

Debreceni BOROZÓ

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

II. DEBRECENI BORMUSTRA

VERIKÁLIS:
ARCANUM

BORÁSZPORTRÉ:
KÉKHEGY PINCE
FERDINÁND PINCE

TÉMA:
A BAKATOR
TOKAJI VILÁGÖRÖKSÉG

BORKULTÚRA:
PEZSGŐGYÁRTÁS

TESZT:
PEZSGŐ

A báli szezon kiemelkedő rendezvénye

9. MÁGYAR BOROK BÁLJA

Magyar Borok Bálja
9. Magyar Borok Bálja | 2014

2014. február 22.
Boscolo New York Palota

Kövesse figyelemmel információinkat a
www.borbal.hu oldalon, vagy hívjon
minket a (70) 321-4891-es
számon!



*A jó bor
táncba
visz!*

WWW.BORBAL.HU

WWW.FACEBOOK.COM/MAGYARBOROKBALJA

Szakmai partnerek



Médiatámogatók



Termék- és szolgáltatás partnerek



TARTALOM

4. oldal Utózöngé és jubileum
6. oldal VERTIKÁLIS:
Arcanum Cabernet Franc Vincze Bélával
9. oldal VISSZATEKINTŐ:
II. Debreceni Bormustra
10. oldal TESZT:
Debreceni Borozó Top 20 válogatás 2013
14. oldal BORÁSZPORTRÉ: Kékhegy Pince
16. oldal BORÁSZPORTRÉ: Ferdinánd Pince
18. oldal TESZT: pezsgő
20. oldal Keresem azt a bort...
22. oldal TÉMA: A bakator
23. oldal TÉMA: Tokaji világörökség
24. oldal BORÁSZNAPLÓ:
Hímesudvar Pincészet, Tokaj
25. oldal BORÁSZNAPLÓ:
Bolyki Pincészet és Szőlőbirtok, Eger
26. oldal BORKULTÚRA: Pezsgőtörténet
30. oldal Nóri kérdez
31. oldal OFFTOPIC: A német sör
32. oldal GASZTRONÓMIA
34. oldal PROGRAMAJÁNLÓ



Utózónga és jubileum

Hiába minden, az idő pörög. Szinte csak tegnap írtam az előző lapszám köszöntőjét, és már megint itt a lapzártá.

Egy nappal a második alkalommal megrendezett Debreceni Bormustra után nagy megkönnyebbülés uralkodott el rajtam, hogy a nehézségek és a sok kellemetlen, negatív előjel ellenére látványos sikerrel rendeztük meg Kelet-Magyarország legnagyobb boros seregszemléjét, a TOP 20-at. A debreceni Déri Múzeum patinás falai között remek hangulatú rendezvény kerekedett. A borászok kiváló borait kóstolgatva a hangulatot meghatározta a régi idők idillikus szelleme. A telt ház is hozzájárulhatott ehhez, és nagyon sajnáltam azt a néhány embert, aki helyhiány miatt kint rekedt, s nem lehetett az élmény részese.

Most törhetjük a fejünket, hogy mit csináljuk jövőre, de egyelőre hadd élvezzük ki a sikert. A régi mondás szerint: akkor menj át a hídon, ha odaértél...

Más. Csendes jubileumhoz érkeztünk, hiszen a tizedik lapszámot tarthatják a kezükben. Ülök a gép előtt és töröm a fejem, hogy akkor ez most jó, vagy rossz? Nem tudom eldönteni. Abból a szempontból, hogy már a tizedik újságunk került ki a nyomdából, nagyon jó, ám ha arra gondolok, hogy mennyire vagyunk elfogadottak a piacon, már nem annyira kedvező a kép. Azt látjuk, hogy egyre többen ismerik, sőt talán keresik is a lapunkat, de a szakma részéről ugyanez nem tapasztalható. Még mielőtt panaszkodásnak tűnne a dolog, azért jelzem, sikereink is vannak, ebben a lapszámban is több borászat hirdetését olvashatják, talán az eddigi legtöbbet.

Ami a tartalmat illeti: nagy meglepetéseket most nem találunk, érdekességeket viszont igen. Ajánlom figyelmükbe az Arcanum vertikális, illetve pezsgő tesztünket. Ez utóbbival szeretnénk bizonyítani, hogy a mi borvidékeinken is készítenek kiváló pezsgőket – keressék őket, nem fognak csalódni!

Végezetül, engedjék meg, hogy a szerkesztőségünk nevében megköszönjem egész éves figyelmüket, érdeklődésüket, támogatásukat. Köszönjük mindenkinek, aki anyagi lehetőségeihez mérten támogatott minket, jókat mondott rólunk, mások figyelmébe ajánlott minket, elmondta nekünk a véleményét, kritikáját, hogy tanulhassunk belőle.

Közeledve az év végéhez, áldott Karácsonyt és sikerekben, egészségben gazdag új esztendőt kívánok minden kedves olvasónak és támogatónak!
Prosit, 2014!

Kovács Pál

Debreceni
BOROZÓ

fotók, videók, nyereményjátékok 



ST.ANDREA

Áldott Ünnepeket kívánunk!



MERENGŐ

EGRI BIKAVÉR SUPERIOR 2009

„A bor a rubin szín teljes mélységével jelenik meg a pohárban. Az illatok nagy spektruma tárul fel az első szippantásra, húsos, gyümölcsös, avaros, dohányos illatok töltik meg a poharat. Szájban kiváló egyensúly és kerektség, a tanninok még egy kicsit húznak, de a korty kerektségét nem zavarják. Ízekben egyensúly, az alkohol szépen integrálódott. Testes és mégis melegség és frissesség árad a borból. Hatalmas potenciál és nagy ígéret ez a bor.”

90/100 Debreceni Borozó 2012



VALÓBAN MÉLTÓ

ST.ANDREA
PINOT NOIR 2009

VALÓBAN MÉLTÓ

2009

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

89/100 Debreceni Borozó 2013 nyár



A Cabernet franc úgy tűnik, hogy nagyon jól érzi magát a Kárpát-medencében. Szinte minden vörösboros borvidékünkön feltűnik egy-egy ikonikus képviselője a fajtának. A borfogyasztók körében csaknem mindenkinek a franc jut az eszébe, ha meghallja Malatinszky Csaba nevét, de valószínűleg az Evangélista szó hallatán sem mindenkinek, Uram bocsá', az Újszövetség fog elsőre beugrani.

Először Villány állt ki a fajta mellett teljes mellszélességgel, de ma már Szekszárdon is kiemelt figyelemmel tekintenek a francra, és íme, alább a bizonyíték, hogy Egerben is világraszóló bort szűrnek a levéből.

A Cabernet franc vertikális kóstolónk tárgyául Vincze Béla Arcanum sorozatának borait választottuk, és szerencsénkre 2005. Év Borásának is tetszett az ötletünk.

Arcanum Cabernet Franc Vincze Bélával

A koraujkor embere megszállottan kereste a „bölcsék kövét”. Úgy hihette, az aranycsinálástól az örök életig mindenre jó ez a különleges anyag.

A görög arché szó jelentése: ősanagy, és erre vezethető vissza a latin arcanum is, amellyel illették.

A bölcsek kövének tudorai szerint, amit keresünk, az egy puha, áttetsző, gyurmaszerű etwas.

Ehhez képest mi Vincze Bélánál egy sötét, tömös, extraktédes anyaggal találkoztunk.



Fotó: Németi Attila Viktor – nemeifoto.hu

2012 (hordóminta)

85 pont



Édeskés-puncsos illat, sötét szín. Íze is kissé édeskés, krémös, lágy karakter, az egyensúly a savak rovására billen. Az évjárat sajátosságait jól visszaadó, nagytestű, tetszetős ital, elsősorban kezdő borfogyasztóknak, azaz: hölgyeknek.

2011 (hordóminta)

88 pont



Élénk szín és illat, szegfűbors és piros gyümölcsök. Íze fiatalos, de jön az avar és a lekvár is. A tanninoknak még talán simulniuk kell, de komoly érlelési potenciál van benne. Mélység és férfierő.

2009

92 pont



Színében gránit, lilás széllel. Illata buja és sötét, málna és fekete szeder. Íze egyensúlyos: mindentől sok van benne, mégse toladó a töménység. Barokk bujaság és életöröm, Jordi Savall: Follas Criollas hallgatásához.

2008

90 pont



Fekete szín, némi tintával. Illatában földes jelleg és némi fűszer. Íze meglepően fiatalos, fekete bogyók és töppedt szőlő egyszerre, hosszú lefutással. Nem egy lezárt történet, komoly érlelési potenciállal bír – üzenet a jövőnek.

2007

94 pont



A nap közönségdíjas bora lehetne, ha az ún. közönség is megkóstolta volna velünk. Behízog illat, némi lekvárral és dohánnyal. Íze olyan, mint a keresztes lovagok csatakiáltása: Deus lo vult! (Isten akarja!) Bombasztikus egyensúly, nemesség és kultúra.

2006

94 pont



Túláradó, ünnepélyes, karácsonyi illatvilág, mézes elegancia. Ízében is Karácsony: érleltég, fűszerek (fahéj, puncs) és aszalt gyümölcsök. Újjászületés, ajándék, semper Saturnalia agunt.

2005

87 pont



Intenzív, finom illat. Színe széle narancsba hajlik. A korty szolid, finom, az előbbi tételek után azért határozott viselkedés ez a bor. A nehéz évjárat dacára szép bor.

2000

86 pont



A pincészet utolsó palackja az évjáratból. Az öreg hölgy érkezése: méltósággal megélt idős korú ital, csokoládé és erdei gyümölcsök. Animális jegyek, az előző tételekkel összevetve rövid lecsengés.

Lezárásként megjegyezhetjük: a bölcsek kövét lehet, hogy nem találtuk meg, talán nem is élünk örökké és aranyat sem tudunk csinálni. Az azonban bizonyosodott: a cabernet franc egy olyan, máshol önmagában kevésbé fölépített világfajta, amely különösen jól érzi magát a Kárpát-medencében, Egerben. Kis odafigyeléssel, hozamkorlátozással akár még globáló-hungarikum is lehetne.

fúzió

EGER

EGRI BIKAVÉR MÚZEUM
BORBÁR
LÁTVÁNYPINCE

NYITÁS: 2014 JANUÁR

FUZIO@GALTIBOR.HU



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

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



MAGYARORSZÁG MEGÚJUL



SZÉCHENYI TERV

Egy hangsúlyosan nem objektív beszámoló a II. Debreceni Bormustráról

Egy alkalommal egy Koplárovics Béla is tud gólt rúgni a Manchester United kapujába, de ha másodjára is sikerül, akkor valamit már csak tud az illető... Na, a Debreceni Borozó éppen így van a Bormustrával.

Kezdjük a kellemetlen részekkel: el kellett küldeni nem egy, a helyszíni jegyvásárlásban bízó borbarátot. A 270 jegyből ugyanis 268 elővételben elkel. Jövőre vagy nagyobb helyet kell keresnünk – jelzem, a Déri Múzeummal mindenki nagyon elégedett volt –, vagy el kell vadítanunk a kedves érdeklődőt mielőbb. Mert ilyen növekedés mellett változtatnunk kell valamin. Úgy tűnik, a borfogyasztók fölsímtették: a Debreceni Bormustra kiemelkedően jó ár-érték arányú rendezvény, 5 ezer forintért a legjobb Dunán inneni borokat kóstolhatni, mennyiségi korlátok nélkül.

Azért is büszkélkedünk ezzel a gyorsan jött sikerrel, mert mi nem egy profitorientált, profi boros rendezvényszervező cég vagyunk, hanem csak néhány alföldi boriszza, akik munka mellett, passzióból csinálja az egészet. Mondhatni, misszió ez: meg szeretnénk téríteni minél több embert az Ars Bibendinek, a borívás művészetének.

JELENTÉS A BÁLTEREMBŐL

Amikor délelőtt megérkeztünk a Déri Múzeumba, a színházterem még sötétbe burkolózott, csak az ajtókon szűrődött át némi fény, aztán felkapcsolták az égőket, tettük a dolgunkat, rendeztük be termet. Egyszer csak valaki felkiáltott: kisütött a nap! Felkaptuk a fejünket, tényleg, milyen világos lett! Beletelt néhány pillanatba, mire rájöttünk, hogy valami turpisság van a dologban, hiszen a nap nem süthet egyszerre két oldalról, itt pedig ez volt a helyzet. A fénytechnika becsapott bennünket, de ettől olyan jó hangulatunk lett, hogy egészen a Bormustra végéig megmaradt. A terem két oldalán kialakított vakablakok olyan hatással voltak, mintha besütne a nap a terembe és ez mindenkin látszott, sőt az est folyamán többen is megjegyezték, hogy milyen szépen besüt a nap.

Hogy miért írtam le ezeket? Mert pár nappal a rendezvény után többen mondták, hogy milyen nyugodt, vidám volt a hangulat a Debreceni Bormustrán és a rendezők is milyen kedvesen álltak a vendégekhez. Szerintem ez a teremnek és a fénytechnikának is köszönhető.

Remek ötlet volt a vendégeket, a portugál és felvidéki borászatokat a terem közepére telepíteni, mert ezzel ott kialakult egy állandóan gomolygó, hömpölygő gombolyag, amely szinte vonzotta magához az embereket, persze ehhez kellett a remek borok is. Jó volt nézni a borászok asztalainál kialakuló beszélgető, érdeklődő csoportokat. Néha irigykedve néztem őket, de aztán eszembe jutott, hogy a TOP-20 megszervezéséhez nekünk, szervezőknek már egyszer végig kellett kóstolnunk a borok nagy részét, így csak örülni tudtam, hogy nem dolgoztunk rosszul, mert a vendégeink elégedettsége az súgta, a Debreceni Borozó szerkesztői és tesztelői jó munkát végeztek. Köszönet érte mindenkinek!

