



Tematikus utak a Bodrogközben és a Zemplénben

Bor és gasztronómia

Tematické trasy v Medzibodroží a na Zemplíne

Víno a gastronómia

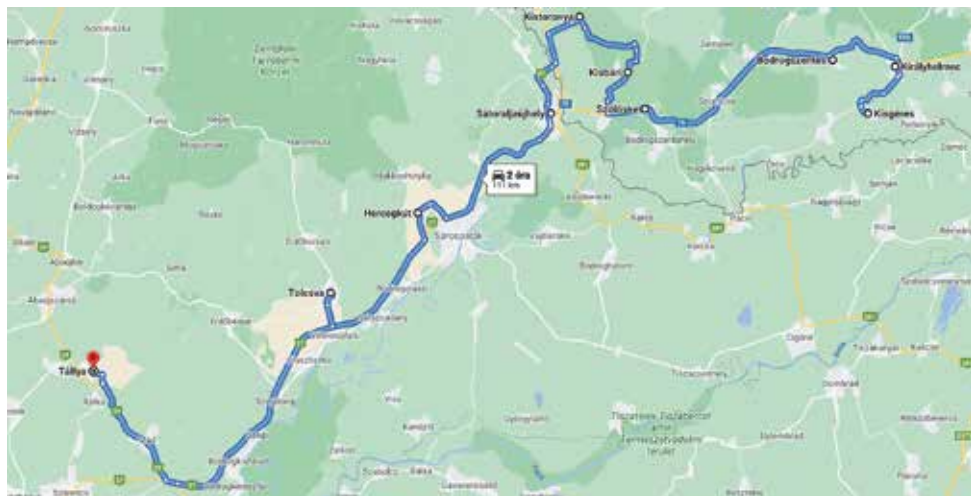
Connecting Heritages
European Regional Development Fund

Interreg 
Slovakia-Hungary

www.skhu.eu

Bor és gasztronómia tematikus útvonala

A Bodrog völgyének természeti értékei, a Tisza-virágzás egyedülálló jelensége, a szőlővel betelepített lankák, a borospincék, mind a borvidék gyönyörű scenáriójának része. A Tokaj-Hegyaljai Borvidék 1737 óta a világ első zárt borvidéke. Magyarország északkeleti részén, a Zempléni-hegység déli, délkeleti lábainál található; 87 km hosszúságban és 3–4 km szélességben foglal helyet, 88124 hektárnyi területen, három jellegzetes hegy, az abaújszántói és a sátoraljaújhelyi Sátor-hegy, valamint a tokaji Kopasz-hegy közötti háromszögben, 27 település határában. A borvidék riolittufába vájt pincerendszerének jellegzetes sajátossága a pincék falát vastagon borító nemes pincepenész, amely a tokaji borok minőségének biztosításában fontos szerepet játszik: emiatt alakul ki az aszúbor sajátos, zamata, sötét aranyárga színe. Zárt borvidékről lévén szó, így csupán a bejegyzett szőlőfajták termesztése és felhasználása engedélyezett, úgymint a furmint, a hárslevelű, a sárga muskotály és a zéta szőlőfajták.



Kisgéres (Malý Horeš) – Szlovákia

Kisgéres határában bukkanhatunk rá a kisgéresi pincesorra, amely a környék egyik legnagyobb pinceegyüttese. Különlegességét az adja, hogy ezeket a pincéket több száz évvel ezelőtt vájták a vulkáni tufába. 83 önálló pincebejárat található a pincesoron, ezekből 364 furat vezet le a mélybe, és szinte mindegyiknek más tulajdonosa van. Az itt készített borok specialitását az adja, hogy a 10-11 fokok állandó hőmérsékleten az élesztőgombák lassan dolgoznak, és ez sajátos ízt kölcsönöz a bornak.



Pincesor – Kisgéres

A térségben a Polyhos Szőlészek és Borászok Társulásának munkája szép példája a helyi összefogás, a tenni akarás és kreativitás eredményességének. A kisgéresi szőlészek és borászok úgy döntöttek, hogy összefognak, és egymást támogatva, közös erővel képviselik nemes hivatásuk célitűzéseit. 2015-ben hozták létre társulásukat, amelynek jelenleg 27 borász tagja van. Már a megalakulás évében 11 rendezvényt szerveztek, 2022-re 15 rendezvényt vettek tervbe. A géresi borászok olyan célokat tűztek ki maguk elé, amelyek nemcsak Kisgéres, hanem az egész Bodrogköz felélemelkedését szolgálhatják. Ezek között szerepel a szőlészet megújítása, a helyi szőlőfajták védelme, a borászat fellendítése, a szakmaiság növelése, a hagyományok megőrzése, a gasztroturizmus népszerűsítése és a borkultúra ápolása.



Pincesor – Kisgéres

Minden év februárjában sort kerítenek a kisgéresi és bodrogközi borok kóstolójára, amelynek szervezését a Polyhos Szőlészek és Borászok Társulása vállalta magára. A borászok két-három fajta saját borral nevezhetnek be a seregszemlére. A jó hangulatról rendszerint a Borcsák Asszonykórus és a Szőlőfürt helyi citerazenekar, illetve más meghívott fellépők gondoskodnak. Az utóbbi években új, ünnepi rendezvénnyel bővült Kisgéres program-kínálata: tavasszal, az akác virágzásának idején fesztivált rendeznek, amelyet a helybeliek Akácillat fesztivál névre kereszteltek el.

Polyhos Szőlészek és Borászok Társulata
Cím: Helmecei u. 5/9, 076 52 Kisgéres
(Malý Horeš)
Telefon: +421 907 934 660
Honlap: <https://www.malyhores.sk/>
polyhos-szoleszek-es-boraszok-tarsulata



Polgármesteri Hivatal – Királyhelmece

Királyhelmece (Kráľovský Chlmec) – Szlovákia

Tavaszcím hangulat, jó borok, jó zene és jó barátok – ilyen a februári bormustra Bodrogköz központjában, Királyhelmeceben. A februári mustrára a királyhelmeceiek kívül a környező községekből is érkeznek borászok. A patinás rendezvénynek a városi hivatal épülete ad otthont.

A minden év augusztusában zajló Bodrogközi Népművészeti Fesztivál a Csemadok Országos Tanácsa megbízásából a Csemadok Királyhelmecei Területi Választmánya, a Bodrogközi és Ung-vidéki Közművelődési Intézet, a Kassa megyei önkormányzat kulturális intézménye és Kisgéres község, illetve a kisgéresi Polyhos Társulás közös szervezésében zajlik. A nyári fesztivált immáron huszonkét éve rendezik meg, helyszíne Kisgéres.

A Királyhelmeceben szeptemberben tartott Bodrogközi Kulturális Fesztivál a város és a Felső-Bodrogköz legnagyobb szabású rendezvénye, amely évek óta több ezer érdeklődőt vonz. A változatos programok általában három-négy helyszínen zajlanak.



