

ESTERHÁZY
ETYEKI KÚRIA
— HUNGARY —



ETYEKI KÚRIA — PEZSGŐ | BOR | VENDÉGLÁTÁS | RENDEZVÉNY



Magyarország legszebb birtoka



Legjobb vidéki rendezvényhelyszín

KIEMELKEDŐ ELISMERÉSEINK

Számos borászati és turisztikai elismerésünk mellett díjaink, amelyekre a legbüszkébbek vagyunk:

- Asia Wine Trophy 2023** – Grand Gold, MSP Zenit 2021
- Asia Wine Trophy 2023** – Grand Gold, Pinot Noir 2019
- Asia Wine Trophy 2023** – Aranyérem, Kúria Red 2020
- Asia Wine Trophy 2023** – Aranyérem, Kúria Sopron Kékfrankos 2018
- Asia Wine Trophy 2023** – Aranyérem, Pinot Noir Válogatás 2018
- Concours Mondial de Bruxelles 2023** – Aranyérem, Pinot Noir 2019
- Decanter World Wine Awards 2023** – Ezüstérem, Kékfrankos 2018
- Fejér Vármegye bora 2023** – Aranyérem, Pinot Noir 2020
- Winelovers 2023** – Aranyérem, Pinot Noir Válogatás 2018
- Berliner Wine Trophy 2022** – Aranyérem, Sparkling Sauvignon Blanc pezsgő
- Mondial des Pinots 2020** – Aranyérem, Pinot Noir Válogatás 2017



BORÁSZATUNK TÖRTÉNETE

Az Etyeki Kúria borászat 1996-ban kezdte meg működését az etyeki, bortörténelmi jelentőségű Öreghegyen. A területen korábban Báthori Tibor kertészmérnök, borász gazdálkodott, akinek nevéhez fűződik az Etyek-Budai borvidéken újdonságnak számító chardonnay szőlőfajta ismertté tétele, a modern, reduktív, hűtött borkészítési technológiák hazai meghonosítása és az első membránprés beüzemelése. Borászatunk a hagyományok tisztelete mellett innovatív szemléletével vált egyre ismertebbé. A régióban elsőként telepítettünk pinot noir szőlőt fajtabor készítése céljából, mely mára meghatározó borászatunk és a borvidék számára egyaránt. Boraink és pezsgóink számos hazai-, és nemzetközi díjjal büszkélkedhetnek, ugyanakkor immáron birtokunk, és turisztikai szolgáltatásaink is számos elismerésben részesültek; 2022-ben elnyertük Magyarország Legszebb Borbirtoka címet, 2023-ban pedig a Business Traveller Hungary Business Excellence díját.

TERÜLETEINK

A kezdeti kéthektáros termőterület mára elérte az 50 hektárt, melyből jelenleg 25 termő. Friss telepítéseink 4-5 éven belül hozzák az első teljes termést. A szőlőművelés két borvidéken zajlik; az etyeki területek sauvignon blanc - chardonnay - pinot noir triója mellett, a soproni területeinken - melyeket 2006 óta művelünk - kékfrankos és merlot fajtákkal léptünk sikeresen piacra.

FEJLŐDÉS, BŐVÜLÉS

A 2010 őszen indított átfogó modernizálási és bővítési munkák célja a szükséges feltételek megteremtése volt ahhoz, hogy nemzetközi élmezőnybe tartozó tételket készíthessünk, továbbá elérjünk egy gazdaságos üzemméretet. A Bordás Péter nevével fémjelzett BORD Építész Stúdió igényeink alapján álmodta meg azt a különleges épületet, ahol borainkat 2012-2023 között készítettük. A táj adottságainak tiszteletben tartásával a hagyományos pince fölé épült a megújult borászat, mely a termelési részek mellett már turisztikai szolgáltatásokra alkalmas tereket is magában foglal.

