Az eddigi legszínesebb tartalom! **102 oldalon**

bor&párlat

2014 NYÁR

www.boresparlat.hu

CARLA
Frizzante királynő Etyekről

A Villányi Franc

Bujdosóék Fröccskódexe

A nagy Egri Csillag teszt
Az elmúlt 4 év legjobbjai

Útikalauz borturistáknak:

VILLÁNYI BORVIDÉK »

EREDETVÉDELEM - SZŐLŐFAJTÁK - LÁTNIVALÓK - SZÁLLÁSHELYEK - BORÁSZATOK - PROGRAMOK

EXTRA

Vertikális kóstolók
Thummerer: Pinot Noir
Patricius: Furmint

Nyári Programok
Borgasztronómiai Eseménynaptár

+ MAROKKÓ
Könnyű borokkal vár

BOROK | PEZSGŐK | PÁLINKÁK | GASZTRONÓMIA | ÉLETMÓD | TURIZMUS

A Zempléni Nemzeti Parkért Szövetség
a Tokaji Borvidék Szőlészeti és Borászati Kutatóintézet szakmai támogatásával
MINDEN HÓNAP MÁSODIK VASÁRNAPJÁN 10-16 ÓRA KÖZÖTT KÉZMŰVES PIACOT RENDEZ

TOKAJ-HEGYALJA PIAC

néven a 37-es főút melletti Disznókő Szőlőbirtokon, a Sárga Borház körüli téren

JÚLIUSI PIACNAP: 2014.07.13.

Szeretettel várunk mindenkit, ismerkedjen TÖBB, MINT 50 HELYI TERMELŐVEL és portékáikkal!

PIKNIK GÖNCI BARACKKAL

- **PIKNIK A SZŐLŐBEN**-bérelhető és megvásárolható piacos piknikkosarakkal
- **KAJSZI-VÁSÁR** a gönci és hegyaljai baracktermés legjavából, **LEGYESBÉNYEI** és **GÖNCI** termelőink kertjéből
- **GASZTROKALAND** a Sárga Borház Éttermében: a piacmenüben **SÁRGABARACK HIDEGEN-MELEGEN**
- **„BARACK A PLACCRA"**-aszfaltrajzolás kajszira hangolva
- 10:00- 14:00 **PÓNILOVAGOLTATÁS** a szőlőben a **HÁTAS-TANYÁVAL**
- a **BOR-BÁRBAN** bemutatkozik az **ÚJ OLASZLISZKA TOKAJI HÁRSLEVELŰ**, a pult mögött **KWASSZINGER LACI** és a **SAMUEL TINON**, no meg a boraik az olaszliszkai dűlőkből
- a párlatok szerelmeseit **GÖNCI BARACKPÁLINKÁVAL** várjuk
- **„TOKAJ-HEGYALJA BORÁSZ SZEMMEL"**: **BALASS ISTVÁN**, borász (Balassa Bor, Szent Tamás Pincészet) **FOTÓKIÁLLÍTÁSA**
- **BIRTOK**- és **PINCELÁTOGATÁS** a Disznókő Szőlőbirtokon
- **JÁTSZÓHÁZ** és **GYERMEKFELÜGYELET**
- **TANGÓHARMONIKA-KONCERT**

INFÓ: tokajhegyaljapiac@gmail.com, www.tokajhegyaljapiac.blogspot.com, www.facebook.com/HegyaljaPiac
A PIACOT MINDENFÉLE IDŐJÁRÁSI VISZONYOK KÖZÖTT MEGTARTJUK!!!
A műsorváltoztatás jogát fenntartjuk.

TÁMOGATÓINK:

PWSDesign.com grafikai műhely

DISZNÓKŐ Sárga Borház

TOKAJI BORVIDÉK

TOKAJ DISZNÓKŐ PLEASURE OF PURITY

A SZERVEZŐK

Tokaj-Hegyalja PIAC

PROMÓCIÓ

Dobogó léptekkel...

Nagyon gazdag, élményekben dús tavaszunk volt!

Sok időt töltöttünk Villányban:
- Dobogó léptekkel túráztunk a Vylyan birtokon...
- BorZsongtunk...
- megkóstoltuk a legszebb Villányi Franc-okat...

Meglovagoltuk a Balaton legvadabb hullámait:
- Bujdosó Feriéknél vendégeskedtünk...
- kipróbáltuk a Balatoni VMSZ új mentőhajóját...

Ellátogattunk Magyarország legszebb szőlőbirtokára:
- Nagyot lazítottunk a Patricius Borház teraszán...
- hatásosan engeszteltük a Fagyosszenteket...

Különleges vertikális kóstolókon voltunk:
- Furmintokat csodáltunk a Patriciusnál...
- elvarázsoltak a Pinot Noirok Thummerernél...

Teszteltünk, teszteltünk és teszteltünk:
- Pinot-kat...
- Egri Csillagokat...
- habzókat...

...kész csoda, hogy időre elkészültünk a magazinnal (is) ;-)

Igyekeztünk mindenről beszámolni. A mostani számban nagyon sokan kivették a részüket a munkából. Ennek köszönhetően mind képeiben, mind írásaiban nagyon sokszínű lett a mostani szám, ami az eddigi legnagyobb terjedelemben is.

A tavaly nyári számot közel 11.000-en töltötték le!!! Bízunk benne, hogy a mostani számunk még nagyobb népszerűségnek örvend majd és az őszi számban már arról számolhatok be, hogy nemcsak a "legvaskosabb", de a "legkedveltebb" lapszámot adtuk közre nyári olvasmányként.

Legyünk akár főnökmentesen a munkahelyünkön, vagy a napernyő árnyékában valamelyik tengerparton a Bor&Párlat elkísér bármerre is járunk, hiszen terjesztő partnereinknek köszönhetően a létező összes formátumban és eszközön olvashatóak vagyunk a világ minden pontján - akár offline is!

Darin Sándor
lapkiadó

facebook.com/BOResPARLAT

bor&párlat

ingyenes digitális borturisztikai és gasztronómiai magazin

III. évfolyam 2. szám
Megjelenik negyedévente

Kiadja a
DS-NETWORK KFT.
4028 Debrecen, Tölgyfa u. 20.
Tel.: +36 (52) 446-532
info@boresparlat.hu

Felelős kiadó
Darin Sándor

Főszerkesztő
Séllei Lívia

A mostani szám megjelenésében a segítségünkre voltak
Becker Leonóra, Bujdosó Ferenc, Dr. Csorján Balázs, Domján Zsuzsanna, Hegyalja Piac, Iványi Emese, Kertész Zoltán, Dr. Kosárka József, Kovács Pál, Molnár Péter, Nagy Zita, Oláh Rita, P. Nagy Ildikó, PNT, Sipos Gábor, Somogyi Krisztina, Szabó Edit, Villány-Siklós Borút Egyesület, Vintegro
...és még sokan mások

Címlap: Villánykövesdi pincesor
Címlap fotó: Bencs János

Fotók
Bencs János, Darin Sándor, Hotel Lycium, Németi Attila Viktor, Takács Zsolt, Tourinform, Szigetváry Zsolt, Wawrzsák László, a kiadványban bemutatkozó borászatok és on-line képügynökségek

Hirdetésfelvétel
Tel.: +36 (30) 219-3578
s.darin@borutazo.hu

ISSN 2063-9406

18

Magazinunk elkötelezett híve a magyar bor- és pálinkakultúrának, ezért mindenkor kiáll a kulturált és felelősségteljes alkoholfogyasztás népszerűsítése mellett!

Alkohol tartalmú italok fogyasztását 18 éven aluliaknak és kismamáknak a terhesség alatt nem ajánljuk!

facebook.com/BOResPARLAT

FIGYELEM! A magazin interaktív tartalmakat tartalmaz, melyek érintésre, vagy kattintásra külső tartalmakat, weboldalakat nyithatnak meg. A DS-Network Kft. semminemű felelősséget nem vállal a kapcsolt, vagy linkelt külső oldalak tartalmáért, az kizárólag az ezen oldalakat üzemeltetők felelőssége.

A magazinban felhasznált írások és fotók szerzői jogvédelem alatt állnak, a személyes és nem kereskedelmi felhasználás eseteinek kivételével tilos azokat akár eredeti, akár átírt formában bármilyen médiumban közölni, sugározni vagy továbbadni, részben vagy egészben számítógépen tárolni.

A kiadó a meg nem rendelt kéziratokat, képeket, elektronikus rögzítésű anyagokat nem őriz meg és nem küld vissza! Ezalól kivételek a pályázatokra érkezett írások, pályaművek.

A magazinban megjelenő hirdetések tartalmáért a kiadó nem vállal felelősséget. Az elhelyezett fizetett hirdetések nem tükrözik a szerkesztőség tagjainak, vagy a kiadó véleményét. A hirdetések közzétételekor teljes mértékben figyelembe vesszük a gazdasági reklámtevékenységről szóló 1997. évi LVIII. törvény rendelkezéseit, valamint az önszabályozó reklámpiacon kialakult gyakorlatot.

Tartalom

5 HírSzüret
Az elmúlt hetek legfrisebb hírei

21 Carla
Frizzante királynő Etyekről

23 Bujdosóék fröccskódexe

26 A Nagy Egri Csillag teszt 2014

29 Pinot Noir vertikális kóstoló a Thummerer Pincénél

31 20 éves a Villány-Siklósi borút

35 33 év, avagy a BOCK története

39 Dobogó léptekkel a Dobogóra - dűlőtúra Vylyan módra

43 Az Otthon Itt van - egy nap Villányban a Cabernet Franc-nal

47 A prémium Villányi Franc
- 9 a legjobbak közül

53 A Villányi borvidék
54 - Eredetvédelem - Kikerics védjegy
57 - Szőlőfajták
62 - Kihagyhatatlan látnivalók
65 - Térkép
73 - Bemutatjuk ...a legnagyobb picészetek
81 - Szállás és étterem ajánló

KIPRÓBÁLTUK, AJÁNLJUK

Hol máshol tölthetnénk estéinket villányi tartózkodásunk alatt, mint valamelyik pincészet szálláshelyén!

Választék van bőven, a wellnesstől, a pincerendszeren át a kis családias panziókig. Most nekünk is egy nagyon hangulatos panzióra esett a választásunk. A Gere Tamás és Zsolt Pincészetéhez tartozó Diófa Panzió családis légkörével, barátságos kiszolgálásával, remek boraival tökéletes kikapcsolódást ígér. Nemrégiben terasza igazi mediterrán köntösbe öltözött, a panzió szobái is megszépültek. De ezek a fejlesztések - szerencsére - nem változtattak a legfontosabbon, a barátságos vendégszereteten!

Mindenkinek szívből ajánljuk!

83 Patricius Borház - Magyarország Legszebb Szőlőbirtoka 2013

87 Furmint vertikális kóstoló a Patricius Borháznál

89 Kitekintő: Marokkó

93 VinAgora Borgála

95 Programajánló

GERE TAMÁS & ZSOLT

GERE TAMÁS ÉS ZSOLT PINCÉSZETE
7773 Villány, Diófás u. 1.
Tel.: +36 (72) 592-009
info@geretamas.hu
www.geretamas.eu

Illusztráció

NAGYSZABÁSÚ KEZDEMÉNYEZÉS A MAGYAR BOROK NÉPSZERŰSÍTÉSÉRE

Kezdeményezést indít a Lidl Magyarország a magyar borok hazai és nemzetközi népszerűsítésére. A kezdeményezés első lépésként a LIDL WINE EXPO 2014 HUNGARY nevű rendezvényen 7 magyar borrégió 130 borászatának 594 féle borát mutatja be az áruházlánc három európai ország Lidl képviselőinek azzal a céllal, hogy minél több hazai bor váljon elérhetővé a külföldi Lidl áruházaik polcain.

Újabb lépést tesz a Lidl Magyarország afelé, hogy népszerűsítse a magyar termékeket itthon és külföldön is, ezúttal a magyar borokra helyezik a hangsúlyt. A kezdeményezés egy nagyszabású borexpo-val indul, ahol Csehország, Lengyelország és Szlovákia Lidl képviselői 7 magyar borrégió 130 borászatának 594 féle borát ismerhetik meg, és választhatják ki azokat, melyeket elérhetővé tesznek saját áruházaikban.

„A magyar export továbbnövelésének kulcsa az élelmiszer- és borexportunk növekedése. Kettős célunk van, az Európai Unióba irányuló borexportunk minőségi, valamint a keleti exportunk mennyiségi növelése" – mondta Szijjártó Péter, kijelölt külgazdasági- és külügyminiszterhelyettes a rendezvény sajtótájékoztatóján.

A Lidl Magyarország az elmúlt években is jelentős volumenben forgalmazott magyar borokat itthon és külföldön is. A 2013-as évben a Magyarországon csaknem 6 millió palack magyar bort értékesített az áruházlánc, és több mint egymilliárd forint értékben exportált hazai borokat, 7 európai országba.

„Kezdeményezésünkkel az a célunk, hogy minél szélesebb körben jussanak akár magyar családi pincészetek is export lehetőséghez a Lidl hálózaton keresztül, és mindemellett a hazai áruházainkban is minél szélesebb magyar bor kínálatot tegyünk elérhetővé" – mondta Grósz Jenő, a Lidl Magyarország igazgatóságának elnöke. „A mai rendezvény csak a kezdet, tervünk, hogy a szomszédos országokat követően, a későbbiekben további európai országok is megbízható és növekvő piacot jelentsenek majd a hazai boroknak" – tette hozzá.

A magyar termékek népszerűsítése és az export növelésére irányuló aktivitások mindig is fontos szempontot képviseltek a Lidl Magyarország életében. A 2013-ban indított Lidl a magyar beszállítókért programmal az áruházlánc azt a célt tűzte ki maga elé, hogy növelje szortimentjében a magyar termékek arányát, támogassa a magyar termelőket a hazai és nemzetközi jelenlét erősítésében egyaránt, ezáltal a magyar gazdaság fejlődését és versenyképességét.

A mostani kezdeményezés a programba illeszkedően egy széles összefogás eredményeként a magyar borokra helyezi a hangsúlyt, a rendezvényen részt vevő országok – Csehország, Lengyelország és Szlovákia – széles felvevőpiacot jelenthetnek a magyar boroknak, hiszen összesen csaknem 900 Lidl áruház polcaira kerülhetnek ki ezek a termékek.

Forrás: profitline.hu és lidl.hu

Magyar bor
SZENVEDÉLLYEL TÖLTVE

FELHÍVÁS AZ IDEI FEHÉR BOROK ORSZÁG-KÓSTOLÓJÁRA

Tisztelt Termelők!

Örömmel tájékoztatjuk Önöket, hogy ismételten meghirdetjük a FEHÉR borok Országkóstolóját.

A minták és a jelentkezési lapok leadása 2014. június 4-től 2014. július 4-én 12 óráig lehetséges az alábbi címen és időben: NÉBIH BAII, Budaörsi úti telephely (XI. kerület Budapest, Higany u. 2.).

Nyitvatartási idő:
Hétfőtől-csütörtökig: 08:00-15:30
Péntek: 08:00-12:00

Nevezhetnek az alábbi feltételeknek megfelelő bortételek:
- magyar és külföldi fehérszőlő fajták (házasítások is);
- kereskedelmi forgalomban kapható (2014. december 31-ig min. 500 palack);
- rendelkezik NÉBIH forgalomba hozatali engedéllyel, vagy a forgalomba hozatali engedély iránti kérelem az Országkóstoló jelentkezési lappal egyidejűleg benyújtásra kerül;
- száraz, félszáraz, félédes, édes borok valamint borkülönlegességek;
- kiskereskedelmi bruttó beszerzési ára min. 750 Ft

Figyelem! Egy pincészet max. 3 bortételt küldhet az Országkóstolóra.

Bármilyen kérdés esetén szívesen állunk rendelkezésre a borkivalosag@fm.gov.hu e-mail címen!

Forrás: Nemzeti Borkiválóság Program

LEGYEN NEMZETKÖZI LUXUSTERMÉK A TOKAJI BOR

A Tokaj Kereskedőház Zrt. azt szeretné, hogy a tokaji bor, mint márka bevezethető legyen a nemzetközi luxustermékek közé.

A tokaji bor, mint első számú nemzeti márkaértékként történő sikeressé tétele érdekében a legnevesebb helyi borászok és külföldi marketingszakemberek részvételével egy új luxusmárka létrehozásába kezd a Tokaj Kereskedőház Zrt.

Erről Tombor András, a társaság felügyelőbizottságának elnöke beszélt hétfőn Budapesten újságírók előtt. Elmondta: a márkaépítésben, amely a teljes borvidék termékeire vonatkozik a Tokaj Kereskedőház Zrt. a Claessens International segítségével kezd bele.

A nemzetközileg elismert cég tevékenységétől azt várják, hogy a tokaji bor, mint márka bevezethető legyen a nemzetközi luxustermékek közé. Erre a célra két évre 3 milliárd forint, azaz mintegy 10 millió euró áll rendelkezésre.

Forrás: MTI

A Bujdosó-borokat szavakba nem,

csak pohárba lehet önteni

BUJDOSÓ
DÉL-BALATON

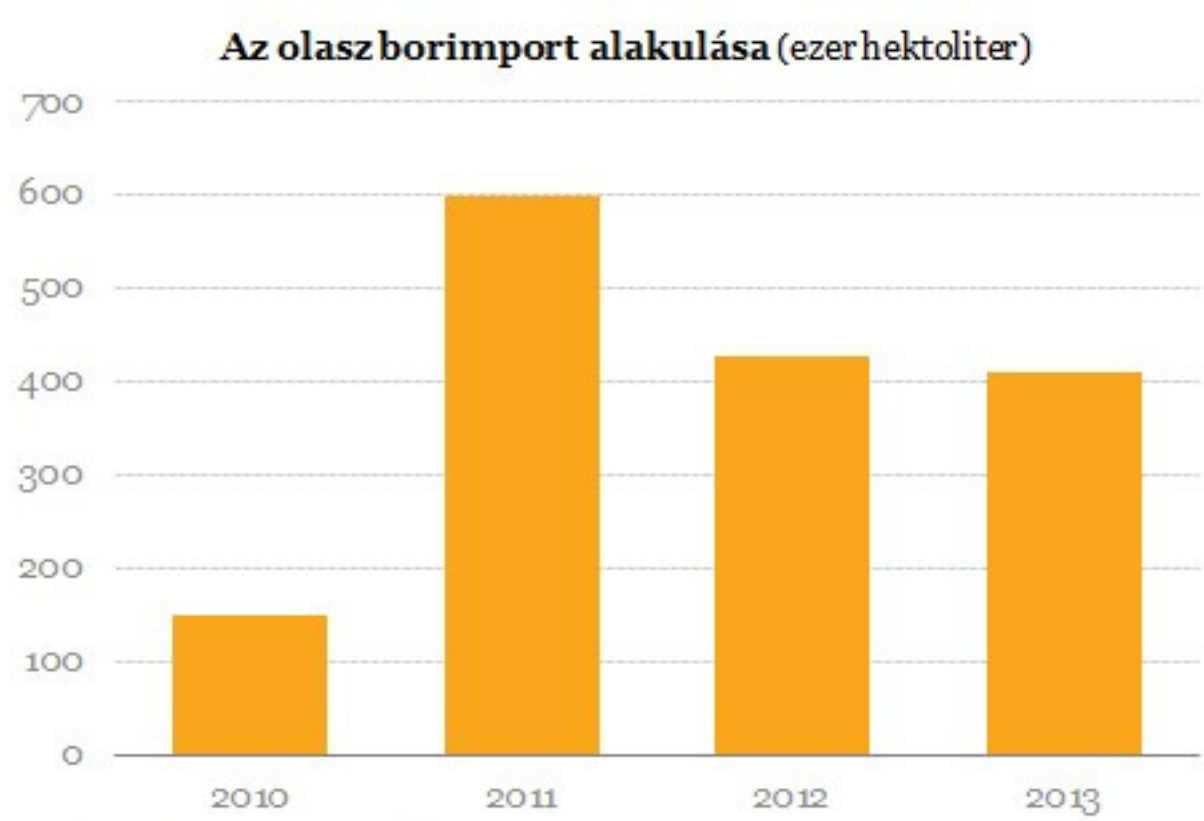
www.bujdoso.com
www.facebook.com/bujdoso.szolobirtok.pinceszet

MÉG EGY TÁMADÁS AZ OLASZ BOROK ELLEN

Önkéntes importkorlátozás bevezetésére kéri a borimportőröket a Hegyközségek Nemzeti Tanácsa (HNT) annak érdekében, hogy vissza lehessen szorítani az olasz borok behozatalát - erősítette meg Tornai Tamás, a HNT elnöke az MTI-nek hétfőn.

Hozzátette, hogy a HNT az ágazat hosszú távú eredményessége érdekében megoldási javaslatokat dolgoz ki a kormányzat részére.

Közlése szerint a HNT alelnöke, Frittmann János az alföldi térség meghatározó borimportőreivel kezdeményezett egyeztetéseket annak érdekében, hogy már az idén érzékelhető mértékben vissza lehessen szorítani az olasz borok behozatalát.



Forrás: VM, HNT, agrárszektor.hu

Az agrárszektor.hu pénteken arról írt, a termelők aggodalma nő, mert az idei magyar szőlőtermés a kedvező időjárás hatására nagyobb lesz a tavalyinál. A portál szerint az importkorlátozás mellett a HNT szorgalmazza azt is, hogy a kialakult 25 százalékos aránynál nagyobb mennyiségben házasítsanak magyar borokat a behozott borokhoz.

A HNT elnöke az MTI-nek elmondta: 2013-ban a teljes, mintegy 600 ezer hektoliteres magyar borimportból az olasz borok 516 ezer hektoliterrel részesedtek. Ennek a mennyiségnek a megjelenése a magyar piacon ágazati szakértők szerint az idén jelentős mennyiségű hazai szőlő felvásárlást nehezítené meg, emellett pedig a szőlőfelvásárlási árak letörésével is fenyeget.

Elmondta, hogy a HNT emellett a teljes hazai borimportra dömpingár ellenes költségnövelő "díjtételt" tartana szükségesnek és kedvezményes hiteleket is szorgalmaz a hazai szőlőfelvásárlók számára. A beavatkozások azt céloznák, hogy ne zuhanjanak a szőlőárak az idei, várhatóan már augusztusban megkezdődő előre láthatólag jó minőségű és mennyiségű szüret idején.

Tornai Tamás szerint az intézkedésekkel el lehetne érni, hogy az olasz borimport, így a teljes magyar borbehozatal jelentősen csökkenjen 2013-hoz képest. A cél az, hogy az import borok mennyiségét 300 ezer hektoliter alá lehessen szorítani, ami mintegy 40 százalékos visszaesést jelentene a borbehozatalban az elmúlt évhez viszonyítva.

A HNT ezt az intézkedés-csomagot gyors megoldásnak tekinti, de az ágazat hosszú távú eredményessége érdekében, mint szakmaközi szervezet megoldási javaslatokat dolgoz ki a kormányzat részére - mondta Tornai Tamás.

Forrás: MTI

Az idei VinAgora Nemzetközi Borversenyen a fehér boroké volt a főszerep

**1 nagyarany, 58 aranyérem,
120 ezüstérem,
1 „nevező ország legjobb bora”,
6 „legjobb fajtabor” díj**

Négy napon át dolgoztak a versenyre érkező hazai és külföldi bírálók, akik a munka után délutánonként a Tokaji borvidéket bemutató programokon vettek részt. Szép borok versengtek idén is, de jelentősen több ezüstérem született, mint arany. A champion díjak június 28-án, a VinAgora Borgálán, a Boscolo Konferencia Központban kerülnek kihirdetésre.

„Szívembe zártam Magyarországot. Bármikor szívesen visszatérek, akár a VinAgorára bírálni, akár egy vakációra a családommal. Kezdem érteni mitől világhírű a tokaji bor és maga a borvidék.”

Fontos a borverseny szabályzatának azon pontját kiemelni, amely szerint a nevezett borok 30%-a kaphat csak érmet. Tekintettel a szigorú szabályra idén bizonyos kategóriákban az egyébként aranyérmes színvonalat képviselő borok közül néhány nem került be a legjobb 30%-ba.

A június 12-15. között, Tarcalon megrendezett VinAgora Nemzetközi Borversenyre 579 nevezés érkezett 19 országból. Ausztrália, Brazília, Franciaország, Libanon, Peru, Németország, Románia, Spanyolország, Taiwan, Görögország és Uruguay is szerepelt hazánkon kívül a nevező országok sorában. Az összesen 71 főből álló nemzetközi zsűri keményen dolgozott, hogy tudása szerint a legjobb döntést hozza meg a négy nap alatt.

A champion díjak június 28-án kerülnek kihirdetésre. A többi díj az alábbiak szerint került kiosztásra:

Nagyaranyérmet, vagyis 92 pont feletti értékelést egy bor kapott, az Uruguay-ban működő Narbona Pincészet 2011-es Narbona Tannat Roble vörös bora. Ha egy külföldi országból legalább 20 minta érkezik, akkor a nevezett minták közül a legmagasabb pontszámot elért arany érmes bor különdíjban részesül, ezt idén szintén az Uruguay Narbona Pincészet kapta.

Idén 6 fajtabor díj is gazdára talált. Hogy ki nyerte ezeket a díjakat, szintén június 28-án derül majd ki.

Az aranyérmes borok közül kiválasztott legkiválóbb borok, vagyis a champion borok kilétére a Borgálán derül fény.

A részletes eredménylista a különdíjak nélkül megtalálható a VinAgora weboldalán.

A szűk szakmai körben bonyolított verseny eredményei a fogyasztók számára is fontosak. A borkedvelő nagyközönség idén is megismerheti a részletes eredményeket, és végigkóstolhatja a borversenyre nevezett összes bort. A VinAgora Borgálára június 28-án, szombaton a Boscolo Konferencia Központban, elegáns környezetben vonul fel a hűs borospalackok hosszú sora, melyekből a borkedvelők kedvükre kóstolgathatnak. Minden bor mellett megtalálható a hivatalos bírálati lap a versenyen kapott értékeléssel, így a vendégek összehasonlíthatják a borok eredményeit. Új kedvencekre bukkanhat, régi ismerősöket üdvözölhet poharaiban az, aki szereti a bort, szereti a sokszínűséget vagy egyszerűen kellemesen szeretne eltölteni egy borillatú napot közel 600 féle nedű, és sok neves borász társaságában.

Belépőjegy ára elővételben 5900.-, a helyszínen 6900.- forint.

A helyszínen kristály kóstolópoharat kaució ellenében biztosítunk.

2 MILLIÁRDOT CSALT EL AZ ISMERT BORÁSZ

Egy ismert svájci borász offshore számláin milliók voltak, miközben pancsolta a borát.

Dominique Giroud, híres svájci borász 9,5 millió svájci frank (2,3 milliárd forint) adót felejtett el befizetni az államkasszába – írta az Átlátszó.hu. A legnagyobb svájci bortermelő vidék, a Valais ismert borászának ügyeit még 2011 ben kezdte vizsgálni az adóhatóság. 2013 őszén cége a Giroud Vins SA vagyonát a helyi adóhatóság befagyasztotta. A beszámolók szerint 13 millió frank, 2001 és 2009 között elért nyereség után "felejtett el" adózni, a nyereséget különböző technikákkal rejtve el a hatóság elől (a Crédit Suisse bank egyik fiókjában egy offshore cég számláján, stb.).

A borászt júniusban tartóztatták le – de nem adócsalásért, hanem adatlopásért. A férfi egy közérdekű bejelentés forrását próbálta megszerezni az ügyön dolgozó újságírók számítógépéről, akik megírták, hogy adót csal és hamisítja a borait. Egy titkos ügynököt, egy hackert, és egy magánnyomozót szabadított rájuk, hogy derítsék ki, ki volt a forrása a cikknek. Számos adatot elloptak a számítógépükről, amit kifejezetten ezért törtek fel. A poén a történetben az, hogy egy napilap időközben megnevezte a közérdekű bejelentés feltételezett forrását, egy az ország pénzügyminiszteréhez közeli, magas beosztású köztisztviselőt.

Giroud elkötelezett jobboldali, aki jó kapcsolatokat ápol szélsőjobboldali svájci politikusokkal is. Ha most bűnösnek találják, öt év börtön várhat a nagy sportversenyeket is szponzoráló, a nyilvánosság előtt nagycsaládos, fundamentalista katolikusként megjelenő vállalkozóra. Jó képmutató módjára nemrégiben felháborodottan azzal vádolta az egész borszakmát, hogy az általa használt "adóracionalizáló" technikákat mások is széles körben használják.

Forrás: hvg.hu

A HAGYOMÁNY FOLYTATÓDIK - ISMÉT BORÁSZ FOCI ETYEKEN

Az Etyek Pincefesztivál hagyománya folytatódik az Etyeki Pikniken is. A Magyar Borászok Labdarúgó-válogatottja kihívta a Magyar Országgyűlés válogatottját egy barátságos mérkőzésre. A BorÁszok a parlament válogatottjával már 11. alkalommal csapnak össze június 7-én szombaton, 15.00 órakor az etyeki Molnár Béla Sportcentrum pályáján.

A parlamenti válogatott várhatóan Budai Gyulával, Csampa Zsolttal, Papcsák Ferenccel, Szatmáry Kristóffal a soriban lép majd pályára, sőt reményeink szerint Kövér László házelnök úr is erősíti őket.

Az erősítésre szükség is lehet, hiszen a BorÁszok jogosan duzzadhatnak az önbizalomtól, hiszen immár kétszeres EB ezüstérmesnek mondhatják magukat. A svájci borász labdarúgó-Európa-Bajnokság döntőjében végül hosszabbításban 3:2-re a német válogatott győzött, de azt az ellenfelek is elismerték, hogy a magyar csapat az egész torna alatt kiemelkedően játszott, kizárólag ünneplésre van tehát ok.A mérkőzés kezdőrúgását a legendás Dr. Fenyvesi Máté 76-szoros válogatott játékos végzi el, a meccs rendjéről Arany Tamás háromszoros év játékvezetője cím birtokosa gondoskodik majd Vámos Tamás és Forgács Ákos segítségével. A pálya széléről élőben közvetíti a nagy derbit Novotny Zoltán és Hajdú B. István. Izgalmas összecsapás ígérkezik, emiatt is érdemes kilátogatni Etyekre.

Forrás: boraszat.hu

ST.ANDREA

H-3394 Egerszalók, Ady Endre u. 88.
www.standrea.hu | info@standrea.hu
Mobil: +36/30/6925860 | Tel.-Fax: +36/36/474-018

TÍZ BORÁSZ EGY CSÁRDÁBAN

A Balatoni Kör szervezésében tíz borász és 150 vendég gyűlt össze minap a Baricska Csárdában, hogy annak fontosságát hirdessék: balatoni éttermekbe balatoni borok valók. A vendéglő üzletvezetője, Martonosi Zsolt szerint az ételek nyersanyagait is helyből kellene beszerezni, új alapokra helyezve ezzel a vendéglátást, és segítve a helyi gazdákat.

A helyi termékek támogatásának jegyében a Balatoni Kör rendezte meg Balatonfüreden a Bor Part nevű estet, amelyre százötven vendég látogatott el. A balatoni borászok közül tízen képviselték magukat: a Jásdi, a Szent Donát, a Laposa, az Istvándy, a Villa Tolnay, a Sabar, a Bezerics, a Szeremley, a Légli és a Bujdosó Pincészet. A szervezők célja az volt, hogy a vendégek közvetlenül találkozhassanak és beszélgethessenek a helyi borászokkal, s azt hirdessék: itt az ideje, hogy eltöröljék a hosszú ideje helytelenül berögzült szokásokat, vagyis a más vidékekről szállított borokat leváltsák a helyi italok, a fagyasztott hekk helyett pedig friss keszeg kerüljön a tányérokra.

A rendezvényre különböző éttermek más-más ételkülönlegességet hoztak el. A Kistücsök Étterem kacsa rilettel kápráztatta el a vendégeket, a házigazda Baricska Csárda harcsa körözöttet kínált joghurtos uborkával. A Bacchus Étterem mangalica szalonnás-vargányás padlizsánkrémet hozott magával, a Bergman Cukrászda pedig süteményeket ajánlott fel.

A Balatoni Kört idén márciusban húsz ismert balatoni borász és vendéglátós alakította meg, hogy összefogásukkal, a helyi termékekre építő régióközpontú gasztronómiával új dimenziót nyissanak a vendéglátásban. Az igazi balatoni vendéglátósok, étteremtulajdonosok közül ugyanis sokan szégyenként élik meg azt, hogy a magyar tenger halait dunai halakkal kénytelenek pótolni. - Szeretnénk elérni, hogy a jövőben minden balatoni étteremben helyi borokat szolgáljanak fel, és a környékbeli gazdákat is segítve a közelben készült friss alapanyagokból készülhessenek az ételek - mondta el a Naplónak Martonosi Zsolt, a Baricska Csárda üzletvezetője. Éttermében 95 százalékban balatoni borok kaphatók, ezzel is példát szeretne mutatni a helybéli kollégáknak. Nem titkolt vágya, hogy előbb-utóbb minden alapanyagot a közeli falvakból szerezze be, hiszen friss húsból sokkal zamatosabb étel készíthető. Már most Nemesvámosról szállítjuk a tejtermékeket, Sümegprágáról a sajtokat. Ezeket szívvel-lélekkel készítik, így sokkal finomabb lesz tőlük az étel tette hozzá Martonosi Zsolt.

A Balatoni Kör célja nemes, de helyzetük nem könnyű. Tavaly decemberben ugyanis leállította és megszüntette a balatoni halászatot Fazekas Sándor vidékfejlesztési miniszter. A döntést azzal indokolta, hogy sok kritika érte a hasznosítót. A tárcavezető akkor úgy fogalmazott: meggyőződése, hogy ez által nagy lehetőséghez jutnak a horgászok, mert így övék a Balaton vízfelülete. Fazekas szerint akkor kizárólag kifogások érkeztek hozzá a társasággal kapcsolatban.
A Balatoni Kör tagjai azonban nem adják fel a harcot, és ha a törvény egyelőre megnehezíti a dolgukat, tovább küzdenek, hogy legalább a fejekben elérjék a kedvező változást, és mind az étteremtulajdonosok, mind a fogyasztók elinduljanak az igényes gasztronómiához vezető úton.

Forrás: Mizsei Bernadett - veol.hu

ÁTFOGÓ FELMÉRÉS KÉSZÜL A TOKAJI BORVIDÉKRŐL

Átfogó képet szeretne kapni a Tokaj-hegyaljai történelmi borvidékről az év végéig a Tokaji Borvidék Hegyközségi Tanácsa.

A testület a borvidék ültetvényeiről, a borászatok ingatlan- és eszközparkjáról, a pincékben tárolt borkészletekről, valamint a borásztársadalom szociológiai helyzetéről is pontos képet kíván alkotni.

