należy Roter Sekt — szampan czerwony, a do popularnych Riesling.

Praca w dawnej fabryce odbywała się w większości sposobem ręcznym. Stan ten utrzymał się do momentu przejęcia jej przez polskie kierownictwo. Stopień zmechanizowania był więcej niż prymitywny. Wielkości ówczesnej produkcji nie można ustalić dokładnie, gdyż brak właściwych dokumentów. Szacunkowo ustalić ją można na 800 tys. l. szampana. Średnie zatrudnienie roczne wynosiło ok. 40 osób.

POCZĄTKI POD POLSKĄ FIRMA

12. II. 1945 r. Zielona Góra stała się ponownie miastem polskim, a dawna własność Gremplera — wytwórnia win została upaństwowiona. Fakt ten nastąpił formalnie dnia 5. II. 1946 r. oraz definitywnie orzeczeniem Ministra Przem. Rolnego i Spożywczego nr 5 z dnia 29 listopada 1949 r. administrację Zakładu powierzono Centralnemu Zarządowi Przemysłu Fermentacyjnego z siedzibą najpierw w Bydgoszczy, potem w Warszawie. Pierwsze powojenne miesiące nie sprzyjały natychmiastowemu uruchomieniu obiektu. Stało się to jednak dość szybko, gdyż już we wrześniu 1945 r. podjęto normalną produkcję. Od początku borykano się z poważnymi trudnościami: nieustanny ruch ludności nie sprzyjał stabilizacji pracowników, załoga więc była dość często przypadkowa. Trudności z zaopatrzeniem w pierwszym okresie sprawiły, że pracowników wynagradzano w naturze. Mięso, mąka, chleb, cukier stanowiły zapłatę.

Fachowy trzon załogi od września 1945 r., stanowili Niemcy. Byli wśród nich dawni pracownicy Gremplera i oni siłą rzeczy nadawali ton produkcji. Jednakże powoli, krystalizowała się polska obsada winiarni szybko zdobywając odpowiednie kwalifikacje i umiłowanie nowego zawodu. Przemysł winiarski nie miał ugruntowanej tradycji w dawnej Polsce, stąd dotkliwy brak fachowców. Ludzie przychodzący do pracy w winiarni bardzo często nie wyobrażali sobie jakim procesom poddaje się wytwarzane wino. I o dziwo, ci właśnie ludzie mieli w niedługim czasie nadać swojej fabryce zupełnie nowe, doskonalsze oblicze.

Obecna Lubuska Wytwórnia Win nie wiele przypomina dawny, gremplerowski zakład. Zmieniło się i unowocześniło wyposażenie techniczne, udoskonaliła się organizacja pracy. Postaramy się przedstawić krótko przemiany, jakie zaszły w okresie minionych 16 lat.

Jak już wspomnieliśmy, produkcja ruszyła we wrześniu 1945 r. W pierwszym roku pracy organizacja i technologia produkcji nie odbiegała w zasadzie od tej, jaką wprowadził u siebie Grempler. Nie zmienił się też produkt — w dalszym ciągu wyrabiano szampany, bazując na zapasach win gronowych stanowiących półfabrykat dla szampanów. Były to w większości wina importowane z Francji, wytworzone z najbardziej szlachetnych gatunków win burgundzkich. Wg stanu bilansowego na dzień 31. 12. 1945 r., w Zakładzie znajdowało się 302.622 litry wina gronowego w beczkach, 107.297 butelek wina nadającego się do degorżowania (ostatnia czynność produkcji szampana), oraz 41 tys. l wina owocowego różnego. Wina owocowe zmagazynowane były w beczkach i stanowiły jednorodny materiał do kupazów²⁾. Były wśród nich wina porzeczkowe, wiśniowe i jabłkowe.

W pierwszych latach powojennych ukazał się na rynku krajowym polski szampan. Rzecz w historii polskiego winiarstwa chyba bez precedensu. Nazwano go „Polskim winem musującym”. Wypuszczenie na rynek szampana uznać należy jako sukces, jeśli się zważy, że Zakład nie posiadał wtedy dostatecznej obsady fachowej. Sukcesu tego nie pomniejsza nawet fakt, że część fermentujących szampanów uległa zniszczeniu wskutek pęknięcia butelek. Spowodowały to wadliwie funkcjonujące urządzenia chłodnicze. Brak było wtedy fachowca umiejącego na czas usunąć awarię. Niedostateczne chłodzenie spowodowało nadmierny wzrost temperatury w piwnicach, a w następstwie zmniejszenie się rozpuszczalności dwutlenku węgla w winie. Gazowa forma CO₂ podniosła ciśnienie wewnątrz butelek ponad ich wytrzymałość i w efekcie powodowała rozrywanie się z hukiem butelek.

Profil produkcji Zakładu w pierwszych latach powojennych był zgoła odmienny od obecnego. Wynikało to ze słabego wyposażenia technicznego i wielu innych czynników. Głównym produktem był biały i czerwony szampan. Aby uświadomić sobie zakres zmian jakich dokonano w latach 1945—1960, warto przypomnieć cykl produkcyjny z 1946 r.

Właściwa produkcja szampanów rozpoczynała się z momentem sporządzenia nastawu³⁾ składającego się z mieszaniny dojrzałych win francuskich, o przeciętnym pięcioletnim okresie leżakowania, dojrzałych win uzyskanych z winogron miejscowych plantacji oraz ze świeżo fermentu-

jącego wina krajowego. Wymienione trzy rodzaje win kupażowano w kadzi w określonym stosunku, zwykle w następującym układzie procentowym: 50 — 25 — 25, przy zachowaniu wymienionej powyżej kolejności win. Po zafermentowaniu⁴⁾ sporządzonego nastawu rozlewano wino do butelek grubościennych tzw. „szampanówek”. Czynność tę wykonywał zespół 6 ludzi. Praca odbywała się na ręcznych rozlewaczkach. Dużej zręczności wymagało się od pracowników zabezpieczających butelki przed „wyszczałami” korków. Zabieg polegał na nałożeniu metalowej klamry na szyjkę butelek. Fermentujące w butelce wino potrafiło wysadzić korek, zanim pracownik zdążył zaklamrować szyjkę butelki. Butelki z fermentującym szampanem przewożono ręcznymi wózkami na hale fermentowni, układano w sztaple⁵⁾ i tutaj butelki leżały tak długo, póki trwał proces fermentacyjny. Po tym czasie, zwykle po miesiącu, butelki przewożono do piwnicy i wstawiano do drewnianych pulpitów. W ciągu kilku miesięcy, dwa razy dziennie, czterech pracowników obracało każdą butelkę o 3/4 obrotu. Czynność tę wykonywano po to, by wytworzony osad pofermentacyjny zebrał się w całości na wewnętrznej powierzchni korka, a wino stało się w pełni klarowne. Po spełnieniu tego zadania dokonywano tzw. dogorzowania: wino znajdujące się w szyjce butelki zamrażano, korek wraz z osadem oraz częścią zamrożonego wina usuwano, do butelki wlewano nieco likieru i korkowano zabezpieczając korek przed wyszczałem przy pomocy odpowiednich blaszek i drucików.