Millennium tér – Királyhelmece



Lingó-hegy – Bodrogszentes

Bodrogszentes (Svätušë) – Szlovákia

A település ma hivatalosan Svätušë. A falu fölé némán magasodik a Lingó-hegy. Elnevezése a lengő szóból ered, ugyanis – mondják –, ha az ember hanyattfekszik a hegytetőn, és az eget kémleli, az elszuhanó felhők azt a képzetelt keltik benne, mintha maga a hegy mozogna.



Református templom – Bodrogszentes

A borászattal foglalkozó királyhelmecei Varga Attila édesapja 1984-ben vette meg első szőlőültetvényét, később még egyet, aztán következett a tokaji, vagyis a Borsi-Szölöske közti szakaszon a déli dőlőből származó terület, azóta borászkodnak ott is. A királyhelmecei szőlőket többször megújították, folyamatosan kísérleteznek új fajtákkal, mint a rajnai rizling és a sauvignon blanc. A tokaji területen a klasszikus fajtáknál maradnak: furmint, hárslevelű, sárga muskotály. Amikor a Jóisten jó évet ad, akkor szeparáltan állítják elő a borokat, amikor rosszabb az időjárás, és a sárga muskotály nagyon érzékeny, akkor együtt szüretelik le a termést, és cuvée-t készítenek belőle. Ezt a jól bevált gyakorlatot a régi öregektől lesték el. Aki először jár a vidéken, annak ez a bor jó kiindulás a fajták megismeréséhez.



Pincesor – Bodrogszentes

Szőlőske (Viničky) – Szlovákia

A falu a Zempléni-hegység déli lejtőinél fekszik. Az 1273-ból fennmaradt írásos feljegyzésekben Szőlőskét Zeuleus néven említik, mostani elnevezését 1948-ban kapta. A településen a 17. században kezdtek el borkészítéssel foglalkozni; boraikat, ahogyan ma is, a környékre jellemző tufa falú pincékben érlelték és tárolták.



Szőlőske

Az Aranyfürt pincészet Szőlőske egyik jónevű családi vállalkozása, ahol a borászoknak már a harmadik generációja szenteli idejét a borkészítésnek. A pincészet, ahol két borkóstoló szoba található, bemutatja a település és környéke történetét, a borkészítés metódusát, és a helyi tokaji borfajtákat. A borkóstoló helyiségek egész évben nyitva vannak, és hamisítatlan tokaji borokkal várják a vendégeket, úgymint: furmint, hárslevelű, sárgamuskotály, édes szamorodni, száraz szamorodni és egyéb válogatott borok.



Szőlőske

A Szőlőske Kft. cég a tokaji szőlőfajták feldolgozásával, termelésével, értékesítésével és forgalmazásával foglalkozik. Jelenleg a fő hangsúlyt a tradíciókra és a hagyományos receptúrák pontos megtartására fektetik, ami magas minőséget biztosít.

A szőlőskei Arany Puttony panzió a gyönyörű Tokaji borvidéken, a Patkó holtágánál található. Éttermük kínálatában hagyományos zempléni specialitásokat, minőségi tokaji borokat kínálnak, amelyek a helyi tufa pincék valamelyikében érlelődtek.

Kapcsolat

Arany Puttony Panzió (Penzión Zlatá Putňa)
 Cím: Hlavná 414, 076 31 Szőlőske (Viničky)
 Telefon: +421 0918 625 846
 Honlap: <http://www.zlataputna.sk>

Nagybári (Veľká Bara) – Szlovákia

Nagybári község saját bormarkát is teremtett, ezzel is reprezentálva a vidék magas szintű borkultúráját. A borbarátok mára sikeresen magukévá tették a bortermelés modern szemléletét, és eloszlatták a mítoszt, miszerint a tokaji borok csak nehéz, sűrű nedűk lehetnek. A borüzletek és a borokat kínáló éttermek hálózatában az ingyencék már érzelhetők, hogy bizonyos, újonnan megjelent tokaji borok ízvilága teljesen eltér a tokajitól megszokottól. Ezek a száraz, könnyű, friss és ásványos borok.



Chateau Grand Bari – Nagybári

A Chateau GRAND BARI egy új bormárka, amely a tokaji régió dinamikus borászatát képviseli. Felkeresve a borházat, ahol a neves helyi bor készül, a vendégeket egykettőre elvarázsolja a pincészet és udvarház látványa, amelynek megjelenése, építészeti jegyei olasz stílust, olasz hangulatot árasztanak. Tisztelgés ez az olasz borászok előtt, akik valaha a régmúltban elhozták a szőlőtermesztés művészetét a festői szépségű Nagybáriba. Az épületet, amelyet hatalmas, festői látványt nyújtó, lejtős szőlőültetvény vesz körül, a teraszos terepbe süllyesztették.



Nagybári

A panorámát kedvelőket elbűvöli a napsütötte déli lejtő, ki látással a völgyre és a völgy másik oldalán álló Sátor-hegyre. Leereszkedve a pincébe, a riolittufa anyagú talajban, a járatokban több száz méteren sorakoznak a hagyományos hordók, amelyek nedűjét minden látogató megkóstolhatja. A pincészet épületében a feldolgozó helyiségek és a kóstoló helyiségek mellett egy tokaji kiállítás is található. A fő attrakció egy eredeti, 1873-ból származó borprés, amely a restaurátorok precíz munkájának köszönhetően korhűen mutatja be a valaha szőlőfürtök préselésére használt eszközt.

Új látványosság a pincészet által építtetett harangtorony modern kilátó, amelyben egy gyönyörű, egyedi gyártású 70 kg-os harang lakik. Az udvarház előtti szép szökőkút is gondoskodik arról, hogy az ide látogatók úgy érezzék, valódi oázisba érkeztek.

Kapcsolat

Cím: Veľká Bara 140, 076 32 Bári (Bara)
 Telefon: +421 56 333 79 55
 Honlap: <https://grandbari.eu/>

Nagytoronya (Veľká Trňa) – Szlovákia

A települést a 13. század óta tartják számon. IV. Béla királyt tekintik a tokaji szőlőművelés atyjának, aki a térséget elnéptelenítő tatárjárás (1241) után olasz borászokat hozott a lankás hegyek közé, akik azonnal meglátták a napsütötte lejtőkben a szőlőtermesztés lehetőségét. Úttörő munkájukkal évszázadokon át tartó hagyományt teremtettek. A helyi tokaji borok előállítására 3 szőlőfajtára épül: furmint, hárslevelű és sárgamuskotály. Ezek késői szüretelésű fajták, amelyek érlelődésük során természetes nemes penészgombával fertőződnek meg, így a szőlőszemekből lassan elpárolog a víz, a szem megtöpped, aszúsodásnak indul, melynek következtében a gyümölcs aromásabb, cukorfoka magasabb lesz. E kedvező és kívánatos folyamat kialakulásának alapfeltétele a Tokaji borvidékre jellemző, hosszú napsütéses, hajnali ködös ős.



