**Sajtóközlemény**

**SZŐLŐ ALAPÚ GINTERMÉKEKET FEJLESZTETT A DANUBIANA KFT ÉS A PTE**
2025/05/20

A Danubiana Kft. és a Pécsi Tudományegyetem (PTE) konzorciumban valósította meg a „Szőlő alapanyagú, aromavesztés nélküli, extra illatos, új gintermékek és gintechnológia kutatása” című projektet. Magyarországon elsőként fejlesztettek ki innovatív technológiák szőlőfeldolgozásra alkalmazásával a szakemberek három egyedi karakterű szőlőalapú ginterméket, melyek a projekt végére elérték a forgalomba hozatali minőséget. Ezzel hazánkban a csökkenő borfogyasztás miatti, a meglévő nagyértékű magyar szőlőkincs parlagon hagyása helyett a szőlő új felhasználását kívánják népszerűsíteni.

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 a nagy szőlőmennyiségek alternatív felhasználása elősegítheti az elmúlt évek során egyre inkább megjelenő eladatlan bormennyiségek problémájának megoldását: a szőlőt új, extra illatos, gintermékek előállításához használták fel, ennek technológiáját jelen projekt keretében kutatták és hozták létre.

Több innovatív technológia alkalmazását is vizsgálták, végül kidolgoztak egy komplex technológiai sort, melynek egyik fő eleme a pH-csökkentés.

Az optimális bor- és párlatkészítési technológia meghatározásával párhuzamosan vizsgálták a szóba jövő lehetséges gin fűszereket is, a szőlő egyéb részeinek (szőlővirágé, levél, a bogyó és a magok) fűszerként való alkalmazását vizsgálták, erre nem volt még példa a korábbi hazai és nemzetközi gyakorlatban és szakirodalomban. Széleskörű kutatást végeztek a különböző innovatív és hagyományos szőlőfajtákban rejlő aromaanyagok és potenciál feltérképezésére. A projekt kutatási és szakmai hátterét a Danubiana Kft. 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 biztosította. A cél elérése érdekében a szakemberek átfogó laboratóriumi vizsgálatok és üzemi tesztek sorát hajtották végre, összehasonlították a hagyományos szőlőfajták és a PTE SZBKI rezisztencianemesítési programjából származó új, innovatív szőlőfajtákat gin alapanyagként.

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

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 ügyvezető, Danubiana Kft.Tel.: 20/9355497Email: schmidt@danubiana.hu | Pécsi Tudományegyetem, SZBKI:Név: Madaras Zoltán elnök, PTE SZBKI Tel.: 30/5010901Email: madaras.zoltan@pte.hu |