

KWARTALNIK HISTORII KULTURY MATERIALNEJ 70 (3), 2022  
PL ISSN 0023-5881; e-ISSN: 2719-6496  
<https://journals.iaepan.pl/khkm>  
the CC BY 4.0 license (<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>)

Studia z historii wina w Polsce, red. Dorota Dias-Lewandowska, Gabriel Kurczewski, t. I: *Fukier i wino*, Warszawa 2017, ss. 320; t. II: *Wino i historia*, Warszawa 2018, ss. 296; t. III: *Winnice i wino*, Warszawa 2021, ss. 364; wyd. Stowarzyszenie Historyków Sztuki (t. I–III), Fundacja Kultura Miejsca (t. III); liczne ryciny barwne i czarno-białe.

Aby odtworzyć genezę omawianej tu serii wydawniczej — Studia z historii wina w Polsce — konieczne jest przybliżenie okoliczności powstania stowarzyszenia, którego członkowie powołali ją do życia, i jego inicjatyw. Chodzi tu o Klub Historii i Kultury Wina założony w roku 2015 przez kilkunastoosobowe grono badaczy, w większości skupionych wokół Oddziału Warszawskiego Stowarzyszenia Historyków Sztuki (dalej cyt.: SHS), na czele z: Arturem Badachem, Dorotą Dias-Lewandowską, Gabrielem Kurczewskim i Wojciechem Włodarczykiem. Impulsem do powstania Klubu było obchodzone rok wcześniej 80-lecie istnienia SHS i okazjonalne wydawnictwo poświęcone w znacznej mierze dziejom siedziby tegoż Stowarzyszenia, mieszczącej się przy stołecznym Rynku Starego Miasta, w kamienicy fukierowskiej. Fukierowie byli znaną rodziną kupców wina, kolekcjonerów dzieł sztuki oraz działaczy społecznych. SHS jest spadkobiercą części rodowego archiwum i zbiorów przeznaczonych dla Muzeum Fukierów. Dlatego też związki przedstawicieli tego rodu z winem wybrano jako nadrzędny temat inicjującego serię tomu pierwszego.

Za główne cele Klubu obrano badania nad winem w Polsce i winem polskim „w możliwie najszerszej kulturowej, społecznej, politycznej i gospodarczej perspektywie”, jak również nad winiarzami Polakami działającymi poza granicami kraju<sup>1</sup>. Było to odpowiedzią na istniejącą lukę — brak krajowego ośrodka zajmującego się taką problematyką, oraz wynikiem zapotrzebowania na koncentrację zainteresowanego tym środowiska. U podstaw leżał też niedobór „naukowego, systematyzującego podejścia” do historii uprawy winorośli w Polsce, wyrobu i spożycia wina, a także jego wielorakich znaczeń. Przed powołaniem Klubu i analizowanej serii, pomimo natłoku współczesnych publikacji, programów, projektów, wydarzeń naukowych i popularnych dotyczących jedzenia, dawnej kuchni oraz kultury biesiadowania na przestrzeni wszystkich epok, kwestie dotyczące analizowanego tu, jednego z ważniejszych spożywanych napojów alkoholowych, podejmowano bowiem niejako na uboczu. Interdyscyplinarne, profesjonalne podejście do wiążących się z tym kwestii, zwłaszcza badania kulturowe nad winem, umieszczono w centrum zainteresowania nowo powołanego Klubu.

Drogą do realizacji tego zamiaru miały być cykliczne spotkania z ekspertami. Szybko jednak pojawiła się koncepcja rozszerzenia grona uczestników i odbiorców takich sesji, co zaowocowało organizacją ogólnopolskich konferencji gromadzących naukowców, miłośników i producentów tego trunku. Odbyły się już cztery<sup>2</sup>. Poszczególne tomy serii Studia z historii wina w Polsce są efektem publikacji materiałów przygotowanych na bazie wygłoszonych wówczas referatów oraz prelekcji klubowych<sup>3</sup>.

<sup>1</sup> Włodarczyk W. 2017a, s. 8–9.

<sup>2</sup> Poszczególne konferencje zatytułowane były: „Fukierowie: wino — historia — sztuka” (obradę miały miejsce 15 stycznia 2016 r.), „Wino i historia” (dwie analogicznie zatytułowane sesje — 12 stycznia 2017 i 11 stycznia 2019 r.) oraz „Wino i jego konkurenci” (12 stycznia 2018 r.). Wszystkie odbyły się w Warszawie, w głównej siedzibie SHS. W roku 2020 planowana była następna sesja — „Wino i ludzie”, która została odwołana w związku z pandemią COVID-19.

<sup>3</sup> Włodarczyk W. 2017a, s. 7–9.

