

Portal Województwa Lubuskiego



Weekendy Otwartych Winnic 2018



Kategoria - Archiwum

Data publikacji -30 kwietnia 2018 godz. 06:08

Piękna słoneczna pogoda towarzyszy pierwszemu w tym roku Weekendowi Otwartych Winnic, który rozpoczął się w sobotę i potrwa do najbliższej niedzieli. W minionych dniach Lubuskie Centrum Winiarstwa odwiedziło liczne grono turystów, a wszystkich, którzy nie mieli jeszcze okazji pojawić

się w Zaborze gorąco zachęcamy do przyjazdu.

Przypominamy, że w LCW na zwiedzających codziennie czeka przewodnik oraz materiały promocyjne i gadżety, ułatwiające zwiedzanie naszego regionu.

Do odwiedzenia lubuskich winnic zachęca marszałek Elżbieta Anna Polak. – Nasze województwo naprawdę „smakuje” wyjątkowo, a odradzająca się tradycja winiarska i produkcja miodu sprzyjają odkrywaniu zapomnianych lokalnych potraw – mówi marszałek.

Oferta dla zwiedzających jest bardzo bogata i każdy na pewno znajdzie coś dla siebie. Oprócz delektowania się winem z różnych odmian winorośli, na stołach znajdują się naturalne produkty z winogron. Można będzie zakupić sadzonki. Dodatkowo lubuscy winiarze oprowadzą gości po swoich winnicach i opowiedzą wiele ciekawostek z dziedziny uprawy winorośli i produkcji wina.

Sezon na lubuskich winnicach rozpoczął się w długi majowy weekend. Na odwiedzających czekamy do 6 maja.

Harmonogram Weekendów Otwartych Winnic:

I Weekend / 28.04 – 06.05

II Weekend / 9 -10.06

III Weekend / 7- 8.07

IV Weekend / 4-5.08.

Winnice uczestniczące w Weekendach Otwartych Winnic:

Winnica Mozów,

Winnica Na Leśnej Polanie,

Winnica Hiki,

Winnica Cantina,

Winnica Ingrid,

Winnica Senator,

Winnica Saint Vincent (*w pierwszym terminie otwarta tylko 1 maja, w trzecim terminie otwarta tylko 7 lipca*),

Winnica Julia (*w pierwszym terminie otwarta w dniach 1-3.05*),

Winnica Miłosz *(w pierwszym terminie otwarta w dniach 28.04-03.05),*

Winnica Pod Lubuskim Słońcem *(w pierwszym terminie otwarta w dniach 28-29.04, w drugim terminie otwarta tylko 9 czerwca)*

Winnica Kinga *(otwarta wyłącznie w pierwszym terminie, w dniach 30.04-06.05),*

Lubuskie Centrum Winiarstwa

Winnica Hiki

Winnica „Hiki” położona jest we wsi Bycz, nieopodal Bytomia Odrzańskiego. W 2006 roku, na glebie piaszczysto-gliniastej, posadzono pierwsze 400 sztuk winnej latorośli. Obecnie na powierzchni 1 hektara rośnie ponad 3000 krzewów następujących odmian: acolon, cabernet cortis, pinot noir, riesling, solaris, traminer i zweigelt.

Inspiracją do powstania winnicy było nie tylko zamiłowanie do uprawy winorośli, ale też odtworzenie lokalnych tradycji winiarskich. Według historyków, areal winnic od początku XVII wieku do II połowy XIX wieku obejmował około 76 hektarów, ale w ostatnim stuleciu znacznie się zmniejszył, osiągając w 1930 roku, już tylko symboliczne 0,5 ha. Stanowe księstwo Carolath-Beuthen, obecnie okolice Bytomia Odrzańskiego i Siedliska, należało do poważniejszych ośrodków uprawy winorośli na Dolnym Śląsku, szczycących się znanymi markami wina, którymi były, m. in.: „Bytomska Rubinowa Krew” i „Stołowe Wino Karolat”. Do tych tradycji nawiązują wina z winnicy „Hiki” zdobywające uznanie i medale na ogólnopolskich degustacjach oraz konkursach win.

Winnica Senator

Winnica „Senator” Agnieszki Kowalczyk i Marka Senatora założona została w 2006 roku jako eksperymentalna. Właściciel prowadzi badania odmian winogron deserowych, przerobowych na wino oraz tych przeznaczonych specjalnie do produkcji szampana.

Obecnie rośnie tutaj około tysiąca krzewów przeszło 100 różnych i nietypowych odmian, z których wiele odcisnęło swój ślad w historii produkcji wina. Marek Senator obok winiarni ma także pracownię ceramiczną, w której wytwarza kamionkowe butelki oraz naczynia do win i miodów pitnych. W jego galerii można podziwiać oprócz ciekawych kształtów naczyń na winne trunki obrazy i płaskorzeźby ceramiczne. Do atrakcji kulinarnych jakie zapewniają gospodarze należą sery zagrodowe, wędliny i wyroby z dziczyzny. Na zakończenie degustacji, deserem – specjalnością winnicy – jest dżem czekoladowy ze śliwowicą.

