



Debreceni BOROZÓ

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

Kövesd az Egri Csillagot!

TÉMA:

Egri Csillag, Kadarka

BEMUTATJUK:

Bukolyi Birtok

Karner Gábor

Árvay család

GASZTRONÓMIA:

Receptek Egri Csillagokhoz és Kadarkához | Slow Food mozgalom | kézműves sajtok | kávészünet



EGRI CSILLAG
BORFESZTIVÁL
2012.04.08.
EGRI VÁR

23 BORÁSZAT 46 BOR

Bessenyei Pince - www.bessenyeibor.hu | Bíró és Fia Pincészet - www.bioropince.hu | Bolyki Pincészet és Szőlőbirtok - www.bolykipincszet.hu | Csutorás Pince - www.csutoras.hu | Demeter Pincészet - www.demeterpincszet.hu | Dula Szőlőbirtok és Borgazdaság - www.dulabor.hu | Egri Korona Borház - www.koronaborhaz.hu | Gál Lajos Pincészete - www.gallajoseger.hu | Gál Tibor Pincészete - www.galtibor.hu | Hagymási Pincészet - www.bormester.hu | Juhász Péter Pincészete - www.juhaszbor.hu | Juhász Testvérek Pincészete - www.juhaszvin.hu | Kovács Nimród Winery - www.kovacsnimrodwinery.com | Magister Pincészet - www.magisterbor.extra.hu | Molnár Pincészet és Szőlőbirtok - www.molnarpincszet.hu | Ostoros Bor - www.ostorosbor.hu | Sike Tamás Pincészet - www.sikeboraszat.hu | St. Andrea Szőlőbirtok és Pincészet - www.standrea.hu | Tarjányi Pince - www.tarjanyipince.hu | Thummerer Pince - www.thummerer.hu | Tóth Ferenc Pincészete - www.egriborvar.hu | Tóth és Tóth | Varsányi Pincészet - www.varsanyipincszet.hu

EGRI CSILLAG BORDALÍRÓ VERSENY
EGRI CSILLAG CUVÉE KEVERŐ VERSENY
BESZÉLGETÉS AZ EGRI CSILLAGOKRÓL
HUZELLA PÉTER
ETHNOFIL

FERENCZI GYÖRGY és a Rackajam
SZABÓ ATTILA és a
CSÍK ZENEKAR

KÖZREMŰKÖDIK LOVASI ANDRÁS és
FERENCZI GYÖRGY

Belépőjegy (sétajegy a Várba + a rendezvény látogatása): **800 Ft**
A helyszínen vásárolható: Bortallér: **200 Ft/db**
Kóstolópohár: **500 Ft/db**

WWW.EGRICSILLAG.HU

ÉMOP-1.2.1-11-2011-0014



EGRI
BORÁSZATI
KLASZTER



MAGYAR BOR MINDENKOR

Nemzeti Fejlesztési Ügynökség
www.ujszachenyiterv.gov.hu
06 40 638 638



MAGYARORSZÁG MEGÚJUL



A projekt az Európai Unió támogatásával, az Európai Regionális Fejlesztési Alap társfinanszírozásával valósul meg.

TARTALOM:

- 4. oldal Köszöntő
- 5. oldal Egri Csillag
- 7. oldal TESZT: Egri Csillag
- 10. oldal A Bukolyi Birtok reneszánsza
- 11. oldal A kertben van egy öreg tőke
Karner Gábor kézműves borász
- 14. oldal Apa és lánya
Az Árvay család
- 17. oldal A kadarka ethosza
- 18. oldal Balla Géza kadarka vertikális teszt
- 19. oldal Levél a barátához
- 21. oldal TESZT: Kadarka
- 24. oldal BORÁSZNAPLÓ: Gizella Pince, Tokaj
- 25. oldal BORÁSZNAPLÓ: Orsolya Pince, Ostoros
- 27. oldal KITEKINTŐ: Kettészakított borvidék - Érmellék
- 28. oldal Receptek Egri Csillaghoz és kadarkához
- 30. oldal Terra Madre Slow Food
- 32. oldal „A sajtot megérteni kell, és nem csinálni”
Mircz Nárcisz sajtmester
- 34. oldal KÁVÉSZÜNET: Hogyan kávéznak a világban?
- 36. oldal Nóri kérdez
- 38. oldal Programajánló



Itt a tavasz

A hosszú, kemény tél után gyorsan besurrant a tavasz, és ha tavasz, akkor ismét Debreceni Borozó.

Igen, kedves Olvasó, amíg a tél bezárt minket a szoba és a kályha melegébe, törtük a fejünket a tavaszi szám témáiról. Nos, ha végiglapozza az újságot, azt hiszem, ismét találhat majd kedvére való írásokat.

Nagy örömmel csatlakoztunk a nagyszerű egri kezdeményezéshez, és szívesen veszünk részt a megszületett nagy egri fehér házasság, az Egri Csillag hírnevének építésében. Mint láthatják, a lap első fele is ezzel van tele, de nem feledkezünk meg más híres Kárpát-medencei fajtákról, így ezúttal a kádárkát vettük szemügyre és nyelvünkre. Meglátogattuk a hideg napokban Balla Gézát Ménes-Hegyalján és szebbnél-szebb kádárkaival melengettük magunkat.

Persze nem feledkeztünk meg a fiatal borászokról sem, így most egy mátrai és egy egri fiatal mondhatja el elképzeléseit a borról, a bor készítéséről. És ha már ifjú borászokat mutatunk be, ne feledkezzünk meg a generációk együttműködéséről sem, ezúttal Tokajban kerestünk és találtunk erre nagyon szép példát.

Nagy örömmünk, hogy bővült a szerzői gárdánk a fiatal Pintér Noémi érkezésével. Büszkeséggel tölt el bennünket, hogy két országos hírű szakember, Bakos Zoltán fotós és Gyepes Gabi, alias Gabojsza, a neves gasztroblogger is csatlakozott csapatunkhoz, így Önöknek is lehetőségük lesz megismerni a munkáikat.

Természetesen folytatjuk a jól bevált és keresett borásznapi rovatunkat, szót ejtünk a sajtóról, kávéról, Nóri is kérdez újból, és reméljük, hogy megfelelő választ is kap.

A szívünk csücske, Érmellék sem maradhat ki, sőt most a határ mindkét oldalát megnéztük és próbáltuk fellelni a hajdan volt dicsőség nyomait, illetve a jövő lehetőségeit.

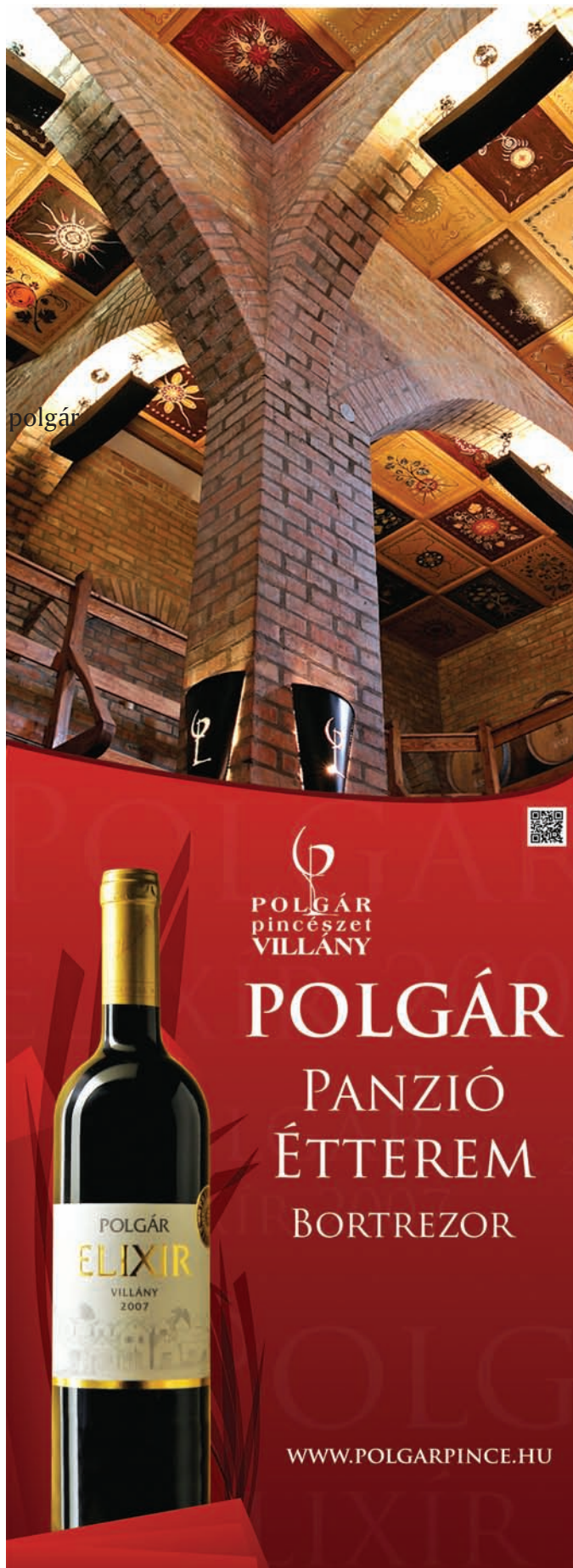
Nem mehetünk el szó nélkül egy nagyon érdekes, de nálunk még gyerekcipőben járó téma mellett: jót enni, hazaiból, avagy Slow Food – Terra Madre. Reméljük, mi is hozzá tudunk járulni egyszerű eszközeinkkel és lehetőségeinkkel ehhez a nagyszerű mozgalomhoz.

Itt a tavasz, megkezdődnek a munkák a szőlőkben, megjött a jó idő és a borászok nagy várakozással tekintenek az év elé, nyitott kapukkal és teli hordókkal várják a betérő vendégeket.

Kérem, hagyják magukat rábeszélni, igyanak szép borokat és fogyasszák a jó hazai ételeket.

Egészségükre!

Kovács Pál



polgár

POLGÁR
pincészet
VILLÁNY

POLGÁR
PANZIÓ
ÉTTEREM
BORTREZOR

POLGÁR
ELIXIR
VILLÁNY
2007

WWW.POLGARPINCE.HU

Kövesd az egri csillagot

Régi, csillagfényes időket idéz Eger új bora,
az Egre Csillag.

Egerben és környékén a kereskedőket és a vándorokat
valaha az őrkunyhók fénye vezette, segítette útjukon.
Ezeket az őrkunyhókat jórészt az egri szőlős gazdák
építették a Nagy-Eged és a város észak-keleti végein
fekvő szőlőikbe útjelző, egyben védelmi célzattal. Az
egyik őrkunyhó, a Csúnyamunka romjai még ma is
fellelhetők Ostoroson.

Az utasbarát jelzőfényeknek híre ment országszerte.
Akkoriban terjedt el az a mondás, hogy ha Egerbe
utazol, kövesd az egri csillagot!



(A Csúnyamunka valóban létezik ma is Ostoros
határában. Szép összefogás lenne az egri szőlő- és
borosgazdák részéről feléleszteni a legendát és
újraépíteni az őrkunyhókat. Hisz a legenda arra való,
hogy a hálás utókor a maga javára okuljon belőle,
majd hasznosítsa okulását).

Csutorás Ferenc

Egri Csillag

legenda

Egri Csillag

termékleírás

A 16/2010 (XII. 9.) számú EBHT Tanácsülés határozata: Az EBHT Tanácsülés úgy határozott, hogy a termékleírás elkészüléséig a következő Egri Csillag bor szabályozás marad érvényben:

Egri Csillag bor szabályozása

Előzmények: a borászatok kezdeményezésére meghirdetésre került, hogy az Egri Bikavér fehér párját meg kellene alkotni. A borvidéki tanács a kezdeményezést felkarolta, és a tervezett bornak az elnevezésére pályázatot hirdetett. Ezen pályázat bíráló bizottságának döntése az Egri Csillag elnevezést tette az első helyre, melynek kihirdetése a 2010. évi Bikavér ünnepen történt meg. A kihirdetést megelőzően a borvidéki tanács a Szabadalmi Hivatalhoz benyújtotta kérelmét az „Egri Csillag” mint szóösszetétel levédéséhez, mely kérelmet a hivatal befogadott, és kihirdetett. Mivel a név megvan, de nem került hozzá szabályozás, szükséges ennek elkészítése és jóváhagyása, mert e nélkül bármilyen borvidéki terméket lehet a Csillag névhez kötni.

CSERSZEGI FŰSZERES,
HÁRSLEVELŰ, IRSAI OLIVÉR,
KIRÁLYLEÁNYKA, LEÁNYKA
OLASZRIZLING, ZENIT,
CHARDONNAY, PINOT BLANC,
OTTONEL MUSKOTÁLY,
RAJNAI RIZLING, SZÜRKEBARÁT,
SÁRGA MUSKOTÁLY,
SAUVIGNON BLANC, TRAMINI

A szabályozás alapja a 102/2009 (VIII.5.) FVM rendelet fehér házasított borokra vonatkozó leírása.

A szabályozás leírása

A Csillag védett eredetű bort a 102/2009. (VIII.5.) FVM. Rendelet fehér házasított borokra vonatkozó szabályok szerint kell előállítani az alábbi kivételekkel:

Egri klasszikus és Egri superior kategóriára egyaránt vonatkozó szabályok.

1. Az alkalmazott szőlőfajták köre:

Kárpát-medencei fajták: cserszegi fűszeres, hárslevelű, Irsai Olivér, királyleányka, leányka, olaszrizling, zenit
Egyéb fajták: chardonnay, ottonel muskotály, pinot blanc, rajnai rizling, sárga muskotály, sauvignon blanc, szürkebarát, tramini.

2. Házasítási szabályok:

- legalább négy szőlőfajta borának házasítása kötelező, arányuknak meg kell haladnia külön-külön az 5%-ot,
- egy fajta borának aránya sem haladhatja meg az 50%-ot,
- a Kárpát-medencei fajták használata kötelező és ezekből a fajtákból együttesen vagy külön-külön legalább 50% arányban kell házasítani,
- a muskotályos fajták borának aránya együttesen és külön-külön sem haladhatja meg a 30%-ot,
- fajtanevek a bor címkéjén a fogyasztó informálására feltüntethetők,
- a házasításnál felhasznált 5%-ot el nem ért arányú borok fajtanevei a címkén a fogyasztók informálására sem tüntethetők fel.

3. A bort csak száraz borként lehet forgalomba hozni.

4. Egri Csillag bort csak a 2010-es évtől, a szüretet követő március 15-től lehet forgalomba hozni.

5. Egri Csillag superior kategóriára vonatkozó szabály:

A bor palackozását legkorábban a szüretet követő február 1-je után lehet megkezdeni, a palackozást követően pedig legalább 3 hónapig kell érlelni.

6. Átmeneti szabály:

A szabályzat elfogadásának napjáig forgalomba hozatali engedéllyel rendelkező Egri Csillag bor az abban foglaltak szerint, a tétel mennyiségéig forgalmazható.

Eger, csillagok, fényesen ragyogjatok!

Jó száz évvel a bikavér születése után az egri borászok álmodtak egy nagyot. Összefogtak, annak érdekében, hogy megalkossák a híres vörös, az Egri Bikavér fehér párját, az Egri Csillagot. Talán magyarázni sem kell, hogy a Debreceni Borozó rögtön a kezdeményezés mellé állt. Így az idei hivatalos premier előtt az egri borászokkal közösen teszteltük le a 2011-es évjárat új fehér csillagjait. Gál Titi házigazdánk szerint remélhetően nem utoljára, mivel szeretné, ha ebből hagyomány születne. Minden évben március 15-e előtt a Debreceni Borozó és az egri borászok közösen kémelelnék a csillagokat. Rajtunk nem fog múlni!

A tizenhét termék közül végül tizenöt bort értékeltünk és elmondhatjuk: nagyon szoros küzdelmet követően, minimális pontkülönbségekkel alakult ki a borok jelenlegi állapotát tükröző sorrend.

Zsűri:

Kovács András István (zsűri elnöke)
Szeredi Tamás (St. Andrea Szőlőbirtok és Pincészet)
Gromon Tamás (Gál Tibor Pincészet)
Hagymási Tamás (Hagymási Pincészet)
Kukola Zoltán (Varsányi Pincészet)
Takács Gábor (Kovács Nimród Winery)
Csutorás Ferenc (Csutorás Pince)
Kerekes Sándor (Debreceni Borozó)

Ha kíváncsi a zsűri gondolataira az Egri Csillag tesztről, látogasson el www.facebook.com/debrecen.borozo oldalára, ahol a teszt videója található!

★★★★★★★★	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 erények és hibák nélkül
★★	50–74 pont	nem elfogadható, gyenge bor

Egri Csillag

teszt

Hogyan tesztel a Debreceni Borozó?

1. Vakteszten résztvevők semmit nem látnak a palackból, sem a címkét, sem a kapszulát.

2. Törekszünk arra, hogy a borvilág minden szegmense képviselve legyen: a mostani teszten is volt borász, borke-reskedő, borújságíró, diplomás bor-szakértő.

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

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

TESZT

Egri Csillag

87 pont



Dula Bence

Egri Csillag 2011 hordóminta

Tiszta, világossárga citromszín, erőteljes illatbomba, friss, gyümölcsös, illatos fajták intenzív jelenléte, elegáns muskotályos karakter, játékos ízek, vastag és komplex, jó arányú és erőteljes savak, édeskés lecsengéssel.



www.dulabor.hu – 1270 Ft

87 pont



Kovács Nimród

Egri Csillag 2011

Szép, sárga színvilág. Fokozatosan nyíló, de összetett és gazdag illatvilág, virágjegyekkel kiegészülve. Ízben fő aromajegy a citrusfélék, de megjelennek a vegetális és minerális aromák is, friss és élénk savgerinc, megfelelő testtel, édeskés utóíz, enyhe kesernyével a végén.



N. a.

86 pont



St. Andrea

Egri csillag (Napbor) 2011

Arany szélekbe futó szín, illatában friss, intenzív gyümölcsök érezhetőek, mineralitással kiegészülve, amely teljessé teszi az összetett és izgalmas aromajegyeket. Jól iható, karakteres, komplex elegáns bor, hosszú lecsengéssel.



www.bor-bolt.hu – 2250 Ft

86 pont



Varsányi Lajos

Egri Csillag 2011

Tiszta, világossárga szín, behízelt, egzotikus gyümölcsök az illatban, amely ízben is folytatódik édeskés aromákkal. Pici pezsgés. Húsos, vastag bor, elegáns savszerkezettel, közepesen hosszú lecsengéssel.