W omawianych książkach zawarto łącznie 28 opracowań (poniżej przybliżę te dotyczące historii kultury materialnej<sup>4</sup>); każdą opatrzone też odrębnym, wprowadzającym „Wstępem” autorstwa W. Włodarczyka. Oprócz wątków wiodących: rodziny Fukierów (t. I), historii (t. II) oraz winnic (t. III), autorzy zamieszczonych tekstów koncentrują swoje rozważania wokół kilku tematów, rozpatrywanych w szerokim przedziale czasowym — od starożytności po wiek XX: uprawa winorośli w granicach obecnych ziem polskich; produkcja, sprzedaż i dystrybucja wina; szeroko pojęta konsumpcja tego trunku, jej skutki i związana z nią obyczajowość, w tym niezbędne akcesoria; oraz właściwości, funkcje i znaczenie wina. Poświęcono im nie tylko studia z zakresu historii i historii sztuki, ale także opracowania łączące ustalenia z różnych dziedzin, w tym z historii gospodarczej, krajobrazu, medycyny, jak również antropologii, archeologii, filozofii, socjologii, a nawet polityki. Większość tekstów dotyczy ziem polskich, jeden — realiów angielskich, zaś inny — włoskich.

O firmie Fukierów traktują dwa teksty Gabriela Kurczewskiego<sup>5</sup>. Autor omawia różne pola aktywności członków tej rodziny, szkicując przede wszystkim sylwetki Floriana (1772–1837) i jego syna Teofila (1816–1891). Weryfikuje ugruntowane w literaturze, obiegowe informacje o prowadzonej przez nich winiarni, działającej w Warszawie w latach 1786–1939, i o dostępnych w niej trunkach: ich gatunkach, cenach, proveniencji, organizacji dostaw i sprzedaży itd. Fukierowie specjalizowali się w winach węgierskich; najczęściej sprowadzano młode — roczne lub dwuletnie, w beczkach. Wyjaśnia też genezę kreowania wyobrażeń na temat asortymentu winiarni (zwłaszcza „piwnicy hetmańskiej”) oraz znaczenia tego miejsca dla miasta i jego mieszkańców (symbol narodowy, długiego trwania i tradycji, szczególnie po utracie niepodległości i upadku powstania styczniowego).

Różne przedmioty będące dziełami sztuki i rzemiosła artystycznego, należące do członków tej rodziny, a obecnie mające status eksponatów muzealnych, jak również związane z nimi wydarzenia analizują: Aleksandra J. Kasprzak, Anna Petrus i Artur Badach.

Jeden z zabytków to szklany kufel z nakrywą zdobiony szlifowaną dekoracją przedstawiającą widoki Szwajcarii Saskiej (krainy nad Łabą, niedaleko Drezna), wykonany około połowy XIX w. Jest pamiątką z podróży Teofila Fukiera w latach pięćdziesiątych tegoż stulecia do modnego wówczas uzdrowiska w Königsbrunn i pobytu w tamtejszej lecznicy doktora Juliusa Putzara<sup>6</sup>.

Z kolei zbiór składający się pierwotnie z 47 cennych obiektów z XVI–XIX w., z których obecnie zachowały się 23, w tym: obrazy, naczynia miedziane, posągi i broń, ofiarował kolejny z Fukierów — Henryk Maria (1886–1959) — w celu wyposażenia zamku na Wawelu w 1926 r., w odpowiedzi na ogólnokrajowy apel ówczesnej dyrekcji placówki. Przedmioty te do dziś zdobią wnętrza krakowskiej budowli<sup>7</sup>. Znacznie liczniejsze pamiątki zostały przekazane przez tegoż darczyńcę w 1936 r. do Muzeum Narodowego w Warszawie, w związku z likwidacją rodzinnego przedsiębiorstwa. Kolekcję tworzą portrety członków rodziny i krewnych, książki, dokumenty, fotografie, naczynia, numizmaty. Natomiast rodowa siedziba, czyli budynek przy Rynku 27, zniszczony podczas drugiej wojny światowej, potem odbudowany, jest miejscem przechowywania ruchomości po Fukierach podarowanych w 1964 i 1971 r. To głównie wyroby z XVIII–XIX w., m.in. meble i naczynia szklane, w tym butelki, karafki i dzbanki do wina<sup>8</sup>.

<sup>4</sup> Pozamaterialnej tematyce związanej z winem poświęcone są dwa rozdziały: o jego symbolice staro- i nowotestamentowej oraz znaczeniu w liturgii katolickiej (Janocha M. 2018), a także roli tego napoju i winnic w rozważaniach polskich filozofów od średniowiecza po wiek XIX (Polak P. 2021).

