

2021 NOVEMBER SOCIAL MEDIA

- 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)

#gazikunság #benedmennykunságvan #kunság #boldogság
 #kunságibor #kunságiborvidék #bor #borvidék #borozás
 #magyarbor #borászat #mutatítsd #wine #kecskemet
 #magyarborod #magyarország #winetasting #winelover
 #wine lovers #winetime #winecountry #instawine #winestagram
 #winery #familywinery #hungarianwine #hungary #ig_hun
 #winesofhungary

| H | K | SZ | CS | P | SZ | V |
|------------------------|--|----|-----------------------------------|----|--|--------------------------------------|
| 1 | Kunság Kedd Tájas Családi Borászat Tiszakürt | 3 | Első kóstolás a szüret után | 5 | Hétvégi kirándulós tipp Tiszaalpár – Földvár tanósvény | 7 |
| Márton-nap Soltvadkert | WINELOVERS 100 FRITTMANN – GÁL | 10 | Gál Szőlőbirtok Országház bora | 12 | Ithon, Bács Kiskunban Videó publikálás | 14 |
| 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 |
| 15 | Kunság Kedd Túri Pince Jászberény | 17 | Marie Clair cikk | 19 | Idézet Béla Borászat | Kunság Hívószavak Természetsesség |
| 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 |
| 29 | 30 | | | | | |

November 2.

Kunság kedd

Kunság Kedd /// Tális Borászat

„Minden borászatnak kell lennie alapvetésének, vagy ars poétikájának. Az én alapvetésem megválasztásakor lehetett volna választásom, de nagyon befolyásolt a családi hagyományok felélése. A kevés szóban megmaradt hagyomány, új, de a mégis ebbe a hagyományokhoz illő technológiai elemmel kellett kiegészítenem. És még azt is figyelembe kellett vennem, hogy eltelt ám kb. 50 év az indulásom és a nagyapám utolsó elkészített évjárata között.

Apám, bár soha nem jutott olyan helyzetbe, hogy nagyobb tételben készítsen bort, mégis, mintha észrevetnül, kisgyerekkorom óta erre készített volna fel. A falunkban élő igényes, és nagyon alapos borkészítési ismeretekkel, a nehézségek ellenére, a kicsiny lehetőségeket kihasználó idős korosztályú borkészítő emberek boráival ismertett meg. Szerencsémre, kiváló Kővidinkákat és hatalmas minőségű Kadarkákat, kevés Olaszrizlinget volt szerencsém gyerekként megkóstolni. (nem inni, csak belekóstolni az izvilágba) Sokan nem hiszik, de ennyi év távlatából is visszaköszönnek az ízek. Kereselem őket, de alig találom, tán a elődök tudásával elvesztek ebben a mai modern világban.

Tudatosan választottam a kézműves borászat útját, bár akkor még 1990-ben ez a fogalom nem létezett. Sokan mondják magukról, hogy ezt az utat járják, de sokszor valami sántíthat az állításban. Kerestem a fogalom leírását, de nincs sehol. Kénytelen voltam magam megfogalmazni:

Kézműves borász, az az ember, aki saját szőlőjét művelve, abból bort állít elő, nem vásárol fel másról szőlőt, termékeit maga hozza forgalomba.

Valami ilyesmi lenne, lehet, hogy kell még hozzá némi kiegészítés.

Milyen a termékpalettám?

Öt fajtám van termesztésben: Rajnai rizling, Chardonnay, Kővidinka, Kékfrankos, Cabernet sauvignon” - Tális László

Több információ a Borászatról: www.talishor.hu

#talishoraszat #tiszazug

#gizikunság #bennedmemnyikunságvan #kunság



November 4.

ELSŐ KÓSTOLÁS

A szüret talán legfelszabadítottabb pillanata mindig az első kóstolás, ami Frittmannéknál idén is az Irsai Olivér volt. Ilyenkor kicsit megnyugszik az ember, mert már biztosan látszik, hogy megérte az egész éves munka.

#igazikunság [#bennedmennikunságávan](#) [#kunság](#)



November 6.

Kirándulós tipp – Tiszaalpár

Hétfélgé kirándulós tippünk a Kunsági borvidéken.

Tiszaalpár, Földvár tanösvény

Hossza: 400 m

Megközelítés: A földvár Tiszaalpár belterületi részén, a római katolikus templom (Templomdomb) mellett, a Várkert utcában található.

