

Debreceni BOROZÓ

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

TESZT:

BIKAVER

Egri Csillag

Olaszrizling



GENERÁCIÓK: A KÉT MAJOROS

BORÚTON: SZIKSZÓ

BORÁSZPORTRÉ: LENKEY GÉZA

TÉMA: TÁJJELLEG VAGY TERROIR

BORKULTÚRA: HÚSVÉT

GASZTRONÓMIA: A BÁRÁNY

VALAMI KÜLÖNLEGES

A BELVÁROS SZÍVÉBEN



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 kínálattal várja a vendégeket. A No.1 már reggel 7-től kínál reggelit, és nem csak tojásrántottát vagy roppanós virslit, hanem kizárólag itt megtalálható különlegességeket is, mint például a töltött bundás kenyér. A délelőtti kávézások után délből 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 100féle 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@no1bisztró.hu

www.no1bisztró.hu

TARTALOM:

- 4. oldal Köszöntő
- 5. oldal Bikavérek közös úton
- 6. oldal TESZT: Bikavér
- 10. oldal Bikavér párbaj!?
- 12. oldal GENERÁCIÓK: A két Majoros
- 14. oldal SZUBJEKTÍV: Keresem azt a bort...
- 15. oldal Tavaszköszöntő Egri Csillag teszt
- 18. oldal BORÚTON: Wellness, kicsit másképp
- 20. oldal BORÁSZPORTRÉ: Édes teher
- 22. oldal TESZT: olaszrizling
- 23. oldal TÉMA: Tájjelleg vagy terroir?
- 26. oldal BORÁSZNAPLÓ: Centurio Szőlőbirtok
- 27. oldal BORÁSZNAPLÓ: Hímesudvar pincészet
- 28. oldal BORKULTÚRA: „Kivirradt a tavasz ma húsvét napjára, új életet öltött föl magára”
- 32. oldal NÓRI KÉRDEZ
- 33. oldal GASZTRONÓMIA: bárány
- 35. oldal PÁLINKA: Kadarka – magas fokon
- 36. oldal VISSZATEKINTŐ: Térdzokni, trapéznadrág és egyéb örökségek
- 37. oldal Bihardiószegi Borfesztivál
- 39. oldal PROGRAMAJÁNLÓ
- 41. oldal LAPZÁRTA UTÁN: Bioborok versenye



Húha...

Húha, ezt aztán nem gondoltam volna három hónappal ezelőtt! Talán emlékszik a Kedves Olvasó, hogy a téli számunk bevezetőjében arról írtam, hogy mennyire sajnálnám, ha a nagyobbik testvérünk, a Pécsi Borozó megszűnne nyomtatott formában létezni – és erre mi történik?! Majdnem mi szűnünk meg...

A lapunk alapítása óta a nyomdaköltségeket még soha nem volt ennyire nehéz összekalapozni, mint most. Még mindig azon gondolkodom, hogy mit is csinálhatunk rosszul? A lap külsőre rendben, a tesztek jók és érdekesek, az olvasói visszajelzések nagyon pozitívak, és mégis gondjaink vannak. Pedig, ha az általunk megcélzott borvidékek borászatainak számát nézem, akkor tulajdonképpen, ha minden borászat rászánna évente 10 ezer forintot a lapunk támogatására, akkor vidáman és dalolva tudnánk megjeleníteni nemcsak a lapunkat, hanem meg tudnánk szervezni az esedékes évi Bormustránkat is. Utopia ez a gondolat? Nem hiszem, sőt biztos vagyok benne, hogy innen szép a győzelem. Ígérem, a szerkesztőségünk nevében is, hogy nem adjuk fel, folytatjuk.

És akkor most arról, hogy mit is kínálunk ebben a számunkban. Talán egy kicsit megkésve, de egy igazi bárány menüt találhatnak a lapban és talán még Pünkösdig meg is lehet kóstolni. Lesz nálunk egy kis csokoládé, az is inkább a kézműves fajtából. Párbajozunk is egy nagyot, a legjobb magyar Bikavér borokkal – hogy milyen eredménnyel, keressék meg.

Természetesen mi vagyunk az elsők az Egri csillag új évjáratának tesztjével, ismét komoly meglepetések várhatók a „fehér bikavértől”, és még nem beszéltünk az idősebb évjáratokról. Írunk olaszrizlingről, terroir-ról, hagyományokról, megtalálják a kedvelt borásznaplókat, a generációk együttműködéséről szóló sorozatunkat, szóval a szokásos rovatainkat.

Sokat dideregtünk az elmúlt hónapokban, de reméljük, hogy most már megállíthatatlanul jön a tavasz, kisüt, vagy inkább ránk süt végre a napocska és mi megmelegedve az életet adó sugaraitól, új erőre kapva, nekilátunk a nyári számunknak, hogy betartsuk az Önöknek tett ígéretünket.

Kovács Pál

Titkos élmények a Rejtőzködő Borfaluban.
Kiváló borok és magával ragadó környezet.



**BORKÓSTOLÓK
BORVACSORÁK
PINCETÚRÁK
SZÁLLÁS**

Látogasson el Ön is Mecseknádasdra
és kóstolja meg a Hetényi borokat.

7695 Mecseknádasd, Rékavölgyi út 17.
Tel.: 72 463 618 | Mobil: 20 222 84 81 | info@indivinum.hu
www.indivinum.hu

Bikavérek közös úton

A bikavér kezd trendi lenni. Nemrég Budapesten rendeztek Eger–Szekszárd bikavér párbajt, néhány nappal később összekóstolta Egert és Szekszárdot a Borászportál is, s mi is már hónapokkal ezelőtt elkezdtük tervezgetni a Pécsi Borozóval egy közös bikavér teszt ötletét.

Nem hagytuk annyiban az elképzelésünket, s 38 bikavért, 25 egeri és 13 szekszárdi tételt kóstoltunk meg egy közös kóstolón. Viszonylag semleges helyszínt választottunk: az a mecseknádasdi Hetényi Pincészet volt a házigazda, ahol szekszárdi borokat készítenek, de bikavért speciel nem.

A távolabbról, Egerből és Debrecenből érkezett látogatók már pénteken ráhangolódhattak a tesztre és a vidék (Szekszárd és Tolna) ízeire a Hetényi Pincészet és a Vitis Pincészet közös kós-

tolójával, ahol azért pár újdonság is előbukkant. A szombati összejövetelre pécsi, villányi, szekszárdi vendégek is érkeztek, s tizenöt zsűritag, borász, kereskedő, újságíró ült a közös kóstolóasztalhoz. Annyit leszögezhetünk előjáróban, hogy nagyszerű és kivételes élmény volt végigkóstolni a sort, még ha volt közte néhány gyengébb tétel is. A zöm azonban jó irányt mutatott, stabil, megbízható minőséget, és akadtak, nem kis számban, egész kiváló italok is.



TESZT

Bikavér

Akik tesztelték:

Csorján Balázs (Debreceni Borozó)
Darin Sándor (borutazo.hu)
Dorcsák Csaba (pannonborbolt.hu)
Grasselli Norbert (Debreceni Borozó)
Gyórfy Zoltán (Pécsi Borozó)
Hárságyi Balázs (Hárságyi Pince, Palkonya)
Kapronczai Balázs (Polgár Pince, Villány)
Katics Gergely (Debreceni Borozó)
Kerekes Sándor (Debreceni Borozó)
Pálos Miklós (Twickel Szőlőbirtok, Szekszárd)
Rafael Péter (Vinatus Pince, Villány)
Szabó Zoltán (Szabó Pince, Hosszúhetény)
Takler Ferenc ifj. (Takler Pince, Szekszárd)
Tarsoly József (egri hegybíró)



Fotó: Németi Fotó

A teszten – amelyek természetesen vakteszt volt – részt vevő borászatok képviselőinek saját boraikra adott pontjai nem kerülnek bele az átlagszámításba.

★★★★★★	100 pont	tökéletes bor
★★★★★	95–99 pont	kiemelkedő, briliáns bor
★★★★	90–94 pont	egyedi, elegáns, nagy bor
★★★	85–89 pont	komplex, karakteres, nagyon jó bor
★★	80–84 pont	tehetséges, tartalmas, jó bor
★	75–79 pont	korrekt bor, különösebb erények és hibák nélkül
	50–74 pont	nem elfogadható, gyenge bor



A teszt helyszíne a mecseknádasdi Hetényi Pincészet volt, köszönjük!

92_{pont}**Takler Pince****Szekszárdi Bikavér Reserve 2007**

Nagyon sötét, sűrű megjelenésű bika. Illatát hosszú percekig lehet szárazni, érett fekete bogyósok az erdőből, kellemes kávé, kis dohány és még csipetnyi fűszeresség is, egészen komplex. A szájban vibrál, a tanninja teljesen sima, édes hatású. Az erdei gyümölcsök mellett, nagy test és magas, de egyáltalán nem kilógó alkoholérzet jön, a végén ásványos jegyek villannak fel, és nagyon hosszasan köszön el. Kivételes tétel, a csúcs közelében.



Ár: 3640 Ft

Megvásárolható: bor-bolt.hu

91_{pont}**Bodri Pincészet****Faluhegy Szekszárdi Bikavér 2009**

Erőteljes bíbor színnel nyit. Aromatikáját fás jegyek vezetik, de a szebbik, nem bántó fajtából, és szerencsére van még bőven szeder, meg gombás jegyek is. Erőteljes a szájban, a savai nagy lendületet adnak neki, a tannin is érett, kóstolva is sok, de szép a fa. Túlérlett meggy, nagy adag csokival nyakon öntve, a korty végén jön megint a szeder is. Ereje teljében lévő tétel, jelentős potenciállal.



Ár: 3760 Ft

Megvásárolható: bor-bolt.hu

90_{pont}**Sike Tamás****Egri Bikavér 2003**

Enyhén barnuló szél a pohárban, lassan, mélyről megnyíló illatok, kell neki idő, hogy igazán mutassa magát. A tercier jegyek uralkodnak az orrban és szájba véve is, szép animáltság, érett, gombás felhangok, és mögöttük ott vannak a gyümölcsök, ha csak halványan is. Kóstolva letisztult, sima felszínű, széles struktúra. Érdemes hosszán elidőzni vele, ő nem az erejével, sokkal inkább a cizelláltságával akar gyönyörködtetni.



Ár: 3900 Ft

Megvásárolható: A pincészetben

90_{pont}**Sebestyén Csaba****Iván-völgyi Szekszárdi Bikavér 2009**

Meleg, kedves illatok jönnek a pohárból. Van benne sok fekete bogyós, szegfűszeggel bolondítva, a fás jegyek nagyon szépen egészítik ezt ki. Kóstolva nagy adag áfonya és kivételes lendületesség jellemzik, a hordó szépen öleli körül az elsődleges jegyeket. Egészen sima, lágy a korty, nagyon szépen kidolgozott, nem lóg belőle semmi sem, lecsengésben kellemes kávéval köszön el.



Ár: 5000 Ft

Megvásárolható: A pincészetben

90_{pont}**St. Andrea****Merengő Egri Bikavér Superior 2009**

Szüksége van jócskán levegőre a pohárban, idővel nagyon koncentrált, egyenes lesz az illat, erdei gombával, némi avaros jeggyel és fűszerekkel. A szájban eléggé erőteljes a hordóhatás, mellette puha tanninok, visszafogott gyümölcsök és minerális jegyek sorakoznak fel. Már most is komoly tétel, de érdemes még fektetni a tökéletes harmónia érdekében.



Ár: 7330 Ft

Megvásárolható: bor-bolt.hu

89_{pont}**Thummerer****Egri Bikavér 2007**

Összeértett illat, nem harsog, de nagyon cizellált. Gyümölcsök a háttérben, ott is inkább aszalt formában, van viszont bors és nagyon kellemes hordós jegyek. Egészen kerek és telt a korty, az illathoz hasonlóan letisztult, érett. Tanninjai közepesnek hatnak, savai kifejezetten élénkek, a hordó itt is szépen egészíti ki a bor szerkezetét. Az egyik leghosszabban elkészülő bika, lecsengését leginkább az aszalt meggy jellemzi.



Ár: 2570 Ft

Megvásárolható: bor-bolt.hu

88_{pont}**Fritz Pince****Szekszárdi Bikavér 2009**

Édes fűszeres az illata, de kell neki jócskán idő, hogy ezek a jegyek elő tudjanak bújni a fás jegyek mögül. Ízében is dús a hordóhatás, de kapunk mellé kökényt és borsos fűszerességet is. Nagy testű, robusztus anyag, krémes szerkezettel, erőteljes tanninokkal és nagy beltartalommal. Őszinte bor, nagyon szépen gazdálkodik a lehetőségeivel, egy kicsivel több finesszel egy kategóriával feljebb járt volna.



Ár: 5500 Ft

Megvásárolható: Szekszárdi Bor Vinotéka Pécs

87_{pont}**Eszterbauer Borászat****Tüke Szekszárdi Bikavér 2009**

Egészen érdekes aromatika, lekváros-túlérlett jegyekkel, borssal, fűszerpaprikával és medvecukorral. Kóstolva egyszerre hoz erőteljes fát és cserzőanyagot, ropogós savakat és a lekváros-fűszeres játékot is. A korty végén alaposan befűt az alkohol is, de a szerkezetből nem igazán lóg ki, izgalmasan robusztus bikavér.



Ár: 2770 Ft

Megvásárolható: bor-bolt.hu

87_{pont}**Mészáros Pál Pincészete****Szekszárdi Bikavér Reserve 2009**

Sötét, mély színei a pohárban már komoly anyaggról árulkodnak. Illata mély, komplex, van benne sok csokoládés és talán még több mentás jegy. Egészen széles a korty, teljesen kitölti a száját, lassan hömpölyög. A cserzőanyagnak még van hova simulnia, ízét alapvetően a csokoládés-kakaós vonal és a déli fűszerek határozzák meg.



Ár: 3570 Ft

Megvásárolható: bor-bolt.hu



POLGÁR
PINCÉSZET
VILLÁNY

Ficánka
2012

(GYÖNGYÖZŐ
FEHÉR ÉS ROSÉ BOR)

*A palackba zárt
frissesség.*

MEGRENDELHETŐ:

WWW.POLGARPINCE.HU

72/492-053

TESZT

Bikavér

87 pont



Thummerer

Egri Bikavér Superior 2009

Komoly színek a pohárban, elsőre nagyon erőteljes hordófűszerek az orrban. Levegőn alakul az illat, jön dohány és szegfűszeg is, de a hordó az előtérben marad. A kortyot áfonya és szeder vezeti fel, itt szépen érvényesül a hordó, nem túlzó, a lecsengése pedig kapucsínóra emlékeztet. Nagyon ígéretes tétel, de még idő kell neki a teljes összerendeződéshez.



Ár: 4360 Ft

Megvásárolható: bor-bolt.hu

86 pont



Prantner Pincészet

Szekszárdi Bikavér 2011

A pohárba szagolva egyszerre érzünk hűvös és lekváros jegyeket, málnalekvár mellett hideg fuvallat. Hömpölygő, húsos a korty, szép a savképlete, jók az arányai. Amolyan kedves bika, nem akar lehengerelni, az erejével lenyűgözni, érezhető fiatalága ellenére már most is komoly élvezeti értékkel bír.



Ár: 2300 Ft

Megvásárolható: A pincészetben

86 pont



Vesztergombi Pince

Szekszárdi Bikavér 2009

Egészen cizellált az illata már az első perctől kezdve, van benne kávé, fekete bogyósok és (rózsa)bors is. Ízében is hasonlóan izgalmas, elsősorban húsos szilva és meggy jellemzik, meg szép savak és sima felszínű cserzőanyag. Jól kalibrált arányok, szépen használt hordó, egyben van, érdemes fogyasztani.



Ár: 2200 Ft

Megvásárolható: bor-bolt.hu

85 pont



Bukolyi

Egri Bikavér Selection 2011

Sötét, bíbor lila színekkel és tiszteletet parancsoló glicerinyűrűkkel mutatkozik be a pohárban. Elsőre fedett illat, aztán melegség, lekváros jegyek jönnek, déli hangulat, ánizs, rumos-konyakos meggy. Komoly szerkezet a szájban, erőteljes tanninokkal, csokis, déli gyümölcsökkel, többen maradék cukrot vélnek felfedezni a korty végén.



Ár: 3240 Ft

Megvásárolható: bor-bolt.hu

85 pont



Merfesz Pince

Nectar Sexardique

Szekszárdi Bikavér 2009

Illatában erőteljesek a hordós, puncsos-vaníliás jegyek, csak ezek mögött tudnak megbújni a piros bogyós gyümölcsök és a kávé. Vastag és érett a korty, alacsony sav- és magas alkohol-érzettel. Itt viszont jobban érvényesülnek a gyümölcsös jegyek, a hordó nem fed, inkább kiegészít. A lecsengése egészen egzotikus, fahéjjal és édes-keserű fűszerességgel.



Ár: 3000 Ft

Megvásárolható: selection.hu

85 pont



Gál Tibor

Egri Bikavér Superior 2009

Illata nagyon nehezen nyílik meg, és végig visszafogott marad. Ibolya és piros bogyósok jönnek elsőre, aztán némi borsos fűszeresség is csatlakozik. A kortyot a savak vezélik, lendületes, hűvös hatású, megvannak itt is a piros bogyósok, de egy kicsit halványabbak, nem igazán bontakoznak ki, adnak kedvességet a kortyoknak. A vége egészen sós, szikáran férfias.



Ár: 4950 Ft

Megvásárolható: a pincészetben

84_{pont}**St. Andrea Hangács Egri Bikavér 2009**

Fűszeres, dohányos, kis bőrösséggel. Gazdag illatok, eukalip-tusz, piros erdei gyümölcsök. Szájban nem túl vastag, de egész arányos test, több hordófűszeresség, piros és fekete gyümölcsök, némi szikársággal. A tannin nem simult le telje-sen, pici szárító érzet marad a szájban, de az íz gazdagsága és hosszúsága kedvünkre való.

Ár: 5050 Ft

Megvásárolható: bor-bolt.hu

Tóth Ferenc Egri Bikavér Válogatás 2009

Egész buja, izgalmas illatok, kis virág is vegyül a gyümölcsök közé. Teste közepes, aromatikája gazdag, sok aszalt gyümölcs, némi lekvár, édes krém és kakaópor. Több rétege van, a pohár-ban jól fejlődik. Zamatoss, testes, ivásra termett bikavér.

Ár: 3510 Ft

Megvásárolható: bor-bolt.hu

Juhász Testvérek Egri Bikavér 2009

Bordó színvilág, illatában némi gumi is vegyül az édesfűszerek-
kel meghintett, csokoládés, vaníliás gyümölcskompótba. Tö-mény ízek, medvecukor, csokoládé, szilvalekvár. Makrancos, keménykötésű bor. Van benne érettség, van benne anyag, de nem elég kerek.

Ár: 1700 Ft

Megvásárolható: bor-bolt.hu

83_{pont}**Danubiana Szekszárdi Bikavér 2011**

Illata elsőre zárkózott, de levegőn egyre szebben nyílik. Piros ri-bizlis, meggyes, hordófűszerek, kókusz, rum és érdekes fém-es ásványosság. A korty gazdag, testes, nem túl vastag, nem is különösebben cizellált. Fűszeres is, gyümölcsös is, elég jó is, hétköznapi este két pihentető pohárral is lecsúszhat.

Megvásárolható: Csak export piacokon kapható

82_{pont}**Lajvér Avantgarde Szekszárdi Bikavér 2011**

Tiszta, kedves illatok, mentás eper, pici bujaság, behízélgés. Aztán kellő fűszerességgel párosul a friss, piros gyümölcs tob-zódása a szájban, nincs túl masszív teste, de ez nem is zava-ró. Még fiatal bor, érhet, pihenhet a palackban, hogy elegan-cia is legyen a kortyban, most még erőből ficánkol.

