

*A legjobb minőségű szőlőből lehet a legkiválóbb borokat készíteni. A szőlőtermesztés tradicionális hagyományát ötvözve a szakmai tudással és tapasztalattal hívták életre pincészetüket. A Határi pincészet napjainkban immár 15 hektár szőlőterületen gazdálkodik.*

*„A* szőlőtermesztés családunkban több évtizedes hagyományokra vezethető vissza. Már a dédszülők is foglalkoztak szőlőtermesztéssel a borvidéken. A II. világháborút követően már saját szőlőterületekkel rendelkeztek a Határi-dűlőben. Hegyőrként felügyelték, óvták a szőlőterületeket, figyelték a fejlődésüket. Szüleim ezeket a hagyományokat kapták örökségül, én pedig igaz először bizalmatlanul, de ebben nőttem fel, és egy ideje ezzel telnek a mindennapjaim.

Születésemet követően Olaszliszkán nőttem fel, majd pedig Sárospatakon jártam gimnáziumba. Itt már eldőlni látszott, hogy más pályára törekszem. Látva azt a munkát és erőfeszítést a szőlő és bortermelésben, építésznek adtam a fejem. Szüleim támogatásával ennek tanultam, majd ebben dolgoztam, elhagyva a borvidéket.

Mindig ott motoszkált a fejemben egy gondolat, ami köszönhető a nevelésnek is akár. Saját bort szerettem volna. Mikor hazaérkeztem látogatóba mindig a szőlőben, majd a pincében kötöttünk ki. Megismerkedve növényorvos- kutató feleségemmel még jobban nőtt a vágy bennem arra hogy alkossak valamit. És döntöttünk...

Visszaköltözünk Tokaj-hegyaljára - Legyen saját borászunk! - és megálmodtuk, belevágtunk. Hol a szőlőben traktoron, hol a pincében a nagypapa hordója mellett, mindenhol átitatott a bortermelés szeretete. Együtt belevágva, felhasználva az örökségül kapott tapasztalatot, iránymutatást, ötvözve a szakmai háttérrel életre hívtuk pincészetünket.” – Magyari József

Dűlők: Határi dűlő – Olaszliszka, Haraszt Dűlő- Olaszliszka, Ginter dűlő- Olaszliszka, Narancsi Dűlő- Olaszliszka, Rudnok dűlő- Sárazsadány

A boraik készítése már a szőlőben elkezdődik. Válogatott szürettel a terroir adottságait felhasználva kézzel szüretelnek. Ezt követően irányított erjesztéssel tartályban erjesztenek, és hordóban érlelik boraikat.

#### Boraik a borvidéket meghatározó három szőlőfajtából készülnek :

#### Szikla könnye – száraz furmint

#### Álmodozó- száraz sárgamuskotály

#### Muskétás- félédes sárgamuskotály

#### Habcsók- Habzó félédes hárslevelű

#### Félédes Sárgamuskotály pezsgő

#### Oltári –késői szüretelésű furmint

és a hagyományos Tokaji tételek: Édes szamorodni, Fordítás, Aszú

**Elérhetőségük:**

Magyari József

+36-20-481-7804

[hataripinceszet@gmail.com](mailto:hataripinceszet@gmail.com)

[www.hatari.hu](http://www.hatari.hu)