

Di Wine[®]
MANUFATURA WIN OWOCOWYCH



Odrodzona tradycja polskich win owocowych



Szanowni Państwo,

dziękujemy za to, że przyjęliście naszą ofertę. To nie jest zwykła oferta sprzedaży smacznego polskiego wina. DiWine to coś więcej. Gdy w 2020 roku zakładaliśmy naszą markę, w celach wpisaliśmy sobie dbanie o polskie środowisko i znalezienie sposobu na zagospodarowanie marnujących się polskich owoców. Wino nie jest celem, wino jest drogą do ochrony i rozwoju dziedzictwa naszych przodków, i jest szansą dla młodych pokoleń na to, że nasze dziedzictwo będzie im dane smakować. W pierwszym etapie stworzyliśmy produkt prestiżowy, żeby złamać stereotyp win owocowych, których wartość została zdeptana w czasach PRL. W kraju sadów i ogrodów Europy przetwory z polskich plonów stały się produktem drugiej kategorii. To doprowadziło do śmierci i zapomnienia historii małych rodzimych gospodarstw z zdrową żywnością.

Osiągnęliśmy sukces, nasze wina są sprzedawane na polskich lotniskach, a polskie firmy wręczają je swoim kontrahentom, zdobywamy nagrody firmowe i branżowe. W kolejnym etapie szykujemy ofertę dla rynku w cenach, które zwiększą popyt co przełoży się na realizację naszego celu.

W naszej opinii jesteście Państwo bardzo ważnym ogniwem w promocji polskiego lokalnego przetwórstwa. Razem możemy wskrzesić świetność polskich win owocowych z 20-lecia międzywojennego, kiedy to polskie wina owocowe były dystrybuowane na cały świat i zdobywały nagrody na arenie europejskiej. Wspierajmy polskie produkty i polskie biznesy. Mamy czy się chwalić i częstować. Polskie wina owocowe to nasza wspólna marka.



Beata Inańczyk Marcin Bańcerowski



DiWine[®]

MANUFATURA WIN OWOCOWYCH



DiWine zostało założone w 2020 roku przez Beatę Iwańczyk i Marcina Bańcerowskiego z wyniku wspólnej pasji oraz przekonania, że bliska współpraca polskich przedsiębiorców i rolników, oparta o tradycję i wartość oraz nowoczesne rozwiązania to sposób na ustanowienie renesansu polskich win owocowych z dwudziestolecia międzywojennego. Pozytywne opinie rodziny i znajomych zainspirowały Marcina do założenia winiarni i rozpoczęcia produkcji na znacznie większą skalę niż domowe zacisze, w którym produkował wino od 2013 roku. Od tego czasu, wspólnie z Beatą, podejmują kluczowe decyzje w ich winiarskiej działalności, wyszukując partnerów biznesowych wśród rolników i sadowników, ale też nawiązując współpracę z przedstawicielami różnorodnych branż promujących polskie usługi i produkty rzemieślnicze. DiWine to kwitnąca społeczność miłośników wina, która rośnie każdego dnia.

Di Wine[®]
MANUFATURA WIN OWOCOWYCH

WINA
CATERINGOWE

PRODUKT
POLSKI

Wino w kartonie to optymalna propozycja dla restauracji. Nigdy serwowanie wina nie było tak łatwe. Dzięki zamykanemu kranikowi wino nie utlenia się i zachowuje swój kolor, smak i zapach na dłużej. Produkt w kartonie poza bardzo dobrą relacją ilości do ceny zachowuje długi czas do spożycia po otwarciu. Serdecznie zapraszamy do zapoznania się z naszą ofertą win owocowych zapakowanych w 3 litrowe kartony.



Wino z czerwonej porzeczki, półwytrawne

Wino owocowe, różowe

Alkohol 13% obj.

Objętość netto 3 L

Rok produkcji 2023

Miejsce zbioru owoców:

Nowe Opole, gmina Siedlce

Zawiera siarczyny

Wino różowe z czerwonej porzeczki to połączenie naturalnej kwasowości i słodczy ze świeżych, czerwonych porzeczek. Kwintesencją starannie wyselekcjonowanej odmiany Jonkers jest jej rubinowy kolor, wyśmienity aromat i wyrazisty smak. Świetnie nadaje się do picia w pojedynkę, ale równie dobrze pasuje do dań z ryb i drobiu, przekąsek, deserów, a nawet koktajli. Wino różowe o pięknym rubinowym blasku, który zawdzięcza 8 dniowej maceracji w pierwszym etapie fermentacji.