Kolejność pracy w tzw. wykończalni przedstawiała się następująco: etykietowanie, nakładanie staniolu na szyjki butelek, zawijanie butelek w papier, nakładanie słomianek na butelki, pakowanie po 50 butelek do drewnianych skrzyń, zabijanie skrzyń i nakładanie banderoły i wreszcie odwożenie skrzyń do składowania na hale. Pracę w wykończalni wykonywano sposobem ręcznym, ciągłość poszczególnych czynności zabezpieczano przez właściwy kolejny ich układ przy stołach, które w pewnym sensie spełniały rolę taśmy. Mianowicie po stołach przesuwano ręcznie butelki od jednego do drugiego stanowiska pracy. W tej sytuacji nie mogło być mowy o wydajności pracy, jaką osiągamy obecnie. Dzienna produkcja wynosiła 600—800 butelek szampana. Nie było wówczas stałego pomieszczenia dla wykończalni, nie było to zresztą konieczne tak jak dzisiaj, ponieważ urządzenia którymi dysponowano, łatwo można było przenieść w dowolne miejsce hali. Podstawowymi urządzeniami wykończalni były stoły i ręczne wózki spełniające rolę środka transportu. Pojęcie wykończalni określało znacznie węższy zakres prac niż obecnie. Dotyczy to oczywiście prac wykończeniowych przy produkcji szampana, kolejność których omówiono powyżej. Mycie butelek, napełnianie ich fermentującym szampanem, korkowanie połączone z klarowaniem — były pierwszymi procesami, które przez analogię wchodziłyby w zakres dzisiejszego działu wykończalni. Po ich wykonaniu proces urywał się na kilka miesięcy po to, by wino przeszło proces fermentacji i dojrzewania, po czym wznawiano prace wykończeniowe polegające właściwie na zaetykietowaniu, zapakowaniu, wysyłce do magazynu, a właściwie do pustego miejsca hali produkcyjnej, ponieważ magazynu wyrobów gotowych nie było.

Oprócz win szampańskich wytwarzano również wina gronowe zwykłe oraz owocowe. Cykl produkcyjny przy tych winach był już znacznie zbliżony do obowiązującego obecnie. Prymitywny przebieg prac był przy wykończaniu tych win. Butelki umyte w odległym od miejsca rozlewu pomieszczeniu transportowano ręcznie do piwnic, gdzie wprost z beczek przez filtry płytowe Seitz'a ⁶⁾ nalewano wino bezpośrednio do butelek. Niemożliwość stałego sprowadzania z zagranicy odpowiednich win gronowych, zmusiła Zakład do zaniechania dalszej produkcji win musujących. Również zwykłych win gronowych nie można było produkować w większych ilościach, ponieważ miejscowe winnice nie mogły zabezpieczyć potrzebnych ilości winogron.

WYTWÓRNIA SIĘ ROZRASTA

Aby Zakład nie tylko nie zmniejszał mocy produkcyjnej, ale przeciwnie, produkował coraz więcej win dobrych, należało więc podjąć decyzję o zmianie podstawowego charakteru Zakładu i z produkcji szampanów przestawić go na wyrób win owocowych, nie rezygnując równocześnie z produkcji zwykłych win gronowych. Dobrze rozbudowana wówczas miejscowa baza owocowa była świetnym zapleczem dla Wytwórni. Opracowuje się technologię nowych asortymentów win owocowych, prowadząc równocześnie prace mające na celu przystosowanie Zakładu do nowych wymogów. W tym celu należało zmodernizować tłocznię, która stać się miała odtąd działem podstawowym w czasie kampanii owocowej. Modernizacja ta polegała m. in. na zainstalowaniu nowych pras do tłoczenia owoców. Zakupiono trzy nowoczesne prasy hydrauliczne dolno-tłoczące, karuzelowe typu POK-200 o dużej uniwersalności przerobowej. Przy ich pomocy tłoczyć można różnego rodzaju owoce podłączając tylko odpowiedni typ rozdrabniacza.

Uruchomienie masowej produkcji win owocowych wymagało także poważnego zwiększenia litrażu zbiorników. Na 10 hal piwnic tylko dwie wypełnione były kufami. W pozostałych znajdowały się pulpity, przeznaczone do produkcji szampanów. Stopniowo wszystkie hale wypełniono beczkami dębowymi o średniej pojemności 5 tys. l każda. Należało równocześnie rozbudować fermentownię przez ustawienie nowych kuf. Należało budować magazyn wyrobów gotowych i magazyn moszczów. Modernizacja i rozbudowa Zakładu wymagała poważnych nakładów inwestycyjnych, realizacja tych zamierzeń — dłuższego czasu.

Tymczasem duża chłonność rynku nagliła do szybkiego wzrostu produkcji. W tej sytuacji postanowiono przyłączyć do Zakładu małe wytwórnie będące w użytkowaniu właścicieli prywatnych, a nie wykorzystane w pełni. W 1950 r. przyłączono do Zakładu małą wytwórnię win i soków przy ul. Ceglanej 2. Uruchomiono tam tłocznnię owoców, a wszelkie pojemniki użyto do magazynowania moszczów. W lipcu 1951 r. przejęto od Centrali Ogrodniczej obecny Zakład nr 2 przy ul. 1-go Maja 15. Zakład ten był przystosowany pierwotnie do przetwórstwa owocowo-warzywnego; po przejęciu halę wypełniono kufami i przystosowano do wymogów winiarni.

Piwnicę zamieniono na leżakownię⁷⁾, natomiast parter przystosowano do potrzeb fermentowni i częściowo tłoczni⁸⁾. Następnie do Zakładu przyłączono także małą winiarnię przy ul. Zamkowej. Tam również tłoczono owoce oraz magazynowano moszcze.

