

na „zimnych ogrodników” również poczyniły pewne spustoszenia w niektórych odmianach (znowu Rondo, Regent i vitis vinifera). Jednak równie dokuczliwe i niebezpieczne dla tegorocznych zbiorów są częste i intensywne deszcze, a także grad (np. w „Winnicy Rzeczyca”). W maju i czerwcu nie było praktycznie dnia bez opadów. Czerwcowe deszcze utrudniają kwitnienie i zawiązywanie się owoców. Kwitnienie w naszym regionie rozpoczęło się od 5-10 czerwca w (najwcześniej w „Winnicy Pańska Góra”) do 20-25 czerwca. Wszystko więc wskazuje, że szykuje się kolejny trudny rok, nie tyle gorszego wina (bo wszystko jeszcze przed nami), ile zdecydowanie mniejszej jego ilości.

Planowane porozumienia SWMPW

Podczas ostatnich przygotowań do Święta Wina nasze Stowarzyszenie postanowiło razem z Zamkiem Janowiec podpisać odpowiednie porozumienie na temat dalszej współpracy. Chodzi przede wszystkim o przekazanie w formie depozytu projektów znaków graficznych Święta Wina i innych dokumentów, które będą stanowić załączek przyszłych zbiorów Janowieckiego Muzeum Wina. Prezes Stowarzyszenia Winiarzy MPW zaapelował do wszystkich członków, aby przekazali do Zamku po 2 egzemplarze wszystkich swoich etykiet i własnych druków promocyjnych. Figura św. Urbana jest też na razie przechowywana w Muzeum Zamkowym. Rozpatrywane były wstępnie 3 możliwe miejsca na eksponowanie rzeźby: sala muzealna, odpowiednie miejsce w parafialnym kościele i (w przyszłości) osobna kapliczka winiary MPW.

Drugim tematem porozumienia z Zamkiem byłaby winnica zamkowa. Pierwsze nasadzenia planowane są na jesień tego roku. Gotowość udzielenia pomocy merytorycznej w reaktywowaniu winnicy zgłosił także Wojciech Bosak. Ponieważ do końca XVIII wieku winnice nie były prowadzone w rządach i odmiany były swobodnie wymieszane, proponuje on, aby część Janowieckiej winnicy (tę, która dochodziłaby do sal planowanego Muzeum Wina), urządzić w taki właśnie sposób. Propozycję tę należy rozpatrywać uwzględniając także walory estetyczne całości: zamku i samej skarpy.

Nawiązując do wcześniejszych informacji o kontaktach naszego Stowarzyszenia z Państwowym Instytutem Badawczym w Puławach (zob. „WINNICE” nr 1 i 2), a także do rozmów jakie prowadził prezes Stowarzyszenia z przedstawicielami Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie (zob. „WINNICE” nr 6), należy rozważyć podpisanie porozumienia z jedną z tych dwóch instytucji dla przeprowadzania badań laboratoryjnych próbek wina z MPW. W zamian członkowie naszego Stowarzyszenia mogliby udostępnić swoje winnice dla ćwiczeń studentów Uniwersytetu zainteresowanych uprawą winorośli.

Jak zarejestrować winnicę?

O aktach prawnych wymaganych do rejestracji winnicy, wszystkich koniecznych z tym formularzami można zapoznać się na stronie <http://www.arr.gov.pl/index.php?idDzialu=01554>

Wino w lokalnych przysłowia i powiedzonkach

Wino jak rzadko inny trunek pojawia się w wielu przysłowia. Najczęściej dotyczą one spraw obyczajowych i nadużywania alkoholu. Czasami określają zasady spożycia trunku, kulturę łączenia potraw z winem, co warto zapamiętać i stosować, np.: „Gdzie ocet i cytryna, niechaj wina ni ma”, albo: „Gdy dadzą ci zupe, kielich za pazuchę”.

