**Ekološko sadno peneče vino iz jabolk in malin**

**Naslov projekta:** Ekološko sadno peneče vino iz jabolk in malin

Pilotni projekt z naslovom Ekološko sadno peneče vino iz jabolk in malin se izvaja v okviru ukrepa M16: Sodelovanje iz Programa razvoja podeželja 2014-2020, podukrepa M16.2: Razvoj novih proizvodov, praks, procesov in tehnologij

**Številka projekta:** 33117-2018/2018

**Čas trajanja projekta:** 6.11.2019 - 5.11.2022

**Projektni partnerji:**

* Boštjan Pečar (vodilni partner, kmetijsko gospodarstvo),
* Kmetijsko gospodarska zbornica Slovenije, Kmetijski zavod Nova Gorica,
* TRS-GRO d.o.o.,
* Gregor Slavec (kmetijsko gospodarstvo)

**Vir financiranja:**

Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano (Sredstva se zagotavljajo iz proračunskih postavk MKGP. Delež sredstev iz Evropskega kmetijskega sklada za razvoj podeželja znaša 80 odstotkov, delež sredstev iz proračuna Republike Slovenije pa znaša 20 odstotkov.)

**Povzetek projekta:**

Trenutno stanje na področju kmetijstva in natančneje sadjarstva potrebuje spodbudo na področju večjega izkoriščanja proizvodnega potenciala sadja (predvsem ekološkega), usposobljenosti za predelavo in pridelavo novih proizvodov povečanje dodane vrednosti sadja ter s tem povečanje tržne usmerjenosti.

V Sloveniji že proizvajamo sadna vina, vendar se ta niso komercialno razširila na trg. Trenutno je na slovenskem trgu v porastu zanimanje za jabolčno peneče vino ali s tujko *cider*-jem (nekateri *ciderji* v tujini vsebujejo sadne dodatke, največkrat jagodičevje). V tujini, predvsem Angliji, Franciji, Španiji, Novi Zelandiji, Združenih državah, Kanadi, v skandinavskih državah, pa tudi Nemčiji, Avstriji in Švici, predstavlja *cider* oziroma jabolčno peneče vino pomemben trg na področju penečih vin. Glede trga pa *cider* sega tudi na področje obrtniških piv. V Angliji predelajo tudi do 45% vseh svojih jabolk v jabolčno vino (200.000 ton), v celotni Evropi pa se predela v jabolčno vino okrog 9% vseh pridelanih jabolk. Pridelava sadnih vin zahteva znanja, ki v Sloveniji še niso splošno razširjena ali pa jih sploh ni.

Združili bomo znanje slovenskih enologov (KGZS – Zavod GO, TRS-GRO d.o.o. ter Biotehniška fakulteta – zunanji izvajalec) ter slovenskih pridelovalcev sadja, tako ekološke (Kmetija Slavec) kot intenzivne pridelave (Kmetija Pečar). Po znanje bomo segli tudi v tujino, in sicer na *Cider & Perry Academy* v Anglijo.

Razvili bomo nov kmetijski produkt – ekološko sadno peneče vino iz jabolk in malin, se podučili o samem postopku proizvodnje in ga testirali na dveh kmetijskih gospodarstvih. V okviru izvedljivosti prenosa razvitih rešitev v prakso bomo pripravili splošna navodila in smernice za predelavo sadnega penečega vina iz jabolk in malin ter rezultate projekta širili med kmetijska gospodarstva ter ostale zainteresirane za peneča sadna vina ter produkte ekološkega sadja.

Na ta način bomo spodbudili vlaganja v ekološko kmetijstvo, predelavo, razvoj in trženje kmetijskih ekoloških proizvodov. Kot dve kmetijski gospodarstvi, kjer so gonilna sila mladi (en je že prejemnik podpore Mladi prevzemnik, drugi ima namen za podporo zaprositi letos), vidimo prednost projekta tudi v spodbujanju mladih k kmetijstvu, širjenju znanj in proizvajanju novih produktov, pa tudi k povečanju poznavanja sadnih penečih vin med kmeti, ostalimi porabniki, predvsem pa med mladimi.

Projekt bo trajal tri leta. V prvem letu bo poudarek na zbiranju znanja – predvsem v tujini, in izvedbi prvih pilotskih poskusov, meritev in prve smernice za izboljšavo postopka. V prvem letu se bomo posvetili prilagoditvi in optimizaciji proizvodnega procesa, saj oboje sadje rodi v različnih obdobjih v letu. V prvem letu bomo tudi začeli z analizo izvedljivosti prenosa rezultatov v prakso. drugem letu bomo proizvod izboljšali, dodelali ter zapisali smernice in navodila za proizvodnjo penečega vina iz jabolk in malin na podlagi analiz in rezultatov prvega leta projekta. V tretjem letu bomo pilotski produkt testirali na dveh kmetijskih gospodarstvih, izvajali bomo prenos znanja v prakso ter širitev rezultatov s predavanjem, dnevom odprtih vrat, demonstracijami ter objavami v različnih medijih in družabnih omrežjih.

Viri:

[1] Rajher, Z.: Sadna vina in kisi, Slovenj Gradec: Kmetijska založba, 2015

[2] European Cider Trends 2017, The European Cider & Fruit Wine Association (<http://aicv.org/file.handler?f=CiderTrends2017.pdf>).

[3] Horticulture Week: Cider production – An apple phenomenon, 4. 5. 2011 (<https://www.hortweek.com/cider-production-apple-phenomenon/fresh-produce/article/1129652>).

[4] Jolicoeur, C.: The new cider maker's handbook: a comprehencive guide for craft producers,Chelsea Green Publishing, 2013.

[5] Pooley, M. & Lomay, L.: real cidermaking on a small scale, Fox Chapel Publishing, 2011

**Cilji projekta:**

Razvoj ekološkega sadnega penečega vina iz jabolk in malin ter s tem spodbujanje vlaganj v ekološko kmetijstvo, predelavo, razvoj in trženje kmetijskih proizvodov

Namen razvoja produkta: povečanje izkoristka sadja, predvsem sadja druge klase in povečanje tržnega potenciala kmetijskih gospodarstev.

Namen razvoja produkta: spodbuditi vlaganja v ekološko kmetijstvo, predelavo, razvoj in trženje kmetijskih ekoloških proizvodov.

Z rezultatom, ki bo plod pilotnega projekta bomo bistveno pripomogli k razumevanju postopka proizvodnje penečega sadnega vina, natančneje iz jabolk in malin, ki zorita ob bistveno drugačnih obdobjih v letu ter imata bistveno drugačno vsebnost sestavin kot na primer grozdje. Poudarek projekta bo tudi na prenosu znanja v prakso in razširjanju rezultatov projekta.

**Glavne dejavnosti za doseganje ciljev:**

* Izobraževanja v tujini
* Izmenjava in prenos znanja v Sloveniji
* Testiranje prototipa in njegovo izboljševanje
* Diseminacija in prezentacija rezultatov sadjarjem in javnosti

**Pričakovani rezultati operacije:**

* Nov proizvod: ekološko sadno peneče vino iz jabolk in malin.
* Splošna navodila in smernice za predelavo sadnega penečega vina iz jabolk in malin.
* Povečanje zanimanja za ekološko kmetijstvo in njegovih proizvodov.
* Povečanje poznavanja sadnih penečih vin med kmeti.
* Povečanje zanimanja za predelavo, razvoj in trženje kmetijskih proizvodov
* Povečanje poznavanja sadnih penečih vin med porabniki.
* Spodbujanju mladih k kmetijstvu z vzgledom.

