

KATALOG

I KWARTAŁ 2026



WINEWAY
TICKET

dzień dobry!



Nazywam się Michał Balsamski. Wine Way Ticket to osobisty projekt z pasji do gościnności i historii, które niesie wino. Łączę to z wieloletnim doświadczeniem w gastronomii jako manager generalny, konsultant w zakresie operacji i projektowania doświadczeń Gości, sommelier. Swoje portfolio konstruuje w oparciu o bezpośrednie i szczere relacje z twórcami wina, zawsze zastanawiając się jak później przekażemy ich opowieść w kieliszku, przy stoliku. Wielokrotnie byłem odpowiedzialny za ofertę restauracji i barów, dlatego chcę być partnerem w biznesie, z którym sam jako gastronom chciałbym współpracować.

Michał Balsamski

+48 607 457 222

m.balsamski@winewayticket.pl

showroom

**UL. BANDURSKIEGO 62A
KRAKÓW**

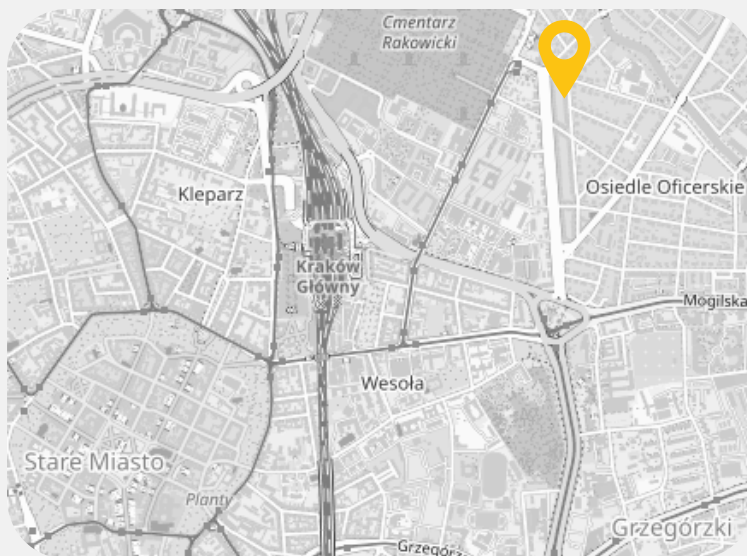
miejsce spotkań i degustacji

prezentacja pełnego portfolio

przestrzeń szkoleniowa

odbiór osobisty zamówień

*proszę o wcześniejszy kontakt celem
umówienia spotkania/degustacji*



**WINE WAY
TICKET**

współpraca

POZNAJMY SIĘ!

Umówmy się na degustację,
wino to smak i historie.

Porozmawiajmy o oczekiwaniach oraz
potrzebach Twojego lokalu i Gości.
Dopasujmy i zaplanujmy naszą
współpracę.

SHOWROOM

Możemy spotkać się w Twoim lokalu
lub w sali degustacyjnej
Wine Way Ticket
ul. Bandurskiego 62a – Kraków

ZAMÓWIENIA

via
e-mail/telefon/WhatsApp

m.balsamski@winewayticket.pl
607 457 222

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)

SZKOLENIE, WSPARCIE, WDROŻENIE

Dam Twojej Załodze
wiedzę i narzędzia do sprzedaży wina.
Na życzenie pomogę **wdrożyć**
modyfikację oferty (np. projekt karty
win, wydruk), zasugeruję **pairing**.
Słucham uważnie potrzeb.

FAKTURY PŁATNOŚCI

Faktury dostarczane **elektronicznie**
na wskazany adres e-mail.
Płatności **przelewem**,
termin płatności **7 dni**
od daty wystawienia faktury.

WYSYŁKI KURIERSKIE

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

ODBIÓR OSOBISTY

showroom
Bandurskiego 62a – Kraków
dowolne ilości,
termin elastyczny –
po wcześniejszym umówieniu

WYDARZENIA, INICJATYWY

Stwórzmy ciekawe inicjatywy:
degustacje dla Gości,
współuczestniczenie w serwisie,
organizację wspólnych wydarzeń
winnych, kulinarnych, kulturalnych.
Omówmy razem pomysły!

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.