59 zł netto



Dostępne również w malowanej butelce

Wino z białej porzeczki z kwiatem czarnego bzu

Wino owocowe, białe

Alkohol 13% obj.

Objętość netto 3 L

Rok produkcji 2023

Miejsce zbioru owoców:

Popówek Włociański, gmina Głowno

Zawiera siarczyny

Wino z białej porzeczki jest lekkie, rześkie wzmocnione aromatem pochodzącym z suszonych kwiatów czarnego bzu. Maceracja w kwiecie trwała 6 dni. Usta dobrze zbudowane i krągłe, zrównoważone, o świeżej kwasowości i długiej końcówce o owocowym posmaku. Doskonale sprawdzi się jako aperitif. Podawać do sałatek, serów, grillowanych ryb, owoców morza, czy drobiu. Wino z białej porzeczki swój słomkowy kolor oraz kryształowy blask zawdzięcza 6 dniowej maceracji w pierwszym etapie fermentacji. Zachwyca wyglądem oraz delikatnym aromatem.

59 zł netto



Wino z jabłek Bay Marisa, półwytrawne Wino owocowe, różowe

Alkohol 10% obj.

Objętość netto 3 L

Rok produkcji 2023

Miejsce zbioru owoców:

Wojciechów, gmina Łaziska

Zawiera siarczyny

Wino różowe z jabłka odmiany Bay Marisa jest lekkie, rześkie. Usta dobrze zbudowane i krągłe, zrównoważone, o świeżej kwasowości i długiej końcówce o owocowym posmaku. Wino ma wspaniały cytrusowy zapach. Doskonale sprawdzi się jako aperitif. Podawać do sałatek, serów, grillowanych ryb, owoców morza, czy drobiu. Wino z jabłka Bay Marisa swój różowy kolor oraz kryształowy blask zawdzięcza czerwonemu miąższowi jabłek. Zachwyca wyglądem oraz delikatnym cytrusowym aromatem.

63 zł netto



Wino z jabłek Złota Reneta, półwytrawne Wino owocowe, białe

Alkohol 10% obj.

Objętość netto 3 L

Rok produkcji 2022

Miejsce zbioru owoców:

Adamów, gmina Adamów koło Zamościa

Zawiera siarczyny

Wino białe z ekologicznych jabłoni starych sadów Hrabiego Adama Zamoyskiego jest lekkie, rześkie. Usta delikatne i krągłe, zrównoważone, o świeżej kwasowości i długiej końcówce o delikatnym posmaku porównywanym do wina Solaris. Wino ma wspaniały zapach. Doskonale sprawdzi się jako aperitif. Podawać do sałatek, serów, grillowanych ryb, owoców morza, czy drobiu. Wino z jabłka Złota Reneta swój zielono-złoty kolor oraz kryształowy blask zawdzięcza skórkom naszych tradycyjnych jabłek. Zachwyca wyglądem oraz delikatnym aromatem.

69 zł netto



Wino z agrestu Mucurines, półwytrawne Wino owocowe, białe

Alkohol 10% obj.

Objętość netto 3 L

Rok produkcji 2023

Miejsce zbioru owoców:

Boglewice, gmina Jasieniec

Zawiera siarczyny

Wino białe z agrestu odmiany Mucurines z pół mazowska jest lekkie, rześkie i kwaskowe. Usta delikatne i krągłe, o świeżej kwasowości i długiej końcówce o delikatnym posmaku dojrzałego agrestu. Wino ma wspaniały zapach. Doskonale sprawdzi się jako aperitif. Podawać do sałatek, serów, grillowanych ryb, owoców morza, czy drobiu. Wino z agrestu Mucurines swój zielony odcień oraz kryształowy blask zawdzięcza 3 dniowej maceracji w skórkach owoców. Zachwyca wyglądem oraz delikatnym aromatem.

59 zł netto



Wino z agrestu Rodnik, półwytrawne Wino owocowe, różowe

Alkohol 10% obj.