<sup>5</sup> Kurczewski G. 2017; Kurczewski G. 2018.

<sup>6</sup> Kasprzak A.J. 2017.

<sup>7</sup> Petrus A. 2017.

<sup>8</sup> Badach A. 2017.

Sporo miejsca w recenzowanych książkach zajmują dzieje uprawy winorośli. Tę problematykę dotychczas rzadko podejmowano w polskich publikacjach z uwagi na bardzo rozproszony charakter przekazów, konieczność korzystania nie tylko z różnych typów źródeł, ale też z wiedzy z wielu dyscyplin, np. toponomastyki, geografii historycznej, geologii, botaniki, zoologii. Rozpatrywane są wielorakie czynniki: klimatyczne, ekonomiczne, społeczne i własnościowe, których splot warunkował zakładanie winnic i ich rozwój oraz skutkował upadkiem. Rekonstruowane są także — w stopniu determinowanym zasobnością źródeł — techniki i organizacja upraw, koszty, stosowane narzędzia i urządzenia, sposoby wykorzystania winogron, przechowywania i transportu wina. Dla różnych okresów i różnych regionów ziem polskich oraz sąsiednich piszą o tym: Dagmara Adamska, Edyta Bątkiewicz-Szymanowska, Dominika Burdzy, Szymon Sułecki i Wojciech Włodarczyk. Obserwacje dokonane przez wymienionych badaczy dotyczą Śląska w okresie od XII do XVI w.<sup>9</sup>, Sandomierza od XIV do połowy XVII w.<sup>10</sup>, Kórnika od XV po XX w.<sup>11</sup>, winnic położonych na Węgrzech a należących do krakowskiego klasztoru karmelitów na Piasku pod koniec XVII i w XVIII w.<sup>12</sup>, plantacji znajdujących się w Warszawie i jej okolicach w XIX w.<sup>13</sup>, a także w Warce i Idalinie<sup>14</sup> oraz w rejonie Zielonej Góry<sup>15</sup> w latach po drugiej wojnie światowej. Opisywane tam zjawiska zachodziły również w makroskali — tyczyły całego rodzimego winiarstwa.

Za punkt wyjścia do tych ustaleń można uznać pierwszy z wymienionych tekstów, w którym naszkicowano obecny stan badań (skromny, pełen luk), dostępne materiały źródłowe i metody (miejskie księgi ławnicze i radzieckie, transakcje nieruchomości, rejestry podatkowe, rachunki, kroniki, znaleziska archeologiczne, toponimy o winiarskiej etymologii, pieczęcie miejskie, mapy osiemnasto- i dziewiętnastowieczne) użyteczne w studiach nad genezą i losami winogrodnictwa, w tym przypadku na średniowiecznym Śląsku. Pozwalają one na rozpoznanie przynajmniej niektórych spośród kluczowych kwestii, chociażby umiejscowienia winnic w lokalnym krajobrazie, ich areału, identyfikacji niektórych pracowników winnych ogrodów oraz konsumentów trunku.

Z kolei teksty poświęcone winnicom sandomierskim i tamtejszej produkcji wina w późnym średniowieczu i w okresie wczesnonowożytnym, jak również nowożytnym uprawom karmelitańskim w rejonie Tokaju, ukazują, jakie interesujące efekty mogą dać tak ukierunkowane, szczegółowe studia. Dzięki temu zgromadzono sporo danych nie tylko o stosunkach własnościowych, ale też m.in. o organizacji i wydajności upraw. Odnaleziono np. barwne wzmianki o szesnastowiecznych konfliktach pomiędzy właścicielami winnych ogrodów a osobami zbierającymi winogrona<sup>16</sup>, jak też o nieprzewidzianych incydentach na trasie pomiędzy Krakowem a Węgrami w drugiej połowie XVIII w.<sup>17</sup>

Obszerne i wszechstronne są rozważania na temat winnych upraw w pobliżu Warszawy w XIX stuleciu. Zebrano informacje o plantacjach należących do instytucji rządowych i osób prywatnych, w tym Tadeusza hrabiego Mostowskiego, np. w Ogrodzie Botanicznym, na Marymoncie, w dobrach Tarchomin, we Włochach. Zakładali je wykwalifikowani ogrodnicy. Podjęto próbę odtworzenia m.in. wielkości winnic, historii oraz charakteru upraw, a także oceny opłacalności produkcji. W tym samym czasie powszechnie hodowano winorośl również do

<sup>9</sup> Adamska D. 2021.

<sup>10</sup> Burdzy D. 2021.

<sup>11</sup> Bątkiewicz-Szymanowska E. 2021.

<sup>12</sup> Sułecki S. 2021.

