Przewodnik
po małopolskich winnicach



MAŁOPOLSKI
SZLAK WINNY

Gorczańska Organizacja Turystyczna
Wojciech Bosak

Tekst:
Wojciech Bosak

Tekst atrakcji:
Paweł Tokarczyk, Kinga Burek

Konsultacja merytoryczna:
Wojciech Bosak

Zdjęcia: Wiktor Chrzanowski
Archiwum winnic: Wojciech Bosak, Łukasz Sakiewicz, Marcin Niemiec, Marek Lasyk, Anna Wojnar, Robert Zięba, Maciej Kaplita, Andrzej Haus, Marcin Pieróg, Marcin Pierożyński, Jacek Hamela, Błażej Sendzielski

Koordynacja: Magdalena Tokarczyk, Paweł Tokarczyk, Kinga Burek

Projekt graficzny, skład, druk:
Bożena Wojtanowska Umbra Design / tel. 502139510

Pomysłodawca i realizator szlaku:
Gorczańska Organizacja Turystyczna | Kamienica 467, 34-608 Kamienica |
www.visitkamienica.pl
e:mail: biuro@visitkamienica.pl

www.malopolskiszlakwinny.pl

Wydawca: Umbra Design Bożena Wojtanowska
Nakład: 5000 sztuk
©Wszelkie prawa zastrzeżone, Kamienica 2015
ISBN: 978-83-938640-2-7

Małopolska

Projekt zrealizowano przy wsparciu finansowym Województwa Małopolskiego w ramach konkursu ofert z turystyki pn. „Małopolska Gościnna"



WSTĘP

Gdy mniej więcej przed dekadą w mediach pojawiały się pierwsze informacje o odradzających się w Małopolsce uprawach winorośli i produkcji lokalnych win mało kto wierzył, że będzie to coś więcej, niż sobotnio-niedzielna pasja grupki zapaleńców. Stało się jednak inaczej – plantacje winnej latorośli na dobre zagościły nad górną Wisłą i Dunajcem. Dotąd posadzono w tym regionie już ponad sto winnic i wciąż przybywają nowe. Niektóre z nich już sprzedają swoje wina do sklepów, restauracji i odwiedzającym je bezpośrednio turystom, a kolejne przygotowują się, aby wkrótce rozpocząć taką działalność.

Obecnie trzynaście małopolskich winnic prowadzi zarejestrowaną komercyjną działalność, a łączna ich produkcja w jednym roczniku wynosi kilkadziesiąt tysięcy butelek wina. Można powiedzieć, że to niewiele. Ale nawet w tym embrionalnym stadium rozwoju małopolskie winiarstwo wygenerowało już około 20 stałych miejsc pracy, a do tego parokrotnie większa liczba osób znajduje co roku sezonowe zatrudnienie przy pracach na winnicach oraz przy zbiorze winogron. Liczby te mogą znacznie wzrosnąć, jeśli kolejni producenci rozpoczną sprzedaż swoich win. Lista potencjalnych korzyści jest jednak dłuższa: winnice są sporą atrakcją zdolną przyciągnąć turystów, a produkowane na miejscu wina wzbogacają lokalną ofertę kulinarną i przyczyniają się do promocji regionu oraz jego gospodarki.

Dalszy rozwój małopolskiego winiarstwa będzie jednak zależał głównie od tego, czy na dłuższą metę będzie to działalność opłacalna. Założenie winnicy i rozpoczęcie produkcji wina wiąże się ze sporymi inwestycjami, które prędzej czy później powinny się zwrócić. Z drugiej strony nasi winiarze borykają się z surowym klimatem, niewielką skalą produkcji oraz brakiem lokalnych doświadczeń winiarskich. Przy tym muszą oni spełniać bodaj najtrudniejsze w całej Europie przepisy i procedury dotyczące wyrobu i sprzedaży wina. Wszystko to sprawia, że produkcja winiarska wiąże się u nas ze sporym ryzykiem, a koszt uzyskania każdej butelki wina jest dużo wyższy, niż w tradycyjnych krajach winiarskich. Nie jest więc łatwo zarobić na małopolskim winie.

W takiej sytuacji wielką szansą dla naszych winiarzy staje się rozwój specjalistycznej turystyki winiarskiej, czyli tak zwanej enoturystyki (z greckiego oinos – wino). Enoturystyka polega na wyjazdach do regionów winiarskich, gdzie odwiedza się winiarzy, zwiedza winnice i piwnice, bierze udział w różnego rodzaju degustacjach, próbuje miejscowych win w połączeniu z lokalną kuchnią, etc. Uczestnicy takich wyjazdów z reguły też kupują „u źródła" kilka butelek wina, aby je zabrać do domu. Owa specyficzna forma spędzania wolnego czasu zdobyła sobie już znaczną popularność na świecie, a ostatnio moda na wyjazdy do winnic dociera także do Polski.

W wielu regionach winiarskich rozwój enoturystyki stał się ratunkiem dla niewielkich winnic, które przedtem ledwie wiązały koniec z końcem, borykając się z konkurencją masowej produkcji. Dopiero napływ zainteresowanych winem turystów pozwolił

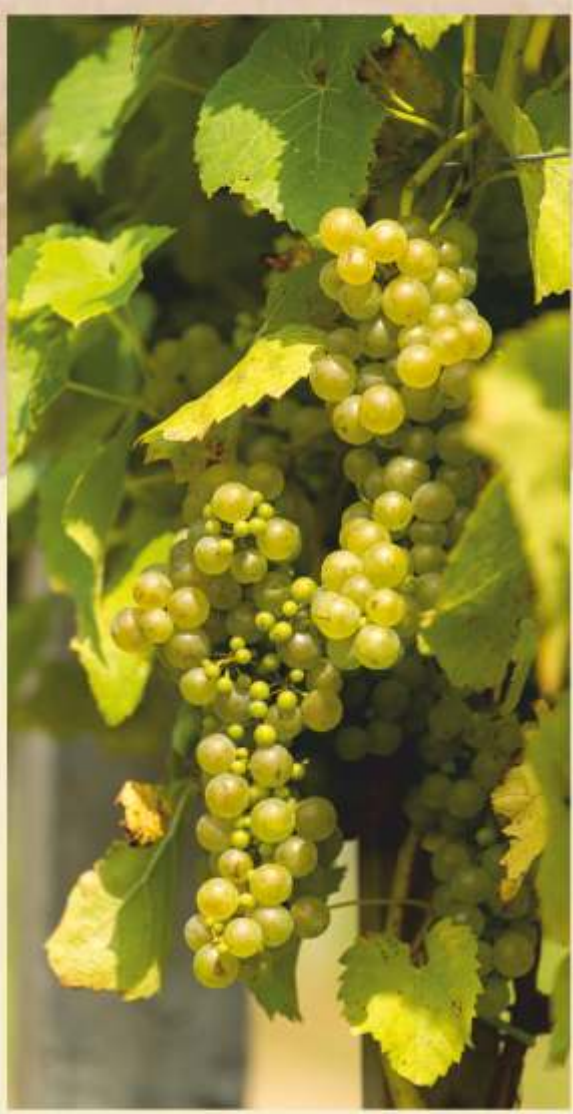
im rozwinąć różne dodatkowe źródła dochodów. Przy winnicach wyrosły pensjonaty i niewielkie, rodzinne restauracje, a winiarze zaczęli organizować degustacje swoich win, specjalistyczne wycieczki, kursy o tematyce winiarskiej i kulinarnej oraz inne podobne imprezy. Przede wszystkim jednak zyskali oni teraz możliwość sprzedaży przynajmniej części swojego wina na miejscu, prosto do rąk konsumentów, nie płacąc żadnej marży pośrednikom.

Praktyka pokazuje, że na każdej sprzedanej w ten sposób butelce producent może zarobić „na czysto" nawet dwu, trzykrotnie więcej, niż w przypadku dystrybucji tego samego wina poprzez hurtownie, sklepy i restauracje. W wielu więc regionach winiarskich – a zwłaszcza tych zdominowanych przez drobnych winiarzy – pytanie o rozwój turystyki winiarskiej zabrzmiało wręcz jak „być albo nie być". Odnosi się to również do realiów Małopolski, gdzie dominują przecież małe i bardzo małe winnice. Pierwsze doświadczenia związane z komercyjną działalnością naszych winiarzy pokazują wyraźnie, że trudno im będzie się utrzymać bez dodatkowych przychodów z enoturystyki oraz bezpośredniej sprzedaży wina.

Już dziś wiec zapraszamy do odwiedzania małopolskich winnic, a także do degustacji i zakupu produkowanych przez nie win. Jest to bowiem najlepszy sposób, aby wesprzeć rodzące się w naszym regionie komercyjne przedsięwzięcia winiarskie. Temu też celowi służy projekt „Małopolski Szlak Winny" (więcej informacji na stronie www.małopolskiszlakwinny.pl), w ramach którego wydana została niniejsza publikacja. Nasz przewodnik prezentuje 20 wybranych winnic, zarówno takich, które już prowadzą zarejestrowana sprzedaż wina, jak i tych, które się do tego przygotowują. Poza opisami samych winnic, zdecydowaliśmy się tu także przemycić nieco ogólniejszych wiadomości na temat winiarstwa w Małopolsce.

Stąd w naszym przewodniku znalazł się także obszerny wstęp, w którym staramy się naszkicować pewien kontekst, w jakim powstają małopolskie wina, a więc miejscowe tradycje winiarskie, środowisko geograficzne i odmiany winorośli, jakie nadają się do uprawy w tych warunkach. Bez tych informacji trudno byłoby docenić pracę naszych winiarzy i zrozumieć specyfikę win, które są przez nich wyrabiane. Nie są to bowiem trunki produkowane na przemysłową skalę i standaryzowane pod gusta przeciętnego konsumenta, jakie najczęściej możemy znaleźć na półkach supermarketów. Są to wina wyrabiane w sposób o wiele bardziej naturalny, których charakter w znacznie większym stopniu zależy od ziemi, klimatu i szczepu winorośli. Niech rekomendacją dla tych win (a także dla ludzi, którzy je tworzą) będzie opinia najbardziej znanego obecnie francuskiego specjalisty w dziedzinie uprawy winorośli, profesora Alaina Carboneau z uniwersytetu w Montpellier. Otóż profesor od lat dość regularnie odwiedza nasze winnice i podczas jednej z wizyt w Krakowie oraz degustacji miejscowych win nie powstrzymał się od następującej refleksji:

„Dziś już wiem, że wasz klimat nie jest wcale taki zły dla winorośli, ale wciąż nie rozumiem jednego: w jaki sposób waszym winiarzom, którzy zaledwie pięć, czy dziesięć lat temu posadzili swoje pierwsze krzaki winorośli udaje się nieraz zrobić lepsze wina, niż wielu naszym producentom, którzy zajmują się tym od pokoleń?"







Z dziejów małopolskiego winiarstwa

W przeszłości Kraków nigdy nie był potęgą winiarską na miarę Zielonej Góry, czy choćby Sandomierza, ale to właśnie tutaj zaczyna się historia wina w Polsce. Arabsko-sycylijski geograf Al-Idrisi, który w połowie XII wieku sporządził pierwszy zachowany opis Krakowa, wymienia wśród wspaniałości grodu również liczne winnice. Archeolodzy dostarczyli nam dowodów na jeszcze starszą metrykę tutejszego winiarstwa: dzięki ich badaniom wiemy, że winna łoza porastała południowo-zachodnie zbocza Wawelu już w połowie X wieku. Są to zarazem najstarsze ślady uprawy winorośli, jakie do tej pory stwierdzono na ziemiach polskich. Owa pierwsza wawelska winnica wiąże się zapewne z okresem krótkiej przynależności Krakow do monarchii czeskich Przemyślidów, gdyż w tym czasie uprawa winorośli w Czechach i na Morawach była już dość dobrze rozwinięta.

Trudno jest przecenić rolę klasztorów, zwłaszcza benedyktyńskich, a później cysterskich w propagowaniu uprawy winorośli w średniowiecznej Europie. Nie inaczej było też w naszym przypadku. Najdłużej utrzymującym się ośrodkiem krakowskiego winiarstwa było opactwo benedyktynów w Tyńcu, założone w połowie XI w. Przybyli wówczas z Dolnej Lotaryngii mnisi posadzili winorośl w pobliżu swojej nowej siedziby, na zboczach przylegających do Wisły wapiennych wzgórz. Uprawy te wspomina bulla papieża Grzegorza IX z roku 1229, a w drugiej połowie XV wieku Długosz pisze o kilku tynieckich winnicach, z których pobierano w winie dziesięcinę na utrzymanie plebana miejscowej parafii św. Andrzeja.

Te rozległe uprawy przetrwały do XVIII wieku i większych spustoszeń doznały dopiero podczas konfederacji barskiej, kiedy zamieniony w twierdzę Tyniec był przez ponad rok oblegany przez wojska Suworowa. Krakowski wydawca i pamiętnikarz Ambroży Grabowski (1782–1868), opisując swoje młodzieńcze lata wspomina słodkie winogrona zbierane w opuszczonych już wtedy klasztornych winnicach, których resztki widoczne były jeszcze na okolicznych wzgórzach.

W okresie od XIII do XVI wieku winnice wymieniane są w większości majątków klasztornych wokół Krakowa. Norbertanki zwierzynieckie posiadały plantacje winnej łozy na podmiejskim wzgórzu Św. Bronisławy, poniżej obecnego kopca Kościuszki. W Prandocinie koło Słomnik – gdzie wyrobem wina w 1283 roku zajmował się także miejscowy sołtys – mieli winnice cystersi z Mogiły. Uprawy winorośli znajdowały się również nad Dłubnią w posiadłościach norbertanek z Imbramowic oraz wokół klasztoru benedyktynek w Staniątkach koło Bochni. Na wysokim, lewym brzegu Wisły poniżej Krakowa rozciągały się winnice należące do norbertanów z Nowego Brzeska.

Natomiast biskupi krakowscy mieli swoje rozległe uprawy w sąsiednich Wawrzeńczycach, gdzie – jak pisał Szymon Starowolski – „winograd nie cierpkiego był smaku", a tamtejsze wina jeszcze w XVI wieku zażywały znacznej sławy. Winnice rosły również wokół biskupiego dworu w podkrakowskich Bolechowicach oraz przy ich zamku w Lipowcu, gdzie winnice przetrwały do czasów wojen szwedzkich. Krakowska kapituła katedralna posiadała położone blisko miasta winnice w Bieżanowie i Dziekanowicach, zaś do wawelskiej prepozytury św. Michała należały uprawy winorośli w Tempoczowie koło Proszowic.

Po połowie XVI stulecia ustalił się zwyczaj obdarowywania winem krakowskich kościołów przez miejscowych kupców winnych, importujących głownie wina węgierskie, co zwiastowało zmierzch upraw winorośli w okolicznych dobrach duchownych. Poza wspomnianymi winnicami w Tyńcu, jedne z nielicznych upraw klasztornych, jakie przetrwały nieco dłużej, znajdowały się przy eremie kamedułów na Bielanach. Za wysokim murem klauzury do dziś zachowały się tam resztki owej historycznej winnicy, z której jeszcze kilkanaście lat temu wyrabiano własne klasztorne wino.

Obok winnic kościelnych od samego początku uprawy winorośli zakładano również w pobliżu siedzib książęcych i królewskich. W średniowieczu posiadanie winnic miało bowiem znaczenie zarówno użytkowe, jak i prestiżowe, gdyż traktowano je także jako wyznacznik pewnego poziomu cywilizacyjnego i symbol przynależności do kręgu kultury łacińskiej. Za czasów pierwszych Piastów powstały więc wokół Krakowa osady służebne, których mieszkańcy zobowiązani byli dostarczać wino na wawelski stół. Są to istniejące do dziś miejscowości o nazwie Winiary. Znajdziemy je nad Rabą koło Gdowa, koło Pałecznicy w powiecie proszowickim oraz pod Nowym Korczynem nad Wisłą.

Zachowane rachunki z końca XIV wieku świadczą, że na dwór królowej Jadwigi i Władysława Jagiełły trafiały w dużej ilości wina krajowego pochodzenia, określane ogólnie jako vinum proprium. Wyróżniano jednak tak zwane vinum regale pochodzące z królewskich dóbr stołowych, wśród których wysoko cenione wina proszowickie, zagojskie oraz nowokorczyńskie. W połowie XVI wieku winorośl wciąż porastała południowe zbocza Wawelu, lecz na dworze królewskim piło się w tym czasie raczej wina zagraniczne, głównie węgierskie.

W ciągu XIV wieku wino stało się powszechnym napojem krakowskich mieszczan, spożywanym na równi z piwem i miodem. W przeciwieństwie do win zagranicznych i tych sprowadzanych z innych dzielnic Polski – jak np. sandomierskich czy pińczowskich – których pochodzenie starano się dokładnie odnotować, wina miejscowe zapisywano w księgach miejskich po prostu jako vinum. Czasem podawano ich kolor: rubeum lub album. W latach 1390 – 1574 sprzedawano w Krakowie najwięcej białego wina zwanego vinum album simplex, którego baryłka kosztowała w 1419 roku 24 grosze (czyli połowę grzywny), kiedy za baryłkę węgierskiego trzeba było zapłacić od 1 do 2 grzywien, a za baryłkę importowanej z południowej Europy romanii – aż 4 i pół grzywny.

