



Veritas in Vino



Więcej o projekcie na www.enotarnowskie.pl oraz



www.facebook.pl/enotarnowskie



Tarnowska
Organizacja
Turystyczna



Ministerstwo
Sportu i Turystyki

Zadanie realizowane w ramach projektu pn. „Opracowanie strategii turystyki winiarskiej jako nowej marki turystycznej Pogórza” współfinansowanego ze środków Ministerstwa Sportu i Turystyki.

VERITAS IN VINO

Publikacja stanowi podsumowanie projektu Tarnowskiej Organizacji Turystycznej pn. „Opracowanie strategii turystyki winiarskiej jako nowej marki turystycznej Pogórza”, którego realizacja była możliwa dzięki wsparciu Departamentu Turystyki w Ministerstwie Sportu i Turystyki, przyznanemu w ramach otwartego konkursu ofert na realizację zadań publicznych z zakresu turystyki w 2017 r.

**Wartość dofinansowania wyniosła
255 504,00 zł**



„*Veritas in vino*”, tytuł niniejszej broszury, to parafraza słynnej łacińskiej sentencji, której pierwotnym autorem – zdaniem Erazma z Rotterdamu – był grecki poeta Alkajos z Mityleny. Ingerując w tę klasyczną frazę chcieliśmy, zachowując jej rozpoznawalność, zasugerować zawartość publikacji, która – pomimo że wina dotyczy – nie wiąże się z kwestiami, o których traktuje oryginał.

Tytuł ma wskazywać, z jednej strony na antyczną proveniencję samego trunku, towarzyszącego człowiekowi w procesie rozwoju cywilizacyjnego, który od najwcześniejszych czasów zajmował poczesne miejsce w ludzkiej wierze i kulturze. Ma też przypominać, że jesteśmy częścią tego dziedzictwa i również w regionie tarnowskim wino – przede wszystkim handel nim, lecz także uprawa i przetwórstwo – było obecne. Z drugiej strony uwypuklać merytoryczną zawartość publikacji, czyli podsumowanie działań zrealizowanych przez Tarnowską Organizację Turystyczną w ramach projektu pn. „Opracowanie strate-

gii turystyki winiarskiej jako nowej marki turystycznej Pogórza”.

Skąd jednak w ogóle wziął się pomysł stworzenia tak egzotycznego, wydawać by się mogło, produktu turystycznego w regionie tarnowskim? Przecież ani Polska, ani tym bardziej Tarnów i Pogórze, nie kojarzą się z winem, winnicami czy choćby winogronem. Miody, nalewki, destylaty i piwo – owszem, te napitki mają swoją historię, niektóre nawet legendy. Wydają się również pasować do naszego chłodnego, północnego klimatu, wino zaś większość osób łączy ze słońcem południa Europy.



Tymczasem region tarnowski, szczególnie Pogórze, może, i powinno być z winem kojarzone – zarówno ze względów historycznych, jak i współczesnych uwarunkowań. Podstawą tej asocjacji jest jego położenie geograficzne. To ono determinuje zarówno ukształtowanie terenu, jak i warunki klimatyczne, które czynią z południowej części regionu tarnowskiego jeden z najkorzystniejszych w Polsce obszarów do uprawy winorośli. Doceniali to już nasi przodkowie, produkując masowo własne wina aż do XVII wieku, kiedy w wyniku kumulacji różnych czynników przestało to być opłacalne.

Jednakże w ostatnich latach w Polsce tradycje winiarskie zaczynają się odradzać, co widać wyraźnie po liczbie powstających winnic. W samym regionie Pogórza szacuje się, iż działa ich kilkadziesiąt. Zakładają je zarówno miejscowi rolnicy, jak i osoby spoza regionu, zupełnie z rolnictwem niezwiązane. Jedni dywersyfikują działalność, inni oddają się swojej pasji. Zarówno jedni, jak i drudzy upatrują w rosnącej popularności winiarstwa szansy na rozwój i poprawę opłacalności uprawy winorośli. Podobnie widzą to samorządy i organizacje zajmujące się promocją i rozwojem regionalnym.

