

GÖTZ ISTVÁN Götz Pincészet Hercegkút

B.-A.-Z. MEGYE ÉV VÁLLALKOZÓJA 2019 »

Megyei Év Vállalkozói

Götz István

Götz Pincészet



1960. december 24-én egy olyan vidékre születtem, ahol már több évszázados hagyománya van a szőlőtermelésnek és a borkészítésnek. A szüleimnek köszönhetően a szőlő és a bor szeretete, csodálata és a munka tisztelete családi örökségként meghatározó szerepet játszik az életemben. Hercegkúton élek a feleségemmel, amely egy kis sváb település Sárospatak mellett. Nagy büszkeséggel tölt el, hogy gyermekeim is továbbviszik a családi tradíciót, és ők is ezen a csodálatos kis településen élnek családjaikkal, unokáimmal.

Középiskolai tanulmányaimat a sátoraljaújhelyi Mezőgazdasági Szakközépiskolában végeztem, majd agrármérnöki diplomát szereztem. 23 évesen telepítettem első saját ültetvényemet, mely megpecsételte sorsomat, és borász lett belőlem. 2000-ben a feleségemmel megalapítottuk a Götz Pincészetet, jelenleg 17 hektár szőlőt művelünk. Területeink összesen hat dűlőben helyezkednek el Tolcsva, Sárazsadány és Sárospatak határában, első osztályú kataszterbe tartozó dűlőkben. Legjelentősebb területünk Sárospatak határában, egy kis katlanban található, a 9 hektáros egybefüggő, gyönyörű környezetben elhelyezkedő Szegfű-dűlő.

Ültetvényeinken a Tokaj-Hegyalján termelhető minden szőlőfajta megtalálható, ezek kiváló lehetőséget adnak arra, hogy az összes típusú tokaji bort elkészítsük. Friss, reduktív borkínálatunkban szerepel a furmint, a sárgamuskotály és késői

szüretelésű borok, míg hagyományos, fahordós érlelést kap a szamorodni és az aszú. Több évtizedes szakmai tapasztalat alapján nagy gondot fordítunk a szőlő művelésére, terméskorlátozással, késői szüreteléssel, kíméletes feldolgozással garantáljuk a boraink állandó kiváló minőségét.

Az első saját pincémet a '90-es évek elején örökölttem, mai hossza 100 méter, és érlelőpinceként funkcionál. A hercegkúti pincesorok 2002 óta a világörökség részét képezik kultúrtáj kategóriában. A Gombos-hegyi pincesoron található, hangulatosan kialakított vendégfogadó pincénkben egyszerre 200 fő is helyet foglalhat. Borászati fejlesztéseink folyamatosak, a tradíciót ötvözzük a modern technológiával. Saját palackozó és címkéző gépsorainkkal dolgozunk.

A borászat sikereit az évek során felhalmozott bölcsességnek, tapasztalatnak, alaposágnak és szerető családom közelségének, feleségem munkájának, valamint gyermekeim fiatalos lendületének tulajdonítom. A borturizmusra nagy hangsúlyt fektetünk, ezért mind a boraink minősége terén, mind a vendéglátás során a magas minőségre törekszünk, mindenből a legtöbbet hozzuk ki. A Götz Pincészet borai között mindenki talál kedvére valót, megtalálhatóak a könnyed, fiatalos, üde, de a testes és karakteres borok egyaránt. Boraink eredményei hazai és nemzetközi szinten is figyelemre méltóak.

Gratulálunk a díjazottaknak!



ZEMPLÉNI RVA