Pincesor – Nagytoronya



Nagytoronya

A vidék legismertebb bortermelői közé tartozik Jaro és Jarka Ostrožovič. A rendkívül meleg, száraz, síkvidéki környezetű termelőhelyek közé tartoznak a Makovisko lejtői, ahol az Ostrožovič szőlőültetvény és pincészet is fekszik. A terület eredeti elnevezése valószínűleg onnan ered, hogy ezen a domboldalon valaha egy ritka, fehér virágú mák nőtt, amely ma már csak mutatóban jelenik meg olykor-olykor. Az Ostrožovič pincehálózat közvetlenül a Tokaj Ház alatt, 13 méter mélységben terül el.

Kapcsolat

Ostrožovič Pincészet

Cím: Nižná 233, 076 82 Nagytoronya (Veľká Trňa)

Telefon: +421 908 996 042

Honlap: <https://www.ostrozovic.sk/clanok/kontakt>

Sátoraljaújhely – Magyarország



Bodnár Pincészet Borház – Sátoraljaújhely



Ungvár pincesor – Sátoraljaújhely

A sátoraljaújhelyi Bodnár Pincészet Borház 13. században, a pálos rend által építtetett patinás pincéje Magyarország legrégebbi építészeti műemlékei közé tartozik, 2002-től pedig a Világörökség részét képezi. A 8 méter mélyen fekvő, zegzugos pinceágak falait vastagon borítja a fekete színű, vattaszerű, nemes pincepenész. Itt tárolják a család „kincstárát” képező, muzeális palackos borokat. A katonás sorokban álló, öreg, penésszel borított üvegpalackok, a „kucsmás fejedelmek” látványa lenyűgöző. A pincéhez szervesen illeszkedik a terméskőből épített korszerű feldolgozó, palackozó üzem és ízlésesen berendezett 40 főt befogadó borkóstoló helyiség, amelyet Radványi György Ybl Miklós-díjas építész tervezett. A ház ékessége a falídkében elhelyezett relief, amely Tokaj-Hegyalja védőszentjeit, Simont és Júdát ábrázolja. A Bodnár Pincészet Borház borainak sikere a kitűnő minőségű szőlő alapanyagának, a kíméletes és professzionális feldolgozásnak és az évszázados kézműves hagyományok tovább örökítésének köszönhető, amelyet sikeresen ötvöznek a jelenkor legkorszerűbb technológiájával.

Kapcsolat

Bodnár Pincészet Borház

Cím: 3980 Sátoraljaújhely, Pincék völgye 16.

Telefon: +36 20 405 5007 és +36 30 627 2265

Honlap: <https://www.bodnarpincszet.hu/>



Gombos-hegyi pincesor – Hercegkút



Gombos-hegyi kálvária – Hercegkút



Kóporosi pincesor – Hercegkút

Hercegkút – Magyarország

Hercegkút, a Tokaji Borvidék sváb települése, nagy szőlőtermesztési múltra tekint vissza. Valaha minden házhoz tartozott pince a falu mellett húzódó két híres pincesoron. A ma is álló, védett építmény-együttes különleges, egyedi összképet mutat.

A község északnyugati peremén helyezkedik el a több mint nyolcvan pincét számláló, három-négy szintes Kóporosi pincesor, délkeleten pedig a közel nyolcvan pincét számláló, négy szinten húzódó Gombos-hegyi pincesor. A pincék bejáratának kiképzése általában keményebb, andezit kő boltozatú, beljebb, lejjebb haladva viszont láthatjuk, hogy a Tokaji Borvidék legtöbb pincéjéhez hasonlóan, itt is puha, riolittufa alapkőzetbe vájt járatokat alakítottak ki a hordók tárolására. A pincék többsége egy vagy két ágból áll, de akadnak köztük háromágúak is. Mindkét pincesor a világörökség része. A Gombos-hegyi pincesor felett emelkedik egy 2004-ben, a hívek összefogásának eredményeként épült vallási emlékhely, a 14 stációból álló Kálvária.

Tolcsva – Magyarország

A Tokaj-Hegyalja szívében elhelyezkedő község jó borral, színes programokkal és festői tájjal várja vendégeit. A településen minden évben megrendezik a Tolcsvai Borfesztivált, amely bepillantást enged a borászat és borkultúra varázslatos világába. A mára nemzetközivé nőtt fesztivál a szőlő és a bor ünnepe, ugyanakkor súlyt fektet a borral kapcsolatos hagyományok felelevenítésére is.

A tolcsvai Sajgó pincészet (Tolcsva-Bor Kft) klasszikus családi vállalkozás, amely 1995-ben indult. Megalakulását az évszázadok alatt a családban felhalmozódott, apáról gyerekre szálló szőlővel kapcsolatos tapasztalat, tudás, szakmai szeretet és ragaszkodás alapozta meg. Sajgó Gábor és felesége Kiszely Katalin, a cég alapítói, az általuk készített borokat 1997-től saját palackozásban hozzák forgalomba.



Tolcsva



Katolikus templom – Tolcsva

Kapcsolat

Sajgó Pincészet

Cím: 3934 Tolcsva, Táncsics M. út 3.

Telefon: +36 47 384 420, +36 47 584 059,

+36 20 9384 188

Honlap: <http://www.sajgopince-tolcsvabor.hu/>

Tállya – Magyarország

A falut és környékét már az őskorban lakták, a 15. században pedig városként említették. A Rákóczi-szabadságharc idején Tállya – a Rákóczi-család birtokaként – a kurucok egyik fő bázisa volt.



Hollókői Mihály Pincészete – Tállya

A tállyai Hollókői Mihály Pincészet nagy múltra tekint vissza, már a család ötödik generációja viszi tovább. A vállalkozás több, mint 11 hektár szőlőterületen gazdálkodik és csak a környéken őshonos szőlőfajtákat termeszt, furmintot, hárslevelűt, sárga muskotályt. Pincéjük elmondásuk szerint ötszáz évnél is régebbi. Ebben a reprezentatív, több ágú, nemes penésszel borított falú, patinás pincében mutatják be boraikat. Az idelátogatóknak tizenkét féle bort kínálnak, amelyeket nemzedékek óta a hagyományok szigorú megtartásával készítenek és klasszikus fahordókban érlelnek. A vendégek e hatalmas, tekintélyes hordókból kimérve kóstolgathatják a tokaji nedűket, amelyeket rendre a szamorodni, majd az aszú koronáz, eközben a vendéglátó gazda ízes előadásában megismerkedhetnek Tokaj-Hegyalja történelmével, hagyományával.



