



ZÁPISNICA

ZO

Vzdelávacieho zájazdu pre slovenských vinohradníkov a vinárov

Termín zájazdu: 20. - 21. november 2014

**Miesto zájazdu: Pokusné parcely vo vinohradoch
v Maďarskej republike, spolupracujúce v rámci projektu ISTERVIN**

Zájazd bol realizovaný v rámci riešenia projektu **ISTERVIN**, reg .č. HUSK/1101/2.2.1/0294, ktorý je súčasťou Programu cezhraničnej spolupráce Maďarská republika – Slovenská republika 2007-2013

ISTERVIN

Ochrana prírodných zdrojov a chránených oblastí v blízkosti Dunaja zavedením ekologického pestovania viniča
Természettudományi és Duna menti területen ökológiai szőlőművelési technológia bevezetésével

Program zájazdu:

Pokusné vinohrady a vinárstva v rámci projektu ISTERVIN, Maďarsko

20. november 2014

- Vinohrady a vinárstvo Szöllősi, okolie mesta Tata
- Vinohrady a vinárstvo HILLTOP, okolie mesta Neszmély
- Vinohrady a vinárstvo NYAKAS, okolie mesta Tök

21. november 2014

- Opátske vinárstvo, oblasť Pannonhalma
- Návšteva Vinohradníckeho a vinárskeho múzea v Pannonhalme
- Vinohrady a vinárstvo Pécsinger, okolie mesta Győrújbarát

Účastníci zájazdu:

- Pracovníci na projekte ISTERVIN: za vedúceho partnera - IPROVIN Slovakia, aj za projektového partnera - Slovenská poľnohospodárska univerzita v Nitre (*podľa priloženej prezenčnej listiny*)
- Vinohradníci a vinári zo Slovenska - zúčastňujúci sa na projekte so svojimi pokusnými vinohradmi, vinohradníci so záujmom o ekologické pestovanie viniča (*podľa priloženej prezenčnej listiny*)
- Zástupcovia z médií (*podľa priloženej prezenčnej listiny*)

Preklad zabezpečovali pracovníci z IPROVIN Slovakia - Ing. Ján Kovács, Ing. Roland Tamašek.



Budujeme partnerstvá

www.husk-cbc.eu

<http://europa.eu>

Zápis z priebehu zájazdu:

20. november 2014

Prvým bodom programu zájazdu slovenských vinohradníkov a vinárov bola návšteva Vinárstva Szöllösi, v blízkosti mesta Tata, ktorá začala v ranných hodinách. Najskôr si všetci išli prezrieť pokusné vinice p. Szöllösiho, kde mali možnosť porovnať rozdiel medzi ekologickým pestovaním v jeho viniciach a konvenčným pestovaním, ktoré bolo využívané na okolitých vinohradoch. Rozdiel bol viditeľný, a hovoril v prospech ekologického pestovania.

P. Szöllösi poukazoval a porozprával množstvo zaujímavých informácií a skúseností z ekologického pestovania, zameral sa na ukážky pôsobenia ekologického ošetrovania viniča, na význam zazelenania medzi riadkami viniča. Hoci už bola pokročilá jeseň, na jeho viniči boli ešte stále listy, pričom okolité vinohrady už boli takmer bez listov.

Po prehliadke viníc pokračovali účastníci zájazdu do jeho vinárstva, ktoré bolo o pár kilometrov ďalej. P. Szöllösi vo svojom vinárstve ukázal a podrobne vysvetlil celú technológiu výroby vína, ktorú používa. Všetci prítomní mali možnosť poobzerať si jeho technologické vybavenie, ak mali otázky, ochotne im na ne odpovedal. Vysvetlil, prečo používa daný spôsob výroby, akým spôsobom víno plní do fliaš a pod. Prednáška bola naozaj veľmi poučná a podrobná.

Po oboznámení účastníkov s technológiou výroby vína pokračoval p. Szöllösi v prednáške ukážkou svojich pivníc. Tie boli hlboko v podzemí, účastníci mali možnosť porovnať výzor pivnice, kde boli drevené sudy, ale aj veľké nerezové nádoby.