Kovács Pál

Ennyi öntömjénezés után jöhet a beszámoló. Röviden: jó volt. Mind a bor felhozatal, mind a mádi és portugál előadás-borbemutató remek volt. Nehéz kiemelni bármit is a borok közül, ha mégis, nekem az egyik felfedezésem a Kovács Nimród pincészet borai voltak. Eddig is találkoztam már velük néhányszor (mást ne mondjak: vakteszten, ezért voltak itt, ugye), de most egy teljes sort sikerült végigkóstolnom. Szeretem ezt a puha, kulturált stílust, a St. Andrea ilyen még, csak máshogy. A másik fölfedezés (?) az Első Mádi Borház

2012-es „Mád” Furmintja volt, amit szintén vakteszteltünk, csak így szépen lassan kóstolva rádöbbenem: egy zöldfűszeres lazac steak-kezel ideális karácsonyi fogás lesz.



JELENTÉS A RUHATÁRBÓL

Nekem, mint főszerkesztőnek, jutott az a nem jelentéktelen feladat, hogy az est nagy részét a ruhatárban töltve fogadhattam a vendégeket. Sokan voltunk, de nem túl sokan. Ugyan rövid idő alatt mindkét ruhatár megtelt, de a segítőkész múzeumi dolgozók pillanatok alatt upgradelték a bejáratnál lévő fogasokat, és így viszonylag zökkenőmentesen történhetett a vendégek fogadása. Láhattam, ahogy a lelkes kóstoló közönség egyre jobb kedvvel jön-megy, beszélget, kóstolja a szebbnél szebb nedűket és a finomabbnál finomabb falatokat. A pozícióm ideálisnak volt mondható abból a szempontból, hogy mindenkivel találkozhattam, aki azon az estén megtisztelte rendezvényünket. Az est vége felé, amikor már a vendégek érkezésének intenzitása a nullához közeledett, én is kísértésem a „küzdőtérre”, hogy személyesen is megapaszta-lyam a rendezvény hangulatát. Ekkor volt alkalmam hosszabban beszélgetni egy-egy vendéggel a borokról, borászokról, a rendezvényről. Az elbeszélésekből, a jó hangulatból egyértelműen lesűrhető volt, hogy nagy sikerrel zajlott a II. Debreceni Bormustra, a Debreceni Borozó legutóbbi tesztjein legjobban szerepelt borokkal, borászokkal. Érezni lehetett, hogy a sok munkának, amit a szerkesztőség tagjai az év folyamán a magazin érdekében végeztek, végre beért a gyümölcse, hogy megérte dolgozni, mert óriási érzés, amikor ennyi embernek tudunk pár órányi örömteli kikapcsolódást nyújtani. Bízom benne, hogy ez az élmény kitar- tást ad a szerkesztőségnek a 2014-es esztendőre, és nem egészen egy év múlva egy hasonlóan sikeres rendezvénnyel leszünk majd ismét gazdagabbak!

Katics Gergely

91 pont



**Hétszőlő Szőlőbirtok
6 puttonyos Aszú 2004**

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



Beszerezhető: tokajhatszolo.com, 13500 Ft

91 pont



**Tóth Ferenc (Egri Borvár)
Legenda 2007**

Sötétvörös szín, illata rendkívül összetett, fűszeres, sötét húsú gyümölcsök, sok csokival és földel. Krémes, harapható test. Összetett és a harmónikus a sav, tannin, alkohol és édesség. Szájban nagyon ízes, gazdag, vibráló, különleges ízek, szép egyensúlyban, a lecsengés nagyon hosszú. Húsz évben egyszer születik ilyen gyönyörű édes vörösbor, ami kétfarkos szőlőből készült és aszú értékkel bír.



Beszerezhető: egriborvar.hu

90 pont



**St. Andrea Borászat
Merengő Egri Superior Bikavér 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.



Beszerezhető: bor-bolt.hu, 7330 Ft

90 pont



**Gróf Buttlér Pincészet
Kogart Cuvée 2006**

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



Beszerezhető: bor-bolt.hu, 5630 Ft

90 pont



**Dorogi Testvérek Pincészet
6 puttonyos Aszú 2008**

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



Beszerezhető: a.pincészetben, 14000 Ft

90 pont



**Patricius Pincészet
5 puttonyos Aszú 2002**

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



Beszerezhető: bor-bolt.hu, 8570 Ft

89 pont



**Thummerer Pincészet
Egri Bikavér 2007**

Összeértett illat, nem harsog, de nagyon cizellált. Gyümölcsök a háttérben, 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 elkészítő bika, lecsengését leginkább az aszalt meggy jellemzi.



Beszerezhető: kifutott az évjárat

89 pont



**Kovács Nimród Pincészete
Egri Pinot Noir 2009**

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



Beszerezhető: kovacsnimrodwinery.com

89 pont



**Barta Pince
Őreg Király-dűlő Furmint 2011**

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



Beszerezhető: bor-bolt.hu, 5990 Ft

TESZT

Top 20 – 2013

89_{pont}



Disznókő Pincészet 5 puttonyos Aszú 2007

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



Beszerezhető: bor-bolt.hu, 7920 Ft

88_{pont}



Gál Tibor Pincészet Egri Pinot Noir 2009

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



Beszerezhető: bor-bolt.hu, 1940 Ft

87_{pont}



Bolyki Pincészet Bolyki és Bolyki 2009, szüretlen

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



Beszerezhető: kifutott az évjárat

87_{pont}



Chateau Dereszla Pincészet 5 puttonyos Aszú 2007

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



Beszerezhető: dereszla.com

86_{pont}



Ludányi András

Mátrai Olaszrizling 2012
Összetett illat, gyümölcs és fűszer. Kerek, kellemes korty, gazdag anyagválaszték, elegáns összbenyomás.



Beszerezhető: ludanyiandras.hu

86_{pont}



Szőke Máttyás

Mátrai Királyleányka 2012
Kellemes, őszibarackos, vegetális illatok. Szép, elegáns savak, kerek, zamatos korty, a végén behízsgó pikáns kesernyével.



Beszerezhető: szokematyas.hu

86_{pont}



Kóporos Pincészet Egri Pinot Noir 2007

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



Beszerezhető: koporos-eger.hu

86_{pont}



Tokaj Classic Pincészet 5 puttonyos Aszú 2008

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



Beszerezhető: tokaj-classic.com, 8800 Ft

85_{pont}



Bárdos és Fia Pincészet Mátrai Bárdos Rosé

Sötét rózsaszín, visszafogott illat, lágy savak. Kerek és zamatos. Kerti parti hangulat, sült kolbász mellé.



Beszerezhető: bor-bolt.hu - 1310 Ft

85_{pont}



Benedek Péter Pincészet
Epres dűlő Savignon Blanc 2012
 Nagyon fiatal bor még. Élénk, friss szőlőillat. Illatában a szőlőcukor és mustosság is megjelenik, pörgetve bodzával, citrusos aromatikával, sós fűszerekkel. Ízre 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.



Beszerezhető: sidewayz.hu, 1990 Ft

85_{pont}



Szent Tamás Pincészet
Középhegy Hárslevelű 2011
 Halvány szín, intenzív szőlő illat. Selymes, ugyanakkor élénk test, frissesség, közepesen hosszú, ásványos utóízzel és leheletnyi füstösséggel a végén. Ez is annyira fiatal még, hogy akár gyerekeknek is készülnhetne. Nagy a potenciálja, tessék sok évig érlelni!



Beszerezhető: szenttamás.hu



MAGYARORSZÁG LEGSZEBB SZŐLŐBIRTOKA 2012*



1502-BEN 7 PARCELLA EGYESÍTÉSE

TERMÉSZETES BORKÉSZÍTÉS

BORKÓSTOLÓK A 15. SZÁZADI LOVAGTEREMBEN



Tokaj-Hétszölő Szőlőbirtok
3910 Tokaj, Bajcsy Zs. u. 19-21.
www.tokajhetszolo.com
tokaj@hetszolo.hu
Tel.: +36 (30) 351 8001

Rákóczi Pince és Udvarház
3910 Tokaj, Kossuth tér 15.
www.tokajhetszolo.com
rakoczipince@hetszolo.hu
+36 (30) 436 5767

*A Bor és Piac Magazin által 2012-ben első alkalommal meghirdetett versenyen elért eredmények alapján. További részletek: www.borespiac.hu



Kékhegy

A borkereskedelemmel foglalkozva gyakran kerülök abba a szerencsés helyzetbe, hogy borászatok keresnek meg portékájukat kínálva. Ilyenkor az esetek túlnyomó többségében lehetőségem adódik a kínált borok megkóstolására, mely többnyire igen hálás feladat. Így történt ez a Kékhegy esetében is. Egy régi kedves vásárlónk hívott fel, hogy most nem venne, hanem inkább eladna. Szó-szót követett és a borásszá avanszált vásárlómnak sikerült kellőképpen felkeltenie érdeklődésemet a borai iránt. Nem csalódtam. Ismerjenek meg immár Önök is egy fiatal, nagy lehetőségek előtt álló borászatot, a Kékhegyet!

Az első generációs, kis családi pincészet 2009 óta foglalkozik borászkodással. Az első területeket 2010 decemberében vásárolta meg Piroska Tibor és felesége, Szilvia, a borászat két tulajdonosa. Mindketten közgazdászok és eleinte a bort csak kóstolták, majd elvégeztek különféle tanfolyamokat, igyekeztek minél több boros eseményen részt venni. A „fertőzés” azonban kisvártatva olyan súlyossá vált, hogy beiratkoztak a Soós István Borászati Szakközépiskola borász képzésére. Jelenleg 1,2 hektár területen folytatnak szőlőművelést, melyet 3 hektárra terveznek bővíteni a közeljövőben. A borászat Gyöngyöspatán található, és mint az filozófiájukból kiderül, abszolút kézműves „technológiával” végzik munkájukat.

Először is fontos megjegyezni, hogy nincs technológiánk.... A borkészítésről vallott filozófiánk egyszerűen megfogalmazható: élni a természet adta lehetőségekkel és a lehető legcsekélyebb beavatkozással segíteni azt a természetes folyamatot, amely során a szőlő levéből bor lesz. Mindössze egy bogyózó géppel és egy borszivattyúval rendelkezünk, vagyis valóban kézműves borászat vagyunk, a metszéstől a palackozásig minden művelet saját kezünkkel végzünk el és a borászatban semmilyen adalékanyagot (tápsót, fájlesztőt vagy más tartósítószer) nem használunk! De erre szükségünk sincs, hiszen kezünkben van a legfontosabb: a jó minőségű szőlő, mint alapanyag. Amit mi ehhez hozzá tudunk tenni, az a maximális odafigyelés az egyes tételekre és a tisztaság, amellyel igyekszünk megőrizni az a minőséget, melyet a szőlőben létrehozunk! Másra nincs is szükség, csupán egy minimális mennyiségű ként használunk még azért, hogy boraink oxidációját kordában tartsuk, így a fajtajelleget is kellő mértékben meg

tudjuk mutatni a terroir jegyek mellett! A szőlőben is igyekszünk egyre jobban visszaszorítani a vegyszerhasználatot és gyomirtó használata helyett a sorok alját fűkaszálnuk – meséli Tibor.

A fiatal házaspár és kislányuk jelenleg Budapesten él. Egyelőre onnan utazgatnak hétvégenként Gyöngyöspatára, a birtok igazgatásának céljából. Szilvia és Tibor alföldi illetőségűek, így jogosan merül fel a kérdés, hogy hogyan is kerültek kapcsolatba a Mátrával, miért éppen ezt a borvidéket választották borkészítési szenvedélyük kiteljesedésének helyéül.

Hogy miért éppen a Mátra? Tulajdonképpen két fontos tényező döntött: egyrészt úgy láttuk (ez azóta egyre inkább igazolódni látszik), hogy a Mátrában rengeteg kiaknázatlan lehetőség rejlik, kevés igazán nívós borászat működött egy olyan borvidéken, amelynek pedig fantasztikus adottságú mikro régiói vannak! Ehhez járult hozzá, hogy a kétezres évek közepén megismerkedtünk Szecső Tamás boraival, így jutottunk el Gyöngyöspatára, amelynek dűlői – szerintünk – talán a legjobb adottságú területek a borvidéken. Nagyon izgalmasan hangzott az is, hogy egy stílusát kereső borvidék útkeresésében mi is részt vehetünk a magunk szerény módján. – mesél a kezdetekről a borász. Bár erre most sokan a borvidéken is felkapnák a fejüket, hiszen a borászok többsége is meg van róla győződve, hogy a Mátrának a könnyű illatos borok hazájának kell lennie. Ennek ellentmond azonban, hogy több olyan tétel is kikerült a borvidékről az elmúlt években, mely komoly szakmai elismerést vívott ki és nem az illatos, könnyed borok kategóriáját erősíti. Példaként említhetném Németh Attila megénekelt Cserepes-dűlőből származó Chardonnay-jét, Szecső

2010-es Juliannáját vagy Zöld Veltelinijét, Losonci Bálint nemrég forgalomba hozott Gereg Pinot Noir-ját 2012-ből. Ezek csak kiragadott példák, de jól jelzik, hogy mire képes a borvidék. Úgy gondoljuk, hogy az üde, friss fehérborok hazájának titulált Mátrai borvidék még nem találta meg igazi arculatát, nem alakult ki egy, a borvidékre jellemző és a borvidék tulajdonságaihoz jól igazodó fajtaszerkezet. Nagyrészt a szocializmus idején telepített egyszerűbb bort adó borszőlő fajtákkal és nagy arányban csemegeszőlő fajtákkal találkozhatunk az akkor jellemző, mára korszerűtlen művelésmódokkal kiegészítve. Ez a jó adottságú, dombvidéki dűlők esetén – mint a Gyöngyöspata, Gyöngyöstarján, Szűcsi környékiek – különösen pazarlás.

