



AVASI BORÚT

LÁTOGATHATÓ
BOROSPINCÉK
AZ AVASON

*WINE-CELLARS TO VISIT
IN THE AVAS*

TARTALOM / TABLE OF CONTENTS

Köszöntő / <i>Greetings</i>	2-3	Avashegyi Panzió és Borozó / <i>Avashegyi Guesthouse and Wine bar</i>	14
Zsófia Pince / <i>Zsófia Cellar</i>	4	Hatvani Pince / <i>Hatvani Cellar</i>	15
Margit Pince / <i>Margit Cellar</i>	5	Mérész és fia Pince / <i>Mérész and Son Cellar</i>	16
Avasi Borház / <i>Avas Winehouse</i>	6	Borbarlang / <i>Wine-cave</i>	17
„Fehér álom” Borozó és Pince / <i>“White dream” Wine bar and Cellar</i>	7	Magdolna Pince / <i>Magdolna Cellar</i>	18
Szent Márton Pince / <i>Szent Márton Cellar</i>	8	Szent Ágoston Pince / <i>Szent Ágoston Cellar</i>	19
Réthi Pince / <i>Réthi Cellar</i>	9	Bortanya Pince, Étterem és Panzió / <i>Bortanya Cellar, Restaurant and Pension</i>	20-21
Báthory Pince / <i>Báthory Cellar</i>	10	Bacchus Pince / <i>Bacchus Cellar</i>	22
Körtvélyessy Pihenő / <i>Körtvélyessy Cellar</i>	11		
Bormúzeum / <i>Wine Museum</i>	12-13		

DEAR CELLAR VISITOR!

“Miskolc Avas is one of the symbols of the town, although it means different things to the people who live here and different things to the visitors. The onetime vineyards and orchards of the hill played an important role in the economy of the town, employed the grape cultivator wine-growers, the craftsmen who produced wooden tools and pots but also the merchants who carried the full barrels by farm-wagon to the boonies. Avas was the scene of social life, entertainment, attracted the writers, poets, artists who wrote poems, painted pictures about their recollections or took photos to record them for themselves and for the after-ages. The several century old Avas Reformed and Mindszenti Roman Catholic Church also played an important role in the belief of the thriving town where the population was growing. In the cemeteries of the hill you can find the graves of town builders from several generation.”

The starting lines in the introduction of the monography titled Miskolc Avas summarizes well the several century's significance of the cultic hillside. We, who are wine cellar owners and members of the Avas Wineway Association think that at the beginning of the third century it is worth starting to revitalize this part that has a wonderful culture. Firstly we prettify our cellars, we are glad of opening old and new catering places and we trust that more and more people will visit us. And of course we tend to make the tastiest wine year by year to have recurring guests. So come visit us here in Nagyavas, taste our wine and enjoy the company of the friendly people who live here!

Yours ever wine friend:

*Tibor Dobos
chairman*



KEDVES PINCELÁTOGATÓ!

„**A**miskolci Avas – bár mást jelent a városban élőknek és „mást az ide látogatóknak -, a város jelképe. A hegy egykori szőlői és gyümölcsösei fontos szerepet játszottak a város gazdasági életében, munkát adtak a szőlőművelő borosgazdáknak, a faeszközöket és tároló edényeket gyártó iparosoknak, de a teli hordókat távoli vidékekre elszekerező kereskedőknek is. Színhelye volt az Avas a társasági életnek, a szórakozásnak, vonzotta az írókat, költőket, művészeket, akik emlékeiket verssorokba szedték, vászonra festették vagy fényképeken örökítették meg maguk és az utókor számára. Az egyre terebélyesedő, lélekszámban gyarapodó város hitéletében a több évszázados avasi református és mindszei római katolikus templom is fontos szerepet töltött be. A hegy temetői pedig megszámlálhatatlan generáció egykor városépítő tagjainak szolgál végső nyughelyül.”

A miskolci Avas című monográfia bevezetőjének indító sorai gyönyörűen összefoglalják e kultikus hegyoldal évezredes jelentőségét. Mi, pincetulajdonosok, az Avasi Borút Egyesület tagjai úgy gondoltuk, érdemes a harmadik évezred kezdetén ennek a csodálatos kultúrával rendelkező helynek az újraélesztésébe kezdeni. Első lépésként a pincéinket csinosítjuk, régi és új vendéglátóhelyek nyitásának örülünk és bízunk benne, hogy egyre többen látogatnak el hozzánk. És természetesen igyekszünk évről-évre a legfinomabb borokat készíteni, hogy visszatérő vendégeink is legyenek. Jöjjenek hát, látogassanak meg minket itt a Nagyavason, kóstolják meg borainkat és élvezzék az itt élő barátságos emberek társaságát!

