

Debreceni BOROZÓ

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

TESZT: aszúk, ünnepi vörösborok

VERTIKÁLIS: Disznókő aszúk

GENERÁCIÓK: Tóth Ferenc és Katalin

BORÚTON: Tibolddaróc

BORÁSZPORTRÉ: Benedek Péter

TÉMA: A föld alatti rejtett világ

BORKULTÚRA: Márton-napi hagyományaink

GASZTRONÓMIA: Gyepes Gabojsza receptjei, Gasztronómia a bor szolgálatában

Eszterbauer-tesztgyőztesek

93 pont

Eszterbauer Mesterünk Cuvée 2009
(1. helyezett)

91 pont

Eszterbauer Tivald Cabrenet Sauvignon 2009
(2. helyezett)

90 pont

Eszterbauer Tüke Bikavér 2009
(1. helyezett)

89 pont

Eszterbauer Nagyapám Kadarka 2011
(1. helyezett)



A Pécsi Borozó 2012-es számainak tematikus tesztjein és mustráin kiválóan szerepeltek a székszárdi Eszterbauer Borászat borai, hiszen három alkalommal is tesztgyőztesként köszönthettük őket, de a 91 ponttal második helyre szorult Tivald is elég okot adott az örömmre. Kóstoljuk őket együtt a közelgő ünnepeken!

Boldog Karácsonyt és Sikeres Új Esztendőt kívánunk
minden kedves borbarátnak!

Eszterbauer János, Csatári Mónika,
Eszterbauer Ildikó, Klein Miklós,
Pálkás Laci, Molnár László

MESTERÜNK
2009
SZÉKSZÁRDI CABERENET FRANC.
MERLOT CUVÉE

ESZTERBAUER
BORÁSZAT
SZÉKSZÁRD

TARTALOM:

4. oldal Köszöntő
5. oldal VERTIKÁLIS: Disznókő Aszúk
7. oldal TESZT: Aszú
10. oldal GENERÁCIÓK:
A szőlőbe pipafüst kell
13. oldal SZUBJEKTÍV: Keresem azt a bort...
14. oldal TESZT: Nagy vörösborok
17. oldal BORÚTON: Tibolddaróc
20. oldal BORÁSZPORTRÉ
Egy ifjú a Mátrából: Benedek Péter
22. oldal BARANGOLÁSOK:
tthon - Otthon (kicsit másképpen)
24. oldal TÉMA: A föld alatti rejtett világ is segítheti
a tokaji bor egyedi értékeinek hitelesítését
25. oldal PÁLINKA
26. oldal BORÁSZNAPLÓ:
Centurio Szőlőbirtok, Gyöngyöstarján
27. oldal BORÁSZNAPLÓ:
Orsolya Pince, Ostoros
28. oldal BORKULTÚRA: Márton-napi hagyományaink
31. oldal TESZT: 2012 új borai
32. oldal NÓRI KÉRDEZ
33. oldal GASZTRONÓMIA
38. oldal VISSZATEKINTŐ: I. Debreceni Bormustra
39. oldal PROGRAMAJÁNLÓ
41. oldal LAPZÁRTA UTÁN:
Az Év Bortermelője 2012: Áts Károly



Tudják, az idén valahogy a szokottnál lassabban érkezett meg hozzám az év végi ünnepi hangulat. Tudom, persze, hogy már decemberben vagyunk, a Mikulás is eljárt a maga körútját, és mégis, valami még hiányzik.

Először is a Debreceni Borozó téli számának készítésével, mit tagadjuk, Kedves Olvasó, megcsúsztunk egy kicsit – na jó: nagyon... Szerettük volna, ha a Mikulás a lapot is széthordja, de nem jött össze. A második ok, hogy sokáig nem volt igazán hideg, nem fagyott, még a futómuskátli is virágzott az ablakban – hát ezért tört rám a megszokottnál nehezebben az ünnepi hangulat.

Az előző bekezdéseket két nappal ezelőtt írtam meg, ám aztán hirtelen minden nagyot változott. Megjött a hideg és a hó is, a muskátli is lefagyott, beköszöntött a valódi a tél, és most már a lap is lassan nyomdába kerül. Először ki akartam törölni az első két bekezdést, de aztán azt gondoltam, hadd lássák Önök is, hogy az újságíró is csak halandó, érzelmes ember.

De beszéljünk komolyabb dolgokról! Hosszú gondolkodás és tervezgetés után rávettük magunkat, hogy belevágunk az aszúborok bemutatásába. Olyan sok mindent tudunk az aszúról – és annyi mindent nem... Nagy fába vágja a fejszéjét, aki meg akarja fejteni ennek a csodálatos bornak a rejtélyét. Mi sem tudunk a titkok mélyére ásni, ám megpróbálunk egy kis útmutatót adni Önöknek. Nem akarunk állást foglalni, csak bemutatni azt a csodát, amire Tokaj képes.

Persze az édes borok mellett az ünnepi asztalról nem hiányozhatnak a vörösborok sem, és a Márton-napi hagyományokat is felelevenítjük egy kicsit. Találkozhatnak a többi szokásos rovattal is, továbbá néhány új kollégával.

Sajnos, szomorú hírek is eljutottak hozzánk arról, hogy a testvér-lapunk, a Pécsi Borozó talán megszűnik létezni nyomtatott formában – teljes szívünkkel reménykedünk, hogy ez csak egy rémhír, kacska, amely tavasszal a megolvadó jég után elúszik a messzi távolba. Hiszünk benne, hogy a magyar borász szakmának szüksége van a lapcsaládunkra és támogatásukkal biztosítani fogják a további megjelenéseinket is.

Nagy örömmel adunk hír arról, hogy Áts Károly lett az Év Bortermelője. Szívvel kívánjuk, hogy még sok éven át örvendeztesse meg a borszerető közösséget nagyszerű boraival.

Mit kívánhatok most, így év vége felé? Magunknak sok olvasót, akik érdeklődéssel tanulmányozzák és keresik a lapunkat – legyenek támogatóink ilyen módon is.

Önöknek pedig, Kedves Olvasóink, kívánok a szerkesztőségünk tagjainak nevében is kellemes karácsonyi ünnepeket és egészséges, gazdag, sikeres, boldog 2013-as esztendőt.

Kovács Pál,
felelős kiadó



E G E R I
K O R O N A
B O R H Á Z



CROWN WINEHOUSE

Mi ezzel készültünk a
karácsonyra!

**Grand Selection
prémium borcsalád**

az Egeri Korona Borház
fiatal borászatól!

www.koronaborhaz.hu

A tokaji aszú

A tokaji bor évszázadokon át a királyi udvarok fő bora volt, szinte elképzelhetetlen, hogy ne lett volna bármely európai királyi pince tartozéka. Sokan és sokszor dicsérték már a tokaji borokat, de a XX. század második felében a dicsősége, sajnos, megkopott, "hála" a mennyiségi szemléletnek.

Fényképezte: Németi Fotó

A rendszerváltás óta eltelt több mint húsz év sem volt elegendő arra, hogy Európában, sőt a világban újra megtalálja a méltó helyét a tokaji édes bor, az aszú. Igaz, egyre gyakrabban találkozunk külföldi versenyek győztesei között vele, igaz, hogy egyre többen írnak róla neves borszakírók, de még hosszúnak tűnik az út, amíg a méltó helyére kerül az aszú.

Az aszú készítésének speciális eljárása van, amely már a szőlőben a szüreteléssel kezdődik, amikor a botrytis cinerea által megtámadott, töppedt szőlőszemeket, kézi munkaerővel külön leszüretelik, több alkalommal körbejárva a területet. Az így összegyűjtött töppedt szőlőből, taposással, darálással, úgynevezett aszútésztát készítenek, amelyre újbort öntenek, 16–36 óráig áztatják, majd préselik és erjesztik. Az erjesztés történhet hőfokszabályozás mellett, tartályban vagy spontán hordóban. A kierjedt bort aztán 2 éves hordós és 1 éves palackos érlelésnek kell alávetni, a forgalomba hozatal előtt.

Az aszú puttonyszámát az határozza meg, hogy egy gönci hordónyi (kb. 136 liter) alapborba hány puttony (kb. 27 liter, vagy 20–22 kg) aszúszemet áztatnak bele.

A törvény előírásaitól eltérő technológia alkalmazása esetén az aszú bor megjelölés nem használható.

Az aszú bor főbb jellemzőit az alábbi táblázat mutatja be:

Bor típusa	Cukor min. gr/lit.	Extrakt min. gr/lit
3 puttonyos aszú	60	25
4 puttonyos aszú	90	30
5 puttonyos aszú	120	35
6 puttonyos aszú	150	40
Aszúeszencia	180	45

Bár a táblázat ugyan még tartalmazza, de a jelenlegi szabályozás szerint az Aszúeszencia készítését abba kell hagyni, s már csak az elkészített borok hozhatók forgalomba.

Tartalmát, eleganciáját figyelembe véve az aszú az ünnepi asztal egyik ékessége. Jó lenne, ha nálunk is minél több ünnepi asztal díszes lenne a jövőben a tokaji édes bor, az aszú.

Dísznókő Aszúk

A munka önmaga jutalma, tartja a régi bonmot. A Debreceni Borozó szerkesztőségében ez fokozottan igaz, köztudottan megszállottságból (értsd: fizetség nélkül) készítjük a lapot, de a munka öröme sok mindenért kárpótol. Ha jutalom a borokról írni, akkor a húszéves Dísznókő Szőlőbirtok és Pincészet ünnepi aszúsorát végigkóstolni százszor is az volt. Az úgynevezett új stílusú aszúk úttörőjeként számon tartott Dísznókő a magyar bor-rendszer-váltás egyik fundamentuma, nélküle Tokaj nem lenne az, ami.

Mészáros László birtokigazgató kalauzolta végig kis csapatunkat az elmúlt húsz éven, segítünk ezúttal Szűcs László aszúgyűjtő és Zarándy Vilmos, a Sárga Borház Étterem üzemeltetője voltak.



Fényképezte: Darin Sándor – borutazo.hu

2010 5 puttányos Hárslevelű Aszú, hordóminta

Aranyárga, nagyon illatos, körtés, őszibarackos, borsos, vaníliás jegyekkel. Pikáns barack likőrös korty, kellemes narancshéj és férfias aromák, érdekes, nagy ígéret.



2007, 5 puttányos Aszú

Illatában először petróleum, de aztán füge, barack és némi kenyérhéj. A cukor és sav egyensúlyban van, ízeiben nagyon kerek és gyümölcsös. Férfias aromák, kifinomult gondolatok: a szivargyűjtő klub szolgálati itala.



2003, 5 puttányos Aszú

Világos borostyán szín, fűszeres-barackos illat. Kiegyensúlyozott, harmónikus tétel. Jó ivású, könnyen értelmezhető, mindenki kedvence ital. A pomponos lányok leitatásához.



2011, 6 puttányos Aszú 'Kapi', hordóminta

A Nyájas Olvasó engedelmeivel hangot adnék személyes örömeimnek. Az ikerlányaim 2011-ben születtek, és készülve az érettségire, diplomaosztóra, lagzira stb., tervezek a lányoknak pár karton aszút betárazni. Nos, ez a tétel (is) meggyőző: 2011 Tokaj Hegyalján különlegesen magas minőséget eredményezett. Évtizedek múlva egy lagziban örömapaként a 2011-es 6 puttányos Dísznókő Aszútól szeretnék berügni. Viaszos, érzéki, kiegyensúlyozott, bevásárlás a luxusbutikban.



2006, 5 puttányos Aszú

Festeni való klasszikus szépség, bárcsak Giorgione láthatta volna! Először petróleum, majd hármész és citrusok az illatában. Húsos test, aszalt gyümölcsök, töltött cukorka, érzéki nőiség. Komoly érlelési potenciál.



2005, 5 puttányos Aszú

Sötét aranyárga, illatában először mandula és dohány, majd sok fűszer. Krémes, kellemes test, a fehér borsos-fűszeres karakter folytatódik ízeiben is. Nagyon gyümölcsös és fűszeres, pikáns disszonanciával. Indiai ételekért kiállt.



2009, 5 puttányos Aszú

Aranyárga, kevés zöld reflex-szel, szép intenzív, körtés, barackos, mandulás, vaníliás illatvilággal. Krémes test, visszafogott, lágy, selymes karakter, talán omlós sütihez.



2008, 5 puttányos Aszú

Nagyon összetett, aszalt, fűgés-dohányos illatok, sav és édesség egyensúlyban, szájbán összetett és letisztult, első sorban gyümölcsös, lime-os, kerek, hosszú lecsengéssel, még az életútja nagyon elején. Katics Gerinek, a főszerkesztőnek mégis csak igaza lesz: 2008 Tokajban nagy évjárat.



2002, 6 puttányos Aszú

Slágergyanús. Arany borostyán szín, érett jegyek, törő-kém, füge, aszalt barack az illatában. Húsos, nagy test, és ami a lényeg: tökéletes sav-édesség-alkohol egyensúly. Az egyiptomi papok célhoz érnek: egyensúly, világ-harmónia.



2001, 5 puttányos Aszú

Világos borostyán szín. Birsalmás illatok, majd körte és aszalt füge. Ízeiben egzotikus gyümölcsök, égetett cukor, de az előző tételnél egyszerűbb és kevésbé egyensúlyos hangszere-lésben.

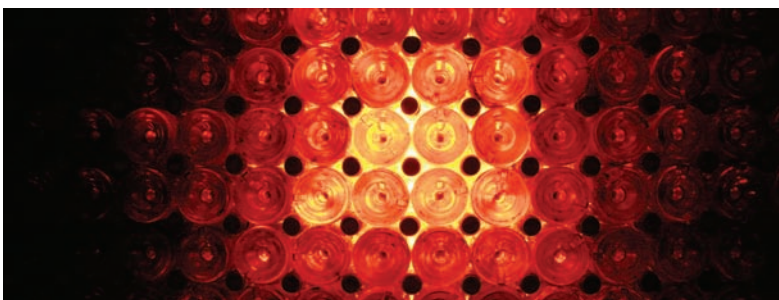


2000, 6 puttányos Aszú

Borostyán szín, mézes-vajas illatvilág. Ízeiben vajkaramella és némi mentol, melyre a hosszú trópusi kóktélesség reflektál. Kerek és izgalmas.



>>>



1999, 6 puttányos Aszú

Borostyán szín, illatában barack és tea, üde reflexek. Friss, kiegyensúlyozott, ugyanakkor bonyolult ízvilág, az ásványosság mellett némi animalitás is jelentkezik, Gombóc Artúr megzavarodna örömeiben.



1998, 5 puttányos Aszú

Mély borostyán szín, illatában füge, benzin, dohány és földesség. Íze vastag, húsos, komplex, a megmaradó kőolajos és citrussos jegyek akár egy sivatagi emirátusból is érkezhetnének.



1997, 6 puttányos Aszú

Konyakos szín, komplex illatában vajas, narancsos, aszalt gyümölcsös jegyek keverednek. Íze meglepően fiatalos, csiszolt és kimunkált, mint egy Mozart vonósnehégyes. Nagyon nagy érlelési potenciállal bír, tessék még tárolni!



1996, 5 puttányos Aszú

Sötét borostyán szín, kamillás-fűszeres illat. A korty nagyon vastag és hosszú, vajas-buja test, egyensúly. Mozart helyett ez Vivaldi vagy Corelli: barokk érzékiség, nagyfarú pucér nők.



1995, 6 puttányos Aszú

A sötét borostyán színén látszik, hogy nem mai gyerek. Illatában menta és kapor. Ízében folytatódik a mentás, pikáns karakter, intenzív fűszeres és mézes kifutással. Mentatea Marokkóból.



1994, Édes Szamorodni

(ebben az évben nem készült Aszú)
Kevésbé komplex, de gyümölcsös, sárgadinnyés bor.



1993, 5 puttányos Aszú

Sötét szín, aszalt gyümölcs illat mandulás mellékletekkel. Mézesen csörgő, pikáns cseresség, kifőzve akár lekvár is lehetne. Az egyensúly mellett remek a frissessége is, még 19 évet simán kibír.



1992, 5 puttányos Aszú

Enyhén barnás-vöröses árnyalatok, ezen vettük észre először, hogy nem kell tovább érlelni (tegyük hozzá: ebben az évben alakult a pince, és a szőlőmunkát még nem maguk csinálták). Csipkelekvár, ribizli, porto, sherry-s jegyekkel.



1993, 6 puttányos Aszú

A legendás, első "új stílusú" aszú, a kilencvenes évek közepének botrányköve. Nagyon sötét borostyán szín, összetett illat rókgombával, avarral, túlérlett gyümölcsökkel, szuper! Ízvilága meglepő frissességet mutat, a gombás-fűszeres képletek megmaradnak és aszalt bogyókkal egészülnek ki. Adjunk még hozzá némi kultúrkampfort, és megkapjuk a magyar borrendszerváltást.



2002, 6 puttányos Aszú 'Hetedik'

Aszalt citrusok és fűszerek. A korty lágy, nőies, a pomponos lányok ismét képbe jönnek. Az egyensúly itt az édesség felé hajlik, de izgalmas és sokrétű, hosszú ital.



2005, 6 puttányos Aszú 'Kapi'

Aranysárga. Nagyon illatos, citrusok és vaj komplex keveréke, húsos test. Tiszta, fiatalos és szűzes, mint Jean D'Arc. Csak nehogy máglyán végezze.



1999, 6 puttányos Aszú 'Kapi'

Hát ja. Hihetetlenül intenzív illat, az aszalt gyümölcs jegyek és dohány. Megkóstolva varázslatos harmóniát mutat, ásványok, törökméz, kifogástalan sav és édesség egyensúlya. Az egészet átlengi valami letisztult, macho-s elegancia. Che Guevarra szivarjáért kiállt!



„Nehéz megszólalni egy ilyen borsor után, talán csak egy megjegyzést engedjenek meg. A fenti menet után ettünk a Sárga Borházban egy aszús csülköt, és a maradék borokból termeltünk hozzá. Igen: a legújabb gasztró-trendek szerint a zsírosabb, fűszeresebb, komplexebb környezetben a Tokaji Aszú húskozhoz is bátran fogyasztható, ezt az indiai és kínai konyha is kezdi fölfedezni.

2004 HÉTSZŐLŐ TOKAJI ASZÚ

Aszú teszt

A Debreceni Borozó megalapítása óta terveztük az aszú teszt meghirdetését, de mindig valami miatt elmaradt. Most úgy gondoltuk, hogy az év vége előtt megcsináljuk, hátha segítünk valakinek az ünnepi bor kiválasztásában. Amikor vállalkoztunk erre az akcióra, csak sejtettük, hogy nehéz lesz, de most már tudjuk is. Az aszú egy rendkívüli borfajta, semmivel össze nem hasonlítható, az ismerete komoly tudást kíván, így igyekeztünk olyan szakembereket meghívni, akik értő mesterei az aszúnak.

A tesztre összesen 24 mintát küldött be 13 pincészet, akiknek ezúton is köszönjük közreműködésüket. A borok tesztelését a Patricius Borházban végeztük, kiváló körülmények között – ezt is köszönjük.

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★	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

A zsűri tagjai:

Dr. Molnár Péter, Patricius Borház
Balassa István, Balassa Pincészet
Dorogi István, Dorogi Testvérek Pincészete
Bodó József, Bott Pince
Darin Sándor, Magyar Borutazó
Angi János, Debreceni Borozó
Kovács Pál, Debreceni Borozó

Fényképezte: Németi Fotó

91_{pont}**Hétszőlő Pincészet****6 puttányos aszú, 2004**

Világos aranyárga szín, nagyon kellemes hársas, citrusos, gyümölcsös, őszibarackos, vaníliás, mézes illatvilág, nagyon krémes, simogató test, a korty rendkívül harmonikus, gyümölcsös, kiváló sav-édesség egyensúly, a végén szép ásványos, nagyon hosszú lecsengéssel.

Beszerezhető: www.tokajhetszolo.com90_{pont}**Patricius Pincészet****5 puttányos aszú, 2002**

Sötét aranyárga szín, lassan nyíló, aszalt gyümölcsös illatok, fűgével, mézzel, vaníliával, leheletnyi kenyérhéjjal, húsos test, kifogástalan sav-édesség egyensúly, ízeiben egyenes és komplex, mint az illatvilága, szájban nagyon kerek és kellemes, zamatos, nagyon-nagyon hosszú.

Beszerezhető: www.bor-bolt.hu, 8570 Ft90_{pont}**Béres Pincészet****5 puttányos aszú, 2007**

Halvány aranyárga szín, nagyon intenzív, virágos, gyümölcsös illatvilág, sok barackkal, karamellel, vaníliával, szép sav és édesség egyensúly, krémes test, ízeiben hozzá az illatok jegyeit, kerek és komplex, a korty teljesen kitölti a szánkat és nagyon hosszú ideig bent tartja az ízeket, rendkívüli hosszúságú a lecsengése.