Obchodzone przez nas święto patrona winnic i winiary przypadające na 25 maja, też ma swoje przysłowia „Na Urbana wino od rana”, „Na Urbana wino z dzbana”. Wiosenny termin święta, a więc czas zakończonych fermentacji, końcowej fazy dojrzewania wina i pierwszych degustacji nowego rocznika oddaje dobrze inne przysłowie: „Na świętego Urbana mamy wina pół dzbana, na święty Jan – cały dzban”. Okres jednego miesiąca, jaki dzielili te dwa święta, to także czas ostatecznej akceptacji młodego wina, a więc najpierw tylko „pół”, i zaraz potem już „cały dzban”. Ale jest też inny, głębszy sens określenia „wino na świętego Jana”. W krajach zachodniej Europy, po mszy w patronalnym dniu świętego Jana, w kościołach często błogosławi się wino i rozdaje wiernym. Jak pisze specjalista: „Jest to bardzo stary zwyczaj zaczerpnięty z legendy o ułomowanym uczniu [Chrystusa], którego chciano otruć winem, a on pobłogosławił je i wypił bez najmniejszego uszczerbku na zdrowiu.” Dlatego jednym z atrybutów świętego Jana, podobnie jak świętego Urbana, jest trzymany w ręku kielich. Znanie powiedzenie „Kazimierz Wielki pijał wino u Esterki” (jest też inna wersja z miodem) potwierdza pośrednio, że w Bochothnicy, gdzie oczywiście tylko według legendy mieszkała kochanka króla, były też winnice. Zresztą niedaleko ruin zamku bochothnickiego, stok jednej z nadwiślańskich skarp nosi do dziś nazwę „Winnica”.

Także Janowiec posiada swoje porzekadła związane z winem. I też mocno związane z lokalną historią potwierdzoną zresztą dokumentami na temat tutejszej produkcji i sprzedaży wina. Bo powiedzenie „Odkąd Firleje, wino się leje” (rozbudowana wersja – „Od kiedy Firleje, w Janowcu wino się leje”) to niewątpliwie pamiątka po dawnych winnicach na skarpi pod firlejowskim zamkiem i może po inspiratorskiej roli właścicieli zamku.

Przywiązanie do wina i wynoszenie go nad inne trunki przez studentów Instytutu Puławskiego w końcu XIX wieku jest powszechnie znane. Ich studencki hymn „Puławianka”, pieśń z lat 80-tych XIX wieku, zawierał wyraźną pochwałę wina i lekceważący stosunek do innych alkoholi: „Węgrzynek to trunek godny puławiaka! A piwko i sznapsik – to dla warszawiaka!”

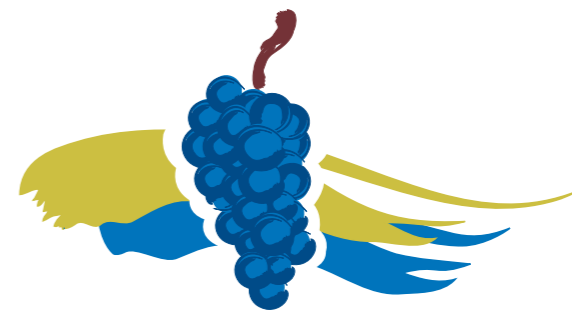
W Instytucie Puławskim zainteresowanie winoroślą i winem nie ograniczało się tylko do jego spożywania. Tu powstała odmiana Iza Zaliwska, eksperymentowano z innymi szczepami, co skomentowano powiedzeniem „Puławy dodały wina sławy”. Odnawiamy także w tych rymowanych porzekadłach więzi puławskiego ośrodka z przodującymi przed wojną winnicami Podola. Mamy więc: „Klimat Dniestru jest i tu”, czy, zapewne już powojennej deklaracji: „Nasza rola i wola, pamiętać wina Podola”.