N. a.

84 pont



Sike Tamás

Egri Csillag 2011

Tiszta, mély sárga színvilág, érettebb gyümölcsös illatvilágban halványan megjelenik a tölgyfa is, kerek, jól iható bor, erős savszerkezet és megfelelő test, közepesen hosszú lecsengés, enyhe kesernyével a végén.



N. a.

83 pont



Tarjáni Pincészet

Egri Csillag 2011

Tiszta, sárga színvilág, kissé nehezen nyíló gyümölcsös illatvilág tölgyfás jegyekkel, ízben érett gyümölcsök és vegetális aromák, egyensúlyban a fahordós jegyekkel. Tartalmas, vastag bor.



N. a.

83 pont



Károly Róbert Főiskola

Egri Csillag 2011

Tiszta, halványsárga szín, visszafogott illatában fokozatosan előbújnak a könnyed, gyümölcsös aromák, amelyek aztán ízben is folytatódnak. Arányos, élénk savak, alkoholban erőteljesebb bor, közepesen hosszú lecsengés.



N. a.

83 pont



Ostros-Novaj Borház

Egri Csillag 2011

Tiszta, friss üde illatok, ízben egzotikus gyümölcsök, édeskés, muskotályos jelleggel, enyhe pezsgéssel kísérve. Kedvelhető, karakteres erőteljes savszerkezet, rövidebb utóízzel.



www.ostrosbor.hu – 1500 Ft

83 pont



Gál Lajos Egri Csillag 2011

Illatában először zárkózott, majd később kinyílik a bor és megjelennek a citrusfélék, finom fűszerességgel kísérve, amely telt ízében folytatódik olaszrizlinges vonulattal, ásványossággal és pici kesernyével, kellemes savak, karakteres, összetett bor.



www.gallajoseger.hu – 1500 Ft

TESZT

Egri Csillag

81_{pont}



Besenyei Borház
Egri Csillag 2011

Intenzív, behízelt, őszibarackos illatvilág, könnyedebb gyümölcsös aromajegyek, érdekes ornamentikával, erőteljesebb alkohollal és savérzettel, enyhe szénsavassággal, rövid lecsengéssel.



www.besenyieibor.hu – 1000 Ft

81_{pont}



Csutorás Ferenc
Egri Csillag 2011

Tiszta, halványsárga szín, fokozatosan megnyíló muskotályos illatvilággal, ízében megjelenik a citrusosság, vegetális jegyekkel kiegészülve. Testes, vastag bor, közepesen hosszú lecsengéssel.



N. a.

81_{pont}



Juhász Péter
Egri Csillag 2011

Visszafogott illatában fokozatosan nyílnak meg a friss gyümölcsök, főleg a citrusok, ízében hasonlóképpen a citrusfélék dominálnak, édeskes érzettel és enyhe kesernyével a végén. Közepes test és élénk savak, jó ívású bor.



N. a.

81_{pont}



Juhász Testvérek
Egri Csillag 2011

Tiszta, halványsárga szín, illatában a gyümölcsön kívül olajos magvak, például a tökmag is megjelenik. Telt, édes karakter, vibráló savszerkezet, krémes lágyág, közepes lecsengés.



N. a.

81_{pont}



Borvár Tóth Ferenc
Egri Csillag 2011

Visszafogott illatában elsősorban a muskotályos gyümölcsök jelennek meg szépen, amelyek a kortyban is folytatódhatnak. Jó savszerkezetű, tartalmas vastag ízű bor, jól iható.



www.egriborvar.hu – 1500 Ft

80_{pont}



Hagymási Pince
Egri Csillag 2011

Kissé nehezen nyíló illatában megjelenik a gyümölcsök mellett egyfajta puncsos, mazsolás jelleg, ízében intenzíven kezdődő édeskes, érettebb gyümölcsök, elegáns, harmonikus arányokkal, közepesen hosszú lecsengéssel.



www.bormester.hu – 1600 Ft



BORPALOTA

BORÁSZAT & SZŐLŐBIRTOK

Borkóstolás, borbemutatók szervezése csoportoknak, baráti társaságoknak.

3200 Gyöngyös, Koháry út 4. Tel.: 37/301-015,

Fax: 37/301-693 postmaster@borpalota.axelero.net

Bővebb információkért keresse fel honlapunkat: www.borpalota.hu

A Bukolyi Birtok reneszánsza

Körülbelül egy év telhetett el azóta, hogy a Bukolyi család utoljára hallatott magáról. Mint emlékeztető, nem kis vitákat kiváltó módon, a család úgy döntött, hogy feladja a küzdelmet a többségi tulajdonossal szemben és saját filozófiája mentén újraéleszti az általa megálmodott borászatot, immár Bukolyi Családi Birtok néven. Először Bukolyi Lászlót kerestem meg, hogy kifaggassam a fejleményekről, de állítása szerint „nyugdíjazta magát” és fiát, Marcellt ajánlotta, mint információforrást.



Marcell 27 éves, közgazdászként végzett, de már akkor is borászként képzelte el a jövőjét. Egyetemi évei alatt levelezőn végezte el Gyöngyösön a szőlész-borász mérnöki szakot. A borászati képzés jó alapokat ad, de ha valaki egyedi bort szeretne készíteni, akkor saját magának kell megalkotnia a kívánt eredmény eléréséhez, esetünkben az egyedi borhoz szükséges algoritmust. Marcell szerencsésnek vallja magát, mivel édesapja már évek óta, egészen pontosan 2001-óta csiszolhatja a „receptúrát”. Újat mindig lehet és kell tanulni, folyamatosan lehet tökéletesíteni a módszereken, de az alapgondolat változatlan.

Legutóbbi útja alkalmával Marcell egyik kedvenc borvidékén, a Rhone-vidéken töltött hosszabb időt egy biodinamikus birtokon. Példaértékűnek tartja a hozzáállást, ahogy ott a borhoz viszonyulnak: alázattal és tisztességgel végzik a munkájukat, magas szakmai színvonalon, természetesen. A kaliforniai tapasztalatok viszont merőben eltérőek:

Az „Coca-Cola”... Gyártják a bort, jól bevált sablonok szerint. Igen-csak távol esik a mi „romantikus” borkészítési felfogásunktól. Tanulni, tapasztalni azért a Napa-völgyben is lehet, elsősorban a borászati higiénia terén. A borkészítéshez nem körző és vonalzó szükségeltetik – állítja Marcell. Hagyni kell borrá válni az alapanyagot, de a játékszabályokat be kell tartani. A vörösborkészítés technológiája rendkívül egyszerű: a lebogyózott szőlőt kis kádakba helyezjük, majd kézi csömöszöléssel segítjük elő az aromák minél magasabb fokú kioldódását. Az erjedés a kádakban történik adalékanyagok, fájlesztő hozzáadása nélkül. A kész bort préselés nélkül hordókba fejtjük, majd ott érleljük. Az almasav-bomlás spontán megy végbe. A palackozás előtt a bort ega-lizáljuk, majd kis kénezés után szűrületlenül töltjük le. A bor életébe nem szabad beavatkozni, nem szabad siettetni az erjedést, az almasav-bom-lást és az érlelést sem. Egyszerűen, tisztán, naturálisan – ezek a mi borkészítési szabályaink.

A Buttlerral történt szakítást követően a szőlőterületek tulajdona ugyan megmaradt, de a hasznosításukról egyelőre le kellett mondania a családnak, és a közeljövőben nem is számolnak ezekkel a területekkel. A birtok jelenleg körülbelül négy hektár termőterülettel bír, melyen zömmel öreg tőkék teremnek. Ehhez jön még egy öthektárnyi, a borászat jövője szempontjából meghatározó potenciállal bíró, teraszos terület a Nagy-Egeden.

Ez másik dimenzió – dicséri a területet Marcell. Ez a birtokrész ökológiai, klimatikus, geomorfológiai, edafikus és botanikai szempontból is rendkívül gazdag, szinte egyedülálló. Ennek a csodálatos értéknek, a sokszínűségnek a megőrzésére törekszünk, klasszikus növénytermesztési kultúra felelevenítésével. Itt nem szőlőültetvényt, hanem szőlőskertet fogunk létrehozni, ami nem pusztán egy mezőgazdasági terület, hanem mintagazdaság is lesz, amin keresztül meg lehet majd ismerni a Nagy-Egedben rejlő hihetetlen értékeket. A borkészítés mellett immár a birtokon termő, értékes vad gyümölcsöket felhasználva különleges eceteket, olajokat, lekvárokat és pálinkákat is készítünk, egyelőre nagyon kis mennyiségben, kísérleti jelleggel.

A négy hektárnyi termőterületen 2011-ben körülbelül 20 ezer palacknyi izgalmas, vagány, koncentrált bor született. Rajnai rizling, tramini, chardonnay, leányka, merlot, cabernet franc és kékfrankos alkotják a fajtaválasztékot, melyet hamarosan kóstolhatunk. A napokban palackba kerültek az első fehérborok, s rövidesen várható egy különleges kései szüretelésű Leányka is. A vörösökről még nem tudni pontosan, hogy milyen összetételűek lesznek, annyi valószínűsíthető, hogy a kékfrankosból palackoznak majd önállóan, és lesz egy komoly vörös házasítás is. A fahasználatot továbbra is megpróbálják finomra hangolni, hogy a bor ízét, illatát ne a hordóból származó aromák határozzák meg. A borokat elsősorban a pincétől lehet majd beszerezni, de pár tétel valószínűleg el fog jutni egy-két kisebb kereskedőhöz és étterembe is.

A jövőképhez hozzátartozik még egy új borászati épület megépítése is, ami egyelőre bizonyos „álbürokratikus” okok miatt parkoló pályára került. Reméljük, ez az incidens nem fenyegeti Marcell álmának megvalósulását, és hamarosan vendégei lehetünk egy ön-ellátó, családi gazdaságnak, ahol a természetes úton készült borok mellett magas színvonalon elkészített, finom, házi ételeket és szimpatikus vendéglátást kapunk!



A kertben van egy öreg tőke

Karner Gábor kézműves borász



Amikor belépek a régi városszéli házba, egy pillanatra megtorpanok, mert bármennyire is kölyök még az a fehér komondor, azért csak van vagy ötven kiló.

A házigazda Karner Gábor, a Mátrai Tőkések tagja, ifjú kézműves borász a Mátrai Borvidékről, Szűcsiből. Fiatal és nagyon lelkes, tanulni vágyó, rendkívüli nyitott természettel. Érkezésem idején éppen egy jégcsákányt fejez be, másnap indulnak a két nagyobb gyerekkel alaptúrára a Tátrába, kell a szórakozás is.

Minden a házzal kezdődött. A fiatal zenész az egzisztenciateremtés legelején a családalapítás mellett dönt és keresni kezdi az elképzeléseinek megfelelő lehetőségeket, így jut el a Revetegbe, Veresegyház szélére. A kertben van több öreg szőlőtőke, a szomszéd bácsi meg bort is csinál, így aztán Gábort rábeszéli a boráskodásra. *Tudod – mondja – nagyon jó papucsban lemenni a pincébe és lopóban felhozni a bort a barátoknak.*

A következő évben már Gyöngyössolymosról vásárolt rizlingszilváni szőlőből készített bort, ami egy versenyen 2000-ben aranyat ér. A vörösbort is izgatja, vásárolni akar egy kis egri kékszőlőt, de amikor megérkezik, kiderül, hogy az tramini és a Mátrából, egészen pontosan Szűcsiből való.

A kocka el van vetve, Gábor sorsa eldőlt. Borász akar lenni, de hol? Ez a kérdés is eldőlt a traminnel. A Mátra nincs túl messze és elég szép szőlőterületek vannak arafelé, ahol a szőlő termesztésének már komoly hagyománya és gyakorlata van. Az első hektár Szűcsi mellett, a Vitézföld dűlőben került kialakításra, 2004-es telepítéssel, 8000 tőke/hektár sűrűséggel, kompromisszum-mentesen, egy fajtából, kékfrankosból. Az első bor egy könnyű kékfrankos (2005-ből), aztán a következő két évben 4 hetes, azóta 2 hetes héjon tartással készülnek a vörösbortok. Persze mindezt 2008-ig mellékfoglalkozásban csinálja az eredetileg gépészmérnöki végzettségű, a dobolás miatt éjjeliórként dolgozó kezdő borász. Közben a sógorával közösen vesz két pincét Szűcsiben, a régi pincesoron, aztán jön a Tavaszföld dűlő régi, téves kékfrankosa, és egy fél hektár olaszrizling. Mára már összesen 5–5,5 hektár terület birtokosa, amiből 2,5 hektár a termő.

A Tavaszföld dűlő ötven éves tőkéi mára már átalakításra szorulnak, meg kell egy kicsit sűríteni az állományt, és új fajtákat is jó lenne telepíteni – ez jár a Gábor fejében, mert meg kell teremteni a család egzisztenciáját. *A három gyerek nagy felelősség – mondja. Az szőlő termőterületét nem akarja növelni, az 5,5 hektár fölé nem akar menni, mert azt még a jelenlegi kézműves módszerrel – és ezt szó szerint kell érteni, mert mindent egyedül, kézzel csinálnak a szőlőben és a pincében – elbírja a család, ennél nagyobb területhez már alkalmazott kell.*

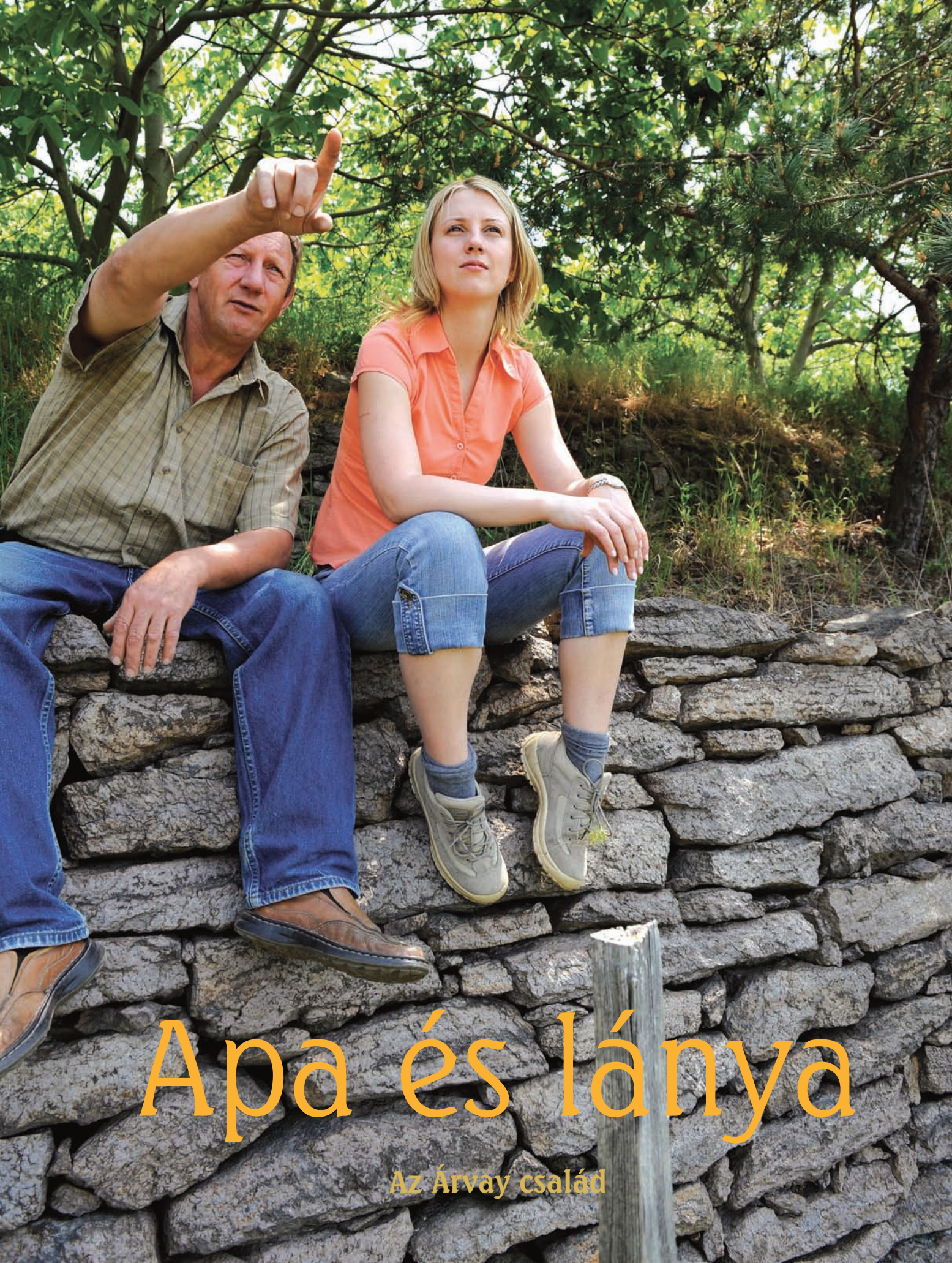
Még mintegy 3 hektár telepítésre vár, ezerjő, tramini, furmint, rajnai rizling, hárslevelű, és kék-szőlőből a kadarka és a pinot noir – így teljes lesz a szortiment. Jó lenne egy kis ház is Szűcsi szélén, közel a szőlőhöz, a pincéhez, akkor talán a család is közelebb kerülhetne, bár a nagyobb gyerekek már most is kiveszik a részüket a munkából, különösen a nyári időben. Kellene még egy kis traktor is, amivel sokat lehetne segíteni a szőlőmunkákban. De igazán egy cél van: a jó bor.

Hogy milyen a jó bor? Erre a kérdésre Gábor válasza nagyon egyszerű, ahogy a legtermészetesebb. Amit a terület és a szőlőfajta tud, ez a leglényegesebb, az adalék már beavatkozás a természetes – ha úgy tetszik: kézműves – folyamatba. A bor színét a napfény adja, azt úgysem lehet befolyásolni, egyébként is a szőlőben minden benne van, ami a jó borhoz kell. Magyarországon úgy is lehet nagy bort készíteni, hogy nem kell semmit hozzátenni sem a szőlőhöz, sem a borhoz. *A legfontosabb egy jó terület, az alacsony terhelés, és a pincében felügyelet mellett lezajló spontán folyamatok –* összegzi az ars poeticáját.

