

Debreceni BOROZÓ

Mátra, Eger, Bükk, Tokaj és Érmellék ingyenes gasztro- és bortrendőnye és bormagazinja 2013. ősz

**Fókuszban
a szamorodni**

**BIRTOKRÓL BIRTOKRA:
HOLDVÖLGY**

**BORÁSZPORTRÉ:
BALASSA ISTVÁN**

**KITEKINTŐ:
TUDJÁK MERRE VAN WEINLAND?**

**BORKULTÚRA:
A TOKAJI ÚTJA**

**TESZT:
Kadarka**



terra hungarica

igaz borok Európa szívéből

A Terra Hungarica borok széles választéka rendelhető a

www.bor-bolt.hu

webáruházban, illetve megvásárolható az

Esszencia Borszaküzletben

(Debrecen, Bajcsy-Zs. u. 23-25.)

TARTALOM

4. oldal Köszöntő
5. oldal VERTIKÁLIS: Samuel Tinon Szamorodnik
8. oldal TESZT: Szamorodni
10. oldal BIRTOKRÓL BIRTOKRA: Holdvölgy
13. oldal SZUBJEKTÍV: Keresem azt a bort...
14. oldal BORÁSZPORTRÉ: Balassa István
16. oldal TESZT: Kadarka
19. oldal KITEKINTŐ: Weinland – Borország
22. oldal TÉMA: Terra Hungarica mozgalom
23. oldal TÉMA: Rákóczi Pince és Udvarház, Tokaj
24. oldal BORÁSZNAPLÓ:
Bolyki Pincészet és Szőlőbirtok, Eger
25. oldal BORÁSZNAPLÓ:
Hímesudvar Pincészet, Tokaj
26. oldal NÓRI KÉRDEZ
27. oldal BORKULTÚRA: A tokaji útja
32. oldal GASZTRONÓMIA
34. oldal OFFTOPIC: A cseh sör
35. oldal VISSZATEKINTŐ
37. oldal PROGRAMAJÁNLO



A harmadik...

Nem tudom, hogy Ön hogy van ezzel, Kedves Olvasó, de nekem szinte hihetetlen, mégis igaz, hogy amennyiben Ön ezeket a sorokat olvassa, akkor már a lapunk harmadik évének lapszámával találkozunk.

Milyen gyorsan múlik az idő, még csak most indultunk a lappal, és már a harmadik évfolyamot kezdjük – ha nem vi-gyázunk, rögtön nekünk is oviba kell mennünk.

De félre a tréfával, köszönjük mindenkinek a bátorítást és a segítséget. Önnek kedves Olvasó, hogy megtisztel min-ket a lap elolvasásával, a borászatoknak, hogy beküldik a tesztekre a mintákat, hogy hívnak minket a rendezvényeikre, hogy részt vesznek a rendezvényeinken, a hirdetőknak, hogy megtisztelnak minket a bizalmukkal és nálunk helyezik el az üzeneteiket.

Nézzük, mi lesz ebben a számban. A legnagyobb teret most a méltatlanul hátrébb szorult szamorodninak szánjuk. Lesz vertikális teszt, édes és száraz szamorodni teszt, körbejárjuk ezt a valamikor világhírű borfajtat. Bemutatunk egy francia embert, aki lelkesedik, és nagyon sokat tesz Tokaj világhírűvének öregbítésért.

De, hogy ne csak fehér borról írjunk, volt egy igazi magyar fajtanak, a Kadarkának is egy fergeteges tesztje. Igaz, Kadarkával nem találkoztunk a Kis-Küküllő mentén, de annál inkább egy középkori Borországgal, amelyből mára már csak kevés elszánt ember kitarása és akarata maradt. Bár igazságtalan lennék, ha nem mondanám el, hogy akik marad-tak, azok elkötelezett, makacs emberek, de olvassák el inkább KeS kolléga beszámolóját.

Bemutatunk egy még kevésbé ismert, ám nagyszerű borokat készítő birtokot, a Holdvölgyet és egy nagyon tehetsé-ges fiatal borászt, Balassa Istvánt. Írunk csokiról, sörről és persze vissza is tekintünk, meg előre is.

Köszönettel tartozunk új támogatóknak, a Debrecen Autóháznak, a kiváló és kényelmes autókért, amelyekkel meg tudtuk oldani a hosszabb útjainkat.

A legfontosabbat hagytam a végére. Tavaly már nagy sikerrel megrendeztük a Debreceni Borozóhoz tartozó borvi-dékek Top-20 rendezvényét, a Debreceni Bormustrát – nos, az idén ismétlünk. Az elmúlt négy lapszám bortesztjein leg-jobbban szerepelt 20 bor készítőjét, borászatát hívtuk meg, akik még további 40 bort is bemutatnak az érdeklődőknek. Ebben az évben is lesznek vendég borászaink, ezúttal a Felvidékről. Lesz gasztró-udvarunk, és két előadásunk is, Szepsy István Tokajról fog beszélni, valamint megismerkedhetünk a portugál borászattal is.

Igazi meglepetés az is, hogy a rendezvényt a méltán híres debreceni Déri Múzeumban fogjuk megtartani és a be-lépőt vásárló kedves vendégeink, a Bormustrát követő két hétben, a jegy felmutatásával ingyen megtekinthetik a Mun-kácsy-trilógiát bemutató kiállítást.

És a végén, de nem utolsó sorban, kérünk minden Kedves Olvasót, akinek tetszik a lapunk, hogy adományával tá-mogassa a Debreceni Borbarátok Társasága Közhasznú Egyesületet, a lap kiadóját. A támogatás összege levonható a társasági adó alapjából. Minden Önök által küldött adomány tovább erősíti bennünk a hitet, hogy munkánkra és a la-punkra szükség van, nem dolgozunk hiába. Bankszámlaszámunk: CIB Bank 10700141-47679803-51100005.

Köszönjük.

Kovács Pál



A Szamorodni

Sokan és sokat írnak Tokajról és a tokaji borokról. Rengeteg újdonság van a borvidéken, például az utóbbi évek szárazbor boomja, no meg viták is akadnak bőven, például az aszú körül, de lehetne ezt sorolni nagyon sokáig.

Az egyetlen, amiről mostanában kevesebbet lehet hallani, meg mintha a háttérbe is szorult volna egy kicsit a birtokbor és főbor közötti vitában – az a szamorodni. Nem nagyon keressük, nem nagyon isszuk, pedig volt idő, amikor e borfajta körül forgott a világ, a Lengyel Királyságban mindenképpen, hiszen a bor neve – szamorodni – is egy lengyel szó. Hja, mondhatja a ma embere, az régen volt.

Mindenki tudja, hogy Tokajnak két fontos borfajtája volt a múltban: a szamorodni és az aszú. Az aszút jól ismerjük, de a szamorodnit...

Hallottuk vagy olvastuk valahol, valamikor, hogy anno a lengyelek sok bort vásároltak Tokajban és jól megtanulták, hogy mit is csinálnak ott. Az aszút már akkor is csak a nagyon gazdagok tudták megfizetni, meg, hát abból nem készültek nagy mennyiségek, nem is készülhettek, mert az aszú mindig is a csúcsbor volt, mondhatjuk úgy is, királyi kiváltság. Egy átalag – fél gönci hordó aszú bor, nászajándékként – csak a leggazdagabbaknak járt ki. Mi maradt a kevésbé pénzes, de borszerető embereknek? Természetesen a szamorodni, ebből is kétféle, a száraz és az édes.

No, lássuk hát akkor, mi is az a szamorodni? Tehát a szamorodni egy lengyel szó, amelynek jelentése, nagyjából az, hogy „ahogy termett”, vagyis, ahogy a tőkén termett. A lengyel kereskedők hamar rájöttek, hogy a később szüretelt szőlőből készült bor kellemesebb, édesebb, behízeltőbb, s jobban eladható. Arra is rájöttek, mert nem csak bort vásárolták, de a borvidéket is járták a kereskedők, ha a fűtön van aszúszem, akkor a bor is jobb. Nos, ezért kérték, hogy azt a bort adják nekik, ami olyan szőlőből készült, ami „ahogy termett”, vagyis nem válogatták le róla az aszúszemeket.

A piac nagy úr, így hamar kialakult egy olyan borfajta, amit úgy készítettek, hogy a fűtőkről nem válogatták le az aszúszemeket, hanem az ép szemekkel együtt kerültek a présbe. Ezt a bort nevezték el aztán szamorodninak. Általánosságban kimondható, hogy az aszúszemek jelenléte adott a boroknak egy kis plusz cukortartalmat, de egyben egy kis aszú jelleget is. Talán, ezt nem tudom bizonyítani, csak úgy megfordult a fejemben, a jó évjáratokban, a ravasz kereskedők még ezt is aszúként hozták forgalomba. Mert valljuk be őszintén, hogy ma is készül Tokajban olyan édes szamorodni, ami nyugodtan elmenne 3 vagy 4 puttonyos aszúnak.

