



Vinlaben

Innovasjon & Kunnskap

Innovative vinprosjekter sammen
med Norges største vinprodusent

Om prosjektet

Vinlaben er et innovativt vinprosjekt som er helt unikt i europeisk sammenheng. Det er et samarbeidsprosjekt mellom Pennesi Vin, Winemaker Club Vestby og tre ledende ønologer fra Italia. Vi skal lage 4 ulike typer vin på 3 ulike fat. Prosjektet går over 1 år med mulighet for lagring av vinene videre i lokalene våre. Hver vin blir produsert samtidig på stålfat, eikefat og amfora, for å se hvilke effekter fat-typen har på sluttresultatet. Det blir gjort grundige analyser og loggføring underveis for å sikre gode data fra prosjektet. Hver deltager vil dermed ende opp med 12 ulike viner ved prosjektslutt. 4 hovedtyper på 3 ulike fat. Deltagerne jobber hands-on med vinen i løpet av det kommende året.

Hvitvin: 100% Grechetto

Rødvin: 50% Montepulciano 50% Primitivo

Rosevin: 100% Sangiovese

Musserende: 100% Vermentino

De italienske samarbeidspartnerne:

Filippo Casciani:

En av de ledende ønologene i Italia som også produserer prisvinnende vin. Han vant blant annet prisen for beste rødvin produsert på Amfora i 2020. De produserer over 3 millioner liter med vin pr.år. <https://www.tenutacasciani.com/>

Riccardo Cotarella:

Leder av den internasjonale ønolog foreningen og en av de mest anerkjente ønologene i verden. Vi skal bruke hans private lab til analyse for prosjektet.

<https://www.famigliacotarella.it/en/>

Andrea Miceli:

Ønolog som jobber for VasonGroup som er en av de største multinasjonale bedriftene innen ønolog tjenester og utstyr.

<https://www.vasongroup.com/>

Hva er inkludert?

- **Delta «hands on» på produksjon av vin på eikefat, amfora og stålfat.** Vi bruker håndlagde amfora fra den anerkjente produsenten Tava. Eikefatene er av topp kvalitet og har blitt brukt til Barolo av den store vinprodusenten Ornellaia. Du får delta på kverning, pressing, labanalyse og smakstest, flasking og mye mer om du ønsker det.
- Du får **minimum 36 flasker med vin** av 12 ulike slag, med spesiallaget etikett for prosjektet.
- Du får lære om vin og vinproduksjon av **Europas beste vinprodusenter** og delta på et prosjekt som er **unikt i europeisk sammenheng.**
- Du får delta på **4 unike event** med vinsmaking.
- **Sosial møteplass** for vininteresserte.
- **Alt er inkludert** i prisen. Råvarer, flasker, utstyr, events, etc.

4 arrangementer (Det kommer spesifikke datoer.)

På eventene skal vi fordype oss i de ulike typene fat vi skal bruke i produksjonen og smake på vin og oppleve forskjellene. Det blir ledet av Luca Pennesi og 1 eller flere av gjesteønologene som tar turen opp fra Italia. På arrangementene tar vi også en statusoppdatering på vinene vi produserer sammen.

1. November: Vi skal lære om eikefat og vinproduksjon på eik. Hva er utfordringene, mulighetene, særtrekkene etc.? På eventet kommer vi til å smake på ulike typer italiensk vin som har vært produsert og lagret på eik, for å knytte sammen teori og praksis.
2. Desember: Vi skal lære om amfora og vinproduksjon på leirkrukke. Hva er utfordringene, mulighetene, særtrekkene etc.? På eventet kommer vi til å smake på ulike typer italiensk vin som har vært produsert og lagret på amfora, for å knytte sammen teori og praksis.
3. Januar: Vi skal lære om stålfat og vinproduksjon på stål. Hva er utfordringene, mulighetene, særtrekkene etc.? På eventet kommer vi til å smake på ulike typer italiensk vin som har vært produsert og lagret på stål, for å knytte sammen teori og praksis.
4. Mars: Vi skal smake på alle de 12 variantene vi har produsert og fordype oss i hvordan de ulike fatene har formet sluttresultatet.

Praktisk

Oppstart: Uke 37. Vi forventer pr. dags. dato at druene kommer rundt 17.09-19.09.

Deltagelse: Du må delta underveis i produksjonen, men du vil få info i god tid ang. de ulike datoene for aktiviteter. Dato for Arrangementene blir bestemt i løpet av september.

Hvor: Det vil foregå i de flotte lokalene våre i Son (Vestby). Sonsveien 65, 155 Son. Det er noen få minutter fra e6 og nær togstasjonen slik at det er enkelt å delta.

Hvordan: Dere vil bli delt opp i mindre grupper som kommer til å rullere på arbeidet. Det betyr at alle får jobbe på de ulike typene fat.

Varighet: Vinen vil være ferdig produsert til våren 2022, også blir det videre lagring til høsten 2022.

Forkunnskap: Du trenger ingen forkunnskap om vin eller vinproduksjon for å delta.