



Bemutatkozik a Monori Borút Egyesület

Monori
Borút
Egyesület



MONOR STRÁZSAHEGY



Forraltboros Kalandozások

JÉGVIRÁGTÓL BORVIRÁGIG

WWW.FACEBOOK.COM/MONORIBORUT
WWW.MONORIBORUT.HU

Minden új év második hétvégéjén

Január második szombatján minden évben a forraltbor édes, fűszeres illata lengi be a Strázsahegyet. A Forraltboros Kalandozások Jégvirágtól Borvirágig fesztiválon ismert budapesti és helyi ételkészítő mesterek csatlakoznak a helyi, forraltbort főző-kínáló gazdához. A rendezvény vendégei a belépő megvásárlásával pedig annyit ehetnek és ihatnak, amennyi csak beléjük fér.

A Monori Borút Egyesület

AZ EGYESÜLET alapvető célja hogy működésével elősegítse a Monor környéki szőlőtermesztés és borkészítés kulturális és történelmi örökségének megővését, kultúrájának, hagyományainak megőrzését és továbbvitelét, valamint a térség idegenforgalmának bővítését és a monori körzet térségének fejlesztését.

A célkitűzés megvalósítása érdekében az egyesület a következő feladatokat vállalta fel: A Monor környéki borút kialakítása, sajátos és egységes arculatának megteremtése; A borhoz kapcsolódó idegenforgalmi szolgáltatások fejlesztése; A borturizmus infrastruktúrájának kialakítása a környezetvédelmi szempontok figyelembe vételével; A Monor környéki borvidék hírnevének öregbítése; Kapcsolat kiépítése a nemzeti és nemzetközi borutakkal; Programcsomagok kialakítása a kulturális, történel-

mi, hagyományőrző programok és más turisztikai termékek bevonásával; Közös marketing feladatokat ellátása a helyi borokkal és más idegenforgalmi szolgáltatásokkal kapcsolatban; Képzési lehetőségek, tanulmányutak szervezése; Minősítési rendszer alkalmazása az egységes minőségbiztosítás érdekében; Segítség nyújtás pályázatok előkészítéséhez a tagoknak, pályázatok benyújtása az egyesület nevében; A tagok érdekvédelme; Csatlakozás más szakmai szövetségekhez, egyesületekhez; Kapcsolattartás és együttműködés a térségben működő térség és vidékfejlesztő szervezetekkel.

Az egyesület céljai megvalósítása érdekében közhasznú szolgáltatásait nem csupán tagjai részére nyújtja, hanem valamennyi természetes és jogi személy és más szervezet részére is lehetővé teszi szolgáltatásainak igénybe vételét.



Az egyesület tagja lehet valamennyi 18 évesnél idősebb magyar és külföldi természetes személy, jogi személy és jogi személyiséggel nem rendelkező gazdaság társaság, akik az egyesület céljaival egyetértenek és tevékenységét támogatni kívánják.

Az egyesület vállalkozási tevékenységet csak közhasznú céljainak megvalósítása érdekében, azokat nem veszélyeztetve végez. A gazdálkodás során elért eredményt a jelen alapszabályban meghatározott közhasznú célok megvalósítására fordítja.



A Monori Pincefalu

MÉG ma is tartja magát a mondás, hogy nem lehet igazi monori az, akinek nincsen szőlője és pincéje a Strázsahegyen. A bortermelés évszázadok óta meghatározza Monor egészének életét, néhány évtizedig háttérbe szorult, és nem töltött be jelentős szerepet, de az utóbbi években újra fontossá kezd válni.

A Monori Borút Egyesület megalkotásának alapvető célja volt, hogy a monori Strázsahegy új fejlődési pályára álljon, a jelentős értékek megőrzésére alapozott turisztikai fejlesztések indulhassanak meg. E stratégiai cél jegyében határozta el a szervezet, hogy kidolgozza az ún. „Legyen neked is pincéd!” marketing stratégiát. A program megalkotásához elengedhetetlennek tűnt, hogy elkészüljön egy átfogó ingatlankataszteri felmérés is, hiszen megfelelő lépések, csak pontos helyzetértékelés alapján lehet kidolgozni.

Szerencsés egybeesésnek is értékelhető, hogy a tényleges felmérésre akkor kerülhetett sor, amikor Monor Város Önkormányzata egy a Strázsahegyre készülő új szabályozási terv kidolgozása mellett döntött. Így egy együttműködési megállapodás keretében a Monori Borút Egyesület örömmel vállalta, hogy a felmérési kérdéssor összeállításába bevonja az önkormányzat, illetve a város által felkért tervező iroda munkatársait, illetve a térségi főépítészt is. Az együttműködés alapján az elkészített kataszter még értékesebbé vált, hiszen az konkrét alapadatokat is szolgáltat az új sza-

bályozási terv elkészítéséhez.

A felmérés, melybe valamennyi strázsahegyi ingatlan bevonásra került, 2011. őszén történt. A felmért 2601 db helyrajzi számon ténylegesen 2385 db ingatlan volt azonosítható, így a statisztikai elemzésnél ezt a számot vettük alapul. Minden esetben pontos GPS koordinátákkal és helyrajzi számokkal azonosítottuk be az ingatlanokat, továbbá fényképeket készítettünk. A felmérés részletes eredményei a www.legyennekedispinced.hu honlapon olvashatók.

