

Land

of Wine

Villány – Baranja – Erdut



Határokon átívelő borkaland

A borok földjén

Baranyát mindig is ezer szállal kötötte össze a közös múlt, természet, környezet és az itt élő népek. Ezt az összefüggő vidéket nem kímélte a történelem és a történelem viharos fejezetei, de a sorscsapások után is rendre újra élettel telt meg, lakói szívós munkával szelídítették meg a mocsaras vidéket. A lápos, egykor kemény környezetre ma már csak a térség neve és a Kopácsi-rét emlékeztet.

A falvakban a különböző korszakokban keveredtek különféle nemzetiségek, magyarok, horvátok, bosnyákok, törökök, szerbek és svábok, ahogy különböző vallások is. Óhatatlanul hatással voltak egymásra, és ma nem lehetne horvát és magyar viszonylatban sem ilyen különleges ez a térség, ha nem cserélődnek, olvadnak egymásba a különböző hagyományok, tradíciók, népszokások és kultúrák ebben az olvasztótégelyben.

Ezzel azért fontos tisztában lennünk, mert a borok különlegességét is ez adja.



A kitűnő éghajlati adottságok, klimatikus viszonyok, termékeny talaj mellett a különböző népek szőlőművelő technikája, életszeretete és kezdeményezőlkészége teremtette meg annak a lehetőségét, hogy a vidék borait a világ borkultúrájában egyre magasabban jegyzik, és elfoglalják méltó helyüket.

Az itt élők számára létkérdés, hogy egy tollvonással kettévágott vidék újra egyesüljön, az Európai Uniónak köszönhetően a határok csak egy történelmi emlékké váljanak.

Ebben a mindennapi embereknek nagy segítségére van a bor, ami “minden ajtót megnyit”. Újra itt van a lehetőség, hogy magyar és horvát Baranyára egységként tekintsünk, a nagyszerű borok földjére. A közös gasztronómia, ételek a borkészítés pedig kiválóan alkalmas arra, hogy emlékeztessen bennünket: több közös dolog van, mint különböző.

Tartsatok velünk egy izgalmas utazásra Baranyába, ismerjétek meg azokat a remek borokat, ételeket és szabadidős tevékenységeket, amik igazán különlegessé teszik ezt a vidéket!


Elhelyezkedés és történet

Baranya/Baranja történeti áttekintése

A borok földjének adottságai miatt a síkságból kiemelkedő domboldalakon évszázados története van a szőlőtermesztésnek. A török hódítások során Villány és környéke jelentős hadi cselekmények színtere volt, és a települések java része megsemmisült. A környező falvak, a betelepülő szláv és rác népesség is nagy hatással volt a szőlőművelés fellendülésére, hiszen hozták magukkal azokat a szőlőfajtákat, melyek közül több ma is fellelhető: például a kadarka. De a fajták mellett gyökeret vertek saját hagyományaik, eljárásaik is, mint például a héjon erjesztéses vörösborkészítés.



A török hódoltság alatt viszonylagos béke köszöntött a vidékre, az oszmánok ráadásul nem tiltották a borkészítést, hiszen jelentős adóbevételre tettek szert a kereskedelemből.



A 1687-es nagyharsányi csata azonban végleg pontot tett a török uralomra, hiszen a Szent Liga osztrák–magyar–bajor–horvát egyesült seregei döntő csapást mértek a törökökre.

A Habsburg Birodalom részeként újabb békés időszak következett, a 18. század elejétől németeket telepítettek a vidékre, akik például portugieserrel gazdagították a villányi szőlők és borok sorát. A térség történelme legalábbis a bor szintjén összefonódott, hiszen egy uradalomhoz, a bellyeihez tartoztak.

A bellyei uradalom története akkor vette kezdetét, mikor I. Lipót király Savoyai Jenőnek adományozta a törökök elleni sikeres hadakozásokért jutalmul. A herceg Belyébe tette székhelyét, és bár később változott az uradalom központja, a neve megmaradt. Magában foglalta a borok földjét, Baranya megye jelentős részét, és északon egészen a Villányi-hegységig húzódott.

Míg Villány a Belyei uradalomhoz tartozott, addig a környék falvai a bolyi Batthyány-Montenouvó tulajdonában álltak.

TUDDAD?

Savoyai Jenő korának híres figurája volt, ma is a világtörténelem legnagyobb hadvezérei között tartják számon.

Az első világháború során meghúzott új határ két részre osztotta a borok földjét, és az elmúlt száz évben inkább sajátos, különböző fejlődés volt jellemző rájuk.

A magyar szocializmusban a borvidék szerepe megmaradt, azonban elsősorban a mennyiségi szempontok kerültek előtérbe. Mégis, sok ma ismert nagy borász ekkor szerzett tapasztalatot, és a már lehetőségük volt magántulajdonban szőlőtermesztésre és borkészítésre.

Ennek a felkészülésnek is köszönhető talán, hogy a rendszerváltás után a minőségi borokat előállító magánborászatok segítségével elképesztő sebességgel indult meg a fejlődés a Villányi borvidéken, amelyhez biztos alapokat adott a hagyomány tisztelete.





A borok földje ma

A Villányi borvidék

“A villányi az elegáns bor, a gavalléroké és a dámáké. A magam részéről bábra csak villányit adnék. Eljegyzésekre kitűnően alkalmas. Kedves, nem igényes humora van (...). Minden előnye akkor bontakozik ki, ha az ember frissen fürdött, borotválkozott, tetőtől-talpig átöltözött. Leginkább frakkban, vagy szmokingban, hölgyek dekoltázsban. Éppen csak annyi izgalmat kelt, amennyi a táncosok társalgásához kell. Mértéktartó, finom, jólnevelt.”

Hamvas Béla: A bor filozófiája

TUDDAD?

A villányi vörösborok kiemelkedően magas rezveratrollal rendelkeznek, mértékletes fogyasztásuk jótékony hatású.

Hamvas Béla magyar író szavai érzékletes képet festenek a villányi vörösborról, és talán sokan vannak ma már hasonló véleményen a világban. A villányi bor ugyanis az elmúlt három évtizedben világhírű lett. Utazzunk bármerre, nemzetközi borkínálatot nyújtó étterem és vinotéka jó eséllyel tart egy-két villányit a szortimentjében.

Adottságai

A Villányi borvidék Baranya megye déli részén található. Mérsékelt meleg, nedves éghajlatú vidék, ahol az egyes hegységi és síksági területek mikroklímája egészen kedvező egyes növényfajok számára. A déli lejtőkön néhány fokkal mindig melegebb van, mint az északiakon, ahol a 150 méteres rétegvonal feletti területek első osztályú besorolásúak szőlőtermelés szempontjából.

Magyarország legdélibb, szubmediterrán klímájú borvidékén az időjárás kíméletes, a napsütéses órák száma kimagasló, közel 2400 hektáron természetnek szőlőt. Jellemzően szerves anyagokban, mészből gazdag löszös, agyagos talajokkal találkozni az egész borvidéken. A siklósi területek kalciumban gazdagabbak, és ez a savasabb boroknak kedvez.

A táj értékéhez tartoznak a palkonyai, villánykövesdi, villányi, nagyharsányi, kisharsányi műemlék pincesorok, a siklósi körzet szórt dűlő pincéi, présházai, melyek több száz éve nagy technológiai jelentőséggel bírtak, ma a vendégvadász legfontosabb helyszínei.

A legnevesebb dűlők ismerősek lehetnek a kivételes borok címkéiről: Jammertál (siralomvölgy), Csillagvölgy (Sterntal), Remete-dűlő, Ördögárok (Teufelsgraben) és Kopár-dűlő, Agancsos, Bocor, Fekete-hegy, Gombás, Makár, Mandolás és Pillangó.



TIPP

A palkonyai történelmi pincesor látszólag egyforma házai közelebről szemlélve felfedik, hogy különböző korokban épültek.



Baranyai és Erdődi borvidék

Az eszéki Szentháromság teret nem mindig hívták így, régen ugyanis a neve ez volt: Borok tere. A Habsburg Monarchia, később Osztrák-Magyar Monarchia idején minden szombaton és szerdán ide szállították a baranyai bort a vendéglősöknek és a katonáknak. A borkultúra Baranja identitásának része, és ez szinte minden sarkon megmutatkozik. Ezért néhány helyen könnyen észrevehető.

Talán kevésbé közismert tény, hogy a horvát szőlőtermesztés és borkészítés szíve Szlavóniában és Baranyában található. Itt van a legnagyobb borospince, a legnagyobb szőlőültetvény, a legnagyobb hordó és azok a nagyszerű, eltökélt borászok, akiknek fehérborai ma már a világ legrangosabb éttermeiben kapnak helyet.

A horvátországi borvidékek közigazgatási szempontból némileg eltérnek a magyartól. A Villányi borvidék lényegében egybefüggő, jól körülhatárolható területet alkot, és egy központ köré szerveződik.

Szlavónia és a Dunamente borvidék a Horvát Köztársaság négy borvidékének (tehát bor régiójának) egyike. Verőcétől és Daruvártól egészen a Dunáig és nyugaton Baranyaig terül el, de minket most a Villány borvidékkel közvetlenül határos Eszék-Baranya megye négy borútja (azaz a továbbiakban borvidéke) érdekel. Ezek a négy égtáj felől fogják össze a Eszék-Baranya megyét: északon a baranyai, keleten az erdődi határolja, míg nyugaton a feričanci, délen a đakovói borvidék található. Előbbi kettő, ami most igazán izgalmas számunkra.

A Baranyai borvidék hangulatából remek ízelítőt ad, ha végignézünk a Báni-hegy tetején, ahonnan végelethatalan szőlősorok indulnak. A baranyai löszszurdokokat és domboldakat a falakba vájt borospincek tarkítják. Az Erdődi borvidéken található Horvátország legnagyobb egybefüggő ültetvénye, több mint félezer hektáron terül el. Ezekhez a méretekhez



illik a világ legnagyobb használatban levő fahordója is, tele a híres erduti olaszrizlinggel. A szőlő az leginkább az erdői-dalji hegység oldalában növekszik.

TUDDTAD?

Ami a horvátoknál borvidék, a magyaroknál borrégió, és ami borút, körülbelül a magyar borvidéknek felel meg. A magyar változatban a könnyebb érthetőség kedvéért a magyar megfelelő fogalmakat használjuk.

Gatornak hívják a víz vagy emberi erő által kivájt, szűk szurdokfalában nyíló kis pincéket

Adottságai

A Baranyai háromszöget, vagy Drávaszöveget, Baranja és Erdőd borvidégeit a „dunai borok hazájának” is tartják, a Duna melletti lenyűgöző fekvésük miatt. Az biztos, hogy a két meghatározó folyó, a Dráva és a Duna is hatással van az itt termő szőlőre.

Az ültetvényeket síkságokon, szelíd, hosszan elnyúló domboldalakon találjuk zömével. Lágy eső, klimatikus viszonyok kedveznek a szőlőtermesztésnek, egyes dűlők pedig a kivételes, terroir boroknak is.



