

Debreceni BOROZÓ

Mátra, Eger, Bükk, Tokaj és Érmellék ingyenes gasztronómiai és bormagazinja

2012. ősz

Generációk:
A KÉT SZEPSY

Borúton:
BOGÁCS, BÜKKZSÉRC

Borászportré:
ÁBRAHÁM PINCE

Téma:
SZOMOLYAI MOSOLYOK

Borkultúra:
SZÜRETI HAGYOMÁNYOK

Gasztronómia:
GYEPES GABOJSZA ŐSZI RECEPTJEI
SZÜRETI KAKASPÖRKÖLT

Teszt:
HÁRSEVELŰ
VÖRÖS HÁZASÍTÁSOK





American Express® kártyájával örömmel fogadják bármerre is jár

Igényeljen kártyát, és próbálja ki az első évben
kedvezményesen!

Most 2% vásárlási visszatérítést írunk jóvá az első két
hónap kártyás vásárlásai után!

0 Ft

- első éves kártyadíj
- havi zárlati díj az első évben
- csoportos beszédési megbízási díj az első évben
- kártyagyártási díj

Az igénylési akció időtartama:

2012. szeptember 17–november 11.

További részletek:

www.otpbank.hu/americanexpress



American Express® Gold kártya



American Express® Blue kártya

A tájékoztatás nem teljes körű és nem minősül ajánlattételnek. Az akcióval, a vásárlási visszatérítés maximumával, valamint a szolgáltatással kapcsolatos részletes feltételekről kérjük, tájékozódjon az OTP Bank fiókjaiban, illetve a www.otpbank.hu oldalon közzétett vonatkozó Üzletszabályzatokból és Hirdetményekből. Az American Express bejegyzett védjegy. A kártya kizárólagos kibocsátója az American Express felhatalmazásából az OTP Bank.

TARTALOM:

4. oldal Köszöntő
5. oldal Tokaj
6. oldal Szerelmi Hárslevelű vertikális
7. oldal TESZT: Hárslevelű
11. oldal GENERÁCIÓK: A két Szepsy
14. oldal SZUBJEKTÍV: Keresem azt a bort...
Ripka Gergely - tancolomedve.hu
15. oldal TESZT: Vörös házasítások
18. oldal BORÚTON: Bogács és Bükkzsérc
21. oldal BORÁSZPORTRÉ: A filozófus és a bor
23. oldal BARANGOLÁS:
Az elfeledett sváb borvidék: Béltek
25. oldal TÉMA: Szomolyai mosolyok
28. oldal BORÁSZNAPLÓ: Centurio Szőlőbirtok,
29. oldal BORÁSZNAPLÓ: Orsolya Pince
30. oldal BORKULTÚRA:
Szüreti hagyományok, a szüret folklórja
33. oldal Nóri kérdez
34. oldal GASZTRONÓMIA: Őszi receptek
35. oldal Szüreti kakaspörkölt
38. oldal Törkölypálinka - a boron túli világ
39. oldal VISSZATEKINTŐ: Debreceni Borkarnevál
40. oldal PROGRAMSOROLÓ





MÉSZÁROS PÁL

BORHÁZ ÉS PINCE



Ohmerop Cuvée

Természetesség, harmónia
lélekben és borban

www.mesarosborhaz.hu

KÖSZÖNTŐ

Egy év

Egy év az ember életében nem nagy idő, de gondoljanak csak bele, mekkora örömmel vártuk, várjuk gyermekünk, vagy akinek van, unokánk egy éves születésnapját!

Nos, most én is ezt az örömet élem át a kollégáimmal, hiszen, amiben tavaly csak bízunk és reménykedtünk, az most bekövetkezett: a Debreceni Borozó elérte egy éves születésnapját és második esztendejébe lépett.

Az elmúlt évben rengeteg izgalmat éltünk át, voltunk megismételhetetlen vertikális kóstolókon, voltunk nagyon érdekes borvidékeken, kóstoltunk és pontoztunk számtalan finom bort és – szerencsénkre – sokkal kevesebb kevésbé finom bort. A bortesztjeinkre beküldött italok több mint 90 százaléka elérte vagy meghaladta a 80 pontos közlési határt – ezt kiemelkedő eredménynek tartjuk, köszönet érte a borászoknak. Lehet, hogy meg kellene fontolnunk a ponthatár felemelését? Talán még nem érkezett el az ideje, de ha a borászaink így fejlődnek, akkor biztosan eljön a változtatás szükségessége.

Voltunk az elmúlt évben nagyon szép, határon túli borvidékeken, többek között Arad-Hegyalján vagy Garam mentén, Kürtön. Jó volt látni, hogy ott is milyen szép magyar borok készülnek.

Igyekeztünk a debreceni polgároknak megmutatni, hogy nincs is messze az Érmellék, amely évszázadokon át a város szőlőskertje volt. Reméljük, sikerült segítséget nyújtanunk egy nagyszerű kezdeményezésnek, az Érmelléki Padalja Borfesztiválnak is.

Szóval, most visszanezve, már nem is emlékszünk azokra a nagy gondokra, amelyek nyomasztottak minket az elmúlt egy évben, hogy például, miből is fogjuk kifizetni a nyomdaköltséget, hogy miből megyünk el ide vagy oda – már csak a szép emlékeink és a jövőbe vetett hitünk maradtak meg.

Igen, a jövőről beszélünk, mert megyünk rendületlenül előre. Ismét új szerzőt köszönhetünk körünkben, a népszerű „táncoló medve” blog íróját, Ripka Gergelyt. Reméljük, Önöknek is tetszeni fognak az írásai. Ismét új borvidékre kalauzoljuk Önöket, a Partiumban található Béltekre, a sváb faluba, ahol ismét éledszik, nem is kis tempóban, a szőlőtermesztés és a boráskodás.

De hogy a legnagyobb tervünkről se feledkezzek meg: nos, úgy döntöttünk, hogy az elmúlt év tesztjeinek legjavából, hagyományteremtő szándékkal, megrendezzük a Debreceni Bormustrát. Az eseményre október 13-án, szombaton délután három órától kerül sor Debrecenben, a város központjában levő MODEM-ben, ahol a tesztjeinken legjobban szerepelt húsz borászat mutatja be összesen hatvan borát.

Ha érdekli a rendezvényünk, akkor keresse a felhívásunkat a lap hátsó borítóján!

Találkozunk a Debreceni Bormustrán! Mi ott leszünk teljes létszámban. És Ön?

Kovács Pál,
felelős kiadó

Tokaj

Tokaj várának (városának) jelentőségét földrajzi helyzete adja, adta csaknem ezer éve. A Tisza és a Bodrog találkozásánál a nem túl széles ártér teremtett arra lehetőséget elődeinknek, hogy átkeljenek a Kárpát-medence második legnagyobb folyóján.



Fotó: Darin Sándor – borutazo.hu

Előbb földvárat, azután a 13. század végén kővárat, majd a török időkben hidat is emeltek a torkolat közelében. Katonai-stratégiai, később állami bevételi és kereskedelmi jelentőséget is adott a mezőváros rangjára emelt Tokajnak az ország egyik legforgalmasabb folyami átkelője. A Tokaj-Hegyaljai Borvidék központjává is főként e stratégiai fekvése tette, hiszen a régióban több más település is rendelkezik nagyobb, jobb fekvésű és összességében finomabb borokat adó szőlőbirtokokkal, dűlőkkel.

A napjainkban mintegy ötezer lakossal rendelkező Tokaj városának emblematisz részét a Kopasz-hegy. A magaslatnak azonban csak a keleti fele tartozik a városhoz, a nyugati felén fekvő dűlők (köztük a híres Szarvas, a Thurzó vagy éppen a Szil-völgy) a szomszédos Tarcalt gazdagítják. A tokaji térfél leghíresebb dűlői az egy tagban művelt Hétszőlő, és a nevét vagy a kiváló bortermeléséről elhíresült Szerémségről vagy Szerémi György főpapról nyerő Szerelmi dűlők. Ez utóbbit sok, apróbb birtoktest alkotja.

Ismertebb dűlőnek számít még a Teleki, míg a többiek, délnyugatról kelet felé haladva félkörben: Szirmai, Kócsag, Tajpó, Kanducs, Szakrajda, Baksa, Kusajd, Kis-Garai, Lencsés, Nagy-Szőlő, Nyesti, Garai, Szarka, Palota, Óvár, Dessewffy. A félkört az Aranyos, a Hideg-oldal, a Meleg-oldal, a Verebes, a Hitvány, a Gatty, a Pinkóczi, a Pécsi, a Máriás, az Izdenczi, a Dobó, a Baglyos, a Bartus és a Rákóczi dűlők zárják. Ahogyan első lapszámunkban már Mád esetében is említettük: beszélő nevek, melyek egy része nem szorul magyarázatra, míg másokat mai ismereteinkkel hiába is próbálnánk megfejtetni. Ma együttesen bő 150 hektárnyi szőlőt művelnek Tokaj dűlőiben.

A városban élő borászok közül a legnagyobb hírnévnek, elismertségnek, presztízsnak Demeter Zoltán örvend. A fiatalabb generációkhoz tartozó szőlész-borász a Kertészeti Egyetem elvégzése után külföldi tanulmányutakat tett az Ó- és az Újvilágban, majd hazatérte után több szőlőbirtok termelési és borászati alapjait rakta le. Az átlomások címszavakban: Tokaj Hétszőlő, gróf Degenfeld, Királyudvar.

Ez utóbbinál dolgozott együtt néhány évig Tokaj-Hegyalja leginkább innovatív párosa: Szepsy István és Demeter Zoltán.

Bő hét hektárnyi szőlő több falu dűlőiben (Tokaj – Szerelmi, Mád – Veres, Ősz-hegy, Rátka – Hold-völgy és Újhegy, Bodrogkeresztúr – Lapis és Kakas, Sátoraljaújhely – Boda): így áll össze Demeter Zoltán birtokszerkezete. 1998-tól készít saját néven forgalmazott borokat, 2008-tól pedig már csak saját birtokán borászkodik. Száraz és édes birtokbor, dűlőszelektált száraz furmintok, hárslevelű és muskotály, főbor, aszú, kivételes évjáratokban esszencia, újabban pezsgő, szomolyai fehér és egri vörösből: ez jelenti a termékszerkezetet. Sok-sok kiváló és jó néhány emblematisz bor került ki Demeter Zoltán pincéjéből, száraz és édes tételek egyaránt. A cikk szerzőjének személyes kedvencei: Lapis Furmint 2007 és 2008, Szerelmi Hárslevelű 2006 és 2008, Ősz-hegy Muskotály 2008, Főbor 2006 és 2007, Anett bora 2008, Aszú 2002 és 2003. Ha egy szóban kellene a közös nevezőt e borokban megtalálnom, úgy az a szó a harmónia lenne.

Peregrináció. Így hívták az újkorban azt a tanulási folyamatot, amikor a magyar diákok az alapok elsajátítása után leendő szakmájuk akkori világ- (európai) színvonalát a művelt Nyugaton ismerték meg. Hazatértük után igyekeztek szerzett tudásukat a magyar viszonyok közepette hazájuk és benne szűkebb páttriájuk felvirágoztatására felhasználni. A hagyományos tokaji borkategóriák (mint a főbor) és a modern borászati technológia párosítása, az itthon és külföldön megszerzett ismeretek gyakorlatba ültetése, tettvágy és energikusság együttesen jellemzik Tokaj egyik vezető borását.

A tökéletességre törekvés. Alighanem ez Demeter Zoltán munkásságának legfontosabb kategóriája. Nincsenek kompromisszumok, nincsenek megalkuvások. Ezt egyesek a fejlődés legfőbb zálogának tekintik, másokat időnként megriaszt a kérélméletlen logika, gondolkodás és cselekvés. Egy azonban bizonyos: Demeter Zoltán borainak megismerése nélkül senki sem alkothat véleményt Tokaj jelenéről.

Szerelmi Hárslevelű

vertikális kóstoló: Demeter Zoltán, Tokaj

Nem hiszem, hogy van széles e honban olyan bor-szerető ember, akinek Tokaj hallatán nem ugrik be azonnal Demeter Zoltán neve, de ha mégse, akkor a Szerelmi Hárslevelű említésére már ezer százalék biztonsággal kiált fel: Demeter Zoli!

Sok nevezetes dűlője van Tokaj-Hegyaljának, melyek közül az egyik a Tokaj város délnyugati része fölött emelkedő Szerelmi-dűlő, ahonnan évek óta az ország egyik legjobb hárslevelű bora kerül ki. Fent, a szőlőben állva és lenézve az alant elterülő Alföld rónájára, az embernek olyan érzése van, hogy akár a világ végéig is elszármagyalhatna. Talán ez a hangulat is visszatükröződik az itt nevelt szőlő nedűjében.

Nos, a Debreceni Borozó szerkesztőségét az a megtiszteltetés érte, hogy Demeter Zoltán meghívta egy vertikális Szerelmi Hárslevelű kóstolóra Tokajba, ahol az elmúlt hét év borait volt szerencsénk végigkóstolni.



Szerelmi Hárslevelű 2011

Maradék cukor tartalom: 6,1 gr/l, savtartalom: 5,4 gr/l, alkohol tartalom: 14,85 %
Áttetsző, aranyárga szín, összetett, elsősorban gyümölcsös, körtés, banános, vaníliás, hársas, édeskes illatvilág, szép savszerkezet, komoly test, szájból nagyon kerek, friss és üde, mégis simogatón selymes, lecsengésében nagyon hosszú. Nagy ígéret, nagy potenciál.

91 pont

Szerelmi Hárslevelű 2010

Maradék cukor tartalom: 7 gr/l, savtartalom: 7,9 gr/l, alkohol tartalom: 13 %
Halvány aranyárga szín, illatában elsősorban hárs, kevés citrus, vanília, végén szép fűszerekkel, komoly savszerkezet, közepes testtel, szájból először a sav dominál, de aztán megjelenik a fűszeresség és a sós íz, lecsengésben is igen hosszú. Nagyon férfias jellegű bor, magán viseli az évjárat jellegét.

87 pont

Szerelmi Hárslevelű 2009

Maradék cukor tartalom: 0 gr/l, savtartalom: 6 gr/l, alkohol tartalom: 15 %
Aranyárga szín, nagyon édes-mézes illatvilág, melyben a körte, barack, hárs, méz, vanília a fővonal, de megjelenik a vajasság és a fűszeresség is, nagyon szép kerek savszerkezet, selymes korty, szájból kerek és egyenes, harmonikus, sok gyümölccsel, fűszerekkel és mineralitással, a végén egy leheletnyi, éppen csak felvillanó alkohollal, rendkívüli lecsengéssel. Nagyon komoly tétel.

90 pont

Szerelmi Hárslevelű 2008

Maradék cukor tartalom: 7,2 gr/l, savtartalom: 6,3 gr/l, alkohol tartalom: 13,5 %
Aranyárga színű, első szippantásra nagyon animális és zárkózott, aztán elkezd kinyílni és megjelenik a nagyon összetett illatvilág, őszibarack, hárs, méz, vanília, citrusok és fűszerek dominanciájával, kifogástalan sav és édesség egyensúly, komoly test, a korty nagyon kerek és harmonikus, sok gyümölccsel és fűszerrel, sóval, a lecsengés irgalmatlanul hosszú. A nap bora.

94 pont

Szerelmi Hárslevelű 2007

Maradék cukor tartalom: 1 gr/l, savtartalom: 5,8 gr/l, alkohol tartalom: 14,7 %
Sötét aranyárga szín, rendkívül összetett illatok, mézzel, kenyérhéjjal, száraz fügével, kevés botrytis-szel, körtével, vajjal, nagyon szép kerek savak, komoly test, a korty kerek és egyensúlyos, minden a helyén, ízeiben szép sherry jegyekkel, hosszú lecsengéssel.

92 pont

Szerelmi Hárslevelű 2006

Maradék cukor tartalom: 1,6 gr/l, savtartalom: 7,3 gr/l, alkohol tartalom: 14,75 %
Aranyárga szín, intenzív gyümölcsös illatvilág, körtével, fügével, őszibarackkal, mellé társul a kenyérhéj és a fűszeresség, kiegyensúlyozott savak, szép test, szájból nagyon gyümölcsös, kellemes és tartalmas, határozott harmóniában, rendkívüli hosszúságú lecsengéssel.

93 pont

Szerelmi Hárslevelű 2005

Maradék cukor tartalom: na. gr/l, savtartalom: na. gr/l, alkohol tartalom: 14 %
Sötét aranyárga szín, először animális, aztán sherry, kenyérhéjas, botrytis-es, vaníliás illatvilág, a savak lekerekedtek, a szájból elsősorban a fügés, sherry ízek dominálnak, a korty kerek, de izgalommentes, szép, jó íható bor, közepes lecsengéssel, érződik rajta az idő.

87 pont

Eddig is tudtuk, hogy a hárslevelű fajta nagyon jól érzi magát Tokaj-Hegyalján, de most már azt is tudjuk, hogy egy kiváló borász kiváló döntése évek alatt milyen kimagasló eredményre képes. Nem vitás, nagy találkozás ez: a borász, a fajta és a terroir nagy találkozása. Nem kell jósnak lenni ahhoz, hogy előre lássam: még nagyon sok szép tételt fognak a borrajongók kóstolni Demeter Zoltántól, a Szerelmi dűlőből.

Őszi hárslevelű teszt 2012

A Debreceni Borozó meggyőződése, hogy a hárslevelűben, mint fajtában sokkal komolyabb lehetőségek vannak, mint amit esetleg a nyájas Olvasó gondol. Érdekes, régi fajta ez, a finomság és az erő ötvözete. A 2012 Őszi hárslevelű teszt, melyre hárslevelű alapú házastásokat is lehetett nevezni, is ezt látszik igazolni: a szerkesztőség egyöntetű véleménye szerint régen volt már ilyen színvonalas, több kiemelkedő tételt fölvonultató fehérboros tesztünk. Valószínűleg a borászok is sejtik a fajta erejét, talán nem véletlen, hogy Eger új üdvöskéjének, az Egri Csillagnak is gyakori és meghatározó eleme a hárslevelű.

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

A zsűri tagjai:

Albert István, a No. 1 Bisztró (Debrecen) vezetője

Angi János, Debreceni Borozó

Csorján Balázs, Debreceni Borozó

Darin Sándor, Debreceni Borozó

Katics Gergely, Debreceni Borozó

Kovács Pál, Debreceni Borozó

Kulcsár Gábor, WSET advanced certificate

Mészáros Attila, lelkes borfogyasztó

Mészáros István, lelkes borfogyasztó

DEMETER ZOLTÁN
SZERELMI
2009

90 pont



Szerelmi Hárslevelű 2009 – száraz
Demeter Zoltán, Tokaj

Halvány aranyárga szín, édes-mézes, hársos illatvilág, melyben a körte, barack, hárs, méz, vanília a fővonal, de megjelenik a vajasság és a fűszeresség. Megkóstolva kerek, komplex, kiegyensúlyozott és harmonikus ízvilág, a citrusokat szűz olaj teszi pikánssá. Már most kiértelmezett gondolatokat hordoz, mégis többen nagyon komoly érzékszervi potenciált véltek fölfedezni tesztgyőztes borunkban. Vajban sült, reszelt citromhéjas halért kiállt.



www.bor-bolt.hu
6770 ft

89 pont



Édes kettes 2002 – édes,
Hagymási Pincészet, Eger

Aranylő, karácsonyi hangulat, kerek, mint egy hóember, és érett, mint a Mikulás szakállja. Töppedt szőlős karakter, szép sav és édesség egyensúly, hosszan előadva. Ezt a jól karban tartott tízéves bort, talán meglepő módon, csipős-fűszeres indiai ételekhez tudnánk leginkább elképzelni.



www.bormester.hu
3500 Ft

87 pont



Mád Hárslevelű 2011 – félszáraz,
Első Mádi Borház, Mád

Izgalmas és fiatalos illat, gyümölcs és némi dohány. Ízében érett kesernyűséggel folytatódik, melyet a félszáraz jegyek (némi maradékcukor) jól támogatnak. Finom, kislányos, mégis bölcs karakter, Jostein Gaarder: Szofi filozófiája lapozgatásához. Kicsit talán korán került piacra, az Olvasónak ajánlott még jó pár évig érlelnie.



www.bor-bolt.hu
2670 ft

86 pont



Hárslevelű, Szilvölgy 2011, száraz,
Gizella Pince, Tokaj

A bor kiemelkedő komplexitást mutat, akár cuvée is lehetne. Elképesztő illatbombát szolgáltunk ki a pohárból, melyet kerek, kiegyensúlyozott világkép követ, a vége hosszú sós-ásványosságba torkoll. A derű és a melankólia páviadala, fogyasztása Verdi: Traviata operájának szüneteiben ajánlott.



www.bor-bolt.hu
4610 ft

85 pont



Hárslevelű Betsek – Mézes mály
2009 – félszáraz,
Ballassa István, Mád

Világos színét intenzív virágos, majd gyümölcsös illat követi. Keleties jellegű, édes-fanyar karakter, elsőre meglepő, de nagy duzzogva meg lehet szokni. Nagyon kerek, és harmonikus, szecsuáni ételek méltó útítársa. Akár még valamilyen könnyebb vöröshúshoz (malac, liba) is megfelelhet.



www.bor-bolt.hu
4760 ft

85 pont

Tokaji Hárslevelű késői szüretelésű
2009 – édes,

Tokaj-Hétszőlő Szőlőbirtok, Tokaj
Halvány, derűs szín, gyümölcsössé-
lata illat. Mézesség és egyen-
súly, csiszolt felülettel és kerek
savakkal. A legfőbb baja, hogy ki-
csit olyan, mint a Túró Rudi: min-
denkinek tetszeni akar, sehol egy
kis dráma vagy szenvedéstörté-
tet.



