



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

**Unteprodukte der Rebe - eine neue Touristenattraktion der
Weinregionen**

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

Heger



VINAŘSTVÍ, PÁLENICE,
NAUČNÁ CESTA PÁLENICÍ

Popis podniku

- Poysdorf ve Vinařské čtvrti (Weinviertel)
- 1759 první písemná zmínka
- od té doby v majetku rodiny
- cca 9 ha plochy vinic
- 20% červeného vína
- 80% bílého vína
- pokud potřebujeme hrozny, nakupujeme je ve stejné kvalitě od partnerských firem





Odrůdy na výrobu bílých vín

- Veltlínské zelené
- Ryzlink vlašský
- Ryzlink rýnský
- Rulandské bílé
- Müller Thurgau (Rivaner)
- Muškát žlutý

Odrůdy na výrobu červených vín

- Zweigeltrebe
- Modrý Portugal

Výroba vína – technologie

- Červená vína
- dřevěné sudy
- biologické odbourání kyselin
- suchá i sladká vína
- Bílá vína
- nerezové tanky
- suchá až sladká vína



Filozofie ve vinici

- vinohradnictví ohleduplné k přírodě - šetrné zacházení s užitečnými organizmy
- omezování výnosugkrátký řez a redukce hroznů
- zelené práce godstraňování listů a zálistků v zóně hroznů
- vinobranígruční a strojová sklizeň kombajnem
- rychlá doprava hroznů gvinice - sklep



Filosofie ve sklepě

- odstopkování, pomletí hroznů v mlýnkoodzrňovači
- fermentace
 - - červená vína 6-8 dnů; 80% kvašení před lisováním
 - - bílá vína 4-10 hod. dle odrůdy a kvality vína
- šetrné lisování
 - - čistění vylisovaného moštu, filtrování kalů
- nakvácení
 - - regulovaná teplota, s použitím čisté kultury ušlechtilých kvasinek





Ledové víno



Pálenice

- pálenky
 - - vinné pálenky
 - - ovocné pálenky
 - - zeleninové pálenky
 - - likéry
 - - vinné likéry
 - - ovocné likéry



Pálenky

- pálenka z jablek (Calvados)
- pálenka z bobulí hroznů
- hruškovice
- meruňkovice
- pálenka z ovoce
- broskvovice
- pálenka z vinných kvasnic - G'lögerbrand
- pálenka z hroznů Traubenbrand
- pálenka z matolin Tresterbrand
- slivovice
- pálenka z malin
- třešňovice
- kdoulovice
- pálenka z matolin s plody
- višňovice
- pálenka z jablek v dubovém sudu
- pálenka z Veltlínu zeleného v dubovém sudu
- slivovice v dubovém sudu
- pálenka z banánů



Pálenky

- pálenka z borůvek
- pálenka z karotky
- pálenka z jahod
- pálenka z jeřabin
- pálenka z divokého černého bezu
- pálenka z cukrovky
- pálenka z cibule
- dyňová pálenka ...

Likéry

- likér z květů černého bezu
- likér z červeného vína
- ořechovka
- ořechový likér
- likér z bílého vína
- meruňkový likér
- ostružinový likér
- borůvkový likér
- malinový likér



Předpoklad kvality

- dobrá vyzrálост
- čistota
- zdravotní stav
- nekompromisní třídění
 - úkap
 - prokap-ušlechtilý destilát
 - dokap



Nostalgická naučná cesta pálenicí

- Od ovoce k destilátu
- Rozdíl mezi ušlechtilou pálenkou, lihem a lihovinou
- Správná degustace
 - optimální sklo
 - odpovídající teplota nápoje
 - správné držení skleničky







Degustační místnost



Heger



VINAŘSTVÍ PÁLENICE
NAUČNÁ CESTA PÁLENICÍ