

@igazikunság

2021 március 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
1	Kunság KEDD Borászataink FONT Pincészet 2	3	Kunság Egyedi szőlőfajták 4	5	Kunság Látványosság 6	7
8	Kunság KEDD Borászataink Polyák Borászat 9	10	Kunság Talajadottságok 11	12	13	Idézet Kunsági borásztól Frittmann Péter 14
15	Kunság KEDD Borászataink Gál Szőlőbirtok és Pincészet 16	17	Kunság OEM, OFJ 18	19	20	Kunság hívószavak Szabadság 21
22	Kunság KEDD Borászataink Kökény és Fia Családi Borászat 23	24	Kunság Borstílus 25	26	Kunság Látványosság 27	28
29	Kunság KEDD Borászataink Vass Borászat 30	31	<p>#igazikunság #benedmennyikunságvan #kunság #boldogság</p> <p>#kunságibor #kunságiborvidék #bor #borvidék #borozás #magyarbor #borászat #mutimitiszol #wine #kecskemet #magyarborod #magyarország #winetasting #winelover #winelovers #winetime #winecountry #instawine #winestagram #winery #familywinery #hungarianwine #hungary #ig_hun #winesofhungary</p>			



Story képek



MÁRCIUS 2.

KUNSAG KEDD – borászataink bemutatása

Kunság Kedd /// Borászataink #4

FONT Pincészet / A Font család több dinasztiaán keresztül szőlőtermesztéssel és borkészítéssel foglalkozott, melyet jelenleg is nagy sikerrel, magas színvonalon folytat. Magyarország legnagyobb borvidékén, saját tulajdonban lévő, 28 hektáros családi birtokon kiváló minőségű, kizárólag magyar nemesítésű vagy vidékükön hosszú ideje jelen lévő fajtákkal foglalkoznak: Irsai olivér, Cserszegi fűszeres, Kövidinka, Generosa, Ezerjő, Kékfrankos. Boraik alapanyaga minden esetben a kiváló minőségű, válogatott, érett, ízben összetevőiben kiteljesedett szőlő. Az ültetvényeiket környezetkímélő technológiával művelik. Minden évben természetkorlátozást alkalmaznak. A terület nagy része **Soltvadkert** határában húzódik, de vannak Bócsához tartozó részei is.

Büszkeségük a Szarvaskút-dűlő, ahol több hektárnyi összefüggő területtel rendelkeznek és termesztik a prémium boraik alapanyagát. Évente 8000 mázsa szőlőt dolgoznak fel.

Boraik többsége reduktív módon, azaz oxigéntől elzárva készül. Törekednek a szőlőből származó elsődleges illat- és zamatanyagok megtartására, melyet kíméletes préselés után szabályozott hőmérsékleten fájélesztős erjesztéssel érnek el.

▷ www.fontpincezet.hu

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



MÁRCIUS 4.

EGYEDI SZŐLŐFAJTÁK

KUNSÁG /// Gyümölcsösség

Cserszegi fűszeres, Irsai Olivér, Generosa, Pozsonyi fehér, Arany sárfehér, Piros szlanka, Ezerfürtű. Kékfrankos. Most megfotunk, ugye? :)

Elsőre azt hinnéd kunsági leányokról és állatokról fog szólni a mai bejegyzésünk, de nem egészen ☺ A fent felsoroltak, csak néhány különlegesség a Kunsági borvidék hagyományos és egyedi szőlőfajtái közül.

A borvidék jellemző borstílusai: többnyire könnyű, friss, alacsony vagy közepes alkoholtartalmú és testű borok. Az illatos fajtáknál a szőlő parfümössége jelenik meg. A vörösborok elsősorban gyümölcsösek.

Ezentúl hétről-hétre bemutatjuk a borvidékünk egyedi szőlőfajtáit és azok különlegességeiket. Érdemes lesz velünk tartani!

Fotó: @FONT Pincészet

#gyümölcsösség

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

Story kép



az egyedi szőlőfajták fajtaborai, vagy a házasítások és összességében az egyes árujelzők borstílusai



Story képek



MÁRCIUS 6.

Látványosság

KUNSAG /// Látványosság
Víz világnapja a Kolon-tónál /// 2021. március 20.

A víz világnapja minden év március 22-én megtartott esemény. Célja, hogy ráirányítsa a figyelmet a mindenki számára elérhető, tiszta víz fontosságára és az édesvízkészletek veszélyeztetettségére.