Szőlőfajták és jellegzetes borok a borok földjén

A Villányi borvidéken

Villány elsősorban a vörösborokról vált híressé, a fehér szőlőfajtákat mindenki inkább Siklóshoz köti. A friss szárazak mellett késői szüretelésű borokkal is találkozunk, melyeknek különlegessége, hogy a szőlő több meleget kap, mint más területeken. Hozzáértéssel és megfelelő tapasztalat birtokában, a savak megfelelő szinten tartása mellett izgalmas fehérborokat lehet készíteni Villányban is.

A vörösborok közül sokféle fajtából számtalan pincészet készít különböző, egyedi stílusú, hangulatú borokat, egyedi filozófiával. A végeredményhez hozzájárul a mediterrán hatás, a borász elképzelése, valamint a fajta jellege, karaktere. A hagyományos fajták - a kékfrankos, a portugieser és a kadarka – mellett megtaláljuk a cabernet franc, cabernet sauvignon, merlot és pinot noir fajtákat is, amelyeknek a villányi borvidék lejtőinek mikroklímája ad különleges jelleget.

Villány hagyományos fajtája a portugieser, szinte minden borász kínálatában megtalálható fajta, melyet régebben még kékoportóként emlegettünk. Többféle eljárással dolgozzák fel a szőlőt, ami több kategóriába engedi elhelyezni a belőle készülő bort.

A cabernet franc a borvidék új zászlósora: egy olyan világfajta, amely önálló borként ritkán jelenik meg. Nem úgy a Villányi borvidéken, ahol Michael Broadbent brit borkritikus, író szerint is megtalálta természetes otthonát. A borvidék különleges termőhelyének, klímájának és alkotó borászainak köszönhetően a 100% cabernet franc-ból készült bort, – premium és super premium minőségben – Villányi Franc-nak nevezzük. Ebben az elegáns borban a borvidék vezértermékét, zászlósborát tisztelhetjük.



A Baranyai és az Erdődi borvidéken

Szlavónia már évtizedek óta a fehér fajták királysága, nincs ez másként a borok földjén sem. Bár több, a világban népszerű nemzetközi fajtát telepítettek, azért a trónt évtizedek óta a graševina, az olaszrizling foglalja el. Annyira, hogy sokan már Szlavóniával azonosítják, és őshonosként gondolnak rá. A borászok sokféle különböző stílusú bort állítanak elő belőle. Találni még a hordókbán szürkebarátot, traminit, chardonnayt, rajnai rizlinget és sauvignon blanc-t.

Habár Szlavónia valaha olyan hely volt, ahol a vörös szőlőfajtáknak is kiemelt szerep jutott, mint a kékfrankos, a kadarka és a portugieser, csak az elmúlt években vannak konkrét törekvések arra, hogy felsorakozzanak a fehér borok mellé. A vörös szőlők közül legtöbb ültetvényben kékfrankost találni, de mellette egyre növekvő mennyiségben természetnek cabernet franc-t és cabernet sauvignont, merlot-t és pinot noirt is. Erdőd környékén szintén az olaszrizling van túlsúlyban, míg a kékfrankos kevésbé jellemző. A fehérék közül traminit, chardonnayt, sauvignon blanc-t, ottonel muskotályt, a pinot blanc-t, szürkebarátot és a rajnai rizlinget termesztik. A vörös fajták közül legtöbb a cabernet sauvignon, a merlot, a pinot noir és a zweigelt, de a mai borászok szívesen kísérleteznek az erre az éghajlatra kevésbé jellemző fajtákkal is, mint pl. a gamay vagy a vranac.

TUDDTAD?

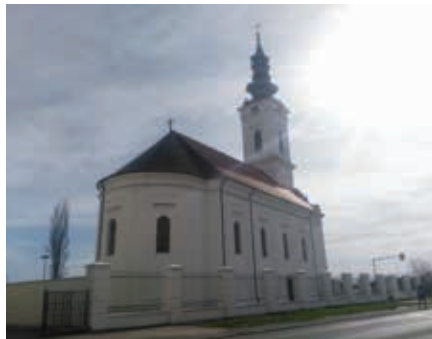
A portugiesert gyakran nevezik kékoportónak vagy csak simán oportónak, és aki nem ismeri, könnyen összekeverheti a porto-i borral. Pedig semmi köze sincsen a portugál desszertborhoz a hasonló hangzáson túl.



Települések a borok földjén

▶ Dalj (Dályá)

Dalj község Milutin Milanković tudós szülőhelyeként ismert. Szülőházában ma egy tudományos központ található egy kis múzeummal. Dalj két legmagasabb épülete a két temploma - az ortodox és a katolikus. Az ortodox templomot Szent Demetriusznak, a katolikus templomot pedig Szent Józsefnek szentelték. Mivel Dalj mellett folyik el a Duna, mindenképpen érdemes sétát tenni a partján. A dalji sétány körülbelül két kilométer hosszú. Ha megehéznénk, Dályában található a megye egyik leghíresebb étterme, a Stari mlin.



▶ Erdut (Erdőd)


Erdőd 15. századi középkori erődítményéről ismert, amelynek maradványai a Duna fölött emelkednek egy dombon. A középkori városból csupán két torony és egy fal romjai maradtak meg. A kerek torony maradt meg a legjobban, szinte eredeti formájában. A tornyon kívül Erdődben található még a 18. századból származó Adamovics-Cseh kastély, amely ma az erduti borászat része. Az Erdut pincészetben található a világ legnagyobb használatban lévő boroshordója. Ez Európa legnagyobb, még használatban lévő hordója. Az Erdőd-hordó térfogata eléri a 75 000 litert. Szláv tölgyfából készült, több évig szárították, és 2001-ben több motívumot is faragtak rá, a központi motívum az Utolsó vacsora. A hordó mindig tele van, és mindig van benne graševina, vagyis olaszrizling, hiszen ez a pincészet védjegye is.



▶ Osijek (Eszék)

Szlavónia legnagyobb és Horvátország negyedik legnagyobb városa, a térség gazdasági, kulturális székelye. Hárommillió téglából épült temploma mellett állatkerttel, erdővel, a városon átfolyó Drávával az egész családnak remek kikapcsolódás.



▶ Dakovo (Gyakovó) 


Szlavónia történelmi régiójának szívében található Dakovo, a gyönyörű Szent Péter katedrálisáról ismert város. Dakovo fő látványosságai közé tartozik a dakovói hímezés, egy fél évszázados hagyományokkal rendelkező kulturális és folklórrendezvény. Megkerülhetetlen látnivaló a lipicai lovak állami ménese, amely Európa egyik legrégebbi ménese.

▶ Harkány 

A város nemzetközi híret kétségkívül a híres gyógyvizének köszönheti, de a település már a középkor óta itt áll. A gyógyvizet 1823-ban Pogány János, gyüdi csatornaásó munkás fedezte fel érezve, hogy az árokából felbuzgó melegvíz gyógyítóan hat fájó lábára. Mára a térség turisztikai központja lett, a legtöbb szálláshely, étterem is itt található.


▶ Kneževi Vinogradi (Hercegszőlős) 

A legrégebbi fennmaradt borospince 1526-ból származik, és Hercegszőlős faluban található, a Belje pincészet tulajdonában. Ez a falu, de sok más is, multikulturalizmusáról ismert, így horvátok, magyarok és szerbek élnek együtt ezen a területen. Baranyán áthaladva, számos magyar nyelvű feliratot vehetünk észre, például települések, utcák és fontos intézmények neveit. Baranja a legjobb éttermeiről is ismert.

▶ Nagyharsány 

A Szársomlyó déli lejtőjén fekvő Nagyharsány augusztusban, az Ördögkatlan művészeti fesztivál központjaként nyüzsgő, európai kisvárossá változik. Már a régi időkben is fontos út haladt itt át, neve végleg a magyar történelem része lett, mert itt zajlott le a török kiűzését döntően befolyásoló, Lotharingiai Károly vezette, nyertes, II. mohácsi csatának is emlegetett ütközet 1687. augusztus 12-én. A közeli szoborpark monumentális és lenyűgöző látványa mellett a villányi szőlőültetvényekre és a Dráva síkra nyíló pazar kilátás is vonzza a látogatókat. A szoborparkból induló Szársomlyó túraútvonalon, vezető segítségével felfedezhető a magyar kikerics.



▶ Našice (Nekcse) 

Našice gyönyörű környezettel és kulturális örökséggel rendelkező város, amely a szlavóniai síkság szívében fekszik. A város a Pejačević család 19. századi kastélyáról híres. A kastélyban élt Dora Pejačević, az első horvát női zeneszerző (1885-1923) is. Nem kevesebb, mint 58 opuszt komponált, leghíresebb műve az 1913-as Zongoraverseny, amelyet a horvát zene első zongoraversenyeként emlegetnek.



▶ Palkonya 

Az egyutcás falu 2007-ben nyerte el az Európai Kulturális Faluja címet. Csendessége, családiasága miatt kedvelik, na meg a faluvégi domboldalt beborító felszáz présház hangulata miatt. Palkonya leglátogatottabb ünnepe a Pünkösdi Nyitott Pincék, ilyenkor érdemes meglátogatni a messziről is jól látható piros kupolás templomát, ami a magyarországi körtemplomok egyik legszebb példája.



▶ Siklós 


Siklós a térség gazdasági és kulturális életének központja volt, ma a vára, termálfürdője miatt keresik fel a legtöbben. A Dráva síksága felett őrködő határszéli vár az ország egyik legépebben megmaradt várkastélya. A siklói szőlőtermő területek rendre rácafolnak arra, hogy a borvidék kizárólag vörösbort neveljen, hiszen a leginkább remek fehérborokat bizony itt találjuk. A Siklói Várfesztivál minden nyár közkedvelt és látogatott eseménye, amikor megelevenedik a múlt.



▶ Villány 


Villány a történelmi borvidék névadója, a 18. században kialakult pincésora ma is élő, pezsgő központja a borvidéknek. A főutcán lévő történelmi pincésoron is több borászat kínálja specialitásait. Érdekes ellátogatni a Bormúzeumba, melynek az egykori Teleki-pince ad otthont. Itt a borászat hagyományos szerszámaival, írásos és tárgyi emlékekkel, és közel száz esztendő borospalack matuzsálemekkel ismerkedhetnek meg a látogatók. A Rozé Fesztivál és a Villányi Vörösbort Fesztivál az év egyik kiemelkedő eseménye.



▶ Villánykövesd 

A Fekete-hegy keleti lábánál fekvő Villánykövesd a borvidékre látogató turisták kedvenc helye, a háromszintes pincefalu kötelező fotóhelyszín. A műemlék pincesor az ország egyik leglátványosabb műemlék együttese. A pincék színes kapui mögött feltáruznak a borfeldolgozás munkafázisai, szerszámai.



▶ Zmajevac 


A boráról ismert Duna-menti falu különleges település. Itt maradtak fel legszebb formában a „gatorok”, a víz által kialakított kis és keskeny szurdokokban található borospincék, más néven „surdukok”. Az ide látogatók, ha jól figyelnek, a szőlőültetvények gonosz úrnőjének történetét is megismerhetik.



▶ Karanac 


Baranya egyik legfestőibb faluja. Autentikus és hagyományos falusi házak, borászatok és éttermek sokaságáról ismert. Az Elveszett idő utcáján a hagyományos épületek sora látható, ezek mindegyike egy-egy szakmához tartozott régen, és gazdagok a molnár, kovács vagy éppen szuster mesterség tárgyi emlékeiben.



