

Janusz Jakubowski, Możliwość finansowania winnicy przez środki unijne

W przypadku posiadania gospodarstwa rolnego właściciel może wystąpić do Agencji Restrukturyzacji Rolnictwa, i ta droga wygląda najprościej. Na stronie <http://www.arimr.gov.pl/> można się zorientować w programach dofinansowania. Na stronie głównej znajduje się zakładka "Oddziały Regionalne", po wejściu na "Województwo Lubelskie" można znaleźć numery telefonów do oddziałów regionalnych wszystkich powiatów w celu uzyskania informacji. Osoby z którymi się rozmawia są zazwyczaj bardzo uprzejme, lecz niestety często niekompetentne. W związku z tym najlepiej jest samemu zapoznać się, w miarę szczegółowo, z ofertami dofinansowania i dopiero wtedy zadzwonić lub pojechać do oddziału powiatowego. Zazwyczaj dofinansowanie wynosi około 50% zainwestowanych środków - zwrot po przedstawieniu faktur. Z tego co wiem, w przypadku winnicy można otrzymać zwrot nakładów na sadzonki oraz wszelkie nakłady infrastrukturalne jak słupki, system nawad-

nia, sprzęt, itp. Niestety nie dociekałem głębiej możliwości dofinansowania z tych źródeł, gdyż nie posiadam jeszcze zarejestrowanego gospodarstwa rolnego.

Jeśli chodzi o fundusze z dotacji unijnych to sprawdziłem to trochę lepiej i z dostępnych w tej chwili programów można skorzystać tylko z jednego, jest to: **Działania 1.1 – Dotacje dla nowopowstałych mikroprzedsiębiorstw** dostępne w Lubelskiej Agencji Wspierania Przedsiębiorczości, link do strony internetowej załączam poniżej. Na stronie tej są dostępne załączniki szczegółowe dotyczące tego działania. Jednym z warunków jest posiadanie działalności gospodarczej – forma działalności nie ma znaczenia, lecz „spółka” nie może być starsza niż 1 rok. Składanie wniosków do 14 maja.



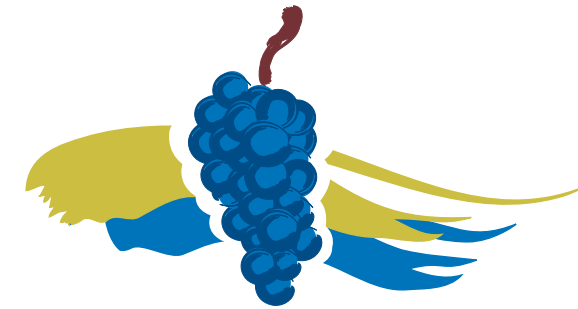
Winiarze MPW na dziedzińcu Zamku w Janowcu, 25 kwietnia 2009

„WINNICE Małopolskiego Przełomu Wisły” wydaje
Stowarzyszenie Winiarzy Małopolskiego Przełomu Wisły
z siedzibą na Zamku w Janowcu nad Wisłą
Adres: Zamek w Janowcu, 24-123 Janowiec nad Wisłą, ul. Lubelska 20
www.winiarzempw.pl
KRS: 0000310721,
Regon: 060406959,
Numer Identyfikacji Podatkowej: 7162760058
Rachunek na koncie bankowym
w PEKAO SA, I O/Puławy: 25 1240 24 12 1111 0010 2082 4560

Wojciech Włodarczyk, prezes, tel.: (022) 843-53-79 lub (081) 828-14-46,
e-mail: wlodarczyk@neostrada.pl
Paweł Wieczorek, wiceprezes, tel.: 0798-837-577,
e-mail: pawel.wieczorek@poczta.onet.pl
Daria Słowik, sekretarz, tel.: (0049) 1757-554-653,
e-mail: dariaslowik@winnicaslowicza.pl
Marek Kwaśniak, skarbnik, tel.: 0607-379-068,
e-mail: marek_k1@poczta.onet.pl
Maciej Mickiewicz, członek Zarządu, tel.: (081) 827-36-02, 0605-831-255,
e-mail: m.micki@wp.pl

WINNICE

Małopolskiego Przełomu Wisły



Ostatnie przygotowania do Święta Wina – Janowiec 2009

Ostatnie, w dniu 25 kwietnia br., zebranie członków przed Świętem Wina było najliczniejsze z dotychczasowych. Wcześniej Zarząd razem z wójtem gminy, dyrektorem Domu Kultury i panem Filipem Jaroszyńskim dokonali przeglądu stanu przygotowań do Święta Wina. Przypomnijmy, że 15 kwietnia br. zostało podpisane specjalne porozumienie w sprawie współorganizowania Święta Wina między naszym Stowarzyszeniem, Zamkiem w Janowcu i Gminą Janowiec. Do sponsorów naszej imprezy dołączyła firma Greenland i starostwo powiatowe w Puławach. Dzięki temu uda się przeprowadzić większość z



Plakat Święta Wina proj. Lecha Majewskiego.

zaplanowanych przez Stowarzyszenie atrakcji. Warto też dodać, że decyzją Zarządu Województwa Lubelskiego (uchwała z dnia 24 marca 2005 r.) odrzucona oferta naszego Stowarzyszenia o dofinansowanie Święta Wina na sumę 19125,00 zł. (cały budżet święta wyliczyliśmy na 40225,00 zł). Powód, a raczej chyba pretekst, brzmiał: „koperta źle opisana”. Największą dyskusję na spotkaniu Zarządu 25 kwietnia wzbudziła oprawa muzyczna Święta, ponieważ na zaproszenie wszystkich zespołów nie starczy pieniędzy. Dyskutowano i przyjęto znak Karty winnic MPW projektu Mieczysław Wasilewski, który ma być zaprezentowany podczas Święta. Jednak głównym celem spotkania była wstępna degustacja przez wszystkich członków Stowarzyszenia win zgłoszonych na Święto. Przetestowano (i skomentowano) 36 butelek. Ostatecznie zaakceptowano do przedstawienia na Święcie 34 wina (22 białe i 12 czerwonych) z 8 winnic. Wszyscy zgodzili się, że poziom trunków był niezwykle wyrównany i naprawdę wysoki. Szczególnie miłym zaskoczeniem były wina debutantów: „Winnicy Słowiczej”, „Pensjonatu Winnica”, „Winnicy Rzeczyca”, „Winnicy Maja”. Na zakończenie uczestnicy (w tym nowi członkowie Stowarzyszenia) zrobili sobie na dziedzińcu zamkowym pamiątkowe zdjęcie (fotografie ze spotkania można zobaczyć na stronie <http://www.onwine.pl/zjazd/>). Prezes gorąco

podziękował winiarzom za społeczny wysiłek, a szczególnie – Ryszardowi Rejowskiemu z „Winnicy Domowej Kalisja” za przekazanie połowy pensji na Święto Wina.