A borászatnak a 2009-es volt az első évjárata, ami még felvásárolt szőlőből készült. Utána a 2011-es évből szűrt borok következtek, melyek még mindig a kísérletezés jegyében teltek és nem kerültek a tisztelt publikum elé. Így az első forgalomba került évjárat a 2012-es volt, melyből egy Zöld Veltelini és egy Traminí-Cserszegi Fűszeres házassítás került palackba, az előbbi a Csákberek-dűlőből, utóbbiakat pedig az Úrráteszi-dűlőből szüretelték.

2012-re elég sok mindent változtattunk a technológián, például úgy ítéltük meg, hogy egyik jelenlegi fajtánknak sem áll jól a hordós érlelés, így azt például elhagytuk. Akkor már sikerült sokkal letisztultabban megmutatni a fajták előnyös tulajdonságait, de természetesen ez egy folyamatos fejlődés nekünk is, illetve az évjáratok változására is mindig reagálni kell majd – magyarázza Tibor.

A jövőt illetően határozott elképzelések birtokában munkálkodik a pincészet. Szeretnének hatékonyan részt venni a borvidék útkeresésében, felzárkóztatásában. Szeretnének kísérletezni a különböző fajtákkal, és megtalálni az adott területre legjobban illőt.

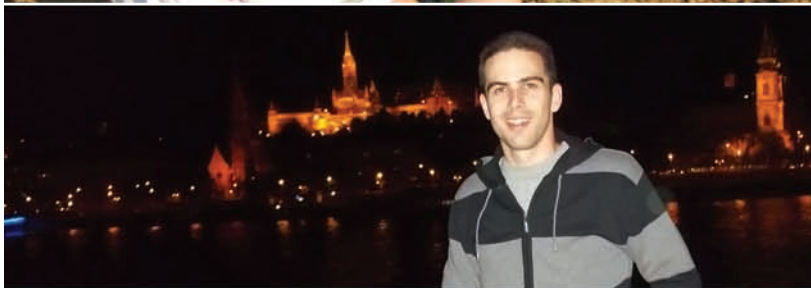
Célunk ugyanis olyan szép, kézműves borok elkészítése, melyek visszatükrözik a fajta és a területek harmóniáját. Középtávon szeretnének telepíteni is, hiszen így lehetne legjobban megvalósítani elképzeléseinket azzal kapcsolatban, hogy a borvidékhez (és az adott dűlőhöz) legjobban illeszkedő fajtákat megtaláljuk, kiválasztva a legmegfelelőbb klónt és a fajtához igazodó tőkeformát. Fehér szőlőfajták közül a rajnai rizlinget szeretnének kipróbálni, kékszőlő-fajták közül pedig a cabernet franc és a pinot noir szerepel egyelőre a tervek között.

Azért a végén, csak hogy kerek legyen a történet, és senkit ne furdaljon tovább a kíváncsiság, megtudtam azt is, hogy miért is Kékhegy a Kékhegy.

Nem tudok erről valami mitikus, múlt kódéba vesző történetet mesélni, egyszerűen, amikor alföldi emberekként közelítettünk a hegyhez – azaz a Mátrához –, mindig rácsodálkoztunk és feleségem gyakran jegyezte meg, hogy bizonyos napszakokban milyen szép kék a színe. Ez az emlék jutott eszünkbe később és elég hamar rá is ragasztottuk a pincénkre a Kékhegy nevet.

Kóstolván a 2012-es évjárat borait elmondható, hogy a borászat, a kitűzött céloknak megfelelően, remekül ötvözi boraiban a fajtajelleget a terroir jegyekkel. A borok tartalmasak, komplexek, az amúgy magas alkohol remekül illeszkedik a borokba. A házassítás rendkívül tömény formában hordozza magán a két illatos fajta jellegzetességeit. A Veltelini szintén testes, koncentrált anyag, sok-sok gyümölcscsel, ásványossággal.

Ahogy az iménti két borban, úgy a borok készítőiben is nagy potenciált sejtek. Ha ilyen az indulás, akkor vajon milyen lesz a folytatás? Azt ajánlom, térjünk még vissza a későbbiekben a Kékhegyre!



Ferdinánd

Valamikor az ősz folyamán egy kedves barátom arra hívta fel a figyelmemet, hogy van Mádon egy fiatalember, aki ifjú kora ellenére nagyon elkötelezte magát a borászat mellett és csillapíthatatlan szenvedéllyel, hatalmas akarattal vette bele magát a szőlőtermesztésbe és a bor készítésbe. Mivel barátom szakmabéli, én is kíváncsi lettem a fiatalemberre, különösen azután, hogy véleményezésre eljuttatott hozzám néhány palack bort. Néhány perces akkori beszélgetésünk meggyőzött arról, hogy érdemes ezt a fiatal borászt közelebbről is megismerni.



Bihari Ákos Ferdinánd végzett borász, tősgyökeres mádi lakos, sokadik generációs szőlész–borász család tagja. A családi kutatások egészen Bihari Mátyásig, 1563-ig vezettek vissza, azóta élnek Bihariak Mádon és foglalkoznak többek között szőlővel is.

A Felvégen, a Magyar utca végén lévő pincénél találkozunk. Itt van az örökölt ház is. Erős szálak kötik tehát ide. Hittel és meggyőződéssel vállalja kötelességeit.

Szilágyi nagyapám az 1900-as évek elején a Királyudvarnál – ami akkor tényleg királyi volt – vincellérkedett, de a családnak mindig volt szőlője, még ha nem is mindig volt ez a fő tevékenység – mondja a fiatal borász.

Bár gyerekkorában sok időt töltött a szőlőben, a nagyszüleiével, édesapjával, mégis csak a pályaválasztásnál döntött úgy, hogy nem régész, hanem borász lesz belőle. Az egyetem évei óta, nagyjából 2005-től már komolyan részt vesz az 1963-ban a Szent Tamás dűlőben, a nagyszülők által telepített szőlő művelésében.

Az egyetem elvégzése után, 2007-ben, édesapja, a Bihari pincészet tulajdonosa közölte vele, hogy itt a szőlő és kezdjen vele, amit akar. Bedobták a mélyvízbe. A gyökerek, a szőlő szeretete, a dac és az akaraterő arra sarkallta a fiatal borászt, hogy mutassa meg, mit is tud ő igazán.

A pincenév nem volt kérdés, hiszen a családban visszamenőleg sok Ferdinánd akadt. A Padi-hegyen Rácz nagyapa szőlője, a Magyar utcában pedig az öreg pince szintén adott volt. Minden egybeállt. Mára a Ferdinánd Pince 2,85 hektár területen gazdálkodik a Padi-hegyen, a Szent Tamásban és a Kishegyben – amit régebben Gyötriknek hívtak az öregek.

Mostanra már hobbi és szerelem, sőt életcél lett Bihari Ákos Ferdinánd számára a boráskodás. A meglévő, első osztályú területeket 5 hektárra kellene bővíteni és abból már el lehet készíteni a 25 ezer palack jó ár-érték arányú bort, meg a különlegességeket, mint például a Szent Tamás 5 puttonyos aszúját.

Tokaj sorsa a felnövekvő generáció ambíciójától függ. Nos, ha Bihari Ákos Ferdinándot nézem, akkor megnyugodhatok, mert jó kezekben lesz ez a jövő. Tisztán látja maga előtt a célt: egy letisztult borsor készítése, amely száraz furmintból, szamorodniból és aszúból áll. A terméklista elején jó minőségű, kiváló ár-érték arányú, a csúcán pedig magas minőségű borokkal, mondjuk a Szent Tamás dűlőből.

A gyökereket ki lehet szakítani, el lehet vágni, de mindig lesznek hajszálerék, amelyek megerősödnek, felszínre törnek, és új fát nevelnek. Ilyen Ákos is: még csak vékony kis fa, de már élvezhető gyümölcsökkel – néhány évtized múlva már talán ő lesz a mérce. Kíváncsi nekí, hogy így legyen.

THUMMERER PINCE

MAGYARORSZÁG LEGEREDMÉNYESEBB PINCÉSZETE

a 14. VinAgora Nemzetközi Borverseny 2013 és a XXXIV. Országos Borverseny 2013 eredményei alapján



CSALÁDI BIRTOK 100 hektár saját telepítésű szőlőterülettel az Egri Borvidéken. A pincészet és szőlőbirtok központja Noszvajon található. Az ültetvények 80%-a kék, 20%-a fehér szőlő. A kiegyenlített klímájú 4200 m²-es tufapince ideális körülményt biztosít a borok érleléséhez.

AZ ÉV BORTERMELOJE 1995 - DÍJ
Thummerer Vilmos 1995-ben elnyerte az Év Bortermelője díjat, gazdasága azóta is töretlenül fejlődik.

AZ ÉV PINCÉSZETE 2011 - DÍJ
A pincészet 2011-ben kapta meg az Év Pincészete díjat, jelezve az igényes, céltudatos munka folytonosságát.

BORTURIZMUS, VENDÉGLÁTÁS
A Thummerer család életében meghatározó szerepet tölt be a borturizmus, vendéglátás. Thummerer Éva borász és férje Bucsek András mesterszakács elhivatottságukkal magasra tették a mércét. Nagy figyelmet fordítanak az ételek minőségére, egyediségére, a borok-ételek harmóniájára.



A korábbi sikereket követően 2013-ban ismét remekelt a Thummerer Pince. Egyidejűleg lett a legeredményesebb bortermelője Magyarország egyetlen nemzetközileg akkreditált borversenyének a VinAgorának, és a XXXIV. Országos Borversenynek. Emellett 4 érmet hozott Bordeauxból a Challenge International du Vin versenyről. Thummerer Vilmos büszke helyi sikereire is. Övé a legjobb Egri Csillag, a legjobb Bikavér, a legjobb egri vörösből.

Thummerer Vilmos **NOSZVAJ**, Szomolyai út
Tel.: +36/36 463269 www.thummerer.hu
thummerer@thummerer-pince.hu



Nagy pezsgőteszt 2013

A Dunán inneni borvidékek pezsgőinek tesztelésével nagy fába vágtuk a fejszénket. Elméletben jól tudjuk, milyen a jó pezsgő: kiváló alapborból készül, a széndioxid selymes, apró buborékokkal éri el a hatását. A gond ott van, hogy – ellentétben mondjuk a borral – pezsgőt ritkábban tesztelünk, a tételek megítéléséhez szükséges rutinunk kialakulóban van. Az alábbi vakteszt eredményeit kezelje a Nyájas Olvasó ennek megfelelően. A pontszámok nem is annyira abszolút értékben (máskor letesztelt borokkal összehasonlítva), hanem relatíve, egymással összehasonlítva értelmezhetők.

A PEZSGÓKET TESZTELTÉK:

CSORJÁN BALÁZS – Debreceni Borozó

GRASSELLI NORBERT – Debreceni Borozó

KATICS GERGELY – Debreceni Borozó

KEREKES SÁNDOR – Debreceni Borozó

KOVÁCS PÁL – Debreceni Borozó

NÉMETI ATTILA VIKTOR – Debreceni Borozó

SZENT TAMÁS
SZŐLŐBIRTOK & PINCÉSZET
MÁD

KISHEGY
1,9 HEKTÁR / 2713 PALACK

90_{pont}



Szent Tamás

Kishegy 2010 Brut Naturelle

Aranyszín, apró szénsavgyöngyökkel: finom és állandó habzás. Birsalmás, töppedtszőlős illat. Kerek, extraktédes ízvilág, amely sós ásványossággal társul. Pezsgőn nem szokásunk elgondolkodni, de ezen muszáj.



Beszerezhető: hegykozi.hu, 6500

89_{pont}



Vincent

Tokaji Furmint Brut

Tiszta, halványsárga szín, intenzív pezsgés. Ízében nagyvilági jegyek érvényesülnek: kánkán, báli csók, sok gyümölcs és kulturált élesztő. Rongyázós, de néha erre is szükség van. Mi az, hogy...



Beszerezhető: garamvariszolobirtok.hu, 4300

88_{pont}



Vincent

Tokaji Furmint Demi Sec

Finom élesztő és gyümölcs az illatában. Íze vajás és sűrű: extrakt, melyet remekül kiegyeszt a maradék cukor. A CO2 hozza a tankönyvi selymes, lágy pezsgést. A kezdő és az értő pezsgőfogyasztók is értékelhetik.



Beszerezhető: garamvariszolobirtok.hu

86_{pont}



Orsolya

Olaszrizling Extra Brut

Halványsárga szín, vegetális illatok. Közepesen intenzív, finom savak, játékos buborék, mandulás karakter. Fogyasztását hölgyek báli cipőjéből ajánljuk.



Beszerezhető: bor-bolt.hu, 3810 Ft

86_{pont}



St.Andrea

Cuvée 2010 Extra Brut

Komplex, déligyümölcsös illat. Ízében visszafogott, elegáns, talán épp a markáns karakter hiányzik belőle. Finom habzás, kellemes utóíz, derű. Nem a harsány szilveszterek itala.



Beszerezhető: nincs még forgalomban

86_{pont}



Mezei

Chardonnay Sec

Muskotályos illat, finom élesztővel. Vegetális karakter, kellemes CO2. Szépen föllepített, jó ivású pezsgő, remek ár-érték aránnyal.



Beszerezhető: mezeipinceszeta.eu, 1400 Ft

84_{pont}



St.Andrea Kadarka 2010 Brut

Szép citromos szín, mézes-aszalt gyümölcsös illat. Ízben nem teljesíti az illat ígértét, erőteljesebbek a savak, az aszalt gyümölcs jegyek háttérbe húzódnak. A CO2 finom, apró buborékos.