Még nincs forgalomban

Ifj. Márkvárt János Szekszárdi Bikavér 2009

Virág, gyümölcs, fűszer. Aztán feketegyümölcsök erősödnek fel. Jó savgerinc tartja a bort, karakán, férfias, jön a meggy és a málnadzssem, valamint a savanyúcukorka érdekes keveredé-se. Talán még kakukkfű is felbukkan, menta bizonyosan. A tan-nin a végére beszárít, visszavesz a korty zamatgazdagságából.

Ár: 2000 Ft

Megvásárolható: A pincészetben

81_{pont}**Gróf Buttler Nagy-Eged Egri Bikavér 2007**

Vaníliás-áfonyás illat. Némi virágosság. A hordó túl erősen van jelen, ami ízben is folytatódik, picit háttérbe szorítja az erdei gyümölcsöket, a zöldfűszereket. Puncsos-teás korty, kapucíne-res ízekkel. Nehezen bontakozik ki, az időt meghálálja.

Ár: 5910 Ft

Megvásárolható: bor-bolt.hu

Demeter Egri Bikavér 2011

Érett gyümölcsök jönnek illatban, málna, meggy és szilva. És csipkebogyó, lekvár formájában. Az illat melegsége, túlérett-ség, esetenként aszálványosság folytatódik kortyban is, vas-tag test, tartalmas bor. Érezhető alkohol, elég magas savéret-vesz vissza a harmóniából.

Még nincs kereskedelmi forgalomban

Simon S Egri Bikavér 2009

Visszafogottan, mondhatni lomha illatokkal kezd, aztán ízben ki tud bontakozni. Elég sok erdőjegy, gombás illat és zamat mu-tatkozik meg, finoman fűszerezett házi lekvárok teszik kerekeb-bé, a zárásban kis sós szikárság is előbukkan.

Ár: 3500 Ft

Megvásárolható: A pincészetben

Egri Korona Borház Egri Bikavér Superior 2006

Érett, aszalt szilvás, áfonyás illat, narancsos-teás felhangokkal. Elég savhangsúlyos karakter, de azért közepesnél erőteljesebb test, pluszban a hordófűszerek is rásegítenek. A lekvárosság, érettség dominál benne, most még érdemes bontani.

Ár: 3990 Ft

Megvásárolható: a pincészetben

80_{pont}**Gróf Buttler W Egri Bikavér 2006**

Nagyon zárkózott anyag, amely elsőre nem csak visszafogott, de helyenként agyagos, teás jegyeket mutat. Aztán a pohár-ban elkezd nyílni, jön szeder, citromfű, szilva, no meg kréta és agyag továbbra is, de van erő a kortyban. Sok türelemmel, dekantálással kóstoljuk.

Ár: 2800 Ft

Megvásárolható: bor-bolt.hu

Varsányi Egri Bikavér 2011

Könnyed illat, nem teljesen érett meggy és szilva. Egy kevés ribizlivel, de elég intenzíven jönnek a gyümölcsök. Kortyban visszavesz az intenzitásból, vékonyabb a test is a vártnál. Piros bogys könnyedség, kis éretlenséggel, gyorsan tűnő korttyal.

Ár: 549 Ft

Megvásárolható: A pincészetben, CBA

Egri Korona Borház Egri Bikavér 2010

Zöldes-gyümölcsös illat, aztán vékony korty, határozott savge-rinc, nem teljesen beérett piros bogys gyümölcsök, számo-ca. Egyszerű struktúra, nincs benne különösebb rétegzettség, alaplunka egy gyenge évjáratból, afféle bikavér light.

Ár: 990 Ft

Megvásárolható: A pincészetben, Tesco

„Egy ilyen nagypályás teszt után nem könnyű konklúziókat levonni. Két gondolat mégis kikíváncozik. Az egyik: félek, nem tudnám megmondani, ha vakon elém rakná-nak egy bikavért, hogy az bikavér. Valahogy sem Szekszárdon, sem Egerben nem ala-kult ki még egy-egy borvidéki „bikavérprofil”, ami mondjuk egy Chianti Classico ese-tében (egyébként sok csúnya vita után) létrejött. A másik észrevétel, hogy a felismer-hetetlenségen túl nagyon jól iható, kreatív bor a bikavér. A borvidékek előírásai (ho-zamkorlátozás, fajtaösszetétel stb.) miatt egy nem túl nehéz bor körvonalazódik, ame-lyet pont emiatt a gasztronómiában is jól hadrendbe lehet állítani.”



Fotó: foto nemes



Bikavér párbaj!?

Egy borkóstoló margójára

A bikavér szó nálunk, magyaroknál, Gárdonyi Géza jóvoltából legalább olyan jól cseng, mint az aszú. Nem véletlen, hiszen nagy történelmi hőstettünkkel, az egri vár sikeres megvédésével kapcsolódik össze, és az emberek szívesen emlékeznek a győzelmekkel kapcsolatos eseményekre.

Mára már teljesen mindegy, hogy a várvédők ihattak-e vörös bort vagy sem, a legenda él és terjed, és mi szívesen terjesztjük, mert szép és kerek történet. Tény, hogy az elmúlt, nagyjából másfél évszázad borászati szempontból egyik fontos eredménye a bikavér jellegű borok megalkotása.

Két borvidékünk, a szekszárdi és az egri is magáénak tekinti és igyekszik megkeresni ennek bizonyítékait. Nem tisztünk, és nem szándékunk az igazságtétel, a két borvidék borászainak nincs is erre szükségük, hiszen nem párbaj ez, hanem egymás munkaeredményeinek a megismerése, megismertetése a cél.

Ha megvizsgáljuk a két borvidék bikavér-szabályozási rendszerét, akkor elvi síkon nagy eltéréseket nem tapasztalunk. Szekszárdon a bikavér alapborát a kékfrankos és kadarka adja, melynek együttes mennyisége el kell érje a 40 százalékot, akármilyen arányban, és ezen felül még legalább kétfajta szőlő borát kell hozzá házasítani. Egerben a bikavér kékfrankos alapú kell, hogy legyen, de egyetlen fajta aránya sem haladhatja meg az 50 százalékos részarányt, és további legalább kétfajta szőlő borát kell beházasítani, legalább 5 százalékos arányban, vagyis ilyen alapon a kékfrankos aránya nem lehet kevesebb, mint 34 százalék.

Első látásra ez a szabályozás kissé bonyolultnak tűnhet, mégsem ez a gond, hanem inkább az a két, három, vagy négyfajta szőlő bora, amit beházasítanak, mert figyelembe véve a borvidékeken engedélyezett

kékszőlő fajtaszélességét, így már bikavér név alatt számtalan jellegű és ízű bort lehet megkóstolni. Az egyszerű fogyasztónak nincs olyan fogódzója, mint a fajtaboroknál, ahol az illat és az íz alapján azonnal be tudja magát tájolni.

Hogy szűkíteni kellene a fajtaválasztékot? Nem hiszem, hogy ez a megoldás. A február 23-án, Budapesten megtartott Bikavér Párbaj is arról győzt meg, hogy a sokféleség, a színesség a bikavér esetében kifejezetten üdítő.

Gondoljanak csak bele, mi lett volna, ha megjelenik 12 szekszárdi és 14 egri borászat a maga közel 40 féle bikavér borával és mindegyik úgy hasonlít a másikra, mint két tojás! Kellene ez Önöknek? Ugye, hogy nem! Hála az Istennek, nem is várt ránk ilyen kellemetlenség, mert csak a jó és a nagyon jó bikavér borok között lehetett válogatni.

Ami egyértelműen kitűnt a Párbajon, hogy nincs szó párbajról, mert a két borvidék bikavér stílusa érzékelhetően eltér egymástól és semmiképpen sem ellenfelei egymásnak, hanem kiegészítői a borpiacon. A szekszárdi bikavérek kerekesebbek, melegebbek, testesebbek tűnnek, szép déli jelleggel. Az egri bikavér sokkal gerincesebb, sokkal vibrálóbb, ficánkolóbb és többségében sokkal fiatalabbnak tűnt, mint aminek még időre van szüksége az összeéréshez. Szép példája volt ennek Sike Tamás 2003-as Bikavér bora, amely érettségében közelítette a szekszárdiakat.



Hogy mennyire így gondolják a borászok, íme néhány vélemény a résztvevők és vendégek köréből, természetesen a teljeség igénye nélkülül:

Ifj. Vida Péter: A pincészetnek eddig nem volt bikavére. Édesapám sokat kísérletezett, próbálkozott, és úgy gondoltuk, hogy most már megmutathatjuk a bort a közönségnek. Kékfrankos alapon, cabernet sauvignon, merlot és 5 százaléknyi kadarka alkotja ezt a 2011-es bort. Talán ősszel, vagy jövőre kerül forgalomba, de a közönség már most is pozitív jelzéseket adott.

Thummerer Vilmos: A bikavér, nyugodtan merem mondani, a szekszárdi és az egri borvidék vezető vörösbora, melyek nagyon szépen kiegészítik egymást. Fontos, hogy mindkét borvidék komoly eredetvédelmi szabályozást vezetett be, de az is lényeges, hogy borok csak egy bíráló bizottság jóváhagyásával hozhatók forgalomba a bikavér néven. Az esemény megnevezése – Bikavér Párbaj – nyilvánvaló marketingfogás, az igazság az, hogy ilyen széles keresztmetszetet a magyar bika vérről máshol nemigen kaphatna a tisztelt fogyasztó.

Vesztergombi Ferenc: Bár igaznak tetszik az a nézet, hogy az egri borászoknak nagyobb szükségük van bikavérre, mint húzó borra, de azért a szekszárdiak sem mondhatnak le róla, mert náluk ez hab a tortán. Jó lenne, ha ebből a találkozókból hagyomány lenne és el lehetne menni más városokba, talán akkor több látogató is eljönne.

Simon József: A szekszárdi bikavérben több bársonyosság, több seelyem, több könnyed gyümölcs érződik és ez felismerhetővé teszi ezeket a borokat. A különbség a talajban keresendő, hiszen Szekszárd talajviszonyai nagyvonalakban egységesnek mondhatók, míg Egerben legalább ötféle markánsan eltérő talajszerkezet is található, így az egri borok is sokszínűek, nem ismerhetők fel. Persze, ebben talán az egri emberek rebellis énjé is benne van, mindent jobban tudnak, és nem en-

gednek belőle, míg a szekszárdiaknál talán inkább a szorgalom és az együttműködés a jellemzőbb. A mai találkozó azért jó, mert együtt lehet megkóstolni és össze lehet hasonlítani ezeket a szép borokat.

Dr. Nagymarosi András: Az európai borpalettán Magyarország, mint a fehérborok termelője ismert inkább, de ez nem jelenti azt, hogy az elmúlt évszázadok alatt nálunk nem jöhetett volna létre kiváló vörösbór. Bár a klimatikus körülmények Magyarországon kevésbé kedveznek a vörösbórnak, mégis a remek magyar vörösbórak bizonyítják a hazai borászok szakmai rátermettségét. A bikavér, az egy márka, egy gyűjtőnév, mint mondjuk a Chianti, amiből akár tízezer félélt is kóstolhatunk, így a mi borunkból is nagyon nagy a szortiment. A márkanév jól ismert a fogyasztók előtt, főleg az egri, de most már a szekszárdi is. Számomra a szekszárdi bikavér a dőzsölés, a lazaság képzetét adja. Kerek borok, jó inni őket, bársonyos a tannin. Az egri bikavér (nem borászati, hanem fogyasztói szempontból) problémafelvető kérdéseket vett fel, amire válaszolni kell, nem lehet csak úgy egyszerűen elmenni mellettük. Szép savkészletük, dinamizmusuk, mineralitásuk elevenné és izgalmassá teszi őket. A bikavér márkanévvel, véleményem szerint, még mindig be lehet vezetni az európai borpiacra és nagy örömmel tölt el ez a rendezvény, mert azt látom, hogy a két borvidék borászai nagy élvezettel kóstolgatják egymás kiváló borait és beszélnek meg a tapasztalataikat.

A rendezvény fényesen bizonyította, hogy a bikavér, mint bor, igenis szükséges a magyar vörösbór palettára. Olyan egyediséget mutat, amellyel talán tényleg lehetne valamit kezdeni a világ borpiacán, ha minőséget állítunk elő vele. Talán még olyan híres is lehetne, mint a Chianti, ki tudja? De addig még nagyon sok ilyen „párbajra” lenne szüksége a magyar borfogyasztó közönségnek és talán a borászoknak is, hogy bebizonyosodjon a bikavér bor szükségessége és nagysága.

A két Majoros

Érdekes az élet, mert amikor generációk egymásutániságáról beszélünk, akkor mindig az idősebbtől indulunk, most azonban fordítva történt a dolog, mert hamarabb ismertem meg a fiatalabb Majoros Lászlót, Lackót, mint az édesapját.



Majd' tíz éve annak, hogy először találkoztam egy borbemutatón egy fiatal, nagyon agilis, izgó-mozgó, gyorsbeszédű fiatal borással, aki olyan hévvel és annyit tudott beszélni a borról, hogy más nem nagyon jutott szóhoz ott. Igaz, elmenni sem lehetett mellette, mert amit mondott, az érdekes volt. Hát így találkoztam először Majoros Lackóval Budapesten, aki akkor, alig harminc évesen, egy komoly tokaji borászat főborásza volt.

Apám, idősebb Majoros László, profi borász, aki a Kombinátban dolgozott sok éven keresztül, de azért, amikor lehetett, háztáji szőlőnk is volt. Igaz, bort nem nagyon készítettünk, mert a szőlő akkor sokkal jobban fizetett. Nem is nagyon szerettem, mert amíg a többi srác focizott és csajozott, én mehettem a szőlőbe kapálni, metszeni, venyigét hordani, tetejelni. De aztán, hogy a munkám ellenértékéért megkaptam az óhajtott focisukát, megváltozott a gondolkodásom – vall a tinédzser éveiről Lackó.

Erdésznek készült, mert édesapja vadászként járta az erdőt és ez nagyon tetszett a fiatalembernek, de aztán a szőlőből bejövő plusz bevétel, az új kocsis, a nyaralás költsége átbilenti a gondolkodását az apa szakmája felé. Rögtön észleli, hogy a szőlő csak alapanyag, a végtermék azonban, a bor, sokkal komolyabb értéket képvisel. Az édesapa bodrogkisfaludi származású, így a családnak mindig is volt szőlője. Ennek következtében egyenes út vezetett a budafoki „Soós”-ba, majd onnan Nyíregyházára, a kertészeti szakra. A nyári gyakorlatokat mindig igyekezett a hegyaljai borászatoknál eltölteni.

Végzés után a Magyar Borok Házában helyezkedik el Budapesten, ahol teljes körűen meg kellett tanulnia a magyar borpalettát és nyelvet, hogy a külföldieknek is be tudja mutatni. Aztán 1999-ben a Dégenfeld Szőlőbirtok következik, ahol a szakmai tudás mellett a nyelvtudásnak is fontos szerepe volt.

Erre az időre már megvan az elképzelése a jövőről is, és jött a nagy lehetőség, amikor egy, a borvidéken kívüli pénzügyi befektető benne látja az új borház felépítésének zálogát. 2007-ben azonban az új tulajdonosok elképzeléseivel már nem tud azonosulni, így megalapítja a saját borászatát, de nem titkolja, hogy nagyon sokat tanult a dologból.

„Hálás vagyok
az életnek,
hogy azt
csinálhatom,
amit szeretek,
és a fiamban
is látom ezt
a kötődést.”



Létrehoztam 2009-ben a családi birtokot. Jelenleg szűk 5,5 hektáron dolgozom, ebből 4 hektár a miénk, a többi baráti szőlő, de szabadon gazdálkodhatom rajta. A 2000 óta épülgető pincészet kézműves borok termesztésével próbálja megtalálni a fogyasztók igényeit.

A Majoros pincészet reduktív sárgamuskotállyal, hordós érlelésű furmintokkal és többféle édes borokkal, valamint jó esztendőben 6 puttonyos aszával szeretne ismertté válni a magyar és nemzetközi piacon.

Most egy pályázaton nyert beruházás keretében reményei szerint sikerül kialakítani egy korszerű borászatot és vendéglátó egységet, amellyel próbálja idecsalogtatni az igényes fogyasztókat és maradandó élményeket nyújtani nekik.

Édesapámmal sok szakmai vitánk volt, s van jelenleg is, mert hiszen ő, mint a borvidék egyetlen borászatának borásza, tulajdonképpen kimaradt a piaci verseny nehézségeinek megismeréséből. Egy kis borászatban viszont sok olyan nyűgös feladat van, például a számlázás, a pénzbehajtás, amit én magamra vállaltam, így apa most már inkább a szőlőművelésért felel, de a bor készítésénél muszáj a tapasztalatára támaszkodnom.

A tokaji bor hírneve néhány évvel ezelőtt mintha elindult volna a fejlődés útján, de ma egy megtorpanás látható. Évről évre egyre kevesebb a bor-turista. Mintha nem tudnánk túllépni a megszokott dolgokon, pedig itt rengeteg a kulturális és történelmi látnivaló, itt a két folyó, tehát igazán lenne program bőven.

Nem könnyű a fiatalok dolga, mert egy szőlő telepítéséhez a pénzen kívül még nagyon sok idő, legalább 4–5 év is kell ahhoz, hogy bor készüljön. Hiányzik a borvidéken a résztvevők egyező akarata, mint mondjuk az osztályoknál, ki kellene dolgozni a kompromisszumos megoldást, hogy egy irányba tudjunk menni. De a borvidéknek igenis van jövője és csak rajtunk múlik.

A fiú után találkoztam a 3. generációs borással, idősebb Majoros Lászlóval is. A tarcali téglagyári pincesoron lévő pincéjében beszélgettünk.

Már gyermekként sem volt apellátja: ha kellett, apám hajnali 3-kor is felébresztett, hogy induljunk permetezni és bizony a bodrogkeresztúri szőlők elég messze voltak, pláne, ha a permetező is az ember vállán nehézkedett.

Budafokon, a Borgazdaság Technikumában kezdte a borászati szakma fogásainak tanulását, de már a „Soós”-ban fejezte be. Innen egyenes út vezetett a Kombinátba, ahol borászként 40 évet és 6 hónapot töltött el, ebből 20 évet a Rákóczi pince helyettes vezetője volt, majd a tarcali Kutató pincevezetője lett. Ebben a beosztásában a híres Szarvas dűlőben megtermelt szőlőt sikerült kivonni a nagy tömegből, és így létre lehetett hozni egy külön szelektált borcsaládot, amelyet később a nyugati piacokon megkülönböztetett áron tudtak értékesíteni.

1972-ben tarcali lányt vettem feleségül és a menyasszonyi tánc pénzéből Bodrogkisfalud határában vettem 1500 négyszögöl szőlőt. Ez volt az első kordonos szőlő a falu határában, de aztán két év múlva, a táblásítás keretében kénytelen voltam megválni tőle. De nem adtam fel, és Tarcalon, az Előhegy dűlőben vásároltam meg egy szép területet, aztán 1990-ben 20 AK értékű szőlőterületet kaptam kárpótlásként, majd a Deákban hozzávásároltam még szőlőt, egészen 3 hektár területig.

A 90-es években a szőlőtermelés még jóval kifizetőbb volt, mint a borászkodás, de '95 után már megindul a pincészetek szervezése és a minőségi termék készítés irányába való fordulás. Ebben az időszakban már az ifjabb Majoros László is meg volt fertőzve a szakma szépségével és szeretetével. Ettől az időtől datálható a két Majoros együttműködésének megalapozása és a családi pincészet alapjainak a lerakása.