Objętość netto 3 L

Rok produkcji 2023

Miejsce zbioru owoców:

Gardzienice, gmina Ciepiałów

Zawiera siarczyny

Wino różowo-pomarańczowe z agrestu odmiany Rodnik jest lekkie, rześkie i kwaskowe. Usta delikatne i krągłe, o świeżej kwasowości i długiej końcówce o delikatnym posmaku dojrzałego agrestu. Wino ma wspaniały zapach. Doskonale sprawdzi się jako aperitif. Podawać do sałatek, serów, grillowanych ryb, owoców morza, czy drobiu. Wino z agrestu Rodnik swój różowo-pomarańczowy odcień oraz kryształowy blask zawdzięcza 3 dniowej maceracji w skórkach owoców. Zachwyca wyglądem oraz delikatnym aromatem.

59 zł netto



Wino z agrestu Niestuchocki, półwytrawne Wino owocowe, różowe

Alkohol 10% obj.

Objętość netto: 3 L

Rok produkcji 2023

Miejsce zbioru owoców:

Gardzienice, gmina Ciepiałów

Zawiera siarczyny

Wino różowe z agrestu odmiany Niestuchocki jest lekkie, rześkie i kwaskowe. Usta delikatne i krągłe, o świeżej kwasowości i długiej końcówce o delikatnym posmaku dojrzałego agrestu. Wino ma wspaniały zapach. Doskonale sprawdzi się jako aperitif. Podawać do sałatek, serów, grillowanych ryb, owoców morza, czy drobiu. Wino z agrestu Niestuchocki swój różowo pomarańczowy odcień oraz kryształowy blask zawdzięcza 3 dniowej maceracji w skórkach owoców. Zachwyca wyglądem oraz delikatnym aromatem.

59 zł netto



Wino DiWine z białej porzeczki

Wino z białej porzeczki DiWine jest lekkie, rześkie. Usta dobrze zbudowane i krągłe, zrównoważone, o świeżej kwasowości i długiej końcówce o owocowym posmaku. Doskonale sprawdzi się jako aperitif. Podawać do sałatek, serów, grillowanych ryb, owoców morza, czy drobiu.

Wino z białej porzeczki swój słomkowy kolor oraz kryształowy blask zawdzięcza 6 dniowej maceracji w pierwszym etapie fermentacji. Zachwyca wyglądem oraz delikatnym aromatem. Często degustujący porównują wino do znanych win gronowych typu Sauvignon blanc.

Owoc z miejscowości Popówek Włociański, okolice Łodzi.

- **wytrawne lub półwytrawne**
- **alkohol 13 % obj.**
- **750 ml**
- **podawać w temp. 11C**
- **rok produkcji 2022 / 2023**
- **region: okolice Łodzi**
- **owoce: odmiana wersalska 100%**

33 zł netto





Wino DiWine z białej i czerwonej porzeczki

Wino różowe DiWine powstało z kupażu białej i czerwonej porzeczki. To wino o subtelnym bukiecie. Na podniebieniu rześkie i smakowicie owocowe, ze świetną kwasowością i długim, czystym posmakiem. Podawać jako aperitif, do lekkich sałatek, lub do dań z drobiu oraz ryb.

Delikatny, różowy kolor powstał z połączenia słomkowej bieli białej porzeczki i rubinowej czerwieni porzeczki czerwonej. Zapachowo łączy w sobie aromaty dwóch porzeczek, czerwona porzeczka pięknie wspiera zapach białej, który dominuje w bukiecie.

Każdy owoc ma energię miejsca w którym dojrzał. Wino kupażu białej i czerwonej porzeczki to energie dwóch regionów: Popówek (okolice Łodzi) i czerwonej porzeczki z dwóch regionów. Pierwsza odłona to miejscowość Mordy (okolice Siedlec) druga miejscowość Maziarze Nowe (okolice Łży).

- półwytrawne
- alkohol 13 % obj.
- 750 ml
- podawać w temp. 8-11C
- rok produkcji 2022 / 2023
- region: okolice Łodzi / Siedlce / Łża
- odmiana wersalska, Rondon, Jonkers 100%

~~38,00 zł~~

33,00 zł netto

PROMOCJA DO KOŃCA KWIETNIA 2024



Wino DiWine z czerwonej porzeczki

Wino z czerwonej porzeczki DiWine to połączenie naturalnej kwasowości i słodczy ze świeżych, czerwonych porzeczek. Kwintesencją starannie wyselekcjonowanej odmiany Random jest jej rubinowy kolor, wyśmienity aromat i wyrazisty smak. Świetnie nadaje się do picia w pojedynkę, ale równie dobrze pasuje do dań z ryb i drobiu, przekąsek, deserów, a nawet koktajli.

