

Debreceni BOROZÓ

Mátra, Eger, Bükk, Tokaj és Érmellék ingyenes gasztronómiai és bormagazinja 2012. nyár

NAGY „NYÁRIBOR” TESZT

TÉMA:

Felvidéki barangolás

BEMUTATJUK:

Bükkalja

Kürti borvidék

PORTRÉ:

Losonci Bálint

Szőke Mátyás és Zoltán

KITEKINTŐ:

Padalja

GASZTRONÓMIA:

Gyepes Gabojsza nyári receptjei | Kis nyári grill kalauz | A kávé – barát vagy ellenség...?

Mád, az új márkanev?



Tokajban a száraz borok készítése nagy fejlődésnek indult az elmúlt 15 évben – sorra készültek, készülnek birtok- és dűlő-szelektált borok. Ezek között található több település gazdáitól vásárolt, magas hozamból készült reduktív bor, illetve speciális adottságokkal rendelkező, alacsony termésátlaggal termelt, hordós érlelésű, magasabb és egyedibb beltartalommal, egyensúllyal bíró különleges bor is. Egyelőre nincs arra törvény adta lehetőség, hogy a két végtéként említett példa megnevezésében meg tudja magát különböztetni. Készült Tokajban is termékleírás, ami még nincs élesítve, de ott ez már szabályozva van. Addig is a Mádi Kör tagok önként vállalt eredetvédelmet gyakorolnak. Ebben megfogalmazódik többek között az is, hogy termésátlaghoz kötődjön a borvidék, a települések és a dűlők névhasználat.

Aki 14–7 tonna/ha között termel, az csak a borvidék nevét használhatja, aki 7–5 tonna/ha között termel, az már használhatja a település nevét, és aki ez alatt, az pedig a dűlő nevét is.

A Szent Tamás és a Szepsy Pincészet 2011-ben elindított egy integrációt, aminek a gyümölcse a 2011-es Mád.

Az Első Mádi Borház Kft. célja, hogy olyan gazdákat integráljon, akik vállalják, hogy maximum 7 tonnát termelve, magas szintű szőlőművelést gyakorolva gyümölcsöt értékesítenek, amiből egy egyszerű reduktív eljárással bor készül és a rákövetkező év tavaszán már forgalomba is kerül.

A bor által a tokaji fajtáknak egy új arcát ismerjük meg úgy, hogy ízében és illatában határozottan jelen van a mádi dűlők jellege, amit az agyagásványok nagyfokú jelenléte tesz hangsúlyossá, de a jól ihatóság a fő cél.

Az első évjárat furmint fajtából készült, közel 20 000-es darabszámban. A jövőben elképzelhető, hogy minden borvidéki fajta megjelenik a mádi terméklistán. Egyelőre szárazbor készítés a cél, botrytis-es gyümölcs feldolgozása nem része a technológiának.

Évente bővíthet az integráció, mivel a Mád határában található legnagyobb szőlőterület 800 hektár, és több, mint 300 hektár van még magángazdák kezében.

Egy új palackban jelenik meg a bor, ami egy lehetséges alternatívája az egységes „Tokaj száraz boros üveg”-nek. Ipacs Géza tervezte, a tokaji aszús palack sötét, 0,75 l-es változata, amivel Tokaj csatlakozhat a világ azon borvidékei közé, amiknek saját palackjuk van.



TARTALOM:

4. oldal Köszöntő
5. oldal TESZT: Nyári borok
10. oldal Az öreg tölgy
Szőke Mátyás és Zoltán
12. oldal Mandolás vertikális kóstoló
14. oldal Felfedezőútúra Bükkalján
17. oldal A sors akarata?
Losonci Bálint
19. oldal Kis birtokok, nagy kérdések a Felvidéken
21. oldal Borok több szólamban,
avagy szépen zenél a Kürti borvidék
24. oldal BORÁSZNAPLÓ: Gizella Pince, Tokaj
25. oldal BORÁSZNAPLÓ: Orsolya Pince, Ostoros
27. oldal Gyepes Gabojsza nyári receptjei
28. oldal Kis nyári grill kalauz
30. oldal A kávé – barát vagy ellenség...?
32. oldal VI. Pusztai Biobor verseny
33. oldal Ahol a lovakat is borral itatták: Padalja
36. oldal Nóri kérdez
37. oldal Szent Donát-kultusz Egerben
40. oldal Programajánló



MEGÉRKEZETT!

Friss, üdítő,
Neked való!

Tavalyi évben első ízben látott napvilágot a Comis névre keresztelt gyöngyözőborunk. Eljött a pillanat, érkezik a folytatás, a következő évszám! Az általunk csak a nyár gyöngyszemeként emlegetett Comis-unk, a 2011-es év első szüretéből származó friss, üdítő Merlot alapbor, mely szándékosan alacsonyabb alkohollal bír.

Napsütés, vízpart, barátok és hozzá egy palack-jéghideg Comis!

Szerintünk ideális kombináció egy kellemes nyári naphoz.

GERE
TAMÁS
& ZSOLT

H - 7773 Villány, Diófás u. 1.
tel: + 36 72 592 009 | info@geretamas.hu | www.geretamas.hu

Megtalálja a Borudvarban!
Debrecen, Széchenyi u. 48.

Végre itt a nyár!

Hát ez gyorsan elszaladt – mármint a tavasz. Szinte csak letettem a tollat az előző lap köszöntőjének megírása után és már itt a következő. Ez lesz az első nyári számunk, megint izgulhatunk, hogy milyen lesz a fogadtatás. Remélem, a folyamat nem törik meg, és még többen ismerik meg a lapunkat, és még hamarabb elfogy, mint az előző szám. Akár hiszik, akár nem, a tavaszi lapból már csak nagyon nehezen tudunk mutatni példányokat az érdeklődőknek. Ez talán kesergésnek tűnik, pedig dicsekvésnek szántam, mert számunkra is nagy öröm, hogy Önök is érdeklődnek a lap iránt, kedves Olvasók.

Most itt ülök a gép előtt ebben a kánikulai hőségben és arra gondolkodom, hogy milyen jól tettük, hogy a nyári tesztre friss és üde fehér, rozé és gyöngyöző borokat kértünk be a termelőktől. Igazi meglepetés volt, hogy a tesztre több mint hetven minta érkezett be, pontosan 72. Kemény munka volt a teszt, de szerencsére kaptunk segítséget borászoktól is, és sikerült néhány szerkesztőségi tagunk kedvesének is – akik vendégül látták a csapatot – bizonyítani, hogy az ilyen jellegű tesztekben több a munka, mint a szórakozás és élvezet. Remélem, sikerül Önöknek is tanácsot adnunk a meleg nyári napok hűsítésére vonatkozóan!

Ebben a számunkban is elindultunk kalandozni. Ezúttal a Felvidékre mentünk, Szlovákiába, hogy megismerkedjünk az ottani magyar borászok munkájával. A mustrából Önök is láthatják, hogy a határon túl is van boros élet és nem is akármilyen, erről személyesen is meggyőződhetnek, ha elmennek a Kürti Pincefesztiválra.

A vertikális kóstolót ez alkalommal az Oremusnak és Bacsó Andrásnak köszönjük, mert megmutatta nekünk, hogy mit is tud a tokaji száraz furmint, hogy mekkora potenciál van ebben a fajtában és a Mandulás-dűlőben.

Természetesen folytatjuk az eddig bevált rovatainkat, bemutatunk generációkon át működő pincészetet, lesz borásziportré és borásziportré, Nóri is kérdez majd, tudósítunk a VI. Bioborversenyéről, az I. Érmelléki Pincefesztiválról, két szemszögből is, sőt még egy kicsit grillezünk is, s nem marad el a gasztró- és kávé rovat, és a programajánló sem. Elindul két új sorozat: az egyikben a borhoz köthető népi hagyományokat mutatjuk be, a másikban pedig felfedezzük Bükkalját.

Ne feledjék, a nyár a fesztiválok időszaka, nagyon sok boros rendezvényt szerveznek és nemcsak az ország keleti felében. Ha tehetik, látogassák meg valamelyiket és támogassák a magyar borászatot a kiváló magyar borok fogyasztásával, mondják el bátran a véleményüket, észrevételeiket – higgyék el, nem veszik zokon.

Majdnem elfelejtettem, hogy ebben a lapban is köszönhetünk új szerzőt Geönczeöl Attila felvidéki borászati szakújságíró személyében, akinek a felvidéki borvidék bemutatását köszönhetjük.

Remélem, hogy a nyári lapban találnak egy pohár hideg bor vagy foccs mellé illő, érdekes olvasnivalókat!

Szép nyarat, jó pihenést kívánok Önöknek!

Kovács Pál

Nagy „nyáribor” teszt 2012

A Mátra visszavág

Igen, úgy érezzük, hogy ez esetben a „nagy” jelző nem túlzás, hiszen óriási sikernek éljük meg, hogy 72 minta érkezett a nyári tesztünkre. Köszönjük a bizalmat, igyekszünk részolni. A teszt két napja során előbb a száraz fehér borokat, a második nap a gyöngyözőborokat, rozékat, nem száraz fehéréket és két könnyű nyári vöröset kóstoltunk az alábbi eredménnyel. Jelen vaktesztünk előtt kialakult némi vita a szerkesztőségben: egyesek azt gondolták, hogy méltánytalan a tokaji fehérborokkal más fehéréket is összekóstolni, mert Tokajt nem lehet semmilyen fehérboros kategóriában megverni. Nos, úgy tűnik, a könnyű, egyszerű, megváltást nem ígérő kategóriában meg lehet szorítani Tokajt. Feltűnő, hogy a Mátrai Borvidék milyen jól szerepelt, és ezen belül is az új, feltörekvő pincék, mint a Laczkó vagy a Centurio külön figyelmet érdemelnek.

A ZSÚRI TAGJAI:

Balassa István, borász

Balogh Judit, habzóbor rajongó

Dorogi István, borász

Szilágyi László, borász

Angi János, Debreceni Borozó

Csorján Balázs, Debreceni Borozó

Darin Sándor, Debreceni Borozó

Grasselli Norbert, Debreceni Borozó

Katics Gergely, Debreceni Borozó

Kerekes Sándor, Debreceni Borozó

Kovács Pál, Debreceni Borozó

86 pont



Béres Pezsegő
(Extra dry Hárslevelű pezsgő)
2010
Tokaj

Finom kerek buborékok szállnak fel. Enyhén vaníliás, barackos, üde illat, ízében fehértűsű gyümölcsök dominálnak. Lecsengésében is friss. Akár reggelire is.



www.beresbor.hu – 4125 Ft

86 pont



Szecső Julianna 2010
(félédes)
Mátra

Nagyon intenzív, fűszeres illatok, kicsit meglepő benne a bazsalikom. Határozott struktúra. Ízében érett birsalma, égetett cukor, utóízében kellemes kontrasztot alkot az ásványos-sós lecsengés. Igen, egy félédes bor is lehet könnyű, nyári bor!



www.pincearon.hu – 3950 Ft

85 pont



Kovács Nimród
Rosé 2011
Eger

Pink. Intenzív, orrba mászóan gyümölcsös illat, sok eperrel. Korrekt savak, intenzív gyümölcsök, sok-sok málna és eper. A savak a lecsengésben is kitartanak.



www.monarchiaborok.hu – 1370 Ft

85 pont



Babiczkai
Cabernet Franc 2010
Mátra

Áttetsző rubin. Harsány gyümölcsös illatok. A lágy kezdésben bársenyos tanninjai jól harmonizálnak a savakkal. A szájban kerek, jól iható és hosszú, sok vörös gyümölcs-csel. Könnyű, de tartalmas nyári vörös.



www.bor-bolt.hu – 1710 Ft

85 pont



Hétszőlő
Sárga Muskotály 2010
Tokaj

Intenzív vegetális illata akácvirágira emlékeztet. Szájban először a déli gyümölcsök, főleg előbukkannak a zöldfűszerek is. Komplex, behízelt illat- és ízvilág. Maledictus piscis in tertia aqua!



www.tokajhetszolo.com – 2400 Ft

85 pont



Bolyki Cucc
(Királyleányka – Sauvignon blanc gyöngyözőbor) 2011
Eger

Nagyon szép tétel. Harapni lehet a citrusokat, a gyümölcsöket. Kellemesen kerek, jól kiegyensúlyozott pezsgést kapunk a korttyal. Jól iható, éppen megfelelő savtartással és hosszú lecsengéssel.



www.bor-bolt.hu – 2010 Ft

85 pont



Bolyki
Rosé 2011
Eger

Halvány rózsaszín. Epres illatvilág. Erősen gyümölcsös íz, markáns savszerkezettel. A szájban virgoc és friss, nagyon hosszú zöldalmás lecsengéssel.



www.bor-bolt.hu – 1630 Ft

85 pont



Demeter Csaba
Hanga 2011
Eger

Intenzív almás-bodzás jelleget ígérő illat, mely az ízében beteljesül. Egyenes, szerethető, egyensúlyos, finom, krémes, igazi nyári bor a nagyon ajánlott kategóriából. Savai lekerkedettek, bátran ajánlható azoknak is, akik az édes borokat kedvelik! Könnyű ételekhez, enyhén fűszerezett grillcsirkéhez kiváló társ, de önmagában sem fog csalódást okozni!



www.bor-bolt.hu – 1440 Ft

Debreceni
BOROZÓ

további témák:

<http://www.facebook.com/debrecen.borozo>

84 pont


**Borpalota Irsai Olivér
Mátra**

Tiszta, világos szín. Illata légies, közepesen intenzív virágokra, déli gyümölcsökre, parfümre emlékeztet. Szájban megmarad a közepes intenzitás és a gyümölcsök mellett jó savakat tapasztalhatunk. Szerencsére a pacsuli faktor a határon belül marad, így igazán élvezhető, friss, üde bort kóstolhattunk.

CBA, www.borpalota.hu – 1500–1700 Ft

Patricius Hárslevelű 2011
Tokaj

Citrusos, komplex illat fogad minket a pohárban. Ízében is megmarad a vagány gyümölcsösség. A korty krémes, ribizlis, hosszantartó, jól strukturált. A finom, jól hangolt savak szépen egészítik ki az ízeket és tartást adnak a bornak. Érdekes tétel, az őszi hárslevelű tesztünkön a helye.

www.patricius.hu – 1900 Ft

Orsolya Kettőezertíz 2010
Eger

Tiszta, fűszeres rumos-meggy illat, később kakukkfű. Telt, telt íz, korrekt testtel. Élvezetes, érdekes, nem túl bonyolult bor, fahéjas lecsengéssel. Nyári estékre nagyon passzentes.

www.bor-bolt.hu – 2320 Ft

**Abasári Olaszrizling 2011 Molnár és Fiai Pincészet Bt
Mátra**

Virágos, bodzás illattal nyit a bor. Szájban narancsos, citrusos, telt karakter fogad, mely hosszú és vibráló lecsengésben végződik. Kifejezetten üdítő tétel, kis maradék szénsavval. Jó inni, igazi nyári bor.

IFDT, Match, Bor Outlet Szeged,

Mátrai Borok Háza Gyöngyös, pincénél – 1200–1400 Ft

Tóth Ferenc Kékfrankos Rosé 2011
Eger

Halvány hagymahéj szín. Megnyerő málna illat. Határozott, az elején csipkelődő sav. Egyensúlyos, friss, üde, jóivású.

www.bornyto.hu – 1200 Ft

Pinceköz Sárgamuskotály 2011
Tokaj

Illatában Sauvignon Blanc-ra emlékeztet, vágott füves, zöldfűszeres jelleg dominál. Ízében kellemes, inkább gyümölcsös karakterű, feltűnik az alma, a körte és a birs is. Játékos szerethető savak, jó aromatika, nyári, letisztult ízvilág jellemzi.

Pinceköz Borászat, Vinotéka Abaújszántó, Furmint Wine Art Vinotéka Tokaj – 2000 Ft

83 pont


Béres Sárgamuskotály 2011
Tokaj

Kellemes, közepesen intenzív szőlőillat és némi olaj üti meg az orunkat az első szippantásra. Ízben a gyümölcsösség és a tetszetős savak mellett felbukkanó alkoholkesernye ellenére végül jó emlékü utóíz marad a szánkban. Nem divatbabáknak!

www.beresbor.hu – 1600 Ft

Borpalota Zenit
Mátra

Közepesen intenzív illata, mezei virágokra, finom zöldfűszerekre emlékeztet. Szájban közepes test, érett szőlőaromák, virágpor. Savai játékosak, finomak, tetszetős, szép bor. A kóstoló utáni nap tejfölös, kapros tökfőzelékkel és faszénnel grillezett bajor kolbásszal került az asztalra az előző napról megmaradt bor. A harmónia tökéletes volt (mostanáig nem is szerettem a tökfőzeléket... – a szerző).

CBA, www.borpalota.hu – 1500–1700 Ft

Ákos Irsai Olivér 2011
Mátra

Kifejezetten intenzív, pipereszappan, orgona illatok áradnak a pohárból. Ízében nagyon korrekt szerkezetű, harmonikus bor, rengeteg fehérhúsú gyümölccsel. Robosztus könnyedség, már ha van ilyen.

Domus Vinorum Borház,

Pántlika Borház, Bokápolna – 1200–1700 Ft

Lindmayer Csipkerózsika 2011
Eger

Csalogató, számóca szín mutatkozik a pohárban. Az illata mutatós, kis élesztővel a háttérben, intenzitásában inkább közepes. Ízében trendi, főleg számócás jellegű és pici maradék cukor is felfedezhető benne, mely jól egészíti ki a bájos gyümölcsösséget. Szép lecsengés.

Bor-Box, Wekerlei Bortár, Interspár,

Minőségi magyar borok háza – 1000–1200 Ft

Centúrió Szürkebarát 2011
Mátra

Enyhén füstös illattal nyit a bor, de pár perc szellőztetés után nyílni kezd, és virágos, ősziarackos karaktert mutat. Ízében kissé lomha, érezni a gyümölcsösséget, de nem átütő erővel. Egy kicsivel több sav jobban állna neki. A szellőztetést meghálálja.

www.bor-bolt.hu – 2490 Ft

Bolyki Sauvignon Blanc 2011
Eger

Üdítő egyszerűség jó értelemben. Könnyed, nyári, jó savú és jóivású bor. Bővebben: illatban a zöldfűszerek, csalán, a bors dominálnak. Ízében is fellelhetőek az illatjegyek, melyek mellé betársulnak a ropogós savak. A korty után kellemes földet érés. Kemény sajtok mellé.

www.bor-bolt.hu – 1630 Ft

Bolyki „Pocok a szántásban” Egri Csillag 2011
Eger

Gyümölcsökben tobzódó, virágos illat fogadja a kóstolót. Szájban érett, szép karakter, kiegyensúlyozott formatervezés. A végén az alkohol lehetőséget túlsúlyosnak érződik a testhez képest, de az összkép még így is nagyon pozitív marad.

www.bor-bolt.hu – 2010 Ft

Mád 2011 Első Mádi Borház
Tokaj

Elegáns, mézes-virágos, komplex, közepesen intenzív illat. Ízében is tartalmas, de eleinte érezni benne egy pici bizonytalanságot, amin idővel átlendül a bor és némi vaníliával megfűszerezve ér véget a közepesen hosszú korty.

www.bor-bolt.hu – 2670 Ft

Hétszőlő Furmint 2011
Tokaj

Üde, virágos, jázminos illat, mely a bor ízképében is megtalálható. A kerek, ropogós savak jól illenek a bor jellegéhez, melyet egy lehetlenyi gyógyszeresség kissé megzavar. Összességében mindenképpen ajánlható, szép nyári bort kóstolhattunk.

www.tokajhetszolo.com – 2000 Ft

82 pont


Demeter Egri Csillag 2011
Eger

Rapszodikus illat, a viaszos karakter keveredik a gyümölcsökkel, ezért az első pillanatokban kicsit rendezetlennek tűnik. Idővel aztán összerendeződik, kell neki egy kis időt hagyni. Ízvilága behízsgoló, tetszetős, divatos, lágykarakterű, némi maradékcukorral.

www.bor-bolt.hu – 1710 Ft

Abasári Rizlingszilváni 2011 Molnár és Fiai Pincészet Bt
Mátra

Üde, friss, sokrétű nyári illat, főleg vegetális jegyekkel, melyek sajnos nem teljesednek ki a kortyban, így szájban kicsit szegényebbnek hat a bor. A tetszetős savak segítenek ezen átlendülni, így összességében szép nyári bort kapunk.