A fiatalos ellentmondás megvolt a fiúban, de nagyon ritkán volt részem elutasításban. Ha nem is nagy örömmel, de mindig fegyelmезetten részt vett a munkákban. Mára már nagyon jól kiegészítjük egymást. Hálás vagyok az életnek, hogy azt csinálhatom, amit szeretek, és a fiamban is látom ezt a kötődést.

Napjainkra már kialakult a két Majoros között az egészséges munkamegosztás. A szőlőért mindig az apa a felelős, de a borok készítésénél megvan a közös vonal – a bor álljon meg a talpán, rossz minőséghez nem adják a nevüket.

Tűz és víz, tapasztalat és megfontoltság, fiatalos hév és lendület, apa és fia, szinte égbekiáltó ellentmondások, és mégis egy szép ke-rek történet, közös cél. Kell-e ennél több két ember életében?

Ha tudnám a választ, jó lenne. Ők ketten, apa és fia, tudják és tesznek is érte sokat, hogy meg is valósítsák. Kívánom nekik, hogy sikerüljön.

Keresem azt a bort...

...mely elhozza végre a tavaszt. A Mátrából lassan alig győzzük számon tartani az újabb és újabb izgalmas pincéket. Nem múlik el esztendő anélkül, hogy föl ne kapnánk a fejünket valami érdekességre hazánk második legnagyobb területű borvidékéről! A lelkes Tőkések mintha húznák maguk után egyre, másra a további borászokat. Közéjük tartozik Benedek Péter is, aki – amellet, hogy a gyöngyöstarjáni családi borászatban álmodja meg saját borait – a Gróf Buttlernél is munkát vállalt nemrég. Nem egyszerű dolog ám két lovat megülni egyszerre.



Fényképezte: Németi Fotó

Azt a Benedek-bort választottam így tavaszra, melyre talán készítője is a legbüszkébb mostanában. Egy friss Sauvignon, csavarzárral, tele jókedvvel és még annál is többel...

Benedek Pince Epres-dűlő Sauvignon blanc 2012

Nagyon fiatal bor még. Élénk, friss szőlőillat. Száz százalék primer hangulat jellemzi minden paraméterét a bornak. Illatában a szőlőcukor és mustosság is megjelenik, pörgetve bodzával, citrusos aromatikával, sós fűszerekkel. Minden tisztán és precízen a helyén van. Íze nagyon vidám, gyümölcsös zamatú, nem tűnik teljesen száraznak sem. Alkoholja nem csekély, érezhető, sőt fűt is kissé. A korty lefutása inkább rövid, tavaszi hangulatot áraszt. Finom sav és üdítő harmónia egy borban. (85 pont)

Tavaszköszöntő Egri Csillag teszt

Egyes, nem különösebben sztárolt nyugat-európai borvidékek nedűit azért kedvelem, mert lehet, hogy nem adnak messze földön híres, kiemelkedő tételeket, de stabil, megbízhatóan magas minőségük miatt vásárláskor nem tudok mellényúlni. Legyünk őszinték: ez ma Magyarországon nem sok borvidékről mondható el. A kézműves vagy „sztárborászok” italai mellett minden borvidéken meg-

találhatók olyan készítmények, amelyek a mellényúlás kategóriába esnek.

Számomra az Egri Csillag az egri borvidék nyugatosodásának jele. Idén március 14-n az Egri Várban lehet, hogy nem kóstoltunk kiemelkedő tételeket, azonban minden bor jól szerepelt. A Nyájas Olvasó nem tud mellényúlni, amikor egy Egri Csillagot választ.



AKIK TESZTELTEK:

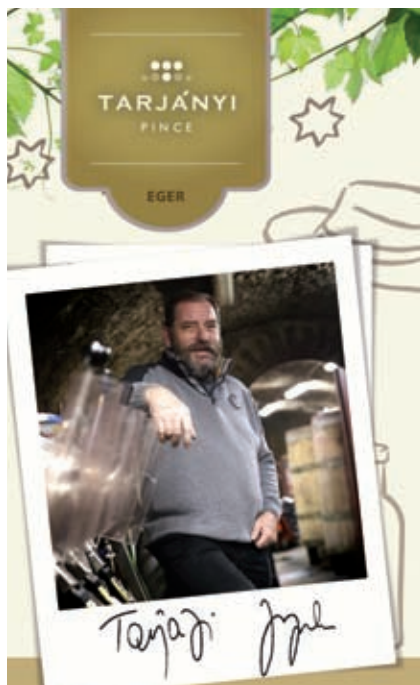
Besenyei Klára, Besenyei Borház
 Csorján Balázs, Debreceni Borozó
 Dula Bence, Dula Szőlőbirtok és Borgazdaság
 Gal Péter, Gál Lajos Pincészete
 Hagymási József, Hagymási Pincészet
 Katics Gergely, Debreceni Borozó
 Kerenszky Attila, Chateau Wanda Bormanufaktúra
 Kiss Péter, Ostoros – Novaj Bor Zrt.
 Kiszály Péter, Petrény Winery
 Kovács Pál, Debreceni Borozó
 Kriston István, Juhász Testvérek Pincészete
 Kukola Zoltán, Varsányi Pincészet
 Markovics György, Egri Borvár
 Mikuska Péter, Bikavér Borlovagrend
 Petrény Attila, Petrény Winery
 Radácsi András, Ostoros – Novaj Bor Zrt
 Takács Gábor, Kovács Nimród Winery
 Tóth Tamás, Magister Pincészet



Fotó: foto nemes

TESZT

Egri Csillag



TARJÁNYI PINCE
EGER

Tarjányi József

★ **KAPCSOLAT:**
Tarjányi Gyula:
Tel: +36-30-9959-421
E-mail: tarjanyikft@gmail.com

Cím: Tarjányi Borászati Kft.
3300 Eger
A pince a Kistályai útról
érhető el.

Facebook:
www.facebook.com/tarjanyipince

www.tarjanyipince.hu

★ Meglepető újdonság! ★



86_{pont}



Gál Tibor

Egri Csillag 2012

Komplex, krémes és gyümölcsös illat. Érett egres íz, kerek és zamatos, hibátlan egyensúlyal. Üde, szép lecsengés, némi hársmézzel, hölgyvendégeink nagy örömére.



1830 Ft, bor-bolt.hu

85_{pont}



Tóth Ferenc

Egri Csillag 2012

Érett szín, telt karakter, későnyár-illat. Kerek és izgalmas, mint egy bikini felső. Csiszolt felszín, jó szerkezet, kereken és hosszan.



1520 Ft, bor-bolt.hu

85_{pont}



Dula Bence

Egri Csillag 2012

Finom, légies illat, sárgabarack és egyéb vegetációk. Izgalmas ízvilág, könnyű és mégis intenzív. Citrusok és avokádó, amely akár sajtokhoz is társítható a nyári melegben.



2100 Ft, bor-bolt.hu

85_{pont}



Besenyey Borház

Egri Csillag 2011

Bodzás, egres illat. Kerek, intenzív aromájú, jó ivású bor. Jól befogadható harmóniák. Gyümölcskocktél alapanyag, akár gyerekeknek is.



1950 Ft, bor-bolt.hu

85_{pont}



Varsányi Pince

Egri Csillag 2012

Komplex gyümölcsillat, némi zöld vegetációval. Érett és mégis fanyar, izgalmas íz, összetett, hosszú kifutással. Ha van az Egri Csillagnak archetípusa, akkor ez az.



1150 Ft, bor-bolt.hu



Egri Csillag
EGRI CSILLAG BORFESZTIVÁL
2013.04.27.
EGRI VÁR
25 TERMELŐ 50 BOR
NAGYKONCERTEK:
SZÉKES BORIEN,
FÉKE PÁL,
HERCZEG FLÓRA ÉS A
PÉLDÁUL IGÉN ZENEKAR

TESZT

Egri Csillag

84 pont



Thummerer Vilmos Egri Csillag 2012

Halványzöld színét intenzív gyümölcsös illat követi. Kellemesen telt ízében fehérhúsú gyümölcsök, kis CO₂, pikáns fűszerek, a végén némi alkohol. Valami gyümölcsös ázsiai baromfi mellé illik.

1700 Ft, bor-bolt.hu

83 pont



Korona Borház Egri Csillag 2012

Érett szín, megillatolva némi füge és sárgabarack. Szájban is sokrétű, de visszafogottabb, mint az illata. Kicsit talán technokrata.

Megvásárolható a pincészetben

St. Andrea Egri Csillag 2011

Komplex barackos, körtés illat. Ízében is körtés, friss karakter, kifinomult zamatok. Mint a matematika érettségi: bonyolult a megoldása. Értelmiségieknek.

2200 Ft, bor-bolt.hu

Besenyei borház Egri Csillag 2012

Világossárga szín, vegetális illat. Nagyon izgalmas korty, friss és üde. Laza, de magas szerkezetű, mint egy építési állvány.

Megvásárolható a pincészetben

Gál Péter Egri Csillag 2012

Érett illat, némi mentával. A korty is érdekes, érett, némi fehérborssal és egyéb pikáns fűszerekkel. Fokhagymás-tejszínes térszáért kiált!

Megvásárolható a pincészetben

KNW Egri Csillag 2012

Szalmasárga. Visszafogott illat, vegetális jegyekkel. A korty izgalmas, üde, birsalmás. Hosszú és fiatalos, huszáros nyargalás.

1470 Ft, monarchiaborok.hu

Tóth és Tóth Egri Csillag 2012

Aransárga. Illatában bodza és gyógyvirágok. Kerek, összetett korty, a végén alkohollal. Valami szószos étel mellé ajánlható.

Megvásárolható a pincészetben

Tarjányi Pince Egri Csillag 2012

Érett szín, nem túl intenzív illat. Mély, túlrejtett karakter, hosszú kifutással. Ha bele lehetne csempészni még némi formabontó izgalmat, akár nagy bor is lehetne.

Megvásárolható a pincészetben

Juhász Testvérek Egri Csillag 2012

Érettebb szín, komplex, érdekes illat. Ízében talán picit hagy maga után kívánni valót, de kiegyensúlyozott, szép tétel.

1250 Ft, megvásárolható a pincészetben

80 pont



Ostros-Novaj Borászati Zrt. Egri Csillag 2012

Világos szín, visszafogott hárs illat. Frissen szelt, fanyar gyümölcsök, citrus. A végén ugyanakkor hiányzik az izgalom, kortél alacsony.

Megvásárolható a pincészetben

Petrény Egri Csillag 2012

Fehérbe hajló, de csorgós szín. Nagyon összetett, gyümölcsös, mézes illat. Megkóstolva van benne még némi nyersesség, a savak és alkohol remélhetőleg hamarosan integrálódni fognak.

Megvásárolható a pincészetben

Gál Péter Egri Csillag 2011

Zárkózott illat, szellőztetéssel javul. Nem túl komplex, de pont ezért szerethető, könnyen érthető, ízében szépen integrálódott fa támogatja a zamatokat.

Megvásárolható a pincészetben



Utolsó palackok nyomában...

Visszavásárolná 2003-as Selection Merlot-ját az Egri Korona Borház

Az Egri Korona Borház komoly sikert ért el 2006-ban, a világon talán a legnagyobb presztízsnek örvendő bordeaux-i borversenyen. A Challenge International du Vin a világ legrangosabb bortermelőit méretteti meg. A Korona Borház Selection Merlot barrique 2003-as bora aranyérmet nyert. Ezekből a tételéből vásárolna vissza a pincészet. A szóban forgó tétel a Korona Borház kiemelkedő, prémium borcsaládjának egyike. Színe mélyvörös rubinba hajló, illatában határozott, karakteres fajta jellegű. A barrique hordós érlelés harmonikusan illeszkedik a bor gyümölcsösségéhez. Bársonyos ízvilágában enyhén kesernyés, maradandóan tartós hosszú ízű ital. A tétel nem csak a Challenge International du Vin-en nyert aranyérmet, hanem - egyebek mellett - 2004-ben ezüst érmet szerzett a VINAGORA borversenyen is, valamint az Austrian Wine Challenge-en.

A pincészet most keresi, illetve visszavásárolná a 2003-as csúcsborának utolsó palackjait!

Az Egri Korona Borház számára nem csak azért fontos tétel a Selection Merlot barrique 2003, mert ennyi rangos kitüntetést szerzett, hanem mert a pincészet alapításának évjárata is egyben. A felajánlott ár: 10.000 Ft minden palackért! Tehát, hogyha valakinek lapul otthon néhány belőle, ne habozzon, keresse a Korona Borházat az alábbi elérhetőségek valamelyikén!

Rácz Kinga

Telefon: +3630 5533 457

E-mail: racz.kinga@koronaborhaz.hu



Wellness, kicsit másképp

A Bükkaljai borútról szóló cikksorozatunk utolsó állomására érkeztünk, ez alkalommal Szikszón és a szomszédos Aszalón jártunk.



Szikszó, Abaúj kapuja, a Cserehát hegyvonulatai és a Hernád völgyének találkozásánál fekszik. Nevét nagy valószínűséggel a szikes talajról kaphatta, nevének jelentése: szikes völgy. A területet már az őskorban látkák és kedvező elhelyezkedésének köszönhetően a XIV–XV. században az ezer főt is elérte lakosainak száma. Ma 6250 lelket számlál a település.

A szikszói szőlő- és bortermelésről 1343-ban tesznek először említést és a történelem során számos alkalommal hasonlították a tokajhoz az itt termelt szőlő és bor minőségét. A fejlődésnek a századfordulón bekövetkezett filoxeravész vetett véget. A szőlődombokokat sokáig nem telepítették újra, majd a város honlapja szerint a 80-as évek második felétől ismét kezdett szőlőtőkékkel benépesedni a Magyar-hegy.

Dél is elmúlt, mire Szikszóra értünk, a hőmérséklet azonban jócskán elmaradt a március végén remélt-hez képest, de milyen barátságosan időjárás fogadott bennünket, épp olyan barátságos, melegszívű, józan gondolkodású embereket ismerhettünk meg ezen a délutánon.

Útitársunk és egyben kalauzunk Sváb László, biogazda volt, aki elsőként a szebb időköt (és főleg több bort) látott Magyar-hegyi Borok Házához szállí-

AJÁNLOTT PINCÉSZETEK:

Sváb László, biogazda

telefon: 06-30/238-2913

Bethánia Pince

telefon: 06-20/474-7425

e-mail: puskasferencbela@gmail.com

Tóth Borház

telefon: 06-70/604-5343

web: www.boronakft.hu

AJÁNLOTT SZÁLLÁSHELY:

Garbóczy Panzió

Szikszó, Kassai u. 2.

telefon: 06-46/396-600

AJÁNLOTT LÁTNIVALÓK:

Bethánia kastély

Izrelita temető

Református templom

Római katolikus templom

Turul emlékmű

tott bennünket. A Borok háza mára már csak rendezvényházként funkcionál. Korábban Vincellér iskola működött a pincében – mára sajnos nyoma sincs se az iskolának, se a bornak. A Magyar-hegy azonban megvan és szerencsére szőlőtőkék is szép számmal sorakoznak rajta. Ahogy Laci bácsi meséli, a hegy meglehetősen tagolt. Kevés birtok éri el az 1,5 hektáros nagyságot. A borokat zömében helyi fogyasztásra szánják, palackozni mindenki csak a maga öröme palackoz, nem jellemző a bor ilyen formában történő értékesítése. A szőlőhegyen zömében bianca, blauburger és chardonnay terem, ebből 40–50 hektáryi kifejezetten friss telepítés, melyet korábban támogattak. Házigazdánk elmondása szerint mostanában változik a hegy képe, építkeznek, fejlesztenek a helyi gazdák. Ez részben köszönhető annak, hogy az utóbbi években a szőlő felvásárlási ára valamelyest meghaladta a termelési költségeket és annak is, hogy a közeli energiaipar-gyártó cég itt építi Európa egyik legnagyobb gokartverseny pályáját, és többen úgy vélik, hogy ez a környék turizmusán és a borturizmusán is lendíteni fog.

Elhagyva a Magyar-hegyi Borok Házát, házigazdánk pincéjéhez vezetett az utunk. Vaskos pincekul-

csok nyitják a régi típusú pince ajtaját. Nem sokat teketóriázunk, a gazda poharakat és lopót ragad és máris az első bort kortyoljuk, mely saszlából készült. Bio alapanyag, elismerő vállveregetés a vége. A következő bor is ritkán kóstolható tétel. Nem is tudjuk meg a fajtát, csak a végén. Illatos, mélyszínű vörösbor érdemi ki a dicséretet. A titkot most megtartjuk magunknak, jobban teszik, ha helyben tudják meg milyen is Laci bácsi vörösborra. A rövid kóstolás után indulunk a következő állomásra. A Bethánia pincéhez érkezünk, mely Puskás Ferenc tulajdona. Szépen felújított pinceépület fogad minket, némi várakozás után kiderítjük, hogy a pincegazda már bent vár minket, így bejutunk. Hosszú beszélgetés és falatozás veszi kezdetét és természetesen egy üveg bor is kerül az asztalra. Jó fajta, tartalmas, hagyományos technológiával készült blauburger. Át kell értékelnem ezt a fajtát is, akárcsak a saszlát. Szó-szót követ, majd a szavakat egy szarvas kolbással és mangalica szalonnával teli tál, mellé finom házi kenyér és zöldségek. Jó helyen vagyunk.

Megtudjuk, hogy házigazdánk a termést javarészt szőlőként értékesíti, mely az utóbbi években végre rentábilisan működik. Szinte csak saját felhasználásra marad bornak való. Azért szerencsére marad! A pincében még kóstolunk pár kedvünkre való bort. Az újhordós bianca kifejezetten emlékezetes, palackba való tétel, de megtudjuk, hogy ezzel, már-mint a palackozással, a túlzott adminisztráció miatt nem éri meg foglalkozni. A bürokrácia bonyolultsága egyébként az egyik fő hátráltató tényező a mezőgazdaságban, legalábbis ami a jövőbeli termékeket illeti. A másik gond a terménylopás.

A továbbiakban egy hivalkodó chardonnay, egy félédes, töppedt ízgyeget magán hordozó szürkebarát, egy kiváló, száraz sárgamuskotály, egy lágy medina, és két vörös házasítás kerül a pohárba. Egytől-egyig jól

megkomponált, zamatos, magas élvezeti értékkel bíró borok, a mindennapokra. A cikk írása közben a Feri bácsitól kapott blauburgert és cabernet sauvignont kóstolgom felváltva és azon tűnődöm, hogy miért nem lehet jó áron, palackozva megvásárolni ezeket a borokat a hazai vinotékákban.

Ismét kocsiba szállunk és a Magyar-hegy lábánál, ódon pincék között autózunk egészen Aszalóig, ahol a mai nap utolsó állomására érkezünk a Tóth Bor- és Rendezvényházba. A tulajdonos Tóth József 2 hektáron természet szőlőt, blauburgert, biancát és ezen felül vásárol még több fajtát, többek között Laci bácsi bio szőlőjéből is. Reduktív technológiával készülnek a borok és ehhez mérten frissek, üdék és gyümölcsösek. Apropos gyümölcsök: Józsefnek a szőlő mellett több hektár gyümölcsöse van, főleg bodza és ribizli, melyekből lehetne gyümölcsbort palackozni, de ismét a bürokrácia miatt, ezt ekkora méretben nem éri meg művelni.

Innentől családról, barátságról, emberekről és borokról folyik a beszélgetés. Közben sorban kóstoljuk József tételeit. Borkorcsolyaként finom libatepertőt, házi kolbászt, sajtot csipegetünk. „Wellness” ez a javából! A borok közül a pinot blanc az első, mely karakteres intenzív illatú, kiváló nedű, egy kis hordós érleléssel még kitűnőbb lehetne. Aztán egy bianca—furmint következik, elsőre furcsának tűnő házasítás, de működik. A blauburger itt is gyönyörű, mintha kék oportót kóstolnánk. A rozé kellően gyümölcsös, illatos, fűszáraz.