Tarnowska Organizacja Turystyczna już w 2012 r. rozpoczęła organizację Wielkich Tarnowskich Dionizji, festiwalu win, który miał zwrócić uwagę branży i samorządów na potencjał regionu w tym zakresie. Wsparcie, jakiego w ramach otwartego konkursu ofert na realizację zadań publicznych z zakresu turystyki w 2017 r. Departament Turystyki w Ministerstwie Sportu i Turystyki udzielił złożonemu przez TOT projektowi, pozwoliło na realizację całej serii działań konsolidujących partnerów, koordynujących wydarzenia, promujących ideę enoturystyki na Pogórzu oraz edukacyjnych skierowanych zarówno do branży, jak i turystów.

II Międzynarodowy Festiwal Wina TuchoViniFest II Międzynarodowy Konkurs Win TuchoViniContest

Data: 5-6 sierpnia 2017 r.
Miejsce: Tuchów

Międzynarodowy Festiwal Wina TuchoViniFest, mimo że w tym roku miał dopiero drugą edycję,

aspiruje do rangi obowiązkowej pozycji w kalendarzu miłośników wina. Pierwszy Festiwal zorganizowano równolegle z odbywającym się w Tuchowie XI Konwentem Polskich Winiarzy – najważniejszej imprezie branży winnej w naszym kraju. Dało mu to pewną rozpoznawalność, a uczestnicy Konwentu byli jednocześnie gośćmi wydarzeń Festiwalowych. Drugim wydarzeniem korelującym czasowo z Festiwalem są Międzynarodowe Spotkania Miast Bliźniaczych, którego uczestnikami są m.in. przedsta-

wiciele krajów typowo winiarskich, jak Niemcy, Francja, Węgry czy Austria. Poszerza to zarówno grono odbiorców, jak i ułatwia kontakt z potencjalnymi wystawcami z zagranicy. TuchoViniFest jest również miejscem ogłaszania wyników Międzynarodowego Konkursu Win TuchoViniContest, zainicjowanego w ubiegłym roku równolegle z Festiwalem, który zyskał doskonałe recenzje branży. Docenione zostało przede wszystkim jury, które składa się z uznanych specjalistów z zagranicy.



II Międzynarodowy Festiwal Wina TuchoViniFest, którego organizatorami byli Tarnowska Organizacja Turystyczna, Dom Kultury w Tuchowie oraz Małopolskie Stowarzyszenie Winarzy, poprzedził wernisaż wystawy fotografii Wiktora Chrzanowskiego pt. „Małopolski Szlak Winny”. W tegorocznej edycji prezentowało się czternaście winnic:

- | | |
|--|--|
| 1. <i>Winnica Zadora</i> Zofii Michałowskiej ze Szczepanowic | Danuty, Antoniego i Damiana Marcinków z Woli Lubeckiej |
| 2. <i>Winnica Rodziny Steców</i> Rafała Steca z Tuchowa | 9. <i>Winnica Krokoszówka Górską</i> Bożeny i Marka Górskich |
| 3. <i>Winnica Koniusza</i> Andrzeja Płysia z Łyszkowic | 10. <i>Winnica Vetus</i> Ewy i Marka Kąkolewskich z Brzeziny |
| 4. <i>Winnica Vanellus</i> Mariusza Czajki z Jareniówki k. Jasła | 11. <i>Winnica Kowalówka</i> Krystyny i Szczepana Marcinek z Kowalowej |
| 5. <i>Winnica Goja</i> Wiesława Goja z Burowa | 12. <i>Winnica Zagardle</i> Pawła Cisowskiego ze Szczodrkowic |
| 6. <i>Winnica Chodorowa</i> Zbigniewa Krzyżaka z Chodorowej | 13. <i>Winiarnia Lippóczy Pince</i> Sztýler & Hegedus s.c. z Tarnowa |
| 7. <i>Winnica Manru</i> Marka Zwoleńnika z Kąsnej Dolnej | 14. <i>Salon Win Karpackich</i> Dwór Kombornia z Komborni |
| 8. <i>Winnica Piwnice Antoniego</i> | |

W części panelowej odbyły się wykłady:



- Optymalizacja siarkowania, prowadzący: Piotr Przybek – enolab.pl
- Rola tlenu w winiarstwie, prowadzący: Piotr Przybek – enolab.pl
- Aspekty prawne degustacji wina, prowadzący: Radosław Froń – paragrafwkieliszku.pl
- Wino to nie wszystko, czyli o czym marzy enoturysta, prowadząca: Katarzyna Korzeń – portalenoturystyczny.pl

Dla szerszej publiczności zorganizowano: zwiedzanie Tuchowa, Dzień Otwarty w Winnicy Rodziny Steców, konkursy, zabawy, występy muzyczne oraz kończący Festiwal koncert zespołu Bartek Szu & Te Fajne Dziewczyny.