Bejárható: egész évben, gyalogosan. A Tiszaalpáron található bronzkori földvár történetét és a bronzkori emberek életmódját ismerteti meg a tanösvény.

A terület kialakításában elsődleges szerepet a Tisza folyó játszotta, mely kb. 15 000 évvel ezelőtt kanyargásai során – romboló és építő munkája következtében – 5-10 km széles területet alakított át. A folyó oldalirányú mozgása következtében több helyen is elérte a Duna-Tisza közí Hátság peremét, így Tiszaalpárnál a Templomdomb lösz anyagát mosta alá. Ezeklen a helyeken a folyóvízi üledék és a Hátság üledéksora meredek partfallal találkozik, mely magaspárt Tiszaalpártól egészen Csongrádig követhető. A Tisza jelenleg kb. 4 km távolságra folyik, ez azonban a XIX. század közepi vízszabályozások eredménye, addig a folyó közvetlenül a falu mellett, a magas löszterasz aljában folyt.

Érdekes látnivaló a **Árpád-kori falurekonstrukció is.**

Tiszaalpár és térsége a bronzkor időszakától lakott volt, bizonyítja ezt az itt talált régészeti leletek és lelőhelyek sokasága. A Tiszaalpáron 2000-ben épített honfoglalás kori település rekonstrukciója a környéken folyó ásatások során előkerült településszerkezetet jeleníti meg. Az apró skanzen az eredetthez képest kissé zsúfolt, hiszen a valóságban egy falu 4-6 hektáron terült el.

A felépített falurészletben megtekinthető a korabeli mindennapi élet és az állattartás építményei: félg földbe mélyített veremház a maga egyszerű berendezésével, külső kemence, vesszőfonatos karánok, vesszőbéléses kút, gabonataroló vermek.

Cím: 6060 Tiszaalpár, Szent István u. 1.

GPS: 47° 1' 31,157" É, 19° 7' 31,020" K

Forrás és további hasznos tudnivalók a tanösvényről:
www.knp.hu/hu/tiszaalpár-földvár-tanösvény

[#igazikunság](https://www.instagram.com/bennedmennvikunságvan) [#bennedmennvikunságvan](https://www.instagram.com/bennedmennvikunságvan) [#kunság](https://www.instagram.com/kunság)

Galéria poszt





Solvadtórti Város Önkormányzata
Solvadtórti Hegyközség
Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Krämer Fülöp Borlovagrend Solvadtórti

MEGHÍVÓ

XII. Márton-napi újbóri ünnepre
melyet

2021. november 12-én (péntek) 9⁰⁰ órakor
Solvadtórti Sportcsarnokban tartunk.

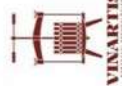


PROGRAM

- 9⁰⁰ Vendégek fogadása – regisztráció
- 9³⁰ Dankó Pista Felfikar Borelőket énekel
- 9⁴⁵ Ünnepi köszöntőt mond:
- 10⁰⁰ Ünnepi megnyitót tartja:
Tencsini Ferenc Solvadtórti város polgármestere
- Font Sándor országgyűlési képviselő, az Országgyűlés Mezőgazdasági bizottságának elnöke
- Frittmann János Kunsági Borvidék és a Solvadtórti Hegyközség elnöke
- 10³⁰ "EVERTEKELŐ" A mezőgazdaság és a szőlő és borszat helyzetéről
- Dr. Feldmann Zoltán Mezőgazdasági és vidékfejlesztési felelős államtitkár
- 11⁰⁰ A 2021-es évi legmagyobb kihívása az asztal
Dr. Németh Krisztina tudományos főmunkatárs - Szőlészeti és Borsászati Kutató Intézet Kecskemét
- 11³⁰ 2021-es évi értekezés borszati szempontból.
Nyitrai Dr. Sándor Diána intézetiigazgató - MÁTE Szőlészeti és Borsászati Intézet
- 12⁰⁰ Borpiaci helyzet
- Dr. Brzsil Dávid Hegyközségek Nemzeti Tanácsának Főtárlára
- 12³⁰ Szőlőssor művelő forgókapa alkalmazása
- Nagy Gábor Vadkert Agratechnika Kft. ügyvezető igazgatója
- 12⁴⁵ Értékelési segédanyagokkal kapcsolatos tapasztalatok a 2021-es évi évjárásban
Szabó Károly Vinaris Kft. ügyvezető igazgatója

13⁰⁰ MÁRTON NAPI LIBASÁGOK A KUNSAI BORVIDÉK PINCSÉZETEINEK ÚJBORAIVAL

10⁰⁰ MÁRTON NAPI JAZZ ÉS BOREST



SOLVADTKERT A SZŐLŐ ÉS A BOR VÁROSA

Frittmann János
Kunsági Borvidék elnöke

Tencsini Ferenc
Solvadtórti város polgármestere



November 8.

