

VinAgora 2013 Kivételesen szép borok versengtek az idén!

bor&párlat

2013 NYÁR

www.boresparlat.hu

RÉGIÓJÁRÁS BORBUSSZAL

Badacsonyi Nyár

OLASZRIZLING - SZERINTÜK

A Csopaki Kódex nyomában!

25



LÁTNIVALÓ

Amit feltétlenül fel kell keresnie a balatoni vakációja alatt egy borturistának!

Ha nyár, akkor...

BALATON

6 BORÁSZATNÁL JÁRTUNK

EXTRA

Új-Zéland

és az organikus borászkodás



BORREGATTA®

WWW.BORREGATTA.HU

Idén is megrendezésre kerül Balatonkenesén, a **Balatonfői Yacht Klubban** a III. Magyar Borregatta - Borászgattal!

Részletes program... »

2013. JÚNIUS 28-30.

VinAgora

BORGÁLA

AHOL A BORVERSENY
ÖSSZES RÉSZTVEVŐ BORA
MEGKÓSTOLHATÓ!

PROMÓCIÓ

www.vinagora.hu

- A borok részletes versenyeredményei
- „Én is pontozok” – interaktív borszakmai játék
- Sonkák a nagyvilágból - előadás kóstolóval



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

2013

New York
Palota

Boscolo
Konferencia Központ

június 29.

Jegyek elővételben: 5500 Ft



Helyszínen: 6500 Ft

Mecénás



Média főtámogató

PORT.hu

Informatikai támogató



Szakmai médiapartnerek

BORIGO BORÁSZPORTÁL

borutazó

VINOPORT
AZ ONLINE BORMAGAZIN

BORÉSZPIAC

VINCE

Médiatámogatók

GoodFood

FUZINE

inforádió 88.1



NÉPSZABADSÁG
Mérlegeljen!

privátbankár
finanszírozás

PESTI ÉS

dessert.eu

PESTI MŰSOR

BORKULTUSZ.COM



*Darin Sándor
lapkiadó*

Nyárvárás

Nehezen jött el az idei tavasz, majd az egyik reggelen váratlanul beköszöntött. Örültünk neki, bár már túl voltunk azon a tűréshatáron, amit erre a télre ideálisnak gondoltunk.

Most a nyarat vártuk... Sokáig vártuk, aztán eljött. Az egyik nap még 15 fok, a másikon már 34! Ennek csak a szívgyógyászok és a temetkezési vállalkozók tudnak örülni. Mi nem! A természetnek - és az emberi szervezetnek - is szüksége van az átmenetekre,, amiről úgy tűnik a bolygónk megfeleltetett.

Nem vagyok angol, így nem lételemem az időjárásról beszélni, de az utóbbi időben mégis sokat foglalkoztat. Ami látszik, hogy minden kitolódott. Később veszik kezdetüket az évszakok és az eddig átmenetinek tekintett tavasz és ősz teljesen lerövidültek.

Nem jók ezek a változások! Nem jók sem embernek, sem állatnak, sem növénynek! Nem jó ez így nekünk! De mit tudunk tenni? Próbálunk alkalmazkodni az Istenek akaratának - mondták anno a régebbi korok emberei.

De mit tudunk mi tenni? Kérdezem én még egyszer.... Semmit!

Korábban süreletünk, hogy maradjanak savak a borban, de elég érett e már ilyenkor a szőlő? Nem lesz-e túl magas az alkohol? Lesz-e elég teste? Nehéz kérdések! Melyiket szeressük?

Nehéz ilyenkor tanácsot adni, hogy ilyen szeszélyes időjárású évjáratból honnan és milyen bort válasszunk. Évről évre nehezebb! A hazai borízlés nem formálódik olyan gyorsan, amilyen gyorsan a klímaviszonyaink változnak.

Legyen bármilyen szeszélyes is egy évjárat, azért nyáron szeretjük a savakban gazdagabb fehéreket, a zamatos rozékat és a könnyű vöröseket... ha erre koncentrálnak a borászok, akkor nagy baj nem lehet.

Mostani számunkban a Balaton vidékére látogatunk, de közben vetettünk pillantást Tokajra, Villányra, Egerre és még Új-Zélandra is. Remélem sikerrel megtaláltuk azokat a témákat, amiket, ilyen nyári forróságban egy hideg fröccs társaságában szívesen olvas mindenki, valamilyen vízparton...

Mi úgy érezzük, hogy igen!

**A mostani szám megjelenésében a
segítségünkre voltak**

badacsony.com, Katherine Chapman, Farkas Gabriella, Dr. Kosárka József, Máriás Károly, Máriás Éva, Molnár László, Palotai Péter, Oláh Rita, Széki Gabriella, Takács Zsolt, Tóth Adrienn, Villány-Siklós Borút Egyesület, Varkoly Ádám

Fotók

AX & AX Borászat, Bacchus Hotel, badacsony.com, Bezerics Borház, Borbély Családi Pincészet, csopaki.hu, borregatta.hu, Darin Sándor, Deczki Mónika, Fejes Márton, Garamvári Szőlőbirtok, Hotel Lycium, Kardos Ildikó, LLC, Magyar Turizmus Zrt., MKVM, Molnár Attila, Németi Attila Viktor, nzwine.com.au, Pántlika Pincészet, Polgár Pincészet, Takács Zsolt, turizmus-online.hu, Tourinform, Szent Donát Pince, szeretlekmagyarország.hu, Szigetváry Zsolt, Varkoly Ádám, Vylyan és on-line képügynökségek

Hirdetésfelvétel

Tel.: +36 (30) 219-3578

s.darin@borutazo.hu

ISSN 2063-9406



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 ártírt formában bármilyen médiumban közölni, sugározni vagy továbbadni, részben vagy egészben számítógépen tárolni.

A kiadó a meg nem rendelt kéziratokat, képeket, elektronikus rögzítésű anyagokat nem őrzi 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 közzétételkor teljes mértékben figyelembe vesszük a gazdasági reklámtevékenységről szóló 1997. évi LVIII. törvény rendelkezéseit, valamint az önszabályozó reklámpiacon kialakult gyakorlatot.

Tartalom

- 5 rövid HÍREK** Itthonról és a nagyvi
- 7 VinAGORA**
Az eredményes borverseny
- 9 Terítéken a SAJT**
- 11 Házasodott a Gazda**
Közös szerelmük a Mangalica...
- 15 GERE Zsolt**
szőlész, borász, üzletember és férj...
- 19 Badacsony, hazaértem!**
Borbély Tamással a családi birtokon
- 25 A védjegy: VINCENT -
Garamvári Szőlőbirtok**
Garamvári Vencel az elmúlt 20 évről
- 29 Kúvölgy kincsei**
Dörgicsén, a Pántlika Pincészetnél jártunk
- 32 Csopaki üdvözlét**
Szent Donát Pince, kilátással Tihanyra
- 35 A Csopaki Kódex**
Szerintük az Olaszrizling...
- 38 Kézműves gasztronómia**
Bezerics Dániel: pincétől a borbárig...
- 41 Modern borkatedrális**
AX wine(e)motion Kéthelyen
- 44 Nekünk a Balaton...**
TOP25 Kihagyhatatlan látnivalók...



BorZsongás Villányban

A Villányi borvidéken idén májusban nyolcadik alkalommal rendezték meg a BORZSONGÁS FESZTIVÁLT. A három nap alatt több településen, számos ZSONGÓ BORUDVARBAN várták a borvidékre érkező vendégeket. Nótaszó, táncház, grill terasz, harmonikás, "Stílusos Vidéki Éttermiség" jótekonysági VIP gálavacsora, blues, rock, country, pincelabirintus járás, koncertek, tánc tábor és borkóstolók egy csokorban.

A rendezvényen való részvételünkhöz a Polgár Pince Panzió biztosított szállást, amit ezúton is köszönünk.



57 III. Borregatta

Borászok a fedélzetén

59 Új-Zéland

Kitekintő: Gyors ütemben terjed az organikus borászkodás

63 Ádám naplója

Új-Zéland 2013 Vintage...

66 VinAgora Borgála

Vajon meg lehet kóstolni 500 féle bort egyetlen nap alatt?

67 Világ bajnok chefek



POLGÁR
pincészet
Polgár Pince - a Természet lelke

- POLGÁR PINCE ÉS PANZIÓ
- 7773 Villány, Hunyadi u. 19.
- Tel.: +36 (72) 492-053
- info@polgarpince.hu
- www.polgarpince.hu



MARKETING KONFERENCIA TOKAJI BOROKKAL

23. alkalommal került megrendezésre az Országos Marketing Konferencia 2013. június 12-én Budaörsön, a Holiday Inn Hotelben.

A Tokaj Kereskedőház Zrt. és a szervező Magyar Marketing Szövetség szakmai együttműködése immár hosszú évekre tekint vissza. A mostani konferencián ismét támogató partnerként jelentek meg borainkkal.

A konferencia kiváló szakmai előadónak a díjnyertes Grand Selection borainak dísdobozával köszönték meg színvonalas előadásukat.

ITT A FÉMDOBOZOS FRANCIA BOR

A hétvégi bordeaux-i Vinexpo borászati konferencián mutatja be a Winestar nevű cég a fémdobozban forgalmazandó borát.

Ezzel újabb tabu dőlhet le a borfogyasztással kapcsolatban Franciaországban, ahol pár éve az is nagy felháborodást keltett, hogy a hagyományos, parafából készült dugók mellett megjelentek a műanyag dugók.

„A bor Nespressója kívánunk lenni” – mondta társaság társalapítója a Le Figarónak. A fémdobozos borral a cég a fiatalabb generációt kívánja megcélózni, miután a 2,5 euróba kerülő, kis doboz könnyen elfér hátizsákokban is. „A fiatalok másként fogyasztják a bort, ők egy tengerparti piknik vagy egy erdei séta során is felbonthatják majd a boros dobozokat”- mondta.

A dobozokba egy neves délnyugat-francia borászatból (Chateau de l'Ille) kerülnek a nedűk. A dobozban egy speciális védőréteget alakítanak ki, hogy megőrizték az ital minőségét.



ÚJABB PÁLINKÁK SZEREZTEK VÉD-JEGYET

Újabb 19 pálinka szerezte meg a jogosultságot a Pálinkavédjegy használatára, így már összesen 35 termék rendelkezik a matricával - közölte a pálinkákat minősítő Wessling Hungary Kft. szerdán.

A közlemény szerint a tavaly bevezetett védjegyrendszer garanciát ad arra, hogy a matricával ellátott palackokban valóban kitűnő minőségű pálinka van, ezzel segíti a fogyasztók biztonságát és a jobb tájékozódást. A matricás pálinkák a rangos versenyeken ezüst- vagy aranyérmés minősítést kapnának, a védjegy megszerzéséhez ugyanis a maximális húszból legalább tizenhat pontot kell elérniük.



NEMZETI BORKIVÁLÓSÁG PROGRAM ÉS ORSZÁGOS BORSZAKÉRTŐ BIZOTTSÁG A SZŐLŐ-BOR ÁGAZAT FEJLESZTÉSÉÉRT

Június 6-án Fazekas Sándor vidékfejlesztési miniszter és Dr. Kiss Eliza, a hegyközségek megújításáért és a szőlő-bor ágazat fejlesztéséért felelős miniszteri biztos bejelentették a Nemzeti Borkiválóság Program elindítását, valamint átadták a felkérő leveleket az Országos Borszakértő Bizottság húsz tagjának.

„A borágazat szempontjából kiemelt kérdés, hogy az annak szerteágazó területein rejlő kiválóságokat mennyire vagyunk képesek felismerni, azokat megfelelően rendszerezve a megújulás érdekében felhasználni, és mennyire tudjuk mindezt a borágazat versenyképességének erősítésére fordítani. Különösen nagy tartalékok vannak az országban, a borvidékeken, akár természeti, technológiai, humánkapacitási vagy marketingoldalról közelítjük meg a kérdést.



A kiválóság kibontakoztatása, a meglévő kiválóságok felkutatása, a hasznosulás zökkenőmentesebbé tétele fontos érdeke a Vidékfejlesztési Minisztériumnak. A borágazatban rejlő kiválóságok a felhalmozott értékek ugrásszerű megtérülését hozhatják el nemzeti szinten” – hangzott el Fazekas Sándor nyilatkozatából a koncepció kapcsán



3 MILLIÓ DOLLÁRÉRT ÉPÍTETETT BOROSPINCÉT A JÓBARÁTOK SZTÁRJA

Jennifer Aniston (44) és vőlegénye, Justin Theroux (41) végre beköltözhetett Bel Air-i otthonába. A színésznő két éve 21 millió dollárért (közel 5 milliárd forint) vásárolta meg Quincy Jones álomotthonát a hozzá tartozó 1,5 hektáros szőlőültetvény társaságában.

Az ingatlan felújítása másfél évig tartott, és további 12 millió dollárba került, ami miatt a szerelmesek még az esküvőjüket is elhalasztották. Az épület része egy 150 négyzetméteres borospince, és koktéلكeverésre képes szökőkút is, ami folyamatosan biztosítja a mexikói ételbár mellett a színésznő kedvenc koktéliját, a Margaritát.

A pár reméli, hogy nagyon boldog lesznek az új otthonukban.

A VILÁGÖRÖKSÉG RÉSZÉVÉ JELÖLIK A BORDEAUXI 1855-ÖS KLASSZIFIKÁCIÓT

Philippe Castéja a napokban jelentette be a Vinexpo Chateau Mouton Rothschild-ban tartott sajtóvacsoráján a szenzációs hírt.

Az előterjesztést már meg is tették a francia kulturális minisztérium felé és nagyon bíznak benne, hogy a 150 éves évfordulóra meg is kapják az elismerést és ezzel Burgundia és Champagne után Bordeaux lehet a harmadik világörökségi védettséget élvező francia borvidék.



VinAgora

Kivételesen szép borok
versengtek az idei
VinAgorán



**6 Champion díj, 1 nagyarany, 80 aranyérem, 88 ezüstérem,
1 „nevező ország legjobb bora”, 7 „legjobb fajtabor” díj**

„Soha ennyi szép bort nem bíraltam még egy verseny alatt.” – mondták többen a 17 országból érkező bírálók közül a VinAgora Nemzetközi Borverseny záró vacsoráján. Kivételesen szép borok versengtek idén, amit a zsűritagok véleményén kívül az eredmények is alátámasztottak.

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 14-16. között, Budapesten megrendezett **VinAgora Nemzetközi Borversenyre 560 nevezés érkezett 19 országból.** Ausztrália, Bolívia, Brazília, Franciaország, Németország, Románia, Ausztria, Libanon, Új-Zéland, Spanyolország, Portugália, Uruguay is szerepelt hazánkon kívül a nevező országok sorában.

Az 58 főből álló nemzetközi zsűri keményen dolgozott, hogy tudása szerint a legjobb döntést hozza meg a három nap alatt.

A zsűri az idei VinAgora Borversenyen az alábbi díjakat ítélte oda:

Champion díjat fehérbor kategóriában az **Effendy-Vin Kft.**, rosé kategóriában **Dúzi Tamás** kapott, vörösbor kategóriában a tavalyi sikereket folytatva az Ausztrál **Gatt Wines** nyert. Idén a pezsgők kategóriájában is született champion díj, melyet a francia **Nicolas Feuillatte** kapta. A természetes borkülönlegességek kategóriájában a szlovák **Jaroslav Ostrozo-
vic** szalmabora, a „botrytizálódott” borok kategóriájában a **Soltész Pince** bora vihet haza champion díjat.



Nagyaranyérmet, vagyis 92 pont feletti értékelést egy bor kapott, a **Pauleczki-Vin Szőlőbirtok** 1968-as Tokaji Esszenciája. Idén 7 fajtabor díj is gazdára talált, amelyeket azok a 100 százalékban egy szőlőfajtából készült aranyérmes magyar borok kapták, amelyekből legalább 15 nevezés érkezett az adott fajtából, és ezek közül a legmagasabb pontszámot érték el és aranyérmet kaptak. Ha egy külföldi országból legalább 20 minta érkezik, akkor a nevezett minták közül a legmagasabb pontszámot elért **arany érmes bor különdíj**ban részesül, ezt idén az uruguay **Bodega Artesana** kapta.

A részletes eredménylista megtalálható a www.vinagora.hu weboldalon.

A szűk szakmai körben bonyolított verseny eredményei a fogyasztók számára is fontosak. A borkedvelő nagyközönség idén is megismerheti a részletes eredményeket, és végigkövetheti a borversenyre nevezett összes bort. **A VinAgora Borgálára június 29-én kerül sor Budapesten, a Boscolo Konferencia Központban, ahol az 560 féle bor kóstolgatása mellett a világ sonkáiról szóló előadáson és interaktív játékon is részt vehetnek a borkedvelők.**

GERE TAMÁS & ZSOLT

*Megékeztet a nyár
gyöngyszeme*

- mert kell
- mert akarod
- mert jó
- és mert

Neked való!

PROMÓCIÓ

www.geretamas.hu

TERITÉKEN

A Sajt

A Slow Food Central Budapest konvíviuma második alkalommal, ezúttal a Gourmet Fesztivál keretében rendezte meg a Sajt!-ot.

Míg tavaly elsősorban a nagyközönséghez szólt a program, idén a konferencia a sajtkészítők és a vendéglátó szakma közti kommunikáció megteremtését tűzte ki céljául.

Az idei Sajt! a kötelező kóstoláson túl egy fontos szakmai beszélgetés kezdőállomása is volt. A meghívott előadók ízelítőt adtak az érdeklődőknek a sajtkészítés legtöbb vetületéből: szó esett az állattenyésztés fontosságáról, a kézművesség titkáról, a sajt és a gasztronómia viszonyáról, a biogazdálkodásról, és nem utolsósorban a sajt útvjáról a termelőtől a boltokig, éttermekig.

Ficsor Árpád Zsolt magyar tarka törzstenyésztő arra hívta fel a figyelmet, hogy jó sajt csak és kizárólag jó alapanyagból, tehát kifogástalan minőségű tejből készíthető – éppen emiatt az állattenyésztés és a sajtkészítés kérdése elválaszthatatlan egymástól. A borkultúrából már ismert terroir fogalma itt merült fel először a délután folyamán: már az állattartás szintjén kialakulnak tájfajták, és ez később a végterméken is érződik.



Ehhez a gondolathoz csatlakozott **Kiss Ferenc** is, aki a különböző éghajlatokon elterjedt sajtajtákat hozta példaként. A magyar kézműves sajtkészítés egyik atyjának tartott mester két rendkívül fontos kérdésre hívta fel ezen túl a figyelmet. Elsősorban kiemelte az oktatás fontosságát. Az előadók szavaiból egyértelműen kiderült, hogy a fellendülőben lévő hazai sajt kultúra fejlődésének egyik motorja, hogy a szereplők nem restek egymástól tanulni, és nem sajnálják a másikkal megosztani tapasztalataikat. Arra is fény derült azonban, hogy ezen a téren van még hova fejlődni, de nemcsak a sajtkészítők, hanem a fogyasztók oldaláról is.



Kiss Ferenc másik fontos témája a kézművesség volt. Mint azt az egybegyűltektől megtudták, az ipari sajtkészítés a mikrobák 2-3 törzsének mindösszesen 2-3 fajtáját alkalmazza, miközben ennél nagyságrendekkel több áll a készítő rendelkezésére. A kézművesség ott kezdődik – mondta a körösladányi Kiss Házi Sajt Manufaktúra vezetője –, ahol az sajtkészítők túllépnek az iparban használt mikrobák használatán, és megtalálják a saját stílusukat.

Sándor Tamás, a Bükki Kézműves Sajt alapítója visszakanyarodott a terroir kérdéséhez, hogy aztán a sajt gasztronómiai jelentőségéről szóljon. Külön felhívta a figyelmet a készítő és a felhasználók közötti kommunikáció szükségességére. A sajtkészítők örömmel veszik a sajtjaikat kínáló éttermek, szállodák, boltok visszajelzéseit, és örömmel alakítják termékeiket a fogyasztók szája íze szerint.

Forró Attila, a Brevico Sajtüzem képviselőjében a sajt táplálkozásélettani jelentőségét említette, és bővebben beszélt az általuk készített rúzsos sajtokról, míg Méhesi Zoltán a biogazdálkodásról, az ipari ömlesztés veszélyeiről és a magyar sajthagyományokról tett említést.

A konferencia lezárásaképp **Nemesvölgyi Attila**, a Sarki Fűszerestől beszélt: megerősítvén az előtte szólók szavait a szakmai párbeszéd szükségességét, a fogyasztónevelés felelősségét és az oktatás jelentőségét hangsúlyozta.

Házasodott a Gazda!

Közös szerelmük a Mangalica...



A közelmúltban az egyik közösségi portálon figyeltem fel egy nem mindennapi esküvői fotóra. Az ifjú pár nem virágok közt, kastélyparkban, vagy tóparton fotózkodott, hanem kezükben két igen tekintélyes sonkával. Rögtön felkeltette ez az érdeklődésemet így kerültem a debreceni Húsmanufaktúra üzletbe, ahol Máriás Károlyt és feleségét, Évit faggattam a történetükről.

Hogyan kezdődött a kapcsolatotok a sonkával?

Családunk mindig is mezőgazdasággal foglalkozott, ebben nőttem fel, ezt tanultam, ezt viszem is tovább. Most egy olyan világot élünk, hogy bármilyen jó valaki a szakmájában, mindig kell valami újat mutatni, hogy előrébb tudjon jutni. Számomra az első lépés a párom, Évi volt. Ő tősgyökeres budapesti. Amikor megismerkedtünk, hamar kiderült számunkra, hogy a közös jövőnk csak Debrecenben lehet. Egy pesti lánynak megmagyarázni, hogy neki jó lesz leköltözni Debrecenbe, nem egy egyszerű feladat, de teljes mértékben meggyőzhető volt. Neki egy nagyon jó munkahelye volt a fővárosban és itt sem akart visszalépni a szakmájában, de azon a területen nem talált munkát Debrecenben.

Mind a ketten szeretjük a finom ételeket, szeretünk jól enni, jól inni. Évinek mindig is tetszett, hogy otthon, a tanyán finom házi készítésű kolbászt, friss tojást tudunk az asztalra tenni és ahogy egyre többfelé jártunk a világban, láttuk, hogy nyílnak olyan kézműves élelmiszer boltok, ahol ilyen háziasan készített termékeket forgalmaznak. Gondolok itt Budapestre, Bécsre, főleg külföldön ez már egy jól működő dolog. Mivel hiába keresett Debrecenben munkát, így úgy döntöttünk, hogy próbáljunk meg egy olyan üzletet nyitni, ami helyi termékeken alapszik. Ez a gondolat érlelődött tovább, hogy legyen ez egy sonka bolt. Majd arra jutottunk, hogy nem erőltetjük a kizárólag helyi termékeket forgalmazó boltot, de az alapot annak kell jelentenie.

Így született meg a Húsmanufaktúra?

Így van, összeállt a kép. Innentől már tudatosan kezdtünk el üzlethelyiséget keresni a városban. Nem az első választásunk volt ez a helyszín, de azóta sem bántuk meg, hogy végül emellett döntöttünk. Itt kezdtük el felépíteni a Húsmanufaktúrát, ami először sonka bolt-

nak indult, végül pedig egy olyan kis delikátesz boltot hoztunk össze, amiben minden kézműves élelmiszer megtalálható a sonkától kezdve, a kolbászokon, pástétomokon keresztül, az adalékmentes fűszereken, olajokon, paprikakészítményeken át, egészen a szörpökig, borokig, lekvárokig. Ezek mellett tartunk olyan tejtermékeket is, amik ebbe a gondolati menetbe beleillenek.

Milyen volt az indulás?

Fogcsikorgatva összeszedtük magunkat és megnyitottunk. Először lényegesen kisebb árukészlettel és mennyiséggel, amit folyamatosan bővítettünk. Gyakorlatilag fél éve vagyunk nyitva. Nagyon sokat tanultunk az eltelt idő alatt, és a termékek minőségében is sokat fejlődtünk. Az a cél, hogy az igényes debreceni fogyasztókat minél szélesebb körben meg tudjuk szólítani. Vannak hasonló boltok, de konkrétan ilyenről nem tudok a környéken, ahol ennyire széles a választék.



