

Ez Natúr – Natúr Sümeg 2025 Program

2025. május 9. péntek

Natúr bor és pezsgőkészítéssel kapcsolatos szakmai előadások:

Időpont: 10.00-16.30

Helyszín: Hotel Kapitány

10.00-10.30: Drexler Dóra (Ökológiai Mezőgazdasági Kutatóintézet – ÖMKI):

Élőhelyek a hazai szőlőkben – sorközhasznosítás a klímaváltozás tükrében.

10.33-11.00: Dr. Csicsor János (Biopol Kft): A talajtól a mikrobiomig.

11.00-11.30: Tamasek Zoltán (Biotomál): Baktériumok és vírusok elleni védekezés a növényvédelemben

11.30-12.00: Fendrik Zsóka: SIMONIT&SIRCH ITALY: metszés, zöldmunka fizikai megoldások az ESCA védelme érdekében

12.00-13.00: Büfé ebéd

13.00-13.30: Molnár Ákos (HNT, Szőlészeti szekció, elnök): A szőlészet kihívásai a következő évtizedekben

13.30-14.00: Dr. Bene Zsuzsanna: A PIWI szőlőfajtákból készített borok borkémiai jellemzői, a szárazság stressz elleni védekezőképességük vizsgálata

14.00-14.30: Várkonyi Csaba: Méh központú méhészkedés a biodinamikus gazdálkodás részeként.

14.30-15.00: Gál Péter (Agrárminisztérium, Borászati, eredetvédelmi és agrármarketing főosztályvezető): Az eredetvédelem, mint marketing eszköz

15.00-15.30: Lijsternest Servaas Blockeel (Belgium, borász): a fenntartható borászat úttörője

15.30-16.00: Ruben Struyve sommelier La Table de Maxime

16.00-16.30: Kieilmayer Krisztián BA, DipWSET: Mitől más a natúr bor és ez hogyan jelenik meg az érzékszerveinkkel?

Részvételi díj: 15.000 Ft/fő, amely tartalmazza kávé, üdítő, ásványvíz fogyasztását az előadások alatt és a büféebédet (Olasz pulykaragu leves, Brokkolikrémleves, Paradicsomos farfalle, Marhapörkölt galuskával, Rántott szelet édesburgonya hasábbal, Tengeri sügérfilé Bearnai mártással, krokettel, Roston sült csirkemell, tejszínes gombamártással, zöldséges rizzsel, Saláták, Savanyúságok, Kockédesszertek, Gyümölcsbüfé)

Jegyvásárlás: kizárólag elővételben online: www.eznatur.hu/jegyvasarlas

2025. május 10. szombat:

Szarvasgomba előadás, kutyás keresés bemutató, kóstoló:

Időpont: 10.00-16.00

10.00-11.00: Csorbainé Dr. Gógán Andrea (Kutató, szarvasgombatermesztési szakértő) és Érsek Gergely (Érsek Éden tulajdonos, chef): Szarvasgomba előadás, helyszín: Püspöki Palota Kávézója

11.00-11.30: Tüttő Péter, Szarvasgombász: kutyás szarvasgomba keresés bemutató, helyszín: Püspöki Palota kertje

11.30-16.00: Érsek Gergely: Szarvasgomba kóstoló, helyszín: Püspöki Palota Barokk konyha

Minden, amit a szarvasgombáról tudni érdemes: kultúra, történet, gyűjtés, helyes tárolás és felhasználás. A szarvasgomba ültetvény vagy erdő környezetkímélő előnyei, avagy nagyszerű alternatíva egy földterület hasznosítására.

A programot a www.szarvasgombatermeszto.hu; a www.ersekeden.hu együttműködésével valósítjuk meg.

A program ingyenes!

Kádárbemutató, hordó összeégetés:

Időpont: 16.00-17.00

Helyszín: Püspöki Palota udvara

A programot a Várda&Stockinger Fassbinderei Kft. együttműködésével valósítjuk meg.

A program ingyenes!

Sétáló bor és pezsgőbemutató:

Időpont: 15.00-20.00

Helyszín: Püspöki Palota

15.00: Megnyitó

Részvevő borászatok:

Szlovákia:

Geönczeöl Pince (Garamkövesd), Kasnyik Borászat (Kürt), Kövesd (Garamkövesd), Sütő Zsolt – Strekov 1075 (Kürt), Slobodne Misha (Kürt), Nagy Philip (Kürt), ORGANICWINE (Strekov), Tamasek Családi Pince (Kürt)

Szerbia:

Maurer Oszkár (Szerémség), SAGMEISTER Winery (Magyarkanizsa)

Románia:

Yanka Winery (Érmellék)

Magyarország:

Abeles (Somló, Sümeg), Balog Árpád-Rp Winery (Csongrád-Bokros), Baráth Borműhely (Somló), Barcza Pincészet (Somló), BENCZE BIRTOK (Szent György-hegy), Bóka Birtok (Pálfa), Capári Borászat (Sümeg), Csetvei Pince (Mór), Csobánci Manufaktúra (Csobánc), Egly Márk (Sümeg), Eric Slooten Eden Wine (Mátra), Grál Borpince (Gyöng), Homoky Dorka (Tállya), Horst Hummel (Villány), Juhász Milán (Szekszárd), Karner Wines (Mátra), Kovács Barnabás Biovitis (Szent György-hegy), Kristinus borbirtok (Kéthely), Levente Pince (Mátra), Losonci pince (Mátra), Páger Pince (Mátra), Palya Wines (Mátra), PANK (Köveskál), Pap Wines (Szent György-hegy), Pálffy Pince (Köveskál), Pécseli Pince (Etyek-Budai borvidék), Sándor Zsolt Organikus Szőlőbirtok és Pincészet (Bükk), Somló Kincse Kézműves Kispince (Somló), Spontán pince (Mór), Sziegl Pince (Hajós), Szóló Pince (Tokaj), TA Takács birtok (Szent György-hegy), Tomcsányi Családi Birtok (Somló), Tóth Pince (Sümeg), Turay Pince (Baj), Unger Bormanufaktúra (Kőszeg), Vaskapu Kastély Pince (Mohács), Vincze Tamás (Sárospatak), Wassmann Pince (Villány), Weingartner Olivér (Somló)

Részvételi díj: 15.000 Ft/fő

Jegyvásárlás: kizárólag elővételben online: www.eznatur.hu/jegyvasarlas

Mesterkurzusok

Egly Márk – Légli Attila mesterkurzus

Időpont: 17.30 – 19.00

Helyszín: Püspöki Palota Pince

Természetes bor, pezsgő, amfora.

Sümeg, a natúr bor hazája. Mitől különleges és hogy működik a sümegi eredetvédelem?

Hogyan jött létre, mitől lett teljesen egyedülálló a Sümeg OEM Magyarországon?

Elsőkézből az alapbor erjesztéshez használt amforákkal felhasználói és gyártó tapasztalatok.

Közben Sümeg Várhegy Pezsgő és Narancsbor kóstoló:

Borsor:

2019 Egly Várhegy pezsgő

2021 Egly Várhegy Pezsgő

2022 Egly Várhegy Pezsgő

2024 Egly Narancsbor

2021 Egly Petnat

2024 Egly Petnat

Részvételi díj: 20.000 /fő

Jegyvásárlás: kizárólag elővételben online: www.eznatur.hu/jegyvasarlas

A Mesterkurzust minimum 10 fő jelentkezése esetén tartjuk meg, maximális létszám 25 fő.

Fendrik Zsóka Mesterkurzus

Időpont: május 10. (szombat), 16.00 – 17.30

Helyszín: Püspöki Palota Kávézó

Kis olasz borvidékek egyedi termőtájjal

Három olasz borvidék, amelyek nagyszerűsége az egyedi termőtájban rejlik: Carso, Collio, Valtellina. Helyi szőlőfajták, kihívásokkal teli időjárás, óriási emberi munka igény, elképesztő teraszok, változatos talajok. Az aprónak mondható borvidékeket 2-2 különböző stílusban dolgozó termelőkön keresztül mutatjuk be. A borászok célja azonban mindig közös: a borvidék kiemelése.

Borsor:

Radovic – Marmor 2023 (Vitovska), Carso

Vodopivec – Vitovska 2019, Carso (vagy Skerk – Malvazija 2018.)

Nikolas – Grande Waldo 2021 (Malvasia, Friulano), Collio

Damijan – Nekaj 2019 (Tokai Friulano), Collio

Dirupi – Olè Rosso di Valtellina DOC 2023, (Chiavennesca\Nebbiolo), Valtellina

Pizzo Coca – ‘Rino’ Valtellina Superiore DOCG 2021, (Chiavennesca\Nebbiolo) Valtellina

Részvételi díj: 20.000 /fő

Jegyvásárlás: kizárólag elővételben online: www.eznatur.hu/jegyvasarlas

A Mesterkurzust minimum 10 fő jelentkezése esetén tartjuk meg, maximális létszám 25 fő.

Hermann Tamás mesterkurzus

Időpont: május 10. (szombat), 13.00 – 14.30

Helyszín: Püspöki Palota Kávézó

Halimba Crystal cégbemutató pohárteszt, közben: pezsgőspohárban pet-nat: Claus Preisinger st-laurent ancestral 2022.

Borkóstoló 3 fehér és 3 vörös bor, 2 féle pohárban

Fehér borok:

Franciaország: Les Errances Baignade 2023 Chenin Blanc

Ausztria: Zillinger Velue Grüner Veltliner 2022

Szerbia: Maurer Mézes Fehér 2021 (amfórák)

Fehér poharak:

www.halimba-crystal.com/halimba-elegance-feherboros-300-ml-1750

www.halimba-crystal.com/halimba-adele-feherboros-pohar-580-ml

Vörös borok:

Franciaország: Les Frères Soulier La Clastre 2058 NV Syrah-Tempranillo rosé

Szlovákia: Kövesd Dunaj 2022, Dunaj

Spanyolország: Clos Lentiscus Kikiriki Black 2019, Tempranillo, Carignan

Vörös poharak:

www.halimba-crystal.com/halimba-lyra-vorosboros-500-ml-1770

www.halimba-crystal.com/halimba-lyra-vorosboros-pohar-810-ml

Részvételi díj: 20.000 /fő

Jegyvásárlás: kizárólag elővételben online: www.eznatur.hu/jegyvasarlas

A Mesterkurzust minimum 10 fő jelentkezése esetén tartjuk meg, maximális létszám 25 fő.

A programváltoztatás jogát fenntartjuk!