

2021 ÁPRILIS SOCIAL MEDIA

- Borászatok bemutatása (minden kedden)
- Pályázati követelmények (minden csütörtökön)
- Látványosságok (kéthetente szombaton – inspiráció, a hétvégi túrához)
- Idézet egy borásztól (havi egy vasárnap)
- Hívószavak (havi egy vasárnap)

H	K	SZ	CS	P	SZ	V
29		31	Kunság Duna borrégió 1	2	Kunság Látványosság Cifra Palota 3	4
5	Kunság KEDD Borászataink Béla Borászat 6	7	Kunság Földrajzi árujelző 8	9	10	Idézet Kunsági borásztól Font Gábor 11
12	Kunság KEDD Borászataink Lantos Családi borászat 13	14	Kunság OEM, Soltvadkert 15	16	Kunság Látványosság 17	18
19	Kunság KEDD Borászataink Eredet Pince 20	21	Kunság Minőségi borfogyasztás célok 22	23	24	Kunság Hívó szavak 25
26	Kunság KEDD Borászataink SK borászat 27	28	Felelősségteljes Borfogyasztás 29	30		

#igazikunság #bennedmennykunságvan #kunság #boldogság
 #kunságibor #kunságiborvidék #bor #borvidék #borozás #magyarbor
 #borászat #muimitiszol #wine #kecskemet #magyarborod
 #magyarország #winetasting #winelover #winelovers #winetime
 #winecountry #instawine #winestagram #winery #familywinery
 #hungarianwine #hungary #ig_hun #winesofhungary

ÁPRILIS 1.

DUNA BORRÉGIÓ a borvidékek speciális adottságai

KUNSÁG /// DUNA BORRÉGIÓ

Biztos tudunk ma is újat mondani Neked! ☐ és ez nem áprilisi tréfa! ☑

Gondoltad volna, hogy a Duna borrégió 2002-ban alakult, mely korábban Alföldi borrégióként volt nyilvántartva!

A Duna borrégió Magyarország legnagyobb borrégiója ☑ a Duna és a Tisza közötti területen. Három összefüggő, hasonló adottságokkal rendelkező borvidék alkotja: a Csongrádi, a Hajós-Bajai és a Kunsági.

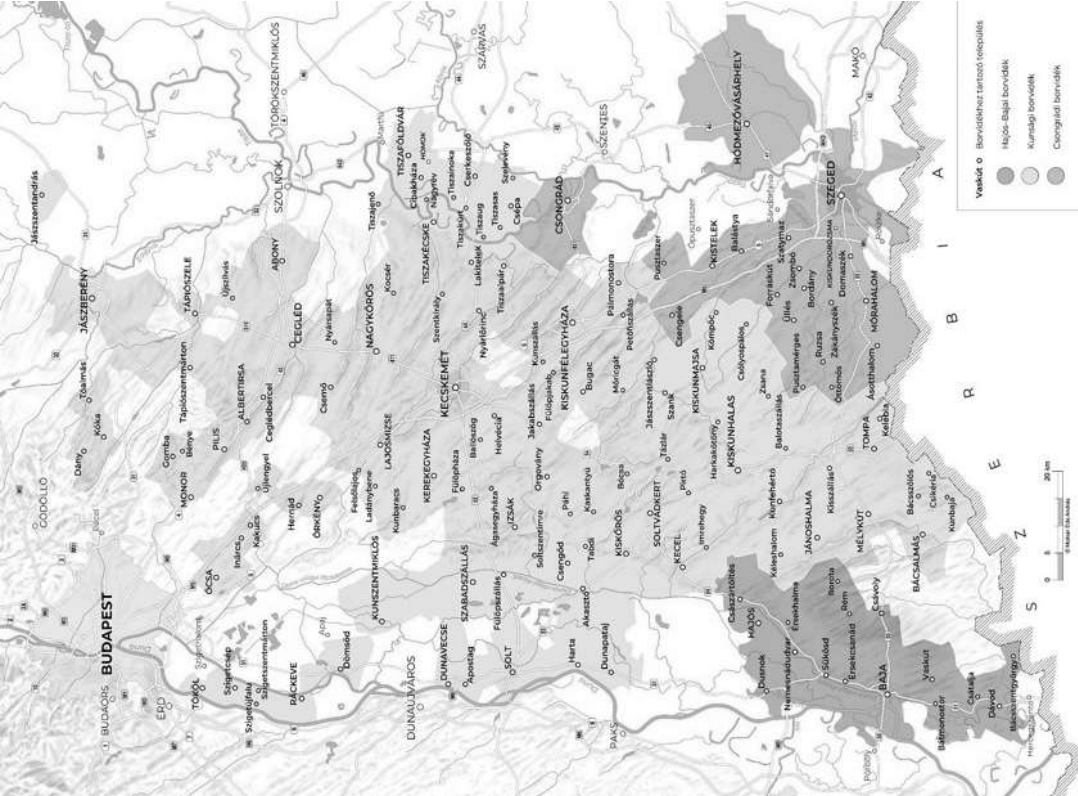
Az itt dolgozó eltökélt termelők nap mint nap azon vannak, hogy a régió megítélésén változtassanak. A közösségi oldalunk is Őket szolgálja és munkájukat támogatja.

