

Dolnośląskie winnice



Wydawca:

Dolnośląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego we Wrocławiu
53-033 Wrocław, ul. Zwycięska 8, tel. 71 339 80 21

Opracowanie:

Izabela Michniewicz
Dział Przedsiębiorczości, Wiejskiego Gospodarstwa Domowego
i Agroturystyki, DODR we Wrocławiu

Skład i opracowanie graficzne:

Ewa Kutkowska
Dział Metodyki Doradztwa, Szkoleń i Wydawnictw,
DODR we Wrocławiu

Redakcja i korekta:

Agnieszka Siegel
Dział Metodyki Doradztwa, Szkoleń i Wydawnictw,
DODR we Wrocławiu

Zdjęcia:

DODR we Wrocławiu

Nakład: 1000 sztuk

Dolnośląskie winnice

Legenda zaklęta w każdej kropli winnego trunku przywodzi na myśl Dionizosa, krzewiącego uprawy winorośli na całym globie. Czczony w starożytności, stał się nieśmiertelny, a jego nauki dotarły również do Polski.

Pierwszymi winiarzami na ziemiach polskich byli benedyktyni i cystersi, którzy na przyklasztornych poletkach uprawiali winorośl i wytwarzali mszalne wino. Później wytwarzaniem wina zajęło się również mieszczaństwo. Przyczyna takiego stanu rzeczy była dość prozaiczna. Zły stan dróg utrudniał przywóz tego trunku, co zaowocowało rozwojem rodzimych winnic i wytwarzaniem krajowego wina.

Choć losy polskiego winiarstwa burzliwie toczyły się poprzez wieki, przetrwało ono do czasów współczesnych i dziś przeżywa renesans. Na enoturystycznej mapie Polski najwięcej winnic znajdziemy na południowych krańcach, począwszy od Zielonej Góry przez Wrocław, Kraków, Sandomierz aż do Lublina. Początkowo winorośl uprawiano u nas na niewielką skalę, dopiero w drugiej połowie XX wieku Roman Myśliwiec, uznawany za prekursora odbudowy tradycji winiarskich w Polsce, stworzył na Podkarpaciu Winnicę Goleśz, która przed wiekami również była zlokalizowana wokół zamku pod Jasłem.

Eksperymentując z różnymi odmianami, wyszukiwał gatunki nadające się do uprawy w dość chłodnym umiarkowanym klimacie. Kolejno winiarskie pasje odradzały się na obszarze Pradoliny Odrzańskiej, w najbardziej znanym regionie winiarskim w Polsce. Bo przecież, jeśli zapytamy o tradycje winiarskie, niemal każdy wskaże Zieloną Górę. To tutaj od lat obchodzone jest z końcem lata Święto Winobrania, podczas którego klucze do bram miasta przejmuje bóg wina. Konkurować z tym regionem nie może nawet Małopolska, pomimo bogatej tradycji i odkrycia najstarszych znalezisk świadczących o imporcie wina oraz uprawie winorośli na zboczach Wawelu już w X wieku. Opactwo benedyktynów w Tyńcu, gdzie tradycje winiarskie datują się nieprzerwanie od XI wieku nazywane winiarską perełką to jedno z najdłużej funkcjonujących ośrodków winiarstwa w Polsce.

Również na Dolnym Śląsku kultywuje się uprawę winnej latorośli. Dolny Śląsk to jeden z polskich regionów o najstarszych tradycjach winiarskich, najdogodniejszym klimacie do uprawy winorośli, z najwyższej położoną w Polsce w Sudetach Winnicą Stary Wielisław 360 m n.p.m. oraz z największą w Polsce winnicą położoną w Miękinii.

Winnice Jaworek założone przez Ewę i Lecha Jaworków w 2001 roku to 23 ha obsadzone ponad 30 odmianami winorośli.