W roku 1950 zlecono Lubuskiej Wytwórni Win przyjmowanie do przerobu części win sprowadzanych z zagranicy. Nadzór nad pielęgnacją win importowanych powierzony został przez Centralny Zarząd Przemysłu Fermentacyjnego najbardziej doświadczonemu wówczas pracownikowi Grzegorzowi Zarugiewiczowi. Na pielęgnację i przerób win importowanych przeznaczono przejęte przez Zakład w 1950 r. pomieszczenia na pl. Słowiańskim. Produkcja odbywała się tam do sierpnia 1955 r., kiedy to przekazano pomieszczenie innej instytucji. Zdolność produkcyjna rozlewni na pl. Słowiańskim wynosiła około 2000 butelek dziennie. Jak widać z powyższego, produkcja w pierwszych latach powojennych wyszła poza macierzysty Zakład przy ul. Moniuszki. Było to spowodowane rosnącą wciąż produkcją i niemożnością odpowiednio szybkiej rozbudowy własnych pomieszczeń. O ile np. w 1948 r. całość produkcji zamykała się liczbą 592,3 tys. l. przekazanego na rynek wina, to już w trzy lata później wyprodukowano 1.949.1 tys. l. wina, a więc roczny przyrost wielkości produkcji wynosił ponad 600 tys. l. wina. Jednak już w 1951 r. okazało się, że moc produkcyjna Zakładu macierzystego, oraz zakładów dołączonych jest za mała w stosunku do potrzeb. Nie chcąc zrezygnować z dalszego wzrostu produkcji należało szukać nowych mocy produkcyjnych już poza Zieloną Górą. Wąskim gardłem okazała się mała zdolność magazynowania posiadanych pojemników na moszcze. W 1952 r. zamieniono więc na magazyny moszczów pomieszczenia browaru w Żarach i przerzucono tam około 500 tys. l. moszczów owocowych. Wykorzystano do tego celu znajdujące się tam kufy dębowe oraz tanki metalowe. Także ocalałe piwnice zniszczonego browaru w Żaganiu zamieniono na magazyny moszczów, wykorzystując otwarte, betonowe zbiorniki. Jednakże wytrzymałość tych zbiorników okazała się niedostateczna i po roku zrezygnowano z dalszego magazynowania. W latach 1955 i 1956 Zakład magazynował moszcze nawet w odległym Kędzierzynie, gdzie przeznaczono do tego celu olbrzymie pojemniki metalowe stanowiące własność Państwowego Monopoli Spirytusowego. Pojemność tych zbiorników wahała się od 300 do 500 tys. l. Rocznie magazynowano tam około 1,5 mln litrów moszczów. Brak własnych magazynów narażał Zakład na olbrzymie koszty, oraz straty powstałe z tytułu obniżenia się wartości składowanych moszczów. Istniała paradoksalna sytuacja: najpierw transportowano do Zakładu ogromne ilości owoców po to, by przerobić je na moszcze, które znowu odwożono do odległych nieraz o setki kilometrów magazynów. Po upływie kampanii owocowej, późną jesienią oraz wczesną wiosną sprowadzano moszcze do przerobu na wino. Straty spowodowane były nie tylko kosztami transportu, ale jak już wspomniano, moszcze traciły na wartości przerobowej wskutek przetrzymywania ich w niekorzystnych warunkach temperatury i higieny. Podlegały one często zakażeniom i w ich następstwie odkwaszaniom⁹⁾ oraz pogorszeniu własności organoleptycznych¹⁰⁾. Duże zbiorniki w Kędzierzynie oprócz pewnych zalet

miały największą wadę — trudno było przeprowadzić w nich dokładną dezynfekcję¹¹⁾ i zapobiec tym sposobem zakażeniom mikrobiologicznym. Zakażenie tylko jednego zbiornika odkwaszało ogromną ilość moszczu. Racjonalna pielęgnacja moszczu podczas składowania była co najmniej problematyczna.

Opisane kłopoty z magazynowaniem moszczów nie były dla Zakładu jedynymi, bowiem również sam cykl produkcyjny nie był początkowo przeprowadzany w całości w Zakładzie. W okresie lat 1950—1953 zachodziła konieczność mycia butelek w pomieszczeniach na pl. Słowiańskim, przywożenie ich do Zakładu na Moniuszki i tutaj dopiero napełnianie winem. Nie mogło tu być mowy o zachowaniu wspólnego rytmu produkcyjnego w dziale wykończalni, trudno było zyskać większą wydajność pracy. Moc produkcyjna tłoczni również nie wystarczała do przerobu wszystkich owoców. Produkcja moszczów odbywała się więc w zakładach na ul. Ceglanej, Zamkowej, 1-go Maja. Rozproszenie produkcji w różnych punktach miasta utrudniało wprowadzenie prężnej organizacji pracy. Dalsze zwiększenie produkcji, oraz obniżenie jej kosztów odbywać się mogło tylko poprzez gruntowną rozbudowę Zakładu macierzystego. Pilnej modernizacji wymagały działy: tłoczni i wykończalni. Ogólną pojemność zbiorników magazynujących moszcze należało powiększyć do potrzeb wynikających z planów produkcyjnych. Zaczynało również brakować miejsca na składowanie wyrobów gotowych. Problem ten postanowiono rozwiązać w pierwszej kolejności i w 1953 r. przystąpiono do budowy magazynu, który oprócz wina, miał pomieścić cukier i częściowo moszcze. W 1954 r. budynek oddano do użytku, koszt budowy wyniósł 572 tys. zł. Nowy magazyn mieścił maksimum 84 tys. butelek wina i już wkrótce miało się okazać, że jest on za mały w stosunku do wielkości produkcji. Na budowę magazynu moszczów trudno było się zdecydować, ponieważ koszt tej inwestycji obliczano na 2 mln zł. Sumę tę należałoby powiększyć o 1,7 mln zł na zakup niezbędnych tanków. Postanowiono zakupić w pierwszej kolejności tanki, zainstalować je prowizorycznie na placu i magazynować w nich moszcze. Budowę magazynu zdecydowano odłożyć na okres późniejszy. W ten sposób względnie tanim kosztem można było najszybciej zlikwidować dalekie przerzuty moszczów i uzyskać dzięki temu poważne oszczędności. W 1956 r. zakupiono 60 tanków o ogólnej pojemności 900 tys. l. a w ciągu 1957 i 1958 roku dalsze 43 sztuki. Po raz pierwszy w 1958 r. wszystkie moszcze uzyskane w kampanii owocowej udało się zmagazynować na terenie własnych zakładów w Zielonej Górze. Nie należało to do rzeczy łatwych, ponieważ w roku tym uzyskano ogółem, aż ca 3,5 mln l. moszczów. W 1960 r. przystąpiono do budowy magazynu moszczów, którego ukończenie budowy nastąpiło w 1961 r. Magazyn ten pomieści 120 tanków o pojemności 15 tys. l. każdy, czyli jego zdolność magazynowania wyniesie ca 1,8 mln l. moszczów. Koszt budowy wyniesie ca 2 mln zł. A więc problem magazynowania moszczów będzie pomyślnie rozwiązany.