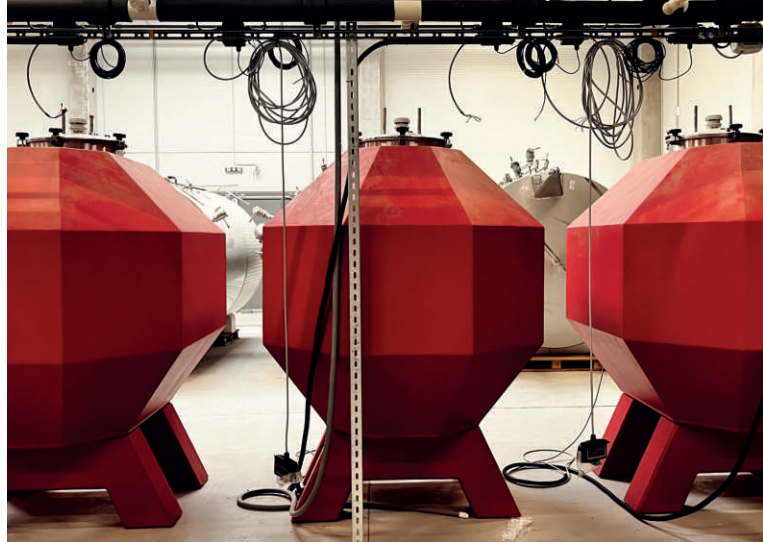


AZ ÚJ GÖBÖLI BORÁSZAT

Etyek-öröghegyi birtokközpontunk termelési kapacitását az elmúlt években rendre meghaladtuk, borászatunk kinötte korábbi épületét. A szőlőfeldolgozás és a borkészítés körülményeinek optimalizálásához, ezen keresztül pedig boraink minőségének emeléséhez, egyszóval a fejlődéshez egy új borászat építése vált szükségessé. Itt kísérleti MSP tételeink készítésére az Etyeki Kúria által eddig nem használt új technológiákat tudunk alkalmazni, nagy sikerű pezsgő termékpalalettánkat pedig tovább tudjuk bővíteni. Emellett egy modern palackozási és raktározási infrastruktúra is létrejött, mindez a lehető legkisebb karbonlábnyom mellett, egy már-már „okos”-nak mondható épületben, mely szőlőterületeinkhez is jóval közelebb helyezkedik el. Új borászatunkat az építész szakma által is nagyra tartott Frikker Zsolt és Bödi Imre építész duó (Studio Fragment) tervezte. Az új borászat megépítésével Etyek-Öröghegyen található birtokközpontunk turisztikai fejlődése is tovább folytatódhat.

FŐBORÁSZUNK

Mérész Sándor 2009-ben csatlakozott csapatunkhoz. Hosszú utat járt be mielőtt az Etyek-Budai Borvidéken lehorgonyzott. Gyöngyösön kezdte tanulmányait, innen az USA-ba, egészen pontosan Kaliforniába vezetett útja. Hazatérve a nemzetközileg is elismert borász, Gál Tibor adott számára lehetőséget tudása további fejlesztésére, akinek közvetlen munkatársaként Toszkánában töltött tevékeny szakmai éveket. Ő formálja boraink egyedi stílusát, és hangolja össze egyedülálló helyi adottságainkat saját nemzetközi tapasztalataival és a legújabb kutatási eredményekkel. Szakmai munkája elismeréseként Sándor 2013 óta minden évben a „Borászok Borásza” szakmai díj TOP50 jelöltje között szerepel.



BOROK, PEZSGŐK

VÖRÖSBOROK



- Kúria Red
- Etyeki Kúria Pinot Noir
- Etyeki Kúria Pinot Noir Válogatás
- Kúria Sopron Merlot
- Kúria Sopron Kékfrankos
- Sopron Blend

MÉRÉSZ SÁNDOR PROJEKT (MSP)



- MSP Zenit
- MSP Rosé

PEZSGŐK



- Pláne Frizzante White
- Sparkling Sauvignon Blanc
- Méthode Charmat
- Méthode Traditionnelle

BOROK, PÁRLATOK

FEHÉRBOROK



- Kúria White
- Etyeki Kúria Sauvignon Blanc
- Etyeki Kúria Chardonnay

ROSÉ



- Kúria Rosé

PÁRLATOK



- Barrique borpárlat
- Kékfrankos törkölypálinka
- Pinot Noir törkölypálinka

ETYEKI KÚRIA ÉLETÉRZÉS

Széles portfólióink gerincét Pinot Noir tétéleink, Mérész Sándor Projekt boraink és pezsgőink alkotják. Aki ezen vonal mentén kóstol, hamisítatlan Etyeki Kúria életérzéssel gazdagodik. Turisztikai részlegünk vendéglátásával kiegészülve mondhatjuk, hogy az Etyeki Kúria több mint egy borászat.

PINOT NOIR

A pinot noir szőlőfajtaival annak 2001-es telepítése óta tart szenvedélyes kapcsolatunk. Ezerarcú fajta, kérdés nélkül nyűgözi le a borkedvelőket és a szakmabelieket egyaránt.

