

Ismét megnyitja kapuit április első hétvégéjén a VinCE Budapest Wine Show a Várkert Bazárban. Az ország egyik legjobban várt beltéri boros eseményén több száz bor, pezsgő és párlat kóstolására lesz lehetőség. A mesterkurzusokon válogatott nemzetközi tételek kerülnek a poharakba, a kiállítótérben pedig kiemelt figyelmet kapnak az egyre nagyobb népszerűségnek örvendő natúr borok. Bővül a külföldi kiállítók köre és új, különleges környezetben lesznek kóstolhatók a szuperprémium borok, champagne-ok és párlatok.

Teltházás mesterkurzusok, válogatott kiállítók és több ezer vendég, akik közül minden negyedik a szakma köréből érkezett: ez volt számokban tavaly a VinCE Budapest Wine Show. A hazai borvilág legjobban várt beltéri rendezvénye idén még magasabbra teszi a léceket: a kiemelkedő színvonalú szakmai programok mellett több újdonság is várja a boros szakmát és a borkedvelő érdeklődőket.

Különlegességek és ritkaságok

Immáron tradíciónak számít, hogy a látogatók előtt idén is megnyílnak a mesterkurzusok kapui, ahol elismert hazai és nemzetközi szakemberek adnak betekintést a legjobb pincészetek és termőhelyek titkaiba és érdekességeibe. Az idei év során a champagne-ok szerelmeseinek például biztosan nagy kedvence lesz az 500 éves Philipponnat champagne-ház mesterkurzusa, ahol négy évjáratos tétel is kóstolható lesz. Szintén nagy érdeklődésre tarthatnak számot a világklasszis borokat felvonultató mesterkurzusok: Európa és a Kárpát-medence legjobbjait hozzák el a szervezők. Önálló kurzuson mutatkozik be Dél-Burgundia, a vállalkozó szelleműek pedig vakkóstolón tesztelhetik tudásukat az Óvilág-Újvilág „barátságos mérkőzésen”.

Azok számára, akik a szuperprémium tételek iránt érdeklődnek, igazi ínycségeket tartogat az idén debütáló VinCE Fine Wine Bar, ahol különleges és ritka hazai és külföldi csúcsborok, champagne-ok és párlatok poharazott választékából vásárolhatnak a vendégek. A kínálatban a tervek szerint szerepel majd bordeaux-i klasszifikált chateau-k bora, Burgundia premier és grand cru területeinek fehér- és vörösborai, évjáratos champagne-ok, a Napa-völgy ikonikus cabernet-i, Németország és Ausztria dűlős rieslingjei, a magyar borászok limitált szériás csúcs-tételei, de érlelt portói borok, konyakok is. Aki a bor mellé finom falatokra is vágyna, az kibővített gasztronómiai választékból válogathat a kiállítótérben.

A trendek mentén: natúr borok

Ebben az évben először tematikus standok is várják a látogatókat. Ilyen lesz például a natúr borokat bemutató sziget is, amely a nemzetközi borvilág egyik legjelentősebb trendjére reflektál. Az organikus borkészítés lényege, hogy a szőlőt nem érik vegyszerek vagy felszívódó rovarirtószer, emellett pedig a borkészítés során nem használnak adalékanyagokat, és odafigyelnek arra, hogy a bor erjedése és érése a lehető legtermészetesebb, beavatkozásmentes módon történjen. A helyszínen betekintést nyerhetnek az érdeklődők a természetes borok világába és megismerhetik az irányzat úttörő hazai képviselőit, illetve természetesen a natúr borok kóstolására is lesz lehetőség.

Válogatott hazai és nemzetközi kiállítók

A rendezvényen a magyar családi pincészetek legjavát tömörítő, az idei évben fennállásának 20. születésnapját ünneplő Pannon Bormíves Céh 22 borászatát is megtalálják a látogatók. A Céh tagjai a legmagasabb minőségű borok készítésével egy közösségként támogatják a magyar bortermelés és borkultúra felelősségteljes növekedését és fenntarthatóságát – ez pedig tökéletesen illeszkedik a VinCE által képviselt értékrendbe is.

A VinCE Budapest már az eddigiek során is törekedett arra, hogy a környező országok borászatai számára is lehetőséget adjon a bemutatkozásra. 2020-ban a korábbi évekhez képest hangsúlyosabb lesz a közép-kelet európai részvétel a kiállítók körében. Több hazai termelő is a VinCE Budapesten tervezi bemutatni új évjáratát vagy termékcsaládját, a széles kiállítói körön és az igényes borértő közönségen túl pedig az ismerkedésre, szakmai találkozásokra is lehetőséget kínál a rendezvény.

Az esemény időpontja: 2020. április 3-4.