

Smakosze mieli w czym wybierać. Z pękatych gąsiorków lał się miód, z beczek piwo, a skrzynie pełne były win domowej roboty

# Dionizos świętował w Oleśnicy



FOT. GRZEGÓRZ KLIAKOWSKI

Przez dwie godziny jurorzy degustowali wina i miody dostarczone na konkurs. Jednym z kryteriów wygranej była m.in. klarowność trunku.

Na czwarte już spotkanie do ośrodka kultury w Oleśnicy przyjechali winiarze z całej Polski. Blisko osiemdziesiąt osób, które na co dzień w swoich piwniczkach produkują wina i miody oraz warzą piwo

KATARZYNA KLIAKOWSKA

Józef Ostapowicz bacznie przyglądał się sobotniej produkcji miodu.

– Miody to doskonale trunki, w mojej rodzinie wprost za nimi przepadają – mówi emerytowany dyrektor oleśnickiej szkoły muzycznej. – Na rodzinnych imprezach nigdy nie brakuje chętnych, którzy zamiast kieliszka mocnego trunku, wybierają miód pitny. Udoskonalam je więc, jak tylko potrafię i podpatruję tych, którzy dłużej się tym zajmują.

Pan Józef zachęca do domowej produkcji miodów z kilku względów.

– Po pierwsze dlatego, że są bardzo smaczne – mówi. – A po drugie – tanie. Wystarczy 1,25 litra miodu i 3 litry wody, żeby powstał trójniak lub czwórniak. A to wydatek zaledwie 25 złotych.

Pokazowa produkcja szlacheckiego trunku trwała przez

kilka godzin. Do ogromnego garnka trafiło m.in. kilkadziesiąt litrów wody, 15 kilogramów miodu i 12 kilogramów specjalnego ekstraktu.

– Za kilka godzin będziemy mieć z tych składników 60 litrów miodu pitnego – informował Rafał Wesołowski, prezes Stowarzyszenia Winiarzy i Miodosytników na Dolnym Śląsku.

## Ze szkoły do stowarzyszenia

Amatorów smakowania tego, co hobbyści przywieźli na zjazd do Oleśnicy, nie brakowało.

– Robię wina z tego, co zbiorę na ogródku – zdradziła nam pani Teresa, która przyszła na pokaz z mężem Stanisławem. – Ale chciałabym udoskonalić przepisy, na których od lat się opieram.

Pani Teresa i każdy, kto w sobotę pojawił się w oleśnickim ośrodku, mógł spróbować kilkuletniego miodu pitnego piwniaka półdwójniaka oraz piw domowej roboty m. in.: Koelscha, solidnie chmielonego Pilsa w czeskim stylu

**Dariusz Przodała** częstował oleśniczan piwem własnej produkcji.



FOT. GRZEGÓRZ KLIAKOWSKI

oraz piwa ciemnego. Serwował je m.in. Dariusz Przodała.

– Rocznie produkuję około 40 litrów domowego piwa – zdradził nam oleśniczanin, którego pasją zaraził kolega ze szkolnej ławy Rafał Wesołowski. – Długo się przyglądałem działalności winiarzy – opowiada pan Dariusz. – W końcu zdecydowałem na samodzielny krok. Poświęcam swojemu hobby dużo pracy i czasu.

## Dzika róża na konkursie

Zjazd to także okazja, by porównać wina i miody produkowane przez członków stowarzyszenia. W tym roku w szranki stanęło 21 winiarzy i 20 miodosytników. Przez dwie godziny trunki badały dwie grupy jurorów.

– Komisja ocenia klarowność, kolor, aromat i bukiet – mówi Maciej Sierpiński.

## WYNIKI KONKURSU

### • Wina z dzikiej róży

Złoty medal: Jan Kotarski;  
Srebrne medale: Hanna Górnicka i Aleko Ristowski;  
Brązowe medale: Krzysztof Złotkowski, Marcin Grześćczyk, Grzegorz Jekiel, Paweł Czerwiński, Hanna Górnicka, Jakub Ratajczak.

### • Miody pitne

Medale srebrne: Winiarnia Krzycha, Damian Błaszczak, Rafał Wesołowski, Aleko Ristowski, Jakub Ratajczak;  
Medale brązowe: Aleko Ristowski Wiszniak, Jakub Ratajczak, Danuta Bartosz, Killis - Paweł Czerwiński, Grzegorz Plantos, Maciej Sierpiński, M. i T. Zawerbni, Rafał Wesołowski, Maciej Sierpiński.

– Pod uwagę bierze się także moc trunku, jego kwasowość, cukier oraz ogólne wrażenie.

W tym roku jurorom najlepiej smakowało wino z dzikiej róży wyprodukowane przez Jana Kotarskiego. ●