W ramach promocji zostało wydrukowanych 200 plakatów i 1 tys. zaproszeń. Przygotowano „folder okolicznościowy” ze spisem przygotowanych do degustacji win w nakładzie 500 egzemplarzy, a także współczesną wersję mapy-folderu w nakładzie 1 tys. egzemplarzy.

Święto Wina – Janowiec 2009

Mimo nie najlepszych warunków pogodowych (deszcz i silny wiatr) pierwsze Święto Wina – Janowiec 2009 można uznać za sukces organizatorów: Stowarzyszenia Winiarzy MPW, Muzeum Nadwiślańskiego – Oddział Zamek Janowiec i gminy Janowiec. Na Święto przybyło ponad tysiąc osób i to w przeważającej większości autentyczni pasjonaci i znawcy wina. Przybyli też specjaliści: Roman Myśliwiec – prezes Polskiego Instytutu Winorośli i Wina, Tomasz Prange-Barczyński – redaktor naczelny „Magazynu WINO”, Mariusz Kapczyński – autor strony internetowej „Winisfera”, Wojciech Bosak – znany specjalista i autor książek na temat



Plakaty Święta Wina w Janowcu



Otwarcie Święta Wina. Od lewej: prezes Stowarzyszenia Winiarzy MPW Wojciech Włodarczyk, dyrektor Muzeum Nadwiślańskiego Jacek Serafinowicz, konferansjer, przewodniczący Zarządu Powiatu Puławskiego Krzysztof Sulkowski i wójt gminy Janowiec Tadeusz Kocoń

winifikacji, Jan Budzyński współwłaściciel lubelskiego specjalistycznego sklepu winiarskiego „Monte di Vino” i wielu, wielu innych. Byli też przedstawiciele lokalnych władz – starosta powiatu puławskiego Sławomir Kamiński i poseł Małgorzata Sadurska. Święto reklamował znakomity plakat Lecha Majewskiego, profesora warszawskiej ASP. Organizatorów zaskoczył również fakt jak wiele portali internetowych związanych z turystyką, winiarstwem i kuchnią rozpropagowało naszą imprezę.

Dopisały też media: „Kurier Lubelski”, „Teraz Puławy”, „Region”, TVP Lublin, Telewizja Puławska, Radio eR, Radio Lublin, Kazimierski Portal Internetowy i inne. Relacje telewizyjne ze Święta były w TVP Lublin już w sobotę wieczór.

Zgodnie z programem święto rozpoczęło się w południe od mszy świętej, na której zostały poświęcone wina nowego rocznika 2008 i figura św. Urbana patrona winnic i winiarzy. Właśnie 25 maja jest jego patronalne święto. Autorem figury jest znany rzeźbiarz Marek Kowalski z stołecznej Akademii Sztuk Pięknych. Podczas nabożeństwa wicedziekan zwolenski ks. Krzysztof Ćwiek wygłosił niezwykle interesujące kazanie o znaczeniu wina w liturgii i regułach jego użycia podczas mszy świętej. Po korowodzie prowadzącym z kościoła do zamku nastąpiło oficjalne otwarcie święta. Przemawiali: przewodniczący Zarządu Powiatu Puławskiego Krzysztof Sulkowski, wójt gminy Janowiec Tadeusz Kocoń, dyrektor Muzeum Nadwiślańskiego Jacek Serafinowicz i prezes Stowarzyszenia Winiarzy MPW Wojciech Włodarczyk. Od tego momentu można było degustować wina przy stoiskach poszczególnych winnic. Jednocześnie w jednej z sal zamkowych nastąpiło otwarcie wystawy projektów znaków święta wina – wynik konkursu ogłoszonego wśród studentów warszawskiej Akademii Sztuk Pięknych. Podczas wernisażu wręczono nagrodę zwycięzcy konkursu pani Emilii Pyzie.

Na dziedzińcu winiarze, członkowie naszego Stowarzyszenia prezentowali swoje wina. Zgłoszone były 34 wina, 22 białe i 12 czerwonych z 8 winnic regionu winiarskiego Małopolskiego Przełomu Wisły. Goście wysoko ocenili charakter degustacji: prawdziwe kieliszki degustacyjne, woda mineralna



Msza św. w kościele parafialnym

w dowolnych ilościach i kompetentna broszura z najważniejszymi danymi o wszystkich prezentowanych winach i winnicach.

Na dziedzińcu znalazły się też najróżniejsze stoiska związane z winiarstwem i kulinariami. Szczególnym zainteresowaniem winiarzy cieszyło się stoisko firmy „Trendi” Kazimierza Pływacza oferującego znakomity sprzęt do produkcji wina i firma „Pawłowianka” produkująca dębowe beczki do leżakowania trunku. Wielkim wzięciem cieszyły się stoiska prezentujące sery (firma „Ranczo Frontiera” Sylwii Szlandrowicz i Rusłana Kozynko z Warpun na Mazurach) i ryby (firma „Pstrąg” Danuty Daczki z Pustelni koło Opolo Lubelskiego). Lokalna „Piekarnia Oblasy” przygotowała specjalne pieczywo w kształcie winnych gron.

W salach zamkowych odbyły się też dwa spotkania ze specjalistami. Roman Myśliwiec mówił o tym, czy na winie da się zarobić, a redaktor naczelny „Magazynu WINO” prezentował swoją książkę „Zawód Sommelier”. Oba spotkania przyciągnęły rzeszę zainteresowanych.

Okolo godz. 17.00 na dziedzińcu wjechała kawalkada rowerzystów pod przewodnictwem red. Piotra Wróblewskiego z Radia Lublin. To pierwszy krok w wytyczeniu ścieżki rowerowej szlakiem winnic MPW.