Nie było to pewnie wino najwyższej jakości i być może odpowiadało za nienajlepszą reputację win krakowskich, które w XVI w. powszechnie uważano za pośledniejsze od sandomierskich, czy pińczowskich. W gorszych jednak rocznikach wina te musiały być dosładzane miodem. Nawet Małopolanin Marcin Kromer uważał je za kwaśne i znacznie wyżej cenił sobie wina toruńskie.

Wzrost popytu na wino sprawił, że winiarstwo stało się wtedy popularnym zajęciem mieszczan krakowskich przynoszącym im niemałe dochody. Często dzierżawili oni istniejące winnice klasztorne, rzadziej jednak zakładali nowe uprawy. Zdarzały się również przypadki inwestycji czynionych poza Krakowem, na przykład w roku 1492 mieszczanin krakowski Jan Karniowski zakupił winnicę w Poznaniu. Mimo rosnącego importu win węgierskich mieszczańskie uprawy winorośli utrzymały się w Krakowie w ciągu XVI wieku. W1541 roku była odnotowana winnica należące do bankiera królewskiego Seweryna Bonera, położona nieopodal bramy mikołajskiej. Dwadzieścia lat później własne uprawy posiadało jeszcze miasto Kazimierz.

Wokół Krakowa powstawały tez winnice szlacheckie. Ponad dworem w Karniowicach do dzisiaj widoczne są na zboczu tarasy po dawnych plantacjach. W XV stuleciu, kiedy wieś należała do szlachetnie urodzonej Katarzyny z Tęczyna tutejsze uprawy winorośli były bardzo rozległe. Winnice te miały również sporą wartość, kiedy bowiem w 1456 roku zostały podpalone przez zawistnego sąsiada, jako odszkodowanie za wyrządzoną szkodę zasądzono niebagatelną sumę 100 grzywien, co równało się cenie średniej wielkości folwarku.



Uprawy winorośli w dobrach szlacheckich stały się powszechne jednak dopiero w XVI wieku. Winnice posadzono wówczas przy większości okazalszych siedzib wiejskich w okolicach Krakowa. Winorośl uprawiano między innymi przy pałacu Firlejów w Balicach – pobliskie wzgórze, dobrze widoczne z lotniska, do dziś nosi nazwę Winnica – a także koło zamków w Dębnie, Zatorze. Rozległa winnica znajdował się również przy zamku Tenczyn w Rudnie. Znaczenie gospodarcze tych winnic było jednak niewielkie, gdyż uzyskane z nich wino



obracano głównie na użytek właściciela i jego domowników.
Już w drugiej połowie XVI stulecia – a więc wcześniej, niż w innych regionach naszego kraju – winiarstwo w Małopolsce zaczęło powoli tracić swoje znaczenie gospodarcze. Powodem tego była konkurencja win węgierskich, które z powodu specyficznej sytuacji geopolitycznej, w jakiej wówczas znalazły się Węgry (najazd turecki, konflikty z Habsburgami) zaczęto wówczas masowo wysyłać do Krakowa oraz innych miast małopolskich, skąd dopiero były one eksportowane do innych krajów. Wina te stały się więc u nas łatwo dostępne i tanie. Upadku winnic małopolskich dopełniły niszczące wojny w połowie XVII wieku oraz postępujące w tym czasie oziębienie klimatu.
Także większość szlacheckich upraw została zniszczona w czasie potopu szwedzkiego, jednak jeszcze w 1685 istniały niewielkie winnice przy dworach w Kocmyrzowie i w sąsiednim Karniowie. W drugiej połowie XVIII wieku istniała spora winnica pod zamkiem w Melsztynie nad Dunajcem, należąca do wojewody bracławskiego Macieja Lanckorońskiego. Plantacja ta była obsadzona węgierskimi szczepami, winorośli i dawała rocznie kilkanaście beczek wina.
Tradycje uprawy winorośli w Małopolsce nigdy jednak całkowicie nie zaginęły. Poza wspomnianą kamedulską winnica na Bielanach, dłużej przetrwały także plantacje winnej łozy na zboczach Wawelu, wycięte dopiero podczas budowy austriackich fortyfikacji po 1850 roku. W drugiej połowie XIX i w pierwszej połowie XX stulecia w Małopolsce posadzono kilka winnic – między innymi przy klasztorze cystersów w Szczyrzycu – jednak owe próby wskrzeszenia miejscowego winogrodnictwa nie dały trwalszych rezultatów.
W ostatniej dekadzie PRL-u rozwinęły się w okolicach Krakowa towarowe uprawy winogron deserowych pod osłonami. Upadły one jednak dość szybko po 1989 roku, gdy nasz rynek otworzył się na import tańszych owoców z południa. Natomiast zakłady owocowo-warzywne w Tymbarku zaczęły wtedy kontraktować krajowe winogrona do produkcji soków, dzięki czemu powstało parę większych winnic polowych w rejonie Raciechowic i Szczyrzyca, na przedgórzu Beskidu Wyspowego. Część tych plantacji przetrwała do dziś, jednak z uwagi na nieodpowiednie szczepy – są to głównie stare krzyżówki z udziałem V. labrusca, odznaczające się charakterystycznym „lisim" aromatem – nie odegrały one większej roli w odrodzeniu małopolskiego winiarstwa.



Odrodzenie tradycji winiarskich na przełomie XX i XXI wieku

W tym samym miej więcej czasie pasjonat uprawy winorośli dr Maciej Jasiecki propagował w Krakowie bardziej przydatne do wyrobu wina odmiany węgierskie, jak perła zali, irsai olivér, kristály, czy junior. W latach dziewięćdziesiątych ubiegłego stulecia sporą rolę w propagowaniu uprawy winorośli w regionie odegrał szkółkarz Ryszard Piątek, który w Zawadzie pod Olkuszem założył największą w Polsce kolekcję ampelograficzną, liczącą dziś ponad tysiąc odmian winorośli (sic!). Do końca zeszłego wieku w Małopolsce było już kilkanaście winnic sadzonych z myślą o wyrobie wina.

Większy rozwój takich plantacji nastąpił jednak dopiero około 2000 roku. Nie bez znaczenia były tu sukcesy winiarzy z sąsiedniego Podkarpacia, którzy w tym czasie przekonali niejednego sceptyka, że w warunkach bardzo podobnych do Małopolski można uprawiać winnice i wyrabiać przyzwoite wina gronowe. Wzorem dla ówczesnych małopolskich pionierów winiarstwa stała się zwłaszcza Winnica Golesz w Jaśle, najsłynniejsza wówczas w całej Polsce. Jej założyciel Roman Myśliwiec doradzał też wielu małopolskim winiarzom przy zakładaniu plantacji winnej łozy i przy wyrobie wina. W 2003 roku założono w Krakowie Polski Instytut Winorośli i Wina, ogólnokrajową organizację wspierającą rodzące się polskie winiarstwo.

W Małopolsce wdrożono też jeden z pierwszych w naszym kraju programów regionalnych wspierających rozwój uprawy winorośli i winiarstwa. Był to program szkoleniowy "Winnice Małopolski", realizowany w latach 2006–2008 przez Małopolską Agencję Rozwoju Regionalnego przy współudziale Polskiego Instytutu Winorośli i Wina. W organizowanych w ramach tego projektu szkoleniach i warsztatach uczestniczyło około stu osób. Część z nich wzięła także udział w szkoleniach wyjazdowych na Węgrzech oraz w renomowanej szkole winiarskiej w Klosterneuburgu pod Wiedniem. Do końca minionej dekady regionie posadzono już około setki winnic, a pierwsze małopolskie wina znalazły się w oficjalnej sprzedaży i zdobywały medale na zagranicznych konkursach winiarskich.

Początki komercyjnej produkcji wina we współczesnej Polsce wiążą się ze złagodzeniem w 2007 roku obowiązujących wtedy bardzo restrykcyjnych przepisów dotyczących prowadzenia takiej działalności, praktycznie niemożliwych do spełnienia przez niewielkich winiarzy. Pierwszą winnicą w naszym kraju, której już w tym samym roczniku udało się przejść te procedury i oznaczyć swoje wina znakami akcyzy była małopolska Winnica Nad Dworskim Potokiem, należącą do Uniwersytetu Jagiellońskiego. Wspomniana winnica uniwersytecka dość długo była jedynym komercyjnym producentem wina w naszym regionie i dopiero w 2011 roku dołączyły do niej dwie kolejne: Winnica Srebrna Góra oraz Winnica Zadora. Odtąd już w każdym następnym roczniku przybywało w Małopolsce zarejestrowanych producentów wina. W roku 2012 komercyjną produkcję prowadziły 4 małopolskie winnice, w 2013 – 9, a w 2014 – 13.



Zrozumieć małopolskie wino, czyli o naturalności

Wino jest jednym z najbardziej naturalnych spośród wytwarzanych dziś na masową skalę produktów spożywczych i szczególnie wyjątkowym wśród napojów alkoholowych. Żaden bowiem inny trunek nie zachowuje tak wielu naturalnych cech surowca, z którego został uzyskany. Wino produkuje się wyłącznie ze świeżych winogron (co najwyżej mogą one być częściowo podsuszone po zbiorze), które poddaje się naturalnym procesom fermentacyjnym, przy niewielkim tylko dodatku innych substancji.

Są też oczywiście wina robione w sposób nieco bardziej technologiczny, szczególnie te produkowane na wielką skalę, które znamy z półek supermarketów. Muszą one bowiem zostać poddane odpowiedniej stabilizacji, aby zniosły daleki transport i nie zawsze fachowe przechowywanie na sklepowej półce. Lecz nawet takie „przemysłowe" wina pozostają produktem znacznie mniej przetworzonym oraz znacznie bardziej uzależnionym od wyjściowych parametrów naturalnego surowca, niż na przykład piwo, czy różnego rodzaju destylaty.

W jeszcze większym stopniu dotyczy to win od niewielkich producentów, z jakimi przecież mamy do czynienia w Małopolsce. Wina takie są przeznaczone głównie na lokalny rynek i trafiają bezpośrednio do rąk konsumentów – albo do zaufanych dystrybutorów, którzy wiedzą, jak się z nimi obchodzić – dlatego nie muszą być tak silnie filtrowane i konserwowane. Nasi drobni winiarze z reguły używają winogron zebranych we własnych winnicach, a więc ich wina pochodzą z konkretnej, łatwej do zidentyfikowania lokalizacji. Powiedzenie „w winie można poczuć naturę winnicy i pogodę rocznika" w tym przypadku nie jest pustym sloganem.

Podstawą każdego naprawdę szlachetnego i uczciwie zrobionego wina mogą być tylko odpowiednio dojrzałe i całkowicie zdrowe winogrona. Bez takiego surowca nawet najlepszy winiarz niewiele tu poradzi. Przy pomocy nowoczesnych technik winiarskich można ukryć lub złagodzić sporo mankamentów wynikających z gorszej jakości owoców, jednak doświadczony degustator bez trudu wyczuje w kieliszku, że jest to swego rodzaju „makijaż", a nie przyrodzona uroda wina. Nie na darmo inne stare przysłowie winiarskie głosi, że „dobre wino rodzi się w winnicy".

Styl i jakość każdego wina zależy od trzech w zasadzie równorzędnych czynników. Pierwszym są warunki siedliskowe miejsca, w którym uprawia się winnicę, a więc lokalny klimat, ukształtowanie terenu oraz gleba i jej podłoże. Owe uwarunkowania często określa się francuskim terminem terroir. Drugim czynnikiem są cechy genetyczne winorośli, a więc odmiana lub inna specyficzna selekcja, z której zebrano winogrona służące do wyrobu wina. Trzecim wreszcie elementem tej układanki jest człowiek – jego wiedza, doświadczenie oraz setki drobnych nawet decyzji podejmowanych podczas uprawy winnicy oraz przy produkcji wina.





Sekrety terroirs

Winorośl jest rośliną szczególnie wrażliwą na warunki siedliskowe, w jakich jest uprawiana. Niewielkie nawet różnice temperatury, nasłonecznienia, czy też wilgotności gleby i powietrza mogą decydować o dojrzewaniu winogron oraz ich stanie zdrowotnym. A to z kolei przekłada się na koncentrację zawartych w nich składników – cukrów, kwasów, garbników, lotnych związków aromatycznych i wielu innych – od których na końcu zależy smak, aromat i jakość wina.

Dwa wina pochodzące z dwóch niedaleko od siebie położonych lokalizacji mogą się zaskakująco różnić, nawet jeśli do ich wyrobu użyto tych samych odmian winogron oraz zastosowano identyczne metody uprawy winnicy i techniki produkcji. Zdarza się tak nawet w przypadku win, które wyszły spod reki jednego winiarza! Różnice te mogą zależeć na przykład od innego nachylenia i orientacji zbocza, wysokości nad poziomem morza albo od właściwości termicznych i drenażu gleby. Zalety dobrego terroir oraz jego wpływ na jakość i charakter wina uwidaczniają się szczególnie silnie w chłodniejszych rejonach uprawy winorośli.

Uprawa winorośli w Małopolsce jest na pewno trudniejsza i bardziej ryzykowna, niż choćby nad środkową Odrą, jedynym regionie naszego kraju, gdzie dawne tradycje winiarskie utrzymały się do czasów niemal współczesnych. W miesiącach letnich nad górną Wisłą i Dunajcem potrafi być bardzo ciepło i słonecznie, jednak w porównaniu z zachodnią Polską tutejszy klimat jest zdecydowanie bardziej kontynentalny, co przekłada się na krótszy sezon wegetacyjny oraz bardziej surowe i mroźne zimy. Zabójcze dla większości odmian winorośli spadki temperatur poniżej –25°C notuje się w Krakowie średnio co 3–4 lata, natomiast w Zielonej Górze – co 25–30 lat!

W tak chłodnym i surowym – jak na winiarskie standardy – klimacie szczególnego znaczenia nabiera odpowiednie usytuowanie winnicy w terenie. Przed dwoma tysiącami lat Pliniusz Młodszy napisał vitis amat colles (winorośl kocha wzgórza) i to stwierdzenie pozostaje aktualne do dzisiaj. Również w nadwiślańskich realiach winnice najlepiej udają się na dobrze nasłonecznionych pagórkach i wyniosłych zboczach, gdzie rzadziej zdarzają się wiosenne przymrozki i ekstremalne mrozy zimowe, a winogrona jesienią mogą dojrzewać na krzewach nawet dwa tygodnie dłużej, niż na równinach. Dodatkową zaletą takich lokalizacji jest lepsza cyrkulacja powietrza, która tworzy zdrowszy dla winorośli mikroklimat.

O sukcesie uprawy w dużym stopniu decydują także gleby i podłoże winnicy. Na glebach zbyt ciężkich, żyznych i wilgotnych owoce gorzej dojrzewają, a krzewy winorośli częściej chorują i są mniej odporne na mrozy. Winorośl znacznie lepiej udaje się na glebach lżejszych, przepuszczalnych, niezbyt żyznych i umiarkowanie wilgotnych, gdzie krzewy mogą się głęboko zakorzenić.



W takich warunkach winorośle z reguły lepiej znoszą zimowe mrozy oraz kaprysy letniej i jesiennej pogody, krzewy są odporniejsze na choroby, a winogrona lepiej dojrzewają i zachowują lepszy stan sanitarny.

Pewną przeszkodą w rozwoju winnic w Małopolsce są znaczne wysokości bezwzględne. Mniej więcej połowa powierzchni tego regionu jest położona powyżej 400 metrów n.p.m., a w naszej strefie klimatycznej w zasadzie nie powinno się już szadzić większych winnic na tak wysoko położonych terenach. Dotyczy to nawet dobrze nasłonecznionych i stosunkowo ciepłych lokalizacjach, gdyż wraz z wysokością bezwzględną rośnie także ilość opadów i znacząco pogarszają się warunki termiczne w okresie dojrzewania winogron.

Na szczęście Małopolska jest na tyle różnorodna pod względem krajobrazu, budowy geologicznej i gleb, że nie brakuje tu lokalizacji spełniających wszelkie standardy dobrego siedliska winnicy. Potwierdza to zresztą jakość, styl i różnorodność win, które z tych terroirs pochodzą.





Odmiany winorośli

Nawet najlepsze siedlisko winnicy nie przyniesie dobrego wina, jeśli zostaną tam posadzone nieodpowiednio dobrane szczepy winorośli. Każda odmiana posiada zakodowane w genach pewne stałe właściwości decydujące o tym, że w owocach gromadzą się takie, a nie inne substancje, od których później zależy kolor, aromat i smak wina. Ów „genetyczny programator" określa też odporność krzewów mróz i choroby, ich plenność oraz porę dojrzewania winogron. Na świecie znanych jest kilka tysięcy odmian winorośli służących do produkcji wina, z których obecnie mniej więcej tysiąc uprawia się na komercyjną skalę.