Na záver prehliadky nielen pivníc, ale aj celého vinárstva, pozval majiteľ účastníkov zájazdu na malú degustáciu svojho vína, ktorá sa konala v priestoroch jeho pivníc. Tu mohli všetci ochutnať jeho víno, porovnať, či daná technológia výroby svedčí tomu vínu, mohli jednotlivé vzorky v mysli porovnávať so svojimi vínami.

Po ukončení degustácie sa všetci rozlúčili so sympatickým a ústretovým majiteľom, p. Szöllösim.

Ďalším bodom programu zájazdu bola návšteva vinohradov a vinárstva HILLTOP, v blízkosti mesta Neszmély, kde bol zároveň pre účastníkov pripravený aj obed. Po obede sa účastníci zúčastnili prehliadky vinárstva. Toto bol zas iný typ vinárstva, oproti predchádzajúcemu. Vinárstvo p. Szöllösiho je skôr rodinné, no vinárstvo HILLTOP je veľké, moderné vinárstvo, s veľmi veľkou produkciou vína. Tu si účastníci prezreli vinohrady, ktoré sú v tesnej blízkosti vinárstva, ako aj samotné vinárstvo a technológiu spracovania hrozna.

Účastníkov zájazdu, ktorí mali možnosť porovnať rozdiel medzi oboma vinárstvami, sprevádzal sám majiteľ. Poukazoval im technológiu, ktorú používajú na spracovanie hrozna, na výrobu vína, ako aj stroje, ktoré majú vysokú kapacitu pri plnení fliaš. Ľudská pracovná sila sa používala pri záverečnej fáze, a to pri balení vína do škatúl a príprave na odvoz zákazníkom. Na záver majiteľ previedol účastníkov zájazdu ich pivničnými priestormi, v ktorých bola zároveň pripravená malá degustácia niekoľkých druhov vína, ktoré vyrábajú.

Na záver prebehla ešte prehliadka blízkych vinohradov, kde bolo tiež možné porovnať výsledky pri ekologickom a pri konvenčnom pestovaní viniča. Následne zájazd pokračoval presunom do mesta Tök, kde sa nachádzal záverečný cieľ programu prvého dňa, a to Vinárstvo NYAKAS.

Keďže prehliadky prvých dvoch vinárstiev boli pomerne rozsiahle, príchod do vinárstva NYAKAS bol už v podvečerných hodinách. Bez denného svetla nebola možná prehliadka vinohradov, a preto boli účastníci oboznámení s postupom pri pestovaní viniča a technológiou výroby vína vo vnútorných priestoroch vinárstva - vo výrobni, v pivnici, a ostatných priestoroch. Vinárstvo NYAKAS je spoločenstvo podielnikov, ktorých je pomerne veľký počet. Účastníkov zájazdu sprevádzal jeden z podielnikov.

Toto vinárstvo bolo opäť iným typom vinárstva, oproti predchádzajúcim dvom navštíveným vinárstvám, ako organizačne, tak aj použitím technológií. Aj tu sa účastníci dozvedeli veľa zaujímavého a poučného, či o ich vinohradoch, o rozdelení plôch, na ktorých sa vinič pestuje, o odrodách, ktoré pestujú, ako aj o výsledkoch a skúsenostiach, ktoré majú s ekologickým pestovaním viniča. Po teoretickej časti a prehliadke areálu, i vínnych pivníc, bola pre účastníkov pripravená malá ukážka vyrobených vín tohto vinárstva.

Po ukončení pripravenej ochutnávky miestnych vín bol zároveň ukončený aj program prvého dňa zájazdu. Účastníci boli dopravení do hotela, kde mali pripravené ubytovanie.

Obsah tohto materiálu nereprezentuje oficiálne stanovisko Európskej únie



Budujeme partnerstvá

www.husk-cbc.eu

<http://europa.eu>

21. november 2014

Program druhého dňa zájazdu začínal ráno presunom autobusom do vinárskej oblasti Pannonhalma, kde bola naplánovaná návšteva Opátskeho vinárstva, ich pivníc, ako aj blízkeho vinohradníckeho múzea.