Święto Wina umilały występy muzyczne i spektakle taneczne. Orkiestra strażacka z Opolo Lubelskiego przyprowadziła korowód winiarski z kościoła na dziedzińcu zamkowy i potem dała krótki występ. Były zespoły ludowe, taneczne i wiele, wiele innych. Wielką atrakcją Święta był wieczorny występ zespołu jazzmanów Janusza Szroma, Andrzeja Jagodzińskiego i Andrzeja Łukasika czyli Strasznych Panów Trzech, Odbył się też konkurs wiedzy o winie. Główną nagrodą była znana książka „Wino. Sztuka i nauka” ze specjalną dedykacją Marka Kondrata i książka Tomasa Prange-Barczyńskiego. Zwyciężyła miłośniczka wina z Puław. Frekwencja i zainteresowanie mile zaskoczyły organizatorów, ale też sprawiły kłopot. Mimo, że przygotowali do degustacji około 250 butelek wina, wystarczyły one tylko do 17.30.

Wystawione na święcie wina trunki fachowo skomentował pod koniec Święta Mariusz Kapczyński i Wojciech Bosak. Zwrócili uwagę na trudne warunki klimatyczne zeszłego września, które odbiły się na charakterze degustowanego wina. Podkreślali wartość win białych (szczególnie szczepu Hiberna) i nieco słabsze wyniki win czerwonych. Zwracali uwagę na wspólną nutkę smakową win naszego regionu – ich mineralność będącą wynikiem wapiennego podłoża. Wysoko ocenili poprawność winifikacji. Ocenę win i całego święta przedstawia kompetentny komentarz Mariusza Kapczyńskiego publikowany poniżej. Odpowiadając na powszechne zainteresowanie i ogólną aprobatę dla tak przygotowanego Święta Wina organizatorzy zobowiązali się do organizowania imprezy co roku. Właśnie w okolicach dnia św. Urbana, wiosną, gdy wina są jeszcze młode, ale zakończyły już fermentację, gdy wiadomo jak będzie można ocenić najnowszy rocznik.

Właśnie ocenie win było poświęcone ostatnie wystąpienie prezesa Stowarzyszenia i Wojciech Bosaka – autora „Karty Winnic MPW”. Karta ta (przyjęta przez Stowarzyszenie w listopadzie 2008 r., można się z nią zapoznać na naszej stronie internetowej) powstała na prośbę naszej organizacji. Są w niej zawarte reguły uprawy i winifikacji wina, i zasady bezstronnej oceny win regionu przez niezależny panel degustacyjny. Właśnie według tych zasad od przyszłego roku, na Święto Wina 2010, będą przyznawane znaki „Karty winnic MPW”, które w formie małych naklejek będą wskazywały wina spełniające wymogi jakie stawiamy najlepszym



Winiarski korowód na Zamek

Kwestionariusz ankiety – WINNICE W POLSCE 2009

1. Nazwa winnicy.....
2. Rok założenia winnicy.....
3. Lokalizacja: **mięscowość**..... **gmina**.....
województwo.....
4. Powierzchnia winnicy.....
5. Klasa gleb.....
6. Wysokość n.p.m.....
7. Nachylenie zbocza.....
8. Stosowane odmiany winorośli.....
-
9. Jak ocenia Pan(i) lokalizację swojej winnicy? **dostateczna, dobra, bardzo dobra**
10. Czy gospodarstwo posiada szkółkę? **TAK, NIE**. Jeśli **TAK**, to co jest w Państwa ofercie?
-
11. Czy winnica jest częścią gospodarstwa rolnego? **TAK, NIE**
Jeśli **TAK**, proszę podać:
a) powierzchnię całego gospodarstwa..... b) gatunki uprawianych roślin..... c) gatunki posiadanych zwierząt.....
12. Czy należy Pan(i) do organizacji winiarskiej? **TAK, NIE**
Jeśli **TAK**, to do jakiej?.....
Jeśli **NIE**, to dlaczego?.....
13. Czy produkuje Pan(i):
a) winogrona deserowe **TAK, NIE**. Jeśli TAK to od kiedy?
- b) wina na potrzeby własne **TAK, NIE**.
- c) wina na sprzedaż **TAK, NIE**. Jeśli TAK to od kiedy?
- d) inne artykuły, (jakie).....
- Jeśli TAK, to jaka była produkcja w 2008 roku:
a) winogron deserowych (w kg).....
- b) wina na potrzeby własne.....
- c) wina na sprzedaż.....
- d) innych artykułów.....
14. Czy wielkość produkcji wina w Pana(i) winnicy? wzrasta, maleje, pozostaje bez zmian
Dlaczego?.....
-
15. W jaki sposób sprzedaje Pan(i) wytworzone wina?
we własnym gospodarstwie b) sklep firmowy we własnym gospodarstwie
sklep firmowy d) sklepy spożywcze e) na zamówienie klienta
inne.....
16. Czy do wyrobu wina zatrudnia Pan(i) pracowników? **TAK, NIE**
Jeśli TAK, to ilu?.....
17. Czy wytwarzanie wina poprawiło Pana(i) sytuację finansową? **TAK, NIE**
18. Jaki jest udział dochodów z uprawy winorośli w Pana(i) ogólnych dochodach?.....%
19. Czy w Pana(i) gospodarstwie prowadzona jest działalność o charakterze turystycznym?
a) agroturystyka, b) enoturystyka, c) inna.....
20. Czy gospodarstwo dysponuje? (proszę zaznaczyć)
a) piwnicą do przechowywania wina,
b) obiektami do degustacji wina: domki winne, wiaty, piwnice, inne.....
- c) miejscami noclegowymi: liczba miejsc.....;
- d) bazą gastronomiczną: restauracja, bar, stolówka, inne.....
21. Jakie atrakcje oferuje Pan(i) gościom w swoim gospodarstwie?
a) pokazy uprawy winorośli, b) zwiedzanie winnicy, c) degustacja win, d) kursy uprawy winorośli, e) kursy produkcji wina, f) wykłady g) inne.....
22. Liczba osób odwiedzających Pana(i) gospodarstwo: rośnie, maleje, pozostaje bez zmian
23. Czy w najbliższej przyszłości planuje Pan(i) inwestycje związane z przyjmowaniem turystów? **TAK, NIE**
Jeśli TAK, to jakie?
stworzenie lub zwiększenie liczby miejsc noclegowych, b) stworzenie bazy gastronomicznej,
c) inne.....
- Jeśli NIE, to dlaczego?.....
24. Jakie stosuje Pan(i) formy promocji swojej winnicy?
a) folder, b) ulotki, c) katalogi, d) reklama w prasie, e) internet (w tym: zamieszczenie oferty gospodarstwa, własna strona internetowa), f) inne (jakie?)
-
25. Czy Pana(i) winnica jest wpisana do rejestru prowadzonego przez ARR i posiada Pan(i) uprawnienia do sprzedaży wyprodukowanego wina? **TAK, NIE**
Jeśli NIE, to czy będzie się Pan(i) ubiegał(a) o takie uprawnienia? **TAK, NIE**

Dane właściciela winnicy:

Wiek:

Wykształcenie:

Przygotowanie do prowadzenia winnicy i produkcji wina:

kursy specjalistyczne: (jakie?).....

praktyki zagraniczne: (gdzie?).....

inne.....