Mi a jövő? Nos, erre a kérdésre egy igen szerény válasz érkezett Gábortól: *Szeretnék a családommal békében, szeretetben, a szőlő közelében, ebből az 5,5 hektárból megélni. Fontos szempont az életünkben, hogy legyen a családnak mindig lehetősége egy kis nyaralásra, és ne a pénz irányítson bennünket. Jó borokat szeretnék készíteni, amihez a Mátrában minden adott. A megfelelő termőterület, a nagyszerű klíma és a jó magyar fajták. Hagyni kell, hogy a természet minél jobban mutassa meg magát.*

Mert az adottság, amivel a szőlőterülete rendelkezik olyan lehetőség, amit kár veszni hagyni. Különösen, ha egy olyan ember kezében van, mint Karner Gábor, aki már a meglévő területeiről évek óta nagyszerű sillereket, Tavaszföldi és Vitézföldi Kékfrankosokat készít.





Apá és lánya

Az Árvay család



Mindig izgalmas, ha az ember Tokaj-Hegyaljára utazik, mert szép a táj, érdekesek az ott lakók, és nagyon sok izgalmas dolog éri utol az embert ott.

Az első meglepetés, hogy milyen kis takaros település Rátka, a Tokaji Borvidék legnyugatibb részén, szinte már kint is belőle. Egészen a faluig lapos, dimbes-dombos az út, szinte alig látni komolyabb hegy-szerű képződményt, na jó, ott távolabb, ott igen.

Régi, de szépen karbantartott ház előtt állok meg, rajta a felirat: Árvay Családi Pincészet. Itt fogadják a vendégeket, ebben a hosszú ideje a családhoz tartozó épületben. Egy kicsit várni kell, mert én jó sokat késtem, a vendéglátóknak pedig akadt még intéznivalójuk a ráadásként kapott időben – úgy kell nekem, miért nem érkeztem pontosan.

A hangulat azonban pillanatok alatt feloldódik, mert a házigazdák marketingért felelős lánya, Angelika pillanatok alatt mosolyra fakaszt minket, öregeket: a látogatót és a ház urát, Árvay Jánost, a híres borászt, aki már megkapta az Év Bortermelője díjat.

Hogy is kezdődött?

Rátka ízig-vérig sváb falu volt, a XVIII. század második felében telepítették be ide őket. A mi családukban mindenki gazdálkodott, és szőlője is mindenkinek volt. Nem sok, talán pár száz négyszögöl, de volt. Ha dolog volt a

szőlőben, engem is vittek, már csecsemőként is, aztán kiakasztottak valamelyik gyümölcsfa ágára hintázní. Amikor meg már járni tudtam, ezt-azt meg is kellett csinálni. Szóval belenőttem a szőlőművelésbe, a borkészítésbe. A rátkai sváb emberek mindent pontosan kiszámítottak, mindennek megvolt az oka és az ideje. Szombaton délután például, a csorda hazajövetelét követően mindenki fogott egy seprűt, és felsepertük az egész falut, mert jött a vassárnap, a pihenőnap – emlékszik a kezdetekre Árvay János.

Belenőt a szőlőtermesztésbe és borkészítésbe, bár inkább izgatta a kémia és csokoládégyártás, mégis ide húzták a gyökerei. Hosszú és rögzös út vezetett a Kombináton, a Disznókő Pincészetén át az Árvay és Társa Borászatig. A Kombinátban megismerkedett a beosztotti világgal, tette a pincében, amit kell, amit mondtak. A Disznókőnél már egyszerre jöttek a teendők, a szőlővel és az emberekkel is foglalkozni kellett, és a végén már a cég vezetése is feladat volt.

Végigjártam az utat, mindent megtanultam. A munkát és a vezetést is. Nem is tudnám eldönteni, hogy melyik a nehezebb – mondja –, de csinálni talán könnyebb, mert ott látod is, hogy mi történik.



A sikeres évek után, amelyekben már a gyermek, Angelika is tevékenyen részt vesz, mégis az elválás következik és egy új fejezet az Árvay család életében: visszatérés a kedves faluba, Rátkára. No nem, sosem hagyták el, mert az otthon az ott van, csak most már a munka is helyben található.

A gyökerek, mint a szőlőé, igen erősek. Innen nehéz elmenni. De nem is akarunk, hiszen itt vagyunk otthon. Ma már 22,5 hektárt művelünk, nagyrészt a régi, a családunkhoz kötődő dűlőkben, a Meggyesben. Itt kaptunk ajándékba apósomtól az első 450 tőké, aztán az Istenhegyen, a Padi-hegyen, a Meggyesben, a Középhegyen, amelyeket kölyökkoromban számtalanszor körbecsavarogtuk a falubéli barátokkal. Aztán van még területünk a Köves-Úrágyában, Mádon és a Dorgóban, Mezőzomborban – mondja Árvay János.

Mára már kezd minden szépen kialakulni. Angelika viszi a kereskedelmet és marketinget, Szabolcs fia a szőlőben találta meg szépséget, a felesége Katalin meg a háttérrel biztosítja a családi vállalkozáshoz. Így kerek az egész.

Sokszor kellett segíteni apunak a szőlőben, és nem mindig tetszett a dolog, de nem volt apelláta. Nem a borászatban képzeltem el a jövőmet. Közgazra jártam Miskolcon, de nyáron mindig itthon voltam, és jól esett segíteni, a vendégeket megkínálni, bemutatni a borokat. Így aztán észrevétlenül belekeveredtem, és ma már egyáltalán nem bánom, hogy így alakult – mondja Angelika.

Talán Árvay János sem fog megharagudni az újságíróra, ha azt olvassa, hogy ma az Árvay Pincészetéről legalább annyi embernek jut eszébe az apa, mint a lánya, Angelika.

Nem könnyű beletanulni abba, hogy a gyerekeknek is lehet igazuk – mondja János, Angelika meg bólogat hozzá –, de meg kell tanulnunk, mert együtt sokkal jobbak vagyunk. A magunk jövőjét építjük. A gyerekeinknek, a gyerekeinkkel.

Az apa nagy utat tett meg, felépített valamit és nem is sikerek nélkül, hiszen a tudását semmi nem bizonyítja jobban, mint az Év Bortermelője díj. Mégis a legnagyobb sikerek közé a családi birtok tartozik, amelyből mindenki kiveszi a részét.

Nagyon jó itthon lenni, értéket teremteni és vinni tovább azt, amit a szüleink felépítettek. A borvidék és ezen belül a mi területeink adottsága biztos jövőt jósol számunkra – mondja Angelika mosolyogva –, még ha néha komoly vitákkal is van kikövezve az út. Így szép és kerek a dolog.

A kövekben rejlik a titok. Ezt a titkot kell átadnom a következő generációnak – fogalmaz Árvay János. Látom, érzem, hogy jó úton járok.

A mindig mosolygós Angelikára nézek és egy komoly, határozott, magabiztos arcot látok.

Árvay János, jó úton jártok, meggyőződtem róla.



*Jöjjön ki Óbudára,
Egy jó túrós csuszára,
A kerthelyiségben sramli szől,
És ott lehet csak inni jól.
Az abrosz tarka-barka,
És rajta jó kadarka,
És már az első csók után,
Meglátja, de jó lesz kinn Óbudán.*

A kadarka ethosza

A fáma szerint a vörösboros kultúrát a török elől menekülő délszlávok hozták be Magyarországra. Ennek manifestációja a leginkább mediterrán magyar fajta, a kadarka, melyet ma is természetesen Bulgáriában, gamza fedőnéven. A dolog pikantériája, hogy egy másik menekültcsoport, az 1849. után az Oszmán Birodalomba emigráló magyarság visszavitte a fajtát a Balkánra, így aztán a Naposparton tett kirándulásunk alkalmával találkozhatunk gamzával és kadarkával is – és érdekes módon a kadarka ott elit bornak számít, már-már világfajta („lokális világsztár”).

A kadarkát ma Magyarországon nem kezelik a helyén. Általában a portugieserhez hasonlóan könnyed, netán primőr borként ajánlják a borászok, és a pincék termék-struktúrájában – tisztelet a kivételnek – leginkább a piramis alján helyezkedik el.

Ez kérem, alapvető tévedés. A kadarka igaz, hogy könnyed ital, de olyan, mint egy versenyló. Én a fajtát mindig is a spanyol Tempranillohoz hasonlítottam: az sem egy olvasztott bitumen, még-

is, a világ egyik legnagyobb bortermelő országának vezető terméke (és a két fajtát összekóstolva furcsa, éteri hasonlóságok fedezhetők föl). A spanyolok észrevették, amit a magyar borászok elfelejtteni látszanak: a világ tele van úgynevezett világfajtákkal, és új, érdekes íze-
ket csak a helyi fajták csúcsra járatásával lehet elérni.

Régen, a háború előtt másként volt ez nálunk is. A magyar vörös-bortermelés nem elhanyagolható részét a Kadarka adta, melyet a könnyed, mégis erőteljes felépítése, hosszú érlelhetősége (!) és fűszeres jellege okán elsősorban a gasztronómiában vetettek be. Az artériás vérzés színű, olvasztott bitumen állagú gyártmányoknak ugyanis van egy olyan bajuk, hogy nehezen fogyasztható melljük bármilyen is – ezek önmagukért készített borok. A szóban forgó könnyed, de termelésekorlátozással erőteljes és koncentrált kadarka újrafelfedezésre vár, mint gasztrobor.

Szomorú lennék, ha az első csókig kellene arra várni, amíg kide-rül: milyen jó is tudna lenni kinn Óbudán...

Balla Géza kadarka vertikális teszt

Aki a termőhelyeinek negyedén, mintegy 18 hektáron kadarkát termeszt, az nem viccel.

Balla Gézáról sok mindent el lehet mondani, de azt nem, hogy ne hinne a kadarkában.

A hagyományos vagy „rég stílusú” kadarkáit szigorú termelés-korlátozás mellett, némileg magasabb hőmérsékleten erjesztette, így azok kevésbé gyümölcsös, inkább földes-tanninos jegyekben voltak erősek. A 2011-től készített, dűlőselektált „új stílusú” kadarkái alacsonyabb hőmérsékleten erjedtek, így erősebb gyümölcsöket és fajtajelleget tudnak fölmutatni. A jövőben várhatóan a „rég stílusú” és az „új stílusú” kombinációjával is kísérletezni fog a borász.



Balla Géza Kadarka „Haragos Dűlő” 2011, hordóminta

Téglaavörös, átlátszó szín, fűszeres-gyümölcsös, fajtajelleges illatvilág. Kerek savak, koncentráció és cucc, hosszú lecsengés. Nagy fejlődési potenciállal rendelkező ifjú titán.

89 pont

Balla Géza Kadarka „Szász Dűlő” 2011, hordóminta

Világos gránátvörös szín, illatában a sötét húsú gyümölcsök dominálnak, a sav szép kerek, a tannin bársonyos. Szájban még kicsit darabos, érne kell, de a lecsengése szép hosszú és komplex.

85 pont

Balla Géza Kadarka „Kereszt Dűlő” 2011, hordóminta

Bordó szín, illatában egy kicsit visszafogott, először szép fűszeresség jelenik meg, majd a gyümölcsök. Szájban nagyon fűszeres, bors, oregánó, erős alkohol, konyakmeggy lecsengés. A hordóminták között a legelőrehaladottabb állapotban lévő, ugyanakkor nem könnyen dekolható ital – sokat látott tesztlőinknek bejött ez a „fűszeres disszonancia”.

89 pont

Balla Géza Kadarka 2010

Gránátvörös szín, illata fűszerekben, gyümölcsökben egy kicsit visszafogottabb. A savak élénkek, a test vékony, nem komplex, de mineralis. A tannin kicsit reszelős még, a szájban a bor egyszerű, de jól iható, az évjárat figyelembe vételével szép bor.

85 pont

Balla Géza Kadarka 2009

Szép áttetsző gránátvörös szín, mellbevágó fűszeres, gyümölcsös, földes, mineralis illatokkal. Szájban nagyon szép, markáns savstruktúra, bársonyos tannin és mineralitás, komplex, filozofikus bor.

89 pont

Balla Géza Kadarka 2008

Gránátvörös szín, nagyon illatos, körte, alma, vanília, szegfűszeg. Kedves savak, puha tannin, szájban nagyon gyümölcsös, kerek és hosszú, de a hordó mögött nem elég erős a bor. Erdei gyümölcsös, egyensúlyos lefutás. E sorok írójának különvéleménye szerint e gyenge évjáratban nem lehetett csodát tenni, így aztán – a többiekkel ellentétben – szerintem 80 pont alatt van a bor.

87 pont

Balla Géza Kadarka 2007

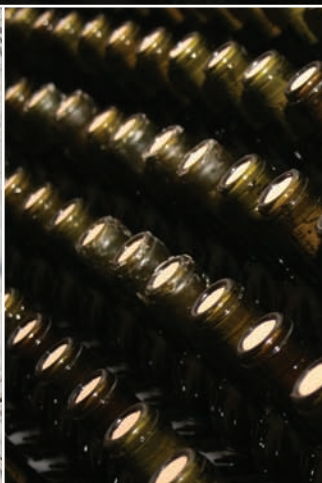
Érett bordó, de nem barnás-öreg szín. Fűszeres és gyümölcsös illat, kevés csokoládéval és capuccinóval. Nagyon kerek kezdés, abszolút sav, tannin, alkohol egyensúly. Szép gömbölyű, hosszú-hosszú lecsengés, olívás utánérzéssel. Itt érthető meg, miért nevezi Vida Péter hercegnőnek a kadarkát: ez itt Vénusz születése, bárcsak Botticelli láthatta volna.

93 pont

Balla Géza Kadarka 2006 Reserve

Ki mondta, hogy a kadarkát pár év után meg kell inni? Itt a cáfolat. Egészen sötét gránátvörös szín, kicsit visszafogott, de nagyon harmonikus illatvilág, némi olajosággal. Hangsúlyos fűszerek mellett sötét húsú gyümölcsök, csokoládés-kávés ízegek, avar és krémség. Ha az előbbi Vénusz volt, akkor ez az Anyakirálynő: bőséges domina. Ezért-e, vagy másért, de tesztlőinknek roppant ízlett.

93 pont



Levél a baráthoz

A kadarka Egerben



Szia Gyuri!

Még egyszer köszönöm a segítséget.

A kadarka nem csak egy szőlő, Ő több attól. Nem szabad ilyen könnyen feladni! Ha rátaláltunk a megfelelő fajtaváltozatra, most már látni, hogy a nagy és tömött fürtű, fiatal ültetvények főleg erre alkalmatlan (egyébként kiváló) dűlőben nem adnak magas minőséget. Ha az ültetvény eléri a minimum 10–15 évet, és mi is megtanulunk bántani vele, kiváló borokat kaphatunk. Vagy nem! Azonban vannak lazább fürtű, korábban és kevesebbet termő változatok is. Ezeket föltétlen ki kell próbálni, Heimannéktól, Tarnóczyiéktól vagy Balla Gézától könnyen beszerezheted.

Idén én már kipróbáltam a következő fitotechnológiát, és határozottan állítom: működik. Főleg, ha még fegyelmezettebbek lettünk volna.

Tudom, hogy a kékfrankos egyszerűbb eset, de a fajtaváltozat, a dűlő, az ültetvény kora meghozza a kívánt eredményt. Én hat évig próbálkoztam pinóval. Kannában adtuk el, az egyik legolcsóbb borként. Ma viszont már úgy gondolom, itt a borvidéken az első hat hétben minden évben benne vagyunk a pinóval. De közben eltelt egy fél évtized, lecseréltük a dűlőt, a klónt és a feldolgozási technológiát! Most már tudom, hova és melyik klónt ültetem!

De nézzük a kadarkát! Nemcsak az érettség elérése, hanem az egészségi állapot megtartása is kihívás, úgyhogy a kettőt együtt kell kezelni.

A szőlőtermés egészsége szempontjából fontos szerepe van a fürtszerkezetnek. A tömött fürtök bogyói egymást nyomják, ezeknél nagyobb a rothadás veszélye. Nemcsak a megfelelő növényvédelem, hanem a termesztéstechnológia más műveleteinek, így a termés szabályzásnak a céltudatos végrehajtása is hozzájárulhat ahhoz, hogy egészséges termést szüretelhessünk, s egyúttal a termés minőségét javítsuk.

Az általános zöldmunkák közé tartozó lelevelezés Magyarországon hagyományos termesztéstechnológiai mozzanat volt a Móri borvidéken, ahol virágzás előtt a fürtök alatti leveleket lecsípték (többnyire háromat). A korai lelevelezést a molykárók csökkentése miatt végezték el, de nem hagyható figyelmen kívül az sem, hogy virágzaskor így több fényt és meleget kapnak a fürtök. Ugyanakkor a virágzás kezdetén végzett lelevelezés fokozza az elrűgás mértékét, mivel szénhidrát-ínséget váltunk ki. A szénhidrátok virágfürtökbe, illetőleg a hajtáscsúcsba való áramlását zöldmunkával hatékonyan tudjuk szabályozni. Ezáltal csökkentjük a kötődés mértékét, így lazább fürtszerkezetet kapunk. A levélritkítás egyúttal a lombzat és a fürtök kedvezőbb légcseréjét, gyorsabb felszáradását is biztosítja. A lelevelezés során az 1–4. szárcsomó leveleit távolítják el. Korai lelevelezéssel a hozam körülbelül 20–30 százalékkal mérsékelhető, s a minőség is javítható. Egy amerikai kísérletben 59–65 százalékkal sikerült mérsékelni a rothadás mértékét. A mustfok emelkedés a kisebb hozammal, illetve a nagyobb invertáz aktivitással magyarázható (*Hed-Travis, 2000, 2002*).

>>>



A különleges zöldmunkák közé tartozó fürtfelezés, amely a fűrtriktítás alternatívája lehet, nem bevett módszer a borszőlőtermesztésben. A fürtök eltérő mértékű csonkítása (a fürt csúcsi részének 1/3–1/4-ed része) jól ismert a csemegezőlőtermesztésben, ahol a tetszetősebb, nagyobb bogyókat tartalmazó, laza fürtök képviselik az értéket.