Beszerezhető: www.beresbor.hu90_{pont}**Dorogi Testvérek Pincészet****6 puttányos aszú, 2008**

Aranysárga szín, intenzív és nagyon összetett illatvilág, sok gyümölccsel, törökmézzel, bodzás, mandulás, ásványos jegyekkel, nagy, harapható, krémes test, ízeiben hasonlít az illataira, a szájban az édesség a vezető jegy, ami végig megtartja előnyét és háttérben tartja a savakat. Igazi női bor, hosszú lecsengéssel.



Beszerezhető: a pincészetben, 14 000 Ft

89_{pont}**Bott Pincészet****6 puttányos aszú, 2008**

Világos aranyárga szín, kicsit visszafogott, elsősorban gyümölcsös, vegetális illatvilág, sok ásványossággal és barackkal, krémes test, szép sav-édesség egyensúly a korty elején, de végén a sav felülkerekedik és izgalmassá, üdév, frissé teszi, ízeiben barackos és sós, lecsengésében nagyon hosszú.

Beszerezhető: www.terroirclub.hu, 11 999 Ft89_{pont}**Disznókő Pincészet****5 puttányos aszú, 2007**

Aranysárga szín, intenzív illatban, sok gyümölcs, méhviasz, füge és mandula, kevesebb vegetális jegy, de nagyon összetett, krémes test, szép sav és édesség egyensúly, szájban nagyon kerek és kellemes, gyümölcsös, mézes, egyedi, lecsengésében nagyon hosszú.

Beszerezhető: www.bor-bolt.hu, 7920 Ft89_{pont}**Patricius Pincészet****6 puttányos aszú, 2003**

Sötét aranyárga szín, lassan nyíló, először teás, majd érett gyümölcsös illatvilág, fűgével, mandulával, vaníliával, kenyérhéjjal, petróleummal, ásványossággal, szájban krémes, gyümölcsös, egyensúlyos és összetett, lecsengésében rendkívüli hosszúságú.

Beszerezhető: www.patricius.hu88_{pont}**Béres Pincészet****6 puttányos aszú, 2008**

Aranysárga szín, közepesen intenzív, gyümölcsös, parfümös, barackos, dohányos, ásványos illatvilág, nagy, krémes test, ízeiben is elsősorban gyümölcsös és sós, komoly savhangsúllyal, és mégis nagyon tartalmas, izgalmas és üde a korty, lecsengésében szép hosszú.



Még nincs forgalomban

87_{pont}**Chateau Dereszla Pincészet****5 puttányos aszú, 2007**

Aranysárga szín, elsősorban tűzköves, vegetális illatok jelentkeznek, majd megjelennek a gyümölcsök és karamell, füge, vajasság, selymes test, ízeiben inkább gyümölcsös és citrusos, szép élénk savakkal és kellemes édességgel, szájban nagyon izgalmas és vibráló, szép hosszú lecsengéssel.

Beszerezhető: www.dereszla.com

86 pont


Dorogi Testvérek Pincészet
6 puttonyos aszú, 2006

Borostyán színű, érett, töppedt szőlős, fűgés, mandulás, petróleumos, vaníliás illatvilág, komoly test, ízeiben édes, fűgés, mandulás, szép édesség és sav egyensúllyal, lecsengésében nagyon édes és hosszú.



Beszerezhető: a pincészetben, 4000 Ft (0,25 l)

86 pont


Tokaj Classic Pincészet
5 puttonyos aszú, 2008

Aranysárga szín, illata nagyon gyümölcsös, szőlős, citrusos, mandarinos, a végén vaníliával és mézzel, az ízeiben nagyon kerek és egyensúlyi, szép sav-édesség egyensúly, a végén sárgabarackos jegyekkel, lecsengésében rendkívül izgalmas és hosszú.



Beszerezhető: www.tokaj-classic.com, 8800 Ft

„A teszt végén mindig illik összegezni a látottakat és a tapasztaltakat. Nos, nagyon érdekes és tanulságos volt a munka, amit elvégeztünk. Jól érzékelhetően Hegyalja még mindig keresi azt a közös utat, amelyen végig lehet menni, anélkül, hogy az új és régi aszú készítési stílusának zajos vitájába keveredne a borszerető, laikus fogyasztó.

Szemezgessenek a tesztelt borokból, kedves Olvasóink!

Kovács Pál

84 pont


Hudácskó Pincészet 6 puttonyos aszú, 2007

Világos borostyán szín, illatában inkább vegetális, visszafogott, aszalt gyümölcsökkel, fűgével és mandulával, komoly test, a kortyot az édesség uralja és tartja felszínen, ízeiben is inkább az érett, aszalt gyümölcsök jelentkeznek, lecsengése szép.

Beszerezhető: www.hudacsko-pince.hu, 17000 Ft

83 pont


Gróf Dégenfeld Pincészet 3 puttonyos aszú, 2008

Aranysárga szín, illatában körtés, barackos, mézes, vaníliás jegyekkel, kevés ásványossággal, krémes test, élénk savak, kellemes édesség, a korty izgalmas és egyenes, gyümölcsös, a végén egy leheletnyi hordó hangszíllal.

Beszerezhető: www.bor-bolt.hu, 4030 Ft

Kiss István Pincészet 6 puttonyos aszú, 2000

Sötét borostyán szín, lassan nyíló, töppedt szőlős, aszalt gyümölcsös, grillázs illatok, sok fűgével és kenyérhéjjal, nagyon húsos test, ízeiben már sherry, aszalt, nagyon érett, a sav és édesség még mindig egyensúlyban, száiban inkább édes, de a végén a savak is megjelennek, lecsengésben nagyon hosszú.

Beszerezhető: www.bor-bolt.hu, 7250 Ft

Tokaj Classic Pincészet 3 puttonyos aszú, 2007,

Halvány aranyárga szín, lassan nyíló, gyümölcsös, mézes, vajjas illatvilág, az egyensúly a korty végén a sav javára billen és ezzel egy kicsit feledteti a kezdeti kellemes összképet, száiban gyümölcsös, ásványos, hosszú lecsengéssel.

Beszerezhető: www.tokaj-classic.com, 3500 Ft

Kiss István Pincészet 6 puttonyos sárgamuskotály aszú, 2005

Sötét borostyán szín, illatában visszafogottabb, de határozott muskotályos, töppedt szőlős, fűgés, mandulás, kenyérhéjas, mézes jegyekkel, nagy test, száiban inkább a citrusos, gyógyszeres jegyek dominálnak, a végén egy kis savhangszíllal, nagyon hosszú lecsengéssel.

Beszerezhető: www.bor-bolt.hu, 5380 Ft

Dorogi Testvérek Pincészet 5 puttonyos aszú, 2007

Aranysárgánál egy leheletnyivel sötétebb színű, kicsit visszafogott illatvilág, sok gyümölccsel, mézzel, mandulával és aszalt illatokkal, szép selymes, krémes test, egyenes, száiban édes uralom, talán egy kevés sav izgalmasabbá tenné, de kerek és jó ivású, lecsengése szép hosszú.

Beszerezhető: a pincészetben

81 pont


Gróf Dégenfeld Pincészet 4 puttonyos aszú, 2007

Aranysárga szín, lassan nyíló, először vegetális, majd gyümölcsös, mézes, vaníliás illatok, kevés animális reflexszel, szép savszerkezet, krémes test, a korty először kellemesen édes, majd folyamatosan a sav és az alkohol kerül fölénybe, enyhe kesernyével a végén, lecsengése hosszú.

Beszerezhető: www.degenfeld.hu

Hudácskó Pincészet 5 puttonyos aszú, 2003

Sötét aranyárga szín, túlértett szőlő illatjegyek jelentkeznek, töppedt szőlő, füge, mandula, kenyérhéj, kevés vanília, az ízekben elsősorban az édesség dominál, de aztán megjelennek a savak is, a krémes korty egyszerű és jó ivású, a végén egy kis kesernyével, lecsengése hosszú.

Beszerezhető: www.hudacsko-pince.hu, 6800 Ft

80 pont


Hétszőlő Pincészet 3 puttonyos aszú, 2004

Halvány aranyárga szín, illatában elsősorban vegetális, érettebb reflexekkel, füge, töppedt szőlő, petróleum, a sav és édesség a korty elején egyensúlyban, de aztán a sav győz, krémes test, a korty gyümölcsös és nagyon hosszú.

Beszerezhető: www.tokajhetszolo.com

A szőlőbe pipafüst kell

Ahogy ránézek, keresztapám jut eszembe. Kicsit gyérülő haj, sok kicsi ránc a szeme körül, őszülő bajusz, hamiskás mosoly és csillogó szemek. Mondom, tisztára, mint a keresztapám. Jó pár éve már, hogy először találkoztunk, de akkor még nem jöttem rá, honnan ismerem, de azóta már közelebb kerültünk egymáshoz és rájöttem, tudják, pont olyan...



Bár én is korosodom, de mindig megdöbben és tiszteletet ébreszt bennem ez a 70 fölötti, állandóan mozgó, nyüzsgő, mindenre figyelő, ötletekkel teli ember – Tóth Ferenc, vagyis inkább Feri bácsi, hiszen majdnem mindenki így szólítja.

Már gyerekként is magába szívja a föld illatát – a búzatábla szélén ringatott a kalász, ez volt a bölcsőm – mondja, amikor a gyerekkoráról faggatom. Földműves család sarja, már a dédapja is foglalkozott szőlővel – talán innen van a föld oldhatatlan szeretete – teszi hozzá.

Nagyon kicsi gyerekként nem igazán szerette a szőlőt, de 16 évesen már kézzel forgatva a földet, szőlőt telepített, igaz, ennek a gyümölcsét nem élvezhette, mert jött a nagy felfordulás. Bár nem voltak gazdagok, de mindenüket elvitte a téészesítés, munkások lettek, szinte a saját földjükön.

Az ifjú Tóth Ferenc az építőiparban reméli megtalálni a boldogulását, de közben '57-től egy kicsi javulás következik be, a háztáji szőlő lehetőséget ad arra, hogy elkészüljön az első bikavér, persze nem a mostani elképzelések szerint, de azért 8 éves korában szép és jó bor volt.

Az emberek ízlése mindig változik, úgy 10–15 éves periódusokban, hol a fehér bor, hol a vörös a kedveltebb. Napjainkban mintha megint a fehér lenne keresettebb – osztja meg velem a tapasztalatait Feri bácsi.

Nagyon hosszú építőipari tevékenység, műszaki ellenőri munka után mégiscsak visszahúzzák a gyökereket, a szőlő, a bor. Először csak

másodállásban, jövedelem-kiegészítésként, aztán meg főállásban. A szakmai tudás és a tapasztalat jött magától – az ősök véréből szívтам magamba – mondja. Hogy ne szólják meg az emberek, 60 éves fejjel elvégzi a gyöngyösi főiskola két éves borászati képzését.

1983-ban vág bele a szőlő telepítésébe, de a cél mindig a bor készítése volt és nem a szőlőből előállítható jövedelem. A bor, a magasabb hozzáadott érték, a nagyobb élvezeti érték. Először csak folyó borként történt az értékesítés, de 1993-ban, az addig stabil kereskedő partner felmondja az együttműködést, váltani kell, de ez a Feri bácsi szemlélete alapján csakis előre lehet, vagyis a palackozás irányába, így elindul a palackozás, kézi módszerrel. A zászlós fajta a merlot, ez a kedvenc a mai napig – ezzel a fajtaival tudom megmutatni a tudásomat és a borvidék jellegét a legjobban, erre a fajtára esküszöm – mondja, és látszik rajta, hogy ezt komolyan is gondolja.

2002–2003 táján kerül megvételre a jelenlegi helyen, a Kistályai úton a pince és kialakításra kerül a két pinceág. Folyamatosan a minőség javítását, a megtermelt jövedelem visszaforgatását tartotta a legfontosabb célnak – mindent a fogyasztó igazol vissza, őt kell kielégíteni – mondja el nagyon egyszerű szavakkal a hitvallását Tóth Ferenc, a Borvár pincészet tulajdonosa, mindenese.

A minőségi, mindent igényt kielégítő pincészet megteremtéséhez megfelelő alapanyag is kell, így kerülnek kiválasztásra a szőlőterületek és fajták. Mára nagyjából 20–22 hektár termőterületen, 6–8 fajtát – leányka, királyleányka, merlot, kadarka, cabernet franc,

cabernet sauvignon, kékfrankos, pinot noir – művelnek, nevelnek, a legnagyobb gondossággal, sok időt fordítva a szőlőre. A szőlőbe pifafüst kell – idézi az öregeket Feri bácsi.

2008–2009-ben jött a következő nagy lépés – valószínűleg a fiú unoka születése is szerepet játszott ebben –, hogy egy nagy beruházás keretében kialakították a 4 ágas, 800 m²-es pincét és a 200 m²-es borházat, amelyek teljes egészében kiszolgálják az egész vertikumot, a feldolgozástól a vendéglátásig, kóstoltatásig.

A Borvár Pincészet munkáiban a termék előállítása Tóth Ferenc feladata. Mindenre figyel, mindenhol ott a szeme, bizony a fiatalok is megirigyelhetik a vitalitását – a munka engem kikapcsol és fiatalít, szeretném addig csinálni, amíg bírom, úgy 15–20 évig még, hogy átadhassam a kis unokámnak a tudásomat.

A kettőjük közötti kapcsolatot Katalin biztosítja, aki a Pincészet marketing- és kereskedelmi ügyeivel foglalkozik. Igaz, sok időnek kellett eltelni, hogy Katalin elérjen idáig.

Első élményem a szüret. Nagypám szőlője egy órányi járásra volt a pincétől. A gyerekeket lovas kocsival vitték ki. Gyönyörű szép, színes, meleg őszi idő volt. Amíg a szüret volt, mi, gyerekek a diófa alatt főztünk "diólevest". A másik, amit nem felejték, nagypám pincéje. A pince előtere tele volt függesztve rengeteg gyertyával. Nem volt világítás, ő minden évben rengeteg hosszú gyertyát öntött, amivel egész évben világítottak. Jó volt ott, mindig lehetett gyertyát gyújtani és azzal világítani – eleveníti fel az első élményeit Tóth Katalin.

Aztán messzire kerül a szőlőtől, mert mint minden fiatal, nem igazán szerette, hogy szinte minden nap menni kellett a szőlőbe. Mégis kedves emlék maradt az első telepítés az Afrika dűlőben. Az illatok, színek a mai napig megmaradtak – mintha mostanában történt volna – mondja.

Mivel a meglévő 6 hektárnyi szőlőterület és az abból készített bor éppen csak elégséges volt a szülők megélhetésére, ezért más irányba indul a pályakezdő élete. A banki szférában helyezkedik el és 14 év alatt eljut a fiókvezetői szintig.



Az apa nyughatatlan, mindig újat kereső, mindig a fejlődést kereső észjárása 2004-ben válaszút elé állította: vagy marad a szülők kisvállalkozása, vagy fejlesztenek, és akkor részt kell venni a munkában. Ma már tudjuk, az apa elképzelése győzött és Katalin elkezdte a kétlakiságot. Ez azonban egy idő után tarthatatlanná vált, így csatlakozott a családi vállalkozáshoz, az értékesítés lett a fő feladata. Az első év nagyon nehéz volt, de a családtól rengeteg biztatást és segítséget kaptam. Ma már nagyon örülök, hogy a mi pincészetünknel dolgozom.

Mostanra Katalin is sok mindent megértett abból, amit az édesapja mondott a szőlőről, a borról. Már tudja, milyen kevés szüret van az ember életében, és hogy minden év más és más, hogy mindegyiknek megvan a maga szépsége.

Sokaknak talán furcsa, hogy papa mennyire aktív és mennyi ötlete van, de számomra ez természetes, hiszen én ebben nőtem fel, és most már itt vagyok mellette, olyan körülmények között, amelyeket két évvel ezelőtt még el sem tudtunk volna képzelni.

A jövőt illetően szeretné, ha mindenhol kaphatók lennének a Borvár borai, ha minél többen megismernék a pincészetet, de az igazi vágy – hogy hamarosan lerakják egy palack bort az asztalra, amit én készítettem el.

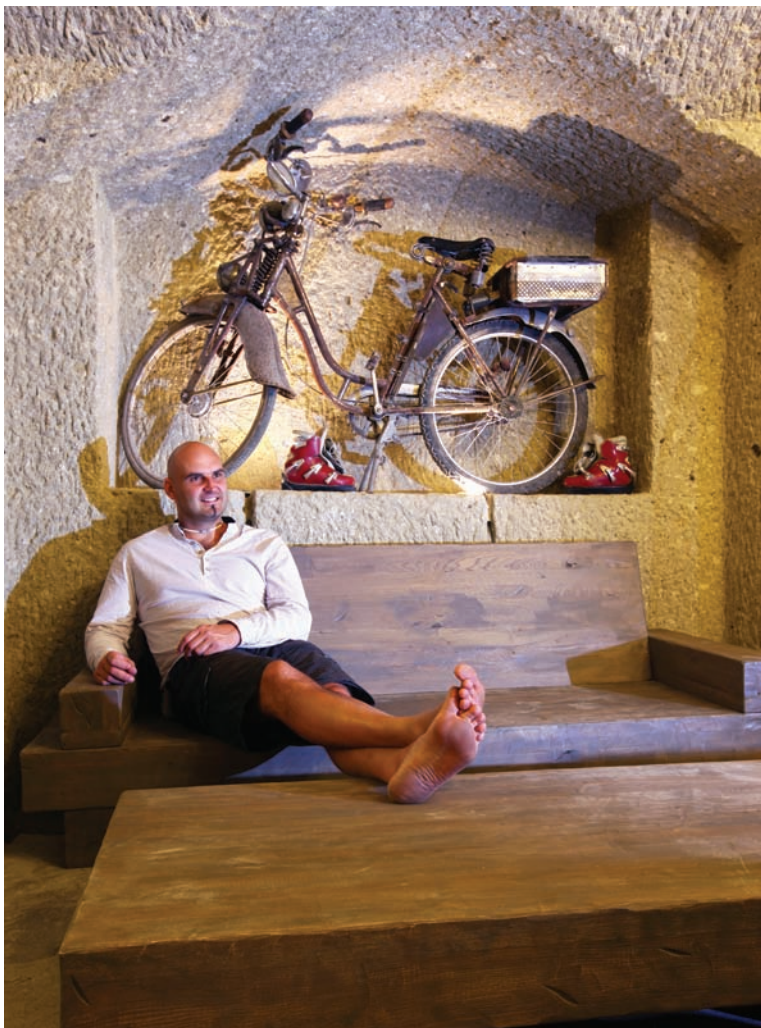
Így a pincészetnek komoly jövőképe van. Először is itt van, ugye, Feri bácsi, aki még legalább 15–20 évig szeretne dolgozni. Másodszor ott van Kata, aki a jelent képviseli, és már látható a távoli jövő is, hiszen az unoka nagy érdeklődéssel sertepertél a borászatban. A kisfiam állandóan a pincében van, minden idejét ott tölti. Minden érdekli, mindent figyel és csinál, bármilyen munkáról van szó. Ha kell, szivattyút kapcsolgat vagy targoncázik, vagy palackozásnál segít, mindent nagyon szeret. Sok a hasonlóság papával: mindenre nyitott és érdeklődő – mondja Kata nagy büszkeséggel –, remélem, a pincekulcs is a kezébe kerül majd egyszer.

Ha jól emlékszem, ez a gondolat a nagypapa fejében is megfordult már egyszer, de lehet, hogy többször is. Nos, a Debreceni Borozó nevében azt kívánjuk, hogy álmuk beteljesüljön.



Keresem azt a bort...

...melynek készítője nem csupán az egyéni sikerekben gondolkozik. Eger ilyen közösségi téren különösen nehéz terep. Nagy területű borvidék, sok borással, sok fajtával, sokféle borminőséggel, de látszólag sajnos minimális (eredményes) közösségi munkával. Az embernek sokszor van olyan érzése, hogy a ménes ezerfelé húz, de annál jobb érzés szembesülni azzal, amikor a lelkes fiatal borászok megragadnak minden kezük ügyében lévő lehetőséget, hogy a környezetükben építsék a közösséget. Közösség nélkül ugyanis nem megy!



Fényképezte: Németi Fotó

Bolyki János ilyen téren egyedülállóan hatékony és lelkes munkát végez Egerben. A Losonczy-völgyben található látványos pincében gyakorlatilag minden hétvégén rendezvények váltják egymást, ahol természetesen a fiatalos jókedv és az egri boroké a főszerep. Az interaktív és látványos honlap is számos érdekes programot kínál a közeljövőre, a facebookon folyamatosan teszik közzé a remek összejöveteleket, ahova mindig szívesen várják a borkedvelő érdeklődőket, vendég borászokat. Aki nem hiszi, járjon utána...



