

DEBRECENI BOROZÓ

ÉSZAK-MAGYARORSZÁG ÉS TOKAJ BORRÉGIÓK GASZTRONÓMIAI ÉS BORMAGAZINJA 2011. ŐSZ

LÁTOGATÁS KALÓ IMRÉNÉL

SZÁRAZ FURMINT-TEST

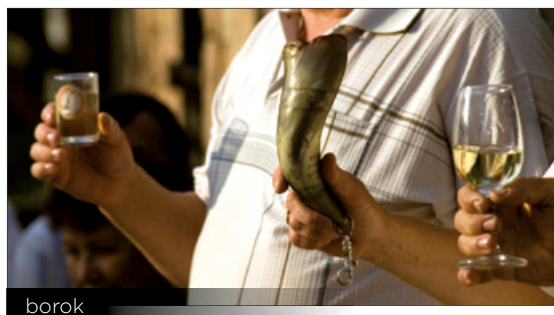
KÉKFRANKOS-TEST

KÉZMŰVES SAJTOK

KITEKINTÉS: ÉRMELLÉK

**NAGY MÁDI
KÖRKÉP**

Bükkaljai
Borút A KÉZMŰVES
BORVIDÉK

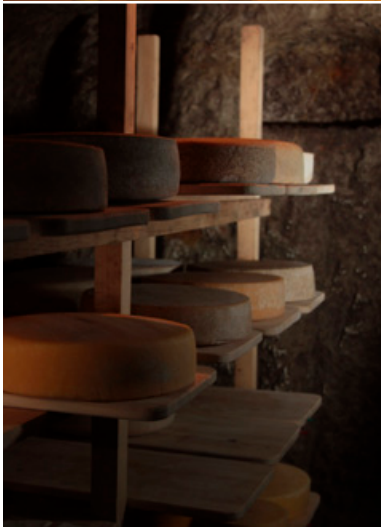


Használja túratervezőnket:
www.bukkaljaiborut.hu

+36-30/207 9977

TARTALOM

4. Kedves Olvasónk!
5. Mád
8. Arisztokrata szőlőbirtokosok
Mádon
10. Vertikális kóstoló
Szepsy Szent Tamás Furmint
11. Teszt: furmint
17. Borduett
Kaló Imre és Mészáros Péter
21. Teszt: kékfrankos
24. Kurucok a Mátrában
26. Debrecen szőlőskertje, Érmellék
29. Vigyázz, kész, – sajt!
31. Borásznapló
Gizella Pince, Tokaj
32. Legszebb nyári élményem
33. Bikavérünnep az Érsekkertben
34. Borfesztivál a Felvidéken
37. Útikalauz borturistáknak
10+1 látnivaló Egerben
40. Programajánló
42. Szerkesztői gondolatok



Kedves Olvasónk!



Ön bizonyára elcsodálkozott, amikor ez a magazin a kezébe került és elolvasta a címét: Debreceni Borozó. Nyilvánvaló, hogy Ön érdeklődik a bor iránt, mert egyébként nem tartaná kezében e füzetet, s az is feltételezhető, hogy pontos ismeretekkel rendelkezik a magyar borvidékekről. Csodálkozása tehát jogosnak látszik, hiszen napjainkban, mint köztudott, Debrecen és környéke nem tartozik az elismert szőlőtermelő és borkészítő vidékeink közé. Akkor hát mégis miért, hogyan, és mi okból lett ez a kiadvány Debreceni Borozó?

Nos, engedjék meg, hogy egy kicsit visszatekintsek az időben. Debrecen előljárói az 1556. évi városi jegyzőkönyvben határozattal szabályozták a bormérés szabályait. Egy másik jegyzőkönyvből tudjuk, hogy ebben az időben a város adóbevételének egyharmada a szőlő és bor értékesítéséből származik, azzal egy időben, amikor százezer számra hajtják Hortobágyról a tőzsérek a szürkemarhát a távoli európai vágóhidakra – Nürnbergbe, Augsburgba vagy Amszterdamba.

1664-ben az Érmellék legnagyobb várának – Székelyhídnak – várkapitánya arról panaszkodik Apafi Mihály fejedelemnek: tűrhetetlen, hogy az Érmellék legjobb szőlőhegyei mind debreceni cívisek tulajdonában vannak.

A XVII. századtól Debrecenben már csak kizárólag debreceni polgár borait lehet a kocsmákban mérni.

A nagy filoxeravész idején két borvidék tudta csak kivédeni a veszedelmet és fenntartani a magyar borászat folytonosságát: az Alföld és az Érmellék.

Az 1893. évi XXIII. törvény végrehajtási rendelete 7. paragrafusa Bihar vármegyét két borvidékhez sorolja be, az Érmelléki és Alföldi Borvidékekhez.

Aztán eltelt valamivel több, mint száz év, és mára Debrecen már nem jegyzi a borászati térképeken. Pedig a városban, a zártkertekben ma is folyik szőlőtermesztés és borkészítés, sőt, minden évben még a borok versenyét is meghirdetik, amelyre olykor százat meghaladó versenymintát adnak be.

Mégis, Debrecen kiesett a bor világából és évtizedeken át, egészen az ezredfordulóig Csipkerózsika-álmát aludta. A megnyíló és kitáruló világ azonban nálunk is megmozgatta a levegőt: immár gyakorta szerveznek színvonalas borvacsorákat és borkóstolókat. Új, a kor szellemének megfelelő, minőségi borok forgalmazásával foglalkozó üzletek nyíltak a városban, és egyre többen érdeklődnek a borok iránt. A Debreceni Egyetemen krediteket lehet szerezni a borismeretekkel, Debrecen városa pedig színvonalas, nagy tömegeket vonzó Bor-karnevált rendez minden év augusztusában a Nagyerdőn.

2007-ben néhány lelkes borszerető megalakította a Debreceni Borbarátok Társaságát – a Borbatárt, amely egyre nagyobb érdeklődéssel kísért borbemutatókat, borkurzusokat tart. A társaság most elérkezettnek látta az időt arra, hogy egy kiadvány megjelentetésével is mind szélesebb körben jelezze a jelenlétét. Évek óta nagy figyelemmel kísértük a Pécsi Borozó megjelenését és úgy döntöttünk, hogy közösen, lehetőségeink és tudásunkat összehangolva és elfogadva pécsi barátaink nagylelkű ajánlatát, mi is megjelentetjük a saját Borozónkat, a debrecenit.

Lapunkat, idősebb testvérünkhöz hasonlóan, ingyenesen kívánjuk terjeszteni országos szinten, bemutatói lehetőséget biztosítva a Mátrai, Egri, Bükk-aljai, Tokaji és Érmelléki Borvidékek borászainak, gasztronómiai szereplőinek, szállodáinak.

Remélem, kedves Olvasó, hogy Ön is örömmel forgatja majd a kiadványunkat minden negyedévben, és keresni fogja azt a borszaküzletekben és éttermekben.

2011. augusztus

Kovács Pál, felelős kiadó,
a Debreceni Borbarátok Társaságának elnöke



Mi tesz ma egy települést a tokaji borvidéken vonzóvá? Festői elhelyezkedése, földrajzi környezete? Az emberek, akik lakják, működtetik? A borok, amiket ott készítenek? Múltja, tárgyi emlékei, udvarházai? A vállalkozások, melyek ott működnek, teremtenek értéket és adnak munkát? Ki-ki döntse el maga!

Jómagam elsősorban a Mádhoz kötődő emberek miatt fordulok meg itt gyakrabban, mint más tokaji falvakban. Mindenekelőtt e rendkívüli egyéniségek szellemisége, kisugárzása vonz. Másodsorban a borok, a hozzájuk kapcsolódó történetek, és egyre inkább a szőlők, a helyreállított műemlékek, s az események, melyeket nagy gonddal és odafigyeléssel szerveznek.

Hasonló újjáéledést látok messziről, mint amilyet Debrecen esetében tapasztaltam meg közelről az utóbbi másfél évtizedben. Egy település manapság már nem élhet meg pusztán a mégoly fényes és dicső múltjából. Szüksége van újabb közösségteremtő, közösségformáló értékekre, emberekre, ügyekre, mozgalmakra, körökre. Amelyek vonzóvá tudják tenni a mindennapokat és az ünnepeket az itt lakóknak és vendégeiknek. Amiért érdemes itt élni és érdemes ide látogatni.

Mád hajdan mezőváros volt. Egyike a tíznek, amely Tokaj-Hegyalján kivívta magának e rangot. A 18-19. században lejegyzett közvélekedés szerint évszázadok óta az ország egyik legjobb szőlőtermő területével rendelkezett, ha hihetünk a ránk maradt forrásoknak. A magyar főnemesség legjava birtokolt Mádon szőlőt a 15-20. században. Rajtuk kívül a helyi keresztény és zsidó városlakók, nemesek és szabad parasztemberek műveltek mintegy 350 nyilvántartott bitroktestet 42 feljegyzett dűlőben és aldűlőben az úrbírendezés idején.

Mád a hasonló nevű patak északról délre tartó völgyében, és arra merőlegesen, a patak mentén épült fel. A falu házaitól nyugatra fekszik a nevezetes dűlők közül a Közép-hegy, a Sarkad, az Urbán, az Úrágya, a Holdvölgy és a Birsalmás; délnyugatra a Danczka. Kelet-északkeletre terülnek el a Kis-hegy, a Hintós, a Vilmány, a Bomboly, a Percze, a Szent Tamás és a Nyulászó;





Mádi Kör

A Mádi Kör Eredetvédelmi Egyesületet 2007-ben hozták létre néhányan a településen élő borászok és az ott működő borászatok közül. A Kör legfontosabb célja az egyesület tagjai által termelt borok minőségének biztosítása és e borok eredetvédelmének következetes megteremtése.

Távlatosabban gondolkodva Szepsy István így mutatta be Mádi Kör céljait: *„A táj és a rajta élő emberek rendkívül sokszínűek és különbözőek, van valami azonban, ami össze tartja és egységessé teszi őket. Az erő, a tájé, mely láthatatlanul kovácsolja össze az embereket, és az emberé, ami szemmel láthatóan nem ismer lehetetlent a legeslegjobb cél elérésében. A hit Istenben, legyen szó katolikus, református vagy épp zsidó vallásról, és a hit abban, hogy az itt élők valami különlegesre hivatottak. Nem utolsó sorban pedig az akarat, hogy azt, amiben közösen hisznek, közösen meg is valósítsák.”*

A Mádi Kör az eredetvédelem három különböző szintjét állította fel:

1 Községi bor – Kizárólag Mád határából származó szőlőből készülhetnek, legalább hatéves ültetvényről származnak, és a leszüretelt szőlő ép szemekben kifejezett mennyisége nem haladja meg az 50q/ha-t.

2 Történelmi dűlők borai – Azon területek borai tartoznak ide, melyek az elmúlt 400 év köztudománya szerint első, második- és harmadosztályúként voltak említve Mád határában, és az ültetvény életkora meghaladja a nyolc esztendő. Az ép szőlőben kifejezett termés mennyisége nem több, mint 40q/ha. A dűlőnevet a címkén akkor tüntetik fel, ha a bor kizárólag a megnevezett terület terméséből készült.

3 Szőlőparcella – Olyan mádi területen fekvő szőlőültetvény, amely fekvése (tengerszint feletti magassága, környezete, elkülönültsége, lejtőszöge); talaja (sekély felső réteg, köves, speciális agyag, gejzires törmelékfolt, többretegűség); esetleg a szőlő fajtatípusa, kora, művelésmódja alapján megkülönböztetésre alkalmas. Az ültetvény kora meghaladja a tíz évet, termése ép szőlőben kifejezve nem több 30q/ha-nál.

északra az Ősz-hegy, a Juharos és a Répás. A Fürdő-patak völgyétől keletre találjuk a Kővágó, a Suba, a Király, a Szilvás és Betsek dűlőket. Végül a falu keleti határát a Kakas(ok), a Sajgó és a Veres(ek) jelölik ki. Beszélő nevek, melyek egy része nem szorul magyarázatra, míg másokat mai ismereteinkkel hiába is próbálnánk megfejteni.

Napjainkban Mezőzombor dűlői (Berekalj, Disznókó, Dorgó, Galambos, Hangács, Hegymegi, Kapi, Kőporos, Lajosok, Soós, Szemere és Zomborka) is a Mádi Hegyközséghez tartoznak.

A vulkáni kőzetek, a kvarc az agyaggal, a lösszel, a különféle mállott kőzetekkel keveredve sokszínű, sokféle összetételű és keménységű talajt hozott létre a falu dűlőiben. Így az itt termelt borok jellegükben nagyon erősen különböznek még egymástól is.

A filoxéra a 19. század végén jórészt kipusztította a hagyományos hegyaljai szőlőket. Az újratelepítés után az átoltott növények kétharmada furmint, negyede hárslevelű lett, huszadnyi sárgamuskotály és elenyésző arányú egyéb fajták mellett. A furmint hívei úgy érvelnek: a kártevőknek leginkább ez a fajta állt ellen. Az állami segítségnyújtáskor így méltán és helyesen döntöttek a furminttá történő tömeges átoltás mellett. Az ellenérv szerint azonban ezzel elszegényítették a korábbi sokkal szélesebb szőlőválasztékot.

Ahogy Tokaj-Hegyalján általában, úgy Mádon is a magasabban fekvő, kövesebb területek egy része kikerült a szőlőművelés alól, míg az alacsonyabban fekvő, agyagosabb (korábban szántókat és gyümölcsösöket adó) földekre szőlőt telepítettek. A sortávolság az 1960-as évek utáni telepítéseknél 1 méterről 2–3 méterre nőtt, a karós bakművelés helyett általánossá vált a kordon. A hektáronkénti tőke szám 8-9 ezerről tendenciaszerűen a felére csökkent. A gépi eszközökkel nem művelhető dűlők hasznosítása visszaesett – az Urbán esetében alig 10 százalékosra –, míg a jelenleg legnagyobb presztízsű és viszonylag könnyebben művelhető Szent Tamásnál ez az arány 90 százalék fölött nőtt.



Fotók: Petromán László

Mádon is sokan és sokféleképpen képzelik a szőlőtermelést és borkészítést. A mennyiség és minőség szocializmusból átörökölt dilemma nehezen látszik megoldódni. A szőlőt nagy tömegben termeltető, felvásárló és feldolgozó, olcsó tucattermékeket előállító „kombinátos” szemlélet nap mint nap megütközik a mádi bort szinte kézműves módon elkészítők burgundiai igényességével és kifinomultságával. Az idei év tavaszán ez a küzdelem a hegyközségi választásban mutatkozott meg a leglátványosabban.

A minőségi szőlő- és bortermelés mádi vezéralakja Szepsy István. A 60. születésnapját idén ünnepelt borász neve egybeforrt a tokaji megújulással. A kezdeti tudását a család birtokán és a Rákóczi Szakszövetkezetben megszerző Szepsy István a mádi borászat szinte minden fontos megújító lépésénél jelen volt szőlőtermelőként, borászként, ügyvezetőként: Royal Tokaj, Tokaj Renaissance, Királyudvar, Mádi Kör. A Szepsy birtok és borászat az utóbbi két évtizedben élen járt a szőlőművelés, a borkészítés módja, a termékskála megújításánál. A radikális hozamkorlátozás, az öregtőkék művelésének előtérbe helyezése, a dűlők egyediségének hangsúlyozása, az aszú és a szamorodni készítésének megújítása, a gyümölcsösebb aromájú édesborok elterjesztése, a száraz furmint újrafelfedezése, a falusi eredetvédelem kiépítése – csak a legfontosabb lépések címszavakban.

Angi János



12 EMLÉKEZETES MÁDI SZÁRAZ BOR

Gergely Vince	1999	Hárslevelű
Királyudvar	2000	Úrággya Furmint
Szepsy István	2003	Szent Tamás Furmint
Royal Tokaj	2006	Szent Tamás Furmint
Szepsy István	2006	Szent Tamás Furmint
Szepsy István	2006	Urbán Furmint
Orosz Gábor	2007	Betsek Furmint (félszáraz)
Szepsy István	2007	Szent Tamás Furmint
Demeter Zoltán	2008	Ősz-hegy Muskotály
DemeterVin	2008	Király Hárslevelű
Szepsy István	2008	Szent Tamás Furmint
Barta Károly	2009	Öreg Király Furmint

12 EMLÉKEZETES MÁDI ÉDES BOR

Szepsy István	1996	6 Puttonyos Aszú
Royal Tokaj	1999	Natúr Essencia
Szepsy István	1999	Szepsy Cuvée
Gergely Vince	2000	6 Puttonyos Aszú
Orosz Gábor	2000	6 Puttonyos Aszú
Orosz Gábor	2003	6 Puttonyos Aszú
Szepsy István	2003	Szamorodni Dániel
Szepsy István	2003	6 Puttonyos Aszú
Alana	2005	Sárgamuskotály (kései szüret)
Royal Tokaj	2006	Áts Cuvée
Szepsy István	2006	Szepsy Cuvée Botond
Demeter Zoltán	2008	Anett Bora



OROSZ ISTVÁN

Arisztokrata

Mád mezővárosként Tokaj-Hegyalja legjelentősebb településeinek egyike volt, s jelenleg is a határában található a zárt tokaji borvidék szőlőinek csaknem ötöde. Jelentősége a szőlő termelésben a korábbi századokban sem volt kisebb. Legfontosabb szőlőbirtokosait a 16. század óta tudjuk nyomon követni.

Tokaj-Hegyalján a szőlőbirtok egy település határában lehetett allódiium. Allódiális szőlői voltak a település földesurának vagy földesurainak, ha nem egy nemesi tulajdonosa volt az adott falunak vagy mezővárosnak. A határban lévő szőlők ezen kívül lehettek kilenced fizetésre kötelezettek, azaz dézsmások, és kilenced fizetés alól felmentettek, azaz szabadok. A szőlő „jogállása” független volt a birtokos társadalmi státusától. Allódiális szőlője csak a település földesurának, mint főtulajdonosnak lehetett, dézsmás és szabad szőlője azonban bárki másnak, nemesnek, jobbágnak és városi polgárnak egyaránt. A szőlőket a feudális viszonyok között is szabadon lehetett adni és venni, így jobbágys is szerezhettek szabad szőlőt, nemes és városi polgár is dézsmaadót. A Mádon szőlőbirtokos arisztokraták jelentős hányadának 1848 előtt szabad szőlője volt ugyan, de olyanok is voltak, akik bordézsmát fizettek birtokuk után a város földesurának.

Mád földesurai a 15. században előbb Brankovics György szerb despota, majd Hunyadi János és Mátyás voltak. Bizonyára lehettek allódiális szőlőik is a mezőváros határában, ezekről azonban közelebbi ismereteink nincsenek. A 16. században királyi adomány révén Serédy György, majd Alaghy János, Alaghy Ferenc, Mágóchy András és Rákóczi Zsigmond voltak az oppidum földesurai.

Az 1630-as évek derekán földesúri jogon Rákóczi Zsigmond fiai, Pál és György (az erdélyi fejedelem) kezére került Mád, az allódiális szőlőkkel együtt, amelyek egy részét a város lakosai voltak kötelesek megművelni. I. Rákóczi Ferenc úgy menekült meg a haláltól, hogy óriási váltságdíjat fizetett a császárnak, s Mád települését is kénytelen volt elzálogosítani, allódiális szőlőivel együtt Szelepcsényi György esztergomi érseknek, akitől a zálogbirtok felét Maholányi János, a másik felét a lőcsei jezsui-

iták örökölték. Mádat – a szőlőkkel együtt – II. Rákóczi Ferenc és testvére, Juliánna csak 1700-ban váltotta vissza a zálogból.

A 17. század második felében és a századfordulón már vannak ismereteink azokról az előkelőségekről, akik szabad, illetve dézsmás szőlőt bírtak a város határában. Ilyenek voltak egyebek között: báró Holló Zsigmond, az egri káptalan (amelynek háza máig megtalálható a város főutcáján) Szemere László, báró Klobusiczky Ferenc, gróf Barkóczy Ferenc, gróf Csáky Imre váradi püspök, gróf Nádasdi Ferenc, Orosz Pál, Thököly Imre; a külföldiek közül Osztrog hercege és Nigrelli generális. A Rákóczi-szabadságharc időszakában szőlőt szerzett Mádon gróf Bercsényi Miklós is.