<sup>13</sup> Włodarczyk W. 2017b.

<sup>14</sup> Włodarczyk W. 2021.

<sup>15</sup> Cincio A. 2018.

<sup>16</sup> Burdzy D. 2021, s. 72–73.

<sup>17</sup> Sułecki S. 2021, s. 93.

własnych celów, na ogół w podmiejskich ogrodach owocowo-warzywnych; niewielkie „szpalery winne” sadzono obok większości dworów. Ówczesne winnice powstawały w wyniku antyimportowej polityki rządu Królestwa Polskiego (ustawy z 1816 i 1823 r.). Dociekania te uzupełniają m.in. wiadomości o „flaszach win z «gron mazowieckich»”, tj. o rozmaitych szklanych pojemnikach używanych w handlu winem, i o oznaczeniach trunków<sup>18</sup>.

Do metodycznych kwestii nawiązuje rozdział Doroty Dias-Lewandowskiej. Autorka wykazuje przydatność spisów trunków wydanych na stół w roli źródeł do badania kultury picia w Polsce przedrozbiorowej. Jako przykład przytacza zapisy z dworu księżnej Aleksandry Ogińskiej w Siedlcach z okresu od października 1788 do lutego 1789 r.<sup>19</sup> Dokumentują one codzienną konsumpcję wina (w posiadaniu hetmanowej były węgierskie, ryńskie, burgońskie, szampańskie, francuskie) oraz innych napojów alkoholowych, w tym piwa (serwowano dubeltowe, angielskie, puławskie, siedleckie), miodu, „likworu” i „lipca”. Analizowane rejestry dają wgląd w różnicowanie spożycia, nie tylko jakościowe, ale też ilościowe, stałe i okazjonalne, zależne od stołów, na które trunki trafiały.

O samej konsumpcji, czyli które wina preferowano w określonych grupach społecznych i epokach, które sprowadzano i podawano na co dzień, które zaś przy rozmaitych okolicznościach, oraz jakie funkcje wtedy spełniało, traktują również inne rozprawy. Maciej Badowicz analizuje wina dostarczane do siedzib zakonu krzyżackiego w Prusach na potrzeby wielkiego mistrza i członków konwentu, a także ich gości w drugiej połowie XIV — pierwszej połowie XV w. Dominowały różne trunki importowane; w największych ilościach sprowadzano reńskie. Sporo win pochodziło z krajów śródziemnomorskich, np. małmazja (serwowana podczas najważniejszych uroczystości), Romania, Muscat, greckie, portugalskie, włoskie. Rzadziej zaopatrywano się w te rodzimej produkcji. Wino u krzyżaków, prócz podstawowego zastosowania do codziennego i odświętnego spożycia, służyło również do celów liturgicznych i było formą podarku<sup>20</sup>.

Rolę tego alkoholu, m.in. jako magnackiego instrumentu budowy własnego (niechlubnego) wizerunku i splendoru domu, sprzyjającego integracji, ale też wywołującego zwady, ułatwiającego pozyskiwanie stronników, używanego jako środek gratyfikacji i przekupstwa w realiach polityczno-gospodarczych Rzeczypospolitej XVII w., eksponuje Jarosław Pietrzak w narracji wokół życia i kariery księcia Władysława Dominika Ostrońskiego-Zasławskiego (1618–1656)<sup>21</sup>.

Z kolei znaczenie wina w kulturze sarmackiej w opozycji do piwa, miodu, gorzałki i kawy opisuje Andrzej Klonder. Wino to „napój «towarzyski» — element posiłków [...], gaszący pragnienie, a równocześnie poprawiający nastrój, ośmielający nieśmiałych, przydający polotu mniej lotnym, wreszcie — w nadmiarze — upajający, umożliwiający przejściową utratę kontaktu z nie zawsze idealną rzeczywistością”<sup>22</sup>. Badacz określa popularność każdego z uwzględnionych trunków w okresie nowożytnym według dostępnych szacunków i cenników, na podstawie opinii publicystów, rodaków i cudzoziemców oraz stereotypowych wyobrażeń zakorzenionych w literaturze pięknej z epoki.

Tomasz Łaszkievicz natomiast szkicuje temat upodobań ziemian pomorskich w pierwszej połowie XX w. w zakresie żywności, w tym trunków. Przybliża zwyczaje i rytuały z tym związane, m.in. u Romana Komierowskiego, Ignacego Żylicza, Stanisława Sikorskiego, rodziny Skąpskich i Wolffów. Wykazuje odmienność skromnej konsumpcji dnia powszedniego od

<sup>18</sup> Włodarczyk W. 2017b.

<sup>19</sup> Dias-Lewandowska D. 2018.