Tarnowska Organizacja Turystyczna była również organizatorem II Międzynarodowego Konkursu Win TuchoViniContest. Do oceny zgłoszono 126 win z 7 krajów. Poza Polską, były to: Węgry, Czechy, Niemcy, Francja, Austria i Rumunia. Po długiej i dokładnej analizie, międzynarodowe jury ekspertów wyłoniło zwycięzców, którym przyznano medale w trzech kolorach. Złotymi medalami nagrodzone zostały winnice:

- | | |
|---|--|
| <i>Fratii Testverek Brothers</i> FMH (RO) | <i>Piwnice Antoniego</i> – małopolska winnica (PL) |
| <i>Víno Marcinaček</i> (CZ) | <i>Biofritzl</i> (AT) |
| <i>Font</i> (HU) | <i>Winnica Kędrów</i> (PL) |
| <i>Vinařský dvůr U Mlýnků</i> (CZ) | <i>Winnica Rodziny Steców</i> (PL) |
| <i>Winnica Pańskie Pole</i> (PL) | <i>Rodinné Vinařství Mikulov</i> (CZ). |
| <i>Winnica Rodziny Steckich</i> (PL) | |

Przyznano również Wielkie Puchary Czempionów, które zgodnie z regulaminem otrzymują winnice, których wina zwyciężyły w kategorii, w której przedstawionych zostało co najmniej 5 próbek. Trafiły one do:

Fratii Testverek Brothers FMH (RO)
Víno Marcinčák (CZ)
Font (HU)

Biofritzl (AT)
Winnicy Piwnice Antoniego (PL)
Winnicy Rodziny Steców (PL)

Pogórzański Jarmark Artystów i Rękodzielników jest największą imprezą tego typu organizowaną na terenie Gminy Ciężkowice. Odbywa się zawsze w drugą niedzielę lipca w stałym miejscu – przy ciężkowickim amfiteatrze. Jarmark jest sprofilowany na prezentację dorobku lokalnych artystów, rzemieślników, producentów, miejscowych specjałów kulinarnych oraz promocję i przypominanie specyfiki kultury Pogorza. Jego oprawę stanowią występy miejscowych wykonawców i atrakcje dla dzieci. Zakończeniem Jarmarku są zawsze otwarty koncert oraz zabawa taneczna. Renoma i dorobek Jarmarku znalazły uznanie zarówno odwiedzających, z których wielu przyjeżdża tu corocznie, jak i władz samorządowych – Starostwa w Tarnowie i Urzędu Marszałkowskiego Województwa Małopolskiego, które wspierają organizatorów finansowo.

**Kiermasz w ramach XVI
Pogórzańskiego Jarmarku
Artystów i Rękodzielników**
Data: 16 lipca 2017 r.
Miejsce: Ciężkowice

W tegorocznej edycji udział wzięło trzydziestu wystawców, a liczbę odwiedzających szacuje się na ponad 1 000 osób.

Kiermasz winny, zorganizowany przez Tarnowską Organizację Turystyczną w ramach tegorocznej edycji Pogórzańskiego Jarmarku Artystów i Rękodzielników, doskonale wpisał się w charakter imprezy, poszerzając wachlarz atrakcji Pogorza o ofertę,



która mimo że niedawno pojawiła się na rynku lokalnym, jest przecież z regionem związana od wieków. Swoją ofertę zaprezentowały: *Winnica Manru* Marka Zwolenika z Kąsnej Dolnej oraz *Winnica Rodziny Steców* z Tuchowa. Właściciele prowadzili degustacje win i przekąsek, opowiadali historie swoich winnic, o sztuce produkcji wina oraz potencjale i trudnościach uprawy winorośli na Pogórzu.