Dlaczego zdecydował(a) się Pan(i) na założenie winnicy?.....

.....

Nowi członkowie Stowarzyszenia Winiarzy MPW

Wiosną 2009 roku został przyjęty do naszego Stowarzyszenia Andrzej Bąk właściciel zasadzonej w kwietniu br. „Winnicy Agatka” koło Sieciechowa o powierzchni 0,7 ha (to obok zakładanej właśnie winnicy w Małym Dobrym Janusza Jakubowskiego największa winnica w naszym regionie). Podczas Święta Wina w Janowcu aż 4 osoby posiadające, lub zakładające właśnie winnice zgłosiły chęć zapisania się do naszego Stowarzyszenia.

Studenci europejskich uczelni rolniczych w „Winnicy Pańska Góra” w Podgórzu

W dniu 24 kwietnia br. międzynarodowa grupa studentów w ramach europejskiego Programu Intensywnego „Role of agriculture in territorial identity and competitiveness of rural areas” realizowanego przez Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie (dawna Akademia Rolnicza) odwiedziła „Winnicę Pańska Góra” w Podgórzu. 9 studentów z rolniczych uczelni Francji, Holandii, Litwy, Niemiec, Słowacji, Węgier, Włoch i Polski pod opieką Anny Wojciechowskiej (nie mógł być obecny organizator spotkania dr Paweł Krawiec) przez 3 godziny rozmawiali na temat uprawy winorośli, perspektyw rozwoju i trudności jakie napotyka ta uprawa w Polsce, a także działalności Stowarzyszenia Winiarzy MPW (otrzymali komplet materiałów). Rezultaty wizyty zostały zawarte w indywidualnych opracowaniach uczestników przedstawione na specjalnym sympozjum 1 maja w Nałęczowie. Studenci, w tym specjalizujący się w winogrodnictwie, wysoko ocenili projekt całej winnicy, sposób prowadzenia winorośli i same wina „Winnicy Pańska Góra” (degustowano Sibera 2008 i kupaż Hanna z 2007 r.). W rozmowie z panią Anną Wojciechowską właściciel winnicy Wojciech Włodarczyk zaproponował podjęcie rozmów o bardziej sformalizowanej współpracy między Stowarzyszeniem Winiarzy MPW i Uniwersytetem Przyrodniczym. Członkom Stowarzyszenia zależałoby najbardziej na możliwości przeprowadzenia przez laboratoria Uniwersytetu profesjonalnej analizy produkowanych przez winiary MPW win. Współpraca naszego Stowarzyszenia z instytucjami naukowymi, a także współpraca z samorządem może pozwolić nam zrealizować klaster „Szlakiem winnic MPW” i w przyszłości umożliwi nam powołanie odrębnego regionu winiarskiego MPW. Zobacz też: www.klastry-efs.pl

Monte di Vino ambasadorem win MPW w Lublinie

W dniu 15 maja br. Wojciech Włodarczyk na zaproszenie Jana Budzyńskiego, współwłaściciela sklepu Monte di Vino – wino skład w Lublinie, ul. Warszawska 54, www.montedivino.pl, prezentował wina z „Winnicy Pańska Góra” w Podgórzu. Najpierw został przedstawiony region i działalność Stowarzyszenia Winiarzy MPW, a następnie ponad 20 uczestników degustacji próbowało win: Sibera 2008, Hanna 2007 i Leon Millot 2008. Wina spotkały się z więcej niż życzliwym przyjęciem, dopytywano się o szczegóły uprawy winorośli w naszym regionie, jego specyfikę, a przede wszystkim o możliwość zakupu naszych win. Wyrażano duże zainteresowanie Świętem Wina w Janowcu, na które uczestnicy spotkania zostali zaproszeni i na które obiecali przybyć. Sklep Monte di Vino to jeden z najciekawszych sklepów winiarskich w Lublinie (jest około 5 specjalistycznych sklepów z winem w tym mieście). Ważną częścią działalności jest bezpośredni kontakt z klientem i specjalne podejście do wina. Bo jak piszą w swojej ulotce „Wino to przepustka do tej ziemi, tych miejsc i ludzi, którzy je zrodzili”, a to doskonale pasuje do założeń naszego Stowarzyszenia. Monte di Vino chciałoby przedstawiać kolejne winnice MPW i stać się lubelskim ambasadorem winnic MPW. Razem ze Stowarzyszeniem przygotowuje kalendarz spotkań degustacyjnych z kolejnymi winnicami MPW. Monte di Vino postanowiło przeznaczyć 10% zysku ze sprzedaży swoich win po degustacji na potrzeby naszego Stowarzyszenia. Dziękujemy!

Wina i winnice MPW w mediach

W numerze 1 (lutowym) z tego roku „Magazynu WINO”, w sprawozdaniu z gali Grand Prix Magazynu WINO („Nuta nieklamanej satysfakcji”), która miała miejsce 1 grudnia 2008 r. w warszawskim hotelu Le Régina, (mb) czyli Marek Bieńczyk, tak skomentował stolik polskiego wina (zaproszono z Polski 4 winnice), po raz pierwszy skonfrontowany z najlepszymi winami

Europy: „Prym na stoliku wiodły wina białe – to bardziej pełne i okrągłe, jak Seyval Blanc 2007 i Sibemus 2007 od Plochockich, to smuklejsze i ascetyczne, jak z Pańskiej Góry (Hanna 2007, Sibera 2007).”

24 kwietnia prezes Wojciech Włodarczyk udzielił w Janowcu krótkiego wywiadu dla Radia Lublin na temat przygotowywanego Święta Wina i specyfiki regionu winiarskiego MPW.