De miért is lett olyan nagy keletje a tokaji boroknak? A XIII. – XIV. században az édes bor hazája egyértelműen a Szerémség volt, de az oszmán birodalom észak-nyugati terjeszkedési iránya azt eredményezte, hogy a Szerémségben élő népesség kénytelen volt északra menekülni, így ez a borvidék gyakorlatilag megszűnt létezni, de az igény az édes borra nem. Tehát egyáltalán nem véletlen, hogy a XVI. század vége, a XVII. század elején megindul a tokaji borvidék fellendülése, a XVIII. század-

ban, pontosabban 1736-ban pedig elkészül az első dűlő besorolás és a borvidék zárttá nyilvánítása. Máig ható eredmény, hogy olyan tartalmas, változatos, izgalmas és olyan hosszan érlelhető, tárolható bor készíthető ezen a csodálatos borvidéken, mint máshol sehol.

A jó bor híre gyorsan terjed. Ez történt a tokaji borral is, hiszen a XVIII. században már az összes királyi ház asztalán megtalálhatók a tokaji borkülönlegességek különböző fajtái. Bizonys történelmi okok miatt, sajnos napjainkban megint küzdeni kell azért, hogy a tokaji bor ismét elfoglalja a méltó helyét a világ borpalettáján. Ebben fontos szerepe lehetne a viszonylag alacsonyabb árkategóriába tartozó szamorodninak, amelyből még mindig jól iható, kellemes, behízelt bor készíthető, viszonylag nagyobb mennyiségben.

Ma általában kétféle szamorodni készül: száraz és édes. A borászoktól kapott információk szerint a száraz a nehezebb műfaj. Hiszen itt figyelni kell arra, hogy a teljes erjedés bekövetkezzen, de az alkohol szint ne ugorjon az egekbe és az érlelés során ne jöjjenek elő az oxidációs problémák.

A szamorodni-készítés feltétele, hogy a fűtön kell hagyni az aszú szemeket és együtt kell préselni. A kiperéselt mustnak el kell érnie a 230,2 gr/literes cukortartalmat, elvileg ez garantálja a minimális 12%-os alkohol tartalmat. A kierjedt bort legalább két évig érlelni kell, ebből egy évig hordóban, egy évig palackban és csak ezután hozható forgalomba. A száraz szamorodni is tartalmazhat kevés maradék cukrot, max. 4 gr/litert.

Az édes szamorodni esetében a cukortartalomnak el kell érnie a 45 gr/litert és az alkoholszintnek a 12%-ot, de az esetek többségében a cukortartalom több szokott lenni, nem ritkán 100 gr fölött is. És tulajdonképpen, ha figyelembe vesszük a két éves érlelési időtartamot, itt jön az édes szamorodni nagy problémája. Versenybe kell szállnia a könnyed édes és a kései szüretelésű borokkal, amelyek elkészítését nem kötik ilyen szigorú előírások, már a következő év tavaszán forgalomba hozhatók. Nem is beszélve a 3 és 4 puttonyos aszúkról, amelyek nagyjából hasonló beltartalommal bírnak, mint a szamorodni. Látható, hogy a szamorodninak nincs olyan könnyű helyzete, mint pár száz évvel ezelőtt, amikor még a száraz tokaji bor nem volt nagyon ismert.

Mégis, akkor mi a teendő a szamorodnival? Egyértelmű válasz az, hogy legyen! Egy közel húsz éve Tokajban élő, és már szinte ide gyökeresedő sauternes-i borász szerint, szamorodni és aszú nélkül Tokaj elképzelhetetlen. Ha pedig ezt, egy a Tokaj legnagyobb vetélytársának számító, világhírű édes borokat adó borvidékről származó ember mondja, akkor nekünk sem szabad kishitűnek lennünk, hinnünk kell abban a borban, amely már egyszer segített a világhír megszerzésében.

Tokaji borászok, készítsetek szamorodni borokat, ne hagyjátok, hogy ez nagyszerű borfajta elveszen az utókor számára!

Egy francia Tokajban – Samuel Tinon

Amikor az őszi lapszám témáit állítottuk össze, akkor egyértelműen a szamorodni került szóba. Sokat tépelődtünk, hogy hol lehetne egy olyan vertikális tesztet tartani, amelyben évekre vissza tudunk tekinteni ebben a témában. Több tokaji borászt is megkérdeztünk és szinte mindenki Samuel Tinont javasolta.



Az 1969-ben Bordeaux-ban született Samuel Tinon a sauternes-i borvidékhez tartozó Sainte-Croix du Mont-ban lévő családi birtokon ismerkedett a borászattal. A család negyedik generáció borászaként sok mindent megtanult az édes borok készítéséről, de Samuel a világot is bejárta. Dolgozott Ausztráliában, Chilében, Olaszországban, Texasban és aztán legvégül Tokajban. A rendszerváltozás után a francia borászok közül elsőként vett részt Tokaj új-jáépítésében, segédkezett a Royal Tokaji és az Oremus Pincészetek beindításánál, aztán az ezredfordulón saját szőlőt vásárolt és letelepedett Olaszliszván.

Két nagy borvidék van a világon, Bordeaux és Tokaj – vallja büszkén, mert mára már teljesen tokajinak gondolja magát. Igazán nagy borokat kevés helyen lehet készíteni, Tokaj az egyik ilyen. Nem vagyok egy forradalmár, azzal az eszménnyel jöttem, hogy felépítek valamit – mondja kedves magyarsággal, de nagy meggyőződéssel.

A Tinon-birtok öt hektáros, a Határi-dűlőben, Erdőbénye és Tolcsva között fekszik, talaja andezitből, riolitból és ezek tufáiból áll, a dűlőt 1950-ben Olaszliszka legjobb terroirjaként említik.

A hagyományos bakművelésű, 1x1méteres tőtávolságú szőlők 90 %-a furmint, a többi hárslevelű, a tőkék hat teraszon helyezkednek el, 30–40 %-os lejtőkön, ahol sem traktort, sem lovacskát nem használnak a műveléshez.

Fürtválogatás májusban, zöldszüret nincs, lényegében biogazdálkodással művelik a szőlőt. Samuel Tinon rövidtávon növelni akarja a hozamot, középtávon azt tervezi, hogy saját furmint-klónt szelektál, hosszú távon pedig azt, hogy Tokaj nevét még ismertebbé teszi a nagyvilágban.

Borairól, melyek négy húszméteres pinceágban érnek, azt mondják, tökéletes egyensúlyt képviselnek a hagyományos és az új stílusú aszúkészítés között. Tinon szerint csak egy stílus van, a tokaji. Ez 3–400 éves út, ha valaki igazi tokajit akar készíteni, ezt kell megtalálnia, ezt kell követnie. Nem kísérletezni kell, hanem tanulni a borvidéktől, hagyni, hogy az alapanyag, az aszúszem megmutassa magát – ez a Tinon-borok ars poeticája.

Ennek tanúbizonyságát kapta a Debreceni Borozó tesztelő csapata is, amikor megkóstolta Samuel szamorodni borait 2003-ig. Az eredményt Ön is olvashatja a vertikális tesztben, de a záró gondolatom: ha minden szamorodni ilyen lenne, akkor nagyon szeretnénk ezt a fajtát.

Szamorodni vertikális teszt

A Tokajban borászkodó Samuel Tinon a Bordeaux melletti Sauternes-ből, Tokaj nagy vertélytárs borvidékéről érkezett. Amikor a Szamorodni vertikális tesztet készítettük elő, rá kellett találnunk – érdekes módon ő sokkal inkább hisz a Szamorodniban, mint sok hazai borász.



2007, száraz



Olajos aranyszín. Illatában erdei gomba, dió, ősz húrja zsong. Ízében fűszerek, csiszolt, finom savak, az alma mellett avar és némi földesség is beköszön. Izgalmas és költői, bárcsak Baudelaire kóstolhatta volna.

2006, száraz



Míg az előbbi nőies és költői volt, ez inkább férfias és elegáns, mint egy huszár kard. Illatában ennek is dió és gomba, könnyeden előadva. Íze olajos, petros, betölti a teret. Hosszú kifutás, komoly érlelési potenciál.

