

Debreceni BOROZÓ

Mátra, Eger, Bükk és Tokaj borvidékek ingyenes gasztronómiai és bormagazinja 2011. tél

Fókuszban a **Bikavér**

TÉMA:

Desszertborok

BEMUTATJUK:

Tóth Ferenc, Eger

Szecső Tamás, Mátraalja

Babiczki László, Gyöngyössolymos

Gál Lajos és Gál Péter, Eger

GASZTRONÓMIA:

Teismertető | Amit a kávéról tudni érdemes | Halászlé mindenkinek | Karácsonyi vacsora



PATRICIUS
TOKAJ

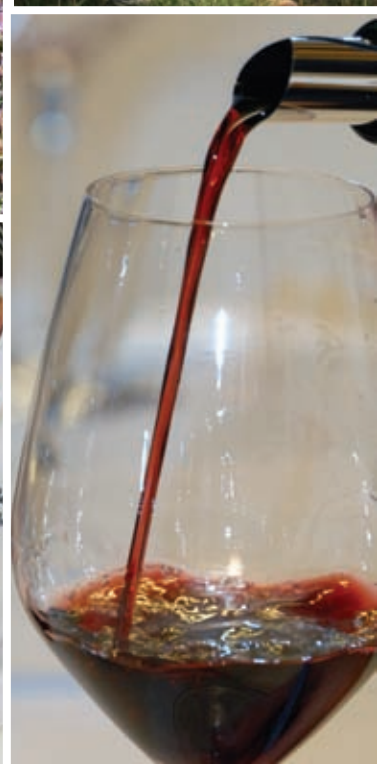
TERMÉSZETES EGYEDISÉG



WWW.PATRICIUS.HU

TARTALOM:

- 4. oldal Köszöntő
- 6. oldal Mostra
- 5. oldal A Bikavér története
- 6. oldal Merengő Egri Bikavér Superior
- 7. oldal Merengő Teremtő
- 8. oldal Teszt: Bikavér
- 11. oldal Igazi örökifjú
Tóth Ferenc, Eger
- 12. oldal Garázsborászat Mátraalján
Szecskő Tamás, Mátraalja
- 13. oldal A szunnyadó vulkán újra izzik
Babiczki László, Gyöngyössolymos
- 15. oldal Ősök és utódok
Gál Lajos és Gál Péter
- 18. oldal Szeressük az édes bort!
- 19. oldal Teszt: desszertborok
- 22. oldal Borásznapló: Gizella pince, Tokaj
- 24. oldal Kitekintő: Csipkerózsika még alszik Érmelléken
- 28. oldal Séfportré: Boros László mesterszakács
- 29. oldal Karácsonyi vacsora
- 30. oldal Halászlé mindenkinek!
- 35. oldal Teaház: Teaismertető
- 37. oldal Kávészüret: Amit a kávéról tudni érdemes
- 39. oldal Visszatekintő: Látványszüret Ostoroson
- 40. oldal Nóri kérdez
- 41. oldal Programajánló



Köszöntő

Nos, megint itt vagyunk. Azt gondoltuk, hogy az első szám örült finise után majd sokkal könnyebb lesz a második számunk megjelentetése. Tévedtünk. De ez már egy egészen más örület. A bemutatkozó számnál az volt a kérdés, hogy miből és hogy rakjuk össze, itt pedig már az jelentkezik, hogy milyen témákat lehetne elhalasztani tavaszra, mert nem férünk be a keretbe.

Melyik a jobb? Az Isten tudja. Mindenkinek kedves a saját gyermeke és az újságírók is így vannak ezzel, mindenkinek kedves a saját írása, és persze szeretné, ha Önök is elolvashatnák. Nagyon nehéz a döntés, mégis öröm, hogy a lap beindult és lesznek következő számok is. Igen, többes számban, mert már a tavaszi szám is körvonalazódik a szemünk előtt.

De vissza a télhez, hiszen ez most több szempontból is ünnepi szám. Először is, ünnepelünk mi magunk is, mert nem lettünk egyszámos lap. Ez a legkevesebb, mégis...

Aztán az igazi ok, hogy jönnek az év végi ünnepek, a Mikulás, a Karácsony, az Újév. Ilyenkor mindenki ajándékokat vásárol a szeretteinek, próbálja meglepni valami különlegességgel. Szeretnénk ezzel a számmal mi is segíteni Önöknek, hiszen jó néhány érdekes témát és lehetőséget vetünk fel. Először is körbejárjuk a legismertebb magyar bort, az Egri Bikavért, amelyhez olyan sok kedves legenda kötődik, szinte már a gyerekkorunktól, Gárdonyi Géza jóvoltából.

S mivel a karácsonyi asztalról nem hiányozhat egy pompás ebéd vagy vacsora, erre is mutatunk egy példát, szép borokkal párosítva a kellemes

és finom ételeket. Persze a cikk a mi ízlésünket mutatja be, de azért reméljük, Önöknek is tetszeni fognak a fogások és a borok, ha megkóstolják azokat.

A téli, varázslatos havas esték és a karácsony nem múlhat el egy remek tokaji bor nélkül, most tehát az édes tokaji borokból kínálunk Önöknek válogatást, bátran ajánlván a butéliákat országunk méltán világhíres borvidékéről.

Természetesen kíváncsiak vagyunk a kevésbé felkapott borvidékeink fiatal borászaira is, ők vajon milyen úton járnak és hová igyekeznek? Izgalmas azonban az is, hogy egy már híres pincészet sorsa hogyan alakul az utódok bekapcsolódásával a napi munkába. Ezekből az egyikbe, most Egerbe, Gál Lajoshoz látogatunk el.

Lesz még egy kis tea, kávé és egy programajánló is, és nem maradhat ki a szívünk csücske, a méltatlanul elfejtett és határon túra került Érmélek sem.

Ez lenne a mi karácsonyi csomagunk Önnek, kedves Olvasó. Reméljük, talál lapunkban böngészni valót, hasznos információt a zimankós téli napokban vagy esteiken.

Engedje meg, hogy a teljes szerkesztői és kiadói csapat nevében kívánjak Önöknek szeretetteljes és kellemes Karácsonyi Ünnepeket és Boldog Újévet!

Találkozunk 2012-ben.

Kovács Pál



ENEREA Észak-Alföldi Regionális Energia Ügynökség

**Miért okoz vállalkozásának energia költsége fejtörést?
Állítsa energia költségeit fejlődése szolgálatába!
Hogyan? A válaszokat mi adjuk!**

- energia audit,
- energia stratégia tervezés,
- energetikai tanulmányok,
- energetikai tanácsadás,
- technológiai tanácsadás,
- energetikai pályázatok figyelése, készítése,
- energia tanúsítvány készítése

**Forduljon az ország egyetlen Energia Ügynökségéhez!
Pártatlanul és megbízhatóan!**

ENEREA Észak-Alföldi Regionális Energia Ügynökség Nonprofit Kft.
4400 Nyíregyháza, Sóstói u. 31/B., 'A' épület, III/345.
Telefon: +36 42 599 400/2816, Fax: +36 42 999 635
Email: info@enerea.eu, Web: www.enerea.eu



DRGA
Debreceni Regionális Gazdaságfejlesztési Alapítvány

**A Debreceni Regionális Gazdaságfejlesztési Alapítvány
2012-ben ünnepli alapításának 20 éves évfordulóját.**

**Az Alapítvány tevékenységei az alábbi területre
irányulnak:**

- üzletviteli tanácsadás
- Vállalkozói Park üzemeltetés
- Vállalkozói Inkubátorházban nonprofit helyiség bérbeadás
- tanulmányok a megújuló energiák, környezetvédelem, területfejlesztés területén

**Várjuk érdeklődésüket:
Debrecen, Balmazújvárosi út 10.
Vállalkozói Park
Tel: 52/533-733
WEB: www.drga.hu**

A Bikavér története



I ♥ EGRI
BIKAVÉR

Az Egri Bikavér az egyik legismertebb magyar vörösbort. A Magyarországon termelt azonos megnevezésű borok közül ebből a borból adnak el a legtöbbet, évente 75–85 ezer hektoliter közötti mennyiségben.

A bor nevének keletkezését, a termelés és a fajtahasználat körülményeit máig sem tisztázták teljesen. Az 1851-ben kiadott *Magyar közmondások könyve* is említi: „Bikavér ... így nevezik az erős, veres bort, például az egrit.” A szekszárdiak szívesen említik Garay Jánost, aki 1846-ban egyik versében írta egybe először a *bika* és a *vér* szavakat. Ma már nagyon nehéz megmondani, hogy honnan származik a *bikavér*, de mind a két borvidéken szép borok készülnek ilyen név alatt.

A nagyobb volumenű egri vörösbortermelés a rákok által behozott kadarkával kezdődött a 15–16. században. Később különböző utakon több vörösbort adó fajta is bekerült a borvidékre. Az 1800-as évek végéig a szőlőt vegyes ültetvényekben termelték, az ezekről származó vörösborkba így néhány fehér szőlőfajta bora is bekerülhetett. A kékszőlők zömét a különböző kadarkaváltozatok adták. A szőlőket egybeszüretelték, úgy készítettek belőlük vörösbort. Elsőként Gröber Jenő telepített fajtatiszta ültetvényeket, a fajtákat külön szüretelte és dolgozta fel, majd házastásával hozta létre az Egri Bikavért.

Az 1970-es évek végén az ún. Bikavér programban végrehajtott telepítéseknek köszönhetően újra növekedett a vörösbort aránya a borvidéken. Az új ültetvények termőhelyei, fajtaösszetétele, művelésmódja, metszésmódja, a „durva” szőlőtermesztési technológia viszont elsősorban a tömegbor minőséget célozta meg. Ez az igénytelen és rendszerint alacsony áron fizető szocialista piacokhoz igazodott.

Kétségtelen, hogy a legtöbb fogyasztó ebben az időszakban ismerte meg az Egri Bikavért, de sajnos az is tény, hogy az így előállított termék a viszonylag alacsony áru borok közé sorolódott. Az 1990-es rendszerváltozás után még évekig élt az a szemlélet – és sajnos még ma is gyakorlat néhány termelő, kereskedő esetében –, hogy ami Egerben termelt és vörös színű bor, az mind lehet Egri Bikavér.

Napjainkra egyértelművé vált a termelők számára, hogy az Egri Bikavérnek száraz vörösborknak kell lennie. A minőséggel kapcsolatos elvárások azonban a „minden, ami az Egri borvidéken termelt és

van egy kis vörös színe” megfogalmazástól az „Egri borvidék csúcsboráig” terjedtek. Az Egri Szőlő- és Bortermelők Egyesülete 1993-ban kidolgozta az Egri Bikavér termelésének szabályait, ez azonban csak ajánlasként, javaslatként létezhetett, mivel semmilyen jogi háttérrel és minőségbiztosítással nem bírt.

A jogszabályi háttér megteremtése után, 1997. június 27-én az Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa (EBHT) egyhangú szavazással ratifikálta az Egri Bikavér Szabályzatát. A szabályozás módszere az Európa nyugati és déli részén működő eredetvédelmi rendszerekre és az Európai Unió borjog anyagán alapult. A legkisebb közös többszörös mentén megfogalmazott szőlőtermesztési, borkészítési, borélelési és minősítési feltételek szabályozása az előző évtizedek gyakorlatához képest már jelentős előrelépést jelentett a bor minőségével, karakterbiztonságával kapcsolatban. A szőlő cukortartalmát 2–4 magyar mustfokkal magasabb értékben állapították meg, a termésmennyiséget 12 t/ha-ban maximálták, s rögzítették az is, hogy a szüret kezdeti időpontját a hegybíró állapítja meg. A szabályzatban megfogalmazottakat 2002-ben tovább szigorították, és elfogadták az Egri Bikavér Superior szabályozást, így immár egy jobb minőségű Egri Bikavér termelésére, értékesítésére van lehetőség. Ennek ellenére a piacon található egri bikavérek minősége és karakterkülönözősége nem tükrözi egyértelműen a minőségfejlesztési törekvéseket, és nem ad megfelelő eligazodást a fogyasztó számára sem.

Az igényes fogyasztó elvárja, hogy az Egri Bikavér legyen tükörös tisztaságú, bíbor vagy mélybíbor színű, komplex, gyümölcs- és érlelési aromákat egyaránt tartalmazó, tüzes, testes, érett, lágy, bársonyos tanninokkal, harmonikus összhatással rendelkező bor, viszont ne legyen fajta- és tanninhangsúlyos. Fontos lenne, hogy ezek az érzékszervi jellemzők a különböző szabályozási szinteknek (Egri Bikavér, Egri Bikavér Superior, Egri Bikavér Grand Superior) is feleljenek meg.

A fogyasztói elvárások a bortermelő számára a legfontosabb piaci tényezők. Bízunk benne, hogy az egri borászok mielőbb átérzik ennek felelősségét, és egységbe tömörülve megalkotják az Egri Bikavér méltó helyét biztosító szabályozási rendszert.

Merengő Egrí Bikavér Superior

A Bikavér mindig is fontos volt a magyar borászat, de különösen az egrí számára. Ez volt az a borfajta, ami köré szép legendát lehetett felépíteni. A 20. században a bor kilépett az országból és elvitte hírünket a világba. Igaz, kétes dicsőség lett belőle, aminek a következményeit mi is nyögjük, de különösen az Egrí Bikavér. Számtalanszor előfordul ma is, hogy a Bikavér kínálását egy furcsa grimasszal fogadja a fogyasztó. Pedig az elmúlt 20 évben az egrí borászok hatalmas és meg nem alkuvó munkával igyekeztek lerázni a múlt béklyóit, és tegyük rögtön hozzá, nem is sikertelenül.

Mára kezd letisztulni a cél, ahová el kellene jutni, és a borászatok többsége már rá is tért erre az útra.

A Debreceni Borozót az a megtiszteltetés érte, hogy a St. Andrea borászat csúcsborának tartott Merengő Bikavér vertikális sorával egy időutazást tehetett, visszatekintve az elmúlt 9 évre. A 2002 és 2009 közötti évjáratokból csak a 2004-es év maradt ki. Bár a borokat a Lőrincz György által javasolt sorrendben kóstoltuk, a leírást a fiatalabb évjáratoktól visszafelé haladva olvashatják.

Merengő Egrí Bikavér Superior 2009

Összetétel: cabernet franc 32%, merlot 27%, kékéfrankos 25%, cabernet sauvignon 9%, syrah 5%. Hordós érlelés: 16 hónap. Alkohol: 14,73%, savtartalom: 4,8 g/l, extrakt: 31,3 g/l.

A bor a rubin szín teljes mélységével jelenik meg. Első szippantásra is húsos, gyümölcsös, avaros, dohányos illatok töltik meg a poharat. Szájban kiváló az egyensúly, a tanninok még egy kicsit húznak, de a korty kerekességét nem zavarják. Az alkohol is szépen integrálódott. A testesség érzete mellett is melegség és frissesség árad a borból, amely hatalmas potenciállal bír és nagy ígéretet jelent.

90 pont

Merengő Egrí Bikavér Superior 2008

Összetétel: merlot 42%, syrah 29%, cabernet franc 15%, pinot noir 8%, kékéfrankos 6%. Hordós érlelés: 15 hónap. Alkohol: 13,55%, savtartalom: 5,0 g/l, extrakt: 29,3 g/l.

A teljes egészében a Pápatag-dűlőben termelt bor sötét rubinvörös színt mutat a pohárban. Már az első szippantás is nagyon összetett, gyümölcsös, csokoládés, fűszeres, krémes, likőrös illatokkal jelentkezik, majd tovább tagozódik, földes és avaros jegyekkel bővül. Szájban a bor tartalmas, húsos, harapható, de egyben bársonyos és kerek, szép sav, tannin és alkohol egyensúlyal. Komoly potenciállal rendelkezik, igazi egyedi jelleggel bír.

92 pont

Merengő Egrí Bikavér Superior 2007

Összetétel: merlot 40%, kékéfrankos 33%, cabernet franc 20%, syrah – menoir – pinot noir 7%. Érlelés: 18 hónap tölgyfahordóban. Alkohol: 13,95%, savtartalom: 5,1 g/l, extrakt: 29,2 g/l.

A színében a rubinvörös árnyalatai uralkodnak, az illatok titokzatos kavalkádot alkotnak, hol föld és avar, hol fekete hússzerű gyümölcsök, hol csokoládé és kávé. Szájban vibráló és izgalmas, mégis nagyon kellemes ízvilág fogad, amely teljes egyensúlyban van az illatokkal. A korty nagyon kerek és koncentrált, sokáig tartó. A szép savszerkezetet bársonyos tanninnal párosul. Még nagyon komoly jövő előtt áll.

91 pont

Merengő Egrí Bikavér Superior 2006

Összetétel: kékéfrankos 50%, syrah 20%, merlot 20%, cabernet franc 10%. Érlelés: 14 hónap új fahordóban. Alkohol: 14,0%, savtartalom: 5,8 g/l, extrakt: 31,1 g/l.

Ragyogó rubinvörös színű bor, amely szinte befesti a pohár falát. Illatában először földes, avaros, aztán gyümölcsös és fűszeres, de közben krémes és húsos, mindez teljes harmóniában. A sav, a tannin és az alkohol tökéletes egyensúlyban, a tannin puha, mint a bársony, és mégsem lágy. A szájban rendkívüli, ritkán tapasztalt komplexitás és harmónia, szinte el nem múló, nagyon hosszú lecsengéssel. A bor nagyon élő, izgalmas és szép. Egy lépésre a mennyországtól.

95 pont

Merengő Egrí Bikavér Superior 2005

Összetétel: kékéfrankos 50%, merlot 40%, cabernet franc 9%, cabernet sauvignon 1%. Érlelés: 13 hónap új fahordóban. Alkohol: 13,48%, savtartalom: 5,4 g/l, extrakt: 28,0 g/l.

Nagyon sötét, szinte lilába hajló rubinvörös szín. Az illat többretegű, először csokoládé és animalitás jellemzi, majd nagyon szép gyümölcs- és fűszerkavalkád, benne többek között eukaliptusz. A korty ásványos és kerek, harmonikus, teljes egészében kitölti a szájüreget. Az utóíz nagyon hosszú és különlegesen kellemes.

93 pont

Merengő Egrí Bikavér Superior 2003

Összetétel: merlot 49%, kékéfrankos 37%, cabernet franc 13%, cabernet sauvignon 1%. Érlelés: 16 hónap fahordóban. Alkohol: 13,93%, savtartalom: 4,9 g/l, extrakt: 30,8 g/l.

A bor színe sötét rubinvörös, narancsos szélekkel. Az illatok nagyon összetettek, állandóan változnak, először csokoládés, földes, majd megjelennek a sötét hússzerű gyümölcsök: áfonya, szeder, leheletnyi szilvalekvár, és a végén a krémszerűség és melegség. A savak struktúrája kifogástalan és élő, a tannin bársonyosan simogató, a szájban az ízek melegséget és harmóniát sugároznak. Talán egy leheletnyi alkohol jelenik meg a végén, de nagyon kellemesen melegítve. A lecsengés nagyon hosszú, meleg és izgalmas.

93 pont

Merengő Egrí Bikavér Superior 2002

Összetétel: merlot 49%, cabernet sauvignon 33%, cabernet franc 13%, kékéfrankos 5%. Érlelés: 14 hónap fahordóban. Alkohol: 13,71%, savtartalom: 4,8 g/l, extrakt: 27,0 g/l.

Nagyon intenzív rubinvörös szín, narancsos szíllel. Illatában először csokoládé és kávé, majd eukaliptusz és gyümölcsök, aztán föld és avar jelennek meg, de az egész egy harmonikus egyvelegben. A szájban tökéletes egyensúly és harmónia mutatkozik. A bor ízeiben nagyon izgalmas, vibráló, mégis simogató és megnyugtató – a nagy test és koncentrátság ellenére. A lecsengés nagyon hosszú és kellemes, meleg és lágy. Egy gyönyörű pillanat a rohanó világban.

94 pont

Mit lehet mondani egy ilyen borsor után? Talán mindent megmagyaráz a borász életfilozófiája és a pincészet fő jelszava: Törekszünk a jónak gyakorlására. Nos, azt gondolom, hogy ez már régen túl van a gyakorláson, egy jól meghatározott úton halad.

