

2021 JÚNIUS 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)

#igazikunság #benedmennykunságvan #kunság #boldogság

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

H	K	SZ	CS	P	SZ	V
31	Kunság KEDD Borászataink Czégény Pince		Kunság Éghajlat		Kecskeméti Vadaskert SZIBÉRIAI TIGRISKÖLYKÖK SZÜLETETTEK	
7	Kunság KEDD Borászataink Damax Borpince		Kunsági szőlőfajták Arany Sárfehérről			Idézet Kunsági borásztól Varga Árpád - Gedeon
14	Kunság KEDD Borászataink Barcza Gábor		Kunság Nyár Fröccs		Kunság Soltvadkert Old Car Museum	
21	Kunság KEDD Borászataink Dimenzió Borászat		Kunság kétnapos Két napos bortúra a Kunságban Borászatok egy térképen			Kunság Frissesség
28	Kunság KEDD Borászataink Galántai		Borkóstoló Gyorstalpaló		Valamikor Júniusban NŐComment https://www.facebook.com/NoCommenttalkshow/	



Story képek



JÚNIUS 1.

KUNSÁG KEDD

Kunság Kedd /// Borászataink #17

Czégény Szőlőbirtok és Pincészet – Tápióbitske

2013-ban kezdtem el a szőlőterületek vásárlását Bénye határában, amely a Kunsági borvidék északi határán helyezkedik el. 34 éves vagyok, menyasszonyommal élünk Tápióbitskén. Nagykátán kertész- és növényvédő technikusként végeztem, azt követően kerültem a - Borkút szaküzleteibe, termelői borkiméréssel is foglalkozó –Tápió-Vin Borgazdálkodási Kft-hez, 2008 nyarán, majd jelentkeztem a Kecskeméti Főiskolára, ahol 2013-ban kertészmérnöki képesítést szereztem.

Annak idején Tápióbitskén, a 60-as években családom birtokolt 840 hektár szőlőt, ezek régi, fejművelésű ültetvények voltak, amit téle betakartak, tavaszra nyitottak. Amikor megszülettem, akkor a családomnak kisebb területe volt. Fehérbort nem is készítették, inkább a siller bor volt akkoriban jellemző. Később nagymamám csodálkozva nézte az első fehérboromat.

A mai minőség eléréséhez az kellett, hogy a régi ültetvények szerkezete átalakuljon, és a mai kornak megfelelő fajtákat telepítsünk, amelyek jól érezhetik itt magukat, ebben a körzetben. De most talán túl sok is lett a választék. Kevesebb fajtaival jobb dolgozni.

Jelenleg kicsivel több, mint 10 hektár szőlőterületet művelek, Bénye település határában. Ennek nagy része termő szőlő, a többi területnek folyamatban van az újratelepítése. 2013-ban kezdtem el a területek vásárlását, amelyek még most is folyamatban vannak. A jelenlegi 10 hektár a tervek szerint bővülni fog.

További részletek a Czégény Pincészetről és Czégény Gáborról:

https://monoripincefalu.eu/emberek-a-pincefaluban/czegeny-gaborral-beszeltunk-tapiobicskei-es-benyei-szoloterveirol-meg-monori-kapcsolatairrol?fbclid=IwAR3NoWTCTxYalJmDs7PTUgoF-g-h6Nq_wfWJgag-oDGZw6BChskWndVRXBY

▷ @Czégény Szőlőbirtok és Pincészet

#tápióbitske #bénye

#igazikunság #bennedmennikunságvan #kunság



JÚNIUS 3.

KUNSÁG éghajlata

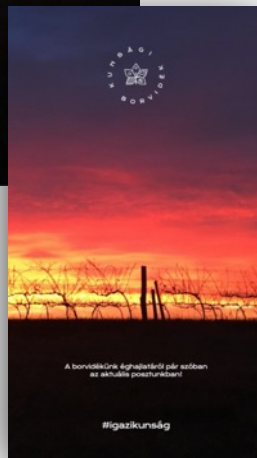
Beszéljünk egy kicsit olyan témáról, amiről ritkán – maximum borkóstolókon – szoktunk beszélni, a borvidékünk éghajlatáról, amely nagyban befolyásolja munkánkat és évről évre a termésünket is.