Zapowiedzi i reklamy Święta Wina można było znaleźć w lokalnych mediach i na stronach internetowych: „Kurier Lubelski”, „Teraz Puławy” (Iwona Krekora), TVP Lublin, Telewizja Puławska, Radio eR, Radio Lublin, Kazimierski Portal Internetowy (relacja Michała Dybaczewskiego i film Jana Wasilewskiego) i inne. Relacje telewizyjne ze Święta były w TVP Lublin już w sobotę wieczór.

W ogólnopolskiej prasie ukazał się całostronicowy artykuł Krzysztofa Kowalskiego, Wójt z gąsiorem, „Rzeczpospolita” 30-31 maja 2009, s. A23 i Tomasa Prange-Barczyńskiego, Pionierzy znad Wisły, „Newsweek” 28 czerwca 2009, s. 94, il. W prasie lokalnej pisano m.in.: Stare mury w Janowcu czekają zmiany, „Region” nr 0, 27 marca 2009, s. 3; SAD, To wspaniałe wino z Krainy Lessowych Wąwozów, „Region” nr 5, 5 czerwca 2009, s. 2, il.

Badania Uniwersytetu Poznańskiego

Od pana prof. dr hab. Benicjusza Głębockiego beni@amu.edu.pl i dr Ewy Kacprzak eja@amu.edu.pl z Zakładu Gospodarki Żywnościowej i Wsi Uniwersytetu im. A. Mickiewicza w Poznaniu otrzymaliśmy następujący list: Poznań, 2009-03-01 Szanowni Państwo, W Zakładzie Gospodarki Żywnościowej i Wsi Uniwersytetu im. A. Mickiewicza w Poznaniu prowadzimy badania dotyczące stanu i dalszego rozwoju uprawy winorośli i produkcji wina w Polsce. Niestety oficjalne informacje są niewystarczające. Dlatego zwracamy się z uprzejmą prośbą o wypełnienie poniższej ankiety. Zdajemy sobie sprawę, że wymaga to poświęcenia części Państwa cennego czasu. Jednak badania ankietowe są dla nas niezbędne, gdyż pozwalają nam wzbogacić wiedzę o funkcjonowaniu polskich winnic. Jednocześnie pragniemy zapewnić, że ankieta zostanie potraktowana anonimowo i będzie wykorzystana wyłącznie dla celów naukowych. Łącząc pozdrowienia liczymy na życzliwe ustosunkowanie się do naszej prośby.



Studenci z całej Europy w „Winnicy Pańska Góra” w Podgórzu



Tłok wokół stoisk winnic MPW



Redaktor „Magazynu WINO” Tomasz Prange-Barczyński podpisuje swoją książkę

trunkom. Autorem znaku jest znany grafik i plakacista Mieczysław Wasilewski, profesor warszawskiej ASP. Niewiele regionów winiarskich w Europie może poszczycić się takimi właśnie kartami. Święto Wina zakończono o godz. 21,00 imponującym, parominutowym pokazem ogni sztucznych. Była to specjalna aranżacja połączona z muzyką. Ostatni goście Święta Wina oglądali ten spektakl już z janowieckiej skarpy. Całe Święto Wina zostało uwiecznione przez operatora Radosława Ładczuka, który zastąpił nieobecnego z powodu obowiązków zawodowych Piotra Niemyjskiego.

Następnego dnia grono specjalistów (Tomasz Prange-Barczyński, Wojciech Bosak, Mariusz Kapczyński i Roman Myśliwiec) odwiedzili winnice „Pańska Góra” i „Solaris”. O reakcjach mediów na Święto Wina – zobacz poniżej w tekście „Wina i winnice MPW w mediach”. Zapraszamy za rok na kolejne Święto Wina – Janowiec 2010! Więcej na temat Święta Wina na naszej stronie internetowej, na www.vinifera.pl www.vinifera.pl i na <http://www.kazimierzdolny.pl>

Mariusz Kapczyński
Wina w Janowcu - opinie i degustacje
www.vinifera.pl

Święto Wina 2009 w Janowcu bez kokieterii należy uznać za wydarzenie udane. Chciałbym w kilku zwięzłych punktach zaznaczyć najwyraźniejsze akcenty tego sympatycznego spotkania i przedstawić noty degustacyjne większości prezentowanych win.

Oto kilka uwag.

1. Uroczystość odbyła się w uroczej scenerii janowieckiego zamku – miejsce okazało się idealne. Nawet kapryśna aura nie zepsuła dobrej atmosfery i planów organizatorów.
2. Dobra frekwencja – ponad tysiąc osób! Ochoczo przybyli zarówno zaproszeni goście, jak i zaskoczeni ciekawym obrotem spraw, przypadkowi turyści (zaglądali też licznie uczestnicy rajdu rowerowego). Idealna promocja dla Janowca. Fotorelacjajnajduj się www.vinifera.pl/wino,603,172,0,0,Fg,galeria.html \t "_blank" tutaj. www.rp.pl/artykul/2,312803_Wojt_z_gasiorem.html \t "_blank" Tutaj tekst Krzysztofa Kowalskiego w Rzeczpospolitej. A tutaj relacja filmowa:
3. Atmosfera. Udana zabawa i zdrowa przyjemność degustacji. Nie było pijanych ludzi, incydentów (wystraszonych przez orkiestrę koni nie liczę). Przypominało to tradycyjne imprezy winiarskie organizowane chociażby na Węgrzech – gdzie liczy się duch wina i zabawy.
4. Inne regionalne produkty i branżowe akcenty podkreślające lokalność wydarzenia - nie zabrakło doskonale pasujących do wina zakąsek, jak np. wędzony pstrąg czy sery z rancza Frontiera. Pojawili się producenci beczek i importerzy sprzętu winiarskiego
5. Istotny akcent jakim było przedstawienie przez Wojciecha Włodarczyka www.winiarzewmpw.pl/dokumenty/karta_mpw.pdf \t "_blank" **Karty Winnic MPW**. Można uznać to za wprowadzenie swego rodzaju winiarskiej apelacji, określającej najwyższe standardy, uprawy winorośli i produkcji

wina. Znaczek MPW będzie można znaleźć tylko na tych winach, które uzyskają najwyższe oceny wydane przez panel niezależnych specjalistów.