Márton-nap – Solvadtórti

A solvadtórti sportcsarnokban 12. alkalommal rendezik meg a „Márton-napi újbóri ünnep” programját, melyet minden évben nagy érdeklődés kísér. Ezen alkalomkor a szőlő és borteherelők, valamint a mezőgazdaságban dolgozók töltik meg a széksorokat.

Az egész napos konferencia után, már kora délután indulhat a kóstolás a libából készült ételekből és a Kunsági borvidék pincészetének újboraiból. Legvégül egy jazz és boresttel zárul a nap.

Dátum: 2021. november 12. péntek

Helyszín: Solvadtórti Sportcsarnok

Szeretettel vár minden kedves érdeklődőt Solvadtórti Város Önkormányzata!

#igazikunság #bennemennyikunságvan #kunság

November 9.

WineLovers 100 cikk

Frittmann Péter és Gál Csaba a WineLovers 100 - A 100 legjobb magyar bor magazinban mesél a Kunsági borvidékről és arról, hogy milyen itt borászni.
#igazikunság #bennemennyikunságban #kunság



November 11.

Gál szőlőbirtok – Országház bora

Országház bora 2021

A tavalyi első és második helyezés után idén a harmadik helyet sikerült megnyernie a Gál Szőlőbirtok és Pincészetnek rozé kategóriában, Pinot noir rosé 2020 borukkal!

Szívből gratulálunk!

#gálszőlőbirtok

#figazikunság [#bennedmennvikunságvan](#) [#kunság](#)



November 13.

Itthon, Bács-Kiskunban videó

„Itthon Bács-Kiskunban” – új imázsfilm készült megyénkről

A Bács-Kiskun Megyei Önkormányzat legújabb igazán hangulatos, színvonalas imázsfilme a MI megyénkről, életünk, kultúránk, hagyományaink jövőt építő villanásából készült. A Best Vision Team és Csenki Csaba tervezésében, kivitelezésében, számos közreműködővel a frontvonalban és a háttérben zajlott az értéketemtő munka. Erdemes megismerkedni a stábbal, az alkotókkal, a szereplőkkel a teljesség igénye nélkül, hiszen remek hírívője sokszínű megyénknek. Fogadják és ajánlják szeretettel, az alkotóknak pedig köszönetet a nívós munkáért!

Forgatókönyv: Csenki Csaba és Best Vision Team

Zeneszerző: Szirtes Edina „Mókus”

Hangmérnök: Földes Gábor

Narráció: Hajdú Melinda

Koordinátor: Mayer Andrea

Gyártásvezető: Kaszab Tibor

Fővilágosító: Kaszab Tibor

Operatőrök: Nagy László, Székely András, Kállai Márton

Colorist: Nagy László

Vágás: Best Vision Team

Külön köszönet: Bozsóky Lovasudvarnak (Kecskeném) és a ViziRajder kőcsönzőnek (Szelidi-tó).

A film az Agrárminisztérium és a Hungarikum Bizottság támogatásával készült.

[#igazikunság](#) [#benedmennikunságvan](#) [#kunság](#)

VIDEÓS POSZT!



November 16.

Kunság kedd

Kunság Kedd /// Turi Pince Jászberény

A Turi Pince Jászberény határban helyezkedik el. 1994 óta foglalkozik a család szőlészettel és borászattal, mely családi vállalkozás keretein belül működik. A gazdaság vezetője vállalatgazdasági üzemmérnök végzettséggel rendelkezik, de miután átvette a szőlőterületeket, megszerezte a középfokú borász végzettséget is.

Jelenleg 9,9 ha-os szőlőterületen gazdálkodnak. A 2000-ben meghirdetett Nemzeti Agrár-Környezetvédelmi Program keretein belül ökológiai gazdálkodásra való áttéréshez nyújtott támogatást kihasználva, a Pince áttért a környezetiimélő (BIO) gazdálkodási formára. 2003-ban borpalackozó üzemeltetést létesített, ahol azóta is saját termelésű bioborait palackozzák.