Bolyki Cabernet franc 2008

Azt a bort választottam Bolyki Jánostól, melyről az elmúlt időben a legtöbbet beszéltek. Ez a franc igen szép karriert futott be. A kereskedőnél föllelhető utolsó palackra le is csaptam. Illatban tejszínes cappuccino, szellőzve fekete bogys gyümölcsök, bors, rumos szilva. Kifogástalanul elegáns és kiművelt buké jellemzi! Szájban tömör korty fogad, közepén is sűrű, lecsengésében étcsokoládéval. Szűretlen tétel. Testes, kissé alkoholja is érződik, mégis elegáns, édes fűszereivel pedig egyszerűen nem lehet betelni. Van benne mégis valami harapós vadság, fűszeres tűzesség, hevesség, amitől egy másodpercre sem válik unalmassá. A bordói fajtákról soha nem Eger jut eszembe – lehet, hogy ez mostantól kicsit másképp lesz... [86 pont]

Ünnepi vörösborok

Ahogy közeledik az év vége és jönnek az ünnepek, mindenki azon töri a fejét, hogy milyen bor kerüljön az ünnepi asztalra. Nos, a vörösbor kedvelőinek szeretnénk ezzel a teszttel egy kis segítséget adni. A teszt meghirdetésekor a borászokra bíztuk, hogy milyen stílusú bort küldenek be, így egy nagyon változatos borsor jött össze, amelyben fajta és házasított borok is megtalálhatók.

A borokat tesztelték:

Dr. Lőrincz György, St. Andrea Pincészet
Mikuska Péter, Egri Bikavér Borrend titkára
Benedek Péter, Benedek Pince
Ádámovics Károly, Gróf Buttler Pincészet
Markovics György, Borvár Pincészet
Darin Sándor, Magyar Borutazó
Katics Gergely, Debreceni Borozó
Kovács Pál, Debreceni Borozó

Legenda

2007

★★★★★★★	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

TESZT

Ünnepi vörösborkok

91_{pont}



Tóth Ferenc Pincészet Legenda 2007, Borvár

Nagyon sötétvörös szín, illata rendkívül összetett, fűszeres, sötét húsú gyümölcsök, sok csokival és földdel. Krémes, harapható test, ízeiben igazi meglepetés az összetettség és a harmónia, a sav, tannin, alkohol és édesség, a szájban nagyon ízes, gazdag, vibráló, különleges íz, szép harmóniában, a lecsengés nagyon hosszú. Húszt évben egyszer születik ilyen gyönyörű édes vörösborkor, ami kétfarkos szőlőből készült és aszú értékkel bír.



Beszerezhető: www.egriborvar.hu

90_{pont}



Gróf Buttler Borászat Egri Bikavér – Nagy-Eged 2007

Nagyon sötét, tömör vörös szín, nagyon összetett illatvilág, sok fekete gyümölccsel, fűszerekkel, földdel, avarral, nagy, harapható test, szép savszerkezet, még enyhén húzó tanninok, a korty nagyon izgalmas, vibráló, összetett, enyhe édeskés felhanggal, de kerek és nagyon gyümölcsös. Leccsengése nagyon hosszú, még komoly potenciállal bír.



Beszerezhető: www.bor-bolt.hu, 5910 Ft

89_{pont}



St. Andrea Borászat Hangács Egri Bikavér Superior 2009

Sötét rubinvörös szín, nagyon összetett, fekete gyümölcsös, földes, avaros, dohányos, szilvalekváros illatvilág, nagyon komoly test, simogató sav, bársonyos tannin, ízeiben gyümölcsök és dohány, a korty nagyon kerek és kellemes, de egyben izgalmas, meleg, zamatos és telt, szép hosszú lecsengéssel.



Beszerezhető: Bortársaság, www.bor-bolt.hu, 5050 Ft

89_{pont}



Gróf Buttler Borászat Egri Bikavér W 2006

Nagyon sötét, vörös szín, először nagyon animális, szellőztetést igényel, aztán szépen kinyílik, fekete húsú gyümölcsök, föld, avar és gomba jelenik meg az illatokban, komoly test, a sav és a tannin szépen megérett, az ízeiben gyümölcsös és csokoládé, kávé, a szájban nagyon kerek és gazdag, zamatos és vastag, hosszú lecsengéssel.



Beszerezhető: www.bor-bolt.hu, 2810 Ft

88_{pont}



St. Andrea Borászat Áldás Egri Bikavér 2009

Sötét rubinvörös, érett szín, illatában elsősorban sötét húsú erdei gyümölcsök, csipkelekvár keveredik a földdel, avarral, leheletnyi gombával. Komoly test, izgalmas savak és bársonyos tannin, ízeiben elsősorban gyümölcsös, a korty kerek, zamatos, hosszú, puha lecsengéssel.



Beszerezhető: Bortársaság, www.bor-bolt.hu, 2760 Ft

87_{pont}



Egri Korona Borház Merlot Selection 2008

Mély rubinvörös szín, nagyon illatos, behízelt, gyümölcsös, lekváros, földes illatvilág, nagy test, a sav és tannin nagyon kerek, ízeiben elsősorban lekváros gyümölcsök dominálnak, a korty kerek, tartalmas, bájos, fogyasztásra ajánlott.



Beszerezhető: www.koronaborhaz.hu, 2990 Ft

87_{pont}



Bolyki Pince Bolyki és Bolyki (szüretlen) 2009

Sötét rubin szín, először fűszeres, majd gyümölcsös, földes, avaros, kávé, dohányos illatokkal, csipetnyi vaníliával. Nagy test, szép savszerkezet és bársonyos tannin, ízeiben vastag, tömény, tüzes bor, sok gyümölccsel, cseresznyés hangsúllyal és kávé jegyekkel, lecsengése szép hosszú.



Beszerezhető: www.bor-bolt.hu, 4760 Ft

87_{pont}



Bárdos és Fia Pincészet Cabernet Sauvignon 2011

Rubinvörös szín, illatában összetett, sokrétű, gyümölcsös, fűszeres, a végén eukaliptuszszal, komoly test, ízeiben a gyümölcsök dominálnak, a sav és tannin egyensúlyi állapotban, gazdag, lendületes, lecsengésében nagyon hosszú.



Beszerezhető: www.bardosbor.hu

87_{pont}



5évszak Borműhely Egri Bikavér 2009

Sötét rubinvörös szín, illatában közepes intenzitású, fűszeres, paprikás, piros bogyós, földes jegyek, kerek sav, bársonyos tannin, nagy test, ízeiben gyümölcsös, egyenes, kerek és összetett, lecsengése hosszú, egy kicsi légysággal a végén.



Beszerezhető: www.5evszak.hu

TESZT

Ünnepi vörösborok

86_{pont}



**Borvár – Tóth Ferenc Pincészete
Merlot Válogatás 2009**

Sötét rubinvörös szín, sokrétegű, intenzív fekete bogyós gyümölcs illatok, kiegészülve föld, csoki, kávé jegyekkel. A sav már kedves, a tannin még egy lehetne érdekes, nagy test, ízeiben nagyon gyümölcsös, csokis, édeskés, zamatos, színes és kerek, lecsengése hosszú.



Beszerezhető: www.borkereskedes.hu, 3352 Ft

86_{pont}



**Bárdos és Fia Pincészete
Cabernet Sauvignon 2009**

Sötétvörös szín, élénk, aszalt gyümölcsös, fűszeres, kókuszos, csokis, kávé illatjegyekkel, nagyon szép kerek savak, még érezhető tanninnal, komoly test, ízeiben nagyon gyümölcsös, kerek, finom és színes, hosszú lecsengéssel.



Beszerezhető: www.bardosbor.hu

86_{pont}



**Magister Pincészet
Egri Bikavér 2008**

Rubinvörös szín, illatában sötét-húsú gyümölcsök, fűszerek, enyhe fekete bors, gomba, komoly test, szép savak, enyhén rusztikus tannin. Ízeiben első-sorban gyümölcsös és fűszeres, a szájban nagyon izgalmas és friss, még egy lehetne kerek-ség hiányzik a végéről, szép hosszú lecsengésű.



Beszerezhető: magisterbor.hu/webshop, 2500 Ft

85_{pont}



**Dula Pincészet
Cabernet Sauvignon 2006**

Sötét rubinvörös szín, szélein vékony téglabarnás körrel, lassan nyíló, összetett, fűszeres, borsos-paprikás, gazdag, szövetses piros húsú gyümölcsök illatával, kerek savak, szép bársonyos tannin, komoly test, ízében gyümölcsök és fűszerek, a korty finom és zamatos, könnyed és hosszú, szép érlelt, hosszú lecsengés.



Beszerezhető: www.dulabor.hu

85_{pont}



**Borvár – Tóth Ferenc Pincészete
Pinot Noir 2008**

Gránátvörös szín, illatában könnyed, érlelt fűszeresség, meggyes, ribizlis, földes, avaros, animális kiegészítéssel, élénk sav, lehetne tannin, könnyed test, ízeiben megjelenik egy kicsi rózsabors, ánizs, majoránna. A korty nagyon izgalmas és üde, finom, lecsengése hosszú.



Beszerezhető: www.borvar.hu

85_{pont}



**Egri Korona Borház
Cabernet Sauvignon Selection
2009**

Bíborvörös szín, illatában sötét húsú gyümölcsök, fekete ribizli, föld, avar dominál, a sav és tannin nagyon kerek, ízeiben egyenes, gyümölcsös, fűszeres, a korty nagyon kerek és zamatos, most jó inni.



Beszerezhető: www.koronaborhaz.hu, 4990 Ft

85_{pont}



**Borvár – Tóth Ferenc Pincészet
Egri Bikavér válogatás 2009**

Rubinvörös szín, meleg, fűszeres, gyümölcsös, földes, avaros illatvilág, a savak kedvesek, a tannin bársonyos, komoly test, ízében fekete húsú erdei gyümölcsök és fűszeresség, a korty kerek, zamatos, izgalmas és lágy, simogató, szép lecsengés.



Beszerezhető: www.borkereskedes.hu, 3352 Ft

85_{pont}



**Orsolya Pince
Syrah 2009**

Világos rubinvörös szín, illatában határozott szeder, áfonya, szilva, hűvös, gombás jegyekkel, a savak kedvesek, a tannin bársonyos, a test nagy, ízeiben gyümölcsös, fűszeres, telt, zamatos és élénk, jó inni, szép lecsengés.



Beszerezhető: www.bor-bolt.hu, 4000 Ft

„ A teszt végén a jelenlévők egyöntetű véleménye: soha rosszabb bortesztet! Komolyra fordítva a szót, valóban felemelő volt, hogy a beküldött minták több mint fele, 17 bor meghaladta a 85 pontos értékelést. Gratulálunk az egri és mátrai borászoknak az eredményekhez és biztatjuk őket a szép borok további készítésére. „

Kovács Pál

TESZT

Ünnepi vörösborok

84 pont



Laczkó Borház
Túrán 2011

Nagyon sötét bíborvörös szín, szinte fekete, illatában nagyon fűszeres, áfonyás, szilvás, kicsit parfümös, nagy test, kerek sav, puhuló tannin, a szájbán a gyümölcs és a tannin dominál, elfedve a többi jegyet, még nagyon fiatal, nagy potenciállal.

Beszerezhető: www.lackoborhaz.hu

Egri Korona Borház
Merlot 2009

Sötét rubinvörös szín, nagyon illatos, gyümölcsös, meleg, földes, lekváros jegyekkel, kerek sav, bársonyos tannin, komoly test, a korty kerek és egyenes, gyümölcsös, íze bájos, jó inni.

Beszerezhető: www.koronaborhaz.hu, 1490 Ft

Bárdos és Fia Pincészet
Imperiál Cuvée 2009

Nagyon sötét, vörös szín, összetett, fűszeres, borsos, paprikás, gyümölcsös, földes, avaros, gombás illatvilág, élénk sav, még mindig szárító tannin, komoly test, ízeiben gyümölcsös és fűszeres, a korty még nem kerek, de még van ideje érni.

Beszerezhető: www.bardosbor.hu

Centurio Borház
Cabernet Franc 2011

Rubinvörös szín, erőteljes gyümölcsös, földes illatvilág, szép sav és tannin struktúra, komoly test, a korty már kerek és élvezetes, édeskés, az alkohol még dolgozik a végén, még nagyon fiatal a bor, de van benne potenciál.

Beszerezhető: www.bor-bolt.hu, 2900 Ft

83 pont



Egri Korona Borház
Cabernet Sauvignon 2009

Sötét rubinvörös szín, illatában elsősorban a sötét húsz gyümölcsök dominálnak, de megjelenik a föld, csoki, dohány is, szép test, a sav és tannin nagyon kerek és behízlgő, a korty telt, zamatos, kevés édességgel, aztán gyümölccsel, közepesen hosszú.

Beszerezhető: www.koronaborhaz.hu, 1640 Ft

Egri Korona Borház
Kékfrankos Seletion 2008

Rubinvörös szín, élénk, enyhe muskátli, aztán gyümölcsös, kókuszos illatvilág, nagyon kerek savak, lágy tannin, közepes test, szájbán lekerekedett, kicsit édeskés érzetek, de a végén szép lecsengésű.

Beszerezhető: www.koronaborhaz.hu, 4990 Ft

Dula Pincészet
Pinot Noir Gróber 2006

Világos gránátvörös szín, téglás szélekkel, nagyon összetett, érett meggy és cseresznye, föld, animális illatjegyekkel, izgalmas savak, selymes test, ízeiben nagyon telt, kerek, szájbán gyümölcsös és csokoládés. Nem tesztre való, mert nagyon sok időt igényel a sokrétegeiségének felfedezéséhez, a bor megértéséhez.

Beszerezhető: www.dulabor.hu

Bakondi Pincészet
Egri Bikavér Superior 2006

Sötét rubinvörös szín, összetett, elsősorban animális illatjegyekkel indul, de aztán nyílik a gyümölcsök irányába, földdel, avarral, dohányval keveredve, szép sav, lágy tannin, komoly test. A korty érett, gazdag, az ízek gyümölcsösek, de egy kicsit fáradtak.

Beszerezhető: n.a.

Centurio Borház
Kékfrankos 2011

Rubinvörös szín, friss érett piros húsz gyümölcsök és földes jegyek jellemzik az illatvilágot, kellemes savérzet, selymes test, ízeiben gyümölcsös, egyenes és kerek, szájbán jó ívású, hosszú, még sokat fejlődhet.

Beszerezhető: www.bor-bolt.hu, 2690 Ft

82 pont



Egri Korona Borház
Kékfrankos 2009

Rubinvörös szín, hűvös, kifejezetten gyümölcsös és földes illatjegyekkel, kicsit fáradtabb savakkal, közepes testtel, ízeiben gyümölcsök dominálnak, lecsengése közepesen hosszú.

Beszerezhető: www.koronaborhaz.hu, 1490 Ft

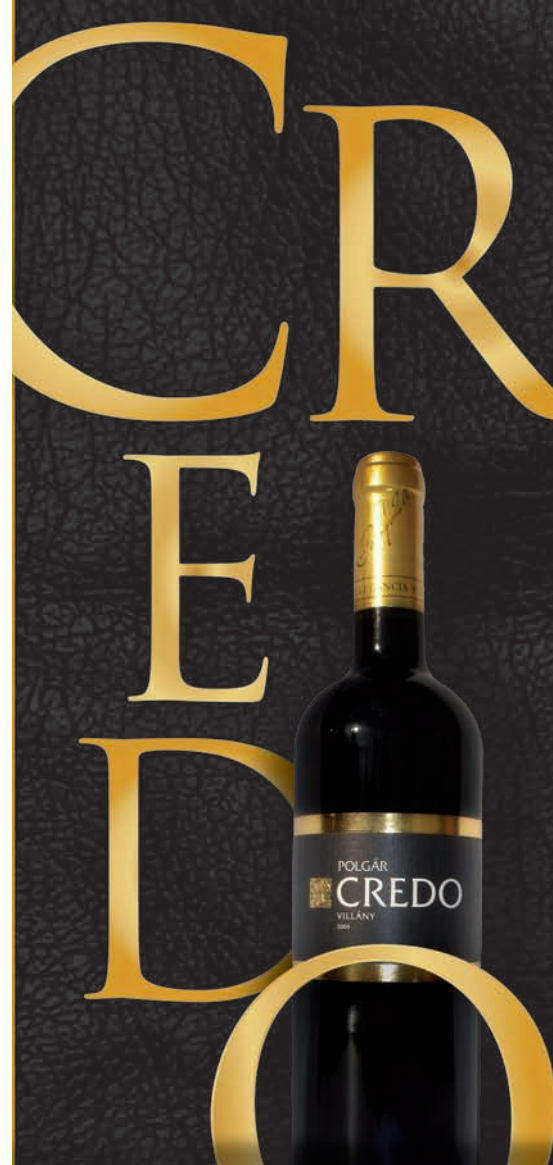
82 pont



5évszak Borműhely
Pinot Noir 2009

Gránátvörös szín, földes, animális, gyümölcsös illatvilággal, nagyon kerek savak, selymes test, ízeiben egy kicsit visszafogott, inkább gyümölcsös, közepes lecsengésű.

Beszerezhető: www.5evszak.hu



POLGÁR
PINCÉSZET
VILLÁNY

CREDO 2009
AZ EDDIGI
LEGNAGYOBB
GONDOSSÁGGAL
KÉSZÜLT BORUNK!

MEGRENDELHETŐ:
WWW.POLGARPINCE.HU
72/492-053

Tibolddaróc

Borúton sorozatunkat Tibolddarócon folytattuk. A község a Bükk hegység déli oldalán található Eger és Miskolc között, északról meglehetősen jól védett területen, ezért viszonylag ritkák erre felé a heves viharok. Ott jártunkkor azonban igazán kitett magáért az ős, a hideg, hűvös időjárást sűrű, apró cseppekben hulló eső tetézte. Szerencsére már régóta ismert, hogy a pincékben általában nem esik az eső, így inkább csak a fotózást tette (de azt nagyon) nehézkesé a zord időjárás.



A község mai helye már a bronzkorban is lakott terület volt. Szép számmal találunk itt kelta motívumokkal díszített lószerszámokat és a közeli kaptárkövek is kelta őslakosokról árulkodnak. Az első írásos emlékek a 14. századból származnak, ekkor már találkozhatunk a Tibold családnévvel, melyről a települést később elnevezték. A község nevében a „daróc” szót már nem ilyen könnyű megfejteni. Az egyik elmélet szerint a név a szláv dravec szóból származik, ami solymászt jelent. A város címerében mindenesetre található egy sólyom, így ez a logikai leveztetés akár hihető is lehet.



A borvidék pincéire jellemző, hogy régebben lakásként funkcionáltak. Mára a tibolddaróci pincelakásoknak többnyire csak a káprázatos panorámája maradt meg, zömmel pincékké alakultak, vagy egyszerűen az enyészeté lettek. Van azonban példa arra is, mint azt majd később bemutatjuk, hogy emléket állítva a régi koroknak, felújítottak, összkomfortossá tettek, kis túlzással, színházzá alakítottak egy pincelakást és az előtte lévő teraszt.

De haladjunk sorban. Ahogy említettem, igazi novemberi időjárás fogadott minket, mikor kora délután megálltunk a Mezei Pincészet újonnan épült pezsgőpincészeténél. Arról, hogy van ilyen a Bükkalján, mi is csak utazásunk előtt pár nappal szereztünk tudomást, így alig vártuk, hogy betekintést nyerhessünk a bükki pezsgőüzembe. Érdekes, hogy éppen előző lapszámunkban írtunk arról, hogy a borvidéken milyen kiváló pezsgőalapanyag terem, és lám, most arról tudósíthatunk, hogy készül is itt pezsgő!



A borászat 70 hektáron gazdálkodik és még 10 hektár termőre fordulásával számolnak a közeljövőben. Mások elmondása szerint példás módon művelik a szőlőt, de nem csak a szőlőben nagy a rend és a tisztaság, hanem az üzem egész területén ezt tapasztaltuk. Mint megtudtuk, a borok nagy része folyóborként kerül eladásra és csak kisebb részüket esik át hordós érlelésen, palackozáson. A borvidék egyik legnagyobb szőlőfelvásárlója a pincészet, de ami még ennél is fontosabb, a felvásárolt szőlőt ki is fizetik a termelőknek. A pezsgőüzem minden várakozásunkat felülmúlta. EU-s támogatásból épült gyönyörű, tájba illeszkedő az épület. A külső mellett a belső tartalom is első osztályú, korszerű, a lehető legmodernebb technológiát építették be tankpezsgő készítésére. A hatalmas nyomásálló tartályokban már ott pihennek az első pezsgőnek valók. A márkanév, a brand, még kialakulóban, így ebben a lapszámunkban még nem tudjuk elárulni, milyen név alatt kereshetik majd a bükki pezsgőket az üzletek polcain. A -2 fokban, monumentális tartályokból ígértes alapanyag került poharainkba. A chardonnay és a csereszegi is ragyogóan teljesít pezsgőként. Hajrá bükki pezsgőkészítés!