A kóstoló végén még „ünnepélyesen” levonulunk a pincét is megtekinteni, közben József tárogatón mutatja be tudományát. Ezt persze hiába rögzítettem a diktafonra, nyomtatásban úgysem tudom visszaadni, jöjjenek el inkább személyesen!

Ünnepeljük együtt a tavaszt!

A pillangó a természet csodája:
a szépség, az átváltozás, a tavasz, a lélek szimbóluma.

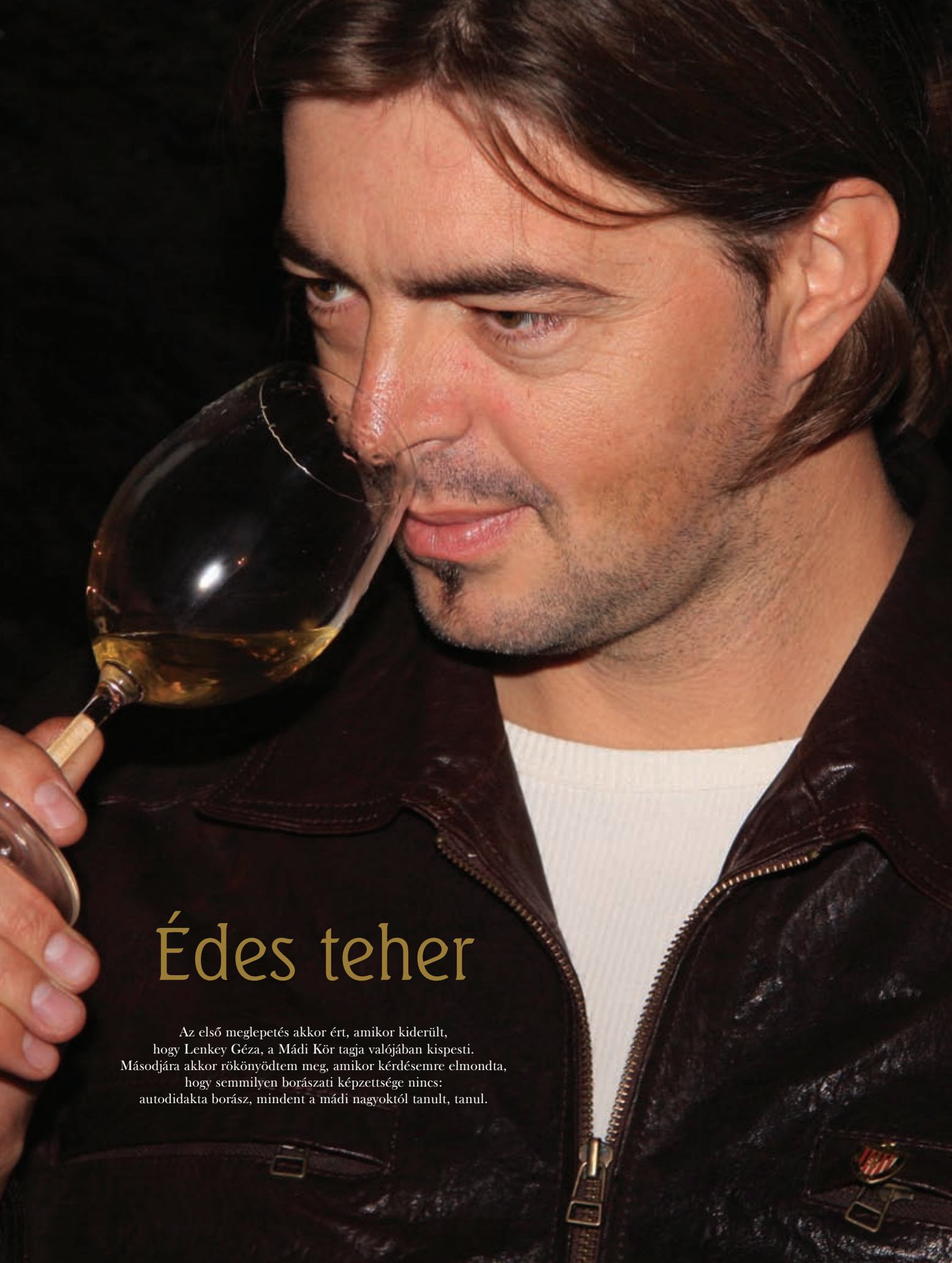
A tavasz kezdetével kirepül a **PILLANGÓ 2009**, a Vylyan Pincészet második Merlot dűlőválogatása!

A bor a Vylyan Szőlőbirtok Pillangó-dűlőjének legidősebb merlot ültetvényéről származik, amely nevét a szárnyait kiterjesztő pillangó formájáról kapta.

A gyönyörű 2009-es évjárat karakteres terméséből a 19 hónapos érlelés során válogatták ki a legszebb hordókat, s etételeket palackozták önállóan **PILLANGÓ** néven. www.vylyan.hu

A tavasz örömeire mi is meglepetéssel készülünk, egy **PILLANGÓ 2009** és bármely Vylyan Prémium bor (Pinot Noir, Merlot, Montenuovo, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Syrah) együttes vásárlása esetén egy üdítő újdonságot, a KSZÍ pinot noir gyöngyözőbort adunk Önnek ajándékba! A kedvezmény igénybe vehető a debreceni Esszencia Borszaküzetben és a www.bor-bolt.hu webáruházban.



A close-up photograph of a man with dark hair and a light beard, wearing a dark leather jacket over a white shirt. He is holding a large, tulip-shaped wine glass filled with white wine, and he is smelling the wine with a focused expression. The background is dark and out of focus.

Édes teher

Az első meglepetés akkor ért, amikor kiderült,
hogy Lenkey Géza, a Mádi Kör tagja valójában kispesti.
Másodjára akkor rökönödtem meg, amikor kérdésemre elmondta,
hogy semmilyen borászati képzettsége nincs:
autodidakta borász, mindent a mádi nagytól tanult, tanul.

Fővárosi gyerek, bocsánat, kispesti, így sok köze a szőlőhöz, borhoz nem volt, de azért a családban akadt egy ember, az édesapja, aki szerette a bort és tett is érte.

A mi családunk ízig-vérig kispesti. Édesapám esztengályos volt, de már a 80-as években járt le Mádra szüretelni, mert szerette a bort és minden ősszel hozott 2–300 liter mustot a családi pincébe.

Egy ideig így megy a dolog, aztán 1999-ben, első sorban befektetési céllal az édesapja megvásárolt 10 hektár szőlőt Mádon, 7 különböző dűlőben. Vett egy pincét, kis házzal, meg egy traktort is. Az elején a család csak termelte a szőlőt, mint mindenki más, de aztán az élet közbeszól, amikor az édesapa megbetegszik. 2001 tavaszán kimentek Gézával Mádra és elmondta a fiának, hogy mit akar csinálni a szőlővel. Géza sorsa eldőlt, immár rá hárul az apai örökség, az akarat, az édes teher végrehajtása, mert a három testvér közül őt választotta ki az édesapa erre a feladatra.

Szerencsém volt, hogy már ismertem Szepsy Istvánt, Áts Károlyt, Gergely Vincét, Török Bélát, Orosz Gábort, akik első perctől elláttak tanácsokkal, segítettek. Én csak egy bort készítő ember vagyok, nem borász. Így indultam el. A 2011-es szüretnél édesapám már nem lehetett ott, nagyon nehéz volt.

Nézem ezt a kétlaki, igazi kispesti srácot, dehogy srácot, férfit, aki a hét első felét Mádon tölti a kedves szőlőjében és a pincéjében, a második felét pedig otthon, a családjával, Kispesten. Megemelem előtte a kalapomat. Mekkora akarat, mekkora szeretet van ebben az emberben, az apa, a szőlő, Mád iránt. Persze a család és a testvérek is részt vesznek a munkában, segítenek, amiben tudnak.

Nagyon sokszor érzem magam egyedül Mádon, hiányzik a családom. Ilyenkor nem szeretek lemenni a pincébe, mert ott beszélgetni kell a borokkal, inkább felhozok egy palackkal. A szőlőben más a helyzet, a szőlővel van egy lelki kapcsolat, ott teljesen el tudom engedni magamat, elfelejtek minden rosszat. Van valami vonzódásom a szőlőhöz, tudok egy húron pendülni vele.

Szerencsére a család jól érzi magát Mádon, amikor rövid időre ők jönnek látogatóba. Szeretik a szőlőt, a pincében is jól forognak a fiúk – de a kötődés, az mégiscsak Kispeszt: ott a templom, ott az összes kapocs, régi barátok, az emlékek.

A birtok nagyjából akkora méretű, mint a kezdetkor volt. Mindössze egy 0,4 hektáros öreg szőlő került megmentésre az utóbbi időben. Jelenleg 8 dűlőben, Mádon a Holdvölgyben, Középhegyen, Úrágyában, Kishegyen, Vilmányban, Bombolyban és a Korpásdon összesen 7,4, míg Bodrogkisfaludon a Hegyfarok dűlőben 3 hektár szőlőt művel a Lenkey Pincészet. Az ideális méret valahol a 20 hektár körül lenne, de ennek ma nincs realitása. Egyelőre még a stílus megtalálása is várat magára, még nem dőlt el, hogy birtokbor jelleg, vagy a dűlő szelektálás az üd-
vözítő.

Nem tudom, mi a jó út, de az tény, hogy az eddigi legszebb borom nem dűlőszelektált. Sokszor gondolom úgy, hogy jobbak lennének a borok, ha minden nap Mádon ébrednék, de a kispesti kapocs is nagyon szoros.

Érthető a hezitálás, mert olyan sok a befolyásoló tényező. Hogy csak egyet említsünk: a talaj. Van olyan dűlő, ahol ötféle talajszerkezet váltogatja magát. A területeinek többsége nem tartozik a kiemelkedő adottságúak közé, ezért más úton kell járni – legalább két héttel ki kell tolni a végső szüret időpontját, többször kell szüretelni és tovább kell érlelni a bort is. Hosszú távon is szeretné megmutatni a területek sokszínűségét, a borok sokféleségét.

Szeretem a köveket a borokban, de a végső stílusomat úgyis a fogyasztó dönti el, ezért törekszem a minél szélesebb palettára. A nyári meleg időszakra szánt termékeimen – Fecsegő, Korai borom – kívül, mindenképpen a hosszú hordós és palackos érlelést tartom a jövő útjának, megmutatva a kedvenc fajtám, a hárslevelű, minden szépségét.

A Lenkey Pincészet még nagyon fiatal vállalkozás, de tulajdonosának határozott elképzelései vannak a jövőt illetően. A minőség már a szőlőben dől el, így itt kell megtalálni a legoptimálisabb kiindulási pontot. Már a metszésnél, de a zöld munkát sem lehet automatikusan csinálni, különböző talajszerkezeteknél más és más technológiát kell kidolgozni, csak így mutatható meg a sokrétűség.

Amikor a stílusról érdeklődöm, Géza két fontos vonalat jelöl meg:

Szeretném bizonyítani a fogyasztóknak, hogy a tokaji bor is lehet kellemes nyári itóka, de az igazi tokaji arc megmutatása mindenképpen hosszú érlelést követel, ezt a két vonalat szeretném hosszútávon végigvinni. Példaként hadd említsem a December boromat, amelyet 2005 decemberétől 5,5 évig hordóban és 1,5 évig palackban érleltem és az idei Furmint Februáron mutatam be a közönségnek, örömmre, nagy sikerrel.

Látszik, hogy nagyon szereti, amit csinál.

A szőlőben, a szőlővel mindig beszélgetek, a pincében a borokon gondolkodom. Itt teljes egészében ki tudom élni magamat, a kísérletező kedvemet, a kreativitásomat. Sok időm nincs, de működik és ez nekem jó.

Amikor a jövőről beszélünk, akkor a nagy példakép, Szepsy István kerül szóba. Géza is azt szeretné, ha a családja minden tagja ott tüsténkedne és segítene a pincészet dolgai körül, a rendbetett udvar és a tetején megépített szép nagy ház teraszán. Addig még hosszú az út, és ki tudja, mennyi idő van erre. Édesapám is nagyon korán ment el – sóhajt.

Nézem ezt a fiatalembert, és nem győzők csodálkozni: honnan ez a föld iránti szeretet és alázat, ez a megfontolt bölcsesség és eltökéltség? A választ nem tudom, de látva Lenkey Gézát, szemernyi kétségem sincs, hogy ha a Teremtő megadja neki a lehetőséget és időt, akkor nagyon sok szép bort fog elkészíteni a borszerető emberek nagy örömeire.

Szeretnék a részese lenni.

Olaszok

A legenda szerint az olaszrizlinget észak-francia parasztok hozták magukkal Magyarországra, amikor a középkori „kis jégkorszak” idején a hazai szőlőterületeik feladására kényszerültek. A magyar nép meg nem nagyon tett különbséget francia és olasz között, így lett a fajta „olasz” rizling. A valósághoz jobban közelít az néveredetnek az a magyarázata, mely szerint valószínű, hogy a XIX. századi filoxéra járvány után ültették be az elpusztult fehérboros ültetvények helyére. Mi sem mutatja a fajta potenciálját, hogy a Chardonnay utáni világ egyik vezető fajtája lehet a Rajnai Rizling mellett.

92 pont



Orsolya Pince
Olaszrizling 2010

Pikáns, szokatlan illat: hárs és egzotikus, de visszafogott parfümök. Ízében csodás egyensúly, vegetális, teás melékletek. Csiszolt felület, kultúra, a fajta és a föld tisztelte. Sajtókostolóra!

3430 Ft, bor-bolt.hu

89 pont



Orsolya Pince
Olaszrizling 2011

Visszafogott, gyümölcsös illat. Markáns savak, rizlinges karakter, pikáns birsalma. A végén az alkohol kesernye incselkedik a nyelvünkkel. Hosszú és érdekes, bár még érné kell.

3430 Ft, bor-bolt.hu

88 pont



Sike Tamás Pincészet
Egerszóláti Olaszrizling 2009

Érett, olajos szín. Illatában is olívaolaj. Édes-mézes karakter, van benne anyag rendesen. Telt, hosszú, kiegyensúlyozott világkép, tibeti meditáció, harmónia.

2500 Ft, net-pince.hu

Gál Lajos Pincészet Kántor-tag
Egerszóláti Olaszrizling dűlő 2009

Rongyrazó, de mi így szeretjük. Illatában indiai füstölő és szantál. Szép, hosszú behízsgó íz sok sárgadinnyével. A végén szellemes, pikáns kesernye, szabadkőműves életérzés. Beethoven Fidelio operájának nyitányához.

5520 Ft, bor-bolt.hu

85 pont



Lackó Borház
Mátrai Olaszrizling 2011

Világoszöld szín, kellemes, szinte parfümös illat. Finom savak, sok gyümölcs, grapefruit, üdítő ital jelleg. A gye-
rekmegőrző szolgálati itala.

2250 Ft, laczkoborhaz.hu

Sike Tamás Pincészet
Egerszóláti Olaszrizling 2006

Mézes csorgás, minerális és gyógyfüves illatvilág. Ásványos, mégis lágy íz, érett barack, napsütés és női bölcsesség. A teszt után hazacsempészett bor nagyon ízlett anyósomnak és Dédimamának is.

Mégvásárolható a pincészetben

83 pont



Sike Tamás
Pincészet Egerszóláti Olaszrizling superior 2011

Visszafogott, vegetális illat, némi fűszerrel és vajassággal. Olajos, érett íz, mandula. Testes és fanyar karakter, érett egres. Üzleti partnerek leitatásának remek eszköze.

Mégvásárolható a pincészetben

Szőke Máttyás és Zoltán
Mátrai Olaszrizling 2010

Üde, zöldfűszeres illat, petrezselyem. Savhangsúlyos karakter, közepesen hosszú vegetális jegyek, citrusok. Koktélparti gondolatiság, buja latin táncok mellé.

Mégvásárolható a pincészetben

81 pont



Gál Lajos Pincészet
Egerszóláti Olaszrizling 2011

Déligyümölcs és banán illat. Integrált savak, fanyar és bohó karakter. Zöld gyümölcsök, citrus. Korrekt, egyenes bor. Banánshake, avagy „shake your money maker!”

1240 Ft, bor-bolt.hu

AKIK TESZTELTEK:

Csorján Balázs,
Debreceni Borozó

Grasselli Norbert,
Debreceni Borozó

Katics Gergely,
Debreceni Borozó

Varga István,
Wine and Feeling
borkereskedés



Tájjelleg vagy terroir?

Lila marketing kód, szent révület, idegen szavak áradása, furcsa jelzők jellemzik a helyzetet, amikor a borok tájjellege, divatos szóval a terroir kerül szóba. Sajnos, egyelőre a bor iránt érdeklődők sem a szakíróktól, sem a termelőktől nem kapnak megfelelő információkat a lényegéről. Ha egy borról kikiáltják, hogy hozza a terroir jellegét, akkor az jobb, és drágább. Csak úgy ne járjunk vele, mint a korábban istenített barrique divatjával. Ezért most arra próbálok kísérletet tenni, hogy a természettudományok oldaláról közelítem meg a kérdést.



Legelőször is azt tudjuk, hogy a szőlő genetikai kódjaiban a magtermelés és a kúszás-mászás a főszereplő, míg az élvezetes bor készítésére alkalmas bogyó e genetikai program számára nem igazán fontos. Ha már felmászott a magasba, leányékolta a többi növényt, akkor a magképződéssel együtt általában van az esély a megfelelő cukortartalom elérésére. Különösen akkor, ha a magát szerényen „bölcsnek” nevező ember a számártól ellesett praktikával korlátozza a fürtök számát metszéssel, válogatással.

A fogyasztók jelentős hányada viszont a bort nem a 98 százalékban alkotó vízárt és alkoholért issza, hanem azért a több ezer anyagért, ami még mellette van. Ezek a legkülönfélébb vegyület csoportokba tartoznak. Vannak benne szerves savak, cukrok, aldehidek,

észterek, terpének, illó olajok és ezek összessége okozza az illat-, íz- és zamat élményeket. Az, hogy ezekből az anyagokból mennyi képződik elsődlegesen a bogyó héjában, illetve mennyi alakul át az eredés és a tárolás hatására, az a tápanyagkínálattól függ. Pontosabban: az egyik tájjelleg a másiktól a tápanyag eltérő mennyisége, túlkínálata alapozza meg, amely hatására ezek az élvezeti értéket hordozó vegyületek kialakulnak.

A termőhelyen a legfontosabb természeti hatás a hőmérséklet, amely az éghajlaton keresztül kihat a csapadékvízviszonyokra és a közetek mállásra, a talajképződésre is. A hőmérséklet, a hő összege a meghatározó bizonyos szénanyagok kialakulásában, a helyre jellemző savharmónia kialakulásában is.



A tájjelleg szó emlegetését lejáratták az 1960-as években, ma viszont bátran használhatjuk a terroir helyett. Persze, ami a legfontosabb, hogy tudatosan keressük az egy faluból, egy dűlőből származó borok közös jellegzetességeit, hiszen megismerésük fokozhatja a borkóstolás élményét.

Egyes tápanyagok felvételéhez nem feltétlenül szükséges a kőzetek klasszikus értelemben történő lebomlása, mállása, mert a gyökérsavak és a kapcsolt gombák lehetővé teszik a feltárásukat. Természetes viszonyok között a növények hoznak fel a mélyből tápanyagokat, melyek elpusztulásuk után a felszín közelében maradhatnak. Ezek a folyamatok stabilizálják az adott talajra és klímára jellemző növénytársulásokat, ahol a tápanyagforgalom alapvetően egy körforgás, kevés anyag távozik el az adott területről. Így jönnek létre a nagy növényföldrajzi tájak, például a lombos erdők vagy a füves puszták övezetei. Ez a körforgás a szőlőre nem igaz, mert mi nagyon sok tápanyagot elviszünk a termőhelyről a szürettel és a vesszővel. Ezért fontos a talajtakaró növény, a talajélet fokozása, hogy a monokultúra hátrányát csökkentsük. Az esetenként több száz éve monokultúrában termesztett szőlőnél az azonos eredetű felszín közeli és mély rétegek tápanyagkínálata más. A felső 30–60 centiméterből a korábbi években már felhasználódtak bizonyos elemek, melyek a mélyben még rendelkezésre állnak. Így mind a felszín közeli, mind a mélységi tápanyagkínálatnak szerepe van.