15 Święto Owoców i Produktów Pszczelich Pleśnieński Bachus

Data: 9 lipca 2017 r.

Miejsce: Pleśna

- ciasta - wypieki, wina i nalewki oraz miody i produkty pszczele. Osobne stoisko przeznaczone jest na promocję sztandarowych przysmaków z Małopolski – w tym roku prezentowanych było jedenaście, którym już przyznane zostały certyfikaty UE. Dodatkowymi atrakcjami dla odwiedzających są występy lokalnych kapel, muzykantów, konkursy i zabawy dla dzieci. Finałem każdego święta jest otwarty koncert.

Święto Owoców i Produktów Pszczelich jest cykliczną imprezą Gminy Pleśna, której głównym celem jest promocja zdrowej i ekologicznej żywności regionalnej. Idea Święta odwołuje się do rolniczego charakteru gminy, która ze względu na specyfikę produkcji nazywana jest nieoficjalnie „zagłębiem owoców miękkich”. Wystawiają się tutaj zarówno lokalni producenci i wytwórcy żywności, jak i rękodzielnicy. Od pierwszej edycji organizowany jest „Pleśnieński Smak” – konkurs, w którym wybierane są po trzy najlepsze produkty w czterech kategoriach: potrawy domowe, desery

W bieżącym roku swoje stoiska miało ponad pięćdziesięciu wystawców. Liczbę odwiedzających szacuje się na kilka tysięcy, z czego w samym koncercie finałowym udział wzięło ponad 2 000 osób.

Tegoroczna, piętnasta edycja Święta Owoców i Produktów Pszczelich w Pleśnej, została uznana przez Tarnowską Organizację Turystyczną za najlepszą okazję do promocji potencjału nowej marki turystycznej regionu tarnowskiego – turystyki winnej. Bliskość Tarnowa – stolicy regionu; aktywność

istniejących na terenie gminy podmiotów – zarówno prywatnych, jak i instytucjonalnych – działających w branży turystycznej; tutejsze winnice i gospodarstwa agroturystyczne; zaangażowanie organizatorów Święta w przygotowanie i promocję jubileuszu – wymienione czynniki były podstawą decyzji o zorganizowaniu głównej imprezy promocyjnej projektu, jako towarzyszącej piętnastemu Świętu Owoców i Produktów Pszczelich w Pleśnej. W „Pleśnieńskim Bachusie” udział wzięło dziewięć winnic:

- **Winnica Zadora**
Zofii Michałowskiej
ze Szczepanowic
- **Winnica Rodziny Steców**
Rafała Steca z Tuchowa
- **Winnica Janowice**
Wiesława Chlipały z Janowic
- **Winnica Koniusza**
Andrzeja Płysia z Koniuszy
- **Winnica Jasiel** Wiktora
Szpaka z Jareniówki k. Jasła
- **Winnica Manru** Marka Zwo-
lenika z Kąsnej Dolnej

- **Winnica Vanellus** Mariusza
Czajki z Jareniówki k. Jasła
- **Winnica Goja**
Wiesława Goja z Burowa
- **Winnica Chodorowa**
Zbigniewa Krzyżaka
z Chodorowej

Jedno odrębne stanowisko reprezentowało ogół winnic.

Prowadzono degustacje, pokazy, warsztaty i konkursy dla odwiedzających stoiska. Zakończeniem „Pleśnieńskiego Bachusa” był koncert zespołu „Pectus”, który zgromadził publiczność tak liczną, jak żadne z wcześniejszych wydarzeń organizowanych w gminie.

**VI Wielkie
Tarnowskie Dionizje**
Data: 11-26 listopada 2017 r.
Miejsce: Tarnów,
Wierzchosławice,
Rzuchowa



Wielkie Tarnowskie Dionizje, organizowane przez Tarnowską Organizację Turystyczną od 2012 r., były pierwszą próbą zbudowania interesującej narracji o potencjale enoturystycznym regionu tarnowskiego. Formuła Dionizji ewoluowała z każdą kolejną edycją szukając wyrazistości i charakteru.

