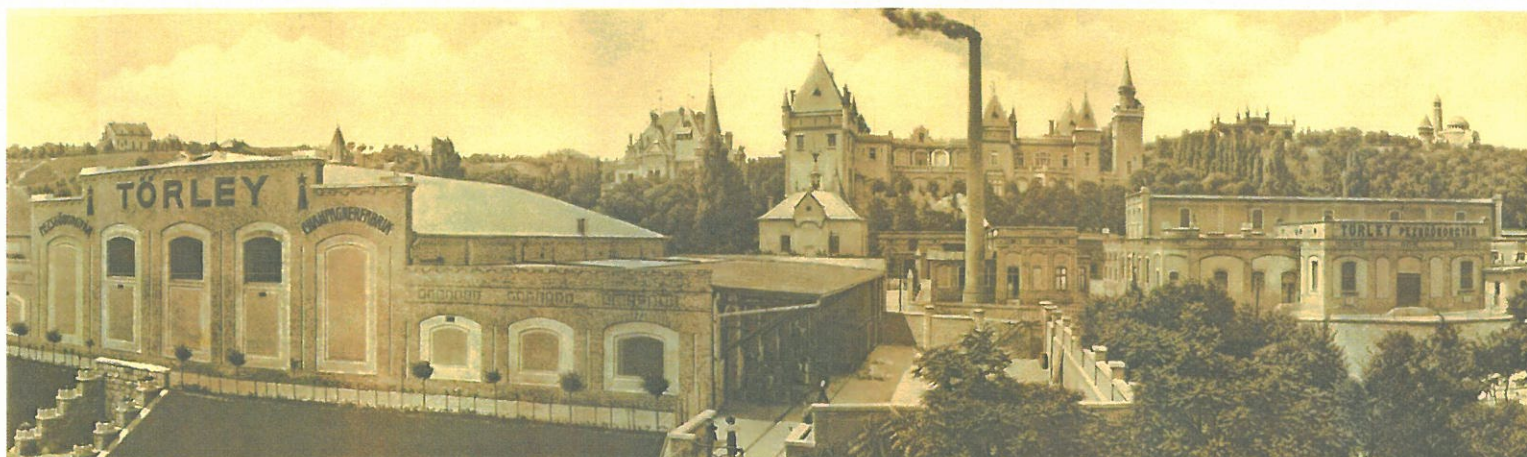


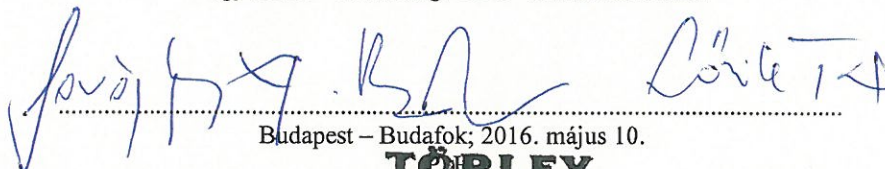
**Javaslat a
„TÖRLEY pezsgő”
Hungarikumok Gyűjteményébe
történő felvételéhez**



**Javaslat a
„TÖRLEY pezsgő”
Hungarikumok Gyűjteményébe történő felvételéhez**

Készítette:

Kovács György – Bálo Zoltán – Lörík Tamás
ügyvezető marketingvezető termékmenedzser



Budapest – Budafok; 2016. május 10.

TÖRLEY
Pezsgőpincészet Kft.
1222 Budapest, Háros u. 2-6.

I.

A JAVASLATTEVŐ ADATAI

1. A javaslatot benyújtó neve:
Törley Pezsgőpincészet Kft.
Budapest, 1222 Háros utca 2-6.
2. A javaslatot benyújtó személy vagy a kapcsolattartó személy adatai:
Név: Lörík Tamás termékmenedzser
Levelezési cím: Budapest, 1222 Háros utca 2-6.
Telefonszám: +36-30-248-9371
E-mail cím: tamas.lorik@torley.hu

II.

A NEMZETI ÉRTÉK ADATAI

1. A nemzeti érték megnevezése
TÖRLEY pezsgő
2. A nemzeti érték szakterületenkénti kategóriák szerinti besorolása
agrár- és élelmiszergazdaság
3. A nemzeti értéket tartalmazó értéktár megnevezése
Magyar Értéktár

4. A nemzeti érték rövid, szöveges bemutatása, egyedi jellemzőinek és történetének leírása

A TÖRLEY TÖRTÉNETE

HELYTÖRTÉNET

Budafok régi nevén Promontor már a római időkben szőlő és bortermő vidék volt. A virágzó szőlőkultúra egészen a filoxéra vészéig, az 1890-es évekig tartott.

A területen szarmata kori mészkővonulat található, ebben először kőbányák létesültek, majd később letelepedtek a borkereskedők a bortároláshoz kiválóan alkalmas állandó hőmérsékletű (12-14°C) és magas relatív páratartalmú vajatokban, pincékben. További előnyei a jó szállítási lehetőségek, közút, dunai hajóút, később vasút és a főváros közelsége.

Ma kb. 45 kilométer hosszúságú pincerendszer található Budafokon, ebből a Törley cégcsoporthoz ca. 12 km tartozik.

A KEZDETEK (A PEZSGŐ TÖRTÉNETE)

Dom. Perignon-t (1635-1715) a champagne-i Hautvilliers városka bencés apátságának szerzetesét 29 évesen nevezték ki a rendház pincemesterévé. Már ekkor kiváló borász hírében állt, aki nemcsak a különböző borokat tudta megkülönböztetni egymástól egyetlen kortyból, hanem remekül értett a borok házasításához. Kísérletezései során jutott el a másodlagos erjedésen alapuló habzó ital, a pezsgő készítésének nyitjára. Az előállítás titkát csak halála előtt árulta el, melyet a champagne-iek tovább őriztek, ezzel megalapozva a francia pezsgőgyártást.

Az üzemi gyártás az 1730-as években indult a Ruinard Père et Fils, majd a Moët et Chandon gyárakban. Ezt követően sorra alakultak meg a ma is méltán híres pezsgőgyárak a Mumm et Co., a Louis Roederer, a Veuve Clicquot Ponsardin, a Delbeck et Cie.

A hazai pezsgőgyártás kezdete a XIX. század első fele. Az első pezsgőgyárat 1825-ben a Hubert cég alapította Sereden, majd ezt követte az Echs és Társa 1835-ben. Az 1800-as évek második felében sorra létesültek a kisebb- nagyobb pezsgőpincészetek a tatai Esterházy, a pécsi Littke. Pozsony után Promontor, mai nevén Budafok lett a magyar pezsgő fellegvára. Az 1880-tól 1900-ig terjedő időszak alatt 6 pezsgőgyár létesült Budafokon (ezek között sorolható fel a Törley), majd a századforduló után a 40-es évekig további 4. Ezek közül némelyik csak rövidebb - hosszabb ideig működött, majd a versenyben lemaradva, vagy a gazdasági válság miatt tönkremenve megszűnt és mára feledésbe merültek.

Két nagy rivális maradt talpon a Törley és a François, melyeknek márkái évtizedeken keresztül versengtek a hazai piacon, de nem csak itthon, egész Európában elismert és kedvelt pezsgőket gyártottak, és termékei eljutottak a többi kontinensre is.



A TÖRLEY

A gyáralapító Törley József 1858-ban született Szabadkán Törley Bálint bácskai gazdálkodó harmadik fiaként. A grazi Kereskedelmi Akadémia elvégzése után Teofil Roederer állás ajánlatára, mint franciánémet nyelvű kereskedelmi levelező helyezkedett el annak reimsi pezsgőgyárában. Röviddel ez után már egy másik híres pezsgőgyárnál a Delbeck et Cie. cégnél dolgozik és tanul. A pezsgőkészítés fortélyait megtanulva megalapította saját gyárát a pezsgő őshazájában a franciaországi Champagne fővárosában Reimsben. A champagne-i szokást követve nyerspezsgőt vásárol bortermelőktől, majd készre kezelve, saját neve alatt hozza forgalomba. Később így nyilatkozott: „Évekkel ezelőtt azon célból utaztam ki Franciaországba, hogy ott a champagne-i bor készítését tanulmányozzam, s tapasztalatomat hazámba, Magyarországra visszatérve értékesítem.”

Törley József egyik alapbor beszerzői körútján jutott el Budafokra és felismerte a pezsgőgyártásra oly alkalmas adottságokat. A felismerést tett követte, és 1882-ben Magyarországra telepíti reimsi gyárát. A „Törley József és Társa” céget 1882 augusztus 1-én jegyzi be a budapesti cégbíróságon. A termelés francia gépekkel és francia szakemberekkel rövidesen megindult. A gyártást társként a Reimsből Magyarországra csábított pezsgőmester Luis François irányította. Luis Francois 1885-ben meghívja öccsét, Cesar Francoist Budafokra, aki szintén Törley alkalmazottja lett. Időközben Törley és François viszonya megromlott, útjaik szétváltak. Louis François 1886-ban önállósította magát és Paholzky József földbirtokossal pezsgőüzemet létesített Törley szomszédságában. Cégét „Francia Pezsgőgyár: Louis François és társa” néven jegyeztette be ezzel komoly konkurenciát jelentve Törleynek, akinek célja a francia pezsgő hazai egyeduralmának letörése volt, mivel ebben az időben a hangadó nemesség és a felső tízezer csak a francia pezsgőt fogadta el, ugyanakkor Párizsban is Törley pezsgőt ittak.

1890-ben Törley József gyárát áthelyezte arra a területre, ahol részben ma is működik, az Anna utcába, egy hatalmas 20.000 m² alapterületű pincerendszert létesítve. Gyárát a legmodernebb gépekkel szerelte fel. Magyarországon elsőként vezette be a fagyasztásos seprőtelenítést. Az üzemben vagonemelő, gőzgépek, villanymotorok, felvonók, működtek. Az európai pezsgőgyárak között a legkorszerűbbek közé tartozott. A gyár mellé üzleti célokat is szolgáló, a francia lovagvárak mintájára kastélyt épített. Az épület együttes ma is jól reprezentálja Törleynek a magyar iparban betöltött szerepét. Elsőként ismerte fel a reklám fontosságát, piacbefolyásoló szerepét, melyet jól példáznak a korabeli plakátok, számológépek, menükártyák.

A Törley Pezsgőgyár 1890-ben már 300.000 palack pezsgőt készített. Törleynek ipari és közgazdasági munkásságának elismeréséül az 1896-os Millenniumi ünnepségek keretében Ferenc József osztrák császár és magyar Apostoli király magyar nemesi címet adományoz.

A gyár töretlen fejlődését támasztja alá, hogy 1905-ben az évi termelés már megközelíti az 1.000.000 palackot. A haladó szellemű iparos elsőként vásárol Magyarországon teherautókat az árú szállításhoz, alapító tagja és alelnöke a Királyi Magyar Automobil Clubnak.