Spośród nich jednak tylko niektóre nadają się do uprawy w naszym stosunkowo chłodnym i wilgotnym klimacie. Możliwość uzyskania wysokiej jakości wina nie zawsze bowiem chadza w parze z wczesną porą dojrzewania oraz odpowiednią do naszych warunków odpornością. Nasi winiarze są więc często zmuszeni do trudnych wyborów pomiędzy wymarzonym stylem i charakterem wina, który chcieliby produkować (albo popularną nazwą odmiany na etykiecie), a na przykład koniecznością okrywania krzewów na zimę, czy też większym ryzykiem utraty plonu w trudniejszych rocznikach.

W typowych krajach winiarskich uprawia się na wino przede wszystkim tradycyjne odmiany winorośli z gatunku Vitis vinifera, potocznie nazywane viniferami. Należą do nich praktycznie wszystkie najbardziej znane na świecie, klasyczne odmiany – jak cabernet sauvignon, merlot, syrah, chardonnay, sauvignon blanc, czy riesling – których nazwy najczęściej pojawiają się na etykietach butelek. Największą bowiem zaletą tych szczepów jest renoma jaką cieszą się one wśród konsumentów.

Są to jednak odmiany dość wrażliwe na mróz i choroby, a do tego większość z nich dość późno dojrzewa, dlatego w Polsce uprawia się je głównie w okolicach Zielonej Góry i na Dolnym Śląsku.

W Małopolsce vinifery spotyka się zdecydowanie rzadziej, gdyż ich uprawa jest tu znacznie trudniejsza i bardziej ryzykowna. Jedyne w naszym regionie większe nasadzenia tych szczepów posiada krakowska Winnica Srebrna Góra.

W polskich winnicach znacznie częściej spotyka się odmiany mieszańcowe, zwane też hybrydami, które są krzyżówkami Vitis vinifera z niektórymi gatunkami dzikich winorośli amerykańskich lub dalekowschodnią winoroślą amurską. Są one znacznie odporniejsze i z reguły wcześniejsze od vinifer. Do niedawna odmiany te nie cieszyły się zbyt wielką renomą i uważano, że produkowane z nich wina są gorsze od tych wyrabianych z klasycznych szczepów. Ostatnio jednak pojawiło się sporo nowych selekcji mieszańców (głównie z hodowli instytutów niemieckich, ale nie tylko), które pod względem jakości wina nie ustępują uznanym odmianom Vitis vinifera.

Do mieszańców coraz częściej przekonują się także winiarze i konsumenci w typowych krajach winiarskich, a powodem tego – oprócz coraz lepszej jakości win – jest ich przydatność do upraw ekologicznych. W wielu bowiem tradycyjnych regionach

winiarskich problemem staje się nadmierna chemizacja upraw winorośli, która staje się groźna dla zdrowia mieszkających tam ludzi. W zdominowanych przez klasyczne vinifery europejskich winnicach stosuje się mniej więcej pięciokrotnie wyższe dawki pestycydów, niż wynosi średnia dla innych upraw rolnych. Coraz częściej też w winach wykrywane są pozostałości owych środków w toksycznych stężeniach.

Przy uprawie odmian mieszańcowych stosuje się wielokrotnie niższe dawki chemicznych środków ochrony, a w wielu przypadkach można z nich w ogóle zrezygnować. Dlatego wina z tych szczepów zdobywają sobie coraz więcej zwolenników. Paradoksalnie więc niedostatek „szlachetnych" – ale też wymagających intensywnej ochrony chemicznej odmian Vitis vinifera —– może się okazać atutem wielu małopolskich winiarzy. Ostatnio bowiem szybko rośnie u nas zainteresowanie różnego rodzaju winami „ekologicznymi", czy „naturalnymi", a coraz większa grupa konsumentów interesuje się tym, jakie środki i dodatki chemiczne były stosowane w winnicy i przy wyrobie wina.

Dziś w Małopolsce uprawia się dość szeroki wachlarz szczepów, zarówno Vitis vinifera, jak i mieszańców, co poniekąd wynika z eksperymentatorskiego nastawienia wielu naszych winogrodników, którzy wciąż próbują odnaleźć „idealne" winorośle do swoich siedlisk.

Spośród odmian mieszańcowych służących do produkcji win białych najbardziej obecnie rozpowszechnione w Małopolsce są: solaris, seyval blanc, johanniter, hiberbal (zwłaszcza na wina słodkie) oraz swojska jutrzenka - pierwszy polski szczep, który znalazł zastosowanie w profesjonalnej produkcji wina. Inne uprawiane u nas odmiany z tej grupy to: sibera, bianca, helios, phoenix, muskat odeski, muscaris i aurora. Najpopularniejszymi mieszańcami na wina czerwnoe są odmiany regent i rondo, a obok nich uprawia się także: leon millot, marechal foch, cabernetcortis, monarch, cabernet cantor, cabernet carol, rosler, rathay, bolero i cascade.





Styl i charakter małopolskich win

Jak już wiemy, bez odpowiedniego siedliska winnicy – terroir –oraz właściwie dobrany do takiej lokalizacji szczepów winorośli nie da się uzyskać dobrej jakości winogron, a z kolei bez nich nie da się zrobić dobrego wina. Ale nie zapominajmy, że w nieodpowiednich rękach nawet najlepsze winogrona mogą zamienić się w złe wino.

Ktoś obliczył, że od zimowego przycinania krzewów winorośli, z których w nadchodzącym roczniku zbierze się winogrona, do zabutelkowania wina zrobionego z tychże owoców, trzeba podjąć około 400 decyzji, z których każda może mieć decydujący wpływ na jakość i charakter gotowego napoju.

W procesie powstawania wina ostatnie słowo należy zatem do winiarza, który je produkuje. Podobnie bowiem, jak siedlisko winnicy i szczep winorośli, tak samo człowiek odciska w winie piętno swojej wiedzy, doświadczenia, możliwości technicznych, a nawet swej wrażliwości na smaki i zapachy. Winiarza można tu porównać do kucharza, który z dostępnych mu produktów i przypraw stara się przygotować jak najlepszą potrawę. Jego inwencja jest oczywiście ograniczona przez ingrediencje, jakimi dysponuje, jednak to on ostatecznie decyduje, co z nimi zrobić. Przyjrzyjmy się zatem, jakie są w tej mierze możliwości małopolskich winiarzy i jakie wina wychodzą spod ich ręki.

Jak już wspomnieliśmy, do tej pory w regionie powstało ponad sto winnic, z których jednak pewną część stanowią bardzo młode plantacje, posadzone w ciągu ostatnich paru lat, które wciąż jeszcze nie doczekały się pierwszego wina. Winnice te bardzo różnią się między sobą skalą, a także wyposażeniem i możliwościami produkcji wina. Zdecydowaną ich większość stanowią niewielkie uprawy, co najwyżej kilkudziesięcioarowe, zakładane z myślą o wyrobie wina na własne domowe potrzeby. Z drugiej strony też w regionie nie brakuje już większych plantacji, sadzonych z intencją przyszłej komercyjnej produkcji.

Największa obecnie małopolska winnica liczy ponad 20 hektarów, a mniej więcej dwa tuziny innych zajmują areał większy od jednego hektara, co już znacznie wykracza ponad amatorską skalę. Do dzisiaj trzynaście z tych winnic dopięło wszelkich formalności związanych ze sprzedażą swojego wina, a ich butelki, opatrzone znakami akcyzy, już są dostępne na rynku. Owe największe winnice dysponują profesjonalnym wyposażeniem do produkcji wina, nie odbiegającym od tego, co spotyka się u podobnej skali producentów w typowych krajach winiarskich. Dzisiaj wyznaczają one standardy także dla mniejszych winiarzy.

Gama wyrabianych w Małopolsce win jest dosyć szeroka i urozmaicona. Podstawę produkcji w większości winnic stanowią klasyczne wina wytrawne – zarówno białe, jak i czerwone, a ostatnio coraz częściej także różowe – ale pojawiają się też udane próby z wyrobem win słodkich i musujących. Trudno jest mówić o jakimś jednolitym stylu małopolskich win, choćby z tego względu, że wino na poważnie robi się tu zaledwie od kilku lat. W drugiej strony wydaje się, że małopolskich winiarzy cechuje dość

indywidualistyczne podejście do produkcji i chyba większa skłonność do eksperymentów, niż w innych regionach Polski.

Z uwagi na warunki naturalne Małopolska jest szczególnie predysponowana do produkcji wysokiej klasy win białych i rzeczywiście: win takich nad górną Wisłą i Dunajcem ostatnio nie brakuje. Są to zarówno wina odmianowe – czyli wyrabiane z jednego szczepu winorośli – jak i kupażowane z kilku odmian, z reguły fermentowane w zbiornikach ze stali nierdzewnej lub szkła i dojrzewające najczęściej bez kontaktu z beczką (czy drewnem w innej postaci). Są to z reguły wina świeże, o dobrej kwasowości, dość aromatyczne, nawiązuje do stylu białych win środkowoeuropejskich.

Ostatnio zadziwiająco dobrze udają się tu także wina czerwone, które nieraz potrafią zaskoczyć dojrzałym owocem i niemal południowym charakterem. Wśród win w tym kolorze częściej spotyka się kupaże, a także wina dojrzewające w beczkach (albo w kontakcie z dębem w postaci tzw. „chipsów"). Niedawno jeszcze dość powszechnie spotykało się wina czerwone o nadmiernej kwasowości i trawiastych aromatach, co wynikało z nieodpowiedniej dojrzałości winogron. Obecnie wina takie zdarzają się zdecydowanie rzadziej.

Widoczna w ostatnich latach znaczna poprawa jakości win czerwonych ma poniekąd związek z rozwojem produkcji win różowych, które z roku na rok stają się coraz bardziej popularne. Nasi winiarze przekonali się bowiem, że ciemne winogrona, które nie uzyskały pełnej dojrzałości lepiej jest przeznaczyć do wyrobu win różowych, od których oczekuje się właśnie wyższej kwasowości i bardziej świeżych aromatów, niż na siłę robić z nich wina czerwone. Produkcja win różowych rozwinęła się więc poniekąd jako swego rodzaju wyjście awaryjne na wypadek gorszych roczników. Tym sposobem w Małopolsce powstaje dziś sporo świetnych win w tym kolorze, które dość regularnie przywożą medale z międzynarodowych konkursów winiarskich i cieszą się rosnącym uznaniem konsumentów.

Nieco podobną genezę mają także coraz częściej produkowane w Małopolsce wina musujące. Również w ich przypadku idealnym surowcem do wyrobu są nie w pełni dojrzałe winogrona, które zawierają mniej cukrów i więcej kwasów, niż jest to wymagane przy produkcji innych win. Zdecydowana większość tych win jest wyrabiana klasyczną technologią wtórnej fermentacji w butelce, jaką stosuje się przy wyrobie szampana. Zdarzają się też wina wytwarzane jeszcze bardziej tradycyjną metodą pierwotnej fermentacji w butelce (tzw. méthode ancestralne).

Poza produkcją win wytrawnych, niektórzy małopolscy winiarze eksperymentują z wyrobem win słodkich, które wymagają zastosowania pewnych nietypowych technologii winiarskich. W naszym klimacie trudno jest bowiem uzyskać wina słodkie klasyczną metodą „późnego zbioru", czyli przetrzymując winogrona na krzewach tak długo, aż osiągną bardzo wysoka koncentrację cukrów. Czasem udaje się to w przypadku bardzo wczesnych odmian, jak solaris czy siegerrebe. Częściej natomiast udaje się u nas wyprodukować wysokiej klasy wina słodkie z winogron podsuszonych już po zbiorze, a więc techniką stosowaną we Włoszech przy wyrobie słodkich vin santo.

Inna specyficzna technologia wyrobu win słodkich polega na zebraniu winogron podczas silnego przymrozku (co najmniej –7°C) i natychmiastowym ich tłoczeniu w prasie, aby w wytłoczynach pozostały nierozpuszczone kryształki lodu. W ten sposób dochodzi do naturalnej koncentracji soku. Produkowane tą metodą „wina lodowe" są niezwykle cenione, ale też rzadkie i należą do najdroższych na świecie. Parę razy udało się już zrobić takie wina w Małopolsce. Niektórzy winiarze podejmują także całkiem udane próby produkcji słodkich win likierowych, stosując podobną technologię jak przy wyrobie porto lub madery. Wina takie uzyskuje się przerywając fermentację moszczu dodatkiem destylatu, tak aby zachować sporą ilość niesfermentowanego cukru.

Dopełnieniem palety małopolskich win są również tak zwane „wina świętomarcińskie", czyli młode wina białe i czerwone oferowane konsumentom już kilka tygodni po winobraniu, podobnie jak znane francuskie beaujolais nouveau. W całej środkowej Europie tradycyjnym terminem kosztowania takich win jest dzień św. Marcina, czyli 11 listopada. Zwyczaj ten od dwóch lat zadomowił się także w Krakowie, gdzie tego właśnie dnia na specjalnie organizowanej imprezie otwiera się butelki z młodym lokalnym winem.



Małopolscy winiarze nie stronią także od dość odważnych eksperymentów z organiczną i biodynamiczną uprawą winnic, czy też z wyrobem bardzo modnych ostatnio na świecie „win naturalnych", produkowanych bez żadnych dodatków, nie siarkowanych i nie filtrowanych. Ciekawie także wypadają podejmowane w paru winnicach próby produkcji długo macerowanych win z jasnych winogron (tzw. „win pomarańczowych"), wzorowanych na tradycyjnych winach gruzińskich.



Winnice Małopolski

WINNICA ZAWISZA

Mariusz Chryk
Wesołów 200 k. Zakliczyna
32-840 Zakliczyn
tel./fax (+48) 14 66 53 201
tel. kom. (+48) 691 671 838
www.winorosl-mch.eu
e-mail: mariusz.chryk@winorosl-mch.eu



Mariusz Chryk, to w środowisku winiarzy z dorzecza Dunajca niemal instytucja. Prezesuje stowarzyszeniu tarnowskich winiarzy, prowadzi winnicę i szkółkę winorośli, doradza przy zakładaniu nowych plantacji, a jego wina zdobywają medale na każdym konkursie, na którym się pojawią. Pochodzi z okolic Zielonej Góry, gdzie przy każdym starym domu pną się krzewy winnej łozy, pracował kilka lat w winnicach w Szwajcarii i we Francji, w końcu osiadł w rodzinnych stronach swojej żony i oczywiście tu też założył winnicę.

Najpierw była niewielka, kilkuarowa winniczka przy domu w Wesołowie kolo Zakliczyna, posadzona w 2005 roku. Dwa lata później powstała znacznie większa uprawa w niedalekiej Brzozowej, o powierzchni niemal jednego hektara. Ta ostatnia winnica zajmuje dobrze nasłoneczniony stok o wystawie południowej i południowo-zachodniej i została obsadzona zarówno odmianami przerobowymi (do wyrobu wina), jak i deserowymi. Uprawia się tu następujące odmiany na wina białe: solaris, johanniter, helios, riesling, muskat ottonel, doral i chardonnay, oraz na wina czerwone: pinot noir, cabernet cortis, cabernet carol, cabernet carbon, monarch, regent, rondo, rathay, rösler i cabernet sauvignon.

Wina białe powstają z reguły jako odmianowe (z jednego szczepu), natomiast czerwone są najczęściej kupażowane z kilku odmian i nierzadko dojrzewają w kontakcie z drewnem dębowym. Winnica oferuje także sadzonki winorośli z własnej szkółki, w tym licencjonowane nowe odmiany z niemieckiego instytutu winiarskiego we Freiburgu, z którym Mariusz Chryk od lat współpracuje.

Zabytkowa Zabudowa Zakliczyna

Odległość od winnicy: 0,6 km

Domy drewniane w Zakliczynie budowane były w unikatowy sposób, na dziewięciu słupach z zastrzałami, skutkiem czego układ ścian zrębowych był całkowicie swobodny, niezależny od konstrukcji dachowej i mógł być dowolnie zmieniany bez naruszania dachu. Trzy zewnętrzne, ozdobne, słupy stanowią podcienia i tworzą zabudowę zbliżoną do dawnego budownictwa małomiasteczkowego, która istnieje jeszcze w Czchowie, Ciężkowicach, Lipnicy Murowanej czy Lanckoronie.

WINNICA ZADORA

Zofia Michałowska
Szczepanowice 215
33-114 Rzuchowa
tel. kom. (+48) 502 714 696
www.mtskrzyp.wordpress.com
e-mail: winnica.zadora@gmail.com



Miejscowość Szczepanowice położona jest w dolinie Dunajca, kilkanaście kilometrów na południe od Tarnowa, w rejonie nazywanym często „polskim biegunem ciepła". Przez prawie czterysta lat, aż do połowy XIX wieku wieś ta była gniazdem znanej rodziny Chrząstowskich herbu Zadora, przy których dworze miała znajdować się winnica. Do tej tradycji nawiązuje Winnica Zadora, założona przez Zofię i Stanisława Michałowskich.

Państwo Michałowscy, na co dzień mieszkający w Krakowie, przed laty kupili w Szczepanowicach domek z ogrodem, traktując to miejsce jako letnisko. Ich przygoda z winoroślą zaczęła się od paru krzewów posadzonych w przydomowym ogrodzie. Efekty były tak zachęcające, że postanowili założyć winnicę z prawdziwego zdarzenia. W tym celu zakupili odpowiednią działkę i w 2007 roku obsadzili tam winoroślą 20 arów. Niedługo później plantacja ta została powiększona do dzisiejszej skali pół hektara, a obok domu powstał niewielki budynek z piwnicą przeznaczony do wyrobu wina. Pani Zofia wzięła udział w programie szkoleniowym „Winnice Małopolski" i w 2008 roku ukończyła tygodniowy kurs w renomowanej szkole winiarskiej w Klosterneuburgu pod Wiedniem.

Wina państwa Michałowskich bardzo szybko zdobyły uznanie – były prezentowane między innymi na dorocznych Konwentach Polskich Winiarzy – i zyskały sobie grono wiernych amatorów. To zadecydowało o zarejestrowaniu ich komercyjnej produkcji, co nastąpiło w 2011 roku. Dziś jest to jedna z najmniejszych polskich winnic prowadzących taką komercyjną działalność i sprzedaż wina.

Winnica posadowiona jest dość łagodnym południowym zboczu górującym ponad zabudową wsi, na dość ciężkiej, gliniasto-piaszczystej glebie, typowej dla tej części Pogórzy. Uprawia się dość spory wachlarz szczepów, zarówno mieszańcowych, jak i Vitis vinifera. Są to: johanniter, solaris, orion, phoenix, merzling i ortega na wina białe oraz regent, rondo, acolon i pinot noir na wina czerwone. Niedawno państwo Michałowscy powiększyli budynek winiarni, który zyskał przez to obszerniejszą, wygodną piwnicę do wyrobu wina oraz salę degustacyjną. W planie jest także stopniowe powiększenie winnicy.

Pałac w Janowicach



Odległość od winnicy:11 km

Pałac to dawny dwór. W pierwszej połowie XIX w. dodano ryzality imitujące boczne baszty oraz zbudowano wolnostojącą kwadratową wieżę. Na początku II połowy XIX wieku dwór przebudowano w stylu neo-gotyckim i zyskał on miano Pałacu. Dzięki obecnym właścicielom miejsce odzyskało blaski pretenduje do miana lokalnego Spa. Idealne miejsce na trasie winiarskiej Pogórza Ciężkowicko – Rożnowskiego.

WINNICA KUŹNIA

Joanna i Piotr Zagórscy
ul. Narutowicza 8
33-180 Gromnik
tel. kom. (+48) 501 279 131
e-mail: kuznia_zagorscy@vp.pl



Kolejna winnica braci Zagórskich znajduje się w zachodniej części Gromnika, na pograniczu z miejscowością Siemiechów. Należąca do Joanny i Piotra Zagórskich Winnica Kuźnia została założona wiosną 2008 roku i zajmuje powierzchnię około 0,5 hektara. Plantacja ta jest położona na zboczu o słonecznej, południowo-zachodniej wystawie. Ta część Gromnika jest zdecydowanie niżej położona – około 300 metrów n.p.m. – i przez to nieco cieplejsza.

Nasadzenia winnicy obejmują głównie odmiany przerobowe o podwyższonej odporności, pochodzące z hodowli niemieckich instytutów badawczych. Podstawowe uprawiane szczepy na wina białe, to solaris i johanniter, a na wina czerwone – bolero, monarch i cabernet carol. Obok nich znajduje się tu także niewielka, doświadczalna plantacja odmian deserowych, w której posadzono kilkanaście nowych selekcji.

Wina z Winnicy Kuźnia były już nieraz prezentowane na ogólnopolskich spotkaniach i konkursach winiarskich, skąd zwykle przywoziły nagrody i wyróżnienia. Do najwyżej cenionych należą tutejsze wytrawne solarisy i cabernety, odznaczające się czystym odmianowym charakterem. Gospodarze zapraszają do odwiedzenia swojej winnicy, położonej malowniczo wśród pagórków, pól i lasów, a także piwnicy, gdzie odbywa się wyrób wina.

Warto w tym miejscu wspomnieć także najmłodszego z braci Zagórskich – Zygmunta, który również odkrył w sobie powołanie do winogrodnictwa i winiarstwa. Należąca do niego Winnica Sucha Góra zajmuje powierzchnię 0,3 hektara i podobnie jak uprawy jego braci jest położona na terenie gminy Gromnik. Pochodzące z niej wina również zdobyły już kilka wyróżnień na pokazach i konkursach winiarskich.

Rezerwat Przyrody Nieożywionej Skamieniałe Miasto

Odległość od winnicy: 7 km

Jedyne takie "miasto" w Polsce, gdzie wejścia do niego strzeże Czarownica, a mieszkańcami są Borsuk, Orzeł, czy Żółw. Kamienne formy piaskowcowe tworzą unikalną w skali kraju ścieżkę turystyczną, po której oprowadzą opiekunowie tego tajemniczego miejsca.

WINNICA NAD DWORSKIM POTOKIEM

Rolniczy Zakład Doświadczalny
Uniwersytetu Jagiellońskiego
Łazy 2, 32-765 Rzezawa
tel. (+48) 14 612 78 12
www.winnica-uj.pl
e-mail: adam.kiszka@uj.edu.pl



Należąca do Uniwersytetu Jagiellońskiego Winnica Nad Dworskim Potokiem w Łazach koło Bochni zalicza się do najlepszych w naszym kraju. Nie jest to jedyna taka uniwersytecka plantacja w Polsce – parę wyższych szkół rolniczych nawet wcześniej, niż UJ wzięło się za uprawę winnej łozy – jednak żadne z tych przedsięwzięć nie przyniosło, jak dotąd, tak ciekawych rezultatów. Tutejsze wina zdobyły już wiele międzynarodowych i krajowych wyróżnień i jako pierwsze w Polsce weszły do oficjalnej sprzedaży.

Niegdyś Łazy stanowiły własność klasztoru benedyktynek z niedalekich Staniątek. Średniowieczne zapiski wspominają że w dobrach tego klasztoru uprawiano winna łozę, podobnie jak w pobliskiej Moszczenicy, gdzie miał swoją winnicę klasztor bożogrobców w Miechowie. W 1970 roku pozostałą po parcelacji klasztornego majątku stuhektarową resztówkę w Łazach przekazano na potrzeby Uniwersytetu Jagiellońskiego.

Dziś gospodarstwo uniwersyteckie w Łazach zajmuje się różnoraką produkcją rolną, prowadzoną na komercyjnych zasadach. Uprawa winorośli i produkcji wina stanowi tylko niewielką, choć z punktu widzenie uniwersytetu dość istotną część tej działalności. Pomysł winnicy narodził się w 2004 roku podczas wizyty ówczesnego prorektora do spraw rozwoju (późniejszego rektora) prof. Karola Musioła na zaprzyjaźnionym uniwersytecie w Montpellier w południowej Francji, gdzie działa jeden z najsłynniejszych na świecie instytutów enologii. Zadanie stworzenia winnicy powierzono jednak polskim specjalistom. Głównym doradcą i projektantem winnicy był Roman Myśliwiec z Winnicy Golesz w Jaśle, a przy wyrobie pierwszy roczników tutejszych win pomagał Marek Jarosz z Polskiego Instytutu Winorośli i Wina. Pierwsze krzewy winorośli zasadzono już wiosną 2005 roku na powierzchni 30 arów, a w kolejnych latach plantacja ta została powiększona do obecnego areału 3,5 hektara. Obok winnicy powstał też nowocześnie wyposażony budynek winiarni z własnym laboratorium, jakiego mógłby pozazdrościć niejeden austriacki, czy niemiecki winiarz.

Za realizację rektorskiego pomysłu od samego początku odpowiada pan Adam Kiszka, absolwent krakowskiej AR i długoletni kierownik uniwersyteckiego gospodarstwa w Łazach. Gdyby nie jego determinacja, plany te pewnie pozostałyby w sferze marzeń. Popołudniami i w weekendy najłatwiej zastać go w winnicy lub winiarni, gdzie pomaga mu zwykle żona (również pracownik UJ), a nierzadko też dorosłe już dzieci. „Gdybyśmy pracowali tylko od ósmej do szesnastej nic by z tego nie wyszło" – zwykli mówić państwo Kiszkowie – „winorośli i wino trzeba traktować jak osobistą sprawę".

Winnica zajmuje fragment południowego zbocza za zabudowaniami poklasztornego folwarku. W uprawie dominują stosunkowo odporne odmiany mieszańcowe, dobrze sprawdzone w warunkach południowej Polski, choć tytułem próby posadzono też parę rządków Vitis vinifera. W sumie w winnicy zasadzono około dwudziestu odmian. Dwie trzecie powierzchni zajmują szczepy na wina białe, z których jak dotąd najlepiej sprawdziły się hiberna, seyval, bianca, muszkat odeski i jutrzenka. Z odmian czerwonych dobrze udają się rondo, regent i marechal foch. Dość ciężkie, gliniasto-piaszczyste gleby dają winogronom sporo ekstraktu i kwasowości, dlatego tamtejsze wina z reguły zyskują po roku, czy dwóch leżakowania.

Adam Kiszka sporo eksperymentuje w winnicy i piwnicy. W niektórych rocznikach część gron hibernala jest suszona po zbiorze i służy do wyrobu mocnych, półsłodkich win w typie włoskich passito i vin santo. W zeszłym roku udało się z tej odmiany uzyskać także znakomite słodkie „wino lodowe" z winogron zebranych na początku grudnia przy temperaturze –11°C. Ostatnie roczniki win czerwonych leżakują w beczkach z dębu francuskiego i kaukaskiego.

Winnica Nad Dworskim Potokiem już w 2008 roku rozpoczęła oficjalnie zarejestrowaną produkcję i sprzedaż wina, jednak do dziś większość wyrabianych tu butelek jest przeznaczona na wewnętrzne potrzeby uniwersytetu. Sprzedaż wina odbywa się wyłącznie na miejscu w winiarni, w wyznaczone dni tygodnia.

Zamek Magnacki w Nowym Wiśniczu

Odległość od winnicy: 15,6 km

Mury potężnej rezydencji Kmitów i Lubomirskich w Nowym Wiśniczu widać już z daleka. Kiedy podczas „potopu" w 1655 r. Szwedzi zajęli zamek, wywieźli stąd aż 150 wozów zdobyczy! I pomyśleć, że w trosce o zamek, załoga poddała go bez walki, mimo iż liczyła 600 doskonale uzbrojonych żołnierzy i dysponowała 80 armatami oraz zapasami amunicji i żywności na aż 3 lata!

WINNICA SREBRNA GÓRA

Al. Konarowa 1
30-248 Kraków
tel. kom. (+48) 728 431 898
www.winnicasrebrnagora.pl
e-mail: biuro@winnicasrebrnagora.pl



Największa winnica w Małopolsce – a obecnie również w Polsce – znajduje się w administracyjnych granicach Krakowa, tuż pod klasztorem oo. kamedułów na Bielanach, na zboczu wzniesienia zwanego Srebrną Górą. Miejsce położone na skraju popularnych terenów spacerowych Lasu Wolskiego, jest dobrze znane mieszkańcom miasta. U podnóża winnicy Wisła tworzy malowniczy przełom, a na okolicznych wzniesieniach już we wczesnym średniowieczu sadzono winnice.

Niewiele wiemy o początkach uprawy winorośli przy założonym w 1603 roku eremie kamedułów na Bielanach. W okresie międzywojennym na południowym tarasie klasztornego ogrodu, wewnątrz klauzury, istniała niewielka winnica, z której do dzisiaj pozostało kilka rzędów obsadzonych głównie starymi mieszańcami. Do niedawna przy murze tarasu rosły także wiekowe krzewy szlachetnej odmiany feteasc• regal• (királyleányka), wycięte podczas ostatniego remontu. Jeszcze przed kilkunastu laty bielańscy kameduli wyrabiali własne wino, a pieczę nad winnicą i piwnicą sprawował specjalnie do tego wyznaczony „brat wincerz".

Do tych tradycji nawiązuje współczesna Winnica Srebrna Góra. Powstała ona dzięki determinacji dwóch krakowskich przedsiębiorców, Mirosława Jaxy Kwiatkowskiego – współwłaściciela popularnej krakowskiej restauracji Da Pietro – i Mikołaja Tyca. Na początku trzecim ich wspólnikiem był znany sommelier Michał Jancik, który jednak z uwagi na inne obowiązki musiał wycofać się z tego projektu. Pomysł winnicy w tym miejscu zrodził się z przypadkowego spotkania inwestorów z przeorem bielańskiego klasztoru, ojcem Markiem Szeligą. Od słowa do słowa przeor zaproponował im wydzierżawienie leżących od lat odłogiem kamedulskich gruntów a także części przylegających do klasztoru zabudowań gospodarczych.

Urzeczywistnienie tego pomysłu wymagało jednak sporej cierpliwości, potrzebna była bowiem do tego uchwała kapituły generalnej zakonu, która zbiera się raz na dwa lata we Frascati koło Rzymu i nic nie mogło przyspieszyć tych ustalonych od wieków procedur. Dwa lata zajęły prace przygotowawcze: doprowadzenie do porządku nieuprawianej od dawna ziemi i zamówienie odpowiednich do miejscowych warunków sadzonek winorośli. Z uwagi na skomplikowaną strukturę geologiczna na samym początku wykonano szczegółowe badania gleby i podłoża i na ich podstawie i na ich podstawie przygotowano plan nasadzeń winorośli. Winnicę posadzono ostatecznie na wiosnę 2010 roku, za jednym zamachem na 12 hektarach. Dwa lata później powstało pierwsze tutejsze wino.

Klasztor Kamedułów na Bielanach

Odległość od winnicy: 0,1 km

Lokalizacja klasztoru wpływa na wyjątkowość siedliska. Właściciele winnicy dbają o to, aby klasztorne tradycje harmonijnie łączyły się z profesjonalną produkcją winiarską tworząc niepowtarzalny produkt enoturystyczny. Z Wzgórza Srebrnej Góry rozciąga się niepowtarzalny widok na Kraków i okolice.

Winnica zajmuje południowo-zachodnie zbocze Srebrnej Góry, wznoszące się prawie 80 metrów ponad poziom szerokiej w tym miejscu doliny Wisły, po obydwu stronach obsadzonej wiekowymi kasztanowcami Alei Wędrowników. Idąc wspomnianą Aleją ku górze, w stronę klasztoru, mijamy po lewej stronie ośmiohektarowa parcelę obsadzoną stosunkowo odpornymi odmianami mieszańcowymi. Są to: johanniter, solaris, seyval blanc, hibernal i jutrzenka na wina białe oraz regent, rondo i cabernet cortis na wina czerwone.

Natomiast po prawej stronie (powyżej Alei Wędrowników) posadzono szlachetne, choć trudne w uprawie szczepy Vitis vinifera. Uprawia się tam pinot noir, zweigelt i acolon na wina czerwone oraz chardonnay, pinot gris, riesling, traminer, auxerrois i siegerrebe na wina białe. Lokalną ciekawostką jest bardzo rzadki klon rieslinga o czerwonych owocach, który poza Srebrną Górą jest uprawiany tylko w paru niemieckich winnicach.

Tej wiosny winnica została powiększona o nową parcelę o powierzchni 11 hektarów, znajdującą się między Przegorzałami i Wolą Justowską, którą obsadzono w większości odmianami Vitis vinifera, w tym starymi klonami rieslinga i traminera z okolic Zielonej Góry. Tym samym Srebrna Góra stała się formalnie największą winnicą w Polsce, choć na pierwszy plon z nowych nasadzeń trzeba jeszcze poczekać co najmniej dwa lata. Produkcja wina odbywa się w odremontowanych pomieszczeniach zabytkowej klasztornej obory, a za wyrób wina odpowiada tu Agnieszka Wyrobek-Rousseau, enolożka z dyplomem prestiżowej uczelni w Montpellier.

WINNICA KROKOSZÓWKA GÓRSKA



Bożena i Marek Górscy
Smardzowice 106
32-077 Smardzowice
tel. kom. (+48) 501 210 873
www.krokoszowka-gorska.pl
e-mail: poczta@krokoszowka-gorska.pl

Jednym z ciekawszych przedsięwzięć winiarskich w najbliższej okolicy Krakowa jest Winnica Krokoszówka Górska w Smardzowicach koło Ojcowa, której właścicielami są państwo Bożena i Marek Górscy. Niewielka z początku, kilkunastoarowa plantacja została posadzona w 2005 roku przy rodzinnym domu pani Bożeny (gospodarstwo należało od pokoleń do miejscowego rodu Krokoszów, stąd owa nieco tajemnicza nazwa winnicy). W następnych latach winnica została powiększona i dziś zajmuje około jednego hektara. Oprócz nasadzeń służących do wyrobu wina znajduje się tu także niewielka szkółka winorośli.

Miejsce położone jest bardzo malowniczo – na krawędzi skalistej Doliny Prądnika, dosłownie na granicy Ojcowskiego Parku Narodowego, z dalekim widokiem na jurajski płaskowyż. A korzystny efekt inwersji termicznej (spływ zimnego powietrza do doliny) sprawia, że pomimo dość znacznej wysokości – około 400 metrów n.p.m. – winorośl znajduje tu dość dobre warunki do wegetacji. Sama winnica i szkółka położone są na trzech parcelach, na łagodnych południowych i zachodnich zboczach. Dominują tu dość ciężkie, gliniasto-kamieniste gleby na podłożu skał wapiennych (tzw. rędziny).