6. Wina. Kapryśny rocznik 2008 położył się cieniem na winach czerwonych, którym zabrakło ciała, wypełniającej materii przy jednoczesnej sporej zawartości kwasów i zielonych garbników. Wina były niezbalansowane. Wysoka kwasowość, która mimo szpitalizacji niśła uchybienia w strukturze. Jak pisali sami winiarze: „Miniony rok zapowiadał bardzo dobre zbiory.

Lekka zima, ciepła, bez przymrozków wiosna i upalne lato dawały nadzieję na wysoki poziom cukru owoców. Niestety prawie nieprzerwanie padający przez miesiąc deszcz (od 9 września) i niskie temperatury spowodowały, że termin winobrania winiarze przesuwali czasami aż na koniec października, albo zniechęceni niepewnymi prognozami, zdecydowali się na zbiory przed osiągnięciem przez winogrona optymalnego poziomu cukru. W rezultacie winobrania jesienią 2008 roku dały winiarzom dużą ilość owoców, ale z niskim poziomem cukru. Szpitalizacja (dodanie do moszczu cukru przed fermentacją) była w minionym roku zabiegiem powszechnym, nawet w tych winnicach, gdzie dotychczas szpitalizacji nie musiano stosować.”

7. Choć moim zdaniem jest jeszcze za wcześnie by mówić o winiarskiej stylistyce regionu, to można po degustacji wysnuć następujące wnioski: - Lepiej wypadły wina białe – z wysoką kwasowością, szczypiące, krystaliczne, trochę ziołowe. Mineralność i wapienne klimaty to główna cecha tych win. Wina czerwone w większości okazały się porażką (ciekawe i udane Rondo pokazała Winnica Wieczorków – będę o tym jeszcze pisał). - Wiele win pochodziło z bardzo młodych winnic nierzadko były to pierwsze wina winiary, jeśli weźmiemy to pod uwagę plus niesprzyjającą aurę to i tak prezentacja wypadła zaskakująco dobrze (choć i były wina nie do zaakceptowania). Ważne, że sporo win prezentowanych podczas imprezy zachowywało technologiczną czystość – jest to dla mnie oznaka doksztalcenia się rodzimych winiary, podnoszenia kwalifikacji (umiejętna szpitalizacja, korekty wynikające ze złej pogody itp.).



Tort na zakończenie Święta Wina

- Z moich degustacji wynika, że póki co odmianą ładnie prezentującą się w regionie Małopolskiego Przełomu Wisły jest Hibernal – mineralny i z esencjonalnym owocem. Coraz odważniej i ciekawiej prezentują się wina z niego wykonane - kto wie czy nie będzie kiedyś odmianą popisową. - W mojej opinii pomaluu wyrasta nam też na gwiazdę inna, ważna odmiana – Solaris, która daje przyjemne i rześkie wina a przy tym jest stosunkowo łatwa w uprawie, odporna na choroby grzybowe i mrozy. Spodziewam się coraz większej ilości dobrych win z nazwą "Solaris" na etykiecie.

No dobrze. A teraz noty degustacyjne.

Z ponad 20 winnic regionu MPW, których właściciele należą do Stowarzyszenia Winiarzy Małopolskiego Przełomu Wisły, na odbywającym się 23 maja 2009 r. Święcie Wina w Janowcu nad Wisłą zaprezentowano wina z 8 plantacji. Winiarze przygotowali do degustacji 34 wina, w tym 22 wina białe i 12 czerwonych.Skala punktów, jak zawsze, od 1-6. **Pogrubioną czcionką** zaznaczam wina, które szczególnie zwróciły uwagę.

www.vinifera.pl/wina,451,244,0,0,F,news.html" \t "_blank"
WINNICA RZECZYCA
(*+) Rondo, 2008, zbiór 3 października, szaptalizowane, 11,5% alk.**
Jedno wino, ale całkiem udane, rondo zostało dobrze „uratowane” w złym roku. Otrzymujemy bowiem wino czyste i owocowe, przyzwicie zachowujące charakter odmiany, ma cos żywicznego, aptecznego i pikantny finał. Wypada dość przyjemnie i z charakterem.

www.vinifera.pl/wina,252,244,0,0,F,news.html" \t "_blank"
WINNICA MAŁY MŁYNEK
(*) Bianca (białe), 2008, zbiór 10 października, szaptalizowane, 12% alk.**
Dość czyste wino. Kwasowe, z owocowymi aromatami – siana, kwiatów lipy. Zwarte i wyważone. Ma osobliwą soczystość i przejrzystość. jakieś dalekie kredowe echo w finale.

(+) Kupaż (białe), Sibera 66,6% + Seyval Blanc 33,3%, 2008, zbiór 22 października,szaptalizowane, 10,5% alk.**
Stosunkowo lekkie, wysoka kwasowość, sporo tu zielonych klimatów, szparagi, zielony pieprz, brakuje tu troche równowagi zielony kwas przebija strukturę ale ogólnie Dość soczysście i przejrzysście. Lekko pikantny finał.

() Rondo (czerwone), 2008, zbiór 10 października, szaptalizowane, 11% alk.**

Troche nieczyste, pustawe, z przebijająca kwasowością (choc dzięki temu ma jakiś chłód i świeżość) sporo owocu lesnego, mokry tytoń, ziemia. Ale brak mu równowagi. są „puste” momenty podczas degustacji.

(*) Regent (czerwone), 2008, zbiór 12 października, szaptalizowane, 11,5% alk.**
Znowu pustawo, ale oprócz owocu pojawia się korzenna nuta, dojmujący brak wypełnienia struktury wina Wino jednak zachowujące technologiczna czystość. Świeży, nieco surowy owoc delikatnie ratuje sytuację.

(*) Marechal Foch (czerwone), 2008, zbiór 15 października, nieszaptalizowane, 11% alk.**
Przez całość budowy przebija „zielona” kwasowość i to definiuje charakter wina, ale w tle da się wylapać typowe dla odmiany rejestry owocowe i pikanterię.

www.vinifera.pl/wina,523,244,0,0,F,news.html" \t "_blank"
WINNICA MAJA
(*) Muszkat (białe), 2008, zbiór 20 października, szaptalizowane, 12% alk.**
Na początku ujawnia się trochę aromatów redukcyjnych (siarka, naturalny nawóz), później robi się bardziej czysto klasycznie muszkatowo (kwiaty, sok z winogron, miękko) finał co prawda lekko nieczysty, ale ogólnie jest dobra materia wina (była maceracja). Ma pełność soczystość i goryczkę.