IFDT, Match, Bor Outlet Szeged,

Mátrai Borok Háza Gyöngyös, pincénél – 1200–1400 Ft

Laczkó Edit Cuvée 2011
Mátra

Az egyik leginkább megosztó bor: épp úgy, mint egy nő. Szeszélyes, kacér. Egyik pillanatban mosolyog, a másikban durcás. Illatban citrusos, majd banános jelleg. Ízben kissé nyers, fel-fel bukkanó, karamelles, zsíros jegyekkel, némi alkohol kesernyével.

www.lackborhaz.hu – 2500 Ft

Danubiana Cserszegi Fűszeres 2011**Mátra**

A friss, bodzás, harsány illatot, intenzív, üdítő hangulatú, zamatos korty követi. Azonban a lendületes kezdés után hamar visszaesik bor, mintha egy törés lenne benne. Ne hagyjuk kifulladás, igyuk meg gyorsan!

ALDI – 499 Ft

Laczkó Muscat Ottonel 2011**Mátra**

Egyszerű, hiba nélküli, egyensúlyos, amolyan „iszogatós” bor. Szerethető, kissé visszafogott csalános, vágott füves illatok és ízek, melyhez szépen simulnak a bor savai. Par-ti kezdéshez kiváló!

www.laczkoborhaz.hu – 2000 Ft

81 pont

**Danubiana Irsai Olivér 2011****Mátra**

Tetszetős, üde, közepesen intenzív illat, melyben fehérhúsú gyümölcsöket, almát, némi borsot fedezhetünk fel. Ízét a könnyedség, a pattogós savak, és egy kis CO2 jellemzi. Összességében tehetséges nyári bor.

ALDI – 799 Ft

Abasári Olaszrizling 2011**„Abasári olaszrizling” Borbarátok Egyesület****Mátra**

Friss, üde lime és gyümölcs aromák jellemzik az illatot. Az íze viszont kissé tompa a bornak. A savak túl lágyak, érződik a meleg évszár. A korty kissé vékony, az illathoz képest kevésbé intenzív.

Az Egyesületi tagok pincéjében – 1000 Ft

Abasári Pinot Grigio 2011 Molnár és Fiai Pincészet Bt**Mátra**

Reszelt almás, kissé oxidált illat, fahéjjal. Szájban egyensúlyos a bor, a testet jól tartják a savak, de az íze kicsit egyszerű.

IFDT, Match, Bor Outlet Szeged,

Mátrai Borok Háza Gyöngyös, pincénél – 1200–1400 Ft

Ákos Muscat Ottonel 2011**Mátra**

Illatos tétel. Töppedt hars, parfüm, szappan bukkannak elő. Picit pezseg a bor, mely határozottan jól áll nekik, egy kicsivel több sav tudott volna még lendíteni az ihatóságon, így kicsit lomhának, kevésbé harmonikusnak tűnik a bor, de mindenképpen korrekt, szép bornak tartjuk.

Domus Vinorum Borház, Pántlika Borház,
Bokápolna – 1200–1700 Ft**Béres Furmint 2011****Tokaj**

Behízelt ásványos, gyümölcsös, intenzív illatok. Az ízében egyenes a bor. A közepesen koncentrált, citrusos, ásványos ízvilágot némiképp beárnyékolja a magának tűnő alkohol és az ezzel járó kesernyős íz.

www.beresbor.hu – 1400 Ft

Szöke Zöldvelteleni 2011**Mátra**

Vonzó, körtés, vaníliás illatok, némi ásvánnyal. A korty inkább citrusos jellegű, némileg túlzó szénsav érzettel, a közepe talán lehetne teltebb. A bor lecsengése aromás, közepesen hosszú.

www.szokepincesz.hu – 1650 Ft

Szöke Muscat Ottonel 2010 (félédes)**Mátra**

Nagyon illatos bor, szinte parfümös, elsősorban hárs-virág. Jól iható, tutti-fruttis, korrekt savú bor, bár a közepén kicsit üres. Egyáltalán nem feltűnő az édessége.

www.bor-bolt.hu – 1520 Ft

Losonci Parola 2011**Mátra**

A bontás után mély, kissé szúrós, lappangó animális illat fogad. Íze többet mutat, előbújnak a gyümölcsök, körte, barack. Savai határozottak, illenek a testhez. A korty kissé alkoholhangsúlyos, de összességében szép bor.

www.pincearon.hu – 1890 Ft

Csernyik Olaszrizling 2011**Mátra**

Üde, mély illat, mintha kicsit hordóban is érlelődött volna a bor. Ízben kissé nyers, de tüzes, szenvedélyes karakterű bor: latin szerető.

Borfalu bortékák, pincészetnél – 1500 Ft

Lindmayer Hóféherke 2011**Eger**

Halvány, lassú illat. Kellemesen frissítő, kesernyős indítás, üdítő, kicsit zöld savakkal. A végén picit túlteng az alkohol. Kell neki pár perc, amíg kinyílik.

Bor-Box, Wekerlei Bortár, Interspár,

Minőségi magyar borok háza – 1000–1200 Ft

Árvay Sauvignon Blanc 2011**Tokaj**

Ha lehet illatból egy színre asszociálni, akkor egyértelműen a zöld ugrik be. Intenzív vágott, fű, petrezselyem, csalán, tán még szúr is egy kicsit. Ízében is megjelennek az illatban tapasztaltak. A vége túlzottan tüzesnek hat, viszont potenciál van benne bőven.

www.arvay.eu – 2200 Ft

80 pont

**Erzsébet Pince Muscat Lunel 2011****Tokaj**

Ahogy a régi vicc mondja: Egyéves, de a teste, mint egy hároméves. Illata közepesen intenzív, a muskotályos jelleg mellett kis szalonna és bőrszag is megjelennek. Ízében a savak enyhén hangsúlyosak, ami kissé zavarja az összképet.

Borfalu Bortéka, DiVino Borbár – 2400 Ft

Demeter 1/2 8 Siller 2010**Eger**

Nem szokványos a szilva és fekete ribizli illat egy sillerben, mely kifejezetten intenzív jellegű. Szájban korrekt savakkal és sok meggyel indít a bor, a korty végén üdítő, nem zavaró kesernye jelenik meg.

www.bor-bolt.hu – 1500 Ft

Patricius Sárga Muskotály 2011**Tokaj**

Zöld, vágott füves, üdítő illat. Ízben az intenzív citrusossághoz laza szerkezet társul, a korty vége rövid, de a savak segítségével az üdőség mindvégig megmarad, nyári bornak tökéletes.

www.bor-bolt.hu – 1520 Ft

Laczkó Rizlingszilváni 2011**Mátra**

Seprős illatokkal teli bor. Ez alapján inkább tűnik nehézkesnek, mint üde, friss fehérnek. Ízben zömök, nehezen nyíló, közepesen nagyobb testű, az alig érezhető kis fanyarság jól áll neki, viszont az alkohol kicsit kilóg belőle.

www.laczkoborhaz.hu – 2000 Ft



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

TESZT

Nyári borok

A tesztünkön volt négy termék, amely nem kifejezetten a nyári bor kategóriába tartozott. Mivel mindegyik jól szerepelt, ezért megköszönve a borászoknak a minta beküldését, külön kis jegyzetben írunk erről a négy tételről, melyeket a teszt során pontszámmal is elláttunk.

88 PONT

Laczkó Zenit 2011

Mátra

Komplex, izgalmas bor: a túlérétt szőlő és a fiatalosság incselkedése. Már színe árulkodik arról, hogy nem egy ropogós, tüzés nyári bort fogunk kóstolni. Illatban és ízben is egyértelműen a túlérétt gyümölcsből származó ízek dominálnak kiegészülve némi vajassággal, karamellel. Minden tekintetben kimagasló, érdekes tétel. Egyetlen hibája, hogy nem nyári, hanem őszi záporra emlékeztet.

www.laczkoborhaz.hu – 2500 Ft

85 PONT

Centurio Fay Domb 2010

Mátra

Intenzív érett ananász és licsi illat. Ízében komplex, ásványos, mézes és sós aromák keverednek. Korrekt palackbuké, vélhetően nagy potenciál, indiai vajás csirkéért kiált.

www.bor-bolt.hu – 2490 Ft

82 PONT

Zsirai Furmint 2009

Tokaj

Érett jegyek: trópusi gyümölcsök, vanília és alkohol-kesernye. Hátározottan koncentrált alapanyag kis kilengésekkel. Meg fejlődni fog, nem keveset, legközelebbi Furmint tesztünk nagy ígérete lehet!

www.borterasz.hu, www.zsiraipince.hu – 2000 Ft

81 PONT

Zsirai Furmint 2008

Tokaj

Sherrys jelleg, nem épp nyárra, ezért is emeltük ki a nyári tesztől. Minerális illat, jó test, hagyományosan készített szamorodnis jelleg. Összességében kerek, szép tartású bor, de nem a mai trendek után megy.

www.borterasz.hu, www.zsiraipince.hu – 2000 Ft

Egy piás kibic (én)
tanácsai a mátrai borászoknak:

Sarkított fogalmazás szerint hazánkban kétféle borászati megközelítés van: a kannás-halálfejes és a vízenjáró-csúcsborász. A kettő közötti úrbe, a korrekt, egyszerű, megfizethető kategóriába remekül be tudna nyomulni a mátrai borászat, lásd a fenti könnyű nyári fehér borokat. Ha szabad néhány tippet adnom: bátran készítsenek gyöngyöző borokat, mert például Olaszországban ebben a kategóriában rengeteg frizzante forog. Továbbá ne féljenek a félszáraz stílus felvállalásától: lehetetlen (de csak ennyi) maradék cukorral felhasználó-baráttá tétel a középseprűbb készítmény is. Egyébként pedig csak így tovább!

CsB



Fröccs Öröm

Sokan nem tudják, mennyivel másabb fröccsözni, mint sörözni. A fröccs melengeti a szívet-lelket, és ha elér a fröccsmámor, mosolyogsz és örülsz a világnak.

A fröccs mértékkel egészséges, serkenti az emésztést, nem hizlal, nem lesz sörhasad, + itt van nekünk a rengeteg magyar szőlész-borász által készített bitang jó bor.

Ne feledd, csak az arra való, jó magyar borból készül a finom fröccs! Itt is van egy pár arra való jó bor, szívesen ajánlom neked:

Fröccs pakk:

- 2 palack Hanga (hárslevelű-Olaszrizling) 2011
 - 2 palack Rosetta rozé 2011
 - 2 palack 1/28 Siller 2010
- (Országos Sillerfesztivál Paks 2012 – Aranyérem)

Ajándék:

- Demeter Cseppő
- Fröccs receptek a dobozban
- Egri Csillag 2011 (Bordeaux ezüstérem) adunk ajándékba minden 30. dobozban elrejtett kódért cserébe.

Megrendelés:

Nagy Helga 06205851126
demeterpincesz@demeterpincesz.hu



Németi Fotó



Az öreg tölgy

Bár a mátrai borvidék nyugati lankáira nem jellemzőek a tölgyfa erdők, annál inkább a szőlőültetvények, mégis van egy öreg tölgyfa, amely mint egy útjelző kimagaslik a szőlőből. Nem más ez, mint a Mátrai Borvidék hírnevének nehéz terhét két évtizede a vállán hordozó, 70 évesen, még ma is friss és agilis, tervekkel teli Szőke Mátyás, a gyöngyöstarjáni borász.

Leülünk egymással szemben – megkóstolod?– kérdi. Egyik kedvencem, szürkebarát, nagyot szaladtam a városban, megsomjaztam. Mozgása most is fürge, a szeme vibrál, látszik, hogy tele van energiával.

Tudod, a mi családunk már nagyon régen, nagyapáink, apáink óta szőlővel foglalkozik, mindig is volt szőlőnk, hol több, hol kevesebb, hol nagy gazdák voltunk, hol kulákok, de háztájiban az átkosban is volt. 56-ban két hónapig nem jártam iskolába, mert már eleget tanultam apám szerint, a szőlőben meg munka volt.

Hát így kezdődött, aztán egész másképpen folytatódott, mert a fiúból nem szőlőmunkás, hanem gépész lett, igaz, a szeretett nővénytől nem szakadt el nagyon, hiszen az egyesített térszben gépeszeti főágazat-vezetőként a szőlőművelés gépeszeti kiszolgáló feladatait látta el. Közben, mint már említette, volt egy kis háztáji szőlő neki is, meg a feleségének is, így megmaradt a szőlővel való foglalatosság is.

Aztán a rendszerváltás után azonnal jött a döntés, vissza a szőlőbe, egymás után kapta kárpótlásul és vette a szőlőterületeket, igaz, nagyon széttöredeztve – szinte háztáji darabokként, 1/3 hektáronként. Aztán 1995-től megindul a tudatos birtoképítés, a két fiú egyetértésével. Bár még mindig meglátszik a birtokon az indulás nehézsége, hogy több területen, szétszórva, de már viszonylagos tömbösítésben fekszik a mára 50 hektáros terület.

Mindig találtam olyan ajánlatot, amit valami miatt meg kellett venni, olykor csak azért, hogy egyben legyen a tábla. De sok munka volt vele, mert a széles távú, magas kordonú szőlőket le kellett hozni 80 centire, volt, amit többől vágtunk vissza, sokan bolondnak tartottak, de a minőséghez kell a termőföld melege is. Sokszor meg nekem kellett a terület, most is van hét sor, már több éve küzdünk az állammal. Nem azért kell, mert olyan jó, de hát egy szép táblám szélén csúfoskodik az a 7 sor, bántja a szememet.



Lassan, lépésről lépésre haladt, de folyamatosan előre, ez látszik meg a borászatban is, amely mára már rendelkezik egy szép feldolgozó épülettel, megfelelő tartályos erjesztő technológiával a reduktív borokhoz, de van egy felső pince is, ahol ászokhordókban érnek a nagy fehér és vörös borok. A tavaly felépített vinotékában Szőke Mátyás borai sorakoznak a polcokon, van mit megmutatni, szépek a fehér borok is, de kiválóak a vörösek is, igazolva, a Peresi dűlőben nagyon nagy lehetőség rejlik. Pedig nem sok fajtával dolgoznak az üzem méretét tekintve: olaszrizling, királyleányka, szürkebarát, chardonnay, Irsai Olivér, sárgamuskotály, muscat ottonel, zöldvelteli, kékfrankos, cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot.

Szőke Mátyás bejárta a világ szinte minden borvidékét, pontosan ismeri a Mátrai Borvidék adottságait és meg van róla győződve, hogy nem kapja meg a vidék a kellő figyelmet a fogyasztóktól. De Mátyás nem beszél róla, hanem cselekszik, 2001 óta értékesíti borait külföldön, többek között Kaliforniában, mára már hétféle bora indul ősszel és tavasszal konténerszámba a távoli vidék felé.

Kár, hogy egyre több az elhagyott szőlő, na meg a kíválgási támogatás sem tett jót a borvidéknek, a kiváló adottságú, déli fekvésű patai részen van egy 2 hektáros területünk, amit elhagyott, bokros területek vesznek körbe. Ha nem lenne új telepítés, nem lenne érdemes vele foglalkozni, de sajnálom, olyan szép.

Bár a rendszerváltáskor más reményei voltak, mégsem mondja magát csalódottnak, hiszen sikerült újra felépíteni az ősök birtokát és az utánpótlás is megvan, mert Zoltán fia is a borászatban dolgo-

zik és az unokák közül ketten is kacsingatnak a családi vállalkozás felé. Ha ez így lesz, akkor hosszú időre biztosítva van a borászat jövője.

Zoltán már gyerekként is dolgozott a szőlőben. *Csajozás meg lógás a haverokkal persze, hogy jobb volt, de szőlő, az mindig is kedves volt* – mondja. Középiskola nem volt kérdés, Budafokra jelentkezik, a Soósba, ahol életre szóló élménye volt, hogy megnyerte a nagyok előtt az iskolai borversenyt a hazulról hozott borával. Majd Nagyrédén tanulja a mesterség alapfogásait, de 1993-ban már édesapja mellett dolgozik.

Azóta is formáljuk egymást, persze inkább apu engem, de azért néha én is meg tudom győzni az igazamról. A végeredmény mindig kompromisszum, de aputól tanulni nem szégyen, a vérében van a borászkodás.

A jövőt illetően az apa és fiú teljes egyetértésben van, a Szőke Pincészet alapjai le vannak rakva, a folyamatosság, az utánpótlás biztosított, most már a minőség további javítása a cél. Meg kell mutatni a magyar borfogyasztóknak és a világnak, hogy a Mátrai Borvidék nem másodrangú, sok új kis borászatra van szükség, hogy minél nagyobb vonzóerő alakuljon ki. Persze szükség van nagyobb borászatokra is, akik védőernyője alá be tudnak húzódni a nagyon kicsik.

Ez nem lehet gond, mert Szőke Mátyás és Zoltán ma is nyitottak a párbeszédre és a tapasztalatok átadására. Ha sok ilyen pincészet lesz a borvidéken, akkor a hírneve is meglesz a borvidéknek a világban, Szőke Mátyás és fia már ma is tesznek ezért, nem is keveset.

Mandolás vertikális kóstoló

Oremus Pincészet, Tolcsva

Már nem is emlékszem, hogy mikor volt, de egyszer régen kaptam egy palack Mandolás Furmintot. Abban az időben a tokaji száraz borok megítélése még enyhén szólva vitatott volt, így én is egy kis tartózkodással álltam neki a kóstolásnak. Az eredmény fantasztikus volt, egy nagyon komplex, harmonikus bort ittunk, minden valószínűség szerint 2003-ast. Azóta folyamatosan figyeltem az Oremus Pincészet Mandolását, minden évben valami új szín jelentkezett, de a bor kiválósága nem csökkent. Idén januárban sikerül Bacsó Andrással megállapodnunk, hogy a Debreceni BoroZó nyári számában a vertikális kóstolót a Mandolásból tartjuk. Így került sor nyolcéves időutazásra a Mandolás körül.

TOLCSVA ÉS AZ OREMUS PINCÉSZET

Tolcsva a Tokaji Borvidék ismertebb települései közé tartozik és a borvidék észak-keleti részén, a Tolcsva patak mentén, a Vár és Tér hegy közötti völgyben, a Szerencs – Sátoraljaújhely főúttól északra található. A település a XIII. század közepén tűnik fel először írásban. A falut híres családok birtokolták évszázadokon át úgymint a Perényiek, Dobók, Bánffyok, Dessewffyok, Bónisok, Lónyaiak, Lorántffyok, Rákócziak. Tolcsvának már a XIV. században jelentős szőlőterületei vannak és elismert bortermelő vidék. Tulajdonképpen megússza a török hódoltságot, 1680-ban hódol be. Fontos szerepet játszik a Rákóczi-féle szabadságharc gazdasági hátterének megteremtésében, de nem elhanyagolható a tokaji borokkal elért diplomáciai sikerek értéke sem.

Bár a filoxéra 1886-ban elérte a települést, az újjátelepítés nagyon gyorsan végbement, mert 1895-ben a szőlőterület elérte a filoxéra vész által elpusztított területek nagyságát.

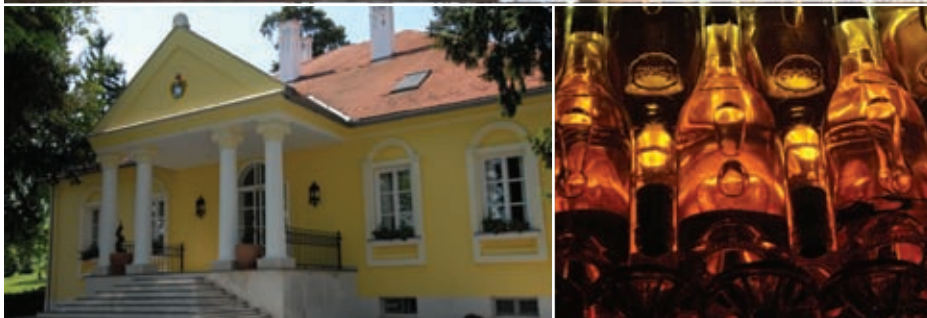
A II. világháború utáni államosítás eredményeként a szőlőterületek az Állami Gazdasághoz kerülnek, és Tolcsván épül ki a borüzem is.