A Közép-Alföld éghajlata a szőlő tenyészidőszaka folyamán változatos és szélsőséges. Kontinentális klíma, azaz forró, napsütéses nyár és hideg, száraz tél jellemzi. Nagy a hőösszeg, magas a napfényes órák száma (különösen a Tisza alsó folyása mentén). Az aszályos nyarak, a fagyos hideg telek, a tavaszi és őszi fagyok is elég gyakoriak. Ez az egyik fagyveszélynek legjobban kitétt borvidékünk. A forró napokon gyakori a szőlőtőkék napperzselése és hűtése. Csapadékszegény régió, sok éves átlagban mintegy 100 mm csapadékhiány mutatható ki. Elmondható, hogy a magyar borvidékek közül itt a legrosszabb a termelési biztonság.

Kép: @frittmannborászat

[#igazikunság](#) [#bennedmennyikunságvan](#) [#kunság](#)

Story kép





JÚNIUS 5.

KECSKEMÉTI VADASKERT

KUNSÁG /// LÁTVÁNYOSSÁG

/// KÜLÖNLEGESSÉG ÉS ÖRÖMTELI ESEMÉNY A KECSKEMÉTI VADASKERTBEN!

Három szibériai kistigris született a Kecskeméti Vadaskertben. Az állatok világrajövelele igazi kuriózumnak számít, mert a fokozottan védett faj nagyon ritkán szaporodik.

A tigris faj kilenc alfaja közül három alfaj már sajnos kipusztult, és a ma élő hat alfaj közül Kecskeméten a legnagyobb testű szibériai tigris alfaj egyedei láthatóak. Az állatok körletének két gondozója eközben nagy körültekintéssel végzi a napi feladatokat, teendőket, a tigrisek ellátását. A változatos, ásványi anyag, nyomelem és vitamin kiegészítéssel előkészített eledel mellett a legfontosabb az anyatigris nyugalmának biztosítása.

A tigriskölykök és az anya is jól vannak, a kicsik szépen fejlődnek, a születéskori 900-1000 gramm súlyuk öt hetes korukra 4700 és 5100 grammra gyarapodott. A két hím és az egy nőstény ivarú kölyök az anya féltő gondoskodását élvezi, egyelőre még az állatházban tartózkodnak.

Az apa- és anyaaállat e héttől kezdve néhány órát már együtt tölt, a kicsiktől elzártan. A család összeszoktatása hosszabb folyamatot igényel, azt fokozatosan végzik a Vadaskert gondozói. Június elején már (talán) látogathatók.

További információért keress a Vadaskert dolgozóit:

www.zookecskemethu

+36704539140

info@zookecskemethu

Fotó: www.hiros.hu

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



Story képek



JÚNIUS 8.

KUNSAÉG KEDD

Kunság Kedd /// Borászataink #18

Damax Borpince – Kecskemét

Pincészetet 1996-ban Dabasi Gábor borász és Magyar László szőlész alapította Kecskeméten.

Kezdetben Szentkirályon vásároltunk szőlőültetvényeket, 2004-ben pedig megvásároltuk a lakiteleki Kutató Intézeti Borpincét. Jelenleg a Szentkirály-Lakitelek Hegyközség területén működő vállalkozás a saját termés mellett a helyi termelőktől vásárolja fel a szőlőtermést. Évente hozzávetőlegesen 40-60 ezer mázsa szőlőt dolgozunk fel, így a térség legnagyobb felvásárlójaként üzemelünk.

Az elmúlt 3 évben vállalkozásunkban jelentős fejlesztéseket hajtottunk végre. Új, korszerű feldolgozógépeket vásároltunk, bővítettük a hűtési kapacitásunkat és korszerű hűtőpaláttal ellátott koracéltartályokat telepítettünk. Jelenleg az előállított termékeinknek 40%-a külföldi piacokon kerül forgalomba.

Kezdetben csak must és mustsűrítmény előállításával foglalkoztunk és hazai nagy palackozó üzemek számára is készítettünk borokat. Úde friss, gyümölcsös borok készülnek a pincészetünkben. Főleg a termőfajra jellemző fajtákból: Kövidinka, Bianca, Rajnai Rizling, Cserzei Fűszeres, Ottonel Muskotály és ezek házasításából. A Damax borok sorra arany érmekeket kapnak a Kecskeméti városi, Kunsági, Egyházi és Világi borok versenyén. 2018-ban Muscat Cuvée borukkal nagy arany érmet nyertünk a Kunsági Borversenyen.

