



1. | Schieber Pincészet, Szekszárd
2. | Nagyrédei Szőlők Borászat
3. | Béla Borászat, Imrehegy
4. | Gregorian Borpince, Szent György-hegy
5. | Tringa Borpince, Szekszárd
6. | Koronczai Pince, Balatonszőlős;
Kis-Benedek Pince, Gyöngyös
7. | Salánki Családi Borpince, Tihany
8. | Kovács–Harmat Pincészet, Versend, Villány
9. | Bock Pince, Villány
10. | SAUSKA Pincészet
11. | Somlói Borok Boltja
12. | Gyümölcsborok Háza, Debrecen
13. | Kiss Családi Pincészet, Tolcsva
14. | Luka Wine, Sopron
15. | Debrecen szőlőskertje: Érmellék
16. | ST gyümölcsborok
17. | Günzer Zoltán, Kúcs Gyula, Villány
18. | Gróf Degenfeld Szőlőbirtok, Tokaj
19. | Gajdos Biopincészet, Eger;
Csillag-völgy Pincészet, Villány
20. | Gál Lajos, Eger;
Pántlika Pincészet, Dörgicse
21. | Royal Tokaji, Mád
Balla Géza, Ménes
22. | Laposa Birtok, Badacsonytomaj;
Nyakas Pince, Tök
23. | Dúzsi Tamás, Szekszárd;
IKON Borászat, Balatonlelle
24. | Tuzséri Pálinkamanufaktúra
25. | Tokaj Hétszőlő, Rákóczi Pince
26. | Mészáros Pál, Szekszárd;
Vylyan, Villány
27. | Tűzkő Birtok, Bátaapáti;
Disznókő Borászat, Tokaj
28. | Frittmann Borászat, Soltvadkert
29. | Gere Tamás és Zsolt Pincészet, Villány
30. | Eke Bor, Balaton-felvidék
31. | Koch Borászat, Hajós-Baja; Vin Art Borház, Villány
32. | Lídia Borház, Zánka
33. | Szeleshát Szőlőbirtok, Szekszárd

DEBRECEN SZŐLŐSKERTJE

Debrecentől alig harminc kilométerre, a magyar–román határ túloldalán azonnal elénk tárulnak a szőlőskertekkel, borospincékkel tarkított dombok. Debrecen városát hagyományosan ez a 30–35 magyarlakta településből álló borvidék látta el az értékes nedűvel.

A borvidék névadója az Ér folyó, amelynek partján a borvidék fénykorában 11.000 hektáron zöldellett a szőlő. Sok debreceni polgár vásárolt szőlőt a városhoz legközelebb eső borvidéken, hiszen a jó érmelléki bor biztos megélhetést jelentett számukra. Már 1690-ben 118 debreceni polgárnak, 29 érmelléki településen volt nagyobb szőlője.

Az érmelléki boroknak a XIX. században is igen jó híre volt: Széchényi István is nagyra becsülte az itt termelt könnyű fehérborokat. „Fehér asztali borainkat, úgymint a könnyű Érmellékit, Lajoshegyit, Somlait, Neszmélyit, izlésem szerint a világ minden fehér borai elé teszem” – írja. A vidék zászlósora az itáliai reneszánsz szőlőfajtából készített, kitűnő peccsenyebornak számító Bakator volt abban az időben.

Élen járt a borvidék szakképzésében is, hiszen az 1870-ben a Zichy-család közbenjárásának köszönhetően az állam Bihardiószegen alapította meg az ország első borászati szakiskoláját.

Bihardiószegi, székelyhídi és érmihályfalvai borászok segítségével az Érmellék – pavilonban igyekszünk bemutatni ezt az újjászülető borvidéket és azok ígéretes borait.



DEBRECENI BORKARNEVÁL

ezúttal az Egyetem téren
a legszebb magyar borok jegyében

„... idd okosan könnyű borod s mérd az örök reményt
kurta lét arasán. Míg fecsegünk, száll az irigy idő:
élvezd a napot és hagyd a gyanús holnap ígérését.”

(Horatius)



Nyitva tartás:
csütörtökön 16 órától éjfélig,
pénteken és szombaton déltől éjfélig,
vasárnap déltől 22 óráig.

MAGYAR BOROK

Augusztus első hosszú hétvégéjén a hagyományoknak megfelelően a magyar boroké a főszerep. A Debreceni Borkarneválon ezúttal az impozáns Egyetem tér környezetében a magyar borvidékek jeles képviselői immár 14. alkalommal mutatkoznak be.

A bor egy szőlőből erjesztéssel készített alkoholos ital. Földünkön 8 millió hektáron évente 240 millió hl bor készül. Magyarország csak 1%-ban részesedik a világ bortermeléséből: mintegy 80 ezer hektáron évi 3 millió hl bor készül hazánkban. Globális mértékben elenyésző, ám minőségét tekintve: egyre figyelemreméltóbb!

