

*„ Moja Mała Ojczyzna
jest obecna w nas
zasobami wartości
które gromadziły pokolenia
i my przez całe życie”
(Jan Sabiniarz)*

Małe Ojczyzny – pogranicze kultur i regionów

Kraina winnic i boskiego napoju na pograniczu kultur i regionów.

To tutaj nad Środkową Obrą znajdują się nasze Małe Ojczyzny, wśród których każda ma swoją bogatą przeszłość. Tutaj przez stulecia ścierał się żywioł polski i niemiecki, tworząc pogranicze kultur. Elementem scalającym oba narody już w dawnych wiekach stała się kultura rolna w jej szerokim znaczeniu. Ziemia była „ Matką Żywicielką”, która nie znała granicy ani narodowości. W czasach współczesnych na tę część opisywanego obszaru wpływa prężnie działający kulturowy Region Kozła.

Skupię się na kulturze rolnej, w jej węższym wymiarze, a odnoszącym się do uprawy winorośli i wyrobu wina. Aby przedstawić historię tej gałęzi rolnictwa nad Środkową Obrą, sięgnąłem do polskich i niemieckich zbiorów znajdujących się w bibliotekach, archiwach, klasztornych i parafialnych zapisach, wreszcie w kronikach nadobrzeńskich miast.

Oto jak kształtowała się uprawa winorośli i wyrobu wina w skali globalnej. Historia uprawy winorośli i wyrobu wina wiąże się z historią tworzenia kultury ludzkiej. Winna latorośl zaliczana jest do najstarszych roślin uprawianych przez człowieka. Zapisy mówią, że pięć tysięcy lat temu winnice posiadali już Egipcjanie. Natomiast kolebką winnic i wyrobu wina były doliny Kaukazu, skąd umiejętność tę zdobyli Grecy, przenosząc uprawę do Europy. Także Rzymianie w krajach podbitych rozpowszechniali uprawę winorośli. Wyrabiane przez Greków i Rzymian wina posiadały dobre walory smaku i aromatu, dlatego były opisywane przez starożytnych poetów i historyków.

W Polsce uprawa winorośli i wyrób wina miały swój początek od X wieku. Pierwsze winnice powstały w Małopolsce. Zapis historyczny podaje: „ książe Przemysł w 1253 r. nadał Poznaniowi Winiary, a sobie pozostawił winnice.” Powstawały winnice królewskie, pojawiały się też mieszczańskie, a także w majątkach szlacheckich. Najdłużej i najbardziej kwitło winiarstwo na Ziemi Lubuskiej.

A jak było nad Środkową Obrą ?

Prekursorami uprawy winorośli i wyrobu wina w środkowej części zlewni rzeki Obry byli cystersi pochodzenia niemieckiego. Tutaj powstały ich opactwa: w Paradyżu, Obrze, Wieleniu (później w Przemęcie), w Bledzewie. Zapis w Kodeksie Dyplomatycznym Wielkopolski podaje, iż pierwsza winnica powstała w klasztorze paradyskim w roku 1234, pisząc: „papież Inocenty potwierdza w XIII w. fundację klasztoru w Paradyżu, odstąpił mu dziesięcinę od winnic”. W opisie klasztoru zanotowano też: „ w 1564 r. na dwóch wysokich wzgórzach znajdują się klasztorne winnice.” W połowie XIII wieku powstała pierwsza z nich w Obrze, druga natomiast w końcu XV w. Podobnie cystersi z Wielenia założyli winnicę w Starym Klasztorze – dziś Kaszczor. W topografii Obry i Kaszczoru nazwa „winnica” przetrwała po dzień dzisiejszy. Opaci nadobrzeńskich klasztorów udający się na co

roczną Kapitułę Generalną do Citeaux (Burgundia we Francji) sprowadzili w nasze strony pierwsze sadzonki winorośli. Wyrobione wino było potrzebne cystersom:

- dla celów liturgicznych,
- jako napój codzienny dla zakonników zgodnie z klasztorną regułą. Udało się ustalić dwie miary napoju wina dla zakonnika
 - w klasztorze w Obrze była to konew (około 0,7 l.),
 - w Przemęcie była to emina (od $\frac{1}{4}$ - $\frac{3}{4}$ l.)