A gyár fennállásának 25. évfordulóját nagy pompával ünnepelték meg. A jubileumi eseményt az alapító nem sokkal élte túl, 1907-ben a belgiumi Ostendében, perforált vakbélgyulladásban sajnos meghalt. Mivel nem voltak gyermekei, kislánya 1 éves korában, diftéria járványban meghalt, a gyárat Törley testvérei és azok fiai örökölték az özevgy teljes haszonélvezete mellett. A gyár az örökösök irányítása alatt tovább virágzott az 1910-es években a termelés már meghaladta az évi 2 millió palackot. A trianoni békeszerződést követően a forgalom jelentősen csökkent, mélypontját a nagy gazdasági válság idején érte el, 1929-30-ban a termelés évente alig érte el a 200.000 palackot. A 30-as években a pezsgők iránti kereslet újból növekedett és a második világháború alatt a forgalom elérte az 1 millió palackot évente. A háborús konjunktúra idején a kereslet jóval nagyobb volt, mint a technológia szerint kielégíthető mennyiség, ugyanis a töltés idején nehéz volt felmérni a 3 év múlva várható igényeket. Végül a háborús események a gyár készleteinek nagy részét tönkretették. 1944 júliusában Csepel szőnyegbombázásakor találat érte az üzemet és a töltésre szánt bor elfolyt. A háború után a gyártás mindössze 4 fővel indult újra és a megmaradt készletekre szorítkozott. 1949-ben a gyárat államosították. A gyártás 1951-ben indult meg, a Törley lett az ország egyetlen pezsgőgyára az Unicum Likörgyár felügyeletével. A gazdasági konszolidációval a gyár helyzete is javult, a növekvő kereslet növekvő termelést eredményezett. Az igények kielégítésére a Magyar Állami Pincegazdaság egy új pezsgőgyárat hozott létre 1955-ben a mai Hungaria üzem elődjét. 1960-ban a Törley átkerült a boripari irányítás alá, majd 1963-ban a klasszikus gyártástechnológia mellé bevezetésre került a

tartályban történő erjesztési mód. Az egyre növekvő kereslet és az exportlehetőségek arra ösztönözték a gyárat, hogy folyamatos bővítésekkel, a legkorszerűbb gépsorok megvásárlásával az 1980-as évek végére 30 millió palackos éves kapacitást alakítson ki. Ez a fejlődés mutatott példát a sorra létesített új hazai pezsgőüzemeknek.

A hazai pezsgőgyártást sem kerülte el a privatizáció. A wiesbadeni székhelyű Henkell & Söhnlein Sektkellerei AG. 1992-ben megvásárolta a Törley pincészet részvényeit. Az alapítása óta folyamatosan működő Törley Pezsgőgyár változatlanul megőrizte magyarországi piacvezető szerepét mintegy 30-35%-os részesedéssel, a legszélesebb fogyasztói igényeket kielégítve, négy féle technológiával, teljes ízválasztékkal, a teljesen száraz brut nature-től az édesig, és az alacsonyabb árfekvéstől a magasabbig, évi 10-10,5 millió palackot állít elő.

A teljes választékot 8 féle tartályban erjesztett, 4 féle magnum palackban erjesztett, 2 eredeti tradicionális eljárással készült pezsgő és 2 alkoholmentes adja. Néhány fajta a 0,75 l-es normál palackokon kívül, 0,2 l-es, 1,5 l-es (magnum), 3,0 l-es (duplamagnum) ürméretben is kapható.

A pezsgőpincészet ma is magáénak vallja Törley József jelmondatát:

„Tökéletlen portékát nem akarok adni a renomé miatt”



TÖRLEY AZ INNOVÁTOR

Törley József, a pezsgőpincészet alapítója híres volt az újdonságok iránti érdeklődéséről, elhivatottságáról. Borszakmai téren élen járt, ő alkalmazta először a fagyasztásos seprőtelenítést hazánkban. Az első volt, aki áruszállításra automobiliokat alkalmazott. Az 1882-ben létrehozott pezsgőpincészetben folyamatosan törekedett a gyártástechnológia újításait alkalmazni, ami gőzgépek, elektromotorok, liftek, csigasorok termelésbe állításában nyilvánult meg.

Követve a kijelölt utat a Törley pezsgők készítésére a mai napig jellemző az innováció. 1963-ban hazánkban elsőként készültek pezsgők méthode charmat technológiával a budafoki pezsgőpincészetben. Szintén a hatvanas évek újdonsága a méthode transvasée gyártási módszer bevezetése, ami a hazai piacon ebben az időszakban teljesen új arcát mutatta meg a pezsgőknek és mai napig is a ritkán alkalmazott eljárások közé sorolhatjuk, hisz a Törley Pezsgőpincészetén kívül leginkább Ausztriában és Új-Zélandon készítenek így pezsgőket. A Törley pezsgők voltak az elsők a boripar termékei közül, melyekkel reklámblokkokban találkozhattak a magyar fogyasztók, már az 1990-es évek végén.

A Törley Pezsgőpincészet szakemberei a mai napig élen járnak a gyártmányfejlesztésben, arculati elemek modern használatában. Ennek köszönhető, hogy a Törleynél már a 2000-es évek közepétől új borvidék, a magyarok által büszkén emlegetett Tokaj is bekerült a pezsgő alapbort adó borvidékek sorába csodálatos furmint borával – ebből készül a többszörös díjnyertes Törley Tokaji édes pezsgő. Az egyre mivesebb címkékkel jelentkező nyomdaipar lehetőségeit kihasználva a Törley pezsgők palackján található kiszerelési anyagok mindig a legújabb technológiákat alkalmazva kerülnek kialakításra a mai napig.



TÖRLEY PEZSGŐK KÉSZÍTÉSÉNEK METÓDUSAI

A pezsgőházak általában egy-két technológiát alkalmaznak a termékeik készítése során.

A Törley pezsgők előállítása a Törley Pezsgőpincészetnél egyedi módon, a világon jelenleg ismert mind a négy féle módszerrel történik.

A pezsgő lényege, hogy a kész borhoz magas cukortartalmú, úgynevezett tirage likört adnak, és zárt térben erjesztik

Metódusok

Palackos érlelés - Seprőtelenítés degorzsálással - Méthode Traditionnelle

Palackos erjesztés - Seprőtelenítés szűréssel – Méthode Transvasée

Tartályban történő erjesztés – Méthode Charmat

Asti eljárás, tartályban történő erjesztés mustból – Méthode Asti

Alapanyagok:

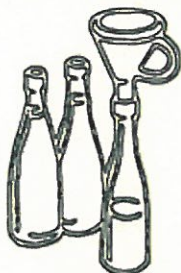
1. Pezsgő alapbor - speciális előállítás, több féle borból házasítás – cuvée
2. Tirázs likőr 50% cukortartalmú bor – édesítés
3. Anyaélesztő

Méthode Traditionnelle = Méthode Champenoise (a M Ch jelölés csak Champagne-ban készült pezsgőn lehet)

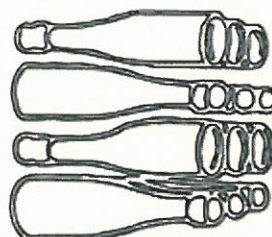
1. Töltőbor összeállítás – alapbor + tirázs likőr + anyaélesztő
2. Töltés 0,75 l-es palackokba, zárás koronazár
3. Erjesztés pincehőmérsékleten (12°C) máglyákban
4. Érlelés 2-5 év
A három pinceszinten 500.000 palack található.
5. Seprő dugóra rázása rázópadokon. 1/8-os forgatás, 24 rázás, körönként dőlésszög változtatása
6. Tárolás kávéban
7. Seprőtelenítés – degorzsálás
 - a. Fagyasztó kád -25°C sóléoldat, jégdugó
 - b. Jégdugó kilövetése
 - c. Likőrözés – expedíciós likőr – végleges cukortartalom beállítása
8. Újra dugózás – parafadugó
9. Dugó rögzítése drókosárral
10. Fogatás
11. Átvilágítás
12. Kiszerezés kupak, nyakszalag, has- és hátcímke
13. Csomagolás



1. Cuvée és erjesztési dozázs



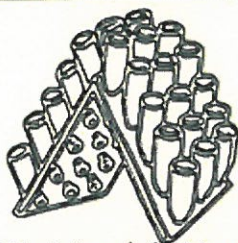
2. Palackba töltés



3. Erjesztés és érlelés seprőn



4. Palackok elhelyezése rázópadokon közel a vízszinteshez



5. Palackok a rázási folyamat végén majdnem függőlegesen, seprő a palackok nyakában



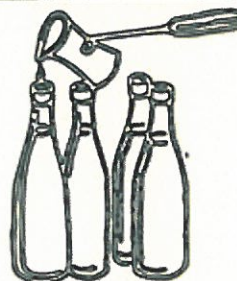
6. Lerázott seprőjű palackok állítva tárolása



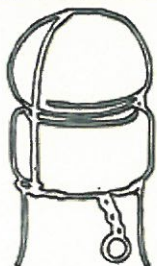
7. A seprő megfagyasztása a palackok nyakának hűtőfolyadékba merítésével



8. Seprőtelenítés



9. Ízesítés

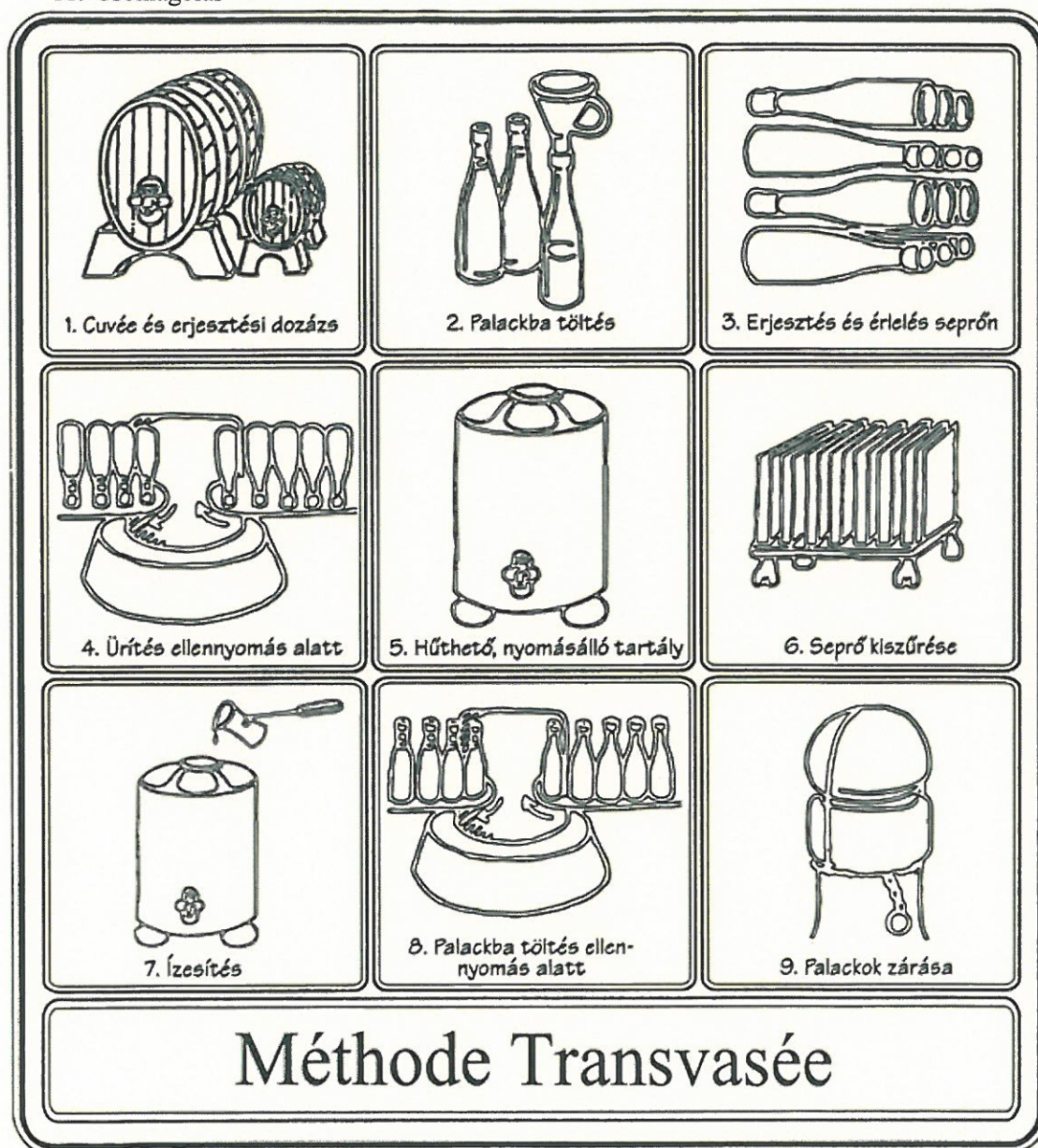


9. Palackok zárása

Méthode Traditionnelle

Méthode Transvasée – Szűréssel seprőtelenítés

1. Töltő bor cuvée + tirázs likőr (édesítés) + anyaélesztő
2. Töltés magnum 1,5 l-es palackokba, zárás koronazár
3. Erjesztés pincehőmérsékleten (12°C) konténer kosarakban
A középső és alsó pincetérben 1.000.000 palack erjed és érlelődik
4. Érlelés 9-18 hónap (egyes esetekben hosszabb időtartamú is lehet)
5. Ürités nyomásálló, hűthető tartályba
6. Likőrözés fajtának megfelelően
7. Szűrés hidegkezelő tartályba
8. Steril szűrés töltőtartályba
9. Palackozás
10. Címkézés
11. Csomagolás