Prácser Miklós, a tanács elnöke szerint ez az információs bázis jelenti az alapot ahhoz, hogy a "BOR-VIDÉK Tokaj Hegyalja Nemzeti Program" keretében tervezett fejlesztési pályázatok és hosszú távú termelői programok egyaránt sikeresek legyenek.

A borvidék termelésének alapját az ültetvények jelentik, ezért a program első eleme a 2013-ban megkezdett termőhely-felmérés kiterjesztése lesz a térség teljes, 11 ezer hektáros területére. A termelőket ennek részleteiről az elmúlt két hétben megtartott hegyközségi gyűléseken tájékoztatták. A munka célja az, hogy a borvidék minden parcelláján helyszíni vizsgálattal mérjék fel a szőlőültetvények állapotát, a termőhelyek adottságait.

A projekt keretében lajstromba veszik a borászatok épületeit, eszközeit, az alkalmazott technológiákat, valamint a vízvételezési lehetőségeket is.

A mennyiségiről minőségi bortermelésre történő átállás egyik legfontosabb alapfeltétele az átláthatóság és az ellenőrizhetőség további megerősítése, ezért a hegyközségi tanács minden termelő meglévő borkészletét lajstromba kívánja venni, borfajtára, mennyiségre és minőségre kiterjedően.

A készletadatokat kérdőíves módszerrel gyűjtik majd össze, a munkát pedig egy szakmai testület felügyeli, amelyben a szakmai hatóságok képviselői mellett két olyan külső szakértői is részt vesz, akik a borvidéken kívülről érkeznek.

Ezzel párhuzamosan a tanács a tokaji borásztársadalomról is szeretne pontos képet kapni, a felmérés egyebek mellett azt vizsgálja majd: milyen valós veszélyt jelenthet a borász szakma elöregedése, remélhető-e elégséges utánpótlás, illetve a borászok mekkora része számol birtoka hosszú távú működtetésével, mennyien kívánják esetleg értékesíteni parcelláikat.

A cél az, hogy a borvidék ismét a világ prémium borrégióinak szűk, exkluzív klubjához csatlakozhasson. Ehhez egyszerre van szükség arra, hogy pontosan tisztában legyünk a jelenlegi helyzetünkkel és átláthatóvá tegyük az egész térség működését. A négy területre kiterjedő felmérés elvégzése és a kapott eredmények kiértékelése az év végére készülhet el - mondta Prácser Miklós.

A kormány az elmúlt évben döntött a 27 települést magában foglaló Tokaji Borvidék kiemelt fejlesztési térséggé nyilvánításáról, valamint a "BOR-VIDÉK Tokaj Hegyalja Nemzeti Program" elindításáról. A program első ütemének megvalósítására a kabinet mintegy 33 milliárd forint hazai és európai uniós forrás átcsoportosítását hagyta jóvá. Az évtized végéig pedig összességében 100 milliárd forintnyi hazai és európai forrás érkezhet a történelmi borvidékre, a borágazat és a kapcsolódó szektorok fejlesztését célzó beruházásokra, valamint a hosszú távú programok megvalósítására.

Forrás: MTI

II. VILÁGBAJNOK CHEFEK ÉJSZAKÁJA

2014. május 9-én a Hotel Lycium** Debrecen Átrium éttermében - a 2010-évi erfurti szakácsolimpia aranyérmes csapata részvételével - ismét nagy sikerrel tartották meg a "II. Világbajnok Chefek Éjszakája" egyedülálló gasztronómiai rendezvényt. Az esemény iránti nagy érdeklődést mi sem bizonyítja jobban, mint az, hogy egy héttel a rendezvény előtt a szervezők már lezárták az asztalfoglalásokat, és teltházat jelentettek, valamint az, hogy még Dunántúlról érkezőket is vendégül láthattak a házigazdák.**

A tavalyi év sikeres rendezvénye után ismét egy csapatban dolgoztak a magyar és a nemzetközi konyha többszörösen díjazott kreatív „művészei." A nagy csapat: Breitenbach Rezső (ő kettős minőségben volt jelen: házigazdaként illetve olimpiai- és vb aranyérem birtokosaként is) valamint Breitenbach Attila, Mile József, Rédai Attila és Gonda Attila többszörös olimpiai, Európa bajnoki és világbajnoki aranyérmes chefek. E találkozásnak adott újra helyet az Átrium étterem 2014. május 9-én egy különleges vacsoraest erejéig, ahol az öt világbajnok által összeállított exkluzív menüt kóstolhatták meg a vendégek. Az est meglepetése idén is a különleges desszert volt: a Torony triász.

Az esemény megálmodója, Molnár László - a Hotel Lycium**** F&B Managere szerint azon túl, hogy különleges kulináris élvezeteket kínál egy ilyen élményvacsora a résztvevőknek, egyben egy szakmai együttműködést, gasztronómia összefogást is jelképez. A Világbajnok Chefek Éjszakáját hagyományteremtő céllal hívta életre a Hotel Lycium**** vezetősége 2013-ban, így jövő májusban is szeretettel várják az új, valamint a visszatérő érdeklődőket.

Jó hír az ínyencek számára, hogy a Hotel Lycium****-ban a nyár sem telhet el különleges gasztronómiai esemény nélkül: június 21-én Lázár Chef az orosz, a grúz és a tatár konyha különlegességeit felvonultató orosz vacsoraesttel várja az érdeklődőket a debreceni Átrium étteremben a Négy évszak négy sztárchef gasztronómiai sorozat második, nyári állomásán.

KÜLÖNLEGES **GASZTRONÓMIAI** KALANDOZÁSOK!

NÉGY ÉVSZAK NÉGY SZTÁR CHEF

2014. JÚNIUS 21.

NYÁR

EXKLUZÍV ÉLMÉNYVACSORA-SOROZAT SZTÁRCHEFEKKEL A HOTEL LYCIUM ★★★★ ÁTRIUM ÉTTERMÉBEN

OROSZ VACSORAEST LÁZÁR CHEFFEL

PROMÓCIÓ

Részvételi díj:

11.900 Ft/fő

Tradicionális orosz konyha:

VODKA, KAVIÁR, PELMENYI, BORSCS, STROGANOFF-BÉLSZÍN, ÉS MÉG SOK MINDEN MÁS!

LÁZÁR CHEF

Asztalfoglalás:
+36 (30) 681 0498 vagy +36 (52) 506 600

HOTEL LYCIUM ★★★★
DEBRECEN

Debrecen, Hunyadi u. 1-3.
(52) 506 600 hotel@hotellycium.hu

Bővebb információ:
www.hotellycium.hu

SZICSEK FEKETERIBIZLI PÁLINKÁJA GYŐZÖTT

A Pálinka Nemzeti Tanács idén új alapokra helyezve rendezte meg az Országos Pálinka- és Törkölypálinka Versenyt. 50 főzde 335 mintát indított a versenyen, a kereskedelmi főzdék részvétele rekordszámú volt.

A 335 minta 8 főkategóriában (almatermésűek, csonthéjasok, bogyós gyümölcsök, szőlő, törköly, vadgyümölcsök, ágyas és vegyes) versenyzett egymással.

Az eredményhirdetéssel egybekötött rangos díjátadó gála a Mezőgazdasági Múzeumban volt június 19-én, ahol az ágazatért felelős szakpolitikusok, intézmények vezetői, a pálinkás szervezetek, lovagrendek, a nevezők és a bírálók együtt ünnepelték a helyezetteket: 99 bronz, 114 ezüst és 63 aranyminősítés került átadásra.
Köszöntőt mondott Zsigó Róbert, a Földművelésügyi Minisztérium államtitkára, az eseményt pedig Jakab István, az Országgyűlés alelnöke nyitotta meg.

A verseny győztesei egy másik hungarikum, a Herendi Porcelánmanufaktúra által készített díjakat vehettek át Béli Géza versenyigazgatótól és Mihályi Lászlótól, a Pálinka Nemzeti Tanács elnökétől.

Az Országos pálinka- és törkölypálinka-verseny legjobbjai:

- **Magyarország legjobb pálinkája: Szicsek Pálinkafőzde Kft.** – fekete ribizli
- Champion, almatermésűek kategóriában: Zsindelyes – jonagold alma
- Champion, csonthéjas gyümölcsök: Gyulai Pálinka Manufaktúra – szilva
- Champion, bogyós gyümölcsök: Szicsek Pálinkafőzde – fekete ribizli
- Champion, szőlőből készült pálinkák : 1 Csepp Pálinka – piros veltelini szőlő
- Champion, törkölyből készült pálinkák: Zedon – Villányi törkölypálinka
- Champion, vadgyümölcsből készült pálinkák: Schiszler Pálinkafőzde – madárberkenye
- Magyarország 2014. évi legeredményesebb bérfőzetője/magánfőzője: Dr. Gyenesei István
- Magyarország 2014. évi legeredményesebb pálinkafőzdéje, I. hely: Gyulai Pálinka Manufaktúra Kft.
- Magyarország 2014. évi legeredményesebb pálinkafőzdéje II. hely: Harmatrázó Pálinkaház
- Magyarország 2014. évi legeredményesebb pálinkafőzdéje III. hely: Szicsek Pálinkafőzde Kft.

Forrás: PNT

BELGA ÉTTEREM VEZETI A GOURMET-K EURÓPAI LISTÁJÁT

Egy belgiumi éttermet választottak Európa legjobbjának a gasztrobloggerek és gourmet-k. Kelet-európai étteremnek híre-hamva nincs a 100-as listán.

A nyugat-belgiumi Dranouterben működő In de Wulf nevű uralja idén a száz legjobb európai éttermet felsorakoztató OAD-listát (Association of Opinionated About Dining), amelyet évről évre gasztrobloggerek és gourmet-k véleménye alapján állítanak össze.

A dobogó második helyét a délkelet-franciaországi Roanne büszkesége, a Maison Troisgros szerezte meg, míg harmadikként a kelet-spanyolországi Dániában működő Quique Dacosta futott be - jelentette be Steve Plotnicki, az OAD elnöke.

A Michelin-csillagok odaítéléséről döntő ellenőrökkel szemben az OAD listáját az európai éttermeket megjárt gasztrobloggerek és ínyencek véleménye alapján állítják össze.

Az idei ranglista elkészítésében több mint 4300 ember segédkezett, 140 ezer európai éttermet értékelve. Belgiumból hét vendéglátóhely került fel a nívós listára, három Brüsszelből, szintén három Flandriából és egy Vallónia területéről. Ezen éttermek mindegyike Michelin-csillaggal is büszkélkedhet.

Kobe Desramaults, a legjobbnak kikiáltott In de Wulf séfje szerint a csapatmunkának köszönhető az elismerés. "Ez az eredmény a csapattagok nemzetközi sokszínűségének is köszönhető. Tíz különböző országból való szakácsokkal dolgozom, és ez adja éttermünk különlegességét" - mondta büszkén a konyhafőnök.

Az idei százas lista legjobb tízes mezőnyében egy belga, három francia, két spanyol, egy monacói, egy német, egy dán és egy brit étterem szerepel.

Amit a Wulf-ról és séfjéről tudni érdemes

Akik Dranouter-be elmennek, hogy végigegyék Desramaults 22 fogásos - 7 előétel, 10 főétel, 5 desszert - degusztációs menüjét / 155 euróért, illetve borokkal együtt 205-ért /, azok tényleg igazi gasztro-gourmet zarándokok. S bizony nem kevesen vannak, hajtja őket a kíváncsiság, milyen egy "étterem a vadonban, a semmi közepén" - mert így emlegetik a Michelin-csillagos helyet, amelyik egy alig 700 lakosú flandriai kis település szélén húzodik meg, csupán mérföldnyire a francia határtól.

A séf szerint a környék fantasztikus éléskamrája az étteremnek. Amint 2013-ban megjelent könyvében sorolja közvetlen környezetéből be tudja szerezni a sajtokat, zöldségeket, gyümölcsöket,gyógynövényeketéppúgy,mint a bárányt, galambot, a sertés-és marhahúst, de még a közeli Westvleteren cisztercia kolostor söreit is. Ha minden megvan, megpróbálja tökéletesen "megérteni" a hozzávalókat, és mondjuk a maga kísérletezte puffasztott kenyeret édesköménnyel, a sóskagranítát a zöld eperrel, a házi véreshurkát füstölt céklával, a pácolt halat savanyított rebarbarával és lestyán mártással, a kecsketejes fagylaltot kapros gyümölcsökkel és zsenge uborkával, a habcsók desszertet bodzavirág ecettel és erdei mézzel adja fel. De nem is érdemes belemenni, mert mindig más és más ízkavalkád kavarog a fejében s kerül az asztalra. A 1980-as születésű séf 18 évesen egy kis, helyi étteremben kezdte a pályafutását, 25 esztendősen Michelin csillagot szerzett a szülei francia bisztrójának, s immáron négy éve két saját éttermet vezényel (2011-ben nyílt Gent-ben a De Vitrin).

Forrás: MTI - hvg.hu

FRÖCCSÖZÖN
Csöppenj bele!

2014. június 28. szombat

HAJÓS-Pincefalu
Borbíró utca

A rendezvény ingyenes, a fröccsözéshez helyi fizetőeszköz (VINTEURO) és borospohár váltható

Gyerekeknek Ti-Ti tábor, ugrálóvár
Körutazás csettegőtaxival

The Carbonfools

GYPO CIRCUS

HAJNALIG TARTÓ UTCABÁL

Halászléfőző verseny
nevezni lehet:
06-70-290-2216

VINTEGRO HAJÓS

Támogatóink: Dunamenti Gazdák Szövetsége / Potyka Halbolt Hajós / Hajósi Hegyközség / Kígyós Csárda Kft. / B.W.A. Kft. / Hill-Atender Kft. / Hajós Város Önkormányzata / Hajósi Szárító és Magtár Kft.

További elérhetőségek: vintegro@gmail.com / www.facebook.com/vintegro / www.facebook.com/HajosiPincefalu / www.facebook.com/froccsozon

A programváltozás jogát fenntartjuk!

FELHÍVÁS PEZSGŐK ORSZÁGKÓSTOLÓJÁRA

Tisztelt Termelők!

Örömmel tájékoztatjuk Önöket, hogy meghirdetjük a PEZSGŐK Országkóstolóját.

A minták és a jelentkezési lapok leadása 2014. június 26-tól 2014. július 4-én 12 óráig lehetséges az alábbi címen és időben:

NÉBIH BAII, Budaörsi úti telephely
(XI. kerület Budapest, Higany u. 2.).

Nyitvatartási idő:
Hétfőtől-csütörtökig: 08:00-15:30
Péntek: 08:00-12:00

Nevezhetnek az alábbi feltételeknek megfelelő bortételek:
- pezsgő, minőségi pezsgő, illatos minőségi pezsgő;
- kereskedelmi forgalomban kapható (2014. december 31-ig min. 500 palack);
- rendelkezik NÉBIH forgalomba hozatali engedéllyel, vagy a forgalomba hozatali engedély iránti kérelem az Országkóstoló jelentkezési lappal egyidejűleg benyújtásra kerül;
- száraz, félszáraz, félédes, édes;
- kiskereskedelmi bruttó beszerzési ára min. 750 Ft

Figyelem! Egy pincészet max. 3 bortételt küldhet az Országkóstolóra.

Bármilyen kérdés esetén szívesen állunk rendelkezésre a borkivalosag@fm.gov.hu e-mail címen!

Forrás: Nemzeti Borkiválóság Program

BORTÚRÁKKAL FOGLALKOZÓ KIS MAGYAR CÉG VILÁGSIKERE

Túrákat, borsétákat szerveznek, könyvet írnak, blogot írnak külföldieknek a magyar borokról és borvidékekről.

Egy magyar kisvállalkozás, a külföldieknek bortúrákat szervező Taste Hungary díjat nyert a nemzetközi Drinks Business szaklap versenyén. A vállalkozás turizmus kategóriában, "A bor- és párlat-turizmus fejlesztése területén elért kiemelkedő teljesítményért" nyerte el az elismerést.

"Az idei nyertes teljesen új megközelítést talált ki arra, hogy miként csalogathatja a turistákat rögtön a kontinens szívébe" - fogalmazott indoklásában a Drinks Business Awards zsűrije.

A cég legfőbb erőssége, hogy kitűnő marketinggel viszi hírét a hazai borvidékeknek a világban. Túrákat, borsétákat szerveznek, könyvet, blogot írnak külföldieknek a magyar borokról. Alvállakozóikkal a gasztronómia, a helyi étkezési szokások és borok megismertetése köré szerveződnek, idegenvezetőik pedig az étkezési és italozási szokások szakértői, gasztronómiai újságírók, valamint elkötelezett gasztroszerelmesek.

Bánfalvi Carolyn olyan elismert könyvek szerzője, mint a Food Wine Budapest (Étel, bor, Budapest - Little Bookroom kiadó) és a The Food and Wine Lover's Guide to Hungary (Magyar ételek és borok kedvelőinek kézikönyve - Park Kiadó), cikkei rendszeresen jelennek meg nemzetközi lapokban. A Taste Hungary sétáit, túráit és szolgáltatásait olyan kiadványokban ajánlották már, mint a The Wall Street Journal, The New York Times, és a Condé Nast Traveller.

Az évente kiosztott brit Drinks Business Awards 11 éve működik. Mostanra egy rangos, szakmailag mérvadó, nemzetközileg is elismert díjjá nőtte ki magát a bor- és szeszesital-iparágon belül. Díjakat kiskereskedelmi szektor, importőrök, logisztika, turizmus, design és marketing kategóriában adnak ki.

Forrás: hvg.hu

CARLA

FRIZZANTE KIRÁLYNŐ ETYEKRŐL

A Kertész Családi Pincészet egy igazi „szerelemgyerek”. Szülei egy sikeres székesfehérvári üzletember és felesége, Kertész Zoltán és Ágnes. A házaspár mintegy tíz éve visszajáró vendég Etyekre, megismerték, megszerették a vidéket és lakóit, vincelléreit és boraikat. Egyre többször kapták azon magukat, hogy a stressz elől menekülve bizony a hétvégéket rendre Etyeken, ebben a csodálatos sváb faluban töltik.

Ismeretségeket, barátságokat kötöttek a helyiekkel, többek között a Hernyák családdal. A nagy gourmet hírében álló házigazda egyre inkább egy saját etyeki kisbirtok megteremtésén álmodozott.

De mit érnek az álmok, ha nem valósítják meg őket? Ezért Zoltán 2007-ben a tettek mezejére lépett...

A család a legendás Kecskegödörben egy 1862-ben épített pincét vásárolt meg 2007-ben, melynek a felújításához még abban az évben hozzá is láttak.

Milyen elvek alapján láttatok hozzá a felújításhoz?

Nagyon fontos szempont volt számunkra, hogy a hagyományos etyeki stílust megőrizzük, de közben törekedtünk arra, hogy egy kis mediterrán hangulatot is vigyünk a helybe.

Borászati technológiában mi volt az elképzelésed?

Mindig is úgy gondoltam, hogy Etyek kiváló termőhely ahhoz, hogy nagy formátumú és komoly fehérborokat készíthessünk. Másik fontos célom pedig az volt, hogy ezeknek a boroknak a felhasználásával, olasz mintára elkészíthessük a saját frizzantéinkat. Így nem is volt kérdés számunkra, hogy ezen célok eléréséhez ötvöznünk kell a hagyományos kézműves borkészítést a modern pincetechnológiával.

„... EGYRE TÖBBSZÖR KAPTUK AZON MAGUNKAT, HOGY A STRESSZ ELŐL MENEKÜLVE BIZONY A HÉTVÉGÉKET RENDRE ETYEKEN, EBBEN A CSODÁLATOS SVÁB FALUBAN TÖLJÜK."

KERTÉSZ ZOLTÁN

Mekkora területen, milyen fajtaösszetétellel gazdálkodtok?

Jelenleg 9 hektáron termelünk szőlőt. Termékpalettánkban a Zöldveltelini, a Sauvignon Blanc, a Királyleányka, a Zenit, a Chardonnay, a Pinot Noir és Pinot Gris található meg, melyekből hordós és reduktív tételeket is készítünk.

Hogyan született meg a Carla?

Sokan kérdezték már tőlem, honnan a név? Nem titok, hogy az első habzóborunkat - ami Szentesi József pincéjében készült - a lányaim, Carina és Laura után neveztünk el. Egy évre rá szintén ott született meg a Carla nyerspezsgőnk is, ami egy palackos erjesztésű tradicionális módon előállított pezsgő különlegesség, fantasztikus bor aromákkal és élesztős érlelési jegyekkel. 2011-ben Campagne egyik meghatározó fajtájából, Pinot Noirból készítettük el és 18 hónapot érlelődött palackban. Igazi ünnepi ital!

Beigazolódni látod kezdeti álmaidat?

Úgy vélem, az eddig elért eredményeink magukért beszélnek. VinAgora aranyérmek, Népszabadság TOP100, Prestige Reserve díjak, londoni oklevelek, mind-mind azt bizonyítják számunkra, hogy jó úton járunk. Nem akarunk mást, csak a fogyasztók igényeit maximálisan kielégíteni, melyet minőségi kompromisszumok nélkül fogunk a jövőben is megvalósítani.

Kapcsolat:
Kertész Családi Pincészet
2091 Etyek - Kecskegödör pincesor
Tel.: +36 (20) 957-1101
info@kerteszpince.hu
www.kerteszpince.hu

Portré: http://zitaborblogja.blogspot.hu

BUJDOSÓÉK FRÖCCSKÓDEXE

A legjobb, amit ebben a kánikulában ihatunk: a fröccs. A sokszor negyven fokos hőséget nehéz elviselni, ezért nagyon fontos a folyamatos folyadékbevitel. Ilyenkor a víz mellett a borkedvelők szomjoltóként a fröccsöt is előnyben részesítik. A Bujdosó Szőlőbirtok és Pincészet megosztja praktikáit, hogyan lehet még ízletesebbé tenni ezt a több mint száz éves magyar nedűt, és hogy milyen hibákat kerüljünk fröccsözésnél.

Az eredetileg spriccernek nevezett ital jótékony és frissítő hatását már 1842-ben Vörösmarty Mihály is felfedezte. „Kellemes lehet ezen pezsgő víz azon személyekre nézve, kik borral nem élvén; szomjúságuk oltáskor az említett pezsgői csípősséget éldelni kívánnák. Talán azon betegségekben sem lenne célirányatalan ital, amelyekben a szénsav által történendő izgatás a belső részekre jótékonyan hat.” Azóta még tökéletesebb ízkombinációk sorakoztak fel a fröccsöt illetően.

Bujdosó Ferenc, a Bujdosó családi pincészet vezető borásza szerint a legfontosabb, hogy jó hideg borból és finom szódából készítsük a fröccsöt, emellett kerüljük az ásványvizet, különösen a magas ásványi anyag tartalmút, mert ettől ihatatlanná válik a fröccs. Tanácsa alapján érdemes a jégkockás megoldást is kerülni, hacsak nem koktélt készítünk a borokból.

Bujdosóéknál bevált szokás, hogy napközben hosszúlépéssel (2 dl szóda, 1 dl bor), majd naplemente után nagyfröccsel (2 dl bor, 1 dl szóda) csillapítják szomjukat. Persze rengeteg fröccsrecept létezik, a lényeg, hogy napközben könnyedebb italt készítsünk. Saját receptjük alapján a Bujdosó Friseccot használják kisfröccsnek (1 dl bor, 1 dl szóda). „Az én ízlésem szerint a bornak mindig száraznak és élénk savúnak kell lennie, így számomra fröccsnek a legideálisabb a Csomó, a Torony, a Mentőöv és természetesen a Frisecco, valamint a Rosecco” – mondta Bujdosó Ferenc. A secco eleve tartalmaz buborékot, és az alapbort is az elevenség, könnyedség alapján választják ki hozzá, de a Mentőövre is esküsznek. Ha seccót fogyasztunk, az mindig legyen pezsgőhőmérsékletű, 5-8 fokos, de ez minden fröccsre iránymutató.

Vannak olyan alapvető „fröccs-hibák”, amelyek elrontják a frissítő ital élvezetét. Ezért érdemes kerülni a hordós érlelésű borokból készített spriccereket. Akadnak olyanok is, akik a rossz minőségű boraikat fröccsként próbálják eladni, ami azért sem célszerű, mert a szódavíz, illetve a széndioxid felerősítik a borok illat- és ízhibáit.

A Bujdosó családi pincészet hamarosan új ötletét is megvalósítja Balatonic nevű koktéljával, ami a Portonik portugál fehér érlelt száraz portói és tonik 1:1 arányú keverékének magyar változata lesz. Emellett már most is készítenek – egyelőre saját célra – secco alapú koktélokat. Bujdosó Orsi mindig is szeretett kísérletezni boraikkal, idén a család legfiatalabb hölgytagjairól elnevezett „secco-koktélokat” kevert ki, így születtek meg a Barbarella, a Jázmin, a Daniélla és a Maya álma nevű italok. A receptek a Bujdosó Szőlőbirtok és Pincészet Facebook oldalán olvashatók.

„…AZ ÉN ÍZLÉSEM SZERINT A BORNAK MINDIG SZÁRAZNAK ÉS ÉLÉNK SAVÚNAK KELL LENNIE, ÍGY SZÁMOMRA FRÖCCSNEK A LEGIDEÁLISABB A CSOMÓ, A TORONY, A MENTŐÖV ÉS TERMÉSZETESEN A FRISECCO, VALAMINT A ROSECCO.”

BUJDOSÓ FERENC

A Bujdosó Szőlőbirtok és Pincészetről

A nagy hagyományokkal rendelkező Bujdosó család a Balaton déli partján gazdálkodik. A változatos somogyi dombság legszebb dűlőin Viszipusztától a holládi Bari-hegyig a legmodernebb technológiát is alkalmazva összesen nyolcvankét hektár szőlőt művelnek.

Bujdosóék 1972-ben telepítették az első hold szőlőt. Csak és kizárólag saját szőlőalapanyaggal dolgoznak, abból is a válogatott legszebb, legminőségibb tételekből termelik a bort. Az elmúlt két évtizedben szőlőterületek rekonstrukciójával, és új telepítésekkel, valamint a művelési módok korszerűsítésével alapozták hosszú távú céljaikat. Mivel a termőhelyek tulajdonságai, adottságai döntően meghatározzák a szőlő értékeit, a tudatos, több évtizedes munka eredményeként minőségi szőlőt termelhetnek. Ennek eredményeképp termékpalettájuk között ma már prémium szegmensnek szánt borok is megtalálhatók.

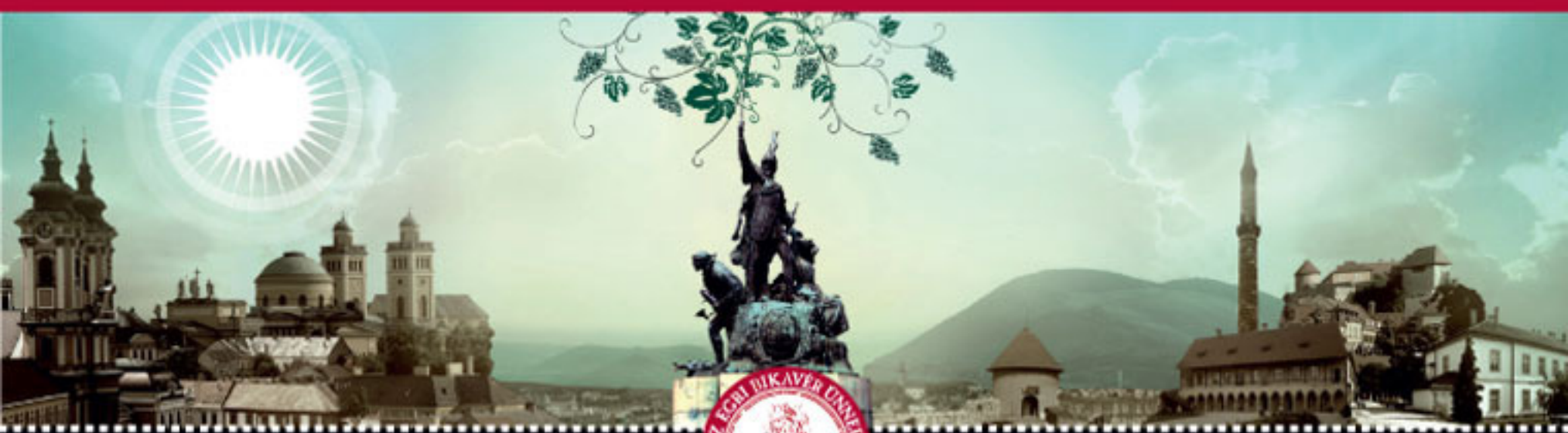
A szőlőterület kétharmada fehérszőlő. Legjelentősebb fajták a Tramini, a Királyleányka, a Szürkebarát és az Olaszrizling, de jelentős területen termesztenek Chardonnay, Irsai Olivér és Sauvignon Blanc fajtákat is. Legfontosabb kékszőlőik a Merlot, a Cabernet Sauvignon, a Cabernet Franc és a Pinot Noir.

A Balaton közelsége okán a család mindig is kötődött a tóhoz, többek közt aktívan vitorláznak is. Prémium boraikat a Balaton klasszikus, elegáns vitorlásairól, többek közt a Sirocco, a Nemere és a Tramontana nevű hajókról nevezték el.

Kapcsolat:
Bujdosó Pince
8636 Balatonszemes, Gárdonyi Géza u. 2.
Tel.: +36 (20) 921-3742 vagy +36 (20) 982-2315
info@bujdoso.com
www.bujdoso.com

XVIII.

EGRI BIKAVÉR ÜNNEP



2014. 07. 10-13. EGER, ÉRSEKKERT

EGY EGRI BIKAVÉR ★ EGY EGRI ÉTEL
borgasztronómiai bemutató

Sztárvendégek:

EGRI CSILLAG ★ EGRI ROZÉ

www.bikaverunnep.hu ★ facebook.com/egribikaverunnep

XXVI. AGRIA NEMZETKÖZI FOLKTALÁLKOZÓ

KEREKES BAND

MAJSAI GÁBOR ÉS A PÉNZÜGYŐR BIG BAND

VIVAT BACCHUS

PIKNIK, CSALÁDI PROGRAMOK

GROUP'N'SWING

TRAKTOROS GYORSULÁSI- ÉS SZÉPSÉGVERSENY

az új egri fehér cuvée

EGRI CSILLAG

A Nagy Egri Csillag Teszt 2014

Szerző: Dr. Csorján Balázs - Debreceni Borozó
Fotó: Németi Attila Viktor

Kis csapatunk, neves egri borkészítőkkel kiegészülve, bevette magát az újonnan megnyílt Fuzio falai közé, és végigkóstolta az aktuális Egri Csillag portfoliót. A termeléskorlátozott szőlőből, legalább 4 fajtabor házasításával készülő Csillag jó úton halad a "jó ár-érték arányú egri alapbor" cím megszerzése felé, mert kellemes áron remek minőséget kínál.

Pontozás:
100 pont - tökéletes bor
95–99 pont - kiemelkedő, briliáns bor
90–94 pont - egyedi, elegáns, nagy bor
85–89 pont - komplex, karakteres, nagyon jó bor
80–84 pont - tehetséges, tartalmas, jó bor
75–79 pont - korrekt bor, különösebb erények és hibák nélkül
50–74 pont - nem elfogadható, gyenge bor

Akik pontoztak:
Adamovics Károly – Gróf Buttler borászat
Csorján Balázs – Debreceni Borozó
Darin Sándor – borutazo.hu
Gromon Tamás – Gál Tibor borászat
Katics Gergely – Debreceni Borozó
Kovács Pál – Debreceni Borozó
ifj. Lőrincz György – St. Andrea pincészet
Tóth Ferenc – Borvár borászat

Besenyei Pince Egri Csillag 2011
90 pont
Szőlővirág illat. Ízében érettség, vaj és fűszerek. Aromás ízvilág, túlérett gyümölcsök. Kifinomult, tejszínes-lestyános megközelítés, vörös húsú szárnyas jószágokhoz is. Superior? Tesztgyőztesünkhöz a Kodály Filharmónia művészeti titkára borasszociációkat írt.
www.besenyeibor.hu - 1300 Ft

Besenyei Pince Egri Csillag 2012
87 pont
Behízelgő illat édeskés, érett gyümölcsökkel. Ízében is behízelgő, krémes, pikáns kesernyével kompenzálva. Érettség és elegancia, Claudio Monteverdi: Altri canti d'amor madrigáljának hallgatásához.
www.besenyeibor.hu - 1300 Ft

Gál Tibor Egri Csillag 2013
87 pont
Pikáns illat mandulavirággal és barackkal. Ízében van valami kreatív édes-kesernye, elegáns és magas szerkezetű. 50+ irodalmi alkotótáborok szolgálati itala, harmonia caelestis.
www.bor-bolt.hu – 1650 Ft

Böjt Pince Egri Csillag 2013
87 pont
Intenzív bodzás, édeskés illat, nem rossz kezdés. Ízében is lágy, nőies, derűs vonalvezetés. Az érettség mellé játékosság is társul, a 30+ nyári fesztiválok kötelező leitató bora.
www.bor-bolt.hu – 1490 Ft

Besenyei Pince Egri Csillag 2013
87 pont
Csorgós, szinte sötét sárga szín. Behízelgő, mézes-körtés parfüm illat. Íze izgalmasan túlérett és tüzes, mint Madonna a bordás falon. Fűszeres elgondolás. Chilis dél-kínai ételekért kiállt.
www.bor-bolt.hu – 1910 Ft

Thummerer Egri Csillag 2012
87 pont
Szép bodzás, vaníliás illat, érett déli gyümölcsökkel. Ízében szörp, érett grapefruit és egyéb déli gyümölcsök. Nyári grill partikon kötelező összekóstolni héjában sült banánnal (simán rárakjuk a rácsra, és ha a megfeketedett a héja, befaljuk a karamellizálódott gyümölcsöt).
www.thummerer.hu – 1245 Ft

Gál Péter Egri Csillag 2013
87 pont
Komplex, kerek, fűszeres illat. Selymes, kerek test, jó stílusérzék. Izgalmas és érzéki elgondolás, vizes ruhás szépségversenyek előtt, alatt és után.
www.bor-bolt.hu – 1910 Ft

Varsányi Egri Csillag 2013
86 pont
Kellemes gyümölcsillat, vanília és zöldalma (légfrissítő?). Az íze üde és frissítő, jó hangulatú és fiatalos bor. Citrusok és fehér húsú őszibarack, bólé alapanyag tini strandolások lekísérésére.
www.bor-bolt.hu – 1130 Ft

Tóth Ferenc Egri Csillag 2013
86 pont
Nagyboros illat: animális, sült zöldségekkel. Ízében kifinomult kompozíció: ásványok és finom gyümölcs savak, birs és fodor menta, harmónia. Nyári koktélokba is.
www.bor-bolt.hu – 1630 Ft

Tóth Ferenc Egri Csillag 2012
86 pont
Visszafogott illat. Lágy savak, kerek korty, érett, finom és letisztult elképzelés. Pirított mandula és hal, faszénen összetalálkozva. Egyesek a lágysága miatt pontozták le.
www.bor-bolt.hu – 1520 Ft

Ostoros-Novaj Bor Egri Csillag 2013
84 pont
Könnyű, mégis csorgós szín. Illata lassan nyílik. Ízében harmonikus, nem túl intenzív, de ha adunk neki némi időt, akkor előjön a nyári karakter: vitorla és fehér bors, irány a Balcsi.
www.ostorosbor.hu

Thummerer Egri Csillag 2013
84 pont
Visszafogott, szénás-szalmás illat, majd tavasz. Élénk savszerkezet egy egyszerűbb gondolatra felépítve. Vegetális íztartomány, pár nap szellőztetés után keleti fűszerek és vegetáriánus lakoma.
www.thummerer.hu – 1245 Ft

Gróf Buttler Egri Csillag 2013
84 pont
Hársmézes, vattacukros-majálisos illat, hm. Ízében érett narancs és markáns savak. A többi Csillagtól eltérő karakter is erre, a mézes-citrusos-limoncellos karakterre épít. Szokni kell.
www.gb.hu – 1450 Ft

Kovács Nimród Egri Csillag 2013
84 pont
Visszafogott, barackos illat. Pikáns savak, lime és szamba, neki is időt kell hagyni a riszálásra. Karibi sült gyümölcsök és húsok mellé?
www.monarchiaborok.hu – 1470 Ft

Demeter Csaba Egri Csillag 2012
81 pont
Visszafogott illat, mely ízében is folytatódik. Hordós érlelésű lenne? Legalábbis a finom hordófűszerek erről árulkodnak. Mintha kicsit fáradt lenne most a bor, nehezen mutatja meg magát.
www.demeterpinceszet.hu – 1615 Ft

Zárszónak engedjenek meg két tanulságot. Egyrészt úgy tűnik, a Besenyei Pince ráérzett a fajtára, Egri Csillagászként gyűjtötte be a pontokat. Másrészt az is látszik, hogy a frissen is jól fogyasztható Egri Csillag meghálálja az 1-2 éves palackos érlelést, és akkor mutatja meg igazán az értékeit.