Wspomnieliśmy poprzednio, że zdolność przerobowa działu tłoczni była również niedostateczna i należało ją odpowiednio powiększyć i tym sposobem zlokalizować cały przerób owoców w zakładzie macierzystym. Jeszcze

w 1955 r. Zakład dysponował tylko dwoma prasami Mayfartha¹²). Ich stan techniczny nie wróżył długiej pracy, przestarzałość konstrukcji i w związku z tym mała wydajność podrażały znacznie koszty przerobu. Jedną z pras nadawała się właśnie na złom. Łączna zdolność przerobowa obu pras wynosiła ca 18 ton jabłek na jedną zmianę. Tymczasem otrzymanie uzyskanej ilości moszczów w 1956 r. wymagało dysponowania tłocznia o zdolności przerobowej ca 37 ton owoców na jedną zmianę przy założeniu, że produkcja odbywać się będzie na dwie zmiany. Wychodząc z założeń oszczędnościowych, zrezygnowano z budowy nowej hali tłoczni, postanowiono natomiast zakupić nowoczesne prasy hydrauliczne i zainstalować je w prowizorycznej dobudówce przy hali fermentacyjnej. Kosztem ca 460 tys. zł sprowadzono do Zakładu trzy prasy hydrauliczne (karuzelowe, dolnotłoczące typu POK-200 produkcji polskiej¹³). Zdolność przerobowa jednej pracy wynosi ca 20 ton jabłek/8 godzin przy zmechanizowanej dostawie surowca pod prasę i na rozdrabniacz¹⁴), oraz zmechanizowanym odbiorze wytlóków. Prasy sprowadzono kolejno: we wrześniu 1956 r., w sierpniu 1957 r. i w czerwcu 1958 r. Posiadana moc tłoczni w 1958 roku pokrywała już w pełni zapotrzebowanie na wytworzenie planowanej ilości moszczu. W roku tym uzyskano 3,5 mln litrów moszczu. Lapidarne, ale najbardziej chyba rzeczowe określenie dalszego tempa wzrostu produkcji daje zestawienie dwóch liczb: 592,3 tys. l. i 4.439,7 tys. l. Pierwsza liczba określa wielkość wyprodukowanego wina w 1948 r., druga, analogiczną wielkość w 1959 roku.

Takie tempo wzrostu produkcji nie mogło być utrzymane bez stałej modernizacji działu wykończalni, bez odpowiednio dużego wysiłku załogi, pionu technicznego i administracji. Wspomnieliśmy, że rozlew wina w pierwszym roku powojennym odbywał się w piwnicy wprost z beczek. Stan taki nie mógł utrzymać się długo. Na wykończalnię przeznaczono obecną halę fermentacyjną przyległą dziś do tłoczni. Wprost z ul. Moniuszki dowożono brudne butelki z placu, lub czyste, umyte z pl. Słowiańskiego. Mycia butelek dokonywano ręcznie, posługiwano się też prymitywnymi myjkami typu „Polfram”¹⁵). Transport między stanowiskami pracy odbywał się ręcznie. Rozlew, korkowanie butelek, kłamrowanie, również odbywało się ręcznie. Po założeniu klamer butelki ustawiono na wózkach i kierowano do pasteryzacji w komorach parowych. Pasteryzację przeprowadzano w hali, w której obecnie znajduje się kufa-matka: kufa nr 6. Na miejsce obecne przeniesiono wykończalnię latem 1954 r. Zasadniczą nowością było wprowadzenie produkcji taśmowej, dzięki czemu praca całej obsady mogła się odbywać w z góry określonym tempie. Wycofano mało wydajne myjki szcztokowe, a w ich miejsce wprowadzono myjki mechaniczne natryskowe Nagema RS-20 produkcji NRD¹⁶). Wydajność teoretyczna jednej myjki wynosiła 16 tys. butelek na jedną zmianę, praktyczna w odniesieniu do butelek zwrotnych z etykietami ok. 10 tys. sztuk na jedną zmianę. Pierwsza myjka RS-20 zainstalowana została w październiku 1955 r., druga w kwietniu 1956 r., trzecia w grudniu 1957 r. i wreszcie czwarta w marcu 1958 r.

Koszt zakupu myjek wyniósł ca 150 tys. zł. Długi, bo prawie trzy lata trwający okres zakupu myjek spowodowany był trudnościami w nabyciu tego rodzaju urządzeń.

