

## BORRA SÖR AZ IDEI VINCE BUDAPESTEN

Idén első ízben vesz részt a borászok egyik legnagyobb seregszemléjén a Magyar Sörgyártók Szövetsége. Rendhagyó módon, a március 3-5. között megrendezett VinCE Budapest lesz a Sörszövetség 2016-os, „Sör mi több” eseménysorozatának nyitó helyszíne. Az ötcsillagos Corinthia Budapest Hotelben, olyan páratlan sör és étel párosok mutatkoznak be, amelyek új élményt kínálnak a boros közönségnek is.



Az immár hetedik alkalommal megrendezésre kerülő VinCE Budapest Wine Show mára a nemzetközi borszakma közép-európai találkozóhelyévé vált. A három napos eseményen, először tűnik fel a Magyar Sörgyártók Szövetsége, amely a helyszínen a „Sör mi több” eseménysorozat keretében sörös programmal árnyalja a vörös, rozé és fehér színpalettát.

A látogatókat minden nap 15:00-tól egy sörös órára invitálják a VinCE Bárba, ahol Vásárhelyi István, sörgasztronómus kalauzolásával kirándulást tehetnek a sör világában. A csütörtöki, szakmai napon a vállalkozó kedvű résztvevők megtudhatják, hogyan kell a sört szakszerűen megízlelni (hőmérséklet, illatok, ízek, pohárformák), valamint ismerkedhetnek az alapanyagokkal és a különböző sörtípusokkal. A vendégek pénteken és szombaton gasztronómiai fogásokat próbálhatnak ki, tökéletesen harmonizáló sörökkel. A párok között nem csak zamatos húsos kóstoló, hanem desszertek, sajtok és saláták is felbukkannak. A rendhagyó társításokkal szeretnének kedvet csinálni a teszteléshez, keresgéléshez, hiszen minden étel mellé megtalálhatjuk, az ízeket remekül kiegészítő sörpárt.

A Sörszövetség kiemelt témaként kezeli a sör és gasztronómia párosát: számos izgalmas sör-étel összeállítással bizonyította, hogy ennek az itálnak méltó helye van a magyar fogyasztók asztalán. *„Talán sokaknak meglepő feltűnésünk a bor mellett, de nem azért megyünk a VinCE-re, hogy áttérítsük a borosokat a sörivásra. Azt szeretnénk, hogy akik eddig nem ittak sört, azok is megismerhessék, milyen sokoldalú és egyre több ízben megjelenő ital a sör, amely nagyszerűen passzol a kedvenc fogásainkhoz.”* –mondta dr. Schillinger Attila, a Magyar Sörgyártók Szövetségének igazgatója.

---

További információ: [Sör mi több blog](#) . [Facebook.com/sormitobb](#) . [YouTube](#)

Az Instagramon keresd a #sormitobb hashtaget!

Ha szeretnéd követni a VinCE Bár Sörös óráját, akkor kattints a Facebookra!

---

További sajtóinformáció: Csörgő Tímea . 06 70 600 6626 . [timea.csorgo@socialize.hu](mailto:timea.csorgo@socialize.hu)

---

## **A „SÖR MI TÖBB”-RŐL**

A Magyar Sörgyártók Szövetsége célja, hogy a világszerte reneszánszát élő sör az öt megillető helyére kerülhessen a magyar fogyasztók asztalánál. A sörszezonnal együtt indult „Sör mi több” eseménysorozat célja, hogy elmélyítse a hazai sörkultúrát és új oldalairól mutassa be ezt a természetes italt. A 2015-ös szezon során a sör egészen új oldaláról mutatkozott be: a legkülönbézetesebb fajtáival találkozhattunk változatos gasztronómiai fogások párjaként. 2016-ban a gasztró mellett számos új téma kapcsán kerül középpontba a sör. A természetes ital összetevői és alapanyagai mellett, fókuszba kerül a minőségi magyar sörgyártás és olyan izgalmas tárgykörben is kutatnak majd, mint a nők és a sör viszonya.

## **A VINCE BUDAPESTRŐL**

Ahogy a név is jelenti, a rendezvény elsősorban a borról szól (vin), és Közép-Európában várja vendégeit (CE=Central Europe). A rendezvényen közel 200 kiállító állít ki, magyar és szomszédos országbeliek, illetve néhány távolabbi borászati is kóstoltatja borait. A borok mellett a pálinkák is jelentős szerepet kapnak, a legjobb pálinkafőzdekek termékeivel is megismerkedhetnek a látogatók. Egyéb gourmet-termékek – sajtok, olívaolajok, különleges kolbászok és sok más – ugyancsak helyet kapnak a rendezvényen. A kiállítás mellett ültetett borkóstolókon – mesterkurzusokon – és interaktív workshopokon kóstolhatnak, tanulhatnak a borkedvelők, naprakész információt és hatékony segítséget kaphatnak a borászatok.

## **KÖZREMŰKÖDŐI HÁTTER**

### **Vásárhelyi István - szakközgazdász, gasztró-blogger (Sörbúvár blog), sörgasztronómus**

Fontosnak tartja, hogy a sör elnyerje a méltó helyét a gasztronómiában, és a magyar fogyasztók szélesebb körben is megismerjék a sörök sokszínűségét, felismerjék és élvezzék a minőségi söröket. 7 éve foglalkozik behatóbban a sörökkel. Rengeteg sörstílust, sörfajtát kóstolt már, de vallja, hogy naprakésznek kell maradni, mert folyamatosan jönnek az új trendek, új komlófajtákat nemesítenek és nap mint nap megújul, formálódik a sörvilág. Nincs kedvence, de mindenképp a különféle sörfajták legjobbjaiból választ.

### **Schillinger Attila – igazgató, Magyar Sörgyártók Szövetsége**

Jogász, kommunikációs szakember, a magyar söripar érdekvédelmi szervezetének vezetője. Az amerikai, angol és német sörpiacokon is megfordult kommunikációs tanácsadó vezetésével a Magyar Sörgyártók Szövetsége azon dolgozik, hogy elősegítse a hazai sörök versenyképességét, fejlessze a magyar sörkultúrát és népszerűsítse a mértékletes és felelős sörfogyasztást. Schillinger vezetésével a MSSz első ízben indítja útjára a Sör mi több rendezványsorozatot, amely a sör és a modern magyar gasztronómia fogásainak párosításával a sör egy új arcát mutatja be a nagyközönségnek.