

# 2022 JANUÁR

## 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)
- Egyéb olvasmány (cikk, megjelenések, linkek)

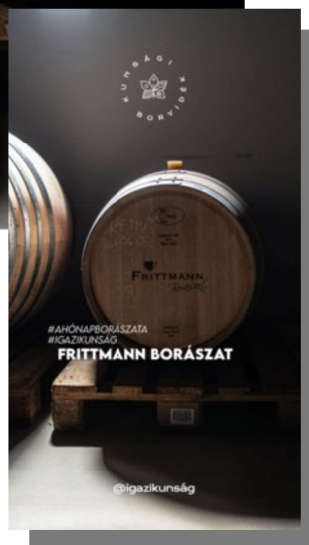
#gazikunság #benedmennyikunságvan #kunság #boldogság

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

H		SZ	CS		SZ	V
	Kunság KEDD Plusz /// Borajánló SZILVESZTERRE			KUNSAÉG /// LENDÜLETESÉG BOLDOG ÚJ ÉVET!	1	2
3	Új év új lendület A Hónap kiemelt borászata FRITTMANN	5	Havas szőlősorok a Gedeon Birtokon	7	János Vitéz látogatóközpont Kiskőrös	9
10	Frittmann borok Kínában	12	Kunsági szőlőfajták Rajnai Rizling	14	Hívószó Örökség	16
17	Metszési munkálatok Frittmann	19	Duna Borrégióról www.bor.hu	21	Idézet FONT	23
24	Kunság KEDD Plusz /// Borajánló Frittmann GOLD Brut	26	Kunsági borvidék talajszerkezetéről	28		Hívószó Természetesség
31						



#AHÓNAPBORÁSZATA  
#IGAZIKUNSAĞ  
**FRITTMANN BORÁSZAT**



## JANUÁR 4. KEDD

### ÚJ ÉV, ÚJ LENDÜLET

#### Új év, új lendület

Új év elején sokat töprengünk azon, miként fejlődhetnénk életünkben, vagy növekedhetnénk munkánkban, vállalkozásunkban. A zsúfolt mindennapok következtében sokszor könnyen megfeledkezünk az apró részletekről, ezért mi minden év elején számot vetünk és felírjuk céljainkat! 2022-ben az erősségeinket fogjuk szem előtt tartani és arra fogunk fókuszálni, ez fogja elhozni számunkra a hosszú távú sikert!

#hónapborászata #január2022 #igazikunság

Rögtön év elején szeretnénk nektek egy újdonsággal szolgálni és a fent említett erősségeket fókuszba helyezni! Ezentúl minden hónapban kiválasztunk egy borászatot, akit a HÓNAP BORÁSZATAként, nagyobb fókusszal mutatunk be!

Januári első kiszemeltünk a soltvadkerti Frittmann Borászat. Nevüket nem kell bemutatni a borkedvelőknek, amely az évek során egybe forrt a minőségi kunsági borok készítésével.

Ezentúl januárban keddenként velük és az őket körülvevő történésekkel találkozhattok! Tartsatok velünk!

#igazikunság #benedmennyikunságvan #kunság

**MINDEN HÓNAPBAN EGY KIVÁLASZTOTT  
BORÁSZATRA HELYEZZÜK A HANGSÚLYT!**



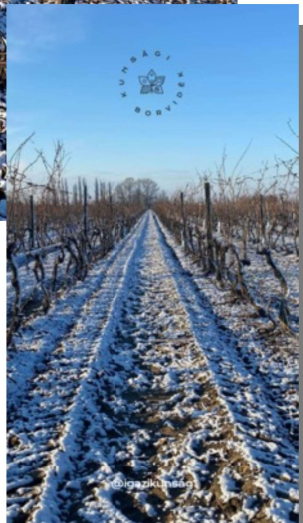
## JANUÁR 6. CSÜTÖRTÖK

GEDEON

Gyönyörű napsütéses metszési munkálatok, egy havas téli reggelen a Gedeon Birtokon!