Hosszabb idősíkon nézve a szőlőtermő terület talajhatása az erdőirtás, gyeptörés után – a szűz földeken – kevésbé kötődik a talaj rétegeihez, és az idő előre haladtával egyre inkább nő a mély rétegek szerepe. Persze nem árt, ha a szőlőültetvényből nem csinálunk biológiai, illetve faj sokszínűsége szempontjából sivatagot, de a talajtakarás, a jó talajélet a felső rétegekben önmagában még nem elegendő. A szőlő egyes hiányzó elemeket a mélyben fogja csak megtalálni. Ezért is tudnak különlegeset produkálni az öreg tőkék.

A nagy minőséget adó talajon a felszíni rétegek befogadni, az alsó rétegek pedig tárolni tudják a csapadékvizet. A tápanyag-túlkínálat felesleges, de a jó talajélet feltétele a mikroelem-ellátás biztonságának és a makroelemek egyensúlyának. Ha műtrágyázással, vegyszeres gyomirtással elpusztítjuk a talajéletet, a bor élvezeti értéke mindenképpen csökkenni fog.

A tájjelleg meghatározó tényezők között – helyesen – az embert is figyelembe szokták venni. Minél több viszont az emberi hatás – főleg a borászatban –, annál inkább lehet ugyanilyen, illetve nagyon hasonló bort a szomszéd dűlőben, faluban, országban előállítani. Fontos a fajta kiválasztása is, mert a Tramini, vagy a Cserzei fűszeres kevésbé alkalmas a terroir megjelenítésére, mint az Olaszrizling vagy a Furmint. Ha hibás döntés, vagy hanyagság miatt az ültetvényt öntözik, növelik a természetes alkoholtartalmat, minden boron ugyanannak a fajlesztőnek az illata éreződik, a bogó héjából származó cser anyagokat elnyomja a hordó cseres íze, a bor aldehidesen túloxidált, vagy a kénessavtól nem tud fejlődni, akkor nincs sok esélye a termőhelynek arra, hogy hatását észrevegyük.

Arról sem szabad megfeledkezni, hogy a tájjelleg nem csak a neves vulkáni talajokon lévő borvidéken ismerhető fel, hanem az Alföld homokja alatt is vannak olyan meszes, agyagos rétegek, melyek hatása megjelenik főleg az öreg, mélyre hatoló tőkék borában.



Fedezze fel Ön is a minőségi kézműves csokoládét!

Napjainkban a gasztronómia világában egy nagyon öröndetes folyamat zajlik: a korábban mennyiségi fogyasztás minőségivé alakul át. Már megnézzük, mit tartalmaznak ételeink, és milyen hatással lehetnek egészségünkre. Piacra, élelmiszer szaktoltokba járunk, s az ár mellett megkérdezzük azt is, honnan származik a zöldség, a gyümölcs, van-e adalékanyag a kenyérben. Egyre nagyobb a kézműves termékek iránti érdeklődés.



Ezt az igényt igyekszik kielégíteni a kézműves csokoládékészítés is, mely során felesleges adalékanyagoktól mentes, minőségi csokoládétermékeket készítenek a szakemberek.

A PM Choco Kézműves Csokoládéműhely és Csokoládébolt ezen tendenciának a helyi, debreceni képviselője. Alapfilozófiánk a minőség, és a csokoládés íz kombinációk harmóniája.

A PM Choco Csokoládéműhelyben a csokoládé- és bonbonkészítés minden munkafolyamata kézműves, a csokoládé előkészítésétől (temperálás) a díszítésekig. Minden egyes darab bonbon vagy csokoládé szívvel lélekkel, a csokoládé iránti szenvedéllyel, és mindenekelőtt maximális odafigyeléssel készül. Termékeinkhez a legjobb minőségű francia és belga csokoládé-alapanyagokat használjuk, mesterséges adalékanyagok, tartósítószer és növényi zsiradék hozzáadása nélkül. Területszelektált csokoládéink alapanyagai a legkiválóbb kakaótermő területekről, Madagaszkárról, Mexikóból, Tanzániából, Sao Toméről érkeznek. Bonbontöltelékeink és táblás csokoládéink ízesítéséhez természetes anyagokat, 100 százalékos gyü-

mölcstartalmú püréket, liofilizált és szárított gyümölcsöket, fűszereket, olajos magvakat, virágesszenciát, teafüvet, villányi borokat és boldogkőváraaljai pálinkát használunk – így lesznek harmonikusak, letisztultak az ízek. A bonbonok és trüffelek ganache-töltelégeit kizárólag minőségi állati tejszín és vaj hozzáadásával készítjük.

Akár önmagában, akár bonbonként fogyasztjuk ezeket a csokoládékat, az ízelmény biztosan nem marad el!

Üzletünk kínálatában a saját manufaktúránkban készült csokoládé és bonbonok mellett a legjobb minőségű magyar és külföldi csokoládékat is megtalálják, melyek között több, nemzetközi szakmai díjat nyert különlegesség is megbújik a polcokon!

A Bajcsy Zsilinszky utcai üzletünkben kóstolásra is lehetőséget adunk, szívesen beszélgetünk az érdeklődő csokoládérajongókkal egy csésze forró csokoládé vagy kávéital elkortyolgatása közben.

Térjen be hozzánk egy melengető, fűszerekkel ízesített forró csokoládéra, kóstoljon bonbon és táblás csokoládé választékunkból, vagy válasszon a Dallmayr kávé- és teabirodalom kínálatából!

Centurio Szőlőbirtok, Gyöngyöstarján



Szerző: Ludányi Balázs

Az esztendő vége úgy hiszem a számadás időszaka kell, hogy legyen az életünkben. Leltárt készítettünk arról, hogy honnan indultunk; és arról is, hogy hová jutottunk. Kiderülhet, hogy jó-e az irány, vagy szükség van korrekcióra, kiigazításra.

2012. December

Úgy érzem a Birtok jó irányba halad, a hangsúly a finomhangoláson van. A borok képesek közvetíteni azt a szemléletmódot, amelyben a történések mozzanatról mozzanatra dőlnek el. De tudom, hogy még mindig az út elején járunk. Az értékelés egyébként újra és újra, folyamatosan megtörténik, a fogyasztók részéről is. Izgalmas találkozni a visszajelzésekkel. Ebben az évben a legnagyobb visszhangot kétségtelenül a 2011-es vörösboraik (Kékfrankos, Cabernet Franc) kapták. De jól muzsikáltak a fehérek is. A 2012-es évjárat pedig bíz-tató, igazán ígéretes; azaz reménykedésre ad okot.

2013. Január

Az év elején igazi tél köszöntött ránk. Ami nem baj, mert ne májusban legyen hideg. A téli csapadék miatt – bőségesen esett hó és eső egyaránt – a területek megközelíthetetlenek voltak; így a várva-várt metszés csak vontatva tudott a későbbiekben elkezdődni. Ha metszeni nem is, de piknikezni tudtunk. Még hozzá Etyeken, január 19-én, Rókusfalvy Pál jóvoltából, merthogy az etyeki rendezvények új formát felöltve indultak újra, sikeresen. Hónap végén pedig – első-

ként az évjáratból – palackba került a 2012-es Fáy-domb Szürkebarát is, mely méltó folytatása a 2011-es elődjének.

2013. Február

A készáru készlet növelését a 2012-es Birtokborral folytattuk. A bor tartalmaz 2/3-ad rész Fáy-dombot (innen Hárslevelű és Sárgamuskotály) és 1/3-ad rész Száraz-völgyet (innen Rizlingszilváni). Komplex anyag, melyben jelenleg a Rizlingszilváni (!) dominál, szoros barátságot kötve a másik kettővel. Célunk e borral a Birtok egy új arcának megmutatása volt; a koncepció viszont ugyanaz, mint eddig: alacsony hozam, spontán erjesztés, a pincében sok gondoskodás, hogy aztán a legjobb formájában kerüljön a vevőinkhez. Mert már ott tart, hiszen a 2012-es borok gyorsan érnek (ezt már a szüret körülményeiből sejteni lehetett). Több rendezvényen is részt vettem ebben az időszakban, ebből kiemelnék egyet: február 14-én Egerben a Gárdonyi Év keretein belül megrendezett Kékfrankos Gálán volt szerencsém – a fajta 2011-es mátrai kiadásával – megjelenni. Jó volt kóstolni a jobbnál jobb anyagokat, és látni azt, hogy a fajtának egyre nagyobb jelentősége van kö-reinkben. A szervezésért gratuláció illeti Kenyeres Zoltánt, a meghívá-sért pedig köszönet jár Csutorás Ferinek.

Hímesudvar pincészet, Tokaj

Szerző: Várhelyi Péter

Ismét eltelt egy év, s ezúttal új borászat életébe nyernek betekintést olvasóink.

A tokaji Hímesudvar pincészet a családi tulajdonban lévő kis birtokok közé tartozik és a borvidék névadó településén,

Tokaj óvárosában, az egykori borkereskedők központjában, a Bem utcában található. Az apró borászat egy több mint 500 éves történelmi épületben működik, melyet az 1500-as évek elején Szapolyai János magyar király építtetett olasz építőmesterekkel. Az ingatlant – teljesen lepusztult állapotban – a vállalkozást vezető borász, Várhelyi Péter és testvére,

Várhelyi Kata szülei vásárolták meg 1983-ban. Ettől az időtől datálódik kapcsolatuk is a tokaji szőlővel és borral.

Jelenleg 3 hektár területről szüretelnek egy tokaji és egy tarcali dűlőből. Évente kb. 10 000 palack bort állítanak elő, aminek 95 százalékát helyben, a pincészetben értékesítik.

2012. December

A tokaji Malomfeli-dűlő borai december elején már túl vannak az első fejtésen. A területről négy késői szüretelésű bor került ki: Sárga Muskotály, Zéta, Kövérszőlő valamint egy Zéta/Kövérszőlő édes Szamorodni, ami az aszúsodott szemeket tartalmazó fűrtök különválogatásával készült. Az erjedés szépen, simán, gondmentesen zajlott. A Nyulas-dűlő 2 hordónyi Furmintja az erjedés utolsó szakaszában jár, illatos, testes bort várunk tőle, mint mindig. Közben Karácsony előtt fogynak a pincéből az előző évjáratok. A Hímesudvar külön ünnepi kedvezményekkel és apró ajándékkal lepi meg ilyenkor minden törzsvendégét. (Törzsvendéggé válni egy személyes látogatással és regisztrációval lehet.)

2013. Január

Az első fejtések után az első derítések, majd szűrések követik egymást, ezután a kézműves borászathoz híven a borok hidegkezelése történik hagyományosan, nem számítógép által vezérelt hűtőrendszerrel, hanem kint az udvaron, kisebb tartályokban, 8–10 napig az éjszakai fagyokban. Közben kicsit fájó szívvel, de azért büszkén indítottuk svájci útjára a nagysikerű 2002-es 6 puttonyos aszúnk utolsó palackjait. Az év első két hónapja a tervezgetés időszak is. Ilyenkor elemezzük, értékeljük az előző évet, a visszajelzések alapján megpróbáljuk átszervezni, átalakítani, amit kell és lehet – gondolok itt a vendégfogadásra, a borázkodásra, a marketingre, a kerthelyiségre, azaz mindenre, ami szebbé és jobbá tehet minket és a borainkat.

2013. Február

A pincében csend van. A Furmint is kiejtett teljesen szárazra – ahogy szerettük volna. A Szamorodni visszakerült hordókba, a kötelező egy éves pihenőidejét kezdi. Ritka alkalom, hogy kimozdulunk a borvidékről, de a budapesti Nagy Furmint Február kóstoló ilyen. A tavalyi Furmint hordómintáját mutattuk be a hozzáértő közönségnek. A Furmint Február rendezvénysorozathoz vidéki partnerként csatlakozva összeállítottunk egy 2011-es Furmint sort, amit tokaji borász társaimmal együtt nagy sikerrel prezentáltunk szombat esténként az érdeklődőknek. A januári tervezés után az idő egyre inkább gyakorlatiasabb dolgokkal telik. Az eltervezett átalakításokhoz keressük a kivitelezőket, kőműves csapatot a pince esztétikai felújításához, illetve egy kisebb borkezelő, tartálytér kialakításához. Kisebbségi fejlesztés előtt áll a honlapunk, a www.himesudvar.hu is, ennek kapcsán a webmesterekkel egyezkedünk. Nyomdába adtuk két új borunk címkéjét, amit már a márciusi nyitásra szeretnénk a polcra kitenni.

Sokan gondolják, hogy egy borász élete a téli időszakban csendes. Még én is mindig azt hiszem, hogy szüret után majd pihenünk, de a fentiek szerint számot vetve látszik, hogy nem nagyon. És ha még azt is hozzáteszem, hogy szinte egész télen nyitva vagyunk a borkóstolásra érkező vendégeinket várva...



„Kivirradt a tavasz ma húsvét napjára, új életet öltött föl magára”

A húsvét a tavasz egyik legjelentősebb, egyházi és népszokásokban gazdag ünnepe. Krisztus kereszthalála és feltámadása mellett a tavasz megérkezésének és így az élet megújulásának időszaka, amely köré szerveződött húsvéti hét szokásokban és hiedelmekben igen gazdag. A húsvéti népszokásaink részben vallási, részben népi eredetűek. Sok esetben viszont úgy összeötvöződnek ezek az elemek, hogy megkülönböztetni vagy szétválasztani azokat egymástól igen nehéz, vagy nem is lehetséges.



A tél végét, a tavasz megérkezését már az ókori Rómában is nagy lakomákkal, szertartásokkal ünnepelték – gondoljunk csak a Bacchusról, a multság és a bor istenéről elnevezett féktelen mulatozásokra, a bacchanáliákra. Hazánkban ilyen szokás volt a telet jelképező szalmabábu, vagyis a kiszabábú elpusztítása, elégetése vagy vízbe fojtása – jelképesen így űzve el a telet és azzal együtt a hideget is.

Virágvasárnapon, Jézus Jeruzsálembé vonulásának emlékére – hazánkban a pálmát (a győzelem és a diadal jelképét) helyettesítve – barkát szenteltek. Bajelhárító szerepet tulajdonítottak neki, így szükség esetén azt zivatar, villámcsapás, tűz és különféle varázsszavak használták a ház körül és a szőlőben egyaránt.

A szőlősgazdák vihar közeledtekor szentelt barkát és szentelt gyertyát égettek. Néhányan ma is hisznek abban, hogy ha a szentelt barkát elássák a szőlő négy sarkába, a jégvihar elkerüli területüket.

Máshol a templom előtt rakott tűzből vittek „szentelt szenet”, és azt ásták el a parcella négy sarkába. Mások szerint azonban a szőlőterület négy sarkába azért raktak valamilyen tárgyat, hogy a tolvajokat távol tartsák.

A búdszentmihályiak, szintén vihar esetén, az „ereszcsurgásba” dugták a barkát, mert a szent sutka – ahogy ők nevezték – elhárítja a villámot. Ugyanezért Debrecenben a katolikusok tűzbe dobták azt.

Néhol a barka gyűjtésének is kialakult hagyományai voltak. A századfordulón a göcseji iskolás legények fejükön süveggel, oldalukon fából készült karddal, a lányok koszorúval gyülekeztek az iskolában. A tanítójuk vezetésével, párosával, nótázva mentek ágakat vágni. Az úton visszafelé már egyházi énekeket énekeltek, majd a templomot háromszor megkerülve vitték be a barkát oda. Rontás ellen, gyógyításra, mennydörgésre, villámlás elhárításra használták.

„A harangok Rómába mennek”

Úgy tartották, hogy zöldcsüörtök napján a jó termés érdekében valamilyen zöld növényt: spenótot, fiatal csalánt, salátát vagy metélőhagymát kell főzni. A csirkék ételébe is keverték ekkor vagdalt csalánt, hogy azok is egész évben jól egyenek. Szintén a bőséges élelem biztosítására szolgált Doroszlón a gyümölcsfák megráogatása.

Nagycsüörtök tiltónap is egyben. Telecskán (a Vajdaságban levő észak-bácskai Bácsgyulafalva másik elnevezése) mosástilalom volt. Törökkanizsán nem volt szabad kiönteni a vizet, mert „ahány cseppet kiöntenek, annyi bolha jelenik meg a házban”. Telecskén (Békés megye) ezen a napon kenyeret kellett sütni, mégpedig kerek cipót. Azt a szemöldökfa fölé tették, hogy elhárítsa a villámcsapásokat. A férfiak még délelőtt elkészítették a jószágoknak a néhány napra szolgáló takarmányt. Ha ezt nem tették meg, a „következő évben nem lesz mit adni” az állatoknak.

A húsvéti zajkeltés igen fontos eleme az ünnepnek, mellyel a gonosz szellemeket kívánták elkergetni a háztól, környezetükből. Emiatt nagycsüörtökön vagy pénteken a gyerekek a templomban nagy lármát csaptak: verték a padokat, egyes helyeken a templom ajtaja előtt felhalmozott ládákat, padokat. Néha ezek roncsaiból rakták a máglyát a nagyszombati tűzhöz.

Az imára hívás mellett zajkeltő eszközként – zivatarok, viharok ellen is – használták a harangokat. A harangozást „szentelménynek” tartották, de gyakran verték félre azokat, ha tornyosulni látták a fellegeket, így remélve a felhők szétoszlását és a szőlő megóvását.

Nagycsüörtök délután Krisztus halálának emlékére a csonkamise alatt elnémultak a harangok, mert „a harangok Rómába mentek”. Következő alkalommal már csak a nagyszombati feltámadási szertartás idején szólaltak meg. Addig a harangozások idejében a toronyban kerepeltek.

„Nagypénteken mossa holló a fiát”

Nagypéntek, Krisztus kereszthalálának napja, a böjt és a gyász ideje. Ezt a napot a népi babona szerencsétlennek tartotta. Emiatt tilos volt mindenféle állattartással, földműveléssel kapcsolatos munka, ilyenkor nem gyújtottak tüzet, nem sütöttek kenyeret „merthogy kővé vált volna”, nem fontak, nem szöttek. Azonban a víznek mágikus erőt tulajdonítottak.

Korán, még napkelte előtt, felkeltek, mert úgy tartották, hogy ez az időpont a legalkalmasabb a babonás varázscselekmények végzésére. A reggeli mosakodás is varázserővel bírt, annak bajelhárító erejét vélték felfedezni. Így a lányok már hajnalban a folyóhoz, patakhoz szaladtak vízért, bízva abban, hogy így elkerüli őket a betegség, a himlő és frissek, vidámak lesznek. Viszont a szeánsz csak akkor volt hatásos, ha az szótlanul történt, vagyis a folyóra menet idején, sem jövet közben nem volt szabad beszélni. Úgy tartották, hogy aki ezen a napon folyóvízben mosdik, az egész évben szép és egészséges lesz. Tehát a víz a betegség-megelőző szerepe mellett szépség-varázsló és seplő elleni szer is volt.

Bácska, Szlavónia, Szerémség helységeiben és a Hortobágyon a lovakat is megúszatták a folyókban, tavakban, vagy ha erre nem volt lehetőség, lemosták őket az egészségüket megőrzendően.