Wino różowe o pięknym rubinowym blasku, które zawdzięcza 8 dniowej maceracji w pierwszym etapie fermentacji.

Wino różowe z owocu czerwonej porzeczki z miejscowości Maziarze Nowe (okolice Łży)

- półwytrawne lub półsłodkie
- alkohol 13% obj.
- 750 ml
- podawać w temp. 8-11C
- rok produkcji 2021/ 2022/ 2023
- region: Łża
- owoce: Random 100%

33 zł netto



Wino DiWine z czarnej porzeczki

W roku 2023 wino z czarnej porzeczki, półwytrawne wygrało GRAND PRIX na Berry Fest - Ogólnopolskim Przeglądzie Alkoholi Jagodowych oraz otrzymało brązowy medal w międzynarodowym konkursie IWSC w Londynie jako jedyne polskie wino w kategorii.

Butelka jest w całości malowana, zdobiona opatentowanym wzornictwem oraz ręcznie opisana numerem serii i partii - doskonała na prezent.

Wino z czarnej porzeczki DiWine ma głęboki, bogaty, burgundowy kolor. Jest to wino bardzo złożone, doskonale zbalansowane. Jego aromatyczny smak z dużą ilością tanin sprawia, że ma potencjał starzenia i dobrze komponuje się z większością mięs, zwłaszcza z kaczką oraz dziczyzną.

Wino czerwone. Maceracja owoców, która trwa 16 dni, maluje soczyście burgundowy kolor. Czarna porzeczka uznawana za jeden z najzdrowszych polskich owoców.

- półwytrawne **~~37,00 zł~~**
- alkohol 13% obj. **33,00 zł netto**
- 750 ml
- podawać w temp. 16-18C
- rok produkcji 2020/ 2021/ 2022
- owoce z regionu: Kazimierz Dolny / Siedlce / Iłża
- owoce: Ben Hope 100%

PROMOCJA DO KOŃCA KWIETNIA 2024

Wino DiWine z czarnej porzeczki i jagody kamczackiej

Wino czerwone z jagody kamczackiej i czarnej porzeczki DiWine to połączenie złożonych i doskonale zbilansowanych smaków i właściwości obu owoców w unikatowym trunku. Posiada potencjał starzenia. Doskonałe do samodzielnej degustacji, ale dobrze komponuje się również z większością mięs, oraz dziczyzną.

Swój kolor zawdzięcza 13 dniowej maceracji w pierwszym etapie fermentacji. Po maceracji jagoda kamczacka została połączona z czarną porzeczką. To wyjątkowy smak i zapach łączący dwa super owoce jagodowe. W takiej odświeżonej jest to prawdopodobnie jedyne takie wino na rynku. Połączone aromaty jagodowo-porzeczkowe tworzą niespotykaną aksamitną kompozycję.

- półwytrawne
- alkohol 13% obj.
- 750 ml
- podawać w temp. 16-18C
- rok produkcji 2021/ 2022
- region: Grójec / Siedlce
- owoce: Wojtek i Zojka, Ben Grey 100

51 zł netto





Wino DiWine z jagody kamczackiej

Wino z jagody kamczackiej DiWine to pełne, złożone wino ze średnią kwasowością oraz zbalansowaną ilością tanin. Końcowy posmak jest przyjemnie długi z intensywnymi odczuciami owocowego aromatu soczystych jagód. Purpurowy kolor i złożona konsystencja. Wino łączy się z wykwinnymi mięsami. Smakuje również doskonale samodzielnie.

Swój kolor zawdzięcza 13 dniowej maceracji w pierwszym etapie fermentacji. Zachwyca wyglądem oraz wyraźną jagodową cierpkością na finiszu.

Każdy owoc ma energię miejsca, w którym dojrzał. Wino z jagody kamczackiej jest z miejscowości Pawłowice (okolice Grójca).

- półsłodkie
- alkohol 13% obj.
- 750 ml
- podawać w temp. 16-18 C
- rok produkcji 2021
- region: Grójec
- owoce: odmiana: Wojtek i Zojka 100%
- produkt limitowany

56 zł netto



Wino DiWine z dzikiej róży

Wino z dzikiej róży w kolorze szlachetnego bursztynu posiada oryginalny, wykwintny smak. Kolorem i smakiem przypomina brandy lub porto.