@gedeonbirtok

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





## JANUÁR 8. SZOMBAT

### JÁNOS VITÉZ LÁTOGATÓKÖZPONT

#### Kunság / Látványosság

János Vitéz látogatóközpont /// Kiskőrös

Az 1845-ben épült klasszicista kúriában helyet kapó János Vitéz Látogatóközpont korszerű technikai megoldásokkal, tabletes vezetéssel mutatja be Petőfi Sándor elbeszélő költeményét, segíti a tanulás élményszerűvé válását, amelyekkel a fiatalabb korosztály kulturális és irodalmi értékek iránti érdeklődése is könnyen felkelthető. A kialakított labirintus-útvonalon gazdagon illusztrált díszletek kalauzolják végig a résztvevőket a vers egyes fejezetein játékos formában. A történet meghatározó eseményei multimédiás eszközök, szimulátorok és interaktív terminálok segítségével ismerhetők meg. Emellett igény szerint színes múzeumpedagógiai foglalkozásokra, közösségi programokra is lehetőség adódik, amennyiben a látogató a művet és korát behatóbban is megismerni kívánja.

**A múzeumpedagógiai játéktér a látogatóközpont emeletén található, a következő játékokkal tudnak a gyerekek játszani képzett múzeumpedagógus irányításával:**

- 3D puzzle tündérpalota
- piramis társasjáték
- asztali társasjáték
- bástya
- két labirintus játék
- memória játékok
- kódfejtők

[www.janosvitezlatogatokozpont.hu](http://www.janosvitezlatogatokozpont.hu)

Forrás és további információ: [www.kiskoros.hu/janos-vitez-latogatokozpont](http://www.kiskoros.hu/janos-vitez-latogatokozpont)

Fotók: [www.megaplex.hu](http://www.megaplex.hu)

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

Galéria poszt





## JANUÁR 11. KEDD

### FRITTMANN BOROK KÍNÁBAN

#hónapborászata #január2022 #igazikunság

December közepén a kínai [Duyun, Guizhou](#) városban mutatkoztak be a Frittmann borok egy három állomásos borkóstolón. Az érdeklődés nagy örömünkre magas volt, sok-sok borkedvelő kóstolta a Kunsági borvidéken készített tételeket.

Az eseménysorozatnak a visszhangja is a vártnál nagyobb volt, így reményeink szerint hamarosan újra hasonló megtiszteltetésben lesz részünk!

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

# JANUÁR 13. CSÜTÖRTÖK

## KUNSAGI SZŐLŐFAJTÁK: RAJNAI RIZLING

Kunsági szőlőfajták izgalmas világa /// VI. rész: Rajnai Rizling

### Története

A világ egyik legfantasztikusabb fehérszőlője Németországból, a Rajna-vidék mentéről származik. Egyes feljegyzések alapján 1435-ben említették először Rheingau vidékén egy adásvételi szerződésben. Valószínűleg a német reissen szóból származik, amit valahogy úgy lehetne fordítani, hogy hasítás, mely talán a bogó elválására utal. Ugyanakkor a Russling szó etimológiája is előkerült a kutatások során, ami a mélyebb színű, pontozott vesszőkre utal. A rajnai rizling egyik szülője a gouais blanc (hajnos), ezáltal számos ismert fajtának rokona, így például a chardonnay-nak vagy a furmintnak.

### Alaktani leírása

Levele közepesen nagy, nem tagolt, alul általában szűkre záródik, hátoldala rendkívül szőszös, gyapjas; fürtjei zártak, tömöttek, kis bogóyszerkezettel bír, viszonylag vastag héjú. Késői rügyfakadással, későn érő fajta. Nagyon sokszínű, sokféle talajon megállja a helyét, de a hűvösebb klímát preferálja (jól bírja a hideget is). Rendkívül sok stílusban készítenek bort belőle. A világban csak riesling-nek hívják, mely nem összekeverendő az olaszrizlinggel.

### Termőhelyei

Németországban, szülőhazájában a legelterjedtebb a fajta, közel a fele a világ összes rajnai rizling területének itt található. A legnagyobb mennyiségben a Pfalz és a Mosel vidékén van otthon. Németországon kívül Ausztráliában, Ausztriában (Alsó-Ausztriában) és Franciaországon belül Elzászban a legtöbbet telepített fajta. Magyarországon közel 1300 hektáron termelnek rajnai rizlinget. Arányosan a Pannonhalmi borvidéken lehet legtöbbet találkozni vele, ahol minden tizedik tőke rajnai rizling, míg mennyiségileg a Kunsági borvidék vezet. A legszebb, leggazdagabb tételekkel ma a Balaton környékén találkozhatunk, ahol a gyümölcsösség mélységgel, gazdagsággal és a termőhely személyiségevel párosul. És habár viszonylag ellenálló fajta, mégis fontos, hogy a számára megfelelő feltételek teljesüljenek, a tőke telepítésétől a palackozásig.