Beszerezhető: nincs még forgalomban

Holdvölgy Pop-Upp Extra Brut

Édeskés-muskotályos illat. Íze fanyar, az illatában megismert muskotály túlaradóan jön, talán a kelleténél populárisabban. „Pucér nő, csillogás a mozi vásznon.”

Beszerezhető: moonvalleywines.com

Mezei Chardonnay Brut

Tiszta, áttetsző és zamatós alapbor, kellemes CO2. A korty vége kissé kesernyés és rövid is, de az összkép megnyerő.

Beszerezhető: mezeipinceszeta.eu, 1400 Ft

Mezei Doux

A főszerkesztő kisfia a csillogó buborékok láttán kedvet kapott a az édes pezsgő kóstolásához. Szerinte érett ringló az ízében, és valóban! Ezt nem lehet elég korán elkezdni! (Persze a kortyot kiköpte, ahogy édesapja is tette.)

Beszerezhető: mezeipinceszeta.eu, 1400 Ft

Mezei Rosé Sec

Lazac szín, visszafogott csipkebogyós illat. Ízben kissé édeskés: málna, kerek korty és szép CO2 – jó eséllyel a közönség kedvence volna.

Beszerezhető: mezeipinceszeta.eu, 1400 Ft

82_{pont}



Mezei Muscateller Demi Sec

Muskotályos illat, finoman kesernyés lefutás. Kacér ital. A férfiembernek túl édes, a nőknek túl száraz, de mégis itatja magát. Gyerekepezs-gő is lehetne, csak hát az alkohol...

Beszerezhető: mezeipinceszeta.eu, 1400 Ft

A végére engedjenek meg néhány személyes megjegyzést. Én nagyon szeretem a pezsgőt, és a mai teszt csak erősítette ilyen irányú függőségemet. Eddig, őszintén szólva, nem nagyon tudtam arról, hogy kiváló magyar pezsgők léteznének, a borszaküzletek jellemzően olasz és francia készítményeket kínálnak. Remélem, ez a közeljövőben megváltozik. A magam részéről egyébként nem csak szilveszterkor, hanem mondjuk májusban, számoca mellé is szoktam pezsgőt fogyasztani, a feleségemmel a fürdőkádban beszélgetve.

SZARKA PINCE
MÁDJUHAROS
2011

Keresem azt a bort...

...mely a jövő újító szellemének, a jövő fejlődésének záloga. Egyes termőhelyeknél, szőlőfajtáknál hajlamosak vagyunk azt gondolni, elértük a maximumot: „ezek a borok már világszínvonalúak, és bárhol megállják a helyüket”.

Tokajról hangzik ez el legtöbbször. S bár én magam is hiszem, hogy Tokaj gyakorlatilag a legnagyobb kincsünk ezen a világon, azzal is nap mint nap szembesülök, hogy rengeteg még a teendő, a kiforratlanság is a borvidék és a borok körül. Mindig van mit csiszolni, ami pont jó így.

Ehhez a munkához nagy szükség van az elődök tudása mellett az újabb generációk lendületére, a fiatal borászok innovatív következtetéseire is. Közéjük tartozik a Mádon egyre híresebb és mindenekelőtt egyre aktívabb Szarka Dénes is. A Pelle Pincénél végzett meggyőző borászati munkája mellett az idén Pannon Bormustra Champion-díjas, elképesztő gazdagságú 2009-es saját aszújával kapott reflektorfényt. Egyre jobban és jobban rászolgál a figyelmünkre.

Szarka Pince Juharos Furmint 2011

Fiatalos bor. Illatra púder, császárkörte, érett déli gyümölcsök (főleg banán) áradó és primer hangulata. A kortyban frissítő savak mellett egy kis alkohol adja meg a fő szívmokát. Filigrán, élénk bor mégis. Egyúttal élmentes és mindenütt simára csiszolt furmint. Tiszta íz, tiszta részletek. Lendületes, könnyed, finom és kedves bor, olyasféle, ami mindig jól esik. 1175 palack készült a 2200 tőkéből.

87 pont



PATRICIUS
TOKAJ

WWW.PATRICIUS.HU



Áldott, Békés
Ünnepeket és
Boldog Új Évet
kívánunk!



A bakator

Volt olyan időszak, amikor Magyarország, vagy ahogy akkor hívták, a Magyar Királyság Európa bornagy hatalmai közé tartozott. Több száz olyan szőlőfajtát műveltek, amelyek többségét ma már csak leírásokból, esetleg itt-ott megbúvó egy-két tőkérről ismerjük vagy ismerjük fel.

Szakemberek között is komoly viták folynak arról, hogy mi is lenne a magyar borászat számára az üdvöztető: behozni a világfajtákat, vagy visszatérni a világ által nem ismert, régi autochton fajtákhoz? Nos, ezt a vitát nem tudjuk eldönteni, és nem is akarjuk. Hál' Istennek vannak olyan borászok, akiket komolyan érdekelnek ezek a régi fajták és nem sajnálják a fáradságot a felkutatásukra, visszaörökítésükre, újbóli felélesztésükre.

E fajták közül talán az egyik leghíresebb az érmelléki bakator, amely a filoxeravész előtt viszonylag jól ismert és elterjedt fajta volt Erdélytől Badacsonyig. A Kis-Küküllő mentén a falvak szőlőhegyein még ma is meg lehet találni itt-ott egy-egy tőke bakatort, vagy ahogy ott hívják, bakart.

Ez a fajta egyike a legismertebb, kiváló ősi magyar szőlőfajtáknak. Elterjedését tekintve őshazájának az Érmelléket tekintik sokan, főleg az érmelléki borászok. Érdekes módon, napjainkban mégis vissza kell örökíteni a fajtát, mert az elmúlt évtizedekben vagy század-



Piros bakator



Tüdőszínű bakator

csi világkiállítás, ahova több évjárat borait is benevezte. Hitvallása szerint a bakatornak szüksége van a hosszú érlelési időre, 8–10, esetenként 15, vagy még több évre. Hogy bizonyítsa igazát gróf Zichy Ferenc a világkiállításra elvitte kilenc évjárata (az 1827-es, 1834-es, az 1858-as, az 1860-as, az 1862-es, az 1863-as, az 1866-os, az 1868-as és az 1869-es) borait, átfedve velük mintegy fél évszázadot. A siker nem maradt el, aminek hatásaként felállt a vincellériskola, amely kora egyik legmodernebb szőlészeti-borászati képzője volt.

Több fajtája közül leginkább három ismert: a fehér bakator, amely egyes vélemények szerint nem más, mint az ezerjő, a tüdőszínű bakator és a piros bakator, más néven váci, ménési rózsás, pirosbakar, piros váci.

A rendszerváltozás után több helyen is megkezdődött a visszatelepítés, szebb szóval a visszaörökítés. Talán a legismertebb Szeremley Huba tevékenysége volt ezek sorában.

ban(?) gyakorlatilag kihalt a borvidékről. Pedig a szakirodalom szerint innen származott át Badacsonyba vagy Erdélybe. Bár az érmellékiek eredetileg saját fajtának tartják, minden valószínűség szerint a nápolyi bacca d'oro – aranybogyó – fajta utódjáról van szó, amely a XVI. században kerülhetett hozzánk.

A bakator hírnevét egyértelműen gróf Zichy Ferencnek köszönheti, aki a bihariószegi vincellériskola felállításával nagy érdemeket szerzett hazánkban a modern borászati ipar beindításában. A gróf egyik kedvenc fajtája volt a bakator, amelynek termesztését kiválóan megtanulta, amire bizonyíték az 1873-as bé-

Az elmúlt években a bihariószegi szőlőhegyen is megtörtént az örökítés a Heit család jóvoltából, akik abaújtvárosi tőkékről gyűjtötték az oltványokat.

Nagy érdeklődéssel várjuk a fejleményeket, el is határoztuk, hogy lapunk figyelemmel kíséri a bakator fajta sorsát. Szeretnénk a jövőben időről-időre visszatérni a témára és tudósítani a helyzetről.

Szívesen adunk helyet minden, a fajtával kapcsolatos véleménynek, eredménynek, sztorinak, emlékeknek. Ha Ön, Kedves Olvasó szeretne erről velünk is értekezni, megteheti a Facebook oldalunkra belépve. Ígérem, hogy komolyan foglalkozunk a bejegyzéseikkel.

A Tokaji borvidéken a világörökségi értékek különleges figyelmet kapnak

A Tokaji Borvidék Szőlészeti és Borászati Kutatóintézet kapta a jogot, hogy felállítsa a borvidéki világörökségi gondnokságot. Az iroda 2013 szeptemberében kezdte meg működését. A Tokaj-hegyaljai Történelmi Borvidék és Kultúrtáj Világörökségi Gondnokság főbb feladatait és tevékenységi körét a 2011. évi LXXVII. Világörökségi törvény rögzíti.

A pontosabb munkához azonban szükséges egy kezelési terv, majd egy kezelési kézikönyv elkészítése. Ezek, a szakmailag precíz és borvidéki konszenzust tartalmazó anyagok jelenleg formálódnak és várhatóan 2014-re készülnek el. A borvidék komplexitása, és gyakran eltérő gondolkodású szereplői a közös értékeket csak úgy őrizhetik meg, ha konszenzusra jutnak bizonyos kérdésekben. Esélyt kap a borvidék, hogy az egyes megoldatlan problémák ügyében most, a világörökségi értékek megőrzése kapcsán azonos nevezőre jussanak az érdekeltek. A kezelési terv rendelet formájában jelenik majd meg, emiatt igen fontos, hogy a benne foglaltak egy széleskörű társadalmisítási folyamaton is átmenjenek.

A Tokaji borvidék 2002-ben kapta meg a világörökségi címet, a kultúrtáj kategóriában. Azóta sok fejlesztés és projekt jött létre, azonban vannak még teendők a borvidéken a világörökségi értékvédelem és a fejlesztés tekintetében. 2011. évi LXXVII. törvény rögzíti a világörökségi területek kezelési feladatait, a kezelési terv elkészítését és a világörökségi gondnokság feladatait, melynek 7. § (1) alapján a világörökségi területek kezelése – a kiemelkedő egyetemes érték, és az azt hordozó valamennyi anyagi és nem anyagi tényező megőrzése érdekében – kiterjed a világörökségi területek használatának, fejlesztésének, bemutatásának, illetve szükség szerinti helyreállításának biztosítására, továbbá a világörökségi területek megőrzésével és fenntartható mértékű használatával kapcsolatos tevékenységek összehangolására.

A törvény szerinti kezelés körébe tartozik különösen:

- a) a helyszínek tudományos alapú értékvizsgálatában, állapotának dokumentálásában, valamint a fenntartható használat adott helyszínre érvényes és a világörökségi kezelési tervben érvényesítendő kritériumainak kidolgozásában való részvétel;
- b) a világörökségi területek világörökségi kezelési terveinek kidolgozásában és felülvizsgálatában, az azzal kapcsolatos egyeztetések (az érintett tulajdonosokkal, önkormányzatokkal, a külön jogszabályban meghatározott tudományos, szakmai és társadalmi szervezetekkel) lefolytatásában való közreműködés;
- c) a világörökségi kezelési tervben foglaltak gyakorlati végrehajtásának az érintettek és érdekeltek körében történő megismertetésében való részvétel;
- d) a határon átnyúló világörökségi területek esetében együttműködés az érintett határon túli kezelő szervezetekkel;
- e) a világörökségi terület állapotának folyamatos követő-figyelése, az ezzel kapcsolatos intézkedések kezdeményezése, valamint a világörökségi kezelési terv végrehajtásához szükséges adatok gyűjtésében, elemzésében és a világörökségi kezelési terv teljesítéséhez szükséges lépések meghatározásában való részvétel;
- f) az érintett partnerekkel – köztük az alapszabályuk szerint kulturális örökség védelmével, illetve természeti értékek esetén a természetvédelemmel foglalkozó társadalmi szervezetekkel – folyamatosan együttműködve a világörökségi terület értékmegőrzésével és fejlesztésével kapcsolatos feladatok megvalósításának kezdeményezése, szervezése, előmozdítása, valamint
- g) a kultúraért felelős miniszter részére jelentés készítése a világörökségi terület állapotáról, különös tekintettel a világörökségi területet érintő minden olyan tevékenységre, amely kihat a világörökségi helyszín kiemelkedő egyetemes értékére.

A világörökségi gondnokság olyan, az adott világörökségi helyszín kiemelkedő egyetemes értékének jellegéhez kötődő tevékenységű, jogi személyiséggel rendelkező szervezet – így különösen költségvetési szerv, önkormányzat, egyházi jogi személy, társadalmi szervezet, alapítvány, nonprofit gazdasági társaság –, amelynek tevékenysége kiterjed a világörökségi értékek képviseletére, a kiemelkedő egyetemes érték védelmére, valamint működési területe magában foglalja a világörökségi területet vagy annak jelentős részét. A koordináló és menedzselési technikákat alkalmazó szervezeti egység egy irányba tereli és a megoldási javaslatok útjára viszi az egyes borvidéki szereplőket.

A korábbi szokástól eltérően, a gondnokságon keresztül lehet a jövőben az alulról jövő kezdeményezéseket a Forster Gyula Központhoz, illetve a minisztériumhoz eljuttatni. Ez nemcsak egy technikai megoldás, hanem arra is szolgál, hogy a gondnokság már egy borvidéki konszenzuson alapuló javaslatot alakít ki, amely formailag, jogilag is megfelel az elvárásoknak.