Dzięki zaangażowaniu i współpracy wielu osób i instytucji, wydarzenia Dionizji zaczęły być organizowane poza Tarnowem, wykraczając poza sferę czysto kulinarną. Włączenie do programu Dionizji spektakli teatralnych i wystaw uruchomiło dodatkowy kanał komunikacji z najbardziej perspektywicznymi odbiorcami. Dlatego też Dionizje stały się częścią projektu pn. „Opracowanie strategii turystyki winiarskiej jako nowej marki turystycznej Pogorza”.

VI Wielkie Tarnowskie Dionizje objęły szereg przedsięwzięć organizowanych w okresie od 11 do 26 listopada 2017 r. na terenie Tarnowa i regionu. Rozpoczęcie tegorocznej edycji odbyło się w dniu Święta Odzyskania Niepodległości (wyjątkowym dla Tarnowa, który jako pierwsze polskie miasto ogłosił niepodległość po 123 latach zaborów) od przemarszu orszaku św. Marcina po tarnow-

skiej starówce. Parada rozpoczęła się i zakończyła przed siedzibą Muzeum Okręgowego, w piwnicach którego otwarto wystawę pn. „Historia winiarstwa na Polskim Biegunie Ciepła”, a pod arkadami prezentowały się lokalne winnice oraz ich dionizyjscy partnerzy – tarnowskie restauracje. Wieczorem zaś, Tarnowski Teatr im. Ludwika Solskiego wystawił sztukę „Starsi Panowie znów”. Dionizjom towarzyszyły warsztaty winiarsko-kulinarne zorganizowane w restauracjach *Błękitna Aleja* oraz *U Młynarzy* i w Centrum Kultury Wsi Polskiej w Wierzchosławicach. Prezentowano na nich wina z *Winnicy Rodziny Steców*, *Winnicy Manru*, *Winnicy Braci Zagórskich*, *Winnicy Dąbrówka*, *Winnicy Rubinowa*, *Winnicy Piwnice Antoniego*, *Winnicy Chronów* oraz *Winnicy Janowice*.

Głównymi wydarzeniami Dionizji były kolacje organizowane przez tarnowskie restauracje

we współpracy z lokalnymi winnicami. Odbyło się pięć takich spotkań, z których każde miało swój autorski scenariusz i jednego tylko bohatera – lokalną winnicę, której wina były kanwą każdego z nich. Chronologia była następująca:

- 16.11.2017 – *Hotel Cristal Park i Winnica Rodziny Steców*, „Wieczór z gęsina”
- 17.11.2017 – *Hotel Tarnovia i Winnica Zadora*, „Wieczór w stylu myśliwskim”
- 18.11.2017 – *Hotel Krzyski i Winnica Manru*, „Kolacja u Paderewskiego”
- 22.11.2017 – *Restauracja U Jana i Winnica Janowice*, „Dary polskiego lasu w akompaniamencie skrzypiec”
- 24.11.2017 – *Restauracja Błękitna Aleja i Winnica Chronów*, „Błękit nieba nad winnicą”



Finał VI Wielkich Tarnowskich Dionizji przypadł na 26 listopada 2017 r. Kończącym wydarzeniem było ostatnie z cyklu „Spotkanie z winnicami”, którego bohaterem była *Winnica Zadora*. W gościnnych progach Centrum Produktu Lokalnego w Rzuchowej wybrzmiał finalny akcent tegorocznych Wielkich Tarnowskich Dionizji.

Według szacunków organizatora, wszystkie wydarzenia VI Wielkich Tarnowskich Dionizji zgromadziły około 800 uczestników.

Niedziele z enoturystyką w Skamieniałym Mieście

Data: 23 i 30 lipca; 13 i 27 sier-
pnia; 3 i 17 września 2017 r.

Miejsce: Skamieniałe Miasto,
Ciężkowice



Rezerwat przyrody nieożywionej „Skamieniałe Miasto” w Ciężkowicach obejmuje zespół ostańców z piaszczowca ciężkowickiego, którym erozja nadała fantastyczne kształty, upodabniając je do ludzi (np. skała „Czarownica”), zwierząt (np. skała „Borsuk”) czy przedmiotów (np. skały „Ratusz”, „Piramidy”).