/// Találkozó: 9:00 óra, Izsák (a találkozó pontos helyszínét jelentkezéskor, válaszevélben küldjük)

Részvételi díj: felnőtt jegy 1500 Ft/fő, kedvezményes (gyerek, diák, MTSZ tag, MME tag) 1000 Ft/fő, családi (2 felnőtt, max. 5 gyerek) 4000 Ft
Információ, jelentkezés: kizárólag online módon, a kitöltött űrlapot 2021. március 19., 12 óráig lehet elküldeni. Max. 30 fő.

Facebook esemény és jelentkezés:

<https://www.facebook.com/events/455700422505465/>

A gyalogtúra során Izsákról indulva a Kolon-tó szegélyében több kilátópontot érintve haladunk az Aqua Colun tanösvényen. Ezután körbesétálunk a Bikatorok tanösvényen, ahol bemutatjuk a Kolon-tó tájtörténetét, természeti értékeit és kinézünk a Nagy-vízre. Visszautunk Izsákra a Matyó-dűlőn vezet.

Táv: 16 km, időtartam: 8 óra.
Túravezető: Morvai Edina

A koronavírus-járvány miatti korlátozó intézkedések jelenleg februárig vannak érvényben. Túránkat ezért meghirdetjük, lehet rá jelentkezni, de kérjük, figyeljék a kormányzati híradásokat és weboldalunkat, hogy megtartható lesz-e a túra!

A SZERVEZŐK AZ IDŐPONT ÉS A PROGRAMVÁLTOZTATÁS JOGÁT FENNTARTJÁK!

Fotó: @Herczeg Ágnes

#kolonitó #izsák
[#igazikunsa](#) [#bennedmennvikunsa](#) [#kunsa](#)



Story képek

MÁRCIUS 9.

KUNSAG KEDD – borászataink bemutatása

Kunság Kedd /// Borászataink #5

Polyák Borászat Kunszállás / Rövid múltjának ellenére sorra gyűjti be az arany- és ezüst érmeteket rozé- és fehérboraival a magyar borversenyeken, legyen az helybéli, vagy országos megmérettetés. Az előző évekhez hasonlóan 2020-ban is számos eredményt ért el főleg Pinot Noir, Merlot és Cabernet Sauvignon rozékkal.

2020-ban másodjára választották a borászat egyik különlegességét Kecskemét Város Borának, melynek köszönhetően a város egy évig adhatja ajándékba a hozzájuk látogatóknak. Ezt a díjat legutóbb 2015-ben sikerült elnyerniük, szintén az egyik fehérborukkal az Ottonel muskotályal.

Nem mehetünk el szó nélkül Pinot noir rozéjuk mellett sem, amely Champion Díjat (abszolút aranyérem) nyert el idén a Szent Vince Borrend zászlósborra választásának versenyén.

A Polyák Borászat kiemelt hangsúlyt fektet arra, hogy a sikeres hazai borait a lehető legszélesebb körbe eljuttassa a bor szerelmeseinek. 2021-es terveik között szerepel, hogy minél több helyen találkozhassanak a vásárlók boraikkal, legyen szó kis- és nagykereskedelmi értékesítésről vagy online vásárlásról. Továbbá számos közösségi esemény szervezése a boraik és a borászat megismerése céljából, ahol vezetett borkóstolóval és közös beszélgetések alkalmával mutatják be az Alföldi bor készítését.

▷ www.polyakboraszat.hu

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



Story képek

MÁRCIUS 11.

Talajadottságok

Kunság /// Egyediség

Lássuk a Kunsági borvidék egyediségét, talajösszetétel szempontból! Gondoltad volna, hogy a domborzati szintkülönbségek a 10-20 métert nem haladják meg? Így joggal mondhatjuk, hogy a borvidék domborzata síkvidék jellegű.

Talajai közt többnyire meszes homok, alárendelten löszvályog, mezősi és réti talajok fordulnak elő. A kötött vályog és agyagtalajt helyenként vékony lepelként fedi a homok. Vannak világos, humuszban igen szegény, sülevényes futóhomok területek, de vannak humuszban és tápanyagban gazdagabb, szelíd és lösszel keveredett, sötétebb homoktalajok, valamint tisztai eredetű savanyú homoktalajok is.