Az UNESCO-nak minden évben beszámolót kell készíteni, hogyan védi és fejleszti az adott térség a világörökségi értékeket. Ehhez rengeteget kell dolgozni, és minden szereplőnek közösségi munkát kell vállalnia. Meg kell oldani a kamionforgalom, a bányászat és a Natura-2000 területek kapcsán felmerült problémákat. Ezek mind kapcsolódnak a kezelési tervhez, a világörökséghez. A tevékenység során a gondnokság a belső borvidéki PR tevékenységen túl kötelessége országosan és nemzetközi szinten is népszerűsíteni a borvidék kiemelkedő értékeit. Ehhez azonban a borvidéken kell tisztázni több kérdést, és ki kell alakítani azt a kommunikációs rendszert, amely lehetőséget ad mindenki véleményének, javaslatának a befogadására, de figyelembe veszi a szakmai, jogi és közösségi kereteket.



Gondnokság: Tokaji Borvidék Szőlészeti és Borászati Kutatóintézet

Postacím: 3915 Tarcál, Könyves Kálmán út 54.

Gondnoksági Iroda: Tokaj-hegyaljai Történelmi Borvidék Kultúrtáj Világörökségi Gondnokság

Cím: 3910 Tokaj, Bethlen Gábor utca 12/A

Telefonszám: 47/352-043;

E-mail: tokajunesco@gmail.com

Hímesudvar Pincészet, Tokaj

Szerző: Várhelyi Péter

Ebben az évszakban mindig szép időt kívánunk, hiszen az jót tesz a szőlő érésének, a kirándulni vágyó emberek kedvének, lelkének egyaránt, és nem utolsósorban ez az egyik legjobb horgászdíszak is. És ha ez bejön, könnyen össze is csúsznak a szőlőhöz, a borhoz, a borturizmushoz és a halfogáshoz fűződő feladatok...



Szeptember

A hónap inkább a borturizmusról szól, hiszen a strandolásnak, vizeknek már nem kedvez az éjszakai lehűlés, az emberek ilyenkor már jobban fordulnak a túrázás, a Zemplén és a borvidékünk felé. Elkezdődnek a boros, pálinkás rendezvények is, szinte minden hegyaljai település megcsinálja a maga éves nagy fesztiválját, amelyek egyre jobbakké és népszerűbbek! Minden hónap második vasárnapján pedig egyre több inycencet vonz a Hegyalja Piac kistermelői kínálata a Disznókő Pincészetnél.

A birtokon egy sorköz fűkaszással kimerülnek a teendők, szépen érnek a bogyók, amit csak egy kicsit fog vissza a hónap végén érkező hűvösség. Kellemes a séta ilyenkor a rendezett sorok között, már érezni a szőlő illatát. Nekem ez már a szüret közeledtét jelzi. A pincében lassan berendezkedünk, elkészülnek a mustok fogadására váró tartályok.

Október

Az első hétvégén a borvidék talán legnagyobb tömegeket megmozgató Tokaj-hegyaljai Szüreti Napokra készülünk. Szombaton mozdulni sem lehet a főtérén, de ezt csak hallomásból tudjuk meg, mert ilyenkor mi sem tudunk kijönni a pincéből a sok vendégtől.

Az első szüreti napunkon, nyolcadikán gyönyörűen beérett sárga muskotályt szedünk a Malomfeli-dűlőből 23° mustfokkal, könnyű, késői szüretelésű édesbort tervezünk belőle. Termésünk feldolgozását ezen az éven is a Hétszőlő Szőlőbirtok minden igényt kielégítő eszközparkjával bonyolítjuk, régi, jól bevált csapat segítségével. Laci, Ádám, Gergő, Tibor, innen is köszönjük!

A hónap közepétől robbanásszerűen kezd aszúsodni a Zétánk, így meggyünk is minden nap tőkérről szedvegetni az elmúlt években ritkán látott tokaji kincset. A napi adagok szépen gyarapodnak a pincében, az első feldolgozás előtt hegybírói, borellenőri jegyzőkönyvezéssel veszik fel a mennyiségi és minőségi adatokat. A borászzkodásban is felgyorsulnak az események, a Furmint és egy kis Hárslevelű is hordókba kerül.

A hónap végén a Kövérszőlőt is bevonja a botrytis, töpörödik, zsugorodik, jó lenne egy kis langyos szél hozzá!

Igazi borászalom lett ez a hónap, reggeli pára, néhány kisebb eső, napfényes, meleg nappalok, végre egy jó aszús évszázat!

November

Finom, erjedési illatokkal teli a pince (mert a mustgáz nem szag-talan, csak a szén-dioxid). Már látjuk, hogy a szüret el fog tartani a hónap közepéig, mert az aszúzás sok időt igényel, annak el-lenére, hogy szinte csak morzsolni kell a töppedt szemeket a fürtről, hiszen közel 100%-ban beaszúsodtak a Kövérszőlő fürtjei is. A Zétán sem találunk már egyetlen zöld szemet sem.

Elkészül az évszázat első aszúja, délután egy közel 24°-os Furmint mustot öntünk a lábbal feltárt aszúszemekre, majd reggel préseljük is. A kóstolás tiszta, érett gyümölcsillatot és szép savakat mutat. Irány a hordó...

Tizenötödikén a második prés aszút is megtöltjük, reményeink szerint így egy 5 és egy erős 6 puttonyos is kijön az évből. Szép tétel Fordítást is készítünk sok vendégünk öröme, kóstolásához már csak 2 év türelem kell...

Időközben a Facebook-on „horgász-borász” csoport alakul, láthatólag fáradt már mindenki, tényleg jó lenne már egy kicsit szillőzni is...

December elsejétől téli nyitva tartásra rendezkedünk be, pénteken és szombaton nyitva vagyunk, de a hét többi napján is szívesen látjuk a borkedvelőket, csak egy bejelentkezést kérünk előző nap!

Ami e hasáboakat illeti: 2014-ben átadjuk a helyet egy másik borász-napnak, de mivel sokaknak – köztük nekünk is – megtetszett ez a borásznapló, mi folytatjuk a közösségi oldalunkon és a honlapunkon is!

Kollégáknak jó évszázatokat, borivóknak jó borokat kívánunk!

Bolyki Pincészet és Szőlőbirtok, Eger

Szerző: : Bolyki János

A szüreti munkák közül maga a szüret, ami a legközelebb áll az én szívemhez, de ezzel a napszámosok is így vannak. Az egész éves termést most lehet először kóstolni és talán most a legérzékenyebb a szőlő az időjárás viszontagságaira is. Nagyon izgalmas végigjárni a területeket és kóstolgatni a különböző alapanyagokat és elképzelni, milyen bor is válhat majd belőlük.



Szeptember

Minden évben a sauvignon blanc-al indítjuk a szüretet, ahol nem az alkoholra, a nagy struktúrára, hanem inkább a frissességre, üdőségre és ropogósságra törekszünk. A bogyóban rengeteg illat és aroma rejlik, ami nagyon finom savakkal párosul. A sauvignon blanc ültetvény mellett található a Középbérc dűlőben a hárslevelű, ami nagyon ígéretesnek tűnik. A sauvignon blanc-al ellentétben ezzel fejezzük be a szüretet, ezért kései mivolta miatt ennél a fajtánál a kóstolás még nem annyira élvezhető.

Átmegek szembe a merlot ültetvénybe és kóstolom a bogyót, érzem, hogy az idei termésből is kedves bor várható. Meglátogatom még a királyleánykát a Hajdúhegyen és a pinot noir-t a Síkhegyen. Mindketten szeretettel várnak és ízletes gyümölcscsel jutalmaznak a gondoskodást. Össze is áll a fejemben a szüreti munkarend. A sor a következő lesz: sauvignon blanc, pinot noir majd királyleányka.

Október

El is kezdődik a szüret, a tételek szépen erjednek, a szüreti napokat pedig egy Punnany Massif koncert töri meg. Bár nem az első koncert idén a Bolyki-völgyben, viszont az idei legsikeresebb. A koncertre nemcsak Egerből, hanem a környéki nagyvárosokból – Miskolc, Debrecen, Budapest –, de még Szlovákiából is érkeztek vendégek. Azt gondolom, ez nem csak a jó nevű fellépőnek köszönhető, hanem az egyedi helyszínnek és igényes megjelenésnek is. Már szépen telik a jövő évi rendezvénynap-

tár is – a koncertek mellett nyolc esküvői foglalással. Sok lány, mikor meglátja a régi kőfejtőben a szépen parkosított helyet a kicsit osztrák stílusban épült rendezvényteremmel, egyből elképzei, hogy fehér ruhát ölt, és itt mondja ki a boldogító igent.

Rendben haladunk tovább a szürettel, az épp aktuális fajtákkal, mint az oportó, blauburger és kékfrankos. A korábban szüretelt fajták szépen lassan erjednek. A beltartalmakat tekintve komoly borokat várok. A kékfrankos után rögtön szedjük a merlot-t és a cabernet franc-t is, mert nem szeretnék úgy járni, mint a tavalyi évben, amikor a cabernet franc-t nem sikerült kierjeszteni szárazra.

November

A hárslevelű az utolsó a sorban, amit három ütemben szüretelünk, a három különböző típusú bor érdekében. Új hordóban erjesztem őket. Rendkívül izgalmas megfigyelni, hogy a szüreti időpontok mekkora mértékben befolyásolják az erjedéskori aromatikusan fejlődést. Az elsőként szedett hárslevelű illatáról a sárgabarack, a második szüretről a nektarin, a harmadikról pedig a sárgadinnye jut eszembe.

Ilyenkor, november vége felé közeledve kivétel nélkül minden erjed, így meg sem próbáltam Márton napi újbort készíteni. Csak reménykedni merek, hogy az erjedés végeztével az idei évjáratból nem csak desszert borokkal tudjuk majd megörvendeztetni a Bolyki bor fogyasztóit.



Csillagoktól a cipősarokig

Pezsgőtörténet

„Nem tudok pezsgő nélkül élni! Győzelemnél megérdemlem, vereségnél szükségem van rá!” – mondta Napóleon. Nem ő volt az egyetlen, aki szívesen fogyasztotta a gyöngyöző italt. De kezdjük az elején...

„A csillagokat iszom”

Legenda szerint Dom Pérignon bencés szerzetes a pezsgő feltalálója. A 17–18. század fordulóján élő atya, karácsony közeledtével szeretne volna új borral meglepni rendtársait. Szüret óta hevert a pince mélyén egy új, még kierjedetlen cukrot tartalmazó borral megtöltött palack. Felbontotta, megkóstolta, nem vall-e szégyent vele. Ahogy nyelte a gyöngyöző bort, csodát érzett és látott, ekkor így kiáltott: „A csillagokat iszom!”

A palackban lévő bor ugyanis erjedésnek indult, mely során szén-dioxid keletkezett és épült be a borba. A megszületett ital pedig a pezsgő volt – így tartja a legenda. Ez persze nem valósulhatott volna meg, ha nincs segítségére egy olyan speciális üveg, mely ellenáll az erjedés során létrejött nagy nyomásnak. Sir R. Mansell angol tengernagy nevéhez köthető ez a találmány. A hajóépítés védelmében sikerült kijárnia, hogy I. Jakab rendeletileg tiltsa be az üvegolvasztó kemencék fával való fűtését, így az üvegipar kénytelen volt széntüzelésre áttérni. Ennek köszönhetően Angliában sötétzöld vagy fekete színű, vastag falú, nagy nyomást tűrő üvegpalackok készültek. Az hautvillier-i apátság pincéjében egy ilyen palackban forrt a bor.

Másik fontos kérdés a bor lezárása volt. Hiszen a pezsgő lényege a szén-dioxid megtartása. Pérignon atya honosította meg a paratölgy kérgéből, a parafából készült dugó használatát, amivel akaratlanul is megakadályozta, hogy a pezsgő lényegét adó buborékok elszökjenek a palackból. Később a palackokat agyaggal és zsineggel zárta le, még jobban megőrizve a buborékokat.

A pezsgőkészítés titkát nem sikerült sokáig az apátság falai között tartani. A gyöngyöző különlegességnek hamar híre ment és „koronázási borként” kezdték kínálni a reimsi székesegyházban tartott királyi koronázások alkalmával.

A pezsgő „feltalálásának” van persze tudományosabb magyarázata is.

Bizonyos fajta pezsgőborok már a 16. században is léteztek Franciaországban: a különböző erjedésű borokat összeházasítottak, s ez a kevert bor palackokba töltve újabb erjedési folyamaton ment át. Helyi borkereskedők, így Pommery et Greno, Moët et Chandon, Mercier, Cliquot már a 18. század derekától foglalkoztak pezsgőgyártással Reimsben, Épernayben, Châlons-sur-Marne-ban. Ezek a nevek ma is jól ismertek a pezsgőpiacon.

„Széchenyi lábai még az állásra sem valának alkalmasak”

Széchenyi István 1822-ben Franciaországba látogatott. Vele tartott fiatalkori jó barátja, a kiváló gazda és megfigyelő Wesselényi Miklós is. Március 13-án Épernayba érkeztek, ahol meglátogatták a Moët pezsgőgyárat. Így ír erről naplójában Wesselényi:

„M. Moët hazaérkezve nála ebédelénk. Nagyon jót ettük, de inni még sokkal jobbat ittunk. A tüzes Sillery secet, a vidító Ay Crémant, az édes Rosét és a csintalan mousseux-t élvezettel hajtogattuk le. Az egész asztaltársaság vidám vala, de két magyar nemes leginkább nekihevíülve, és legfőbb ideje volt hazamenni, mert odaérkezve, Széchenyi lábai még az állásra sem valának alkalmasak.”

Megemlékszik naplójában Széchenyi is az esetről, miszerint kellő figyelem nélkül kóstolván, kis híján az asztal alá esett. Wesselényi nemcsak az italozást, hanem a champagne-i pezsgőgyártás technológiáját is leírta. A mai klasszikus gyártási folyamattól leginkább abban különbözik a megfigyelt eljárás, hogy fagyasztási lehetőség hiányában a lerázott seprőt négyszer-hatszor ki kellett lövetni, hogy az ital megfelelően tiszta legyen.