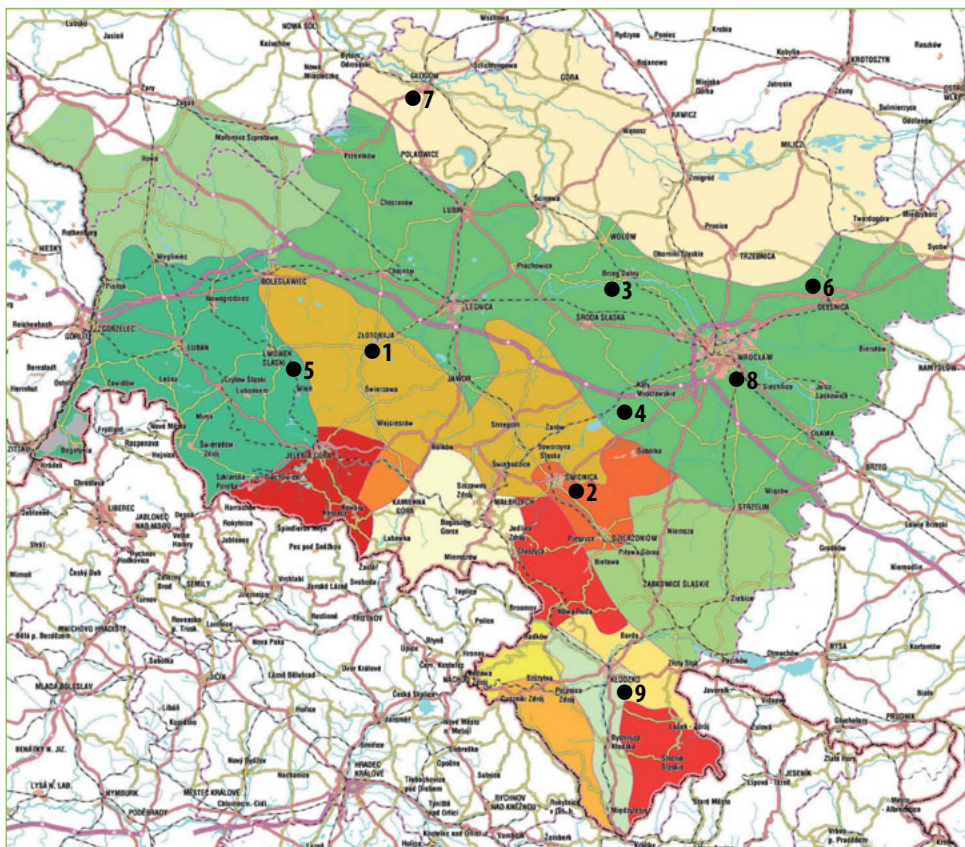
Dzisiaj w Polsce jest około 500 winnic zajmujących powierzchnię około 500 ha, z których większość powstała w ostatnich kilku latach. Liczba powstających winnic stale rośnie, a co za tym idzie zwiększa się zainteresowanie enoturystyką, czyli turystyką winiarską. Podczas podróży w winiarskie regiony, turyści najczęściej odwiedzają winnice, winiarnie lub gospodarstwa winiarskie, biorą udział w degustacjach czy świętach winiarskich. Poznają tajniki produkcji wina, uprawy winorośli, zdobywają wiedzę na temat kultury winiarskiej.

Znaczna część polskich winnic jest zainteresowana przyjmowaniem turystów, których zapraszają na starannie przygotowane degustacje, opatrzone komentarzem najczęściej w wykonaniu samego gospodarza, który jest zaangażowany w uprawę winorośli i produkcję wina. Zna cały proces i potrafi udzielić wyczerpujących odpowiedzi na zadawane pytania, podczas degustacji zazwyczaj oferowany jest poczęstunek przygotowany na bazie regionalnych produktów.

Na Dolnym Śląsku winnice, piwniczki i wytwórnie szlachetnego trunku, mamy na wyciągnięcie ręki, a ich liczba z każdym rokiem się powiększa.



	Bory Dolnośląskie
	Góry i Pogórze Izerskie
	Karkonosze i Kotlina Jeleniogórska
	Góry i Pogórze Kaczawskie oraz Wzgórza Strzegomskie
	Rudawy Janowickie
	Góry Kamienne i Wałbrzyskie
	Góry Sowe
	Góry Stołowe
	Kotlina Kłodzka
	Góry Bystrzyckie
	Masyw Śnieżnika i Góry Białskie
	Góry Złote i Bardzkie
	Wzgórza Strzełińsko-Niemczańskie
	Masyw Ślęży i Dolina Świdnicka
	Nizina Śląska i okolice Wrocławia
	Wzgórza Trzebnickie i Dolina Baryczy



Dolnośląskie winnice:

- 1 - Winnica Agat
- 2 - Winnica Świdnicka
- 3 - Winnica Jaworek
- 4 - Winnica Adoria
- 5 - Winnica Jaspis
- 6 - Winnica Wzgórz Trzebnickich
- 7 - Winnica Jakubów
- 8 - Winnica Katarzyna
- 9 - Winnica Stary Wielisław

Winnica AGAT

Teresa Kucharska, Paweł Góźdz

Sokołowiec 113

59-540 Świerzawa

tel. 75 712 51 33

kom. 795 102 404

e-mail: winnica.agat@gmail.com

www.agroturystyka-agat.pl

Przemierzając szlak dolnośląskich winnic nie sposób ominąć wsi Sokołowiec malowniczo położonej na pogórzcu Kaczawskim. W wyniku intensywnej działalności wulkanicznej sprzed milionów lat ukształtował się wyjątkowy i urozmaicony krajobraz. Ze względu na rzeźbę terenu, Kraina Wygasłych Wulkanów to idealne miejsce na uprawę winorośli. Zajmujący się ogrodnictwem Paweł Góźdz postanowił to wykorzystać i w 2006 roku dokonał pierwszych nasadzeń. Agat to obecnie półtorahektarowa winnica stanowiąca część 16-hektarowego gospodarstwa agroturystycznego, które oprócz degustacji win oferuje swoim turystom całą gamę atrakcji.

W przytulnych pokojach można miło spędzić czas z ulubioną lekturą z bogato wyposażonej biblioteki. Nikt z przybyłych nie jest w stanie oprzeć się powidłom śliwkowym oraz innym przetworom gospodyni pani Teresy Kucharskiej, przygotowywanych na bazie owoców i warzyw z własnego ogródka. Niezapomniany smak domowych posiłków podkreślony lampką agatowego wina to tylko jeden z wielu powodów dla których warto odwiedzić to miejsce.

Żądnych przygód, a także ciekawych okazów skał i minerałów, gospodarz zaprasza na wycieczkę po okolicy. Poznając Góry i Pogórze Kaczawskie, podczas tematycznych wędrowek, pod czujnym okiem pana Pawła każdy może stać się poszukiwaczem skarbów i wrócić do domu z cennymi minerałami. Można tu znaleźć między innymi różne odmiany kryształów kwarcu, agaty zaliczane do najpiękniejszych w Europie, jaspisy, minerały miedzi, ołowiu, srebra i żelaza.