### A bor jellemzése

Boraiban van egyfajta könnyedség, de rendkívül izgazdag, diszkrétén illatos is köszönhetően a fajta kémiai komponenseinek, mint például a monoterpének. Alkoholban általában sosem gazdag, de savai annál inkább frissek, ropogósak és dinamikusak. Citrus, zöldalma, sárgabarack és florális aromatika jellemzi gyakorta a fiatal borokat. Csodálatosan képes érelődni, ilyenkor viaszos, tőszos, mézes, olajos, kerozinos tónusokat is felvehet. A petros, kerozinos jegyet a 1,1,6-trimethyl-1,2-dihydronaphthalene-nek, vagyis röviden a TDN-nek tulajdonítják. Magyarországon ritkábban találkozni belőle pezsgőkkel és édes borokkal (botritisz hatására), de erre is képes a maga sokszínűségében. Hazánkban a legjobb rajnai rizlingek szinte mindig szárazak, de a magas savaknak köszönhetően egy kevés maradék cukor szinte mindig jól áll nekik. Az intenzív gyümölcsös jegyeknek és a markáns savaknak köszönhetően izgalmas tételek születhetnek, melyek jól tükrözik a termőterületet.

### Bor-étel párosítás

A rajnai rizling nagyon különleges szőlőfajta, hiszen egyszerre tud könnyed és nagyon komplex lenni köszönhetően a ropogós savainak. Nagyon sokféle bor készül belőle, a könnyed, szikár száraz boroktól kezdve a simogatóan gyümölcsös maradék cukros tételeken át egészen a sűrű szövésű bortytis-es és jégborokig találunk rajnai rizlingeket. A könnyedebb, legegyszerűbb izvilágú száraz, félszáraz vagy félédes rajnai rizlingek a mindennapok kellemes kísérői, amelyeket fiatalon, általában a legutolsó évfázatokból érdemes választani. Körülbelül 8-10°C-on tulipán formájú fehérboros pohárban felszolgálva mutatják a legszebb formájukat. A komolyabb száraz birtokborok és dűlőszektált rajnai rizlingek nagyon szépen fejlődnek a palackban, így ezeket érdemes lehet palackosan még pár évig érlelni. Ezeknek a száraz boroknak az izgalmas ásványos jellege, és tartalmas izvilága miatt érdemes az elfogyasztáskor is időt adni. Az érlelés során a gyümölcsös, citrusos-barackos-mézes jegyek egy nagyon jellegzetes petrosossággal egészülnek ki, amely a fajta sajátossága. Ázsiai fűszeres tésztátelekkel, citrusos salátákkal, vadmadarakkal, házi szárnyasokkal, halakkal és sertéshúsból készült ételekkel is nagyon sokféleképpen párosítható. Kitöltéskor 8-10°C-os hőmérsékleten a legfinomabbak, a legszebb aromáit pedig a tulipán formájú fehérboros pohárból fogyasztva tapasztalhatjuk meg. A késői szüretelésű rajnai rizlingek és rajnai rizling jégborok tiszta gyümölcsös jegyekben gazdagok, így cukortartalomtól függően remekül működnek gyümölcsös desszertekkel, tortákkal, pohárkrémekkel, vagy például karakteres sajtokkal is. Ezeket a borokat érdemes hűtve, stílusuktól függően 6-10°C-on, kisebb méretű tulipán formájú fehérboros poharakban, vagy kifejezetten desszertboros poharakban kínálni.

További érdekességekért katt ide: [www.bor.hu](http://www.bor.hu)

Köszönjük a csodás fotót és a forrást a [www.bor.hu](http://www.bor.hu) oldalnak és a szerzőknek!

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

[#rajnairizling](#)

[#igazikunság](#) [#benedmenyikunságyan](#) [#kunság](#)





## JANUÁR 15. SZOMBAT

### HÍVÓSZAVAK

KUNSÁG /// ÖRÖKSÉG

Érzések, tapasztalások, örömök, amiket a felmenőink adnak át nekünk!