2003, száraz



Könnyed szín, extraszűz kezdés – a legöregebb tételtől némileg meglepő módon. Barackos, diós, ánizsos illat. A korty kerek, zöld fűszerekkel és nőies kecsességgel. Napozás a széles tengerparton. Csodás frissesség, még nagyon sokáig bírni fogja.

2007, édes



Brutálisan intenzív illat, a botritis mellé füge és egyéb aszalt gyümölcsök társulnak. Ízében is rengeteg egzotikus gyümölcs, sav-cukor egyensúly. Koncentrált és bájos: mézeskalács-sütés Nagyival.

2004, édes



Mélyszárga szín, illatában petróleum, rumos dió és barack. Megkóstolva szép egyensúly, őszi avaros ízek. Komplex, érzéki és hosszú, régi mesterek vásznára kívánczik. Nagyon érdekes tétel, mely ugyanakkor kissé megosztó is.

2003, édes



Klasszikus sötét borostyán szín. Illatában kajszi és mandula. Hosszú ízében dohány és vanília, majd csokoládé, méz, dió – bárcsak Gerbeaud kóstolhatta volna. Úgy tűnik, 2003 kiemelkedő volt mind száraz, mind édes vonalon, és az érlelést is meghálálja.

Záró gondolatnak engedjék meg, hogy egy régi bormarketing-ötletemet leírjam. Bort, mint minden mást is, úgy kell eladni, hogy a vevőről beszélünk. Szerintem a Szamorodnit úgy kellene promótálni Lengyelországban, mint „a világ leghíresebb lengyel bora”. Talán a lengyelek is újra fölfedeznék múltjuknak azt a szeletét, amellyel hozzájárultak a Tokaji Szamorodni megszületéséhez és fölemelkedéséhez.

A Nagy Szamorodni Teszt

Akik teszteltek:

Darin Sándor - www.borutazo.hu,
Kovács Tibor - Hétszőlő Birtokigazgató,
Domokos Attila - Dobogó Pincészet birtokigazgató,
Kovács Pál – Debreceni Borozó
Németi Attila Viktor – Debreceni Borozó,
Csorján Balázs - Debreceni Borozó

A borleírásokat Csorján Balázs írta.

Egy őszi szeptember végi hétfő délután kis csapatunk a Tokaj központjában lévő, 600 éves Rákóczi Pincébe nyomult be. Ide szerveztük eddigi első, de reméljük, nem utolsó tokaji Szamorodni tesztünket. A tesztcsapatot Kovács Tibor, a házigazda Tokaj-Hétszőlő, valamint Domokos Attila, a szomszédos Dobogó Pincészet birtokigazgatói tették teljessé.

Fotó: Németi Attila Viktor - nemetifoto.hu

SZÁRAZ SZAMORODNIK

87 pont



Béres 2006

Férfias, karakteres illat, szalma és petróleum. Ízében is erőteljes, harmonikus: erdei gomba és zöld fűszerek, olajba pácolva. A vegetatív győzelme a gyümölcsösség fölött. Tejszínes vargányához?



86 pont



Kiss István 1998

Nagyon megosztó ital, 79 és 93 pont között kapott, a leírásokat itt volt a legnehezebb közös nevezőre hozni. Az biztos, hogy óarany a színe. Illatában karamell és dohány, karácsonyi szivarozás. Ízében kerek, csiszolt, érett és mégis friss jellem. Szép szamorodnis aromák.



83 pont



Dessewffy 1988

Mutatós borostyán szín. Illatában körte, citrus – és muskotály? Íze széles, kiegyensúlyozott, melengető kifutással. A XVII. századi zene élvezetéhez, esetleg térdhegedülés utánra.

Disznókő 2003

Borostyán, égetett törökméz szín. Sherry-s illat, pörkölt mandula. Íze letisztult, mégis rusztikus, fehérborssal és valami fehérhúsú állattal. Jön az ázott őszi avar, melankólia.

Tokaj Kereskedőház, premium selection 2008

Húsleves szín, lassan nyíló barackos, fűgés illatminta. Könnyed, hosszú, fanyar íz, markáns savgerinc, éreltségi jegyek. Megosztó bor, 78 és 88 pont között.

82 pont



Erdős Pince 2004

Könnyed szín, körtés-mandulás illat. Kerek sav, vastag test, citrusok és alkohol. A Cucc szerelmeseinek.

80 pont



Hétszőlő 2006

Egyhe kenyérhéj illat némi mandulával. Ízében körte és citrusok, de a korty szárító és savhangsúlyos. Három nap szellőztetés után följavul, fanyar férfijátékká válik. Lengyel nemeseknek a kandalló elé.

ÉDES SZAMORODNIK

88_{pont}**Dessewffy 1995**

Árany szín. Illatában aszalt füge, viasz, majd némi zöldfűszer, talán kapor. Íze egy félbevágott aszúszemre hasonlít, intenzív és bölcs. Nagyon érdekes, kamillás karakter, érett és komplex lefutással. Igazi érdekesség, hibátlanul előadva.

88_{pont}**Holdvölgy Zéta 2007**

Nagyon gyümölcsös, komplex illat, aszalt gyümölcsök és citrusok. Elegáns, visszafogott íz, magas szerkezet és egyensúly. Parfümös harmónia, ami egyébként szokatlan egy szamorodnitól. A csokornyakendő-kötő verseny fődíja.

87_{pont}**Disznókő 2008**

Érett szín. Illatában aszalt gyümölcsök és pisztácia. Krémes, harmonikus bor, a tisztasága robusztus testtel társul, komoly érlelési potenciállal. Talán egy kicsit túlságosan is könnyű megszeretni, lányok apák figyeljenek rá oda, ha az udvarló kezében meglátják.

86_{pont}**Holdvölgy Eloquence 2007**

Világos aranyárga szín, citrussos-mézés illat. Kerek, barátságos ízvilág, karácsonyi süti: méz és dió. Nagymamás – meleg és kényeztető. Három nap szellőztetés után ehhez nagyon izgalmas bőrös-animális jegyek társulnak, nagy bőrszerkóban.

86_{pont}**Degenfeld 2008**

Borostyán szín. Illatbomba: aszalt füge, barack, méz. Az illata ízében is visszaköszön, szép sav-édesség egyensúly, a korty gyümölcsös és mazsolás. Behízlgő karakter, mindeki szereti.

86_{pont}**Béres 2007**

Aranyárga szín, gyógynövényes illat. Ízében is pikáns, édes-kesernyős bor, vegetális vonalvezetéssel. Dél-kelet-ázsiai grillezett zöltségek mellé, mantra után. Nagyon egyedi elgondolás.

86_{pont}**Hétszőlő 2005**

Mandulás és füstös-petroleumos illat, majd barack. Lassan nyíló aromák, nagypályás játékos némi koncentráció zavarban. Harmonikus, lágy savakkal és krémes kifutással. Szellőztetve határozottan javul.

83_{pont}**Dobogó Satöbbi 2007**

Fiatals szín és illat, citrusok és pemetefű cukorka. Szájban fanyar, zamatos, pici savhangsúlyal. Egyszerű szépség, komoly érlelési potenciállal.

Lezárásként engedjenek meg egy vallo-mást. Én eddig nem nagyon gondoltam semmit a Szamorodniról. Ez most megváltozott, különösen, ami a száraz Szamorodnit illeti. Egyetértek Samuel Tinonnal: ez egy olyan új(ra fölfedezett), pikáns ízvilág, amely ha nem is a mindennapokban, de az ünnepi asztalokon nagyon jól megállja a helyét. És nem csak aperitifként, ahogy egykor a lengyel nemesek itták, hanem akár liba vagy kacsá mellé is.



Vissza a gyökerekhez

Aki az elmúlt években Mádon, a Batthyány utcában járt-kelt, egy nagy építkezés képeit láthatta. Én is kíváncsian figyeltem, mi is történik ott.

Szinte a szemem előtt nőtt ki a hegyoldalban egy modern, impozáns épület.

Hamar kiderült, hogy a komoly beruházás keretében egy hipermodern borászat kialakítása folyik.

Aztán telt-múlt az idő, és egy kedves, fiatal barátom keresett meg azzal, hogy menjek már el Mádra, mert szeretné megmutatni új munkahelyét. Így vezetett el az utam Mádra, a Batthyány utca 69-be, a Holdvölgyhöz.

Ekkor derült ki az én információhiányom, és lebbent fel a fátyol a titokról. Nem egy külföldi nagybefektető beruházásáról van szó, hanem egy magyar származású ember a tulajdonos, akinek a gyökerei a szomszédos Mezőzomborból eredeztethetők. Az is kiderült, hogy a történet kezdete 1998-ra nyúlik vissza, amikor is a tulajdonos, dr. Demkó Pascal édesapját, aki mezőzombori születésű, a család szülei-
tésznapj ajándékként meglepi egy kis szőlőterülettel a Dorgó-dűlőben.

