

Családi Borok Versenye 2013

A Monor Környéki Strázsa Borrend idén első alkalommal megrendezi a Családi Borok Versenyét, kapcsolódva a Borvidékek Hétvégéje 2013 rendezvényhez.

A verseny célja, hogy elősegítse a családi pincészetek piacra jutását azáltal, hogy egy új, a fogyasztók számára is jól definiálható, jó ár/érték arányú kategóriát teremt a borok között.



A borverseny időpontja: 2013. június 2-a 9 órától.

Helyszíne: Kult Pince, Monor, Strázsa-hegy, Kövidinka sor (www.kultpince.hu)

Eredményhirdetés: Borvidékek Hétvégéje, Monori Pincefalu, Strázsahegy, 2013. június 8.

Nevezési kategóriák: fehér, rozé és vörös bor.

Nevezési határidő és a tételek beérkezésének határideje: 2013. május 28.

Nevezni lehet a www.strazsaborrend.hu/borvidekek-hetvegeje-2013 honlapról letölthető nevezési lap kitöltésével és annak eljuttatásával a következő címre:

Cimbora Borház Kft. – Bakos Boglárka, 2200 Monor, Mátyás király u. 11. vagy e-mailben: info@kultpince.hu.

Nevezési díj: 2013 Ft+áfa. (A Borvidékek Hétvégéjén kiállító pincészetek egy tétel esetén a nevezési díj alól mentesülnek.)

A nevezési díj befizetését a jelentkezési laphoz mellékelt bizonylattal kérjük igazolni. A nevezési díjat (tételenként bruttó 2557 Ft-ot) a következő bankszámla számra kérjük elutalni: 10103843-09234400-01003000.

Minta mennyisége: mintánként 3 db palack, 0,5, 0,7, 0,75 vagy 1 literes kiszerelésben.

A mintákhoz mellékelt dokumentumon kérjük feltüntetni:

- „Családi Borok Versenye”
- A minták számát, megnevezését,
- A „Minta érték nélkül” jelzést.

A borversenyhez kapcsolódó fontosabb fogalmak

Családi pincészet: olyan családi tulajdonú borászat, amelynek működtetésében a családból legalább két fő aktívan vesz részt. A család tagjai közötti kapcsolat lehet egyenes vagy oldalági rokonság, illetve házasság.

Családi bor: olyan bor, amelyet nemtől és generációtól függetlenül mindenki szívesen fogyaszt minőségi kategóriától függetlenül. Ajánlott kiskereskedelmi fogyasztói ára legfeljebb bruttó 2000 Ft literenként. A családi bor kizárólag olyan szőlőt tartalmaz, amelyet családi pincészet tagjai saját maguk művelnek vagy műveltetnek, vagyis a „termőföldtől az asztalig” felügyelik a szőlő termesztését és feldolgozását, illetve a bor készítését.