Borbarátsággal:

Dobos Tibor
elnök

ZSÓFIA PINCE

ZSÓFIA PINCE ZSÓFIA CELLAR

Pincetulajdonos / *Winemaker*: Balogh Tamás

Cím / *Address*: Miskolc, Toronyalja út 65/B

Telefon / *Phone*: +36 30 470 7627 • e-mail: balogh.tamas@vipmail.hu

Borok / *Wines*: Zweigelt, Kékfrankos

Hat évvel ezelőtt 30 évesen vettem meg az első szőlőültetvényemet Miskolc határában, rá egy évre már pincém volt az Avason. Ekkor éreztem meg, hogy milyen büszkék is lehetek és miért volt fontos az itt élő polgároknak a régmúltban az, ha volt egy pincéjük a hegy oldalában. Borkimérésem az önkormányzat működési-, minőségi boraim pedig az Országos Borminősítő Intézet engedélyeivel rendelkeznek. Telefonos egyeztetés után pincelátogatással egybekötött borkóstolásra szívesen látok minden borszerető embert.

„Ahhoz, hogy a szőlőből jó bor legyen, a borásznak nem kell csinálni semmit, de azt jókor.”



*S*x years ago, when I was 30, I bought my first vineyard in the end of Miskolc. One year later I already had a cellar in Avas. That time I realised how important was to have a cellar in the side of the hill for the residents who lived here in the past and how proud they must have been.

I am a licensed victualler by the local government, my vint ordinaries has a licence of National Wine Qualifier Institute. After fixing an appointment by phone I welcome everybody for wine tasting with cellar visitation who likes wine.

“Nothing has to be done by the winemaker in order to make excellent wines, but he always has to do that at the right time.”





MARGIT PINCE MARGIT CELLAR

Pincetulajdonos / *Winemaker*: Nagy Béla

Cím / *Address*: Miskolc, Nagyavas Alsó sor 735.

Telefon / *Phone*: +36 30 353 0537 • e-mail: margit_pince@freemail.hu

Borok / *Wines*:

Zweigelt, Zweigelt rosé,
Pinot blanc

Pincénket 1992-ben vásároltuk. 1980 óta foglalkozunk szőlőtermesztéssel. Jelenleg 1,5 ha szőlőterülettel rendelkezünk. Szőlőből jó bort csinálni, igazi alkotó munka.

A pince a bor temploma, ahova családommal gyakran eljárunk. 2000-től pincészetünk termelői borkimésként működik. Célunk borainkkal visszaállítani a miskolci borok régi jó hírét. Jó úton járunk. A bor négyarcú, mert táplálék,

gyógyszer, élvezeti cikk és mérgező is lehet egyaránt, de mindenek előtt pazar műalkotás. Mottónk: 100 évig él vagy még tovább ki mértékkel issza a Margit Pince borát.

Mindenkit szeretettel várunk!



We bought our cellar in 1992. We have raised grape from 1980. Currently we have 1,5 ha vineyard. It is a good thing to make wine from grape, it is a real creative work. The cellar is the temple of wine that I often visit with my family. From 2000 our cellar has operated as a grower victualler. Our aim is to set back the old good reputation of

Miskolc wines with the help of our wines. We are on the right track. Wine has four faces because it is nutrition, medicine, pleasure or also poison but above all it is a gorgeous artwork.

Our motto: The one who drinks in reason the wine of "Margit" Cellar, will live 100 years or more.

We are waiting for everybody with much love!

*Margit
pince*



AVASI BORHÁZ AVAS WINEHOUSE

Pincetulajdonos / *Winemaker*: Szabó Gábor

Cím / *Address*: Miskolc, Nagyavas Csáty sor 376.

Telefon / *Phone*: +36 70 388 3408 • e-mail: avasiborhaz@freemail.hu

Borok / *Wines*:

Egri és Tokaj-hegyaljai borok

Az Avasi Borház megnyílt a Csáty soron, a valamikori Fábíán-féle házban, melyet 1930-ban így reklámoztak: „*kellemes szórakozást nyújt az Avas legmegközelíthetőbb helyén Fábíán Ferenc vendéglője, az Erzsébet térrel szemben*”. A lépcsősor tetejében az Avasi Borház kiskocsmá tájlelégű borai, igazi pince hangulat és klíma, valamint két borvidék, Egri és Tokaj-hegyalja, hívja és csalogatja a vendégeket. A jó hangulat elvárt, a dalolás kötelező! Jöjjenek, nézzenek meg minket – egy sétát megér!