A rendszerváltást követően Tolcsva életében két meghatározó birtok játszik fontos szerepet, az legnagyobb állami tulajdonban maradt pincészet, a Tokaj Kereskedőház, melynek központja is itt található, illetve a spanyol Alvarez család Vega Sicilia S.A. által 1993-ban alapított Tokaj Oremus Pincészet.

Az Oremus Pincészetet a kezdetektől Bacsó András vezeti, mára a pincészetnek 115 hektár szőlő területe van, amelyből mintegy 70 hektárrnyi helyezkedik el Tolcsva környéki dűlőkben, mint Cziróka, Gyapáros, Kútpatka, Petrács, Szentvér, Serédi-Vay és Mandulás. A pincészet azonban a Sátoraljaújhely közelében található Oremus dűlőtől vette a nevét, mely dűlőből Laczkó Szepsy Máté tiszteletes úr elkészítette a töppedt szőlőből Lórántffy Zsuzsanna fejedelemasszony-nak az első aszú borát.

Oremus – Imádkozunk – az Erdélyi Fejedelemségben, a XVI. században a vallásszabadságot kihirdető latin nyelvű törvény első szava.

Mára a pincészet teljes egészében saját termelésű szőlőből, nagyon szigorúan kidolgozott technológiával és következetesen készíti a múltán világhírűvé vált borait. A pincészet talán leghíresebb bora a „Mandolás” furmint, amely jól reprezentálja a pincészet fejlődését az évek során és stílusa, előállítási mennyisége, kiváló minősége, elérhető ára alapján múltán lehet a borvidék egyik referencia bora.



Fotó: Darin Sándor – borutazo.hu és Németi Fotó



Mandolás Tokaji Furmint 2011.
száraz, hordóminta, 12,5 % v/v

Halványsárga szín, nagyon összetett, gyümölcsös, virágos, bodzás, almás, körtés, citrusos, vaníliás illatvilág, szép savszerkezet, krémes test, szájbán nagyon kerek, ízeiben nagyon összetett, kicsit borsos, kifejezetten hosszú lecsengés, egyszóval: „elbűvölő”.

87 pont

Mandolás Tokaji Furmint 2010.
száraz, 12,5% v/v

Szép sárga szín, illatában gyümölcsös, körte, kökény, érett mandula, gyömbér, fűszerek, citrus és határozott vaníliás krémesség, határozott, de kerek savszerkezet, ízeiben nagyon összetett, de elsősorban gyümölcsös és sós jegyek dominálnak, a lecsengése rendkívül hosszú, egyszóval: „hosszú”.

87 pont

Mandolás Tokaji Furmint 2009.
száraz, 14% v/v

Mély sárga szín, illatában határozott mandulás jelleg, körte, alma, birsalma, szegfűszeg, pörkölt mogyoró és határozott vajasság, vanília, a savak szépen lekerekedtek, a korty szinte selymes, a szájbán izkavalkád jelenkezik, nagyon komplexen és egyensúlyban, lecsengésben nagyon hosszú, egyszóval: „selymes”.

89 pont

Mandolás Tokaji Furmint 2007.
száraz, 13,5% v/v

Határozott aránysárga szín, illatában nagyon érett mandula, leheletnyi petróleum, nagyon intenzív gyümölcs, alma, pöszméte, citrus, krémesség és vanília nagyon behízsgó kavaládja, a savsint mintha alacsonyabb lenne, szájbán nagyon kerek és kellemes, de egy kicsit kevesebb, mint amit az illat mutat, lecsengésében szép hosszú, egyszóval: „lilim”.

88 pont

Mandolás Tokaji Furmint 2006.
száraz, 14,2% v/v – magnum palack

Aránysárga szín, hatalmas illatkavalkád, megszámlálhatatlan jeggyel, elegáns fűszerek, szárított teafüvek, mézes mandula, aszalt gyümölcsök és vanília, a sav még mindig tartja a bort, szájbán nagyon krémes, selymes, kerek és harmonikus, határtalan egyensúlyban, lecsengése rendkívüli hosszúságú, egyszóval: „tűzijáték”.

91 pont

Mandolás Tokaji Furmint 2005.
száraz, 13,0% v/v – magnum palack

Sötét aránysárga szín, finom, elegáns virágos, fűszeres, zöld teás, vaníliás, krémes illatvilág, szép élő savszerkezet, krémes, komoly test, szájbán nagyon gyümölcsös, minerális, kerek és egyensúlyi, érezhetően még nagyon él a bor, lecsengésében nagyon hosszú, egyszóval: „elegáns”.

90 pont

Mandolás Tokaji Furmint 2003.
száraz, 13,5% v/v

Mély aránysárga szín, krémes, vaníliás, kenyérhéjas, teás, fűszeres, mandulás, mézes, gyümölcsös illatvilág, szép kerek, de élő savszerkezet, nagy harapható test, szájbán nagyon kerek, harmonikus, hozza szinte az összes illatjegyet, még mindig nagyon élő és fejlődő bor, rendkívüli lecsengéssel, egyszóval: „herceg”.

92 pont

Azt hiszem, nem volt véletlen a bevezetőben elmondott élményem, mert most már teljesen bizonyos vagyok két dologban:

1. Az a bizonyos bor valóban a 2003-as Mandolás Furmint volt
2. A száraz tokaji furmintnak igenis van keresnivalója a világcipacra is, különösen, ha ilyen borokból évi 20–30 ezer palack készül.

A Debreceni Borozó nevében köszönjük Bacsó Andrásnak és a Tokaj Oremus Pincészetnek az időutazást a Mandolás szárnyain. Kóstoltak: Darin Sándor, Angi János, Antal János és Kovács Pál

Felfedezőút a Bükkalján

Izgalmas témát feszegetünk, mikor a Bükkaljai borvidéket szeretnénk bemutatni a borkedvelő olvasónak. Még a jártas borisszák közül is csak kevesen tudnának akár csak egy bükkaljai termelőt is megnevezni.

Pedig a hely csodálatos, a terroir első osztályú, az itt élő emberek, borászok igazán vendégszeretőek. Most induló cikksorozatunkkal szeretnénk feltárni az itt megbúvó varázslatos értékeket, megismertetni önöket néhány kiemelkedő borászával és vendéglátóval.

A borvidék a Bükk-hegység déli, délkeleti lankáin terül el. A mintegy 17 700 hektárnak közel 90 százaléka első osztályú terület, igaz mindössze 1700 hektáron találunk szőlőnövényt. Határa nyugaton az Egri Borvidék, keleten Edelény-Szikszó térségéig tart.

A borvidék első írásos emléke már a XIV. században megtalálható, miskolci központtal. A terület nyugati része 1970-ig az Egri Borvidékhez tartozott. Adottságai közel azonosak az egriével, a talaj nagyrészt riolituffán kialakult lösz, a napsütéses órák száma magas, viszont a hegyekkel körülvett tájon az átlagnál kevesebb csapadék hullik és kissé hűvösebb is a klíma, ezért főleg a fehérboroknak kedvez az időjárás. Az utóbbi időben azonban elterjedtek a vörös szőlők is, így az olaszrizling, chardonnay és a leányka mellett ma már szép számmal kóstolhat pinot noir, blauburgert, kékfrankost és cabernet-t is az utazó.

A borvidékké alakulás előtti időkről kérdezem a Bükkaljai Borút Egyesület elnökét, Kósik Istvánt, aki helyi borturizmus legfőbb mozgatója, és nem mellesleg a borvidék egyik jelentős településének polgármestere is egy személyben.

Mióta természetnek szőlőt, mióta foglalkoznak borral az itt élő emberek?

Mint a bevezetőből is kitűnik, évszázadok óta. Mivel a földművelésre szánt terület viszonylag kevés, a Bükkalján a szőlő és gyümölcsstermesztés volt a főbb megélhetési lehetőség. A környező települések és Cserépfalu ősi címerében is megtalálható a szőlő és szőlőfeldolgozás több motívuma. Természetesen régebben inkább csak saját szükségletre termelték a szőlőt, készítették a bort.

A rendszerváltás milyen változásokat hozott az itt élő gazdák életében?

Borvidékünk szőlőtermelő vidék volt, a leszüretelt termés nagy részét az egri borforgalmazók vásárolták fel. A rendszerváltás után a szőlő vásárlására csökkenő igény mutatkozott, értékesítési gondok léptek fel. Egyidejűleg kezdett kialakulni a falusi turizmus. Az ide látogató vendégek felfedezték a táj szépségét, épített és természeti sokszínűségét, és rácsodálkoztak a más borvidékekre nem jellemző gyönyörű pincesorokra, pincefalukra. Nyilvánvalóan megkóstolták a gazdák saját termelésű borait. Így a szőlőértékesítés kezdett átalakulni borértékesítéssé. A termelők pedig a megvásárolt, vagy örökölt pincéiket tovább ásták, fejlesztették, díszítették és természetesen a kor és szakma elvárásainak már jobban megfelelő borokat készítették és természetesen. Így szép lassan kialakultak a településeken a borkóstoló helyek, pincészetek. "Isten áldása" borvidékünknek, hogy sok más régiókkal ellentétben nálunk az illatos fehértől a nagy testes vörösekig immár szinte minden borfajta megtalálható.

A bor- és szőlőkultúra kedvelést, vagy inkább megélhetést jelent a bükki borászok számára?

A tradicionális bükkaljai családokban általában borkészítés a család, a rokonság borral való ellátását szolgálja. Az utóbbi tíz évben szinte minden településen szervezett formában jelen van a borturizmus. A nagyobb gazdák a bor tisztelete, szeretete mellett már nemcsak saját szükségletre, hanem bevételük gyarapítására is értékesítenek bort. Egyre többen ma már fő megélhetési lehetőségként foglalkoznak a szőlővel és borral.





Kik most a borvidék vezető borászai, melyek az élen álló borászatok?

Elég sajátos a kép. A nagy borászatok eredményei sokszor nem érik el a kisebb gazdák sikereit a különböző borversenyeken. Volumenben a legjelentősebb borászatok Tibolddarócon a Mezei Pincészet és a Dusza Pincészet, Bogácson a Hór-Agro Zrt. A fentiek kívül figyelemre méltó borokat készít Bogácson Prokai László és Csáter Apó Pincéje, Cserépfaluban Kompa József és talán jómagam, Kósik István is. Borversenyeinken nagyon szépen szerepel Virág Tamás Edelényből.

Bükk borokkal ritkán találkozunk az üzletek polcain, mi lehet ennek az oka? Amikor itt járok, szinte mindig csak friss borokat tudok kóstolni - ez azt jelenti, hogy a minden évben sikerül eladni a megtermelt mennyiséget?

Igen, így van. A Tibolddaróci borászatok borai azért már megtalálhatóak a kereskedelmi áruházláncok 2 literes kiszerezésű kínálatában, vagy Prokai László palackos borai a környező települések éttermeiben. Ezeknek az az oka, hogy a viszonylag kis szőlőterülethez meghatározó súlyú turizmus épült ki, gondoljunk csak a bogácsi gyógyfürdőre, mely vendégei nemcsak a bogácsi, de a szomszédos települések borait is elfogyasztják. A kiránduló csoportok a borkóstolás mellett tekintélyes mennyiségű bort haza is visznek. Másik ok, hogy marketing szempontból nem vagyunk elég erősek.

Melyek a borvidék jellemző fajtái? Vannak-e régi hagyományos fajták, amiket terveztek visszatelepíteni, gondolkodnak például a Furmintra, mely korábban elterjedt volt a borvidéken.

Sajnos igazán meghatározó régi fajta nem nagyon van a borvidékünkön. A bogácsi Szent Márton Borlovagrend zászlós bora az olaszrizling, de ebből a fajtából is egyre kevesebb van. A borászok inkább a most divatos fajtákat keresik, telepítik.

Mire vagytok büszkék, mik a főbb nevezetességek, látnivalók a borvidéken?

A széles választékú borkínálat mellett csalogató lehet a Bükkalja semmihez sem hasonlítható természeti, építészeti, kulturális látnivalóinak sora, népi étkeink, szokásaink, humorunk. Harminc kilométeres körzeten belül négy gyógyvizes fürdő is található. Sokakat vonzanak a csak a Bükkaljára jellemző kaptárkövek, és barlanglakások.

A helyi borokhoz milyen jellegzetes, helyi ételeket ajánlanál?

Bevált specialitás a vörösbabos, gombás csülök. A kemencéből kijövő csülök héjában sült krumplival, savanyú káposztával is igen szokott ízleni. Egyszerűbb választék a pincepörkölt (bőrös húsok is) tarhonyával. Nehéz sokat elkészíteni, de igen kedvelt a krumplilángos, népies nevén "börkötő". Az éték kiválasztásakor mindig egyeztetünk a boros csoport vezetőjével.

>>>



Fotó: Teszár Ákos

CSERÉPFALU

Cikksorozatunk első állomása Cserépfalu. Mit kell tudnunk az itteniekről?

Több mint 760 éves településünkön rövid idő alatt kiépült a falusi-, az ifjúsági-, és a borturizmus. Ma már több mint harminc összkomfortos falusi szálláshely várja a pihenni, vagy éppen kirándulni, szórakozni vágyó vendégeket. Túrbuscka Erdei iskolánk, ifjúsági szálláshelyünk 40 férőhelyes, remek választható programokkal, kiépült játszótérrel, pajtával, kemencével rendelkezik. A borturizmusról már beszéltünk, de el kell mondanom, hogy településünkön szinte több a pince, mint a lakás. Ezért aztán akinek - férfiember léte - nincs pincéje, azt nem is tekintjük férfinak, csak "gatyának". Hét gyönyörű pincesorunk igazán szép díszes faragott pincékkel is rendelkezik, melyek a bortúra keretén belül meg is tekinthetőek.

Hogyan képzeljük el egy bortúrát Cserépfaluban?

Nekünk speciális bortúránk van a "Nyitott pincék, te-le poharak, üres hordók" pince-,bor- és nótatúra (2-4 pincesor, 4-6 pince, 10-15 féle bor kóstolója, logós pohárral). Pincéről pincére, a gazda és borai humo-

ros bemutatása, kóstolója után az ismert nóta mintájára, a szlogen nótára, "ez a nóta, nóta körbejár, ez a túra egy újabb pincére rátalál....", túravezető ivó-tülkét kiissza, feje fölé csöpögteti, majd a következő pince irányába mutatva indulunk egy újabb pince meghódítására.

A borkóstolás mellett komplett hétvégi ajánlatot is kínálunk a borkedvelő csoportoknak, családoknak. Ilyen a "Borozgatós Hétvégék". Péntek és szombat este is van egy-egy remek borkóstoló a Pásti Pincéknél és a Kompa Pincénél, tüzes magyar és világfajta borokból, az illatos fehéréktől és nagy testes vörösborkokig. A borkóstoláshoz elengedhetetlen a népi ételek fogyasztása, harmonika vagy tárogatózene. A kóstolók hangulatát a gazdák humoros anekdotái, nótái is fokozzák.

A két kóstoló között bevált program a szombat délelőtti Faluséta a cserépfalui látnivalókhoz (10 átlomás, 2,5 km, 2 óra) és a délutáni "helyrehozó" fürdőzés a bogácsi gyógyfürdőben.

Arra számíthat mindenki, hogy akik csak bort inni jönnek hozzánk, a bortúra alkalmával a látnivalókat is megismerkedhet, akik viszont csak kirándulni jönnek, ők sem ússzák meg egy kis borkóstoló nélkül.

AKI CSERÉPFALUBA LÁTOGAT ÉS A BOROKAT IS KEDVELI, ANNAK KÜLÖNÖSEN AJÁNLOTT AZ ALÁBBI PINCEK FELKERESÉSE:

Kompa pince

Cserépfalu Berezdi pincesor, 1.pince
4 terem 40 fő
Kóstolható borok: leányka, chardonnay, zengő, olaszrizling, blauburger, merlot, cabernet sauvignon, rosé és különféle házasítások
www.kompapince.hu
30/963 6706

Pásti PINCÉK és Pihenőházak

Cserépfalu Noszvaji út, Pásti pincesor
4 terem 40 fő
Kóstolható borok: leányka, pinot noir, blauburger, kéfrankos, cabernet sauvignon, rosé és különféle házasítások
www.bortkinalok.hu
30/207 9977

A Bor Kápolnája - Derda pince

Cserépfalu, Berezdi pincesor, alsó-sor vége
5 terem 100 fő
Kóstolható borok: chardonnay, cabernet sauvignon borok. A híres pince bemutatása.
30/644 0991

SZÁLLÁSHELYEK:

Kertvégi Pihenőház

2 szoba 4+3 fő
www.bortkinalok.hu
kosiktur@t-online.hu
70/933 1554

Pásti pincék és PIHENŐHÁZAK

2 lakás 4 és 2+1 fő
www.bortkinalok.hu
polgarmester@cserepfalu.hu
30/207 9977

Hórvölgye vendégház

4 szoba 15 fő
www.kompapince.hu
jozsefkompaa@t-online.hu
30/9636 076

Turbucka erdei iskola, ifjúsági szálláshely

5 szoba 12,10,10,4 és 2 fő
www.cserepfalu.hu
cserepiovi@freemail.hu
49/423 110

A low-angle photograph of a man sitting on a large, textured rock. He is looking upwards towards a clear blue sky. He is wearing a short-sleeved V-neck shirt with horizontal stripes in green and blue, and light-colored trousers. His right arm is resting on the rock, and his left hand is clenched into a fist near his knee.

A sors akarata?

Mi lehet az az erő, ami valakinek a sorsát meghatározza?

Mi az, ami egy ígéretesen induló újságírói karriert egyszer csak megszakít és más, sokkal nehezebb, küzdelmesebb irányba terel?

Van-e erre a kérdésre egyáltalán válasz?

>>>



Némethi Fotó

Nos, ezek a gondolatok jártak a fejemben, miközben Gyöngyöst elhagyva közeledtem Gyöngyöspata felé. Kétségtelen tény, hogy a Mátrai Borvidék talán legszebb része ez a vidék, a Mátra nyugati peremén elhelyezkedő dombos-dombos táj. Évszázadok óta termelnek erre felé szőlőt és mégsem ez a leghíresebb borvidékünk, sőt, úgy is mondhatnám, hogy inkább az ismeretlenek közé tartozik. Nagyon sok borszerető ember gondolataiban úgy él ez a vidék, mint a tömegborok termelési területe.

Igazi meglepetés volt, mikor néhány évvel ezelőtt kezembe került egy ismeretlen borász, Losonci Bálint kékfrankosa. A név ismerős volt, egy hasonló nevű ember nagyon szép cikkeket írt a *Borbarát* című, azóta sajnos megszűnt borászati szaklapban. Sikertült megszerezni a telefonszámát és kiderült, ugyanarról az emberről van szó. No, meg kell nézni, gondoltam, és útra keltem.

Bálint, mint kiderült, Csepelen született és ott is élt, de már gyerekként is vonzotta a természet, a kert, a növények. Szenvedélye lett a kis kert művelése. Érdeklődése is ebbe az irányba vitte, amikor borúságírásba vágott bele.

Gyöngyöspata – szerelem volt első látásra. Van valami szakrális ebben a vidékben, amelynek központját egy gyönyörű, középkori templom uralja. A 2800 lakosú faluban 6 pincesor található.

Sorsa eldőlt, mert a szerelemből szőlőterület lett, egy háztáji olaszrizling, ma is ez a 20 éves terület a legnehezebben művelhető – mondja Bálint. De, hát Csepelről nem könnyű szőlőt művelni, még ha nem is nagy ez a terület, így a fiatal pár közös döntéssel Gyöngyöspatára költözik 2008-ban. Közben még 2006-ban jön a Geregben a kékfrankos háztáji – vagyis kb. 1/3 hektár, mert ekkora területeket engedtek a tagoknak háztájiban művelni az átkosban, utána meg a többi, ami mára már a bérelt területekkel együtt eléri a 8 hektárt.

Szédületes növekedés, ha belegondolunk, de aki ismeri ezt a fiatal borászt, tudja, hogy nem tud elmenni egy jó terület mellett. *Ha meglátok egy szőlőtermesztésre alkalmas területet, rögtön megindul az agyam, mert a terroir a lényeg, és ha megvan a hozzá társítható fajta, akkor fantasztikus dolgokat lehet itt készíteni. De most talán elérkeztünk ahhoz a ponthoz, ahol egy kicsit meg kellene állni, csak nem egyszerű lefékezni.*

A 8 hektáron mára már 20 fajta szőlő terem, fehérből – Rajnai rizling, a nagy kedvenc, Zöld velteleni, Olaszrizling, Hárslevelű, Furmint, Mézes fehér (vagy Margit szőlő), Rizlingszilváni és 2011-től Szürkebarát. Kékszőlőből kisebb a fajtaválaszték – Magyar frankos, Kékfrankos, Bíbor kadarka, Kadarka, Pinot noir, Turán és Cabernet franc. Ez a terület nagyság és fajtaválaszték már komoly megfontolást igényel, lassítani kell, a 2009-es, 2010-es év termelése 3000 palack bor volt, 2011-é 10 000, ez nagy ugrás, komoly piaci kihívás.

Visszanézve az elmúlt évekre, nincs bennem semmi kétség, jól döntöttünk, amikor Patát választottuk. Csodálatos adottságokkal rendelkezik ez a vidék, láthatóan bortermelésre szánta a Teremtő is. Kiváló talaj, nagyszerű klíma és barátságos, munkaszerető emberek jellemzőek a tájra. A jövő csakis ez lehet, minél több új érkező, a régi pincék megtöltése étellel, a vidék hírnevének visszaszerzése, és összefogás – ez a jövő, hiszek benne.

Hogy mi a cél a pincészetnél? Erre is van válasz: *Jó lenne stabilan működni, megfelelő kisgépeket beszerezni, és ha kell, legalább 4–5 évig érlelni a borokat, mint Burgundiában. A két nagy szerelem a rajnai rizling és a pinot noir igénylik ezt az időt ahhoz, hogy megtudják mutatni a fajta és a termőhely szépségét. A kadarka is szép, de egy igazi makrancos hölgy, megszelídítéséhez idő kell, de majd az is eljön. Aztán jó lenne egy kis fűszerkert, a biodinamikus termelési módszer is izgat.*

A borvidék jó lenne, ha kilépne Csipkerózsika álmából, minél több új borászat jönne létre, megjelenne 5–6 jó étterem, ahová érdemes beülni. Jó lenne nemzetközire szintre is kilépni, hogy megmutassuk a Mátrai Borvidék lehetőségeit.

Végighallgatva terveit, elképzeléseit, azt hiszem, nem kell attól félni, hogy az elkövetkező 20–30 évben Losonci Bálint unatkozni fog, mert már ma is jól látható az az egyre gyarapodó számú, borral foglalkozó fiatal társaság, akiket barátjaival, a Tökésekkel sikerült „megfertőznie” a szőlőművelés és a borkészítés szeretetével.

Hogy a sors akarata benne van ebben az életútban, az bizonyos. Hogy miért vagyok ebben ilyen biztos? Egyszerű, én már kóstoltam a Losonci Bálint borait. És Ön?

Kis birtokok, nagy kérdések a Felvidéken



Fotó: Darin Sándor – borutazo.hu

A magyarországi borkedvelők pár évvel ezelőttig még nem is sejtették, hogy a Felvidéken is léteznek kiváló borok, bortermő területek és magyar borászok. Ennek számos történelmi, politikai, szakmatörténeti oka van. Az „anyaországi” borászokhoz képest lépéshátrányban indultak, lehetőségeik pedig jóval szerényebbek. Ami alatt természetesen nem az éghajlati- vagy talajadottságokat kell érteni, sokkal inkább a gazdasági és politikai környezetet, piaci viszonyokat, a szocialista berendezkedés utóhatásait. Napjainkban néhány családi pincészet kezdi felrajzolni a magyar bortérképre a dél-felvidéki borászatot, gondoljunk csak Bott Frigyesre, Drozdík Józsefre, a Melecsky-Sütő párosra vagy éppen Mátyás Andrássra.

Az Alsó-Garammente–Muzsla–Kürt tengely a mai Felvidék legjobb adottságú szőlőtermő területeit köti össze. Bár pincefalvak és több száz éves történelmi emlékek, levéltári adatok őrzik a dicső múltat, a két világháború közti rendszer alapjaiban rengette meg az egykori Esztergom és Komárom vármegyék északi részének, valamint Hont déli csücskének borászatát. A kitelepítések, a szövet-

kezetesítés, az összevonások és a csereföldek miatt a birtokviszonyok máig bonyolultak, rendezetlenek, ezért igen nehéz dolga van annak a vállalkozónak, aki egy tagban próbál akár csak pár hektáros ültetvényt is kialakítani. Egységes borvidékről sem beszélhetünk, hiszen a szlovák szakmapolitika számos kisebb körzetre tagolta az itteni szőlőhegyeket. A rendszerváltásig alapanyag termelésre kárhoztatták a kiváló dűlőket, a megtermett szőlő vagy félkész bor nagyrészt a nyitrai borkombinátba került. A kilencvenes években is megmaradt ez a szerepkör, a termés a Kis-Kárpátok-beli (Pozsonytól északra) szlovák sztárborászoknál és néhány nagyüzemnél talált gazdára, illetve itt is került palackba. Az állami támogatások elkerültek, sőt máig elkerülik a vidéket, így aztán nagyobb borászat nem alakult a környéken. Egyetlen külföldi beruházásról beszélhetünk, ami azonban lényegi változást nem hozott. A bélai kastély egykori tulajdonosának, Ullmann bárónak az unokája kezdett közös vállalkozásba az ismert német borással, Egon Müllerrel, a kastély felújított pincéire és a muzslai szövetkezet szőlőire alapozva.

>>>



Azonban lassacskán kezd beérni néhány családi kezdeményezés, néhány pár hektáros, minőségre törekvő birtok is. Hogy mire építhetnek? Változatos talajra, nagyszerű déli-délnyugati fekvésű dűlőkre, kiváló klimatikus adottságokra és viszonylag egységes fajtaszerkezetre. A Garam-menti barna erdőtalajok elsősorban a folyó bal partján, Zseliztől Garamkövesdig jellemzik a nagyrészt délnyugati-nyugati lejtésű területeket. Garamkövesdtől Helembáig, azaz az Ipoly torkolatáig viszont már vulkanikus eredetű andezit és andezit-tufa az alapkőzet, amelyen elsősorban agyagos lösz és helyenként itt is barna erdőtalaj található. Egyes dűlőkben andezit-törmelék nehezíti meg a művelést, cserébe viszont igen meleg, szinte mediterrán viszonyokat teremt a talaj a nyári időszakban. A Garam jobb partján, Párkánytól pár kilométerre, nyugatra, a Hegyfarokkal kezdődik az a dombság, amelynek déli, napsütötte oldalait elsősorban agyag, agyagos lösz és vályogtalajok jellemzik. Ezen belül is Muzsla környékén inkább a lazább lösz, míg Kürtön az agyagos, kötöttebb talajok fordulnak elő. A magas mésztartalom szintén jellemző a vidékre, emiatt szép savú, illatos borok kerülhetnek ki a pincéből. Az éghajlatra sem lehet panasz, a napsütéses órák száma az egész Felvidéken a legmagasabb, de 2146 órás, sokéves átlagértéke meghaladja a legtöbb észak-magyarországi borvidékét is. Persze más bortermő helyekhez hasonlóan itt is sok múlik a mikroklímán, a három folyó (Duna, Garam, Ipoly) hatásán, egy-egy völgy, dűlő fekvésén, egyedi adottságain. Sokat mond az a tény is, hogy a kovácspataki természetvédelmi területen (Garamkövesd szomszédságában) olyan, szubmediterrán klímára jellemző növény- és állatfajok fordulnak elő, mint a törpemandula, árvalányhaj vagy éppen a pannon gyfík.

A korábbi nagyarányú szőlőfelvásárlásnak, illetve a közelmúlt „hagyományainak” köszönhetően a fajtaszerkezet viszonylag egységes. A jellemző fehér hármas az olaszrizling, zöldeltelini és királyleányka, legelterjedtebb kékszőlő pedig a Szent Lőrinc, amit szorosan követ a kékfrankos. Mellettük hagyományos fajtának számítanak Kürtön az oportó (azaz portugieser), Muzslán pedig a leányka és a

mézes fehér. Utóbbiból már csak elvétve találunk néhány tőkét, ahogyan a filoxeravész előtt elterjedt kadarkából, juhfarkból vagy ezerjóból is. Az utóbbi években egyre nagyobb teret hódítanak a pinotok (főleg pinot blanc és pinot noir) és a rajnai rizling, illetve számos új nemesítésű fajta is termesztésbe került (devín, morva muskotály, pálava, dunaj stb.). Ezeken kívül traminivel, chardonnay-vel, Irsai Olivérrel, cabernet sauvignonnal is találkozhatunk. A fő kérdés, hogy a jövőben a négy „alapfajta” továbbra is dominál-e, megmarad-e túlsúlya, vagy lassan ez a vidék is szétaprózódik a divatos és könnyű termelést ígérő egyéb szőlők miatt. Számos érv és vélemény hangzik el a helyi bortermelők szájából. Van, aki vissza akar térni a hagyományokhoz. De vajon milyen messzire érdemes visszanyúlni? Ötvenhatvan évre, egy évszázadra, esetleg még régebbre? Vagy inkább forduljunk a világfajták, például az Egon Müller és a volt muzslai főszőlész, Petrech Miroslav által favorizált rajnai rizling felé? Esetleg készüjön egy eredetvédett bor a zöldeltelini–olaszrizling–királyleányka hármasra alapozva? Eközben a vörösborok aránya is növekszik, hiszen Szlovákián belül a szakma ezt a területet tartja legalkalmasabbnak a kékszőlő-termesztésre. Objektív szemmel nézve azonban az adottságok inkább a fehérboroknak kedveznek.

A felvidéki bortermelők – már csak méretük miatt is – általában kézműves családi birtokoknak számítanak. Egyedi, kis mennyiségű tételeket készítenek, többen kacérkodnak organikus módszerekkel közülük. Még ha olykor fel-fellángolnak is a viták stílusokról, fajtákról, túlnyomó részük megpróbál minél természet-közeli módon borászkodni. Fontosnak tartják a terméskorlátozást, a kémélő növényvédelmet, az adalék- és segédanyagok visszaszorítását. Többen mellőzik a fájlesztőket, és hosszabb héjon-erjesztést próbálgatnak, akár fehérborok esetében is. Fontos szerep jut a hordós érlelésnek, így gyakran találkozunk nagy formátumú, testes, tüzés fehérborokkal. Emellett nagyszerű könnyed, illatos fehérékekkel, rozékkal és gyümölcsös, inkább a szép savakra és eleganciára alapozó vörösborokkal is megismerkedhetünk.

Borok több szőlamban,

avagy szépen zenél a Kürti borvidék

Kedves invitálást kapott a Debreceni Borozó szerkesztősége egy szép májusi napon a kürti borászoktól. Bormustrát tartanának nekünk, ízelítőt adva egyrészt a 2011-es évjáratú fehérborokból, illetve ezen kívül néhány izgalmasabb tételt is megkóstolhatunk. Bár Debrecenről háromszáz kilométerre található a Kürti szőlőhegy, mégis nyugodt szívvel állítom: megéri a fáradságot. Aki egyszer kortyol a felvidéki borászok finom boraiból, megtapasztalja a helyiek vendégszeretetét, megérinti a couleur locale, mindig visszavágyik ide. Remek alkalom kínálkozik erre július 21–22-én, amikor az ötödik Kürti Borfesztivált rendezik meg. Ott is találkozhatnak az érdeklődők azokkal a remek nedűkkel, hacsak időközben el nem fogytak, amelyeket a Debreceni Borozó szerkesztőségének most lehetősége volt megízlelni. A bormustra kedvéért teszteltük és pontoztuk is a borokat, a már megszokott rendszer alapján. Tizenkilenc bort értékeltünk és ebből mindössze kettő nem érte el a kóstolás időpontjában a 80 pontot. Aki kíváncsi a bormustra videójára, megnézheti facebook oldalunkon (<http://www.facebook.com/debrecen.borozo>).

HOGYAN TESZTEL A DEBRECENI BOROZÓ?

Vakteszten résztvevők semmit nem látnak a palackból, sem a címkét, sem a kapszulát. Törekszünk arra, hogy a borvilág minden szegmense képviselve legyen a teszteiniken, így a bírálatokat borászok, borújságírók, fogyasztók, borkereskedők és diplomás borszakértők készítik.

A teszt ingyenes és nyitott: bármelyik borászat küldhetett be két palackot mintaként.

A borász saját boraire adott pontjait nem számítjuk be, illetve az átlagszámításnál a legalacsonyabb és a legmagasabb pontszámot sem vesszük figyelembe.

A teszteiniken mindig csak az adott palackról írunk véleményt.

A BORMUSTRA TAGJAI:

Kasnyik Tamás, borász
Mátyás András, borász
Melecsky Tibor, borász
Sütő Zsolt, borász
Rácz János, Debreceni Borozó
Darin Sándor, Debreceni Borozó
Kovács Pál, Debreceni Borozó
Kerekes Sándor, Debreceni Borozó

A bormustra helyszínét a Strekov 1075 borászat biztosította, ezúton is köszönjük!



91 pont**Strekov 1075 Olaszrizling 2009**

Ha hagyjuk levegőhöz jutni ezt a 15 napig héjon erjesztett bort, meghálálja a türelmet. Aranysárga színvilág, érett gyümölcsök illata, mazsolás jelleggel kísértve. A kortyban folytatódik az illat- és íz kavalkád, szép savak, kora ellenére üde bor. Szépségét tovább emeli az ásványos, terroir jelleg a nagyon kellemes, hosszú lecsengésben.

90 pont**Kasnyik Családi Pincészet Olaszrizling 2009**

Szép, tiszta színvilág, érett gyümölcsös jegyek, első sorban mézes füge dominál a komplex illatvilágban. Megköstölve is, ezek a túlérlett, koncentrált aromák jönnek, amelyek nyugodtan támaszkodhatnak az erőteljes savgerincre. A 22 mustfokkal szüretelt szőlőből eredő zamatokat a kis tölgyszőlő érlelés tovább fokozza. Lecsengése hosszan megmarad a szájban.

89 pont**Strekov 1075 Olaszrizling Sur Lie 2009**

Elsőre karakteres, oxidatív, kevésbé behézlő jellegű illatvilág, de hosszas levegőztetés után viszont szépen kinyílik a bor. A természetes és friss gyümölcsaromákban teljesen integrálódtak és szép összhangban vannak a minerális jegyek. Telt és komplex olaszrizling, amely 10 hónapos finomseprűs érlelés után került palackba. Éléletes, tartós lecsengés.

86 pont**Kasnyik Családi Pincészet Sauvignon Blanc 2011**

Tiszta, friss illatvilág, amely szájban is folytatódik. A zöld citromhéjra, bodzavirágra és egresre emlékeztető aromákat követően megjelennek a krémesen érett, egzotikus gyümölcsök ízei is. A széles aromaskála mellett a ropogós savszerkezet tovább fokozza a bor üde jellegét. Lecsengésében már a mineralitás is megfigyelhető.

86 pont**Strekov 1075 Zöldveltelini 2009**

Mély aransárga szín. Illatában aszalt gyümölcsök, virágok és ásványok jelentkeznek. Szájban kerek, érett bor benyomását kelti. Savai határozottak, alkoholja tüzes, teste erőteljes. Tüzessége és különleges mineralitása felülírja a fajtával kapcsolatos elképzeléseket. Lecsengése erőteljes. Most van a csúcson, most kell fogyasztani.

85 pont**Mátyás Pince Királyleányka 2011**

Tiszta, halványsárga színvilág, fokozatosan nyíló gyümölcsös, virágos, parfümös illatjegyek. A korty finom savérzetű, citrusos cserességet mutat. Az intenzív savtartalom mellett is szép testű a bor, remek ballanszal. A kürti meszes-agyagos talajból fakadó kellemes, enyhe kesernye ad végül keretet a viszonylag hosszú lecsengésnek.

85 pont**Georgina Sirius Cuvée 2008**

Tiszta, gránitos színvilág fekete maggal. Szagolva rögtön karakteres illatok jelentkeznek, a cherry brandy és tejcsokoládé után egy kis animáltság is érezhető. Ízben tobzódnak a piros és fekete gyümölcsök, megspékelve egy kis gyömbérrel, mentával. Alibernet, Kékfrankos, Szent Lőrinc és Képortó házasságából jött létre a bor, amely természetesen magán hordozza a szülőföld finom ásványosságát. Hosszú és zamatos lecsengés.

84 pont**Mátyás Pince Pinot Blanc Öreghegy 2010**

Szép, halványsárga szín. Az évjáratnak köszönhetően kissé zárkózott bor. Visszafogott illata először fűszereskorra emlékeztet, majd felsejlik benne az olajos magvak illata. A kortyban szépen előbújnak a fajta jellegzetes, csonthéjas gyümölcsökre, elsősorban a dióra és mogyoróra emlékeztető ízek. Határozott ásványosság jellemzi lecsengését.

84 pont**Mátyás Pince Sauvignon Blanc 2011**

Halvány szalmaszínű, kissé nehezen nyíló bor. A bor fajtajellegességére utalnak az illatban és ízben felfedezhető bodzavirág, vágott fű és csalán, de megbújik egy kis egres is. Kellemes, frissítő a savassága, közepes a test, és kissé tüzes a magasabb alkoholtól. Összességében elegáns, jól iható fehérbor, közepes lecsengéssel.

84 pont**Strekov 1075 Szentlőrinc Classic 2009**

Tiszta, mély rubin színű. Illata intenzív, frissen szedett meggy és cseresznye, majd fokozatosan előbújik a szőlőfajtára jellemző füstösség, animalitás. Kóstolva élénk, a korty elején piros bogyós gyümölcsök közül megint a meggy, majd utána edesebb párja, a cseresznye következik. Erős egyéniségűben markáns szerep jut az izgalmas savérzetnek. A test inkább közepes, tévedhetetlenül kürti jegyek. Lecsengésében izgalmas, ásványos jelleggel köszön el.

84 pont**Kasnyik Családi Pincészet Initium Red Classic 2011**

Az Initium jelentése kezdet, alap. A Kasnyik Tamás alapborában két nem szokványos fajta, a Kékfrankos és Zweigelt talált egymásra. Olyannyira jól sikerült a frigy, hogy az egyik felvidéki ítéző azt írta tesztjében: *alapbor-nak túl jó. Izgalmas piros és fekete bogyós illat- és ízvilág, tartalmas test, bársonyos tanninok, hosszan tartó zamatok a kortyban. Egy kis kesernye, tüzesség bonyolítja még, így összességében is érdekes tétel.*

84 pont**Hengerics Péter Zöld veltelini 2008**

Mély, krémes illat grépfrúttal, őszibarackkal, ananász-szal, finoman pörkölt fával. A túlérlettség hatásán egyensúlyoz. A korty kerek, igaz már kevesebb az érett gyümölcs, inkább a hordó fűszerezi és finomítja az összhatást. Savai szépen tartják magukat. Lecsengése közepesen hosszú, finom vegetális jelleggel.

83 pont**Georgina Kékfrankos 2009**

Világos rubin szín, közepesen intenzív illatában finom, fanyarkás bogyós gyümölcsök vállalják a főszerepet magukra. Ízében tovább folytatódik a játékos vibrálás, tele cseresznyével és meggyel. Közepes test és tannin mellett, a savak még most kissé erőteljesek. Van benne potenciál, érdemes hagyni, hogy tovább fejlődjön a palackban.

82 pont**Bott Frigyes Pinot Rosé 2011**

Rögtön, ahogy a pohárba szagolunk, megérint az érett málna és eperlekvár illata. Az érett tónusú illat képben még egy kis fűszert is felfedezünk. A kortyban viszont már továtúnak a rózsaszín álom. A háttérbe húzódnak a gyümölcsök, és élénk savak fogadnak minket. Az alkohol is szépen fűt. Semmiképpen sem sablonos rozéborral kerülhetünk szembe.