Tarts velünk hétről hétre és légy részese az Igazi Kunság story-nak.

Fotó: @Pintér Árpád (térkép: Molnár Ede András)

Forrás: <https://bor.hu/>

#igazikunság #benmedmennyikunságván #kunság



ÁPRILIS 3.

Látványosság

KUNSAG /// Látványosság
CIFRA PALOTA - Kecskemét

Szerintünk az ország egyik legszebb szecessziós stílusú épülete. A @cifrapalota egy különösen egyedi szecessziós épület Kecskeméten, ami a Rákóczi út és a Szabadság tér találkozásánál található. Márkus Géza tervei alapján épült 1902-ben. Gondoljod volna, hogy eredetileg az első emeleten a Kereskedelmi Kaszinó egyesületi helyiségei és Díszterme, a pávaterem kapott helyet, a második emeleten pedig három nagyméretű bérlakás?

Másik érdekesség, hogy az épületet a népnyelv nevezte el Cifrapalotának. Az épület magyaros szecessziós stílusban épült, melyben jelenleg a Kecskeméti Képtár működik. A mázas homlokzatsízeket és a tetőcserepeket a Zsolnay gyár készítette. Ezek csillogásának köszönhető az elnevezését is.

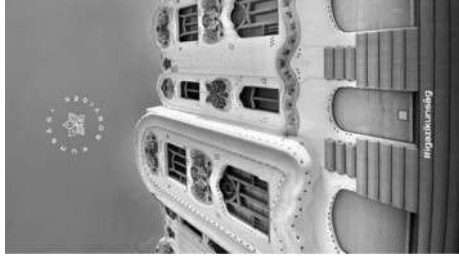
A többfunkcióra tervezett bérház első nagy átalakítása akkor következett be, amikor a második világháború után állami tulajdonba került és szakszervezeti székházként használták. A Cifrapalota épülete 1983 óta szolgál muzeumi célokat, 1996 óta a Katona József Múzeum Kiállítóhelyeként működik. Állandó kiállításon mutatják be a Múzeum képzőművészeti gyűjteményének legjelentősebb darabjait, és a Duna-Tisza köze legszebb avar kori leleteit, köztük a kunbábonnyi fejedelmi sír kincseit.

A földszinten és az első emeleten történeti, művészettörténeti, régészeti, néprajzi, helytörténeti időszak kiállítások váltják egymást. A Cifrapalota reprezentatív belső terei, különösen a Pávás terem lehetőséget nyújt konferenciák, előadások, tanácskozások megtartására. Ugyanitt kulturális estek, koncertek, bálók, vacsorák, esküvők megszervezésére is van lehetőség.

#cifrapalota #kecskemét
#igazikunság #benmedmennivikunságvan #kunság



story kép



ÁPRILIS 6.

