

Badacsony szellemiségét természetesen alapvetően évszázadok óta befolyásolta áthatotta a borhoz, a borkultúrához fűződő kapcsolata. A bor meghatározza az itt élők életét, sorsokat formált, kultúrát, történelmet alakított.

Badacsonytomaj a történelmi badacsonyi borvidék központja, országosan, de az országhatárokon túl is jól ismert.

- Szőlészeti és Borászati Kutató Intézetünk nem csak a kistérség, hanem az észak Dunántúl kutató-fejlesztő borászati központja.
- A párizsi székhelyű Nemzetközi Borászati Hivatal a "Szőlő és Bor Nemzetközi Városa" kitüntető címet adományozta Badacsonytomajnak 1987-ben.
- A különböző hazai és nemzetközi borversenyeken kiváló eredmények, fényesebbnél-fényesebb díjak jelzik borászaink erőfeszítéseit, boraink minőségét.
- A badacsonyi borászok Vinum Vulcanum néven borrendet alapítottak.
- A borkultúrára épülő idegenforgalom, valamint az általános területfejlesztés érdekében a környező településekkel létrehozták a Badacsonyi Borút Egyesületet.

Borainkról

Költők és tudósok, festők és híres utazók hajoltak meg a Badacsony szépsége előtt, nevezték borát az istenek nektárjának, melyben a kialudt vulkán tüze tovább ég. A hegy és a víz szerelmének gyümölcse ez a bor.

A rómaiak előtt is lehettek itt szőlőültetvények, mégis Probus császár idejében lett virágzó szőlőültetvény e vidék.

A badacsonyi bor az ő pincéiben szerezte meg a hírnevét és nemes karakterét, melyre az akkoriban bevezetett VINEA PANNONIA NOBILIS DISTRICTUS tájmegjelölés is utal fejedelmi eredetvédjegyként.

A "badacsonyi", melyet Hamvas Béla hímbornak nevez és borkatalógusa csúcsára helyez, nem csak honfitársaink körében szerezte meg a legmagasabb elismerést. A híres francia szaktekintély Alexis Lichine híres borenciklopédiájában e vidék vulkanikus talajának és különleges klímájának tulajdonítja, hogy a legkiválóbb fehérborok teremnek erre felé.

A badacsonyi karakter nem a képzelet szüleménye, hiszen egyedülálló módon a vulkanikus talajból adódóan nem csak borkősav, hanem borostyánkősav is található ezekben a borokban. A hegyekkel, erdőkkel védett déli lejtők édesre érlelik a szőlőt, a Balaton víztükre kiegyenlítően hat mind a fagyos télre, mind a forró nyárra, fokozza a páratartalmat és mindezek eredményeként tüzes, testes, páratlanul harmonikus borok teremnek e tájon. Sőt az estig felmelegedett bazaltkőzet még tovább sugározza ki hőjét, így a nap folyamatosan érleli a badacsonyi szőlőt.

Tegyünk most egy képzeletbeli borkóstolót, melyre kedves olvasóinkat szeretettel meginvitáljuk.

Üljünk asztalhoz, vagy egy badacsonyi pincében a hordó mellett lehet tölteni az első pohár bort.

Borfajták

A sort a francia földről származó PINOT GRIS - Szürkebarát nyitja. Magas extrakt tartalma, harmonikus alkohol-sav aránya, kerek-gömbölyűvé formálják. A pohárba kiöntött bor, mint az olaj, aranyos zöldes-sárgás, csillog és mozog. Évjáráttól függően hol száraz, hol kissé édeskés, de mindig testes nehéz bor. Mint a tűz, folyik szét az ereken, különleges illata és zamata egyedülállóvá teszi.



Szürkebarát

Párja a Kéknyelű, Badacsony másik uralkodója. Kizárólag itt termesztik. Ősi magyar fajta. Savainak eleganciája és finomsága, férfias jellege, hosszúsága (Codaile értéke) különleges bouquet ad a bornak. Keveset terem, ez még értékesebbé teszi!



Kéknyelű

A hegy uralkodó fajtája az Olaszrizling. Kiegyensúlyozott termésmennyisége és kiváló minőségű bora miatt sokan telepítik. Borának színe zöldes, illata táj- és fajtajelleg, harmonikus egysége. Íze zamat, kissé rezedára emlékeztető, kellemes mandula kesernyességű. Savai tökéletesen olvadnak bele a test, az alkohol, az illat és a zamat csodálatos harmóniájába.

