

Pogórzańskiego Stowarzyszenia Rozwoju

Gromnik • Ryglice • Rzepiennik Strzyżewski • Szerzyny • Tuchów



Bracia Zagórscy: Wiktor i Piotr. Na zdjęciu brakuje tylko Zygmunta

Wino z Pogorza!

W sie rozproszone wśród łagodnych wzgórz i pagórków. Zapierające dech w piersiach malowniczo rozpostarte pola, układające się w pasy, kwadraty i prostokąty. Tam, gdzie ręka człowieka pozbawiła ziemię cienia drzew są winnice i pola zbóż. W lecie z wielu punktów widokowych można podziwiać wspaniałe „dywany” różnokolorowych polaci pól uprawnych. Wieczorową porą świerszcze tworzą wspaniałe muzyczne tło do relaksu i odpoczynku.

Winiarskie eldorado

Warunki klimatyczne panujące na terenie Pogorza, szczególnie dobrze nasłonecznione zbocza o nachyleniu południowym i południowo - zachodnim, przemawiają za zakładaniem winnic. Jeżeli do tego zadbamy o odpowiedni wybór stanowiska, dobre

przygotowanie ziemi, dobór odmian i prawidłowe prowadzenie plantacji możemy liczyć na bardzo dobre wyniki.

Dotyczy to winogron przeznaczonych do produkcji wina jak i odmian deserowych przeznaczonych do bezpośredniego spożycia. (zaczepnięte z artykułu „Winiarskie eldorado” autorstwa Mariusza Chryka)

Po włączeniu Polski do Unii Europejskiej i zaliczeniu naszego kraju do strefy A jako kraju winiarskiego, nastąpił gwałtowny wzrost chętnych do zakładania winnic. Wieść również głosi, że sam Ignacy Jan Paderewski uprawiał winorośl w swojej dworskiej posiadłości w Kąśnej Dolnej. Również niektóre przysiółki w pogórzańskich miejscowościach noszą nazwy związane z uprawą winorośli.

Gromnik winem płynący

Gmina Gromnik może pochwalić się aż dziewięcioma winnicami. Prowadzą

je trzy rodziny: bracia Zagórscy – Wiktor, Piotr i Zygmun, Mariusz Chryk oraz Jan Piech z synem.

Dwie winnice braci Zagórskich położone są w miejscowości Gromnik i jedna w miejscowości Polichy w Gminie Gromnik.

„...Polichy dawniej Polikta, wieś w gminie Brzozowa, powiat tarnowski. (...) W XV w. wieś Polythka, w par. Brzozowa, własność Spytka z Melsztyna herbu Leliwa, placica z 2 łanów dziesięcinę kapituły krakowskiej po fertonie szerokich groszy pragskich z łanu (Długosz, L. B., I, 177). Według rejestru poborów powiatu sandomieckiego z r. 1581 wieś Polikta i Brzozowa, dzierżawiona przez Chrzastowskiego, miała 14 łanów kmieczy, 10 zagrodników z rolą, 8 komorników z bydłem, 5 komorników bez bydła, przepięć, 1 kurnik, 2 rzemieślników Część należąca do Adama Gieralta miała 4 zagród bez roli, 1 komornika z bydłem (Pawński, Małop., str.145)...”

„Słownik Geograficzny Królestwa Polskiego...” z II poł. XIX wieku...

Polichy to mała miejscowość w gminie Gromnik, zlokalizowana w całości w terenie górzystym, z najwyższej położonym obszarem w gminie jakim jest pasmo Suchej Góry. Teren o bogatych walorach przyrodniczych i mikroklimatycznych, położony w Ciężkowicko – Rożnowskim Parku Krajobrazowym. Znajduje się tu Ośrodek Edukacji Ekologicznej „Polichy - Sucha Góra” i wytyczona wokół niego 1,5 km długości ścieżka przyrodnicza, gdzie można obserwować trzydzieści gatunków roślin chronionych w ich naturalnych siedliskach. We wsi Polichy występują trzy źródła wód mineralnych – siarczkowych. Jest to największy naturalny wpływ powierzchniowy wody mineralnej na tym terenie.

Warunki klimatyczne oraz ukształtowanie terenu przekonało braci Zagórskich, aby właśnie tam założyć swoje winnice. ➔ 2

Miody braci Burnat z Pogorza

Prowadzona przez Kornela i Błażeja Burnat z Chojnika „Pasieka Wędrowną” posiada trzypokoleniową tradycję rodzinną. Bracia czerpią doświadczenia od swoich przodków, którzy wprowadzili ich w tajniki pszczelarstwa.

Dzisiaj, korzystając z ich bezcennych wskazówek łączą w pasiece tradycję z nowoczesnymi technologiami, o których nieustannie dowiadują się uczestnicząc w szkoleniach i kursach pszczelarstwach.