W marcu 1959 r. dokonana została mała „rewolucja” w dziale wykończalni. Mianowicie tradycyjny, periodyczny, komorowo-parowy sposób pasteryzacji wina¹⁷⁾ zamieniony został na pasteryzację momentalną ciągłą przez zastosowanie pasteryzatora płytowego typu „Phönix”¹⁸⁾. Rozlewni dano obudowę szklaną, wmontowano w nią filtr powietrzny, tłoczący o własnościach dezynfekcyjnych i uzyskano dzięki niemu wewnątrz komory sterilnego rozlewu¹⁹⁾ niezbędne nadciśnienie powietrza²⁰⁾, celem uniknięcia zakażeń z otoczenia. Filtry, tanki zasilające, pasteryzator, oraz rozlewaczki połączono ze sobą przewodami szklanymi, eliminując węże gumowe. Wprowadzony w marcu 1959 r. rozlew sterilny wyeliminował niektóre zbędne prace jak np. nakładanie na szyjki butelek klamer zabezpieczających, wstawianie butelek do wózków pasteryzacyjnych, oraz ich transport do komór parowych, zdejmowanie butelek z wózków, zdejmowanie klamer i ustawianie butelek na taśmie. Rozlew sterilny umożliwił zsynchronizowanie pracy rozlewni z pracą wykończeniową butelek, ponieważ zakres czynności obu prac odbywa się przy jednej taśmie. Uzyskano dzięki temu większą wydajność pracy. Zmniejszyła się obsada działu. Wykończalnia jest działem najbardziej pracochłonnym, zatrudniającym najwięcej osób. Z tego też względu główna uwaga pionu technicznego skupia się na tym właśnie dziale i tutaj wprowadza się najwięcej zmian. W listopadzie 1960 r. uruchomiono nowoczesną myjkę automatyczną „Hakemfa”, której koszt wyniósł 540 tys. zł. Łączy ona w sobie funkcję odmaczalników i czynności stosowanych dotąd myjek RS-20. Teoretyczna jej wydajność wynosi ca 6000 butelek na godzinę, praktyczną, ca 4500 butelek na godzinę. Uruchomienie „Hakemfy” jest pierwszym dużym krokiem na drodze do pełnej automatyzacji działu. Również organizacja pracy działu wykończalni udoskonala się ciągle. Wystarczy przypomnieć, że od października 1959 r. dział przeszedł na pracę jednozmianową przy zachowaniu tych samych urządzeń mechanicznych oraz tych samych zadań produkcyjnych. Obecna maksymalna zdolność produkcyjna wynosi 24 tys. butelek wina na jedną zmianę. Istnieją możliwości zwiększenia jej do 30 tys. butelek na jedną zmianę, jeżeli uda się zastosować odpowiednie podkładki pod korki w butelkach, dzięki czemu zlikwidowano by poważne zwroty wewnętrzne spowodowane zanieczyszczeniem wina pruszem korkowym. Wielkość zwrotów przy produkcji win białych dochodzi obecnie do 25 proc.

Wspomnieliśmy poprzednio, że zbudowany w 1954 roku magazyn wyrobów gotowych miał się okazać wkrótce pomieszczeniem o wiele za małym w stosunku do potrzeb. Stało się to już w 1957 r., a w rok później było jasne, że bez budowy nowego magazynu nie będzie można utrzymać dotychczasowego tempa produkcji. Zwiększyły się wymagania handlu, obecni odbiorcy życzą sobie po pięć i więcej asortymentów wina w jednym wagonie, stwarza to konieczność zwiększenia ogólnej ilości wina w magazynie. W związku z tym przystąpiono w 1959 r. do budowy drugiego magazynu wyrobów gotowych. Łączna powierzchnia składowania ma wynieść ca 810

m², a zdolność magazynowania ca 240 tys. butelek. Budowa zakończona zostanie w 1961 r., jej koszt wyniesie 600 tys. zł. Dokonana koncentracja produkcji w jednym, macierzystym zakładzie przez poczynienie niezbędnych inwestycji zapewniła samowystarczalność produkcyjną Lubuskiej Wytwórni Win i umożliwiła przekazanie innym jednostkom gospodarczym przyłączonych uprzednio mniejszych winiarni i przetwórni. Dlatego też w październiku 1958 r. przekazaliśmy Spółdzielni Inwalidzkiej „Odra” zakład przy ul. Ceglanej. Produkuje się tam na małą skalę wino owocowe. Wcześniej, bo w sierpniu 1955 roku przekazaliśmy Wojewódzkiemu Archiwum Państwowemu pomieszczenie przy pl. Słowiańskim. Od 1952 r. do stycznia 1954 r. organizacyjnie należała do naszego Zakładu przetwórnia owocowo-warzywna w Kozuchowie, lecz już w styczniu 1954 r. przekazaliśmy przetwórnę w Kozuchowie Przemysłowi Terenowemu. Obecnie do Lubuskiej Wytwórni win należą: Zakład nr 2 przy ul. 1 Maja 15 oraz Zakład nr 3 przy ul. Zamkowej. Oba spełniają rolę pomocniczych oddziałów produkcyjnych, przy czym największą żywotność oraz największe perspektywy rozwoju ma zakład nr 2, ponieważ na jego terenie znajdują się rozległe place, które można będzie w przyszłości zabudować.

Bardziej szczegółowo omówiliśmy rozwój działów tłoczni i wykończalni. Sporo miejsca poświęciliśmy problemowi rozbudowy magazynu moszczów. Nie oznacza to oczywiście, że inne działy są mniej ważne. Uczyniliśmy tak dlatego, ponieważ wymienione działy stanowiły wąskie gardło dla takich działów jak fermentownia czy leżakownia, a więc hamowały poważnie rozwój całego Zakładu. Wprawdzie początkowo zdolność produkcyjna fermentowni i leżakowni również nie odpowiadała potrzebom, dało się to jednak dość łatwo rozwiązać przez zainstalowanie w halach obu działów niezbędnych ilości kuf, wykorzystując wolną powierzchnię. Systematyczne przedstawianie się Zakładu na produkcję win markowych stwarza potrzebę stałego zwiększania litrażu tak fermentowni jak leżakowni. W najbliższej przyszłości litraż fermentowni zwiększać się będzie przez piętrowanie kuf i całkowite wykorzystanie objętości hal. Problem zwiększenia ilości nastawów i przejścia na jedną zmianę obsady fermentowni rozwiąże się przez montaż nowej kadzi zaciernej. W chwili obecnej poważne trudności z wykonaniem planowanych ilości win kupażowych²¹⁾ ma dział kupażowni²²⁾. Trudności wynikają z braku dostatecznej ilości dużych kadzi kupażowych i konieczności w związku z tym operowania kufami o niewielkim litrażu. Problem ten już częściowo został rozwiązany przez zainstalowanie jednej kadzi kupażowej o pojemności 48 tys. l. w tzw. ciepłej hali. W niedalekiej przyszłości staną tam jeszcze trzy kadzie o średniej pojemności 40 tys. l. każda, co w zupełności zaspokoi potrzeby kupażowni.

Poważną rolę w rozwoju Lubuskiej Wytwórni Win odegrały warsztaty mechaniczne pod wypróbowanym kierownictwem majstra K. Schuberta, a także bednarnia, którą od jej powstania prowadzi doskonały bednarz K. Żankowski. Bez sprawnej pracy mechaników i bednarzy nie tylko rozwój, ale egzystencja Wytwórni nie byłaby możliwa. Wielkość litrażu pojemników produkcyjnych decyduje o możliwości wytwarzania dobrych win, jako że pojęcie „dobre wino” jest z zasady równoznaczne z pojęciem „dojrzałe,

wystałe wino", na co potrzeba dużo czasu. W okresie powojennym ogólna pojemność zbiorników Zakładu została wielokrotniona z początkowych ok. 700 tys. l. do 5390 tys. l. w roku 1960. Aktualna wielkość litrażu nie jest ostatnim słowem i będzie dalej systematycznie powiększana. Dla wina nie jest obojętne, czy dojrzewa ono w beczce drewnianej, czy w metalowym lub betonowym zbiorniku. Niewątpliwie najlepsze wina uzyskać można w kufie dębowej. Pod tym względem Lubuska Wytwórnia Win ma dużą przewagę nad innymi winiarniami w kraju, ponieważ dysponuje największym procentem litrażu drewnianego. Połowa posiadanego obecnie litrażu przypada na kadzie i kufy dębowe.