▶ Aljmaš 

A kis falu leginkább a Duna partján álló kegyhelyéről ismert. E különleges hely hangulatát fokozza a közeli a Dráva és a Duna közeli összefolyása, valamint az Erdut-i ültetvények és az ottani középkori romok közelsége.



▶ Tikveš 

A Duna menti erdőben megbúvó egyedülálló kastélyban ma a Kopácsi-réet bemutató kiállítás működik. A Habsburgoktól a Karadorđević dinasztia tagjain át Josip Broz Titóig sok történelmi személyiség hagyta rajta keze nyomát az épületen és környékén.



TUDDAD?

Ne lepődj meg, a harkányi gyógyvíz jellegzetes „bűdös” szagát a feltörő vízbe feloldódó kén adja. Az illatért cserébe nincs híjána gyógyhatásnak sem.



Négy évszak a borok földjén

Állandó, borhoz kötődő programok egész évben

Pincelátogatás

A világ számos országában a borászatok központjai elzárt, titokzatos helyek. A borok földjén a gazdák szívesen tárják tágasra a borászatok és a pincék kapuit, nem ritkán ha szerencsések vagyunk, közvetlenül a hordókból is kóstolhatjuk a különböző borokat, izgalmas bepillantást nyerve a különböző évjáratok, fejlődési fázisban lévő borokba. Nagyon fontos, hogy különösen a szőlészeti, borászati munkák kiemelt időszakában, mindig jelentkezünk be előzetesen! Az itt élő borászok “dolgoznak”, és a beeső vendégek gyakran megzavarhatják a munkát. Bátran érdeklődjünk a borászatnál, hogy milyen formában, milyen feltételek mellett van lehetőség, és a borászat mely részeinek megtekintésére. Kevés izgalmasabb dolog van, mint betekinteni és megismerni ezt a csodálatos világot.

FIGYELEM:

Régen sok tragédiát okozott, hogy a must erjedése során felszabaduló színtelen és szagtalan gáz, szén-dioxid szabadul fel. Ez a mustgáz. Ma is történnek még balesetek, ezért a pincébe kiváltképp szüreti időszakban annak tulajdonosa, hozzáértő szakember nélkül ne menjünk le.

BorvacSORa

Nagyon sok borászat hozzáállásáról és az élet szeretetéről tanúskodik, hogy éttermet is üzemeltet. Itt értelemszerűen nagy hangsúlyt kap a vendéglátás és a bor: nemcsak a borból és borral készült ételek, de kiváltképpen a bor és étel párosításából megszülető vacsoraestek. Ezek közül mindenki válogathat szokása, pénztárcája vagy ízlése szerint: az egyfogásos, hagyományosabb ételektől a sok fogásos degusztációs menüt kínál vacsoraestekig, melyek olyan komplex élményt nyújtanak, mint egy színházi előadás vagy a filharmonikusok koncertje.

Borkóstolók

Érdemes beiratkozni egy ilyenre, mert a borásznak vagy a borászat munkatársának is van ideje felkészülni. A pincészettől függően több lehetőséget is kínálnak, két, három, négy vagy több soros borkóstolót, általában szakavatott kísérettel. Ezek lehetnek egy-egy pincészet szortimentje, vertikális, tehát egy fajtából, vagy évjárat szerint, amikor csak egy évjáratához kötődő, tehát ezek száma végtelen. Figyelem! Mivel több bor kóstolására van lehetőség, fontos, hogy mértékletesek legyünk. A kóstoló mennyiség általában 0,5 dl, a pincészetek külön csomagot kínálnak az érdeklődőknek.

Élményszüret

Ki mondta, hogy a munka nem nemesít? Egyre nagyobb népszerűségnek örvendenek az élményszüretek. A borászat fenntart néhány sort, részt, a rajongói vagy a kikapcsolódásra vágyók kapnak egy metszőöllöt, kesztyűt és ládát, és máris kezdődhet a szüret! Figyelem! Közben a fürtökről csipegetni ér, de csak módjával, ugyanis az itt leszüretelt szőlő tényleg a palackokban fog visszaköszönni.

Dűlőtúra

A Dűlőről dűlőre bortúra az egyik legkülönlegesebb kirándulás: az érdeklődők terepjárón járhatják be a leghíresebb dűlőket. A kirándulás mellé bennfentes vezetés és borkóstolás jár a helyszínen azokból a borokból, amik éppen ott termettek meg.





Kastélyról kastélyra - Épített örökség

A siklósi vár

*„Ezredéves múltja során Siklós és a siklósi vár nagy jelentőségű hely volt.
... mindig egy darabja a magyar történelemnek.”*

(Dr. Fejes János: Siklós múltja)

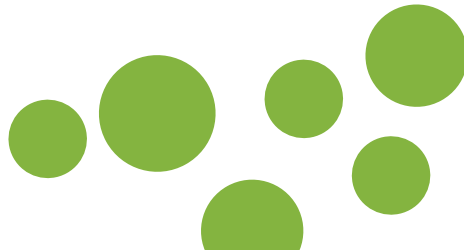
A Siklósi vár első falait 1260 körül építtette meg a Soklyósi család. Az évek során több, nagy jelentőségű család tulajdonában volt, akik hozzá építettek a várhoz. Így fél évezred építkezései alatt több stílust magába foglalva nyerte el végső formáját a vár.

1395-ben ifjabb Garai Miklós lett a vár ura. Amikor Luxemburgi Zsigmond ellen fellázadtak a főurak, menedéket kínált a királynak a várban. Ezt az uralkodó úgy köszönte meg, hogy Miklósnak nádori rangot ajándékozott. A király kényszerű vendégeskedését a vár falai azóta is őrzik kiállítás formájában.

1507-ben Perényi Imre foglalta el a várat, akinek felesége Kanizsai Dorottyát azért is őrzik a történelmi emlékezet, mert a mohácsi csata után ő temettette el az ott elhunyt katonákat. Ebben az időben, 1527-1529 között rejtette el a Szent Koronát Perényi Péter koronaőr a várban. 1543-ban a török csapatok nyolc nap küzdelem után foglalták el a várat, a szabad elvonulás fejében a védők letették a fegyvert.

Csaknem másfél évszázad után került vissza magyar tulajdonba a vár. A 18. században a Batthyány család barokk stílusúvá építette át a várat. A család ismert tagját, az ország egykori külügyminiszterét, Batthyány Kázmért a vár kápolnájában helyezték örök nyugalomra. 1929-ben műemlékké nyilvánították a Siklósi várat, az ezredforduló óta a siklósi önkormányzat tartja fenn.

A családbarát címet elnyert siklósi várban minden korosztály megtalálja azt, ami számára feledhetetlenné teszi a látogatást.



A déli, múzeumi szárny változatos kiállításokkal (a Villányi borvidéket bemutató bormúzeum és vinotéka, jobbágybörtön, nemesi börtön, kínzókamra, reneszánsz enteriőr, középkori fegyvertörténet, Tenkes kapitánya emlékszoba, Kanizsai Dorottya imafülkéje, I. és II. világháborús tárlat, szerb és horvát kisebbségi kiállítás) várja a történelem iránt érdeklődőket, míg az északi szárnyban található, négy teremből álló Játékország a kisgyermekes családokat varázsolja el.

TUDDTAD?

A kínzástörténeti kiállítás az első kiállítások egyike volt 1956-ban. A kiállításon a középkor és a kora újkor legnépszerűbb kínzási és kivégzési módszerek eszközei láthatók.

A 16. század elején épült gótikus, reneszánsz várkapornában ma is tartanak esküvőket.

A várséta megkoronázása a panoráma terasz, ahol a Villányi-hegység teljes vonulatát, benne a sokaknak kedves Tenkessel tekinthetik meg. Aki elfáradt a várséta során, a kilátásban gyönyörködve fogyaszthat frissítőt a Zsolnay eozinokkal berendezett várkávézóban. Nyáron tematikus tárlatvezetések, könnyű- és komolyzenei koncertek, középkori várjáték és színházi előadások adnak emlékezetes élményt.



TIPP

A Siklósi Várfesztivál a vár leghíresebb rendezvénye.

A várban korabeli ruhákat, vérteteket próbálhatsz fel.

BORGona

A Siklói várban található egy egyedi, különleges hangszer is: egy boros palackok felhasználásával megépített orgona. A híres Pécsi Orgonaépítő Manufaktúra útmutatásával elkészült hangszer egyébként egy klasszikus orgona, amelynek egyik sípsora kisebb-nagyobb boros palackokból áll. Negyedévente ünnepélyesen megszólaltatják, a hangja a pánsípra emlékeztet.

Palkonyai Pincefalu

Villánytól néhány perc autózásra található Palkonya, ez a kedves kis falu. Csendesebb, bensőségebb és intimebb a borvidéki központnál, történelmi pincésora is megőrizte eredeti képét.

A szőlőheggyel szembeni, többsoros pincefalu látképe igazán szemet gyönyörködtető, de a több mint félszáz présház közötti séta is remek kikapcsolódás. Sok borosgazda az egész évben nyitva van, finomságokkal, borokkal várják a látogatókat.

A pincesor ma ismert képe a 18. század második felében alakult ki, és bár távolról szemlélve egységesnek látszik, alaposan szemlélve felfedezhetjük, hogy egyes részei magukon hordozzák a különböző korszakok stílusát és hangulatát.





Nagyharsányi szoborpark

A Szársomlyó elhagyott kőbányája különleges utóéletet kapott a környezet, a szőlősgazdák és a művészek legnagyobb öröme. A 60-as évektől rendszeresen dolgoztak itt a szabad ég alatt a kísérletező szobrászok, alkotásaik, nonfiguratív szobraik ma is izgalmas látványt nyújtanak.

Az alkotótélepek hamar nemzetközi híre lett, a helyben készített szobrok száma folyamatosan nőtt. Bizony, a szobrokat ugyanis nemcsak ide szállították, de szándékosan itt is készítették őket, összhangban a gyönyörű panorámával, a bányaudvarral, az égbe ugró bányakatlan falaival. A katlanban és a sétányokon 136 db monumentális kőszobrot tekinthetnek meg a látogatók.

Máriagyűdi kegyhely

Siklóstól északra, a Tenkes-hegy lábánál fekvő Máriagyűd ma az ország kedvelt zarándokhelye, esküvők csodaszép helyszíne is. A kegyhely a 17. századi Mária-jelenések miatt vált ismertté. A katolikus hagyományok szerint Szűz Mária 1687-ben jelent meg először egy Tamás nevű katolikus gazdának, nem sokkal később pedig a siklői ispánnak.

Bencés szerzetesek már 1006-ban kápolnát emeltek az itt talált Mária szobrocscá fölé, amit egy szent helyként tisztelt forrásnál találtak. A török megszállás alatt az eredeti kegyszobor eltűnt, de a nagyharsányi csata után életre kelt a templom. Új szobor is került ide, de a hadi cselekmények miatt akkor Eszékre vitték, az ottani ferences templomban ma is megtekinthető. A kéttornyú, barokk stílusú, római katolikus kegytemplom Basilica Minor rangot kapott XVI. Benedek pápától.

