

KATALOG
PAŹDZIERNIK 2025

WYDANIE I



WINEWAY
TICKET

areal winnicy Edelhof
Jois | Austria

Katalog

Michał Balsamski & Jakub Stochliński

Wstęp

Mamy przyjemność oddać w Wasze ręce pierwsze wydanie katalogu selekcji Wine Way Ticket – projektu zrodzonego z mariażu naszych różnorodnych doświadczeń w branży gościnności wraz z radością i pasją, jaką dają nam podróże, eksploracje smaków i kultury, a przede wszystkim inspirujące spotkania z winiarzami, którzy wkładają najwyższą rzemieślniczą troskę by ich wina stały się opowieścią o nich i o ich ziemi. Pragniemy być najsilniejszymi przewodnikami w tej drodze, którą wino przemierza od krzewu po kieliszki Gości.

W wydaniu pierwszym, premierowym – bowiem zainaugurowaliśmy działalność 1 sierpnia 2025 r. – prezentujemy winiarzy z Burgenlandu i środkowej Słowacji. Ich styl niech będzie zapowiedzią kierunku jaki obraliśmy – win tworzonych ze szczerością, radością, szacunkiem do natury i terroir, a jednocześnie precyzyjnych w wyrazie.

Zespół

Michał Balsamski

+48 607 457 222
m.balsamski@winewayticket.pl



Jakub Stochliński

+48 452 412 979
j.stochlinski@winewayticket.pl



Papillon Víno Od Francúza

David i Darina Papillon prowadzą swoją **biodynamiczną winnicę w Devičie** w centralnej Słowacji od 2018 r. **Wulkaniczne gleby**, wiekowe piwnice i wiatr smagający okoliczne wzgórza urzekły Davida, rodowitego Francuza, na tyle, że zdecydował się związać z nimi swoje życie. Zawodową przygodę z winem zaczynał jako sommelier w gwiazdkowych restauracjach Francji i Szwajcarii, doświadczenie jako winemaker zdobywał wpierw w Nowej Zelandii, lecz poszukując prawdziwie rezonującego z nim stylu wrócił do Francji praktykując w małych, rzemieślniczych winnicach w **Dolinie Loary i Roussillon**, których metodyka zaznaczona jest dziś w autorskich poczynaniach Davida. Cierpliwość i wielka rzetelność w biodynamicznym rzemiośle pozwalają tworzyć **skoncentrowane, głębokie, a przy tym bardzo radosne** wina.



David i Darina Papillon
Devičie | Słowacja

WINEWAY
TICKET

klarowne biele



SAUVIGNON 2019

alkohol: 13,0 %
cukier resztkowy: 0,6 g/l
dojrzewanie: dqb (12 m.)
nasadzenie: 2010

but. 0,75 l



RIZLING RÝNSKY 2020

alkohol: 12,5 %
cukier resztkowy: 1,0 g/l
dojrzewanie: beton (12 m.)
nasadzenie: 1998

but. 0,75 l



AVENTURE 2020 Sauvignon

alkohol: 12,5 %
cukier resztkowy: 0,9 g/l
dojrzewanie: dqb (24 m.)
nasadzenie: 2010

but. 0,75 l



PINOT GRIS 2019

alkohol: 13,5 %
cukier resztkowy: 0,7 g/l
dojrzewanie: beton (10 m.)
nasadzenie: 2010
ostatnie egzemplarze

but. 0,75 l

pomarańcze, róże, mętności



**MACÉRATION
2023**
Sauvignon

alkohol: 13,5 %
cukier resztkowy: 0,6 g/l
dojrzewanie: beton (10 m.)
maceracja: 8 d.

but. 0,75 l



**LE ROSÉ
2022**
Pinot Noir

alkohol: 14,0 %
cukier resztkowy: 1,8 g/l
nasadzenie: 2014

but. 0,75 l



**GONEPTERYX
2023**
Gewurztraminer
Sauvignon

alkohol: 14,0 %
cukier resztkowy: 0,6 g/l

but. 0,75 l



tank z gewurztraminerem
Devičie | Słowacja

przegląd pinot noir



KARBONIX
2023
Pinot Noir

alkohol: 13,5 %
cukier resztkowy: 0,1 g/l
maceracja węglowa: 9 d.

but. 0,75 l



VOYAGE
2022
Pinot Noir

alkohol: 13,5 %
cukier resztkowy: 0,2 g/l
dojrzewanie: dąb (12 m.)
maceracja: 10 d.

but. 0,75 l



SYMPOSION
2019
Pinot Noir

alkohol: 13,5 %
cukier resztkowy: 0,3 g/l
maceracja: 5 d.
ostatnie egzemplarze

but. 0,75 l



piwnica wulkaniczna
Devičie | Słowacja

Lukovec – ‘grand cru’ Devičie



LUKOVEC
2023
Devin

alkohol: 12,0 %
cukier resztkowy: 0,1 g/l
dojrzewanie: dqb (12 m.)
seria jedynie 500 egz.
z inicjalnego rocznika

but. 0,75 l



Bioweingut Edelhof Wetschka

Winnica rodziny Wetschka mieszcząca się w **Jois** z arealami na wzgórzach tuż na północ od brzegu Jeziora Nezyderskiego, największego jeziora Austrii. Bliskość wody, **wapienne i łupkowe gleby** będące osadami dawnego morza oraz stabilny panoński klimat są atutami tej **pierwszej ekologicznie prowadzonej (od 1980 r.)** winnicy w regionie **Neusiedlersee Hügelland**.