A böjti tilalom a pálinkaivásra nem terjedt ki. Sőt: a Tápió mentén például mindenütt hangsúlyozták a nagypénteki reggeli és dél-előtti pálinkafogyasztás fontosságát, annak érdekében, hogy egészségesek legyenek és elkerülje őket a betegség. A Mura-vidéken reg-

gel mindenki ivott egy kupicával, hogy nyáron, ha elalszik a mezőn, a kígyó be ne bújjon a szájába. Ipolyi Arnold örökölte meg azt a hiedelmet, mely szerint az ilyenkor merített víz – Krisztus emlékére – borrá változik.

A reggeli ezen a napon Nyugat- és Dél-Magyarországon általában forralt tej, hajában főtt krumpli, pattogatott kukorica, savanyú káposzta vagy savanyú répa volt. Zsírosat, húst még a nem böjtölő reformátusok sem fogyasztottak, mert féltek, hogy elviszi őket az ördög.

A katolikusoknál aznap egyáltalán nem főztek, sütöttek zsírral. Az ebéd is eszerint készült: bableves vagy savanyúleves, aszalt gyümölcsből leves, utána pedig valamilyen tésztafele. Sok helyen ettek csupaszon kenyeret, aszalt gyümölcsöket, pattogatott kukoricát, de az is előfordult, hogy semmit sem fogyasztottak. Hajdúdorogon még napjainkban is nagyon sok öreg „egész nap tiszta éhen van”. A nagypénteki, de egyáltalán a nagyböjti ételek között nagy jelentősége van a túrónak begyűrt gomolyának, az érett túrónak, valamint a különböző máléknak.

„Megszóltak a harangok, kígyók, békák távozzatok!”

Nagyszombat délutánján a harangok megszólalásával elkezdődött az ünnep. Doroszlón a haranghúzás helyett három mozsárágyúval lőttek. A szokásos első haragszó helyett egy ágyúval, a második helyett két ágyúval, a harmadik helyett pedig egyszerre három ágyúval.

Ezt a napot sokfelé féregűző, egészség- és termésvarázsló, valamint a megtisztulás napjaként tartják számon. Éppen ezért, sok helyen, mikor megszóltak a harangok, mindenki kiszaladt a kertbe, megrázta a gyümölcsfákat, hogy a rossz, tavalyi, elszárad termés lehulljon, és ne legyen férges az új termés.

Topolyán, Zentán minden családtag felkapott egy seprűt, sebesen söpörni kezdte a házfal tövét, hogy elzavarja a férgeket, legyeket. Horgoson a sonka főzőlevével locsolták körül a ház táját, miközben mondták: „Megszóltak a harangok, kígyók, békák távozzatok!”

Más mágikus szertartásokat is végeztek ezen a napon. A Mura vidékén az asszonyok meztelenül körbeszaladták a házat, mágikus kört húztak, hogy a szimbolikusan körbekerített területen tartózkodó élőlények, illetve a terület véde legyen mindenféle ártalomtól, kellemetlen rovaroktól, rágcslóktól. Közben ezt mondták: „Oda menjetek, ahun füstös kémint láttok!” Kishomokon a tetőtől talpig történő tisztára mosakodás után szintén meztelenül futották körbe a házat, a kezükben lévő pálcával ütögetve azt és ezt kiáltották: „Kígyók, békák emönyetök, ide többé ne gyűjjetök.” Bácskában, Bánátban napkelte előtt egy kapcadarabot gyűjtöttek meg, mellyel a házat körüljárva azt megfüstölték, hogy a kígyók elkerüljék.

Nagyszombat fontos szertartása volt a tűzszentelés. A tűzgyújtás a karácsonyi, Luca-, és Szent Iván-napi tüzes szokásainkhoz hasonlóan a napfordulói, illetve napéjegyenlőségi ünnepekre vezethető vissza. A fénnel, a nap évenkénti megújulását, pályáján való haladását kívánták mágikus úton elősegíteni.

A katolikus templomokban az előző évi virágvasárnapi szentelt barkára csiholt tűzzel gyűjtötták meg a gyertyát – a feltámadó Krisztus jelképét –, más eszköz használata tilos volt. A szentelt tűz parázsát a szántóföldre, a szőlőbe is kivitték, hogy a termést ne verje el a jég.

A dobronaki és csentei szőlősgazdák minden évben hagytak anynyi venyicsét (venyigét) húsvétra, hogy legyen miből tüzet rakni

nagyszombat éjszaka. A hagyományaik szerint a szokás szlovén eredetű. „Valamikő régen nem is vót. Stájerbe szoktak vót tüzet gyújtani. Láttuk, hogy világítanak. Először csak egy-kettő, asztán úgy elharpózott, valóságos vigalom vót a hegybe.”

A muraközi vendek körében is közkedvelt szokás volt a tűzgyújtás. Erre utal, hogy nyelvükben sokáig fennmaradt 'vazmenk' (húsvéti tűz) tájnyelvi változata. A falusiak este, sötétedés magasságában mennek fel a szőlőhegyre, minden ötödik-hatodik pincénél tüzet raktak, és a szomszédok összegyűlve együtt énekelték a feltámadási énekeket. Később nótáktól volt hangos a szőlőhegy. Mikor leégett a tűz, sonkát, kolbászt sütöttek, szalonnát, kenyeret pirítottak, majd végig kóstolták egymás borait.

„Ételszentelés napja”

A reggeli misére sietve kosárban, szépen kivarrott kendővel letakarva vitték magukkal az asszonyok szenteltetni a húsvétra szánt kalácsot, sonkát, tojást és a bort is. Hazatérve a család együtt fogyasztotta el az ételeket. Fontos volt, hogy mindenki egyen a szentelt tojásból, akár csak egy falatnyit is, azért, hogy ha eltévednek az erdőben és gondolnak azokra, kikkel a tojást együtt ették, hazataláljanak.

A húsvéti szentelt ételeknek – azokat főleg reggelire fogyasztva – igen fontos szerepük van az ünnepi táplálkozásban. Mágikus erőt tulajdonítanak azoknak. Úgy vélték, hogy aki ezen a napon eszik a húsvéti szentelt ételből, az nem lesz beteg egész évben. Ezt megerősítve az étkezés végén mondták: „Az Isten adjon egész esztendőben erőt, egészséget!”

A búdszentmihályi görög katolikusok pászkát, kalácsot és tojást vittek szentelni a templomba. Mikor otthon megvágták a pászkát, adtak belőle egy darabot a kutyának, egy darabot a macskának, egyet a lónak, egyet a tehénnek, és egyet a disznónak is.

Mosdatlan kézzel nem volt szabad enni, mert úgy tartották, hogy halálukkor a kezük könyékig fog égni. Étkezés után a pászka morzsáját és a szentelt tojás haját nem lehetett kidobni, de a jószágnak adni sem. Tűzbe kellett tenni és elégetni. Más szokások szerint, ha a pászka morzsáját elültetik, abból nagyon szép, fehér virág hajt majd ki.

A szentelt ételeket gyógyításra is felhasználták. A bort gyerekbetegségek gyógyításánál alkalmazták, de öntöttek belőle a teli hor-

dókba is, attól kezdve nem kellett tartania a torokbajtól annak, aki a hideg nedűből ivott.

A tojást a szembeteg állatok gyógyítására használták. Megvárták, amíg az „öregre válik, akkó megtörték, ráfogták az állatra, mert az meg a hályogot a szemrű leviszi”. A tojásport elsősorban a tehén, a szarvasmarha gyógyításánál használták, de hatásos volt más jószág-nál is.

A tojás az élet újjászületésének és a termékenységnek egyik leg-
ősbibb jelképe. Az élet teremtetésének szimbóluma, így kifejezetten fontos eszközévé vált a húsvéti hagyománykörnek.

Különbéféle mágiákat űztek vele. Gyakran szántották a héját a föld-be, vagy ásták el azt a határban, bízva abban, hogy így magasabbra nő a len és sűrűbbre a búza, vagy tették azt vetőzsákba, majd a ma-got arról vetették.

Szintén ezen a napon került sor a határjárásra. A határjelek meg-
újítása mellett más fontos feladatot is szolgált: a tavaszi vetések má-gikus védelme és a források megtisztítása volt a célja.

„Vízbevető, vízbehányó hétfő”

Hajnal óta járták a gyerekek, legények, felnőttek a lányos házakat. A locsoló legények zeneszóval érkeztek, a gazdától így kértek enge-délyt a leány meglocsolására: „Kigyelmetek kertjébe hervadásnak in-dult egy szép száll lilijum. Eljövénk azé, hogy megöntözve hervadoz-ni ne engedgyük, mire is kigyelmetektől szabacscságot kérünk.” Ha megkapták a gazda jóváhagyását, akkor a leányzót vödörrel vagy üvegből meg is locsolták. Előfordult az is, hogy két markos legény karon fogta a lányt, hogy az el ne szökjön, a kúthoz vitték, majd ott mindegyikük egy-egy vödörrel öntött rá, majd úgy, azon vízesen megtáncoltatták.

A locsoló legények ellenszolgáltatásképpen piros tojást, son-kát, bort, pálinkát és egy szál kabátra tűzött, vagy kalapba dugott jácintot, rozmaringágot kaptak. Négy-öt lányos ház meglátogatá-sa után az italt nem bíró legények már tántorogtak, délre pedig sokan az árokban kötöttek ki. Volt így másnap szóbeszéd, szájról szájra szállt a pletyka, hogy ki nem bírta a locsolkodást, ki került az árokba.

A leányok a locsolóknak szánt tojásokat még előző nap elkészít-tették. Leggyakrabban a hagyma levéllel festettek, de nyerhettek sárga színt a vadalmafa héjából, a bürökből zöldet, a lencse levelé-



ből pedig kéket, melyeket viaszolással vagy karcolással tudtak tovább díszíteni.

A beregi Tiszaháton a kedves a leánytól akár tíz pár tojást is kaphatott. Máshol a nagyleány lúdtojást írt, vagy íratott a „jegyes leánynek”. Ezt a tojást a lány és jegyese a húsvét utáni szombaton közösen fogyasztották el.

Ha egy leány egy fiúra haragudott, csúnyán megtréfálhatta. Olyan hímes tojást adott neki, amelynek belsejét előzőleg kifújta, majd homokkal töltötte ki. Ilyet kapni nagy szégyen volt, ezért aztán sokszor igazi, életre szóló harag lett belőle.

A hajdani mágikus cselekmények egy része gyermekjátékká szelődülve élt tovább. Ilyen volt a koccintás, amikor a tojásokat a búbjuknál összeütötték. Aki eltörött, annak oda kellett adnia a törött tojást a győztesnek. Sokan furfanghoz folyamodtak. Könnyen faragható, úgynevezett zsírköböl tojásutánzatot készítettek, majd azt befestették. A játéknál ezt a tojást használták, amíg a turpisság ki nem derült. Ilyen játék volt még a tojásütés szitával vagy a likba pattintás.

Húsvét vasárnap és húsvét hétfőn már ismét lehetett táncolni, bálokat rendezni, így a hosszú nagybőjti csendesség után minden településen ezek a napok a nagy mulatságok idejét és a lakodalmak kezdetét is jelentették.

„A visszalocsolás ideje”

Húsvét „második napján”, kedden gyakran adták vissza a „kölcönt” a leányok a legényeknek. Ilyenkor a kerítések mögött elrejtőzve minden utcán elhaladót leöntöttek. Egy-egy félrelocsolás alkalmával volt belőle bonyodalom.

„Fehérvasárnap”

A húsvéti ünnepkör a komálás, mátkálás szokásával zárult. Ezen a napon a lányok komatálat küldtek egymásnak. A kosárból vagy a tálból nem hiányozhatott a húsvéti tojás, a kalács és a bor sem. A lányok ezzel örök barátságot kötöttek, ettől kezdve komának szólították és magázták egymást, mely egész életükben elkísérte őket. A komatálat köszöntő kíséretében adták át: „Komatálat hoztam / Meg is aranyoztam. / Szűz hozta szűznek, / Koma hozta komának, / Hazaviszem azon az úton, / amelyiken hoztam.” Ha a barátságot lány és fiú kötötte, nem ritkán házasság lett belőle.



Emausz ünnepe Bólyban

Az evangélium szerint Krisztus a feltámadása utáni hétfőn találkozott két tanítványával Emaus község határában, de a tanítványok nem ismerték meg őt. Csak azután jöttek rá, hogy ki is ő, amikor este megáldotta a kenyeret és testvériesen szétosztotta köztük. Az erre való emlékezés máig fennmaradt a húsvéthétfői Emausz-járás népi vallásos szokásában.

Bóly községében az Emausz-jarást, a vendégszeretet és a feltámadás jeleként a falu közelében lévő préházakban ünnepelték. Akinék nem volt sem préháza, sem pincéje, azt a szomszédja hívta meg a mulatozásra.

Az egész délutánt szórakozással, beszélgetéssel, gazdag étellel és itallal a szabadban töltötte a teljes falu. Ez az ünnep, jóllehet vallási alapon állt, mégis fesztelen, az evilági szórakozást szolgáló népi ünnepé vált.

Az évben először a nők ezen a napon keresték fel a préházat. Nagy ünnepek idején, mint amilyen a húsvét is volt, fehér kenyeret sütöttek fehér lisztből, de víz és só helyett tejet és cukrot adtak hozzá, majd végül cukros vízzel mosták le azt.

Szintén jellegzetes német ételnek számított az élesztőgombóc. Az élesztős tésztát gombóc alakúra sodorták, majd azt kiolvasztott zsírral kenték meg, meggöngyöltették és percc alakúra formálták. Ezt a perecet azután vagy megfőzték, vagy megsütötték. A férfiak a szőlőhegyen az úgynevezett bekecskiflit készítettek. A pékek által frissen sültött ropogós pereceket fonott hátizsákban vitték egyik préháztól a másikig, így azok is jó szolgálatot tettek aznap, borkorcsolyaként.

A bort a szőlőhegyen a férfiak általában tisztán itták, nem keverték azt szódavízzel. Ennek egyik oka az lehetett, hogy a második világháború előtt a szódavíz drágább volt, mint a bor. Ha a szomszédok vagy az ismerősök a préház előtt elmentek, barátságosan meghívták őket az asztalukhoz egy-egy pohár borra.

A pincék előtti füves területen a család minden tagja játékokat játszott: a gyerekek labda- és ügyességi játékokat, az öregek kártyáztak. A közös játékok helyszínéül szolgáló ún. téglamezőn, több gyerek és fiatal jöhetett össze.

Az ünnepnek fontos feladata volt a mindenkor társadalmi rétegeken belül az emberi és a társadalmi kapcsolatok kialakításában. A tavaszi találkozás egyben jó alkalom volt a megismerkedésre, a későbbi házastárs kiválasztására is.

A fiatalok viselkedése szigorú erkölcsi alapon állt, jóllehet ehhez a szőlőhegyen nem tartozott közvetlen felnőtt felügyelet. A szülői ellenőrzőfunkciót az a pincetulajdonos vette át, akinél a fiatalok pincéztek. Néha-néha az idősebb gazda felkereste őket, utánanézett, úgymond „nincs-e összeromolva a préház”. A fiatalok elkülönült emauszi ünnepe, különösen a lányoké ezzel a felnőtté válás küszöbét is jelentett a bizalom és az adott szó, az önmegtartóztatás mellett.

A környező falvak cigányai igen jól ismerték a bólyi németek Emausz-ünnepi szokásait. A szőlőhegyen préházról préházra jártak zenélni. A jó módú tulajdonosok gyakran a cigányzenekart a pincéjükhez rendelték. Szolgáltatuk jutalmaként egy kis uzsonnát és egy vagy két pohár bort kaptak.

Népdalokat és korabeli slágereket énekeltek. Ilyenkor az egész szőlőhegy éneksztól zengett, a szórakozás pedig késő éjjelig tartott.

Felhasznált irodalom:

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

Fajcsák Attila: *Az egri szőlőművelés szokásai és hiedelmei*. Eger, Dobó I. Vármúzeum, 1990

Mód László: *Szőlőhegyi ünnepek, szokások, hiedelmek*

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 vegyünk 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, társasházi lakásban lakik. Debrecen, Párizs, majd Budapest után jelenleg Berlinben él. A kelet-magyarországi borok nemzetközi márkaépítésének és fogyasztásának elkötelezett képviselője.

Nóri kérdez: Sokszor hallottam már, hogy a borivás egészséges. Azt persze mindenki tudja, hogy az alkohol öl butít és nyomorba dönt. Hol az igazság?

Grasselli Norbert: Nem éreztem magam teljesen illetékesnek a válasz megadására, így két gasztroenterológus (az emésztőszervek belgyógyászati vonatkozásaival foglalkozó) barátom segítségét kértem. Rövid, de szakszerű válasz született.

Aki válaszol: **Nagy Anikó és Csiki Zoltán**

A szőlőtermesztés és borkészítés már évezredek óta ismert a kedvező adottságokkal rendelkező vidékeken. Magyarország is az ilyen területek közé sorolható: kicsiny országunk 22 borvidéket is számlál. Azt, hogy a bornak vannak jótékony hatásai, már több ezer éve tudjuk. A Bibliában Pál apostol a következő tanácsot adta Timótheusnak: „Ne légy tovább vízíví, hanem élj egy kevés borral, gyomrodra és gyakori gyengélkedésre való tekintetből.”

Magyarországon az elmúlt időszakban az egy főre jutó évi átlagos borfogyasztás 23 liter volt, s ezzel hazánk az európai középmezőnyben foglal helyet. Számos országban elvégzett felmérésből kiderült, hogy azoknál az egyénekknél, akik naponta 1,5–3 deciliter vörösbort fogyasztanak, kortól és iskolázottságtól függetlenül mintegy 50 százalékkal kisebb az esély arra, hogy szív- és érrendszeri megbetegedésben haljanak meg. Átlagosan 10–12 évvel hosszabb ideig élnek, mint akik egyáltalán nem isznak vörösbort. De miért is lehet ez?

A vörösborban található egyik legfontosabb egészségvédő anyag egy polifenol, a resveratrol, amely erős antioxidáns hatással rendelkezik, gátolhatja a káros LDL-koleszterin oxidációját, az érfalon való lerakódását, valamint a vérelemek összecsapódását, így segítve a szív- érrendszeri megbetegedések megelőzését.

Ezek mellett a vörösbornak számos pozitív hatása van. Segíthet a rosszindulatú daganatok elleni küzdelemben, a prosztaglandin-szintézis gátlásával csökkenti a gyulladásos válaszreakciókat, növeli az inzulin-szenzitivitást, csökkenti a keringő szabadzsírsavak szintjét, emellett említésre méltó, hogy gátolja a sejtek időelőtti öregedését.

A mérsékelt napi borfogyasztás (nőknél 1–1,5 dl, férfiaknál 3 dl) tehát egészségmegőrző hatású. Egészségünkre!

(Irodalomjegyzék a szerkesztőségben elérhető)



BÁRÁNYSAJT TURBOLYÁS MAJONÉZZEL

A tejeshárány belsőségeiből, a csipkehájba (csepleszbe) töltve és sütve készül.

