

# Wytwórnice win

**Jak** już wiadomo, wino produkowano w Zielonej Górze od setek lat. Lecz niewiele osób pamięta, że historia powstania profesjonalnych, dużych winiarni rozpoczęła się w mieście od szampana produkowanego z... jabłek. Mieszkający w Jeleniej Górze kupiec Karl Samuel Häusler wymyślił recepturę pierwszego niemieckiego szampana produkowanego na bazie wina jabłkowego. Potrzebował jednak współników i win gronowych. Znalazł ich w Zielonej Górze. Byli to Friedrich Gottlob Förster i August Grempler. Pierwszy znany był z produkcji sukieniczej, drugi – jak już wspomniano, był właścicielem winnic. Panowie weszli w spółkę i w 1826 roku założyli pierwszą w Niemczech wytwórnice wina musującego. Wybudowali wielkie piwnice do przechowywania trunku przy Hospitalstrasse (obecnie ulica Moniuszki). Produkowany początkowo z miejscowego surowca szampan nie był odpowiedniej jakości. Sprzedaż szła słabo, dlatego właściciele szybko zrezygnowali z receptury opartej na jabłkach. Dopiero po zatrudnieniu francuskich kiperów i mieszaniu francuskich surowców z miejscowym winem udało się poprawić jakość trunku. W sprzedaży pomogło też wprowadzenie francuskich nazw: Epernay, Remis i Versaney. Zielonogórskie szampany sprzedawane były w całym Niemczech. Na potrzeby odbiorców naklejano nawet na butelki etykiety z nazwami restauracji czy hoteli. Pisane one były dużymi literami, a dopiero pod spodem niewielkim drukiem zaznaczano, że to wyrób Gremplera. Winiarnia była dużym przedsiębiorstwem. W latach 20. XX wieku firma zatrudniała ok. 50 osób i średnio produkowała ok. 250 000 butelek szampana rocznie, by pod koniec lat 30. dojść do 800 000. Produkcję kontynuowano

po 1945 roku, do czasu wyczerpania zgromadzonych przez winiarza surowców.

Przez pół wieku Grempler nie miał lokalnych konkurentów. Znaczący wytwórca szampanów, mogący zaszkodzić monopoliście, pojawił się w mieście dopiero w 1880 roku. Wtedy właśnie Fritz Brieger wybudował wytwórnice szampanów przy Burgstrasse (obecnie ulica Zamkowa). Zabudowania, z bogatą dekoracją winiarską na

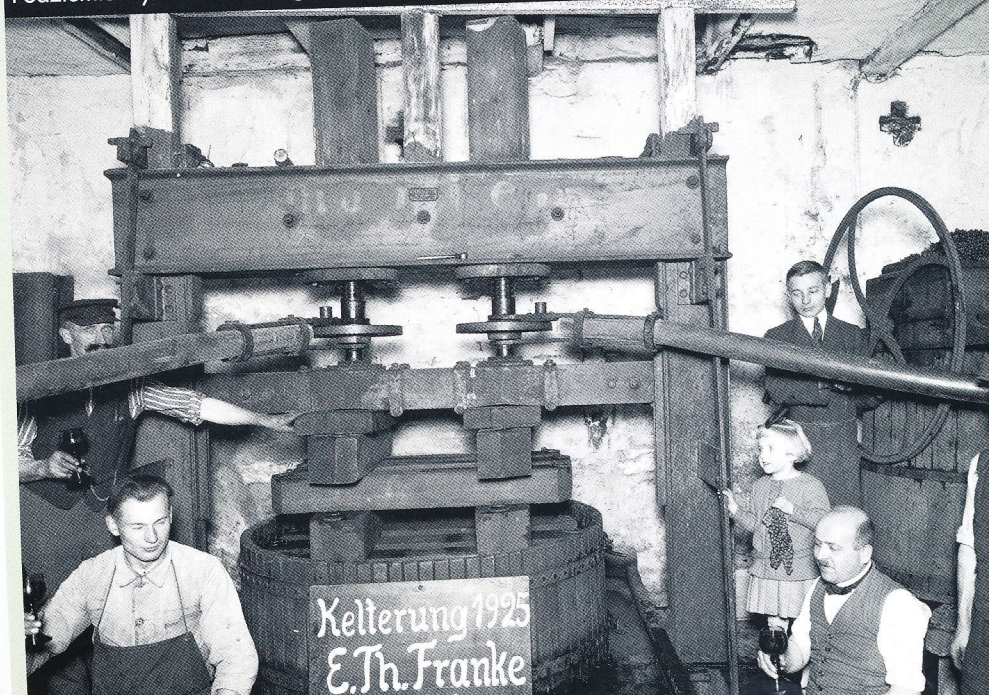


Litografia z ok. 1900 roku przedstawiająca wytwórnice szampana Fritza Briegera przy Burgstrasse (obecnie ulica Zamkowa)



Założona w 1827 roku winiarnia Ernsta Theodora Franke mieściła się w samym centrum miasta przy Niederstrasse (obecnie ulica Kupiecka)

Podziemia wytwórnicy Frankego. Właścicielem firmy w 1925 roku był już W. Kulas



zewnątrz, przetrwały do dzisiaj. Wzorem wielu zielonogórskich winiarzy prowadził przy zakładzie sezonową winiarnię, w której sprzedawał swoje wyroby.

Trzecią, najmniejszą wytwórnię szampanów, w 1899 roku prowadziła firma handlowa A. Krumnow & Co. To był dobry rok dla tego producenta. Właśnie zdobył złoty medal na targach w Dreźnie. Oczywiście w kategorii „Szampany”. W późniejszych latach firma przestawiła się na produkcję koniaków.

Większość ówczesnych winiarni była zarazem hurtowniami. Tak było np. z firmą Ernsta Theodora Franke, założoną na początku XX wieku. Jej właściciel w piwnicach swojego domu przy Niederstrasse (obecnie ulica Kupiecka) zarówno tłoczył winogrona, jak i przechowywał wina. Na parterze nimi handlował, a winnice miał koło Wieży Braniborskiej, gdzie na pagórku Luisenhöhe postawił na początku XX wieku piękny dom winiarza.

Ponieważ przepisy podatkowe zezwalały na sprzedaż własnych wyrobów przez trzy miesiące od zbiorów, w mieście funkcjonowało wiele małych firm winiarskich, często sezonowych. Po zbiorach w domach prywatnych organizowano tymczasowe winiarnie, gdzie prosto z beczek sprzedawano młode wino. Charakterystycznym znakiem takich winiarni była wiecha wywieszana przed domem, zachęcająca do zakupu trunku.

## Szampan Gremplera

Grempler produkcję swoich win musujących opierał na surowcu miejscowym i winie z Szampanii. Używano mieszaniny dojrzałego wina sprowadzonego z Francji, dojrzałego wina własnego i miejscowego wina młodego. Stosowano proporcje odpowiednio: 2:1:1. Tak wymieszane trunki rozlewano do grubościennych butelek i tymczasowo korkowano. Butelki trafiały do hal fermentacyjnych, gdzie ustawiano je w sztaplach. Po miesiącu przewożono je na trzy miesiące do piwnic, gdzie stały ustawione pod odpowiednim kątem. Każda butelka była dwa razy dziennie obracana o 3/4 obrotu. Zebrane przy korku osady zbierano poprzez mrożenie korka i jego usuwanie.



Piwnice Gremplera. Specjalne drewniane stojaki do przechowywania butelek z szampanem



Etykiety na szampany produkowane przez Gremplera