Tállya

Kapcsolat

Hollókői Mihály Pincészete

Cím: 3907 Tállya, Csokonai tér 2

Telefon: +36 47 398 279

Honlap: <http://hollokoi.hu/>

Szolgáltatások

Szállás

- Penzión Italia, Hlavná 712, 077 01 Királyhelmeč (Kráľovský Chlmec), +421-905-262 067, <http://penzionitalia.sk/>;
- Arany Puttony Panzió (Penzión Zlatá Putňa), Hlavná 414, 076 31 Szőlőske (Viničky), +421 0918 625 846, <http://www.zlataputna.sk/>;
- Akác Panzió (Penzión Agát), Hlavná 102, 077 01 Királyhelmeč (Kráľovský Chlmec), +421 908 531 616;
- Park Panzió (Penzión Park), Ludmila Cábocká, Nová 16/167, 076 35 Szomotor (Somotor), +421 905 326 193, <https://www.obecsomotor.tym.sk/park%20hu.html>;
- Ilona Panzió, Vel'ký Kamenec 24, 076 36 Nagykövesd (Vel'ký Kamenec), +421 915 045 704, <http://hu.bodrog-tisa.sk/szallashelyek.phtml?id3=36429>;
- Borudvar, Helmeč utca 5/9, 076 52 Kísgéres (Malý Horeš), +421 56/628 53 70 <https://www.malyhores.sk/borudvar>;
- Kaland Vendégház, 3980 Sátoraljaújhely, Thököly u. 21. + 36 70 617;
- BoldogKőHáz, 3885 Boldogkőváralja, Dózsa György út 1. +36 70 632 2047;
- Hotel Bodrog Wellness & Elix Spa, 3950 Sárospatak, Rákóczi út 58. +36 70 394 4577;
- Virág vendégház, 3958 Hercegkút, Rákóczi Ferenc utca 27. +36 30 239 1763, <https://viragvendeghaz-hercegkut.hu/>;
- Cziróka Vendégház, 3934 Tolcsva, Bajcsy-Zsilinszky utca 5. +36 30 436 3774, <http://www.czirokavendeghaz.hu/kapcsolat.html>;
- Oroszlános Borhotel, 3907 Tállya, Rákóczi utca 23. +36 70 323 9592, <https://oroszlanos.hu/>

Étkezés

- Borostyán Étkezde (Reštaurácia Borostyan), Fő út (Hlavná) 96, 077 01 Királyhelmeč (Kráľovský Chlmec), +421 905 408 214, www.borostyan-chlmec.szm.com;
- Oázis Étterem (Reštaurácia Oáza), Lelesz (Leles), Leleszi hídnál (Leleský most), +421 905 505 715;
- Korona Étterem (Reštaurácia Korona), Fő utca (Hlavná) 64, 076 36 Nagykövesd (Vel'ký Kamenec), +421 56/63 77 281;
- Báró Étterem (Reštaurácia Báró), Fő út (Hlavná) 392, 076 31 Bodrogszerdahely (Streda nad Bodrogom), +421 905 864 500;
- Arany Puttony Panzió (Penzión Zlatá Putňa), Hlavná 414, 076 31 Szőlőske (Viničky), +421 0918 625 846, <http://www.zlataputna.sk/>;
- Tulipán Étterem (Reštaurácia Tulipán), Hraničná 16, 076 33 Újhely (Slovenské Nové Mesto), +421 907 351 210;
- A Boros Borbár, 3950 Sárospatak, Rákóczi u. 21. +36 47 658 200 vagy +36 30 514 9693;

- Grill Gödör, 3950 Sárospatak, Rákóczi út 63. +36 20 564 40 94;
- Oroszlános Borhotel, 3907 Tállya, Rákóczi utca 23. +36 70 323 9592, <https://oroszlanos.hu/>;
- Pizza Vita, 3934 Tolcsva, Szabadság tér 20, +36 20 491 4926, <https://www.facebook.com/Pizzavita01/>;

Egyéb szolgáltatások

- Sétarepülés: Tóth Csaba, Hlavná 218/129, 076 31 Bodrogszerdahely (Streda nad Bodrogom), +421 905 243 356, alfa.csaba@zoznam.sk;
- Sétahajózás: Lumix Trade spol. s.r.o., +421 56 672 59 07, www.lumixtrade.sk;
- Csónakázás a Bodrog folyón: <https://bodrogzug.hu/vizitura>;
- Lovaglás: Ilona Panzió, Vel'ký Kamenec 24, 076 36 Nagykövesd (Vel'ký Kamenec), +421 915 045 704, <http://hu.bodrog-tisa.sk/szallashelyek.phtml?id3=36429>

TARTALOM

<i>Bor és gasztronómia tematikus útvonala</i>	2
KISGÉRES (MALÝ HOREŠ) – Szlovákia	3
KIRÁLYHELMEC (KRALOVSKÝ CHLMEC) – Szlovákia	4
BODROGSZENTES (SVÄTUŠE) – Szlovákia	5
SZŐLŐSKE (VINIČKY) – Szlovákia	6
NAGYBÁRI (VELKÁ BARA) – Szlovákia	7
NAGYTORONYA (VELKÁ TRŇA) – Szlovákia	8
SÁTORALJAÚJHELY – Magyarország	9
HERCEGKÚT – Magyarország	10
TOLCSVA – Magyarország	11
TÁLLYA – Magyarország	12
SZOLGÁLTATÁSOK	12
<i>Szállás</i>	13
<i>Étkezés</i>	13
<i>Egyéb szolgáltatások</i>	14

Tematická trasa vína a gastronómie

Vinohradnícka oblasť Tokaj alebo vinárska oblasť Tokaj-Hegyalyja je od roku 1737 prvou uzavretou vinárskou oblasťou na svete. Vinohradnícka oblasť Tokaj je 87 km dlhá a 3-4 km široká na ploche 88 124 hektárov, v trojuholníku medzi tromi charakteristickými horami, vrchom Sátor v Abaújszántó a Sátoraljaújhely a kopcom Kopasz v Tokaji, na hranici 27 osád.

Charakteristickým znakom pivničného systému vinárskeho regiónu vytesaného do ryolitového tufu je ušlachtilá pivničná pleseň *Cladosporium* sklepe, ktorá husto pokrýva stenu pivnice, ktorá sa (na rozdiel od *Botrytis cinerea*) vyskytuje iba u nás na svete a v rýnskych vínnych pivniciach. Táto huba zohráva dôležitú úlohu pri zabezpečovaní kvality tokajských vín. Keďže ide o uzavretú vinársku oblasť, povolené je len pestovanie a používanie registrovaných odrôd viniča, ako sú hrozno Furmint, Lipovina, Muškát žltý a Zéta.