A felmérésből kiderült, hogy az épített értékek degradálódása a monori Strázsahegyen jelenleg nem olyan fokú még, hogy ne lehetne kedvezőbb irányba fordítani. A hegyen található több száz eredeti állapotában meglévő és jelentős részben már átalakított pince esetében is van még tere az értékmentésnek és megőrzésnek.

Hisszük és valljuk, hogy pince tulajdonosnak lenni boldogsággal és büszkeséggel vegyült felelősség is! Hiszünk értékeinkben, a pincefalu magával ragadó szépségében! Hiszünk abban, hogy ha egy borkedvelő ember ellátogat hozzánk, az előbb-utóbb visszatér és egyszer talán később azon is elgondolkozik, legyen neki is saját pincéje a Monori Pincefaluban.

Választékból pedig ma még nincs hiány: az egyesület által készített felmérés alapján jelenleg 807 hagyományos, építészeti értéket képviselő, eredeti állapotú, vagy részben már átalakított, de értékes,



illetve egyéb tájba illő épület található a Monori Pincefaluban. Közülük ma is számos pince új gazdára vár. A www.legyennekedispinced.hu honlapunkon külön kereshetők az eladó pincék is. Természetesen a Monori Borút Egyesület készséggel segít minden borkedvelőnek, hogy megtalálja álmai pincéjét!

A közel 1000 pince komoly építészeti értéket, egyben turisztikai potenciált is képvisel, rendezvényeinkre mind többen látogatnak el és mind többen viszik ezzel a pincefalu jó hírnevét. Jelen kiadvány célja is ennek elősegítése, hogy megmutassa a Strázsahegy, a pincefalu és ezzel együtt a térség értékeit. Természetesen kedvet egy túrához, egy rendezvény meglátogatásához, vagy környékbeli település felfedezéséhez.

A főváros közvetlen közelében lévő, jelenleg még felfedezésre váró Monori Pincefalu Önre vár! Látogasson el a www.monori-borut.hu címen elérhető honlapunkra vagy a www.facebook.com/monoriborut Facebook oldalunkra, ahol az aktuális rendezvényekről, programokról is folyamatosan tájékoztatást nyújtunk.

A Monori Borút Egyesület minősítési rendszere



A 90-ES évek eleje óta számtalan bortermő vidék kezdeményezte a borturizmusra vonatkozó helyi, regionális vagy akár még szélesebb körben alkalmazandó minősítési, tanúsítási rendszer bevezetését. Az eszközök, módszerek, a kivitelezés módja az eltérő kulturális hagyományok, a különbözőképpen megfogalmazott célkitűzések, vagy a speciális helyi adottságok miatt természetesen igen nagy változatosságot mutat, ugyanakkor a legfontosabb alapelvek szinte kivétel nélkül minden esetben azonosak. A borkóstoltatás és borértékesítés

minősítésének alapfeltételeit az Európai Borutak Közös Minősítési Rendszere alapján létrehozott borúti szolgáltatások minősítésének alapfeltételeit figyelembe véve alakította ki az egyesület, amelyet a helyi kulturális és gazdasági viszonyokhoz igazított.

A Monori Borút Egyesület az első lépésben kizárólag a borászatok, pincészetek minősítését valósítja meg. Őket két kategóriában értékeli: hagyományos borkóstoltatással foglalkozó pincék, illetőleg a borkóstoltatást borértékesítéssel összekötő pincészetek, borászatok. Egyéb borúti

tagokra, szervezetekre, vállalkozásokra a minősítési rendszer második, továbbfejlesztett fázisában kerülhet sor.

Miért van szükség a minősítésre?

A borturizmus sok szempontból egyedinek nevezhető, hiszen a borturizmus minden esetben a termékek, szolgáltatások és információk komplex egységét kínálja. A helyi borok megismerése egyre gyakrabban alkalmazott és közkedvelté váló módja a helyi kultúra megismerésének, en-

nek eredményeképpen a szőlő- és bortermeléssel foglalkozó térségeknek elsődleges érdekévé vált a borturizmus fejlesztése.

A borturizmusnak mindenképpen célja a megfelelő borkultúra megteremtése, a pincékben történő vendégfogadás koncepciójának kidolgozása, a kínálat fejlesztése (beleértve: táj, hagyományok), a térség vonzerejének javítása.

A Monori Borút Egyesület tagjai által kínált borúti szolgáltatások minőségének szabályozására egységes minősítési rendszer került kidolgozásra. A minősítési rendszer számba veszi a borút állomásainak szolgáltatásait. A szolgáltatások minőségét egységes pontrendszer segítségével értékeli. A minősítés eredményét átlátható rendszerbe foglalva, könnyen érthető jelképrendszerrel jeleníti meg. Az így kialakított rendszer fő célja a fogyasztók (borkedvelők, turisták) védelme. A minősítési rendszer megalkotásának alapja tehát a vendégek igényeinek legszélesebb körű kiszolgálása.

A minősített borút állomás a vendég számára garanciát jelent az adott szolgáltatások színvonalára. Növeli a fogyasztók bizalmát a kiválasztott termékekkel, szolgáltatásokkal szemben. A fogyasztó felismerheti, összehasonlíthatja a borút kínálati elemeit.