Ezt is most próbáltuk ki először, hiszen megfigyeltem, hogy a fürt végének 1/3-a szinte mindig világosabb – éretlenebb –, alacsonyabb cukortartalmú, mint a többi része. Kérdés, ezt meg tudjuk-e oldani az ültetvény egészén?

Napjainkban ígéretes kísérletek folynak e témakörben borszőlőfajtákkal kapcsolatban. A tömött fürtű fajtáknál, klónoknál a fürtfelezés előnyösebb termésszabályozási lehetőségnek tűnik, mit a fűrtriktítás. Hajtásonként egy fürt meghagyásával a termés tömött szerkezetűvé válhat, s ez fokozhatja a rothadás veszélyét, ez általában nem figyelhető meg a fürtök felezésével.

Lényeges a felezés időpontja. Érdemes a fürtzáródást megelőzően, illetve a zsendülés előtt kb. két héttel elvégezni a munkát. A felezést követően a felezési pont feletti bogyók lejjebb kerülnek, így a megmaradt fűrtrész lazább lesz. Ez mérsékelheti a botrítisz fertőzést, ugyanis a bogyók nem nyomják egymást, s jobban éri őket a nap. Pinot fajtákkal Dél-Tirolban 50–80 százalékkal sikerült így csökkenteni a szürkerothadás mértékét (Hafner, 2003). A gyakorlatban többnyire csak a nagy, tömött fürtöket felezik és mivel a bogyók ilyenkor még kemények, ezért kevesebb kárt szenvednek. Mi ezzel elkéstünk és sok bogyó sérült.

A fürtfelezés közvetlen virágzás előtt is elvégezhető. Ekkor a művelet kézzel, metszőolló használat nélkül is végrehajtható. Ezt a módszert javasolják nagy, hosszú kocsányzatú fajtáknál (pl. Kékfrankos, Merlot). A felezés egyúttal hatékonyan mérsékli a kocsánybénulást is (Petgen, 2005).

A fűrtriktítás elvégzésének okaiként az alábbiakat szokták érvként felhozni:

- jobb minőséget akarunk elérni;
- gazdasági túltermelés és élettani túlterhelés kikerülése (Kozma, 2001).

Teljesen új keletű fitotechnikai eljárás a fűrtrtépés. A fűrtrtépés szintén a termésszabályozás egyik lehetséges változata. Fűrtrtépés során a bogyók egy részét – legkésőbb azok zöldborsó nagyságú állapotának eléréséig – letépjük. Természetesen csak abban az esetben remélhetjük a botrítisz veszélyének csökkenését, ha nem sérülnek meg a bogyók. A fűrtrtépés a hagyományos fűrtriktítással szemben rövidebb idő alatt elvégezhető. A módszer eredményeként nemcsak a szürkerothadás, hanem a kocsánybénulás kockázata is csökken s várhatóan nő a mustfok értéke.

A levelezésnek nem vagyok nagy híve (jégkár!), főleg fehér fajtáknál, mivel a fürtök sárgulnak és a napégés is egyre fokozottabban jelentkezik. De ezt is elvégeztük (igaz késve), s a kontroll sorokhoz képest látványos volt a fejlődés.

Azt is elképzelhetőnek tartom, bár megdrágítja a munkálatokat egy kicsit, hogy a tavalyihoz hasonló évben kétszer kellett volna szüretelni, vagy időpontban, vagy két különböző színű ládába az érettségtől (a színén a szedő is látja) függően. Voltam Kadarkaszüretkor az Egeden, ott minden fürt tökéletesen beérett. Ez nem csak a Hegy erénye!

Mindent összevetve, én is többet vártam ettől a fajtától. Na, de majd idén ismét próbálkozunk!

Üdvözlő:
Hagymási József

Egri Kadarka Teszt

Már az első szerkesztőségi ülésünkön kitűztük, hogy a kadarkát igenis, az első bemutatott borok között kell szerepeltetni és átfogó módon kell ismertetni. A tavaszi lapszám hozta is magával a témát, hiszen az Egri Csillag kapcsán több oldalt kívántunk az Egri borvidéknek szentelni és így hamar eldöntöttük, hogy a kadarka tesztet Egerben kell megtartanunk, egri borászok társaságában.

Tizenegy minta gyűlt végül össze a borvidékről, melyet hét fős bizottság kóstolt végig nem leplezett szigorúsággal. A borokat mind korrektnek találtuk, csupán egy volt közöttük, ami többünk megítélése szerint már átbillenőben volt az életgörbéjén és az öregedés jegeit mutatta.

A tesztek vakteszt formájában végeztük, 100 pontos rendszer szerint. Az összesítésnél minden értékelőtől a legalacsonyabb és a legmagasabb pontszámot figyelmen kívül hagytuk és a résztvevő borászok saját boraikra adott pontjait sem számítottuk bele az átlagba. Különösen örültünk annak, hogy a szigorú bírálat ellenére minden bor simán vette a 80 pontos akadályt és a teszt győztese megközelítette a 90 pontot.

Összegezve a vizsgálódást: nagyon szép kadarkákat kóstoltunk, mindegyik hozta ugyan a „saját pincés jegyeket”, de ezek a jegyek mindig csak pluszt adtak a kadarka amúgy is sokszínű és izgalmas világához. Bármelyik tételt bátran ajánljuk a fogyasztók figyelmébe.

A teszt helyszínét az egri Gál Tibor Pincészete biztosította.
Köszönjük!

Zsűri:

Thummerer Vilmos – elnök (Thummerer Pince, Noszvaj)

Darin Sándor (borutazo.hu)

Dr. Gál Lajos (Gál Lajos Pincészete, Eger)

Hagymási József (Hagymási Pincészet, Eger)

Juhász Ádám (Juhász Testvérek Pincészete, Eger)

Patai István (Károly Róbert Főiskola Szőlészeti és Borászati Kutatóintézet, Eger)

Tóth Ferenc (Egri Borvár – Tóth Ferenc Pincészete, Eger)

★★★★★★	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

89 pont



Gál Tibor
Egri Kadarka 2008

(alk. 14,5% v/v)

Halvány szín, igazi kadarka illat, gazdag íz, ribizlis, málnás. Ízében is vastag, tartalmas, telt korty, picit túlérett aromákkal és harmonikus savakkal. Jól kiértelt, elegáns bor.


www.bor-bolt.hu - 5090 Ft

86 pont



Thummerer Pince
Egri Kadarka 2006

(alk. 15,5% v/v)

Rubinvörös szín narancsos árnyalattal. Illatában fűszeresen „kadarkás” gyümölcsök jelennek meg. Ízében kerek, izgalmas savakkal, picit magas alkohollal. Elegáns, tartalmas bor.


www.thummerer.hu - 3780 Ft

85 pont



Károly Róbert Pincészet
Egri Kadarka 2007

(alk. 14,5% v/v)

Mély szín, összetett fűszeres, ribizli lekváros érett illat. Vastag, telt, gazdag íz. A túlérett szőlő és a magas alkohol összhangja kellemes krémséget kölcsönöz a kortyknak. Gazdag, különleges bor.



N.a.

85 pont



Besenyi Borház
Egri Kadarka 2009

(alk. 12,5% v/v)

Világos szín, szép fűszeres illat, picit erős vaníliás felhanggal. Kellemes, gyümölcsös íz, itt is visszaköszön a vanília. Komoly savakkal bíró, megnyerő bor.


www.besenyibor.hu - 700 Ft

84 pont



Hagymási Pincészet
Egri Kadarka 2009

(alk. 12,5% v/v)

Mély, bíbor szín. Gazdag gyümölcsös illat egészül ki fűszerekkel és vaníliával. A korty selymes, kellemesen hosszú gyümölcsösség, leginkább meggy és vanília. Harmonikus bor.


www.bormester.hu - 2000 Ft

84 pont



St. Andrea Pincészet
Magyalos Kadarka 2009

(alk. 13% v/v)

Elegáns szín. Szép fűszeres illat. A vaníliás, krémes jegyek szépen harmonizálnak a málnával, a piros bogyós gyümölcsökkel és a játékos, élénk savakkal. Szép, hosszú lecsengésű bor.


www.standrea.hu - 3700 Ft

A zsűri gondolatai:

Thummerer Vilmos: „Nagy szórás volt a borok között, mind évjárat szerint, és mind a borász felfogása szerint. Ebből adódón nehéz volt azonos módon bírálni.”

Dr. Gál Lajos: „A Kadarka egy szép, izgalmas világ. Tetszettek az egyedi, ásványos borok, de értékeltem a fogyasztók ízlésvilágához közelebb álló botrytiszes jegyekkel bíró borokat is.”

Darin Sándor: „Nagyon széles képet kaptunk a Kadarkáról, nehéz meghatározni azt az irányzatot, amely általánosan követendőnek tekintendő, ha kell egyáltalán ilyen irányt szabni a fajtának.”

Tóth Ferenc: „Nekünk, borászoknak a fogyasztó szemével kell tudnunk látni, hogy olyan borokat készítsünk, ami az ő ízlésvilágának leginkább megfelel.”

Hagymási József: „Ez a kóstoló is rámutatott arra, hogy van helye a Kadarkának a magyar gasztronómiában és a borpalettán. Jól látszott az is, hogy a fajta alkalmas arra, hogy nagyon sokféle bort készítsünk belőle”

Patai István: „Van egy testesebb és egy könnyedebb Kadarka ízvilág, ez ebből a tesztből is egyértelműen kiderült. A fogyasztók felé ezt kell tudnunk jobban propagálni.”

Juhász Ádám: „A Kárpát-medence fontos fajtája a Kadarka. A mostani kóstolóból kitűnt, hogy komoly létjogosultsága van itt, Egerben is. Többet kell a jövőben foglalkoznunk vele.”

83_{pont}

Gál Tibor

Egri Kadarka 2009

Közepesen intenzív szín. Illatában és ízében is visszafogott. Érett piros bogyós gyümölcsök, kevés fűszer jellemzi. Könnyed, finom, jó ivású bor.



N.a.

83_{pont}

Gál Lajos

Pajados Egri Kadarka 2009

(alk. 13% v/v)

Szép szín. Visszafogott fűszeres illat, lassan nyílik. Ízében is lassan bontakozik. A fűszerek és a ribizli, málna mellett jellegzetesen ásványos, amely lágy vaníliás aromákkal párosul. Diszkrét, de tartalmas bor.



www.gallajoseger.hu - 5000 Ft

83_{pont}

Gróf Buttler

Egri Kadarka Nagy-Eged 2008

(alk. 13,5% v/v)

Különösen mély rubinvörös szín. Illatában érett gyümölcsök, ribizlilekvár. Ízében is dominánsan a lekvárosság figyelhető meg némi fűszerrel kiegészítve. A bor – a többség véleménye szerint – már túl van a csúcspontján. Nem érdemes tovább tartogatni.



- www.bor-bolt.hu - 5330 Ft

81_{pont}

Tóth Ferenc

Egri Kadarka 2009

(alk. 12,5% v/v)

Szép, tiszta szín. Könnyed, szép fűszeres illat. Ízében is a fűszeresség, érett cseresznye mutatkozik, némi vaníliával párosítva. Tartalmas, feszes bor.



www.egriborvar.hu - 2500 Ft

XVII. Nemzetközi Kadarka Verseny, Kiskőrös

Immáron 12. alkalommal rendezték meg Kiskőrösön, az István Borház Kft. szervezésében a Nemzetközi Kadarka Versenyt. Három ország kilenc borvidékének pincészei összesen 96 mintát neveztek, s három zsűri bírálta a borokat, majd az általuk legjobbaknak választott termékeket egy „szuper zsűri” újra minősítette. A fehérbor, rosé, vörösbor és házasított bor fajtákkal lehetett jelentkezni, de mindegyik nevezésnek tartalmazni kellett kadarkát.

Az egész napos munka eredményeként a zsűri végül 8 arany-, 50 ezüst- és 30 bronzérmes osztott ki.

A nyolc aranyérmet a következő borok nyerték:

1. Balla Géza Pincészete, Ménesi Kadarka 2010	89,63 pont
2. Maurer Oszkár, Szerémi Kadarka 2009	89,50 pont
3. Besenyei Borház, Egri Bikavér 2009	88,13 pont
4. Jekl Béla, Villányi Kadarka 2009	86,75 pont
5. Koch-Vin Kft., Hajósi Kadarka 2011	86,63 pont
6. Toronyi György, Szekszárdi Kadarka 2011	85,63 pont
7. Gere Tamás és Zsolt Pincészet, Villányi Kadarka 2011	85,13 pont
8. Sümegi és Fiai Pincészet, Hajósi Kadarka Siller 2011	85,13 pont

A Debreceni Borozó gratulál a győzteseknek!

81_{pont}

Károly Róbert Pincészet

Egri Kadarka 2009

(alk. 12,5% v/v)

Közepesen intenzív szín. Harmonikus, de kissé visszafogott fűszeres illat. Savai lágyak, finom fűszer és bogyós gyümölcsök érezhetők. Könnyű, jó ivású, de kevésbé izgalmas bor.



N. a.



Gizella Pince, Tokaj

Lejegyezte: Szilágyi László

Ott fejeztem be az előző számban, az év végén, hogy mennyire örült ötlet lenne a pincében található dűlőselektált mikro tételeket külön palackozni. Azóta eldöntöttem, hogy ez bizony így fog történni. Úgy érzem, hogy ez lesz a megfelelő irány. Hogy miért döntök így? Úgy tűnik, Tokajnak egyre gyarapodó, lelkes rajongótábora van és a közönség szívesen fogadja a borászok újdonságait. Olyan rohamtempójú fejlődés észlelhető a borvidéken, amire nem lehet nem odafigyelni. Nem kifejezetten infrastrukturális javulásra gondolok, az hullámokban érzékel. A borok megújulásáról és fejlődéséről van szó. Az innováció és kreativitás időszakát éljük, mely úgy látszik, határtalan. Egy év, egy dobás, mégis csak kapkodjuk a fejünket. Újabb és újabb dűlőkről érkezik kiemelkedő bor, de a már híres, elismert termőhelyekről készített borok is évről évre egyre feljebb tolják a lécet. Stílusok alakulnak ki, csiszolódnak, márkanévek épülnek. Új koncepciókkal találkozunk, amiket részben egy egészséges versenyhelyzet kényszerít ki, de alapvetően a borászok ösztönös útkeresése generál. Ennek a folyamatnak a Gizella Pince is részese szeretne lenni. A dűlőportfóliónk talajtani szempontból elég változatosnak mondható. A három település határában, Tarcál, Mád és Bodrogkeresztúr vonalában találunk löszrel fedett dácittufát, agyag és riolittufa kombinációját, de még magas zeolit tartalmú talajokat is. Ezekből a talajokból a régi ültetvények gyökerei ásványi anyagokat vesznek fel, amit a tőkéken a fűrészmaradék drasztikus ritkításával be lehet koncentrálni. Bámulatossá válnak. Tudatosan szárazra erjesztett borokról van szó, ezért az illat- és ízvilágban a talaj hatása jól kirajzolódik. Így lesz az ásványosság, mint a bor egyik alkotóeleme, meghatározó tényező a minőség szempontjából.

A borászkodás ezen dimenziójába, azaz a dűlőkalandozásba, igazán a 2009-es évről szerettem bele. Fiatal borászként ekkorra állt össze bennem a kép. A sok információt összegyűjtve elérkezett az idő, hogy kipróbáljam a dűlők megfogalmazását a saját stílusomban. Akkor három furmintot palackoztunk szelektálva, a Medve, a Kastély és a Szilvölgy dűlőkből. A legfrissebb évről pedig felvontam egy hármastársas hárslevelű sorozatot is, a Szilvölgy mellett a Barát és Szent Tamás-dűlők kerülnek bemutatásra. A sor egy Bestek-dűlőből készített Sárga muskotályal egészül ki.

December

Döntően a fejtések és hordómosások időszaka, ezen kívül a metszésbe is belekezdünk. Az erjedések ekkorra végbementek, időszerű volt az

újborok kénevése. A borokat tartályokba szivattyúzzuk, kénezzük. A hordókat pedig utánfutóval átszállítjuk mosásra egy nagyobb pincészetbe, ahol speciális nagynyomású gőzölő mosóval rendelkeznek. A hordók belsejéből így eltávozik a sok borkő, erjedési anyag és egyéb kiválás. A tételek egyébként csak egy-két hetet töltenek a tartályban, majd visszakerülnek a hordókba. A lényeg, hogy egy tiszta felülettel találkozzanak újra a borok, ahol átlagosan további fél évet töltenek majd.

Január

Igen hideg hónap volt, ezért kevesebb időt lehetett a szabadban tölteni. Sok esetben délelőtt 9–10 óráig is vártunk, hogy a hőmérséklet magasabb legyen. Így csak néhány órát lehetett dolgozni, de legalább haladt a metszés. Hogy ne legyen unalmas, természetesen a Szilvölgyben az új parcella növényzetének irtását is végeztük ezzel párhuzamosan.

Február

Most a hárslevelűek kicsit jobban tetszenek, mint a furmintok. Gyönyörűek a primer aromák, és ezzel egy időben komoly beltartalommal is rendelkeznek. Felállítottam egy palackozási sorrendet. Az igazán gyümölcsös, könnyedebb borokkal kezdünk, majd haladunk a legkomplexebbek felé, amelyek még hosszabb hordós érlelést igényelnek. Ahogy tisztulnak a borok, némelyiknél megjelenik a szőlő gyors éréséből adódó, a héj-anyagból származó cseresség. Ez érdekes, mert gyors, kíméletes feldolgozást alkalmaztam, a héjon áztatást igyekeztem elkerülni. De egyáltalán nem bántó, egyleg komplexitást fokozó faktornak tűnik, ráadásul szakszerű derítéssel szépen besimul a szerkezetbe. Ennek megfelelően két tételnél már a derítés van folyamatban, és heteken belül jöhetnek az üvegek és a dugók a palackozáshoz. A szőlőmunkákat tekintve már a metszés végénél tartunk. A fagy, úgy tűnik, kevésbé érintette a tőkéinket, ezért változatlanul egy-kétszemes csapokra metszünk. A Szilvölgybe rövidesen gépeket lehet vezényelni, hogy a jövő tavaszi telepítés előkészítését megkezdjük. Szükség lesz a fák és régi tőkék gyökereinek eltávolítására, az útnan lévő sziklák mozgására és a terep kiegyenlítésére. Kemény munka, de csak az lebeg a szemem előtt, hogy innen már 2017-ben jó bort fogunk kóstolni.