W osadach rzecznych występuje złoto. Bogactwa te były eksploatowane już





w odległej przeszłości, o czym świadczą liczne ślady kamieniołomów i szybów kopalń. Po powrocie z wyprawy uczestnicy mogą zapoznać się z technikami cięcia i szlifowania minerałów lub wziąć udział w lekcji płukania złota. Oferta skierowana jest nie tylko do indywidualnych turystów ale i grup, a program edukacyjny został przygotowany również z myślą o dzieciach i młodzieży. Dla nieco starszych gospodarze przewidzieli spotkania, szkolenia i warsztaty, podczas których można delektować się winem nie tylko z Winnicy Agat i rozmawiać o kulturze picia wina z panem Pawłem, jednym z pierwszych w Polsce sommelierów, czyli doradców w zakresie win.

Na terenie gospodarstwa znajduje się również Muzeum Gór Kaczawskich, w którym można oglądać okazy minerałów zebrane, bądź przywiezione z wypraw przez właścicieli. Nie lada atrakcją jest unikatowa kolekcja owadów i motyli, a także kolekcja numizmatyczna oraz zbiór narzędzi, sprzętów i urządzeń dawnego gospodarstwa wiejskiego.

Ze względu na rzeźbę terenu, liczne lasy, często o pierwotnym charakterze i ostoję dzikiej przyrody, Kraina Wygasłych Wulkanów nazywana jest niekiedy Dzikimi Kaczawami, a najbardziej wartościowe fragmenty krainy zostały objęte ochroną. Piękno okolicznego krajobrazu doskonale uzupełnia widok na Ostrzycę, najwyższy szczyt na Pogórzu Kaczawskim – stary wulkan nazywany Śląską Fudzijamą. W maju u podnóża góry na polach zaczynają kwitnąć połacie rzepaku, a ze szczytu Ostrzycy rozpościera się niezapomniany widok.

Gospodarstwo agroturystyczno-winiarskie Agat to nie tylko miejsce, wino czy doskonałe regionalne jedzenie. To także pasja właścicieli, którzy chcą dzielić się swoją wiedzą i doświadczeniem z innymi.

Winnica Świdnicka

Jolanta i Ryszard Gut
 ul. Kraszowicka 23
 58-100 Świdnica
 tel. 74 853 67 10
 kom. 662 043 709, 604 901 954
 e-mail: ryszard.gut@wp.pl
 www.winnicaswidnicka.pl

Enoturystyka to jedna z najszybciej rozwijających się gałęzi turystyki ostatnich lat. Chodzi głównie o to, aby zdobywać wiedzę na temat wina, ale i uprawy winorośli czy jej gatunków, w naturalnym dla wina środowisku, czyli w winnicach, przetwórniach, gospodarstwach winiarskich. Prawdziwi enoturysty starannie planują odpoczynek połączony ze zdobywaniem wiedzy na temat wina. Próbują winnych smaków, zapoznają się ze sposobami produkcji i zwiedzają miejsca z winem związane. Poznają również styl życia winiarzy, smakują potrawy regionalnej kuchni i podziwiają krajobrazy. Kilka lat temu moda na turystykę winiarską dotarła również do Polski. Szlaki wędrowek polskich enoturystów prowadzą głównie na południe kraju. Na Dolnym Śląsku jest wiele takich miejsc, gdzie warto zajrzeć i zatrzymać się choćby na chwilę.

Winnica Świdnicka powstała w Makowicach w 2004 roku. Początkowo niewielka, 40 arowa działka została obsadzona wieloma różnymi odmianami winorośli. W miarę zdobywania doświadczeń, zostały wyselekcjonowane te, które są najlepiej przystosowane są do miejscowych warunków glebowych i klimatycznych.

Dziś winnica zajmuje już 3,65 ha i jest usytuowana na czterech działkach o różnych właściwościach gleby. Jedna z działek, położona na dużej stromiznie, została obsadzona kaskadowo, (co jest w Polsce rzadkością) i komponuje się z miejscowym krajobrazem.

Nazwa Winnicy Świdnickiej nawiązuje do bliskiego sąsiedztwa Świdnicy, w rejonie której już w średniowieczu uprawiano winorośl, produkowano świdnickie wino i regulowano nim płatności. Ze wzgórz, na których znajduje się winnica, roztacza się widok nie tylko na panoramę miasta, ale także okoliczne góry.





Państwo Jolanta i Ryszard Gut, właściciele Winnicy Świdnickiej zapraszają swoich gości na spacer między rzędami z kieliszkiem w ręce i porównywanie smaku wina ze smakiem owocu z którego powstało. A jest co smakować gdyż obecnie uprawianych jest tu ponad 100 różnych odmian, w tym

deserowe. Planując taką wspaniałą degustację należy pamiętać o okresie dojrzewania owoców, czyli wrześniu i październiku. Przez cały sezon, czyli od maja do października gospodarze zapraszają do udziału w wykładach połączonych z degustacją swoich win oraz specjalnie dobranych przekąsek w postaci serów. Warto też wspomnieć o „Makowickiej konfiturze z róży”, którą pani Jolanta serwuje swoim gościom i która otrzymała główną nagrodę w wojewódzkim konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów” w 2011 roku. Rok później w kategorii „alkohole”, wytrawne czerwone wino Regero otrzymało wyróżnienie. W tym też czasie winnica przystąpiła do Europejskiej Sieci Dziedzictwa Kulinarne Dolnego Śląska, która zrzesza dolnośląskich rolników, producentów czy restauratorów kultywujących tradycje kulinarne naszego regionu.