Odnawia winnic w tym stuleciu też już zaowocowała słownym komentarzem. Bo powiedzenie „W Wisły Przelomie, w winie się tonie” jest oczywistą aluzją do nazwy „Stowarzyszenie Winiarzy Małopolskiego Przelomu Wisły” i obecnego gwałtownego rozwoju upraw winorośli w tym regionie. Żartobliwej oceny doczekał się ważny dokument naszej organizacji „Karta winnic MPW” postulujący przestrzeganie wysokich standardów uprawy winorośli i produkcji wina: „Żeby wina ci nie skisły, stosuj „Kartę Winnic” Wisły”. Autorem musiał być na pewno jakiś początkujący w trudnej sztuce winifikacji członek naszego Stowarzyszenia.

Wojciech Włodarczyk, prezes, tel.: (022) 843-53-79 lub (081) 828-14-46, e-mail: w.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 Przelomu Wisły



IV Konwent Polskich Winiarzy w Niepołomicach

W dniach 20-21 czerwca 2009 r. na zamku w Niepołomicach pod Krakowem odbył się IV Konwent Polskich Winiarzy, największy ogólnopolski przegląd krajowych gronowych win. Konwenty organizowane są przez Polski Instytut Winorośli i Wina i „Magazyn WINO”. Mimo wcześniejszych zapowiedzi i zgłoszeń IV Konwent okazał się skromniejszy niż III KPW, chociaż swoją winnicę zgłosił także po raz pierwszy Lech Jaworek (ale nie zgłosił swoich win), właściciel największej polskiej winnicy (24 ha) i jeden z 3 winiary, którzy przeszli trudną drogę administracyjno-prawną i mogą w tym roku sprzedawać legalnie wino (pozostali to Uniwersytet Jagielloński – „Winnica Nad Dworski m Potokiem” i Agnieszka Kuza-Tarkowska – „Winnica Nobile Verbum Zbrodźce” spod Buska Zdroju). IV Konwent przyciągnął wielu znakomitych znawców wina, byli m.in. Robert Mielżyński i Piotr Stopczyński.

W Niepołomicach Region Małopolskiego Przelomu Wisły zaprezentował się znakomicie. Z MPW zgłoszonych zostało 11 winnic, 5 winiary zgłosiło do degustacji 13 win. Wyprzedziło nas tylko Podkarpacie (17 winnic i 31 win 11 winiary), za nami uplasowali się winiarze zielonogórscy (8 winnic i 10 win 6 winiary) i małopolscy (co prawda 22 winnice, ale tylko 9 win 5 winiary). W pierwszych komentarzach panelu degustacyjnego Konwentu (Mariusz Kapczyński, Wojciech Bosak, Wojciech Bońkowski, Marek Jarosz, Roman Myśliwiec i pod koniec Piotr Stopczyński) podkreślano umiejętność winifikacji i wspólnotę stylistyczną win naszego regionu. O ile w pozostałych częściach Polski można mówić o pojedynczych winnicach, w naszym regionie wysoki poziom win większości plantacji, pozwala mówić o spójnym regionie. Wstępne pisemne relacje potwierdzają wysokie oceny win naszego regionu (np. tekst Wojciecha Bońkowskiego, Konwent kwaśno-słodki, na stronie internetowej: bonkowski.magazynwino.pl). Inne relacje (np. Krzysztof Fedorowicz, Wino promuje regiony. W czasie weekendu na zamku w Niepołomicach odbył się Konwent Polskich Winiarzy, na stronie internetowej: gazeta.lubuska.pl z 22 czerwca br.) mówiły z pewną goryczą o „polityce spychania na margines zielonogórskich tradycji winiarskich” i o opiewających na dziesiątki tysięcy złotych promocjach winnych regionów południowej Polski. Całkowicie społeczna (za własne pieniądze) promocyjna akcja win Małopolskiego Przelomu Wisły przez nasze Stowarzyszenie Winiarzy MPW, doskonała współpraca i zaangażowanie wszystkich członków Stowarzyszenia, poważne, naukowe opracowania historii regionu, przyjęcie pierwszej w Polsce „Karty Winnic MPW”, a przede wszystkim

wysoka jakość ogromnej większości win MPW, są najlepszymi sposobami na zwrócenie na siebie uwagi. Członków naszego Stowarzyszenia cieszyły też częste podczas Konwentu odwołania do naszego Święta Wina – Janowiec 2009.