Cystersi byli dobrymi topografami, potrafili wybrać odpowiedni obszar pod uprawę winorośli. Były to południowe skłony polodowcowych wydm – piaszczyska i żwirowiska. Cysterskie winnice upadły po kasacie klasztorów w I połowie XIX wieku.

W czasie gdy rozkwiatały winnice cysterskie, zaczęły pojawiać się winnice mieszczańskie. Najstarsza wzmianka podaje, iż w 1252 r. powstała pierwsza winnica w Babimoście założona przez frankońskich osadników. Od tego czasu datuje się dalszy wzrost uprawy winorośli i wyrobu wina.

Własną winnicę posiadał Krzysztof Żegocki właściciel Rzeszotarzewa (dziś Rostarzewo), starosta babimojski, zagończyk – pierwszy partyzant, o czym pisze kronikarz: „w 1563 r. w podziale dóbr wspomniany stary dwór z fosą, groblą i winnicą.”

W Międzyrzeczu lustracja dóbr królewskich zapisała: „w roku 1564/65 do starostwa międzyrzeckiego należy winnica pod zamkiem, z której jest niewielki pożytek”. Natomiast w 1640 r. odnotowano: „kościół narodzenia NMP stał niegdyś na wzgórzu zwanym Winnica.”

Hrabia Edward Raczyński pisze o Zbąszyniu: „według akt klasztorów w Obrze i Przemęcie, oraz akt transakcji Zbąszynia w XVI i XVII wieku – przekonywują nas, że w tymże czasie obszerne winnice pod Zbąszyniem się znajdowały”. Kronikarz wolsztyński zanotował, że pierwsze winnice w okolicy miasta pojawiły się w XVIII w.

W 1776 r. przybył do Kopanicy wypędzony z Czech nauczyciel i on zapoczątkował uprawę winorośli. Jak podaje Stefan Petriuk w książce „Unrugowa i Kargowa”, około 1840 r. sprowadzono pierwsze sadzonki winorośli do Kargowej i Chwalimia. Spośród folwarcznych winnic wymieniam największe: Mielżyńskich w Chobienicach, Czarneckich w Rakoniewicach i Siekowie, w Kręcku - Winnica, gmina Zbąszynek i Jordanowie.

Prawie siedem wieków sięgają tradycje uprawy winorośli i wyrobu wina nad Środkową Obrą. W tym wielowiekowym przedziale czasu istniejące winnice rozrastały się, powstawały nowe, a inne upadały. Często klęski żywiołowe niweczyły dorobek pokoleń. Były to katastrofalne susze i mrozy, potężne huragany i trąby powietrzne, gradobicia. Ale upór człowieka i wytężona praca przywracały je ponownie do użytku. Wzorem cystersów mieszcianie i wieśniacy potrafili także wybierać odpowiednie tereny do zakładania winnic. Jeszcze dziś oglądam północną terasę Pradoliny Warszawsko – Berlińskiej z południowym skłonem ciągnącą się od Wielkiej Wsi przez Kargowę aż za Chwalim. Są tu mało urodzajne ziemie - bielice i szczyrki stanowiące piaszczyska i żwirowiska. Obszar ten był najkorzystniejszy do zakładania winnic. Ważne uprawowe znaczenie przez wieki odgrywało nawożenie obornikiem. Dopiero w XIX w. pojawiły się nawozy mineralne. Najważniejszą rolę odgrywała pielęgnacja winnicy. Wymagała siły pociągowej, ogromnej i systematycznej pracy rąk ludzkich. W niektórych winnicach zabiegiem pracochłonnym było zdejmowanie krzewów z palików, by na ziemi przykryć je słomą przed mrozem. Wiosną odkrywano krzewy i ponownie przywiązywano do palików. Szczególnej umiejętności wymagało wiosenne przycinanie krzewów.