(*) Seyval Blanc (białe), 2008, zbiór 23 października, szaptalizowane, 12% alk.**
Znowu trochę aromatów redukcyjnych (przedwczesne butelkowanie ?) poza tym sporo surowo-zielonych nut świeżo skoszona trawa, pokrzywa, w ustach ziołowo, zielone jabłko, udało się troche wino zaakręglić. Nie jest złe. Przy odpowiednich korektach przyszłość jest obiecująca.

www.vinifera.pl/wina,237,244,0,0,F,news.html" \t "_blank"

WINNICA SOLARIS
(*+) Solaris (białe), 2008, zbiór 9 września, nieszaptalizowane, 13,1% alk.**

Sporo świeżego owocu i mineralności - świeże, zielone jabłko, gruszki, morele, białe porzeczkii, delikatnie owoce tropikalne a także akcent przypominający mokrą bawełnę i lekko nieczyste rejestry. W ustach świeżo, owocowo, z mineralnym podbiciem. Obiecująca.

(**-) Hibernal (białe), 2008, zbiór 14 października, szaptalizowane, 11% alk.**

Zwarte i giętkie. Aromatyczne. W ustach i nosie wypada gładko, równo i czysto. Niesie esencjonalną strukturę, przyjemne, „przejrzyste” mineralno-roślinne smaki. Finał równy i pełny, z młodych, 2-letnich krzewów udało się wycisnąć udane i równe wino. trzeba było je co prawda szaptalizować, ale zabieg wykonano z głową. To wino może się podobać.

(*) Kupaż (białe) Seyval Blanc 66,6% + Bianca 33,3%, 2008, zbiór 27.09, szaptalizowane, 11% alk.**

Czysto i z nerwem, aromaty trochę kwiatowe, trochę „piaskowe” (mineralnie). W ustach dominuje kwasowa nuta jabłkowa i ogólna żwawość, ale struktura jest trochę nierówna, niezbilansowana.

(*) Kupaż Seyval Blanc 50%, Muszkat 50%, 2008, zbiór 13.10, szaptalizowane, 11% alk.**

Gładkie, owocowe, z zaakcentowaną przyjemna muszkatową nutą. W ustach trochę nierówne, ale ta kwiatowa słodkawa nuta muszkatu dodaje mu nieco atrakcyjności. W finale dodatkowo pojawiają się dojrzałe jabłka i akcenty kwiatów. Powinno być trochę lepiej.

(**) Kupaż Sibera 75%, Jutrzenka 25%, 2008, zbiór 14.10., szaptalizowane, 11% alk.**

Obok Hibernala to moim zdaniem drugie obiecujące wino Mickiewiczów, w którym wychycić da się ciekawą strukturę i potencjał. Jest tu kwiatowo i owocowo. Jabłka, gruszki i asparagus - wysoka kwasowość, ale nie ma szarżowania, przedobrzenia. W ustach, świeże, żywe, z nerwem, w zielonych barwach. Jest to owocowe, radosne i mineralne wino wybrzmiewające niedojrzałym agrestem, zielonym jabłkiem, świeżo skoszoną trawą, pokrzywami, ziołami... Degustując je od razu pomyślałem o świeżych szparagach pod beszamelem...

(+) Rondo (czerwone), 2008, zbiór 26 września, szaptalizowane, 11,7% alk.**

Surowe, „zielone” i jak wiele czerwonych win prezentowanych podczas święta – niedojrzałe i pełne surowych tanin. Usta pustawe (krótka maceracja?) i choć znajdziemy tu trochę klimatów owoców leśnych to brak dobrej budowy i struktury odbiera przyjemność degustacji.

() Regent (czerwone), 2008, zbiór 27 września, szaptalizowane, 11,7% alk.**
Pusto, krótki finał, niedojrzałość, brak poprawnej budowy. Jak wyżej.

PENSJONAT WINNICA

(*) Bianca (białe) 2008, zbiór 30 września, szaptalizowane, 9,5% alk.**
Sporo lekkich nut kwiatowych. Wysoka kwasowość, orzeźwiające, z mineralnym, kamiennym podbiciem. Są lekkie rejestry owocowe. Poza tym znaleźć można nieco zielonej, asparagusowej nuty, ale i trochę stylistycznej nieczystości. Jednak kto lubi wina z nerwem, szkliste znajdzie tu coś dla siebie.

(*+) Kupaż (białe) Seyval Blanc 83% + Muszkat 17%, 2008, zbiór 30 września i 9 października, szaptalizowane, 9,6% alk.**

W nosie ujawniają się owoce (zielone jabłka), kwiaty, trochę świeżo skoszonej trawy, szparagi (a także znowu lekka nieczystość). W ustach wypada lepiej, mineralnie, gładko, soczysście i smacznie. Dominują zielone owoce. W ogóle jest sporo zielonych nut w obu białych winach z tej posiadłości – wskazują one zapewne na problem z dojrzałością gron.

(+) Kupaż (czerwone) Marechal Foch 55 % + Wiszniowyj Rannyj 45%, 2008, zbiór 1 i 2 października, szaptalizowane, 9,6% alk.**

Aromat gęsty, intensywny, bardzo owocowy, ułożony na nucie mokrego tytoniu i herbacianej esencji. Usta kwasowe i soczyste a zarazem chropawe. Całość jest jednak nierówna, niedojrzała i niezbalansowana.

www.vinifera.pl/wina,256,244,0,0,F,news.html" \t "_blank"

WINNICA SŁOWICZA

(**-) Sibera (białe) 2008, zbiór 11 października, szaptalizowane, 11% alk.**
Czysto i mineralnie. Są i zioła i jabłko i zielony agrest. Świeże masło, asparagus, delikatnie wyczuwalny cukier resztkowy. W finale cytryna i tropikalne owoce. Całość świeża i zgrabna.

(*+) Hibernal (białe) 2008, zbiór 13 października, szaptalizowane, 11% alk.**

Jest czysto i „hibernalowo” – jest tu ładnie wysuplany i zachowany charakter odmiany. Niezła budowa i balans. Są tu jabłka, gruszki, nuty melona i mineralne, ziemisto-piaskowe tło. Ostry, zielony finisz. Czas powinien je jeszcze uspokoić i rozwinąć, ale to hibernal wart degustacji.

www.vinifera.pl/wina,243,248,0,0,F,news.html" \t "_blank"
WINNICA WIECZORKÓW
(**-) Hibernal (białe) 2008, zbiór 25 października, szaptalizowane, 11% alk.**

Kolejny dobrze skrojony hibernal. Na początku ujawnia się trochę aromatów redukcyjnych, ale szybko znikają. Są owoce (jabłko, gruszki), i smaki świeżo rozgryzionej gałązki. Jest czysto, kwasowo i przyjemnie świeżo. Znowu wysoko ustawiona kwasowość, ale znać tu gębę hibernala. Krótko mówiąc - mnie się podoba.