A Merengő tökéletes példa egy ember elhivatottságára és kitartására, amely párosul a szakmai tudással és akaraterővel. A borok fogyasztása, a készítőjével való találkozás mindenki számára nagyon szép emlék lehet. Ne menjenek el mellette, kedves Olvasóink!

Kovács Pál



Merengő Teremtő



Az ember életében vannak nagy, soha vissza nem térő pillanatok. Ki ne emlékezne az első szerelmes csók ízére? Melyik apa nem látja maga előtt újszülött gyermekének első pillantását? Ki az, aki ne őrizné meg emlékezetében édesanyja dolgos kezének simogatását? Az ilyen pillanatokért érdemes élni.

Október 27-én számunkra újra eljött ez a pillanat. Hazánk egyik legihletettebb és legszerethetőbb borásza, Lőrincz György meghívására egy vertikális Merengő kóstolón vehetett részt a Debreceni Borozó szűk stábjá. Lehattunk volna Egerszalókon többen is, de végül csak négyen mentünk. Soha vissza nem térő alkalom, melyet néhány borbarátunk, sajnos, örökre elszalasztott.

Egy vertikális kóstoló, amelyen a következő évjáratok gyermekei vártak minket: 2002, 2003, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009. Évszámok, születések, merengések! A Teremtő rezdülései egy borban, amely mindegyike a lelket érintette meg. Némelyik simogatott, mint egy édesanya, némelyik átölelt, mint szerető hitvesed, némelyik "csupán" életre szóló bölcs tanácsot adott, mint amikor nagyapád beszélt hozzád, kisunokájához. Soha vissza nem térő érzések kerültek ismét a felszínre. Teremtőm! Mily csodálatos kapcsolat szövődött ott, akkor néhány kiválasztottal! Mily csodákat mutattál nekünk a mindennapok viharos tengerében! Régi, elfeledett emlékeket élhattunk át ismét. Tűnődtünk, meghatódtunk, sírtunk és újjászülettünk. Ez volt a Merengő. Egy teremtmény (borász) merengéseivel találkoztunk. Soha el nem felejtjük. Köszönjük!

Eger, bikák, „veresborok”

A nagy Egri Bikavér teszt

Hogyan tesztel a Debreceni Borozó?

1. A vakteszten résztvevők semmit nem látnak a palackból, sem a címkét, sem a kapszulát.
2. Törekszünk arra, hogy a borvilág minden szegmentuma képviselve legyen: a mostani teszten is volt borász, borkereskedő, borújságíró, diplomás borszakértő.
3. A teszt ingyenes és nyitott: bármelyik borászat küldhetett be két palackot mintaként.
4. A borász saját boraira adott pontjait nem számítjuk be, illetve az átlagszámításnál a legalacsonyabb és a legmagasabb pontszámot sem vesszük figyelembe.

Tóth Ferenc egri borász vendégszeretetét élvezve néhány óráig igazi várvédők lehettünk kistályai úti birtokán. A történelmi legendáriumot újra átélve, egy monumentális pince szájában huszonnégy bika vérét kóstoltuk meg. Kemény férfimunka volt! Öt egri borász és a Debreceni Borozó öt munkatársa tesztelte a kitűnő borokat, melyek széles merítésben mutatták meg azt, hogyan is gondolkoznak ma Egerben a bikavérről. A huszonnégy közül végül huszonkét bort értékeltünk. Elmondhatjuk: nagyon szoros küzdelmet követően, minimális pontkülönbségek árán alakult ki a borok jelenlegi állapotát tükröző sorrend.

Zsűri:

Grommon Tamás – Gál Tibor pincészet
Márkovics György – Egri Borvár
Simont József – Simon pincészet
Tarsoly József – Egri hegybíró
Tóth Ferenc – Egri Borvár
Angi János – Debreceni Borozó
Csorján Balázs – Debreceni Borozó
Katics Gergely – Debreceni Borozó
Kerekes Sándor – Debreceni Borozó
Kovács Pál – Debreceni Borozó



89 pont



Gróf Buttlér

Egri Bikavér Superior Nagyeged 2006

Intenzív rubinvörös szín, feketés maggal. Illatában túlaradót. Érett gyümölcsillattól, cédrustól és csokoládétól roskadozik a poharunk. Ahogy tovább nyílik a bor, a virágos földet is fölfedezük benne. A kortyban is szédítő az erőteljes ízvilág. A tanninszerkezet, a fűszeres aromák, az ásványosság tökéletes egyensúlyban vannak. Minden érzékszervünket meghódítja. Testes, sűrű szövésű bor, amely büszkén hirdeti a termőhely nagyságát. Már most is fantasztikus formában lévő, nagy potenciállal rendelkező bor.



7000 Ft, www.bor-bolt.hu



100 pont



95–99 pont



90–94 pont



85–89 pont



80–84 pont



75–79 pont



50–74 pont

tökéletes bor

kiemelkedő, briliáns bor

egyedi, elegáns, nagy bor

komplex, karakteres, nagyon jó bor

tehetséges, tartalmas, jó bor

korrekt bor, különösebb erények és hibák nélkül

nem elfogadható, gyenge bor

88 pont



St. Andrea,

Egri Bikavér Hangács 2008

Ébenfekete ragyogó szín. Illatában és ízében is a nagy vörösborok stílusjegyeit hordozza magán. Megszagolva rögtön lenyűgöz a piros és fekete bogys gyümölcsök mellett megjelenő finom tejszokoládés jegyekkel, kevés szarvasgombával és földdel. A korty krémesen masszív érzetű. A test, az alkohol és az érett tanninok tökéletes egyensúlyban vannak. Friss lendület és komplex gyümölcsösség mellett, a bor a termőhely nagyságát is visszatükrözi. Szép emlékek hűségese kísérője már most is, és még sokáig az is maradhat a bor.



3440 Ft, www.bor-bolt.hu

87 pont



Thummerer

Egri Bikavér Superior 2006

Sötét rubinvörös szín. Illata elsőre zárkózott, érdemes levegőztetni. Később a pohárba szagolva rögtön kialakul egy izgalmas összbenyomás, komplexitás. Aromák tekintetében meggyet, fekete szedret, szilvát, rumot, csokoládét és enyhe animális jegyet érzünk. A kortyban visszajelöl a világ- és a kárpát-medencei szőlőfajtákból álló borok egyedi kombinációs készségét. A túlérett gyümölcsaromák mellett élénk, lendületes savak állnak. Háttérben ott a csokoládés ízvilág is a masszív tanninszerkezetnek köszönhetően. Fogyasztható és érlelhető is.



4260 Ft, www.bor-bolt.hu

86 pont



Gál Lajos

Egri Bikavér Superior 2008

Sötétvörös, rubin szín. A bor illatát egy babéros, rózsás karakter indítja el, rövid szellőzés után azonban érett szeder, csipkelekvár, valamint szegfűszeges, csokoládés jegyek bontakoznak ki. Az első korty felépítése az illatnak megfelelő. Közepes testű, a kerekesség érzetét támogatja a lecsiszolódott tannin és savgerinc is. Harmonikusan elegáns, fűszeres bor. Ízében fellelhető még az új fahordó és a vajasság is. Fogyasztható és palackban tovább érlelhető a bor.



Megtalálható a pincészetben

86 pont



Bolyki János

Egri Bikavér 2008, szűretlen

Tiszta, rubin szín. Komplex illatvilág, meggy, áfonya és vanília sejlik az orban. Az érett hordójege szépen simul az illatképbe. Az első korty telt íze hasonló gyümölcsösséget mutat. A bor tanninjai érettek és betöltik a száját. Kellemes karakterű, jó ivású, nagy potenciállal bíró bikavér. Az egri borhoz méltóan vibráló, hosszú lecsengésű. Jó pár évet elbír még a palackban!



Megtalálható a pincészetben

85 pont



Bakondi

Egri Bikavér Superior 2006

Tetszetős rubin szín. Megszagolva tisztán és határozottan lép fel a tartalmas gyümölcsös-fűszeres illat, amelybe a tetszetős aromajegyeken túl Bourbon vaníliás dió hoz izgalmat. A kortyban is van élénkség bőven! Integrált érett gyümölcsös-hordós aromák, a savaktól mégis energikus vonalvezetés. Hosszú, tartalmas lecsengés. Idő és erő van benne.



Megtalálható a pincészetben

85 pont



Tóth Ferenc

Egri Bikavér 1999

Mély, sötét meggyszínű bor, narancsos éllel. Érett kora ellenére erőteljes, izgalmas illatvilággal rendelkezik. Az avaros, földes jegyek mellett az aszalt meggy és áfonya az uralkodó. Ízében hasonló, de szájban már háttérbe húzódik a gyümölcsösség, a határozott sav és tanninszerkezet mellett. Egyenes vonalvezetése, harmóniája az íz és az illat közt példaértékű. Hosszú lecsengésű. Maradandó élményt jelent.



Megtalálható a pincészetben

84 pont

**Thummerer, Egri Bikavér 2007**

Rubin színű bor. Szép, elsősorban piros ribizlire emlékeztető illata egyesül a fahordós érlelés ászkolási illatával. Fűszeres ízű testes bor, intenzív hordóhasználatról csokis, kávé aromákkal egészül ki. Finom savakkal rendelkezik, még élete elején tart. Tartalmas utóízeket kínál.
2460 Ft, www.bor-bolt.hu

Gál Lajos, Egri Bikavér Pajados 2009

Mély, bíbor színű bor. Illata komplex, integrálódott, érett meggyet, szedret érzünk benne, amely egy szegfűszeges csokoládéra simul rá. Ízben tovább folytatódik az aromavonal, de szikárabb, koncentráltabb a megjelenés. Közepesen nagyobb testű. Fogyasztható és érlelhető egyaránt.

Megtalálható a pincészetben

83 pont

**Balga pincészet, Egri Bikavér 2006**

Erős intenzitású sötétvörös szín. Illatában a különböző piros bogyós-gyümölcsök, főképp a meggy és a cseresznye a dominánsak. Kóstolva savai lendületesek, tanninérzete bársonyos. Alkoholérzete tüzet varázsol a kortyba, ízében újfent a meggykompót és más érett gyümölcsök jelentkeznek. Telt, tüzes, vibráló, sokrétű és finoman árnyalt. Hosszú lecsengésű.

Megtalálható a pincészetben

Simon József, Egri Bikavér 2009

Mélystét, bíbor szín. Erdemes levegőztetni, hogy elsőre zárkózzon, füstös illata teljesen kinyíljon. Ha ezt megtettük, szép gyümölcsös, elsősorban piros bogyós aromák érezhetők, mind az orban, majd a száiban is. Szép, hosszú, ásványos lecsengésű. Erdemes még érlelni a palackban.

Megtalálható a pincészetben

Tóth Ferenc, Egri Bikavér 2008

Izgalmas, összetett gyümölcsös illat, finom hordós aromákkal kiemelve. Ízben folytatódó hasonló érzet, egyensúlyban lévő sav és tannin struktúra. Elegáns bor. A mindennapok bikavére. Most érdemes fogyasztani.

Megtalálható a pincészetben

Egri Borvár, Egri Bikavér 2009

Tiszta, bíbor szín. Fialat kora ellenére telt ízű, testes, érett tanninokkal, komplex vörösbőr. Bársonyos savak, az évjáratnak köszönhetően elsősorban a gyümölcsaromák dominálnak, a háttérben megjelenő fűszerek és érlelési illatok mellett. Szép lecsengés, hosszú potenciál.

Megtalálható a pincészetben

Simon József, Egri Bikavér 2008

Bíborszín, sötétedő maggal, illatában kissé nehezen nyílik, de utána komplex, izgalmas jegyeket figyelhetünk meg. Ízben folytatódó gyümölcsös, eukaliptuszos energikus vibrálás. Nem tolakodó, de élénk savakkal rendelkezik, tanninja még nem teljesen integrálódott. Hosszú lecsengésű. Fejlődése elején tartó bor.

Megtalálható a pincészetben

82 pont

**Varsányi, Egri Bikavér 2006 (Katalin)**

A 3 Grácia Katalin sorozatból a 2006-os évjáratot kóstolhattuk. Sötét, testes színű bor. Buja illatában fekete gyümölcsjegyek párosulnak egy csipetnyi dohány és csokoládé aromával, alkoholos édességgel. Íze gazdag, határozott tanninokkal, gyümölcsökkel. Szép, hosszú lecsengés. Fejlődése még több éves továbbérlelést is lehetővé tesz.

Megtalálható a pincészetben

Egri Kutatóintézet, Egri Bikavér 2006

Gránit színű bor, barnás szalaggal. Kissé fülledt, de kis levegőztetés után intenzív, érett gyümölcsös illat, enyhe alkoholos aromával. Az erős, tömör test érzet a száiban is folytatódik. Kiegyensúlyozott ízvilág és hordójegyek, a bort most érdemes inni.

Megtalálható a pincészetben

Simon József, Egri Bikavér Síkhegy 2006

Sötét bordó szín. A bor illatában először zárkózik, majd füstös, de rövid levegőztetés követően tudatosul benne a kökény és a föld, illetve egy fűszeres, ásványos vonal. Az aromák a kortyban is folytatódhatnak. Kissé élénkebb savak, erős szerkezet. A tannin viszont besegít a bor struktúrájába, így az összkép bársonyos, ugyanakkor enyhén tüzes.

Megtalálható a pincészetben

Gál Lajos, Egri Bikavér Superior-jelölt, 2009-es hordóminta

Szinte átláthatatlan, sötét szín. Izgalmas illatkép, amelyben szép harmóniában érezhetők a gyümölcsös és hordós jegyek, például meggy, áfonya, fekete ribizske, banánoscsoki. További szellőzés után mindkét aromavonal párhuzamosan fut, egyik sem szorul háttérbe. A savszerkezet lágy tónusú, inkább a tannin ad gerincet a bornak. Dolce vita hangulat. Itatja magát. Lecsengésében kifejezetten csokoládés.

Megtalálható a pincészetben

Varsányi, Egri Bikavér 2005

Sötét, testes szín. Illata megosztó, nem szokványos. A meggyes jellegtől a gombás aromákon keresztül az animális illatokig bezárólag tobzódik. Az alapja kékfrankos, amelyhez még cabernet-t, merlot-t, pinot noir-t, blauburgert és menoire-t házastottak. Utóízeben enyhe mandulás kesernye van. Bátran lehet most fogyasztani.

Megtalálható a pincészetben

80 pont

**Gál Lajos, Egri Bikavér 2008**

Mélybíbor színű, illatában a kellemes, érett szederre, málnára emlékeztet. Nem tolakodó tanninok, savhangsúlyos, tüzes bor. Szép példája lehet a gondosan házastott és megfelelő hordóhasználatú tipikus egri bikavérének. Közepesen hosszú lecsengés. Erdemes tovább érlelni palackban.

1880 Ft, www.bor-bolt.hu**Juhász Testvérek, Egri Bikavér 2008**

Gránit vörös szín. Illatában érlelt gyümölcsök, enyhe földes, gombás jeggyel. Ízében folytatódik a gyümölcsösség, elsősorban feketemeggy, ribizli. Némi makrancosság a kerek, de vékony testben. Erdemes most, záros határidőn belül elfogyasztani.

1830 Ft, www.bor-bolt.hu**Ostoros-Novaj, Kutyahegyi pince Egri Bikavér 2009**

Az Ostoros borászat Kutyahegyi pincéjében érlelődött ez a klasszikus egri bikavér. Az itt érlelt borokra nem a mai divatos füstös-vanília illat jellemző, hanem a szőlő gyümölcsös jellege kerül előtérbe. Élénk, meggypiros szín. Kerek, jó ivású. Fialat, erős savszerkezet, rövid lecsengés.

Megtalálható a pincészetben

A Hegyközi Manufaktúra olyan maradandó hungaricumokat formál meg, melyek külön-külön és együttesen is azt a célt szolgálják, hogy gyermekeink, unokáink is megismerhessék a hazai ízeket, a kézi munka és az alkotás szépségét.

A Hegyközi Manufaktúra Kft-nek nem csak

a tájhoz kötődő, Észak Magyarországhoz fűződő

vonzalom, és az ott üzemelő manufaktúrák

megsegítése a feladata,

hanem a térség szépségén,

mikroklímáján,

munkaerő többletén

keresztül a magyar

kézi munka,

a végtelen szorgalom

és a minőség üzenetének

tolmácsolása a piac,

Európa felé.



HEGYKÖZI
MANUFAKTÚRA

*„A képzelet az alkotás kezdete. Elképzeljük, amire vágyunk,
azt akarjuk, amit elképzelünk, s végül megalkotjuk, amit akarunk.”*

/ George Bernard Shaw/



Termékeink nem csupán attól egyediek, hogy válogatott gyümölcsökből, adott szezonban készülnek vagy, hogy tartósítószer és pektin nélküliek. Abban is egyediek, hogy akár önállóan, vagy több termékkel együttesen

is elegáns díszdobozban ajándékozhatók.

Különlegesek abban is, hogy a legnagyobb

gondoskodás övezi a gyártásukat,

akár legyen az porcelán étkeszlet,

vagy likőr készítmény...

Manufaktúránk elhatárolása,

hogy a jelennek átadja és tanítja,

az utókornak megőrizni

a magyar kézi munka

egyediségét.

www.hegykozi.hu

Igazi örökifjú

Tóth Ferenc, egri borász egy olyan borásznemzedék tagja, aki génjeiben hordozza a szakma szeretetét, az elhivatottságot. Teszi mindezt olyan fiatalos lendülettel, hogy a huszonévesek is példát vehetnének róla. Az Egri Borvár bástyái mögött jártunk, és a kapitány mellett néhány várvédővel is közelebbi ismeretséget kötöttünk.



Túl vagyunk az első olyan szüreten, amit már korszerű körülmények között tudtunk végig vinni – kezdi a beszélgetést Tóth Katalin, Tóth Ferenc lánya – és erre a pillanatra már nagyon vártunk! Ez ugyanis azt jelenti, hogy végre elkészült az a három lépcsőben megvalósított beruházásunk, ami – nézzetek körül – önmagáért beszél. S valóban. A Kistályai úti pincerendszer már méreteinél fogva is impozáns látvány. 1100 négyzetméter összterületen négy vágat terpeszkedik a hegy gyomrában. Az egyenként ötven méter hosszú pincék riolittufa falain pedig már megjelent a nemespenész. Az egyik vajat egy 150 fős kóstolónak ad otthont, a többiben pedig a borok érleléséhez, tárolásához jutott hely.

Tóth Ferenc és családja korábban mindössze 6 hektáron gazdálkodott, ami egy hobbi borászat fenntartásához elég volt, de másra nem. Sokáig vívódott a családi kupaktanács, hogy mit csináljon, de a végső lökést a nagy elhatározáshoz az első fiúunoka világra jövele adta meg. Övé lett a pincekulcs, a család pedig hozzá kezdett a fejlesztés megvalósításához. Az ezredfordulón először a birtoknagyságot növelték mintegy 20 hektárra, ügyelve arra, hogy a szőlő továbbra is a lehető legjobb dűlőkről származzon. Ezt követően a Szépasszony völgyében vásároltak egy pincét a minőségi borturizmus megvalósítása érdekében. *Nagyon pozitív tapasztalataim vannak a borfogyasztók, különösen a magyar borszerető turistákkal kapcsolatban, mert a két év alatt mindössze csak kétszer kértek vbk-t (vörösboros kóla – a szerk.) – teszi hozzá mosolyogva Katalin. A harmadik lépcső pedig az a majdnem 200 milliós beru-*

házás volt, amely a pincebővítést és a borászati technológia fejlesztését foglalta magában.