„Az elmúlt 20 év megkoronázásaként tekintünk ezekre a teljesítményekre és különösen büszkeséggel tölt el minket, hogy Jolly Cuvée borunk 2017-ben elnyerte Kecskemét Város Bora címet. 2018-as Cserzei Fűszeres borunkkal pedig a 2018-as évben nyertük el a Kecskemét Város Zászlósborra címet.

A Suttogó Kövidinka borunk lett 2018-ban a Mathiász János Borrend Zászlós bora. Munkánk során maximálisan a minőséget tartjuk szem előtt. Igyekszünk partnereinkkel hosszútávú jó kapcsolatot kiépíteni. Minden erőnkkel azon vagyunk, hogy a termékeinket megelégedéssel vásárolják fogyasztóink, a borkedvelők.”- Dabasi Gábor borász

► www.damax.hu

#kecsekemét #szentkirály #lakitelek
#igazikunság #benedmennvikunságvan #kunság



Június 10.

Kunsági szőlőfajták

Kunsági szőlőfajták izgalmas világa.

1. rész: Arany Sárfehér

Eredete ismeretlen, minden bizonnyal magyar fajta, aminek régi elnevezése az Izsáki sárfehér volt, mely valószínűleg Izsák (Bács-Kiskun megye) településéről kapta a nevét. Az Izsáki szót, ami konkrétan földrajzi helyre utal, 2000-ben ejteni kellett. 2006-ban azonban egy elegáns megoldással oltalom alá helyezték magát a szőlőt, így az arany sárfehér Izsák és környező településein Izsáki Arany Sárfehér OEM-ként vált használhatóvá, amennyiben a termékleírásban előírtaknak megfelelt.

A fajta hasonvevei között található a németdinka és a fehérkadarka elnevezés is. Utóbbi Széles József vincellér nevéhez fűződik, aki a 19. század végén egy kadarka ültetvényből kiválasztotta a fehér mutációját az egyébként kékszőlőnek, de ezt a magyarázatot a legfrissebb kutatások már cáfolják. Sárfehér szőlő is létezik ma még Magyarországon két hektáron, ami egy teljesen másik fajta, így nem összetévesztendő.

ALAKTANI LEÍRÁSA

Nagy, inkább hosszú, mint széles, hegyes fogazatú, sötétzöld színű levelei vannak. Nagy fürttel és közepesen nagy, vastag héjú, lédús bogyókkal rendelkezik. Késői rügyfakadás és érés jellemzi, magas savgyűjtő potenciálja miatt kedvelik, akár pezsgőkészítéshez is. Feljegyzések alapján a nevét onnan kapta, hogy a bogyója olyan nehéz, mint a sár.

TERMŐHELYEI

A fajta sikereket ért el Németországban is, ugyanakkor Magyarországon lelhető fel legtöbbször, összesen 486 hektáron termelik, de lényegében csak a Kunsági borvidéken van jelen. A már említett védett eredetű bor, az Izsáki Arany Sárfehér OEM, kizárólag az arany sárfehér fajtából készülhet csendes bor és pezsgő formájában és meghatározott földrajzi területről, így Izsák és közvetlen szomszédságában lévő települések termőterületeiről származhat az alapanyag, nem egészen 400 hektárról. A legtöbbször fejművelésű tőkékét rövid csapra metszik a kvarctartalmú homoktalajon.

BOROK

A borok általában közepes vagy alacsony alkohollal és friss, magas savszerkezettel rendelkeznek, inkább semleges aroma-, és ízprofilal társítva. Pezsgőket is előszeretettel készítenek belőle, pont az említett tulajdonságai miatt. Magas savainak köszönhetően szívesen házasítják. Az Izsáki Arany Sárfehér OEM csendes borról általában a következőket lehet elmondani: halvány szalmasárga szín, diszkrét gyümölcsösség, birskörtés jegyek és visszafogott virágos tónusok, száraz vagy félszáraz iskolázás, magas sav, valamint alacsony test és alkohol. Korai fogyasztásra szánt, üde, könnyű fehérborok készülnek belőle.

▷ Fotó és forrás: www.bor.hu

▷ Szerzők: Kiemlmer Kristian, Herczeg Ágnes

[#birkásborház](#) [#izsák](#)

[#igazikunság](#) [#benedmennvikunságvan](#) [#kunság](#)



„Dédszüleim, nagyszüleim mind borászok voltak az izzasági térségben. Gyakorlatilag a borásztól néhány száz méternyire, a Gedeon dűlőben gyerekeskedtem...”

Story képek



június 13.