Miben látod a siker kulcsát?

A siker titkát mi abban látjuk, hogy a saját termékeink bekerüljenek ide. Ez a folyamat sonka oldalról már elkezdődött. A mi alapanyagunk és a mi receptünk, de még mással csináltatjuk ezeket a termékeket. A sonka mellett elindult egy másik vonal is a marhahússal, ami szintén egy nagyon lefedetlen terület még. Az igazi marhahúst kedvelő emberek egy kóstolás után már látják, hogy milyen magas minőségi szintet képviselnek ezek a húsok. Ezek saját nevelésű állatok felhasználásával készülnek. Az a hosszú távú célunk, hogy minél több saját termékünk legyen.

Hogyan állják meg ezek a termékek a helyüket a külföldi árukkal szemben?

Nagyon jó az olasz sonka, nagyon jó a spanyol sonka, nincs párja, de én úgy gondolom, hogy nekünk is nagyon jó a sonkánk. Ezekkel a termékkel még szélesebb körben lehet megnyerni a vásárlókat, hiszen vehetünk adalékmentes olasz sonkát, de valljuk be őszintén, drága. Ezzel szemben lehet jó minőségű magyar sonkát is előállítani, ha mi magunk megtermeljük az alapanyagot hozzá. Ez ennek köszönhetően teljesen más árfekvésű termék lesz, amit könnyebben megengedhetnek majd maguknak az emberek.

Folyamatosan keressük az újabb beszállítókat, illetve dolgozunk azon, hogy lerövidítsük a beszerzési csatornákat.

Mennyire nehéz kiiktatni a kereskedőket?

Az igazi nehézség az, hogy a boltunk még kicsi és a törzsközönsége most van alakulóban, ezért nem lehet még mennyiségben gondolkodni. Ha Olaszországból haza szeretnék hozni annyi sonkát amennyire most szükségünk van, akkor nem tudom gazdaságosan megtenni. Ha viszont megrendelsz egy raklapnyi árut, ahhoz már nagyobb közönség kell.

Mangalicáról, marhahúsról beszélgettünk eddig, más húsfélét is tervbe vett a Húsmanufaktúra?

Szárnyasokban is látunk fantáziát. Ezt kizárólag saját termékeinkből fogjuk megoldani. Nagyon sok ötletünk van, első lépésként már bent van a saját tanyasi tojásunk. Gondolkodunk libacomb füstölésében, tanyasi

csirke behozatalában. Kis lépésre vagyunk attól, hogy őstermelőként feldolgozhassuk ezeket az állatokat.

Mennyire megszokott ez ma Magyarországon?

Hogy egy őstermelőnek saját boltja van? Nem tudom ez mennyire szokványos. Az mindennapos, hogy egy őstermelő a piacon értékesít. Az viszont nem megszokott, hogy saját maga dolgozza fel ezeket. Ennek a hivatalos menete, lehetősége az utóbbi években jelentősen leegyszerűsödött. Nem kell hozzá hatalmas beruházás, hogy kis mennyiségben, de jó minőségben fel lehessen ezeket a húsokat dolgozni.

Sokan mondják, hogy a hazai hús minősége nem megfelelő. Mi igaz ebből?

A családnk közel 30 éve tart hízómarhákat. Soha nem tudtuk még Magyarországon értékesíteni, mivel nem képes a hazai piac megvásárolni a hízómarhát. Elindítottunk egy olyan gondolatot, hogy próbáljuk meg itthon vágás után értékesíteni. Budapesten már találunk erre piacot, de Debrecenben, nincs még meg az a piac, ami meg tudja ezt fizetni. Mi folyamatosan tudnánk biztosítani a prémium minőséget, de az alacsony multi árakkal itt nem lehet versenyezni, az viszont nem is az a minőség. Sajnos ezért van az, hogy a prémium magyar húsoz nem találunk itthon vevőre és a termelő kénytelen külföldön értékesíteni. A magyar marhahús tökéletes minőségű, nem véletlen, hogy az osztrák, olasz piac odáig van a magyar marháért és nem azért mert nekik ez olcsóbb, hanem azért mert a pénzéért egy nagyon jó minőségű húst kap. Ezt a minőségi marhahúst szeretnénk a boltunkba is bevezetni.



Honnan veszitek a példákat ehhez?

Németországban voltunk nászúton, ott jártunk egy boltban, ahol ezek a dolgok már mind megvalósultak, működtek, amiket mi még most kezdünk meglépni. Az egyik helyen egy hatalmas nagy látványhűtőben csüngött egy fél marha érlelés alatt, mellette a hűtőpultban pedig már az egy hónapokkal korábbi vágásból érlelt termékek voltak. Nálunk nem ismert ez még. Van, aki a 12 hónapos sonkára megkérdezi, hogy az nem rohadt még meg? Itthon az elmúlt időszakban az embereknek nem volt annyi pénzük, hogy az ilyen termékeket megvásárolhassák, ezért a boltokból el is tűntek. Nehéz sokszor megmagyarázni, hogy miért kerülnek ennyibe, hiszen sokáig ezek a termékek elérhetetlenek voltak a magyar piacon.

Mennyire jelent kihívást az, hogy ezekkel a prémium termékekkel nem találkozott éveken keresztül a magyar fogyasztó?

Látszik a beidegződés a vásárlási szokásokon, ami főleg árérzékenységben mutatkozik meg. Benne van az emberek tudatában, hogy a sonkának ennyi az ára. Nehezen lép egy kategóriával feljebb. Nálunk is megmutatkozik a forgalomban, hogy inkább az olcsóbb termékeket választják, ami szintén nagyon jó minőség, de jobban hasonlít még a gépsonkára, mint egy prémium mangalica termékre.

Sok helyen látni olcsó mangalica szalonnát. Hogy lehetséges ez?

Mivel mi termelők vagyunk, tudjuk, hogy minek, mennyi

az ára. Ne mondja nekem senki, hogy az ezer forintos szalonna az mangalicából van. Sajnos, az átlag fogyasztó nem tudja megkülönböztetni a húsokat - bevallom nem is egyszerű dolog ez a szalonnák esetében. Ugyanez megfigyelhető a marhahús esetében is, aztán a konyhában kiderül, hogy a „növendék” marha kétszer annyi idő alatt fő meg, mint kéne. Nálunk nagyon fontos a hitelesség, hogy a vevő a pénzéért azt a minőséget kapja, amit mi a boltban ígérünk neki. Ezért térnek vissza hozzánk a vásárlóink!

Elérkezett a nap vége. Évi is bezárta a Húsmanufaktúra ajtaját mára és csatlakozik hozzánk a szemközti kávézó teraszán. Meg is ragadom az alkalmat, hogy őt is megkérdezzem a kezdetekről.

Milyen volt budapestiként lekerülni Debrecenbe?

Amikor leköltöztem hamar eldőlt, hogy egy ilyen delikatesz boltot szeretnénk nyitni a városban. Abban az időben ehhez hasonló még nem volt Debrecenben. Ha akartál egy jó sonkát enni, akkor csak a multiban megtalálható vákumfóliázott termékek közül választhattál. Nekünk nem kellett soha húst vennünk, mert Karcsi mindig hozott a tanyáról. Nem tudtam, hogy Debrecenben ilyen nehéz jó minőségű húshoz jutni, mert Budapesten könnyedén beszerezhető, persze ára ott is van.

Innen jött az ötlet, hogy csinálnunk kell egy olyan boltot, ahol tényleg mangalica a mangalica, garantáltan jó a marhahús, és valóban tanyasi a tojás. Azon dolgozunk, hogy sikerrel honosítsuk meg azt, ami már Budapesten nagyon sok helyen a vásárlók elégedettségére működik. Szerintem ennek Debrecenben is megvan a közönsége.



Szőlész, borász, üzletember és férj...



Gere Zsolt
(Gere Tamás és Zsolt Pincészete - Villány)

Jelentős évfordulóhoz érkezett a Gere Tamás és Zsolt Pincészete! Eltelt 25 kőkemény év, mondhatni negyed évszázad! A mai világgazdasági helyzetben nem olyan könnyű sikerre vinni egy családi vállalkozást! Nagy elszántságra, kitarásra, eltökéltségre és határtalan szeretetre van szükség! Szeretet, hogy mindezt képesek legyünk bírni nem csak fizikailag, hanem lelkileg is!

A céget Gere Tamás alapította, aki hátra hagyva korábbi hivatását borásznak állt! Tette mindezt azért, mert hitt abban, amit elképzelt és amit kitalált! Olyan akarattal és lelkesedéssel vágott neki, mely példaértékű lehet egy-két fiatalabb borásznak! Gere Attila, Bock József, Tiffan Ede és Polgár Zoltán mellett egyike volt a villányi ötöknek, melyek teljes mértékben megalapozták a borvidék hírnevét.



Először csak munka mellett foglalkoztak szőlővel és csak folyóbor formájában! A piacra reagálva 1988-ban került először palackba bor. Ez az a dátum, ahonnan a cég a fennállását számolja. Azóta eltelt 25 év és azóta sok minden változott; a kereskedők jöttek, kereskedők mentek. Bár vannak olyanok is, akikkel a mai napig (1992 óta) fennáll az üzleti kapcsolat. *A piac és az ízlések is sokat változtak, melynek köszönhetően már szinte teljesen új irányba tart a borászat* – jegyzi meg Zsolt.

Tamás, az apa - mára már nagypapa is - lassan-lassan csak a háttérből figyel és nyugtázza a fiatalok tetteit. Nyugodtan dől hátra a karosszékében karján

az unokával, mert jól tudja, a cég jó kezekben van! Mostanra Gere Zsolt a szív, a motor, aki mindezt hajtja. A cég fennállása óta benne van a keze mindenben. Már kiskorában, traktoron ülve is mondogatta édesapjának, hogy merre kell menni! Aztán eljött az idő, hogy fel kellett nőni. Az apa, Tamás súlyos balesetét követően egyik napról a másikra került az iskolapadból a vezetői székbe. Döntésein már nem csak a baráti társaság szombat estéi, hanem egy komoly és jó hírű cég jövője múlt! Az eltelt 15 év alatt lelkesedése még csak egy hajszálnyit sem esett vissza! Törekvő és határozott, melyek mind-mind hozzájárultak a cég sikereihez!

Elhivatottságát tükrözi, hogy keze nyomán évről-évre kiváló borok kerülnek ki. Minőség, az elegancia és a hagyomány ötvözésével építette fel a szortimentet. *A piac diktál, és van, aki elfogadja, van aki nem; Van aki enged a piacnak és van aki nem! Egy borász olyan bort készít, amelyet szeret és amit a lehetőségei engednek; mert csak az az őszinte bor, amit magának készít az ember.* – jegyzi meg Zsolt, miközben hordóminták közt kutakodik.

A lehetőségek határait továbbtolva 2010-ben megújult a Nagyharsányi feldolgozó. Nagyobb, szebb és modernebb lett, hogy teret adjon a borásznak, ahol életre tudja kelteni mindazt, amit megálmodott! Ennek eredményét már kóstolhatjuk a boltok polcain! A kíméletesebb és gyorsabb feldolgozás vissza-visszaköszön a borokban. A frissesség és gyümölcsösség kerül előtérbe, már az alap boroknál is.

A 2012/2013-as év ismét a változások éve lett. A borok után következhetett a Villány főterén, a Diófás téren álló családi panzió és borozó rekonstrukciója! Zsolt és lelkes csapata folyamatos törekvéseinek eredményeként megújulnak a vendéglátó részek (borozó és a terasz). *A borok már felnőttek a feladathoz, most ideje nekünk is felnőtté válnunk.* – mondta Zsolt, miközben az új terasz terveit egyezteteti az építkezésen. A megújult belső és külső mind-mind a vendégek kényelmét hivatottak szolgálni.

A fejlesztések nem állnak meg a munka végeztével, hanem a háttérben folytatódnak. A területek fejlesztése, a géppark megújítása épp olyan fontos, mint a vendégtér megújítása. Bár kevésbé látványos, de alapja a minőség megtartásának! Az organikus művelési módra való átállás, a modern gépek, traktorok mind-mind hozzájárulnak a határok kitolásához, nagyobb teret engednek a borásznak.

A cél elérése, amit kitűztünk magunk elé csak rajtunk múlik. Keresni és kutatni kell a lehetőségeket, a for-



rásokat, melyből táplálkozni tudunk! Várhatóan pár éven belül ismét gépek hada lepi el Diófás utcai udvart, hogy megkezdjék az új üzemcsarnok és érlelő pince kialakítását!

Az idei nyár közepén kicsit megpihennek és a szüret előtt két hétvégén keresztül szeretnének a partnerekkel, barátokkal ünnepelni egy kicsit! Felidézni, visszaemlékezni a múltra, megélni a jelent és előretekinteni a jövőbe... Sok sikert kívánunk nekik hozzá!



**GERE
TAMÁS
& ZSOLT**

GERE TAMÁS ÉS ZSOLT
PINCÉSZETE
7773 Villány, Diófás u. 1.
Tel.: +36 (72) 592-009
Fax: +36 (72) 592-109
info@geretamas.hu
www.geretamas.hu





2013. 07.30-08.03.

KISHARSÁNY | NAGYHARSÁNY | PALKONYA | SZOBORPARK | VYLYAN TERASZ



GÖRDÖGKATLAN Fesztivál



JIRI MENZEL, NAGY JÓZSEF, BUKTA IMRE
QUIMBY, KISCSILLAG, 30Y, ALEXANDER BALANESCU
PUNNANY MASSIF, EURÓPA KIADÓ, PÉTERFY BORI & LOVE BAND
JEL SZÍNHÁZ - WOYZECK, FORTE TÁRSULAT - A NAGY FÜZET
PINTÉR BÉLA ÉS TÁRSULATA - PARASZTOPERA, SPECKO JEDNO
KISTEHÉN, HARCZA VERONIKA ÉS GYÉMÁNT BÁLINT, ÉRDI TAMÁS
KISS ERZSI PANCHAN, DÉS ANDRÁS QUARTET, VEISZER ALINDA
MAÁR GYULA, SÖNDÖRGŐ, URBAN VODOO MACHINE, CSODALÉPÉS
CIMBORA, WOMBO ORCHESTRA

WWW.ORDOGKATLAN.HU

„NEM VAGYUNK NORMÁLISAK!”
(TÖRÖCSIK MARI)

Badacsony, hazaértem!



Borbély Tamás

Borász. 2001 óta a badacsonyi Vinum Vulcanum Borlovagrend tagja. 2003-2007 között a badacsonyi Varga Pincészet főtechnológusa. 2007-2012 között a Magyar Szőlő- és Borkultúra Kft.-nél dolgozik a hazai borok népszerűsítéséért. Borbemutatók, fesztiválok szervezésében szerzett tapasztalatával sokat lendít a Badacsonyi borvidék rendezvényein. Mindvégig kiveszi a részét a családi pincészet munkálataiból, és 2012-ben úgy dönt, hogy teljes idejét a borászatnak szenteli.

Tudását édesapjától kapta, kitartó és határozott jellemét édesanyjától örökölte. A fiatalok lendületével, újítási vágyával, örökös jókedvével alkot egyre szebb és érdekesebb borokat, melyek hazai és nemzetközi viszonylatban is egyre sikeresebbek.

2012-ben - az eddigi legfiatalabb borászként - jelölik az "Év Bortermelője" díjra.

Komoly tudással felvértezve

Nagyon fiatal, alig múlt harmic, de minden beszélgetésünk során azt érzem, hogy a pajkos tekintet mögött egy nagyon is céltudatos, komoly férfi van, aki tisztában van a kihívásaival, tudja a helyét a világban és mindent megtesz azért, hogy sikerre vigye álmait. Egy szép májusi reggelen ilyen komoly dolgokról beszélgettünk a lugas alatt Borbély Tamással.

Mikor indul a Balaton környéki borászatok számára a turisztikai szezon?

Többszörre már március elég jó szokott lenni, de idén a hosszú tél miatt ez kitolódott április végére. A borturisták inkább ilyenkor, kora nyáron és ősszel szeretnek felénk ellátogatni, mert még nincsen olyan meleg, még nincs nagy forgalom, zsibaj a Balatonnál. Ilyenkor minden békésebb, kényelmesen be lehet járni a pincéket, területeket.

Mekkora a ti területetek?

A család most 21 hektárt művel, abból 17 termő, 4 hektárt pedig 2011-ben telepítettünk újra, annak még van néhány éve, hogy termőre forduljon. A birtokból 1,5 hektár bérelt terület, a többi saját tulajdonban van. Széles nagyon a spektrum, hiszen a fiatal telepítésektől egészen az 50 éves tőkékig vannak ültetvények a

művelésünk alatt. Tavaly sikerült a birtokközpont mellett vásárolnunk egy kis területet, amin egy fél hektáros bakműveléses Olaszrizling van. Nagyon ígéretesnek tűnik, ennek a rendbetételén dolgozunk. Most a második metszés után lassan kezdjük elérni azokat a tőkeformákat, hogy kellően szellős és átlátható legyen. Tavaly már egy nagyon izgalmas termést adott, lehet hogy 2012-ből egy kis tételszámú Olaszrizlingként meg is jelenik majd a palettánkban.

Olaszrizlingen túl milyen szőlőfajtákkal dolgoztok?

Számunkra a borvidékre jellemző fajták az elsődlegesek. Az Olaszrizling 60%-ot tesz ki a birtokon belül, mellette van Kéknyelű, Szürkebarát, Muscat Ottonel. A Kéknyelű mellett Rózsakő porzófajtánk van telepítve a régi és az új ültetvényeken is. Szintén badacsonyi fajta a Zeus, ezt többnyire késői szüretekre hasznosítjuk. Az Irsai Olivért inkább csak csemege szőlőnek és pálinka alapanyagnak tartjuk, de mivel tavaly bővült ebből a területünk, ezért lehet, hogy az idei évtől egy friss bort készítünk belőle.

Mikor költöztél haza pontosan?

A budapesti munkámat 2012. januárjában fejeztem be, mivel mindig is az volt a hosszú távú célom, hogy itthon dolgozzak. Ennek az első lépése, hogy beálltam a családi vállalkozásba. Az utolsó egy évben már éreztem, hogy ideje hazajönni bekapcsolódni a birtok munkáiba.

Hogyan oszlanak meg a feladatok a családon belül?

A szőlő és a pince szakmai munkáit apával közösen végezzük, irányítjuk és persze a lehető legtöbbször részt is veszünk benne. Pincemunka a mi irányításunk, jelenlétünk nélkül nem történhet, míg a szőlőben egy eligazítást követően önállóan is tudnak dolgozni az emberek.

Mennyire van közöttetek egyetértés a pincében?

Nyilván vannak szakmai viták akár szőlő, akár pince szinten, de nagyjából a 2010-es évjáratnál sikerült úgy

bizonyítanom, hogy egy két újítás, amiket csináltam a pince életében, azok pozitív irányba vitték a borokat és azok megítélését. Ennek köszönhetően ma már könnyebben elfogadják a szülők az újításokat.

Milyen szerephez jutnak a család hölgy tagjai a birtok életében?

Édesanyám mindig a vendéglátást, értékesítést tartotta kézben. Ő látja el a mindennapos ügyintézéseket, de a vendégházban is ő tartja a kóstoltatásokat és gondoskodik a szállóvendégeink ellátásáról. Mindent saját erőből próbálunk megoldani, ezért nálunk nincsen hatalmas alkalmazotti létszám, hanem igazán családias körülmények között látjuk vendégül a hozzánk érkezőket. Nagyon fontos számunkra ez a személyes kapcsolat. Ebben a feladatban nagy segítsége anyának a húgom, aki a vendéglátásban, fesztiválokon történő megjelenéseinkben vesz részt első sorban. Mivel ő még tanul, ezért csak szabad idejében tud ezekbe bekapcsolódni, de bízom benne, hogy némi szakmai körütekintés után majd ő is hazatér és akkor közösen tudjuk majd átvenni a szülőktől ezeket a teendőket idővel.

A szőlő és pincemunkák mellett én látom el a marketing feladatokat is, hiszen az évek során úgy alakult ki, hogy én lettem a pincészet arca. Ez köszönhető volt annak is, hogy öt éven keresztül Budapesten dolgoztam. Abban az időben sajnos a termeléstől messze voltam, de minden hétvégén, szabad időmben siettem haza, hogy részt tudjak venni az otthoni munkában. Nagyon hiányzott számomra ez a fajta termelő munka, ezért is döntöttem úgy, hogy ideje hazatérnem.

Tavaly Magyarország "Év Bortermelőjének" jelöltek, ezzel te lettél az eddigi legfiatalabb jelölt erre a rangos elismerésre. Hogyan élted meg, amikor megtudtad, hogy benne vagy az öt között?

Nagyon nagy megtiszteltetés és öröm volt számomra ez a jelölés. Amikor felhívott Zilai Zoltán, a Magyar Bor Akadémia titkára, hogy személyesen közölje velem a hírt, akkor nagyon meg voltam lepődve, először még azt is hittem, hogy viccel velem. Elsőre nagyon megörültem





Év Bortermelője 2012 - Gálaebéd

a hírnek, de bizonytalanságot is ébresztett bennem, hiszen nem vagyok olyan régen benne a szakmában. Alig múltam még harminc éves és ez a díj inkább életműdíjnak tekinthető. Elsőre nem is tudtam, hogy egyáltalán el szabad-e fogadnom ezt a megtiszteltetést, de kikérve egy-két idősebb kolléga véleményét, egyértelműen megerősítették számomra, hogy nem lehet az engem jelölőket, támogatókat visszautasítanom. Ez a jelölés nagyon széles körből áll össze, a borász szakma, a vendéglátás, sommelier-ek, borkereskedők és természetesen a fogyasztók, akik a legnagyobb százaléku szavazatot adják hozzá. Ezért úgy gondoltam, hogy meg kell felelnem ennek a megtiszteltetésnek.

Nem érzem úgy, hogy ez a jelölés kizárólag nekem, vagy a Borbély Családi Pincészetnek szól, hanem ez a Badacsonyi borvidéknek is szól, ami tudatosítja még jobban mindenkiben, hogy nem szabad erről a borvidékről senkinek sem elfeledkeznie, hiszen egyre több kiváló bor születik ezen a termőhelyen. Másodsorban ez a jelölés szól a fiatal borászgenerációnak is, mely az utóbbi időben egyre szélesebb körben mutatta meg magát a fogyasztóknak.

Változtatott ez a jelölés a mindennapjaidon? Többet figyeltek fel azóta rád?

Mindenképpen elmondható, hogy sokan pont ennek a jelölésnek a kapcsán figyeltek fel jobban Badacsonyra, lettek kíváncsiak a pincénkre. Sok olyan vendégünk van azóta, akár itt a pincénél, akár egy külső borkóstolón, aki k ennek a hírnek a hallatán kezdett el ismerkedni a boraink-

kal. Bízunk benne, ennek a jelölésnek hosszú távon is lesznek előnyei. Nekem pedig, meg kell tudnom felelni ennek a megtiszteltetésnek, ehhez méltóan kell megállnom a helyemet a jövőben.

Hol találkozhatunk a boraitokkal?

Borainkat első sorban a vendéglátásban értékesítjük, éttermek, borszaküzletek, szállodák irányába szállítunk. Számunkra a multi vonal – a méreteink miatt sem – jelent egyenlőre célpiacot. A másik fontos része az értékesítésünknek a személyes vendéglátás során történő kóstoltatás, eladás, valamint a már említett borfesztiválokon történő megjelenések. Nyilván a fesztiválózással több munka van, de ezek fontos értékesítési és egyben reklám lehetőségek számunkra.



Hogyan látod a jövőt Badacsonyan?

A bor mellett a turisztikai lehetőségek is mindig benne voltak a borvidékben, de a nagyszámú német turisták idején elkényelmesedtek az itteni szolgáltatók, vendéglátók. Nem volt szükség megfelelő intenzitású változásokra, fejlesztésekre ez a változás csak a fiatalabb generáció bekapcsolódásával indult el. Szüleink viszonylag gyorsan felismerték ennek a változásnak a szükségességét, így indították el jó időben a Borbély márka építését. Látták, hogy nagy szükség van a pincénél történő vendéglátásra és ez jó lehetőség a helyben történő értékesítés elősegítésében. Családi erőből ami belefér a vendéglátásba, azt próbáljuk a legmagasabb szinten megvalósítani, de közben a fő hangsúly azért a borokon van.