Az Újlaki borospince

A Szerémség egykor fontos városa volt Újlak, azaz Ilok, a mai Horvátország legkeletibb pontja. A város egy lenyűgöző teraszon emelkedik a magasban a Duna fölött. A környék mindig is híres volt kivételes borairól. A régi pince kivételes koremlék és látnivaló, egyedülálló a maga nemében. Az újlaki borok nagy hírnévre tettek szert, hiszen 1953. június 2-án újlaki bort szolgáltak fel II. Erzsébet angol királynő koronázási ceremóniáján.

Szent Péter és Pál Székesegyház

Az észéki látképet uraló, vörös téglás, neogótikus székesegyházat 1900-ban avatták fel, ma Horvátország legmagasabb épületének számít Zágrábtól keletre. A katedrális építetője Josip Juraj Strossmayer püspök volt. A város mindig is jelentős keresztély központnak számított, az első században már megalapították a település püspöki székhelyét. Sokáig a pécsi püspökséghez tartozott, de a 17. században az átalakuló közigazgatásban átszervezték, Bosznia-Szerémséghez került. A jellegzetes, vörös téglás épületet és a 90 méter magas tornyát Franz Langenberg tervezte, csaknem teljes mértékben adakozásból. Elképesztő szám, hogy a falai 3 millió vörös dísztéglából és kőből állnak. A „vörös templomként” emlegetett a katedrális az 1991-92-es szerb ostrom idején jelentős károkat szenvedett. Felújítása még ma sem fejeződött be.



A vukovári Eltz-kastély

A 18. századi, megkapó szépségű Eltz-kastélyt mintegy 3 hektáros park öleli körbe. Filip Karl von Eltz mainzi érsek vásárolta, és a család birtokában maradt egészen a második világháború végéig. Sok más vidéki kúriához hasonlóan nyomot hagyott rajta a múlt, és épületén szépen fel lehetett ismerni a térség jellegzetes történelmi korszakait. Vukovár irtózatos ostromakor a város nagy részéhez hasonlóan gyakorlatilag teljesen elpusztult. A háború után jelentős támogatásokból állították helyre eredeti formájában. A kastélykomplexum Szlavónia legmonumentálisabb épületegyüttese. Palota, négy barokk kúria, gazdasági épületek, kápolna, üvegház és a Duna felé nyúló park várja a látogatókat. Helytörténeti gyűjteménye mellett európai és horvát művészek adományából létrejött, 1500 kortárs műtárgyból álló kiállítás található benne.

Az eszéki erőd



A 18. századi barokk, az UNESCO világörökségi lista várományosa Eszék városi erődítmény kivételes állapotban maradt meg. Bár a legtöbb védművet az első világháború után fokozatosan visszabontották, egyes részei ma is megtekinthetők. A koronamű több bástyája, északkeleti része, a nagyméretű Vízibástya éppúgy megmaradt, mint a kazamaták. Ma is látványos példája a polgári élet és az államigazgatás együttélésének a katonai erőd. Az impozáns őrtornyok és városkapuk a mellette folyó Drávával különleges hangulatot árasztanak.

Vukovári Vučedoli Kultúra Múzeum

A vučedoli rézkori kultúra a mai Dél- és Közép-Európa tizenhárom országában terült el. Központja a Vukovár melletti Vučedol volt, és a rézkor legjelentősebb társadalmá élt itt. Őket mutatja be ez az élménymúzeum.







Gyógyító lazulás és relax

A borok földje nemcsak borairól híres, hanem termálfürdőiről is. A borvidékre látogatók sok borászatban találkozhatnak fejlett szolgáltatással, a szálláshelyhez tartozó wellness és spa szolgáltatással, de több fürdő is várja őket, köztük a legendás harkányi gyógyvízzel! Töltődj fel, gyógyulj, és vidd jó híred!

Thermál Spa Siklós

A siklói fürdő egész évben várja a pihenni érkezőket. Különbéféle medencék, szaunák és sportpályák fogadják a vendégeket, és az egész család számára a gondtalan kikapcsolódás lehetőségét nyújtják.

Hat, felnőtteknek szülő medencében pezsgőágyak, talpmasszázsok, derékmasszázsok, masszázs-kabinok, buzgárok, nyakzuhanyok, sodró folyosó és két óriáscsúszda van szolgálatba állítva, a kisebbeket három melegvizes medence és vízi játékok kötik le. A termálvizes ülőmedence 36-38 fokos vize jótékony hatással van a pihenni és lazulni vágyókra, míg a sportosabbak a 33 méteres kültéri úszómedencében mozgathatják meg magukat.

A wellness szolgáltatások között valamennyi népszerű megtalálható, két finnszauna, két infrasauna, egy kültéri orosz szauna, egy aromakabin, egy gőzfürdő és egy sóbarlang is!



TIPP

Szezonban és nyaranta rendszeresen tartanak éjszakai fürdőzést, koncerteket.

A Harkányi Fürdő

A harkányi gyógyfürdő Magyarország leghíresebb és -nevesebb gyógyfürdője. Szagos vize nemcsak legendákat adott a környéknek, de rengeteg gyógyult és hálás embert is. A gyógyvizet 1823-ban fedezték fel a lápos terület lecsapolásakor, és a siklói várak akkoriban uraló Batthyány-család meg is építette az első fürdőházakat. A terület és a határvidék hányattatott sorsa miatt a második világháború végéig kellett várni a nagyobb fejlesztésekig, amelyek eredményeit már a szélesebb közönség is élvezhette. A hatvanas évektől kezdődően az ország egyik legismertebb fürdője lett, évente milliós számban keresték fel a gyógyulni vágyók.

Mára a fürdő több fejlesztésen átesett, a kültéri gyógymedence mellett nyáron strand, élményfürdő várja a családokat, a kisebbeket pedig a nemrég megnyílt Harka vízivilág modern élménymedencéje és kalandmedencéje.

Gyógyvíz és gyógyfürdő testnek és léleknek

A harkányi gyógyvíz messze földön híres, és európai viszonylatban is egyedülálló. 50-70 méteres mélységből tör fel, több mint 60 °C az átlagos hőmérséklete, literenként 1000 mg ásványi anyag tartalommal. A sok jótékony beleváló közül kiemelkedik a karbonil-szulfid (COS), amely a vízben oldott állapotban, gáz formájában van jelen a vízben. A nyomás alól felszabadulva azonnal bomlani kezd, átalakul kénhidrogén-gázzá, ez adja jellegzetes szagát is.

A bőrtön át és belelegezve egyaránt igen aktívan szívódik fel a szervezetbe, és bizonyítottan be is épül a porcokba, ahol a kéntartalmú vegyületek ismételt felépülésében, pótlásában jut fontos szerephez.

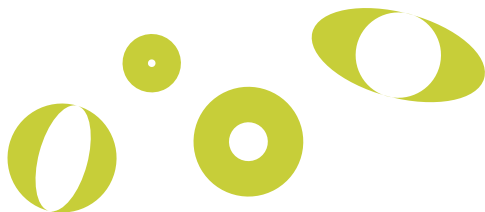
A mozgásszervi, ízületi betegségek megelőzésében, gyógyításában, csontritkulás, krónikus nőgyógyászati gyulladások, valamint a nyirokkeringés zavarainak javításában nagyon szép eredmények érhetők el egy-egy harkányi kúra során.

Bár elsősorban az idősebb generáció képét kötik hozzá, érdemes a télen-nyáron működő kinti medencéjében csobbanni egyet!

Bizovac Spa

A sós, ásványi anyagokban gazdag vízforrásnak köszönhetően az Eszéktől nyugatra található Bizovac élénk egészségturizmust folytat. A földből feltörő 84 °C-os hőmérsékletű víz a legforróbb jódos hipertermális víz Európában, háromszor olyan sós, mint a tenger. A gyógyfürdőn kívül a fürdő beltéri és kültéri élménymedencét, szaunát és masszázst is kínál

Horvát Baranya változatos környezetet kínál a kirándulóknak, több száz hektárnyi szőlő- és erdőterület, kukorica-, gabona- és repceföld alkotja a tájat. A tengerszint feletti magasság azonban nem több 200 méternél Bansko brdónál. Kevesen tudják, hogy a helyiek mégis planinának (hegynek) nevezik. Egyre többen fedezik fel az itteni fantasztikus kilátást, az egyedülálló szurdokokat.





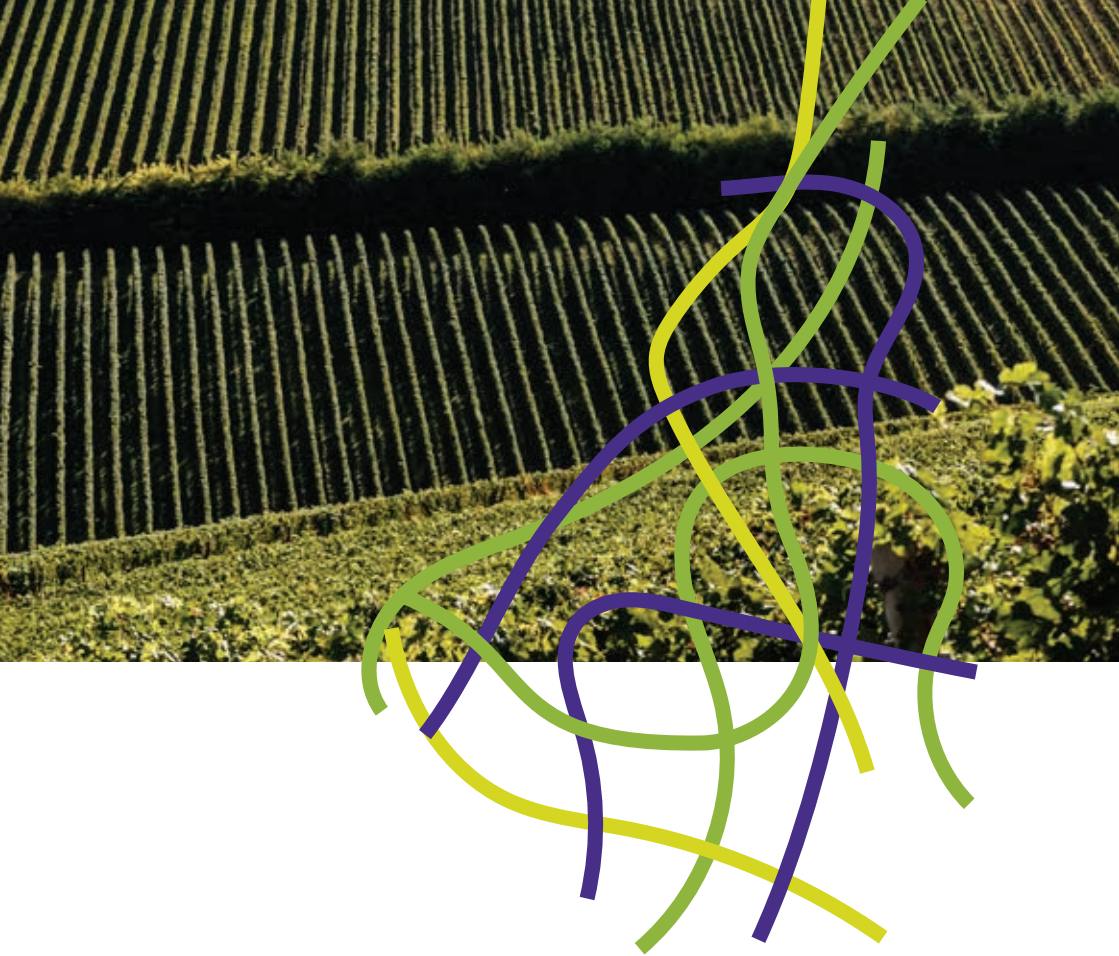


Zöld élmények

Az aktív pihenést és kikapcsolódás keresők elkényeztetve érezhetik magukat, mert a borok földjén mintha minden az emberek kikapcsolódását szolgálná. Lovaglás, túrázás, kerékpározás, hogy csak a legnépszerűbb lehetőségeket említsük. Gyere el, vedd bele magad ebbe a csodába!