Z Małopolskiego Przelomu Wisły na IV Konwencie Polskich Winiarzy swoje wina przedstawili: Agnieszka i Marek **Kwaśniak**, „Winnica Mały Młynek”, RONDO 2008 i REGENT 2008, Marzanna i Maciej **Mickiewicz**, „Winnica Solaris”, HIBERNAL 2008, SOLARIS 2008 i BIAŁE 2008 (Sibera 75%, Jutrzenka 15 %), Mieczysław **Słowik**, Daria **Słowik** i Mariusz **Filipek**, „Winnica Słowicza”, HIBERNAL 2008 i SIBERA 2008, Aleksandra i Paweł **Wieczorek**, „Winnica Wieczorków”, HIBERNAL 2008 i RONDO 2008, Wojciech **Włodarczyk** oraz Katarzyna i Piotr **Niemyski**, „Winnica Pańska Góra”, SIBERA 2008, MUSKAT 2008, XXX 2008 (Hibernal 66,6%, Muskat 33,3 %) i HANNA 2007 (Hibernal 66,6%, Sibera 33,3 %). Na IV Konwent zgłosili swoje winnice i w większości byli też obecni: Hanna **Koreywo-Adamczyk** i Rafał **Adamczyk**, „Winnica Rzeczyca”, Paweł i Grażyna **Czerwiński**, „Winnica Podstolice”, Zbigniew **Kwiaton**, „Winnica Maja”, Krzysztof **Łopatek**, „Winnica Pasjonata”, Dariusz **Piątkowski**, „Winnica Nowiny – Enklawa” i Ryszard **Rejowski**, „Winnica Domowa Kalisja”. Oceny Mariusza Kapczyńskiego, członka panelu degustacyjnego, z jego strony internetowej winisfera.pl prezentujemy poniżej.



Ogólny widok sali obrad. Po prawej stronie winiarze MPW

Wśród materiałów jakie na Konwentach otrzymują wszyscy uczestnicy degustacji znalazł się folder-mapa z winnicami naszego regionu i broszurka „Karta Winnic Małopolskiego Przełomu Wisły”, która wzbudziła spore zainteresowanie winiarzy spoza naszego terenu. Najbliższy, sierpniowy numer „Magazynu WINO” tradycyjnie będzie zawierał wkładkę w całości poświęconą IV Konwentowi Polskich Winiarzy i aktualnym problemom polskiego winiarstwa. Będą także ogólne oceny prezentowanych na Konwencie win.

Ponieważ nasze Stowarzyszenie zrezygnowało z organizowania kolejnego Konwentu Polskich Winiarzy, przyszłoroczny V Konwent odbędzie się w Krakowie. W jego organizacji ma pomóc Uniwersytet Jagielloński, właściciel „Winnicy Nad Dworskim Potokiem” w Łazach koło Bochni.

Mariusz Kapczyński

Po IV Konwencie – pełna relacja
www.vinisfera.p

[Z pełnej relacji i ocen wszystkich win prezentowanych na IV KPW, przedrukujemy oceny win regionu MPW. Skala ocen od * do *****]

Winnica Mały Młynek”, Agnieszka i Marek Kwaśniak,

(**) RONDO 2008

Przejrzałe. Jakby podpleśniałe owoce, wrażenie przemacerowania – usta pleśniowe nadpsute owoce. Jakaś kwasowość, jakiś owoc, ale ogólnie słabo. Jakaś słaba konfitura.

(*+) REGENT 2008

Sporo nut chemicznych, przejrzalych, coś kwasowego słabego, ciężko powiedzieć coś dobrego.

Winnica Solaris”, Marzanna i Maciej Mickiewicz,

(****-) HIBERNAL 2008

Wino delikatnie jeszcze pracuje, ale jest dość gęsto, owocowo, gładko, wino ma zachęcający owoc. W ustach gładkie, równe smacznie. ma jakąś melonowo-ogórkową budowę, świeżość i fajny balans. Podoba mi się jego przejrzysty styl. Tak trzymać.