A minősítési rendszer egyúttal a térség hagyományainak ápolását, valamint a vendégeken keresztül szélesebb körű megismertetését is szolgálja. Ezért a minősítési rendszer azokat a termékeket, szolgál-

tatásokat helyezi előtérbe, melyek jellemzőek, tradicionálisak Monoron és környékén.

Hagyományőrző borkóstoltatás



A szolgáltatások központja a helyi bor alapanyagának termelését, a borkészítés folyamatát, a bor végző minőségét kóstoltatással bemutató állomások. A minősítési rendszer a Monori Borút pincéinek, pincészeteinek és borászatainak a következő két szolgáltatására terjed ki: hagyományőrző borkóstoltatás, illetve borkóstoltatás és borértékesítés.

A hagyományőrző borkóstoltatás szolgáltatása tradicionális tevékenységet foglal magába. A Monori Pincefalu területén található pincék legnagyobb hányada az éves családi borszükségelek kielégítésére adómentes mennyiségben állít elő bort. A pincetulajdonosok az esetek többségében gondos odafigyelő munka eredményeként kiváló minőségű borokat készítenek, amit büszkén mutatnak meg arra látogató érdeklődő borkedvelőknek. Az „élő pincefalu” élmény kiteljesítéséhez hozzátartozik, hogy e vendégszerető pincetulajdonosok a borút keretein belül, hagyományőrző minősített állomásként egy pohár borra megkínálhassák az arra látogatókat. E pincékben, állomás-

helyeken, a kóstolást borértékesítés nem egészíti ki.

A minősítési programhoz csatlakozni kívánó hagyományőrző pincetulajdonos minősítése a következőkben felsorolt kritériumok alapján történik. A minőségi bizonyítványt elnyert tagok kötelesek tiszteletben tartani a hagyományőrző borkóstoltatás minősítésének alapfeltételei alatt megfogalmazott irányelveket.

- Legalább 2-4 fő egyidejű fogadásának feltételeit kell biztosítani.

- A vendégfogadó helyiségeknek és a környéknek mindig tisztának és gondozottnak kell lenniük.

- Előnyös, ha a vendéglátóhely kialakításában követi a táji és építészeti tradíciókat, és illeszkedik a borút arculatához.

- A belső és külső tér kialakításának és berendezésének kulturáltnak kell lennie.



– Megfelelő világítás biztosítása szükséges.

– A helyiségeknek és a felszerelési tárgyaknak tisztáknak és gondozottnak kell lenniük.

– Virág és jellegzetes helyi tárgyakból álló dekoráció ajánlott.

– Látható helyen ki kell függeszteni a bekeretezett minőségi bizonyítványt és a borút térképét.

– Az állomáshelynek be kell kapcsolódnia a borút információs rendszerébe.

– A kínált borok 100%-ának saját termelésűnek kell lennie.

– A bort megfelelő tisztaságú talpas üvegpohárban kell kínálni.

– A bort megfelelő hőmérsékleten kell kóstoltatni.

A hagyományörző bor kóstoltató szolgáltatás minősítésénél 20 szempont értékelése

után maximum 60 pont adható. A minősítési rendszer négy olyan kötelezően teljesítendő szempontot tartalmaz, ahol az 1 pont megszerzése esetén a minősítés nem odaítélhető. Ezek a szempontok a következők: a vendéglátáshoz, borkóstoláshoz szükséges eszközök, a külső higiénia, a helyiségek tisztasága és az elhelyezkedés.

A hagyományörző bor kóstoltató szolgáltatás minősítése során négy kategória adható:

„Nincs minősítés” kategóriába sorolható az az állomáshely, amely a minősítés során 30 pontnál kevesebbet szerzett, vagy a kötelezően teljesítendő szempontok valamelyikére 1 pontot kapott.

„Feltételes minősítés” kategóriába sorolható az az állomáshely, amely a minősítés során 30 pontot vagy a fölötti pontszámot kapott, de a pontszám nem érte el a 36 pontot. A feltételes minősítés egy évre, azaz a soron következő ellenőrző minősítés idejéig szól. Amennyiben a pontszám az ellenőrző minősítésen sem éri el a 36 pontot, úgy a szolgáltató a „Nincs minősítés” kategóriába sorolandó.

„Egy poharas szolgáltató” kategóriába sorolható az az állomáshely, amely a minősítés során 36 pontot vagy a fölötti pontszámot kapott, de a pontszám nem érte el a 48 pontot.

„Kétpoharas szolgáltató” kategóriába sorolható az az állomáshely, amely a minősítés során 48 pontot vagy a fölötti pontszámot kapott. A kategóriák minden év-

ben egyszer az ellenőrző minősítések során megújítandó.

Borkóstoltatás és borértékesítés



A borkóstoltatás és borértékesítés egy valódi borúti szolgáltatás, ami a Monori Pincefalu üzleti alapon működő állomáshelyein válik meg. Az ehhez a minősítéshez csatlakozott helyi őstermelők, vállalkozók értékelése a következőkben felsorolt kritériumok alapján történik.