<sup>20</sup> Badowicz M. 2017.

<sup>21</sup> Pietrzak J. 2018.

<sup>22</sup> Klonder A. 2018, s. 21.

wystawności okazjonalnej (imienin gospodarzy, Świąt Wielkanocnych, Wigilii), akcentuje zamiłowanie do słodkości i domowych wyrobów alkoholowych, tzw. win owocowych<sup>23</sup>.

Ciekawy aspekt, mianowicie nowoczesne — obecnie powiedzielibyśmy marketingowe — podejście do sprzedaży tytułowego alkoholu, prezentuje tekst Iwony Kawalli-Lulewicz i Joanny Strzyżewskiej o składzie win Juliusza Grosse<sup>24</sup>. Firma działała w latach 1859–1950, a mieściła się przy Rynku Głównym w Krakowie, pod numerem 34. W tekście wyjaśniono, w jaki sposób budowano w przedwojennych realiach rozpoznawalną markę sklepu i dystrybutora wykwintnych alkoholi poprzez realizację kompleksowych działań w latach trzydziestych XX w. Objęły one opracowanie wizerunku przedsiębiorstwa, jego materiałów reklamowych i wizualnej strony oferty handlowej: firmowego znaku, druków i ulotek, papieru do pakowania, banderol i etykiet na butelki. Istotną częścią tej profesjonalnej kampanii były również okolicznościowe wystawy sklepowe. Zadanie powierzono tandemowi grafików — Annie i Franciszkowi Seifertom. Ich projekty prezentowały wysoki poziom artystyczny, a przekaz przygotowywanych witryn był jasny i czytelny. Przyczyniło się to do prosperity składu w tamtej dekadzie.

Handel winami na użytek kościelny w II Rzeczypospolitej, obwarowany obostrzeniami w zakresie oryginalności pochodzenia i „czystości” trunków, wymagający specjalnych zezwoleń, stanowił przedmiot obrotu, zabiegów i reklamy Zrzeszenia Winiarzy Zaprzysiężonych. Działalność tego stowarzyszenia w latach 1936–1939 oraz jednej z trudniących się tym firm — działającej w Przemyślu, a należącej do Tadeusza Cieślińskiego (1867–1945), analizują (odpowiednio) Gabriel Kurczewski<sup>25</sup> i Paweł Polak<sup>26</sup>.

Materiałny aspekt konsumpcji, czyli w czym wino podawano, w dotychczasowych pracach ukazujących się na łamach serii został jedynie zasygnalizowany. Naczynia do spożycia tego trunku, lecz o wąskim zastosowaniu — w praktykach religijnych katolików i protestantów, opisuje Paulina Piotrowska. Przedmiotem jej analiz są okazałe, srebrne i pozłacane, bogato zdobione kielichy mszalne, wykonane przez toruńskiego złotnika Jakuba Weintrauba na przełomie XVII i XVIII w.<sup>27</sup> To zarazem studium warsztatu wybitnego mistrza i szkic do poznania polskiego rynku rzemiosła artystycznego w dobie baroku.

Odmienne zastosowanie wina — jako medykamentu, remedium na wszelakie dolegliwości, również zostało zaakcentowane. Trunek w połączeniu z preparatami ziołowymi mógł stanowić bazę do wyrobu leków płynnych; wytwarzano je od starożytności po połowę XX w. Takie lecznicze wina, np. „rumbarbarowe”, pepsynowe, chinowe, sporządzane z użyciem surowców rodzimych i importowanych z półkuli zachodniej oferowała w XIX w. krakowska Apteka Pod Żłotym Tygrysem. Jej właścicielem był Fortunat Gralewski (1829–1893). O znanym aptekarzu i jego innowacyjnych środkach leczniczych pisze Zbigniew Bela<sup>28</sup>. Prozdrowotne właściwości wina, uznawanego za panaceum na wiele schorzeń, promowano też w dziewiętnastowiecznej Anglii. Podkreślano zwłaszcza wartości odżywcze i wzmacniające (także jako składnik potraw) oraz mniejszą szkodliwość w porównaniu do mocnych alkoholi. Dopiero z czasem dostrzeżono i krytykowano negatywne skutki jego nadmiernej konsumpcji; przyczyniło się to do powstania ruchu abstynenckiego. Ten zmieniający się obraz wina, wyłaniający się z ówczesnej brytyjskiej prasy, omawia Paweł Hamera<sup>29</sup>.

Rytuály masońskie praktykowane w Europie na przestrzeni XVIII–XX w. z użyciem wina, jak również charakter i rodzaj wznoszonych toastów oraz odpowiednie naczynia, jakimi się

<sup>23</sup> Łaskiewicz T. 2018.