Túrázás

A Villányi borvidék legismertebb és fontosabb túraútvonala a Tenkes-hegyen és a Fekete-hegy gerincén áthaladó Rockenbauer Pál Dél-dunántúli Kéktúra. A fő jelzésen haladva, gyakorlott túrázóknak akár egy nap alatt teljesíthető a 20-24 km-es táv, ami a a Siklós feletti erdőkön, megművelt szőlőültetvények között visz át. Lehet kisebb, több napra elosztva csillagtúrákat tenni, felfedezve a főbb térségbeli túraútvonalakat, teljesíteni a piros, sárga és zöld sávok útvonalait. A terep változatos, dombos, rövidebb emelkedők és kaptatók jellemzik, általános felszereltség, sportcipő és erőnlét megfelelő az élvezetes teljesítéshez.



Figyelem! Sohase térjünk le a kijelölt útvonalokról! Egyrészt az élővilág, másrészt a mezőgazdasági területek védelme miatt. Bár a legtöbb szőlő nincsen körbekerítve, óvakodjunk a gyümölcs fogyasztásától, a véletlen károkozástól. Bár sok település, kisház van, vízvételi lehetőség és forrás kevés, ezért főleg nyáron megfelelő ivóvízről gondoskodni kell.

Csodabogyó tanösvény

A Tenkes-hegy csodálatos kincseit ismerhetjük meg a Máriagyűdi Bazilika közeléből, a Tenkes utca végéből induló tanösvényen végigsétálva. A fehér mezőben található csodabogyójel könnyen teljesíthető, 6 km-es körtúrán vezet végig minket, megismerkedhetünk a hegy természeti adottságaival, erdészeti témákkal. Kilátótorony, tűzrakó- és pihenőhely is vár minket, három óra alatt kényelmesen teljesíthető.

Kerékpározás

Minden településen, de a legtöbb szállásadónál is lehet biciklit kölcsönözni. Az utak jó minőségűek, alacsony forgalmú a többségük, kevés domb és emelkedő szakítja meg, és akár egy kis borozással is össze lehet kötni a tekerést. Külön élmény, a borvidékek, ültetvények között haladó bicikliutakat és dűlőutakat használni, csak arra ügyeljünk, hogy adjuk meg az elsőbbséget a mezőgazdasági járműveknek.

Gördülő dűlők

Fedezd fel a Villányi borvidéket a népszerű Gördülő dűlők rendezvény nyári kiadásán! Válassz több útvonal közül, és teljesítsd a távot két kerékre pattanva vagy gyalogosan. Bármelyik mellett dönts, az élmény garantált!

- MTB Teljesítménytúra
- Villány-Siklós Élménybringatúra
- Tenkes Piknik





Kopácsi-rét

Eszéktől csak tíz kilométerre, Baranya délkeleti részén található ez a különleges zöld oázis. A Kopácsi-rét natúrpark a legrégebbi Horvátországban. Mocsarak, nedves gyepek, folyóágak, kanyarulatok és homokpadok teszik varázslatossá, és az egyik utolsó érintetlen európai vizes élőhelyek egyikévé.

A Kopácsi-rétet a Duna alakította főleg, de a Dráva is nagy hatással van az életére, amit az aktuális vízállás határoz meg leginkább. Az év bármely szakában olyan különleges látványosságok várják a kirándulókat, mint a virágzó virágok, elsüllyedt lombkoronák, szarvasbögés, madárfajok ezrei. Utóbbiak közül a legkülönlegesebb a két és fél méter szárnyfesztávolsággal rendelkező fehér farkú sas. De itt van a Duna legnagyobb halnevelője és keltetője. Következésképpen különösen fontos madártani rezervátum is, hiszen évente mintegy 140 fészkelő madárfaj mellett több ritka madár itt pihen meg a kontinensek közötti vonulása idején.

Aktívan a réten

Az igazi felfedezőket oktatási programok, kenuzás, madármegfigyelés, fotószafari várja, de lehetőség van csónakok és kerékpárok bérlésére, valamint horgászatra is. A Kopácsi-rét vízi úton történő meglátogatása szakértői vezetéssel kihagyhatatlan élvezet. Remek látogatóközpont várja a látogatókat.



Zlatna Greda

A Kopácsi-rét északi részén található a Zlatna Greda. Az ököcentrum központi épülete a 19. században épült, egyike volt Baranja egyik hulladék-, termelési és mezőgazdasági komplexumának. A Zlatna Greda sok tevékenységgel várja a turistákat: csapatépítés, lovaglás, kerékpározás, madár- és állatmegfigyelés, evezés. Van itt egy adrenalinpark is, az első régióban, valamint egy érdekes erdei iskola, amely a biológiai sokféleség, az ökológia és a fenntartható fejlődést mutatja be.

Magyar kikerics

A fokozottan védett kikerics ma Magyarországon már csak a Szársomlyó déli oldalán található meg. Az egyik legkorábban nyíló virágunk tavasszal. Bár régen származási helyén, a nyugat-balkáni dombokon többfelé elterjedt volt, ma már Közép-Kelet Európában is csak egy nagyobb elterjedésű foltban található meg.

A Szársomlyó állományát Janka Viktor magyar botanikus fedezte fel a hegy déli lejtőjén 1867. február 18-án. A kikerics első, hatóságilag is védett növény hazánkban, az idősebb generációknak a régi kétforintos érme hátoldaláról lehet ismerős

Fehér, rózsaszínes levelei szemet gyönyörködtetnek, februárban-márciusban a tavasz hírnöke, sőt olykor a hóvirágot is megelőzve, már januárban kinyílik.

A terület fokozottan védett, csak vezetéssel látogatható, amire egész évben lehet jelentkezni. Virágzás idején, február első napjaiban több Magyar kikerics túrát is szervez a Duna-Dráva Nemzeti Park.



Események



A bor földjén egész évben találunk izgalmasabbnál izgalmasabb programokat.

Horvátországban ritkán van olyan hely, ahol ilyen sokféle „borélményt” lehet élvezni egy helyen, legyen az egy romantikus vacsora a borospincében, egy koncert meghallgatása a csillagok alatt a szőlőskertben, a bormaratonon való részvétel vagy a borkincsvadászatban elrejtett palackok keresése kerékpárral.

A hagyományos borünnepségek mellett, mint például a januári Szent Vince-ünnepség, egyre több a modern boros megnyilvánulás, amelyek egyesítik a hedonizmust, a művészetet és az aktív pihenést. Ezek közül kiemelkedik az Eszéki WineOs, a Wine and Art Nights, a Wine & Bike Tour Erdut és a Zmajevac-i Bor Maraton.

Villány a négy évszakos borvidék

Január-Február

WineOS - a nemzetközi fesztivál

A bor, a finomságok és a kellemes életmód fesztiválja. Az elmúlt évek során minden januárban megrendezésre került a WineOS. Ez a borok, ételek és kellemes életérzés fesztiválja Eszékből. Számos szakértő adja át borászati ismereteit és szeretetét a fiatalabb generációknak oktatási workshopokon keresztül.

Vince-nap

Szent Vince a szőlőtermesztők és borászok védőszentje, noha a történelmi személyiségnek sok köze nem volt a borhoz. Január 22-e viszont a borásztársadalom egyik legfontosabb ünnepe, a szőlőültetvényeken ezen a napon áldják meg a tőkét, megjósolják, hogy milyen lesz az évjárat, és a metszés is hivatalosan kezdetét veszi.

„Ha csorog Vince, tele kamra, tele pince. Ha fénylik Vince, megtelik a pince, ha nem csorog, üres lesz, ha csak csepeg, csorog, kevés lesz a borod.”

Május-június

BorZsongás Fesztivál

Május első hétvégéjén már javában dül a tavasz, az ültetvények felett vibrál a levegő, minden az életet és a természetet ünnepli. Mi tagadás, bezsong ilyenkor az ember maga is. Ilyenkor egész Villányban program-program hátán várja a borozni vágyókat a BorZsongás Fesztiválon: kézműves foglalkozások, lovaskocsikázás, állatsimogatás. Csoportos túrák a Villányi-hegységben és a borvidék dűlői között. Májusfa vágás, díszítés, állítás, blues-, jazz-, rock'n'roll és egyéb könnyűzenei koncertek, cigányzene, stand up comedy, magyar táncház és latin tánc tábor, grill party verseny, borásztalálkozó és természetesen villányi borok, gasztronómiai különlegességek.

Bor és művészet éjszakája

Május, július és október azok a hónapok, amelyekben a bort és a művészetet egyesítő tematikus esteket szerveznek Tvrđában. Több ezer látogató kóstolhatja meg Szlavónia és a Duna-vidék, de a környező országok borait is. A borválaszték mellett jazz- és blues-előadások, művészeti program, fényinstallációk kísérik.

Gator Fest

A Gator Fest minden évben június elején kerül megrendezésre Kneževi Vinogradi, Suza és Zmajevac településeken. Ez a finom borok, a jó élet és a vidám elfoglaltságok fesztiválja.

Erdőd- a bor városa

Erdőd borászati és gasztronómiai kínálatát bemutató számos rendezvény közül az „Erdőd - a bor városa” vonzza a legnagyobb figyelmet. Ez egy májusban megrendezett középkori vásár, amelynek során a középkori örökség és a borkultúra egyesül, mint a terület két legjelentősebb jellemzője.

Palkonyai Pütkösi Nyitott Pincék

Két feledhetetlen nap a történelmi pincesoron minősített borokkal, jobbnál jobb könnyűzenei koncertekkel, kulturális programokkal, gasztrokalandokkal és fantasztikus fesztiválhangulattal.

Július - augusztus

Gördülő Dülök

Pattanj biciklire, és finom falatokat, frissítő borokat kóstolva, tekerd körbe a borvidéket a Gördülő Dülök és őszi változatán, a Szüreti Gördülő Dülök programon. A résztvevőket teljesítménytúra, többféle élménybringatúra várja, az útvonalak érintik a borvidék legfontosabb állomásait. A laza táv szabadon teljesíthető, mindenki a saját tempójában haladhat. A jegyeket érdemes elővételben megvásárolni! Az állomásokon, a pincészetekben frissítővel, üdvözlő falatkákkal látják vendégül a bringázókat.

Villányi Rozé Fesztivál

A július legvidámabb, legbohókásabb borvidéki fesztiválja, az ország „legrózsaszínűbb” turisztikai eseménye a Villányi Rozé Fesztivál. A rozé bor karakteréhez illő fiatalos, lendületes programokkal várja a „Bor városába” érkezőket. A nagyszínpadi koncertek, gyerekprogramok, a borvidék legjobb rozé borai és a régió gasztronómiai különlegességei mellett ismét megrendezésre kerül a többezer futót vonzó buli-futóverseny, a RozéMaraton és a profi futók körében egyre népszerűbb hivatalos negyed- és félmaraton, a FutaVillány is. A RozéMaraton egy bohókás szabálya: pinkbe kell öltözni! Ilyenkor a borászok és mindenki rózsaszínt ölt magára.