Megjelent a Debreceni Borozó nyári száma
Keresse országszerte a nagyobb vinotékákban!
Debreceni BOROZÓ

„… idd okosan könnyű borod s mérd az örök reményt
kurta lét araszán. Míg fecsegünk, száll az irígy idő:
élvezd a napot és hagyd a gyanús holnap ígéretét."
(Horatius)

15. DEBRECENI BORKARNEVÁL

2014. augusztus 7-10. között a Békás-tó partján a legszebb magyar borok jegyében

ÉSZAK-ALFÖLD RÉGIÓ AJÁNLÁSÁVAL

Az észak-alföldi régió legrangosabb borfesztiválján a magyar borvidék közel 40 családi borászatának borait ízlelhetjük, de lehet gyümölcsborokat, pálinkákat és pezsgőket is kóstolni. Az italok mellé a hagyományos magyar konyha ételeit, minőségi házi sajtokat kínálunk. Debrecen egykori szőlőskertje, az Ármellék is újra bemutatkozik.

08.07. Mojo WorKings, Pribolyszki Mátyás Trió, Sonny and the Wild Cows
08.08. Bordó Sárkány, Kilele Swing Cats, Cool Miners
08.09. Crocodile Rock Band, Szeredás, P. Box, Kerekes Band
08.10. Fourtissimo, MagyarVista Social Club

Nyitva: csütörtökön 16^{00}-24^{00},
pénteken és szombaton 12^{00}-24^{00},
vasárnap 12^{00}-22^{00}.

információ: www.fonixinfo.hu

nka Nemzeti Kulturális Alap

A másolás jogát fenntartjuk.

PROMÓCIÓ

Pinot Noir vertikális kóstoló a Thummerer Pincenél

Szerző: Dr. Csorján Balázs - Debreceni Borozó
Fotó: Németi Attila Viktor és Darin Sándor

A Pinot-nak idő kell

Talán közhely, de a világban két borparadigma van. A déli, mindenki kedvence bordeaux-i ethosz a húsos, néhol plasztikázott Cabernet-ről, cuccos krémességről, nagy fenékről szól (ahogy az egyetemen mondtuk: nagy koffer, nagy utazás). Ezzel szemben Észak Szelleme a pinot noirban nyilvánul meg a legtöbb vörösboros borvidéken. Az előbbivel szemben az eleganciára, sportos testalkatra, pesties humorra építkező burgundi fajtát sokkal inkább az értők borának tartják, mint tömegterméknek.

A Thummerer pince által a Noszvaj melletti Tekenőháton termelt egyik legrégebbi egri pinot kétséget kizáróan bizonyította: Egernek egyértelműen ebben az irányban kell kapizsgálnia. A vertikális tesztünk másik felismerése: bár a Thummerer pince kifejezetten törekszik az érlelt, 3-5 éves vörösborok piacra vitelére, de a pinot noir-t sok, akár 5-10 éves érlelés után érdemes kibontani. Akkor ér a csúcsra, vagy annak közelébe.

2013 hordóminta
Áttetsző szín. Illatában cseresznye és fűszerek. Ízében is könnyed, piros húsú gyümölcsképlet. Nagyon fiatal, de szép struktúra, ígéretes érlelési képességekkel.

2012 hordóminta
Halvány aranysárga szín, közepes intenzitású, de nagyon összeEpres-rubinvörös szín. Földes, fűszeres illat, majd buja gyümölcsös. Ízében kerek sav, markáns tannin, és tűz, van benne kraft. Erdei gyümölcsös kifutás. Éretlen még, de nagy ívű.

2011 hordóminta
Gránátvörös, csorgós szín. Édeskés, keleti fűszeres illat, avar és szegfűszeg. Ízében finom erdei gyümölcs, komplex korty, nagy ígéret. Fiatal és érzéki, Playmate típus.

2009
Klasszikus pinot noir illat: nyers hús és gomba, majd ámbra: parfüm alapanyag. Ízében erőteljes, avar és gombaszüret, ősz húrja zsong, jajong, busong a tájon. Kifinomult férfibor, battonage technikával előállítva. Jelenleg ez a tétel van a piacon, de bátran eltárolhatjuk még jó pár évre.

2006
Világos gránát szín, a fajtára jellemző enyhe barnás mellékletekkel. Fűszerbomba illat: vargánya és avar. Szép sav és selymesség, érett gyümölcs, magas szerkezetű, csiszolt harmónia. Mint a harmincas feleség: mindent tud, de még keveset felejt.

2003
Előre kell bocsátanom: e sorok írójának ez a tétel volt a kedvence, szerintem verte a 2006-os tételt. Csoki likőr illat, afrikai éjszaka. Ízében is étcsokis, töppedt szőlő és trópusi fűszerek: szegfűszeg, szerecsendió. A sportossága érettséggel párosul. Gauguin pucér női Tahitiről. Még.

2000
Krémes, finom illat, kakaókrém. Ízében túlérett gyümölcsök, élő gondolat, tűz. Kerek, nagytestű, öreg diófa alatti beszélgetés a vasárnapi ebéd után. Valószínűleg most van a csúcson.

Zárszóként engedjék meg, hogy javasoljak néhány lehetséges ételkombinációt. A Thummerer Pinot Noir visszafogott eleganciája miatt igazi gasztrobor, mely szereti a vörös húsú baromfiakat, kacsát, libát, továbbá a különböző erdei gombákat. Nyári kerti partikon én okvetlenül kipróbálnám valamilyen fűszeres grillezett tárjával és sült zöldségekkel is.

Megjelent a Debreceni Borozó nyári száma
Keresse országszerte a nagyobb vinotékákban!
Debreceni BOROZÓ

20 éves
A VILLÁNY-SIKLÓSI BORÚT

Szerző: Darin Sándor - borutazo.hu | Fotó: Bencs János és a Villány-Siklósi Borút Egyesület

A Villány-Siklósi Borút Egyesület 1994-ben, európai példák alapján, Magyarországon elsőként alakult, alulról jövő szerveződésként. Hét Helyi önkormányzat, magánszemélyek, vállalkozók, civil szervezetek alapították, összesen 19-en. Azóta eltelt évek alatt további önkormányzatok és vállalkozók csatlakoztak. Jelenleg teljes Villányi borvidéki lefedettséggel, 17 helyi önkormányzattal és 82 szolgáltató taggal működik.

A borút program pozitív hatása a helyi gazdaság fejlődésére, a kistérség fenntartható fejlődésére az elmúlt évek eredményei alapján kimutathatóak.

A Villány-Siklósi Borút Egyesület segítséget nyújt(ott) hazai borutak megalakulásához is, amelynek hatására valóságos mozgalom indult el Magyarországon.

Az évforduló kapcsán Becker Leonóra elnök asszonnyal beszélgettünk.

Mi a célja egy borútnak?

Célunk a borvidéki borút megformálása, a borturizmusban rejlő lehetőségek kibontakoztatása, a bor- és falusi turizmus támogatása, fejlesztése, a Villányi borvidék szőlőültetvényeinek, ökológiai arculatának megóvása a művészeti, kulturális, műemlék és népi építészeti értékek védelme, és ami a legfontosabb az összefogás erősítése. Kezdetektől fogva segítjük vállalkozóinkat. Szorgalmazzuk az önképzést, ezért nyílt napokat szervezünk, ahol tagjaink egymás szolgáltatásait megismerve tanulnak egymástól. Ez a legnépszerűbb, belső kommunikációt erősítő programunk, amelyre késő ősszel és télen szoktunk időt szakítani.

Milyen feladatokat lát el az Egyesület?

Húsz évvel ezelőtt vállalkozásfejlesztés és a borút láthatóvá tétele volt a legfontosabb feladatunk. Ma a térség közösségi marketingjével, rendezvényszervezéssel és a már számunkra szokásos alapfeladatokkal telik az időnk. Ilyen az új vállalkozók minősítése, táblarendszer gondozása és fejlesztése, a turisták kiszolgálása információkkal, marketing eszközök terveztetése és kivitelezése és a teljes borvidék sokasodó rendezvényeinek közönség szervezése is. Feladatunk új piacok és vendégkör megnyerése, valamint a térség imázsának és brendjének még magasabbra történő pozicionálása, amelyben a legtöbbet dolgozó Villányi Marketing Műhely munkacsoportunk jeleskedik. Mindemellett rendszeresen jelenünk meg szakmai vásárokon és egyéb bemutatókon, készítettünk már filmeket és folytattunk országos reklámkampányokat is. Rendezvényeinkhez kapcsolódóan sajtóanyagot is készítünk, amelyet médiapartnereinknek továbbítunk. Ezen kívül study tour-okat is szervezünk újságírók számára, sokszor a Magyar Turizmus ZRT közreműködésével.

Hogyan mérik sikereiket?

A tagjaink sikerei mentén válhatunk mi is sikeressé. A Villányi borvidék ismertségét hivatott növelni népszerű honlapunk a www.villanyiborvidék.hu ahol tagjainkról híreket generálunk. Ez a portál 2010 ben a MATISZ eFestival turisztikai weboldalak díjazottja lett. Fontosnak tartjuk, hogy nem csak a szorosan vett szolgáltatások, de olyan információk is megjelennek itt, amelyek a térség történelmét, a hely szellemét, természeti - és épített örökségét mutatják be. A „Villányi borvidék” facebook oldalunk látogatóinak száma is szépen sokasodik.

20 ÉVES a VILLÁNY-SIKLÓSI BORÚT
20 JAHRE WEINSTRASSE
20th ANNIVERSARY OF WINE-ROUTE

Mit tesznek a turistákért?

A Borút vendégköre önállóan utazó, ma már javarészt hazai turista. A hozzánk látogatók tájékozódásának segítésére információs irodát működtetünk. Érdekes, hogy inkább a külföldiek keresnek minket, akik nagyon sok helyről érkeznek. A közelmúltban lengyel, amerikai, ausztrál, kanadai, szlovén, orosz és horvát turisták érdeklődtek nálunk. Információs táblarendszerünk az egyéni utazóknak nagy segítséget ad. A borúti településeket kijelezzük és irányjelző nyilaink konkrét szolgáltatóink megtalálását segítik. A települések központjában kiállított turisztikai térké-

pek pedig a szolgáltató tagok elhelyezkedésén és minőségén túl a látnivalókat is bemutatják.

Bemutatná a Villányi Marketing Műhely eredményeit?

A 2008-ban alakult meg a Villányi Marketing Műhely a nagyobb helyi pincészetek marketingeseiből, ifjú tulajdonosaiból, akik egyértelműen az új generációhoz tartoznak. Ebben az időszakban kezdtünk el a Villányi Borvidéki Tanáccsal is együtt gondolkodni, amelyből egy nagyszerű marketing stratégia született. Közös sikerünk a „Villány, természetesen!" szlogen kommunikációja, a kikerics védjegy és eredetvédelem népszerűsítése. A hasonló című kiadványunk a jövő üzenetét hordozza, (letölthető: http://villanyiborvidek.hu/hu/rolunk/uj-kiadvanyunk) a borvidéken egyre nagyobb teret nyerő ökológiai művelésmódot állítja a középpontba. Munkánk gyümölcseként a borvidék hat bejáratából kettőben már modern hordó szobor köszönti az idegent. Megnövekedett feladataink miatt nemrég felkértük a Soda Group kommunikációs ügynökséget, hogy a borvidék zászlóshajójaként aposztrofált fajtatiszta cabernet franc kampányt segítse.

A super prémium kategóriás borok majd a Villányi Franc nevet fogják viselni. Ezt idén májusában jelentettük be egy szakmai kóstoló rendezvényen. A jövő feladata lesz a Villányi borvidék zászlós borának, a Villányi Francnak pozicionálása a piacon.

Kidolgoztak egy minősítési rendszert is. Milyen kritériumok a meghatározóak ebben?

1996-ban foglaltuk össze a követelményeinket, amelyek a vendégek elégedettségét szolgálják. Az óta csak az a vállalkozás részesülhet közösségi marketing munkánk előnyeiből, aki elfogadja ezt a minősítési szisztémát. A besorolást a nyitva tartás, a vendégfogadás színvonala, a felszereltség, az információ átadás képessége valamint a borkóstolás és boréértékesítés tapasztalatai alapján határozzuk meg. Az európai rendszer bevezetése óta a minősítés három szintre, azaz három szőlőfürtre épül, igazodva az európai borutak által alkalmazott gyakorlathoz.

Hány rendezvényt szerveznek, és melyek ezek?

Valóban fontosnak tartjuk a programszervezést. Az információs irodai működésünkön túl, ahol inkább egyéni vendégeknek segítünk, szívesen közreműködünk csoportok programjának megszervezésében, szállásfoglalásban, borkóstolók szervezésében.

A boruti rendezvények között vannak általunk és vannak külső partnereink vagy tagjaink által szervezettek is. Áttekintő táblázat itt>>> http://villanyiborvidek.hu/hu/rolunk/kiemelt-hirek/387-kiemelt-rendezvenyek-a-villanyi-borvideken

Ha csak a kiemelt eseményeket sorolom fel, akkor az év a januárban lezajló Pincéről Pincére - Variációk Vincére eseménnyel indul, majd május elején következik a Borzsongás. Később a Palkonyai Pünkösdi Nyitott Pincék népszerűsítését segítjük. Nyáron a Siklósi Vár eseményei, júliusban pedig a rozé a sláger, ezért már a Rozé Fröccs Fesztivállal foglalkozunk, és indul már az Ördögkatlan kommunikációja is. Ősszel kerül megrendezésre az Európai Bordalfesztivál és a pécsi Kodály Központban a Villányi Prémium Bormustra. Október leglátogatottabb eseménye a Villányi Vörösborfesztivál, és az év Villányban nem lenne teljes a Márton nap megünneplése nélkül.

Milyen húsz évesnek lenni?

2014 kiemelt év a Villány-Siklósi Borút Egyesület életében. Alapításunk 20. évfordulóját ünnepelve úgy érezhetjük, hogy felnőttek lettünk, de úgy is, hogy még csak most kezdődik az igazi munka. Jó érzés látni, hogy a szőlészet, borászat és a turizmus a legjelentősebb munkaadó lett a térségben, a helyi gazdaság mozgatója. Egyre több a bort tudatosan fogyasztó, a kulturált borfogyasztás iránt elkötelezett vendég. A táj, a termőhely és a borok értéke növekszik. Látjuk, hogy az előző húsz év vidékfejlesztési elképzelései mára eredményként felmutathatóak, és bízunk benne, hogy a tudatosság ezután is jellemezni fogja az itt élők gondolkodását.

Köszönjük tagjainknak és partnereinknek, hogy színvonalas, és elkötelezett munkájukkal segítették a Villány- Siklósi Borutat és legjobban köszönjük vendégeinknek az irántunk való jóságot.

Legyenek vendégeink az elkövetkező
húsz évben is!

33 ÉV, AVAGY A BOCK TÖRTÉNETE

Akár a mesékben, úgy a Bock Pince életében is meghatározó szám lett a bűvös 3-as, amelynek több oka is van. Egyrészt három generáció tevékenykedik a pince táján: Bock József, gyermekei Patrícia és Valér, valamint unokái Fanni és Marcell. másrészt Bock Valér idén szeptemberig még a 33. évében jár, míg Bock Patrícia kisfia, Marcell idén tölti be a 9-et.

A pince szempontjából talán a legfontosabb számmisztikai vonatkozás, hogy Bock Józsefnek idén lesz a 33. önállóan levezényelt szüretе.

Az idáig vezető út korántsem volt olyan egyértelmű. Erről azonban már ő maga mesél.

Az őseimnek 1734-től volt szőlőbirtokuk a Jammertal–dűlő területén, ahol a mai napon is áll családi pincénk. A háborús időkben azonban jelentősen megcsappant a birtok, így apám csak fél hektáros területet művelhetett. Az egykori birtokok egy részét (0,5 ha) 1958-ban tudta visszavásárolni és újratelepíteni azokat. Megmondom őszintén, gyermekkoromban sosem szerettem a szőlőben lenni, télen fáztam, nyáron melegem volt, ősszel meg eláztam az esőtől. Sokkal jobban vonzott a biciklik szét- és összeszerelése, így előbb szakmát (géplakatos) tanultam, azt követően pedig géptechnikumot végeztem. Egészen 1992-ig dolgoztam a Villányi Mezőgépnél, mint művezető-üzemvezető-gyártáselőkészítő, ezt követően főállású szőlő-bortermelő lettem.

A termőterület viszont már '81-ben rám szakadt. A feladat ugyan nem volt idegen, hiszen apám mellett sok mindent megtanultam a földművelésről és a borkészítésről, így még ebben az évben elkészítettem első, önálló palack boromat - egy oportót, ami nemcsak a helyi, hanem az országos borversenyen is aranyérmes lett. Ez egy nagyon fontos visszajelzés volt nekem ahhoz, hogy van helyem ezen a területen. Menet közben persze rájöttem, hogy a szőlőtermesztés és a borkészítés jó dolog, megkedveltem az ezzel járó valamennyi munkát és a bort is, élveztem, ahogy kalákában együtt dolgoznak az emberek. Közben pedig megtanultam, hogy a bor barátokat szerez. '87-ben saját palackozónk lett, közben pedig folyamatosan jöttek a levelek a vevőktől telis-tele pozitív véleményekkel. Kezdetben a Baranya megyei Hungar Hotels szállodáiban és éttermeiben voltunk jelen, majd '91-től bekerültünk a fővárosi gasztronómiába is, elsőként a Gundel étterembe. Ekkor kerültek ki a boraink a nemzetközi színtérre is a Sevillai Expo keretein belül. Akkoriban a cabernet sauvignon fajtával jelentünk meg, mert ez volt az a típus, amire a külföldiek is jobban felfigyeltek. Így egyre nőtt a nemzetközi népszerűségünk is, mára már 20 országban vagyunk jelen.

A külföldi szereplés és az országos jelenlét viszont megkövetelte, hogy '92-ben főállású borász legyek 2 hektárnyi termőterülettel. Egyből szükségét éreztem az első fejlesztéseknek, mert kinőttük magunkat, így '94 és ' 96 között kialakítottuk a feldolgozó üzemünket és egy közel 500 m^2-es pincét. '96-ban pedig bekapcsolódtunk a vendéglátásba is, mert megnyitottuk a Bock Panziónkat mindösszesen négy szobával. Közben persze nőtt a termőterületünk, szőlőt vásároltunk és ismét szükségét éreztük a további bővítésnek. 1998 és 1999, majd 2002 és 2003, végül pedig 2008-2013 között bővítettünk. Ez utolsó etap eredménye a Pince mai állapota.

A villányi borturizmus részeseként 2003-ban megnyílt a melegkonyhás Óbor Éttermünk, tavaly óta pedig négy csillagos wellness szállodával is várjuk vendégeinket. Noha most úgy gondolom, egy időre pontot tettem a fejlesztések végére, azért mindig van új ötlet, ami további bővítésre késztet. Például 3-4 éve hozzákezdtünk a szőlőmag feldolgozásához, így ennek még szeretnénk kialakítani házon belül a megfelelő helyet.

„... MEGTANULTAM, HOGY A BOR BARÁTOKAT SZEREZ."

Ami magát a borászatot illeti, 70 ha-nyi saját területen és mintegy 70 ha terület integrálással 140 ha terület szőlőjét dolgozzuk fel. 20 féle bort készítünk évente, melyek között vannak könnyedebb birtokborok, és testesebb, karakteresebb, nagytestűek is. Úgy gondolom, hogy nagy borok nélkül nem lehet egy termelő igazán neves. Ha nem tudjuk, mikre vagyunk képesek, csak középszerűek maradhatunk. A villányi borvidék kü-

lönösen kedvez ezeknek a nagyboroknak, mert a túlnyomó részt mészkő alapú talaj gazdagabb ízű, zamatosabb szőlőt terem. A borkészítés során az ősöktől tanult eljárást követjük a mai napig, hogy tiszta, a nagyüzemi stílustól mentes borokat készítsünk. Apám mindig azt mondta: „Fiam, ne kapkodd el a szüretet, csak érett szőlőt szedj le!" A mai napig erre törekszünk, hogy szép, egyben lévő borokat alkossunk, mert minden borkészítési fázis közül a legfontosabb és a legmeghatározóbb, a jó minőségű, érett szőlő leszüretelése.

„ ÚGY GONDOLOM, HOGY NAGY BOROK NÉLKÜL NEM LEHET EGY TERMELŐ IGAZÁN NEVES. HA NEM TUDJUK, MIKRE VAGYUNK KÉPESEK, CSAK KÖZÉPSZERŰEK MARADHATUNK."

A nagy vörösök mellett megfigyeltük, hogy az elmúlt tíz évben itt Villányban is egyre nagyobb teret hódít magának a fehérbor, ami szintén része szortimentünknek. Emellett persze mi is készítünk friss rozét, sillert, sőt néhány éve pezsgőt és gyöngyözőbort is palackozunk, melyeket unokáim Fanni és Marcell után neveztem el. A jövőre nézve a szőlőmagliszt előállításához szükséges hely mellett szeretnék még egy pezsgő üzemet is kialakítani, de ezeken kívül már nem vágyom nagyobb fejlesztésekre, azt már meghagyom az utókornak. Amit elértem, azt nagyban köszönhetem az őseimtől hozott és tanult kitartásnak, az igényességnek és természetesen a feleségemnek, Valikának. Arra tanítottam gyermekeimet is, hogy kitartó munkával vigyék majd tovább a megszerzett tudást és tapasztalatot, mert ez a záloga a kimagasló, jó minőségű borok készítésének.

MÉRFÖLDKÖVEK:

1958 A Bock családi birtok visszavásárlása.

1973 Bock József megnősül.

1981 Első önálló szüret és az első saját bor.

1987 Az első saját palackozó.

1991 A Pince zászlós bora, a Bock Cuvée első évjárata.

1992 A Bock borok megjelennek Budapesten, elsőként a Gundel étteremben.

1992 Bock József főállású borász lesz.

1992 Az első nemzetközi szereplés a Sevillai Expon.

1994 Első nemzetközi elismerés a Vinagora borversenyen: Champion díjat kap a Bock Cuvée.

1996 Megnyílik a Bock Panzió négy szobával.

1997 Bock József az év bortermelője lesz.

1997 Elkészül az első palack Szent Márton napi újbor

2003 Befejeződik a harmadik bővítési ütem és megnyílik a Bock Étterem.

2003 Palackba kerülnek az első Bock pálinkák.

2004 Az első Szent Márton – napi Újborünnep Villányban.

2007 Bock Józsefet kitüntetik a Magyar Köztársasági Érdemrend Lovagkeresztjével.

2007 Év pincészete díjjal gazdagodott a Bock Pince.

2011 Megépül a 100 méteres pince.

2011 Piacra kerül az első gyöngyözőbor és a pezsgő.

2012 Elkészül a Körpince.

2012 A Bock Pince Panzió Éttermet átnevezik Bock Hotel Ermitage és Óbor Étteremmé. A hotel egy évvel később négycsillagos minősítést kap.

Megjelent az első Bock Magazin
Lapozz bele online!

7. ÖRDÖGKATLAN FESZTIVÁL

IN MEMORIAM CSEH TAMÁS, 30Y, KATONAJÓZSEF SZÍNHÁZ, IX. SZIMFÓNIA
LAJKÓ FÉLIX, QUIMBY, MEDIAWAVE
FORTE TÁRSULAT, DOHNÁNYI ZENEKAR,
PINTÉR BÉLA ÉS TÁRSULATA, WAHORN ANDRÁS
RÁJÁTSZÁS, CSÍK, KISCSILLAG, BUDAPEST BÁR
LENGYELORSZÁG, HRABAL 100, TOMPOS KÁTYA
BALTHAZAR MONTANARO, ALMA, OPERABEAVATÓK
KAPOSVÁRI CSIKY GERGELY SZÍNHÁZ, CIFRA UDVAR
MESEKOTYVASZTÓ, FALUTURISTÁK, WATTA CIRKUSZ
BEZZEGAKURVABECKEK, BOTH MIKLÓS, WOMBO ORCHESTRA
PÉCSI BÖLCSÉSZ UDVAR, FERENCZI GYÖRGY ÉS A RACKAJAM
JELENKOR BESZÉLGETÉSEK

2014. AUGUSZTUS 5–9.

KISHARSÁNY | NAGYHARSÁNY | PALKONYA | BEREMEND | VYLYAN TERASZ

PROMÓCIÓ

DOBOGÓ LÉPTEKKEL A DOBOGÓRA

DŰLŐTÚRA VYLYAN-MÓDRA

Szerző: Szabó Edit - vinoport.hu | Fotó: Darin Sándor

Vannak alapigazságok a földön: az ég kék, a fű zöld, a szőlő zamatos, a bor finom. A képet árnyalni azért mindig lehet, sőt néha kifejezetten kívánatos. Felkerekedtünk hát, hogy megnézzük, milyen színű is pontosan az a tavaszi égbolt, amely a Dobogó-dűlőre borul, ahol a Vylyan Pincészet legöregebb és legszebb cabernet sauvignon ültetvénye fut a Fekete-hegy csúcsa felé.

A pincészet tájba simuló épületének teraszáról pazar kilátás nyílik a végtelenbe, ám a völgy csak az egyik irányba nyitott. A másik oldalon lankás mészkőhegyek emelkednek, amelyek szoknyáját kiváló bort adó szőlőültetvények mintázzák. A Villányi-hegység valamennyi tagját mészkő alkotja, így a Szársomlyót és a Fekete-hegyet is, amelyek fölött sötét fellegek gyülekeznek, miközben a Vylyan teraszán békésen kortyolgatjuk a Kszí nevű üde gyöngyöző bort, és találgatjuk, vajon a medvehagymás pogácsával vagy a kolbászkrémes, netán a sajtos kiflicskével jönnek elő jobban a megpezsdített pinot noir ízei.

A „Dobogó léptekkel a Dobogóra" dűlőtúrára szerte az országból érkeztek érdeklődők. A felhők továbbra is sűrűsödni látszanak, de a nap egyelőre süt, a hőmérséklet kellemes, és Ipacs Szabó István főborász is útra készen áll a teraszon, aggodalomra tehát semmi ok.

Szó ami szó, nagy szerencsénk van, a Cabernet Sauvignon Tanösvény ugyanis a szó legszorosabb értelmében a pincéből indul. Követjük hát Ipacs Szabó Istvánt a mélybe, hogy a Vylyan békésen várakozó hordói közül csapra verjük éppen azt, amelyik a 2012-es szüretből származó cabernet sauvignon bort rejti. Csikó még, kicsit rakoncátlan, de ígéretes. Sötét, sűrű, gazdag és zamatos. Érdemes várni rá.

Kikanyarodunk a pincéből, ellenőrizzük a sötétedő égboltot, és úgy döntünk, nem lesz ebből komoly eső. Ha meg igen, akkor is igaza van Petőfinek: „A lelkesedés olyan, mint a görögtűz: a víz nem olthatja el…" Kis csapatunk maga mögött hagyja hát a biztonságot nyújtó pincészetet, és a szőlősorok között megindul felfelé az emelkedőn. Ipacs Szabó István elégedetten szemléli a friss hajtásokat. Van tőke, amelyiken már 2-3 centis a fürtkezdemény.

Első megállónkon, az erdő szélén bodza és akácvirág illata keveredik a szélben. Dudás György, a Duna-Dráva Nemzeti Park munkatársa, a Dobogó túrák elmaradhatatlan résztvevője a környező hegyek keletkezéséről mesél. A gyerekek ámulva hallgatják, mi minden történt itt a jura és a kréta korban, és hogyan alakult ki a Szársomlyó mai, barázdált arca. Iványi Emese poharunkba tölti a 2011-es cabernet sauvignon hordómintát, mi pedig a bor mellé a termőhelyet is „kóstolgatjuk". A madárcsicsergést – zöld küllő, állapítja meg Dudás György a hang alapján –, az erdő neszeit, a sütkérező tücsköket, és az egyre sötétedő égbolt csendes morajlását.

Utunk az erdőn át vezet. A fákra kihelyezett madárodúkat széncinegék vették birtokukba, felröppen egy erdei pinty, odébb barna varangy keres menedéket a fűben. Dudás Györggyel élmény felfedezni a természetet, minden növényt, minden állatot ismer, látszik, hogy szerelmese ennek a vidéknek. Nem csoda. A Szársomlyón 75, a Fekete-hegyen közel 50 védett növény él, és a Dobogó-dűlőbe is jutott közülük jó néhány. Toppantunk a lábunkkal. Semmi. Újabb kísérlet. Megint semmi.

Kalauzunk azt mondja, a hegy bizonyos helyeken furcsa, dobogó hangot hallat, innen kapta nevét a dűlő. Elhisszük, de ellenőrizni sajnos nem tudjuk, a hegy ma nem válaszol.

Kedves erdei tisztáshoz érkezünk. Mi tagadás, kicsit megszomjaztunk, épp itt az ideje, hogy a fedeles kosárból előkerüljön a 2009-es évjáratú cabernet sauvignon. Ipacs Szabó István az évjáratról mesél. Az átlagos telet korai virágzás követte, a nyár meleg volt, az ősz száraz, így szép savtartalmú, gyümölcsösebb borok születtek abban az évben. És valóban, a korty üde és gyümölcsös, a fekete ribiszke és az áfonya aromái mellett leheletnyi rózsaborsosság ad a bornak egyedi karaktert.

Megpihenünk, kóstolgatunk, és közben hallgatjuk az újabb mesét. Megtudjuk, hogy a Szársomlyó nemcsak kívül, hanem belül is szép. Cseppkőbarlangot rejt a hegy gyomra, benne különlegesen vékony, több méter hosszú képződmények. Ezek a szalmacseppkövek azonban nagyon sérülékenyek, ezért a barlang nem nyitott a nagyközönség számára, csak külön engedéllyel látogatható.

Utunk utolsó szakasza egy kicsit meredekebb, de nem megterhelő. A nap néha előbújik, és aranyra festi a fák között kanyargó ösvényt. Dudás György felhívja figyelmünket a mérgező pirítógyökérre, a rutafélék családjába tartozó nagyezerjófűre és a majomkosborra, melynek kék virága éppen most nyílik. Az ösvényt szegélyező zamatos turbolya átható ánizsillatot áraszt. Nagyon ízletes, régen fűszernövényként is használták, ma már kevesen ismerik. A kakukkfű is éppen most virágzik, kis rózsaszín szirmok ülnek a zöld levelek között.
Fent a hegytetőn csodálatos panoráma fogad. Na meg a 2009-es Dobogó dűlőválogatás, amelyet Iványi Emese töltöget bőkezűen. Ennek a rendkívül gazdag bornak már az illata is elbűvölő. A fekete bogyós és aszalt gyümölcsök aromái nem csak illatban, ízben is megjelennek. Meggy, füge, datolya, áfonya, és aszalt szilva jegyei keverednek az imént ízlelt zamatos turbolya ánizsos fűszeressé-

gével. Lám, így hordozza a bor a termőhelyet. Ha nem épp most kóstoltuk volna, aligha hinnénk el.

A Dobogó tetején, a sziklagyepeken rengeteg védett növény él. Dudás György bíbor sallangvirágot, méhbangót, vitéz kosbort mutat, odébb egy hatalmas területet teljesen beborít a sárga virágú nőszirom.

Az ég megdördül, és miközben készül a csoportkép, megérkeznek az első esőcseppek. Az időjárás azért kegyes hozzánk, lefelé még az árvalányhajat is van időnk megcsodálni, de mire visszaérünk a pincészethez, kövér esőcseppek kopognak a szőlő friss hajtásain.

A terasz tele vendégekkel, mindenki önfeledten kóstolgat, az esőre fittyet hányunk. Kicsit megéheztünk, itt az ideje, hogy megkóstoljuk azt a legendás marhapofát, amit Koszér Attila séf készít. Az étel szalvétagombóccal és aszalt gyümölcsökkel érkezik. Nagyon finom. Mellé a 2009-es Montenuovo maga a tökéletesség.

Kóstolgatunk. Nézzük az esőt. Beszélgetünk.

Jó, hogy van ez a hely. Jó, hogy vannak ezek az emberek. Jó, hogy megállhat néha az idő. Jó, hogy remek társaságban, kiváló borok mellett várhatjuk meg, amíg a felhők közül újra előbújik és felragyog a nap.

Keresd a

MACSKÁT!

Look for the cat!

