

SPACEROWNIK ZIELONOGÓRSKI ODC. 101

Grempler Sekt do nas wraca

Wiecie, że kiedyś w Grünbergu produkowano nawet do 800 tys. butelek szampana rocznie? Marka zapomniana po 1945 r., teraz znowu wraca na rynek. W... 563 egzemplarzach. Jak się okazuje, powroty nie są łatwe.

- Czyżniewski, co knujesz? Mina niewiniątka, patelnia umyta bez przypominania po 10 razy. Przeziębiles się? Chory jesteś? Coś narozrabiałeś? Może z pracy cię wyrzucili? Może... - moja żona czasami robi się podejrzliwa bez powodu.

- Po prostu, kochanie idą święta i Nowy Rok. Wiesz, karpik, prezenty, pasterka, sylwester, szampan i takie tam - zabrałem się za wprowadzanie świątecznego nastroju.

- No właśnie, to może zajmiesz się szampanem, bo go jeszcze nie mamy - żony tak mają, że są bardzo praktyczne.

- To jadę na winnicę - postanowiłem nie zwlekać z wykonaniem polecenia.

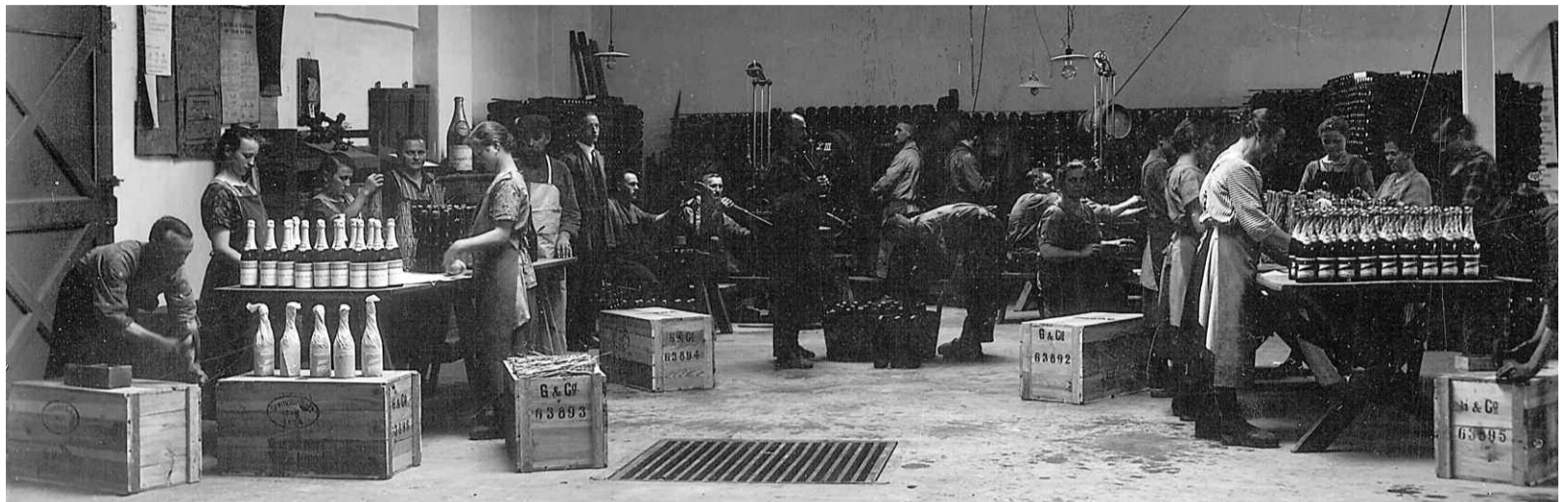
- Tylko nie przynoś mi do domu wina musującego za 5 zł. Zaraz, zaraz, na jaką winnicę? Dobrze wiem, że prawdziwy szampan może powstać tylko w Szampanii. We Francji. Pamiętasz, oglądaliśmy taką wytwórnię szampana w Reims. Chyba się tam nie wybierasz? - moja żona wymaga prawdy i tylko prawdy.

To fakt. My, Polacy, przyzwyczailiśmy się nazywać szampanem każde wino z bąbelkami. A to nazwa zastrzeżona tylko dla wyrobów powstających we francuskiej Szampanii. Nikt inny nie ma prawa jej używać.

A ja jadę po „szampana” na winnicę Miłosz koło Zaboru. - To jak mam mówić? Chyba nie wino musujące? - pytam Krzysztofa Federowicza, właściciela winnicy.

- Mój wyrób to Grempler Sekt. Nawiązuję do wieloletniej, przedwojennej tradycji winiarskiej. Bardzo się zdziwiłem, że ta nazwa nigdzie nie była zastrzeżona. Powinna się dobrze kojarzyć. Jak myślisz? - mówi Federowicz, pokazując butelkę sekta.

Czytam na etykiecie: „Grempler Sekt 2013 jest pierwszym tego rodzaju wi-



Wytwórnia Gremplera - pakowanie do wysyłki gotowych szampanów

Ze zbiorów Muzeum Ziemi Lubuskiej

nem powstałym tutaj po 70-letniej przerwie. Winnica Miłosz stworzyła je z Guillaume Dubois. Wytworzono 536 butelek.”

