**Sajtóközlemény**

**SZŐLŐ ALAPANYAGÚ GINTERMÉKEK KUTATÁSA KEZDŐDIK A DANUBIANA KFT-NÉL ÉS A PTE-N**
2022/10/19

A Danubiana Kft. és a Pécsi Tudományegyetem (PTE) konzorciumban valósítja meg a „Szőlő alapanyagú, aromavesztés nélküli, extra illatos, új gintermékek és gintechnológia kutatása” című projektet. Ennek keretében Magyarországon elsőként fejlesztenek ki innovatív technológiák szőlőfeldolgozásra alkalmazásával a szakemberek három egyedi karakterű szőlőalapú ginterméket, melyek a projekt végére elérik a forgalomba hozatali minőséget. Ezzel hazánkban a csökkenő borfogyasztás indukálta problémát, a meglévő nagyértékű magyar szőlőkincs parlagon hagyása helyett új felhasználását kívánják elérni, új piaci szegmensek bevonásával.

A projekt az Európai Regionális Fejlesztési Alapból és hazai központi költségvetésből összesen 429,80 millió forint vissza nem térítendő támogatásban részesült a Gazdaságfejlesztési Operatív Program Plusz keretében.

A projekt eredményeként kívánják elősegíteni az elmúlt évek során egyre inkább megjelenő eladatlan bormennyiségek problematikájának megoldását a nagy szőlőmennyiségek alternatív felhasználásával: a szőlőt új, extra illatos, világszínvonalú gintermékek előállításához fogják felhasználni, ennek technológiáját jelen projekt keretében kutatják és hozzák létre.

Két olyan innovatív technológia együttes hatásának módszertanát vizsgálják, amelyek lényege, hogy nem enzimatikus vagy kémiai, hanem fizikai módszerekkel teszik lehetővé a bogyóhéj roncsolását és az aromavegyületek azonnali és teljes kinyerését a szőlőből.

Az optimális bor- és párlatkészítési technológia meghatározásával párhuzamosan vizsgálják a szóba jövő lehetséges gin fűszereket is. A projekt szempontjából kiemelt jelentőségű a szőlő egyéb részeinek vizsgálata: a szőlővirágé, a levélé, a bogyóé és a magoké. Széleskörű kutatást terveznek a különböző innovatív és hagyományos szőlőfajtákban rejlő aromaanyagok és potenciál feltérképezésére. A szőlőlevél és a magok felhasználására a ginek fűszerezésekor nem találtak hazai vagy külföldi példát, így ez a kutatás minden tekintetben úttörőnek számít. A projekt kutatási és szakmai hátterét a Danubiana nagyüzemi borkészítési gyakorlata, szolgáltatóként a többszörösen díjazott Brill Pálinkaház párlatkészítési tapasztalata és a PTE Szőlészeti és Borászati Kutatóintézetének (SZBKI) akkreditált laboratóriuma, valamint az intézet 70 éves szőlészeti és borászati tudásbázisa biztosítja.

A projekt eredménye három egyedi karakterű kereskedelmi forgalomba kerülő gin és az előállításukhoz szükséges gintechnológia. Ezek a “zöld gin”, a “pink gin” és a “piros gin”.

A cél elérése érdekében a szakemberek átfogó laboratóriumi vizsgálatok és üzemi tesztek sorát tervezik végrehajtani, melyek célja a hagyományos szőlőfajták és a PTE SZBKI rezisztencianemesítési programjából származó új, innovatív szőlőfajták összehasonlítása gin alappárlat készítése céljából. Ezen felül innovatív szőlőfeltárási módszerek bevonását tervezik, az erjesztés és a lepárlás pontos paramétereinek definiálását, valamint a hagyományos ginfűszerek mellé a szőlő egyéb részek használatának bevezetését. A projekt várhatóan 2025. márciusában fejeződik be.

A projekt megvalósítás helyszínei: Danubiana Kft. - 7150 Bonyhád, Schweitzer tanya 029/3. hrsz., PTE SZBKI - 734 Pécs, Pázmány Péter u. 4.

Felhívás megnevezése: GINOP PLUSZ-2.1.1-21 „Vállalati kutatási, fejlesztési és innovációs tevékenységek ösztönzése”

**További információ kérhető:**

|  |  |
| --- | --- |
| Danubiana Kft:Név: Schmidt Győző, Danubiana Kft. ügyvezetőTel.: 20/9355497Email: schmidt@danubiana.hu | Pécsi Tudományegyetem, SZBKI:Név: Madaras Zoltán, PTE SZBKI elnökTel.: 30/5010901Email: madaras.zoltan@pte.hu |