

	<b>Object:</b> Gróf Esterházy Ferenc Tatai Pezsgőgyár számológédula
	<b>Museum:</b> Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeum Korona tér 1. 1036 Budapest +36 1 375-62-49
	<b>Collection:</b> Kereskedelem-történeti dokumentációs gyűjtemény (KD)
	<b>Inventory number:</b> KD_1970.290.16_14

## Description

Szőlőkkel dekorált keretben egy palack pezsgő látható, a címkén 1906-os évszámmal.  
Fent: Gróf Eszterházy Ferencz uradalmi pezsgőgyára felirat.  
Lent: Lakodalmas (édes), áldomás (kev. édes), billikom (igen száraz)  
Alul nagybetűkkel: TATA felirat olvasható.

A pezsgő a bornak olyan fajtája, amelynél a bor második érése magában a palackban megy végbe. Az alapborokat (cuvée) úgynevezett tirage-likőrrel (élesztő és cukor) vegyítik, aminek hatására szénsavassá válnak.

Pezsgő szavunkat Gróf Széchenyi István alkotta, aki a Hitel című munkájában elsőként nevezte a franciák champagnerét pezsgőnek.

Sec (ejtsd: szek): jelentése száraz. A pezsgő cukortartalma 17-35 g/liter közötti.

Demi Sec: (ejtsd: dömi szek) jelentése: félszáraz. A pezsgő cukortartalma 33-50 g/liter közötti.

Extra Brut: (ejtsd: extra brüt) jelentése: abszolút száraz. A pezsgő szinte elhanyagolható mennyiségű cukrot tartalmaz.

Extra Dry: (ejtsd: extra dráj) jelentése: különlegesen száraz. A pezsgő cukortartalma 12-20 g/liter között van.

A Tatai Pezsgőgyár az Angolpark keleti végén, a baji szőlőhegyek lábánál található. Az 1772-ben épült, műemléki védelem alatt álló építményt Fellner Jakab, a magyar barokk egyik legjelentősebb alkotója tervezte. Különlegességét a társasági összejövetelek színteréül szolgáló 500 négyzetméteres, 10 boltívűből álló (ún. csehsüveg boltozatú) bálterem adja. A bálterem fölött háromszintes, gabona tárolására alkalmas padlás található. A padlás eredeti állapotában fennmaradt részein ma is láthatóak a szöghasználat nélkül, kizárólag facsapolással összeillesztett hasított gerendák.

A Pezsgőgyárhoz 1500 négyzetméternyi borospince tartozik. Az épület egyéb részei

istállóként, lakásként és raktárként funkcionáltak.

Gróf Esterházy Ferenc 1905-ben itt hozta létre pezsgőgyárát. Alapanyagául a kiváló minőségű tatai, baji, bánhidai, neszmélyi, devecseri, somlói uradalmi bor szolgált. A Champagne-ból érkezett, francia pezsgőmester irányításával, korszerű francia technológiával gyártott tatai pezsgő nemzetközileg ismert és keresett terméké vált. A második világháború után az állapota nagyon leromlott. Jelenleg kisebb felújítások folynak. A tulajdonos minden tőle telhetőt megtesz azért, hogy megőrizze az utókornak a hányattatott sorsú uradalmi pezsgőgyárát. Az épület ritkán és csak csoportosan látogatható.

## Basic data

Material/Technique:	Papír / színes nyomat
Measurements:	7 cm x 14 cm

## Events

Issued	When	1920s
	Who	Gróf Esterházy Ferenc Tatai Pezsgőgyár
	Where	Tata, Hungary

## Keywords

- Sparkling wine
- champagne factory
- pezsgőgyáros
- pezsgőgyártás