

*A palackba zárt
elegancia*



GERE TAMÁS ÉS ZSOLT PINCÉSZETE

"A bor anyja a fajta,

A bor apja a termőhely,

A sorsa az évjárat"

Így tartja egy régi mondás, és mi ennek tudatában dolgozunk a szőlőben és a pincében, hogy a meghatározó adottságokat és a meglévő körülményeket maximálisan megismerve és a legjobb tudásunk szerint kihasználva készítsük el évről évre borainkat.

Pincészetünk teljes mértékben családi vállalkozás, mely évtizedek óta szőlőtermesztéssel és borkészítéssel foglalkozik Magyarország legdélebbi és egyben legnépszerűbb borvidékén.

Az első saját palackozású borunkat 1988-ban hoztuk forgalomba, mely révén mára már az ország legismertebb pincészeteinek egyikévé váltunk. Gere Tamás neve 20 éve jelent egyet a piacon a kiemelkedő minőséggel.



A pincészet 2008-ban ünnepelte 20 éves fennállását. Két évtized után ma már az új generáció aktív közreműködésével zajlik a munka. Jelmondatuk azonban változatlanul: a tradíció, az értékek megőrzése új köntösbe bújtatva.

Az apa Gere Tamás és felesége Márta a

felsővezetőségben tevékenykedik, addig Zsolt képzett borászként a szőlő és a pincemunkálatok irányításáért felel, míg Viktória a borház háziasszonyaként a panzió vezetését látja el.

Munkánk során mindenekelőtt a terroir jegyek megőrzését tartjuk szem előtt természetesen a tradicionális borkészítéssel karöltve. Különösen fontos célkitűzés borászatunk számára a magyar fajták megőrzésének és népszerűsítésének kérdése is.

Hagyományos és nemzetközi fajták egyaránt megtalálhatók a mintegy 35 hektár területű ültetvényünkön. A kisebb mennyiségben termesztett fehérbor fajták az Olaszrizling és a Hárslevelű Nagyharsány és Siklós dűlőiben teremnek. Villány legfontosabb hagyományos kékszőlői a Kékoportó (Portugieser) és a Kékfrankos mellett a világszerte népszerű Pinot Noir, Cabernet sauvignon, Cabernet franc és a Merlot is igen jelentős szerepet játszanak a fajtaválasztékban.



Ültetvényeink a borvidék legjobb adottságú területein helyezkednek el. A minőség elkötelezettjeként kizárólag palackozott borok előállításával foglalkozunk. 2010-re az éves termelésünk 250 – 300 ezer palack közé tehető.



Az egyre növekvő igények miatt a 2000-es évek eleje óta folyamatosan fejlesztjük és bővítjük technológiánkat és szolgáltatásainkat. Ennek tudatában a technológiai folyamatokat szétválasztottuk: a feldolgozás és a borok hordós érlelése Nagyharsányban történik, míg a palackozás, a palackos érlelés és a kereskedők kiszolgálása az újonnan épült villányi üzemünkben.

A folyamatos fejlesztések következtében tavaly nyáron átadásra kerül az eredeti stílusába visszaállított „műemlék pincénk”. Idén pedig elkészül a kétszeresére bővített feldolgozó is, ami egyszerűbb és hatékonyabb munkát eredményez.

Magyarországon kívül boraink egyre több országban vannak jelen, utat törve a nemzetközi piacon. Bár elsődleges célunknak mégis a hazai piacon magas szinten való megjelenés.

Termépalettánkban egyaránt megtalálhatóak a fehér, rosé és vörösborok. Boraink 2006 óta az egész borvidékre kiterjedő eredetvédelmi rendszer keretében kerülnek forgalomba (DHC Villány). A termelés nagyjából 80 % - át az alapsorozat (DHC Classicus) borai adják, míg a válogatás sorozat borai (DHC Premium) csak néhány ezres tételben készülnek.