KUNSAÁG KEDD – borászataink bemutatása

Kunság Kedd /// Borászataink #9

Béla Borászat / „Egy korty napfény”

– valljuk borainkról, melyeket Imrehegy dűnéin termelünk és gondozunk. A Béla Borászat 1991 óta működik családi vállalkozásként Imrehegyen. A Borászatot Béla Zoltán vezeti, melyet a szülei indítottak útnak és a mai napig a család tagjai dolgoznak a vállalkozásban a feldolgozás és a kereskedelem területén egyaránt. A Kunsági borvidék ezen részén borainkat kizárólag saját szőlőtermésből készítjük megújult, modern üzemünkben, mely 2012-ben került átadásra.

Imrehegy határvívidékén találhatóak szőlőültetvényeink, melyeket jelenleg is 70 ha-on művelünk. Termőfajtánk legjellemzőbb borai az Irsai olivér, Csereszegi fűszeres, Nektár, Tramini, Kővidinka, Sárfelhér, Ezerjó-Generosa háziasításunk és a gyümölcsös rozék. A vörösborok készítésekor a primőr jelleg, gyümölcsös ízvilág az elsődleges cél. Ehhez Kékfrankos és Pinot noir fajtákat használunk, illetve Cabernet franc fajtát telepítettünk 2019 –ben, Gyöngyöző borokat is készítettünk 2019 óta, Irsai olivér és Pinot noir rozé fajtákból.

Amire leginkább büszkék vagyunk, azok a Brüsszelben Champion díjat elnyert kései szüretelésű boraink, mint például a 2009-es Nektár borunk, ami 2011-ben, vagy a 2013-as kései szüretelésű Nektár, mely 2015-ben nyerte el Brüsszelben a Grand Gold Medált, illetve a 2013-as kései szüretelésű Olaszrizling, mely szintén aranyérmes lett 2015-ben, így Magyarországon mi lehetünk az elsők, akik nagy aranyéremmel tértek haza.

Hisznünk abban, hogy Imrehegyen és az egész Kunsági borvidéken kiváló, nemzetközi mércével mérve is kivételes borokat tudunk készíteni, ha a természeti technológia, a szakmai tudás és alázat egy jó évjáráttal párosul. A sok naposítás és a meszes lepelhomok talaj selymesebbé, gyümölcsösebbé tesz boroinkat, amely ízvilág egyre közkezeletbe hazánkban és az egész világon.

↳ <https://belaboraszat.hu/>

#belaboraszat #imrehegy
#gazdikunság #bennedmennivikunságvan #kunság

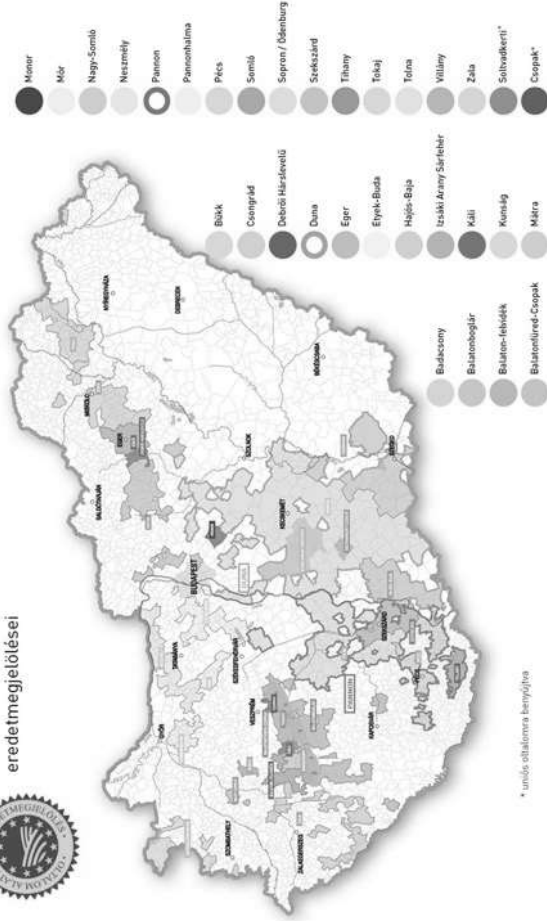


Story képek





Borászati termékek oltalom alatt álló eredetmegjelölései



* uniós oltalomra bonyolítva

KÉRDÉS:
 Ide sorolható "a soltvadkerti borászati termékek és a szomolyai rövüdszárú fekete eseresznye" április 15-ei posztira hivatkozva
 Foto és forrás:
 A Kecskeméti Barokkpálmka esetleg? Milyen Borral kapcsolatos árujelző van a kunságban?