A felsorolásból is kitűnik, hogy a magyar arisztokrácia jelentős része vásárolt szőlőt a település határában. A tokaji bor világhírneve és magas ára és jövedelmezősége miatt a hegylajai szőlővásárlás a legjobb befektetések közé tartozott. Az arisztokrácia mellett vásárlóként jelentkeztek a felső-magyarországi városok polgárai is, Mádon elsősorban kassai, szepesi és eperjesi lakosok.

A Rákóczi-szabadságharc után új helyzet alakult ki. Rákóczi Júlia megtarthatta Mád felére és az allódiális szőlőkre vonatkozó birtokjogát férjével, Aspremont Goberttel együtt, s máig is meglévő „kastélyt” építtettek a mezővárosban. A város negyedét előbb Erdődy Ádám nyitrai püspök, majd tőle Orczy István szerezte meg, negyedik negyedének pedig a Szirmay család lett a tulajdonosa. A 18. század birtoktörténetét a Rákóczi-Aspremont család és leszármazottjuk, gróf Wolkenstein Paris, az Orczyak (István, László és József), valamint a Szirmayak (Tamás, József) határozták meg. Mindkét család, ugyanúgy, mint a Rákócziak, kúriát is építtettek a településen.

A 18. század új szőlőbirtokosai közé tartoztak a Dessewffyék (kúriájuk máig is megtalálható a katolikus templom mellett), a Pulszkyak, a Palugyayak (kúriájuk a mai polgármesteri hivatal), a honosított Van Dernáth család, báró Meskó Jakab és gróf Andrássy Károly.

A jobbágyszabadítás Mád birtokviszonyaiban is új helyzetet teremtett. Megszűnt a különbség az allódiális, szabad és

szőlőbirtokosok Mádon

dézsma szőlők között, hiszen az 1848. szeptemberi, illetve az 1868. évi törvények megszüntették a szőlők után fizetendő földesúri járadékot. E járadék tőkésített összegét azonban a kamatokkal és a kezelési költségekkel együtt 1868 után még 22 évig kellett fizetni. Mire a törlesztőrészek elfogytak, a 19. század legszörnyűbb fertőzése, a filoxéra csaknem teljes egészében elpusztította a mádi szőlőket is. A szőlőhegyek rekonstrukciója áthúzódott a 20. századra, a birtokviszonyokban azonban nem okozott alapvető változásokat.

A dualizmus korában tulajdonosként jelenhettek meg új társadalmi csoportok. Ez történt Mádon is. A 20. század első évtizedeinek két legnagyobb szőlőbirtokosa ifjabb Andrassy Gyula gróf, aki a történelmi arisztokráciát, és Zimmermann Adolf, valamint leszármazottai, akik a feltörekvő újat képviselték. Andrassy Gyula gazdasága azonban a trianoni béke után csődbe jutott, mádi birtokait, közte a Király-hegyen lévő kitűnő szőlőit is a piarista rend sátoraljaújhelyi rendháza szerezte meg, kialakítván egy nemzetközi hírű borgazdaságot. Hasonló színvonalú borgazdaságot üzemeltettek a Csákyak is.

Az 1945. évi földosztás azonban nem kegyelmezett a hasonló 40–50 hold terjedelmű szőlőgazdaságoknak, hiszen a 100 holdas határt a birtok egész területére számították. Az arisztokrata birtokosok szőlői a földosztás során kisbirtokok tucatjaivá váltak, és elkezdődött a minőségi bortermelés hanyatlása is nemcsak Mádon, de Tokaj-Hegyalja más településein is. A hegyaljai borkombinát szervezése a korábbi évszázadokban soha nem tapasztalt méretű szőlőgazdaság létrejöttét eredményezte, hiszen szőlőterülete több község határát ölelte fel, de a szakértelem érvényesülését, ahogyan más területen is, akadályozta a politika. Ugyanez volt a helyzet a községenként szervezett szakszervezetekben, így a mádi Rákóczi Szakszervezetben is. Új változások 1990 után kezdődtek, amikor néhány mádi termelőnek, Szepsy Istvántól Orosz Gáborig, sikerült vásárlásokkal racionális méretű (15–50 hektár) szőlőbirtokot kialakítani és új termelési szemlélettel olyan tokaji bort termelni, amely ismét megállja a helyét a nemzetközi piacokon is. ■



Szent Tamás Furmint vertikális kóstoló

2011. JÚLIUS 6., MÁD, SZEPSY PINCE

A mádi Szent Tamás dűlőt a komoly borszakértők a Tokaji borvidék meghatározó szőlőterületének tartják. Mindig izgalmas, ha lehetőség adódik olyan vertikális kóstolóra, amelyet az ország egyik legnagyobb borásza tart az egyik legjobb dűlőből származó száraz furmintjaiból, ráadásul hat évre visszatekintve.

A vertikális kóstolón az alábbi borokkal találkoztunk:

Szt. Tamás Furmint 2009

maradékcukor: 6 g • sav: 5,4 g • alkohol: 15% •
másodtöltésű hordó

Csillogó aranyárga szín. Első szippantásra nagyon gyümölcsös (alma, körte, ananász), vanília, minerális illatvilágot mutat. Szép, határozott, mégis nagyon kellemes savstruktúra, a sav és édesség nagyon szép egyensúlyban van, a bor komoly testű, ízeiben egyenes, komplex, a szájban nagyon kerek és harmonikus. A magas alkohol szépen beilleszkedik, a lecsengés nagyon hosszú. Még fiatal, hatalmas potenciállal rendelkező bor.

88 pont

Szt. Tamás Furmint 2008

maradékcukor: 2 g • sav: 5,8 g • alkohol: 13,5% •
másodéves hordó

Aranyárga szín. Lassan nyíló, de határozottan gyümölcsös illatok (körte, ananász, leheletnyi füge), enyhén vegetális, minerális, vanília illatkör. Szép savgerinc, olajos, harapható test, szájban harmonikus, kerek, egyenes és nagyon hosszú lecsengésű. Egy kis levegőztetés határozottan szebbé és kerekébbé teszi a bort, amelynek jól tett az üvegben eltöltött egy év.

90 pont

Szt. Tamás Furmint 2007

maradékcukor: 3 g • sav: 5,4 g • alkohol: 14,5 %

Enyhén barnás beütésű, aranyárga szín. Lassan nyíló, először mandulás, kávé, később gyümölcsös, és a végén vanília, enyhén vegetális illatvilág. Határozott, de nagyon barátságos savgerinc, komoly test. Szájban az ízekben visszazakószon a mandulás, gyümölcsös, vanília, vegetális, minerális jelleg, a végén egy leheletnyi tanninnal. A lecsengés nagyon hosszú és harmonikus.

90 pont



Szt. Tamás Furmint 2006

maradékcukor: 1 g • sav: 6,6 g • alkohol: 14%

Sötét aranyárga szín. Összetett: gyümölcsös, mandulás, citrusos, kenyérhéjas, köves, minerális, petróleumos illatvilág. Barátságos, de határozott savszerkezet, nagy test. Ízeiben nagyon összetett, egyenes és harmonikus, férfias bor, szájban rétegzett, friss és mozgalmas. Lecsengésében nagyon hosszú.

93 pont

Szt. Tamás Furmint 2005

maradékcukor: 0 g • sav: 5,5 g • alkohol: 13% •
másodéves Trust hordókban érlelődött

Mélysötét aranyárga szín. Elsőre animális, mandulás, kenyérhéjas illatok, majd kevés gyümölcs és vanília jelenik meg. Savai szépen tartják magukat, a test komoly. Ízeiben kerek és egyenes, nem túl bonyolult, de nagyon jól iható. Egy kis burgundi felérzet jelenik meg a borban. Lecsengése szép hosszú, a végén egy kis kellemes kesernyével, ami jól áll neki.

87 pont

Szt. Tamás Furmint 2003

maradékcukor: 0 g • sav: 5,5 g • alkohol: 14,5%

Aranyárga szín. Nagyon összetett, gyümölcsös, olajos magvas, mandulás, citrusos, vanília illatvilág. Még mindig szép és élő a savszerkezet. Az alkohol édessége és a sav kitűnő egyensúlyban van, nagy test jellemzi. Az ízvilág nagyon kerek, egyenes és harmonikus, a szájban ragyogó egyensúly és nagyon hosszú lecsengés. Még mindig eleven és élő a bor.

92 pont

A mádi Szent Tamás dűlőről évszázadok óta tudják, hogy kiváló adottságokkal rendelkezik. Most a vertikális kóstoló is bizonyította, hogy a jól kiválasztott fajta, egy kitűnő borász hozzáértése és elhivatottsága – párosulva a jó termő területtel – minden borszerető ember számára hatalmas élményt tud nyújtani.

Kovács Pál

Furmint-kóstoló

2011. AUGUSZTUS 25., DEBRECEN

A Debreceni Borozó szerkesztősége nem sokáig gondolkodott, amikor az első fehérbor kóstoló fajtáját akarta meghatározni. Mert mi más is lehetne, ha nem a furmint? A feljegyzések szerint a furmint első magyarországi említése 1623-ból való, ma is Tokaj-Hegyalja legfontosabb szőlője és most már egyre több borvidéken próbálkoznak a visszahonosításával.

Nos, ez a morfológiai bélyegei alapján egy *convarietas pontica* és szinte az egész Kárpát-medencében ismert, csak más néven, például az osztrákok Moslernek hívják, a németek Tokayernek, a szlovénok Šiponnak, a horvátok Pošipelnek. Magyarországon a Tokaji Borvidéken fordul elő a legnagyobb mennyiségben, ahol mintegy 3500 hektár területen művelnek furmintot.

Most kizárólag e borvidék pincészeinek száraz furmint borai kerültek terítékre. A furmint kiváló tulajdonságait igazolja, hogy a tesztre beérkezett borok közül mindössze három nem érte el a 80 pontos határt. Viszont volt a sorban két egyedi, elegáns, nagy bor és a kóstolási tételek közel fele a komplex, karakteres, nagyon jó borok csoportjába tartozott.

A teszten – ami természetesen vakteszt – a kóstolón részt vevő borászok képviselőinek saját boraira adott pontjai nem kerülnek bele az átlagszámításba.

A FURMINT-TESZT ZSŰRIJE:

Angi János, *Debreceni Borozó*

Antal Károly, *a Zamat Borbarát Alapítvány elnöke*

Kulcsár Gábor, *WSET Advanced Certificate*

Kerekes Sándor, *Debreceni Borozó, WSET Intermediate Certificate*

Szilágyi László borász, *Gizella pincészet*

Gyarmati Gábor, *borgyűjtő, WSET Intermediate Certificate*

Kovács Pál, *a Debreceni Borbarátok Egyesület elnöke*

A kóstoló helyszíne az Esszencia Borszaküzlet volt.

PONTOZÁS:

- 100 tökéletes bor
- 95–99 kiemelkedő, briliáns bor
- 90–94 nagyon szép, egyedi, elegáns, nagy bor
- 85–89 kiváló, komplex, karakteres, nagyon jó bor
- 80–84 tehetséges, tartalmas, jó bor
- 75–79 korrekt bor, különösebb erények és hibák nélkül
- 50–74 nem elfogadható, gyenge bor

Demeter Zoltán, Lapis Furmint 2008

Mély aranyárga színű, olajos, harapható testű bor. Már első pillantásra sokat ígér. Illatában nagyon komplex bor benyomását kelti, a gyümölcsös, körtés, vaníliás jelleghez a háttérben ásványos, vegetális, mézes, mandulás illatok társulnak. A savszerkezete harmonikus. Ízében kiegyensúlyozott, a trópusi és az aszalt gyümölcsök dominanciájával. Lecsengése szinte véget nem érő.

92 pont

Megtalálható: www.bor-bolt.hu, 6750 Ft



Szent Tamás Szőlőbirtok és Pincészet, Szent Tamás Furmint 2009

Halványárga színű, testes bor hömpölyög a pohárban. Illatvilága komplex, gesztenye, körte, mandula, citrusok, ásványosság és vanília alkotják. Érezhetően nagy alapanyag. A hordóhasználat megfelelő, de még nem teljesen integrált. Savai élénkek, ízeiben egyenes, nagyon összetett és harmonikus, lecsengése nagyon hosszú, percek múltán is jelen van a bor a szánkban.

90 pont

Megtalálható:
a pincészetben, www.szenttamashu



TESZT

FURMINT

Royal Tokaji, Furmint Dűlőválogatás 2009

Az Úrággya és a Betsek dűlők házassága a bor. Színe halvány aransárga, teste közepesen nagyobb. Illata nagyon komplex, első pillanatban sonkás, majd finom citrusosság, lágy mézesség, némi ásványosság és vanília is utat talál szaglószerünkhez. Szájban élénk savszerkezet mutatkozik, mely kacérkodik a bor hosszú lecsengésű, összetett és harmonikus ízeivel.

89 pont

Megtalálható:
www.borudvar.hu, 3590 Ft



Balassa István, Szent Tamás Furmint 2009

Halvány aransárga színű testes bor. Illata közepesen intenzív, viszont nagyon összetett. Gyümölcsös, citromos, mézes, aszalt barackos, ásványos és vaníliás illatjegyek figyelhetőek meg. Kerek, de határozott savak szépen harmonizálnak a bor ízében rejlő intenzív gyümölcsösséggel. Az illatban felsejlik aszalt barack, az ízben déli gyümölcsökkel és ásványossággal egészül ki. Lecsengése hosszú.

88 pont

Megtalálható:
a pincészetben, www.balassabor.hu



Szent Tamás Szőlőbirtok és Pincészet, Percze Furmint 2009

Aransárga szín, elsősorban mandulás, citrusos, vegetális és minerális illataromák uralkodnak a bort. Szájban kerek savak és a komoly test mellett hosszantartó ásványosság uralkodik. Hosszú idő áll még a bor előtt, de már most is harmónia árad belőle. A lecsengés szép hosszú, de a benne lévő 14,5% alkohol kicsit melegít.

88 pont

Megtalálható:
a pincészetben, www.szenttamashu.hu



Béres Szőlőbirtok, Lőcse Furmint 2008

Aransárga szín. Elegáns, behízelt illatvilág, érett gyümölcsökkel és ásványossággal a főszerepben. Szépen lekerekített savak, és komoly test mutatkozik a szájban, ahol szinte harapható a gyümölcsösség, de a háttérben érezhetően jelen van a száraz tokaji borokra jellemző ásványosság. Az új hordós érlelésből származó krémes jelleg kifejezetten jól áll a bornak. A korty hosszú és tartós, élvezetes ital.

87 pont

Megtalálható: www.bor-bolt.hu, 2440 Ft



Royal Tokaji, Furmint 2009

Halvány aransárga színű bor, behízelt, nagyon komplex, trópusi gyümölcsös, lime-os, citrusos, fűszeres, ásványos illatvilággal. Közepesen nagyobb testű, nagyon jól iható bor, feltételezésünk szerint némi maradékcukorral. Savai elegánsak, szeretni valóak. Ízében nagyon kerek, simulékony és összetett, kitölti a teljes szájüreget, lecsengése hosszú. Ár-érték arányban kitűnő.

87 pont

Megtalálható:
www.borudvar.hu, 1290 Ft



Béres Szőlőbirtok, Omlás Furmint 2008

A bor színe meggyőző, árulkodik arról, hogy jó anyagot köstölhettünk. Kiöntéskor lassan csorog alá a pohár falán a halvány aransárga színű nedű. Illatban komplex illatbomba, érett gyümölcsökkel, sárgabarackkal, körtével, lehetne mandulával. Ízében a fehér húsú gyümölcsök mellett ásványosság, kísér, valamint egy csöpp vanília és füstösség. A korty lágy, krémes. A savak elegánsak. A végén kicsi kesernyével, és hosszú lecsengéssel búcsúzik a bor.

86 pont

Megtalálható: www.bor-bolt.hu, 2060 Ft



Demetervin, Furmint 2009

Lassan nyíló, közepesen intenzív, de komplex, gyümölcsös illatvilág jellemzi a bort. Főleg barackos, grapefruitos, valamint ásványos és vaníliás illatok bújnak elő a pohár mozgásakor. A bor savai szépek, teste szinte harapható. Ízében, összetett, harmonikus bor sok sok ásvánnyal és némi sóval, érezhetően nagy potenciállal.

86 pont

Megtalálható:
a pincészetben, www.demetervin.hu



Gizella Pince, Furmint Battonage 2009

Halvány aransárga szín, mint ahogy már ebben a sorban megszokhattuk, nagyon összetett, gyümölcsös, mézes, körtes, vaníliás, citrusos, minerális illatjegyek. Ízében határozott, de kedves savak egészítik ki a nagy, szinte olajos testet. Az illathoz képest egyenes a bor, szájban krémes, jóivású. A gyümölcs áradat mellett felfedezhető egy csöppnyi sós érzet. A bor lecsengése hosszú és tartalmas.

86 pont

Megtalálható: www.bor-bolt.hu, 2490 Ft



Barta Öreg Király Furmint 2009

Halvány aransárga szín és kicsit visszafogott stílus jellemzi a bort az első megközelítésben. Idővel azonban szépen nyílik és az összetett illatból bodza, vegetális jegyek, kis mandula, citrusok és ásványosság bújnak elő. Savai szépek a bornak, érzetre egy lehetetnyivel talán több, is mint jól esne. Szájban közepesen nagyobb testű, kiegyensúlyozott, összetett jelleget mutat, főleg citrusos és ásványos jelleggel.

85 pont

Megtalálható: www.bor-bolt.hu, 4990 Ft



TESZT

FURMINT

Pelle Pince, Szent Tamás Furmint 2009

Aranysárga színű, kissé lassan nyíló, de összetett illatvilágú bor, melyben a gyümölcsös vonalé a vezető szerep. Főleg barackos, körtés, mandulás jelleg mellé, idővel felsorakoznak a vegetális és minerális illatjegyek is. Savszerkezete vibráló ugyan, de nem erőszakos. Ízében a gyümölcsösség alul marad az ásványos jelleggel szemben, ám a tartalomra nem lehet panaszunk, hosszú lecsengésű, a teljes száját betöltő bort kóstolhatunk.

85 pont

Megtalálható: www.bor-bolt.hu, 3550 Ft



Royal Tokaji, Szent Tamás Furmint 2009

Aranysárga szín, illatában a gyümölcsös, mandulás, vaníliás, sós jelleg dominál, az erős, hordóból származó, füstös jelleg mellett. Nagyon kellemes savszerkezet, olajos test, ízeiben egyenes és komplex, szájban nagyon szépen szétterül, lecsengése hosszú. Sokaknál a jelenleg túlzónak érezhető hordóhatás miatt kapott kevesebb pontot, de vélhetően ez az érzet idővel tompul. Mindenesetre nagy jövő áll előtte.

85 pont

Megtalálható: www.borudvar.hu, 4990 Ft



Árvay Furmint 2009

Halványsárga szín, és közepes gyorsaságú lefolyás jellemzi a pohárba töltött bort. Illatát, mely kissé visszafogott, virágok, némi parfümösség és az elengedhetetlen tokaji ásványosság uralják. Szájban a sav talán kicsit erős a testhez képest, de ha ezen átvergődünk, akkor szép, inkább ásványos, mint gyümölcsös szintre jutunk. Talán kicsit túl férfias.

84 pont

Megtalálható: a pincészetben, www.arvay.eu, 2100 Ft



Patricius Furmint 2009

Halvány aransárga szín, lassan nyíló, tipikus furmint illat, friss körtés, hársas, minerális jegyekkel. Szájban kivételesen jó egyensúlyú, integrált savszerkezet, közepes test, sós és gyümölcsös ízek váltogatják egymást a szájban. Egy könnyed, de ugyanakkor elegáns nagyon szerethető bor, akár a mindennapokra is.

84 pont

Megtalálható: www.bor-bolt.hu, 1500 Ft



Chateau Dereszla Dry 2010

Halványsárga színű bor. Kitöltés után többen felkiáltottak, hogy kakukktójás. Valóban, egy nagyon illatos, muskotályos, hársas, bodzás illatot érezhetünk a pohárban. Egy roppant kedves, jól iható tétel, amit csak ajánlani tudok, de valahogy nem illett a furmint-tesztbe, így nagyon megosztotta a stábot. Egy másik tesztben valószínűleg több pontot kapott volna, de mivel nem hozta a fajtajelleges karaktert, így ezen az estén nem kaphatott többet.

