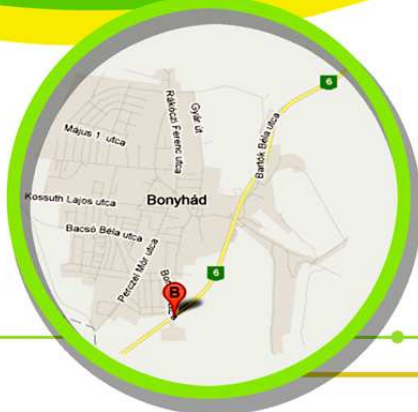




DANUBIANA



Bonyhádi Pincészet
7150-Bonyhád, Schweitzer tanya 029/3.
Tel: +36-74-451-212 Fax: +36-74-450-424
e-mail: danubor@danubiana.hu

ÜGYVEZETŐ IGAZGATÓ –
SCHMIDT GYÖZŐ

GAZDASÁGI IGAZGATÓ –
KISZLER FERENC



Schweitzer
tanya



Gyöngyösi Pincészet
3200-Gyöngyös, Karácsondi út 4.
Tel: +36-37-313-096 Fax: +36-37-313-098
e-mail: titkarsag@danubiana.hu

BORÁSZAINK:
VIKMANNÉ MAKK VIOLA –
BONYHÁDI BORÁSZAT

MOLNÁR GÁBOR –
GYÖNGYÖSI BORÁSZAT



Gyöngyösi
Borászati Üzem





A DANUBIANA BORKERESKEDŐ ÉS TERMELŐ KFT 100 % német tulajdonú. 1990-ben alapították a Binderer testvérek Bt-ként és teljes jogutódlással 2011-ben alakult Kft-vé. Az alapítás célja az általuk forgalmazott magyar borok minőségének emelése. Schmidt Győző magyarországi ügyvezető irányítása mellett kezdetben folyóborok felvásárlásával, kezeltetésével, majd ezek exportálásával foglalkoztunk. A minőség alakításában a következő állomást a szőlővásárlás és bér munkában történő feldolgozása jelentette. Itt a szőlők kiválasztása, feldolgozása, a borok kezelése már a szakembereink útmutatásával és irányítása mellett folyt.

A társaságunk történetének jelentős állomása 1995, amikor megvásároltuk a volt Gyöngyös-Domoszlói ÁG Borászati Üzemét. Már az első évben jelentős beruházásokra került sor. A fogadógaratok, zúzóbolyozók, cefreszivattyúk, léelválasztók valamint erjesztőtartályok teljes cseréjével a technológia fejlesztése és az irányított erjesztés volt elsődleges cél.



1997-ben épült meg a bonyhádi szőlőfeldolgozó. Ez a beruházás lehetővé tette, hogy a fehérszőlő feldolgozását már csak saját üzemben végezzük. A zöldmezős beruházás a Gyöngyösi Üzemben kipróbált és bevált gépekre és technológiára épült.



Később 1999-ben 4 db nyomásimpulzusos vörösborerjesztő tartály vásárlásával kezdetét vette kékszőlő feldolgozás is. Mely által a magyar borokból még szélesebb kínálatot tudunk biztosítani a nemzetközi piac számára.

Az alakulás utáni 40 ezer hl éves folyóbor értékesítésünk 1999-re 123 ezer hl-re növekedett, melyből a belföldi értékesítés kb. 2%-t képviselt. Ezután a 2000-es években – a stabil vevőkörünknek köszönhetően – évről évre is hasonló mennyiségű és megosztású borértékesítést bonyolítottunk.

2008-ban a bonyhádi pincészetnél kb. 120 millió forintos beruházásra került sor, ami a vörösbőr előállítását még kifinomultabbá tette. A „Red Hunter” berendezésben a cefre és a lé szétválasztásra kerül, majd kb. 72 °C-ra melegítik fel. Ezután egy puffer tartályban újra összekeveredik és a lehűtött cefrét majd a kipréselt levét kb. 10 °C-on ülepítik.



Ezzel a bor gyümölcsösebb és a mért savtartalma alacsonyabb és lágyabb struktúrájú lesz. Egyes kedvezőtlen évszaktoknál a színtabilitás megőrzésében is igen jó eredményeket értünk el..

Társaságunknak saját ültetvénye nincs, a környező borvidékek szőlőiből készülnek a borok. Gyöngyösön a Mátrai illetve Bükkaljai borvidék, Bonyhádon pedig a Tolnai, Szekszárdi, Pécsi, Villányi illetve a Dél-Balaton borvidék szőlőit vásároljuk meg és dolgozzuk fel.

A reduktív technológiának köszönhetően igazán friss, üde és gyümölcsös borok készülnek, melyek főként a nemzetközi piac ízlését és igényeit elégítik ki.



A belföldön értékesített borok palackozása bérpalackozásban történik. A külföldi piacra szánt borok tartályautókban kerülnek kiszállításra a Binderer St. Ursula GmbH bingeni pincészetébe, ahol szintén palackozás után kerülnek a nemzetközi piacra.

Fő exportőrünk Németország (Binderer St. Ursula GmbH), de Svédországba, Norvégjába, Angliába és Kanadába is jelentős mennyiséget szállítunk ki.

A belföldi értékesítés még ma is töredékét képviseli az összes értékesített mennyiségnek – mely kb. 10-11 millió liter/év - de célunk, hogy borainkat a hazai piacon is jelentősebb mennyiségben értékesíteni tudjuk.