Winnica słynie przede wszystkim ze swoich czerwonych win, wyrabianych ze szczepów leon millot i marechal foch. Te nieco już dziś zapomniane, stare francuskie krzyżówki nie są zbyt wysoko cenione przez współczesnych winiarzy i – pomimo wysokiej odporności na mróz i choroby – nawet u nas zastępuje się je innymi odmianami. Marek Górski udowadnia, że można jednak z tych szczepów uzyskać świetne wina. Dużą klasę pokazuje zwłaszcza tutejszy leon millot, który regularnie zdobywa medale na polskich i zagranicznych konkursach (odmianę tą niegdyś nazywany we Francji docteur du vin – „lekarz wina" – gdyż była w stanie poprawić kolor i strukturę każdego czerwonego trunku). Na wina białe uprawia się tu również odporne krzyżówki, jak aurora, seyval blanc, kristaly i swenson red, a także swojską jutrzenkę, z których powstaje jeden kupaż. W najnowszej części winnicy posadzono także krzewy regenta i solarisa, jednak trzeba jeszcze poczekać na ich pierwszy plon. Państwo Górscy dopinają formalności związane ze sprzedażą swoich win. Tymczasem przygotowali wygodne miejsce do degustacji w przebudowanej niedawno na winiarnię starej stodole. Ich gospodarstwo, położone przy turystycznym szlaku, zaledwie trzy kwadranse spacerem od tłumnie odwiedzanego centrum Ojcowa, ma dużą szansę stać się lokalną atrakcją enoturystyczną.

Ojcowski Park Narodowy

Odległość od winnicy: 0,1 km

Najmniejszy z Parków Narodowych w Polsce, atrakcyjne miejsce dla podróżujących na dwóch kółkach, doskonałe miejsce na weekendowe wypady rodzinne, w sezonie oblegane przez wspinaczy skałkowych. Charakterystyczne wapienne formy ostańcowe czynią to miejsce idealnym do uprawiania turystyki przygodowej i ekstremalnej

WINNICA DEMETER



Weronika i Wiktor Zagórski
ul. Majora Sucharskiego 3
33-180 Gromnik
tel. kom. (+48) 509 693 311
e-mail: wwzagorscymoto@vp.pl

W ostatnich latach spore skupisko upraw winorośli powstało wokół Gromnika nad Białą. W owym odrodzeniu lokalnego winiarstwa w tej części Pogórza szczególnie zasłużyła się „dynastia" trzech braci Zagórskich, z których każdy stworzył własną winnicę. Tak więc Wiktor założył Winnicę Demeter, własnością Piotra jest Winnica Kuźnia, a Zygmunt posiada Winnicę Sucha Góra. Często występują oni razem na różnego rodzaju spotkaniach i świętach winiarskich, prezentując wspólnie swoje wina.

Winnica Demeter należąca do Weroniki i Wiktora Zagórskich została założona w 2007 roku, początkowo jako niewielka plantacja licząca około 300 krzewów winorośli. W późniejszych latach winnica była stopniowo powiększana i dzisiaj zajmuje areał niemal jednego hektara. Znajduje się ona na terenie Gromnika, na południowy zachód od centrum niejsciwości. Uprawa jest zlokalizowana w szczytowej partii wyniosłego wzniesienia, na łagodnym południowym stoku, około 370–380 metrów n.p.m.

W nasadzeniach dominują odmiany przerobowe, służące do wyrobu wina, jak solaris, johanniter i muscaris na wina białe oraz regent, cabernet cortis i cabernet carol na wina czerwone. Pomimo znacznej wysokości szczepy te bardzo dobrze radzą sobie w tutejszych warunkach i regularnie dają bardzo dobrej jakości wina. Obok odmian przerobowych, w winnicy uprawia się także eksperymentalnie winorośle deserowe. Jest to swego rodzaju plantacja doświadczalna, w której testuje się około 60 odmian deserowych.

Wina z Winnicy Demeter regularnie zdobywają wyróżnienia i medale na różnego rodzaju przeglądach i konkursach polskich win. Szczególnie cenione są tutejsze wina białe, które zaliczają się do ścisłej polskiej czołówki w tej kategorii. Bardzo dobrze wypadają także tutejsze wina czerwone i różowe. Winnica nie prowadzi jeszcze działalności komercyjnej związanej ze sprzedażą wina. Gospodarze zapraszają jednak do odwiedzin i zwiedzania winnicy. Na miejscu jest wygodna altana i grill.



Muzeum Przyrodnicze im. Krystyny i Włodzimierza Tomków

Odległość od winnicy: 5 km

Ponad 200 gatunków ptaków, trofea łowieckie i owady zgromadzone tylko przez dwie osoby nadaje temu miejscu unikalny charakter. Muzeum to także multimedialna przestrzeń edukacyjna dla najmłodszych. Interaktywna łąka, fotogaleria cyfrowa, zielone lekcje z użyciem telewizorów LED i mikroskopów to tylko zapowiedź atrakcji czekających na miejscu

WINNICA KRESY



Robert Zięba
Stoki Kresy 35
32-043 Skała
tel. kom. (+48) 602 611 761
e-mail: winnicakresy@gmail.com

Winnica Kresy znajduje się na terenie przysiółka o tej samej nazwie, w miejscowości Stoki koło Skały, na wapiennym płaskowyżu stanowiącym południową część Jury Krakowsko-Częstochowskiej. Powstała ona w 2007 roku jako niewielka przydomowa uprawa i z czasem rozrosła się do obecnych 34 arów. Miejsce to położone jest dosyć wysoko – ponad 400 metrów n.p.m. – i odznacza się stosunkowo chłodnym mezoklimatem.

Właściciel winnicy Robert Zięba przyznaje, że z początku nieco zbyt optymistycznie patrzył na walory tej lokalizacji, stąd w pierwotnych nasadzeniach znalazły się również stosunkowo wrażliwe odmiany Vitis vinifera. Kolejne zimy kazały mu jednak zweryfikować ten pogląd i dziś podstawę winnicy tworzą cztery odmiany mieszańcowe o wyższej odporności. Sa to szczepy regent, rondo i cabernet cortis na wina czerwone oraz solaris na wina białe. Ich uzupełnieniem są jeszcze bardziej wytrzymałe odmiany leon millot, marechal foch i seyval blanc, które stanowią swego rodzaju polisę na wypadek .

Winnica jest znana przede wszystkim ze świetnych win różowych (szczególnie z odmiany rondo), zaliczanych do ścisłej polskiej czołówki. Bardzo dobrze wypadają także białe wina z odmiany solaris oraz czerwone rondo i regent. W zamierzeniach właściciela jest rozwinięcie szerszej działalności enoturystycznej i wszystko wskazuje na to, że już wkrótce tak się stanie. Trwają właśnie prace przy wykończeniu nowego budynku winiarni z salą degustacyjną oraz niewielkiego pensjonatu. W najbliższym czasie przewiduje się też powiększenie winnicy do areału około półtora hektara.

Zamek w Pieskowej Skale

Odległość od winnicy: 12 km

Urokliwy zamek miał strzec wiodącej doliną Prądnika drogi łączącej Kraków ze Śląskiem. Obecnie jest miejscem wypraw rowerzystów podróżujących sercem Ojcowskiego Parku Narodowego, miejscem weekendowych wypadów mieszkańców Krakowa, w sezonie tętniącym życiem centrum kulturalnym. Od 2012 roku odbywają się tutaj Dni Kultury Staropolskiej podczas których można zobaczyć stół sarmacki, posłuchać opowieści o fajansie, porcelanie i szkle, poczytać przepisy z najstarszej książki kucharskiej w Polsce, a także po wizycie w winnicy skosztować staropolskiego jadła.

WINNICA COMTE

Maciej Kaplita
ul. Hardego 19, 32 -310 Klucze
tel. kom. (+48) 608 313 988 www.winnicacomte.pl
e-mail: poczta@winnicacomte.pl



Pomimo skromnej wielkości, Winnica Comte w Kluczach kolo Olkusza była w poprzedniej dekadzie jednym z najbardziej ambitnych projektów winiarskich w Małopolsce. Założyciel winnicy Maciej Kaplita od dawna interesował się winoroślą i jak wielu naszych winiarzy zaczynał od sadzenia pojedynczych krzewów w przydomowym ogródku. Zbierał również informacje na temat uprawy tej rośliny i jej wymagań siedliskowych, zanim podjął decyzję o założeniu winnicy dość ryzykownym klimacie Jury Krakowsko-Częstochowskiej.

Pomimo stosunkowo wysokiego położenia (około 350–400 metrów n.p.m.) miejscowość Klucze ma dawne tradycje uprawy winorośli, o czym świadczy wzgórze o nazwie Winnica, położone na wschód od zabudowy wsi. Największą atrakcją okolicy jest piaszczysta Pustynia Błędowska, która jednak nie ma większego wpływu na lokalny klimat. Pierwsze nasadzenia winnicy powstały w 2004 roku. Plantacja ta trzy lata później została powiększona do 0,6 hektara, a w 2010 uzyskała obecny areał 0,8 hektara. Maciej Kaplita i jego żona – która aktywnie pomaga mu w tych przedsięwzięciach – byli uczestnikami programu „Winnice Małopolski" i ukończyli tygodniowy kurs winiarski w Austrii.

Uprawy rozmieszczone są na dwóch działkach, położonych na łagodnych zboczach południowo-zachodnich i zachodnich, opadających w stronę położonej niżej pustyni. Występują tu typowe dla Jury gleby kamienisto-gliniaste na podłożu skał wapiennych (tzw. rędziny). Tym jednak, co od początku wyróżniało Winnicę Comte na tle innych upraw winnej łozy w naszym regionie był dominujący udział krzewów Vitis vinifera. Otóż najważniejszym szczepem do produkcji win czerwonych stał się tu pochodzący z Niemiec dornfelder, natomiast do wyrobu win białych służył głównie muskat ottonel, szczep popularny w Austrii i na Węgrzech. Posadzono tu także kilkanaście innych odmian, ale miały one zdecydowanie drugorzędne znaczenie. Flagowym produktem winnicy szybko stał się starzony w używanych beczkach francuskich dornfelder, często w różnych degustacjach typowany jako najlepsze polskie wino czerwone. Wino to robiło duże wrażenie także zagranicą i przywiozło parę medali z międzynarodowych konkursów winiarskich. Ogólnie podobał się także wytrawny muskat, wino – jak na ówczesne polskie standardy – poważne, treściwe, ze sporym potencjałem dojrzewania.

Później jednak owe szlachetne, ale delikatne odmiany pokazały się ze swojej gorszej strony. Ostre zimy i przymrozki, jakie zdarzyły się seryjnie na początku obecnej dekady praktycznie pozbawiły winnicę plonu i uszkodziły wiele krzewów. Rozmiaru nieszczęść dopełniło groźne tornado, jakie przeszło tamtędy latem 2012 roku, nie oszczędzając winnicy. Odbudowując plantację po tych zniszczeniach Kaplita zdecydował się zmienić kompozycję uprawianych szczepów, aby zapewnić sobie większe bezpieczeństwo i regularność plonu, także w gorszych latach.

Dornfelder pozostał najważniejszą odmianą na wina czerwone, nie stanowi już jednak bezwzględnej większości, podstawową część tych nasadzeń stanowią bowiem teraz odporniejsze odmiany: rondo, regent i marechal foch. Natomiast podstawowym szczepem na wina białe jest teraz seyval blanc, a jego uzupełnienie stanowi jutrzenka oraz ocalałe krzewy muskatu. Wino z tych odnowionych nasadzeń będzie można zrobić najwcześniej w przyszłym roku, na razie więc Maciej Kaplita doradza w paru innych projektach winiarskich w różnych miejscach Polski. W jego piwnicy w Kluczach powstaje tymczasem gościnnie drugi już rocznik win z Winnicy Hybridium – Witanowice.



Pustynia Błędowska

Odległość od winnicy: 4 km

Według legendy pustynia miała powstać z rozsypanego przez diabła piasku, którym chciał on zasypać olkuską kopalnię srebra. Przez pustynię, ze wschodu na zachód, przepływa rzeka Biała Przemsza. W czasie II wojny światowej pustynia służyła jako poligon niemieckiej Afrika Korps. Panoramę pustyni można podziwiać z dwóch punktów widokowych: „Czubatka" w Kluczach (382 n.p.m.) i Dąbrówka w Chechle (355 m n.p.m.).

WINNICA UROCZYSKO



Andrzej Haus
Janowice 33-115
e-mail:winnicauroczysko@gmail.com

Odcinek doliny Dunajca w okolicach Zakliczyna, to pod względem winiarskim jedno z najbardziej obiecujących miejsc w całej południowej Polsce. Stosunkowo ciepły klimat, dostatek dobrze nasłonecznionych zboczy, a także duża atrakcyjność turystyczna tego terenu sprawiają, że coraz więcej ambitnych winiarzy i inwestorów chcących zakładać winnice łakomie spogląda w tą stronę. Rejon ten posiada także historyczne tradycje winiarskie, gdyż przed wiekami uprawiano winą łozę na zboczach pod zamkiem w Melsztynie.

Andrzej Haus pochodzi z nieodległej Wytrzyszczki nad Jeziorem Czchowskim i niegdyś profesjonalnie zajmował się uprawami truskawek. Winoroślą zaraził się już wiele lat temu i także w uprawie tej rośliny zdobył wcześniej pewne doświadczenie – zrobił też w życiu parę udanych win – długo jednak przygotowywał się do założenia wymarzonej winnicy. Uczestniczył w różnego rodzaju szkoleniach winiarskich, odwiedzał regiony uprawy winorośli w Europie i cały czas rozglądał się za właściwą do tego lokalizacją. W końcu udało mu się znaleźć kawałek ziemi, który spełniał wszelkie jego oczekiwania.

Miejsce to znajduje się w Janowicach kolo Zakliczyna, na wyniosłym wzgórzu wznoszącym się ponad sto metrów powyżej lustra przepływającej nieopodal rzeki. Widok stamtąd dosłownie zapiera dech – w dole szeroką serpentyną wije się dolina Dunajca, a horyzont zamyka kilka pasm górskich. Od północy działkę osłania bukowy las zwany Uroczysko, chroniony jako rezerwat przyrody – od niego wzięła swą nazwę winnica. Plantacja o powierzchni 0,8 hektara została posadzona wiosną 2011 roku i jest zlokalizowana na dość stromym zboczu o idealnie południowej wystawie. Jest to z pewnością jedna z najładniej położonych winnic w Polsce.

Większą część nasadzeń stanowią odmiany mieszańcowe: seyval blanc, jutrzenka i hibernal na wina białe, oraz regent, rondo, cabernet cortis, cabernet cantor i monarch na wina czerwone. Z uwagi jednak na bardzo dobre warunki siedliskowe winnicy zdecydowano, że stosunkowo duża jej część będzie obsadzona klasycznymi szczepami Vitis vinifera. Są to: pinot gris i traminer na wina białe oraz pinot noir i zweigelt na wina czerwone. Odmiany te stanowią łącznie prawie 40 procent ogólnej liczby posadzonych krzewów. Daje to największy procentowy udział vinifer spośród wszystkich małopolskich winnic!

Winnica Uroczysko wyróżnia się także pod innym względem. Otóż wszystkie szczepy Vitis vinifera, poza stosunkowo odpornym zweigeltem zostały posadzone w najbardziej stromej części zbocza, gdzie ze względu na bardzo duże ryzyko erozji gruntu zrezygnowano całkowicie z jakiejkolwiek mechanicznej uprawy. Krzewy posadzono więc bardzo gęsto i poprowadzono przy osobnych palikach, tak jak to robiono w dawnych winnicach, przed wprowadzeniem traktorów.

W 2012 roku z młodziutkich krzewów zebrano na próbę sto kilkadziesiąt kilogramów winogron, a zrobione z nich wino odznaczało się bardzo dobrą koncentracją i aromatem. W tym roku wina będzie znacznie więcej i zapowiada się ono co najmniej równie dobrze. W najbliższych latach obok winnicy powstanie winiarnia oraz niewielki pensjonat. Andrzej Haus planuje że większość wina będzie sprzedawana na miejscu w winnicy. A biorąc pod uwagę urodę miejsca i okolicy można się spodziewać, że nie będzie brakować chętnych do odwiedzenia Uroczyska.



Pałac w Janowicach

Odległość od winnicy: 2 km

Pałac to dawny dwór. W pierwszej połowie XIX w. dodano ryzality imitujące boczne baszty oraz zbudowano wolnostojącą kwadratową wieżę. Na początku II połowy XIX wieku dwór przebudowano w stylu neo-gotyckim i zyskał on miano Pałacu. Dzięki obecnym właścicielom miejsce odzyskało blaski pretenduje do miana lokalnego Spa. Idealne miejsce na trasie winiarskiej Pogórza Ciężkowicko – Rożnowskiego.

