

Enographia Thalloris, autor: Mirosław Kuleba

Wydawnictwo: Fundacja Gloria Monte Verde, 2013 r. Zielona Góra, 1147 s.

„Enographia Thalloris” autorstwa Mirosława Kuleby to kompendium wiedzy o winiarstwie Zielonej Góry i jej okolic. Enographia to neologizm, który stworzył Autor, pochodzi on od greckich słów: *eno* – wino i *grapho* – pisać. *Thalloris* – z języka greckiego: Zieleniejąca – to nazwa Zielonej Góry użyta przez Abrahama Buchholzera w dziele „Index chronologicus” z XVI w., w którym przedstawił chronologię świata od Stworzenia do czasów jemu współczesnych. Również Simon Grisbeck w poemacie z 1613 r. nazwał tak miasto od zieleni winnych latorośli pokrywających wzgórza.

Książka „Enographia Thalloris”, acz lepszym określeniem wydaje się księga, ponieważ liczy 1147 stron i waży ponad 6 kg, wydana została przez Fundację Gloria Monte Verde, przy pomocy finansowej Województwa Lubuskiego oraz Miasta Zielona Góra. Ze względu na niewielki nakład każdy egzemplarz ma ręcznie sygnowany numer.

Treść została podzielona na trzy główne części, a każda z nich na rozdziały. **Pierwsza część, najobszerniejsza, to „Historia winem pisana”,** która opisuje chronologicznie rozwój winiarstwa na Ziemi Zielonogórskiej. Autor wprowadza nas w odległe początki, które sięgają najprawdopodobniej 1150 r., kiedy to ludność z Flandrii, wędrując na Węgry, przywiozła winorośl na Śląsk. Następnie przedstawiony jest związek między chrześcijaństwem a uprawą winorośli i produkcją wina mszalnego na Śląsku. Po tym wstępie przechodzimy już do początków Zielonej Góry, czyli roku 1222 – legendarna data powstania Zielonej Góry i roku 1323, gdy otrzymała ona prawa miejskie. Kolejne rozdziały opisują rozwój produkcji wina do XIX w., kiedy nastąpił okres industrialny uprawy winorośli i produkcji win. Wówczas okręg zielonogórski obejmował, co wydaje się niewiarygodne, ok. 1350 ha winnic, a sama Zielona Góra posiadała ich aż ok. 650 ha. Wina były zaś cenione w wielu krajach, szczególnie wina musujące produkowane przez spółkę Förster&Grempler zdobywały nagrody na wystawach światowych w Paryżu (1855 r.), Londynie (1862 r.) i Wiedniu (1873 r.). Czytelnik może zapoznać się z opisem firm winiarskich działających wówczas w Zielonej Górze. Po pomyślnym XIX w. przechodzimy do kolejnego rozdziału – wieku XX. Niestety z powodu zbyt wysokich kosztów upraw winorośli areal ich uprawy stopniowo zmniejszał się do 110 ha w 1938 r. I tak rozpoczyna się kolejny rozdział – okres po II wojnie światowej, gdy nastąpił stopniowy zanik, a w ostatnich latach odrodzenie winiarstwa zielonogórskiego. Po wojnie winnice oddano repatriantom z Kresów Wschodnich jako rekompensatę za utracone mienie, co przyczyniło się do ich upadku ze względu na brak umiejętności upraw winorośli. Największa firma Grempler&Co. została przekształcona początkowo w Państwową Wytwórnę Win Musujących (dawniej Grempler&Co.), a w połowie 1948 r. w Państwową Lubuską Wytwórnę Win. O wielkości firmy Grempler&Co. świadczą zapiski o stanie magazynów, które zostały przejęte w 1945 r. Znajdowało się w nich 302 622 l win gronowych w beczkach, 107 297 butelek win musujących do degorżowania^{*)} oraz 41 000 l win owocowych.

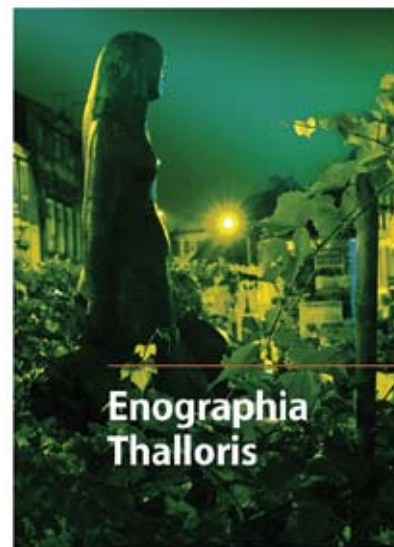
Początkowo Lubuska Wytwórnia Win posiadała własne winnice, które w latach 50. obejmowały największy obszar – ok. 40 ha. W kolejnych latach areal winnic zmniejszał się, a w latach 70. zostały one całkowicie zlikwidowane. Jednak w latach 90. rozpoczęło się stopniowe odradzanie upraw winorośli, a Czytelnik zostaje zapoznany z winnicami i ich właścicielami, w tym z Winnicą Św. Jadwigi, której właścicielem jest Autor „Enographia Thalloris”.

W części pierwszej księgi dostajemy także informacje o historii produkcji winiaku i innych destylatów od czasów późnego Średniowiecza do współczesności. Warto zaznaczyć, że Zielona Góra w drugiej połowie XIX w. była nie tylko potęgą w produkcji win, ale również istotnym ośrodkiem wytwarzającym destylaty winne i wódki gatunkowe. To właśnie w Zielonej Górze znajdowała się największa w całych Niemczech wytwórnia koniaków, która dostarczała na rynek ponad 2 mln l koniaku rocznie. Autor przedstawia dzieje najważniejszych wytwórni winiaków i destylatów wraz z opisami procesu produkcji i asortymentu.