Orsolya Pince, Ostoros

Lejegyezte: Turcsék Orsolya és Tarnóczi Zoltán



December

Nagyon kellemes, enyhe idővel indult a tél. Jó lett volna a területek nagy részét megmetszeni ebben a jó időben, de a sok pincemunka miatt ez átcsúszott januárra. Mivel általában decemberben sok megrendelést kell kielégíteni, a címkézés elveszi az idő nagy részét. A lefektetett palackokat felszedni, kihordani a borházba, egyesével alaposan megmosni, száradni hagyni egy napig, azután újra egyesével megtörölni, majd felcímkézni, kartonba rakni. Ilyenkor csatasorba állnak a gyerekeink, szüleink, az egész család. Jó dolog ez, az utolsó munkafolyamat, mielőtt a bor kikerül a kezeink közül és újtárra indul. Itt ér véget a borkészítés folyamata, utána már csak a bizakodás marad, hogy ízleni fognak a borok mindazoknak, akiknek a poharába kerül. A címkézés mellett más feladatunk is volt: lepalackoztuk a 2009-es Hetedhét nevű borunkat, ami hat szőlőfajta borának házasítása (kékfrankos, zweigelt, pinot noir, merlot, syrah, cabernet franc).

Január

Elkezdődött a metszés, szerencsére a munka nagy részével végeztünk a februári nagy hidegek előtt. A borász számára a január talán a legnyugodtabb hónap, ilyenkor időt lehet szakítani kóstolásokra, borász barátok meglátogatására. Egy szép, hosszúra nyúlt estét töltöttünk Szentesi József budaörsi pincéjében, ahol rengeteg különleges, érdekes tételt kóstoltunk.

Február

Ez a hónap már lényegesen mozgalmasabbra sikeredett. A nagy hideg többször is elriasztott bennünket a metszéstől, inkább a pincében kerestünk magunknak feladatokat. Fúratunk három új szellőzőt, hogy jobb levegőáramlást biztosítsunk a pincében.

A február a kóstolások hónapja is volt. Két kóstoló is volt gyors egymásutánban, ahol egeri kékfrankosokat kóstoltunk. Nagy élmény volt látni, hogy sok szépen érő borral találkozhattunk, amelyek jól állják az idő próbáját (Tóth István 2002, Simon 2003, Csutorás 1999, Orsolya 2002). A Furmint Február rendezvényre is ellátogattunk, ahol újra meggyőződhetünk a fajta nagyszerűségéről. Ha ez nem lett volna elég, akkor nem sokkal később egy újabb Furmint-sor már végképp meggyőzhetett minket. Egy neve elhallgatását kérő debreceni borbarát gyönyörű Furmintokat hozott a pincénkbe, nagy élvezettel kóstoltunk, jó néhány tétel sokáig emlékezetes fog maradni (Demeter Lapis 2008, Szepsy Szent Tamás 2003, Szepsy Birtok Furmint 2006, Királyudvar Urágya 2002, Gizella Pince Szil-völgy 2009).

Így telik a tél Ostoroson. Várjuk a tavaszt, a rügyfakadást, hogy végre több időt tölthessünk kinn, a szőlőben.

„A föld szeretete, a haza szeretete”

Borkultúra az Agráron

Borszerető embernek tartom magam, elsősorban a magyar száraz vörös és rosé borokat kedvelem – válaszolja mosolyogva, a kedvenc borát tudakoló kérdésemre dr. Nagy János, a Debreceni Egyetem Agrár- és Gazdálkodástudományok Centrumának elnöke. A professzorral annak kapcsán beszélgettünk, hogy az intézmény életében, az oktatásban egyre hangsúlyosabb szerepet tölt be a borkultúra.



Kevesen tudják, hogy milyen hamar megjelent a debreceni agrár-felsőoktatás több mint 140 éves múltjában a szőlő és a bor. Az egyetem jogelőd-intézményeiben a kertészet, szőlőművelés és borászat oktatása a 19. század közepéig visszanyúló hagyományokkal rendelkezik. A Debreceni Magyar Királyi Gazdasági Tanintézetben már 1876-tól oktatták a kertészet és szőlőművelés, valamint a borászat című tárgyakat. Így szinte törvényszerű volt, hogy több éves előkészítő munka után 2009-ben a Kertészettudományi Intézet keretében megalakult a Szőlőtermesztési és Borászati Tanszék. Az elméleti ismereteken túl a gyakorlati oktatást és a kutatást is támogatja az intézmény. Többek között az AGTC Pallagi Kertészeti Kísérleti Telepén található egy szőlőültetvény, ahol 50 csemege, 73 fehér és 29 vörös borszőlőfajta vizsgálata folyik. A centrum vezetése tavaly „Borkultúra borászati alapokkal” címmel új előadás-sorozatot indított, melynek nagyon jó fogadtatása volt.

A szőlő és bor szeretete már gyermekkorában kialakult Vida Péter borásznál is, aki Szarvason végzett a Debreceni Agrár-egyetem főiskolai karán.

Családom 1964-ben költözött Szekszárdra – kezdi a beszélgetést az 2011-es Év Borásza. Emlékszem, amikor édesapám, aki nagyon szigorú ember volt, valósággal előírta, hogy a három gyerek tanuljon dolgozni! Vett hatszáz négyszögöl szőlőt és azt kellett művelni. De hát hogyan? Nagyon nehéz volt, hisz nem értettünk hozzá. Aztán, amikor a két nagyobbik testvéremet felvették az egyetemre, én maradtam otthon, egyedül a szőlőben. Akkor még középiskolába jártam, egy szőlész–borász iskolába. És annak rendje módja szerint én foglalkoztam a szőlővel, kezeltem a borokat. És egyszer bekövetkezett a csoda! Megszületett egy nagyon szép évjárat eredményeképpen, egy kadarka, amit egész egyszerűen be-

neveztem a megyei borversenyre. 1967-ben öltött testet ugyanis az a gondolatosság, hogy „hétköznapi magánember” is küldhetett be mintát. Természetesen nem saját nevem, hanem édesapámét írtam az üveg oldalára és aztán egyszerűen el is felejtkeztem az egésztől. Egy vasárnapi alkalomnál ülünk az asztalnál, s szigorú rend alapján, apám először mindig megnézte az újságot, a vezércikkeket elolvasta, és amikor ezzel végezett, akkor lehetett elkezdni az étkezést, nos, az egyik ilyen alkalommal, apám kezéből kiesett az újság és szemem megleltet könnyel. Az egyik cikk vastag betűs szalagcímében ugyanis ez állt: „Vida Sándor kadarkája a megye legjobb kadarkája”. Ez a nagyon szigorú ember annyira megdöbbent a cikk láttán, hiszen az egésztől nem tudott semmit, hogy elsírta magát és azt mondta nekem: Meglásd, a Jóisten egyszer meghálálja! Ez az apai mondat olyan lökés volt a számomra, egy utolsó lökés, amit a mai napig sem tudok elfelejteni és

Ez megerősített abban, hogy jó úton járunk. Meggyőződése – emeli ki Nagy János professzor –, hogy a kertészmérnök hallgatók mellett, az egyetem más szakon tanuló hallgatói számára is lehetővé kell tenni a borkultúráról, a borászat alapjairól szóló ismeretszerzést. Ahogy a Centrum főbejáratának oszlopfelirata hirdeti „A föld szeretete a haza szeretete”. Fontos, hogy az egyetemisták megismerjék hazánk borkultúráját és híres borvidékeit. Legyünk büszkéek arra, hogy például az Év Borásza, Vida Péter egykoron agráros volt. A bor szeretete és tisztelete pedig nem csak ennél a remek szekszárdi borásznál kell, hogy visszaköszödjön. A kurzus tematikájában is! Ahhoz, hogy igényesebb fogyasztók legyünk és komoly termelési kultúra alakulhasson ki, elengedhetetlen a borok magasabb szintű ismerete. A hallgatók ezért olyan borászokkal, borszakértőkkel találkozhatnak, akik magas szinten művelik e tevékenységet. Megtanulhatják, hogy a borkultúra több a kulturált borfogyasztásnál. Nagy örömmel szolgál, hogy álláspontomat azok a neves borászok is megerősítik, akik személyesen jönnek el hozzánk bort kóstoltatni. Hallgatóink találkozhattak például Polgár Zoltánnal Villányból, vagy Gál Lajossal Egerből.

A 2011/2012. tanév őszi félévétől a fokozott érdeklődés miatt már angol nyelven is elindult a kurzus a Debreceni Egyetemen tanuló külföldi és magyar hallgatók számára egyaránt. Hallgatói kezdeményezésre – hagyományteremtő céllal – a Debreceni Egyetem Agrár- és Gazdálkodástudományok Centruma a rendezvénysorozat folytatásaként „BORcoolTÚRA” címmel kézműves borászatok bemutatóját szervezi meg. A rendezvényen híres termelők és neves borászok termékeik bemutatásával segítik céljaink megvalósítását és a borkultúra népszerűsítését.

Bonum vinum laetificat cor hominis – hangzik a latin mondás, vagyis „A jó bor felvidámítja az ember szívét”. Így van az Agáregyetem „borkultúra borászati alapokkal” képzése esetében is. Adott az érdeklődő hallgató, a kiváló bor és borász és a megfelelő intézményi háttér. Az ilyen találkozás, pedig valóban előreviszi a magyar bor szeretetének, kulturált fogyasztásának közös ügyét.

ma is érzem a Gondviselésnek ezt a figyelmét, szeretetét, a jelzéseit, amikor a szőlőben vagyok, vagy amikor a boraimmal beszélgetek. Azt hiszem, az emberiségnek el kellene gondolkoznia azon, hogy bizony vannak olyan jelek, amelyekre kellene figyelni. Az én életem is erről szól. Számtalan esetben, amikor úgy éreztem, hogy nincs tovább és nem tudom legyőzni az akadályokat, akkor valami történt, valaki megpöccölt valamit és úgy, mint a dominónál, egyszer csak sorban nyíltak meg az ajtók.

Vida Péter ezért tartja fontosnak azt, hogy azok a hallgatók az összefüggésekre, az értékekre is koncentráljanak. Az itt megszerzett ismeretanyagok ugyanis olyanok, mint a mozaikok, ezekből a pici építőkövekből fog összeállni az érték alapú gondolkodásnak köszönhetően a nagy egész, a mestermű. És valóban, Vida Péter borászáé ilyen: mestermű.

Kettészakított borvidék – Érmellék

Valamikor, úgy kétszáz évvel ezelőtt, volt egy szép borvidék az Alföld, most úgy mondanánk, a Tiszántúl keleti peremén, ahol már a Bihari hegyek nyúlványai nyújtózkodnak nyugat felé. Itt találkoznak a létai homokos buckák a diószegi dombokkal. Sok neves bor készült ezen a borvidéken, többek között Gróf Széchenyi István kedvenc bora, az Érmelléki Bakator is.



A filoxera vész csak két vidéket került el, a kunságit és az érmellékit. Amit azonban nem tudott megtenni a vész, megtette a hatalom – a vesztes háborút követően az új határ kettévágta a borvidéket. A nyugati, homokos, rosszabb talajadottságú rész – ami ráadásul a kisebbik is – maradt Magyarországnak, a nagyobbik, a jobb természeti adottságú Romániához került. De az igazi gond a közel nyolcvan évig majdnem hermetikusan lezárt határ volt. Ahhoz, hogy a magyar oldalon szőlészkedő ember meglátogassa a légvonalban alig egy kilométerre lévő túloldali szomszédját, majd egy napig kellett utaznia, nem beszélve a határon való átkelés kellemetlenségeiről.

Most biztosan azt kérdezik magukban, hogy mi köze van ennek a borászathoz? Nos, nagyon is sok, mert az egykoron szárnyaló borászati tevékenység a határ mindkét oldalán visszafejlődött, gyakorlatilag tönkrement – igaz, csak a minőségi borkészítés vonatkozásában, mert a falusi embert sok mindentől el lehet tiltani, de a munkától nem.

Mára már ezek a problémák megszűntek, sőt a határ mindkét oldalán megjelentek az első fecskék, valami elindult. Igaz, hogy még jelentős részt foglalnak el a direkt termő szőlőfajták, igaz, hogy a

borversenyek vörösborait még uralja az otelló, de már megjelennek más fajták is, mint a kékfrankos, a cabernet sauvignon, a merlot. A fehér fajtákban is szépen szélesedik a választék, megjelent például a cerszegi fűszeres, vagy az olaszrizling.

Érdekes, hogy bár nagyon sok az elhagyott szőlő a magyar oldalon, de érkeznek a fiatalok, akik szőlőt vásárolnak és nekilátnak a borászkodásnak. Létavértesen már 11. alkalommal rendezte meg borversenyt az önkormányzat a Szőlőművelők Egyesületével közös szervezésben, amelyre több mint hatvan minta érkezett be. Igaz, hogy ezek mind hordóminták voltak, de az is igaz, hogy volt közöttük több nagyon jól iható, kellemes tétel.

Mit lehet ilyenkor mondani? Mindenki arról beszél, hogy milyen nehéz a helyzet, de szerintem a borra mindig szükség lesz. Az érmelléki borvidék magyar borászaik tudnak bort készíteni, ismerik a szakma összes csínját-bínját, most már csak az igényességre és a megfelelő fajtaszerkezet kialakítására célszerű koncentrálni, és akkor a debreceni polgároknak sem kellene oly sokat gondolkodniuk, hogy merre induljanak, ha egy kicsit borocskázni szottyan kedvük.

Receptek Egrí Csillaghoz és kadarkához

EGRI CSILLAG SPÁRGAKRÉMES KOSÁRKÁK, KÉKSAJTTAL

**Hozzávalók 4 főre:**

8 szelet toast kenyér,
30 dkg zöld spárga,
5 dkg vaj,
1 evőkanál olívaolaj,
1 fej vöröshagyma, vagy egy csokor újhagyma,
só és frissen őrölt bors,
fél dl száraz Egrí csillag bor,
1–2 evőkanál mascarpone,
50 g kékeneszes sajt (gorgonzola, roquefort, stilton, vagy más kéksajt),
a tálaláshoz zöld saláta

Elkészítése:

Készítsük el a kosárkákat: A toast kenyér szeleteket egyenként vékonyítsuk el a sodrófával, majd virág alakú kiszűrő formával formázzuk virággá és nyomkodjuk bele egy kivajazott fém muffin tepszi mélyedéseibe. 5–8 percre (vagy amíg kis színt kapnak) toljuk be a 200 Celsius-fokra előmelegített sütőbe. Ha megpirultak, vegyük ki és hagyjuk hűlni.

A spárgát mossuk meg és csepegtessük le. A zöld spárgát nem szükséges hámozni, elég lepatintani a végét, ott fog eltörni, ahol már nem fás. Vágjuk 2–3 centiméteres darabokra.

Dinszteljünk egy kevés vaj-olívaolaj keverékén egy apróra vágott hagymát (vagy egy csokor újhagymát), ha már üveges, adjuk hozzá a darabolt spárgát, pár percig kevergeszük, hogy a vaj-olaj keverék mindenütt körülölelje a spárga darabokat. Tekerjünk rá borsot, öntsük fel az Egrí Csillag borral, forraljuk pár percig, míg a bornak elforr az alkoholtartalma, öntsük hozzá annyi vizet, amennyi épp ellepi, sózzuk meg és főzzük puhára. Botmixerrel pürésítsük az egészet, keverjük bele a mascarpont és gazdagítsuk az ízt kevés belemorzolt kékeneszes sajttal (gorgonzola, roquefort, stilton, vagy más kéksajt), és töltsük meg a krémmel a kosárkákat. Tálaljuk zöld saláta ágyon, díszítsük kéksajt kockákkal és kínáljunk hozzá száraz Egrí Csillag bort.

KADARKÁBAN PÁROLT PAPRIKÁS KOLBÁSZ



Klasszikus spanyol tapas magyarosított változata. Eredetileg ezt az ételt rioja vörösbordral és chorizoval (paprikás spanyol kolbász) egyszemélyes kis tálkában készítik, de minden spanyol megnyalná mind a tíz ujját, ha megkóstolná ezt a változatot, kadarkával és jóféle házi paprikás kolbásszal, ropogós házi kenyérral tálalva.

Hozzávalók 4 főre:

- 1 ek. olívaolaj
- 2 fej salotta hagyma félkarikára vágva
- 25 dkg paprikás kolbász
- 1 fej fokhagyma
- 3 dl száraz kadarka

Elkészítése:

Egy méretes serpenyőben, a felhevített olajon üvegesre pároljuk a salottát, hozzáadjuk a karikára vágott kolbászt, kiolvasztjuk a zsírt, majd az egészben hagyott fokhagymafejet vízszintesen elfelezzük és a vágott végével lefelé beleállítjuk a serpenyőbe. Pár percig pirítjuk, majd felöntjük a borral és lassú tűzön, lefedve addig pároljuk, míg a bor a felére redukálódik.

Egyszemélyes tálkákba szedjük, a krémesre sült fokhagymát kinyomkodjuk a héjából és a kolbászhoz adjuk. Friss kenyérral, ecetes gyöngyhagymával és egy pohár kadarkával tálaljuk.

TÖRTPASZULY

Hozzávalók 4 főre:

- fél kg száraz fehérbab
- 2 babérlevél
- 1–2 gerezd fokhagyma
- egy nagyobb fej vöröshagyma, vagy 2–3 kis fej salotta
- 2–3 ek olívaolaj
- só és frissen őrölt bors
- mokkáskanálnyi édesnemes fűszerpaprika
- paprikás kolbász
- fél fej savanyú káposzta
- 1–2 ek tökmagolaj

Elkészítése:

A babot beáztatjuk éjszakára. Másnap hideg vízben feltesszük főni, tíz perc forralás után leszűrjük, új vizet öntünk rá, megsózzuk, beletesszük a babérleveleket és egészen puhára főzzük. A levét leszűrjük és félretesszük. A babot késs robotgéppben pépesítjük, beleszszeljük a fokhagymát, szórunk bele kevés borsot. Ha túl sűrű lenne, kevés a félretett főzőléből hígítjuk. A törtpaszulyt melegen tartjuk, közben a hagymát felszeleteljük, egy serpenyőben felforrósítjuk az olajat, és üvegesre dinszteljük rajta a hagymát. Ha már puha, elzárjuk alatta a tüzet, megszórjuk a fűszerpaprikával és összekeverjük. A kolbászt szeletekre vágjuk és egy vasserpenyőben rövid ideig sütjük, csak annyira, hogy kienedje a zsírt és átmelegedjen. A savanyú káposztát vékonyan felszeleteljük és meglocsoljuk a tökmagolajjal.

