

2008-ban Bács-Kiskun megye legjobb  
késői szüretelésű desszertbora

Aureus Rajnai Rizling

2006

A bor alapanyagát képező Rajnai rizling szőlőt 2006 decemberében szüreteltük Kéleshalmán. A túlérlett, betöppedt szőlőbogyóban a víz elpárolgásának következményeként a gyümölcs cukorkoncentrációja és fajlagos szárazanyag tartalma megnövekedett. A töppedt szőlőbogyók gondos átválogatása és sajtolása után két napos cefreáztatás következett. Alacsony hőfokon, fajlesztővel beoltva az erjesztés két hónapig tartott, ezt hosszú ideig tartó fahordós érlelés követte. A bor 2007 augusztusában került lepalackozásra. Az Aureus fantázianév jelentése „aranyból való”, ami utal a bor gyönyörű aranysárga színére. Illata hármészre emlékeztet. Határozott édesség, magas cukortartalom jellemzi, ízében az érett töppedt szőlő hosszú ízű, tartalmas zamatával találkozhatunk. Fogyasztását 12-14°C-on ajánljuk hideg libamájhoz, gyümölcsös desszertekhez, vagy önállóan.

A Kunvin Borászati Kft.

A Kunvin Borászati kft-t három belföldi magánszemély alapította 1991-ben. A társaság két borászati üzemet működtet: Kéleshalmán – mivel a szőlőültetvények nagyobb része itt található – történik a saját és a vásárolt fehér-, és kékszőlő feldolgozása. A folyamatos területvásárlások és telepítések eredményeként jelenleg több mint 270 hektáron folytatunk szőlőtermesztést.

A kékszőlőt saválló erjesztőtartályokban, a hőmérsékletet kontrollálva erjesztjük. A gyümölcsös fehérborok mellett az utóbbi években késői szüretelésű desszertborokat is készítünk, így született meg a 2005-ös éviárutú Silenos jégborunk, valamint a 2006-os Aureus töppedt szőlőből készült édes minőségi fehérborunk. A borok tárolása, palackozása és értékesítése az 1937-ben épült jánoshalmi borászati üzemben történik. A két borpince együttes tárolókapacitása meghaladja a 60.000 hl-t. Társaságunkat 2004 óta az MSZ EN ISO 9001:2001 minőségirányítási rendszer szerint működtetjük.

Székhely: 6444 Kéleshalom, IV. körzet 22/A; Tel.: 77-404-671  
Telephely: 6440 Jánoshalma, Borpince u. 2.; Telefon/Fax: 06-77-401-084  
E-mail: kunvin@kunvin.hu ; Honlap: www.kunvin.hu  
Borrendelés: Telefon: 06-77-403-700; E-mail: rendelés@kunvin.hu



Tisztelt Borfogyasztó, tisztelt Érdeklődő!

Ez a tájékoztató kiadvány  
a Bács-Kiskun Megyei Önkormányzat  
támogatásával jött létre.

Az önkormányzat minden évben meghirdeti a Megye Bora versenyt, azonban nemcsak győzteseket hirdet, hanem más eszközökkel is támogatja a kiadványban szereplő Bács-Kiskun Megye Bora díjra érdemes remek borokat. Mert bár a mondás szerint „jó bornak nem kell a cégér”, e gondos munkával odafigyeléssel és hittel készített borkiválóságok példamutatóan segítik, hogy az alföldi borok újra a kiváló minősítést és a zamatos ízvilágot képviseljék.

Hiszen az alföldi bor megváltozott, ideje hát másként gondolni rá.

E remek borokkal kívánunk Önnek kellemes időtöltést a fesztivál ideje alatt, illetve azon is tül.

www.bacs-kiskun.hu • www.bacs-kiskun.hu

Bács-Kiskun Megye Bora



2008



2008-ban Bács-Kiskun megye legjobb fehér bora

Cserszegi Fűszeres

2007

Az egyik magyar fő fajtánk. 12 hektár szőlőterületünk van belőle. Fialat ültetvényről származó bor. Fialatos, üde, lendületes, elegánsan muskotályos illat- és ízvilágú különlegesség. Számos belföldi és külföldi borversenyen díjazott, például az országos Cserszegi borversenyen és a nemzetközi Vinofemen aranyérmet kapott.

Varga Birtok Kft.

Cégünk a magyar Alföld közepén, a legnagyobb kiterjedésű magyar borvidék egyik jellegzetes, jó bortermő táján, a Kiskunsági homokhátságon, Kecskeméttől mintegy 15 km-re nyugatra, Izsák egy jellegzetes külterületén, a Gedeon dűlőben található családi vállalkozás. Jelenleg 60 ha a saját szőlőterület nagysága. A borászat tulajdonosai egy fiatal házaspár Árpád és Ildikó, Árpád végzi a szőlészeti és borászati feladatokat, a kereskedelmi és marketing területet Ildikó fogja össze. Célul tűzték ki, hogy a családjaik régi hagyományát tovább vigyék, és a legjobb alapanyagból nagyon jó minőségű bort készítsenek. Szeretnék e táj borait újra rangra emelni és elismert borversenyeken kipróbálni. Eddig nem eredménytelenül, boraik már számos ezüst és aranyéremmel dicsekedhetnek belföldi és nemzetközi borversenyen egyaránt. 1999 óta telepítenek folyamatosan szőlőt, így évről-évre fokozatosan bővül a fajtakinálat a fogyasztói igények kielégítésére. Boraik hagyományos fahordós illetve reduktív technológiával készülnek. A korszerű kémleles technológiai elvek szerint épült új feldolgozó és érlelő pincékben irányított erjesztéssel, hűtéssel készítik a borvidékre jellemző, magas minőségi követelményeknek is megfelelő boraikat.