A jak to z tym zielonogórskim szampanem bywało? Tak bywało:

Trzej panowie: Karl Samuel Häusler, Friedrich Gottlob Förster i August Grempler, założyli w 1826 r., pierwszą w Niemczech, wytwórnię wina musującego. Początkowo wytwarzano je tylko w Zielonej Górze, a główny skład handlowy umiejscowiono w Jeleniej Górze. To z tego miasta pochodził inicjator przedsięwzięcia, producent papy, kupiec Karl Samuel Häusler. W 1824 r. wymyślił on recepturę pierwszego niemieckiego szampana, produkowanego na bazie wina jabłkowego. Potrzebny surowiec dostarczał mu z Zielonej Góry fabrykant Friedrich Gottlob Förster. Dołączył do nich August Grempler, właściciel winiarni i winnicy (dzisiejsze Winne Wzgórze wokół Palmiarni). Dopiero w 1829 r., w zielonogórskiej winiarni przy ul. Moniuszki, wybudowano odpowiednie piwnice niezbędne do przechowywania wina.



Krzysztof Federowicz w tym roku wyprodukował 563 butelki Grempler Sekt
Fot. Krzysztof Grabowski

Panowie szybko zrezygnowali z produkcji opartej na jabłkach.

Produkowany początkowo z miejscowego surowca, szampan nie sprzedawał się najlepiej. Dopiero sprowadzenie surowców i kiperów z Francji poprawiło jakość i sprzedaż trunku. Wprowadzono francuskie nazwy: Eperanay, Remis i Versaney. Wyroby Gremplera były nagradzane na targach w Paryżu (1855 r.), Londynie (1862 r.) i Wiedniu (1873 r.).

Grempler produkował wino musujące do końca II woj-

ny światowej. W latach 20. XX wieku, firma zatrudniająca ok. 50 osób, średnio produkowała ok. 250 tys. butelek szampana rocznie, by pod koniec lat 30. dojść do 800 tysięcy. Ich produkcję utrzymano po 1945 r. do czasu, gdy skończył się zgromadzony przez Gremplera surowiec. Jeszcze w grudniu 1945 r., w fabrycznych magazynach było 1.191 butelek gotowego szampana i 107 tys. litrów szampana do degorżowania. Degorżowanie to czynność usuwania osadu z korków butelek od szampana.

- Taki osad też usuwałeś? - pytamy naszego winiarza.

- Tak. Grempler Sekt powstaje metodą tradycyjną. Tak jak prawdziwe szampiany. Nic na skrót. To nie jest wino, do którego ktoś wpuścił gaz i mamy bąbelki. Wszystko powstaje w sposób naturalny - tłumaczy K. Federowicz.

Czyli jak? Krótko mówiąc, najpierw trzeba mieć wino. Gdy wytworzy się w nim odpowiednia ilość alkoholu, trzeba dodać drożdże i trochę cukru, po czym napój jest rozlewany do butelek. Teraz rozpoczyna się druga fermentacja trwająca kilka miesięcy. Pracujące drożdże powodują wzrost ciśnienia. Czasami butelki wybuchają.

- Trzeba było pracować przy nich w sprężeniu ochronnym, żeby się nie poranić odłamkami szkła - śmieje się K. Federowicz. - Mieliliśmy butelki, które powinny wytrzymać ciśnienie nawet 15 atmosfer, a jednak eksplodowały.

Początkowo napełnił winem ponad 800 butelek. Na koniec zostały 563. M.in. z powodu wspomnianych eksplozji, ale też sporo wina rozlało się podczas degorżowania.

Sekt trafia następnie na stojak, gdzie butelki leżą pod odpowiednim kątem. Dwa razy

dziennie trzeba je nieznacznie obracać. Dzięki temu, wytrącający się osad gromadzi się w szyjce butelki. - Na koniec trzeba ją otworzyć, szybko wylać zanieczyszczenia, uzupełnić winem i zakorkować, już z drucianymi obejmami - tłumaczy K. Federowicz. Stąd kolejne straty i zmniejszająca się liczba butelek. Bardziej wydajna jest metoda zamrażania szyjek i usuwania zanieczyszczeń z lodem. Do tego trzeba jednak specjalistycznych maszyn. - Kupię ją w przyszłym sezonie - planuje nasz rozmówca. W przyszłości chciałby produkować ok. 4 tys. butelek Gremplera rocznie.

Dzisiaj jedną butelkę można kupić na winnicy za 120 zł.

- Warto było jechać na winnicę? Sprawdzamy teraz czy czekamy na sylwestra? - moja żona ogląda charakterystyczną butelkę.

Tomasz Czyżniewski

P.S. Do chwili zamknięcia tego numeru, kwestia, kiedy mamy otworzyć Grempler Sekt, nie została rozstrzygnięta. Wszystko może się wydarzyć.



Wytwórnia przy ul. Moniuszki na przełomie XIX i XX wieku
Ze zbiorów Muzeum Ziemi Lubuskiej



Wytwórnia przy ul. Moniuszki po przebudowie
Ze zbiorów Muzeum Ziemi Lubuskiej



Piwnice wytwórni Gremplera - stojaki na szampan
Ze zbiorów Muzeum Ziemi Lubuskiej