Mindenki meglepetésére a szőlő a fiút érinti meg, beleszipantva a mádi levegőbe, felismerve a terület varázsát és a benne rejlő lehetőségeket, fejlesztésbe kezd, újabb és újabb területeket vásárol meg. 2004-ben a birtoknak már saját szőlőse van a tapasztalt kertészmérnök Hornyák László személyében, akinek vezetésével megindul a területek újratelepítése.

2005-ben megvételre kerül a birtokközpontnak helyt adó ingatlan, alatta a közel két kilométeres, eredetében több száz évre visszanyúló, Úri Borok Pincerendszerével, amelyben, az „átkosban” a Borkombinát mádi pincéje működött. Folyamatosan növekszik a szőlőbirtok területe, és 2006-ban belép a borász is a csapatba, Berecz Stéphanie személyében. Most már megvannak az alapok, amelyek hitelesen képviselni tudják a tulajdonos jövőképet és Tokaj értékeit.

2008-ra kialakul a jelenlegi 25 hektáros terület, amely 7 dűlő – a Holdvölgy, a Király, a Nyulászó, a Kakasok, a Betsek, a Dorgó-tető és az Úrágya – 19 kiváló parcellájában terül el. Ezekben a dűlőkben mind a hat tokaji szőlőfajta – a furmint, a hárslevelű, a sárgamuskotály, a zéta, a kövérszőlő és a kabar – megtalálható. A 14 munkatársból álló csapat várhatóan évi 55–60 ezer palack kiváló minőségű bort fog előállítani, amelynek kiadása a borvidéken, és ezen belül Mádon előállítható borok kiváló minőségének, nagyságának bemutatása.

Mindennek az alapja Tokaj:

- Kiváló, első osztályú minősítéssel rendelkező dűlők
- Kompromisszum nélküli szőlőtermesztés
- Kompromisszum nélküli borászat, amely a hagyományokat is figyelembe véve modern technológiai háttérrel rendelkezik
- Szakértelem, innováció, kreativitás és emberi gondosság

Ezek azok az elvek, amelyek hosszú távon is biztosíthatják a borászat jövőjét – vallja a tulajdonos, dr. Demkó Pascal.

Mára elkészült a modern feldolgozó üzem, a hangulatos kóstolóhelység a felújított, 800 méter a pincelabirintusban – amelyben nagyon könnyű eltévedni, ezt magam is tanúsíthatom, nekem majdnem sikerült, szerencsémre volt kísérőm.

2012-ben változás történt a borász személyében: Gincsei Tamás, a fiatal, ígéretes borász feladata lett a 2007-es évjáráttal elindított borok bemutatása és megismertetése a fogyasztókkal, nem melle-





leg a Holdvölgy bevezetése a magyar piacra és az újabb évjáratok borainak az elkészítése.

A fiatal borász tulajdonképpen visszatérő Tokajban, csak tett egy kétéves kitérőt Villányba, hogy megismerkedjen a vörösbor készítésével is. Az igazi munkaterület számára Tokaj, itt minden adott a világhírű csúcsborok készítéséhez, mert a Holdvölgy Borászatnál ez a nagy cél, újra ragyogóvá tenni a tokaji bor hírért.

A borokkal kapcsolatban egy letisztult, egyértelműen meghatározott szortiment kialakítása a cél, amely száraz birtok furminttal és dűlőszelektált hárslevelűvel indul, édes szamorodnival, birtokválogatással és 6 puttonyos aszúval folytatódik, és szinte megismételhetetlen ritkaságként, a kései sárgamuskotállyal és a tiszta zéta szamorodnival zárul.

A Holdvölgy természetesen csatlakozott a Mádi Körhöz, mert mindazokat az alapelveket vallják, amelyeket ebben a mozgalomban megfogalmaztak és gyakorlatba ültetnek. A Kör tevékeny tagjaként azonosulnak a termőhely adta lehetőségek minél magasabb színvonalú emberi tevékenységgel történő kiaknázásának elvével, nem tévesztve szem elől a környezet hosszú távú életben tartásának fontosságát.

A Holdvölgy most indul a hazai piacon, érdekes módon, külföldön sokkal több országban már ismerhetik a borokat, még a távoli

Hongkongban is lehet velük találkozni. Az első lépés a pincészetnél történő értékesítés.

De ne arra gondoljanak, hogy bemennek a borászat üzletébe és megveszik a bort. Nem erről van szó! Igazi attrakció is várja a vendégeket, a több száz éves pincelabirintus, ahol valódi kincsvadászatban lehet része minden vállalkozó szellemű borkedvelőnek. Aki többre kíváncsi, látogasson el a pincéhez, nem fog csalódni, sem a helyben, sem a borokban, sem a kalandban.

A Holdvölgy távlati jövőképében egy virágzó, világszerte ismert Tokaj szerepel, amely ismét elfoglalja méltó helyét a világ leghíresebb borvidékeinek sorában, és amelynek borait a világ borkedvelői nemcsak ismét keresik, hanem ismerik és isszák is. Ebben a nehéz munkában kíván a Holdvölgy résztvevő lenni, amiért az elmúlt néhány évben komoly erőfeszítéseket tettek. Szemmel látható, hogy a megvalósított beruházás nem a mának, de nem is a holnapnak, hanem egyértelműen a jövőnek, a gyerekeinknek, unokáinknak szól.

Én mindenesetre megígérem, hogy a szememet folyamatosan a Holdvölgy Birtokon tartom, hogy elsőik között lehessenek tanúja annak, amikor a boraik – mint ahogy a történelem során már Tokaj-Hegyalja nektárjai nemegyszer – a világ legigényesebb asztalaira kerülnek.

Keresem azt a bort...

...mely képes megmutatni egy borvidék vagy akár egy település pozitív jövőképét.

Szent Tamás Pince Mád egyik fontos cégcsoportjának ékköve, ahol ifjabb Szepsy István mellett egy másik fontos fiatal tehetség, Balassa István dolgozik a borok finomhangolásán. Dűlőik a Mádi-medence legjobb adottságú terroirjaiban keresendők (jelzi ezt a pince neve is). A kezdeti nehezebb évjáratok után alighanem a 2011-es esztendő jelentette az igazán komoly áttörést a borászatnál. Ez egyfelől a nagy, száraz, dűlős borok jellegében is megmutatkozik, másfelől megjelent egy izgalmas önálló termékcsalád, mely kimondottan a település, Mád szerepét hivatott kifejezni, erősíteni (lehetőséget nyújtva helyi termelőknek, hogy a minőségi szőlőtermesztésbe bekapcsolódjanak azáltal, hogy termésüket megfelelő minőség mellett fölvásárolja a pince a Mád-borokhoz). Mindez abszolút előremutató kezdeményezés és fontos szerepet játszhatnak a jövőben a hasonló, komoly borminőséget képviselő négyes borászatok. Elérhető áru, de magas minőségű és nagy palackszámban készülő alapborokra óriási szüksége van Tokajnak.

Mostanra édesben és dűlős szárazakban is igen komoly referenciák kóstolhatók az Első Mádi Borházban (mely alatt maga a borászat is található). Letisztult és jól beazonosítható arculat, természetesen új tokaji palackok (melynek kifejlesztése szintén ehhez a körhöz kapcsolódik). A Szent Tamás kétségtelenül a jövő egyik meghatározó erővonala lehet Mádon.

Ebben a lapszámban pedig a már említett 2011-es nagy száraz évjárat félszáraz Nyulászó-dűlős Furmint-Hárslevelűjét sikerült megkóstolni:

Szent Tamás Pince Nyulászó 2011

Mély, tartalmas illat és mélyülő szín, tükrös csillogással. Különleges buké: Balassa István borait idéző málna, mélységgel, tömörséggel. Súlyos bor, nem egy könnyed, friss semmiség, hiszen Mádon járunk. Jól felépített, kimunkált test, félszáraz maradékukra viszont tökéletesen be van épülve. Sok érett gyümölcsöt érezni benne két év után is, hosszú és komoly íz. Izgalmas, sokrétű, gazdag korty, kivételes beltartalmi értékeket és egy kis tűzességet érezni benne. Kitűnő arányok mindenütt. Utóízétogyorókrém és egy kis diósság teszi sajátossá. Élmeny volt kóstolni.

