Az ország első borútja, a Villány-siklósi nem csak világszerte ismert és elismert borairól nevezetes, hanem pince-utcáiról (Villány), pince-faluiról is (Villánykövesd, Palkonya).

E pince-falvak semmihez, még egymáshoz sem hasonlítható, tökéletesen egyedi építészeti stílusa, elrendezésének szerkezete az egész világon egyedülálló rangra emeli ezen értékeinket, mint például Baranyában a bólyi pince-sorokat Tolna megyében a sióagárdi Leányvárt és a györkönyi pincefal. A táj gasztronómiája, a finom étkek sora szinte mindenkit rabul ejt. Az élmény nem is lehet teljes anélkül, hogy a turista be ne térne a számtalan csárda, hangulatos pince egyikébe. A finom falatok után nem hiányozhatnak a tüzes borok sem. De vajon mit igyunk a nehéz malacpecsenyéhez és mi illik a gyümölcsös desszertekhez? Nem szabad tévednünk az ételek és a hozzájuk illő borok megválasztásakor. Ez egy izgalmas kaland, amelynek során szinte minden lehetséges, de nem minden megengedett

KÉKOPORTÓ: szárnyas és marhasültekhez, borjúpaprikáshoz, halászléhez

KADARKA: borjú- és bárányhúsokhoz, halászléhez, gulyáshoz, paprikásokhoz, makarónihoz-spagettihez

KÉKFRANKOS: sült disznó- és marhahúsokhoz, paprikásokhoz, vadpecsenyékhez, márvány sajthoz

CABERNET FRANC: vadételek, belsőségekkel készült ételekhez, vadashoz, báránysülthöz, füstölt sajtokhoz

CABERNET SAUVIGNON: frissen sütött marhahúsokhoz, vadpörkölthöz, gombás ételekhez, kemény és kékpenészes sajthoz

MERLOT: meleg sonkához, pácolt liba-kacsa ételekhez, füstölt nyelvhez, ementáli sajthoz

ROSÉK ÉS SILLEREK: főtt-párolt sertéshúsokhoz, hideg sültekhez, felvágottakhoz, zöldség- és krémlevesekhez, kecskesajthoz

CHARDONNAY: szárnyassültekhez, malacsülthöz, sült- vagy rántott halakhoz, Pannon sajthoz. Barrique bora jól illeszthető a füstölt sajtokhoz is

HÁRSLEVELŰ: tartalmas levesekhez, szárnyas vadak és borjúhúsokhoz, pástétomokhoz, gyümölcsös desszertekhez

OLASZRIZLING: szendvicsekhez, hideg sültekhez, kocsonyához, halászléhez, borjúból készült ételekhez, Camembert, Séd brie sajtokhoz

RAJNAI RIZLING: kiváló aperitifnek, tartalmas levesekhez, tötltött káposztához, pörköltekhez, hideg sültekhez, Trappista, Óvári, Camember sajthoz

TRAMINI: fehérhúsú szárnyasokhoz, libamájhoz, sült halakhoz, gyümölcsös körítésű sertés- és borjúételekhez, desszertekhez