



MAŁOPOLSKI
SZLAK WINNY

PRZEWODNIK

PO MAŁOPOLSKICH WINNICACH

*Gorczańska Organizacja Turystyczna
Wojciech Bosak*

Tekst:
Wojciech Bosak

Tekst atrakcji:
Paweł Tokarczyk

Konsultacja merytoryczna:
Wojciech Bosak

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

Koordinacja: Magdalena Tokarczyk, Paweł Tokarczyk, Kinga Burek

Projekt graficzny, skład, druk:
Bożena Wojtanowska Umbra Design

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: 2500 sztuk
©Wszelkie prawa zastrzeżone, Kamienica 2013
ISBN 978-83-938640-0-3



Małopolska

*Projekt zrealizowano przy wsparciu finansowym Województwa Małopolskiego
w ramach konkursu ofert z turystyki pn. „Małopolska Gościinna”*



WSTĘP

Od pewnego czasu w Małopolsce szybko przybywa winnic. Po wiekach niebytności plantacje winnej latorośl znów pojawiły się na pogórzach karpackich, wapiennych stokach Jury i lessowych pagórkach nad Szreniawą. Małopolskie wina zyskują sobie coraz większe uznanie krytyków i publiczności oraz zdobywają medale na międzynarodowych konkursach winiarskich. Kiedy mniej więcej przed dekadą zaczynało się w Małopolsce „winiarskie odrodzenie”, mało kto wierzył, że będzie to coś więcej, niż tylko weekendowa pasja małej grupy zapaleńców. Stało się jednak inaczej. Obecnie jest tu ponad setka winnic i wciąż przybywają nowe. Spośród nich kilka prowadzi już komercyjną działalność i sprzedaje swoje wina do sklepów, restauracji oraz bezpośrednio konsumentom, a kolejne przygotowują się, aby wkrótce taką sprzedaż rozpocząć.

Łączny areal zarejestrowanych winnic komercyjnych wynosi obecnie niecałe 20 hektarów, a łączna ich produkcja w tym roczniku nie przekroczy pewnie kilkudziesięciu tysięcy butelek. Można powiedzieć, że to niewiele. Ale nawet w tym embrionalnym stadium rozwoju małopolskie winiarstwo wygenerowało już kilkanaście stałych miejsc pracy, a do tego parokrotnie większa liczba osób znajduje tu 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 odwiedzających, a lokalne wina wzbogacają ofertę kulinarną i mogą przyczynić się do promocji regionu.

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. Muszą oni także spełnić 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 więc 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 wskazują wyraźnie, że trudno im będzie się utrzymać bez dodatkowych przychodów z enoturystyki oraz bezpośredniej sprzedaży wina.

Już dziś więc 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.malopolskiszlakwinny.pl), w ramach którego wydana została niniejsza publikacja. Nasz przewodnik prezentuje 15 wybranych winnic, zarówno takich, które już prowadzą zarejestrowaną 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 znalazło się także obszernie wprowadzenie, 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 ogólnych informacji trudno byłoby docenić osiągnięcia 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 robią) będzie opinia najwybitniejszego obecnie francuskiego specjalisty w dziedzinie uprawy winorośli, profesora Alaina Carboneau z uniwersytetu w Montpellier. Otóż profesor Carboneau od kilku już lat dość regularnie odwiedza nasze winnice, a podczas ostatniej wizyty w Krakowie i degustacji tutejszych win nie powstrzymał się od następującej refleksji:

„Przekonałem się już, że wasz klimat nie jest wcale taki zły dla winorośli. Wciąż tylko nie rozumiem jednej rzeczy – w jaki sposób waszym winiarzom, którzy zaledwie pięć, czy dziesięć lat temu posadzili swoje winnice, udaje się nieraz zrobić lepsze wina, niż wielu naszym producentom, którzy przecież 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 łoża 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 Krakowa do monarchii czeskich Przemysławów, 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 młodzińcze 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 łoży na podmiejskim wzgórzu Św. Bronisławy, poniżej obecnego kopca Kościuszki. W Prandocinie koło Słomnik – gdzie wyrobem wina w 1283 roku zajmował się także miejscowy soltys – 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 Wawrzeńcyczach, 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 Tempoczwowie koło Proszowic.