OD PINOT BLANC DO LAURU LUBUSKIEGO

Omawiając dzieje Lubuskiej Wytwórni Win trudno nie przypomnieć jakie produkowano tutaj wina. Otóż począwszy od 1947 r. Zakład wytwarzał większe ilości win gronowych zwykłych pod nazwami odmian winogron. Były to wina „Pinot blanc” — białe gronowe półsłodkie, „Chesselas” — białe gronowe słodkie, wino białe gronowe wytrawne z nadrukiem „Mszalne”. To ostatnie było klasycznym winem gronowym, a do jego wytworzenia używano tylko moszczów gronowych. Innych dodatków, nawet cukru nie wolno było używać.

W 1948 r. poważnie rozszerzono asortyment win owocowych. Do produkcji weszło „Wino porzeczkowe”, „Reneta Kardynalska” — białe słodkie wytwarzane z jabłek tej samej nazwy i „Wiśniowe Zielonogórskie” — wino czerwone słodkie wytwarzane z wiśni i jabłek. W 1949 r. nastąpiło dalsze różnicowanie asortymentów win owocowych. Do produkcji weszły jeszcze: wino białe półsłodkie „Lubuskie”, białe słodkie „Maślacz”, czerwone wytrawne „Szkarłatne”, białe wytrawne „Staromiejskie”, czerwone półsłodkie „Kirkor” i czerwone słodkie „Vinum Bonum”. Bardzo ostre oryginalne w smaku było wino „Szkarłatne”. Do jego wyrobu używano moszczów: czarnego bzu, wiśniowego, jagodowego i jabłkowego. Obfita zawartość garbników²³⁾ nadawała mu charakter napoju poprawiającego trawienie. Jednym z najlepszych win do 1952 r. był „Maślacz” — słomkowego koloru, o smaku zbliżonym do miodu, uzyskanym dzięki odpowiedniemu dozowaniu kminku i koperku włoskiego.

W 1952 r. uruchomiono produkcję dwóch nowych asortymentów: „Krzepkie” oraz „Perliste”. Pierwsze było alkoholizowane do 17 proc. i nie stanowiło większego osiągnięcia zakładu. „Perliste” było winem sztucznie gazowanym CO₂ i miało imitować szampiana. Z innych win, których produkcję zaniechano już w 1952 r. wymienić należy owocowe: „Bacchus” — półsłodkie, „Piastowskie” — słodkie, „Świetlicowe” — półsłodkie, „Żeglarz Odrzański” i „Macierzyste” — słodkie. W 1953 r. uruchomiono produkcję miodów pitnych, ściślej miodu pitnego „Trójniak” na wodzie. Miód ten produkowany był w Zakładzie nr 2 i przedstawiał sobą dużą wartość konsumpcyjną. Trudności zbytu zmusiły nas do zaniechania jego produkcji w 1959 r. Jak widzimy, ilość asortymentów była dość znaczna, choć trzeba to przyznać, nie wszystkie dałoby się zaliczyć do win pierwszorzędnej jakości.

Najlepszymi, produkowanymi obecnie winami owocowymi są: „Lubuskie czerwone słodkie” i „Basztowe”. Oba są winami markowymi, w ich skład wchodzi poważny procent moszczów kolorowych. Wino „Lubuskie” ma posmak jagodowo-wiśniowy. „Basztowe” pośrednie między smakiem wina wiśniowego i wina z czarnej porzeczki. Cykl produkcyjny tych win trwa około 1 roku. Ich wysoka jakość potwierdzona została przyznaniem na Krajowych Targach w Poznaniu dyplomami uznania. „Lubuskie” uzyskało dyplom na jesieni 1959 r., a wino „Basztowe” nagrodzono dwukrotnie na Targach „Jesień 1959 rok”, oraz „Wiosna 1960 rok”.

Najlepszymi winami produkowanymi obecnie przez Zakład są: wino gronowe ziołowe „Monte Verde”, oparte na włoskiej mieszance ziołowej „Cizano”, oraz „Kora Lubuska” — obecny „Laur Lubuski” uzyskujący swój charakterystyczny smak od dodatku włoskich ziół „Torino” w odpowiednim połączeniu z innymi ziołami. Prace technologiczne nad gronowymi winami ziołowymi podjęto dosyć wcześnie. Już w 1947 r. wypuszczono na rynek wermut gronowy, w skład którego weszły pewne mieszanki ziół włoskich oraz alkoholowy wyciąg dzikich mandarynek i piołunu alpejskiego. Wino to nosiło nazwę „Vermouth di Monte Verde”, i sporządzone zostało z pięcioletnich win gronowych. W 1957 r. zakupiono we Włoszech kilka nowych mieszanek ziół i przystąpiono do opracowania właściwych proporcji dawek tych mieszanek. Za najlepsze uznano mieszanki „Cizano” nr nr 186b, 189 i 187. Nowemu winu nadano tradycyjną nazwę „Monte Verde”. Zyskało sobie ono wkrótce powszechne uznanie konsumentów, wyrazem tego są uzyskane dyplomy uznania na Krajowych Targach w Poznaniu: Wiosna 1959 r., Jesień 1959 r., Wiosna 1960 r. oraz medal na Targach Jesień 1960 r. „Kora Lubuska” jest winem typu likierowego o bardzo łagodnym, niemal ciastkowym aromacie i smaku. Oprócz ziół „Torino” dodaje się pewne ilości cynamonu i wanilii. Jest najmocniejszym winem produkowanym obecnie w Zakładzie, gdyż zawartość alkoholu wynosi 15 — 17 proc. Wino to uzyskało dyplom uznania na Krajowych Targach w Poznaniu „Jesień 1960 r.”.