A small restaurant has worked in this building at the beginning of the 20th century which belonged to the Fábíán family at that time. It was very popular among the local people. We have renovated the building, which is situated on the top of the stairs opposite Erzsébet square. We try to cater for all tastes. We provide wines of the region: white wines from Tokaj-Hegyalja and red wines from the Egri region. Visit us and try our wines. Don't miss the chance to have a good time in our wine cellar.



„FEHÉR ÁLOM”

BOROZÓ ÉS PINCE

“WHITE DREAM”

WINE BAR AND CELLAR

Pincetulajdonos / *Winemaker*: Parajos Tibor

Cím / *Address*: Miskolc, Nagyavas Középső sor 649.

Telefon / *Phone*: +36 20 553 4829 • e-mail: tparajos@gmail.com

Borok / *Wines*:

Furmint, Hárslevelű,
Muskotály

A tulajdonos, Parajos Tibor, cserkésztsiszt és tanár. Kiváló ismerője Tokaj-hegyaljának, hiszen szőlőbirtoka ott fekszik a borvidék szívében, Mádon. Pincéjében a tokaji borok teljes vertikuma megtalálható. Szívesen fogad baráti társaságokat, kirándulókat, turistákat, táborozó cserkészeket. Német illetve francia nyelv használható (egy-két órai borozgatás után az angol is).

Mottóm: *„Az ateista és az absztinens a két legveszélyesebb leágazás az emberiség egyedfejlődése során.”*
(Hamvas Béla, filozófus)



The owner, Tibor Parajos, is a scoutmaster and a teacher. He has an excellent knowledge about Tokaj-hegyalja, because his vineyard can be found in the heart of the Mád wine region. People can find the whole palette of Tokaj wines in his cellar. He welcomes friend groups, hikers,

tourists, scouts. You can use German or French language (after one or two hours of wine drinking English also).

My motto “The most dangerous turn-out during human evolution is the atheist and the abstinent people.”
(Béla Hamvas, philosopher)





SZENT MÁRTON PINCE SZENT MÁRTON CELLAR

Pincetulajdonos / Winemaker: Szegeczky Gyula

Cím / Address: Miskolc, Nagyavas Pázmány sor 380.

Telefon / Phone: +36 70 564 3539

Borok / Wines:

Zweigelt, Kékfrankos, Medina, Furmint, Hárslevelű

A pince valószínűleg a középkorban került kiásásra. 1972-től van családom tulajdonában. Egy főágból, ami három részre tagolódik és egy oldalágból áll. Ászokhordós érlelésű borokat készítünk. (Zweigelt, Kékfrankos, Medina, illetve hegyaljai illetőségű Furmint és Hárslevelű).

A pince elülső része, mint egy kis terem, 30–35 fő befogadására alkalmas.

Az udvaron lehetőség van szabadtűzön ételek készítésére. (Bogrács, tárcsa, szalonnasütés, grillezés.)

This wine cellar must have been carved in rock in the Middle Ages. My family has owned it since 1972. It is an approximately 60 metre-long cellar system with a main cellar and a small one. There are different red wines (Zweigelt, Kékfrankos) from Mályi and some white wines

(Furmint, Hárslevelű) from the historical region of Tokaj-Hegyalja mellowing in wooden barrels. We can seat about 30-35 guests in the cellar and we can provide facilities for barbecue and other Hungarian specialities as well.





RÉTHI PINCE RÉTHI CELLAR

Cím / Address: Miskolc, Nagyavas Felső sor 396.

Borok / Wines:

Cabernet Sauvignon,
Kékfrankos, Kékfrankos rosé

Ennek a pincének különleges atmoszférája van. Innen még nem távozott senki szomorúan. És valaki nehogy csak a borra fogja. Abból elég egy pohárral is, vagy még inni sem kell belőle. Aki lesétál egy gyertyával a kezében az évszázadok csendjébe, a boroshordók időtlenségébe, a hegy gyomrának állandó melegségébe, annak ezidőre megszűnik a sokszor fájdalmasan lüktető külvilág és a térerő helyét átveszi a harmónia ereje. Persze azért a borról se feledkezzünk meg: az üres pince olyan, mint egy gyermek nélküli bölcső. A bor hozza az életet, a barátságot, s az értő fülek számára legkedvesebb zenét: a poharak szeretetteli koccanását...



This cellar has a unique atmosphere. Nobody has ever went away from here with bad feelings. Nobody must say that the reason was only the wine. A glass of it is enough or even drinking from it is unnecessary. The one who walks down with a candle in hand into the silence of centuries, among the timeless wine barrels, in the constant warmth of the hill will forget the often achingly pulsating world and the mobile signal will give place to harmony. Certainly we should not forget about the wine: an empty vault is like a cradle without a child. Wine brings life, friendship and the kindest music for the adept ears: the benevolent knock of glasses...