Owoce róży, odmiany Rosa rugosa, to jedno z najbogatszych źródeł naturalnej, owocowej witaminy C, rosnące naturalnie w Polsce. Owocowa witamina C jest w wysokim stopniu przyswajana przez ludzki organizm - - już jedna lampka wina zaspokaja dzienne jej zapotrzebowanie. Owoce, z których robimy wino pochodzą z ekologicznych plantacji.

- półwytrawne
- klejona etykieta
- alkohol 13% obj.
- 500 ml
- podawać w temp. 16-18 C
- rok produkcji 2021
- region: Kotlina Kłodzka
- owoce: odmiana: Rosa Rugosa 100%
- produkt limitowany

33 zł netto

Wino DiWine z białej porzeczki



Wino z białej porzeczki DiWine jest lekkie, rześkie. Usta dobrze zbudowane i krągłe, zrównoważone, o świeżej kwasowości i długiej końcówce o owocowym posmaku. Doskonale sprawdzi się jako aperitif. Podawać do sałatek, serów, grillowanych ryb, owoców morza, czy drobiu.

Wino z białej porzeczki swój słomkowy kolor oraz kryształowy blask zawdzięcza 6 dniowej maceracji w pierwszym etapie fermentacji. Zachwyca wyglądem oraz delikatnym aromatem. Często degustujący porównują wino do znanych win gronowych typu Sauvignon blanc.

Owoc z miejscowości Popówek Włociański, okolice Łodzi.

- **półwytrawne**
- **klejona etykieta**
- **alkohol 13 % obj.**
- **750 ml**
- **podawać w temp. 11C**
- **rok produkcji 2022 / 2023**
- **region: okolice Łodzi**
- **owoce: odmiana wersalska 100%**

22 zł netto

Wino DiWine z czerwonej porzeczki



Wino z czerwonej porzeczki DiWine to połączenie naturalnej kwasowości i słodczy ze świeżych, czerwonych porzeczek. Kwintesencją starannie wyselekcjonowanej odmiany Random jest jej rubinowy kolor, wyśmienity aromat i wyrazisty smak. Świetnie nadaje się do picia w pojedynkę, ale równie dobrze pasuje do dań z ryb i drobiu, przekąsek, deserów, a nawet koktajli.

Wino różowe o pięknym rubinowym blasku, które zawdzięcza 8 dniowej maceracji w pierwszym etapie fermentacji.

Wino różowe z owocu czerwonej porzeczki z miejscowości Maziarze Nowe (okolice Iłży)

22 zł netto

- półwytrawne
- klejona etykieta
- alkohol 13% obj.
- 750 ml
- podawać w temp. 8-11C
- rok produkcji 2021/ 2022/ 2023
- region: Iłża
- owoce: Random 100%

PREZENT #1

1 BUTELKA WINA
W OPAKOWANIU PREZENTOWYM Z KIELISZKAMI

Wino do wyboru:

- wino z jagody kamczackiej - półsłodkie
- wino z czarnej porzeczki - półsłodkie / półwytrawne
- wino z czarnej porzeczki z jagodą kamczacką - półwytrawne

- **Praliny z genaszem z naszego wina - 20,33 zł / opcjonalnie**
- **Dwa kieliszki do czerwonego wina**
- Personalizowany eko-korek
- Cena zestawu nie zawiera kosztów wysyłki
- Podane ceny są cenami netto (+ VAT 23%)

od 128 zł netto

cena zależy od wyboru wina oraz ilości zestawów
cena nie uwzględnia kosztu personalizacji eko-korka



PREZENT #2

1 BUTELKA WINA W OPAKOWANIU PREZENTOWYM

- Personalizacja na eko-korku (minimalny nakład 20 szt.)
- Personalizacja opakowania (minimalny nakład 20 szt.)
- Kokardka - opcjonalnie
- Opakowanie prezentowe jest bezpieczne dla wysyłki
- Czas realizacji - do 7 dni roboczych
- Cena zestawu nie zawiera kosztów wysyłki
- Podane ceny są cenami netto (+ VAT 23%)

od 45 zł netto

cena zależy od wyboru wina i ilości zestawów
cena nie uwzględnia kosztu personalizacji