Kilépve az épületből, már szürkület fogadott minket. Következő állomásunkon megismerkedhettünk a daróci pincevágók elmunkásával. A Szucsó Pincében jártunk. Szinte átláthatatlan pincerendszer fogadott minket, ami 1979 óta folyamatosan bővül. Egy térképésznek is becsületére válna lerajzolni a le-föl menő, kacskaringós pincejáratok sokaságát. Pincelakás készül itt, a mulató helyiséget pedig már be is fejezték. A tufába 3 téli alatt sikerült kivájni a kemencével ellátott, bányász-ereklyékkel, falfaragásokkal díszített, több mint száz ember befogadására alkalmas pincerészt. A pince jórészt kézi erővel, csákánnyal épül. A fal-



Fényképezte: Németi Fotó

ba számos vakablakot vájt a gazda, melyeket telis tele rakott palackokkal. Megtutdunk néhány pincevágási alapszabályt is: jóformán bármerre lehet fúrni, mindig a meglévő pince élvez elsőbbséget. Ha belefúrunk egy pincébe, akkor azt a járatot be kell falazni, és másik irányba elindulni. Ami a legfontosabb, hogy vigyázzunk, nehogy magunkra haragítsuk pince-szomszédainkat, mert azok esetleg körbe fúrnak minket és akkor lőttek a bővítésnek. A pince különböző folyosóinak különböző nevük van. A Lutri folyosóban például a falba kis pálinkás üvegek vannak elhelyezve. Ha a vendég kihúzza egy üveget, meg kell innia annak tartalmát anélkül, hogy tudná, milyen nedűt rejt – ez a lutri. A gazda nyugdíjas éveire befalazott 150 palack bort, nem mintha attól kellene tartania, hogy a számolatlanul fekvő üvegek tartalmát akár 120 év alatt is el tudná fogyasztani. A Szentély – vagy ahogy a gazda hívja: „Szent Ég”, mert aki ide belép, annak általában ez a kifejezés hagyja el először a száját – a palackos pezsgőérlelő, melynek közepében egy 22 méter mély, még épülő kút áll, fellette óriási csillárral. Megdöbbenő látvány! Ocsúdva megcsodálhatuk a pincegazda degorzálási technikáját, melynek eredményeképpen ismét egy kisebb pezsgőkóstolón eshettünk át.

Aznapi harmadik, és egyben utolsó állomásunk a Pesti Patikus Pincéje volt. Egy impozáns, pazar panorámával bíró kisebb várat kell elképzelni, alatta tágas pincerendszerrel. A vár szálláshelyként üzemel, a pince borérlelésre és rendezvények lebonyolítására szolgál.

AJÁNLOTT PINCÉSZETEK:

Mezei Pincészet

tel.: 06-30/983 8831

mezeipinceszet@axelero.hu

Pesti Patikus Pince és Vendégház

Vörösmarty u. 93.

tel.: 06-20/489 5132 , 06-30/248 1048

pestipatika@enternet.hu

Szabor Ház

A pincénél állandó néprajzi kiállítás is megtekinthető

Víg u. 15.

tel.: 06-49/337 118 , 06-70/776 6938

szabor-haz@freemail.hu

Szucsó Pince

József Attila út

tel.: 06-70/943 4964

AJÁNLOTT SZÁLLÁSHELYEK:

Pesti Patikus Pince és Vendégház

Vörösmarty u. 93.

tel.: 06-20/489 5132 , 06-30/248 1048

pestipatika@enternet.hu

AJÁNLOTT ÉTTEREM:

Gál Vendéglő

Víg u. 3.

tel.: 06-30/645 4752

<http://www.galvendeglo.hu/>

AJÁNLOTT LÁTNIVALÓK:

Bottlik-kastély

Bottlik-mauzóleum

Majtényi-kúria

Gencsy-kúria

Pincefalu

barlanglakások

katolikus templom

református templom

Halassy-kúria

Szabor-ház

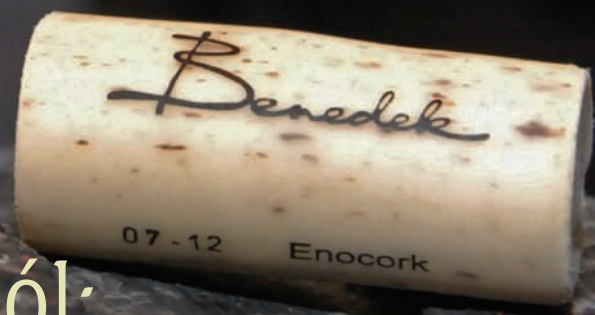
Lónyai-ház

Házigazdánk nagy szeretettel mesélt az itt élő emberekről, hagyományaikról, a környék történelméről. Sorra kerültek elő a régi és a nem oly régi korok legendái. Hallottunk egy Kácsot Egerrel összekötő alagútról, melyben kincsek rejlenek; egy, a közeli hegy gyomrába rekedt második világháborús raktárról; de megtutdunk, hogy a pincében található hombárok réges-régen szemestakarmány raktározására szolgáltak; és a nehéz időkben az emberek is sokszor találtak itt menedéket. Ha ez még nem lenne elég, bebocsátást nyertünk egy lovagterembe, ahol elsősorban a tulajdonos fogadja barátait és komoly, valamint kevésbé komoly témákban folyik a beszélgetés. A legnagyobb meglepetés azonban csak ezután ért minket. Az épület oldalában egy keskeny lépcső vezetett fel a vár mögötti teraszra. Innen közelíthető meg az a felújított pincelakás, amiről a bevezetőben már említést tettem. Sajnos már besötétedett és az eső sem hagyott alább, így a teraszról nyíló panorámát nem volt alkalmunk megcsodálni. Viszont a kialakított mesterséges megvilágításnak köszönhetően láthattuk, hogy a teraszon igényesen megépített kis kültéri színház kapott helyet a pincelakás előtti parkban. A helyszínen már előadást is tartottak a település lakosainak részvételével, és az elkövetkezendő időszakban számos eseményt tervez ide a tulajdonos.

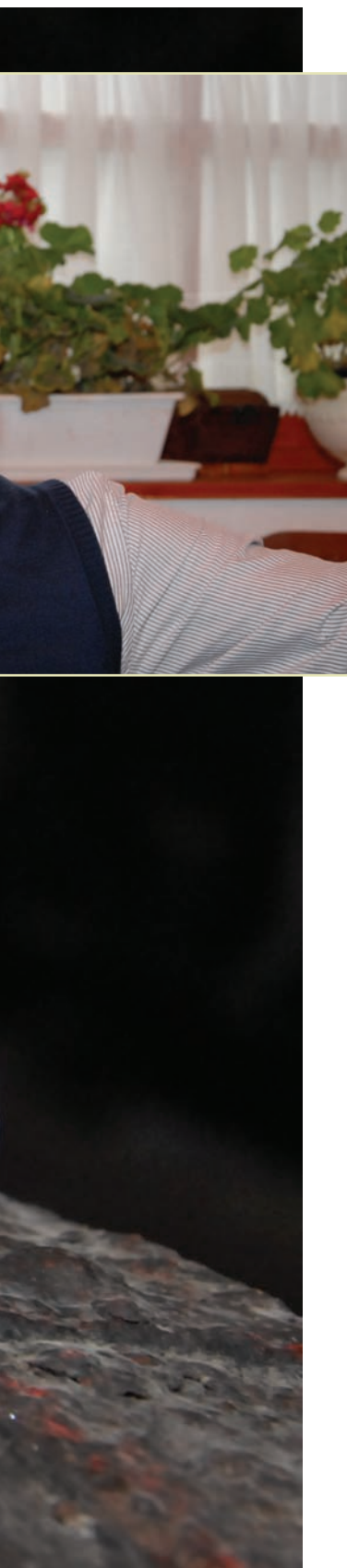
Mindent összevetve, fantasztikus kirándulás volt, egyik ámulatból a másikba estünk. Eldöntöttük, hosszabb időre is visszatérünk, van még bőven látni- és tapasztalni való a tiboldok földjén.



Egy ifjú a Mátrából: Benedek Péter



Fényképezte: Németi Fotó



Nagyon kell figyelniünk az utat, ha Gyöngyöstarjában a Benedek Pincészethez igyekszünk. Persze, lehet azt mondani, hogy ott van segítségként a GPS, ám én azt kérdezem, mi van akkor, ha a GPS mutatja az utat, de egy 2 méter mély, 10 méter széles patakmeder tátong előttünk és híd sehol....? Hát, ezért mondom, hogy nagyon figyelni kell az utat, én ugyanis megjártam, ott álltam a Pincészettel szemben, csak az a fránya patakmeder választott el tőle, pedig csak a templom előtt kellett volna még élesebben balra fordulni, rá a hídra, és akkor semmi gond.

No, de miért megy az ember egy ilyen nehezen megközelíthető helyre? Az egyik válasz, hogy elmondja másoknak, mire kell figyelni az úton, a másik pedig, hogy megismerkedjen egy ígéretes, fiatal borással.

Jó néhány évvel ezelőtt egy mátrai borbemutatón találkoztam először Benedek Péterrel és a boraival. Rögtön megfogott, hogy a fiatalember mekkora tisztelettel és szeretettel tud beszélni a borról. Már akkor is látható volt benne az elhivatottság és a szakma szeretete.

Aztán teltek az évek és egyre többször lehetett hallani Benedek Péterről és a borairól. Izgattott, hogy ki is ez a – még mindig – fiatal borász, így hát ellátogattam hozzá Gyöngyöstarjába.

Felmenőim már régen szőlővel foglalkoznak, így gyerekkoromtól ott forogtam a szőlő és bor között. Édesapám a Haller pincénél volt borász és az óvodából sokszor a pincébe mentem, ahol elbűvöltek a gépek. Ekkor inkább ez érdekelt, mint a szőlő – kezdi mesélni a borhoz való kötődésének eredetét Péter.

Mivel a család 1990 óta szőlőműveléssel és borkészítéssel foglalkozik, Péter folyamatosan ott van a sűrűjében, gyakorlatilag végzi az inaséveit. 1990-ben az Olaszrizling boruk Borvidéki kategória győztes, aztán a Hajagos-dűlőben betelepítésre kerül fél hektár kékfrankos – és a fiatalember sorsa eldőlt, folytatni akarja a családi vállalkozást. Rövid halásztelki kitérő után következik a Kertészeti Egyetem szőlész szaka – mert a bor minősége a szőlőben dől el. *Szép szőlő – szép bor, ilyen egyszerű –* mondja. Majd következik a szőlész–borász szakmérnöki iskola és az ugrás a mélyvízbe a családi vállalkozásban.

Közben 2000-ben beindul a palackozás is a Benedek Pincészetnél és a fiatal Péter végigjárja a tanulás mellett a gyakorlat iskoláját is. Egyre többször vesz részt borbemutatókon, rendezvényeken, folyamatosan tanulja a borkészítés és -kóstoltatás tudományát. Szinte észrevétlenül, de átveszi a vállalkozás irányítását, a pincészet neve és arca lesz.

Mára már 15 hektár szőlőt művelnek és mintegy 20–25 ezer palack bort készítenek, főleg chardonnay, sauvignon blanc, csereszegi fűszeres, sárgamuskotály, zeus, pinot noir, kékfrankos és az új szerelem – hárslevelű – fajtákból.

Péternek jól érzékelhető, sőt már bizonyos fokig látható elképzelései vannak a Benedek Pince jövőjét illetően, hiszen a Széchenyi utcában elkészült a kóstoló, de már épül a vendégház, a külső kóstoló és a vinotéka is. Elképzelése szerint a pincénél egy komplett szolgáltatás alakulna ki, amelyben a bor bemutatása mellett helyet kap a gasztronómia és a vendéglátás, szállás is. Ez a teljes körű projekt gondoskodhat majd az egész nagycsalád nyugodt és biztos megélhetéséről.

A jelenlegi helyzetünk már nem hobbi tevékenység. Komoly döntéseket kell hozni és ki kell alakítani a megfelelő termékstruktúrát. Az alap egy nagyon jó minőségű, száraz, reduktív borcsalád chardonnay-ból, sauvignon blanc-ból, sárgamuskotály–zeus házasításból és kékfrankosból. Aztán jönnek a külön kezelt, dűlős, de még mindig reduktív borok, például sauvignon blanc-ból. A csúcsa pedig, várhatóan 2013-tól, a termőterületek rendkívüli adottságait bemutató, terméskorlátozott, szelektált borok az Epreskert, Rétkürtös és Barna-tanya dűlőkből, 30–35 ezer palack mennyiségben.

A Mátrai Borvidék adottságait a fiatal borász kiválóan ismeri. Mint mondja, nagyon jó, hogy megindult a párbeszéd a borászok között, ők is szívesen adnak helyet minden évben a rozé borok kóstolójának, amelyen megismerhetik egymás borait, elképzeléseit.

Mi lesz 15 év múlva?

Remélem, hogy a Benedek Pince jól ismert és elismert tagja lesz a Mátrai Borvidéknek, ahol be tudjuk mutatni a vendégeknek az itteni emberek vendégszeretetét, a borvidék egyedi lehetőségeit, gasztronómiáját, hogy szép dűlőszelektált borokat tudunk készíteni. Abban is bízom, hogy a család nyugodtan meg tud élni ebből a munkánkból. Ja, és ami szintén nagyon fontos: úgy kell dolgoznunk, hogy a vendégek mindig elégedetten távozzanak tőlünk!

Ennél jobban én sem tudnám összefoglalni, így aztán csak azt kívánom Péternek és kedves családjának: sikerüljön, amit elterveztek. A mi örömünkre is.

Itthon – Otthon (kicsit másképpen)

– *Hogy kik szerveznek kirándulást?*
– *Mondom, a Létavértesi Szőlősgazdák Egyesülete!*
– *Ja, persze, én meg hegyimentő vagyok a Hortobágyon...*

A Létavértesi Szőlősgazdák Egyesületének tagjai zsigerből és gének-ből, nem pedig divatból tudják, mi is az Érmellék – az egyesület ezen örökség mentén szervezi Létavértesi szőlősgazdáinak összefogását, próbál hagyományt őrizni és fenntartani egy lehetetlenné tűnő életformát, legfőképp a saját maga örömére.

Egyesületünk minden évben a szüreti időszak előtt szervez egy-napos szőlészeti–borászati „tanulmányutat”. Az elmúlt években jártunk már az Egervin lezárt pincéiben, a Borozó egyik borásznaplóját vezető Tarnóczy Zolinál, de megfordultunk már a szőlőskei (szlovákul Viničky) négyszintes pincében is. Szóval, sokfelé voltunk már, de a szomszéd valahogy kimaradt. Így kézenfekvő volt a döntés: idén irány az Érmellék!

Létavértesről a 14 km-re levő szomszédot, a régi idők moziját megidézve a klasszikus 61-es úton közelítettük meg, mivel a rövidebb átjárást kínáló szakaszon idén nem engedték át a buszt. A határig hátralévő temérdek időt egy teljesen helyénvaló pálinkakóstolással indítottuk, körte, szilva, barack, és törköly sorrendben, teljes buszhosszban, majd egyszer csak ott voltunk Székelyhídon. Nincs új a nap alatt, a tervezett programunk szerint a Borozóból is jól ismert borászokat és helyszíneket kerestünk fel, de mivel rokonlelkek vagyunk a szomszédból, közös gondokkal és közös gyökerekkel, olyanokat is megkérdeztünk, amit talán mások nem. Így akarva-akaratlanul egy agárőkonómiai és természetvédelmi szőlészeti–borászati szakmai párhuzamot húzhattunk a nap végére, bár a fő cél a természetesen kikapcsolódás volt.

Első utunk Fábián Tiborhoz vezetett Bihardiószegre. Tibor előadásából megtudtuk, hogy 13 hektáron gazdálkodik, és olyan az ültetvénye, mint az egerbaktai hegyközség szőlője: a legkisebb területen a legtöbb fajtát igyekszik összegyűjteni, immáron több, mint húszat. Gyanakodva hallgattuk felsorolását, melyben egyetlen direkttermő, vagy ahogy itt mondják, magántermő sem szerepelt. A hajdan volt 600 hektáros (400 hektár állami gazdaság és 200 hektár szövetkezeti) területből ma már csak 60 hektár körül mozog a diószegi ültetvények összterülete. 180-as, 200-as sortávok és egyméteres tőtávok jellemzők, 10–15 t/hektáros termésátlagokkal. Az ültetvényterület folyamatosan bővül.

A technológiát elsősorban nem az igények, hanem a körülmények határozzák meg. Erre nagyon jó az a példa, hogy decemberben azért nem lehet megkezdeni a metszést, mert félő, hogy elfűrészelik és ellopják az erősebb tőkét. A permetezés már géppel történik, de pár évvel ezelőtt még teljesen természetes volt a háti permetező használata. Szüretkor traktor vontatta utánfutón lévő fakádákba szedik a szőlőt. Fehér szőlők esetében a darálás, préselés, bogyózás nélkül, egy menetben történik, egy izgalmas masinán. A törköly trágyaként érkezik vissza a sorok közé.

Ottjártunkkor a szüret már megkezdődött, éppen a rizling volt soron. Hasonlóan a hazai állapotokhoz az extrém szárazság miatt itt inkább már fonnyadt, mint érett a szőlő, bár sokkal jobb állapotban volt, mint akár Létán, vagy Egerben. Idén a korábbi évekhez itt is jóval alacsonyabb olyan 60 százalékos körüli lékihozattal lehetett számolni.

Fábián úr a szőlőjét kizárólagosan 3 literes pet palackokban, vagy műanyag kannában értékesíti, 300 Ft/liter átlagáron. Tisztességgel meg lehet belőle élni – romániai viszonyok mellett. Esküvőkön, családi rendezvényeken fogy a bor, nincsenek értékesítési gondok, a borért „pincéhez jönnek”, stabilan és jól tárolhatóak a készletek.

Következő utunk a Zichy kastélyhoz vezetett. A pince és a család szerepe, története számos helyen olvasható, ezért erre most nem térek ki. Az épületegyüttes viszonylag leromlott állapotban van, de eleganciája mégis elő-előbukkan. Annyiszor, de annyszor olvastam már róla, többször el is autóztam mellette, de most jutottam be először. Felemelő érzés volt. A sorsa kicsit emlékeztet a Zichy időkre, amikor is a gróf összeköttetésben állt a Chalens úr Marne-ban lévő Maison Jaquson részvénytársaságával, melynek 100 000 frankkal ő maga is részvényese volt. Ma egy osztrák úr a tulajdonosa az épületnek, melyet Fábián úr bérel...

Öt bort kóstoltunk, cserszegit, leánykát, sauvignon petit-t, fekete leánykát és talán merlot-t. Semmiben sem jobbák vagy rosszabbak az egri, vagy tokaji kimerős boroktól, talán a derítésen lehetne egy kicsit finomítani. A létai borokhoz képest viszont talán picit jobbak, na jó, sokkal jobban rendben vannak.

A kirándulást Székelyhídon folytattuk, ahol végigsétáltunk a régi pincesoron. Rögtön a diószegi „Tessék soron” érzetünk magunkat, két pincébe is betessékeltettünk egy-egy kóstolóra, de nem időzhetünk sokat, mert vártak már minket Hegyközszentmiklóson.

Hegyközszentmiklós közel van és mégis távol. A létaiaknak különösen közel van. Térben, időben és lélekben is. Sokuk őseinek volt itt szőlője annak idején. Egy régi sebet feltépvé hallgattuk az állatorvos őrténétét. Nagyszüleinek errefelé volt 4 hold szőlője, pajtával, és szekéren jártak át művelni, 3–4 napot itt töltöttek, kapáltak, permeteztek, szüreteltek, aztán mentek vissza, Létára. 1943-ban a román katonák egy hazaút alkalmával a szekér után lőttek. Soha többet nem jöttek vissza, ottveszett minden...

Vendéglátónk, Nagy Karcsi bácsi pincéjét tízperces gyaloglással értük el, és rögtön az öreg almafa alá telepedtünk, ahová kancsószám érkeztek a pálinkák. Rögtön tudtuk, hogy jó helyen vagyunk. A pálinkát hidegtálal kísértük, és meg kellett állapítanunk, hogy valóban „aláfolyik”.