VYLYAN

VYLYAN SZŐLŐBIRTOK ÉS PINCÉSZET

VYLYAN VINEYARDS AND WINERY

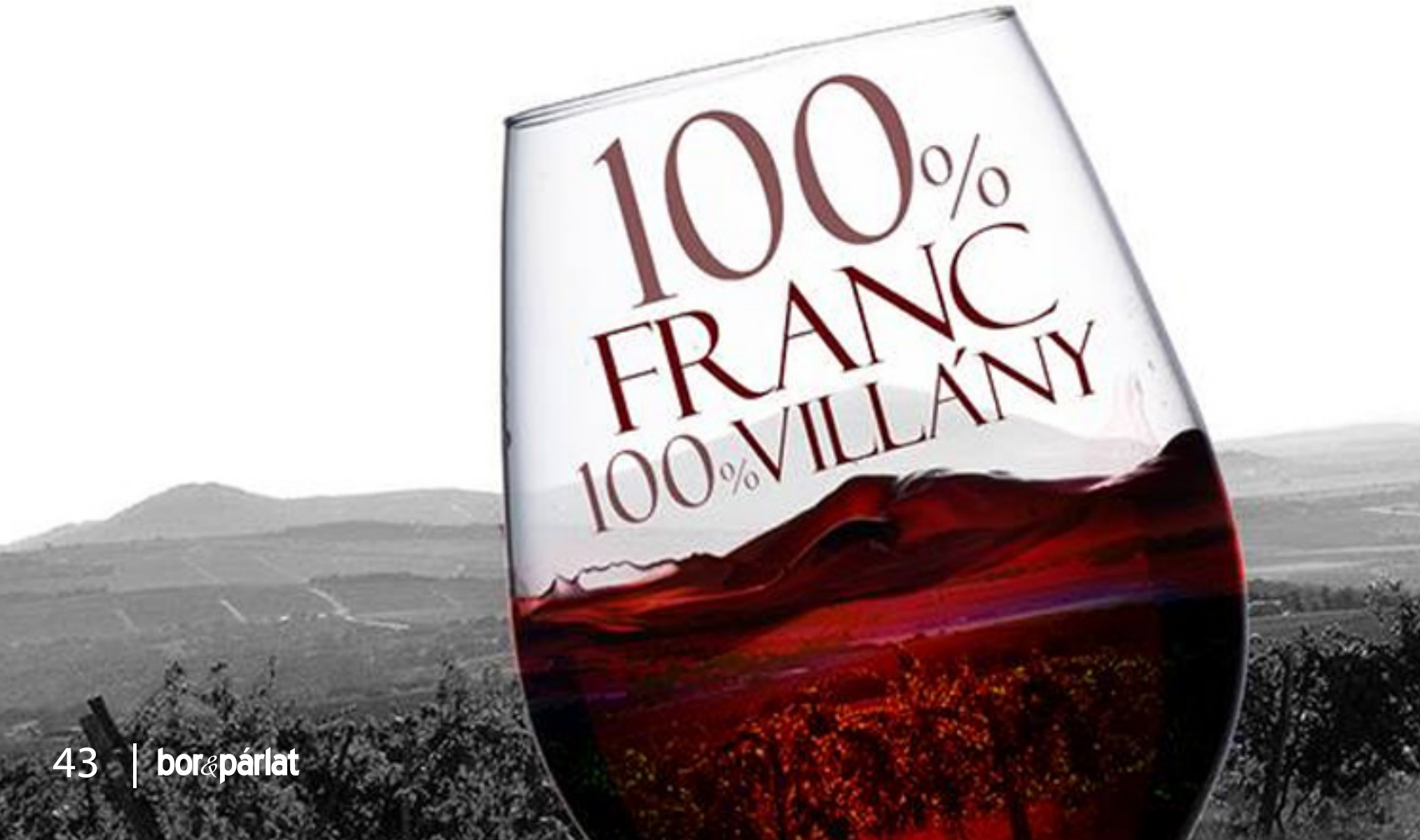
www.vylyan.hu

AZ OTTHON ITT VAN

EGY NAP VILLÁNYBAN A CABERNET FRANC-NAL

Szerző: Nagy Zita - zitaborblogja.blogspot.hu | Fotó: Wawrzsák László

„A Cabernet Franc Villányban találta meg szellemi otthonát.”
Michael Broadbent
2000 Decanter magazin



Amikor hajnalban „becsekkoltunk” az autóba a közel háromszáz kilométeres utazás előtt, utolsó pillanatban még bedobtam a gumicsizmámat is a csomagtartóba, hátha... Ki tudja? Éppen az idei tavasz legesősebb-legszélviharosabb napján indultunk délnek, Villányba, és hát egy borvidéken előbb-utóbb könnyen egy dűlőben találhatja magát az ember lánya, mindenre fel kell készülni.

Sőt, minden tervem az volt, hogy akkor sem jövök el anélkül a Cabernet franc „napjáról” úgy, hogy nem néztem meg néhány ültetvényt, ha az Onedin család hajónyikorgató jeleneteinek forgatására alkalmas szélviharral kell is ezért megküzdenem. Ezúttal azonban időhiány miatt elmaradt a dűlőjárás, lévén, hogy az egész napos kóstolás során négy helyszínen, 18 pincészet 40 körüli tételszámú Cabernet franc-jaiból kaptunk egy igencsak szép merítést, sőt, még egy közös vacsorát is elkölthettünk vendéglátóinkkal együtt.

Mivel szeretünk Villányba látogatni, legyen szó akár májusi piknikezős, dűlőben bringázós Borzsongásról, Momentán társulattal csömöszölős, szeptemberi kánikulában szüretelős szülinapozásról, Gere Zsoltis szüreti interjúról, vagy éppen pécsdevecseri látogatásról Susann és Ralf világába a Wassmann Pincéhez, így természetes volt, hogy Villány nagy napját sem hagyjuk ki. Mostani utazásunk apropóját ugyanis a villányi borászokból, valamint szakújságírókból, bloggerekből, sommelier-kből, kereskedőkből, étteremtulajdonosokból, szállodavezetőkből álló több mint kétszáz fő részvételével zajló Villányi Franc bemutatkozó esemény adta.

A vastagított nevet érdemes megjegyezni jól, hiszen a villányi eredetvédelmi rendszeren belül meghatározták a super prémium kategóriás Cabernet franc fajtabor minőségi feltételeit is, így az ebbe a kategóriába sorolt borokkal a jövőben - már az akár idén palackokba kerülő, 2012-es tételekkel is - Villányi Franc név alatt találkozhatunk majd, a májusi esemény pedig a jövőbeni **Villányi Franc** kampányok, nagy rendezvények start pillanata volt.

Mivel fontosnak érezzük, hogy személyesen menjünk el oda, ahol terem a szőlő, ahol születnek, cseperednek, érnek a borok, ahol dolgozik a szőlész és a borász, így külön öröm volt számunkra, hogy ezt a bemutatkozó eseményt a borvidéken, és a borvidékre szervezték. Megérkezésünkkor a mi nyakunkba is Villányi Franc-os logóval ellátott szütyőke került, benne a szintén logózott kóstolópohárral, a szép és hasznos kóstolófüzettel együtt, és máris élvezhettük **Gere Attila Pincészeté**nek vendégszeretetét, és a megnyitó szavait. No meg a Franc-okat.

Ahogy azt Ipacs Szabó István, a **Vylyan Szőlőbirtok és Pincészet** főborásza is előre jelezte a megnyitón, a Villányi Franc eseményen korántsem a pincészetek „rangsorolása” a vertikális kóstolás célja, és mi sem ebben a szellemben töltöttük el ezt a napot, hanem inkább a Franc-ok különböző arcait, a pincészetek, borászok elképzeléseit, tehát a fajta otthonra találásának éppen aktuális fázisait kísértük figyelemmel. A borvidék 14%-át elfoglaló Cabernet franc igencsak szereti az itteni mészköves, löszös talajt, a sok napsütést, tehát

hazánk legdélebbi borvidékét, a vllányi terroir-t a meleg, de nem forró klímájával.

Évjáratok, dűlők, hordók jegyében telt a nap, időnként visszakalandozva egészen 2003-ig (Malatinszky Kúria Cabernet Franc, Gere Attila Cabernet Franc Selection), majd 2006-ba (Gere Tamás&Zsolt Cabernet Franc Válogatás, Jekl Villányi Cabernet Franc). A régebbi évjáratok is arról tanúskodtak, hogy valóban jól érzi magát a Villányi borvidéken a fajta, no meg persze arról is, hogy igencsak jó kezekbe került.

További „bizonyítékként" még néhány - számunkra kifejezetten tetszetős - tétel következett, így például Gere Zsoltiék 2006-os Válogatása, a Heumann Pincészet 2008-as és 2009-es válogatásai, Janusék 2009-ese, Jekl Béla 2006-os tétele, a már említett, organikus művelésből származó, szűretlen Malatinszky Kúria Cabernet Franc 2003, Ruppert Ákos mostanában forgalomba került 2011-ese, Tiffán Edétől a Domaine Mondivin Cabernet Franc 2009 Quintessence, a terület- és hordó alapú Vylyan Mandolás 2009-es válogatás, és a 2006-os évjáratban az első villányi biobort elkészítő Wassmann Bormanufaktúra Villányi Franc 2012 tétele.

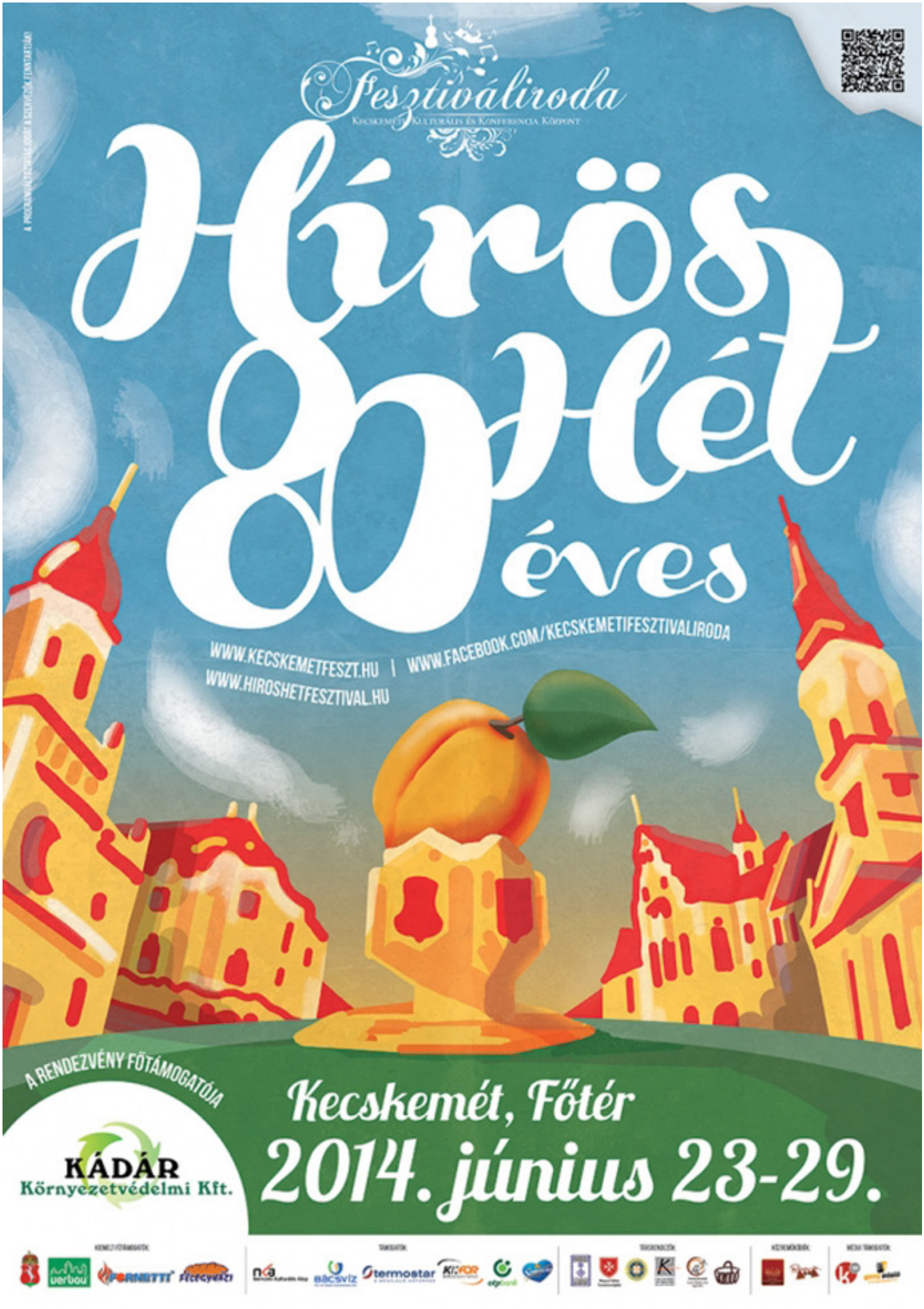
A lista persze korántsem teljes, ráadásul a kóstolósort 2011-es és 2012-es hordómintákkal is kiegészítették a borászok, amelyekből szemezgetve ismét csak azt mondhatjuk, érdemes lesz a jövőben Villányra figyelni, ha Cabernet Francról van szó.

Bár a Franc pontosan az a fajta, amely nem siet sehová, és amellyel hosszasan, szálazgatva érdemes ismerkedni, a nap mégis úgy elrepült, mint a villányi legendában az ördög ekéje. A Villányi Franc-ozók tehát felkerekedtek, és az esti vacsorához indultak a Polgár Pincészethez. A vadul zúgó szélben még néhány szót váltottam Ralf Wassmann-nal arról, hogyan is alakul majd a szőlő élete, ha eláll az özönvízszerű eső, és berobban az előre jósolt rövid, de annál forróbb májusi nyár, majd mi is a többiekhez csatlakoztunk.

A gumicsizmám ezúttal tehát nem találkozott a villányi földdel, de ami késik, nem múlik. Vagyis nem múlott. Azóta újra jártunk Villányban, és kiállva a széljárta „nyeregtetőre", a madárcsicsergős Ördögárkot pásztázva halkan cseperegni kezdett az eső. Korántsem olyan intenzitással, mint a Cabernet Franc májusi napján, inkább csak halványan emlékeztetve rá. Lefelé gurulva a „tetőről" Cabernet Franc ültetvények mellett vitt az utunk, nekem pedig leginkább Malatinszky Csaba szavai jutottak eszembe azon a szinte tökéletes júniusi napon: „Franc az elegancia, a non plus ultra!

Az elegancia számomra szinonimája a harmóniának, amelynek lényege a tökéletes egyensúly, a nagyzenekari megszólalás, a legmagasabb szintézis, a belső szépség kisugárzása - nekem ezt jelenti a Cabernet franc".

Teljes képgaléria a Borgőz facebook oldalán tekinthető meg.


Fesztiváliroda
Kecskemét Kulturális és Konferencia Központ
Híros Hét 80 éves
WWW.KECSKEMETFESZT.HU | WWW.FACEBOOK.COM/KECSKEMETIFESZTIVALIRODA
WWW.HIROSHETFESZTIVAL.HU
A RENDEZVÉNY FŐTÁMOGATÓJA
KÁDÁR Környezetvédelmi Kft.
Kecskemét, Főtér
2014. június 23-29.

Prémium Villányi Franc

BOCK PINCE
Bock Cabernet Franc 2011

Világfajta, mely a villányi borvidéken otthonra lelt. Míg a világ más területein a Sauvignon az első számú Cabernet, addig Villányban a Cabernet Franc egyre inkább előtérbe kerül. Erjesztést követően, 12 hónapig nagy tölgyfahordóban érlelődik. Sötét intenzitású, mélyvörös színű nagy testű bor. Illatában és ízében rendkívül összetett, melyben a gyümölcsösség harmonikus egységet alkot a hordóból származó aromákkal.

Pincei bruttó kiskereskedelmi ár: 3.190 Ft

Megvásárolható:
Bock Pince
7773 Villány, Batthyány u. 15.,
és a http://webshop.bock.hu/

BOCK PINCE
Bock Cabernet Franc Selection 2009

Fekete-hegy dűlőből származó, erős hozamkorlátozás mellett termett Cabernet Franc, mely csak kimagasló évjáratokban készül. Erjedést követően 24 hónapig új barrique hordóban érlelődött. Gránátvörös színű telt bor. Illatában érett cseresznye, szeder jelenik meg aszalt gyümölcsös aromák kíséretében. Ízében a gyümölcsök mellett csokoládé, dohány fedezhető fel.

Pincei bruttó kiskereskedelmi ár: 9.250 Ft

Megvásárolható:
Bock Pince
7773 Villány, Batthyány u. 15.,
és a http://webshop.bock.hu/

A feltüntetett árak csak tájékoztató jellegűek! Borok ára kereskedésenként eltérő lehet és azokat a kereskedő előzetes bejelentés nélkül megváltoztathatja:

Prémium Villányi Franc

CSÁNYI PINCÉSZET
Kővilla Válogatás
Cabernet Franc 2009

A Csillagvölgy déli lejtőjén szőlőink ölelik körül a Kővillát, amely hosszú ideje tanúja a borvidék fontos eseményeinek. Az épület rendíthetetlensége és egyedi szépsége ihlette prémium borválogatásunkat, melynek mély rubinvörös villányi Cabernet Francja hosszan megőrzi testét, a vörösbogyós gyümölcsök illatát és jellegzetes ízeit. 18°C-on javasolunk fogyasztani vadból készült ételek kísérőjeként.

Ajánlott fogyasztói ár:
2.800 – 3.000 Ft

Megvásárolható:
Veritas Borkereskedés,
www.csanyipinceszet.hu

GERE-WENINGER PINCÉSZET
Cabernet Franc Selection 2009

Kiöltve szinte átláthatatlan bordós-lilás árnyalatok utalnak a borunk magas beltartalmi értékeire. Pohárban megforgatva lassan mozog, már mutatkoznak az illatok. Finom földes-gombás jegyek, enyhe mineralitás és egy jó adag étcsokoládéban meghúzódó érett szedres áfonyásság, mely igazán egy kis szellőzés után mutatkozik. Kóstolva gazdag, telt gyümölcsíz fogad, a savak szépen belesimulnak, kísérik a kortyot. Hosszú lecsengésében elegancia, simulékony tanninok, melyek még hosszú időt ígérnek palackban.
Összetett, sokrétű elegáns tétel, érlelésre kifejezetten alkalmas.

Webshop ár: 6.900 Ft

Megvásárolható:
http://webaruhaz.gere.hu

A feltüntetett árak csak tájékoztató jellegűek! Borok ára kereskedésenként eltérő lehet és azokat a kereskedő előzetes bejelentés nélkül megváltoztathatja:

Prémium Villányi Franc

GERE TAMÁS ÉS ZSOLT PINCÉSZETE
Cabernet Franc Válogatás 2009

A cabernet franc bástyaként emelkedik ki a többi fajta közül, mert a nagy évjáratok mindegyikében képes egyedi és egyértelmű módon bemutatni a borvidék különlegességét. A Villányi borvidék cabernet franc-jai, a klímából adódóan optimálisan hordozzák a mediterrán hatásokkal tűzdelt kontinentális égöv ízjegyeit. Egyszerre robosztus és elegáns, lehengerlő és játékos bor.
Mindezek megtalálhatóak a pincészet Cabernet Franc Válogatás boraiban is. Legyen szó 2003, 2006, 2007 vagy a piacon lévő 2009-es borról. Mi azonban nem állunk meg ennyinél! Még várhatóan idén piacra kerül a Villányi Franc névre keresztelt csúcsborunk, mely pontosan tükrözi, hogy mit is várunk el egy ízig vérig Villányi Cabernet Franctól.

Pincei ár: 4.000 Ft

Megvásárolható:
Gere Tamás és Zsolt Pincészete
7773 Villány, Diófás u. 1.,
http://www.borterasz.hu,
Raiker, In Vino Veritas,
Selection Borbolt

JANUS BORHÁZ
Villányi Cabernet Franc 2009

"Szeretem a szép estéket, a csendet. De szeretem a morajt is, főleg, ha jazz szól mellé. Szeretek a középpontban lenni, de olykor inkább meghúzódom egy hangulatos sarokban. Ilyenkor ezt töltöm be mélységemmel, pirosbogyós gyüm. lcseimmel és rengeteg életörömmel..."

Jóleső, ahogy e bor közepesnél intenzívebb illatában a hordós érlelés borsos, csokoládés jegyei a bogyós gyüm.lcs.kkel egyesülnek. Kóstoláskor .rezzük a bor lendületes savait, amelyek egyrészt elegánssá teszi ezt a komolyabb beltartalommal bíró vörösbort, másrészt alkalmassá a további palackos érlelésre. Tartalmas bor, közepes tannintartalommal, amelyet a vaníliás ízvilág mellett érezhető meggyes ízek tesznek szerethetővé.

Megvásárolható:
Janus Borház
Hrsz. 061 Túrony · Az 58-as főúton a 20-as kilométerkő után

A feltüntetett árak csak tájékoztató jellegűek! Borok ára kereskedésenként eltérő lehet és azokat a kereskedő előzetes bejelentés nélkül megváltoztathatja:

POLGÁR PINCÉSZET
Cabernet Franc 2009 - Kopár Selection

Intenzív bíborvörös színű bor. Ízére a Cabernet Franc bujasága, testessége, játékos ízgazdagsága a jellemző. Nagy testű, hosszú érlelési potenciállal rendelkezik, illatára a szilvás, meggyes, csokoládés, kakaóra – kávéra jellemző jegyek fedezhetők fel. Fogyasztás ajánlom a bor dekantálását, tartalmas vacsorák, húsételek méltó kísérője.

Webshop ár:
6.500 Ft

Megvásárolható:
Polgár Pincészet
7773 Villány, Hunyadi utca 19.
www.polgarpince.hu

Prémium Villányi Franc

RUPPERT SZŐLŐBIRTOK ÉS PINCÉSZET
Cabernet Franc 2011

Egy tökéletesen érlelt,barátságos,lekerekedett,tren
di vörösbor a villányi borvidék nyugati csücskéből.
Végletektől,szélsőségektől mentes, minden elemében harmonikus és tiszta,bepillantást enged a részletekbe ha megfelelő környezetben kóstolják.A szétterülő korty páratlan ízgazdagságról, fűszerességről mesélhet a hozzáértőknek.

Megvásárolható:
Ruppert Szőlőbirtok és Pincészet
7814 Babarcszőlős, Táncsics Mihály utca 2.

A feltüntetett árak csak tájékoztató jellegűek! Borok ára kereskedésenként eltérő lehet és azokat a kereskedő előzetes bejelentés nélkül megváltoztathatja:

Prémium Villányi Franc

VYLYAN SZŐLŐBIRTOK ÉS PINCÉSZET
Cabernet Franc 2009

A cabernet franc a világban önállóan csak kevés helyen jelenik meg, hazánkban Villányban mutatja meg legszebb értékeit. Összetett illata a magasra és a mélyre egyszerre nyit kaput. Kóstoláskor a rumos-trüffeles, szegfűszeges-meggyes jegyeket a hordófűszerek (kapucsínó, grillázs) színezik tovább. Energikus, lekerekedett, jó tartású bor határozott tanninokkal, emellett üdítő savakkal.

Fogyasztási hőmérséklet: 16-17°C
Ételpárosítás: Vad ételekhez, rafináltabb sültekhez, érett zsíros sajtokhoz és nagyon csokoládés desszertekhez

Megvásárolható:
Vylyan Szőlőbirtok és Pincészet
7800 Kisharsány, Fekete-hegy 092. hrsz

Megrendelését Fődi Henriett és Ticz Nóra fogadja a 06-72-579-721-es és a 06-72-579-720-as telefonszámon, a 06-72-579-702-es faxszámon, vagy a vasarlas@vylyan.hu e-mail címen.

Nekünk e bor a villányi szőlőből kibontható komplexitás legmagasabb szintje, a belső szépség kisugárzása.

Az eddigi évjáratok alapján biztosak vagyunk benne, hogy a villányi cabernet francnak a világban küldetése van, a fajta a színtiszta Villányi mészkőben gyökeret verve örök hazára talált. Ahogyan mi is.

(Vylyan)

Hamvas Béla szerint a villányi az elegáns bor, a gavalléroké és a dámáké. Ha gavallér, akkor cabernet franc. Őt küldenénk a bálba, Hamvas szerint frissen fürödve, borotválkozva, frakkban vagy szmokingban. Ha belép a báli forgatagba, biztosan magára vonja a figyelmet – s örökre az „agyunkba" ég.

A feltüntetett árak csak tájékoztató jellegűek! Borok ára kereskedésenként eltérő lehet és azokat a kereskedő előzetes bejelentés nélkül megváltoztathatja:

2014. július 18-19.

VILLÁNY

RENDEZVÉNYTÉR

Rozé fröccs fesztivál

IRIE MAFFIA

ANIMA SOUND SYSTEM

LADÁNYBENE 27

ANIMA SOUNDSYSTEM DJ SET

JELMEZES FUTÓVERSENY, ÉLETMÓD TÁBOR, SZAKMAI ELŐADÁSOK, BORVERSENY, FRÖCCSKULTÚRA - IRODALMI SÉTA A FRÖCCS KÖRÜL, SPORTPROGRAMOK, TÚRÁK, NÉPMŰVÉSZETI JÁTSZÓHÁZ ÉS VÁSÁR

INFÓ

WWW.FACEBOOK.COM/ROZEFESZTIVAL

A FESZTIVÁL INGYENES!

Villány rendezvénytér

Vidékfejlesztési Minisztérium

MECSEXTRÉM PARK PÉCS

DIGISTAR

A műsorváltozás jogát fenntartjuk.

Villányi borvidék

Szerző: Séllei Lívia - borutazo.hu | Fotó: Bencs János és a Villány-Siklósi Borút Egyesület

Villány már a történelem előtti időkben lakott volt, amit bronzkori leletek is tanúsítanak. A szőlőművelés eredete feltételezhetően a keltákig, bizonyíthatóan a rómaiakig nyúlik vissza. A Szársomlyó hegy oldalában feltárt római kori oltárkő felirata 50 ha szőlőtelepítést dokumentál.

Honfoglalás után a területen a Kán, Kalán és a Bor nemzettség telepedett le. Később valószínűleg királyi birtok volt.
A tatárdúlás után a magyarság elsősorban a várak (ezen a borvidéken Siklós és Szársomlyó) környékén művelte a szőlőt. Erre utal, hogy IV. Béla király 1247-ben, a szársomlyói vár alapítólevelében, említi Harsány határát a szőlőkkel.

A török uralom alatt Villány teljesen elpusztult, de a szőlőtermesztés nem szűnt meg, mert a közeli falvak lakói a villányi szőlők egy részét tovább művelték. A mohácsi vész idején a terület Perényi Péter tulajdonában volt. Az elpusztult magyar faluba a törökök szláv, rác népességet telepítettek. Ők hozták magukkal a Kadarka fajtát, és a héjonerjesztéses vörösborkészítés technológiáját. Az 1687-es győztes nagyharsányi csata után újabb rác (szerb) nemzetiségű lakosokat telepítettek be.

A török uralom alatt elpusztult szőlőterületet gyorsan pótolták, sőt tovább növelték. A megfogyatkozott lakosságot a XVII. század végétől folyamatosan, szervezetten pótolták főleg német nemzetiségűekkel. Betelepülésük jelentős változásokat eredményezett a szőlőtermesztésben és a borászatban. Magukkal hozták “Portugieser” azaz a Kékoportó szőlőfajtát is.

A falvak közelében pincesorok épültek. A kis présházakból nyíltak a rövid, ritkán elágazó nem mély pincék. Itt dolgozták fel és erjesztették a leszüretelt és szekéren álló nagy hordókban odaszállított termést. A Villányi bor egyre nagyobb hírnévre tett szert, jelentős exportárúvá vált.

Eredetvédelem - Kikerics védjegy

A magyar kikericset ábrázoló védjegy jelentése a villányi borok címkéjén - csak a 2006-os évjárattól kezdve - a gondos és szorgalmas kezek által, szabályozott körülmények között készített, a borvilág egyik legérdekesebb borvidékén termett bort jelenti. A kikerics a villányi védett eredetű borok szimbóluma, a villányi borok védelmét és hitelét jelzi. Védik a termőhelyet, mert a borok gazdagságát, gyümölcsösségét és érettségét ilyen talajon érik el. A hegyoldalak, völgyek fekvése teszi a villányi bort villányivá. Kijelölik és védik a borvidék határait, a termőhelyet minősítik, a dűlőket megkülönböztetik.

Az itt termeszthető fajták listájához, a termesztési és borászati technológiáját megadják, és ellenőrzik. A hagyományokat megvédik, a borok érlelését és mennyiségét folyamatosan számon tartják.

Ha egy bor a Villányi borvidék eredetvédelmi szabályzatában előírt követelményeknek megfelel és a Borvidéki Borbíráló Bizottság is megfelelő minőségűnek, - a „Villányi classicus" vagy a „Villányi prémium" kategóriára alkalmasnak - tartja, akkor viselheti a kikerics védjegyet.

Az eredetvédelem a címkén is látható módon két kategóriát különböztet meg.

A Villány classicus kategóriába a borok nagy többsége tartozik, amely a borvidékre és azon belül a fajtára jellemző borokat csoportosítja.

A prémium kategóriába azok a borok kerülnek, amelyek a classicus-nál szigorúbb szabályozásnak tesznek eleget, és sokkal több egyedi dűlő jelleget, valamint a borász, a borászat részéről további sajátságos értékeket mutatnak fel.

Forrás: villanyiborvidek.hu

Kisharsány

A település első írásos említése 1249-ből származik. Neve a hárserdőből ered. A török hódoltság idején sem néptelenedett el. A településen több évszázados hagyománya van a szőlőtermesztésnek és bortermelésnek. Napjainkban erre alapozva fejlődik a bor-, illetve falusi turizmus.

Kisjakabfalva

A falut 1400-ban említették először az írott források Zent Jacabfalua néven, 1465-ben már Jakabfalwa-nak írták nevét.

Az Árpád korban a falu lakói magyarok voltak. A település a török háborúk alatt elnéptelenedett, majd a néptelen faluba a magyarok helyére délszláv családok költöztek. A délszlávok után németek, majd később felvidéki telepesek érkeztek a faluba.

Nagyharsány

A település első írásos emléke 1246-ból származik, mely Harsan néven említi. A XIII. században Miklós dubichai gróf várat építetett a településen. A XV. században azonban már, mint Naghharsan szerepel. A török támadások ellenére a hódoltság ideje alatt is végig lakott maradt. Ebben az időben alakult ki a településen a reformáció és lett Nagyharsány a későbbiekben vallási központja. A törökök ellen vívott végső győzelem helyszíneként vált Nagyharsány a magyar történelem szerves részévé.

Földrajzi elhelyezkedését tekintve mindig is jelentős mezőgazdasági vidék, ezen belül kiemelkedő szőlőtermő terület volt. Rövid ideig próbálkoztak a Szársomlyón bauxit kitermeléssel de, gazdaságtalansága miatt leállt a folyamat.

Palkonya

A település első írásos emléke 1296-ból származik. A török hódoltság idején jelentősen megfogyatkozott lakóinak száma. A törökök mecsetté alakították át a falu templomát - melyet később ugyan részben átépítettek - így az ma is őrzi a keleties stílusjegyeket. A XVIII. században német telepesek érkeztek a település népességének növelése érdekében. A németek magukkal hozták a szőlőművelés tudományát, mely a helyi adottságokkal párosulva híres borászati településsé tette a falut.

Siklós

Régészeti leletek bizonyítéka alapján már a római kortól lakott terület. A település első írásos emléke 1294-ből származik, mely Castum Soklos-ként említi. Ezen okirat arra enged következtetni, hogy a település már ekkor rendelkezett várral. A település és a vár birtokosai révén mindig jelentős helynek számított. Először a Gara, majd a Perényi család birtoka. A török támadások során a vár török kézre került. A hódoltság ideje alatt a törökök igyekeztek a saját hitük szerint átalakítani a várost. Erről tanúskodik a mai látható dzsámi, mely 1992-ben történt felújítása után Eurpo-Nostra-díjjal lett kitűntetve. A város a XVIII. században a Batthyány család irányítása alatt indult újra fejlődésnek. 1977-ben nyerte el újra városi rangját. Napjainkban kedvelt idegenforgalmi célpont, a városhoz tartozó Máriagyűd révén pedig országosan ismert búcsújáróhely.

Villány

Régészeti leletek bizonyítékai alapján már az őskortól lakott terület volt. A települést híressé tevő szőlőművelő tevékenység már a római korban megkezdődött. A törökök támadásai teljesen elpusztították a települést, szőlőültetvényeit azonban a környező falvak lakói a hódoltság ideje alatt is művelték. A felszabadítást követő betelepítések során

újabb és újabb szőlőfajták és borkészítési technológiák honosodtak meg az ide érkező török, szerb és német telepeseken keresztül. A filoxéra járvány jelenetős károkat okozott. A vészt követően a hagyományos szőlőtőkék mellet új fajtákat is telepítettek. 1912-ben pezsgőgyár létesült. Napjainkra a szőlőtermesztés mellett egyre nagyobb jelentőséggel bír a borturizmusra épülő idegenforgalom.

Villánykövesd

Régészeti leletek bizonyítékai alapján már az őskortól lakott terület volt. A település első írásos emléke 1290-ból származik, mely Kuestd néven említi. A török támadások következtében lakosainak száma jelentősen csökkent. A felszabadítást követően először szerb, majd német telepesek érkeztek a településre. Ebben az időben nőtt meg a szőlőtermesztés jelentősége. A XIX. században a bor mellett nagy hangsúlyt fektettek az oltványtermesztésre és értékesítésre. A II. világháború utáni kitelepítések során teljesen kicserélődött a lakosság, ám a meghonosított hagyományok, technológiák a mai napig is élnek.

Terület: 1 765 hektár

Klíma: A terület klímája a mecsekaljai borvidékhez hasonlóan szubmediterrán jellegű, A z időjárás meleg és elég száraz. A több oldalról védett lejtők melegét a Földközi tenger vidékéről beáramló meleg levegő felerősíti.

Talaj: Talaja fő tömegében lösz és vörösagyag, a löszhöz egyes helyeken triászkorú dolomit, mészkő és júramészkő keveredik.

Szőlőfajták, borok: Portugieser (Kékoportó) - fajtajelleges, finom csersavtartalmú, Kékfrankos, Cabernet Sauvignon, Merlot - sötét-rubinszínű, telt, testes, fűszeres zamatú borok. Olaszrizling - hosszú, tüzes fehérbor. Hárslevelű - nagy testű, szép savú bort ad. Siklós környékén inkább fehér-, Villány környékén pedig vörösbort termelnek.

Körzetek:

1. Villányi körzet
2. Siklósi körzet

Forrás: borutazo.hu

Szőlőfajták

A Villányi borvidék két szempontból is kitűnő. Egyrészt a termőhelyek folyamatos ültetvényblokkokat tesznek lehetővé, a borvidék egyben van, ami látványnak sem utolsó. Másrészt a dűlők változatossága, a kelet - nyugat irányban lefutó hegyvonulat hegyoldalai, völgyei, lehetővé teszik a fajta, illetve termék specifikus dűlőválogatást.

A villányi, hazánk legdélebben fekvő borvidéke. A Villányi–hegység elhelyezkedése és fekvése révén szőlőtermelésre ideális terület. Kelet- nyugati irányú hegyvonulatának déli lejtői egy sajátos mikroklímát varázsolnak ide. Melegmérsékelten nedves éghajlati körzetbe tartozik.

