

A red metal bottle opener is positioned diagonally across the frame, with its handle at the top left and its base near the bottom center. A clear glass filled with red wine is in the foreground, partially obscuring the bottle opener. The background is a light, neutral color.

Debreceni BOROZÓ

Mátra, Eger, Bükk, Tokaj és Érmellék ingyenes gasztronómiai és bormagazinja 2013. nyár

TESZT:
Pinot Noir

TESZT:
Nyári bormustra

VERTIKÁLIS: GÁL TIBOR PINOT NOIR

GENERÁCIÓK: ERZSÉBET PINCE

BIRTOKRÓL BIRTOKRA: TOKAJ-HÉTSZŐLŐ SZŐLŐBIRTOK

BORÁSZPORTRÉ: MAKAI GERGELY

TÉMA: KLÓNOK HÁBORÚJA

BORKULTÚRA: LEGYEN INKÁBB FRÖCCS!

OFFTOPIC: BORRA SÖR

Debreceni Borkarnevál

**augusztus 1–4. között az Egyetem téren
a legjobb magyar borok jegyében**

Az észak-alföldi régió legrangosabb borfesztiválján 12 borvidék 40 családi borászatának borait ízlelhetjük, de lehet gyümölcsborokat, pálinkákat és pezsgőket is kóstolni. Az italok mellé a hagyományos magyar konyha ételeit, minőségi házi sajtokat kínálunk. A fesztivál díszvendége Tihany, és Debrecen egykori szőlőskertje, az Érmellék is bemutatkozik bihariószegi, érmihályfalvai és székelyhídi családi borászatok által. Idén is várjuk a baráti társaságokat a „Slambucfőzés Mestere” cím elnyeréséért meghirdetett versenyre.

08.01. Jazz Five, Tihanyi Asszonykórus, Cimbaliband

08.02. Kilele Swing Cats, Marching Band and Papa Flegh,
Ferenczi György és a Rackajam

08.03. Tordai Zoltán és zenekara, Karaván Família, Bakator, Djabe

08.04. Artézis Trió, Cucás Világzenei Együttes, Zolbert

Kiállítók: BÉLA BORÁSZAT, IMREHEGY • BOCK BORÁSZAT, VILLÁNY • EKE BOR, BALATON-FELVIDÉK • ÉRMELLÉK CSALÁDI BORÁSZATAI • DIMENZIÓ BORÁSZAT • DISZNÓKŐ PINCÉSZET • DÜZSI TAMÁS, SZEKSZÁRD • FRITTMANN BORÁSZAT, SOLTVADKERT • GERE TAMÁS ÉS ZSOLT PINCÉSZETE • GREGORIAN BORPINCÉ, BADACSONY ÉS SZENT GYÖRGY-HEGY • GRÖF DEGENFELD SZŐLŐBIRTOK, TOKAJ • GÜNZER ZOLTÁN, KÜCS GYULA, VILLÁNY • GYÜMÖLCSBOROK HÁZA, DEBRECEN IKON BORÁSZAT, BALATONLELLE • KÁROLY RÓBERT FŐISKOLA BORÁSZATA, GYÖNGYÖS • KISS CSALÁDI PINCÉSZET, TOLCSVA • KOCH BORÁSZAT, HAJÓS-BAJA VIN ART BORHÁZ, VILLÁNY • KORONCZAI PINCE, BALATONFÜRED • KOVÁCS-HARMAT PINCÉSZET, VERSEND, VILLÁNY • LAPOSA PINCÉSZET, BADACSONY • LÍDIA BORHÁZ, ZÁNKA • LUKA WINE, SOPRON • MAUL PINCE, VILLÁNY • MÉSZÁROS PÁL, SZEKSZÁRD • NAGYRÉDEI SZŐLŐK BORÁSZAT • NYAKAS PINCE, TÖK • OROSZLÁNOS BORVENDÉGLŐ, TÁLLYA • PANNON PÁLINKA • ROYALSEKT PEZSGŐPINCÉSZET • ROYAL TOKAJI • SALÁNKI CSALÁDI BORÁSZAT, TIHANY • SAUSKA PINCÉSZET • SCHIEBER PINCÉSZET, SZEKSZÁRD • SOMLÓI BOROK BOLTJA • ST GYÜMÖLCSBOROK • SZELESHÁT SZŐLŐBIRTOK, SZEKSZÁRD • TOKAJ HÉTSZŐLŐ, RÁKÓCZI PINCE • TRINGA BORPINCÉ, SZEKSZÁRD • TUZSÉRI PÁLINKAMANUFAKTÚRA • TŰZKŐ BIRTOK, BÁTAPÁTI • VYLYAN BORÁSZAT, VILLÁNY

Nyitva:
csütörtök 16–24-ig
péntek–szombat 12–24-ig
vasárnap 12–22-ig

A műsorváltoztatás jogát fenntartjuk.
www.fonixinfo.hu



TARTALOM:

- 4. oldal Köszöntő
- 5. oldal VERTIKÁLIS: Gál Tibor Pinot Noir
- 7. oldal TESZT: Pinot Noir
- 10. oldal GENERÁCIÓK: Erzsébet Pince
- 12. oldal SZUBJEKTÍV: Keresem azt a bort...
- 13. oldal TESZT: Nyári bormustra
- 16. oldal BIRTOKRÓL BIRTOKRA:
Tokaj-Hétszőlő Szőlőbirtok
- 18. oldal BORÁSZPORTRÉ: Makai Gergely
- 19. oldal TÉMA: Klónok háborúja
- 21. oldal Nóri Kérdez
- 22. oldal BORÁSZNAPLÓ: Hímesudvar
- 23. oldal BORÁSZNAPLÓ: Centurio Szolobirtok
- 24. oldal BORKULTÚRA: Spritzer?
Túl németes – Legyen inkább fröccs!
- 28. oldal GASZTRONÓMIA:
Gyepes Gabojsza receptjei
- 30. oldal OFFTOPIC: Borra sör
- 32. oldal VISSZATEKINTO:
Valami elkezdődött Érmelléken
- 34. oldal BEHARANGOZÓ: Kürti pincefesztivál
- 36. oldal PROGRAMAJÁNLO



37 °C árnyékban

Amikor a tavaszi lapunk megjelenését követően az első szerkesztőségi ülésen elkezdtünk gondolkodni a nyári szám tartalmán, még senki sem gondolta, hogy ennyire beletalálunk a közepébe.

Első elhatározásunk az volt, hogy egy nagy mustra keretében bemutatjuk a méltatlanul háttérbe szorult Mátrai Borvidékiünk illatos, friss, nyári reduktív borait, amelyek nagyon kellemesek lehetnek nyáron, pláne, amikor a hőmérő 37 fokot mutat az árnyékban.

Persze nyáron nagyon kellemes ital a gyöngyöző bor is, ami tulajdonképpen egy kis CO₂-vel dúsított reduktív bor, de nem feledkezhetünk meg a rozékról sem, hiszen ezek a borok nyáron, jól lehűtve, vagy esetleg egy kis szikvízzel felengedve – fröccsként – nagyon jól oltják az ember szomját, és ráadásul még egy kis örömet is szerezhetnek, ha nem egyedül fogyasztjuk, hanem egy kellemes társaságban. A fröccs fajtáit is megpróbáltuk egybegyűjteni, döntsék el Önök, milyen sikerrel.

De hogy ne érje szó a ház elejét, és ne tartsanak minket bor-szakbarbároknak, egy fiatal kollégánk tollából elindítottuk a sörrel foglalkozó cikksorozatunkat, remélem, ezt is kedvel fogják olvasni.

Bemutatjuk Önöknek 2012 Legszebb Szőlőbirtokát és fiatal tehetséges borászát. A Generáció sorozatunkban most egy igazi gyöngyszemet, egy családi vállalkozást sikerült találnunk Tokajban. Tudósítunk az immáron második alkalommal megrendezett, igaz, az égiek által ebben az évben nem nagyon kedvelt, de annál jobb hangulatban megrendezett Érmelléki Padalja Borfesztiválról.

A Szubjektív most is egy remek bort mutat be, egy nagyon tehetséges feltörekvő pincészettől és természetesen lesz gasztró blokk, borásznapló, Nóri kérdez és programajánló is.

Szándékosan a végére hagytam két témát, mégpedig a Pinot noir tesztek-ről és Kadarka fajtáról szóló cikkeinket, mert el szeretnénk indítani egy olyan

sorozatot és talán mozgalmat (?), amelyek segítségével ismét régi fényében virágozhatna ez a mi régi kékszőlőfajtánk, amely talán lehetne olyan védjegyünk, mint Burgundiának a Pinot noir. És hogy miért írok ilyeneket? Nos, egyszerű, mert a Pinot noir tesztünkbe a házigazda becsempészett egy kakukktőjást, egy Kadarkát, és bár többen is medítettünk ennél a bornál, meg furcsákat mormoltunk, a teszt végén egyhangúan kijelentettük, hogy nem lógott ki a sorból, mármint a minőségét, tartalmát tekintve. Így aztán a teszt végén már tudtuk, hogy a következő számunk nagy tesztje a Kadarka lesz, amelyre ezúttal nagy szeretettel hívjuk az ország összes borvidékén Kadarkát termelő borászokat, vegyenek részt ebben a nagy kalandban.

A legvégére hagytam a számunkra talán legfontosabbat: sikerült összeszedni a nyomdaköltséget a nyári számunkra, így tudja Ön is elolvasni most ezt lapszámot. Sajnos, a helyzetünk nem javult sokat, ezért engedjek meg nekem, hogy Önökhöz forduljak, Kedves Olvasók. A lapunkat kiadó Debreceni Borbarátok Társasága Közhasznú Egyesület mindenben megfelel a közhasznúság feltételeinek, így az egyesületünket adományokkal támogatók az átutalt támogatással csökkenthetik az adóalapjukat. Kérek mindenkit, akinek tetszik a lapunk, szívesen olvassa és van rá anyagi lehetősége, támogassa adományaival a lapunk fennmaradását. A befizetésekről igazolást adunk. Az impresszumban megtalálható az elérhetőségem, szívesen állok minden kedves támogatni szándékozó olvasónk rendelkezésére.

Addig is igyanak ebben a nyári kánikulában sok illatos, gyöngyöző vagy rozé bort és fröccsöt! Egészségükre!

Kovács Pál
lapkiadó

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.



„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 aszúszermet használunk borainkhoz.”
Makai Gergely, szőlész-borász igazgató



Vertikális Pinot noir teszt

2013. június 4., Eger, Gál Tibor Pincészet

Sokáig gondolkodtunk, hogy tegyünk-e be a lapba egy vertikális pinot noir tesztet vagy se. A hezitálásunk alapja, hogy igazán senki sem tudja megmondani, milyen kellene legyen Magyarországon ennek a szőlőfajtának a bora. Több borvidékünkön is készítenek pinot noir borokat, és igazán mindent megtalálhatunk a nagytestű, tanninos boroktól a könnyed, fűszeres változatokig.

A szakirodalom szerint ez a fajta szereti a hűvös, meszes területeket. Gondolom, ezért is jutott eszébe Gál Tibornak, hogy 21. század kezdetén letelepíti a fajtát az Egri borvidéken. Mivel a Debreceni Borozó szerkesztői nagy tisztelői Gál Tibornak és a szóban forgó szőlőfajtának, úgy gondolták, hogy egy vertikális teszt legméltóbb helye a Gál Tibor Pincészet Egerben.

A pincészet tulajdonosainak és borászainak jóvoltából 2002-ig tudtunk visszamenni az időben és megtapasztalni, hogy ez a fajta miként éri magát az Egri Borvidéken és annak is egyik legszebb dűlőjében, a Síkhegyen.

Tesztelők:

Darín Sándor, Magyar Borutozo.hu

Pollák József, WSET középfok, borfogyasztó

Borbély Roland, borász, Kovács Nimród Pincészete, Eger

Gál Tibor, tulajdonos, borász, Gál Tibor Pincészet, Eger

Boros Barna, borász, Gál Tibor Pincészet, Eger

Gromon Tamás, főborász, Gál Tibor Pincészet, Eger

Kovács Pál, Debreceni Borozó, kiadó

Pinot Noir 2008

Szép gránátvörös szín, illatban gazdag, gyümölcsös, kicsit parfümös, jó test, jól érzékelhető, szép savgerinc, szájban gyümölcsös, enyhe tannin felhanggal, kicsit szárító lecsengéssel.



Titi Pinot Noir 2005, válogatás

Egészen világos gránátvörös szín, barnás reflex-szel, érett, karakteres, gyümölcsös, földes illatvilág, selymes test, szép sav és leheletnyi tannin, a korty kerek, arányos, elegáns és finom, hosszú lecsengéssel.



Pinot Noir 2009, Síkhegy

Sötét rubinvörös szín, inkább tömör, földes, gyümölcsös, avaros illatvilág, sűrűszövésű, kerek savszerkezet, a korty gyümölcsös, de még kicsit nyers, rendezetlen, de nagy potenciál van a borban, még érnie kell.



Pinot Noir 2007, Síkhegy

Gránátvörös szín, barnás széllel, lassan nyíló, összetett, gyümölcsös, földes, avaros, kávé illatjegyekkel, szép savszerkezet, sűrűszövetű, a szájban nagyon kerek és összetett, gyümölcsös, leheletnyi tanninnal és alkohollal a végén, hosszú lecsengéssel.



Pinot Noir 2006, Síkhegy

Nagyon világos gránátvörös szín, intenzív, fűszeres, gyümölcsös, avaros, csokis illatok, szép érett savak, komoly, jó felépítésű test, ízes, finom hordó, a korty kerek és érett, gyümölcsös, fűszeres, hosszú lecsengéssel.



Pinot Noir 2004, Síkhegy

Nagyon világos gránátvörös, szinte már rózsaszínű, diszkrét animális, földes, majd fűszeres, gyümölcsös illatok, szép sav, selymes test, a korty elegáns, összetett, kerek, gyümölcsös és érett, nagyon hosszú lecsengéssel.



Pinot Noir 2003, Síkhegy

Gránátvörös szín, intenzív, nehéz, animális, fűszeres illatok, sok kávéval és csokoládéval, szép sav és tannin szerkezet, komoly test, a korty nagyon összetett, súlyos, fűszeres, robusztus, sok csokival a végén, igen hosszú lecsengéssel.



Pinot Noir 2002, Síkhegy

Sötét gránátvörös szín, nagyon intenzív, először animális, gyógynövényes, fűszeres illatok, majd jön a föld, avar és csoki, nagyon komoly test, kellemes sav szerkezet, a szájban nagyon összetett, harmonikus, kerek, gyümölcsös, tüzes, zamatos, még mindig friss és izgalmas, nagyon hosszú lecsengéssel.



Egy ilyen sor után a halandó ember csak egyet tehet: köszönetet mond a pincésznek a lehetőségért, amely megismételhetetlen élményekkel gazdagította a tesztelő csapatot.

Konklúzió? Nos, azt hiszem, Gál Tibor nem tévedett akkor, amikor kiválasztotta Egernek ezt a szőlőfajtát. Bizonyítást nyert két tét: az egyik, hogy az Egri Borvidék igenis alkalmas a meszes, hűvös területeket kedvelő Pinot noir termesztésére; a másik, hogy ennek a fajtának szüksége van az időre, vagyis a megfelelő hosszúságú érlelésre. Mint a tesztből is látható, a 11 éves bor mutatta a legszebb arcát és ez egységesen lejtött a résztvevők leírásaiból.

A Debreceni Borozó szeretné, ha még számos alkalommal tudósíthatna az egri Pinot noir-ok hasonló teszteiről. Reméljük, hogy lesz rá alkalmunk. Köszönjük.



Pinot Noir teszt

A Burgundiából származó pinot noir az a szőlőfajta, amely az adott termőhely sajátosságait szinte minden esetben képes megmutatni – csak nem mindig akarja... Különösen azokban az esetekben, amikor nem megfelelő talajba és helyre ültetik. Talán ez magyarázata lehet annak a sok, sokszor nem túl szép arcát mutató bornak, amelyet ebből a fajtából készítenek a különböző borvidékeken.

A fiatal pinot noir mindig gyümölcsös, málnás, epres, cseresznyés, ibolyás illatokkal és ízekkel jelentkezik, majd az érlelése során jönnek elő a földes, avaros, vadhúsos jegyek, a végén csokival, kávéval. Legalábbis valami hasonlót ír a szakirodalom. Az tény, hogy az ilyen jellegű borok elkészítése meszes talajon és hűvösebb klimatikus viszonyok között képzelhető el, mint amilyen például Burgundia. Magyarországon hasonló körülmények találhatók az Egri és Mátrai Borvidékeink egyes dűlőiben, ezért gondoltuk úgy, hogy ebben a lapszámban egy kicsit többet foglalkozunk ezzel a fajtával.

A lap által meghirdetett tesztre, a két borvidék 9 pincésze küldte be 14 mintáját, 2006 és 2011 közötti évjáratokból. Köszönjük nekik, hogy megtisztelték lapunkat a részvétellel. Köszönjük továbbá a Gál Tibor Pincészetnek, hogy kiváló helyet adtak a teszt lebonyolításához.

A tesztelők:

Gromon Tamás, főborász, Gál Tibor Pincészet

Tarnóczy Zoltán, borász, Orsolya Pincészet

Kása Tamás, borász, Magiszter Pincészet

Boros Barna, borász, Gál Tibor Pincészet

Pollák József, WSET középfok, borfogyasztó

Darin Sándor, főszerkesztő, Magyar Borutazó.hu

Gál Tibor, borász–tulajdonos, Gál Tibor Pincészet

Kovács Pál, Debreceni Borozó, lapkiadó

VALÓBAN MÉLTÓ

Fotó: Némethi Attila Viktor

89 pont



St. Andrea Pincészet,
„Valóban méltó”
Egri Pinot Noir 2009

Rubinvörös szín, összetett, fűszeres, avaros, gyógynövényes, gyümölcsös illatokkal, sűrű szövetű, nagy testű, izgalmas savakkal, a szájban zamatos, izgalmas, gyümölcsös, leheletnyi lekerekedésre váró tanninnal, nagyon hosszú lecsengéssel. Nagy potenciál van a borból, még nagyon fiatal.