Przy winnicy znajduje się również szkółka, w której można kupić sadzonki własnorozrośnięte licznych odmian przerobowych i deserowych, dobranych w taki sposób, aby były jak najlepiej przystosowane do naszego klimatu.

Winnice Jaworek

Ewa i Lech Jaworek
ul. Kościuszki 48 A 55-330 Miękinia
tel. 71 317 80 53
kom. 695 990 947
email: biuro@winnicejaworek.pl
www.winnicejaworek.pl



Podążając szlakiem dolnośląskich winnic każdy enoturysta powinien zawitać do tej największej w Polsce. W broszurze zachęcającej do winnej turystyki opisujemy Winnice Jaworek położone w Miękinii w pobliżu Środy Śląskiej.

Historia Winnic rozpoczęła się w 2001 roku, kiedy Ewa i Lech Jaworkowie podjęli się uprawy winorośli i rozpoczęli swoją przygodę z winiarstwem. Pan Lech Winnicę chciał założyć na próbę, ale zabrał się do tego profesjonalnie. Na początku spotkał się nestorem winiarstwa w Polsce Władysławem Deptułą z Lubina, który uprawia winorośl i handluje sadzonkami. Wspólnie pojechali do Niemiec, gdzie kupił pierwsze sadzonki, którymi obsadził 3 hektary ziemi.

Pomysł, który narodził się z pasji początkowo był realizowany całkowicie hobbystycznie. Szybko przerodził się jednak w projekt, który swoim obszarem objął obsadzone kilkudziesięcioma odmianami 23 hektary. Na terenie Winnic, w odrestaurowanych budynkach dawnego folwarku znajduje się winiarnia, piwnice i sala konferencyjna. Odbývają się tu warsztaty winiarskie prowadzone przez sommeliera.

Miłośnicy regionalnych potraw mogą próbować tradycyjnych potraw serwowanych w znajdującej się tu restauracji. To oferta skierowana nie tylko do indywidualnych gości, ale i do grup zorganizowanych. Dopełnieniem bogatej oferty jest zapewnienie gościom możliwości wypoczynku w odrestaurowanym pensjonacie, gdzie po dniu pełnym atrakcji mogą odpocząć z kieliszkiem lokalnego wina w dłoni.

Podczas pobytu można posłuchać o uprawie winorośli, zwiedzić piwnice, dowiedzieć się, jak powstaje wino i wysłuchać historii powstania Winnic Jaworek. Na zakończenie należy spróbować lokalnego wina, które można kupić w firmowym sklepie.

Oprócz win czerwonych i białych, wpisanych w 2007 roku na Listę Produktów Tradycyjnych prowadzoną przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi jako Wino Śląskie, powstają tu również miody pitne wytwarzane na bazie soku winogronowego.



Podczas IX edycji wojewódzkiego konkursu Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów, w 2009 roku Wino Śląskie otrzymało I nagrodę w kategorii napoje. Wina wytwarzane w Winnicach Jaworek były wielokrotnie nagradzane. Jury konkursu polskich win o Medal



Targów EnoExpo 2011 roku w Krakowie nagrodziło wszystkie zgłoszone do konkursu wina z rocznika 2009 i 2010, przyznając tym trunkom złoty, srebrny i brązowy medal.

Winnice Jaworek to również jedna z pierwszych firm, które w 2011 roku przystąpiły do Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarne-go Dolnego Śląska, otrzymując podczas organizowanych w Hali Stulecia we Wrocławiu Międzynarodowych Targów Turystycznych certyfikat oraz tablicę z logo Sieci w postaci białej czapki kucharskiej na niebieskim tle. Uczestnictwo zobowiązuje uczestników do używania lokalnych produktów wysokiej jakości, podkreślania pochodzenia i kultywowana dolnośląskiego dziedzictwa kulinarne-go, a Winnice Jaworek, doceniane za odtwarzanie tradycji uprawy winorośli na Dolnym Śląsku oraz propagowanie enoturystyki, doskonale się w nią wpisują.

Winnica Adoria

Mike Whitney

ul. Żurawia 33 55-080 Zachowice

tel. 605 042 433

e-mail: info@adoriavineyards.com

www.winnicaadoria.pl



Niezwykle ciekawym miejscem na enoturystycznej mapie Dolnego Śląska jest położona zaledwie 30 km od Wrocławia 3,5 hektarowa Winnica Adoria.

Założycielem winnicy w Zachowicach jest Kalifornijczyk Mike Whitney, który przyjechał do Polski w 1995 roku. Specjalista od finansów i budownictwa, pracownik Politechniki Wrocławskiej, w 2005 roku postanowił spełnić swoje marzenie i założyć winnicę.

Pomimo idealnych warunków uprawy winorośli w południowo-zachodniej części naszego kraju, wybór odpowiedniej lokalizacji nie był rzeczą łatwą. Po prawie półtora roku poszukiwań, spotkań i rozmów oraz 300 odrzuconych lokalizacjach zapadła decyzja – Zachowice. Marzenie, sposób na życie, biznes, inwestycja w przyszłość – zwłaszcza dla dzieci, córki Wiktorii i syna Adama, od których imion pochodzi nazwa winnicy. Jej powstanie to zasługa wielu ludzi, specjalistów, ekspertów, dostawców, projektantów czy wykonawców z Polski, Włoch, Francji, Niemiec, Portugalii, ale i Stanów Zjednoczonych.

