

	<p>Tárgyak: Gróf Esterházy Ferenc Tatai Pezsgőgyár számológédula</p> <p>Intézmény: Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeum Korona tér 1. 1036 Budapest +36 1 375-62-49</p> <p>Gyűjtemények: Kereskedelemtörténeti dokumentációs gyűjtemény (KD)</p> <p>Leltári szám: KD_1978.75.1_11</p>
--	--

Leírás

A húszas évek divatjának megfelelően öltözött, mély hátsó dekoltázsú ruhát, rövidre vágott frizurát viselő hölgy pezsgővel teli poharat emel szájához, hátát gyöngysor díszíti. A számológédulát több színben nyomták.

Balra fent az Eszterházy címer látható.

Alul felirat: Gróf Eszterházy Ferencz Uradalmi Pezsgőgyára, Tata.

Jelzett: Gebhardt

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 champagnierét 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.

Alapadatok

Anyag/ Technika:

Papír / színes nyomat

Méretek:

7 cm x 14 cm

Események

Kibocsátás	mikor	1920-as évek
	ki	Gróf Esterházy Ferenc Tatai Pezsgőgyár
	hol	Tata
Nyomtatás	mikor	1920-as évek
	ki	Klősz György és Fia
	hol	Budapest

Kulcsszavak

- pezsgő
- pezsgő pince
- pezsgőgyár
- pezsgőgyáros
- pezsgőgyártás