Kilka zdań poświęcam warunkom pogodowym, które odgrywały ważną rolę by uzyskać dobry plon. Winorośl lubi ciepłej wiosny, ciepłego i słonecznego lata i łagodnej jesieni i zimy. Tak często nie było. Sucha wiosna, mało słońca latem i dżdżysta jesień powodowały niskie plony i zbyt małą ilość cukru w winnych jagodach. Ważna rola przypadła stosunkom wodnym: poziomowi wód gruntowych, opadom deszczu i wodom roztopowym. Niepowetowane straty w uprawach powodowały nocne majowe przymrozki, które trzebiły lub całkowicie niszczyły kwiatostany nazywane też kłosem winnym. Zdarzały się więc lata nieurodzaju. Do winnic dobiegały się też szkodniki: liszka i filoksera. Ta ostatnia została przywleczona z nowymi sadzonkami do Kopanicy w 1898 i rozpanoszyła się w winnicach Środkowego Nadobrza. Liszka istniała tutaj od wieków. Obie gąsienice można było zwalczać poprzez ręczne zbieranie. Winnik Arnhold dawniej Kopnitz – Kopanica pisał: „ w zbieraniu gąsienic brały udział także dzieci, które za 100 sztuk otrzymywały 10 fenigów. Za kilka dni pracy było to ładne kieszonkowe.” Pojawiała się także choroba „czerwona zgorzel”, którą zwalczano przy pomocy miedzianu. Pomijam zagadnienie pozyskiwanych zbiorów i w związku z tym ilości wyprodukowanego wina. Były one bardzo różne powodowane przez wyżej opisane czynniki. Były więc lata tłuste i chude. Jednak winnice nadal istniały. Jak podaje Horst Eckiert pochodzący z Żodynia z 250 kg winogron otrzymywano około 165 litrów wina, co było uzależnione od tłoczenia ręcznego lub maszynowego, a także od odmiany winorośli. Ważnym zakładem świadczącym usługi na rzecz właścicieli winnic była tłocznia, w której z dojrzałych winogron wytłaczano moszcz, poddając go fermentacji, po zakończeniu której otrzymywano wino. Zbiór dojrzałych winogron odbywał się co roku między 5 a 20 października. Do transportu moszczu, fermentacji i przechowywania wina używano dębowych lub bukowych beczek, które ręcznie wykonywał bednarz. Innym fachowcem na rzecz winiarza był murarz budujący dla właściciela większej winnicy piwnicę, gdzie na krótko składowano zebrane winogrona, a także moszcz. Wyprodukowane wino w beczkach i butelkach dojrzewało i leżakowało w tej piwnicy nazywanej lagrem węgierskim.

W Siekowie hrabiowskie piwnice udostępnią turystom

Joanna Przybylska

Gmina Przemęt zyska wkrótce nową atrakcję turystyczną. Pod koniec kwietnia rozpoczęły się prace związane z odkryciem pozostałości piwnic letniego domku hrabiego Zygmunta Czarnieckiego, gdzie przechowywano beczki i butelki wina.

Ruiny znajdują się w Siekowie, w pobliżu wieży widokowej na Winnej Górze. Przed laty okoliczne wzgórza porośnięte były winoroślami, z których arystokrata produkował trunki.