Ördögkatlan Fesztivál

Augusztus elején tartják az Ördögkatlan Fesztivál, Magyarország egyik legjelentősebb fesztiválját. Kisharsány, Nagyarsány, Beremend és Villánykövesd művészeti és színházi előadásokkal, este pedig remek koncertekkel várják a nagyérdeműt.

Szeptember-október

Szüreti Gördülő Dülők

Szeptember elején a legnagyobb jószág a napsütésben gondtalanul végig tekerni a borvidéken. Pattanj biciklire, és gördülj végig a Villányi borvidék gyönyörű tájain, csodáld meg az őszi dülöket, és fedezd fel a hagyományos pincefalvakat Villánytól Siklósig!

Bor Maraton

Szlovénia és Baranja egyik legjelentősebb borversenye. Minden év szeptemberében vendégeket vonz Horvátország egész területéről, valamint a szomszédos országokból. A futóverseny a szerencsejátékok elemeit ötvözi az aktív turizmussal, hiszen a cél a Zmajevaci borospincéit a többi versenyző előtt elnyerni.

Bor & kerékpáros túra Erdőd

Minden évben szeptember elején, a szüreti szezonban kerül megrendezésre az Erdut Wine & Bike Tour. A látogatók az események gazdag kínálatát élvezhetik: előadások, koncertek a szőlőskertekben a csillagok alatt.

Európai Bordalfesztivál

Szeptember végén most már hagyományosan, negyedszázada összegyűlnek Európa kórusai, és vidám bordalokkal telik meg a levegő Villányban. „A jó borban öröm, barátság és dal van!” ez a mottó jól jelzi a bordalfesztiválok szellemiségét. Az 1993-ban útjára indított fesztiválokról eddig 38 ország közel 4000 énekese vitte hírért szerte a világba a magyar zenének, a villányi bornak, az itteni vendégszeretetnek. Ilyenkor bárki belekóstolhat a fesztiválhangulatba, Villányban külön nagykoncertek, pincekoncertek várják az érdeklődőket a különböző népek bordalaival.

Villányi Vörösbor Fesztivál

Október első hétvégéje hagyományosan a Villányi Vörösbor Napok ideje. Ilyenkor minden borász kiköltözik a villányi pincesorra. Ez a borvidék legnagyobb fesztiválja, ilyenkor három napon át másról sem szól, mint péntektől vasárnapig, a borospincéktől a rendezvénytérig zajlanak majd események, ahol a különböző zenei produkciók, hagyományörző bemutatók és a szüreti felvonulás mellet kulturális és gasztronómiai csemegék is várják az érdeklődőket.

November-December

Márton-nap

A novemberi Márton-nap a borászok és az újborkok egyik legszebb ünnepe. Ez a néhány hét számunkra az egyik legizgalmasabb időszak, hiszen ezek a friss, könnyed és életvidám borok kötelező részei az ebédlő- és vacsoraasztaloknak. S igen, azzal is tisztában kell lennünk, hogy már megmutatják, és előrevetítik azt is, hogy milyen lesz az évjárat, milyenek lesznek a még hosszabb érlelésre szánt bortársak. Ilyenkor majd minden borászat, étterem szervez Márton-napi vacsorát, ahol libacombot kell enni. Szent Márton alakját több legenda és legendaváltozat fűzi össze a libákkal. A legegyszerűbb változatban a történet szerint szerénységében ludak közé bújt elkerülő püspökké választását, ám a galád szárnyasok gágogásukkal elárulták a szent embert.

Franc&Franc

A Villányi borvidék összefogásának jeleként született meg 2015-ben az első FRANC & FRANC nemzetközi konferencia és kóstolónap, amikor a Loire-menti cabernet franc termelőket és boraikat láttuk vendégül. Az utóbbi években minden jelentősebb európai és újvilági franc termelő régió bemutatkozhatott a fajtára fókuszáló szakmai eseményen, olyanok, akik hisznek a cabernet franc fajtában, és önállóan készítenek belőle bort. A Villányi borvidék legrangosabb szakmai- és közönségrendezvénye évről évre izgalmas, edukatív szakmai előadásokkal fűszerezi a Fórum programját, a Kóstolónapon a villányi pincékben túrázva pedig 250 vendég kóstolhat közel 100 cabernet franc-t a helyi borászatok és a meghívott nemzetközi kiállítók kínálatából.





Ami nincsen máshol a világon, csak itt

Villányi borvidék

Könnyed életöröm: REDy

A Villányi borvidék közösségi összefogásának egy szép eredménye ez a könnyed, gyümölcsös vörösbor, a borvidék egyik legújabb büszkesége. A borvidék könnyed, mosolygós arcát mutatják meg a borkedvelőknek. Igazi bisztró- és gasztróbor, amiből minden korty megkövetel egy újabb pohárral. A fiatal és örökifjú borászok pont a borvidék szerethető arcát töltötték palackba. A REDyt bármelyik villányi borász elkészítheti, de a minőség biztosítása érdekében palackozás előtt döntőbizottság hagyja jóvá a márka használatát.

Miből készül?

A REDy minden esetben egy helyi, a borvidék büszkeségének számító portugieser alapú házasítás, ami mellett megjelenhetnek még a blauburger, zweigelt, kékfrankos, kadarka és más Villányban honos fajták.

Milyen?

Gyümölcsös, piros- és feketebogyós, szép fűszerességgel, izgalmas hordófüszerekkel. Lendületes, magát itató korty.

Hogyan találom meg?

Bár minden borász elkészíthet a stílusban passzoló, mégis egyedi, játékos címkét, minden stíluson ott a piros sálra emlékeztető y-betű. A borászatoknál és az éttermekben is előszeretettel kínálják.





Villányi Franc

A cabernet franc francia eredetű világfajta, nem kell megmutatni, minden borkedvelő ismeri a világban. Mégis, önálló borként ritkán jelenik meg, nem jellemző, hogy fajtaborként palackoznák. Nem úgy a Villányi borvidéken, ahol megtalálta természetes otthonát.

A borvidék különleges termőhelyének, klímájának, a terroirnak értékeire hamar felfigyeltek a villányi borászok. A magas mésztartalmú löszben gyökerező és a sok napsütés melengette szőlő markáns és komplex, ugyanakkor lendületes és friss bort ad. Sok-sok évjárat, kóstolás és kutatás következett, ami igazolta, hogy a cabernet franc új otthonra talált Villányban, a világban egyedülálló módon készíthető belőle nagy bor. Mára az összes bor 15%-át teszik ki.

A Villány Franc szigorú feltételeknek kell megfelelnie. A borvidéken termelt, 100%-ban cabernet francból készült bort három kategóriában palackozhatják: classicus, premium és super premium. Egy szigorú döntőbizottság kóstolja, és dönti el, hogy érdemes-e a Villányi Franc szó viselésére.

A Villányi Franc az elegancia, az egyensúly, a finomhangolás művésze, sokrétűségét mutatja, hogy a fajtajelleg mellett teret enged a borász egyéniségének is. A Villányi Franc premium borként egy éves hordós érlelés után kerül forgalomba, 6000 liter készülhet egy hektárnyi szőlőből, míg a super premium Villányi Franc egy évet hordóban, majd egy évet palackban is eltölt, mielőtt megkóstolhatnánk, ráadásul itt csupán 3500 liter bort ad egy hektár szőlő.

Kikerics - az eredetvédelem jele

A magyar kikerics 2006 óta szerepel a villányi borokon, a rajzolt virág garancia a minőségre. A villányi borok védelmét és hitelét jelzi, mára a villányi védett eredetű borok szimbólumává vált. Nem véletlenül: a Magyarországon csak a borvidéken termő világ különlegessége, fontossága jól jelképezi a villányi borok értékét. Az eredetvédelem azonban nem pusztán a borokra utal. A hegyoldalak, völgyek fekvése teszi a villányi bort villányivá. Kijelölik, és védik a borvidék határait, a termőhelyet minősítik, a dűlőket megkülönböztetik.

A kikerics védjegynek megfelelt borokat a borvidéki bíráló bizottság osztja be a három kategóriába.

- A Villány classicus kategóriába a borok nagy többsége tartozik, amely a borvidékre és azon belül a fajtára jellemző borokat csoportosítja.
- A premium kategóriába sokkal több egyedi dűlő jelleget, valamint a borász, a borászat részéről további sajtóságos értékeket mutatnak fel.
- A super premium bor csak 100% cabernet franc szőlőből készíthető, jóval szigorúbb feltételekkel mind a terméskorlátozás, mind az érzékszervi vizsgálat tekintetében, és kizárólag Villányi Franc néven kerül forgalomba. Ebben a kategóriában a bor minimum egy évet tölt fahordóban és további egy évet palackban.



Vinogorje Baranja

Grasevina, azaz olaszrizling

Ha a leginkább sokoldalú fehérbort kellene megválasztani, az olaszrizling lenne az. A remek fröccsbortól kezdve egészen a csúcsborokig, reduktívaktól a hordóban érleltedig, gyümölcsöstől az ásványos, minerális különlegességekig sok-sok bor bizonyítja a fajtában rejlő potenciált.

Az olaszrizling viszonylag későn, a 19. század közepén érkezett a térségbe. Népszerűsége rohamosan erősödött, értékeit hamar felfedezték, ezek ellenére eredete ma is homályba vész - de legalábbis nem pontosan azonosítható.

Egyes vélemények szerint Olaszországból származik. Német neve, a welschriesling dicső múltat sejtet: ez szerint nevének jelentése római rizling, amit magától értetődően fordíthattak itáliai, majd olaszrizlingként is. Ez az ókori rómaiak közvetítését feltételezi, míg a horvát grasevina a kelet-balkáni eredetre utal. A legújabb kutatások szerint az Osztrák-Magyar Monarchia területére a német borászati központból, Heidelbergből érkezett, oda viszont egyértelműen Franciaországból került. (Magyarországon egyébként nagy hagyománya volt annak, hogy a francia dolgokat olasznak nevezzék.)

Elterjedésének egy szomorú esemény, az ültetvények nagy részét a 19. században kipusztító filoxéra-vész a legfőbb oka, mert a rengeteg elpusztult ültetvény helyére telepítették. A szocialista tervgazdálkodás hamar megtalálta magának a fajtát, mivel az viszonylag ellenálló, de jó cukorgyűjtő, bőtermő, így erőteljesen igénybe vették, renoméja erősen megkopott. Szerencsére azért az utóbbi években nagyon sok jó olaszrizling készül, külön dedikált hónap és eseménysorozat (Olaszrizling Október) is népszerűsíti a fajtát.

A szőlője hajlamos a töppedésre, aszúsodásra is, ízében keserűmandula bukkan fel, bírja a fahordó érlelést. Kerek és karakán savai könnyedé, üdév teszik, ráadásul különleges képessége, hogy nagyon szépen hasznosítja a minerális anyagokat. Bár nem jellemzőek rá az intenzív illat- és ízjegyek, de zamatai képesek arra, hogy visszaadják a termőhely jellegzetességeit.