MÉRÉSZ SÁNDOR PROJEKT BOROK

Az Etyeki Kúria tradicionális portfóliója mellett jelentek meg néhány éve új irányként a kis palackszámban készülő Mérész Sándor Projekt borok. Főborászunk "játszótere", ahol igazán kísérletezhet a szőlőfajták, továbbá a borkészítési praktikák terén. Az MSP sorozat tétélei felülmúlják csapatunk, továbbá a borkedvelők várakozását, garantált a meglepetés minden kóstolón.

PEZSGŐK

Régóta dédelgetett álmunk volt, hogy újra megmutassuk az etyeiki pezsgőkészítésben rejlő lehetőségeket. A **Méthode Traditionnelle** volt az első igazi kísérletünk – chardonnay, pinot noir és 25 hónap türelem kellett hozzá. Megérte. **Pláne Frizzante White** tételünk királyleányka, szürkebarát és zenit megunthatatlan összjátéka. Akiket üdvözlésként egy pohár Pláne Frizzante White-tal várunk, szinte varázsütésre adják át magukat a természetközeli nyugalomnak. **Sparkling Sauvignon Blanc** pezsgőnk megkérdőjelezi a konvenciókat és közben elnyeri a közönség és a szakma tetszését is. **Méthode Charmat** tankpezsgőnk chardonnay és pinot noir klasszikus házasítása páratlan élménnyel.



EGYEDI TURISZTIKAI TEREK

Birtokunk nyugalmat árasztó, csendes, festői környezetben, ültetvények ölelésében fekszik. Az épület szövetébe tervezett üvegfelületeken keresztül a borkészítés iránt érdeklődőknek betekintést tudunk adni a pince életébe, miközben ott zavartalanul tud folyni a munka. Vendégeinket több egyedi, immáron díjnyertes helyszínen fogadjuk borkóstolókra, a la carte étkezésekre, valamint rendezvények alkalmával.

RENDEZVÉNY | VENDÉGLÁTÁS

Az Etyeki Kúria vendégeiért dolgozó csapatunkat a tudatos tervezés, a harmóniára való törekvés jellemzi; borászatunkat a fenntarthatóság szellemében fejlesztjük. Konyhánkban kizárólag természetes alapanyagokkal dolgozunk, melyeknek jelentős többségét helyi-, környékbeli termelőktől szerezjük be, mesterséges ízfokozókat, színezékeket nem használunk. Ételeinket boraink-, és pezsgóink ízvilága inspirálja, többségük azok felhasználásával készül. Családi-, vagy céges esemény, borkóstoló, borvacsora, meghitt esküvő, elegáns gálarendezvény, nagyszabású konferencia... Helyszíneink a legkülönbözőbb elképzelések tökéletes színterei.

BORBÁR

Főépületünkben található minden nap (hétfő kivételével) nyitva tartó Borbárunkban és annak hangulatos teraszán látogatóink közelebről ismerkedhetnek meg borainkkal, pezsgóinkkel, történetünkkel. Előzetes bejelentkezés alapján csoportos borkóstolókat fogadunk, melyek ideje alatt látványfolyosónkon betekintést nyújtunk borászati területeinkbe.

BORBÍRÁLÓ TEREM

Főépületünkben található Borbíráló termünkben a nagy üvegfelületek természetközeli, különleges hangulatot teremtenek. A vetítés-, sötétítés-, és hangtechnikával felszerelt terem 50 fő kényelmes befogadására alkalmas, mely tökéletes időjárás esetén összenyitható panorámateraszunkkal, mely további 70 fő befogadására képes.



PAVILON

Tágas, légies, 300 m²-es Pavilonunk, 100 m²-es fedett terasszal kiegészülve 170 főig kényelmes helyszíne lehet bármilyen eseménynek; tavasztól-őszig fogadja a nagyszabású eseményeket.

SVÁB PINCE ÉPÜLET

Múltidéző hangulatával birtokunk gyöngyszeme. Sváb Pince épületünk hangulatos 35 m²-es terméhez terasz és gyönyörű kert csatlakozik. Kiszolgáló egységeivel, közvetlen parkolójával, kisebb családi-, baráti-, céges események kedvelt helyszíne. A felújított, 150 éves autentikus pincében lehetőség nyílik szervezett csapatépítő programok-, családi események-, kislétszámú esküvők lebonyolítására.