WINNICA SMYKAŃ

Marcin Lorek
Pogorzany Smykań k/Szczyrzyca nr 221
34-623 Szczyrzyc
Jakub Lorek (+48) 660 424 697
Jadwiga Lorek (+48) 606 765 967
www.ekoagro.pl
e-mail: biuro@ekoagro.pl



Gospodarstwo agroturystyczne Koziarnia w Pogorzanach koło Szczyrzyca, to dziś jeden z najlepszych adresów kulinarnych w Małopolsce. U państwa Lorków jada się znakomicie – świeże ryby, grzyby i inne sezonowe smakołyki z lasu i ogrodu, wypieki i wędliny własnego wyrobu… Marcin Lorek, to niespokojny duch i w pogoni za dobrym smakiem gotów jest podjąć najtrudniejsze wyzwania. Przed kilku laty wziął się za serowarstwo i dziś robi jedne z najlepszych serów dojrzewających w regionie, jako jeden z pierwszych sprowadził do nas węgierskie świnie mangalice, a ostatnio w całej Polsce głośno jest o jego cydrach.

W tej układance nie mogło oczywiście zabraknąć wina, tym bardziej, że okolica ma pewne tradycje winiarskie. Na początku ubiegłego wieku istniała winnica przy opactwie cystersów w Szczyrzycu, a u schyłku PRL-u zakłady owocowo-warzywne w Tymbarku kontraktowały winogrona na soki u tutejszych rolników. Pierwsza niewielka winnica w Koziarni została posadzona w 2005 roku i od przysiółka, w którym położone jest gospodarstwo otrzymała nazwę Smykań. W następnym roku Marcin Lorek przystąpił do programu szkoleniowego „Winnice Małopolski", w ramach którego ukończył tygodniowy kurs w słynnej szkole winiarskiej w Klosterneuburgu pod Wiedniem.

Bogatszy o nową wiedzę i doświadczenia, w 2009 roku posadził kolejną plantację o powierzchni 70 arów w pobliskiej Słupi. Nowa winnica, położona na ciepłym zboczu posiada o wiele lepszą, niż poprzednia lokalizację, co w konsekwencji znacznie poprawiło jakość win z Koziarni. Na obydwu działkach uprawia się dość szeroki zestaw szczepów winorośli: regent, rondo, cabernet cortis, leon millot i marechal foch na wina czerwone, oraz seyval blanc, johanniter, bianca, muszkat odeski, siegerrebe i pinot gris na wina białe.

Przy wyrobie wina Marcinowi Lorkowi pomaga syn Kuba, który najwyraźniej odziedziczył po nim kulinarne pasje. Obydwaj panowie mają spore zacięcie do eksperymentowania, dlatego w każdym roczniku można się tu spodziewać nowych winiarskich zaskoczeń. Poza konwencjonalnymi winami białymi, różowymi i czerwonymi od paru lat powstają tu udane wina musujące i to one właśnie mają stać się sztandarowym produktem tej winnicy. Ciekawie wypadły także próby z wyrobem tak zwanych „win pomarańczowych" z długo macerowanych jasnych winogron. Ostatnim pomysłem jest sprowadzenie gruzińskich „amfor" kwewri, używanych tam tradycyjnie do wyrobu wina.

Na razie wina Lorków nie są jeszcze sprzedawane, lecz wyłącznie serwowane gościom odwiedzającym Koziarnię jako dodatek do posiłków. Planuje się, że oficjalnie zarejestrowana ich produkcja ruszy w przyszłym sezonie i wina te znajdą się na rynku w 2016 roku. Na razie gospodarstwo uruchomiło komercyjną produkcję cydrów w oparciu o surowiec pozyskiwany ze starych sadów w rejonie Raciechowic.

Opactwo OO. Cystersów w Szczyrzycu

Odległość od winnicy: 2 km

Przy opactwie działa muzeum, które zajmuje budynek XVII-wiecznego spichlerza klasztornego. Szczyci się m. in. dużą kolekcją militariów, zbiorami numizmatyki oraz jedyną w Polsce XVIII-wieczną kopią mapy świata z XIII wieku. Ponadto, zgromadzono tu przedmioty sakralne, sztukę ludową, pamiątki po Władysławie Orkanie. Ciekawostką są eksponaty związane z historią browarnictwa, gdyż przy klasztorze działa najstarszy browar w Polsce.

WINNICA AMONIT



Marcin Niemiec
Al. Parkowa 41
32-043 Cianowice
tel. kom. (+48) 508 330 014
www.winnicaamonit.pl
e-mail: winnica.amonit@gmail.com

Winnica Amonit położona jest w miejscowości Cianowice koło Skały. Marcin Niemiec zaczął swoją przygodę z winoroślą w 2008 roku, gdy posadził koło domu kilka rzędów winorośli, jak sam wspomina, bardziej dla sprawdzenia odmian i przydatności miejsca, niż z myślą o poważnej plantacji. Miejsce jest bowiem położone dosyć wysoko, około 400 metrów n.p.m., co stwarza pewne ryzyko dla uprawy winorośli na większą skalę. Efekty były jednak na tyle zachęcające, że w 2011 roku zdecydowano się powiększyć uprawę do areału 0,45 hektara.

Jest to już kolejna uprawa winnej latorośli w okolicach Skały i Ojcowa, gdzie tworzy się swego rodzaju „mikroregion winiarski", skupiający dziś około dziesięciu winnic w różnych stadiach realizacji. Nazwa winnicy nawiązuje do wymarłych stworzeń morskich sprzed milionów lat, których charakterystyczne skamieliny w kształcie spiralnych muszli często znajduje się w jurajskich wapieniach – skałach stanowiących istotny czynnik siedliska tutejszych winnic.

Plantacja położona jest na dobrze nasłonecznionym, południowym zboczu, opadającym łagodnie w stronę doliny Korzkiewki, w miejscu osłoniętym od północnych wiatrów przez zwartą linię zabudowy. Występuje tu typowa dla regionu wapienna gleba rędzina, składająca się z okruchów skalnych i glin. W nasadzeniach winnicy dominują trzy odmiany: johanniter i solaris na wina białe oraz regent na wina czerwone. Z uwagi na korzystne warunki termiczne lokalizacji, posadzono tu także na próbę około 20 odmian Vitis vinifera, jednak ich przyszłość będzie ostatecznie zależeć od wyników tego eksperymentu.

Pierwsze wina z Winnicy Amonit, które były już prezentowane na kilku degustacjach, spotkały się z bardzo przychylnym przyjęciem publiczności. Marcin Niemiec myśli więc o dalszym rozwoju tego przedsięwzięcia. W najbliższych latach planowane jest powiększenie winnicy, a także rejestracja komercyjnej produkcji i sprzedaży wina. Wina będą sprzedawane na miejscu w winnicy, a także w wybranych restauracjach i specjalistycznych sklepach winiarskich.



Zespół dworski w Cianowicach Dużych

Odległość od winnicy: 0,3 km

Budynek o ciekawej, eklektycznej bryle, piętrowy z neogotycką, wieloboczną wieżą z krenelażem. Idealne miejsce na trasie rowerowych podróży, stąd już tylko 3,5 km do Ojcowskiego Parku Narodowego, do Skały, zamku w Korzkwi i Pałacu w Minodze.

WINNICA SZAWAPIER



Elżbieta i Marcin Pieróg
Stryszawa 815
34-205 Stryszawa
Tel./Fax: (+48) 33 87 47 455
tel. kom. (+43) 67 64 84 96 08
www.winnica-szawapier.com
e-mail: office@winnica-szawapier.com

Winnica znajduje się w Stryszawie, malowniczej miejscowości letniskowej położonej niedaleko Suchej Beskidzkiej. Jej właścicielami są państwo Elżbieta i Marcin Pieróg, którzy prowadzą tam również gospodarstwo agroturystyczne. Nieco egzotycznie brzmiąca nazwa winnicy jest połączeniem dwóch ostatnich sylab nazwy Stryszawa i pierwszej sylaby nazwiska właścicieli. Pierwsze nasadzenia winnicy powstały w 2009 roku, a następnie uprawę tą powiększono dwa lata później do obecnej powierzchni 0,75 hektara.

Plantacja ta znajduje się w dość ekstremalnej, jak na nasze warunki klimatyczne lokalizacji, na wysokości około 450 metrów n.p.m. Jest to więc jedna najwyżej położonych tak dużych winnic w Polsce. W pewnej mierze równoważy to położenie winnicy na dobrze nasłonecznionym południowo-zachodnim stoku, co nawet na takich wysokościach może zapewnić całkiem przyzwoite warunki dla dojrzewania winogron. Pokazał to już pierwszy rocznik winnicy zebrany w 2011 roku, kiedy niektóre wina w całkowicie naturalny sposób, – bez szaptalizacji i jakichkolwiek innych dodatków – osiągnęły naturalną zawartość alkoholu na poziomie 15 procent!

Z drugiej jednak strony surowy podgórski klimat potrafi nauczyć pokory. Przekonano się o tym już w 2012 roku, gdy spóźniony majowy przymrozek pozbawił winnicę całego plonu. W tak trudnych warunkach kluczowego znaczenia nabiera wybór odpowiednich odmian winorośli. Dlatego w winnicy testuje się kilkanaście szczepów, z których jak dotąd najbardziej obiecujące okazały się solaris i bianca na wina białe oraz marechal foch, regent, rondo i rösler na wina czerwone. W 2011 roku z odmiany bianca udało się uzyskać słodkie wino lodowe.

Właściciele zamierzają w najbliższych latach zarejestrować komercyjną działalność i rozpocząć sprzedaż wina, a także wybudować piwnicę produkcyjną z miejscem do degustacji. Wraz z istniejącym już pensjonatem pozwoli to rozwinąć działalność enoturystyczną z prawdziwego zdarzenia. Kolejnym krokiem ma być powiększenie winnicy, docelowo nawet do czterech hektarów.



Beskidzkie Centrum Zabawki Drewnianej

Odległość od winnicy: 1 km

Stryszawa ptakami stoi. W Beskidzkim Centrum Zabawki Drewnianej można zobaczyć stare wzory zabawek ludowych, poznać zasady ich tworzenia oraz ludzi - artystów, którzy od pokoleń tworzą je z pasją. W Centrum można również wziąć udział w warsztatach, podczas których można samodzielnie wykonać własne rękodzieło.

WINNICA NAD DOBRĄ WODĄ



Katarzyna i Jacek Hamela
Garlica Duchowna 56
32-087 Zielonki
tel.: 609 646 122
khamela@inetia.pl

Niewielka Winnica Nad Dobrą Wodą położona jest w miejscowości Garlica Duchowna koło Zielonek, w odległości zaledwie kilku kilometrów od północnych granic Krakowa. Jej właściciele, Katarzyna i Jacek Hamelowie przed laty przeprowadzili się tu z miasta i dość szybko doszli do wniosku, że uprawa winorośli będzie najlepszą formą zagospodarowania zbocza wnoszącego się ponad ich nowym domem. Obydwoje są z wykształcenia historykami, więc niejako z obowiązku podjęli się kwerendy źródeł historycznych, znajdując liczne wzmianki o uprawie winnej łozy w tych okolicach.
Garlica Duchowna należała we wczesnym średniowieczu do klasztoru norbertanek na Zwierzyńcu a następnie przez całe wieki do krakowskiej kapituły katedralnej, a obydwie te instytucje posiadały niegdyś winnice wokół Krakowa. W czasach nam bliższych założono doświadczalną winnicę w sąsiedniej Garlicy Murowanej, w gospodarstwie należącym do ówczesnej Akademii Rolniczej (dzisiaj Uniwersytet Rolniczy) w Krakowie. Do tych tradycji postanowili nawiązać, zakładając własną winnicę. Pani Katarzyna była uczestniczką programu szkoleniowego „Winnice Małopolski".
Zasadzona w 2006 roku plantacja o powierzchni 0,3 hektara zajmuje środkową część zbocza wznoszącego się ponad doliną niewielkiej rzeki Garliczki. Nazwa winnicy pochodzi od niewielkie strugi – dopływu Garliczki – opływającej podnóże tegoż zbocza, nazywanej przez tutejszych mieszkańców Dobrą Wodą. Najważniejsze spośród uprawianych tu szczepów, to seyval blanc, jutrzenka i bianca na wina białe oraz rondo i dornfelder na wina czerwone. Winnica ma po części charakter eksperymentalny, więc obok wyżej wymienionych uprawia się tu także kolekcję innych odmian.
Wina państwa Hamelów były prezentowane na dorocznych Konwentach Polskich Winiarzy, zdobywając parokrotnie wyróżnienia. Dobre recenzje zbiera zwłaszcza ich białe wino z odmiany seyval blanc oraz czerwone rondo. Zachęceni tym właściciele planują powiększenie winnicy do areału 0,5 hektara.



Zamek w Korzkwi

Odległość od winnicy: 6,5 km

Korzkiewski zamek to warownia rycerska z XIV w, która powraca powoli do swojej świetności. Niegdyś jeden z obiektów tworzących łańcuch twierdz obronnych, zwany później Szlakiem Orlich Gniazd. Dzięki prowadzonym pracom renowacyjnym zaadaptowany został na kameralny hotel oraz przestronne sale bankietowe. Na terenie zamku na turystów w sezonie czekają pokazy tańców dworskich na zamkowym dziedzińcu, turnieje rycerskie, spektakle, koncerty plenerowe pod murami obronnymi oraz wiele innych atrakcji.

WINNICA HYBRIDIUM
WITANOWICE



Marcin Pierożyński
Witanowice k. Wadowic
34-103 Witanowice
tel.: (+48) 501 434 554
www.hybridium.pl www.facebook.com/hybridium
e-mail: hybridium@hybridium.pl

Kolejnym małopolskim producentem, który w tym roku zadebiutował z oficjalną sprzedażą swoich win jest Winnica Witanowice (Hybridium) w Witanowicach koło Wadowic. Założyciel i właściciel winnicy, Marcin Pierożyński jest postacią dobrze znaną w gastronomicznym światku Krakowa. W swojej karierze prowadził on parę znanych restauracji, a obecnie jest właścicielem popularnej Il Calzone oraz współwłaścicielem – razem ze słynnym krakowskim szefem kuchni Rafałem Targoszem – kultowej ZaKładki, bodaj najmodniejszego dziś adresu kulinarnego w mieście.

Pomysł własnej winnicy i produkcji winiarskiej dojrzewał powoli, wyrastając niejako z gastronomicznej działalności Pierożyńskiego. Od lat bowiem sprowadza on do swoich restauracji wina od kilku znanych włoskich producentów i często ich odwiedza. Idea ta przybrała konkretne kształty w 2008 roku, gdy po dość długich poszukiwaniach udało się znaleźć odpowiednią do uprawy winorośli parcelę. Pierwszą część winnicy posadzono wiosną 2009 roku, a następną – rok później. Dziś plantacja ta zajmuje niecałe dwa hektary, a na wiosnę 2014 planuje się dalsze jej powiększenie.

Winnica zajmuje łagodnie nachylone południowe zbocze, pokryte dość żyzną lessową glebą z domieszką piasków i glin. Wśród uprawianych tu winorośli dominują zdecydowanie odporne odmiany mieszańcowe (stąd też wzięła się nazwa Hybridium). Na wina białe uprawia się szczepy hibernal, solaris i bianca, a na czerwone – regent i rondo. Eksperymentalnie posadzono także parę rządków szlachetnych krzewów pinot noir, ale nigdy nie uzyskano z nich odpowiednio dojrzałych owoców i najbliższej wiosny zostaną one wykarczowane.

Pierwsze wina powstały w 2011 roku, a w następnym roczniku podjęto już zarejestrowaną, komercyjną produkcję. Owe pierwsze wina powstały przy współpracy Macieja Kaplity z Winnicy Comte w Kluczach pod Olkuszem i tam też odbywała się ich produkcja. Obecnie winogrona są już przerabiane we własnej piwnicy zlokalizowanej w samym Krakowie, niedaleko centrum miasta. Od samego początku wina z Witanowic spotkały się z dobrym przyjęciem krytyków i publiczności, zdobyły też kilka medali na konkursach winiarskich. Chwalone są zwłaszcza wina czerwone, dojrzewające minimum pół roku w używanych beczkach francuskich.



Bazylika Ofiarowania Najświętszej Marii Panny

Odległość od winnicy: 7 km

Miejsce nierozerwalnie związane z Janem Pawłem II i jego dzie-dzictwem. W sezonie turystycznym odbywają się tutaj koncerty organowe. Idealne miejsce w sercu Wadowic na krótki przystanek na Małopolskim Szlaku Winnym.

WINNICA CHODOROWA

Zbigniew Krzyżak
Chodorowa 60
33-325 Krużlowa Wyżna
tel. (+48) 663 763 951
www.winnicachodorowa.pl
kontakt@winnicachodorowa.pl



Jest to jeden z najambitniejszych, najlepiej przemyślanych i najbardziej profesjonalnie zrealizowanych projektów winiarskich, jakie w ostatnich latach powstały w Małopolsce. Winnica powstała jako wspólna inicjatywa dwóch zaprzyjaźnionych rodzin, które postanowiły nieco ograniczyć swoją dotychczasową działalność zawodową i na resztę życia zająć się winiarstwem. Uprawą winnicy i produkcją wina kieruje Zbigniew Krzyżak, absolwent podyplomowych studiów enologicznych na UJ, a jego wspólniczka Grażyna Dudek odpowiada za handlową stronę przedsięwzięcia.