Idézet Varga Árpádtól – Gedeon

Színes figurája a hazai borászati életnek a fiatal generációhoz tartozó Varga Árpád, az izzasági Gedeon Birtok tulajdonosa.

„Dédszüleim, nagyszüleim mind borászok voltak itt az izzasági térségben. Gyakorlatilag a borásztól néhány száz méternyire, a Gedeon dűlőben gyerekeskedtem. Édesapám ott művelte azt a kis szőlőt, amiből mindig megvolt egy jó 100 hektónyi háztáji borunk. Nem is volt kérdés, hogy nekem itt kell megmutatnom, mire is vagyok képes.” - Varga Árpád

Varga Árpád ma már 80 hektáron gazdálkodik, ötvözve a családban ellesett fogásokat, a felsőfokú tanulmányok során szerzett tudást és a személyes tapasztalatokat. Az Ágasegyháza és Izsák között meghúzódó birtokot 1999 óta fejleszt folyamatosan. Tradíció és modernitás – e két szó mindent elmond a törekvéseiről. A fajtaválasztékban hagyománytisztelete jut kifejezésre, mivel első sorban autentikus alföldi szőlőkkel foglalkozik, úgymint a Kunságban otthonra lelt Kövidinka, Ezerjő, Cserszegi Fűszeres, Kadarka és az Izsákhöz kötődő Sárfehér. A többféle könnyed hangszerelésű fehérbor mellett a rozében és a gyöngyöző borban is szereti a változatosságot. Vonzódása a buborékhoz szakmai körökben közismert; az izzasági pezsgőgyárban szerzett pezsgőmesteri tapasztalatait nagyon jól hasznosítja a gyöngyöző borok és a könnyed, friss, kis buborékkal megtámogatott borok készítésénél. Aki kóstolni érkezik Izsákra, pontosabban a Gedeon dűlőbe, annak fel kell készülnie arra, hogy komoly tételsort kell megismernie.

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



június 15.

KUNSÁG KEDD

Kunság Kedd /// Borászataink #19

Barcza Gábor – TISZAFÖLDVÁR–CIBAKHÁZA

A történet 2014-re nyúlik vissza, amikor Barcza Gábor családi örökség révén egy elhanyagolt batorszőlői birtokhoz jutott.

„Nem is tudtam, sírjak vagy nevessek, amikor először megpillantottam az örökségemet. Szomorú látványt nyújtott a porta. Ecetfákkal, bozóttal teli, gazos föld fogadott. Az ismerőseim azt mondták, minél hamarabb adjak túl ezen, ha egyáltalán el tudom adni valakinek a telket. Úgy gondoltam, adok egy esélyt a földnek, meg magamnak is, a területet kitisztítottam. Szőlőtőkékre bukkantunk a bokrok között! Vajon ki és mikor ültette ezeket? Milyen szőlők?

Kiderült, a szőlőket 1890–1895 körül telepítették őseim. Akkor, amikor még virágzott a szőlőtermesztés a környéken. Azt is megtudtam, hogy 1998-ban a terület már teljesen elgazosodott, később leégett, majd beszántották, végül kecskék legeltek rajta. És a szőlők mindent túléltek és hihetetlen, a 2016-ban már termést is hoztak. Ekkor mutatták meg igazán magukat a növények.”

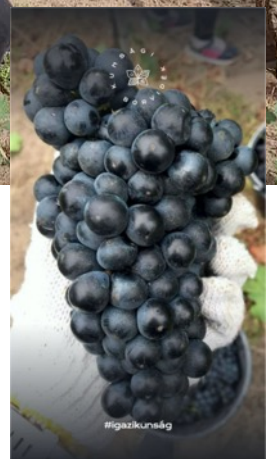
Barcza Gábor 2014-ben, felnőtt fejjel ült iskolapadba, hogy elsajátítsa e két szakma alapjait. Szőlőtermesztő és borász szakmérnök végzettséget szerzett, majd – öröksége okán is – ökológiai szőlőtermesztésbe kezdett. Az elmúlt pár év alatt megtapasztalta, hogyan, milyen módszerrel kerülheti el a kemikáliák felesleges alkalmazását és azt is, pontosan mikor, hány órákor érdemes a különböző szőlőket szüretelni, hogy a lehető legkedvezőbb savtartalmat érje el. Borait kézműves módszerrel palackozza.