Po połowie XVI stulecia ustalił się zwyczaj obdarowywania winem krakowskich kościołów przez miejscowych kupców winnych, importujących głównie 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 Bielanych. 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 Palecznicy 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 pilo 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 grzywien.

Nie było to pewnie wino najwyższej jakości i być może odpowiadało za nienajlepszą reputację win krakowskich, które w XVI w. powszechnie uważano za pośrednie 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 cenil 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. W 1541 roku była odnotowana winnica należąca do bankiera królewskiego Seweryna Bonera, położona nieopodal bramy mikołajskiej. Dwadzieścia lat później własne uprawy posiadało jeszcze miasto Kazimierz.

Wokół Krakowa powstawały też 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 okazałszych 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 braclawskiego Macieja Lanckorońskiego. Plantacja ta była obsadzona węgierskimi szczepami, winorośli i dawała rocznie kilkanaście beczek wina.

Tradycje uprawy winorośli w Małopolsce nigdy jednak całkowicie nie zagięły. Poza wspomnianą kamedulską winnicą na Bielanych, 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 trwałszych 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 Szczyrzycy, 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 mniej 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. 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 Goleś w Jasle, najstojniejsza wówczas w całej Polsce. Jej założyciel Roman Myśliwiec doradzał też wielu małopolskim winiarzom przy zakładaniu plantacji winnej łąy 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.

W 2011 roku Uniwersytet Jagielloński ogłosił nabór na pierwsze w Polsce studia podyplomowe z dziedziny enologii, które ukończyły dotąd dwa roczniki studentów (enologia, to wiedza o winie, z greckiego oinos - wino).

Początki komercyjnej produkcji wina we współczesnej Polsce wiążą się ze zlagodzeniem 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, należąca do Uniwersytetu Jagiellońskiego. Do tej pory komercyjną działalność podjęło trzech kolejnych małopolskich producentów. Winnica Srebrna Góra i Winnica Zadora rozpoczęły oficjalną sprzedaż od win z rocznika 2011, natomiast Winnica Witanowice ostatnio wprowadziła na rynek wina z rocznika 2012. Także parę innych winnic planuje w najbliższym czasie rozpocząć sprzedaż swoich win.

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 zniósł 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 prawdziwa 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 w szczególnie wrażliwą na warunki siedliskowe, w jakich jest uprawiana. Lokalne 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 i aromat 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 rzędu -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 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 małopolskich upraw winorośli są znaczne wysokości bezwzględne. Mniej więcej połowa powierzchni terenu jest położona powyżej 400 metrów n.p.m., a w naszej strefie klimatycznej w zasadzie nie powinno się już sadzić większych winnic na tak wysoko położonych terenach. Nawet bowiem w dobrze nasłonecznionych i stosunkowo ciepłych lokalizacjach wraz z wysokością 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



ODMIANY WINOROŚLI

Nawet najlepsze siedlisko winnicy nie przyniesie efektu w postaci dobrego wina, jeśli zostaną tam posadzone nieodpowiednio dobrane szczepy winorośli. Każda odmiana posiada zakodowane w genach pewne stałe właściwości decydujące na przykład o gromadzeniu się w owocach takich, a nie innych substancji, od których później zależy kolor, aromat i smak wina. Ów „genetyczny programator” określa też między innymi 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 wymarzoną stylem i charakterem wina, który chcieliby produkować (albo popularną nazwą odmiany na etykietach), 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. Największa bowiem zaletą tych szczepów jest renoma jaką cieszą się wśród konsumentów uzyskane z nich wina.

Są to jednak odmiany dość wrażliwe na mróz i choroby, a większość z nich dość także 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 z drugiej strony delikatnych i wymagających intensywnej ochrony chemicznej – odmian *Vitis vinifera* – może się okazać atutem dla wielu małopolskich winnic. Ostatnio bowiem szybko rośnie u nas zainteresowanie różnego rodzaju winami „biologicznymi” i „naturalnymi”, a coraz większa grupa konsumentów interesuje się tym, jakie środki i dodatki chemiczne były stosowane w winnicy i przy wyrobie wina.