Pomysł ten dojrzewał od dawna, a następnie był starannie realizowany. Najpierw trwały poszukiwania odpowiedniej lokalizacji, co w poszatkowanej na niewielkie działeczki Małopolsce wcale nie jest takie proste. Po dwóch latach wspólnikom udało się kupić dziesięciohektarowe gospodarstwo położone malowniczo na wysokiej skarpie w miejscowości Chodorowa kolo Gromnika, na południowym skraju Pogórza Rożnowskiego. Oprócz terenów dogodnych do uprawy winorośli naszym inwestorom niejako w transakcji wiązanej dostał się wtedy także spory kawałek gruntu porośnięty starymi, od dawna opuszczonymi sadami. I zapierający dech widok na Beskid Sądecki, który sam w sobie wart jest specjalnej dopłaty.

Pierwsza część zaplanowanej winnicy została zrealizowana w 2012 roku. Na powierzchni 1,4 hektara posadzono 6 tysięcy krzewów winorośli, wśród których znalazły się odmiany seyval blanc, hibernal, johanniter, jutrzenka, solaris, bianka i muszkat na wina białe oraz rondo i regent na wina czerwone. Obok przygotowano dalsze dwa hektary, które zostaną obsadzone winoroślą w najbliższych latach. Docelowo w winnicy ma być uprawianych 15 tysięcy winnych krzewów. Cały teren istniejącej i przyszłej plantacji położony jest na dość stromym południowym zboczu, na wysokości około 340–370 metrów n.p.m. Występują tu typowe dla tej części pogórzy dość ciężkie gleby fliszowe z domieszką piaskowców.

Dziewicze wina z Chodorowej, których niewielką ilość zrobiono na próbę już w 2013 roku spotkały się z dobrym przyjęciem publiczności i zdobyły parę medali na konkursach winiarskich. Faktyczny rozruch działalności winnicy nastąpił jednak dopiero w roku 2014. Powstał wówczas nowoczesny budynek winiarni z funkcjonalną częścią produkcyjną oraz możliwością organizowania degustacji dla kilkudziesięciu osób. Wtedy też właściciele zdecydowali się zarejestrować oficjalną komercyjną produkcję wina, a także cydrów które są produkowane w oparciu o miejscowe stare sady.

Rocznik 2014, generalnie trudny w Małopolsce, w Chodorowej objawił się szeregiem bardzo udanych win, co tylko potwierdza klasę siedliska tej winnicy, trafność doboru szczepów i właściwe podejście do produkcji. Wina te już zdobyły kilka prestiżowych wyróżnień i przebojem wdarły się do ścisłej polskiej czołówki. Należy także wspomnieć o bardzo dobrym marketingu tej winnicy. Pomimo krótkiej obecności na rynku wina z Chodorowej są już dostępne w kilkunastu winotekach i restauracjach w całej Polsce, a na półkach wyróżniają się świetnie zaprojektowaną minimalistyczną etykietą, która dobrze podkreśla ich nowoczesny charakter.

Warto jednak po te wina przyjechać do samej winnicy. Poza możliwością zakupu wina winnica oferuje zwiedzanie plantacji i winiarni, a także degustacje. Można tu także wynająć komfortowo wyposażony domek dla gości, położony w starym sadzie.

Muzeum Pszczelarstwa i Skansen w Stróżach

Odległość od winnicy: 6 km

Potężny kompleks edukacyjny uznawany za „centrum małopolskiego pszczelarstwa" zaprasza zarówno rodziny jak i seniorów na wycieczki w świat miodu. Na turystów czekają Bartna Chata, mini zoo, prelekcje i wycieczki z przewodnikiem. Można również skorzystać z noclegu i zakupić wartościowe produkty pszczele.

WINNICA DOSŁOŃCE



Zbigniew Zobek
Dosłońce 34
32-222 Racławice
tel. 504 855 046
e-mail: zbigniew.zobek@wp.pl

Położone w północnej części Małopolski wyżyny lessowe oferują bardzo dobre warunki do uprawy winorośli. Nie brak tu dobrze nasłonecznionych zboczy odpowiednio wysoko wyniesionych ponad doliny i padoły, klimat jest stosunkowo ciepły i łagodny a opadów zdecydowanie mniej, niż na Jurze, czy pogórzach karpackich. Jednak to, co czyni tą krainę wyjątkową kryje się w glebie i podłożu. Tutejsze lekkie i przewiewne lessy często bowiem zalegają na pokładach przepuszczalnych margli kredowych, które pozwalają roślinom korzenić się głęboko i sprawiają, że nawet po ulewnym deszczu powierzchnia gleby szybko staje się sucha.

W wielu miejscach, szczególnie na zboczach kredowe podłoże wychodzi na powierzchnię i wówczas gleba staje się niemal biała, jak w winnicach Szampanii, albo w tych rejonach Andaluzji, z których pochodzą najdelikatniejsze sherry. W takich warunkach winoroślom rzadziej, niż gdzieindziej grożą choroby grzybowe, a wina – zwłaszcza białe – uzyskują niezwykłą finezję. Dlatego w dawnych wiekach nie brakowało w tych okolicach winnic, a później pojawiały się tak egzotyczne uprawy, jak anyżek i lawenda, które jeszcze przed pół wiekiem zajmowały tu dziesiątki hektarów.

Pomimo tak licznych atutów owe północne kresy Małopolski były dotąd rzadko eksplorowane przez potencjalnych winiarzy i dziś winnic jest tu zdecydowanie mniej, niż w innych częściach regionu. Jednym z pionierów winiarstwa na tym terenie jest pan Zbigniew Zobek, z zawodu inżynier energetyk, który w 2006 roku osiedlił się w miejscowości o intrygującej nazwie Dosłońce, położonej niedaleko Racławic na Wyżynie Miechowskiej i przy swoim nowym domu założył niewielką winnicę.

Winnica Dosłońce liczy sobie zaledwie 0,22 hektara powierzchni, jej założyciel zastrzega jednak, że w przyszłości zostanie ona powiększona do około jednego hektara. Obecna skromna plantacja jest więc tylko swego rodzaju pilotażem służącym testowaniu różnych metod uprawy i odmian winorośli. Winnica jest zlokalizowana na ciepłym, południowo-zachodnim zboczu, a typowa dla tych okolic lessowa gleba na podłożu margli zapewnia dobry drenaż i chroni krzewy winorośli przed nadmierna wilgocią. Obecnie uprawia się tu następujące szczepy: bianca, jutrzenka, seyval blanc i muszkat na wina białe oraz regent, rondo, leon millot, marechal foch, cabernet dorsa, roesler i rubinet na wina czerwone.

Ambicją pana Zbigniewa jest ograniczenie stosowania jakichkolwiek środków chemicznych w winnicy a także możliwie najmniej interwencyjna winifikacja. Dzięki wyjątkowemu lessowo-kredowemu siedlisku wiele z tych postulatów udało się zrealizować. Okazuje się, że dziś największym zagrożeniem dla winnicy nie są wcale mrozy, czy choroby grzybowe, lecz… herbicydy stosowane na okolicznych polach. Winnica na razie nie sprzedaje swoich win, ale właściciel zaprasza winomanów na pogawędki przy kieliszku.



Zamek Mirów w Książu Wielkim

Odległość od winnicy: 19,4 km

Budowę rezydencji prowadzono w latach 1585-95 według planów i pod nadzorem królewskiego architekta z Florencji Santi Gucciego. Mimo swego charakteru obronnego zamek nigdy nie miał okazji uczestniczyć w żadnej bitwie. Na początku XVIII w. zamek stał się własnością rodu Wielopolskich, którzy przebudowali go na barokowy pałac. Obecnie w zamku znajduje się Zespół Szkół Rolniczych.

WINNICA GAJ



32-031 Mogilany
www.facebook.com/winnicagaj
tel. 608591960

Winnica położona jest w miejscowości Gaj koło Mogilan, kilka kilometrów na południe od granic Krakowa. Znany krakowski przedsiębiorca Andrzej Barański kupił tu niegdyś stary drewniany dom z ogromnym ogrodem i w 2004 roku posadził przy nim parę rzędów winorośli. Z czasem uprawa ta rozrosła się do obecnej powierzchni kilkudziesięciu arów. Na łagodnie nachylonym północnym zboczu o gliniastej glebie posadzono tu odmiany kay gray, bianca, rondo, regent, pinot noir, jutrzenka, praire star, swenson i arkadia. Są one uprawiane metodą organiczną, bez stosowania chemicznych oprysków i nawozów sztucznych.

Obok winnicy powstała także imponująca – jak na tak niewielką skale produkcji – zagłębiona w zboczu kamienna piwnica. Jej stylowe, wyłożone czerwoną cegłą wnętrze służy do wyrobu i leżakowania wina, a także mieści obszerną salę degustacyjną zdolną pomieścić kilkadziesiąt osób.

Po latach prób pan Andrzej (któremu w winnicy i piwnicy pomaga dziś córka Maria) zdecydował się produkować wyłącznie wina musujące, wytwarzane starą metodą pierwotnej fermentacji w butelce (tzw. méthode ancestralne), tak jak robiono szampana trzysta lat temu. Są to wina kupażowane z kilku szczepów, fermentowane na dzikich drożdżach, nie siarkowane, nie klarowane i nie filtrowane, które wpisują się w bardzo modny obecnie na świecie nurt „naturalnego winiarstwa". Zaprezentowane na zeszłorocznym Konwencie Polskich Winiarzy wino Gajus 2013 stało się jedną z największych sensacji tej imprezy. Podobną jakość i charakter tych win udało się powtórzyć także w 2014 roczniku.

Istniejąca winnica do dziś pozostaje integralną część przydomowego ogrodu, a obok niej znajduje się kolekcja starych odmian drzew owocowych oraz organiczna uprawa warzyw. Niedawno państwo Barańscy zakupili położoną niedaleko hektarową działkę na południowym zboczu, która w przyszłym roku zostanie niemal w całości obsadzona winoroślą. Obecnie trwają prace projektowe i przygotowawcze przed posadzeniem tej nowej plantacji.

Poza winem w gospodarstwie tym powstają także znakomite cydry ze starych odmian jabłek, a także najróżniejsze nalewki owocowe, które długo leżakują w piwnicy. W najbliższym czasie właściciele nie zamierzają sprzedawać swojej produkcji, ale chętnie ugoszczą zainteresowanych kieliszkiem wina i szklaneczką cydru.

Uzdrowisko w Swoszowicach

Odległość od winnicy: 8 km

Swoszowice to jedyne w Polsce uzdrowisko i jedno z niewielu w Europie, funkcjonujące na obszarze dużej aglomeracji miejskiej. W pobliżu znajduje się Sanktuarium Bożego Miłosierdzia w Łagiewnikach. Stąd można się również udać na wycieczkę do Kopalni Soli w Wieliczce, Kalwarii Zebrzydowskiej, Wadowic, Oświęcimia, czy też spod Wawelu popłynąć statkiem do Tyńca. Największym skarbem uzdrowiska, któremu Swoszowice zawdzięczają renomę i uznanie w Polsce i niemal w całej Europie, są siarczkowe wody lecznicze.

WINNICA PIWNICE ANTONIEGO



Antoni Marcinek
Wola Lubecka 15
33-162 Lubcza
tel. (+48) 608 017 274
www.piwniceantoniego.eu
antonimarcinek@wp.pl

Ta niewielka winnica znajduje się w miejscowości Wola Lubecka koło Ryglic, na wschodniej rubieży Małopolski, tuż przy granicy z Podkarpaciem. Wokół rozciągają się malownicze tereny Pogórza Ciężkowickiego, a bezpośrednio nad samą winnicą wznosi się wyniosła góra Kokocz (434 metry n.p.m.), która stanowi jeden z najważniejszych punktów widokowych w tej części pogórzy karpackich. Poza niewątpliwymi walorami krajobrazowymi góra osłania położoną niecałe 200 metrów poniżej jej szczytu uprawę od chłodnych wiatrów północnych i wschodnich.

Założyciel winnicy pan Antoni Marcinek zainteresował się uprawą winnej łozy przed mniej więcej trzydziestu laty, zaczynając od posadzenia kilkudziesięciu krzewów w przydomowym ogrodzie. Winnica z prawdziwego zdarzenia powstała tu dopiero w 2005 roku – obecnie zajmuje ona ponad 30 arów i liczy około 1200 krzewów winorośli. Plantacja ta jest położona na stosunkowo łagodnym południowo-wschodnim zboczu, wystarczająco jednak wyniesionym ponad okoliczny teren, aby zabezpieczyć winorośle przed przymrozkami. Występuje tu typowa dla tej części pogórzy stosunkowo ciężka, lecz przepuszczalna kamienisto-gliniasta gleba.

W winnicy uprawia się dość urozmaicony wybór szczepów. Są to głównie białe odmiany: seyval blanc, solaris, johanniter, muszkat, aurora, bianca oraz autochtoniczna jutrzenka, pochodząca z nieodległego stąd Jasła. Wśród odmian czerwonych dominuje stary francuski mieszaniec cascade, wykorzystywany głownie na wina różowe. Inne uprawiane tu czerwone szczepy, to regent, rondo, cabernet cortis i monarch.

Na bazie tych odmian powstaje cała gama win odmianowych (np. bardzo udana jutrzenka), jak też kupażowanych. Są to niemal wyłącznie wina półwytrawne i półsłodkie lub nawet zdecydowanie słodkie. Trzeba przyznać, że Pan Antoni dość zgrabnie porusza się w owej niemodnej dziś stylistyce i potrafi uzyskać bardzo dobrą równowagę pozostawionego w winie cukru oraz wysokiej kwasowości. Pomimo często wysokiej dawki słodyczy są to wina dość lekkie, świeże i subtelne w charakterze. Udane są także jego eksperymenty z wyrobem win likierowych (biały kupaż Danutie i czerwony Vermel). Pomimo skromnej skali produkcji wina te cieszą się dużym uznaniem publiczności, a także zdobywają wyróżnienia na krajowych i międzynarodowych konkursach.

Dotąd pan Antoni traktował swoja winnicę jako hobby, gdyż na co dzień mieszka z rodzina w odległej o kilkadziesiąt kilometrów Wieliczce. Ostatnio jednak, zbliżając się do emerytury postanowił przekształcić rodzinne gospodarstwo w Woli Lubeckiej w atrakcję enoturystyczną, w czym wspomaga go żona Danuta oraz syn Damian. W gospodarstwie tym oprócz winnicy znajduje się także sad owocowy, plantacja borówek oraz pasieka. Z własnych surowców są tu więc wyrabiane miody pitne oraz lecznicze nalewki na bazie ziół, korzeni i owoców.

Winnica Piwnice Antoniego nie prowadzi jeszcze zarejestrowanej działalności a tutejszych win, miodów i nalewek można spróbować wyłącznie na miejscu w formie degustacji. Ostatnio przy winnicy powstała niewielka sala degustacyjna zdolna wygodnie pomieścić około 30 osób. W najbliższym czasie ukończona zostanie budowa nowego domu właścicieli, w którym przewidziano także miejsca noclegowe dla gości oraz niewielką działalność gastronomiczną.



Spichlerz w Ryglicach

Odległość od winnicy: 12 km

Spichlerz w całej okazałości prezentuje się tak, jak wyglądał blisko 100 lat temu. Odbudowano go na podstawie zdjęcia z 1915 roku. Całość jest kryta gontem. Najcenniejszym elementem budowli jest belka nad drzwiami z wyrytą na niej datą: 1757. Spichlerz służy za izbę regionalną, gdzie odbywają się żywe lekcje historii oraz jest kawiarenką, w której mogą się posilić turyści przemierzający szlaki Pogórza.

WINNICA RODZINY STECÓW



Rafał Stec

Wołowa 60, 33-170 Tuchów, tel. (+48) 728 491 864
www.facebook.com/winnicarodzinystecow

Dla niektórych może być zaskoczeniem, że jedną z największych dziś plantacji winorośli w Małopolsce jest Winnica Rodziny Steców w Tuchowie kolo Tarnowa. O tej mało wcześniej znanej winnicy zaczęło być głośno w zeszłym roku, gdy pochodzące z niej wina gdziekolwiek się pojawiły zdobywały medale i wyróżnienia. Wystarczy tylko wspomnieć cztery złote medale uzyskane na międzynarodowym konkursie Galicja Vitis 2014. W sumie w 2014 roku wina z tej winnicy zdobyły aż czternaście medali na polskich i zagranicznych konkursach winiarskich.

Winnica została założona w 2007 roku przez Agnieszkę i Rafała Steców, którzy wtedy właśnie zakupili sporą działkę i szukali pomysłu na jej zagospodarowanie. A ponieważ był to słoneczny i ciepły stok najbardziej odpowiednim rozwiązaniem wydała im się plantacja winorośli. Początkowo państwo Stecowie zamierzali tu uprawiać odmiany na winogrona deserowe i pod tym kątem poczynili pierwsze nasadzenia. Kiedy jednak poprosili o pomoc najbardziej doświadczonego polskiego winiarza i szkółkarza winorośli Romana Myśliwca z Jasła, ten szybko przekonał ich, że w naszych warunkach większy sens ma uprawa szczepów służących do produkcji wina.