Ma már közel négy hektár területen természet szőlőt és készít hagyományos borokat Kékfrankosból, Turánból, Irsai Olivérből, Cserszegi Fűszeresből, illetve Kadarkából. Azt mondja, szeretne még több, a vidékre jellemző szőlőt telepíteni. A nemrégben felfedezett szőlőfajtát, a Fekete keselyű nevű szőlőt pedig tovább tanulmányozza, majd szaporítja, hogy a későbbiekben ebből is bort lehessen készíteni – talán az országban egyedülliként. Munkahelyén sérült gyermekeket tanít a mezőgazdaság szeretetére, illetve szőlőnevelésre, palántaápolásra, parkgondozásra.

Forrás: www.szolion.hu

[#tiszafoeldvar_cibakhaza](https://www.instagram.com/tiszafoeldvar_cibakhaza)
[#igazikunsag](https://www.instagram.com/igazikunsag) [#bennedmennvikunsagvan](https://www.instagram.com/bennedmennvikunsagvan) [#kunsag](https://www.instagram.com/kunsag)

Story képek





Story képek



Június 17.

Nyár - Fröccs

Szomjoltó fröccs

Nincs más, ami jobban esne a nyári szezonban, mint egy jó fröccs, persze friss és ropogós kunsági borokkal.

Magyarországon nagy hagyománya van a borfogyasztásnak, és nyáron bizony előkerülnek a könnyű, friss tételek, amelyeket egy kis buborék csak még jobbá tud tenni. A sokak által az egyik legnagyobb találmánynak titulált fröccs talán a legalkalmasabb szomjoltó a nyári időszakban. Érdemes tudni, hogy a fröccs Fáy András író-politikus fői pincéjében született Jedlik Ányos jóvoltából, aki az általa feltalált szódásüveg legelső példányát vitte a baráti találkozóra. Az italozás közben nagy elismerést besöpör, szódával hígított bort németesen spriccnak nevezte el, amelyet az összejövetelel szintén részt vevő Vörösmarty fröccsre magyarított, és a köztudatban már így terjedt el.

Egyáltalán nem vétek minőségi nedűket hígítani szódával, sőt! Az élvezeti értéket csak növelni lehet. Arra azonban figyeljünk, hogy könnyű, tartályban érlelt, redukzív borokat hígítsunk, azokból is inkább a fehéreket és a rozékat. A testes, hordóban érlelteknél nem tesz jót, ha vízzel felengedjük.

Egy nemrégiben külföldről érkező divatnak köszönhetően már akár buborékkal együtt is megvásárolhatjuk a bort. A habzó- és gyöngyözőborok iránti érdeklődés az utóbbi években a sokszorosára nőtt. Nem is csoda, hiszen az erjesztéssel vagy mesterséges úton hozzáadott szén-dioxidnak hála mennyei hűsítő italokat fogyaszthatunk hazai termelőktől is. A habzóban több, a gyöngyözőben egy kicsit kevesebb buborékot találunk, így mindenki talál az ízlésének megfelelő szomjoltót.

Mindenesetre az bizonyos, hogy akár fröccsöt, akár egy habzó- vagy gyöngyözőbort választunk a nyári estékre, élvezni fogjuk azokat.

[#igazikunság](#) [#bennedmennikunságvan](#) [#kunság](#)



Június 19.

Látványosság

Old Car Museum Kiskőrös, az autómádók Mekkája!

Az Old Car Center 2005-ben alakult veterán gépjárművek kiállítása és felújítása céljából. Nemcsak a térségben, országosan is szeretnék népszerűsíteni a járművek egy másik, érdekesebb oldalát. Nem csoda hiszen hihetetlen gyűjteményt csodálhatunk itt.

A 2420 m²-es alapterületű interaktív múzeum és felújító komplexum egy kiállítóteremmel és felújító csarnokkal rendelkezik, de van hely a sziesztának is, ugyanis egy kávézó is helyet foglal a múzeumban. A kiállítóter kapacitása meghaladja a 100 gépjárművet. WOW! A múzeum látogatói megcsodálhatják a járműgyártás olyan mérföldköveit, mint a Benz Pantat Motorwagen, a Porche 911-es, de látható itt VW Bogár és Fiat 500-as is gyári állapotában, mintha most gurult volna le a gyártósorról.

Lapozd végig aktuális story-jainkat, ámulj el az autósodákon és szavazz a kedvencedre! ©

Cím: Kiskőrös, Petőfi Sándor út 101.

GPS: 46.609876811252704, 19.297645755795077

www.old-car.hu

Telefon: +36 78 511 013

E-mail: info@old-car.hu

Facebook: [@Old Car Museum](https://www.facebook.com/OldCarMuseum)

Fotók: www.old-car.hu

#oldcarmuseum #kiskoros

[#igazikunság](#) [#bennedmennikunságvan](#) [#kunság](#)

STORY-BAN SZAVAZÁS



Június 22.

KUNSÁG KEDD

Kunság Kedd /// Borászataink #20
Dimenzió Borászat – Kecskemét, Miklóstelep

A Borászat

„A Dimenzió Borászat hosszú évek tudatos munkájának eredménye. Szakmai hátterét a Szőlészeti és Borászati Kutató Intézetben megszerzett több évtizedes tapasztalatra, valamint a kor technológia szintje előtt járó legújabb technikai megoldásokra alapozza. Cél, a borászaton keresztül egy kapcsolatot létrehozni a múlt és a jövő között, ötvözve ezzel a tradíciót a természettel és a technikával. Ennek következtében igyekeznek a hagyományos, szinte elfeledett szőlőfajták legmodernebb és legkíméletesebb eljárásokkal való feldolgozásán át, ezen fajták Cspikerózsika álmukból való felélesztését megvalósítani. A borászat központja Miklóstelepen található, ültvényei nagy része korábban a Kecskeméti Szőlészeti és Borászati Kutató Intézethez tartozott, ahol a szőlőtermelésnek évszázados múltja van.

Hogyan, Miért?

Borainkat teljesen sajátosság rendszerben teremtjük meg, melynek alapjai a magyar nép ősi kozmikus világszemléletében gyökerezik. E hitvallás mindent élőnek tekint, ezért kellő alázatot, tiszteletet és bölcsességet kíván meg minden élőlényel szemben. Mert minden élő anyagnak lelke van. Boraink ápolásánál ezt a szemléletet a hétköznapi szintjén, a „Termékbarát technológiák” bevezetésével valósítottuk meg. Ez egy teljes és logikus technológia rendszer, ami a józanész és a természet törvényei alapján működik, tiszteletben tartva az élővilág szellemiségét. Lényege, hogy a lejátszódó folyamatokban mindig a természetes utat hagyjuk érvényesülni, és csak azt próbáljuk meg picit, apró lépésekben harmonizálni a megálmodott minőségű termék eléréséhez. A lány, komplex folyamatokat csak a legmodernebb technológiák alkalmazásával lehet büntetés nélkül megvalósítani. Ezért ez egy nagyon szoros szimbiózist feltételez az ember, a természet, a technológia és a hagyomány között. Ennek is köszönhető boraink egyedi sajátosság íz és aroma világa.

▷ www.dimenzioboraszat.hu
Facebook: @dimenzió borászat

#kecskemét #miklóstelep
#igazikunság #bennedmennyikunságvan #kunság

YT videó: <https://www.youtube.com/watch?v=LdMa4VvB1aQ>
Instán kép fog szerepelni.



YT videó

insta kép

Story kép



Június 24. képi tartalom

Kunság weekend



Június 24. szöveges tartalom (instán egy rövidebb verzió)

Kunság weekend

Kortyolj bele a napfénybe, azaz a friss és ropogós kunsági borokba, láss egy csomó újdonságot!

Újra indítjuk KunságWeekend sorozatunkat, amelyben két napos kirándulástípetek adunk nektek a minőségi időtöltés eltöltésére a Kunsági borvidéken! Igyekszünk jól beosztani az időt, hogy minél több érdekeséggel találkozhass utad során! Nos jöjjön is az első:

KunságWeekend #01

1. NAP (Kecskemét – Fülöpháza – Soltvadkert)

8:00 Kecskemét: Bárholnan is érkezel, Kecskemét városa könnyen megközelíthető (Szeged-Budapest M5 autópálya). Kora reggeli érkezést javasunk hiszen ilyenkor pezseg a városi piac, ahol megannyi szép portéka mellett a reggelidet és a kávédat is elfogyaszthatod. Modernizált léteire űri és sugározó a régi piacok szellemét. TIPP: reggelihez keresd a Csarnokban az Ételbárt, amely egy nosztalgikus retró bisztró, kávéhoz pedig Györesz haboskávóját a 17-es üzletben, pár lépésre az Ételbártól.

Cím: Kecskemét, Budai u.

