

Polska



Renesans moszczu w Styrii.

2015-05-27 15:42:44



Recepta powodzenia nowych producentów moszczu to lżejsze i słodsze wyroby. Ręcznie zebrane jabłka są ostrożnie tłoczone a w pojemnikach ze szlachetnej stali następuje jego kontrolowana fermentacja.

Moszcz dzięki nowoczesnej metodzie tłoczenia, wysokim wymaganiom jakościowym oraz nowym produktom przeżywa w austriackim kraju związkowym Styria prawdziwy renesans. Wino jabłkowe względnie owocowe oraz cydr mają teraz niewiele wspólnego ze starym mocnym i cierpko-kwaśnym moszczem. Pionierzy rozwoju nowych produktów z jabłek połączyli się w tym kraju w dwie grupy promocyjne Steiermost oraz Calderamost.

„Przed 15 laty odkryliśmy na nowo moszcz i poprzez nowoczesną produkcję, krótko przed jego śmiercią, na nowo przywrócili do życia. Po dziesięcioletnim okresie posuchy możemy teraz zbierać owoce naszej pracy” mówi Christof Krispel z grupy Caldermost we wschodniej Styrii.

Recepta powodzenia nowych producentów moszczu to lżejsze i słodsze wyroby. Ręcznie zebrane jabłka są ostrożnie tłoczone a w pojemnikach ze szlachetnej stali następuje jego kontrolowana fermentacja. Po fermentacji usuwa się jej resztki, filtruje i składa do dalszego dojrzewania – wyjaśnia Manfred Fauster z Grazu, który na międzynarodowej degustacji producentów regionu Alp i Adriatyku zdobył pierwsze miejsce.

Nowe produkty ze Styrii spotykają się z uznaniem także za granicą. Np. Christof Krispel produkuje nie tylko 30 tys. butelek wina z jabłek, ale razem ze swoim partnerami 250 tys. butelek cedru marki premium Goldkehlchen. Produkt ten rozprowadzane jest głównie przez miejscową sieć Rewe, ale także eksportowany do Chin i na Tajwan. Przygotowywane są też pierwsze dostawy do Stanów Zjednoczonych. Z kolei Karl Haas z grupy Caldera stawia głównie na sprzedaż bezpośrednią. Jego wytwórnia produkuje 30 tys. litrów wina z jabłek, które w największej części sprzedawane jest bezpośrednio w gospodarstwie, ale także dostarczane do restauracji i regionalnych sklepów sieci Spar. Dzięki kontaktom nawiązanym na targach wina jabłkowego we Frankfurcie znalazło odbiorców także w Niemczech.

Fauster, jeden z siedmiu producentów moszczu ze Styrii, widzi potencjał w szerokim rozpowszechnianiu i dywersyfikacji kanałów dystrybucji. Także on większość wyrobów (65 %) sprzedaje bezpośrednio w gospodarstwie, 30 % znajduje zbyt w gastronomii i sklepach spożywczych, reszta w sprzedaży przez internet. Grupa Steiermost ze Styrii sprzedała w 2014 r. 70 tys. butelek cedru, w 2015 r. będzie to najprawdopodobniej 100 tys. butelek.



INNOWACYJNA GOSPODARKA
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



**MINISTERSTWO
ROZWOJU**

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI FUNDUSZ
ROZWOJU REGIONALNEGO



Projekt jest współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego