

HÓDÍTOTT A SÖR A HÉTVÉGI VINCE BUDAPESTEN

Idén első ízben vett részt a borászok egyik legnagyobb seregszemléjén a Magyar Sörgyártók Szövetsége. Az ötcsillagos Corinthia Budapest Hotelben, olyan páratlan sör és étel párosok mutatkoztak be, amelyek új élményt kínáltak a boros közönségnek is.

A március 3. és 5. között megrendezett sétakóstolón, először tűnt fel a Sörszövetség, amely a helyszínen a „Sör mi több” eseménysorozat keretében sörs programmal árnyalta a vörös, rozé és fehér színpalettát. A sörs óra keretében Vásárhelyi István, sörgasztronómus kalauzolásával tehettek kirándulást a sör világában.

A csütörtöki, szakmai napon a vállalkozó kedvű résztvevők megtudhatták, hogyan kell a sört szakszerűen megízlelni (hőmérséklet, illatok, ízek, pohárformák). A vendégek pénteken és szombaton gasztronómiai fogásokat próbálhattak ki, tökéletesen harmonizáló sörökkel. A párok között elsőként a camembertes, szárított paradicsomos falatka mutatkozott be egy friss, szűretlen bajor stílusú búzasörrel. Ezt követte a sörben pácolt, szuvidolt oldalas, coleslaw salátával, amely tökéletes kiegészítője az óarany színű, malátás, enyhén gyümölcsös illatú félbarna cseh láger. Végül, a legmeglepőbb páros, amely maradéktalanul elnyerte minden résztvevő tetszését, a 8 hónapig érlelt, krémesen telt, robusztus Russian Imperial Stout és a narancsos krémmel töltött keserű és tejsokoládés bonbon duója volt. A rendhagyó társításokkal szerettek volna 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 jöttünk 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](#)
Instagramon keresd a #sormitobb hashtaget!

További sajtóinformáció: Csörgő Tímea . 06 70 600 6626 . timea.csorgo@socialize.hu

A „SÖR MI TÖBB”-RŐL

A Magyar Sörgyártók Szövetsége célja, hogy a világszerte reneszánszát élő sör az őt 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 legkülönfélébb fajtáival találkozhattunk változatos gasztronómiai fogások párvaként. 2016-ban a gasztro 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 pálinkafőzdek 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 HÁTTÉR

Vásárhelyi István - szakközgazdász, gasztro-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 rendezvényesorozatot, amely a sör és a modern magyar gasztronómia fogásainak párosításával a sör egy új arcát mutatja be a nagyközönségnek.