Országunk kiváló termőhelyi adottságai, éghajlati viszonyai, a borkészítés évszázados hagyományai, a borral foglalkozók szakértelme és munkája mind-mind hozzájárul ahhoz, hogy évről-évre kiváló magyar borok készüljenek.

Fogyasszák hát élvezettel, gyönyörködjenek az ízek, zamatok változatosságában!

Információ:

Főnix Rendezvényszervező Nonprofit Kft.

Tel.: 52/ 518-400

www.fonixinfo.hu

Felelős kiadó: Bódor Edit
A műsorváltoztatás jogát fenntartjuk!



S Z Í N P A D O N

augusztus 1. csütörtök

18 óra **Jazz Five**

19 óra **Díszvendégünk: Tihany**
köszöntőt mond Halász János,
az Emberi Erőforrások Minisztériumának
kultúráért felelős államtitkára és
Tósocki Imre, Tihany polgármestere;
a Vinitores Tychonienses Borlovagrend és a
Tihanyi Asszonykórus bemutatkozása

20:15 **Cimbaliband**

augusztus 2. péntek

15:50 **Debrecen Helyőrségi Zenekar**

17:00 **Kilele Swing Cats**

19:00 **Marching Band and Papa Flegh**

22:00 **Ferenczi György és a Rackajam**

augusztus 3. szombat

14:00 **Tordai Zoltán és zenekara**

17:00 A slambucfőző verseny eredményhirdetése

17:30 **Karaván Familia**

19:30 **Bakator**

22:00 **Djabe, vendég Gulli Briem (Mezzoforte)**

augusztus 4. vasárnap

16:00 **Artézis Trió**

17:00 **Cucás Világzenei Együttes**

19:00 **Zolbert**



FŐZŐVERSENY

A SLAMBUCFŐZÉS MESTERE CÍM ELNYERÉSÉÉRT ISMÉT VERSENYT HIRDETÜNK

helyszín:

Debrecen, Egyetem tér – a szökőkút mentén

időpont:

2013. augusztus 3. szombat

A verseny célja: a tájjellegű magyar konyha népszerűsítése, hagyományainak ápolása.

Nevezni a helyszínen lehet a verseny napján 12 óra és 14 óra között. Nevezési díj nincs. A csapat egy főzőmesterből és a segítőiből áll. A slambucból legalább öt adagot kell készíteni, ebből egy adagot a zsűrinek értékelésre át kell adni. Minden nyersanyagról a versenyzők gondoskodnak. A szervezők biztosítják a területet, a tűz alá fémtálcát, a tűzifát, vízvételi lehetőséget. A versenyzőknek kell hozni a bográcsot és az állványt, a főzéshez szükséges egyéb eszközöket.

A verseny sorrendjét neves szakemberekből álló zsűri bírálja el. Az I. helyezett csapat főzőmestere elnyeri „A slambucfőzés mestere” címet és a vele járó díjat: egy 10 literes asztali hordót, melyet tihanyi borral töltünk meg.

Eredményhirdetés 17 órakor.



D Í S Z V E N D É G

TIHANY, A KINCSES FÉLSZIGET

Tihany a Balaton egyik legismertebb, leglátványosabb helyszíne. A félsziget mélyen belenyúlik a Balatonba, különleges panorámát kínálva szinte minden pontjáról. Hírneve természeti és történelmi nevezetességein alapul. Hegy, víz, erdő, mező – minden együtt van, amit csak a természet kínálhat. Tihanyt a természet nyugalma, csöndje a rekreációra vágyók menedékhévé teszi. Jelentős idegenforgalma ellenére hagyományait máig megőrizte, egyedi, kivételes jellege megmaradt. Híres levendulaültetvényeiről. A levendulaolaj sokféle kozmetikum alapanyaga, de önmagában is gyógyhatású.

Aki már ismeri Tihanyt, annak is érdemes ide újra eljönnie. Az utóbbi időben ugyanis jelentős turisztikai fejlesztések valósultak meg: megújultak a település közterei és a műemléki jelentőségű településközpont. A megújult területeken üzletek, éttermek nyíltak meg, és számos kulturális rendezvény, program kapott itt helyet. Pénteken és szombat este koncertek szórakoztatják a Főtéren a vendégeket. Idén nyílt meg a KOGART-galéria, amelyben a kortárs klasszikusok alkotásai láthatók, és állandó kiállításon mutatják be Borsos Miklós Tihanyban készült szobrait, kisplasztikáit, grafikáit. Válogatott műsorral, koncertekkel, komédiákkal várja vendégeit a Bujtor István Szabadtéri Színpad, amely az idén ünnepli fennállásának 10. évfordulóját. Tihany nagy fesztiváljai, a Levendula- és a Gardafesztivál évről évre több vendéget vonzanak egyedi és különleges programjukkal.

Végül, de nem utolsósorban: kóstolják élvezettel a Salánki Családi Borpince jóféle borait!

