



Conseil Européen des Confréries Oenogastronomiques  
Consiglio Europeo di Confraternite Enogastronomiche  
Consejo Europeo de Cofradías Enogastronómicas  
Conselho Europeu de Confrarias Enogastronómicas  
European Oenogastronomic Brotherhoods Council  
Ευρωπαϊκό Συμβούλιο Αδελφοτήτων Γαστρονομίας & Οινολογίας  
Euroopa Vennaskondade Õnogastronomia Nõukogu  
Európai Bor és Gasztronómiai Egyesületek Szövetsége  
Europäischer Rat der Wein- und Gastronomie-Bruderschaften

Conseil Européen des Confréries Oenogastronomiques  
Consiglio Europeo di Confraternite Enogastronomiche  
Consejo Europeo de Cofradías Enogastronómicas  
Conselho Europeu de Confrarias Enogastronómicas  
European Oenogastronomic Brotherhoods Council  
Ευρωπαϊκό Συμβούλιο Αδελφοτήτων Γαστρονομίας & Οινολογίας  
Euroopa Vennaskondade Õnogastronomia Nõukogu  
Európai Bor és Gasztronómiai Egyesületek Szövetsége  
Europäischer Rat der Wein- und Gastronomie-Bruderschaften



XI EUROPEAN  
CONGRESS OF  
OENOAGASTRONOMIC  
BROTHERHOODS  
JUNE 28-30TH, 2013  
PÉCS, HUNGARY

HUNGARICUMS  
*in the European  
gastronomy and  
wine culture*



PÉCS  
A KULTÚRA  
VÁROSA



MAGYAR HÓLGYEK  
GASZTRONÓMIAI ÉS  
BORRENDEJE



MAGYARORSZÁG  
HUNGARY

[www.ceuco.com](http://www.ceuco.com)

1/11

**CEUCO**

C/ Carlos Dinnbier, 13 puerta 6 - 46015 Valencia – Spain

Telf. +34 629693386 – Fax: +34 963480709

[ceuco@ceuco.com](mailto:ceuco@ceuco.com)

**General Secretary** – Italy

Mr. Antonio Roccon: +39 338 52 36 586

**Organizer Committee/Congress Secretary**

President-Mrs Ibolya Háber- Vice-President CEUCO for  
Hungary

Vice-President-Márta Hasenauer

E-mail: [ceuco2013@magyarborholgyek.hu](mailto:ceuco2013@magyarborholgyek.hu)

[www.magyarborholgyek.hu](http://www.magyarborholgyek.hu)



Conseil Européen des Confréries Oenogastronomiques  
Consiglio Europeo di Confraternite Enogastronomiche  
Consejo Europeo de Cofradías Enogastronómicas  
Conselho Europeu de Confrarias Enogastronómicas  
European Oenogastronomic Brotherhoods Council  
Ευρωπαϊκό Συμβούλιο Αδελφοτήτων Γαστρονομίας & Οινολογίας  
Euroopa Vennaskondade Õnogastronomia Nõukogu  
Európai Bor és Gasztronómiai Egyesületek Szövetsége  
Europäischer Rat der Wein- und Gastronomie-Bruderschaften

## XI CONGRESSO EUROPEU DE CONFRARIAS ENOGASTRONÓMICAS Pécs – Hungria, 28-29-30 de Junho de 2013

### HUNGARICUMS Na cultura europeia enogastronómica

#### PROGRAMA

Día	Hora	Actividade
28 de junho (Sexta)	10:00-17:00	Excursão desde os hotéis à região vinícola de Villány. Visita às caves que possuem „premio Aurum”, prova de vinhos e almoço. Degustação de vinhos nas caves abertas na ota histórica do vinho. Regresso de autocarro aos hotéis. (programa opcional) - 59 euros / pessoa
	20:00	Boas vindas aos participantes
	20:30	Ceia de Boas vindas (opcional) – 30 euros/pessoa
	23:00	Tempo livre em Pécs

Día	Hora	Actividade
29 de junho (Sábado)	09:00-09:45	Registo dos participantes no Centro de Congressos Kodály
	10:00-10:05	Abertura do Congresso <b>HUNGARICUMS</b> Na cultura europeia enogastronómica
	10:05-11:40	Bienvenida a cargo de las Autoridades, Presidente de CEUCO y del Comité Organizador. Comunicaciones
	11:40-12:00	Pausa. Café.
	12:00-13:45	Cerimonia de entrega dos Premios AURUM 2013 “Europe – Excellence – Enogastronomic”
	13:45	Final da primeira parte do Congresso
	14:00	Convivio Europeu – “Mostra de produtos agroalimentares” de qualidade. Degustação de produtos trazidos pelas Confrarias das distintas regiões da Europa
	17:00	<b>Tempo livre</b>
20:30	Ceia de Gala	

Día	Hora	Actividade
30 de junho (Domingo)	10:20	Concentração das Confrarias na praça principal Széchenyi de Pécs. Passeio até à catedral
	11:00	Missa em latim na catedral
	12:15	Desfile das confrarias desde a praça da catedral até à praça principal
	12:45	<b>Foto de Grupo</b>
	13:00	Almoço de despedida (opcional) – 30 euros/pessoa
	15:00	Final do Congresso

[www.ceuco.com](http://www.ceuco.com)

2/11

**CEUCO**  
C/ Carlos Dinnbier, 13 puerta 6 - 46015 Valencia – Spain  
Telf. +34 629693386 – Fax: +34 963480709  
[ceuco@ceuco.com](mailto:ceuco@ceuco.com)  
**General Secretary** – Italy  
Mr. Antonio Roccon: +39 338 52 36 586