Forgalmazza: www.bor-bolt.hu – 7590 Ft

89 pont



Kovács Nimród Pincészet
Egri Pinot Noir 2009

Világos rubinvörös szín, összetett, sokrétegű, gazdag, tömör, fűszeres, földes, csokis illatok, vibráló savak, komoly test, a korty selymes, sima, kerek és finom, a végén sok gyümölcs-csel és hosszú lecsengéssel.



Forgalmazza: www.kovacsnimrodwinery.hu

89 pont



Egri Borvár Pincészet
Egri Pinot Noir 2009,

Rubinvörös szín, összetett, fűszeres, gyümölcsös, avaros, kávé illatok, szép savszerkezet, selymes test, a korty nagyon kerek, sok gyümölccsel, zamatos, izgalmas, nagyon hosszú lecsengéssel.



Forgalmazza: www.bor-bolt.hu – 2570 Ft

88 pont



Gál Tibor Pincészet
Egri Pinot Noir 2009

Rubinvörös szín, diszkrét, elegáns gyümölcsös, fűszeres, avaros illatok, szép savszerkezet, selymes test, letisztult, nagyon kerek, gyümölcsös, zamatos korty, nagyon hosszú kellemes utóízzel.



Forgalmazza: www.bor-bolt.hu – 2180 Ft

88 pont



St. Andrea Pincészet,
„Csak egy szóval”
Egri Pinot Noir 2011

Rubinvörös szín, tiszta, gazdag gyümölcsös, fűszeres, gyógynövényes illatvilág, élénk sav, selymes test, a korty izgalmas, vibráló, sok gyümölccsel és fűszerrel, nagyon hosszú.



Forgalmazza: www.bor-bolt.hu – 2980 Ft

86 pont



Kőporos Pincészet
Egri Pinot Noir 2007

Rubinvörös szín, érett, gyümölcsös, gyógynövényes, avaros illat, izgalmas savszerkezet. A korty vibráló, gyümölcsös, érett ízekkel, hosszú lecsengéssel.



Forgalmazza: www.net-pince.hu – 1600 Ft

86 pont



Egri Borvár Pincészet
Egri Pinot Noir 2008

Világos rubinvörös szín, illatában érett, lekváros, gyümölcsös, fűszeres jegyek, szép sav és tannin egyensúly, a korty gyümölcsös, elegáns, izgalmas és egyedi, hosszú lecsengéssel.



Forgalmazza: www.egriborvar.hu

85 pont



St. Andrea Pincészet
Egri Pinot Noir 2006

Világos rubinvörös szín, animális, fűszeres, gyümölcsös illatok, élénk savak, szép tannin, selymes test. A korty kerek, jó egyensúlyú, gyümölcsös, hosszú utóízzel.



Forgalmazza: www.standrea.hu

85 pont



Benedek Pincészet
Mátrai Pinot Noir 2011

Rubinvörös szín, tömör, komplex, fűszeres, avaros, földes illatok, élénk sav, selymes test, ízeiben gyümölcsös, vastag, zamatos, hosszú lecsengéssel.



Forgalmazza: www.sidewayz.hu – 1890 Ft

TESZT

Pinot Noir

83 pont



Egri Borvár Pincészet

Egri Pinot Noir 2011

Rubinvörös szín, finom málnás, meggyes, fűszeres illatvilág, szép, élénk sav, közepes test. A korty gyümölcsös, izgalmas, de még egy kicsit rusztikus, érne kell, közepes lecsengés.

Forgalmazza: www.egriborvar.hu

Babiczki Pince

Mátrai Pinot Noir 2008

Egészen világos rubinvörös szín, összetett málnás, fűszeres, gyógynövényes illat, kerek savak, selymes test. A korty nagyon kerek, gyümölcsös, közepes lecsengésű.

Forgalmazza: www.babiczki.hu

81 pont



Magister Pincészet

Egri Pinot Noir 2009

Nagyon sötét rubinvörös szín, illatában nehezen nyíló, gyümölcsös, avaros jegyek, nagyon élénk savak, közepes test. A korty gyümölcsös, zamatos, a végén kicsit húzós, szárító hatással, közepes lecsengéssel.

Forgalmazza: www.magisterbor.hu – 2500 Ft

Babiczki Pincészet

Mátrai Pinot Noir 2011

Rubinvörös szín, fűszeres, földes, ázott avaros, gyümölcsös illatok, szép élénk savszerkezet, közepes test. A korty gyümölcsös, zamatos, egy pici sav és alkohol felhanggal a végén, közepes lecsengéssel, a nyári melegben kiváló.

Forgalmazza: www.babiczki.hu

80 pont



Thummerer Pincészet

Egri „Tekenőháti” Pinot Noir 2009

Nagyon világos gránátvörös szín, illatában málna, savanyúcukor, fűszerek, avar, föld, élénk savszerkezet, olajos test. A szájban kicsit visszafogottabb, mint illatban, gyümölcsös, egy picit savhangsúlyos, szép lecsengéssel.

Forgalmazza: www.thummerer.hu – 3780 Ft

Nos, kedves Olvasó, pontosan az történt, amit a bevezetőben a fajtáról írtam. Tizennégy bort teszteltünk le egy fajtából, és mégis, az volt az érzésünk, hogy tizennégy féle bort kóstoltunk. Talán csak a borok színe volt az, amiben a legkevésbé tértek el egymástól, minden más jegy a termőhely és borászat elképzeléseinek, a fajtáról alkotott véleményének megfelelően, más és más volt. Teszteltünk tartalmas, hosszú érlelésre és élettartamra váró borokat, és teszteltünk a mának készült, kvaterkázó, kellemes, könnyedebb borokat is. Jól érzékelhető, hogy országunk északi része kiváló termőhely a pinot noir szőlőfajta művelésére, hiszen a Mátrából és Eger környékéről beérkezett borok mindegyike elérte az általunk felállított mércét, így nyugodt szívvel ajánljuk a tesztelt borok megkóstolását minden borszeretőnek.

Köszönjük a résztvevő pincészeteknek a mintákat és kívánjuk, hogy készítsenek minél több szép pinot noir bort, a mi örömünkre is.

Kovács Pál





Erzsébet pince

Nem tudom, hogy szabad-e vagy sem az újságíróknak írásban bevallania a tévedését, én most megteszem. A sorozatunk generációk családi vállalkozásában történő együttműködéséről szól és a két korosztályt próbáljuk párhuzamosan bemutatni.

Így jutott eszembe Prácser Miklós és leánya, Hajnalka, és természetesen az Erzsébet pince, amelyet szent meggyőződésem szerint Miklós kedves feleségéről, Erzsébet asszonyról neveztek el. Hát ez az én nagy tévedésem, mert a pincét Erzsébet cárnőről nevezték el, aki a 18. században ebben a pincében erjesztette és tároltatta a cári udvar részére szánt, kedvenc tokaji édes borokat.

Igaz, ma már tudom, hogy semmivel sem lenne kevesebb a pince hírneve, ha Erzsébet asszony lenne a névadója, mert a kis családi vállalkozás megalapozásában elévülhetetlen érdemei vannak.

Prácser Miklós Kőszeg mellett született egy kis faluban, ahol a kékfankos volt a legfőbb fajta. Gimnázium után úgy döntött, hogy szőlész–borász lesz, bár édesanyja figyelmeztette, ne tegye, mert alkoholistá lesz belőle. De ez sem tántorítja vissza, s az 1974-es esztendő a Tokaji Borkombinát gyakornokaként találja a tolsvai üzembén. 1980-ban már Tarcalon az üzemegység szőlészeti igazgatója. Itt éri a rendszerváltozás és kárpótlási időszak.

– Az öreg Dégenfeld gróffal, a későbbi munkáltatómmal szemben licitáltam a legjobb dűlőkre a kárpótlási jegyeimmel. Ekkor sikerült

15 hektár szőlőterülethez jutni – ad betekintést a kárpótlás időszakaiba Prácser Miklós. Ekkor teremődik meg a családi vállalkozás alapja, majd jön a volt cári pince megvásárlása.

1996-ban, amikor hívja a Dégenfeld Szőlőbirtok, már javában működik a családi vállalkozás, így csak azzal a feltétellel vállalja a feladatot, ha a családi tulajdon maradhat, és felesége, Erzsébet asszony vezetésével tovább működtetheti azt.

– Olyan lehetőséget kínáltak, felépíteni egy új, modern borászati üzemet, amelyet az ember életében csak egyszer kaphat meg – mondja Miklós, így a családi vállalkozás ténylegesen a családra marad. De szerencsére a gyerekek, egy rövid időszakot leszámítva, a családi vállalkozásban látják a jövőjüket, a szülők őszinte öröme.



– Nagy feladat volt, de megoldottam, így nyugodt szívvel jöhettek nyugdíjba és fordulhattam teljes mellszélességgel a családi vállalkozás felé, hiszen most már mindannyian itt dolgozunk, a saját és unkáink jövőjéért – ad rövid, de frappáns helyzetjelentést Prácser Miklós.

A Prácser család mindkét gyermeke, tinédzserkori lázadásokat leszámítva, néha kicsit cikk-cakkos módon, de végül mégis a családi vállalkozásban találta meg a boldogulás lehetőségét.

Hajnalka nagyon szeretett a szőlőben segíteni a szüleinek és ennek során megtanulta a szakma alapjait, de igaz ez az ifjabb Prácser Miklósról is, sőt Miki útja mintha egyenesebb lenne, hiszen gyermekkorától vonzotta a mezőgazdaság, de különösen a borászkodás.

– Az egyetem után valahogy mégis visszazökkentem a tokaji életbe, kezdett érdekelni a bor és az étel szerepe. Lehetőségem volt szétnézni a világban. Dolgoztam St. Emilionban, Cannesban és egy évig Kaliforniában, Napaban és Sonomában, s megértettem a mi borvidékünk értékét. Ma a pincészet kereskedelmét és marketing ügyeit viszem, de foglalkoztat a borvidék sorsa is, a Tokaji Borászok Asztaltársaságában erre próbálunk megoldásokat keresni, javaslatokat tenni – adja rövid összegzését eddigi tevékenységének Hajni. Komoly támasza is van, Ronn Wiegand Master of Wine személyében, aki napi információkkal rendelkezik szinte az egész borvilágról.

Miki sorsa sokkal egyenesebb, ő már általánosban elhatározza,

hogy borász lesz, és először édesapja, majd édesanyja mellett tanulja meg a szakmát, és 2004 óta már ő családi vállalkozás borásza. Volt ösztöndíjas Hollandiában, dolgozott Minneapolis mellett egy kutató intézetben, és végigcsinált egy szüretet Argentínában, Mendozában.

– Ronn révén van lehetőségem nagyon sok borfajtát megkóstolni, de a furmintnál szebb, izgalmasabb fajtaival még nem találkoztam. Szeretnék a meglévő dűlőinkből szép, szelektált borokat készíteni, de az aszú, az nem lehet dűlős, annak a legszebb arcát kell mutatni, így csakis a legjobb válogatott borokból készülhet – ad egy nagyon rövid ars poetikát önmagáról a fiatal borász.

Van is mivel törődni, hiszen az Erzsébet pincének 9 hektár termőterülete van a Sajgó, a Veresek, a Betsek, a Zafir dűlőkben, és további 3–3 hektár telepítésre váró a Veresek és Kővágó dűlőkben.

Jó volt látni egy összetartó, a feladatokat egymás között szétosztó – az apa a szőlőért, a fiú a borért, a leány az értékesítésért, az édesanya az adminisztrációért felel – familiát, amelynek tagjai egybeesően a családi vállalkozás sikeréért dolgoznak, de a borvidék érdekeit is szem előtt tartják, hiszen ahhoz, hogy Tokaj a remélt nyüzsgő, külföldi és belföldi turisták által egész évben ostromolt város legyen még nagyon sokat kell tenni és ebben sok feladata lesz a Tokaji Hegyközség új elnökének, Prácser Miklósnak.

Kívánjuk, hogy sikerüljön.

Keresem azt a bort...

Ha ma az emblemikus mádi terroir, a Király-dűlő szóba kerül, akkor szinte azonnal be kell, hogy ugorjon annak a borászatnak a neve, mely a legtöbbet tette ennek az igen nagy múltú dűlőnek a renoválása terén.



Fotó: Bakos stúdió

Barta Pince, Öreg Király dűlő, Furmint 2011

A Barta pince emberfeletti energiákkal hódította vissza a természettől a teraszokat, melyek oly meredeken kapaszkodnak fölfelé a domboldalon, hogy az ember majd beleszédül. A történet eddig sikeres. Az új telepítések szépen beálltak, megvan a borász-szerepre is a legmegfelelőbb személy, s az ígéretes tételek is kóstolhatók. Pannon Bormustra csúcstor lett idén a 2011-es Király Furmint, ráadásul a legjobb kárpát-medencei fajtából készült fehérbor díját is Barta Károlyék vihették haza.

Elképesztő mélységekkel nyit az illat: fűszerek, sós kövek, a Király-dűlő szédítő mélységei – vagyis sokkal inkább izgalmas termőhelyi jegyekből építkezik, mint bármilyen másból. Ízben fiatal bort kóstolhatunk. Úgy van meg benne a mádi dűlő sajátos, komoly karaktere, hogy közben egy északabbi település borászának elegáns kézjegyei is megjelennek szépen.

Homonna Attila penge stílusa világosan tetten érhető, ami láthatóan jól tud állni a Királynak. Nem árt kicsit melegedni hagyni, sokat nyílik. Hihetetlenül feszes, vitális savak, mely egy kis cserességben végződik. Egyszerre széles és magas is, miközben nem uralja el a mádi borokra olykor jellemző zsírosság, nehézkesség. Ropogós citrusok, kövek, sósság, pici kesernye, szép hordójelenlét. Temérdek különféle ízt vonultat föl a bor, ami izgalmassá teszi; s ételpárok hosszú sora jelenik meg a fejben (füstölt lazac, friss tengeri ételek, lime-os bolondsággal). Izgalmas lesz figyelni a fejlődését.

Nyári komolytalankodások a leányöltözőben

Nagy nyári bormustra

A mai tesztünk fő alapanyagáról, a 2012-es évről valószínűleg sokat hall majd a Nyájas Olvasó. Ha őszinte vagyok, akkor a sokat látott bortesztelőknél nem ez lesz a kedvenc évjárata: a brutális napsütés miatt lágy savú, de elég alkoholos és kissé édeskés lett az évjárt. Speciel ezek a tulajdonságok azok, amelyek miatt az Átlagfogyasztó valószínűleg nagyon tudja majd szeretni ezeket a borokat.

A kerti partik, nyári fesztiválok, nyáresti beszélgetések kötelező sör- és koktél-helyettesítői a gyöngyöző borok, könnyű fehérek és rozék. Ahogy tavaly már kiderült, ebben a műfajban elég erős a Máttra, így jelen tesztünket is ott szerveztük meg. Külön köszönettel tartozunk a mustra megszervezésében végzett hatalmas munkájáért Csernyik Istvánnak, valamint a Mustrának kiváló helyet biztosító Ludányi András Pincészetnek.

TESZTELŐINK:

Szőke Máttyás, borász

Babiczkai László, borász

Dunai György Sándorné, Borpalota Pincészet, tulajdonos

Darin Sándor, Borutazó.hu, főszerkesztő

Kovacsik Krisztián, borász

Dr. Csorján Balász, Debreceni Borozó

Angi János, Debreceni Borozó

Kerekes Sándor, Debreceni Borozó

Dr. Grasselli Norbert, Debreceni Borozó

Katics Gergely, Debreceni Borozó

Kovács Pál, Debreceni Borozó



100 pont

tökéletes bor



95–99 pont

kiemelkedő, briliáns bor



90–94 pont

egyedi, elegáns, nagy bor



85–89 pont

komplex, karakteres, nagyon jó bor



80–84 pont

tehetséges, tartalmas, jó bor



75–79 pont

korrekt bor, különösebb erények és hibák nélkül

50–74 pont

nem elfogadható, gyenge bor

86 pont



Ludányi András

Mátrai Olaszrizling 2012

Összetett illat, gyümölcs és fűszer. Kerek, kellemes korty, gazdag anyagválaszték, elegáns összbenyomás.



Forgalmazza: www.ludanyiandras.hu

86 pont



Szőke Máttyás

Mátrai Királyleányka 2012

Kellemes, őszibarackos, vegetális illatok. Szép, elegáns savak, kerek, zamatos korty, a végén behízsgelő pikáns kesernyével.



Forgalmazza: www.szokematyas.hu

86 pont



Ludányi András Pincészete

Mátrai Zöldveltelini 2012

Karakteres, komplex illat. Az íze is összetett, kerek ízvilág, harmónia a naplementében.



Forgalmazza: www.ludanyiandras.hu

85 pont



Bárdos és Fia,
Mátrai Bárdos Rosé 2012
Sötét rózsaszín, visszafogott illat, lágy savak. Kerek és zamatos. Kerti parti hangulat, sült kolbász mellé.



Forgalmazza: www.bor-bolt.hu – 1520 Ft

85 pont



Ludányi András
Mátrai Muscat Ottonel 2012
Nagyon fűszeres, gyümölcsös, egyenes és mégis kerek ital. A virágoskert illatát a hosszú fűszeres zamat teszi teljessé, zöldfűszeres fehérhúsok mellé.



Forgalmazza: www.ludanyiandras.hu

85 pont



Ludányi József
Mátrai Szürkebarát 2012
Szép körtés illat. Lekerekedett, mégis vibráló karakter, gyümölcsök. Picit kesernyés a végén, de remekül beleillik az összképbe. Topless strandoláshoz.



Forgalmazza: www.ludanyipince.hu

85 pont



Kis-Benedek
Mátrai Müller-Thurgau 2012
Bodzás illat, bársonyos gyümölcsök, szép lecsengés. Megállás nélkül csorog le a garaton, fogyasztását csak felügyelet mellett ajánljuk.



Forgalmazza a pincészet

85 pont



Csernyik István
Mátrai Olaszrizling 2012
Nehezen nyílik illatban. Íze bízsergető, finom citrusok, vitorlázás, Ray Ben.