A Villányi hegység közepén lévő Szársomlyó jellegzetes, kopár, kúpszerű csúcsa, cukorsüveg alakjával könnyen megtévesztheti a borvidékre látogatót. Távolról vulkáni hegységnek tűnhet, pedig valójában javarészt mészkőből áll, amely értékes termőtalajjal szolgál a szőlők számára. Nagyharsány környékén már az út mentén is felfedezhető, hogy a dűlők nagy részének mélytalaja mészkőből tevődik össze. A talajok mindegyike semleges, vagy enyhén lúgos. Erre a rétegre talajképzőként mésztartalmú lösz és agyag kerül. A fennsíkon, illetve az északi lejtőkön rendzina és csernozjom talajtípusok is találhatók.

A borvidék fő talajanyagai a dolomit, a márga, a krétakori mészkő, agyagos, néhol homokos lösztakaróval. Az itteni szőlők szinte teljes egészében nehéz, de jó víztartó talajon teremnek. Villány és Palkonya határában a kékszőlők, Kisharsánytól nyugatra a fehér szőlők termesztésére alkalmasabb a talaj.

Portugieser/Kékoportó

Sokak szerint a portugál Muretó fajtával azonos, mások osztrák eredetűnek mondják. Magyarországon korábban csak Oportónak, német nyelvterületen Blauer Portugiesernek hívták. Hogy ne lehessen összetéveszteni a portóival, Portugieserként szerepel a borospalackok címkéin. A legnagyobb mennyiségben a Villányi Borvidéken termesztik. Korán érő, bőven termő fajta, szeptember közepére teljesen beérik. Csak gazdag, barna termőtalajon ad megfelelő termést. Fagy- és rothadás érzékeny, de a szárazságot elviseli. Tőkéje gyenge növekedésű. Fürtje közép-nagy, vállas, közepesen tömött. Bogyója a Kékfrankoshoz hasonlatos, sötétkék, vékony héjú, lédús, kellemesen édes, alacsony savtartalmú.

Portugieser

Pinot Noir

Franciaországból származik, Burgundia és Champagne egyik fő fajtája. Hűvösebb vidékeken is megterem. Tömör fürtű, vékony héjú szőlő, ezért esős vidékeken könnyen rothad, korán érik. Közepes mennyiségű cukrot és színanyagot, sok savat tartalmaz. Borának cukormentes extrakt tartalma, illat- és zamatanyag-tartalma közepes. A kitűnő minőségi Pinot Noir borok akár húsz évig vagy még tovább is tárolhatók. Középvörös színű, fiatalon cseresznyére és eperre emlékeztet az illata, az érett boroké pedig sokszor vadra, édesgyökérre és mohára.

Kékfrankos

Cabernet Sauvignon

A Caberent Franc-nak közeli rokona. Világfajta, mely ma a legértékesebb vörösborok alapanyaga. A Bordeaux-i borvidék fontos fajtája, de minden szőlőtermelő vidéken termesztik. Tőkéje gyenge növésű, fürtje kicsi és vállas, közepesen tömött. Kékesfekete bogyói aprók, későn érők, savakban és cserzőanyagokban igen gazdagok. Minősége függ a talajviszonyoktól és az érési idő hőmérsékletétől, rendkívül érzékeny a terhelésre. A teljes érettséget október első felében vagy közepén éri el. Fiatal korában gyakran élvezhetetlen. Kiválóan alkalmas tölgyfahordóban való érlelésre. Általában lassan érik, jó évjáratok esetén öt-hat éves érlelés szükséges a teljes kibontakozásához

Merlot

Kékfrankos

Származása nem tisztázott, Németországban Limberger vagy Blaufränkisch a neve. Minden évben megbízhatóan terem, nem igényes a talaj és a fekvés szempontjából, október elején érik. Érzékeny a lisztharmatra és a peronoszpórára, de viszonylag jól tűri a fagyos időt és a szárazságot, és kevésbé rothad. Fürtje közép-nagy, vállas, olykor ágas, közepesen tömött. Sötétkék, kicsi és gömbölyű, kissé hamvas, vastag héjú, lédús bogyói kellemes ízűek.

Cabernet Franc

Cabernet Franc

A cabernet fajtacsoport legismertebb tagja. Nagyon szereti a villányi földet, minden évben kiemelkedő minőséget ad. Kiváló, premium minősítésű, fajtatiszta borok készülnek belőle. Fürtje kicsi, vállas és középtömött. Sötétkék, vastag héjú bogyói rendszerint lészegények és jellegzetesen fűízűek. Külső jegyei és tulajdonságai sokban hasonlítanak a Cabernet Sauvignonhoz. Bora jó évjáratban, megfelelő idejű érleléssel rubinvörös, a bogyó illata vegetális és gyümölcs jegyekkel rendelkezik.

Merlot

A Bordeaux-i borvidékről származik. Egyes állítások szerint a francia merleau (feketerigó) szóról kapta a nevét, feltehetően bogyóinak színe miatt. Tőkéje középerős, fürtje kicsi, vállas és laza. Sötétkék, vastag héjú bogyói kevésbé lédúsak. Általában október közepére éri el a teljes érettséget. Bora általában gyorsabban érik, mint a cabernet bora, de igen hosszú ideig, olyakor tíz-tizenöt év múltán is kiváló minőségű csúcsbor marad.

Zweigelt

A fajtát Ausztriában állították elő a kékfrankos és a Szent Lőrinc fajta keresztezésével. Magyarországon a hatvanas években, a nagyüzemi termesztéssel terjedt el. Viszonylag korán beérik, mustfoka magas, és igen bő termő. Kevésbé fagytűrő, mint a kékfrankos, és érzékenyebb a rothadásra, de minden évjáratban jó színanyagot produkál. Tőkéje közepes növekedésű. Fürtje közép-nagy vagy nagy, vállas, nagyon tömött. Bogyói a kékfrankoshoz hasonlóak, sötétkékek, vastag héjúak, lédúsak, kellemes ízűek. A teljes érettséget szeptember végére éri el, minősége függ a terheléstől.

Syrah

Syrah

Shiraz-ként is ismert. Perzsa eredetű kékszőlő, de Franciaországban (Rhone-vidék) vált igazán ismertté. Az utóbbi néhány évtizedben az Újvilág is felismerte a fajta nagyságát, a legnagyobb sikert Ausztrália könyvelhette el ezzel a karakteres, erősen fűszeres kékszőlővel. Viszonylag bőven termő fajta. Nagy mennyiségben tartalmaz színező- és cserzőanyagokat, ezért alkalmas tölgyfahordóban való érlelésre, de csak a legjobb minőséget ajánlatos új barrique-ba helyezni.

Zöldveltelini

Valószínűleg ausztriai eredetű. Bőtermő, fürtje és bogyója közepes, bogyóhéja közép-vastag. Középérésű, rothadásnak ellenálló, cukortartalma közepes. Borának illata, zamata, sav- és extrakt tartalma közepes.

Kádarka

Kadarka

A Kadarka tette híressé a Villányi borvidéket, később mégis visszaszorult, részben a magas-művelés bevezetése, illetve az újabb fajták telepítése miatt. Valószínűleg Kis-Ázsiából terjedt el, s a világban leginkább „Gamzaként" ismerik balkáni nevén. Egy korábbi szakvélemény szerint „a kadarka erős növekedésű, talajban nem válogat, ha minőséget akarunk elérni, akkor rövid- és hosszúcsapos metszést kell alkalmazni". Kései fajta, október második felében érik. Bogyói nagyok, lédúsak. A fekvéssel szemben igényes, mert könnyen rohad. Általában október végétől november közepéig szüretelik, és a mustfoka több mint 21 fokos is lehet.

Királyleánka

Olaszrizling

Feltehetőleg Olaszországból vagy Franciaországból került át Németországba, majd főként a filoxéravész után Európa más vidékeire is. Német nyelvterületen Wälschriesling néven ismerik. Késői érésű fajta, október elejére teljesen beérik, terméshozama jó és egyenletes, fagytűrő, rothadásra közepesen érzékeny. Tőkéje középerős vagy gyenge. Fürtje kicsi, hengeres és tömött, gyakran mellékfürtöket is visel. A bogyói kicsik, gömbölyűek. Rendesen beérve sárgászöldek, lédúsak, édesek, a napos oldalukon rozsdásodók, a héjuk vékony.

Rizling

Rizling

Nálunk Rajnai Rizlingként ismerik, de a fajták nevében a legújabb nemzetközi szabályok szerint nem szerepelhet a termőtáj neve. Angol nyelvterületen White Rieslingnek, németül egyszerűen csak Rieslingnek hívják. A Chardonnay után a legismertebb szőlőfajta. Fürtje általában kicsi, hengeres vagy kissé kúpos, gyakran szabálytalan alakú, tömött. A bogyói szintén kisméretűek, sárgászöldek, a napos oldalukon rozsdásodók, héjuk közepesen vastag, lédúsak, savasak és jellegzetes ízűek. Késői érésű fajta, október közepére teljesen beérik. Alacsony terméshozamú, rothadásra kifejezetten érzékeny, de rendkívüli módon tűri a fagyot.

Királyleánka

Az Erdélyből származó Királyleánka ma már Hungarikumnak számít. A tőkéje erős növekedésű és sűrű vesszőzettel rendelkezik. A szőlőfajta fürtje közepes vagy kicsi, vállas és tömött. A tavaszi virágos rét üde és kellemes illata jellemzi az e fajtából készülő bort. Élénk, üde, gyümölcsös savaiban megjelenik a zöldalma és a zöld papaya ízvilága.

Chardonnay

A világhódító Chardonnay nagy valószínűséggel Burgundia szülötte. Ezért nevezik Magyarországon tévesen fehér burgundinak, pedig az a Pinot Blanc szőlő. Elsősorban Franciaországban termesztik, de elterjedt az egész világon. Tőkéje nagyszámú, hengeres, barnássárga vesszőt nevel. Termése jellegzetes, fürtje kis méretű, hengeres vagy vállas, középtömött, laza. Fürtjei nem túl nagyok, bogyói aprók, gömbölyűek, rendszerint fehéres zöldek, kissé feketén pontozottak, lédúsak és ropogósak, héjuk vastag.

Chardonnay

Szürkebarát

Franciaországból származik, ahol Pinot Grisként ismerik. A Pinot család tagja, közvetlen rokonai a Pinot Blanc és a Pinot Noir, közülük hazánkban a szürkebarát terjedt el leginkább. A Badacsonyi Borvidék elterjedt és híres fajtája. A legenda szerint a szerzetesek honosították meg a környéken, mert olyan szőlőt kerestek, amely cukor hozzáadása nélküli is kellemes bort ad minden évben. A misebornál ugyanis követelmény, hogy tisztának kell lennie, nem szabad cukrot adni hozzá. Középérésű, közepesen termő. Késői szürettel, termésmennyiség vissza fogásával javítani lehet a szőlőből készülő bor minőségét.. Fürtje kicsi, vállas vagy hengeres, nagyon tömött. Bogyója kicsi, szürke, gömbölyded, hamvas, közép-vastag héjjal. Húsa puha, leves, semleges ízű.

Hárslevelű

Hárslevelű

Régi magyar szőlőfajta. Érzékeny a természeti környezetre és a művelési módszerekre. Általában október közepére érik be, gyakran magasabb, mint 20 mustfokkal. Tőkéje erős növekedésű. Fürtje hatalmas, gyakran eléri a negyven centiméter hosszúságot is és a vége olykor fecskefarkszerűen elágazik. Kicsiny, gömbölyded, zöldessárga, vékony héjú, lédús és édes bogyói a napos oldalukon rozsdásodnak. Savtartalma viszonylag alacsony. Lisztharmatra, rothadásra, fagyra érzékeny, ezért nem terjed nagymértékben a telepítésre.

Szürkebarát

Fűszeres Tramini

Valószínűleg a dél-tiroli Tramin községről kapta a nevét. Gyenge növekedése és alacsony terméshozama miatt nem túlzottan kedvelt a szőlőtermesztők körében. Tőkéje középerős növekedésű. Fürtje kicsi, vállas, közepesen tömött, szabálytalan alakú. Bogyói kicsik, megnyúltan gömbölyödnek, színük világos vagy sötétebb húspiros, néha szürkés árnyalatú. Közepesen termő fajta, mustja szeptember közepére teljesen beérik.

Muscat Ottonel

Muscat Ottonel

Az Ottonel muskotály Muscal Ottonelként, Muscat Ottonel Blancként és Muskat Ottonel Biancoként is ismert. Francia eredetű szőlőfajta, mely hazánkban a Badacsonyi, valamint a Mátraaljai borvidéken van jelen legintenzívebben. Korai érésű, közepesen termő, fehér borszőlőfajta. Fürtje kicsi (100g átlagtömegű), hengeres vagy kissé vállas, tömött. Bogyója közép-nagy, fehér, gömbölyű, alig hamvas, közép-vastag héjú. Húsa puha, leves, muskotályos ízű.

Forrásunk:

villány siklós
BORÚT • WEINSTRASSE

BOCK&ROLL PARTY

Bock Pince, Villány, 2014.06.27.

KERESZTES ILDIKÓ

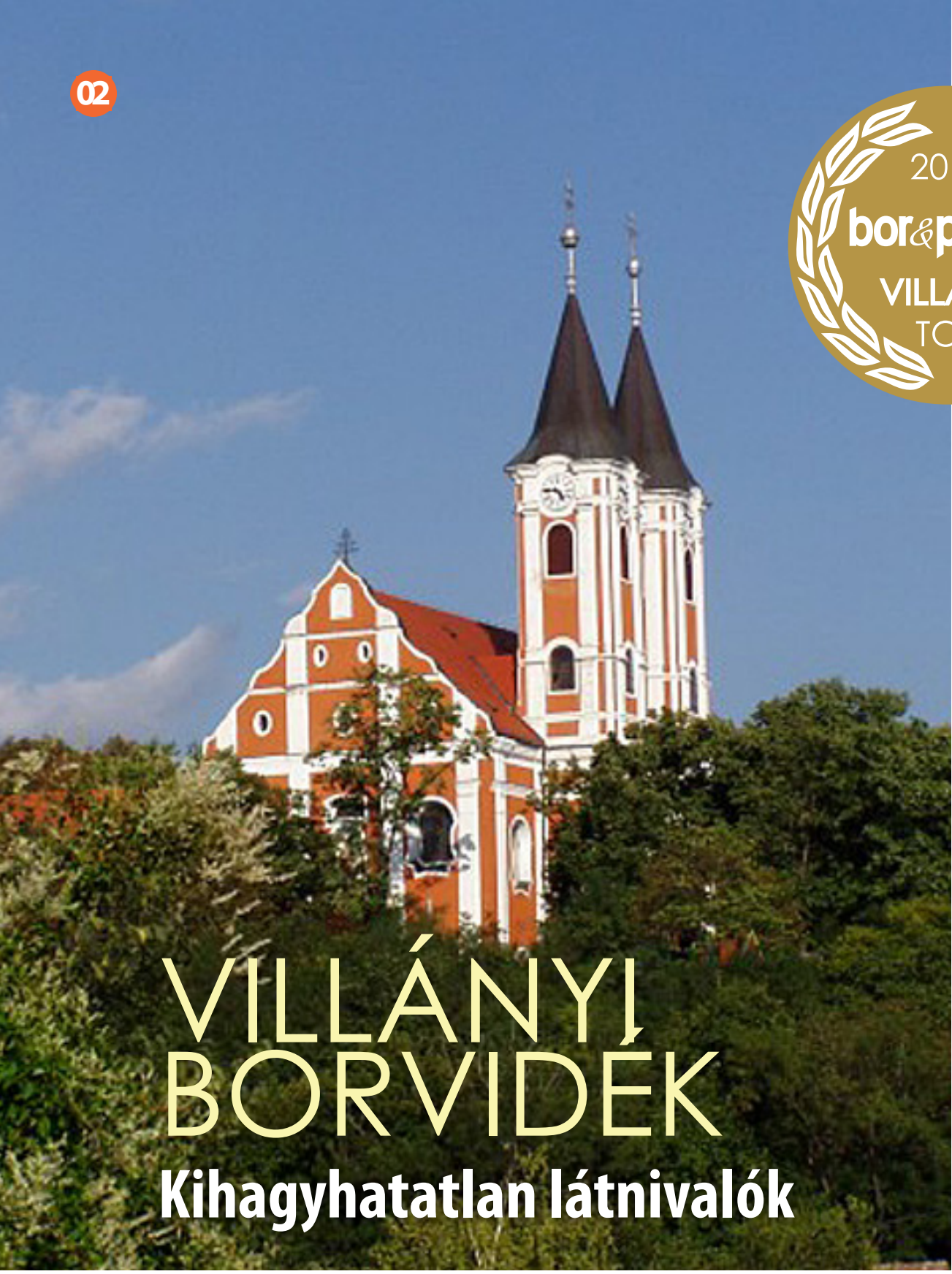
Bock & Roll VILLÁNYI BORVÁLOGATÁS

ED PHILIPS
AND THE MEMPHIS PATROL

HAMISÍTHATATLAN ROCK&ROLL HANGULAT
BOCK&ROLL KÓSTOLÓVAL, EGY FANTASZTIKUS NYÁRESTI PARTY KERETÉBEN!

Jegyvásárlás és további részletek: www.bock.hu

PROMÓCIÓ



VILLÁNYI BORVIDÉK

Kihagyhatatlan látnivalók

Az a legszebb a Villányi borvidéken végig húzódó *Borúton*, hogy telis tele van látnivalókkal. A sok nemzetiség által lakott, emberi léptékű tájon, alig pár kilométeren belül találunk különlegességeket.

A svábok, sokacok, drávaszögi magyarok, horvátok által lakott, vörös és fehérborokban gazdag borvidék apró részletei gyönyörű élményeket tartogatnak.

Szinte hihetetlen, de a legmunkaigényesebbnek ismert szőlővel telepített kultúrtáj, ezen a vidéken sűrűn tarkított természetvédelmi területekkel.

A sokszínű táj, mely szépen kicsi, „ember léptékű” méretei ellenére igen gazdag tájhasználati módokat enged meg (erdők, tavak, szőlők, legelők) híres kincsekkel gazdagít bennünket.

...és amikor a nap végén egy öreg diófának dőlve, jó villányi borral a poharukban időzni fognak, már értik a hely szellemét.

Érdemes lassan járni, kérdezősködni, és mindent megnézni!

2014 bor&párlat VILLÁNY TOP

SZÁRSOMLYÓ

HOL: Villányi (Nagyharsányi) szoborpark

MIT: A hegy 1944 óta védelem alatt áll – mint a magyar kikerics egyetlen hazai termőhelye – , majd 1991-től az északi és a déli oldal is fokozott védelmi oltalmat kapott, így csak engedéllyel és kísérővel látogatható.

Garantált túrák a Szársomlyón

Garantált szakvezetéses túrák minden szerdán, csütörtökön, pénteken, szombaton, vasárnap 10:00 órakor.

Részvételi díj: 18 éves korig: 400 Ft/fő ; felnőtt: 800 Ft/fő.

A fokozottan védett Szársomlyó egyedülálló természeti és kultúrtörténeti értékeit szakvezetéses túra keretében lehet megismerni. Az érdeklődők megismerhetik a hegyre jellemző mészkőszikla- és hasadékgyep társulásokat és jellegzetes fajaikat (bakszarvú lepkeszeg, korongos lucerna, téglaszínű lednek), valamint a szársomlyói vár történetét.

Hasznos: A túra helyenként sziklás terepen halad, amely csapadékos idő esetén csúszóssá válhat. Fontos a kényelmes túrabakancs és az időjárásnak megfelelő öltözék megválasztása, valamint a szúnyogok és kullancsok elleni védelem.

Program időtartama: 3-4 óra
Túra hossza: 5 km

INFO:
Balogh László, Tel.: +36 (20) 913-7534

LÁTNI KELL

MÁRIAGYŰDI KEGYHELY

HOL: Siklós-Máriagyűd, Vujicsics T. u. 66. A Kegytemplom a Tenkes-hegy lábánál található, melyet siklósi útról messziről jól látni.

MIT: A Máriagyűd nevét a magyar honfoglalók közt érkező Gyöd vezérről kapta. Már ezelőtt is csobogott az a forrás, - a római út mellett -, ahol egy Mária szobrocskát helyeztek el, és szent helyként tisztelték az erre járók és itt élők.

Bencés szerzetesek 1006-ban megtalálták a kegyelettel körülvett Mária-szobrot és kápolnát emeltek fölé. 1148-ban II. Géza királyunk építteti fel a templomot. A középkorban reformátussá teszi Perényi Péter siklósi várúr és hányattatott sorsra jut a török megszállás ideje alatt. Az 1706-os jelenéseket követően az akkori megyéspüspök adományaként kerül ide a jelenlegi kegyszobor.
A templomot a ferencesek a 18. században kibővítik, és 1742-ben szentelik fel. 1805.-ben VII. Pius állítja vissza a kegyhely elismertségét.

Máriagyűd ma az ország egyik legkedveltebb zarándokhelye a gyakori imameghallgatások és a 17. századi Mária-jelenések miatt. Feljegyzések szerint Szűz Mária 1687-ben jelent meg először egy Tamás nevű katolikus gazdának, majd ezután újra Mátyás siklósi ispánnak.

A kéttornyú, barokk stílusú, római katolikus kegytemplom 2008-ban Basilica Minor rangot kapott, melyet XVI. Benedek pápa adományozott.

INFO:
http://www.mariagyud.hu/

VILLÁNYI PINCESOR

HOL: Villány, Baross Gábor u.

MIT: Bóly felől érkezve a településre először a Virágosi pincesorral találkozhatunk. Nem egyszerű az útról meglátni, mert a templom mögötti domboldalban elszórtan bújnak meg a pincék. A fák között megbújó pincelejáratok szépen karbantartott hagyományos pincékről árulkodnak. Az ország más borvidékeihez hasonló stílusban megépített föld alatti borérlelők és -tárolók. Ezek a présházak jellemzik a borvidék hagyományos pincéit, stílusuk, felépítésük csalogatja az ide látogató turistákat.

Villány főutcájára néz a két sorban elhelyezkedő impozáns pincesor, a város déli határában is találhatunk elszórt pincéket, bár ezek már nem annyira jelentősek, mint az előbb említett társaik. A köznyelv alsó pincesornak nevezi, hiszen fekvésében is mélyebben, a város déli szélén a település főutcáján a Baross G. utcában található.

A pincesorokon található számos borászat központja. Az enyhe íven kanyargó út menti pincék reggel és este a fény játéka révén eltérő arcukat mutatják. Az azonos rendben és stílusban épült pincesor egységes és rendezett képet mutat az idelátogatóknak. Az élmény feledhetetlen és egy életre szól.

INFO:
http://www.villany.hu/

TELEKI PINCE BORMÚZEUM

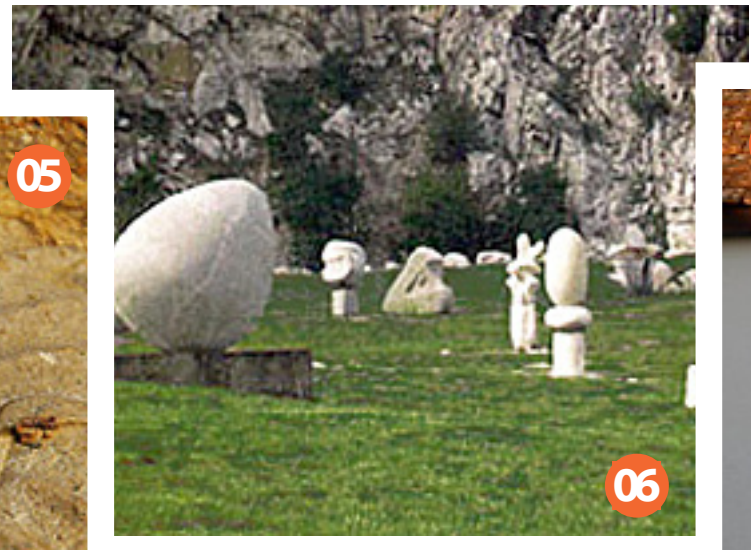
HOL: Villány

MIT: A villányi Teleki Zsigmond szőlőnemesítő nevéhez fűződik azoknak az ellenálló szőlőfajtáknak a kinemesítése, amelyeknek köszönhetően ismét megkezdődhetett Európa-szerte a szőlőültetvények újratelepítése.
Érdemes ellátogatni a Bormúzeumba, melynek az egykori Teleki-pince ad otthont. Itt a borászat hagyományos szerszámaival, írásos és tárgyi emlékekkel, és közel száz esztendős borpalack matuzsálemekkel ismerkedhetnek meg a látogatók.

INFO:
Átalakítás miatt zárva!

Teleki Zsigmond (1854 – 1910)

Kiemelkedő szőlőtermesztő, borász, a magyarországi alanynemesítés és a szőlő- és borkultúra megújítója. Iskolai tanulmányait Budapesten, majd Bécsben végezte. Külföldi tapasztalatai alapján jól ismerte Európa szőlőtermesztését, borászatát, a filoxéra megjelenését, pusztítását, az ellene való védekezés módszereit. Felismerte, hogy a kötött talajú történelmi borvidékeket meg kell menteni a filoxéra pusztításától, mert különben nem lesz minőségi bor Magyarországon. Azt is tudta, hogy ez csak úgy lehetséges, ha ezekre a területekre megfelelő alanyfajtát találnak. Az általa előállított fajták elkerültek a világ számos szőlőtermelő országába, értéküket gyorsan felfedezték.



VILLÁNYI TEMPLOM-HEGY

HOL: Villány belvárosából gyalogolva a messziről jól látszó mobil telefon átjátszó felé kell haladni. A parkolóban már információs nyíl mutatja, hogy hol található a tanösvény első állomása.

MIT: A Villányi Templom-hegy egykori kőbányája a természetjárók számára igen értékes látnivalókat rejt. A 135-140 millió éves vörös mészkővel borított, természetvédelmi oltalom alatt álló terület páratlanul gazdag ammonitesz faunája az őslénytan iránt érdeklődők paradicsoma. Hüllőcsigolyák, sekélytengeri élőlények maradványai kerültek elő. Lóczy Lajos dolgozta fel először 1915-ben a lelet együttest, ami fajgazdagsága miatt világhírű lett.

Az 1910 óta tartó kutatások eredményeként 10 lelőhelyről a kutatók 27 új állatfajt itt fedeztek fel. A pleisztocén legidősebb időszakának világszerte használt rétegtani elnevezése, a Villanyium innen származik.

A legszebb ilyen képződmények a Szent György-hegyen találhatók, ahol a helyenként 30-40 méter magasba emelkedő bazaltoszlopok orgonasípokhoz hasonlóan sorakoznak egymás mellett.

INFO:
Duna-Dráva Nemzeti Park Igazgatóság
Tel.: +36 (30) 405-4571
E-mail: wodtke@ddnp.kvvm.hu
http://www.ddnp.hu/

Letölthető idegenvezető füzet a Templom-hegyi Ammonitesz tanösvényhez!!! (8 MB)

SZOBORPARK

HOL: Nagyharsány,
GPS: 45.856244 18.430982

MIT: A nonfiguratív szobrokkal teli bánya öböl megkapó látványt nyújt. A Szársomlyó–hegy elhagyatott kőbányájában 1967-től alkottak olyan szobrászok, akiknek kísérletezési szándéka messze túlmutatott az akkori köztéri szobrászat lehetőségein. A fiatal művészek kezdeményezését az akkori helyi és megyei vezetés felkarolta, a kőbányához közeli Gyimóthy-villát felújították, a művészek rendelkezésére bocsátották, és 1968-ban nyugati mintára hivatalosan is létrehozták a Baranyai Alkotótelepeket.

1970-től a villányi művésztelepen alkotók csoportja nemzetközivé vált és a szobrászat került a középpontba. A Szoborpark helyben készített műalkotásainak száma folyamatosan nőtt. A 90-es évek elején valósult meg a „Szobrokat a ledöntött, politikai emlékművek helyére" akció. Magyarország több városába készítettek itt magyar és külföldi művészek az eltávolított politikai emlékművek helyére köztéri szobrokat.

INFO:
Tel.: +36 (30) 377-3388

Nyitva tartás:
Április 1 – szeptember 30.: naponta 9.00-19.00
Október 1 – március 31.: naponta 10.00-16.00

Belépő:
Felnőtt: 400 Ft/fő
18 éves kor alatt: 250 Ft/fő

PALKONYAI PINCESOR

HOL: Palkonya

MIT: A népi építészeti emlékként védett, 53 présház által alkotott, egymás fölött több sorban elhelyezkedő pincesor településszerkezeti, gazdálkodástörténeti - és egyben kiemelkedő esztétikai érték is. A XIX. század elején létesült, egységesnek látszó pincecsoport egyenként eltérő épületekből áll, és a különböző korok építészeti stílusa érzékelhető rajtuk az átépülések következtében is. A domináns, teljesen egyszerű, rétegvonalakra merőleges tetővel készült épülettömegek mellett megtalálhatók a keresztbeforduló, íves és pillérsoros tornácú présházak is.

A telepített sváb falu egységes utcaképének megőrzéséről a falu helyi építészeti védelemről szóló 1992-es rendelete gondoskodott. A helyi építészeti értékek védelmének alapjául 2001-ben elkészült Palkonya Örökségvédelmi Hatástanulmánya is, amely egyenként lajstromba vette a falu védendő lakó és gazdasági épületeit. Országos műemléki védettség alatt áll Palkonya katolikus temploma és pincesora. Helyileg védett műemlék Palkonya 52 sváb paraszthája.

INFO:
http://www.palkonya.hu/

01 BOCK PINCE
7773 Villány, Batthyány utca 15.
recepcio@bock.hu
www.bock.hu

02 CSÁNYI PINCÉSZET - BORBOLT
7773 Villány, Ady Fasor 2.
villany@csanyipince.hu
www.csanyipince.hu

03 GERE ATTILA PINCÉSZETE
7773 Villány, Erkel Ferenc utca 2/A.
pinceszet@gere.hu
www.gere.hu

04 GERE TAMÁS ÉS ZSOLT PINCÉSZETE
7773 Villány, Diófás utca 1.
info@geretamas.hu
www.geretamas.hu

05 GÜNZER TAMÁS PINCE ÉS BOROZÓ
7773 Villány, Baross Gábor utca 79.
info@gunzertamas.hu
www.gunzertamas.hu

06 HEUMANN PINCÉSZET
7800 Siklós, Ipartelepi út 2.
heumann.hu@swissonline.ch
www.heumannwines.com

07 JANUS BORHÁZ
7811 Túrony, Sóta Dűlő
janusbor@gmail.com
www.janusbor.hu

08 JEKL PINCÉSZET
7773 Villány, Vörösmarty M. utca 11.
jeklb@t-online.hu
www.ilprimo.hu

09 MALATINSZKY – KÚRIA SZŐLŐBIRTOK
7773 Villány, Batthyány utca 27.
wine@malatinszky.hu
www.malatinszky.hu

10 MOKOS CSALÁDI PINCÉSZET
7771 Palkonya, Hegyalja u. 1.
info@mokos.hu
www.mokos.hu

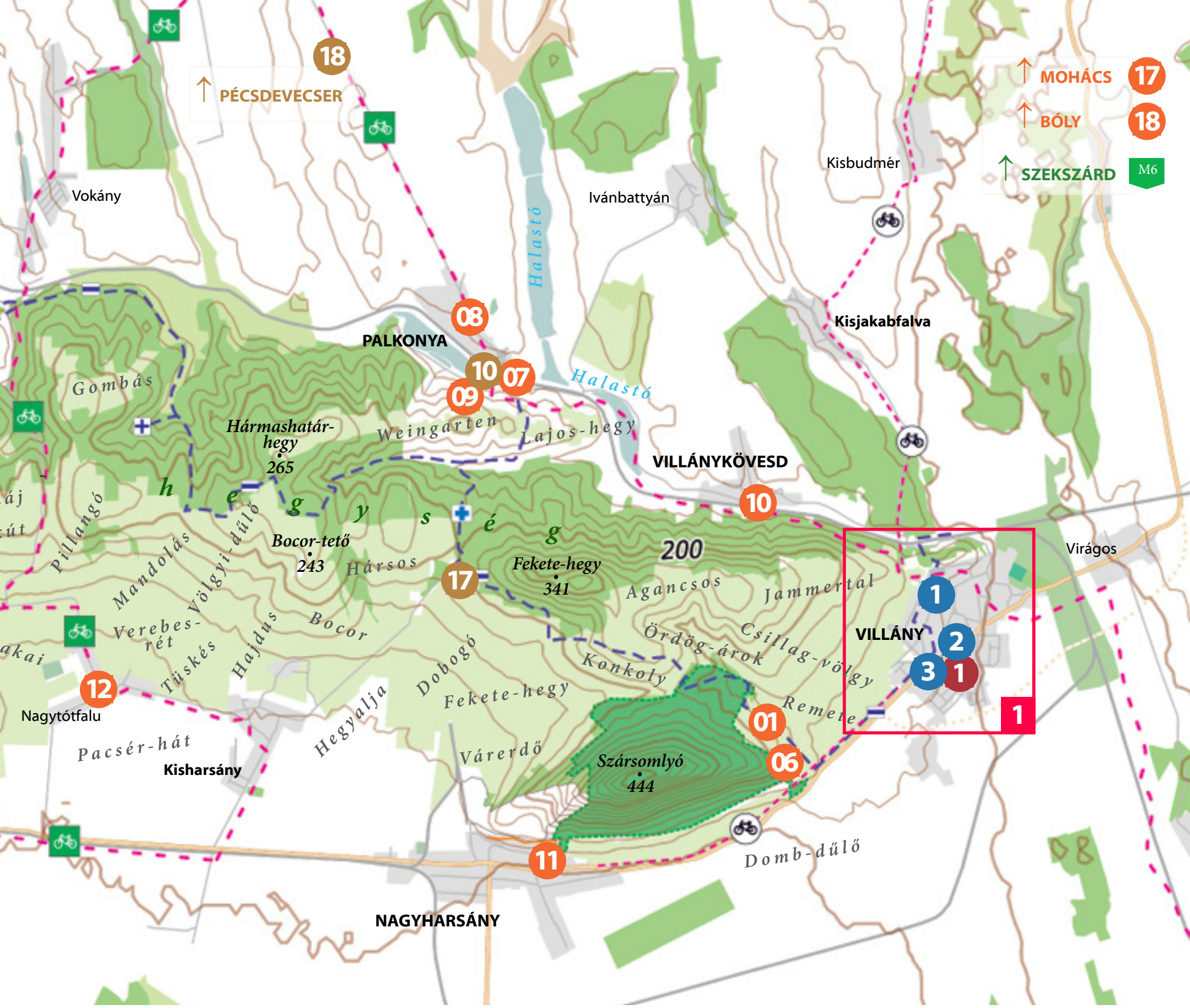
11 POLGÁR PINCE
7773 Villány, Hunyadi János utca 19.
info@polgarpince.hu
www.polgarpince.hu

12 RUPPERT SZŐLŐBIRTOK ÉS PINCÉSZET
7814 Babarcszőlős, Táncsics M. utca 2.
ruppert@ruppert.hu
www.ruppert.hu

13 SZEMES PINCE
7773 Villány, Baross Gábor utca 2/A.
szemestimi@freemail.hu

14 SZENDE PINCE
7773 Villány, Baross Gábor utca 85-87.
info@szendepince.hu
www.szendepince.hu

15 TIFFÁN EDE ÉS ZSOLT PINCÉSZETE
7773 Villány, Erkel Ferenc utca 10.
iroda@tiffans.hu
www.tiffans.hu



16 VINATUS PINCE FOGADÓ
7773 Villány, Baross G. u. 107.
info@vinatus.hu
www.vinatus.hu

17 VYLYAN SZŐLŐBIRTOK ÉS PINCÉSZET
7800 Kisharsány, Fekete-hegy
info@vylyan.hu
www.vylyan.hu

18 WASSMANN PINCE
7766 Pécsdevecser, Fő utca 42.
hanauer@weingut-wassmann.de
www.weingut-wassmann.de

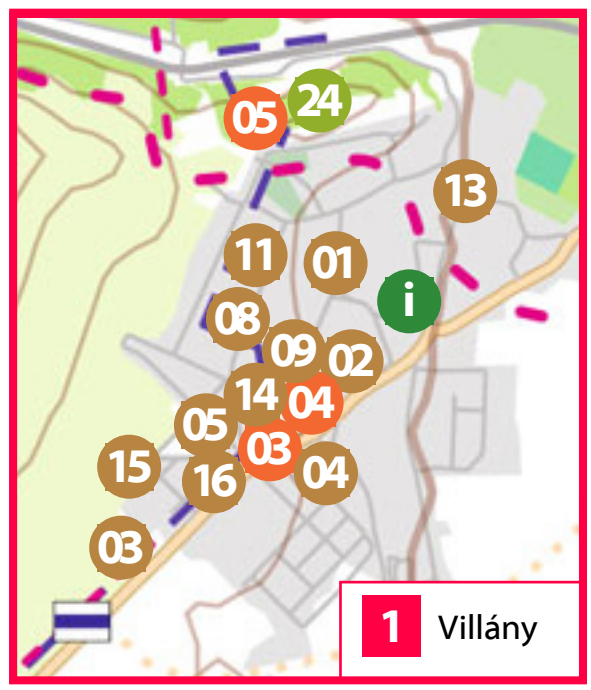
i VILLÁNY-SIKLÓSI BORÚT EGYESÜLET
7773 Villány, Deák F. u. 20/A
info@borut.hu
www.villanyiborvidek.hu

1 BOCK HOTEL ERMITAGE** - ÓBOR ÉTTEREM**
7773 Villány, Batthyány utca 15.
recepcio@bock.hu
www.bock.hu

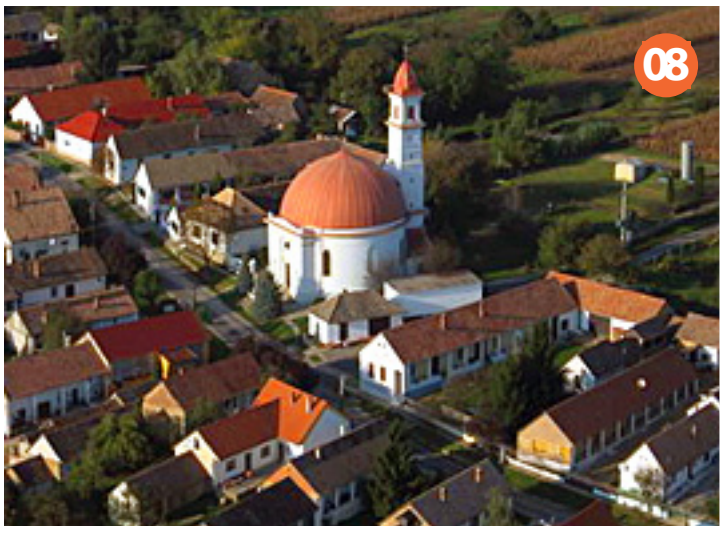
2 CROCUS GERE BORHOTEL** - WINE SPA**
7773 Villány, Diófás tér 4-12.
hotel@gere.hu
www.gere.hu

3 DIÓFA PANZIÓ
7773 Villány, Diófás utca 1.
info@geretamas.hu
www.geretamas.hu

1 MANDULA ÉTTEREM
7773 Villány, Diófás tér 4-12.
hotel@gere.hu
www.gere.hu



/BOResPARLAT



PALKONYA KATOLIKUS TEMPLOMA

HOL: Palkonya

MIT: A falu katolikus templomát a Batthyány család építette, és 1816-ban Szt. Erzsébet tiszteletére szenteltette. A messziről is jól látható piros kupolás templom a magyarországi körtemplomok egyik legszebb példája. A templom klasszicista stílusban épült, a szabadon álló centrális templom kupolával fedve, tornya a szentélyrész mögött a bejárattal szemben helyezkedik el.