**Organizer Committee/Congress Secretary**  
President-Mrs Ibolya Háber- Vice-President CEUCO for Hungary  
Vice-President-Márta Hasenauer  
E-mail: [ceuco2013@magyarborholgyek.hu](mailto:ceuco2013@magyarborholgyek.hu)  
[www.magyarborholgyek.hu](http://www.magyarborholgyek.hu)



Conseil Européen des Confréries Oenogastronomiques  
Consiglio Europeo di Confraternite Enogastronomiche  
Consejo Europeo de Cofradías Enogastronómicas  
Conselho Europeu de Confrarias Enogastronómicas  
European Oenogastronomic Brotherhoods Council  
Ευρωπαϊκό Συμβούλιο Αδελφοτήτων Γαστρονομίας & Οινολογίας  
Euroopa Vennaskondade Õnogastronomia Nõukogu  
Európai Bor és Gasztronómiai Egyesületek Szövetsége  
Europäischer Rat der Wein- und Gastronomie-Bruderschaften

## XI CONGRESSO EUROPEU DE CONFRARIAS ENOGASTRONÓMICAS Pécs – Hungria, 28-29-30 de Junho de 2013

### INSCRIÇÃO AO CONGRESSO E ALOJAMENTOS

(Data limite: 15 de maio de 2013)

Depois desta data, sujeito a disponibilidade

#### Preço da Inscrição (por pessoa)

Confrarias do CEUCO		
Até 15 de maio Depois de 15 de maio	90 euros 120 euros	Inclui: Participação em todas las actividades do congresso nos días 28,29 e 30 de junho, documentação e Ceia de Gala dia 29
Confrarias NÃO inscritas no CEUCO (Sujeito a disponibilidade por parte do CEUCO)		
Até 15 de maio Depois de 15 de maio	110 euros 130 euros	Inclui: Participação em todas las actividades do congresso nos días 28,29 e 30 de junho, documentação e Ceia de Gala dia 29

### O ingresso da inscrição deve ser efectuado dentro do prazo indicado

EXTRA ▶ Exposição, Promoção, Degustação e Venda de Produtos nos días 28,29,30 de junho (Sujeito a disponibilidade por parte do CEUCO)	
As Confrarias ou Associações do CEUCO podem expor os seus produtos e gastronomia livre e gratuitamente, para sua promoção, degustação e venda.	
No Congresso podem participar empresas apresentadas pelas Confrarias do CEUCO para a promoção e venda de produtos, com um custo de 110 € antes de 15 de maio e de 130 € depois de 15 de maio de 2013. (aparte a inscrição por pessoa), mais a inscrição de cada pessoa. (Sujeito a disponibilidade por parte do CEUCO)	
Até 15 de maio Depois de 15 de maio	110 euros 130 euros

#### Direcção para envió dos produtos:

**Kodály Központ**  
**7622 Pécs Breuer Marcell Sétány 4 - Hungary**

**OS PRODUTOS PODEM SER RECEBIDOS A PARTIR DE 25 DE JUNHO DE 2013**

**Por favor, confirme a recepção dos mesmos com a Secretaria do Congresso**

**Fax: +36 72 518 868, e-mail: [ceuco2013@magyarborholgyek.hu](mailto:ceuco2013@magyarborholgyek.hu)**

#### Pessoas de contacto:

Inglês: Nikolett Háber - Phone: +36-30-203-8599

Csilla Kele - Phone: +36-30-755-4044

Francês: Máira Husz - Phone: +36-30-500-2695

Alemão: Anikó Mátyás - Phone: +36-20-312-5021

Magdolna Decleva - Phone: +36-30-226-9322

[www.ceuco.com](http://www.ceuco.com)

3/11

CEUCO

C/ Carlos Dinnbier, 13 puerta 6 - 46015 Valencia – Spain  
Telf. +34 629693386 – Fax: +34 963480709

[ceuco@ceuco.com](mailto:ceuco@ceuco.com)

General Secretary – Italy

Mr. Antonio Roccon: +39 338 52 36 586

Organizer Committee/Congress Secretary

President-Mrs Ibolya Háber- Vice-President CEUCO for Hungary

Vice-President-Márta Hasenauer

E-mail: [ceuco2013@magyarborholgyek.hu](mailto:ceuco2013@magyarborholgyek.hu)  
[www.magyarborholgyek.hu](http://www.magyarborholgyek.hu)



Conseil Européen des Confréries Oenogastronomiques  
 Consiglio Europeo di Confraternite Enogastronomiche  
 Consejo Europeo de Cofradías Enogastronómicas  
 Conselho Europeu de Confrarias Enogastronómicas  
 European Oenogastronomic Brotherhoods Council  
 Ευρωπαϊκό Συμβούλιο Αδελφοτήτων Γαστρονομίας & Οινολογίας  
 Euroopa Vennaskondade Õnogastronomia Nõukogu  
 Európai Bor és Gasztronómiai Egyesületek Szövetsége  
 Europäischer Rat der Wein- und Gastronomie-Bruderschaften

## ALOJAMENTOS

### Observações:

- O preço da inscrição para o Congresso **NÃO** está incluído. Deve adicionar a estes preços.
- Os preços indicados são por **HABITAÇÃO** e classe especificados.

Habitação & Peq. Almoço	Classe de habitação	*	1 noite
HOTEL ***Palatinus City Centre	Quarto económico individual	26	60 euros
HOTEL ***Palatinus City Centre	Quarto económico duplo		69 euros
HOTEL ***Palatinus City Centre	Quarto standard individual com varanda	14	76 euros
HOTEL ***Palatinus City Centre	Quarto standard duplo com varanda		86 euros
HOTEL ****Palatinus City Centre	Quarto standard individual	35	76 euros
HOTEL ****Palatinus City Centre	Quarto standard duplo		86 euros
HOTEL ****Palatinus City Centre	Quarto superior individual	10	86 euros
HOTEL ****Palatinus City Centre	Quarto superior duplo		98 euros
<i>Os clientes do Hotel Palatinus podem utilizar livremente a sauna</i>			
Habitação & Peq. Almoço	Classe de habitação	*	1 noite
HOTEL ****CORSO	Quarto standard individual	3	76 euros
HOTEL ****CORSO	Quarto standard duplo uso individual	7	76 euros
HOTEL ****CORSO	Quarto standard duplo		86 euros
HOTEL ****CORSO	Superior duplo uso individual	32	86 euros
HOTEL ****CORSO	Superior duplo		98 euros
HOTEL ****CORSO	Quarto duplo Deficientes uso individual	2	76 euros
HOTEL ****CORSO	Quarto para deficientes duplo		86 euros
HOTEL ****CORSO	Deluxe duplo uso individual	4	108 euros
HOTEL ****CORSO	Deluxe duplo		118 euros
HOTEL ****CORSO	Suite individual	2	124 euros
HOTEL ****CORSO	Suite duplo		136 euros
Habitação & Peq. Almoço	Classe de habitação	*	1 noite
HOTEL ***ÁRKÁDIA	Quarto duplo uso individual	15	76 euro
HOTEL ***ÁRKÁDIA	Quarto duplo		86 euro
Habitação & Peq. Almoço	Classe de habitação	*	1 noite
HOTEL ****MILLENNIUM	Quarto duplo uso individual	35	94 euro
HOTEL ****MILLENNIUM	Quarto duplo		108 euro
<i>Os clientes do Hotel Millennium podem utilizar livremente a sauna e piscina</i>			
Habitação & Peq. Almoço	Classe de habitação	*	1 noite
HOTEL **ARANYHAJÓ	Quarto duplo uso individual	11	44 euros
HOTEL **ARANYHAJÓ	Quarto duplo		57 euros
Habitação & Peq. Almoço	Classe de habitação	*	1 noite
HOTEL ***PÁTRIA	Quarto standard individual	75	60 euros
HOTEL ***PÁTRIA	Quarto standard duplo		69 euros

\* Número de habitações disponíveis

**Somente se garantem os preços destes hotéis até dia 15 de maio de 2013. Depois desta data têm um aumento de 10%.**

**Normas gerais para os alojamentos:** Com a finalidade de manter uma correcta Organização, é obrigatório fazer a inscrição e o alojamento dos dias do Congresso com a Secretária do Congresso. Qualquer outra modalidade **NÃO** efectuada com a Secretária do Congresso terá um aumento adicional de **60 euros** por pessoa, sobre a inscrição.

[www.ceuco.com](http://www.ceuco.com)

4/11

**CEUCO**  
 C/ Carlos Dinnbier, 13 puerta 6 - 46015 Valencia – Spain  
 Telf. +34 629693386 – Fax: +34 963480709  
[ceuco@ceuco.com](mailto:ceuco@ceuco.com)  
**General Secretary** – Italy  
 Mr. Antonio Roccon: +39 338 52 36 586

**Organizer Committee/Congress Secretary**  
 President-Mrs Ibolya Háber- Vice-President CEUCO for  
 Hungary  
 Vice-President-Márta Hasenauer  
 E-mail: [ceuco2013@magyarborholgyek.hu](mailto:ceuco2013@magyarborholgyek.hu)  
[www.magyarborholgyek.hu](http://www.magyarborholgyek.hu)



*Conseil Européen des Confréries Oenogastronomiques  
Consiglio Europeo di Confraternite Enogastronomiche  
Consejo Europeo de Cofradías Enogastronómicas  
Conselho Europeu de Confrarias Enogastronómicas  
European Oenogastronomic Brotherhoods Council  
Ευρωπαϊκό Συμβούλιο Αδελφοτήτων Γαστρονομίας & Οινολογίας  
Euroopa Vennaskondade Õnogastronomia Nõukogu  
Európai Bor és Gasztronómiai Egyesületek Szövetsége  
Europäischer Rat der Wein- und Gastronomie-Bruderschaften*

**Colocamos à disposição dos participantes a oportunidade de dar a conhecer os 2000 anos de antiguidade de Pécs, Capital Europeia da Cultura em 2010, a paisagem, cultura, hospitalidade e vida social húngara, assim como os seus famosos vinhos**

## PROGRAMA OPCIONAL

24/06/2013 - Segunda-feira Pécs mediterrânea e as antigas Adegas renovadas  
Número mínimo de participantes: 20



11:00 Reunião na praça Széchenyi  
11:15 Visita às Adegas do bispo de Pécs, degustação de vinhos da região  
13:00 Almoço em restaurante da cidade  
14:30 Turismo em autobús  
16:00 Degustação de vinhos na Adega Somogyi  
18:00 Programas facultativos na cidade

Preço, incluindo degustação de vinhos, visita guiada e turística à cidade: **41 Euros**

A Adega do bispo encontra-se no território da diocese de Pécs, que foi fundada pelo primeiro rei da Hungria, San Esteban, em 1009. O edifício foi construído no século XVIII pelo bispo, Ferenc Nesseladore. Desde a secularização depois da 2ª Guerra Mundial, a adega não tinha o seu próprio vinhedo e por conseguinte adquiria as uvas de alguns vinhedos no sudoeste da Hungria, fazendo os próprios a transformação e a fermentação. Os vinhos produzidos utilizam-se principalmente nas missas e faziam-se de forma natural sem aditivos. Uma parte da Adega está dedicada a museu, donde se podem ver as antigas ferramentas utilizadas na vinificação. [www.puspokipince.hu](http://www.puspokipince.hu)

Um destino muito popular húngara é a Misina, em Mecsek, com a sua torre de televisão que tem 191 metros de altura. Se subimos à parte sul das colinas Mecsek, o "hegy Havi", verá a vista mais bela de Pécs nesta maravilhosa zona da cidade. A colina formou-se no período Neógeno de Mioceno de acordo com a escala de tempo geológico, e compõe-se de tiza Sarmata. Adquiriu uma nova dimensão durante o projecto de Pécs como Capital 2010 Europeia da Cultura.

A um passeio de cinco minutos da Plaza Szechenyi, no túnel, está a família Somogyi que desenhou exclusivamente a adega, que forma parte da famosa antiga adega do sistema de Pécs. A sua renovação fez-se de acordo com os planos do arquitecto Ybl, ganhador do premio Kossuth, Zoltán Bachman. Em frente da adega, os visitantes são "bienvenidos" pela estatua do sistema construído por Sándor Rétfalvi, um escultor de Pécs. A adega, que conta com um desenho interior único, oferece muitos vinhos produzidos nos vinhedos da família em Pécs y Villány. Várias centenas de garrfas criam um interessante efeito de luz. [www.somogyipince.hu](http://www.somogyipince.hu)

Programas opcionales en la ciudad por la noche.

[www.ceuco.com](http://www.ceuco.com)

5/11

**CEUCO**

C/ Carlos Dinnbier, 13 puerta 6 - 46015 Valencia – Spain  
Telf. +34 629693386 – Fax: +34 963480709

[ceuco@ceuco.com](mailto:ceuco@ceuco.com)

**General Secretary** – Italy

Mr. Antonio Roccon: +39 338 52 36 586

**Organizer Committee/Congress Secretary**

President-Mrs Ibolya Háber- Vice-President CEUCO for  
Hungary

Vice-President-Márta Hasenauer

E-mail: [ceuco2013@magyarborholgyek.hu](mailto:ceuco2013@magyarborholgyek.hu)  
[www.magyarborholgyek.hu](http://www.magyarborholgyek.hu)



*Conseil Européen des Confréries Oenogastronomiques  
Consiglio Europeo di Confraternite Enogastronomiche  
Consejo Europeo de Cofradías Enogastronómicas  
Conselho Europeu de Confrarias Enogastronómicas  
European Oenogastronomic Brotherhoods Council  
Ευρωπαϊκό Συμβούλιο Αδελφοτήτων Γαστρονομίας & Οινολογίας  
Euroopa Vennaskondade Õnogastronomia Nõukogu  
Európai Bor és Gasztronómiai Egyesületek Szövetsége  
Europäischer Rat der Wein- und Gastronomie-Bruderschaften*

## PROGRAMA OPCIONAL

25/06/2013 Terça-feira - Ciência, tradição, passeio - Número mínimo de participantes: 20



10:00 Saída dos hotéis para o Instituto de investigação da Viticultura e Enologia de Pécs, fazendo uma visita com degustação de vinho  
12:30 Uma viagem ao Parque Nacional de Danubio-Drava  
13:15 Comida no rancho Gati, em Matty  
15:30 Saída para Harkány, visitando o mais antigo balneario da Hungria  
18:30 Regresso a Pécs  
19:00 Facultativo programa

Preço, inclui viagem, degustação de vinhos, almoço e admissão aos banhos: **48 Euros**

Pécs foi o centro económico e intelectual da região de Transdanubio durante os últimos dois mil anos com a sua cultura e tradições vinícolas. Sobre a base de varias centenas de anos de propriedade paroquial e adega, localiza-se o Instituto de Investigação de Viticultura e Enologia fundado em 1950, designado para educar, obter investigações realizadas e oferecer assessoramento. Existem mais de 1700 tipos de uvas na colecção da instalação que se crê em 1952, se converteu na mais valiosa colecção na bacia dos Cárpatos e também está registado nos tipos de uva Catálogo do Mundo. O genoma está na constante ampliação e as investigações sobre a genética e a sublimação estão a apontar para a criação de novos valores. A instalação conta con 26 estados acreditados..

[www.szbki-pecs.hu](http://www.szbki-pecs.hu)

No Parque Nacional de Danubio-Drava, junto ao lago de Matty, pode familiarizar-se com o espírito romântico da zona rural da Hungria no rancho Gati. Podes achar um vistoso e interessante mundo da natureza, e formar parte dela por um momento. Também puedes experimentar as antigas tradições húngaras, música, e ver o local onde também se cuidam animais. (Opcionalmente, pode-se montar a cavalo)

[www.gatitanya.com](http://www.gatitanya.com)

A água de Harkány é uma oferta da natureza. O único banho termal Harkány é famoso na Europa, com a sua historia de 200 anos. Com a sua água de excelente qualidade, é um estupendo lugar para relaxar, descansar e refrescar-se. (Opcionalmente, pode utilizar qualquer dos servicios de recreação. Por favor, informe si deseja algum destes servicios, ao registar-se).

[www.harkanyfurdo.hu](http://www.harkanyfurdo.hu)

[www.ceuco.com](http://www.ceuco.com)

6/11

**CEUCO**

C/ Carlos Dinnbier, 13 puerta 6 - 46015 Valencia – Spain  
Telf. +34 629693386 – Fax: +34 963480709

[ceuco@ceuco.com](mailto:ceuco@ceuco.com)

**General Secretary** – Italy

Mr. Antonio Roccon: +39 338 52 36 586

**Organizer Committee/Congress Secretary**

President-Mrs Ibolya Háber- Vice-President CEUCO for Hungary

Vice-President-Márta Hasenauer

E-mail: [ceuco2013@magyarborholgyek.hu](mailto:ceuco2013@magyarborholgyek.hu)  
[www.magyarborholgyek.hu](http://www.magyarborholgyek.hu)



Conseil Européen des Confréries Oenogastronomiques  
Consiglio Europeo di Confraternite Enogastronomiche  
Consejo Europeo de Cofradías Enogastronómicas  
Conselho Europeu de Confrarias Enogastronómicas  
European Oenogastronomic Brotherhoods Council  
Ευρωπαϊκό Συμβούλιο Αδελφοτήτων Γαστρονομίας & Οινολογίας  
Euroopa Vennaskondade Õnogastronomia Nõukogu  
Európai Bor és Gasztronómiai Egyesületek Szövetsége  
Europäischer Rat der Wein- und Gastronomie-Bruderschaften

## PROGRAMA OPCIONAL

26/06/2013 Quarta-feira - O programa que não deve perder - Número mínimo de participantes: 20



07:15 Partida para Tata para ver a região vinícola de Neszmély  
10:00 Cruzeiro pelo lago Balaton em ferry  
10:30 Relax em Balatonfüred  
13:00 Recepção e almoço no Hotel Gottwald em Tata  
15:00 Turismo em Tata  
16:00 Ida para o castelo de Tata para ver a região vinícola de Neszmély  
16:15 Mostra de Vinhos da adega Hilltop e visita às adegas em Dunaszentmiklós  
19:00 Ceia tradicional húngara com música na bodega Gottwald, com degustação de vinhos da região  
22:00 Regresso a Pécs

Preço incluído el viaje, degustación de vinos, comida y cena: **89 Euros**

**Sandor Gottwald, uma figura gastronómica**, que conseguiu o prémio Aurum de CEUCO em 2012 e foi o "Host Catering do Ano" na Hungria em 2005, será o anfitrião do nosso programa. Ele garantirá que a hospitalidade e a restauração se encontrem ao nível mais alto, incluso para as pessoas que estão acostumados aos estândaes gourmet.

Gottwald Hotel encontra-se na margem sudoeste do Lago Viejo de Tata, numa zona de bosque muito bonito. Encontraremos ali o nosso anfitrião, que nos atenderá com algumas bebidas e um almoço de três pratos.

**Tata** é a cidade da água. No centro da vila encontra-se o lago antigo e o castelo de Tata na sua margem. Junto ao castelo encontra-se o palácio de Esterházy. Nos seus 220 anos de idade, o parque junto ao lago Cseke, na zona verde da cidade pode-se encontrar uma das instalações desportivas mais famosas da Hungria, o campo de Tata, que se utiliza principalmente para o treinamento de desportistas para os Jogos Olímpicos.

A região vinícola de Neszmély tem as suas raízes em várias centenas de anos de herança vinícola, como resultado de um microclima único, e que está situado entre Vértes, Gerecse e o Danubio. O produtor de vinho mais famoso da região é a adega Hilltop e o seu enólogo jefe Kamocsay Ákos, que foi galardoado Enólogo do Ano na Grã Bretanha, em 1997, e também na Hungria, em 1999. Os amantes de vinho movem-se pelos vinhos de uva de sabor, afrutado, delicioso e rico aroma-, que nos oferecerão para degustar. É justamente deste lugar que temos a vista da ampla área do Danubio na Hungria. Depois teremos a oportunidade de ver os "tesouros secretos", da adega que até agora tem sido inacecível e privada, a Nusscrom.

Como conclusão da programação diaria teremos uma ceia tradicional húngara, com vinhos da região Neszmély e "aguardente" no cave Gottwald, onde a música será interpretada por Ricsi, que toca acordeão. Você receberá uma garrafa de vinho, no final da noite, um presente do Sr. Gottwald. Não se deve perder este programa. É excelente!

[www.gottwald.hu](http://www.gottwald.hu), [www.hilltop.hu](http://www.hilltop.hu)

[www.ceuco.com](http://www.ceuco.com)

7/11

**CEUCO**

C/ Carlos Dinnbier, 13 puerta 6 - 46015 Valencia – Spain  
Telf. +34 629693386 – Fax: +34 963480709

[ceuco@ceuco.com](mailto:ceuco@ceuco.com)

**General Secretary** – Italy

Mr. Antonio Roccon: +39 338 52 36 586

**Organizer Committee/Congress Secretary**

President-Mrs Ibolya Háber- Vice-President CEUCO for  
Hungary

Vice-President-Márta Hasenauer

E-mail: [ceuco2013@magyarborholgyek.hu](mailto:ceuco2013@magyarborholgyek.hu)  
[www.magyarborholgyek.hu](http://www.magyarborholgyek.hu)



Conseil Européen des Confréries Oenogastronomiques  
Consiglio Europeo di Confraternite Enogastronomiche  
Consejo Europeo de Cofradías Enogastronómicas  
Conselho Europeu de Confrarias Enogastronómicas  
European Oenogastronomic Brotherhoods Council  
Ευρωπαϊκό Συμβούλιο Αδελφοτήτων Γαστρονομίας & Οινολογίας  
Euroopa Vennaskondade Õnogastronomia Nõukogu  
Európai Bor és Gasztronómiai Egyesületek Szövetsége  
Europäischer Rat der Wein- und Gastronomie-Bruderschaften

## PROGRAMA OPCIONAL

27/06/2013 Quinta-feira - Nosso Patrimônio cultural -- Número mínimo de participantes: 20



10:00 Saida para o Barrio Zsolnay de Pécs  
11:45 Regresso ao centro da cidade  
12:00 Turismo no centro da cidade, visitando lugares famosos  
13:30 Almoço no restaurante Aranykacsa  
14:30 Partida para Mozsgó, à adega Ebner  
15:30 Introdução na vinha e degustação dos seus vinhos  
18:30 regresso aos hotéis. Programas facultativos na tarde-noite

Preço incluído viaje, degustación de vinos y almuerzo: **59 Euros**

O Barrio Cultural Zsolnay foi o maior investimento da Capital Pécs2010 Europeia da Cultura. Com a ajuda deste investimento financeiro, revitalizaram-se cinco hectares para a fabricação de porcelana. Ali localizam-se as Artes mais importantes do trimestre assim como as colecções de artesanato, tais como: o Gyugyi-colección que inclui as peças mais impressionantes criados na idade de ouro Zsolnay 'S; mausoleo, dá tumba à família, que arroja luz sobre o esmalte de fama mundial.

Cerca da diocese de Pécs podem-se encontrar as Cámaras antigas cristãs, a Septichora Cella, que forma parte do património mundial da UNESCO, e Tivadar Csontváry Kosztka, funciona uma ampla exposição de um pintor húngaro.

A par da raiz dos prazeres culturais, os hóspedes podem disfrutar gastronómicamente.

**Tamás Haber**, restaurador, ganhador de um prémio Aurum no Congresso de Trento estará à nossa espera na sua Aranykacsa (Restaurante Pato de Oro). Este restaurante é um dos restaurantes mais históricos no centro de Pécs.

**Andreas Ebner** enamorou-se da zona vinícola de Mozsgó, que está perto da Szigetvár cidade heroica, tendo sido utilizada para a produção de vinho já na época romana. Agora é dono da colina, a terra que antes era propriedade da igreja. A adega foi herdada de forma rústica e tradicional, pelo que o resto da propriedade foi construída no mesmo estilo para criar um ambiente magnífico. O Sr. Ebner vai nos deleiciar com os seus vinhos sedosos.

[www.ebnerpince.hu](http://www.ebnerpince.hu) , [www.zsn.hu](http://www.zsn.hu)

[www.ceuco.com](http://www.ceuco.com)

8/11

CEUCO

C/ Carlos Dinnbier, 13 puerta 6 - 46015 Valencia – Spain  
Telf. +34 629693386 – Fax: +34 963480709

[ceuco@ceuco.com](mailto:ceuco@ceuco.com)

General Secretary – Italy

Mr. Antonio Roccon: +39 338 52 36 586

Organizer Committee/Congress Secretary

President-Mrs Ibolya Háber- Vice-President CEUCO for  
Hungary

Vice-President-Márta Hasenauer

E-mail: [ceuco2013@magyarborholgyek.hu](mailto:ceuco2013@magyarborholgyek.hu)  
[www.magyarborholgyek.hu](http://www.magyarborholgyek.hu)



Conseil Européen des Confréries Oenogastronomiques  
Consiglio Europeo di Confraternite Enogastronomiche  
Consejo Europeo de Cofradías Enogastronómicas  
Conselho Europeu de Confrarias Enogastronómicas  
European Oenogastronomic Brotherhoods Council  
Ευρωπαϊκό Συμβούλιο Αδελφοτήτων Γαστρονομίας & Οινολογίας  
Euroopa Vennaskondade Õnogastronomia Nõukogu  
Európai Bor és Gasztronómiai Egyesületek Szövetsége  
Europäischer Rat der Wein- und Gastronomie-Bruderschaften

## PROGRAMA OPCIONAL

28/06/2013 Sexta-feira - Uma viagem à região do vinho de Villány - Ceia de Boas vindas



10:00 Partida a Villány  
10:45 Visita às adegas do Aurum ganhador do prémio enólogos: József Bock y Günzer Tamás y degustaciones.  
13:00 Almoço na adega  
14:00 Visita às adegas abertas em Villány  
16:00 Regresso ao hotel

Preço incluído viagem, degustação de vinhos y almoço: **59 Euros**

17:00 Programa facultativo  
20:30 Ceia de Boas vindas

Preço: **30 Euros**

A região vinícola de Villány é a mais a sul de todas as regiões vinícolas da Hungria. É conhecida pelos seus vinhos de cor roja vivo e a tecnologia moderna na produção de vinho. O segredo destes excelentes vinhos encontra-se nas vantagens geográficas conhecimentos profissionais. Trata-se de um dos vinhos de qualidade mais populares na Hungria. Até agora, seis produtores de vinho de Villány foram galardoados com o título "Enólogo do Ano" ou de "Vinha do Ano".

**József Bock** é uma figura chave desta geração, primeiro enólogo de Villány. Não há amante húngaro de vinho que não tenha ouvido o seu nome. Para honrar o seu trabalho foi galardoadado como "Enólogo do Ano" em 1997 e obteve o seu prémio Aurum do CEUCO no ano de 2011 no Congresso do Algarve. Agora é dono de 75 hectares de terra e produz vinho com a última tecnologia disponível. A sua adega subterrânea é muito singular.

**Tamás Günzer** é uma figura muito importante da nova geração de viticultores, sendo um respeitado enólogo. Começou com um vinhedo de 0,3 hectares e agora possui 45 hectares. Começou a desenvolver a sua nova adega no ano passado. O seu êxito foi demonstrado em 2012 Aurum-prémio e o facto do seu Mátyás cuvee 2008 foi eleito "vinho de senhoras" pelos nossos membros em 2012.

A adega utiliza tecnologia stander mundial e produz vinho de qualidade incrível, vamos experimentar ao visitar suas adegas e a degustação dos seus vinhos.

Depois do almoço, terá a oportunidade de provar outros vinhos de Villány na rua histórica de adegas abertas ao público.

A abertura oficial do Congresso terá lugar no centro da cidade e seguindo-se uma cerimónia de inauguração memorável.

[www.bock.hu](http://www.bock.hu) , [www.borpinceszet.hu](http://www.borpinceszet.hu)

[www.ceuco.com](http://www.ceuco.com)

9/11

CEUCO

C/ Carlos Dinnbier, 13 puerta 6 - 46015 Valencia – Spain  
Telf. +34 629693386 – Fax: +34 963480709

[ceuco@ceuco.com](mailto:ceuco@ceuco.com)

General Secretary – Italy

Mr. Antonio Roccon: +39 338 52 36 586

Organizer Committee/Congress Secretary

President-Mrs Ibolya Háber- Vice-President CEUCO for Hungary

Vice-President-Márta Hasenauer

E-mail: [ceuco2013@magyarborholgyek.hu](mailto:ceuco2013@magyarborholgyek.hu)

[www.magyarborholgyek.hu](http://www.magyarborholgyek.hu)



Conseil Européen des Confréries Oenogastronomiques  
Consiglio Europeo di Confraternite Enogastronomiche  
Consejo Europeo de Cofradías Enogastronómicas  
Conselho Europeu de Confrarias Enogastronómicas  
European Oenogastronomic Brotherhoods Council  
Ευρωπαϊκό Συμβούλιο Αδελφοτήτων Γαστρονομίας & Οινολογίας  
Euroopa Vennaskondade Önogastronomia Nõukogu  
Európai Bor és Gasztronómiai Egyesületek Szövetsége  
Europäischer Rat der Wein- und Gastronomie-Bruderschaften

## XI CONGRESSO EUROPEU DE CONFRARIAS ENOGASTRONÓMICAS Pécs – Hungria, 28-29-30 de Junho de 2013

### Formulario de Inscrição – Alojamentos e Passeios

Enviar por fax a: +36 72 518 868 ou por e-mail a: [ceuco2013@magyarborholgyek.hu](mailto:ceuco2013@magyarborholgyek.hu)

(Preencher em letras maiúsculas e sinalizar as opções)

<b>País</b>			
<b>Confraria/Associação</b>			
<b>MIEMBRO DO CEUCO</b> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <b>SIM</b> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <b>NÃO</b> (INFORMAÇÃO INDISPENSÁVEL)			
<b>Confrarias NÃO membros do CEUCO</b> - (sujeitas a disponibilidade por parte do CEUCO)			
Apelidos			Nome
Direcção (rua e nº)			
Código postal	Localidade		
Telefone			Tlm.
Fax			E-mail
Produtos apresentados para a promoção e degustação a <b>29.06.2013</b>			
<b>Produtos</b>	Exposição de Produtos dias 28,29,30 de junho <input type="checkbox"/> <b>SIM</b> <input type="checkbox"/> <b>NÃO</b>		
Necessita cozinhar?	<input type="checkbox"/> <b>SIM</b> <input type="checkbox"/> <b>NÃO</b>	Necessita frigorífico?	<input type="checkbox"/> <b>SIM</b> <input type="checkbox"/> <b>NÃO</b>

### Alojamento e excursões opcionais (según paquetes)

Chegada	/	/2013	Saída	/	/2013	Nº de pessoas	
<b>Alojamento</b>	Número de Quartos		Quartos	Nº de Quartos		Hotel - Nome	
Quartos	Single	Duplo		Single	Duplo		
Standard com varanda			Económica				
Hab.deficientes			Standard				
Hab. Deluxe			Superior				
Suite			Duplo				

<b>Programas turísticos – Excursões (passeios)</b>	<b>X</b>	<b>Nº de pessoas</b>
2ª feira 24 Junho - La Pécs mediterrânea e as antigas adegas ren.		41 euros
3ª feira 25 Junho – Ciência, tradição, recreio		48 euros
4ª feira 26 – O programa que Vc. não deveria perder		89 euros
5ª feira 27 Junho – Nosso patrimonio cultural		59 euros
6ª feira 28 Junho – Uma viagem à região dos vinhos de Villány		59 euros
6ª feira 28 Junho – CEIA DE BOAS VINDAS		30 euros
Domingo 30 Junho – ALMOÇO DE DESPEDIDA		30 euros

Inscrições	€	Hoteis	€	Ceia boas vindas, Excursões, almoço despedida	€
Transfer Aeroporto – Nº de pessoas ( )			€	<b>Total</b>	€

Data limite de inscrição: **15 de maio de 2013**

(As inscrições, alojamentos, passeos turísticos e outras opções, serão confirmados depois de pago)

Local e data: ..... Assinatura: .....