BÁTHORY PINCE BÁTHORY CELLAR

Pincetulajdonos / *Winemaker*: Báthory Csongor
Cím / *Address*: Miskolc, Nagyavas Felső sor 399.

Borok / *Wines*:

Furmint, Hárslevelű, Muskotály

Az avasi pince több mint 30 éve van a családunk tulajdonában. Édesapám azzal a céllal vásárolta Schenker Alfréd miskolci kereskedőtől, hogy szőlőink termését egy helyen, otthonunkhoz minél közelebb dolgozhassuk fel.

A betérőket a 20. század elején zakopane-i stílusban fából épített jellegzetes kis prэшáz fogadja. Innen jutunk be a falvájatokkal díszített pince részbe, melynek hangulatát a gyertyafény és a pince fölött álló gesztenyefák belógó hajszálgököerei fokozzák, különlegessé téve ezzel minden családi és baráti összejövetelt. Vendégeinket saját készítésű borainkkal kínáljuk, melyeket barátom hegyaljai szőlőjéből érlelünk. A borokat rejtő fahordók a 25 m hosszú középkori pinceágban sorakoznak. Arra törekszünk, hogy évről-évre egyre jobb minőségű, zamatos borral büszkélkedhessünk.



The cellar in the Avas has been the property of our family for 30 years. My father bought it from Alfred Schenker, because he wanted to process our grape in a place close to our home.

Visitors are welcomed by a little press-house built in the beginning of the 20th century in zakopane-style. From here we step into the cellar decorated by wall furrows, where the feeling of the place is raised by the candle light and the dangling radicles of the chestnut tree standing above the cellar. They can make every family and friend reunion so special. We serve our guests with our self-made wines that we mature from Hegyalja grape of my friend.

Wooden wine barrels can be found side by side in the 25 meter long medieval cellar arms. Our aim is to take pride in good quality luscious wine year by year.



KÖRTVÉLYESSY PIHENŐ KÖRTVÉLYESSY CELLAR

Pincetulajdonos / *Winemaker*: Zsoldos Gyula
Cím / *Address*: Miskolc, Nagyavas Felső sor 400.

Bor / *Wine*: Egri leányka

Családommal 1986-ban vettük meg a „Körtvélyessy Pihenő” néven ismert – romos állapotú – pincét, melyet saját erőből tataroztunk ki. Egy közeli bérházi lakásban élünk, ezért nagyszerű kikapcsolódási lehetőséget kínál családi, baráti összejövetelekre. Nem foglalkozom borászattal, de minden évben veszek néhány mázsa egri leányka szőlőt, melyből évjáratonként lepalackozok jeles alkalmakra néhány üveggel. Borházamat, melybe kemencét is építettünk, szívesen gazdagítom régi használati tárgyakkal.



Once this cellar used to belong to the Körtvélyessy family. We bought it in 1996. At that time it was in ruins. Since then we have restored it and have built a special Hungarian oven in the house. I am not an expert at wine growing but I like the atmosphere of the cellar. I have got only white wine from Eger region named Egri Leányka. It is kept and stored in bottles classifying by vintages.





BORMÚZEUM WINE MUSEUM

Cím / Address: Miskolc, Nagyavas Latabár sor 388.

Telefon / Phone: +36 46 713 714, +36 30 928 8793, +36 30 456 2956

e-mail: avasi.borv@freemail.hu • www.bormuzeum.freeweb.hu

Borok / Wines:

Tokaji, egri, szekszárdi, soproni villányi, kunsági, badacsonyi és nagyrédei pincészetek borai

A hagyományokon alapuló Avasi pinceéletet jeleníti meg az Avasi Borvendeglő és Bormúzeum. Pincéi az ország legfinomabb borait rejtik gyomrukban, melyek különböző hangulatokhoz kínálnak választási lehetőséget – egy könnyed fehér bor az Avasi kilátóba tett látogatás után, romantikus vacsora a kerthelyiségben, egy különleges bor társaságában, ismerkedő borkóstolás az ország boraival a bormúzeumban vagy egyszerűen csak egy harmonikus vörös bor egy fárasztó városi nap után.

Borvendéglőnk páratlan kilátással tekint a belvárosra, az Avasi kilátó tövétől csupán 100 falépcsőfok távolságra. Ódon fák árnyékolják az épületet és a kerthelyiséget, 80 fő számára

kialakított belső termét kandalló melegíti fagyosabb időkben. A pinceágakban Miskolc történetéről és a borkészítésről múzeum került berendezésre. Kemencéinkben ínycsücsök készülnek megrendelésre.