– A minőségi bizonyítványt elnyert tagok kötelesek tiszteletben tartani a borúti szolgáltatások minősítésének alapfeltételeit, valamint betartani a szolgáltatások működtetésére vonatkozó mindenkor hatósági előírásokat (ANTSZ, NAV, Fogyasztóvédelem, OBI, Hegyközség rendelkezései).

– A turistaszezon idején (május 1-jétől október 1-jéig) biztosítani kell a rendszeres nyitva tartást.

– A nyitvatartási rendet ki kell függeszteni az egység bejáratánál.

– Nyitvatartási időben ügyeletet kell biztosítani a helyszínen, vagy a kifüggesztett címen.

– Legalább 2-4 fő egyidejű fogadásának feltételeit kell biztosítani.

– A maximális fogadható vendégek számát meg kell határozni, és az állomáshelyen fel kell tüntetni.

– A vendégfogadó helyiségeknek és az állomáshely környékének tisztának és gondozottnak kell lenniük.

– Előnyös, ha az állomáshely külső és belső kialakítása illesz-



kedik a pincefalu építészeti hagyományaihoz.

- A belső és külső tér kialakításának és berendezésének kulturálnak kell lennie és a vendég kényelmét kell szolgálnia.

- A fogadóhely közelében a meghatározott létszámnak megfelelő mellékhelyiség(ek)nek és kimosónak kell a vendég rendelkezésére állnia.

- A megfelelő világítás biztosítása szükséges.

- A vendégfogadó helyen, vagy közvetlen közelében biztosítani kell a telefonhasználatot.

- helyiségeknek és a felszerelési tárgyaknak tisztáknak és gondozottnak kell lenniük.

- Virág és jellegzetes helyi tárgyakból álló dekoráció ajánlott.

- Látható helyen ki kell függeszteni a bekeretezett minőségi bizonyítványt és a borvidék térképét.

- Meg kell határozni és a vendég rendelkezésére kell bocsátani a vendégfogadás jellemzőit (pl. előzetes bejelentés igénye, nyelvhasználat) és a szolgáltatás(ok) tarifáit.

- Az állomáshelynek be kell kapcsolódnia a borút információs rendszerébe

- A vendéglátónak felkészültnek kell lennie az információadásra a helyi látnivalókról, a többi turisztikai szolgáltatásról, a gasztronómiáról, a helyi termékekről, a vidék borkultúrájáról.

- Csak OBI - minősített borok forgalmazása lehetséges.

- A kínált borok legalább 60 százalékának helyi terméknek (Strázsa-hegyi Száraz-hegyi,



Gomba-Bénye Hegyközségek területéről származó alapanyagból készült) kell lennie.

- A borkóstoló programokon legalább egy ingyen kóstolást meg kell ajánlani a vendégnek.

- A kóstolás végén a vásárlást nem lehet kötelezővé tenni.

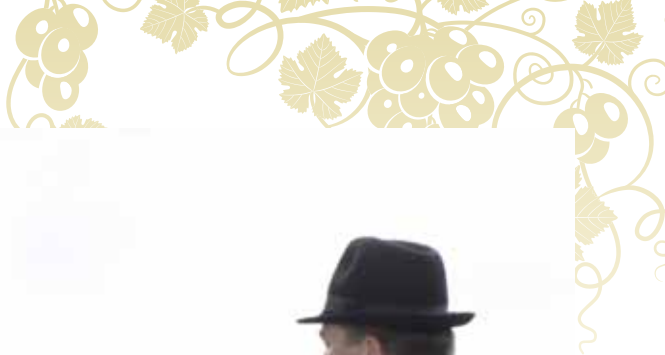
- A kóstoló poharak talpas üvegpoharak legyenek és tökéletes tisztaságúak.

- A bort az ideális hőmérsékleten kell kínálni.

- Borértékesítő helyen az árlistát a vendég rendelkezésére kell bocsátani.

- A kiállított és kínált borokról írásos tájékoztatóval kell rendelkezni.

A Borkóstoltató és borértékesítő szolgáltatás minősítésénél 30 szempont értékelése után maximum 90 pont adható. A minősítési rendszer tizenegy olyan kötelezően teljesítendő szempontot tartalmaz, ahol az 1 pont megszerzése esetén a minősítés nem odaítélhető. Ezek a szempontok a következők: vendéglátáshoz, borkóstoláshoz szükséges eszközök, külső higiénia, helyiségek tisztasága, mellék-helyiségek tisztasága, elhelyezkedés, írásos tájékoztató a borokról, kötelező külső elemek megléte, kötelező belső elemek megléte, prospektusok, szóróanyagok megléte, fogyasztóvédelmi szempontok, jogszabályok betartása.



A hagyományörző bor kóstoltató szolgáltatás minősítése során négy kategória adható:

„Nincs minősítés” kategóriába sorolható az az állomáshely, amely a minősítés során 44 pontnál kevesebbet szerzett, vagy a kötelezően teljesítendő szempontok valamelyikére 1 pontot kapott.