81 pont**Bott Frigyes Pinot Blanc 2011**

A pohárba töltve aranyló sárga szín jelenik meg, zöld árnyalattal. Megéri kívánni, hogy a kissé kénes illat eltűnjön a nyitás után, mert utána virágos, alapvetően bodza fogad minket, kis körtével megboldondítva. Ízben kellemesen gyümölcsös, friss savérzetű bor, közepes testtel és viszonylag rövidebb lecsengéssel.

80 pont**Vintop Karkó Cabernet Sauvignon 2009**

Közepes intenzitású rubin szín. Illatában először friss, roppanós piros bogyós gyümölcsök jelennek meg. Kóstolva most még száraz, savai elevenek, a bor tanninja fiatalosan rakoncátlan. Ízében először cigánymeggy, majd feketeszeder, bors, gyógynövények. A termőhely is jelen van, szép minerális aromák formájában. Összetett, komoly érlelési potenciállal rendelkező vörösbor. Érdemes még várni vele. Telt, karakteres tanninok, hosszú lecsengés.

80 pont**Hengerics Péter Chardonnay 2009**

Tiszta, citromsárga színvilág. Szagolva visszafogottan mutatkozik be, pörgetéssel és odafigyeléssel citrusféléket és egy kis meszséget lehet előcsalogatni a poharunkból. Idővel és melegezéssel az őszibarack is felbukkan. Szájban sokkal lendületesebb: közepesenél vékonyabb testét leginkább citromos savai könnyedén repítik a nagyon friss és üdítő tartományba. A korty végén, lecsengésként megjelenik egy pici grépfrút.

100 pont tökéletes bor

95–99 pont kiemelkedő, briliáns bor

90–94 pont egyedi, elegáns, nagy bor

85–89 pont komplex, karakteres, nagyon jó bor

80–84 pont tehetséges, tartalmas, jó bor

75–79 pont korrekt bor, különösebb erőnyek és hibák nélkül

50–74 pont nem elfogadható, gyenge bor

Fesztiváli hangulattal csalogat Kürt

Az ötödik kürti borfesztivál tradicionális mesterségekkel és helyi szokásokkal ismerteti meg a látogatót. A vendégek képet kaphatnak a borászok fáradtságos, egyedülálló munkájáról, s belekóstolhatnak különleges, féltett nedűikbe.

Szerető szívükkal, tudásuk legjavával készített ritkaságaikat hét ország ötven mesterembere kínálja, így a borbarangoló nem csupán a jellegzetes fajtákat, de a különböző borvidékek ízvilágát is összehasonlíthatja. S akinek ez nem elég? Ölelje a kemencét!

Abban sütik mindazt, mi szem-szájnak ingere. Halat, vadat, s lepényt. Vagy épp' a testvérfalvak gasztronómiai bemutatójának

specialításait. A jó szórakozást számos rendezvény garantálja: lesznek utcai zenészek, neves fellépők, népművészeti csoportok, hangulatos cigányzene, kirakodóvásár, gyerkőcök játék-kertje...

Töltsön velünk egy ízekben, élményekben gazdag hétvégét a kürti borospincék között, átélve a fesztivált ölelő csodás hangulatot!

*„Jöjjön, legyen, maradjon!
Igyon-egyen, vigadjon
a kürti hegyen.”*

V. KÜRTI BORFESZTIVÁL

Ízlelje meg Felvidéket!
2012. július 21-22.

- Európa 5 országának 52 borásza
- gazdag kultúrprogram, kézműves foglalkozások és vásár
- gyerek játszóház, gasztronómiai ingyenségek és megannyi kísérőprogram....

www.strekovin.sk

Fő támogató:



Fő partner:



Partnerek:



Médiapartnerek:





Fotó: Gábor Tóth Zoltán

Gizella Pince, Tokaj

Izgalmas és eseménydús hónapokat tudhatunk magunk mögött. Az egészben az a legizgalmasabb, hogy a következő időszak várhatóan még izgalmasabb lesz. A negyedévre kitűzött célok tulajdonképpen megvalósultak.

A palackozások, a szőlőterületek elindítása és gondozása, az új telepítéshez szükséges előkészületek voltak azok a sarkalatos pontok, amiket abszolválni kellett. Kicsi, de fontos lépések, amelyek majd újabb lépéseket generálnak.

Lejegyezte: Szilágyi László

Március

Viszonylag korán került palackba a Barát-dűlőből szüretelt hárslevelű. A szűk 700 üveges tétel azóta már a polcokra is kikerült. Jól felismerhető tropikális Barát-jelleget mutat, az elegáns savakat ezúttal pici maradékcukor kerekíti. Érdekes összehasonlítás lesz majd a Szilvölgy hárslevelűvel. Ugyanúgy készült el a két bor, mégis a két szomszéd dűlő közötti eltérések, illetve a két különböző hárslevelű klón adta differenciák jelentős karakterbeli különbséget eredményeztek. Ebben a hónapban befejeztük még a metszést. Hónap végén pedig elkészültek a hárslevelű és sárgamuskotály oltványok, amiket jövőre ültetünk el a Szilvölgyben.

Április

A borok egyelőre maradtak még hordóban. Többet tevékenykedtünk a szőlőben. A rügyfakadás előtt megigazítottuk a támrendszereket, ahol kellett, drótokat, oszlopokat cseréltünk. Mindig bebizonyosodik, hogy a jó ültetvény egyik alapja a stabil támrendszer, ha ez rendben van, sokkal könnyebb dolgunk van egész évben a hajtásokkal. Érdemes pénzt és energiát áldozni rá, mert többszörösen megtérül.

Május

Több bor is kikerült a hordóból. A Szent Tamás két verziója, a Szilvölgy hárslevelű, a Kastélyból és Szilvölgyből összeállított Furmint battonage – ami az alapborunk lesz –, ekkor kerültek palackba. Egyelőre úgy tűnik, a palackozás idén nem okoz akkora visszaesést a borokban, így korábban piacra juthatnak. Ennek kimondottan örülök. A tavasz során megszorodnak a pincében tartott kóstolók és jó látni, hogy visszatérnek a vendégek, van érdeklődés a boraink iránt. Elindulnak a pincén kívüli bemutatók, rendezvények is. Én annak a híve vagyok, hogy menni kell, ott kell lenni, részt kell venni a fontos eseményeken. A márkaépítéshez ez nagyon fontos.

Pascal Lehman híres tolcsvai étteremtulajdonos és chef meghívására részt vettem egy filmforgatáson, amely több részben mutatja be Tokajt, egy francia szakács szemüvegén keresztül. Mivel alapvetően a sorozat külföldre készül, nagyon komoly feladatot kaptunk. Úgy kellett bemutatni magunkat és a borvidéket, hogy az egy külföldi számára figyelemfelkeltő és érdekes legyen. A potenciális nézőket valószínűleg nem érdekli, hogy mi volt a kommunizmusban, vagy mitől voltak sötétek és uniformizáltak a borok. Mi csukát sütöttünk venyigén Szilvölgyben, Pascal tortát készített a színház színpadán miközben mögötte a táncosok próbáltak, aszúval és a fügetortával kínáltuk az előadásra érkező vendégeket. Szerintem látványos és előremutató felvételek készültek. Kíváncsian várom a végeredményt.

Orsolya Pince, Ostoros

Az idei tavasz eddig szépen alakul. A szőlő fejlődik, június elején végre tisztességes mennyiségű csapadékot is kaptak a tőkék. A rügys későn fakadtak nálunk, de virágzásra kezdte magát behozni a szőlő. Kíváncsian várjuk, hogyan alakul a nyár, a virágzáson ugyan már túl vagyunk, de ilyenkor még minden lehetséges: lehet pocsék, átlagos és kiváló évszámunk. Az időjárás a szőlőtermesztésben egy nagyon kiszámíthatatlan faktor; nekünk a feladatunk, hogy az évek során szerzett tapasztalatainkkal felfegyverkezve adaptálódjunk hozzá.

A pincében a 2011-es borok szépen fejlődnek. Az egyik legnagyobb ígéret a Zweigelt a Kutyahegy-dűlőből.

A fehérket a nyár második felében fogjuk palackozni, 2011-ből lesz újra önállóan letöltött Leányka is.

Lejegyezték: Turcsék Orsolya és Tarnóczi Zoltán



Március

Az idei tavasz egyébként eseménydúsán telt. Több borkiállítás, fesztiválon is szerepeltünk a borainkkal. Kezdődött a Terra Hungarica által szervezett Kékfrankos-nappal Budapesten, ahol egy sor érdekes borral ismerkedhettünk volna meg, ha nem kellett volna állnunk az érdeklődők szűnni nem akaró rohamát az Orsolya Pince asztalánál. Az érdeklődést magyarázza, hogy Kékfrankos mellett érdekességgként zweigeltet és kadarkát is vittünk a bemutatóra, mindhármat az egyébként kiválóan sikerült 2007-es évszámunkból. Lévén, hogy ezek már a kereskedelmi forgalomban nem hozzáférhető tételek, sokan használták ki utolsó lehetőségüket a borok megkóstolására.

Április

Az előbb említett Terra Hungarica őszi rendezvényén ismerkedtünk meg Isabelle Legeronnal, aki pár évvel ezelőtt a Travel Channel tévécsatornával a magyarországi borvidékeken forgatott. Akkor nem sikerült találkozunk, most viszont igen és a 2009-es Kadarkánkát kóstolva úgy döntött, meghív bennünket a május végi RAW Wine Fair-re, a természethűen dolgozó borászatok bemutatójára Londonba.

A rendezvény igen érdekesnek bizonyult. A Kadarkát a ritka és érdekes szőlőfajtákról szóló mesterkurzus keretében külön is bemutathattuk, de nagy sikere volt a 2007-es Pinot Noirnak, a 2008-as Kékfrankos Birtokbornak és a 2009-es Tehéntáncnak is. A bemutató abból a szempontból is tanulságos volt számunkra, hogy rengeteg addig számunkra ismeretlen bort, borstílust, szőlőfajtát ismerhettünk meg. Először kóstoltunk picolitot, mtsvanét, saperavit, rkatsitelt, nerello mascalesét, refoscót, ribolla giallát. A rendezvény díszvendége Grúzia volt, az utolsó nap estéjén a kiállítók (köztük mi is) meghívást kaptak egy grúz díszvacsorára, ahol a londoni Little Georgia és a két Michelin-csillagos Hibiscus étterem chefjei által közösen összeállított menüt kóstolhattuk. Érdekesség volt, hogy a kóstoltatás után megmaradt bontott palackokat minden termelő elvitte a vacsorára és a terem egyik sarkában a padlóra lepakolt töménytelen mennyiségű borból válogathattunk az este folyamán.

Május

A tavasz harmadik fontos eseménye volt a Bolyki Jani által immáron másodszor megszervezett Jótékonyági Dűlőfesztivál, amely az idén talán még jobban sikerült, mint tavaly.

Így telnek napjaink, izgatottan várjuk a szüretet, az új borokat.

Pécsi BOROZÓ

A Pannon Borrégió
gasztronómiai és bormagazinja



A Pécsi BOROZÓ következő száma 2012. szeptemberétől 500 forintos fogyasztói áron megvásárolható az Alexandra könyvesboltokban és a kijelölt vinotékákban, megtalálható a Pannon Borrégió pincészeteiben és éttermeiben, szállodáiban, valamint előfizethető az elofizetes@pecsiborozo.hu e-mailen.

KÉKSAJT-KÖRTE ELŐÉTEL, GYÖNGYÖZŐBORRAL

Egy tökéletes nyári estét indítsunk egy pohár jól behűtött, üde, ropogós savú, lendületes és játékos gyöngyözőborral, mellé kínálunk hideg, vagy meleg kéksajt-körte előételt.



Készíthetünk falatkákat, egy szem földi cseresznyével gazdagítva, vagy rozskenyérré halmozva, pirított dióval és rozmaringgal, olvaszthatjuk baguette szeletre, meleg szendvicznek, vagy tálalhatjuk a kéksajtot körtebe sütvé. Ehhez fejünként egy körtét elfelezünk és kimagozunk, a magház helyére teszünk egy-két levélke rozmaringot, (vagy a kéksajt töltelékbe keverünk aprított friss rozmaringot), megtöltjük kéksajttal (gorgonzola picante, stilton, vagy roquefort), fűszerezük egy csipet frissen őrölt borssal és sütőben addig sütjük, míg a körte ropánossá puhul, ez 180-200 Celsius fokon kb. 15-20 perc. Pár szem - száraz serpenyőben, illatosra pirított - dióval még finomabb.

TERIYAKI LAZAC KELETIES ÖNTETŰ SALÁTÁVAL

Hozzávalók 4 főre:

- 4 szelet lazac (törzs, vagy filé)
- A páchoz:
- 5 ek szójaszósz
- 5 ek Mirin vagy száraz sherry
- egy hüvelyknyi darab gyömbér lereszelve
- 2-3 gerezd fokhagyma áttörve
- 1 evőkanál olaj
- 1 kiskanál méz
- A salátához:
- 5 evőkanál szójaszósz
- 7 evőkanál rizsbor ecet
- 2 evőkanál pirított szezámolaj
- 2 teáskanál méz
- fél kígyóuborka
- 3 sárgarépa
- 1 nagyobb karalábé
- 1 csokor újhagyma
- 2 evőkanál pirított szezámmag



Elkészítjük a teriyaki pácot: tálba tesszük a hozzávalókat és addig keverjük, míg feloldódik a méz. Beletesszük a lazac szeleteket és legalább 1 órát pácoljuk.

Az uborkát, répát és karalábét a reszelő nagylyukú oldalán lereszeljük. Összekeverjük a saláta öntet hozzávalóit és belekeverjük a reszelt zöldségeket.

A szezámmagot száraz serpenyőben, pár perc alatt kevergetve megpirítjuk, de csak közvetlenül tálalás előtt szőrjük meg vele a salátát.

Felforrósítunk egy serpenyőt és oldalanként 2-3 perc alatt megsütjük a pácból kivett lazac szeleteket. Ha megsültek, félretesszük, melegen tartjuk, a serpenyőben pedig pár perc alatt mártás sűrűségűre beforraljuk a pácot, majd a lazacszeletekkel és a salátával tálaljuk. Az étel mellé kitűnő választás lehet egy kis maradékukkorral megtámogatott furmint, vagy egy testesebb szürkebarát.

RIBIZLIS, BRIE SAJTOS TARTE

Hozzávalók:

- 1 tekerics kész leveles tészta (250 g)
- 100 g ribizli
- brie sajt, szeletelve
- tengeri só (fleur de sel)
- frissen őrölt bors
- citromos olívaolaj

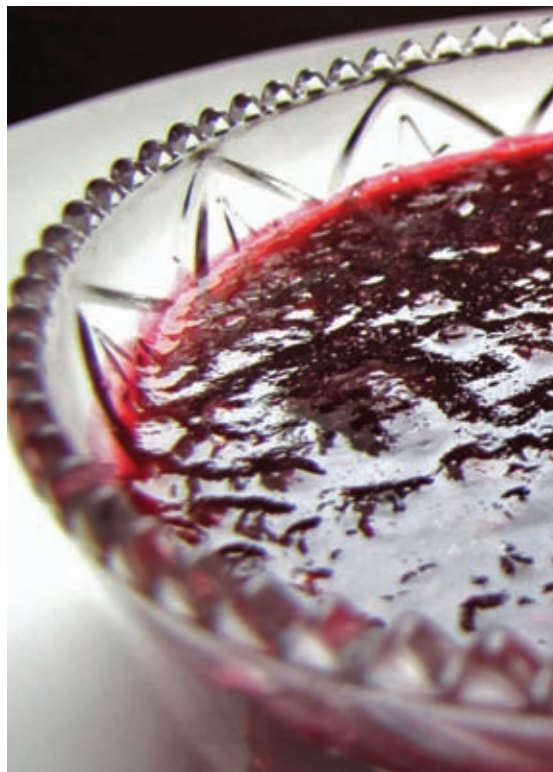


A tésztát letekerjük és sütőpapírostól egy tepsire helyezük. Négyzet alakúra vágjuk (derelyevágóval), a szélein 1 cm-es peremet hagyva késsel bemetszést ejtünk, de nem vágjuk át a tésztát, a közepén kialakult négyzetöveget villával megszurkáljuk, hogy ne púposodjon föl sütés közben. Könnyedén sózzuk, borsozzuk, és meglocsoljuk pár csepp citromos olívaolajjal, majd a brie sajtszeletekkel betakarjuk a közepét, a sajtra tesszük a ribizli szemeket, majd betoljuk az előmelegített sütőbe. 210 °C -on sütjük 10-15 percig, vagy amíg a tészta széle szép, aranyszínű lesz. Azonnal tálaljuk, egy pohár hús rozé mellé.

ROZÉBAN SÜLT MÁLNALKVÁR

Hozzávalók:

- 1 kg málna
- 1 ek almaecet
- 3 szem zöld kardamom, mozsárban megtörve
- csipet frissen őrölt Pondichery vörösbors (elhagyható)
- 1,5 dl jó savszerkezetű kékrankos rozé
- 1 rúd vanília
- fél citrom reszelt héja



Egy magas falú (rozsdamentes) sütő-tepsi aljára locsolunk kevés almaecetet, körbeforgatjuk a tepsiben, hogy egy vékony filmréteg keletkezzen a belső falain és alján, ez akadályozza meg, hogy sülés közben odaégjen a gyümölcs.

Egy tálban összekeverjük a málnát a rozé borral. A vanília rudakat felhasítjuk, kikaparjuk a magjait és a kikapart rúddal együtt a málnához adjuk. A kardamom magokat mozsárban megtörjük és azt is belekeverjük, fűszerezük egy csipet különleges, kimondottan édességekhez ajánlott Pondichery vörösborsal, elkeverjük benne a citrom reszelt héját is. A fűszeres-boros málnát a tepsibe öntjük, betoljuk a sütőbe kb. 110 fokra 4 órára, majd egy rozsdamentes edényben, a tűzhelyen addig főzzük, amíg a leve elpárolog és szépen besűrűsödik (itt már állandóan kell kevergetni, mert pöfög és leéghet). Ez idő alatt a még mindig 110 fokos sütőben csíráltatjuk az alaposan elmosott lekváros üvegeket és kupakjaikat.

Ha kész a lekvár, a csírámentesített üvegekbe szedjük, lezárjuk, fejtetőre állítjuk, pár perc után talpra állítva szárazdunsztba tesszük (kosárba, plédok közé, vagy a kihűlő félben lévő sütőbe), majd másnap irány a kamrapolc.

Vajas kenyérré vagy kalácsra kenve, fagylalthoz, vagy panna cotta alá téve fogyasztjuk.



Fotó: Kerekes Sándor

Kis nyári grill kalauz

Minden rendes kerti partira a főlkészülés úgy kezdődik, hogy iszunk egy-egy pohár töménytet.

A mi esetünkben Pista bácsival (Almási István, a Lucullus étterem egykori vezetője) szerkesztőségünk kerti partijának grill szakácsával felhajtottunk egy-egy Pyrat X.O Rumot. Pontosabban, két-két rumot, még mielőtt bármi mást csináltunk volna.

Aztán kimentünk a piacra, megvettük a húsokat, zöldségeket és egyéb alapanyagokat, és hozzáláttunk a pucoláshoz, pácoláshoz, előkészítéshez.

Jelen írás egy kerti partinak álcázott dorbézolás után, mintegy visszaemlékezés-ként született. Értelemszerűen, amire jelen sorok írója vissza tud emlékezni, arra jó eséllyel a nyájas olvasó iszákos barátai is emlékezni fognak, sok palack bor (meg rum) után is.