Időközben fiatalos lendülettel érzékel meg az Egri Borvár ura, Katalin édesapja, Tóth Ferenc. Munka közben szakít ránk egy kis időt, és miről másról, mint a borokról folytatjuk a diskurzust. *Szép volt az idej termés, és már tudok az újborokról is beszélni, mert a királyleányka és egy kékfrankos rozé elkészült. Illatban kevesebbet mutatnak, mint a 2010-es évszámot, de ízben sokkal gyümölcsösebbek és frissebbek. Egyébként fura ízlésvilágot élünk most, tudja mit keresnek a külföldiek? A reduktív bika-vért. Nekünk, egri borászoknak úgy gondolom, közös felelősségünk, hogy megpróbáljuk a közízlést jó irányban tartani és nem csak a divat által diktált irányba menni. A bikavérnek ugyanis csak a nevét nem tudták még tönkretenni, mert azt valahol az elődeink jól kiépítették maguknak. Nem kellene például 250 vagy 400 forintért bikavért árusítani, mert sajnos erre is van példa, mivel ezek mind a bikavér presztízsét rombolják. Csak hosszú távon lehet gondolkozni a bikavér jövője érdekében. De este úgyis többet fognak tudni már a bikavérről, hiszen huszonnégy palacknyit fognak itt nálam tesztelni! Lesz egy meglepetésem is az Önök számára – mondta búcsúzóul „Feri bácsi”, és ugyanolyan lendülettel, ahogy érkezett, elment várkapitány módjára irányítani.*

A teszt meglepetése pedig az 1999-es Tóth Ferenc bikavér volt. 12 éve ellenére még mindig erőteljes, izgalmas, harmóniája az íz és az illat közt példaértékű. Hosszú, tartalmas lecsengésű. Maradandó élményt nyújt. Mint egy igazi örökifjú.

Garázsborászat Mátraalján

A garázsborászat elnevezés bennünk, magyar borfogyasztókban leginkább negatív képzeteket kelt: egyből a lakótelepi garázsokból átalakított borkiméréseket juttatja eszünkbe. Itt az idő, hogy újraértelmezzük avított elképzeléseinket! Tőlünk nyugatabbra a garázsborok épp az ellenkezőjét jelentik: olyan különleges borokat, amelyeket néhány hektáros birtokokon készítenek korlátozott palackszámban. Egyes tételekért pedig kisebb vagyonokat is hajlandók kifizetni a borgyűjtők. Az ilyen garázsborok háttérében szinte mindig a nagyon alacsony terméshezam, a rendkívül gondos szelekció és kézműves munka áll. Szerencsére Magyarországon is egyre több ilyen garázsborászat működik! Mátraalján Szecskő Tamásé is ilyen.



Az én utam ki van jelölve – mondja mosolyogva Tamás. Kicsi gyerekként sem homokból készítettem várat, hanem azt kövekből és agyagból ragasztottam össze. Szüleim sok földet kaptak vissza a kárpótláskor, és nem volt kérdés, hogy szőlőt veszünk, illetve termesztünk rajta. Mindkét ágon, anyai és apai vonalon is hagyományos a szőlő szeretete, így már tizennyolc éves koromban elkezdtem komolyan a borászattal foglalkozni. Első boromat egyébként ekkor készítettem el nagyanyám bögrecsárdájának megrendelésére, az ottani törzsgárda legnagyobb örömére. Mivel az önmegvalósítási vágyam mindig erős volt, ezért tudatosan kezdtem keresni a legmagasabb minőségű borok készítésének titkát. Így jutottam el – levéltárakban kutatva – időben a nagyüzemi technológia elterjedése előtti időszakhoz, ami gyakorlatilag arról szól, amit most csinálunk: a koncentrált borokról, a kézműves borászatról.

Az azóta eltelt húsz évben sok minden történt Szecskő Tamásnál. Bővült a családi birtok, anno két-három hektárral kezdték, jelenleg tíz és félnél járnak és tizenhárom-tizenöt a végcél. *Inkább az számít – hangsúlyozza Tamás – hogy most ötvenezer tőkéim van, ebből harmincezer a termő. Van olyan terület, ahol egy hektáron nyolcezer, és van olyan hektár, ahol mindössze kétezer-négyszáz tőke van. Kezdetől fogva ösztönösen éreztem, hogy ezek a gyöngyöspatai területek kincset rejtjenek a felszín alatt. Ezért áttanulmányoztam egy 1850-es évekből való térképen az akkori dűlőket és aldűlőket. Ilyen fantasztikus adottságú terület például a mediterrán mikroklímájú Gereg-dűlő. Azon belül is kedvenc az Acélos, a Borsos, a Tehentánc, a Tamáshegy, a Virágdomb aldűlő.*



Szecskő Tamás jó érzékkel több olyan szőlőfajtát is telepített, amelynek bora meghozta a sikert alkotójának. A fehérek közül jelenleg az Irsai Olivér, a muscat ottonel, a királyleányka, a szürkebarát, a chardonnay, a hárslevelű és a zöld veltelini terem. A kékszőlők közül pedig turánt és rubintost szüretel, jövőre termőre fordul a pinot noir és a cabernet franc. Ezeket a saját telepítésű ültetvényeken a terroir jegyeit tükröző különleges minőségű, egyedi hangvételű borokat készíti Szecskő Tamás a magyar „garázsborokat” kedvelők nagy örömére.

A szunnyadó vulkán újra izzik

Remélem, megbocsátja nekem a kedves Olvasó, hogy a szokottnál személyesebb hangvétellő írásra vállalkozom.

Babiczki Lászlót ugyanis már nagyon régről ismerem. Igazándiból nem is tudom, hogy mikor találkoztunk először, már-már az az illúzió kerülget, mintha mindig is ismertem volna. Laci mosolygós, életvidám, közvetlen srác, most lesz 27 éves, de már hosszú évek tapasztalatával készíti borait szülőfalujában, Gyöngyössolymoson, a Mátrai borvidéken.

A család mindig is termesztett szőlőt, de életvitelszerűen elsőként Laci kezdett el foglalkozni a szőlővel és borral. A Soós István Borászati Szakközépiskolában tanult, és már ez idő alatt is készített bort. A pályára lépés első izgalmas momentuma volt, amikor édesapja 2001-ben megkérdezte, hogy akar-e bort szűrni. A kérdésre a gyakorlati válasz egy, a hegyközségi borversenyen ezüstérmes Egri Leányka lett. Ez meghozta az akkor Magyarországon Legfiatalabb Borászának kikiáltott Laci kedvét a további kísérletezésre. Célként a gyümölcsösséget, az elsődleges aromák megtartását és a bor illatának és ízének harmóniáját kívánta elérni. Többek között készített cabernet franc-ból és pinot noir-ból is fehér bort, ez utóbbinak védett márkanévét is bejegyeztette a White Rose néven.

A középiskola után a Kertészeti Egyetem következett, ahol is másfél évnyi „unalmas alapozás” után átigazolt a főiskola szőlész-borász szakára, hogy végre azzal foglalkozhasson, ami valóban érdekli. A három éves tananyagot másfél esztendő alatt sajátította el, majd egy év kihagyás után diplomázott, addig is szülőfalujában dolgozott a Solybor Kft-nél.

A diploma után bő egy éves egri kitérő következett Kovács Nimródéknál, majd 2010-ben Laci megnyerte a solymosi hegybírói székre kiírt pályázatot. Ekkor tért vissza szülőfalujába, ekkor lett biztos abban, hogy a Mátrában, Solymoson szeretne élni és alkotni.

A hegybírói feladatok mellett Laci főállásban visszatért a Solyborhoz – a cég immár az ő elképzelésének megfelelően, cél tudatos, elsősorban a minőséget és a piaci igényeket szem előtt tartó termelést és borkészítést folytat. Ami a legfontosabb: 3 hektáron elindulhatott a Babiczki Wines.

Babiczki Wines

A fajtaválaszték nem túl bő, de nem is célja ifjú borász barátunknak, hogy minden fajtában kipróbálja saját maga és a terroir tudását. Jelenleg irsai, chardonnay, pinot grigio, cabernet sauvignon, cabernet franc és pinot noir fajtákkal folyik a termelés. A borászat első évjárata a nem túl behízselő 2010-es évből származik, de Laci szerint „innen szép nyerni és elismeréseket gyűjteni”. Az évjárat biztosan nem kedvezett a vörösboroknak, de a fehér borok nem adnak okot a panaszra. Bizonyítéknak rögtön ajánlhatom a pincészet 2010-es szürkebarátját, mely nagyon megnyerő formát mutat. A vörösborokat sem kell azonban teljesen leírni: Laci, az évjáratra való tekintettel, készített egy redukált franc-t, mely könnyed, gyümölcsös ízeivel nagyon is tetszetős belépő bor lett.





A borászat életében ezek a márkáépítés, az útkeresés évei, elsősorban direkt értékesítéssel próbálja Laci megismertetni borait a nagyközönséggel. A termékstruktúra kialakítása is nagy jelentőséggel bír, az illatos, könnyed fajták jól érvényesülnek a McDonald's-os ízekhez, élelmiszerekhez szokott kultúránkban. Szinte követelmény, hogy egy bor intenzív illatokat és ízeket hordozzon. Az irsai és a szürke (*szürke* = *szürkebarát* = *pinot grigio* – *a szerk.*) nagyon jól megfelelnek ezen elvárásoknak. A hangsúly azonban ezeknél a fajtáknál is kizárólag a harmónián lehet, nem elég, ha a bor csak illatban intenzív, legyen olyan a korty is!

Mindezt természetesen úgy kell elérni, hogy nem erőszakoljuk meg a bort, nem „varázsszerekkel” igyekszünk az élményt előcsalni. A szürke nagyon jó fajta – vallja fiatal barátom –, lehet belőle könnyed, intenzív zamatú bort is készíteni, de alkalmas a „nagy bor” elkészítésére is. Nem mellékesen: a mátrai szürkebarát mára már fogalom, brand. Itt álljunk meg egy pillanatra, hiszen nem csak a Babiczki borászat, hanem a hegybíróként végzett munka megismerése is segít abban, hogy közelebb kerüljünk a borász személyiségéhez.

Laci igyekszik az egységes, a tradíciókat szem előtt tartó borvidék megteremtésében részt venni. Van összefogás, elindult valami a borvidéken. Összsejönnek a borászok, kóstolják egymás borát, beszélgetnek, egyeztetnek, segítenek egymásnak. Nem lehet könnyű, mert vallom, hogy a borkészítés művészet, és a művészeknek, különösen a legna-

gyobb művészeknek, nem érnyük a kompromisszumkészség. Pedig anélkül nem lehet egységes arculatot, egységes borvidéket kialakítani, képviselni.

Bizonyára sokak látták már az autópályán, Gyöngyös közelében az óriásplakátot, mely hirdeti, hogy a borvidéken főleg illatos, könnyed és gyümölcsös borokkal fogunk találkozni. Úgy tudom, borász körökben ez a megfogalmazás keltett már indulatot. Laci szerint, ha nem is a legtalálóbb a szlogen, mindenképpen vállalható az irány. Nem kell minden borásznak e jelszó szerint készíteni a borait. Legyenek olyanok, akik ezen túlmutató borokat állítanak elő, sőt, ő maga is szeretne ilyen bort szűrni. Laci továbbá nagy figyelmet szentel a régi dűlőnevek megőrkítésének, így neki köszönhetően lehetőség lesz majd a Toka, Lapos, Galambos, Szélesmező, Körtés, Nagymáli, Mérges dűlők szelektált borait palackozni a jövőben, de ha valaki akar, akkor ellátogathat a Riviérára is Solymos közelében.

Visszatérve a Babiczki Wines-hoz, a termékstruktúra, az alapborokon túl, számol még szelektált tételekkel, melyek jobb évjáratban kerülnének majd palackba. Vannak arra is ötletek, hogy mit kellene még kipróbálni. A lauburger, syrah, turán és furmint fajtákkal mindenképpen szeretne a borász kísérletezni. Reméljük, hamarosan e fajták borát is kóstolhatjuk majd a Babiczki Wines és a solymosi dűlők előadásában! Addig is itt vannak az illatos, könnyed és gyümölcsös borok a 2010-es évjáratból. Én már kóstoltam, és állíthatom, hogy nem csak izzik a szunnyadó vulkán, hanem ízlik is!



Ősök és utódok

Mióta világ a világ, mindig voltak generációs ellentétek. Csak közel a nyugdíjhoz jön rá az ember, hogy mit is gondoltak a szülei, mikor ezt vagy azt a tanácsot adták neki. Most már persze késő ezen elmélkedni, de a tanulságokat le kell vonni és a saját gyerekeinknek olyan tanácsokat adni, amelyekkel ők élni tudnak.

Ez gondolat járt a fejemben, amikor elhatároztam, hogy szétnézek a borászok között, mi is a helyzet a generációs ellentéttel vagy egyetértéssel kapcsolatban.

Istennek hála, napjainkban Magyarországon már közel 600–700 olyan borászat van, amely minőségi bort készít. Ezek egy részénél jól látható a családi hagyományok folytatásának szándéka.

Valamikor, régen minden családnak volt, vagy kellett, hogy legyen szőlője, ha bort is akart inni. Így egy-egy családban a szőlőművelés és borkészítés tudománya apáról fiúra, majd az unokára szállt át. Gyakran előfordult, hogy a szőlőbe a nagyszülők az unokáikkal jártak ki, ahol azok kisgyermek koruktól megismerkedtek a fogásokkal. Igaz, abban az időben a szőlőben elvégzendő munkák – egy-két műveletet leszámítva – nem tartoztak a nehezebbek közé. A szőlőbe, mint mondták, pihenni jár ki az ember, arról nem is beszélve, ha elfáradt és megszomjazott, mindig volt ott egy kis kellemes hűsítő itóka.

A 21. században a világ kitágult, egyre több lehetőség nyílik a fitaság előtt. Mára már a kézi munka nem vonzó, és a szőlőben is kemény helytállásra van szükség. Míg az egyéb mezőgazdasági munkáknál már korszerű gépek, gépsorok állnak rendelkezésre, addig a szőlőben sok műveletet még ma is kézzel kell elvégezni, ha minőségi végeredményt akarunk kapni. Kinek vonzó hajnalban kelni, dél előtt ügyeket rendezni, beszerezni, aztán pedig késő estig a szőlőben dolgozni? Reszketni, hogy essen az eső, reszketni, hogy ne essen már annyit, könyörögni a meleg napért, könyörögni egy kis hűvösebb időért, várni a késő őszi napsütést és elkeseredni, ha nem jön és tönkremegy a termés...

Ki az, aki hajlandó feltenni az életét olyan dologra, amelyből egy emberöltő során 30–40 alkalommal sikerül valamilyen eredményt elérni. Vagyis évente egyet, tudván azt is, hogy hibázás esetén semmi lehetőség a javításra, csak egy évvel később. A válasz nagyon egyszerű: csak ez vág bele a munkába, aki hivatásának és nem kenyérkeresetnek tekinti a borkészítést.

Ez a hosszú bevezető azért íródott, mert napjainkban egy igen öröndetes jelenségnek lehetünk tanúi. Egyre szaporodnak azok a borászatok, pincészetek, amelyekben megjelenik a szakemberek második, harmadik generációja. Szinte minden borvidékünkön megfigyelhető ez a tendencia, amiből én arra következtetek, hogy hazánkban kezd magát visszaküzdeni a bor az őt megillető, magas helyre. A fiataloknak is perspektívát nyújt a szőlő és a borászkodással járó sok egyéb gazdasági, marketing és gasztronómiai feladat. Az idősebb generáció meg tudta csinálni a jó bort, az új nemzedék pedig megtanulja mindezt gazdaságosan tenni, felhasználva a modern világ minden lehetséges új vívmányát. Ez a közös tanulás folyamata, a fiatal megismeri a szőlőtermesztés és a borkészítés hagyományos folyamatait, buktatóit, az idősebb korosztály pedig megtanulja, hogyan kell nyitottnak lenni az új dolgokra, miként kell azokat a saját javunkra fordítani.

Jól látható, hogy mindig lesznek olyanok, akik a régi hagyományokra építve megújítják a világot és a folyamatokat. Ez a jövőnk záloga.

A Debreceni Borozó szeretné bemutatni azokat a pincészeteket, amelyekben a különböző generációk egymást segítve dolgoznak a közös cél érdekében. A következő számainkban mindig találkozni fog a kedves Olvasó egy-egy olyan pincészettel, ahol apa és fia, vagy apa és lánya, esetleg a család minden tagja együtt akarja folytatni a munkát. Lehet, hogy nem pontosan ugyanúgy, mint a régiek, lehet, hogy sok vita árán, de mindig előre haladva és egyre csak a jóra törekedve.

>>>

Milyen is az ünnepi bor?

Olyan, amilyennek az ünnepnek lennie kell: a teljesség élményét nyújtó, melegséget árasztó, harmonikus, méltóságteljes, emlékezetes. A **DUENNIUM** a múlt, a jelen és a jövő különleges találkozása. Címkéjén a páfrányfenyő (Ginkgo biloba) jele az örökkévalóságot szimbolizálja. Bordói fajták háziasítása. A Vylyan zászlóshajója.

A közelgő karácsony örömeire **20%** kedvezményt és egy duenniumos drop-stopot adunk ajándékba minden palack Duennium vásárlása esetén!

A kedvezményt a www.bor-bolt.hu oldalon érvényesítheti.

A vásárlás véglegesítésekor aktiválja a **DUENNIUM2006** kupont, és a kosarában lévő Duenniumok ára 20%-al csökken! Az akció 2012 február 29-ig tart!

Ha Vince, akkor Villány! Várjuk szeretettel Kisharsányban 2012. január 21-én a „Pincéről-pincére variációk Vincére” program keretében - ünnepeljük együtt a szőlőben a bor védőszentjét, Vincét! Ahogyan a Vincék, e bón bemutatói is vendégeink a Vylyan Pincészet Vince napi programján! www.vylyan.hu



Gál Lajos és Gál Péter

Első alkalommal Egerbe záránk el, hiszen az egri borászok fejlődése szemmel látható. Az egyik ilyen szakmai műhely, ahol érdemes időt eltölteni, Gál Lajos Pincészete. Róla tudni lehet, hogy gyermekkorától a szőlő bűvöletében él.



Hevesen, a szülői ház kertjében is akadt piros szlanka, ezerjő, s több fajta csemege-szőlő, de a háztájiban és a tsz-ben is volt, sőt nagyapám is bírt szőlővel. Nem is akármilyennel: szerémi zölddel! Kisgyerekkoromtól ott forogtam a felnőttek között a szőlőben. S bizony, kapálni is kellett, és a permetezőgépet is fel kellett venni, amikortól már elbírtam. De nem éreztem tehernek, természetes volt a munka a szőlőben, mert egyébként is mezőgazdasággal foglalkozott a család, a szőlő volt a pihenés, a ki- kapcsolódás.

Aztán mégis a debreceni vegyipari szakközépiskola következett, de túlságosan száraznak találtattott, meg aztán hiányzott egy kicsit a szőlő. Így természetes út vezetett a gyöngyösi Kertészeti Főiskola szőlészeti szakára. Persze, a nagy álom, az Egri Szőlészeti Kutató Intézet, ekkor még nagyon messzinek látszott – létszámstop volt, de csak Gál Lajos részére. Maradt a munka és reménykedés, hogy egyszer csak sikerül majd. Azután jöttek a munkanapok, először Verpelét, majd Nagyréde, végül Egerszalók. Itt már embert próbáló feladattal, ágazatvezetői beosztásban: egy új borászati üzem felépítésének irányítása, ahol a tervezéstől a kivitelezésig minden lépést felügyelni kellett.

Reggel tervező voltam, délelőtt kőműves brigádvezető, délután a technológia szerelését felügyeltem.

Közben elvégezte a budapesti Kertészeti Egyetemen a borászati szakot, így immár a teljes vertikum ismerőjévé vált. Közben persze a saját szőlőről sem feledkezett meg.

Még Verpeléten laktunk, amikor megnősültem, és nem sokkal később, 1982-ben, már a szőlői Kamra-völgyben szőlőt telepítettem. Most már nem is volt saját szőlőm, de nem éreztem tehernek, mert magam akartam,

s nagyon szerettem. Tulajdonképpen ez lett a későbbi birtok alapja. Később néhány háztáji és szakszöveti darabbal növekedett a terület.

1991-ben aztán már hívták az Egri Kutató Intézetbe osztályvezetőnek, és 1992-ben el is fogadta az invitálást. Még ebben az évben kilépett a tsz-ből és vitt magával több, mint 1 hektár szőlőt. Ezzel megindult a saját szőlőbirtok építése, és mert van egy nagy szerelem, az Olaszrizling, ezért a területek keresése, összevonása is ebbe az irányba haladt: az egerszalóti dombok környékére, a Kamra-völgy, a Kántor-tag felé. Sokan nem értették, hogy mit is akar az Olaszrizlinggel, nem egy jó fajta az, ő mégis az öregeket kérdeztette és kereste a legjobb kiterjesztésű területeket. Később került a birtokához még egy kis szőlő az ostorosi Pajadosban, valamint a Síkhegyen.