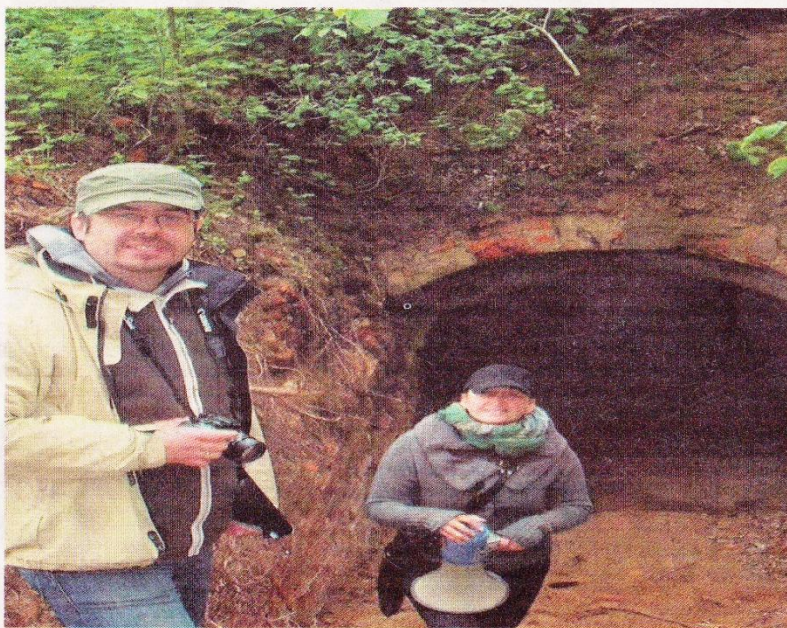
Prace prowadzi wydział gospodarki komunalnej Urzędu Gminy Przemęt. Główna siedziba hrabiego znajdowała się we wsi, w pałacu, gdzie obecnie znajduje się Oddział Wojewódzkiego Szpitala z Kościana. Wkrótce historyczne ruiny mają zostać udostępnione turystom. Prawdopodobnie pochodzą z XIX wieku.

-Planujemy odkopać schody prowadzące do piwnicy i zabezpieczyć odzyskane pomieszczenia- mówi Maciej Ratajczak, dyrektor Gminnego Ośrodka Kultury- W pobliskich pagórkach znajdują się kolejne pomieszczenia piwnic. W miejscach, gdzie widzimy wgłębienia, prawdopodobnie uległy zawaleniu. W odległości ok. 300 metrów od piwnic znajdują się pozostałości studni, z której czerpano wodę

dla winnicy i mieszkańców pobliskich zabudowań. Trzeba było ją nosić, ponieważ bliżej nie udało się znaleźć źródła.

Obecnie dotarcie do studni ograniczają zarośla, jednak gmina planuje przygotować ścieżkę i oznaczyć to szczególne

miejsce. Poszukiwane są zdjęcia zabudowań, które znajdowały się na Winnej Górze. Jeżeli ktoś posiada takie fotografie lub jakiegokolwiek pamiątki z tego miejsca proszony jest o kontakt z GOK w Przemęcie tel. 65 549 60 71.



Maciej Ratajczak przy wejściu do hrabiowskich piwnic

FOT. JOANNA PRZYBYLSKA

Maj 2012 r.

Innym znaczącym zawodem związanym z produkcją wina był kiper, do którego należała ocena jakości wina. Określał on bukiet winny, tj. walory smaku, aromatu i klarowności, po czym dopuszczał wino do spożycia, pisano też do napoju. Niektóre rodziny utrzymywały winnicę, produkowały własne wino i prowadziły jego wyszynk, lecz były takie, które zajmowały się jedną lub dwoma czynnościami. Zajęcia te często przechodziły z pokolenia na pokolenie. Tradycja uprawy winorośli, wyrobu i picia regionalnego wina miała swoje odbicie w kulturze obu narodów, była to tradycja wielowiekowa – sięgała bowiem siedmiu wieków. Winiarstwem zajmowali się także niektórzy duchowni polscy i niemieccy, a także wspomniani wcześniej wieśniacy, ziemianie, mieszcianie, a winnice okalające miasta były ich dumą.