The Wine Restaurant and Museum of Avas represents the traditional cellar life of the Avas region. Its cellars hide the finest wines of Hungary and provide a wide range of choice to suit different moods—light white wine after a visit to the lookout tower of Avas, a romantic dinner in our garden with a glass of wine specialty, wine tasting in our wine museum to get to know some Hungarian wines or simply some fine wine after a tiring day in the city.

Our Wine Restaurant has a magnificent view of the city central and it is only 100 wooden steps away from the lookout tower of Avas. The building and the garden are in



the shade of really old trees and in cooler weather the main room, where 80 guests can be seated, is heated with a fire place.

In the underground hallways between the cellars there is a museum on the history of Miskolc and it shows the procedure of wine making. In the traditional oven there are gourmet roasts made if ordered.



AVASHEGYI PANZIÓ ÉS BOROZÓ GUESTHOUSE AND WINE BAR

Pincetulajdonos / Winemaker: Tóth Péter

Cím / Address: Miskolc, Nagyavas Latabár sor 387/A

Telefon / Phone: +36 30 456 2956 • e-mail: avasi.borv@freemail.hu

Borok / Wines:

Egri és Tokaj-hegyaljai borok

A város szívében a történelmi Avas pincéi közt található ez a családi hangulatú panzió és borozó. Az árnyas fák ágairól szóló madáracsicsérgések hallatán úgy érezzük, mintha az erdő közepén borozgatnánk. Esténként a belváros fényei csillannak meg borainkon. Az otthon hangulatát idéző panzió belső berendezései között található franciaágy, tv, zuhanyzó, a konyha pedig minden igényt kielégítő felszereltséggel rendelkezik. Saját kerthelyiségében szalonnasütésre, bográcsozásra, grillezésre is lehetőség van. A borozó kerthelyiségében és pinceágában egyaránt 30-40 fő vendéglátására van lehetőség. A kerthelység májustól-szeptemberig, a pinceborozó egész évben fogadja a borozni vágyó vendégeket. Hordóiban tokaji, egri borok várják, hogy az ön poharába kerüljenek, melyek mellé igény szerint borkorcsolyákat szolgálunk fel. Borkóstolások, borvacsorák lebonyolítását vállaljuk.



It is a guest house and a wine bar in the heart of the city. According to the guests' demands, there are different facilities in the guest house such as: tv, shower, French bed and a well-equipped, modern kitchen. We can provide facilities for a barbecue in the garden. The wine bar works in the cellar carved in rock. We can seat and serve about 30-40 guests here. The garden is open from May to September but the wine bar is open all year. We have got red wines from Eger and white wines from Tokaj-Hegyalja region. We can provide you not only wine tasting and cellar visiting but arranging dinners for special occasions as well.





HATVANI PINCE HATVANI CELLAR

Pincetulajdonos / *Winemaker*: Hatvani család
Cím / *Address*: Miskolc, Nagyavas Felső sor 408.

Borok / *Wines*:
Cabernet Sauvignon,
Kékfrankos rosé, Furmint

A pince, ahol egyfajta temp-
Alomi hangulat, mélységek,
és egekig szárnyaló jókedv lakik
a hordókban, kőben. Kint az
őreg fa alatt szalonnasütés köz-
ben zümmögve hallgathatjuk a
város zaját, és arra gondolunk
micsoda áldott pillanat ez, mi-
lyen hihetetlen kincs az Avas.

Mikor a pincéről, borról írunk nehéz eldönteni, vegyünk egy
hamvas gondolatot, vagy csak írjuk le úgy, ahogy mi látjuk.

A történelem és a pillanat találkozik itt az Avason, hiszen le-
melve a hegy belsejébe önkéntelenül eszünkbe jut milyen sok
évszázadot élt meg ez a pince, vajon kik vájhatták fáradtságos,
de annál vidámabb munkával, hányféle bor érlelődött itt. És va-
jon milyen lesz az idei. Kóstoljuk meg!



*The cellarage is the place where a sort of church spirit, depth and
soaring cheerfulness live in the barrels and stones. During roasting
barbecue outside under the trees you can listen to the simmering noise of
the town, and you must think what a blessed moment it is, and what an
unbelievable treasure is the Avas-hill.*

*It is very difficult to decide whether to take blooming thoughts or just
put it down as we can see when we would like to write about the cellarage
and wine.*

*The history and the moment join here on the Avas-hill as walking
deep inside the hill we involuntarily think of the centuries since when this
cellarage exists, who gouged out by hard but more joyful work, and how
many kind of wine were ripened here. And whether what is going to be
like the wine this year? Let's take a sense of taste!*

MÉRÉSZ ÉS FIA PINCE MÉRÉSZ AND SON CELLAR

Pincetulajdonos / Winemaker: Mérész Zsolt

Cím / Address: Miskolc, Nagyavas Felső sor 411.