Príchod do Opátskeho vinárstva bol v dopoludňajších hodinách. Tam si účastníci prezreli miestnosti, kde sa spracováva hrozno - opäť to boli priestory a spôsob, ktorý bol odlišný od predchádzajúcich. Spracovanie prebiehalo na viacerých poschodiach, pričom sa využívala vlastná hmotnosť hrozna a prirodzený spád zhora nadol. Od spracovania hrozna sa prešlo do miestností, kde boli samotné sudy a nádoby na víno. Opäť bolo čo obdivovať. Na záver prehliadky sa majiteľ vinárstva pochválil svojimi pivnicami a výrobkami - vlastným vínom, ktoré dal návštevníkom aj ochutnať.

Po prehliadke Opátskeho vinárstva sa účastníci zájazdu presunuli do blízkeho Vinohradníckeho a vinárskeho múzea. Tu si mali možnosť prezrieť históriu vinárstva v oblasti Pannonhalma, ako aj rôzne vinohradnícke a vinárske potreby z rokov dávno minulých. Bolo však vidno, že neboli veľké rozdiely medzi potrebami a náradím maďarského vinohradníka a vinára oproti slovenským vinohradníkom a vinárom. V každom prípade bola návšteva múzea obohatením pre účastníkov zájazdu.

Po ukončení prehliadky múzea bol pre účastníkov pripravený obed v blízkej reštaurácii. Po obede program zájazdu pokračoval cestou do Vinárstva Pécsinger, blízko mesta Győrújbarát. Tu sa účastníci stretli s úplne novou budovou, obklopenou vinohradmi, ktorá ešte len čakala na svoje uplatnenie. Tu ešte prebiehali stavebné práce a úpravy, ale už bolo zrejmé, že to budú veľkolepé priestory a nový, moderný štýl - ktorý bol viditeľný už v samotnej stavbe budovy.

Na začiatok prehliadky bola pre účastníkov pripravená malá ochutnávka nových vín, ktoré však boli pripravované ešte v staršej budove.

Potom nasledovala krátka prehliadka priľahlých vinohradov, kde si účastníci zájazdu mohli pozrieť, v akom stave sú miestne vinohrady a aký je rozdiel v stave viniča, ak je pestovaný ekologickým a konvenčným spôsobom.

Po krátkej prehliadke vinohradov sa účastníci presunuli do novej budovy vinárstva. Novými priestormi ich previedol sám majiteľ vinárstva, p. Pécsinger, ktorý všetkých oboznámil so svojimi zámermi. Ukázal, aké možnosti poskytuje daný priestor a aké technológie je možné zaradiť do výroby vín.

Program druhého dňa skončil taktiež v podvečerných hodinách. Po ukončení prehliadky Vinárstva Pécsinger sa, za všetkých pracovníkov z maďarskej strany, ako aj maďarských vinárov a vinohradníkov, poďakoval účastníkom za účasť Dr. András Vér, PhD. z NYME MÉK.

Za účastníkov zájazdu poďakovala všetkým maďarským spolupracovníkom, ako aj maďarským vinohradníkom a vinárom za ukážky svojich vinohradov a vinárstiev, Ing. Ľubomíra Kakalíková, PhD., z IPROVIN Slovakia. Povedala, že tento zájazd bol určite prínosom pre slovenských vinohradníkov a vinárov, pretože mali možnosť vidieť iné spôsoby, iné postupy pri spracovaní hrozna a výrobe vína. A ak videli postupy, ktoré používajú aj oni, mali možnosť porovnať výsledky.

Po záverečnom poďakovaní všetkým zúčastneným osobám, z každej strany - či už maďarskej alebo slovenskej, pobrali sa účastníci zájazdu autobusom na cestu domov. Domov sa dostali vo večerných hodinách.

Záver

Bola to veľmi úspešná študijná cesta, ktorú účastníci zájazdu kladne hodnotili hlavne počas cesty domov a na ktorú budú dlho spomínať. Nové poznatky, ktoré im poskytli pestovatelia z Maďarska, určite vyskúšajú aj vo svojich prevádzkach.

Zapísala: Mgr. Zuzana Kakalíková, IPROVIN Slovakia

Miesto, deň: Pezinok, 24. 11. 2014

Obsah tohto materiálu nereprezentuje oficiálne stanovisko Európskej únie