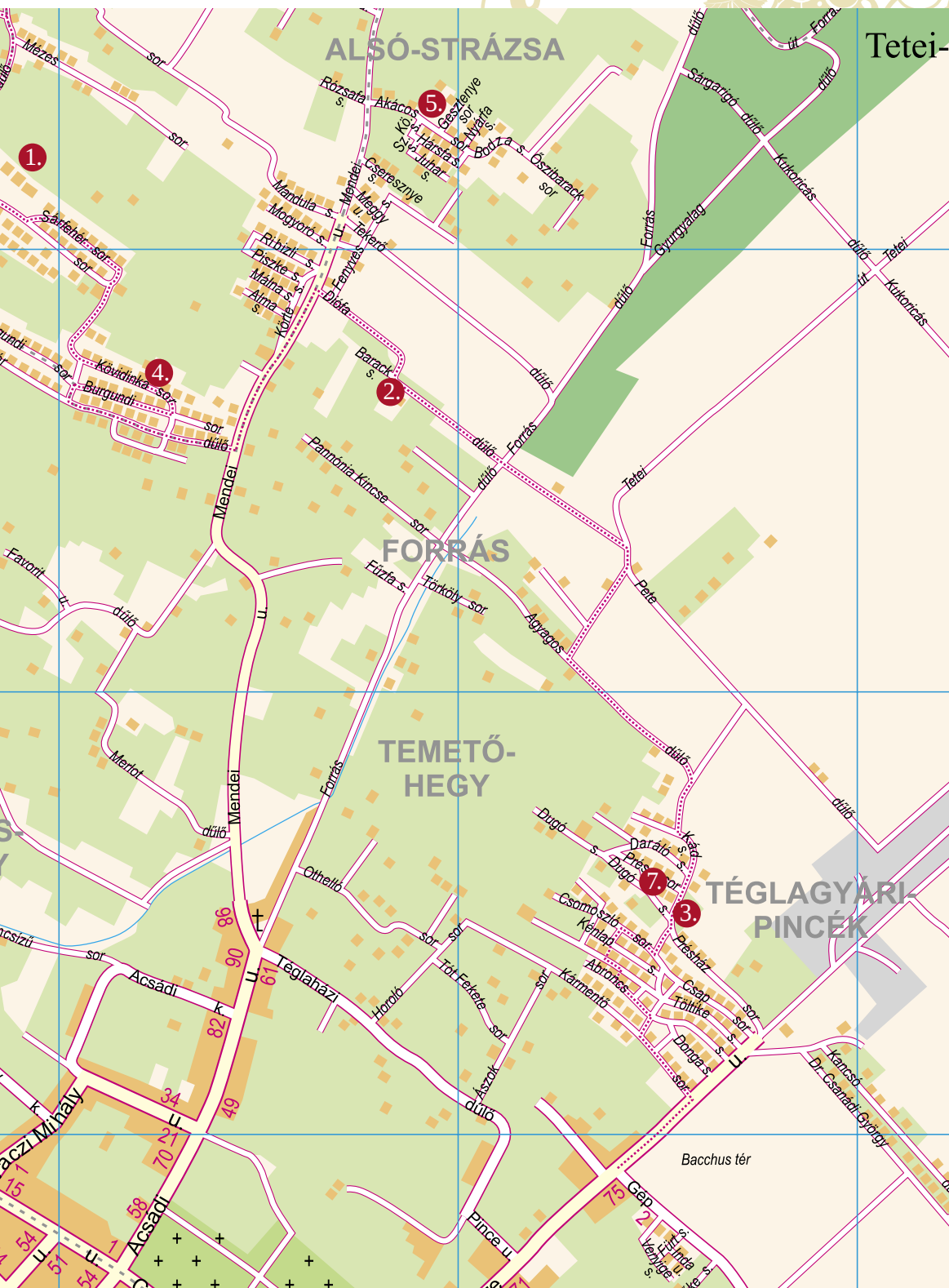
„Feltételes minősítés” kategóriába sorolható az az állomáshely, amely a

minősítés során 45 pontot vagy a fölötti pontszámot kapott, de a pontszám nem érte el az 54 pontot. A feltételes minősítés egy évre, azaz a soron következő ellenőrző minősítés idejéig szól. Amennyiben a pontszám az ellenőrző minősítésen sem éri el a 54 pontot, úgy a szolgáltató a „Nincs minősítés” kategóriába sorolandó.

„Hárompoharas szolgáltató” kategóriába sorolható az az állo-

máshely, amely a minősítés során 54 pontot vagy a fölötti pontszámot kapott, de a pontszám nem érte el a 81 pontot.

„Négypoharas szolgáltató” kategóriába sorolható az az állomáshely, amely a minősítés során 81 pontot vagy a fölötti pontszámot kapott. A kategória minden évben egyszer az ellenőrző minősítések során megújítandó.



KétSzabó Borpince és Fogadó

A NÉVADÓ két Szabó 2004-ben vásárolta meg a Strázahegy egyik legnagyobb egybefüggő, 2 hektáros birtokát, melyen két, XIX. századi pince és régi magyar szőlőfajták tőkei őrzik a múlt hagyományait, értékeit, ízeit.

A Fogadó családi, baráti összejövetelek, esküvők, céges rendezvények ideális helyszíne. A hangulatos vincellérházban 55, jó idő esetén, a napsütötte teraszon további 50 személy a foglalhat helyet. A rendezvények idején konyhánkban készülő hagyományos és kortárs ízek alapanyagai jórészt a családi gazdaságból származó húsok, zöldségek, gyümölcsök. Nyáron és ősszel betölti a levegőt a készülő lekvárok, befőttek, savanyúságok illata, melyek az év folyamán a vendégek elé kerülnek. Fontos számunkra, hogy a felhasznált nyersanyagok a lehető legjobb minőségben, frissen, környékbeli termelőktől kerüljenek az asztalra.