Malý Horeš – Slovensko

Kráľovský Chlmec v Zemplínskej župe sa v prameňoch často Práca tímu Polyhos je dobrým príkladom užitočnosti chcenia, kreativity a miestnej spolupráce. Združenie vinohradníkov a vinárov v Kisgéres bolo založené v roku 2015 a v súčasnosti má 27 členov. Už v roku vzniku bolo zorganizovaných 11 podujatí, tento rok bolo naplánovaných 15 podujatí. Vinári z Géres si stanovili ciele, ktoré môžu slúžiť vzostupu nielen Kisgéresu, ale celého Bodroghközü. Ide najmä o obnovu vinohradníctva, revitalizáciu vinohradníctva, zvyšovanie profesionality, zachovávanie tradícií, propagáciu gastroturizmu a pestovanie kultúry vína.



Rad pivnic – Malý Horeš

Koná sa každý rok vo februári na ochutnávku vín z Malého Horeša a Medzibodrožia, ktorú organizuje Združenie vinohradníkov a vinárov Malý Horeš. Do vojenskej prehliadky môžu vinári vstúpiť s 2-3 odrodami vlastného vína. O dobrú atmosféru sa stará Ženský spevácky zbor Borcsák a miestny citarový orchester Szőlőfür, ako aj ďalší pozvaní účinkujúci. Potom už hlavná úloha patrí vínam. Organizátori sa na kvalitu ani kvantitu vín nesažujú. Podujatia s dobrou atmosférou sa čoraz viac ozývajú v médiách aj na sociálnych sieťach. V posledných rokoch sa festival akáciových kvetov koná pod názvom Vőna agátu.



Rad pivnic – Malý Horeš

Kontakt

Spolok vinohradníkov a vinárov Polyhos
adresa: Chlmecká 5/9, 076 52 Malý Horeš

tel. číslo: +421 907 934 660

web: <https://www.malyhores.sk/spolok-vinohradnikov-a-vinarov-polyhos>



Kancelária primátora – Kráľovský Chlmec



Námestie milénia – Kráľovský Chlmec

Kráľovský Chlmec – Slovensko

Jarná atmosféra, dobré vína, dobrá hudba a dobrí priatelia – taká je februárová paprika v centre Medzibodrožia. V Medzibodroží má vinohradníctvo a výroba vína dlhú históriu. Vinohrady na Malých a Veľkých horách poskytovali v minulosti obživu niekoľkým miestnym rodinám. Hoci dnes žije výrobcov vína menej ako za starých čias, pracujú s rovnakým nadšením ako ich predchodcovia. Okrem Chlmčanov do mustry prichádzajú pestovatelia aj z okolitej dediny. Podujatie hostí budova mestského úradu. Malí farmári v regióne sa môžu pochváliť vynikajúcou kvalitou produktov. To všetko chváli prácu tých, ktorí obrábajú vinohrady.

Festival ľudového umenia Medzibodrožia z poverenia Národnej rady Csemadoku organizuje Územný výbor Csemadoku v Kráľovskom Chlmcu, Kultúrne Centrum Medzibodrožia a Použia, Miestny kultúrny úrad Košickej samosprávy, obec Malý Horeš, v Horeši na vonkajšom pódium pri pivniaciach.

Medzibodrožský Kultúrny Festival je najväčším podujatím v meste a v Hornom Medzibodroží, ktoré už roky priťahuje tisíce návštevníkov. Pestré programy sa zvyčajne konajú na troch alebo štyroch miestach, s oddeleným priestorom pre remeselníkov, detské stretnutia, ochutnávky vín a iné festivalové prvky. V posledných rokoch sa ponuka podujatí okrem tradičných programov obohatila aj o novinky, tentokrát sa to však nepodarilo, aj tak sa oplatí zúčastniť sa festivalu. Snahou organizátorov je, aby festival, známy ako jedinečná zmes hudby, osobitej atmosféry a gastronómie, priniesol účastníkom čo najviac zážitkov aj v septembri. Koncerty známych kapiel, tanečníci, hudobné vystúpenia, ochutnávka vín, herňa, výstava ovocia a zeleniny, remeselníci, ohňostroj - teda takmer všetky atraktívne prvky nájdete v programovej palete.



Kopec Lingo – Svätuš



Reformovanej cirkvi – Svätuš



Rad pivníc – Svätuš

Svätuš – Slovensko

Mesto je dnes oficiálne Svätuš. Nad dedinou mlčky stráži kopec Lingo. Názov je odvodený od kývavého slova, pretože, ako sa hovorí, keď si človek ľahne na vrchol, pohybujúce sa mraky v ňom vyvolávajú dojem, že sa hýbe samotná hora. Otec Attilu Vargu z Kráľovského Chlmca kúpil v roku 1984 prvú oblasť, neskôr ďalšiu a potom oblasť od južného vinohradu na úseku medzi Tokajom, teda Borša-Viničky, a odvtedy sa tam venujú aj vinárstvu. Vinohrady boli niekoľkokrát obnovené, skúšajú sa nové odrody ako Rizling rýnsky a Sauvignon blanc, no v oblasti Tokaja zostávajú pri klasických odrodách: furmint, lipa, muškát žltý. Keď Dobrý Boh dáva dobrý rok, vína sa vyrábajú oddelene, keď je horšie počasie a žltý muškát je veľmi citlivý, zbierajú sa spolu a robí sa z toho cuvée. Mimochodom, toto robili starci. Pre tých, ktorí navštevujú vidiek prvýkrát, je toto víno dobrým východiskovým bodom pre spoznávanie odrôd.

Viničky – Slovensko

Obec sa nachádza na južných svahoch Zemplínskych vrchov. V 17. storočí, keď sa začalo s výrobou tokajského vína, vína dozrievajú v tufových pivniciach. V dochovaných písomných záznamoch z roku 1273 sa obec spomína ako Zeuleus. Szőlőské (Viničky) dostalo svoje súčasné meno v roku 1948. Aranyfürt je rodinné vinárstvo, kde sa vinári venujú vinárstvu už tri generácie. Vinárstvo s dvoma degustačnými miestnosťami prezentuje históriu, výrobné postupy a nezabudnuteľné tokajské vína. V degustačnej miestnosti vín môžete celoročne ochutnať pravé tokajské vína ako - furmint, lipové listy, muškát žltý, sladké szamorodni (omšové víno), suché szamorodni a rozmanité vína. V blízkosti podniku sa nachádza letný altánok, kde sa k vynikajúcemu vínu a hudbe ponúkajú gurmánske špeciality - to sú pikantné pochúťky Zemplénska. V pivnici si klienti môžu uskladniť svoje vína. Tokajské vína si môžeme zakúpiť v predajni v sídle spoločnosti.