Hozzávalók 6-8 főre:

egy bárány mája, szíve, veséje,
lépe és tüdeje
a bárány ép csipkehája (cseplesze),
ennek hiányában egy jókora darab alufólia
4-5 keményre főtt tojás, apróra kockázva
4 nyers tojás
1 nagy csokor petrezselyemzöld, aprítva
1 kávéskanál szárított,
morzsolt csombor
(borsikafű)
6 szál újhagyma
1 kávéskanál friss (vagy fagyasztott)
kapor,
aprítva
só és frissen őrölt bors

A belsőségek főzéséhez:
8 szem fekete bors
2 babérlevél
2 fej hagyma, aprítva
pár gerezd fokhagyma, zúzva
1 sárgarépa
1 fehérrépa

A turbolyás majonézhez:
2 friss, tanyasi tojás sárgája
2 dl napraforgó olaj
1 evőkanál friss citromlé
1 teáskanál (dijoni) mustár
2 gerezd zúzott fokhagyma
csipet só
csipet fehérbors
kis csokor friss turbolya, aprítva



Elkészítés:

A belsőségeket megfőzhetjük a bárányfej levesben. Ha nem készítünk levest, akkor a megmosott, hideg vízben kiáztatott, konyhakészre tisztított belsőségeket, az aprított vöröshagymát, a megpucolt fokhagymát, a babérlevelet és 8-10 szem borsot annyi hideg vízben, hogy ellepje, feltesszük főni. Lehabozzuk, és addig főzzük, míg a tüdőt és májat megszurkálva tiszta (nem véres) folyadék távozik belőlük. A belsőségeket kiszedjük és félretesszük. Ha kihűltek, a májat kierezzük, apróra felkockázzuk, a többi belsőséget megtisztítjuk, az ereket kivagdossuk, húsdarálón ledaráljuk, és egy tálban összekeverjük az aprított májjal, a tojásokkal, újhagymával, fűszerekkel. A megmosott csipkehájjal kibélelünk egy sütőformát, vagy magas falú tepsit, úgy, hogy a csipkeháj szélei körben lelógjanak (ha nincs csipkeháj, hasonlóan járunk el egy darab alufóliával, amit kivajazunk). Belesimítjuk a masszát és ráhatjuk a lelógó hájreszeket. Egyharmadig vízzel telített nagyobb tepsibe helyezzük, ezzel együtt toljuk a sütőbe, így elkerüljük, hogy a kicsöpögő zsír füstöljön.

A bárány sajtot 180 Celsius-fokos sütőben 30-35 percig sütjük, majd hagyjuk kihűlni.

Elkészítjük a turbolyás majonézt:

A tojássárgáját keverőtálba tesszük (a tálat egy nedves konyharuhára helyezzük, így nem mozdul el), kézi habverővel, vagy robotgéppel elkeverjük benne a citromlevet, a mustárt és a fokhagymát, majd nagyon vékony sugárban adagolva az olajat, folyamatosan keverve készítjük el a majonézt. Sózzuk, borsozzuk és belekeverjük az aprított turbolyát.

Ha kihűlt a bárány sajtot, szeletekre, vagy négyzetekre vágva, tetszés szerint pogácsa szaggatóval formázva előételnek tálaljuk, friss spenóttal, retekkel, turbolyás majonézzel, friss kenyérrel, esetleg újhagymával, párolt (zöld)spárgával, és friss juhsajttal.

(jól illik hozzá a száraz furmint)

TÁRKONYOS BÁRÁNYLEVES

Hozzávalók 4-6 főre:

fél kg csontos bárányhús
bárány-belsőség (opcionális)
só és szemes bors
2-3 babérlevél
2 fej hagyma, aprítva
pár gerezd fokhagyma, zúzva
2 sárgarépa
1 fehérrépa
negyed fej zeller
10 dkg gersli (hántolt árpa)
kis csokor friss,
vagy evőkanálnyi morzsolt tárkony
tárkonyos tokaji borecet, ízlés szerint
1 dl száraz fehérbor
fél citrom
2 dl tejszín
2 tojás sárgája
Levesbetétnek:
2 sárgarépa
1 fehérrépa
1 kisebb paszternák
negyed gumó zeller

Elkészítés:

A csontos húsokat, a konyhakészre tisztított belsőségeket, a hagymát, fokhagymát, a 2 babérlevelet és a 8-10 szem fekete borsot annyi hideg vízben, hogy bőven ellepje, feltesszük főni. Ha forr, megsózzuk, lehabozzuk, fél óra elteltével hozzáadjuk a fehérbort és a fél citromot, meg a pucolt sárgarépát, fehérrépát, zellert. Addig főzzük lassú tűzön, míg könnyen lejön a hús a csontokról. Levesszük a tűzről, kivesszük a húsokat, leszűrjük a levest, hozzáadjuk az aprított tárkonyt és belefőzzük az egy éjsza-

kán át hideg vízben áztatott, majd alaposan megmosott gerslit. Amikor a gersli majdnem puha, roppanós-puhára főzzük a levesben a kis kockákra vágott, levesbetétnek szánt sárgarépát, fehérrépát, paszternákot, zellert. A húsokat kicsontozzuk, felkockázzuk, és a levesbe tesszük. Egy csészében elkeverjük a tejszínt a tojások sárgájával, majd hő-kiegyenlítővel behabarjuk a levest (belemerünk 1-2 kanálnyi forró levest a tojásos tejszínbe, így elkerüljük, hogy a tejszín és a tojás kicsapódjon). Tárkonyos tokaji borecettel savanyítva tálaljuk.



BÁRÁNYTOKÁNY



Hozzávalók 4 főre:

1 kg csontos bárányhús
(bordás rész, a bárány nyaka,
egyéb csontos-húsos részek)
2 evőkanál olívaolaj
2 fej hagyma
2–3 gerezd fokhagyma
só, frissen őrölt feketebors
1 teáskanál őrölt paprika
1 evőkanál (házi) darált paprika
1 kis ág friss rozmaring levelei, aprítva

Elkészítés:

A húst falatnyira daraboljuk. Az olajon megdinszteljük az apróra vágott hagymát és fokhagymát, majd hozzáadjuk a húst és kicsit körbepirítjuk.

Fűszerezzük, öntünk hozzá kb. egy deci vizet és lassú tűznél, lefedve készre pároljuk. A saftja sosem lesz olyan sűrű, mint egy pörkölté, de arra ideális, hogy a főtt puliszkával kitunkoljuk. Puliszkával (vagy nokedlivel) és ecetes-cukros leves fejes salátával tálaljuk.

ROZMARINGOS BÁRÁNYCOMB

Hozzávalók 4–6 főre:

egy szópós bárány combja (kb. 2 – 2,5 kg)
só, frissen őrölt bors
4–5 ág friss rozmaring
2–3 fej hagyma
4 fej fokhagyma
30 dkg füstölt húsos szalonna
2–3 db paprika
2 dl fehérbor
fél dl (oliva)olaj

Elkészítés:

A báránycsombról minden hárttyát, zsírt eltávolítunk. Megpucolunk egy fej fokhagymát, a gerezdeket hosszában elfelezzük. A hagymákat megtisztítjuk, elfelezzük, a szalonna egy-negyedéből csíkokat vágunk a tűzdeléshez, a többiit vékonyan felszeleteljük.

Helyenként megszúrkaljuk a húst egy hegyes, éles késsel, a keletkezett nyílásokba dugdossuk a fokhagyma darabkákat, a szalonna csíkokat és rozmaring leveleket (ha van spékeltűnk, azzal egyszerűbb a feladat és szebb a végeredmény). A comb minden oldalát sózzuk, bőkezűen borsozzuk. Egy sütőtálba vagy tepsibe helyezük a húst, betakarjuk a szalonna szeletekkel, köré dobjuk a felezett paprikákat, hagymát és 3 fej, vízszintesen elfelezett héjas fokhagymát. Öntünk alá kevés (oliva)olajat és 2 dl fehérbort, esetleg kevés vizet, körberakjuk friss rozmaringgal, betakarjuk alufóliával és előmelegített, forró sütőben addig sütjük a fólia alatt, míg puha nem lesz. Levesszük a fóliát és a saftjával locsolgatva szép pirosra sütjük. Szeletelve, tökmagolajos krumplisalátával tálaljuk.



TÖKMAGOLAJOS KRUMPLISALÁTA

Hozzávalók fejenként:

2 kisebb, vagy 1 nagyobb krumpli
1–2 főtt tojás
(legjobb az, ami a húsvéti sonkával együtt főtt)
1 csokor újhagyma, vagy kis fej lilahagyma,
de póréval is finom
pár szem fekete, magozott olajbogyó
őrségi tökmagolaj
1 evőkanál tárkonyos tokaji borecet
só
frissen őrölt bors

Elkészítés:

A krumplit héjában, enyhén sós vízben megfőzzük, meghámozzuk, felszeleteljük, hozzáadjuk a szeletelt főtt tojásokat, 1–2 marék fekete olajbogyót, aprított hagymát. Fűszerezzük sóval, borssal, kevés tárkonyos tokaji borecettel, őrségi tökmagolajjal, összekeverjük és hűtőben érleljük pár órát.

Kadarka – magas fokon

Sokat tudunk a kadarkáról. Szeretjük is.

Borként az egyik legkönnyedebb, emellett legzamatosabb hungarikumunk, rengeteg étel méltó párja az asztalon. Amiből viszont bort készítenek, abból születhet pálinka is!

A kadarka régóta kíséri a magyar emberek sorsát, az első tőkétet – fizettségként – a török hadak elől menekülő rác telepések hozták, tudtak is érte házat venni, még ha szerényebbet is.

Ez a – Gamza néven is ismert – szőlőfajta igen nagy variabilitást mutat, rengeteg klónja létezik, mindegyik sajátos illat-, íz- és lelkivilággal.

Van kisleveles, zamatos, fűszeres, de van lazább szerkezetű, szemeként külön erő válfaja is, mely augusztusban oly színes – zöld-sárga-kék – szemekkel gyönyörködhet, hogy egy kollégámnak gyermekjáték hamarább jutott eszébe róla, mint borszőlő...

Maga a fajta penész- és fagyérzékeny, és mint olyan, az egyik legkényesebb jószág: nem megfelelő művelésmód vagy kitétség esetén megszűnhet az olyan bort, mint szeretnénk.

Érzékenységet és lehetőségeit viszont talán a pinot noir fajtához lehetne hasonlítani, ha valaki meghódítja a lelkét, csodákat képes adni.

Ezt a csodát persze – úgy, mint a pinot esetében – nem koncentrációban, mint inkább komplexitásban, vibrálásban és mélységben lehet megtalálni.

Hagyományos, enyhén fűszeres ételeink mellé – itt kiemelném a folyami halból készített halászlét – kiváló társ az asztalon, könnyedsége ellenére meglepően sokféle fogáshoz biztosan használható.

De mi a helyzet a törkölypálinkával?

Nincs ez másképp a törkölyvel sem, melyből gondos munkával mesteri pálinkát lehet készíteni, de ehhez kiváló minőségű alapanyag, szigorú technológiai fegyelem – és persze hozzáértés – szükségeltetik.

Mint penész-érzékeny fajta, a kadarka gyakran esik áldozatul mindenféle myceseknek és mucoroknak, csak hogy mives latin nevükön említjük ezeket a megatalkodott gombákat, melyek tönkreteszhetik a szép alapanyagot.

Ezek már a borban is okozhatnak kellemetlen tüneteket, de az ilyesféle törkölyből készített pálinkákban a poros-penészes, vagy rosszabb esetben erősen dohos jegyek koncentráltan, gyakran durván jelennek meg, annak ellenére, hogy a cefre a készítője szerint „alig volt picit pötytyös, de tényleg...”

A tiszta, frissen kiejtett kadarka törköly javát (tehát nem a törkölykalap tetejét) kiszedve viszont finom fűszeres, enyhén diós zamatú pálinkát készíthetünk.

Ez a pálinka jól tolerálja az érlelést, mind barrique, mind pedig hagyományos boroshordóban szépen fejlődik, idővel teltebb, óarany színű, jóval komplexebb italt adva.

Nem barátja viszont a magas alkohol, a közelmúltban elvégzett kóstolásaink alapján a 40–42 % (v/v) jól áll neki, de talán karcsúságának köszönhetően 45 % (v/v) környékén már durvább, alkohol-túlsúllyal terhelt itallá vált.

Mindenképpen időigényes, főzés után szeret a palackban pihenni, türelmünket meghálálja.

Ugyanezt mondanám a fogyasztásról is: a pohárban 2–3 perces levegőztetés az érleletlen tételeknek is jót tett, az érlelt tételeknél pedig szinte kötelező.

Ízlelgessük, kóstolgassuk mértékkel, hogy a pálinka valóban élmény legyen!

A cikk megjelenését támogatták:



ÚJ MAGYARORSZÁG
VIDÉKFEJLESZTÉSI PROGRAM
2007–2013



DARÁNYI IGNÁC TERV

Európai Mezőgazdasági Vidékfejlesztési Alap:
a vidéki területekbe beruházó Európa



A pálinka – élmény

A rovat támogatója a harci Brill Pálinkaház

7172 Harc, Siófoki u. 21.
www.brillpalinkahaz.hu,
www.facebook.com/pages/Brill-Pálinkaház/



Térdzokni, trapéznadrág és egyéb örültségek

Ha december, akkor Borszalón – ezt az egriek és a városba látogató turisták már nagyon jól tudják. Az elmúlt esztendő végén, immáron 12. alkalommal, újra hömpölyöghettek a borkedvelők a tömeggel. Igen, hiszen borból, borászatból és látogatóból ismét nem volt hiány.



Fotó: foto nemes

Az év legnagyobb beltéri borkóstolójáról van szó, a hagyománnyá vált évbúcsúztató Egri Borszalónról, melyet idősebb Gál Tibor ötlete alapján 2001 óta rendez meg évről-évre az Egri Borműves Céh.

A korábbi évekhez hasonlóan ezúttal is tematikus szervezésben kóstolhattunk.

A 20-as évek, a szesztilalom és Al Capone korának megidézése után az Egri Csillag debütálása kapcsán tavaly fehérbe öltöztek a borkedvelők. 2012 év végén a 60-as, 70-es világába csöppenhetünk. S mivel a szervezők előzetesen kérték: „fiúknak trapéznadrág, lányoknak rakott szoknya, hosszú fehér zokni...”, sokan az öltözködési kódexet betartva jelentek meg. Így találkozhattunk cserkészekkel, diszkóőrületekkel, hippikkel, de hatalmas SZTK-keretes szemüvegekkel, afró-parókákkal is, és ki tudja még milyen más furcsaságokkal.

A szubkultúrák bizarr kavalkádjának megcsodálása mellett természetesen lehetőségeink nyílt a szemünk mellett más érzékszerveink kényeztetésére is. A fehér térdzokni, a trapéznadrág és a széles nyakkendő az asztal mögül kínáló borászoknak, sőt, még a boroknak is „előírás” volt. A rendezvényen kiállító harminc borász összesen 90 bora közül ugyanis minden asztalon megtalálható volt egy

„retró”, azaz 2005 előtti, a vendégek tehát akár olyan borokat is kóstolhatnak, amelyek már nincsenek forgalomban. Így a hangulatot tovább fokozva alkalmuk nyílt különlegességek csemegéztetésére is.

Az este folyamán a hagyományokhoz híven átadták a Gál Tibor-emlékdíjat, melyet ezúttal – kimagasló borgasztrónómiai tevékenységéért – Bíró Józsefnek, az Egri Borút Egyesület alelnökének ítélték oda. A tiszaujvárosi Karakter Alapítvány Tarjányi Gyuláné munkáját ismerte el, szintén a borkultúra népszerűsítéséért tett munkájáért. Lapunk a fogyasztók által legkedveltebbnek tartott bort és borászt jutalmazta. A borok között a Gróf Buttler Bikavér W 2006-ot díjaztuk, az utóbbi elismerést pedig a Gál Tibor Pincészet nyerte el.

Egerben mindig találunk valamilyen izgalmas borászati rendezvényt, keressük azt az év bármely időszakában. Legyen az tavasz, nyár, ősz vagy tél az egri termelők egyre színvonalasabb és tartalmasabb rendezvényekkel igyekeznek a magyar bor egyik fővárosába csábítani a kedvelőket. Nem sokáig kell várni a következő egri boros rendezvényre sem, hiszen a március 15-én debütált 2012-es Egri Csillagokat áprilisban először, együtt is kóstolhatjuk igen szép környezetben, Eger szívében, a Várban.

Irány Eger! Fedezzük fel az új kedvenceinket!

Bihardiószegi Borfesztivál

2013. május 25–26.



Sok borbarátunk emlékszik rá, hogy tavaly milyen sikerrel debütált az I. Érmelléki Pincefesztivál Bihardiószegen. Egy évvel ezelőtt, május 20-án hagyományteremtő szándékkal rendezték meg a „Nyitott pince – Teli pohár” mottójú kulturális és gasztronómiai rendezvényt, amelyre szép számmal érkeztek a magyar–román határ mellett élők, illetve a debreceni és a nagyváradai polgárok.

Örömhír, hogy a szervezők szándéka idén is megvalósulni látszik, s immár kétnapos lesz a Bihardiószegi Borfesztivál. A május 25-én és 26-án esedékes non-profit rendezvény remek alkalom arra, hogy megismerjük Érmellék gyönyörű vidékét, helyi értékeit és az érkezők jelenlétükkel támogassák a helyi borászok erőfeszítéseit az egykor világhírű szőlőművelés felvirágoztatása érdekében.

A Debreceni Borozó szerkesztősége kezdettől fogva felkarolta ezeket a törekvéseket, már csak azért is, mert történelmi tény, hogy például Nagyvárad visszafoglalását követően (1692) a debreceni polgárok kedvelt, mai kifejezéssel élve – hétvégi helyszíne volt az Érmellék, és ahogyan Borbély Gábor fogalmaz: „rangot, tekintélyt jelentett a módos debreceni polgárok körében, ha szőlőjük volt az Érmelléken”. Azt is illik tudni, hogy a történelmi Magyarországon Érmellék a harmadik legjelentősebb fehérboros vidéknek számított Tokaj és Balaton-felvidék után.

Napjainkban néhány érmelléki falu és Bihardiószeg környékén készítenek minőségi bort, máshol még a kevesebb vesződséggel járó direkt termő fajtákat látni. A Kárpát-medencében itt alapítottak legelőször állami királyi vincellériskolát, s a Zichy-

uradalomból még a kínai császár udvarára is jutott bor, erre a mai napig büszké a helybeliek. A diószegi dombokba mélyeszelve hatalmas pincékre bukkanni, s az arányosan hatalmas, 600–800 akós hordók sem meglepőek errefelé, egy részükben ma is tartanak italt.

A vidék borászata most ébred az Csipkerózsika álmából. Néhány megszállott diószegi gazda, többek között a Heit család tagjai a körülményekkel dacolva gondozzák-bővíti nemes borszőlőiket és az érmelléki borversenyeken rendre aratják a babérokat. A diószegi Padalja dűlő pinceháza agyagos dombba sülyesztve őrzik a bort, fölöttük ágygal, asztallal apró szoba vigyázza a préselés hetében a háziak kényelmét. A Tessék sornak, s a Padaljának is megvan a története: „Hajdan a jó szomszédok, barátok betessékelték egymást egy pohár borra, innen a Tessék sor, aztán addig iddógáltak, amíg a pad alá kerültek, innen a dűlő elnevezése”.

Két híres bora volt az Érmelléknek, a Bakator Cabinet és az Erdei Silvani. A Bakar terem, ha akar... – a vidékre jellemző kiváló, ám szélsőséges szőlőt sikerült újraoltani, s Kaló Imre szomolyai borász segítségével napjainkra visszatelepítették az Érmellékre. Megtalálható még a Furmint, a Királyleányka, az Ottonel Muskotály, a Chasselas.

Ezek után szerintem senki sem vitatja, hogy miért is ajánljuk tiszta szívvel borbarátainknak, hogy minél többen menjünk el a Debrecentől alig negyven kilométerre fekvő Bihardiószegre. A program változatosnak és érdekesnek ígérkezik, családoknak és borturistáknak egyaránt.

Támogassuk az Érmelléki borvidéket!