83 pont

Megtalálható: www.bor-bolt.hu, 1630 Ft



Legendfeld Furmint 2009

Halványsárga nedű kerül a poharunkba, mely illatában behízsgelő, kissé édeskés, mézes, gyümölcsös. Az ásványok a háttérben kapnak szerepet és némi teás vonulat is előbukkan. Szájban közepesen kicsit nagyobb testet érezhetünk, melyet férfias savak, valamint az illatban is megtalálható gyümölcsös jelleg kísér. A korty nem túl hosszú és kis kesernyével búcsúzik a bor.

83 pont

Megtalálható: www.bor-bolt.hu, 2190 Ft



Erzsébet Pince Király dűlő Furmint 2009

A pohárban aransárga színű testes anyag mozog. Illatában nehezen nyíló, gyümölcsös, vaníliás, zöldalmás, körtés, mandulás, diós jegyek fedezhetőek fel. Savai lekerelkedettek, talán túlságosan is. Ízében egyenes, nem túl bonyolult, közepes lecsengésű, jól iható bor. (másnap visszakóstoláskor ez a bor sokkal szebb arcát mutatta, érdemes tehát hosszan dekantálni felbontás után – a szerk.)

83 pont

Megtalálható: a pincészetben, www.erzsebetpince.hu



Myrtus Furmint 2010 (hordóminta)

Közepesen intenzív sárga színhez az illatban gyümölcsös, grapefruit, hárs, citrusok és még némi mineralitás is társul. Savai az évszám ellenére meglepően kellemesek, mondhatni elegánsak. A bor szájban közepes testű, ízében egyenes, inkább a gyümölcsös vonal érvényesül benne kiegészülve némi sóssággal és közepes lecsengéssel.

83 pont

Megtalálható: a pincészetben



Disznókő „Sárga Borház” Furmint 2008

Aranysárga szín, hársas, mézes, töppedt szőlős, kicsit húsos, közepesen intenzív illatvilág jellemzi a bort. Savai élénkek, melyet a közepes test részben ellensúlyoz. Ízképe nem túl bonyolult, de kerek, lecsengése közepes.

82 pont

Megtalálható: www.bor-bolt.hu, 830 Ft



TESZT

FURMINT

Lenkey Furmint 2009 (hordóminta)

Közepesen intenzív sárga szín. Először kicsit élesztős, majd egyre inkább gyümölcsös, citrusos, virágos, ásványos illatvilág jellemzi a mintát. Szájban élénk, enyhén zöldes sav, közepes test fogad. Ízeiben egyenes, jól íható, a végén ásványosságban hajló, nem túl hosszú bor.

82 pont

Megtalálható: a pincészetben



Ábrahám Furmint 2008

Halvány aranyárga színű, illatában picit visszafogott, gyümölcsös, mandulás, mazsolás, citrusos jelleg dominál, enyhe palack érzettel. Határozott savgerinccel, közepesenél nagyobb testtel fogad minket a korty. Ízeiben egyenes és vibráló, igazi száraz, férfias tokaji.

81 pont

Megtalálható: a pincészetben



Összegzés

A bemutatóra megküldött borok megmutatták a furmint minden szépségét. Kóstoltunk belőle reduktív és hordós erjesztésű, érlelésű változatokat is és összességében szép borokat ihattunk. A fajta képes minden rezdülést közvetíteni a fogyasztó felé, mind a művelési terület, terroir, mind a borász gondolkodását, ízvilágát illetően. A furmintban nagy potenciál van és véleményünk szerint a magyar borászat egyik siker fajtája lehet a nemzetközi borpiacon.

DISZNÓKÓ
TISZTASÁG EGYENSÚLY ÉRTÉK

A termőhely és az érvárat által vezetett tiszta ízek; a furmint gyümölcsössége, frissessége; a szőlők nemes rothadásának köszönhető gazdagság, mélység tökéletes egyensúlya.



BIRTOKLÁTOGATÁS, BORKÓSTOLÁS, BORVACSORÁK, BORPIKNIK, VINOTÉKA

06 47 569 410 | disznoko@disznoko.hu | www.disznoko.hu

Látogatás a Barta Pincénél

Debrecenből másfél, Budapestről két és fél óra alatt Tokaj-Hegyalja kapujába, Mádra érünk. Már az útról feltűnik a Király-dűlő, egyedülálló meredek lejtőjével, köteraszaival. Terepjáróval kapaszkodunk fel a domboldalon, ahol vendéglátóink kosarából frissen sült pogácsa és hús borok kerülnek elő. A 2004-es, viszonylag új telepítésű szőlők árnyékában menedéket találunk az augusztusi hőségben.

Az elének terülő látvány lenyűgöző: belátni Mád leghíresebb dűlőit. A Király-dűlőt ötven évig akácerdő borította, pedig ez a rendkívül ásványos, köves, tufa, zeolit talaj a legjobb minőségű termőhelyek egyike. Az újratelepítés hosszú és nehéz feladat volt a meredek lejtőn, de a szőlő meghálálta a fáradságos munkát, és kiváló termést hoz évek óta.

Az első borunk a mindenki számára nehéz 2010-es év egyik újdonsága, egy kis édes muskotály, mely pont olyan könnyed és játékos, mint a neve is mutatja. Friss, gyümölcsös aromaáradat.

Leereszkedve a meredek hegyoldalon Mád központjába visz utunk, ahol most fejeződnek be a pincészet helyéül szolgáló Rákóczi-kúria felújítási munkái. A 16–17. századi kastélyépület és a hozzá épített új feldolgozó, meghatározza Mád főutcájának képét. Az impozáns kovácsoltvas kapu a belső udvarba vezet, a következő borunkat itt, a hársfa alatti kőpadokon fogyasztjuk el. Öreg Király dűlő Furmint 2009, elegáns bor, a fajta minden szépségével, a termőhely tükrre, ásványos, elegáns hordóhasználatával.

A borászat gondos szőlőmunkával igyekszik elkerülni a vegyszerek használatát, a pincében a modern hűthető tartályok és egy külön temperálható terem biztosítja a legjobb feltételeket a borok számára. A hosszú pinceágakban, hamarosan bortrezorokat alakítanak ki.

A feldolgozó után az új kóstolóterembe igyekszünk, ahol csoportok részére lehetőség van a borokhoz illő vacsora elfogyasztására is. A kastély stílusához igazodó restaurált fabü-



torok meghitt hangulatot teremtenek egy teljes szortimentet bemutató kóstolóhoz, ahol megtudhatunk mindent a borászatról és a borokról. Mi a 2008-as Öreg Király Furmint-muskotály cuvéval folytatjuk a sort, ez a késői szüretelésű bor lett az este kedvence. Ez az elegáns, nem hivalkodó, mégis gyümölcsös és ásványos aromákban gazdag bor a Pannon bormustra zsűrije után minket is levett a lábunkról.

A szeptember eleji pincenyitó óta, minden előre bejelentkező vendég számára nyitva áll a Barta Pince. Biztosan visszatérünk, hisz nemcsak a borok, de a kúria különleges miliője, vendéglátóink kedvessége is felejthetetlen emlék. (x)

Elérhetőségek: Mád, Rákóczi u. 83.
Tel: +36 30 4755484
info@bartapince.com
www.bartapince.com

SZEKSZÁRDI BORÁSZ A KALÓ BIRTOKON

Aki teremt, az ad

A magyar borfogyasztók társadalma ma két részre osztható: akik voltak már Kaló Imrénél, és akiknek még nem volt ilyen szerencséjük. Erre a „hiányosságra” hívtam fel a figyelmet azon a borkóstolón is, ahol a szekszárdi Mészáros pincészet mutatta be a borait Debrecenben. A Mészáros bordinaszti fiatal tagja, Mészáros Péter örömmel engedelmeskedett a felszólításnak, hogy pótolja ezt az elmaradását, és elkísért minket a szakma által idén a Borászok Borászává választott Kaló Imréhez. Meggyőződésem, hogy nem bánta meg. Kaló Imre nemcsak nekünk, borfogyasztóknak, hanem a borásznak is maradandó élményt nyújtott.



Kint találkoztunk Szomolyán, a szőlőben. Gyönyörű verőfényes napsütésben a már töppedt szemekkel is bíró Turánt kóstolgatjuk, amikor Imre megérkezik. Csatlakozik hozzánk és – aki ismeri Imrét, nem lepődik meg ezen – rögtön át is veszi a beszélgetés irányítását. „A teljes érés pillanatában van a szőlő, két hét múlva már a töppedt szemek válogatása lesz! Te megkóstoltad már?” – kérdezi Pétert, és ezzel már túl is vagyunk a bemutatkozás, az ismerkedés hivatalos szakaszán. Imre önmagát adja. Közvetlen, nyílt beszédstílusával hamar kitárgyaljuk a

nagyvadak elleni védekezés legegyszerűbb, de egyben legjobb alkalmazását. „Az embert a vaddisznó utálja, és ha ezt jelezzük is – nekem is itt lóg az angol vécém zsinórja... –, akkor a területre nem megy be”, jegyzi meg kaján mosollyal. A mostani meleg különben a lehető legjobbkor jött – ért egyet a két borász –, mert ha folytatódott volna ez az esős időjárás, akkor olyan rothadási folyamatok indultak volna el az érésben, ami értéktelenné teszi a gyümölcsöt. Erre volt példa a 2010-es esztendő.



„Ez a turán – szólal meg Péter, kihasználva a levegővédelmi szünetet – nagyon szép. Nekem ez a bakművelés egyébként nagyapám szőlőjére emlékeztet, ott voltak mindig ilyenek szőlők, Látszik, hogy jól érzi magát a gyümölcs, szép zöldek és egészségesek a levelek, és ahogy Imre is mondja, ebben a melegben, hagyni kell a szőlőt élni, nem szabad stresszelni.” Megtudjuk azt is, hogy ennél a fajtánál a legnagyobb érték az, hogy megpróbálták a nemesítés során az Egri borvidékre jellemző szőlőfajtákból egy szőlőbe összesűriteni a borvidékre jellemző bort. A turán esetében pedig a jó borhoz annyi termésre van szüksége a szőlőnek, amennyit könnyedén tud nevelni. Ez átlagosan egy kiló per tőke szőlőgyümölcsöt jelent. Így a fajta kihozza azokat a zamat- és ízanyagokat, azt a valódi ízgazdagságot, ami benne van. Túlterhelt állapotban viszont minden vékonyabb, minden soványabb. Ezért meglepő, hogy a sokak által csak festőszőlőnek leszólt turán például hozamkorlátozással döbbenetesen mást produkál! Kaló Imre 2002-ben figyelt fel arra, hogy turánból természetes, botritiszes édes vörös bort tud készíteni. Azóta minden évben próbál ilyen aszúszemekből készült természetes édes bort alkotni. 2002 és 2008 után, most 2011-ben is úgy tűnik, hogy ez nem csak a turánnál, hanem más szőlőfajtánál is sikerülhet.

Egyébként, hogy ne kövessem el azt a hibát, hogy a Kaló Imre erdészből lett borászról minden információ magától értetődő, következzen egy rövid kis bemutató. Imre körülbelül 18 hektáron gazdálkodik Eger mellett, Szomolyán. Dűlőinek talaja riolit-tufa. A fajtaösszetétel rendkívül széles, jelenleg 24. Főbb szőlői elsősorban a magyar fajták, köztük a leányka, a zöldveltelini, a csókaszőlő. Az arány 60–40 százalék a fehérek javára. Kaló Imre a bor készítése során a természetesség feltétlen híve, nála a képen, illetve a hordó fáján kívül nincs más anyag, amivel kezelné, kiegészítené, pótolná, csiszolná azt, amit a gyümölcs és a terroir ad. Hektáronként általában 15 mázsás terheléssel dolgozik, 2–3 rügyre metsz. Az ilyen visszafogott termés mellett is csak színlével dolgozik, prése nincs, a durva seprő is kikerül.



Így egy mázsza szőlőből, kb. 50–60 liter az, ami a hordókba kerül erjedésre. Seprőkevergetés nincs, ezzel sem akarja vastagítani a borát.

„A Kárpát-medencében lévő mérsékeltövi szőlőültetvények egyébként az ideálisnak egy olyan fokát testesítik meg mind a talaj, mind a domborzati viszonyok, mind az éghajlat tekintetében, amely pártját ritkítja a világon. A nyáron Toszkánában voltunk, ott a bor egy palackkal átlagosan 35–40 euróba kerül. Azokat a körülményeket látva, és a borokat összekóstolva állítom, hogy boraink nem hogy alá vannak értékelve, hanem gyalázatosan lebecsülik mindazt, amit mi képviselünk! – meséli a szőlőben tett kirándulásunk zárógondolataként Imre –. Ilyen adottságokkal, ilyen alacsony szintre devalválni borainkat, mint ami Magyarországon van, az bűn. Így hát nem tehetek mást, hogy csinálom azt, ami a feladatom. Dolgozom a szőlőben és munkám eredményeként pedig bort készítek. Így hát a barátaim száma is egyre nő, mert egyre többen iszunk, hogy elfogyjon évről-évre.”



Mi is így tettünk. A harminc fok fölötti hőség után Kaló Imre pincehideg étkezőjében fantasztikus lecsó várt ránk. A dugóhúzó halk pukkanásával kísérve, egy tökéletesen hűvös Kaló chardonnayt ihattunk, mindjárt 97-ből. Mit ne mondjak, erős kezdés volt! Fáradtságnak nyoma sincs, a remek savak mellett ízben ott tolakodtak a kandírozott trópusi gyümölcsök. „Finomseprős érlelés, kavargatás nélkül, ez a titka” – jegyzi meg halk mosollyal Imre, magyarázatul szolgálva a mindenkiben ott bujkáló kérdésre. Hogyan lehet egy tizennégy éves chardonnay ilyen kirobbanó formában? Szép formáját mutatja a borduett másik tagja is, a Mészáros pincészet 2010-es chardonnay bora. A nyár egyik sikertermékeként már el is fogyott. Reduktív borból van szó, ellentétben az előzővel, kedves, ám nem túlkomplikált szerkezet. Viszont a könnyed, kellemes poharazgatáshoz tökéletes volt, mivel házigazdánk is arra kérte közben Pétert, hogy mutassa be a százhusz éves családi pincével is büszkélkedő borászatot. Mi is ezt tesszük.

Mészáros Pál a szekszárdi borvidékre jellemző szőlőfajtákkal gazdálkodik. A szőlőtermesztés és borkészítés hagyománya évszázadok óta apáról fiúra száll a Mészáros családban. Nyolcvan hektár szőlőültetvényen gazdálkodnak, széles a fajtaválasztékuk, több mint tíz féle, s 3–4 évjáráttal, 400 ezer palackkal tudnak megjelenni a hazai és külföldi piacokon. A pincészet szívügyének tekinti a kadarka és kéfrankos fajták népszerűsítését. Nyolc hektáron természetesen kadarkát. Saját kadarka-klónnal is rendelkeznek. A borkészítés hagyományos fakádás és zárt rendszerű technológiával acéltartályokban, automata vezérelt vörösborerjesztő tartályokban, folyamatos laboratóriumi kontroll mellett folyik, az érlelés barrique és ászokhordókban történik. A





lőszbe vajt pincékben optimális hőmérsékleten és körülmények között érlelt borok kerülnek a palackokba.

Közben megérkezünk a borduett következő párosításához, poharainkba pinot noir-ok kerülnek. A Mészáros-pinot 2009-es, a Classic sorozatból való, a Kaló-Pinot pedig 2005-ös. Külön érdekesség, hogy mind a szekszárdi, mind az egri pinot ugyanaból a P1-es, pécsi klónból származik. Bár az ősök közösek, a két szőlő és a belőle született borok a saját útjukat járják. Mészáros pinot-ja jellegzetesen meggyes illatú, Kaló pinot-ja inkább a földieperre emlékeztet. Az első intenzív, fajtajelleges. Nem túl nagy testű, de gyorsan megszerethető bor. Kiérezhető a fajélesztő használata – erre külön Imre hívja fel a figyelmünket –, a másikon értelemszerűen nem, mivel nincs is benne. A Kaló-pinot már első szippantásra is izgalmat ígér, jó tartása van a bornak, a szép savgerince nem húz semerre. „Voltak benne túlérlett, töppedt szemek?” – érdeklődik Péter, bár kérdése inkább csak költői megjegyzés, miután mindenki csak bólogat, igenlően rázza a fejét, hogy utolsó cseppig kiélvezze e remek bort a szájban. Igen, fantasztikus ez a pinot, bármelyik francia nagygagyú mellé oda-tenném. „Mint ahogy oda is tették – jegyzi meg szerényen Imre. – Egy 82-es Romanée Contival volt szerencsénk összekóstolni, és nem vallott szégyent. A 27 éves bor kitűnő volt, de elképzelhetetlenül drága”. Nos, igen. Szerencsére nekünk meg van egy Kaló Imrénk.

Ma a bikavért elsősorban Egerhez társítják, ami a történelmi viták ellenére nem csoda, mivel a rendszerváltozás előtt nem is volt lehetséges szekszárdi bikavérként bort forgalomba hozni. Ezért is tartottam egy kicsit a bor duett harmadik felvonásától, amikor arra kértem a két borászt, hogy a két pincészet egy-egy bikavérét töltsük egymás mellé pohárba. Akár szimbolikus is





lehet ez a párosítás, mivel a jó házassítások, a magyar történelmi hagyományokkal el kell, hogy férjenek kis hazánkban. Megnyugvással konstatáltam, elérnek. Sőt. Mészáros Péter egy 2007-es Bikavér válogatással kedveskedett nekünk, amely 40 százalékban kékfrankos, 30 merlot, 20 cabernet franc, 10 százalék kadarka. s két évig volt tölgyfahordóban. „2006 óta készítenek Bikavér válogatást, megadjuk a bikavérnek a tiszteletet, hogy tényleg a csúcsborokból válogatjuk össze” – mondja Péter, jogos büszkeséggel a hangjában. Mert nagyon szép, komoly testű bort kóstolhattunk. Kaló Imre is elismerően bólogat, miközben lassan kortyolgatja a bort. „Igen jó”. És ez Kaló Imre szájából nagy dicséret.

Aztán fordul a kocka. Egy 2002-es Kaló Bikavér következik. Annak ellenére, hogy kilencéves, a bor nagyon friss. De talán ezt már megszokhattuk. Lehet, hogy Kaló Imre ezekben a palackokban rejtje el az időtlenség és a fiatalság életelixirét? Az egri bikavér összetételében különbözik a szekszárditól. A Kalóéban kékfrankos, cabernet sauvignon, merlot található 80 százalékban, 20 százalékban, pedig pinot noir és turán. Miután a bikavér-párosítás történelmi funkcióját betöltötte a fehér asztalnál, egyre fesztelenebbé vált a társalkodás. Szerencsére senki sem

akart bicskát nyitni a bikavér elsőbbségének eldöntése okán, sőt, nagy derűltség kísérte Imre megjegyzését: „*Akik szalonáznai akarnak, azok nyitnak bicskát.*” Abban viszont mindkét borász egyet értett, hogy a bikavér a legjobb borok házassítása kell, hogy legyen Egerben és Szekszárdon is. Örülni kell annak, hogy mindkét helyen készítenek Bikavért, és minél szebb házassítások születnek. Ez a jó Szekszárdnak és ez a jó Egernek is. „*Ennek, pedig üzenete van* – hangsúlyozza pillanatnyi csend betartásával házigazdánk –, *üzenet arról, hogy olyan jó helyen élünk, mint a Kárpát-medence. Ahogy ősünk is feladatukat elvégezték e helyen, nekünk is úgy kell tennünk, sohasem egymással szemben, hanem egymást támogatva, mert ennek a helynek minden négyzetméterére értéket terem.* Két alapélelmiszerünk van a mindennapi táplálkozásban, a száraz gabona és a szőlőből készített bor. És akik ezt értik, azok pontosan tudják, hogy a bor esetében sosem alkoholról van szó, hanem kultúráról. A kultúrába pedig sohasem fér bele a gyűlölet. Mert aki szőlővel bánik, az csak szeretni tud. És az igaz barátság útján ilyen borokat kóstolva, a borász mindig vissza is kap a szeretetből, mivel a legméltóbb és legörömtelibb módon élvezheti ennek végeredményét. Mert, aki terem, az ad is.”