ÁPRILIS 8.

FÖLDRAJZI ÁRUJELZŐK

A borok szigorú és magas minőségi megkövetelő eredetvédelmi rendszeréről, szőlő és borokról szóló általános tájékoztatók.

KUNSAÉG /// FÖLDRAJZI ÁRUJELZŐK

Első olvasásra kicsit száraznak és iskolai tananyagnak tűnik a posztunk címe! ☐ De a célunk, hogy minél több tudást átadjunk Nektek, így mindenképpen olvass tovább! ☑ S, hogy miért van jelentősége a földrajzi árujelzőknek a borok esetében!?

Magyarországon a mezőgazdaság, azon belül a bortermelés különleges jelentőséggel bír. Az olyan - nemzetközi szinten is elismert - megjelölések, mint például a szegedi paprika, a gyulai kolbász, a makói hagyma, a tokaji bor vagy az egri bikavér nem csupán a származási országról kialakított kép színészéséhez járulnak hozzá, hanem - a termékek minőségi követelményeinek fenntartásán túl - a kollektív jogosultság formájában megjelenő oltalom révén komoly hozzáadott piaci értéket is jelentenek.

A földrajzi árujelzők fogalmát általánosságban mindazoknak a megjelöléseknek a gyűjtőneveként alkalmazzuk, amelyeket a forgalomban a termékek földrajzi eredetének azonosítására használunk.

Foto: <https://bit.ly/2M5NS5Y>

Forrás:

<https://www.szttnh.gov.hu/hu/szakmai-oldalak/foldrajzi-arujelzo>

#fazikunság #benedmennyikunságvan #kunság

ÁPRILIS 11.

Idézet egy borásztól

Font Gábor

„Idén is fejlesztettünk az ültetvényekben, a pincén és a termékünkénél is nyitottunk az fogyasztók és piacok felé. Igazán megízisztelő azt látni, hogy rengeteg pozitív visszajelzést kapunk, marketing szempontból a generációnak mondott korosztályból, akik egyetemi fröccsteraszon, vagy épp a Szeleldi tónál nyaranta és a hétköznapok során is rendszeresen ragaszkodnak a pincészetünk alkotásaihoz. Úgy látom, hogy az igazi célcsoportunk a fiatalok lettek, aminek azért örülök, mert ha nem okozunk csalódást, akkor hosszú évtizedekig biztosított lehet a piacunk! Nos, rajtunk nem fog múlni...”

Nekünk még a nevünkben is Fontos, hogy megtaláljuk az utat a fogyasztók változó szokásaihoz.”

Fotó: Dernovics Tamás

Forrás: www.bacsmegeye.hu

[#igazikunóság](https://www.instagram.com/bacsmegeye) [#bennedmennvikunóságvan](https://www.instagram.com/bacsmegeye) [#kunóság](https://www.instagram.com/bacsmegeye)



Story kép

Kunság Kedd /// Borászataink #10

Lantos Családi Borászat / „A 2000-es évek elején kezdtem el komolyan foglalkozni az őseimtől örökölt szőlőkkel. A szolvadkerti családi birtok alapjain hoztuk létre kis, kézműves családi borászatunkat, a Lantos Borászatot, ahol mindenki megtalálja a maga feladatát: Szabolcs, Zsuzsanna és a gyerekek: Eszter és Dániel. Hiszünk a borvidék szépségében és az itt maradással tudjuk meghálálni a sok ajándékot, amit a vidéktől és a Jóistentől kaptunk. Ide köt a származás, a család, a gyökerek, na és persze az ősök tisztelete. Az ősi párhaktáros nagyapai birtok mára közel 20 hektáros családi borászattá nőtte ki magát.