Vino D'Oro
3280 Ft

85 pont



Középhegy Hárslevelű 2011 –
félszáraz,

Szent Tamás Pincészet, Mád
Halvány szín, intenzív szőlő il-
lat. Selymes, ugyanakkor élénk
test, frissesség, közepesen
hosszú, ásványos utóízzel és
leheletnyi füstösséggel a vé-
gén. Ez is annyira fiatal még,
hogy akár gyerekeknek is ké-
szülhetne. Nagy a potenciálja,
tessék sok évig érlelni!



Még nincs
kereskedelmi forgalomban

ESSZENCIA
BORSZAKÜZLET
A BOROK LEGJAVA

84_{pont}**Mátrai Hárslevelű 2008 – félszáraz, Boralpota Borászat és Szőlőbirtok, Gyöngyös**

Ez a bor valószínűleg közönségszíjra volna, ha létezne ez a kategória a vaktesztjeinken. Aranysárga színét virágos, édeskés illat követi, a félszárazság ebben az esetben az érzékiséggel párosul. Ízében sűrű, tűzes, narancslikőrös ital, hölgyeknek, esetleg hölgyek leitatásához ajánlott.

www.bor-bolt.hu – 2860 Ft

Hárslevelű 2011 – száraz, Patricius Borház, Bodrogkisfalud

Könnyed, mégis csorgós-olajos szín. A maga műfajában remek: friss, roppanós szőlő illatban és ízben is, kiegyensúlyozott beltartalmi értékek, szép savszerkezet. Virágos rét, dőngicsélő méhek.

www.patricius.hu – 1900 Ft

Egri Csillag 2011 – száraz, Demeter Pincészet, Eger

Az Egri Csillag ezúttal is megmutatta a benne rejlő hatalmas lehetőségeket. A bor nem a telt harmóniákra, hanem a friss, avokádós-zöldsalátás jegyekre építi föl magát. Az ehhez társuló humorérzéssel és könnyedséggel egy igazi jó ivású gasztró borrá avatja. Értelemszerűen avokádós zöldsalátához ajánljuk, némi füstölt sonkával megtámogatva.

www.bor-bolt.hu – 1710 Ft

83_{pont}**Egri Csillag 2011 – száraz, Tarjányi Pince, Eger**

Szalmasárga színét kellemes fajtajelleges illat követi. Olajos, kissé matt, de élő az íze. Fanyar és mintha volna benne némi édesség is (a címkéje szerint száraz bor).

www.tarjanyipince.hu – 1500 Ft

Egri Csillag 2011 – száraz, Tóth Ferenc Pincészet (Egri Borvár), Eger

Citromsárga szín, hársas, gyümölcsös illatvilág, enyhén túlérett jegyekkel, lekerékített savakkal, közepes testtel. Korrekt, jól íható bor, amelyet mindennapokra ajánlhatunk jó szívvel.

www.egriborvar.hu – 1500 Ft

Primus 2010 – száraz, Tarjányi Pince, Eger

Húsleves szín, díjnyertes mézes-vajas illat. Déligyümölcsök és lávakő, gyantás tapadás, de ezzel együtt is ízben kevesebbet mutat, mint illatban. Kicsit, ha hosszabb lenne...

www.tarjanyipince.hu – 1200 Ft

Mátrai Hárslevelű 2011 – édes, Maróti Pincészet, Abasár

Visszafogott szín és illat. Fiatal, ficánkoló karakter, citrusos-limonádés áthallásokkal. Idő kell az érésének.

www.marotipince.hu – 1400 Ft

Debrői Hárslevelű 2008 – édes, Egri Korona Borház, Kerecsend

Sötét szín, túlérett és oxidatív illat. Szerkezetileg még jól tartja magát az építmény, de a vége nem elég hosszú.

www.koronaborhaz.hu – 1690 Ft

A Bor és Piac Magazin által meghirdetett „Magyarország Legszebb Szőlőbirtoka” címet 2012-ben, első alkalommal a Tokaji Hétszőlő Szőlőbirtok nyerte el, amely birtoknak magja, a lösz talajon fekvő Hétszőlő dűlő, 1502-ben 7 parcella egyesítésével született meg.



TOKAJ-HÉTSZŐLŐ
Szőlőbirtok

„Hiszünk abban, hogy az organikus műveléssel a termőtalaj és a tőkék vitalitását megőrizhetjük, és annak érdekében, hogy minden Hétszőlő palack közvetítse ezt a filozófiát kizárólag saját termesztésű szőlőt és aszúszemet használunk borainkhoz.”

Makai Gergely, szőlész-borász igazgató



82 pont



Diókút Hárslevelű 2009 – száraz,
Béres Szőlőbirtok és Pincészet, Erdőbénye
Aranyló szín, hársas, gyümölcsös illat. Erőteli, kerek bor, ásványosság és kesernyő játéka. Jól befogadható, kár hogy a végén az alkohol felülkerekedik.
www.beresbor.hu – 2500 ft

Holdezüst 2009 – félszáraz,
Béres Szőlőbirtok és Pincészet, Erdőbénye
Jázmín illat, visszafogott szín. Ízében is a visszafogottság dominál: finom maradék cukor, gyümölcsökkel karakter, megint csak hölgyeknek. A bor nagyon kerek, jól iható, kellemes, talán egy kicsi izgalom hiányzik belőle.
www.beresbor.hu – 1600 ft

Hárslevelű hordómenta 2011 – száraz,
Centurio Szőlőbirtok és Borház, Gyöngyöstarján
Zölde, fiatalos színűt édeskes gyümölcs illat követik. Kerek, sós ízkelet, széles szerkezet, remek egyensúly. Arcátlanul fiatal, reméljük, még sokáig érik hordóban.
még nincs kereskedelmi forgalomban

Tokaji Kései Szüret Hárslevelű 2011 – édes,
Disznókő Szőlőbirtok és Pincészet (Sárga Borház),
Mezőzombor
Komplex, érzéki és aszott, mint Tiziano érett pucér nő, és ennek megfelelően csak a telt idomok kedvelőinek ajánljuk.
www.bor-bolt.hu – 1380 ft

81 pont



Hanga 2011 – félszáraz,
Demeter Pincészet, Eger
Lágy, érett karakter, selymes test, pikáns maradékukor. A simulékonyága még egy politikust is zavarba hozna. Nagyon kellemes ital egy délutáni beszélgetéshez.
www.bor-bolt.hu – 1440 ft

Disznókő Hárslevelű 2011 – száraz,
Disznókő Szőlőbirtok és Pincészet, Mezőzombor
Világossárga szín, bírsalmás, fanyar karakter. Az ízeiben még nem állt össze az egyensúly, még egy kicsit érnie kell, de így is szép bor.
www.disznoko.hu – 3000 Ft

Disznókő Sárga Borház Hárslevelű 2011 – féledés,
Disznókő Szőlőbirtok és Pincészet, Mezőzombor
Közepesen intenzív illat, zölde jegyekkel. Kicsit sok szén-sav, és a maradékukor bizonytalanra teszi.
www.bor-bolt.hu – 990 ft

80 pont



Nyulászó 2009 – száraz,
Szent Tamás Pincészet, Mád
A teszt nyertese, ha a zsűri véleményének megosztását és a pontok szórását külön versenyszámnak tekintjük: 74 és 90 pont között szórak a pontok. Nem könnyű szeretni, épp annyira, mint egy pszichológus feleséget. Az illata sem egyszerű: mogoró és ászokhordó. Ízét többen perverznek titulálták, egy nehézsúlyú boxoló erőnyelével. A nyomulós, robosztus íz szelöltetés után javul – valós eredményt talán egy napos szellőtetés után kapnánk, amire nekünk sajnos nem volt módunk.
www.hegykozi.hu – 3989 ft

Mátrai Hárslevelű 2007 – száraz,
Maróti Pincészet, Abasár
Sötét aranyárga, olajos, kenyérhéjas illatok. Élénk sav, de szájból nem túl bonyolult, az illatnál kevesebbet mutat, gyorsan meg kell inni, mielőtt megöregszik.
www.marotipince.hu – 1200 Ft

Naparany 2009 – száraz,
Béres Szőlőbirtok és Pincészet, Erdőbénye
Halványárga szín, érett illat, közepesen intenzív karakter, némi füstös kifutással. A savszerkezete egy picit hangsúlyozottabb, ami az ízeiben is megjelenik. Egy kis palackos érlelés biztosan szebbé teszi.
www.beresbor.hu – 2000 ft

DEBRECENI



BORMUSTRA

2012. október 13.

szombat

15 - 21.00 óráig

MODEM

[Modern és Kortárs Művészeti Központ]

4026 Debrecen, Baltazár Dezső tér 1.

Bemutakozó borászatok:

- Babiczki Wine (Mátra)
- Balassa Pince (Tokaj)
- Béres Szőlőbirtok és Pincészet (Tokaj)
- Centurio Szőlőbirtok és Borház (Mátra)
- Demeter Pincészet (Eger)
- Dobogó Pincészet (Tokaj)
- Dorogi Testvérek Pincészet (Tokaj)
- Dula Szőlőbirtok és Borgazdaság (Eger)
- Gál Tibor (Eger)
- Gróf Buttler Borászat (Eger)
- Kaló Imre (Eger)
- Kovács Nimród Borászat (Eger)
- Laczkó Gyula (Mátra)
- Oremus Pincészet (Tokaj)
- Royal Tokaji Borászat (Tokaj)
- St. Andrea Szőlőbirtok és Pincészet (Eger)
- Szecskő Pince (Mátra)
- Szent Tamás Szőlőbirtok és Pincészet (Tokaj)
- Szőke Mátyás Pincészet (Mátra)
- Wine Princess – Balla Géza (Ménés – Erdély)

több, mint
60 remek bor!
borkorcsolyák!
előadások!
élő zene!

Belépőjegy: 5.500 Ft/fő

Elővételi jegy: 5.000 Ft/fő

Előadások részvételi díja:

2.000 Ft/fő/előadás

Jelentkezés az előadásokra:

rendeles@bor-bolt.hu

Elővételi jegyek megvásárolhatóak:

Esszencia Borszaküzlet

4025 Debrecen, Bajcsy-Zsilinszky u. 23.-25.

IKON Restaurant & Lounge

4025 Debrecen, Piac utca 23.

Tourinform Iroda

4025 Debrecen, Piac utca 20.

(a régi Városháza alatt)

A rendezvény szervezője:

A rendezvény támogatója:



DEBRECENI BORÁSZATI TÁRSASÁG
KÖZHASZNÚ EGYESÜLET



Nemzeti
Kulturális
Alap

A két Szepsy

Engedjék meg, hogy egy személyes történettel kezdjem ezt a cikket. Fiatalabb koromban nemigen szerettem a tokaji borokat, nem voltak róluk kellemes emlékeim – ma már tudom, hogy eredendően az én hibámból.

Aztán egyszer valahol egy borhoz jól értő ember elővett egy palack tokaji aszút és kitöltötte a poharamba...

Nos, akkor én egy katarzist éltem át, s szembesültem azzal, hogy mennyi időt fecséreltem el a tokaji bor nélkül.



Fényképezte: Németi Attila Viktor



Gondolom, hogy a címből kiindulva, már rájöttek, hogy Szepsy István egyik borát kaptam a poharamba. Egy csapásra megváltozott a véleményem a tokaji borokról és elkezdtem keresni a lehetőséget a találkozásokra, amelyek mára már oda vezettek, hogy mély meggyőződéssel állítom, a világ legjobb édesbor termővidéke Tokaj-Hegyalja.

Nekünk, magyaroknak különösen kedves ez a borvidék, hiszen számos történelmi esemény, történet és anekdota kapcsolódik ehhez a tájhoz, és persze itt, egész pontosan: Mádon él és dolgozik a Szepsy család is.

Leírásokból tudjuk, hogy a Szepsy családnak az aszú megteremtésében is elvéülhetetlen érdemei voltak, hiszen Szepsi Laczkó Máté volt az, aki Lórántffy Zsuzsanna nagyságos fejedelemszónya asztalára tette azt a bizonyos pohár aranylő aszúborot.

De van Tokaj-Hegyalján Szepsy-dűlő is, nem is akármilyen helyen, a 37-es főút mellett, a Medve-hegy délnyugati lankáin, amelynek első említése 1632-ből származik és az 1867-es kataszteri térkép arról árulkodik, hogy a Szepsy dűlő a dédapa, Szepsy István tulajdona.

Mint láthatják, a Szepsy család ismertsége nem mai keletű, több száz éve forog a nevük a világban, napjainkban is a magyar borászat egyik emblematicus, a világ szinte minden táján ismert szakembere idősebb Szepsy István, igen így, mert van már a nyomdokaiban haladó ifjabb Szepsy István is.

Az első emlékem a szőlőről most is itt van előttem, úgy ötvenöt éve történt – mondja István. Tavasz volt, indult a természet, csattogtak a metszőollók, a szőlő tele volt illatokkal és lent a hegy tövében a Bodrog kék, csillogó vize igyekezett a szőke Tiszába. Gyerekként is már nagyon szerettem a szőlőt, mindig vele voltam. Először a szőlő, a munka, aztán a barátok, meg a fűrdőzés a Bodrogtól.

A szőlő, a természet és táj iránti olthatatlan szeretete eldöntötte az ifjú sorsát. Sárospatakról a Kertészeti Egyetemre, onnan pedig Mádra, a szakszövetkezethez vezetett az útja. Egy kicsi félelem volt benne, mert az édesapa (II. Szepsy István) neves és elismert szakember volt Mádon. A szakszövetkezet, amelyben a tagság inkább a saját földjét műveli és kevésbé a közöst, komoly kihívás és munka a fiatal Szepsy Istvánnak: a 4000 parcellából összeálló 1000 hektár szőlő 1600 tag tulajdonát képezi. A területek is széttagoltak, az alsó, laposabb, gépekkel is könnyen művelhető, nagy hozamú – akár 25 tonna/hektár termésig – területektől, egészen a pár száz négyszögöles, meredek, nehezen, csak kézzel művelhető, kis hozamú – 1,5 tonna/hektár – területekig minden megtalálható a szakszövetkezetnél. A Nagy testvér (az egykori Szovjetunió) mindent vitt, így a minőség hátterbe szorult és a mennyiség volt a döntő, de a közösség összetartó, és jól működött a szövetkezet, a főkertész, majd később már elnökhelyettes hathatós közreműködésével, utak épülnek a szőlőben – azóta is ezeket használják –, helikopter permetezte a szőlőt.

1976-ban megkezdődött a saját szőlő telepítése, az olcsón megvásárolható területeken, mert a beállt szőlők ára igen magas, ráadásul a szövetkezet által integrált területekre még az állam is adott telepítési támogatásokat.

A következő váltás 1987-ben jött, hála a gorbacsovi peresztrojkának, csökkent a tömegbor iránti kereslet. Lépní kellett, megindult a saját bor készítése, majd 60 társával közösen megalapították a Royal Tokaji Borászatot, külföldi befektetőkkel közösen. Ekkor még az elképzelései szerint az édes tokaji, az aszú a főtermék, de már látja a veszélyeket és a maga elé tűzött minőség rendkívüli termelési költségeinek magas szintjét.



Az új elképzelései (a lehetőséghez igazítani a termésmennyiséget, csak minőségi aszút szedni, legalább háromszor egy szüret alatt), nem mindig találtak megértésre, így 1991-ben kilépett a szakszövetkezetből és a Royal Tokajból is. Másfél hektár területen, bérelt földeken kezdte újra és új földeket is vásárolt, telepítés céljából, amihez segítséget nyújtott a Royal Tokajtól kapott üzletrész 60 százalékos ára is.

Kannás és demizsonos borértékesítéssel indul, de már a Danczka és Király dűlőben érik az új csúcsaszú szőlője. Dönteni kell: csúcsaszúhoz, csúcs területhez, csúcs minőséghez megfelelő árképzést alakít ki, csak így finanszírozható a magas minőségű termelés, és lassan megindul az értékesítés.

Aztán 1995-ben már a Szepsy címkés palackozás is megkezdődött, rögtön egy nagy sikerrel. Az akkori Borkalauz 4 ötszörös bora közül kettő Szepsy-termék volt. Nemzetközi szinten is szép sikereket értek el a borai, megindult az export Angliába, Svájcba, Ausztriába.

A visszhang eredménye, hogy 1997-ben egy külföldi befektetővel közösen létrehozták a Királyudvar Pincészetet, de már egy kicsit óvatosabban, mert a szőlőterületek magánkézben maradtak.

Az aszúborok sikere nem altatta el Szepsy Istvánt. Láttá, szükség van nagyon jó minőségű, de alacsonyabb áron értékesíthető termékekre is, így indult a késői szüretű borok és az édes szamorodni felé, stabilizálva a vállalkozást. Aztán 1998–99-ben a dűlőszelektálás irányába mozdult. Nem sokan értették, hogy mit akar, de nem hagyta magát eltántorítani. A száraz tokaji borok körüli vitákban is magára maradt, így 2003-ban egy másodperc alatt eldöntötte, hogy teljesen a családi borászatra koncentrál és végig megy az elképzelt úton.

Mindig is tudtam, hogy a saját utamat kell megtalálnom, mindig ezt kerestem, erre tettem fel az életemet. Talán a sors keze is benne volt 2003-ban, abban a hirtelen döntésben, de ma már tudom, hogy jól döntöttem. Száraz borok nélkül Tokaj szegényebb lenne – meséli Szepsy István.

Mára a Szepsy Pincészet 6 község 16 dűlőjében 48 hektár szőlőt művel és van még 12–14 hektárnyi potenciális telepítésre váró terület is, többek között az Urbánban is, ahol egy hektár telepítése akár 30 milliót is elvisz – de hát nem a mának, hanem a jövő nemzedéknek, gyerekeknek, unokáknak telepíti az ember szőlőt.

A száraz borok új, korlátlan lehetőséget nyitottak és folyamatos változásra kényszerítik az embert. Talán már nem is fajta, hanem a termőterület, a terroir az, ami a jövőt jelenti. Nagyon izgalmas feladat és még sokat kell tanulni, hogy hátra dőlhessünk – véli a borász.

Külső szemlélő számára úgy tetszik, a Szepsy Pincészet révbe ért, a név világhírű, a borokat mindenki ismeri és keresi, ám Szepsy Istvánt figyelve, egy cseppnyi elégedettség vagy lassítási hajlam sem látszik rajta: *Még nagyon sok feladat vár ránk, Tokajt ismerik a világban, de nem ismerik a településeink neveit, a dűlőinket és 1–2 márkanevet leszámítva, termék-márkáinkat. Ezeket mind ki kell építeni. Szükség van olyan nagy volumenű, akár milliós palackszámú termékekre, amely kiváló minőséggel és elfogadható árával ismertté tesz egy települést, mondjuk először Mádot – itt már elindult a közös munka –, de aztán a többit is. Nekünk hat településen van területünk, s érdekünk, hogy mind a hat település híressé váljék a világban. Talán, ha az állami cég is mellénk állna....*

Amikor ezeket mondja, a szemében tűz és eltökéltség villan, látszik, hogy ez nagyon komoly dolog, ebben nincs mellébeszélés. Szepsy István elindult ezen az úton, és ismerve az eddigi ténykedését, végig is megy rajta.