90 pont



A borász, aki a sört szereti

Azt hiszem, elég mellbevágó, amikor az ember leül beszélgetni egy borással, aki ráadásul – egy kicsit előreszaladva mondom – nagyon szép borokat készít, azt mondja: én a sört szeretem.



Remélem, Balassa Pisti nem haragszik meg a cím miatt, de a beszélgetésünk óta csak az jár az eszemben, hogy mennyi elhivatottság és milyen mély érzések kelljenek ahhoz, hogy valaki csuda dolgokat csináljon, miközben más a kedvence?

De kezdjük az elején! Korai árvaságra jut, a nagyszülők nevelik, és a nagyapának van 0,13 hektár szőlője a ház mellett, a Donáthban. Igazi tokaji terület, jó meredek, karós 1x1-es művelésben, és ezt a Pisti gyerekeknek meg kell művelni, akármikor is kerül haza. Ráadásul nem szereti az alkoholt, no meg aztán a nagypapa bora sem egy világverő valami, így talán nem is csoda, hogy más szakma felé kacsingat, s tanár szeretne lenni.

A nyíregyházi főiskola után következik a debreceni egyetem, és a rendszerváltás mélypontján az álláskereső, sikertelenül. Diplomával a zsebben következett a küzdelem a megélhetésért, újságkihordás, és a fiatalon megtanultak kamatoztatása, szőlőmetszés, kapálás, kötés, miegymás.

Aztán közbeszól a szerencse-faktor: osztályfőnöke segítségével jelentkezik a mádi Royal Tokaji Borászathoz, és ahogy belép a fekete nagy ajtón, rögtön megcsapja az orrát az olvadó méhviasz és a szőlőlé szaga. Innen már nincs menekvés, minőségbiztosítási vezetőként belecseppen a boripar közepébe. Mindent csinál – dolgozik a szőlőben, a pincében, de fogadja a vendégeket és tolmácsol, egyre beljebb kerül a szakmában, tudja kamatoztatni a fiatalon beivódott mozdulatokat és a tanultakat.

Hogy ne csak betanult munkás legyen, következett a Kertészeti Egyetem szőlész–borász szakmérnöki stúdiuma. Itt tapasztalja meg, mekkora különbség van az elmélet és a gyakorlat között. Mire végez, megérik benne a gondolat, hogy saját szőlő és a saját bor is kellene, de nem nagyüzemi, hanem igazi kézműves, a legjobb, amit maga csinál. 2005-ben megvan az első szőlőterület, a Mézes-Mályban és a Királyban. Itt már a saját elképzeléseket lehet gyakorolni. Nem a mennyiség, a minőség számít, hogy mit tud a fajta az adott területen, a terroir-on.



Azt szeretném elérni, hogy a fogyasztók ne csak nagyon jó minőségű bort igyanak, hanem amikor kortyolják a bort, azt élvezettel tegyék – vallja meg a borkészítés alaptételét Balassa Pisti.

2006-ban már van saját pincéje, 2008-ban megalakul a Balassabor Kft. A Royalban megtanulta a nagyüzemi gazdálkodás csínját-bínját, most már dolgozhat magáért, a saját elképzelései megvalósításáért. Napjainkra már hat hektáron gazdálkodik, hét kiváló dűlő – Donáth, Thurzó, Mézes-Mály, Hangács, Betsek, Nyulászó, Szt. Tamás – 21 parcellájában.

A Betsekben egy dűlőben, háromféle terület is van, van egy andezit lencse, ami szép ásványos, sós jelleget ad a bornak, van egy kvarc kúp, ami nagyon szép mélységet hoz ízben, illatban, és van az alap riolittufa. Szeretnék az ebben a dűlőben művelt mindkét fajtából – furmint, hárslevelű – csinálni 3–3 bort, hogy lássuk, miként befolyásolja a talaj a borok minőségét és jellegét. Komoly kihívás, de ilyet még nem csinált senki és ez hajt engem – összegzi a közeljövőben megvalósítandó kísérletének irányát a fiatal borász.

2010-ben megkeresi a Szent Tamás Pincészet fiatal vezetője, ifj. Szepesi István, hogy csatlakozzon a fiatal csapatához. Balassa Pisti nem tud ellenállni és felveszi a vállára a második puttonyt. Talán hogy kiegyenlítsa a súlyt...? Ezt a jövő mutatja meg, most mindenestre megvan a megfelelő terhelés a még mindig fiatal borászok közé tartozó Balassa Istvánnak.

Hogy mit hoz a jövő? Mi a cél? Nos, erre a következő választ kaptam: *Van a kezemben egy szép golyó, amelynek egyes részei már szép fényesek. Akkor leszek boldog és elégedett, ha az egész golyó fényes lesz, és ragyogására sokan felkapják a fejüket, mert ide vonzza őket a fény!*

Ennél szebben aligha lehetne szebben megfogalmazni a Tokaji Borvidék jövőképét. István, kíváncsi vagyok, hogy sikerüljön ezt a golyót olyan fényesre csiszolni, hogy az egész világon lássák a fényét.

A kadarka

Tesztelők:

Darin Sándor – www.borutazo.hu

Katics Gergely – Debreceni Borozó

Kerekes Sándor – Debreceni Borozó

Németi Attila Viktor – Debreceni Borozó

Palotás Lehel – lelkes borfogyasztó

93 pont



Thummerer Vilmos
Egri Kadarka 2006

Nagyon komplex, izgalmas illat. Már ezzel megnyeri magának a fogyasztót. Ízében is visszaköszön ez a komplexitás. Avaros, földes jegyek jellemzik, ami nagyon szépen megjelenő csipkebogyós ízvilággal párosul. A magas alkohol ellenére is tökéletes egyensúlyban van. Igazi nagyágyú, minden kortyát külön ki kell élvezni!



91 pont



Orsolya Pince
Görbesoros Kadarka 2007

Igazi illatszerboltban jár az orunk, ami szépen kibontakozó fűszeres aromákkal párosul. Arányos, szép testű, harmonikus bor. Íze maga az érett szőlő, fűszerekkel és kellemes mineralitással párosulva! Nagyon hosszan tart a korty a szájban, amit nagy örömmel veszünk tőle.



89 pont



Besenyey Borház
Egri Kadarka 2011

Könnnyed fűszeres illat, leginkább a szegfűszeg és a zöldbors ragad magával. Ízében is szépen megjelennek a fűszerek és a meggyet, szilvát idéző aromák. Könnnyed, de mégis hosszú bor. Ilyenek képzeljük az igazi kadarkát. Aki most ismerkedik a fajtával, annak ez a bor a tökéletes választás.



88 pont



Gróf Buttler Borászati
Egri Kadarka – Nagy-Eged 2008

Nagyon intenzív illat, szellőztetésre szépen nyílik. Ízében inkább az ásványosság dominál a fajta jelleggel szemben, igazi terroir bor. Többen úgy véltük, hogy éppen a csúcson van, vagy már talán picit túl is bilent. Fogyasztását most ajánljuk, nem szabad már tovább tartani. Mindezek mellett nagyon különleges, egyedi karakterű bor. Fogyasztás előtt érdemes levegőzni hagyni.



88 pont



Orsolya Pince
Görbesoros Kadarka 2009

Nagyon behízelt illat jellemzi. Csukott szemmel azt mondanánk rá, hogy illat alapján egy aszúbor lehet a poharunkban. Ízében is visszaköszön ez az édeskés, túlérte szőlős érzet. Nagyon szép karakterű, behízelt, igazi feminin bor!



87 pont



Egri Borvár – Tóth Ferenc
Kadarka „11” 2011

Mély rubin színével egyből tudatja, hogy komoly borral van dolgunk. Gyümölcsös, vaníliás illata is magával ragadó. Ízében telt, érett gyümölcsök dominálnak szép fűszeres körítéssel. Vastag, testes bor, közepestől picit hangsúlyosabb savakkal. Ha az előbbire azt mondtuk feminin bor, akkor ez a hím párja, úgy is mondhatnánk: keményen szép az élet!



87 pont



Hagymási József
Egri Kadarka 2011

Mély bíbor színben pompázik a poharunkban. Illata nagyon intenzív, enyhén sós jeggyel. Ez az összetettség folytatódik az ízében is, fűszeres, bogys gyümölcsökkel, málnával körítve. Szép, kerek bor, jó savakkal.



87 pont



Gál Tibor
Egri Kadarka 2008

Behízelt túlérte, már-már aszús illat jellemzi, ami ízében is visszaköszön. Finoman megjelenő kenyérhéj illat. Komoly testtel bír. A halványan megjelenő kávé lecsengés adja a bor igazán egyedi karakterét.