2010-ben megépült az új Pince, ahol szeretettel várják a borkedvelő vendégeket!

Több információ a Borászatról: www.turipince.hu

#turipince #jászberény #igazikunság #bennedmennikunságvan #kunság



GASZTRÓ BÁB BŰR ÉS FŐZELÉK BÖRPARÓZSÍTÁS BORSÓ CSICSERIBORSÓ HÜVELYESEK
LENCSE MARYAM BÖR

Magyar borpárok hüvelyesek mellé

2021. szeptember 11. | munkablog.hu

Szinte mindegy, hogy milyen cikket olvasunk azokról az alapanyagokról, amelyekből többet kellene fogyasztanunk az egészségünk megőrzése érdekében, a hüvelyesek, így a bab, a borsó, a lencse és a csicseriborsó mind előkelő helyen szerepelnek. Most ezek mellé ajánlunk borpárokat.

221 MEGOSZTÁS



LEGOLVASOTTABB

A 76 éves Helen Mirren idén is ellopta a show-t a párizsi divathéten

Kylie Jenner saját márkás fürdőruhái nemcsak drágák, de botrányosan rossz minőségűek is

Lourdes Leon: „Anyaként, Madonna irányította az életem, míg felhőttem”

November 18.

Marte clair

Magyar borpárok hüvelyesek mellé

Szinte mindegy, hogy milyen cikket olvasunk azokról az alapanyagokról, amelyekből többet kellene fogyasztanunk az egészségünk megőrzése érdekében, a hüvelyesek, így a bab, a borsó, a lencse és a csicseriborsó mind előkelő helyen szerepelnek. Most ezek mellé ajánlunk borpárokat.

Frittmann Generosa 2020

A borvilág tele van ismert és közkedvelt szőlőfajtákkal, így igazán különleges az, ha egy pincészet egy új szőlőfajta bevezetésében részt vehet. A generosa egy magyar nemesítési fajta, amelyet ezerjő és piros tramini fajtákból kereszteztek. A kunsági Frittmann család kísérletezni kezdett vele, és hamar egyetértettek abban, hogy ez a fehér húsú gyümölcsöket idéző, kiegyensúlyozott szerkezetű, üde bor remekül passzol a borvidék adottságaihoz, így komoly részt vállaltak a megismerterésében, és máig az egyik legfontosabb pincészetnek számítanak a generosa népszerűsítésében.

A cikk folytatása: www.marieclaire.hu/gasztró/2021/09/11/magyar-borpar-huvelyes/?fbclid=IwAR08bHZ5w9WFL14trA4TbWQRAoiI8k86CU3IQDgWHXVTWJQBSYQU_48fZU

#gazikunság #bennedmennvikunságvan #kunság

[Linkmegosztás](#)

Ahogy beköszöntött az őszi ide-oda ugráló időjárás, jól alkalmazkodó alapanyagoknak bizonyulhatnak a konyhánkban a hüvelyesek. Egy melegebb napon készíthetünk belőlük egy tartalmasabb salátát, ha pedig teheti az idő, ott van a levesek, a zöldséges vagy húsos raguk és a főzelékek végtelen sora.

Ha salátát készítünk, amelyben a hüvelyes komponens mellett friss zöldségek, sajt vagy csirke a domináns, és mindez egy olívaolajos mártással öntöttük nyakon, valassunk egy könnyed vagy közepes testű fehérbort, amelyben dominánsak az üde szőlőből származó aromák. Ilyenek lehetnek az illatos fehérborok, amilyen a szárga muskotály, az **Irsai Olivér** vagy a sauvignon blanc, de remekül passzolnak az olyan gyümölcsös borok is ide, mint egy chardonnay, egy generosa vagy egy zöld veltelini.



November 20.

Időszet

„A körülöttünk lévő természet némi alázatra és annak megismerésére sarkall, így talán jobban megértjük a működését és jobban el tudunk igazodni az évszátváltozások között is.”

