

*Javaslat*

*”Szombati Pincészet cserkeszőlői borok”  
települési értéktárba történő felvételéhez*



Készítette:

Tálas- Molnár Erika

*Tálas Molnár Erika*

(aláírás)

Cserkeszőlő, 2022.02.23.

## I. A JAVASLATTEVŐ ADATAI

1. A javaslatot benyújtó (személy/intézmény/szervezet/vállalkozás) neve: **Tálas-Molnár Erika**

2. A javaslatot benyújtó személy vagy a kapcsolattartó személy adatai:

Név: **Tálas- Molnár Erika**

Levelezési cím: **5465, Cserkeszőlő Csokonai utca 2/c**

Telefonszám: **+36704249412**

E-mail cím: **molnarerika85@gmail.com**

## II. A NEMZETI ÉRTÉK ADATAI

1. A nemzeti érték megnevezése: Szombati Pincészet

2. A nemzeti érték szakterületenkénti kategóriák szerinti besorolása:<sup>1</sup>:

- |  |  |  |
|--|--|--|
| <input type="checkbox"/> <b>agrár- és élelmiszergazdaság</b> | <input type="checkbox"/> egészség és életmód     | <input type="checkbox"/> épített környezet |
| <input type="checkbox"/> ipari és műszaki megoldások         | <input type="checkbox"/> kulturális örökség      | <input type="checkbox"/> sport             |
| <input type="checkbox"/> természeti környezet                | <input type="checkbox"/> turizmus és vendéglátás |  |

3. A nemzeti érték a magyarországi együtt élő népekhez, az államalkotó tényezőként elismert nemzetiségekhez kapcsolódó érték:

- igen  
amely nemzetiség:<sup>2</sup>

- nem**

4. A nemzeti érték fellelhetőségének helye:

**Tizsakürt-Bogaras, Muszáj szőlő 13.**

5. Értéktár megnevezése, amelybe a nemzeti érték felvételét kezdeményezik:

- települési**                       tájegységi                       ágazati

amely értéktár neve: **Cserkeszőlő Települési Értéktár**

6. A nemzeti érték rövid, szöveges bemutatása, egyedi jellemzőinek és történetének leírása, a megjelölt szakterületi kategória indokolása (amennyiben nemzetiséghez kapcsolódó érték, a nemzetiségi vonatkozások, a nemzetiséghez való kötődés bemutatása):

**Szombati pincészet cserkeszőlői borok**

<sup>1</sup> Egy szakterületenkénti kategória megjelölése lehetséges.

<sup>2</sup> Kérjük, jelölje és nevezze meg, amennyiben magyarországi együtt élő népekhez, az államalkotó tényezőként elismert nemzetiségekhez kapcsolódó az érték.

A Szombati Pincészet több generáció óta teljes egészében családi vállalkozás. 1995-től pedig be is került a vállalkozás fő tevékenységi körei közé és vált üzletszerűvé a bor készítés. Kezdetben kocsmákba szállítottak fehér couvée-t és kékfrankos vörösbort. Mára kilenc fajta bor szerepel kínálatukban, és a lédig kiszerezés mellett palackoznak 0,75-ös csavarzárás és parafa dugós üvegbe, illetve kommersz és hordó alakú PET palackba is. Egy 2021-es újdonság, hogy három fajta habzó bort is kínálnak. Fontosnak tartják a folyamatos termékfejlesztést.

A jelentősebb folyó bor mellett évente három-négy ezer palackot értékesítenek, jellemzően helyben, a Cserkeszölőbe látogató turisták körében. Személyesen, a pincészetből is lehet bort vásárolni, de a legtöbbet viszonteladóknak adják el: szállodák, éttermek, boltok részére.

A család tulajdonában álló több mint száz éves pince egy pálinkafőzőnek a hűtő medencéjéből került kialakításra. Itt tárolják a borokat. Felette van egy palackozó üzem, ahol pedig a palackozást folyik.

A 16 hektáros szőlő terület a pince közvetlen környezetében található.

Termesztett szőlő fajtáik: zala gyöngye, kövidinka, cserszegi fűszeres, zöld veltelini, kékfrankos.

A metszésre és a szüretre idénymunkásokat alkalmaznak, de egyre nagyobb területről kombájnnal szedetik le a termést.

Minden évben augusztus 25-én kezdik a cserszegi fűszeres szüretelésével, és körülbelül október 5-én fejezik be a kövidinkával.

A fehér bor hűtött, reduktív jellegű eljárással készül, a vörös bor pedig klasszikus, héjon erjesztéssel, macerálással.

