



EVROPSKÁ UNIE
Evropský fond pro
regionální rozvoj

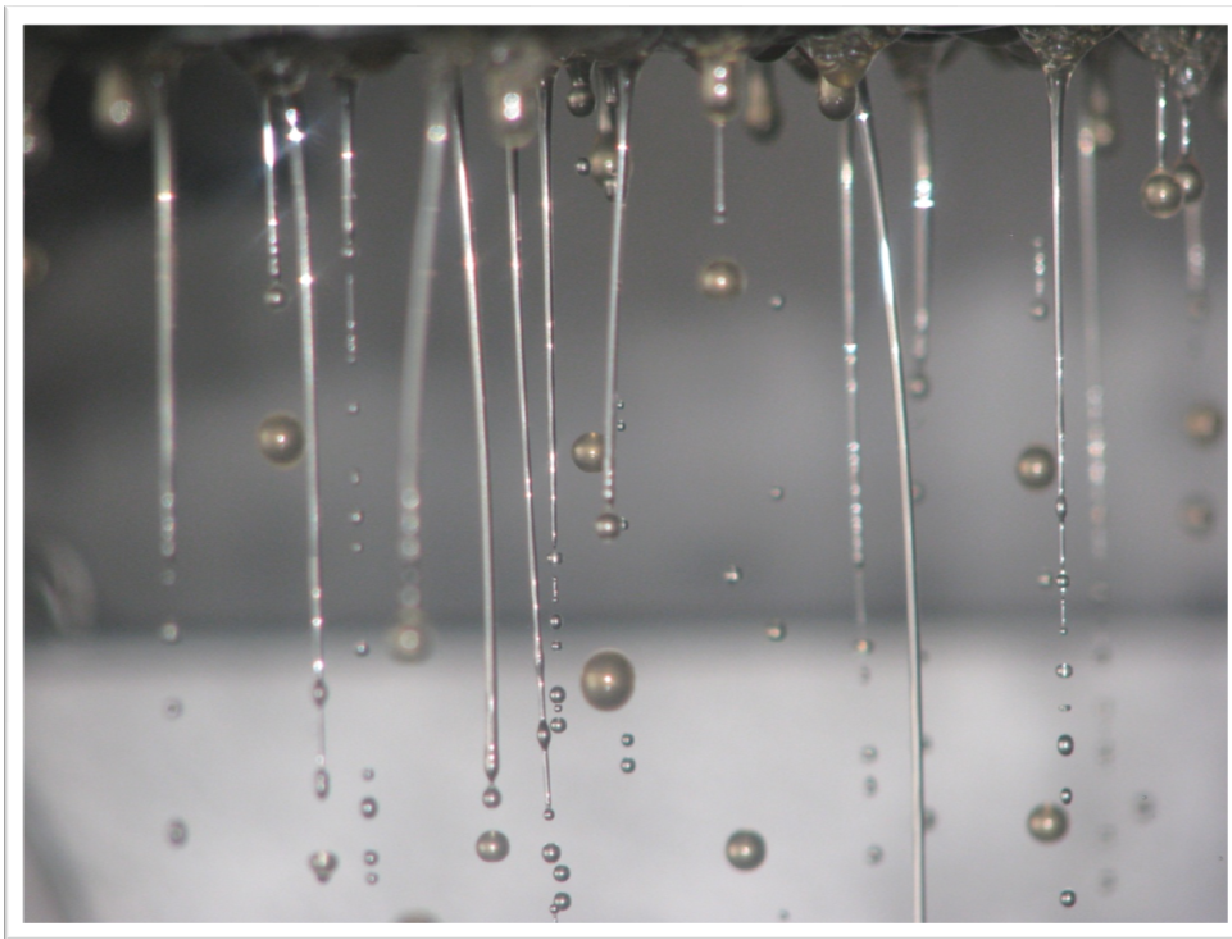


EUROPEAN TERRITORIAL CO-OPERATION
AUSTRIA-CZECH REPUBLIC 2007-2013
Gemeinsam mehr erreichen. Společně dosáhneme více.

„Projekt je podpořen Evropskou unií z Evropského fondu pro regionální rozvoj v rámci programu
Evropská územní spolupráce Rakousko - Česká republika 2007-13.“

Fond mikroprojektů Sekundární produkty révy vinné - nové turistické lákadlo vinařských regionů

**„Spolufinancováno Evropskou unií z Evropského fondu
pro regionální rozvoj“ „Gemeinsam mehr erreichen.
Společně dosáhneme více“.**



SONBERK

Sekundární produkty vinařství - přednáška

SONBERK – prohlídka vinařství

- **Sprašová vinice Sonberk, založená již ve 13. století**, s ojedinělým výhledem na nejkrásnější dominantu Moravy - druhohorní **pohoří Pálavy**.
- V moravském zemském archivu jsme získali kopii listiny **z roku 1522**, ve které se žádá dodat víno na slavnostní tabuli Ludvíka Jagellonského.
- Poté bylo **dodáváno na dvůr Marie Terezie**.
- **Vytváříme novodobou historii z jedinečného místa**, unikátní vinice a rukopisu lidí, tvořících srdcem.
- Pěstujeme zejména Ryzlink rýnský, Pálavu, Tramín a Sauvignon, způsobem šetrným životnímu prostředí.
- **Z ručně sklizených vlastních hroznů vyrábíme do 150 000 lahví bílých přívlastkových vín** charakteristických výraznou ovocností, originální šťavnatostí, vysokou mineralitou
- Výlisnost cca 50 – 55%, prostor pro další sekundární produkty