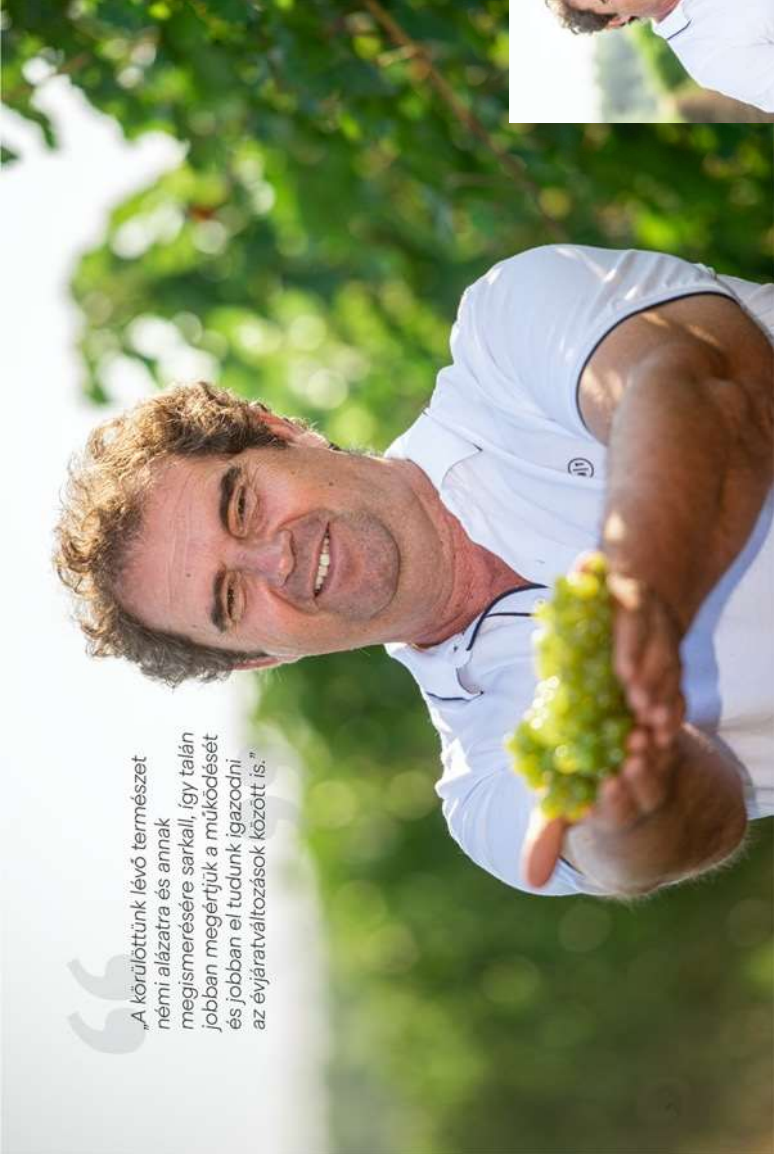
„Nincs új a nap alatt! Nekünk szőlészeknek-borászoknak minden év más kihívást hoz. A körülöttünk lévő természet némi alázatra és annak megismerésére sarkall, így talán jobban megértjük a működését és jobban el tudunk igazodni az évszátváltozások között is.

Mindenkori filozófiánk:

„Egy korty napfény”, ami most igazán aktuális, így a szüret befejezéséhez közeledve.

Érzékeljük a mustfokban, a kinn hagyott szőlőink érésében, ízük alakulásában, az újborok fejtesékor felszabaduló inycsiklózózó illatában. – Béla Zoltán a Béla Borászat alapítója

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



November 21.

Hívószavak

KUNSÁG /// TERMÉSZETESSÉG

[Magyarország Legnagyobb Borvidéke csak rád vár! Ismerd meg természetességét, határtalan szeretetét!](#)

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



#KUNSÁG
TERMÉSZETESSÉG



November 25. Képi tartalom

Kunság weekend 05

Galéria poszt – storyban is megosztjuk ezeket a képeket mindkét oldalon



November 25. Szöveges tartalom

Kunság weekend 05

2. NAP Múzeumlátogatás a Petőfi Szülőház és Emlékmúzeumban Kiskőrösön

10:00 Petőfi Sándor szülőháza műemlék épület, a mellette lévő emlékmúzeum állandó és időszakos kiállítások számára épült. A kettő között kapott helyet a Petőfi Múfordítói Szoborpark, amely egyediülálló módon gyűjti egybe és mutatja be a költő külföldi fordítói. A szülőház szomszédságában találhatóak a Kincseskamrák, vagyis a képzőművészeti és néprajzi látványtárak. Tematikus múzeumként országos gyűjtőkörrel rendelkezőnk a kortárs képzőművészet terén. A múzeumi struktúra része a népi műemlék Szlovák Tájház is, a hozzá utólagosan készített kermence és nyitott foglalkoztató szín beleillik az eredeti épített környezetbe.