Dla kogoś kto urodził się w Kalifornii i studiował w Waszyngtonie – dwóch największych winiarskich stanach, zderzenie z polską rzeczywistością okazało się bolesne. Inny klimat, brak dostawców butelek, korków czy zbiorników, urzędnicze absurdy czy szereg kontroli, to tylko niektóre przeszkody które trzeba stale pokonywać.

Kolejne, to dobór odpowiednich szczepów. Metodą prób i błędów, zrezygnowano między innymi z uprawy Cabernet Sauvignon, a zdecydowano się na uprawę odmian Riesling, Chardonnay, czerwonego Pinot Noir i drezdeńskiego Bacchus, które są podstawą plantacji. Przy produkcji wina wykorzystuje nowoczesne urządzenia i technologie, w połączeniu z tradycyjnymi technikami upraw winorośli.

Właściciel wyznaje podstawową filozofię winiarzy, że do uprawy winorośli i produkcji wina trzeba mieć czas. Ziemia, na której uprawiano pszenicę czy rzepak, po latach nawożenia i orania, potrzebuje czasu, by wrócić do naturalnego stanu. Powoli powraca naturalny rytm i powiązania. Na krzakach winorośli pojawiają się biedronki, a dżdżownice, żaby i jaszczurki to już sta-



li mieszkańcy. Coraz częściej można spotkać w okolicy lisy, czy jastrzębie.

Pierwsze pięć lat to inwestycje. Oficjalna sprzedaż butelkowanego wina ruszyła jesienią 2010 roku. Wina z pierwszego zbioru znalazły nabywców przede wszystkim poza granicami kraju. Winnica należy

do Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarnego na Dolnym Śląsku, a wina z Adorii znalazły się w katalogu produktów regionalnych, jako wyroby prezentujące walory Dolnego Śląska.

Odwiedzając Winnicę Adoria możemy liczyć na degustację połączoną ze zwiedzaniem plantacji i opowieścią o tym, jak powstaje wino. Organizowane tu spotkania i warsztaty kierowane są do gości indywidualnych, grupowych i firm.

Dolny Śląsk jest zaliczany do strefy 7B, razem z Pragą, Dreznem czy francuskim Reims, gdzie powstają słynne szampany. Pomimo korzystnych warunków ciepłych oraz tradycji sięgającej XII wieku, produkcja wina w Polsce nie jest powszechna. W ostatnich latach można jednak zauważyć znaczne ożywienie, a polskie wina są coraz częściej doceniane nie tylko w kraju, ale i za granicą.

Winnica Jaspis

Roman Wolniewicz

Dłużec 5

59-600 Lwówek Śląski

tel. 693 640 939

e-mail: wolniewiczroman@gmail.com

www.winnica-jaspis.eu

Podróżując enoturystycznym szlakiem Dolnego Śląska koniecznie odwiedzmy wieś Dłużec na Pogórzu Kaczawskim. To właśnie tutaj, po blisko półtorarocznych poszukiwaniach odpowiedniej lokalizacji, Roman Wolniewicz znalazł właściwy kawałek ziemi i zdecydował się na założenie winnicy.

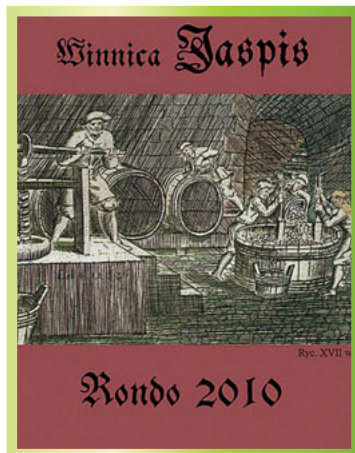
Formalnie właścicielką winnicy jest córka pana Romana, Bogustawa, niemniej główny ciężar jej prowadzenia spoczywa na ojcu.

Choć Winnica Jaspis została założona w 2003 roku, to nazwę otrzymała cztery lata później, a zawdzięcza ją półszlachetnym kamieniom, które w znacznych ilościach są rozsiane na jej terenie. Rozłożone w czasie nasadzenia pozwoliły na stopniowe zagospodarowanie powierzchni uprawowej, która z czasem osiągnęła ponad hektar i stale się powiększa.

Początki nie były łatwe – zaplecze mieszkalne w postaci przyczepy campingowej i sławojki, ręczne narzędzia i duży fiat z przyczepką. Życzliwi sąsiedzi, którzy umożliwili korzystanie z wody, energii elektrycznej oraz przejazdu przez posesję. To także ciężka praca i wiele lat doświadczeń z różnymi odmianami. Nierówna walka z kapryśną aurą, więcej lat chudych niż obfitujących w dobre zbiory, nie zniechęciło pana Romana, który konsekwentnie naprawiał wyrządzone przez ulewę szkody, zwalczał choroby grzybowe, uzupełniał wymarznięte sadzonki, przygotowywał kolejne tarasy. Nawet 2009 rok, zapisany w historii winnicy jako rok kłęski i wyjątkowo słabe zbiory, które przyniosły zaledwie 12 litrów wina, nie spowodowały utraty wiary i chęci do pracy.