Az előélt követően szakmai kirándulás következett a szomszédos szőlőhegyre. Itt már kísértetiesen a létai állapotokat kezdtük felfedezni. A valaha volt 77 hektárból, jó ha 7 hektárt művelnek. Leányka, királyleányka, rizling és fehérleányka a legjellem-



zőbb fajták. Itt már feltűnően sokfelé láttunk „nohát”, ami egyes mondások szerint „jobb, mint a soha”, de ezt a fajtát inkább már Létán is a tőkén hagyják. Itt fordított volt a telepítés módja, a „nemes” szőlőket kipusztulásuk után, magántermőikkel frissítették, mivel a direkttermőkkel látványosan kevesebb volt a gond, és elég nagy biztonsággal teremtek.

Ennél kicsit jobb a helyzet Létán – állapítottuk meg –, mivel a legutóbbi, 2011-es összeírás szerint is több, mint 25 hektár szőlő van csak a település közigazgatási határán belül, amiből 21-et művelnek is. Persze ez nem is olyan régen még 160 hektár körül volt és igen, csökkenőben van, de még mindig 80 százalék körüli a direkttermő fajták aránya Létán.

Kísérőnk, Karcsi bácsi 3 hektáron gazdálkodik, „láncos traktorral”, de a permetezést háti permetezővel oldják meg. A sorokat nap-számosokkal másfél két nap alatt kapálják be.

Természetesen Hegyközszentmiklóson nem kínlódnak szőlőfelvásárlási igazolással, hegyközségi regisztrációval, engedéllyel, mel-

léktermék megsemmisítéssel... Nálunk pedig a létavértesi szőlők adminisztrálására a berettyóújfalui VPOP és a hatvani hegybíró után, most éppen a tibolddaróci-kácsi hegybíró vigyáz.

No, de térjünk vissza Hegyközszentmihályra. A sétát követően gasztronómiai ámokfutásba kezdünk. Először borsós gulyás levest ettünk, aztán frissen sült csirke és oldalas érkezett krumplipürével, folyamatosan rizling és a leánykák kíséretében. Minden poharat újratöltöttek. Desszertnek frissen sült fánk került az asztalra, az aláfolys pálinkával.

Ráadás képpen újabb pincébe „tessékelték” a csapatot, ami végleg felrúgta a tervezett visszaindulást, meg a protokollt is. Aktív dalárdák alakultak, szárítónak pedig a pince mellett sült isteni micsét szolgáltak fel. A nap már erősen lemenőben volt, amikor a széky és magyar himnusz társaságában elbúcsúztunk.

Léta felé tartva, Gyuri elnökünk hátrabotorkált hozzánk a buszon és a sötétbe nézve csak annyit mormolt maga elé: „Szerintem jövőnk ide máskor is...”

A föld alatti rejtett világ is segítheti a tokaji bor egyedi értékeinek hitelesítését



Sokan kész tényként kezelik a tokaji borok egyediségét, különlegességét, és nem tartják szükségesnek, hogy bármilyen észérvvel támo-gassák annak meglétét. Elvárják viszont, hogy a világ azt, mint posz-tulátumot vagy hittételt elfogadja. Persze a mai globalizált világban ez nem így működik. A bor mellé – ahhoz, hogy komoly árat fizesse-nek érte – fel kell ajánlani, nyilvánvalóvá kell tenni egyediségét, tör-téneti háttérét. Erre kínál lehetőséget a Tokaji Világörökségi Kultúrtáj területén a földalatti, rejtett értékek bemutatása.

A zárt, sötét, penésszel fedett falú pincevilág sok értéket őriz és mutathat fel az érdeklődő borfogyasztónak, ha a helyi szereplők – bortermelők, marketing-turisztikai szervezetek – azokat tudatosan használják. Fontos tudni, hogy az ember élményeinek csak 3–6 szá-zalékát jelenti az illatok és ízek világa, de a vizuális emlékek és a „jó történetek” segíthetnek a „borélmény” megőrzésében.

Ezeket a rejtett értékeket a geológia, az építészeti–műszaki meg-oldások és a kultúrtörténet kategóriába lehet besorolni.

A geológia, a talaj és a terroir az utóbbi évek mágikus szavai, amelyek értékelhetők a bor illat, íz, zamat élményében, de nehezen köthetők valamilyen vizuális, verbális élményhez. Látjuk a tokaji ter-melők kőkiállításait, vagy azt, amikor egy-egy borkóstolóra sok száz kilométernyi távolságra is magukkal visznek néhány marék követ a jel-legzetes dűlőikből. Ezek a kőzetek sokszor a pincék falán is bemutat-hatóak lennének, csak egy-egy szakaszon le kellene takarítani a pince-penészt, vagy meg kellene hagyni egy „ablakot” a boltozásban, ahol látszanak a rétegek. Ne feledjük, hogy 6–8 méter mélyen fekvő pincék pontosan a gyökérszóna egy nagyon fontos, a mikroelemeket szolgál-tató rétegében vannak, és ez a földalatti sokszínűség még akkor is meggyőző, maradandó élmény, ha a pince nem a favorizált dűlő alatt van. Több hitelességet biztosíthat, mint egy marék kő a felszínről.

Az építészeti–műszaki megoldások értékelésénél abból kell kiin-dulni, hogy amíg a felszínen látható 150–200 éves épületek ismert műemlékek, addig az alattuk lévő 300–500 éves pincékről nem is tud a közvélemény. Természetesen a nagy erőfeszítést igénylő, fák-lyák lángja mellett végzett pinceásás eredményeként ne várjunk dí-szített, faragott pincefalakat. Különleges műszaki megoldásokat vi-szont szinte mindegyik pincében lehet találni. Egy érdekes szellőző kialakítás, talajvíz-elvezető csatorna, egyedi faragású kövekből 2–3 fázisban kialakított boltozás, földalatti kút vagy tűzhely. Ezek mind olyan értékek, melyeket meg kell őrizni, és segítenek a látogatóknak, a potenciális fogyasztónak a borászat beazonosításában, egyedi ér-tékének elfogadásában.

A kultúrtörténet ügyei már sokkal bonyolultabbak. Termé-szetesen minden pincehez kapcsolódik valamilyen história, amelyet ott, a helyszínen kell valamilyen tárgyi emlékekkel igazol-ni. Lehet ez egy rejtekág, ahová az adószedők elől rejtették el a bort, vagy a tűzhely, amely mellett 1956-ban a Munkástanács sztrájkolt, egy felirat az építőmunkások nevével vagy egy több száz éves titkosírás. Egyébként ezek a pince falára vésett fel-iratok vannak a legnagyobb veszélynek kitéve. Ne feledjük, hogy ezek elkészítése sokkal nehezebb volt, mint a mai „graffi-tik” fújása festécpatronból. A pincepenész takarása, a boltívek újrafaragása, kővel-téglával való boltozása miatt sok elveszett belőlük az utóbbi időben.

A pincék romantikus világa nem csupán a sötétséggel, a gyertya-fénnyel, a pincepenésszel, hanem az egyedi, a Tokaji Borvidékre jel-lemző értékek tudatos bemutatásával is újabb fogyasztókat, híveket hozhat a bornak. Ezen a korábbiaknál tudatosabban kellene munkál-kodnia nem csupán a hivatalos műemlékvédelmi szervezeteknek, hanem az egyes tokaji bortermelőknek is.

„Az zewlewnek az terwkelye...”

...kyth az presbawl ky wethenek wala”, íródik egy 16. századi levélben.

De ki és mikor kezdte kifőzni a törkölyt pálinkának? Nem tudjuk.

Lehettek németek, lehettek franciák, nem egyértelmű, hogy kinek jutott eszébe ilyen módon hasznosítani a borkészítés értékes „meléktermékét”.

Elődeink Magyarországon a XIV–XV. században már foglalkoztak „égetett bor” készítésével, így valószínűleg ebből a korból származhatnak az első törkölypálínkák is. A megmaradt törkölyt a paraszti gazdaságok mindig hasznosították. Általában a disznókkal etették fel, nagyobb mennyiségben pedig visszaforgatták a földbe, jobb esetben vízzel felöntve törkölybort, vagyis csigert készítettek belőle, ritkábban törköly-ecetet.

A szőlő lelkének pálínkává alakítása egyre népszerűbbé vált, annyira, hogy az 1697-i erdélyi országgyűlés – a gabonapárlat készítésével egyetemben – betiltotta mindezt a pórnépnek, mondván: a szőlősgazdák tönkremennek, ha mindenki a saját maga által készített italoktól boldogul...

Hátráltatta a magas minőségű törkölypálínkák megjelenését azok hányatott volta is: a főzdekben gyakran csak a gyümölcsszezon után – ami pálínkáfőzés esetén akár január–február is lehet – voltak hajlandók fogadni őket.

A kényszer-tárolás, ami persze szintén nem túl tiszta környezetben valósult meg, gyakran rányomta bélyegét az alapanyag minőségére, ezért nagyon sokáig a törkölypálínkát mint egy húzós-karcos italt tartották számon a fogyasztók.

A törkölypálínka bekerült egy olyan skatulyába, amiből manapság sikerül csak kikeverednie, lelkes és lelkiismeretes főzőmesterek keze által. A korábbi „minőséget” felváltotta a kifinomultság, komplexitás, amely gyakran a szőlőfajta egyedi jellegzetességeinek bemutatásában jut érvényre.

Megszülettek az ikon-borok törköly testvérei, melyek minőségükben és gyakran stílusukban is hasonlítottak, hasonlítanak egymásra, ha nem is mint két tojás, de legalább, mint két szőlőfürt...

Itt az ideje hát, hogy mi fogyasztók is máshogy tekintsünk a szőlő „lelkére”. Bánjunk vele finoman, kóstoljuk bizalommal, fedezzük fel rejtett titkait!

A cikk megjelenését támogatták:



ÚJ MAGYARORSZÁG
VIDÉKFEJLESZTÉSI PROGRAM
2007–2013



Pálínka a tűzhelyen

A pálínkáról az utóbbi évek gasztronómiai paradigmaváltásának köszönhetően kiderült, hogy bizony kiválóan alkalmas a főzésre, ételek kiegészítésére, vagy éppen teljesség tételére. A harci Brill Pálínkaház és a Pécsi Borozó gasztronómiai és bormagazin közös receptversenyt hirdetett gasztrobloggerek, séfek, háziasszonyok, amatőr opportunisták számára, melynek eredményeként több tucat pálínkával készített étel receptje érkezett be a megadott határidőre.

A díjazottak alkotásaiból az is kiderült: leves, főétel és desszert egyaránt készülhet pálínkával.

Az eredményhirdetést a harci Brill Pálínkaházban 2012. november 16-án rendezték meg, ahol a győztesek a sajtó és a szakma képviselőinek társaságában kóstolhatták meg pályaműveiket, ezúttal profi séfek elkészítésében. A zsűri felhívta a figyelmet arra, hogy pálínkával főzni nem ugyanúgy kell mint borral, sokan itt hibáztak, de többségében izgalmas receptötletek születtek. A kiírók és a zsűri tagjai (Kovács János Venesz-díjas mesterszakács, Juhos Markó mesterszakács, a szekszárdi Szász Söröző és Étterem konyhafőnöke és Krizl Edit, a Brill Pálínkaház társtulajdonosa) is külön értékelték, hogy a pálínka ne csupán kísérője, hanem szerves része legyen az ételnek.

Az első helyezett receptje Sütőtök krémleves Brill sütőtökpárlattal, beküldője a bajai dr. Váryné Garamvölgyi Rita (képünkön a díjhoz mellékelte sütőtökkel). Nyereménye egy két fős, két napos pálínkás élményhétvége, melyben megismerkedhet a pálínkakészítés és kós-

tolás rejtelmeivel, műhelytitkaival. Közben pedig bebarangolhatja a harci és szekszárdi tájat. A vacsorát a szekszárdi Szász Söröző Étteremben fogyaszthatja el, szállásáról a Sió Motel Szekszárd gondoskodik.

A második helyen a szekszárdi dr. Gaál Szonja receptje végzett, ami nem más, mint Mámoros kacsamell kecskesajtos krumplirézzel és áfonyás pálínka-mártással. Nyereménye egy kóstolókurzus egy 6 fős baráti társaság számára a Brill Pálínkaházban.

A harmadik hely tekintetében nagy volt a verseny, végül egy deszert lett a befutó, amely a Szőlő újratöltve nevet kapta és dr. Halmosi Noémi szekszárdi pályázó volt a szerzője, elkészítője. Nyereménye egy Brill-pálínkákból összeállított különleges pálínkacsomag.

A nyertes receptek megjelennek a Pécsi Borozóban és a www.pecsiborozó.hu weboldalon is.

Centurio Szőlőbirtok, Gyöngyöstarján



Szerző: Ludányi Balázs

Ezekben a hónapokban dől el, milyen lesz a következő évünk. Az őszi hónapokban kerül a szőlő a tőkéről a kosarakba, majd az újbor a hordókba. A borász számára érdekes és főleg izgalmas időszak ez minden évben.

Szeptember

Szüretelünk, és ez nagyon jó! A termés betakarítása mindig az év egyik fénypontja. E hónap 3-án a Szürkebarát, 12-én (!) a Kékfrankos, 26-án a Cabernet franc került le a tőkéről. A termés mennyiségével és minőségével maximálisan elégedettek vagyunk. A szőlő lékinyerése hagyományos; álló fakosaras préssel történik, külön választva a színlevet a préseltől. A kékszőlőnél pedig mindössze 7 napos a héjon tartás a kádban, napi két-háromszori kézi csömöszölést alkalmazva. Szeptember 22–23-án Etyekre voltam hivatalos vendégségbe, a X. Kezes-Lábosra, ahonnan ismét megelégedve, sok élménnyel jöttem haza.

Október

Hárslevelű szőlőnket 6-án, míg a Sárgamuskotályt 20-án szedjük 26-os magyar mustfokkal, mely e sorok írásakor is erjed, nem akar

megállni. Külön öröm, hogy két 2011-es borom is felkerült a Top-100 Legjobb Magyar Bor listájára: a Szürkebarát és a Válogatás Sárgamuskotály, melyek azóta el is fogytak sajnos. Még egy érdekességet tartogatott október: a tíz kiválasztott borász egyikeként részt vehettem a „Cégér, A jó bornak tervezz címkét!” pályázatban. Ennek következtében a 2012-es évjárat címkéi teljesen új megjelenésben kerülnek majd a palackokra.

November

Szüret végeztével a munka súlypontja áthelyeződik a pincébe. Az új évjárat borait kóstolva, az első értékelések alapján a megelégedettség és az öröm életerzései szabadulnak fel bennem. Minden a várakozásoknak megfelelően, sok esetben annál is jobban alakult. Ez az öröm még inkább fokozódott a Diós-dűlőben lévő területünk talajmunkái láttán, ahol a tavaszi szőlőtelepítést készítettük elő. A Dióson (ahol fél hektárt kezdtünk el gondozni) Olaszrizling és Kékfrankos telepítése várható.

Orsolya Pince, Ostoros



Szerző: Turcsek Orsolya és Tarnóczi Zoltán

Sűrű időszak az ősz – szüret és borkóstoló mellett még más nemzetek himnuszait is tanulmányoznia kell a borásznak.

Szeptember

Ahogy azt már az elmúlt években megszoktuk, az idén is korán kezdődött számunkra a szüret. Szeptember első napjaiban szedték le az első területet (a Sík-hegy dűlőben a Leánykát), utána viszont beindult minden. A Kékfrankos és a Cabernet Franc kivételével valamennyi szőlőfajtánk 7–10 nap alatt beérett és szüretelésre kész állapotba került. Különösen az Olaszrizling esetében kellett érszél lenniük: óráról órára növekedett a bogyók cukortartalma és ezzel párhuzamosan csökkent a savtartalmuk. Az utolsó Olaszrizlinget szeptember 17-én szedték, ez kísérleti tétel lesz: először hagyunk héjon az erjedés végéig egy fehér szőlőfajtát. A bor kifejezetten érdekes és ígéretes lett, a már látható, hogy lényegesen hosszabb fahordós érlelést fog igényelni, mint általában a fehérboraink, melyek mustként erjednek ki. A 2012-es fehérborok meglepően jól sikerültek (egy-két hordó még erjedésben van): kifejezetten gyümölcsösek, zamatosak, és a forró nyárhoz képest sok savat őriztek meg. Talán nem túl nagy bátorság kijelenteni, hogy az elmúlt évek legszebb Orsolya-fehérborai fognak kikerülni a pincénkől.

A Borfesztiválon, Budapesten – ez már hagyomány – a Kézműves Borok Háza standján kóstolhatók meg az Orsolya Pince borai. Idén sem volt ez másképp. Péntek este személyesen Turcsek Orsolya kalauzolta az érdeklődőket az Orsolya-borok illat-, íz- és címke-világának útvesztőiben. Közben persze gőzerővel folyt a szüret. Félve teszem fel a kérdést: Biztos, hogy szeptember elején, a szüret kellős közepén kell rendezni ezt az egyébként fontos és színvonalas fesztivált?

Fontos esemény volt még szeptemberben a hagyományos élményszüret debreceni barátainkkal közösen. A fanatikus csapatot a borongós, hűvös idő sem riasztotta el: idén is nagy létszámban jelentkeztek munkára szeptember 15-én reggel az ostorosi Arany János utcában. Örömteli fejlemény, hogy évről évre mindig több kisgyerekek jelennek meg az élményszüretelőkhöz. Ez azért is fontos, mert a gyerekek azok, akik

komolyan veszik a szüretet – tekintélyes, felnőttet is megszegyenítő mennyiségű szőlőt szedve le. A szüret minden évben hajnalig tartó borozgatással zárul. Újdonság volt az idén a pince borászáinak ausztrál és új-zélandi himnuszok éneklésével tarkított performansa.

Október

Palackba került a 2011-es Zweigelt-borunk a Kutya-hegy dűlőből. Elegáns, tartalmas bor, mely meglepően gyorsan vált palackozásra éretté. Ebben a hónapban hoztuk a forgalomba a Leánykát és az Olaszrizlinget, szintén a tavalyi évjáratból. Fontos esemény volt még az egri Szeredi Tamás Borbarát Kör hagyományos kóstolóestje, amelynek ezúttal a mi pincénk adott otthont. Kadarkákat kóstoltunk, több termőhelyről (Eger, Szekszárd, Ménes, Nadap, Délvidék). Az egriek nagyon szépen szerepeltek. A legérdekesebb tételek, a teljesség igénye nélkül: Buttler 2005 és 2006; St. Andrea Magyalos 2005, 2006, 2007; St. Andrea Kadarka Nagy bor 2007; Bolyki 2009; Orsolya 2007, 2009; Gál Tibor 2008; Szentesi 2009.

November

November elején egy nagyon jó hangulatú kóstolón vettünk részt Nagykatán, ahol százötvenen (!) gyűltek egybe. A szekszárdi Németh János és a tokaji Szilágyi László volt még mellettünk az est meghívott vendége. Öröm volt látni, hogy egy kisvárosban is tető alá lehet hozni egy ilyen rendezvényt, kíváncsi, érdeklődő és az érdekességekre nyitott emberekkel, akik – miközben az ország lakosságának nagy része a televízió képernyőjét bámulja – jó borok kóstolásával és beszélgetéssel töltik a szombat estéjüket. Egri Zsolt és Juhász László a két motorja a nagykatái boros életnek – sok, hozzájuk hasonló lelkes borrajongóra lenne szüksége hazánknak.

Márton-napi hagyományaink

Az év hátralevő részében az általános örömmünnepek között elvesznek azok, melyek valamilyen foglalkozáshoz kötődtek.

November 11-e, azaz Márton-napja a téli évnegyed kezdőnapjának számít. A paraszti világban a gazdasági év fontos őszi zárónapja és egyben az óév utolsó munkáünnepe is volt, és így a jobbágytartozás lerovásának ideje, melyet lakomával és munkatilalommal ünnepeltek meg.

A mesterek vacsorát adtak a legényeiknek, a gazdák pedig a pásztorokat vendégelték meg.

Az éves munkáért cserébe süteményt vagy megváltó pénzt kaptak.

Az adventi időszak előtti utolsó ünnepi étkezés a Márton-napi lúd elfogyasztása. Az állat mellesontjából a tél időjárására következtettek, a lakomán megkóstolták az újbort, mivel ennek Márton a „bírája”. Nagy evés-ivások napja volt ez, hogy mindenkiből bőven legyen tavaszig.

Szent Márton nevéhez számos legenda és jócselekedet fűződik

A középkor egyik legnépszerűbb szentjé életé, és nem halála miatt avatták szentté. Márton jólelkűsége, felebaráti szeretete, betegek és szegények iránti részvéte, egyszerű életmódja miatt a katonák, koldusok és számos mesterség védőszentjeként is tisztelték. Országsszerte templomok ünneplik őt patrónusukként.