Egy különleges fajta

A grasevina Horvátországban nemcsak a fehérborok, de az összes szőlőfajta tekintetében (minden ötödik tőke) is a leginkább elterjedt. A fogyasztás tekintetében is országelső, sőt a grasevina borok nagy része itt fogy el. Lehet, hogy az eredete homályba vész, de az is bizonyos, ahogy a cabernet franc Villányban, úgy talált itt Szlavóniában otthonra az olaszrizling.

Népszerűségének prózai okai vannak: szinte minden évben, még a kevésbé ígéretes évszázatokban is magabiztosan hozza a minőséget. Igaz, ez még nem lenne elég arra, hogy bekerüljön a borszakírók figyelmének középpontjába. De ha egymásra talál a klíma, a talaj, és a szakértelem, elképesztő eredményekre képes. A pezsgőktől a desszertborokig olyan sokféle stílusban és műfajban készítik el az olaszrizlinget, hogy az minden borszerető örömére válhat.



Korán szüretelve friss, gyümölcsös, virágos karakterű bort ad, ropogós savakkal, és közepes alkohollal. Mivel ellenálló a szőlőbetegségekkel szemben, simán bírja a késői szüretelést. Ez amúgy általános, hogy amíg kis részét a nemes rothadás, a botrytis meg nem fertőzi, fent hagyják.

Hogy miért?

A szemek összezsugorodnak, veszítenek a nedvességből, felhalmozódnak a savak és a cukrok. Összetett, strukturált és nagyszerű aromák képződnek, alma, mézes jegyek, igaz, magasabb alkohollal. Mégsem lóg ki, jó egyensúlyban marad.

Jégbor: Az egyik legkülönlegesebb borféle, ami a még tovább fent hagyott szőlőszemekből

készül, de nem minden évben jön össze. Csak akkor szüretelik, amikor már bőven 0°C alá süllyed a hőmérséklet, a szőlő pedig megfagy a tőkéken, kiszorítva a nedvességet. Az arany színű nektár minden cseppje a nemesfémmelel ér fel.

Az idősebb, érlelt, koncentráltabb tételek sorában a fehérborok között is különleges képességekkel bír. Nem ritka, hogy öt évnél is idősebb, és még mindig abszolút élvezetes, komoly beltartalmi értékekkel bír.



Fald fel a borok földjét!

„Disznótorostól a fine dining-ig”

A világ boldog tájain, ahol borokat készítenek, el van kényeztetve az ember, hiszen különlegesebbnél különlegesebb finomságok várják. Itt nálunk nem titok: szeretünk jókat és ízleteset enni. Kerüljenek a tányérra a hagyományos horvát, magyar, sokác, sváb és szerb konyha fogásai vagy a csúcsgasztronómiát és a fine diningot képviselő éttermek szemet gyönyörködtető ételei, abban mind megegyeznek, hogy a legkiválóbb, egészséges, őszinte helyi alapanyagokból készülnek. Tartsatok velünk, kóstoljátok meg a régió legnépszerűbb ízeit! Kóstoljátok meg a borok földjén található éttermekben, pincészeteknél vagy éppen a falusi vendégasztaloknál, ahol a házigazdák szeretete az a bizonyos titkos összetevő.

Az biztosan elmondható, hogy az eltelt évszázadok alatt az itt élő népek hatással voltak egymásra, ételek, fűszerek, receptek és ízek vándoroltak a szomszédok között. Így sok ismerős vonást fedezhetünk fel egy-egy ételben. Az ínycselek legnagyobb örömeire nincsen két ugyanolyan étel, aminek köszönhetően gyakorlatilag az ízek és ételek végtelensége vár minket.

● Čobanac

A csobánác leginkább a magyar pörköltre hasonlít, hamisíthatatlan szlavóniai étel. Hagyományosan többféle húsból (marha, borjú, szarvas) készülhet, persze a hagyma és a pirospaprika sem maradhat ki. Ahány ház, annyi recept, de mindenkinek megvan a maga saját főzési módja. Az viszont tagadhatatlan, hogy a legjobb csobánácok szabad tűzön, bográcsban készülnek.

● Csiptetős ponty

A halakban gazdag Dunának és a haltenyészeteknek köszönhetően Baranya igazi mennyország az édesvízi halakat kedvelőknek, de a térség igazi specialitása és különlegessége a legendás csiptetős ponty. Ez az az étel, amiért megéri sok-sok kilométert utazni, és érdemes előre megrendelni. A kifogott kövér pontyokat felnyitják, és kettéhasított fapálcák közé csiptetik. A halakat ezután parázsló farönkök mellé tűzik a földbe. A forró hő hatására a zsír kiolvad, a hal húsa ebben a lecsurgó, forró zsírban sül meg lassan, fokozatosan, hosszú órák alatt. Must try!



TIPP

Gulyásleves

A nagy magyar klasszikus amilyen egyszerű, legalább olyan könnyű elrontani. A Tenkes-hegy lábánál található Tenkes Csárdában legendás módon készítik, házi kukoricás cipóval és sült túrógombóccal kísérve, maga a gasztronómiai netovább.

● Halpaprikás vs. halászlé

Ami a magyar részen halászlé, annak megfelelője a horvátoknál a halpaprikás. Mindnek megvan a maga jellegzetessége és karaktere, de ne mi legyünk a döntőbírák: érdemes összekóstolni mindkét receptet. A levek jellemzően pontyból készülnek, de kerülhetnek bele más folyami halfélék is, különleges ízeket kölcsönözve a lének. Ha igazi ínycsemegetés vagyunk, és külön kérjük, a szakácsok halbelsősegeket is csempésznek bele: a halikra és a haltej valami mennyei és titkos hozzávalója a lének. Sokfelé készítik még szabadutázón, és a legjobb, ha frissen, helyben főzik meg nekünk. Igaz, várni kell rá, de az ízorgia mindenért kárpótol majd minket. Kenyérrel vagy házi gyufatésztával fogyasztják.



TIPP

A halászlénél sűrűbb halpaprikás titka az édesnemes paprika, ami színt, ízt és mélységet ad a lének.

VIGYÁZAT: A csípős paprika itt tényleg csípős, vegyük komolyan a figyelmeztetést.

Egy tál lé tésztával, egy szelet hal, majd ismét lé tésztával a sorrend.

● Hegyi vagy sokác vagy köcsögös bab

A vidék egyik legnagyobb gasztronómiai csodája a mohácsi sokácok vagy a drávaszögi népek sokszor ösöreg fazekaikban készített egytálétel. Bab, füstölt hús, zöldségek kerülnek a gyakran generációk sora által használt, különleges anyagú és formájú adagedényekbe. Itt fő, forrong és kavarog a tűz mellé állítva, ebben a csodálatos üstben érnek össze az ízek a rajongók örömeire. Több településen tartanak fesztivált és főzőversenyt is, étteremben vagy vendéglátónknál érdemes előre megrendelni.

KIS SZÍNES:

Ami ma gasztronómiai élvezet, régen a szükség hozta készítési mód volt. A földműves embereknek ugyanis sokszor nem volt ideje napközben enni, pláne nem melegélt. Az étetet és ételt szerető sokáccok ugyanakkor elmés megoldást találtak erre a problémára: a szántóföld végében lyukat ástak a földbe, tüzet raktak, mellé az agyag fazekat, bele az előkészített hozzávalókat és friss vizet. Így nem kellett a főzéssel foglalkozni, sem kavargatni az ételt, a fazékban szépen elkészült ebédidőre anélkül, hogy leégett volna.

● Kakaspörkölt

Ezt az ételt bizony ember legyen a talpán, aki tudja elegánsan enni! Jellemzően bő lére eresztve találják házi galuskával, nokedlivel, és a szüreti munkálatok, multságok elengedhetetlen őszi étele. Régen a kakas tökét és taraját is belefőzték, ami igazi ínycsiklogó számított a családi asztalnál. Sokan vallják, hogy a legjobb kakaspörkölthöz minél idősebb szárnyas szükséges, akinek sok évnyi szerelem és harc íze meg sava-borsa égett bele a húsába és ereibe.

● Kocsonya

A közép-európai konyhát kevésbé ismerő kirándulók rendszerint rácsodálkoznak az itt közkedvelt, mindennapos ételekre, és a számukra meghökkentő fogások egyike a kocsonya: a téli hónapok remegő, jó esetben kristálytisza, cupákos hússal teletöltött ételét ugyan egyre kevesebb helyen készítik, ezért ha valahol meglátjuk a szezonális kínálatban, ne habozzunk lecsapni rá.

● Kulen

A különleges húskészítmény a "fajferica" néven is ismert fekete szlavóniai sertés húsából készül. Amikor a régi hentesmesterek ennek az őshonos, horvát fajta húsát baranyai paprikával keverik, egy igazi mestermű születik. Ez a szlavóniai és baranyai kulen, a kolbász, amely EU földrajzi oltalom alatt áll.



● Libacomb

“Aki Márton napon libát nem eszik, egész éven át éheznek.”

Márton-napja fontos ünnep a borok földjén. Jellemzően ekkor érkeznek meg az új borok, az ekkor kóstolt borok már megmutatják, hogy milyen lesz a következő évjárat. Az éttermek és borászatok ilyenkor mind kínálnak Márton-napi libavacsorát, amire erősen javasolt bejelentkezni, ha éppen erre járunk: libatepertő, tört burgonya, párolt káposzta, libacomb és lúdláb torta kerül az ünnepi asztalra.

TUDDTAD?

Hogy miért éppen a liba a Márton-napi vacsorák főszereplője? A legenda szerint Márton, a középkor népszerű szentjét, koldusok és katonák védőszentjét püspökké akarták választani a jócselekedeteit látva. Ő viszont nemcsak jóságos volt, de szerény is, ezért a küldöttség elől a libaólban bújt el. A libák viszont éktelenül hangos gágogásban törtek ki, Mártont megtalálták, és püspökké választották.

A stifolder a környékre a 18. században telepedett németek nevéből származik, ők ugyanis Hessenből, a fuldai apátság (Stiftsfuldaer) térségéből érkeztek, és stifferként hivatkoztak magukra.

● Stifolder

A sváb paraszti háztartások egyik remeke a stifolder, ami a kolbászról, érlelt szalámiról ismert magyar konyhából is kiemelkedik. A stifinek becézett házi kolbászkészítmény kötelező kísérője minden vendéglőnek és borkóstolásnak. Hidegen füstölik, két hónapig érlelik, és jellemzően a disznó belébe töltik, így vastagsága a szalámmal vetekszik. Ma már jellemzően mindenki rak bele paprikát, de még sok helyen készítik a hagyományos recept szerint paprika nélkül.

- Svártli vagy disznósajt

Ha szerencsénk van, főként késő ősszel és télen részt vehetünk egy tradicionális disznóvágáson. Ilyenkor régen a rokonság és a szomszédság apraja-nagyja összegyűlt, hogy közösen dolgozzák fel a féltve nevelgetett malacot, aminek húsa egész évre ellátta a családot. Természetesen ezek az események nemcsak a munkáról szóltak, hanem a népszokásokról és a finomabbnál finomabb fogásokról.