Nemsokára hivatalosan nyugdíjas leszek, a papír szerint, de ameddig mozogni tudok, mindig a szőlőben leszek. Megőrülnék, ha nem tehetném. Ez az én életem – mondja.

Közben megérkezik ifjabb, azaz IV. Szepsy István, a családi vállalkozás társigyezetője, a Szent Tamás Pincészet vezetője. Mint édesapja, ő is már gyerekként belecsöppent a szőlőbe, hiszen a szülők a napi munka után a gyerekeket is vitték a tagi szőlőbe, így aztán a kis István is hamar megszokta a természetet.

Délután mindig a szőlőbe mentünk, este meg apa, gyakran mese helyett, felvitt minket a szőlőbe és a gépkocsi lámpafényében lestük a vadállatokat, figyeltük a nyulat, a fácánt, néha az őzeket. Ezt nagyon szerettük. Aztán meg Markovics bácsi lova, a Baba vonzott ki a Nyulasba. Általános iskolás koromban kaptam kézbe a metszőollót, persze sok haszon nem volt belőle, de szerettem kint lenni a szőlőben, bár a sormunka nem nagyon tetszett – emlékszik vissza a fiatal borász.

Érdekes, jegyeztem meg magamnak, csak úgy mellékesen, ugyanezeket mondta egy órával ezelőtt idősebb István a gyerekekről, talán bizony hallgatózott ez a fiatalember az ajtó mögött?

Tinédzserként sokszor bosszankodtam, hogy a barátaim eljártak pénzt keresni a szőlőbe. Én is akartam, de apa azt mondta, hogy inkább a saját szőlőben dolgozzam, így aztán egy barátommal kezdtünk el pénzkeresési szándékkal dolgozni a saját szőlőnkben, bár apa sohasem engedett össze a munkásokkal minket, mindig külön munkát kaptunk – folytatja ifj. Szepsy István.

Az ifjú nem örült ennek, így aztán amikor az apja külföldön van, bizony beáll az emberek közé és keserűen tapasztalja, hogy akad mit tanulni a munkafogásokat illetően. Dicséretére, eszébe sem jut ott hagyni, inkább ösztönzi a dolog a több tanulásra. Nem véletlen, hogy Sárospatak után, az apja nyomdokain haladva, a Kertészeti Egyetemen köt ki, igaz, az élelmiszeripari szakon. Részben már

egyetem közben is, de elvégzése után a világ megismerése céljából és nyelvtanulási szándékkal, következnek a külföldi kiruccanások, Anglia, Málta, Szicília. A munkakezdés viszont már a családi vállalkozásban, az édesapja mellett várja, ez nem is volt kérdés soha.

A szőlő és a bor hozzátartozik a mindennapjaimhoz, el sem tudom képzelni az életemet e nélkül. Ha csak pár napra megyek el Mádról, már vágyom haza – mondja.

Ejnye, mintha valami hasonlót már hallottunk volna, vagy rosszul emlékszem?

Mára már összehangolt együttműködés alakult ki a két Szepsy között, még akkor is, ha a fiú a Szt. Tamás Pincészet dolgaiért is felel – de szerencsés, mert van egy jó nevű tanácsadója. Szóval a konzultáció végén a Szepsy Pincészet dolgaiban az apáé a döntés, a Szt. Tamáséban pedig a fiué. Így kerek a világ.

Meg kell tanulnom az önálló döntési folyamatokat, azt az izgalmat, hogy én felelek a területek felújításáért, a társaságnál dolgozó emberekért, a gazdasági döntésekért – véli.

Talán az sem véletlen, hogy a két Szepsy indítja útjára az új terméket, az újfajta palackba zárt, Mád névre hallgató borcsaládót, amely megteremtteni hivatott a település széleskörű ismertségét, a kiváló minőségével és elfogadható áraival, példát mutatva a többi településnek. Ez lehet az alapja a kulturáltabb borvidéknek és a jó boroknak.

Jó volt látni, hogy a két Szepsy mennyire tenni akar a borvidék felemelkedéséért és hogy mennyire egyetértésben dolgozik.. Hogy lesz-e V. Szepsy István a sorban, ez még a jövő egyik nagy kérdése, de hogy a Szepsy család még nagyon sokáig bort fog készíteni Tokaj-Hegyalján, ebben biztos vagyok és hiszem, hogy az én fiam nagy büszkeséggel fogja mesélni majd a fiának és unokáinak, hogy ő milyen régen ismeri a Szepsy borokat.

Keresem azt a bort...

....amelyik valóban hiteles borászati munka eredménye. Nemrég egy állásinterjún saját magam hajsoltam bele egy kétélű, ingoványos kérdéskörbe: Mitől lesz hiteles egy borászat?



Nehéz és örökös kérdés. Az újabb és újabb borászatok útvesztőjében egyszeri fogyasztóként komoly kihívás eligazodni. A boltok polcai előtt állva nem nyílik lehetőség a borász szemébe nézni, a pince mélyén rejlő titkokat felkutatni – miként a szakíró is csak támpontokkal tud szolgálni. A tényleges választ egyedül a bor megkóstolása tudja megadni. Ezt meglépni persze mindig rizikóval jár. Vannak borászok mégis, akik eddigi alázatos, tiszta munkája épp elég okot ad a bizalomra. Elég egyszer-kétszer a szemükbe nézni, meglátni a titkokat a pincéjük mélyén és átélni egyik vagy másik borukat, hogy hinni tudjunk bennük. Mindezt a folytonosság stabil kövezetén művelik. Őket szeretném megtalálni ebben az új rovatban.

BOTT PINCE HATÁRI HÁRSLEVELŰ 2011

Bodóék például nem Hegyalján születtek. Igen messziről érkeztek, s igen megnyerő és őszinte stílust hoztak magukkal a Csallóközből. Egészen fiatalosan világos és tükrös citromszín, áttetsző megjelenés. Illatban szőlőlé, szőlővirág-illat adta frissesség, hamvasság (minerális érintéssel). Gyümölcsös közvetlenség, kandírozott ananász. Forgatva, melegebben fölérősödnek és puhulnak is a „Bottos” tropikális jegyek: méz-édesre érett banán és vaníliás linzer. Ízben nagyon simára csiszolt felszínnű, gömbölyded benyomású korty (melegebben egyre inkább olyan lesz). Teste viszonylag nagy, öblösen mély és szélteben, hosszában kitöltött. Igen komoly száraz fehérbor-alapanyag lehetett hajdan. A korty elejét szépen vezetik a savak. Maradékukra és alkoholja is érezhető az íz végén, kissé néha lomhává is teszik, de alapvetően az egyensúlya szépen a helyére billen végül. Nektár és méz. A húsos sárga gyümölcsök meghatározók, szinte haraphatók, hosszan nyomot hagynak ismét. Szerethető, jól érthető, közvetlen jelenség. Palackérlelése javasolt. [89 pont]

Vörös házassítások tesztje,

avagy: egy cuvée mind felett...

Gróf Buttlér

KOGART CUVÉE 2006

Minőségi száraz vörösbor OEM

Egri borvidék, Magyar termék

Termelte: Gróf Buttlér Kft. 3300 Eger, Ív utca 2.

Csomagolta: H 0034, OBI: B 31-07005/2010-1, L: 10

Jelen tesztünkre olyan vörös házassítások nevezhettek, amiket termelőjük nem bikavérnek készített, tehát jöhetett minden vörös cuvée, amit nem bikavérként hoztak forgalomba. Óriási élvezet volt a borok tesztelése – zömében fiatal, nagy formátumú, hosszú érlelési potenciállal bíró borokat kóstolhattunk az igazán jó, 2009-es évjáratból. A teszten minden bor elérte a 80 pontos határt, azaz mindegyik tétel tehetséges, tartalmas, jó bornak bizonyult a zsűri szerint, s külön öröm, hogy a borok fele felugrott a következő, 85 pontnál kezdődő lépcsőfokra is.

Egy cuvée azonban mind felett végzett... A tesztelők egyöntetűen kiemelkedőnek érezték a Bukolyi László által készített 2006-os Gróf Buttlér Kogart Cuvée-t. Ezúton is gratulálunk és köszönjük a borásznak és borászatnak e csodálatos, egyedi bort!

A zsűri tagjai:

Albert István, a No. 1 Bisztró (Debrecen) vezetője

Angi János, Debreceni Borozó

Csorján Balázs, Debreceni Borozó

Darin Sándor, Debreceni Borozó

Katics Gergely, Debreceni Borozó

Kerekes Sándor, Debreceni Borozó

Kovács Pál, Debreceni Borozó

Kulcsár Gábor, WSET advanced certificate

Mészáros Attila, lelkes borfogyasztó

Mészáros István, lelkes borfogyasztó

★★★★★★★	100 pont
★★★★★★	95–99 pont
★★★★★	90–94 pont
★★★★	85–89 pont
★★★	80–84 pont
★★	75–79 pont
★	50–74 pont

tökéletes bor
kiemelkedő, briliáns bor
egyedi, elegáns, nagy bor
komplex, karakteres, nagyon jó bor
tehetséges, tartalmas, jó bor
korrekt bor, különösebb erények és hibák nélkül
nem elfogadható, gyenge bor

90 pont



Kogart Cuvée 2006

Gróf Buttler Borászati Zrt., Eger
A nagy bor! Sötét, fáradhatatlan színvilág. Az illatban az animális kezdet után felsorakoznak az érett fekete bogyós gyümölcsök, az avar, a föld, a kávé, a bors és a csokoládé. A szinte szétszálazhatatlan ízvilághoz jó savak és tanninok társulnak. Még bőven van ideje érni, fejlődni. Komoly, robusztus ereje teljében lévő csatamén!



www.bor-bolt.hu - 4760 Ft

86 pont



Várvédő 2009

Tórh Ferenc Pincészet (Egri Borvár), Eger

Sötét, rubin vörös szín jellemzi. Illata intenzív, fűszerekkel, fekete bogyós gyümölcsökkel teli. Szájban testes, koncentrált, robusztus, kissé rusztikus bor. Az illatra jellemző gyümölcsök mellett, kávéval és csokoládéval is kiegészülő aromatika. Nagy érlelési potenciált sugalló tétel, hosszú nyelettel.



www.egriborvar.hu – 3500 Ft

86 pont



András bora 2009

Gál Lajos Pincészet, Eger

Sötét, intenzív színnyaggal rendelkező bor. Illatban erőteljes, a lédús, vörös szőlő levének aromáival telt érzet kölcsönöz az orrnak. Intenzív ízében a savak és a gyümölcsaromák harmonizálnak egymással. A végén kicsit szárít a tannin, de ezt tudjuk be a bor fiatalságának.



www.bor-bolt.hu – 3680 Ft

85 pont



Százrejtékű 2009

Orsolya Pince, Ostoros

Sötétvörös szín és gazdag, intenzív fűszerezett, édeskés illatvilág fogadja a kóstolót. Az ízben is folytatódik a buja fűszerezés, melyhez érett fekete bogyós gyümölcsök társulnak. Könnyedség és erő.



www.bor-bolt.hu – 4270 Ft



85 pont



Peresi Cuvée 2009

Szöke Mátyás és Zoltán, Gyöngyöstarján

Rubinvörös, kissé "újvilágis", intenzív cassis illattal indít a bor, majd előbukkan a bodza(!), a kávé, a csokoládé, a bors is. Az íze hozza mindazt, amit az illatnak ígérnek. Elragadó, szeretni való ízvilág, a könnyed elegancia jegyében.



www.bor-bolt.hu – 4760 Ft

85 pont



Föld és Lélek 2007

Hagymási József, Eger

Sötét rubin színű, illatában nagyon nehezen nyíló bor. Szájban közepes testű, de intenzitásában, komplexitásában nagyvonalú tétel. A teljes száját betöltő telt ízben túlrett gyümölcsök, vanília, puncs érhettek tetten. Savai és tanninjai lágyak, kerekék, de még bőven van ideje fejlődni a bornak, melyben némi újvilági stílus is felfedezhető.



www.bor-bolt.hu – 4000 Ft

85 pont



Bolyki és Bolyki 2009

Bolyki Pincészet és Szőlőbirtok, Eger

A pohárban nagyon sötét, lassan hömpölygő bort láthatunk. Illatában koncentrált, melegséget, vaniliát, szedret, áfonyát sugalló érzet ad. Szájban is melegséget, nyugalmat áraszt. Hosszú ízében az érett cseresznye uralkodik. Amolyan lassan, cseppekben fogyasztható bor, hosszú érlelési potenciállal.



www.bor-bolt.hu – 4760 Ft

85 pont



Pajdos 2009

Pók Tamás Pincéje, Eger

Sötét bordó színnel és intenzív, avaros, földes illatvilággal mutatja meg magát a bor, meggy és cseresznye kíséretében. Izben ennél a tételnél is a fiatalság kapja a hangsúlyt. Érezhetően komoly, szép alapanyag mely még életútja elején tart. A korty hosszú, telt, intenzív, fekete bogyós gyümölcsökkel, málnával teli.



www.bor-bolt.hu – 3340 Ft

84 pont



XY 2009

Demeter Pincészet, Eger

Gránátvörösbe hajló színvilághoz puncsos, rumos, vaniliás illatvilág társul, melyben érezni némi szúróságot, amit az alkohol indukálhat. Szájban nagy testű, koncentrált anyag, a fekete szeder és a túlérett szilva a vezető aromák. A most még lendületes savak és szárító tanninok idővel besimulva nagy borrá tehetik az XY-t.

www.demeterpincszet.hu – 4290 Ft.

Tehéntánc 2009

Orsolya Pince, Ostoros

Élénk bíbor színű bor. Illata intenzív, komplex, földes, avaros jellegű, némi ányással kiegészülve. A gazdag összképet egy pici szúróság zavarja meg. Szájban közepes testű, fiatalos, lendületes, laza elegancia jellemzi.

www.bor-bolt.hu – 3910 Ft

Szépasszony-völgyi vörös házasítás 2009, Eger kinek a bora?

A sötét bíbor színhez intenzív illat párosul, melynek sokrétű, komplex világa a piros bogyós gyümölcsök köré összpontosul. Szájban telt, feszes szerkezetű, szép kompozíció, sok-sok szederrel, ribizlivel, közepes intenzitással. A korty közepesen hosszú, a savérzet és a tanninok nem bántóak.

Szépasszony-völgyi Pincékben – 2500 Ft

Cabernet Cuvée barrique 2008

Szöke Mátyás és Zoltán, Gyöngyöstarján

Világos gránátvörös színnel mutatkozik be a bor. Illatában a szép számban felsorakozó gyümölcsök (szilva, szeder, áfonya) mellett a vanília és némi rumosság is feltűnik. Ízében kifinomult, a cseresznye és szilva mellett feltűnnek a fűszerek, élén a borssal. Behízog, kerek, szerethető bor.

www.bor-bolt.hu – 2670 Ft

83 pont



Indiánnyár

Bolyki Pincészet és Szőlőbirtok, Eger

Színében rubinvörös, illatában közepesen intenzív virágos, fűszeres jegyek fedezhetők fel. Szájban is a fűszeresség dominál, kiegészítve némi erdei gyümölcsös jelleggel. Közepesen hosszú, jól iható, kedves bor.

www.bor-bolt.hu – 1630 Ft

Béke Cuvée 2009

Balga Családi Pincészet, Eger

Sötét színű, sűrű anyag. Elsőre kissé szúrós illat, mely pár perc után elillan, és közepesen intenzív meggyes aromák teszik kedvesé az illatképet. Ízében a tanninok és a savak még erőszakosak, de a korty mégis megnyerő, hosszú. –

www.balgabor.hu – 1900 Ft

GB Cuvée 2007

Gróf Buttlér Borászati Zrt., Eger

Színe gránátvörös némi barnás éllel. Illatban a lekváros jelleg kiegészül egy lehetetnyi kávéval és csokoládéval. A savak és a tanninok kerek, lágyak, kissé lusta a bor. Megkockáztatom, hogy csúcán átlendült a bor, de most még kifejezetten jó ivású tétel.

Interspar 999 Ft

82 pont



Cabernet Franc–Merlot 2009

Thummerer Pince, Noszvaj

Rubin színű, közepesen intenzív, piros bogyós gyümölcsök illatával és némi vaníliával csalogató bor. Ízben kissé lusta, de egyenes. Hozza azt, amit az illat ígér. A közepes testhez közepesen hosszú lecsengés társul némi alkohollal melegséggel és fanyarsággal.

www.thummerer.hu – 1245 Ft



Egri Csillagok Borcsalád

Az Egri Korona Borház új, Grand Selection, borcsaláddal emléket kíván állítani Eger 1552-es ostroma feledhetetlen hőseinek és azoknak az erényeknek, amelyek egyszerre jellemzik a várvédőket és ezeket a borokat. Az új borcsalád először a Budavári Borfesztiválon mutatkozott be és rögtön elnyerte a kóstolóközönség elismerését. A limitált darabszámú Grand Selection palackok elérhetőek a Korona Borház borszaküzleteiben és webáruházában.

www.koronaborhaz.hu

Borúton sorozatunk második felvételében folytatjuk a Bükkaljai Borút Egyesülethez tartozó települések és borászok bemutatását. Ez alkalommal Bogácson és Bükkzsércen jártam.

Útban Bogács felé, az egyik leágazásnál egy tábla hirdetett bükkaljai bortúrát, még hozzá Szomolyán. Gondoltam magamban, ezek szerint Szomolya a Bükki, vagy Bükkaljai borvidékhez tartozik – bár a besorolásban sem lehetünk biztosak, hiszen a legutolsó információim szerint Bükki a borvidék becsületes neve. Igaz, voltam én már abban a tudatban is, hogy borvidékek megszűntek, helyettük borrhíók jöttek létre. Borozónk első számának megjelenése után kellett megtudnom, hogy a régiók igazából létre sem jöttek, maradjunk inkább a borvidékeknél. Hozzáteszem, most ebben a tudatban élek, de lehet, tévedek.

Túllendülve ezen a gondolatson, a bogácsi elágazóba érve nyugtáztam, hogy itt is van tábla, szintén bortúrás, szintén bükkaljai, de ezen már Bogács, Cserépfalu és Bükkzsérc szerepelt, így hát bekarodtam. Szinte abban a pillanatban, ahogy letértem a főútról, a vékony felhők által szűrt napfény maga alá gyűrte az őt eltakaró fátylat, így végre a fényképek készítésére is alkalmassá vált az időjárás.



Bogács

Bogács már az őskorban lakott terület volt, minden adott volt és adott mostanság is, ami az élethez szükséges. Vízben, vadban, fában, szőlőben és borban gazdag vidék ez, az ősidőktől fogva. A települést először 1248-ban említik. A falu nevét egyes elméletek szerint a honfoglaláskor itt élő szlávoktól kapta – Bogatu, azaz gazdag volt a neve. Más teóriák szerint a Zalán futásában szereplő Bogács vitéz lehetett a falu névadója, de a bogács, mit gymnóvény sincs teljesen kizárva a versenyből. A legendát, a névadásról majd később, Bükkzsércnél elmesélem.

A falu elég „huzatos” helyen fekszik, a magyar történelem számos nagy ütközete zajlott a település közvetlen közelében – Muhi, Mezőkeresztes, no meg az egri vár is, történelmi léptékekkel mérve, csak egy kőhajításnyira van. Ezért volt idő, amikor a település teljesen elnéptelenedett, de a kiváló adottságokkal bíró terület újra meg újra benépesedett a viharok elmúltával.