86 pont



St. Andrea
Magyalos – Egri Kadarka 2011

Nagyon visszafogott bor. Lassan nyílik, de legyünk csak türelmesek vele szemben. Illatában és ízében is egyaránt harmonikus. Füstös, avaros, minerális jegyek egészítik ki a finom fűszereket. Igazán szép, aromás, egyensúlyban lévő bor, hosszú lecsengéssel. Mesterien megkomponált tétel.



86 pont



Kóporos Borászat – Simkó József Egri Kadarka 2008

Izgalmas, ásványos, gyümölcsös illata várakozásokkal teli. Ízében közepesen intenzív, háttérbe szorul a gyümölcsösség. Közepesen magas alkoholfoka ellenére is az alkoholos melegség jelenik meg a szájban, ami kompótos utóízzel egészül ki.



85 pont



Egri Borvár – Tóth Ferenc Egri Kadarka 2009

Intenzív, érett gyümölcsös, meggyes illatával mutatkozik be. Ízében fűszerekkel, különösen rózsaborssal egészülnek ki a meggyes, cseresznyés aromák. Szép testű, lekerekedett bor.



85 pont



Besenyei Borház Egri Kadarka 2009

Finom, gyümölcsös illata nagyon tetszetős. Ízében a vanília, cseresznye, szegfűszeg, fahéj uralkodik benne. A korty végén – nagyon szemtellenül – füstölt, sült bacon szalonna figyelhető meg. Hangulatos zamatok jellemzik.



85 pont



St. Andrea

Egri Kadarka 2011

Izgalmas, fűszeres illata megkapó. Ízében a piros és fekete bogyós gyümölcsök közül az érett málna aromája különösen kiemelkedik. Szép lecsengésű, szerethető, komoly bor.



83 pont



Gróf Buttler Borászat Egri Kadarka 2011

Lendületes illattal kezd, a kifejezetten zöldpaprikára hajazó aromák ízében megjelennek, ami dohánynyal, kávéval párosul. Picit el is nyomják a kadarka jellegzetes fűszerességét. Érdekes, hogy a Nagy-Egedre jellemző ásványos jegyeknek itt szinte nyoma sincsen.

82 pont



Gál Tibor Egri Kadarka 2009

Illatában finom, lágy tónusok jellemzik. Már ekkor látjuk, hogy egy kedves, behízelt borhoz van szerencsénk. Aromáit tekintve, igazi klasszikus, szépen mutatja a piros bogyós gyümölcsös, fűszeres jegyeket. Nagyon simulékony. Sok ételhez párosítható, ezért a gasztronómiában jól alkalmazható.

Károly Róbert Pincészet Kőlyuktető – Egri Kadarka 2009

Visszafogott illat, finom fűszerességgel a jellemző rá. Ízében is kicsit lomha. Meghatározó gyümölcsös, fűszeres ízvilág, meggyes, rumos jegyekkel párosul.

81 pont



Orsolya Pince Kadarka kísérlet 2011

Leírás: Intenzív, gyümölcsös, tutti-fruttis, banános illattal nyit. Aromáiban éretlennek tűnik, rövid a lecsengése.

80 pont



Gál Tibor Egri Kadarka 2011

Nagyon élénk, szinte sillerre jellemző színe elsőre meglep. Illatában is erősen visszafogott, lassan mutatja magát. Érett, aszalt jegyek, maradék cukorra utaló aromák ízében is megjelennek. Azt is mondhatnánk, hogy sherry-s karaktere van a bornak, amit még egy kis dohányossággal tovább fokoz.

84 pont



Hagymási József Egri Kadarka 2009

Tutti-frutti illatfelhő árad a poharunkból! Ízében is nagyon intenzív a vanília, vanília-fagyis, puncsos jelleg a klasszikus gyümölcsök mellett. Szép érett, különlegesen aromás bor.

Gál Lajos Pincészet

Pajados – Egri Kadarka Superior 2011

Kitöltve egyből szembeötlik az átlag kadarkától sötétebb színe. Finom fűszeres illata némi túláradozásra utal. Édes gyümölcsösséggel nyit a poharunkban. Tartalmas, de rövid ízlésművet jellemzi.

Prológus

„Az abrosz tarka-barka,
Rajta jó Kadarka...”

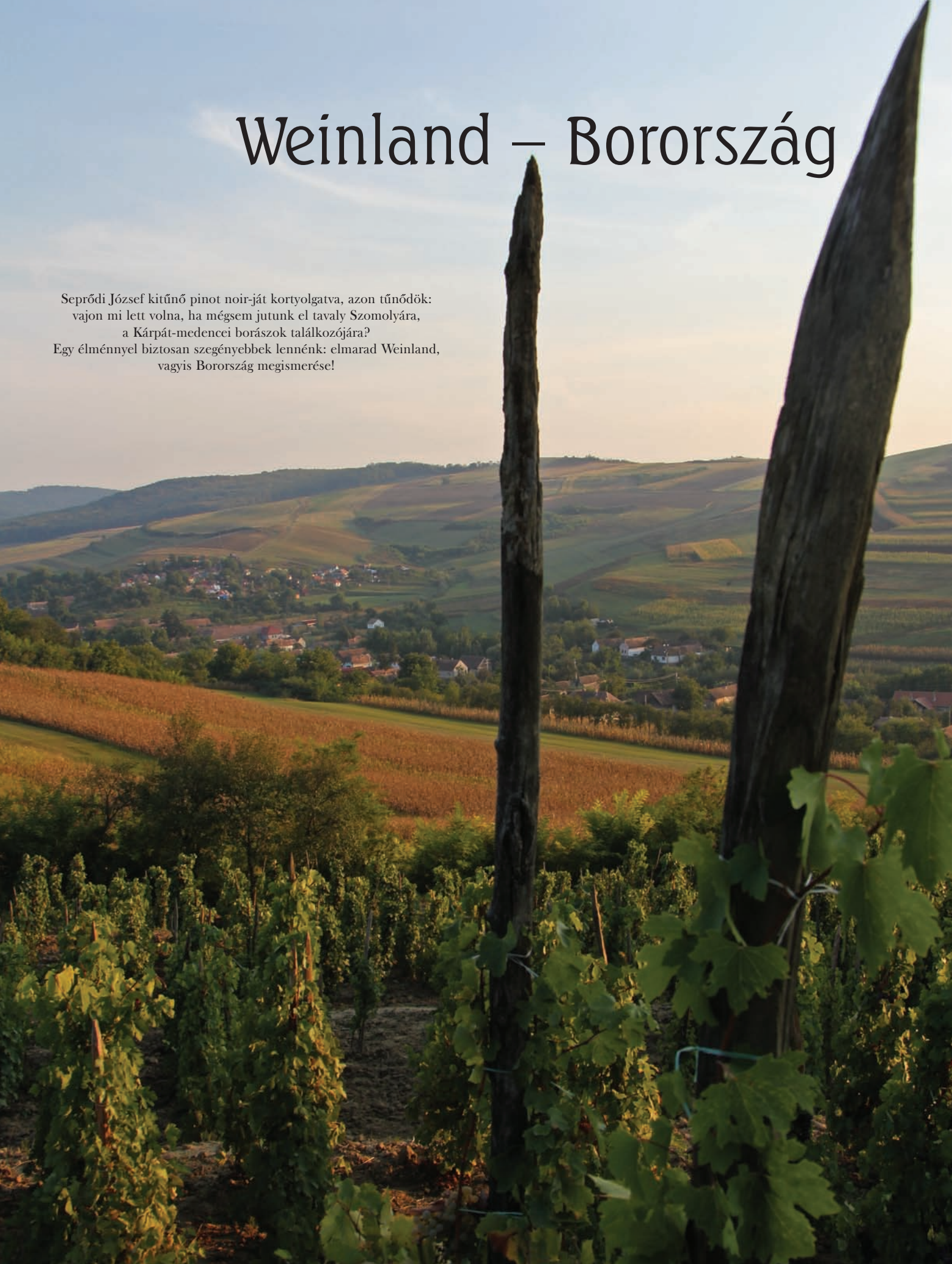
...zengik utánam a népszerű slágert sokan Lajtai Lajos „Három tavasz” című operettjéből. De ebben a két sorban több borbölcsesség van, mint azt elsőre észrevennénk! A legfontosabb mondanivalója, hogy magyar ember magyar bort fogyasszon, még egy urambocsá, „olcsó” kockás abroszos étteremben is! Ha pedig már magyar borról esik szó, akkor legyen egy könnyű, sokféle ételhez párosítható Kadarka. Ezzel el is érkezünk a következő lépcsőhöz: sokféle ételhez párosítható? Igen, nem véletlenül hívják a Kadarkát a Kárpát-medence Pinot Noirjának, hiszen nagyon sok arcát tudja mutatni. Van fajtajellege érezhetően, de ha olyan területre kerül – mint mondjuk Eger, Nagy-Eged hegy –, akkor híven tudja képviselni a termőhely sajátosságait is.