A Kunsági termőtalaj csodálatos változatosságát kifejezik elkészített boraink: közöttük éppúgy megtalálhatók a ropogós és üde reduktív fehérborok és a rozé, melyek itt megtermeelve képesek igazán megőrizni hosszantartó frissességüket és gyümölcsösségüket, ám mindemellett a lőszös-ágyagos talajon termett szőlőből tüzés és testes vörösborok készülnek. Reduktív fehérborok mellett a szolvadkerti termőtalaj igazi ajándékaként fahordóban érlelt Ezerjót is készítünk, mely megmutatja ennek a fajtának a csodálatos sokszínűségét.

Szőlőink telepítéskor figyelembe vettük a változatos talajadottságokat, ezzel is próbálva ideális körülményeket biztosítani a tökéletes alapanyag eléréséhez. Széles fajtakinálatt jellemzi a borászatot a mintegy 20 hektáros birtokon: a magyar fajták képviselői a Cserzei fűszeres, a Kővidinka, az Ezerjő, a Kékfrankos, a Kadarka, és emellett a világfajták is megtalálhatóak, mint a Portugieser, a Merlot, a Cabernet Sauvignon és Cabernet franc, a Zweigelt és a bájos Pinot Noir.

A változatos talajadottságoknak, valamint borászati felfogásunknak köszönhetően megfélelően ötvözni tudjuk a hagyományokat, valamint a modern technológiát. Így tudunk kínálni fogyasztóink számára friss, reduktív könnyű fehérborokat, gyümölcsös rozét és silleryt, könnyed vörösborokat, valamint testes, komoly vörösborokat is. Borászatunkban kétféle – Cserzei fűszeres és rosé alapú – gyöngyöző bor is készül.

A borban fel lehet fedezni a borászat egyéniségét, a minőségbe beépült az öröklött és a megszerzett tudás, valamint a tapasztalat, de ahhoz, hogy igazán jó borok szülessenek, elengedhetetlen feltétel a borkészítés önzetlen szeretete.”

- > <http://www.lantosbor.hu/>
- > www.facebook.com/Lantosbor

#lantosbor #szolvadkert
#igazikkunság #benedmennyikunságban #kunság



Story képek

ÁPRILIS 15.

OEM - Soltvadkert

a régió uniós oltalmat élvező borászati termékeinek általános népszerűsítése.

KUNSÁG /// ADOTTSÁG

Micsoda hír! 📢

2020 év végén Uniós oltalmat kaptak a soltvadkerti borászati termékek!

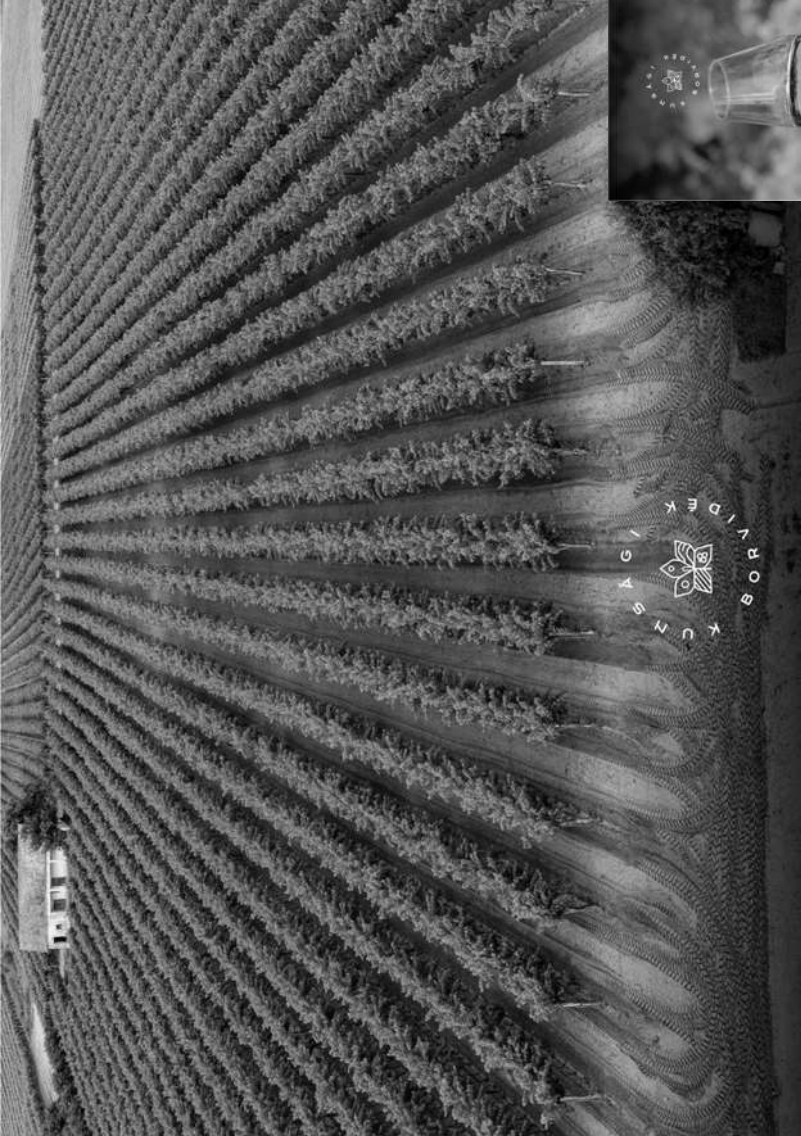
Korábbi posztunkban már írtunk az OEM rendszerről, de pár mondatban egy rövid emlékeztető:

Az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel (OEM) rendelkező termék egy meghatározott földrajzi területről származik, minőségét alapvetően az adott földrajzi terület természeti és emberi tényezőinek köszönheti. Az oltalom alatt álló termékek előállítása kizárólag a termékírásban meghatározott módon és megadott földrajzi területen történhet. Az oltalmat a termék csomagolásán feltüntetett uniós szimbólum jelzi.

A soltvadkerti szőlőtermesztés és borkészítés a XVIII. századra nyúlik vissza. A Soltvadkerti bor és pezsgő alapanyagát adó Ezerjő, egy magyar történelmi szőlőfajta, amely a Kunsági borvidéken belül a Soltvadkert térség meghatározó fajtája. Egyediségét és egyedülállóságát jellemzi, hogy az érett szőlőből bor, töppedt szőlőből bor és pezsgő is előállítható. A szakemberek tudásának köszönhetően Soltvadkert szőlő-bortermelése dinamikusan fejlődik a településen gazdálkodó családi borászatokban. A Soltvadkerti oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borok készítése a reduktív technológián alapul, ami esetenként hordós érleléssel egészül ki.

Fotó és forrás: <https://bit.ly/2OcoZl6>

#igazikunság #bennnedmemnyikunságban #kunság



Story kép

ÁPRILIS 17.

Látványosság

KUNSAÉG /// Látványosság

Csonkatorony / A legenda szerint a templomot maga Szent István király építtette Imre fia emlékére. Ha Szent Imre halálának csillagászati napján, szeptember 7 -én elzarándokol ide, akkor a késő délutáni órákban egy érdekes fényjelenségre lehet figyelmes.

Az 1400 lakosú Soltszentimrét a Kiskőrös-Iszák-Solt háromszögben kell keresnünk.

Az 1200-as évek végén, az 1300-as évek elején épülhetett, egy valamikori római contra clastrum helyén. Bár 1930-as években az Alföld legjelentősebb Árpád-kori templomromának nevezték a mai Soltszentimre határában található építészeti emléket, mára szinte teljesen a feledés homályába került.

Ha az ember egy pusztába vetett templomra bukkan, mely az építészeti jegyei alapján nyugodtan lehet majd ezer éves is, akkor egy pillanatra elgondolkodik. Vála itt nyüzsgő életnek kellett lenni! A középkorban az előrenyomuló török sereg szinte a földdel tette egyenlővé Vadkert-Szentimre térségét. A fölgyjűjtött nádfődeles házak agyagfalát néhány évtized alatt szétmosta az eső.