CUKKINIS HALNYÁRS

3 evőkanál olaj
2 teáskanál worcester szósz
20 dkg bacon (nyers, füstölt)
2 db cukkini
80 dkg halfilé
só, bors, ízlés szerint kevés nyári zöldfűszer

A halfilét főlkockázom, és a baconbe tekerem. A cukkinit karikára vágom, az olajat összekeverem a worcesterrel, a sóval és a fűszerekkel. A szalonnás haldarabokat és a cukkini karikákat fölváltva nyársra húzom, majd alufóliára helyezve ecsettel fölviszem rá a fűszeres pácot. Ha kész, akkor rátekerem az alufóliát, és pár órára pihentetem. Ha megérkeznek a vendégek, ezzel kezdem a grillezést, mert 6–8 perc elég neki alufólia nélkül is.

Szerkesztőségünk a grillparti kapcsán egy játékot is szervezett: a teljesen szubjektív módon összehordott tengernyi bort majd minden fogáshoz hozzákóstoltuk – a halhoz az egri olaszrizlingek kifejezetten jól passzoltak.

A grillezésnél kéznél lévő boraink közül leginkább az Orsolya Hetedhét Olaszrizling illett a halakhoz. A gyaníthatóan sur lie eljárással készült bor jól ment a hal és a worcester édességéhez, és a lecsengésben összehangolódtott a cukkini zöldes ízével.



MÉZES-FÚSZERES CSIRKE

10–12 kicsontozott csirke felsőcomb
2 evőkanál méz
1 evőkanál mustár
1 evőkanál pirosarany
gyömbér, só, bors
olaj (annyi, amennyitől majonéz állaga lesz)

A pácot összekeverem, és egy habverővel krémesre elegyítem. A csirkehúst megforgatom benne, és pár órára állni hagyom. Sütési ideje 15–20 perc. A csirkét kétféle módon készítettük el, egyszer roston és egyszer tárcsán sütöttük meg. Meglepő módon más-más bor passzolt az elkészítési módokhoz.

A roston csirkéhez a Béres Pince Omlás Furmintját találtuk a legjobbnak az összehordott borok közül. A Furmint egyenessége és ásványossága meglepően jól kiemelte a csirke fűszerességét.

A tárcsán sült csirkéhez ugyanakkor a Sike Pince Chardonnay Barrique-ját ajánljuk. Ebben az esetben a hús ízében nem a füst dominált és a Chardonnay barrique kellemesen harmonizált a mézzel, déli gyümölcsös és vaníliás jegyeket helyezve az előtérbe.

ZÖLDFÚSZERES TARJA/OLDALAS

2 kg disznóhús
1 fej fokhagyma
1 csokor petrezselyem
rozsmaring
kakukkfű
citromlé
só, bors, olaj

A pácba beledolgozzuk a fűlszeletelt, de csontos disznóhúst. Ezt is pár órán át pácoljuk, aztán 15–20 perc alatt készre sütjük. Próbálkoztunk vastagabb vörösborokkal hozzá, de jelen sorok írója határozottan a kadarkát emelné ki, mint tökéletes gasztró bort *(lásd még előző számunkban a fajtáról írtakat)*.

Tóth Ferenc Kadarkája akadt a kezünkbe ez alkalommal és ideális párost alkotott a tarjával. A rozsmaring és a kakukkfű alátámasztotta a bor fűszerességét és mellette nagyon kereken jelentkezett a gyümölcsösség is.

Az oldalas egy zsírosabb rész, amely nagy meglepetésünkre a félszáraz Demeter Csaba Hangával volt igazán harmonikus. Az oldalas magas zsírtartalma (ebben van az igazi íz), a rozsmaring és a borban maradt cukor tökéletes kombinációt alkotott.

BANÁN SPLIT FAGYIVAL

Végül, kerti partink legprimitívebb, mégis leghatásosabb fogása, a grillezett banán:
6–8 kisméretű banán

(aki nem tudná, a banánnál a méret számít, csak itt a kicsi az igazi)

tejszínhab
karamella öntet
fagyi

A banánt egészben, héjastul a grillre helyezzük. Ha ezt az egész parti végén tesszük, akkor a tűz már a végét járja, nem perzseli meg a banán héját. A gyümölcs kb. 20–30 perc alatt megsül: karamellizálódik a cukortartalma, a gyerekek legnagyobb öröme. A sült banánt meghámozzuk, csokifagyit, tejszínhabot és az boltokban készen kapható karamella öntetet nyomunk rá.

Édes borból nem állt most rendelkezésünkre túl nagy választék. Talán szerencsénk is volt, mindenestre a Hétszóló 2007-es Kövérszőlőjével (vagy más, nem túl nehéz édes borral) párosítva bombasiker.

A kávé – barát vagy ellenség...?

Tanácsok egy kávészakembertől

A kávéban a mindennapjainkhoz szükséges tápanyagok rendkívül kis mennyiségben vannak jelen. A kávé nagy része (99 %) ugyanis víz. A kávé egy hatóanyag tartalmú ital – ez a hatóanyag a koffein. Mint minden hatóanyag tartalmú szer fogyasztása, a kávé is rejt veszélyeket, de kínál lehetőségeket is. Az élvezet lehetőségét mindenképp, ha megfelelő technikával és minőségi alapanyagból készül.

Szakemberek kimutatták, hogy a kávéban hétszáznál több ízanyag található, tehát egy jól elkészített kávé elfogyasztása mindenképp élmény.

A kávé élettani hatásairól Bucsák Péter baristával beszélgettünk.



Péter, mint ismeretes, a kávé elsősorban élvezeti termék. De ezen túlmenően vannak pozitív élettani hatásai a kávéfogyasztásnak?

A kutató orvosok bebizonyították, hogy napi egy kávé elfogyasztása megvéd bizonyos betegségek kialakulásának kockázatától, mint például az agy- és szívelégtelenség, vese probléma, gyomor- és bélrendszeri probléma. Frissít és élénkít, emellett sejtmegújító hatása is van. És van egy nagyon lényeges hatása is, mely inkább lelki tényező, de nem elhanyagolható: összehozza az embereket nap, mint nap, egy jó kávé mellett gyakran beszéljük meg a dolgainkat.

Milyen káros hatással számolhat az, aki nem megfelelő módon fogyaszt kávé?

A legnagyobb veszély az, ha az ember nem tudja, hogy a kávé mire való. A leggyakoribb tévedés a kávé az élelmiszereket helyettesítő energiaforrásként használni. A kávé nem a testet építi, táplálja, hanem a működését serkenti, teszi hatékonyabbá. Ezt sokan elfelejtik, éhgyomorra, vagy akár reggeli, ebéd helyett dobnak be egy kávé, ami mindenképpen helytelen és hosszú távon sajnos megbosszulja magát. Ilyenkor okoz gyomorfekélyt, érrendszeri megbetegedéseket. A másik gyakori hiba az, amikor túl sok kávé fogyasztunk. Ekkor a kávé hatóanyaga már nem serkent, hanem megterheli a szervezetet. A máj már nem képes a felesleges koffeint feldolgozni, így az mérgezési tüneteket okoz. Enyhébb esetben heves szívdobogás, rosszullet, verejtékezés, súlyosabb

esetben ájulás is történhet. A harmadik veszélyforrás, az, amikor magunkat nem tiszteljük annyira, hogy megadjuk a kávézásnak a megfelelő időpontot és élethelyzetet. A kávéélmény teljes átélése pedig erőteljes serkentő hatással van ránk.

Kik azok, akiknek kerülniük kell a kávéfogyasztást?

A kávéfogyasztást széles körben gyakorolják az emberek, 18 éves kortól egészen 99 éves korig. Stimuláló hatása miatt semmiképp nem ajánlatos a gyerekeknek és a súlyos betegségekben szenvedőknek. Szokták mondani, hogy magas vérnyomással küzdő emberek is kerüljék, ez annyiban mindenképpen igaz, hogy nekik a fogyasztás mennyiségére szigorúan oda kell figyelniük, és követniük kell az orvosi utasítást. Továbbá azoknak nem ajánlatos, akik koffeinérzékenységekben szenvednek. Általánosságban igaz, hogy ha egy kávéital megfelelő alapanyagból, helyes technikával készül, nincs felfőzve 80 fok fölé, akkor kevésbé terheli meg a szervezetet!

Mennyi az a mennyiség, amit egy egészséges ember „büntetlenül” elfogyaszthat?

Az orvosok kimutatták, hogy napi három kávé fogyasztása még nem káros az egészséges felnőtt szervezetre. Természetesen lehetnek extrém élethelyzetek is, ahol nagyobb tuningra van szüksége valakinek, akkor nagyobb mennyiségű fogyasztása engedett, persze csak mértékkel és alkalmanként.

Van-e az egészség szempontjából jelentősége annak, hogy arabica vagy robusta fajtájú kávéat fogyasztunk?
Az igaz, az arabica fajta valóban finomabb és ízletesebb, ráadásul mérsékeltebb a koffeintartalma. A robusta pedig markáns, karakteres ízvilágú, magasabb koffeintartalmú típus. Ha keverék kávéról van szó, akkor is minőségi kávéat vásároljunk, mert nem mindegy, hogy az a csésze kávé, amit elfogyasztunk, az megfelelő gondossággal lett e válogatva és pörköltve. És nem utolsósorban a csomagolás és tárolás sem mellékes! Fontos, hogy fénytől, nedvességtől védve, zárt csomagolásban tartsuk a kávéat! Az előre ledarált kávéknál ez különösen lényeges!

A kávéfogyasztás kínálta lehetőség tehát akkor aknázható ki, ha a hatóanyagot megfelelő mennyiségben, minőségben, tudatosan, a megfelelő időpontokban vesszük magunkhoz. A kávéélményt megélhetjük otthon, munkahelyünkön, de teljességében csak kávézóknál, kávéházakban tapasztalhatjuk meg. Te mióta foglalkozol a kávéval, és kávéköltemények készítésével?
A kávékészítéssel foglalkozó szakembereket baristának hívjuk. A barista a modern vendéglátás kávémeστήere, aki összefogja a kávékészítési módokat és kultúrákat, ismeri és kifejleszti a különböző kávékészítési módszereket, és ha adnak neki egy adag pörkölt kávéat, tudja, miként kell hozzáértően elkészíteni. Hasonlóan komplex szakma, mint például a sommelier. Én 10 éve vagyok barista, 2003-ban szereztem meg a jogcímet az első magyar barista bajnokságon. Számomra a hobbim a munkám. Emberekkel kell foglalkozni és szigorú szabályokat tanítani, magas elvárásokat állítani magammal és másokkal szemben is. Ez a szakma sosem pihen, mindig van mit tanulni, és van hova fejlődni.

Végezetül, mivel nyakunkon a nyár, a kávérajongóknak egy otthon is elkészíthető receptet, legyél szíves, osszunk meg...
Egyik kedvenc receptemet ajánlom, a csokis-mentás jegeskávéat. Garantáltan felfrissít nagy nyári melegben!

CSOKIS MENTÁS JEGESKÁVÉ

- 3 dl-es üvegpohár (lehetőleg hűtött)
- 1–2 gombóc csokoládéfagylalt
- 2 dl hideg tej
- 3–4 levél friss menta
- 1 adag friss eszpresszó (3–4 cl)
- Tejszínhab

Készítünk egy friss eszpresszót, majd a mentaleveleket beleáztatjuk, és kissé megnyomkodjuk.
Fogjuk az üvegpoharat, töltünk bele 2 dl tejet, majd adunk hozzá csokoládéfagylaltot, ízlés szerint.
Ha megvagyunk, akkor a fagyira óvatosan rétegezzük a mentás kávéunkat, majd ízlés szerint tejszínhabbal és csokireszelékkel tálaljuk.



VI. Pusztai Biobor verseny

Hortobágy

Hazánk egyetlen biobor versenye maradt az immáron hatodik alkalommal megrendezett Pusztai Biobor verseny.

Sok nehézséggel küzd a magyar bioborászat, és a verseny szervezői is. Valamilyen érthetetlen rendelet folytán – személyiségi jogokra hivatkozva, nem lehet hozzájutni az országban bio módon szőlőt művelők névsorához, pláne a borkészítőkéhez. Így pedig nehéz megtalálni a termelőket és felhívni őket a versenyben való részvételre.

Kész csoda, hogy 2012-ben végül is 30 mintát küldött be három ország 12 pincésze.

A bíráló bizottságot a kezdetektől Kaló Imre elnökli, és általában a zsűriben részt vevő szakemberek is jó ismerői a bioborok világának. Ebben az évben nyolcan bírálták a borokat – az ítések között volt nemzetközi versenyek állandó résztvevője, több bio- és nem bio borász, valamint képviseltették magukat az ellenőrző szervezetek is.

A zsűri egyöntetű véleménye, hogy a versenybe küldött borok minősége évről évre folyamatosan és egyértelműen javul. Ebben az évben a beküldött 30 minta között nem volt hibás bor, sőt bronzérmes bor is csak egy akadt. A borok többsége ezüstérmet ért el és 7 bor pedig arany kategóriás minősítésű volt. A bíráló bizottság által magasra állított mércét átgugró 7 borból került kiválasztásra a 2012. évi csúcsbor. Mivel az aranyérmes borok kiváló minősége miatt a bizottság nem szeretne volna csak egy bornak adni a csúcsbor minősítést, ezért az a döntés született, hogy fehér száraz, fehér édes és vörös bor kategóriában is kiadásra kerül a csúcsbor cím 2012-ben.

Fehér száraz bor kategóriában, a verseny történetében először egy külföldi bor nyerte el a csúcsbor minősítést:

Eymann Riesling Spätlese, 2010.

Pfalz, Németország

Elegáns, sokrétegű bor, izgalmas, szép illatokkal, komplex ízvilággal, határozott, de barátságos savszerkezettel, hosszú lecsengéssel.

Fehér édes bor kategóriában a csúcsbor minősítést kapta:

Tokaji Zéta Sweet Royal Selection 2008.

ORVINA Pincészet, Abaújszántó

Aranyszínű, barackos, mézes, marcipános, virágos, fás illat- és ízvilág, komoly sav és édesség egyensúly, szép alkohollal a végén, hosszú lecsengéssel.

Vörösbor kategóriában a csúcsbor minősítést kapta:

Vörös Házasítás 2009.

Hárs Pincészet, Szajk, Pécsi Borvidék.

Aranyérmes lett még:

Szászi Pincészet Szentgyörgy-hegyi Zeusz 2011.

Dobosi Pincészet Traminer – Muskotály 2009. (félszáraz)

Gajdos Pincészet Egri Bikavér 2009.

Vince Béla Pincészet Arcanum Syrah 2008.

Összességében elmondható: a bioborok területén évről-évre egyre jobb minőségű itókák jelennek meg a versenyeken, sőt nagyon sok bioborász már a nyílt versenyekre is benevezi a borait és nagyszerűen megállja a helyét ezeken a nagyhírű versenyeken. A bioborok élvezeti értéke mára már vetekszik a nem bio borokéval, sőt alkalmanként felül is múlja azokat.

Kedves Olvasó! Bátran ajánlom Önnek, hogy kóstolja meg a fentebb felsorolt nyertes borokat. Higgye el, nem fog bennük csalódni.

írek információk riportok programok videóri-
ortok hírek információk riportok programok
ideóriportok hírek információk riportok pro-
gramok videóriportok hírek információk ripor-
ok programok videóriportok hírek informá-
ciók riportok programok videóriportok hírek
nformációk riportok programok videóriportok
írek információk riportok programok videóri-
ortok hírek információk riportok programok
...és minden ami bor

Debreceni
BOROZÓ

Ahol a lovakat is borral itatták: Padalja

Kevesen tudják, hogy a debreceni cíviseknek Érmelléken hatalmas szőlőbirtokaik voltak. Nem csak a legenda, de az írások is azt mondják, hogy amikor Diószegen szüret volt, akkor Debrecenben megállt az élet, ugyanis átjöttek ide szüretelni. „Megdöglött” egy-két borjú, no meg birka, a szüretelők vihettek haza annyi szőlőt (ez volt a szép szőlő), amennyit akartak, és még a lovaknak is bort adtak inni a víz helyett. Így zajlott az elmúlt századokban a szüret negyvenkét kilométerre tőlünk.



Németi Fotó



Most ismétlődni látszik a dicső múlt: május végén, az I. Érmelléki Pincefesztiválon, Bihardiószegen, a Padalja pincesoron, az üstökben borjúfejek adtak alapvetet a hamisítatlan gulyásleveshez, s – igaz, nem lovak módjára – az emberek szorgalmasan kóstolták a finom érmelléki bort. A Debreceni Borozó munkatársainak helyszíni riportját olvashatják.

Címszavunknak több jelentése is van, például annak a padnak az alja, amelyen üldögélünk a parkban vagy a kertben, de lehet a padlás – népiesen a pad – alja, amelyre terményt terítenek szárítás céljából. Ám ebben az esetben egyikről sincsen szó, ez a Padalja egészen más, ez egy pincesor neve. Ráadásul, bár itthon ez kevésbé ismert, bizony egy történelmi pincesorról van szó, a méltatlanul elfelejtett híres borvidékünkéről, az Érmellékről, annak is bihardiószegi szőlőhegyéről.

Az Érmellék a történelmi Magyarország egyik elismerten híres borvidéke volt. Már a XV. és XVI. században is vannak írásbeli adatok a borvidék létezéséről és Debrecen város polgárai is komoly tulajdonnal rendelkeztek a térségben. Bizony, a szüret idején Debrecen városa kihaltan látszott, hiszen mindenki kint volt a szőlőben szüretelni. A XIX. században a borvidék híres volt a Bakator vagy Bakar szőlőfajtáról, amely nagyon sok mindenkinek kedvence volt, többek között gróf Széchényi István is kedvenc borai között tartotta számon.

Ám a borvidék igazi felvirágzásáért legtöbbször gróf Zichy Ferenc tette, aki nemcsak kiterjedt szőlőbirtokkal és nagy pincével rendelkezett, hanem fontosnak tartotta a vidék felvirágoztatását is. A pincéje méretéről talán elég annyi, hogy ma is megfordul benne egy pótkocsis szerelvénnyel.

Zichy gróf alapította meg 1870-ben Diószegen az első magyar vincellér iskolát, ahol bentlakásos formában képezték ki szőlőművelés tudományára a fiatalokat. Az 1873-as bécsi kiállításon Zichy gróf a Bakator nagyságát és a borvidék képességeit igyekezett bemutatni – és nem is sikertelenül – a közönségnek, amikor is a Bakator 1827 és 1869 közötti nyolc évjáratának borait kóstoltatta. Igazi arcát a Bakator csak hosszú érlelés után mutatja meg, valószínűleg ezért is tűnt el erről a borvidékről Trianon után.

A filoxéra vész idején az Érmelléki borvidék volt az egyik, ahol a szőlők többsége épségben megmaradt, bizonyos fajták innen kerültek vissza a többi borvidékre. Aztán jött Trianon, és egy közel kilenc évtizedes tetszhalott állapot. A diószegi emberek ragaszkodtak a szőlőhegyhez, így aztán ők is a határ túloldalán maradtak és tették, amit az öregektől tanultak.

A rendszerváltás után huszonkét évnek kellett eltelnie ahhoz, hogy az Érmellék borászata ismét szavát hallassa. Sok ember lelkes és fáradtság munkájának eredményeként lassan felébred Csipkerózsika-álmából a borvidék, 2012. május 20-án rendezték meg az I. Érmelléki Pincefesztivált a bihardiószegi Padalja dűlőben, a pincesoron. >>>



Hét pincészetben kóstolhatták meg az ide látogatók az érmelléki borokat, elsősorban fehéreket (olaszrizling, muskotály ottonel, sauvignon blanc, királyleányka fajtákból), és néhány pincében vörösöket (kékfrankos, merlot és cabernet sauvignon).

Most persze megkérdezik, és milyenek voltak a borok? Nos, a diószegi Padalján lévő pincékben a borok még igazán kézműves módon készülnek, a szó legszorosabb értelmében. Az itt borászoló emberek nem nagyon ismerik a világ borászatát és technológiáját, ők úgy készítik a bort, ahogy apjuktól, nagyapjuktól látták, tanulták. Itt nincsenek hókusz-pókuszok, nincsenek fa-élesztők, acéltartályok, csak hordók és azok is jó régiiek. És mégis, a pincék példásan tiszták, a hordókon látszik a kor és a gondosság, a gazdák pedig akkor a legbüszkébbek, ha már csak üres hordókat tudnak mutogatni. Nincs mit tagadni, a májusi rendezvény idejére a Padalja pincéiben már a hordók jó részének tartalma elvándorolt a szomjas torkú fogyasztókhoz. A gazdák szerint nem nagyon szokott betartani a bor a szüretig, csak ha egy kicsit vigyázgatnak rá.