Teszt: kékfrankos

ZSŰRI:

Kaló Imre, borász
Mészáros Péter, borász
Hegyí Ádám, borász
Kovács Pál, Debreceni Borbarátok Egyesület elnöke
Angi János, Debreceni Borozó
Kerekes Sándor, Debreceni Borozó
Sasi Szabó László, bortanácsadó

A kékfrankos-kóstoló helyszínét Kaló Imre borász biztosította. Köszönjük!

A kékfrankos az Egri és Mátraaljai Borvidék egyik meghatározó fajtája. Egyre több borász fedezi fel a fajta méltatlanul elfelejtett értékeit és készít belőle nagyon szép borokat. A Debreceni Borozó első tesztjének alanyául pontosan ezért választotta ezt a szőlőfajtát. Szerettük volna felhívni a figyelmet a kékfrankos sokoldalúságára, izgalmas karakterére. Külön örömünkre szolgált, hogy induló lapunk első mustrájára kellő számú bor érkezett. Tíz egri és négy mátraaljai borász mintáit kóstolhattuk meg, összesen tizenhét bort. Széles palettában, több évszázatot ízelethetünk, a legfiatalabb versenyző 2009-es, a legidősebb 2006-os volt. Sokféle felfogásban megálmodott borokkal találkozhattunk. Voltak újfahordós, vastag, robosztus kékfrankosok, s akadtak könnyedebbek, parfümös, laza tételek. A fiatalos, hatalmas potenciáltól, duzzadótól kezdve a korosabb, de még mindig egyenes tartásával bezárólag. És közte megannyi árnyalat. Ezért is szép a kékfrankos. Plusz öröm, hogy mindössze három bor nem érte el a 80 pontot. A teszten – amely természetesen vakteszt volt – a részt vevő borász saját borára adott pontjai nem kerültek bele az átlagszámításba.

Kaló Imre Kékfrankos 2006

Kora ellenére friss, fűszeres illatok. Nagyon gyümölcsös, nagyon él. Kortyban kerek, harmonikusan érő bor. A 40 napig héjon áztatás meghozta eredményét. Aromái erőteljes málna és szeder, csodás mezei virágokkal kiegészítve. A struktúra a közepesen magas alkohol ellenére is erős. Van előtte út bőven, de aki megteheti, már most kóstolja meg ezt a hordómintát. Megéri.

90 pont.

Megtálalható: a pincészetben



Demeter Csaba Eged-hegy Kékfrankos 2006

Mély, sötét színvilág, koncentrált fekete bogyós gyümölcsillat, amely ízében is folytatódik. Két évig tölgyfahordóban érlelték, vastag textúrával rendelkezik. A tavalyi év fiatal borászának dűlőselektált kékfrankosa már most is szép arcát mutatja, de még szerencsére van hová fejlődnie.

87 pont

Megtálalható: a pincészetben,
www.demeterpincszet.hu - 6990 Ft



Szőke Mátyás és Zoltán Mátrai Kékfrankos 2008

Illatában intenzív piros gyümölcsök, helyenként cigánymeggyes beütéssel. Igazi fajta bor, rubin piros színnel. Ízét könnyed, kellemes gyümölcsösség jellemzi, amelyet jól kiegészít a hagyományos fahordós érlelés. Selymesen bársonyos, hosszú lecsengés.

86 pont

Megtálalható:
www.bor-bolt.hu, 1440 Ft



Orsolya Pince Egri Kékfrankos 2006

Fiatalos színű és lendületű, ugyanakkor elég tömény, túlérett karakterű bor. Illatában aszalt piros bogyógyümölcsök aromái jelennek meg, némi gombával fűszerezve. Kóstolva száraz, savai lendületesek, teste izmos, feszes szerkezetű. Kell neki idő és levegő, hogy igazán élvezhető legyen.

86 pont

Megtálalható:
a pincészetben, www.orsolyapince.hu



Szecső Rubintos 2009

A fajta kékfrankos és kadarka keresztezésével jött létre 1951-ben. A Peres-dűlő Rubintosában most inkább a Kékfrankos jelleg dominál. Élénk vörös színvilág, illatában és ízében feketeszeder, aszalt szilva uralkodik. Közepesen telt, élénk, erőteljesebb savakkal. Kellemes sós, ásványos ízek kísérik lecsengését.

86 pont

Megtálalható:
a pincészetben, www.szecskopince.hu - 3900 Ft



Tóth Ferenc Kékfrankos válogatás 2009

Mély bíbor színű, halványabb piros gyűrűvel. Igazi parfüm. Illatában a viola-bomba után bontakoznak ki a piros gyümölcsök. Kortyban tovább erősödő gyümölcsösség, málna, áfonya édeskes ízvilága jön elő. Szép savak, kerek, testes bor. Hosszú bor, hosszú időre.

85 pont

Megtálalható: a pincészetben,
www.egriborvar.hu - 2490 Ft



TESZT

KÉKFRANKOS

St. Andrea Kékfrankos, Paptag 2008

Elegáns, sötét meggy színű. Illata inkább visszafogott, nem árad a pohárból. Sok érett, finom, lédús gyümölcs, szépen kidolgozott hordóhasználat. Teste kékfrankosra jellemzően karcsú és feszes. Szép bor, de mindenféle rendkívüli izgalom nélkül. Kevés, mindössze 273 palack készült belőle.



85 pont

Megtalálható:
a pincészetben, www.standrea.hu

Pók Tamás Pincéje Nagy-Galagonyási Kékfrankos 2009

Vibráló illat, zölde, elegáns jegyekkel. Sötétlilába hajló szín. Kortyban érződik, hogy még nagyon fiatal, bár kétségkívül masszív anyag. Összességében kerek, de életútja elején jár, még nincs teljesen összecsiszolóva minden porcikája. Nagy potenciával bíró bor, már most is élvezhető gyümölcsökkel.



85 pont

Megtalálható:
a pincészetben, www.poktamas.hu

St. Andrea Kékfrankos, Ferenchegy 2008

Elegáns, sötét meggy színű. Sűrű csíkokat rajzol a pohár falára, amely vaskos testet ígér. Így is van. A szerkezet sokrétű, van benne a piros bogós gyümölcsök üdeségéből, amelybe be-bekandikál az édeskés, aszaltasba hajló fekete gyümölcsösség. Hosszú lecsengés. Még javában érlelhető.



85 pont

Megtalálható:
a pincészetben, www.standrea.hu

Losonczy Bálint Gereg Kékfrankos (Márton Bora) 2008

A bor alapanyaga a remek adottságokkal rendelkező gyöngyöspatai Gereg dűlő legtehetősebb szőlőjéből származik, amit Virágdombnak hívnak. Füstös, dohányos illatjegyek. Érdemes türelmesen várni, hogy nyíljon a bor. Ha hagyjuk szellőzni, buja, tanninos, érett ízvilágot is mutathat. Akárcsak illatban, aromáiban is koncentrált. A gyümölcsök mellett, hosszú utóízben egy kis medvecukor is tetten érhető.



84 pont

Megtalálható:
a pincészetben, www.losonci.hu – 3900 Ft

5 Évszak Borműhely Egri Kékfrankos 2008

Hűvös illat, földes-sós, mindemellett felfedezhető a meggyes-cseresznyés vonulat is. Követi a szokottnál sötétebb színt. Sima csersavak, arányos fűszerezettség, gazdag ásványosság. Szépen zár a borókás lecsengéssel, potenciál van benne.



84 pont

Megtalálható: a pincészetben

Egri Korona Borház Egri Kékfrankos Selection 2006

Mélyvörös-lilás tónus, sötét színű bor. Illatában és ízében is tudnak a gyümölcsök. Először cseresznyés, fekete- és fekete-áfonyás aromák, majd a barrique hordótól kapott fűszerekkel következnek. Testes, súlyos léptei, talán a kékfrankoshoz képest elmerített arányokkal. Ott visszhangoznak a hosszú korty végén is.



83 pont

Megtalálható: a pincészetben,
www.koronaborhaz.hu – 4990 Ft

Egri Korona Borház Kékfrankos Selection 2008

Gazdag piros gyümölcsös illatú, markáns, karakteres bor. Illatában a cseresznye, meggy és ribizli fedezhető fel, amely szépen folytatódik a szájbán. Aromáinak a 12 hónapos barrique hordóhasználat lekvárosítást ad. Testes, tartalmas, további érlelésre ajánlott tétel.



83 pont

Megtalálható:
a pincészetben, www.koronaborhaz.hu

Egri Korona Borház Kékfrankos 2009

Fiatalság színű és lendületű bor. Könnyedén nyílik, friss meggyes-szedres illatot sugároz. Elég gyümölcsös, de kortyban kis nyersesség bujkál. Még elég sok a fa és hordóból kinyert ízjegy. Fejlődőképes, biztató bor.



81 pont.

Megtalálható: a pincészetben,
www.koronaborhaz.hu – 1490 Ft

Tóth Ferenc Kékfrankos 2007

Lilába hajló színvilág, illata erőteljes meggyes, málnás. Tartalmas, közepesen testes bor, szép gyümölcsösséggel. Jó struktúra. Bár nem lóg ki semmi a borból, de picit már fáradtnak tűnik. Lehet ez akár pillanatnyi hullámvölgy az érésben, hiszen az utóíz elég hosszú, tartalmas.



80 pont.

Megtalálható: a pincészetben,
www.egriborvar.hu – 1390 Ft

Gróf Buttlér
PINCÉSZET BEMUTATJA



CUVÉE

CABERNET SAUVIGNON

Magyarország egyik kiemelkedő termelője, a Gróf Buttlér pincészet megalkotta új gasztroborát. A gb elérhető áron, de minőségi kompromisszumok nélkül képviseli az egeri borvidék összetéveszthetetlen ízeit. Ha mindennapi fogyasztásra olyan bort keres, amely könnyű, mégis karakteres, a gb az ideális választás. Kóstoljon bele a gb világába!



Kurucok a Mátrában

Kéklő koszorú a déli sík felől közelítve, égbé szökkenő tornyok nyugat felől megpillantva: a Mátra uralja a tájat. Déli lankáin terül el legnagyobb területű hegyvidéki bor-régió, vagyis az Alföld után itt terem hazánkban a legtöbb szőlő.

Az első számú természeti adottság a nagyszerű klíma: meleg és napos, hála az északról és nyugatról védő magas hegykoszorúnak. A borvidéktől nyugatra, a Zagyva völgyében rendszerint sokkal hidegebb légtömegek gyűlnek össze, de a nyugati Mátra hirtelen felszökkenő vonulata távol tartja azokat a szőlőültetvényektől. Rekenő hőség sem jellemző a vidékre, erről szintén a Mátra „tehet”, hiszen a hatalmas erdőrengetegeknek van klimatizáló hatása is.

Másik kincsünk a talaj, és az azt formáló kőzetek színessége, ami sok helyen óriási változatosságot eredményez, vagy eredményezhetne a borokban.

A Mátra jellemző alapkőzete az andezit, amiről sokaknak egy meglehetősen homogén, szürkés, kemény anyag jut eszébe, pedig megjelenési formái, változatai az egyes vulkánkitörések szerint igencsak eltérőek lehetnek, Gyöngyöspata környékén például számos helyen kifejezetten vörös tónusú (vasban gazdag) és aprózódásra hajlamos az andezit alapkőzet. Néhány kicsi foltban (a gyöngyössolymosi Kis-hegyen, illetve a Kishána feletti hegyoldalon) riolit, illetve riolitufa is előfordul, de Pata határában találtam már piros színű zeolitdarabkákat is. Ez utóbbinak tömeges előfordulása például a kitűnő borairól ismert Mádon jellemző.

A vulkanikus eredetű talajformáló kőzeteken kívül kevésbé ismert, de óriási jelentőségű a meszes lerakódások szerepe. Ez főleg a borvidék nyugati részén jellemző, porlékony tengeri meszes üledék formájában, ami sokszor a felszínen is látható. Délceg savakat, vibráló szerkezetet kölcsönöznek a boroknak, a vulkanikus és meszes összetevők keveredése pedig egyedi és izgalmas borkaraktert hoz létre.

De van itt puhaságot, könnyű, elegáns gyümölcsösséget adó lősz is, például a Gyöngyös felett a látképet uraló Sár-hegy lankáin.

Az eddigieket összegezve elmondható, hogy a borvidék közös jellemzője lehet a mezoklimából adódó jó érettségi fok, amit mégis harmonikus érési folyamatok kísérnek a szőlőben. Túl nagy hőségben megakadnak, illetve féloldalassá válnak bizonyos érési folyamatok, például a cukor gyors felhalmozódása mellett a cersavak érése leáll, így magas alkoholú, de ugyanakkor zöld ízű, húzós tanninú borok születnek. A Mátra előterében a legtöbb helyen ma-

gasabb agyagtartalmú talajok jöttek létre, és ez is segíti a kiegyensúlyozott érési folyamatokat a szőlőben, mert sokkal kevésbé tud fellépni szárazság-stressz a gyökereknél.

A különböző talajok, kőzetek viszont markánsan eltérő stílusú borokat adnak, így elmondhatjuk, hogy ez egy ezerarcú borvidék: Nagyombos homokos lankái egészen mást adnak, mint például Szücsi kötött vörösagyagos, meszes Tavaszföldje, de az Abasár fölötti löszös meredélyen is teljesen más ízű nedű fog születni, mint például Nagyréde agyagos dombhátain, még ha a készítési mód és a fajta meg is egyezne.

A sokszínűség mellett azért arról is szót kell ejteni, hogy azért az egyes termőhelyek kvalitásai messze nem egyeznek meg: míg vannak bőven helyek, ahol egy kellemes, gyümölcsös, mindennapi fogyasztásra való bor elkészítése lehet a cél, addig, főleg a közvetlen a hegyek lábainál, azok oldalában fekvő termőhelyeken sokkal karakteresebb, tömörebb szerkezetű, ásványos borok születhetnek.

Mindig tökéletesen jelzi egy-egy borvidék termelői kultúrájának kiforrottságát, hogy az egyes területeken a talajban-klímában rejlő kvalitásoknak megfelelően gazdálkodnak-e. Az is ésszerűtlen, ha egy kivételes adottságú, vékony termőrétegű, kómorzsalékos helyen megpróbálnak mennyiségi termelést folytatni: bármennyi „pótszer” (trágya, különböző műtrágyák) bevetése révén sem lesz hatékony az ilyen termelés, sosem tudnak annyit termeszteni ilyen helyeken, mint egy vastag termőrétegű, humuszosabb talajú területen.

De legalább ekkora botorság, ha egy dús talajú termőhelyen akár valaki extrém kis hozamok mellett csúcsbort készíteni: ez egyszerűen lehetetlen, egy bizonyos szintnél ilyen helyeken nem tud tömörebb szerkezetű lenni a bor. Ha pedig egy ilyen helyen megpróbálkozunk fából vaskarikát hajlítva mégis radikálisan kevés szőlőt hagyva gazdálkodni, akkor csak azt érjük el, hogy sokszoros lesz a szőlő hajtásainak növekedése, nagyságrendileg megnövelve a ráfordítandó munkamennyiséget, hogy szabályozzuk azt.

Nos, sajnos, ha a szőlőültetvényeket nézzük a Mátra előterében, látszik, hogy itt a magas borminőséget megcélzó termelés még ropant csekély arányú, hiszen a legizgalmasabb, magasabban fekvő, meredekebb termőhelyek nagyrészt nincsenek betelepítve, illetve rajta az előbb részletezett módon kevésbé hatékony tömegtermelést folytatnak. Főleg a borvidék keleti, a Gyöngyös és Abasár közt magasodó Sár-hegytől Eger irányába lévő részén szembetűnő ez, ahol nagyon kevés kivételtől eltekintve a prémium fekvések egyáltalán

nincsenek betelepítve, a szőlők nagyrészt a lapos részeken zöldellnek.

Persze ez országos jelenség, a kommunizmus tömegtermelésre berendezkedett modelljében egyszerűen nem lehetett gazdaságosan szőlészkedni a legkiemelkedőbb, nehezen művelhető dűlőkben. A prémium termőhelyek sok borvidéken a megtúrt háztáji-hobbista telkeken maradtak csak életben, de az utóbbi húsz évben ezek is sajnos inkább leépültek. A mátrai borvidéken sajnos kevés helyen alakítottak ki ilyen hobbitelkes zónákat, illetve ezek kevés helyen maradtak meg.

Szerencsére van az országban néhány olyan borvidékünk, ahol egy pozitív spirál bontakozott ki, és az ilyen értékes, de nehezen és költségesen művelhető prémium termőhelyek egy része megújult: Tokajban például sok helyen szinte emberfeletti munkával újítottak fel régi teraszos szőlőket a meredek hegyoldalakban. Bár még ott is óriási értékű dűlők alusszák tovább Csipkerózsika-álmukat, várva csipkebokor-irtó, szőlőtelepítő hercegüket, mégiscsak sokkal jobb az arány, mint a Mátrában.

Az egykor dicső múlt pedig könyörtelenül figyelmezteti nap, mint nap az utókor, hogy lenne mit tennie. A már többször emlegetett Sár-hegyen például, főleg a nyugati, Gyöngyös felőli oldalon már húsz kilométerről is láthatók a hegy-völgy irányú zöld csíkok, amikből közelebb érve az egykori szőlőparcellákat elválasztó mezsgyék bontakoznak ki. Látható, hogy régen, körülbelül a második világháborúig szinte a meredek hegy tetejéig kúsztak a szőlők, a mostani hobbitelkes övezet (aminek sajnos csak a töredékén van gondozott szőlő) maximum a hegyoldal negyedéig-harmadáig kúszik fel. Pedig akkor fejszével irtották a fákat-bozótokat, ásóval forgatták meg a talajt, és rendszeresen kapálták a területet. Sok helyen minden évben télre hazavitték a karókat is, hogy tovább bírják, a venyigét pedig hazahordták a kemencébe. Reményt adó zöld folt jelent viszont meg viszont pár éve a Sár-hegy abasári oldalán: Maróti Attila telepítése üdítő kivételnek számít.

Az utóbbi egy-két évben határozott fejlődés indult el a borászkodásban: a feldolgozás és az érlelés során egyre tudatosabban a birtokok, egyre több az átgondoltság, és a különböző technológiák professzionális használata. Így tiszta ízképű, nem túl komplex, de gyümölcsös borok születnek egyre több helyen.

Meggyőződésem, hogy ez óriási dolog, de abban is szilárdan hiszek, hogy a következő meghatározó lépcsőfokot már nem lehet a borászatban, a profi technológiákban, gépekben keresni, csakis a szőlőkben. Ennek viszont még nagyon kevés területen látni nyomát a borvidéken. Létezik a két szélsőséges modell: a totális tömegtermelésé, és a maximalista hozamkorlátozásé. A kettő közt lenne az arany középut, amivel a nagy átlagnál sokkal tartalmasabb, harmonikusabb borok születhetnének, megfizethető áron. A világban is egyre kevesebb olyan borvidék van, ahol egy széles középkategória nélkül sikeres tudna lenni az egész rendszer, a csúcsborok kultuszát is nagyban erősíti, ha van mögöttük egy erős, széles háterszág.

Míg a csúcsborok a nagyvilágban is fél-másfél kg tőkénkénti terhelés mellett születnek, az alsópolcos tömegborok pedig minimum 4–5 kg mellett, addig egy tartalmas „mindennapok borának” 2–3 kg tőkénkénti termelés, és persze ésszerű zöldmunka az alapja.

Alapvetően hiszek abban, hogy akkor indulhat meg a borvidékünk (mint ahogy az ország borászata is) a tartós siker felé vezető úton, ha ez a szőlészeti közép-modell tömegesen elterjed. Két hosszú szálvessző helyett egy, vagy pedig két félszál-vessző lekötése, és egy plusz beiktatott mértékletes lelevelezés máris elsöprő minőség-növekedést hozna.

Természetesen ennek komoly gazdasági vonzata van, de a sült

galamb magától nem fog a szánkba pottyanni, csak profi borászati módszerekkel, vagy marketinggel pedig szerintem évről-évre, fajtáról-fajtára konzekvensen nem lehet olyan plusz minőséget előállítani, ami indokolhatna az ezer forint körüli palackárat: ahhoz már a szőlészetben a fent leírt változtatások kellenek.

Tömegborra viszont, úgy tűnik, lehetetlen alapozni a jövőnket. Az elmúlt években literenként 60–70 forintért bekamionozott, sokszor gyanús hátterű külföldi lőrékkel nem lehet itt versenyezni. Ráadásul napi szintű tapasztalatom, hogy egy visszafogottabb, akár 2 kg/tőke terhelésű ültetvény pár év alatt egészségesebb is lesz, jelentősen nő az ültetvények várható életkora is, így nem 20–25, hanem 50, vagy éppen 70 évente kell csak újratelepíteni azokat.

Az i-re a pontot persze a csúcsborok tehetik fel, a figyelmet leginkább ezek tudják felkelteni, mint ahogy egy olimpiai bajnok példája is megsokszorozza az adott sportágat tanulni kezdő gyerekek számát.

Viszont ezek nem csupán öncélú magaslatok, hiszen akár tudatnyi különleges bor ismertsége egész borvidékeket tud újra pozícionálni, a kialakult presztízs-szintet elmozdítani, akár rövid idő alatt is. A csúcsborok megjelenése pedig elválaszthatatlanul összekötődik a különleges termőhelyek újra termelésbe vonásával. Egy kitűnő tokaji kolléga egyszer azt mondta, hogy Tokaj mellett a Mátrában vannak a legnagyobb sokszínűséget adó klimatikus, de főleg közvetben és talajban rejlő adottságok az ország borászatában, Hiszek benne, hogy ez akár tíz év alatt bebizonyosodik.

Minden egyes ezt megcélzó ember, vállalkozás, az egyharmad hektáros megszállott hobbistától, a százhektáros nagybefektetőig, aki ezért tesz, történelmi tettet hajt végre. Ők a Mátra szőlőinek modern kurucjai.



Tőkések

A szerző borász, jelenleg hat hektáron, Gyöngyöspata, és kis részben Nagyréde határában művel szőlőt és készít bort. Karner Gábor (Szücsi) és Szecskő Tamás (Gyöngyöspata) kollégáival a Tőkések – Mátrai Kézműves Boráskör alapító tagja. A csoportot életre hívó gondolat, hogy a Mátrában különleges adottságú termőhelyek vannak, az ezekben rejlő lehetőségek kiaknázása, bemutatása a céljuk. Közös meggyőződésük, hogy ehhez csakis komoly szintű hozamkorlátozással (0,5-1 kg/tőke a csúcsboroknál) és alapos zöldmunkával lehet eljutni, a pincében már csak az értékek kibontása történhet, így ott minél kevesebb beavatkozásra töreksenek. **Honlapjuk: www.tokesek.com**

Debrecen szőlőskertje, Érmellék

– AZ ELFELEDETT LEGKÖZELEBBI BORVIDÉK

Érmellék történelmi borvidékéről nagyszüleink nagyon sokat tudnának mesélni. Rengeteg élmény és történet kerül napvilágra, amikor a román határ menti borvidék neve elhangzik. Nem véletlen ez, hiszen az ott élő emberek vendégszeretete és kitartása, illetve a szőlő és bortermelés melletti elhivatottság a mai napig érezhető a térségben. Debrecen szőlőskertjéről, a legközelebbi borvidékről van szó, amely hatalmas potenciállal bír. A terroir adott, és van néhány mai borász, illetve borászat, amely képes a megújulásra, a fejlesztésre. Képes piacképes borokat előállítani, akár több kategóriában. Érdemes tehát felfedezni az elfeledett borvidéket, nemcsak a bor okán, hanem a térségben lévő értékek miatt is.

A kistérség léte az identitás függvénye: az ott élők nemzeti tudata és összetartása biztosítja – Érmellék esetén is – a téjegység létét és jövőjét. Érmellék területét Létavértes, Székelyhíd, Margitta, Tasnád, Nagykároly, Érmihályfalva városokkal lehet körülhatárolni. Ha ránézünk a térképre, látható, hogy a településszerkezet is megváltozik a román határ mentén, Létavértes után. Ennek természetföldrajzi okai is vannak, ami egyébként biztosítja, hogy a zömében löszös, agyagos talajon bizonyos szőlőfajták jól érzik magukat. Érmellék domborzati, néprajzi, vízrajzi, néprajzi tájegység, intenzív áruforgalmi övezet (vásárvonal), és borvidék. Érmellék Románia és Magyarország határán, Hajdú-Bihar, Bihar (Bihor) és Szatmár megyék érintkezésénél terül el. 25 km széles és 60 km hosszú sáv, amely DNY-ÉK irányban húzódik. Az Ér-síkság, az Érszőlősi-dombvidék is részét képezi. Érmellék területén két mélységi törésvonal is húzódik, földrengések ritkán fordulnak elő, de erősségük számottevő lehet. Az Ér folyosó völgy egy keskeny területi egység. Ez egy folyami feltöltésű lecsapolt ártéri síkság. A területet színesíti az Érmelléki dombvidék, az Érszőlősi dombság, és a Nagykároly-Érmihályfalvi síkság.

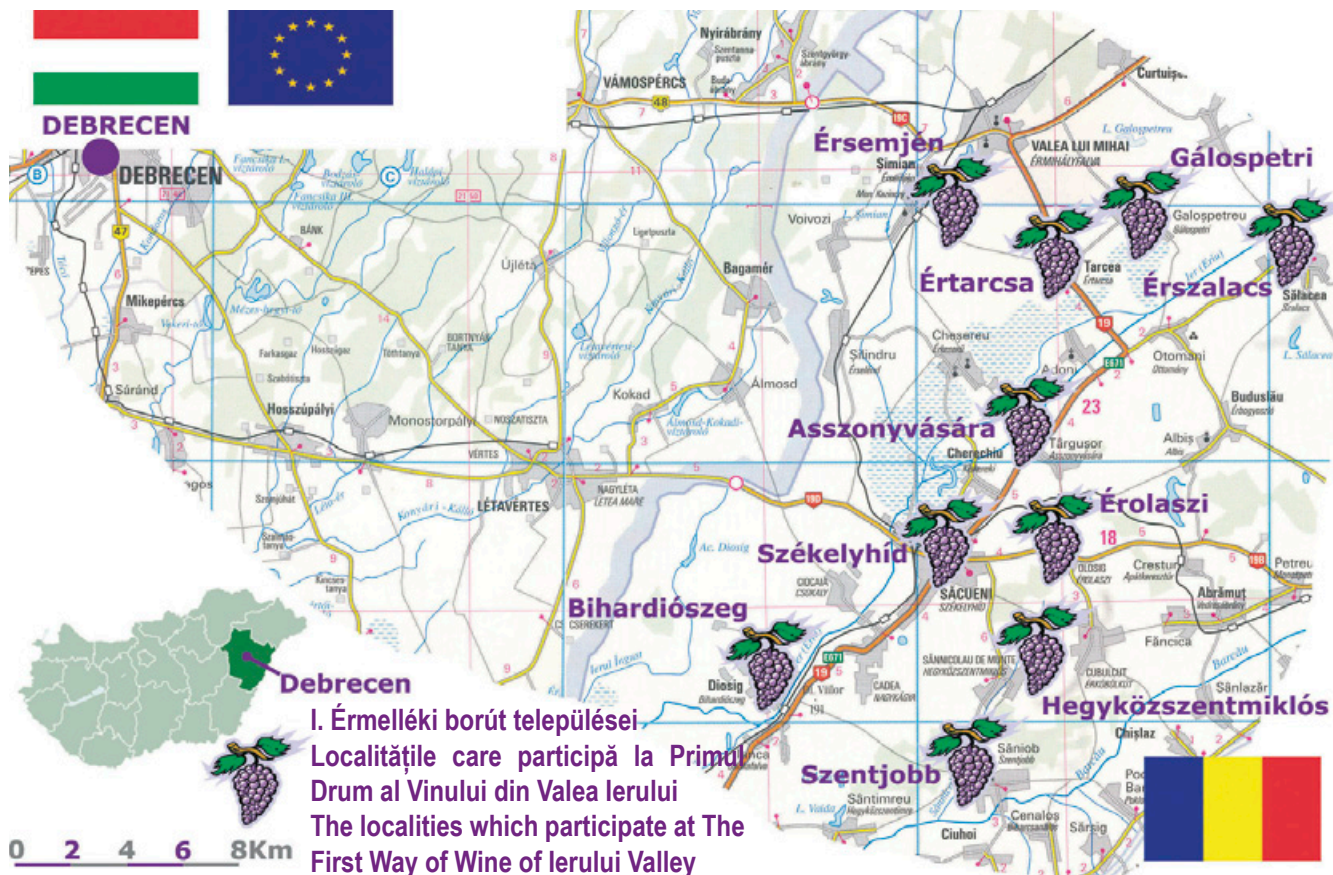
A változatos táj, Érmellék lakossága és az identitástudat a szőlőtermesztés és borkészítés alapjait is kialakította a térségben.

Az Érmelléki borvidék meghatározó része Bihar (Bihor) megyében található. 1796-ban említették ezen a néven a területet. Az Ért már Anonymus is feljegyezte a Gesta Hungarorum 22. és 28. fejezeteiben. Az érmelléki szőlőkultúráról az 1500-as évektől vannak adataink. A borvidék alapvetően három kis területet jelent, amelyek külön-külön értelmezve egyrészt kicsik, másrészt nem életképesek. A szilágysági és a Nagyváradi vidéki szőlőterületeket mindenképpen magába foglalja. A domborzati viszonyoknak megfelelően dombvidéki és homoki szőlőket különböztethetünk meg. A XVIII. században Érmellék szőlőterületet 11 000 hektár volt, a bortermelés 57 000 hektoli-

ter, amelyből a fehérbor részaránya 56 000 hl. A II. világháborút követően a területek folyamatosan csökkentek, és elterjedtek a direkttermő szőlőfajták, ami egyben minőségi romlást is jelentett. 1997-ben 4739 hektárt tartottak számon. Az EU csatlakozás sem változtatta meg a trendet, a szőlőkivágás támogatási lehetőségét többen kihasználták. Jelenleg három fajtát lehet kiemelni: a rajnai rizling, a királyleányka, és a Sauvignon Petit, emellett természetesen több szőlőfajta is jelen van. A készített borok többségét az asztali bor kategóriában kell értékelni, de a Debreceni Borkarnevál tapasztalatai alapján is elmondható, hogy nagyon kedvelt borokról van szó. Elsősorban fröccsnek, de beszélgetéshez önmagában is ajánlott folyó borok hozzák a fajta jellegzetességeit. Íz- és zamatviláguk jellemző jegyekkel szolgál. A borászatok zöme még a fahordós érlelést helyezi előtérbe, de nyitottak az új technológiákra. Néhány borászatban vannak rozsdamentes tartályok is, amit használnak is a borkészítés során. Átlagosan 13% alkoholtartalmúak e borok.

Fontos megemlíteni a bakator szőlőfajtát, amely ezen a területen volt elterjedt. Nagyon kellemes ízvilágú bor készíthető belőle, amelyre szerencsére még van példa, mert Magyarországon, több területen is telepítettek ilyen fajtát. Az érmelléki területen szinte teljesen eltűnt, nagyon kevés van belőle. Ugyanakkor erre a fajtára kell építeni a marketing munkát, hiszen hagyományosan ez volt a zászlóstermék a területen. Az újratelepítés igénye miatt öt év múlva lehet Érmelléken olyan eredményeket elérni, ami már kézzel fogható. Ehhez sok pályázati forrás, kitartás és összefogás szükséges. Utóbbi jelenleg megvan, eljött a tettek ideje. Érdemes lenne az ígéreteket és az elhivatottságot tényleges fejlesztésekre váltani.

A borvidék nyilván nemcsak Debrecen és környékének lakosságára alapozhat – bár ez a bázis elsődleges célcsoport lenne –, hanem az egész ország „beteríthető”, s – megfelelő közösségi marketing stratégia kialakításával és megvalósításával – a világpiacon is be lehetne törni. Az utóbbi azért is lehet hosszú távú célkitűzés, mert számos kistérség a világban már bizonyította, hogy lehetnek sikertörténetek, és van piaca egy ilyen területnek, ha sikerül felkelteni az érdeklődést.



A bakator mellett sikertörténet lehetne a rác ürmös (gyógynövényeket is tartalmazó desszertbor) és a kadarka aszúsodását kihasználó termesztés. Ezek a borok korábban már bizonyítottak Érmelléken. Régen a Tokaji borvidék mellett az Érmelléki illetve a Bánati borvidék látta el Kelet-Magyarországot borral.

A bor mellett lehetőség van falusi turizmusra, a helyben készült ételek kínálására is. A partiumi térség természeti szépségekben is gazdag, a bihari hegyek végnyúlványai az Érmellék egyik látványosságát jelentik. Az ős-Tisza és a 100–150 méteres tengerszint feletti magasságok egyedi látványt nyújtanak. Nagy az esély a turizmus előretörésére, mert itt a területfejlesztést, a szőlőtermesztési illetve borkészítési technológiák fejlesztését az elejéről kell kezdeni, mint ahogy magát a marketing munkát is. Ez egyben lehetőséget ad arra, hogy egy kiváló dolgot, szolgáltatás-csomagokat tudjunk kialakítani Érmelléken, amelyben a bor jelentheti az alapot, de számos más termék és szolgáltatás is kapcsolódhat hozzá.

Szükség lesz összefogásra, mind Érmelléken a borászatoknál, mind a magyar, illetve nemzetközi szervezeteknél, illetve a nonprofit szféra intézményeiben. A Zamat Borbarát Alapítvány támogatja az Érmellék borvidéket. Hamarosan saját internetes portál segíti majd az eligazodást e területen.

Fedezzük fel Érmelléket, ahol a bor mellett nagyon sok nemzeti érték és természeti szépség is található!

Szakál Zoltán



Majoros Birtok



MAJOROS

MAJOROS

TOKAJI

3910 Tokaj, Pó: 25.

Tel: +36 30 758 10 21

WWW.MAJOROSBIRTOK.HU



Vigyázz, kész, – sajt!

EGY KIS SAJTTÖRTÉNELEM

A sajt eredetét illetően nincsenek perdöntő bizonyítékaink. Biztosnak tűnik, hogy egyidejűleg számos, egymástól független ősi kultúra ismerte a sajtkészítés kezdetleges módszereit. A történészek szerint i.e. 6000-ben már tehén- és kecsketejből is készítettek sajtokat, melyeket magas korszakban tároltak. Egy legenda szerint a közép-ázsiai nomád törzsek lehettek a sajt felfedezői, akik a tejet az állatok bőréből, gyomrából készített tömlőkben, nyeregtáskákban szállították. A bőrben található alvasztó enzim (rennin) és a tejcukor erjedésének hatására a tej megalvadt, a lötyögő himbálózó mozgás pedig elválasztotta a savót az aludttejtől. A savót megitták, az aludttejet pedig tápláló ételként fogyasztották.

Európába valószínűleg Kis-Ázsiából érkezett a sajtkészítés. A római kézműves sajtmesterek tökéletesítették a technikát, és a szakirodalom szerint művészi szintre emelték ezt a mesterséget. Ekkor terjedt el a sajtok hosszan tartó érlelése, füstölése valamint a különböző technikával történő ízesítés és fűszerezés. A Római Birodalom bukása utáni időszakban a legjelentősebb fejlődés a mai Svájc, Hollandia és Franciaország területén volt tetten érhető – ezen országok azóta is meghatározói maradtak a világ sajtkészítésének, és Olaszországgal, valamint az Egyesült Államokkal együtt, a mai napig a világ sajtkészítő nagyhatalmait alkotják. Az első sajtgárak ugyan Európában épültek, de az igazi ipari sajtkészítést az Egyesült Államokban 1815-ben indították útnak.

Manapság a sajt elengedhetetlen része táplálkozásunknak. Főképpen étkezések kísérőjeként számíthatunk rá, de az ízek sokszínűsége miatt különleges élményben lehet részünk akkor is, ha sajtokat önmagukban kóstolunk.

ELKÉSZÜLNI, VIGYÁZZ, KÉSZ, – SAJT!

Igen, körülbelül két évtizede, mintegy nyolcvanévi szünet után ismét elindult a hazai kézműves sajtkészítés. Magyarországon az ipari sajtkészítés mellett már nagyon hiányzott a különleges minőségű, egyedi sajtok készítését megcélzó sajtkészítők újabb életre keltése. A sajt óta eltelt két évtized fáradtságos munkája elég volt ahhoz, hogy a mostani 40 évesek korosztálya már elég komoly sajtkészítői tapasztalattal és tudással rendelkezzen.

Sándor Tamás, a Bükki Sajt Manufaktúra megalapítója és tulajdonosa is ehhez a generációhoz tartozik. Véleménye szerint az elmúlt évek tapasztalatával eljutottak odáig, hogy látják már az utat, amit végig kell járni ahhoz, hogy megszülessen egy komoly termék. Ahhoz, hogy az ilyenfajta úttörő feladatot felvállaló misszionárius megközelíthesse a célt, rengeteg munka, szorgalom, idő, alázat és nem utolsósorban egy nagy adag hit szükséges. Valljuk be, nem ezek a leginkább inspiráló hívó szavak a mai fiatalság számára, így meg kell becsülnünk, és támogatnunk kell minden olyan tiszteletre méltó embert, aki egy ilyen küldetés beteljesítésére tette fel az életét. Szerencsére Tamás sincs egyedül, egyre több hírt hallunk magyar sajtmesterek hazai és néha külföldi elismeréseiről.

Tamás a Bükkben nőtt fel, és már kiskorában megtapasztalta, milyen sok feltáratlan, mesterségesen utánózhatalan értékeket rejt a természet. Már nagyon hamar megfogalmazódott benne a gondolat, hogy valami különleges, egyedi dolgot hozzon létre nagyon magas szinten. Az álom beteljesülését aztán a sajtkészítésben találta meg. Az egyéniségét, gondolatainak egy részét a sajtkészítésen keresztül mutatja meg, és aki kóstolja sajtjait, az érezheti, hogy a harmóniára való törekvés ölt testet termékeiben. A természetes anyagok megfelelő kombinációjával új, eddig ismeretlen ízeket tud előcsalni. Így kerülnek olyan alapanyagok a sajtokba, mint a tökmagolaj, a tökmagliszt vagy a vörösborsperő, illetve a vajba egy kis füstölt pisztrángfilé. Mert nem csak sajtokat készít, hanem különböző fűszervajakat, joghurtokat, sajtkrémet, melyek régi és új ízeket egyaránt elővarázsolnak az alapanyagokból.

A szakmai kibontakozást a másfél évtizednyi svájci és északolasországi tapasztalatok lendítették előre. Svájcban még sajtot is készített munkahelyén, s az ő receptje szerint készült gomolya különleges élményt nyújtott az alpesi ízekhez szokott fogyasztók számára. Itt fogalmazódott meg benne a gondolat, hogy sajtkészítéssel kíván foglalkozni.

Tamás immár 12 éve készít sajtokat idehaza, és 6 éve cégszerűen űzi a mesterséget. Vállalkozásában tudatos építkezést folytat. A jó sajtot kizárólag kiváló alapanyagból, azaz kiemelkedő minőségű tejből lehet készíteni. S a tejhez kiváló állatállomány szükségeltetik, az állatoknak pedig jó minőségű takarmány és legelő kell. Visszafelé haladva az úton először is a legelőt kellett megtalálni. A Bükk, ezen belül Szarvaskő, ideális hely: tiszta levegőjű, stressz-mentes környezetben dús, egyszerű aromájú fű- és herefélék növekednek a legelőkön. Ezek összessége képes egyedi ízvilágot kölcsönözni a tejnek. Az állatállomány kiválasztásakor jól tejlő, koncentrált tejet adó, rideg tartásra alkalmas fajtára, a kárpáti borzderesre esett a választás, mely őshonos ugyan a Kárpát-medencében, de jelenleg nincs számottevő állomány idehaza. Szarvaskőre a Polyán Egyesület közreműködésével, Erdélyből érkeznek az állatok. A fajta zömök testalkatú, alacsony marmagasságú, kéthasznú (tej és hús), de akár igáztatásra is alkalmas, jámbor természetű szarvasmarha. A cél kiváló minőségű keménysajt készítése, amihez a tervek szerint még legalább ötévnyi kitartó munkára lesz szükség. Tamásnak a pihenés, a szabadság napjai akkor jönnek el, amikor elindul Svájcba, hogy a keménysajtok készítésének részleteit tanulmányozza az alpesi mesterektől.