Nagy lehetőséget kínált a fejlődésre a kutató intézet, ahol végre az elméleti alapokkal (termőhelyek vizsgálata, vörösborkészítés) is foglalkozhatott. Ekkor a család már Egerben lakott és gyarapodott: jöttek egymás után az utódok, Péter, András és Eszter. A saját birtok sem merült feledésbe, sőt folyamatosan növekedett. Értő szemek keresték a legjobb területeket, mert a cél és az út is nyilvánvaló volt: jó bort kell készíteni, meg kell mutatni, mit is tud az Olaszrizling a szőlői területen, és mitől bikavér a bikavér Egerben.

Közben megszerezte a PhD fokozatot a Corvinus Egyetem Élelmiszer-tudományok Doktori Iskolájában. Most már dr. Gál Lajosként mutatkozhatna be, de ezt csak a szakma tudja, mert a hétköznapiakban továbbra is Gál Lajos maradt. 2004-től lett az intézet igazgatója. Nagy dilemma elé került, mivel a kutató intézetnek is van szőlője: mi legyen a saját szőlőből készült bikavér jellegű bor sorsa... Két bikavért egy ember nem készíthet, így a saját borok más nevet kaptak. Hogy miért, az is ki fog derülni.

A megtermelt szőlőből készült borokat egy ideig lédigben adta el. Még nem készült fel a palackozásra, hiszen a borkészítési folyamatok egy részét is bérelt helyeken kellett elvégeznie. A Rózsás völgyben már volt saját érlelő pincéje – az elődök még 1650-ben vajták. Aztán 1999-ben palackba kerültek az első saját borok. A gyerekek is cseperedtek, egyre többet hordta őket a szőlőbe, de nem volt nagy affinitásuk hozzá. Persze kimentek a szőlőbe az apjukkal, de a munka nehéznek bizonyult.

Péter mondja: *Már nagyapán kertjében is sokat rohangáltunk a szőlőben. Bakművelésűek voltak, jó volt köztük szaladgálni, játszani. Igazából nem is tudtuk, hogy hol töltjük az időnket. Emlékeimből előjön, hogy mekkora meglepetés volt, amikor az óvodából kimentünk az egerszalóki térszbe, és ott apa megmutatta az üzemet. Emlékszem, ő is meglepődött, mert nem tudta, hogy megyünk. De a pincében nem szerettünk dolgozni.*

Gondolt egyet Lajos, elnevezné a borait a gyerekekről, csak az a fránya idegen cuvée szó ne lenne ott. A körülmények vagy a véletlen hozta, hogy egy jó barát, Rohály Gábor mondta: *miért ne lehetne az Péter Bora meg András Bora?! Így is lett. Ezek hozták meg a változást. A fiúk sokkal szívesebben jártak a pincébe segíteni, mert a hordókban ott sorakoztak a róluk elnevezett borok.*

Mit mondhattam volna apának – mondja Péter – amikor az én borom volt a hordóban, csak azt, hogy megyek. Segítettünk mindenben, palackozásnál töröltettük az üvegeket, címkéztünk, csomagoltunk. Jó volt tudni, hogy közünk van a nevünket viselő borhoz.

Gál Lajos pincészete jó nevet szerzett magának a magyar borpiacon. Érdekes módon az a bizonyos Olaszrizling hozta talán a legnagyobb sikert. Nem volt hiábavaló a befektetett munka és a pénz. Persze kellett hozzá az a munkatársi csapat is, akikkel évtizedek óta együtt dolgozik. És, aki a legfontosabb, a gyermekek anyja, a feleség, aki mindenben támogatja. Nem is boldogulna e segítő háttér-csapat nélkül, hiszen a sok egyéb munka mellett Lajosnak van még további szakmai tevékenysége is, az oktatás. Jelenleg is bortechnológiát és borkultúrát tanít az egri Eszterházy Károly Főiskolán.

Az aktív borászkodás még egyelőre mellékfoglalkozás, de egyre könnyebb, mert most már a gyerekek közül a legnagyobb, Péter is tevékenyen részt vesz a munkában. A többiekre sem lehet panasz, mert a marketing, a fesztiválokon való megjelenés előkészítése, „vezénylése” már gyakorlatilag az ő feladatuk, amit nagyszerűen meg is oldanak.

Gál Péter immár komolyan gondolja, hogy folytatja a családi vállalkozást, egyre tevékenyebben vesz részt a közös munkában. Az új egri fehér házasság (az Egri Csillag) már teljes egészében az ő munkáját dicséri. Persze a Bikavér még az apa feladata, mert az a vezérfonal. De saját boraik: Péter Bora, András Bora és a fehér Eszter Bora elkészítésébe már a gyerekeknek is van beleszólásuk.

A jövő az egyedi minőségé, ez egyértelműen látszik, ebben nincs vita közöttünk. A magyar bor csak a minőségével, egyedi sokszínű arcával tud magának hírnevet szerezni a piacon. A Gál család ezt a cél jelölte ki magának, mert nincs szebb annál, mint hogy az embereknek örömet szerezzünk az általunk készített borokkal – mondja szinte ugyanazt, egymástól függetlenül apa és fia.

Úgy legyen.



MÉSZÁROS PÁL

BORHÁZ ÉS PINCE



Ohmerops Cuvée

Természetesség, harmónia
lélekben és borban

www.meszarosborhaz.hu

Szeressük az édes bort!

Borkedvelők sokszor szörnyűlettel figyelik, amikor valaki bevallja, hogy ő inkább a félszáz borokat kedveli, és amikor olyat kap, akkor még azt is ki meri mondani, hogy ennél azért egy kicsit édesebbre gondolt... Nem is beszélve a VBK-ról, tehát a vörösbors kóláról, amely még az egyébként érzelmmentes borbarátot is kiakasztja. Valami baj van? Embertársaink egy része másként éli meg a bor szent misztikumát? Nem! Valószínűleg az ő elsődleges reakciójuk természetes.

Ahhoz, hogy mindezt megértsük elég, ha csak a manapság divatos paleodiéta elveit megismerjük. Tehát magok, gyümölcsök, zöldségek, kevés hús, viszont semmi kristálycukor, vagy tejtermék. Ezeket ette kőkorszaki ősrünk 12–14 ezer évvel ezelőtt. De hogyan jön ez a borhoz? Bizony, van egy rossz hírem: ízlelésünk alapjai nem változtak az évezredek során. Mivel az ősember mindig éhes volt, kereste a tápláló ételeket, és gyökerek, gyümölcsök többsége édes volt. Az édesre vágyakozás tehát magunkkal hozott, genetikai örökség, hiszen a csecsemő is minden édes dolgot szeret.

Persze ősrünk az erjedő gyümölcs hatását is hamar megismerhette. Mi is láttunk afrikai állatokat a földre hullott, és kiejedt gyümölcsöktől tánorogni a *Sivatagi show* című filmben. Ebből a spontán erjedő gyümölcsből a kora bronzkorban – 6–7 ezer éve – bor lett, a maga sajátos termesztési és fogyasztási kultúráival. Már az ókori görög leírásokból is tudjuk, hogy akkoriban ismerték és kedvelték az édes borokat. S már akkor is olyan nagy volt ezek iránt az igény, hogy ha nem termelt elég, csináltak ilyet. Tehát voltak a természetes édes borok, melyek nagyon magas cukortartalmú mustból készültek. A mesterséges édes borokat pedig úgy állították elő, hogy mazsolát áztattak bele.

Ha az elmúlt kétszáz év történetét tanulmányozzuk az édes borok szempontjából, akkor az tapasztaljuk, hogy a korábban ritkaságnak számító, csak a fejedelmek asztalára eljutó nemes cseppek helyett az édesített borok terjedtek el térségünkben is. Megvizsgálva a korábbi édesített borokat, akkor az ókori trükk, a szárított szőlő, a mazsola mellett megjelent a „szalmabor”, ahol a teljes termést szárították, és nyertek belőle olyan mustot, melyben az erjedés után is maradt cukor.

A természetes édesség eléréséhez a mi vidékünkön nem volt elegendő napfény és hőmérséklet – mint a legendás édes bort termő Égei-tengeri Szamosz szigetén – hogy annyi cukor zsúfolódjon a bogyókba, ami már nem tud kiejedni. Ezért a természet egy másik tényezője lépett be. A magyar tokaji, a német Auslese, a francia sauternes-i esetében a késői szüret során a cukor koncentrációját felgyorsította a botrytis, a nemes penész. A jégbor mennyisége pedig az előző kategóriák 1–2 százalékát érte el, úgyhogy piaci szempontból sem akkor, sem ma nincs jelentősége. Persze, az így készült édes bor mennyisége nem volt elegendő a polgárosodás, és a gazdagodás elterjedésével, ezért lázas tevékenység kezdődött el az édes borok előállítására. Bármilyen meglepő is – az angolok kontinentális blokádja miatt tömegtermékké váló – répacukor még nem hozta el az olcsó édesített borok világát a XIX. század első felében. Erre csak a szőlő-bor ágazat technológiai fejlesztését kiprovokáló filoxeravész után került sor.

Az édes bor tárolása, érlelése, palackozása ugyanis jelentős kockázatokot rejt magában. Ez a fránya élesztő ugyanis itt röpköd köröttünk. Rádadásul még nem is csak egyféle – mint a manapság tasakban tartott fajélesztő –, hanem mindenféle. Ezek között van hidegtűrő, cukortűrő, alkoholtűrő egyaránt, tehát soha nem lehetünk biztosak, hogy nem kezd el az édes borunk erjedni. Márpedig akkor zavaros lesz, élesztő szagú, és úgy nem mellékesen kilóvi a palackból a dugót. Ezt a veszélyt lényegében csak a XX. század harmincas, negyvenes éve óta sikerül technológiai, és kémiai eszközökkel elhárítani. A pasztörözés elpusztítja, illetve szűrés eltávolítja az élesztősejteket. A kénes sav csökkenti az aktivitásukat, a kálium-

szorbát leállítja szaporodásukat. Tehát a cukorral megemelt édességű must most már nem erjed újra, a borhoz édesítésre adott must, vagy sűrítmény sem indít el második erjedést. Ha lehűtik, vagy pasztörizálják a félig kiejedt mustot, megőrizhetjük cukortartalmát egy részét.

Tehát a technológia jelenleg sok eszközt ad a borász kezébe, hogy a természetes édes bor cukortartalmát megőrizze, illetve a bort édesítse. Nos, ha ennyi a manipulálási lehetőség, akkor milyen érvek szólnak a mellett, hogy igyunk édes bort? A kérdés jogos, hiszen a címkén soha sem szerepel az, hogy „édesített”, tehát miért vegyünk le egyáltalán édes bort a polcra?

Először is azért, mert finom! A borjog, meg az ellenőrző hatóságok feladata pedig az, hogy ezeket a technológiai lehetőségeket korlátozza, és ellenőrizze, hogy ne történjen visszaélés, a fogyasztó megkárosítása.

Persze erre jogosnak tűnik a kétkedés: Hogyan lehet, hogy X borvidéki Olaszrizling és Y borvidéki Furmint „félédés” jelzéssel van egyaránt 600 és 3000 Ft/palack áron is? A kérdésben benne van a válasz. Az olcsóbb nyilvánvalóan édesített, de nem hamisítvány. Aki szeretne édes bort inni, de nincs pénze a drágábbakra, igyon olyat.

Persze ilyenkor dolgozik a kisördög, és felmerül a kérdés: Biztos e, hogy ami drágább, az természetes is? Erre azért több segítsége van a bolt polca előtt a döntését meghozni készülő fogyasztónak. A címke ugyanis tartalmaz olyan kifejezéseket, mint „késői szüretelésű”, „töppedt szőlőből készült”, melyek használatát az adott minőségi bort garantáló hegyközség, borvidék igyekszik szigorúan ellenőrizni. Nem is beszélve a tokaji termék kategóriák – szamorodni, aszú, fordítás, másolás – szigorú ellenőrzéséről. A vevő számára vannak személyes, érzelmi motívumok is, hiszen, ha ismeri a termelőt, járt a pincéjében, akkor bátrabban nyúl a drágább borért.

Természetesen az édes bor élvezete speciális körülményekkel növelhető. Először is térjünk vissza éhes ősrünkhez, és próbáljuk megismerni a körülöttünk lévő természet illatait, ízeit. Mi kell egy édes bor élvezetéhez? Szárított gyümölcsök, fán megérett körték, almák, virágok nektárjának megismerése. Több száz faj, megszámlálhatatlan fajtájának, sokféle érettségi állapotának megismerése. Igenis, fontos megkóstolni minden olyan növényt, amelyről tudjuk, hogy nem mérgező! Mire lesz ez jó? Először arra, hogy az élményt meg tudjuk osztani. Mi lehetne ugyanis nagyobb barbárság annál, hogy a bort megisszuk, és nem mondunk róla semmit?

A borról csak úgy tudunk beszélni, ha vannak elsődleges, természetes illat-íz élményeink. Ahhoz, hogy ezek az élmények rögzüljenek fiatalnak, és éhesnek kell lenni. Talán 5 éves lehettem, amikor először kiszívtam az akácvirág nektárját, és 7 éves, amikor nagymamám először megkínált a birsalmasajttal, és nem több, amikor a szilvalekvár odaégett maradékát kapartam az üstről. Mindegyikre emlékszem, pedig nem is voltam éhes!

A természetes édes borok nem csupán egy bennünk genetikailag megévő igényt tudnak kielégíteni, hanem segítenek abban, hogy az étkezéshez kapcsolódó borfogyasztás élménye egy magasabb szinten valósuljon meg. Ezért fogyasztásuk bátran felvállalható még a borfanatikusok számára is. Tehát az édes bor igenis divattá kell, hogy váljon! Vagy már az is, csak meg én nem tudok róla?

A cukor misztikus hatása

Édes bor kóstoló karácsony előtt

Rendben, az írás főcíme valóban hatásvadász – de az idézett mondat tényleg elhangzott a kóstoló idején.

A karácsony előtti ünnepi olvasmányok kínálatban az Észak-magyarországi régióval foglalkozó borászlapból nem maradhat ki az édes bor kóstoló. A mustrára minden olyan félédes és édes bort lehetett nevezni, amely nem az aszú kategóriába tartozik.

Természetesen a borok többsége Tokaj-Hegyaljáról érkezett, de volt néhány kifejezetten szép mátrai tétel is.

A kóstoló a szokásos vakkóstolók menetrendje szerint zajlott. Ketten összerendezték a borokat, utána letakartuk az üvegeket és kóstoltunk. Nagyon szép tételeket ízlelgettünk a teszt során, alig maradt bor 80 pont alatt. Nehéz lenne kiemelni csupán egyetlen bort, amelyiket a karácsonyi asztalra kell tenni. A tesztben mindenki meg fogja találni az ételekhez illő, és ízlésének megfelelő italt.

A borokat cukortartalom alapján két részre bontottuk. Először a félédes és édes borok kerültek sorra kb. 150 gramm literenkénti cukortartalomig. A második részben jöttek aztán az ennél édesebb borok. Mindkét sorban voltak csodálatos egyensúlyban lévő tételek. Év-járatban is széles volt a spektrum, a négy órás kóstoló alatt a 2000–2010 közötti tíz esztendő borait kóstolhattuk végig.

Zsűri:

Balassa István, borász

Darin Sándor, borutazo.hu

Domokos Attila, borász

Dorogi István, borász

Grasselli Norbert, Debreceni Borozó

Katics Gergő, Debreceni Borozó

Szilágyi László, borász

A kóstoló helyszínét az Esszencia borszaküzlet biztosította.
Köszönjük!



91 pont



Dobogó Pincészet
Mylitta Álma 2007,
Tokaji Furmint

Tiszta borostyán szín. Letisztult, mézes és méhviaszos illatvilág, sok-sok aszalt gyümölcs-csel. Barack, körte, birs és mögötte fahéj illata száll fel a pohárból. Nagyon koncentrált kezdés, komoly édességgel és komplex testtel. Az ananász és az aszalt meggy a legfontosabb gyümölcsök a nagyon magas sav-cukor egyensúly előtt. Nagyon hosszú, mézes utóíz.

Megtalálható: a pincészetben

90 pont



Balassa
Zéta 2010

Halvány arany szín. Izgalmas, sárgabarack lekvár és egy kis dohány illat, a végén koncentrált botrityssel. Nagyon magas cukor tartja a keretet, virgonc savakkal megtámogatva. Koncentrált gumicukros lecsengés. Csozáson harmonikus érzéssel hagy magadra.



Megtalálható: a pincészetben

TESZT

desszertborok

89 pont



Szent Tamás Szőlőbirtok és Pincészet
tokaji 3909, 2010

Mély szalma szín. Kezdetben visszafogott illat, de a szellőztetést meghálálja. Buján mézes, mazsolás, muskotályos, és körtés illatokkal csábít. Citrusos korty, aztán hosszú, kandirozott gyümölcsökkel kísért, csámcsogós lecsengés. Szépen cizellált savak biztosítják a karakteres lefutást.



Megtalálható: a pincészetben

89 pont



Patricius Tokaj
Katinka 2008, Tokaji Furmint
Üde szalma szín. Tiszta, érett illat mézes dióval és szegfűszeggel, igazán egzotikus kavalkád. Nagy szemű, édes mazsolára emlékeztető kezdés; krémes, tartalmas. A hosszú, kajsziabarackos utóíz után az alkohol tüzet gyújt a torokban.



2100 Ft/375 ml, a pincészetben

88 pont



Balassa
Zéta 2008, Mézes-Mály-dűlő
Világos arany szín. Meglepően fűszeres, kakukkfűves illat, egy kis gombával. Olajos kezdés, majorrannával és tartalmas, ásványos testtel. Nagyon-nagyon mézes lecsengés, kajszi utóízzel.
88 pont.



Megtalálható: a pincészetben

87 pont



Szent Tamás Szőlőbirtok és Pincészet
3909 2009

Arany szín. Intenzív muskotályal kezd, utána kamillás-virágos illatokkal csábít. Tartalmas, fűszeres első korty, erőteljes korianderrel és vadvirágokkal. Az integrált hordót ásványosság kíséri. Harmonikus, kissé kesernyés lecsengés.



10 000 Ft/500 ml, a pincészetben

87 pont



Dorogi Testvérek
Avantgarde Botrytis 2006
Aranyos szín. Kezdetben kicsit bizonytalan illat, de gyorsan kiszellőzik és eláraszt viaszos, szegfűszeges, mazsolás jegyekkel. Harmonikus, szeretethető bor. Krémes, mézes, barackos lefutás.



Megtalálható: a pincészetben

86 pont



Dobogó Pincészet
Mylitta 2008
Arany szín. Közepesen intenzív, mézes, trópusi illatok, sok citrussal. Könnyű, friss, tömör, jó egyensúlyú bor. Kenyér és ásványok az ízben, izgalmasan füstös, törökmézes utóízzel.



10 000 Ft, a pincészetben

86 pont



Royal Tokaji Borászat
Áts Cuvée 2009, late harvest
Szalmás villanás. Fűszeres, majorannás illat; némi varakozás után trópusi gyümölcsökkel. Szegfűszeggel indít, törökmézzel kíséri. Kellemesen egyensúlyos, hosszú lefutással.



2200 Ft/500 ml, www.bor-bolt.hu

86 pont



Sárga Borház
Tokaji Sárgamuskotály
Halvány arany szín, olajos jellegű. Mélyen ülő, aszalt sárgabarack illat, háttérben virágmézzel. A korty tartalmas, szépen egyensúlyban lévő savval és cukorral. Aszalt gyümölcsök és dió az ízben, igazi diákcsemege. Középhosszú, mézes lenyugvás.



Megtalálható: a pincészetben

86 pont



Chateau Dereszla
Tokaji Kabar 2009
Szalma szín. Szofisztikált, vaníliás illatok, ananással. Törökmézes kezdés, fahéjjal és szegfűszeggel, mögötte olajos szerkezet. Erőteljes kávé, újfás lezárás.