Pozsony, a magyar pezsgőgyártás bölcsője

Balásházy János a pincegazdászatról 1856-ban megjelent könyvében néhány mondatot idéz a temesvári Gazdasági Lapok egyik 1852. évi számából: „Az annyira divatba jött Champagner nálunk még nem talált ugyan igazi vetélytársra, mert habár nem egy hegy terményéből sikerült már eddig is a Champagnerhez hasonló pezsgőt felmutatni, kielégítő eredményt mégis főleg azon kísérletekből remélhetünk, melyek Pozsonyban a magyar pezsgő készítése körül régebb idő óta léteznek.”

A magyar pezsgőgyártás bölcsője Pozsony volt. Az első hivatalosan nyilvántartott pezsgőgyárat Pozsonyban dr. Schönbauer Mihály és Fischer János alapította, melyet még abban az évben átvett az eredetileg a Champagne vidékéről származó ifjú francia katona, Johann Evangelist Hubert. A gyár fennállása alatt nagy sikereket ért el: az 1840-es években már 10 ezer palack pezsgőt állítottak elő. 1842-ben megnyílt Budapesten gróf Batthyány Lajos elnöksége és Kossuth Lajos igazgatósága alatt az első magyar iparkiallítás, melyen a Hubert pezsgője mint a „legnagyobbinak ítélt magyar pezsgő” az első díjat nyerte el. 1847-ben az ugyancsak Budapesten megrendezett kiállításon a céget aranyéremmel tüntették ki. Az 1867. évi párizsi világkiállításon nyert első díj megnyitotta az utat a külföldi értékesítés felé is. Legismertebb pezsgőmárkái a „Gentry Club” és a „City Sect” voltak.

A Hubert céget 1835-ben az „Echs és Társa” pezsgőgyára követte, ahol a hatvanas években az akkoriban híres Széchenyi pezsgő készült. A korabeli Vasárnapi Újság így emléti:

„E bor dicséretére el lehet mondani – saját tapasztalatból beszélünk –, hogy a honi pezsgő borok közül az első helyek egyikét foglalja el, kellemes ital, s miután jó bor szolgál alapjául vidító erővel is bír. Miután most nincs szokásban külföldi borokat inni, a hazai Széchenyi pezsgő igen jó helytartója fog lehetni nálunk a champagnei-nek. A palackokat igen szép czimkék díszítik, gróf Széchenyi czímerével...” Széchenyi azonban nemcsak a címerét adta a gyöngyöző, vidító italhoz, hanem elnevezését is. Hitel című munkájában elsőként nevezi a franciák híres champagneierét pezsgőnek.

1891-ben már öt pezsgőgyár volt Pozsonyban: a Hubert, Esch



és Társa, Berlin testvérek, Lenard és Laban, valamint Palugyay Jakab gyára. Az öt pezsgőgyár évente százezer palack pezsgőt állított elő, és ennek 90%-át exportálták.

Pesti pezsgők

Pesten az első pezsgőgyárat Hölle Márton vendéglős alapította 1852-ben a Józsefvárosi Pezsgőgyárban „Első Magyar Pezsgőbor- és Szikvízgyár Hölle J.M. Pesten” néven. Később borkereskedéssel és szikvízgyártással is foglalkozott. Legismertebb pezsgőmárkái a „Pannonia Sec”, a „Cristal Rosé”, valamint „Jokay Club Grand vin sec Hongrois” voltak.

Gráver Károly 1854-ben alapította a Fő utcában a Ludai Pezsgőgyárat, mely 1882-ig működött. Prükler Ignác nevéhez fűződik a harmadik pesti gyár (1864), melyet halála után fiai vezettek 1889-ig, amikor Prükler László Bernhardt Gyulával társult. 1897-ben Bernhardt lett az egyedüli tulajdonos. A gyár 1903-ig működött. Aradon 1862-ben alapított pezsgőgyárat Andrányi Kálmán, mely még a XX. század elején is működött.

A XIX. század végéhez közeledve egymás után nyíltak a pezsgőgyárak: Reinhardt és Társa, dr. Willibard Ludvig, Éder Mihály, Dubois és Társa, Eberhardt Antal alapították meg a gyáraikat szinte az egész országot körbe övezve. Pezsgő készítő üzemek a század végére megtalálhatóak voltak a korabeli híradás szerint „Pozsonyban, Budapesten, Budafokon, Budaörsön, Kolozsvárott, Nógrád-Berczellen, Pallinon (Nagy-Kanizsa mellett), Pécsen, Székesfehérvárott, Szlatinán (Verőcze-megye) és Velenczén”. A gyárak évi termelése elérte a 1,7 millió palackot.





A hazai pezsgőkészítés fénykorában – a századforduló és az első világháború között – egyes években Franciaország után Magyarország volt a világ második legnagyobb pezsgő-előállítója évi 4–5 milliós palackmennyiséggel.

Pezsgők központja: Budafok

A 19. század nyolcvanas éveiben alakult meg a hazai pezsgőkészítés központi intézménye.

Budafokot a világ egyik csodájának nevezték nemcsak szokatlan méretei miatt – a 6–8 m széles és 3–4 m magas szikla-pince rendszerhez kb. 30 kilométernyi hosszúság társult –, hanem mert a városban megtalálható volt mindaz, amelynek megnevezésében szerepel a bor szócska: bor, pezsgőbor, habzóbor, gyöngyözőbor, ürmösbor, borpárlat, borecet, borkósav, borolaj, borseprő, borosdugó, sósorszeszám.

Budafok igen alkalmas volt pezsgőkészítésre, mivel a környéken jelentős szőlőtermelés folyt, valamint a sziklába vájt hatalmas pincék, a főváros szomszédsága, a jó szállítási feltételek kedvező termelési és értékesítési lehetőséget teremtettek. A hatalmas fejlődés eredményeként 1887-ben Budafok elnyerte „A borok és pezsgők nemzetközi városa” címet.

A település első gyárát Törley József alapította, aki francia-német levelezőként, majd mint cégvezető egy reimsi pezsgőgyárban ismerkedett meg a pezsgőkészítéssel. 1882-ben francia szakemberekkel indította el üzemét. Termelése az első világháború végén elérte a kétmillió palackot.

A Törley gyár a századfordulóra az ország legkorszerűbb pezsgőgyára lett, a millenniumi kiállításon pedig már a „császári és királyi udvari szállítók” címet viselte. A rákövetkező évtizedekben a Törley híre és zamata eljutott Párizstól Amerikán át egészen Ausztráliáig, a gyár pedig 1910-re már elérte az évi kétmillió palackos termelést.

A pezsgő és a borpárlatok a hétköznapiakban

A rosszul kevert borok és a gyenge hazai italok sietették a pezsgőgyártás elterjedését. A Törley és a Littke család pezsgői tovább szélesítették a hazai alkoholfogyasztók táborát. Az addig különleges italnak számító és főúri, nagypolgári körökben fogyasztott pezsgő felkerült az éttermek, vendéglők itallapjaira. A középosztálybeli családok tagjai évente a nagyobb ünnepeken, összejöveteleken rendszeresen elfogyasztottak néhány pohár pezsgőt. A dzsentrik életéhez is hozzátartozott a pezsgőzés, különösen a katonatisztek gyakorolták. Ekkortájt terjedt el az a szokás, hogy a lelkes hódolók a népszerű színész nő cipőjéből itták a pezsgőt, nem törődve azzal, hogy a primadonna miként húzza vissza a lábára a topánkát. Az egyetemista és főiskolás ifjúság körében szintén elterjedt a pezsgő ivása – ha sikeres volt a vizsga, akkor azért, ha nem, akkor amiatt... A pezsgőzések színterei – új borfogyasztási helyszíneként – a mulatók, a bordélyok lettek.

A századfordulón egyre nagyobb számban nyíltak a cukrászdák, ahol a sütemények mellett különféle borpárlatok is szerepeltek az itallapon. A kezdeti idegenkedés hamar alábbhagyott, és a hölgyek körében nem számított bűnnek, ha valaki az édesség elfogyasztása előtt, vagy után kért egy kupica itókát.

Tudta?

A hagyomány úgy tartja, hogy ha drága, úri italt iszunk az újév első perceiben, a folytatás is gazdag, úri, fényűző lesz az elkövetkezendő évben.

Erre koccintsunk! BUÉK!





Grafika: Palotás Lehel

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

Nóri kérdez:

Mit mond el a boros címke, alias etiquette? Valóban tudunk belőle tájékozódni, vagy teljesen a termelőre van bízva, mi legyen rá írva? Néhány címke igazán tetszetős – ez mond valamit a borról vagy csupán marketingfogás?

Aki válaszol: Grasselli Norbert

A borcímke előírásait Magyarországon a magyar és az Európai Unió törvények szabályozzák. A legtöbb információt a minőségi palackos borok címkéje tartalmazza, ezért a továbbiakban ezt fejtegetem. Vannak kötelező és „szabadon választható” elemek.

Kötelező a termékkategória (pl. bor), az alkoholtartalom, az úrtartalom, a származási ország, az eredet-megjelölés, a palackozó/termelő/forgalmazó, a cukortartalom és a tételes szám megjelenítése. Viszonylag új előírás, hogy fel kell tüntetni az allergéneket (allergiákat okozó anyagokat) a címkén. A bor esetében csak a szulfitot, vagyis a kén-dioxidot kell ráírni a hátcímkére.

A választható jelölések közé tartozik az évjárat, a szőlőfajta neve, a cukortartalom és az előállítási eljárásra vonatkozó kifejezések (pl. bar-

rique, jégbor, muzeális bor, stb.), és palackozási helyre vonatkozó megjelölés. Egy külföldi bor címkéjét természetesen nehezebb értelmezni, hiszen más előírások, esetleg más szokások alakítják a feliratokat.

Természetesen a marketing, a design egy borcímkenél nagyon fontos, hiszen ez az, ami első alkalommal megfogja a borfogyasztót. A borosüveg önmagában is lehet kitűnő jelzés, gondoljunk csak a különleges formájú tokaji üvegre. A kapszula (a dugót lezáró fém vagy műanyag fólia) színének, kialakításának is illeszkednie kell a címkéhez. A design lehet tradicionális, újszerű vagy minimalista, de mindenképpen fontos, hogy egységes legyen és illeszkedjen az üvegben lévő borhoz is.

Végül ne felejtsük a klasszikusokat: Jó bornak is kell a cégér!

A német sör

Sorozatunk előző részeiben a sörrel általánosságban írtunk, illetve a legkiválóbb cseh italokat mutattuk be. Most a kedves olvasót terelnénk tovább a német régió irányába, a legfontosabb német sörfajták ismertetésével. Olyan sörök, sörfajták bemutatása következik, amelyek többnyire hazánkban is kaphatóak a nagyobb üzletekben, és nem kerülnek egy vagyonba.

Németországban már a középkor óta főznek söröket. Ki ne ismerné az egyik legősibb élelmiszeripari törvényt, a német tisztasági törvényt (Deutsches Reinheitsgebot) amely 1516-ban kimondta, hogy a sör három alapanyagból állhat – víz, árpamaláta és komló. (Az élesztőt ekkor még nem említették, mivel azt Louis Pasteur csak az 1800-as években fedezte fel.) A törvény bevezetésével IV. Vilmos bajor hercegnek kettős célja volt: egyrészt monopolizálta a búzasör főzésének jogát – mivel hercegi sörfőzdéjét, a Hofbräuhaust felmentette saját törvénye alól –, másrészt biztosította, hogy a bajor sörök garantáltan tiszták maradjanak. A törvény annyira jól sikerült, hogy az évszázadok alatt a többi német hercegség és választófejedelemség is átvette. Napjainkban már felváltotta más, modernbb élelmiszeripari törvény, de a hagyománytisztelő németek – például a belgákkal ellentétben – továbbra is idegenkednek a különböző gyümölcsös, fűszeres, ízesített söritaloktól.

Németországban található az egy főre eső legtöbb sörfőzde, több mint 1300 helyen állítanak elő sört. Bár a németek fejenkénti éves 110 literes sörfogyasztásával csak a dobogó harmadik fokára érnek fel, viszont ha csak Bajorországot nézzük, ők magasan verik a mezőnyt – a bórndrágosok évente fejenként több mint 240 liter sört gurítanak le. Az Oktoberfest minden év szeptemberének utolsó előtti szombatján kezdődik és 16 napig tartó bódulatot garantál. Csak a hat történelmi müncheni sörfőzde (Paulaner, Hacker-Pschorr, Hofbräu, Augustiner, Spaten és a Löwenbräu) kap engedélyt arra, hogy (számukra) jó áron mérjék az egy literes korsókat, amiket Bajorföldön maísnak neveznek. Az ötmillió liter sör hagyományosan csak egyfajta lehet: a meglepő módon Oktoberfestnek nevezett sör némileg erősebb és komlósbabb, mint a hagyományos müncheni világos sör, a Helles.

Bajorországban évszázados hagyománya van a már említett búzasörnek, amelyet ott Weizennek vagy Weissbiernek hívnak. Ehhez a sörtípushoz 50 % búza- és 50 % árpamalátát használnak fel. Íze többnyire fűszeres, a komló alig-alig érezhető. Ezen sörök felsőerjesztésűek, általában egy kevés friss élesztővel palackozzák az utóerjedés érdekében (Hefe Weizen), de találhatunk teljesen szűrt fajtát is (Kristall). Napjainkban alakult ki tévesen az a szokás, hogy sokan citrommal fogyasztják. Ennek a sörnek a leghíresebb képviselői az Erdinger, az Edelweiss, a Schneider Weisse. Érdekesség a dunkelweiss, amely olyan búzasör, amely égetett malátát tartalmaz – emiatt a sötét szín.