Azért elárulom a kedves Olvasónak, hogy ha valaki különleges sajtokat akar kóstolni, nem kell kivárni az öt évet. Egerben, a vállalkozás székhelyén, már most is jó néhány sajtkülönlegességet ízelhet, vásárolhat az érdeklődő:

ZSENDICE: krémes, lágy édeskés enyhén sós sajtkrém. Kitűnő gasztronómiai alapanyag, javasolom különböző értékes szűz olajokkal, friss fűszerekkel (bazsalikom, petrezselyem, zeller zöld, kapor) kikeverni.

FRISS ORDA: az ordasajtot natúron füstölve és piros bogyós gyümölcsökkel készítjük, jól grillezhető és s egy falat ropogós kenyérrel jól alkalmazkodik a friss, üde fehérborokhoz.

KRÉMSAJT: elsősorban friss fogyasztásra ajánlott, tejfölhöz hasonló zamatú. Előételnek, bevezető falatkáknak pirítóssal, friss zöldekkel alkot harmóniát. Száraz, élénk fehérborokhoz és pezsgőhöz illik. Natúr, tökmaglisztes kéreggel és vargányaporrall készítjük.

GOMOLYA: egyszerű konyhai alapanyag előételnek, salátához fűszeres olajban érlelve, roston sütvé. Ledarálva gomolyatúró is készülhet belőle. Szendvicsekhez és hidegkonyhai felhasználásra is javasoljuk. Natúr, snidlinges, bazsalikomos és füstölt változatát készítjük.

BÜKKFÁN FÜSTÖLT FÉLKEMÉNY SAJT: az előkészített félkemény alapsajtot sózás és szikkasztás után hagyományosan bükkfával az évszaknak megfelelően füstöljük, majd pihentetjük pár napig. Jól illik bársonyos, könnyű vörösborkhoz, érett, testes fehérborokhoz, csőben sült ételekhez, lepényekhez, vagy akár egy jól elkészített pizzához, pár szelet házi sonkával és friss illatos bazsalikkal.

KAKUKKFÜVES FÉLKEMÉNY SAJT: félkemény technológiával készült alapsajt és a Bükk-hegységben gyűjtött vadkakukkfű harmonikus kombinációja.

FASZENES TUFAPINCÉBEN ÉRLELT FÉLPUHA SAJT: korlátozott mennyiség készül belőle, melyet a sajtműhelyünk alatt lévő tufapincében érlelünk. Jellemzője e sajtnak a nemes penészes kéreg, mely egyedi ízvilágot képvisel. Elsősorban sajttálahoz lehetne igazítani, ropogós kemencében sültt kenyerrel és kései szüretelésű borokkal alkot igazi ízharmóniát, akár egy csöppnyi akácmézet is tehetünk rá.

HEGYVIDÉKI ÉRLELT TEHÉNSAJT: „birtoksajtnak” is hívhatnánk, a mai borászatból vett zsargon alapján. Ebből állítják elő a legnagyobb mennyiséget, kizárólag szabadon legeltetett magyar tarka tehén tejéből készül, és tufapincében érleljük. Szinte univerzálisan használható a gasztronómiában. Süthető, grillezhető, a fondü-készítéshez is tökéletes, rakott- és sült ételek, tészták megfelelő alapanyaga, de önmagában, vagy érleltebb fehérborhoz, könnyebb vörösök mellé is kiválóan társítható.

A választék láthatóan már most sem kicsi... A bizonytalan minőségű bolti sajtokhoz szokott ízelőbimbóinkat különleges táncra hívják az itt fellelhető ízek, zamatok – valóban érdemes megkóstolni! Hogy hol? Több helyi borásznál szívesen látott vendég Tamás és sajt kínálata, így ha valaki Egerben a borkóstolóhoz a Büki Sajt termékeiből kíván sajtátalat rendelni, nagy valószínűséggel megoldható probléma elé állítja a borászt. Sokszor találkozhatunk termékeivel borfesztiválokon, borkóstolókon is. Budapesten, a méltán népszerű Sarki Fűszeresnél (www.sarkifuzszeres.hu) lehet időnyelleggel beszerezni a termékeket. Eger mellett egy bemutatóterem építését is tervezi, ahol majd a sajtokat és a sajt készítés mozzanatait ismerhetjük meg ideális körülmények között.

Az értékesítés a mostani termelési volumennél nem okoz gondot, marketingre nem is költ a vállalkozás. A szemrevaló honlapot is Tamás barátai készítették el – érdemes böngészni rajta: az ínycsiklandó képek és leírások garantáltan megindítják a nyálel választást és a fantáziát.

Tamás még elárulta, hogy otthon is lehet sajtot készíteni és tetszés, fantázia szerint ízesíteni.

MI KELL A JÓ GOMOLYÁHOZ?

10 liter jó minőségű tej, melyet be kell oltani 32 fokon 1,5 ml oltóanyaggal (az oltóanyag sajtosoktól beszerezhető). Ezután az alapanyag fél óra alatt megalvad. Ekkor összetörjük, majd formába öntjük, pihentetjük és sózzuk. A gomolya egy-két nap alatt elkészül. Régen vászonba kötötték, s kiakasztották a verandára, úgy érlelték, vagy pincében, padláson, kérgesítették, majd ledarálták, és így lett belőle a gomolyatúró.

A szakmai jegyzetek segítségével bepillantunk a borászok életébe. Megtudjuk, mennyi munkával csordulhat a bor a poharunkba. A borász időszámítása nem igazodik a hétköznapi emberéhez, az ő élete szürettől szüretig tart, a borásznapló így a tavalyi szürettel kezdődik.

Borásznapló

GIZELLA PINCE, TOKAJ • BORÁSZ: SZILÁGYI LÁSZLÓ • LEJEGYEZTE: GRASELLI NORBERT

November – Befejeztük a szüretet, erjednek a mustok, az aszúszemeket is kipréseltük. Téli üzemmódra kapcsolunk. Sok kóstolás, pincemunka és borbemutató következik.

Január – Az újborok nagy részét átfejtettük, kisebbike még erjed, illetve finomseprőn érik. Ilyenkor már reálisabban lehet értékelni a borokat. Fele természetesen, nem kimagaslóan, de jó minőséggel zárjuk 2010-et. Megkezdjük a parcellák metszését, amikor az idő engedi, kint dolgozunk. Tavaszra pedig támrendszer felújítást tervezünk, most már nem csak a szőlősor végén lévő betonoszlop festéséről lehet majd látni, melyik sorok a mieink.

Február – A tavalyi borok lefejtve érnek szépen a hordókban, közben kint a szőlőben egész jól halad a metszés. Az ültetvény megújítása zajlik. A tőkétet visszavágjuk a fás részig és új hajtásokat nevelünk. Szerencsére az elmúlt években egész jó kis csapatom állt össze, magától is megy a munka, a közös cél egy mutató és könnyen kezelhető ültetvény kialakítása.

Március – Boraink szépen alakulnak, miközben a gondozásunkban lévő szőlőültetvények metszésével immáron végeztünk. A táمبرendezés-javítás és venyige égetés időszaka, szokásos tava-

szi munkák. A bázis megmarad, egy-két kisebb változás után közel 5,5 hektáron, hat különböző dűlőben, hozzávetőlegesen 20 700 tőkét művelünk. Ez a mutatóvány kilenc embernek ad majd érintőlegesen munkát. A Kastély-dűlőben a szőlőt tartó faoszlopokat részben acélra cseréljük, és új karvezető drótra neveljük át a karokat.

Április – Élénkítő napsütés, frissítő záporok, duzzadó rügyek, utolsó simítások a táمبرendezéseken. Gyönyörű a hajtár. Fejlődésnek indult a 2011-es évjárat. A hajtások napról napra nyúlnak, látszik, hogy a szőlő igazi túlélő növény. Ilyenkor oda kell figyelni az őzekre is – szeretik a friss, zsege hajtásokat. Csősz nincs, de a szomszédokkal kisegítjük egymást.

Május – Az elmúlt évek szőlőművelési törekvéseinek köszönhetően elmondhatom, hogy az ültetvények most a legszebbek. Intenzíven növekednek a hajtások, az induló fűrtállomány megfelelően tűnik. Éppen végeztünk a hajtásválogatással, azaz lemetsettük a vadhajtásokat. Készülünk a második permetezésre, és idén átállunk a sorközökben a természetes fű kaszálására.

Június – A szőlő gyönyörűen alakul, makkegészséges minden tőke. A kötöttebb talajokon még javában tart a virágzás, a löszös dűlőkben már gyakorlatilag el is virágzott. Beindul a bogyók növekedése.

Július – Egyelőre szép termés mutatkozik, bár százszázalékos szőlő és csontnélküli év valószínűleg nem létezik. Fűrtökkel bőségesen megajándékoztak minket, ebben az időszakban leginkább a termés mennyiségének beállításán iparkodunk. Lepalackoztuk a 2008-as 6 puttonyos aszút, és készítjük elő palackba töltésre a 2010-es évből két tételünket, egy száraz házastást a löszös Szilvölgy és Barát dűlőkből és egy édes cuvée-t a Kastély-, Fűrdő- és Király-dűlőkből.

Augusztus – Elértünk az utolsó simításokig a zöldmunkákban, vége a szőlőben a nagy menetnek. Fejben már a szüretre készülünk. A Szilvölgyben a meglévő területek mellé újabb 1 hektáros telepítésre váró parcellával bővültünk, aminek az ültetését 2013-ra tervezzük. A dűlő gyönyörű helyen van és remek borokat terem, ezért meghatározó szerepet kap a birtok életében.



Legszebb nyári élményem

DEBRECENI BORKARNEVÁL, 2011.08.04-07

CSORJÁN BALÁZS · CSORJAN@GMAIL.COM



A függőség már kialakult, nincs mit tenni, idén is odanyomultam, többedmagammal a debreceni Borkarneválra. Az eseményről előjáróban annyit érdemes tudni, hogy a magyar borfesztiválok között a kevesebb (körülbelül harminc) borászt fölvonultató, épp ezért egy-egy pincének nagyobb figyelmet biztosító fesztivál ez, sok koncerttel. "Kicsi, de játékos", ahogy a feleségem mondaná.

Namármost, az ivócimborákkal több év gyakorlatát követtük idén is: péntek délután-este végigkóstoltuk az új vagy valamiért érdekes (mármint nekünk új és érdekes) pincéket, szombaton délután slambucfőző verseny, vasárnap rekreáció. Alant a pénteki, közel 30 tételes kóstolónk néhány érdekes, 100-as pontrendszerben a 70 pontot meghaladó (vagyis hétvégékre-ünnepnapokra ajánlott) borait írtam össze.

Indításnak az Esszencia Borszaküzlet standján Pali bácsi kezei közül kaptunk némi ízelítőt a Felvidéki (párkányi) Drozdik Pince fehérboraiból. Említésre a 2009-es Drozdik Zöldveltlini érdemes: olajosan folyó, mégis könnyű, kítűnő indítás.

Második pincénk egyben az idei Borkarnevál fehérboros fénypontja, új felfedezettje: a Málík Pince, Badacsonyból. A 1,5 hektáron, alacsony tőketerheléssel, tradicionális módon és tradicionális magyar fajtákkal dolgozó kézműves pince borai kiemelkedő minőséget képviselnek. A 2009-es Olaszrizling és Kéknyelű is öregbíti a badacsonyi borok hírnevét, én mégis inkább két másik bort emelnék ki. A 2008-as Budai Zöld a fajta új arcát mutatta meg. E borról eddig a savas-vékony kép élt e sorok írójában, amit a Málík Budai Zöld teljesen árajzolt. Olajos, hosszú és fanyar-citrusos ital, zöldsaláták kötelező kísérője. A másik, szintén igazi meglepetés a 2009-es Bakator volt. Mély-

ségesen mély a múltnak kútja, és ebből a mélyből merítenek egyes elszántak, új ízeket keresve. Az elfeledés határán lévő fajta a Badacsony lávakövének megtalálta a helyét. Jelen tételünk extraktédes, sűrű, birsalmás-egreses ital, ásványi ágyon. Az ilyen borok miatt szeretjük Badacsonyt.

A Málík Pince egyebekben nem nagyon hoz kereskedelmi forgalomba borokat, a jóbarát Kalló Imre után szabadon. A kíváncsiskodók a pincében kóstolhatják meg e nedűket, különféle vadhúsok kíséretében. Érdeklődni a malikpince@citrommail.hu -n lehet.

Vörösborokat tekintve a fesztivál favoritja nálam az újonnan felfedezett Fekete Pince volt. Hihetetlen, hogy egy ilyen sokat szagolt borissza, mint én, eddig nem vett tudomást róluk, pedig hát... A 2007-es kadarkájuk a fajta lényegét adja: konyakos illat, könnyed, de ruganyos test, civilizáció, oszlopsor. A 2007-es Cabernet Sauvignon Válogatás (a Fekete Csokoládé) valóban étcsokis-likőrös, tömény ital.

Beszélnünk kell még az idei Borkarnevál két vendég borrhídjáról, az Érmellékről és Ceglédre is. A bihari Érmellék, Debrecen egykori borszállítója, ma Magyarország és Románia határán nyúlik el. A romániai oldalról érkezett Nagy Sándor 2010-es Királyleánykája: hibátlan és rövid, mint a nyugdíjas szex.

Ceglédén homoki borok készülnek, méltán alulértékelt minőségben. A reduktív boros Klémet Pince Borka cuvée-je Királyleányka-Leányka-Bianka házasítás, könnyű, üde, fröccsözös-dumcsizós fajta.

Összességében érdekes ízekkel lettünk gazdagabbak, nem kérdés, hogy 2012 augusztusának második hétvégéjét hol töltjük majd.

Bikavérünnep az Érsekkertben



Tizenötödik alkalommal rendezték meg „Az Egri Bikavér Ünnepe Szent Donát Napján” elnevezésű egri borgasztrónómiai fesztivált. Új helyszínre költözött és négy naposra bővült a rendezvény, melyre az eddigieknél legtöbben, összesen 40 ezren látogattak el. Az ideérkezők 36 itteni borászat termékeit kóstolhatták meg, 18 helyi étterem remek ételei, valamint a színes koncertkínálat között válogathattak.

Sikeresen zárult a rendezvény, mondta el lapunknak Tarsoly József, Eger város hegybírója, a rendezvény főszervezője. Állítását igazolja a látogatók számának növekedésével arányos forgalomműködés is, amely a tavalyihoz mérten mintegy húsz százalékkal emelkedett. Az új helyszín, az Érsekkert ideális választásnak bizonyult, hiszen termelők, árusok, látogatók kényelmesen elfértek egymás mellett. A helyszínváltásra több ok miatt volt szükség. Míg tavaly harminc borászat és tizenhat étterem kínálatából lehetett választani, addig idén harminchat borász és tizenkilenc étterem kínálta borait, ételeit, valamint huszonkét árus kézműves termékeit. A hatalmas tömeg már nem fért volna el a (rekonstrukció miatt amúgy is ebben az időben lezártnak tervezett) Dobó téren, vagy annak környékén, ezért döntöttek a szervezők az Érsekkert mellett. A látogatóknak is kedvezett az árnyas park, mivel a kánikula elől menekülve, a fák lombjai kellemes védelmet nyújtottak.

Az egri bikavér a borvidék egyik legismertebb márkaneve, melyből évi 10 millió palack kerül forgalomba, vagyis a legnagyobb mennyiségben forgalmazott száraz vörösborunk. Idén először nagy számban jelentek meg és fogytak fehér borok is, mivel a bikavér fehér párját, a tavalyi ünnepen megszületett egri csillag első évjáratát is megkóstolhatták az érdeklődők.

Az egri csillag készítésénél is szigorú szabályoknak kell megfelelniük a borászoknak. Egyik ilyen követelmény az, hogy a friss, gyümölcsös házasított fehérbor legalább 50 százalékát kárpát-medencei fajta (furmint, hárslevelű, leányka, királyleányka, cserzei fűszeres, irsai olivér, zengő és a zenit) adja, és az illatos fajtáknak az aránya nem haladhatja meg a 30 százalékot.

A rendezvényre egyre több fiatal érkezett, akik a rendezők öröme az igényes borfogyasztás híveinek bizonyultak.

Szórakozási lehetőséget nyújtottak a bikavérről és az egri csillagról elnevezett színpadok is. Számos zenei műfajjal váltotta egymást a pódiumon, többek között jazzt, cigány- és népzenei, etnofunkot, valamint rézfúvósokat hallgathattak az ideérkezők. Sikeresek voltak a további kísérő rendezvények is: a borlopózás, a hastánc, a divatbemutató és a traktorverseny, a (bika)véradás és a veterán motor- és autókiallítás.

A bikavérünnepen a hagyományoknak megfelelően kiosztották a szakmai elismeréseket. Egri borász eddig négy alkalommal nyerte el a legrangosabb szakmai díjat, az Év Bortermelője címet. 1995-ben Thummerer Vilmos, 1998-ban a Dél-Afrikában autóbalesetben 2005-ben elhunyt Gál Tibor, 2005-ben Vincze Béla, 2009-ben pedig dr. Lőrincz György, a St. Andrea pincészet vezetője vívta ki az elismerést. Idén a „2010. Év Egri Szőlőtermelője” dr. Stumpf János lett, az Év bortermelője címet pedig Hagymási József kapta. A tavalyi év borgasztrónómusának Cetner Attilát, az Imola Udvarház séfjét választották, míg az „Eger Szőlő- és Borkultúrájáért” érmet Simon József kapta meg.

Tervek szerint jövőre szintén az Érsekkertben, de már szakmai konferenciával egybekötve rendezik meg a XVI. Egri Bikavérünnepet.

Borfesztivál a Felvidéken



Egy évtizede kezdtek lendületet kapni Magyarországon a borfesztiválok. Mára már szinte minden hétvégén rendeznek valahol borünnepet, de van, amikor egyszerre kettőt, hármat is. Itthon már az okoz fejtorést, hogy kitaláljuk, vajon melyik fesztivált érdemes meglátogatnunk. Több olyan rendezvény is van, ahová meghívást kapnak a határokon túli magyar borászok is és általában komoly sikereket is érnek el.

Így ment ez éveken keresztül, míg aztán négy évvel ezelőtt egy felvidéki borrégió borászai, jelesül a kürtiek, úgy döntöttek, hogy ők is szerveznek borfesztivált – a leginkább autentikus helyen, a Kürti-hegyen, a pincesoron, a szőlőtőkék tövében.

Az esztergomi Bazilika messziről is jól látható, szinte minden utcasarkon előbukkan, amikor a Pilist elhagyva megérkezünk a városba, de hogy milyen pompás is valójában, csak akkor látja meg az ember, ha átautózik a Duna túlsó partjára, Párkányra – Sturovo –, a Felvidékre. Szlovákiai területre érve már csak mintegy 30 kilométer Strekov, vagyis Kürt, ahol a lankás dombokon ragyogó szőlőültetvények fogadják az utazót. Persze még addig is van sok látnivaló, mert ez a vidék – Muzsla, Béla, Kisújfalu,

Kürt – Dél-Szlovákia kilencven százalékban magyarok lakta része, egyben a legmelegebb, napsütésben a leggazdagabb, a leg szebb borokat adó területe. Végig az út mellett a déli és nyugati dombok lejtőin szépen megmunkált szőlőültetvények sorjáznak, fel egészen Kürtig.

