



PINCE ADATLAP

A pincészet neve: **Csernyik Pince**

Elérhetőségek:

Postacím: 3036 Gyöngyöstarján, Deák F út 8.
Telefon: 0637-372 085
Mobil: 0620-352-78-20, 0620-471-0048
E-mail: csernyik_istvan@freemail.hu
Weboldal címe: www.csernyikpince.hu

A pincészet alapításának éve: **1930**

A pincészet kategóriája: **Családi pincészet, hobbi szinten művelve (munkahely mellett)**

Méretadatok

- Hány hektáron gazdálkodnak (saját és bérelt terület összesen): **6 ha**
- Éves saját termelési mennyiség (szőlő): **300-400 q/év**
- Felvásárlás: saját szőlőből készítünk bort
- Tőketerhelés legkisebb: **40 q/ha**
- Tőketerhelés legnagyobb: **100 q/ha**
- Teljes éves termelés (bor): **200-300hl/év**
- Palackozott mennyiség: 2009-ben **3000-4000** palack (0.75L)

Fajtaösszetétel:

<i>Fajta neve</i>	<i>Területe/aránya</i>
Kékfrankos	1,6 hektár (27,5%)
Rizlingszilváni	1,2 hektár (20%)
Szürkebarát	0,8 hektár (13,5%)
Tramini	0,8 hektár (13,5%)
Olasz rizling	0,6 hektár (10%)
Cabernet sauvignon	0,6 hektár (10%)
Zenit	0,2 hektár (3%)
Turán	0,15 hektár(2,5%)

Egyéb, speciális kiszérések (0,75 literes palackon kívül)

- 0,5 vagy kisebb kiszérés
- 1,5 liter
- műanyag kanna (folyóbor)

Hol értékesítik a boraikat, hol található a kereskedelemben?

- helyi, regionális borszaküzletek
- budapesti vagy országos borszaküzletek
- egyéb, éspedig: Otthon a pincéből



Milyen technológiákat (ültetés, metszéspólya stb.) használnak elsősorban?

Az idősebb szőlőültetvényeink 3-3,5m x 1-1,2m térállásúak, míg az utóbbi 10 évben újratelepített területek 3m x 0,8 méteres térállásúak, ez hektáronként kb. 4000 tőkét jelent. A szőlőművelés során célunk, hogy jó kondícióban lévő, kis egyedi terhelésű tőkét tudjunk kialakítani, legfeljebb 10 hajtással, többszöri hajtás és fűrtválogatás után tőkénként 1-2 kilogramm termést meghagyva. Általánosságban a kékszőlőknél, és a fahordós érlelésre szánt fehérboroknál hajtásonként 1 fűrtöt hagyunk meg, így segítve a tőkénkénti 1 kg körüli termés tökéletes beérését. Célunk továbbá, hogy az élővilágot minél jobban kímélő módon műveljük a szőlőinket. Ennek érdekében már most is csak nagy lisztharmat veszély esetén alkalmazunk felszívódó gombaölő szereket. Többnyire csak kontakt szereket használunk (kén, réz, egyéb). Minél több tapasztalatot gyűjtve szeretnénk a későbbiekben bio gazdálkodást folytatni.

Milyen pincetechnológiát használnak?

- fahordós (ászkohordós) erjesztés, érlelés
- acéltartály
- hűtött erjesztés

Mely stílusban kínálnak borokat?

- könnyű, gyümölcsös reduktív fehérborok
- testesebb, ászkolt, érlelt fehérborok
- maradékcukorral bíró desszertborok (kései szüret, stb.)
- könnyű, gyümölcsös vörösborok
- testesebb, érleltebb vörösborok

Pince kapacitása:

- | | |
|-------------------------------|----------------|
| • pincék (telephelyek) száma: | 2 db |
| • területe: | 122 nm |
| • fahordós tárolótér: | 200 hl |
| • acél tárolótér: | 40 hl |
| • egyéb: | műanyag 160 hl |

Mely árkategóriákban forgalmaznak borokat (pinceáron, Ft/palack)?

- 750-1000 Ft
- 1000-1500 Ft

Mely szolgáltatásokra van lehetőség a pincénél?

- Kóstolás
- étkezés (csak hideg)
- borvásárlás
- egyéb (pl. ajándéktárgyak, pálinka, gyümölcs stb.) vásárlás, és peddig: Gyümölcs, Csemegeszőlő Mangalica szalonna, és kolbász

Hány fős csoportot tudnak egyszerre fogadni?

- | | |
|-------------|----------|
| • kóstolás: | 10-15 fő |
| • étkezés: | 10-15 fő |

**Nyitvatartás:**

- egész évben

Napi nyitva tartás: előzetes bejelentkezés alapján bármikor

A pincészet megközelíthetősége:

Gyöngyöstarján Deák F út 8.

Gyöngyöstarján központjában a buszmegállónál balra kell fordulni, és 100 métert megtéve az első keresztutcával szemben lévő ház.