A fehér bort levegőtől elzártan, 16 fok alatt erjesztik, amiből tisztított mustot kapnak. Ettől lesz gyümölcsös illatú, zamatos bukéja a bornak.

A vörös bor esetében nagyon fontos, hogy 9-10 napig héjon erjesszék. Ennek köszönhetően a bogyó alkotórészei (szín és zamat) az alkoholos közegbe nagymértékben kioldódik. Egyes borászok csak 4-5 napig hagyják a levét együtt a bogyóval, majd kipréselik. Szombati Máté borász véleménye szerint ez az eljárás nem teszi lehetővé, hogy a bor testes, karakteres legyen.

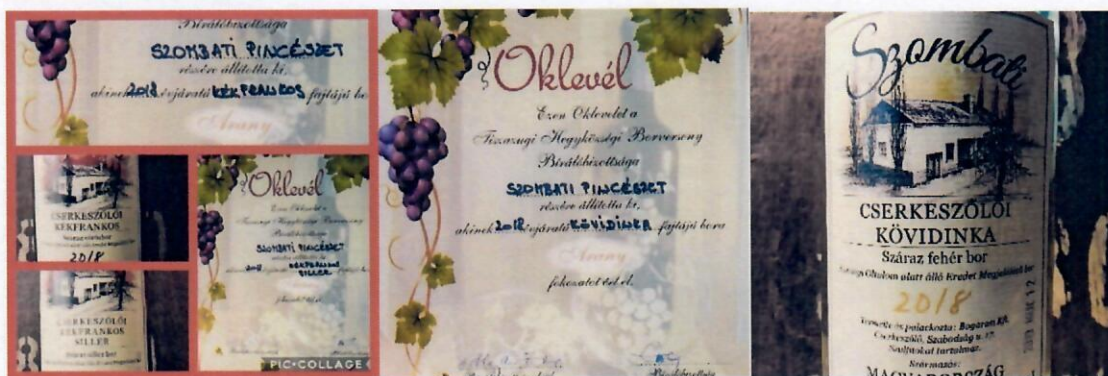
Miután a bor kiejtődött, el kell helyezni légmentesen, nyugalomba. Ezután következnek a különböző pincefolyamatok, mint például a derítés, szűrés, házasítás. Ha egy tétel elkészült és értékesíthetővé válik, a Nébih-nél arra az adott borra forgalomba hozatali engedélyt kell kérvényezni.

Folyamatosan fejlesztik pincészetüket, de még így is a munkák jelentős része manuálisan zajlik. Egy gravitációs töltő segíti a palackozást, fél manuális pilverzáró zárja le a palackokat, de a kupakok például és a címkék már kézzel kerülnek a palackokra. A Szombati Pincészet minden évben képviselteti magát a cserkeszőlői Cserke Vitéz napokon, melynek zászlós borát (Cserke Vitéz – száraz fehér couvée) is ők adják.

Viszonteladók számára két értékesítési ciklusuk van: Hetente visznek helyben (Cserkeszőlő, Csépa, Tizsakürt, Szelevény és Kunszentmárton). Kéthetente pedig egy nagyobb kört tesznek meg (Tizsakécske, Tizsaföldvár, Martfű, Szolnok, Törökszentmiklós, Mezőtúr, Orosháza, Hódmezővásárhely, Nagymágocs, Derekegyház és Szentes).

Büszkék rá, hogy a boraikat fogyasztó emberek elégedettek termékeikkel, illetve hogy sosem panaszkodnak fejfájásra, ami az alacsony szulfittartalomnak köszönhető. Büszkeségük még hogy Szolnokon, a Gulyásfesztiválon, a Cserszegi fűszeres boruk arany érmet és gasztronómiai külön díjat kapott, a budapesti országos borversenyen pedig ezüstérmet kapott a rozé és a cserszegi bor.

A Tiszazugi Hegyközségi Borversenyen a vörös borok között Arany fokozatot ért el a 2018-as száraz kékfrankos vörösbor, a 2018-as kövidinka és a 2018-as száraz kékfrankos siller. Ez utóbbi különösen kellemes meglepetés volt számukra, tekintve hogy ez az első siller tétel, amit sikerült elkészíteniük.



„A borászat jelen pillanatban nem számít divatszakmának, de értéket teremt, így örök.” (Szombati Máté)

A vásárlóik- turisták vagy helyi lakosok- kedvelik a boraikat, szeretik, és értékelik, amit csinálnak, mert minőséget állítanak elő, elérhető áron.

A fogyasztói szokásokra jellemző, hogy az idősebb korosztály a kövidinkát vagy a testes vörösborot kedveli, míg a fiatalok hamarabb kortyolnak könnyű rozét, édeskés cserszegit.