Bogács életében a döntő változást az '50-es évek hozták meg. A vas és acél országának sok szénre és olajra volt szüksége a termelés-

hez, ezért szerte az országban keresték az energiahordozókat. Bogácson azonban a feketeárany helyett vizet találtak, még hozzá gyógyító termálvizet. A falu akkori vezetése társadalmi munkában egy medencét építtetett. A fürdő kiépülése azonban még sokáig váratott magára. Mára viszont a térség, sőt az ország egyik ismert és elismert termálvizes fürdője alakult ki a faluban, ahova nem csak határainkon belülről, hanem külföldről is érkeznek látogatók.

„Nem a bor a lényeg, hanem a borozgatás” – Csáter apó

A fenti idézetet bogácsi vendéglátómtól, Hajdú Imrétől hallottam, akinek dédapja volt Csáter apó, hivatalos nevén Hegyi József. Csáter apó volt egyike az első pincegazdáknak a cserépi pincesoron. A pince azóta is az ő nevét viseli, és immár Hajdú Imre fia, Ádám vezeti a borászatot, hivatásszerűen. Egy igazi családi vállalkozásról van tehát szó, mely apáról-fiúra száll. Jelenleg 2,5 hektáron gazdálkodnak, de 5 hektár a cél. Kilenyven százalékban saját területéről szüretelik a szőlőt. A fajtaválaszték igen változatos: chardonnay, olaszrizling, zweigelt, cabernet sauvignon,



AJÁNLOTT SZÁLLÁSHELYEK:

Margaréta Apartman
Bogács, Széchenyi utca 23.
06-70/244 6370
www.margaretaapartman.hu
margaretabogacs@gmail.com

Villa Sederkyn Apartmanhotel
Bogács, Dózsa György u. 16/A
06-49/534 015
06-49/534 016

AJÁNLOTT PINCÉSZETEK:

Csáter Apó
Bogács, Cserépi úti pincesor 56.
06-20/959 0040
06-30/905 5234

Prokai Pincészet
Csecslyuki Pincesor
06-30/910-9281

Hór-Agró Rt. Pincészet
és mintabolt
Cserépi úti pincesor 36.
06-49/534 059

AJÁNLOTT LÁTNIVALÓK:

5 medencés gyógyfürdő
Cserépi úti pincesor
Tájház
Árpád-kori templom
Lepkémúzeum

kékfrankos, syrah, turán, cabernet franc és muscat ottonel fajtákkal és ezek házasításával foglalkoznak. Zömében száraz borokat készítenek, de a fentieken kívül medinából készül édes is, mert kell. Vendéglátóm tréfásan meg is jegyzi: „Legyen egy hordó bor a pincében, amit szeretek, a többi meg legyen olyan, amit el tudok adni”.

A borvidék jelenéről és jövőjéről faggatva a pincegazdákat, megtudtam: a legfontosabb, hogy mindennap húzzunk egy vonalat, lássuk, mennyit haladtunk aznap előre, azaz tegnapi magunkhoz képest hol tartunk. A bor szempontjából nem könnyű az előrehaladás. Nincs, pedig kellene a borvidéknek egy húzónév. Valaki, aki utat tör, aki falakat, sztereotípiákat dönt le – egyelőre még nem látni ki lesz a borvidék „messiása”.

Kiugrási pont lehetne például a pezsgő. Az itt szűrt boroknak igen jó a savtartalma, ami magában hordozza a lehetőségét a minőségi pezsgőkészítésnek. Korábban, a két háború között vittek is innen alapanyagot a Törley Pezsgőgyárba, de a távolság miatt, inkább a fővároshoz közelebb levő Etyek vált fő beszállítóvá.

Hogy egy kicsit könnyedebb vizekre evezzünk, a „világmegváltó” gondolatok után a borok neveiről faggattam vendéglátómat.

Tudniillik ugyanis, hogy van néhány, finoman szólva, pajzán elnevezésű házasítása a pincének. Hogy csak egyet emeljek ki: A Kurvák vére – címkéjének tanúsága szerint kékszőlőből készült keményítő és merevítő bájtalt rejt a palack. Kérdésemre a borász egy történetet mesélt el, amikor is ezt a kérdést egy hölgy tette fel neki. A gazda válasza így hangzott: „Nézze hölgyem, én könyvet is árulok a pincében, de ezt viszik jobban...” . Valóban, a pincében a borász kötetei is kaphatóak, melyek szűkebb hazájáról, Bogácsról, Borsodról írt eképpen: „Láttam a tengert Rimininél, s hallhattam sejtelmes morajlását Monte Carlónál. Megcsodáltam Szentpétervár fényes palotáit, rabul ejtett a regényes Rajna és Csíksomlyó búcsújának misztikája. Krakó Mária templomát soha nem feledem, miként a császárváros Bécs karácsonyi fényeit és illatait sem. Ám, hogyha megállok a bogácsi Galagonyás-tetőn és széttekintek az egymásba szelídiült térformák között, ahol a lábamhoz térdelt növények nevét és virágait is tudom, és tudom, kik mennek az úton, akkor elfeledek minden más csodát, s számomat csupán annyi hagyja el, azt is inkább magamnak suttogva: ez itt a világ közepe. Igen, mert nekem nem csupán térkép e táj, szülőházam e hegyekkel ölelt, szelíd hajlatú, szőlőt és kalászt érlelő kis ország – Bogács.”

Bükkzsérc



A bogácsi beszélgetés után Bükkzsércre vezetett az utam. Itt Pelyhe Edit, a Pelyhe Pince – Múzeum tulajdonosa volt a segítségemre a kristálytisztá levegőjű, csodálatos, bükki zsákfalucska megismerésében.

A községet, akárcsak Bogácsot, 1248-ban említik először. Akkori elnevezése „Serch” volt és az egri püspökség birtokát képezte. Bizonyított tény azonban, hogy már az ősember is lakhelyéül választotta a környék erdeit. A bizonyítékot Dancza János ásatásai szolgáltatják, melyeket 1932-ben a közeli Suba-lyuk barlangban végeztek.

A település nevének keletkezéséről fennmaradt egy legenda, mely nem csak Bükkzsércet, hanem a környező falvakat is megemlíti:

„Valamikor, nagyon régen, amikor még erdő borította e tájat, egy ember élt errefelé. Egy szélkét (cserépedényt) vitt magával. Abban volt egy darab avas vaj, zsír és pogácsa. És egyszer csak megbotlott az ember, elesett, a szélke összetört, tartalma pedig szétment. Amerre a cserépedény darabjai estek, Cserépfalu helység keletkezett. Amerre a zsír elfolyt, lett Zsérc (ma Bükkzsérc). A pogácsa Bogács felé gurult, az avas vaj (rossz vaj) pedig Noszvaj felé. Azóta nevezik így ezt a négy községet mind a mai napig.”

Aki nem hiszi, járjon utána...

A település a történelmem során számos alkalommal cserélt gazdát. 1787-ben a községnek 1172 lakosa volt. Az itt lakók korábban az erdőből éltek, a szén- és mészégetés, a zsindelepala-készítés adott munkát számukra. A lakosság megélhetését a termőföld szűkössége nem bizto-

sította, ezért aki nem tudott helyben munkát találni az elszegődött summásnak. Szorgalmas, dolgos emberek voltak – mindenhol szívesen fogadták őket.

Lakossága ma szőlő- és gyümölcsstermesztéssel, mészégetéssel, vadászattal foglalkozik, vagy a nagyobb városokban talál magának munkát. A presszó, a kocsmá, és a fogadó a közösségi élet színtere a mindennapokban.

A környék tufába vájt pincéire jellemző, hogy a gazdáik télen, amikor nem volt a földeken munka, faragásokat készítettek a pincéikben. A faragások legtöbbször vallási, történelmi és a mindennapokat feldolgozó témájú alkotások. Számos ilyen pincével büszkélkedhet az egri Szépasszony-völgy, Cserépfalu, de Bükkzsércen, a Pelyhe Pince – Múzeumban találhatóak az ország első zsúrizett tufapince faragásai.

A 20 m hosszúságú pince falán, a faragásokon, a szőlőfeldolgozás életnagyságú jelenetei

láthatóak. A faragásokat a bükkzsérci Soltész Sándor készítette.

A pince 2008-ban, a „Minőségi borok tárolóhelyei” elnevezésű pályázaton megkapta (három megye összesen 71 jelöltje közül) a „Különlegesen kiváló pincediploma” díjat.

A pince feletti présházban, a háromfunkciós tájillegű kemence körül a régmúlt gasztronómia tárgyai, valamint a szőlő-, és borfeldolgozás ősi eszközei láthatók. Az ide érkező vendégeknek lehetőségük van népviseletbe öltözni. Előzetes bejelentkezés után, a gyerekek mézeskalácsot írókázhatnak.

AJÁNLOTT PINCÉSZETEK:

Pelyhe Pince – Pincemúzeum
Felső Pincesor 37.
06-70/310 8519, 06-70/639 2603
info@pelyhepince.hu
www.pelyhepince.hu

Papp Pince
Felső pincesor
06-30/963 9580

Kerékgyártó Pince
Baglyos pincesor
06-30/249 4107
senator@freemail.hu

AJÁNLOTT SZÁLLÁSHELYEK:

Fekete Kos Fogadó
Rákóczi u. 135–137.
06-49/423 466, 06-30/680 1769
feketekos@t-email.hu
www.feketekos.hu

Zsuzsa Vendégház
Kertalja u. 14.
06-49/423 773, 06-30/233 8094
www.zsuzsapanzio.mlap.hu

AJÁNLOTT LÁTNIVALÓK:

Római katolikus templom
Református templom
Pincesor
Hajnóczy cseppkőbarlang
(a falutól 6 km-re)
Pelyhe Pincében gyönyörű tufafaragások

A filozófus és a bor

Évekkel ezelőtt egy rendezvény keretében jutottam el Erdőbényére. A borászatok listájában találkoztam egy számomra addig ismeretlen nevű borászattal, de egy kedves ismerős is nagyon ajánlotta, hogy nézzem meg a boraikat. Meglepődtem, milyen sokan tolongtak az „ismeretlen” Ábrahám Pince udvarán. Nos, a borok kiválóak voltak, a fiatal borász megnyerő és nagyon szórakoztató – így ismerkedtem meg az Ábrahám Enikő, Péter Róbert házaspárral, az erdőbényei Ábrahám Pincészet tulajdonosaival.





Fényképezte: Németi Attila Viktor

Mindketten filozófusok. Róbert tarpai születésű, a nagypapjának a tarpai hegyen volt egy kis szőlője, de nem igazán kötötte le a fiatalember figyelmét. Aztán egy, szintén filozófus barát Szekszárdon borászkodó családjánál kóstolt bor felismert kellemes, vaníliás illata egyszeriben megváltoztatta a borhoz való viszonyát. Ivás helyett a kóstolás kezdte el érdekelní. Az egyetemi évek során kiderült, hogy a filozófusi élet számára nem túl vonzó, s másként alakul majd az élete.

Persze a szerencse is közrejátszott az irányváltásban. Enikő szülei befektetési céllal szőlőterületeket vásároltak Tokaj-Hegyalján, és mivel a két fiatal filozófia iránti elkötelezettsége sem verdeste az egeket, így jó ötletnek látszott megpróbálni a borászkodást. Elég nagy volt az ellenszél a család részéről, de győzött a fiatalos hév.

Az első fél év iszonyatos nehéz volt, de aztán lassan megindultak a dolgok és a barátok segítségével, valamint a meglévő készletek felhasználásával kis bevétel is lett. De azért az nagy egzisztenciális kihívás, hogy egy eszközt vegyél a borászatba, vagy ennivalót a családnak – emlékezik vissza az indulás nehézségeire Róbert, megjegyezve, hogy amikor dönteni kellett, az eszközvásárlás kapott szabad utat.

Hat évvel ezelőtt, 2006-ban, 1,5 hektár területről szüreteltek és készítették bort, mára már 9 hektár a teljes terület. A régi, nagy sortávú ültetvények és a sok kieső rész miatt tulajdonképpen mintegy 4,5 hektár termőterületről beszélhetünk, nagyjából 12–15 ezer tőkéből, amiről évente körülbelül ötezer palack töltődik meg. Ezek zömében dűlőselektált, száraz fajta borok formájában – 90 százalék a furmint, a többi hárslevelű. A terület elég széttagolt, Erdőbényétől Rátkaig összesen hat dűlőben – Palánkos, Diókút, Lapis, Gyertyános, Kakasok, Kerekhegy – művelik a szőlőt.

Az indulásnál kicsit naivak voltunk. Azt gondoltuk, csinálunk jó, iható borokat, eladjuk és minden rendben lesz. Sajnos az élet nem így működik. A vevők nem jöttek, magunknak meg mégsem csinálhatunk tömegbort, nem igaz? – teszi fel a kérdést Robi. Tisztességes bort kell készíteni, amit magunk is szívesen megiszunk, mert akkor vagyunk hitelesek. Úgy kell dolgozni, hogy az ember mindig ember legyen, mert a szőlő és a bor a kenyér és az élet maga – adja meg a választ kérdésére.

A kezdetek óta mostanra már összeállt a jól érthető stílus: minél több, nem túl nagy tételű, dűlőselektált bort kell készíteni, a kialakult vevőkör ezt igényli. Ma már nem ritka, hogy bizonyos tételeket előre megvásárolnak a pincészettől, így folyamatosan van lehetőség egy kis előrelépésre, egy kis fejlesztésre, most egy pár hordó, más-kor egy kis kortartály.

Alapvetően jól érezzük magunkat Erdőbényén. Nagy céljaink nincsenek, folyamatosan jó minőségű bor készítése az alap, hogy a bennünket megismerő és megszerető fogyasztók mindig tisztességes bort kaphassanak tőlünk. A nagy bort a természet készíti, mi csak itt vagyunk és segítkezünk. Persze néha sikerül egy nagyágyú is, mint most a Gyertyános Furmint, ami hároméves korában mutatta meg először az igazi arcát.

Nézem ezt a két fiatal és egyszerűen elbűvölnek. Akkora energia és bizodalom, jövőbe vetett hit van a mondataikban és tetteikben, hogy az ember csak arra kérheti a Teremtőt, adjon nekik elég időt, hogy megtapasztalhassa a munkájuk gyümölcsének szépségeit.

Az elfeledett sváb borvidék: Béltek

A Debreceni Borozó, a lap filozófiájához híven előszeretettel keresi fel azokat a borvidékeket, amelyek a történelem viharos időszakai vagy más okok miatt, de méltatlanul kerültek a feledés homályába a magyar borbarátok fejében. Érmelléki barangolásainkat követően ismét egy számunkra „elfeledett” borvidékre invitáljuk Önöket. Krasznabéltek (német neve: Bildegg, román neve: Beltiug) a Krasznaköz és a Szatmári Bükk találkozásánál, Szatmár megye székhelyétől, Szatmárnémetitől harmincöt kilométerre, délre helyezkedik el, az E81 főút mentén.



Milyen jó itt az út, dűnnyögte némi irigységgel a hangjában Pali bá', azaz Kovács Pál, a Debreceni Borozó lapkiadója, amit a göröngyökhöz már egészen hozzászokott ülepünk is egyértelműen jelzett: átértünk az Érmihályfalva és Szatmárnémeti közötti vadonutú főútra. Reménykeltő égi jel ez, mert egy olyan hely az úticélunk, amely viszonylagos közelsége, a Debrecentől alig 130 kilométeres távolság ellenére lekerült a bortúrák palettájáról. Béltekre igyekszünk, amely egykoron, még a XVIII. században betelepített svábok szorgos munkájának köszönhetően elsősorban fehérborairól lett híres.

Ennyi alapinformációval és a Debreceni Borkarneválon kapott kedves meghívással a tarsolyunkban érkezünk meg a vidék legnagyobb borászatához, a Nachbil-hez, amely a helység legértékesebb dűlője után kapta nevét.

Éppen kétfrankost szüretelnek – augusztus 30-án... Úgy látszik a klímaváltozás itt is elérte azt, amit néhány évszázada biztos hitetlenkedve fogadtak volna. Házigazdánk, Johann Brutler – bokros teendői közepette – rövid helytörténeti órát tartott nekünk. Megtutuk: a bélteki szőlőtermesztés története nem a svábok betelepítéséig, hanem az írásos emlékek alapján egészen az 1085-ös évig nyúlik vissza. A monda szerint Szent László kemény csatát vívott a besenyőkkel és itt pihent meg a falu határában. Terdik Szilveszter

Krasznabéltekről szóló tanulmányában a pontosan utánanézett az anekdotának. „Az errefelé járó Szent Király egyszer igen megszomjazott, s egyik katonája egy fél többen nyújtott neki bort, melyet a király igen édesnek talált, úgymond, milyen édes ez a béltek, s jókedvében ezt a területet a lovagnak ajándékozta” – a legendát nyomtatásban először Szirmay Anatal közölte 1810-es megyei monográfiájában (Szirmay, 1810. II. 156.). Érdekes, hogy ugyanezt a névadási hagyományt a Szabolcs megye határán fekvő Nyírbélteken is ismerik. Szendrey Zsigmond mégis a krasznabélteki változatot tartotta az ősibbnek, mondván, hogy itt már a középkorban is Szent Lászlónak volt szentelve a templom (Szendrey, 1920. 56., Magyar 1998. 156.).

Ez a máig élő legenda is közrejátszhatott abban, hogy házigazdánkat, a krasznabélteki születésű Johann Brutlert a sors Németországból ismét a szülőföldjére vezette. A kilencvenes évek vége táján társával együtt Olaszországban, Toszkánában kerestek szőlőt. Találtak is volna, de az árak arrafelé már akkor az egekben voltak, így jutott Johann eszébe a szülőföld, a hajdan fényesebben csengő nevű Béltek és szőlőhegyei. A több mint 380 ódon pince, a remek adottságú dűlő, a Nachbil és a prësház, amelyet leginkább csak Presshaus-nak neveznek, mint arra sokfelé a Kárpát-medencében.



Fényképezte: Kerekes Sándor

Az elhatározás termékeny földbe hullott és Békés régi dicsősége Johann Brutler és Ausztriában borászként dolgozó fia, Edgar révén újra feltámadni látszik. Tennivaló pedig volt és jelenleg is van bőven. A régmúltban 400 hektárnyi szőlővel betelepített dombok területe a nyolcvanas években nyolcadára csökkent. A falu sváb lakosságának fele Németországban él, a Ceaucescu-féle kommunista diktatúra erőszakos kivándorlási politikájának következményeként. Szerencsére Szatmárban az ezredforduló környékén elkezdődött a jobb területek gondozása, újratelepítése, összesen 200 hektáron. Így az 1999-ben alapított Nachbil is, a kezdeti két és fél hektár után huszonöt hektárral büszkélkedhet.

A hagyományainkat meg kell védeni, mert akkor a népből nem lesz semmi – vallja Johann, amikor először Leier Géza barátjának borait kezdjük el együtt kóstolni. Meggyőződésem, hogy engem végleg a bor hívott haza, a fiatalokból megmaradt őshonos fehér szőlő, a Grünsplitz íze.

A Brutler család néhány éve tartó munkája máris otthagytta keze nyomát a borvidék színes szőlőpalettáján. A hagyományos fe-

hér szőlőfajták mellett, mint például a zöldszilváni, a traminer és királyleányka után a chardonnay, pinot gris, sauvignon blanc, rajnai rizling is megjelentek. Sőt. A közelmúlt története, hogy néhány kékszőlőből készült bor megyei borversenyeken szép sikert hozott az amúgy fehérborok hazájának számító Krasznabélteknek. Egyre több helyi gazda kínálatában kóstolhatunk Pinot noir, Merlot, Cabernet sauvignon, Sangiovese, Kékfrankos és Syrah vörös borokat.

Én hiszek ebben a terroir-ban, és hiszem, hogy az itteni kézműves borok ismét egyre népszerűek lesznek. Miért? Mert benne van a borász lelke is – mondja nem kis büszkeséggel a hangjában Johann Brutler, miközben koccintásra emeljük ismét poharainkat. A birtoklátogatás során a Nachbil-dűlő tetején, a Szent Orbán kápolna tövében – amit akár Kolozsvár felől, akár Szatmárnémeti felől is nagyon jól lehet látni – érzem meg igazán házigazdánk szavainak súlyát.

Ezer év esszenciája vibrál a szőlőtőkék tövében, és bármerre is néz az ember, sváb gazdák szorgos keze munkájának gyümölcsében gyönyörködhet. Amit megalapoztak az ősök, folytatják az utódok.