Od tamtej pory winnica była parokrotnie powiększana i tej wiosny – kiedy dosadzono kolejny hektar – uzyskała powierzchnię 4,5 hektara, z czego 2,5 hektara już owocuje, a 2 hektary zajmują młode krzewy, które wciąż czekają na swój pierwszy plon. W starszej części winnicy dominują typowe dla regionu odporne szczepy mieszańcowe: seyval blanc, bianca, aurora, hibernal, jutrzenka, johanniter, solaris, muszkat odeski i prairie star na wina białe oraz regent, rondo, marechal foch, leon millot, cabernet cortis, bolero i sabrevois na wina czerwone. Natomiast sporą część nowszych nasadzeń stanowią krzewy klasycznych odmian Vitis vinifera, ale na wina z nich trzeba jeszcze poczekać.

Cała plantacja położona jest na wschodnim skraju Tuchowa, na wyniosłym, dość stromym południowo-zachodnim zboczu, na wysokości około 300–330 metrów n.p.m. Miejsce to jest wyniesione ponad 100 metrów powyżej poziomu płynącej u podnóża zbocza rzeki Białej, bardzo dobrze nasłonecznione i osłonięte od północy sporym kompleksem lasów. Całość tworzy bardzo korzystny dla uprawy winorośli mezoklimat. Ciekawa jest także struktura geologiczna tego zbocza oraz występujące tu dość urozmaicone gleby. Generalnie dominują tu średnio ciężkie gliny ze sporą domieszką okruchów skalnych, które korzystnie wpływają na przepuszczalność i własności termiczne tych gleb. W różnych częściach winnicy występują łupki, margle, piaskowce oraz osady kredy.

W zeszłym roczniku właściciele winnicy zdecydowali się zarejestrować komercyjną produkcję i obecnie ich wina wchodzą właśnie do oficjalnej sprzedaży. Planują także dalszy rozwój tego przedsięwzięcia. W przyszłym roku winnica ma być powiększona o kolejne dwa hektary a obok ma stanąć budynek profesjonalnej winiarni, w którym pomieściłby się wygodnie cały przerób rosnącego z roku na rok plonu winnicy. Obecnie bowiem produkcja wina odbywa się w weekendowym domu właścicieli i położonej obok niewielkiej kamiennej piwniczce. Winiarską pasja zaraził się także syn założycieli Michał, który formalnie przejął część winnicy.

Trudno nie wspomnieć także o estetycznych walorach tego miejsca, gdyż jest to z pewnością jedna z najładniej położonych upraw winorośli w Małopolsce. Z winnicy rozciąga się daleki widok Pogórze Rożnowskie i pobliskie pasma Beskidów, a przy dobrej pogodzie widać stąd nawet Tatry. Położony u stóp winnicy Tuchów zachował wiele z uroku małego galicyjskiego miasteczka, z kościołem, ratuszem i zabytkowymi kamieniczkami wokół rynku.

Dwór w Bistuszowej

Odległość od winnicy: 4 km

Dwór położony jest na terenie Parku Krajobrazowego Pasma Brzanki, w pobliżu Góry Liweckiej z trzyhektarowym parkiem z aleją lipową oraz kilkusetnimi dębami. Właściciele zapraszają na przejazdy bryczką, staropolskie zabawy oraz na jesienne grzybobranie. Istnieje również możliwość organizacji pikników i plenerów malarskich.



POZOSTAŁE WINNICE

1 ***Winnica Dąbrówka*** / Katarzyna i Robert Beściak, 33-115 Dąbrówka Szczepanowska, tel. 504 176 459, www.winnicadabrowka.pl, e-mail: robertbesciak@wp.pl

2 ***Winnica Manru*** / Marek Zwolenik, Kąśna Dolna 25, 33-190 Ciężkowice, tel. 603 545 711, www.manru.com.pl, e-mail: winnica@manru.com.pl

3 ***Winnica Włóczykija*** / Adam Gancarek, Jamna 46, 32-842 Jamna, tel. 603 811 711, www.jamna.eu, jamna@jamna.com.pl

4 ***Winnica Eden*** / Ryszard Motawa, Łazy Brzyńskie 19, 33-389 Jazowsko, tel. 501 732 035 , www.winnica-eden.pl, e-mail: poczta@winnica-eden.pl

5 ***Winnica Nouplisówka*** / Elżbieta i Zbigniew Bachmińscy, Cerekiew 44 a, 32-711 Bogucice, tel. 501 530 433, www.nouplisowka.republika.pl, elimu@o2.pl,

6 ***Winnica Nowizny*** / Urszula Kamińska, Połom y 60, 32-862 Porąbka Iwkowska, tel. 14 684 48 14, 607 578 156, www.winnicanowizny.pl , e-mail: polom60@op.pl

7 ***Winnica Tonika*** / Agnieszka i Arkadiusz Śledź, Jasień, ul. Marii Konopnickiej 25, 32-800 Brzesko, e-mail: arkadiusz.sledz@wp.pl

8 ***Winnica Pod Bukowcem*** / Paweł Mus, Marcin Mus, Połom Duży, gm. Nowy Wiśnicz , tel. 609 511 370, 601 485 240, e-mail: pawel.mus@teleusluga.pl, marcin.mus@teleusluga.pl

9 ***Winnica Ryś-ling*** / Agnieszka i Rafał Ryś, ul. Dąbrowskiego 2a, 32-400 Myślenice, www.winnica.kraina.pl, e-mail: gerwi@op.pl,

10 ***Winnica Doświadczalna Magdalenka*** / inż. Roman Kudłacik, ul. Stefana Batorego 30A, 34-120 Andrychów, tel. 503 806068, www.winnicamagdalenka.republika.pl, madzia.70@wp.pl

11 ***Winnice Małopolskie*** / Robert Nowak, 30-618 Kraków, ul.Tuchowska 6a/1, tel/fax 012 654 17 20, 601 870 693, www.winnicemalopolskie.pl, e-mail: winnicemalopolskie@poczta.onet.pl

12 ***Winnica Zagrabie*** / Marek i Marta Polit, Rybna 448, 32-061 Rybna, tel. 691 98 47 47, 691 40 47 47

13 ***Winnica Garlicki Lamus*** / Stacja Doświadczalna UR Kraków, Garlica Murowana 1, 32-087 Zielonki, tel./fax +12 285 01 06, www.ur.krakow.pl/index/site/1824/2368

14 ***Winnica Koniusza*** / Andrzej Pływ, Łyszkowice 46, 32-104 Koniusza, tel.12 412 86 66, 502 673 820, e-mail: andrzej.plys@gmail.com

15 ***Winnica Raciechowice*** / Andrzej Gabzdyl, Raciechowice 286, 32-415 Raciechowice, tel. 797 604 586, www.winnicaraciechowice.wordpress.com, e-mail; andrzejg@elte-s.com

16 ***Winnica Pawlikowice*** / Krzysztof Brożek, Pawlikowice





17 ***Winnica Na Kamieńcu*** / Kazimierz Pływacz, Babica koło Wadowic, tel. 602 249 107, kplywacz@trendi.pl

18 ***Winnica Pańskie Pole*** / Magdalena i Tadeusz Kłęk, Śmigno,33-140 Lisia Góra, tel. 606 978 058, e-mail: megilu@op.pl

19 ***Winnica Tabu*** / Irena i Tadeusz Bugański, Jazowsko, tel. 501 724 067

20 ***Winnica Wichrowe Wzgórze*** / Anna i Michał Sitek, Stoki k. Skały, tel. 501 402 353

21 ***Winnica Zalipie*** / Artur Kawalec, Łososkowice 64,32-010 Kocmyrzów-Luborzyca, tel. 501424491, e-mail: arturmariola@op.pl

22 ***Winnica Słońce i Wiatr*** / Świńczów 69, 32-043 Skała, 882 729 486,www.ianna.pl, e-mail: kasia@slonceiwiatr.pl,

23 ***Winnica Janusza Matusiaka*** / Kęty 32-650, tel.728367688, e-mail: michal1mm@interia.pl,

24 ***Winnica Goja*** / Maria i Wiesław Gój, Burów 98, 32-083 Balice, tel. 122855270, 501210397, www.winnicagoja.pl, poczta@winnicagoja.pl

25 ***Winnica Bemada*** / Grzegorz Idzik ul. Graniczna 4A, 32-200 Miechów,tel. 782821735, e-mail: gridmiech@interia.pl

26 ***Winnica Ryszarda Piątka*** / Ryszard Piątek, Zawada 116, 32-327 Gorenice, tel.32 645 58 78, 692 755 893, www.winorosl.pl , e-mail: winorosl@winorosl.pl,

27 ***Winnica Alemiante*** / Andrzej Domagała, Korzkiew 62, 32-088 Przybysławice, tel. 605 232 232, e-mail: domagaland@wp.pl

28 ***Winnica Podhalańska*** / Grzegorz Drobny, Grzechynia 23, 34-220 Maków Podhalański, kom. 501 977 866, , e- mail: info@winnicapodhalanska.pl

29 ***Winnica Mari Borkowskiej*** / Maria Borkowska, Pławna, , tel. 600 380 257, bork_ma@poczta.onet.pl

30 ***Winnica Lipowiec*** / Marcin Litwa, Przybysławice, tel. 502 450 092, e-mail: imarcinlitwa@gmail.com

31 ***Winnica Na Buczu*** / Sebastian Kuk, Bystra, powiat gorlicki, tel. 664 844 744, sebkuk@gmail.com

32 ***Winnica Jan*** / Matusiak Janusz, Kęty, tel. 728 367 688,e-mail: michal1mm@interia.pl

33 ***Winnica Akaria*** / Jan Piech, 33-181 Siemiechów 241, tel. 505 944 782

34 ***Winnica Czak*** / Krzysztof Góra, ul. Brandyska 1, 32-566 Alwernia , tel. 606 462 406 www.winnicaczak.pl, e-mail: winnicaczak@gmail.com

35 ***Winnica Ogrodowa 13*** / ul. Ogrodowa 13, 32-085 Giebułtów, tel. 512 121 211, andrzej@moryc.eu

36 ***Winnica Świętej Urszuli*** / Grzegorz Włodarczyk, Kalina Wielka 30, 32-218 Słaboszów

37 ***Winnica Quercus*** / Porąbka Uszewska, Marta i Andrzej Fiertak

38 ***Winnica Kluczwoda*** / ul. Źródlana 16, 32-085 Modlnica, tel. 605 253 530

39 ***Winnica Chronów*** / 209, 32-720 Nowy Wiśnicz, winnica.chronow@gmail.com, Anna Cybulska: 691974741, Michał Chrząstek: 503472742

40 ***Winnica Janowice*** / Janowice, 48604413265, winnicajanowice@gmail.com, www.facebook.com/winnicajanowice

41 ***Winnica Pod Bocianim Gniazdem*** / Robert Kostuch, Fałkowice, gmina Gdów

42 ***Winnica Thier*** / Ochojno, gmina: Świątniki Górne

43 ***Winnica Poręba*** / Poręba Żegoty

44 ***Winnica Bogoniowice*** / Ciężkowice, Zdzisław Wąsowski

45 ***Winnica Godów*** / Porąbka Uszewska, Marcin Ostręga

46 ***Winnica Michałowin*** /Rzuchowa, Jan Michałowski

47 ***Winnica Mieszko*** / Krzesławice Pani Ewa Kulbacka oraz Państwo Małgorzata i Mieszko Jamroży

48 ***Winnica Sucha Góra*** / Zygmunt Zagórski, ul. Jana Pawła II 35, 33-180 Gromnik, tel. 507 405 613



Niezbędnik

Wydarzenia winiarskie i kulinarne w Małopolsce

Dni Otwartych Winnic – sztandarowe wydarzenie Małopolskiego Szlaku Winnego, podczas którego małopolskie winnice otwierają się na enoturystów, w programie liczne degustacje, prelekcje i spotkanie z małopolskim winem, www.malopolskiszlakwinny.pl

Enoexpo - cykliczne święto polskich winiarzy odbywające się w Krakowie połączone z konkursem dla winiarzy, www.targi.krakow.pl

Tarnowskie Dionizje – kilkudniowe święto miłośników wina i dobrej kuchni w Tarnowie połączone ze zwiedzaniem winnic, www.tarnowskiedionizje.pl

Terra Madre Festiwal - święto dobrego producenta, jakościowego produktu i świadomego konsumenta w Krakowie, www.terramadre.pl

Gęsina na Świętego Marcina - święto młodego wina z degustacją gęsiny w roli głównej, www.gesina.pl

Małopolski Festiwal Smaku – cykl kiermaszy z żywnością tradycyjną z Małopolski organizowanych przez Województwo Małopolskie ponad setka produktów tradycyjnych i regionalnych w ośmiu największych miastach Małopolski www.smak.malopolska.pl

Małopolskie Dni Wina – nowe wydarzenie winiarskie w Krakowie z degustacjami, prelekcjami i konkursami dla publiczności, www.wino.malopolska.pl

Podwieczorek na dwa kieliszki – w jednym z krakowskich wine barów spotykają się Mariusz Kapczyński i osoby znane w świecie wina na pasjonujących dyskusjach przy winie

Najedzeni Fest - cykliczne spotkania producentów żywności z mieszkańcami Krakowa w dawnym Hotelu Forum, smacznie i klimatycznie www.najedzenifest.blogspot.com

Organizacje zajmujące się winiarstwem

Polski Instytut Winorośli i Wina organizacja powstała w celu krzewienia polskiego winiarstwa, kompetentny skład, bogaty dorobek, www.instytutwina.pl

Małopolskie Stowarzyszenie Winiarzy grupa zrzeszająca największych właścicieli podtarnowskich winnic z bogatym doświadczeniem w organizacji szkoleń i wyjazdów winiarskich www.winnicetarnowskie.pl

Kobiety i Wino – kobieca strona małopolskiego winiarstwa, www.kobietyiwino.pl

Slow Food Polska – organizacja zajmująca się ochroną oraz wspieraniem niewielkich regionalnych producentów żywności, organizator letnich pikników slow food oraz takich imprez jak Terra Madre Festiwal oraz Gęsina na św. Marcina, www.slowfood.pl

Media winiarskie / blogi

Winologia.pl – prawdziwa kopalnia wiedzy o polskim winie, blog prowadzony przez Wojciecha Bosaka

Vinisfera.pl – portal poświęcony polskiemu winiarstwu prowadzony przez Mariusza Kapczyńskiego

Wino w Krakowie – blog poświęcony najważniejszym wydarzeniom winiarskim w Krakowie i okolicach, promujący enoturystykę, prowadzony przez Monikę i Andrzeja Łazęckich

Naszewinnice.pl – portal prowadzony przez Ewę Wawro, kompendium wiedzy o nowościach w świecie wina

Winicjatywa.pl – blog o winie z prowadzoną oceną win pojawiających się na rynku

Czaswina.pl - magazyn wydawany zarówno elektronicznie jak i w wersji drukowanej poświęcony polskiemu winiarstwu

Wino z Pogórza – fotoblog prowadzony przez Wiktora Chrzanowskiego poświęcony winiarstwu na Pogórzu

Szkolenia winiarskie / organizatorzy enoturystyki

Szkoła Praktycznego Winiarstwa - szkoła, której inicjatorką jest Agnieszka Wyrobek Rousseau, www.wpwvinaspora.pl

Szkoła Sommelierów – szkoła prowadzona przez Monikę Bielkę – Vescovi www.szkolasommelierow.com

Galicyjska Szkoła Smaku - kursy sommelierskie, kelnerskie, barmańskie prowadzone przez Jacka Kotulę, www.szkolasmaku.pl

Tatiana Mucha Odwiedź winnicę wyjazdy enoturystyczne, szkolenia, degustacje kontakt@visitvineam.com, www.visitvineam.com




MAŁOPOLSKI
SZLAK WINNY
OŚWIĘCIM
KRAKÓW
WADOWICE
TARNÓW
LIMANOWA
GORLICE
NOWY SĄCZ
NOWY TARG
ZAKOPANE
WINNICE
W MAŁOPOLSCE
1 WINNICA ZAWISZA
2 WINNICA ZADORA
3 WINNICA KUŹNIA
4 WINNICA NAD DWORSKIM POTOKIEM
5 WINNICA SREBRNA GÓRA
6 WINNICA KROKOSZÓWKA GÓRSKA
7 WINNICA DEMETER
8 WINNICA KRESY
9 WINNICA COMTE
10 WINNICA UROCZYSKO
11 WINNICA SMYKAŃ
12 WINNICA AMONIT
13 WINNICA SZAWAPIER
14 WINNICA NAD DOBRĄ WODĄ
15 WINNICA HYBRIDIUM WITANOWICE
16 WINNICA DOSŁOŃCE
17 WINNICA PIWNICE ANTONIEGO
18 WINNICA CHODOROWA
19 WINNICA GAJ
20 WINNICA RODZINY STECÓW



MAŁOPOLSKI
SZLAK WINNY

ISBN: 978-83-938640-2-7