A feltett kérdésre ezek után a válaszom: Padalján nagyon jól iható, igazi házi, kézműves borok készülnek. A gazdák megértették, hogy a szőlő érték, és már megjelentek az első fiatal próbálkozók, mint például Heit Lóránt, a Bakator zenekar vezetője, a fesztivál főszervezője és házigazdája, akik pezsgést és új életet hoznak ennek a borvidéknek az életébe. Igaz, hogy ezek a borok még csak folyóborként, a pincéknél kaphatók, de már jól iható, kellemes borok és csak idő kérdése, mikor tanulják meg az új fortélyokat a gazdák, mikor lát ebben a vidéken fantáziát a nagyerdemű fogyasztó, mert akkor beindul a motor, és nehéz lesz azt megállítani.

Aki nem hiszi, tervezze be jövőre a naptárába a diószegi kirándulást és saját szemével győződjön meg arról, amit most írtam.

Én ott leszek, jöjjön el Ön is, Kedves Olvasó!

Jogos a kérdés: hogy látta a kezdeményezést a házigazda? Vajon beváltak reményei és vágyai oly hosszú, kényszerű szünet után? Lesz áttörés a Debrecenhez legközelebbi történelmi borvidéken? Ki



fog-e még ürrülni a cívisváros, ha Érmelléken szüretelnek? Heit Lóránt, a fesztivál főszervezője osztja meg ezzel kapcsolatban a gondolatait a Debreceni Borozó olvasóival.

„Túl vagyunk az első érmelléki pincefesztiválon és végre újra bele vettem magam édesapámmal a szőlő munkákba (zöld munka, permetezés, kapálás) persze ez azért jó, mert kinn a természet csendjében könnyebben átgondolhattam a történeteket, na meg a tanulságos tapasztalatok után már a jövő évi rendezvényen foroghattak gondolataim.

A 2012-es fesztiváli próbaév remeknek és sikeresnek bizonyult. Trianonnak újabb szöveget vertünk a koporsójába, mert a Padalja Pincesor határokon nem gondolkodó magyar embertömegeket vonzott magához. Félezer ember, vagyis a vártál jóval többen látogattak el nyitott pincéinkbe. Az időjárás is kegyes volt hozzánk, így mindenki tette a dolgát: Rózsa Péter főzött és mulatott, amiben a Bakator zenekar remek társnak bizonyult, majd jött Kaló Imre és vagy 100 palacknyi szomolyai „lámpást” megköstöltatott az érdeklődő emberek mindig száraz torkával, aztán ő is nótára fakadt a Bakatorral.

A diószegi gazdák fáradhatatlanul szolgáltak reggeltől estig pincéikben, közben a családtagok kínálták a házi étkeket a kóstoló vendégeknek. Ez úton is újra megköszönöm a Zichy Gazdakör tagjainak, akik időt, erőt, anyagiakat nem sajnálva mindent megtettek, hogy újra kinőhessen az érmelléki rügy az avar alól. Töltötték jobbnál jobb boraikat, amit hitem szerint most még nem a borosgazda legjobb tudása, hanem leginkább az őszinte vendégszeretet és a szívből jövő baráti odaadás emel az elismerés legmagasabb polcára.

A nap végére újra megértettem, hogy nincs fontosabb dolog a család és annak a mindenkor folytonosságán kívül számomra.

A reggeltől napestig minden vendéget ugyanolyan kedvességgel szolgáló édesanyám, édesapám eltökéltsége, majd a nap derekán megérkező feleségem, karján kislányunkkal, Rózsával, olyan hittel és elszántsággal töltötték el, ami folyton csak egy dolgot suttogott a gondolataimba: volt, van és mindig is lesz miért küzdeni itthon az érmelléki Diószeg szőlős hegyein.

Hát így lesz, és jövőre onnan folytatjuk, ahol idén abbahagytuk! Köszönjük Debreceni Borozó!”

Nóri kérdez

Aki válaszol: **Grasselli Norbert**

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 tévé tetején tárolt Tokaji Aszúja, vagy, hogy milyen bort vegyen a német kereszt-apának. 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. Debrecen, Párizs, majd Budapest után jelenleg Berlinben él, és a kelet-magyarországi borok nemzetközi márképítésének és fogyasztásának elkötelezett képviselője.



Nóri kérdez:

Sokszor hívok vendégeket magamhoz, néha tervezem, néha spontán találkozunk nálam. Ezekre az alkalmakra szeretnek egy kicsi, a 60 négyzetméteres lakásba beférő borkészletet állandósítani. Ez körülbelül 6–10 palackot jelent. Melyek a „kötelező” elemek, melyek a „választható” tételek? Mindenki mást szeret, és az évszakokhoz is más-más illik.

Norbi válaszol:

Alapvető szabály, hogy minden borból két palackkal tartsunk. Nagyon kínos lehet az a helyzet, ha elfogy a bor, amit szívesen fogyasztanak a vendégek.

Mindenki olyan borokat tartogasson otthon, amit ő is szeret inni. Persze emellett még nagyon tág a lehetőség a könnyű fehérboroktól a nehéz vörösig, a száraztól az édesig.

A borokat 6-os kartonban vagy 12-es ládában szokták értékesíteni, ezekben az egységekben érdemes gondolkodni. Leírok most két verziót, teljesen szubjektív módon. Az alábbiakban találsz egy-egy 12 palackos, Magyarországon viszonylag ésszerű áron (kb. 100 euro) beszerezhető készletre példát, most elsősorban Egerből, Mátrából és Tokajból válogatva.

Könnyű fehérbor: Egri Olaszrizling / Mátrai Irsai Olivér

Nehéz fehérbor: Tokaji Furmint / Mátrai Chardonnay

Friss rosé: Egri Rosé / Mátrai Rosé

Könnyű vörösbor: Egri Kékfrankos / Mátrai könnyű Cuvée

Nehéz vörösbor: Egri Bikavér / Egri nehéz Cuvée

Édes fehérbor: Tokaji Késői Szüretelésű édes bor

Alapvetően tehát a „kötelező” elem az, hogy legyen a kínálatban fehér és vörös is, illetve száraz és édes is. A „választható” tételek esetében, azt hiszem, elég gyorsan kialakul egy-egy társaság esetében e kedvenc borvidékek, szőlőfajták csoportja, amire lehet építeni. Ez a választható (megszerethető) borok tömege az, ami hajlamos aztán túllépni az általad megadott 6–10 palackos kereteket és előtenni a lakás különböző szekrényeit. Egy bizonyos mennyiség után aztán az ember elkezd egy borospince bérlésén is gondolkodni...

A borokat érdemes variálni évszakoknak megfelelően, illetve időnként cserélni a készletet. Nyáron, a melegben általában kevesebb nehéz vörösbor fogy, de többen keresik a friss fehéréket vagy az üdítő rozékat.

Egy lakás nem ideális hely a borok számára, még akkor sem, ha fektetve tároljuk őket. Általában túl meleg van, túl erős a fény és kicsi a páratartalom. Szerencsére most már viszonylag olcsón beszerezhetőek kisméretű borhűtők, amik áthidalják a legtöbb problémát. Mindenesetre, akinek nincs helye egy újabb hűtőt elhelyezni, annak azt ajánlom, hogy lehetőleg fél-egy éven belül fogyassza el a beszerezett borokat.

Ez persze jó lehetőséget nyújt egy-egy kellemes baráti borkóstoló vagy csak egyszerűen egy jó beszélgetéssel egybekötött borozás lebonyolítására.

Szent Donát-kultusz Egerben

Tombol a nyár, itt a július és vele Eger legnagyobb borgasztronómiai eseménye, a Bikavér Ünnepe Szent Donát napján elnevezésű rendezvény, melyet idén immár tizenhatodik alkalommal rendeznek meg. A korábbi évek hagyományaihoz híven Eger legjobb borászainak Egri Bikavérei és most már Egri Csillagai, azaz az Egri borvidék legismertebb bormárkái is jelen lesznek, az éttermek által külön erre az alkalomra, a borok mellé megálmodott különlegességek mellett.

A rendezvény neve utal az esemény időpontjára: Szent Donát napjához kötődik az ünnep. Felmerül a kérdés, hogy hogyan is lehet ez, ha Donát nap a Gergely naptár szerint a Kisasszony havában, augusztus 7-én van? Hogy kapcsolódik egy szent neve a borhoz? És ha itt tartunk, egyáltalán ki az a Szent Donát?

A szőlősgazdák számára mindig is fontos volt a megfelelő mennyiségű és minőségű termés felnevelése és vele a kiváló bor megalkotása, ennek érdekében tudásukon kívül más eszközöket is felhasználtak.

Számos hiedelemmel találkozhatunk a néphagyományokban, így van ez a szőlőművelés és így a borkészítés történetében is. Ilyenek voltak például az analógiás mágia eljárásai: a bő termés érdekében a szőlőt növekvő holdállásnál metszték vagy metszéskor több éves óborral öntözték meg a tőkét, ugyanazon okokból valamint, hogy az magas cukortartalmú gyümölcsöt adjon.

Vihar közeledtekor szentelt barkát és gyertyát égettek, valamint imádkoztak. A szőlőbirtok négy sarkában sokfelé ástak el szentelt parazsat, virághamut, tűzbe tartott venyigét, ezzel segítve azt, hogy a jégvihar elkerülje a szőlőt. Szintén bevett szokás volt vihar közeledével, hogy éles szer számot (baltát, kaszát, ásót) fordítottak az ég felé, hogy az széthátsa a fellegeket.

A gazdák a szőlőben munka előtt imádkoztak, Isten áldását kérték szőlőikre. Gyakran imádkoztak Szent Donáthoz is, akit a szőlőskertek, szőlősgazdák védőszentjeként tartottak számon. De ki is volt ő valójában?

Donát a 2. században élt és vértanúhalált szenvedett római katona volt. Donát attribútuma a törött kehely. Legendája szerint Arezzo püspökeként éppen misét tartott, amikor



Fotó: Dr. Kis-Tóth Lajos

pogányok zavarták meg a szertartást és kiütötték a borral teli üvegkelyhet a kezéből, amely a kőpadlón darabokra tört. Donát összeszedte a kehely szilánkjait, szomorúan az oltárra helyezte azokat, majd imádkozni kezdett. Kis idő múlva a kehelydarabok öszszeforrtak és Donát kezében ismét egyé váltak.

Halála után Rómában temették el Szent Ágnes katakombájában, majd 1652-ben a Rajna-vidéki münsterfeldi jezsuita templomba szállították földi maradványait. Útközben a menetet kísérő papot villámcsapás érte, de csodával határos módon semmi baja nem esett. A történetet Szent Donát közbenjárásnak tulajdonítják. (Kultusza a Rajna-vidéken, Alsó-Ausztriában a legerőteljesebb.)

Hazánkban – történetéből adódóan – Donáthoz az elemei károk ellen, különösen a villámcsapás és a jégeső távoltartásáért fohászkodtak. A szőlőkben szobrot, kápolnát állítottak neki, a falvakban, városokban a templomok harangjait többnyire neki szentelték abban a hitben, hogy ezáltal megvédi őket a károktól. Úgy tartották, hogy a harangzúgás „visszaveri” a mennydörgést, valamint, a harang érce felfogja a mennykőcsapást.

Egerben Erdődy Gábor püspök 1716-ban – hazánkban az elsők között – emeltetett szobrot a szent tiszteletére. A talapzat homloksíkján latinul egy bibliai idézet volt olvasható Mózes II. könyvéből: „Kiterjesztem az úrhoz kezeimet, megszűnnek a mennydörgések és jégeső nem leszen.”

A szoborról és a szent legendájáról több mint kétszáz évvel később Szemere Miklós jeles egri művelődéstörténész készítette az első részletes leírást miszerint: „Kr. u. a 174. esztendőben történt, hogy Marcus Aurelius császár hadat viselt a markomannok és a kvádok ellen, hogy Pannóniát megszabadítsa ismételt berontásaiktól. Mikor a római hadsereg – némely író szerint a mai Esztergom táján – átkelt a Dunán, csakhamar válságos helyzetbe jutott. Mert a sokkal nagyobb számú ellenség egy olyan völgybe szorította a meglepett és körülzárt rómaiakat, >>>

hogy a teljes vízhiány miatt, a szomjúságtól kimerülten már készek lettek volna, hogy megadják magunkat. A keresztyén hagyomány szerint a végső kétségbeesés közben, a tizenkettedik légió katonái, kik Szent Donáttal együtt valamennyien keresztyének voltak, buzgó fohással fordultak segítségért a Mindenhatóhoz. S az ég csatornái egyszerre megnyíltak. A római hadsereget bő és csöndes eső üdítette fel. Az ellenség tömegeit pedig mennydörgéssel kísért szakadó eső, jégverés és egymást érő villámcsapás kergette széjjel.” (Fajcsák Attila: *Az egri szőlőművelés szokásai és hiedelmei*. Eger: Dobó István Vármúzeum, 1990. 47–48. oldal)

Donát szobra a Cigléd tetőn kapott helyett. Szmrecsányi Miklós szerint a táj festői környezete vezérelte Erdődy püspököt arra, hogy ott állíttassa fel azt. Jobban belegondolva nem elképzelhető, hogy csak ezen okból helyezték volna el éppen ott. Természetesen a domb szerepe nem elhanyagolható dolog, hiszen ősi hagyomány szerint a kultikus helyeket rendszerint dombtetőre, magaslatokra helyezték, hogy ezáltal az oda zarándoklók közelebb érezzék magukat Istenhez és így még jobban ki tudjanak emelkedni a hétköznapi szürkeségéből. Továbbá valószínűleg azért választhatták azt a pontot a szobor helyéül, mert ott volt a püspökség szőlőbirtoka, s azt kívánták a patrónus által védeni. Viszont az sem elhanyagolható szempont, hogy ez a terület az elmúlt évszázadok során gyakran szenvedett jégkárt: a közelben ugyanis jégesőzóna húzódik.

Az egri lakosok között bevett szokás volt, hogy ha közeledő felhőket láttak, akkor azonnal meghúzták a harangokat, mire a fellegek elvonultak tovább. Emiatt a közeli templomokban is gyakran félreverték a harangokat, ha tornyosodni látták a felhőket.

A szobor később elpusztult, de 1999-ben az egri fertálymesterek (negyedmesterek) újat állítottak fel a lerombolt emlék helyére. A talapzaton a fent említett bibliai idézet már magyarul található.

Egerben a szőlőművelők körében – mint minden olyan vidéken, ahol Szent Donátot tisztelték szőlőhegyi védőszentként – a naptári év egyik legjelesebb ünnepe a Donát napi körmenet volt. Több helyen hibásan augusztus 7-ét jelölik meg a rendezvény időpontjának. Az országban valóban sok helyen ezen a napon tartották, de Egerben ez máshogy volt. 1716. július 12. óta, amikor Erdődy Gábor egri püspök felszentelte a Donát-szobrot és az egri szőlőket Szent Donát pártfogásába ajánlotta, mindig július második vasárnapján, ritkábban szombatján volt a búcsúnapja. Mára e kultusz köré szerveződött a minden évben több tízezreket megmozgató Egri Bikavérünnep.

Donát napja korábban „dologtiltó” nap volt, tehát minden szőlőben végzett munkát tiltottak, a 18. század első felében még komoly büntetést is szabtak ki arra, aki a vasárnap és az ünnepnap áhítatát megzavarta vagy dolgozott.

Az ünnepre felkészülve a nevezetes nap előtt a szobor közelében dolgozó napszámosok feldíszítették a szobrot, rendbe hozták annak környékét, valamint szőlőiket is. Erre az alkalomra a szobornál egy alkalmi oltárt készítettek, melyet körberaktak fenyőgallyakkal. A sokadalom ebbe a miliőbe érkezett, majd a szobrot és az oltárt körbeállva elkezdődött a szentmise: prédikációt tartottak imádsággal, könyörgéssel, melyben természetesen Szent Donáthoz is imádkoztak, hogy a mennykőtől és az égiháborútól óvja meg szőlőiket. A mise után a körmenet visszavonult a városba.

A körmenet fellobogózva indult a templomból, s a szoborig tartó úton a lakók folyamatosan kapcsolódtak a tömeghez, vagy néhányan egyenesen a szoborhoz mentek. A két világháború közötti időkből emlékeznek olyan körmenetre, melynek létszáma meghaladta az ezer főt is. Az eseményre rendszerint a város minden részéből jöttek, de még a közeli falvakból is ellátogattak.

A 18. században a körmenet zenekísérettel: sípokkal, trombitásokból és dobosokból álló zenekarral vonult ki a szoborhoz. (Ez általános gyakorlat volt az akkori egri búcsúknak.) Gyakori volt, hogy a szobor közelében sátrakat állítottak fel, amelyekben emléktárgyat, mézeskalácsot, ajándékot, egyszerűen vásárfiát árúsítottak.

A körmenetet az 1950-es években „hagyták el”, s az utolsó alkalom már hétköznap zajlottak le, szerény keretek között. Mára ez a hagyomány ismét újraéledni látszik.

Szent Donát tisztelete nem csak a szőlőhegyen állított szobor során nyilvánult meg Egerben. Erdődy Gábor püspök az egri irlalmasok kórházában három ágyat szentelt fel, ezek közül egyet patrónusunk tiszteletére.

A 18. században, magyar nyelvterületen sok helyen a szobrokon kívül kápolnát, keresztet emeltek, vagy harangot szenteltek Szent Donát tiszteletére. Mivel Donát, a római katona a Legio Fulminatrix („mennydörgős, villámos légió”) tagja volt, a harangszenteléssel annak villám-, felhő- és jégtörő szerepét próbálták biztosítani.

Általánosan ismert tevékenység volt a vihar elleni harangozás. Már a középkorban is így határozták meg a harang feladatát: „Az élőket hívogatom, a holtakat elsíratom, a felhőket eloszlatom.” Ezt általában latinul vagy magyarul a harangokra is ráírták. (Borsod megyében zivataros felhőben a garabonciást vélik felfedezni, aki sárkányon lovagolva gerjeszti a vihart, ellene még a reformátusok is megkondítják a harangot.)

Egerben 1776-ban a káptalan öntetett egy húsz mázsa Szent Donát harangot az egri barokk székesegyház részére. Sorsáról semmit sem tudunk, arról a Donát harangról ugyancsak nem, melyet a klasszicista székesegyház részére készítettek 1851-ben. Az egri Minorita templom egyik, 1834-ben öntött harangja is Donát tiszteletére készült. A harang palástján a térdeplő, imára kulcsolt kezű légionárius Donát látható, fellette felhővel és villámokkal. Az 1769-ben készült gyöngyösi Szent Donát-szobor talapzatán is ezt a képet fedezhetjük fel.

Az egri Donát szobor mellett régebben viharágyút állítottak: a löporral, kavicssal megtöltött viharágyúból leadott lövés szétvágta a felhőket. Viharágyúval való védekezés még a 19. század végén a földművelésügyi miniszter rendeletére terjedt el. Móron 1900-ban a helyi hegyközségek 43 viharágyút szereztek be a jégverés ellen, kezelésük a szőlőcsőszök feladata volt.

A nagy odafigyelés és a buzgó imádság ellenére nem mindig kímélte meg a vihar és a jég a szőlőket. Ha a szent nem vigyázott a termésre és a jég vagy a vihar elverte azt, akkor gyakran bosszút álltak a patrónuson. De ez nemcsak Egerben volt bevett szokás: Gyöngyösön, a Szurdok-parton lévő Szent Donát háttára egy kéve venyigét kötöttek, melyet a gazdák meggyújtottak. Gyakran verték el, vagy sárral, ganéjjal dobálták meg a szobrot, akadt ahol le is vizelték így nyilvánítva ki véleményüket a szent védelmének eredményességéről.

Napjainkban – természetesen – már nem élnek ezek a bosszúállások. De a Donát-napi könyörgés hagyománya a szent szobránál tovább él. Jól is van ez, sőt így van ez a legjobban, hiszen ez a mi örökségünk és a hagyományt őrizni kell!