Elindult egy összefogás, ami egy nagyon hasznos összefogás borvidéki szinten. A borút egyesület már régebb óta működik, kicsit újabb szerveződés a Badacsonyi Céh Turisztikai Egyesület, amibe már nemcsak a borászatok, hanem a helyi vendéglátók és szálláshelyek is bekap-

csolódtak. Ezeknek a szervezeteknek a munkáiból hosszú távú és értékteremtő összefogások indultak, mint például a Borbarangolás Badacsonyan, ami a téli-tavaszi időszakra ad programlehetőséget az ideérkező turistáknak.

Ez egy borvidéki ügyeleti rendszer igazából, így a vendégek mindig találnak nyitva tartó pincét és minden héten más-más pincénél van borvacsoara. Másik fontos eseményünk a Kéknyelű virágzás ünnepe, ami már tíz éve működik és a szakmai része mellett a badacsonyi pincéknél van egy program a vendégek számára. Ez túra jelleggel lett összeállítva, amit idén egy BorTriatlon elnevezéssel három hétvégére bővítettünk ki különböző programokkal.

Nálunk jazz terasz, vertikális kóstolók és amerikai grill bemutatók lesznek ezeken a hétvégéken. A vendégeknek csinálunk egy bor-totó játékot, a gyerekeknek van játszóterünk és természetesen saját készítésű szőlőlevünk. Mindenkit szeretettel várunk Badacsonyan!

*Borbély Családi Pincészet
(Badacsony)*





Kaland

REGION SHU



- RÉGIÓS BUSZ A KÖVETKEZŐ NAPOKON KÖZLEKEDIK -

Jegyek vásárolhatók a Régiójáró buszon a hosztesznél, ill. a badacsonyi és a szigligeti Tourinform irodában, valamint a Badacsonyi Céh Turisztika Egyesület szállásadóinál.

Információ: www.badacsony.com

Infoline: 00 36 87 531 013

ELŐSZEZON:

május 4-5., 18-19., június 8-9., július 6-7.

június 15., 22., 29., július 13.

FŐSZEZON:

július 19-31. augusztus 1-25.

UTÓSZEZON:

augusztus 31., szeptember 7.

A kékkel jelzett időpontok a Salföld Mix jegyhez is tartoznak!

JÁRAT / round

SZOMBAT

on Saturday

VASÁRNAP

on Sunday

MIN

e

5

4

4

X

5

4

X

A pirossal jelzett időpontok a Szigliget Mix jegyhez is tartoznak!

SZAKASZJEGY: 350 Ft

VONALJEGY: 700 Ft

NAPIJEGY: 1400 Ft

NAPI CSALÁDIJEGY

SZAKASZJEGY: 1 főre, két település közti egyszeri utazásra jogosít
VONALJEGY: 1 főre, fél „körre” egyszeri utazásra jogosít

NAPIJEGY: 1 főre az adott napra korlátlan számú utazást biztosít
NAPI CSALÁDIJEGY: 2 felnőtt és max. 3 gyermek részére az adott napra korlátlan

RA FEL!

LITTLE BUS „Hop on hop off”



MENETREND
- timetable -

FŐSZEZONBAN NAPONTA 5 JÁRAT

ELŐ- ÉS UTÓSZEZONBAN



DEN NAP

every day

X

X

X

is tartoznak!

GY: 2500 Ft

a számú utazást biztosít

TELEPÜLÉS
village

MEGÁLLÓ
station

I.	II.	III.	I V.	V.
12:05	13:55	15:50	18:15	20:15
12:07	13:57	15:52	18:17	20:17
12:09	13:59	15:54	18:19	20:19
12:12	14:02	15:57	18:22	20:22
12:15	14:05	15:59	18:25	20:25
12:21	14:11	16:05	18:31	20:31
12:23	14:13	16:07	18:33	20:33
12:25	14:15	16:09	18:35	20:35
12:28	14:18	16:12	18:38	20:38
12:33	14:23	16:17	18:43	20:43
12:38	14:28	16:22	18:48	20:48
12:43	14:33	16:27	18:53	20:53
12:45	14:35	16:29	18:55	20:55
12:49	14:39	16:33	18:59	20:59
12:50	14:40	16:34	19:00	21:00
12:54	14:44	16:38	19:04	21:04
12:57	14:47	16:41	19:07	21:07
12:59	14:49	16:43	19:09	21:09
13:01	14:51	16:45	19:11	21:11
13:03	14:53	16:47	19:13	21:13
13:05	14:55	16:49	19:15	21:15
13:07	14:57	16:51	19:17	21:17
13:09	14:59	16:53	19:19	21:19
13:11	15:01	16:55	19:21	21:21
13:14	15:04	16:58	19:24	21:24
13:17	15:07	17:01	19:27	21:27
13:19	15:09	17:03	19:29	21:29
13:21	15:11	17:05	19:31	21:31
13:26	15:16	17:09	19:36	21:36
13:30	15:20	17:13	19:40	21:40
13:32	15:22	17:15	19:42	21:42
13:34	15:24	17:17	19:44	21:44
13:36	15:26	17:21	19:46	21:46
13:39	15:29	17:24	19:49	21:49
13:40	15:30	17:25	19:50	21:50
13:41	15:31	17:26	19:52	21:52
13:43	15:33	17:27	19:53	21:53
13:46	15:36	17:30	19:56	21:56
érvényes			2013	

érvényes

2013.



Garamvári Szőlőbirtok (Balatonlelle)



Garamvári Vencel

Borászmérnök. 1966-78 között a Törley Pezsgőgyár gyáregység vezetője. 1978-tól a Hungarovin Rt-nél termelési igazgató, 1987-1990-ig kereskedelmi igazgató. A családi vállalkozást 1990-ben, Vinárium néven indította.

1994-1997 között a Magyar Borakadémia Főtitkára. 1999-ben a Francia Gasztronómia Akadémia Lovagjává választották. 2006-ban "Az év bortermelője" címmel tüntették ki és ugyanebben az évben a Garamvári Szőlőbirtok megkapta "Az Év Pincészete" megtisztelő elismerést.

Pezsgői a francia versenyen elért rangos eredmény mellett többször elnyerték a legjobb magyar pezsgődíjat és a Pannon bormustrán a csúcspézsgő díjat. Borai neves hazai és nemzetközi versenyeken is kimagasló eredményeket érnek el.

A kezdet...

Garamvári Vencel fiatal borásztanulóként minden csínytevésben részt vett, de közben a borászati szakmát is alaposan megtanulta. Kitűnő tanárok voltak a mesterei, amelyet az is igazolt, hogy a Kertészeti Főiskola borász szaka után egyből a pezsgőkészítőknél talált munkát. Ez a kapcsolat hamar szerelemmé érett és az elmúlt több mint 45 év alatt is kiállta az idő próbáját. Vencel és a pezsgő jó párosnak bizonyult, amit számos hazai és nemzetközi siker is igazol. De hogyan kezdődött ez a történet? Ennek felelevenítésére látogattuk meg Balatonlellén Garamvári Vencelt, a magyar borszakma elismert pezsgőmesterét.

Ha az elmúlt 20 évet végiggondolná, melyek voltak a legfontosabb állomások?

1990-ben alapítottuk cégünket Budafokon, a Dézsmaház utcában, egy kis lerobbant pincében. A cégalapítás félig-meddig kényszerből történt, de ennek előzményei voltak. 1959-ben végeztem a Borgazdasági technikumban, majd 1960-ban elkezdtem a Kertészeti Főiskolát, ahol egy baleset miatt egy évet halasztottam. 1966-ban diplomáztam és ettől kezdve a mai napig a borászatban dolgozom.

Budafokon a pezsgőüzemben kaptam állást friss diplo-

másként. Voltam művezető, gyártásvezető, üzemvezető, majd gyáregység vezető.

1978-ban a pezsgőüzemből a Hungarovin-hez kerültem, ahol termelési igazgatóként tevékenykedtem, majd 1990-ig kereskedelmi igazgatói beosztásban dolgoztam. Ekkor a rendszerváltásnak köszönhetően történt a jelentős változás az életemben, miután a cég privatizációja is elkezdődött.

Mennyire szakmai alapon lett ez a privatizáció végrehajtva?

A szakmaiságra nem lehet panasz, hiszen a vevő Németország legnagyobb pezsgőgyártó cége volt. Inkább ott oszlottak meg a vélemények, hogy el kell-e adni a céget külföldieknek. Én az első perctől kezdve ezt elleneztem, és egy „management buy-out” koncepciót képviseltem, vagyis dolgozói kivásárlást, hogy a cég magyar tulajdonban maradjon.

Hatalmas cég volt ekkor a Hungarovin, több, mint ezer dolgozóval, pincékkel és számos egységgel, köztük a Törley pezsgőüzem egységeivel, elsősorban ezért vásárolták meg a céget. Elég komoly feszültség alakult ki az – eladni külföldi cégnek, vagy megtartani magyar kézben – döntés előtt, melyről az akkor összehívott Üzemi Tanács pár szavazat különbséggel a külföldi eladás javára döntött. Az általam képviselt álláspont elbukott és én 24 éves munkaviszony után egyik napról a másikra megkaptam a felmondó levelet. Így aztán a legnagyobb hazai borászati vállalkozás külföldi kézbe került és pár évre rá, az ugyancsak erős, belföldi piacon konkurensnek számító Boglári BB Rt. is ugyanannak a befektetőnek a tulajdonát gazdagította.

Nekem ugyan akadt más lehetőség, hogy erős külföldi céghez szerződjek, de úgy gondoltam, hogy inkább beindítom a saját vállalkozásomat. Hogy a befektetőnek megérte-e megvásárolni a Törley-t, azt eldöntheti a kedves olvasó, ha megnézi, hogy milyen eredménnyel zárt – például – 2012-ben ez a cég.

Hogyan indult a saját vállalkozás?

Ennek a fordulatnak „köszönhetően” kerültem 1990-ben magán pályára. Megvettem Budafokon a már említett kis pincét, melyet felújítás után borforgalmazásra használtam. Közben igyekeztem visszakerülni a borászatba, melyhez a szőlőn keresztül vezet az út. Sok ajánlat közül végül az ismert és – elérhetőség szempontjából – kedvező balatonlellei befektetés mellett döntöttem és 1993-ban Konyári Jánossal közösen alapítottuk meg azt a pincét, melyben 2003-ig együtt dolgoztunk. 2003-tól mindenki a saját lábára állt, azóta már 10 éve a családommal irányítjuk a lellel borászatot és szőlőbirtokot. Közben 1997-ben lehetőségem nyílt a Budafoki kis pincénket értékesíteni és egy nagyobbat vásárolni ugyancsak Budafokon, a Sörház utcában. Ez egy 6 évig bezárt, leamortizálódott nagy pince volt, melyet komoly ráfordításokkal felújítottunk és pezsgőgyártásra alkalmassá tettünk. Az első próbatöltést – 5.000 palack – is itt készítettem; 1999-ben kezdtem el tradicionális pezsgőinket VINCENT márkanéven forgalmazni. Azóta már a 9. évjáratot készítem és legutóbb a 2011-es évjáratú pezsgőnek a forgalmazását indítottuk el. Emellett elfogadok pezsgőkészítési megbízásokat is, amennyiben az alapbort megfelelő minőségűnek találom. Így az elmúlt időszakban főleg tokaji termelőktől vállaltam pezsgőkészítésre megbízásokat.



Mekkora szőlőterületen gazdálkodik?

2003-tól folyamatosan növeltük szőlőterületeinket és jelenleg 75 ha-nál tartunk. Ebből több, mint 50 ha az elmúlt 10 évben került megújításra, azaz az öreg ültetvényeket kivágtuk és új telepítéseket végeztünk és végzünk ma is. További 7 ha vár betelepítésre, melyre várhatóan csak 2015-ben kerülhet sor.

Mi volt a következő nagy lépcső?

A 2008-ban benyújtott pályázatnak köszönhetően 2009 és 2012 között megépítettük az új fahordós pincénket, új szőlőfeldolgozó vonalat létesítettünk és a szőlőművelő eszközeinknek traktorgarázst is építettünk. Most szeretnénk nagyobb hangsúlyt fektetni a balatonlellel bortu-

rizmus színvonalasabb kiszolgálására és ehhez egy, a „Szőlőskert borterasz” gasztronómiával kiegészített, borbemutatókra alkalmas létesítmény létrehozásán dolgozunk. Bár itt a boron van a hangsúly, azt szeretnénk helyi környezetből származó, sajtból, halból, vadból készült ételekkel is támogatni.



Mennyire jelentős a borturizmus?

Nagyon komoly lehetőség nálunk a vendégek kulturált fogadása és boraink bemutatása, mely talán a legjobb direkt marketing. Szívesen fogadunk csoportokat, akik a kóstoló helyiségben, vagy a lenyűgöző kilátást nyújtó pergola alatt üldögélve, kényelmesen élvezhetik széles bor és pezsgőválasztékunkat. Jelenleg 30-40 fős csoportokat is tudunk fogadni, mely a közeljövőben kiegészül egy színvonalas,

gasztronómiára támaszkodó, akár vacsoraest megtartására is alkalmas borvendéglővel.

Milyen fejlesztések zajlanak közben a technológiában?

A borászati eszközeink az elmúlt évek alatt folyamatosan megújításra, korszerűsítésre kerültek. Most a megnövekedett szőlőterületünk gépesítésére koncentrálunk. Ehhez új traktorokat, permetező berendezéseket és talajművelő eszközöket kell beszerezni, melyek igen jelentős anyagi forrást igényelnek. Ennek biztosítására értékesítésünket növelni kell, hogy a lehető legtöbbet tudjuk a termésbe visszajuttatni, azaz a költségeinket fedezni. Az elmúlt évben termésünk 43 %-át exportáltuk, és a belföldi piacon is sikerült a nagyobb visszaesést elkerülni. Különösen fontos a pezsgőtermelésünk, illetve a jó minőségű VINCENT pezsgőink értékesítési volumenének növelése. Ehhez a családuk minden tagjának, illetve munkatársaink erőfeszítésére és együttműködésére támaszkodhatunk.

Ez komoly kihívás, de én szeretem ezt, mert ez az életem és élvezettel végzem a mindennapi feladatokat. Szerencsére nemcsak a munka öröme, hanem a különböző rendezvényeken, borversenyeken elért eredményeink is igazolják, hogy jó úton járunk!

Bízom benne, hogy a további fejlődésünk is töretlen lesz.



*Garamvári Szőlőbirtok
“VINCENT” Pezsgőpincéje
(Budafok)*



PROMÓCIÓ

BORREGATTA BORASZREGATTA 2013. JÚNIUS 28-30.

Küvölgy kincsei



Pántlika Pincészet (Dörgicse)

Pántlikás történet

Dörgicse története évszázadok óta összeforrt a szőlővel és a borral. Az itt termett rizling, muskotály, zöldszilváni igen híresek voltak egykor. Az elmúlt évtizedekben újjászületőben van a helyi borkészítés. A település és a környék legjelentősebb pincészetében Burkus Norbert szőlész-borással beszélgettünk.

Mikor alakult a Pántlika Pincészet?

1993-ban, akkor még 17 hektárral, most 40 hektáron gazdálkodunk, ebből 35 termő, 5 hektár pedig tavaly került telepítésre, melynek most készül a támrendszere. Területeink kizárólag Dörgicse határában találhatóak, melyek a Gálickő, Agyaglik, Küvölgy, Becce-hegy és a Balázs-alja.

Miért éppen Dörgicse lett a birtok központja?

Dörgicse egy nagyon szép falu, különleges adottságai vannak, amely nagyon régóta híres szőlőtermő terület. A Dörgicsei Olaszrizling majdnem olyan ismert név volt régebben, mint a Csopaki. Ez köszönhető a területek egyedi mikroklímájának és talajának, mely egy vulkáni hamuval rétegzett meszes agyagtalaj, ami egészen különleges aromákat ad a bornak. A mésztalaj miatt magasabb savval, mustfokkal lehet a szőlőt szüretelni,

amitől tüzesek a boraink, illetve a vulkáni hamuréteg egy nagyon kicsi ásványosságot biztosít. Ezáltal lesznek egyediek az itteni borok.



Hogyan oszlanak meg a szőlőfajták a területeiteken?

Nagy része Olaszrizling, mely közel 8 hektár. Ezen kívül Szürkebarát, Sauvignon Blanc még a jelentősebbek. Választékbővítésnek található még nálunk Juhfark, Pinot Blanc, Sárgamuskotály. Kékszőlők közül Zweigelt és Kékfrankos, melyek a rosé bor alapanyagát szolgáltatják. A Zweigeltből teljes egészében rosét készítünk, a Kékfrankosból marad vörösbornak is, mivel abból nagyobb területtel rendelkezünk. Rosénk ennek a két fajtának az 50-50 %-os felhasználásával készül. Cabernet Sauvignon van még négy hektár, melyből szintén vörösbort készítünk.

Milyen idős ültetvényekről beszélünk?

2000-től kezdődtek az ültetvények újraterelítése, korszerűsítése. A legutolsó 5 hektár tavaly lett betelepítve. Mondhatjuk, hogy nincsen 12-13 évnél idősebb ültetvényünk.

Mekkora termést dolgoztok fel a területekről?

Az elmúlt 2 évjárat nagyon meleg volt, kevesebb volt a csapadék, ezáltal kevesebb mennyiséget tudunk szüretelni 1.050-1.100 hektoliter volt a két év átlaga, amúgy egy jobb évjáratban úgy 1.500 hektolitert tudunk szüretelni.

Mennyire összetett ennyiféle szőlőfajtaival dolgozni?

Nem egyszerű már a szüret logisztikája sem, hiszen egyes évjáratban összeérhetnek a fajták és akkor egyszerre kell szüretelni, ilyenkor elég feszített a munkatempónk, viszont borásként több fajtaival dolgozva nagyobbak a lehetőségeim is.

Hogyan áll össze a borpalettátok?

Van egy alapbor sorozatunk. A Pántlika borok reduktív fajtaborok, kivétel ez alól a rosé borunk, mely Zweigelt és Kékfrankos házasítás. Prémium boraink az Olaszrizling, a Szürkebarát és a Sauvignon Blanc. Ezek már mind hordós erjesztésű, érlelésű borok és természetesen egy magasabb kategóriát képviselnek. Ezek Pántlika Selection néven kerültek eddig forgalomba, mostantól pedig dűlőszelektáltan készülnek és a dűlők neveit viselik, úgy mint Agyaglik, Kúvölgy, Gálickő.

Lehet ezekre a dűlőkre helyi viszonylatban úgy tekinteni, mint a villányi Kopárra, vagy a tokaji Becsekre?

Még népszerűségben nem tartunk ott, mint az említett borvidékek, de mi azon vagyunk, hogy megismertessük a fogyasztókkal ezeket a dűlőket. Az olaszrizling például két teljesen különböző talajú területen is megtalálható. Amit prémium minőséghez szedünk le, ott nemcsak riolittufa található meg a talajban, hanem a kőzet is jelen van, ezáltal arról a területről szüretelt olaszrizlingnek sokkal ásványosabb az ízvilága. A szürkebarátnál azért érdekes a Kúvölgy, mert ahogyan a neve is takarja, ott

rengeteg mészkővel van tele az ültetvény, ezért rendkívül jól érnek be a szőlők, így magas cukorfokkal, nagyobb extrakttal lehet szüretelni.

Hányféle tételt készítenek?

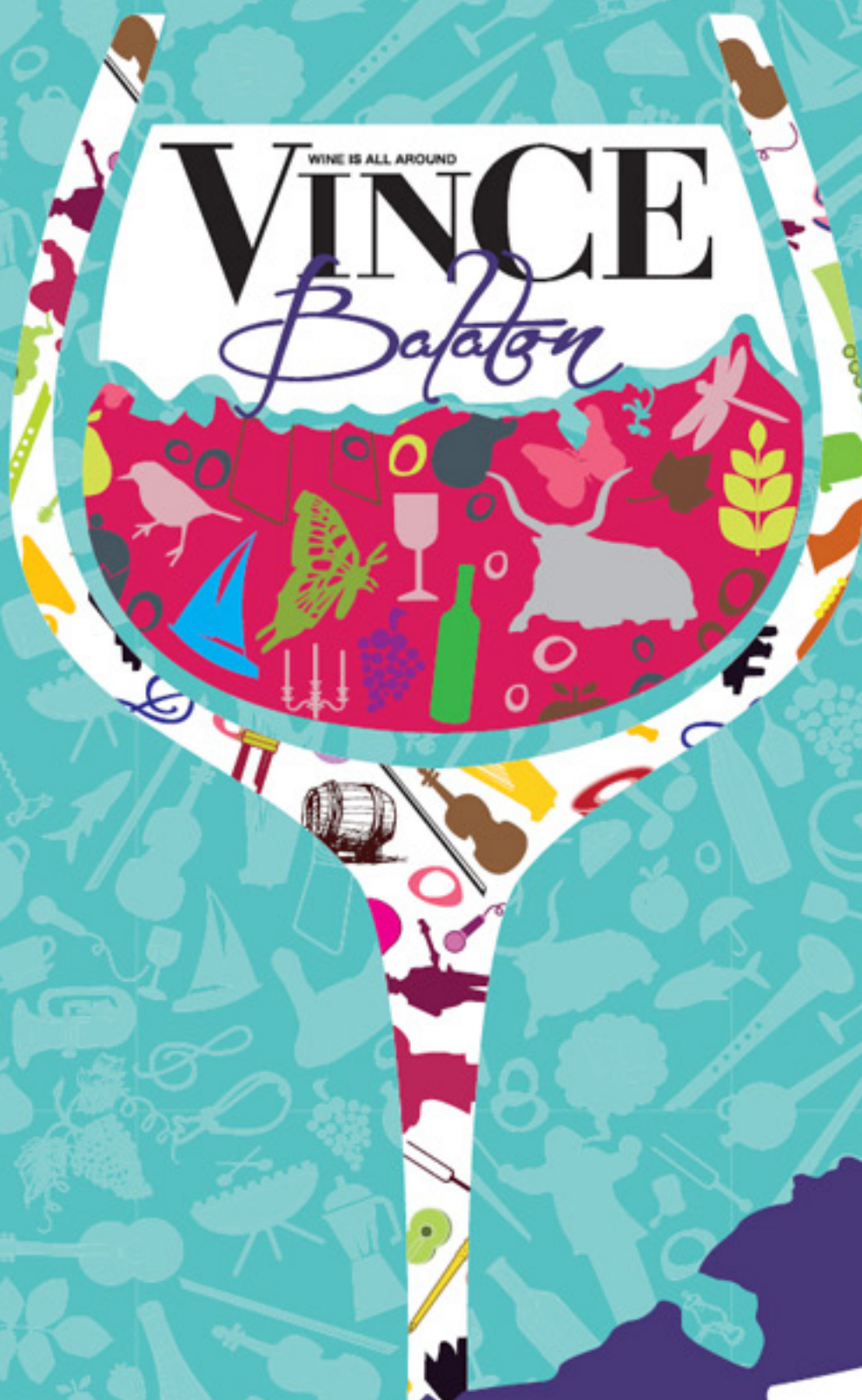
Prémium kategóriában a három dűlős tételt hozzuk forgalomba, illetve vörös borok közül a Cabernet Sauvignon tartozik még ebbe a szegmensbe. A többi fajtából: az Olaszrizlingből, Szürkebarátból és Sauvignon Blancból, valamint a roséból van nagyobb mennyiségünk. Ezen kívül Sárgamuskotály, Juhfark és Pinot Blanc található még a kínálatunkban.



Milyen szerepet játszik a pincészet életében a borturizmus?