Nagy bátorság kellett ahhoz, hogy egy komoly rendezvényt kivigyenek a szőlőhegyre, a prэшázak közé. Nincs köves út, nincs víz, nincs sok áram, éppen csak annyi, ami a világításhoz kell, tehát mindent ki kell építeni és persze nincs fedett hely sem. Minden Isten nagy sátra alatt zajlik, hogy már a tömegközlekedésről ne is beszéljünk. Ráadásul az évnek ebben az időszakában errefelé gyakori az eső. Ki gondolta volna, hogy ilyen helyen lehet komoly tömegeket megmozgató borfesztivált szervezni, hogy mindent össze lehet rakni és a közönség is megjelenik? Talán csak a szervezők lelkesedése és az ügybe vetett hite volt az egyetlen, ami a mai napig megmaradt, és milyen jó, hogy megmaradt.

Az idén negyedik alkalommal rendezték meg a Kürti Borfesztivált. A pincesoron 17 helyi – vagyis itteni pincével rendelke-



ző – borászat és hat ország képviseletében további 24 meghívott adott betekintést munkásságába.

Az elmúlt évekhez hasonlóan ebben az évben is rossz arcát mutatta az időjárás, a rendezvényt megelőző három napon összesen 90 mm eső esett a hegyen, minden csupa sár, mondták a szervezők, pénteken délután, mikor megérkeztünk. Igaz ekkor kisütött a nap. Este a szokásos borásztalálkozón bizony gumicsizmát kellett felvennie annak, aki végig akart menni az egész soron.

Szombaton délelőtt azonban kiderült, hogy csoda történt, az éjjel nem esett az eső, sőt fújt egy kis szél, és a szervezők által kiterített kőzúzalék egészen járhatóvá tette az utakat. A borászok serénykedve nyitották a standokat, állították fel az eső elleni sátrakat és reménykedve várták a látogatókat. Nem-sokára megérkeztek az első buszjáratok a környező városokból, s özönlteni kezdett a tömeg. A kezdeti félelmek elmúltak, a borászoknak nem volt idejük az időjárással foglalkozni – amely kiválóan alkalmazkodott az eseményhez, mert nem esett, nem fújt, de nem is volt meleg –, mert a borra szomjazó emberek csak

özönlöttek rendületlenül. A jó bor és a rengeteg külön program, színvonalas kézműves portéka mindenkinek tartogatott érdekességet. Az esti programok további látogatókat vonzottak, és a nép csak özönlött a pincék és standok között, meg-megállt, hol egy jó pohár borra, hol egy kis népzeneire, táncra, hol egy kis cigány muzsikára, hol csak beszélgetni egy jó baráttal, régen nem látott ismerőssel.

Bizony éjjel felé már mindenki fáradtan mozgott, a látogató, a borász és a rendezők is, talán egy ember kivételével – a főszervezőről, Kasnyik Tamásról van szó, akin ekkor látszott először a megkönnyebbülés, ez is sikerült... Több mint 6000 ember fordult meg a hegyen.

Sok mindent le lehet írni egy borfesztiválról, jót és kevésbé jót, de a Kürti fesztiválról csak egyet mondhatunk: ezt látni kell! Aki még nem volt, már most jegyezze elő a jövő évi naptárába az V. Kürti borfesztivált, mert ide el kell jönni, a mese kevés ahhoz, hogy átéljük a hangulatot.

Kovács Pál

PÁLYÁZATI FELHÍVÁS

Észak-Alföldi Innovációs Díj



2011-ben ismét kiírásra kerül az Észak-Alföldi Innovációs Díj. A pályázatot az MTA Debreceni Területi Bizottsága (MTA DAB), a Hajdú-Bihar, a Szabolcs-Szatmár-Bereg, a Jász-Nagykun-Szolnok Megyei Kereskedelmi és Iparkamara valamint az INNOVA Észak-Alföld Regionális Fejlesztési és Innovációs Ügynökség közösen hirdeti meg a kiemelkedő innovációs eredményt felmutató vállalkozások számára.

Az Észak-Alföldi Innovációs Díj célja a nemzeti szinten vagy Észak-Alföldön kiemelkedő eredménnyel járó

- termékfejlesztést,
- technológiafejlesztést,
- informatikai rendszerfejlesztést,
- szolgáltatásfejlesztést

célzó tevékenység, valamint kimagasló gazdasági teljesítmény elismerése.

A díjat az elmúlt évben a régió három megyéjéből három különböző tevékenységi területen működő vállalat nyerte el, igazolva ezzel az Észak-Alföldi régió innovációs potenciáljának sokszínűségét.

Pályázni lehet az elmúlt három évben végrehajtott sikeres innováció leírásának benyújtásával, képi, mozgóképi, illetve egyéb vizuális ismertetéssel kiegészített anyag beadásával. A részletes formai követelményeket a pályázati útmutató tartalmazza, melyet a következő honlapon érhet el: www.innova.eszak-alfold.hu

Pályázat benyújtásának határideje:

2011. október 5. (szerda) 14:00

Helye: A pályázatoknak az illetékes megyei kamara címére kell beérkezniük.

Módja: postai és elektronikus úton

Az Észak-Alföldi Innovációs Díj megyénként (Szabolcs-Szatmár-Bereg, Jász-Nagykun-Szolnok és Hajdú-Bihar) kerül átadásra. A pályázat eredményét az MTA DAB elnöke és a kamarák elnökei valamint az INNOVA ügyvezető igazgatója közösen hirdetik ki az Innovációs Díj (kisplasztika és oklevél) átadásával, a Magyar Tudomány Napja alkalmából szervezett konferencián 2011. november 7-én. Emellett az INNOVA megjelenési lehetőséget biztosít a díjazottaknak egy országos lapban.

További információ: Ökrös Fruzsina (INNOVA) • E-mail: fruzsina.okros@eszak-alfold.hu

Bővebb információ és letölthető pályázati útmutató: www.innova.eszak-alfold.hu



HAJDÚ-BIHAR MEGYEI
KERESKEDELMI ÉS
IPARKAMARA
CENTRE OF COMMERCE AND INDUSTRY OF HAJDÚ-BIHAR

innova
Észak-Alföld

Útikalauz borturistáknak:

10+1 LÁTNIVALÓ EGERBEN



Kevés olyan település van Magyarországon, melyet a legkisebektől kezdve minden korosztály jól ismerne. Talán közülük is a legismertebb Eger. Hogyan tett szert erre a népszerűsége a Mátra és a Bükk hegységek lábánál elhelyezkedő városka?

Azt hiszem, biztos állíthatom, hogy nincs az országban olyan ember, aki ne olvasta volna Gárdonyi Géza „Egri Csillagok” című művét, és ne vett volna részt iskolás évei alatt egy egri kiránduláson. Eger bizonyítottan az egyik leglátogatottabb történelmi váraink egyike és egyben az Egri borvidék központja.

Most induló sorozatunkban olyan programokat, látnivalókat ajánlunk borvidéki utazásokhoz, amelyek jól kiegészítenek egy borvacsorával, kóstolókkal színesített hétvégét.

EGER VÁROSA, A PAPOK VÁROSA

A település története évezredekre nyúlik vissza, de legnagyobb szerephez azonban akkor jutott, mikor I. (Szent) István királyunk püspökséget alapított a városban. Innentől kezdve Eger komoly egyházi és tudományos szerepet tölt be a térségben.

Az Érseki Főszékesegyház elődje a Szt. Mihály templom volt. A mai klasszicista székesegyházat Hild József tervei alapján Pyrker László emeltette. Bejáratánál Szt. István és Szt. László, valamint Péter és Pál apostolok szobrai köszöntenek minket. A templombelső festményei olasz művészek munkáját dicsérik. A székesegyházat 1970-ben a pápa bazilika rangra emelte.

TUDTA-E? 1769-ben Egerben alapították meg hazánk első orvosi akadémiáját, a Schola Medicinálíst.

A Líceum Eszterházy Károly püspök megbízásából felépített intézmény, három építész közreműködésével készült el. Eredetileg egyetemnek szánták az épületet, de Mária Terézia 1777-ben hozott Ratio Educationis nevű törvénye értelmében ez nem va-

lósulhatott meg. Ma az egri Eszterházy Károly Főiskolának ad otthont. Bár az épület belső kialakítása is figyelemre méltó, de nem csupán az esztétikai szépség az, ami miatt érdemes beljebb kerülni. A Líceum könyvtára 130 ezer kötet birtokában van, köztük olyan unikumokkal, mint a Budai és a Thuróczy-krónika, valamint a Béli- és a Pompéry-kódex.

Az épület kupolájában került elhelyezésre az a szerkezet, ami mára ugyan gyakorlati jelentőségét elvesztette, de eszmei értéke napról napra több. A Spekula csillagvizsgáló a maga idejében az ország harmadik legnagyobb obszervatóriuma volt. Napjainkban, ha a csillagokat nem is, de a város szépségeit megcsodálhatjuk a szerkezet segítségével.

TUDTA-E? Eger egyike annak a négy magyar településnek, amelynek nevét a Marson egy kráter is viseli. Sőt, van egy aszteroida, amelyet „3103 Eger” névre kereszteltek.

TÖRÖK IDŐK EMLÉKEI

Az Egri vár történetének kezdete a püspökség alapításának korára tehető vissza, amikor Szt. István királyunk a püspökséggel hatalmas birtokokat és több vármegyére kiterjedő jövedelmeket adományozott. Ebben az időben az Eger patak által nyújtott természetes védelem és a várat körülvevő gyenge falerődítmény elegendőnek bizonyult a város védelmére. A tatárjárás támadásai azonban erősebb falakat igényeltek volna.

A harcok után a meglévő falak felhasználásával új erősebb és nagyobb erődítmény épült. A vár virágzásának korszaka egészen Mátyás király haláláig tartott, ezt követően mind anyagi, mind pedig hadi szempontból megrendült a váruradalom. A mohácsi csata veszjósló fenyegetése után Varkocs Tamás hozzá látott a vár megerősítéséhez. 1549-ben Dobó Istvánt tették meg a vár kapitányává, aki tovább folytatta a fejlesztéseket, így a XVI.

század közepén ért támadások nem érték váratlanul a várnegyed lakóit. 1551-ben már fél esztendőnyi élelemmel látták el a váruradalmat. Jól kiépített raktárhelységeiben tárolták az élelmet: a búzát vermekben, a füstölt húst, sózott halat, szalonnát, savanyított káposztát pedig pincékben raktározták. Mindezen felül több mint négyszáz élő állat is volt a vár gazdasági részében.

Természetesen nemcsak a fizikai erőnlétet szolgáló élelemről gondoskodtak, hanem a harcokhoz szükséges technikai felszerelésről is. 16 ágyú, 5 szakállpuskából összeállított seregbontó, 285 kézi puska, 345 szakállpuska, 1261 lándzsa, 200 dárda állt 1935 harcos és 70 jobbágy rendelkezésére. Ne feledkezzünk meg azonban a harcosokat segítő fehérnépről sem, akik szurokkal és forró vízzel harcoltak. A törökök 1552. szeptember 4-én indították támadásaikat, és hosszas küzdelmek után október 13-án került sor az utolsó nagy rohamra. Az Egri csillagok című Gárdonyi műből oly jól ismert harc végső győzteseiben ebben a csatában a magyarok voltak.

TUDTA-E? Az Egri Csillagok című Gárdonyi regény alapján készült film jeleneteinek egy részét Pilisborosjenő határában forgatták, ahol külön e célból felépítették az egri vár másolatát. A „vár” azóta pusztul, de ma is kedvelt turistacélpont.

A török uralom alól való felszabadulást (1686) követően a vár jelentőségét veszítette. 1702-ben I. Lipót király és a bécsi Haditanács döntése alapján Dumont hadmérnök az egész külső várat felrobbantotta. Ha napjainkban szeretnénk megtekintetni ez egykori harcok helyszínét, több részen felújított vár csalogat minket. Ezen kívül megtekinthetjük az egykori Püspöki Palotában a vártörténeti kiállítást is. A panoptikumban életnagyságban találkozhatunk az Egri Csillagok hőseivel. Ha valaki építészeti szemmel kívánja vizsgálni a várat, vagy az épület szerkezetére kíváncsi, látogasson le a Kazamatákba.

Szó esett már több ízben Gárdonyi Gézáról – az író saját kérésére itt került végső nyugalomra. A várban tett séta alkalmával az ő síremlékét is megtekinthetjük. Ha többre vagyunk kíváncsiak az íróval kapcsolatban, akkor könnyedén felsétálhatunk a Gárdonyi Géza emlékházhoz, ahol lakásának egykori berendezési tárgyai is megtalálhatóak.

TUDTA-E? Gárdonyi Géza 1863-ban Ziegler Géza néven látta meg a napvilágot, s első ízben tizenhat évesen, 1881. május 5-én az egri

Füilentőben megjelent humoreszkjét írta alá Gárdonyi Z. Géza néven. Írói nevét születési anyakönyvezési helyszíne, Gárdonyi után választotta, s 1881 után – a Z. elhagyásával – egyre gyakrabban, az 1890-es évektől pedig kizárólagosan ezt tüntette fel művei fejlécén.

A török megszállásnak voltak kézzelfogható építészeti eredményei is – ilyen például a Minaret, eredeti nevén: Minaré, mely egykoron a Kéthüda dűzsámihoz tartozott. A város egyik legmagasabb, 40 méter magas épített pontja. Az imatoronyhoz tartozó szentélyt először katolikus káptalani templommá alakították át, majd lebontották, és új templomot emeltek helyére. A körkeréllyhez 97 keskeny lépcsőfok vezet fel.

Az északi régióban egyedülálló, nemzetközi szinten is ritkaság számba menő Törökfürdő 2009 őszétől felújítva várja vendégeit. A fürdőépületet a várost megszálló törökök építették 1610 és 1617 között. A rekonstrukció megőrizte a muzulmán fürdőkultusz és építészet hagyományait. A fürdő ma modern balneoterápiás centrum.

A török megszállás után az Egerbe visszatérő Fenessy György püspök már nem akart a várban lakni. A városban vásárolt két telket, és a palota építéséhez szükséges tufa követ a mögöttes dombból termeték ki, így jött létre a hatalmas pincerendszer, ahol a dézsmaborokat tárolták. A pincerendszer a Hatvani-kaputól a Rác-kapuig 3 kilométer hosszan nyúlt el a város alatt. A mai pince legszebb része az Oszlopos terem, ahol 7 x 7 pinceág saktáblaszerűen hálózta be a teret.

TUDTA-E? Az 1947-es államosítás után a pincerendszert nem használták, a nagyon veszélyes szakaszokat betömték, a csapadék ellen azonban nem szigetelték az alagutakat, így a betonon átszivárgó talajvíz a tufából kimosott mészből csodálatos cseppkőképződményeket alakított ki.

Ha időnk engedi, tekintsük meg még a Vármegyeháza épületén a Fazola Henrik kovácsműhelyében készült szőlőfürtös és címeres rácsos kovácsoltvas kapukat és a főkapu feletti félköríves betétrácsokat, melyek szépségükkel Európa-szerte egyedülállóak.

Egernek azonban még számos látnivalója van, ahova egy rövid képzeletbeli séta nem vezethet el. Egert mindenkinek magának kell felfedeznie, mert ez a város mindenki számára mást és mást jelent, akár Bikavért, vagy épp Egri Leánykát...

TUDTA-E? Az Egri Bikavér – több felmérés szerint – az egyik legismertebb magyar vörösbort, évente 75–85 ezer hektoliter közötti mennyiséget adnak el belőle.

KIRÁNDULÁSI TIPP (+1 LÁTNIVALÓ)

Egerszalók Egertől alig néhány kilométerre található a hőforrásairól ismert település. A 410 méter mélyből feltörő, forró (65–68 °C) gyógyhatású hévíz vakítóan fehér, mészkővel borított teraszokat épített. Hasonló képződményeket Törökországban láthatunk. A falu határában úgynevezett kaptárkövek találhatók, melyek valószínűleg vulkáni utóhatások következtében feltört kovasavas meleg vizek hatására erősebben átkovásodott riolit-tufa maradványai. Elnevezésük onnan ered, hogy a riolit-tufa tömbbe kunyhót vájtak, kő fekhellyel és polcokkal. A falu déli részén riolit-tufába vágott barlanglakások találhatók, ezeket ma már lakás céljára nem használják.

HASZNOS INFORMÁCIÓK:

Tourinform

3300 Eger, Bajcsy-Zsilinszky u. 9.
Tel.: 06-36/517-715
Fax.: 06-36/518-815
E-mail: eger@tourinform.hu

Líceum Főegyházmegyei Könyvtár

3300 Eger, Eszterházy tér 1. I. emelet/223.
Tel.: 06-36/325-211, 06-30/ 328-3030
http://www.ektf.hu

Varázstorony

Csillagászati Múzeum, a Planetárium, Panoráma Terasz.
3300 Eger, Eszterházy tér 1.
Tel.: 06-36/520-400/2245-ös mellék
http://www.ektf.hu

Dobó István Vármúzeum

3300 Eger, Vár 1.
Tel.: 06-36/312-744
http://www.egrivar.hu
Érseki Gyűjteményi Központ
3300 Eger, Széchenyi u. 1.
Tel.: 06-36/421-332

Gárdonyi Géza Emlékmúzeum

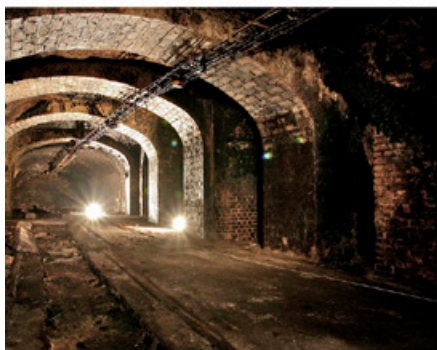
Gárdonyi Géza lakóháza
3300 Eger, Gárdonyi u. 28.
Tel.: 06-36/312-744

Minaret

3300 Eger, Knézhich K. u.
Tel.: 06-70/202-4353

Egri Törökfürdő

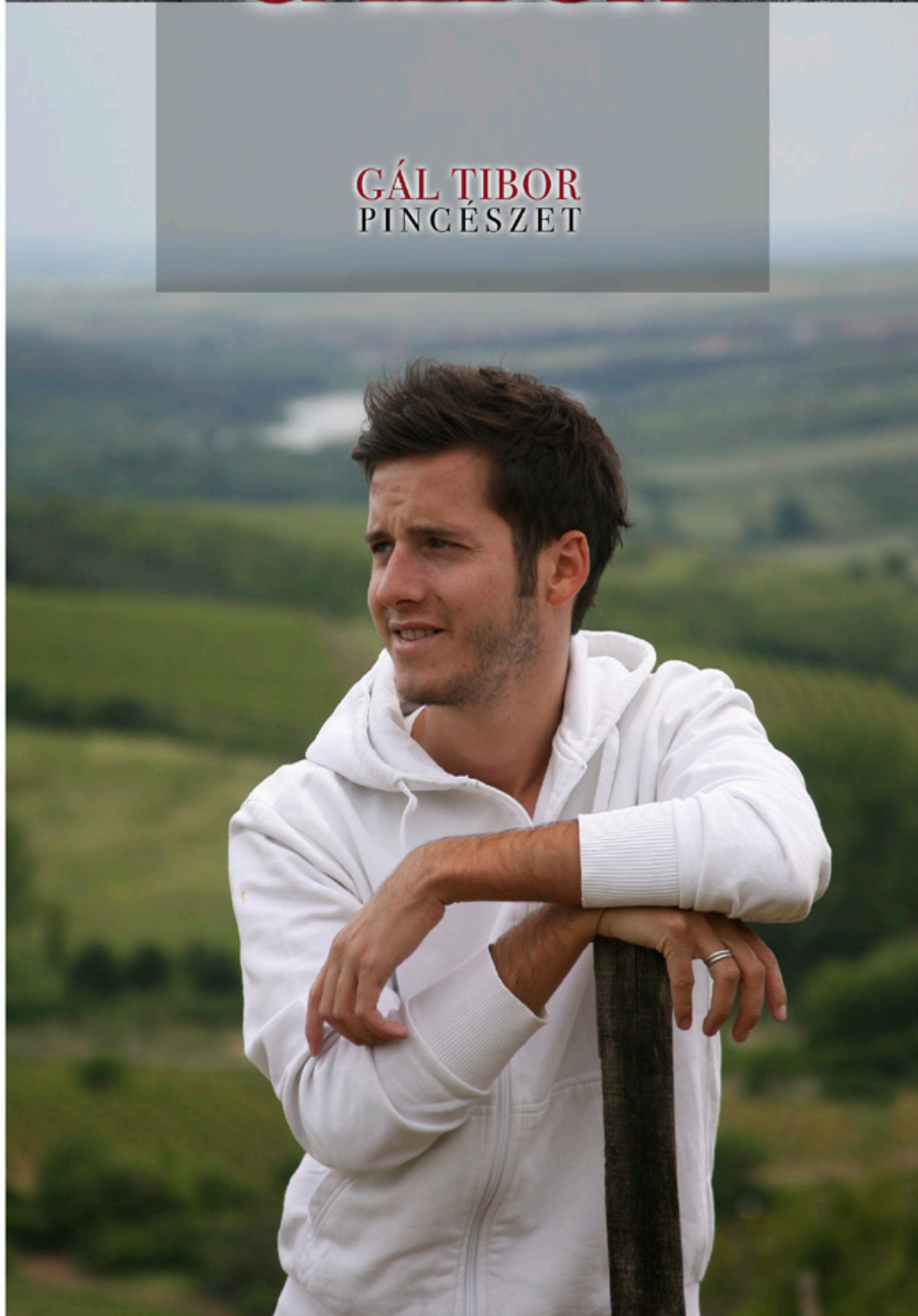
3300 Eger, Petőfi tér 2.
Tel.: 06-36/314-142
http://www.egtermal.hu



info:
galtibor.hu
galtibor@galtibor.hu



GÁL TIBOR
PINCÉSZET





Programajánló

CHATEAU WANDA SZÜRET 2011

Időpont: 2011. szeptember 23., 20:00 – szeptember 24., 23:30

Helyszín: Eger, Chateau Wanda

10.00–10.30 Érkezés, „welcome” pálinka elfogyasztása, frissen sült házi pogácsa, mangalica falatok kíséretében, felkészülés a szüretre.