Winnica Mozów

Winnica „Mozów”, jedna z najmłodszych w regionie, to rodzinne przedsięwzięcie

Roberta Kucunia, którego początki sięgają 2007 roku. Rok później ogrodzono teren i kontynuowano nasadzenia, które trwały do 2014 roku. Zdecydowano się na popularne w zachodniej i środkowej Europie szczepy winorośli. Łącznie jest to 7500 sadzonek na ogólnej powierzchni ok. 3 ha.

Winnica poleca do degustacji wina z odmian: zweigelt, chardonnay, pinot noir, pinot gris oraz mniej znanych leon millot i gołubok. Do konsumpcji podaje zaś sery, wędliny oraz pieczywo własnej produkcji. Amatorzy mocniejszych trunków mogą spróbować lokalnego specjału – nalewki truskawkowej. Stylizowaną salę degustacyjną oraz 18 miejsc noclegowych przygotowano dla gości w specjalnie wybudowanym budynku. Przewiewny taras z widokiem na staw dopełnia ofertę przygotowaną przez gospodarzy.

Cantina w Mozowie

Historia Winnicy Cantina sięga 2006 roku. Powstała dzięki staraniom małżeństwa Państwa Pacholaków, którzy wybrali dogodny teren, zakupili go, przygotowali pod uprawę, obsadzili krzewami i pielęgowali. Efektem wieloletniej pracy jest wspaniałe zadbane uprawy, rozciągające się na obszarze całego hektara. Przybywający do Cantiny mają możliwość rozsmakować się w winach powstałych z owoców odmian Bianca, Dornfelder, Pinot Gris, Regent, Riesling i Rondo. Z myślą o gościach przygotowano także inne kulinarne rarytasy: pstrąga wędzonego na pędach winorośli, smalec z dziczyzny, dżemy z winogron czy chleby domowego wypieku. Poza winem kieliszki napełnić można również miodem pitnym gronowym lub nalewką z tych samych owoców.

Gdy dorośli oddają się degustacji, na dzieci czekają plac zabaw oraz boisko do gry w siatkówkę, a także misy przepysznych owoców, zerwanych wprost z winnych pędów. Wraz z nastaniem wieczora wcale nie trzeba kończyć zabawy. Wręcz przeciwnie – często właśnie wtedy dopiero się ona rozpoczyna, bo dla chętnych istnieje możliwość biesiadowania przy ognisku. A wszystko to okraszone łykiem i kęsem rodzimych specjałów oraz opowieściami o tajnikach kunsztu winiarskiego.

Ingrid w Łazie

Na południowym zboczu wzgórza, za domem właścicieli winnicy, Moniki i Jacka Kapałów, po latach nieużytkowania, rozkwitł ogród winny, słynący ze wspaniałych owoców.

Winnica jest idealnym miejscem na spędzenie wolnego czasu w gronie rodziny i przyjaciół. Poza tym wypoczynek można urozmaicić nauką o podstawach pielęgnacji winnych krzewów, a nawet pomaganiem gospodarzom w czasie lekcji praktycznej. Podczas zapoznawania przybyłych z procesem produkcji win, właściciele zapraszają do zwiedzania posiadłości oraz jej perły w koronie – piwnicy. Dodatkową atrakcją są warsztaty lawendowe.

W winnicy na gości, oprócz wykwintnych win, czekają domowego wyrobu sery, wędliny i wypieki. Dzieci dla odmiany mogą zaszyć się w krzakach malin lub bawić na specjalnie przygotowanym placu. Właściciele planują też postawienie stylowych

kwater agroturystycznych i niewielkiej knajpki serwującej smaczne dania popijane winem prosto z beczki.

Julia w Starym Kisielinie

Rodzinna Winnica Julia otrzymała nazwę od imienia wnuczki właścicieli, Małgorzaty i Romana Gradów. Na wzgórzu za domem rośnie tu 1300 krzewów szlachetnych odmian winorośli, przeznaczonych na wino. Dojrzewają też niezrównane w smaku winogrona deserowe. Przyjeżdżające do winnicy wycieczki zorganizowane, grupy szkolne oraz turyści indywidualni oprócz tutejszej winnicy od niedawna podziwiać mogą jedyny w Polsce Park Miniatur Obiektów Winiarskich! Kolejne atrakcje stanowią ogród ziołowy oraz pasieka, z której miód wykorzystywany jest w tutejszej domowej kuchni i do produkcji niezwykłego wina miodowego. W winnicy prowadzone są też degustacje lokalnych win, szczególnie autorskiego wina białego – cuvee Traminer/Silvaner oraz rzadkiego wina z odmiany Chrupka Biała (Gutedel Weiss). Można też kupić sadzonki winorośli i skorzystać z doradztwa w zakresie prowadzenia uprawy i wytwarzania wina (szkolenia winiarskie).