Znakomity nasz przyrodnik XVIII w. ks. Krzysztof Kluk w swym dziele „Roślin Potrzebnych, Pożytecznych, wygodnych osobliwie krajowych” pisze, że za jego czasów były winnice w Wielkiej Polsce wydające wina surowe. O wielkopolskich winnicach wspomina też Zygmunt Gloger, Edward Raczyński w swym dziele „Wspomnienia Wielkopolskie” przytacza dane o wielkopolskich winnicach, w tym także o tych nad Środkową Obrą.

„ Zwiedziliśmy przed kilku laty w czasie winobrania winnice pod Wolsztynem; zebrane grona nie tylko, że w jedzeniu smak mają przyjemny, ale nawet wydają wino, które pokup znajduje.

Kiedy grona winne z powodu dżdżystego lub chłodnego lata niedosyć dojrzeją, winiarze wolsztyńscy dodają do moszczu syropu cukrowego i podlewają go wódką francuską.

Uprawa wina, coraz się więcej upowszechnia w okolicy Wolsztyna, Babiegomostu, Kargowej i Chobienic, jeden z tamecznych obywateli przyuczony do wszystkich wygod życia i z gościnności swojej słynący, sam innego wina niepija, jak to, które w winnicy swojej wyrabia.” (tamecznych = tamtejszych)

Znany z przeszłości historyk – regionalista Wiesław Sauter pisze: „ w przeszłości w Babimoście, podobnie jak w Kargowej, szczególnie zaś w Chwalimiu uprawiano winorośl. Obszary uprawne obejmowały ok. 1000 mórg (250 ha) ?! W drugiej połowie XIX w. po regulacji Obry zaprzestano upraw winorośli. Wielkość uprawy spadła do 100 mórg (25 ha) ?! W tym miejscu prostuję zapis znacznie starszego i zasłużonego kolegi jakoby rzeka Obra wywarła znaczący wpływ na upadek winnic. W uprawach rolnych decydują inne stosunki wodne: warstwa wód gruntowych, wody opadowe i roztopowe. Nie podejmuję się analizy arealu upraw winorośli ze względu na podawane bardzo zróżnicowane dane liczbowe. Zapis z lat 1883-85 podaje z kolei „ślady winnic w Wilkopolsce spotykamy jeszcze, lecz z każdym rokiem jednak powierzchnia ich stawała się mniejszą”. Jak podają zapisy, wiek XIX był okresem najbardziej intensywnym w uprawie winorośli i produkcji wina.

J. Jakubczyk pisze: „ w wieku XIX uprawa winorośli wzrosła i obejmowała okolice Babimostu, Buku, Kościana, Wolsztyna, Kargowy, Międzyrzecza. Cały ten region nazwano Weinbezirk (okręg winny). Widząc rozwijające się winne uprawy władze niemieckie w 1900 r. powołały specjalną komisję, która postulowała utworzenie szkoły winniczej w Unruhstadt (w Kargowej). Nie wiadomo czy szkoła powstała.

Oto garść informacji o uprawie winorośli w Małych Ojczyznach Babimojszczyzny. Babimost i okolica to region o najdłuższej tradycji uprawy winorośli i wyrobu wina. Winnice znajdowały się na okolicznych wzniesieniach oraz przy drodze do Kargowej, po lewej stronie. Uprawą zajmowali się mieszczenie i wieśniacy, a jednemu nadano przezwisko winiarz, co w późniejszych czasach zaowocowało nazwiskiem Winiarz. Nazwisko Winiarz spotkałem też w Zbąszyniu. Wybitny etnograf Oskar Kolberg pisząc o Babimoście, wspomina, że „podmiejskie winnice istniały już około 1252 r. Jeszcze w XIX w. mieszkańcy trudnili się głównie uprawą chmielu, owoców i winogrodu.” Natomiast Jan Wąsicki w „ Historii zachodniego pogranicza Wielkopolski 1793-1815” przytacza: „ mieszczenie babimojscy uprawiali w niewielkiej ilości winną latorośl, z której w ciągu roku produkowano wino w ilości około 140 beczek, z których każda liczyła około 240 kwart (4 kwarty = 1 litr). Podaję za Rusinowskim „ w roku 1884 winnice w powiecie Babimost obejmowały 35 hektarów. Jak opisuje Bogdan Kres „ w dawnych czasach prawie każdy kto posiadał ziemię, miał własną winnicę, które w początkach XX w. zaczęły upadać. W ostatnich latach (okres międzywojenny – rok 1922) w okolicy Babimostu pozostały 3 hektary. W Babimoście podobnie jak w innych miejscowościach uprawiano kilka odmian, z owoców których wyrabiano przeważnie wino o nazwie Bomster Wein (babimojskie wino), z którym związane są dwie anegdoty (Horst Eckert) :