Jak mawia pan Roman „nie wiadomo co przyniesie kolejny rok i to w winorośli i winie jest najpiękniejsze”. Dzięki obserwacjom i skrupulatnym notatkom, po wielu zmianach, dobór odmian do warunków glebowych i klimatycznych winnicy dobiega końca. Zmianie uległo również prowadzenie krzewów, gdzie forma „kurtyna” została zastąpiona „guyot na podwójnym pniu”.

Roman Wolniewicz dokupił sprzęt, który ułatwia mu prowadzenie winnicy i wyremontował piwniczkę, której wejście wieńczy tabliczka z napisem



1700 rok (data wybudowania piwniczki) oraz 2003 rok (data powstania Winnicy Jaspis).

Po raz pierwszy winnica zaowocowała w 2007 roku. W tym samym roku młode wina zostały zaprezentowane na Święcie Polskiego Wina we Wrocławiu, gdzie zyskały uznanie somelierów. Również odwiedzający winnicę turyści mogą próbować własnoręcznie zbieranych owoców i próbować lokalnych trunków. A wszystko to pod czujnym okiem psa Medoka.

Oferta nie zawęża się jedynie do wizyty w winnicy, która należy do działającego w regionie Stowarzyszenia Ekomuzeum Ostrzyca, zrzeszającego różne podmioty wspólnie działające na rzecz rozwoju regionalnej turystyki. Swoim zasięgiem obejmuje powiat złotoryjski i lwówecki, a należące do niego gospodarstwa specjalizują się w różnych dziedzinach i wzajemnie polecają swoje usługi. Dzięki temu oferta turystyczna Winnicy Jaspis jest bogatsza o noclegi, zaplecze gastronomiczne czy ofertę dla osób spędzających aktywnie czas.

Jeśli chcemy dowiedzieć się więcej o Winnicy Jaspis, warto zajrzeć na jej oficjalną stronę gdzie właściciel prowadzi dziennik, w którym opisuje ważniejsze wydarzenia, wykonane prace, czy własne przemyślenia dotyczące uprawy winorośli.



Winnica Wzgórz Trzebnickich

Rafał Wesołowski

Węgrów 22 A 55-095 Mirków

tel. 691 647 042

e-mail: rafal@wzgorzatrzebnickie.pl

www.wzgorzatrzebnickie.pl

Wzgórze Trzebnickie to jeden z najstarszych udokumentowanych rejonów uprawy winorośli w Polsce. Pierwsze wzmianki o winnicach funkcjonujących przy klasztorze Cysterek w Trzebnicy pojawiają się już na początku XIII wieku.

Lessowe gleby oraz południowo- i południowo-zachodnie nachylenie stoków, zapewniające maksymalne nasłonecznienie i chroniące uprawy przed skutkami przygruntowych przymrozków sprawia, że Pasma Wzgórz Trzebnickich to doskonałe miejsce do uprawy winorośli. Nic więc dziwnego, iż duch Dionizosa ponownie zawitał do Węgrowa, gdzie w 2008 roku powstała winnica.

Usytuowana na wysokości powyżej 170 m. n.p.m., czterdziestoarowa winnica została obsadzona kilkunastoma odmianami deserowymi oraz 6 odmianami przerobowymi, w tym Rondo i Regent. Rok później Rafał



Wesołowski zdecydował się na jej powiększenie i tak w odległych o 2 km od Węgrowa Jaksonowicach powstała Winnica Jaksonowice. Obecnie obie winnice zajmują powierzchnię 3,5 ha i otrzymały wspólną nazwę Winnice Wzgórz Trzebnickich. Łącznie rośnie tutaj 15 tys. krzewów winorośli, głównie Pinot Noir, Pinot Gris, Reisling, Gewurztraminer, Chardonay.



Pierwsze wina z Winnicy Węgrow zostały wyprodukowane już w 2009 roku, a od dwóch lat winnica prowadzi już oficjalną sprzedaż. Niemal natychmiast zyskały uznanie i bardzo dobre oceny w konkursach, Rondo Rose nagrodzone srebrnym medalem podczas Międzynarodowych Targów Wina EnoExpo 2011 oraz Blanc podczas EnoExpo 2013.

Każdego roku gospodarz zaprasza do udziału w jesiennym winobranium oraz degustacji wyprodukowanych win, podczas których każdy może dokonać własnej oceny, porozmawiać i dowiedzieć się więcej o uprawie winorośli. Wprawdzie winnica nie posiada zaplecza gastronomicznego i bazy noclegowej, ale właściciel poleca sprawdzone i atrakcyjne miejsca.



Winnica Jakubów

Jakubów 13

59-160 Radwanice

tel. 725 387 463

e-mail: pajdosz@winnicajakubow.pl

www.winnicajakubow.pl

Jesienią 2002 roku we wsi Jakubów, położonej w północnej części województwa, na granicy powiatów polkowickiego i głogowskiego powstała winnica o tej samej nazwie. Wzgórza Dalkowskie okazały się doskonałym miejscem do uprawy winorośli. Piaszczysto-gliniasta ziemia, odpowiedni mikroklimat oraz terroir (czyli unikatowy spłot warunków geologicznych i klimatycznych, w których wytwarzany jest dany produkt spożywczy, co nadaje mu ściśle określony i niepowtarzalny charakter) winnicy korzystnie wpływają na jakość winogron i wytwarzanych tu win.

Pierwsze nasadzenia to odmiany Seyval Blanc, Sibera, Rondo czy Gewurztraminer, które z czasem uzupełniono o Regent, Dakapo Chardonnay i wiele innych, w obecnym kształcie zajmują powierzchnię blisko 5 hektarów. W winnicy środki chemiczne to ostateczność, przeważnie stosowane jest nawożenie organiczne.