(*+) Kupaż (białe) Muszkat 50% + Seyval Blanc 50%, 2008, zbiór 31 października Muszkat i Seyval Blanc, szaptalizowane, 11% alk.**

Po raz kolejny udanie wypadł kupaż Muszkata i Seyvala (patrz Pensjonat Winnica). Są tu zioła, kwiat lipy, zielony agrest, piaskowe mineralne tło i lekki muszkatowy rejestr – miodu, dojrzałych owoców tropikalnych. Zwięzłe, aromatyczne i soczyste.

(*) Kupaż (białe) Jutrzenka 33,3% + Bianca 33,3% + Sibera 33,3%, 2008, zbiór 25 października Jutrzenka, Bianca i Sibera, szaptalizowane, 11% alk.**

Przyjemne, owocowe, ładnie akcentuje się aromat jutrzenki, poza tym pokrzywy, zielony agrest, świeże zioła i roślinne klimaty. W ustach wypada owocowo, dość ekstraktywnie, żwawo i świeżo (kwiaty polne). Finał przejrzysty, z zielonym pazurem.

(**-) Rondo (czerwone), 2008, zbiór 12 października, szaptalizowane, 11,5%**

7 dni maceracji w niższej temperaturze wydobyły miękki owoc i korzenne tło. Czysto, utrzymane w stylu odmiany. Jest papryka, czarny pieprz, jagody, wino o „ciepłym” owocu, ma przy tym też pikantne klimaty. Ładny i czysty finał (owoce leśne). Najbardziej udane rondo (i w ogóle czerwone wino) pokazane podczas święta. W ogóle Winnica Wieczorków nieźle sobie radzi. Mam ich od pewnego czasu na oku ;)

www.vinifera.pl/wina,234,244,0,0,F,news.html" \t "_blank"
WINNICA PAŃSKA GÓRA
(**) Sibera (białe), 2007, zbiór 6 października., nieszaptalizowane, 10,2 alk.**

Czyste, przejrzyste z mineralnymi nutami. Zbudowane na zwięzłej aromatycznej i owocowo-roślinnej nucie (sporo tu gruszek, jablek, trawy, roślin polnych), piaskowo-kredowa mineralność dopełnia obrazu przyjemnego, żwawego wina.

(*+) Sibera (białe), 2008, zbiór 9 października, szaptalizowane, 12,3 alk.**
Wino ma sporo ciała i owocu (jabłka, gruszki, pestki) jest trochę surowe, „pestkowe”, o smakach rozgryzionej trawy czy zielonej gałązki, znowu wysoka kwasowość i mineralność. Lekko ziołowy finisz.

(**) Muszkat (białe), 2008, zbiór 27 września, nieszaptalizowane, 11,5% alk.**

Dobre muszkatowe tło, poza tym wyczuwa się chleb, świeże bulki i sporo rozmaitego owocu: jabłka, mandarynki. W tle lekko ziołowe. Utrzymane w tropikalnych klimatach i czystej, mineralnej obudowie. Zgrabne, bogate w egzotyczny owoc – może się podobać.

(*) Bianca (białe), 2008, zbiór 5 października, nieszaptalizowane, 13,1 % alk.**

Wino trochę w starym stylu, z lekkim utlenieniem. Kraglawe. z aromatami przejrzalnych owoców i szarlotki w tle. Niezła faktura i finisz.

(**+) Kupaż „XXX” (białe) Hibernal 66,6% + Muszkat 33,3%, 2008, zbiór 27 września Muszkat i 5 października, nieszaptalizowane, 11,9% alk.**
Nazwa bardzo, hmm.... sexy. Wino jest aromatyczne i pełne. Ma cielistość i sporo owocu (gruszka, melon, dojrzałe papierówki) troche rumiankowe tło. Jest krągłe, ładnie zbudowane i żwawe - po prostu smaczne, udane wino. Dobra robota. Wydaje się że hibernal i muszkat ładnie zgrywają, ta droga kupażowania może się okazać bardzo obiecująca.

(*-) Leon Millot (czerwone), 2008, zbiór 27 września, nieszaptalizowane, 12,4 % alk.**

O ile przy winach białych była radość i żywioł kwasowości to przy czerwonych animusz przygaśl. Tak jak i w innych posiadłościach, wypadły one mało przekonująco. Tutaj pojawia się sporo owocu, ale też jakiś pylisty brudek, poza tym mokry tytoń, czarny bez, jagody, maliny, las, żywica. Intensywne, z charakterem, ale nie zachowujące czystości i balansu.

(+) Rondo (czerwone), 2008, zbiór 5 października, szaptalizowane, 11,2% alk.**

Aromat dość czysty (suszone owoce i klimaty „a la amarone”). W ustach jednak zielone, chropawe i nierówne.

() Regent (czerwone), 2008, zbiór 9 października, szaptalizowane, 13,5% alk.**

W nosie intensywne, pełne, ale w ustach są „dziurawe” miejsca, brak czystości, wygładzenia, równowagi. Poza tym udaje się tu znaleźć ciekawe rejestry ziół, lasu. Jednak generalnie jest za plasko, brak cielistości.

Nagroda Marszałka woj. mazowieckiego dla Pawła Wieczorka

W konkursie na produkt regionalny rozpisanym przez Marszałka Województwa Mazowieckiego w styczniu br. nasz kolega Paweł Wieczorek uzyskał I nagrodę w dziale napojów i 30 marca br. z rąk marszałka Adama Struzika odebrał specjalny dyplom i pieniężną nagrodę. Paweł Wieczorek zgłosił do konkursu swoje białe Cuvée 2007 (Sibera 50%, Jutrzenka 25% i Bianca 25%) wysoko ocenione już na III Konwencie Polskich Winiarzy w Jaśle (zob. „WINNICE” nr 3 i nr 5). Naszemu wiceprezesowi gratulujemy!