Kinga w Starej Wsi

Miejsce wyróżnia nie tylko bogata oferta enoturystyczna – zwiedzanie winnicy, degustacje, wycieczki po okolicy, w tym rejsy po Odrze – ale również ciekawa historia, która sięga 1985 roku! Rosną tu odmiany moszczowe (bezpośrednio w gruncie), deserowe (zimną pod osłoną) oraz testowe, które zanim trafią do sprzedaży w tutejszej szkółce, są przez kilka lat poddawane obserwacji. Obecnie 2/3 powierzchni zajmuje uprawa w gruncie z przeznaczeniem na wino. Chociaż pierwszy ze szczepów w Winnicy Kinga - Skarb Pannonii – jest wciąż darzony wielkim sentymentem, to obecnie właściciele chętnie eksperymentują z nowymi szczepami z Niemiec, Czech czy Austrii.

Miłosz w Łazie

To niezwykle miejsce rozpościera się na powierzchni około 2,7 ha. Jest tutaj szkółka winorośli oraz budynek przeznaczony na degustacje. Uprawia się tu zarówno szczepy tradycyjne dla regionu, jak i młode odmiany – modne nowinki ze świata sommelierów. I tak podczas przechadzki po winnicy można podziwiać uznane odmiany, takie jak Pinot Noir, Traminer, Pinot Gris czy Karmazyn (Tauberschwarz). Spośród młodych szczepów warto wymienić Devina, Zweigelta, Dornfelera i Alibernetę. Jeśli nasza wiedza na temat winorośli nie jest jeszcze dość zaawansowana – nie ma się czym martwić.

Winnica Miłosz chwalona jest za uprawę wyłącznie szlachetnej winorośli – vitis vinifery. Restauratorzy z uznaniem wypowiadają się na temat tutejszych win z Białego Burgunda, o lekko cytrusowej nucie, a także o muszkatowych, nieco cięższych, z odmiany Müller Thurgau. W regionie zasłynął szczególnie tutejszy Zweigelt, w którym wyczuć można posmak czereśni i delikatnie drażniącą podniebienie papryczkę. Tych wszystkich wykwintności spróbować można zarówno podczas degustacji grupowych lub indywidualnych, jak i w trakcie szkolenia w ramach Akademii Winnicy Miłosz. Oprawą dla spożywania wina jest szczególnie kli-

matyczna sala obok XVIII-wiecznej piwnicy o łukowym sklepieniu i imponujących kolumnach. Rokrocznie Winnicy Miłoś przybywa nagród.

Na leśnej polanie w Proczkach

Obecnie na Leśnej Polanie rosną różnorodne przerobowe gatunki winorośli, z których powstaje przepyszne wino, a także wielkoowocowe odmiany deserowe. Gościom nie szczędzi się specjałów lokalnej kuchni. Gospodarze serwują przyjezdnym regionalne przysmaki – sery, wędliny własnego wyrobu, gulasze z dziczyzny czy oryginalne zupy dyniowe.

Zimą do największych tutejszych atrakcji należą tradycyjne kuligi, zaś w trakcie tygodnia Winobrania goście dojeżdżają z Zielonej Góry na Leśną Polanę specjalnymi winobusami.

„Pod Lubuskim Słońcem”

Winnica położona jest w malowniczej okolicy miejscowości Przełazy, w pobliżu znanego w województwie lubuskim jeziora Nietuszy. Otoczona jest szerokimi, lekko pofalowanymi polami i lasami. Jest to cicha i spokojna okolica – sąsiedztwem winnicy jest jedynie kilkanaście domów. Goście winnicy mogą spróbować lokalnego wina, zapoznać się z całym procesem jego powstawania – od momentu zasadzenia krzewu winorośli na winnicy, aż do ekscytującej chwili rozlania go do kieliszków i degustacji.

Saint Vincent

Winnica zajmuje powierzchnię 6,5 ha. Uprawiane odmiany to: białe - Pinot Gris, Gewurztraminer, Muscat Ottonel, Riesling, czerwone - Pinot Noir, Regent, Rondo. Winnica jest prowadzona z uwzględnieniem reguł sztuki winiarskiej; duża rozstawa pozwala na bardzo dobre nasłonecznienie krzewów i ogranicza występowanie chorób.

Gospodarstwo rolne, w którego skład wchodzi winnica położone jest we wsi Borów Wielki, w gminie Nowe Miasteczko, w powiecie Nowa Sól, w województwie lubuskim. Gospodarstwo zajmuje się uprawą zbóż, malin, a od kilku lat prowadzi winnicę i winiarnię.

Weekendy odbywają się w godz. 12.00-18.00, uczestnictwo w degustacjach jest odpłatne.