

Gorzelnia z tradycją

W poprzednim numerze ATESTU zapoczątkowaliśmy nowy cykl artykułów „Historia techniki”, w którym zamierzamy przedstawiać odchodzące w przeszłość wytwory myśli technicznej, w wielu przypadkach nadal użytkowane; przykładem prezentowana poniżej gorzelnia w Turwi. | *Redakcja*

Gdy parę lat temu poznańska firma „Wyborowa” (dawny „Polmos”) przymierzała się do produkcji nowej ekskluzywnej wódki „Exquisite”, poszukiwała gorzelnicy produkującej spirytus według tradycyjnej technologii, z żyta dobrej jakości. Wybrano gorzelnię w Turwi, wytwarzającą spirytus z żyta „Dańkowskie Złote”.

Turew – wieś w powiecie kościańskim w woj. wielkopolskim, kojarzy się przede wszystkim z działalnością Dezyderego Chłapowskiego, napoleońskiego oficera, potem generała walczącego w powstaniu listopadowym, ale przede wszystkim działacza na rzecz pracy organicznej i reformatora rolnictwa¹. Już wtedy istniała w Turwi gorzelnia, wytwarzająca spirytus z ziemniaków. Obiekt ten nie przetrwał do naszych czasów

dr Aleksander Stukowski



– obecny budynek gorzelnicy pochodzi z roku 1918. Po Chłapowskich majątek w Turwi przejęli spokrewnieni z nimi Morawscy, gospodarujący tam do wybuchu II wojny światowej. Po wojnie majątek został upaństwowiony, wchodząc w skład PGR Gołębin Stary, a następnie Kombinatoru Rolnego Czempin. Obecny właściciel gorzelnicy jest firma Top Farms Wielkopolska Sp. z o.o., gospodarująca na obszarze ponad 10 tys. hektarów gruntów rolnych – jest to liczący się w kraju producent zbóż, rzepaku, owoców i mleka.

Otrzymywanie spirytusu w drodze destylacji wina znane było już w starożytności, w średniowieczu zajmowali się tym alchemicy, a począwszy od XIV w. gorzelnictwo stało się w Europie rzemiosłem. Od XVIII w. zaczęto stosować jako surowiec ziemniaki. Radykalna zmiana techniki gorzelnicznej nastąpiła w połowie wieku XIX. Opracowana wówczas technologia przetrwała do dzisiejszych czasów, czego przykładem jest właśnie gorzelnia w Turwi. Gorzelnie takie wchodziły w skład majątków ziemskich, służąc właścicielom do racjonalnego zagospodarowywania nadwyżek plonów i surowców gorszej jakości. Poza spirytusem, ważnym produktem był wywar, wykorzystywany jako wysoko jakościowa pasza dla bydła. Bydło było źródłem mleka i mięsa, ale także nawozu. Zatem to, co z ziemi wyrosło, częściowo wracało do niej w postaci obornika. Alkohol był w tym obiegu niejako prezentem od natury, gdyż powstawał ze skrobi i cukrów prostych, a te są produktem fotosyntezy.

Produkcja spirytusu

Przebieg produkcji spirytusu jest – nie wnikając w szczegóły technologii – następujący. Surowiec (w Turwi jest nim żyto) zasypuje się do parnika, w którym jest poddany działaniu pary wodnej w warunkach podwyższonego ciśnienia i temperatury. W warunkach tych zawarta w surowcu skrobia ulega napęcznieniu i rozgotowaniu (skleikowaniu). Powstała półpłynna masa kierowana jest do kadzi zaciernej, w której poddana jest działaniu enzymów (przede wszystkim amylazy), przekształcających skrobię w cukry proste. Ich źródłem jest sód, czyli skiełkowane ziarno jęczmienia. Kiedyś gorzelnie miały





2



3



4



5

1. Przyrząd kontrolno-mierniczy Siemens (eksponat). Taki sam model z 1921 r. jest obecnie eksploatowany w gorzelnii.
2. Maszyna parowa z 1906 r. prod. Cottbuser Maschinenbau (eksponat).
3. Obecnie eksploatowany aparat destylacyjny. Obok stoi kierownik gorzelnii, p. Grzegorz Konieczny.
4. Obecnie eksploatowane kadzie zacierne.
5. Ekspozycja dawnego sprzętu laboratoryjnego.