5990 Ft/500 ml, www.bor-bolt.hu

84_{pont}

Disznókő Szőlőbirtok és Pincészet Késői Szüret 2009
Tiszta aranyárga. Visszafogottan hívogató illat, sok-sok kajszibarackkal és zöld teával. Ízében egyöntetű mézes, virágos jegyek. A közepesen hosszú utóízben egy kis narancshéj kesernyével ellenpontoszza az édességet.

2740 Ft/500 ml, www.bor-bolt.hu

Bardon Phaidon 2008, Meszes-dűlő

Mély arany szín. Visszafogott, kissé karamellás illat, érlelt jegyekkel és sok virágmézzel. Sima felszínű, vanília indítás a krémes textúra előtt. Banán és pörkölt dió az utóízüben.

Megtalálható: a pincészetben

Tokaj Nobilis Szőlőbirtok Amicus 2008

Világos arany. Nehezen kibontakozó illatok, gyógynövényekkel és pörkölt aromákkal. Narancsos, citrusos savakkal indít, hosszú mézes vonalakkal kíséri. Hosszan tartó, egyenes utóíz.

Megtalálható: a pincészetben

Tokaj-Hétszőlő Szőlőbirtok Sárgamuskotály 2009

Zöldes szalmaszín. Intenzív muskotályos, virágmézes illat; törékenynek tűnik, de mégsem az. Lágy, egyvonalú íz, őszibarack mellékkel. Gyors, jázminos lecsengéssel végződik, mely új kortyra csábít.

Megtalálható: a pincészetben

Sárga Borház Tokaji Szamorodni 2007

Szalma szín. Némi szellőztetést igényel és a botrytisgombás illatok mögött feltűnik a kenyér. Határozott savak. A közepes testet dió, kapor és kenyérhéj íze karolja át. Füstös, csokoládés lecsengés, aszús hangulattal.

1600 Ft/500 ml, www.bor-bolt.hu

83_{pont}

Tokaj-Hétszőlő Szőlőbirtok Tokaji Kövérszőlő 2007

Szalmasárga. Visszafogott szőlő illat, majd egy kis kenyér. Mustos ízzel kezd, de ez gyorsan kiüresedik és citrusos jegyekké válik. Petrolos lecsengés kicsi kesernyével a végén.

Megtalálható: a pincészetben

Dorogi Testvérek, Tokaji Sárga Muskotály 2009

Tiszta, szalmaszín. Parfümös, kedvesen mentás szőlőillat. Könnyed, behízelt kezdés virágmézzel és szőlőízzel. Sima, nem túlbonyolított, jó ivású bor. Fűszeres sárgaback az utóízben, melyet a végén felmelegít az alkohol.

3600 Ft/500 ml, www.tokaj.hu

Disznókő Szőlőbirtok Tokaji Édes Szamorodni 2003

Borostyán szín. Közepesen intenzív illat, kapros, viaszos, botrytis. Erős pörkölt jegyekkel indít, húsos szerkezet támasztja alá. Gyógynövényesen kesernyős lefutás, karamellával.

3190 Ft/500 ml, www.bor-bolt.hu

82_{pont}

Dorogi Testvérek Pincészete Tokaji Anna Cuvée 2005

Borostyán szín. Érett, mély, komplex illat, enyhén oxidatív jegyekkel, dióval és aszalt gyümölcsökkel. Zárt, kissé fás és üdén kapros kezdés. A klasszikus aszalt barack jegyeket jó savak támasztják alá. Palackbuké.

5250 Ft/500 ml, a pincészetben

Hétszőlő Hárslevelű 2009

Könnyű, szalma szín. Szentelen, virágos illatok, háttérben gyógynövényekkel. Egyensúlyos, kellemes, közepesen hosszú, jó ivású bor. Krémes, kandírozott barack jegyekkel zár.

Megtalálható: a pincészetben

81_{pont}

Csernyik Pince Bérc 2010 Mátrai Zenit

Aranyárga pillantás. Tiszta, akácvirágos jegyek egy kis mazsolával. Fűszeres, kissé muskotályra emlékeztető indítás, trópusi gyümölcsökkel és kellemes savakkal. Hosszú lecsengés, domináns alkohollal a végén.

Megtalálható: a pincészetben

Gizella Hárslevelű 2008, Barát-dűlő

Mély szalmaszín. Súlyos hármész illat, mentás csillanással. Határozott savak, nagyon hosszú korttyal, almás és birsalmás ízekkel. Ásványos és fás lecsengés.

2500 Ft/500 ml, a pincészetben

80_{pont}

Tamus Borház Mátrai Mámor 2000

Sárga arany. Oxidált jegyekkel indít az illat; kenyérhéj, pirított. Kis várakozás után mézes-viaszos mellékletekkel egészül ki. Lágy indítás, túl a csúcson. Az aszalt gyümölcsök a karamelles ízeknek adják át a helyüket. Közepesen hosszú, kapros és csalános utóíz.

Megtalálható: a pincészetben

Gróf Dégenfeld Szőlőbirtok Tokaji Kövérszőlő 2009

Zöldes szalmaszín. Virágos, tutti-frutti illat, vanília a háttérben. A krémes, törökmézes jegyeket, erőteljes alkohollal kíséri a torokban. Aromán kesernyős utóíz, mint a dióbél belső héja.

1960 Ft/500 ml, a pincészetben

Bárdos és Fia Mátrai Muskotály 2009, Ferenczi-dűlő

Víziszta. Parfümös illat; muskotály, kandiscukor és vegetális háttér. Jól csúszó korty, határozott savhátterrel. A közepesen hosszú utóíz a szőlő elsődleges íze mellett az ásványok uralják.

Megtalálható: a pincészetben

Hímesudvar Tokaji Zéta 2009

Szalma szín. Üde, virágos, bodzás illat. Mustos, kicsit vegetális indítás, könnyed szerkezettel. Ihatóságból kitűnő.

2990 Ft/750 ml, a pincészetben



100 pont



95–99 pont



90–94 pont



85–89 pont



80–84 pont



75–79 pont



50–74 pont

tökéletes bor

kiemelkedő, briliáns bor

egyedi, elegáns, nagy bor

komplex, karakteres, nagyon jó bor

tehetséges, tartalmas, jó bor

korrekt bor, különösebb erények és hibák nélkül

nem elfogadható, gyenge bor



Gízella pince, Tokaj

2011. ősz
Borász: Szilágyi László



A borászok életében mindig a szüret a legizgalmasabb időszak. Ebben az időben dől el, milyen lesz az idei bor, milyenek lesznek a jövő évek bevételei és hogyan alakulnak a tervek. A borász életében 30–50 aktív szürettel számolhat, ennyi ideje van, hogy új dolgokat, új fajtákat és eljárásokat próbáljon ki.

Szeptember

Az őszi etap a Budai Borfesztivállal indult szeptember közepén, ahol öt napig állítottunk ki immár negyedik alkalommal. Az idő szép volt, sokan eljöttek, vendégeink újra megtalálták, be tudtuk mutatni az új borainkat. Elsősorban a reklámértékért vagyunk itt, hiszen ahogy számoljuk, nagyjából ezer embert tudunk megvendégszolgálatra egy pohár borra, ami a személyes jelenlét miatt hatékonyságban verhetetlen. A

rendezvény után siettünk haza, mert gyorsan bele kellett kezdeni a szüretbe. A sárga muskotályt már egyből lehetett szedni, a hársakkal és furmintokkal október elején haladtunk tovább. Idén több kis szüretelő nap volt, nem akartunk egyszerre sok szőlőt szedni, inkább néhány emberrel, de minőségi munkát végezni. 2011 nagy lehetőség a kiváló száraz borokra. A szárazság miatt nem tudott a botrytis hatékonyan működni, ezért szinte minden szőlőre úgy lehetett tekinteni, hogy akár komoly száraz bor készíthető belőle.



Október

A hónap elején jöttek a hársak a Barát és Szent-Tamás dűlőkből. Ez a hetedik szüret, de ez sem rutin. A szokásos sorrend most jócskán felborult, több esetben a löszös területeket később kellett szedni, mint a kötött talajúakat. Az optimális szüreti időpontok meghatározása kulcskérdés. Ezért több esetben szelektált szüreteket hajtottunk végre különböző szempontok szerint, mint például csak a legszebb és legérettebb fürtök szedése, a parcella bizonyos részének betakarítása, vagy a parcellán belül azonos fajta szüretelése. Az átlagos szüreti mennyiség tíz mázsa volt. Sok jó száraz bor, kevés édes bor érkezik 2011-ből, aszúbort viszont nem tudtunk készíteni. Hiányzott az eső, a pára, a köd. Végso soron a borok jelentős része már kiejedt a hordókban, a dűlők adta íz és illatképek közti különbségek lenyűgözőek.

November

Egyre jobban azt érezzük, hogy a jó években, mint amilyenek az idei is tűnik, minden tételt illene külön bemutatni a fogyasztóknak. Igaz, sem a borpiaci szabályozás, sem a termékek menedzselési feladatai, sem a disztribúciós feltételek nem kedveznek annak, hogy egy kis pincészet minél több tételt futtasson a piacon, mégis fel kell tenni a kérdést. Miért meneküljünk el az extra feladat elől, ha már az egész évben energiát nem kímélve szelektáltan kezeltük a szőlőinket, mustjainkat, akkor éppen a palackozás előtt öntsük majd össze őket egy hanyag mozdulattal!? Azt tapasztalom, hogy a szelekciók segítenek betekinteni a tokaji rejtelmes világába, tartalmat visznek a kóstolókba, és nem utolsó sorban rendkívül tanulságosak a termelő szempontjából is. Persze a palackozások nyár elejére várhatóak, addig még számtalanszor átgondoljuk ezt a kérdést. Az aktuális állapot bemutatása természetesen alapját képezi az elkövetkező időszakban a borbemutatóknak és higgyétek el, kár lenne kihagyni. Most jön egy nyugodtabb, elmélyültebb időszak, de napi feladat az újborok kóstolása, minőségi felügyelete.

Csipkerózsika még alszik Érmelléken

Csipkerózsika történetét szinte mindenki ismeri. A törékeny szépséget egy bátor herceg csókja ébreszti fel mély álmából. De mi van, ha ez nem csak a mesében van így? Érmellék, a hajdani patinás és mára elfeledett borvidék százéves álmát alussza. Mi szükségeltetik ahhoz, hogy végre felébredjen? Ki lesz az a vakmerő borász, aki ismét híressé és ismertté teszi a borvidéket? A Debreceni Borozó az érmelléki szőlőskertek hőseit kutatta három, Csipkerózsika-álomba merült helyen.

Bihardiószeg, Tessék sor, Padalja dűlő



Heit József őszinte, sokat tapasztalt ember. Abból a generációból való, akinek sváb nagyszülei még személyesen élték meg a trianoni békediktátum következményeit. A diószegi emberek becsületére legyen mondván, amikor a falunak felajánlották, hogy maradhat az anyaországon belül, ha lemond a szőlőhegyről, azt mondták: „nincs az a kincs, amiért azt veszni hagynák”. Így került a stratégiai fontos vasútvonallal együtt, az egész község a román oldalra. De arra is emlékszik, ahogy édesanyja invitálta, hogy jöjjön a szőlőbe kapálni: „a fejed-lábad ne látszódjék ki a földből, mert a szőlőt kapálni csak úgy lehet.”. Az egykori több hektáros családi birtokot a II. világháború és az azt követő kommunizmus elaprózta, felemésztette. Heitéknek gyakorlatilag mindent elől kellett kezdeniük. A birtoképítéshez és a borkészítéshez, itt a Jankai-hegyen fogtak hozzá, félhektárnyi szőlővel. Jól tették.

A történelmi múltban az érmelléki szőlészet egyik központja Diószeg volt, ahol a XVIII. századtól nem csak készítették, palackozták is a borokat. Gróf Zichy Ferenc, aki Bihar megye főispánja is volt, hamar felismerte a diószegi bor remek piaci lehetőségeit. 100 holdnyi szőlőbirtokán már fajtaként és a szokottnál későbbi időpontban szüreteltek. Az országban elsőként, 1870-ben itt indították el a vincellér-képzést. A vincellériskola arról volt híres, hogy ifj. Zichy Ferenc a birtokából jelentős részt adományozott az

intézménnek azért, hogy a hallgatónak legyen a gyakorlathoz elég területük. 1890-ig 400 vincellért és borászati vándortanítót képeztek ki. Az érmelléki szőlőterületek újratelepítésében is jelentős szerepet kapott az iskola. Amikor a filoxéra a megye szőlőkulturáját szinte már teljesen kipusztította, itt tanították meg a vad alanyba való oltás technikáját. Az iskola 1965-ig működött, akkor átköltöztették Szilágysomlyóra. Ma már csak néhány megszállott diószegi gazda készít bort, elsősorban királyleányka, muscat ottonel és chasselas szőlőből. A híres bakator vagy, ahogy itt hívják bakar szőlő, illetve az erdei silvani teljesen eltűnt a vidékről, csak néhány éve kezdték meg a visszatelepítését.

Lent Diószeg, ott pedig, a horizont közelében, Létavértes, szép időben odáig is elér a szem – mutatja már fent a hegyen Heit József. Az egykoron 500 hektárnyi szőlőnek alig egytizede maradt itt meg. Az embereknek nincs pénzük a megmunkálásra. A több évtizedes, öreg tőkéket sokan kivágták az uniós támogatás fejében. Mások pedig szántóföldként hasznosították a kitűnő, dél-délnyugati fekvésű területet. Heit József és családja a fehérszőlő mellett már kékszőlőt is telepített, cabernet sauvignon és merlot fajtákat. Ezek most kezdenek termőre fordulni. Palackozni egyelőre nem palackoznak, folyóborként, igen kedvező áron értékesítik a készletet, elsősorban a nagyváradi borszerető emberek örömére.

Régen Bihardiószezen annyi pince volt, ahány ház a faluban. A dombokba mélyesztve, hatalmas pincékre bukanni, amelyek egykoron több száz akós hordókat rejtegettek. Kizárólag hagyományos, kézműves módszerrel készítik a bort, azok az eszközök és kifejezések, amelyek szinte Magyarországon teljesen feledésbe merültek, itt még ma is használatosak. Itt fejtés helyett lehúzzák a bort seprőről, és rendszeresen használják a fából készült fertályost és kármentőt. *De van Tessék sor és Padalja dülő is – teszi hozzá hamiskás mosollyal Heit József. Hajdan a szomszédok, barátok betessékelték egymást egy pohár borra, innen a Tessék sor, aztán addig iddógáltak, amíg a pad alá kerültek, innen a dülő elnevezése.*

Az is mindennapos, hogy Heit József felbaktat a saját maga által állított kis szentélyhez, elmélyülni, imádkozni. Mert, amit már sokan elképzelni is nehezen tudunk, bizony a századfordulón még voltak ilyen csodák az Érmelléken. Igaz, akkor még testközelben éltek az emberek a szőlőművelés szeretetével! Igaz, akkor még élt a köztudatban, hogy itt évszázadokon át kitűnő bort termeltek. Igaz, akkor még volt egy-két olyan szőlőfajta, mely egyéniséget adott az itteni boroknak. Ha csak ezért az egyért, bizony nagy szükségük lenne Szent Orbán segítségére az érmelléki borászoknak.

Szalacs, az ezer pince faluja



„Keressék Giovanni! Ő majd kalauzolja önöket a pincesoron, neki van az egyik legöregebb pincéje Szalacson!” Megfogadjuk a polgármester asszony szívélyes tanácsát, és rövidesen meg is találjuk alkalmi idegenvezetőnket az egyik helyi kocsmában. Giovanni, vagyis János, mintha mindig ránk várt volna, azonnal a rendelkezésünkre áll és lelkes, szakavatott kísérőnk lesz egy varázslatos időutazásban. Mert a szalacsi pinceutácón megállt az idő! Ott sétálunk a 1860-as, 80-as keltezésű szemöldökfák tövében és nem hiszünk a szemünknek. Ameddig a szem ellát, szebbnél szebb ódon pincék sorakoznak. Olaszországban vagy Franciaországban a szalacsi pincesor olyan turisztikai attrakció lenne, ahová özönlenének a borturisták. Az igazsághoz viszont hozzátartozik, hogy ahhoz, hogy Érmelléken, Szalacson is így legyen, jó borok is kellenének. Mert az egykor dicső múltat megért szalacsi pincék hiába tátogatják szomjasan szájaikat. Direkt termő szőlőkből készült borokkal a mostani gazdáik csak tetszhalott állapotukat hosszabbítják meg. *A háromemberes borok kora még nem ért véget – mondja szomorúan János. Az mit jelent? Hát kettő lefogja, egy meg tölti bele. Mert másképp nem fogy el.*

A borászat hagyománya Érszalacs címerében is helyet kapott. A szőlőlevél mellett látható rács a borospincék bejáratát szimbolizálja. Nem véletlenül, hiszen a kis települést évszázadok óta az ezer pince falujának is nevezik. A pincerendszer kialakulásának kezdetei a török időkre, vagyis a 16–17. századra tehetők, míg a fénykor az 1800-as években teljesedett ki. Szalacson, ahol Érmellék más településeihez hasonlóan, Tokaj után a leghíresebb fehérborokat készítették, ezer–ezerkétszáz pince maradt fenn.

Sajnálatos módon azonban az érmelléki pincék meglehetősen rossz állapotban vannak, az elmúlt több mint száz esztendőben keveset fordítottak a magyar kulturális örökség egyáltalán nem lebecsülendő részének megóvására. A lenyűgöző díszletet nyújtó és a falu utcahálózatainak mintegy meghosszabbítását jelentő évszázados szalacsi pincék mára elhanyagoltak, romosak. Ha nem figyelünk oda, néhány év múlva egyre több beomlott pincével találkozhatunk. Már most is láttunk.

Hegyközszentimre, Gárdon-völgy



Először csak hobbi a borászat. Aztán szenvedélyé válik. Most ott tartunk, hogy betegség. Aztán, már csak remélni tudom, hogy előbb-utóbb üzlet is lesz. Így foglalta össze az elmúlt húsz év történetét, a debreceni Borkarneválon is bemutatkozott, Nagy Sándor borász. Érmelléki barangolásunk harmadik helyszínén, Hegyközszentimrén járunk. A Gárdon-völgyben teljesen saját erőből felépített kis borászat története, 1990-ben a nagypapától megörökölt háromhektáros birtokkal kezdődött. Bár a birtok nagysága nem változott, a korábbi kolhoz jelleg megszűnt és helyét egy formálódó, családi borászat vette át. Az ültetvényeken a fehérszőlők közül újtelepítésű rajnai és olaszrizling, szürkebarát, királyleányka és muscat ottonel

található. Bár a nagypának még volt bakator és a furmint, sajnos ezeket az öreg tőkét nem tartották meg. Kékszőlők közül találkozhattunk szintén újtelepítésű pinot noir-rel, cabernet sauvignonnal és turánnal. A közelmúlt fejlesztésének köszönhetően a szentimrei borászatban már inoxtartályban erjesztenek és fahordóban érlelnek. Egyelőre még csak saját örömré, no meg a barátok kedvéért palackoznak, évente ezer üveggel. Nem foglalkoznak viszont a tőketerheléssel, s hozamkorlátozást sem alkalmaznak. *El vagyunk maradvá technológiában, tudásban, sok mindenben – jellemzi saját helyzetét az érmelléki borász – de igyekszünk.* És koccintásra emeli poharát. Szurkolunk neki.

Konklúzió helyett

„Rúgós a bakar, akkor terem, amikor akar” – szól az érmelléki mondás. Talán ez az oka annak, hogy Diószegen még mindig idegenkednek ettől a hajdanán híres, de szeszélyes szőlőtől. Ennek a zöldesbe játszó sárga színű bornak az illata, íze ugyanis lassan fejlődik ki. Fejlődésének tetőfokát hosszabb palackos érlelés után éri el. Az Érmelléken őshonosnak tartott bakatort, melyet „őskar szőlőnek” is neveztek, sokak szerint még a XVI. században olasz telepesek hozták be Nápoly környékéről. Nagy, laza fűrtű, gömbölyű bogoyjú, kékes vörös színű volt és igen kényes. Mindez azért, mert megtermékenyült virágaiból sokat lehullott. Sajnos, a filoxeravész teljesen elfeledtette ezt a híres szőlőfajtát. Pedig előtte minden adott volt az érmelléki borok hírnevéhez. A XIX. század második felében a Zichy család borkivitele például nagyban fellendült. „1871-ben a kínai császár számára, megrendelésre 200 üveg finom aszúbor expediatott a diószegi uradalmi pincéből” – olvasható ez az érdekes részlet Borbély Gábor: *Szőlőművelés és borgazdálkodás az Érmelléken* című könyvéből.