A szőlőültetvény gyöngysze-
mei a több mint 100 éves Kadarka
és Olaszrizling tőkéik, melyeknek
kézműves módszerekkel készí-

Elérhetőségek

Id. Szabó István Gyula

Mobil: +36-20/928-7483

Ifj. Szabó István Gyula

Mobil: +36-20/333-9418

E-mail: ezerjo@gmail.com

GPS: N 47,3704382,

E 19,4476783



tett nedűit a borospince vigyáz-
za. De ezek mellett Kövidinka,
Ezerjó, Kékfrankos és Rajnai riz-
ling borok is pihennek a hordók-
ban, hogy egy kóstoló alkalmával
a poharakba kerüljenek.

Szeretettel várjuk a Mono-
ri Pincefalu szívében, ahol Ön is
otthon érezheti magát.

Ifj. Szabó István Gyula

Csúzi Családi Pincészet

Pincénkben jó bor és jó szó mindig kapható!



A CSÚZI család a Strázsa-hegyen öt generációval ezelőtt kezdte a szőlőművelést és a borkészítést. Az eredeti cél az volt, hogy a bortermelés a családi fogyasztást elégítse ki, azonban mára számottevő családi gazdasággá fejlődött a birtok, és így kialakult a Csúzi Családi Pincészet. Jelenleg az összes szőlőterület közel 3,5 hektárt tesz ki, emellett az 1000 fás almaültetvényünk adja a gazdaságunk másik fő vonulatát.

Fő szőlőfajtáink az Olasz rizling, a Szürkebarát, a Kékfrankos, a Portugieser és a Cabernet Franc. A fajtaborokon túl minden évben készítünk Kékfrankos rozét, kései szüretelésű Olaszrizlinget és izgalmas összeállítású fehér és vörös cuveé-eket. Az almaültetvényünkről származó frissgyümölcs értékesítése mellett különleges ízesítésű almalekvárokat és almasajtokat készítünk.

A Monori Pincefalu vendégház pincészetei közé tartozunk. Tíz és negyven fő között vállalunk borkóstolókat és rendezvényeket egész évben. Igény szerint biztosítunk három, öt és héttételes borkóstolókat, melyek mellé borkorcsolyát szolgálunk fel.



Jelenleg szüleimmel, feleségemmel és négy gyermekünkkel látjuk el a pincészet körüli feladatokat és várjuk családias vendéglátással a hozzánk betérőket. Ahogy vendégeink szokták mondani: „Ide az emberek vendégként érkeznek, de barátként távoznak!”. Reméljük, mihamarabb barátként köszönhetjük a kedves olvasót is!

Csúzi Szabolcs, a Monori Borút Egyesület alelnöke



Elérhetőségek

Csúzi Szabolcs

Mobil: +36-20/572-4668

Csúzi Lászlóné

Tel.: +36-29/410-582

Mobil: +36-20/469 6382

Csúzi Családi Pincészet

2200 Monor, Strázsahegy,
Diófa-dűlő

E-mail: info@csuzipince.hu

Web: www.csuzipince.hu

GPS: N 47,3682670762,

E 19,4533967691

Lukácsy Pincészet

Elérhetőségek

Lukácsy György

Mobil: +36-30/337-8361

GPS N 47,362312,

E 19,458273



CSALÁDUNKBAN hosszú múltra tekint vissza a szőlészet, borászat. Az elődök már a 19. században jelentős földbirtokon gazdálkodtak. Id. Lukácsy Géza az 1900-as évek első harmadában hegyközségi vezetőként szervezte a monori szőlőtermelők életét. Jelenleg 4,5 hektáron folyik a szőlőtermelés, a borászkodás. Borainkat kizárólag saját termelésű szőlőből készítjük. Jelenleg Rajnai rizling, Jubileum 75, Kékfrankos és Zweigelt szőlőkből készítjük borainkat, amelyeket pincénkben egy borkóstoló alkalommal minden vendégünk megízlelhet.

Családi borászatunkban édesapámmal, id. Lukácsy György



okleveles agrármérnökkel és testvéremmel, Lukácsy Zoltán idegenforgalmi közgazdással, borással dolgozunk együtt, mű-

veljük a szőlőt, illetve készítjük és értékesítjük borainkat.

Ifj. Lukácsy György kertészmérnök, szőlész, egyetemi adjunktus



A KULTPINCE a kultúra és a bor találkozóhelye, kellemes, hangulatos társasági események, baráti beszélgetések színhelye. Rendszeres, visszatérő programjainkkal – legyen az zene, filmvetítés, kiállítás, táncos mulatság, egyéb kulturális esemény vagy tematikus borszt – szórakozási, kikapcsolódási lehetőséget biztosítunk nemcsak a Monorról és környékéről hozzánk betérőknek, hanem a távolabbról érkező vendégeinknek is.