<sup>24</sup> Kawalla-Lulewicz I., Strzyżewska J. 2021.

<sup>25</sup> Kurczewski G. 2021.

<sup>26</sup> Polak P. 2017.

<sup>27</sup> Piotrowska P. 2021.

<sup>28</sup> Bela Z. 2017.

<sup>29</sup> Hamera P. 2018.

posługiwano, przybliży Tadeusz Cegielski na tle dziejów i kształtowania obyczajowości wolnomularskiej<sup>30</sup>.

W kilku publikacjach ujawnia się wątek polityczny. Jest on wyraźny zwłaszcza w tekstach na temat winnic i wyrobu wina w PRL. Jak wykazano, trunek także stał się elementem podporządkowanym socjalistycznej ideologii. Na przykład zielonogórska produkcja, o tradycjach sięgających początku XIX w., musiała zmienić profil, przechodząc „od sekta do wina owocowego”, tzn. z win musujących, kojarzonych z kulturą burżuazyjną, na wina owocowe, o pozytywnych konotacjach w ówczesnej rzeczywistości<sup>31</sup>. Wcześniej, w okresie międzywojennym, również wykorzystywano wino na potrzeby bieżącej polityki — do celów propagandowych poprzez organizowane z pompą uroczystości zwane „świętami wina”. Świadczą o tym dwie sugestywne relacje autorstwa Wojciecha Włodarczyka i Filipa Burno. Dotyczą one „Obchodów winobrania” w Zaleszczykach (na Podolu, w dzisiejszej Ukrainie) w latach 1935–1939<sup>32</sup>, odbywających się z inicjatywy polskich władz sanacyjnych, oraz „Festa dell’uva” („Święto winogrona”) we Włoszech Benito Mussoliniego. To ostatnie było jednym z narzędzi kreowania przez rząd faszystowski „nowego Włocha”<sup>33</sup>.

Zawartość omawianych książek świadczy, że członkom Klubu Historii i Kultury Wina udaje się z sukcesem realizować przyjęte, wskazane powyżej założenia badawcze. Przybliżenie z różnych perspektyw zagadnień dotąd pomijanych i dyskusyjnych, a także zebranie oraz podsumowanie wiadomości wcześniej rozproszonych w literaturze, ponadto ujawnienie i podjęcie nowych kierunków studiów, to główne atuty serii. Dbałość o estetykę i jednolita szata graficzna są kolejnym walorem wydawnictwa. Wiele ilustracji wzbogacających narrację pochodzi z zasobów archiwalnych. Każdy z tomów zaopatrzonej jest ponadto w biogramy autorów, streszczenia angielskie i indeksy: osób, miejsc, „szczepów oraz nazw i określeń win gronowych”. Minusem jest brak tłumaczenia podpisów pod ryciny oraz tytułów tabel, co nieco ogranicza odbiór publikacji. W tekstach zastosowano tradycyjny (oksfordzki) styl przypisów, ale zabrakło wykazu bibliografii po każdym z rozdziałów, znacznie ułatwiającego korzystanie z nich.

Jeszcze jeden, istotny aspekt omawianej inicjatywy wydawniczej, to współdziałanie nauki i biznesu. Książki ukazują się bowiem dzięki wsparciu finansowemu właścicieli polskich winnic.

Chociaż *Studia z historii wina w Polsce* wydawane są dopiero od kilku lat, mają szansę stać się serią referencyjną dla badaczy podejmujących tematykę analogiczną lub pokrewną oraz poszukujących specjalistów i fachowej literatury przedmiotu z wielu dyscyplin włączonych w orbitę analizowanych zagadnień. Każda z trzech omawianych książek może być pomocna w poszukiwaniu odpowiedzi zarówno na pytania zasadnicze, jak i szczegółowe dotyczące nie tylko wina, lecz szerzej napojów alkoholowych, przede wszystkim ich funkcji, produkcji, handlu i konsumpcji na przestrzeni wieków, punktem wyjścia dla badań w wielu wskazywanych kierunkach. A wydaje się, że możliwości dalszej eksploracji naukowej tej złożonej problematyki są niezliczone, co dobrze wróży przyszłości zarówno omawianej serii, jak i spotkaniom temu poświęconym.

Jej redaktorom i wydawcom należy życzyć wytrwałości w kontynuowaniu przedsięwzięcia oraz równie interesujących i zróżnicowanych tekstów, konstruujących wszechstronny obraz tego trunku na ziemiach polskich i poza nimi.

*Magdalena Bis*

(Warszawa;  <https://orcid.org/0000-0002-0108-7625>)

<sup>30</sup> Cegielski T. 2017.