Északabbra haladva, az egykori középkori Franken tartományban (a mai Nürnberg, Bamberg, Würzburg környékén) találhatjuk a számunkra első kóstolásra igen szokatlan Rauchbier, amely a malátának a tűz feletti aszalása miatt kapja füstös ízét. Talán egy füstölt, folyékony húsvéti sonkára hasonlít legjobban az íze, ha lehetőségünk nyílik, érdekességképpen mindenképpen kóstoljuk meg. Exportra nagyon kevés jut, nagy részét szerencsére Németországban el is fogyasztják.

A Bock sör a XIII–XIV. században született, Alsó-Szászországban. Nevét Einbeck városáról kapta, ahol nagy hagyomány volt a sörfőzés. (Valószínűleg eredeti neve Beck volt, csak a bajor akcentus változtatta Bock-ká.) A környéken erősen malátázott, magas alkoholtartalmú sötét italokat főztek, melyek aztán a kereskedelmi utak közelsége miatt Németország minden szegletébe eljutottak. A dupla főzésű bak sörök –ator végződésűek kapnak, ilyenek például Paulaner Salvator, Spaten Optimator, Ayinger Celebrator.

Észak-Rajna–Vesztfália nem kevesebb, mint három különleges sörfajtával rendelkezik. A kölsch típusú sört csak Kölnben és környékén lehet hivatalosan főzni. A mindig szigorúan két decis poharakból felszolgált, könnyű felsőerjesztésű ital alkoholtartalma 5 % körüli, szénsavmennyisége jelentős, ízében inkább a maláta dominál. A

24 sörfőzde közül, akik jogosultak kölsch típusú sört előállítani és forgalmazni, a legjelentősebb a Früh Kölsch. A Düsseldorfban főzött alt bár nagyon hasonlít az angol félbarna ale sörökre, nevét nem erről kapta, hanem hogy úgynevezett régi módszerrel, hagyományos alsóerjesztésű technikával van erjesztve. A leginkább ismert alt sört a Diebels gyártja. Szintén ebből a tartományból való a dortmunder, amely egy világos, alsóerjesztésű, általában 5 %-os alkoholtartalmú sör, alacsony szén-dioxid és komlótartalommal. A dortmundi szén- és acélipari munkások kedvenc itala



volt, amely akkora hírnévre tett szert az 1800-as évek közepén, hogy szerte a világban forgalmazták, aminek köszönhető a megítélt Dortmund Export név. A DAB a legjelentősebb sörgyár, mely dortmundert készít.

A német sörök bemutatása nem lehet teljes a legnagyobb mennyiségben fogyasztott pils típus említése nélkül, hiszen az ország sörtermelésének 60 %-át ez a fajta adja. Ízében, jellegében, illatában az etalonnak számító cseh pilseni söröket próbálják utánozni, immár több mint százötven éve. Világos színű, alsóerjesztésű sörök, magas alkoholtartalommal, jelentős komló ízzel. A német pilsek keserősége elég széles skálán mozog, mivel a gyárak legtöbbször olyan komlókat használnak, amelyeket a közelből tud beszerezni. Legnagyobb pils előállítók a mennyiségi vagy minőségi sorrendet nem figyelembe véve: Krombacher, Warsteiner, Veltins, Jever, Beck's, Bitburger, Radeberger, Wernesgrüner. Ezek közül hazánk boltjaiban is gyakran megtalálhatóak némely termékek, azonban a német söröket nem szabad a Magyarországon licensz után gyártott italok alapján megítélni, mert ezek a sörök sokszor nem érik el német társaik minőségét.

Törekedjünk az eredeti, Németföldön gyártott serek beszerzésére, ha igazán finomat szeretnénk fogyasztani. És akkor, ahogy a bajorok mondanák: Prost, dass d'Gurgl net verrost't!

Igyunk akkor, nehogy kiszáradjon a torkunk...

PEZSGŐS KACSACOMB

Hozzávalók 4 főre:
4 kacsacomb,
só és frissen őrölt bors,
2 dl száraz pezsgő

A megtisztított, alaposan sózott, borsozott kacsa combokat egy magasabb falú tepsibe helyezzük, hozzáadjuk a pezsgőt, alufóliával lefedjük és 180 Celsius fokos sütőben addig sütjük, míg puhák nem lesznek (kb. 2 óra). Levesszük a fóliát, emeljük a hőmérsékletet 220 C fokra és a szaftjával (saját zsírával) gyakran locsolva szép pirosra sütjük.



HAL PEZSGŐMÁRTÁSSAL



Hozzávalók 4 főre:
 4 szelet halfilé (pld. harcsa),
 2 dl száraz pezsgő,
 fél dl olívaolaj,
 2 db finomra vágott salotta hagyma,
 2 evőkanál pezsgőecet,
 6 dkg vaj,
 jó minőségű tengeri só,
 frissen őrölt fekete bors,
 1 evőkanál összevágott snidling,
 1 evőkanál frissen összevágott petrezselyem

Elkészítjük a pácot: összekeverünk 2 dl pezsgőt fél dl olívaolajjal, és az aprított salottával. Tekerünk bele borsot, beletesszük a halfiléket és letakarva, szobahőmérsékleten, 30 percig pácoljuk, azután lecsöpögtetjük a halszeleteket és egy forró serpenyőben, 1–2 evőkanálnyi olívaolajon, oldalanként 3 perc alatt megsütjük a halat, majd tálalásig melegen tartjuk. Közben a pácléből elkészítjük a mártást: hozzáadjuk a pezsgőecetet és úgy 15 percig lassan forraljuk, majd apránként beletesszük a jégheged, felkockázott vaját, mindig kivárva, hogy az előző adag elolvadjon. Sóval, borssal ízesítjük. Tálaláskor a szószt a halra kanalazzuk és zöldsalátával körítve tálaljuk.

PEZSGÓS RIZOTTÓ RADICCHIOVAL

Hozzávalók 4 főre:
 40 dkg rizottó rizs (pld. carnaroli),
 fél üveg száraz (rozé) pezsgő,
 1 fej radicchio saláta,
 egy kis darab póré,
 10 deka vaj,
 0,5 liter kész húsleves (alaplé),
 5 dkg frissen reszelt parmezán,
 só és frissen őrölt bors

Tálba tesszük a rizst, ráöntünk annyi pezsgőt, amennyi bőven ellepi és egy órán át állni hagyjuk.

Egy jókora serpenyőben (e célra a rézserpenyő felel meg leginkább), a vaj felén megdinszteljük az aprított radicchiót és felkarikázott póré. A pezsgőben áztatott rizst leszűrjük és betesszük a serpenyőben várakozó alapra, szárazon kevergetjük egy percig. Hozzáöntjük és sisteregve elfőzzük a pezsgót, amiben a rizs ázott, majd fokozatosan, merőkanalanként hozzáadjuk a forró alaplé és időnként megkevergetve, kb. 18–20 perc alatt készre főzzük (akkor jó, ha a rizsszemek közepe még „al dente”). Ha kész, elzárjuk alatta a tüzet, borsot darálunk bele, belekeverjük a maradék vaját és a frissen reszelt parmezánt. Ha szükséges, sózzuk, meglocsoljuk még egy-két evőkanál pezsgóval, összekeverjük és tálaljuk.



Magyar Borok Bálja a Winelovers szervezésében

Új köntösben a Gál Tibor Emlékdíj



Exkluzív környezet

A Magyar Borok Bálja 2006-ban egyszeri eseményként született meg, a borkedvelő bál közönség és a boros közélet azonban olyannyira megkedvelte az egyedi koncepció által lezajlott elegáns eseményt, hogy újra és újra életre hívta azt. Idén kilencedik alkalommal kerül összeállításra a menü, alakul ki a zenei betétekkel tarkított műsormenet, a szervezők azonban már most tervezik a 2015-ös bál jubileumi programját.

A bál helyszínéül szolgáló Boscolo New York Palota ad otthont ma annak a kávéháznak, amelyben a legendás irodalmi folyóirat, a Nyugat törzsszasztalt tartott fent. Az 1894-ben megnyitott New York Kávéház karzatán szerkesztette Osvát Ernő, Kosztolányi Dezső, Szép Ernő és Babits Mihály a lapot.

2014. február 22-én immár kilencedik alkalommal kerül megrendezésre a Boscolo New York Palotában a Magyar Borok Bálja, a budapesti bál szezon meghatározó eseménye. Az est előkészítését és lebonyolítását az idei évtől új csapat, a Winelovers vette át, akik további prémium boros rendezvények és projektek lebonyolításával is foglalkoznak, közöttük a közelmúltban lezajlott Olaszrizling Októberrel. A szervezők a Magyar Borok Bálja kapcsán fontosnak tartják a már kialakult tradíciókhoz való hűséget, ugyanakkor hangsúlyt fektetnek az esemény több ponton történő megújítására annak érdekében, hogy mind a bálra ellátogató közönségnek, mind a hazai borszakmának többlet nyújthassanak.

Winelovers

A hazai borkedvelő közönség elsőként az Olaszrizling Október kapcsán találkozhatott a Winelovers névvel, amely tulajdonképpen a Borásvetület.hu és a Vínóport.hu boros online magazinokat üzemeltető Trinety Media rendezvényszervező csapata. A Winelovers olyan események megvalósítását tűzte ki célul, amelyek egyrészt magas színvonalon szolgálják ki a tudásuk elmélyítése érdekében tematikus kóstolók iránt érdeklődő borkedvelőket, másrészt megfelelő üzleti közeget teremtenek a sommelier-k és a borkereskedők számára. A Winelovers ezen túlmenően a hazai pincészetek piaci pozíciójának javítását is szem előtt tartja, példaként említve a fentebb hivatkozott Olaszrizling Októbert vagy a jövőre debütáló Kékfrankos MOST!-ot, ahol az ország két legnagyobb területen termesztett szőlőfajtája kerül fókuszpontba.

Megújul a Magyar Borok Bálja

E koncepcióhoz kapcsolódik az a Magyar Borok Báljához kötődő újdonság, amely szerint az ötfogásos menühöz összeállított borsor olyan tételeket, szőlőfajtákat vonultat fel, amelyek mennyiségükben és minőségükben egyaránt meghatározónak számítanak a hazai borkínálatban. Az est folyamán a poharakba kerül majd tradicionális készítésű pezsgő, olaszrizling, furmint, kékfrankos, nemzetközi fajtákon alapuló nagy vörös házasítás, valamint tokaji aszú is. E bortípusok a tervek szerint évről évre visszatérnek majd, ezek mellett azonban minden bálon megjelenik egy vendégbor is. 2014-ben ezt a szerepet az egri csillag, az egri bikavér párjaként létrehozott fehér házasítás tölti majd be.



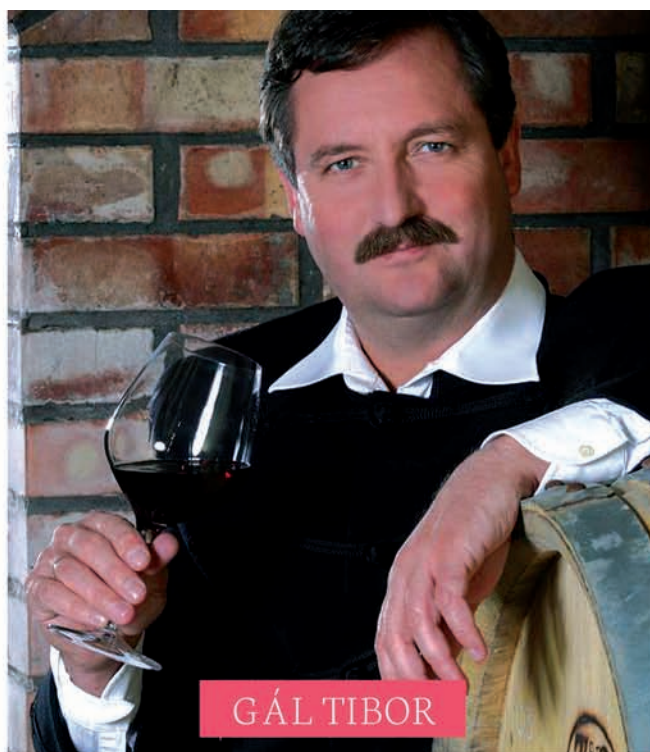
Gál Tibor Emlékdíj

Az est egyik fő attrakciójának számít a nagyközönség figyelmét is élvező Gál Tibor Emlékdíj, amely immár 2006 óta kerül átadásra. A bál szervezői ifjabb Gál Tiborral és családjával egyeztetve úgy döntöttek, megújítják az elismerés odaítélésének koncepcióját annak érdekében, hogy az még inkább segítse a hazai borászok fejlődését.

Szavazz 2014 legtehetségesebb borászára!

A jelöltekre való szavazás lehetősége mindenki előtt nyitva áll 2014. január 1-je és február 15-e között a www.borbal.hu oldalon keresztül. Hogy a zsűri döntése alapján az öt legtöbb szavazatot kapott szakemberből ki kapja meg a tanulmányi ösztöndíjjal és hirdetési csomaggal is járó Gál Tibor Emlékdíjat, az a Magyar Borok Bálján derül ki.

Egyre több az általános ismertségnek örvendő magyar pincészet, mellettük azonban sok olyan tehetség dolgozik országszerte, akikre eddig nem figyelt fel a nagyközönség. Ezért a Gál család az Év Bortermelője cím birtokosaként olyan országosan elismert borászokat kér fel arra, hogy ajánljanak a borkedvelők figyelmébe a borrégiójukban dolgozó, de tágabb fogyasztói kör



számára egyelőre kevésbé ismert borászokat, akik már maguk is rendelkeznek a borászat Kossuth-díjaként aposztrofált kitüntetéssel.

További infók: www.borbal.hu

Németh Richard

A Magyar Borok Bálja borsora 2014-ben

Az est ötfogásos, borok által ihletett menüsorát Wolf András, a Salon Étterem séfje állítja össze és készíti el, akit a Gault & Millau Magyarország 2014-es étteremkalauza az év konyhafőnökének választott.