Tálaláskor a törtpaszuly tetejére tesszük a hagymából, adunk hozzá sült kolbászt, tökmagolajos savanyú káposztát, friss kenyeret és egy pohár tüzes egri kadarkát.



Terra Madre Slow Food

A Tokaj Slow Food Convivium 2011. december 10-én a világban működő több száz hasonló conviviummal együtt az immár hagyományos Terra Madre nap keretében ünnepelte meg a nemzetközi Slow Food mozgalom születésnapját.

A Hímesudvar tokaji kóstolótermében, a Majoros Birtok és család szervezésében megrendezett borvacsora így egyike volt a világ 125 országában megtartott több mint ezer hasonló eseménynek.





A nyolcvanas évek közepén az amerikai McDonald's gyorsétteremlánc Róma történelmi belvárosában, a Spanyol lépcső közelében nyitotta meg az uniformizált tömegétkeztetés egyik újabb hídfőállását – a „tájjidegen” létesítmény komoly tiltakozást váltott ki az olaszok körében, az ebben komoly szerepet vállaló Carlo Petrini gasztroújságíró pedig egy azóta százötvennél több országban a százezret meghaladó tagságú, nemzetközivé terebélyesedett mozgalom, a Slow Food megalapítására ösztönözte. A nevében is a fast food életszélélete ellen fellépő, a minőségi étkezésnek a megérdemelt tiszteltet megadó mozgalom helyi szinteken kezdeményezett közösségeken, az úgynevezett conviviumokon alapul. Ilyen conviviumot hozott létre Tállyán 2009 novemberében Wille-Baumkauff Márta és fia, Stefan, az Oroszlános Borvendéglő tulajdonosával, Gergely Miklóssal és akkori séfjével, Baranczó Attilával karöltve. A Tokaj Slow Food Convivium a helyi kulináris hagyományok, például régi helyi receptek összegyűjtését, megőrzését, szakmai kóstolók szervezését, a termelők és fogyasztók közötti kapcsolat szorosabbra fűzését tűzte ki célul. Így megrendezték már többek között a Nagymamák napját, ahol az idősebb generáció adta át a lakodalmi mézes készítésének ismereteit a fiatalabbaknak, de helyi termelésű mézet és kecskesajtot középpontba állító, a termelők személyes bemutatkozásával felvezetett borvacsorákat is rendeztek a tállyai Oroszlános Borvendéglőben.

A Terra Madre napot a Tokaj Slow Food Convivium rövid történetében most először ünnepelte az Oroszlánostól eltérő helyszínen, Tokaj történelmi belvárosában, a Hímesudvar Pincészet kóstolótermében, ahol házigazdánk Várhelyi Péter, vendéglátónk pedig Majoros László és családja volt. Az Oroszlános Borvendéglőből Gergely Miklós tepertőkrémes és zsendicés házikenyeret hozott étvágygerjesztőnek, a vendéglő saját borán túl pedig a Pinceköz és a Zöld Birtok kínálták boraikat a Majoros-féle, vadasan elkészített zempléni szarvasborjúhoz és az azt követő házi krémeshez. Somogyi Kriszta, a Convivium újdonsült tagja mentás-csokis-rózsaborsos tallérokat kóstoltatott az összességében mintegy huszonöt fős, a

helyi borászokon, vendéglátósokon túl a tarcali Szőlészeti és Borászati Kutatóintézet igazgatóját és Tokaj város polgármesterét is magába foglaló közönséggel.

Minthogy a convivium vezetője, Wille-Baumkauff Márta külföldi elfoglaltsága miatt sajnos nem tudott csatlakozni, Majoros László beköszöntőjét követően helyette Gergely Miklós beszélt röviden a tokaji conviviumról, majd a nemzetközi mozgalom is bemutatásra került, illetve a jelenlevők felszólítottak tagsághoz való csatlakozásra.

A Tokaj Slow Food Convivium középtávú céljai közé tartozik az erre fogékony idelátogatókat a mozgalom szellemiségét követő vendéglátóhelyek és borászatok felé irányító Slow Food, illetve Slow Wine kiadványok létrehozása külföldi minták és kritériumrendszerek alapján. Ezekről is szó lesz az április 15-én a Disznókő Birtok előterében induló havi helyi termék- és kézműves piac apropóján, illetve helyszínen megtartandó legközelebbi összejövetelünkön, ahol convivium-tagunk, Somogyi Kriszta a piac egyik szervezőjeként is bemutatkozik.

Nemzetközi Slow Food mozgalom ide vagy oda, a római Spanyol lépcső közelében az a bizonyos McDonald's-étterem azóta is él és virul – olyannyira, hogy 2010-ben innen indították útjára az olasz mezőgazdasági minisztérium által is felkarolt új Mcltaly-meniüjüket, mely várakozáson felüli jó fogadtatásra talált a fogyasztók körében. A Mcltaly kizárólag olasz alapanyagokat használ, de Carlo Petrini biztos nem egészen így képzelte a helyi termékek és ételkultúra védelmét annak idején.

Hegyalján mások a problémáink és a lehetőségeink: a gasztronómia felzárkózása mindössze öt-hat éve indult el a térségben, s ma még csak szigetszerűen ér el a már régóta magas szintű borászathoz méltó színvonalat – a Tokaj Slow Food Convivium e folyamat felgyorsításához igyekszik saját eszközeivel segítséget nyújtani.

„A sajtot megérteni kell, és nem csinálni”

Öko-sziget Debrecen határában

A zajos városból elindulva, Hajdúszoboszló felé haladva nem is gondolja az ember, hogy milyen kincs húzódik meg az ipari telepeken túl. Itt találjuk Mircz Nárcisz sajtmester által megálmodott, létrehozott, és az ő irányítása alatt működő Nárcisz Birtokot. A nyugalom szigetét, ahol kutya-macska jóbarát, együtt várják – a napos csibékkel közösen – a gazdit munka után a konyhában. „Mert akinek a házában nincs csibe, az nem is igazi gazda” – tudtam meg Nárcisztól.



Nárcisz édesapja tanár, édesanyja óvónő, szabadidejükben hobbiként dísnövényeket termesztettek üvegházban. De akkor hogyan lett a pedagógusszülők gyermeke gazdálkodó? A kérdésre egyszerűbb a válasz, mint gondolnánk.

Rá kellett jönnöm arra, hogy manapság a boltokban vásárolható termékek nem megfelelő minőségűek. Egyszerűen nem tudtam egy jót enni. A nagyiparilag előállított termékek készítésénél sajnos nem a színvonal, hanem a minél magasabb haszon a legfontosabb befolyásoló tényező. Tudtam, hogy gazdasággal/gazdálkodással szeretnék foglalkozni, de nem tudtam, hogy mivel pontosan, így hát belekóstoltam az összesbe, hogy jól tudjak dönteni. Az állattenyésztéstől a nö-

vénytermesztésig az összes szakkönyven átrágtam magam, mindegyik szakmát végigtanultam. Eléggyé könnyedén tudom venni az akadályokat, ezért azt mondtam magamnak, akkor válasszuk ki a legnehezebbet! Így lettem sajtmester.

Viszonylag fiatal a szakmában, hiszen csak öt évvel ezelőtt választotta hivatásul a sajtmesterséget.

Egy esztendőn keresztül elméleti síkon és a konyhában kísérletezgettem, próbáltam megérteni a sajtkészítés folyamatát. Négy éve készítek aktívan sajtokat. Úgy gondolom, hogy a sajtkészítésnél nagyon fontos, hogy ne csak megtanuljuk és alkalmazzuk a technológiát, hanem, hogy meg is értjük annak folyamatát. A sajtot megérteni kell, és nem csinálni!

A sajt alapanyagául szolgáló tejet a birtokon élő kecskék és a Hortobágyi Nemzeti Parkban vadvirágokat és gyógynövényeket legelésző tehenek adják. A sajt fűszerezéséül szolgáló növényeket saját maga termeszt.

A sajtkészítés összetett feladat. Először meg kell termelni a tejet, abból sajtot kell készíteni, majd azt eladni. Mind a három lépést nagyon jól kell csinálni. Ha valamelyiket elrontom, akkor nem lesz sikeres a munkám. Ha az állatok nem megfelelő takarmányt esznek, akkor a tej sem lesz jó minőségű, és így a sajt sem lesz ízletes. Rossz alapanyagból csak rossz sajt készülhet. Éppen ezért nem bízom másra az alapanyagok előállítását.

Azt gondolhatnánk, hogy a sajtgyártás jól meghatározható biokémiai folyamatok összessége. Mégis kell lennie valaminek, aminek következtében két kü-

lönböző háznál nem készül egyforma sajt, mint ahogy nincs két egyforma húsleves sem. A sajtkészítők nagyon jól tudják, hogy a sajtokat a jól meghatározható vegyi folyamatokon túl nehezen meghatározható, vagy meghatározhatatlan erők formálják, melyek a sajtok életét végigkísérik. A sajtok folyamatosan változnak és e tekintetben talán leginkább a gyümölcsökhöz vagy – még inkább – a borokhoz hasonlítanak. Nem véletlenül házasítja ezeket a gasztronómia.

Sajtkészítőkként feladatunk e folyamatok szemmel tartása és segítése, fontos, hogy a legmegfelelőbb körülményeket tudjuk biztosítani a tejsavbaktériumok ezerféle törzsének, hogy azok a legjobb munkát tudják végezni. Olyanok vagyunk, mint a jó pásztor, aki akkor végzi tökéletesen a munkáját, ha jól legelteti a nyáját (ha süt a nap, akkor az árnyákba hajtja, ha szomjas, akkor a folyónál itatja). Nekem is ez a dolgom, úgy kell „terelgetnem”, a sajtot, hogy a lehető legjobb minőséget hozzam ki belőle. Ezért a sajtjaimat a legjobb tudásomnak megfelelően, a modern technológiai segédanyagok és adalékanyagok kifejtésével egyszerűen tejből készítem, viszont saját ötleteimmel és értékeimmel fűszereztem.

A birtokon készült sajtok palettája szerteágazó. Megtalálhatóak a könnyed, puha állagú, kellemes ízű, 2–3 nap alatt elkészíthető friss sajtok. Készülnek (3–4 hetes érlelés folyamán) félkemény, érleltebb sajtok (parenyica, kecsketejből készült pásztor sajt, tehéntejből készült gomolya). Kóstolhatunk hosszú érlelésűeket is (3 hónap), mint például az ementáli jellegű, tehéntejből készült gyógynövényes, a kecsketejből készült rókaombás sajtot, valamint parmezán és camembert jellegű sajtokat. Az itt felsoroltak természetesen csak töredéke a teljes készletnek.

Amikor megkérdezik, hogy milyen a jó sajt és én milyeneket szeretek, azt mondom, hogy ötvenféle ízlésvilág és ötvenféle jó sajt létezik. Ezért én próbálok egy olyan palettát összeállítani, amelyből mindenki ki tudja választani a kedvére valót. Figyelembe veszem a többi ember ízlésvilágát, folyamatosan kísérletezgetem, de alapvetően csak olyan sajtot készítek, ami nekem tetszik. Innentől kezdve mindegyik az én gyereke, mindegyiket szeretem. Ma olyanok a sajtjaim, amilyenek találják. Holnap viszont – ígérem –, még annál is jobbak lesznek! És minél többször megkóstolják, annál jobban fog ízleni!

Nárcisz sajtjai önmagukban is ízletesek. Készítésük során nem használ más, csak tejet, esetleg originális fűszereket, ezek mellett természetesen a tudását és a szívét.

Igyekszem megtalálni azokat a fűszereket (köménymag, darált paprika, kakukkfű, gyógynövények, friss lilahagyma, rókaomba, fokhagyma, snidling, dió), amelyek szimbiózisban tudnak élni együtt és ott megállni, ahol a fűszer csak enyhe kis pikantériát ad a sajthoz és nem nyomja el annak alap ízét. Tradicionális sajtkészítés, tradicionális alapanyagokból, ez a cél.

Ekképpen gondolkoznak más sajtmesterek is. Ezen gondolatok megvalósítása érdekében alapították meg közösen, 2009-ben a Magyar Sajt készítő Kézműves Céhét. A szervezet célja többek közt hazánk sajt kultúrájának megalapozása, többszintes szakmai képzési rendszer létrehozása, valamint a védjegyek és a speciális termékek eredetvédelme.

Elsődlegesnek tartjuk a minőségi és hagyományos úton előállított sajtok készítését. A szervezet keretei között jelenleg tízen vagyunk sajtkészítők. Összefogunk, összedolgozunk, ezt mi sem bizonyítja jobban, mint az, hogy rendszeresen együtt járunk fesztiválokra, ahol mi, sajtkészítők egymás mellett állva, egy asztalról kínáljuk a termékeinket.

Majdnem minden hétvégén megtalálhatóak különböző borfesztiválokon, gasztronómiai rendezvényeken.

Sok helyen visszatérőek vagyunk, minden évben megyünk. „Na, végre megtaláltuk a sajtosunkat!”, jó hallani, hogy így fogadnak minket. Legszívesebben borfesztiválokon veszünk részt, ugyanis ott találkozunk a legtöbb szakemberrel, akik kíváncsiak a jó sajtot. A magyar sajt kultúra eléggé gyerekcipőben jár, hatékony terjedésének elősegítése a mi feladatunk, melynek nagyon jó hátteret ad egy-egy borfesztivál, vagy borkóstoló.

Arra a kérdésemre, hogy melyek a borászok kedvencei így válaszolt:

A hosszabb érlelésűeket preferálják, például a róka gombásat nagyon szeretik, míg a feleségek a füstölt parenyciát és a lágy kecskesajtot kedvelik inkább.

A fesztiválokon mindig nagy sikerrel szerepelnek a sajtok. Éppen ezért sajtbolt létrehozását soha nem tervezte.

Nem nagyon törekszem arra, hogy boltokba kerüljön. A kereskedőkkel nem vagyok kibékülve. Más nem látnak a sajtaimban, csak a pénzt, úgy is bánnak velünk, innentől kezdve nincs is rájuk szükség. Sokan szerették volna árulni a termékeimet, de lebeszéltem őket. Amíg az a gyakorlat, hogy az állatból nincs kifejeve a tej, de már a sajta el van adva, addig, úgy gondolom, helyes úton járok az önállósággal...

Egy helyen, Debrecenben mégis megtalálhatóak Nárcisz sajta jai: az agráregyetem által működtetett I-boltban. Az egyetemen fejlesztik, kutatják az innovatív élelmiszereket, s a debreceni tudósok által kitalált ötleteket próbálja az I-bolt rendszere megvalósítani és eljuttatni a fogyasztókhoz.

Ebben a boltban, mint innovatív módszerekkel készült termék, kapható több sajtom.

A birtokon található sajtműhely minőségi és technikai fejlesztése mellett Nárciszt újabb feladatok foglalkoztatják.

Ahogy az ember idősödik, egyre nagyobb az élettapasztalata, egyre inkább próbál a természetes dolgokhoz fordulni. Az elején mindenki meg akarja váltani a világot, nagy dolgokat akar alkotni, de utána rájön, hogy nem nagy dolgokat, hanem jó dolgokat kell csinálni.

Ennek szellemében kívánja fejleszteni birodalmát. A hosszú távú tervek között szerepel minden területre kiterjedő ökotermelés megvalósítása. Olyan biogazdaság kiépítése a cél, ami energiában önfenntartó, gépészetileg korszerű, és ahol tradicionális módon készített magyar ételek készülhetnek.

Ezt részben már elértem, hiszen a sajtaimat eszerint készítem. Minden bizonnyal jó úton járok, hiszen országszerte keresik a termékeket. A birtokot egyfajta bemutató házként képelem el. Különböző mesterségek munkájába lehet betekinteni, akár besegíteni is. Akik ide látogatnak, azok megismerhetik majd a tradicionális ételek készítésének módját. Felfedezhetik a sajtmesterség vagy a sörfőzés titkait, a kemencében kenyeret, akár malacot vagy egyéb ételeket süthetnek. Nyáron lekvárt, szörpöket készíthetnek, természetesen mindezt originális anyagokból. Lekvárt eddig is főztük magunknak, most megfőzzük másoknak is. Eddig 10 literes fazékban, most 250 literes fazékban fogjuk készíteni azért, hogy aki eljön hozzánk, azoknak nyugodt szívvel adhassak minőségi, tartósítószer-mentes ételt. A magyar konyhakultúra az évszázados tradicionális állattartás, növénytermesztés és a manufaktúráis élelmiszer-előállítás örökségén alapul. Manapság viszont mindent pénzben mérnek, elfelejtjük valódi értékeinket. Én ezeket az értékeket szeretném visszacsempészni a hétköznapijainkba, hogy tisztában legyünk a nemzeti kincseinkkel, tudjuk, hogyan készülnek, és hogy milyenek is valójában.



Hogyan kávéznak a világban?



A legrégebbi: a török kávé

Az „iszlám bora”, a török kávé készítése ősi tradíciókra épül. Az italkészítés előtt a kávészemeket púder finomságú porrá őrlik egy speciális kézi darálóval. Ezután kis ibrikben háromszorosan felfőzik, minden forralás után az ital egyharmadát kitöltve. Az italt a kávéalj-jal, azaz a zaccal együtt szolgálják fel! A török kávé igen karakteres ízű, sűrű ital. Általában már főzéskor édesítik cukorral és fűszerezik kardamommal.

A legkönnyebb: a német kávékultúra

Az angol ötórás teázás szokásához hasonlóan alakult ki a német területen az 1700-as évek végén a „Kaffeekuchen”-nek nevezett délutáni uzsonna. A kávé forrázással, porcelán edényekben készítetik, ennek eredménye a török kávéval sokkal könnyebb, szűrt, áttetsző, „teaszerű” ital, melyet manapság már filteres eljárással állítanak elő. Ideális kísérője a délutáni szendvics- és süteményfogyasztásnak.