#igazikunság #bennedmennyikunságvan #kunság

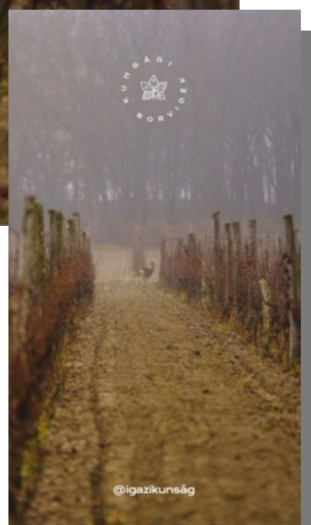


## JANUÁR 18. KEDD

#hónapborászata #január2022 #igazikunság

Közel a természet! A Frittmann Borászat szőlősorai között, metszési munkálatok közben fürge barátokkal is találkozhatunk! Csoda!

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







# DUNA BORRÉGIO

ÍZEK, BOROK, PINCEFALVAK  
ÉS TE SZEMÉLYESEN

**Hatalmas területről van szó, ami a Duna mellett Budapesttől a szerb határig, a Tiszába torkolló Zagyvat követve pedig Jászberénytől Szegedig húzódik.**

De vajon eszünkbe jut-e ezt a gyakran asztallap simaságú tájat járva, hogy a számtalan látnivaló mellé a helyi borokat is megkóstoljuk? Hiszen a ráckevei ortodox templom hívei is nyilván helyi borokat kortyoltak, a kecskeméti Cifra Palota egykori kaszinójában izsáki sárfehérral koccintottak az urak, a szegedi zsinagógában pedig kövidinkából készült kóser borok várták a betérőt. De miért lenne ez másként napjainkban? Hiszen a csongrádi Tisza-strandon, a nevezetes Körös-toroknál ma is lehetne bokrosi kadarkát inni, ahogy a nemesnáduddvari pincesoron is borral kínálnak a svábok leszármazottai! Járjuk nyitott szemmel a tájat, tegyük le a voksunkat, mint mindenki előbb vagy utóbb a bajai vagy a szegedi halászlé mellett, evezzünk és horgásszunk a Dunán vagy a Tiszán, hagyjuk, hogy az Alföld lendülete magával ragadjon minket!

## JANUÁR 20. CSÜTÖRTÖK

### LINKMEGOSZTÁS

**Hatalmas területről van szó, ami a Duna mellett Budapesttől a szerb határig, a Tiszába torkolló Zagyvat követve pedig Jászberénytől Szegedig húzódik.**

De vajon eszünkbe jut-e ezt a gyakran asztallap simaságú tájat járva, hogy a számtalan látnivaló mellé a helyi borokat is megkóstoljuk? Hiszen a ráckevei ortodox templom hívei is nyilván helyi borokat kortyoltak, a kecskeméti Cifra Palota egykori kaszinójában izsáki sárfehérral koccintottak az urak, a szegedi zsinagógában pedig kövidinkából készült kóser borok várták a betérőt. De miért lenne ez másként napjainkban? Hiszen a csongrádi Tisza-strandon, a nevezetes Körös-toroknál ma is lehetne bokrosi kadarkát inni, ahogy a nemesnáduddvari pincesoron is borral kínálnak a svábok leszármazottai! Járjuk nyitott szemmel a tájat, tegyük le a voksunkat, mint mindenki előbb vagy utóbb a bajai vagy a szegedi halászlé mellett, evezzünk és horgásszunk a Dunán vagy a Tiszán, hagyjuk, hogy az Alföld lendülete magával ragadjon minket!

Folytatásért kattints a [bor.hu](http://bor.hu) oldalra:

[https://bor.hu/borutazas/duna-borregio?  
fbclid=IwAR3hplogXtI\\_Ugx6FySQ95SXRakt9WOTYUJrxtqAWRa7jzrqMfhleLL8oig](https://bor.hu/borutazas/duna-borregio?fbclid=IwAR3hplogXtI_Ugx6FySQ95SXRakt9WOTYUJrxtqAWRa7jzrqMfhleLL8oig)

#igazikunság #benedmennyikunságvan #kunság

Linkmegosztás



„...a világ legnagyobb és legjelentősebb rozé versenyén, azaz közismert nevén „Le Mondial du Rosé-n” idén csupán öt magyar rozé kapott arany minősítést, ezekből pedig három a Kunsági borvidékről származik. Ez ékes bizonyítéka annak, és egyben megerősítés mindenki számára, hogy itt kiváló minőségű borokat, illetve rozékat lehet készíteni.