Forgalmazza: www.csernyikpince.hu

85 pont



Losonczi Bálint
Mátrai „F, mint Furfang” 2012
Barackos és mézes illat. Vastag, krémes karakter, akár valami könnyebb vöröshús mellé is.



Forgalmazza: www.bor-bolt.hu – 2190 Ft

84 pont



Babiczki
Mátrai Szürkebarát 2012
Kellemes italú, nagyon összeállt bor, jóllehet az illata és a savai is visszafogottak.

Forgalmazza a pincészet: www.babiczki.hu

Benedek
Mátrai Sárgamuskotály–Zenit 2012, félédes
Illatában parfüm, kevés bodza és méz. Domináns édesség, a korty kerek és ízletes. Hosszú élvezet.

Forgalmazza: www.sidewayz.hu – 1790 Ft

Kovács Borház
Mátrai Sauvignon Blanc 2012
Légies ital, mégis magas beltartalommal, elegánsan előadva. Ízletes és letisztult, mint egy sushi.

Forgalmazza a pincészet: www.klborhaz.hu

Bárdos és Fia
Mátrai Irsai Olivér 2012
Pikáns, sós-édes karakterű ital, szecsuáni fehérhúsok lekíséréséhez.

Forgalmazza: www.bor-bolt.hu – 1550 Ft

Béres
Tokaji Sárgamuskotály 2012
Zölde színvilág. Szép szőlőillat. Bodzás ízek, kerek lefutás, a szájban hosszan marad a gyümölcs. Jóívású bor.

Forgalmazza a pincészet: www.beresbor.hu

Babiczki
Mátrai Irsai Olivér 2012
Szép illatvilág, parfüm és virág. Lendületes savak, szép korty, a végén kevés alkoholkesernye.

Forgalmazza a pincészet: www.babiczki.hu

Bárdos és Fia
Mátrai Gyöngyözőbor 2012
Izgalmas savak, gyümölcs és hosszú derű, a vége kissé édeskes. Hölgyeknek.

Forgalmazza: www.bardosbor.hu

Kovács Balázs
Mátrai Rosé 2012
Kerek és epres illat, amely ízében is folytatódik. Kissé lágy savak. Nem túl hosszú, de érdekes, mint a reklámfilm-verseny győztese.

Forgalmazza a pincészet

Ludányi András
Mátrai Kékfrankos Rosé 2012
Babarózsaszín. Málnás illat, kellemes korty, a végén eper- és gyümölcs-shake.

Forgalmazza a pincészet: www.ludanyiandras.hu

Nyilas Pince

Mátrai Muscat Ottonel 2012, félédes

Szép bor, akár még komolyabb ételekhez is társítható. Dolce vita, szemrevételezés a strandon.

Forgalmazza a pincészet: www.nyilaspinceszt.hu

Szecskő

Mátrai Chardonnay 2011

Zárkózott illat. Tartalmas, jóivású bor, CO₂ és kellemes keserű íz a kifutásában.

Forgalmazza: www.pincearon.hu – 2490 Ft

Bolyki János

Egri PATI 2012

Szép gyümölcs, epres, kerek, nagyon üdítő korty, intelligens sav és CO₂ elegyítés.

Forgalmazza: www.bor-bolt.hu – 1930 Ft

Molnár Gábor

Mátrai Rosé 2012

Klasszikus hagymahéj szín. Ribizlis illat. Kerek kompozíció, veszélyesen itatja magát. A klasszikus szépség – másnap.

Forgalmazza a pincészet

Első Mádi Borház

Tokaji Mád Furmint 2012 Magnum

Harsány behízelt illat, citrusos hangszíval, ízben zöldfűszeres aromák, a testességéhez képest meglepően könnyed lecsengés, bár az alkohol éget egy picit a végén.

Forgalmazza: www.hegykozi.hu – 5700 Ft

Dereszla Pincészet

Tokaji Dorombor Frizzante 2012 félédes gyöngyözőbor

Behízelt illat. Könnyed, jóivású, kellemesen gyöngyöző bor, ideális buborék-mennyiséggel. Fiatalok nyári bulijára tökéletes választás.

Forgalmazza a pincészet: www.dereszla.com

83 pont



Nyilas Pince

Mátrai Irsai Olivér 2012

Visszafogott elegancia az illatában: egy asszony illata, bárcsak Al Pacino szagolhatná. Kerek ízvilág, lágy savak, üdítő kifutás.

Forgalmazza a pincészet: www.nyilaspinceszt.hu

Ludányi András

Mátrai Müller-Thurgau 2012

Parfümös virágillat. Korrekt savak, enyhe szénsav. A savak és a maradék cukor (?) körtánca.

Forgalmazza a pincészet: www.ludanyiandras.hu

Benedek Pince

Mátrai Csereszegi Fűszeres 2012

Sós ásványosság, könnyedség és erő, szálgúds, Porsche szerelem.

Forgalmazza: www.sidewayz.hu – 1390 Ft

Szőke Máttyás,

Mátrai Gyöngyözőbor 2012

Fanyar, pikáns keserű, kerek és frissítő. Fürdőkádban fogyasztandó.

Forgalmazza a pincészet: www.szokematyas.hu

Nagyrédei Szőlők Kft.

Mátrai Rosé 2012

Lágy, krémes, érett szépség. A színe is sötétebb, a bor lassan nyílik, de ha kivárjuk, sok mindenért kárpótol.

Forgalmazza a pincészet: www.nagyredeiszolok.hu

Ludányi József

Mátrai Olaszrizling 2012

Illatában barack és mandula incselkedik. Íze kerek és üdítő, meglehetősen magas alkohollal.

Forgalmazza a pincészet: www.ludanyipince.hu

Molnár és Fiai

Mátrai Olaszrizling 2012

Gyümölcsös, enyhén mézes illat. Kerek, zamatos karakter, nyár van.

Forgalmazza a pincészet: www.molnaresfiai.hu

82 pont



Kovács Borház

Irsai Olivér 2012

Lassan nyíló illat. Lágy, olajos karakter, a nő társalkodó klub szolgálati itala.

Forgalmazza a pincészet: www.klborhaz.hu

Nagyrédei Szőlők Kft.

Mátrai Irsai Olivér 2012

Szép barackos-körtés illat. A korty kerek, de talán nem elég izgalmas. Jó ivóbor.

Forgalmazza a pincészet: www.nagyredeiszolok.hu

Kis-Benedek György

Mátrai Irsai Olivér 2012

Tájjellegű illatmintá, visszafogottan. Könnyű, világos szerkezet, visszafogott savak.

Forgalmazza a pincészet

Ludányi András

Mátrai Szürkebarát 2012

Nosztalgia-krémes karakter: édeskés és populáris.

Forgalmazza a pincészet: www.ludanyiandras.hu

Tarjányi Pince

Egri Igazgyöngy 2012

Letisztult, visszafogott illat, savhangsúly.

Forgalmazza a pincészet: www.tarjanyipince.hu

Kerekes Szőlőbirtok

Mátrai Szürkebarát–Zöldvelteli 2011

Letisztult, visszafogott illat. Szép savak, de a vége némileg kiüresedik.

Forgalmazza a pincészet

Laczkó Borház

Mátrai Fehér Cuvée 2012

82 pont

Kissé lomha karakter, újhullámos életérzés.

Forgalmazza a pincészet: www.laczkoborhaz.hu

81 pont



Nagyrédei Szőlők Kft.,

Mátra Hill Cabernet–Kékfrankos Rosé 2012

Rózsaszín, a korty egyszerű, a végén alkohollal. Erőteljes derű.

Forgalmazza a pincészet: www.nagyredeiszolok.hu

Béres

Tokaji Holdezüst 2011 félszáraz

81 pont

Kissé zárkózott, édes barack illat. Ízben érett gyümölcsök, finom szőlő aromák, amelyet lekerékít a maradék-cukor. Fűszeres indiai ételekhez.

Forgalmazza a pincészet: www.beresbor.hu

80 pont



Ludányi Gábor

Mátrai Muscat Ottonel 2012

Csipkelődő CO₂, kissé hiányzó lendület.

Forgalmazza a pincészet

Balga Pince

Egri Frizzante 2012

Illatos, sok CO₂, friss és üde, de meglehetősen rövid is.

Forgalmazza a pincészet: www.balgabor.hu

Nyilas Pince

Mátrai Leányka 2012

Szépülő babaarcú cukiság.

Forgalmazza a pincészet: www.nyilaspinceszt.hu

Mint már a címben is jeleztük, a nagy melegen egy kicsit komolytalankodtunk, különösen a borok szöveges jellemzésében engedte el a fantáziáját újságíró kollégánk. A pontozásnál igyekeztünk a szubjektív álláspontokból a lehető legjobb objektív eredményt kihozni. Ha a leírásokban a komolytalankodásunk valakit bánt, **elnézést** kérünk tőle.

S végezetül engedjenek meg egy komoly összegzést. A három borvidékről összesen 48 mintát küldtek be a borászatok – köszönjük! A beküldött mintákból 43 elérte a 80 pontos határt, ami több mint 90 % - fantasztikus eredmény, gratulálunk minden borásznak!

Egyértelműen kiderült, hogy a Mátrában valóban kiváló nyári, illatos borok készülnek. Bátorítunk minden kedves borfogyasztót, hogy a nyári melegben nyugodtan nyúljon ezekért a borokért és, ha úgy gondolja, nyomjon bele egy kis szódavíz, nem fogja megbánni. Egészségére!

Az ötszáz év kötelez

Tokajban a Bajcsy-Zsilinszky utcán áll a város egyik legszebb épülete, a több mint háromszáz éves Rákóczi-Desseffy kastély, a Tokaj-Hétszőlő Szőlőbirtok központi épülete. Az impozáns épület és a gyönyörű park azonnal megérinti az embert.

Az épület belül tágas és hűvös, nagyon jólesik a kinti forróság után. A birtokigazgató szobájában antik bútorok ízlésesen összeválogatva. Hangulata van a szobának. Az asztalnál egy ősz hajú fiatalember pattan fel és jön elém mosolyogva, Kovács Tibor.

Az egyszerűnek tűnő kérdésemre: Hogyan lett a Tokaj-Hétszőlő Szőlőbirtok igazgatója? Tibor válasza is egyszerű: Talán a sors akarta így, mintha láthatatlan kezek vezettek volna.

Persze a valóság ennél bonyolultabb, és kellett egy fiatal szőlész elkötelezettsége is hozzá. Már a Kertészeti Egyetemen, ahol szőlészetet tanult, javasolta kedvenc tanára, dr.Csepregi Pál, hogy tanuljon franciául, mert a franciáktól sokat lehet ellesni. Az egyetem után következett a mai Nyakas Pince, amit akkor Töki Egyetértés Termelőszövetkezetnek hívtak. Aztán adódik egy három hónapos lehetőség – szüreti munkák Beaujolaisban, majd Csepregi tanár úr közbejárásával következik Bordeaux, a Loire-völgy, Elzász, Bourgogne, majd ismét Beaujolais, így a három hónapból, 13 lett, sok tanulsággal és tapasztalattal. Fontos hozadék volt a francia nyelv elsajátítása, mert a szőlőkben meg kellett érteni ez egyszerű francia emberek szavajárását is.

Hat esztendővel később vissza is tért a franciák közé. Közben volt egy oktatói „kitérő” (négy év Kertészeti Egyetemen, majd két év Kecskeméti Kertészeti Főiskolán), ám aztán jött egy pályázati lehetőség és egyéves tanulás Montpellierben, ahol intenzív heti 2 nap szőlészeti és 3 nap borászati képzést kapott, természetesen francia nyelven, a legjobb szakemberektől.

Rendszerváltáskor a Borkombinát meghirdette a privatizációt. A külföldön is rendszeresen olvasott HVG-ben megjelent egy hirdetés, amelyben francia nyelvet bíró, szőlészeti–borászati tapasztalattal rendelkező embert keres egy bordeaux-i francia cég a tokaji borvidéken megépítendő szőlőbirtoka élére. Egy hét alatt a létrejött a megállapodás, elkészült a kinevezés, s 1992-ben megalakult a Hétszőlő.

Az első látogatás, bár a látvány nem volt túl szép, elhagyott, elhanyagolt szőlőterületek, de a fekvés, az a szakember számára rögtön megmutatta a lehetőségeket. Közel 3 milliárdos befektetéssel létrejött a mai birtok, 55 hektár területen, a két első osztályú (Hétszőlő,

Nagyszőlő) egybefüggő dűlőből, melyek közül a leghíresebb a Hétszőlő adja a birtoknevet.

A terület az 1500-as évektől jól ismert, több híres család birtokolta, többek között a Rákóczi is, az elmúlt öt évszázad alatt, ebből kétszáz évig császári szőlőbirtokként volt nyilvántartva, 2009-től pedig Michel Reybier és családja tulajdonában van a Tokaj-Hétszőlő Szőlőbirtok.

A terület szakmailag megfelelő kiválasztása és megvalósított beruházás színvonala igazolja a 21 évvel ezelőtti döntés helyességét. Talán az egyetlen tévedésnek a piaci igény és a Tokaji márkanév helyes pozícionáltságának megítélése mondható. Sajnos ma a világ borfogyasztói kevésbé ismerik a tokaji édes borokat – esetleg a nagyszülőktől hallottak róla, de nem találkoztak vele, nem fogyasztják, pedig Tokaj-Hegyalja a világ legjobb adottságú édes boros borvidéke, vallja meggyőződéssel Kovács Tibor.

A birtok adottságai kiválóak. Már az első alkalommal is látszott, hogy az észak és kelet felől védett dűlők nagy borok készítésére alkalmas területek, még ha akkor csak részlegesen volt rajta szőlő. Mára már az 55 hektár, egybefüggő területen a 20 évvel ezelőtti táblák újratelepítése és a biogazdálkodás bevezetése folyik. Kétségtelen, hogy a birtok talajszerkezete, a vastag lösztakaró nagy eltérést mutat más dűlők vulkánikus, köves talajaihoz viszonyítva, de egyben ez adja az itt termett szőlőből készített borok egyediségét is.

A Hétszőlő-Szőlőbirtok borai könnyedek, elegánsak, kecsesek, összetettek, nagyon szép gyümölcsös illatokkal. Ez vonatkozik mind a három stílusra, a száraz, a késői szüretelésű és az aszú borokra is, amelyek arányát tíz éves időtávlatban igyekeznek harmad arányban tartani. Természetesen, bár a fekvés, a folyók közelsége nagyon kedvez az aszúsodásnak, mégis vannak évek, amikor kevesebb keletkezik belőle. Alapvetően az aszú bor készítése a fő cél, de a gazdaságossági körülmények és a fogyasztói igények kielégítése érdekében a száraz borok is fontos szerepet játszanak, különösen az új, „Bistro” címkével forgalomba hozott reduktív technológiával készülő borcsalád, amely a nyári meleg napokon is kellemes hűsítő ital lehet.





De nem csak borok stílusára figyelnek a Hétszőlő birtokon, hanem a szőlőre és a látogatóra is. A szemre is gyönyörködtető szőlőben tanösvényeket alakítottak ki látogatók részére, ahol sok érdekes információval gazdagodhat a vándor. S akkor még nem szóltunk a látképről! Nem véletlen, hogy 2012-ben ez a birtok nyerte el a Magyarország legszebb szőlőbirtoka címet, amelyet a fogyasztók és egy szakmai bizottság közös döntése alapján ítéltek oda a Tokaj-Hétszőlő Szőlőbirtoknak. Aki jár Tokaj környékén és meglátogatja a birtokot, maga is meggyőződhet róla, hogy méltó kezekbe került a díj.

A birtok szerkezete, a fajtaösszetétel, a megvalósított technológia, a területek, a meglévő szakértelem, szakmai fegyelem, mind-

mind alappillérei a Tokaj-Hétszőlő Szőlőbirtoknak. Nagy beruházásokra már nincs szükség, talán egy hordós erjesztő tér jól jönne, de megy nélküle is. Persze szépíteni, javítani mindig lehet. A birtok 2010 óta folyamatosan áll át a bio szőlőgazdálkodás módszerére, 2015-ben már palackokba kerülnek az első bio borok is.

– Hálás vagyok a sorsomnak, hogy részt vehetek egy ilyen gyöngyszem létrehozásában. Most a stabilitás megteremtése a fő cél, ehhez pedig sok látogatóra van szükségünk, akiket szeretettel várunk a szőlőkben és a pátinás Rákóczi-pincénkben (rakoczipince@hetszolo.hu), ahol megkóstolhatók a boraink, így személyesen is meg lehet győződni a boraink minőségéről – zárja a beszélgetésünket Kovács Tibor, a Tokaj-Hétszőlő Szőlőbirtok birtokigazgatója.



Az akarat díadala

Egy nagyváros kőépületei között felcseperedő emberrel két dolog történhet: vagy nagyon szereti ezt a környezetet és el sem tudja képzelni az életét nélkülük, vagy a természet szerelmese lesz és igyekszik kikerülni közülük. Ez utóbbihoz nagy akarat, elszántság kell, és főleg kitartás.



Nos, Makai Gergely az utóbbi csoportba tartozik. Már fiatalon, a nagyszülők szőlőjében megtapasztalta a természet-közeliség kellemes, szép hatásait, így egyértelmű volt az egyetemi tanulmányok iránya. A Kertészeti Egyetem elvégzése után következett Franciaország, a montpellier-i főiskola, majd Ausztrália és aztán, szinte a repülőtérrel, a Tokaj-Hétszőlő Szőlőbirtok 2009 nyarán.

Külső szemmel ez egyszerűnek látszik, de mögötte ott van a tehetséges ember képe, akiben Kovács Tibor már az első találkozáskor fantáziát lát, mint ifjú, ambiciózus, három világnyelven – francia, angol, német – felsőfokon kommunikáló fiatalban, és úgy tekint rá, mint korosztályának egyik legígéretesebb szakemberére.

A kezdeti nehézségek után – amelyekkel minden kezdőnek meg kell küzdenie –, lassan sikerül elfogadtatnia magát a régi dolgozókkal, sikerül beilleszkednie és bizonyítania a szakmai tudását, elkötelezettségét. A folyamat sikeres, mert alig másfél évvel később, 2010 decemberében már megbízást kap a szőlészeti munkák irányítása mellett a borászati feladatok elvégzésére, vagyis a birtok második emberévé lép előre. Gyors és fényes karrier, amit még megfejelel a biogazdálkodásra való átállás megindításának nehézségeivel.