Telefon / Phone: +36 30 346 8365

Borok / Wines:

Zweigelt, Zweigelt rosé,
Furmint-hárslevelű

Borospincénk a Nagyavas Felső sor 411. szám alatt található. A pince egy ágú, 16 méter hosszúságú. Bejárata bolthajtásos üreg, amely az elé épült pinceházból nyílik. Hőmérséklete 10°C mely télen-nyáron egyforma. Borászáttal 2001-től foglalkozunk. Pincészetünkben Zweigelt vörös, Zweigelt rosé valamint furmint-hárslevelű borok találhatóak. Minden borunk fahordós erjesztésű és tárolású. Pincénket és az előtte található udvart főként családi, baráti összejövetelekre, rendezvényekre szoktuk igénybe venni.

AVASI



**BORÚT
EGYESÜLET
MISKOLC**

If is a 16-metre-long wine cellar carved in rock. The permanent temperature of the cellar is about 10°C in winter and in summer too. We have been doing wine growing since 2001. There are some red (Zweigelt), rose (Zweigelt) and white (Furmint) wines in our cellar. All of them are aged and kept in wooden barrels. Different family festivals and get-together parties are often organized here.



BORBARLANG WINE-CAVE

Pincetulajdonos / *Winemaker*: Dr. Várhegyi Zoltán
Cím / *Address*: Miskolc, Nagyavas Felső sor 425.

Borok / *Wines*:
Szürkebarát, Kékfrankos,
Zweigelt

A középkorban vájt pince, mely két kisebb helyiségből álló borházból indul, két részből áll. A felső rész a már palackozott borok tárolására, borászattal kapcsolatos tárgyak kiállítására, míg a tíz lépcsővel lejjebbi kb. 5 méter hosszú pinceág a hordókban elhelyezett borok érlelésére szolgál.

A pince 2003-ban került család birtokába és a borház teljes felújítását követően lehetőséget nyújt hobby borászkodásra.

The cellar, which was carved in rock in the Middle Ages, has got two main parts. Bottled wines and exhibits connected with wine making are kept in the first part of the cellar. Wines mellowing in wooden barrels are kept in the other 5-metre-long part of it. My family has owned this cellar since 2003. Since then we have renovated the building itself. I do wine growing only for my pleasure.





MAGDOLNA PINCE MAGDOLNA CELLAR

2002-ben került tulajdonomba a pince, melyet feleségem tiszteletére Magdolna Pincének neveztem el. Három helyiségből áll: pincerész, fölötté a földszinti feldolgozó, és az emeleti szoba, mely a társasági események helyszíne. Méretében a kispincék közé sorolható. Hordóimban bükkaljai valamint hegyaljai szőlők borait tárolom. A családi fogyasztásra szánt borok jó eredménnyel vesznek részt borversenyeken és tisztelt vendégeim is elismeréssel fogadják.

Pincetulajdonos / Winemaker:
Mészáros András
Cím / Address:
Miskolc, Nagyavas Felső sor 426.
Telefon / Phone: +36 30 978 3408
e-mail: avasborut@freemail.hu

Borok / Wines:
Bükkaljai és
Tokaj-hegyaljai borok

As its size, this cellar belongs to the small ones. It has got three parts: one of them is used for keeping and storing wines, the other one is for wine growing and the third one is for receiving and serving guests. We have owned the cellar since 2002. It is named after my wife "Magdolna". Our wines are from Bükkalja and Tokaj-Hegyálja regions. Most of the wines have participated in several competitions with great success. They are well-known and popular with our guests.





SZENT ÁGOSTON PINCE SZENT ÁGOSTON CELLAR

Pincetulajdonos / *Winemaker*: Dr. Lukács Miklós
Cím / *Address*: Miskolc, Nagyavas Felső sor 428.

Borok / *Wines*:
Hárslevelű, Zweigelt

Előbb a hegy, majd a pince, végül a bor, így ejti rabul az embert macskaköves útjaival a Nagyavas. A Szent Ágoston Pince két párhuzamosan futó, több mint 20 méter

hosszú vájatát 1 méter magas járat köti össze, s az egyikből vezet még lefelé egy rejték, mely hajdan a fináncok elől rejtette el a nedűt. Ez ma a pálinkák helye. A pince több száz éves, melyet nem csak a Domby (1817), hanem a Hazael-féle (1759) térkép is jelöl. A száraz andezit-tufába vájt üregek hőmérséklete 8–10°C között változik. Az előtte lévő két pinceház csak jelzett, belépőként szolgál, mintegy támasztja a meredek hegyoldalt.