<sup>31</sup> Cincio A. 2018.

<sup>32</sup> Włodarczyk W. 2018.

<sup>33</sup> Burno F. 2018.



## BIBLIOGRAFIA

- Adamska Dagmara. 2021. *Uprawa winorośli na średniowiecznym Śląsku — stan badań, źródła i metody*, [w:] *Winnice i wino*, red. D. Dias-Lewandowska, G. Kurczewski, Studia z historii wina w Polsce, t. III, Warszawa, s. 10–41.
- Badach Artur. 2017. *Pamiętki rodzinne Fukierów w zbiorach Muzeum Narodowego w Warszawie i Stowarzyszenia Historyków Sztuki*, [w:] *Fukier i wino*, red. D. Dias-Lewandowska, G. Kurczewski, Studia z historii wina w Polsce, t. I, Warszawa, s. 80–105.
- Badowicz Maciej. 2017. *Gatunki win spożywanych w państwie zakonu krzyżackiego w Prusach na przełomie XIV i XV wieku. Studium zagadnienia*, [w:] *Fukier i wino*, red. D. Dias-Lewandowska, G. Kurczewski, Studia z historii wina w Polsce, t. I, Warszawa, s. 226–245.
- Bątkiewicz-Szymanowska Edyta. 2021. *O kórnickich winoroślach, winnicach i winie*, [w:] *Winnice i wino*, red. D. Dias-Lewandowska, G. Kurczewski, Studia z historii wina w Polsce, t. III, Warszawa, s. 100–131.
- Bela Zbigniew. 2017. *Wina lecznicze w aptece Fortunata Gralewskiego*, [w:] *Fukier i wino*, red. D. Dias-Lewandowska, G. Kurczewski, Studia z historii wina w Polsce, t. I, Warszawa, s. 246–269.
- Burdzy Dominika. 2021. *Sandomierski ośrodek winiarski w średniowieczu i w okresie nowożytnym (do połowy XVII wieku)*, [w:] *Winnice i wino*, red. D. Dias-Lewandowska, G. Kurczewski, Studia z historii wina w Polsce, t. III, Warszawa, s. 42–79.
- Burno Filip. 2018. „Święto winogrona” jako część faszystowskiej polityki spektaklu i strategii tworzenia „nowego Włocha”, [w:] *Wino i historia*, red. D. Dias-Lewandowska, G. Kurczewski, Studia z historii wina w Polsce, t. II, Warszawa, s. 178–199.
- Cegielski Tadeusz. 2017. *Wino w rytuale wolnomularskim XVIII–XX wiek*, [w:] *Fukier i wino*, red. D. Dias-Lewandowska, G. Kurczewski, Studia z historii wina w Polsce, t. I, Warszawa, s. 270–299.
- Cincio Arkadiusz. 2018. *Od sekta do wina owocowego. Zielonogórskie winiarnie w latach 1945–1955*, [w:] *Wino i historia*, red. D. Dias-Lewandowska, G. Kurczewski, Studia z historii wina w Polsce, t. II, Warszawa, s. 256–273.
- Dias-Lewandowska Dorota. 2018. *Spisy trunków wydanych na stół jako źródło do badania kultury picia w Polsce*, [w:] *Wino i historia*, red. D. Dias-Lewandowska, G. Kurczewski, Studia z historii wina w Polsce, t. II, Warszawa, s. 80–95.
- Hamera Paweł. 2018. *Wino i jego medyczne aspekty w świetle dziewiętnastowiecznej prasy brytyjskiej*, [w:] *Wino i historia*, red. D. Dias-Lewandowska, G. Kurczewski, Studia z historii wina w Polsce, t. II, Warszawa, s. 96–121.
- Janocha Michał. 2018. *Wino w Biblii i liturgii Kościoła*, [w:] *Wino i historia*, red. D. Dias-Lewandowska, G. Kurczewski, Studia z historii wina w Polsce, t. II, Warszawa, s. 10–19.
- Kasprzak Aleksandra J. 2017. *Pamiętka z podróży*, [w:] *Fukier i wino*, red. D. Dias-Lewandowska, G. Kurczewski, Studia z historii wina w Polsce, t. I, Warszawa, s. 34–53.
- Kawalla-Lulewicz Iwona, Strzyżewska Joanna. 2021. „Z węgierskiej winnicy z krakowskiej piwnicy”, [w:] *Winnice i wino*, red. D. Dias-Lewandowska, G. Kurczewski, Studia z historii wina w Polsce, t. III, Warszawa, s. 270–305.
- Klonder Andrzej. 2018. *Piwo, wódka i inni konkurenci wina w Polsce nowożytnej*, [w:] *Wino i historia*, red. D. Dias-Lewandowska, G. Kurczewski, Studia z historii wina w Polsce, t. II, Warszawa, s. 20–40.
- Kurczewski Gabriel. 2017. *Winiarnia Floriana Fukiera*, [w:] *Fukier i wino*, red. D. Dias-Lewandowska, G. Kurczewski, Studia z historii wina w Polsce, t. I, Warszawa, s. 10–33.
- Kurczewski Gabriel. 2018. *Teofil Fukier i jego winiarnia*, [w:] *Wino i historia*, red. D. Dias-Lewandowska, G. Kurczewski, Studia z historii wina w Polsce, t. II, Warszawa, s. 122–159.
- Kurczewski Gabriel. 2021. *Działalność Zrzeszenia Winiarzy Zaprzysiężonych w latach 1936–1939*, [w:] *Winnice i wino*, red. D. Dias-Lewandowska, G. Kurczewski, Studia z historii wina w Polsce, t. III, Warszawa, s. 306–340.

