

Wyjazd studyjny - Produkcja win musujących w małej winiarni - relacja



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”.

Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej

„Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020

Operacja opracowana przez Dolnośląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego z siedzibą we Wrocławiu

Dolnośląskie winiarstwo przeżywa dziś renesans, jednak wina musujące są wytwarzane na niewielką skalę. Produkcja win musujących w małej winiarni była tematem przewodnim wyjazdu studyjnego zorganizowanego - 11-14 lipca przez Dolnośląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego, w ramach Zespołu tematycznego związanego z zagadnieniami winiarstwa.

Tradycja wytwarzania win musujących jest bogata, a ich produkcja na świecie rośnie najbardziej ze wszystkich rodzajów wina. W Niemczech sekty są wytwarzane od 1826 roku, a dziś ponownie zyskują uznanie kupujących. Dlatego lokalni producenci wpisują je na stałe w swoją ofertę. Jest to podyktowane przede wszystkim preferencjami konsumentów oraz wyższą zyskownością, co ma szczególne znaczenie dla niewielkich gospodarstw.

Dolnośląskie winiarstwo przeżywa dziś renesans, jednak wina musujące nadal są wytwarzane na niewielką skalę. Przyczyną takiego stanu jest przede wszystkim brak profesjonalnego przygotowania i kierunkowego wykształcenia, dającego podstawy do wytwarzania win musujących. Ich produkcja metodą pradawną czy tradycyjną, przeznaczoną dla małych przetwórni, nadal nie jest znana dolnośląskim winiarzom, którzy mogliby rozszerzyć ofertę o nowe produkty, ciesząc się zainteresowaniem klientów. Warunki klimatyczne naszego regionu sprzyjają uprawie takich odmian, jak chardonnay, riesling, johaniter, czy pinot noir, które są doskonałe jako surowiec do produkcji win musujących. Dlatego rośnie liczba winiarzy zainteresowanych ich produkcją.

Korki, kapsle, zakrętki

Produkcja win musujących w małej winiarni była tematem przewodnim wyjazdu studyjnego. Przez cztery dni 25 dolnośląskich winiarzy poznawali metody produkcji stosowane przez niemieckich rolników. Podczas spotkania w Instytucie Enologii Uniwersytetu Geisenheim dr Matthias Schmitt, prowadzący zajęcia na poziomie licencjackim i magisterskim, omówił odmiany winorośli i metody produkcji win musujących, półmusujących, rodzaje win, procesy fermentacji, parametry, rodzaje korków, kapsli, zakrętek, sposoby i warunki przechowywania.

Prawo, sprzedaż, usługi

W dalszej części wykładu zaprezentowano tematy związane z usługami winiarskimi, zagadnienia prawno-podatkowe, aspekty wprowadzania do obrotu, a także zakres sprzedaży, smakowe odczucia i preferencje konsumenckie opracowane na podstawie przeprowadzonych badań. Uczelnia prowadzi własną winnicę i wytwarza 180 tysięcy butelek wina musującego rocznie.

Zamkowa winnica

Uzupełnieniem szkolenia były wizyty w trzech winnicach specjalizujących się w produkcji sektów. Zamek Wackerbarth to pierwsza w Europie winnica z atrakcjami dla gości. Posiadająca 850-letnią historię uprawy winorośli w Saksonii, 90-hektarowa winnica jest położona na glebach lessowych i powulkanicznych, zawierających dużo żelaza, co przekłada się na specyficzny smak wytwarzanych win.

W tutejszej wytwórni szampana, jednej z najstarszych w Niemczech, odbywa się fermentacja winogron aż do uzyskania klasycznego, musującego napoju. W gospodarstwie pracuje 120 osób, a przy produkcji win musujących i spokojnych –

30 osób. Drugim, ważnym źródłem dochodów są organizowane na terenie winiarni wydarzenia i degustacje, a także sklep i restauracja.

Musujące wino i ekologiczne soki

Winnica Weingut Sektkellerei Uwe Kreuter jest położona na stokach o 60% kącie nachylenia. Właściciel odziedziczył ją po swoim ojcu w 1985 roku i zajął się produkcją ekologicznych win musujących, których na tym terenie był prekursorem. W niewielkiej winiarni wina są produkowane najprostszymi metodami. Rocznie wytwarzanych jest 16-18 tysięcy butelek – głównie rieslinga oraz ekologiczne soki.

Rybie tarasy

Weingut w Ediger-Eller to niewielka, dwuhektarowa winnica, prowadzona przez Petera Göbela. Oprócz produkcji win, także musujących, właściciel prowadzi restaurację oraz agroturystykę. Ze względu na niewielki areał, nie posiada własnych maszyn, dlatego korzysta w usług wyspecjalizowanych firm, które posiadają profesjonalny sprzęt, dostosowany do pracy na bardzo stromych zboczach.

Właściciel drugiej winnicy położonej w tej samej miejscowości, kładzie szczególny nacisk na marketing. Jedno z win nosi nazwę „rybie tarasy”, którą zawdzięcza nazwie miejscowości, z której pochodzi mama właściciela, położonej u stóp wzgórza, na którą ptactwo zrzucało resztki ryb wyłowionych z rzeki. Podczas spotkania podkreślił, jak ważny jest kontakt z klientem, bezpośrednia rozmowa i budowanie relacji. Dlatego właściciele winnicy sami dostarczają zamówione wina do swoich klientów.

Santkellerei Marquel to również niewielka winnica i winiarnia specjalizująca się w produkcji win musujących. Właściciel, oprócz produkcji własnych win, świadczy usługi innym winiarzom, którzy nie posiadają odpowiedniego sprzętu i zaplecza. Rocznie produkuje około 90 tysięcy butelek.

Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej „Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020. Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Operacja opracowana przez Dolnośląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego z siedzibą we Wrocławiu, organizowana w ramach operacji do realizacji w Planie Operacyjnym Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich na lata 2020-2021. Dotyczy Sieci na rzecz innowacji w rolnictwie i obszarach wiejskich województwa













- [Udostępnij](#)
- [Drukuj](#)
- [PDF](#)

Data publikacji

2021-07-22

[Wszystkie relacje](#)