This cellar system has got two main cellars parallel to each other. Both of them are about 20 metres long. They are linked by a one-metre high channel. The history of the cellar dates back to the Middle Ages. It was carved in the rock of Avas Hill many years ago. The cellar was signed and registered by Hazael (1759) and Domby (1817) maps as well. The permanent temperature is about 8–10°C all time of the year. The two wine houses in front of it are just used for entering the cellar.





BORTANYA

PINCE, ÉTTEREM ÉS PANZIÓ

CELLAR, RESTAURANT AND PENSION

Cím / Address: Miskolc, Nagyavas Csáti sor 377.

Telefon / Phone: +36 20 524 2956

e-mail: info@bortanya.hu • www.bortanya.hu

Borok / Wines:

Zweigelt, Kékfrankos

A Bortanya az Avasi református templom építését követően készült el, a templom tőzsomszédságában. Az ötszáz éves borház mögött három pinceág indul a hegybe, több mint 50 méter hosszan. Az épület mai formája a 2008-ban történt teljes rekonstrukció során alakult ki, színvonalában minden igényt kielégíteni képes borospince, étterem és felső kategóriás panzió várja a vendégeket.

Étterem

A miskolci közmondások közül országosan ismertté vált a „Pislog, mint miskolci kocsonyában a béka!” Az egyszerű béka a történet szerint egykoron belefagyott egy tál kocsonyába Potyka Kata vendéglőjének pincéjében. A betérő tót atyafi elé ezt a kocsonyát tette a kocsmárosné, s indította el a máig élő legendát.

A Bortanya konyhájában az év nagy részében – októbertől márciusig – folyamatosan készül miskolci kocsonya, és más, szintén Potyka Kata szakácskönyvéből fennmaradt miskolci ételek is felkerültek az étlapra.

Panzió

A Bortanya Panzió egyedülálló fekvésével és prémium belsőépítészeti megoldásaival Miskolc egyik legjobban felszerelt panziója, ahol Standard kétágyas és Superior szobáinak felszereltsége összhangba került a harmonikus belső kialakítással.

Borospince

Négy hazai borvidék borai kaphatóak kimért tételekben. Hazai palackos borkínálatunk Balaton környéki, Bükkaljai, Egri,



Etyek-Buda környéki, Hegyaljai, Mátraaljai, Sopron környéki, Szekszárdi és Villányi borokból áll. Európai palackos borkínálatunk szinte minden európai ország kínálatából ad ízelítőt.

The Bortanya was completed after the building of Avas Reformed Church, adjacent to it. Three, more than 50 meter long cellar branches run into the hill behind the 500-year-old winehouse. The present form of the building evolved during the comprehensive reconstruction in 2008. The wine cellar, restaurant and top level category pension that can satisfy all of the demands welcomes the visitors.

Restaurant

Among the Miskolc sayings the “Wink like a frog in a Miskolc meat jelly!” became known nationwide. According to the story one time a frog was frozen in a plate of meat jelly in the cellar of the public house of Potyka Kata. The inkeeper woman put this meat jelly on the table of a Slovak man who called at the public house and the woman started the legend that still lives in present day.

Miskolc meat jelly is being cooked in the kitchen of Bortanya constantly in a big period of the year from October till March. Other Miskolc meals—also from the cookbook of Potyka Kata—can be found in the menu.

Pension

The Bortanya Pension is one of the well-equipped pensions in Miskolc with its unique location and premium interior decoration where the equipment of its standard double-bed and superior rooms is in tune with the harmonious internal look.

Wine cellar

A lot of wine of four domestic wine districts can be bought. We have domestic bottled wine from Balaton, Bükkalja, Eger, Etyek-Buda, Hegyalja, Mátraalja, Sopron, Szekszárd and Villány Wine District. Our European bottled wine supply gives a taste of the supply of almost every European country.





BACCHUS PINCE BACCHUS CELLAR

Pincetulajdonos / *Winemaker*: Bencsik Béla

Cím / *Address*: Miskolc, Nagyavas Felső sor 439.

Borok / *Wines*: Zweigelt, Kékfrankos

A „Miskolc, Borospincék az Avason” c. képeslapon is látható ez az épület, a Nagyavas egyik legszebb és legnagyobb borháza, amely a Nagyavas legfelső pontján, gyönyörű kilátással épült az 1800-as években. Fénykorában tiszti kaszinóként is üzemelt. Szeretnénk minél előbb visszaállítani eredeti állapotát és vendéglátó funkcióját. A pince 5 ágú, ebből leghosszabb 20 méter. Saját termésű borainkkal szívesen kínáljuk meg a rokonokat, barátokat, és szomszédokat.