A KultPince a Monori Pincefalu jelenleg legnagyobb befogadóképességű pincéje, rendezvény-

Elérhetőségek

E-mail: kultpince@kultpince.hu,
Web: www.kultpince.hu
Telefon: +36-20/5700-449,
+36-20/298-5700
Cím: Monor, Strázsa-hegy,
Kövidinka sor
GPS: N 47,22106, E 19,26933

helyszíne. A 3000 négyzetméteres területen, az 50 fő befogadóképességű pince mellett, 40 fős, rendezvényteremmel, konyhával és kiszolgáló helyiségekkel rendelkező fogadóépület, valamint saját parkoló található.

A rendezvényterem professzionális prezentációs technikával (projektor, motoros vászon, audiovizuális rendszer) felszerelt és WIFI internet-kapcsolattal rendelkezik. Várhatóan a 2013-2014-ben



fejeződik be a helyszín kialakítása, amikor elkészül a borfeldolgozó épület és a 70 fős fröccsterasz.

A KultPince ideális helyszíneként szolgál a családi események, céges rendezvények és baráti társaságok programjai számára. A borkínálat és vendéglátás mellett a programszervezésben (a csapatépítéstől a kézműves foglalkozásig) is teljes körű segítséget tudunk nyújtani.

Szeretettel várjuk Önt is!

Bakos Boglárka ügyvezető

Monori
Borút
Egyesület



Nádas Pihenőpark és Fogadó

Nádas
Kalandpark és Fogadó



A NÁDAS Pihenőpark és Fogadó Monor és Vasad között, csodálatos zöld környezetben található. Pihenőparkunkban két horgásztó, egy tófürdő, egy hatalmas kalandpark és játszótér, valamint számos pihenésre alkalmas szazletli található. A fogadóban egy egész évben működő étterem várja vendégeinket, 400 fős különteremmel.

Fogadónk hét tágas és modern kialakítású szobával rendelkezik, melyből egy négyszemélyes, a többi hat szoba kétszemélyes, igény esetén pótágyazható. Szobáink légkondicionáltak, LCD SAT tévével, széffel, kádas, illetve zuhanyzós fürdőszobával rendelkeznek.

Térjen be hozzánk, és élvezze éttermünkét! Séfünk a legváltozatosabb hazai és nemzetközi ötletekkel és ízekkel varázsolja el kedves Vendégeinket. A legmodernebb technológiával felszerelt konyhájú



éttermünk közvetlenül a tó partján fekszik, így a kulináris élvezetek mellett csodálatos panorámát kínálnak vendégeinknek.

Pihenőparkunk nagyszerű helyszínt biztosít céges és magán rendezvények számára mind zárt, mind szabadtéri környezetben.

Különtermünk légkondicionált, természetes napfényben úszik, tóra néző csodálatos panorámával. Maximális befogadó képessége 600 fő, de igény esetén mobilfállal szétválasztható.

Elérhetőségek

Nádas Pihenőpark és Fogadó

Cím: 2211 Vasad,
II. külterület 159.

Mobil: +36-70/953-5094

E-mail: ertekezes@nadaspihenopark.hu

Aktuális programok:
www.nadaspihenopark.hu

Internet kapcsolat, csúcsműségi technikai felszerelések, el-sőtétíthető ablakok teszik teljessé kínálatunkat. Igazi házigazdaként gondoskodunk a meghívottak, résztvevők ellátásáról, legyen az: konferencia, sajtótájékoztató, termékbemutató, partnertalálkozó, csapatépítő tréning vagy családi nap.

A környezetnek és szolgáltatásainknak köszönhetően ideális helyszínt tudunk nyújtani esküvők megrendezésére is. Egyedülálló zöld környezet, helyszíni esketés, szálláslehetőség egy helyen.

Pihenőparkunk területén a következő lehetőségek választhatók ingyenesen a szabadidő hasznos eltöltésére: hatalmas játszótér, strandröplabda pálya, csocsó, kártyasztal, asztalitenisz.

Kalandparkunk nagyszerű szórakozást nyújt kicsiknek és nagyoknak egyaránt, akik a bátorságukat és ügyességüket próbára szeretnék tenni. A csendesebb kikapcsolódásra vágókat tófürdőknek várja.

A horgászatot kedvelők két horgásztóban tehetik próbára szerencsájukat, melyek közül nagy tavunk egy hektáros vízfelületű, tégekkel és szazletlikkel, parkosított környezetben. Tavunkban a következő hal-fajokkal lehet találkozni: kárász, keszeg, amur, ponty, busa, csuka, süllő.

A gyermekek és állatbarátok számára állatsimogatásra (láma, gím-szarvas, dámszarvas, lovak, pónilovak, nyulak, kecskék, háztáji állatok) biztosítunk lehetőséget, valamint lovashintó várja a kocsikázni vágókat.

Pörgősebb, mozgalmassabb programokat kereső Vendégeinknek, ajánljuk klubunkat, a BeachSide-ot.



A Megyeri-Hanti pince

MEGYERI Szabolcs és Hanti Tamás két jó barát egy közös álommal és egy közös pincével. Pincénk közelében fél hektáron, kissé távolabb, Ceglédbercelen egy hektáron termelünk szőlőt. Főleg száraz fehér és rozé borokat készítünk. Cerszegi fűszerest, Chardonnay-t, Rajnai rizlinget, Irsai Olivért szüretelünk, de a vörösborok kedvelői

is találhatnak kedvükre való Cabernet Sauvignont, Cabernet Franc-t és Merlot-t.