Ezért külön örömdetes, hogy egyre többen próbálnak segíteni Érmelléknek. Kaló Imre szomolyai borász közbenjárására és tanácsára Heit József és fia, Heit Lóránd úgy döntöttek: jövőre mégis megpróbálkoznak a bakator telepítésével.

Annak idején két korona húsz fillérbe került üvege a Zichy család 1834-es cabinet bakatorának. Lehet, hogy néhány év múlva, pont a Heit család bakatorára figyel a világ, mint anno a Zichy gróféra? Bárki is legyen a dicsőség, egy a kérdés. Vajon felébred-e végre százéves csipkerózsika-álmából Érmellék?

Kivételes gasztronómiai élmények OTP Klub kártyával



...és ez csak egy előny, amit az OTP Prémium szolgáltatások révén kapok!

Használja ki Ön is az OTP Prémium szolgáltatások számos előnyét!

- Elsőbbségi kiszolgálás prémium ügyintézőknél, telefonos időpont foglalási lehetőséggel
- Minden pénzügyi igényt kielégítő, „mindentudó” Prémium Plusz számlacsomag
- Szakértő segítség a megtakarítások gondos tervezéséhez
- Arany hitelkártya

A tájékoztatás nem teljes körű. A részletes feltételekről tájékozódhat az OTP Bank Nyrt. prémium kiszolgálást nyújtó bankfiókjaiban és a honlapján közzétett üzletszabályzatokból és hirdetményekből.

www.otpbank.hu/premium

Prémium Vonal: 06 1 3666 333 • 06 40 366 333

 **otpbank**
Megbízunk egymásban

otp prémium szolgáltatások

Boros László mesterszakács

Már gyerekkorában megismerkedett a konyhával. A vonzódás magyarázata: *Szeretek enni...* – mondta egy alkalommal. Szülei távollétében kezdett el serénykedni a konyhában. Ennek egyenes következményeként szakácsnak jelentkezik, de előbb egy hónapig meg kellett mutatnia a meglévő tudást és elkötelezettséget, majd csak azután lehetett átlépni a híres Aranybika konyhájának küszöbét, ahol jeles szakemberektől, Mester Andrástól és Székely Ödönnétől tanulja a konyhaművészet fortélyait.

Alig 23 évesen, 1973-ban már konyhafőnök a debreceni Szabadság étteremben, de jut ideje a fiatalok nevelésére is. Szakoktatóként is tevékenykedik, de nem sokáig, mert – mint mondja – *hiányzik a konyha szaga*. Következik a híres Hungária étterem, amely abban az időben nagyon közkedvelt hely volt a városban.

A tanulni vágyás és a világ megismerésének izgalma elviszi az országhatárokon túlra is: dolgozik és tanul Németországban, Oroszországban, a környező és távoli országokban egyaránt.

Hazatérése után következnek a híres helyi éttermek: az Epona, a Cívis, a Városháza és a végén a kezdet, a Szabadság étterem, amit persze ma már nem így hívnak, az új neve: Belga Café Étterem és Söröző.

Boros László büszke a tanítványaira, akik közül sokan komoly sikereket értek el a szakmában, van köztük világbajnok szakács is. Életfilozófiája, hogy a jó szakács mindig tanul. Még most is keresi az új megoldásokat és nem restell a fiatalabb kollégáktól is tanulni.

A szakma is elismeri az eredményeit: 1998-ban megkapta a Nemzeti Gasztronómiai Szövetség legrangosabb kitüntetését, a Venesz József-díjat. 2007-ben a Hajdú-Bihar megyei Kereskedelmi és Iparkamara Elnöksége Kézműves-díj elismerésben részesítette.

A karácsonyi menü összeállításában és elkészítésében Boros László mesterszakács működött közre.



Karácsonyi vacsora

Karácsonyeste a szeretet és a család ünnepe. Ezeknek az ünnepi alkalmaknak sajátos a gasztronómiájuk. Egyrészt vannak ételek, amelyek elmaradhatatlan részei egy-egy lakomának, másrészt viszont sok háziasszony (konyhában aktív háziúr) kihívásnak érzi, hogy valami különleges, nem megszokott is kerüljön az asztalra, ezzel is hangsúlyozva, hogy az esemény is kiemelkedik a mindennapokból.

Öröndetes tendencia, hogy mostanság már sok családban nem csak az ételek megtervezése történik meg jó előre, hanem szempont a hozzájuk illő bor kiválasztása is. Ha így teszünk, étel és ital szép összhangjával még egy plusz élményhez juttatjuk magunkat s a körünkben étkezőket.

Egy ilyen vacsorát szeretnénk bemutatni Önöknek, kedves Olvasóink.

A hagyományos karácsonyi ételeket egy kicsit másképp készítettük el, s a hozzájuk illő borokkal tálaltuk.

Minket meggyőzött a végeredmény, próbálják ki Önök is!

Köszöntő ital:



Egerszóláti Olaszrizling 2010, Gál Lajos Pincészete Eger
Intenzív gyümölcsös illat, szép élénk savak, krémesség, kerekesség, ízeiben nagyon komplex és hosszú, igazi étvágygerjesztő ital.

A birsalma ragut a következőképpen készítjük: a birsalmákat tisztítás után cikkekre vágjuk, kevés vízben pici sóval főzzük, hogy nagyon ne barnuljon meg, citromlevet csepegtetünk hozzá, közben néhány cikket apró kockákra vágunk. Ha a birsalma megfőtt, át-törjük és beízesítjük, hozzáadjuk az apróra vágott kockákat és egy kis fehérborral össze-forraljuk, s ha kell, még egy kicsit ízesítjük. A kihűlt raguból adunk egy evőkanálnyit a májhoz, ahogy azt már fentebb leírtuk.

Ajánlott bor:

Furmint 2009, Patricius Borház, Tokaj

Halvány aranyárga színű, friss, körtés, birses, minerális jegyekkel, kivételesen jó egyensúlyú, integrált savszerkezet, közepes test, sós és gyümölcsös ízek váltogatják egymást a szájban.

A libamáj és tokaji bor klasszikus összeállítás, ezúttal azonban száraz tokajit kínáltunk a májhoz, de így is szépen egymásra talált étel-ital: bár külön-külön mind a máj, mind a tokaji bor igen domináns ízvilág, a kettő együtt erősíti egymást és új dimenziókat nyit. Külön élmény volt az evőkanálnyi birsalmapüré találkozása a birsalmás jegyeket is viselő Furminttal. Randevú a javából.

Előétel:

LIBAMÁJPÁSTÉTOM, BIRSALMA RAGUVAL,
ZSENGE SALÁTÁVAL, PIRÍTOTT MÁKOS KALÁCCSAL.

recept (5 személyre)

Hozzávalók:

60 dkg hízott libamáj

5 dkg vaj

1 dl tejszín

2 evőkanál főzött aszpik

4 cl konyak

finomra vágott kakukkfű

só, bors, kis fej vöröshagyma, egy alma, libazsír a sütéshez
a birsalma raguhoz birsalma, méz, citrom, só, fehérbor

Elkészítési mód:

A libamájat jeges áztatás után kierezzük, sózzuk, friss borssal meghintjük. Egy edényben mellé tesszük a kis fej vöröshagymát és az almát, libazsírral felöntjük, úgy, hogy ellepje a májat. Alacsony hőmérsékleten – kb. 85 C fokon – sütjük, 60 percig, a máj nagyságától függően, majd hűtjük. A kihűlt máját elosztjuk szép egész darabokra és a töröttebb, kisebb darabokra. Az apróbb részekből vajjal, tejszínnel, konyakkal, aszpikkal és fűszerekkel pástétomot keverünk. A hűtőformát kibéleljük Folpack fóliával, majd a pürésített és darabos máját egyenletesen elosztjuk, közben a formát néhányszor az asztalhoz ütjük, hogy kellőképpen tömörödjön. A jól kihűtött májat vékony pengéjű késsel felszeleteljük és zsemege salátájába mártott zöldségekkel feldíszítjük, majd hozzáadunk egy evőkanálnyi birsalma ragut.



Leves:

PETREZSELYMES PULYKALEVES, KÖNNYŰ GALUSKÁVAL
recept (5 személyre)

Hozzávalók:

kb. 1 kg pulykahús, vegyes, csontos (nyak, szárny, comb)
sárgarépa, gyökér, zeller, karalábé, vöröshagyma, fokhagyma, gomba,
petrezselyem zöldje, lestyan, só, egész bors

a könnyű galuskához
kb. 15 dkg pulykahús,
8 cl tejszín, só,
frissen reszelt gyömbér,
szerecsendió

Elkészítés:

A megmosott pulykahúst, hideg vízben feltesszük főni. A műveletet lassú tűznél végezzük. Ha a leves főni kezd, lehabozzuk, hozzá adjuk a zöldségeket – ennél a levesnél a petrezselyem gyökérből a szokásosnál többet tegyünk bele –, majd sózzuk és beletesszük az egész borsot. A zöldségeket ne főzzük sokáig, egészben vegyük ki a levesből és készítsünk belőlük kis gömböket.

Míg a leves fő, addig elkészítjük a húsgaluskát. A pulykahúst finom tárcsájú darálón ledaráljuk, hozzáadjuk a tejszínt, a sót, a reszelt szerecsendőt és a gyömbért, majd jól összekeverjük. A galuskákat megformázva, külön lében kifőzzük.

Tálalásnál a csészébe tesszünk néhány zöldség gömböt és két, három galuskát.



Ajánlott bor:

Pinot Blanc, Szilvászölgy, 2009, Mátyás Pince, Kisújfalu

Illatában fehér húsú gyümölcsök, kis dióval. Szájban krémes, savai nem tolakodóak, ízében egy kis gyümölcsös édesség, de inkább diós, minerális ízeket mutat.

Gyakran gondot okoz, hogy a leveshez egyáltalán jár-e bor, s ha igen, milyen. Nyugodt lélekkel állíthatjuk, hogy igen, s természetesen a leves jellegétől függően a fehérbortól a rosén át, a silleren keresztül akár egy kadarkáig is el lehet merészkedni.

A mi levesünk kristálytisza, óarany színű, intenzív ízű húsleves, ezért választottunk hozzá egy hordós érlelésű fehérbort, amely így visszafogottságával, krémességével méltó kísérője a remek levesnek.

Első főfogás:

FOGASFILÉ, BŐRÉN SÜTVE, CITRUSOS VAJAS MÁRTÁSSAL ÉS ZÖLDSÉGEKKEL
recept (5 személyre)

Hozzávalók:

50 dkg filézett bőrös fogas
só, citrom, vaj, lime, narancs, tejszín, sárgarépa, cukorborsó, parajlevél,
édeskömény (mini), liszt, olaj, hal-alaplé



Elkészítés:

Hal: A fogast egyenlő szeletekre vágjuk, enyhén megsózzuk és teszünk rá néhány csepp citromot, ettől lesz ropogós. A bőrös részén kezdjük el sütni, kevés napraforgó és olívaolaj keverékében. Amikor a bőrös rész szép piros lesz, akkor átfordítjuk és egy perc után már kész is a tálalásra.

Mártás: Egy kávéskanálnyi lisztet habzásig hevítünk a vajon, majd felengedjük a hal alaplevével, hozzáadjuk a citrusok levét, csipetnyi sót, tejszínt, kiforraljuk és hozzáadjuk a nyers vajat, majd egy tojássárgáját pici tejszínnel elkeverve teszünk még hozzá, közvetlenül a tálalás előtt.

Zöldségek: Kevés zöldséglevet használva a zöldségeket roppanósra pároljuk.

Figyelem! A hozzávalóknak egyszerre kell elkészülniük!

Ajánlott bor:

S.D. Glória 2007, Gál Tibor Pincészet, Eger

Illatában a tavaszi rét virágainak megfogalmazhatatlan komplexitása és izgalma uralkodik. Lendületes savak, minerális jegyek teszik légiessé.

Ez a hófehér csoda, amit fogasnak nevezünk, úgy volt elkészítve, ahogyan a legtökéletesebben adja magát, s nem vitték el a fűszerek sem a nemes ízét. Már-már félő volt, hogy a nagytestű, illatos bor fog dominálni kettejük találkozásakor, de a chef jövőtárból a tányérra kerülő zöldségek – sárgarépa, cukorborsó, paraj, édeskömény – helyrebillentették az egyensúlyt, s ismét kerek lett a világ. A kis citrommal ropogóssá tett halbőr külön pikantériát adott az étel és ital együttesének.

Második főfogás

ŐZGERINC FILÉ, SZALONNA KÖNTÖSBEN SÜTVE,
VÖRÖSBOROS, ÁFONYÁS, ERDEI GOMBAMÁRTÁSSAL, MANDULÁS PUFFANCCSAL
ÉS CSICSÓKÁS SÜTŐTÖK PÜRÉVEL
recept (5 személyre)

Hozzávalók:

50 dkg őzfilé

15 – 20 dkg szeletelt húsos szalonna

só, frissen tört bors, vaj, élesztő, tej, törtött pirított mandula, tejszín

vad-alaplé

vörös áfonya

3–4 féle erdei gomba

4 dl vörösbort

burgonya, csicsóka, póréhagyma és tök szükség szerint

Elkészítés:

Őzfilé: A filét enyhén átsózzuk, borsozzuk, és minél szorosabban betekerjük vékony szalonna szeletekkel. Rostlapon vagy serpenyőben szépen körbe sütjük, így a zsír kisül és a szalonna szeletek ráfeszülnek a húsról. Sütőben 180 °C-on sütjük, amíg a maghőmérséklet nem éri el a 62 °C-t, majd pihentetjük. Tálalás előtt ismét sütőbe tesszük és felmelegítjük, úgy, hogy a maghőmérséklet érje el a 68 °C-t. Tálalás előtt 15 – 20 percig pihentetjük.

Vörösbort, áfonyás erdei gombamártás: Az áfonyát és gombát megtisztítjuk, összevágjuk. A 4 dl vörösbort beforraljuk kb. 1 dl-re és hozzáforraljuk a vad-alaplevet. Vajban kevés finomra vágott póréhagymát fonnyasztunk, hozzáadjuk a gombát és az áfonyát, majd felengedjük az alaplével és hozzáadjuk a beforralt vörösbort, sózzuk, borsozzuk és ha kell, tálalás előtt keverünk hozzá vajat.

Mandulás puffancs: A burgonyát megfőzzük, áttörjük, kevés élesztő, liszt, só, tej és finom törött pirított mandulabél hozzáadásával fánkszerű tésztát készítünk. Pihentetés után ovális gömböket készítünk belőlük és forró olajban kisütjük.

Csicsókás sütőtök püré: A sütőtököt és a csicsókát sütőben megsütjük és áttörjük, de főzhetjük is. Az áttört tököt és csicsókát vajjal, tejszínnel könnyűre keverjük, sóval, kevés tökmagolajjal ízesítjük és tálaljuk



Ajánlott bor:

Cabernet Sauvignon 2007, Szarkás tető, Grof Buttler Pincészet, Eger
Sötét bíborvörös szín, gyümölcsös, földes, avaros illatok, komoly test, bársonyos tannin jellemzi a bort. A korty rendkívül lendületes, komplex íz- és illatvilágú, nagyon élvezhető, illik a vadhúshoz.

A leghálásabb feladat vadhúshoz vörösbort kínálni, mert nehéz melléfogni. Esetünkben azonban – őzről lévén szó – egy kevésbé tanninos Sauvignont választottunk, hogy ne nyomja el az őzgerinc ízének finom árnyalatait. Megjegyezném, hogy a vörösboros mártás ugyanebből a borból készült – már csak az összhang kedvéért – s remek társaságban volt a többi alkotóelemmel. Ismét jól sikerült házassághoz asszisztáltunk.

Desszert

RUMOS DIÓS KOCKA, KARAMELL ÖNTETTEL, CSOKIS MEGGYEL ÉS NARANCCSAL.

recept (5 személyre)

Hozzávalók:

3 db tojás

6 dkg darált dióbél

6 dkg cukor

4 dkg búzadara

2,5 dl tej

5 dkg vaj

cukor, vaníliacukor, reszelt citromhéj,
rum, darált dióbél, tejszín, vaj.

Elkészítés:

Először készítünk egy piskótához hasonló lapot, majd kihűtjük azt.

A tejből és búzadarából, pici sóval, kevés cukorral tejbegrízt főzünk, majd kihűtjük. A vajat habosra keverjük a cukorral, hozzáadjuk az ízesítőket, a darált dióbelet, és a tejszínből vert habot. Az így elkészített könnyű, ízletes habos krémet rátesszük a diós lapra. A tetejét simára kenjük, és hűtés után bevonjuk vékony csoki réteggel. A kihűlt süteményt óvatosan kockákra vágjuk, vigyázva, hogy a tetején lévő csoki máz ne repedjen meg.

A narancsot gerezdekre filézzük, majd narancsléből, mézből öntetett főzzünk és még melegen a filézett narancs gerezdekre öntjük, tehetünk bele néhány szál chilit is.

Cukrot karamellizálunk, fölengedjük tejjel és tejszínt adva hozzá, kiforraljuk.

A magozott meggyet keserű csokiba mártjuk és tuskén hagyjuk megkötni.

A kivágott kockákat tányérra helyezzük és többi hozzávalót, a mártást, a csokis meggyet, narancsot ízlésesen elhelyezve tálaljuk.

Ajánlott bor:

Furmint kései szüret 2009 (édes), Disznókő Pincészet, Tokaj
Aranyszínű, üde gyümölcsös, birsalmás, narancsos illatok és ízek, amelyek szépen illeszkedtek a desszert ízeihez, gyümölcsseihez. Az édesség kiegészítette és kerekké tette a desszertet.

Ahogy „nem kell mindig kaviár”, úgy nem kell mindig aszú sem, ha édes borra gondolunk. Néhány éve megjelentek Tokajban a különbözőképpen aposztrofált – kései szüret, cuvee – édes borok, amelyek könnyedek, jól ihatók, desszertekhez kiválóan illőek, s nem utolsósorban megfizethetők. Ilyet választottunk mi is, s jól tettük, mert nagyon szépen összesimult az étel és az ital. Egyik édesség sem kiabálta túl a másikat, egyszerűen jól estek a szájban, s méltóképpen koronázták meg ezt a nagyszerű vacsorát.



Az ételeket a Venesz-díjas mesterszakács, Boros László készítette a debreceni Belga Café Étterem konyhájában. Természetesen volt előzetes konzultáció az ételért és italért felelős szakember között, ahogy ez már a családokban is lenni szokott, ha a kettő nem egy személy.

A végeredmény azonban önmagáért beszélt, s reméljük, minden fáradozásért kárpótolt. Az egyhangú vélemény szerint a vacsora 5 csillagos sikert aratott.

A vacsoránál elfogyasztott valamennyi étel receptje reményeink szerint hamarosan olvasható lesz a Debreceni Borozó portálján is.

Halászlé mindenkinek!

A halászlé a karácsonyi ünnepek egyik hagyományos fő fogása.

Sok családban csak ilyenkor készítik, ekkor kerülnek elő a porosodó receptek és a tavalyi emlékek. A piacok halvásárral készülnek, a főzőműsorokban titokzatos mosollyal árulnak el néhány nagy-nagy titkot.

Ez a cikk is a karácsony apropóján íródott – pedig a halászlé nem csak az ünnep része, hanem egész évben fogyasztásra javasolt, egészséges és finom magyar étel. Elkészítésében természetesen vannak trükkök, apróbb, nagyobb praktikák, melyek alkalmazásával meglephetjük családunkat, de akinek erre nincs türelme, az kis figyelemmel, az alapanyagok megfelelő kiválasztásával is alkothat emlékezetes halászlévet.



A halászlé, bár világszerte ismert étel, mégis valódi hungarikum. A hazánkba látogató külföldiek számára ugyanolyan igazi magyar finomság, mint a sokat emlegetett gulyás.