Nyitás: 6:00 (hétfőn zárva)

10:00 A Cifrapalota május 12-től látogatható rendes nyitva tartás szerint (keddtől vasárnapig 10–17 óra között).

Az alábbi kiállításokat tudod látogatni

- „Lészen ágyú” – Gábor Áron rézgyűjtya. A sepsiszentgyörgyi Székely Nemzeti Múzeum vándorkiállítás, 2021. július 25-ig

- „Harang voltál, légy a szabadság hirdetője” – a KKJM és az Alapítvány a 48-as Hősökért gyermekrajz pályázatának díjnyertes alkotásai, 2021. július 25-ig

- Képzőművészeti Állandó Kiállítás

- Nagyurak és Vezérek – Híres avar leletek a Kiskunságból

- Horti Pál kerámiái

Cím: Kecskemét, Rákóczi u. 1.

www.muzeum.kecskemet.hu/cifrapalota

14:00 Kecskeméttől mindössze 20 km-re és 40 perces autóra található a Fülöpházi buckavidék, amely európai viszonylatban is egyedülálló, ezért UNESCO védeltségét is élvez, egészen pontosan bioszféra rezervátumként tartják számon 1979 óta.

Tanösvény hossza: rövid körtúra: 1722 m, hosszú körtúra: 3270 m

Megközelíthető: az 52. számú főút 20. km szelvényénél lévő Naprözsa Ház (GPS: 46°52'05.9,75"É. 19°25'33,1"K) parkolójából. A tanösvény a bemutatóház parkolójába tér vissza.

A tanösvény kezdőpontja: EOV: 678832,9; 169382,6; GPS: 46.868148 19.425414

Több információ: www.knp.hu/hu/fulophazi-buckavidek-baranypirosito-tanosveny

Ha nem feltétlen szeretsz túrázni, inkább borokkal kényeztetnéd magad, alternatív programként látogasd meg az 52-es út mellett található Birkás Borházat, amely könnyed kikapcsolódást nyújt üzemlátogatással, pezsgő és borkóstolóval és étkezési lehetőséggel.

Egyeztess időpontot telefonon: +36209124368 vagy írd email-t:

birkasborhaz@gmail.com

19:00 Érkezés Soltvadkertre a Frittmann borászathoz. Esti levezetésekképp kóstolj egyszerű borokat, és nyerd bepillantást a borkészítés rejtelmeibe! A borkóstoló után bizony jól esik elvonulni pihenni egy szobába. Itt szállást is foglalhatsz, amely bőséges reggelit tartalmaz!

Cím: Soltvadkert, Eötvös u. 5.

Borkóstoló és szállásfoglalás: E-mail: borhaz@frittmann.hu

Tel: +36 30 757 8485

2. NAP (Soltvadkert –Kiskőrös - Imrehegy)

10:00 Reggeli elfogyasztása és az első nap élményeinek áthámozása után indulás a következő állomásodra, Kiskőrösrre. Itt született Petőfi Sándor a magyar költészet egyik legismertebb és egyik legkiemelkedőbb alakja, a nemzet hőse és itt található a Szentpéteri Borház és Vinotéka is, ahol kedvedre válogathatsz a kunsági borok közül.

11:00 Ha nemcsak a Vinotékára vagy kíváncsi, hanem a Pincészetet is meglátogatnád, egyeztess időpontot a szentpeteriborpince@gmail.com mail címen.

A Szentpéteri családi borászat immáron 3 generáció tapasztalatait és tudását felölelve, 65 hektár területen természet szőlőt, melyből hazai és nemzetközi szinten is díjazott, magas minőségű borokat készít. Fontosnak tartják a Duna Borrégió és a Kunsági borvidék hírnevének öregbítését, a helyi termékek népszerűsítését. Ezért sem meglepő, hogy a Borház polcain nemcsak saját termékeiket, de Kiskőrös és a környék más termelőinek borait is megtaláljuk. Itt válogathatsz kedvedre a kunsági borok közül.

Cím: Kiskőrös, Rákóczi utca 2.

www.szentpeteriborpince.hu

15:00 Béla Borászat – Imrehegy

A túra utolsó állomása Imrehegy. A Béla Borászatnál mindig szívesen látnak. Borkóstolás, kikapcsolódás a pince borbemutató termében és a gyűjteményes Irisz kertben. Az aktuális tételek mellett, muzeális bortételekből is izelítőt kaphatsz.

Cím: Imrehegy, Szarkás utca 56.