(**) SOLARIS 2008

Dość czysto lekko przyjemnie takie bawelniane nuty mokry materiał, jest kwas askorbinowy, lekka mineralność, przyjemne zachęcające wina OK. Lekko warzywne, lekko nieczyste ale ma fajne owocowe rejestry. Choć w konfrontacji z hibernalem przegrywa to i tak wypada naprawdę niezle.

(***+) BIAŁE 2008 (sibera 75%, jutrenka 15 %)

Czysto lekko kwasowo, żwawo z nerwem, Jest więcej niż poprawnie wesoło, zielono, mineralnie. Ale broni się z nerwem. We wszystkich winach świeżość brak utlenienia. Czyste i smaczne wina.

Lubię tę winnicę. Za bezpretensjonalność. Za prosty - pozbawiony prze-



Winiarze MPW

sadnego kombinowania – styl. W winach jest czysto, zachęcająco, świeżo. W sumie – po prostu smaczne wina. I choć z takim nazwiskiem aż prosi się, by nazwa winnicy nosiła właśnie TO nazwisko – właściciele unikają tego prostego zabiegu marketingowego (uważają, że po prostu Mickiewicz powinien słynąć z poezji...). Za tę postawę (i wina) bardzo ich szanuję.

Winnica Słowicza”, Mieczysław Słowik, Daria Słowik i Mariusz Filipek,

(****-) HIBERNAL 2008

Gęsty, przyjemny owoc (gruszka, jabłko), całość dość gładka i „słodka”, usta odpowiednio kwasowe, żwawe, roślinno- zielone. Ten hibernal utrzymany jest w bardziej w zielonym rejestrze, wysoka kwasowość, melonowy rejestr, zielona trawa. Przyjemny, gładki finał. Udana wino.

(***+) SIBERA 2008

Kwiatowe lekko owocowe, trochę przesiarkowane, ale lekko szczuple ale ma zieloną trawę, uszczypliwłość, ziolo, zielona papierówka. Ale jest z nerwem. Żywo.

Dobre wrażenia potwierdzone po Święcie Wina w Janowcu (choć wtedy troszkę bardziej podobała mi się sibera, ale to wszystko w zasadzie różnice detaliczne). Wina są świeże, żywe, wykonane z nerwem i ciekawe. Kolejny udany hibernal z WMPW.

Winnica Wieczorków”, Aleksandra i Paweł Wieczorek,

(***+) HIBERNAL 2008

Z początkiem wyczuwalne redukcyjne nuty i oznaki lekkiego przesiarkowania, w nosie czyste, z nerwem, owocowe. Usta dość gęste, owocowe (jabłkowo-gruszkowe), nieco egzotyczne, poza tym zielone owoce, szparagi, świeżo skoszona trawa. Trochę warzywne w finale. Smaczne

(****-) RONDO 2008

Dobry, miękki owoc (jeżyny, owoce leśne), czysto i równo poukładane, ładnie zachowany charakter odmiany. Wino lekkie, nie za ciężkie i stosunkowo gładkie w fakturze. Ma kwasowość, soczystość i dobrze rozumiana prostotę. Jest trochę rustykalne i pieprzne. Udało się jednak w trudnym roku wykonać przyjemne wino.

Winnica Pańska Góra”, Wojciech Włodarczyk oraz Katarzyna i Piotr Niemijscy,

(**) SIBERA 2008

Aromaty siana, lipy, zielone i mineralne. Żwawe, soczyste, lekko warzywne, rumianek, suszone ziolo, podoba mi się lekko szczypiący zielonością i ziołami finisz tego wina. Szaptalizowane, ale z głową i umiarem.

(***+) MUSKAT 2008

Dość przejrzysty, landrynkowy (guma do żucia) i odrobinę chlebowy, są lekkie rejestry ziołowe i mineralne. Wykonane lekko, owocowo, z mineralnym tłem, ale są pustawe miejsca. Mimo to takie wina chętnie będę pił. Ma delikatna aromatyczność i odświeżającą paletę.