Jest to jedna z najbardziej rozpoznawanych atrakcji turystycznych regionu tarnowskiego. Należy również do najpopularniejszych – każdego roku odwiedza je do 100 000 turystów. Z tego powodu Tarnowska Organizacja Turystyczna wybrała teren przed wejściem do rezerwatu na miejsce serii promocyjnych wydarzeń pod wspólną nazwą „Niedziele z enoturystyką w Skamieniałym Mieście”. Zaplanowanych i zrealizowanych zostało sześć wydarzeń, z których każde miało inny motyw przewodni, określony jego tytułem. Były to „Wino i sery”, „Wino i desery”, „Wino i chleb”, „Wino i dziczyzna”, „Wino i potrawy z mięsa” oraz „Wino i śpiew”. Formuła zakładała udział w poszczególnych imprezach dwóch winnic prowadzących degustacje i prezentacje win, degustacje zakąsek inspirowanych poszczególnymi tematami oraz akompaniament muzyczny. Za przekąski odpowiadały Panie ze stowarzyszenia Cieszeko z Ciężkowic oraz przetwórcza owocowo-warzywna

Dworek 1905 z Kąsnej Dolnej. Natomiast rodzina Rutków z Ciężkowic oraz Centrum Produktu Lokalnego w Rzuchowej dostarczały chleb domowego wypieku. Oprawę muzyczną zapewniała kapela Gąsiorów z Ciężkowic.

Wydarzenia obsługiwały następujące winnice:

23 lipca, „Wino i sery”:
Winnica Manru i Winnica Rodziny Steców

30 lipca, „Wino i chleb”:
Winnica Manru i Winnica Rodziny Steców

13 sierpnia, „Wino i śpiew”:
Winnica Manru i Winnica Chronów

27 sierpnia, „Wino i dziczyzna”:
Winnica Manru

3 września, „Wino i desery”:
Winnica Zadora

17 września, „Wino i potrawy z mięsa”: *Winnica Manru i Winnica Chronów*

„Niedziele z enoturystyką” odbywały się w stałych godzinach od 13:00 do 17:00. W jednym tylko wypadku – wydarzenia w dniu 3 września – fatalne warunki pogodowe zmusiły organizatorów do przerwania prezentacji o godz. 14:30.

Według szacunków organizatora, we wszystkich sześciu spotkaniach wzięło udział 1100 osób.

Budowa silnej marki turystycznej, która będzie przyczyniać się do rozwoju i promocji regionu, do czego dąży Tarnowska Organizacja Turystyczna, poza innymi czynnikami, wymaga również świadomych, kreatywnych i aktywnych przedsiębiorców. To oni tworzą produkty i usługi, które składają się na kompleksową ofertę dla turystów. Atrakcyjność, czyli potencjał pozyskania turysty, zależy od stopnia zaspokojenia jego potrzeb, zainteresowań i umiejętności tworzenia nowych. Konkurencja wymusza ciągły rozwój i dążenie do jak najwyższej jakości oferowanych produktów i usług. Aby jej sprostać, należy dysponować wiedzą i umiejętnościami większymi niż konkurenci. Dlatego też równolegle z działaniami skierowanymi do turystów, Tarnowska Organizacja Turystyczna realizowała projekty edukacyjne skierowane

Konferencja Veritas in vino

Data:

27-28 października 2017 r.

Miejsce: Ciężkowice

zarówno do osób zaangażowanych w enoturystykę, jak i potencjalnie zainteresowanych tym tematem. W tym duchu zorganizowana została dwudniowa konferencja „Veritas in vino”. Dzień pierwszy składał się z serii wykładów w tematach:

- Enoturystyka – dobre przykłady w Polsce i na świecie
- Prawne aspekty sprzedaży produktów z lokalnych winnic





- Stosowanie nanotechnologii w uprawie winorośli
- Fermentacja jabłkowo-mlekowa – nie tylko odkwaszanie

Drugiego dnia odbyła się wizyta studyjna. Uczestnicy zwiedzali winnice funkcjonujące w regionie, zapoznając się z ich specyfiką, problemami i sposobami ich pokonywania.

W konferencji wzięło udział 40 uczestników.