Garamvári Szőlőbirtok – Vincent Evolution Rosé és Tokaji Furmint Brut
(Balatonboglári és Tokaji borvidék)

Gál Tibor – Egri Csillag 2012
(Egri borvidék)

Szent Tamás – Mád Furmint 2012/2013
(Tokaji borvidék)

Szeremley Birtok – Badacsonyi Olaszrizling 2012
(Badacsonyi borvidék)

Egri Korona Borház – Selection Egri Bikavér 2008
(Egri borvidék)

Malatinszky Szőlőbirtok – Malatinszky Noblesse Cabernet Franc 2008
(Villányi borvidék)
Decanter World Wine Awards 2013 Aranyérem

Liskay Pincészet – Liskay Cuvée 2008
(Balaton-felvidéki borvidék)
Pannon Bormustra 2012 vörös csúcsbor

A borsor tovább bővül!

PROGRAMAJÁNLO

Darin Sándor – www.borutazo.hu összeállítása

ADVENTI NYITOTT PINCE NAPOK

Dátum: 2013. december 13–15.

Helyszín: Pincefalu

Cím: 6344 Hajós, Hajósi u.

Program:

Újbor kóstoló több mint 40 pincében 200 féle borból, ráadásként karácsonyi kézműves vásár a présházakban. Belépő: 2000 forint
Bővebb információ: facebook.com/vintegro

SZENT JÁNOS NAPI BORÁLDÁS

Dátum: 2013. december 27., péntek

Helyszín: Prímás Pince

Cím: 2500 Esztergom, Szent István tér 4.

Program:

A Szent János Napi Boráldás köré szerveznek programot az esztergomi Prímás Pincében. 10 órakor a Bazilikában történik a borok megáldása. Ezt követően, fél 11-től a Bazilika környezetében fekvő Prímás Pince Borkulturális Központban tartják a borászok találkozóját.
www.primaspince.hu

XIII. EGRI BORSZALON EGRI – EGRI CSILLAGOK BORSZALON

Dátum: 2013. december 29., vasárnap

Időpont: 17–22 óra

Helyszín: Hotel Eger

Cím: 3300 Eger, Szálloda út 1.

EGRI
CSILLAGOK
BORSZALON

30 BORÁSZ
60 BOR

1552-ES TÖRÖK ÉS MAGYAR STÍLUS

HOTEL EGER, EGER, SZÁLLODA ÚT 1. DEC. 29. 17-22-IG
BELÉPŐ: 6000 FT ELŐVÉTELLEN: 5000 FT
BORSZALON AFTER: 22-TŐL
LIGET MULATÓ (BELÉPÉS INGYENES)

Program:

Az esemény fő szereplői természetesen a borok. Az idén 30 borászat 60 borával jelenik meg a rendezvényen. Gál Tibor borász kezdeményezése nyomán immár 13 éve minden decemberben összegyűlnek az ország legnevesebb borászai, hogy boraikat a közönség és a szakma elé tárják. Jó hangulatú bál keretében a résztvevőknek lehetőségük nyílik megkóstolni a legjobb magyar borokat.

A 13. Borszalón az Egri Csillagok Borszalón fantázianevet kapta. Ennek megfelelően a borszalón és az követő bál az 1552-es török magyar stílus jegyeit viseli majd.
Belépő: 6000 Ft/fő (elővételben: 5000 Ft/fő)

SZILVESZTER A POLGÁR BORTREZOR PINCÉBEN

Dátum: 2013. december 31., kedd – 2014. január 1., szerda

Időpont: 20 órától

Helyszín: Polgár Pincészet, Panzió és Étterem

Cím: 7773 Villány, Hunyadi u. 19.

Bővebb információ, csomagajánlatok és jelentkezés: polgarpince.hu

PINCÉRŐL PINCÉRE VARIÁCIÓK VINCÉRE 2014

Dátum: 2014. január 18., szombat

Időpont: 18 órától

Helyszín: több pincészetnél a Villányi borvidék településein (Villány, Palkonya, Villánykövesd, Kisjakabfalva, Nagyharsány, Kisharsány)



Program:

Régi szokás, hogy a szőlősgazdák Vince-nap időjárásából és a metszett „Vince vesszők” állapotából jósolják a szüret gazdagságát. E napon egyik pincéből a másikba járva áldomásoztak, kóstolták egymás borait. A tőkékre Isten áldását kérték, s a biztonság kedvéért még babonás fortélyokat is bevetettek, a természet iránymutatásait követve.

„Ha szent Vintze napja fénylik, megtelik a pince, és sok jó bort várhatni”. A napsugár igazi áldás, segítségével megcsordul a jég és telik a pince.

Bővebb információ: villanyiborvidek.hu

JACKFALL BORVACSORA A PLATÁN HOTELBEN

Dátum: 2014. február 8., szombat

Időpont: 19 órától

Helyszín: Hotel Platán****

Cím: 4030 Debrecen, Somlyai u. 10.

Program:

2014-ben is folytatódik a sikeres Platán Borvacsorák sorozata. Az új évben elsőként Villányból a Jackfall Pincészet mutatkozik be boraival. Szokás szerint 5 bor és 5 fogás párosítását élvezhetik a vendégek. A borsor a következő lesz: Rózsabimbó Rosé 2013 (köszöntő bor), Chardonnay 2011, Tótágas 2010, Cabernet Franc 2009, Grand 2007, Pillangó 2007.

Bővebb információ: platanhotel.eu

Jelentkezés: Sebestyén Csaba

Telefon: +36 (30) 904-6236

MAGYAR BOROK BÁLJA

Dátum: 2014. február 22., szombat

Időpont: 18 órától

Helyszín: Boscolo New York Palota

Cím: 1073 Budapest, Erzsébet körút 9.

Program:

Immáron kilencedik alkalommal várja vendégeit a Magyar Borok Bálja. Az ötfogásos menühöz összeállított borsor olyan tételeket, szőlőfajtákat vonultat fel, amelyek menyniségükben és minőségükben egyaránt meghatározónak számítanak a hazai borkínálatban. Az est egyik fő attrakciójának számít a Gál Tibor Emlékdíj átadása. Belépő: 50 ezer Ft + ÁFA/fő. Az ár tartalmazza a welcome drink-et, az ötfogásos exkluzív bál vacsorát, a bál programon való részvételt, a vacsora utáni korlátlan ital- és ételfogyasztást a bálterem kétszintes előterében, a kaszinó használatát.

Bővebb információ: borbal.hu



P L E A S U R E O F P U R I T Y

A termőhely és az évjárat vezette tiszta ízek; a furmint gyümölcsössége, frissessége, az aszúszemeknek köszönhető gazdagság és mélység tökéletes egyensúlya.

www.disznoko.hu | Tel.: +36 47 569 410 | disznoko@disznoko.hu

Kedves Olvasóink!

Szeretnénk megköszönni egész éves figyelmüket, támogatásukat, észrevételeiket és kritikáikat. A szerkesztőségünk nevében az alábbi novellával kívánok Áldott Karácsonyt és Boldog Új Évet! Kívánom továbbá, hogy a hétköznapi rohanása, feszültsége és felületessége mellett találják meg, és élvezzék ki azokat a pillanatokat, melyekért érdemes élni. A bor is és a szerelem is ilyen pillanatokkal ajándékozhat meg minket, akárcsak főhősünket az alábbi novellában.

A pohár bor

A pohár vörös bor ott állt az asztal sarkánál. Fáradtan ült mellette és nézte a szép, áttetsző, kicsit barnás, vörös színű bort. Nem is a bort nézte, csak úgy bambult, az agya teljesen üres volt. Most belenézett a pohárba, de rögtön vissza is hőkölt. Egy ismeretlen, haragos szempár tekintett vissza rá a tükrös borfelületről.

Megrázta a fejét, mint aki most ébred. A bárpultra pillantott, a palackra. A címkét nézte: „Csakegyszóval”. Megrándult, mint akit áram üt meg: „Csak egy szóval mondd, és meggyógyul az én lelkem!” – jutott eszébe a gyerekkorában tanult imádság.

Az egész káprázat tegnap kezdődött. Délután a városban összefutott egy rég nem látott barátjával. Jót beszélgettek, aztán elfogadta a kártyaparti meghívást. Hogyne fogadta volna el, amikor a régi haverokkal találkozhatott. Kártyázni nem szeretett, nem is tudott, de csak rögzíttek, beszélgettek és boroztak. Tulajdonképpen a borozáson volt a hangsúly, a kártya csak a fedőtevékenység volt. Gábor nem volt nagy borszakértő, ritkán ivott, de szerette a jó borokat, tartott is néhány palackot otthon. A munkája miatt sokat volt úton, és ugyebár a zéró tolerancia...

A fiúk, nos, a fiúk viszont igazi borszakértők. Mindent vágta, ami a borokkal kapcsolatos. Ilyen pince, olyan technológia, amilyen borvidék, csak úgy röpködtek a Gábor számára ismeretlen szavak. A bor viszont jó is volt, meg sok is. Persze, ezt akkor nem vette észre. Nagyon jó borok voltak, szépen felépített borsorral. Először pár palack fehér illatos, friss boroscska, csak úgy melegítésnek, aztán egy kis rozé. Persze, közben ment a kártyaparti, de szinte senki nem figyelt oda. Néha a parti közepén bedobták a lapokat és újat kezdtek, de ezen sem tört ki vita. Azon bezzeg igen, hogy mi legyen a következő bor.

Na, szóval mire a testes vörösökhöz értek, már hajnali egy is elmúlt. Gábor már nem is emlékezett, hogy mi is volt az utolsó bor, sőt tulajdon-

képpen arra sem emlékszik, hogy került haza és az ágyba. Anna biztosan megharagudott rá, amiért a telefonját lehalkította és nem látta, hogy a felesége legalább ötször kereste.

Rosszul aludt, jobban mondván elaludta az ébresztőt, nem hallotta meg, de azt sem, hogy Anna elment dolgozni. Alig bírta kinyitni a szemét, a feje majd szétrepedt. Egyértelmű volt Gábor számára is, hogy iszonyatosan másnapos. Persze, mert csak bort vedelt, vizet már nem ivott hozzá.

Nagy küzdelem árán kinyitotta a szemét, az órára pillantott és nyomban felébredt. Elmúlt nyolc óra és 9-kor Tokajban van tárgyalási időpontja. Na, ebből sem lesz már semmi. Gyors telefon, halasztáskérés, fürdés, kocsi.

Mit mondjunk, amilyen pocsekül indult, úgy is folytatódott a nap. A tárgyalásról a halasztás ellenére is elkésett, rossz helyen parkolt, ott volt a piros zacskó a szélvédőn, hazafelé az úton először egy baleset miatt állt vagy másfél órát a dugóban, aztán meg jött a defekt. Mint kiderült, ez volt a kisebbik baj, mert pótkerék volt, de a kerékanyakulcs... arról jobb nem beszélni, mert kerékanyát kicsavarni nem lehetett.

Persze, mire hazaért, Anna már nem volt otthon, elment a tornára. Mérge-sen vágta a sarokba a táskáját, rúgta le a cipőt a lábáról, a nyakkendő sem jár jobban, majdnem kettétépte. Dühösen rohant le a pincébe és kapott le egy üveg bort a polcra. Meg sem nézte, hogy mit fog meg, azt sem tudta volna megmondani, hogy miért épp azt bort kapta ki.

Csak most, hogy ránézett a palackra. Döbbenet nézte a palackot, nem tudta levenni róla a szemét.

Csak egy szóval mondd, és meggyógyul az én lelkem.

Hirtelen mindent megértett. Nem ő döntött: égi akarat volt a palack. Üzenet.

Megint a pohárra siklott a tekintete. Milyen gyönyörű színű ez a bor. Megfogta a pohár szárát és lassan az orrához emelte, beleszagolt. A csodálatos illat az agyáig hatolt. Valami ismeretlen harmónia uralkodott el rajta. Gábor még sohasem érzett ilyet bornál. Most már éghetetlen vágy fogta el, hogy meg is kóstolja a bort. Lassan belekortyolt. A bor íze szétáradt a szájában, aztán a nyelvén és az egész testén, igen az egész testén, a kislábujában is érezte a bort. Mérhettelen nyugalom szállta meg, egészen befelé tudott fordulni, érezte, hogy a rossz dolgok elhagyják a testét, teljesen ellazul.

A kábult állapotából a kulcsforgás térítette megához. Felpattant és szalad a bejárati ajtóhoz. Magához ölelte a meglepett Annát, száján csókolta és azt mondta: szeretlek!

Eszenyi Béla

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

Megjelenik negyedévente, ingyenesen, 10 000 példányban

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

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

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

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

E számunk munkatársai voltak: **Angi János, Bolyki János, Eszenyi Béla, Kovács Péter, Nóri, Palotás Lehel, Szakál Zoltán, Várhelyi Péter**

Olvasószerkesztő: **Árva Sándor**

Egyéb grafikai munkák: **Katics Dániel**

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

Fotók: **Darin Sándor, Némethi Fotó** – www.nemetifoto.hu, **Wéber Tamás**

Címlapfotó: **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



EGRI **CSILLAGOK** **BORSZALON**

30BORÁSZ **60BOR**

1552-ES TÖRÖK ÉS MAGYAR STÍLUS

HOTEL EGER, EGER, SZÁLLODA ÚT 1. DEC. 29. 17-22-IG
BELÉPŐ: 6000 FT ELŐVÉTELLEN: 5000 FT
BORSZALON AFTER: 22-TÓL
LIGET MULATÓ (BELÉPÉS INGYENES)



*Békés Karácsonyt,
és eredményekben gazdag
boldog új esztendőt kívánunk!*