Nagyon sok visszatérő vendégünk van. Rendszeresen érkeznek hozzánk kóstoló csoportok és a vinotéka is folyamatosan nyitva tart. A vásárlók között helyiek éppúgy megtalálhatóak, mint balatoni nyaraló vendégek, hiszen alig vagyunk néhány kilométerre a tóparttól. Csoportokat előzetes bejelentkezés alapján tudunk fogadni. Végigvezetjük őket a pincében, bemutatjuk munkánkat és a kóstolótermünkben nyílik lehetőség a borok közelebbi megismerésére. Itt akár egyszerre ötven főt is ki tudunk szolgálni. Idén júliusban harmadik alkalommal rendezzük meg a Pántlika Napot, ahol a csoportokban szervezett pincebemutató után zenei fellépők, kézműves bemutatók, gyerekprogramok várják az érdeklődőket. A finom falatok mellé természetesen a Pántlika borok kóstolása teszik teljessé a programot. Ez a mi saját kis fesztiválunk, amelyre mindenkit szeretettel várunk.

A LEGPEZSDÍTŐBB BORFESZTIVÁL



www.vincebalaton.hu

BALATONFÜRED
2013. JÚLIUS 25-28.

PROMÓCIÓ

e-on



AM

WEMÉK 2013
A magyar föld legjava

Csopaki üdvözlét



Szent Donát Pince (Csopak)

Kilátással Tihanyra

Fent, fent, legfelül... Csodálatos út visz fel a Szent Donát Pincéhez. Ekkor még nem tudtam, hogy ez csak a csodák kezdte, azután rádöbbsentem, hogy ez a hely a csodák birodalma. Csodás hangulatú pince, csodás borokkal, csodás panoráma egy csodás teraszról, ahol csodás emberekkel beszélgetek a Csopaki Csodáról. Miután Pintér Zsolt végigvitt a birtokközponton és megkóstoltatta dűlős Olaszrizlingjeiket leültünk a teraszra beszélgetni. Ekkor csatlakozott hozzánk Kovács Tamás, aki rögtön hozzá is fogott a birtok bemutatásához.

Mi egy családi birtok vagyunk. Önerőből, apránként, évente szépülünk, bővülünk, javulunk, ahogyan tudunk. Jelenleg 6-7 hektáron gazdálkodunk. A birtok itt található Csopak Hegyalja nevű dűlőjének a Szitahegy nevű aldűlőjében, de ezen túl van még területünk Csopak környékén további 7-8 dűlőben, illetve Tihanyban is.

A környék geológiailag igencsak sokszínű. Csopakon, néhány száz méteren belül képes megváltozni az alapkőzet. A mészkő számos variációja, például márga és dolomit is megtalálható errefelé, de akad bőven permi vörös agyag is. Ha kicsit távolabbról nézzük a térséget, akkor a kép még színesebb. Tihanyban a bazalttufa és a gejzirites mészkő a jellemző, Monoszlón

pedig már bazalt van. Mindezt az eltérő fedőtalajok, a Balatont befolyása, valamint az északi part hegyeit szabdaló szűk völgyek klimatikus hatásai teszik még változatosabbá. Nagyon jók a feltételek a termőhelyfókuszú boráskodáshoz, főleg ha a dűlőkaraktereket csak néhány szőlőfajta keresztül kívánjuk bemutatni.

Mi jellemző a borvidékre?

Csopaknak egy meghatározó szőlőfajtája van, az Olaszrizling, aminek a hírnevét sajnos megtépázta a rendszerváltás előtti, nagyüzemi szemléletű időszak. A rendszerváltás hajnalán, a régi rendszer rossz minőségű tömegboraiból kiábrándult igényesebb hazai fogyasztók elfordultak a hagyományos magyar fajtáktól és szinte minden-mindegy alapon újakat akartak kóstolni. Ennek következtében a legtöbb borvidéken a 90-es évektől a nyugati világfajták előretörése volt megfigyelhető. Az új fajták több hullámban formáltak át a borvidékek hagyományos képét. A termelők mindenféle igénynek igyekeztek megfelelni, így sokféle szőlőfajtával kezdtek foglalkozni nagyon kicsi területen. A történelmi hagyományok, és a borvidékek jellegzetesnek mondható karaktere sok helyen eltűnt. Csopakon ez a hatás kevésbé volt érezhető szerencsére. Itt megmaradt az Olaszrizling, ráadásul napjainkra az igényes borkedvelők is a hazai fajták kiemelkedő borait kezdik keresni.



Csopakon az olaszrizling hagyományának megőrzése közös ügy. A termelők mellett az önkormányzat is segít: az országban egyedülálló módon a szőlők helyi jelentőségű védett természeti területként vannak bejegyezve. Emellett a termelők és az önkormányzat közös munkájának eredménye a Csopaki Kódex, mely egy a csopaki bor minőségét szabályozó védjegyet tartalmaz és egyben a legszigorúbb borminősítési rendszer az országban.

Mit mond ki ez a kódex?

Lehatároltuk a történelmi dűlőket, védelem alá vontuk ezeket. Ki lett mondva, hogy Csopaki néven csak olyan bor hozható forgalomba, ami Olaszrizlingből készült. Ez hivatalos törvénybe lett iktatva itt a borvidéken. Erre ráépítettünk egy nagyon szigorú minőségszabályozást, ezt tartalmazza a Csopaki Kódex. Egészen a szőlőterületek megjelenésétől, állapotától, művelésétől, a természetkorlátozáson át, a pincemunkákig – hogy milyen stílusú bor készülhessen – mindent lefedtünk. Ez egy önkéntes rendszer, ettől tud igazán szigorú és egyedi lenni.

Kik csatlakoztak ehhez a szabályozáshoz?

Szerencsére a legtöbb kérdésben egyetértés van a helyi termelők között, így a mérvadó borászatok nagy része a kódex mellé állt. Kicsik is, nagyok is. Innentől ez a borvidék közös ügye! Együtt dolgozunk azon, hogy egy magas minőségű bort állítsunk elő, ami Csopaki. Nem is kell mellé tennünk, hogy Olaszrizling, mert történelmileg ez a szőlőfajta annyira összeforrt a borvidékkel, hogy ha Csopakiról beszélünk, az csak Olaszrizling lehet.

Mi is ennek a szellemében termelünk. Nálunk 6-7 dűlőben van Olaszrizling, itt, Csopakon belül. Ezek a területek geológiailag nagyon sokszínűek, van amelyik mészkő, van amelyik márga, van amelyik vörösiszap. Van amelyik magasabban fekszik, van amelyik völgyhöz közelebb esik, azaz teljesen más mikroklíma éri, ha ezeket hasonló stílusban készítjük el, akkor a borokon visszaköszön a termőhely. Nálunk egy kóstoló nem abból áll, hogy sorra vesszük a fajtákat, hanem van Szita-hegy, Nagyút, Kishegy, jövőre már lesz Berekhát is. Ez mind Csopaki!

Más fajtaival nem is dolgoztok?

De, fontos fajta számunkra még a Furmint, mert van történelmi hagyománya a Balaton partján. A filoxéra vész előtt jelentős fajta volt, úgy hívták itt, hogy Szigeti. A filoxéra vészt követően Olaszrizlingből állt rendelkezésre elegendő mennyiségű szaporító anyag, így a Furmint háttérbe szorult. Néhány helyen az öregek meghagyták, mert jobb volt a savkészlete. Az Olaszrizling megbízhatóan adott egy jó minőséget, viszont egy melegebb évjáratban, amikor elvékonyodtak a savak, akkor jól jött az a néhány sor Furmint, amit az Olaszrizlinggel



egybe szüreteltek és akkor az megadta a bornak a szükséges savat. Ehhez a hagyományhoz is szeretnénk egyébként visszatérni, hiszen ezen alapszik a birtokborunk, ami egy harmonikus bor szerepét tölti be nálunk. Nálunk a Furmint nem olyan feszes, savas mint a Tokaji. Csopakon inkább olajosabb, lágyabb, tüzesebb. Az Olaszrizling pedig egy nagyon szerethető bor. Ha jól van elkészítve, akkor úgy tud egyedi és tartalmas lenni, hogy közben inni is jól esik. Ez volt a Csopaki lényege az elmúlt száz évben is.

Mikor alapítottátok a pincét?

Nálunk a szőlő és a bor családi hagyomány, mi tősgyökeres csopakiak vagyunk. Nem húsz éve kerülünk erre a vidékre, hanem 150 éve, ha kell meg tudjuk mutatni a szülői házat, nagypapa birtokát, ükapának hol volt szőlője. Amikor a kollektivizálást beszédtek a szőlőket, akkor Tsz tagok lettünk, a kárpótláskor pedig kaptunk vissza szőlőket, akkor újra családi műveléssel kezdtünk el foglalkozni.

Sikerült az egykori területeket visszakapni?

A kárpótlások során azon a környéken kaptunk vissza egy kis parcellát, ahol jelenleg a pincészet is található. Az évek során szépen lassan bővítettük ezt a birtokot és új telepítésekbe kezdtünk. 2000 környékén értük el azt a birtok méretet, amikor úgy döntöttünk, hogy építünk ide egy pincét. Abban az időben a Balaton Fejlesztési Tanács is támogatta az ilyen beruházásokat, így sikerült egy vissza nem térítendő támogatást kapnunk a fejlesztéshez. 2001-ben épült meg a pince, rá



egy évre pedig a ház. 2006-ban bővítettük ki a pincét és megépült a mai terasznak az elődje és a konyha.

Közben bővült a terület is, a kezdeti 1-2 hektár 2005-re elérte a 4 hektár, most már 6 fölött járunk. Szépen, lassan szeretnénk elérni 10 hektárig. A fő vonal természetesen az Olaszrizling, mellette van Furmint és Tihanyban Kékfrankos.

Milyen piacokon értékesítitek a boraitokat?

A birtok koncepció arra épült, hogy itt akarjuk eladni a bort helyben. Nem termelünk sok bort, nem akartunk kereskedőkkel bajlódni, inkább úgy voltunk vele, hogy jöjjön el ide a vendég. Itt megmutatunk neki mindent, itt helyben kóstolhatja a borainkat és ehet hozzájuk valami finomat is. Ez az elgondolás a mai napig tökéletesen működik és ezen a vonalon fejlesztjük magunkat.



*Szerintük az
Olaszrizling...*

A Csopaki Kódex



Mi az a Csopaki?

A "Csopaki" a Balaton egyik ikonikus borfajtája. A név Csopakról származó bort jelöl, mely kategória helyi védettséget élvez.

Az országban egyedülálló módon itt a bor földrajzi megjelölése egyetlen szőlőfajtaához kötött. A borvidéki szabályozás szerint ugyanis csak az a bor viselheti a Csopak vagy Csopaki védett eredetmegjelölést, mely szintiszta olaszrizling és a bor alapanyagául szolgáló szőlő Csopak védett dűlőiből származik. A környék más szőlőfajtájának bora, illetve a csopaki bortermő körzeten kívülről származó olaszrizling a település nevét nem viselheti.

A kiemelt védettség egyik oka, hogy az olaszrizling Csopak környékének hagyományos és a mai napig meghatározó fajtája. A szőlő csopaki jelenléte mintegy másfél évszázadra tekint vissza, első írásos említése 1862-ből való. A századforduló környékén elterjedése rohamosan nőtt és hamar a csopaki szőlőhegyek legfontosabb elemévé vált. Onnantól kezdve az olaszrizling és Csopak neve egybeforrt.

A védettség másik oka, hogy a közvélekedés szerint borának elegáns arányaival, finom savaival és ásványos ízeivel a fajta az egyik legszebb arcát Csopakon mutatja meg.

Miért olasz és miért rizling?

Az olaszrizling pontos eredetéről keveset tudunk, azonban DNS vizsgálat alapján 50%-os bizonyossággal megállapítható, hogy Dél-Tirolból származik. A maradék ötven százalékon Franciaország és a Balkán osztoznak. A fajta a magyar olaszrizling nevet a német Welschriesling szószerinti fordításával kapta. Akkoriban az olasz (ahogy a németben a welsch is) a latin népek gyűjtőmegnevezése volt. Utalhatott olasz, francia, vagy más neolatin, balkáni népre is. A rizling elnevezés a német közvetítés eredménye lehet. Akkoriban sok fajtát ismertek rizlingként, egyfajta gyűjtőnév volt. Maga az olaszrizling jellemzőiben nem hasonlít a német rajnai rieslingre, besorolását tekintve a francia pinot fajtákhoz áll közel. Amit bizonyosan tudunk, hogy ma kizárólag a Kárpát-medencében, a történelmi határokon belül termesztik. Azon belül is elsősorban a Balaton környékén meghatározó fajta, Csopakon lényegében monokultúrája alakult ki.



Csopaki Kódex

A Csopaki Kódex az ország első és ez idáig egyetlen önkéntes eredetvédelmi rendszere, melynek fókuszában Csopak és hagyományos fajtája, az olaszrizling áll. Megalkotásának célja a csopaki bor minőségének magasabb fokú védelme valamint a hivatalos borvidéki szabályozás kiegészítése, hiányosságainak pótlása. A kódex védjeggyel ellátott bornak az ország legszigorúbb minőség- és eredetvédelmi szabályainak kell megfelelnie. A kódex négy pillérbe csoportosítva tartalmaz szabályokat, melyek kiterjednek a védett terület földrajzi kiterjedésére, a védett szőlők művelésére, a borászati munkára és a végső bor minőségére. A kódex külön kategóriában minősíti a dűlőmegjelölés nélküli és a dűlőmegjelöléses borokat.

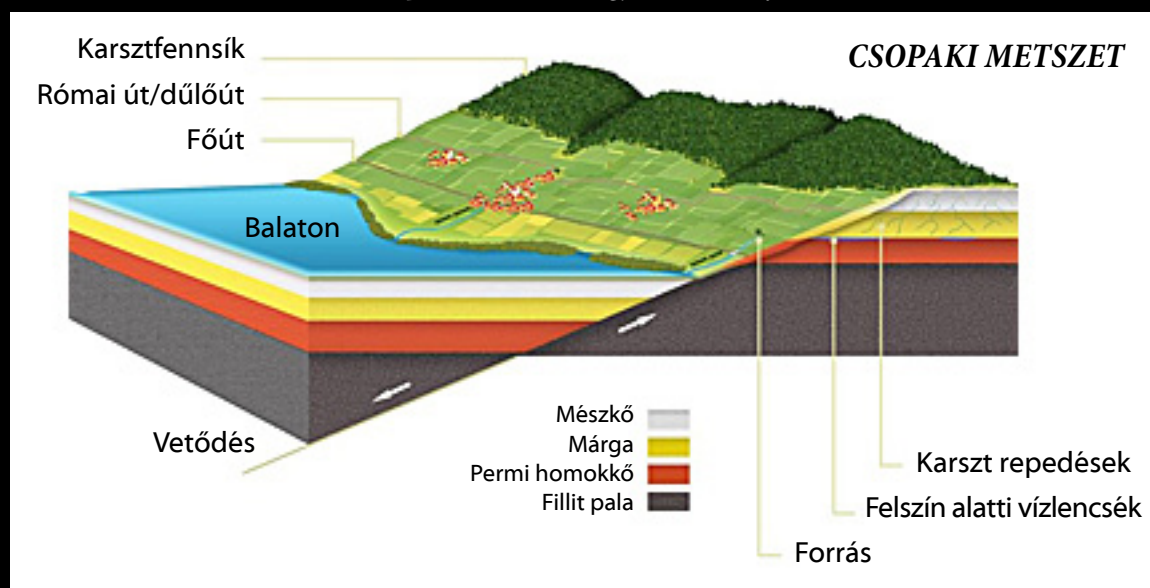
Geológia

Egy kis geológia. A földtörténeti idők során a csopaki táj kalandos utat járt be. A különböző dűlőkben található kövek több mint 400 millió év történéseit mutatják be. Négy fő kőzetréteg bukkan a felszínre néha alig párszáz méteren belül. A rétegek egymás felett helyezkednek el. Felszínre kerülésük annak köszönhető, hogy mikor a Balaton medencéje egy több törésvonal mentén való süllyedéssel kialakult, 300 méteres magasságkülönbség jött létre a korábbi felszín két fele között.

Minél közelebb megyünk a Balatonhoz, annál idősebb kőzetréteggel találkozunk. A legrégebbi egy szilúr kori kristályos, lemezes, fillit pala réteg, mely 440-400 millió évvel ezelőtt jött létre, és egy ősi óceán fenekét jelöli. Az idők folyamán ez a tengerfenék szárazra került. Ennek bizonyítéka a következő réteg, a jellegzetes csopaki vörös homokkő és vörös agyag, mely a 285-235 millió évvel ezelőtt a perm korban alakult ki.

A következő rétegek újra tengeri környezetre utalnak. Márga és dolomit rakódott le. A dolomit sekély vizű tengeri sókiválás eredménye, míg a márga meszes vázú tengeri élőlények maradványa. A legutóbbi tengerszint fölé kerülésre akkor került sor, amikor kialakult a Kárpát-medence, felgyűrődött az Alpok és a Kárpátok. Ekkor jött létre a Csopakhoz közeli Tihany is, mely a Balaton legnagyobb vulkánjának maradványa. Krátereiből, melyekben ma a Külső- és Belső-tó található akkoriban nagy mennyiségben lövellte a bazalttufát. A kitörések nyoma sötét hamurétegek formájában jól megfigyelhető a fehér és sárga mészkőrétegek között.

A Bortörténeti Csopak dűlőinek leegyszerűsített földtani metszete.



GERE TAMÁS & ZSOLT

Pincészetünk 25 éves!

*Méltóképpen szeretnénk
megünnepelni az elmúlt
negyed évszázadot!*

*Szeretettel meghívjuk Önt,
hogy e jeles alkalomból velünk
együtt ünnepeljen Villányban!
Ézért egy nagyszabású kerti
partyt szervezünk, ahol
különleges borokkal
és vendégekkel szeretnénk
különlegessé tenni a napot!
Részletek hamarosan a
www.geretamas.hu oldalon.*



www.geretamas.hu

A csopaki „terroir” működése

Az imént bemutatott kőzetek, talajok valamint a fekvés sokban befolyásolják a bor savtartalmát, a must érjedésekor keletkező aromákat. Az így kialakuló borok termőhelyi jellegzetességeket hordoznak magukon.

Talajhatás

A csopaki dűlőkben a vörös homokkő és a márga a két fő kőzettípus. A vörös talajok bora intenzívebb illatvilággal, visszafogott savakkal és jellegzetes ásványossággal rendelkezik. A márgás talajok borának jegye egyfajta meszes-agyagos mineralitás és a markánsabb savak.

Kitettség

A hegyoldalon fekvő, meszes területek több hőt és fényt kapnak, köszönhetően annak, hogy a Balaton vízfelülete ebben a magasságban tükörként szórja a napfényt. A meszes domboldalak jellemzője továbbá, hogy vízvezetékük nagyon jó, így hűvösebb, csapadékosabb években is elég cukor gyűlik össze a bogyókban, nem vizesedik el a szőlő.

Lejjebb, a vörös talajú dűlők ezzel szemben jó vízzáró képességükről ismertek. A magasabban fekvő, meszes kőzetek által szállított vizet a vörösagyag nagy kiterjedésű lencsék formájában gyűjti és őrzi mélyen a szőlők alatt, így azok az aszályos években sem szenvednek hiányt.

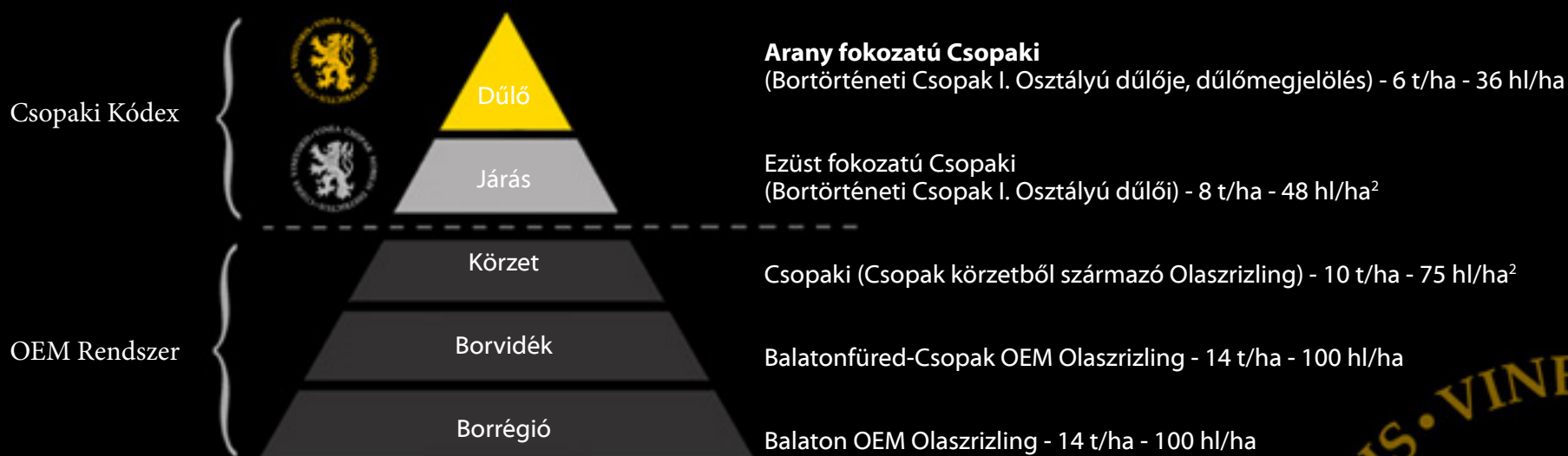
A Balaton vízfelülete és a 300-400 méter magas hegyek közelsége az állandó hőmérséklet-különbségek miatt hűsítő légáramlást hoz létre, mely minden éjjel átszellőzteti a szőlőket. Ez az esti szél csökkenti a szőlőbetegségek kialakulásának esélyét, lehűti a talajt és a termést, segítve ezzel megőrizni a savakat és az aromákat a szőlőben. A Csopakit közrefogó két szűk völgy, a Nosztori és a Koloska felerősíti ezt a hatást. A völgyek szájánál fekvő területek borai általában savasabbak és aromásabbak.

Bővebb információ a témával kapcsolatban:
www.csopaki.hu



Csopaki Kódex piramis

Hektárra vetített maximum terhelési előírások a szőlőtermésre (t/ha) és a seprős újborra (hl/ha).



¹ 2012-től kizárólag Csopak körzet Olaszrizling borai viselhetik a Csopak/Csopaki nevet.

² Bortörténeti Csopak (Csopak, Páloznak, Lovas, Asóörs, Felsőörs) 27 első osztályú dűlője



Kézműves gasztronómia



Bacchus Hotel (Keszthely)

Pincétől a borbárig

Keszthelyre nem úgy gondolunk általában, mint borvidékre, hanem többnyire a Festetics kastély, a szomszédos Hévíz, a német turisták jutnak az eszünkbe. Azt azonban már csak kevesen tudják, hogy itt dolgozott hazánk egyik legnagyobb bornemesítője, Dr. Bakonyi Károly, akinek hat szőlőfajta, köztük az Európa-szerte ismertté vált Cserszegi Fűszerest is köszönhetjük, ami nevét a Keszthely szomszédságában fekvő Cserszegtomajról kapta, ahol a Bezerics család ültetvényei is találhatóak.

Ezekről a borokról és a Balaton parti gasztronómiáról beszélgettem Bezerics Dániellel.

Hol helyezkedik el a Bezerics család szőlőbirtoka?

A mi boraink elsősorban Keszthely mellől, Pogányvárról származnak. Itt 17-18 hektáros saját telepítésű szőlővel gazdálkodunk. Talaja Pannon beltavi üledék, amit nagyjából úgy kell elképzelni, hogy ez egy igazi terület-terüj-asztalkám a szőlőnek, hiszen szinte mindenféle

talajtípus megtalálható benne, ami számára értékes. Az agyagos tetőtől a tüzes, vulkáni kőzeteken át minden tetten érhető benne egészen a meszes-csigás zárványokig.

Milyen szőlőfajtákkal dolgoztok?