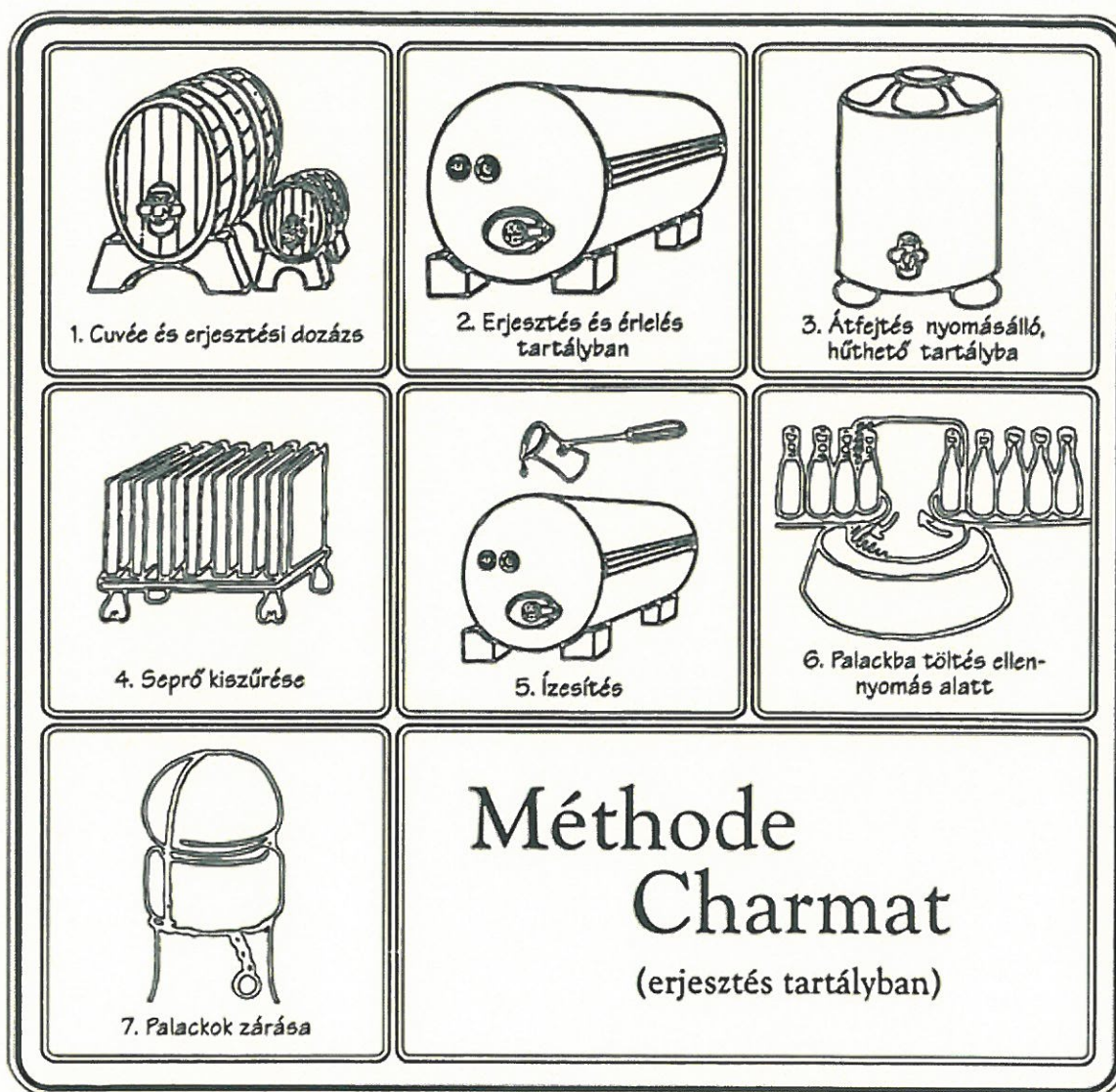


ERJESZTÉS TARTÁLYBAN

Méthode Charmat - Tartályban erjesztés

1. Töltőbor befejtése nyomásálló tartályba
2. Erjesztés irányítva, seprőn érlelés 3-6 hónapig
3. Szűrés hidegkezelő tartályba
4. Likőrözés fajtának megfelelően
5. Hidegkezelés
6. Steril szűrés töltőtartályba
7. Palackozás
8. Címkézés
9. Csomagolás

Készíthető mustból erjesztéssel is – Asti méthode



A TARTÁLYBAN ERJESZTETT PEZSGŐK ÉRTÉKEI

A methode charmat azaz a tartályban erjesztett pezsgőkészítés Federico Martinotti (1860 – 1924) Metodo Martinotti módszerének Eugène Charnat (Méthode Charnat) francia mérnök-borász általi 1907-es adaptációjának köszönhető. Lényege, hogy a másodlagos erjedés nem palackokban, hanem erjesztő tartályokban történik. Előnye, hogy egységes jó minőségű egységes ízvilágú pezsgő készíthető vele, mely a mai kor elvárásainak megfelelően kiválóan eleget tesz a minőségbiztosítás szigorú (HACCP, ISO) követelményrendszerének. A pezsgőkre jellemző a gyümölcsös, üde, friss illat- és ízvilág, amely manapság különösen vonzó a magyar fogyasztók számára.

A methode charmat technológia sikerességére bizonyíték, hogy manapság Németországban, Csehországban, Szlovákiában, Romániában, Kaliforniában, Ausztráliában, Dél-Afrikai Köztársaságban és Olaszországban is ezzel az eljárással készítik a pezsgők legjelentősebb részét. Bár Franciaország elsődlegesen Champagne-ról híres, azonban jelentős mennyiségű tartályban erjesztett pezsgő készül Champagne borvidékén kívül. Olaszországban érdemes kiemelni, hogy a nagyhírű Asti pezsgők is tartályban készülnek, de a Proseccok legnagyobb része is tartályban erjed.

A Törley Pezsgőpincészet termékpalettáján **1963-ban** jelenik meg a palackos erjesztésű pezsgők mellett a tartályban erjesztett pezsgő. A termékkör elfogadottságára jellemző, hogy a methode charmat technológiával készülő pezsgők mennyisége évről-évre növekedett és mára az ezzel a módszerrel előállított pezsgők mennyisége több milliós nagyságrendet ért el.

A magyar pezsgők jó hírnevét jelentős mértékben valójában a tartályban erjesztett pezsgőknek köszönhetjük export piacainkon.

Észtországban piacvezető a Törley márka a 36%-os piaci részarányával. Az 1,4 milliónyi észt állampolgár közel 1,5 millió palack tartályban erjesztett Törley pezsgőt fogyaszt el. Szintén a magyar pezsgők hírnevét öregbítik Svédországban a Törley tartályban erjesztett pezsgői, ahol a Systembolaget szigorú állami monopólium két Törley pezsgőt, a Gálát és a Charmant rosét már több mint 10 éve listán tartja. Itt 800 ezer palackos nagyságrendben fogynak a Törley termékei. Ezzel a mennyiséggel a piac egyik meghatározó márkája a Törley.

A világ számos országában koccintanak még a Törley methode charmat pezsgőivel, Japántól Vietnámon át Nigériáig.

A methode charmat Törley pezsgők számos nemzetközi versenyen bizonyították sikerességüket és kifogástalan minőségüket:

A 2014-ben először megrendezett **Pezsgők és Champagne-ok Világbajnokságáról** (Champagne & Sparkling Wine World Championships) egyetlen magyar termékként **ezüstéremmel** térhetett haza a Törley Pezsgőpincészet. A **Törley Fortuna** pezsgője a világ 650 pezsgőjével együtt indult el a rangos megmérettetésen. Magát a versenyt a „pezsgők pápájának” nevezett Tom Stevenson hívta életre. A zsűrit is a pezsgővilág legnagyobb kóstolói és specialistái alkották.



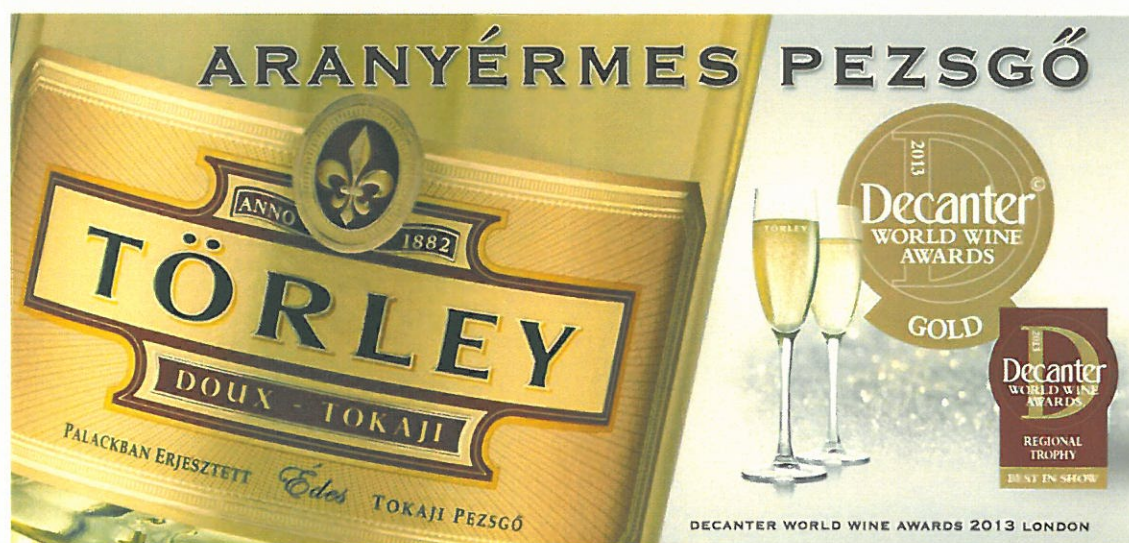
A Törley pezsgők megmérettetése

A Törley pezsgőket a Törley Kft. a legjelentősebb nemzetközi és hazai borversenyeken is bemutatja, melynek eredményeit az elmúlt négy év részletes prezentálásával szemléltetjük.

Sorszám	Borverseny 2012	Nevezett borok	Évjárat	Eredmény
1.	18. Vinales Internationales, Franciaország	Törley Gála		ezüst
2.	XIX. Chardonnay Du Monde, Franciaország	Törley Chardonnay Brut	2009	ezüst
3.	International Wine and Spirit Competition, London	Törley Gála		bronz
		Törley Chardonnay brut	2009	bronz
4.	Decanter World Wine Awards 2012, London	Törley Gála		ezüst
		Törley Tokaji		ezüst
		Törley Chardonnay brut	2009	bronz
5.	Les Citadelles du Vin, Franciaország	Törley Chardonnay Nyerspezsgő	2009	ezüst
6.	XII. Mundus Vini Internationale Weinakademie, Németország	Törley Gála		ezüst
7.	X. Effervescents du Monde, Dijon, Franciaország	Törley Gála		ezüst
8.	XXXIII. Országos Borverseny, Nagyrada	Törley Gála		arany
9.	II. Dr. Gazdag László Borverseny, Budafok	Törley Gála		arany
		Törley Chardonnay Nyerspezsgő	2009	arany

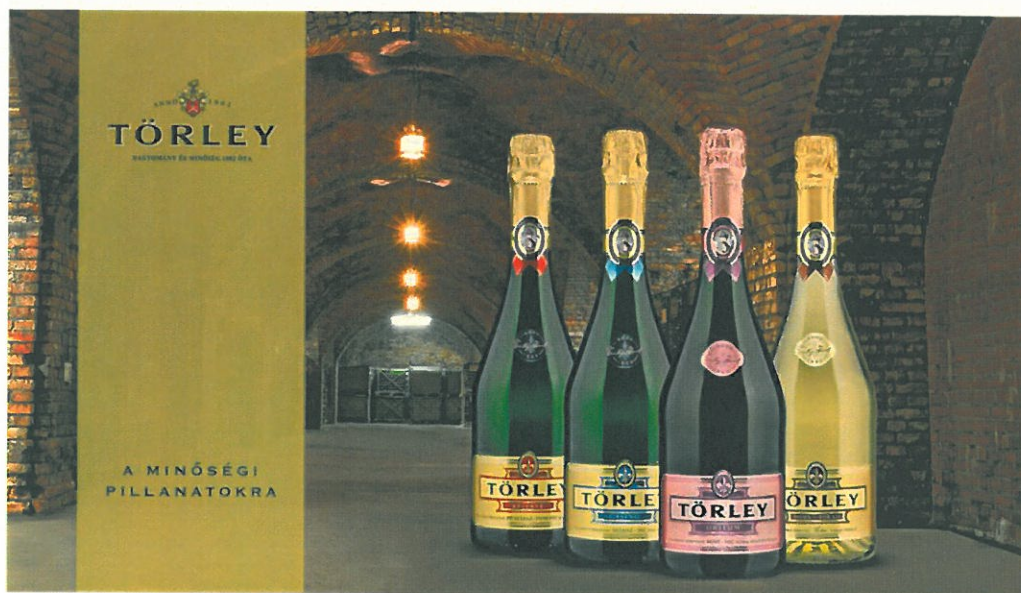


Sorszám	Borverseny 2013	Nevezett borok	Évjárat	Eredmény
10.	International Wine and Spirit Competition, London	Törley Gála		ezüst
		Törley Chardonnay Brut	2010	bronz
11.	Decanter World Wine Awards 2013, London	Törley Gála		bronz
		Törley Tokaji		arany
		Törley Chardonnay Brut	2010	bronz
12.	XI. Effervescents du Monde, Dijon, Franciaország	Törley Muscateller		ezüst
		Törley Orfeum Rosé		ezüst
		Törley Muscateller		ezüst
13.	XIV. VinAgora, Budapest	Törley Chardonnay Brut	2010	ezüst
14.	XV. Országos Takarékszövetkezeti Borverseny, Budapest	Törley Gála		ezüst
		Törley Chardonnay Brut	2010	nagy arany
15.	XXXIV. Országos Borverseny, Balatonfüred	Törley Gála		ezüst
		Törley Casino Sec		arany
		Törley Chardonnay Nyerspezsgő	2009	ezüst
16.	III. Dr. Gazdag László Borverseny, Budafok	Törley Chardonnay Brut	2010	ezüst



Sorszám	Borverseny 2014	Nevezett borok	Évjárat	Eredmény
17.	Berliner Wein Trophy, Németország	Törley Gála		arany
18.	XXI. Chardonnay Du Monde, Franciaország	Törley Chardonnay Brut	2011	ezüst
19.	XXI. Concours Mondial de Bruxelles, Brüsszel	Törley Muskotály bor	2013	arany
		Törley Rosé bor	2013	ezüst
20.	Les Citadelles du Vin, Franciaország	Törley Muskotály bor	2013	arany
21.	International Wine Challenge, London	Törley Chardonnay bor	2013	bronz
		Törley Gála		bronz
		Törley Chardonnay Brut	2011	bronz
22.	International Wine and Spirit Competition, London	Törley Muskotály bor	2013	ezüst
		Törley Rosé bor	2013	bronz
		Törley Fortuna		arany
23.	Decanter World Wine Awards 2014, London	Törley Rosé bor	2013	bronz
		Törley Gála		bronz
		Törley Tokaji		bronz
		Törley Chardonnay Nyerspezsgő	2011	arany
24.	Shanghai International Wine Challenge, Kína	Törley Gála		bronz
25.	XIV. Mundus Vini Internationale Weinakademie, Németország	Törley Muskotály bor	2013	arany
26.	I. Champagne and Sparkling Wine World Championship	Törley Fortuna		
27.	XII. Effervescents du Monde, Dijon, Franciaország	Törley Fortuna		ezüst
		Törley Gála		ezüst
28.	XV. VinAgora, Budapest	Törley Muskotály bor	2013	ezüst
29.	XXXV. Országos Borverseny, Mór	Törley Fortuna		ezüst
		Törley Gála		ezüst
		Törley Chardonnay Brut	2011	arany
30.	Média Bora Borverseny, Budapest	Törley Chardonnay Brut	2011	nagyarany
31.	Gazdag László Emlékverseny, Budafok	Törley Chardonnay bor	2013	bronz
		Törley Cserszegi Fűszeres bor	2013	ezüst
		Törley Muskotály bor	2013	arany
		Törley Rosé bor	2013	ezüst
		Törley Fortuna		ezüst
		Törley Chardonnay Brut	2011	arany
		Törley Fortuna		ezüst
		Törley Chardonnay Brut	2011	arany

Sorszám	Borverseny 2015	Nevezett borok	Évjárat	Eredmény
32.	MundusVini Spring Tasting / ProWein, Düsseldorf	Törley Chardonnay Brut	2011	ezüst
33.	International Wine and Spirit Competition, London	Törley Fortuna		bronz
		Törley Chardonnay Brut	2011	ezüst
34.	Decanter World Wine Awards 2015, London	Törley Nyerspezsgő Chardonnay	2011	ezüst
35.	II. Champagne and Sparkling Wine World Championship	Törley Tokaji		bronz
		Törley Chardonnay Brut	2011	bronz
36.	XIII. Effervescents du Monde, Dijon, Franciaország	Törley Orfeum Rosé		ezüst
37.	XVI. VinAgora, Budapest	Törley Casino Sec		arany
		Törley Chardonnay Brut	2011	arany
38.	XXXVI. Országos Borverseny, Budapest	Törley Chardonnay Brut	2011	arany
39.	XVII. Országos Rozé Borverseny, Kunszentmiklós	Törley Orfeum Rosé		arany
40.	Gazdag László Emlékverseny, Budafok	Törley Fortuna		arany
		Törley Chardonnay Brut	2011	ezüst
41.	Média Bora Borverseny, Budapest	Törley Chardonnay Brut	2011	A Média Pezsgője



A Törley pezsgők alapborai

A Törley pezsgők alapborainak gerincét - Törley József alapító hagyományait követve – az Etyek-Budai borvidéken termesztett szőlők borai képezik.

Kapcsolat a termőtáj és a pezsgők stílusa és minősége között

Az Etyek-Budai termőtáj és az ott készült pezsgők minősége és stílusa között egyedi és csak az Etyek-Budai borvidékre jellemző komplex kapcsolat van. A lankás vidéknek és a kevés erdőségeknek köszönhetően a levegőnek szabad áramlása van a borvidéken, mely lehetővé teszi, hogy egy esetleges csapadékosabb időjárás után a szőlő hamar felszáradjon és gombás betegségektől mentesen, egészségesen fejlődjön tovább. Különösen ez utóbbi fontos tényező, hiszen az egyedi, tiszta illat és ízvilágú pezsgők alapja a jó minőségű, fertőzöttségtől és betegségektől mentes ép szőlő. Pozitívan hat továbbá a szőlők egészséges fejlődésére az is, hogy a borvidéken a fagykár nem jelentős. Sok helyen a meszes talajnak és az éves átlagos 9,5-10,5 Celsius-fokos középhőmérsékletnek köszönhetően a borok savtartalma magasabb az országos átlagosnál. Különösen igaz ez azokra a fajtákra, melyet korai szürettel tudatosan pezsgőalapboroknak termesztene a borvidéken. Egyedi azonban a borvidék abban, hogy a meszes talaj sok helyen keveredett némi barna erdőtalajjal és lösszel, melynek köszönhetően bár az alapborok pH-ja alacsony és savtartalma magas a savösszetétele a pezsgőkészítés szempontjából optimálisnak mondható. Mindez a magasabb borkősavtartalommal jelentkezik, aminek köszönhetően a pezsgők savérzete kiegyensúlyozott és integrált. Mindezen felül ezen a borvidéken minden lehetőség megvan arra, hogy még az őszi, csapadékos időjárás beállta előtt a pezsgőkészítés szempontjából optimális biológiai és fenológiai érettségben, egészséges szőlőt lehessen szüretelni. Mindez egyben azt is jelenti, hogy ezeknek az alapboroknak az alkoholtartalma az első erjedés után relatív alacsony. Az alacsony alkoholtartalom, a friss savak, a könnyed test, a tiszta ízvilág mind a jó minőségű pezsgő alapjai. A kiváló adottságokat az is bizonyítja, hogy olyan nemzetközi szőlőfajták honosodtak meg a borvidéken, mint a Chardonnay vagy a Pinot noir, melyek már sok helyen bizonyították a világban, hogy tökéletesen megfelelnek a pezsgőkészítés szempontjainak. Végül pedig a komplexitás teszi egyedivé ezeket a pezsgőket, amely komplexitás nem figyelhető meg egyetlen borvidéken sem, sem Magyarországon, sem pedig a világban máshol. Itt van ugyanis egyedül lehetőség arra, hogy a pezsgőkészítés mind a négy módszerében (tartályos erjesztésű, transvasée, tradicionális), minden édességi kategóriában és eltérő stílusokban (üde, friss és érlelt) komplex pezsgőt készíthessenek a termelők.

A Törley Kft. /érdekeltségébe tartozó/ összes szőlőterülete 854 ha,

ebből: 470 ha saját idős ültetvény,

161 ha saját fiatal újtelepítés,

112 ha szakcsoporti szőlő,

100 ha társaságok tulajdonában lévő szőlő.

ebből: 665 ha Etyeken,

146 ha Pázmádon,

43 ha Bodrogkeresztúron van.

Kölcsönös előnyökön alapuló széleskörű integrációs kapcsolatot építettünk ki és ápolunk a szőlőtermelőkkel. 2009-ben jelentős ültetvény-rekonstrukciós programot indítottunk be az idős, kis tőkeszámú, nagy tőketerhelésű, tőkehiányos ültetvények cseréjére, évente kb. 20 ha-t vágunk ki és 30 ha-t telepítünk. Újtelepítéseink korszerű intenzív ültetvények: 240x90 cm térállás, Guyot és középmagas kordon művelés, alacsony tőketerhelés. Fajták a pezsgőhöz és a minőségi bor alapanyaghoz: Sauvignon blanc, Chardonnay, Szürkebarát, Rajnai rizling, Sárga muskotály, Irsai Olivér, Királyleányka, Olaszrizling, Pinot Noir, Furmint, Zenit stb.

A modern pezsgő készítés alapjai

A Törley Pezsgőpincészet Kft. legújabb kori pezsgőtermelése a 2004-2008 között időszakban zajló üzemfejlesztési koncepció 2 Mrd Ft-os bekerülési értékű beruházásától keltezhető.

A beruházás keretében felépültek az új pezsgő erjesztő és érlelő csarnokok és a pezsgő kezelő (előkészítő) üzem. A felújított palackozó épületben került elhelyezésre a három modernizált palackozó sor. A beruházás folytatásaként az európai normáknak megfelelő szennyvíztisztító üzem került átadásra 2011-ben.

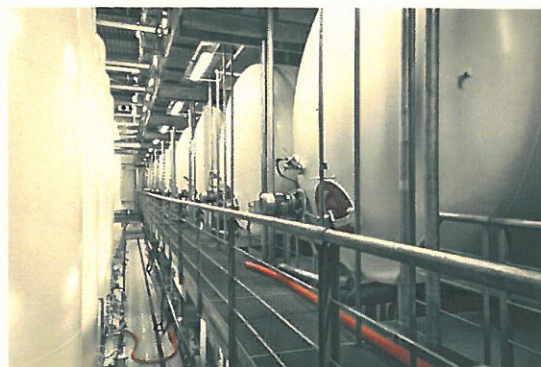
A pezsgőerjesztő csarnokban 46 db 920 hl-es, 10 db 600 hl-es, 7 db 360 hl-es tartály található, melynek a teljes tárolókapacitás: $47\,000\text{ hl} = 4\,700\,000\text{ l} = 6,3\text{ millió palack}$. A csarnok az állandó hőmérséklet elérése (kb. 16-17 °C) érdekében légkondicionált, hűthető-fűthető.

A pezsgőérlelő csarnokban 23 db 21 m magas, egyenként 2.500 hektóliteres tartály található, melyeknek a teljes tárolókapacitása mintegy 5 millió liter, ami 6,7 millió palack pezsgőnek felel meg.

A pezsgőkezelő csarnokban 10 db 480 hl-es, 6 db 240 hl-es, 26 db 125 hl-es tartály helyezkedik el, melyeknek a teljes tárolókapacitása 9 000 hl azaz 1,2 millió palacknyi

A pezsgőtartályok köpenyhűtéssel vannak ellátva, tartályonként szabályozható a pezsgő hőmérséklete. Itt történik a nyerspezsgő készre kezelése (borkő-stabilizálás, szűrés, kategóriának megfelelő cukortartalom beállítása).

A három palackozó gépsor óránként 20-22.000 palacknyi pezsgő, bor és egyéb szén-dioxid tartalmú ital előállítására nyújt lehetőséget. A négy féle technológiával előállított Törley pezsgőkből 10-12 millió palacknyi készül évente. A külső és a belső összhangját a legmodernebb foto optikával és kamerarendszerrel ellátott címkéző és kapszulázó gépek biztosítják. Belföldi forgalomba 6-os felülnyitott fajtakartonba, export célokra pedig 12-es márká kartonba kerülnek csomagolásra a Törley pezsgők. Az export partnerek igényeit figyelembe véve chop palettás kiszerelésben is készül Törley pezsgő. 2015. nyaratól az egységgrakomány képzése robot technológiával zajlik, annak érdekében, hogy tökéletes állapotban, sérülésmentesen érkezzenek meg a Törley termékek mind a belföldi, mind az export kereskedelmi raktárakba, végső soron a fogyasztókhoz.



A Törley a nagyvilágban

Törley József nagy érdeme volt, hogy nem csak Magyarországon vezette be a Törley pezsgőket, hanem hamar híressé tette külföldön is a Törley nevet és ezzel a magyar pezsgőt.

Már az 1900-as évek elején lerakatokkal rendelkezett Hamburgban és a tengeren túl is. De Törleyvel pezsgőztek Szentpétervártól Párizson át Bécsig is.

Az exportsikerek folytatódtak az 1960-80-es években is, amikor a magyar pezsgő keresett export cikk volt, nem csak a keleti piacokon, hanem a tőkés relációkban is. Ekkor elérte a cég a mindenkori termelési csúcsát 30 millió palack/ éves nagyságrendben.

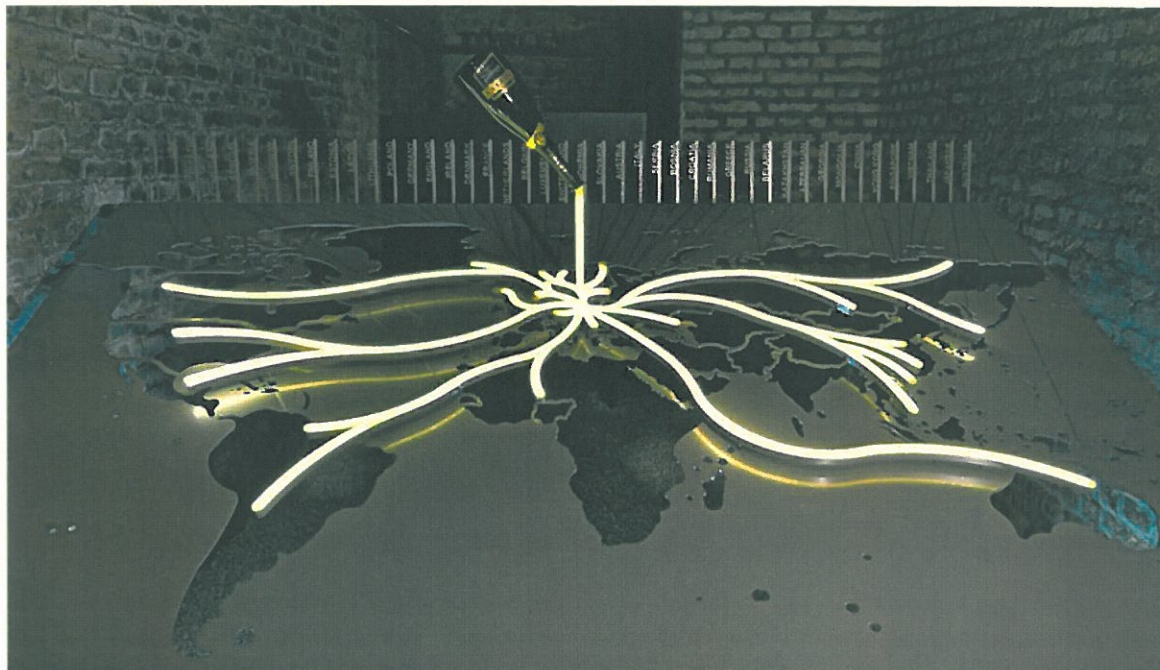
A piacok számának tekintetében igazi fellendülés következett az 1990-es évektől. Az újranyíló piaci lehetőségeket a Törley kihasználta és a világ sok országába kezdett újra exportálni.

Igazi sikertörténet az észti piac. Már az 1990-es évek elején egy a Törley iránt elhivatott észti importőrrel, jó termékszerkezettel és kiváló marketingmunkával felépült az észti Törley piac. A sikeres termékbevezetés után a Törley megszerezte a piacvezető pezsgő szerepét Észtországban, amit napjainkig is tart. 40%-os piaci részarányával ma is a Törley a legsikeresebb pezsgő. Észtországban az egy főre jutó Törley fogyasztás vetekszik a hazaival, elismert márka. Észtországi disztribúciója hasonlóan a magyarhoz szinte 100%-os. A Törley jó hírnevét TV reklámok, óriásplakátok, termékszponzoráció és eladáshelyi akciók segítik.

Hasonló sikereket könyvelhetünk el a Skandináviában, leginkább Svédországban. Bár Svédországban egy szigorú alkoholmonopólium szabályozza, milyen termékeket lehet árusítani, a Törley pezsgők közül a Törley Gála sec és a Törley Charmant Rosé többszáz ezer palackos forgalommal a svéd piac meghatározó pezsgője.

Különlegességként említhető, hogy Vietnámban, Nigériában, Amerikában, Japánban, Kazahsztánban, Oroszországban is egyre többen koccintanak Törley pezsgővel.

Az elmúlt év sikerei közé tartozik a kínai piac is, ahol Shanghaitól Pekingig több importőr is forgalmazza a Törleyt.

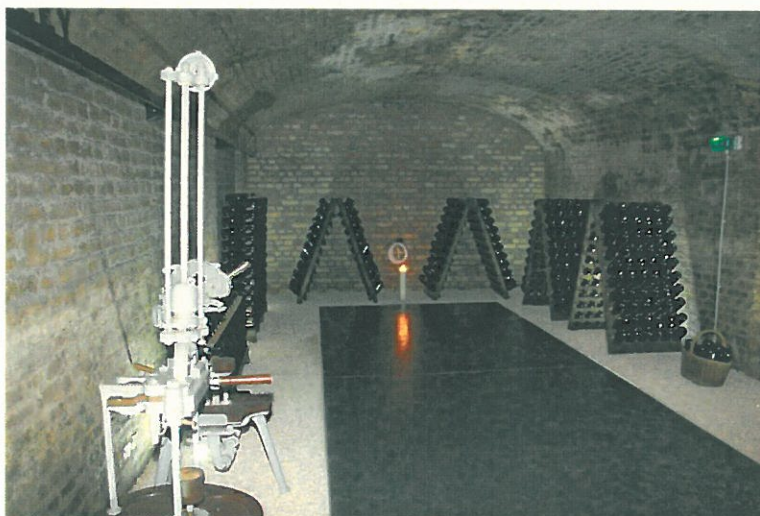




Törley Gyűjtemény és Látogatóközpont

A Törley Pezsgőpincészet Kft. a Törley pezsgők születésének helyszínén egyedülálló múzeumot hozott létre, melynek célja a magyar pezsgőgyártás történetének, a Törley pezsgők múltjának jelenének bemutatása, a hazai pezsgőkultúra ápolása, a pezsgők gasztronómiai értékének megismertetése a nagyközönséggel. A gyűjtemény nemcsak tartalmában, de külsejében is valódi különlegességnek számít. A kiállítótérbe lépve máris egy pezsgős dugó belsejében találjuk magunkat, amelyből egy pezsgős palackba, majd egy pezsgős pohárba sétálhatunk át. Ez a páratlan, újszerű formavilág a tárlatot még egyedibbé és felejthetlenebbé teszi. Az idelátogatók a Törley pezsgők gyártási technológiájával is megismerkedhetnek - autentikus helyszínen, az érlelőpincék hűvösében kerül sor a különböző pezsgőkészítési metódusok bemutatására, elősegítve a pezsgőkultúra szélesebb körben való terjesztését.

A Törley Gyűjtemény és Látogatóközpont 2012. június 16-án a Múzeumok éjszakáján nyitotta meg kapuit.





A Törley Gyűjtemény és Látogatóközpont megnyitása óta folyamatosan fogadja a magyar pezsgőkultúra iránt érdeklődő hazai és külföldi látogatókat. 2012. óta minden évben aktív résztvevője az Emberi erőforrások minisztériuma által országosan megszervezett eseménynek a Múzeumok éjszakájának. Az érdeklődők száma az évek folyamán folyamatosan növekszik, éves szinten több tízezren tekintik meg a Törley pezsgő „bölcsőjének” nevezhető Anna utcai kiállítást. A hazai érdeklődők mellett, számos európai országból érkeznek csoportok - lengyel, dán, svéd, finn érdeklődők ismerkednek a Törley pezsgők világával.

A Törley Pezsgőpincészet követve az alapító Törley József példáját, részt vállal a különböző művészeti ágak támogatásában. A koncerthelyszíneként kialakított árkádos udvar színpadján számos kulturális esemény zajlott az elmúlt években. Térítésmentes helyszínbiztosítással a Törley pezsgő támogatásával valósult itt meg, hangoskönyv- és könyvbemutató, komolyzenei koncert.

A Törley Gyűjtemény és Látogatóközpont részt vállal a felnövekvő nemzedék szakmai képzésében, hiszen a gasztronómiai, élelmiszer kereskedelmi, sommelier és bartender képzésekben résztvevők számára kedvezményes látogatási lehetőséget kínál, ahol a tanulók megismerkedhetnek a Törley pezsgő múltja és jelene mellett a készítési technológiákkal is.

A TÖRLEY mint támogató

Kevesen tudják, de Budafok az egyetlen olyan budapesti városrész mely borvidék részét, mégpedig az Etyek-Budaiét képezi. Ez alapján vállalta fel a cég vezetése, hogy a Törley Gyűjtemény és Látogatóközpont adjon otthont a 2016-ban második alkalommal megrendezett NEMZETI BOR MARATON rendezvénysorozat budapesti állomásának, támogatva ezzel a tömegsport és a kulturált alkoholfogyasztás egymásnak nem ellentmondó tevékenységét.

A Törley Pezsgőpincészet élve az állam által biztosított TAO támogatás lehetőségeivel a sport és a kulturális élet terén fejti ki együttműködői tevékenységét. Az utánpótlás képzés lehetőségeit igyekszik bővíteni a Budafoki Kosárlabda Klub csapatainál, a Budafokra tervezett jégkorong csarnok létrehozásában is részt vállal, valamint az Operatissima Előadó-művészeti Nonprofit Közhasznú Kft. egy már a Hungarikumok sorában helyet kapott magyar érték, a Magyar Operett ismertségéért tevékenykedő gazdálkodó szervezet munkáját segíti.

A Törley pezsgő

Hagyomány és minőség 1882 óta

A Törley Pezsgőpincészetet, eredeti nevén „Törley József és Társa közkereseti társaságot” 1882. augusztus 31-én jegyezték be a budapesti Cégbíróságon. Több mint 130 éve készülnek tehát Magyarországon, Budafokon, régi nevén Promontoron a Törley pezsgők. A nagy múltú cég alapítójának, Törley Józsefnek a jelmondata – „*Tökéletlen portékát nem akarok adni a renomé miatt*” – ma is jellemzi az itt pezsgő készítéssel foglalkozó szakemberek elhivatottságát. A kifogástalan minőségben előállított pezsgők első elismerései közé tartozik, hogy a Törley pezsgők már a millenniumi kiállításon a „császári és királyi udvari szállítók” kitüntető címet viselték. 1907. május 27-én a Pesti Hírlap ekképpen ír Törleyről „*Huszonöt év fáradhatatlan munkásságával Törley József nemcsak egy új iparágat vezetett be hazánkba, hanem becsületet szerzett a magyar pezsgőknek az egész világon.*”

A történelem viszontagságai természetesen megjelentek a Törley pezsgő életében is. A Nagy Gazdasági Világválság, Világháborús időszakok a termelés visszaeséséhez vezettek, melyekből nehézségek árán, de a Törley Pezsgőpincészet minden esetben talpra tudott állni. A II. Világháborúban, 1944-ben a gyár jelentős része megsemmisült, de a termelés ennek ellenére tovább folytatódott. Az újabb fellendülés az 1950-es évektől volt tapasztalható, melynek tartósságára jellemző, hogy a Törley pezsgők manapság is 10 milliós nagyságrendben kerülnek a fogyasztók asztalára.

A piackutatások is visszaigazolják, hogy a Törley név ma is a magyar pezsgő szinonimájaként említhető, hiszen a Nielsen 2014. áprilisában prezentált U&A Kvantitatív kutatásából a fogyasztóktól kapott információk alapján a Törley pezsgő márkaismertsége 98%-os.

A Nielsen piackutató által 2014. 10.27-én összegzett Kvalitatív kutatási jelentésben így jellemezte a Törley pezsgők kutatási eredményét:

„A Törley márkanév hagyományt és minőséget képvisel, a hagyományos értékeken túlmutatóan azonban láthatunk egy barátságos, emberközelit oldalt is. A hagyomány és az elegancia nem jelent megközelíthetlenséget.

Fontos imázs jegye az értékőrzés és az időtállóság, ami azonban nem jelent elavult értékeket. Az élet élvezete és a sokszínűség ugyanúgy része a márkának.

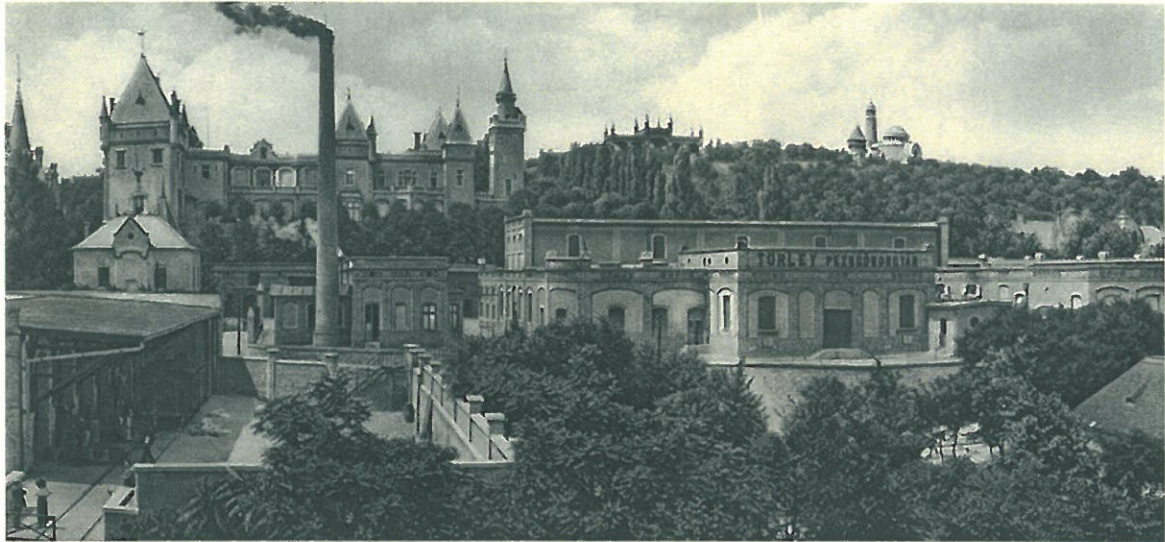
Jelenleg a Törley márka képviseli a megengedhető minőséget a hazai piacon.

Régi jól bejáratott márkanévről van szó; igazi sikertörténettel állunk szemben.”

A Törley pezsgők hazai jelenlétére jellemző, hogy a pezsgők iránti érdeklődés legerőteljesebb időszakában az év végén, a Nielsen piackutató adatai alapján 37,2 %-os (2016DJ – értékből) piaci részt tudhatnak maguknak Törley pezsgők.

A világ számos országában is öregbítik a magyar termékek jó hírét a Törley pezsgők, így Észtországban piacvezető pozícióban lelhetők fel, Svédországban is a legkedveltebb ünnepi italok szűk körébe tartozik, de eljutnak Nigériába, Vietnámba, Kínába is.

A fenti indoklás alapján a Törley pezsgő méltó módon képviseli a magyar termékek értékrendjét, melyek alapján reméljük, hogy a Törley pezsgő elnyeri méltó helyét a Hungarikumok között.



6. A nemzeti értékkel kapcsolatos információt megjelenítő források listája (bibliográfia, honlapok, multimédiás források)

Nagyváthy Éva – Törley 1882-2007

www.torley.hu

www.torleymuzeum.hu

www.facebook.com/torleypezsgo

www.facebook.com/Torleygyujtemeny

http://varosban.blog.hu/2015/06/16/iszonyu_meno_muzeum_ahol_sohasem_keresned_torley

<http://hvg.hu/magyarmarka/20050329torley>

<http://www.boraszportal.hu/hirszulet/tiz-kulfoldi-versenyrol-hozott-ermeket-a-torley-5471>

<http://budapest.varosom.hu/latnivalok/hungarikumok/Torley-Hagyomany-es-minoseg.html>

<http://www.origo.hu/tafelspicc/ital/20150610-elfeledett-titkok-budafok-alatt-torley-pincszet.html>

<http://www.origo.hu/tafelspicc/ital/20150617-tudja-hogy-kerul-a-buborek-a-pezsgobe-pezsgokeszites-budafok.html>

<https://www.youtube.com/user/MrPezsgo>

http://bor.mandiner.hu/cikk/20151217_garamvari_taschner_torley_ezek_a_legjobb_komoly_pezsgok

<http://www.boraszportal.hu/froccs/nagyot-robbantak-a-torley-pezsgok-franciaorszagban-2074>

<http://player.hu/életmod/gasztró/kortyolj-bele-a-pezsgótörténelembe-látogatás-a-torley-szíveben/>

http://index.hu/gazdasag/2015/12/28/ezek_a_legjobb_pezsgok_a_nebih_szerint/

<http://www.mindmegette.hu/izlesek-es-buborekok-melyik-pezsgo-az-igazi-torley-pr-50072>

7. A nemzeti érték hivatalos weboldalának címe:

www.torley.hu

III. MELLÉKLETEK

1. Az értéktárba felvételre javasolt nemzeti érték fényképe vagy audiovizuális-dokumentációja

Méthode traditionnelle



Méthode transvasée



Méthode charmat



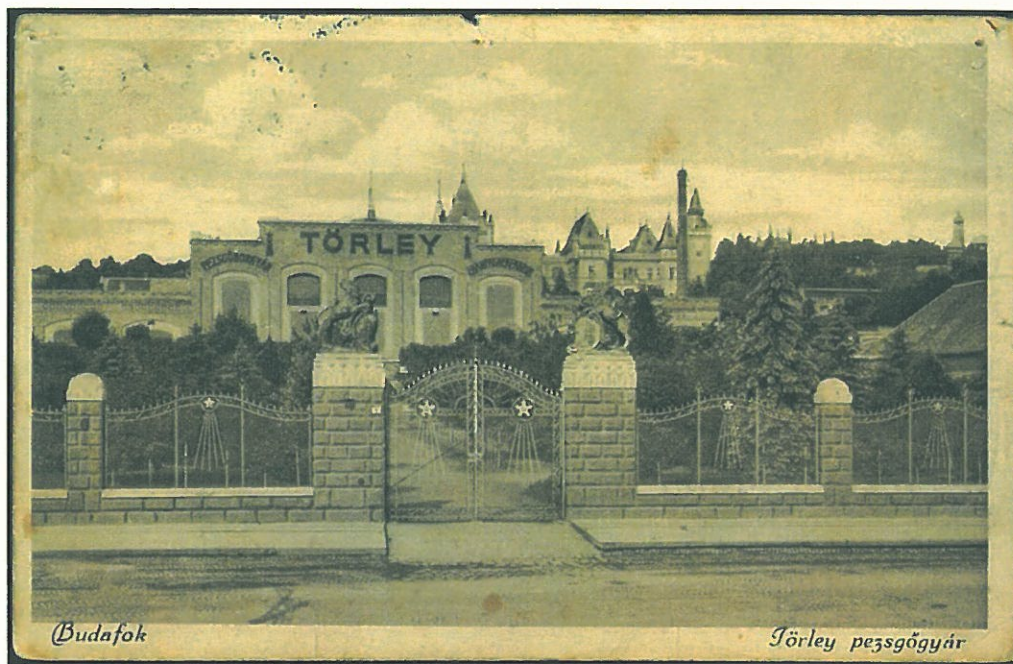
Méthode Asti



Alkohol mentes



2. A Htv. 1. § (1) bekezdés j) pontjának való megfelelést valószínűsítő dokumentumok, támogató és ajánló levelek





A Törley-pezgőgyár eredetét Reimsban (Franciaországban) vette, a hol a gyár megalapítója és tulajdonosa csantavéri Törley József azon célból telepedett meg a 70-es évek második felében, hogy itt a valódi francia pezsgőkészítés módját megtanulva, azt később hazánkban meghonosítsa. Reimsban töltött hosszú éveken át folytatott eredménydus munkálkodása után csantavéri Törley József 1881-ben megalapította jelenlegi gyárát Budafokon (Promontoron), a mely 1898/99-ben új otthonát és nagyszabású átalakítást nyert, mi által a gyártelep a világcégek sorába lépett és úgy a legtekélyesebb műszaki berendezése, valamint óriási méreteinél fogva nemcsak hazánkban foglalja el a legelső helyet ezen a téren, hanem a külföld hasonló vállalatai között is mint mintatelep egyedül áll. A gyár jelenleg egy millió palack évi termelésre van berendezve. A pinczék kiterjedése óriási; két emelet magasságban vannak építve és felvonókkal egymással összekötve. A bolthajtások hatalmas pillérek nyugosznak, úgy, hogy a pinczék tulajdonképpen földalatti rengeteg termeket képeznek, előfőleg az eddigi pinczeépítési formaktól. A pinczék rakfelülete 10.000 négyszögmétert meghalad. A világítást és szellőztetést egy 80 ló-erőjű gőzgép végzi (5. sz. kép). Ugyanezen gép hajtja a ládagyártáshoz szükséges gépeket (6. sz. kép); a felvonókhoz és borszivattyukhoz a villamos erőátvitelt szolgáltatja; forgatja a likőr kikészítőhordót (16. sz. kép), melyben 10 métermázsas candisnádcukor olvad fel egyszerre a legfinomabb borban, a pezsgőbor végleges elkészítéséhez keveri a különféle borokat az óriáshordóban (10. sz. kép), a mely 50.000 palack ürtartalommal bír; a cognacfőzéshez a gőzt szolgáltatja (17. sz. kép) stb.

Talisman sec	Grand Vin Réserve. doux	Extra Dry.	Goût-Américain. sec.	Talisman Casino. demi sec
Diabotin sans sucre	Vin Brut Vin nature	Crémant Rosé doux	Grand Vin Rouge rouge	

Produits de la maison Törley. Törley pezsgőmárkák. Sektmarken der Fabrik Törley.



Prix gagnés.

Különfélések.

Auszeichnungen.

DEMANDE ET CERTIFICAT D'ENREGISTREMENT INTERNATIONAL D'UNE MARQUE

Page d'origine de la marque: Hongrie
Propriétaire de la marque: Torley Zsuzs, de Ten

Nom: Torley Zsuzs, de Ten
Adresse complète: Budapest, VII. Rákóczi út 21.
Nom et adresse de mandataire: Lebléthy Béla, ingénieur, V. Károlyi út 11.

Produit auquel la marque est destinée: Vin de Champagne, vin moussant et toutes sortes de boissons effervescentes.

TORLEY EXTRA DRY BUDAFOK

TORLEY EXTRA DRY BUDAFOK

DEMANDE D'ENREGISTREMENT
La marque ci-dessus est régulièrement enregistrée en Hongrie, et les tribunaux y relatifs ont conféré la notice de l'origine nationale des marques. L'Administration hongroise ne demande l'inscription dans le Registre international.

Budapest, le 2 mars 1938.
Jour royal hongrois des brevets, Le président: [Signature]

CERTIFICAT D'ENREGISTREMENT
Les formalités prescrites par l'arrangement du 14 avril 1890, relatif à la Convention de 1883, et par le Règlement pour son exécution se trouvent remplies à la date de ce jour, la marque ci-dessus a été inscrite conformément dans le Registre international sous le n° 277811.

Berlin, le 5 mars 1938.
Bureau International de la Propriété Industrielle, Le Directeur: [Signature]

Volz au verso

Nemzetközi védjegy, 1938

Belvidéki kúria és levelezési és váltóforgó
okmány 1883. évi. November hó 8. napján

Törley József Budapesti (K. H. Kiskönyv) ur. (K. H. K.)
perigódkor kezeihez

amely a fentírt okmány 1883. évi. November hó 8. napján
4872. sz. a fentírt okmány folytán a végzettségen meg

megnevezésű kiskönyvkezelőnek engedélyt adó okmány

Törley József Budapesti és Törley József kiskönyvkezelő

perigódkor kezeihez okmány: "Törley József és k." -

Jos. Törley és k. - okmány Budapesti

kezelőnek: 1883. Augustus 11. évi okmány

száma: Törley József kiskönyvkezelő

okmány: "Törley József kiskönyvkezelő"

okmány: "Törley József kiskönyvkezelő"

okmány: "Törley József kiskönyvkezelő"

okmány: "Törley József kiskönyvkezelő"

okmány: "Törley József kiskönyvkezelő"

okmány: "Törley József kiskönyvkezelő"

okmány: "Törley József kiskönyvkezelő"

okmány: "Törley József kiskönyvkezelő"

okmány: "Törley József kiskönyvkezelő"

okmány: "Törley József kiskönyvkezelő"

okmány: "Törley József kiskönyvkezelő"

okmány: "Törley József kiskönyvkezelő"

okmány: "Törley József kiskönyvkezelő"

okmány: "Törley József kiskönyvkezelő"

okmány: "Törley József kiskönyvkezelő"

okmány: "Törley József kiskönyvkezelő"

okmány: "Törley József kiskönyvkezelő"

okmány: "Törley József kiskönyvkezelő"

okmány: "Törley József kiskönyvkezelő"

okmány: "Törley József kiskönyvkezelő"

okmány: "Törley József kiskönyvkezelő"

okmány: "Törley József kiskönyvkezelő"

okmány: "Törley József kiskönyvkezelő"

okmány: "Törley József kiskönyvkezelő"

okmány: "Törley József kiskönyvkezelő"

okmány: "Törley József kiskönyvkezelő"

okmány: "Törley József kiskönyvkezelő"

okmány: "Törley József kiskönyvkezelő"

okmány: "Törley József kiskönyvkezelő"

okmány: "Törley József kiskönyvkezelő"

okmány: "Törley József kiskönyvkezelő"

Hivatalos bizonyítvány.



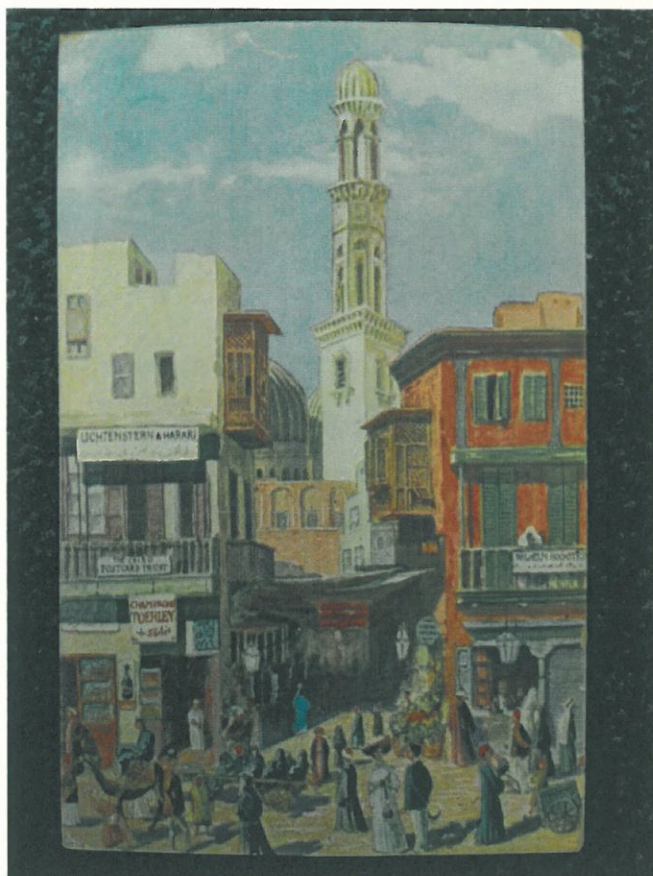
1981. VI. 8.



Pécsi bíróság, mint cégbíróság hivatalosan igazolja, hogy a kereskedelmi társaság cégek VI. kötet 176 lapjára Törley József és társaság 1983. évi november hó 16. napján bejegyeztetett. Főtelep: Budapest. Közkereseti társaság; kezdetét vette 1982. évi augusztus hó 1. napján. Budapest, 1981. évi június hó 8. napján.



Törley József
cégalggyeztető.



3. A javaslathoz csatolt saját készítésű fényképek és filmek felhasználására vonatkozó hozzájáruló nyilatkozat

Nyilatkozat

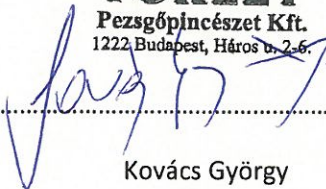
Alulírott Kovács György ügyvezető nyilatkozik, hogy a Törley pezsgő ágazati értéktárba történő felvételére benyújtott javaslatban található fényképek és filmek jelen témakörben szabadon felhasználhatók.

Budapest, 2016. május 10.

TÖRLEY

Pezsgőpincészet Kft.

1222 Budapest, Héros u. 2-6.



Kovács György



Budafok-Tétény Budapest XXII. ker.

**Önkormányzatának
POLGÁRMESTERE**

1221 Budapest Városház tér 11.

1775 Budafok 1, Pf: 109

Tel: 229-2617, Fax: 229-2697

polgarmester@bp22.hu



ORSZÁGGYŰLÉSI KÉPVISELŐ

1221 Budapest Városház tér 11.

1775 Budafok 1, Pf: 109

Tel: +36/1-482-0188

szabolcs.attila@parlament.hu

Szabolcs Attila Budapest 18.sz. EVK országgyűlési képviselőjének, Budafok-Tétény volt polgármesterének és a jelenlegi polgármesterének Karsay Ferencnek ajánló levele a Törley pezsgő Hungarikummá nyilvánítása témakörben

A Törley pezsgő 1882 óta, immár 134 éve készül Budafokon. A nagy hagyományokkal rendelkező, a minőség és a tradíció jegyében készülő Törley pezsgő nemcsak a magyar családok ünnepeinek elmaradhatatlan társa, de a világ számos országában – így Svédországban, Észtországban, Vietnámban, Nigériában - megtalálható az ünnepi asztalokon, bizonyítva ezzel a magyar termékek kiválóságát. A Törley pezsgők a hagyományoknak megfelelően ma is hazai alapanyagból, jellemzően etyeki és pázmándi szőlőkből készülnek.