Talán nem is gondoltad volna, hogy miért tölt be ez a tény fontos szerepet a bortermelés során, lássuk:

- a homoktalaj sajátossága, hogy gyorsan melegszik, világos színe a napsugárzást jobban visszaveri, ami segíti a szőlő érését is
- 75 %-ot meghaladó kvarctartalma következtében immunis a filoxéra szempontjából (filoxéra járványról többet itt találsz: <https://bit.ly/3pK94jI>)
- pihent, gazdag löszön a talajban megfelelő természetes tápanyag van.

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

a borvidék speciális adottsága

Poszt kép

„szeretnénk hinni,
hogy merhetünk
nagyot álmodni”

#igazikunság



Story kép



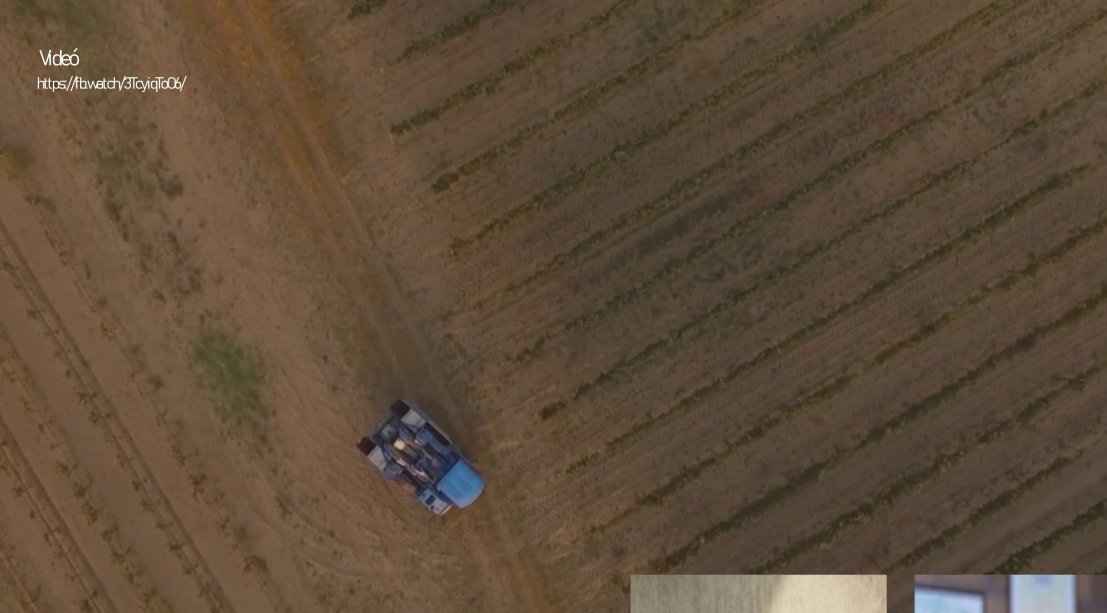
MÁRCIUS 14.

Idézet egy kunsági borásztól

Frittmann Péter

„Családon belül igyekszünk szervezeten, egy már jól bejáratott rendszer alapján működni, **szeretnénk hinni, hogy merhetünk nagyot álmodni**. Úgy gondolom, hogy mi fiatalok is, még ha nem is olyan régóta, de sok új véleményt és szemléletet tudunk hozzátenni a pincészethez. Területileg és kapacitásban most elértünk egy felső határt, amit nem szívesen lépnénk túl, de a minőségi fejlődésben nincsen határ. Mindenképpen szeretnék egy-egy fajtával még alaposabban, részletekbe menően foglalkozni.”

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



MÁRCIUS 16.

KUNSÁG KEDD – borászataink bemutatása

Kunság Kedd /// Borászataink #6

Vass Borászat- Kiskőrös / „ Pincészetünk családi vállalkozásként működik 1998 óta. Borokat saját illetve a környékről felvásárolt szőlőtermésből készítjük. Pincénk 3500 hl tárolótérrel rendelkezik, melyben a borok kezelése és tárolása 25, 50 és 100 hl-es acéltartályokban történik.

Folyamatos fejlesztéseinknek köszönhetően mára olyan a borkészítés minden fázisát végig kísérő korszerű technológiát tudhatunk magunkénak, amely lehetővé teszi a Kunsági borvidékre jellemző friss és gyümölcsös, reduktív borok elkészítését.

A megfelelő technológiáknak és odaadó szakértelmünknek köszönhetően évről-évre kimagasló eredményeket érünk el a legnevesebb borversenyeken.

Ezek az elismerések és a folyamatos fogyasztói visszajelzések ösztönöznék minket a folyamatos fejlődésre.