PREZENT #3

2 BUTELKI WINA
W OPAKOWANIU PREZENTOWYM



- Personalizacja na eko-korku (minimalny nakład 20 szt.)
- Personalizacja opakowania (minimalny nakład 20 szt.)
- Kokardka - opcjonalnie
- Opakowanie prezentowe jest bezpieczne dla wysyłki
- Czas realizacji - do 7 dni roboczych
- Cena zestawu nie zawiera kosztów wysyłki
- Podane ceny są cenami netto (+ VAT 23%)



od 80 zł netto

cena zależy od wyboru wina i ilości zestawów
cena nie uwzględnia kosztu personalizacji

PREZENT #4

1 BUTELKA WINA
W OPAKOWANIU PREZENTOWYM

- Personalizacja na eko-korku (minimalny nakład 20 szt.)
- Personalizacja opakowania (minimalny nakład 20 szt.)
- Opakowanie prezentowe jest bezpieczne dla wysyłki
- Kokarda - opcjonalnie
- Miejsce obok butelki na dodatki
- Czas realizacji - zapraszam do kontaktu
- Cena zestawu nie zawiera kosztów wysyłki
- Podane ceny są cenami netto (+ VAT 23%)



od 47 zł netto

cena zależy od wyboru wina

cena nie uwzględnia kosztu personalizacji



ZESTAW RUBIN

Cena: 120 zł netto

cena nie zawiera kosztu logistyki

Podarowana z wdzięczności,
pełna smakowitości

Zestaw Rubin zawiera:

- Wino rubinowe DiWine z czerwonej porzeczki
- Mus na bazie wyselekcjonowanych polskich jabłek ożywiony korzennymi przyprawami, kakao i miodem
- Czekolada z posypką owocową
- Krem orzech laskowy i kakao
- Żurawina w czekoladzie deserowej



ZESTAW GWIAZDA

Cena: 125 zł netto

cena nie zawiera kosztu logistyki

Podarowana z wdzięczności,
pełna smakowości

Zestaw **Gwiazda** zawiera:

- Wino czerwone DiWine z czarnej porzeczki
- Mus bajecznie połączonych leśnych skarbów
- Czekolada z posypką owocową
- Krem pomarańczowy
- Czarna porzeczka w czekoladzie deserowej



ZESTAW PRZEBIŚNIEG

Cena: 120 zł netto

cena nie zawiera kosztu logistyki

Podarowana z wdzięczności,
pełna smakowitości

Zestaw Przebiśnieg zawiera:

- Wino białe DiWine z białej porzeczeki
- Aromatyczny mus z soczystych, polskich jabłek połączonych z białą czekoladą
- Czekolada gorzka 72 % z pistacją i migdałem
- Krem orzechowo-kawowy
- Migdały z cynamonem



INNE OPCJE OPAKOWANIA

W ofercie mamy wiele kolorów i wielkości

DiWine[®]
MANUFATURA WIN OWOCOWYCH



JAK ZŁOŻYĆ ZAMÓWIENIE?



W razie pytań - serdecznie zapraszamy do kontaktu.

Z winiarskim pozdrowieniem,

Beata Iwańczyk
+ 48 881 577 007
beata@diwine.pl
www.diwine.pl

GALA TERAZ POLSKA



Di Wine[®]
MANUFATURA WIN OWOCOWYCH

laureatem



Dziękujemy, że jesteście z nami

Marcin Bańcerowski Beata Inańczyk

Polskie wina owocowe są darem naszej Ziemi, pracy rolników i lokalnych przetwórców. To historia naszych domów, w których przetwarzamy owoce na wino. To smak owoców z przydomowych ogródków i rodzinnych sadów. Powstają z naszych skarbów docenianych w Europie za smak i aromat oraz właściwości zdrowotne. Jabłka, wiśnie, porzeczki, truskawki, aronie to część bogatej gamy tego, czym obdarowuje nas nasza Ziemia. Wino to tradycyjny, najstarszy i najbardziej naturalny napój, jaki zna ludzkość. Towarzyszy od tysięcy lat bawiąc narody. Powstawał zawsze z tego co było w regionie. Wierzono, że to co najlepsze Ziemia daruje nam w miejscu naszych narodzin. Przez wiele lat przekonywano nas, że wino może być tylko gronowe, pomimo, że historia słowa wino wskazuje zupełnie inne znaczenie. Nadszedł właściwy czas, żeby wrócić do tradycji naszych przodków, do historii naszych domów. Dziś jest czas polskich win owocowych z najlepszych w Europie owoców.

Marcin Bańcerowski