Teher alatt nő a pálma – mondja a közmondás és a fiatalember láthatóan élvezi a nagy feladatot, jól érzi magát Tokajban, próbál be-

ágyazódni, feleséget is itt talált magának és ma már büszkén vallja, hogy nem „gyütt-ment” ember, hanem betelepült, értékes tagja a vidéknek.

Szerencsésnek tartja magát, hogy Kovács Tibor személyében van a háttérben egy ember, akivel minden szakmai kérdést meg tudnak beszélni és meg tudják hozni a birtok számára legoptimálisabb döntést. A Hétszőlő küldetése a löszön termő aszú szépségének bemutatása, de mindig vannak izgalmas feladatok, pl. a hordókkal való kísérletezés, vagy a kései szüretelésű borok, vagy egy új stílus, a reduktív fehér borcsalád, a „Bistro” megalkotása, a szőlőterület átállítása biogazdálkodásra.

Fent a hegyen, a Hétszőlő-dűlő tetején, büszkén mutatja a szőlőjét. Igen: a szőlőjét, mert ez az övé, itt van minden nap, óvja, figyeli, kezeli, mert a jó bor alapja a jó szőlő, vallja szakmai hitvallását. Őszintén meg kell mondanom, van mire büszkének lennie, fentről is látszik, hogy nem véletlen a Magyarország legszebb birtoka-díj. Ennek a fiatal szakembernek sok munkája van benne.

Kovács Tibor szerintem nyugodt lehet: megvan az utód, lehet koncentrálni más feladatokra. A Hétszőlő borai pedig – bármilyen meglepő is ez a megállapítás – jó kezekben vannak: az alig harmincas fiatal szakembernek a kezében.

Klónok háborúja

Ne ijedjen meg a kedves Olvasó, nem a Csillagok Háborújának egyik epizódjáról lesz az alábbiakban szó, hanem a jó öreg kadarkáról, mely több mint ötszáz éve egyik meghatározó fajtája a Kárpát-medencei bortermelésnek. No de mi köze a klónokhoz a kadarkának? Nagyon is sok! De erről majd két bekezdés múlva.



Május legvégén Szekszárdra, a Kadarka Kerekasztal első ülésére volt hivatalos szerkesztőségünk. A kerekasztalt a Szekszárdi Borászok Céhe és a Szekszárdi Borvidék Nonprofit Kft. hívta életre. A szekszárdi borászok immár több mint tíz éve rendszeresen összeülnek, megkóstolják egymás kadarkáit, és közösen, őszintén, kiértékelik a borokat. Ennek a rendszeres kóstolónak a továbbgondolt verziója a Kadarka Kerekasztal, melynek célja a fajta magyarországi és külföldi elismertségének, illetve ismertségének terjesztésén túl, maga a „kadarkaság” definiálása, a kadarka természettség legfontosabb kérdéseinek megvitatatása. Mindezen célok eléréséhez immár nem csak a helyi borászokra számítanak a kezdeményezők, hanem a Kárpát-medencében dolgozó, a kadarka iránt elkötelezett termelők sokaságára. Valóban, az első kerekasztal találkozón, vagy ahogy Takler Ferenc nevezte: az első Kadarka Parlamenten, szép számmal voltak jelen helyi, magyarországi és a földrajzi határainkon túlról érkező borászok is.

De miért is van szükség az összefogásra, az együtt gondolkodásra? Több oka is van. Az egyik, hogy adott egy kitűnő fajta, amit még a hazai borisszák sem ismernek megfelelően, külföldön pedig gyakorlatilag a kadarka létezéséről sem tudnak. A borász társadalom és a szakma nagy része azonban egyetért abban, hogy a kadarka egyike lehet azon kiugrási pontoknak, mellyel a magyar bor ismét felkerülhet arra a bizonyos „bortérképre”. A másik fontos szempont a közös útkeresésben a kadarka termesztésének nem éppen kihívásoktól mentes feladata. Ez az a kérdés, amelyre a cikk további részében szeretnék kitérni és mindjárt jönnek a klónok is.

A jelenleg leginkább elterjedt kadarka klón az úgynevezett P9-es. Ezen kívül államilag még egy elismert kadarka változat létezik, a Kt.3. A P9-es változatra egyebek mellett jellemző a vékony héj, a tömött fürtszerkezet, az alacsony színintenzitás és a hosszú tenyészidő. Ezek mellett fontos, hogy a szüretet több időpontban kell végrehajtani, mert még egy fürtön belül is találhatunk érett és éretlen bogyókat. A fenti tulajdonságokból az is következik, hogy a szőlő rothadásra hajlamos, így esősebb évjáratokban külön gondossággal kell eljárni a majdani termés megvédelmé érdekében. A P9 mellett még számos változata létezik a kadarkának, ez a klón elsősorban az új telepítésű területekre jellemző. Találkozhatunk számos, idős, 90–100 éves, sőt ennél öregebb, általában vegyes ültetvénnel. (Ilyen borokat egyébként kóstolhatunk is pl.: Vida Péter Őreg Tőké Kadarkája 2011, vagy Maurer Oszkár Hajdújárás Kadarka 2012.) A „vegyes” jelző ebben a szövegkörnyezetben azt jelenti, hogy nem egy, hanem akár több tucat kadarka klónból tevődik össze az ültetvény, melyek termése között nem csak alaki különbségeket fedezhetünk fel, hanem ízre, zamatra is jelentős eltéréssel bírnak. Természetesen ezen területek termése általában egy borként (kadarka házasítás) jelenik meg a fogyasztók számára a piacon.

A Pécsi Tudományegyetem Szőlészeti és Borászati Kutatóintézete évek óta folytat kísérletet a termesztésre legalkalmasabb kadarka klónok kiválasztásának céljából. A kísérletet három lépcsős szelekciós módszerrel végzik. Az első lépcsőben egy 130 éves ültetvényen végeztek genetikai szelekciót, mely végén 56 egyedet jelöltek meg a vizsgálatba történő bevonásra. Ezen tőkéket hat



éven keresztül vizsgálták és kiválasztottak 16 egyedet, melyek tulajdonságai leginkább megfeleltek a borászati elvárásoknak. A második állomás az anyatókék szaporítása volt, melynek segítségével beindulhatott a harmadik fázis, amikor is a különböző klónokat megfelelően nagy számban homogén környezetben telepítették el. A Werner János által tartott nagyszerű előadásból kiderült, hogy a kiválasztott klónok gyengébb évjáratokban általában jobb termést és jobb bort adtak, mint a legelterjedtebb P9-es klón. Viszont például a 2011-es igen jó évjáratban a P9-es az élmezőnyben végzett. Egyértelmű recept tehát nincs, Maurer Oszkár például szívesen összekóstolta volna, a kutatók helyében, az anyailtettvény vegyes termésével a különböző klónok termését, vélelmezvén, hogy eleink nem véletlenül telepíthettek vegyes ültettvényeket. Lehet, hogy ez lenne a megoldás? A szelektált klónok megfelelő arányban történő telepítésével lehetne fokozni a terméshozzáértékét? Könnyen lehet.

Szerencsére nem csak elméletben kóstolhattunk bele a kádárkákba, ha a feljegyzésem nem csal 29 + 7 kádárkát töltöttek a kerekasztal résztvevői számára a poharakba a felszolgálók. A kóstoló általam legizgalmasabbnak tartott részében a +7 bor volt a főszereplő, melyek Sauska Pincészet jóvoltából kerültek az asztalra. Sauskáék évek óta dolgoznak együtt a Pécsi Kutatóinté-

zettel és most az Ördögárok dűlőben elhelyezkedő kísérleti ültettvény 2012-es klónszelektált borait hozták el. Ezek közül egyik a P9-es klón volt a többi hat pedig a kísérletben kiválogatott változatok. Izgalmas volt megtapasztalni a fajta variabilitását. A klónok között volt sötétebb színű, gyümölcsösebb, fűszeresebb, tanninosabb, lágyabb, egyszóval meglehetősen jól érzékelhetőek voltak a különbségek.

Azt gondolom, hogy nincs könnyű helyzetben az, aki meg akarja találni a tökéletes kádárka receptjét. Nyilván ilyen nem is létezik. A variációk száma végtelen, a klónok, a klónok aránya, a termőhely adottságai, a borász filozófiája, mind-mind fontos, elengedhetetlen tényezők a jó kádárka készítésének. A legjobb eredménnyel kecsegtető klónok tudományos módszerekkel történő kiválasztása azonban mindenképpen elősegítheti majd a borászok munkáját. Sajnos még sok víz le fog folyni a Dunán, mire a tesztelt klónok államilag elismert kádárkák lehetnek, de addig is kísérleti ültettvényként telepíthetőek, lehet próbálkozni, tapasztalni!

Hát ez lenne a klónok háborúja, amolyan kádárka módra. Remélem, a kerekasztal tevékenysége folytatódik, és hamarosan beszámolhatunk újabb eredményekről! Addig is kóstolják, ha ízlik, szeressék ezt a magyar fajtát!

Nem egyszerű eligazodni a borok világában annak, aki nem ezzel foglalkozik minden héten. Sokan fordulnak hozzám olyan kérdésekkel, hogy meddig iható egy üveg vörösbor, mennyit ér a nagymama ötven évig a tévé tetején tárolt Tokaji Aszúja, vagy hogy milyen bort vegyen a német keresztapának. Ezekre a kérdésekre adott egyszerű válaszokat foglalja össze „Nóri kérdez” rovatunk. Nóri nem teljesen kezdő, de nem is profi borfogyasztó, irodai munkát végez, és társasházi lakásban lakik. Debrecen, Párizs, majd Budapest után jelenleg Berlinben él, és a kelet-magyarországi borok nemzetközi márkaépítésének és fogyasztásának elkötelezett képviselője.

Nóri kérdez:

Nagy divatja van mostanában a borkóstoló túráknak. Egy ilyen túra megszervezése egy Nóri fajta bor-hobbistának nagy feladat. Mire a legfontosabb ügyelni? Van-e szezonja a túráknak? Hogyan válasszam ki a pincéket, amiket meglátogatunk? Nekem kell a kóstolt borokat kiválasztani vagy a borásznak? Ingyen van a kóstoló? A megvásárolt borért kell fizetni? Végezetül: mi a Debreceni Borozó magyarországi bortúra tippje és a három legfontosabb jó tanács?

Aki válaszol: Grasselli Norbert

A bortúrák tényleg felkapottak mostanában, egyre többen vágnak neki a borvidékeknek, hogy megnézzék, hol is készülnek kedvenc boraik. Ezek a túrák bor mellett szép természetet is ígérnek, hiszen egy borvidék általában dombos-hegyes, látványos, rendezett környezetet jelent.

Az egyik borász ismerősöm szerint egyébként a bortúra hülyeség, hiszen a henteseket sem zaklatják a vásárlók, hogy szeretnék megnézni a vágóhidat. Ez persze csak részben igaz, hiszen a világ minden táján egyre népszerűbbek azok a kirándulások, ahol mezőgazdasági üzemet lehet megnézni, közelebb kerülni a termelőhöz és megismerni a termelési folyamatot. Én magam is voltam már olívaolaj-, méz-, sajt- és halászlé üzemben is. Ezek a kapcsolatok segítenek bizalmat kialakítani a leendő vásárlók és a termelők között.

Magyarországon az az általános szokás, hogy a borkóstolóért – ami azért minden bortúrának szerves része – fizetni kell. Ez a világ sok tá-

ján nem így van, pl. Franciaországban az az általános elvárás, hogy ha már megkóstolta az ember a borokat, akkor vegyen is egy-két üveggel. Nálunk a legtöbb borászat kóstoló-étlappal készül, amelyben az borturista többféle kóstolási sort találhat, például 4–6–8 borból álló sorokat. Ebből mindenki kiválaszthatja a kapacitásának és pénztárcájának megfelelő sorozatot. Cserében – mivel a kóstolót kifizettük – nem kötelező elvárás a borvásárlás.

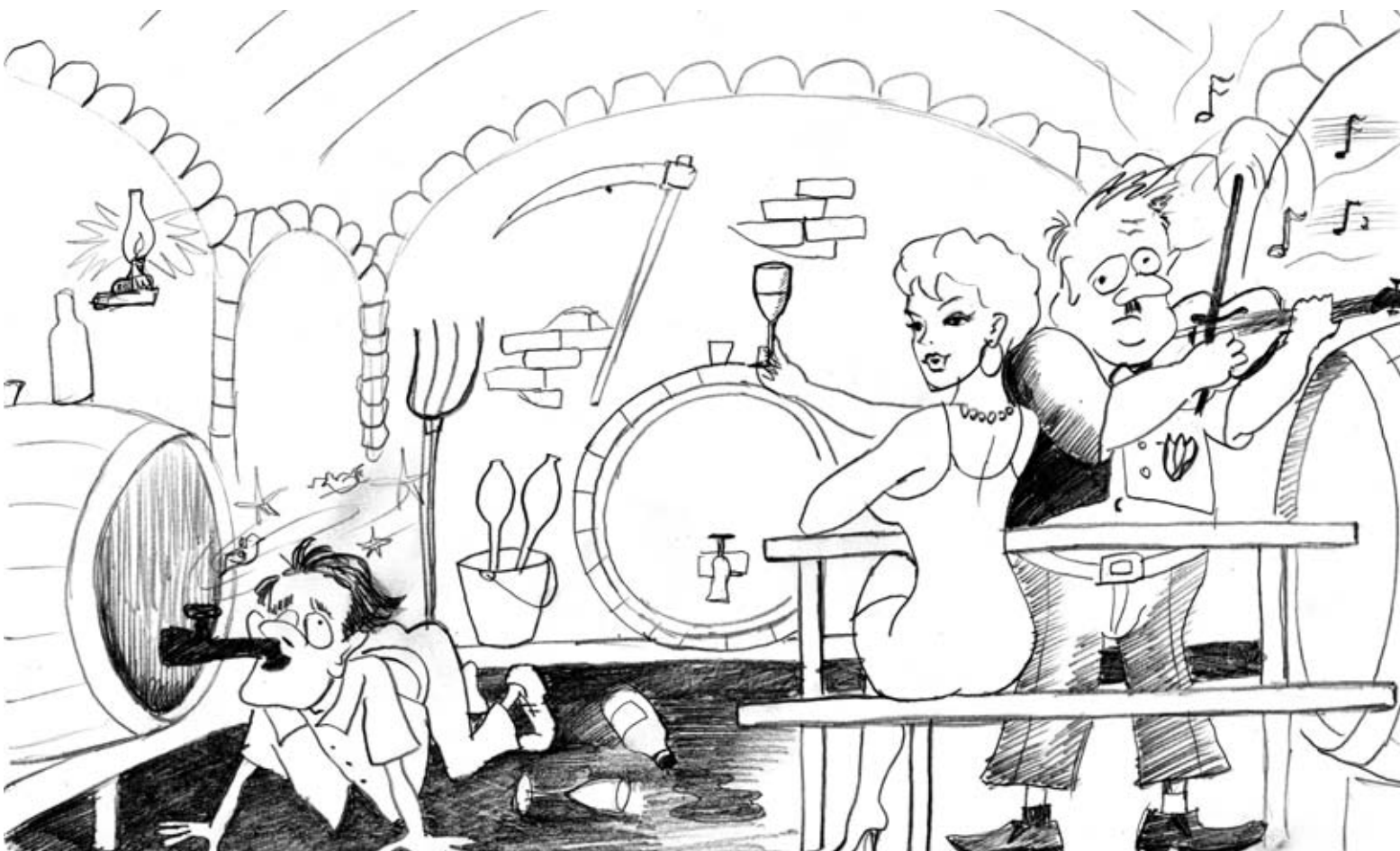
Észak-kelet Magyarországon jól kiépült bortúra útvonalak találhatók az egri és a tokaji borvidéken is. Érdekes előtte azért interneten megnézegetni, hova is menjünk, illetve milyen távolságokat kell megtennünk gyalog, biciklivel, esetleg autóval. Sok szálloda, utazási iroda vagy borászati szervezet ajánl már szervezett túrákat is különböző eseményekhez, ünnepekhez kapcsolódóan, például pünkösdi- vagy szüreti napok formájában.

Végül, de nem utolsó sorban, a jó tanácsok:

Legyünk udvariasak a házigazdával, akkor is, ha a bemutatott borok nem nyerek el a tetszésünket. Elég, ha annyit mondunk, hogy „ez nem az én ízlésem” vagy „más stílusú borokat kedvelek”.

A borkóstoló elsősorban nem borivás – nem kell lenyelnünk a bort. Sok helyen megfelelő edényeket adnak arra az esetre, ha ki akarjuk köpni a borokat. Ez egy hosszabb kóstoló alkalmával hasznos megoldás lehet, hiszen ellenkező esetben – noha kétségtelenül jó hangulatban, dalolással fejeződik be a kóstoló – a borokra azonban nem fogunk emlékezni.

Szeretném felhívni arra is a figyelmet, hogy a borban található alkohol károsan befolyásolja autózóvezetési képességeinket, így itt is igaz, hogy az ittas vezetés mindig rossz döntés. Mindenkit hazavárnak!



Centurio Szőlőbirtok, Gyöngyöstarján

Szerző: Ludányi Balázs

Kritikus időszakon vagyunk túl a szőlőültetvényeinken. Május végéig sok kihívásnak kellett megfelelnünk, a feladatok megvalósításához tudásunk legjavára volt szükségünk. A végeredmény? Majd ősszel meglátjuk. Mindent megtettünk, de nem csak rajtunk fog múlni.



Március

Január, február és itt a nyár –...helyett: ismét novemberi idő. A tél késői kiadása megérkezett jelentős hómennyiség és az ezzel járó hideg kíséretében. Ez mit eredményezett? Azt, hogy a szőlőben nem tudtunk úgy haladni, mint ahogy szeretttük volna. Ez nem panasz – aki a szabad ég alatt keresi a kenyerét, annak el kell fogadnia alárendeltségét az időjárásnak. Így van ez már elég régóta. Március 19-én a Jazzy Rádióban futó Borjour vendége voltam. A beszélgetésben a Mátra egyre nagyobb népszerűségének hátterében megbúvó ok-okozat összefüggéseket feszegettük vendéglátóimmal, hisz a Borvidék egyre inkább jön föl, mutatja meg magát (végre!). Fontos eseménye volt még ennek az időszaknak 2012-es vörösboraim hordóinak a fajtánkénti egalizálása. A Kékfrankos és a Cabernet franc is hozza magával a termőhely-gyümölcslélmény-koncentráltság tengelyen a várva-várt eredményt. Jól egyensúlyoznak; június végére palackba kerül majd mind a kettő.