Szomolyai mosolyok

– avagy együvé tartozás a borban

Brüsszel és Nagyvárad után harmadik állomásához érkezett június 23-án a Tőkés László erdélyi európai parlamenti képviselő kezdeményezésére elindított „Borkultúra a Kárpát-medencében” elnevezésű borbemutató és vándorkiállítás.

A helyszínt az egri borvidékhez tartozó Szomolya adta, házigazda szerepét pedig Kaló Imre, a 2011-es év Borászok Borásza töltötte be. A találkozóznak – a jól sikerült borkóstoló mellett – az eszmei üzenete is „átjött”: a multikulturális világban a magyar borászoknak az egész Kárpát-medencében össze kell fogniuk, mert a nagyvilág előtt a nemzet egységét így erősíthetik. A Debreceni Borozó tudósítása következik.



Fényképezte: Kerekes Sándor

Illusztris személyiség, Tőkés László, az Európa Parlament alelnöke köszöntötte a település főterén szép számban megjelent vendégeket, s üdvözlő beszédében kiemelte: elsősorban nem politikusként, hanem a tavaly létrehozott Kárpát-medencei Magyar Borászok Egyesületének tiszteletbeli tagjaként szólal fel. A Királyhágó-melléki Református Egyházkerület korábbi püspöke emlékeztetett arra, hogy az első ilyen rangos bemutatót saját kezdeményezésére, a Kárpát-medence magyar borászainak részvételével Brüsszelben tartották tavaly, az Európai Unió soros magyar elnökségének ünnepélyes zárásakor: Az egyszerű ember sem mehetne Isten elé, ha nem tudna közel kerülni felebarátjához, mint ahogy a magyarság sem ostromolhatná eredményesen Európa csúcsait, ha a nemzet tagjai nem találhnának egymásra. Ez az eszmeisége a szomolyai találkozónak.

A bemutatkozás első helyszíne, Brüsszel annyira sikeres volt, hogy idén januárban már Nagyváradon folytatták az összefogás szép példájának tekinthető borbemutatót. *De mit jelent maga a bor Tőkés László számára?* – tettem fel a nyilvánvaló kérdést, miután Szomolyán elkezdődött a rendezvény sokak által már nagyon várt része: kóstoló Kaló Imre boraiból és bográcsos ételeiből.

Volt egy keresztapám, Simon Imre lelkipásztor, aki Nagyenyed közelében, Miriszlón szolgált, de egyben vérbeli borász is volt, megbecsült tagja az Enyedi Borvidéknek, neki köszönhettem az első találkozómat a borral. Ezért örömmel tapasztalom a magyar borászat fel lendülését és becsületének visszaszerzését, amelyet a kommunista diktatúra, határon innen és túl egyaránt megtépzott. Viszont, ha Brüsszel felől nézem, akkor úgy tűnik, hogy a magyar borászat kitörése túl lassú, messze kevésbé tartják számon, mint amilyen nagy értékkel bír. Ezt látni kell, és ezért próbálom minden eszközzel a szét szakított Magyarországot – akár borászati – szempontból is egységben bemutatni. Ez a cél vezérelt, amikor Brüsszelben a magyar borászokkal együtt megszerveztem az első ilyen jellegű vándorkiállítást. Ezért voltunk már a Partiumban, ezért vagyunk most itt Szomolyán és ezért lesz folytatás rövidesen Felvidéken és Délvidéken is. Aki már kóstolta a Kárpát-medence csodálatos nedűit, – képviselőtársaim közül is egyre többnek –, világos az eszmei üzenet: együvé tartozás. Egyébként – tette hozzá szerényen Tőkés László – én, egy a szónak a valódi értelmében műkedvelő borfogyasztó vagyok, sajnos még az ezzel kapcsolatos szakmai műveltségem is hiányos, tehát ezzel nem akarok kérkedni! Viszont tanítványi alázattal hallga-



tom meg a borászokat és számomra van egy szakrális dimenziója annak, amit ezeknek a boroknak az ízvilága üzen.

Közben az elfogyasztott Kaló Imre boroknak is köszönhetően, de a találkozó másik üzenete is egyre inkább testet öltött: a magyar nép szőlő- és borkultúrája minden más nemzet számára irány- és példamutató életkultúra. A Bakator zenekar „spontán” előadásának hatására ugyanis még lapunk kiadója, Kovács Pál is dalra fakadt Szomolya terén. (Aki szeretné, megtekintheti az erről készült videót Facebook oldalunkon.) Jókedvű nótázásába pedig rövidesen bekapcsolódtak Szomolya aranytorkú énekesei. Sikerült is a lehetetlen: szüreti hangulat kerekedett a nyár elején.

Egyet éreztem és próbáltam megmutatni nemcsak Brüsszelben, hanem itt Szomolyán is – fogalmazta meg a választ Kaló Imre, szemében örök tüzrel a miértemre, hogy milyen szándékkal vállalta fel ezt a bemutatót –, hogy mi, borászok a népet és a nemzetet képviseljük. Meggyőződése: azért születünk a földre, hogy a borainkon keresztül a szeretet üzenetét, az élet szolgálatát hirdessük. A szeretet ugyanis az egyetlen járható út a földi élet lehetőségeiben. A ma élő emberek szeretethiányban vergődnek. Úgy gondolom, most végre olyan úton indultunk el, amelynek egyetlen célja lehet a szőlő és borkultúránkban: a testet és lelket építő boron keresztül megvalósítani, hogy ne romboljunk, hanem építsünk!

A legendás Kaló-féle körmondatok és borok után én sem tettem mást. Megpróbáltam – a teljesség igénye nélkül – egy

kis gondolat- és borízeltőt kérni más borvidékek borászaitól is. A rendezvényen vagy a borász, vagy a borászat munkatársa személyében képviseltette magát Bott Frigyes (Felvidék), Balla Géza (Ménesi Borvidék), Maurer Oszkár (Délvidék), Frittmann János (Kunsági Borvidék), Jádsi István (Balatonfüred–Csopaki Borvidék), Demeter Zoltán (Tokaj), Bock József (Villány), Rókuszfalvy Pál (Etyek–Budai Borvidék) és Seprődi József (Kis-Küküllő).

Jómagam, amikor megmutatom a boraimat ilyen találkozókön, azt mindenféle üzlet nélkül, ingyenesen teszem – hangsúlyozta Demeter Zoltán, tokaji borász. Fontosnak tartom ugyanis, hogy egy majd félévszázados kényszerű szünet után, minél többen megismerjék a Kárpát-medence egyedülálló értékeit, borait. Ez a rendezvény is a megismerésről és a folyamatos fejlődésről szól. A boraink ugyanis csak így érhetik el azt a borminőséget, aminek korábban Európa sok száz éven keresztül tapsolt.

Erdély legjobb fehér borát a Küküllő-mentén készítik – avat be a kevesek által ismert tényekbe Seprődi József. A Székely Borászként emlegetett, személyiségében is meggyőző erejű szakember Dicsőszentmártonban él és dolgozik. Egész munkássága arról szól, hogy minél több borszerető embernek megmutassa: Küküllő-mente nemcsak múltjában kiváló bortermő vidék. Az itteni illatos fajták, a tramini, a muskotály, a sauvignon blanc olyan csodálatos, komplex fehér borokat adnak, hogy az utóbbi években szinte csak aranyérmetek kaptak a hazai és külföldi borversenyeken.



Nem hiába hívták a Küküllő-mentét a Bor Országának már a XVI. században Zsámboki János (humanista nevén Johannes Sambucus) korabeli térképén. Eddig az időszakig ugyanis a Szerémségen kívül a Küküllő-mente volt a történelmi Magyarország leghíresebb borvidéke. Ezek a találkozók is ezért fontosak: tapasztalják meg minél többen, hogy a Kárpát-medencének ilyen csodálatos borvidékei vannak.

A Kárpát-medence borászata az Alföldnek sokat köszönhetett a történelmi múltban, a filoxéra-vész idején. Az ezredforduló előtt azonban elég rossz megítélése lett ennek a borvidéknek, ezért is örülünk ennek a felkérésnek, amit tavaly kaptunk Tőkés Lászlótól – mondja Frittmann Anita, a pincészet képviselőjében. Brüsszelbe is olyan könnyű, zamatos magyar fajtákat vittünk a Kunsági Borvidékről, mint például az ezerjót, vagy a cserszegi fűszerest. Sokan rögtön meg is akarták vásárolni, de sajnos akkor még nem lehetett, talán majd most. Az ilyen találkozók fontosak és nélkülözhetetlenek a magyar borok marketing munkájában és sokkal hatékonyabb, ha egységesen lépünk fel.

Zárásként egy szép gondolatfüzért szeretnék megosztani a tisztelt olvasókkal, amelyre Szomolyán is többször utaltak, de először a „Borkultúra a Kárpát-medencében” elnevezésű borbemutató és vándorkiállítás nagyváradi találkozóján hangzott el. Itt szólalt fel az idén 86. életévét betöltő Csávossy György költő-borász. Az erdélyi magyar borászok doyenje a következőt mondta:

Aki bort iszik, géniust iszik, idézem Baudelaire-t, és tudom, hogy a költőnek igaza van. A bor a lelket az ajkak küszöbére emeli és csodás igék kimondásának a képességével ajándékoz meg. Szeresd a bort, mert a barátság itala. Szeretetet és melegséget csepegtet szívedbe, megértést, de ha kell megbocsátást is. Szeresd a bort, mert a remény forrása, visszaadja a hitedet önmagadba, a holnapba, a siker lehetőségébe, az igazságba. Nincs ennél értékebb ajándék a megpróbált emberi lélek számára. Szeresd a bort, mert benne rejlik a hosszú élet titka, testnek és léleknek istenál-dotta orvossága. Gyógyítja a bánatot, a keserű csalódások sebeit, de teste építő, vért s szívet építő balzsamerejű táplálék is. Élet víze, az örök fiatalságé. Szeresd a bort, az egyetlen italt, mely méltó lett arra, hogy a Megváltó vérévé változtassák, a bor ezáltal üdvösség letéteményese. (...) Ha meg akarod ismerni önmagadat, bonts ki egy palack fénnel teli, illatát pazarló, zamatával ingerkedő, őszinteségével megnyugtató óbort, izlelgesd cseppenként fűszerességét és társalogj vele. Mint varázstükröben, ráismeresz majd önmagadra, arra a lényre, aki talán magad előtt is titkolt volt. Ha az Isten minket a saját képére teremtett, mi a bort a sajátunkéhoz igazítottuk, és általa leszünk valamelyest tökéletesebbek. Szeresd a bort, Isten ajándékát, e szent italt, az éden termé-két, az eredendő bűntől menteset, az egyetlen szert, mely a paradicsom varázsából már itt a földön is némi ízelítőt ad.

A borász időszámítása szürettől szüretig tart. Az elmúlt egy évben a Gizella Pince életét követtük figyelemmel, de itt az idő, hogy új borvidékre vessük a tekintetünket. A következő szüretig Ludányi Balázs mátrai borász mindennapjairól olvashatnak a Borásznaplóban.

Centurio Szőlőbirtok, Gyöngyöstarján



Szerző: Ludányi Balázs

A Centurio Szőlőbirtok kézműves, emberléptékű gondolkozásmódot valló és magába foglaló családi gazdaság Gyöngyöstarjánban, a Mátrai borvidéken. Szőlőterületeink 3,2 hektáron 3 dűlőben helyezkednek el; úgymint Fáy-domb (2,4 ha), Száraz-völgy (0,3 ha), és Diós (0,5 ha ugar). Ezekről a termőhelyekről származó hozamkorlátozott szőlőből, saját élesztőjük segítségével születnek meg a boraink; hagyományos feldolgozási körülmények között, nagy gondossággal rendben tartott pincékben. Szemléletünkben fontos az értéktérítés és átadás.

Június

A nyár első hónapja igen mozgalmasan telt számomra. Minden hétre jutott egy borbemutatóra, borvacsorára, borklubba való meghívás; melyeknek természetesen örömmel tettem eleget, hisz a nagyérdemű borfogyasztó közönséggel való személyes találkozás az egyik legfontosabb mozzanat a boraink népszerűsítésében, célba juttatásában. Mondhatni egyfajta ismeretterjesztés ez. Forgalomba került a 2011-es Sárgamuskotály Válogatás is – a maga 140 gramm maradékcukortartalmával – mindössze 694 palacknyi mennyiségben. Szőlőültetvényeinken a hónap végén elkezdődtek a zöldmunkák, s már ekkor érezkelni lehetett, hogy a természet adta kihívások versenyfutást indítanak el az idővel.

Július

Ez a hónap egy az egyben a növény gondozásával telt el. Hajnal fél ötkor már zajlott a munka a szőlőben, egészen tízig- fél tizenegyig. A nap hátralévő részében csomagoltam a készárut, hogy a beérkező rendelések ne érjenek váratlanul. Egyébként mást nem is tudtam volna tenni, hisz „odakint” zajlott a „sivatagi show”, brutális hősszegek kíséretében. Ezt szakította meg július 10. magasságában az egy éjszaka lezúduló 40 mm eső formájában. A Mátra egyes részeit is elkapta ekkor a jég, de szerencsére mi megúsztuk.

Augusztus

Érik a szőlő! Ez nem is lenne baj, csak az időponttal adódik gond: túl korán. Július vége, augusztus eleje ennek köszönhetően emberfeletti teljesítményt kívánt meg a remélt siker érdekében. A terméskorlátozás utolsó fázisaként – ahol szükség volt rá – a tőkéről földre került a felesleg, s mivel a szaharai hőség nem hagyott alább, egyöntetűen látszott, hogy a termés „össze fog” érni, gyors lefolyású szüret várható a legtöbb helyen. A többséghez képest „későn” kezdtünk neki: 29-én szüreteltük a Száraz-völgy 40 éves tőkéinek rizlingszilváni termését; 22-es magyar mustfokkal, mely spontán erjedt és már 400 l-es tölgyfahordókban érlelődik azóta. Előtte 25-én pedig palackba került a 11-es Cabernet franc, a Fáy-dombról egy újabb veres a borvidékről, egy újabb adalék és bizonyíték a Mátra „vörösboros” identitásának erősítése szempontjából.

Orsolya Pince, Ostoros



Szerző: Turcsek Orsolya és Tarnóczi Zoltán

Június

Egy szőlőtermesztő életében a nyár a legmozgalmasabb időszak. A szőlőzőldmunkáinak nagy része ezekben a hónapokban esedékes, ehhez jön még a permetezés, talajmunka, kapálás és/vagy kaszálás. Nincs jobb érzés, mint látni az egyre növekvő hajtásokat, a virágzó, majd növekedésnek induló fürtöket, a terebélyesedő lombot.

Július

Az idei nyáron nagyon kevés csapadék esett Ostoroson. A három nyári hónapban összesen sem hullott több 100 milliméternél, úgy, hogy augusztusban egyáltalán nem volt eső. A szőlőnek szüksége van nedvességre: nem túl sokra, de 500–600 milliméter csapadék az a mennyiség, ami talán már elegendő. Az érés időszakában sem árt egy kis nedvesség a talajban. Az idén most ez mind hiányzott. Volt olyan dűlő, ahol a csapadékhiány a hajtásnövekedést fogta vis-

sza, volt olyan, ahol a fürtök lettek nagyon aprók és lében szegények. A 2012-es borok mindenképpen koncentráltak lesznek, savban nem túl gazdagok, de mindenképpen érdekesek és figyelemre méltóak.

Persze ez az időszak sem maradhatott kóstolók nélkül. Egri barátainkkal két nagyszerű esténk volt: egy cabernet franc és egy olaszrizling-teszt. Ez utóbbin 39 olaszrizlinget kóstoltunk végig Magyarországról és Ausztriából.

Augusztus

Az Orsolya Pince augusztusban szerepelt a Kolozsvári Magyar Napokon. Népes közönség előtt tartottunk kóstolót, jó volt megismerkedni sok lelkes erdélyi borrajongóval.

Tavalyhoz hasonlóan az idei szüret is jóval korábban kezdődik, mint az megszokott volt még évekkkel ezelőtt. Elsőként a leánykák, olaszrizlingek kerülnek be a pincébe. Bizakodva várjuk, hogy megkóstolhassuk az újborokat.

Szüreti hagyományok, a szüret folklórja

Itt van az ősz, ami a borvidékeken egyet jelent: itt van a szüret ideje. De mit is érdemes tudnunk a szüreti hagyományainkról?

A szőlőművelés legfontosabb feladata mindig is a szüret volt, amely – azon túl, hogy az egész éves fáradságos tevékenység eredményének időszaka – nemcsak munka, hanem ünnep, szokásokban és hiedelmekben gazdag esemény is egyben.

Fontosságát mi sem bizonyítja jobban, minthogy – egészen a múlt század elejéig – a városokban, falvakban a szüret idejére szünetelt a törvénykezés és a bíraskodás, a diákok szabadságot kaptak az iskolákban. A 16–17. században a szüret igazi sátoros ünnep volt, amelyre még a hadviselő felek is hazasiettek.

A szüret mindenhol szigorú rend szerint zajlott. A kezdetét évszázadokon keresztül a helyi eljárások, a városi tanács, a helyi községek, korábban pedig a földesúr határozta meg. A legfőbb szempont minden esetben az időjárás és a szőlő érettsége volt, de a különböző borvidékeken mégis mindig valamilyen naphoz voltak köthetőek. Ezekről általában csak egy-két nappal tértek el.

Dél-Dunántúlon és az Alföldön általában Szent Mihály-napja (szeptember 28.), a Balaton mellékén, Zalában, Göcsejben és a Mátraalján Teréz-napja (október 18.), Balaton és Kőszeg vidékén Orsolya-napja (október 21.), a Szászföldön és a többi erdélyi borvidéken Gál-napja (október 16.) volt a kezdés ideje. A legkésőbbi szüreteket Tokaj-Hegyalján és Sopron vidékén tartották, korábban nem volt szabad leszedni a szőlőt, a népi mondás is így tartja: „Akár haszon, akár kár, Simon-Júda a határ”.

A legszegényebbeknél egy napos volt; kisebb gazdaságokban néhány napig, nagyobbban előfordult, hogy hetekig eltartott, de általában két-három hét alatt az egész városban befejeződött.

A szedés megkezdésének hivatalos időpontját két héttel korábban a város vagy a falu főterén kidobolták, de volt, ahol harangkonfák, tűzgyújtás, ostopattogtatás vagy viharágyú is jelezte az esemény kezdetét. A zajkeltés nem csak e fontos esemény mindenkihez való eljuttatásának eszköze volt, hanem ősi védekezési mód is egyben, az ártó lényekkel, gonosz hatalmakkal szemben.

A földesurak birtokain néhány nappal mindig korábban kezdődött el a szedés azért, hogy megbízottjaik probléma nélkül tudják behajtani a város lakóitól a dézsmát.

A szüret pontos kezdését a városi hatóságok szigorúan ellenőrizték. A szőlőhegyekre vezető utakon a szüret előtti hetekben keresztbe ártot ástak – így akadályozva meg a hegyre való feljutást, amit csak a szőlőszedés kezdő napján temettek be. Ettől kezdve az utakat egy, a hatóság által kiküldött személy felügyelte.

Többször előfordult azonban, hogy megszegték a szüret kezdetét szabályozó rendeletet, ilyenkor büntetést szabtak ki a szabálytalankodóra: volt arra példa, hogy a korábban szüretelőtől az egész évi termést elkobozták.

Egerben jellemzően – néhány kivételtől eltekintve – soha sem kezdték Szent Mihály napjánál korábban a szedést. Ez a szokás egészen a két világháború közötti időszakig tartotta magát. A „komoly” gazdák a jó bor reményében mindig október 20-a után kezdték a szüretet. Aki korábban kezdte, arra azt mondták: „Szedi az ecetnek valót.”.

A szüret megkezdése előtt nem ritkán misét tartottak hálából azért, hogy az Istennek megköszönjék az áldást, a bő termést. Nyilván ezt csak olyan gazdák tehették meg, akik a szertartás anyagi kihatásait vállalni tudták.





A szüret előtt

Mikor a szőlő érni kezdett begereblyézték a bakhátakat, hogy minden lábnym látszódjék – így akadályozva meg az esetleges lopásokat –, a csősz pedig kereplőjével folyamatosan járta a hegyet, így tartva távol az állatokat és a rossz szándékú embereket. A gazdák szőlőterületük arányában fizették a csőszbért pénz és gabona formájában, szüretkor ebéddel kínálták őket, valamint szőlővel és más gyümölccsel ajándékozták meg munkájáért.