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



**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

Devičie | Słowacja

PAPILLON

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



**MACÉRATION
2021
Sauvignon**

alkohol: 13,0 %
cukier resztkowy: 0,1 g/l
dojrzewanie: beton (9 m.)
maceracja: 10 d.

but. 0,75 l



**GONEPTERYX
2023
Gewurztraminer
Sauvignon**

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

but. 0,75 l



Devičie | Słowacja

Devičie | Słowacja

PAPILLON

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: dqb (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



Devičie | Słowacja

WINEWAY
TICKET

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
2023**
Neuburger | Sauvignon Blanc

alkohol: 13,5 %
cukier resztkowy: 1,2 g/l
kwasowość: 5,0 g/l
dojrzewanie: dqb

but. 0,75 l

Burgenland | Austria

EDELHOF

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 2024

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

but. 0,75 l



Jois | Austria

Burgenland | Austria

EDELHOF

słynne parcele



RIED JUNGENBERG

2023

Blaufränkisch

alkohol: 13,0 %
cukier resztkowy: 1,0 g/l
kwasowość: 6,0 g/l
dojrzewanie: dqb - barrique
40-letnie nasadzenia

but. 0,75 l



RIED ALTENBERG

2024

Grüner Veltliner

alkohol: 13,0 %
cukier resztkowy: 1,0 g/l
dojrzewanie: dqb - barrique
40-letnie nasadzenia

but. 0,75 l



Jois | Austria

Posestvo Ferjančič

Rodzina Ferjančič z **Planiny** zajmuje się uprawą winorośli i produkcją wina **od siedmiu pokoleń** (1809 r.). Arealy znajdują się na wzgórzach, gdzie **dolina Vipavy oddziela się od płaskowyżu Krasu** – skalista gleba krasowa głęboko penetrowana przez winorośl nadaje winom mineralność, wiatr bora wnosi świeżość i hartuje owoce dojrzewające w śródziemnomorskim słońcu.

Domen Ferjančič, odpowiedzialny za winifikację, jest niebywale skrupulatny w wydobywaniu zalet dojrzałych nasadzeń, nawet młode butelki zaskakują złożonością przy jednoczesnej surowości. Łączy wielopokoleniowe doświadczenie i mistrzowskie zrozumienie wymagających warunków Vipavy z nieustannym kształceniem się (m. in. w Szampanii).