A Gere Tamás felirattal ellátott borok az alapsorozatot takarják a pincészetnél. Az ebben a szortimentben szereplő fajták döntően az egyszerűbb tételeket jelentik: fehérborok, rosé, egyszerűbb vörösborok. A kínálatban azonban megtalálható egy-egy testesebb, új fahordós érlelésű Cuvée vagy Cabernet sauvignon is.



Ezek a borok lényegében bárki számára elérhetőek hiper-, szupermarketekben, borszaküzletekben egyaránt.

A válogatás sorozat már fiatalosabb címkével és már új stílust jelentő Gere Tamás és Zsolt logóval lett ellátva. Új sorozatunkat azért hoztuk létre, hogy a legjobb minőségű tételeinket külön-külön

tudjuk kiemelni. A válogatás borok a pincészetnél a középső szintet jelentik a Gere Tamás sorozat után.

Ezen sorozatba tartozó boroknál a következő kritériumokat állítottuk fel. Csak is kiemelkedően jó évjáratokban készítjük el őket és minden esetben fajtaborokról van szó. Ezeknél a tételeknél döntően második és harmadik töltésű barrique hordókat használunk, mert fontosnak tartjuk a terroir-t, a bor harmóniáját és gyümölcsösségét. Forgalomba kerülés előtt, minden borunk legalább egy éves palackos érlelésen esik át, mivel arra törekszünk, hogy egy kész, érett bort kapjon a fogyasztó. Ezen sorozatunkban szereplő boraink csak a gasztronómiába és borszaküzletekbe kerülnek forgalomba.

A pincészet csúcsbora, az **Aureus** nevet viseli. A cuvée neve utal arra, hogy **teremhet arany a föld felett is**. A bor egységét három fajta adja: Cabernet Franc, Merlot és a Cabernet Sauvignon. A szőlők a Csillagvölgy, a Kopár és a Várerdő-dűlőből származnak, amelyek a borvidék legjobb területei közé tartoznak. A fajtákat külön erjesztettük, és közepesen égetett, magyar tölgyből készült új hordókban érleltük 16 hónapot. Majd házasítva további 1 évet pihen a pince mélyén.



Villány központjában található Diófa panzióban is a folyamatos fejlődés és a vendégek igényeinek kielégítése a fő szempont, megtartva a vidéki stílus jegyeit. A család továbbra is legalább akkora figyelmet szentel a vendégekre, mint a borokra. A Diófás téri panzióban jelenleg 20 fő részére tudunk szállást biztosítani. Időről időre a szolgáltatások bővítésével igyekszünk megfelelni a vendégek minden szintű igényének. A szélesebb étkezési lehetőségeken túl már a már teljesen elkészült új konferenciateremmel várjuk látogatóikat. Gondolva a kisgyermekes családokra a tervek közt szerepel a bababarát környezet kialakítása is a közeljövőben.



A legfőbb szempontunk, hogy aki hozzánk betér, valóban vendégnek érezze magát, fogadja kellemes hangulat, őszinte mosoly. Érezze a vidék hangulatát, miközben nem szenved hiányt semmiben. Legyen szó borkóstolásról, pincelátogatásról segítünk kiigazodni a borok rejtelmes, sejtelmes világában.

A jövő lehetőségeit kihasználva nem a mennyiség növelése a fő szempont, hanem minél magasabb minőségi szint elérése, megtartva a hagyományokat, ötvözve a piaci igényekkel.

Elsősorban szerkezeti átalakulásról lehet beszélni, melynek eredményeként egy új sorozat megjelenése sem kizárt a következő években.



Apa, fia, és a pincészetünk dolgozói hiszik és vallják, hogy bár kemény munka árán, de idővel a magyar bor hírneve újra a megfelelő helyen tudhatjuk a magyar és nemzetközi piac képzeletbeli polcain.

A filozófia marad:

Palackba zárni és megmutatni a világnak Villány kedvességét.