Cím: Kiskőrös, Petőfi Sándor tér 5.

Sok-sok információ: www.petofimuzeum.hu

Tel.: **(06 78) 312 566, (06 20) 426 70 41**

E-mail: petofimuzeum@koroskabel.hu

Ha végeztél a múzeumban, tegyél egy könnyed sétát Kiskőrös város központjában, igyál egy kávét valamely hangulatos kávézóban, egyél egy finom ebédet, hogy nagyobb kedvvel térj haza a Kunsági túrádról.

KunságWeekend sorozatunk 5. 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.

#kunsagweekend [#igazikunsag](https://twitter.com/igazikunsag) [#bennemennikunsagvan](https://twitter.com/bennemennikunsagvan) [#kunsag](https://twitter.com/kunsag)

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

Örökök KunságWeekend sorozatunkkal jelentkezünk, amelyben újfent két napos kirándulástípeteket adunk neked a minőségi idő eltöltésére a Kunsági borvidéken! Igyekezzünk jól beosztani az időt, hogy minél több érdekességgel találkozhasz utad során! lme egy újabb tipp!

Kunság/Weekend #05
Túra az izsáki Kolon tónál / Soltszentimre Csonkatorony / Pincelátogatás az Eredet Pincénél / Múzeumlátogatás a Petőfi Szülőház és Emlékmúzeumban

1. NAP (Egész napos túra az izsáki Kolon tónál)

10:00 A madárvilág iránt érdeklődőknek nyújt élményt az Izsák határában elterülő Kolon-tó. A terület bejárására az Izsákot Soltszentimrével összekötő 12 km hosszú, sárga sáv jelzésű túraútvonalat és a hozzá kapcsolódó tanösvényeket ajánljuk. A Kolon-tó, mint Duna-Tisza köze legjelentősebb vizes élőhelye, nádas mocsarak, fűzlápok, zsombékosok hazája, ideális költő helye sok hazánkban előforduló gémfajnak. Az Aqua Collum tanösvény ismerteti a Kolon-tó jelenlegi állapotát és bemutatja a nagy kiterjedésű nádas-mocsár gazdag élővilágát. A tanösvény a sárga sáv jelzésű túraúton érhető el.

A Kolon-tónál működő Madárvárta a kiskunsági ornitológiai kutatások bázishelye. A területen programszerűen folyik a nádi énekesmadarak és vízimadarak vonulás-kutatása. Az Igazgatóság a Kiskunsági Madárvédelmi Egyesülettel közösen madármegfigyelő- és gyűrűző táborokat, valamint madármegfigyelő programokat szervez, melyekre előzetes időpont-egyeztetés alapján lehet jelentkezni.

Túra hossza: 3480 m

Forrás és további infók: www.knp.hu/hu/izsak-kolon-to-aqua-colum-tanosveny

16:00 A közelj Soltszentimre pártatlan látványossága egy XIV. századi erődített templommaradvány, a Csonkatorony. A puszta közepén álló építmény mellett húzódó kanális, egykor a templomhoz tartozó vizesárok része lehetett. A sárga sáv jelzésű turistautó szintén érinti ezt a látványosságot is.

18:00 Ékezés az Eredet Pincéhez Soltsvadkertre, ahol két fiatal borász vár téged egy esti borkóstolóval. Eiler Attila és Ritter Balázs ötlete alapján valósult meg a borászat 2015-ben. A két család összesen 35 ha szőlőterülettel rendelkezik, és művel is egyben. A szőlő és a bor szeretete mindkét családban régi időkre nyúlik vissza, de egy dolog minőség is megmaradt generációkon keresztül, ez pedig a megalkuvás nélküli alázatos munka.

Egyeztess időpontot a birtoklátogatásra:

Cím: 6230 Soltsvadkert, Orczy utca 5.

+36-20-503-18-81

+36-30-220-30-49

eredetpince@gmail.com

Szállásajánlatokért érdeklődj a borászatnál!

November 27.