**O que não está especificado no programa será liquidado à parte no momento do pedido**

[www.ceuco.com](http://www.ceuco.com)

10/11

**CEUCO**

C/ Carlos Dinnbier, 13 puerta 6 - 46015 Valencia – Spain  
Telf. +34 629693386 – Fax: +34 963480709

[ceuco@ceuco.com](mailto:ceuco@ceuco.com)

**General Secretary** – Italy

Mr. Antonio Roccon: +39 338 52 36 586

**Organizer Committee/Congress Secretary**

President-Mrs Ibolya Háber- Vice-President CEUCO for Hungary

Vice-President-Mária Hasenauer

E-mail: [ceuco2013@magyarborholgyek.hu](mailto:ceuco2013@magyarborholgyek.hu)

[www.magyarborholgyek.hu](http://www.magyarborholgyek.hu)



Conseil Européen des Confréries Oenogastronomiques  
Consiglio Europeo di Confraternite Enogastronomiche  
Consejo Europeo de Cofradías Enogastronómicas  
Conselho Europeu de Confrarias Enogastronómicas  
European Oenogastronomic Brotherhoods Council  
Ευρωπαϊκό Συμβούλιο Αδελφοτήτων Γαστρονομίας & Οινολογίας  
Euroopa Vennaskondade Õnogastronomia Nõukogu  
Európai Bor és Gasztronómiai Egyesületek Szövetsége  
Europäischer Rat der Wein- und Gastronomie-Bruderschaften

**Observações:** Os quartos dos hotéis serão atribuídos por ordem de entrada das inscrições.  
Outros detalhes sobre os hotéis (distancias):

Hotel	A praça principal	Ao lugar do Congresso	Hotel	A praça principal	Ao lugar do Congresso
Palatinus	1 minuto	15 minutos	Corso	10 minutos	5 minutos
Árkádia	1 minuto	15 minutos	Milleneum*	5 minutos	15 minutos
Aranyhajó	1 minuto	15 minutos	Pátria	10 minutos	25 minutos

\* Com vista panorâmica

Aparcamento para os clientes do autocarro: Aparcamento de autocarros no Hotel Pátria – 3000 HUF / dia  
Os parkings de 'Kodály Congress Center' ; 'Center of Knowledge' e el Hotel Corso são gratuitos.

### TRANSPORTE A PÉCS DESDE E PARA O AEROPUERTO (Opcional)

A Organização põe à disposição um serviço de autocarros desde o aeroporto de Budapeste ao hotel em Pécs e desde o hotel ao aeroporto ao preço de **47 euros** (incluídos os dos trajectos de ida e volta), para um mínimo de 20 pessoas e sujeito aos horários da Organização.

### SOLICITUD DE TRANSPORTE DE/PARA EL AEROPUERTO – PÉCS SI NO

NUMERO DE PESSOAS _____ Ida e vuelta
Data de Chegada: ____ / ____ / 2013 Hora de Chegada: _____ : _____
Data de saída: ____ / ____ / 2013 Hora de saída: _____ : _____

### FORMA DE PAGAMENTO (mediante transferência bancária)

**IMPORTANTE:** Enviar uma cópia do comprovativo do pagamento do Banco por fax ou e-mail à Secretária do Congresso, indicando as pessoas e Confraria / Associação correspondente.

#### Dados do Banco para transferência

Proprietario da conta do banco: Magyar Hölgyek Gasztronómiai és Borrendje 7621 Pécs Teréz u. 4 Magyarország (Hungria)	Numero de conta do banco: Szigetvári Takarékszövetkezet 50800111-58110892 IBAN: HU26 5080-0111-5811-0892-0000-0000 SWIFT/BIC-TAKBHUHB
--	---

### FORMA DE PAGAMENTO (mediante cartão de crédito)

Autorizo o pagamento com o meu cartão de crédito, a quantia de .....€, correspondente aos gastos do Congresso para ..... pessoa/s (incluindo inscrição, hotel, tours opcionais, etc. seleccionados).

Total: .....€

Por favor marque com um X o tipo de cartão seleccionado: **VISA**  **MASTERCARD**

Número de Cartão de Crédito: ..... Data de validade: ...../...../.....

(Por razões de segurança, envie esta autorização com os dados do cartão de crédito indicados, junto com a ficha de inscrição, exclusivamente para o fax número: **+36 72 518 868**)

Localidade e data: ..... Assinatura: .....

[www.ceuco.com](http://www.ceuco.com)

11/11

CEUCO

C/ Carlos Dinnbier, 13 puerta 6 - 46015 Valencia – Spain  
Telf. +34 629693386 – Fax: +34 963480709

[ceuco@ceuco.com](mailto:ceuco@ceuco.com)

General Secretary – Italy

Mr. Antonio Roccon: +39 338 52 36 586

Organizer Committee/Congress Secretary

President-Mrs Ibolya Háber- Vice-President CEUCO for Hungary

Vice-President-Márta Hasenauer

E-mail: [ceuco2013@magyarborholgyek.hu](mailto:ceuco2013@magyarborholgyek.hu)

[www.magyarborholgyek.hu](http://www.magyarborholgyek.hu)