Kerekes Sándor programajánlója



2013. MÁJUS 25., SZOMBAT

9.30: mazzorettek, fúvózenekar, borlovagrend felvonulása a központból a Nagyhegyre.
10.00: hagyományos Szent Orbán napi ünnepség (Pákozi citerások rövid műsora, hagyományos táblaöntés, ökumenikus táblaszentelés, beszédet mond dr. Dénes Zoltán polgármester)
11.00: pincenyitás
12.30: Diószegi szőlőhegy túra
Biciklitúrázók érkezése: találkahely a főút melletti piactéren
Túraterv (info: Kiss Sándor Elek – a bicikli egyesület vezetője, Nagyvárád)
2.6 km, megálló Fábián Tibor és Tolnai László szőlősgazdák szőlőjében
3.6 km, megálló a Szent Orbán Táblánál
5.2 km, megálló a Rittner Tibor szőlőjében
7.3 km, megálló az Anca szőlőjében
12.3 km, megálló a Jakab László pincéjénél

12.00 A diószegi „terroir” dűlőnevek és a szőlőhegy térképének hivatalos átadása, dr. Szabó József tanulmánya a diószegi szőlőhegy történetéről (helyszín: rendezvénysátor)
14.00 Dan Puric, a Bukaresti Nemzeti Színház színésze, nemzetközi hírnök pantomim művész előadása.
20.00 pincezárás
20.00 A Nagyváradi Dalnokok műsora, majd kötetlen nótázás a rendezvénysátorban

2013. MÁJUS 26., VASÁRNAP

11.00 pincenyitás
11.00–16.00 kézműves bütykölde gyermekeknek (helyszín: rendezvénysátor)
16.00 folklórgála (helyszín: rendezvénysátor), konferál: Miklós János
– Gyermek táncház Miklós János és Papp Zsuzsa vezetésével (30')
– A Horváth János Színtársulat programja
– Margitta (50')
– A sárándi Dalárda műsora (15')
– A derecskei Szivárvány Néptáncegyüttes műsora (15')
– A Bakator zenekar népzenei koncertje.
Énekel: Jeremiás Lajos és Gyönyörű Zsigmond (30')
– Beszédet mond Kaló Imre és Rózsa Péter
– „Bihar Megye Borásza 2013” eredményhirdetés és díjátadás
– „A bor és Diószeg szolgálatában” díjátadás
20.00 pincezárás, Szent János-áldás

A vásári forgatag résztvevői:

Erdei Sándor, hordókészítő, Érköbölkút
Kalmár Gyula, kádár, Vajda
Vajda László, mesterkovács, Tiszaeszlár
Antal Csaba, zsinóros magyar viseletek, Derecske
Sápi József, lekvárkészítő, Derecske
Fiók Sándor, méhészt, Biardiószeg
László Zsolt biogazda, Biardiószeg
Tutinka Zoltán, Magyar Portéka, Budapest
Székely Szabolcs, falusi sertés húsárak, Biardiószeg
Kósa Péter, mangalica húsárak, Hajdúszoboszló
Húsmanufaktúra, mangalica termékek, Debrecen
Wolschitz János, kézműves sajtok, Debrecen
Bólya Gergő, kecskesajtok, Debrecen
Bartók Család, kézműves falusi tejtermékek, Biardiószeg
Csanádi Tibor, ötvös és iparművész, Karcag
Gál Attila, bőrműves, Debrecen
Gyöngy Enikő, zománc és ötvösművész, Debrecen
Miklós Papp Zsuzsanna, népviselet-készítő, Nagyvárád
Kvátal Margit, kézműves, Nagyvárád
Asztalos Ferenc, népi hangszerkészítő, Hajdúszoboszló
Kávészutár – Debrecen

A szervezők a programváltozás jogát fenntartják.
Az időpontok romániai idő szerint értendő, amely egy órával több, mint a magyarországi idő!

PROGRAMAJÁNLÓ

Darin Sándor – www.borutazo.hu összeállítása

XIV. KISÜSTI PÁLINKA FESZTIVÁL

Helyszín: Várkert
Cím: Gyula, Várkert u. 1.
Dátum: 2013. április 19–21.
Web: <http://www.palinkafesztival.hu>

DODOGÓ PINCÉSZET BORVACSORÁJA A PLATÁN HOTELBEN

Helyszín: Hotel Platán****
Cím: 4030 Debrecen, Somlyai u. 10.
Tel: +36 (30) 904-6236
E-mail: info@platanhotel.eu
Web: <http://www.platanhotel.eu>
Dátum: 2013. április 27.
Időpont: 19–23 óráig

Az est során Domokos Attila borász-ügyvezető mutatja be és kóstoltatja a pincészet borait. Az este egyik különlegessége az Úrágya Dőlőből származó Pinot Noir lesz! Az ételeket Jenei Elek konyhafőnök és csapata készítik.

A borvacsora menüje:

Satöbbi 2012
– Fogastekercs tavaszi salátával és Isthar Tokaji Balzsameccettel

Mylitta 2010
– Sütőtök krémleves tökmagolajjal és pirított tökmagokkal

Furmint 2011
– Conchiglie all'uovo erdei gomba raguval

Izabella Utca 2010
– Pikáns ropogós kacsamell, borban gőzölt gyümölcsökkel és burgonya fánkkal

Tokaji Aszú 6 puttonyos 2007
– Aszalt gyümölcsös muffin lime mousse-szal

Részvételi díj: 8.500 Ft/fő, amely tartalmazza a vacsora és kóstoltatott borok (fajtánként 1 dl) árát.
Asztalfoglalás: +36 (30) 904-6236

VELENCEI-TAVI HAL-, VAD-, BOR- ÉS PÁLINKAFESTIVÁL

Cím: 2483 Gárdonyi, Szabadság út 16.
Dátum: 2013. április 27. – május 1.
Web: <http://velenceitofeszt.hu>

VIII. VILLÁNYI BORZSONGÁS

Cím: Villány több pontján
Dátum: 2013. május 3–5.
Web: <http://www.borzsongas.hu>



ROSÉ GARDEN ÉS ÉVES MAGYAR ROSÉ MUSTRA

Helyszín: Gesztenyész kert, Larus Étterem
Cím: 1012 Budapest, Csörsz utca – Sirály sétány
Dátum: 2013. május 10–12.
Web: <http://www.rosalia.hu>



Fotók: Szigetváry Zsolt

Ha májusi napsütés, akkor Rosalia! A gesztenyefák árnyékában sétálgatva hamisítatlan fesztiválhangulatban ismerheti meg Magyarország roséinak ezer arcát. Jöjjön el, és válassza ki idei kedvenc rosé borát!



Május 10–12. között a Gesztenyész kertben és a Larus Étterem teraszán széles borkínálat, ezen belül kiemelt rosé-paletta várja a borkedvelőket. A borokhoz Buday Péter, a Larus Étterem séfje állított össze olyan menüt, melyben mindenki megtalálja kedvenc ízeit. Minden nap az első 100, poharat vásárló vendég, aki rosé színű ruhában érkezik, egy szál rózsát vagy cseppőrt kap ajándékba!

Nyitva tartás:

Május 10., péntek, 14–23 óra között

Május 11., szombat, 10–23 óra között

Május 12., vasárnap, 10–21 óra között

Belépés: ingyenes.

A kóstoláshoz 700 forintért kristály kóstolópohár vásárolható.

Május 11-én, szombaton a Larus Rendezvényközpont termében megismerhető a közel teljes magyar rosé választék, amely a rendezvény alatt szabadon kóstolható. A borászok személyesen kínálják a jégbe hűtött rosékat, habzóborokat, siller borokat. Délután fél háromkor Zilai Zoltán, nemzetközi borbíró ad szakmai útvalót a kóstoláshoz, és beszámol az április végén megrendezett rosé világversenyen (Mondial du Rosé) szereplő magyar borok eredményeiről. A borok mellé kreatív borkorcsolyák, falatkák vásárolhatók. Az első 100 borkedvelőnek cseppőrrrel kedveskedünk.

Nyitva tartás:

Május 11., szombat, 14–19 óra között

Belépés: a belépődíj ára 3.700 Ft, mely tartalmaz egy 700 Ft értékű visszaváltható kóstoló poharat és egyszeri belépést tesz lehetővé.

FAGYOSSZENTEK ENGESZTELÉSE

Helyszín: Patricius Borház

Cím: 3917 Bodrogkisfalud, Várhegy-dűlő

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

Dátum: 2013. május 11., szombat, 10–18 óra között

Program: Fagyossszentek engesztelése ingyenes borkóstolókkal, koncertekkel és más színes programokkal. Gyerekeknek is!

www.patricius.hu

TOKAJ-HEGYALJA PIAC

KERTI ÖRÖMÖK: MAG-CSEREBERE, PALÁNTABÖRZE ÉS PIKNIK



Helyszín: Disznókő Szőlőbirtok és Pincészet

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

Dátum: 2013. május 12.

Web: <http://www.facebook.com/HegyaljaPiac>

GARAMVÁRI VENCEL PEZSGÓ ÉS BORVACSORÁJA A PLATÁN HOTELBEN

Helyszín: Hotel Platán****

Cím: 4030 Debrecen, Somlyai u. 10.

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

Dátum: 2013. május 24.

Időpont: 19–23 óráig

Az ételeket Jenei Elek konyhafőnök és csapata készíti.

A borvacsora menüje:

Köszöntő pezsgő

– Vincent Blanc Fleur 2007

Vincent „Optimum” Brut 2011

– Kocsoryázott libamájhab, karamellizált sült almával

Vincent Tokaji Furmint Brut 2011

– Spárgakrémléves, házi sonkás, sajtos stanglival

Lellei Trilla Cuvée 2012

– Grillezett vajhalfilé, parajos burgonyapürével

Vincent Evolution Rosé 2008

– Zöldköntösbe göngyölt borjújava, rókagombás velővel töltve, tavaszi zöldegekkel

Vincent Tokaji Furmint Demi Sec 2011

– Vencel Kedvence, fenséges lekvárral + meglepetés bor

Résztvételi díj: 9.500 Ft/fő,

amely tartalmazza a vacsora és kóstoltatott pezsgő és borok (1–1 dl) árát.

Asztalfoglalás: +36 (30) 904-6236

WSET BORISMERETI TANFOLYAM DEBRECENBEN – ALAPFOK

Helyszín: Hotel Lycium

Cím: 4026 Debrecen, Hunyadi u. 1–3.

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

Dátum: 2013. június 7–9.

Ez a tanfolyam elegendő tudást ad ahhoz, hogy biztosan eligazodjunk a kóstolás technikájában, a magyar borvidékekben, a legfontosabb szőlőfajtákban, de megismerkedünk a szőlőtermesztés, valamint a bor- és étel párosítások alapjaival is. Borkóstolást könyvből nem lehet megtanulni, a napi 15–20 bor kóstolása lehetőséget ad arra, hogy megismerjük érzékszerveinket, azok működését, az alapvető borstílusokat és a kurzus végére használható borleírásokat készítsünk.

A kurzus tematikája:

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

A tanfolyam díja: 49.000 Ft + ÁFA/fő

A díj tartalmazza:

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

Jelentkezés és részletes információ:

Molnár László, molnar.laszlo@hotellycium.hu, Tel.: +36 (30) 681-0498

Borkollégium, wset@ako.hu, Tel.: +36 (1) 2022-886

Bíoborok versenye

2013. április 10., Hortobágy



Tény, hogy volt idő, amikor mindent kemikáliákkal akartunk megol-
dani és csak a mennyiség számított, de mára már komoly változások
következtek be, különösen a tőlünk nyugatra eső országokban. Igaz
ez a borászatra is, az utóbbi években a Mundus Vini Borversenyre
közel hatezer bort neveznek a világ minden borvidékéről. Németor-
szágban például az eladott borok mintegy 15–20 százaléka bio-
vagy más néven: öko bor és a kereslet folyamatosan növekszik.

Magyarországon napjainkban – a Biokontroll Hungária Kft nyil-
vántartása szerint – a biotermékek alig teszik ki a teljes termelés 1
százalékát. Hazánkban kb. hetvenre tehető az ökológiai szőlőter-
mesztéssel és borkészítéssel foglalkozó pincészetek száma.

Ennek ellenére nem mondhatjuk, hogy nálunk nincsenek elköte-
lezett bio bortermelők. Sőt! Április 10-én a Hortobágyon, az
Ökotúra Vendégházban rendezték meg a Magyar ÖkogaZdálkodók
Szövetsége által támogatott VII. Pusztai Bíoborversenyt, amelyre hat
borvidékünk tíz borászatának 25 borát neveztek a termelők. A bo-
rokat 11 tagú, magyar és külföldi szakemberből álló bizottság minő-
sítette. Az első látásra kis mennyiségű nevezés lehetővé tette a bi-
zottság számára a tüzetesebb vizsgálatot – a borok állták a próbát,
a minőség szempontjából az előző évekhez képest is szebbek vol-
tak. A benevezett borok között a bizottság hibás bort nem talált, és
bronzérmest is csak kettőt, volt továbbá 13 ezüst, 9 arany és 1 nagy-
arany minősítést elért versenybor is. A bizottság egyhangú vélemé-

nye szerint a borverseny történetének legszebb sorát sikerült a bo-
rászoknak beküldeniük a versenyre. A kategóriákon belül legjobb-
nak minősített borok jogosultak a „Bíoborverseny Csúcsbora 2013”
cím használatára. A díjazott borok mindegyike 90 pontot meghala-
dó értékelést kapott a bizottságtól. Gratulálunk a győzteseknek!

A verseny során megállapodás született, melynek értelmében a je-
lenlegi egyetlen magyar országos bio borversenyt a jövőben a korábban
megrendezett országos bio borversenyek folytatásának tekintik a szer-
vezők, így 2014-ben a szervezők a versenyt XXI. Magyar Országos bio
borverseny néven hirdetik meg.

BÍOBORVERSENYSZÚCSBOROK

Száraz fehérborok:
Szürkebarát 2011, Dobosi Pincészet, Szentantalfa

Fehér édes borok:
Zéta 2010, ORVINA Pincészet, Abaújszántó, az egyetlen magyarany-érmes

Rosé borok:
Szent György-hegyi Cabernet sauvignon rosé 2012, Szászi Endre Pincészete, Hegymagas

Száraz vörösborok:
Szent György-hegyi Cabernet sauvignon 2011, Szászi Endre Pincészete, Hegymagas

Szerkesztői gondolatok

Ha már a kedves Olvasó a kezében tartja az újságunkat és oly fanatikusan borszerető, hogy még a szerkesztői gondolatokat is elolvassa, akkor bizonyára Önben is felmerült már a kérdés, hogy miért jó a bor? Miért más, mint a többi ital? Mitől olyan emberi? Hogy van az, hogy ugyanaz a bor egyszer elegáns, máskor teljesen kusza benyomást kelt? Miért más az íze, ha jól érezzük magunkat és más, amikor élni sincs kedvünk?

Ez idáig három meghatározó élményem volt ezen és ehhez hasonló kérdések megválaszolása kapcsán. Ezek közül az egyik, a borisszák bibliája, Hamvas Béla írása, A bor filozófiája.

A másik kapocs: Vida Péter borkóstoló. Péter mély megszállottsággal, óriási hittel és nagyon szorgosztóan meséli el hitvallását a borról. Mily érdekes: borai éppen annyira filozofikusak, mint ő maga. Megfelelő ráhangolódás és odafigyelés kell hozzá, hogy megértse az ember a bort és borászt egyaránt. A bor olyan, mint alkotója.

A harmadik élményem pedig egy filmhez köthető, melyben az egyik szereplő így válaszol arra a kérdésre, hogy „Miért szerettél bele a borokba?”.

„Azt hiszem, az ex-férfjem szeretettette meg velem. Volt egy hatalmas pincéje, amivel lépten-nyomon dicsekedett. Aztán rájöttem, hogy milyen jó érzésem van a borokhoz. Minél többet kóstoltam, annál jobban tetszett, amilyen gondolatok születtek bennem tőle. Szeretek a bor életútján gondolkodni. Hogy ez tulajdonképpen egy élő dolog. Szeretek arra gondolni, hogy mi történt abban az évben, amikor nőtt a szőlő, hogy sütött-e a nap, vagy esett-e az eső. Szeretek az emberekre gondolni, akik gondozták és szedték a szőlőt, és ha ez egy régi bor, akkor elgondolkodom rajta, hogy vajon hányan haltak már meg közülük. Tetszik, ahogy a bor kifejlődik. Ha kinyitok egy üveg bort ma, más íze lesz, mintha egy más napon bontottam volna meg. Mert egy üveg bor egy élő dolog, ami folyamatosan fejlődik és elnyeri a teljességét. Amíg eléri a kiteljesedését, mint a te '61-esed. Aztán elkezdődik a biztos, elkerülhetetlen visszafejlődése, ... és kib...tt jó íze van.”

Számomra kétség kívül ez a rövid párbeszéd a film csúcspontja, de ezért már érdemes volt megnézni!

Csak azért, hogy ne kizárólag komoly témáról essen szó, kivételesen indítunk egy játékot. Azok között, akik megfejtik, hogy az iménti idézet melyik filmből való, egy darab 3 palackos borsomagot sorsolunk ki. A borsomag a legközelebbi fajtatesztünk legjobb boraiból kerül összeállításra. A megfejtéseiket a debreceni.borozo@gmail.com e-mail címre várjuk június 15-ig.

Következő számunk megjelenéséig élvezzék ki a tavasz első, melegítő napsugarait és kortyoljanak mellé egy hűs fehérbort!

Katics Gergely
főszerkesztő

ELÉRHETŐSÉGEK:

PINCÉSZETEK

Benedek Pince

www.benedekpince.hu

Brill Pálkakaház

www.brillpalkakahaz.hu

Centurio Szőlőbirtok

tel.: +36 70 222 1497

Egri Korona Borház

www.koronaborhaz.hu

Hetényi Pincészet

www.indivinum.hu

Hímesudvar

www.himesudvar.hu

Lenkey Család Szőlészete és Pincészete

www.lenkeypincszet.hu

Majoros Szőlőbirtok

tel.: + 36 30 758 1022

Polgár Pince

www.polgarpince.hu

Tarjányi Pince

www.tarjanyipince.hu

Vylyan Szőlőbirtok

www.vylyan.hu

VINOTÉKÁK:

Essencia Borkereskedés

www.bor-bolt.hu

Monarchia Borkereskedés

www.monarchiaborok.hu

Netpince

www.net-pince.hu

GASZTRONÓMIA:

Csokoládé - PM Choco

+36 30 316 2904

Gyepes Gabojsza

www.gabojsza.hu

No.1 Bisztró, Debrecen

www.no1bisztró.hu

EGYÉB:

Borutazó

www.borutazo.hu

Pécsi Borozó

www.pecsiBOROZO.hu

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

Megjelenik negyedévente, ingyenesen, 10 000 példányban

Főszerkesztő: **Katics Gergely** | 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: **Burai László, Csiki Zoltán, Gyórfy Zoltán, Ludányi Balázs, Mercs Emese, Müller István, Nagy Anikó, Nóri, Palotás Lehel, Petzold Attila, Várhelyi Péter**

Olvasószerkesztő: **Árvay Sándor**

Egyéb grafikai munkák: **Katics Dániel**

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

Fotók - **Darin Sándor, foto nemes, Hetényi Emese, Németi Fotó** +36 30 674-5803, **Molnár Attila, 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



az ÚJ EGRI FEHÉR CUVÉE 

Egri Csillag

Az idei Egri Csillag teszt
legjobb 6 bora együtt most csak

7 990 Ft !

Kizárólag az Esszencia Borszaküzletben!

bor-bolt.hu



Áraink az ÁFA összegét tartalmazzák.

az új EGRI FEHÉR CUVÉE



Egri Csillag

EGRI CSILLAG
BORFESZTIVÁL
2013.04.27.
EGRI VÁR

25 TERMELŐ 50 BOR

nAGYKONCERTEK:
SZEKERES ADRIEN,
FEKE PÁL,
HERCZEG FLÓRA és a
PÉLDÁUL IGEN ZENEKAR