[Kunsági borvidék _ előzetes.mov](#)

A borvidék leginkább egyszerűbb, gyorsan fejlődő, reduktív fehér- és rosé borairól ismert. Nagy mennyiségben készül a területen illatos fajtákból olyan bor, amely a mindennapok jó minőségű ivóborra. A termelők zöme fehér csúcsborát ezerjő vagy rajnai rizling fajtákból készíti el, a vörösborok magasabb minőségű kategóriái kélfrankos, cabernet sauvignon, cabernet franc fajtákhoz köthetők. Mivel a homokos talaj kevésbé képes megtartani a talaj ásványi anyag tartalmát, az itt születő borok nem koncentrációjuk, sokkal inkább tisztaságuk és könnyedségük révén válhatnak a fogyasztók kedvenceivé.

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

VIDEÓS POSZT!



November 30.

Kunság kedd plusz

Kunság Kedd Plusz /// Borajánló
Ajánlhatunk neked egy Kunsági bort?
Galántai családi Pincészet - Kövidinka

Minőségi száraz fehérbor, a legnépszerűbb fehérbora a Galántai Családi Borászatnak. Gyümölcsös, üde, finom savakkal rendelkező, lágy karakterű, zamatos bor. Igazi Jolly Joker minden alkalomra, minden társaságban.

Alkoholi: 12%

Jelleg: száraz

Szőlőfajta: kövidinka

Érlelés: acéltartály

Megvásárolható:

[Galántai Családi Pincészet](#)

[6230 Soltvadkert, Arany János u. 27.](#)

[+36 20 3715 308](#)

info@galantaiabor.hu

...vagy a www.borbazis.hu oldalon!

#galantaiabor #soltvadkert #igazikunság #bennedmennvikunságván #kunság



December 2.

Kunsgági szőlőfajták: Irsai Olivér

Kunsgági szőlőfajták izgalmas világa III / 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 névváltozáshoz, valószínűleg Kocsis Pál barátjának, Irsai József fiáról nevezte el, akit Olivérnek hívtak és ugyanabban az évben született, mint a fajta. Kőművű, nyári borokat lehet belőle készíteni, visszaforgott savszerkezetű és illatos jellegű fajta muskotályos, szőlővirágos, szőlős aromatikája a legjellegesebbek 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, aranylag laza, vékonyhjújú és lédús termést ad. A korai érésű csemegeszőlő fajták kategóriájába tartozik. Bőtermő, korai rügyfakadás jellemző, érzékeny a fagyra és a hidegre, madarak és darazsak kedvelt csemegéje. A '80-as évek közepéig elsősorban csemegeszőlőként tekintettek erre az illatos fajtára.

Termőhelyei

Szakirodalmak 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. Fajtatiszta, házasítva, de akár késői szüretelésű borokkal is találkozni belőle. Magyarországon számos borvidéken megtalálható, majdnem 2000 hektáron, arányában a legmagasabb az elfordulása a Balaatonboglári 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.

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 aromatikusságát, szőlős, szőlővirágos, muskotályos, parfümös tónusúak. Könyvd test és alkoholi, valamint üde savak jellemzők, bodzavirágait és egreszel kiegészítve. A már oly sokszor említett parfümös jegyek vezetik 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, napszebb időszakokban, vagyis kora tavasztól késő őszig a legkedveltebb 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 évjáratot 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 zöldségfélék, az édeskömény, friss zöldségek, spenót, citrusok szőlő alma, körte, a friss, könnyed natúr tehénsajtok, a csirke, és a nem túl zsíros fehér húsú halak állnak kiválóan és struktúrában legközelebb az Irsai Olivér szőlőfajtából készült borhoz. Tökéletes lehet mellé például egy spenóttal, ricottával töltött pulycamell friss kevert salátával, vagy egy sült csirke vele sült almával, burgonyapürével vagy rizsszel. Desszertek közül a citromos, nem túl édes pteek és könnyű pohárkrémek működhetnek jól a száraz Irsai Olivérral. Azonban nem túl szerencsés nagyon gazdag, intenzív, sűrű szószokkal és szoftokkal 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 szerzőnek!

> Szerzők: [Kristian Kleinmayer](#), [Herczeg Ágnes](#) [Borszerzőkért](#)

[#IrsaiOlivér](#)

[#KunsgágiSzőlőkunsgágiBor](#)

