



Miasto „winne” od wieków, czyli historia trunku w Krakowie

2024-04-15

Kraków kojarzy się z bogatą historią, zabytkami, początkami polskiej państwowości, ale czy wiedzieliście, że posiada też wielowiekowe związki z winem? Zapraszamy do lektury!

Warto wiedzieć, że z Krakowa pochodzą najstarsze ślady winiarstwa w Polsce. Rezultaty badań pokazały, że to właśnie na zboczach wzgórza wawelskiego odkryto ślady uprawy winorośli sprzed 1000 lat! Pierwsze uprawy zawdzięczamy intensywnym kontaktom z Czechami i państwem wielkomorawskim. To stamtąd najprawdopodobniej ściągnięto sadzonki winorośli do Krakowa. Co ciekawe, winorośl uprawiano przede wszystkim na cele liturgiczne, ponieważ sprowadzanie wina okazało się znacznie droższe niż hodowla na miejscu. Dlatego też jednym z ważniejszych ówczesnie ośrodków winiarstwa stało się Opactwo Benedyktynów w Tyńcu. Winorośl uprawiano również na Wzgórzu św. Bronisławy (klasztor norbertanek) czy w opactwie cystersów. Stopniowo, w okolicach XIV wieku, winnice zaczęli przejmować okoliczni mieszkańcy, dzierżawiąc je od klasztorów.

Ta hossa trwała do ok. XVI wieku. Wtedy to wzmożony handel z krajami, gdzie warunki na uprawę winorośli były bardziej sprzyjające, stopniowo pomniejszał lokalne uprawy. Krakowskie piwnice stały się wielkimi magazynami sprowadzanego z Węgier wina zwanego węgrzynem. Stąd pochodzi powiedzenie: „Nie ma wina nad Węgrzyna — z tokańskiej winnicy, z krakowskiej piwnicy”, ówczesnie niezwykle popularne. Kraków pełnił wówczas ważną rolę centrum dystrybucyjnego tokaju na większość europejskich dworów królewskich.

Handel winem rósł. Jednocześnie, lokalne uprawy coraz bardziej traciły na znaczeniu. Złożyły się na to m.in. niesprzyjające warunki pogodowe (jak nagłe ochłodzenie, które pojawiło się ok. XVII i XVIII w.), a także przetaczająca się przez XIX-wieczną Europę winna zaraza. Mała mszyca, czyli filoksera została przez przypadek przywieziona na statku z Ameryki Południowej i spowodowała prawdziwe spustoszenie w europejskich winnicach.

Kolejne wieki przyniosły prymat gorzałki (wódki) i innych mocnych trunków oraz piwa, co stanowi temat na osobną i obszerną opowieść. Winiarstwo zaczęło się jednak odradzać w Polsce. Początki przypadają jeszcze na koniec PRL-u, bo lata 80. XX wieku, jednak największy jego rozkwit to XXI wiek. Dziś Małopolska jest jednym z najprężniej rozwijających się regionów winiarskich w Polsce. Jest w tej dziedzinie godnym konkurentem dla Podkarpacia, Zielonej Góry i Sandomierza.

Historia winiarstwa w Krakowie zatoczyła symboliczne koło dopiero niedawno, kiedy to do serca miasta, czyli na Wawel powróciła winorośl. Pod południową elewacją zamku oraz pod wieżą Jordanką zrekułtywowano winnicę. Pełni ona jednak rolę wyłącznie dekoracyjną.

W granicach administracyjnych Stołecznego Królewskiego Miasta Krakowa prosperuje jedna z większych winnic w Polsce. To [Srebrna Góra](#), położona na Bielanych u stóp klasztoru oo Kamedułów. Nawiązując do historycznego poprzednika, Srebrna Góra działa w miejscu dawnej przyklasztornej winnicy, założonej jeszcze w XVII wieku.

Także w okolicach Krakowa możemy zaobserwować renesans sztuki winiarskiej. Na południu od



stolicy Małopolski działa [winnica Wieliczka](#) – stosunkowo młoda, bo założona dopiero w 2013 roku. Stawia na produkcję ekologiczną: wielickie wina posiadają certyfikat produktów bio.

Jednakże największy renesans sztuki winiarskiej rozgrywa się na północ od Kraków, a dokładniej na Jurze Krakowsko-Częstochowskiej. Znajdziemy tu liczne winnice, z których część oferuje usługi agroturystyczne. Lista winnic jest już tak długa, że Gorceńska Organizacja Turystyczna we współpracy z województwem małopolskim i Wojciechem Bosakiem stworzyła ponad 10 lat temu [Małopolski Szlak Winny](#). Szlak ten w 2019 r. został laureatem konkursu TURYSTYCZNE SKARBY MAŁOPOLSKI w kategorii najciekawszy szlak turystyczny.

Dziś Małopolski Szlak Winny liczy 60 winnic. W małopolskich winnicach powstają wina klasyczne: białe, czerwone i różowe, wytrawne i półwytrawne. Nie brak jednak ducha eksperymentów. Powstają tu udane wina słodkie i musujące, ale też i modne, długo macerowane wina białe (tzw. wina „bursztynowe” lub „pomarańczowe”), a także wina „naturalne”, produkowane bez dodatku siarki.

Warto też wspomnieć, że przygotowano także specjalną ofertę dla enoturystów korzystających z tras rowerowych. Czekają na nich 22 rowerowe trasy enoturystyczne, powstał też portal internetowy [Szlak Winny na Rowerach](#), gdzie enoturysty znajdą również winnice przyjazne rowerzystom.

Przydatne linki:

- **Wawel:** [Ogrody Królewskie na Wawelu](#)
- **Winnica Srebrna Góra:** [zwiedzanie](#)