Viničky



Viničky

Spoločnosť Szőlőské Kft. sa zaoberá spracovaním, výrobou, predajom a distribúciou tokajských odrôd viniča. V súčasnosti sa pri výrobe a spracovaní tokajských odrôd viniča kladie hlavný dôraz na tradície a tradičné receptúry, čo poskytuje vysoký stupeň sofistikovanosti. Ich cieľom je vyvíjať nové technológie najmä v oblasti kvasenia, ktoré pochádzajú z vyspelých francúzskych vinárstiev a pokračovať v tradíciách a rád by som dosiahol účasť „tokajských“ vín na domacom a medzinárodnom trhu.

Penzión Arany Puttony- Zlatá putňa sa nachádza v krásnej vinárskej oblasti Tokaj. Reštaurácia ponúka tradičné zemplínske špeciality a kvalitné tokajské vína zrejúce v tufovej pivnici. Priestory reštaurácie ponúkajú možnosť usporiadania rôznych rodinných osláv, stretnutí, teambuildingových programov a akcií. Posedenie na terase s výhľadom na takzvané Horseshoe Lake, ktoré dostalo svoj názov podľa svojho charakteristického tvaru. Ponúka komfortne zariadené izby a apartmány.

Kontakt

Penzión Zlatá Putňa
 adresa: Hlavná 414, 076 31 Viničky
 tel. číslo: +421 0918 625 846
 web: <http://www.zlataputna.sk>
 20

Veľká Bara – Slovensko

Veľká Bara sa prvýkrát samostatne spomína v roku 1416 vo forme „Nagbary“. Vznikla na hraniciach Kisbári krátko predtým podľa nemeckého práva. V 14. storočí ho vlastnili rody Lasztóczi, Vitéz, Hollóházi, Kálnói, Kupinszky a Eödföffy. V roku 1557 zaplatil daň z 3,5 porty. Neskôr patril Lónyayovcom a potom v 18. storočí rodom Aspermont a Kazinczy. V roku 1715 bolo v obci 11 neobývaných a 12 obývaných domov. V roku 1784 mala 221 obyvateľov v 41 domoch.

V roku 1910 ho obývalo 387 prevažne Maďarov. Do roku 1920 patril do okresu Sátoraljaújhely Zemplínskej župy. V rokoch 1938 až 1945 bola opäť súčasťou Maďarska. Milovníkov vína už zaujal moderný prístup k tradičnej výrobe vína a úspešne vyvrátili mýtus, že tokajské vína môžu byť len ťažké, sladké tmely. V sieti vinoték a reštaurácií, kde sa ich vína predávajú, si už znalci všimli, že ich produkcia je úplne iná ako tokajská a oceňujú vína suché, ľahké, svieže a minerálne.



Chateau Grand Bari – Bara



Bara

Chateau GRAND BARI je nová značka vína, ktorá reprezentuje dynamické vinárstvo tokajskej oblasti. V prvom rade návštevníka očarí architektúra vinárstva s prvkami talianskeho štýlu. Pocta talianskym vinárom, ktorí v minulosti priniesli do malebnej dedinky Veľká Bara vinohradnícke umenie. Samotná budova je zapustená do terasovitého terénu a je obklopená obrovským svahom. Byť pogrand bagrandúka krásny výhľad na vinice a slnečnú tokajskú prírodu. Stovky metrov tradičných tufových pivníc sa ukrývajú v pivničných priestoroch pivnice, ktorá bude prístupná všetkým návštevníkom. Okrem výrobných priestorov a degustačných miestností sa vo vinárstve nachádza aj tokajská expozícia. Hlavnou atrakciou je pôvodný vinny lis z roku 1873 – vďaka precíznej práci reštaurátorov budete môcť vidieť skutočný unikát.

Keďže vinárstvo Chateau GRAND BARI je miestom, kde sa prelína minulosť a budúcnosť, chceli sme doň zakomponovať modernú dominantu. Zvoncu postavili rozľadňu s krásnym, na mieru vyrobeným 70 kg zvonom.

Kontakt

adresa: Veľká Bara 140, 076 32 Bara
 tel. číslo: +421 56 333 79 55
 web: <https://grandbari.eu/>

Veľká Trňa – Slovensko

Prvá zmienka o Tolne v roku 1220 bola šľachtickou dedinou. Spomína sa v roku 1276 ako „Thorona“, v roku 1321 ako „Turuna“, v roku 1336 ako „Toroyna“, v roku 1441 ako „Nagythoronya“. V roku 1321 patril Mics bánovi, potom v rokoch 1330 až 1512 clararis zo Sárospataku. V roku 1479 získali v osade majetky Semseyovci, 1481 Czeseyovci, 1511 Buttkayovci. A 17-18. V 19. storočí ho vlastnil Aspermont a v 19. storočí rod Széchyovcov. V roku 1715 mala vináreň, 50 neobývaných a 12 obývaných domov. V roku 1787 žilo v 111 domoch 662 obyvateľov. Jeho Veľká veža bola preslávená ovocinárstvom ešte na začiatku 20. storočia.



Rad pivníc – Veľká Trňa



Veľká Trňa

Základom výroby tokajských vín sú 3 odrody viniča: Furmint, Lipovina a Muškát žltý. Tieto odrody sú prirodzene obdarené tvorbou cibéb, čo sú zhrozienuvané hrozno napadnuté ušľachtilou plesňou Botrytis cinerea. Táto pleseň rozkladá kôru bobúľ a odparuje vodu. Sústreďuje cukry a arómy v hrozičkách. Základnou podmienkou pre vznik cibéb je dlhá slnečná, hmliстая jeseň zrána, typická pre tokajskú vinohradnícku oblasť.

Jaro a Jarka Ostrožovičovci patria medzi najznámejších výrobcov vína v regióne. Ich sieť chodieb a pivníc je preskúmaná priamo pod Tokajským domom, v hĺbke 13 metrov. Stráž IV. Socha kráľa Bela, otca tokajského vinohradníctva. Po tatárskom vpáde (1241), ktorý vyludnil celé južné Slovensko, sem priviedol aj talianskych vinárov. Okamžite spoznali bohatstvo slnečných svahov a rozvinuli stáročnú tradíciu. ARC. Béla preslávil Tokaj vo svete a zveril mu podzemie. Ich vinohrady sú obhospodarované prostredníctvom integrovaného vinohradníckeho systému, ktorý zahŕňa ochranné opatrenia na kontrolu škodlivých faktorov. Na udržanie škodcov pod prahom ekonomickej škodlivosti sa používajú ekonomicky, ekologicky a toxikologicky prijateľné metódy.

Medzi mimoriadne teplé, suché, nížinné biotopy patria svahy Makoviska, kde sa nachádza vinohrad a jeho okolie. Pôvodný názov miesta pravdepodobne vyplýva z toho, že na tomto úbočí kedysi vo veľkom rástol vzácny bielo kvetý mak. Pre rozsiahle terénne úpravy z minulého storočia je dnes vzácny.

