Borvidék:
A Neszmélyi borvidék Komárom-Esztergom megyében, a Dunántúl északi részén, a Dunától délre található dombvidéken terül el. A borvidék címet 1977-ben kapta meg.

A település neve egy szláv személynévből- Nezmel,Nesmel – magyar névadással keletkezett. Jelentése: „az, aki nem bátor, aki félénk".

A területen már a római korban is termesztettek szőlőt, de a török hódoltság idején a lakosság megritkulásával az ültetvények is tönkrementek. A 18. század végére ismét jelentős termelővé és borexportőrré vált, mivel a borok, magas savtartalmuknak köszönhetően a hosszabb szállítást is jól viselték. A 19. század végén az ország szőlőtermelőit sújtó filoxéra-járvány itt is komoly károkat okozott. Az új telepítéseket az Eszterházy Csákvári Uradalom híres mintaszőlészete és pincészete vitte véghez, amely messze földön hírnevet szerzett a vidéknek.
A II. világháború után a termelési és minőségi problémák annyira felerősödtek, hogy 1959-ben elvesztette borvidék rangját, és azt csak az új telepítések hatására, 1977-ben szerezte vissza.

A neszmélyi terület talaja főként löszön kialakult barna erdőtalaj. Éghajlata az országos átlagnál hűvösebb, csapadékosabb, erősen szeles, de a hőingadozás kicsi és a napsütéses órák száma is elég nagy. Legjobb termőterületei a tengerszint felett 150-300 méterrel helyezkednek el, a Vértes és a Gerecse hegység napsütötte lejtőin. A legnépszerűbb fajták: Irsai Olivér, Cserszegi Fűszeres, Chardonnay, Olaszrizling és Kékfrankos.

Rólunk:
Rábai Katalin borászata a Gerecse hegység lábánál, a Meleges-hegy dűlőben található, gyönyörű kilátással a Dunára és Szlovákiára. A kis borászat 1 hektáron gazdálkodik, azonban a kis terület ellenére több fehér és vörös szőlő fajtával foglalkozik.

Fajtáink:
Irsai Olivér - Sírig tartó szerelem: 1930-ban Kocsis Pál a pozsonyi fehér és a csabagyöngye szőlőket keresztezte, és így jött létre a mára szinte mindenki által ismert fajta. Korán érő szőlőfajta, bora zöldes-sárga színű, könnyed, gyümölcsös. Sírig tartó szerelemnek neveztük el, mert Kati és Olivér között örök szerelem szövődött. ☺

Szürkebarát - Miklós atya: egy francia borfajta, a pinot család tagja, a pinot gris magyar megfelelője. A szőlő bogyója szürkésfehér, héja vöröses színezetű, világosabb színű rosé is készíthető belőle
Gazdag zamata, enyhe savai, üdesége miatt szeretik a borkedvelők. Miklós atyának neveztük el, mivel a 14. században Károly Róbert Neszmélyre küldte Lajos herceg nevelőjét, Miklóst és birtokot adományozott neki. Az élete során rengeteget segített az ott élő szegényeknek.

Chardonnay - Longa Villa: Francia fajtaként tartják számon, de azért érdemes tudni, hogy a 15. században Magyarországon már „kereklevelűként" termesztették. Ma is az

egyik legelterjedtebb fajta hazánkban. Gömbölyded száraz fehérbor, őszi gyümölcsös (körte, alma), virágos jegyekkel, leheletnyi mineralitással. Részben reduktív, részben újhordós eljárással készül, ami markánsabb, teltebb bort eredményez. Longa villának neveztük el a bort, mert Neszmélynek 1471-től hosszú ideig ez volt a neve.

Hárslevelű-Mariska néni: Manapság minden borissza tudja, hogy a hárslevelű a Kárpát-medence egyik őshonos szőlőfajtája. A neszmélyi talajon nagyon lágy, könnyed bort ad. Gyakran a furminthoz szokták hasonlítani. Miért Mariska néninek neveztük el? Ő jutott eszünkbe, amikor megtudtuk, hogy a hárslevelű őshonos fajta, Mariska néni őshonos volt Neszmélyen és évekig, még 86 éves korában is a kis borászatunkban dolgozott.

Olaszrizling-Zsiga bá': Olasz vagy francia eredetű fajta. Hazánkban szinte minden borvidéken megtalálható. Savai erőteljesek, de finomak, igazi férfias bornak tartják. Gyakran mutat keserűmandulára emlékeztető illat- és ízjegyeket. A hosszabb fahordós érlelés ízeit nemessé teszi. Zsiga bácsi volt a borászat előző tulajdonosa. Csak olaszrizlinget készített és nagyon kellemes, kedves borai voltak. Az egész falu ismerte, itt született, nőtt fel és később költözött Svájcba. Igazi borász családból származik, de egyetlen gyermeke sem akarta folytatni a borászkodást. Élete végéig minden évben visszajárt Neszmélyre és az egész nyarat ott töltötte borászkodással.

Cabernet Sauvignon rosé – **Bíboros kosbor:** A cabernet sauvignon a világ egyik legismertebb és legnagyobb területen termesztett kékszőlő fajtája. Népszerűségét jól mutatja, hogy a világ borvidékeinek nagy részén jelen van, az összes jelentős bortermelő országban készítenek belőle bort. A kékszőlőt szüret után bogyózzuk és csak pár óráig hagyjuk héjon ázni. Így a színanyag oldódik a mustba. Reduktív módszerrel készítjük, mert így őrzi meg friss, gyümölcsös jegyeit. Miért Bíboros kosbor? Védett növény, Neszmély környékén rengeteg található belőle. Már a középkorban ajzószerként használták. Állítólag ma is ☺.

Cabernet Sauvignon – Pista bátyám: A szőlő legjellemzőbb tulajdonságai a kisméretű bogyó, a viszonylag vastag héj is, ami jól jön abból a szempontból a szőlészeknek, hogy a fajtát ellenállóvá teszi a rothadással szemben, így nedvesebb klímán is jól termeszthető. Általánosságban elmondható, hogy legszebb példái olyan területekről származnak, amelyek klímája sem nem túl meleg, sem nem túl hideg. Ezért próbálkoztunk mi is vörösbort készíteni belőle. Az eredmény egy könnyed, nem savas, aromás bor, amelyet tésztás ételekhez szoktunk ajánlani.
Pista bátyám volt az első borásza a 2004-ben megvásárolt területnek. Borkészítési technikája elég sajátságos volt, mert, ha nagyon savas volt a bor a következő szlogent használta: ' Hadd szóljon' – és már öntötte kiló számra hozzá a cukrot. Ma már nem ezt a technikát használja a borászat☺.

<u>Kapcsolat:</u>
Pincénk előzetes bejelentkezéssel bármikor látogatható. Borskóstoló mellett, igény esetén, ebéddel és borkorcsolyákkal várjuk borszerető vendégeinket.

Elérhetőségeink:

Cím: Neszmély, Villa sor 1.
Telefonos bejelentkezés: + 36-30-2512721
E-mail: rabaiwinery@gmail.com