6070 Izsák, Gedeon dűlő 204.

Tel.: 06-76-722-750; Fax.: 06-76-722-749

E-mail: info@vbpince.hu; www.vbpince.hu



2008-ban Bács-Kiskun megye legjobb rosé bora

Kékfrankos Rosé

2007

A kékfrankos szőlőt 18-as mustfokon szüreteltük. Néhány órával a boggyó feltárása után a színlevet elválasztottuk a cefrétől. Azonnal hűteni kezdtük a mustot, majd rövid ideig tartó ülepítés után a fajlesztő hatására megkezdődött az erjesztés. A rosébor készítésében a legnehezebb feladat a színe miatt, hogy mikor válasszuk el a színlevet a boggyótól. A szép rosé lehet lazac színtől a hagymahéj színig. Illatában fel kell fedezni a piros boggyós gyümölcsök (málna, eper) illatát. A reduktív technológiának köszönhetően azonban az ízhatásban is megtalálhatjuk a málna, eper ízt. Friss, gyümölcsös, fiatalos, könnyed bort kaptunk. Fogyasztását 10-12 C fokos hőmérsékleten ajánljuk. A rosébor egy igazi jolly-joker, szinte bármilyen étel mellé illik. Kitűnő kísérője nyári beszélgetéseknek is.

Font Pincészet

Kunság Kincse Borászati Szövetkezet

A Font pincészet több egymást követő generáció tapasztalatát halmozta föl családi vállalkozásában: a munkából ma is öt családtag veszi ki részét az összesen huszonhét hektáros birtokon. A borok többsége oxigéntől elzárva, reduktív módon készül, ám nem csak a technológia, az alapanyag is minőségi: kizárólag érett, válogatott, ízében és összetevőiben is kiteljesedett szőlőből készülhet bor Fonték pincészetében. A szőlőültvények nagy része Soltvadkerthez kapcsolódik, de vannak ültvények Bócsa határában is.

6230 Soltvadkert, Bócsai út 9.; Tel.: 78/482-733

E-mail: info@fontpinczeset.hu; www.fontpinczeset.hu



2008-ban Bács-Kiskun megye legjobb vörös bora

Hajósi Cabernet Sauvignon

2006

Mély-bordó színű, telt vörösbor, a kékszőlők, ezáltal a vörös borok királya. Illatában a csersznye, a zöldpaprika, a csokoládé, ízeiben a fekete ribizli, szeder és eukaliptusz ismerhetők fel. A bor sötét, magas tannintartalmú (csersavdús), A barrique érlelésű Cabernet Sauvignont 3 hónapig, médium-pluszra füstölt hordóban érleljük. A lágy aromák és kerek stuktúrák csak palackban való tárolás után alakulnak ki. Szobahőmérsékleten ideális kísérője gazdagon fűszerezett bélszín- hátszín és vadételeknek, valamint kemény sajtoknak (brie, camembert vagy rokfortos, márványsajt).

Sümegei és Fiai Pincészet – Keller Kft.

A Sümegei és Fiai Pincészetet 1989-ben alapította Dr. Sümegei József tulajdonos. A vállalkozás biztos szakmai háttérrel került megalapításra, ugyanis Dr. Sümegei József a Kertészeti Egyetemen borászként végzett, majd többtíz évig a Hosszúhegyi Állami Gazdaság borásza és később vezetője volt. A családi vállalkozás 82 hektár saját tulajdonú szőlőbirtokkal rendelkezik, illetve rendszeres főlvasárlója mintegy 120 hektárnyi szőlőterület legkiválóbb fajtáinak. Az elkészített bor döntő része exportálásra kerül, míg a kisebb hányad a saját tulajdonú, az elmúlt időkben komoly technológiai újításokkal fölverteztett palackozóüzemben kerül a Sümegeiek palackjaiba. A piacon Sümegeiek Chardonnay, Rajnai rizling és Cserszegi fűszeres fehérborokkal, illetve Cabernet sauvignon, Kékfrankos és Cuvée vörösborokkal vannak jelen. 2004 évben útjára indították Hungaricum sorozatukat, mely a rég letűnt magyar fajták fölkarolását (Pirosszlanka, Aranysárféher, Kadarka) jelenti, igényes és mutatós, a középkori magyar vidék hangulatát idéző címkékkel. Az Aranysárféher és a Pirosszlanka csemegeszőlőből készült borok, amelyek a könnyedek, francia stílusúak, és a napjainkban virágkorát élő ún. „fun wine” képviselői. Illatos, lágy, savban szegény borok kifejezetten a baráti beszélgetések, fogadások vagy nyár esti nyugodt órák kísérői. A Sümegei Pincészet kiváló borait föllelik a CBA, az Interspar, a Kaiser's, a G'Roby, valamint a METRO-áruházakban egyaránt.

Pincészet: 6500 Baja, 51-es főút, 153-as kilométer; Tel./fax: 79/325-766

Kereskedelem: 1222 Budapest, Tóth J. u. 53.; Tel./fax: 1/226-1435

E-mail: info@sumegi.hu; www.sumegi.hu