Az első templom építése 1771-ben fejeződött be. Ez egy kis kápolna volt, melyet a lakosság kegyúri segítség nélkül saját erőből építetett. 1782-ben a kápolna részére Pécsett egy kis harangot öntettek, mely mellé 1793-ban Bécsből egy nagy harangot hozattak.

A lakosság növekedésével a kápolna hamarosan kicsinek bizonyult, ezért a 19. század elején Batthyány János földbirtokos ezt az egyedülálló, klasszicista stílusú templomot építtette. A bádoggal fedett szép kerek kupola már messziről látható. A kerek templombelső átmérője 13,30 m, magassága 18 m. A négy gótikus ablak három láb széles és nyolc láb magas.

A templomot a 80-as években országos műemlékké nyilvánították.

A kiváló akusztikájú templom rendszeresen ad helyet különböző kórus-fellépéseknek. Minden év szeptemberében egyik helyszíne a nemzetközi hírű Európai Bordal Fesztiválnak.

INFO:
http://www.palkonya.hu/

SZENT BERTALAN KÁPOLNA

HOL: Palkonya

MIT: Somogyi Tibor szőlőtermesztő és borász birtokán épült fel 2006-2007-ben, szőlőmunkások számára, szolgálva menedékül és tájékozódásul. E kicsiny kis kápolna természetes anyagokból készült: helyi terméskőből, kézi vetésű téglából, méhviasz falszigeteléssel, égetett agyagcserép fedéssel, mészhabarcs vakolathímekkel. Az épület helyének és tengelyének kitűzése is hagyományos középkori módszerekkel történt: pálcás (radiesztéziai) helymeghatározással.

A kápolnát augusztus 24.-re, Szent Bertalan napjára tájoltuk: ekkor a felkelő nap sugarai megvilágítják a szentélyt és benne Szent Bertalan képét, hozzásegítve bennünket is a megvilágosodáshoz: a bennünk lévő bertalanság megtalálásához. Ahogyan a beteg test is gyógyítható az akupunktúrás vagy akupresszúrás pontok kezelésével, úgy a térkép e kicsiny kis pontja reményeink szerint hozzájárul a haza teste, a Kárpát-medence feltámasztásához, rendeltetésszerű működtetéséhez.

INFO:
http://www.palkonya.hu/

HÁROMSZINTES PINCEFALU

HOL: Villánykövesd

MIT: Villánykövesd nevezetessége a turisták kedvenc helye, a festők és fotósok gyakori témája a háromszintes pincefalu. A védett, műemlék pincesor az ország egyik leglátványosabb műemlék együttese. Azt mutatja, hogy a múltban milyen jelentős szőlőtermesztés és borkészítés folyt a vidéken. A pincék jellegzetes színes kapui egész évben nyitva állnak a látogatók előtt, a látogatók megtekinthetik a borfeldolgozás éppen aktuális munkafázisait, szerszámait, megízlelhetik a gazdák és a természet munkáját dicsérő bor zamatát.

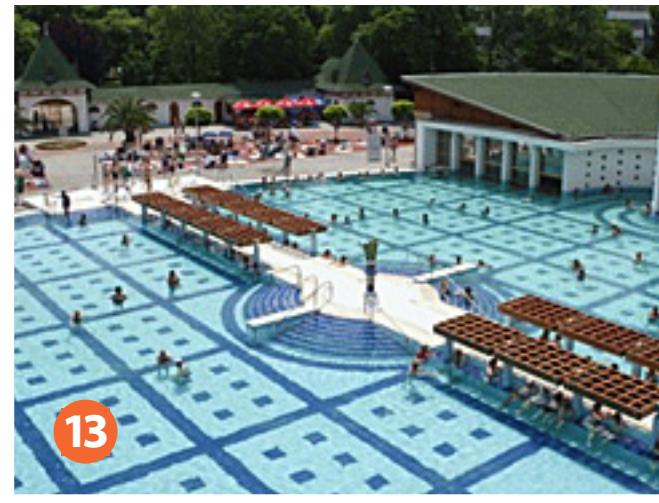
A pincesorról letekintve tárul elénk a 2 hektárnyi nagyságú park, melyben a gyerekek örömét szolgáló játszótér található.

Az 1754-ben olasz templomépítő mesterek által alkotott Batthyány-pincében tartják minden év szeptemberének második felében az Európai Bordalfesztivál megnyitóját. A hatalmas földalatti borkatedrális látványa és akusztikája lenyűgözi a betérő látogatót.

INFO:
http://villanyiborvidek.hu/

Sokácok

A sokácok horvát népcsoport Magyarország déli részén, Bácskának a mai Szerbiához eső településein a Duna közelében, valamint a horvátországi Szlavónia egyes vidékein. Feltehetőleg a mai Bosznia-Hercegovina területeiről húzódtak fel az egykori Dél-Magyarország elnéptelenedett vidékeire a török hódoltság idején. A sokác népviselet keleties jellegű, inkább a kifejezetten balkáni népek viseletére emlékeztet. A sokác nyelvjárás azonban közelebbinek tűnik a horvát nyelv bizonyos változataihoz, mint a szerbhez.



REFORMÁTUS TEMPLOM

HOL: Nagyharsány

MIT: A falu műemlékké nyilvánított református templomának szentélye a 13. századból való. Szent Borbála tiszteletére emelték. A 15. században bővítették és telepítették a jelenlegi támpillérekkel körülvett szentélyt, amelyben a nyolcszög három oldalával kapcsolódik a hajóhoz.

A szentélyboltozatot több rétegű freskó borítja, amelynek első rétege a 16. század második feléből, a második rétege pedig a 17. századból való. Mai barokk formáját a templom a 1782-es évben kapta a torony kivételével, amelyet 1900-ban emeltek. Hajója, valamint a déli oldal három résablaka és kapuja román kori, amelyeket a legutolsó restauráláskor – 1978-ban – találtak meg. A román-kori részek mészkőből, a gótikus részek téglából épültek.

Sztárai Mihály református prédikátor mellszobra a templomkertben áll. Sztárai 1560 körül a reformáció kálvinista tanait terjesztette ezen a vidéken.

Sztárai Mihály tényked̈ése nyomán a Dráva mentén fekvő magyar falvak többsége is csatlakozott a kálvini reformációhoz. Sztárai apostoli buzgalommal, faluról falura vándorolt, ékesszólásával és gyönyörű magyar nyelvű vallásos énekeivel hirdette az Isten igéjét. Hét esztendő alatt 1555-ig százhúsz egyházközösséget szervezett meg Baranyában.

INFO:
http://www.nagyharsany.hu/

ISKOLAMÚZEUM

HOL: Nagytótfalu

MIT: Nagytótfalu a Gombás-hegy déli lábánál fekszik.

Északról a szőlőhegy fehér présházakkal megtűzdelt vonulata, nyugatról a Göntér szőlősorai szegélyezik. A településen található Baranya megye három legöregebb hársfája (Tilia cordata).

Nagytótfalu őslakossága református magyar, néprajzilag a drávaszögi néprajzi csoport külső-Drávaszögi részéhez, másképp a siklósvidéki kistájhoz tartozik.

Nagytótfalu híres védett épülete a református gyülekezet iskolája és a tanító lakása volt, egészen 1976-ig. Simorné Bokody Éva, Külső-Drávaszög önkéntes néprajzi gyűjtője nyilváníttatta védett népi műemlékké 1984-ben. Az egykor tájházként működő épület 1846-ban épült. Sajnos a néprajzi gyűjtemény ma már nem tekinthető meg, a "tájház" nem látogatható.

Nagytótfalu műemlék temploma az 1782-1786 között épült, orgonáját a híres pécsi Angster gyár készítette. A templom előtti téren az 1997-ben felállított kopjafa emlékeztet a falu 1848-as szabadságharcban elesett hőseire.

Évente visszatérő rendezvény szeptember végén a Mihály-napi búcsú.

INFO:
http://www.nagytotfalu.hu/

HARKÁNYI GYÓGYFÜRDŐ

HOL: Harkány

MIT: A Harkányi Gyógy-és Strandfürdő közel 200 éves múltra tekinthet vissza. A víz csodálatos hatására a hagyomány szerint 1823-ban Pogány János nevű gyűdi jobbágy esete hívta fel a figyelmet, akit szaggató lábfájásától a harkányi mocsarak „szabadították" meg.

Az évek során Harkány a mozgásszervi betegségek egyik Magyarországi központjává vált.

A 13,5 hektáros fürdőterület napi 15.725 fő befogadására képes. A fürdőt 4 db 62°C-os „elismert gyógyvízzé" nyilvánított pozitív termelésű hévízkút látja el.

A harkányi víz: a termál kutakból nátrium-, kálcium-, hidrogénkarbonátos kloridos, magas szulfidkén-tartalmú hévíz tör fel. A víz különlegessége abból adódik, hogy a kénvegyület carbonilszulfidot tartalmaz, mely vegyület sokkal gyorsabban szívódik fel és fejti ki jótékony hatását, mint más szulfát. Mindezen tulajdonságoknak köszönhetően alkalmas mozgásszervi, reumatológiai, bőrgyógyászati és nőgyógyászati betegségek kezelésére

A harkányi gyógyfürdő: önálló, magas színvonalú gyógyászati részleggel és megfelelően képzett szakemberekkel rendelkezik.

Harkány a gyógyításon kívül, a vizes szórakozás-kikapcsolódás híveit is várja.

INFO:
http://www.harkanyfurdo.hu/

SIKLÓSI VÁR

HOL: Siklós, Vajda János tér 8.

MIT: A Siklósi Vár - mely a város szimbólumává vált - az egyik legépebb, legegységesebb történelmi emlék.

A várat először egy 1294-es oklevélben említik, amikor a Kán nemzetségbeli Suklosiak a birtokosai. 1387-ben Zsigmond király a várat elkobozza és a Garai-család nádori ágának adományozza. A Garaiak egy évszázadon át birtokolták, fejlesztették a várat gótikus stílusban. 1482-ben a vár újra királyi birtok lett, Mátyás király pedig fiának, Corvin Jánosnak adta. 1507-ben Perényi Imre ostrommal foglalja el a várat. A Perényiek átrendezték, és a reneszánsz szellemében átépítették a várpalotát. Siklós várát Szulejmán szultán serege 1543-ban foglalja el és majd 150 éven át jelentős katonai támaszpontként használja. Siklós visszafoglalása után gróf Caprara Eneas császári generális kapja meg, aki hozzákezd a ma is álló hatalmas várkastély kiépítéséhez. A kastély befejezése már a Batthyány család nevéhez fűződik a 18. században. 1873-ban Benyovszky Lajos pozsonyi ügyvéd vásárolja meg a várat és ők az utolsó birtokosai. 1929-ben műemlékké nyilvánították, 1944-ben a Honvédkincstár vásárolta meg és átalakítani kívánta. A megbontott és a világháború során erősen megrongálódott várnak 1955-ig nem volt gazdája. Baranya megye Tanácsa saját kezelésbe vette és helyreállította. A vár az állam tulajdona. 2000-ben a vár kezelését a Siklósi Várszínház Kht. vette át, ami ma már Nonprofit Közhasznú Kft.-ként működik.

INFO:
http://www.siklosivar.hu/

MALKOCS BEJ DZSÁMI

HOL: Siklós, Kossuth tér 15.

MIT: A vár mellett Siklós városának másik kiemelkedő látványossága a 16. sz.-i török templom. 1543-1565 között épült egy magas rangú török tisztviselő Malkocs bej vezetésével. 1686 után átépítették háromszintessé, és lakóházként használták.
Malkocs bej dzsámi

Az épülethez tartozó Minaret tornya ebben az időben semmisülhetett meg. A 20. században állaga folyamatosan tovább romlott, míg a megmaradt 3 alapfala beépült a szomszédos épületekbe.

Az elpusztultnak hitt templom régészeti feltárása 1969-ben indult meg Gerő Győző és Mendele Ferenc vezetésével. A műemléki helyreállítás 1990-ben kezdődött, majd 1993-ban az épület elnyerte az Europa Nostra díjat, melyet minden évben a kiemelkedő helyreállításért ítélnek oda.

1994-ben megnyitották a vendégek előtt és mind a mai napig eredeti rendeltetésének megfelelően működik, de néprajzi kiállítóhely is egyben. A templom berendezését - szőnyegeket, ón- és réztárgyakat - a Török Állam Néprajzi Múzeumától kapta a város. Az épületet eredetileg kupola fedte, ami ma egy nyolcszögletű kupoladobon elhelyezkedő sátortető.

A kisméretű, négyzetes alaprajzú templom központi része a mihrab (imafülke), mely Mekka irányába néz. Az épületet belső fa díszítése teszi egyedülállóvá.

INFO:
http://www.siklos.hu/

KERÁMIA ALKOTÓHÁZ

HOL: Ferences Rendház,
Siklós, Vajda J. tér 2.

MIT: 1969 óta, az országban először Siklóson rendeztek kerámia szimpozionokat keramikusművészek részvételével. A sokszor nemzetközi alkotókkal is kibővült öntevékeny művészeti csoport folyamatosan tervezgette egy kerámia – alkotótelep létrehozását.

Ferences kolostorHosszadalmas előkészítő munka után, a Baranya megyei és a helyi tanács (ma önkormányzat), az Országos Műemléki Felügyelőség és a Művészeti Alap összefogásának eredményeként 1984-re nyithatta meg kapuját a kerámikus-alkotóház a szimpozionok által fokozatosan elfoglalt egykori ferences kolostor e célra felújított és átalakított, különleges légkört árasztó műemléki környezetében.

Jelenleg az épület (kolostor) egyik szárnya a templomot, másik három szárnya a művészetet szolgálja.

A középkori eredetű, de a XVIII. században kibővített épület földszintjét bárki megtekintheti. Az üvegfallal lezárt barokk kerengővel zárt belső udvaron áthaladva az egykori refektóriumban a szimpozionok alatt született művekből rendezett kiállítás látható. A térségben a „ siklósi ház” szervesen kapcsolódott a Pécsett 1968-ban megindított kerámia biennálék sorához és a Zsolnai gyár szakmai munkájához.

INFO:
Baranya Megyei
Alkotótelepek Nonprofit Kht.
Tel: +36 (30) 502-0401

MOHÁCSI TÖRTÉNELMI EMLÉKHELY

HOL: Mohács-Sátorhely
GPS: N45.942869 E18.646899

MIT: 1526 augusztus 29-én Mohács határában vívtak sorsdöntő csatát a magyar seregek a Szulejmán szultán által vezetett török haddal. Mindössze másfél óra leforgása alatt tizennyolcezer katonánk esett el, a középkori Magyarország elveszítette királyát, szenvedett végzetes vereséget és hullott részekre.

A mohácsi csata első két tömegsírja 1960-ban került napvilágra. A város ettől kezdődően támogatta az emlékhely létesítését. A tényleges építési munkák csupán 1975 őszén kezdődhettek meg, amikor újabb három tömegsír került elő. Az emlékhely területén elhelyezendő sírjelek tervezésére pályázatot írtak ki. 1976. augusztus 29-én, a mohácsi csata 450. évfordulóján tizenhétezer ember jelenlétében került sor az emlékhely felavatására. Az Emlékhely központi létesítménye, a földbe süllyesztett átriumos épület. Hangulata a török időkben elpusztult kolostorok emlékét idézi, a közepén álló kút, a fehér kőrózsa, mely mint egy meghasadt virág az ország három részre szakadását szimbolizálja, s hazánkért hullatja fehér könnyeit. A tömegsírok között II. Lajos király, Szulejmán szultán, Tomori Pál, Kanizsai Dorottya, és sok-sok névtelen vitéz fából kifaragott sírjeleit láthatjuk. 1990-ben egy hatalmas keresztet állítottak ez emlékhelyen, mely a sírjelek közül magasan kiemelkedve hirdeti, hogy a hazánk védelmében elesett hősök mind keresztények voltak.

INFO:
http://www.mohacsiemlekhely.hu/

BATTHYÁNY-KASTÉLY

HOL: Bóly, Hősök tere 6.

MIT: A Batthyány-birtok mai kastélyának helyén - Bóly központjában - a XVIII. században vadászkastély állt, amelyet 1805 és 1807 között építettek át klasszicista stílusban. A finom eleganciájú épület díszei az ablakok fölötti mintázatok, illetve a kissé előreugró, timpanonos középrizalit. Az előtte lévő kis kert növényei már ízelítőt adnak a külön bejáraton elérhető, a kastélyhoz tartozó 27 holdnyi területen 1809-ben létesített egykori kastélypark hangulatából. A ma 11 hektáros közpark természetvédelmi terület, a sétautak leglátványosabb kísérői az évszázados fenyők és platánok. A parkban több sportpálya és egy szabadtéri színpad is található.

Nagyon jó állapotban van, jelenleg szociális gyermek otthon működik benne. A kastély csak kívülről látogatható.

Batthyány-Montenuovo Mauzóleum
(a képen látható)
Bóly, Temető utca 1.

A Batthyány-Montenuovo család historizáló, neoromán és neogótikus elemeket ötvöző mauzóleumát Batthyány Júlia, Montenuovo Vilmos neje építtette 1879 és 1894 között.

A mauzóleum C. G. Kayser osztrák építész tervei szerint készült el. Az építményt fallal vették körül, a falat pedig díszes, vasrácsos kapu zárja le. A falakba 24 sírhelyet építettek be, a Batthyány-Montenuovo család elhunyt tagjai nyugszanak itt.

INFO:
Tel.: +36 (20) 980-7523

ORMÁNSÁG

HOL: Dél-Baranya

MIT: Az Ormánság hazánk történelmi kistája. Magyarország dél-nyugati részén, Baranya megyében található. Délről a Dráva folyó, nyugatról részben Somogy megye határolja.

Északi és keleti természetes határa nincs, a táj körülhatárolása a sajátos főkötő és szoknyaviselet alapján történt. A kistérséget határmentisége elzárta a gazdasági fejlődés gyors folyamataitól, ugyanakkor ennek révén megőrizte táji, természeti, néprajzi, építészeti értékeit.

Az építészeti emlékek főleg a népi építészetből kerülnek ki. A természeti körülményekhez, a gyakori árvizekhez alkalmazkodva alakulhatott ki a tipikus házépítési mód, és váltak jellemzővé az ú.n. talpas házak.

Az Ormánság leghíresebb kincsei a templomok. Területén év-századokon át református magyarok éltek. Festett kazettás templomaik valódi értéket képviselnek. A fenyőára temperával festett díszítőelemek szimbólumrendszerei az ősi eredeti magyar szimbólumokból erednek. A legszebb gazdagon díszített templomokat Drávaiványiban, Kóróson, Adorjáson és Kovácshidán találhatjuk.

INFO:
http://www.ormansag.hu/

ZSOLNAY NEGYED

HOL: Pécs, Zsolnay Vilmos utca 37.

MIT: A hatalmas szabású projekt kivitelezése 2009. novemberében kezdődött. [5] Ennek részeként a meghatározó jelentőséggel bíró Zsolnay manufaktúrát átköltöztették a negyed keleti részébe. A megüresedett épületeket átépítették, felújították, a rossz állapotúakat lerombolták, emellett megszépült a gyár értékes növényeket rejtő, műemlék szobrokkal, vázákkal díszített parkja is. A kulturális negyedet teljes egészében 2011. decemberében adták át.

A Zsolnay negyed 5 hektáros területe Pécs központi részétől keletre található a Budai illetve a Balokány városrészekben. A kulturális negyeden belül a Míves negyed északkeleten, Az alkotónegyed délnyugaton, a Gyermek és családi negyed északnyugaton, az Egyetemi negyed pedig délkeleten fekszik. A negyed északi és déli területét a Zsolnay Vilmos út felett átívelő gyalogos híd köti össze. A Zsolnay-mauzóleum a negyed többi részétől északkeletre található.

A Zsolnay Kulturális Negyed szabad területére a nyitvatartási időn belül bárki szabadon, ingyenesen beléphet, ott szabadon tartózkodhat. A kulturális városrész épségének megőrzését köztéri kamerák segítik.

INFO:
http://www.zsolnaynegyed.hu/

ÓKERESZTÉNY SÍREMLÉKEK

HOL: Pécs, Janus Pannonius u. - Apáca u.

MIT: Pécs város római kori elődje, Sopianae késő római ókeresztény temetője 2000-ben került fel az UNESCO világörökségi listájára. A feltárt leletegyüttes építészetében és falfestészetében rendkívül sokoldalúan és összetetten szemlélteti a Római Birodalom északi és nyugati provinciáinak korakeresztény temetkezési építészetét és művészetét.

A sírkamra többnyire a tehetős családok temetkezőhelye volt. A kétrészes építmény földalatti része a kripta, a tulajdonképpeni sírkamra, ahova az elhunytakat helyezték téglasírokba, vagy ritkábban szarkofágokba.

A Péter-Pál sírkamra 1782-ben került elő, miközben a Káptalani Levéltár épületének az alapjait építették. A sírkamra északi falán Péter és Pál apostolok ábrázolása látható, akik magasztaló testtartásban mutatnak a krisztogramra.

A Korsós sírkamrát is a 18. században, a kiterjedt pécsi pincerendszer kialakításakor fedezték fel. Teljes feltárását és rekonstrukcióját Fülep Ferenc végezte el 1964-ben. Nevét a sírkamra északi falában lévő fülkében látható korsó és pohár ábrázolásáról kapta. A falakon festett növényi és geometrikus díszítés látható. A rácsmotívum valószínűleg a Paradicsomkertre utal. E két sírkamrával együtt hat kétszintes sírkamra, és két nagyobb egyterű épület tekinthető meg a Látogatóközpont területén.

INFO:
http://www.pecsorokseg.hu/

PÉCSI BAZILIKA

HOL: Pécs, Szent István tér 14.

MIT: A Pécs óvárosában található pécsi székesegyház, melyet Szent István király idejében alapítottak, több évszázad stílusjegyeit hordozza magán. Legjelentősebb átalakítása Pollack Mihály nevéhez fűződik. A dóm külseje néhány vonásban klasszicista lett, de zömében a gót stílusjegyek uralkodnak. Az 1882-1891 közti újabb átépítés során nyerte el a mai formáját. Az építész Schmidt Frigyes volt, akinek az volt az elképzelése, hogy a templomot neoromán stílusúvá alakítsák vissza.

Harangjai a déli oldal tornyaiban vannak: a keleti toronyban a Mária, Pál és Ferenc harangok, a nyugatiban az 1819-ben öntött Péter, Magyarország nyolcadik legnagyobb harangja.

A székesegyház orgonáját az Angster József nevével fémjelzett Angster orgonagyárban készítették 1887-ben. A székesegyház orgonáját 2008 elején újították fel, ezzel a hangszer műszaki és zenei értelemben is korszerű hangszerré vált.

2009 januárjában egy 1886-ban elhelyezett időkapszulát találtak a pécsi székesegyház egyik tornyának kereszt alatti gömbjében. Az üveghenger érméket és egy kézzel írott pergament tartalmazott, amely részletesen lejegyzi a székesegyház 1882-ben kezdődött felújítását.

A székesegyház „basilica minor” rangra emelkedett, amikor 1990-ben II. János Pál pápa pécsi látogatása során ellátogatott az épületbe.

INFO: http://www.pecsipuspokseg.hu/

CSODABOGYÓ TANÖSVÉNY

HOL: Máriagyüd (2,5 km)

MIT: A tanösvény a Siklóshoz tartozó Máriagyűdi kegytemplom előtt elhelyezett tájékoztató táblától indul és a sárga sáv turistaútvonalat követve járható be. Ezen felül a tájékozódást nagyban segítik a nyomvonal mellé látótávolságban kihelyezett facölöpök, melyeken a szúrós csodabogyó rajza látható.

A tanösvényen a kiinduló és végállomáson elhelyezett tájékoztató táblák mellet 22 ismertető tábla segítségével kaphatunk bepillantást a környék élővilágának mindennapjaiba. A fákkal és cserjékkel 16 tábla segítségével ismerkedhetünk meg.Sok mindent megtudhatunk a terület erdőtársulásairól, a társulásokban élő kisebb állatokról és a nagyvadakról is. Körülbelül a tanösvény útvonalának felénél gyönyörű kilátásban lehet részünk, ha felkapaszkodunk az út melletti, faszerkezetű kilátóra.

INFO:
http://www.mecsekerdo.hu/

AMMONITESZ TANÖSVÉNY

HOL: Villány (3 km)

MIT: A tanösvény a villányi Templom-hegy régi kőbányájában került kialakításra. Amennyiben Villányból - Villánykövesd felé haladunk, a vasútállomás után 500 méterre, az átjáró előtt balra a hegy aljában találunk egy kissé döcögős autóparkolót.

Villány belvárosából gyalogolva a messziről jól látszó mobil telefon átjátszó felé kell haladni. A parkolóban már információs nyíl mutatja, hogy hol található a tanösvény első állomása.

INFO:
Duna-Dráva Nemzeti Park Igazgatóság
Tel.: +36 (30) 405-4571
E-mail: wodtke@ddnp.kvvm.hu
http://www.ddnp.hu/

Letölthető idegenvezető füzet a Templom-hegyi Ammonitesz tanösvényhez!!! (8 MB)

DUNA–DRÁVA NEMZETI PARK

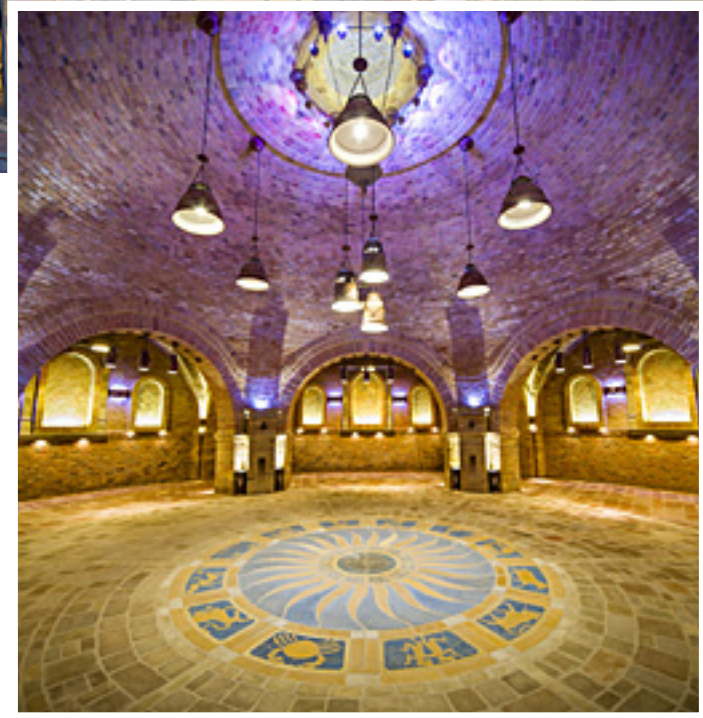
HOL: A nemzeti park a Duna Sió-torkolata és az országhatár, valamint a Dráva mentén helyezkedik el.

MIT: A Duna–Dráva Nemzeti Park 1996-ban jött létre, több, már korábban is védetté nyilvánított terület beolvasztásával. Kiterjedése mintegy 50.000 ha. A nemzeti parkért is felelős Duna–Dráva Nemzeti Park Igazgatóság működési területe kiterjed Baranya és Tolna megye teljes területére, Somogy megyére a Balaton déli partja kivételével valamint kisebb részben Fejér és Bács-Kiskun megyére is. A Dél-Dunántúl legnagyobb része dombság, amelyből szigetként emelkedik ki a Mecsek és a Villányi-hegység. A dombvidéket keletről és délről a Duna és a Dráva hordalékával feltöltött síkságok szegélyezik, így a védelem alatt álló területeken nagyon sokféle élőhely tanulmányozható.

INFO:
Duna-Dráva Nemzeti Park Igazgatóság
Tel.: +36 (30) 405-4571
E-mail: wodtke@ddnp.kvvm.hu
http://www.ddnp.hu/

A Duna-Dráva Nemzeti Park Igazgatóság illetékességi területe közel 1,5 millió hektárnyi kiterjedésű, és felöleli Baranya, Somogy és Tolna megye csaknem teljes területét. Ezen felül átnyúló területek vannak Bács-Kiskun és Fejér megyékben. A védett területek összesen megközelítik a 90 ezer hektárt, amiből a legmagasabb védettségi kategóriát jelentő nemzeti park közel 50 ezer hektárt ölel fel. A nemzeti parki szintű védelem indoka a dunai és drávai területeken még meglevő élő és élettelen természeti értékek védelme, különös tekintettel a folyók, mellék- és holtágrendszerek élővilágának megóvására.

http://www.ddnp.hu/



BOCK PINCE

A Bock Pince a Villányi Borvidék kihagyhatatlan szereplője. Története évszázados múltra tekint vissza, hiszen a hangulatos villányi Jammertál dűlő napjainkban is őrzi azt a pincét, ahonnan a Bock család borászkodásának története 1850-ben elindult. A Pince élén jelenleg Bock József áll, de Patrícia lánya és Valér fia is a vállalkozásért szorgoskodik. A nemzetközi hírnévnek is örvendő Bock márka mára már több, mint 20 országban elérhető.

Az évtizedes népszerűség a folyamatos fejlődésben és megújulásban rejlik. 1994 és 2009 között több fázisban, modern feldolgozó és pince épült. Így került sor egy több terempince kialakítására, amelyek alkalmasak 1400 barrique hordó és összesen 2300 hl össztérfogatú acéltartályok tárolására. A szállóvendégek egyik legkedveltebb programja a vezetett pincelátogatás. Ennek során megtekinthetők a borkészítés különböző fázisai.

A több száz méter hosszú pincelabirintuson keresztül vezető út, egy igazi építészeti kuriózumba, a körpincébe torkollik. Ez a különleges megoldásokkal és egyedi akusztikával rendelkező, 100 fős terem ideális helyszíne borversenyeknek, díjátadó rendezvényeknek, esküvőknek, de rendszeresen szerveznek itt borvacsorával egybekötött kisebb koncerteket, hangversenyeket is.