Rodzina Ferjančič
Planina | Słowenia

WINEWAY
TICKET

Dolina Vipavy | Słowenia
FERJANČIČ

endemiczne biele



**MALVAZIJA
2024**

alkohol: 13,5 %
cukier resztkowy: 0,4 g/l
kwasowość: 5,6 g/l

but. 0,75 l



**REBULA
2024**

alkohol: 12,0 %
cukier resztkowy: 0,5 g/l
kwasowość: 4,8 g/l

but. 0,75 l



Planina | Słowenia

Dolina Vipavy | Słowenia
FERJANČIČ

zbudowana czerwień



**CABERNET
SAUVIGNON
2024**

alkohol: 13,5 %
cukier resztkowy: 0,4 g/l
kwasowość: 5,2 g/l

but. 0,75 l

aromatyczne bąble



**PENINA
RUMENI MUŠKAT
2023**

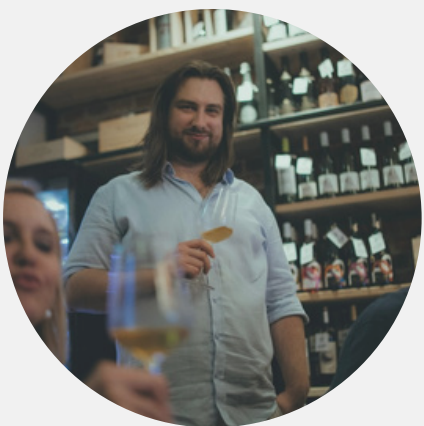
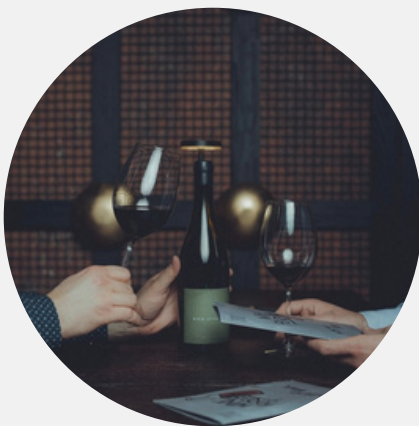
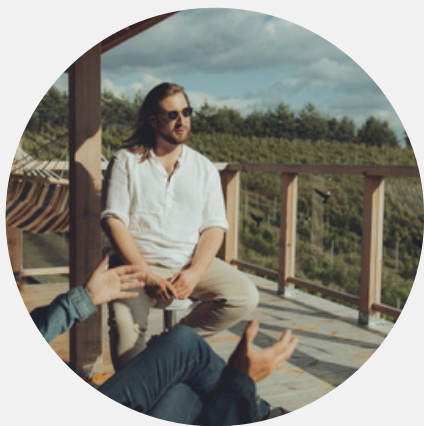
alkohol: 12,0 %
cukier resztkowy: 7,4 g/l
kwasowość: 6,6 g/l
*metoda tradycyjna
12 m. na osadzie*

but. 0,75 l



Planina | Słowenia

**WINEWAY
TICKET**



fol. Anna Rachwańska

cennik

Cennik hurtowy.
Aby go uzyskać, uzupełnij [formularz](#).



kraj	winnica	etykieta	Cena netto PLN
Słowacja	Papillon – Vino od Francúza	Sauvignon 2019	11900
Słowacja	Papillon – Vino od Francúza	Rizling 2020	11900
Słowacja	Papillon – Vino od Francúza	AVENTURE Sauvignon 2020	11900
Słowacja	Papillon – Vino od Francúza	LUKOVEC Devin 2023	11900
Słowacja	Papillon – Vino od Francúza	MACÉRATION Sauvignon 2023	11900
Słowacja	Papillon – Vino od Francúza	MACÉRATION Sauvignon 2021	11900
Słowacja	Papillon – Vino od Francúza	GONEPTERYX Gewurztraminer / Sauvignon 2022	11900
Słowacja	Papillon – Vino od Francúza	GONEPTERYX Gewurztraminer / Sauvignon 2023	11900
Słowacja	Papillon – Vino od Francúza	KARBONIX Pinot Noir 2023	11900
Słowacja	Papillon – Vino od Francúza	VOYAGE Pinot Noir 2022	11900
Słowacja	Papillon – Vino od Francúza	SYMPOSION Pinot Noir 2019	11900
Austria	Bioweingut Edelhof Wetschka	GRÜNES UNIKAT Gruner Veltliner 2024	11900
Austria	Bioweingut Edelhof Wetschka	Gelber Muskateller 2024	11900
Austria	Bioweingut Edelhof Wetschka	ROSAROTE BRILLE ROSÉ Zweigelt 2024	11900
Austria	Bioweingut Edelhof Wetschka	GRÜNES PRACHTSTÜCK Neuburger / Sauvignon Blanc 2022	11900
Austria	Bioweingut Edelhof Wetschka	GRÜNES PRACHTSTÜCK Neuburger / Sauvignon Blanc 2023	11900
Austria	Bioweingut Edelhof Wetschka	Blauer Zweigelt 2023	11900
Austria	Bioweingut Edelhof Wetschka	Blaufränkisch 2023	11900
Austria	Bioweingut Edelhof Wetschka	Merlot 2024	11900
Austria	Bioweingut Edelhof Wetschka	RIED JUNGENBERG Blaufränkisch 2023	11900
Austria	Bioweingut Edelhof Wetschka	RIED ALTENBERG Gruner Veltliner 2023	11900
Słowenia	Posestvo Ferjančič	Malvazija 2024	11900
Słowenia	Posestvo Ferjančič	Rebula 2024	11900
Słowenia	Posestvo Ferjančič	Cabernet Sauvignon 2024	11900
Słowenia	Posestvo Ferjančič	Penina Rumeni Muškata 2023	11900

Cennik hurtowy dla uprawnionych odbiorców koncesyjnych.

notatki



WINEWAY
TICKET

działalność prowadzona w ramach firmy

BLSM.SOLUTIONS
MICHAŁ BALSAMSKI

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