Wina wytwarzane są bez dodatku cukru, poddawane samoczynnemu klarowaniu i zlewaniu z nad osadu, co podkreśla cechy odmiany z której powstają. Niejednokrotnie zdobywały uznanie jurorów, dziennikarzy czy publiczności i zostały nagrodzone w wielu konkursach – podczas EnoExpo, Lubuskiego Forum Winiarskiego czy Święta Polskiego Wina. Planując wizytę w winnicy warto wcześniej umówić się i uzgodnić termin. Gospodarze proponują również spacer po Rezerwacie Przyrody Buczyzna Jakubowska czy zwiedzanie zabytków wsi.

O Arturze Pajdoszu, założycielu Winnicy Jakubów, jego pasjach, planach i miłości do wina opowiada w swojej książce pt. "Pisane nocą", żona Bożena Pajdosz. To wzruszająca autobiograficzna opowieść.



Winnica Katarzyna

Stanisław Dębski
ul. Główna 112
55-010 Świąta Katarzyna
tel. 71 304 01 16



„Szlachetny napój, jakim jest wino gronowe z mojej winnicy ma służyć człowiekowi dla zdrowia i przyjemności, rozwijania kultury spożywania wina i spotykania się ludzi w dobrym tego słowa znaczeniu. W różnych krajach z winnych owoców tej samej odmiany uzyskuje się wina różniące się cechami użytkowymi. Decyduje o tym przede wszystkim skład chemiczny, mikroklimat, gleba i oczywiście przebieg pogody a także receptura winiarza, która jest skrzętnie trzymana w tajemnicy” to słowa rolnika Stanisława Dębskiego, który uprawą winorośli zajmuje się od 2003 roku.

Od tego czasu właściciel włożył wiele pracy i wysiłku, aby Winnica Katarzyna uzyskała obecny stan i charakter. W położonej na wysokości 135 m n.p.m. półhektarowej Winnicy Katarzyna uprawiane są odmiany przerobowe i deserowe – Rondo, Regent, Cabernet-Cortis, Solaris Muskat. Owoce są zbierane i obrabiane ręcznie, a wytwarzane tradycyjnymi metodami wino otrzymało nazwę Sankt Kattern od pierwszej nazwy miejscowości. Posiada certyfikat wina regionalnego Stowarzyszenia Lider A4. Gospodarz chętnie dzieli się z gośćmi swoim doświadczeniem i wiedzą z zakresu uprawy winorośli i produkcji wina.



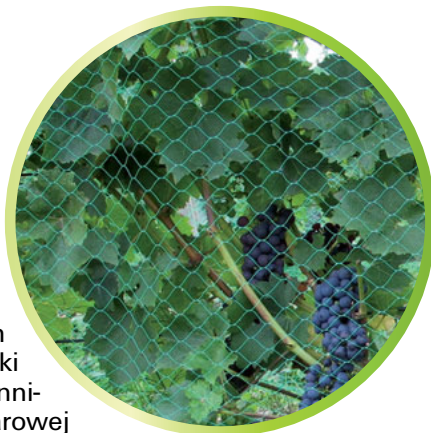
Winnica Stary Wielisław

Leszek Gawroński
Stary Wielisław

Stary Wielisław to jedna z najstarszych wsi położonych na Ziemi Kłodzkiej, jej powstanie datuje się na połowę XIII wieku. To właśnie tutaj w latach dziewięćdziesiątych Leszek Gawroński zdecydował się założyć niewielką winnicę. Na działce o ponad półtorahektarowej powierzchni około 0,2 ha obsadził winoroślą odmiany aurora i tak powstała Winnica Stary Wielisław. To najwyższej położona winnica w Polsce – 360 m n.p.m.

Właściciel, z zawodu weterynarz prowadzi prywatną praktykę, za pomocą której utrzymuje winnicę. Produkuje wino wyłącznie na własne potrzeby, a uprawa winorośli to raczej pasja niż sposób na życie. Prowadzenie winnicy nie jest rzeczą łatwą i wymaga od właściciela determinacji i zaangażowania.

Zależność od wielu czynników, w tym nieprzewidywalnej niekiedy pogody zniechęca do dalszej pracy. Niestety złe doświadczenia nie ominęły również pana Leszka. Zniszczenia spowodowane środkami chwastobójczymi nawiewanymi z okolicznych pól, zimowe mrozy, czy niemniej groźne wiosenne i jesienne przymrozki, to niewielka część wyzwań, z jakimi przyszło mu się zmierzyć.



Wszystkie uprawy są prowadzone nisko, co powoduje wcześniejsze dojrzewanie lub są okrywane. Dosadzone są inne, bardziej odporne odmiany, głównie przywiezione z Czech, Słowacji i Włoch. W trzecim roku po posadzeniu krzewy weszły w owocowanie, a pierwszy zbiór został przeznaczony na domowe przetwory. Wprowadzenie kolejnych, popartych doświadczeniem zmian zaowocowało młodym białym winem Aurora, które w konkursie win, podczas II Świąta Wina we Wrocławiu zdobyło trzecią nagrodę somelierów.