Világfajták tekintetében Sauvignon Blanc és Chardonnay amik nekünk fő fajták, vörösek közül Cabernet Sauvignon és a Syrah található meg. Hungarikumok közül a Hárslevelű, Furmint, illetve az új hibridek csoportjából két fajtát tartunk, a Cserszegi Fűszerest és a Pátriát, amiben mi nagyon hiszünk.

Ezekből készítjük a kézműves borainkat. Éppen címkéváltásban vagyunk. Tavaly nyáron kezdődött ez a folyamat és a borbutikokba és a gasztronómiába kerülő borainkat érinti. Az első hatos széria tavaly augusztusban került bemutatásra, december elejére kijöttünk az új desszertboros címkecsaládunkkal. Így egy nagyon szép, letisztult arculatot kapott a jégborunk, a nagyon sikeres kései cserszegink és a kései furmint is. Tokajon kívül nagyon nehéz Magyarországon édes borokat

készíteni, pedig meggyőződéseim szerint itt található a világ egyik legideálisabb édes bor termőhelye. Ezért is fontos számunkra, hogy megfelelően csomagoljuk ezeket a termékeinket. Ezt az arculati váltást folytatjuk most, a napokban jön ki az új rosénk, ami az idei évtől nemcsak borbutikok részére készült, hanem szélesebb csatornákon is bevezetésre kerül. Lesz két új habzóborunk, amik nálunk egy új szegmenst képviselnek. Egy fehér küvével és egy roséval várjuk a balatoni nyár szerelmeseit.

Kézműves borokat készítünk igen magas áron előállított alapanyagokból, ezért fontos számunkra, hogy ez a fajta igényesség a borok arcán is visszatükröződjön a fogyasztók felé nemcsak a butikborok kapcsán, hanem a hiper- és szupermarket láncok polcaira kerülő boraink esetében is. Fontos számunkra ez a fajta hitelesség, attól függetlenül, hogy ezek a borok hagyományos paradugóval, lélegző szilikondugóval, vagy modern csavarzárral kerülnek lezárásra. Ez most egy nagyon fontos törekvés az életünkben.



Milyen csatornákon keresztül történik nálatok az értékesítés?

A már említett borbutikokon és országos hipermarket hálózatok mellett a tavalyi évtől a saját kereskedelmi csa



tornáinkra is nagyon erős hangsúlyt helyezünk. Nálunk a borászat és a vendéglátás szorosan összefonódik. Tavaly nyáron nyitottuk meg az első bárunkat a Balaton partján, „Vinoteca Bor & Cocktail Bár” néven. Meg kell valljam, nagyon megszerettük ezt a fajta vendéglátást, annak ellenére, hogy a szó szoros értelmében nem voltunk hagyományos balatoni vendéglátósok, hiszen eddig csak Keszthely belvárosában tevékenykedtünk. Tapasztalatunk viszont megvolt hozzá, hiszen itt a Bacchus Hotelben már több, mint 20 éve foglalkozunk vendéglátással, borkóstoltatással.

Lesz ennek akkor idén is folytatása?

Igen, nagyon megszerettük és a Balaton parti vendégek is megszerették a jó bort a tóparton. Ezen felbuzdulva idén Balatonbogláron nyitjuk a második bárunkat „Paletta Bistrobar és Vinoteca” néven. Ez bent található a BAHART balatonboglári vitorlaskikötőjében. Egy nagyon érdekes és izgalmas koncepcióval készülünk ide, egy pici átalakítással lehetővé tettük, hogy külsős vendégeket is tudjunk fogadni. Pünkösdkor tervezzük a nyitását, ha minden jól megy két szép teraszon várjuk a borkedvelőket.

Mi a hosszú távú tervetek ezekkel a bárokkal?

Ez nekünk egy nagyon fontos törekvésünk, mert 2-3 éven belül el szeretnénk oda jutni, hogy a saját boraink 35-40%-át - esetleg még többet - saját kézből értéke-sítsük. Ennek érdekében minél több saját egységet kell tudnunk fenntartani a Balaton mellett. Ezek természetesen nemcsak a mi borainkról szólnak, hiszen a szál-

lodánkban is megtalálhatóak többek között, például Konyári Jánosnak, Bujdosó Ferencnek, Légli Ottónak a borai is. Természetesen, minden szentnek maga felé hajlik a keze, így nekünk is a saját borászatunk termékeire kell fókuszálnunk, de emellett az a célunk, hogy hiteles balatoni vendéglátó egységeket tartsunk fent és szerintem nem lehet úgy hitelesnek maradni, ha az ember csak a saját borait tartja.

Hol tart most a balatoni borászat?

Hála Istennek, eljutottunk már odáig, hogy akár egy teljes, sok fogásból álló ételsort ki tudunk szolgálni borokkal. A habkönnyű fehér boroktól, a tartalmas fehérborokon át, a könnyed és a robosztusabb vörösborokig, illetve a desszertborokig mindent le tudunk rakni a borbarát vendégek asztalára, ami egy nagyon nagy előrelépés.

Nem volt benned félsz, hogy csak balatoni borokat tartsatok?

De, az elején félve több vendéglátós kollégát is megkérdeztem, szerintük mennyire állná meg a helyét egy



Munka közben...

*Paletta Bistrobar és Vinoteca
(Balatonboglár)*



*Széchenyi Pince Bor- és Rendezvényház
(Szentgyörgyvár)*

csak tisztán balatoni borvendéglő. Komoly támogatást, megerősítést kaptam, hiszem, hogy ma már ebbe nyugodtan bele lehet vágni. Nemcsak szűken a szakma tudja, hogy erre képesek vagyunk, hanem a vendégeink is elfogadják tőlünk. Ez egy nagyon nagy dolog.

Fontos, hogy mindenhol a helyi legyen előtérben?

Úgy gondolom, ha én külföldi szemmel borutaznám be Magyarországot, akkor törekednék arra, hogy mindenhol a helyit kóstoljam meg. Mind vendéglátásban, mind pedig borászatban tartunk már ott, hogy ki is tudjuk szolgálni az ilyen nyitott turista szemléletet. Mi is ebbe az irányba megyünk.

Hogyan jelenik majd ez meg a borbárokbán?

A balatonboglári bárunkban még a mostaniaknál is szélesebb kínálatot szeretnénk tartani. Lesz egy nagyon érdekes falunk, amely teljes egészében fekete táblafestéssel lesz lefestve, krétával a Balatont fogjuk felfesteni a borvidékeivel és minden egyes borvidéknél boros fa rekeszekben azok a borászatok jelennek majd meg, amiket mi a bárban tartunk. Ezen túl egy-egy kémcsőben minden egyes borvidékről bemutatunk talajmintákat, hogy azt is el tudjuk mondani az érdeklődő vendégeinknek, hogy milyen talajtani területről származnak azok a borok, amiket meg szeretnénk mutatni. Ez az elképzelésünk Balatonbogláron az idén és reméljük, hogy jövőre újabb egységgel bővíülhet a borbáraink listája.

Modern borkatedrális

Káprázatos borászat

5.500 négyzetméter, színét változtató csupa üveg épület, park, dísztavak, ultramodern környezet. Ez lenne egy pince? - tettem fel magamban a kérdést azon a májusi délelőttön amikor bekanyarodtam a hónap végén megnyíló borászat parkolójába. Szombat ellenére teherautók forgolódnak, szorgos kezek ültetik a park növényeit. Minden perc számít, hiszen hamarosan a látogatók számára is megnyitja kapuit a kéthelyi létesítmény. Hans Georg Achs urat, a projekt egyik tulajdonosát kérdeztem a beruházásról.

AX wine(e)motion, azaz a bor élményvilága a cégünk neve és nem egy klasszikus értelemben vett borászat, hanem egy élmény borászat vagyunk. Láttam több kaliforniai, dél-afrikai látványborászatot és ezen modellek alapján hoztuk létre ezt a kéthelyi borászatot.

Miért éppen Kéthelyre esett a választásuk?

Ezt már nagyon sokan kérdezték tőlem, hogyan találtam rá erre a kis falura. Az igazság az, hogy családi kötődésem van a térséghez, ugyanis a feleségem nagypapja a keszthelyi egyetemre járt és ez hozott minket erre a vidékre. Egyetlen pillanatig sem bántuk meg, hogy ide építettük meg a borászatunkat. Varázslatos hely ez és kiváló minőségű szőlő terem a környéken. Az egész világot beutaztam már borász szemmel és azt kell mondom, hogy az itt megtermelt szőlőből készített borokkal bárhol megálljuk a helyünket. A borok készítésénél nemzetközi tapasztalatainkra is támaszkodhatunk, de a kiváló minőség a helyi talajnak, klímának, az itteni adottságoknak köszönhető első sorban.

Milyen borokat készítenek?

Vörös és fehér borokat egyaránt készítünk. Véleményem szerint a dél-balatoni térségben teremnek Magyarország legjobb kékszőllői, a fehér boroknál is megtaláltuk már a nekünk tetsző vonalat, de ez még nincsen végleges.

AX wine(e)motion (Kéthely)

sítve. A fehérboroknál nagyon pontosan és tisztán dolgozunk, hogy nagyon illatos, gyümölcsös borokat kapjunk, a világban ezt a reduktív típusú fehér bort tekintik elegánsnak.

Mekkora területen gazdálkodnak a környéken?

Jelenleg 57 hektár szőlőültetvényen termelünk, ebből a fehér 40%-ot tesz ki. Az összetétel Tramini, Sárgamuskotály, Chardonnay, Szürkebarát, Sauvignon Blanc és most próbálkozunk a Zöldveltelinivel, ami nálunk, Ausztriában a legjelentősebb fajta. Még nem vagyunk teljesen elégedettek vele, hiszen itt más a klíma és a talaj, ezért még finomítanunk kell a borkészítésen. 2011-ben annyira nem voltunk elégedettek vele, hogy bort nem is, csak szőlőlevet készítettünk belőle. A filozófiánk az, hogy csak 100%-os minőségű bort szabad lepalackozni. Nagyon magas minőségi elvárásaink vannak, hiszen mi is a saját borunkat isszuk. A mi címkénkkel ellátott borokért tűzbe tesszük a kezünket.

Mi a helyzet a vörösborokkal?

Osztrákként a Zweigelt szinte kötelező. A Kékfrankost imádjuk, zseniális, a Cabernet Franc pedig fantasztikus. Ezeken kívül van még Merlot és Cabernet Sauvignon is.

Minden ültetvényünk Kéthely szomszédságában helyezkedik el.

Milyen korúak ezek az ültetvények?

Néhány éve lettek ezek újratelepítve az Európában kapható legjobb szőlőoltványokkal. A bor a szőlővel kezdődik, így már az oltványoknál a legmagasabb minőségre törekedtünk.

Milyen piacokat céloznak meg?

A terveink szerint termékeink 75%-át exportra szeretnénk eladni, 25%-át pedig Magyarországon hoznánk forgalomba. Ausztriában is van egy borászatunk, ahol már 30 éves export tapasztalattal rendelkezünk, ez sokat segít az itt megtermelt borok export piacának kialakításában. A kéthelyi borászatunk teljesen önálló vállalkozás, nem akarjuk az osztrákkal egy kalap alatt kezelni. Mielőtt elkezdtük volna az itteni szőlők telepítését, öt éven keresztül végigjártam a magyar borvidékeket Villánytól Tokajig. Sok ültetvényt, borászatot felkerestem, borászokkal beszélgettem, borokat kóstoltam, hogy megismerjem a magyar borokat. Ez a tapasztalat volt az alapja az ültetési tervnek.





Mik a tervei a most átadás előtt álló élményborászattal?

Alapvetően ez egy látványborászat, amelyben mozi, multimédia show, történelmi bemutatóhely, 300 fős konferenciaterem, fesztivál színpad, Open Air színpad, borkatedrális, Running Tappas bár is helyet kapott a borászati helységek mellett. Havonta 3-4 szabadtéri programot, művészeti, kulturális kiállításokat is tervezünk. Első sorban magyar művészeket, kiállítókat akarunk itt bemutatni. Terv szerint éves szinten 100.000 látogatóra számítunk. Ezekre a vendégre alapozzuk a helybeni értékesítésünket.



Hans Georg és Thomas Achs a komplexum egyik befektetőjével, Wolfgang Kristinus-val az ünnepélyes megnyitón.

Milyen kapcsolatot tartanak fent a balatoni turisztika szereplőivel?

A legnépszerűbb magyar fürdőváros itt van a szomszédban. Saját kisbuszos transzferjáratot fogunk üzemeltetni Hévíz és Kéthely között. Az összes nagy hévízi szállodával egyeztetünk már a terveinkről. Mindenhol lelkesen fogadták a programlehetőséget.

Nem érzi túl nagy falatnak ezeket a grandiózus terveket?

Más borvidékekhez hasonlóan – ahol több borászat összefogásával jönnek létre rendezvények – mi is nyitottak vagyunk az együttműködésekre a dél-balatoni borászokkal. Biztos vagyok benne, hogy készíteni fogunk közös stratégiai terveket, hiszen mind érdekelt vagyunk a közös megjelenésben is. Hajlandóak vagyunk ezért nagyon sokat tenni, erre szintén megvannak az ausztriai marketing tapasztalatink az elmúlt 20 évből, melyeket szívesen tennénk a helyi értékek mellé.



Mivel nemcsak helyi szinten, hanem nemzetközileg is szeretnénk fellépni a jövőben, ezért nagyon fontos, hogy ebben a törekvésben minél több szövetségesre találjunk. A hivatalos megnyitó* után fogunk ezzel mélyebben foglalkozni, addig még sok “utolsó simítás” van soron, mind az épület, mind a környezetének kialakítása, mind berendezések üzembe állítása terén.



**a hivatalos megnyitóra, ottjártunkat követően, 2013. május 26-án került sor.*

NEKÜNK A BALATON...

Kihagyhatatlan látnivalók

A Balaton Közép-Európa legnagyobb tava, Magyarország vízrajzának meghatározó eleme. 77 km hosszú, szélessége 1,3–14 km között ingadozik, átlagosan 7,8 km, felülete 594 km².

Keleti medencéjét a Tihanyi-félsziget választja el a tó többi részétől. Déli partjánál medre sekélyebb. Északi oldalán található a badacsonyi borvidék és a Tapolcai-medence, jellegzetes vulkáni tanúhegyeivel. A tó egyes részein halászat folyik.

A Balaton és környéke Budapest mellett az ország turisztikailag leglátogatottabb területe, 2004-ben elnyerte az Örökségünk – Somogyország Kincse címet is. Környékén gyógyfürdők, termálforrások találhatók. A tavon minden évben megrendezik a Kékszalg Nemzetközi Vitorlásversenyt.

A felfrissülés és a sportlehetőségek mellett a Balaton környéke számos kiváló kirándulási lehetőséget tartogat számunkra. Számbavettük azt a 25 látnivalót, amiket feltétlenül érdemes balatoni vakációk során felkeresnünk.



HÉVIZI TÓ

HOL: Hévíz, Dr. Schulhof Vilmos sétány 1.

MIT: Hévíz a Balaton északnyugati csücskénél fekszik. A település az egyik legismertebb magyarországi fürdőzőhely. Itt terül el a világ legnagyobb melegvizű, biológiailag aktív, természetes forrástava, mely testet és lelket egyaránt felüdít.

A több tízezer éve keletkezett Hévízi Gyógyító nemzeti kincsünk, a természet egyedi ajándéka. A bő forrású tó vize gyógyvíz, amely páratlan, zöld környezetben adja számunkra kincsét, a gyógyulást.

A hévízi gyógyvizet már a rómaiak is használták, de az egyedi adottságokat felhasználó terápia gyökerei 1795-re nyúlnak vissza. A fürdő fejlődésének üteme a századfordulót követően felgyorsult, a komplexum mai formáját 1904 és 1928 között nyerte el.

Az évszázadok során a orvostudomány mind jobban megismerte gyógyhatásait, olyan kezelésekkkel egészíti ki, amelyek hatékonyságát tovább növelik, ezáltal emelve gyógyerejét.

A Hévízi-tó átlagosan 2-5 méter mély, így az úszni nem tudók a számukra kialakított padlózott medencékben fürödhetnek. Továbbá biztonságos fürdőzés a tó déli részén lehetséges, ahol a vízszint kb. 120 cm. Kisgyermekes családoknak ajánljuk a Tófürdő területén kialakított gyerekmedencét.

INFO:

<http://www.heviz-info.hu/tofurdo.html>



02



03



04

FESTETICS KASTÉLY

HOL: Hévízi Tófürdő: 8380 Hévíz, Dr. Schulhof Vilmos sétány 1.

MIT: A Festetics-kastély Keszthely kiemelkedő jelentőségű műemléke.

A 18. század elején Keszthely több földesúr tulajdonában volt. A legnagyobb birtokostól, Pethő Jánostól vásárolta meg az ő részeit Festetics Kristóf 1739-ben. A barokk stílusú kastély építése a 18. század közepén kezdődött és még e század folyamán többször átalakították. 1883 – 87 között neobarokk toronnyal és újabb épületrészekkel bővítették. Ezáltal az U alakú (cour d'honneur elrendezésű), egyemeletes, közép- és oldalrizalitokkal tagolt kastély főhomlokzata elvesztette korábbi szimmetriáját. A kastély 101 helyiségből áll. A kastély bejárata előtt található a család leghíresebb tagjának, gróf Festetics Györgynek a szobra, aki kiemelten fontosnak tartotta a kultúrát.

A Helikon könyvtárát is magában foglaló Festetics-kastély az ország negyedik legnagyobb kastélyaként teljes felújítása után jelentős kiállításokkal és rangos zenéi rendezvényekkel várja a látogatókat. A felújítás után az új múzeumépületben állandó vadászati múzeum nyitotta meg kapuit. Az új épület tetőterében a történelmi modellvasút kiállításon Európa egyik legnagyobb terepasztala látható. A 42 hektáros park természetvédelmi terület. Több különleges fafajta található benne. A kínai páfrányfenyőket még Festetics György idejében ültették. A legidősebb fa egy 400 éves mocsári tölgy (*Quercus robur*).

INFO:
<http://helikonkastely.hu/>

GEORGIKON MAJORMÚZEUM

HOL: Magyar Mezőgazdasági Múzeum - Georgikon Majortörténeti Kiállítóhely
Cím: 8360 Keszthely, Bercsényi u. 65-67.

MIT: Keszthelyt nem csak a Balaton fővárosának nevezik, de az agrárszakoktatás bölcsőjeként is emlegetik, mert Tolnai Festetics György gróf 1797-ben Keszthelyen Európában elsőként alapított önálló agrárfelsőoktatási tanintézetet, a Georgikont. A Georgikon nyolc intézetében a felvilágosodás- és a reformkor legkiválóbb szakemberei oktattak. Felsőfokú képzés keretében gazdatiszteket, erdészeket, uradalmi jogászokat, mérnököket, közép- vagy alpfokon kertészeket, ménesmestereket, földműveseket, lovászokat és gazdaasszonyokat képeztek.

A major a Georgikon megszűnése után is a korszerű gazdálkodás színtere maradt, 1848-tól 1945-ig a keszthelyi Festetics uradalom részeként, majd 1970-ig termelő szövetkezetként működött tovább. A majort körbeépülte a város, a Georgikon korábban épített gazdasági épületeket 1970-ben műemlékké nyilvánították, és kezelését átvette a Magyar Mezőgazdasági Múzeum. A Georgikon Majormúzeum ünnepélyes megnyitóját a Georgikon alapításának 175. évfordulóján, 1972-ben tartották. A korabeli istállóépületek és az 1825-ben épített négyszintes barokk magtár hangulatos teret biztosítanak a kiállításoknak.

INFO:
http://www.mezogazdasagimuzeum.hu/article.php?article_id=9

SZIGLIGETI VÁR

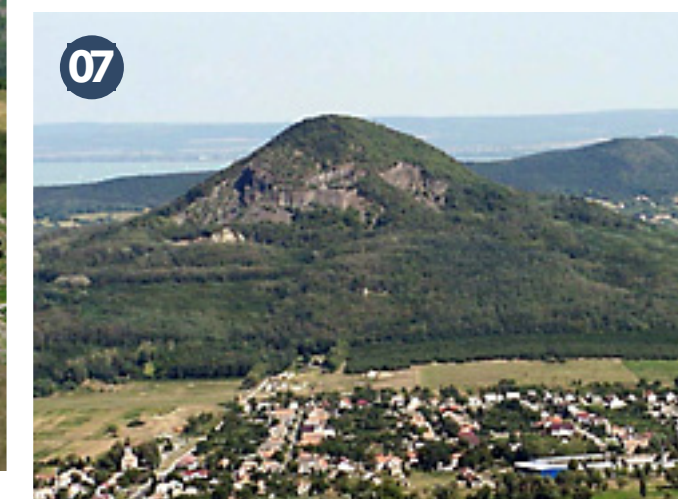
HOL: Szigliget, legegyszerűbben a Ciframajor felől juthatunk a parkolóba

MIT: A tapolcai medence délnyugati részén, régen a Balaton szigetét képező 230 m magas vulkánikus hegy tetején állnak az észak-déli irányú, szabálytalan alaprajzú szigligeti vár maradványai. A várat a pannonhalmi apátság építtette 1260 és 1262 között. Az apátság után a várat a Lengyel család birtokolta, de közben egy évtizedig Török Bálint is volt a tulajdonosa. A vár legrégebbi része az öregtorony, amely délen, a legmagasabb ponton áll. A 14-15. században bővítették az alsóvárat, 1531-1540 között Török Bálint építtette. A szigligeti vár végvárként védte a Balaton vonalát a török háborúk alatt. A XVII. századig többször átalakították. A 17. század végén villámcsapástól leégett. A falut ugyan elpusztította a török, de a várat nem tudta elfoglalni, viszont a császár 1702-ben elrendelte a felrobbantását, köveiből épültek fel a vár alatti szép nemesi kúriák.

A 239 m magas Várhegy tetején hosszan elnyúló, elromosodott épület helyreállítása folyamatos.

Gyönyörű panoráma nyílik innen a Balatonra. A templom mögül indulva először az alsóvárba jutunk, majd egy gylókjárón át a rondellára. Innen meredek gyalogút vezet az alsóvárnál mintegy 20 méterrel feljebb emelkedő felsővárba. Itt volt az egykori öregtorony és várúr palotája és tornya. 1991-ben látványos munka kezdődött el a várban, teljes feltárása, helyreállítása folyamatos.

INFO:
<http://szigliget.hu/var/>



SZENT GYÖRGY-HEGY

HOL: Hegymagas irányából az Országos Kéktúra útvonalán juthatunk fel.

MIT: A balatoni táj látványos része a bazalt-hegységekkel ékesített Tapolcai-medence, melynek egyik legszebb példája a képen látható oszlopos elválású bazalttornyokkal szegélyezett Szent György-hegy. A terület a Pannon-tenger elvonulása idején, körülbelül 3-4 millió évvel ezelőtt jelentős vulkáni tevékenység színhelye volt. A felszínre törő láva kisebb-nagyobb „lepények” formájában terült szét a homokból és agyagból álló vastag tengeri üledéken, melyet később megóvott a lepusztulástól. Azokon a területeken, ahol bazalttakaró nem borította az egykori tengeraljazatot, a felszíni üledék nagymértékben lepusztult, s így hozzájuk képest a bazalttakarós részek 200-300 méterrel magasabbak lettek.

Ezért is hívják ezeket a hegyeket tanúhegyeknek, mert ma is híven mutatják az egykori tengeraljazat szintjét, hiszen azon szétterülve alakultak ki, s ehhez képest a környezet változását (lepusztulását) jól megfigyelhetjük.

A forró láva a gyors kihűlés hatására főleg a peremén vált szét sokszögletű oszlopokra. Ezeket az időjárás tovább formálta, és napjainkra alakultak ki a nép által kőszákoknak, vagy gyapjúszákoknak is nevezett látványos bazaltalakzatok.

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

CSOBÁNC

HOL: Gyulakesziről jelzett turista út visz, vagy Káptalantótiából az Országos Kéktúra nyomán lehet feljutni.

MIT: A Csobánc a Balaton-felvidéki tanúhegy-hármas utolsó eleme. A Csobánc a legkisebb közülük, de csupasz lapos teteje lévén erről a legszebb a kilátás.