BOCK HOTEL ERMITAGE** & ÓBOR ÉTTEREM**

A villányi borturizmusba 1996-ban kapcsolódott be a Bock család. Ma már 33 szobával, 74 férőhellyel, wellness részleggel, konferenciatermekkel és egy vendégházzal várják a pihenni vágyókat a 4 csillagos Bock Hotel Ermitage-ban. A különböző csomagajánlatok mellett vinoterápiás arc-, és testkezelésekkel, valamint kényeztető masszázsokkal teszik még inkább feledhetetlenné az itt töltött időt.

A családias hangulatú, elegáns komplexum szerves részét képezi a rusztikus, provance-i stílusban kialakított Óbor Étterem számos kulináris remekművel.

Kapcsolat:
Bock Pince,
Bock Hotel Ermitage**** és Óbor Étterem
7773 Villány, Batthyány u. 15.
Tel.: +36 (72) 492-919
Fax: +36 (72) 592-010
bock@bock.hu; recepcio@bock.hu
www.bock.hu

VinAgora BORGÁLA

AHOL A BORVERSENY
ÖSSZES RÉSZTVEVŐ BORA
MEGKÓSTOLHATÓ!

www.vinagora.hu

- A borok részletes versenyeredményei
- „Én is pontozok” borkóstoló műhely
- A Champion Díjak kihirdetése

CONCOURS INTERNATIONAL DE VINS
VinAgora
HUNGARY
2014
MÉDAILLE D'OR
VINOFED

Az esemény, ahol több,
mint ezer borértő hitelesíti
a VinAgora védjegyet!

2014

New York Palota Boscolo
Konferencia Központ
június 28.

Jegyek elővételben: 5900 Ft

jegymester.hu

Helyszínen: 6900 Ft

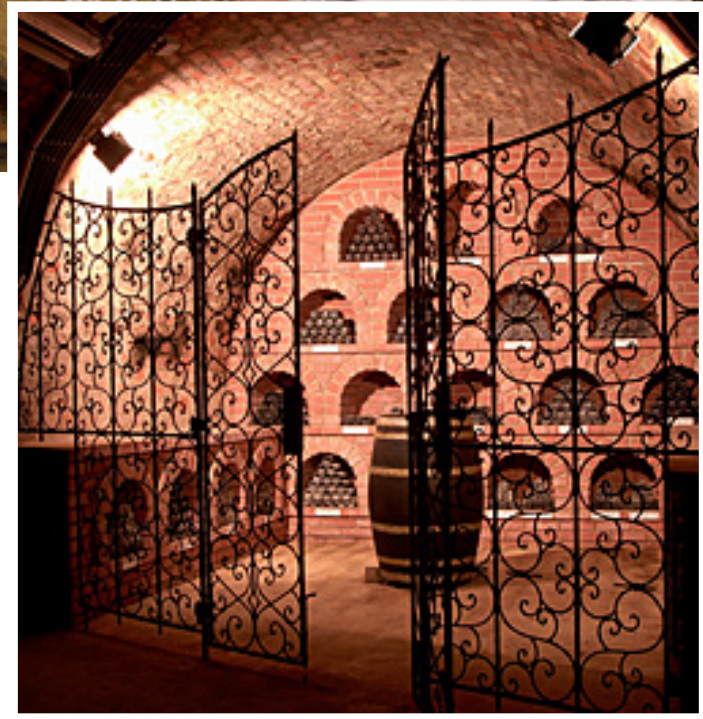
Média főtámogató
PORT.hu

Informatikai támogató
AVANSWARE

Támogató
AMAROK SIKERSZÜRET

Szakmai médiapartnerek
BORIGO
VINOPORT AZ ONLINE BORMAGAZIN
BOR és PIAC
borutazó
VINCE

Médiatámogatók
GoodFood
paprika MAGAZIN
FUNZINE
UtazzItthon.hu
inforádió
NOL.HU
FEMINA.hu
desszert.eu
privátbankár.hu



CSÁNYI PINCÉSZET

Villány hegység keleti nyúlványának tövében, Villány város szélén, a főútvonal mentén, a hatalmas pincerendszert rejtő lankák lábánál található a Csányi Pincészet Zrt., melynek elődjét, a Chateau Teleki Borászatot Teleki Zsigmond alapította 1881-ben. A császári és királyi udvari szállító neve a filoxéra vész idején vált Európa szerte ismertté - az általa kikísérletezett, filoxérának ellenálló alanyfajták szelekciója révén. Munkásságát fiai, Andor, illetve Sándor folytatták. A Chateau Teleki Borászat később jelentős érdemeket szerzett a szőlőtermelés, a borkészítés, és a szőlőoltványok előállítása mellett, a szőlész-borász szakemberképzésben is.

Pincészetünk a nagyszabású fejlesztéseknek köszönhetően a külső megújuláson túl modern borászati üzemmé vált, ahol a haladó szellemű borkészítéshez nélkülözhetetlen technológia birtokában sem feledkezünk meg a kialakult nagyszerű borkészítési hagyományokról, melyek lényege: a szőlőben megtermelt értékeket maximálisan és nagy biztonsággal megjeleníteni a borokban.

Korszerű szőlőfeldolgozó rendszerünk módszerében a hagyományokra épül, boraink hagyományos fahordós és barrique hordós érlelését pedig biztonságos palackozás követi – jelenleg legmodernebbnek számító palackozó gépsorral. Évente 2 millió palack bort készítünk.

A szőlőművelés döntően befolyásolja a leszüretelt szőlő, s a bor minőségét. Kiváló borok alapja csak egészséges, igényesen művelt szőlő lehet. A Csányi Pincészet ültetvényei a Villányi-borvidék legjobb dűlőin találhatók, ezek közül a legjelentősebbek a Kopár, a Csillagvölgy, illetve a Hársos. Teljes területünk meghaladja a 380 hektárt.

Az egyre magasabb minőségi színvonal elérése érdekében, a folyamatosan végzett telepítések során is olyan művelésmódot és termesztéstechnológiát választunk, mellyel a talaj és az égöv adottságait kihasználva a lehető legjobb minőségű termést lehet elérni. A terület, az éghajlat, valamint a szőlőfajták adottságait figyelembe véve határozzuk meg a termelt szőlő mennyiségét is, élve a termés-korlátozás minőségjavító hatásával.

Kapcsolat:
Csányi Pincészet Zrt.
7773 Villány, Ady fasor 2.
Tel.: +36 (72) 492-141
villany@csanyipince.hu
www.csanyipinceszet.hu

GERE ATTILA PINCÉSZETE

Magyarország legdélibb szubmediterrán klímájú borvidékén, a villányi termőterületen található egyik legnevesebb borászatunk Gere Attila Pincészete. Az elismert borász szőlőültetvénye a Villány környéki dűlőkön mintegy 70 hektáron terül el.

A borok névadója Gere Attila villányi borász, aki már 1994-ben elnyerte Magyarországon az év borásza kitüntető címet. Szőlőterületei a Villányi borvidék legjobb adottságú dűlőiben (Kopár, Konkoly, Csillagvölgy, Ördögárok, Fekete-hegy) találhatók.

A 2010-től immár bio művelésű ültetvényeken cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot, pinot noir, medoc noir és kékfrankos szőlő terem, de megtalálhatók az olyan, hazánkban újdonságnak számító fajták is, mint a franciaperzsa syrah és kísérleti jelleggel a spanyol tempranillo, de számos ősi magyar fajta is képviseli magát.

A pincészet bel- és külföldön talán legismertebb bora, és egyben emblematikus csúcsbora a Kopár Cuvée, mely csak a legszebb évjáratokban készül Villány legjobb dűlőiből szelektált alapanyagok felhasználásával. A borbarátok részére a Kopár mellett ismerősen csenghet többek között a Solus és Attila Cuvée név is.

2011-től a pincészet saját üzemében immár a szőlő „melléktermékeit", annak héját és magját is feldolgozza, így készül a rendkívül egészséges, antioxidáns hatású szőlőmag és –héj őrlemény és a szintén kedvező élettani hatású szőlőmag olaj.

A kitűnő borok készítése mellett a családi vállalkozás már a kezdetektől fogva gondot fordított a borok élvezetének méltó körítésére is.

1991-ben nyitotta meg kapuit a GERE Panzió, mely akkoriban az első szálláshely volt Villányban. A pincészet, a borok és a koncepció sikere idővel szükségessé tette a növekedést. 2008. októberében **CROCUS GERE BOR HOTEL****** néven nyitott meg a négycsillagos, superior szolgáltatásokat nyújtó bor-, és wellness szálloda, mellyel sikerült a GERE borok színvonalához igazítani kapcsolódó szolgáltatásokat.

Kapcsolat:
GERE Attila Pincészete
7773 Villány, Erkel Ferenc u. 2/a.
Tel.: +36 (72) 492-839
pinceszet@gere.hu
www.gere.hu

GERE TAMÁS ÉS ZSOLT PINCÉSZETE

Több mint negyed évszázados múltra visszatekintő családi vállalkozás, mely hatalmas elhívatottsággal és alázattal készíti kiváló minőségű borait Magyarország legdélebbi és egyben legnépszerűbb borvidékén, Villányban. A pincészet első saját palackozású bora 1988-ban került forgalomba, mely révén mára már az ország legismertebb pincészeteinek egyikévé vált.

Az eltelt 25 év után a folyamatos megújulást és fejlődést, az egyre magasabb minőség elérését tűzte ki célul Gere Zsolt borász, aki a cég vezetője is egyben. A hagyományos és nemzetközi fajták egyaránt megtalálhatók a mintegy 35 hektár területű birtokon, melyek a borvidék legjobb adottságú területein helyezkednek el. Villány legfontosabb hagyományos kékszőlői a Kékoportó (Portugieser) és a Kékfrankos mellett a világszerte népszerű Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc és a Merlot is igen jelentős szerepet játszanak a fajtaválasztékban. A legnagyobb hangsúlyt mégis az őshonos fajták kapják (Hárslevelű, Kadarka), valamint a Villány zászlósborává avanzsált Cabernet Franc. A klasszikus, a prémium és a prestigebor mellett 2013-tól egy dűlőválogatás sorozat is napvilágot látott. mely elegáns, letisztult világával igencsak kiemelkedik a sorból.

Villány központjában bújik meg az a rendezett paraszthá̀z, mely mögött több van, mint az ember gondolná. A takaros, verandás ház „előszobaként" fogadja a Gere Tamás és Zsolt panziójába érkezőket. Az évek folyamán számtalan nagy szálloda és étterem „nőtt" Villány utcáin. Gere Zsolték viszont úgy döntöttek, hogy megtartják a vidéki stílust és a családi hangulat köré építik fel vállalkozásukat.

A folyamatos fejlődés, a még magasabb minőségi szint elérése, a hagyományok és tradíciók megőrzése, valamint a lehetőségek maximális kihasználása a cél. Ebben a hitvallásban készülnek boraik, melyek releváns módon képesek bemutatni Villány egyedi adottságait.

Kapcsolat:
Gere Tamás és Zsolt Pincészete,
Diófa Panzió
7773 Villány, Diófás utca 1.
Tel.: +36 (72) 592-009
info@geretamas.hu
www.geretamas.hu

A HOMOLA PINCÉSZET PALOZNAK
BEMUTATJA:

2014. AUGUSZTUS 8-9.

jazzpiknik.hu
homolapinceszet.hu

DEPHAZZ I MEZZOFORTE

DJABE I TOMPOS KÁTYA I BIN JIP
MRS. COLUMBO I TÁRKÁNY MŰVEK
HAJDU KLÁRA QUARTET I MANOYA
HERCZKU ÁGNES & SINHA RÓBERT
SNÉTBERGER TEHETSÉG KÖZPONT NÖVENDÉKEI I SMÁRTON TRIÓ
PEET PROJECT

3. PALOZNAKI Jazz & Bor PIKNIK

NAGYON BALATON

Jegyek elővételben megvásárolhatóak az ország ismert jegyirodáiban és online rendszerein

TÁMOGATÓINK: Microsoft, otpbank, BUTLERS, Audi, HOMOLA, PALOZZIAE

MÉDIAPARTNEREINK: PORT.hu, szeretlek magyarország.hu, Északiport, TÍZDOLOG.HU, Helikon Rádió, marie claire, fidelio, We LoveBalaton.hu, FUNZINE

POLGÁR PINCÉSZET

Polgár Zoltán és Polgárné Katalin 1990-ben alapították meg családi vállalkozásukat. Jelenleg a pincészet 62 ha szőlőterülettel rendelkezik. Mind a szőlőfajták kiválasztásánál és a szőlőművelésében, mind a borok készítésében a legfontosabb hagyományt – a természetes értékek megőrzését, és az azokkal való harmonikus egyensúly megtartását – tartják szem előtt.

Polgár Zoltánt 1996-ban az „Év Borászának" választotta a Magyar Bor Akadémia és a szakmai közvélemény.

Az országban elsőként 1997-ben létrehozták a Bortrezor Pincét. Az egyéni tulajdonosok borainak tárolására szolgáló trezorok mellett itt őrzik Polgárék saját muzeális boraikat is. Az összesen 350 fő befogadására képes pincerendszer hangulatos környezetben várja a vendégeket. Kisebb létszámú csoportoknak pedig a panzió Lovagterme biztosít exkluzív helyszínt.

Konyhája elsősorban helyi kiváló magyar alapanyagokkal dolgozik, rusztikus fogásokon keresztül a szezonalitás figyelembevételével mutatják be a villányi régió és a Dél-Dunántúl csodás étkeit. Mindezt természetesen klasszikus és prémium boraik kíséretében, családias légkörben, tradicionális hangulatú éttermükben. Méltán elismert és kreatív séfük, Hoffmann Oszkár jóvoltából garantált ételeik állandó magas minősége.

A mediterrán hangulatú Polgár Panzió 2010-ben újabb szobákkal bővült. Így ma már 60-70 főnek tudnak szállást kínálni a 30 kétágyas szobában és a 2 apartmanban. A wellness részleg különlegessége, hogy a medencét az eredeti pincéhez tartozó erjesztőkádból alakították ki.

Szállóvendégeiknek gazdag, házias reggelit szolgálnak fel: házi füstölt stifoldert, kolbászt sonkát, lekvárt, mézet, felvágottat, tehén és kecskesajtot, joghurtokat, friss kenyeret és péksüteményt.

Vendégeiknek az itt eltöltött idő alatt lehetősége van technológiai pincelátogatásra, melynek során szakértő vezetéssel 2-3 féle hordós bor kóstolására nyílik mód.

Kapcsolat:
Polgár Pincészet és Panzió
7773 Villány, Hunyadi u. 19.
Tel.: +36 (72) 492-194
info@polgarpince.hu
www.polgarpince.hu

VYLYAN SZŐLŐBIRTOK ÉS PINCÉSZET

„VYLYAN = VILLÁNY”

A VYLYAN Szőlőbirtok napsütötte szeglet a Villányi-hegység csodálatos fekvésű lankáin. A birtokközpont a Dobogó dűlő szívében Kisharsányban a Fekete-hegyen található. A birtok névválasztását egy régi helytörténeti munkában fellelt XV. századi Villány-megnevezés, a VYLYAN ihlette.

VYLYAN ESZENCIA

A kezdetektől mindent a lehetséges legjobb elérésének rendeltünk alá. A XXI. század elején a Vylyan egyet jelent a nyitottsággal, a folyamatos megújulással. A Vylyan címkét viselő borok mögött tudásunk legjava a garancia.

„HISZEKEGY”

Hiszünk abban, hogy a borok minőségét döntően a szőlő határozza meg: szép bort csak kiváló szőlőből lehet készíteni. A fenntartható fejlődés egyre fontosabb szempont, természetes, környezetbarát módon műveljük a szőlőt, készítjük a bort.

VYLYAN VENDÉGLÁTÁS

A Vylyan birtok elrejtőzve a világ zajától, varázslatos környezetben található. Nem túlzás, ... van itt a Fekete-hegyen valami, ami mindenkit lenyűgöz, még bennünket is nap mint nap.

Mindezt tapasztalni kell, leírni nehéz: a mediterrán hangulatú terasz a sütkérező, élénk színekben pompázó pannon gyíkokkal; a Fekete hegyi természetvédelmi területet körülölelő szőlőlankák; az Ördögszántotta hegy (Szársomlyó), a Művészi Hordó kiállítás a parkban, a tűzrakóhely a fák alatt…
Van, akinek mindez Toscana dombos vidékét juttatja eszébe, kinek a szabadságot, kinek a „világvége.hu-hangulatot”, azaz a nyugalom szigetét.
A helynek kétségkívül varázsa van, melyet minden évszakban tovább színezünk új borokkal, ízekkel, hangulatokkal, felejthetetlen programokkal: Például az egyedi hangulatú Ördögkatlan fesztivál miatt augusztus elején is érdemes elzarándokolni a Vylyan teraszra!

Kapcsolat:
Vylyan Szőlőbirtok és Pincészet
7800 Kisharsány, Fekete-hegy
GPS: N 45,87446°; E 18,38786°
Tel.: +36 (72) 579-701
info@vylyan.hu
www.vylyan.hu

Szállás és étterem ajánló

BOCK HOTEL ERMITAGE & ÓBOR ÉTTEREM

A 4 csillagos Bock Hotel Ermitage Villány szívében várja minőségi pihenés keretében a borkultúra, a gasztronómia és a wellness rajongóit. A Bock Óbor Étterem rusztikus és enyhén házias stílussal, megújuló étlappal, valamint a pincészet kitűnő boraival várja a kulináris élvezetek iránt érdeklődőket.

7773 Villány, Batthyány u. 15.
Tel: +36 (72) 492-919, +36 (30) 997-5600
recepcio@bock.hu
http://hotel.bock.hu/

POLGÁR PANZIÓ

A mediterrán hangulatú Polgár Panzió 30 kétágyas szobával és 2 apartmannal várja vendégeit. A wellness részleg különlegessége, hogy a medencét az eredeti pincéhez tartozó erjesztőkádból alakították ki. Szállóvendégeiknek gazdag, házias reggelit szolgálnak fel és lehetőségük van pincelátogatásra is.

7773 Villány, Hunyadi u. 19.
Tel: +36 (72) 492-053
panzio@polgarpince.hu
www.polgarpince.hu

CROCUS GERE BOR HOTEL ★★★★

CROCUS GERE BOR HOTEL

A négycsillagos CROCUS Gere Bor Hotel Villány szívében, a világhírű pincesor közvetlen közelében található. A borukról jól ismert Gere család hotelje nem csak a wellness szerelmeseinek biztosít felüdülést, hanem gazdagabb lehet Villány, és a család adta egyedülálló gasztronómiai, és borászati élményekkel is.

7773 Villány, Diófás tér 4-12.
Tel: +36 (72) 492-195
hotel@gere.hu
http://crocus-hotel.gere.hu/

MANDULA ÉTTEREM ÉS BOR BÁR

MANDULA ÉTTEREM

Célunk a borvidéken fellelhető kiváló magyar alapanyagokra épülő kreatív konyhával kényeztetni bor és a gasztronómia lelkes rajongóit. Szeretnénk a villányi borvidékre jellemző autentikus sváb-, és magyar konyha hagyományaiból eredő, de a mai modern konyhai trendeknek is megfelelő sajátos, egyedi gasztronómiát nyújtani Vendégeinknek.

7773 Villány, Diófás tér 4-12.
Tel: +36 (72) 492-952
mandula@gere.hu
http://etterem.gere.hu/

DIÓFA PANZIÓ

Gere Tamás & Zsolt Pincészetének panziója 2006-óta várja kedves vendégeit Villány központjában. A családias környezetben, kellemes légkörrel fogadjuk a hozzánk érkezőket. A hangulatos borozó és a hozzá kapcsolódó kerthelység invitálja a betérő borbarátokat.

7773 Villány, Diófás u. 1.
Tel: +36 (72) 592-009
info@geretamas.hu
www.geretamas.hu

POLGÁR BORTREZOR PINCE

A Polgár Bortrezor Pince a régmúlt fenséges emlékét idézi középkori, meghitt hangulatot árasztó, kanyargós pincefolyosóival, ahol a villányi dűlők legszebb borai és a tradicionális magyar konyha remekműveit, melyek tökéletes harmóniával varázsolják el a vendégeket.

7773 Villány, Arany János u. 7.
Tel: +36 (72) 492-053
panzio@polgarpince.hu
www.polgarpince.hu

A BESTILLO BEMUTATJA:

GÖNCI BARACK VIGASSÁG

2014.07.12-13.

BOLDOGKŐVÁRALJA

2 RAGYOGÓ, BARACKOS NAP AZ EGÉSZ CSALÁDNAK!

VEDD A HELYIT!

BUDAPEST BÁR / KISTEHÉN / NAPRA / 4FORDANCE / BOHÉM RAGTIME ÉS MÉG SOKAN MÁSOK

GYERMEKPROGRAMOK RUTKAI BORI / MARCIPÁN CICA / JÁTSZÓHÁZ...

ÍZEK UTCÁJA ANYUKÁM MONDTA / SÁRGA BORHÁZ / FŰSZERES ESZTER / KLASSZ / PARFÜMSÉF / ÍZMESTEREK KASSÁRÓL / NAGYMAMÁK KONYHÁJA / **BESTILLO PÁLINKÁK** / HATALMAS BARACKLEKVÁR-FŐZÉS / MINDEN, AMI BARACKOS...

MESTEREK UTCÁJA IPARMŰVÉSZEK / KÉZMŰVESEK / KÜLÖNLEGES VÁSÁRFIÁK...

A BAÚJ ÉLMÉNYPIAC HELYI TERMELŐK / FRISS, EGÉSZSÉGES HELYI TERMÉKEK...

TOVÁBBI INFO: WWW.GONCIBARACK.HU WWW.FACEBOOK.COM/GONCIBARACK

BESTILLO

nka

VIDÉKFEJLESZTÉSI MINISZTÉRIUM

Patricius Borház

Magyarország Legszebb Szőlőbirtoka

Szerző: Darin Sándor - Debreceni Borozó | Fotó: Patricius Borház

2013-ban a Patricius Borház lett Magyarország Legszebb Szőlőbirtoka. A pályázatot 2012-ben hirdette meg első alkalommal a Bor és Piac magazin szerkesztősége. Akkor a Tokaj-Hétszőlő Szőlőbirtok bizonyult a legszebbnek. 2013-ban a második helyen a csopaki Jásdi Pincészet végzett, harmadik a szekszárdi Tringa Borpince.

Mikor alakult a szőlőbirtok?

Életünket 1997-ben a szőlőterületek megvásárlásával és részbeni újratelepítésével kezdtük. Öt falu határában, 7 dűlőben, összesen 85 hektáron dolgozunk. 2000 volt az első évjárat, amikor már bort is készítettünk, ezzel 2006 végén léptünk a piacra. Az egész filozófiánk úgy épült fel, hogy először a szőlőterületekre koncentráltuk, majd nagyon fontos volt, hogy legyen egy szép borászatunk egy jó fekvésű helyen. Sokáig kerestem, hogy mi lenne a legmegfelelőbb erre a célra. Olyan borászatban gondolkodtunk, ami tökéletesen társul a filozófiánkhoz: tájba illeszkedő épületek, közvetlen kapcsolat az ültetvényekhez. Azt szerettük volna, ha az egész egység belesimul a természetbe.

Mennyire volt fontos már a tervezés szakaszában a borturizmus?

Nagyon fontos szempont volt. A kezdetektől egy jól és könnyen látogatható borászatban gondolkodtunk. Olyan helyet kerestünk, ahová bármikor, bárki eljön, megérti, mit jelent Tokaj-Hegyalja. Ráérezhet a tájra, a borra és megérthető lesz számára a filozófiánk.

Mikor dőlt el, hogy itt épül meg a birtokközpont?

2003-ban sikerült megvásárolnunk a Várhegy névre hallgató területet, ahol most is vagyunk.

Ez egy háromszáz éves grófi présház, ami mindig annak a családnak a tulajdonában volt, aki a legnagyobb szőlőterületet birtokolta a hegyen. Itt dolgozták fel a szüret során a szőlőt, majd a mustot ezt követően bevitték a faluba és az ottani erjesztő pincékben készítették a borokat.

Hogyan született meg a "legszebb szőlőbirtok" mai arculata?

A terület megvásárlását követően leültünk Salamin Ferenc építésszel, aki nagyon jól érzi a borvidék hangulatát, stílusát és érti, hogy miről szól a hegyaljai szőlészet, borászat. Sokat beszélgettünk közösen az elképzeléseinkről. Elmondtuk, hogy mi mit gondolunk a borászatról, borainkról. Nagyon fontos szempontok voltak a tervezés során, hogy szakmailag a gravitációs szőlőfeldolgozást meg tudjuk valósítani, azaz a bekerülő, szelektált termés teljes egészében gravitációs elven, fentről-lefelé mozog az épületben. A válogatás kint zajlik az ültetvényeken szüret közben, az épületben már csak utóválogatást tartunk. Lényeges volt továbbá az is, hogy az a látvány, ami három évszázadon keresztül meghatározta a Várhegyet, az ne változzon. Ha már eddig sikerült megőrizni a terület érintetlenségét, akkor ne most a 21. században tegyük azt tönkre. Ezért a kezdetektől egy tájba maximálisan illeszkedő feldolgozóban és épületben gondolkodtunk. Bárki, aki elhalad előttünk, vagy feljön ide a borászathoz, az ugyanazt a képet lássa, amit háromszáz éven keresztül a terület mutatott.

Dr. Molnár Péter
Birtokigazgató

Mit adtatok ti hozzá ehhez a képhez?

Új támfalak épültek, amik a feldolgozó épületének a tetején lévő földfeltöltést tartják. Ezek pontosan olyanok, mint a teraszoknál a szőlőtámfalak, így tökéletesen illeszkednek, szinte belefutnak a tájba. Az útról nézve csak a régi grófi présház uralja a látványt. Ha valaki fölülről repülve tekint le, csak az láthatja a talajba süllyesztett teljes pincerendszert. A régi épület földalatti összeköttetésben áll a zöld mezős beruházásként megépült borászattal, ahol a feldolgozás, erjesztés és a fahordós érlelés zajlik. A régi épület pincéjében kapott további helyet a fahordós erjesztés és érlelés. A földszinten pedig egy kóstolóhelység, az irodák és a vinotékával közös kiállítótér lett kialakítva.

Mennyire gondolkodtatok már ekkor a látogathatóságban?

Már a tervezés során nagy figyelmet fordítottunk arra, hogy az egész terület jól bejárható legyen. Kialakítottunk egy olyan útvonalat, hogy látogatóink megismerhessék a borkészítés teljes folyamatát. A bor egy bizalmi termék! Szeretik az emberek látni, mi és hogyan készül. A vendégek azért jönnek ide, mert kíváncsiak a borkészítésre, meg szeretnék érteni a filozófiánkat. Itt meg tudjuk mutatni nekik az egész rendszert, a borászat

működését. Mindenkit végigkísérünk és elmondjuk nekik, mit jelent számunkra Tokaj-Hegyalja. Az üzemlátogatás végén a borászatból a föld alatt érkezünk meg a régi présházba, ahol a kóstolókat, bemutatókat tartjuk.

Milyen szerepet szántok a borturizmusnak?
A borturizmus jelentős kitörési pontja a borvidéknek. A világon mindenhol az ilyen, és ehhez hasonló tájakat szeretik felkeresni a turisták. Nekünk már 2004-ben fontos volt, hogy a turisztikai funkciókra is odafigyeljünk.

Érkezéskor felfigyeltünk egy táblácskákkal szegélyezett ültetvényre...
Igen, az épület mellett kapott helyet a fajtagyűjtemény, ahol a borvidék történelméhez kapcsolódó szőlőfajtákat mutatjuk be az érdeklődőknek. Van egy régi eszközgyűjteményünk is. Itt szoktuk elmesélni, hogyan zajlott a térségben régen a szőlészkedés, borászkodás.

Ez már szinte küldetésként hangzik...
Úgy véljük, egy kincses ládán ülünk. Nem kell mást tennünk, mint kinyitni a ládikót, és megnézni, mi van benne. Nincs szükségünk hangzatos marketing sztorik kitalálására, mint sok borvidéknek a világon. Nekünk csak tisztán magunkat kell adnunk! A meglévő értékeinket át kell tudnunk mentenünk a mába. Ez nem azt jelenti, hogy ötszáz éves borkészítési stílusokat kell előásnunk. Pont, hogy a ma emberének, a mai ízléseknek megfelelő borokat kell készítenünk. Tudnunk kell meríteni a múltunkból, de a mának kell közben élnünk, dolgoznunk és megfelelnünk! Ebben sok minden van. Azt hiszem, sikerült egy olyan filozófiát megalkotnunk, ami megmutatkozik a borainkban is, és ezáltal beazonosíthatóak, felismerhetőek lehetünk. Fontos számunkra, hogy miként jelenítjük meg a termőhelyet: ezáltal lesznek egyediek a Patricius borok.

A közönség érti a filozófiátokat?
Úgy gondolom, hogy igen. Ezért is jó visszajelzés számunkra ez a díj is, hiszen ez egy szavazás végeredménye. Először a közel nyolcvan nevező közül bekerültünk a legjobb tízbe, akik közül a zsűri döntötte el, hogy kié a díj. Az első lépcsőben a fogyasztók szavazata határozta meg a továbbjutókat, míg a "Magyar-

ország legszebb szőlőbirtoka 2013" díjat egy sok szempont alapján összeállított mérce segítségével ítélte nekünk a szakmai zsűri. Tavaly ősszel vettük át az oklevelet, de a szezon most március végével kezdődik igazán. Eddig is elégedettek voltunk a hozzánk látogató ven-

dégekkel, hiszen az évek alatt folyamatosan nőtt az érdeklődés a borászatunk és egyben egész Tokaj-Hegyalja iránt. Ma már úgy lehet akár 4-5 napot eltölteni a borvidéken, hogy a látogatók jó éttermekben lakmározhatnak, kiváló szálláshelyeken pihenhetnek meg, és nap közben változatos programokon vehetnek részt, akár családdal, akár barátokkal érkeznek.

Mikor várjátok az érdeklődőket?

Hétköznapokon általában nyolctól fél négyig vagyunk nyitva. Hétvégeken megoldott a csoportok fogadása is, de szívesen vesszük azért az előzetes bejelentkezést, hogy jobban fel tudjunk készülni a nagyobb létszámú társaságokra. A honlapunkon - www.patricius.hu - megtalálható minden információ és elérhetőség, ahol be lehet jelentkezni a borászat látogatására.

Milyen időpontokat érdemes külön felírnunk a naptárunkba?

Minden évben van két, hagyományosan megrendezett programunk. A “Fagyosszen-tek Engesztelése” elnevezésű május közepén, és a”Mindszent havi Mulatság” októberben. Ezek egész napos rendezvények, amikor parányi titkainkba is beavatjuk a látogatókat. Akik megtisztelnek bennünket, hogy ellátogatnak hozzánk, azok megérdemlik, hogy olyan borokat vegyünk elő és mutassunk meg, amiket máshol és máskor nem szoktunk megmutatni. Lehetnek ezek különleges dűlőszelekciók, vertikális tételek, vagy egy figyelemre méltó évjárat borai. Ezeken keresztül tudjuk megmutatni, mitől egyedi a pincészetünk és mitől egyedi a borvidék. Számunkra ugyanolyan fontos Tokaj-Hegyalja nagyságának megismertetése, mint a Patricius bemutatása, hiszen ha valaki életében először jár itt New Yorkból, Budapestről, vagy bárhonnan, és rácsodálkozik a borvidékre, annak el kell mondanunk az alapinformációkat is Tokaj-Hegyaljáról. Innen a teraszról jól be lehet mutatni ezt. Meg tudjuk mutatni, miért egyedi a mikroklíma, milyenek az itteni szőlőfajták, a talaj, egyszóval mitől más ez a borvidék, mint az összes többi a világban.

Mi ilyenek vagyunk!

Furmint vertikális kóstoló a Patricius Borháznál

Szerző: Kovács Pál - Debreceni Borozó
Fotó: Patricius Borház és Darin Sándor

A Furmint Tokaj-Hegyalja legfőbb szőlőfajtája, amelyet nagyon sokan Magyarország egyik legjobb, külföldön is eladható fajtájának tartanak. A Patricius Borház évek óta értékesíti száraz furmintjait országhatáron túl - dr. Molnár Péter birtokigazgató szavai szerint egyre nagyobb sikerrel.

A Debreceni Borozó és Borház managementje arra volt kíváncsi, hogy az évek múlásával hogyan viselkedik a Borház által kialakított borstílus.
Szerencsésnek mondhatjuk magunkat, mert 2005-ig tudtunk vissza tekinteni. Lássuk hát a medvét, azaz a Patricius Furmint 7 évjáratát!

Furmint 2013

Tulajdonképpen egy újbort kóstoltunk, amely még nincs forgalomban, de rendkívül érdekes képet mutat a 2013-as évről. Világos citromsárga szín, nagyon intenzív gyümölcsös, mandulás, meleg, de egyben ásványos illatvilág, karakteres, de mégsem kellemetlen savszerkezet, amely kellemes frissességet, zamatosságot ad a bornak. Az ízekben szőlő és sósság dominál, szép hosszú lecsengéssel. Még nagyon fiatal, de be fog érni.

Furmint 2012

Halvány aranysárga szín, közepes intenzitású, de nagyon összetett illatvilág, mandulás, vajas, kenyérhéjas, gyümölcsös illatokkal, szép savszerkezet, a korty nagyon kellemes, gyümölcsös, zamatos, a végén citrussal és grapefruittal, hosszú lecsengéssel. Forgalmi tétel, szép sikerrel.

Furmint 2009

Aranysárga szín, nagyon összetett, érett illatok, mandula, aszalt sárgabarack, gyógynövény, méz, birsalma jegyekkel, szép vajasság, a savak nagyon szépen integrálódtak. Tartása van a bornak, a korty nagyon zamatos, leheletnyi petróleummal, őszi gyümölcsökkel és sóval a hosszú lecsengésben.

Furmint 2008

Aranysárga szín, nagyon intenzív és összetett illatvilág, ananász, mandula, hárs, mezei virág, fűszeresség jellemzi, szép élénk savak, komoly test, ízeiben gyümölcs, krémesség, édesség, fűszeresség és a végén nagyon szép mineralitás jegyek, nagyon hosszú lecsengés. Egy szóval jellemezve: illatbomba.

Furmint 2007

Erős aranysárga szín, az első illat a petróleum, aztán kinyílik és megjelentek édeskés, mandulás, dohányos, vajas, krémes illatok, majd a legvégén a medvecukor. A savak szerkezete kifogástalan, a bor még elemében van, az ízek nagyon kiegyensúlyozottak, meleg érzettel, sok gyümölccsel, a korty krémes, nagyon hosszú.

Furmint 2006

Aranysárga szín, kicsit lassan nyílik, de nagyon izgalmas, összetett illatokkal, először gyógynövények, aztán leheletnyi kapor, méz, vanília, barack jelenik meg. A savak mozgékonyak, egyáltalán nem fáradtak el, a korty nagyon izgalmas, vajas,
mézes, krémes és gyümölcsös, a korty vége nagyon elegáns és hosszú.