Bracia posiadają wykształcenie w dziedzinie pszczelarstwa, dzięki czemu wiedzą jak duże znaczenie dla zdrowia człowieka mają prawdziwe miody z własnej pasieki. Dbają zatem o to, aby

trafiające w ręce odbiorców produkty cechowały się najwyższą jakością.

– Jedną z metod podnoszenia wydajności pasiek oraz pozyskania najlepszych odmianowych miodów jest przewożenie uli na obfite pożytki – zdradza Kornel. – Dlatego prowadzimy pasiekę wędrowną zlokalizowaną na Pogorzu Ciężkowicko – Rożnowskim. Miód pozyskiwany jest z 300-pniowej pasieki, stacjonującej w kilkunastu miejscach, na górzystych, nieskażonych terenach, otoczonych lasami, z dala od ulic i miast – dodaje Błażej.

W ofercie posiadają szeroką gamę miodów pszczelich. Ich właściwości odżywcze – lecznicze pomagają zachować zdrowie i vitalność na długie lata. ➔ 15

Kupon konkursowy

Pogórzańskie Święto Wina i Miodu
Gromnik, 16 września 2012 r.

Imię i nazwisko:

Adres zamieszkania:

Wyrażam zgodę na publiczne ogłoszenie mojego imienia i nazwiska oraz adresu zamieszkania, podczas rozstrzygnięcia konkursu dn. 16 września 2012 r. podczas Pogórzańskiego Święta Wina i Miodu w Gromniku oraz na publikację mojego wizerunku na zdjęciu na stronach internetowych organizatorów Święta.

Czytelny podpis:

PYTANIA KONKURSOWE:

1. Podaj dwa rodzaje win produkowanych w winnicach braci Zagórskich z Gromnika:
2. Podaj dwa rodzaje miodów nektarowych:

ZASADY KONKURSU:

Pogórzańskie Stowarzyszenie Rozwoju zaprasza do wzięcia udziału w konkursie wiedzy nt. win i miodów. W konkursie może wziąć udział każda osoba pełnoletnia, która poprawnie wypełni kupon konkursowy, a następnie wrzuci go do zaplombowanej urny konkursowej dnia 16 września 2012 r. podczas Pogórzańskiego Święta Wina i Miodu w Gromniku.

Wyłonienie zwycięzcy odbędzie się podczas Pogórzańskiego Święta Wina i Miodu 16 września 2012 r. w Gromniku, przed koncertem gwiazdy wieczoru – zespołu BACIARY.

Obecność podczas wyłonienia zwycięzcy jest obowiązkowa. W przypadku nieobecności osoby wyłonionej spośród kuponów, organizator konkursu zastrzega sobie prawo do unieważnienia kuponu i wyłonienia kolejnego zwycięzcy.

Wino z Pogorza!



Piotr i Wiktor Zagórscy w winnicy w Gromniku

Winnice braci Zagórskich

W 2003 r. bracia wyjechali do pracy za granicę w region Środkowego Renu w Niemczech. Tam przez ponad 3 lata pracowali w 16-hektarowej winnicy, gdzie poznali technikę i sposoby uprawy winorośli. Zdobyta tam wiedza oraz umiejętności zaowocowały po powrocie do Polski założeniem własnych winnic.

W 2007 roku powstała pierwsza winnica braci Zagórskich. Dzisiaj posiadają razem prawie 2 ha winnic. We wszystkich swoich winnicach uprawiają winorośl deserową i przerobową. Znajdziemy tam również maliny, pomidory, jabłonie oraz borówkę amerykańską.

Winnica Wiktora Zagórskiego nosi imię greckiej bogini płodności Ziemi Demeter, bogini urodzaju, ziemi uprawnej, zbóż, rolnictwa. W winnicy o powierzchni 1 ha znajdziemy winorośl w 9 odmianach przerobowych oraz w około 40 odmianach deserowych. Wspaniale zagospodarowana uprawa budzi podziw i respekt, bo prowadzenie winnicy to nie małe wyzwanie. Zarówno w aspekcie zdolności fizycznych, jak i w determinacji w „walce” z uregulowaniami prawnymi.

Praca w winnicy

Wydawać by się mogło, że prowadzenie winnicy to lekka i przyjemna praca. Jak się okazuje, nie jest wcale tak lekko. Praca winiarza trwa prawie cały rok.

Już wczesną wiosną należy przygotować winorośl do okresu wegetacyjnego.

Konieczne jest przycięcie krzaków i popodwijanie pędów. Wiktor uprawia winorośl zgodnie ze szkołą niemiecką: - przycinam cały krzak winorośli, zostawiając jeden wiodący pęd, który zaplatam na linkę. Następnie z upływem czasu zaplatam kolejne pędy.