Időpont egyeztetés: info@belaboraszat.hu, +36 20 938 6161

www.belaboraszat.hu

KunságWeekend sorozatunk első fejezetét olvashattad, a következő pontosan egy hónap múlva érkezik. Addig is kövesd az Igazi Kunság – a Kunsági borvidék hivatalos oldalait, és gyűjts még több hasznos információt a borvidékről.

[#igazikunsag](https://www.instagram.com/igazikunsag) [#bennedmennyikunsagvan](https://www.instagram.com/bennedmennyikunsagvan) [#kunsag](https://www.instagram.com/kunsag)



#KUNSÁG
FRISSESSÉG

Június 27.

Hívószó

[KUNSÁG /// FRISSESSÉG](#)

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



Story kép



június 29.

Kunság Kedd /// Borászataink #17

Galántai Családi Pincészet – Soltvadkert

A soltvadkerti Galántai család több szálon is sváb gyökerekkel rendelkezik. A szőlőtermelés és borkészítés hagyománya évszázados múltra tekint vissza a családban. Az évszázad közepén már jelentős pincével és szőlőterülettel büszkélkedhetett a Galántai család. Ennek megfelelően a rendszerváltást követően Galántai Károly és neje vállalkozást nyitott és a megtermelt bort saját maguk értékesítették.

Az elmúlt 30 évben, lehetőségeikhez mérten folyamatosan fejlődött a borászatuk. Azonban mindig is fontosnak tartották a családi, kézműves jelleg megtartását. A jelenlegi 15 hektár szőlőterületük egy része családi örökség, de jelentős az új telepítésű szőlőültetvény is.

Szőlőterületek Soltvadkert város mellett, a Csábori Kétsorban találhatóak. Vannak homokos, meleg mikroklímájú részek és vannak magasabb értékű, hűvösebb területek is. Jó fajtaválasztékkal, megfelelő tápanyagutánpótlással és zöldmunkával igyekeznek kihasználni a különböző adottságok előnyeit. Sokat vannak a szőlőben, hogy mindig tudjanak reagálni a növény igényeire. Céljuk a minél jobb alapanyag megtermelése. „Jó bort, csak jó szőlőből.”

A borászatban ma Károly, Ágota és Norbert dolgozik aktívan. A szőlőművelés és borkészítés minden mozzanatát személyesen végzik, hiszen a szőlő igényli az ember törődését és hosszútávon meghálálja azt.

A fogyasztók visszajelzései és a borversenyek azt mutatják, hogy jó úton járnak. Töretlenül hisznek abban, hogy a Kunsági borvidék hagyományos szőlőfajtáival lehet megmutatni az itteni borok igazi szépségeit.

Országos borversenyeken is sikeresen szerepeltek az elmúlt években. Aranyérmes és különdíjas elismerésben is részesültek. Olyannyira, hogy nehéz is mindet felsorolni. Íme egy pár: Újbor és Sajtfesztivál Top 10-es díj Országos Cserszegi Fűszeres és Irsai Olivér - és párlatverseny: különdíj magyarországi németek borversenye: legjobb fehérbor

▷ www.galantaiabor.hu

▷ www.facebook.com/csaladipinceszeta.galantai

#galantaipinceszeta #soltvadkert

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



Story kép



június 31.

Hivatalos vagy egy borkóstolóra, de nem vagy profi borszakértő? Felmerülhet benned pár kérdés: Pontosan mit is kell csinálni? Hogyan fogom tudni jellemezni a bort? Hogyan válassz bort különböző eseményekre? Mi a menő a borok világában? Van egy jó hírünk: a www.magyarborod.hu weblapot neked találták ki!

Itt az ideje, hogy a lehető legrövidebben elsajátítsd az alapokat. Egyszerűen, gyorsan és átláthatóan tájékozódhatsz az egyes szőlőfajták ízjegyeiről, tanulhatsz egy csomó szakszergont, amit csak az igazi nagygúyk használnak borkóstolás közben, és ez csak egy szelete annak a sok-sok tudnivalónak amit a magyarborod.hu nyújt. Egy csomó hasznos infóra lelsz az oldalon keresztül.

Kóstold és tudd!

www.magyarborod.hu

@magyarborod

[#igazikunság](https://www.instagram.com/igazikunsag) [#bennedmennykunsagvan](https://www.instagram.com/bennedmennykunsagvan) [#kunság](https://www.instagram.com/kunsag)