**W poszukiwaniu prawdziwego smaku**

**Już we wrześniu ogłaszamy Zamość stolicą polskiego winiarstwa!**

**Malownicze i wciąż nieodkryte Roztocze zachwyca zarówno bogactwem natury, jak i smaków. Region ten słynie m.in. z dań mącznych, potraw na bazie kaszy gryczanej oraz miodów i olejów. Obok doskonałej kuchni, odkryć tu można również bogate tradycje winiarskie. Wszystko za sprawą ciepłego klimatu, ciągnących się po horyzont łagodnych wzgórz i żyznych lessowych gleb, stanowiących doskonałe warunki do uprawy winorośli i innych owoców. Ten ogromny potencjał sprawia, że region ten coraz śmielej nazywany jest polską Toskanią. Już we wrześniu Zamość, jedno z najpiękniejszych miast w Polsce i serce Roztocza, zamieni się w prawdziwą stolicę rodzimego winiarstwa!**

**Cudze chwalimy, swego nie znamy**

Jeszcze kilkanaście lat temu mało kto wierzył, że w Polsce może powstawać dobre, jakościowe wino. Nic w tym dziwnego, Polska nigdy nie była postrzegana jako kraj winiarski, a największym zainteresowaniem konsumentów cieszyły się wina hiszpańskie, francuskie czy chilijskie. Jednak od kilku lat można zaobserwować wyraźny wzrost zainteresowania rodzimymi produktami. Wszystko za sprawą dynamicznego rozwoju lokalnych winnic, których obecnie w Polsce istnieje kilkaset. W większości są to nieduże, rodzinne firmy, których działalność opiera się na butikowej produkcji. Odradzaniu się winiarstwa w Polsce sprzyjają m.in zmiany preferencji konsumentów oraz popularyzacja trendu skierowanego na zainteresowanie lokalną żywnością i ruchem „slow food” oraz „slow life”. – *Konsumenci, nastawieni na naturalne, polskie wyroby coraz chętniej otwierają się także na rodzime produkty winiarskie. Poszukują ich na półkach specjalistycznych sklepów, wine barach i restauracjach.* *Jednak mimo swojej doskonałej jakości polskie wina wciąż stanowią niewielki odsetek wszystkich win kupowanych w naszym kraju.* *Problem polega na dosyć wąskim kanale ich dystrybucji. Ciężko znaleźć je w ofercie dużych supermarketów czy dyskontów. Dlatego też uważamy, że świetną okazją do ich odkrywania mogą być wszelkiego rodzaju festiwale i wydarzenia winiarskie –* tłumaczy Wioletta Wilkos, Prezes Fundacji Winiarnie Zamojskie.

**Wielkie święto wina w Zamościu!**

Już wkrótce wszyscy miłośnicy i poszukiwacze doskonałych smaków i regionalnych produktów będą mieli okazję odkryć je w Zamościu. W dniu 5 września „Perła Renesansu” stanie się prawdziwą stolicą

rodzimego winiarstwa. Wszystko za sprawą organizowanego tam festiwalu polskich win i produktów regionalnych, odbywającego się na Rynku Wielkim w Zamościu, pod hasłem „W poszukiwaniu prawdziwego smaku”. Organizatorem wydarzenia jest Fundacja Winiarnie Zamojskie oraz miasto Zamość. Na odwiedzających czekać będzie wiele atrakcji, w tym możliwość degustacji regionalnych dań oraz kilkudziesięciu polskich win na dedykowanych im stoiskach. Wśród wystawców spotkać będzie można przedstawicieli wielu rodzimych winnic, w tym m.in. Dworu Sanna, Dwórzno, Turnau czy Jadwiga. – *Jako organizacja, której głównym celem jest wspieranie rozwoju polskiego winiarstwa postanowiliśmy zorganizować wydarzenie, które będzie łączyło w sobie ideę promocji polskich win, owoców i naturalnych, regionalnych produktów, a także regionu Roztocza i miasta Zamość. Festiwal „W poszukiwaniu prawdziwego smaku” pozwoli z jednej strony właścicielom winnic zaprezentować szerokiemu gronu odbiorców swoje wyroby, z drugiej zaś umożliwi odkrycie bogatej oferty polskich win odwiedzającym, którzy do tej pory nie mieli okazji się z nimi zetknąć. –* tłumaczy Wioletta Wilkos, prezes Fundacji Winiarnie Zamojskie*. – Liczymy, że impreza będzie stanowiła także doskonałą okazję do rozmów oraz wymiany doświadczeń pomiędzy samymi winiarzami i na stałe wpisze się w coroczny kalendarz wydarzeń odbywających się w Zamościu.* – dodaje.

– *Powstawanie winnic i rozwój winiarstwa ma w Polsce znaczenie drogowskazu. Winiarstwo przekształciło w Europie setki tysięcy rolników w winiarzy, czyniąc z ubogich dostawców surowca producentów szlachetnego i cenionego produktu jakim jest w świecie wino –* mówi Robert Ogór, prezes Ambra. *Tworzenie winnicy pokazuje kierunek awansu dla uprawiających ziemię, żeby wyjść z pułapki taniego surowca. To przykład upodmiotowienia rolników jako uczestników rynku.* *Winnice powstające na Zamojszczyźnie są inspiracją dla ogromnej rzeszy sadowników: Zmieńcie swoje sady w „owocowe winnice”. Winogrono nie dostało od natury monopolu na szlachetne wino. Inspirowane doświadczeniami światowego winiarstwa gronowego wina z naszych owoców mogą stać się wielką niespodzianką dla miłośników wina na całym świecie. Dzisiejsze pierwsze Święto Wina w Zamościu to początek długiej podróży „W poszukiwaniu prawdziwego smaku” –* dodaje.

Wstęp na festiwal „W poszukiwaniu prawdziwego smaku” jest bezpłatny.

**Festiwal win polskich oraz produktów regionalnych „W poszukiwaniu prawdziwego smaku”**

**5 września 2020 r. Rynek Wielki w Zamościu od godziny 11:00.**