A várról az első említést egy 1270-es oklevél teszi, de építése már az 1250-es évek környékén elkezdődhetett. A vár a Rátóti Gyulaffy család tulajdona a 17. század második feléig, építtetői eredetileg diszeli nemesek.

Mátyás király 1490-ben bekövetkezett halála után Habsburg Miksa betöréseinek a vár is áldozatul eshetett volna, de Kinizsi Pál parancsára erődítménnyé kezdték alakítani. Ennek köszönhetően a várat egyik török ostrom sem tudta bevenni. A vár elleni legnagyobb ostrom 1707. február 25-én ért véget. A várat Jean-Louis Rabutin császári tábornagy próbálta elfoglalni, ismét sikertelenül. A vár 1709-ben került ismét császári kézbe, ekkor kezdődött meg robbantásos rombolása.

A vár feltárására 1953-ban indultak meg régészeti, feltárási kutatások, ám a vár napjainkra rettenetes állapotba került, megóvása, felújítása sürgős tennivalókat kíván. E célból egy helybeli baráti társaság létrehozta a Csobánc Váraért Alapítványt 2003 májusában.

INFO:
<http://www.csobancvar.hu/>

GULÁCS-HEGY

HOL: Javasolt Nemesgulács községből indulni a templom mellől a csúcs felé, a kikerülhetetlen választáskor balra, majd a zöld, majd kék csúcsjelzés spirálon felkörülni a csúcsra.

MIT: Nemesgulácsról jó minőségű turistaútvonalon juthatunk fel a 393 m magas Gulács-hegyre. A hegyesdi várhegy mellett ez a második legszabályosabb cukorsüveg alakú vulkáni hegy. A Gulács, mint tanúhegy 4-5 millió évvel ezelőtt, intenzív vulkáni működés révén alakult ki. A földtanilag kettősszerkezetű hegy alsó része agyag- és bazalttrétegekből áll, amit 30 méter magas meredek oldalú, sötétszürke bazaltkúp koronáz.

A Tapolcai-medence más tanúhegyeihez hasonlóan ez is bazaltból áll, melyet egykor bányásztak is utépítési célból. 1961-ig üzemelt a kőbánya, nyomát a hegy sebei őrzik.

A felhagyott régi bányaudvarokban kis szerencsével szép zeolit kristályok is megfigyelhetők. A részben bokrokkal és fákkal fedett hegycsúcsról felejthetetlen kilátás nyílik a Tapolcai-medencére, a Balatonra és a Keszthelyi-hegységre.

A hegyen már a római időkben is virágzó szőlőtermesztés folyt. Jelentősebb szőlőfajták az Olaszrizling, a Szürkebarát, a Zöldszilváni, a Muscat Ottonel és a Zweigelt.





19

18

VESZPRÉM

BALATONFÜZFŐ

71



20



Balatonkenese

BALATONALMÁDI

Balatonakarattya

71

M7

Tótvázsony

Hidegkút

Felsőörs

Alsóörs

Balatonaliga

7

nyázsony

Barnag
Vöröstó

Balatonszőlős

06

Csopak

Mencshely

adavár

fa

12

Dörgicse

05

talfa

Tagyon

ka

tonszepezd

LLE

04

23

Pécsely

Vászoly

Aszófő

17

BALATONFÜRED

TIHANY

14

15

16

Örvényes

Balatoudvari

Balatonakali

Zamárdi

SIÓFOK

21

Szántód

22

BALATONFÖLDVÁR

Balatonszárszó

Balatonszemes

65

M7



facebook.com/BOResPARLAT

08



SÜMEGI VÁR

HOL: Sümeg, Várkert

MIT: IV. Béla király parancsára a veszprémi püspök erős kővárat emeltetett a sümegi hegyen. A 14. század elején a Dunántúl korlátlan hatalmú oligarchái, a Kőszegi nemzetség ragadta magához, uralmukat csak az 1318-as győztes hadjáratában döntötte meg Anjou Károly. 1440 nyarán a Luxemburgi Erzsébet királyné pártján álló nemesek ostrom alá vették várat. Rövidesen megépítették a külsővárat, így Sümeg a környék legerősebb kővárává fejlődött. 1553-ban emelték a legkorszerűbb védőművét, a több emeletes, vastag falú Kövess-bástyát. 1605 tavaszán a Habsburg-ház ellen felkelt Bocskai István erdélyi főnemes hajdúserege megszállta a várat, ahol meggyilkolták Újlaky Miklós veszprémi püspököt, majd a fejét legurították a hegyoldalra. Katonai szerepét a II. Rákóczi Ferenc irányította kuruc szabadságharcban is megtartotta. Hadiszerecséjük hanyatlásával 1709-ben ágyúlövés nélkül feladta kuruc katonasága, épületeit négy esztendő múltán egy hadgyakorlat ürügyén felgyújtatta a császári parancsnokság.

A gazdátlanra vált védőműveket az időjárás vasfoga a lakossággal karöltve évszázadokon át rombolta, mígnem az 1960-as években megkezdődött régészeti feltárása és megóvása. A Balaton-felvidék legjobban helyreállított középkori kővárában minden nyáron színpompás várjátékokkal idézik fel az egykori vitézek életét.

INFO:
<http://www.sumegvar.hu/>



09

TAPOLCAI TAVASBARLANG

HOL: Tapolca, Kisfaludy Sándor utca 3.

MIT: A Tapolcai-tavasbarlangot 1903-ban fedezték fel kútásás közben, amelyet tíz évvel később a látogatók számára is megnyitottak, így hazánkban ez volt az első vilávilágítással ellátott, és az idegenforgalom céljára is használt barlang.

A tavasbarlang bezáró kőzet a középső-miocén kor szarmata korszakában, 13.7 millió éve képződött. Kőzettömegét tehát az egykori Szarmata-tenger üledékeiből képződött mészkő és márga rétegek alkotják.

A tavasbarlang vízutánpótlása két úton történik, amely egyben magyarázatot ad a járatok kialakulására is. A fiatal szarmata mészkő a 210-230 millió éve képződött felső-triász dolomitra támaszkodik, amelyből hideg karsztvizek érkeznek a Tapolcai-medence térségébe. Ugyanez a dolomit a felszín alatt több száz méterrel lejjebb is megtalálható, ahol - a medence tájképét alapvetően meghatározó - napjainkra kihunyott tűzhányók utóvulkáni működésének köszönhetően az oda lejutó víz kb. 40 °C-ra felmelegszik, majd repedéseken keresztül feláramlik. A Tapolcai-tavasbarlang egyike volt hazánk azon alig kéttucat barlangjának, melyeket a barlangok általános védettségének kimondása előtt, már 1942-ben - hazánkban másodikként - védelem alá helyeztek. A megújult a Tapolcai-tavasbarlang 2012. március 15-től minden eddiginél szebb fényekkel, egyedi látvánnyal várja a látogatókat.

INFO:
https://www.bfnp.hu/magyar/oldalak/tapolcai_medence_tavasbarlang/1/1

10



HEGYESTŰ

HOL: Monoszló

MIT: A Káli-medence kapujának őre a Zánka és Monoszló között 337 méterre magasodó Hegyestű. A Balaton felől szabályos kúp alakot mutató hegy északi felét az egykori kőbánya lefejtette, a visszamaradt, közel 50 m magas bányafal azonban felfedi számunkra az 5-6 millió évvel ezelőtt működött bazalt vulkán belsejét. A vulkán kráterében megdermedt láva a kihülés folytán sokszögletű, függőleges oszlopokra vált el. A látvány hazánkban egyedülálló, de európai viszonylatban is ritkaságszámba megy.

A Hegyestű bazaltkúpjának tetejéről csodálatos tájképen figyelhetjük meg a Balaton-felvidék jellegzetes tájrészleteit, a természet és ember együttélésének tipikus képét.

Az egykori bazaltbánya épületében létrehozott kiállítás emléket állít a kőbányászatnak, bemutatja a Balaton-felvidék és a Dunántúl geológiai felépítését, jellemző kőzeteit, ásványait, és a nemzeti park természeti értékeit. A Dunántúl jellegzetes kőzeteiből összeállított kőpark segítségével geológiai időutazáson vehetnek részt a látogatók. A fogadóépületben lehetőség van kiadványok, ajándéktárgyak megvásárlására, illetve frissítők fogyasztására.

INFO:
https://www.bfnp.hu/magyar/oldalak/kali_medence_hegyestu/1/1



KINIZSI VÁR

HOL: Nagyvázsony, Vár utca

MIT: A Balaton-felvidék kisebb-nagyobb lankái között található Nagyvázsony községe, melynek egyik domboldalában tör az égbolt felé a középkori vár lakótornya.

Építtetője a környéket uraló Vezsenyi nemesi família volt, akik a Zádor-vár perben való elvesztése után, a 15. század közepén emeltették a várat. Ebben az időszakban viszonylag békés vidéknek számított, ezért elsősorban középnemesi rezidencia, mint erős védőművekkel rendelkező épület volt.

Miután 1472-ben férfiágon kihalt a család, Hunyadi Mátyás király a hadjárataiban tanúsított vitézségeért Kinizsi Pálnak adományozta. Ekkoriban alakították ki a négy kisebb toronnyal védelmezett várat, amelynek belső udvarát emeletes palotaszárny övezte, sarkában várkapolnával, míg a bejárata elé az ágyúk elhelyezésére alkalmas kapuvédőművet (barbakánt) emeltek. Mivel Kinizsi Pál főnemes általában az ország veszélyeztetett vidékeit védelmezte seregével, vázsonyi rezidenciáját a felesége, Magyar Benigna úrnő lakta. Az utolsó katonai jellegű összecsapást a Rákóczi-szabadságharc idején vívták falai előtt, majd az uradalom börtönéül használták a lassan pusztuló épületeit. Ez idő alatt a Zichyek felépítették a patak túlsó partján új kastélyukat, így használaton kívüli lett a vár. Egyedül a lakótoronyban laktak még kiöregedett cselédek. Ilyen állapotban kezdődött meg 1955-ben régészeti feltárása és megóvása.

INFO:
<http://www.kinizsivar.hu/>



DÖRGICSEI TEMPLOMROMOK

HOL: Dörgicse

MIT: Dörgicse Alsó- és Felsődörgicse egyesítéséből 1950-ben keletkezett. A faluban három románkoritemplom található.

A Szentpéter-dörgicsei templom ikertemplom, keletkezési ideje a 13. század eleje. Romja a falu közepén áll. A templom déli fala és egyenes-záródású szentélye még nagyjában épen áll. A boltozott szentély két ablakával, egy kis dongaboltozatos kereszthajóhoz csatlakozik. A déli falon 2-2 félköríves román-jellegű ablak és a templom bejárata megvan, az északi hajófal azonban már hiányzik.

A Boldogasszony-dörgicsei templom egyhajós, nyugati végén kegyúri karzattal, háromemeletes toronnyal. Hajója téglány alaprajzú, felfelé keskenyedő tornya még ma is tekintélyes magasságú. Legfelső emeletén két románkon ikerablak van, bennük kis osztóoszlopokkal. A torony nyugati falát két hatalmas támpillér gyámolította, melyek egyike ma is áll.

A Felső-Dörgicсэн található harmadik templom is rom. A legkisebb méretű a három templom közül és a falutól északkeletre felszik, a mező közepén. Bazaltkőből épített románkori templomromjából már csak a déli hajó két ablakával és a nyugati oromfal egy része áll. Boltozatos szentélye beomlott.

A Kisdörgicse vezető úton 18. századi, barokk kőhidat találunk, melynek kőből falazott csúcsíves nyílása ritkaságnak számít.

INFO: <http://www.dorgicse.hu/>



SZÍV ALAKÚ SÍRKÖVEK

HOL: Balatonudvari

MIT: Balatonudvari védetté nyilvánított temetőjében találhatóak a szív alakú, fehér mészkőből faragott sírkövek.

A temetőt az 1770-80-as években nyitották meg a református és római katolikus hívek számára. A szív alakú sírköveket a monda szerint egy "udvari" kőműveslegény készítette az Akali határában fejtett kővekből.

63 szív alakú sírkő található itt, többön még jól kivehető a felirat. Ezek többsége az 1800-1850 közötti évekből származik. Az 1840-es évektől a temető külön részébe temetkeztek a reformátusok, izraeliták és a katolikusok.

Hasonló sírkövek máshol is előfordulnak a Balaton-felvidéken, de ilyen nagy számban csak itt láthatóak.

INFO:
<http://www.balatonudvari.hu/>



TIHANYI BENCÉS APÁTSÁG

HOL: Tihany, I. András tér 1.

MIT: A tihanyi apátság egy bencés apátság, amelyet Tihanyban, a Tihanyi-félsziget hegyláncának kelet felé meredeken leszakadó szélén alapított I. András király 1055-ben Szent Ányos és Szűz Mária tiszteletére. A monostor alapító oklevele a legrégebbi, eredeti formájában fennmaradt magyar szórványemlék.

A kolostor életében a török-magyar harcok hoztak igazán gyökeres fordulatot. A szerzetesi élet 1534-ben megszűnt, az erődített kolostor a balatoni végvárrendszer fontos láncszemévé vált. Az ezt követő csaknem másfél évszázad alatt a szerzetesi élet minden tárgyi emléke elpusztult. A katonaság 1674-ben adta vissza eredeti rendeltetésének a templomot. Egy tragikus tűzvész 1683-ban a kolostori épületeket romba döntötte. 1719-ben kezdődött meg az újjáépítés. 1786-ban II. József császár a bencés rendet is felszalta. A szerzeteseknek el kellett hagyniuk kolostorukat, csak egyetlen szerzetes maradhatott, aki ellátta a plébániai feladatokat. A rend tagjai 1802-ben térhettek vissza. 1889-ben a templom nagy felújításakor elhatározták, hogy terét falképekkel is díszítik. 1950-ben, a szerzetesrendet feloszlatták. A plébánia megmaradt, a monostor előbb szociális otthon lett, később pedig múzeum költözött bele. A bencések 1990-ben térhettek vissza Tihanyba. A templombelső restaurálása 1992-1996 között történt meg. 1996-ban megkezdődhetett a monostor teljes felújítása is. A monostorban kilenc szerzetes él.

INFO:
<http://tihany.osb.hu/>

LEVENDULA HÁZ

HOL: Tihany, Major utca 67. (a Belső-tó partján)

MIT: A Levendula Ház látogatóközpont minden korosztály számára élményt nyújtó módon mutatja be a Tihanyi-félsziget múltját és jelenét: a vulkánok egykor dühöngő világát, s a később megszelídült táj harmóniáját. A tihanyi emberek és a természet évszázados együttélését, s ennek emblemikus kultúráját, a levendulatermesztést.

A magas illóolaj-tartalmú levendula jó tékony hatásait évezredek óta ismerik. A rómaiak fürdővíz illatosítására használták.

Bittera Gyula - európai hírnévű gyógyszerész, gyógynövény-szakértő - 1924-ben telepítette az első ültetvényt a Csúcs-hegy oldalában, az apátságtól bérelt mintegy 20 hektárnyi területre. Az első sikerek láttán további jelentős telepítéseket végeztek, Tihanyban kialakult a levendulatermesztés kultúrája. A termesztés célja az illóolaj - a levendulaolaj - előállítása volt, melyet a virágzás idején learatott levendulából a közeli Külső-tó partján lepárlással nyertek.

A tihanyi levendula illóolajtartalma, annak minősége túlszárnyalta a francia ültetések eredményeit. A termelt mennyiségre jellemző, hogy az árutőzsdén jegyezték tihanyi levendulaolajat. (régii ültetvény képek). Bittera Gyula elsőként Kaposváron, majd Budapesten, a Hungária körúton létesített illóolaj-gyárat, a tihanyi levendulaolaj további finomítása is itt történt.

INFO:
<http://www.levendulahaz.eu/>

GEJZÍRMEZŐ

HOL: Tihanyi-félsziget

MIT: A Szarkádi-erdő és a Belső-tó között elterülő Gejzírmező sziklaképződményei mintegy három millió évvel ezelőtt, a földtörténeti negyedidőszakban keletkeztek. A bazaltvulkánosságot követő vulkáni utóműködés során e területen működött a legtöbb hőforrás.

A hőforrások - hasonlóan a jelenleg Izlandon működőkhöz - időszakos gejzír formájában törtek fel. A forró vízből és a meleg vizű tavakból meszes, kovasavas iszapok csapódtak ki, melyek fokozatosan szilárd közetté alakultak. A gejzír működésétől, valamint a víz- és kéregmozgásoktól függően a gejzírit tömeges, lemezes, gyűrt formában szilárdult meg, 100-150 kisebb-nagyobb gejzirkúpot hozva létre. Közülük ma már csak mintegy 50 darab látható.

Az itt kialakult forráskúpok közül a legnagyobb az Aranyház-gejzirkúp, mely nevét a tömegesen rátelepedett sárga színű zuzmóról kapta.

Az utóvulkáni képződmények kimagasló száma és különleges megjelenési formája volt az egyik döntő érv amelllett, hogy a félsziget elnyerje az Európa Diplomát.

A Hármashegy-kúp tetejéről csodálatos kilátás nyílik a Belső-tóra és az ösközségre, az Aranyház tövében pedig, egy régi pincében, kőzetbemutató látható.



17

KEREKTEMLOM

HOL: A kápolna Balatonfüred üdülő-övezetében, a régi Fürdőtelepen található, a mólóhoz és a Szívkórházhoz vezető utak találkozásánál. (Balatonfüred, Blaha Lujza u. 3.)

MIT: A füredi „Savanyóvízhez” járó vendégek már a XVIII. század ötvenes éveitől kezdve kérték, hogy legyen a fürdőtelepen egy kápolna. A görögkereszt alaprajzú épületet 1841-ben kezdték építeni, Frummann Antal győri építész tervei alapján. A templom klasszicista stílusban, a római Pantheon mintájára épült. Az alapkövetétel 1841. szeptember 21-én történt. A munka közben elfogyott a pénz, ezért az építetű tihanyi bencés apátság 1845-ben gróf Zichy Róberttől kölcsönt vett fel az építkezés folytatására.

A templom lanternájára a keresztet 1844. december 4-én tette fel Hayek Vencel uradalmi ácsmester, a felszentelést 1846. június 21-én végezte Bresztyenszky Béla tihanyi apát. A szentbeszédet Vezerle Ignác veszprémi teológia tanár mondta. Az ünnepségen részt vett Deák Ferenc is.

A templom 1988-ban új orgonát kapott. A bejárat mellett két bronz dombormű látható, az 1919-es kommunista terror elől Balatonfüreden menedéket találtak emlékére. A menekültek neveit felsoroló domborművet 1990-ben készítették, az eredeti, papíralapú, megrongálódott kép után.

Az épület fennállásának százötvenedik évfordulójára kívül és belül is megújult.

INFO:
<http://www.balatonfured.hu/>



18

PORCELÁN MŰZEUM

HOL: Herend, Kossuth Lajos u. 137

MIT: Itt láthatók Magyarország legrégebb, világhírű porcelángyárának termékei, külön csoportosítva a legszebb, legsikeresebb motívumok, a különböző korokban, különböző alkotók által készített termékek.

A gyár története egy kis falusi manufaktúrával kezdődött, a Stingl Vince által alapított kerámiagyárat 1839-ben Fischer Mór vette meg, az új tulajdonos nagy építkezésbe fogott. Bár három év múlva a gyár nagy része leégett, később újra fejlődésnek indult az üzem. A vállalat hamarosan nemzetközi hírű lett. Az 1851-es londoni világkiállítás után a fehérarany további sikereinek állomásai: újabb világkiállítás Londonban, Párizsban, Bécsben, Brüsszelben, majd újra Párizsban, és mindenütt díjak. A gyár megrendelői közé tartozott az angol és a bécsi uralkodóház is. A terjeszkedéssel párhuzamosan kialakította saját művészi formanyelvét. Különösen sokat tett e téren Fischer Mór unokája, Farkasházy Jenő a XIX. század végén. Számos nemzetközi díjat nyert. A gyár termékei számára a korai időktől kereskedelmi bemutatótermet tartott fenn, emellett azonban már az 1930-as években megnyitotta házi múzeumát, amely 1964-ben kapta meg a hivatalos múzeumi elismerést.

Ha valakit nemcsak a kész termék érdek, de szívesen megismerkedne a porcelánkészítés titkaival is, akkor érdemes ellátogatnia a Porcelaniumba is.

INFO:
<http://herend.com/>



19

KITTENBERGER KÁLMÁN NÖVÉNY-ÉS VADASPARK

HOL: Veszprém, Kittenberger Kálmán utca 17.

MIT: A Kittenberger Kálmán Növény- és Vadaspark Magyarország legnagyobb hagyományokkal rendelkező vidéki állatkertje az egykori szeméttelap helyén jött létre, mindössze 5 hónap alatt felépülve, és 1958. augusztus 1-jén nyitották meg. A névadó Afrika-kutató, Kittenberger Kálmán emlékét mellszobor őrzi a főbejárat előtt.

Az állatkert nagy hangsúlyt fektet a természetvédelmi és oktatási feladatokra is.

2008-ban kezdődött meg az állatkert történetének egyik legnagyobb projektje, melybe beletartozik a Csimpánzvilág, a Böbe majom tanodája, a Kölyökdzsungel az Afrikaház és az erdei Mesterségek tanösvény elkészülte is. 2011 januárjában került átadásra az utolsó projekt elem, a Erdei Mesterségek Tanösvény, ahol régi bakonyi mesterségek, mint például: faszénégetés, mészégetés és gyantatermelés kerülnek bemutatásra. A dolomit - mésző sziklák közt kanyargó erdei úton, esztétikus, szakszerű tartalmú információs táblákon mutatja be a Bakony állat- és növényvilágának reprezentáns fajait.

Az állatkert egyik leghíresebb látványossága a Gulya-dombon elterülő, hazánk egyik legnagyobb Afrika-savanna kifutója, ahol zebrákat, zsiráfokat és szélesszájú orrszarvúkat tekinthetnek meg a látogatók.

INFO:
<http://www.veszpzoo.hu/>



20



21



22

TÁTORJÁNOS TANÖSVÉNY

HOL: Balatonkenese, Táncsics u. 24.

MIT: A helyiek Balatonkenese kincsének nevezik a Tátorjánt, amely a Soós-hegyen, egy nyolcvan méter magas löszfalán él.

Ez a növény azért különösen érdekes, mert Közép-Európában szinte egyedül Balatonkenesén található meg. Kisebb-nagyobb populációban előfordul az ország más területein is, de sehol sem ilyen kiterjedésű. Keneséhez kötődik a növényről megjelent első írásos emlék is. A Balatonkenese kincsének nevezett Tátorján a löszfalán él. Közép-Európában szinte csak itt található meg. Jellemzői: hosszú életű, húsos gyökerű, tavasszal virágzó növény, melynek apró fehér virágai vannak.

A tanösvény a Faluháztól indul (Táncsics u. 24). Innen kövessük a sárga jelzést. Fűzfő felé vezető műúton hamarosan megpillantjuk a Tatárlikakat (9 db kisebb barlang a löszfalban), majd felérve a Soós-hegy tetejére a kilátóból gyönyörködhetünk a Balaton keleti medencéjének látványában. A Parragh arborétum és a Lovasudvar megtekintése után a tanösvény a település központjába vezet vissza minket

INFO:
<http://www.balatonkenese.eu/>

VÍZTORONY

HOL: Siófok, Fő tér

MIT: A víztornyot 1912-ben építették és kezdetben tényleg a vízellátásban volt nagy szerepe. A Kurz Részvénytársaság tervezése alapján 1935-ben átépítették. 1944-től a vízmű nem üzemelt. A második világháború alatt a németek tüzérségi megfigyelő állomásának adott helyet, majd egy páncéltörő ágyú lövedéke megrongálta. A helyreállításokra 1946-ban került sor. 1953-ig a község tulajdonában állt és közüzemként működött, majd vállalat lett. A víztorony szerepe a vízellátásban a 70-es évekig tartott, utána 1990-es évek elejéig üresen állt.