## JANUÁR 22. SZOMBAT

### IDÉZET

**„A 2020-as rozétek arany éremmel tért vissza a világ legjelentősebb rozé-versenyéről. Mit jelent egy ilyen elismerés a Font Pincészet számára?**

Az ilyen fontos elismerések visszaigazolják, hogy az a megalkuvás nélküli minőségbe vetett hit és érték, ami alapján készítjük a borainkat, az mindig kifizetődő. Számunkra fontos szempont, hogy amit készítünk, az minden kategóriában maradéktalanul megállja a helyét minőségileg. Nagy büszkeség ez nekünk, és egyben a borvidéknek is, hiszen rajtunk kívül a világ legnagyobb és legjelentősebb rozé versenyén, azaz közismert nevén „Le Mondial du Rosé-n” idén csupán öt magyar rozé kapott arany minősítést, ezekből pedig három a Kunsági borvidékről származik. Ez ékes bizonyítéka annak, és egyben megerősítés mindenki számára, hogy itt kiváló minőségű borokat, illetve rozékat lehet készíteni.”

- Font Gábor a @wineartculture 2021 augusztusában készült interjújában.

Teljes Cikk: [www.wineartculture.hu/font-gabor-font-pinczeszet](http://www.wineartculture.hu/font-gabor-font-pinczeszet)

#igazikunság #bennedmennykunságvan #kunság



## JANUÁR 25. KEDD

### KUNSÁG KEDD PLUSZ / BORAJÁNLÓ

Kunság Kedd Plusz /// Ajánlhatunk neked egy Kunsági pezsgőt?  
#hónapborászata #január2022 #igazikunság

Frittmann Gold 2016

Apró buborékok úsznak a felszín felé a citromsárga színű pezsgőben. Az illatot az alma és a körte mellett a tradicionális pezsgőkészítésre jellemző élesztős, piskótás, kekszes jegyek töltik ki. A korty elegáns felépítéséhez a mértéktartó test mellett a közepes savak és krémes gyöngyözés is hozzájárul. Az ízvilágban az illatban már érezhető aromák mellett herbális, grépfrútos zamatokkal színesedik a kép. Savaiban, mind zamatában, igen harmonikus borról van szó. Komplex, hosszan tartó, zamatban nagyon gazdag, igazán finom íz érzetet hoz magával.

9-10°C-os hőmérsékleten ajánljuk szárnyasokhoz, és halételekhez, sajtokhoz.

Megvásárolható:

[https://www.frittmannshop.hu/termek/frittmann-gold-2016/?fbclid=IwAR3CmNOLvK\\_68zLk0ch3oOwVphOAcSGKuKlRzrBcaloiHvi55dR6Qlysc](https://www.frittmannshop.hu/termek/frittmann-gold-2016/?fbclid=IwAR3CmNOLvK_68zLk0ch3oOwVphOAcSGKuKlRzrBcaloiHvi55dR6Qlysc)

#igazikunság #benedmennyikunságvan #kunság





## JANUÁR 27. CSÜTÖRTÖK

### KUNSAÉG KEDD

**Kevés alkalommal esik szó a borvidékünk talajszerkezetéről és éghajlatáról. Pedig a legfontosabb elemei a bortermelésnek.**

A Duna-Tisza közén elhelyezkedő Kiskunság talaja alapvetően homokos, sőt korábban jelentős részét az úgynevezett futóhomok uralta. A Kunsági borvidék Tiszaföldvár kivételével a Duna-Tisza közén, a kiskunsági területen helyezkedik el. Talajszerkezetét főleg homok és lösz alkotja, de a Gödöllői-dombság déli nyúlványainak talaja is megtalálható a térségben. A terület nagysága 27 903 hektár, melynek klimatikus viszonyait jellemzi, hogy csapadékban szegény. A nyár jellemzően napos, forró, a tél pedig hideg és száraz. A borvidék nyolc körzetre tagozódik és összesen 96 település található a területén. Az egyes körzetek nagysága egyébként megegyezik az ország további borvidégeinek átlagos szőlőterületével. A borvidéket 68 hegyközség 32 800 szőlő-és bortermelő hegyközségi tag alkotja és a területen körülbelül 200 000 tonna körüli szőlőt szüretelnek és ebből készítik a bort.

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

JANUÁR 30. VASÁRNAP

HÍVÓSZAVAK

KUNSÁG /// TERMÉSZETESSÉG

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