Mára több, mint 20féle minőségi Kunsági bort készítünk és töltünk palackba, ezáltal is szeretnénk megfelelni az egyre bővülő fogyasztói igényeknek.”

- ▷ 22 év tapasztalat
- ▷ 5.775 tonna feldolgozott szőlő
- ▷ 1.235.000 palack

▷ www.vassbor.hu

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

Szty képek





MÁRCIUS 18.

KUNSÁG - OEM, OFJ

Tudtátok mi a különbség az OEM és OFJ borok között és mit jelentenek ezek a rövidítések?

A minősítési kategóriák nevei:

- OEM „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” (angolul The Protected Designation of Origin- PDO)
- OFJ “oltalom alatt álló földrajzi jelzés” (angolul Protected Geographical Indication- PGI)

Európa gazdag kulináris hagyományokkal rendelkezik, ami kontinensünk kulturális sokszínűségének és termékeny mezőgazdaságának tudható be. Számos európai élelmiszert védenek a földrajzi eredetükre és az egyedi gyártási technológiájukra utaló uniós minőségjelzések.

OEM (oltalom alatt álló eredetmegjelölés): az ebbe a kategóriába tartozó termékek egyértelmű és vitathatatlan kapcsolatban vannak az előállítás helyével. Ez azt jelenti, hogy a gyártási folyamat minden szakaszának, az előkészítésnek és a feldolgozásnak is abban a konkrét régióban kell történnie, amelyre a védelem vonatkozik.

OFJ (oltalom alatt álló földrajzi jelzés): ez a címke a régió és a termék neve közötti kapcsolatra utal. Az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott termékekkel szemben itt a teljes folyamat egy részének (legalább egy lépésnek) kell azon a területen történnie, amelyre a földrajzi megjelölés vonatkozik.

A Kunsági régióból származó termékek a kézművességet és a kiválóságot példázzák. Teljes mértékben szükségünk van annak biztosítására, hogy ezek a termékek továbbra is élvezzék az oltalom alatt álló eredetmegjelölést. Csak így lehet megőrizni és garantálni minőségüket most és a jövőben.

Cikk: <https://bit.ly/2ZMm0DV>

Fotó: @Szentpéteri Borház

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

a borok szigorú és magas minőséget megkövetelő eredetvédelmi rendszeréről szóló és a védett eredetű borokról szóló általános tájékoztató

#kunság
szabadság



MÁRCIUS 21.

Hívószavak

Kunság /// Szabadság

...és te hogyan töltöd a szabadidődöt?

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

Poszt kép



Story képek



MÁRCIUS 23.

KUNSAG KEDD – borászataink bemutatása

Kunság Kedd /// Borászataink #7

Kökény és Fia Családi Borászat- Cegléd / Fontos, hogy bizzunk magunkban, lehetőségeinkhez képest a legmagasabb szintű munkát végezzük, de soha ne legyünk maradéktalanul elégedettek. A borokkal foglalatosskodni életforma. Olyan alkotó munka ez, ami sok kihívást, önmarcangolást, néha bosszúságot, de legtöbbször örömet jelent.

A legnagyobb jutalom az, ha az évek során a borász Borbaráttá válik. Nem kell azonban valakinek borásznak lennie ahhoz, hogy Borbarát legyen és sajnos nem minden borászból lesz Borbarát.

Az igazi Borbarát előítéletek nélkül kóstolja a borokat és valószínűleg ugyanígy, nyílt szívvel barangol a gasztronómia és a művészetek világában is. Emberi kapcsolataiban is törekszik a nyitottságra, minden bizonnyal boldog ember.

Boraink korszerű technológiával és kézműves gondossággal készülnek. A leszűretelt szőlőfűrtök, az előválogatás és a kíméletes feldolgozás után irányított erjesztés során alakulnak borrá, majd részben acéltartályokban, részben különböző méretű fahordókban érleljük tovább.

A borokat fejlődésük alatt a lehető legkevesebbszer mozgatjuk, mielőtt a palackba kerülnek. A borkészítés során világszínvonalú magyar, német, svájci, olasz, eszközöket használunk.

Minden munkaművelet a családtagok személyes felügyelete mellett történik, így tudjuk garantálni a pincénkben kikerülő termékek magas minőségét.

▷ www.koenyesfia.com

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



Story képek



MÁRCIUS 25.