- gdy starosta (kreis Bomst) babimojski von Unruh przekazał kanclerzowi Rzeszy Otto Bismarkowi na jego urodziny kilka butelek babimojskiego wina, chciał po roku wiedzieć jak smakowało. Odpowiedź brzmiała: „ o bardzo dobre, ono stoi jeszcze w piwnicy.”
- także cesarz Wilhelm II otrzymał butelki babimojskiego wina i dał staroście von Unruh (niepokój) dokładniejszą odpowiedź: „ z przodu wywołuje niepokój a z tyłu bumst (Bomst). Występuje tutaj gra słów w języku niemieckim.

Kopanica była także ważnym ośrodkiem uprawy winorośli i produkcji wina. Uprawiano kilka odmian: słodkie czeskie w pierwszej winnicy czeskiego nauczyciela, niebieskie burgundzkie, traminer, oraz winogrona błyszczące. Do prekursorów kopanickich winnych upraw zaliczyć też należy: Michaelisa, Kurtzke i proboszcza Henke, który posiadał około hektarową winnicę. Odnotowano jeszcze 19 winników posiadających winnice po 1 ha i większe. W latach 1828/29 kopanickie winnice znacznie się rozwinęły i dały opłaczalny zarobek. Właściciele kopanickich winnic zebrane winne grona wytłaczali u Michaelisa lub sprzedawali je.



Kopanica. Dom Michaelisa z widocznymi na piętrze dwoma medalionami Bachusa. W podwórzu mieściła się tłocznia.

Wyprodukowane wino sprzedawano w 50-litrowych beczkach do Poznania i Wrocławia. Według znawców było to dobre wino gabinetowe. Nic więc dziwnego, że na uroczystościach w Kopnicy i okolicznych miejscowościach podawano Kopnitzer Landwein (kopanickie wino krajowe). W pierwszej połowie XX wieku kopanickie winnice zaczęły stopniowo upadać, a przed pierwszą wojną światową całkowicie znikły. Po Powstaniu Wielkopolskim w II Rzeczypospolitej Wielkopolska Izba Rolnicza dla odtworzenia tradycji uprawy winorośli w 1934 r. założyła u kopanickich rolników kilka poletek z kilkunastoma odmianami w celach doświadczalnych. Zamysł nie powiódł się z dwóch względów:

- w latach 1934-36 w Wielkopolsce, a także w Kopanicy panowała katastrofalna susza,
- w 1939 r. wybuchła druga wojna światowa.

Natknąłem się też na inny zapis z roku 1936 „ w okolicy Kopanicy istniały dość znaczne przestrzenie pod uprawę winorośli, jednak z powodu wadliwej uprawy i chorób nie pozostało z nich śladu.” ?!