Április

Tél után minden átmenet nélkül megérkezett a nyár. A hajtásválogatást már rohamtempóban kellett elvégezni; és lehettünk ismét szemtanúi annak, ahogyan a szőlő behozza a lemaradását (mint már oly sokszor), akárcsak egy hosszútávúfutó. Sándor Tamás sajt-nagymester Bükki Sajt remekművei, azt hiszem, sokunknak nagy élményt nyújtanak. Megtiszteltetés volt vele két rendezvényt is lebonyolítani bor-sajt párosítás kíséretében. A Borozó téli számában megemlítettem, hogy egy nagy tehetségű termőhelyen, a gyöngyöstarjáni Diós dűlőben fogunk tavasszal telepíteni. Nos, tavasz helyett ősszel lesznek a munkák, de azért egy rövid bemutatót megérdemel a terület. Gejzirkúp, andezit kőzetten kialakult kötött mészbemosódásos agyagtalaj; vulkáni utóműködésből származó kőzetdarabokkal gazdagon keveredve. Kékfrankos és Olaszrizling érkezik majd ide.

Május

A trópusi esőerdők hangulata – kisebb megszakításokkal – május közepétől június elejéig napi „élményben” részesítette kiemelten a szabad ég alatt dolgozókat (de legalább az erdő kiadta a tavalyi esztendő vargánya gomba adagját is...). A hónap végéig majdnem az egész éves csapadék mennyiséget megkaptuk, ami ebben az időszakban ráadásul hideg idővel párosult. Pont kötődéskor. Kollégákkal beszélgetve egyértelmű, hogy a növény védelme mindenhol sokkal kritikusabb, rizikósabb, mint az elmúlt két esztendőben. De ahogy szokták mondani: „majd szüret végén kiderül”. A bizakodás még nem veszítette aktualitását...

Hímesudvar pincészet, Tokaj

Szerző: Várhelyi Péter

A tavasz hónapjai egyet jelentenek egy új borévjárat születésével, hiszen újraéled a szőlő. Innen indul minden. Az egyre több napsütés azonban nemcsak a növényeket ébreszti, hanem az emberek is. A hosszú tél után sokan Tokajba teszik meg első kiruccanásukat. Páratlan hangulata van a kizöldellő Kopasz-hegynak és az alatta áradó Bodrognak és Tiszának. Van olyan ember egyáltalán, aki még nem látta?



Március

Az első tavaszi hónap nálunk a szőlőmunkák kezdetét jelenti a metszés elindulásával. Nem szoktuk hamarabb elvégezni ezt az igen fontos, az egész termésre kiható műveletet, hisz nem sok a mindössze 3 hektárnyi birtokocskánk, van rá idő bőven – igaz, az éven kicsit megfog minket az „ünnepi” rossz idő. A vesszők jól teleltek, fagyásnyomokat nem találunk, rövid csapokat hagyunk, két rüggyel, így igyekszünk biztosítani a növény szellősségét, ami elengedhetetlen a későbbi jó és könnyű növényvédelemhez, valamint segíti természetesen a gyümölcs minél jobb beérését.

A hónap végén megjelenik az építőbrigád, elkezdődnek a felújítási munkálatok a pincében. A kóstolópince boltíveit csinosítják először, egy kis faragás, egy kis fugázás, igazi „pepecs” munka.

A tavalyi borokon az utolsó simításokat végzem – finom derítés, majd szűrések, s lassan itt az idő a palackozásra.

Április

A hónap közepére végzünk a metszéssel, s mire néhány napra rá a lementszett venyigéket kézzel kihordjuk a sorok közül, egy kis meleg levegő is érkezik. Fakadni is kezd a szőlő, most egy ideig békén hagyjuk...

A kellemesebb idő beköszöntével egyre több vendég érkezik a pincébe kóstolni. A japán, amerikai érdeklődő szinte mindennapos, de még mindig meglepődünk, amikor számunkra olyan egzotikus helyekről is jönnek, mint Korea, India, Új-Zéland. Ha ilyen távolra eljut a hírünk, akkor azért jó felkészültnek (és nyitva...) lenni, olyan borokat készíteni, amivel tényleg meglephetjük őket. Nagyon megbecsülünk minden ilyen vendéget. Ha belegondolunk, nem kis teljesítmény, hogy repülővel jön a fővárosig, onnan vonattal Tokajba – Tokajért! Reménykedünk, hogy minden helyi és borvidéki szolgáltató tárt pinceajtóval, jó ételekkel és nyitott szívvel várja látogatóit.

Lent teljes intenzitással dolgoznak a kőművesek, igyekszünk közben a vendégfogadást is úgy megoldani, hogy ne szenvedjék meg a

vendégek. Így aztán megmutatjuk nekik is a „szétrobbantott” pincét – látványosságként... Az egyik pinceág új burkolatot, világítást kap, ide jönnek vissza a saválló tartályaink, borászati eszközeink. Nemso-kára újra itthon borázkodom!

A kertben is kialakul két hangulatos pihenőhely, az egyik az óriásira nőtt törpetölgy(!), a másik a terebélyes és gyönyörű diófánk alatt. Épp időben: a minden évben ilyenájt visszatérő lengyel motoros klub 30–40 tagja teszteli először a helyszínt.

Május

Az első héten megkezdődik a hajtásválogatás, hiszen a Zéta és a Kövérszőlő túlnőtte a 10 centit. Mire végzünk ezzel a két fajtavál, a Sárga Muskotály is épp ekkora lesz. Ezzel folytatjuk. Egyszerű munka (hiszen könnyen törnek a kis vesszők), de ugyanakkor fontos is (mivel rengeteg olyan hajtás bújik ki a rövidcsapos metszés ellenére, amire nincs szükségünk). Mikor készen vagyunk, megcsináljuk az első növényvédelmi permetezést egy egyszerű réz/kén kombinációval.

A kőműves csapat elvonul, az elvégzett munka szép lett, a takarítás megmaradt nekünk, de még ennek is tudunk örülni!

A hónap második felében sort kerítünk a tavalyi borok letöltésére a Patrícus Borházban, ahol mindig lelkiismeretes csapat kezeli a modern palackozó rendszert. Egymást követi a palacktároló rekeszekbe a száraz Furmint, a késői szüretelésű Sárga Muskotály, Zéta és Kövérszőlő. Egyedül az édes szamorodni maradt a 11 fokos pincében, érlelési idejét tölti szerednye hordókban.

Májusban is sok messziről jött látogatónk van, Izlandról, Szingapúrból is jöttek, és megérkezik a második indiai házaspár vendégünk. Ezek szerint Indiában is tudnak Tokajról!

Gyorsan elröppent ez a három hónap, gyanítom, segítette is ezt a rengeteg teendő! De nincs május 32-e, hogy szusszannánk egyet, beköszön a június, a szőlő legintenzívebb időszaka, ami újra rengeteg időt kér tőlünk.

A városban pedig sorra szerveződnek a különböző rétegeknek szóló fesztiválok: Hegyalja Fesztivál, Zempléni Fesztivál és sok minden más! Érdekes bepötyögni a Tokaj nevet a Google-ba...

„Spritzer? Túl németes. Legyen inkább fröccs!”

Az emberiséget mindig is foglalkoztatta a különböző halmazállapotú anyagok keveredése, így a folyadékok gázokkal való vegyítése is, melynek a természetben legkönnyebben megfigyelhető formái a szénsavas ásványvizek. A széndioxid–víz elegyének gyógyhatását hamar felismerték, így a mindennapok fontos részévé vált. Nem csak szomjúság ellen fogyasztották, hanem fürdővízként is használták ezeket.

Már a 15. századtól kísérleteztek a szénsavas víz mesterséges előállításán, de tartós eredményeket akkor még nem értek el, majd csak a 18. század végén találtak fel azt a technikát, amivel ez sikerülhetett.

Egy kis szódavíz-történelem

1767-ben, Joseph Priestly angol pap és tudós volt az első, akinek sikerült a vízbe széndioxidot juttatnia, de hamarosan követte őt a genfi Jacob Schweppe, aki 1783-ban egy hatékony, ámde titokban tartott módszert talált fel a mesterséges ásványvíz nagyipari előállítására. 1813-ban Charles Plinth alkotta meg és szabadalmaztatta a szifonfejet.

Hazánkban, a dinamó atyjaként is ismert Jedlik Ányos bencés szerzetes 1828–29-ben kezdett kísérleteket végezni, hogy felfedezze és megvalósítsa a szódavíznek és a mesterséges savanyúvíznek iparilag is használható készítményét. Elsősorban az érdekelte, hogyan lehet a leggyorsabban, legolcsóbban és legkönnyebben széndioxidot fejleszteni, azt 3–4 atmoszféra erővel veszteség nélkül összenyomni, majd a legcélszerűbben a telítésre szánt vízbe bevezetni, és az elnyelés folyamatát gyorsítani.

A szikvíz gyógyító ereje

A 19. században igen divatosá vált a vízzel való gyógyítás fürdők és ivókúrák formájában is. Divatba jött és keresett cikké vált a borvíz (szénsavat tartalmazó, többnyire savanykás forrásvíz erdélyi neve). A kúrákhoz használatos erősen szénsavas gyógyvízü források azonban csak vulkanikus hegyvidékeken találhatók, innen a vizet palackozva tudták fuvarozni a tá-

vol eső vidékekre. Ez a szállítási mód annyira megdrágította a víz árát, hogy azt csak a tehetős emberek tudták megfizetni.

Jedlik Ányos szabadalmával gyorsan, nagy mennyiségben, de főként olcsón lehetett az ásványvizekhez hasonló mesterséges italt gyártani, mely a természetes vizekhez hasonlóan szintén gyógyító erővel bírt. A feltaláló egyebek mellett ezt is hangsúlyozta készítményénél. Orvos barátai tanácsára kórházakba is szállított szikvizet, ami a betegeknek enyhülést, megkönnyebbülést adott. Az 1831–32 évi napkeleti járvány, epekörság – kolera – során a próbaképpen szódavizet fogyasztók nem betegedtek meg. Ennek oka a szóda savas kémhatásában rejlik, mely megakadályozza a baktériumok fejlődését. Gyomorbántalmak esetén is ajánlották szintén a szénsav jótékony hatása miatt, az ugyanis serkenti a gyomor vérereit, ezzel pedig a felszívódást. Nehéz ebédek után, gyomorrontásnál elsődleges gyógyszerként használták és használják is a mai napig.

A magyar orvosok és természetvizsgálók pesti, második nagy-gyűlésén a szódavíz olyan sikert aratott, hogy a nagy érdeklődésre való tekintettel megindították Magyarország első szódavízgyárát.

A szóda feltalálásáig a víz és a savanyúvíz mellett a legfrissítőbb, szomjúsító italnak a könnyű bort tartották. A bor szomjoltó tulajdonsága savasságában és erjedtségében, azaz enyhe szénsavasságában rejlett. A filoxéra okozta borhiány, majd borhamisítások korában kiemelt szerepet kapott a bor szikvízzel való dúsítása, mely segítségével a borfogyasztás kultúrája egy új állomáshoz érkezett el, egy új borkoktél divatja kelt életre a kocsmákban és a restikben.



A fröccs születése

„...Mert minden ásványvíz gyászos dolog, elrontja a bor jellemét, de a szikvíztől a badacsonyi vagy egri fehér illata nem változik, s a fröccs óvatos-okos keverési aránya, hála az évszázados gyakorlatnak, megóvja a magyart mindenféle kilengéstől. Magánember nem tud fröccsöt keverni. A „Tréfa”, a „Házmester” a „Hosszúlépés” keverési titkát könnyebb meglesni, mint a fröccs készítésének mesterségbeli rejtelmét. Ahogy a jó csapos fél kézzel önti a három decis üvegbe a bort, a másik kezével hozzácsapja a megfelelő adag szódát: ez a titok, melyhez csak szakember ért. Sok kocsmározó ember otthonülő maradt volna Magyarországon, ha a fröccs titkát magánember is elsajátíthatná. De ez lehetetlen, sajnos”. (Márai Sándor: Magyar borok – részlet)

Egy anekdota szerint 1842 októberében Fáy András főtí pin-céjébe szüreti mulatságra hívta barátait, többek között Vörösmarty Mihályt és Jedlik Ányost – utóbbi az új vívmányát, egy palack szikvizet is magával vitt. A feltaláló gyomra ugyanis nem bírta tisztán a bort, emiatt vízzel volt kénytelen azt hígítani. „Így mégiscsak könnyebb, s ízét sem veszti el” – mondta az új italról a tudós. Az első fröccsöt azonban – németesen – spric-cernek keresztelte el. „Spritzer? Ez túl németes. Legyen inkább fröccs!” – nevezte át Vörösmarty, majd felpattant és rögtönzésére megszületett a később Fóti dal címen ismerté vált verse, melyben az új találmányt is megörökítette.

Fröccstörténelem

A fröccsőzésnek nagy európai hagyománya van. Már az ókori görögök is fogyasztottak bort, ők a fröccs alatt általában vízzel kevert bort (kekramenosz) értettek, hacsak nem kifejezetten színbort (akratosz) említettek. A bort víz nélkül inni barbár cselekedetnek gondolták, sőt bizonyos esetekben büntetendőnek is tartották. Az elsődleges ok mégis inkább az, hogy az akkor

íható víz szennyezett volt, sok betegséget okozó baktériumot hordozott magában, ennek fertőtlenítésére hígították borral, a víz által terjedő fertőzések elkerülése végett fogyasztották így. A fröccsüknek több variánsa is használatos volt: 3 rész vizet vegyítettek 1 rész borral, vagy 3 rész vizet 2 rész borral, illetve 2 rész vizet 1 rész borral. Az egyenlő arányt viszont nem alkalmazták, mert azt nehéznek tartották. A különböző étkezésekben is fontos szerepe volt a bornak. Ilyen volt például a reggeli (akratizma), amely színborba mártott kenyérből vagy süteményből állt.

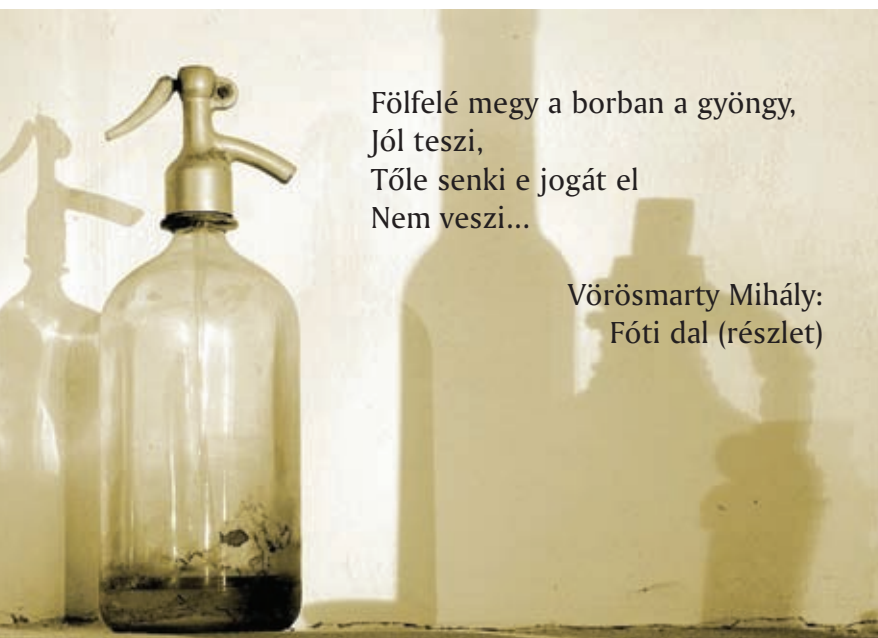
Hazánkban a bort már a honfoglaló magyarok is ismerhették, de a fröccs típusú ital találmánya későbbi évekre tehető. A Kárpát-medencében – a görögökhöz hasonlóan – vízzel, vagy természetes szénsavas vízzel is keverték a bort. A Szécsény melletti Hugyag savanyúvizét az 1820–30-as években – bár kellemetlen szaga volt – borral keverve jó italnak tartották. Székelyföld borvizeit még 1910-ben is ajánlják borhoz. A homoródi Klotild főforrásból való víz „borral élvezve nem feketíti a bort meg. Nem okoz fejfájást, katzenjammert (macskajaj), émelygést, rosszulletet és a bor ízét megjavítja.”

A fröccs elterjedése és népszerűsége a 19. század végére, méghozzá a millenniumi készülődés időszakára tehető. Az újonnan épülő bérpaloták előtti terek seprése után a házmesterek, hogy a port lemossák torkukról, munka után a kocsmákba igyekeztek, ahol 3 dl bor és 2 dl szóda keveréséből készült fröccsel jutalmazták magukat az egész napi fáradozásért. A kedvező bérüknek köszönhetően minden nap megengedhették maguknak ezt a frissítőt. Innen származik erre az arányra használatos házmester megnevezésünk is.

Felhasznált irodalom:

Nagy Krisztina: „Szódavíz – ami felpeszdtí az életed!” A szikvizes kisipar története Magyarországon. Néprajzi látóhatár 2008. XVII. évfolyam 2. szám
Pintér Noémi: Fröccstörténelem.

<http://www.holborozunk.hu/hir.php?id=229>



Fölfelé megy a borban a gyöngy,
Jól teszi,
Tőle senki e jogát el
Nem veszi...

Vörösmarty Mihály:
Fóti dal (részlet)



A fröccsök készítése és elnevezése Magyarországon igen elterjedt, sőt némi egyéni és dialektális változatosságot is mutat. A vendéglátás számtalan, sok tréfás nevű fröccsöt kínál azóta is:

A klasszikus arányok:

KISFRÖCCS (Rövidlépés, Füttý, Tréfa): 1 dl bor 1 dl szódával.