W części pierwszej, w rozdziale „Wino w kulturze materialnej i duchowej” zamieszczono informacje o związanych z winiarstwem zielonogórskim materiałach archiwalnych, kronikach, literaturze pięknej i naukowej, sztuce, rzemiośle i wzornictwie przemysłowym oraz architekturze. Ponadto poznajemy artystów, w dorobku których istotna jest tematyka winiarska.

Druga część to „Enografia mistyczna”. W tej części, jak podaje sam Autor „historyk ustępuje miejsca pisarzowi”, ale pisarzowi związanemu z tematyką winiarską. Dostajemy 16 krótkich form literackich i dwie dłuższe, zatytułowane „Wino czarnej mszy” i „Wino uświęcone”, w których znów pisarz łączy się z historykiem.

Trzecią część – „Blask dawnej chwały”, tworzy zbiór tekstów kilku autorów. Mamy w tej części: „Aksjologię wina” Mariusza Pacholaka; chronologiczne przedstawienie jakości win zielonogórskich od legendarnego 1150 r. do 2012 r. autorstwa Zofii Maziarz; opracowanie Georga Paetza pod tytułem „Zielonogórskie wino i uprawa winorośli w czasach wielkich przemian”, czyli w okresie od początku XX w. do czasów II wojny światowej. Opracowanie to zostało napisane wkrótce po 1945 r. i nigdzie dotychczas nie było publikowane w całości. Zostało ono przetłumaczone z języka niemieckiego i opracowane przez zafascynowanego historią winiarstwa Zielonej Góry Christophera Krzysztofa Nawrota. Kolejnym rozdziałem jest leksykon niemieckich terminów związanych z zielonogórską branżą winiarską i spirytusową do 1945 r., autorstwa Mirosława Kuleby. Następnie Przemysław Karwowski przedstawia nam leksykon produktów winiarskich i spirytusowych, które produkowane i rozlewane były po 1945 r. Na kolejnych stronach poznajemy pracę technologiczną o maderyzacji win owocowych napisaną przez Elżbietę Kluczyńską-Wierzykowską w 1979 r. dla Lubuskich Zakładów Przemysłu Owocowo-Warzywnego w Zielonej Górze. Autorka opisuje w niej nie tylko stan ówczesnej wiedzy na temat maderyzacji, ale prezentuje również wyniki doświadczeń z zakresu maderyzacji półstodkie-



go wina jabłkowego, które przeprowadzono w LZPOW. Stanisław Palonka przedstawia zaś „Syntetyczny opis procesu technologicznego produkcji wódek w LWWG Polmos w Zielonej Górze”, który obejmuje charakterystykę surowców, półfabrykatów, technologii produkcji, z uwzględnieniem wzorów stosowanych przez pracowników podczas zestawiania składu wódek. Anitta Maksymowicz opowiada nam o emigrantach ze Środkowego Nadodrza, którzy osiedlili się w Australii i założyli tam winnice, a ich potomkowie do dzisiaj zajmują się produkcją win. Trzecią część książki zamyka rozdział Christophera Krzysztofa Nawrota „Ostatnie rozdanie wielkiej trójki”, w którym poznajemy powojenne historie kilku osób z Zielonej Góry oraz dzieje trzech firm o zielonogórskich korzeniach, które reaktywowano po wojnie w Niemczech.

Poza treścią pisaną warto zwrócić uwagę na bogatą szatę ilustracyjną, którą opatrzona jest każda strona. Czytelnik może oglądać obrazy, mapy, dokumenty, sprzęty do produkcji win oraz destylatów, naczynia do wina, grafiki, miedzioryty, rysunki, dzieła artystów współczesnych, a także pochodzące od XIX w. do czasów współczesnych pocztówki, zdjęcia oraz etykiety produktów. Materiał ilustracyjny to eksponaty z muzeów (znaczną część z Muzeum Ziemi Lubuskiej w Zielonej Górze) oraz materiały z kolekcji prywatnych.

„Enographia Thalloris” to na pewno książka dla miłośników winiarstwa oraz historii Zielonej Góry, a także dla tych wszystkich, którzy interesują się historią produkcji wina. Warto sięgnąć po tę wyjątkową księgę, dokumentującą historię kolebki polskiego winiarstwa na Ziemi Lubuskiej. Doceniła ją również **Międzynarodowa Organizacja Winiarska OIV** (Organisation Internationale de la Vigne et du Vin), przyznając jej w czerwcu br. w Paryżu **nagrodę Palmes 2014** – jedną z 13 nagród w 9 kategoriach.

Sylvia Bonin

^{*)} Degorżowanie – (fr. *dégorgement*) etap w produkcji win musujących metodą tradycyjną (butelkową). W metodzie tej wtórna fermentacja zachodzi w butelkach przetrzymywanych w pozycji poziomej. Następnie butelki są stopniowo obracane na specjalnych statywach (fr. *remuage*), tak aby na koniec butelka była obrócona szyjką pionowo w dół. Drożdże osadzają się wówczas na korku. Szyjkę butelki zamraża się i usuwa się korek wraz ze znajdującym się na nim osadem drożdżowym, co określa się właśnie jako degorżowanie. Na koniec butelki dopełnia się likierem ekspedycyjnym (fr. *liqueur d'expédition*), zamyka odpowiednim korkiem i drutuje. (przyp. S. Bonin).