Dziś w małopolskich winnicach uprawia się dość szeroki wachlarz odmian winorośli, zarówno *Vitis vinifera*, jak i mieszańców. To 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, hibernal (zwłaszcza na wina słodkie) oraz swojska jutrzienka – 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 czerwone są odmiany regent i rondo, a obok nich uprawia się także: leon millot, marechal foch, cabernet cortis, monarch, cabernet cantor, cabernet carol, röslar, rathay, bolero i cascade.



STYL I CHARAKTER MAŁOPOLSKICH WIN

Wiemy już, że bez odpowiedniego siedliska winnicy – terroir – oraz właściwie dobranej do takiej lokalizacji szczepu winorośli nie da się uzyskać dobrej jakości winogron, a bez nich z kolei nie da się zrobić dobrego wina. Ale nie zapominajmy przy tym, 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 wpływ na jakość i charakter gotowego trunku.

W procesie kształtowania się wina ostatnie słowo należy zatem do winiarza, który je robi. 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.

Do tej pory w regionie powstało ponad sto winnic, w tym 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 nie brakuje też większych plantacji, sadzonych z intencją przyszłej komercyjnej produkcji.

Największa obecnie małopolska winnica liczy 12 hektarów, a mniej więcej tuzin innych zajmuje areal ponad jednego hektara, co już znacznie wykracza ponad amatorską skalę. Do dzisiaj cztery z tych winnic dopięły wszelkich formalności związanych ze sprzedażą swojego wina, a ich butelki, opatrzone znakami akcyzy, już są dostępne na rynku. Kilku dalszych producentów jest na najlepszej drodze, aby w ciągu paru miesięcy rozpocząć taką działalność. Owe największe winnice dysponują już profesjonalnym wyposażeniem do produkcji wina, nie odbiegającym od tego, co spotyka się u podobnej skali producentów w typowych krajach winiarskich. Dziś wyznaczają one także standardy dla mniejszych producentów.

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 tutejszych 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 paru 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.

Zadziwiająco dobrze udają się tu ostatnio 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”). Widoczna w ostatnich latach znaczna poprawa jakości tych win ma poniekąd związek z rozwojem produkcji win różowych, które z roku na rok stają się coraz bardziej popularne.

Niedawno jeszcze dość powszechnie spotykało się wina czerwone o nadmiernej kwasowości i pełne trawiastych aromatów, co wynikało z nieodpowiedniej dojrzałości winogron. Obecnie wina takie zdarzają się zdecydowanie rzadziej. Nasi winiarze przekonali się bowiem, że ciemne winogrona, które nie uzyskiwały pełnej dojrzałości lepiej jest przeznaczyć do wyrobu win różowych, od których oczekuje się właśnie wyższej kwasowości i świeżych, nieprzejrzanym aromatów. Dziś w Małopolsce powstaje sporo świetnych win różowych, których nie musimy się wstydzić na międzynarodowych konkursach i degustacjach.

Poza produkcją win wytrawnych, niektórzy małopolscy winiarze eksperymentują także z wyrobem win słodkich i musujących, co wymaga zastosowania pewnych nietypowych technologii winiarskich. W naszym klimacie trudno jest uzyskać wina słodkie klasyczną metodą „późnego zbioru”, czyli przetrzymując winogrona na krzewach tak długo, aż osiągną bardzo wysoką koncentrację cukrów. Parę razy natomiast udało się wyprodukować wysokiej klasy wina słodkie z winogron podsuszonych już po zbiorze, a więc techniką stosowaną we Włoszech przy wyrobie słodkich win santo.

Inna specjalna technologia polega na zebraniu winogron podczas silnego przymrozku (co najmniej -7°C) i natychmiastowym ich tłoczeniu w prasie, aby w wyciśniętych 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. W zeszłym roku udało się takie wino zrobić pod Krakowem! Obiecujące są też pierwsze próby produkcji win musujących klasyczną technologią fermentacji w butelce, jaką stosuje się przy wyrobie szampana.



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 pojawia. Pochodzi z okolic Zielonej Góry, gdzie przy każdym starym domu pną się krzewy winnej łązy, 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 koło 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, röslar 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 Chrzastowskich 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 2012 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 Pogórza. 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. W tym roku 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 ryzalit imitujący 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 pre-tenduje 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 najwyższej 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 Rzeszów
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 łązy – 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. Dziś gospodarstwo uniwersyteckie w Łazach działa pod szyldem Rolniczego Zakładu Doświadczalnego UJ i zajmuje się różnorodną produkcją rolną, prowadzoną na komercyjnych zasadach.