Fontos feladat volt a hordók felkészítése az új borra. A kádárok munkája ebben az időszakban megnőtt, hiszen ők látták el új abronccsal a hordókat. Egerben még a 19. század végén is voltak vesszővel kötött hordók. (A vasabroncs-hordók a 18–19. század fordulójától kezdtek terjedni, így nőtt azok mérete is.) Szintén a kádárok készítették a szüretelésnél használt puttonyokat, kádakat, kácikat, a taposókádakat, boroskupákat és cserpákokat.

A szüret

A szüret mindig is félig munkának, félig ünnepnek számított a magyar hagyományokban, mely a paraszti gazdaságokban kölcsönösen végzett társas munka, földesúri szőlőkben robotmunka, szőlőtermő gazdaságokban pedig bér munka volt. A kisebb szőlőkben a család (mint ma is) rokonokkal, barátokkal szüretelt. Ebben az esetben a rokonság mindig időben egyeztetette a szüret időpontját, így mindenki „visszaszegíthetett” annak, aki részt vett az ő szőlőjének a leszedésében. Ilyen alkalmakkor a gazdának gondoskodnia kellett a szedő rokonság teljes ellátásáról.

A szüret napfelkeltekor indult. A gazda pálinkával kínálta a szedőket. A reggeli (früstök) rendszerint 8 órakor volt, nyers

vagy sült szalonnát, esetleg kolbászt fogyasztottak. Napközben a gazda borral, pálinkával kínálta a szedőket. Az ebéd hagyományosan birkagulyás volt. A juhot még tavasszal megvették a vásárban, így az a szüret idejére szépen meghízott.

Egerben böjti időszakban tilos volt szüretkor húst fogyasztani. Így ilyenkor az urasági pék által sült kenyeret, főzeléket, sőt és túrót kaphattak a szedők.

A szüreti táplálkozás koronként és társadalmi rétegenként különböző volt. A napszámosok esetében a munkabért ellátással együtt határozták meg, az étel értékét levonták a bérből. A 19. században jellemzően a szőlőmunkás, napszámos egész nap pusztá kenyeret evett, a tehetősebbek pedig szalonnáztak. Ugyanakkor előfordult az is, hogy a szedők addig nem fogtak hozzá a munkához, amíg annyi szőlőt nem ettek, amennyi belük fért.

A két világháború között a szüreti munkások sok helyen kaptak lőrért is. A lőrének való kisebb mennyiségű szőlőt a szüret előtt szedték le, összetörték, majd vízzel hígították és 8–10 napig erjesztették.

Egerben minden hóstyán (negyedben) volt egy úgynevezett tanya, ahol a munkások, napszámosok és szüret idején a szedők gyülekeztek. A gazdák itt fogadták fel a szőlőbeli munkásokat. Ha a szüret több napig tartott és a gazda más településről is fogadott fel napszámost, akkor gondoskodni kellett az éjszakai elhelyezésről.

Kora reggeltől kezdve a szedők (gyermekek, asszonyok, serdülők és öregek, valamint a közeli falvak lakói) csebrekbe, vedrekbe szedték a fürtöket, a férfiak feladata volt a puttonyozás, vagyis a szőlő elszállítása a gyűjtőhelyre, ahol azt összezárták vagy taposták. Minden 3–6 szedő után járt egy puttonyos, aki, ha el-elmaradozott, a szedők így kiabálták: „Puttonyos! mikor mondom, itt ugross! Puttonyos! mind tiéd a libafos! (Fajcsák Attila: Az egri szőlőművelés szokásai és hiedelmei, 67. oldal)



Munka közben a szedők népdalokat énekeltek, élcelődtek, tréfálkoztak a gazda legnagyobb örömére, hiszen addig biztosan nem érték a szőlőt. Népdalaink egy csoportja a szüreti munkákhoz és az új borhoz kapcsolja a párválasztást:

„Fújja a szél a ló fölé a kendőt,
Hát mi rózsám, mikor tartunk menyegzőt?
Ha az őszre megfőrr a bor; szüretkor,
Férjhez viszlek rózsám majd akkor.”

Ebéd közben is folytatódott a tréfálkozás: „Azt mondja az öreg Kis, ne csak együnk, igyunk is!” Az étkezés után rövid pihenőt tartottak, amit a fiatalok játékkal töltöttek el. Ilyen ismert játék volt a „Künn a bárány, benn a farkas”, a „Haragszom rád” vagy a „Hogy tetszik”.

Szüret idején tilos volt a szőlőbeli erkölcstelen viselkedés. Aki vétet ez ellen azt megbüntették.

A koldusok gyakran mentek ki a szőlőbe, tudván azt, hogy ilyenkor az emberek adakozóbbak. A szőlő felé sétálva megálltak egy-egy útelágazásnál és panaszos hangon szent énekeket énekeltek, hogy az arra haladók figyelmét felkeltsék némi adomány reményében.

Szintén bevett szokás volt a gazdák részéről, hogy nem szedték le az összes szőlőt, hagytak belőle a vándoroknak és a madaraknak is. A hiedelem szerint a szőlőn hagyott fürt jövőre bő termést ígér.

A koldusok mellett megjelentek a cigányzenészek is. A szüreti időszakban éjjel-nappal húzták, amiért cserébe bőséges fizetséget kaptak ételben, italban és némi készpénzben.

A jókedv és a hangulat emelése érdekében gyakran megszólaltak a viharfelhők ellen felállított mozsárágyúk is. A múlt század közepétől pedig egyre elterjedtebb lett a szüreti tűzijáték is.

Tokaj-Hegyalján a 19. század végén ismert volt a kötözés, vagyis a szőlőbe először kikerkező birtokos karjára szőlőfürtöt és kendőt kötöttek. Egerben a szüretelőket megkötözték a gazdát és vízzel leöntötték, így biztosítva a gonosz szellemek távoltartását és a jövő évi bőséges termést.



Szüreti felvonulás és a szüreti koszorú

A szüret elengedhetetlen része volt a szüreti felvonulás, amikor a leányok, legények népviseletbe öltözve vonultak végig a városon. A menetben csikós-lovas csapat, cigánykaraván, csőszleányok, kulacsos gyerekek, fűvös zenekar vett részt. Őket követték a szüretelő legények, leányok. A felvonulás gyakori szereplője volt a kivet fenekű hordóban felvonuló és boros üvegből nagyokat ivó legény, vagy a lányokká maszkírozott fiúk, illetve fiúkká öltözött lányok csoportja. A felvonulás teljes ideje alatt népdalokat, énekeket zengtek. Állandó szereplők voltak továbbá a vőfélyek, koszorús-lányok, betyárok, zsáneralakok (drótos tót, ablakos cigány), valamint a kerékpárosok, akik a kerékbe húzott nemzeti színű szalagokkal karikáztak.

A szüreti felvonulásokra gyakran ellátogattak a környező kisebb falvakból. „Filléres gyorsvonattal” érkezhettek Egerbe a mulatozós részt venni vágyók.

Tokaj-Hegyalján a szüret utolsó napja a végzés, amelyet végzéstánc, szüreti mulatsággal fejeztek be. A szőlőbirtokos ilyenkor megvendégelte a szüretelőket.

Ebben az időszakban országszerte egymást érték a szüreti felvonulások és a szüreti bálók. A munka végeztével a munkások koszorút készítettek, megajándékozva vele a szőlőbirtokosokat. A koszorú átadása után rendszerint a gazda áldomást adott munkásainak, melyet szüreti felvonulás, majd hajnalig tartó mulatság követett.

A szüreti koszorú gyökerei a bibliai hírvivőkhöz (Jósua és Kalib) vezethető vissza. A koszorú változatos forma jellemzi: harang, csengettyű (Putnok és Szilvásvárad környékén), szív (Putnok és Verpelét térségében), piramis (Gyöngyös környékén, Egerben), négybordás és magyar korona (Pozsony megye, Tokaj-Hegyalja, Ostoros).

A rómaiak Bacchus tisztelete fedezhető fel a tokaj-hegylajai szüreti felvonulások Baksus figurájában. A magyarországi Bacchus-kultusz a rómaiaknál decemberben tartott szaturnáliák, bacchanáliák folytatásának tekinthető, amely a kereszténység idején farsangra tevődött át. A 16–17. századi iskoladrámák hatására került a Bacchus-kultusz a nép farsangi szokásai közé, majd a 20. század elejétől kapcsolódik a kapások által szervezett szüreti felvonulásokhoz. A hegyaljai farsang, majd szüreti Bacchus-ünnep valószínűleg német közvetítéssel került ide.

A szüret az aratás után a második legnagyobb mezőgazdasági ünnepnek számított Magyarországon. Ennek ellenére elmondható, hogy csak akkor készítettek koszorút és szerveztek felvonulást, ha a szüret bő termést hozott, tehát volt ok a mulatságra. Előfordultak persze kivételek is: Egerben a filoxéra idején a mulatság a kipusztult szőlők felett állított ravatalra emlékeztetett.

Természetesen nem volt elég a bőséges és a jó minőségű termés betakarítása, az abból készült jó bort el is kellett tudni adni. Az eladás szándékát évszázadokon keresztül cégérrel jelezték, mely ez egyik vidéken fenyőgallyból, máshol szalmából font, esetleg faforgácsból készült koszorú volt. Egerben, aki szüret után bort akart eladni „káposztaharaszot” (káposztalevelet) kötött egy karóra és azt szegelte ki a kapujára. A borcégér valószínűleg Bacchus istennek áldozó, rómaiak fején lévő szőlőlével-koszorúból alakult ki.

Borral és szőlővel nap, mint nap találkozunk, de biztosan tisztában vagyunk ezek kultúrértékével? Remélem egy-egy pohár bor vagy fürt szőlő elfogyasztása közben emlékezni fogunk az ezek elkészítéséhez szükséges egész éven át tartó fáradságos munkára és eszünkbe fognak jutni az ehhez kapcsolódó szokások, a szüret folklórja.

Szép hagyományok ezek, melyeknek egy része még ma is fellelhető. Találjuk meg ezeket szerte az országban, hiszen a hagyományok bennünk élnek tovább.

Felhasznált irodalom:

Fajcsák Attila: *Az egri szőlőművelés szokásai és hiedelmek*

Eger: Dobó István Vármúzeum, 1990. 62–79. oldal

Kurucz Albert: *Az Észak-Bihari szőlőművelés és borgazdálkodás*

In.: *Észak-Bihar szőlő- és borkultúrája* – Konyár, 2010. 74–98 oldal

Magyar néprajzi lexikon, főszerkesztő Ortutay Gyula

Budapest: Akadémiai Kiadó 1977–81.

Nem egyszerű eligazodni a borok világában annak, aki nem ezzel foglalkozik rendszeresen. 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 es fogyasztásának elkötelezett képviselője.

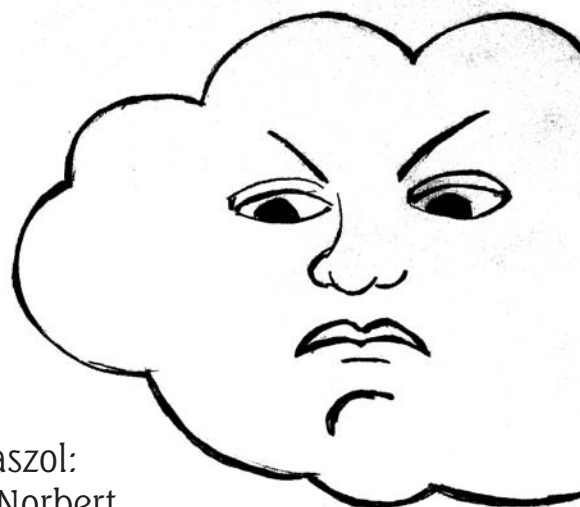
Nóri kérdez:

A nagy nyári melegben könnyebb borokat kíván az ember, meg sok folyadékot. Na, már most: mi is a státusza a fröccsnek? Szabad a bort gyöngyöző vízzel hígítani vagy merénylet a borosszakma ellen? Mi a helyzet egy rozéba pottyantott jégkockával? Mondhatjuk azt, hogy 35 fok fölötti kánikulában elnézhető?

Aztán meg a bort nem csak vízzel lehet hígítani. A boros kóla – tudom – nem való. De mi a helyzet a többi „keverékkel” a spanyol sangriával, a franciák kyr-jével és kyr royal-jával? Hidegben pedig megengedett a meleg, fűszerezett bor? Hol van a jó ital és a pancs közötti határ?



Grafika: Dr. Palotás Lehel



Aki válaszol: Grasselli Norbert

Sok-sok kérdés, remélem, belefér egy válaszba. Az ős olyan időszak, ahol a meleg napokat egyre hidegebbek váltják, ilyenkor az ember a könnyű fehérboroktól, rozéktól a nehezebb vörösborok felé fordul.

A fröccs nagy melegben nem tilos, sőt erősen ajánlott az alkohol mellett növelni a folyadékbevitelt. Sokan magyar találmánynak tartják a fröccsöt, de valljuk be, azért a volt Osztrák–Magyar Monarchia területén eléggé elterjedt, Észak-Olaszországtól Dél-Németországig. Mindenesetre Magyarországon rengeteg változata és neve ismert a különböző hígítási arányok függvényében, mondjuk a sport-fröccstől (1 dl bor és 9 dl víz), egészen a Krúdy-fröccsig (9 dl bor és 1 dl víz). Nálunk elsősorban száraz fehérborból (újabbban rozéból) készül a fröccs, szénsavdús szikvízzel felöntve. Hoppá, nem is, az öregek megfednének: nem a bort hígítjuk, hanem a vizet javítjuk fel borral! Ez persze nem azt jelenti, hogy csak ez a kombináció létezik, az osztrákok és németek szívesen isznak vörösbor-fröccsöt is, száraz vörösborból készítve. Érdemes ezt is kipróbálni, mondjuk egy könnyű egri vörössel vagy sillerrel egy forró nyári estén.

A VBK (vörösboros kóla) nehezebb kérdés. Azt hiszem nincs is olyan borszerető ember, aki fiatalkorában ne próbálta volna ki ezt az üdítőt. Azért nem érdemes erőltetni, mert a kóla (és a sok cukor) elfedi a bor ízét, a bor élvezetét. Aki bort szeretne inni, annak nem ajánlom.

A többi említett „keverék” helyi specialitás. Ezek is általában azért terjedtek el, mert a relatív alkoholtartalmat csökkentik, ami nagy melegben bizony jól jöhet. A sangria a narancs gyümölcsével, egyszerűbb helyeken narancslével kevert bort jelent. A kyr, illetve a kyr royal a franciák munka utáni kikapcsolódást segítő kedvenc itala, amely fehérbor vagy pezsgő feketeribizli lével (cassis) dúsítva. Nagyon kellemes italok, abban az esetben, amennyiben jó minőségű alapanyagokból, legfőképpen jó minőségű borból készülnek.

Ahogy közeledünk a télhez, egyre inkább lecseréljük ezeket a könnyű italokat egy jó meleg pohár borra. Magyarul általában forralt bort mondunk, bár ez kicsit csalóka. A bort nem érdemes felforraltatni, hiszen akkor az egyik legfontosabb összetevő, az alkohol is eltávozik belőle. Inkább csak melegítsük össze (forráspont alatt) a kedvenc fűszereinkkel. Én narancshéjat, szegfűszeget, szegfűborsot, fahéjat szoktam a borba pakolni. Talán meglepő, de itt is igaz: csak jó alapanyagból dolgozzunk, ha jó minőségű borból készítjük a forralt bort, még cukor (méz) sem kell bele. No persze, ízlések és pofonok...

VÖRÖSBOROS SZARVASRAGU

Hozzávalók 6 főre:

1,5 kg szarvas színhús
2 evőkanál liszt
10 dkg mangalica szalonna
5 dkg hideg vaj
2 nagy fej hagyma
20 dkg apró szemű csiperke
10–15 dkg vadgomba
2 fej fokhagyma
4 szál sárgarépa
2 szál fehérrépa
1 zeller szár
friss kakukkfű
pár szem borókabogyó
fél liter marhahús-alaplé
3 dl száraz, testes vörösbor
só és frissen őrölt bors



ELKÉSZÍTÉSE:

A szarvashúst megszabadítjuk a hártáktól és falatnyi (de nem túl kicsi) darabokra felkockázzuk. Sózzuk, bőkezűen borsozzuk és meghintjük liszttel. A zöldségeket megpucoljuk, a répaféléket apró darabokra vágjuk, a zellerszárat felaprítjuk, a hagymát nyolcra vágjuk, a fokhagyma fejeket pucolatlanul vízszintesen elfelezzük.

A szalonnát apróra kockázzuk és egy felforrósított méretes serpenyőben hagyjuk, hogy kiolvadjon a zsírja. A szalonnapörccöt kivesszük, a zsíron megkéregesszük (elősütjük) a húskockákat. Egyszerre mindig csak keveset teszünk a serpenyőbe, hogy a húskockák ne érienek össze – így sülnek, nem párolódnak.

Ha a húskockák minden oldala megpirult, kivesszük őket és lefedve melegen tartjuk. A visszamaradt zsiradékra dobjuk a feldarabolt fehér-, és sárgarépát és rázogatva-keverve enyhén karamellizáljuk.

Egy nagyméretű fedeles cserépedénybe (pl. Pataki Sába tálba) beleszórjuk a szalonnapörccöt, rátesszük az elősütött húskockákat, meg a répákat, gombát, hagymát, fokhagymát, szárazellert, pár szem borókabogyót és egy kis csokor friss kakukkfűvet.

Visszatérünk a serpenyőhöz, az aljához ragadt ízes pörccöket feloldjuk a vörösborral és kicsit be is forraljuk. Hozzáöntjük az alaplevet, felmelegítjük, majd az egészet ráöntjük a sütőtálban várakozó húsról és zöldségekre. A tálat lefedjük egy sütőpapírral (ez majd bent tartja a párolgó nedveket), rátesszük a fedőt és betoljuk az egészet a 150–160 fokra előmelegített sütőbe. Az elkészülési idő a vad korának függvénye, ezért egy-másfél óra elteltével érdemes 15–20 percenként ellenőrizni.

Ha a hús elkészült (vigyázzunk, hogy ne főzzük túl puhára), kiszedjük a kakukkfűvet (kicsit fás szára ne kerüljön a tányérba), a szaftot egy serpenyőbe szűrjük és nagy lángon beforraljuk. Amikor majdnem mártás sűrűségű, belekeverjük a kis kockákra vágott hideg (jeges) vaját, kevergetve hagyjuk, hogy beleolvadjon, selymes mártásalakuljon, majd visszaöntjük a ragura. Puliszkával, vagy tejszínes, vajos krumplipürével tálaljuk.

SZŐLŐS-SZILVÁS NYÚL

Hozzávalók 4 főre:

4 nyúlcomb
5 dkg vaj
2 dl száraz hárslevelű
1 fej (pucolatlan) fokhagyma
2 gerezd zúzott fokhagyma
2 ág friss kakukkfű
1 ágacska rozmaring
3–4 levél zsálya
1 babérlevél
2–3 evőkanál (házi) darált paprikakrém
só és frissen őrölt bors
10–15 szem szilva
1–2 fűt szőlő

ELKÉSZÍTÉSE:

Az alaposan megtisztított nyúlhúst sózzuk, borsozzuk és bedörzsöljük darált paprikakrémmel. Fedeles (pld. Pataki) cserépedénybe tesszük a kakukkfűvel, 2 gerezd zúzott fokhagymával, babérlevéllel, a zsályával, a rozmaringgal, 1 vízszintesen elfelezett fej pucolatlan fokhagymával, a vajjal és a borral együtt. Lefedve, 160 °C-fokra előmelegített sütőben sütjük 50–60 percig, közben egyszer megfordítjuk a húsokat. Hozzáadjuk a magozott szilvát, a szőlőszemeket és fedő nélkül, 250 °C-fokon még további 20–25 percig sütjük, a szaftjával locsolgatva, míg szépen megpirul. Tejszínes krumplipürével tálaljuk.