Jak podaje Stefan Petriuk uprawę winorośli zajmowali się niektórzy rolnicy w Kargowej, inni posiadali swe winnice w Chwalimiu. Jak już wcześniej podałem Kargowa i Chwalim miały najkorzystniejsze warunki terenowe do zakładania winnic. Dlatego też Kargowa posiadała trzy tłocznie obsługujące także Chwalim. Pojawiające się niekorzystne czynniki w uprawach winorośli były przyczyną upadku winnic. Być może skutkiem tego Kargowa nie doczekała się szkoły winniczej. Powstała natomiast anegdota o kargowskim winie: „lokalnym winem uraczono w czasie wojny generała, który stacjonował wraz ze swymi ludźmi w Kargowej. Po skosztowaniu go stwierdził, że natychmiast musi się udać do Babimostu, dokąd wzywają go ważne sprawy wojskowe. Po nieprzespanej nocy burmistrz Babimostu spytał uprzejmie generała czy dobrze spał. Generał odparł krótko: najpierw było niespokojnie, a potem bums, W czasie kolejnej wizyty generał rozkazał, by już nigdy nie serwowano mu wina z okolic Kargowej.” Nie ma dowodów na to, by wino z Kargowej miało tak specyficzne właściwości.

O Kargowej i okolicy pisze E. Raczyński: „ z pomnożeniem fabrykacji win krajowych zmniejszy się koniecznie konsumpcja wódki, a co za tem idzie opilstwo klasy niższej mieszkańców. Już dzisiaj w okolicy miasta Kargowy wieśniacy po wsiach wino krajowe piją .”

Chwalim był miejscowością znaczącą w uprawie winnych krzewów. Uprawiano podobne odmiany jak w Kopanicy. Sprowadzano też nowe sadzonki z Zielonej Góry, a nawet wyhodowano własne. Rolnicy oprócz tradycyjnych upraw posiadali nieduże winnice o różnym areale. Produkowane z chwalimskich winogron wino nazywano Chwalimer 1901 (chwalimskie rocznik 1901).

O Chwalimiu pisano: „ niegdyś we wsi istniała wysoko rozwinięta uprawa winnej latorośli.”

Cytuję E. Raczyńskiego: „ winobranie w Wolsztynie nietyle jest więc powabnym, jak we Włoszech, lub w południowej Francji. Obyczaj winiarzy naszych w okolicy Wolsztyna nic poetycznego w sobie niemają, na próżno byś tu szukał hoźych bachantek z wieńcami na głowach w lekkich strojach wesoło pływających. Winiarze nasi i winiarki szukają w kosmatych kozuchach zabezpieczenia od ostrego wiatru, który w czasie winobrania, często śniegowe od północy pędzi chmury.”

Raczyński utwierdza nas, iż w Wolsztynie istniały winnice i wyrabiano wino. Winnice mieszczan znajdowały się na Winnych Wzgórzach i w miejskich ogrodach. W II połowie XIX wieku ich obszar wynosił około 10ha. Uprawiano już wcześniej znane odmiany, choć mogły też być pochodzące z cysterskich winnic w Obrze. Największą była winnica polskich aptekarzy Knechteków, której areal wynosił 3 ha. Prowadzona wzorowo przetrwała około 100 lat (3 pokolenia). Zginęła z krajobrazu Wolsztyna w 1906 roku, jako ostatnia. W czasach największego rozkwitu wolsztyńskich winnic istniało w mieście bractwo winiarzy i szynkarzy wina, które liczyło 22 członków.

Przedstawiając opis wolsztyńskiego święta winobrania podaję za Horstem Eckiertem: „ punktem szczytowym po zebraniu winogron było listopadowe święto plonów – winobranie. W tym dniu świętowano, a winnikom w wyłaczarni wyplacano za sprzedane owoce.”

W 1902 r. powierzchnia winnic w powiecie Bomst – Babimost wynosiła:

Kopanica 47,3 ha	Adamowo 1,8 ha
Babimost 46,7 ha	Kargowa 1,5 ha
Chwalim 20,0 ha	Jabłonna 1,0 ha
Wolsztyn 4,6 ha	Tłoki Nowe 1,0 ha
Rakoniewice majątek 2,0 ha	Karpicko 0,3 ha

Tak więc w pierwszej połowie XX w. zanikły winnice i produkcja wina, na co złożyły się następujące powody:

- często występujące niekorzystne warunki pogodowe,
- pojawiające się nowe choroby i szkodniki oraz trudności w ich zwalczaniu,
- wzrastające koszty utrzymania winnicy,
- konkurencja win Południowej i Zachodniej Europy ,
- postępująca mechanizacja innych upraw rolnych i wyższa ich opłacalność,
- odpływ ludności wsi do przemysłu sukienniczego i metalowego,
- wybuch pierwszej wojny światowej, co wiązało się z brakiem męskich rąk do pracy.