11.00 Indulás a szőlőbe (gumicsizma, metszőolló vagy kés jó, ha van).

11.00–13.30 Szüret, közben a második pálinka elfogyasztása.

13.45 Visszaérkezés a Chateau Wandához, a jól megérdemelt ebéd elfogyasztása.

14.45 Ebéd utáni levezető gyakorlatok, szőlővillázás a boggyózóba, cefrefejtés, csömöszölés, must készítése.

16.00 Borkóstoló.

17.00–17.30 Bortábornok avatása.

17.30–18.00 Hagyománytisztelő népi játékok értékes nyereményekért.

18.30 Vacsora, a szüret jegyében.

19.00 Zenés mulatság élő zenével.

A fenti program 8800 Ft/fő a pénteki vacsorával, 5800 Ft/fő annak, aki csak a szombati napra érkezik.

A szervezők arra kérnek minden kedves érdeklődőt, hogy szeptember 10-ig jelezzen vissza, mivel a rendezvény komoly előkészületeket igényel, tudniuk kell a pontos létszámot. (Telefon: 06-70/9339-750)

Akinek szükséges, szívesen segítenek a szállásfoglalásban is, de kéri, hogy előre jelezzék!

A fenti dátumokon kívül csoportoknak külön is szerveznek szüreti, akár jégbor szüreti programot is. (Előre látható dátumok szüreti mulatságra: 2011. október 7–8, 2011. október 27–28.)

MÁDI SZÜRETI NAPOK

Időpont: 2011. szeptember 23–24.

Helyszín: Mád

Szeptember 23. péntek

14.30–14.45 Megnyitó – Polgármesteri

Hivatal udvara

14.45 Bábelőadás – Polgármesteri

Hivatal udvara

15.00–15.40 Szüreti Napok köszöntése, megnyitja Demeter Ervin és Tatárka József – Szent Tamás Borház

16.00–17.00 Szalóki Ági: Gingalló koncert

– Furmint Színpad

17.00–17.30 Petrás Mária kiállítás megnyitó

– DemeterVín

17.15–18.15 Számadó Együttes koncert

– Furmint Színpad

18.30–19.30 Miskolci Dixieland Band koncert

– Furmint Színpad

19.45–20.15 Gold Dance Táncsoport

– Furmint Színpad

21.00–22.30 Old Boys koncert

– Furmint Színpad

23.00 Los Cusinos koncert – Furmint Színpad

Kiegészítő programok:

18.00 • Kovács műhely, kádár műhely – Borsai Kastély udvara – Vízolyi nyomda

16.00 • A 2010-es évjárat kóstolója és portfólió bemutató Mádi Kör és az Anyukám mondta étterem szervezésében (belépődíj: 2500 Ft/fő, mely tartalmaz emlékpoharat, korlátlan borfogyasztást és kísérő falatokat) – Royal Tokaji Kft.

Szeptember 24. szombat

7.00–11.30 Főzőverseny

– Művelődési Ház udvara

9.00–11.00 Dűlőtúra – indulás a Szent Tamás Borháztól (előzetes regisztráció szükséges)

10.00–16.00 Bartha Tóni csúzlizdája és kézműves foglalkozás – Polgármesteri

Hivatal udvara

10.30–11.15 Muzsikás Együttes gyermekműsora – Furmint Színpad

11.30–12.15 Új bor és szőlő megáldása

– Furmint Színpad

12.30–13.00 Főzőverseny eredményhirdetése

– Furmint Színpad

13.00–13.30 Holló ének – Furmint színpad

14.00–16.30 Szüreti felvonulás

16.30–17.00 Tállai András köszöntője és eredményhirdetések – Furmint Színpad

16.30–17.30 Bábelőadás – Polgármesteri

Hivatal udvara

17.00–17.30 Utcai szórakoztatók

– Furmint Színpad

17.30–19.00 Muzsikás együttes koncertje

– Furmint Színpad

20.00–21.30 Magna Cum Laude koncert

– Furmint Színpad

21.30–22.00 Tűzsonglőrök – Furmint Színpad

22.00 Szüreti bál a Classic zenekarral

Kiegészítő programok:**11.00–19.30** Kovács műhely, kádár műhely

– Borsai Kastély udvara, Vízsolym nyomda

11.00–17.00 Díszmadár kiállítás

– Művelődési Ház terme

– Mádi Udvarház

– Bartha Károly pincészete

Mindkét nap minőségi ételek, kézművesek, vásári forgatag, utcai szórakoztatók (agyagbanda, gólyalabasok, óriás bábok, kikiáltó, utcazenészek).

SZÜRETI NAP**I. ERDŐBÉNYEI BORKIRÁLYNŐ-VÁLASZTÁS****Időpont:** 2011. szeptember 24.

szombat, 10.00–13.00.

Helyszín: Erdőbénye

Szeptember 24-én az Erdőbényéért Közalapítvány és Erdőbénye Község Önkormányzata megrendezi a hagyományos Születi felvonulását. Felavatják a felújított művelődési házat (IKSZT). A Születi napon először választják meg Erdőbénye Borkirálynőjét.

SZENT VENCEL NAPI KONCERT A LEGGIERO ÉNEKEGYÜTTESSEL, ÜNNEPI BORVACSORA**Időpont:** 2010. szeptember 24. szombat,

19.00 (koncert); 20.30 (borvacsora)

Helyszín: Tállya, Római katolikus templom (koncert); Oroszlános Borvendéglő (borvacsora)**Információ és asztalfoglalás:** Jámor Ágnes

Tel.: 06-30/419-2946; 06-47/598-888,

info@oroszlanos.hu

Tállya és az Oroszlános Borvendéglő ismét ünnepre készül, melyre hívja a borszeretőket és a zárándokokat. Európában egyedülálló módon, immár közel kétszáz éve Tállyán, a Tokaj-hegyaljai történelmi borvidék szívében a gótikus plébániatemplomot lugasszerűen szőlőkkel, virágokkal díszítik, s a szentélyben elhelyezett feszületre a legszebb szőlőfürtöket aggatják. A barokk Szent Vencel melléktoltárt dúsan ékesítik virágokkal, szőlővel, gyümölcsökkel, a tállyai gardák legjobb palackos borait helyezik el rajta. A történelmi mezőváros főutcáján a kapukat szintén szőlővel, ágakkal, venyigékkel csinosítják, így adva hálát a szőlőtermésért, borért, a mindennapi kenyérért évről évre, kérve Szent Vencelnek, a vincellérek, szőlészek és borászok védőszentjének pártfogását. Délután 11 órakor megkondulnak a harangok, és a plébániáról elkezdődik a nagy bevonulás. Elől viszik a szőlőfürttel díszített feszületet, majd következik a borrendek vonulása az egyházi méltóságok és kísérőik társaságában. A római katolikus templomban 19 órakor veszi kezdetét a Leggiero énekegyüttes koncertje, melyet borvacsora követ 20.30 órától a Szirmay-kúria Oroszlános Borvendéglő termében.

Menü:

Kacsamáj szendvics safrányos almával

„Lili” Tokaji Furmint, félédes 2009 – Szirmay kúria, Tállya

Süllőfilé zöldszeles hollandi mártásban, rizottó Tokaji Furmint száraz, 2007 Hordóválogatás – Szirmay kúria, Tállya

Konfitált marhapofa vargányás burgonyafelfújttal, sült zöldségekkel

„Papak Bora” Ménesi kadarka, száraz 2008 – Minorita Birtok

„Szőlősomló” borkrémmel

Tokaji Aszú 5 puttonyos, 2005 – Szirmay kúria, Tállya

Vacsorajegy: 6500 Ft/fő

SZENT VENCEL NAPI SZŐLŐS BÚCSÚ ÉS ZÁRÁNDOKPROGRAM**Időpont:** 2011. szeptember 25. vasárnap**Helyszín:** Oroszlános Borvendéglő, Tállya és Pendits Szőlőbirtok, Abaújszántó**Információ és asztalfoglalás:** Jámor Ágnes

Tel.: 06-30/419-2946; 06-47/598-888,

info@oroszlanos.hu

11.00 Ünnepi szentmise – szónok Palánki Ferenc egri segédpüspök, miskolci érseki helynök. Közreműködik a miskolci Minorita Templom Szent Ferenc kórusa (karigazgató: Regős Zolt). – A szentbeszéd után borszentelés a Szent Vencel oltárnál. A megszentelt borok Krakkóba kerülnek miseborként, az Isten Irgalmasság Bazilika lengyel-magyar szentek kápolnájába. A szentmisében a szentáldozás két szín alatt történik. Mise után körmenet a borrendek részvételével.

13.00 Zárándokebél az Oroszlános Borvendéglőben (ünnepi menü: 3500 Ft/fő), vagy Tállya neves pincészeteinek egyikében (pincepörkölt: 2500 Ft/fő).

Igény szerint térítés ellenében lehetőség van borkóstolásra és vásárlásra. Szent Vencel bora 1000 Ft/palack kedvezményes áron szerezhető be a búcsú ideje alatt.

15.00 Indulás Abaújszántóra, a Pendits szőlőbirtokon lévő Szűz Mária szoborhoz. Imádság, borkóstolás, majd hazatérés.

Az utazás a helyszínek között egyénileg történik, csoportos igény esetén autóbussz megrendelésében a szervezők segítséget tudnak nyújtani.

TERÉZIA NAP A GRÓF DEGENFELD SZŐLŐBIRTOKON**Időpont:** 2011. október 15. szombat; 10.00–17.00.**Helyszín:** Gróf Degenfeld Kastélyszálló, Tarcal, Terézia kert**Infó és regisztráció:** Tel.: 06-47/380-173, degenfeld@degenfeld.hu

Fotók: Szigetváry Zsolt

Legyenek részesei egy szőlőbirtok életének a szüret idején! Október 15-én, szombaton rendezik meg a Terézia napi nyílt programot. Egész nap várják a vendégeket a Gróf Degenfeld Szőlőbirtokon. **Ízelítő a programból:**

pincelátogatás, ültetvénylátogatás, borkóstoló

szüret, préselés, lopózás

vakkóstolás, bortotó

mesterség-bemutató: hordókészítés

vidám programok felnőtteknek és gyermekeknek: ének, tánc, sárkányeregetés, gyermek játszótér és további meglepetések

kedvezményes Terézia napi menü

A rendezvényen való részvétel ingyenes, de regisztráció szükséges!

MINDSZENT HAVI MULATSÁG**Helyszín:** Bodrogkeresztúr**Időpont:** 2011. október 8-9., szombat, vasárnap**Info:** <http://www.tokajfestival.hu>

Második alkalommal rendezik meg Bodrogkeresztúrtban a Mindszent Havi Mulatságot, melyen a helyi érdekltségű kézművesek a házigazdák, ők ismertetik meg az érdeklődőkkel a települést.

Kiváló borok, helyi ételek, kézművesek, szüret, aszúszedés, kiállítások, egész napos programok, népi játékok, gyerekfoglalkozások. Este Táncházt, ameddig a jókedv tart.

Kóstoltat: Bott Pince, Füleky, Dereszla, Patricius, Puklus, Tokaj Nobilis.

Bemutatkozik a Borecet Manufaktúra és a Pántlikás Biokertészet is.

SZERKESZTŐI GONDOLATOK

Kedves Olvasó!

Ha ezeket a sorokat olvassa, az azt jelenti: sikerült, megjelentünk, megcsináltuk az első számot, és bízunk az egyre színvonalasabb folytatásban.

MIK VAGYUNK ÉS HOGYAN JUTOTTUNK EL IDÁIG?

Pár évvel ezelőtt érkezett egy csomag a borszaküzletünkbe. A Pécsi Borozó mintapéldányait tartalmazta a küldemény. Szerettem olvasgatni ezeket a magazinokat, valószínűleg ugyanazokból az okokból kifolyólag, amiért most Ön is a kezében tartja ezt a lapot. Egy szó, mint száz, tetszett a kiadvány és tetszik mind a mai napig. Aztán idén, valamikor kora tavasszal felvetődött, hogy miért csak a Pan-non Borrégióknak van ilyen magazinja, miért ne lehetne a hozzánk, Debrecenhez közel eső borrégióknak hasonló kiadványa? S lám, íme, itt van a mi lapunk.

Sokan egyengették a születendő magazin útját: ismerősök, kollégák, családtagok. Köszönet jár a Pécsi Borozó munkatársainak, a „brand” tulajdonosainak is, hogy önzetlenül és segítőkészen, gyakorlatilag az első megbeszélés után „bevállalták a testvért”, s igent mondtak egy újabb Borozó megjelenésére. Ez utóbbi köszönetnyilvánítást természetesen nemcsak a saját, hanem a Debreceni Borozó minden munkatársának nevében küldöm pécsi barátainknak.

Úgy illendő, hogy bemutassam a mi csapatunkat. A lap kiadója a Debreceni Borbarátok Társasága, azaz a BORBATÁR.

A SZERKESZTŐSÉG: Angi János – történész, egyetemi docens • Árvay Sándor – újságíró • Csorján Balázs – közgazdász, www.winetest.eu • Darin Sándor – újságíró, www.borutazo.hu • Grasselli Norbert – közgazdász, www.winetest.eu • Katics Gergely – bölcsész-informatikus, borkereskedő, www.bor-bolt.hu • Kerekes Sándor – újságíró • Kovács Pál – borszakértő, okleveles gépészmérnök • Petromán László – grafikus (artfutur@axelero.hu)

Akárcsak a Pécsi Borozó esetében, mi is mindannyian másod- vagy harmadállásban készítjük az újságot. Az pedig, hogy a magazin debreceni, szavatolja a borvidékektől való függetlenségünket. Bár garantálni nem lehet, hogy egy ekkora terjedelmű újságban mindig mindegyik borvidék a súlyának megfelelően fog szerepelni, de ígérem, igyekezni fogunk betartani az arányokat.

Milyen lesz a magazin? Szeretnénk bemutatni a régió bor- és gasztronómiai kincseit. Meggyőződésünk, hogy sok, még feltáratlan értékkel fogunk szembesülni. A borokon, a gasztronómián kívül fontosnak tartjuk az egészséges, tiszta élelmiszerek felkutatását és bemutatását. Ahogy már az első lapszámban tettük, szeretnénk újra felfedezni az Érmelléki Borvidéket is – akik már jártak ott, tudják, hogy nem érdemtelenül tennénk.

Hamarosan elindul honlapunk is, a www.debreceniborozo.hu, amiről reményeink szerint a következő, december elején megjelenő lapszámban már tényként számolhatunk be. Addig is minden kedves borfogyasztónak jó kóstolást, borászoknak kedvükre való szüretet, szép őszt kívánok a Szerkesztőség és a magam nevében!

Katics Gergely
főszerkesztő

DEBRECENI BOROZÓ

ÉSZAK-MAGYARORSZÁG ÉS TOKAJ BORRÉGIÓK
BORMAGAZINJA

Megjelenik negyedévente, ingyenesen, 10 000 példányban

Főszerkesztő: Katics Gergely | kage@holborozunk.hu

Felelős kiadó: Kovács Pál | cskp@enternet.hu

Művészeti vezető: Petroman László | artfutur@axelero.hu

Előkészítés: Kaméleon Dizájn Kft.

Szerkesztőség: Angi János, Csorján Balázs, Darin Sándor,
Grasselli Norbert, Kerekes Sándor

E számunk munkatársai voltak: Antal Károly, Gyarmati Gábor, ifj. Kulcsár Gábor, Köszörűs Zoltán – www.ermellek.eu, Losonci Bálint, Orosz István, Pintér Noémi, Sasi Szabó László, Szakál Zoltán

Olvasószerkesztő: Árvay Sándor

Hirdetés: Bodnár Gabriella
bodnar.gabriella@koloneld.hu
+36 30 6762211

Fotók: Benke Péter (sajtfotók); Kerekes Sándor, Némethi Fotó +36 30 6715803 (palackfotók), Nagy Gábor (Debreceni Borkarnevál), Petromán László (címlap, Mád), Szigetváry Zsolt (Budavár)

A szerkesztőség címe: 4027 Debrecen, Honvédtemető u. 63/b.

Kiadja: A Debreceni Borbarátok Társasága Közhasznú Egyesület, 4071 Hortobágy, Czinege J. u. 1.

Felelős kiadó: Kovács Pál, elnök

Nyomtatás: Alföldi Nyomda Zrt., Debrecen,
felelős vezető: György Géza vezérigazgató

ELÉRHETŐSÉG

VINOTÉKÁK • Esszencia Borszaküzlet • 4025 Debrecen, Bajcsy-Zs. u. 23-25., www.bor-bolt.hu ■ Borudvar • 4025 Debrecen, Széchenyi u. 48., www.borudvar.hu

PINCÉSZETEK • Barta Pince • Mád • www.bartapince.hu • (1) 417-3248 ■ Bükkaljai Borút • www.bukkaljaiborut.hu • (30) 207-9977 ■ Disznókő Szőlőbirtok és Pincészet Zrt. • Mezőzombor • www.disznoko.hu • (47) 569-410 ■ Gál Tibor Pincészet • Eger • www.galtibor.com • (36) 429-800 ■ Gizella Pince • Tokaj • www.gizellapince.hu • (20) 233-3212 ■ Gróf Buttlér Borászati Zrt. • Eger • www.grofbuttler.hu • (1) 354-3832 ■ Kaló Imre • Szomolya ■ Majoros Birtok • Tokaj • <http://majorosbirtok.hu> • 30/758-1021 ■ Mészáros Borház • Szekszárd • www.meszarosborhaz.hu • (74) 419-165 ■ Szepsy Pince • Mád • www.szepsy.hu • (70) 945-6329 ■ Tőkések • www.tokesek.com

GASZTRONÓMIA • Sándor Tamás • Eger • www.bukkisajt.hu • (20) 585-4464

EGYÉB • INNOVA Észak-Alföld Regionális Fejlesztési és Innovációs Ügynökség Nonprofit Kft. • www.innova.eszakalfold.hu • (52) 880-250 ■ Alföldi Nyomda Zrt. • Debrecen • www.anyrt.hu • (52) 515-715

Esszencia

BORSZAKÜZLET

A BOROK LEGJAVA



Lépjen be a borok világába!

Keresse fel webáruházunkat,
ahol több mint 1200 bor és párlat közül válogathat!

Regisztráljon, vásároljon, értékelje a borokat,
hogy az így szerzett törzsvásárlói pontokkal egyre kedvezményesebben vásárolhasson!

Esszencia Borszaküzlet - a borok legjava... Debrecen, Bajcsy-Zs. u. 23-25.

www.bor-bolt.hu