A Törley magyar pezsgőmestereinek munkáját dicséri az évek óta elért nemzetközi és hazai borversenyek eredménye is. Londontól Shanghaig bronz, ezüst és arany fényben csillogó érmek szegélyezik a Törley pezsgők útját a nemzetközi megmérettetéseken, elismerést szerezve hazánkunk. 2016-ban a chardonnay-k világversenyén két Törley pezsgő is ezüst éremmel gazdagította az eredmények tárházát.

A Törley pezsgőket több mint száz éves tradíciója, a hétköznapi életben és versenyeken megszerzett elismertsége érdemessé teszi arra, hogy neve a Hungarikumok közé kerüljön ezért Tétény-Promontor volt és jelenlegi polgármestereként, Dél-Buda Országgyűlési képviselőjeként az itt élő polgárság nevében is ajánljuk a Törley pezsgőt arra, hogy a megtisztelő Hungarikum címet megkapja.

Budapest, 2016. május 10.

Tisztelettel:

Karsay Ferenc

Budafok- Tétény, Budapest XXII. kerület

polgármestere

Szabolcs Attila

Országgyűlési képviselő





HEGYKÖZSÉGEK
NEMZETI TANÁCSA
SZAKMAKOZÓ SZERVEZET

1117 BUDAPEST, BUDAFOKI ÚT 111.
TEL.: +36 1 413 75 27
E-MAIL: HNT@HNT.HU

Hungarikum Bizottság
Budapest

Tárgy: Törley Pincészet felvétele a Hungarikum leltárba

A Törley Pezsgőpincészet az egyik legrégebbi hazai borászati vállalkozás és egyben a legrégebbi, mely alapítása óta készíti termékeit a minőségi magyar Törley pezsgőt. A Törley készítési módját tekintve azon ritka pezsgőcsaládok közé tartozik, melyek egy pincészetben belül négyféle technológiával készülnek. A minőség iránti elkötelezettség jegyében készülő pezsgők hosszú évek óta résztvevői a nemzetközi és a hazai borversenyeknek, ahonnan számos, a hazai termékek jó hírnevét öregbítő éremmel térnek haza. A Törley pezsgők alapborait biztosító Etyek-Budai borvidéken, mintegy 800 ha területen jól karbantartott, rendezett szőlőtáblák találhatók, melyeket éves szinten 20-30 ha területtel gyarapít a pezsgőpincészet. Az új telepítések korszerű, intenzív ültetvények melyekről az elvárásoknak leginkább megfelelő alapborokat biztosító szőlő szüretelhető, biztosítva ezzel a Törley pezsgők jelen és jövőbeni minőségét.

Szakmai szempontokat, a pezsgőpincészet minőség iránti elhivatottságát és a 134 éves múltat figyelembe véve a Törley pezsgő kiemelkedő módon képviseli a magyar termékek hírnevét határon belül és kívül is.

A fentieket összegezve a Hegyközségek Nemzeti Tanácsa nevében jó szívvel ajánlom a Törley pezsgő felvételét a Hungarikumok megtisztelő sorába.

Budapest, 2016. április 29.

Tisztelettel:



Légi Ottó
Elnök



Magyar Szőlő- és Bortermelők Szövetsége
Federation of Hungarian Vine and Wine Producers
1222 Budapest, Háros u. 2-6.
tel/fax: (361)-312-6262
e-mail: info@borszovetseg.hu

AJÁNLÓ LEVÉL A
TÖRLEY PEZSGŐPINCÉSZET RÉSZÉRE
A TÖRLEY PEZSGŐ HUNGARIKUMMÁ VÁLÁSA
ÉRDEKÉBEN

A Törley pezsgő immár 134 éve Budafokon készül, öregbítve a magyar termékek jó hírnevét a tradíció és minőség jegyében itthon és határainkon is túl. Számtalan nemzetközi díj ismeri el a töretlen folyamatot, melyet az alapítótól a mai napig e termékcsalád képvisel. Magyarok generációi ünnepi pillanataikban koccintanak e nemes nedűvel. Elképzelhetetlen az életünk Törley pezsgő nélkül.

Mindamellett, hogy Magyarország egyik legismertebb export cikke, több mint 50 országban hirdeti (akár piacvezetőként) a magyar szőlőtermelés és pezsgőkészítés eredményességét az alapító által felfedezett borvidék a mai napig a legjelentősebb alapbor beszállító maradt. Ez az Etyek-Budai Borvidék.

A nagy hagyományokkal rendelkező borvidék már 1882 óta meghatározó Promontor-Budafok életében, hisz innen származnak a világ számos táján ismert és elismert magyar pezsgők a Törley pezsgő alapborai. A Törley pezsgőket készítő Törley Pezsgőpincészet ma is a legjobb minőség elérését tekinti fő céljának, magáénak vallva az alapító Törley József jelmondatát, miszerint „Tökéletlen portékát nem akarok adni a renomé miatt.

Az értékteremtésnek a hagyomány tisztelésének kiemelkedő példája a pezsgőkészítés hazai fellegvárában a budafoki Anna utcában önerőből létrehozott Törley Múzeum, melyben megismerhető a hazai pezsgőgyártás múltja, jelene, beleértve a pezsgőkészítési metódusokat is.

Mint a legrégebbi szakmai szervezet képviselője örömmel ajánlom a Törley pezsgőt a Hungarikumok megtisztelő sorába. Ágazatunk kiemelkedő terméke és szereplője méltán megérdemli az elismerést!

Budapest, 2016. május 2

MAGYAR SZŐLŐ- ÉS
BORTERMELOK SZÖVETSÉGE
Oláh László
ügyvezető Budapest, Háros u. 2-6.

TÖRLEY JÓZSEF ALAPÍTVÁNY

Budapest, 1221 Anna u 5-7

Postacím: Nyulászi László egyetemi tanár

Budapesti Műszaki és Gazdaságtudományi Egyetem Szervetlen és Analitikai Kémia Tanszék

1111 Budapest Szt. Gellért tér 4 tel: 4633281, fax:4633642,

e-mail: nyulaszi@mail.bme.hu

A Törley József Alapítvány ajánlása: A Törley pezsgő – mint Hungarikum

A Törley márkanév és a minőségi pezsgő fogalma Magyarországon szorosan összefonódott, köszönhetően a gyáralapító Törley József szigorúan következetes minőségelvűségének, ügyes marketingstratégiájának, melyet az utódok következetesen továbbvittek, és fenntartottak, fenntartanak. Noha maga a pezsgő gyártása nem csak hazánkra jellemző, de a megfelelő minőségű hazai alapborok megtalálása, a technológia részleteinek a kidolgozása és a napjainkig is exportképes minőségi termék létrehozása egyértelműen hazai terméké teszi a Törley pezsgőt. Nem véletlen, hogy a Törley pezsgők mind a mai napig számos világversenyen komoly elismerést vívnak ki.

A fentiek alapján messzemenően támogatom, hogy a Törley pezsgőt, a minőséget és a magyarságot egyaránt elismerő Hungarikumok közé sorolják be.

Budapest, 2016. május 2.


Nyulászi László

A Törley József Alapítvány

Kuratórium elnöke

A Rózsavölgy Egyesület ajánlása a Törley pezsgő HUNGARIKUMOK sorába történő felvételére

A Törley Pezsgőpincészet több mint 130 éves múltra visszatekintő vállalkozás, mely Budapest XXII. kerület nagyhíré pezsgőgyára.

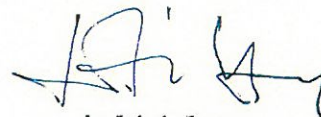
A Törley pezsgők az elmúlt több mint száz esztendő alatt bizonyították minőségüket, egyrészt azzal, hogy a történelem viharos időszakait átvészelték és Magyarországon, valamint Európa számos országában az ünnepek elmaradhatatlan italává váltak, másrészt azzal, hogy a Törley pezsgők a hazai és a nemzetközi szakmai megmérettetéseken rendre kiemelkedő eredményeket érnek el, öregbítve ezzel hazánk hírnevét.

A Törley pezsgők készítőinek célja az alapító, Törley József által kijelölt út követése. Törley József, mai szóval élve, szociálisan érzékeny ember volt, melynek kiemelkedő példája, hogy a magyar nyelv ápolására, szépítésére alapítványt hozott létre Promontoron.

A kijelölt utat követve a Törley Pezsgőpincészet ma is segíti szűkebb pátriájának polgári kezdeményezéseit, kulturális eseményeit.

A fentieket figyelembe véve a Rózsavölgy Egyesület tagsága nevében jó szívvel ajánlom a Törley pezsgőt a HUNGARICUMOK sorába.

Budapest, 2016. május 2.



dr. Lázár Imre
elnök

Rózsavölgy Egyesület 2
1221 Budapest
Ady Endre út 25.
Adósz.: 18021628-1-43



A Nagytétényi Polgári Kör ajánlása a Törley pezsgő **HUNGARIKUMMÁ** válása témakörben

A Törley pezsgő, mint a legnagyobb aktív múltra visszatekintő magyar pezsgő immár 134 éve öregbíti Magyarország hírnevét a világ öt kontinensén és a legkedveltebb ünnepi ital a magyar lakosság körében. Már 1885-ben a Budapesti Országos Általános Kiállításon önálló pavilonban kerültek bemutatásra az „egyedüli francia módszer szerint készített Törley pezsgő-borok” és folytatva a hagyományt a mai hazai és nemzetközi borversenyek állandó szereplőjeként láthatjuk viszont a Törley pezsgő fajtákat, gyakran az éremtáblázat felső régiójában. A Törley pezsgő neve egyértelműen szinonimája sok pezsgőkedvelő magyar és külföldi számára a magyar pezsgőnek.

A fent leírtak alapján a magyar tradíció, minőség őrzőjeként a Nagytétényi Polgári Kör támogatja és javasolja a Törley pezsgő Hungarikummá válását.

Budapest-Nagytétény, 2016. május 5.



elnök



Budatényi Polgári Kör

1222 Budapest, Léway u.5.

A Budatényi Polgári Kör ajánló levele a Törley pezsgő Hungarikummá nyilvánítása támogatásához

Magyarországon, ha pezsgőről esik szó bizonyosan elhangzik a Törley név is. A Törley pezsgők 1882 óta készülnek a budafoki pincék hűvös ágaiban. A 134 éves tradíció és a minőség iránti elhivatottság jellemezte és jellemzi ma is a Törley pezsgők előállításával foglalkozó pezsgőmestereket. Munkájuk gyümölcse, a Törley pezsgő a világ számos országában bizonyítja a magyar termékek kiválóságát, növelve ezzel hazánk, Magyarország jó hírnevét.

A Törley pezsgő az egyik legnagyobb múlttal rendelkező magyar termék, ezért a Budatényi Polgári Kör nevében jó szívvel ajánlom a Hungarikummá nyilvánítását.

Budapest, 2016. május 2.



Kolláthné Hollóssy Rita

Budatényi Polgári Kör elnöke