Ponieważ we wstępnej części pracy zajęliśmy się potrosze historią uprawy i rozwojem winnic w Zielonej Górze i okolicach, warto pod koniec zobrazować ich stan po ostatniej wojnie. Otóż w 1945 r. Zakład przejął w używanie wszystkie zielonogórskie winnice. Były one w dużym stopniu zdewastowane. Doprowadzenie ich do właściwego stanu wymagało poważnego wkładu pracy i poświęcenia. Pionierem uprawy i pielęgnacji winnic zielonogórskich po wojnie był Grzegorz Zarugiewicz, doskonały praktyk, dysponujący równocześnie rozległą wiedzą teoretyczną. Dzięki niemu w dużej mierze winnice zielonogórskie utrzymały się po dzień dzisiejszy. Obecna powierzchnia winnic wynosi 33,5 ha, w tym 27 ha znajduje się w gestii gospodarstwa przyzakładowego, 2 ha użytkuje Miejska Rada Narodowa i 4,5 ha znajduje się w indywidualnej uprawie działkowiczów. Na plantacjach hodowane są następujące odmiany winogron: białe i różowe Traminer, Chasselas dore, Pinot noir, Riesling, Silvaner

i Portugalskie. Wiek krzewów najstarszych wynosi od 30 do 50 lat co wpływa ujemnie na wydajność z hektara uzyskiwaną ze starych plantacji. Wydajność ta, uzależniona ponadto od rodzaju gleby i „mikroklimatu” danej plantacji, waha się od 1 do 4 ton. Nie wszystkie nasadzenia sprzed wojny zachowały się po dzień dzisiejszy. Po wojnie posadzono nowe krzewy winne na obszarze 18 ha. Oprócz winorośli, w gospodarstwie przykładowym uprawiane są rośliny zbożowe, okopowe, sady, warzywa oraz krzewy jagodowe. Gospodarstwo posiada 85 ha ziemi uprawnej i zatrudnia średnio 45 osób.

Na zakończenie jeszcze kilka słów o zatrudnieniu i o ludziach. Stan zatrudnienia w okresie minionych lat ulegał stałym zmianom. W okresie lat 1945—1951 obserwujemy szybki wzrost zatrudnienia, bowiem z około 30 pracowników w 1945 r. doszliśmy do stanu 419 zatrudnionych w 1951 r. Lata 1952—1954 obrazują stopniowy spadek ilości zatrudnionych z 406 pracowników w 1952 r. do 370 w 1954 roku. Rok 1955 przynosi nieznaczny przyrost zatrudnionych, rok następny już znaczny spadek do 353 pracowników, wreszcie lata 1957—1959 są okresem pełnej stabilizacji załogi, której wielkość zamyka się liczbą 311 osób w tym także pracowników plantacji. Zmiany wielkości zatrudnienia są logicznym następstwem wzrostu produkcji oraz stale wprowadzanego postępu technicznego.

Poważny odsetek załogi Zakładu stanowią kobiety. 1 stycznia 1958 r. na 292 zatrudnionych 138 stanowiły kobiety. Z myślą o nich w 1952 roku przystąpiono do budowy żłobka i przedszkola przy ul. Morwowej nr 6. W rok później oba budynki zapełniły się dziećmi, co ułatwiło matkom pogodzenie pracy zawodowej z obowiązkami rodzinnymi. Koszt budowy żłobka wyniósł 1.847.975 zł, a koszt przedszkola — 550 tys. zł. Wyposażenie obu budynków kosztowało 250 tys. zł. W przedszkolu przebywa obecnie 85 dzieci, w żłobku 55 dzieci.

Zmiany w dziedzinie zatrudnienia dotyczyły także administracji. Szczególnie niekorzystne dla Zakładu były częste zmiany personalne pracowników zajmujących odpowiedzialne stanowiska. Pierwszy dyrektor Królikowski nie przetrwał na swoim stanowisku jednego roku. Jego następcy też szybko się zmieniali. Obecny dyrektor jest dwunastym z kolei i tym razem wszystko wskazuje na to, że okres ciągłej wymiany gospodarzy Zakładu należy do przeszłości, co Zakładowi wyjdzie tylko na dobre. W latach 1945 i 1946 cała administracja składała się z 8 osób, etatu sekretarki nie było, także nie istniały księgowość, planowanie, działy zaopatrzenia i zbytu, oczywiście w obecnym pojęciu. W miarę wzrostu produkcji zwiększała się liczebnie administracja, wzrost ten przekraczał niekiedy potrzeby. Tak np. pod koniec 1956 roku w wyodrębnionym dziale surowcowym pracowało 6 osób. Obecnie dwuosobowa sekcja daje sobie radę ze znacznie większą ilością pracy. Księgowość w 1951 roku zatrudniała 14 osób, obecnie pracuje w tym dziale 9 osób.

W Lubuskiej Wytwórni Win istnieją i przejawiają żywotną działalność organizacje polityczne i społeczne. Szczególną aktywność wykazują od pierwszych lat istnienia Podstawowa Organizacja Partyjna PZPR oraz Rada Zakładowa. W styczniu 1958 roku powstała Rada Robotnicza. Funkcję

przewodniczącego Rady pełni od początku jej istnienia kol. Jan Nowak, jeden z najlepszych majstrów produkcji. W ciągu krótkiego okresu istnienia Rada Robotnicza stała się rzeczywistym współgospodarzem Zakładu i posiada poważny wpływ na ogólną jego działalność. Oprócz wymienionych działają także w Zakładzie inne organizacje, wśród nich organizacja techniczna Stowarzyszenia Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego, ZMS, Liga Kobiet i inne.

Niniejsza praca ujmująca wycinkowo i ogólnie historię Zakładu, może okazać się w przyszłości pracą wstępną do szerokiego i bardziej źródłowego opracowania dziejów najstarszej obecnie polskiej fabryki wina.