Kontakt

Vinárstvo Ostrožovič

adresa: Nižná 233, 076 82 Veľká Trňa

tel. číslo: +421 908 996 042

web: <https://www.ostrozovic.sk/clanok/>

kontakt

22

Sátoraljaújhely – Maďarsko



Vinárstvo Bodnár – Sátoraljaújhely



Rad pivníc Ungvár – Sátoraljaújhely

Tradičná pivnica Vinárskeho domu Bodnár bola postavená v 13. storočí. Bol postavený v 16. storočí rádom pavlínov, ktorý je jednou z najstarších architektonických pamiatok v Maďarsku a od roku 2002 je súčasťou svetového dedičstva. Steny cik-cak pivníc s hĺbkou 8 metrov sú husto pokryté čiernou pivničnou plesňou. Tu uchováme rodinnú „pokladnicu“ múzejných fľaškových vín. Flaše potiahnuté plesňou vo vojenskej zostave majú úžasný výhľad na „múmie princov“. Neodmysliteľnou súčasťou pivnice je moderne spracovaná, stáčacia a vkusne zariadená degustačná miestnosť pre 40 osôb, ktorú navrhol György Radványi, ocenený architekt Ybl. Klenotom domu sú svätí patróni Tokaja-Hegyalja, Šimon a Júda, umiestnení v nástennej búde. Za úspechom vín Vinárskeho domu Bodnár stojí vynikajúca surovina, šetrné spracovanie hrozna, stáročné remeselné tradície a najmodernejšia technológia súčasnosti.

Kontakt

Vinárstvo Bodnár (Bodnár Pincészet Borház)

adresa: 3980 Sátoraljaújhely, Pincék völgye 16.

tel. číslo: +36 20 405 5007 és +36 30 627 2265

web: <https://www.bodnarpincszet.hu/>



Pivnica Gombos-hegy – Herceghút



Gombos-hegy Kielvaria – Herceghút



Pivnica Kőporosi – Herceghút

Herceghút – Maďarsko

Herceghút, švábsky obec vo vinohradníckej oblasti Tokaj, má dlhú históriu. Každý dom mal pivnicu na radoch pivníc vedľa dediny, ktoré tiež vykazujú jedinečný celkový obraz. Na severozápadnom okraji obce sa nachádza troj- alebo štvorposchodová pivnica Kőporosi s viac ako osemdesiatimi pivnicami a na juhovýchode štvorposchodová pivnica Gombos-hegy s takmer osemdesiatimi pivnicami. Vo vstupnej časti pivníc sa zvyčajne stretávame s tvrdšími, andezitovými klenbami, ale ak ideme ďalej, môžeme vidieť, že – ako väčšina pivníc v Tokajskej vinohradníckej oblasti – je v skale vytesaný mäkký, ryolitový tuf. Väčšina pivníc pozostáva z jednej alebo dvoch vetiev, ale sú medzi nimi aj tri vetvy. Oba pivničné rady sú súčasťou svetového dedičstva. Nad pivnicou Gombos je náboženský pamätník, 14-stanicová kalvária, postavená v roku 2004 ako výsledok zjednotenia veriacich.

Tolcsva – Maďarsko

Dedinka, ktorá sa nachádza v srdci tokajského predhoria, očakáva svojich milých hostí pestrým programom a malebnou krajinou. Každoročne sa v osade koná Festival vína Tolcsva, ktorý umožňuje nahliadnuť do nádherného sveta výroby vína. Festivalom, ktorý sa už stal medzinárodným, sa snažia prejaviť úctu k hroznu a vínu, ako aj zachovávať tradícií.



Tolcsva



Katolícky kostol – Tolcsva

Vinárstvo Sajgó je klasický rodinný podnik. Jeho vznik v roku 1995 bol založený na vedomostiach, profesionálnej láske, skúsenostiach a pripútanosti, ktoré sa odovzdávali z otca na dieťa v priebehu storočí. Gábor Sajgó a jeho manželka Katalin Kiszely založili Tolcsva-Bor sro na úpätí Tokaja, v obci Tolcsva. Vína, ktoré vyrábajú, sa od roku 1997 predávajú vo vlastných fľašiach. Dnes sa ich dcéra Krisztina aktívne zapája do práce a rozvoja Vinárstva, je už štvrtou generáciou. Tradičné tokajské odrody viniča (furmint, lipa, muškát žltý) sa dnes pestujú na 17 hektároch, takže výber najvhodnejších výrobných oblastí a doplnenie ich zásob hroznom z kontrolovaných oblastí je veľmi dôsledné.

Kontakt

Vinárstvo Sajgó (Sajgó Pincészet)

adresa: 3934 Tolcsva, Táncsics M. út 3.

tel. číslo: +36 47 384 420, +36 47 584 059,

+36 20 9384 188

web: <http://www.sajgopince-tolcsvabor.hu/>

Tállya – Maďarsko

Územie bolo osídlené už od praveku. Ako mesto sa spomína už v 15. storočí. Pomenovaný bol pravdepodobne po francúzsky hovoriacich prisťahovalcoch, ktorí sa v oblasti usadili po tatárskom vpáde. Názov pochádza z francúzskeho slova „taille“ (rezať, klčovať), čo pravdepodobne odkazuje na skutočnosť, že ker na svahu bol vyčistený pred výsadbou viníc. V stredoveku tu stál aj hrad, no v 16. storočí stáli už len jeho ruiny, keď väčšinu kameňov použili na stavbu na pokyn Zsuzsanny Lorántffyovej. Počas Rákócziho vojny za nezávislosť bola Tállya - ako majetok Rákócziovcov - jednou z hlavných základní kurucov. Po roku 1711 rodina stratila Tállyu a bola vo vlastníctve Bretzenheinovcov a potom Sóhalmiovcov.



Vinárstvo Mihály Hollókőiho – Tállya

Rodinné vinárstvo Hollókői Mihály vedie už piata generácia rodiny. Hospodárime na viac ako 11 hektároch viníc a pestujeme iba pôvodné odrody viniča (furmint, lipa, muškát žltý). V našej reprezentačnej pivnici, ktorá má viac ako päťsto rokov, predstavujeme našim milým hosťom naše vína vyrobené z týchto odrôd viniča. Návštevníci môžu ochutnať dvanásť druhov vín, ktoré už generácie varíme v klasických drevených sudoch. Po degustácii vína môžete pokračovať v ochutnávaní pokladov Tokaja - Hegyalja v krásne upravenej záhradnej miestnosti alebo vo vinárni v pivničnej pobočke.