Głównym doradcą i projektantem winnicy był Roman Myśliwiec z Winnicy Goleśz w Jasle, 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 arealu 3,5 hektara. Obok winnicy powstał też wygodny, klimatyzowany i nowoczesnie wyposażony budynek winiarni z własnym laboratorium, jakiego mógłby pozazdrościć niejeden austriacki, czy niemiecki winiarz. Poza miejscem do produkcji zadbane tu także o warunki do prowadzenia zajęć dydaktycznych w ramach pierwszych w Polsce podyplomowych studiów z zakresu enologii, jakie od dwóch lat organizuje Wydział Farmacji UJ.

Za realizację rektorskiego pomysłu od samego początku odpowiada pan Adam Kiszka, z żoną absolwent krakowskiej AR i długoletni kierownik uniwersyteckiego gospodarstwa w Łazach.

Tytułem próby posadzono parę rzadków *Vitis vinifera*. Dwie trzecie powierzchni zajmują szczepy na wina białe, z których jak dotąd najlepiej sprawdziły się seyval, bianca, muszkatoleski, jutrzenka i (przede wszystkim) hibernal. 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 wyrobianych 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 km

Odległość od winnicy: 15,6 km Muru 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 znajduje się w administracyjnych granicach Krakowa, tuż pod klasztorem oo. kamedułów na Bielanych, na zboczu wzniesienia zwanego Srebrną Górą. Do niedawna przy murze tarasu rosły także wiekowe krzewy szlachetnej odmiany fetească regală (királyleányka), zostały one jednak 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. Otóż w połowie ubiegłej dekady wymyślili oni sobie, że założą profesjonalną winnicę, lecz kilka lat zeszło im na poszukiwaniu odpowiedniej działki w pobliżu Krakowa.

Dopiero podczas przypadkowego spotkania z przeorem bielańskiego klasztoru, ojcem Markiem Szeliągą, od słowa do słowa dowiedzieli się, że winnica mogłaby znaleźć swoje miejsce na leżących od lat odlegiem kamedulskich gruntach.

Dwa lata zajęły prace przygotowawcze przed posadzeniem winnicy: doprowadzenie do porządku nieuprawianej od dawna ziemi i zamówienie odpowiednich do miejscowych warunków sadzonek winorośli.

Sadzonki (ponad 50 tysięcy sztuk) zamówiono w jednej z renomowanych niemieckich szkółek winorośli, a tamtejsi specjaliści pomogli w doborze odpowiednich klonów i podkładek. Posadzone je ostatecznie na wiosnę 2010 roku, za jednym zamachem na całych zaplanowanych 12 hektarach. Dwa lata później powstało pierwsze tutejsze wino.

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 ośmiohektarową parcelę obsadzoną stosunkowo odpornymi odmianami mieszańcowymi. Są to: johanniter, solaris, seyval blanc, hibernal i jutrenka 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.

Produkcja wina odbywa się obecnie w odremontowanych pomieszczeniach zabytkowej klasztornej obory, docelowo jednak będzie przeniesiona do sąsiedniego, obszerniejszego budynku, który właśnie jest w trakcie odbudowy. W dawnej oborze znajdują się natomiast pomieszczenia recepcyjne z salą degustacyjną. Za wyrób wina na Srebrnej Górze odpowiada Agnieszka Wyrobek-Rousseau, enolożka z dyplomem preżystowej uczelni w Montpellier.



Klasztor Kamedułów na Bielanych

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 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 Górską 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 nazywano 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, krystały i swenson red, a także swoją jutrzeńkę, 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 ostatnie formalności związane ze sprzedażą swoich win, przygotowują także wygodne miejsce do degustacji w przebudowywanej właśnie na winiarnię starej stodole. Ich gospodarstwo, położone przy turystycznym szlaku, zaledwie trzy kwadransy 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 areal niemal jednego hektara. Znajduje się ona na terenie Gromnika, na południowy zachód od centrum miejscowości. 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 ląka, 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



Zamek w Pieskowej Skale

Odległość od winnicy: 12 km

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 dość 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. Są 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 arealu około półtora hektara.

