

NESZMÉLYI BOR DICSÉRETE

2014. MÁRCIUS 22.
SZOMBAT

Szeretettel várunk minden kedves érdeklődőt
egész napos szakmai és kulturális programunkon a
Hilltop Borhotel & Étteremben
a meleghegyi dombtetőn

PROGRAM:

- 10:00 Gép és eszközbemutató**
- 10:30 Köszöntő, megnyitó:**
- | | |
|----------------|---|
| Kamocsay Ákos | Hilltop Neszmély Zrt. főborásza,
Neszmélyi hegyközség elnöke |
| Emmer Szabolcs | Neszmélyi Borvidék
Hegyközségi Tanács elnöke |
| Szegedi Csilla | Neszmélyi Borút Egyesület
elnöke |
| Juhász István | Hilltop Borhotel & Étterem
ügyvezetője |
- 10:50 Az előrejelzés szerepe a szőlő
növényvédelmében**
(Dr. Mikóczy Nárcisz előadása BASF)
- 11:20 Új kihívások a szőlő növényvédelmében**
(Mukli Dániel előadása SYNGENTA)
- 12:00 Borturizmus helyi adottságai és azok
kihasználhatósága**
- 12:30 Pályázati lehetőségek ismertetése**
- 13:00 Neszmélyi borvidék múltja és jelene**
(Dr. Mikóczy Nárcisz előadása)
- 14:00 - 18:00 Neszmélyi borvidék borászatainak,
pincészeinek bemutatkozása és boraik
kóstoltatása**
- 14:00 - től Borkorcsolya bemutató, kóstolás és verseny**
- 14:10 Dunaalmási asszonykórus fellépése**
- 15:00 Mesemondó (Ácsné Jucus) – Mesék felnőtteknek**
- 17:00 Vivat Bacchus énekegyüttes fellépése**
- 17:30 Neszmélyi Hegyközségi Körzeti Borverseny
eredményhirdetése**
- 18:30 Prímás párbaj**

BEMUTATKOZÓ PINCÉSZETEK:

TATA ÉS KÖRNYÉKE HEGYKÖZSÉG:

Horváth Családi Pincészet (Tata)
Turay Családi Pincészet (Baj)
Csasz koczy Pince (Baj)
Wéber Családi Pince (Baj)

NESZMÉLYI HEGYKÖZSÉG:

Kősziklás Borászat (Dunaszentmiklós)
Gottwald Pincészet (Dunaszentmiklós)
Szöllősi Pincészet (Neszmély)
Hilltop Neszmély Zrt. (Neszmély)
Simecz Pince (Dunaalmás)
Gelbmann Pince (Süttö)
Fehér Ádám (Süttö)

ÁSZÁRI KÖRZET HEGYKÖZSÉGE:

Matyi Pince (Ászár)
Szabó Gábor Pincészete (Ászár)
Bősze Csaba (Ászár)

GÉP ÉS ESZKÖZBEMUTATÓ KIÁLLÍTÓI:

Rotáció Kft. (Tata)
Danubius – Market Kft. (Tata)
Vértésker Kft. (Tatabánya)

A hozzánk ellátogató vendégeink részére étkezési lehetőséget a Hilltop Borhotel & Étteremben tudunk biztosítani. Az a la carte ételek mellett helyi specialitásokkal is készülünk.

Elérhetőségeink:

+36 34 550 440 • +36 30 515 2328 • +36 30 219 0116 • www.hilltop.hu • hotel@hilltop.hu