Szent Márton tours-i püspök Savariában (Szombathely) született 316–317 táján. Édesapja római tribunus volt. Apja foglalkozását követve ő is katona lett. Alig volt 12 éves, amikor szülei tiltakozásának ellenére felvette a kereszténységet. Ebben az időben történt, hogy télen Amiens felé lovagolva egy félmeztelen koldussal találkozott. Köpenyét kardjával kettévágta és felét a koldusra borította. A legenda szerint másnap álmában megjelent neki Krisztus, aki elmondta, hogy vele találkozott előzőleg koldus képében. Ezt követően otthagya a katonaságot. Először remete lett Milánó közelében, majd a Genovai-öböl egy szigetén. Ezután Franciaországba költözött, ahol monastorokat alapított, 371-től pedig Tours püspöke lett.

Életét csodák kísérték és nagy tisztelet övezte. Kultusza Pannóniában már a honfoglalás előtt is virágzott, tiszteletét pedig később Szent István is támogatta, aki Magyarország védőszentjévé választotta őt. Tiszteletére épült a Pannonhalmi Bencés Apátság, mely 1996-ban a világörökség része lett.

Halálának napját a hagyomány november 8-ára, temetését pedig november 11-re teszi. Tours-i sírja híres zarándokhely lett.

„A bornak Szent Márton a bírása”

Szent Márton életében ugyan nem volt kapcsolatban a borral, neve mégis szorosan összefonódott vele. A népi hagyomány szerint Szent Márton változtatja a mustot borrá, vagyis neve napjára forr ki az új bor. A Borfűjtő Szent Márton elnevezésünk innen származik. Thuróczy János A Magyarok Krónikájában így ír erről a napról: „Elkövetkezett az esztendő ama napja, midőn Szent Márton püspök alacsony emberi sárhajlékból felköltözött a magas mennyekbe, és a jóízű must borrá változik”.

Ezen a napon a szőlősgazdák kimentek a szőlőhegyi pincéikbe és feltöltötték a boroshordójukat, majd ledugaszolták vagyis lepinkálták (a pinka a hordó felső dugója) őket. Korábban nem volt szabad, hiszen minden jó szőlősgazda tudta: „Ha must van, nem lehet a hordukat feltölteni, mert kifut. Márton nap körül már nem sivakodik.”



A pincézés minden bortermő vidékünkön a férfi társas élet sajátos eseménye volt, mely egészen a 18–19. századig vezethető vissza. Tavasztól ősziig tartó esemény volt ez, mikor is vásárnaponként ebéd után elindultak a férfiak a hegyre. Igazi ideje október végére, november elejére tehető, ugyanis ekkorra fejeződtek be az őszi munkák és forrt ki az újbort.

A dunántúli dombvidék apróparcellás paraszti szőlővidékein a legáltalánosabb, de megtalálható keleten is, például Érmelléken, ahol a férfiak életkoruk szerint csoportosulva külön-külön pincéztek: az öregek, a középkorú házasemberek és a legények.

Szent Márton napján a komák, a rokonok és a jó szomszédok együtt indultak el a szőlőhegyre bort kóstolni. Ha útközben nyitott pincét találtak, nem illett köszönés nélkül elmenni előtte, és ha már bementek, akkor kötelező volt a gazda büszkeségeit végig kóstolni. Így aztán többnyire már jó hangulatban érkeztek meg a társaságot vendéglátó gazda pincéjéhez.

Minden alkalommal más-más pincébe mentek, hogy legkésőbb Pál napjáig (február 25.) sorra kerüljön minden gazda.



Szent Márton és a bor kapcsolatát különböző szokások és hiedelmek őrzik szerte a világban

„Ebben a Hónapban a Vintzellérek vigyáznak a szőlő venikére, ha az jó megérett, szép veres, és kövér, jó bort jövendölnek a következő esztendőre.” – olvasható Veszelszki Antal 1799-ben kiadott *Száz esztendő's kalendárium*-ában.

Sopronban a 17. században a bérlők dézsmaszedés előtt, Márton napján megvendégelték a városi tanács tagjait és a dézsmaszedő tisztviselőket. Az uraknak bort adtak ajándékba, így bízva abban, hogy a dézsma beszédése Mártonra jellemző nagylelkűséggel történik.



A németajkú máriakéméndieknek is ezen a napon kerül először újbort az asztalra. Azonban megtalálható rajta az óbor is. Összekóstolják őket – Mártont dicsérve –, hogy melyik a jobb. A német szőlősgazdák Márton napján bort ittak a jó termésért, valamint azért, hogy erősek és szépek legyenek. A Rajna-vidéken Márton-nap előestéjén kóstolták meg az újbort. Alsó-Ausztria szőlőtermő vidékein Márton-naptól lehetett az újbort kóstolni. A szabály megszegőknek egy pint borbüntetést kellett fizetnie. Szinte egész Ausztriában azt tartották, hogy a bor Márton napján lesz megkeresztelve, ekkor kapja meg a nevét. November 11. előtt viharosnak, utána pedig újborknak hívták.

A szőlőbirtokosok a gazdasági év ezen ünnepnapján borkeresztelést végeztek, mely később Magyarországon is elterjedt. A rítus alatt a mártonozó csoport (püspök, ministránsok, zenészek) végigjárta a szőlőhegyeket és egy tréfás miseparafrázis keretében a mustot megkeresztelte, jelképesen borrá változtatta.

Márton napján papot is hívtak a hegyre, és végigkóstoltatták vele az összes hordót. A bor megkeresztelését a gazda végezte el, az ünnepi beszéd után pedig a vendégek állva kóstolták meg az újbort.

Szent Márton a kora középkor egyik legnépszerűbb szentje volt. Pohara ebben az időben szentelmény lehetett. Ez az elnevezés a Márton-napi áldomásra és a gyógyító célú borivásra utal. Ugyanis középkori hagyomány szerint a Szent Márton sírján elfogyasztott kenyér és bor után a láz betegek és az ördögösök gyógyultan távoztak.

A Nyugat-Európa számos szőlőtermő vidékén elterjedt hiedelem szerint Márton Krisztushoz hasonlóan a vizet borrá tudta változtatni. Tours-i Gergely (538–594) Mártont a bor gyarapítójának és adományozójának nevezi. Feljegyzései szerint Tours-ban volt egy csodátévő szőlőtőke, melyet Márton ültetett. Egy Ingetrud nevű apáca a szent sírjáról egy edénybe vizet gyűjtött. Ebből a vízből egy cseppnyi elegendő volt ahhoz, hogy a sírra helyezett félig töltött boros-edény egy éjszaka alatt tele legyen borral.

Szent Mártont gyakran választották céhek, a bortermelők és a kádárok is patrónusuknak

Ambrózy Ágoston a síkvidéki szőlők védőszentjének tartja Mártont. A borkötés határnapja a szent nevenapja volt. Az abroncsokat összefogó berkét ez idő tájt kellett megújítani. Nagybánya tanácsa is előírta a borkötőknek, kádároknak, hogy „hordójuk úgy kössön, hogy a bor Szent Márton napjáig az ő szerencséjükhöz álljon” Fontos és felelősségteljes munka volt ez. A jól dolgozó egri mesterlegényre mondták: „megérdemli a Márton poharát”, ami azt jelentette, hogy a város borából áldomásbor járt neki. A neves nap alkalmából a borcégereket szőlőlevéllel díszítették, és meghívták az embereket az ivóba bort inni.

„Aki Márton napon libát nem eszik, egész éven át éheznek”

Természetesen a Márton-nap elmaradhatatlan kelléke a bor mellett a liba volt. November hónapot bizonyos vidékeken „kis farsangnak” is nevezték, ugyanis ekkor még meg lehetett tartani a lakodalmakat és vigasságokat, amelyek az adventi időszakban már tiltva voltak.

A Szent Márton lúdja egy régi római étkezési szokásig vezethető vissza. Aesculapius, a gyógyítás istenének ünnepén – amely éppen erre a napra esett –, liba, vagyis Mars szent madara és újbork került az asztalra. A történet szerint a várost éjszaka gallusok akarták elfoglalni, de a ludak felverték a fáradt őrséget, így az megmenekült.

Másik magyarázat szerint mikor Mártont püspökké akarták választani, alázatból és szerénységből elbűjt a ludak óljába, hogy a megválasztása elől kitérjen. Azonban az állatok hangos gágogásával elárulták, és így kénytelen volt a püspökséget elvállalni.

A lúd latin neve avis Martis, vagyis Mars madara, könnyen formálódott belőle az avis Martini (Márton lúdja) megnevezés. Könnyen beilleszkedett ez a név és a hozzá kapcsolódó lakoma a keresztény naptárba. A reformátusoknak sem kellett felhagyni ezzel a hagyománnyal, ők Luther Márton nevében üríthették poharaikat.

A nagy áldomásozást az is magyarázza, hogy a középkorban a karácsonyt megelőző negyvennapos böjti időszak következett, amelynek a németek a találó Martinifasten, azaz Márton böjtje nevet adták.



Márton-napon országszerte – főleg Dunántúlon – libalakomákat rendeztek, hogy egész esztendőben bőven ehessenek, ihassanak. Úgy tartották, minél többet isznak, annál több erőt és egészséget szívnak magukba. Szintén jellemző hagyomány volt, hogy a Márton-napi vacsora maradékát az asztalon hagyták, azt remélve, hogy a következő évben is gazdag szőlőtermés lesz.

Écs faluban így tartották: Aki, „Márton napján libát nem eszik, egész éven át éheznek”. Hasonló Zalalövő tanítása is: „Aki Márton napján ludat nem eszik, ehetik az bármit, mégis éheznek”. Mohács népe is ludat evett, vagy legalábbis valami aprójószágot vágott. Mint mondják: „vért eresztenek, hogy a szent megvédje a család kis majorságát a véstől”. A bánáti bolgárok Márton lúdjának zsíráját elteték és orvosírnak használták.

Persze a jó libalakoma csak jól felnevelt állatból készülhetett. Az asszonyok gyakran kértek áldást a jó libára, vagy nyúltak különféle praktikákhoz a siker elérése céljából. A libatenyésztő asszonyok Márton napja körül misét tartottak, hogy a jövő évben is szerencsájük legyen a libaneveléshez. Akadtak öregasszonyok, akik Márton napján szitába paraszat tettek, azt vízzel leöntötték, és a füstjével megfüstölték az állatok takarmányát. Banyalúd néven is emlegettek a tojókat, így biztosítva azt, hogy a következő évben is sok tojásuk legyen, és bőségesen költsenek.

Göcsejben Márton hetében sem mosni, sem szárogatni nem volt szabad, különben marhavész volt várható. Ugyanis „a dög odasiet az ilyen helyekre, és ruha helyett majd a jószág bőrét terítik ki”.

Az ünnepi vacsora elfogyasztása után az asztalon egy kancsó bort és poharakat hagytak, hogy az arra járó lelkek is részesülhessenek a Márton-napi lakomából.

A kalotaszegi falvakban a jószág behajtása alkalmából Márton-napi bált rendeztek. Ezen a vidéken nagyon gyakori a Márton név, ezért mint névnapot is ünnepelték névnapköszöntőkkel.

„Tündököljön élted ragyogó sugára,
Neve napja legyen szívünk vígsága.
Igyál egyet Márton, hogy jobb kedved legyen,
Hogy ne érjen téged semmiféle szegény.
Márton poharából mindenki részt vegyen!”



Márton-napi időjósítás

Úgy tartották, hogy a Márton napra levágott sült lúd mellcsontja megmutatja, hogy milyen idő várható télen. Ha az fehér és hosszú, akkor havas, hideg télre, de ha barna és rövid, akkor esős időre és fekete karácsonyra lehetett számítani.

Márton napja már a telet jelenti. Nemcsak lúdjának mellcsontjából, hanem ünnepének időjárásából is következtettek a télre, a jövő évi időjárásra és a termésre. „Ha Márton napján a libák korcsolyáznak, akkor karácsonykor bízást bírják az időre” – hangzik a mondás.

Szent Márton napja körül gyakran romlott el az idő és esett le a hó. Ha ez így történt, akkor azt mondták, hogy „Szent Márton püspök fehér lovon jött”. Ekkor hosszú telet jósoltak, ha barna lovon jött, vagyis nem esett a hó, úgy tartották, karácsonyig nem is lesz. Ha kevés hó esett: „Márton csak megrázta a szakállát”. Ha viszont: „Márton napján a lúd a jégen áll, karácsonykor sárban botorkál”. De „Ha jókedvű Márton, kemény tél lesz, ha borús Márton, borongós tél” – mondja a rigmus. A galgamácsaiak szerint a Márton-napi jeges eső korai tavaszt jelent. Baranyában azt tartják, hogy a Márton-napi idő a márciusi időt mutatja meg.

E naphoz számos szőlészeti megfigyelés is kapcsolódott: ha a szőlő levele Márton napján még zöld, akkor enyhe télre lehet számítani. Ha esik az eső, akkor a következő évi szüret is bőséges lesz.

„Ahogy Márton napján az ereszcatornák zúgnak, úgy zörögnek majd a prések jövőre.”

„Ahány csepp eső hull a szőlőtőkére, olyan sok szőlő lesz rajta ősszel.”

Felhasznált irodalom:

Jankovics Marcell: *Jelkép-kalendárium*. Debrecen, Csokonai, 1997

Bálint Sándor: *Ünnepi kalendárium*. Szeged, Mandala, 1998

Csoma Zsigmond: *Szent Vincétől Szent János poharáig – magyar történeti borkalendárium örökidőre*. Budapest, CEKA, 1999

Új szelek fújnak

2012 új borai – a fogyasztó szemével...



Ismét eltelt egy év, véget ért a szüret időszaka és már a 2012-es év első hírnökeit, újborait köszönhetjük poharainkban. Szerkesztőségünk az évjárat újborait kóstolhatta az egri és mátravidéki borászatok jóvoltából. A rozé uralta mezőnyben üde színfoltot jelentettek a friss fehérborok és két igazi kuriózum is a poharainkba került.

Tóth Ferenc Rozéja szépen teljesített intenzív, epres illatával, melyet ízében a savak még kissé elnyomnak, de egy igazi, nyarat idéző bornak ezt nem róhatjuk fel hibaként, inkább érényként könyvelhetjük el.

A Bárdos és Fia Rozéjának bámulatos sötét eperszíne rabul ejti az ember szemét. A varakozást az eper és málna íze teljesíti

be, pörgős, de cseppet sem zavaró savak társaságában.

Az Ostoros–Novaj 2012-es Rozéjának halvány rózsza színe, behízelt gyümölcsös illata és íze sokat ígér. Kellemes, lágyan húzó savai a hölgyek kedvencévé tehetik.

Tóth Ferenc Királyleánykája parfümös búvkörrel csábítja orrunkat. Ízelve nem csalódunk, gyümölcsökben bővelkedő kortyot érezhetünk, ici-pici, de szép sav-felhanggal.

A Bárdos és Fia Pincészet Irsai Olivér illata, szőlőlugas a négyzeten. Ízét is ez kíséri végig, támogatva a zöldfűszerek csodás harmóniáját. Mindez üde savakkal idézte fel bennünk a jó, meleg idő emlékeit.

A Bárdos és Fia Pincészet Pinot Gris-e a tavasz ígérete. A pohárba szagolva egy virágos réten találjuk magunkat, ahonnan az életteli savak szárnyán repülünk egy zöld mezőre.

A Bolyki Pincészet két meglepetéssel szolgált számunkra. 2012-es Sauvignon Blanc és Hárslevelűjük egy-egy hordómintája kerülhetett poharainkba. Ugyan egy darabig még nem emelhetjük le a vinotékák polcairól, de már körvonalazódik a borok mondanivalója. Nagy ígérek, kíváncsian várjuk a palackos tételeket.

Összegezve az elhangzottakat... Biztató újborokat kóstolhattunk, amelyek reményeink szerint kiteljesednek majd a palackokban. Addig is élvezzük ezeket a zsenge újborokat, amikről a tavaszi szám idején sem feledkezhettünk el.

Nem egyszerű eligazodni a borok világában annak, aki nem ezzel foglalkozik minden héten. Sokan fordulnak hozzám olyan kérdésekkel, hogy meddig iható egy üveg vörösbor, mennyit ér a nagymama ötven évig a tévé tetején tárolt Tokaji Aszúja, vagy, hogy milyen bort vegyen a német keresztapának. Ezekre a kérdésekre adott egyszerű válaszokat foglalja össze „Nóri kérdez” rovatunk.

Nóri nem teljesen kezdő, de nem is profi borfogyasztó. Irodai munkát végez, és társasházi lakásban lakik. Debrecen, Párizs, majd Budapest után jelenleg Berlinben él, és a kelet-magyarországi borok nemzetközi márkáépítésének és fogyasztásának elkötelezett képviselője.

Nóri kérdez:

Melyek a bor – étel párosítás alapelvei? Él még a hal–fehérbor, hús–vörösbor szabály? Vannak-e biztos választások és párosítások?

Aki válaszol: Grasselli Norbert

Nem könnyű pontos választ adni ezekre a kérdésekre. Házi könyvtáramban körülnézve, a kérdéskörről egy Joanne Simmons által írt 148 oldalas könyvet találtam (Ételhez illő bor). Azt hiszem, a részletes elemzéstől el kell tekintenem.

Nézzük az egyszerűbb oldaláról.

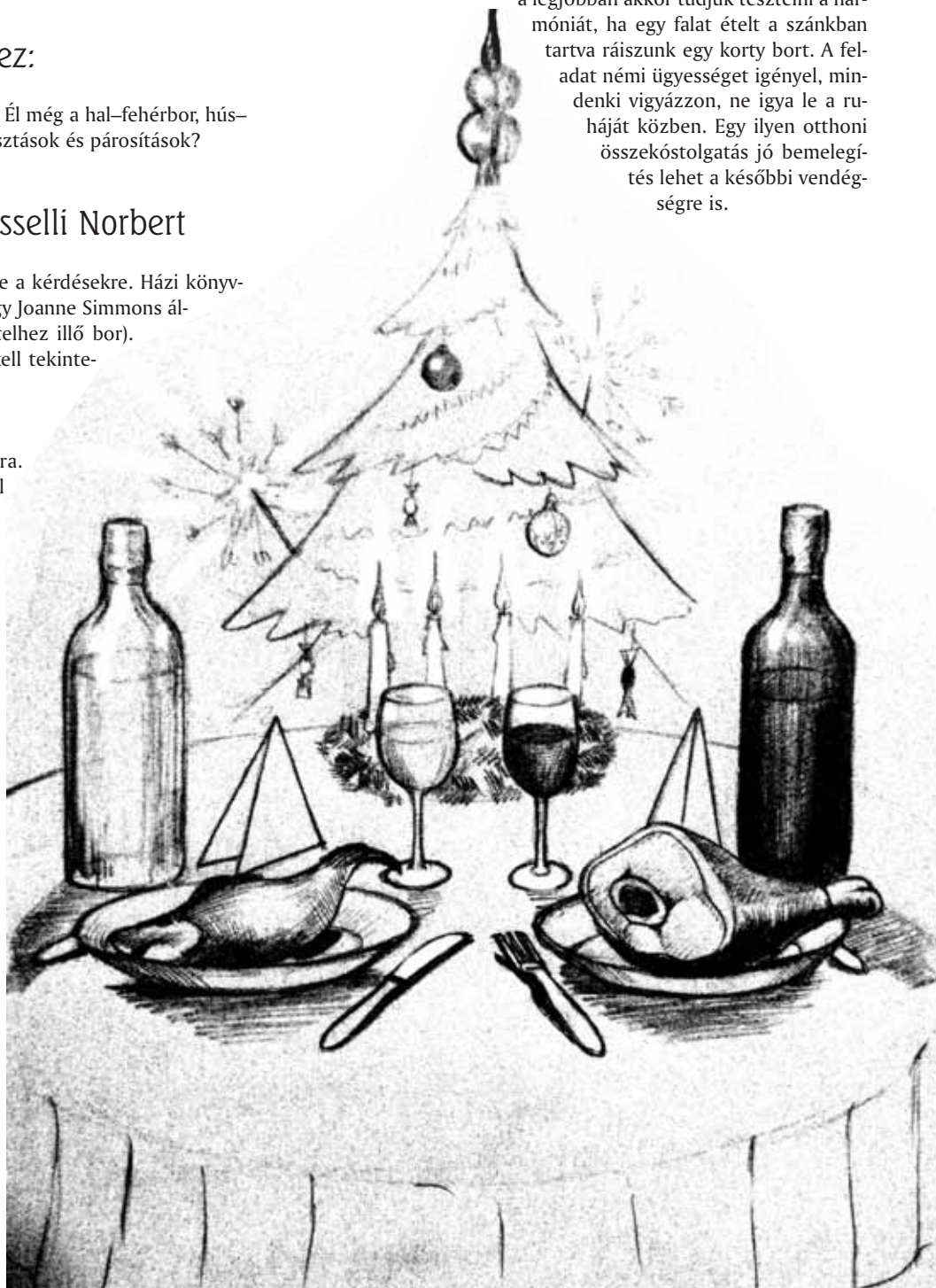
Vasárnap barátok jönnek vacsorára. Étél és bor vagy bor és étel? Melyikkel kezdjük a választást? Tulajdonképpen mindegy. A fontos, hogy tisztában legyünk az étel, illetve a bor ízeivel. Célunk minden esetben a harmónia elérése. Ez nem azt jelenti, hogy ha egy bort csokisnak érzünk, azt mindenképpen csokoládéval kell megpróbálni. Keressük inkább az egymást kiegészítő, egymással harmonizáló ízeket.