SONBERK – prohlídka vinohradů

- **Sonberský vinohrad** se rozprostírá na ploše 40 hektarů a obklopuje budovu vinařství na úpatí vrchu Slunečná . Vinice má ideální půdní podmínky, které potvrdil i geologický výzkum realizovaný v roce 2004 za účelem určení vhodnosti odrůd.
- Sprašové podloží, správná nadmořská výška a výhradně jižní a jihozápadní expozice svahů Všechny vinice jsou součástí viniční tratě Sonberk.
- **Réva je ošetřována, odlišťována a sklízena výhradně ručně**, aby nedocházelo k narušování keřů a znehodnocování hroznů. Specifickou záležitostí je **sklizeň, která je přísně kontrolována** a redukována tak, aby se množství sklizených hroznů na keř pohybovalo **v průměru 1 ,2 kg na keř**.
- Hrozny jsou sklizeny v několika fázích, rozhodujícími faktory jsou u sběru ročník a kvalita. Pro určení optimální doby sklizně jsou realizovány zkušební sběry a laboratorní analýzy.
- Sonberk ve své vinici dodržuje koncept biodiverzity, kdy jsou mezi vinné keře vysazovány jiné rostliny podporující přirozenou rovnováhu. **Součástí ekosystému sonberského vinohradu je biosad s včelími úly.**

Sekundární produkty vinařství Sonberk

I. Destiláty :

1. Název : Pálavice, Tramínovice, Muškátovice
2. Ročník 2007
3. Zpracování : odrůdový a ročníkový destilát z matolin odrůd Tramín, Muškát moravský, Pálava
4. Alkc. : 40 – 42 obj. %

Prohlídka technologií, zpracování, obchod a marketing:

- příjem a odzrňování hroznů
- Lisování
- Kvasné nádoby pro kvašení matolin
- Adjustace láhve
- Odvoz a destilace, příjem hotových výrobků opatřených korkem
- Marketing a obchod hotových výrobků

Sekundární produkty vinařství Sonberk

II. Meruňkvý bio džem z bio sadu :

1. Zpracování : ing. Karger, Heliavita s.r.o.
2. Minimální trvanlivost 24 měsíců od data výroby
3. Vyrobeno 20.7.2011
4. Složení: meruňky, cukr třtinový - z kontrolovaného ekologického zemědělství
5. Hmotnost : 200g. Možná odchylka - 6%
6. Nutriční hodnoty ve 100g : Energie - 500,3 kJ/118,1 kcal / Bílkoviny 0,72g / Sacharidy / 27,9 g / Tuky 0,84g / Vláknina 2,75g

Prohlídka sadu , zpracování, obchod a marketing:

- Kvalita a stáří stromů v sadu uprostřed Sonberku , který má 3 ha
- Popis úrody
- Sběr a odvoz meruněk , různé typy, rozbor a vyhodnocení kvality
- Zpracování - ručné odpeckování ,speciální třídění , zpracování : 140 kg meruněk na 100 kg meruňkového džemu
- Marketing a obchod hotových výrobků

Sekundární produkty vinařství Sonberk

III. Med ze sonberského sadu :

1. Zpracování : Ing. Ivičič Hustopeče
2. Minimální trvanlivost 12 měsíců od data výroby
3. Vyrobeno: tři stáčky červen červenec srpen 2011
5. Hmotnost : 300g

Prohlídka sadu , zpracování, obchod a marketing:

- 10 včelstev v dolní části sadu
- Zpracování : čirý nebo pastovaný, technologie pastování
- Marketing a obchod hotových výrobků

Sekundární produkty vinařství Sonberk

IV. Bílá husí játra pečená a zavařená ve skle :

1. Zpracování : Řeznictví Švéda Břeclav
2. Minimální trvanlivost 6 měsíců od data výroby
3. Vyrobeno: pečení, kontrola, zavaření do skla
5. Hmotnost : 250 g
6. Obsah : tučná husí játra, husí sádlo 100%

Výběr, zpracování, obchod a marketing:

Degustace, snoubení s pokrmy, závěr

Degustace destilátů :

- Muškátovice
- Tramínovice



Degustace, snoubení s pokrmy, závěr

Degustace meruňkového džemu:

- přednáška snoubení s pokrmy, ochutnávka

Degustace medu :

- přednáška snoubení s pokrmy,
- Ochutnávka a kombinace se sýry typu Grana Padana



Degustace, snoubení s pokrmy, závěr

Degustace Foie Gras – pravých bílých husích jater pečených a zavařených ve skle :

Snoubení s víny : slámové víno Tramín 2006, degustace

Závěr , vyhodnocení a diskuze