- Łaszkiwicz Tomasz. 2018. *Wokół stołu w pomorskim dworze ziemiańskim w pierwszej połowie XX wieku*, [w:] *Wino i historia*, red. D. Dias-Lewandowska, G. Kurczewski, Studia z historii wina w Polsce, t. II, Warszawa, s. 160–177.
- Petrus Anna. 2017. *Dar Henryka Marii Fukiera dla Zamku Królewskiego na Wawelu*, [w:] *Fukier i wino*, red. D. Dias-Lewandowska, G. Kurczewski, Studia z historii wina w Polsce, t. I, Warszawa, s. 54–79.
- Pietrzak Jarosław. 2018. „Trojakiem ja upatrzył słuchacz winnice na której Ostrogska i Zasławska sнадź dobrze praca i robota”. *O winach, w Winnicach i kulturze picia na dworze Władysława Dominika księcia Ostrogskiego-Zasławskiego w latach 1618–1656*, [w:] *Wino i historia*, red. D. Dias-Lewandowska, G. Kurczewski, Studia z historii wina w Polsce, t. II, Warszawa, s. 42–79.
- Piotrowska Paulina. 2021. *Jak wyglądał osiemnastowieczny święty graal? Wybrane kielichy mszalne Jakuba Weintrauba — złotnika toruńskiego i ich program ikonograficzny*, [w:] *Winnice i wino*, red. D. Dias-Lewandowska, G. Kurczewski, Studia z historii wina w Polsce, t. III, Warszawa, s. 244–269.
- Polak Paweł. 2017. *Tadeusz Cieśliński. Przykład pozytywistycznego sukcesu w świetle doniesień prasowych*, [w:] *Fukier i wino*, red. D. Dias-Lewandowska, G. Kurczewski, Studia z historii wina w Polsce, t. I, Warszawa, s. 106–135.
- Polak Paweł. 2021. *Wino i jego obraz w twórczości polskich filozofów*, [w:] *Winnice i wino*, red. D. Dias-Lewandowska, G. Kurczewski, Studia z historii wina w Polsce, t. III, Warszawa, s. 214–242.
- Sułecki Szymon. 2021. *Winnice węgierskie w rachunkach Klasztoru Karmelitów na Piasku w Krakowie*, [w:] *Winnice i wino*, red. D. Dias-Lewandowska, G. Kurczewski, Studia z historii wina w Polsce, t. III, Warszawa, s. 80–99.
- Włodarczyk Wojciech. 2017a. *Wstęp*, [w:] *Fukier i wino*, red. D. Dias-Lewandowska, G. Kurczewski, Studia z historii wina w Polsce, t. I, Warszawa, s. 6–9.
- Włodarczyk Wojciech. 2017b. *Winnice Warszawy i okolic w pierwszej połowie XIX wieku. Zarys problematyki badawczej*, [w:] *Fukier i wino*, red. D. Dias-Lewandowska, G. Kurczewski, Studia z historii wina w Polsce, t. I, Warszawa, s. 136–225.
- Włodarczyk Wojciech. 2018. *Święto a państwo. „Obchody winobrania” w Zaleszczykach w latach 1935–1939*, [w:] *Wino i historia*, red. D. Dias-Lewandowska, G. Kurczewski, Studia z historii wina w Polsce, t. II, Warszawa, s. 200–254.
- Włodarczyk Wojciech. 2021. *Winnice i sady. O polityce Polski Ludowej wobec wina gronowego na przykładzie w Winnicy w Warce i w Winnicy w Idalinie*, [w:] *Winnice i wino*, red. D. Dias-Lewandowska, G. Kurczewski, Studia z historii wina w Polsce, t. III, Warszawa, s. 132–212.