Az üzemszerűen használt pince mellett egy másikat borkóstolós, leülős pincerésszé alakítottak át, ezzel is egy újabb programlehetőséget kínálva.

7. Indokolás az értéktárba történő felvétel mellett:

8. A nemzeti értékkel kapcsolatos információt megjelenítő források listája (bibliográfia, honlapok, multimédiás források):

- [facebook.com/szombatipinceszet](https://www.facebook.com/szombatipinceszet)
- [instagram.com/szombatipinceszet](https://www.instagram.com/szombatipinceszet)

9. A nemzeti érték hivatalos weboldalának címe: [www.bogarasikft.hu](http://www.bogarasikft.hu)

### III. MELLÉKLETEK

1. Az értéktárba felvételre javasolt nemzeti érték fényképe vagy audiovizuális-dokumentációja



2. A Htv. 1. § (1) bekezdés m) pontjának való megfelelést valószínűsítő dokumentumok, támogató és ajánló levelek

3. A javaslatban megadott adatok kezelésére, illetve a benyújtott teljes dokumentáció, - ideértve a csatolt dokumentumok, saját készítésű fényképek és filmek felhasználására is - vonatkozó hozzájáruló nyilatkozat
4. A nem saját készítésű dokumentumok szerepeltetése esetén az adott dokumentum tulajdonosának hozzájáruló nyilatkozata a szabad felhasználásról: **Szombati Máté hozzájáruló nyilatkozata**

## Szombati Máté - Borász

*Néhány mondatot kérem, meséljen magáról (hol nőtt fel, milyen tanulmányokat folytatott, milyen szakmát/szakmákat tanult, vannak-e helyi gyökerek, stb.)?*

A Cserkeszölői általános iskolai tanulmányaimat követően Kecskeméten, a Református Gimnáziumban érettségiztem, majd kertészmérnöki és növényvédő mérnöki diplomát szereztem. Tanulmányaim után szülőfalumban, Cserkeszölőben telepedtem le, ahol belevetettem magam a családi vállalkozásunkba, ami borászattal és a zöldség termesztéssel foglalkozik. A zöldség hajtást egy hektár fólia sátorban végezzük. Paradicsomot, uborkát, cukkinit, hegyes erős paprikát termesztünk.

Családunk több generáció óta foglalkozik bor készítéssel. 1995-től pedig bekerült vállalkozásunk fő tevékenységi körei közé és vált üzletszerűvé.

Az egyetem után édesapám fokozatosan az én vállamra helyezte a pince munkálatokat, én pedig szép lassan kiszélesíttem a termék palettát. Kezdetben kocsákba szállítottunk fehér couvéé- t és kékfrankos vörösbort. Mára kilenc fajta bor szerepel kínálatunkban, és a lédig kiszérelés mellett palackozunk 0,75-ös csavarzáras és parafadugós üvegbe, illetve kiszérelünk kommersz és hordó alakú PET palack

ba is. Egy idei újdonság, hogy három fajta habzó bort is kínálunk. Fontosnak tartjuk a folyamatos termékfejlesztést.

*Milyen mesterséget gyakorol, és mióta? Miket ért el benne? Vállalkozást működtet belőle? Ha igen, milyen nagyságban végzi a vállalkozást? Vagy családi vállalkozásként működtetik? A mesterséghez kapcsolódó termékekből kiállítások szoktak-e lenni? Ez a mesterség a fő bevételi forrása, vagy csak hobbiból csinálja?*

A Budapesti Kertészeti egyetem a hajdan volt budai Vincellér képző felsőfokú intézet jogutódja, így mély hagyománya van a szőlész- borász képzésnek, a legtöbbet ennek ellenére édesapámtól tanultam, aki pedig az ő apjától.

Teljes egészében családi vállalkozásként működtetjük a Szombati Pincészetet. A bátyám, az édesapám és az édesanyám is aktívan kiveszik a részüket a családi vállalkozásban, e mellett van néhány fő alkalmazottunk is.

A jelentősebb folyó bor mellett évente három-négy ezer palackot értékesítünk, jellemzően helyben, a Cserkeszölőbe látogató turisták körében. Személyesen, a pincészetből is lehet bort vásárolni, de a legtöbbet viszonteladóknak adjuk el: szállodák, éttermek, boltok részére.

Van egy száz éves pincénk, ami egy pálinka főzőnek a hűtő medencéje volt. Később ezt alakították át pincévé. Itt tároljuk a borokat. Felette van egy palackozó üzem, ahol pedig a palackozást végezzük. A 16 hektár szőlő területünk a pince közvetlen környezetében található. Fajtáink: Zala gyöngye, Kövidinka, Cserszegi fűszeres, Zöld veltelini, Kékfrankos. A metszésre és a szüretre idény munkásokat alkalmazunk, de egyre nagyobb területről kombájnnal szedjük le a termést. Minden évben augusztus 25-én kezdünk a Cserszegi fűszeres szüretelésével, és körülbelül október 5-én fejezzük be a Kövidinkával.