A klasszikus párosítások, azaz hal – fehérbor, vörös hús – vörösbor, ma is betarthatóak, de érdemes kreatívnak lenni. A hal esetében ma már szinte mindenféle kapható a nagyobb szupermarketekben, és ha egy vörös tonhalat veszünk le a polcról, az nem biztos, hogy fehérbort kíván.

A fűszerek is megváltoztatják az eredeti alapanyag ízét. Paprikás hal-étel esetén rögtön elmozdulhatunk egy könnyebb egri siller vagy kádárka irányába – a nem túl kemény tanninok szépen kiegészítik majd a paprikás ízeket.

Más nemzetek ételéhez való párosításokat is keresnünk kell, hiszen ma már nem feltétlenül csak magyaros (vagy akár közép-európai) ételek készülnek a magyar konyhákban. Amennyiben egy adott tájegység (mondjuk: Toszkána) ételait főzzük, általában érdemes az onnan származó borokkal (például: Chianti) kipróbálni a kombinációt. Ázsiai ételek esetében (ahol nem erős a borkultúra) szabadabban kísérletezhetünk. Japán ételekhez, melyek inkább az alapanyagok természetes ízeire építenek, neutrálisabb bort válasszunk, egy bükki chardonnayt vagy egy mátrai rosét. A fűszerebb kínai ételek viszont egy komolyabb tokaji furminttal is párosíthatóak.

A legjobb módszer, ha kiválogatunk 3–4 bort minden ételhez, és az előző napokban próbafőzést rendezünk, összekóstolva a borokkal. Bármilyen gusztustalannak is hangzik, a legjobban akkor tudjuk tesztelni a harmóniát, ha egy falat ételt a szánkban tartva ráiszunk egy korty bort. A feladat némi ügyességet igényel, mindenki vigyázzon, ne igya le a ruháját közben. Egy ilyen otthoni összekóstoltatás jó bemelegítés lehet a későbbi vendégségre is.



VALAMI KÜLÖNLEGES

A BELVÁROS SZÍVÉBEN



A No.1 Bistró egy, Debrecenben eddig még teljesen ismeretlen, új vendéglátási formát hivatott meghonosítani. A bistró stílus, s így a No.1 sajátossága, hogy reggeltől késő estig, a nap minden szakában megfelelő kínálatl várja a vendégeket. A No.1 már reggel 7-től kínál reggelit, és nem csak tojásrántottát vagy roppanós virslit, hanem kizárólag itt megtalálható különlegességeket is, mint például a töltött bundás kenyér. A délelőtti kávézások után délben menüt kínálunk vendégeinknek: három fajta levesből vagy előételből, három fajta főételből és három fajta desszertből választhatnak minden hétköznap.



A délutánokra könnyű ételeket kínálunk, míg az esték az igazi kulináris élvezetek jegyében telnek: egyedi és minőségi étlapunk fogásai mellé borpalcunkról több mint 100 féle borból és pálinkából válogathatnak.



• B I S Z T R O •

No.1 Bistró
Debrecen, Piac u. 18.

Telefon: 20/410-4444
E-mail: info@no1bistro.hu

www.no1bistro.hu

MINŐSÉG, AMI MEGFIZETHETŐ

A bistró étlapja bár rövidebb a megszokottnál, a kínálat 1-2 havonta változik. Ennek oka az, hogy ételeinket egész évben friss, idényjellegű hozzávalókból készítjük. Különösen fontosnak tartjuk, hogy a beszerzett alapanyagok kifogástalan minőségűek legyenek – és ebből nem vagyunk hajlandók alább adni! A minőségtől azonban nem kell megijedni – az első osztályú ételekhez nálunk megfizethető árak párosulnak!



SPENÓTSALÁTA KÖRTÉVEL, KÉKSAJTTAL



Hozzávalók 4 főre:

200 gramm friss, bébi spenótlevél
2 körte
2 dl gyümölcsös ízű fehérbor (pld. Irsai Olivér)
1 kiskanál nádcukor, vagy méz
10 dkg kéksajt (stilton, vagy gorgonzola picante)
1 dl citromos olívaolaj
1 citrom leve (az olaj kb. egyharmada)
só és frissen őrölt bors
1 kezeletlen citrom reszelt héja
frissen őrölt bors és pár csepp olívaolaj a tálaláshoz

Elkészítés:

A körtét megmossuk, meghámozzuk, hosszában elfelezzük, kimagozzuk, a cukorral (méz-
zel) édesített borban roppanós-puhára főzzük, majd vastagon felszeleteljük. A spenótot
megmossuk, saláta centrifugával kicentrifugázzuk, majd összekeverjük a citromos
olívból, citromléből és reszelt citromhéjból készített dresszingsel, amit ízlés szerint só-
val, borssal fűszerezünk. Tányérra szedjük a spenótot, elrendezzük rajta a körtészelete-
ket és rápötytyözzük a kéksajtot. Tekerünk rá egy kevés borsot és meglocsoljuk pár csepp
extra szűz olívaolajjal.

Borajánlat: Irsai Olivér újbor

LIBAMÁJKRÉM TOKAJI ZSELÉVEL ÉS SZARVASGOMBÁVAL

Hozzávalók 8–10 főre, előételnek:

egy kb. 40 dkg-os hízott libamáj
1 liter tej
1 kg libaháj
6 gerezd fokhagyma, hámozatlanul
1 nagy fej vöröshagyma, meghámozva, félbevágva
tengeri só
2 evőkanál morzsolt majoránna
2,5 dl (3 puttonyos) Tokaji aszú bor
4 lap zselatin
1 kisméretű szarvasgomba
a tálaláshoz csillag kiszűrő és briós-, kalács-, vagy kenyérszeletek

Elkészítés:

A májat egy éjszakára tejbe áztatjuk. Másnap leöntjük róla a tejet, konyhai papírtörővel meg-
szárítgatjuk, fél órát kint hagyjuk a konyhapulton, hogy szobahőmérsékletűre melegedjen.
A hájat kisebb darabokra vágjuk, edénybe tesszük és közepes lángon, kevergetve kiol-
vasztjuk a zsírt, a töpörtyűt szűrőkanállal eltávolítjuk. Az immár szobahőmérsékletű má-
jat széles lapát segítségével a meleg libaszírbá süllyesztjük, domború felével felfelé. Kö-
ré szűrjük a pucolatlan fokhagymagerezdeket és a két fél hagymát.
Lefedve, közepes lángon 7 percig sütjük, majd megfordítjuk a májat, erősebbre tekerjük
az edény alatt a lángot, és fedő nélkül további 7–8 percig sütjük.
A májat kiemeljük és feldaraboljuk, az ereket eltávolítjuk, a máj darabkákat blenderbe
tesszük (ennek hiányában késes robotgépbe, vagy botmixer edényébe), hozzáadunk any-
nyi libaszírt, hogy épp ellepje, melléadjuk a héjából kinyomkodott sült fokhagymát és
hagymadarabokat, sózzuk, borsozzuk, hozzáadjuk a majoránnát és 4–5 cl Tokaji aszúbort.
Krémre turmixszoljuk, ha túl sűrű lenne, adunk még hozzá egy kevés meleg zsírt.
Egy folpack fóliával kibéelt dobozba tesszük – akkora edényt válasszunk, hogy a máj-
krém kb. másfél cm vastagon legyen az edényben. Hagyjuk teljesen kihűlni, közben elké-
szítjük a Tokaji zselét.
Ehhez hideg vízbe áztatjuk a zselatin lapokat, egy edényben forrásig melegítünk 2 dl 3
puttonyos Tokaji aszút, majd belekeverjük a kinyomkodott zselatin lapokat. Oldódásig ke-
verjük, hagyjuk langyosra hűlni, majd ráöntjük a májkrémre és pár órára betesszük hűtő-
be, dermedni.
Tálaláskor csillag kiszűrővel formákat vágunk a májkrémből és enyhén pirított briósból,
kalácsból, vagy kenyérből kivágott csillagokra ültetjük. Vékony szarvasgomba szeletkével
díszítve tálaljuk.



SZARVASÉRMÉK, SÜLT VARGÁNYÁVAL ÉS ZÖLDFÚSZERES PULISZKÁVAL

Hozzávalók 4 főre:
80 dkg szarvashús (pld. hátszín)
2 db vörshagyma
2–3 dl olaj
5 dkg vaj
2 dl vörösbor (pld. egri Bikavér)
pár szem borókabogyó
só és frissen őrölt bors

a zöldfűszeres puliszkához:
20 dkg kukoricadara
5 dl zöldség alaplé (vagy húsleves)
1 kis csokor snidling
1 kis csokor petrezselyem
só, frissen őrölt bors

a sült vargányához:
20 dkg vargánya (szezonon kívül fagyasztott) szeletelve, majd csikokra vágva
2 dkg vaj
1 teáskanál olívaolaj
só, frissen őrölt bors



Elkészítés:

A 3 cm vastagra szeletelt szarvashúst lehártyázzuk, megtisztítjuk és megformázzuk, őrölt borssal, durvára tört borókabogyóval beszórk, olajjal leöntjük és pár órára, vagy egy éjszakára, hűtőszekrényben állni hagyjuk. Sütés előtt legalább egy-másfél órával kivesszük a hűtőből és hagyjuk szobahőmérsékletűre melegedni.

Elkészítjük a puliszkát: felforraljuk az alaplevet, beleszórk a kukoricadarát és folyamatos kevergetés mellett közepesen sűrűre főzzük. Hozzákeverjük a felaprított zöldfűszereket és sóval, őrölt borssal ízesítjük. A masszát sütőpapírral bélelt tepsibe ujjnyi vastagra simítjuk és forró sütőben (grill fokozaton) pár perc alatt a tetejét kissé megpirítjuk. Kerek kiszűrővel formázzuk és melegen tartjuk.

Kivesszük a húst a pácból, leitatjuk róla az olajat és megsózzuk. Egy vastag aljú serpenyőben, 2 evőkanálnyi olajat hevítünk, a húsérmék mindkét oldalát megkérgézzük, majd rádobjuk a vaj felét és picit mérsékelve a lángot a serpenyő alatt, oldalanként 4–5 perc alatt, a közepüket ízlés szerint véresre, vagy rózsaszínűre hagyva, megsütjük. A húsérméket kivesszük a serpenyőből és fóliával letakarva, melegen tartjuk. A serpenyő alatt nagyobbra vesszük a lángot, az ízes pörccöket feloldjuk a vörösborral, hozzáadjuk a maradék vaját és mártás sűrűségűre forraljuk.

Megsütjük a vargányát: egy serpenyőben felhevítjük az olívaolaj-vaj keveréket és nagy lángon, a serpenyőt rázogatva megsütjük a vargányát. Sózzuk, tekerünk rá borsot.

A puliszkakorongokra halmozzuk a sült vargányát, a szarvasérmékkel és a mártással tálaljuk. Borajánlat: egri Bikavér

Gasztronómia a bor szolgálatában



Hogyan jött létre a Gusteau, mi volt az eredeti elképzelés?
Két évvel ezelőtt született meg a gondolat, hogy ebben a 120 éves polgári házban, Mádon létrejöjjön egy kreatív konyha, mely nagyban segítheti a mádi termőhelyek megfogalmazását és elfogadtatását. Az induláskor havi 1–2 borvacsorában gondolkodtunk, melyet a Szent Tamás Szőlőbirtok és Pincészet boraira építettük. Szerettünk volna a gasztronómiában újat, különlegeset alkotni, így Magyarországon először megfordítottuk a sorrendet!

Nálunk minden a borról szól, így ennek rendeljük alá az ételeket.

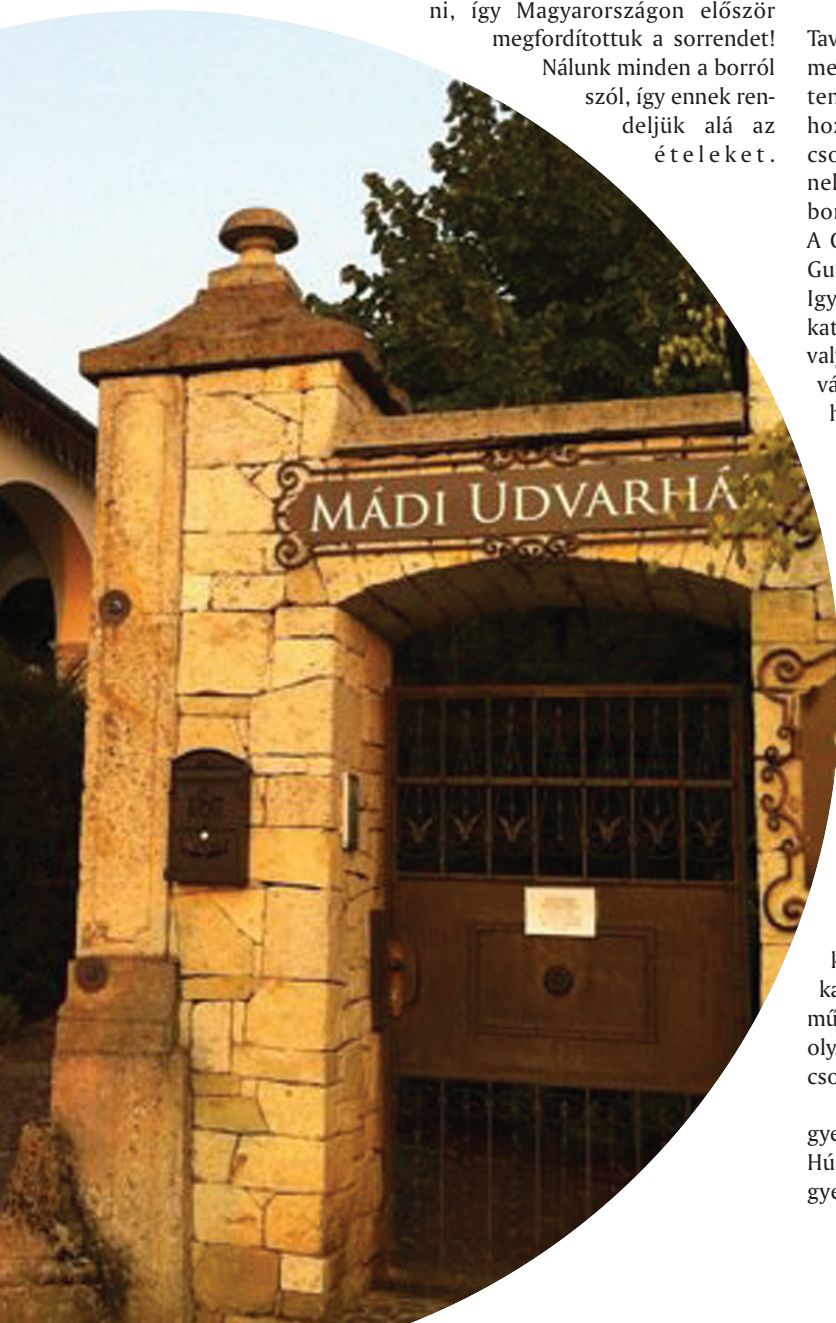
Nem az ételekhez ajánlunk bort, hanem a borokhoz készítjük a fogásokat! Ezzel a technikával a bor több érényére lehet reflektálni, és sokkal szembetűnőbb egy-egy tétel palackban történő fejlődése.

Két év távlatában mi változott?
Tavaly megnöveltük a kapacitásunkat és megnyitottunk a nagyközönség felé. Eltökéltem ragaszkodunk a magas minőségi elvárásokhoz az a la carte ételeknél is. Csakúgy, mint a borvacsora fogásainál, a mindennapokban is a borokhoz készülnek az ételek, így azok a kedves vendégek is kipróbálhatják a bor–étel párosítást, akik csak egy desszertre térnek be hozzánk. A Gusteau-érzés azonban jóval többé vált, mint gasztronómia. A Gusteau-t a bor hívta életre, a bor táplálja és az is ad neki jövőt. Igyekszünk megtalálni azokat a további megnyilatkozási formákat, melyek leginkább erősítik a borvidéket kifejező borokat. Tavaly megnyitottuk az Első Mádi Borház néven mára már ismertté vált borbárunkat. Ez a hely ad felületet a Mádi Kör tagjainak, hogy együttesen megmutatkozhassanak boraikkal, itt kóstolhatják elsőként az idelátogatók a mádi borokat, itt kapnak tájékoztatást a borászatokról, dűlőkről, látnivalókról, innen indulnak a dűlőtúrák, biciklitúrák, bortúrák – kinek-kinek igénye szerint. Feladatunknak tekintjük, hogy közösségünket, a mádiakat, a mádi borászokat, a Mádi Kör tagjait úgy tudjuk bemutatni a gasztronómián és élménytúráinkon keresztül, hogy a vendégek kíváncsiak legyenek erre a vidékre, a benne rejlő kincsekre, az itt élő és munkálkodó emberekre, és az itt születő borra.

Úgy érzem, hogy a borokon és a gasztronómián kívül a közösségformálás is a célotok, jól gondolom?

Jó kapcsolatot ápolunk a Mádi Kör tagjaival, számtalan közös munka és közös gondolkodás viszi előbbre a borvidék méltó bemutatását. Csodálatos borvacsorákhoz járulhattunk hozzá ételeinkkel, mely minden alkalommal nagy kihívást jelent, ugyanakkor különleges élményt is nyújt számunkra. Elsőként említtem Szepsy Istvánt, akinek boraihoz megtiszteltetés ételeket kreálni, tudásával, tapasztalatával önzetlenül segíti munkánkat, személyiségével, útmutatásával is gazdagabbá téve Gusteau műhelyünket. Készítettünk már borvacsorát Orosz Gábor, Barta Károly, Áts Károly boraihoz, és havonta megrendezésre kerülő borvacsoráinkon rendszeresen kerül a borsorba mádi körös bor.

Fontosnak tartjuk, hogy különböző rendezvényeken keresztül a gyerekeket is megismertessük a gasztronómia csodálatos világával. Húsvétkor hagyományosan böjti hetet tartunk, melynek keretében a gyermekek megismerkedhetnek a húsvétvárás hagyományaival,





kézműveskedhetnek, kenyeret készíthetnek, és megkóstolhatják a böjti ételeket. Mikulás ünnepén kaláccsal és forró csokival várjuk őket játszóházunkba, a nagyobb gyerekek pedig részt vehetnek a muffindíszítésben. A jövő az ő kezükben van, az ő jövőjük pedig a miénkben, így tennünk kell azért, hogy a felnövekvő generáció fontosnak tartsa törekvéseinket, és ha eljön az idő, tovább emeljék azok értékét!

Mindenki helyi alapanyagokról, helyi munkaerőről beszél, ti hogyan látjátok ezt?

Az alapanyagokat a legnagyobb gondossággal válogattuk már a kezdetektől fogva, akár Franciaorszáig is elmentünk értük. De mind jobban megismertük a környezetünket, egyre több kincset fedeztünk fel. Először csak „halasunk” lett, aztán szépen lassan bővült a kör. Ma már igyekszünk helyben megtalálni a nagy figyelemmel és szakértelemmel előállított, magas minőségű termékeket. Ösztönözni szeretnénk a mádi termelőket az alapanyagok minél szélesebb palettájára, hiszen a területnek minden adottsága megvan ahhoz, hogy kiemelkedőt hozzanak létre rajta. Különösen szeretünk kecskehússal dolgozni, mert a köves, sziklás területeken élő állatok olyan gyógy- és fűszernövényeket legelnek, melyek beépülnek a húsuba, és a belőlük készült ételek kiválóan illenek a Furminthoz. Néha viccesen mondogatjuk is, hogy dűlőszelektált kecskéink vannak. (Jelenleg felhasznált helyi prémium termékek: vadhús, kecskehús, hal, sajt, zöltségek, fűszernövények.)