A legédesebb: a bécsi kávé

Ausztria és elsősorban fővárosa a hangulatában, életmódjában máig őrzi a monarchia nyugodt, előkelő, konzervatív világát. Bécs birodalmi központ volt, ma elegáns, és modern, de nem metropolisz, inkább egy nagyra nőtt kisváros. Hangulatát jól mutatják az egyszerre cukrászda és kávéház szerepét is betöltő kávéüzletei. Az italok alap-

Sokféle kávéfőzési módszer létezik, a legmegfelelőbb kiválasztása pedig nagyban függ attól, milyen az ember ízlése, és attól is, hogy hol, milyen földrajzi területen készül a kávé.

A kávékészítés eszközei, berendezései jellemzőek az adott országra, régióra. Az alapanyag ugyanaz, de az ital mindig kávé marad, bármivel – fűszerekkel, tejtermékekkel, édesítőkkel – készül.

ja a világosabb pörkölésű kávé, ez a savanykásabb ízvilágban mutatkozik meg. Ezért megfigyelhető, hogy az osztrák kávékultúrában a tejszínnek, tejszínhabnak és az édesítőanyagoknak főszerep jut. Az igazi bécsi kávé édes és tejszínhabos.

A legifjabb: az olasz espresso

Az olaszok kávéja alapvetően sűrű, erős és rövid. Gondoljunk csak bele, a mediterrán forróságban nem esik jól a hosszúra készített forró ital. Az olasz módszer nem főzi, és nem is egyszerűen lúgozza az őrlményt, hanem nyomás segítségével valósággal kisajtolja a kávéból az aroma-anyagokat. Hol máshol, mint itt, az olívaolaj-gyártás szívében születhetett meg ez a technológia...

Az espresso készítése ma már a világon a legnépszerűbb módja a mennyei nedű előállításának. A nagy nyomású víz és gőz segítségével oldjuk ki az íz és illatanyagokat, amelyek koncentrátuma – az úgynevezett crema, azaz krém – kiül az igen rövid (akár 20–25 ml) kávé felszínére.

Az újító amerikaiak

Az amerikaiak az európai szokásokat és az espresso technológiát saját ízlésviláguknak megfelelően átalakították. Ennek láthatjuk előremutató eredményeit éppúgy, mint furcsaságait. Az espressot önmagában alig fogyasztják, inkább tejjel, tejhabbal növelik térfogatát 2–5 dl-re, és szirupokkal ízesítik. Mellé fánkot, süteményeket fogyasztanak.

Hogyan is készítsünk igazán jó kávét?

Nálunk minden bizonnyal a legnépszerűbb az olasz kávéiskola szerint szervírozott espresso, és az abból előállított cappuccino. A kávé elkészítése mindig egyfajta kisebb szertartás, hiszen ennek az itálnak joggal kijár a tisztelet. Mint láthatjuk, számtalan mód közül választhatunk, ezek mindegyike hatással van a kész kávé ízére és küllemére, a kiinduló alapanyagok – a víz és az őrölt kávé – viszont valamennyi esetben ugyanazok. Létezik azonban néhány alapszabály, melyeket mindegyik készítési módnál be kell tartani! Ezek a következők:

– A kávénak minden esetben frissnek kell lennie. Legjobb szemes kávévét vásárolni, majd közvetlenül a készítés előtt megőrölni a szükséges mennyiséget.

– Mindegyik elkészítési mód más és más őrlési fokú kávé kíván. A török változathoz finomra őrölt kávé kell használnunk, a presszókávéhoz megfelel a kevésbé finomra őrölt, darabosabb kávé is. Azt is el kell mondani, hogy a finomra őrölt kávéból gyorsabban és na-

gyobb mértékben illannak el az aromaanyagok, míg a darabosabbra őrölt kávé lassabban és kevésbé veszíti el aromáját.

– A jó espresso titka az apró mozdulatokban rejlik. Olasz pörkölésű kávéfajtát kell választanunk, a főzési hőmérséklet nem lehet 90–92°C-nál forróbb, az elkészített ital mennyisége 25–45 ml-nél ne legyen több. A 67°C körüli hőmérséklet az ideális szervírozási hőmérséklete. Fontos tudni azonban, hogy a friss espresso aromáinak száma percenként feleződik, aranybarna krémje néhány perc alatt sötétbarnára vált és a csésze falára szárad. Ezért kell azonnal fogyasztani!

Igazán sokféle kávékészítési mód közül választhatunk! S használjuk bár a legmodernebb, legjobb kávéfőzőket, és igyunk bár cappuccinót, presszókávé, egyszerű filteres kávé vagy pedig török kávé, egy dologról sohasem szabad megfeledkeznünk: a pillanat élvezetéről, melyet ez az ital nekünk tartogat. A kávé ugyanis összekötő kapocs a barátok közt, örömteli légkört teremt a kommunikáció közben, s ha netán magányosan fogyasztjuk, akkor képes az egyedüllét pillanatainak megszépítésére is.

Cappuccino recept

Először a tejet habosítjuk fel – hideg, minél magasabb zsírtartalmú tejet használjunk! A cél a sűrű, igen apró buborékokból álló, krémes hab. A tejjabosító kis fém edényt úgy kell tartani, hogy a tej a gőz erejétől körbe-körbe forogjon a szélén, szép örvényt képezzen, a gőzkar pedig a tej felszíne alatt helyezkedjen el. (Ha erre a funkcióra az otthoni kávékészülékünk nem alkalmas, akkor a konyhafelszerelési áruházakban kiváló kézi tejjabosító eszközöket lehet vásárolni.) Addig gőzöljük a tejet, amíg eléri az 55–58 fokot (éppen eddig bírja az edény forróságát a kezünk). Az edényt kicsit odaütögetjük a pulthoz, hogy a nagyobb buborékok szétpattanjanak. Espresszót készítünk egy 1,5 dl-es előmelegített porcelán csészébe, és könnyed mozdulattal ráöntjük a tejjabot. Ha jól dolgoztunk, gyönyörűen, sűrűn öntethető a tejjabunk. Hagyományosan cantuccinivel (olasz édes kétszersült keksz) fogyasztjuk.

(x)



Nóri kérdez

Aki válaszol: **Grasselli Norbert**

Nóri kérdez:

Mire figyelsz kóstolás közben, és mit mondasz, amikor valakikkel egy állítólag szuper bort kóstoltok? Töltés, pohár-cserrentés, kóstolás, majd csönd, és lassan mondanod kellene valamit a borról...

Norbi válaszol:

Minden szövegelés és nagyképi szakkifejezés ellenére a legfontosabb fokmérő, hogy ízlik-e vagy sem. Nem érdemes agyondicsérni egy bort, ami nem ízlik, hiszen még a végén tölt belőle egy második pohárral is a házigazda. Ha nem ízlik, próbáljuk meg udvariasan, a házigazdát nem megsértve elhárítani a kínálást. Hivatkozhatunk arra is, hogy nem bírunk sok alkoholt inni, de ha borértő házigazdánk van, meg fogja érteni azt is, hogyha megmondjuk az igazat, hogy ez nem a mi ízlésünk.

A bor értékelésénél természetesen abból indulunk ki, hogy a bor nem hibás, nem dugós (ez nem azt jelenti, hogy belestek a dugómorzsák, hanem hogy kellemetlen illatot és ízt kap a bor a parafa betegsége miatt.). Tehát a felszolgált bor tökéletes állapotban lévő, tiszta, ízletes bor.

Egy baráti poharazgatás során nem használjuk azt a szókincset, mint egy hivatalos borkóstolón. Furcsa helyzet lenne, ha nekiállnánk szűrcsölgetni és pontozni a szívesen kínált bort. Azt a menetrendet azonban követhetjük, amit a hivatásos bortesztlők szoktak alkalmazni.

Először nézzük meg a bor színét, ez sok mindent elárul. A fehérborok az idő előre haladtával sötétebbek lesznek, a vörösborok inkább világosodnak és barnább árnyalatúvá válnak. A rosé színét a rózsaszín különböző árnyalatai adják, és mivel alapesetben nem találkozunk egy-két évnél idősebb roséval, itt nem érdemes az idősebb borszíneket elemezgetni.

Szín után jön az illat. A borral való érzékszervi kapcsolatunknak meglepő módon jelentős részét a szaglás, és nem az ízelelés teszi ki. Sok olyan érzet, amit ízeletnek tekintünk, az is másodlagos, szájuüregben az orrba jutó illatoknak köszönhető. A borok illatát főleg virágokhoz, gyümölcsökhöz szokták hasonlítani, de megjelenhetnek benne a fűszerek vagy az ételek (pl. kenyér) illatai is.

Ha van kedvünk hozzá, jó játék, egy bor illatát megjegyezni, majd egy kis idő elteltével újra beleszagolni és figyelemmel kísérni a változást. Tapasztalatom alapján a hölgyek orra és asszociációs készsége jobb, mint a férfiaké.

Végül belekóstolunk a borba; ekkor már érzékszerveink felkészültek nagyjából arra, ami fogadja őket. A bor gerincét a sav, cukor és az alkohol adja, amit vörösboroknál a tanninok (gyakorlatilag a vörös színt jelentő részek) egészítenek ki. Emellett még persze nagyon sok apró rész adja össze a komplex íz-élményt. Itt is elővehetjük a már korábban felvonultatott szókincsünket: hasonlíthatunk virághoz, gyümölcshöz, fűhöz, fához. Nem kell túlzásba vinni, egy-két hasonlat elég lesz.

Ezzel le is zárhatjuk a borkóstoló részt, és át lehet térni a napi témákra, pletykákra. Nagyon kitartóak számára most még következik az a fejezet, amikor előveszik a palackot, megnézik, honnan származik a bor, esetleg megbeszéljük a borvidékkel vagy a termelővel kapcsolatos információkat. Ez persze opcionális, de jó elindítója lehet egy különben kínos csendbe merülő beszélgetésnek.





Európai Unió támogatásból fejlesztett a tályai Oroszlános Borvendéglő Tokaj-Hegyalján

Szálláshely- és kapacitás-fejlesztést célzó pályázati projekt keretében a tályai Oroszlános Borvendéglőben jelentős, minőségi szálláshely-fejlesztés valósult meg, az egykori Szirmay-kúria kibővített épületében. A 2003-2005 között teljesen felújított kúriát 61 fő elhelyezésére alkalmas, 15 szobás, 3 csillagos tematikus borhotellé – a világörökség védett történelmi borvidéken elsőként - minősítjük, egy új épületszárny építésével, amely rendelkezik 100 fős melegkonyha étteremmel, 50 fős borozóval, történelmi pincével, fürdőházzal, szalonnal, társalgó és konferenciaszobával.

Várható nyitás: 2012. márciusa

Bővebb információ:

Név: Oroszlános Borvendéglő

Cím: 3907 Tállya, Rákóczi út 23.

www.oroszlanos.hu

Telefon/fax: +36-47/598-888/ +36-47/598-889

Email: info@oroszlanos.hu

Nemzeti Fejlesztési Ügynökség
www.ujsechenyiterv.gov.hu
06 40 638 638



MAGYARORSZÁG MEGÚJUL



A projekt az Európai Unió támogatásával, az Európai Regionális Fejlesztési Alap társfinanszírozásával valósul meg.

Kétéjszakás pihentető napok a Debreceni Borozó magazin olvasóinak az Oroszlános Borhotelban Tállyán, Tokaj-Hegyalján

Csomag tartalma

- 3 nap 2 éjszaka szállás ajándék bekészítéssel
- Üdvözlőital;
- Villásreggelivel bővített pezsgős büféreggeli;
- „Ház bora” kínálás borfalatok kíséretében 18:00-19:00 között a Borhotel társalgójában;
- 4 fogásos étlapról választott vacsora a séf üdvözlétével, 2 alkalommal;
- Borok és falatok borkóstoló a Szirmay-kúria boraiból 1 alkalommal a kandallós kóstolóteremben vagy a szalonban
- Fürdőház korlátlan használata nyitva tartási időn belül, tea, ásványvíz és gyümölcs bekészítéssel.

A csomag ára a Debreceni Borozó magazin olvasóinak 2012. július 1-ig 24.900.-Ft/fő/ 2 éj standard kétágyas szobában történő elhelyezéssel.

A kedvezmény igénybevétele a Borhotel telítettségének függvénye, kiemelt időszakokban nem érvényes.

A hirdetési szelvény bemutatása és előzetes foglalás szükséges: info@oroszlanos.hu.

A fenti árak nem tartalmazzák az idegenforgalmi adót, amelynek mértéke 430 Ft/fő/éj

További információ

3907 Tállya, Rákóczi u. 23. Tel: +36-47-598-888 www.oroszlanos.hu

I. Érmelléki Pincefesztivál

Három és fél évszázaddal ezelőtt, 1664-ben az Érmellék legnagyobb várának – Székelyhídnak – várkapitánya arról panaszkodik Apafi Mihály fejedelemnek:
„Tűrhetetlen, hogy az Érmellék legjobb szőlőhegyei mind a debreceni cívisek tulajdonában vannak.”

„Rég volt, talán igaz sem volt” – ez a közkedvelt mesebéli fordulat jut eszembe, miközben Heit Lórándot, a Bakator zenekar vezetőjét várom, s elgondolkodom a fejedelemnek címzett sirámon.

Hihetetlen, de mégis igaz! A történelmi borvidék az 1893. évi XXIII. törvény végrehajtási rendelete 7. paragrafusa szerint Bihar vármegye két borvidékhez tartozik, az Érmelléki és Alföldi Borvidékekhez. És ne feledjük! A nagy filoxérvész idején két borvidék tudta csak kivédeni a veszedelmet és fenntartani a magyar borászat folytonosságát: az Alföld és az Érmellék. Jó néhány esztendővel később, a trianoni békediktátumot követően azonban a helyzet gyökeresen megváltozott. A Debrecenről néhány tíz kilométerre fekvő érmelléki szőlőkultúra fokozatosan hanyatlásnak indult, jelen pillanatban édes álmát alusza.

A Debreceni Borozó fontos küldetésének tartja, hogy ilyen történelmi előzmények után, összefogva a helyi borászokkal, újból rangot szerezzünk az Érmelléki Borvidéknek.

Közben megérkezik Heit Lóránd, akinek édesapját már megismertették lapunk hasábjain a kedves olvasók. Az ambiciózus, tetterre kész fiatalember nem csupán zenészként, hanem édesapja mellett borászként is próbálgatja oroszlánkörmeit. Lóránd, két fellépés között, most is azért jött, hogy elújságolja: nagy fába vágta a fejszéjüket! Május 20-án Bihardiószezen – hagyományteremtő szándékkal – megrendezik az I. Érmelléki Pincefesztivált.

A „nyitott pince, teli pohár” egész napos rendezvényen újra megismerkedhetnek borbarátaink vidékünk ismét erőre kapó bor és gasztronómiai hagyányaival – mondja büszkén a fiatal borász. Több száz érdeklődőre számítok, elsősorban Debrecenből és Nagyváradról. A tavaly májusban a szőlőhegyen felavatott Szent Orbán Táblához idén már nagy reményekkel, zöld szőlővenyigével és pohárnyi borokkal járulunk, megköszönve védőszentünk elmúlt évi igyekezetét és a kitűnő évjáratú bor áldását. Vidékünk szőlősgazdáinak vendégszeretetére alapozva, Érmellék felébresztésén fáradozva tiszta szívvel és nyitott pinceajtókkal várunk minden vendéget!

Ha belegondolok, remek vasárnapi program lehet mindenkinek, hiszen a hely gyönyörű és kényelmesen, egy óra alatt ide lehet autózni Debrecenből. Mennyibe kerül a belépőjegy? – kérdezem.

Belépőjegy nincs. A borkóstolás jelképes összegbe, pincenként 300 forintba vagy 4 lejbe kerül, melyért megköszönhetjük a gazda két vagy három kínált borát. Az ódon pincék alkalmanként 10–12 fős csoportokat tudnak fennakadás nélkül vendégül látni. Az ételért-italért adott pénz egyesületeink adományként kezelik, melyet a Bakator szőlőkultúra rehabilitálására, a Padalja pincesor visszaállítására, a diószegi kézműves borászatok támogatására fordítunk.



Aki szeretné újra felfedezni magának az Érmelléket, a következő pincéket érdemes meglátogatnia:

1. Várdai Pince – Királyleányka, Muskotály ottonel, vörös házasítás
2. Jakab Pince – Rizling, Fehér leányka, Kékfrankos
3. ifj. Kun Géza Pincéje – Királyleányka, fehér házasítás
4. Papok Pincéje – üres, de látogatható hatalmas szellempince
5. Tolnai Gábor és Tolnai István Pincéje – Rizling, fehér házasítás, Leányka – muskotály házasítás, Sauvignon blanc
6. Hérák János Pincéje – Vegyes fehér, ürmös bor
7. Heit Pince – Királyleányka, Muskotály ottonel
8. Dénes Pince – rendezvények helyszíne
9. Szilágyi Pince – Királyleányka, Muskotály ottonel
10. Szent Orbán Tábla – Nagyhegy

A Debreceni Borozó örömmel vállalta el a kiemelt médiapartneri szerepet az I. Érmelléki Pincefesztiválon.

Az esemény részletes programját pedig megtalálják a Debreceni Borozó facebook oldalán.

PROGRAMAJÁNLÓ

Darin Sándor – www.borutazo.hu összeállítása

EGRI CSILLAG BORFESZTIVÁL

Helyszín: Eger Vár

Cím: Eger

Dátum: 2012. április 8.

Program:

23 borász, 46 bor. Csík Zenekar, Lovasi András, Ferencz György és a Rackajam koncerttel, bordaloló versennyel.

Résztevő borászatok:

Besenyey Borház; Bíró és Fia Pincészet; Bolyki Szőlőbirtok és Pincészet; Csutorás Pincészet Demeter Pincészet; Dula Szőlőbirtok és Borgazdaság; Korona Borház; Hagymási Pincészet; Gál Lajos; Gál Tibor; Juhász Péter Pincészete; Juhász testvérek; Kovács Nimród Winery; Magister Pincészet; Molnár Pincészet; Ostoros-Novaj Bor Zrt.; Sike Tamás; St. Andrea Szőlőbirtok és Pincészet; Tarjányi Pince; Thummerer Pince; Tóth Ferenc; Tóth és Tóth Pincészet; Varsányi Pincészet

Belépő: 800 Ft, bortallér 200 Ft, kóstoló pohár 500 Ft.

III. DEBRECENI MANGALICA FESZTIVÁL – A BELVÁROS ÉLÉSKAMRÁJA

Helyszín: Nagytemplom előtti tér

Cím: 4001 Debrecen, Kossuth tér

Dátum: 2012. április 13–15.