A hal nem csak finom, de fogyasztása ételtani szempontból is rendkívül fontos. Az ember egészségéhez nélkülözhetetlen kémiai anyagokat tartalmaz, sokféle vitamint, nyomelemeket, telítetlen zsírsavakat, vitamin-oldó olajokat. Bőséges és kiváló forrása az Omega-3, vagy Omega-6 zsírsavaknak, amelyeket a szervezetünkbe csak kívülről juttathatunk be, mert a testünk vegyi műhelyei nem tudnak ilyen anyagokat gyártani. Kedvező tulajdonságai miatt a legtöbb diétás étrend fontos eleme lehet.

A halászlé annak ellenére, hogy összesen három alapanyag felhasználásával készül, megszámlálhatatlan változatban létezik. Szegedi, bajai, balatoni, dunai, és még felsorolni is sok, hányféle táj vagy etnikai jellegű halászlévet kóstolhatunk. A különbözőségük elsősorban az elkészítés technikájából, valamint a felhasznált anyagok bővítéséből adódik.

A főzési technika alapvetően két csoportból áll: „passzírozva, vagy nem passzírozva” készül, mely a belsőségek, és egyéb hozzávalók előkészítésére utal. A felhasznált anyagok táj-jelleg, vagy egyéni elképzelés, ízlés szerint is változnak. Sokfelé tesznek a halászlébe paradicsomot, zöldpaprikát, zöldségeket, gyufatésztát vagy egyéb tésztákat, és sok olyan kiegészítő anyagot, vagy fűszert, amelyeket egyéni ízlés alapján a halászlé aromájával összhangban éreznek.

Ez a sokszínűség megtévesztő lehet – sokan úgy érzik, mintha a halászlé elkészítéséhez egy különleges tehetségre lenne szükség, amellyel csak (a saját környezetükben megbecsült) főzőmesterek rendelkeznek. Ezt a misztikus hangulatot természetesen az igazi finom halászlévet főző szakácsok maguk is táplálják olykor-olykor.

Szeretném eloszlatni ezt a misztikus ködöt. Ennek az írásnak a címével összhangban segítséget nyújtok mindenkinek, aki saját kezűleg kívánja elkészíteni – talán életében először – ezt az ételt. E cikk kereteit természetesen meghaladja minden apró lépés, trükk és praktika leírása, de amint ígértem, már az alapanyagok gondos választásával nagyot lehet lépni a tökéletes halászlé felé. Nézzük, hogyan!

Ennek a lapnak az olvasói a bort szerető és ismerő, esetleg borkészítő emberek. Nos, ahogy a jó bor készítésének az első feltétele a jó minőségű szőlő, úgy a finom halászlé fontos feltétele a használt anyagok kiváló minősége és a mennyiségek megfelelő meghatározása. Vegyük sorra a már említett három alapanyagot: hal, vöröshagyma, örölt pirospaprika.

A hal fajtája ponty. Bár sokan más halfajokat is tesznek bele (keszeg, törpeharcsa, csuka, egyéb apróhal), alapvetően a ponty a fő alkotóelem. A többi faj kissé javítja az elkészült étel ízét, de elsősorban állagjavító hatása van. A borral ellentétben szerencsére nincs szükség speciális feltételekre, vagy jó évjáratra, a halat bármelyik élőhal-árusító helyen megvehetjük. Piacokon, vagy élőhal-árusoknál kockázat nélkül vásárolhatunk bármilyen élőhalat, mert ezek többnyire tenyésztett, vagy törvényes vizsgálattal szavatolt kiváló termékek. Horgászoktól vagy más forrásból származó halakkal viszont nagyon vigyázzunk. Sajnos az élővizeink néhol különböző vegyszerekkel szennyezettek, amelyek felszívódnak a halak húzába, és ez sajnos nem csak egészségtelen, de az étel ízét is tönkreteszi. Komoly veszélyt jelenthet, ha a birtokunkba került hal már nem él. A hal húsa rendkívül gyorsan oszlásnak indul (különösen meleg időben) és a bomlástermékek súlyos mérgezést okoznak. Minden gondot megelőzhetünk, ha megbízható forrásból származó élőhalat szerzünk be.

A következő anyag a vöröshagyma. A boltokban sokféle hagyma kapható. A mi céljainknak a gömbölyű magyar (makói) fajták felelnek meg. Kevesen tudják, hogy a magyar hagyma a világon egyedülálló íz- és aromatartalommal rendelkezik. Botanikusok szerint hazánk talaj-jellemzői, és klimatikus viszonyai a felelősek ezért. Termesztene magyar hagymafajtákat más országokban is, de az összehasonlításban mindig alulmaradnak. Fontos a hagyma fizikai mérete is. A közepes vagy apró méretű darabokat keressük. Tapasztalhattuk már mindnyájan, hogy különféle gyümölcsök, termékek aromatartalma és íze azonos fajtán belül a méret szerint változik. Gondoljunk például málnára, földieperre, almára, vagy egyéb termésre. A szép nagy szemek látványa és illata csodálatos, de ízeiben messze elmarad az apróbb szemű fajtárai mögött. Így van ez a hagymánál is.



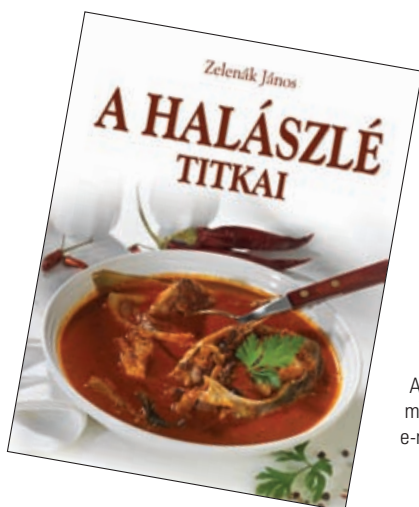
Az őrölt pirospaprikáról is elmondható, hogy a magyar termék világhírű. El nem döntött, és talán eldöntésre nem is szoruló vita, hogy a kalocsai vagy a szegedi paprika a jobb. Mindkettő méltán világhírű kiváló termék. Mindkét város környékén, a falvakban sok helyen a termést maguk a gazdák dolgozzák fel. Érdemes felkutatni ezeket a beszerzési forrásokat, mert így jobb minőségű fűszerre találunk, mint a gyári készítmények. Lehetőségünk van az áru megítélésére még a vásárlás előtt. Megkóstolhatjuk, és az illatát is ellenőrizhetjük. Mindezt a boltban kapható készítményeknél sajnos nem tehetjük meg, így bizonyos értelemben zsákbamacskát veszünk. A pirospaprika illata és íze mellett lényeges a színe is. Csakis az élénk harsogóan piros színű fűszertől várhatjuk a halászlénk vonzó külső megjelenését, finom illatát és ízét. Számítanunk kell a pirospaprikának arra a kellemetlen tulajdonságára, hogy fényérzékeny. Az őrlemény fény hatására veszít az eredeti szép piros színéből. Egyszerűbben mondva: fakul. Ha elég sokáig fényben tartjuk, teljesen fehérré válik. Keressünk olyan fűszertartót, ami nem fényáteresztő, és jól zárható. Tökéletesen megfelel erre a célra egy fémdoboz, ami korábban egy drága ital díszcsomagolása volt. Egy ilyen tartóban a paprikánk évekig károsodás nélkül tárolható.

Ha csak annyit tudunk megtenni az idei ünnepeken, hogy a fenti leírást betartva választjuk ki halászlévünk alapanyagait, máris nagyot léptünk előre a tökéletesség felé.

Minden étel esetében igen fontosak az alapanyagok, de a halászlé minőségét még sok más ételhez képest is jobban befolyásolják. Ha létezik egyáltalán valami titok ebben a témában, akkor az csakis az alapanyagok megfelelő, gondos kiválasztásában rejlik. Ha túl vagyunk a munka nehezén, a halászlé elkészítése már igen egyszerű.

Első lépésként megtisztítjuk a halakat, felbontjuk, daraboljuk. A megfelelő részeket a megtisztított vöröshagymával együtt kellő mennyiségű vízben puhára főzzük. Amint megfőtt, megfűszerezzük elegendő pirospaprikával, és konyhasóval. Munkánk eredménye az úgynevezett alap lé. Ebbe belefőzzük igény szerint a pontyfilét, vagy a pontyszeleteket. Rövid főzés után elkészült az igazi finom magyar halászlé.

A jó halászlének természetesen ezen kívül rengeteg apróbb-nagyobb trükkje, fogása van. Korrekt információk szükségesek a főzés pontos fázisairól, a kellő, és szükséges arányokról. Ezek, bár meghaladják e cikk kereteit, de mindenki által elsajátítható és elvégezhető lépések. Remélem, hogy ennek az írásnak a segítségével is közelebb kerülhetünk a cikk címében rejlő kívánsághoz: Halászlé mindenkinek!



Ha valakit bővebben érdekel a halászlé tudománya, a szerző „A halászlé titkai” című könyve a cikkben láttat alaposan, részletesen leírja a helyszűke miatt csak érintett, vagy meg sem említett témákat. Fény derül a konyhai és a bográcsos eljárás különbözőségeire. A kötet jó tippel látja el az olvasót, és számtalan ügyes megoldással és egyéni ötlettel segíti a téma iránt érdeklődőket.

A könyv nem egy egyszerű szakácskönyv: olyan különleges, egyedi módon írja le a halászléfőzés minden mozzanatát, mely egy bútor estében úgy kezdődne: válasszuk ki az erdő legszebb fáját... Gazdagon illusztrált képanyaga segítségével a teljesen kezdők is tanulhatnak halat bontani, halászlévet főzni. Ugyanakkor a profik is találhatnak benne újdonságot – számos profi mesterszakács is megfogadott pár jó ötletet a könyvben szereplő tippek közül.

A halászlé titkai – Rejtelmek, trükkök, praktikák című könyv kapható a könyvesboltokban, illetve 20% kedvezménnyel megvásárolható a www.bor-bolt.hu online boráruházban vagy megrendelhető a rendeles@zelenak.info e-mail címen.

Teaismertető

Napjainkban számos ország kultúrájához hozzátartozik a mindennapos teafogyasztás.

Hazánkban ez még nem annyira elterjedt, nincsenek hagyományai.

Pedig a tea számos szempontból elengedhetetlen az egészséges életmód fenntartásához.

Egy nagy bögre forró teapéldául nagyban hozzájárul a napi szükséges folyadékbevitelhez, ráadásul nagymértékű, természetes vitaminforrásnak sem utolsó.

A teáknak számos ismert és kevésbé ismert fajtája létezik. Ahhoz szeretnénk segítséget nyújtani, hogy mindenki megtalálja a számára legideálisabbat! A teafajtákat, több szempont szerint lehet osztályozni. A tealevelek utómunkálatainak figyelembevétele, a fermentációs folyamat lezajlása alapján hat nagy teafajtát lehet meghatározni: Fehér tea – Sárga (Oolong) tea – Zöld tea – Vörös (Rooibos) tea – Fekete tea – Pu Erh (öreg) tea

Fehér tea

Kínában a fehér tea Imperial (azaz: az uralkodóhoz kötődő, császári) néven is ismert, mivel a fehér tea fogyasztása több mint ezer évig csak a császárok kiváltsága volt. A fehér tea természetes antioxidáns tartalma a zöld teában található mennyiség kétszerese. Ezek közömbösítik a káros szabad gyököket, s ez által gátolja a sejtek öregedését. A fehér tea rákmegelőző hatású, mivel flavonoid tartalma megakadályozza a sejtburjánzást. A fehér tea rendszeres fogyasztói ritkábban kapnak szívinfarktust, kisebb mértékben szenvednek szív- és érrendszeri betegségekben. Vérnyomáscsökkentő hatású, továbbá koleszterincsökkentő és érelmeszesedés-gátló.

Ideális áztatási idő: 2–3 perc

Sárga (Oolong) tea

A sárga teák nem fermentáltak és nevüket a kész főzet színéről kapták. A sárga teát véletlenül fedezték fel a zöld tea készítése közben. Észrevették, ha a leveleket gyúrás és csavarás után nem szárítják meg idejében, akkor sárga színt vesznek fel. Tehát előállítása nagyon hasonló a zöld teakéhoz, egy kis lépésben mégis különbözik. A sárga teák esetében, a fonnyasztás fázisa kimarad, helyette egy rövid sütési folyamat következik. Ezzel megakadályozzák a gyors fermentációt.

Ideális áztatási idő:

3 perc

Zöld tea

A zöld tea készítésekor az erjesztés fázis elmarad, így születik a különleges aromájú, világos, aranyzöld színű zöld tea. A zöld tea anyagcsere-serkentő, s így zsírégető hatású. Nem véletlen, hogy Kínában és Japánban nem csak italként fogyasztják a tea zöld fajtáját, de ételekbe keverve csökkentik általa az elhízás veszélyét. A zöld tea minél öregebb, annál értékesebb. Többnyire tömbökben vagy golyó formájában kapható. Feldolgozása során több lépésben párolják, ettől lesznek a levelek csavartak és sodortak – a cél víztartalom kivonása a levelekből. Ezzel az eljárással megmaradnak a természetes enzimek (polifenol) és antioxidánsok, melyek a fermentálással károsodnának, elvesznének.

Ideális áztatási idő: 2–3 perc

Vörös (Rooibos) tea

A vörös tea részlegesen van erjesztve, fekete és zöld tea között áll mind ízben, mind színben. A vörös teák tónusában a sötétbarna vagy a sötétvörös szín dominál. Erős, átható aromájú tea. A vörös tea készítésekor a fermentációs folyamatot félbeszakítják, amikor a tealevél közepe még fermentálatlan, de a végei már teljesen fermentáltak. A vörös teák nagy részét Indiában termesztik. Fontos tudni, hogy – a többi fajtától eltérően –, nem tartalmaz koffeint.

Ideális áztatási idő: 5 perc



Fekete tea

A fekete tea egyfajta erjesztett tea, amely zöld teából készül. A különbség nem csak felszíni. A betakarítást követően, az erjesztés során a levelek kémiai reakción mennek keresztül, oxidálódnak. A fekete tea ízében a nevéhez méltó: az első csésze rendkívül keserű, mintha gyógyszer innánk, a következők már kevésbé erősek. A fekete teák megkülönböztető jegye tehát, hogy szinte kortyonként változik az íze, ugyanakkor egy hűvös és állandóan keserű ízt hagy maga után.

Ideális áztatási idő: 3 perc

Pu'erh (öreg) tea

Ez a fajta tea tekinthető a legkülönlegesebbnek az elkészítési módot illetően. Pu'erh dél-kínai városról kapta a nevét. A pu'erh teát minden esetben a legjobb minőségű zöld teából állítják elő, amelyet tömbökké préselnek, egyesével becsomagolnak, és sok-sok évre elásnak a föld alá egy ládában, vagy száraz, sötét és állandó hőmérsékletű helyre szállítják. A teatömbök elkészítése során a friss zöld teát általában ötféle (lapos és kerek, rúd, téglá, csésze-alakú és gömb) öntőformába rakják, amelyekben forró gőz fölött tartva, igen erős nyomással összepréselik. Így a tea vályogtéglá-szerű szilárd formát vesz fel. Ezeket a teatömböket megszámozzák, és nyilvántartják őket, hogy lehessen tudni a korukat. A pu'erh teákat sem fermentálják teljesen, de jobban, mint a sárga (oolong) teákat. Általában 10, 15, 20, 35, 50 évig tartják őket, gondosan ügyelve az optimális körülményekre. Az évek folyamán a ginzenggel összemérhető energiát gyűjt össze, és az egyik legkíméletesebben normalizáló és egészségvédő hatással van a szervezetre. Rendkívül különös föld íze van, forrázata sötét vöröses-barna.

Ideális áztatási idő: 3–5 perc



Gyümölcs teák

Hivatalosan nem sorolandók a teák közé, hiszen csak nagyon kis mértékben tartalmaznak teafüvet. Legfőbb alapanyagaik a különféle aszalt gyümölcsök és természetben fellelhető színezőanyagok, például a hibiszkusz és a sáfrány. Ezen összetevőiből adódóan a gyümölcs tea nem tartalmaz koffeint, sem hozzáadott cukrot, édesítőszereket, így a kisgyermek és cukorbeteg is fogyaszthatja mértéklenül.

Ideális áztatási idő: 8–10 perc



Tokaj-Hegyalján az ételekkel is a bornak udvarolnak

A Gusteau Kulináris Élmenyműhelye már állandó nyitvatartással várja vendégeit a Mádi Udvarházban

Egy jó étterem állandó nyitvatartással még nem hír. Ám ha mindez Mádon, egy néhányezres kistélepülésen, Tokaj-Hegyalja központjában található már érdekesnek mondható. Ha emellett még azt is eláruljuk, hogy olyan kulináris műhelyről van szó, ahol a legjobb borokhoz főzik az ételeket, méghozzá válogatott minőségi alapanyagokból, már kezd különlegessé válni a dolog.

A Gusteau küldetése, hogy az eddig rejtett ízeket, illatokat is kihozza a borokból. A Kulináris Élmenyműhely szolgáltatásai között megtalálhatóak a borebédek, borvacsorák, a borkóstolók, a bortúrák és igény szerint pálinkakóstolók is.

Gusteau Kulináris Élmenyműhely, 3909 Mád, Batthyány u. 51.

Tel.: +36-47-348-297

Nyitva tartás:

Szerdától szombatig 10-22h
Vasárnap 10-20h

Kapcsolat:

Szekely István, 30-374-0692
istvan.sekely@gusteaumuhely.com

Amit a kávéról tudni érdemes

A kávé a mindennapok élvezetéhez tartozik. Barátok körében egy jó beszélgetés mellett, reggel a felébredéshez, este a fáradtság elleni küzdelemben, mindig ott van a közelünkben. Ha beszélgetni akarunk valakivel, általában meghívjuk egy kávéra. Megbeszéljük dolgainkat, örömeinket, bánatunkat, és a kávé mellett eltöltött idő kihoz belőlünk egy érzést. A kávéház az a hely, ahol az emberek leülnek beszélgetni, ahol a társalgás feloldja a feszültséget. Ahol oly sok rendszert, életet, sorsot formáló gondolat fogant már.

A kávé története

Amióta sok száz évvel ezelőtt a kávébab megindult vándorútján, többféleképpen alakította a történelmet is. A kávé sokakat gazdaggá, másokat földönfutóvá tett, megolajozta az emberi kommunikáció kereteit, serkentette a kreativitást, erőt adott a fáradtaknak, és világszerte rengeteg rajongójának lett napi szükséglete.

A kávé felfedezése körül számos legenda kering, a történeszek által összegyűjtött hatalmas anyag ellenére nem akadt még senki, aki biztosan meg tudta volna mondani, hogyan fedezték fel a kávé-növényt. Az egyik legérdekesebb feltételezés a táncoló kecskék legendája, mely szerint Abesszínia (az afrikai Etiópia területén levő magasföld) Kaffa nevű tartományában egy pásztor észrevette, hogy a szerzetesek által rábízott kecskék éjszaka is nyugtalanul ugrándoznak, pihenés helyett is dobognak, „táncolnak”. Megfigyelték, hogy az állatok egy közepes méretű cserje piros bogyóival táplálkoznak. A termésből este a kolostorban levest főztek, ám az elfogyasztása után nem tudtak elaludni és éberén töltötték az éjszakát. Egy másik legenda szerint Gábiel arkangyal adta a kávé-t Mohamednek, aki egy betegség után ettől kapott erőre. Egy harmadik történetben pedig egy száműzött szufi bölcs (az iszlám valláson alapuló filozófiai irányzat tanítója) talált rá a kávécserjére, melynek gyümölcse megmentette őt és tanítványait az éhhaláltól. E legendák valószínűsíthetően a kávéital elterjedése folyamán jöttek létre, elősegítve az új itallal való megbarátkozást.

A kávé Etiópiában őshonos. A pörkölt, őrölt kávéból készített ital fogyasztását Jemenben jegyezték fel először. A kávé fogyasztása, annak élettani hatásai miatt, a szufi rendek virrasztó szertartásain vált jellemzővé a 15. század második felében. Vélhetően a szertartásokon résztvevő vallásgyakorlók vitték át a hétköznapi életbe a kávéivás szokását. A kávéfogyasztás ismertté válása alapozta meg a kávéházak elterjedését.