Wino z MPW



Winiarze MPW

(****) XXX 2008 (hibernal 66,6%, muskat 33,3 %)

Aromatyczne – ziolo, warzywa, sporo owocu – jabłka papierówki, gruszki, melon. W ustach lekko szczypiące, kwasowe, ale ma skoszoną trawę, zielone jabłko, sporo klimatów siana. Finał kwasowy, świeży. Jest krągłość i gęstość owocu. To połączenie wydaje mi się ciekawe. Kwasowe, żywe. Udanie poskładany kupaż.

(****+) HANNA 2007 (hibernal 66,6%, sibera 33,3%)

Trochę nieczysto, ale jest ziolo ogryzek, lipa, soczyste równe, Widać różnice między rocznikami, bardziej stylowo, czysto, elegancko. Na tym tle wina 2008 wypadają gorzej, ale nadal trzymają czystość, ziołowy klimat, nie jest źle

Wina konsekwentne i można powiedzieć – stylowe, zachowujące charakter miejsca. Bez wątplenia wyraźnie odciska się na winach lokalizacja winnicy i jej gleba. Chciałbym móc te wina już kupować w sklepach...”

Oferta firmy Vinarius Sp. z o.o.

Po prezentacji win z regionu Małopolskiego Przełomu Wisły od firmy Vinarius z Krakowa otrzymaliśmy następującą ofertę:

Dzień dobry, nazywam się Piotr Sikorski, reprezentuję firmę Vinarius Sp. z o.o. na stanowisku dyrektora handlowego. Nasza firma została założona 10 lat temu. Zajmujemy się importem i dystrybucją win jakościowych poprzez własnych przedstawicieli handlowych. Posiadamy również restaurację w Warszawie. W naszej ofercie posiadamy również wina polskie z winnicy Jaworek. Niestety dostępne ilości są zbyt małe w stosunku do możliwości sprzedażowych. Jesteśmy zainteresowani rozszerzeniem oferty win z naszego kraju. Proszę o przesłanie informacji dotyczących Państwa winnicy, oferowanych win, możliwości podjęcia współpracy w chwili obecnej lub przyszłości.

Proszę o przesłanie próbek win na adres :

Vinarius Sp. z o.o.

(dla Piotr Sikorski)

31-586 Kraków, ul. Centralna 51

Adres e-mail: piotr.sikorski@vinarius.pl

Pozdrawiam

Piotr Sikorski

Podsumowanie Święta Wina

13 czerwca br. na Zamku w Janowcu odbyło się zebranie Zarządu, a następnie członków Stowarzyszenia Winiarzy MPW. Poświęcone było w zasadzie dwóm sprawom: podsumowaniu Święta Wina i ostatecznej decyzji o organizowaniu przez nasze Stowarzyszenie V Konwentu Polskich Winiarzy. Pełno było także serdecznych podziękowań, zwłaszcza dla tych winiarzy, którzy pomagali na zapleczu naszego święta.

Po spotkaniu Daria Słowik, sekretarz naszego Stowarzyszenia, rozesłała do wszystkich członków następujący komunikat:

Witam wszystkich, oto jeszcze raz dla przypomnienia (i dla tych, którzy nie mogli uczestniczyć w spotkaniu) najważniejsze wnioski jakie uchwaliliśmy na spotkaniu:

1. Po Święcie Wina bilans nasz wynosi: - (minus) 600 zł. W związku z tym podjęliśmy uchwałę, że każdy członek Stowarzyszenia (a jest nas obecnie 30-tu) powinien wpłacić 20 zł na rzecz Stowarzyszenia - w ten sposób wyjdziemy na zero. Pieniądze prosimy przekazać do naszego skarbnika Marka Kwaśniaka.

2. W przyszłym roku organizujemy kolejne Święto Wina, które tym razem będzie wypadać 22 maja 2010. Już szykujemy siły!). Powinniśmy zadbać, aby przy stolikach poszczególnych winnic było więcej osób do obsługiwania degustujących nasze wina.