Zdrowe – nieraz bardzo sędziwe – winorośle swoim głębokim układem korzeniowym rozluźniają zwartą glebę wyciągając wszystko co z niej najlepsze. Za obecny styl win Edelhof odpowiada **Magdalena**, przedstawicielka kolejnego pokolenia rodziny winiarzy kultywująca tradycję, ale także poszukująca świeżych spojrzeń, wciąż ukazując czytelnie charakter terroir.



Magdalena i Martin Wetschka
Jois | Austria

biel i róż



**GRÜNES UNIKAT
2024**
Grüner Veltliner

alkohol: 12,5 %
cukier resztkowy: 1,3 g/l
kwasowość: 6,0 g/l

but. 0,75 l



**GELBER MUSKATELLER
2024**

alkohol: 12,0 %
cukier resztkowy: 6,0 g/l
kwasowość: 7,0 g/l

but. 0,75 l



**ROSAROTE BRILLE
ROSÈ 2024**
Zweigelt

alkohol: 11,5 %
cukier resztkowy: 9,0 g/l
kwasowość: 6,5 g/l

but. 0,75 l



**GRÜNES PRACHTSTÜCK
2022**
Neuburger | Sauvignon Blanc

alkohol: 13,5 %
cukier resztkowy: 1,2 g/l
kwasowość: 5,8 g/l
dojrzewanie: dqb - barrique

but. 0,75 l

czerwień



BLAUER ZWIEGELT 2023

alkohol: 12,5 %
cukier resztkowy: 1,2 g/l
kwasowość: 5,0 g/l
dojrzewanie: dqb

but. 0,75 l



BLAUFRÄNKISCH 2023

alkohol: 13,0 %
cukier resztkowy: 1,2 g/l
kwasowość: 6,0 g/l
dojrzewanie: dqb

but. 0,75 l



MERLOT 2023

alkohol: 13,0 %
cukier resztkowy: 11,0 g/l
kwasowość: 4,8 g/l
dojrzewanie: dqb
półwytrawne

but. 0,75 l



piwnice Edelhof
Jois | Austria

słynne parcele



RIED JUNGENBERG
2023
Blaufränkisch

alkohol: 13,0 %
cukier resztkowy: 1,0 g/l
kwasowość: 6,0 g/l
dojrzewanie: dqb – barrique

but. 0,75 l



RIED ALTENBERG
2023
Grüner Veltliner

w trakcie butelkowania,
czekamy na dane

but. 0,75 l



nasadzenia Edelhof
Jois | Austria

Niebawem w selekcji

W nadchodzących miesiącach planujemy zaprezentować poniższe kierunki:

wrzesień

październik

listopad

grudzień

Dolina Vipavy | Słowenia

Podkarpacie | Polska

Balaton | Węgry



Przeworsk | Polska



Planina | Słowenia

Współpraca

POZNAJMY SIĘ!

Wino to smak i historie do opowiedzenia, dlatego najchętniej **inicjujemy współpracę wspólną degustacją** wybranych etykiet. Patrzymy na każde miejsce indywidualnie, **ze zrozumieniem twojego kontekstu.**

ZAMÓWIENIA

drogą e-mail/telefon/WhatsApp bezpośrednio u opiekuna prowadzącego (tj. *Michał lub Jakub*) lub na adres ogólny office@winewayticket.pl

FAKTURY

faktury dostarczane **elektronicznie** na wskazany adres e-mail wystawione przez firmę prowadzącą projekt, tj. *blsm.solutions*

DOSTAWY W KRAKOWIE

realizacja: **WT i CZW**
last call: godz. 12 dnia realizacji
dostawa **bezpłatna**
min. logistyczne: **12 but.**,
a następnie wielokrotności 6
(możliwe w miksie etykiet)

WYSYŁKI KURIERSKIE

nadanie: **PON i ŚR**
last call: godz. 12 dnia nadania
wysyłka **bezpłatna**
min. logistyczne: **24 but.**,
a następnie wielokrotności 12
(możliwe w miksie etykiet)

ODBIÓR OSOBISTY

*dostępny wkrótce
w naszym showroomie
na Osiedlu Oficerskim
w Krakowie*

PŁATNOŚCI

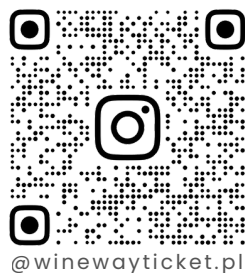
przelewem,
termin płatności **7 dni**
od daty wystawienia faktury.

SZKOLENIE, WSPARCIE, WDROŻENIE

Szkolimy twoją Załogę z naszych etykiet, a jeśli tylko zechcesz, także z ogólnej enologii i serwisu. Na życzenie **pomagamy wdrożyć modyfikację karty, dobrać pairing.** **Słuchamy uważnie** potrzeb.

WYDARZENIA, INICJATYWY

Jesteśmy otwarci na wspólne inicjatywy: **degustacje dla Gości, współuczestniczenie w serwisie, organizację wspólnych wydarzeń** winnych, kulinarnych, kulturalnych. Omówmy **razem** pomysły!



WINEWAY TICKET

office@winewayticket.pl

Michał Balsamski

+48 607 457 222
m.balsamski@winewayticket.pl

Jakub Stochliński

+48 452 412 979
j.stochlinski@winewayticket.pl

działalność prowadzona w ramach firmy

BLSM.SOLUTIONS
MICHAŁ BALSAMSKI

ul. Prof. M. Bobrzyńskiego 39a/28, 30-348 Kraków
NIP: 6762574429 | REGON: 384943860