

A Tornai Pincészet

Szerző: Kapallás G. Gyula
 2009. július 03.
 Utolsó frissítés 2009. július 06.

A somlói hazánk legkisebb borvidéke, mivel egyedül a Marcal-medencéből oázisként kimagaslóan tanóhegy lejtőire korlátozódik. A%ghajlata kiegyenlített, kontinentális. Viszonylag korán tavaszodik, a nyár általában nem igazán forró, sz kellemesen meleg és hosszú. Az itt termelt borok savban gazdagok, kemény karakterűek, testesek, teltek, diszkrét illatúak, általában lassó fejlődésűek: hosszú ideig érnek és később érnek. Csak fehérbor-termő vidék. A bor filozófiája c-m munkájában a gyár a somlói: "A bőlsek bora, azok az emberek, akik végül is megtanulták a legnagyobb tudást, a derűt". A Tornai Pincészet ennek a legkisebb magyar borvidéknek a legnagyobb pincészete. 1946 óta, mára tven hektáron gazdálkodnak itt, a ltetvényeik a Somló dőli lejtőin, a legjobb adottságú vezetékben terülnek el, melyeket hagyományos és elismert somlói fajtákkal, és sikeres hazai nemesítő Somlóhoz hasonló fajtáival telepítettek be (Juhfark, Furmint, Hárslevelű, Olaszrizling, Pinot Blanc, Szürkebarát, Zenit, Zeusz). Boraik a nevesebb ttermek borlapjain és a szaküzletekben ugyanógy megtalálhatók, mint az áruházi polcain. A borvidékre látogatás érdekében az igény és a z-lás szerinti, pince- és bormzeum látogatással egybekötött vőrrja a borászat hőtőznap 10-18 óráig, illetve szombaton 10-16 óráig, de elzetes egyeztetés alapján bármilyen időpontban készségesen a rendelkezésünkre állnak. A kóstolók során megtapasztalhatjuk, hogy mit is jelent valójában a "somlói", és aki még nem tapasztalt animális jegyeket is hordozó, dős beltartalmú, ásványos, ugyanakkor illatosan kellemes fehérborokat, itt bizony megteheti. Ha pedig hosszabb időt is eltöltenénk a csodálatos borvidék szőpségeinek megismerésével, akkor szállással és konyhájával vőrrünk a Hotel Somló. A Bővebb információ:

A pince és borszaküzlet: Tel.: +3688/516-224 Á Á Á Fax: +3688/516-223
 Hotel és tterm: +3688/516-220 (www.hotelsomlo.hu)
 E-mail: tornaipince@somlo.hu
 Á Á