KUNSAG KEDD - borászataink bemutatása

Kunság /// Stílusosság

Szeretnéd, ha körbe írnánk boraink stílusát? Nem nehéz, hiszen többnyire könnyű, friss, alacsony vagy közepes alkoholtartalmú és testű borokat készítünk a Kunságban. Az illatos fajtáinknál a szőlő parfümössége jelenik meg, a vörösboraink elsősorban gyümölcsösek.

Így épp itt az ideje, hogy az esti beszélgetéshez Te is felbonts egy könnyed Kunsági bort!

Fotó: @FONT Pincészet

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

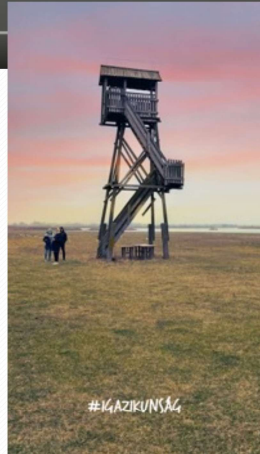
az egyedi szőlőfajták fajtaborai, vagy a házasítások és összességében az egyes árjelzők borstílusa

Videó

<https://www.youtube.com/watch?v=nA4qtsEM5g>



Stary képek



MÁRCIUS 27.

Látványosság

Kunság /// Látványosság

A Böddi-szék nyílt, fehér vizű szikes tó. A szikes tavak a Kárpát-medencében hajdan meghatározó vizes élőhelyeknek számítottak. Napjainkra azonban kiterjedésük jelentős mértékben csökkent, állapotuk romlott. A Böddi-szék az időszakosan kiszáradó magyarországi szikes tavak között a legjelentősebb. A LIFE programban nagy szerepet kap a Böddi-szék gyepterületeinek legeltetése, és ez pozitív hatással lesz az itt fészkelő túzokok számára is.

Több info a Böddi székről: www.boddi.hu

Videó: Juhász Gyula Papi

#böddiszék

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



Story kép



MÁRCIUS 30.

KUNYÁG KEDD – borászataink bemutatása

Kunság Kedd /// Borászataink #8

Gál Pincészet / Budapesttől 25 km-re a Csepel-szigeten, Szigetcsép, Szigetszentmárton és Szigetújfalu községek dűlőiben fekvő, jelenleg 76 hektár saját szőlőterület adja a Gál Szőlőbirtok és Pincészet 2004-ben épült borházának alapanyagát. A sziget a történelem folyamán túlnyomórészt királyi-királynői uradalom volt, s szőlőtermelői múltját már az 1569-es szőlőadó-feljegyzések is bizonyítják.

A szőlőterületből 60 hektár 1999–2005 közötti és 6 hektár 2012. évi fiatal telepítés. Minőségi fajtaösszetételben a Rajnai rizling, Olaszrizling, Szürkebarát, Ezerjő, Cserszegi fűszeres, Nektár, Kékfrankos, Pinot noir és a Cabernet sauvignon a meghatározó. 2011-ben a szőlőbirtok tovább bővült a Balaton-felvidéken, Lesencefalu község dombjain fekvő 10 hektár szőlőültetvényvel, melyen a Sauvignon blanc, Pinot blanc, Szürkebarát, Chardonnay és a Cabernet sauvignon képezik a fajtaválasztékot.

A pincészet 2300 hl rozsdamentes temperált tárolóterrel rendelkezik. A borászati technológiát a terméskorlátozás, a válogatott szüret és az irányított redukív erjesztés határozza meg.

”Célunk, hogy az elmúlt ötven év során kettévált szőlőtermelés és borászat – szakmai rangjának megfelelően – újraegyesítésre kerüljön családi pincészetünkben, hiszen kiváló minőségű borokat elsősorban saját termelésű szőlőből tudunk elképzelni. A magas minőség eléréséhez ezenkívül szükséges az egész éves munka során a szőlész és a borász folyamatos szakmai konzultációja, mely biztosítja az optimális termesztéstechnológiát. A korszerű borászati technológia megléte csak egy pont a minőségi borkészítés folyamatában. Ehhez szükséges biztosítani a kiváló alapanyagot, melyből a borok végső arculatát a borász szakmai tudása és elkötelezettsége adja meg.

Gál Csaba – okl. kertészmérnök, szőlész

Gálné Dignisz Éva – okl. Borászmérnök (az első női "Év Bortermelője" díjazott)

▷ www.galpincszet.hu

#gálpincszet #szigetcsép

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