Program:

2010-ben a vidéki városok közül elsőként Debrecenben tartottuk meg a fesztivált. 13 mangalicatermék gyártó és forgalmazó mellett számos kézműves és egyéb minőségi élelmiszergyártó vett részt az eseményen. A látogatók a már megszokott mangalica fesztivál minőséget kapták és ezt meg is hálálták azzal, hogy hamar kiürítették a kereskedők hűtőit, polcait. Az esemény lebonyolításához nagy segítséget adott a város, a fesztivált Kósa Lajos polgármester nyitotta meg.

2011-ben a siker fokozódott, 19 mangalicatenyésztő, kézművesek, sajtőkészítők, borászatok, pálinkafőzők, helyben húzott rétes, egészben sült malac, kézműves kistermelők várták a közönséget, az elmaradhatatlan élőállat kiállítás és szórakoztató színpadi programok kíséretében.

Az idő gyorsan eltelt, már csak hetek kérdése és immáron harmadik alkalommal újra nyitja kapuit a Debreceni Mangalica Fesztivál.

HEIMANN PINCÉSZET BORVACSORÁJA A PLATÁN HOTELBEN

Helyszín: Hotel Platán 4030 Debrecen, Somlyai u. 10

Dátum: 2012. április 28.

Időpont: 19 órától



Az est folyamán Heimann Zoltán személyesen mutatja be és kóstoltatja borait.

AZ ÉTELEKET MESTER ÉS TANÍTVÁNYA, azaz FÁBIÁN ANDRÁS mesterszakács és JENEI ELEK konyhafőnök készítik.

A borvacsora menüje a következő:

Mammarosa Rozé 2011

- Füstölt lazacrózsák Misculancia salátával

Kékfrankos 2010

- Farfalle kakukkfűves tavaszi gomba raguval

Merlot 2009

- Borjúcsülök Pékné módra mediterrán lecsóval

Birtokbor 2008

- Tűzdelt szarvasgerinc áfonya mártással, snidlinges burgonya fánkkal

Barbár 2009 - Önálló kóstolás

Desszert

- Éticsokoládés Panna Cotta kávé öntettel

Részvételi díj: 7.500 Ft/fő,

amely tartalmazza a vacsora és kóstoltatott borok árát.

Asztalfoglalás: 06-30/9046-236

Hotel Platán 4030 Debrecen, Somlyai u. 10.

Tel.: 06-52/537-700



Éremesőt hozott 2012 tavasza Hegyközi 50 fokos Birs az "Év pálinkája"

A Hegyközi Manufaktúra a 2011 májusában Gyulán megrendezett XIX. Magyar Országos Pálinka és Törkölypálinka, Nemzetközi Gyümölcs- és Borpárlat Versenyen Birs pálinkájának aranyérmes helyezését felbuzdulva, idén is megmérettette termékeit, de ez alkalommal már a nemzetközi porondon.

Idén március 16-án Ausztriában, a tirolai Hallban megrendezett **Destillata nemzetközi pálinkaverseny** díjkiosztóján a cég értékesítési menedzserei, Pöhl Szabolcs és Richter Norbert vehették át az értékelés során a - szakértőkből álló zsűri által - maximális 20 pontot elért **2010-es 50 fokos Hegyközi Manufaktúra Birs pálinka aranyérmét,**

2010-es 50 fokos Törkölypálinkájuk ezüst érmét, a **2011-es 40 fokos Barack pálinkájuk ezüst érmét** valamint a szintén **2011-es 40 fokos Szőlőpálinkájuk ezüst érmét.** A manufaktúra **50 fokos Birs pálinkája** az aranyérmén kívül kategóriagyőzelmet is nyert, ezzel a „**Edelbrand des Jares**” vagyis az „**Év pálinkája**” cím birtokosa lett. A 40 fokos pálinkái ezüstérme annál is inkább fényesen csillog, mivel ezek a pálinkái mindössze 6 hónapja vannak forgalomba, a múlt év októberében a Budavári Pálinka és Kolbászfesztiválon mutattak be. Természetesen az idén Gyulán megrendezésre kerülő versenyen is képviseli magát a Hegyközi, és a 2011-es aranyérem valamint 2012-es nemzetközi siker után 50 fokos Birs pálinkánk esetén címvédésre készülnek. A többi pálinkáikkal pedig sikeres szereplés reményében vágnak neki a gyulai szakértő zsűri bírálatának.

A Hegyközi Manufaktúra Kft. ezúton is gratulál a Destillata versenyen résztvevő és díjat, elismerést nyert cégeknek.

PROGRAMAJÁNLÓ

Darin Sándor – www.borutazo.hu összeállítása

MAJÁLIS

Helyszín: Erdőbénye, Sportpálya

Dátum: 2012. május 1.

Program:

A látogatók főzőversenyen, sportversenyeken vehetnek részt. A gyermekek szórakoztatásáról ugráló várral, póni lovaglási lehetőséggel, játszóházzal gondoskodunk. A délután folyamán a rendezvény résztvevői szórakoztató műsort tekinthetnek meg.

TOKAJI BOR-TOR-TÚRA

Helyszín: Tokaj

Dátum: 2012. május 12.

II. KERECSENDI BORNAP

Helyszín: Kerecsend, Demjéni utca 10. (Sólyomtanya)

Dátum: 2012. május 12.

Program:

13 óra: megnyitó

14 óra: termelők bemutatkozása

15 óra: „Kerecsend Bora” bemutatása

15:30: beszélgetés dr. Gál Lajossal

16 óra: Demjéni Vagányok műsora

17 óra: Kerecsendi Népdalkör műsora

18:30: „Közönség Bora” díj átadása

18:30–22 óra: zenés est,

Sivák István közreműködésével

Belépő: 1000 Ft/fő

FAGYOSSZENTEK ENGESZTELÉSE

Helyszín: Patricius Borház

Cím: 3917 Bodrogkisfalud, Várhegy-dűlő

Megközelítés: a 37-es számú főútról a 41–42 km közötti bekötőúton

Dátum: 2012. május 12.

Időpont: 10–18 óráig

Program:

Fagyosszentek engesztelése ingyenes borkóstolóval és más színes programokkal.

– tematikus kóstolók

– Új évszázad, Dűlős tételek, Házasítások, Borfakatok

– Fűszeres Eszter és a bloggerek

– a teraszon a Sárga Borház Étterem

– Tervezd újra! Kreatív sarok, mesekuckó

– koncert: Szirtes Edina Mókus és a Fabula Rasa

– kiállítás: Horváth Judit „Zöld” festmények

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

TÖLTÖTT KÁPOSZTA FESZTIVÁL

Helyszín/cím: Rátka, Iskola tér 2.

Dátum: 2012. május 19.

Időpont: 9 órától

Honlap: <http://www.ratka.hu>

E-mail: muvhazratka@freemail.hu

Telefon: 06-20/542-1359, 06-47/374-019

Program:

Rátkán, a Tokaj-hegylajai sváb településen második alkalommal rendezik meg a Töltött Káposzta Fesztivált. Legyen az bor vagy káposztakóstolás, népdal vagy táncbemutató, kézműves foglalkozás, délutáni gyermekműsor vagy éjszakai utcabál, bármire is van igénye, ezen a fesztiválon megtalálja az ide látogató, és egészen biztos, hogy kellemes emlékekkel tér haza.

XI. IVÓ NAP

Helyszín: Abaújszántó

Dátum: 2012. május 19.

Időpont: 14 órától

Program:

Immár XI. alkalommal kerül megrendezésre a Szántói Ivó Nap. E rendezvény célja, hogy a bortermelőket, pincetulajdonosokat közelebb hozza a minőségi borok kedvelőjéhez, akik így családias körben kerülnek kapcsolatba a kivételes Hegylajai borokkal.

Pincéről-pincére járva megismerkedhetnek a Világörökség részét is képező páratlan, festőien szép, összefüggő pincerendszerrel, amely elődeink munkáját és szakmai tudását dicséri. A látogatók megtekinthetik a nyitott pincéket, ahol minőségi borokat kóstolhatnak. A pincebejárás során a hagyományainkat őrző népdalkörök vidám nótával kísérik vendégeinket.

Háttér programként színes kulturális műsorok, kikapcsolódó vásár, játszópark, gasztronómiai kínálat nyújt kikapcsolódási, szórakozási lehetőséget.

A házigazdák megpróbálják a korábban felállított Guinness rekordjukat megdönteni – a cél: a világ legnagyobb, egybefüggő krumpli lángosának megsütése, mely különleges gasztronómiai attrakció is egyben.



FAGYOSSZENTEK ENGESZTELÉSE

MÁJUS 12. 10:00-18:00-ig

Részletes program a borászat Facebook oldalán!



A VILÁG BORAI, A BOR VILÁGA

Tematikus borkóstoló mesterkurzus – chardonnay tematikus kóstoló

Helyszín: Hotel Lycium****

Cím: 4026 Debrecen, Hunyadi u. 1–3.

Dátum: 2012. május 24.

Időpont: 18 órától

Szervező: Borkollégium és a Hotel Lycium**** közös rendezvénye

Kontakt: Molnár László

E-mail: molnar.laszlo@hotellycium.hu

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

Program:

A nemzetközileg elismert Borkollégium, a Wine and Spirit Education Trust világhálózatának első magyarországi tagja négy alkalomra hirdet mesterkurzusokat, melyek szőlőfajta és borvidékek szerint veszik számba a világ leglényegesebb bortermő helyeit.

CHARDONNAY mesterkurzus:

Burgundia, Ausztrália, Kalifornia, Ausztria, Etyek, Eger, Mátra

Részvételi díj: 8900 Ft/fő

A tematikus borkóstolóra bérlet is rendelhető.

A bérlet ára: 35 000 Ft/fő

A bérlettel rendelkezők 10 % kedvezményt kaphatnak

bármelyik tanfolyam részvételi díjából.

DOBOGÓ PINCÉSZET BORVACSORÁJA AZ OROSLÁNOS BORVENDÉGLŐBEN

Helyszín: Oroszlános Borvendéglő

Cím: 3907 Tállya, Rákóczi út 23.

Dátum: 2012. május 25.

Időpont: 18 órától

Program:

Egy különleges borvacsorára invitálják a borkedvelőket az Oroszlános Borvendéglőbe május 25-re, amikor a tokaji Dobogó Pincészet legszebb borait mutatja be Zwack Izabella és Domokos Attila. Az étterem séfje gondoskodik arról, hogy az este során minden Dobogó borhoz tökéletesen passzoló étel kerüljön a vendégek asztalára.

Telefon: 06-47/598-888

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

BOLYKI DŰLŐNAP

Helyszín: Bolyki Pincészet

Cím: 3300 Eger, Losonczy völgy

Dátum: 2012. május 26.

Program:

Jóteknysági borkóstoló 9 egri és 6 mádi borász részvételével. Fellépők:

Lajkó Félix, Kerekes Band, Herczeg Flóra és a Góbé és még sokan mások.

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

XV. NEMZETKÖZIK KÁDÁRNAP

Helyszín: Erdőbénye

Dátum: 2012. május 28.

Program:

A település Sportpályáján, a „XV. Nemzetközi Kádárnap” a helyi mesterek találkozója, ahol a szakmai programokon kívül a közönség megismerkedhet a mesterség fortélyaiival, és szórakoztató műsorokat tekinthet meg.

TOKAJI BOROK FESZTIVÁLJA

Helyszín: Tokaj

Dátum: 2012. június 1–3.

Program:

A tavasz legnagyobb hegyaljai borfesztiválja.

TOKAJI BORKÖRÚT

Helyszín: Tokaj

Dátum: 2012. június 2.

Program:

A város minőségorientált pincéi a borfesztivál keretében belül újra bemutatkoznak.

Részletek: <http://tokajiboraszokaszaltarsasaga.hu/>

SENTIVÁN-ÉJJI VIGASSÁG, AVAGY A SZERELMESEK ÉJSZAKÁJA

Helyszín: Tarcál

Dátum: 2012. június 23.

Időpont: 14 órától

Program:

Nyárindító hagyományos vigasságra, a néphagyományok felelevenítésére, könnyed szórakozásra csábítjuk az érdeklődőket. E nap a nyári napforduló ünnepe, a szertartásos tűzgyújtás jeles napja. Tűzugrással próbára teheti szerelmét; bódulhat, bűvölhet bájítással; megtudhatja jövőjét jövőmondók segítségével. Szórakoztató színpadi programok, kézműves játszóház, kirakodóvásár várja az érdeklődőket.

A szervezők az esetleges programváltoztatás jogát fenntartják. A programokban bekövetkezett változásokért, azok elmaradásáért és az ezekből eredő mindennemű károkért szerkesztőségünk semmilyen formában nem tehető felelőssé! További információért, a részletes programokért forduljon közvetlenül az adott rendezvény szervezőjéhez!

A Pannon Borrégió borgasztronómiai portálja



www.pecsiborozo.hu

BLOG | HÍREK | PROGRAMOK | RECEPTEK | BORKERESŐ

Szerkesztői gondolatok

Érzi a tavaszt? Olyan hévvel tört ránk a jó idő, hogy az embernek nem sok kedve van a szobában, irodában ülni. Langyos szellő hívogat a természetbe, még a szürke betonrengeteg sem tudja elnyomni a madárcsicsergés elementáris erejét. Így van jól. Menni kell! Kirándulni, felfedezni minden évben újra és újra az éledező természet illatait, hangjait, szépségeit és borait!

Ugyanis kitűnő alkalom ez arra is, hogy régi-új borász barátainkat felkeressük, vagy ismeretlen pincészeteket látogassunk meg szép borok, hosszú barátságok reményében. Mi is így cselekedtünk, amikor március elején, Egerben „bábáskodtunk” az Egri Csillag születésénél. Gyönyörű gondolat, ígéretes fogantatásának lehettünk tanúi. Sok sikert és hosszantartó életet kívánunk az új Egri Csillagoknak! Figyelemre méltó és példamutató összefogás ez az egri borászok részéről! Annak meg külön örülök, hogy más borbarátainknak is hasonló gondolatai voltak, miután lapzártá előtt egy nappal kaptam a meghívót szekszárdi borász barátaitól a Fuxli születésének napjára. Biztos vagyok benne, hogy hamarosan erről is többet fognak olvasni Pécsi Borozós barátaink jóvoltából. Pár szót még a Csillagokról: jelen számunkban még „csak” classic borokat kóstoltunk, de várjuk a superior kategória első fecskéit is, melyekről folyamatosan igyekeznünk majd hírt adni.

Következő megjelenésünket júniusra tervezzük, egy nagy „nyári bor” tesztet szeretnénk lebonyolítani. Lesznek rozék, habzóborok, illatos, könnyű fehérek és lesz még egy érdekesnek és különlegesnek ígérkező vertikális teszt is. Nem árurom el, legyen meglepetés! Szeretnénk végre beindítani a bormustrát is, azaz újdonságokat tesztelni a régiókból. Én már alig várom, remélem Önök is!

Honlapunk nincs, ne keressék, úgy döntöttünk, hogy különösen fiatal borbarátaink miatt a facebook megfelelő platform lesz írásaink, híreink, képeink, videóink megjelenítésére. Megpróbáljuk ezt az utat járni. Megtalálnak minket a <http://www.facebook.com/debrecen.borozo> oldalon. Nem elírás, debrecen.borozo a helyes cím, a debreceni már foglalt volt. Valaki szemfüles lehetett. A lényeg, hogy már most is rengeteg tartalmat találnak az oldalon, megéri pár percet rászánni, és ha érdemesnek találják rá a művet, akkor akár a tetszésüket is kifejezni!

Köszönettel!

Katics Gergely
főszerkesztő

ELÉRHETŐSÉGEK:

VINOTÉKÁK

Esszencia Borszaküzlet
www.bor-bolt.hu

PINCÉSZETEK

Árvay Családi Pincészet, Rátka
www.arvay.eu
Balla Géza, Ópálos
www.wineprincess.ro
Bolyki Pincészet, Eger
www.bolykipincszet.hu
Borpalota Borészat és Szőlőbirtok, Gyöngyös
www.borpalota.hu
Bukolyi Birtok, Eger
06-30/4815-694
Gizella Pince, Tokaj
www.gizellapince.hu
Kamer Gábor
www.tokesek.com
Orsolya Pince, Óstörös
www.orsolyapince.hu
Patricius Borház Kft., Bodrogkislalud
www.patricius.hu
Polgár Pincészet, Villány
www.polgarpince.hu

GASZTRONÓMIA:

Gyepes Gabojsza
<http://gabojszakonyhaja.blogspot.com>
Nárcisz Birtok, Debrecen
www.asajt.hu
Hagyközi Manufaktúra
www.hagykoz.hu
Dallmayr Kávé
www.dallmayr.hu

SZÁLLÁS:

Oroszlános Borhotel, Tállya
www.oroszlanos.hu

EGYÉB:

Debreceni Egyetem Agrár- és
Gazdálkodástudományok Centruma, Debrecen,
www.portal.agr.unideb.hu
Pécsi Borozó
www.pecsiborozo.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: **Angi János, Apacs Stúdió, Csutorás Ferenc, Gál Lajos, Gál Tibor, Gromon Tamás, Hagymási József, Hagymási Tamás, Juhász Ádám, Kovács András István, Kukola Zoltán, Mercs Emese, Patai István, Somogyi Gergely, Szeredi Tamás, Takács Gábor, Thummerer Vilmos, Tóth Ferenc**

Olvasószerkesztő: **Árvay Sándor**

Fotók: címlap – **Nemes Norbert** (www.fotonemes.hu); Árvay család, kadarka – **Studio Bakos** (www.studiobakos.atw.hu);
palackfotók, Érmellék – **Németi Fotó** (06-30/671-58-03); Balla Géza, programajánló – **Darin Sándor** (www.borutazo.hu)

Grafika: Nóri kérdez – **Dr. Palotás Lehel**

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



JÓTÉKONYSÁGI DÜLŐNAP

2012. MÁJUS 26.

A BOLYKI PINCÉNÉL



9 EGRI ÉS 6 MÁDI BORÁSZ
LAJKÓ FÉLIX
KEREKES BAND
HERCZEG FLÓRA ÉS A GÓBÉ
MEG MINDENKI SOKAN



WWW.BOLYKIPINCESZET.HU



Esszencia

BORSZAKÜZLET

A BOROK LEGJAVA



Lépjén be a borok világába!

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

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

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

www.bor-bolt.hu