A large, dark, rustic cooking pot sits over a bright, crackling fire. Inside the pot, a thick, vibrant orange-red sauce is bubbling, with several pieces of meat, possibly chicken or pork, partially submerged. A dark wooden spoon is visible, stirring the contents. The fire below is composed of burning logs, with bright yellow and orange flames reaching up towards the pot. The background is a textured, light blue-grey surface, possibly a wall or a backdrop.

Szüreti kakaspörkölt

A késő délutáni nap még melegen simogat, az őszi sárguló leveleivel és hűs szellőjével azonban már érezteti közeledtét. Be kell ismernünk, hogy ez a nyár visszavonhatatlanul véget ért. Túl vagyunk számos remek grillezésen és bográcsoláson, de még nem tudunk kiszakadni a kert nyugalmat adó öleléséből.

Eelő hát a bográccsal, s készítsünk valami tartalmasat, valami mást, mint az elmúlt hónapokban! A csirkepörkölt valahogy olyan „csajos” dolog – az igazi férfimunkát egy jól megtermett kakas kondérba vágása jelentheti csak. A kakaspörkölt nem az egyik legismertebb ételünk, de ha szüret idején egy különleges ételt szeretnénk kipróbálni, akkor ez az ideális választás.

Szerkesztőségünk Albert István, a debreceni No. 1 Bisztró vezetőjének irányításával vágott bele a természetes szárnyas főzésébe,

melyhez első lépésként mindenkinek csináltunk egy nyárbúcsúztató rosé fröccsöt...

A kakas íze jóval gazdagabb, mint a csirkéé, hiszen maga az állat is sokkal izmosabb, zsírosabb, így főzni is tovább kell majd. A tökéletes kakaspörkölt alapanyagaként – ha lehetőségünk van rá – válasszunk tanyasi házi szárnyast. A feladat nem egyszerű, de a gazdagabb ízlésmény meghálálja a beszerzésre és a főzésre fordított plusz időt.



HOZZÁVALÓK (1 BOGRÁCSHOZ/KB. 6–8 FŐ):

1 kb. 3–4 kg-os kakas
kakashere és taréj, ízlés szerint
30 dkg füstölt szalonna
4 közepes fej vöröshagyma
1 fej fokhagyma
őrölt fűszerpaprika, só, bors
friss erős paprika
paprika, paradicsom
csokor rozmaring

Legfontosabb kezdés – sokan megfélekednek erről, és aztán főzés közben kapkodnak... – a tűzifa előkészítése, a bográcstartó felállítása, majd a tűzgyújtás. Ha így járunk el, akkor nem kell a fakanalat főzés közben a baltával cserélgatnünk. Amikor ezekkel megvagyunk, fel a kötényt és irány a konyha! A kakast darabjaira szedjük, jól átmossuk, majd hagyjuk lecsepegni. A paprikánkat, a paradicsomot megmossuk, áttöröljük, a szalonnát, a vöröshagymát kockára vágjuk, a fokhagymát áttörjük.

Odatesszük a bográcsot a szalonnával, a kiolvadt zsírban üvegesre sütjük a hagymát. Hozzáadjuk a paradicsomot, a paprikát és a fele mennyiségű tört fokhagymát. Ha a zöldségek elfőtték a levüket, beletesszük az őrölt fűszerpaprikát és az megtisztított, átmosott taréjokat.

Körülbelül háromnegyed órányi főzés után – közben a vizet pótoljuk, ha kell – fazékba tesszük a darabokra bontott kakast. Sóval, borssal, erős paprikával ízlés szerint fűsze-

rezzük, hozzáadjuk a maradék fokhagymát. Lassú tűzön főzzük. Amikor a hús már kezd puhulni, de még nem válik le a csontról, beletesszük a heréket és a csokorba kötött rozmaringot – utóbbit 5 perc után ki is vesszünk. A pörköltöt készre főzzük.

Tálalhatjuk nokedlivel, túrós-tepertős csuszával, házi csipetkével. Mi sós burgonyát főztünk hozzá és a nyár utolsó emlékeként kovászos uborkával tálaltuk.

No. 1 Bisztró

4025 Debrecen, Piac u. 18.
Asztalfoglalás: +36-20/410-4444
www.no1bisztró.hu

VÁLAMI 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 kínálattal 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.

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 hajlandóak alább adni! A minőségtől azonban nem kell megijedni – az első osztályú ételekhez nálunk megfizethető árak párosulnak!



No.1 Bistró
Debrecen, Piac u. 18.

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

www.no1bistro.hu

Törkölypálinka – a boron túli világ

A törköly – a finoman préselt szőlő héja, húsa, magva – az egyik legjobb pálinka alapanyag, ennek ellenére kissé hányatott múlttal rendelkezik. Sokan borászati hulladék hasznosításaként tekintettek a törkölypálinka készítésre, ebből természetesen silány minőségű, néha ihatatlan italok is készültek. A harci Brill Pálinkaház évek óta igyekszik visszahozni a törkölypálinka elismertségét, népszerűségét, legújabb céljuk a szekszárdi kadarka és bikavér törkölyök különleges ízvilágának bemutatása.

Ezt az italféleséget, a törkölyt, mi magyarok legalább a XV. század óta ismerjük és szeretjük, annyira, hogy a XVII. században már törvényileg szabályozták (bár akkoriban épp tiltották) a szőlő préselése utáni „maradék” szeszipari felhasználását.

Ma már a törkölypálinka is megújult, hiszen a kor elvárásainak nem igazán felel meg egy – korábban megszokott – húzós, karcos ital. A jó törkölypálinka ugyanis amellett, hogy kellemes zamatokkal kényezteti fogyasztóját, megmutatja alapanyaga szépségeit, tehát a szőlő – jobb esetben a szőlőfajta – illat- és ízjegyeit.

A főzőmester számára a jó törköly egyet jelent a friss, finoman préselt, a présből épphogy kikerült alapanyaggal. Az sem hátrány természetesen, ha válogatott alapanyag kerül a főzdébe. Mind a fehér, mind pedig a kékszőlőknél fontos a törköly gyors feldolgozása, hiszen az oxidáció nem kíméli az aromákat. Ne felejtjük el, hogy a törköly már feltárt gyümölcs, ami önmagában semmilyen védelmet nem élvez, igen sérülékeny!

A vörösborok héjon erjesztése után tulajdonképpen kész cefrét viszünk a főzdébe, de a fehér szőlőfajták törkölyét még erjeszteni kell. Ezt

irányítottan, legtöbbször fájlesztők segítségével, levegőtől elzárt térben oldják meg, hogy a legfrissebb, fajtajelleges illatokat is megmenthesük, átvihessük a párlatba. Legjobb mindezt a főzőmester útmutatásai alapján megvalósítani, hiszen ő tudja legjobban, mire is van szükség egy jó párlat elkészítéséhez. Lepárlás után a friss pálinka legalább egy hónapot pihen, mire illatanyagai rendeződnek.

Több törköly – főleg a kékszőlőből készült italok – szinte kiáltanak a fahordóért. A pár hónapos „simítástól” a több éves fahordós érlelésig szinte mindent érdemes kipróbálni, hiszen a végeredmény gyakran egy komplex, gyümölcsös, fás, balzsamos karakterű ital, ami a nagy francia borpárlatokkal is könnyedén felveszi a versenyt. Ezek a komplex italok viszont nagyobb figyelmet és körültekintést igényelnek. Hosszabb levegőztetéssel, gyakran kicsi melegítéssel jutunk el a csúcsponthoz, ahol ezek a pálinkák valódi gasztronómiai élményt jelentenek.

Élvezzük hát méltó környezetben, megfelelő körültekintéssel!

FŐZZ BRILL PÁLINKÁVAL ÉS NYERJ!



A pálinkáról az utóbbi évek gasztronómiai paradigmaváltásának köszönhetően kiderült – kiválóan alkalmas a főzésre, ételek kiegészítésére, teljessé tételére. Éppen ezért a Pécsi Borozó szerkesztősége és a harci Brill Pálinkaház közös receptversenyt hirdet a gasztrobloggerek, séfek, háziasszonyok, amatőr opportunisták számára. A nyermények pedig kecssegetőek, hisz kétfős két napos pálinkakurzust, pálinkakóstolót és pálinkacsomagokat lehet nyerni.

A pályázóknak nincs más dolguk, mint Brill-pálinkával főzni és azt 2012. november 5-ig közzétenni blogon, honlapon, gasztronómiai portálon, vagy receptgyűjtő weboldalon, mégpedig fotóval és pontos recepttel dokumentálva. Ami fontos, hogy a pálinka ne csupán kísérője, hanem szerves része legyen az ételnek. Fontos az elkészíthetőség és a praktikusság. A pálinka lehet gyü-

mölcs, szőlő, törköly vagy éppen zöldségpárlat is, a Brill Pálinkaház széles szortimentje elég lehetőséget biztosít a variációkra.

A háromtagú mesterszakácsokból, gasztronómiai szakemberekből álló zsűri a beérkezett pályaműveket közösen bírálja majd el. Az eredményhirdetés napján, – melyet a harci Brill Pálinkaházban 2012. november 23-án rendezünk meg – a győztes ételeket le is főzik majd. A győztes így a sajtó és a szakma képviselőinek társaságában kóstolhatja meg egy profi által elkészítve a pályaművét.

A pályázókat arra kérjük, hogy külön tételben sorolják fel a használt alapanyagokat, és külön leírásban adják meg az ételek elkészítésének munkafázisait. Kérjük, hogy a receptek mellé az elkészült ételről fényképet is mellékeljenek. Egy pályázó természetesen több recepttel is pályázhat, nevezési díj nincs.

A NYEREMÉNYEK:

1. Két fős, két napos pálinkás élményhétvége, melyben a szerencsések megismerkedhetnek a pálinkakészítés és kóstolás rejtelmeivel, műhelytitkaival. Közben pedig bebarangolhatják a harci és szekszárdi tájat. A vacsorájukat a szekszárdi Szász Söröző Étteremben (www.szasz-sorozo.hu) fogyaszthatják el, szállásukról a Sió Motel Szekszárd (www.siomotel.hu) gondoskodik.
2. Egy kóstolókurzus egy 6 fős baráti társaság számára a Brill Pálinkaházban.
3. Brill pálinkából összeállított különleges pálinkacsomag.

A receptet a leírásokkal, legalább egy fotóval és a linkkel együtt e-mailben kérjük beküldeni 2012. november 5-ig a jatek@pecsiborozo.hu e-mail címre.

A receptverseny és az eredményhirdetés lebonyolításában a Brill Pálinkaház szakmai partnere a szekszárdi Szász Söröző Étterem.



ÚJ MAGYARORSZÁG
VIDÉKFEJLESZTÉSI PROGRAM
2007–2013



Debreceni Borkarnevál

Ha augusztus első hétvégéje, akkor Debreceni Borkarnevál. Nem túl nagy, nem túl híres, de a miénk.



Fényképezte: Darin Sándor – borutazo.hu

Az idén négynapos esemény harmadik, szombati napján rendezték az obligát slambucfőző versenyt. Jelen sorok sokat látott írójának és társainak sikerült kisebb botrányt kavarnia a „Slambuc Masala” megalkotásával és lezsűrízésével. A hagyományos burgonya–tészta–zsír–só–víz kombót két szál póréhagymával, egy zöldpaprikával és egy zacskó curryvel kiegészítve elértük, hogy soha nem látott hosszúságúra nyúljon a zsúri arca, és a helyi televízió is képes beszámolót készítsen a botrányos, ám roppant gyorsan elfogyó 'indiai fűszerezésű slambucról.

A tizenöt perc hírnév után nézzük az idei borfelhozatait, végső soron erről szól egy borkarnevál. Csekélységem péntek délután és este 50+ tételen küzdötte át magát, ebből most csak szubjektíve azokat emelném ki, amelyek érdekességük miatt nagyobb közfigyelemre tarthatnak számot.

Kezdjük egy tokaji fölfedezéssel, Degenfeld 2009-es Kövérszőlő-jével. Darin Sanyi kollégám mutatta meg ezt az édes csodát, a poca kja alapján ő gyakran él az efféle élvezetekkel. A kövérszőlő egy régi, de újra fölfedezés alatt lévő tokaji fajta (én mindenestre újra földezem...). Ez a tétel petróleumos illattal kezd, és az íze is olajos, pikáns, disszonáns. Pörkölt dohányos aromákkal és könnyedséggel búcsúzik. Szeretem az ilyen borokat – nem akar szépelegni, mint

megannyi édes párja. A XIX. századi negédes operettek után ilyen hatása lehetett Debussy vagy Bartók zenéjének.

Tokaj-Hegyaljánál maradva, meg kell még említenem, hogy a tállyai Oroszlános Vendéglő 2008-as Magnum „ház bora” (furmint–sárgamuskotály házasítás) túl jó ahhoz, hogy a ház bora legyen. Üde, körtés karaktere nagyon hosszan megmarad a szájban, a vendéglő slow food ételei előtt, közben, és után is ajánlott a fogyasztása.

Hogy egy kicsit más borrégiók felé is elkalandozunk, a villányi Kúcs Gyulára oda kell majd figyelni. A Sauska egykori főborászának 2011-es kékfrankos roséja meglepően testes, már-már olajos képet (olajfestmény: bacchanalia) mutat. Nem az a trendi rosé, hanem egy beltartalmi értékei miatt komolyabb ételhez is fogyasztható gasztró bor – és csodák csodájára, a debreceni Nr.1 Bisztró is involválta Gyulánk borát (tudtommal nem csak ezt a rosét, hanem minden mást is).

Végül, a számomra eddig ismeretlen szekszárdi Tringa Borpincéről megtudtam, hogy késői, általában novemberi szürettel és alacsony tőketerheléssel dolgoznak. A 2009-es Cabernet Franc Reserve az étcsokoládék kedvelőinek a bora: cappuccino és pörkölt aromák adják az íze főbb csapásirányát, mely hosszú, extraktédes kifutásba torkoll. A burzsoázia diszkrét bája.

PROGRAMSOROLÓ

Darin Sándor – www.borutazo.hu összeállítása

TOKAJI ŐSZ

Helyszín: több helyszínen
Dátum: 2012. szeptember 29–30.
Szervező: Tokaj.hu Kft.
Kontakt: Tajthy Krisztina
Tel.: +36-46/889-100
E-mail: szervezok@tokajosz.hu
Web: <http://www.tokaj.hu/>
Jelentkezés: <http://www.tokajosz.hu>



„... egy kis újdonság!”

Pezsgő – a palackba zárt életérzés

A rendezvény célja az elmúlt néhány év során Hegyalján készült pezsgők bemutatása a legújabb borok korszakában, csodás gasztronómiai élményt nyújtó borkóstolók és borvacsorák alkalmával.

A dűlőtúrák során a különböző terroir-ok kínálta lehetőségek megismerésében neves borászok állnak majd segítségünkre, akik kint a terepen, magukon a dűlőkön látnak vendégül, s mélyítik el nehezen megszerezhető otthonosságunkat a tokaji dűlők izgalmas világában.

PROGRAMCSOMAGOK

A programcsomagokat választó vendégeink szombaton részt vesznek egy személyre szabott borkóstolón, ahol maga a borász mondja el legújabb elképzeléseit, s mutatja be eddigi, s jelenlegi törekvéseit hordó-, s palackminták formájában különlegesebbnél különlegesebb helyszíneken. Ezután a vendégek egy borvacsorán vesznek részt, ahol a programban szerepet vállaló borászok borainak ízeiről, s neves séfek által ahhoz alkotott menüsorok összhangjáról győződhetnek meg.

Vasárnap délelőtti vendégeink különböző dűlőtúrák keretében Tokaj-Hegyalja dűlőiben találkozhatnak ismét a borászokkal, majd közös helyszínen vehetnek részt a tokaji borászok legkiválóbb termékeit bemutató kóstolón. Itt, és az ezt követő állófogadáson találkozhatnak többek között azokkal a borászkokkal (s borokkal), akikhez az előző nap, illetve a délelőtti dűlőtúrák nem jutottak el.

RÉSZLETES PROGRAM

Szombat (2012. szeptember 29.)

Indulás reggel Budapestre 20 személyes légkondicionált buszokkal.

12 órakor exkluzív borkóstoló Tokaj-Hegyalján.

19 órakor borvacsora hét helyszínen, neves séfek közreműködésével.

Szállás (reggelivel) Tokaj-Hegyalján.

Vasárnap (2012. szeptember 30.)

10 órától dűlőtúrák, melynek keretében a részt vevő borászok leghíresebb dűlőikben várják vendégeinket (elsősorban azon borászok területeinek érintésével, akikhez az adott csoport előző nap nem jutott el).

13 órától rendezvényzáró ebéd, pezsgő-bemutatóval és kóstolóval, melyet zenéi műsor színesít. Majd a rendezvényen részt vevő pincészetek kínálják további boraikat. Délután visszautazás Budapestre.

DEBRECENI BORMUSTRA

Helyszín: MODEM
[Modern és Kortárs Művészeti Központ]
Cím: 4026 Debrecen, Baltázár Dezső tér 1.
Dátum: 2012. október 13., szombat
Időpont: 15.00–21.00
Szervező: Debreceni Borbarátok Társasága

A rendezvény küldetése, hogy a Debreceni Borozóban egy év alatt megjelent bortesztekben szereplő borok közül a TOP 20 bemutatkozasson a fogyasztóknak, borkedvelőknek olvasóknak. Hagyományteremtő rendezvénynek szánjuk a Debreceni Bormustrát.

Hiszünk a rendezvény létjogosultságában. Mindenki igényli a színvonalas társasági eseményeket, amelyek összeköthetők remek borok kóstolásával és egy kötetlen beszélgetéssel kedvenc borászunk társaságában.

A bormustrán meghívott borászok mutatják be a TOP 20 közé bekerült boraikat és az általuk választott további két bort. Az est folyamán több alkalommal kerülnek a borok felbontásra, így a későbbi órákban érkező vendégek is a teljes sort kóstolhatják.

A rendezvényen bemutatkozási lehetőséget kapnak a helyi, a regionális, és az öt borvidék gasztronómiai szolgáltatói, kézműves sajtjai, lekvárjai, húskészítményei, gombái...

A program során kóstolt borok megvásárolhatóak lesznek a ruhatár mellett helyet kapó központi borboltban, az egyéb termékek pedig közvetlenül a termelői asztalánál.

Program:

15.00: kapunyitás, előadás-regisztráció

15.00–21.00: kóstolóasztalok hivatalos nyitva tartása

15.00–18.00: zenél a Bakator Zenekar (gasztró udvar)

15.45: ünnepélyes megnyitó, beszédet mond Halász János államtitkár, a rendezvény fővédnöke

16.15–17.00: Bor, hit, vallás – dr. Lőrincz György, az egri St. Andrea Szőlőbirtok és Pincészet borász-tulajdonosának előadása a 3. emeleti különteremben (3 bor kóstoltatása).

17.15–18.00: Borvirágok anekdoták – Németh Ágnes, a VinCE Magazin főszerkesztőjének előadása a 3. emeleti különteremben (4 bor kóstoltatása).

19.00–21.00: zenél a Törköly Népzenei Együttes (gasztró udvar)

21.00: a Bormustra zárása

Bemutakozó borászok:

– Babiczki Wine (Mátra)

– Balassa Pince (Tokaj)

– Béres Szőlőbirtok és Pincészet (Tokaj)

– Centurio Szőlőbirtok és Borház (Mátra)

– Demeter Pincészet (Eger)

– Demeter Zoltán (Tokaj)

– Dobogó Pincészet (Tokaj)

– Dula Szőlőbirtok és Borgazdaság (Eger)

– Gál Tibor (Eger)

– Gróf Buttler Borászat (Eger)

– Kaló Imre (Eger)

– Kovács Nimród Borászat (Eger)

– Laczkó Gyula (Mátra)

– Oremus Pincészet (Tokaj)

– Royal Tokaji Borászat (Tokaj)

– St. Andrea Szőlőbirtok és Pincészet (Eger)

– Szecskő Pince (Mátra)

– Szent Tamás Szőlőbirtok és Pincészet (Tokaj)

– Szőke Máttyás Pincészet (Mátra)

– Wine Princess – Balla Géza (Ménés – Erdély)

Belépőjegy: 5500 Ft/fő

Elővételi jegy: 5000 Ft/fő

Előadások részvételi díja: 2000 Ft/fő/előadás

Jelentkezés az előadásokra: rendeles@bor-bolt.hu

Elővételi jegyek megvásárolhatóak:

– Essencia Borszaküzlet,

4025 Debrecen, Bajcsy-Zsilinszky u. 23–25.

– IKON Restaurant & Lounge,

4025 Debrecen, Piac utca 23.

– Tourinform Iroda,

4025 Debrecen, Piac utca 20. (a régi Városháza alatt)

A belépőjegy mellé biztosítunk egy kóstolófüzetet és egy valódi kristály borospoharat! A belépőjegy ára magában foglalja a borok kóstolását. Az előadásokon csak érvényes belépőjegy megváltása és a részvételi díj megfizetése mellett van lehetőség részt venni! A rendezvényre és az előadásokra (maximum 25 fő) a belépők korlátozott számban állnak rendelkezésre! A programváltozás jogát fenntartjuk!