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 szkłe, 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.winniacomte.pl

e-mail: poczta@winniacomte.pl

Pomimo skromnej wielkości, Winnica Comte w Kluczach koło 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 (ok. 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 areal 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 łązy w naszym regionie był dominujący udział krzewów *Vitis vinifera*. Otóż najważniejszym szczeplem do produkcji win czerwonych stał się tu pochodzący z Niemiec dornfelder, natomiast do wyrobu win białych służył głównie muskat ottonel, szczeple 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 szczeplew, 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 szczeplem 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 Witanowice (Hybridium).



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 Afriki 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 łożę 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 koło Zakliczyna, na wyniosłym wzgórzu wznoszącym się ponad sto metrów powyżej lustra przepływającej nieopodal rzeki. Widok stamtąd dosłownie zapiera dech – w dole szeroką serpentyną wiję 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, jutrzienka 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 jakiegokolwiek 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 ryzalit 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 Cieszkowicko – Rożnowskiego.

WINNICA SMYKAŃ

Marcin Lorek

Pogorzany Smykań k/Szczyrzycy 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 Szczyrzycy, 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 jedno z najlepszych serów dojrzewających w regionie, jako jeden z pierwszych sprowadził do nas węgierskie świnię 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, muszkata 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 2015 roku.



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 Skąły. 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 arealu 0,45 hektara.

Jest to już kolejna uprawa winnej latorośli w okolicach Skąły 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 Skąły, zamku w Korzkwi i Palacu 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



*Beskidzkie Centrum
Zabawki Drewnianej*

Odległość od winnicy: 1 km

Winnica znajduje się w Stryshawie, 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 röslar 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.

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. Obydwójce są z wykształcenia historykami, więc niejako z obowiązku podjęli się kwerendy źródeł historycznych, znajdując liczne wzmianki o uprawie winnej łązy 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 niewielkiej strugi – dopływu Garliczki – opływającej podnóże tegoż zbocza, nazywanej przez tutejszych mieszkańców Dobrą Wodą. Najważniejsze spośród uprawianych tu szczepów, to seyval blanc, jutrzienka 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 arealu 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 świecie 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 dojrzał 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 rzędów szlachetnych krzewów pinot noir, ale nigdy nie uzyskano z nich odpowiednio dojrzałych owoców i najbliższej wiosny zostaną one wykarczowane.

Produkcję wina nadzoruje jeden z weteranów małopolskiego winiarstwa Maciej Kaplita z Winnicy Comte w Kluczach pod Olkuszem. We wspomnianej Winnicy Comte odbywa się też cały proces ich wyrobu, gdyż Winnica Witanowice nie posiada jeszcze własnego zaplecza produkcyjnego i dopiero planuje się tu budowę winiarni. Pierwsze wina powstały w 2011 roku, a w następnym roczniku podjęto już zarejestrowaną, komercyjną produkcję. Wina te trafiły do sprzedaży ostatniej jesieni.

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 nierozzerwalnie związane z Janem Pawłem II i jego dziedzictwem. W sezonie turystycznym odbywają się tutaj koncerty organowe. Idealne miejsce w sercu Wadowic na krótki przystanek na Małopolskim Szlaku Winnym.

WINNICE W MAŁOPOLSCE



MAŁOPOLSKI
SZLAK WINNY

- | | | | | | |
|---|-------------------------------|----|----------------------------|----|------------------------------|
| 1 | WINNICA ZAWISZA | 6 | WINNICA KROKOSZÓWKA GÓRSKA | 11 | WINNICA SMYKAŃ |
| 2 | WINNICA ZADORA | 7 | WINNICA DEMETER | 12 | WINNICA AMONIT |
| 3 | WINNICA KUŹNIA | 8 | WINNICA KRESY | 13 | WINNICA SZAWAPIER |
| 4 | WINNICA NAD DWORSKIM POTOKIEM | 9 | WINNICA COMTE | 14 | WINNICA NAD DOBRĄ WODĄ |
| 5 | WINNICA SREBRNA GÓRA | 10 | WINNICA UROCZYSKO | 15 | WINNICA HYBRIDIUM WITANOWICE |



MAŁOPOLSKI
SZLAK WINNY

ISBN: 230-89-0 -34-34