Tállya

Kontakt

Vinárstvo Mihály Hollókőiho (Hollókői Mihály Pincészete)

adresa: 3907 Tállya, Csokonai tér 2

tel. číslo: +36 47 398 279

web: <http://hollokoi.hu/>

26

Služby

Ubytovanie

- Penzión Italia, Hlavná 712, 077 01 Kráľovský Chlmec, +421-905-262 067, <http://penzionitalia.sk/>;
- Penzión Zlatá Putňa, Hlavná 414, 076 31 Viničky, +421 0918 625 846, <http://www.zlataputna.sk/>;
- Penzión Agát, Hlavná 102, 077 01 Kráľovský Chlmec, +421 908 531 616;
- Penzión Park, Ludmila Cábocká, Nová 16/167, 076 35 Somotor, +421 905 326 193, <https://www.obecsomotor.tym.sk/park%20hu.html>;
- Panzió Ilona, Velký Kamenec 24, 076 36 Nagykövesd (Velký Kamenec), +421 915 045 704, <http://hu.bodrog-tisa.sk/szallashelyek.phtml?id3=36429>;
- Borudvar, Helmecei utca 5/9, 076 52 Kiszécsény (Malý Horeš), +421 56/628 53 70 <https://www.malyhores.sk/borudvar>;
- Kaland Vendégház, 3980 Sátoraljaújhely, Thököly u. 21, +36 70 617 8881.
- Boldogkőháza, 3885 Boldogkőváralja, Dózsa György út 1. +36 70 632 2047
- Hotel Bodrog Wellness & Elix Spa, 3950 Sárospatak, Rákóczi út 58. +36 70 394 4577
- Virág vendégház, 3958 Hercegház, Rákóczi Ferenc utca 27. +36 30 239 1763, <https://viragvendeghaz-herceghaz.hu/>;
- Cziróka Vendégház, 3934 Tolcsa, Bajcsy-Zsilinszky utca 5. +36 30 436 3774, <http://www.czirokavendeghaz.hu/kapcsolat.html>;
- Oroszlános Borhotel, 3907 Tállya, Rákóczi utca 23. +36 70 323 9592, <https://oroszlanos.hu/>.

Reštaurácie

- Borostyán Étkezde (Reštaurácia Borostyan), Fő út (Hlavná) 96, 077 01 Királyhelmece (Kráľovský Chlmec), +421 905 408 214, www.borostyan-chlmec.szm.com;
- Oázis Étterem (Reštaurácia Oáza), Lelesz (Leles), Leleszi hídnál (Leleský most), +421 905 505 715;
- Korona Étterem (Reštaurácia Korona), Fő utca (Hlavná) 64, 076 36 Nagykövesd (Velký Kamenec), +421 56/63 77 281;
- Bátor Étterem (Reštaurácia Bátor), Fő út (Hlavná) 392, 076 31 Bodrogszerdahely (Streda nad Bodrogom), +421 905 864 500;
- Arany Puttony Panzió (Penzión Zlatá Putňa), Hlavná 414, 076 31 Szőlőske (Viničky), +421 0918 625 846, <http://www.zlataputna.sk/>;
- Tulipán Étterem (Reštaurácia Tulipán), Hraničná 16, 076 33 Újhely (Slovenské Nové Mesto), +421 907 351 210;
- A Boros Borbár, 3950 Sárospatak, Rákóczi u. 21. +36 47 658 200 vagy +36 30 514 9693;

- Grill Gödör, 3950 Sárospatak, Rákóczi út 63. +36 20 564 40 94;
- Oroszlános Borhotel, 3907 Tállya, Rákóczi utca 23. +36 70 323 9592, <https://oroszlanos.hu/>;
- Pizza Vítá, 3934 Tolcsva, Szabadság tér 20, +36 20 491 4926, <https://www.facebook.com/Pizzavita01/>.

Iné služby

- Peší let: Csaba Tóth, Hlavná 218/129, 076 31 Streda nad Bodrogom, +421 905 243 356, alfa.csaba@zoznam.sk;
- Plavby: Lumix Trade spol. s.r.o., +421 56 672 59 07, www.lumixtrade.sk;
- Člnkovanie na rieke Bodrog: <https://bodrogzug.hu/vizitura>;
- Jazdenie na koni: Panzión Ilona, Veľký Kamenec 24, 076 36 Veľký Kamenec, +421 915 045 704, <http://hu.bodrog-tisa.sk/szallashelyek.phtml?id3=36429>.

OBSAH

<i>Tematická trasa vína a gastronómie</i>	16
MALÝ HOREŠ – Slovensko	17
KRÁĽOVSKÝ CHLMEC – Slovensko	18
SVÄTUŠE – Slovensko	19
VINIČKY – Slovensko	20
VEĽKÁ BARA – Slovensko	21
VEĽKÁ TRŇŇA – Slovensko	22
SÁTORALJAÚJHELY – Maďarsko	23
HERCEGKÚT – Maďarsko	24
TOLCSVA – Maďarsko	25
TÁLLYA – Maďarsko	26
SLÚŽBY	27
<i>Ubytovanie</i>	27
<i>Reštaurácie</i>	27
<i>Iné služby</i>	28

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....





Tokaj

Tematikus utak a Bodroghözben és a Zemplénben

A füzetek az Alsó- és Felső-Bodroghöz, illetve Zemplén Magyarországhoz és Szlovákiához tartozó területeinek felfedezéséhez, értékeinek megismeréséhez ajánlanak tematikus útvonalakat és praktikus információkat a történelmet, az egyházművészetet, a kultúrát, a művészeteket, a természetjárást és gasztronómiát kedvelő turisták számára.

Természeti turizmus
Történelmi örökség
Vallási turizmus
Kulturális örökség
Épített örökség
Művészeti értékek
Múzeumok
Nyelvi- és irodalmi örökség
Bor- és gasztronómia turizmus
Rendezvények

Tematické trasy v Bodroghözi a Zemplíne

Brožury ponúkajú tematické trasy a praktické informácie pre turistov, ktorí majú radi históriu, kultúru, sakrálnu umenie, vychádzky do prírody a gastronómiu, aby spoznali a spoznávali hodnoty Medzibodrožia a Dolného a Horného Zemplína na obidvoch stranách hranice.

Prírodný turizmu
Turizmus historického dedičstva
Cirkevný turizmus
Kultúrne dedičstvo
Turizmus stavebného dedičstva
Umelecké hodnoty
Muzeá
Jazykové a literárne dedičstvo
Vínna turistika
Festivaly, podujatia

A kiadvány tartalma nem feltétlenül képviseli az Európai Unió hivatalos álláspontját.

Obsah tejto publikácie nemusí nevyhnutne predstavovať oficiálne stanovisko Európskej únie.

The content of this publication does not necessarily represent the official position of the European Union.

Felelős kiadó • Zodpovedný vydavateľ: Demeter Szilárd • Petőfi Irodalmi Múzeum • Literárneho múzea Petőfiho
Budapest, 2022.