3. Spodziewamy się większej frekwencji na przyszłorocznym Święcie Wina. Żeby zwiększyć ilość wina, które możemy zaoferować do degustacji, myślimy o tym, by na każde Święto Wina zapraszać jedną gościnną winnicę spoza MPW. Myślimy, że naszą pierwszą gościnną winnicą mogłaby być „Winnica Płochockich”.

4. Skrócimy nieco czas trwania Święta Wina, które w ten sposób stanie się sobotnią imprezą popołudniową. Msza św. rozpoczynałaby się o godz. 14.00, a następnie degustacja trwałaby od 15.00 do 18.00.

5. Warto by było pomyśleć o zakupie naszych własnych kieliszków - czy to na własność dla Stowarzyszenia, czy też może warto by było namówić tutaj Zamek. Kieliszki powinny być mniejsze niż te, które były na tegorocznym święcie. Z prośbą o możliwość zakupu tanich kieliszków degustacyjnych poprosiliśmy Pawła Wieczorka. Natomiast do Rafała Adamczyka zwróciliśmy się z prośbą o zbadanie możliwości zakupu (lub skonstruowania) solidnych namiotów, które nie poddałyby się porywom wiatru.

6. Doszliśmy do wniosku, że wejście na imprezę powinno być płatne, a koszt bonu degustacyjnego powinien wynosić 20, a nie 10 zł.

7. By uniknąć na przyszłość zamieszania, kieliszki będą wydawane za kaucja tylko osobom, które jednocześnie nabywają bon degustacyjny.

8. Stoiska z beczkami, ze sprzętem winiarskim, serami itp. bardzo się podobały i będziemy chcieli ich nadal zapraszać. Być może wystawcy, w ramach rekompensaty za możliwość wystawiania i sprzedaży swoich produktów, powinni wpłacać jakąś kwotę na rzecz Stowarzyszenia.

9. Kilka osób zgłaszało, że plakat Święta Wina był za duży i niejednokrotnie, właśnie ze względu na rozmiar, nie było jak go przywiesić. Jednak klasyczne wymiary były też w wielu przypadkach jego atutem, zdecydowanie wyróżniał się na tle innych. W przyszłym roku jednak dodatkowo będziemy mieli także afisz mniejszych rozmiarów w celu łatwiejszego zawieszania. Dodatkowo wydrukujemy więcej zaproszeń tak jak i tegoroczne, by i one stanowiły formę reklamy i zapowiedzi imprezy.

10. Od przyszłego roku będzie można starać się o znak Karty Winnic MPW - ustaliliśmy, że w ostatnim tygodniu przed Świętem Wina odbędzie się „degustacja w ciemno”, której dokonają odpowiednio dobrani specjaliści. Wyniki konkursu będą ogłaszane na koniec Święta Wina, po zakończeniu publicznej degustacji.

11. Ze względu na finansowy aspekt imprezy zdecydowaliśmy, że w przyszłym roku nie będziemy organizować Konwentu Polskich Winiarzy. Koszt konwentu wynosi ok. 50-60 tys. zł, i obawiamy się, że zdobycie takich pieniędzy może nie być na nasze możliwości.

12. OSTATNIE, ALE NIE NAJMNIEJ WAŻNE - wielkie podziękowania dla Mariusza Żelazko za ogromną pomoc, zaangażowanie i poświęcenie w czasie Święta Wina. Przez całe Święto Wina, Mariusz mył kieliszki bez możliwości odpoczynku. Wielkie podziękowania także dla Rafała Adamczyka za pomoc techniczną przed i w trakcie trwania Święta Wina. Bardzo dziękujemy. Bez ich pomocy Święto Wina nie udałoby się tak wspaniale.

Zima i wiosna 2009 w winnicach MPW

Krótki, właściwie dwudniowy, mróz na samym początku stycznia, od kilku-nastu („Winnica Pańska Góra”) do dwudziestu paru stopni minus („Winnica Solaris” i „Winnica Wieczorków”), mocno nadwyrężył niektóre odmiany, przede wszystkim czerwone: Rondo i Regent. Przymrozki w połowie maja