

KISBAKA CSALÁDI BORBIRTOK



A második évjártánál tartó borászatunk a **Kisbaka Családi Bobirtok**, ahol minden szónak és minden mozdulatnak jelentése és jelentősége van. **Bobirtok** = számunkra nemes és lélekemelő megélhetés. A bor, melyet poharatokba töltünk, igazából akkor kezdett el csordogálni, amikor 8 évvel ezelőtt kitisztítottuk területeinket, megtrágyáztuk a földet, majd a Baji-szőlőhegy és a dunaszentmiklósi dombok hagyományait megidézve eltelepítettük szőlőfajtáinkat. Sok-sok tanulás, kapálás, metszés, kötözés, szüretelés, majd feldolgozás és simogatás után igyekszünk a legjobb minőséget megköstölteni kedves Vendégeinkkel. **Családi** = gyermekeink jó érzését és lelkesedését nagyon sokszor igénybe véve haladunk reményeink szerint egy olyan jövő felé, ahol mindannyian örömmel leljük abban, hogy számotokra, ha nem is tökéleteset, de feltett szándékunk szerint a legjobb-legjobb élményt nyújthassuk nem csak borban, de a bort kísérő falatok valamint a borkóstolást is támogató szálláshelyszolgáltatás terén is. **Kisbaka** = hogy ez mit is jelent pontosan? Nagy szeretettel várunk borászatunkban, illetve standjainknál, hogy bemutatkozhassunk, elmesélhessük, honnan ered nevünk, hogyan tervezzük az emlékeremtést velünk - NEKTEK!

2023. augusztus 18-19-20.

BOROSZLÁNY
V. Oroszlányi Nemzetközi Borfesztivál





NESZMÉLY

SIMECZ PINCE NESZMÉLY



A **Simecz Pince** 2010-ben lépett színre, évtizedes szőlészeti és borászati előzmények után.

A **Neszmélyi Borvidékre** jellemző száraz, fehér, merész savval rendelkező borokkal kívánnak örömet okozni az értő figyelemmel rendelkező borfogyasztók számára. A

Borvidéken a legnépszerűbb fajtákból - Olasz rizling, Királyleányka, Irsai Olivér, Chardonnay, Szürkebarát, Pinot Noir Rosé készítenek könnyedebb és komolyabb borokat.

A Dunaalmási Pincénél nagy örömmel fogadunk csoportokat, borkóstolás vagy bármi remek program okán.

2023. augusztus 18-19-20.

BOROSZLÁNY

V.Oroszlányi Nemzetközi Borfesztivál



RÁBAI KATALIN BORÁSZAT



Én csak egy kis nyaralót szerettem volna, ahol a nyugdíjas éveimet nyugalomban eltölthetem, a teraszon üldögélve és a naplementét élvezve. Aztán 2004 egyik napsütéses napján a férjem felcsábított Neszmélyen, a Kásás-hegy egyik gyönyörű villájához. *Ki ez a szerencsés ember, akinek ilyen szép háza van?* – kérdeztem a férjemet, mire a következő választ kaptam: *ez mától a Te házad.* Így kezdődött a borászat története...

Akkor az ajándék kevésbé izgalmas része számomra az a szépen ápolt olaszrizling terület volt, ami a villához tartozott. Két út állt előttem: az egyik, hogy nem értvén a szőlőhöz és a borhoz kivágatom, de ez rombolás lett volna, én pedig nem szeretek rombolni. A másik, hogy megtanulom ezt a szakmát és belevetem magam a borkészítés sűrűjébe. Először beiratkoztam egy sommelier iskolába, hogy megértssem, mit jelent az, hogy minőségi bor, és ennek fényében mit lehet kihozni a kásás-hegyi területből. A második lépcsőben megújítottuk a pincét és az eszközeit. Jöttek az új telepítések, az újabb szőlőfajták és nem volt megállás... **A borok mindegyike valami történetet mesél el, amelyet szívesen megosztok és mesélek a vendégeknek**

2023. augusztus 18-19-20.

BOROSZLÁNY
V.Oroszlányi Nemzetközi Borfesztivál



Petőcz Pincészet és Vendégház

Petőcz
PINCÉSZET ÁSZÁR

Ászár egykor, kiváló adottságainak köszönhetően, önálló borvidék volt, a településen és környékén a borászkodás komoly múltra tekint vissza. Ez a gazdag hagyomány indított el utamon, amikor gyerekkori álmomat megvalósítva első boraimat palackba töltöttem. A szőlő varázsa már gyerekkoromban magával ragadott. Nagypám mellett sok időt töltöttem az ültetvényekben, végeztem a gyakran nem könnyű szőlőmunkákat. Aztán a kezdeti érdeklődés egyre jobban erjedni kezdett bennem, mélyebbre ástam magam a borkészítés tudományába. 2015 fontos mérföldkő volt az életünkben, ekkor adtuk át a Petőcz borászatot és a hozzá kapcsolódó vendégházat, valamint ugyanebben az évben léptem a nagyközönség elé boraimmal. Kíváncsi és kísérletező borásznak tartom magam, az indulás óta kipróbáltam már a reduktív és a hordós borkészítést is, a következő kihívás pedig, amelynek nekiveselkedek, a pezsgőkészítés lesz.

Petőcz Gábor



2023. augusztus 18-19-20.

BOROSZLÁNY

V.Oroszlányi Nemzetközi Borfesztivál

GÖNDÖR CSALÁDI PINCÉSZET

„EZ CSAK TERMÉSZETES”



A Pincészet **Etyek-Buda borvidéken található, Tök-Nyakas hegyközségben**. Jelenleg 1 hektár területen 4 fehér és 4 vörös fajtát termesztnek. Felfogásuk szerint a bor sorsa elsősorban kint, a szőlő ültetvényben és nem a pincében dől el. Éppen ezért a művelésben hozamkorlátozásra törekcszenek (töketerhelés 0,8 -1,5 kg/tőke), **nem használnak gyom- és rovarirtó, valamint felszívódó permetező szereket**. A pincében lehetőség szerint spontán módon, a helyi élesztő törzsek segítségével erjednek a tételek, amelyekhez semmilyen segédanyagot nem adnak és minimális kén-szintet állítanak be. A fehér tételek fémtartályban a testes vörösborok pedig 1-3 éves barrique hordóban erjednek és érlelődnek. A hosszabb érlelésű prémium boraikat 6-12 hónap érlelés után, szüretlenül palackozzák. A borok karaktere ezért minden évjáratban, még fajtán belül is eltérhet egymástól, hiszen híven tükrözik az adott év lehetőségeit, kihívásait. Már több mint 15 éve, hogy belevágtak a szőlőművelés, borkészítés nagy kalandjába, ami azóta a szerelemgyerekek lett a három már meglévő, igazi szerelemgyerek mellett.

2023. augusztus 18-19-20.

BOROSZLÁNY

V.Oroszlányi Nemzetközi Borfesztivál