Felhasznált irodalom:

Fajcsák Attila: *Az egri szőlőművelés szokásai és hiedelmei*.

Eger: Dobó István Vármúzeum, 1990. 48–56. oldal

Csoma Zsigmond: *Szent Vincétől Szent János poharáig*

– Magyar történeti borkalendárium örökidőre.

Bp.: Centrál Európa Közhazsnú Alapítvány, 1999. 157–159. oldal

Petercsák Tivadar 2012. február 18-án és március 24-én

a Kulturális örökség tanulmányok MA szakon elhangzott előadása



HAGYOMÁNYOS BOROK AZ ORSZÁG LEGSZEBB VIDÉKEIRŐL

Ideje megjegyezni a Zsirai Pincészet nevét, amely egyszerre három magyarországi borvidéken is megtalálható. A családfő filozófiáját lányai és felesége viszik tovább a pincészet élén, és az alapító elveiből nem hajlandók engedni. „Alkotás, gondosság, alaposág, értékek, megőrzés, kitartás, szeretet, öröm, szépség, báj, egyszerűség, érzés, értelem, egyediség” – ezek a kulcsszavak mesélnék ma is a Zsirai Pincészet munkájáról. A pincészet három, külön-külön is karakteres magyar borvidéken állít elő borokat: a Villányi Borvidéken Palkonyán, a Tokaji Borvidéken Mádon, valamint a Somlói borvidéken. „Kiváló termőhely, ide való fajta, lelkiismeretes gondoskodás, jó esztendő” – a pincészet gazdái szerint ez a kiváló borok titka. Mondhatni „hungarikumok” előállításán dolgoznak: mindhárom borvidéken próbálkoznak őshonos, már-már feledésbe merült szőlőfajták termesztésével, a fajtáknak megfelelő művelésmód mellett. Az ültetvényekben kizárólag szerves trágyát használnak, a gyomok irtása kapálással, talajműveléssel történik. Igaz, hogy a művelőeszközöket ma már kistraktor vontatja, ennek ellenére a szőlő ápolása sok kézi munkát igényel: metszés, kötözés, hajtásválogatás, kapálás, tetejezés és a szüret egyaránt. A három kiváló magyar borvidék mindegyikén rendelkeznek pincével és kizárólag saját

szőlőből készítik boraikat. Mondhatjuk, hogy Mád a pincészet központja, itt épült meg a borászati üzem, és Tokaj-Hegyalján rendelkeznek a legnagyobb szőlőterületekkel. A furmint, a hárslevelű és a sárgamuskotály mellett elsősorban tokaji borkülönlegességeket, aszút, fordítást, szamorodnit és másást készítenek. Somlővásárhelyen sikerült olyan neves szőlőbirtokot és pincét megvásárolniuk, amelyhez hasonlók sajnos kevés számban vészelték át az elmúlt rendszer „somlói kiskertesítését”.

A somlói Apátság dűlőről érkező szőlőkből hárslevelű és egy fehér házasítás, a Somlai készül. A Zsirai Pincészet története pedig a Villányi Borvidékről indult, ugyanis Palkonyán lettek legelőször szőlő-; és pince birtokosok. A szőlőterület a Kisharsánnyal határos, „Weingarten” dűlőben található, zömében vörösbort adó fajtákkal telepített birtokkal. Innen érkezik a pincészet rozébora, valamint két féle vörös, illetve egy fehérbor házasítás is. Mivel csak a teljesen érett, egészséges szőlő kerül feldolgozásra, az erjesztés pedig faedényekben történik, nem használnak specifikus fajtálesztőket, tápsókat, ezáltal minden dűlő és minden évszázad más-más, de hamisítatlan eredménnyel jár.

PROGRAMAJÁNLO

Darin Sándor – www.borutazo.hu összeállítása

XVI. EGRI BIKAVÉR ÜNNEPE SZENT DONÁT NAPJÁN

Helyszín: Érsekert – 3300 Eger, Deák F. u. 51.

2012. július 5–8.

Tel: +36 (36) 411-943

Web: <http://www.egrihegykozseg.hu>

Több mint harminc borászat mutatja be kínálatát, társulva egy-egy étteremhez.

Ízelítő a programból:

Július 5. (csütörtök)

16.30: Hoffer traktor indítás

17 óra: Mező Norbert akusztikus gitár koncertje

18 óra: „Hozz bort kocsmárosné!” Az Egres Néptáncsoport és a Tekergő zenekar műsora

19 óra: Fanfár – ünnepélyes megnyitó, díjátadások

20.30: Veszélka Kommandó koncert

22.30: Majsai Gábor: BaráTom Jones

Július 6. (péntek)

17 óra: Sportszallagok köszöntése

18.30: Brass show, népszerű melódiák rézfúvósokra

20 óra: Mága Zoltán és sztárvendégei koncert

22 óra: Garami Funky Stuff koncert

Július 7. (szombat)

16 óra: Veterán jármű felvonulás Eger belvárosában

17 óra: Európai Borlovagrend Egri Bikavér Legátus borlovagi ünnepsége

17.30: Művészi hordók árverése

18.30: Jazz Steps koncert

20.30: Budapest Jazz Orchestra koncert

22.30: Kerekes Band koncert

Július 8. (vasárnap)

11.30: Szt. Donát ünnepség Szt. Donát szobránál a Donát dűlőben

17 óra: A 40 éves Egri Csillagok Népdalkör és az Agria Cigányzenekar műsora

18 óra: A Borünnep legjobb borának, ételének kihirdetése, díjátadások

19 óra: „A harmónia virtuózai” Molnár György harmonikaművész és koncertzenekara

21 óra: Group’N Swing koncert

GARAMVÁRI VENCEL PEZSGŐ- ÉS BORVACSORÁJA A PLATÁN HOTELBEN

Helyszín: Hotel Platán – 4030 Debrecen, Somlyai u. 10.

2012. július 6., 19 órától

Tel: +36 (30) 9046-236

Web: <http://www.platanhotel.eu>

Az ételeket Jenei Elek konyhafőnök és Fábián András mesterszakács készíti.

A borvacsora menüje:

Köszöntő pezsgő – Vincent Blanc Fleur 2007

Irsai Olivér 2011 – Kapos balatoni fogasfilé, spenótlevelel göngyölve, friss salátaágyon

Chardonnay 2009 – Tejszínes, zöldfűszeres pulyacsíkok házi vajjal galuskával

Vincent Evolution Rose 2005 – Mentás epersorbet

Pinot Noir 2008 – Vörösborsos muffon ragu, hordó burgonyával és zöldes lepcsáknával

Syrah 2009 – Hátszín borkereskedő módra, vajjal spárgával és vadrizszel

Vincent Extra Dry 2002 – Fügés muffin pezsgőhabbal

CIGÁNYMEGGY FESZTIVÁL 2012

Helyszín: Agárdi Pálínkfőzde – 2484 Agárd, Sreiner tanya

2012. július 7.

Web: <http://www.agardi.hu>

Program:

Ízelítő a programból:

9 óra: Meghívásos kappanfőző-verseny

A zsűri elnöke: Andreas Mayer – két Michelin-csillagos séf

14 óra: Különleges ételkóstoló tanyasi csirkéből – Magyarország három meghatározó étter-

mének elkészítésében és tálalásában

Színvadi programok:

16 óra: Gaudi Baum Zenekar

17 óra: Badár Show

18 óra: Budapest Bár koncert

20.30 Utcabál a Madarak házi zenekarral

Agárdi kemencés finomságok, rétesek, grillételek, Agárdi Pálínkák, népművészeti vásár

III. ERDŐBÉNYE DRÓTSZAMÁR FESZTIVÁL 2012



Helyszín: Erdőbénye környéke

2012. július 7–8.

Web: <http://www.hegyibringa.hu>

Program:

2012. július 6. (péntek)

„Ismerd meg Erdőbényét!” a Mulató-hegyen

2012. július 7. (szombat)

MTB verseny; Bringapólo edzések, selejtező; Borászbemutatók; Díjátadó;

Bringapólo verseny; Alleycat

2012. július 8. (vasárnap)

„Felugrom borért!”

TOKAJ-HEGYALJA PIAC – MÉZ, MÉZ, MÉZ

Helyszín: Sárga Borház, Mezőzombor

2012. július 8.

V. EGRI LEÁNYKÁK ÉJSZAKÁJA

Helyszín: Város a város alatt – 3300 Eger, Eszterházy tér

2012. július 13–14., 18–24 óráig

Tel: +36 (36) 310-832

Web: <http://www.varosavarosalatt.hu>

Hat óra alatt hat egri borászat mutatja be Egri Leánykáját a „Város a város alatt”-ban, az egykori érseki pincerendszerben. A pincebarangolás során kézműves bükki sajtot is kóstolhatnak a látogatók. Indulások 18 órától fél óránként. A borkóstoló ára 1900 Ft.

I. GÖNCI BARACK FESZTIVÁL

Helyszín: Boldogkőváralja, Arka – 3885 Boldogkőváralja, Béke utca 31.

2012. július 14.

Tel: +36 (46) 306-628

Web: <http://www.goncibarack.hu/>

Az I. Gönci Barack Fesztivál a zemléni táj, a csak ezen a vidéken ennyire zamatos ízű kajszi-barack és az életöröm ünnepe. 2012-ben a BESTILLO Pálinkaház és Boldogkőváralja összefogott, hogy ezeken a napokon baracklekvár-felhőben ússzon a bársnyos zemléni dombok szabdalta táj. Az I. Gönci Barack Fesztivál érték- és hagyományteremtő rendezvény, ahol a családok, a helyi értékekre, itteni adottságokra büszke emberek és a kajszi ízéért különböző formákban rajongók együtt ünnepelhetik az istenáldotta környék egyik legnagyobb adományát. A jegyeket helyben lehet megvásárolni, a Bestillo, és a Vár területén.

V. KÜRTI BORFESZTIVÁL

Helyszín: Kürti Pincék

2012. július 21–22.

Web: <http://www.strekovin.sk>

Egy helyen lesz módokban megkóstolni a kivételes Szlovákia, és sok más külföldi borász mesterember által megalkotott borsodákat, amikbe szaktudásuk mellett a szívüket is adták a borászok. Abból adódóan, hogy helyi illetve szlovák borászok mellett még 7 európai ország borászai is részt vesznek a fesztiválon a nagyközönségnek módjában lesz nem csak a fajtákat, de a különböző borvidékek ízvilágát is összehasonlítani. Az érdeklődőket változatos egész napos programmal várják. Kirakodóvásár, kézműves-bemutató, gyermekjátsszóház, színes zenei programok sokasága garantálja az Ön és családja kellemes kikapcsolódását.

PROGRAMAJÁNLÓ

Darin Sándor – www.borutazo.hu összeállítása

5. ÖRDÖGKATLAN FESZTIVÁL

Helyszín: Nagyharsány, Kisharsány, Palkonya, Vylyan Pincészet, Szársomlyói Szoborpark
Dátum: 2012. augusztus 1–5.
Web: <http://www.ordogkatlan.hu>

TOKAJ-HEGYALJA PIAC – ÜVEGBE ZÁRT NYÁR – ASZALÁS, BEFŐZÉS

Helyszín: Sárga Borház, Mezőzombor
2012. augusztus 12.

BOR, MÁMOR... BÉNYE FESZTIVÁL



Helyszín: Erdőbénye, több helyszínen
2012. augusztus 17–19.
Kontakt: Berger Zsolt
Tel: +36 (70) 615-4797
Web: <http://bormamorbenye.hu>

MÁDI FURMINT ÜNNEP



Helyszín: Mád, több helyszínen
2012. szeptember 7–8.
Különleges borok, felejthetetlen gasztronómiai élmények, színes programok és vendégszerető mádi emberek várják az idelátogatókat.

TOKAJ-HEGYALJA PIAC – GOMBÁT A KOSÁRBA!

A Zempléni Gombász Egyesület kiállítása és gombavásár
Helyszín: Sárga Borház, Mezőzombor
2012. szeptember 9.

20+1. BUDAVÁRI BORFESZTIVÁL BORKIÁLLÍTÁS ÉS VÁSÁR

Helyszín: Budai vár teraszai
Dátum: 2012. szeptember 12–16.
Web: <http://www.aborfesztival.hu>

A VILÁG BORAI, A BOR VILÁGA TEMATIKUS BORKÓSTOLÓ MESTERKURZUS – TOSZKÁNA

Helyszín: Hotel Lycium****, Debrecen – 4026 Debrecen, Hunyadi u. 1-3.
2012. szeptember 20., 18 órától
Web: <http://www.hotellycium.hu>
A nemzetközileg elismert Borkollégium négy alkalomra hirdet mesterkurzusokat, melyek szőlőfajta és borvidékek szerint veszik számba a világ leglényegesebb bortermő helyeit.
Toszkána keresztül-kasul mesterkurzus:
Chianti, szuper toszkánok, VINO Nobile di Montepulciano, Brunello di Montalcino

DEBRECENI BORKARNEVÁL

augusztus 2–5. a Békás-tónál
a legszebb magyar borok jegyében

A színpadon...

08.02. Bordó Sárkány, Drum and Folk
08.03. Chico Manada, Bakator, Miskolc Dixieland Band, Kerekes Band
08.04. hajdú-bihari nótakörök találkozója, Mojo Workings, Szalonna és bandája
08.05. Törköly, Borfolk, Vodku

Béla / Boksay / Borudvar / Bortársaság / Borzóna / Dimenzió / Duna Borrégió
CSE-KI Borpince / Eke Ferenc / Esszencia / Fabro Pince / Gere Tamás és Zsolt
Gyümölcsborok Háza / Érmellék / Frittmann / Fekete Mihály / Gregorian / Gróf Degenfeld
Günzer Zoltán / Kiss István / Koch / Kovács – Harmat / Kúcs Gyula / Lidia / Maul
METRO Debrecen / Nagyrédei Szőlők / Royalesekt / SAUSKA / Simon
ST gyümölcsborok / Szeleshát / Szirmay kúria / Tokaj Hétszőlő
Tringa / Tuzséri Pálinkamanufaktúra / Vin Art

www.fonixinfo.hu



Szerkesztői gondolatok

Matematikusi véna nélkül is kiszámoltam, hogy negyedéves periodika lévén, a negyedik szám megjelenése azt jelenti: túl vagyunk az első évadon. Még meg sem ünnepeltük, arra még nem volt idő. Mindenesetre örülünk és reméljük, Önök sem szomorkodnak azon, hogy megint egy Debreceni Borozó lapszámmal több van a világon. Nem panaszképpen mondom, és különben is minden szülő tudja, hogy mennyi gonddal, aggódással jár a gyermek világrajövetelét megelőző időszak. Nincs ez másképp a lapkészítéssel sem. Mindezt az is tetézi, hogy a munka ütemét két lapszám megjelenése közt gyönyörűen le lehet írni egy exponenciálisan növekvő görbével, és persze a végén ott a katarzis, amikor már a kezünkben tarthatjuk újszülöttünket. Minden alkalommal, mikor kielemeztük az előző lapszámban elkövetett hibáinkat, megfogadtuk, hogy máskor sokkal hamarabb leadjuk az anyagot, megcsináljuk a tesztek, összerakjuk a laptervet. Mesebeszéd! Az igazsághoz az is hozzátartozik, hogy az igazi profik szerint ez mindig és mindenkiel ugyanígy történik. Hát legyen, megszokjuk. Legalábbis nem adjuk fel, bár nehézségek azért akadnak bőven. A megjelenés finanszírozása az egyik legnehezebben megoldható feladat. Gyakorlatilag az egész stáb társadalmi munkában, örömmel, lelkesedéssel végzi az újsággal kapcsolatos teendőket. Pécsi barátaink – a *Pécsi Borozóra* gondolok – már jóval előttünk járnak. Ők négy teljes évadot adtak ki meggyőző, színvonalas tartalommal. Mégis most úgy alakult, hogy a következő számtól nem tudják tovább vállalni az ingyenes terjesztést. Pedig jó volt, de ne legyünk telhetetlenek, annak is örülni kell, hogy eddig ezt megtették, köszönet érte minden munkatársuknak. Mi még itt Debrecenben hiszünk benne, hogy lehet folytatni ingyenesen is! Mi még most kezdünk. Reménnyel, lelkesedéssel, tervekkel teli még a puttyunk. Bízunk benne, hogy azok a borvidékek, amelyeket képviselünk, idővel elfogadnak minket és rájönnek, hogy érdemes támogatni egy régiós magazint, mert mi sem pusztán csak a magunk örömeire írogatunk, hanem értjük, a „mi” borvidékeinkért dolgozunk. Ehhez persze nekünk is nagyon sokat kell még tenni, bizonyítani, dolgozni. Fogunk is.

De most örülünk inkább a nyárnak, meleg van, jó idő, reméljük a szőlő is szépen fejlődik és 1–2 év múlva megint egy szép évszám borait kóstolhatjuk!

A szerkesztőségünk nevében ezúton is kívánok mindenkinek hosszú, tartalmas pihenést, üdítő, élményt nyújtó, borokat és hozzá jó társaságot!

Katics Gergely
főszerkesztő

ELÉRHETŐSÉGEK:

VINOTÉKÁK

www.bor-bolt.hu
www.borvalu-borteka.hu
www.monarchiaborok.hu
www.pincearon.hu

PINCÉSZETEK

Első Mádi Borház, Mád
www.elsomadiborhaz.hu
Demeter Pincészet, Eger
www.demeterpinceszeti.hu
Gere Tamás és Zsolt, Villány
www.geretamas.hu
Szöke Mátyás és Zoltán, Gyöngyöstarján
www.szokematyas.hu
Oremus Pincészet, Tokaj
www.tokajoremus.com
Bükkaljai Borút
www.bukkaljaiborut.hu
Losonci Bálint, Gyöngyöspata
www.losonci.hu
Gizella Pince, Tokaj
www.gizellapince.hu
Orsolya Pince, Ostoros
www.orsolyapince.hu
Zsirai Pincészet
www.zsiraipinceszeti.hu

GA SZTRONÓMIA:

Gyepes Gabojsza
<http://gabojszakonyhaja.blogspot.hu>
Kávészűnet
www.dallimayr.hu

EGYÉB:

Kürti Borfesztivál
www.strekovin.sk
Pécsi Borozó
www.pecsiborozo.hu
Debreceni Borkamevél
www.fonixinfo.hu
Egri Bikavér Ünnepe
www.bikaverunnepe.hu

Debreceni Borozó – Mátra, Eger, Bükk, Tokaj és Érmellék ingyenes gasztronómiai és bormagazinja

Megjelenik negyedévente, ingyenesen, 10 000 példányban

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

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

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

Szerkesztőség: **Csorján Balázs, Darin Sándor, Grasselli Norbert, Gyepes Gabojsza, Kerekes Sándor, Pintér Noémi**

E számunk munkatársai voltak: **Almási István, Angi János, Antal János, Balassa István, Balogh Judit, Dorogi István, Geönczei Attila, Kasnyik Tamás, Mátyás András, Melecsky Tibor, Mercs Emese, Sütő Zsolt, Szilágyi László**

Olvasószerkesztő: **Árva Sándor**

Címlap és palackfotók - **Németi Fotó** +36 30 6715803

Hirdetés: **Kovács Pál**, cskp@enternet.hu, 06-30/948-40-11

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

ISSN 2063-076X



XVI. EGRI BIKAVÉR ÜNNEP



2012. 07. 05-08.



EGER, ÉRSEKKERT

EGY EGRI BIKAVÉR EGY EGRI ÉTEL

borgasztronómiai bemutató



Sztárvendég

AZ EGRI CSILLAG

további info: www.bikaverunnep.hu

PIKNIK, CSALÁDI
PROGRAMOK

KEREKES BAND

MÁGA ZOLTÁN

GARAMI FUNKY STAFF
GROUP'N'SWING

BUDAPEST JAZZ
ORCHESTRA

MUZEÁLIS TRAKTOR, MAGYAR
MOTORKERÉKPÁROK KIÁLLÍTÁSA



Esszencia

BORSZAKÜZLET

A BOROK LEGJAVA



Lépjön be a borok világába!

Keresse fel webáruházunkat,
ahol több mint 1400 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