Opisywany region z winnic i wina słynący znalazł swe miejsce w polskich i niemieckich kronikarskich zapisach naukowych opracowaniach, w prozie i poezji :

Johann Trojan (1837 – 1915)

1888er Jahrgang

Wenn Du einmal kommst
in diesem Winter nach Bomst,
Deine Erfahrung zu mehren,
und man setzt, um Dich zu ehren,
Dir heurigen Bomster Wein vor,
dann, bitt' ich Dich, sieh Dich fein vor,
daß Du nichts davon verschüttest
und Dein Gewand nicht zerrüttest,
weil er Löcher frißt in die Kleider
und auch in das Schuhwerk leider,
denn dieses Weines Säure
ist eine so ungeheure,
daß gegen ihn Schwefelsäure
der Milch gleich ist, der süßen,
die zarte Kindlein genießen.
Fällt ein Tropfen davon auf den Tisch
so fährt er mit lautem Gezisch
gleich hindurch durch die Platte.
Eisen zerstört er wie Watte,
durch Stahl geht er wie Butter,
er ist aller Sauerkeit Mutter.
Stand halten diesem Sauern
weder Schlösser noch Mauern.
Es löst in dem scharfen Bomster Wein
sich Granit auf und Ziegelstein.
Diamanten werden sogleich,
in ihn hineingelegt, pflaumenweich,
aus Platin macht er Mürbeteig.
Dieses vergiß nicht, falls Du kommst
in diesem Winter einmal nach Bomst.

Johann Trojan w wierszu Rocznik 1888 w drwiący sposób kreśli rymy o kwaśnym i ostrym babimojskim winie.

Adam Żuczkowski

Hrabiego Raczyńskiego o winie rozważania

Grona – pełne światła,
nabrzmiate bladym blaskiem.

Grona pełne gniewu winiarzy
w kosmaty kozuch ubrane,
bo winobrania czas,
a luty wiatr
od północy
śniegowe pędzi chmury.

I jak tu wino słodkie
uczynić?
jak zaklinać słońce,
by wyszło na stoki
i grona płodem nappełniło?

Co czynić, by do moszczu
syropu cukrowego nie dodawać,
gdy wietrzny wrzesień
liściami już pada?

„Obyczaje winiarzy naszych
w okolicach Wolsztyna
nic poetycznego
w sobie nie mają...”

Kiedy natknąłem się na książkę Marii Zientary – Malewskiej „Płonące krzaki nad Obrą” byłem przekonany, że tytuł dotyczy mego zainteresowania płonących krzaków winorośli uprawianych nad Obrą. Tak się nie stało. Autorka szeroko rozpisuje się na temat Babimojszczyzny i tylko dotyka tematyki winnic. Opisuje lekko falisty teren, na którego wzgórzach dawniej uprawiano krzew winny. Pisze, iż winnice rozciągały się aż pod Kargowę. Wino babimojskie nie cieszyło się zbyt dużą sławą, było cierpkie i kwaśne. Autorka przytacza miejscową anegdotkę, która opowiada, że kiedyś winem babimojskim poczęstowano Fryderyka II; wielki kpiarz i filozof miał wówczas powiedzieć: „Szczęśliwy, kto go pić nie potrzebuje.”

To tutaj, na pograniczu kultur i regionów rozwinął swą działalność regionalną i pracę naukową mój licealny kolega, syn tej ziemi, prof. dr hab. Joachim Benyskiewicz. Jak klamrą spiął on historię i kulturę Małych Ojczyzn Babimojszczyzny.

„KIPER”