Az anekdota úgy tartja, hogy József Attila is ilyet ivott, csak ő Füttynek hívta, ugyanis egy füttynyi idő alatt bedobta és már ment is tovább.

NAGYFRÖCCS (Húzás vagy Hajtás): 2 dl bor, 1 dl szódával.

HOSSZÚLÉPÉS (Fordított, Krúdy Gyula gyógyvíznek kérte): 1 dl bor, 2 dl szódával.

LAKÓFRÖCCS (Kis házmaster): 1 dl bor, 4 dl szódával.

HÁZMASTER: 3 dl bor, 2 dl szódával.

VICEHÁZMASTER: 2 dl bor, 3 dl szódával.

HÁZIÚR (Nagyházmaster, Csongrádban: Bivalycsók): 4 dl bor, 1 dl szódával.

POLGÁRMESTER: 6 dl bor, 4 dl szódával.

ALPOLGÁRMESTER: 4 dl bor és 6 dl szódavíz.

MAFLA (másként – főleg Kőbányán – Beöntés): 0,5 liter bor, 0,5 liter szódával.

NAGYMAFLA: 1 liter bor, 1 liter szódával.

KRÚDY: 9 dl bor, 1 dl szódával. Krúdy szerint „a víz megnevezteti a bort”.

REZZENTETT: a mennyiség nincs meghatározva, „éppen csak megcsiklandozza a bor felszínét a szódásüvegből ráspriccelt semmiség”.

Két kisebb rokona a **KISPERMET**: 3 dl bor rezzentve, a Nagypermet hasonlóan készül, csak ott 0,5 liter bor adja az alapot.

Az elvitelre és/vagy üvegbe mért fröccsök:

CSATTOS: 1 liter bor, 0,5 liter szódával.

LÁMPÁS: 1,5 liter bor és 0,5 liter szódával.

Ezt az asztaloknál szolgálták fel, nem vihette magával a kuncafft.

Hacsak nem jól ledugaszolt demizsonban.

KÓMÚVES-FRÖCCS: 25 liter bor és 0,5 liter szódával.

További, borral alig találkozó változatok:

SPÁRGA: a nagyon-nagyon hosszúlépés.

SOMMERSPITZER (Mérőföldcsizmás hosszúlépés): 1 dl bor, 3 dl szódával.

GÓRÉ-FRÖCCS: kispohár bor ujjnyi szódával.

SÓHER-FRÖCCS (Távolugrás): 1 dl bor, 9 dl szódával.

GYEREK- VAGY DIÁKFRÖCCS: a pohárnyi szódavízhez éppen csak hozzálöttyintettek egy kevéske bort.

FRÖCCSOLÓGIAI kisokos

A jól ismert változatok mellett a szikvizet helyettesítve más itallal is vegyítették a borokat.

KISVADÁSZ: 1 dl bor, 1 dl kólával.

TÉBÉCÉ: azaz termelői bor colával.

Újházi Ede szódavíz helyett kovászos uborka levével hígította a bort. Egyes vélemények szerint a másnaposság remek gyógyszere, mások viszont azért itták, isszák, mert így jóval több bort lehet meginni negatív következmények nélkül, mint a szódavízzel kevertből. A színész szívesen fogyasztotta ezt az italt a róla elnevezett húsleves mellé, melyet kakasból készítettek neki.

KAGÁL-FRÖCCS: a Borsszem Jankó stábjának tagjai (khagal: írástudók gyülekezete, héberül) Báló Jánosné Ráday utcai kocsmájában, a törzshelyükön, evőkanálnyi málnaszörppel tették ihatóbbá a savanyú bort.

KASS- VAGY TISZA-FRÖCCS: a szegedi asztaltársaságok hozták divatba, ők a vörösbor pezsgővel vegyítették

Fröccsnek nevezzük, bár bort nem tartalmaz:

MATRÓZFRÖCCS: egy korsó sör fél deci rummal,

SZÍNÉSZ FRÖCCS, melyet Ruffy Péter, a Magyar Nemzet egykori klasszikus újságírója talált föl. 1 dl langyos vizet 2 dl szódával kevert el.

POSTÁSRÖCCS: dupla feketekávé rummal.

ECETFRÖCCS: 20 ml borecet, 2 kávéskanál cukor és 2 dl szóda keveréke.

BLAMÁZS- VAGY LIBAFRÖCCS: a városi lakosság elnevezése a házi gyümölcséből szódával készült üdítőre.

A bor-gáz-víz keverék tehát már a reformkorban megszületik, lassan felkapaszkodva a kocsmái pozíciójába a századfordulón válik divattá elsősorban Budapesten. Változatos választékot kidolgozva ma is egyik legkedveltebb italunknak számít.

Érett lélekkel...

törkölypálinka hordóban

A világ szinte összes párlata rendelkezik „hordós verzióval”, többségük el sem képzelhető fahordós érlelés nélkül. Ezek az italok általában komplexebbek, teltebbek, mind megjelenésben, mind pedig illatukban, zamatukban is különböznek érleletlen (de nem éretlen!) társaiktól. A pálinka esetében a fahordó használata inkább stílus kérdése, rendszerint a pálinkamesterek elképzeléseit, szándékát tükrözik, néha teljesen függetlenül a tradícióktól, ajánlásoktól.

Azt azért lassan mindenki elfogadja, hogy az a komplexitás, ami egy gabonapárlatot (whisky), vagy egy borpárlatot (cognac, armagnac) alapvetően meghatároz, pálinka esetében csak bizonyos fajtáknál jelent előnyt. Gondoljunk csak bele! Egy alma, szilva, vagy például törkölypálinka esetében a fás, vaníliás jegyek díszítők lehetnek, de mondjuk egy málna, vagy birs esetében nem biztos, hogy a friss gyümölcsjegyekkel harmonizál mindaz, amit a pálinka „kiszed” a hordóból.

A törkölypálinkák java része, ezek közül is kiemelten a kékszőlő-törkölyök viszont kifejezetten hálásak több-kevesebb fahordós érlelésért. A vastag, robusztus, olajos magvak és fűszerek zamatait idéző pálinkáknak ugyanis kifejezetten jól áll az a pici vanília, füst és finom oxidáció, ami akár már egyéves érlelés után érezhető és élvezhető.

Amennyiben hordós érlelés mellett döntünk, érdemes a pálinkát magas fokon (60–65%) betölteni, hiszen a fahordó porusain keresztül – a hőmérséklet és páratartalom függvényében – kisebb-nagyobb veszteséggel kell számolnunk.

Mindemellett a magas alkoholtartalmú ital selymesebb, behízgelőbb jegyeket, míg alacsonyabb szeszfok esetében cseresebb, markánsabb ízeket fog kivonni a hordó anyagából. Azt, hogy végül milyen ízek jelennek meg a pálinkában, a hordó fája, annak kora, porozitása, illetve a készítés során alkalmazott égetés mértéke fogja meghatározni.

Egy tölgyfahordó – melyet jó szívvel ajánlunk törkölypálinka érleléséhez – óarany szint és vaníliás, fás-fűszeres illatokat eredményez, míg egy eperfa, esetleg gesztenyehordó sárgásabb tónust és édeskeesebb jegyeket ad, ezeket inkább gyümölcspálinkákhoz érdemes alkalmazni.

Az italok jellegének kialakításában alapvető fontosságú a dongákon keresztül lejátszódó oxidáció, amikor a levegő oxigéntartalmának hatására bizonyos anyagok elbomlanak, belőlük új aromaalkotók jönnek létre. Egy jól megválasztott idejű, megfelelő hordóban történő érlelés eddig ismeretlen, új dimenzióját nyújthatja a már korábban megismert pálinkának.

Nem mindegy, meddig tartjuk pálinkánkat hordóban, hiszen az minden pillanatban fejlődik, változik, és ezen változások közül nem biztos, hogy minden megfelel céljainknak. Egy illatos fehérszőlő (pl. csereszegi fűszeres) törkölypálinkája akár már pár hetes érleléssel teltebb, simább lehet, egy év alatt viszont elveszítheti üdeségét, fajtajellegét.

Amennyiben viszont vastag, robusztus törkölyllyel van dolgunk, mondjuk valamely bordeaux-i kékszőlőfajtából, a több éves, ritkán több tízéves „hor-

dózás” is elképzelhető, céljainknak, elképzeléseinknek – és nem utolsósorban türelmünknek – megfelelően.

Ki és mikor válasszon érlelt törkölypálinkát? Hogyan érdemes fogyasztani? Érlelt italt érett lélekkel... – mondhatnánk, hiszen egy ilyen tartalmas italt (igazából semmilyen pálinkát) nem szabad egy hajtásra bekapni, nem gombóc az! Finoman, türelemmel kell közelíteni felé, és biztosak lehetünk abban, hogy ezt később az ital meg is hálálja.

A pohárban minden esetben levegőztetni kell, hosszabb-rövidebb ideig, hogy a levegő hatására az ital lassan kiteljesedjen, aromái kiteljenek a pohárban. Kís melegítés sem árt, amíg várakozunk, kezünkkel melengetve, a pálinka hőfokát kissé megemelve (16–18 °C-ról kb. 20–22 °C-ra) segíthetünk, hogy a szellem kiemelkedjen a pohárból. Felejtjük el viszont a retró vendéglátás „konyakra” optimalizált kávégép-felgőzölős trükkjét! A gőzzel felforrósított pohárban a hirtelen hőmérséklet-változás hatására pontosan azok a finom aromaalkotók fog-
nak elillanni, elbomlani, amelyek ezen italok egyediségét, finesztét jelenthetik!

Amennyiben viszont kellő türelemmel viseltetünk fahordós múlttal rendelkező pálinkánk iránt, a kezdeti fás (whisky-s) jegyeket hamarosan érett, balzsamos, édes, aszalt gyümölcsös jegyek váltják fel a pohárban, akár egész estés élvezetet nyújtva.

E sorok írója este 11-kor, két órája egy pohár (2 cl) 2004-es Cabernet Franc barrique törkölypálinka mellett pötyög az Önök olvasnivalóját és mindezt kimondottan élvezi! Ebből is látszik tehát, hogy az érlelt törkölypálinkák főétel, desszert, kávé mellé, de leginkább digestivként, vacsora után kíváncsognak a pohárba, amikor már a kifinomult élvezeteké a terep.

A Brill Pálinkaház, mint borvidéki főzde, eddig is kiemelkedő törköly-szortimenttel rendelkezett, ezen belül is jelentős érlelt-törköly felhozattal nyújtott a fogyasztók számára. Idén hatalmas megtiszteltetés érte a céget: Magyarország legjobb pálinkája (Bírskörte 2011) mellett Magyarország legjobb ópálinkája címet is sikerült megszerezni a legrangosabb hazai megmérettetésen.

Ez utóbbi egy kétéves fahordós érlelést kapott szekszárdi cuvée, mely cabernet fajták mellett merlot és kékfankos szőlőfajtákat is tartalmaz. Ez a tétel tulajdonképpen előtanulmánya a Brill Pálinkaház utóbbi években indított termékfejlesztésének, mely végső célja a Szekszárdi Bikavér törkölypálinka megalkotása. Ez utóbbi – termék szinten – már készen áll, de megjelenése a bonyolult szabályozási mechanizmusoknak köszönhetően csak hónapok múlva várható.

Reméljük, hamarosan poharunkban élvezhetjük a régió egyik saját kincsének lelkét!



A cikk megjelenését támogatták:



DARÁNYI IGNÁC TERV

Európai Mezőgazdasági Vidékfejlesztési Alap:
a vidéki területekbe beruházó Európa



FEHÉRBOROS KAGYLÓ, SPAGETTIVEL

Ha eljutunk a tengerpartra, látogassunk ki kora reggel a helyi halpiacra kagylóért, és készítsük el ezt a gyors, egyszerű, ám annál finomabb kagylóételt. Ha nem jutunk el a tengerpartra, térjünk be egy itthoni hipermarket halosztályára és a friss, hálóban kapható feketekagylóval készült fogással vigasztaljuk magunkat az elmaradt tengerparti élményért.



HOZZÁVALÓK 4 FŐRE:

2 kg friss feketekagyló
3–4 evőkanál olívaolaj
1 db vöröshagyma
vagy 2 salotta,
vagy 1/2 szál póréhagyma
5–6 gerezd fokhagyma
1–2 dl száraz fehérbor
fél citrom frissen facsart leve
nagy csokor friss petrezselyem
só és frissen őrölt fekete bors
fél kg spagetti

ELKÉSZÍTÉS:

A kagylókat megtisztítjuk*, a halott példányokat kidobjuk. A tésztát sós vízben, al dente-re, azaz fogkeményre, haraphatóra főzzük, közben felaprítjuk a hagymát és egy méretes edényben, az olívaolajon megdinszteljük. Hozzáadjuk a zúzott fokhagymát, majd a kagylókat, hozzáöntjük a fehérbort és lefedve hagyjuk nagy lángon 3–4 percig párolódni, ezalatt a kagylók kinyílnak, kiengedik a jó kis tengervizet, ezzel meg is ízesítik a szaftot. Sózzuk, borsozzuk és hozzáadjuk az aprított petrezselymet, majd a kifőtt spagettit. Jól összeforgatjuk (a zártan maradt kagylókat kidobjuk), meglocsoljuk a citrom levével és azonnal tálaljuk, egy pohár száraz fehérbor kíséretében.

Kagylótárolási és tisztítási kisokos:

Az élő feketekagylókat, ha nem akarjuk a vásárlás napján felhasználni, vegyük ki a zsákból, tegyük egy edénybe, takarjuk le egy tiszta konyharuhával és tegyük a hűtőbe. Tároláskor ne öntsünk rájuk csapvizet! A kagylók akár több napig is élnek tengervíz nélkül, de a feketekagyló sósvízi élőlény, a csapvizet nem szereti. A kagylók tisztítása: távolítsuk el kézzel, vagy késsel a kagylófonalat (ezzel rögzíti magát a kagyló a sziklához, hídpillérhez). Folyó csapvíz alatt súroljuk le (pld. körömkefével) a kagylóhéjról a szennyeződéseket, majd szűrőben öblítsük le még egyszer. Vizsgáljuk meg őket egyenként, a halott példányokat dobjuk ki. A nyitott példányokról úgy állapíthatjuk meg, hogy élnek-e még, ha megkocogtatjuk és a „zaj” hatására összezáródnak. Ha nem záródnak, kukába velük! Ugyanígy tegyünk a törött, vagy sérült héjú kagylókkal.

GOMBÁVAL TÖLTÖTT CAMEMBERT, TÉSZTABUROKBAN

Egy 25 dekás, vargányával (vagy egyéb erdei gombával) töltött, leveles tészta sütött sajtkorong és egy üveg zamatos Pinot noir maga a tökéletes nyáresti vacsora, négy főre.



HOZZÁVALÓK:

- 1 tekercs friss leveles tészta (250 g)
- 1 guriga camembert sajt (250 g)
- 1 kisebb salotta hagyma, aprítva
- 1 gerezd fokhagyma
- 10 dkg vargánya (vagy egyéb erdei gomba)
- diónyi vaj
- só, frissen őrölt bors, ízlés szerint
- 1–1 mokkáskanál morzsolt majoránna és oregánó
- 1 tojássárgája

ELKÉSZÍTÉS:

A vajat felolvasztjuk egy serpenyőben és megdinszteljük rajta a hagymát, majd hozzáadjuk a felaprított gombákat. Sózzuk, borsozzuk, fűszerezzük majoránnával, oregánóval, zúzott fokhagymával, majd lefedve, takaréklángon, néha megkeverve, puhára pároljuk. Ha már puha, levesszük a fedőt, feltekerjük alatta a tüzet és kevergetve hagyjuk, hogy elfőjön az összes leve. Hagyjuk kihűlni. A sütőpapírra feltekert leveles tésztát letekerjük, a camembert korongtól 5–6 centivel nagyobb, kör alakúra vágjuk. A maradék tésztából vágunk egy akkora kört, amekkora a camembert korong, a leeső darabokból meg kisméretű kiszűrő formákkal díszeket vágunk a tetejére.

A nagyobbik körtészta közepére fektetjük a vízszintesen elfelezett sajtkorongot (vágott felével felfelé), ráhalmozzuk a gombát, befedjük a sajtkorong másik felével, felhajtjuk a tészta széleit, a tetejét meg befedjük a kisebbik tésztalappal, a széleit megkengetjük tojással és lezárjuk. A batyut kenőecset segítségével megkenjük a tojássárgájával és díszítjük a kivágott formákkal. Sütőpapíros tepsire helyezzük és 220 fokra előmelegített sütőben kb. 20 perc alatt megsütjük. Langyosan, körseletekre vágva tálaljuk.



Borra sör

Kicsit elvetélt ötletnek tűnhet egy borral foglalkozó szaklapba sörről szóló cikket írni,
ám úgy érezzük a bort szerető – és főleg értő – közönség
sosem volt ellene az egyéb módon elkészített, minőségi alkoholos italoknak,
melyek közül a legrégebbi és legkedveltebb egyértelműen a sör.
Árpából és búzából készített erjesztett italt már az egyiptomi piramisok építésénél is fogyasztottak
a részben önként ott dolgozó munkások seregei.
Az erjedés – itt még nem beszélhetünk tervezett erjesztésről – következtében
a káros baktériumok száma jelentősen csökkent,
ami higiéniai szempontból sem volt utolsó.
Többek között ezért volt olyan kedvelt a középkori
Európában is, ahol gyakorlatilag víz helyett itták
az alacsony alkoholtartalmú italt olyan helyeken,
ahol a szőlő már nem termett meg.



Hamurapi törvénykönyvének kőtábláján saját hordójába fojtást szabtak büntetésként arra a sörkészítőre, aki nem megfelelő minőségű nedűt árult. A germánok isteni itlnak tekintették a sört, mivel az általa elért bódulattal közelebb juthattak isteneikhez, sőt mitológiájuk szerint a Walhallában patakokban folyik a jófajta – akkor még az 1516-os német tisztasági törvénynek nem megfelelő – serital. A középkori sörfőzés legnagyobb fordulata a komló megjelenése volt. Korábban Egyiptomban az ízesítéshez datolyát, Európában mézet, különböző fűszereket (sáfrányt, borókabogyót, gyömbért) vagy tölgyfakérget használtak, de az íz élményének fokozásán kívül a pasztörizálatlan sörök eltarthatósági idejét is jelentősen megnövelte a derék *Humulus lupulus*.