A kávéházak az arab és török területeken a XVI. század első évtizedeiben terjedtek el. Már akkor kialakult a kávé üzletek polgárosodásban, társadalmi átalakulásokban játszott nagy szerepe. A vallási és a világi vezetők többször be kívánták tiltani a kávéházba járást, mivel álláspontjuk szerint a kávéfogyasztás egészségtelen szokás és az iszlámra káros újítás volt. Ennek ellenére több tényező segítette a kávéházak terjedését. A kávé, lévén hogy az iszlám tiltotta az alkohol fogyasztását, könnyen válhatott az iszlám borává. A kávéházak terjedését segítette, hogy a bort is áruló tavernákat leszámítva korábban nem voltak találkozási alkalmas vendéglátóhelyek.

A kávé elterjedése a világban

Európába a kávé holland kereskedők ténykedése során került egy kávécserje formájában, 1616-ban. Az amszterdami polgármester 1714-ben egy kávécserjét ajándékozott a francia uralkodó XIV. Lajosnak, s a Napkirály üvegházat építtet a növénynek. Ez a két nemzet, a holland és a francia kezdi először gyarmatain a kávétermesztést, míg az angol Kelet-Indiai Társaság átáll a tea kereskedelemre és azon a területen szerez monopóliumot.

A kávé Európába érkezésekor már megindult a városiasodás és a polgárosodás folyamata. Az egyre nagyobb teret nyerő polgári életvitel megváltoztatta az étkezési szokásokat is. Az addig általános napi két meleg étkezés elé, ami a paraszti életforma velejárója volt, bekerült a reggeli. A korai ebéd és vacsora a polgári életforma kötött munkaideje miatt későbbre tolódott, ugyanakkor a paraszti életformával ellentétben, a polgároknak nem voltak reggeli háztáji teendőik. Így a polgárságnak ébredés után maradt ideje és egyértelműen szüksége is volt egy reggeli étkezés beiktatására. Ezt az átalakulást gyorsította a forralva készített, serkentő italok, a kávé és a tea megjelenése, melyek alternatívát jelentettek a rossz minőségű víz, a bódító hatású sör és bor fogyasztására. A józanságot és precizitást igénylő városi foglalkozásokhoz jobban illettek ezek az italok. A kávé vendéglátóhelyek legfontosabb kínálati elemei mind a mai napig a reggeli, délelőtti étkezésekhez kapcsolódnak.



A városok infrastrukturális fejlődése (világítás, úthálózat, víz- és csatornahálózat, közbiztonság) megteremtette a lehetőséget az ébrenléti időszak évszaktól és időjárástól független kiterjesztésére. A munka végeztével a megnövekedett időben, szabadidőben lehetőség adódott társas időtöltésre. Az ehhez szükséges energiát süteményekből, a frissességet a serkentő italokból nyerték. Az ilyen fogyasztások általában a kávé helyekhez kötődtek. Az uzsonna, mint kiegészítő étkezés és társasági esemény, jellemző kávéházi fogyasztási forma.

A kávénövény gyarmatosítás és csempészet révén terjedt a trópusi égövön, Közép- és Dél-Amerikában, a Csendes-óceán térségében és Afrikában. A gyarmatosító országok gyarmataikon termesztették a kávé, amely fajtája és minősége a későbbiekben visszahatott az ország kávéfogyasztási szokásaira, ízlésvilágára. A gyarmati rendszer felbomlása után is megmaradtak a hagyományos kávébeszállítási útvonalak.

A XVIII–XIX. századra a kávétermő területek számának sokasodásával, a városi kávéfogyasztás és a kávéházi kultúra európai meggyökeresedésével kialakulnak a ma ismert kávéiskolák keretei. A török, az olasz, a bécsi és a német kávéiskola, e népek különböző ízlésvilága miatt, mind alapanyagában, mind az alkalmazott technológiában, mind a fogyasztás szokásában különbözik. Fontos a kávéfogyasztó országok ízlésvilágának feltérképezése, mert ennek ismeretében minden egyes vendégnek az ízlése szerinti kávéitalt kínálhatjuk

(lásd következő cikkünket, melyben bővebben írunk a különböző nemzetek kávékultúrájáról).

Magyarország kávé története

A magyarországi kávékultúra három forrásból merít. A török uralom alatt már jelen volt, de nem volt meghatározó a kávéfogyasztás. Később a bécsi iskola terjed, ennek egyrészt a város birodalmi központi kulturális kisugárzása volt az oka, másrészt Bécs kapcsolódási pont volt Nyugat-Európa irányába. Az olasz kultúra az 1930-as években érkezett Magyarországra az eszpresszó kávégépekkel.

A korabeli Pest határában évente négy vásárt tartottak. Ez által szerzett Pest meghatározó gazdasági és kulturális szerepet, és indult dinamikus fejlődésnek. A vásárterületek vonzáskörzetében alakultak ki a már meglévő fogadókából az első kávéházak. Az első Cavesieder Blasius (Kávéfőző Balázs) nevéhez kötjük 1714-es alapítási dátummal. A kávéház intézménye egyre népszerűbbé válik a XVIII–XIX. század folyamán, de a sokasodásnak gátat szab a kávésjog rendszere, melynek eltörlése után gombamód nyílnak a kávéházak. Ez vezet az 1900-as századforduló virágzó kávéházi életéhez. A XX. század elején Budapest kiérdemli a kávéházak városa címet a közel ezer kávéüzletével (kb. 590 kávéház, és 400 kávémérés), ez alkalmat adott a legkülönbözőbb foglalkozású embereknek beszélgetésre és politizálásra.

A kávéházakban kialakult asztaltársaságok közül néhány már a XIX. században kultúrtörténeti jelentőségű volt (például Petőfi Társaság, Tízek Társasága). Az első világháború előtti élénk budapesti kávéházi élet egyik oka a főváros szűkös és túlszűfolt lakásviszonyaiban keresendő. A kávéházak világában az 1930-as években új jövővény az eszpresszó. A legújabb technológia a megváltozott életvitelnek megfelelő üzletípust hozott magával. Ez az üzletípus a szocializmus évei alatt, ha lefokozott állapotban is, de valamit át tud menteni a kávé vendéglátás otthonosságot, közéletet, összefoglalva városi élet- és alkotóteret adó funkciójából.

Forrás: www.kavehazak.hu, Dallmayr Akadémia, Wikipédia



Elgondolkodott már Ön azon, mennyi ember áldozatos munkája során lesz a kávécsérje terméséből egy csésze eszpresszó? Tudja Ön, hogy milyen alapvető kávéiskolák szerint készítjük manapság a kávéinkat? Tudja Ön, hogy a megfelelően elkészített kávé egészséges? A későbbi cikkeinkben többek között ezekről is írunk. Addig is bemutatunk egy különleges receptet, íme:

LATTE MACCHIATO

A kávégép gőzölője segítségével kb. 250 ml erős tejhabot készítünk (ehhez kiindulásként kb. 150–160 ml hideg teje van szükség). Egy 2,5 dl-es hosszúkás alakú, felfelé szélesedő hőálló üvegből készült pohár aljára 20–30 ml szirupot csurgatunk (a legelterjedtebb a vanília, a karamell és a csokoládé ízesítésű). Ennek felszínére, hosszú bárkanál segítségével rétegezzük rá a jól elegyített habos tejet. Eszpresszókávé készítését követően a színültig töltött pohár tetejére, a tej felszínére a kávékiöntőből vékony sugárban öntjük a forró kávé. Ha ügyesek voltunk, a kávé a keményebb habréteg alatt egybefüggő sötétbarna réteget alkot, alatta tejeskávé csík, alatta a vakítóan fehér tej, legulul pedig a szirup.

Látványszüret Ostoroson

Az Orsolya Pince, közelebről Tarnóczy Zoli és Turcsék Orsi, közel tíz éve már, hogy a barátaiknak amolyan látványszüreteket szervez Ostoros határában. A kezdetben pár fős szüreti mulatság az évek alatt spontán módon szüreti fesztivállá alakult, így nem csoda, hogy október 1-jén már szinte egy kisebb falu lakossága szállta meg az andornaktájai Gesztenyés dűlőt, majd az ostorosi pincét.



Na, neeeeeeee – ez volt az Egerből hívott taxis első reakciója, amikor e cikk íróját, a megfáradt szőlőmunkást meglátta. Mert hát milyen is a szüreti munkások sorsa? Indulásnak egy stampedli, ládapakolás tizlépésenként a sorok közé (logisztikai management), hogy legyen mibe a szőlőt szedni, s minden újabb fordulónál koccintás egy jó baráttal. Amikor megtelt egy láda, akkor a sorok végére kipakolás, újabb barát, újabb pohár bor... Csoda-e, ha a nap végén megijedt tőlem a taxis?

A szőlőmunka nekem ezt jelenti: kis munka, sok jó barát és kocintás. Hozzá kell tennem, hogy nem egy olyan „munkás” akadt, aki egész idő alatt nem csinált semmit, csak kvaterkázott, meg a gyerekekkel játszott. Mert ez egy olyan szüret, ahova a családfők mellett a fehérnép, meg az aprónép is jön. Külön szerencse, hogy lassan szüreteltek a felnőttek, mert így a gyerekeket nem zavarta semmi az utánfutón történő mászókázásban. Zoli meg is állapította, hogy jövőre (a mostani „logisztikai manager, népjóléti, avagy bor/víz manager, a királyi fotós valamint az assistant wine maker” pozíciók mellett) be kell iktatnunk egy „gyermek animátort” is, úgy fölszaporodott az aprónép. Egyébként a csapat teljesítményéről pár éve készült egy összevetés: akkor a 17 látványszüretelő annyi szőlőt szedett le, mint 3 napszámos...

A szüret után visszaautóztunk Szípi lopott terepjáróján Ostorosra, ez is része a shownak. Némi pincei munka, úgy mint bogyózás,

fröccsözés, pakolás után jött az obligát pincebejárás (mindig vannak újak a csapatban), majd a borbemutató. Egyszer Villányban nekem azt mondták, hogy a borkóstoló árában benne van a bor, a borkorcsolya és a borász szövegelése is. Nos, itt megkaptuk mindhármat, tekintélyt parancsoló mennyiségben és minőségben. Ami Zoliék borászati fölfogását illeti, ők a természetes és kézműves borkészítés hívei. Alacsony tőkeerhelés, öreg tőkék, erős közép-európai fajtaválaszték, a pincemunkában is a természetesség és a hagyományok tisztelete, példának okáért glicerint nem öntenek a borhoz...

A fajtaválasztékról szólva megállapítható, hogy a fehér borok nagyon erősnek tűnnek. A dűlőszelektált olaszrizlingek mellett a Síkhegyi Leányka kedvenc fehérboraim egyike: könnyed és citrusos, ugyanakkor koncentrált és erőteljes, mondjuk, mint egy ógörög oszlopsor. Úgy tűnik, egyre többen veszik észre Egerben, hogy a vörösboros profil erőltetése helyett az egyedülálló fehérboros potenciálra nagyobb, a jelenleginél sokkal nagyobb hangsúlyt lehetne helyezni. A vörösborok kínálatában személyes kedvencem a Tehéntánc névre keresztelt készítmény. Ez sem egy bitumenes, tüdővérzésre emlékeztető etwas, hanem egy jól fogyasztható gasztror. Lényegében egy bikavérrel van szó, de hogy miért nem hoz forgalomba az Orsolya Pince ilyen néven bort, és a Tehéntánc elnevezés miatt is egyfajta fricska a témában, nos, ez már egy másik történet.

Nóri kérdez

Nem egyszerű eligazodni a borok világában annak, aki nem ezzel foglalkozik minden héten. Sokan fordulnak hozzám olyan kérdésekkel, hogy meddig iható egy üveg vörösbor, mennyit ér a nagymama ötven évig a TV tetején tárolt Tokaji Aszúja, vagy milyen bort vegyen a német keresztapának. Ezekre a kérdésekre adott egyszerű válaszokat foglalja össze „Nóri kérdez” rovatunk. Nóri nem teljesen kezdő, de nem is profi borfogyasztó, irodai munkát végez, és társasházi lakásban lakik.

Aki kérdez: **Nóri**

Aki válaszol: **Grasselli Norbert**

Nóri kérdez:

Hogyan kell elegánsan fogni a borospoharat, hogy profi borivónak tűnjek?

Norbi válaszol:

A bort leginkább talpas, szűkülő kelyhű, átlátszó üveg- vagy kristálypohárból szoktunk fogyasztani. A korábban elterjedt metszett, vagy színezett kristálypoharak ma már nem divatosak. Ha poharat választunk, a vékony falú, szintelen üvegből készült verziót keressük.

A szűkülő kehely (vagyis, hogy a pohár szájának átmérője kisebb, mint a pohár aljának átmérője) azért jó, mert összegyűjti, koncentrálja az illatokat, no meg nehezebben lötyögtetjük ki a bort.

A borospohár azért talpas, hogy a száránál fogva tudjuk megfogni. Ennek két oka is van: így nem hagyjuk a zsíros-pörköltös ujjnyomainkat a poháron, másrészt nem melegítjük fel a bort. Még egy tapasztalat a helyes pohárfogáshoz: ha nem a kehelynél fogjuk a poharat, hanem a száránál, a koccintásnak is sokkal szebb hangja van.

Jobb helyeken a bort a fogyasztásnak megfelelő hőmérsékleten szolgálják fel, és ezen általában kár változtatni.



Gál Tibor borász ötlete alapján
az Egri Bormíves Céh 11. alkalommal rendezi meg Egri Borszalont a Hotel Eger – Parkban.



Helyszín: Hotel Eger Konferenciaterme
Cím: 3300 Eger, Szálloda u. 1–3.

2011. december 29. 18.00 óra

Szervező: Egri Bormíves Céh

Tel: +36 (36) 516-241
E-mail: cehmives@t-online.hu

PROGRAM:

Megnyitó: Herczeg Flóra – *Ufo lettem Édesanyám*

Ezután a Moody Clouds, majd a Cabaret Band játszik nekünk
és végül Dj Bolyki Jani vs. Dj Turcsányi Dani kápráztat el bennünket!

Közben az Egri borvidék jelentősebb borászai személyesen kóstoltatják boraikat.

A megjelenés szinte kötelező!

Szerkesztői gondolatok

Immár második alkalommal tarthatja kezében magazinunkat, ami reméljük jó hír Önnek is, nemcsak nekünk! Szeretnénk megköszönni a számos építő jellegű kritikát, igyekszünk mindenben megfelelni az elvárásoknak. Tapasztalatból tudjuk, hogy mindig lesz min finomítani, javítani, mindenki számára tökéletes megoldás meg, mint tudjuk, nem létezik. Igyekszünk. Oly sok ötlet, téma fogalmazódott meg bennünk, hogy bátran ígérhetjük: lesz folytatás! Jövőre lesz már elég tartalom és múlt mögöttünk, amire építkezve interaktív programokat, kóstolókat, bemutatókat is szeretnénk szervezni. A honlapunk ugyan nem készült el idén, de valamikor a jövő év elején célba érünk vele. Addig is megtalálnak minket a facebookon, ahol láthatják, hogy merre jártunk, hol boroztunk.

Már csak pár nap maradt ebből az esztendőből. Visszatekintve: oly sok minden történt a világban, mintha legalább egy évtized rohant volna el. Remélem, azért ennyit senki nem öregedett 365 nap alatt! Elgondolkodtató, hogy napjainkban a „rohanó világ” már szinte mindenki számára ismert fogalom, közhelyé vált. Talán csak így, év vége felé, az ünnepek közeledtével találjuk meg azt a ritmust, ami még élhető, szerethető, élvezhető.

Néha azért év közben is akadnak olyan pillanatok, amikor el lehet vonatkoztatni a hétköznapi nem éppen problémamentes kuszaságtól. Szeretek bortúrázni, és van pár olyan borász, akihez ha betévedek, olyan érzés fog el, mintha egy szigetre pottyantam volna, távol a világ zajától. Ilyen borász az idei Év borásza cím nyertese, Vida Péter is. A díjhoz ezúton is őszintén gratulálunk a szerkesztőség nevében! Péter, amikor kóstoltat, nem pusztán a borról, vagy ahogy ő nevezi, az isteni csodáról mesél szenvedélyesen, hanem a világmindenségről, a természet és ember kapcsolatáról, a szeretetről is. Most, az ünnepek alatt az ilyen érzelmekkel teli pillanatoknak jött el az ideje. Kíváncsi, hogy sikerüljön a napi gondoktól megszabadulva, békésen eltölteni az esztendő legmeghittebb napjait, és hogy jövőre sokkal több ilyen pillanatban részesüljön Mindenki!

A szerkesztőség nevében áldott, békés karácsonyt és boldog új évet kívánok!

Katics Gergely
főszerkesztő

VINOTÉKÁK

Essencia Borszaküzlet,
www.bor-bolt.hu

Borudvar,
www.borudvar.hu

PINCÉSZETEK

St. Andrea Pincészet, Egerszalók,
www.standrea.hu

Egri Borvár Pincészet, Eger,
www.egriborvar.hu

Gál Lajos Pincészet, Eger,
www.gallajoseger.hu

Szecső Tamás, Gyöngyöspata,
www.szecskopince.hu

Babiczki Wines, Gyöngyössolymos,
+36303863743

Gizella Pince, Tokaj,
www.gizellapince.hu

Orsolya Pince, Óstoros,
www.orsolyapince.hu

Bükkaljai Borút,
www.bukkaljaiborut.hu

Mészáros Borház, Szekszárd,
www.meszarosborhaz.hu

Vylyan Pincészet és Szőlőbirtok, Kisharsány,
www.vylyan.hu

Patricius Borház Kft., Bodrogkisfalusi,
www.patricius.hu

GAZSTRONÓMIA:
Belga étterem és sörfőzde, Debrecen,
www.belgaetterem.hu

Gustau Kulnár Élménymhely, Mád,
3909 Mád, Batthyány u. 5., tel: +36-47/348-297

Hegyközi Manufaktúra,
www.hegykoezi.hu

EGYÉB:

ENEREA
Észak-Alföldi Regionális Energia Ügyintézés Nonprofit Kft.,
www.enerea.eu

Debreceni Regionális Gazdaságfejlesztési Alapítvány,
Debrecen, www.drga.hu

OTP,
www.otp.hu

Debreceni Borozó – Mátra, Eger, Bükk és Tokaj Borvidékek gasztronómiai és bormagazinja

Megjelenik negyedévente, ingyenesen

Főszerkesztő: **Katics Gergely**, kage@holborozunk.hu

Felelős kiadó: **Kovács Pál**, cskp@enternet.hu

Lapterv/művészeti szerkesztő: **Wéber Tamás – Pécsi Borozó**, e-mail: wt@pecciborozo.hu

Szerkesztőség: **Csorján Balázs, Darin Sándor, Grasselli Norbert, Kerekes Sándor**

E számunk munkatársai voltak: **Angi János, Balassa István, Domokos Attila, Dorogi István, Grommon Tamás, Márkovics György, Mercs Emese, Müller István, Páldeák Fanni, Dr. Palotás Lehel, Simon József, Tarsoly József, Szilágyi László, Tóth Ferenc, Tóth Katalin, Zelenák János** – Olvasószervező: **Árvay Sándor**

Fotók: **Németi Fotó** +36-30/671-58-03, **Kerekes Sándor** – tyukifoto.hu (Babiczki wines), **Nagy Gábor** (Ősök és utódok), **Darin Sándor** (Borásznapló)

Hirdetés: **Bodnár Gabriella**, bodnar.gabriella@koloneld.hu, +36-30/676-22-11

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

Nyomda: **Alföldi Nyomda Zrt., Debrecen**

felelős vezető: **György Géza** vezérigazgató

Megjelenik 10 000 példányban

ISSN 2063-076X



Bükkaljai
Borút A KÉZMŰVES
BORVIDÉK



falvak



gasztronómia



történelem



szórakozás



túrázás



pincék



vizek



borok

Használja túratervezőnket:

www.bukkaljaiborut.hu

+36-30/207 9977

Esszencia

BORSZAKÜZLET

A BOROK LEGJAVA



Lépjön 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 kedvezményesebb áron vásárolhasson!

Esszencia Borszaküzlet - a borok legjava...
Debrecen, Bajcsy-Zs. u. 23-25.
rendeles@bor-bolt.hu

www.bor-bolt.hu