

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

#gazikunság #benedmennyikunságvan #kunság #boldogság

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

2021 DECEMBER SOCIAL MEDIA

H	K	SZ	CS	P	SZ	V
		1	Kunsági szőlőfajták V. rész Irsai Olivér 2	3	6-ÁN LESZ az Országos Rosé borverseny Kunszentmiklóson 4	5
6	Kunság Kedd Báslána Borászat Solt	8	Gedeon Birtokon járt a Lengyel nagykövet! 9	10	TÉLI STRÁZSA TÚRA Fülöpszállás 11	12
13	Kunság KEDD Plusz /// Borajánló KARÁCSONYRA Szentpéteri Bella	15	Hungarian Wines.eu Cikk a néróról 16	17	Idézet Vassné Mária 18	19
Hangolódjunk Kunsági borokkal az ünnepekre 20	Kunság Kedd Döbrögecz Szőlőbirtok	22	23	BOLDOG KARÁCSONYTI! 24	25	26
27	Kunság KEDD Plusz /// Borajánló SZILVESZTERRE	29	30	KUNSAÉG /// LENDÜLETESSEG BOLDOG ÚJ ÉVET! 31		

DECEMBER 2.

KUNSAGI SZŐLŐFAJTÁK: IRSAI OLIVÉR

Kunsági szőlőfajták izgalmas világa /// V. rész: Irsai Olivér

Története

Kocsis Pál nevéhez fűződik, aki a fajtát 1930-ban nemesítette Kecskeméten a pozsonyi fehér és a csabagyöngye keresztezésével. Számos legenda kapcsolódik a névválasztáshoz, valószínűleg Kocsis Pál barátjának, Irsai József fiáról nevezte el, akit Olivérnek hívtak és ugyanabban az évben született, mint a fajta. Könnyű, nyári borokat lehet belőle készíteni, visszafogott savszerkezeténél és illatos jellegénél fogva muskotályos, szőlővirágos, szőlős aromatikája a legjellegzetesebbek között van. Dr. Bakonyi Károly ezzel a fajtával nemesítette a cserzei fűszerest.

Alaktani leírása

Levele relatíve kicsi, kerek formájú, viszonylag sima felülettel rendelkezik, fürtje közepes nagyságú, aránylag laza, vékonyhéjú és lédús termést ad. A korai érésű csemegeszőlő fajták kategóriájába tartozik. Bőtermő, korai rügyfakadás jellemzi, érzékeny a fagyra és a hidegre, madarak és darazsak kedvelt csemegéje. A '80-as évek közepéig elsősorban csemegeszőlőként tekintettek erre az illatos fajtára.

Termőhelyei

Szaktirodalmak a fajtát nemzetközileg is jegyzik, így például Oroszországban, de a szomszédos országokban, sőt Svájcban is találni termelőt, aki foglalkozik vele Luzern, Aargau környékén, ahol egész egyszerűen csak Muscat Olivérnek hívják. Fajtatíztán, házasítva, de akár késői szüretelésű borokkal is találkozni belőle. Magyarországon számos borvidéken megtalálható, majdnem 2000 hektáron, arányaiban a legmagasabb az előfordulása a Balatonboglári és a Pannonhalmi borvidéken. Mennyiségileg pedig közel 500 hektáron a Mátrai borvidéken szerepel a fajta a legtöbbet. Itt a vulkanikus, tufás talajokon, de az agyagon is jól érzi magát és köszönhetően a hűvösebb klimatikus adottságoknak viszonylag jól megtartja a savakat, így üde, ropogós, illatos borok születnek belőle.

A bor jellemzése

Az Irsai Olivér készített borokat célszerű fiatalon elfogyasztani, hogy a friss, üde gyümölcsössége és parfümössége minél jobban érvényesüljön. A száraz borok jól képviselik a fajta aromatikus jellegét, szőlős, szőlővirágos, muskotályos, parfümös tónusait. Könnyű test és alkohol, valamint üde savak jellemzik, bodzavirággal és egressel kiegészítve. A már oly sokszor említett parfümös jegyek vezetnek legtöbbször a belőle készített tételeket. Vonzó, üde, fiatalos, kedves borok születnek a fajtából.

Bor-étel párosítás

Az Irsai Olivér kifejezetten könnyed, üde és illatos bora klasszikusan a melegebb, naposabb időszakokban, vagyis kora tavasztól késő ősziig a legkedveltebb a fogyasztók körében. Vidám parfümös, muskotályos jegyekben gazdag, könnyed és játékos bor, ezért a bor-étel párosításokban is a könnyedebb ízekkel harmonizál. Az Irsai Olivérből készült borokat nagyon kellemes és üdítő önmagukban, vagy akár fröccsként is fogyasztani, és remek választás lehet azok számára is, akik még csak most ismerkednek a borokkal. A legutolsó, legfrissebb évszámot érdemes belőle választani, hiszen frissen, fiatalon elfogyasztva a legfinomabbak. Figyeljünk arra, hogy tartsuk hidegen, napfénytől és hőtől távol, hogy a parfümös, könnyed aromáit a lehető legjobban megőrizzük. Érdemes a hűtőből kivéve, körülbelül 8-10°C-on fogyasztani, tulipán formájú fehér boros pohárból. Alapanyagok közül a zöltsaláták, az édeskömény, friss, zöldfűszerek, spenót, citrusok, szőlő, alma, körte, a friss, könnyed natúr tehénsajtok, a csirke, és a nem túl zsíros fehér húsu halak állnak ízlésben és struktúrában legközelebb az Irsai Olivér szőlőfajtából készült borhoz. Tökéletes lehet mellé például egy spenóttal, ricottával töltött pulykamell friss kevert salátával, vagy egy sült csirke vele sült almával, burgonyapürével vagy rizssel. Desszertek közül a citromos, nem túl édes pite és könnyű pohárkrémek működhetnek jól a száraz Irsai Olivérrel. Azonban nem túl szerencsés nagyon gazdag, intenzív, sűrű szószokkal és szaftokkal készült ételek mellé ajánlani, mert könnyen elnyomhatják a bort.

További érdekességekről katt ide: www.bor.hu

Köszönjük a csodás fotót és a forrást a www.bor.hu oldalnak és a szerzőknek!

▷ Szerzők: [Kristian Kiemayer](#), [Herczeg Ágnes borszakértő](#)

[#irsaioolivér](#)

[#igazikunság](#) [#benedmennyikunságvan](#) [#kunság](#)





DECEMBER 4.

ORSZÁGOS ROZÉ BORVERSENY

Két nap múlva azaz **2021. december 6-án**, hagyományosan Miklós napján kerül megrendezésre az Országos Rozé borverseny Kunszentmiklóson.

A verseny célja a rozé és siller borok, gyöngyöző borok, pezsgők minőségének megmérettetése. Ezen kiváló borok propagálása, fogyasztókkal minél szélesebb körben történő megismertetése, piacra jutásuk elősegítése. Sajtón keresztül a fogyasztók tájékoztatása a sajátos készítési technológiákról, melynek köszönhetően a rozé és siller borok egyedülálló módon egyesítik a kékszőlőből származó zamatzagzagságot a fehérborok frissességével, üdeségével.

A bíráló bizottság tagjai Miklós nevű borászok, valamint a rozé boraikkal már többször aranyérmet nyert szakemberek. A borverseny elnöke Dr. Kállay Miklós, a Magyar Agrár és Élettudományi Egyetem Szőlészeti és Borászati Intézet emeritus professzora.

Kíváncsian várjuk az eredményeket!

www.rozebor.hu

#igazikunság #benedmennyikunságvan #kunság





DECEMBER 7.

KUNSÁG KEDD

Kunság Kedd /// Borászataink #29
Báslána borászat – Solt

Büszkén mutatjuk be borászatunkat, melyet azzal a céllal hoztuk létre hogy megmutassuk nektek a solti szőlőhegy kincseit. A solti Vécsey-pince csodálatos adottságaival segíti munkánkat a borkészítés során.

A tavalyi évben hoztuk létre borászati üzemünket Solton, 100 hl alatti kisüzemi kategóriában. Solton kb. 500 db Boros pince található, de ezek szinte mindegyike családi kis pince, saját részre termelt borokkal. Mi azért is alapítottuk borászatunkat, hogy szélesebb körnek is meg tudjuk mutatni a környék adottságait, értékeit és ezzel együtt borainkat.

Eddig mindent helyben a pincéből értékesítettünk, de célunk az értékesítési csatornák bővítésével fokozatosan fejleszteni kapacitásunkat.

Facebook: www.facebook.com/B%C3%A1s%1s%1%C3%A1na-Bor%C3%A1szat-Solt-180579380069424/?ref=page_internal

#báslánaborászat #solt
#gazikunság [#bennedmennykunságvan](#) [#kunság](#)

Galéria poszt



DECEMBER 9.

GEDEON

“Lengyel, magyar két jóbarát - együtt harcol, s issza borát.”

Lengyelország nagykövete, Jerzy Snopek november végén a Gedeon Birtok vendége volt, és eleget téve a régi mondás második felének, megkóstolta a Gedeon borokat - élen az Arany Sárfehérrel, mellyel igazán megmutathatjuk a borvidékünk adta különlegességeket!

@gedeonbirtok

[#igazikunság](#) [#bennedmennvikunságvan](#) [#kunság](#)



DECEMBER 11.

TÉLI STRÁZSA TÚRA

A VII. évbúcsúztató Téli Strázsza túráját szervezi a Honvéd Nyugdíjas Klub Strázsza Túraegyesülete az Izsák közigazgatási területén lévő „Vadas”-ban és Fülöpszállás külterületén, (az ÖTPROBÁZÓK-ra tekintettel) 10 és 20 km-es távokkal.

A túra része az "Ötpróbával Párizsba", záró rendezvénye a "Kiskunsági Barangolóklub" programsorozatoknak és támogatja helyi vállalkozók túl a Bács-Kiskun Megyei Szabadidősport Szövetség.

Ha a járvány 4. hulláma engedi a kellemes hangulatú túrán a résztvevők ízelítőt kapnak a Felső Kiskunság egy újabb homokbuckás, változatos erdővel borított területéről, fizikailag is felkészülhetnek a „karácsonyi megpróbáltatásokra”.

A túra időpontja: 2021. december 18., szombat.

A túrára az előnevezés kötelező, melynek határideje: 2021. december 13. 12 óra.

- online nevezés: (<https://forms.gle/aTf5ECPyWPtJGi66>) , vagy
- email-ben az innen (<https://hnyk.hu/.../El%C5%91nevez%C3%A9s-T%C3%A9liStr%C3...>) letölthető excel nevezési lap megküldésével a strazsate@gmail.com címre,
- személyesen (regisztráció és helyszíni befizetés) a József Attila Községi Házban december 8-án, szerdán 16:00 – 18:00-ig.

További információk a túrával kapcsolatban:

Facebook esemény: www.facebook.com/events/1127842611289538

Szervezők:

Asbóth György: +36209725421

Buza Vince: +36305386475

vagy emailben a strazsate@gmail.com címen!

[#igazikunság](#) [#bennedmennvikunságvan](#) [#kunság](#)





DECEMBER 14.

KUNSAĞ KEDD PLUSZ

Kunság Kedd Plusz ///

Ajánlhatunk neked egy Kunsági bort az ünnepekre?

Szentpéteri Borház Késő szüretelésű Generosa - A Magyar Tudományos Akadémia Bora 2021

Késő szüretelésű Generosa

Elegáns, arany szín. Illatában késői jegyek, aszalt sárgabarack, birsalma, körte, csipetnyi vanília. Íze komplex és különleges, igazi desszertbor. Az ünnepi asztal egyik legszebb kiegészítője.

50 g/l cukortartalom

“Izabella kislányom születésének öröme és tiszteletére zártuk palackba ezt a különleges minőségű desszert bort.” – Szentpéteri Attila

Alkohol: 13%

Úrtartalom: 0,5 l

Jelleg: édes

Szőlőfajta: Generosa

Megvásárolható: www.szentpeteri.myshopprenter.hu/bella-2019-edes-feher-33

#igazikunság #bennedmennyikunságvan #kunság





November 23, 2021 - By Agnes Nemeti - Frittmann Winery, kunság

IT IS NOT A DOG – BUT A NEW RELEASE ROSÉ WINE!

FRITTMANN NERO ROSÉ 2021

Nero is a less known grape variety even in Hungary, even though it is capable of amazing rosé wines. **Frittmann Winery** has just released its 2021 Nero Rosé with „*matching nose and palate notes*”. „This rosé is **abundant** in red berry fruits like cherry, ripened raspberry, rose hip and strawberry. The palate gives an elevating experience due to the red fruit notes and vibrant acidity. An ethereal

DECEMBER 16.

LINKMEGOSZTÁS

Néró, ami nem egy kutya, hanem egy igazán különleges szőlőfajta! Többek között erről is írt cikket a spanyol illetőségű www.hungarianwines.eu oldal. Sőt! Az 'Igazi Kunság' érzést is fejtegetik! Angolul tudók előnyben!

Link: https://hungarianwines.eu/it-is-not-a-dog-but-a-new-release-rose-wine/?fbclid=IwAR3gBK9d1btVosngbCWBOonNITFt8uPp3J6FSQJ22kfhk3kHk8b_vlw2PVG8

#igazikunság #bennedmennykunságvan #kunság



„Több alföldi fajtánkról beigazolódott, hogy ragyogó minőségre képes. Szeretnénk megmutatni, hogy egy kövidinka is lehet kimagasló és izgalmas reduktív bor, de tölgyfahordós érlelés mellett a néró, kadarka esetében is igaz ez.”

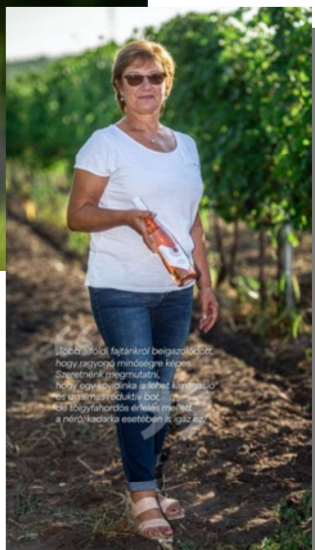
DECEMBER 18.

IDÉZET

„Elmondhatjuk, hogy a Kunsági borvidékről még mindig nehéz új piacokat megnyernünk, de azt is, hogy ha valaki leteszi a voksát a boraink mellett, akkor hosszú távú partneri kapcsolat veszi kezdetét. Nagyon széles palettával, több mint 20 fajtával dolgozunk, a régi helyi hagyományos fajtáktól a világfajtákon át igyekeztünk megtalálni mindenki kedvencét.

Több alföldi fajtánkról beigazolódott, hogy ragyogó minőségre képes. Szeretnénk megmutatni, hogy egy kövidinka is lehet kimagasló és izgalmas reduktív bor, de tölgyfahordós érlelés mellett a néró, kadarka esetében is igaz ez.” - Vassné Mária a WineLovers 100 - A 100 legjobb magyar bor cikke kapcsán

#igazikunság #bennedmennyikunságvan #kunság



Több alföldi fajtánkról beigazolódott, hogy ragyogó minőségre képes. Szeretnénk megmutatni, hogy egy kövidinka is lehet kimagasló és izgalmas reduktív bor, de tölgyfahordós érlelés mellett a néró, kadarka esetében is igaz ez.”

DECEMBER 20.

HANGOLÓDÁS AZ ÜNNEPEKRE

Hét eleji hangolódás az ünnepekre!

Beszerezted már az ünnepi borod, pezsgőd a közelgő Karácsonyra és Új évre? Még mindig nem késő megvásárolnod, akár online, akár valamelyik borboltban. Legyen az egy könnyed fehér, egy vibráló rosé vagy egy komolyabb vörös, a Kunsági borvidék borai között biztosan megtalálod a neked megfelelőt!

#túripince #jászberény #igazikunság #bennedmennyikunságvan #kunság





DECEMBER 21.

KUNSÁG KEDD

Kunság Kedd /// Borászataink #30
Döbrögecz Szőlőbirtok

A pincészet elődje az 1992-ben három tulajdonos által létrehozott Akker Pince volt. A tulajdonosi kör nem változott, de a birtok 2020-tól a Döbrögecz Szőlőbirtok nevet viseli. 30 hektáros szőlőterületük Kiskőrös és Akasztó határában fekszik, az ágazatot Turú Gábor vezeti.

A tőkéken Irsai Olivér, generosa, cserszegi fűszeres, sauvignon blanc, bianca, kadarka, kékfankos, merlot, és cabernet sauvignon terem. Kizárólag reduktív borokat készítenek és jelenleg nem palackoznak, a teljes készletet folyóborként értékesítik. Céljük, hogy belátható időn belül újra palackozott borok (lásd a képen látható tervek) születhessenek a pincében, ezért a minőség javítása érdekében most a szőlőültetvények fejlesztésére helyezik a hangsúlyt.

www.akkerpince.hu

6221 Akasztó, Döbrögecz 22.

+36 30 415 9672

dobrogecz@akker.hu

#döbrögeczszőlőbirtok #akasztó

#igazikunság [#benedmennyikunságvan](#) [#kunság](#)



DECEMBER 24.

„Boldog, Békés Karácsonyt kívánunk kedves követőink!” - a Kunsági borvidék borászatai

#igazikunság #bennedmennykunságvan #kunság

DECEMBER 28.

KUNSÁG KEDD PLUSZ

Kunság Kedd Plusz ///

Ajánlhatunk neked egy Kunsági pezsgőt az újévi bulira?

Birkás Izsáki Arany Sárfehér Brut Nature

Izsáki Arany Sárfehér fajtatiszta eredetvédett, 18 hónapig palackban erjesztett nyerspezsgő, amelyet a 22. VinAgora Nemzetközi Borversenyen aranyéremmel díjazták! Ha még ma megrendeled, Szilveszter előtt szinte biztosan megérkezik!

Kategória: Brut Nature

Alkohol: 11,5%

Cukortartalom: 3 g/l

Sav: 7,50 g/l

Megvásárolható:

www.birkasborhaz.hu/bor-shop/birkas-nyerspezsgo-brut-nature-0-75l/

#igazikunság #bennedmennyikunságvan #kunság





DECEMBER 31.

KUNSÁG /// LENDÜLETESÉG

2022-ben is...

Boldog, Lendületes Új Évet Kívánunk Mindenkinek!

#igazikunság #bennedmennyikunságvan #kunság