S az maradt meg, ami időálló, ami tömör: egy kőépület. De immár ez is boltozat nélkül élte túl a nehéz időkét. Pusztába vetett rommá vált, s nem maradtak meg mások mellette, mint akik pásztorokdással foglalkoztak a vidéken. Az írott emléket fölváltotta az élőszó, az emlékezet, amely a megszentelt hely történetét továbbadta nemzedékről-nemzedékre.

GPS: 46°44'53.6"N 19°14'14.7"E

Forrás: <https://bit.ly/3v9HGbl>

Kép: SOMOGYVÁRI D. GYÖRGY

<https://www.turistamagazin.hu/hir/a-reitelves-napsugar-tornva-a-pusztaban>

#csonkatorony #soltszentimre

#igazikunság #bennedmennikkunságban #kunság



Poszt kép

Story kép

Saját képeink lesznek!

#KAZIKUNYA

ÁPRILIS 20.

KUNSAÁG KEDD – borászataink bemutatása

Kunság Kedd /// Borászataink #11

Eredet Pince / "A Kunsági borvidéken is lehet izgalmas borokat alkotni, amelyek megérdemlik a figyelmet."

Az Eredet pince két fiatal borász, Eller Attila és Ritter Balázs ötlete alapján valósult meg 2015-ben Magyarország legnagyobb borvidékének területén, Soltvadkertben.

A két család összesen 35 ha szőlőterülettel rendelkezik. A szőlő és a bor szeretete mindkét családban régi időkre nyúlik vissza, de egy dolog mindig is megmaradt generációkon keresztül, ez pedig a megalkuvás nélküli alázatos munka. Ezt mind a szőlőtermesztésben, mind a borászatban szem előtt tartjuk - hiszen ez a filozófiánk - és véleményünk szerint ez a szemlélet az eredményesség kulcsa is egyben.

A pince születésekor még nem sok mindenünk volt a határozott elképzelésen kívül, amit meg szerettünk volna valósítani. Azt tudtuk, hogy a fogyasztói igényeket szem előtt tartva szeretnénk olyan borokat készíteni, amik a fajta karakterén túl hitelesen tudják bemutatni a borvidék sokszínűségét. Meggyőződésünk, hogy a Kunsági borvidéken is lehet izgalmas borokat alkotni, amik megérdemlik a figyelmet. Főbb szőlőfajtáink jelenleg: Csereszegi fűszeres, Kékfrankos, Rajnai rizling, Sauvignon blanc, amit idővel még pár fajtával bővíteni szeretnénk.

A fehér és rozé borainkat reduktív technológiával készítjük, hűtött, irányított erjesztéssel, aminek köszönhető a borok kiróbbanó frissessége és gyümölcsössége.

Vörösbor készítésnél a hagyományos kádban történő erjesztést részesítjük előnyben, amit a további hordós érlelés tesz még különlegesebbé.

► <http://www.eredetpince.hu/>

[#eredetpince](#) [#soltvadkert](#)

[#fejzikkunság](#) [#bennedmennikkunságvan](#) [#kunság](#)



Story kép

ÁPRILIS 22.

KUNSÁG - CÉLOK

a minőségi borfogyasztás mindennapi kultúrájának terjesztése.

KUNSÁG /// MINŐSÉGI BORFOGYASZTÁS

Ne felejtjük el, hogy bor kell a mindennapokra, a mindennapok asztalára. Nem ihatunk minden kedden vasárnapi borokat, és igenis néha keddi borokat is vasárnapivá tudunk változtatni. ☺ Ezért dolgozunk nap mint nap, kint a szőlőben, a feldolgozó üzemben és kísérjük boraink útját a legnagyobb szakértelemmel és tudással egészen a palackozáson át a szállításig.

Fotó: Pintér Árpád

<https://bor.hu/borregiok/duna/kunsag>

#igazikunság #bennedmennyikunságvan #kunság



Story kép



ÁPRILIS 25.

Hívószavak

Kunság /// Egyediség

Amikor a szőlő és a bor tisztelete párosul a helyi adottságokkal, ott csodálatos, egyedi borok készülnek.

Légy részese a csodának!

Kép: [Font Pincészet](#)

[#kunság](#) [#bennedmennykunságvan](#) [#kunság](#)



ÁPRILIS 27.