Do czasu pojawienia się pierwszych owoców należy pielęgnować winorośl oraz podłoże. Zbędne liście i pędy muszą zostać usunięte. W okresie owocowania trzeba również zadbać o ochronę przed ptakami, które kuszone są słodkimi owocami winogrona. W tym

celu otacza się winorośl siatką ochronną.

Ważnym elementem jest również zachowanie proporcji wielkości krzaka do ilości owoców.

- Należy dbać o jak największe nasłonecznienie owoców poprzez usuwanie zbędnych liści i pędów, dzięki temu owoce będą mieć większą słodycz i wzbogacać tym samym walory smakowe i aromatyczne wina. - mówi Wiktor Zagórski.

Rodzaj gleby również ma znaczenie dla smaku i aromatu wina. - Najlepszym dowodem tego jest fakt, że razem z braćmi sadzimy te same sadzonki winorośli, lecz na innych glebach. Efektem tego jest wino, które choć wyprodukowane jest z tego samego gatunku winorośli, ma inny bukiet smakowy. - mówi Wiktor.

Okres zbiorów

Główne odmiany winorośli uprawiane w winnicy Demeter to Solaris i Johanner.

Solaris to odmiana dająca białe owoce. - Gromadzą one dużo cukru, dzięki czemu możemy wyprodukować wino pół-wytrawne lub nawet pół-słodkie. Jest to odmiana niemiecka, która w pierwotnych warunkach, przy dużej ilości słońca daje bardzo słodkie owoce. W naszych warunkach, gdzie ilość słońca jest umiarkowana, pozwala osiągnąć najlepszy smak i poziom cukru w owocach. Dzięki temu zdobywamy nagrody w konkursach ogólnopolskich.

Johanner to z kolei odmiana odporna na złe warunki i choroby. Wino wymaga dłuższego okresu dojrzewania, ale dzięki temu osiąga wspaniałe walory smakowe.

Jeśli już jesteśmy przy nagrodach to warto wspomnieć o osiągnięciach braci Zagórskich:

* ŚWIĘTO POLSKIEGO WINA (ZIELONA GÓRA 2009)

I miejsce w konkursie win młodych białych i czerwonych (komisja sommelierów) w kategorii winnic produkujących do 500 l za wino „Solaris”.

* WINOBRANIE 2010 (ZIELONA GÓRA)

Grand Prix - wino czerwone Cabernet 2009
II miejsce - wino czerwone Cabernet Carol 2009

* IV ŚWIĘTO POLSKIEGO WINA (SOKOŁÓWIEC 2010)

I miejsce - wino białe Solaris 2010

* V ŚWIĘTO POLSKIEGO WINA (JANOWICE 2011)

W kategorii wina białe, młode 2011:
I miejsce - wino Solaris oraz III. miejsce - wino Muscaris (Winnica Demeter)
W kategorii wina różowe:
I miejsce - wino Rose 2011 (Winnica Demeter)
W kategorii wina białe, złoty medal:
- Solaris 2011 (Winnica Demeter)
W kategorii wina białe, srebrne medale:
- Muscaris 2011 (Winnica Demeter)
- Solaris 2011 (Winnica Kuźnia)
- Ramlat 2011 (Winnica Sucha Góra)
W kategorii wina różowe, srebrne medale:
- Rose 2011 (Winnica Demeter)

* Majówka u Paderewskiego - konkurs win o Puchar Starosty Tarnowskiego:

- bracia Zagórscy zajęli drugie i trzecie miejsce w kategorii win białych za wina: „Ramlas” i „Johanner” oraz otrzymali nagrodę publiczności za najlepsze wino.

Okres zbiorów rozpoczyna się we wrześniu i trwa niejednokrotnie nawet ponad miesiąc. W zbiorach bierze udział cała rodzina Zagórskich, przyjaciele oraz sąsiedzi. Dodać należy, że Wiktorowi w prowadzeniu winnicy pomaga żona. Zbiory odbywają się etapami, każda odmiana zbierana jest osobno, gdyż różne są okresy dojrzewania winorośli.

Rodzina Zagórskich posiada własną winiarnię, gdzie znajduje się mini laboratorium, młynek, prasa oraz cała aparatura związana z produkcją wina (do badania poziomu cukru, kwasowości, itp.). Badanie należy wykonywać 2-3 razy dziennie, kontrolując parametry, aby uzyskać jak najlepszy smak wina.

Wino rodziny Zagórskich produkowane jest hobbystycznie dla własnych potrzeb. Okazjonalnie biorą oni udział w festynach, festiwalach czy pokazach udostępniając swoje wino do degustacji. Mamy nadzieję, że uwarunkowania prawne pozwolą w przyszłości na rozwinięcie działalności w kierunku bardziej komercyjnym, czyli sprzedaży wina z Pogorza, a co za tym idzie promowania naszego obszaru na arenie ogólnopolskiej i światowej.

Opracował
Wiktor Chrzanowski



Bracia Zagórscy podczas Majówki u Paderewskiego