PRZYPISY:

- 1) Pinot noir — Burgund. Odmiana winogron charakteryzująca się m. in. czarnym zabarwieniem skórki owoców. Ponieważ soki i wino uzyskane z niego są koloru czerwonego, tłumaczymy przymiotnik „noir” jako „czerwony”.
- 2) Jednorodny materiał do kupażów — wino jednorodne — sporządzone z jednego rodzaju owoców np. jabłkowe, porzeczkowe itp., kupaż — zmieszanie dwóch lub kilku jednorodnych win w odpowiedniej proporcji celem otrzymania wina w wymaganym standardzie.
- 3) Nastaw — wstępna czynność produkcji wina polegająca na sporządzaniu roztworu o uprzednio określonej proporcji składników: soku owocowego, cukru, wody (w przypadku win owocowych: drożdży winiarskich, pożywki chemicznej dla drożdży (prze-

- ważnie fosforan amonu). Przez fermentację tak sporządzonego nastawu uzyskujemy młode wino, poddawane potem procesowi dojrzewania.
- 4) Fermentacja — biologiczny proces zmiany cukru na alkohol, dwutlenek węgla i inne związki chemiczne przy udziale drożdży winiarskich.
 - 5) Sztaple — dowolnej długości warstwy butelek, o szerokości równej w przybliżeniu podwójnej długości butelek i wysokości około 2 m. Formuje się je układając kolejno butelki jedna na drugiej poziomo w dwóch rzędach, szyjkami zwrócone do siebie w ten sposób, że „zazębiają” się szyjkami. Utworzone sztaple przypominają swym kształtem mur z butelek.
 - 6) Filtr Seitz'a — nazwa pochodzi od firmy niemieckiej produkującej m. in. filtry do wina. Urządzenie składające się z 4 poziomych ram metalowych, na które nakłada się w pozycji pionowej odpowiednio dopasowane przekładki tzw. ramy. Między ramy wstawia się płyty azbestowo-celulozowe, całość zaciska się przy pomocy śruby dociskowej. Płyta czołowa filtru zaopatrzona jest w odpowiednią armaturę (dopływ wina brudnego i odpływ czystego), a utworzony z ram i płyt korpus posiada odpowiednie przewody, którymi wino jest doprowadzane do poszczególnych płyt i po oczyszczeniu odprowadzane. Elementem czyszczącym są płyty azbestowo-celulozowe.
 - 7) Leżakownia — piwnica z umieszczonymi w niej beczkami-kufami napelnionymi winem. Wino przebywające w leżakowni od kilku miesięcy do kilku lat dojrzewa i po przebyciu tego procesu może być dopiero rozlewane do butelek.
 - 8) Tłocznia — dział winiarni, w którym na tzw. „prasach” tłoczy się rozdrobnione owoce uzyskując z nich sok, czyli moszcz.
 - 9) Odkwaszanie moszczu — szkodliwy proces biologiczny, w wyniku którego część kwasów organicznych zamieniona jest przez mikroorganizmy na inne, często szkodliwe dla zdrowia związki chemiczne.
 - 10) Własności organoleptyczne — cechy artykułów spożywczych oceniane przy pomocy wzroku, powonienia i smaku. W przypadku moszczu do cech tych zaliczamy: barwę, czystość (tzw. klarowność), aromat i smak.
 - 11) Dezynfekcja — odkażanie przedmiotu lub pomieszczenia przy pomocy środków niszczących mikroorganizmy.
 - 12) Prasa Mayfartha — nazwa pochodzi od firmy niemieckiej wytwarzającej prasy. Zasada działania: na płycie formuje się stos miazgi owocowej powstały przez ułożenie naprzemian warstwy miazgi zawiniętej w stylonową chustę i krat drewnianych. Utworzony stos poddaje się sprasowaniu przy pomocy ciśnienia hydraulicznego. Przez chusty wydostaje się moszcz, odprowadzany następnie do magazynu.
 - 13) Prasa POK-200. Zasada prasy podobna jak na prasie Mayfartha. Posiada ona trzy ruchome w płaszczyźnie poziomej płyty, dzięki którym uzyskuje się niemal ciągłość pracy, ponieważ jednocześnie wykonywać można trzy rodzaje czynności podstawowych: ładowanie miazgi owocowej, tłoczenie i wyladowywanie wytloków.
 - 14) Rozdrabniacz — młynek rozdrabniający mechanicznie owoce na miazgę.
 - 15) Myjka „Polfram” — mechaniczna myjka, która przy pomocy szczotek i roztworu sody myje butelki wewnątrz i zewnątrz. Mała wydajność.
 - 16) Myjka RS-20 — mechaniczna myjka butelek, w której kolistym poziomym tunelu butelki przesuwane są mechanicznie i poddawane działaniu silnych strumieni roztworów myjących o różnym stężeniu środka myjącego i różnej temperaturze płynu.

- 17) Komorowo-parowa pasteryzacja wina: Butelki z winem ułożone na odpowiednim wózku umieszcza się w komorze metalowej, do której doprowadza się parę wodną podgrzewając tym sposobem wino i utrzymując go w pożądanej temperaturze przez właściwy okres czasu.
- 18) Pasteryzator „Phönix” — urządzenie, które w ciągu kilkunastu sekund podgrzewa wino do pożądanej temperatury i następnie równie szybko chłodzi. Czynnikiem podgrzewającym jest para wodna, chłodzącym woda. Przeprowadzona za pomocą tego urządzenia pasteryzacja momentalna (z uwagi na szybkość) ma poważne zalety, m. in. nie zmienia się smaku wina.
- 19) Rozlew sterilny — wino przed nalaniem do butelek pasteryzuje się (utrwała) i następnie w sterilnych (tzn. jałowych, wolnych od mikroorganizmów) pomieszczeniach nalewa do uprzednio wyjałowionych butelek.
- 20) W komorze sterilnego rozlewu znajduje się sterilne powietrze, które przeszło przez filtr dezynfekujący. Utrzymuje się go w nadciśnieniu (tzn. ciśnienie wyższe od 760 mm słupa rtęci), gdyż dzięki temu czyste powietrze z komory uchodzi do jej otoczenia, a nie odwrotnie, co zapobiega zakażeniom.
- 21) Wino kupażowe — wino powstałe z połączenia ze sobą różnych rodzajów win w odpowiedniej proporcji, charakteryzujące się wypośredkowanymi cechami win wyjściowych.
- 22) Kupażownia — miejsce, w którym dokonuje się kupażów win.
- 23) Garbniki — substancja organiczna o złożonej i nie całkowicie poznanej budowie, nadająca owocom smak ściągający. Występują w skórkach i łodyżkach czerwonych winogron, skąd dostają się do czerwonych win, którym nadają cierpki posmak. Z racji zawartych garbników przypisuje się im pewne właściwości lecznicze.

LITERATURA

1. Hugo Schmidt: „Geschichte der Stadt Grünberg Schles. Grünberg 1922
2. Pr. zbiorowa: „Monographien Deutsche Städte tom X Berlin 1922 r.”
3. Władysław Korcz: Dzieje uprawy zielonogórskiej winorośli. Poznań 1958 r.
4. E. Pijanowski, Z. Wasilewski:
Zarys technologii winiarstwa. Warszawa 1955 r.