1992-től többek között a Tourinform irodának adott otthont. 1998-ban újjáépítették a belsejét, de külsőleg nem renoválták. Ebben évben adta át az állam az önkormányzatnak. Második emelete egy panoráma terasznak és egy kiállítóteremnek adott otthont 2001-től. 2001 őszén a Tourinform iroda elköltözött, a torony bezárta kapuit, renoválásra várta. 2002-ben sürgőssé vált a felújítása. Több évig ment a huzavona a felújítással kapcsolatban, végül 2010-ben megkezdtek a renoválását.

2012. június 22-én négy napos program-sorozat keretében nyitotta meg kapuit a nagyközönség előtt a Sió Plázával, és a felújított térrel együtt. A látogatókat két panoráma lift viszi fel a torony felsőbb szintjeibe, ahol kávézó, oxigénbár és hazánkban egyedülálló interaktív élménypont várja őket.

INFO:
<http://www.siofokportal.com/>

KŐ-HEGYI KILÁTÓ

HOL: Zamárdi. A Kőhegyre a Zamárdi vasútállomásról induló sárga jelzésű túraútvonalat követve juthatunk fel.

MIT: A településtől délnyugatra emelkedik a szép környezetű, kiváló szőlőtermő és csodás panorámát nyújtó magaslat, ahol egy kőkereszt mellett borospincék és hétvégi házak találhatók.

A Kőhegyet már a kelták és a rómaiak is lakták. A kelta korból származó urnatemető leleteit a Magyar Nemzeti Múzeum őrzi. A rómaiak is felfedezték ezt a csodálatos fekvésű helyet, és villákat építettek a hegy nyugati lábánál. A hajdani épületek maradványai napjainkig is a felszínre kerülnek a földművelési munkák alkalmával. Itt, a Kőhegyen is láthatunk egy szép kőkeresztet, melyet a gondos szőlősgazdák megóvtak minden történelmi vihartól, és napjainkban is szeretettel gondoznak.

1948-ig itt állt szinte sértetlenül a Tihanyi Apátság kőhegyi szőlőgazdaságához tartozó szép prэшáz, ami már messziről magára vonja az utasok figyelmét. Sajnos a II. világháború utáni események azt a régi szép épületet sem kímélték; anyagát széthordták, megsemmisült. Csupán az idősebbek emlékeznek a Kőhegy régi látványára, tetején a zömök, piros cserepes prэшázzal.

A Szamárkőtől kellemes sétával a pincesoron nézelődve feljuthatunk a Kőhegy tetejére (219,8 m), ahonnan remek panoráma és a kilátó tárul elénk. A 2000-ben, a Millennium emlékére épült a mai kilátó.



23



24



25

SZENT DONÁT KÁPOLNA

HOL: Balatonlelle, Kishegy

MIT: A Lellétől 3 km-re található közel 200 m magas Kishegy a környék egyik legkiválóbb bortermelő vidéke.

A Kishegy szőlőben - a volt gróf Jankovich-féle szőlőben - található Szent Donátnak, a szőlősgazdák védőszentjének tiszteletére 1758-ban felszentelt barokk kápolnát a Majthényi család építtette, később a Széchenyiek tulajdonában volt.

Építésének pontos időpontjáról nem tudni, arról viszont igen, hogy harangját 1784-ben szentelték fel. A kápolna belső berendezésével, a késő barokk faoltárral mint egy kis ékszer díszíti a hegyet. Vele szemben az 1700-as években épült vincerlakás és pince.

Ma a kápolnában szentmisét Szent Donát napján, augusztus 7-én tartanak.

A szőlőhegy felett helyezkedik el a mintegy 136 ha területű turisztikai célra kialakított parkerdő.

VÖRSI TÁJHÁZ

HOL: Vörs, Dózsa Gy. u. 17.

MIT: A Vörs Árpád-kori település. Nevét 1293-1364 között említették először az oklevelek, mint a Hahót nemzetség Buzád ágának birtokát. 1496-ban a Csányi családnak volt itt földesúri joga. Az 1536 évi adólajstromban Wers néven említették

A Kis-Balaton hagyományos használati eszközeit, elsősorban a népi halászati módszerekhez kapcsolódó szerszámokat, a táj népi építészetét, a lápból élő pákások életmódját ismerteti a nyári időszakban nyitva tartó kiállítás a vörsi talpas házban. Lehetőség van kiadványok, ajándéktárgyak megvásárlására.

INFO:

https://www.bfnp.hu/magyar/oldalak/kis_balaton_vorsi_tajhaz/1/1

KIS-BALATON

HOL: Kis-Balaton Bemutatóház (Zalavár)

MIT: A Kis-Balaton madártani szempontból országos és nemzetközi viszonylatban kiemelkedő terület, a Ramsari Egyezmény hatálya alá tartozó, nemzetközi jelentőségű madárélőhely. Az élőhely jellegéből adódóan elsősorban a vizek, vízpartok madárvilága rendkívül gazdag, de főleg vonulási időszakban - a környező erdőfoltokat, bokorcsoportokat, szántókat is sok faj felkeresi. Az eddig megfigyelt védett vagy valamely nemzetközi egyezmény által érintett madárfajok száma 260, ezek közel fele fészkel is a területen. A teljesség igénye nélkül megemlíthető közülük a nagy kócsag (*Egretta alba*), a kis kárókatona (*Phalacrocorax pygmeus*), a cigányréce (*Aythya nyroca*), és legnagyobb ragadozómadár fajunk, a rétisas (*Haliaetus albicilla*) is.

INFO:

https://www.bfnp.hu/magyar/oldalak/kis_balaton/



Balaton-felvidéki
Nemzeti Park

A Balaton-felvidéki Nemzeti Park Igazgatóság magába foglalja többek között az egyedülállóan szép Balaton-felvidéki régiót, a Kis-Balatont, a Magas-Bakonyt valamint a Mura-mente és a Somló területét. Célunk a megőrzés mellett az itt fellelhető földtani, természeti és kultúrtörténeti értékek bemutatása és népszerűsítése. Az igazgatósághoz tartozó bemutatóhelyekről, szálláshelyekről, programokról, rendezvényekről és túrázásra a lehetőségekről, tanösvényekről részletesebben honlapunkról tájékozódhat.

http://www.bfnp.hu/magyar/oldalak/letoltheto_kiadvanyok/

01



AX & AX wine (e)motion

8713 Kéthely, Hunyadi u. 99

Tel.: +36 (85) 539-013

office@axax.eu

www.axax.eu

02



BORBÉLY CSALÁDI PINCÉSZET

8258 Badacsonytomaj, Káptalantóti út 19.

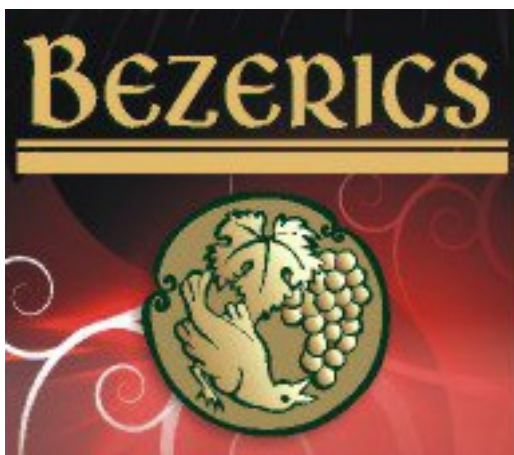
Tel./fax: +36 (87) 321-833

Mobil : +36 (30) 927-1414

info@borbelypince.hu

www.borbelypince.hu

03



BEZERICS BORHÁZ ÉS HOTEL

8360 Keszthely, Erzsébet királyné útja 18.

Tel.: +36 (83) 314-096

info@bacchushotel.hu

www.bacchushotel.hu

04



GARAMVÁRI SZŐLŐBIRTOK

8638 Balatonlelle, Kishegyi út 42.

Tel.: +36 (85) 454-701

lelle@garamvariszolobirtok.hu

www.garamvariszolobirtok.hu

05



PÁNTLIKA PINCÉSZET

8244 Dörgicse Fő u. 67.

Tel./fax: +36 (87) 444-379

dorgicse@pantlikapinceszeti.hu

www.pantlikapinceszeti.hu

06



**SZENT DONÁT PINCE ÉS
BORHÁZ**

8229 Csopak

GPS: 46° 58' 56,19" N, 17° 54' 36,18" E

Étterem, asztalfoglalás: +36 (20) 928-1181

Kószolók, rendezvények: +36 (20) 584-1212

info@szentdonat.hu

www.szentdonat.hu



IVÁN VÖLGYI *kadarka* TÚRA

SZEKSZÁRD VÁR
2013. JÚNIUS 22-ÉN!

10 borászat és az ország legjobb kávézója
várnak itallal és étellel a napsütötte
Iván-völgyben szombaton 10-19 óráig.
Este szabadtéri koncerttel
és koccintással készülünk a Kiskorzó téren,
Szekszárd belvárosában.

A túrára jegyek elővételben, bővebb információ:
WWW.IVANVOLGYITURA.HU



Borászok a fedélzetre, harmadszor!

BORREGATTA

Kellemes, társasági esemény várja a borok, a Balaton és a vitorlázás elkötelezett híveit június utolsó hétvégéjén, Balatonkenesén. Harmadik alkalommal szállnak versenybe hajózó borászok és borkedvelő hajósok a Borregattán, a Balatonfői Yacht Clubban.



A Balaton legendás hajói és hazánk ikonikus borászaik találkoznak június 28. és 30. között, hogy mindenki tudása legjavát nyújtsa szárazon és vízen. Arról pedig, hogy a vendégek se maradjanak szárazon, a bormóló gondoskodik 18 borász díj- vagy közönségnyertes nedűjével. Ezen a hétvégén a Kékszalag dobogós helyein végzett Principessa, Raffica és Avatar legénységével együtt kóstolhatjuk öt tájegység borait, a legnemesebb sonkákat, kézműves sajtokat és ízletes ínycsengéseket. Koncertek kísérik a naplementés borozást, és vasárnap koradélután azt is megtudhatjuk, ki a legjobban hajózó borász. Bock József, vagy a 2011-es győztes, Bujdosó Ferenc? Esetleg a villányi Gere Tamás és Zsolt? Melyik idei Kékszalag esélyes hajó lesz a Borregatta abszolút győztese? Akit ezek a kérdések csak mérsékelten foglalkoztatnak, viszont szeretne a Balaton egyik legkellemesebb kikötőjében, kiváló borok társaságában,

kellemes zene kíséretében tölteni egy nyári hétvégét vagy egyetlen estét, várja a III. Borregatta/Borászregatta június 28-30-ig.

A rendezvény a nagyközönség számára is nyitott. A szurkolók és az érdeklődők vasárnap délutánig tarthatnak ízpróbát a Bormólón, kóstolhatnak és vásárolhatnak pinceárain a borásztól, kérdezhetnek a szakértőktől.

A nevezett hajók június 29-én, szombaton egy túraversenyen, június 30-án vasárnap egy pályaversenyen vesznek részt, a két futamon elért helyezéseiket együtt értékeli és díjazza a rendezőség.

A versenyen való részvétel ugyan szigorú szabályokhoz kötött, melyre a hajók Yardstick rendszerben nevezhetnek, a Bormóló nyilvános, melyre a szervezők szeretettel várják a vendégeket.



III. Borregatta-Borászregatta

Időpont: 2012. június 28 – 30.

Helyszín: Balatonfői Yacht Club

Cím: 8174 Balatonkenese Főnix tér 3.

www.borregatta.hu

Kitekintő

ÚJ-ZÉLAND

Gyors ütemben terjed
az organikus borászkodás

*Rippon Borászat - A Central Otago borvidék
a világ egyik legdélebben fekvő termőhelye.*

Egy közelmúltban készült kutatási anyag, amelyet a csendes-óceáni ország parlamenti képviselőinek készítettek, arról adott számot, hogy az elmúlt három évben mintegy 25%-kal bővült azoknak a mezőgazdasági területeknek a nagysága, amelyek áttértek az organikus gazdálkodásra. Ennek lényege, mint bárhol máshol a világon, hogy nem használnak semmiféle mesterséges - kémiai vagy szintetikus - úton előállított táp- és növényvédő szert, továbbá tekintettel vannak a helyi ökológiai adottságokra, amelyeknek nem akarják megbontani a természetes egyensúlyát.

A vonatkozó sajtóhír kitér arra is, hogy az elmúlt öt éves időszakot vizsgálva a legnagyobb mértékben az így művelt szőlőültetvények nagysága nőtt meg, ami azt jelenti, hogy napjainkig már az összterület közel 8%-kát birtokló, mintegy 100 borászat jegyeztette be magát organikus termelőként. A középtávú cél az, hogy 2020-ra az ország teljes szőlőterületének a 20%-a tartozzon ebbe a körbe, illetve tulajdonosaik rendelkezzenek a megfelelő tanúsítvánnyal.

A 2007-ben létrehozott Új-zélandi Organikus Borászok Egyesülete (OWNZ) a gyorsuló folyamatot számos okkal magyarázza, amelyek között - a fenntartható fejlődés melletti elkötelezettségen túl - olyanok kerülnek említésre, mint az organikus előállított termékek piacának gyorsuló bővülése és ennek megfelelően a fokozott törekvés a kereslet kielégítésére úgy, hogy az ilyen módon termesztett szőlőt a lehető legkiválóbb minőségben szüretelik és a borkészítés folyamatában is a

természetesség uralkodik. A szervezet 2010-ben „Organic Focus Vineyard” névvel indította el azt a projektjét, amelynek keretében az organikus szőlőművelésre történő átállással kapcsolatos kutatások folynak, valamint annak eredményeiről folyamatos tájékoztatják a termelőket.



A Te Mania Borászat (Nelson) az egyik legeredményesebb az organikus gazdálkodás területén.

A fenntartható borászkodás iránt elkötelezett új-zélandi szakemberek egyébként külön is összefogtak és szervezetük (Sustainable Winegrowing New Zealand) meghatározta a követendő gyakorlatot: a bort csak olyan szőlőből lehet előállítani, amelyet megfelelően minősített ültetvényen és az előírt követelmények betartásával termesztettek, illetve a feldolgozás során alkalmazott gyakorlat kiállja a szigorú ellenőrzés próbáját. Sikereik között a legjelentősebbet nemrégén könyvelhették el, ugyanis tavaly év végén a Yealands Estate a fenntarthatósági szempontokat érvényesítő

cégek nemzetközi megméretésének egyik díjazottja (International Green Awards) lett, egyedüli borászatként, a közepes vállalkozások kategóriájában (Most Sustainable Medium Business).

Az ez évi szüretről eddig közzétett értékelések arra utalnak, hogy Új-Zélandon nem lesz panasz a 2103-as évjáratra, sőt vannak olyan termelők, akik egyenesen álomszerűnek minősítik az új termést. Az országos szakmai szervezet (New Zealand Wine Growers) egyik vezetőségi tagja arról beszélt, hogy idén az elmúlt három évtized legjobb minőségű szőlőit szüretelték, hiszen azok lényegében valamennyi borvidéken optimálisan értek be. A nyár ugyanis tartósan meleg és száraz volt, továbbá a szüreti időszakban sem kellett jelentős csapadéktól tartani, így minden borászatban az időjárási kényszertől függtelenül tudtak dönteni arról, hogy mikor szedik le a termést. (Ezek a körülmények különösen jól

jöttek az organikusan művelt birtokokon gazdálkodóknak, hiszen nem volt valós veszély a kórokozók és kártevők megjelenése.)

Az eddigi adatok szerint a mintegy 34,5 ezer hektáron gazdálkodó közel 700 új-zélandi borászat az idei szüret során összesen nagyjából 315 ezer tonna szőlőt szüretelt le amely mennyiség 15%-nyival magasabb az előző évinél. A terület több mint 4/5-én mindössze három fajtát művelnek, az alábbi megoszlásban: Sauvignon Blanc 58%, Pinot Noir 15%, Chardonnay 9%. Tavaly a 270 ezer tonnás szőlőtermésből 1,9 millió hektoliter bor készült, amelynek 90%-át exportálták és annak eredményeként 1 milliárd USD összeget meghaladó bevétel keletkezett. (Fő felvevőpiacok: Egyesült Királyság, Ausztrália, Egyesült Államok.)

- drkj -



EGY POHÁR NYÁR A SZŐLŐTENGER KÖZEPÉN



A Vilyan birtok napsütötte szeglet a Villányi-hegység csodálatos fekvésű lankáin. A hely varázsát tapasztalni kell: a mediterrán hangulatú teraszról nyíló páratlan kilátás egészen a horvát hegyekig, a déli napfénynél ciripelő kabócák és a sütke-rező, élénk színű pannon gyíkok; a természetvédelmi területet körülölelő szőlő-lankák; a Művészi Hordó kiállítás a parkban, az olvasóliget a fák árnyában...

Érkezzen hozzánk túrabakancsban vagy biciklivel a gyönyörű túraútvonalakon! Szeretettel várjuk a teraszon szomjoltó fröccsökkel, vezetett pincetúrával, szép borokkal és kívánsága szerint összeállított piknikkosárral. Egy szóval, ha kikapcsolódásra vágyik, nincs más hátra, irány a Fekete-hegy -

EGY POHÁR BOR, EGY FALAT NYÁR!

VILYAN SZŐLŐBIRTOK ÉS PINCÉSZET
VILYAN VINEYARDS AND WINERY

www.vilyan.hu

7800 Kisharsány, Fekete-hegy
Borkóstolás: 30/458-10-97



A legfrissebb hírekért csatlakozzon hozzánk a facebookon és iratkozzon fel hírlevelünkre!
FILM-Az életünk öt percében:

PROMÓCIÓ

Ádám naplója

Új-Zéland
2013 Vintage



Varkoly Ádám vagyok, fiatal, Tokaj-hegyaljai borászpárlanta. Lehetőségem adódott, hogy tapasztalatszerzés céljából 3 hónapot Új-Zéland Déli-szigetének északi csücskére *Marlborough* borvidékre utazzak.

Hosszú repülőút vezet ide hazánkból, az utazás teljes időtartalma 35 óra. Blenheim városától 8 km-re egy farmon volt a szállásom.

A város körül mindenhol szőlőültetvény található, és a legtöbb ültetvénytulajdonos kint él a farmon. Ahol én laktam az egy 8 hektáros kisbirtok volt.

A *Villa Maria* névre hallgató borászat – ami ott az egyik legnagyobb magánbirtoknak számít – ahol dolgoztam 3 km-re volt a farmtól.

Erre a szüretre közel 50 fiatal érkezett a világ minden tájáról. Voltak ott Amerikából, Dél-Afrikából, Chiléből, Németországból, Bulgáriából, Franciaországból, Olaszországból és persze én, Magyarországról.

A feladatom 2 db vákumdobszűrő vezénylése volt, ami egy elég bonyolult gépezet. Itt Új-Zélandon volt az első alkalom, hogy próbára tegyem a dobszűrő tudásomat. Emelett persze, minden alapvető borászati munkát is végezni kellett: egyik nap fejtés, savcsökkentés, másnap tápsózás, szűrés.

Ez Új-Zéland
(nagyon messze van!)

Köszönet Ronn Wiegand
barátomnak a segítségért!

A szüret

Első szüreti nap Március 26. A borvidéken 80 %-ban Sauvignon Blanc szőlőfajta van jelen, a többi legelterjedtebb fajták a Chardonnay, a Pino Noir, a Szürkebarát és a Rizling. Sauvignonnal kezdtük a szüretet. Az első must cukortartalma 17,2 Brix% és 11 g/l savtartalom, amit később tompítottak. Ők is azt vallják, amit én, hogy a jó szőlő az egyik legfontosabb dolog ahhoz, hogy jó bort készítsünk. A teljes érettség előtt kezdik a szüretet, mivel ilyenkor a fajtajellegek sokkal jobban jelen vannak még a bogyóban, mint teljes érettségkor. A szüret egészen 22 brix %-ig ment. A végén ezeket házasították.

85%-ban géppel szüretelnek, csak a Pino Noirt és a későszüretet szedik kézzel. Magas cukorszintet is el tudnak érni, ráadásul a hűvös éjszakáknak köszönhetően, a szép savak sem vesznek el. Szüret idején – ami 4 héten át tartott – nappali és éjszakai műszak is volt. Én az éjszakai műszakban dolgoztam, este 7-től reggel 7-ig. 30 perc nem fizetett és kétszer 10 perc fizetett pihenő jár, amit senki sem ellenőrzi, de mindenki nagyon komolyan betart. Így 4 hét alatt közel 18 ezer tonna szőlőt dolgoztunk fel. Május 4.-én ért véget a szüret.

A metszés

A borászatnak saját területe több, mint 1.500 hektár. Ezekből a szőlőkből készülnek a prémium borok. A szőlőültetvények terhelése náluk 8-10 tonna/hektár. A saját termésen túl vásárolnak még fel szőlőt, legfőképp Sauvignon Blanc-t, amiknek a terhelése 12-13 tonna/hektár. Ezekből készülnek a pincészet alap borai. A felvásárolandó szőlő tulajdonosához a borászat szőlésze már metszés előtt kimegy és megmutatja hogy abban az évben mit vár el, ha a kitűzött mennyiségnél több szőlőt termeltek, akkor meg is büntethetik a gazdát, ami akár kevesebb felvásárlási árat is jelenthet, ezért itt mindenki betartja az előre megállapított terméskorlátozást. A metszés május 10. körül kezdődött. Erre a munkára több, mint 3.000, 95 %-ban ázsiai munkás érkezett. A metszés két fázisból áll. Van aki csak vág és van aki csak kihúzza a huzalok közül a levágott vesszőket, de csak az első oszlopközig. Ezután érkezik egy gép, ami felemeli a két kartartó huzalt és végigzúzza a levágott vesszőket. Aki csak vág, ő 4 szál vesszőt hagy, amiatt ha a gép egyet, vagy kettőt letör, akkor is le tudnak ívelni 2-3 szál vesszőt.

A sok munka mellett azért persze maradt idő a kirándulásokra is, így volt lehetőségem egy kicsit szétnézni ebben a gyönyörű országban és nem utolsósorban finom borokat kóstolni.

Kecskemét, Főter

VI. Bor és Pálinkaünnep

2013. július 5-13.

Július 5.

Péntek

17⁰⁰ - Borrendek felvonulása a Főtéren

18⁰⁰ - Ünnepi köszöntő

21⁰⁰ - Magashegyi Underground

Július 6.

Szombat

21⁰⁰ - Maszkura és
a Tücsökraj

Július 7.

Vasárnap

18⁰⁰ - Ciróka
Bábszínház
bábelőadása

Július 8.

Hétfő

21⁰⁰ - Bor'La Bor

Július 9.

Hétfő

20⁰⁰ - Kovács Kati

21⁰⁰ - A Madarak

Július 10.

Szombat

21⁰⁰ - Veracruz

Július 11.

Csütörtök

21⁰⁰ - Jóképű Klub

Július 12.

Péntek

20³⁰ - Salsa Noche Splash Party-t
népszerűsítő Flashmob

21⁰⁰ - Tóth Gabi

Július 13.

Szombat

21⁰⁰ - Carbonfools



www.kecskemetfeszt.hu

A programváltozás jogát a szervezők fenntartják!

www.facebook.com/kecskemetifesztivaliroda



K/IFOR





Vajon meg lehet
kóstolni 500 féle bort
egyetlen nap alatt?

VinAgora Borgála

Június közepén zajlik hazánk legnagyobb 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 29-én elegáns környezetben vonul fel a hús 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 több mint 500 féle nedű, és sok neves borász társaságában.

Sonkák a nagyvilágból – íz, illat, élmény

Gondolta volna, hogy egy sonka minősége, tökéletes harmóniája nagyban függ a sertés életvitelétől? Mindegy, hogy spanyol, olasz, francia vagy német eredetű a sonka, íze akkor lesz tökéletes, ha az állat megfelelő körülmények között nevelkedett. Persze ezen kívül számtalan dologra kell még figyelnie egy sonkamesternek egészen addig, amíg a hártavékonyra szeletelt sonka az asztalunkra kerül. Hallgassa meg Gábossy Ádám előadását a sonkakészítés titkairól. A sonkák kóstolása közben neves borászok ajánlják legjobb boraikat.