własne słodownie; obecnie nie ma takiej potrzeby, gdyż stosuje się enzymy w postaci gotowych preparatów, produkowanych przez wyspecjalizowane firmy. Przemiana skrobi w cukry proste zwana jest zacieraniem, a produkt tego procesu – zacierem. Gotowy zacier kieruje się do kadzi fermentacyjnej, gdzie – po dodaniu drożdży – zachodzi fermentacja alkoholowa, czyli przemiana cukrów prostych w alkohol etylowy. Proces ten trwa trzy doby, końcowa zawartość alkoholu wynosi około 10–11%. Odfermentowany zacier poddaje się destylacji w aparacie destylacyjnym, otrzymując w efekcie spirytus surowy o zawartości alkoholu 91–92% i wywar. Aparat destylacyjny składa się z dwu kolumn – zacierowej, w której z zacieru oddestylowuje alkohol, i spirytusowej, w której stężenie alkoholu stopniowo wzrasta, aż do uzyskania stężenia końcowego 91–92%. W Turwi kolumny są ustawione pionowo jedna nad drugą, tworząc jeden aparat, zwany jednokolumnowym, o wysokości 9,5 metra. Po opuszczeniu kolumny, pary spirytusu przechodzą przez deflegmator, a następnie są skraplane w chłodnicy. Spirytus

– już w postaci cieczy – przechodzi przez stągiew, gdzie pod przezroczystym kloszem znajduje się termometr i alkoholomierz, po czym kierowany jest do zbiornika magazynowego. Po drodze znajduje się jeszcze urządzenie pomiarowe, tzw. PKM, rejestrujące ilość wyprodukowanego spirytusu (produkcja alkoholu podlega tzw. szczególnemu nadzorowi podatkowemu). Eksploatowany w Turwi PKM (przyrząd kontrolno-mierniczy) jest systemu Siemens i pochodzi z roku 1921. Pozostałe wyposażenie gorzelnii liczy sobie około 40 lat.

Placówka muzealna

W gorzelnii w Turwi znajdują się też urządzenia znacznie starsze, tyle że już nieeksploatowane. Grzegorz Konieczny – kierownik gorzelnii – łączy pracę zawodową z ciekawym i pożytecznym hobby. Od kilkunastu lat gromadzi stare maszyny i urządzenia, pochodzące też z innych gorzelnii, zlikwidowanych lub zmodernizowanych. Swoje zdobycze restauruje, konserwuje, opisuje, zorganizował też ich ekspozycję. Przed budynkiem gorzelnii stoi sprzęt ciężki, m.in. kocioł parowy z 1905 r. pro-

dukcyj firmy J. Moeglin, maszyna parowa z 1906 r. (Cottbuser Maschinenbau), pompa parowa do zacieru z początku XX w. (Quissek&Geppert), kadź zalewna z 1963 r., pompa zasilająca kocioł parowy, pompa do melasy z 1969 r., zawory bezpieczeństwa i inny osprzęt. Pozostałe eksponaty znajdują się w pomieszczeniu byłej słodowni (jest to jednocześnie sala przeznaczona na spotkania, gdyż gorzelnię odwiedzają liczne wycieczki branżowe). Można tam obejrzeć elementy aparatów destylacyjnych, przyrządy kontrolno-miernicze, dawny sprzęt laboratoryjny, elementy armatury, historyczne opakowania, a także dokumenty związane z prowadzeniem zakładu. Jest też – także zabytkowa – facha literatura.

Gorzelnia w Turwi jest zatem zakładem produkującym tradycyjną metodą wysokojakościowy wyrób (i to niemało, bo ponad milion litrów – w przeliczeniu na 100% – spirytusu rocznie), a jednocześnie pełni rolę placówki muzealnej. ■

¹ General Dezydery Chłapowski jest jedną z pierwszoplanowych postaci w telewizyjnym serialu „Najdłuższa wojna nowoczesnej Europy”.