KUNSAÁG KEDD – borászataink bemutatása

Kunság Kedd /// Borászataink #12

SK Borászat / Kiss Sándor vagyok, a Sinkovicz és Kiss borászat tulajdonosa és vezetője. 1991-ben döntöttünk úgy, hogy egy családi vállalkozást alapítunk itt az Alföld szívében. Ma már feleségemmel, Mariammával vezetjük a borászatot. Több mint 20 éve arra törekszünk, hogy a helyi adottságokhoz mérten a lehető legjobb minőségű és legfinomabb borokat készítsük el.

A finom bor feltétele a jó alapanyag, éppen ezért szőlőinket különös figyelemmel és gondos munkával műveljük. Boraink ízvilágát – a jó alapanyagokon kívül – a borkészítés iránti szeretetünk és a 22 éves tapasztalatunk színesíti.

Termékeinket leginkább hagyományos technológiával állítjuk elő. Kivételt képeznek minőségi boraink, hiszen vörösborainkat tölgyszőlővel érleljük, fehérborainkat pedig redukív technológiával (azaz irányított hűtött erjesztéssel) készítjük.

Üveges borainkat egyedi címkével is megvásárolhatod, így a különleges alkalmakat (pl. esküvő, születésnap, keresztelő, ballagás) saját címkés borokkal koronázhatod meg.

Minőségi borainkra különösen büszkék vagyunk. Jelenleg 6 féle palackos bort találhatsz kínálatunkban (Olaszrizling, Irsai olivér, Cserszegi fűszeres – száraz és félédes változatban, Kékfrankos Rosé, Kékfrankos, Cabernet Sauvignon), melyben egyaránt szerepelnek könnyed, üde illatos, zamatos fehér, illetve testes, gazdag beltartalmú vörösborok is.

Száraz és félédes borokat kínálunk, de az édesebb borok kedvelőinek készítettünk egy kései szüretelésű (Cserszegi fűszeres), magas cukor- és alkoholtartalmú édes borkülönlegességet is.

▷ <http://www.skboraszat.hu/>

#skboraszat #tabdi
#igazikunság #bennedmennykunságban #kunság



ÁPRILIS 29.

FELELŐSÉGTELJES BOROFGYASZTÁS

tájékoztassák a fogyasztókat a tagállamokban a bor felelősségteljes módon történő fogyasztásáról.

KUNSÁG /// FOGYASZD MÉRTÉKKEL

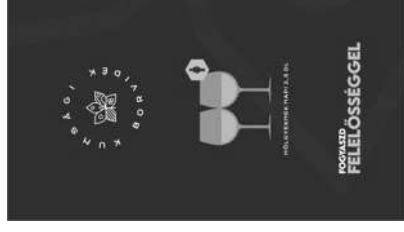
Akik itt vagyunk ebben a közösségben mind szeretjük a minőségi borokat, azonban fontos itt is a mérséklenség, mint minden másban is az életben.

Az Egészségügyi Világszervezet (WHO) ajánlása szerint (a huszadik életévüket betöltött felnőttek részére) az elfogadható alkoholfogyasztás napi mennyiségének felső határa maximum negyven gramm tiszta szesz ami borra kivettve: 4 dl bort jelent.

Hölgyeknek napi 2,5 dl, Uraknak napi 3,75 dl bor az ajánlott mennyiség de maximum 4dl, ami még nem hat károsan az egészségre. Erdemes azonban hetente legalább két alkoholmentes napot tartani!

Fotó: <https://www.wineimoderation.eu/moderation>

#igazikunság #bennedmennikunságvan #kunság



poszt kép

Story képek

MÁJUS 2.

Hívószavak

Kunság /// Parfümösség

Az illatos kunsági fajtáknál a szőlő parfümössége jelenik meg, erre jó példa a Csereszegi fűszeres.

Ezen fajtára kifejezetten jellemző az illatosság, virágos, friss szőlős, és parfümös jegyek, mintha egy csodaszép tavaszi csokorba szagolnál bele.

#igazikunság #bennedmennvikunságvan #kunság

