

Az Etyek- Budai Borvidék is jelen lesz a Dunavin Borünnepen

Témák: Dunavin Etyek - Budai Borvidék Gervai János Pincészete Nyakas Borászat
Nyúlne Dr. Pühra Beáta



2021.06.21.

A Duna-menti régió összetartozik és több szálon egymásra talált. Készülünk június 25-ére, a DUNAVIN Nyári Borünnepre, ezért kiemelten foglalkozunk ebben a két hétben a Duna- menti borászatokkal, naponta új interjúkat közlünk.

Szeretettel várjuk kedves olvasóinkat június 25-én MATE Budai Campusára, ahol az Etyek-Budai Borvidékről **Gervai Jánossal** találkozhatnak Budajenőről, megízlelhetik a boraikat, valamint a Nyakas Pincészet Borait is kóstolhatják. Részletek a **DUNAVIN Nyári Borünnepéről itt olvashatók!**



Nyúlné Dr. Pühre Beátával beszélgettünk, a Nyakas főborászával.

Bea, miben látod az Etyek-Budai borvidék erősségét? Mennyire jellemző az összefogás a borvidéken?

Három részre tagolódik a borvidék, így picit nehezebb az összefogás, de dolgozunk rajta. A borvidéken szép, friss, üde, reduktív borok készülnek, ezen kívül késői szüretelésű, fahordóban érlelt, fahordóban erjesztett tételek is előfordulnak. Valamikor a pezsgőalapborról volt híres a borvidék, így a pezsgóink is fontosak. Ezen kívül nagyon szép vörösboraink is vannak.

Milyen az összefogás a Duna túloldalával?

Szlovákia közel van, könnyen elérhető. Sok borbemutatót tartottunk Pozsonyban, Dunaszerdahelyen, itt forgalmazzák is a borainkat. Borversenyekre nagyon sok bírálót hívnak Magyarországról.

Borterasz és konyha

A legfontosabb a helyben értékesítés, a borbolti eladás. A látogatóknak közvetlen kapcsolatuk van a pincével, lehetőségük van kérdezni, így más élményt jelent bort kóstolni. A helyben értékesítés további előnye, hogy a bevétel közvetlenül nálunk marad, nincs közbeékelve közvetítői költség.

A régióban a gasztronómiai turizmus-mennyire elterjedt?

Budapest közelsége nagy előny, sokan ide látogatnak, itt áll meg a buszjárat is. Könnyen megközelíthető a helyszín, ugyanakkor a szálláshelyekben el vagyunk maradva. Komplex tervekben gondolkozunk, szeretnénk szálláshelyeket is fejleszteni és ebben a gyönyörű környezetben még jobb feltételek mellett kóstoltatni a borainkat.

A bio irányzat mennyire fontos számotokra, mennyire elterjedt?

Környezettudatos szőlőtermesztésre és bortermesztésre fokozatosan kell átállni. Környezetvédelem szempontjából is nagyon fontos, hogy a gyerekinknek, unokáinknak megőrizzük a Földet.

Hogyan látod a terroir és technológia közötti összefüggést?

Friss, üde, reduktív boraink vannak, könnyedebb alkoholtartalommal, ugyanakkor az egyre nagyobb alkoholtartalmú borok is előtérbe kerülnek, ilyen a Menádok borcsaládunk. Gyönyörű, kései szüretelésű szőlőnk van, amit fahordóban erjesztünk vagy érlelünk. Chardonnay és Pinot Gris a meghatározó fajtánk, ha a természetes maradék cukortartalmú borról beszélünk.

(B.Zs.)