Jegyárak:

Borgálára belépőjegy elővételben: 5.500 Ft

Sonkák a nagyvilágban előadás elővételben: 5.000 Ft

Kedvezményes elővételi csomagár

(Borgála + Előadás): 8.500 Ft

Jegyvásárlás: jegymester.hu

Bővebb információ: www.vinagora.hu

Együtt főztek Debrecenben a világbajnokok!



Ériási sikerrel zárult a 2013. május 24-én, pénteken a Hotel Lycium**** Átrium éttermében megrendezett Világbajnok Chefek Éjszakája vacsoraest. A szálloda vendéglátás vezetőjétől, Molnár Lászlótól – aki egyben a rendezvény megálmodója és főszervezője is volt – megtudtuk, hogy a rendezvényt azzal a céllal valósították meg, hogy a Debrecenben és vonzáskörzetében élők ízelítőt kaphassanak a külföldön már többszörösen elismert szakemberek munkáiból.

Ennek keretében a konyhában egyszerre öt olyan debreceni, illetve hajdúszoboszlói chef: Breitenbach Rezső, Breitenbach Attila, Mile József, Rédei Attila és Gonda Attila készítette el a menüt – Balogh Károly házigazda chef közreműködésével – akik 1996 óta öt szakácsolimpián, öt világbajnokságon és öt Európabajnokságon vettek részt és ezeken összesen csaknem 70 érmet szereztek. A vendégek a szezonnak, tájegységünknek és a nemzetközi trendeknek egyaránt megfelelő menüsört kaptak, melyben szereplő ételek részben olyan nyersanyagokból készültek, amelyeket az utóbbi időben szinte teljesen elfelejtettek.

A menüsorhoz a vendégek a legnemesebb magyar pincészetek borait kóstolhatták meg. Az est folyamán Szerdi Zsuzsanna szállodaigazgató konferálásával a chefek az egyes fogások előtt elmondták, hogyan, milyen eljárással készültek el az adott ételek.



A rendezvény sikerét mi sem bizonyítja jobban, mint az, hogy az óriási érdeklődés miatt több asztalfoglalási kérést is el kellett utasítaniuk a szervezőknek. A szálloda étterme ezzel a rendezvénnyel is jelzi, hogy fontos tényezője a város gasztronómiai vérkeringésének és a jövőben is olyan rendezvényeket kíván tető alá hozni, melyekre mindeddig nem volt példa a régióban.

Fotók: © Hotel Lycium és © Fejes Márton www.fejesfoto.hu

SBE

ÉLMÉNYVITORLÁZÁS AZ ADRIÁN

2013. június 29 – július 3. (szombat-szerda)

SBE élményvitorlázás az Adrián 2013. június 29 – július 3. (szombat-szerda) között, tágas és elegáns 5 kabinos yachtokon gyönyörű környezetben (Kornátok, Zut, Skradin, Sibenik) jó társaság, borkóstolók, buli, DJ, barátságos áron.

Indulás Murterről (Budapesttől 6-7 óra)
A hajók Magyar kapitánnyal, étellel, borokkal, borkóstolókkal, izgalmas programokkal, utasbiztosítással mindössze 350 €/fő

Borkóstolók a programon:
Gál Tibor – Eger
Kovács Zita – Mátra
Kertész Zoltán – Etyek

Érdeklődni:

Sibisanu Emil, 06-70-3800597, program@sbe.hu, www.sbe.hu

GÁLTIBOR
PINCÉSZET



100 hosszúlépés Villányban

Fusson, aki rózsaszínben szeretné látni a világot!

Az **ÚJ VILLÁNYI RENDEZVÉNYTÉREN** gyűlnek össze a borászok és együtt mérik a nyár egyik legfrissebb és legüdítőbb italát, a villányi rozét.

Villányi RozéMaraton:

- pénteken, 19-én, 18.00-tól 00.00-ig,
- szombaton, 20-án, 10.00-tól 02.00-ig.

Friss zenék, könnyed programok, üdítő rozék, játékok várják egész hétvégén, apraját és nagyját!

A hangulatot fokozza a fesztiválon a szombati "nagy futás", ahol nem csak a gyorsaságot, de a "legrozébb" kiírást is díjazták.

A forró nyár és a felfokozott hangulat az egyre népszerűbb rozéfröccsel, a kisebbek esetében málnaszörppel hűsíthető.

A rozéstandokon: sok-sok pincészet a Villányi borvidékről friss rozékkal várja.



FUSS ROZÉBAN, a fesztivál második napján, hogy megnyerhesd a villányi rozéválogatást!

Mit kell tenned érte?

- legyél a Villányi Rendezvénytéren (Új helyszín!!!) 2013. július 20-án, szombaton, 17.30 - kor

- legyen rajtad minimum egy darab rózsaszín ruha-

darab vagy kiegészítő (póló, nadrág, cipő, óra, fejpánt stb.) és fuss közel 3 km-t Villányon belül!

A 14 év alatti indulóknak Rozémanó díjért érdemes futni, hisz strandbelépőket nyerhetnek a Siklósi Thermal Fürdőbe.

Természetesen a célba ért versenyzőket jéghideg rozéval/rozéfröccsel/málnaszörppel várják. (Sőt! Út közben is gondoskodnak frissítőkről!)

Az se csüggedjen, aki nem bírja a tempót, hiszen különdíjat érdemel a „LEGROZÉBB induló”!

A pincészetek külön csapatokat indítanak majd, így akár törzsvásárlóikkal vagy vendégeikkel együtt futhatnak végig Villány utcáin.

Díjak:

A leggyorsabb futónak járó díj:

Fődíj: 2 karton (12 palack) villányi rozéválogatás (férfi és női kategóriában).

2. helyezett: 1 karton (6 palack) villányi rozéválogatás (férfi és női kategóriában).

3. helyezett: fél karton (3 palack) villányi rozéválogatás (férfi és női kategóriában).

A legrozébb induló díjért: (a legtöbb rózsaszín ruhadarabot és kiegészítőket viselő futó) 1 karton (6 palack) villányi rozéválogatás.

A gyerekeknek:

A Rozémanó díj: a Thermal Spa Siklós ingyenes strandbelépőket ajánl fel a 14 év alatti indulók legjobbjainak.

Fődíj: 4 személyes belépő

2. helyezett: 2 személyes belépő

3. helyezett: 1 személyes belépő

Egyéb tudnivalók:

Nevezés feltétele: minimum egy darab rózsaszín ruhadarab, kiegészítő viselete futás közben.

CSAK AZ NYERHET: aki az út során felállított két fröccsállomáson megismeri a kitöltött hosszúlépéseket vagy málnaszörpöt!!!

A táv hossza: 100 Hosszúlépés Villányban (kb. 2,8 km)

Indulás, érkezés helye: Villány, Rendezvénytér

Mikor: 2013. július 20. szombat, 17.30

Regisztráció: 2013. július 20. Villányi Rendezvénytér, 14.00-17.00

További információk:

Villányi Rendezvénytér

Kövesdi Szilvia háziasszony
kovesdiszilvia@villany.hu

Villány-Siklói Borút Egyesület

info@borut.hu

<http://villanyiborvidek.hu/>



PEZSGŐ VACSORA

GRÓF DEGENFELD KASTÉLYSZÁLLÓ****
2013. JÚNIUS 22.
SZOMBAT 18:30

A vacsora menüje:

Kreinbacher Furmint Pezsgő 2008

Csomboros borjú bélszín carpacció, zöldség tatárral, friss salátával

Szentesi Rajnai Rizling Pezsgő 2010

Bőren sült fogasfilé, spenótos, gomolyás csuszával

Ráspi Kékfrankos Rosé 2010

Rosé kacsamell, mandulás darapiskótával, balzsamos céklarözsével

Gróf Degenfeld Furmint 2011

St. Jakab kagyló, garnélával, dió olajon sült ananásszal, rucola pestóval

Szent István Korona Pincészet Spumante

Bodzás málna mouse, citrom sorbettel

Ár: 9.990.- Ft / fő



Gróf Degenfeld Kastélyszálló****
H-3915 Tarcal, Terézia kert 9.
telefon: 47/580-400 fax: 47/580-401
e-mail: hotel@degenfeld.hu
www.hotelgrofdegenfeld.hu



Programok

2013. június - július - augusztus

PEZSGŐ VACSORA A GRÓF DEGENFELD KASTÉLYSZÁLLÓBAN

Helyszín: Gróf Degenfeld Kastélyszálló****
Cím: 3915 Tarcál, Terézia kert 9.

Dátum: 2013. 06. 22

Időpont: 18.30 órától

Tel: +36 (47) 580-400

Fax: +36 (47) 580-401

E-mail: hotel@degenfeld.hu

www.hotelgrofdegenfeld.hu

Látogassa meg a Gróf Degenfeld Éttermét, ahol egy páratlan gasztronómiai utazásra invitáljuk! Június 22-én szeretettel várjuk Önt és kedves barátait egy exkluzív pezsgővacsorára!

Az est célja, hogy válogatott magyar pezsgők köré álmódott ötfogásos ételsorral kínáljunk egyedülálló gasztronómiai élményt vendégeinknek.

A vacsora menüje:

Kreinbacher Furmint Pezsgő 2008

Csomboros borjú bélszín carpacció, zöldség tatárral, friss salátával

Szentesi Rajnai Rizling Pezsgő 2010

Bőren sült fogasfilé, spenótos, gomolyás csuszával

Ráspi Kékfrankos Rosé Pezsgő 2010

Rosé kacsamell, mandulás darapiskótával, balzsamos céklarózsával

Gróf Degenfeld Furmint Pezsgő 2011

St. Jakab kagyló, garnélával, dió olajon sült ananással, rucola pestóval

Szent István Korona Pincészet Spumante

Bodzás málna mouse, citrom sorbettel

Ár: 9.900 Ft/fő

VINAGORA BORGÁLA

Helyszín: New York Palota – Boscolo

Konferencia Központ

Cím: 1073 Budapest, Erzsébet krt. 9-11.

Bejárat: Osvát utca felől

Dátum: 2013. 06. 29.

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

06. 22.



06. 28.

III. BORREGATTA-BORÁSZREGATTA 2013

Helyszín: Balatonfői Yacht Club

Cím: 8174 Balatonkenese, Főnix tér 3.

Dátum: 2013. 06. 28. - 2013. 06. 30.

Szervező: Corso Vino Kft.

Kontakt: Farkas Gabriella

Tel: +36 (70) 380-1662

E-mail: gabriella@corsovino.hu

Web: <http://www.borregatta.hu>

Program:

A nemes versengés célja, hogy egy vitorlás verseny alkalmával a Borász és a Vitorlás társadalmat közelebb hozza egymáshoz. Közben magas színvonalú parti rendezvényekkel szórakoztassa a versenyre érkezőket kortól és nemtől függetlenül.

A rendezvény a nagyközönség számára is nyitott. A szurkolók és az érdeklődők vasárnap délutánig tarthatnak ízpróbát a Bormólón, kóstolhatnak és vásárolhatnak pinceárakon a borászoktól, kérdezhetnek a szakértőktől.

A nevezett hajók június 29-én, szombaton egy túraversenyen, június 30-án vasárnap egy pályaversenyen vesznek részt, a két futamon elért helyezéseiket együtt értékeli és díjazza a rendezőség.

A versenyen való részvétel ugyan szigorú szabályokhoz kötött, melyre a hajók Yardstick rendszerben nevezhetnek, a Bormóló nyilvános, melyre a szervezők szeretettel várják a vendégeket.

06. 29.

06.29.

RÁDPUSZTAI BOGRÁCSFESZTIVÁL

Helyszín: Rádpusztá

Cím: Balatonlelle-Rádpusztá

Dátum: 2013. 06. 29.

www.facebook.com/events/334059093388975

Országos gulyásfőző verseny. Nevezni június 25.-ig lehet a 06/20-50-94-191-es telefonszámon, vagy az info@radpuszta.hu címre elküldött e-mailben lehet. A nevezés ingyenes!

Programok

2013. június - július - augusztus

VI. BOR ÉS PÁLINKAÜNNEP 07. 05.

Helyszín: Kecskemét Főtér

www.kecskemetfeszt.hu

Dátum: 2013. 07. 05-13

Július 5.

17.00 Borrendek felvonulása a Főtéren

18.00 Ünnepi köszöntő

21.00 Magashegyi Underground

Július 6. 21.00 Maszkura és a Tücsökraj

Július 7. 18.00 Ciróka Bábszínház bábelőadása

Július 8. 21.00 Bor'La Bor

Július 9.

20.00 Kovács Kati

21.00 A Madarak

Július 10. 21.00 Veracruz

Július 11. 21.00 Jóképű Klub

Július 12.

20.30 Salsa Noche Splash Party-t

népszerűsítő Flashmob

21.00 Tóth Gabi

Július 13. 21.00 Carbonfools

Borszakmai programok:

III. BORKONFERENCIA „Az alma és az ő fája”
generációk a szőlő és bortermelésben.

2013. július 5-én Református Kollégium dísztermében, Hornyik J. utcában. Nyitott rendezvény, részvételi szándék előrejelzésével. Jelentkezni: Damásdiné Icánál, telefonon: 30/5874660. Konferencia ingyenes, a borkóstoló és az ebéd 2000,- Ft/fő

Bortotó a fesztivál napjain, délután 17-18 óra között, eredményhirdetés a 19,30-kor a nagyszínpadon.
Beszéljessünk a borról, és kóstoljuk meg 2013 évi Kecskemét Város Borát, és Bács-Kiskun Megye borait

A Duna Borút Egyesület standjánál, minden nap 17-18 óra között, neves szakértők, kutatók részvételével:

Dr. Hajdu Edit szőlőnemesítő,

DR. Nagyné Dr. Fehér Irén ny. főiskolai tanár, Kunsági Női Borrend alelnöke,

Dr. Kerényi Zoltán tudományos kutató,

Kisari István Duna Borrégió Szőlészek Borászok

Egyesülete titkára,

Keresztes József Kunsági Borvidék Hegyközségi

Tanács titkára,

Szili Gábor BCE-SZBKI telepvezető,

(Részvételi díj: 5 borból álló kóstoló 500 Ft)

1771



PROMÓCIÓ

Oroszlános Borvendéglő és Borhotel

Szirmay kúria Szőlőbirtok



H - 3907 Tállya, Rákóczi út 23.

Telefon / Foglалás: +36 47 598 888

E-mail: info@oroszlanos.hu

www.oroszlanos.hu

Programok

2013. július - augusztus

XVII. EGRI BIKAVÉR ÜNNEP SZENT DONÁT NAPJÁN

Helyszín: Eger, Érsekkert

Cím: 3300 Eger

Dátum: 2013. 07. 11-14.

www.bikaverunnepe.hu

Az Egeri Bikavér Ünnepe egy életérzés, melyet csak a helyszínen lehet átélni és megérinteni.

Összegyűlünk, jó zene mellett kóstolgatjuk kiváló borainkat, egyszerűen csak jól érezzük magunkat, idén immár tizenhetedik alkalommal. Évről évre fontos alkalom ez, hiszen amellett, hogy Eger város legnagyobb rendezvénye, az Egeri Bikavér és most már az Egeri Csillag is az Egeri borvidék legismertebb bormarkája.

A rendezvényre a belépés ingyenes. A Bikavér Ünnepe fizetőeszköze a kóstoló érme.

TOKAJ-HEGYALJA PIAC

Vegavígasság: gabona-, zöldség- és gyömlöcstrakta

Helyszín: Disznókő Szőlőbirtok és Pincészet

Cím: 3907 Mezőzombor, Disznókő-dűlő a 37-es főút Tokaji elágazásánál (a Sárga Borház Csárdánál)

Dátum: 2013. 07. 14.

www.facebook.com/HegyaljaPiac

BADACSONY BOR7

Helyszín: Badacsony, több helyszínen

Dátum: 2013. 07. 19. - 08. 04.

www.facebook.com/BadacsonyiBorhetek

Badacsony messze földön híres boraival kulturális és szakmai műsorokkal, előadásokkal, folklór és könnyűzenei programokkal, kézműves bemutatókkal várják a borok szerelmeseit.

Az estét színpadi fellépők és előadók teszik színesebbé, akik mindenféle stílusban koncerteznek annak érdekében, hogy mindenki számára megfelelő szórakozási lehetőséget biztosítsanak.

07. 11.



VILLÁNYI ROZÉMARATON

Helyszín: Villány, Rendezvénytér

Dátum: 2013. 07. 20.

Regisztráció: 2013. 07. 20. 14-17.00 óra között

Rajt: 17.30 órakor

Nevezés feltétele: minimum egy darab rózsaszín ruhadarab, kiegészítő viselete futás közben.

CSAK AZ NYERHET: aki az út során felállított két fröccsállomáson megissza a kitöltött hosszúlépéseket vagy málnaszörpöt!!!

A táv hossza: 100 Hosszulépés Villányban (kb. 2,8 km)

A 14 év alatti indulóknak Rozémanó díjért érdemes futni, hisz strandbelépőket nyerhetnek a Siklósi Thermal Fürdőbe. Természetesen a célba ért versenyzőket jéghideg rozéval/rozéfröccsel/málnaszörppel várják. (Sőt! Út közben is gondoskodnak frissítőkről!)

Az se csüggedjen, aki nem bírja a tempót, hiszen különdíjat érdemel a „LEGROZÉBB induló”!

A pincészetek külön csapatokat indítanak majd, így akár törzsvásárlóikkal vagy vendégeikkel együtt futhatnak végig Villány utcáin.

Információ:

Villányi Rendezvénytér

Kövesdi Szilvia háziasszony

kovesdiszilvia@villany.hu

07. 14.

07. 19.

07. 20.



TOKAJ-HEGYALJA PIAC

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

JÚLIUS 14. Vegavígasság: gabona-, zöldség- és gyömlöcstrakta

AUGUSZTUS 11. Design és divat

SZEPTEMBER 8. Szőlőhegyi csemegék: gombát és szőlőt a kosárba!

Programok

2013. augusztus- szeptember

ÁBRAHÁMHEGYI BORNAPOK

Helyszín: Ábrahámhegy, Tűzoltópark

Dátum: 2013. 08. 07-11.

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.



TOKAJ-HEGYALJA PIAC Design és divat

Helyszín: Disznókő Szőlőbirtok és Pincészet

Cím: 3907 Mezőzombor, Disznókő-dűlő a 37-es főút Tokaji elágazásánál (a Sárga Borház Csárdánál)

Dátum: 2013. 08. 11.

www.facebook.com/HegyaljaPiac

TOLNAI BORNAPOK

Helyszín: Fészek Áruház parkolója

Cím: 7130 Tolna, Deák Ferenc u. 82.

Dátum: 2013. 09. 05-07.

www.facebook.com/events/314438218691015

Több mint 90 féle bor Tolnáról, Szekszárdról, Villányból, Badacsonyból és az ország egyéb területeiről.

Rozénap, hideg rozék, fehérek, vörösek, fröccsök.

Minőségi pálinkák, kemencés lángos, kecskesajt, Tolna legcsípősebb fűszerének titkos receptje, élőzene, tánc, csinos lányok, felnőtt és gyermek programok.

Krokodil, kenguru és cápa steak a kíváncsiaknak!

Debreceni

Borkarnevál



08. 01..

14. DEBRECENI BORKARNEVÁL - a legszebb magyar borok jegyében

Helyszín: Egyetem tér

08. 07.

Cím: 4032 Debrecen, Egyetem tér 1.

Dátum: 2013. 08. 01-04.

A Debreceni Borkarneváln 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 étek és kézműves termékek vására
- verseny a Slambucfőzés Mestere címért
- bemutatkozik az Érmellék

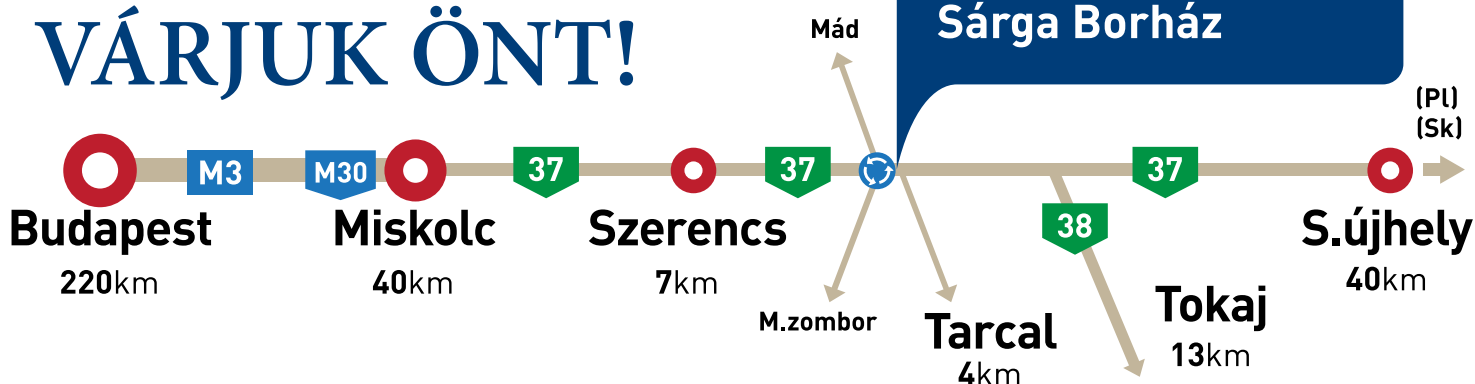
09. 05.

A színpadon:

Bakator, Cimbaliband, Cucás Világzenei Együttes, Kilele Swing Cats, Ferenczi György és a Rackajam, Karaván Família, Djabe és még sokan mások...

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

VÁRJUK ÖNT!





10 ÉVES AZ AQUATICUM MEDITERRÁN ÉLMÉNYFÜRDŐ

PROMÓCIÓ

2013. június 24-30.

ÜNNEPELJEN VELÜNK

A

DECATHLON
DEBRECEN

TÁMOGATÁSÁVAL!

**10 ÉVESEKNEK
INGYENES BELÉPÉS!**

- egyedi, kedvezményes belépőárak
- családi programok, játékos vízi- és sportvetélkedők

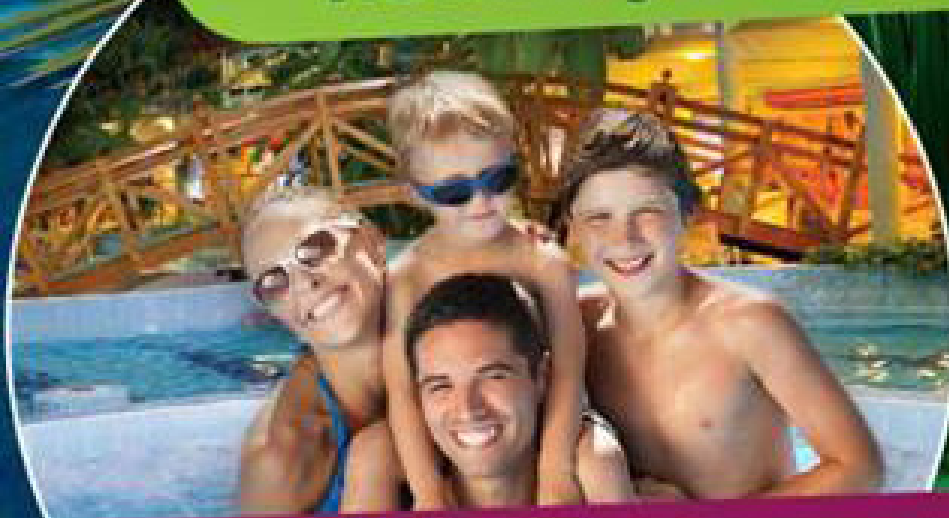
EGÉSZ HÉTEN!

2013. június 29.

Sztárfellépő:

**Takács
Nikolas**

Éjszakai fürdőzés
két helyszínen



10 ÉVES AZ
AQUATICUM
DEBRECEN
MEDITERRÁN ÉLMÉNYFÜRDŐ

További részletek, időpontok: www.aquaticum.hu

4032 Debrecen, Nagyerdei park 1.
Tel.: +36 52/514-174, E-mail: mediterranean@aquaticum.hu