MINDSZENT HAVI MULATSÁG

Helyszín: Bodrogkeresztúr, több helyszínen

Dátum: 2012. október 13–14.

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

A településen immár harmadik alkalommal rendezik meg a Mindszent havi mulatságot, melyen a helyi érdekltségű kézművesek, borászok látják vendégül és ismertetik meg az érdeklődőkkel Bodrogkeresztúrt.

Programok:

2012. október 13. (szombat)

BORKÓSTOLÓK

– Patricius Borház

Helyszín: Bodrogkeresztúr, Kossuth u. 103.

– Fülek Pincészet

Helyszín: Bodrogkeresztúr, Iskola köz 15.

– Derezsla Pincészet

Helyszín: Bodrogkeresztúr, Felső utca 2.

– Bodrog Borműhely

A borászat a Turisztikai Központban vendégeskedik:

szombat 10–17. óra között

Helyszín: Bodrogkeresztúr, Kossuth u. 112.

– Breitenbach Pincészet

A pincészet a Patricius Borháznál vendégeskedik: szombaton

10–19. óra között. Helyszín: Bodrogkisfalud, Várhegy-dűlő

– Bott Pince

A pincészet az Anna Vendégháznál vendégeskedik: szombaton

10–19. óra között. Helyszín: Bodrogkeresztúr, Iskola köz 7.

– Tokaj Nobilis Szőlőbirtok

Helyszín: Bodrogkeresztúr, Kossuth u. 103.

– Puklus Pincészet

Helyszín: Bodrogkeresztúr, Tarcali utca 13.

HELYI KÉZMŰVES TERMÉKEK BEMUTATÁSA

Tokaji Borecet Manufaktúra, kertészeti termékek, különleges lekvárok, kenyérlángos, házi sajtok és házi joghurt kóstolás
GYEREKPROGRAMOK

szövés, fonás, lufihajtogatás, kertmozi

MAGYAR MOTOROK MÚZEUMA

Falujárás Trabant kabrióval, oldalkocsis motorkerékpárral, lovas kocsival.

TÁNCHÁZ 20 órától a Madaras zenekarral

EGYÉB PROGRAMOK

Dugóhúzó és üvegnitító gyűjtemény, régi borászati eszközök gyűjteménye, aszúszedés

2012. október 14. (vasárnap)

10.00–16.00: Kutyaharapást szőrével

A Tokaj Nobilis Szőlőbirtok, a Patricius Borház, a Füleky Pincészet, a Puklus Pincészet, a Dereszla Pincészet, a Breitenbach Pincészet, a Bott pince, valamint a Bodrog Borműhely vasárnap is nyitva tart, és várja a kóstolni vágyókat. 10.30–11.30: ünnepi református istentisztelet (Bodrogkeresztúr, Kossuth u. 61.)

AUTÓBUSZ KÖZLEKEDÉS: Minden óra 45 perckor indul a Patricius Borháztól Bodrogkeresztúr felé. Visszaindulás minden óra 15 perckor a Puklus Pincészettől. Megállóhelyek: Patricius Borház – Dereszla Pincészet – Iskola köz – Tokaj Nobilis – Puklus Pincészet

A programok változtatási jogát fenntartjuk! A rendezvény programjai ingyen látogathatóak, a fogyasztás a helyszínen fizetendő! Rossz idő esetén a programok fedett helyszínen zajlanak!

VIDA PÉTER BORVACSORÁJA A PLATÁN HOTELBEN

Helyszín: Hotel Platán****

Cím: 4030 Debrecen, Somlyai u. 10.

Dátum: 2012. október 20., szombat

Időpont: 19–23 óráig

Szervező: Hotel Platán****

Kontakt: Sebestyén Csaba

Tel: +36-30/9046-236

Fax: +36-52/537-703

E-mail: info@platanhotel.eu

Web: http://www.platanhotel.eu



Az est folyamán a kiemelkedő szekszárdi borász, Vida Péter – 2011-ben az Év Bortermelője – személyesen mutatja be és kóstoltatja pincészetének borait!

Az ételeket Jenei Elek konyhafőnök és mestere, Fábíán András mesterszakács készítik.

A borvacsora menüje:

Rosé 2011 – Vendégváró falatok

Öregtökék Kadarkája 2009 – Tiszai szürke harcsa paprikás csusza felfűttal, mangalica tepertővel

Cabernet Franc 2009 – Konfitált szürkemarha felsál Cabernet mártásban gőzölt polentával és grillezett kápia paprikával

Estve 2007 – Tűzdelt szarvasgerinc áfonya raguval, burgonya fánk és borban párolt birsalma

La Vida Merlot 2007 – Stühmer a la Vida

Meglepetés bor – Kézműves sajtok

Részvételi díj: 8500 ft/fő. Az ár tartalmazza a vacsora és kóstoltatott (6x1 dl) borok árát.

Asztalfoglalás: +36-30/ 9046-236

WSET BORISMERETI TANFOLYAM DEBRECENBEN

Helyszín: Hotel Lycium****

Cím: 4026 Debrecen, Hunyadi u. 1–3.

Dátum: 2012. november 2–4., péntek–vasárnap

Szervező: Borkollégium

és a Hotel Lycium**** közös rendezvénye

Kontakt: Molnár László

E-mail: molnar.laszlo@hotellycium.hu

Web: http://www.hotellycium.hu



2012-ben útjára indítjuk azt az együttműködést, melynek keretében a Borkollégium borismereti oktatást és tematikus borkóstolókat tart a Hotel Lycium****-ban. A 2012-es évet az alapok lerakásának szenteljük. Két alapfokú borismereti tanfolyamot hirdetünk meg – egyet a tavaszi, egyet az őszi időszakban. Mellette a hölgyeknek is szeretnénk kedveskedni egy kifejezetten nekik szóló kétnapos kurzussal, ahol kicsit másképp, közvetlenebb stílusban ismerkedünk a borok és a konyha rejtelmeivel. Négy alkalomra hirdetünk mesterkurzusokat, melyek szőlőfajta és borvidékek szerint veszi számba – reményeink szerint folytatással – a világ legényegesebb bortermő helyeit.

Alapfokú borismereti tanfolyam

Az alapfokú tanfolyam elegendő tudást ad ahhoz, hogy biztosan eligazodjunk a kóstolás technikájában, a magyar borvidékekben, a legfontosabb szőlőfajtákban, de megismerkedünk a szőlőtermesztés valamint a bor-és étel párosítások alapjaival is éppúgy, mint a borkészítési technológiával. Tokaj, az elmaradhatatlan szintén felfedezésre vár. Borkóstolást könyvből nem lehet megtanulni, ezért tartunk a kurzus során sok borkóstolást, kiváló hazai borokkal. A napi 15–20 bor kóstolása lehetőséget ad arra, hogy megismerjük érzékszerveinket, azok működését, az alapvető borszílusokat és a kurzus végére használható borleírásokat készítsünk.

A kurzus tematikája:

- Az ismeretszerző borkóstolás elmélete és technikája
- A szőlőtermesztés környezeti alapjai
- Szőlőtermesztés, borkészítés
- Borszílusok
- Gasztronómia – bor-, ételpárosítás alapjai
- Magyarország borvidékei
- Tokaj
- A Kárpát-medence szőlőfajtái

A tanfolyam díja: 49 000 ft/fő

A díj tartalmazza:

- napi legalább 14 bor szakszerű kóstolását,
- tananyagot,
- vizsgadíjat, sikeres vizsga esetén oklevelet.

Előadók:

dr. Mészáros Gabriella IW

dr. Rohály Gábor IW

Árva Angelika IW

Bálint László IW

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

Helyszín: Hotel Lycium****

Cím: 4026 Debrecen, Hunyadi u. 1–3.

Dátum: 2012. november 15., csütörtök

Időpont: 18 órától

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

Kontakt: Molnár László

E-mail: molnar.laszlo@hotellycium.hu

Web: http://www.hotellycium.hu

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

TOKAJ közelről mesterkurzus:

Száraz és édes furmintok, hárslevelűk, cuvée-k és aszúk
Részvételi díj: 7900 ft/fő

TOKAJ-HEGYALJA PIAC



SZÜRETI MULATSÁG

Helyszín: Sárga Borház

Cím: Mezőzombor

Dátum: 2012. október 14., vasárnap

A Sárga Borház és a Disznókő szőlőtőkéi mellett, a világörökséghez tartozó Tokaji borvidék kapujában összegyűlhetnek a környék kézműves termelői és termékeik rajongói. Nem csak az árúk és termékek ó cserélhetnek gazdát – a szervezők reményei szerint a piac élményt, izgalmas időtöltést és nagyon-nagyon kellemes, jó társaságot is ígér Zemplén és Tokaj-Hegyalja szerelmeseinek.

Töltsék kedvüket és kosarukat a Tokaj-Hegyalja Piacra!

A vidék egyedi minőségű, kis mennyiségben előállított élelmiszerei: friss és feldolgozott zöldségek, gyümölcsök, tehén-, juh- és kecskesajtok, húсарuk, sonkák, mangalica kolbászok, olajok, ecetek, kenyér és péksütemény, tönkölybúza termékek, mézek, biotermékek, lekvárok, szörpök.

Kézműves termékek: kerámia, faáru, nemez, gobelin, szappan, kovacsoltvas, ékszerek, népi gyermekjátékok, bőrműves termékek.

TOKAJ-HEGYALJA PIAC – MANGALICA-NAP

Helyszín: Sárga Borház

Cím: Mezőzombor

Dátum: 2012. november 11., vasárnap

TOKAJ-HEGYALJA PIAC – ADVENTI VÁSÁR

Helyszín: Sárga Borház

Cím: Mezőzombor

Dátum: 2012. december 9., vasárnap

Szerkesztői gondolatok

Kedves Olvasó, immár ötödik alkalommal tartja kezében magazinunkat. Elindult hát a második évfolyam a lap életében. Azt nem tudom, hogy az újságszerkesztésben mi a kritikus évszám, a párkapcsolatban állítólag a hetedik, de a mi esetünkben a szerelem nem lankad. Ugyanolyan lelkesedéssel és ötletekkel teli vágtunk ennek a lap-számnak is neki, mint a legelső alkalommal.

Őszi számunk szeptember közepe helyett október első napjaiban kerül a vinotékákba, de mentségünkre legyen mondván, párhuzamosan az őszi kiadással, szervezünk egy nagyszabású borbemutatót is, az I. Debreceni Bormustrát, október 13-án, Debrecenben, a Modemben, melyre nagy örömmel invitálom Önöket. Az észak-kelet magyarországi borvidékek legjobb borait próbáljuk meg elhozni Debrecenbe, melyek mellé igazi gasztronómiai ínycségeket, és népi muzsikát szolgálunk fel kísérőnek. Ha tehetik, jöjjenek el!

Lassan láthatóvá válik, hogy milyen évszámra is számíthatunk 2012-ben. A borászok véleménye szerint, jó, egyes helyeken kimagasló az alapanyag minősége. A termés mennyisége ugyan kisebb, mint tavaly, de a kevés csapadék miatt a bogyók egészségesek maradtak, az átlagosnál több napsütés és melegebb időjárás az ország minden borvidékén megfelelően beérlelte a szőlőket.

A kihívás azonban nagy, a képlet nem ennyire egyszerű. Mint mostanában szinte minden évszámra, megint valami újat kellett megtanulniuk a

borászoknak. A különböző szőlőfajták szinte egyszerre értek be, hamar és gyorsan kellett szüretelni. Egyes szőlőfajtáknál előfordult, hogy a tavalyi, szintén melegen számító évhez képest egy hónappal kellett előbb betakarítani a termést. Vigyázni kell, kellett az eléző savakra. Mindezenre a gazdák bizakodóak, egyedül talán az aszúznak nem kedvez ez a száraz, meleg őszi időjárás. Kíváncsian várjuk az első borokat az évszámra!

A borhoz közel álló ember életében az őszi az év legmozgalmasabb időszaka. Nem csak a borászoknak, hanem a hozzám hasonló borkedvelőknek sincs megállásuk ilyenkor. Alig múlnak el a szüreti mulatságok, máris jön a Márton nap, mely pár év alatt az őszi legnagyobb boros eseményévé nőtte ki magát. Azután pedig már készülni kell az ünnepekre, illetve a szerkesztőségünknek előbb még a karácsonyi számra, melyben biztosan lesz egy nagy aszúteszt, valamint egy vertikális aszúköstölő. Bemutatunk majd vörösborokat is – hogy milyen tematikában, azt még pontosítanunk kell. Ismét összeállítunk egy karácsonyi menüt, természetesen borokkal és folytatjuk cikksorozatainkat is. Addig is a szerkesztőségünk nevében minden kedves Olvasónknak langyos őszi napokat, sok-sok boros és nem boros élményt kívánok!

Katics Gergely
főszerkesztő

ELÉRHETŐSÉGEK

Pincészetek:

Ábrahám Pince, Erdőbénye
www.abrahampince.com
Bott Pince, Tokaj
www.bottpince.hu
Brill Pálkakaház, Harc
www.brillpalkahaz.hu
Centurio Szőlőbirtok, Gyöngyöstarján
Csáther apó, Bogács
Demeter Zoltán, Tokaj
www.demeterzoltan.hu
Egri Korona Borház, Kerecsend
www.koronaborhaz.hu
Mészáros Pál, Szekszárd
www.meszarosborhaz.hu
Nachbil Borászat, Békéscsaba
www.nachbil.ro
Orsolya Pince, Ostoros
www.orsolyapince.hu
Pelyhe Pince – Pincemúzeum, Bükkzsérc
www.pelyhepince.hu
Szepsy István, Mád
www.szepsy.hu
Tokaj-Hétszőlő Szőlőbirtok, Tokaj
www.tokajhetszolo.com

Vinotékák:

Essencia Borkereskedés
www.bor-bolt.hu

Gasztronómia:

Gyepes Gabojsza
<http://gabojszakonyhaja.blogspot.hu>
No.1 Bisztró, Debrecen
www.no1bisztrou.hu

Egyéb:

Borutazó
www.borutazo.hu
OTP Bank Nyrt.
www.otp.hu
Pécsi Borozó
www.pecsiborozo.hu

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

Megjelenik negyedévente, ingyenesen, 10000 példányban

Főszerkesztő: Katics Gergely, kage@holborozunk.hu

Felelős kiadó: Kovács Pál, cskp@internet.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: Albert István, Angi János, Kulcsár Gábor, Mészáros Attila, Mészáros István, Nóri, Palotás Lehel, Petromán László
Olvasószerkesztő: Árvay Sándor

Palackfotók: Némethi Fotó +36 30 674-5803; címlapfotó: Kerekes Sándor

Hirdetés: Kovács Pál, cskp@internet.hu, + 36 30 948-4011

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

Kiadja a 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



Esszencia

BORSZAKÜZLET

A BOROK LEGJAVA



Lépjen 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

A MÁTRAI, EGRI, BÜKKI, TOKAJI,
ÉRMELLÉKI BORVIDÉKEK BORAINAK
LEGNAGYOBB SEREGSZEMLÉJE!

1 ÉV BORTESZTJEI
TOP 20
BORÁNAK KÓSTOLÓJA!

DEBRECENI BORMUSTRÁ



2012. október 13.
szombat
15 - 21.00 óráig

MODEM

[Modern és Kortárs Művészeti Központ]
4026 Debrecen, Baltazár Dezső tér 1.

Mindenki igényli a **színvonalas társasági eseményeket**, amelyek összeköthetőek **remek borok** kóstolásával és egy kötetlen beszélgetéssel **kedvenc borászunk** társaságában. A rendezvényen az egy év alatt, a **Debreceni Borózóban** megjelent borteszteken szereplő borok közül a **TOP 20** is bemutatkozik. Az este során több alkalommal kerülnek a borok – **több, mint 60 féle** – felbontásra, így a későbbi órákban érkező vendégek is a teljes sort kóstolhatják, melyek a helyszínen kedvezményesen meg is vásárolhatóak!

A borok mellett bemutatkoznak a helyi, regionális és az öt borvidék gasztronómiai szolgáltatói, kézműves sajtjai, lekvárjai, húskészítményei, gombái... **Különleges falatokkal** készül – többek között – **Debrecen legújabb fine-dining étterme az IKON Restaurant & Lounge.**

A nap folyamán **dr. Lőrincz György** az egri **St. Andrea Szőlőbirtok és Pincészet** tulajdonos-borásza „Bor, hit, vallás...” címmel és **Németh Ágnes** a **VinCE** magazin főszerkesztője „Borvirágos Anekdóták” címmel tartanak előadásokat és mellé különleges borokat is kóstoltatnak.

A délutánt a **Törköly Népzenei Együttes** és a **Bakator Zenekar** műsorai teszik még színesebbé.

A rendezvény napján – a Bormustrára érvényes belépőjeggyel rendelkező vendégek – a **MODEM kiállításait** 15-19.00 óra között 1.000 Ft/fő kedvezményes belépőjegy áron látogathatják. 17.00 órakor a kedvezményes belépőjegy megváltói **ingyenes tárlatvezetésen** vehetnek részt!

Bemutakozó borászatok:

- Babiczki Wine (Mátra)
- Balassa Pince (Tokaj)
- Béres Szőlőbirtok és Pincészet (Tokaj)
- Centurio Szőlőbirtok és Borház (Mátra)
- Demeter Pincészet (Eger)
- Dobogó Pincészet (Tokaj)
- Dorogi Testvérek Pincészete (Tokaj)
- Dula Szőlőbirtok és Borgazdaság (Eger)
- Gál Tibor (Eger)
- Gróf Buttler Borászat (Eger)
- Kaló Imre (Eger)
- Kovács Nimród Borászat (Eger)
- Laczkó Gyula (Mátra)
- Oremus Pincészet (Tokaj)
- Royal Tokaji Borászat (Tokaj)
- St. Andrea Szőlőbirtok és Pincészet (Eger)
- Szecskő Pince (Mátra)
- Szent Tamás Szőlőbirtok és Pincészet (Tokaj)
- Szőke Mátyás Pincészete (Mátra)
- Wine Princess – Balla Géza (Ménés – Erdély)

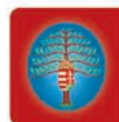
Belépőjegy: 5.500 Ft/fő **Elővételi jegy:** 5.000 Ft/fő
Előadások részvételi díja: 2.000 Ft/fő/előadás
Jelentkezés az előadásokra: rendeles@bor-bolt.hu

A rendezvény szervezője:



DEBRECENI BORBARÁTOK TÁRSASÁGA
KÖZHASZNÚ EGYESÜLET

A rendezvény támogatója:



Nemzeti
Kulturális
Alap

Elővételi jegyek megvásárolhatóak:



Esszencia Borszaküzlet
4025 Debrecen,
Bajcsy-Zsilinszky u. 23.-25.



IKON
Restaurant & Lounge
4025 Debrecen, Piac utca 23.



Tourinform Iroda
4025 Debrecen, Piac utca 20.
(a régi Városháza alatt)

A belépőjegy mellé biztosítunk egy kóstolófüzetet és egy valódi kristály borospoharat! A belépőjegy ára magában foglalja a borok kóstolását. Az előadásokon csak érvényes belépőjegy megváltása és a részvételi díj megfizetése mellett van lehetőség részt venni! A rendezvényre és az előadásokra a belépők korlátozott számban állnak rendelkezésre! A programváltozás jogát fenntartjuk!