Ha az „abrosz tarka-barka”, akkor a Kadarka is. Sokszínű. Hol könnyed, hol testes, hol fűszeres, hol ásványos, hol száraz, hol meg szépen aszúsodik... Mi is ilyen sokszínű repertoárját kóstoltuk ennek a szőlőfajtának és mi sem bizonyítja jobban zsenialitását és sokszínűségét, hogy szinte niansznynyi eltéréssel végeztek a borok. Kemény mezőny volt, voltak meglepetések pro és kontra, de biztos állíthatom, nincs a felsorakozó borok között egy sem, amit ne bontanák fel szívesen egy hétköznapi vacsorához, nagy családi ebédhez, vagy így ősz táján egy sárguló, vén gesztenyefa tövében folytatott baráti beszélgetéshez, esetleg egy mély, magányos hallgatáshoz. Ennyire sokszínű a Kadarka és ezt a mi örömmünkre teszi!

Darin Sándor

Weinland – Borország

Seprődi József kitűnő pinot noir-ját kortyolgatva, azon tűnődök:
vajon mi lett volna, ha mégsem jutunk el tavaly Szomolyára,
a Kárpát-medencei borászok találkozójára?
Egy élménnyel biztosan szegényebbek lennénk: elmarad Weinland,
vagyis Borország megismerése!





Fotó: Kerekes Sándor



Minden egy zamatos traminivel kezdődött. Emlékszem, Szomolyán, a jókedvű sokaság közepén, egy székely népviseletbe öltözött borász feszített egyenes derékkal, ahogy asztalán a palack. Türelmesen várt a kóstolókra, de valahogy mégsem álltak sort előtte. Kíváncsi lettem, odaléptem. A címkéken szerényen csak annyit állt: Kis-Küküllő Tramin. Hát, ott is készül bor? Tettem fel az ostoba kérdést Seprődi Józsefnek, akiről, mint kiderült, már sok-sok éve Dicsőszentmártonban él és borászkodik. Sértődés helyett, ravaszkas mosollyal a bajusza alatt így felelt: nézzük meg személyesen, hogy milyen borokat is készítenek a Kis-Küküllő mentén. Szaván fogtuk.

Hajnali öt óra. Korán indulunk, hosszú út áll előttünk, Székelyföld egyik meghatározó városáig, Dicsőszentmártonig. Háromszázhatvan kilométerre fekszik Kis-Küküllő vármegye egykori központja. Ilyen messzire soha nem utazott a Debreceni Borozó lelkes csapata. Útitervünk megvalósításában a Debrecen Autóház segítségünkre sietett és a német nagy autómárkák helyi képviselőjeként egy Audi A3-ast bocsátott a rendelkezésünkre, amely alacsony fogyasztásával és kényelmével remek útitársnak bizonyult.

Fontosnak éreztük utunk megvalósítását, mivel ismét egy olyan elfeledett történelmi borvidéket igyekszünk felfedezni és bemutatni, amit már egy 1532-ben készített térképen „Weingebiet”-nek, majd 1566-ban „Weinland”-nak, magyarul „Borország”-nak neveznek. Talán nem véletlen ez a sokatmondó felirat. A térkép rajzolója egy erdélyi szász ember, Joannes Honterus volt. Csávossy György azt írja *Jó boroknak szép hazája, Erdély* című könyvében az ikerfolyók karjában meghúzódó híres, ősi borvidékről: „a Küküllő mentén a szőlőtermesztés és borkészítés már a honfoglalás idején is ismert volt, alapjait a bencés szerzetesrendek fektették le, akiknek Szent István királyunk kiterjedt földbirtokokat adományozott. Mégis a fejlődés, az áttörés a kedvező földrajzi adottságok mellett, a XII. században betelepített szászoknak köszönhető, akik a fejlett szőlőkultúrát a Mosel és a Rajna mellől hozták ide. A termelés olyan jelentőssé vált, hogy okleveles adat szerint 1478-ban már Küküllő-menti bort szállítanak Magyarországra.”

Így Kovács Pállal, lapunk kiadójával együtt, azzal a reménnyel keltem útra, hogy rálelünk a szászok sok évszázados múltja visszatekintő borkészítésének nyomaira. De ennél sokkal többet találtunk.

Gyergyó a pityókájáról, Kibéd a hagymájáról, a Küküllő mente pedig fehér borairól híres – mondja a nép nyelve. Így nem csoda, hogy vendéglátónk, Seprődi József nagy népszerűségnek örvend mind a magyar, mind a román lakosság körében. A kibédi származású 55 éves borász Csombordon ismerkedett meg a szőlészet és borászat alapjaival, tanára volt dr. Csávossy György is, aki azóta jó barátja lett. A szőkefalvi borkombinát főborászaként, hasonlóan Balla Gézához, aki Ménesen tette le névjegyét, ő Kis-Küküllő mente összes jó termőhelyét ismeri. A privatizációt követően, külföldi befektetők segítségével Vámosgálfalván az elődök nyomdokain haladva, közreműködött a Dániel Kastélyborászat felvirágoztatásában. Itt volt ugyanis Erdély első borháza, amelyet 1999-ben hoztak létre abból a célból, hogy partnerkapcsolatok létrehozásával a vidék borának értékesítését segítse elő. Az udvarháznak 4000 hektoliteres kapacitású borpincéje, 250 főre helyes borbemutató terme van. Ezt a sikeres vállalkozást hagyta ott, csak azért, hogy végre a saját maga útját járja. Az ország 22 borbíráinak egyike. Az egyik leghíresebb román borszakíró aggatta rá a „székelyborász” nevet, amit büszkén elfogadott és azóta is használ. Én még egy jelzővel illetném Seprődi Józsefet, mert megérdemli: a vendégszerető borász.

Bizony elmúlt magyar idő szerint félegy, mire megérkeztünk Dicsőszentmártonba. Egy dolgot ugyanis figyelmen kívül hagytunk. Sűrűn lakott településeken kanyargott az út, igen erős forgalommal, s az utazást a legkisebb falvakban is megbúvó román rendőrök külön izgalmassá tették. Házigazdánk kissé türelmetlenül már az útszélén várt minket, mint ahogy kiderült, nem ok nélkül. Csak a területi okok akadályoznak meg abban, hogy részletesen írjak mindarról, amit a Seprődi József szervezett a mi kedvünkért. Egy biztos. A két nap alatt sok olyan helyen megfordultunk, amely egy bortúra alkalmával egyedi élményeket jelenthet minden érdeklődő számára. Néhányat jó szívvel ajánlok.



Voltunk a dicsőszentmártoni kémiai középiskolában, amely korábban megyeháza volt és egyben Erdély legnagyobb klasszikus borospincéje található alagsorában. Az intézmény igazgató-nője is elkísér minket, aki bár itt dolgozik már néhány éve, eddig nem volt alkalmunk megnézni, micsoda kincs van az iskolája alatt. Meg is jegyezzük, a fantasztikus méretű pincéket látva, hogy mostantól kezdve az a feladata, hogy megőrizze ennek a letűnt kornak a dicsőségét, amíg valóra nem válnak Seprődi József tervei a helyi bormúzeum létrehozását illetően.

Ellátogattunk Héderfájára, ahol Barabássy Sándor visszaperelve a román államtól 700 éves múltra visszatekintő családjának egykori kastélyát, és 2008 óta féltő gonddal újíttja, gazdagítja örökségét. Egykori tulajdonosa, Barabássy Lénárd, a magyar történelem során a leghosszabb ideig, 25 évig töltötte be az alvajdai méltóságot. Négy király mellett szolgált, tevékenykedett igazi humanista emberként. Jobbkeze volt Mátyás, II. Ulászló, II. Lajos királyunknak és Szapolyai Jánosnak, igaz, utóbbi királlyá koronázását már nem érte meg. Az, külön öröm volt számunkra, hogy a történelmi falak között a közelmúltban ide telepített, fehér leányka szőlőből készített bort is megkóstolhattuk.

