

Illás Pince

Szerző: Kapallás G. Gyula
2009. december 05.
Utolsó frissítés 2009. december 08.

Az 1998-ban létrehozott családi pincészet jelenleg 10 hektáron gazdálkodik, melyből 6,5 hektár termő, 3,5 hektár pedig telepítés. A klasszikus tokaji fajtaik közül 90%-ban furmintot és hárslevelűt termelnek, a fennmaradó rész pedig Inyomás és Bbségen sárgamuskotály. Az Illás Pincészet birtokai a világhírű kőszének nyilvánított Bodrogkisfalud, Bodrogkeresztúr és Tarcal területén, kivül fekvésű dűiben - Mulatáhegy, Huza-dű, Lapi Serfás-dű - található. A családi birtokban jelenleg 4 méter magas pince van. Ebből Bodrogkisfaludon egy tárt pincetartó 25.000 literes pince, valamint két kisebb átmeneti rolás pince méter magas. Kőzponti és egyben bemutatás célokát szolgáló pincék a festői környezetben elhelyezkedő Erdőbányai kőzpontjában található Illás Pince. A borházhoz hűtőszobák, részben kőszintes, hűtőigényes pincerendszer a legendás 22 literes Rákóczi pince 2 literes foglalt magába, melyben 400 hl bor elhelyezésére van lehetőség. Klímája a nagy mélységnek és a horzskövés riolittufa kőzetnek köszönhetően optimális, hőmérséklete 10-12 fok között ingadozik.

A családi pincészet vezetője, Illás János, nagy figyelmet fordít a tradicionális tokaji eljárások megtartására, ezért a kőszéi szűret után, teljesen hagyományos módon dolgozza fel a termést. A must erjesztése és tartása kizárólag a területi gyökereknek megfelelően történő gyűfahordókban történik. Boraik egy kapják meg az egységesen oxidált, borvidék boraival nehezen észlelhető szűn és zűlőgot. Az Erdőbányai Illás Pincében borkóstolásra alkalmas termet is kialakítottak, ahol 40-50 fű vendéglátásra nyitott családi kőszélmények között. Előzetes megrendelés alapján a háziasított italkészítést, kenyéren sűlt vagy pincepárlatot szolgáltatnak fel szűmunkra.

A pincében korlátozott szűmban lehetőségek van a méter kialakított igényes, névre szűlő bortrezorok egyikének hosszútávú bűrlésére is.

Előreítés:

Illás János 3932 Erdőbányai, Kossuth u. 1.

Tel./Fax: +36 (47) 396 102

Mobil: +36 (30) 239-1018

e-mail: +36 janos.illes@illespince.hu és illespince@illespince.hu web: www.illespince.hu