Furmint 2005

Erős aranysárga szín, először petróleum és dohány, keveredve egy kis mandulával és kenyérhéjjal, aztán kis idő múltával, megjelentek a szép gyümölcsös, virágos, fűszeres jegyek. A sav szerkezete még mindig élő, a korty rendkívül összetett, gyümölcsös, fűszeres, krémes és nagyon kerek, a végén szép sós jegyekkel és egy kis kedves kesernyével. Egy virgonc öregúr benyomását kelti, aki örül az életnek.

Igazi meglepetés ez a sor. Első megállapításom, hogy a Borház megtalálta azt a stílust, amellyel kiválóan képes bemutatni a szőlőterületei adottságát. A borok minden évben a dűlőborok házasításából készültek és készülnek, az évjárat adottságaihoz igazítva a tartályos bor és hordós érlelésű borok arányát. A kóstolt sorban 20 és 50 % között változott ez utóbbiak jelenléte, és remekül sikerült megtalálni a helyes arányt. Írhatnám, hogy a Borház szakemberei kiválóan alkalmazkodnak egy-egy évjárat adottságaihoz, de Molnár Péter elmondása szerint még messze járnak attól, hogy igazából tudják, hogy mi is a teendő. Illetve pontosan tudják, mert a bemutatott borok egyenként is kiválóak. A kialakított stílus úgy tud kedves és kellemes bort adni a fogyasztónak, hogy közben az egyes évjáratok sajátosságát is bemutatja, anélkül, hogy csalódást okozna a borivó emberek számára. Kedvesség és megbízhatóság, a furmint minden jó tulajdonságának a bemutatásával a Borház közelebb viszi ezt a fajtát a fogyasztókhoz és bizonyítja, hogy száraz borokat is lehet jól készíteni Tokajban. Jó lenne néhány év múlva megismételni ezt a tesztet és összehasonlítani a borokat ismételten.

Legyen így!

Kitekintő

MAROKKÓ

Könnyű borokkal (is) várja a turistákat

Szerző: Dr. Kosárka József

Copyright © NEW ZEALAND WINEGROWERS WWW.NZWINE.COM.AU

Talán kevesen tudják, de a múlt század második harmadában az észak-afrikai borok komoly szerepet játszottak a nemzetközi kereskedelemben. Az algériai, a tunéziai és a marokkói szőlőültetvények összterülete közel 150 ezer hektárt tett ki, a termésükből készített - döntően vörös - borokat előszeretettel vásárolták európai országok pincészetei házasításokhoz történő felhasználásra. Azt követően, hogy ezek az országok függetlenné váltak a francia fennhatóságtól, a szőlő-és borágazat aktivitása két okból is számottevően visszaesett: egyrészt elvesztették az anyaország jelentős piacát, másrészt a külföldiek távozásával és a vallás szerepének erősödésével jócskán csökkent a belföldi kereslet is.

A későbbi években e három ország közül Marokkó volt az, amelyben először vett új lendületet a szőlőtermesztés és a borkészítés, amiben nagy szerepet játszott, hogy az évezredforduló tájékán az ország királya alacsony földbérleti díjakkal is ösztönözte a külföldi beruházásokat, illetve a további fejlesztéseket az arab világ közelmúltbeli folyamatai sem veszélyeztették igazán. Ennek következtében napjainkban a marokkói bornak már elég jó híre van, amelyet nemcsak a nemzetközi versenyeken szerzett érmek, hanem kedvező személyes tapasztalataik alapján az országba érkező külföldiek is megerősítenek. Az alkoholos italok piaci rangsorában a bor a második helyet foglalja el 27%-os részesedésel, a sör (68%) után és az égetett szeszek (5%) előtt. Az előrejelzések szerint az elkövetkező években a bor fogyasztása, még ha szerény mértékben is, de növekedni fog, miközben a másik kettő esetében némi csökkenés várható.

Marokkóban jelenleg mintegy 45 ezer hektárnyi, meglehetősen kedvező földrajzi és éghajlati adottságú területen művelik a szőlőt. Ennek azonban csak egy részéből - évente 60

ezer tonna körüli mennyiségből - készül bor, átlagban 350-400 ezer hektoliter (78% vörös, 18% rozé, 4% fehér). Külföldről 30-50 ezer hektolitert szereznek be, hagyományosan Franciaországból és Spanyolországból, de az importban az utóbbi években nő a tunéziai és a chilei borok részesedése.

amelyekben a vonatkozó törvény összesen 14 földrajzi eredetjelölés (Appellation d'Origine Garantie: Berkane, Angad, Saís, Beni Sadden, Zerhoun, Guerrouane, Beni Mtir, Rharb, Chellah, Zaer, Zemmour, Zenata, Sahel, Doukkala) használatát teszi lehetővé. Ezen kívül van még 1-1 eredetvédett bor (AOC Les Coteaux de l'Atlas) és pezsgő (AOC Crémant de l'Atlas) is.

Az országban termesztett legelterjedtebb fajták a Cinsault, a Carignan, az Alicante Bouschet és a Grenache, amelyek együttes részesedése 70%-nyi. Melletük még a Cabernet Sauvignon, a Syrah, a Mourvédre és a Merlot, illetve a Chardonnay, a Sauvignon Blanc és az Ugni Blanc területei számottevőek. Az őshonosnak tekintett helyi fajták (Abbou, Adari, El Blod, Farhana, Hasseroum) lényegében teljesen kiszorultak a művelésből. Ugyanakkor az ültetvényeken a 30 évesnél idősebb tőkék részaránya eléri az 50%-ot. A borszőlőket 5 körzetben (L'Oriental, Meknés, Rabat, Benslimane/Casablanca, Doukkala) termesztik,

Noha a vallási előírások érvényesülése miatt a hazai fogyasztók meglehetősen kevesen vannak, az éves bortermelés négyötöde belföldön fogy el, amiben döntő szerepe van a külföldi látogatóknak, akik évről évre növekvő számban (2003 : 4,7 millió, 2008 : 7,8 millió, 2013 : 10,5 millió) keresik fel az ország történelmi nevezetességeit és pihennek a tengerparti üdülőhelyeken. Számukra egyáltalán nem gond a bor megvásárlása, amelyhez nemcsak az éttermekben, de a szupermarketekben is hozzá lehet jutni.

A jelentősebb borászatok közé a Les Celliers de Meknés, a Groupe Castel érdekeltségei (Boulaouane, Bonassia, Halana y Sidi Brahim) és a Thalvin (Ouled Thaleb, Mas) sorolhatók. A legnagyobb az Atlasz-hegység lábánál fél évszázada működő Les Celliers de Meknés, amelynek szőlőültetvényei négy különböző helyen összesen 2 ezer hektáron terülnek el. Ennek egyharmada a Chateau Roslane alapanyagát szolgáltatja, amelyből a legmagasabb minőségű borok - Premier Cru Rouge és Premier Cru Blanc/ AOC Les Coteaux de l'Atlas - készülnek (1 üveg=25 EUR). Termékskálájukat több mint két tucat bor alkotja, ezekből évente 25 millió üveget palackoznak és annak 20%-át exportáljak.

« Rosé d'une Nuit d'Eté » élvezi a külföldi turisták bizalmát. (Bolti ára 6,0 EUR, egy tengerparti jobb szálloda éttermében ennek többszörösét kell érte fizetni.)

A marokkói borkínálat különlegessége a könnyed és friss „vin gris" vagyis szószerinti fordításban „szürke bor" , amelynek színe – nevétől eltérően -többnyire halvány rózsás árnyalatú és a francia gyakorlatból örökölten a „saignée" technológia alkalmazásával, azaz kékszőlő – elsősorban Cinsault és Grenache - leengedett színmustjából készül. Néhány a jobbakból : Volubilia Gris (Domaine De La Zouina), Mogador Gris (Les Domaines du Val d'Argan) Boulaouane Gris (Domaine de Khmis).

Az országban a legnépszerűbb bor a vörös, rosé és fehér változatban, többnyire 1 literes palackba töltve egyaránt kapható Moghrabi, amely a Celliers de Meknes borászat márkája és sokkal inkább alacsony (1üveg=2,5 EUR) árának, mint magas minőségének köszönheti nagy volumenű eladásait. A marokkói borok 40%-a egyébként a legalacsonyabb árszegmensben (<4,0 EUR) talál vevőre. Ugyancsak ilyen a fogyasztók által igen kedvelt, már fél évszázada készülő Cuvée du President (Ouled Thaleb) is, amelynek jelenleg öt változata van. Közülük főleg a Cuvée Première du Président

A marokkói borok kapcsán említést érdemel, hogy a neves francia színész, Gérard Depardieu és a borvilágban hasonlóan nagy névnek számító honfitársa, Bernard Magrez bő egy évtizede közösen hozták létre a Les Deux Domaines (AOG Guerrouane) pincészetet. Ennek csúcsbora a Lumiére, amelynek 2002-es első évjárta Syrah (66%) és Grenache (34%) szőlőkből készült és csak néhány ezer üveggel palackoztak belőle. (Legutóbb a 2007-es került forgalomba.)

VinAgora Borgála

Június közepén zajlik hazánk legrangosabb nemzetközi bor-megmérettetése, a VinAgora Nemzetközi Borverseny, az egyetlen olyan verseny Magyarországon, ahol a magyar és külföldi borok együtt mérettetnek meg nemzetközi szaktekintélyek által.

A VinAgora különlegessége, hogy a verseny után a borkedvelők és a hozzáértők is megkóstolhatják a nevezett és díjazott magyar, külföldi borokat. Június 28-án elegáns környezetben vonul fel a hűs borospalackok hosszú sora, melyekből a borkedvelők kedvükre kóstolgathatnak. Minden bor mellett megtalálható a hivatalos bírálati lap a versenyen kapott értékeléssel, így a vendégek összehasonlíthatják a borok eredményeit. Új kedvencekre bukkanhat, régi ismerősöket üdvözölhet poharaiban az, aki szereti a bort, szereti a sokszínűséget vagy egyszerűen kellemesen szeretne eltölteni egy borillatú napot közel 600 féle nedű, és sok neves borász társaságában.

13 órakor az érdeklődő vendégeket Zilai Zoltán, a VinAgora Nemzetközi Borverseny igazgatója köszönti. Egy baráti beszélgetés keretében beszámol az elmúlt borversenyről, hangulatáról, eredményeiről, bepillantást nyújt a verseny kulisszatitkaiba és megválaszolja a vendégekben megfogalmazódott kérdéseket is.

„Én is pontozok” – interaktív borszakmai játék

Ha szeretné összevetni saját véleményét, bírálatát a VinAgora szakmai zsűri ítéletével, vegyen részt az ingyenes interaktív borszakmai játékon a rendezvény egész ideje alatt.

A borok elismert tudója segíti Önt a pontozásban. A játékszabályok egyszerűek:

1. Töltsön poharába a Borgálán fellelhető bármelyik borból

2. Írja fel a bor mellett található bírálati lapon szereplő kódszámot, de a játék kedvéért ne nézze meg a hivatalos bírálat eredményének részleteit!

3. Keresse meg a játék helyszínét, foglaljon helyet az egyik számítógépnél, és a borversenyen is használt számítógépes programmal értékelje a poharában található bort.

4. A bírálat befejeztével vegye át az Ön eredményeit tartalmazó, kinyomtatott bírálati lapot, és hasonlítsa össze az eredeti bírálati lappal.

VinAgora BORGÁLA

Jegyárak:
Borgálára belépőjegy elővételben: 5.900 Ft
Borgálára belépőjegy helyszínen: 6.900 Ft

A helyszínen kristály kóstolópohár bérelhető.

Bővebb információ: www.vinagora.hu

Programok

2014. június - július

NÉGY ÉVSZAK, NÉGY SZTÁR CHEF
OROSZ VACSORAEST LÁZÁR CHEFFEL

06. 21.

06. 28.

Helyszín: Hotel Lycium**** - Átrium Étterem
Cím: 4026 Debrecen, Hunyadi u. 1-3.
Dátum: 2014. 07. 21.
www.hotellycium.hu

Ha igen, akkor azért, ha nem, akkor meg azért gyere el Lázár Chef Orosz Vacsoraestjére!

Tradicionális orosz konyha:
vodka, kaviár, pelmenyi, borscs,
Stroganoff-bélszín és még sok minden más!
Minden vendégemet meglepem
egy recepttel és egy hasznos ajándékkal!
Ha ízlett, haza is viheted! Különleges vodkák és orosz élelmiszerek vására a helyszínen.

Részvételi díj: 11.900 Ft/fő
Asztalfoglalás: +36 (30) 681-0498,
vagy +36 (52) 506-600

07. 05.

BOCK & ROLL PARTY A BOCK PINCÉBEN

07. 27.

Helyszín: Bock Hotel Ermitage****és Óbor Étterem
Cím: 7773 Villány, Batthyány u. 15.
Dátum: 2014. 07. 27.

Bock Valér 2012-es évjáratú, megújult palackba töltött borának debütálását ünnepeljük június 27-én, egy hamisíthatatlan Rock&Roll hangulattal átitatott nyáresti party-n!

Aki ivott már Bock&Roll-t tudja, hogy ehhez a borhoz zene kell, nem is akármilyen, hanem igényes Rock&Roll.

Európa első számú Elvist megidéző zenekara, az Ed Philips and the Memphis Patrol, és Keresztes Ildikó, a rock hazai nagyasszonya gondoskodik minderről, hogy a hangulat kellőképp pörgős legyen.

Az autentikus miliőhöz meglepetés program is fog társulni, ahogy amerikai hangulatú snackek is – hogy legyen mivel lekísérni a jegyárban foglalt Bock&Roll kóstolót.

Információ, jegyvásárlás, asztalfoglalás:
Tel.: +36 (72) 492-919;
recepcio@bock.hu
www.bock.hu

VinAgora BORGÁLA

VINAGORA BORGÁLA

Helyszín: New York Palota – Boscolo Konferencia Központ
Cím: 1073 Budapest, Erzsébet krt. 9-11.
Bejárat: Osvát utca felől

Dátum: 2014. 06. 28.
Időpont: 12.00-20.00 óráig

Program:
A VinAgora Nemzetközi Borverseny különlegessége, hogy a verseny után a borkedvelők és a hozzáértők is megkóstolhatják a nevezett és díjazott magyar, külföldi borokat.

Információ és jegyrendelés:
www.vinagora.hu

CIGÁNYMEGGY FESZTIVÁL

Helyszín: Agárdi Pálinkafőzde
Cím: 2484 Agárd, Sreiner tanya
Dátum: 2014. 07. 05.

Július 5-én rendezik az immár hagyományosnak számító agárdi Cigánymeggy Fesztivált, s idén is különleges gasztronómiai kínálattal fogadják a látogatókat. Az Agárdi Pálinkafőzde nyolcadik alkalommal ünnepli a pálinkafőzési szezon kezdetét egy hangulatos szabadtéri piknik keretében, s az esemény évről évre szép számban vonzza a helyieket és a nyaralóvendégeket egyaránt.

Pálinkák és hűsítők mellett kenyérlángos, grill ételek és természetesen a kimaradhatatlan helyben nyújtott, kemencés meggyes rétes, ami kezdettől fogva az egyik legkelendőbb harapnivaló. Az ételek és italok mellett kulturális programok gondoskodnak a vidám hangulatról.

A kisebbekre is gondolnak a szervezők, így a gyerekek számára lesz játszókert, lovagoltatás, arcfestés, s persze számos finomság. A rendezvény délelőtt tíz órakor kezdődik, s éjfélig várják a kulináris ínyencségek és a programok iránt érdeklődőket a pálinkaház látogatócentrumában, a Sreiner tanyán.

A belépés ingyenes!

www.agardi.hu

GRÓF DEGENFELD

1857 TOKAJ

PROMÓCIÓ

NYÁRI CSOMAG

Érvényes:
2014. jún. 1 - aug. 31.

A NYÁRI CSOMAG TARTALMA

· 2 éjszaka szállás Lakosztályban, Superior vagy Normál szobában, reggelivel
· Félpanziós ellátás (tányérszervizes felszolgálással)
· Transzfer Tokajba és vissza a szállodába
· 30 perces masszázskezelés
· Nyáresti borozás a szálloda teraszán, sommelier-énk társaságában

Szállóvendégeink térítésmentesen használhatják a parkolót, szobai internetet, szaunát, a szabadtéri úszómedencét és a napozó teraszt (májustól-októberig), valamint a teniszpályát (májustól-októberig).

A CSOMAG ÁRA / FT / FŐ:

Lakosztály:
Kétágyas: 63.500,- Ft

Superior szoba:
Kétágyas: 55.000,- Ft

Normál szoba:
Kétágyas: 52.000,- Ft

A csomag ára nem tartalmazza az idegenforgalmi adót, amelynek mértéke 460 Ft/fő/éj

Ajánlatunk a kiemelt időszakok kivételével minden időpontban érvényes. A csomag hétköznapra (hétfő-csütörtök) való foglalása esetén 10% engedményt tudunk biztosítani a feltüntetett árakból.

Gróf Degenfeld Szőlőbirtok és Kastélyszálló****

3915 Tarcal, Terézia kert 9.
telefon: +36 47 580 400
www.degenfeld.hu
hotel@degenfeld.hu

Programok
2014. július

GÖNCI BARACK VIGASSÁG

Helyszín: BESTILLO Pálinkaház
Cím: Boldogkőváraljа
Dátum: 2014. 07. 12-13.
www.goncibarack.bestillo.hu

Abaúj számos egyedi terméke között talán a kajszibarack a leghíresebb. A térség jellegzetes gyümölcséből a környéken elsősorban a Magyar Kajszi, a Gönci Magyar Kajszi, a Ceglédi Bíbor Kajszi, illetve a Pannónia fajtákat termesztik. Ezekből készül a földrajzi eredetvédett gönci barackpálinka is, mely annak köszönheti védett státuszát, hogy nemcsak az alapanyaga helyi, de a pálinka lepárlására és palackozására is itt kerül sor. Gönci barackpálinka ennek megfelelően csak Gönc térségében, mintegy 45 település határában készülhet – sehol máshol a világon.

A barackszüret idejére időzített vigasság elsősorban természetesen a barackról szól majd: lesznek ebből készült helyi finomságok – lekvár, szörp, palacsinta, krumpli lángos, rétes, fagyi és persze pálinka. Megtekinthetjük a baracklekvár- és pálinkafőzést, megkóstolhatók a legjobb környékbeli éttermek különlegességei.

TOKAJ-HEGYALJA PIAC
Piknik gönci barackkal

Helyszín: Disznókő Szőlőbirtok és Pincészet
Cím: 3907 Mezőzombor, Disznókő-dűlő a 37-es főút Tokaji elágazásánál (a Sárga Borház Csárdánál)
Dátum: 2014. 07. 13.
www.facebook.com/HegyaljaPiac

07. 10

XVIII. EGRI BIKAVÉR ÜNNEP SZENT DONÁT NAPJÁN

Helyszín: Eger, Érsekkert
Cím: 3300 Eger
Dátum: 2014. 07. 10-13.
www.bikaverunnep.hu

Az Egri Bikavér Ünnep egy életérzés, amelyet csak a helyszínen lehet átélni és megtapasztalni. Összegyűlünk, jó zene mellett, kiváló környezetben kóstolgatjuk remek borainkat, egyszerűen csak jól érezzük magunkat, immár tizennyolcadik alkalommal.

07. 12.

A gondosan összeállított Egri bikavér kiemelkedő minőségű, remek bor, amely élve a házasítás végtelen lehetőségével, ezerarcú, mégis jellegzetesen egri. Az egri fehér és rozé borok a vörösökhöz hasonlóan, lendületes savakkal és gyümölcsös zamatokkal adják vissza a borvidéken honos fajták és a termőhely harmóniáját.

Régi és közkedvelt hagyománya az Egri Bikavér Ünnepnek, hogy a borokhoz Eger és a környék legjobb konyhái készítik az egyedi alkalomra komponált ételeket. Egy bikavér, egy egri étel – igazi borgasztronómiai gála. Két színpadon négy napig sokszínű zenei kínálat, páratlan hangulat, az Érsekkert hangulatos varázsa, önfeledt szórakozás várja vendégeinket. Az Egri Bikavér Színpadon ismert fellépők és a fesztivál fő programjai lesznek láthatók. A Zenepavilonnál található Egri Csillag Színpad egy lazább helyszín, ahol egri dj-k, vendégeik és különböző formációk a nagyszínpadtól eltérő zenéket játszanak a bikavéres, csillagos nyári estéken. A szervezők ígérik: a bővülő koncertkínálat mellett egyre nagyobb hangsúlyt fektetnek a vizualitásra és a kényelemre, a délutáni órákban pedig gondolnak a kicsikre és családosokra is.

07. 13.

A rendezvényen traktoros gyorsulási és szépségverseny, magyar gyártású motorkerékpár-, illetve veterán autó kiállítás, hordókészítő bemutató, a kicsiknek kisállat simogató teszi emlékezetessé a hétvégét.

A rendezvényre a belépés ingyenes.

Programok

2014. július - augusztus

JAZZ ÉS BOR FESZTIVÁL — 07. 16.

Helyszín: Balatonboglár
Dátum: 2014. 07. 16-19.

A Jazz és a Bor Fesztiválja egyedi színfolt a Balaton déli partján. Nyáron, fesztivál keretek közepette csempészik a nyaraló vendégek életébe ezt az igényes műfajt. Négy napon át minden este két dzsesszkoncertet tartanak, s Magyarország legkiválóbb borait kínálják a mediterrán hangulatú szabadtéri színpadnál.

BADACSONY BOR7 — 07. 18.

Helyszín: Badacsony központ (Díszpark)
Dátum: 2014. 07. 18. - 08. 03.

Badacsony messze földön híres boraival kulturális és szakmai műsorokkal, előadásokkal, folklór és könnyűzenei programokkal, kézműves bemutatókkalvárják a borok szerelmeseit.
www.badacsony.com

VILLÁNYI ROZÉ FRÖCCS FESZTIVÁL — 07. 18.

Helyszín: Villány, Rendezvénytér
Dátum: 2014. 07. 18-20.

A megújult Rozé Fröccs Fesztiválon fuss rozéban, figyelj az életmódodra, sétálj az irodalom segítségével a fröccs körül, és ne hagyd ki az Irie Maffia, Anima Sound System, Ladánybene27 bulikat!

Rendező: Villány Város Önkormányzata

NYÁRI FINE-DINING ESTEK A ST. ANDREA SZŐLŐBIRTOKON — 07. 25.

Helyszín: St. Andrea Szőlőbirtok és Pincészet
Cím: 3394 Egerszalók, Ady Endre u. 88.
Dátumok: 2014. 07. 25.; 08. 08.; 08. 22.

Exkluzív borvacsora a St. Andrea Szőlőbirtokon. Gasztronómiai mesterművekkel kóstolhatók a birtok borritkaságai.
További információ és regisztráció:
info@standrea.hu; Tel.: +36 (30) 692-5860 — 08.05.

TOKAJ-HEGYALJA PIAC — 08. 10.

Fröccs- és szörpparádé

Helyszín: Disznókő Szőlőbirtok és Pincészet
Cím: 3907 Mezőzombor, Disznókő-dűlő a 37-es főút Tokaji elágazásánál (a Sárga Borház Csárdánál)
Dátum: 2014. 08. 10.
www.facebook.com/HegyaljaPiac

7. ÖRDÖGKATLAN FESZTIVÁL

Helyszín: Villányi borvidék/Dél-Dunántúl
Cím: Nagyharsány, Kisharsány, Palkonya, Vylyan Pincészet, Szársomlyói Szoborpark, Beremend
Dátum: 2014. 08. 05-09.
www.ordogkatlan.hu

"Ha egy ember álmodik, az csak egy álom, de ha több ember álmodik egyszerre, az a valóság kezdete" (Friedensreich Hundertwasser)

„… az igazi élmény és bizonyosság 2011. augusztusában ért, amikor először látogattam a fesztiválra, és öt napon át megtapasztalhattam, hogy ennyi idő és tapasztalat után is rá tudok csodálkozni az emberekre: hogy a minőség, a sokszínűség, a kíváncsiság és mindenekelőtt az egyszerűség és a szeretet ebben az oly nehéz és sokszor embertelennek tűnő 21. században is boldog közösségeket tud létrehozni."
(Törőcsik Mari)

Védnökök: TÖRŐCSIK MARI † CSEH TAMÁS

A fesztivált 2008-tól évenkénti rendszerességgel, augusztus hónapban rendezzük meg. A Magyar Fesztiválszövetség által minősített fesztivál Minősítése: KIVÁLÓ

Van Villány környékén néhány település és csodálatos helyszín, amelyek a hazai és környéki kultúra igazi központjává válnak. A Bárka Kikötő baranyai horgonyzása az Ördögkatlan Fesztivál lassan hagyományosan a térség egyik legfontosabb kulturális eseménye.

A helyszínek, Kisharsány, Nagyharsány, Palkonya, a Szoborpark és a Vylyan Terasz csodálatos hátteret adnak a koncertek, színházi produkciók, vásárok, gyerekprogramok, irodalmi és kézműves bemutatók sorának, mi pedig egy hamisítatlan nyaralás és egy igazi kulturfesztivál élményével gazdagodhatunk.

A fesztiválnak pedig valódi hagyományai is vannak, hiszen a rendezvény méltó nyitása a Quimby és a zárása pedig a Kiscsillag nevéhez fűződik, és ezzel mint egy jelképezve, hogy elejétől a végéig a minőség és a kreativitás fémjelzi az Ördögkatlan Fesztivált.

Programok
2014. július - augusztus

ST.ANDREA

ST. ANDREA JAZZ TERASZ — 07. 19.

Helyszín: St. Andrea Szőlőbirtok és Pincészet
Cím: 3394 Egerszalók, Ady Endre u. 88.
Dátumok:
2014. 07. 19.; 07. 26.; 08. 02.; 08. 09.; 08. 16.; 08. 23.

Hangulatos borozgatásra várja a St. Andrea Szőlőbirtok a kedves érdeklődőket az újonnan megnyílt borteraszán. Kellemes jazz-zene mellett ismerkedhetnek meg szőlőbirtok boraival, az egri borvidék hagyományaival és jelenével.

Információ: info@standrea.hu; Tel.: +36 (30) 692-5860

BALATONLELLEI BORHÉT — 08. 01.

Helyszín: Balatonlelle
Dátum: 2014. 08. 01. - 10.

A Balatonlellei Borhét eseményeit Villáműző Szent Donátnak, a szőlőhegyek védőszentjének tiszteletére rendezik meg a lellei szőlősgazdák minden év augusztusában.

ÁBRAHÁMHEGYI BORNAPOK — 08. 06.

Helyszín: Ábrahámhegy, Sportpálya
Dátum: 2014. 08. 06-10.
www.abrahamhegy.hu

Az Ábrahámhegyi Bornapok keretében 5 napon át minden este változatos szórakoztató programok mellett kóstolhatják meg az ábrahámhegyi borokat kedves vendégeink. Lesz: zenés, táncos, rock és mulatós előadás, gyermekprogramok, főzőverseny, zsibvásár, népzene és néptánc, sztárvendégek. — 08.07.

Debreceni Borkarnevál

15. DEBRECENI BORKARNEVÁL - a legszebb magyar borok jegyében

Helyszín: Nagyerdő, Békás tó
Cím: 4032 Debrecen, Nagyerdő
Dátum: 2014. 08. 07-10.

A Debreceni Borkarneválon a Nagyerdő, Békás-tó idilli környezetében a magyar borvidékek legjelesebb képviselői mutatkoznak be.

Augusztus első hétvégéjén a borvidékeink legszebb borait kóstolhatják az ínyencek jó zene mellett az Egyetem téren felállított óriás-sátor alatt. A jó bor cégére a Debreceni Borkarnevál!

- 10 borvidék – 30 hazai családi borászat
- pálinka-, gyümölcsbor- és pezsgőkóstolás
- a hagyományos magyar konyha kemencés és bográcsos ételei
- minőségi házi sajtok hazai termelőktől
- tradicionális étkek és kézműves termékek vására
- verseny a Slambucfőzés Mestere címért
- bemutatkozik az Érmellék

A színpadon:
Mojo Working, Pribolyszki MÁtyás Trió, Sonny and the Wild Cows, Fourtissimo, Kilele Swing Cats, a P.Box akusztikus változata, Bakator, Szeredás, Kerekes Band, Magyar Vista Social Club és még sokan mások…

A rendezvények ingyenesek. Nyitvatartás csütörtökön 16 órától éjfélig, pénteken és szombaton déltől éjfélig, vasárnap déltől 22 óráig.

TOKAJ–HEGYALJA PIAC

Tokaj-Hegyalja PIAC

MINDEN HÓNAP MÁSODIK VASÁRNAPJÁN 10–16 ÓRA KÖZÖTT
a 37-es főút melletti Disznókő Szőlőbirtokon, a Sárga Borház körüli téren

JÚLIUS 13. Piknik gönci barackkal
AUGUSZTUS 10. Fröccs- és szörpparádé | **SZEPTEMBER 14.** Tokaji csemege
OKTÓBER 12. Must és birs kierjedésig

Programok

2014. augusztus- szeptember

BOR, MÁMOR... BÉNYE — 08. 11.

Helyszín: Erdőbénye
Dátum: 2014. 08. 15-17.
www.bormamorbenye.hu — 08. 15.
Kulináris élmények, koncertek, gyermekprogramok mellett tematikus séták, író-olvasó találkozók, előadások és rengeteg érdekes program vár.

ZARÁNDOKLAT A NAGY-EGED-HEGYI MÁRIÁHOZ — 08. 16.

Helyszín: St. Andrea Szőlőbirtok és Pincészet
Cím: 3394 Egerszalók, Ady Endre u. 88.
Dátum: 2014. augusztus 16.

Nagyboldogasszony zarándoklat és dűlőjárás a Nagy-Eged-hegyen. Az elmélkedést és a tanítást Demkó Balázs atya tartja.

További információ és regisztráció:
info@standrea.hu; Tel.: +36 (30) 692-5860

ETYEKI PIKNIK — 09. 06.

Helyszín: Etyek
Dátum: 2014. 09. 6-7.
www.etyekipiknik.hu

A BORFESZTIVÁL Budai Vár
A SPAR TÁMOGATÁSÁVAL

23. BUDAVÁRI BORFESZTIVÁL — 09. 10.

Helyszín: Budapest, Budavári Palota teraszai
Dátum: 2014. 09. 10-14.
www.aborfesztival.hu

KECSKEMÉTI BOR ÉS PÁLINKAÜNNEP 2014

Helyszín: Kecskemét Főtér
www.kecskemetfeszt.hu
Dátum: 2014. 08. 11-17.

A 2014-es évben a város legnagyobb borszakmai rendezvényének alcíme: Bor és folk. E témakörhöz kapcsolódóan kerültek kiválasztásra a színpadi szórakoztató programok.

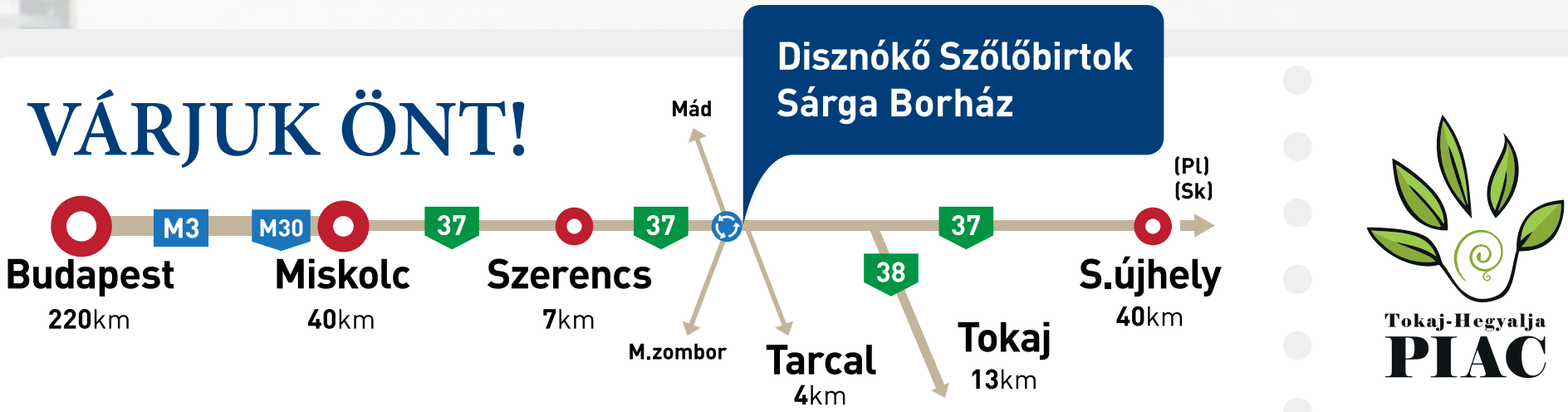
A fesztivál fellépői a folk zene jegyében kerültek kiválasztásra, hogy a fiatal generációhoz közelebb kerüljön a magyar népzene. Fellép Ferenczi György és a Rackajam, akik akusztikus hangszereken adnak elő a blues klasszikusokat és saját hangszerelésű dalokat. Fellép a kecskeméti Drum and Folk együttes, terveink között szerepel egy autentikus táncház megszervezése a Kecskemét Táncegyüttes közreműködésével.

Igazi csemegének ígérkezik a Piramis együttes, a magyar rockzene történetének egyik legnagyobb legendájának koncertje,
valamint Csobot Adél swing estje.

A fesztivál zenei programjait a záró esten a Balkan Fanatik koncertje koronázza meg. A gyermekekre is gondolva, az előző évekhez hasonlóan óriáshomokozó színesíti a programokat, valamint a Four Fathers gyermekkoncertjét láthatjuk a színpadon.

Városunkba érkeznek az ország különböző borvidékeiről származó neves pincészetek és pálinkafőzdék, illetve a tradicionális ételeket felvonultató gasztronómiai kiállítók. A fesztivál ideje alatt számos kiegészítő program várja a Kecskemétre látogatókat: a Kecskeméti Íjász Egyesület szervezésében megrendezésre kerülő íjászverseny különleges hangulatot biztosít a Romkertben.

A fesztivállal párhuzamosan a BCE Szőlészeti és Borászati Intézet Kutatóállomása 2014-ben is megrendezi az „Alföldi kenyér, szőlő és bor konferenciát".



Vigyázz! Kész! Bor!

www.aborfesztival.hu

23. BUDAVÁRI BORFESZTIVÁL

2014. szeptember 10-14.

A BORFESZTIVÁL Budai Vár

A SPAR TÁMOGATÁSÁVAL

Fókuszban a sportos életmód

Gasztronómiai élmények

Népzenei és Néptánc Gála

5000 féle bor

Világzenei műsorok

Szüreti Felvonulás

kiváló fesztivál

PROMÓCIÓ