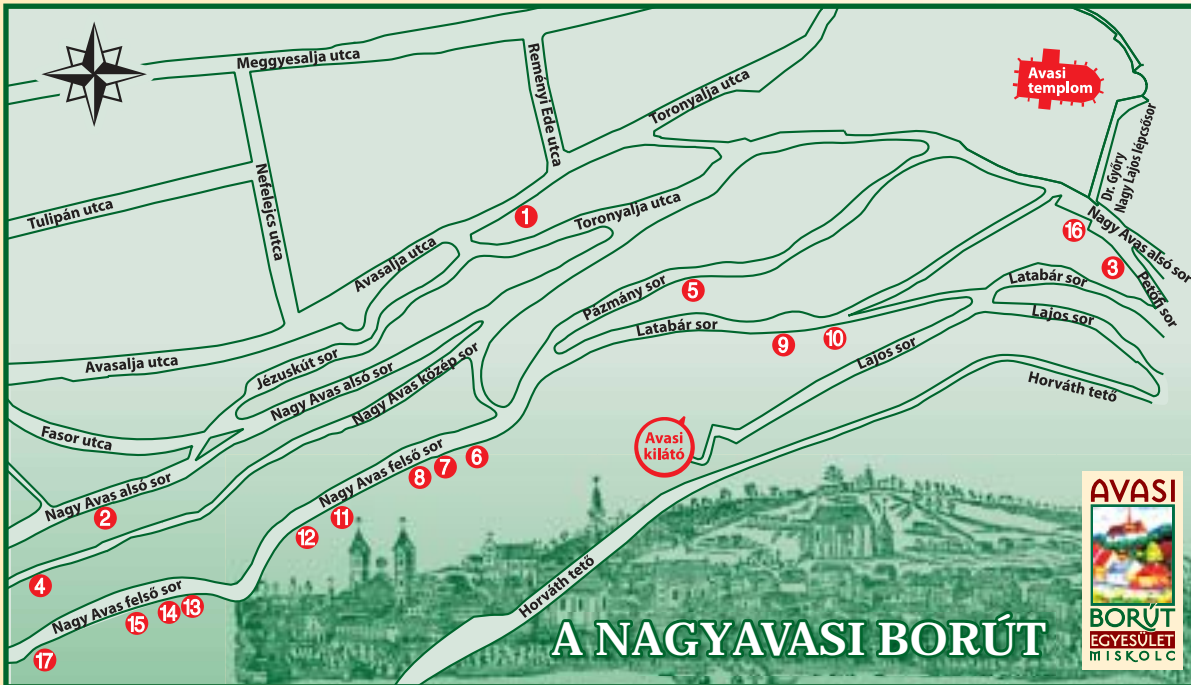


Used to be one of the most beautiful and biggest wine cellars of the Avas Hill. The original building in its beauty can be seen in an old postcard with the view of Miskolc. Once it used to run as a casino on the top of Avas. It has got a big balcony with a wonderful view to the city



centre. Our plan is to restore the building itself and to provide wine tasting and other entertaining facilities for our guests. It has got five side cellars, the biggest one is 20-metres long.

Visit our cellar and taste our wines!



A NAGYAVASI BORÚT

1. Zsófia Pince / *Zsófia Cellar*
2. Margit Pince / *Margit Cellar*
3. Avasi Borház / *Avas Winehouse*
4. „Fehér álm” Borozó és Pince /
“White dream” Wine bar and Cellar
5. Szent Márton Pince / *Szent Márton Cellar*
6. Réthi Pince / *Réthi Cellar*
7. Báthory Pince / *Báthory Cellar*
8. Körtvélyessy Pihenő / *Körtvélyessy Cellar*
9. Bormúzeum / *Wine Museum*
10. Avashegyi Panzió és Borozó /
Avashegyi Guesthouse and Wine bar
11. Hatvani Pince / *Hatvani Cellar*
12. Mérész és fia Pince / *Mérész and Son Cellar*
13. Borbarlang / *Wine-cave*
14. Magdolna Pince / *Magdolna Cellar*
15. Szent Ágoston Pince / *Szent Ágoston Cellar*
16. Bortanya Pince, Étterem és Panzió /
Bortanya Cellar, Restaurant and Pension
17. Bacchus Pince / *Bacchus Cellar*



Kiadó / Author:



www.avasiborut.hu



A projekt A Miskolci Önkormányzat
Idegenforgalmi Alapjának támogatásával valósult meg.

*The project was realized with the support
of the Tourism Fund of the Local Government of Miskolc*

www.miskolctour.hu

További támogatóink / Other supporters:



A borítón: Csitári Jánosné, Avasi templom c. festménye
Cover: Painting titled Avas Church by Jánosné Csitári