A fehér bor hűtött, reduktív jellegű eljárással készül, a vörös bor pedig klasszikus, héjon erjesztéssel készül, macerálással.



A fogyasztói szokásokra jellemző egyébként, hogy az idősebb korosztály a kövidinkát vagy a testes vörösbort kedveli, míg a fiatalok hamarabb kortyolnak könnyű rozét, édeskés cserszegit.

*Mit gondol „A helyi identitás és kohézió erősítése a Kunszentmártoni járásban” elnevezésű projektről? Milyen hozzávéka lehet a projektnek, valamint a „Tanítana tanulna katalógus” elkészítésének a kunszentmártoni járásban élő emberek identitás tudatára, az összetartozás erősítésére, a közösség fejlesztésére, a hagyomány megőrzésére, ápolására?*

A feleségem révén az utóbbi években meglehetősen jól belezátok a turizmusba, és azt szűröm le, hogy a turisták mindig a különlegességet keresik. Ha egy-egy ilyen műhelybe eljuthatnak, az számukra igen lebilincselő és egyúttal szélesíti látókörüket.

Nekünk két pincénk van, az egyiket üzem szerűen használjuk, a másikat pedig egy borkóstolós, leülős pincerésszé alakítottuk ki, ezzel is egy újabb programlehetőséget kínálva.

Fontosnak tartom a Tanítana tanulna katalógus elkészítését, és a lakosok, valamint a turisták részére történő megismertetését, ugyanis a helyi vállalkozókat, mestereket, eltűnőfélben lévő vagy ritka mesterségeket, szakmákat mindenképpen népszerűsíteni szükséges.

Sok szakmából rendkívül nehéz megélni, nagyon jó lenne, ha a jövőben ez a tendencia változna pozitív irányba.

*Hozzájárul, hogy a „Tanítana tanulna katalógusban” a neve, mestersége, elérhetősége, illetve néhány fénykép belekerüljön? (borászat címe, email cím, honlap, amennyiben van)*

Igen, hozzájárulok, a Facebook-on és az Instagramon is megtalálhatóak vagyunk.

A nevünk Szombati Pincészet – a borászatot családi névhez szokás kötni. Minden boron megjelenik a Szombati Pincészet elnevezés.

A vállalkozásunk neve: Bogarasi Kft., a címünk: Tiszakürt-Bogaras, Muszáj szőlő 13.

Honlap: [www.bogarasikft.hu](http://www.bogarasikft.hu)

Email cím: [bogarasikft@bogarasikft.hu](mailto:bogarasikft@bogarasikft.hu)

Facebook: [facebook.com/szombatipinceszet](https://facebook.com/szombatipinceszet)

Instagram: [instagram.com/szombatipinceszet](https://instagram.com/szombatipinceszet)

## HOZZÁJÁRULÓ NYILATKOZAT

képmás és hangfelvétel készítéséhez és felhasználásához

a 2013. évi V. törvény („új Ptk - Polgári Törvénykönyv”)

2.48. §. alapján

Alulírott

Név: SZOMBATI MÁTÉ

Született: 1986. 02. 03. SZENTES

Anyja neve: BALLA ILONA

Lakcím: 5465 CSERKESZŐLŐ DÓZSA GY. 4. 20.

a fenti jogszabályi megjelölés alapján, önkéntesen, befolyásmentesen és határozottan hozzájárulok ahhoz, hogy az általam átadott fotókat és/vagy hangfelvételeket alábbiak szerint felhasználásra kerüljenek:

Hozzájárulásom alapján felhatalmazom:

Tálas- Molnár Erika (Cserkeszőlői Települési Értéktár Bizottsági tag, közművelődési szakember) jogosultat arra, hogy a felvételeket/fotókat az alábbi okból, célból felhasználja:

*A Cserkeszőlői Települési Értéktárban való bemutatásra, a helyi értékek népszerűsítése érdekében a nyilvánossággal megossza bármely módon és közösségi platformon.*

Tudomásom van arról és elfogadom, hogy a hozzájárulásom az esetleges nyilvánosságra hozatal és az internetes technológia miatt természetéből fakadóan vissza nem vonható, a korlátozás csak a tiltó nyilatkozatom megtételét követő idő 'szakra köti a jogosultat.

Dátum: 2022. 01. 16. Cserkeszőlői

nyilatkozattevő