Alapanyagok

Gabonanövények közül a leggyakrabban használt gabona az árpa, ezen kívül búza, zab, kukorica és rizs felhasználásáról van tudomásunk. Az általunk közismert sör címkéjén található maláta ezeknek a gabonáknak a beáztatása, csíráztatása, majd szárítása. Ezekre később kitérünk. A már említett komló adja a sör jellegzetes, keserű ízét és kellemes aromáját. Kétlaki növény, de az európai alsóerjedésű sörökhöz a meg nem termékenyített nőivarú egyedek virágát használják, mivel a megtermékenyített virág magjai gátolják az alsóerjedésű sörök tisztulását. Sajnos ezért a hímivarú egyedek jelentős részét Európában – a Brit-szigetek kivételével – kiirtották. Felhasználása a komló tobozának természetes, vagy sajtolt formájában (pelletként) történhet.

Sokan úgy gondolják a víz nem számottevő („csak” víz...), viszont valójában a sörgyártás legfontosabb eleme. A kontinentális söröket inkább a lágy, az angolszász és belga stílusú söröket inkább a keményebb víz felhasználásával lehet készíteni.

A víznél talán komolyabb evolúciós változáson ment keresztül az évezredek során a sör erjedésének beindításához használt élesztő. Az ókorban, a levegőben mindenhol jelen lévő egysejtű organizmusokra bízta az erjesztést. A finnek ősi eposzában, a Kalevalában az állati nyálát említik, mint az erjedés elindításához szükséges remek eszközt, de a középkori Európában is még különböző vadélesztőket és penészgombákat használtak, több-kevesebb sikerrel. Louis Pasteur francia vegyész szabadalmára volt szükség a megfelelő élesztőgomba megtalálására, melyet először a koppenhágai Carlsberg sörfőzde munkatársai izoláltak (innen az alulerjesztő élesztőtípus neve, *Saccharomyces carlsbergensis*).

A serfőzés folyamata

(malátázás, cefrézés, erjesztés, kondicionálás)

A malátázás célja azoknak az enzimeknek az aktiválása, amelyek a keményítőt erjesztő cukrokká alakítják. A malátázás folyamata során a gabonaszemeket – általában árpát – a szükséges időre beáztatják, majd

2–4 nap elteltével magas páratartalmú meleg helyiségben szétterítik, csíráztatják. A csíráztatást az aszalással akkor kell leállítani, amikor a gabona már elegendő enzimet termelt, de még azelőtt, hogy elkezdene a cukortartalékok felhasználását. Miután az aszalás további 2–4 nap után befejeződött, következik az őrlés, mely során a csíráztatott és szárított árpa belső lágy részét zúzzák össze, hogy a víz megfelelő mennyiségben hatolhasson a malátaszemcsék belsejébe.

A következő folyamat a cefrézés, mely során a malátaőrleményt lassú melegítés mellett vízzel keverik össze. A cefrézés 65–75 Celsius fokon történik és célja, hogy az őrlött malátában lévő keményítő minél nagyobb mennyiségben kioldódjon és aktív enzimek segítségével cukorrá alakuljon, ami majd alkohollá tud erjedni. A tisztítás után a visszamaradt szilárd alkotóelemek egy részét forró vízzel kioldják. Ez a folyamat a borászatban is használt szakzsargon szerint a másolás, csak ott hideg újbórral vagy musttal történik a kioldás.

A főzés további folyamata során kerül sor az extrakt-tartalom beállítására a szükségleten víz elpárologtatásával, valamint az íz és aroma miatt elengedhetetlen komló is ekkor kerül a sörcéfrébe. További szűrés és hűtés után következik az erjesztés, mely során a sörélesztő széndioxidá és alkoholla bontja a sörben található malátacukrot. Erjesztések között megkülönböztetünk hideg (alsó) és meleg (felső) erjesztést. A lager és pilseni típusú sörök erjesztését 5 Celsius fokra lehűtött sörcéfrén végzik. Az erjedés így jóval lassúbb, viszont jelentősen alaposabb. Ha az erjedő cukrok átalakultak és az élesztőnek nem marad több tápláléka, akkor lesüllyed az erjesztő tartály aljára – innen az alsó-erjesztésű elnevezés. A felső-erjesztésű sörök – jellemzően ale-ek, melyek uralták a világ sörkészítését a 19. századig – készítése meleg kádban történik 20–25 Celsius fokon. Maga az erjesztés sokkal gyorsabban végbemegy, viszont jóval több a meg nem erjedt cukor, mely a kész sörben is érezhető. Az erjedés végén a hab a felszínen gyűlik össze.

Az erjedést követő folyamat a kondicionálás, mely során akár több hónapig zárt tartályokban vagy hordókban történik alacsony hőmérsékleten a másodlagos erjedés. Magyarul ászokolásnak, németül lagern-nek hívják. A kondicionálás után következik a szépítő szűrés, mely során eltávolítják az élesztő maradékát és a fehérjedarabkákat. Amelyik sörön ez nem történik meg, azt nevezzük szűretlen sörnek – jellemző ez a német búzasörökre. A pasztörözés után jöhet a sörfejtés majd a palackozás. Német- és Csehországban jellemzően fél literes üvegekben, Belgiumban 0,33-as, az Egyesült Államokban 0,355-ös üvegben, Angliában ún. pintméretű, 0,568 literes kiszerezésben adják el a legtöbb sört.

Ezen cikk nem titkoltan hagyományteremtő szándékkal íródott. A Debreceni Borozó későbbi számaiban a Kedves Olvasó olvashat majd a különféle típusú sörökről, különböző országok híres italairól, hazai és külföldi érdekes és izgalmas különlegességekről, kézműves sörökről.

Igyanak sört mértékkel, úgy ahogyan bort innának, naponta maximum egy-két üveggel. Egészségükre!

Valami elkezdődött Érmelléken

Van az régi mondás, hogy „az arany a sárban is arany”. Bizton állíthatom, hogy akik a szakadó égi áldás ellenére a II. Bihardiőszegi Borfesztivált választották május utolsó hétvégéjén, azok már tudják: néhány év múlva újból felragyog Érmellék aranya, a Bakator.



Fotó: Németi Attila Viktor

Szerencsére azért öt-hat évig nem kell várni! Már idén is lehetett mit kóstolni. A II. Bihardiőszegi Borfesztiválon összesen tíz pince nyitotta meg kapuit, hogy a határ mindkét oldaláról körülbelül ezerötszáz borbarát tiszteletét tegye a Debrecenről alig negyven kilométerre fekvő településen. A Padalja pincesoron megízlelhattuk a Várdai Pincétől a királyleánykát és kékfrankost, a Kun Pincétől a királyleánykát és a fehér házassítást, Tolnai Gábor és István Pincéjéből a fehér és rizlingházassítást, a Hérák Pincéből a fehér házassítást és a falusi vöröst. A Heit Pince ottonel muskotályt és óvöröst kínált, a Szilágyi Pince királyleánykát és ottonel muskotályt, a Kalmár Pince fehér házassítást és falusi vöröst. A Szépasszonyok Völgye pincesorban a Fábián Pincészetnél sauvignon petit és merlot volt. A Nagyjankai Hegyen a Czere Füzesi Pincénél királyleánykát és fehér házassítást kaphattunk, illetve a Rittner Pince borait (amelyek aztán több első díjat is nyertek az ebből az alkalomból meghirdetett versenyen), királyleánykát és ottonel muskotályt lehetett kóstolni.

Kun Géza pincészetébe igyeksznék fotós barátommal, Németi Attilával és lapkiadónkkal, Kovács Pállal a zuhogó eső elől menekülve. A sors iróniája, ahogy körbenézek magunkon, hogy nem is a bortól, de már teljesen elázva szaladunk, mivel balga módon abban reménykedtünk, hogy ha Debrecenben esik, itt nem. Nos, itt valóban nem esett: szakadt. Minden lépésem után egyre inkább vendégmarasztalóbb a vöröses üledékes közet és vázsoncipóm cuppogó hangja az egyik barátom „szakértő” borszürcsölésére emlékeztet. Cupp, cupp. Kész röhej. Óhatatlanul vigyorogni kezdek. Persze a mosoly, rögtön lehervad arcomról, amikor eszembe jut önként vállalt „vezető” szerepem. De hát így dolgozunk mi, kicsi a csapat, sofőrre nem telik. Időközben, végre megérkeztünk. Kun Géza borász nem ismeretlen előttünk, tavaly is voltunk nála az első fesztivál alkalmával. Egyre többen járnak hozzá a környékről, közkedvelt királyleányka és muskotályos borai miatt. Házigazdánk, amúgy nemcsak borász, hanem egyik szervezője Észak-Bihar emblematisz rendezvényének, a diószegi-álmosdi csata emlékére 2006 óta megrendezett Nyúzóvölgyi népiünnepnek. Géza vendégszerető ember. Ez már abból is kiderül, hogy a préház esőtől védett kisteraszán vagy húsz vendég dalolászik diószegi nótákat fújva, élő zenei aláfestéssel. Úúú. Még Pali bá't is sikerül rábeszélni egy kupica törkölypálinkára. Fogadkozik is Pali rendesen, hogy többet ugyan nem, de hát ez a fránya időjárás..., még lecsúszik egy barack is. Aztán már ének közben, rám emeli mutatóját figyelmeztetően, hogy ezt el nem mondjam senkinek, nehogy lefilmezzem. A szót megfogadtam: szóban, videóban nem osztottam meg senkivel, csak most írásban. De ezt nem is ígértem.



Az eső bár kitartó, mégis egyre többen vagyunk. Az új rend szerint mindenki odaadja a kóstolójegyet és a házigazda már hozza is a bort és finom helyben sült kenyeret, pogácsát, házi szalonnát. Erre egyébként azért volt szükség – nem fogják elhinni: tavaly volt olyan kedves vendég, aki nemhogy nem fizette ki a borát, de még a becsületkasszáját is meglovasította. Az is a rendezhez tartozik, hogy ki kell várni a sorunkat, hogy bejussunk a gazda borospincéjébe. Kun Géza, amilyen vendégszerető, olyan szerény ember, ha a borászatáról esik szó. Nagyon szép volt a tavalyi szüret, 21–21 és fél mustfokkal szüreteltünk. Nincs sok borom, 7–800 liter, főleg királyleányka, hamburgi muskotály és kékfrankos, de azt jó szívvel adom. A faluból is vásárolnak, de egyre többen Váradról, meg Debrecenből – majd egy picit kihúzza magát –, a múltkor jött egy román üzletember, aki azt mondta az egyik fehér házasságomra, hogy olyan mintha Ausztriában itta volna. Mi is megkóstoltuk, egy nagyon jó ivású, még mindig szép savakkal bíró három éves fehér házasság volt, sajnos már csak néhány palackkal.

Itt mutatkozik meg a bihariószegi borászatok hátránya, ahogy Kun Géza esetében is, alig egy hektáros törpebirtokokon nem lehet kellő mennyiséget termelni. Tehát, ha híre megy egykét jól sikerült évjáratnak, az pillanatok alatt elfogy. Még szerencse, hogy mi, debreceniek hazajövünk. Városunk régi történelmi borvidékén mindent megtesznek a diószegi gazdák, hogy csalódottan ne távozzunk. Így van ez, a fesztivál ötletgazdáinál is, a Heit pincészetnél is.

Apa és fia évek óta, kétkezi munkát, energiát nem kímélve dolgoznak az érmelléki szőlőkultúra feltámasztásáért. Nekik köszönhetően ismét egyre többen tudják, hogy a legkiválóbb érmelléki bor a 19. században a Bakator volt. A legendás bor, amely az Érmellék fehér csúcsborát adta. Olyan hírnevet szerzett neki, hogy gróf Széchenyi István kedvenc borai között tartotta szá-

mon. Talán nem véletlen, hogy Zichy gróf 1870-ben itt alapította meg az ország első vincellér iskoláját és a település uradalmi pincéjéből a borok 1871-ben még a kínai császár udvarába is eljutottak. A fajtából néhány, több mint száz éves tőkét még megtaláltak Kárpátalján, amiből megkezdtek – ahogy itt mondják – az örökítést és idén el is ültették az első ezer Bakator-venyigét.

Nem is akármilyen helyen! Szent Orbán vigyázó szemei előtt erősödnek a venyigék, fent a szőlőhegy legszebb részén, hogy néhány év múlva meghatottan kóstolhassuk meg a táj egykori aranyát, a Bakatort. Jövőre is örökítenek, mégpedig furmint következik, amely bár nem volt meghatározó fajta, de mindig is volt Érmelléken, így vissza kell kerülniük a vidékre. Természetesen ennek megvalósításához, a cél eléréséhez nagyon sok régi-új barátra, szakmai támogatóra van szükség.

Szerencsére már a kezdet kezdetén akadt ilyen önzetlen segítség Kaló Imre, szomolyai borász személyében. De ismerős arcok mutatkoznak a Heit pince jókedvű homályában is: Boros László, Venesz-díjas mesterszakács, Rózsa Péter hortobágyi gazda, Both Tibor és debreceni barátai figyelik Heit Lóránd tárlatvezetését már a sokadik kör után, egy finom övörös borral megtöltött lopóval a kezében. „Úgy gondolom, hogy az, hogy idén már összesen tíz borászat csatlakozott a kezdeményezéshez, jól mutatja, hogy a diószegi gazdák megértettek valamit. Ahhoz, hogy kinőjön az avarból a virág, meg hogy kimozduljunk ebből a sáros, agyagos érmelléki löszből, áldozatokat kell hozni. Nem az a lényeg, hogy most itt mi jól keressünk, hanem az, hogy minél többen ismerjenek meg minket. Ezért Isten hozott és tartson meg benneteket – mondja házigazdánk, koccintásra emelve poharát. Majd a Debreceni Borozó elázott csapatán végignézve, Heit Lóri a következőt mondta: Ha Orbán napján esik az eső, jó lesz a termés. Mit lehet erre mondani? Ha, minden égi áldás így célba ér, legyen úgy ezzel is! Ámen.

„Eljött a pillanat,
érkezik a folytatás”

Július 20-án és 21-én a szlovákiai Kürtön (Strekov) ismét borfesztivált rendeznek. Immáron hatodszor. A házigazdák gőzerővel készülnek, egyszerre kínálnak minden korosztálynak igényes műsort és számos újtással csalogatják a vendégeket.



Lesz disco zene, lesz retró buli, blues, rock, lesz népzene és cigányzene, humor, de az igazi élmény ami vár Önökre az a bor.

Csdálatos utazásra invitáljuk Önöket, melynek során találkozhatnak néhány jól ismert és sok kevésbé számon tartott bortermelővel és boraival. Hat ország ötvenhárom borászának féltett nedűi kóstolhatók meg a Kürti szőlőhegyen. A helyi borászok mellett hat ország, Szlovákia, Csehország, Ausztria, Szlovénia, Románia és Magyarország 26 nemzetközileg is ismert borászata is bemutatja a borait. Nagy szóval, azt is mondhatjuk, hogy aki ellátogat Kürtre, az átfogó képet kaphat a Kárpát-medence borászatából.

De, természetesen más italok, így a pálinka és a kávé szerelmesei sem maradnak szomjan. Szakképzett, nemzetközileg is elismert sommelier - ek segítségével betekintést nyerhetnek a nemes szeszek elkészítésének fortélyaiba is. Számos újdonsággal ismerkedhetnek meg, ugyanakkor a régi, jól bevált rendezvények

sem maradhatnak el: kézműves mesterek kínálják egyedi portékáikat, szakavatott szakácsok kóstoltatják finomságaikat. A kisebbekről sem feledkeztek meg: játszóház, arcfestés, trambulin várja őket.

Nos, az elmúlt öt fesztivál élményi alapján nyugodtam mondhatom, hogy felejthetetlen élményben lehet része annak, aki jól akar szórakozni és finom ételeket akar enni, jó italokat akar inni és kellemes emberekkel akar találkozni. A Kürti Borfesztivál nem csak a borról, nem csak a szórakozásról szól, hanem a barátságról is. Higgyék el, nincs szebb látvány, annál, mint amikor a 83 éves prímás húzza a nótát és a magyar és szlovák emberek együtt éneklük a nótát, természetesen mindenki a saját nyelvén. Ennél nagyobb összetartó erő nincs a Kárpátok övezte medencében, előbb vagy utóbb mindannyian rá fogunk erre jönni. Önnek kedves olvasó már most július 20-21-én alkalma lehet erre.

Látogasson el Kültre először vagy fedezze fel újra!

VALAMI KÜLÖNLEGES

A BELVÁROS SZIVÉBEN



A No.1 Bisztró egy, Debrecenben eddig még teljesen ismeretlen, új vendéglátási formát hivatott meghonosítani. A bisztró stílus, s így a No.1 sajátossága, hogy reggeltől késő estig, a nap minden szakában megfelelő kínálatot 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 bisztró 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!



- BISZTRÓ -

No.1 Bisztró
Debrecen, Piac u. 18.

Telefon: 20/410-4444
E-mail: info@no1bisztro.hu

www.no1bisztro.hu

PROGRAMAJÁNLÓ

Darin Sándor – www.borutazo.hu összeállítása

III. BORREGATTA–BORÁSZREGATTA 2013

Helyszín: Balatonfői Yacht Club
Cím: 8174 Balatonkenese, Főnix tér 3.

Dátum: 2013. június 28–30.
Szervező: Corso Vino Kft.
Kontakt: Farkas Gabriella
Tel: +36-70/380 1662
E-mail: gabriella@corsovino.hu
Web: <http://www.borregatta.hu>

Program:

A nemes versengés célja, hogy egy vitorlás verseny alkalmával a borász és a vitorlás társadalmat közelebb hozza egymáshoz. Közben magas színvonalú rendezvényekkel szórakoztassa a versenyre érkezőket, kortól és nemtől függetlenül.
A rendezvény a nagyközönség számára is nyitott. A szurkolók és az érdeklődők vasárnap délutánig tarthatnak izmórákat a Bormólón, kóstolhatnak és vásárolhatnak pinceáron a borásztól, kérdezhetnek a szakértőktől.
A nevezett hajók június 29-én, szombaton túraversenyen, június 30-án vasárnap pályaversenyen vesznek részt, a két futamon elért helyezéseiket együtt értékeli és díjazza a rendezőség.
A versenyen való részvétel ugyan szigorú szabályokhoz kötött, melyre a hajók Yardstick rendszerben nevezhetnek. A Bormólo nyilvános, melyre a szervezők szeretettel várják a vendégeket.

