



## Borbemutató 2.rész - Gere Pincészet

2009 június 07. Flag

### Szöveg méret

Mentés

- 
- 
- 

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

#### Gere Pincészet

GERE Attila és felesége Katalin a kezdetben csupán néhány öles Csillagvölgyben lévő szőlőterületen gazdálkodott, amelyet a szülők kaptak nászajándékként 1978-ban. Gere Attila az erdészeti ágazatban dolgozott, mellette pedig bort termelt és értékesített. Az 1986-os évjárat volt az első, mely már palackokban került értékesítésre.

1991-ben nyitotta meg kapuit a GERE Panzió, mely akkoriban az első szálláshely volt Villányban. Merész vállalkozás volt, hiszen abban az időben a borturizmus még gyermekcipőben járt nemcsak Villányban, hanem

egész Magyarországon.

Gere Attila 1991-ben feladva tanult szakmáját megalapította a Gere családi vállalkozást, mely ma egyike Magyarország legismertebb pincészeteinek. A szőlőterület az évek folyamán szépen növekedésnek indult. Ma, a hosszú évek munkájának köszönhetően, a pincészetnek 50 hektár területe van a borvidék olyan kiváló dőlésében, mint a Kopár, Konkoly vagy az Ördögárok.

A családi birtok mellett jól működik egy közös vállalkozás is, melyet 1992-ben Franz Weninger osztrák borással hoztak létre Villányban. Ekkor épült meg a közös pincészet épülete is, mely akkoriban komolyan számító technológiával volt felszerelve. A jelenleg 8 hektár a közös terület, melyeken sok az új telepítés.

Ha villányiakat vagy borral foglalkozó mesterembereket keresünk a GERE családfán, el kell jutni a dédszülőkig. Gere Attila dédnagymamája Villányban élt, férje volt a helybéli kádármester. Ezen a családi vonalon, 7 generációt tudnak kimutatni borászok.

### **Olaszrizling**

Gere Pincészet

Hagyományos fajtája a borvidéknek. Igazi szépségét ez a bor a magas mustfokkal szüretelt szőlőknek köszönheti. Gyümölcsös, jellegzetes, citrusos, grapefruitos aromájú, finom savakkal rendelkező bor. Acéltartályos (reduktív) technológiával készült bor, ezért a fajtára jellemző illatok és ízek sikerült megőrizni a borban.

### **Rosé Cuvée**

Gere Pincészet

Friss, üde ropogós rosé bor. Alapfajtája a Kékfrankos. 2004-es évtől kezdve a megszokottnál gyümölcsösebb, lendületesebb bort nevelünk belőle. Bár magasabb alkoholtartalma, testessége miatt még mindig mediterrán stílusú. Fogyasztását jól behatóan önmagában, vagy aperitifként, esetleg halételekhez ajánljuk. Baráti beszélgetések kedvelt kísérője.

### **Cabernet Sauvignon**

Gere Pincészet

Azon fajták egyike, amelyek otthonra leltek Villányban. Mint a többi finom csersavakkal bíró fajtánk ez is másfél évet érlelődött fahordóban. Mélyvörös színű, határozott fajtajellegű, jellegzetes illatú. Szép, testes, kellemes vörösbor.

### **Syrah**

Gere Pincészet

A Konkoly dőlésében található fiatal ültetvényünk szőlőtermése, mely ezentúl birtokboraink szortimentjét gazdagítja majd. Stílusában szerettünk volna egy gyümölcsös, testes vörösborot készíteni. A 2006-os évtől jellemző sok napsütés, érett tanninok, vastag textúra és a rövid másod és harmadtöltésű barrique hordós érlelésből adódó elegáns fahordós jegyek egy igazán komplex bort eredményeztek.

### **Pinot Noir**

Gere Pincészet

Az Ördögárok-dőlésében eltelepített Pinot Noir ültetvényünk első (szőlő)termése ez a bor. Rendkívül elegáns, gyümölcsös hangvételű mind ízben, mind illatban. Sajátos villányi stílus, mely hitelesen megmutatja a fajta és a termőhely minden szépségét.

style.hu

DR. DRÁBIK JÁNOS

100 ÉVVEL  TRIANON UTÁN

DVD A trianoni gyalátról tabumentesen



„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell”

**Ajánló**