Munkatársaink túlnyomó többsége helyi, de legalábbis környékbeli, nagyon sok múlik a munkájukon, hozzáállásukon. Úgy gondoljuk, hogy a helyi emberekben van egy a szülőföldjük, környezetük iránti elhivatottság, és ezt vétek lenne nem felismerni, ugyanakkor óriási helyismerettel rendelkeznek, barátként ismernek mindenkit. Nagy hangsúlyt fektetünk a munkatársaink szakirányú képzésére, hiszen a borvidék, a pincészetek és borok ismerete alapkövetelmény. Mindez együttesen teszi hitelessé a munkájukat.

Milyen érzés egy év alatt a legjobbak közé kerülni, hogyan tovább?

Úgy érzem, nagyon az út elején tartunk, minél több dolgot fedezünk fel, annál inkább szélesedik a látómező, és késztet arra, hogy tanuljunk, gyakoroljunk és kütsassunk tovább. Minden nap arra törekszünk, hogy minél mélyebben megismerjük környezetünket és a benne rejlő adottságokat! Egyre több borsodával kerülnünk kapcsolatba, és meg kell találni a lehető legnagyobb harmóniát a helyi alapanyagokkal. Remélem, a fejlődés iránti vágyunk tovább fogja fokozni élményműhelyünk színvonalát!



I. Debreceni Bormustra

2012 októberében a debreceni Modern Kortárs Művészeti Központban rendeztük meg az I. Debreceni Bormustrát.

A számos hazai és debreceni boros rendezvénytől a Bormustra elsősorban abban különbözik, hogy az itt megjelenő borokat és borászokat a Debreceni Borozó szerkesztőségének elmúlt évi vaktesztjei alapján válogattuk. Egy merőben szubjektív beszámoló következik az eseményről.

Bevallom, sok borfesztiválon részt vettem már látogatóként, de ez volt az első, amelynek a szervezésében is közreműködtem. Mit mondjak, látogatóként kellemesebb a dolog, vagy csak mi stresszeltük túl? Ezzel a rendezvénnyel a Nagyérdeműnek szeretnénk volna bemutatni az általunk vakon letesztelt borok közül a 25 legjobbat, és a hozzájuk tartozó pincék egyéb készítményét.

A rendezvényen megjelent mintegy kétszáz látogató a képtár földszintjén a gasztro-kiállítókkal találkozhatott (meg a gyereksarokkal, melyet volt szerencsém felügyelni). A debreceni IKON Étterem a szlogenjének, a *Hagyomány, más-ként* irányelvnek megfelelően lepte meg az ínyenceket. A töltöttkáposzta-szusi a hagyományos magyar ételből egy küllemében és minimalizmusában japán, fúziós gasztro-poént kreált. Az étcsokis musztól kicsit félttem, hogy mit szólnak hozzá a két éves ikerlányaim, végül nem győztem eleget beszerezni belőle...

A rendezvény emeleti szekciójában, a nagytérben zajlott a borbemutató. Szervezőként csak az utolsó két órában tudtam megköszölni a borokat. Egész pontosan azokat, amelyek nem a vakteszteken elért eredményeik alapján kerültek a Bormustrára, hanem a borászok hoztak magukkal érdekességként. A sok remek bor és pince közül nekem az egyik meglepetés a Dobogó Pince száraz furmintja volt. A komplex ásványosság diadala ez a bor, hihetetlen, hogy eddig nem ismerem.

A másik emlékezetes élményem a beszélgetés ifj. Szepsy Istvánnal. Szepsyék új projektjéről, az Első Mádi Borházról sokat fogunk még írni, mert minden tiszteletet és figyelmet megérdemel a kísérlet. A sztori röviden: megpróbálnak Tokaj Hegyalján egy olyan termelői integrációt létrehozni, amely akár több százezer palackos éves termelés mellett a csúcsmínőséget célozza meg. Én nagyon szorítok nekik.

Végül, milyen volt az esemény? Egykori munkahelyemen úgy tartottuk: egy rendezvény akkor sikeres, ha nem volt botrány. Ez alapján mi sikerrel zártunk, és bízunk benne, hogy lesz jövőre is bormustra Debrecenben.



Fényképezte: Némethi Fotó

PROGRAMAJÁNLÓ

2012–2013 tél

ETYEK–BUDAI BORKÓSTOLÓ A TERRA MADRE NAP ALKALMÁBÓL

Helyszín: Vármegye Galéria
Cím: 1055 Budapest, Vármegye utca 11.
Dátum: 2012. december 14.
Időpont: 17–20 óra
Szervező: Slow Food Central Budapest
Kontakt: Tóth Adrienn
Tel: +36-30/740-8261
E-mail: terramadre@elelmiszerbank.hu
Web: www.facebook.com/#!/slowfoodcentralbudapest

Program:
Kivételzettnak mondhatjuk magunkat, hogy fővárosunkat körülöleli egy borvidék, melynek borai és borászai karnyújtásnyira élnek Budapesttől. Épp ezért egyértelmű volt, hogy azon a napon, amelyen a helyi gasztronómiát ünnepli, a Slow Food Central Budapest ezeknek az egyedi adottságokkal bíró boroknak szenteli az estét. A Terra Madre nap célja, hogy világszerte több mint ezer program segítségével hívja fel a figyelmet a gasztronómiai kultúra sokszínűségére és az adott régióban előállított termékek fontosságára.

Aiktól kóstolni lehet:
Anonym Pince, Debreczeni Pincészet, Etyeki Kúria,
Hernyák Birtok, Kattrá Pincészet, Kertész Családi Pincészet, Orosz Gyula Pincészet,
Rókuszfalvy Pince,
Törley Pészgőpincészet

A borokat kísérő falatokról Pozsa Panni sajt készítő, a Fekete Bárány, a Náncsi Néni Vendéglője, a Skanzen Péksége és a Slow Food Central Budapest csapata gondoskodik.

A Slow Food Central Budapest köszöni a támogatást a Tokaji Borbarátnőknek, akik helyszínt biztosítottak a kóstolónak, és a Slow Budapestnek, akik segítenek a kommunikációban.

Mivel a Slow Food Central Budapestnek idén központi témája volt az élelmiszerhulladék elleni küzdelem, úgy gondolták, az Élelmiszerbank esetében egy olyan szervezetnek ajánlják fel az est teljes bevételét, amely az élelmiszerláncban képződő, egyébként hulladékká váló élelmiszereket még időben megmenti, és eljuttatja a rászorulóknak. Mivel az élelmiszert nem veszik, hanem mentik, a felajánlott összeg sokszorosan megtérül. A 3500 forintos belépő kb. 100 ezer forint értékű élelmiszer-segély célba juttatását teszi lehetővé.

Jegyár: 3500 Ft/fő, ami teljes egészében az Élelmiszerbankhoz kerül.
Kóstolópohár a helyszínen 1000 forintért bérelhető, ami a pohár leadásakor visszajár.

Mivel a jegyárat teljes mértékben az Élelmiszerbanknak kapja (az elővételes utalás is az ő számlájukra érkezik), így adományként nagyobb összeg is felajánlható.

A hely befogadóképessége limitált, ezért érdemes a jegyeket elővételben megvásárolni.

Az elővételes jegyvásárláshoz írjon a terramadre@elelmiszerbank.hu e-mail címre, és e-mailben megkapja az utaláshoz szükséges információkat!

XII. EGRI BORSZALON RETRO

Helyszín: Hotel Eger*** & Park****
Cím: Eger, Szálloda u. 1–3.

Dátum: 2012. december 29.
Időpont: 18 órától

Idén 12. alkalommal kerül megrendezésre a méltán híres Egri Borszalón

Dresscode: 60-as, 70-es évek (fiúknak trapéz nadrág, lányoknak rakott szoknya, hosszú fehér zokni)

Jegyek elővételben az Egri Bikavér Borházban vásárolhatók.

POLGÁR SZILVESZTER 2012

Helyszín: Polgár Pincészet
Cím: 7773 Villány, Hunyadi János u. 19.
Dátum: 2012. december 31.
Szervező: Polgár Pincészet
Tel: +36-72/492-053; +36-20/570-7286
Fax: +36-72/492-053
E-mail: panzio@polgarpince.hu
Web: http://www.polgarpince.hu
Program:
Welcome drink:
Chardonnay Muskotály Cuvée 2012

Vacsora:
Libamáj galantin arany mazsolás hagyma zselével – Szemelt Rizling 2007
Róka gomba krém leves kakukkfűves fánkocskákkal – Rosé 2012
Baconba tekert lazac steak vajon párolt roppanós brokkolival, citrommártással – Kádárka 2009
Kemencében sült malacpecsenye aszalt szilvás párolt lilakáposztával, vele sült rozmaringos burgonyával – Cabernet Franc Barrique 2006
Sajt és gyümölcstál – Elixir Cuvée 2007
Házi diós sütemény háromféle csokoládéval – Aranyhárs 2007

Vacsora után 4 féle Polgár bor korlátlan fogyasztása:
Olaszrizling 2011, Rose 2012, Portugieser 2012, Cabernet Sauvignon 2008



Éjfél vacsora:
Roppanós főtt virsli mustárral
Korhely lencseleves
Hideg sült tál salátákkal

A zenét a hajnalig tartó mulatozáshoz a népszerű 4for You szolgáltatja (www.4forouzenekar.hu)

Program ára: 15 900 Ft/fő
Üdülési csekket elfogadunk!

Asztalfoglalás:
Tel./fax: +36-72/492-053
Mobil: +36-20/570-7286
panzio@polgarpince.hu
www.polgarpince.hu

Cím: Budapest
 Dátum: 2013. február 7.
 Szervező: Vínoport
 Folyamatosan frissülő információk és a többi kapcsolódó rendezvény ismertetése:
<http://furmintfebruar.hu>

FURMINT
FEBRUÁR



DR. GÁL LAJOS BORVACSORÁJA A PLATÁN HOTELBEN

Helyszín: Hotel Platán
 Cím: 4025 Debrecen, Somlyai u.10.
 Dátum: 2013.február 9.
 Időpont: 19–23 óráig
 Szervező: Hotel Platán
 Kontakt: Sebestyén Csaba
 Tel: +36-30/904-6236
 E-mail: hotelplatan@axelero.hu
 Web: <http://www.platanhotel.eu>
 Program:
 Dr. Gál Lajos egri borász mutatja be és kóstoltatja borait.
 Az este borkülönlegessége az Egri Csillag Superior 2011

Az ételeket Jenei Elek konyhafőnök és csapata készíti.



A borvacsora menüje:
 Egerszóláti Olaszrizling 2011 – Rügysaláta válogatós retekcsírával, fűrtójással és balsam ecettel
 Egri Csillag 2011 és Egri Csillag Superior 2011 – Kakukkfűves szűzermék márványsajtos tagliatellével
 Menoir 2011 – Pecsénye kacsacomb steak belsőségeinek magvas rizottójával
 Egri Bikavér Superior 2009 – Konfitált borókás vaddisznósült vörösboros erdei gyümölcs raguval, házi krokett és röszt burgonya
 Eszter Bora 2009 – Egri gömbpalacsinta

Kóstoltatásra kínálnak még egy meglepetés bort is.

Résztvételi díj: 8500 Ft/fő, amely tartalmazza a vacsora és kóstoltatott borok (tételenként 1 dl) árát.

Helyszín: Al Gallo Forcello Hotel
 Cím: Nassfeld (Ausztria)

Dátum: 2013. február 24–28.
 Szervező: Sport és Borbarátok Egyesülete
 Kontakt: Sibisanu Emil
 Tel: +36-70/380-0597
 E-mail: program@sbe.hu
 Web: <http://www.sbe.hu>
 Program:

A boros szakma (borászok, borkereskedők, borklubok, a vendéglátó- és szállodaipari szakma neves képviselői, gasztronómusok, borlovagrendek, italkereskedők) és a borbarátok részére hangulatos téli pihenést, aktív kikapcsolódást, találkozási és ismerkedési lehetőséget kínálunk, síoktatással és borgasztronómiai estekkel fűszerezve.



MIÉRT ÉRDEMES RÉSZT VENNI AZ IDÉN IS?

HÁZIGAZDA: A jó bevált „szakmai Aranycsapat”
 PÁLYASZÁLLÁS: 1530 m-en, a síterep olaszországi részén
 110 KM KIVÁLÓ SÍPÁLYA:
 Nassfeldet Ausztria legjobb 10 pályaegyüttese között tartják számon: 110 km lesiklópálya, 30 felvonó, 1400 m szintkülönbség, snowboard-park, free ride és téli élménypark
 INGYENES SÍOKTATÁS
 Napi 2 óra/fő, személyre szabott videós mozgáselemzéssel
 SÍ ÉS SNOWBOARD VERSENY
 Kitűzött pályán, fotocellás időméréssel, egyéni és csapatversenyben, értékes nyereményekkel

BOR-GASZTRONÓMIA

Olasz konyha specialitások – exkluzív borgasztronómiai estek: gasztronómiai ingyencsúszkák kóstolása
 Esténként borkóstolók neves magyar borászokkal
 Olasz borvacsora olasz borász részvételével
 „Ballagó Cuvee” kóstolása
 Megválasztjuk az SBE Borász Síkupa kedvenc borát

WELLNESS

Szauna, gőzfürdő és jacuzzi a szálláson
 Spa, masszázs lehetőség a közeli Hotel Sonnenalpe-ban
 Belső, külső medence, gőzfürdő-hammam alpesi interpretációja

BULI– APRES SKI PARTY

Fergeteges tematikus „házibulik”
 Karaoke a szállásunkon, síelést követő apres ski party

ESEMÉNY-ÖSSZEFOGLALÓ: a résztvevők DVD-t és egyenpólót kapnak

Az Év Bortermelője 2012: Áts Károly

A lapzárta pillanatában érkezett a hír: 2012-ben az Év Bortermelője címet Áts Károly, a Royal Tokaji Borászati Zrt. főborásza kapta. Idén 22. alkalommal adták ki Magyarország legmagasabb és legértékesebb borászati díját. Ezúttal is öten versenyeztek a díjért Áts Károly, Heimann Zoltán, Gálné Dingisz Éva, Dúzsai Tamás és Borbély Tamás. Áts Károly idén már harmadik alkalommal jutott be a legjobb ötbe, ez is mutatja szakmai rátermettségét.

A Debreceni Borozó szerkesztősége, és nyugodtan mondhatom, teljes olvasói köre nevében gratulálunk Áts Károlynak! Méltó helyre került a cím.

Áts Károly beleszületett a tokaji bor világába, hiszen édesapja is már borászkodott, és a fiatal fiú állandóan körülötte ólálkodott. Így aztán a továbbtanulási irány kiválasztása sem okozott nagy gondot, hiszen már tinédzserként eldöntötte, hogy borász lesz. A fővárosi Soós István Borászati és Üzleti Szakközépiskola és Szakiskola elvégzése után, 1988-ban szerzi borász diplomáját a Kertészeti Egyetemen. Első munkahelye a Tokaj Kereskedőház Rt., ahol gyakorlatban is megismerkedik az iskolapadban megtanultakkal, aztán 1994-ben teszi át székhelyét a Royal Tokaji Borászati Zrt-be, ahol már ő vezeti a borászati munkákat. A készülő borok hamar ismerté teszik a nevét is, mert a tulajdonosok jóváhagyásával, az elvégzett munkája elismeréseként megalkothatja az Áts cuvée-t, amellyel azóta is sok hívet szerzett a tokaji bornak.

Áts Károly számára Tokaj a hazaérkezést jelenti. Itt tud feltöltődni, itt érzi magát elemében. Az aszú szerinte maga a tömény csoda, amely magába foglalja sok ember hihetetlen mennyiségű munkáját és természet csodálatos adottságait. Az aszú, az öröm és bánat itala, a bánatot elűzi, az örömet fokozza. *Az aszú az ünnepek elengedhetetlen kísérője* – vallja szilárd meggyőződéssel.

Az Év Bortermelője cím elsősorban Tokaj érdeme, másodsorban a Royal Tokaji Borászaté, amely megteremtette a körülményeket a minőségi munkához és csak harmadsorban a borászé – vallja a cím idej nyertese.

Károly, kívánjuk, hogy sokáig tudj még bizonyítani a világnak és nekünk e gondolatod érvényességét, jó egészséggel!



Fényképezte: Szigethy Zsolt

Szerkesztői gondolatok

Közeleg a Karácsony. Ezt onnan tudom, hogy egyrészt esik a hó, másrészt lassan aludni sincs időnk, a sok munkától. No, ezt nem panaszképpen mondom, csak hát mennyivel jobban lenne szellemileg, lelkileg és testileg frissen nekifutni az év legmeghittebb pillanatainak.

Szerkesztőségünk életében ez volt az első teljes év. Mindenképpen sikernek, nagy sikernek éljük meg, hogy kisebb-nagyobb zökkenőkkel, de végigcsináltuk és immár a hatodik megjelenésnél tartunk. Ha a Világvége(!) nem húzza keresztül a számításainkat, akkor még az ünnepek előtt kezébe tarthatja a kedves Olvasó téli lapszámunkat.

Van előttünk példa, méghozzá jó példa, a sokszor említett „Pécsi Borozós” barátaink immár a huszadik lapszámnál tartanak, és mi bízunk abban, hogy nem ez volt az utolsó. Ehhez kitartást, elegendő lelkesedést és a borászok közti összefogás létrejöttét kívánjuk nekik a periodika megmaradásának érdekében!

Itt ragadnám meg az alkalmat, hogy szerkesztőségünk nevében köszönetet mondjak az olvasóinktól kapott dicséretokért, és a kritikákért egyaránt! Igyekszünk ebből is, abból is tanulni, jövőre mindent kicsit jobban csinálni. Biztosan lehet.

A köszöneten túl kívánunk minden kedves Olvasónknak boldog, békés Karácsonyt és sikeres, finom borokban gazdag Új Évet! Az ünnepek alatt fogyasszanak minél több Önöknek tetsző bort, mert azt hiszem az a lényeg, hogy Önöknek mi a véleménye egy borról, az talán kevésbé számít, hogy mi mit gondolunk róla. Mint indikáció remélem jövőre is szívesen olvasgatják tesztjeinket, portréinkat, ellátogatnak az általunk ajánlott programokra, településekre, éttermekbe.

Katics Gergely
főszerkesztő

ELÉRHETŐSÉGEK:

PINCÉSZETEK

Bolyki Pincészet és Szőlőbirtok
www.bolykipincszet.hu
Centurio Szőlőbirtok
tel.: +36 70 222 1497
Disznókó Szőlőbirtok és Pincészet
www.disznoko.hu
Egri Korona Borház
www.koronaborhaz.hu
Eszterbauer Pince
www.eszterbauer-bor.hu
Orsolya Pince
www.orsolyapince.hu
Polgár Pince
www.polgarpince.hu
Tóth Ferenc Pincészet
www.egriborvar.hu

VINOTÉKÁK:

Essencia Borkereskedés
www.bor-bolt.hu

GASZTRONÓMIA:

Gusteau Kulináris Élményműhely
www.gusteaumuhely.com
Gyepes Gabojsza
http://gabojszakonyhaja.blogspot.hu
No.1 Bisztró, Debrecen
www.no1bisztró.hu

EGYÉB:

Borutazó
www.borutazo.hu
Pécsi Borozó
www.pecsiborozo.hu
XII. Egri Borszálon Retro
facebook/egriborszalonretro

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, Ripka Gergely**

E számunk munkatársai voltak: **Ádámovics Károly, Angi János, Balassa István, Benedek Péter, Bodó József, Dorogi István, Lőrincz György, Markovics György, Mészáros László, Mikuska Péter, Molnár Péter, Müller István, Nóri, Palotás Lehel, Szűcs László, Vásárhelyi Szilárd, Zarándy Vilmos**

Olvasószerkesztő: **Árva Sándor**

Egyéb grafikai munkák: **Katics Dániel**; palackfotók: **Németi Fotó** +36 30 674-5803; címlapfotó: **Wéber Tamás**

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



XII.BOR SZALON RETRO

KÖZEL 30 BORÁSZ
90 BOR ÉS A
HETVENES ÉVEK

DECEMBER 29. 18.00 HOTEL EGER

JEGYEK ELŐVÉTELBE MEGVÁSÁROLHATÓK AZ EGRI BIKAVÉR BORHÁZBAN
JEGYÁR: 4900 FORINT [FACEBOOK](#) / [EGRIBORSZALONRETRO](#)

Esszencia

BORSZAKÜZLET

A BOROK LEGJAVA



Lépjén be a borok világába!

Keresse fel webáruházunkat,
ahol több mint 1400 bor és párlat közül válogathat!

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

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

www.bor-bolt.hu