- Szárma és töltött káposzta

Még egy étel, ami kivételes népszerűségnek örvend a határ mindkét oldalán. A téli hónapok és a hagyományos esküvők kötelező étele. A savanyított káposzta levelébe (vagy néhol szőlőlevélbe) töltött darált hús igazi nehézbombázó, amit friss, ropogós héjú fehér kenyérrrel, tejföllel illik fogyasztani, és jóféle, kicsit savasabb borral érdemes lekísérni.



Receptek a borok földjéről

Csobanac

40 dkg sertéshús
40 dkg bárányhús
40 dkg szarvasmarha hús
2 db petrezselyemgyökér
2 db sárgarépa
2 fej hagyma
2 dl száraz vörösbor
só, bors, pirospaprika

Az apróra vágott hagymát az üstbe szórjuk, megdinszteljük, hozzá tesszük a felvágott zöldségeket.

Hozzáadjuk az ízlés szerint nagyobb darabokra, kockára vágott hússzeleteket (lapocka, comb), majd lepirítjuk, ízlés szerint fűszerezzük.

Annyi vizet öntünk rá, hogy éppen elfedje. Hagyjuk puhulni a húsokat, közben pótoljuk, ha nagyon eltűnne a folyadék belőle. Ha a húsok puhák, öntsük bele a bort, néhány percig rotyogtassuk.

A csobánához kedvünk szerint használhatunk házi passzírozott paradicsomot is, de a borral együtt burgonyát is főzhetünk bele.

Lecsó

Ez a nagyszerű, de egyszerű zöldségragu ugyan a legtöbb nemzet konyhájában megtalálható, de a lecsó igazi különlegesség a magyar konyhában. Közkedvelt nyári étel, ami egyszerűen elkészíthető otthon is.

4 főre
2 db vöröshagyma
1 kg paprika
0,5 kg paradicsom
só, bors
fokhagyma

esetleg : szalonna, zsír, kolbász, tojás

A vöröshagymát vágjuk apróra, tegyük széles, magas falú serpenyőbe, pároljuk üvegesre az olajon.

A paprikát karikázzuk, kockázzuk, háromszögezzük fel, inkább keskeny, mint széles darabokra. Dobjuk rá, forgassuk meg a hagymával. Sózzuk, borsozzuk, szeleteljünk hozzá fokhagymát, tegyük hozzá a felszeletelt paradicsomot.

Most már csak óvatosan kevergessünk, és lessük, hogy alakul a paradicsom állaga. Ne főjön teljesen szét, maradjon tartása és formája.

Ízlés szerint zsírral, szalonnával, kolbásszal és tojással is készíthető.



Egység a minőségben Villányi Borvidék helyi termék védjegy



A jövőben helyi termék védjegy jelöli a Villányi borvidék kimagasló minőségű termékeit. Ez az eddigi legerősebb garancia is az idelátogatóknak. A mára már jól ismert kikerics a villányi néven palackozott borok minőségét szavatolja, míg a borturisztikai szolgáltatások minősítési rendszere is a tájékozódást és a választást segíti. Ezek mellé jön harmadiknak a védjegyrendszer, ami a borvidéki termékpalettát szabályozza, kiemelve a helyi értékeket.



Vidd haza: helyi érték, kézműves termékek

Sok nagyszerű dolog születik meg ezen a vidéken, és szerencsére ezek többségét haza is vihetjük magunkkal. Gasztronómiai finomságok, kézműves és szépségápolási, egészségmegőrző termékek, amelyek nagy része helyben, helyi alapanyagokból készül, nem ritkán szőlőből.





Szállások a borok földjén

Panzióktól a 4 csillagos wellness szállodáig

Tradicionalis kis panziók, hangulatosan átalakított, felújított régi prэшázak, parasztházak, a dombok csendes rejtekében megbúvó gyöngyszemek, természetközeli kempingek, minden kényelemmel felszerelt luxus szállodák: bármilyen szálláshelyen is szoktunk megpihenni, a borok földjén egész évben válogathatunk a legkiválóbb és hangulatosabbnál hangulatosabb szálláshelyek közül.

Ahol jó lenni

A borok földjén hamisíthatatlan vendégszeretettel várják a borászok a vendégeiket. A családiás hangulatú vendéglátás szó szerint értendő: a legtöbb pincészetben, legyenek azok kicsik vagy nagyok, a tulajdonos család valamely tagja fogadja a látogatót. Ezek a kedélyes beszélgetések ritka értékes pillanatok, ami nem is annyira egyértelmű a világ más bortermelő vidékein. Felejthetetlen emlékeket szerezhetünk egy-egy pince meglátogatása során, első kézből hallhatunk anekdotákat a legfinomabb borok kóstolása közben.



Crocus Gere Bor Hotel
Villány, Diófás u. 4-12.
www.crocus-hotel.gere.hu

•
Hotel Ermitage
Villány, Batthyány Lajos u. 15.
www.hotel.bock.hu

•
Hotel Cabernet
Villánykövesd, Petőfi Sándor utca 29.
www.hotelcabernet.hu

•
Dráva Hotel és Termál
Kemping Apartmanházak
Harkány, Bajcsy-Zsilinszky u. 6.
www.campingharkany.hu

•
Jackfall Bormanufaktúra
Kisjakabfalva, Fő u. 23.
www.jackfall.com

•
Diófa Panzió és Bisztró
Villány, Diófás u. 1.
www.geretamas.hu

•
Gere Attila Pincészete
Villány, Diófás u. 4-12.
www.gere.hu

•
Bock Pince
Villány, Batthyány Lajos u. 15.
www.bock.hu

•
Csillagvölgy - Gere & Schubert
Pincészet
Villány, 061/27 hrsz.
www.csillag-volgy.hu

•
Gere Tamás és Zsolt Pincészete
Villány, Diófás u. 1.
www.geretamas.hu

•
Blum Pince
Villány, Baross G. u. 103.
www.blumpince.hu

•
Sauska Borászat
Villány, 048/10 hrsz.
www.sauska.hu

•
Stier Pincészet
Villány, Baross Gábor utca 56.
www.stier.hu

Csányi Pincészet
Villány, Ady Endre fasor 2.
www.csanyipinceszeti.hu

•
Günzer Tamás Pincészete
Villány, Baross G. u. 104.
www.borpinceszeti.hu

•
Günzer Családi Birtok
Villány, Oporto u. 6.
www.gunzer.com

•
Koch Borászat – VinArt Pincészet
Nagyharsány, Kolónia sor 56.
www.kochboraszat.hu

•
Lelovits Pince
Villány, Baross Gábor u. 101.
www.lelovits.hu

•
Malatinszky Kúria
Villány, Batthyány Lajos u. 27.
www.malatinszky.hu

•
Tiffán Ede Pincészete
Villány, Erkel Ferenc u. 10.
www.tiffans.hu

•
Vylyan Szőlőbirtok és Pincészet
Kisharsány, Fekete-hegy 092. hrsz.
www.vylyan.hu

•
Mandula Étterem
Villány, Diófás u. 4-12.
www.mandula-etterem.gere.hu

•
Óbor Étterem
Villány, Batthyány Lajos u. 15.
www.hotel.bock.hu/etterem

•
Diófa Panzió és Bisztró
Villány, Diófás u. 1.
www.geretamas.hu

•
Sauska 48 Étterem
Villány, 048/10 hrsz.
www.sauska.hu

•
Hotel Patria
Osječka 1C, Beli Manastir
<http://www.hotelpatria.hr/en/>

Hotel Lug
Šandora Petefija 64, Lug
<https://hotellug.hr/>

•
Didin konak
Petefi Šandora 93, Kopačevo
<https://www.didinkonak.hr/>

•
Ivica i Marica
Ive Lole Ribara 8A, Karanac
<http://www.ivica-marica.com/>

•
Tri mudraca
Ive Lole Ribara 27, Karanac
<https://www.trimudraca.com/>

•
Villa Katarina
Balinac 33, Aljmaš
<https://villakatarina.com.hr/>

•
Restoran vinarija Josić
Planina 194, Zmajevac
<http://josic.hr/>

•
Vina Belje
Šandora Petefija 2, Kneževi Vinogradi
<https://shop.belje.hr/>

•
Vinarija Gerstmajer
Petefi Šandora 31, Zmajevac
<https://www.facebook.com/vinarija.gerstmajer>

•
Vina Kalazić
Planina 8, Zmajevac
<https://vina-kalazic.com/>

•
Obiteljski podrum Kolar
Maršala Tita 141, Suza
<https://kolarwines.suzabaranje.com/>

•
Podrumi Kusić
Planina 180, Zmajevac
<https://www.facebook.com/podrumikusic>

•
Vina Pinkert
Maršala Tita 16, Suza
<https://pinkert.hr/>

•
Vinarija Svijetli dvori
Kolodvorska 99a, Karanac
<https://svijetlidvori.hr/>

Vinarija Szabo
Kolodvorska 146, Karanac
<https://szabokaranac.com/>

•
Podrum Zajec
Planina 187, Zmajevac
<https://www.facebook.com/Podrum-Zajec-164199780428433>

•
Vina Antunović
Ulica braće Radić 19, Dalj
<https://vina-antunovic.hr/>

•
Vinarija Brzica
Erdutska planina 18, Erdut
<https://www.brzica.com/>

•
Danubio Wine & Residence (also
accomodation)
Stepaničevac 8, Aljmaš
<https://www.danubio.hr/>

•
Erdutski vinogradi
Trg Branka Hercega 1, Erdut
<https://www.erdutski-vinogradi.hr/index.php/hr/>

•
Vinarija Siber
Cesta Svetog Martina, Erdut
<https://vinasiber.com/>

•
Baranjska kuća
Kolodvorska 99, Karanac
<https://www.baranjska-kuca.com/>

•
Restoran Citadela
Ulica Šandora Petefija 39, Vardarac
<https://www.citadela.com.hr/>

•
Restoran Darocz
Košuta Lajoša 39, Vardarac
<https://www.facebook.com/RestoranDarocz/>

•
Čingi Lingi čarda
Ulica kralja Zvonimira 98, Bilje
<https://www.facebook.com/cingilingicarda/>

•
Restoran Stari Mlin
Ulica braće Radić 23, Dalj
<https://restoranstarimlindalj.eatbu.hr/?lang=hr>



Magyarország-Horvátország
Határon Átnyúló Együttműködési Program

Interreg

Európai Regionális Fejlesztési Alap



Fotók:

Bencs János
Denis Despot
Dražen Pajtlar
Efekt media
Filip Beusan
Goran Mirković
Igor Seler
Kiss Zoltán
Krešimir Čandrić
MirkoS18 (CC BY-SA 4.0)
Nenad Milić
Nina Đurđević
Shutterstock
Villány-Siklói Borút Egyesület
Vjeran Vidaković

*Egy határon átnyúló régió, ahol a folyók
összekötnek, nem elválasztanak*

PROJECT

Wine tour across borders

HUHR/1901/2.1.3/0095

PROJECT PARTNERS



VILLÁNY
TEHÉSZETESÉN



Ez a kiadvány az Európai Unió pénzügyi támogatásával készült. A kiadvány tartalmáért kizárólag az Eszék-Baranya Megyei Idegenforgalmi Hivatal felel, és semmilyen körülmények között nem tükrözi az Európai Unió és/vagy az Irányító Hatóság álláspontját.