Spotkania z winem w regionach południowej Polski

Data: 20 września;

8, 10 i 13 października

Miejsce: Rzeszów, Kielce, Kraków, Wrocław

cach sąsiadujących województw – Rzeszowie, Kielcach, Krakowie oraz we Wrocławiu. Wszystkie spotkania realizowane były w tej samej formule – pierwsza część poświęcona była prezentacji atrakcji turystycznych regionu tarnowskiego, ze szczególnym uwzględnieniem turystyki winiarskiej oraz prezentacji winnic, w części drugiej odbywały się degustacje win i przekąsek, w tym serów.

Przy wsparciu merytorycznym Małopolskiego Stowarzyszenia Winiarzy, zrealizowano cztery spotkania promocyjne w stoli-

łącznie we wszystkich czterech prezentacjach udział wzięło 200 uczestników.

Centrum Produktu Lokalnego w Rzuchowej jest projektem stowarzyszenia Grupa Odrolnika, zajmującym się promocją produktów lokalnych oraz obszarów wiejskich z terenu swojego działania. CPL jest ośrodkiem edukacyjno-szkoleniowym z nowoczesnym zapleczem biurowo-konferencyjno-warsztatowym. Budynek Centrum wzniesiony został w centrum zabytkowego zespołu dworsko-parkowego, jedenaście kilometrów na południe od Tarnowa. Kadra CPL to ludzie z bogatym doświadczeniem, zdobywanym w ramach m.in. Lokalnej Grupy Działania Dunajec-Biała oraz Grupy Odrolnika. Są autorami projektów, uznawanych przez instytucje i specjalistów od wdrażania programów rozwojowych, za wzorcowe.

Organizacja całego cyklu „Spotkań z lokalnymi winnicami” w miejscu, które samo powstało z idei popartej konsekwencją działania, nadawała dyskusjom o rozwoju enoturystyki w regionie tarnowskim bardzo realny wymiar.

26. 04 – Prezentacja projektu

Pierwsze Spotkanie było jednocześnie inauguracją realizacji projektu „Opracowania strategii turystyki winiarskiej jako nowej

Spotkania z lokalnymi winnicami

Data: 26 kwietnia, 20 maja,
18 czerwca, 23 lipca, 20 sierpnia,
17 września, 22 października,
26 listopada 2017 r.

Miejsce: Centrum Produktu
Lokalnego, Rzuchowa

marki turystycznej Pogórza”. Z tego powodu zostało połączone z konferencją prezentującą jego założenia, na którą zaproszono przedstawicieli lokalnych mediów i samorządowców. Wzięli w niej udział członkowie władz Tarnowskiej Organizacji Turystycznej oraz reprezentanci organizacji wspierających realizację projektu: Małopolskiego Stowarzyszenia Winiarzy, Gminy Pleśna, Gminy Ciężkowice oraz Gminy Tuchów.

Druga część spotkania poświęcona była w całości prezentacjom winnic. Wzięli w niej udział pani Zofia Michałowska z *Winnicy Zadora* oraz panowie Rafał Stec z *Winnicy Rodziny Steców* i Jan Michałowski z *Winnicy Michałowin*. Degustacji win towarzyszyły przekąski z serów.



20.05 – Wino w świecie antycznym

Prezentację *Winnicy Zadora* poprowadziła pani Zofia Michałowska. Opowieścią o początkach winiarstwa i roli, jaką wino odegrało w czasach antyku zaprosiła uczestników do bliższego poznania tajemnic jego produkcji. W tej „podróży przez wieki” towarzyszyły gościom trzy wina z *Winnicy Zadora*: białe Solis oraz czerwone Bene i Rondino, wszystkie z rocznika 2013.

18.06 – Permakultura – ekologiczna uprawa winorośli

Prezentacja *Winnicy Rodziny Steców*. Kolejna historyczna wy-

cieczka z panią Zofią Michałowską dotyczyła winiarstwa już w czasach nowożytnych – pierwszego tysiąclecia oraz historii polskiego winiarstwa w okresie średniowiecza. Następnie pan Rafał Stec z *Winnicy Rodziny Steców* przybliżył problematykę ekologicznej uprawy winorośli w Polsce. Ostatnią częścią spotkania były warsztaty z podstawowej znajomości sztuki sommelierskiej, degustacji wina oraz doboru wina do potraw, które prowadziła pani Anna Nowakowska, publicystka magazynu „Czas wina”, największego branżowego wydawnictwa w Polsce.