Gyermekkorunk óta kapcsolatban vagyunk a szőlővel és borral, mivel a Megyeri-fivérek borkápolnijában segédkeztünk minden őszi szüretidőben. Itt fogalmazódott meg bennünk az, hogy szeretnénk saját pincét, saját borral.

Elérhetőségek

Megyeri Szabolcs:

Mobil: 06-30/605-9251

Hanti Tamás:

Mobil: 06-30/630-7787

megyeriszabolcs@freemail.hu

GPS: N 47,369619, E 19,448718

A szerencse mellénk szegődött, és Monoron sikerült vásárolnunk egy kis pincét, amit felújítottunk. Hét évig készítettük saját borainkat magunknak, és barátainknak. Most úgy döntöttünk – sok verseny és sok bemutató után –, hogy a 2013-as szüretet már a nagyközönségnek is megmutatjuk, ezért létrehoztuk a Megyeri-Hanti Borászati Kft.-t, reménykedve, hogy jól döntöttünk és egyre több borbarát ismerheti meg kézműves borainkat.

Megyeri Szabolcs és Hanti Tamás



Aranyi Sándor pincészete



MEZŐGAZDASÁGI termelés mellett szőlőtermesztéssel is borkészítéssel is foglalkozik Aranyi Sándor. Jellemzőbb fajtái a Kékfrankos, a Jubileum 75 és az Olaszrizling.

Elérhetőség

Mobil: +36-30/922-9344

Kovács-Gómez pince és prэшáz

A PRÉSHÁZ ideális helyszín a kis és közepes létszámú baráti találkozóknak, családi ünnepek, valamint céges összejövetelek számára. A terem legfeljebb 20 fő egyidejű vendéglátására alkalmas. Előzetes időfoglalás után bárki úgy érezheti magát, mintha a saját prэшázában lenne.

Elérhetőségek

Mobil: +36-20-981-79-20

E-mail: monoripince@hotmail.com

Web: monoripince.blogspot.hu



Tóth László Pincészete

TÓTH LÁSZLÓ a Monori Pincefalu Téglagyári pincéi között lévő családi prэшázában is szívesen látja a vendégeket, de aki a falusi turizmus igazi élményét szeretné átélni, annak érdemes ellátogatnia a monorierdői Szárazhegyre, ahol a KERBOR Kft. központjában a

Elérhetőségek

Web: kerbor.netpeople.hu

E-mail: kerbor@monornet.hu

Mobil: +36-30/996-8485

nagyszerű borok mellett finom ételeket is fogyaszthat.

Czeglédi György pincészete

SAJÁT ültetvényről származó, hagyományos magyar szőlőfajtákból készült borok várják Czeglédi György pincészetében a vendégeket. A pince tulajdonosa hegybíróként segíti a monori szőlő és bortermelők szakmai tevékenységét, munkáját.

Elérhetőségek

E-mail: czegledigyorgy@gmail.hu

Mobil: +36-30/934-1182





Kiadta: **Monori
Borút
Egyesület**

Keress minket az interneten:
www.monoriborut.hu
www.legyennekedispinced.hu

Kövess minket
a Facebookon!



ÚJ MAGYARORSZÁG
VIDÉKFEJLESZTÉSI PROGRAM
2007–2013

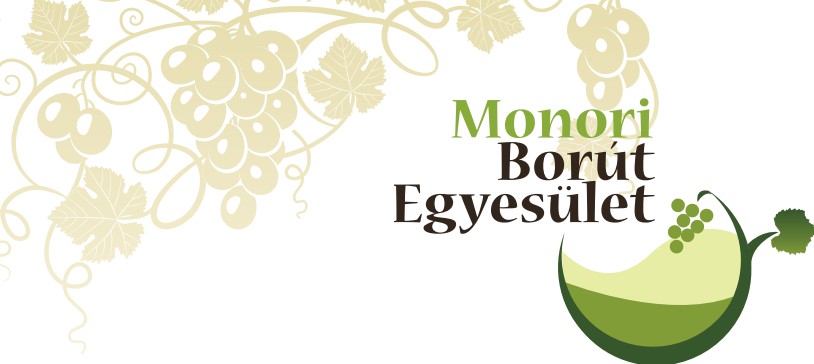


**A Monori Borút Egyesület arculatának és bor-
turisztikai minősítési rendszerének kialakítása.
Európai Mezőgazdasági Vidékfejlesztési Alap:
a vidéki területekbe beruházó Európa. Az Európai
Unió és a Magyar Köztársaság támogatásával.**



Szerkesztés és nyomdai előkészítés: Régió Lapkiadó Kft. www.regiolapkiado.hu





További információ:
www.legyennekedispinced.hu

Igyál!

Akár saját bort is,
a saját pincédből!

**Ismerd
meg!**

Monort
és környékét!

Éld át!

A térség legjobb
programjait!

Lazíts!

A régió legjobb
szálláshelyein!

Egyél!

A pincefaluhoz
közeli
cukrászdákban,
éttermekben!

Fedezd fel!

A Strázsahegyet és környezetét!

Ne habozz!

Kivéve, ha fröccsöt iszol!

Barátkozz!

Aki a bort szereti...