Winnice w sieci

Dolny Śląsk kojarzy się z wielokulturowością, różnorodnością kulinarną kształtowaną przez wpływy kuchni polskiej, czeskiej, niemieckiej, rosyjskiej czy bałkańskiej. Bogactwo regionalnych produktów zawdzięczamy nie tylko walorom przyrodniczym, ale i mieszkańcom, którzy osiedlili się na tych ziemiach i kultywują przywiezione tradycje. Zachowanie i rozwój regionalnych tradycji kulinarnych, charakterystycznych dla naszego regionu, to także szansa na zwiększenie ruchu turystycznego. Oczekiwania współczesnego turysty nie ograniczają się jedynie do próbowania tradycyjnych potraw, lecz także sięgania do historii, tradycji i dziedzictwa kulturowego.

Europejska Sieć Regionalnego Dziedzictwa Kulinarnego Dolny Śląsk
Pomysł powołania Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarne-
go został wcielony w życie w południowo-wschodniej Skanii w Szwecji i na
duńskiej wyspie Bornholm w 1995 roku. Władze obu regionów i lokalne
przedsiębiorstwa potrzebowały wspólnej promocji i rozwoju regionalnej
tożsamości kulinarnej w zjednoczonej Europie.

Z czasem do sieci przystępowały kolejne regiony. W 1997 roku Komisja Europejska poprosiła południowo-wschodnią Skanię o przeprowadzenie pilotażowej akcji mającej na celu rozpowszechnienia idei w regionach europejskich. Dziś w strukturach Sieci funkcjonują 24 regiony europejskie zrzeszające dziesiątki przedsiębiorców (z Danii, Szwecji, Norwegii, Niemiec, Litwy, Łotwy, Ukrainy i Polski).

Sieć zrzesza producentów, przetwórców i restauratorów z poszczególnych regionów członkowskich Europy. Powstała, by ułatwić konsumentom i turystom odnalezienie i spróbowanie lokalnej i regionalnej żywności. Celem Regionalnego Dziedzictwa Kulinarnego jest zachowanie i rozwój regionalnych tradycji kulinarnych charakterystycznych dla danych regionów, promocja lokalnych i regionalnych produktów spożywczych oraz rozwój drobnej przedsiębiorczości i turystyki w regionach.

Obecnie w Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Dolny Śląsk zrzeszonych jest ponad 50 podmiotów, w tym producentów, przetwórców, restauratorów, rolników, właścicieli gospodarstw agroturystycznych, wśród których znalazły się również trzy dolnośląskie winnice:

- Winnice Jaworek,
- Winnica Świdnicka,
- Winnica Adoria.

Ogólnopolska Sieć Zagród Edukacyjnych

Promowanie tradycji i kultury ludowej, poznawanie dobrej polskiej żywności czy upowszechnianie idei edukacji w gospodarstwie rolnym, a przede wszystkim podniesienie prestiżu zawodu rolnika i upowszechnienie wiedzy na temat pochodzenia żywności, to główne założenia Sieci Zagród Edukacyjnych. Programy edukacyjne skierowane są nie tylko do dzieci i młodzieży w wieku przedszkolnym i szkolnym. Także turyści korzystający z uroków wypoczynku na wsi coraz częściej oczekują bogatszej i bardziej różnorodnej oferty. Uprawa winorośli w połączeniu z walorami przyrodniczymi winnic niewątpliwie stanowi taką atrakcję.

Na Dolnym Śląsku zarejestrowano 22 Zagrody, a wśród nich znajdują się dwie winnice, które oferują ciekawe zajęcia. W Winnicy Agat, dowiemy się nie tylko o uprawie winorośli, poznamy narzędzia, sprzęt gospodarstwa domowego i wysłuchamy, jak wyglądała praca w gospodarstwie dawniej i dziś. Dla miłośników przyrody gospodarze przygotowali spacer leśnymi ścieżkami i warsztaty rozpoznawania, cięcia i szlifowania własnoręcznie zebranych minerałów, w tym agatów.

W Winnicy Świdnickiej starsi uczestnicy mogą spacerować wśród rzędów winorośli z kieliszkiem w dłoni i porównywać smak wina ze smakiem winogron, młodszy zaś próbują własnoręcznie przygotowanych galaretek, soków i deserów.

Stowarzyszenie

Pomysł powołania stowarzyszenia zrzeszającego dolnośląskich winiarzy dojrzał przez kilka lat. W czerwcu 2014 roku powołano prezesa, którym został Paweł Gózdź z Winnicy Agat oraz zastępcę – Lecha Jaworka. W październiku pod roboczą jeszcze nazwą Stowarzyszenia Dolnośląskich Winiarzy, zostało oficjalnie zarejestrowane i zrzesza dziś 17 winnic z regionu.



- najlepszy w Polsce kolorowy miesięcznik dla rolników
- około 4 000 czytelników na dolnośląskiej wsi
- aktualności rolnicze
- informacje na temat uprawy i hodowli, unijnych programów pomocowych, agroturystyki
- przepisy prawne i kulinarne
- agronotowania
- szkolenia
- 80 stron
- roczna prenumerata tylko 45 zł

czasopismo można zamówić u doradcy lub bezpośrednio w redakcji (redakcja@dodr.pl)

Nasze publikacje



Dolnośląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego we Wrocławiu
ul. Zwycięska 8, 53-033 Wrocław
centrala: 71 339 80 21 (22), sekretariat: tel. 71 339 86 56
faks 71 339 79 12
e-mail: sekretariat@dodr.pl

**Dział Przedsiębiorczości, Wiejskiego Gospodarstwa Domowego
i Agroturystyki
Wrocław 2014**