23.07 – Enoturystyka w regionie – kierunki rozwoju

Prezentacja *Winnicy Janowice*. Temat spotkania skłonił prowadzących do przyjęcia formuły panelu dyskusyjnego, choć i tym razem rozpoczęła pani Zofia Michałowska, omawiając winiarskie tradycje w regionie. Następnie pan Wiesław Chlipała opowiadał historię swojej winnej pasji, która dała początek *Winnicy Janowice*. Pani Karolina Chlipała zaprezentowała autorski projekt tygodniowego festiwalu muzycznego „Vitis Music Sfera Festival”, łączącego muzykę z winem.

20.08 – Z winem przez wieki nowe

Prezentacja *Winnicy Manru*. Kolejna opowieść pani Zofii Michałowskiej dotyczyła historii wina w czasach nowożytnych. Pan Marek Zwolnik, właściciel *Winnicy Manru*, opowiadał o pracy w winnicy w poszczególnych porach roku. Zaprezentowano trzy wina z *Winnicy Manru* – białe, różowe i czerwone.

17.09 – W labiryncie etykiet

Prezentacja *Winnicy Zadora*, prowadzona przez panią Zofię Michałowską. W dalszej części





spotkania pani Anna Nowakowska omawiała apelacje, najpopularniejsze szczepy winorośli oraz wiedzę z tematyki etykiet i tego, co można z nich wyczytać. Przedstawione zostały cztery wina: dwa białe: Julia i Solis oraz dwa czerwone: Bene i St. Etienne.

22.10 – Wina słońcem podsyte, czyli przewodnik po winnych regionach Półwyspu Iberyjskiego

Prezentacja *Winnicy Chronów*, prowadzona przez właścicieli – panią Annę Cybulską i pana Michała Chrzastka. Następnie przepisy dotyczące zakładania winnic, rejestracji i produkcji wina omówiła pani Zofia Michałowska. Główny temat spotkania – charakterystyka win produkowanych na terenie Półwyspu Iberyjskiego, czyli w Hiszpanii i Portugalii – poprowadziła pani Anna Nowakowska. Zaprezentowano dwa wina – białe i czerwone.

26.11 – Finał VI Wielkich Tarnowskich Dionizji

Prezentacja *Winnicy Zadora*. Podsumowanie tegorocznej edycji Wielkich Tarnowskich Dionizji odbyło się przy wypełnionej do ostatniego miejsca sali w Centrum Produktu Lokalnego. Zarząd Tarnowskiej Organizacji Turysty-

cznej wraz z partnerami projektu omówił ogólne wrażenia i wnioski wyciągnięte z tegorocznych działań, w czym aktywnie uczestniczyli goście wieczoru. Ostatnim akcentem spotkania był wykład kardiologa, lek. med. Jarosława Blicharza pt. „Pozytywny wpływ wina czerwonego na organizm człowieka”.

Konferencja podsumowująca projekt pn. „Opracowanie strategii turystyki winiarskiej, jako nowej marki turystycznej Pogórza”

Data: 30 listopada
Miejsce: Centrum Produktu Lokalnego, Rzuchowa

W programie konferencji zaplanowano serię wykładów i prezentacji dotyczących enoturystyki w kontekście potencjału Pogórza. Rozpocznie się prezentacją spotu promocyjnego, który został wyprodukowany w ramach projektu. Zakończy zaś prezentacją dokumentu Strategia turystyki winiarskiej, jako nowej marki turystyki Pogórza, którą poprowadzi pan Hubert Gonera, odpowiedzialny za jego opracowanie.









PUBLIKACJA OPRACOWANA PRZEZ:

Tarnowską Organizację Turystyczną

*Publikacja stanowi podsumowanie projektu
Tarnowskiej Organizacji Turystycznej pn.
„Opracowanie strategii turystyki winiarskiej
jako nowej marki turystycznej Pogórza”.*



Enotarnowskie zaprasza!