RÁDPUSZTAI BOGRÁCSFESZTIVÁL

Helyszín: Rádpusztá
Cím: Balatonlelle–Rádpusztá
Dátum: 2013. június 29.
www.facebook.com/events/334059093388975

Országos gulyásfőző verseny. Nevezni június 25-ig lehet a 06-20/5094 191-es telefonszámon, vagy az info@radpuszta.hu címre elküldött e-mailben. A nevezés ingyenes!

VINAGORA BORGÁLA

Helyszín: New York Palota – Boscolo Konferencia Központ
Cím: 1073 Budapest, Erzsébet körút 9–11. Bejárat az Osvát utca felől
Dátum: 2013. június 29.
Időpont: 12–20 óráig



Program:

A VinAgora Nemzetközi Borverseny különlegessége, hogy a verseny után a borkedvelők és a hozzáértők is megkóstolhatják a nevezett és díjazott Magyar és külföldi borokat.

Információ és jegyrendelés: www.vinagora.hu

VI. BOR ÉS PÁLINKAÜNNEP

Helyszín: Kecskemét Főter
www.kecskemettfeszt.hu
Dátum: 2013. július 5–13.

Július 5.
17 óra: borrendek felvonulása a Főtéren
18 óra: ünnepi köszöntő
21 óra: Magashegyi Underground
Július 6.
21 óra: Maszkura és a Tücsökraj
Július 7.
18 óra: a Ciróka Bábszínház előadása
Július 8.
21 óra: Bor'La Bor
Július 9.
20 óra: Kovács Kati concert
21 óra: A Madarak
Július 10.
21 óra: Veracruz
Július 11.
21 óra: Jóképű Klub
Július 12.
20.30: Salsa Noche Splash Party, népszerűsítő Flashmob
21 óra: Tóth Gabi koncert
Július 13.
21 óra: Carbonfools

Borszakmai programok

III. Borkonferencia „Az alma és az ő fája”, avagy generációk a szőlő- és bortermelésben.

2013. július 5-én a Református Kollégium dísztermében, a Hornyik J. utcában. Nyitott rendezvény, részvételi szándék előrejelzésével. Jelentkezni: Damásdiné Icnál, telefonon: 06-30/587 4660. A konferencia ingyenes, a borkóstoló és az ebéd 2000 Ft/fő.

Bortotó a fesztivál napjain, 17–18 óra között. Eredményhirdetés 19.30-kor, a nagyszínpadon.

Beszélgessünk a borról, és kóstoljuk meg a 2013-as esztendő Kecskemét Város Borát, és Bács-Kiskun Megye borait

A Duna Borút Egyesület standjánál minden nap 17–18 óra között neves szakértők, kutatók tartanak előadást, válaszolnak a kérésésekre
Dr. Hajdu Edit szőlőnemesítő,
Dr. Nagyné Dr. Fehér Irén ny. főiskolai tanár, Kunsági Női Borrend alelnöke,
Dr. Kerényi Zoltán tudományos kutató,
Kisari István, a Duna Borrégió Szőlészek Borászok Egyesülete titkára,
Keresztes József, a Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanács titkára,
Szili Gábor BCE-SZBK telepvezető,
(Részvételi díj: öt borból álló kóstoló 500 Ft)

XVII. EGRI BIKAVÉR ÜNNEP SZENT DONÁT NAPJÁN

Helyszín: Eger, Érsekert

Dátum: 2013. július 11–14.
www.bikaverunnep.hu

Az Egri Bikavér Ünnep egy életérzés, melyet csak a helyszínen lehet átélni és megtapasztalni. Összegyűlünk, jó zene mellett kóstolgatjuk kiváló borainkat, egyszerűen csak jól érezzük magunkat, immár tizenhetedik alkalommal. Évről évre fontos alkalom ez, hiszen amellyel, hogy Eger város legnagyobb rendezvénye, az Egri Bikavér és most már az Egri Csillag is az Egri borvidék legismertebb bormárkája.

A rendezvényre a belépés ingyenes. A Bikavér Ünnep fizetőeszköze a kóstoló érme.

PROGRAMAJÁNLO

Darin Sándor – www.borutazo.hu összeállítása

TOKAJ-HEGYALJA PIAC

Vegavígasság: gabona-, zöldség- és gyümölcsstrakta

Helyszín: Disznókő Szőlőbirtok és Pincészet

Cím: 3907 Mezőzombor, Disznókő-dűlő a 37-es főút Tokaji elágazásánál (a Sárga Borház Csárdánál)

Dátum: 2013. július 14.

www.facebook.com/HegyaljaPiac

BADACSONY BOR7

Helyszín: Badacsony, több helyszínen

Dátum: 2013. július 19. – augusztus 4.

www.facebook.com/BadacsonyiBorhetek

Badacsony messze földön híres boraival, kulturális és szakmai műsorokkal, előadásokkal, folklór és könnyűzenei programokkal, kézműves bemutatókkal várják a borok szerelmeseit.

Az estéket színpadi fellépők és előadók teszik színesebbé, akik mindenféle stílusban koncerteznek annak érdekében, hogy mindenki megtalálja a számára megfelelő szórakozási lehetőséget.

VILLÁNYI ROZÉMARATON

Helyszín: Villány, Rendezvényter

Dátum: 2013. július 20.

Regisztráció: 2013. július 20., 14–17 óra között

Rajt: 17.30 órakor

Nevezés feltétele: minimum egy darab rózsaszín ruhadarab, kiegészítő viselete futás közben.

Csak az nyerhet, aki az út mentén felállított két fröccsállomáson megissza a kitöltött hosszúlépéseket vagy málnaszörpöt!

A táv hossza: 100 Hosszúlépés Villányban (kb. 2,8 km)

A 14 év alatti indulóknak Rozémanó díjért érdemes futni, hisz strandbelépőket nyerhetnek a siklósi termál fürdőbe. Természetesen a célba ért versenyzőket jéghideg rozéval/rozéfröccsel/málnaszörppel várják. Sőt! Út közben is gondoskodnak frissítőkről!

Az se csüggedjen, aki nem bírja a tempót, hiszen különdíjat érdemel a „Lgrozább induló”!

A pincészetek külön csapatokat nevezhetnek, így akár törzsvásárlóikkal vagy vendégekkel együtt futhatnak végig Villány utcáin.

Információ:

Villányi Rendezvényter

Kövesdi Szilvia háziasszony

kovesdiszilvia@villany.hu

14. DEBRECENI BORKARNEVÁL – A LEGSZEBB MAGYAR BOROK JEGYÉBEN

Helyszín: Egyetem-ter

Cím: Debrecen, Nagyerdő

Dátum: 2013. augusztus 1–4.



A Debreceni Borkarneválnál ebben az évben a Parkerdő rekonstrukciója miatt ideiglenesen új helyszínre költözik aBékás-tó idilli környezetéből: a szomszédos Egyetem-téren mutatkoznak be a magyar borvidékek legjelesebb képviselői.

Augusztus első hétvégéjén a borvidékeink legszebb borait kóstolhatják az ingyenecsek jó zene mellett a téren felállított óriás sátor alatt. A jó bor cégére a Debreceni Borkarnevált!

- 10 borvidék – 30 hazai családi borászat
- pálinka-, gyümölcsbor- és pezsgőkóstolás
- a hagyományos magyar konyha kemencés és bográcsos ételei
- minőségi házi sajtok hazai termelőktől
- tradicionális étek és kézműves termékek vására
- verseny a Slambucfőzés Mestere címért
- bemutatkozik az Érmellék

A színpadon:

Bakator, Cimbiliband, Cucás Világzenei Együttes, Kilele Swing Cats, Ferenczi György és a Rackajam, Karaván Família, Djabe és még sokan mások...

A rendezvények ingyenesek.

Nyitva tartás csütörtökön 16 órától éjfélig, pénteken és szombaton déltől éjfélig, vasárnap déltől 22 óráig.

A helyszínen kerékpármegőrző üzemel.

ÁBRAHÁMHEGYI BORNAPOK

Helyszín: Ábrahámhegy, Tűzoltópark

Dátum: 2013. augusztus 7–11.

www.abrahamhegy.hu

Az Ábrahámhegyi Bornapok keretében öt napon át minden este változatos szórakoztató programok mellett kóstolhatják meg a vendégek az ábrahámhegyi. Egymást váltogatják a zenés, táncos, rock és mulatós előadások, gyermekprogramok, less főzőverseny, zsvbásár, néptánc, s sztárvendégek érkeznek.

TOKAJ-HEGYALJA PIAC



Design és divat

Helyszín: Disznókő Szőlőbirtok és Pincészet

Cím: 3907 Mezőzombor, Disznókő-dűlő a 37-es főút Tokaji elágazásánál (a Sárga Borház Csárdánál)

Dátum: 2013. augusztus 11.

www.facebook.com/HegyaljaPiac

TOLNAI BORNAPOK

Helyszín: Fészek Áruház parkolója

Cím: 7130 Tolna, Deák Ferenc u. 82.

Dátum: 2013. szeptember 5–7.

www.facebook.com/events/314438218691015

Több mint kilencven féle bor Tolnából, Szekszárdról, Villányból, Badacsonyból és az ország egyéb területeiről. Rozénap, hideg rozék, fehérek, vörösek, fröccsök. Minőségi pálinkák, kemencés lángos, kecskesajt, Tolna legcsipősebb fűszerének titkos receptje, élőzene, tánc, csinos lányok, felnőtt és gyermek programok. Krokodil, kenguru és cápa steak a kíváncsiaknak!

Szerkesztői gondolatok

A tavaszi számunkban egy kis játékkal búcsúztunk. Ki kellett találni, milyen film-ből idéztünk egy monológot a borról. Örültünk, mert jöttek helyes megfejtések, és egy kicsit szomorkodtunk is, mert valamivel nagyobb levélzőzónra számítottunk. Vagy nehéz volt a feladvány, vagy még nincs olyan sok fanatikus olvasónk, akik eljutnának magazinunk utolsó oldaláig, a szerkesztő gondolataig. A megfejtés a *Kerülőutak* (Sideways) című film volt. A szerencsés nyertes Szikszai Gergő lett, gratulálunk neki, és ahogy ígértük, egy három palackból álló csomagot küldünk el részére pinot noir tesztünk legjobban szereplő boraiból.

Milyen furcsa az élet, pár órával ezelőtt még azon töprengtem, miről írjak a szerkesztői gondolatokban. Nem mintha nem lennének mondandóim, de azért azok nem mindig a bor körül forognak és hát ez mégis csak egy boros újság, nem írhatok akármiről. Aztán a barátaim (akik kivétel nélkül szintén borszeretőek) küldtek egy linket egy cikkről, ami az egyik ismert hazai hírportálon jelent meg. A cikk: „A borszakértés blöff?” kérdésre kereste a választ. Röviden összefoglalva, az írás az alábbi problémákat tárta fel a borversenyekkel kapcsolatban:

1) néhány bort aranyérmesnek ítélték egy versenyen, majd ugyanazokat lepontozták egy másikon

2) ugyanazon bizottság elé ugyanazt a bort a vakteszten többször is bekinálták és a pontozók nagy része (90 százaléka) más pontszámot ítélt a bornak... +/- 4 pontról beszélünk

3) ha a bírálóknak azt sugallták, hogy a kóstolt borok olcsók, akkor azokat jóval több alkalommal illették negatív jelzőkkel, mint amikor ugyanazon italokról azt feltételezhették, hogy drága borok

Először is, én nem gondolom, hogy a borkóstolás, a borszakértés tudomány lenne, nem hiszem, hogy egzakt módon kell/lehet a borokat pontozni. A szubjektivitás minden bizonnyal nagy szerepet játszik a versenyeken, de a pontok átlagolásából adódóan ezek a különbségek kiegyenlítődnek.

A borversenyek kapcsán fontos dolognak tartom kiemelni, hogy egy-egy borról egy borversenyen nem egy ember ítélkezik. A legtöbb helyen bizottságok vannak, és a bizottságban részt vevők átlagpontjait kapja meg egy bor, ráadásul úgy, hogy a legmagasabb és a legalacsonyabb pontszám is elvész, azaz a szélsőértékeket nem számítják bele az átlagba.

Visszatérve az alapgondolathoz, nem hinném, hogy ha egy versenyen egy bor aranyérmes lett, akkor egy másik megméretésen is annak kellene lennie. Nagyon sok minden befolyásolja a bor „viselkedését” és természetesen a bizottság összetétele is teljesen más, ezért én személy szerint teljesen normálisnak tartom az ebből adódó különbségeket. A bort sokszor hasonlítjuk az emberhez, sokszor ruházzuk fel emberi tulajdonságokkal. A bor valóban élőlény, változik, akár hét-

ről-hétre, hónapról-hónapra más arcát tudja mutatni. Nem minden versenyen hozza ugyanazt a formát, ahogy hiába a brazilok a világ legjobb focistái, mégsem ők nyerték meg a legutóbbi két vb-t, sőt még érmet sem szereztek! De más sportágban is így van ez! Aki egyszer aranyérmet szerzett, nem biztos, hogy a következő versenyen is győztesként ünnepelhet! Szerintem ebben semmi kivetni való nincs!

A 2-es pont is érdekes. Ez nagyon hasonló az előző felvetéshez, csak a verseny egyik paramétere változatlan marad, mégpedig a zsűri. Aki rendszeresen kóstol, az tudja, hogy ha megbont egy bort, akkor az a levegővel érintkezve rögtön változni kezd és minél több időt érintkezik levegővel, annál inkább tetten érhető a bor átalakulása. Ez időben történhet gyorsabban, lassabban, válhat a bor előnyére és hátrányára. Sok bornál, akár a minimális hőmérséklet-ingadozás is nagyban tudja befolyásolni az élvezeti értéket. Azt gondolom, hogy szinte lehetetlen kétszer „ugyanazt” a bort kóstoltatni. Ezért is szoktuk hangsúlyozni, hogy egy-egy versenyen, teszten, mindig csak az adott palackról, az adott pillanatban alkotunk véleményt. Sok olyan bor is van, és meg kell valljam, ezek közé tartoznak a legkülönlegesebb borélményeim is, melyek nem versenyborok. Ahhoz, hogy ezek a borok kihozzák magukból a maximumot, törődést, odafigyelést, nyugodt körülményeket igényelnek. A versenyek tipikusan nem ilyen paraméterekkel bírnak, ergo előfordul, hogy a legjobb borok kifejezetten rosszul szerepelnek a versenyeken.

Még pár sort írnék a 3. kritikához is, mely talán ebben a formában a leginkább helytálló, vagy legalábbis a leginkább bizonyítható – bár kétség kívül a befolyásolása a tesztelőknek általában nem megengedett a borversenyeken. Ennél a pontnál úgy gondolom, hogy nem annyira szakmai ismeretekkel, hanem inkább az emberi tényezővel vannak problémák: nem tudjuk, vagy csak nagyon nehezen függetleníteni magunkat külső, manipulatív tényezőktől. Hogy megint a sportból merítsek egy példát, ki ne gondolta volna már azt számtalanszor, hogy a bírók el-lenünk vannak, pedig csak azért ítélünk meg máshogy bizonyos dolgokat, mert befolyás alatt állunk, szurkolunk valakinek.

Kérjük, ossza meg velünk véleményét a fenti kérdéseket illetően facebook oldalunkon www.facebook.com/debrecen.borozo!

Elfogyott a hely az oldalon, így nem maradt más hátra, minthogy minden kedves olvasónknak a lehető legszebb, családban, borokban, barátokban, bulikban gazdag, élményekkel teli nyarat kívánjak szerkesztőségünk nevében!

Katics Gergely
főszerkesztő

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

Megjelenik negyedévente, ingyenesen, 10 000 példányban

Főszerkesztő: **Katics Gergely** | katics.gergely@gmail.com

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

Művészeti szerkesztő: **Wéber Tamás** | wt@pecsiborozo.hu

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

E számunk munkatársai voltak: **Angi János, Babiczki László, Borbély Roland, Boros Barna, Dunai György Sándorné, Gál Tibor, Gromon Tamás, Kása Tamás, Kovacsik Krisztián, Kovács Péter, Ludányi Balázs, Nóri, Palotás Lehel, Petzold Attila, Pollák József, Szőke Mátyás, Tarnóczy Zoltán, Várhelyi Péter**

Olvasószerkesztő: **Árva Sándor**

Egyéb grafikai munkák: **Katics Dániel**

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

Fotók **Darin Sándor, Hladics Károly, Némethi Fotó** - www.nemetifoto.hu, **Vadnai Szabolcs, Wéber Tamás**

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

Kiadja: A Debreceni Borbarátok Társasága Közhasznú Egyesület, 4071 Hortobágy, Czinege J. u. 1.

Felelős kiadó: Kovács Pál, elnök

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

Felelős vezető: **György Géza** vezérigazgató

ISSN 2063-076X



Esszencia

BORSZAKÜZLET

A BOROK LEGJAVA



Lépjön be a borok világába!

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

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

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

www.bor-bolt.hu

XVII. EGRI BIKAVÉR ÜNNEP



2013. 07. 11-14.



EGER ÉRSEKKERT

EGY EGRI BIKAVÉR ★ EGY EGRI ÉTEL

borgasztronómiai bemutató



Sztárvendégek
EGRI CSILLAG ★ EGERI ROZÉ

www.bikaverunnep.hu
facebook.com/egribikaverunnep

XXV. Agria Nemzetközi Folktalálkozó

PIKNIK, CSALÁDI
PROGRAMOK

KEREKES BAND

BESH O DROM

GROUP'N'SWING

VIVAT BACCHUS

TRAKTOROS GYORSULÁSI-
ÉS SZÉPSÉGVersenY