WEBSHOP

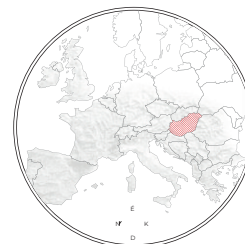
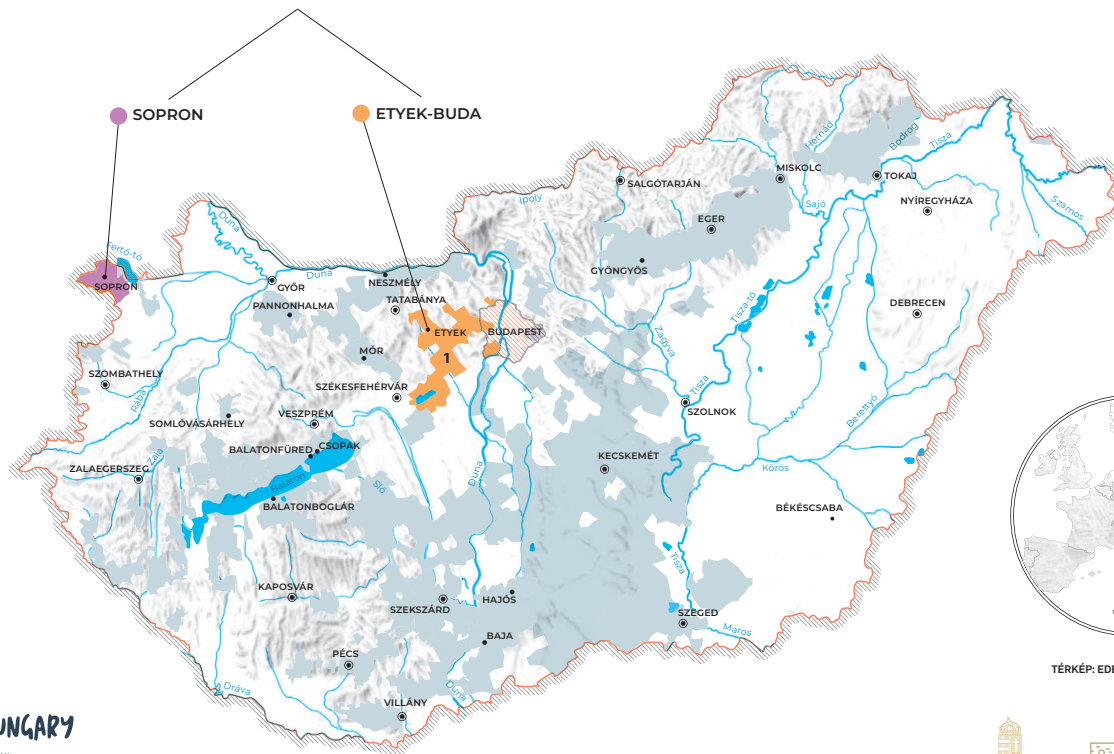
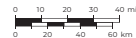
Borászatunk saját webshopjában tételeink bármikor megvásárolhatók. A felületen állandó, folyamatosan megújuló promóciókkal, mennyiségi kedvezményekkel, időszakosan csomagajánlatokkal kedvezünk.

ETYEKI KÚRIA – BORSZAKMAI ESEMÉNYEK

Saját eseményeink között megtalálhatók elismert szakmai-, és a bor ünnepléséről szóló kötetlen események is. 2010 óta a Magyarországon egyedülálló Pinot Noir Vertikális rendezvényünkön vendégeinkkel, a borszakma jeles képviselőivel és egy vendégborászattal közösen Pinot Noir tételeink evolúcióját követjük nyomon általában több, mint egy tucat évjárat kóstolásával. Nyaranta a chardonnay szőlőfajtáé a főszerep, ChardonnÉJ eseményünkön ezt az elegáns, krémes tételt kóstoljuk és ünnepeljük 20 másik vendégborászat teteivel együtt.



ESTERHÁZY ETYEKI KÚRIA — HUNGARY —



TÉRkép: EDE ANDRÁS MOLNÁR

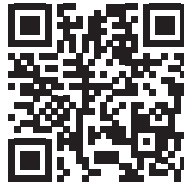

WINES OF HUNGARY
PERSONALLY
WINE MAP


HUNGARIAN
TOURISM AGENCY


National Council of
the Wine Communities
Hungary

www.etyekikuria.com

@etyekikuria



2091 – Etyek, Báthori utca 21.

☎ (36) 22 920 992

✉ → etyek@etyekikuria.com

Borbár → vinoteka@etyekikuria.com

Esküvő → wedding@etyekikuria.com

Rendezvény → event@etyekikuria.com

Marketing, kommunikáció, sajtó → marketing@etyekikuria.com

ESTERHÁZY
ETYEKI KÚRIA
— HUNGARY —