Rengeteg gyönyörű szép kastélyt, templomot, pusztulófélben lévő kúriát láttunk, ahová idő hiányában nem tudtunk beérni. Egyet közülük mégis kiemelek! Dobokon próbálja az enyészettől a kúriáját megmenteni Orbók Ferenc, Seprődi József egyik barátja. A mendemonda szerint egy nemes Rhédey-leszármazott szerelmi bánatában kártyázásra adta a fejét, és vesztette el a birtokát egy bank javára. 1913-ban fia számára vásárolta meg a kúriát két ötszáz holdas birtokkal és 330 hold erdővel a jelenlegi tulajdonos, Orbók Ferenc dédnagyapja, Gidófalvi István. A Gidófalviak a múlt század közepéig éltek itt, ritkaságnak számító spárgatermesztésük országos hírű volt. Az épület mögött egy boros pince található, mely 30–40 méterre nyúlik be a domb mélyébe. A háttérben pedig azok a szőlősdombok állnak, ahonnan a királyleányka szőlőfajta ered.

„Jóskának vannak nagyon jó borai is, de vannak másnak is” – talán ez is lehetne a jelmondat a Kis-Küküllő menti borok könyvé-

ben. A szőlőfajták zöme helyi, bár egyre többen telepítenek világfajtákat is. A Feteasca alba (Leányka), Feteasca regale (Királyleányka), Feteasca negra (Fekete leányka) régi magyar fajták mellett egyre több a Muscat ottonel, Rajnai rizling, Merlot, Cabernet fajták, Pinot noir. A mikroklíma inkább a fehér fajták-nak kedvez, de mostanában a kékszőlő is szépen beéri. Egyre több helyen, elsősorban külföldi befektetők segítségével, modern technológiával rendelkező borászatokat hoznak létre a Kis-Küküllő völgyében. Ilyen például a 32 hektáros, dél-tiroli kézben lévő Villa Vinea, amelynek a főborásza Dénes Mihály. Tartalmas borokat kóstolhattunk, kellemes meglepetés volt a feketeleányka és a pinot noir. Kár, hogy nem ismerjük Debrecenben. De rengeteg paraszti borászat is van, ahol még a száz-ötök módszere alapján dolgoznak. Ilyen Vass Sándor, szászcsávási szőlősgazda pincéje is. Több, tavalyi évjáratú fehér bor után – a többiek unszolására, „vegyél már elő valami komolyabb bort is” – kóstoltuk meg azt a tizenhárom éves leánykát, amely még mindig fantasztikus potenciállal megáldott, szép aromákkal bíró, karakteres száraz bor volt. Mi a titka ennek a bornak, kérdeztem az öreget, aki csípőműtété ellenére is feljár a hegyre. „Én a nagyapáimtól azt tanultam, hogy a jó szőlőből jó bor lesz. A jól kezelt hordók, ha tiszták, jó borok lesznek benne. Ha pedig megvárjuk, hogy beérjék az a szőlő, akkor meghozza a maga gyümölcsét. Mert amit az Úr megad, az más nem pótolhassa.”

Mennyire igaza van Sanyi bátyámnak, gondoltam magamban, mikor a pince homályából nótázás hangja szűrődött fel: „Bort iszik a legény, piros az orcája, azt hiszik a lányok, hogy pünkösdi róza, pedig a szerelem lángja lobog rajta”. Hogy ki énekelt? Szerintem kitalálják, éppen Seprődi József melegített. A Debreceni Borozó tiszteletére ugyanis estére meghívta a szászcsávási cigányzenekar primását, Jámbor Józsefet, akik a helyiek egyszerűen Dumnezeu-nak, vagyis Istennek hívnak. Nagy Endre unitárius lelkész a tanú rá, hogy a hajnalig tartó borozgatáson, a legutóbb éppen Washingtonban koncertezett primás játéka valóban fantasztikus, mondhatnám isteni volt.

Mint ahogy érdemes volt megtenni a hosszú utat a Kis-Küküllő mentére is. Csodálatos tájakat, történelmünk elfeledett kincseit, szép borokat és kedves, vendégszerető embereket találtunk. Kívánjuk, hogy Seprődi Józsefnek, a székelyborásznak is váljon valóra a nagy álma: egy olyan bormúzeum létrehozása Dicsőszentmártonban, amely összefogja és bemutatja az elmúlt nyolc évszázad értékeit. Mert nem alaptalanul nevezték el ezt a földet Weindland-nak, vagyis Borország-nak.

A rovat támogatója:

DebrecenAutó
debrecenauto.hu



Terra Hungarica

Új mozgalom indult Magyarországon a minél egészségesebb és környezetvédebb boráskodás erősítésére.

A mozgalom céljairól és a célzottak köréről kérdeztük a mozgalom márkaigazgatóját, Nemes Richárdot.

Kinek az ötlete volt a Terra Hungarica és mi a motiváció?

A Terra Hungarica ötlete 2010-ben született meg. Altschach László, kommunikációs és kreatív szakember a jó ügyért való marketing munkát, Kató András a természethű borok kereskedelmével foglalkozó Terroir Club igazgatójaként a kategória népszerűsítésének további lehetőségét, jómagam pedig az akkor zátonyra futott hazai közösségi bormarketing jövőbeli, legkisebb közös többszörösét láttam benne. A motíváció mindhármunk esetében belülről fakad, ebben hiszünk, igyekszünk e szerint élni hétköznapijainkat, és ez a szellemiség életünk más területeire is kihat.

Kik alkotják ezt a mozgalmat, mit vállalnak?

A mozgalomnak jelenleg harminc tagja van, akik Tokaj-Hegyalján, Egerben, a Mátrában, Sopronban, Badacsonyan, a Somlón, Szekszárdon, Villányban, a Délvidéken és a Felvidéken művelik szőlőiket és készítik kompromisszum-mentes boraikat. A tagok a szőlőgazdálkodás és borkészítés kapcsán is komoly vállalatokat tesznek, aláírásukkal elfogadják azokat az általunk meghatározott alapelveket, amelyeket az autentikus borkészítés feltételrendszerének is tekinthetünk. A közösség nyitott, várjuk azok jelentkezését, akik tudják vállalni a Terra Hungarica alapelveket, természetesen a boroknak is színvonalasnak kell lenniük.

Van-e ennek a mozgalomnak kereskedelmi vonzata? Kik a célzottak?

Lényeges az edukáció és a tudatos borfogyasztás támogatása, de a legfontosabb mégis csak az, hogy ezek a borok a fogyasztók poharába kerüljenek. Ezért a nyár folyamán 11 borszaküzlettel kötöttünk együttműködést a Terra Hungarica borok értékesítésére, és ez a szám várhatóan már a közeljövőben növekedni fog. Kik képezik a célcsoportot? Mindazok, akik fogékonnyak a sokszínűsége, az eredetiségre, és akik számára valóban fontos, hogy pontosan mi kerül a poharukba. Azt gondolom, hogy a haladó borfogyasztók és a „tudatos vásárlók” számára érdekesek lehetnek az ebben a szellemiségben készült borok, és a gasztronómiában is van keresnivalónk. Ennek megfelelően, nemcsak borszaküzletekben, de hamarosan tucatnyi hazai

étteremben és borbárban is láthatóvá válik majd a Terra Hungarica márka.

Van-e, lesz-e valamilyen ellenőrzés a megadott feltételek teljesítésére vonatkozóan? Ki fog ellenőrizni? Mi van, ha a borászok nem tartják be a vállalásaikat?

Fontos az ellenőrzés, már csak a hitelességünk miatt is. A legtöbb termelővel jelenleg is szoros a kapcsolat, és ha tehetjük, évente legalább egyszer mindenkihez el is látogatunk, nemcsak a pincébe, de a szőlőbe is. Már rövid távon gondolkodunk a komolyabb szintű ellenőrzésben, amire a leghatékonyabb megoldást a kész termék, azaz a bor szermaradvány-vizsgálata jelenti. Sajnos ezek a vizsgálatok nagyon drágák, mintánként a 100 ezer forintot is meghaladják. A hozzánk hasonló, de lényegesen nagyobb múltra visszatekintő és kiterjedtebb

olasz Vinnatur szervezet például több mint 15 ezer eurót költ évente tagjainak ellenőrzésére. A vállalatok megszegésének esetén igyekszünk segíteni és szakmai támogatást nyújtani, de rosszabb esetben kizárással is végződhet, ha valaki többször letér a vállalt útról.

Mi a hosszú távú célja a mozgalomnak?

A végső cél, hogy tagjaink közül minél többen eljussanak a vegyszermentes szőlőgazdálkodásig, a borhoz pedig csupán ként adjanak, ha egy mód van rá azt is mértékkel és csak közvetlenül a palackozás előtt. Ezt a szintet (Terra Hungarica Excellence) jelenleg 14 termelő tudja teljesíteni, de határozott szándékunk, hogy ez a tábor tovább növekedjen. Ezen felül természetesen az is fontos, hogy minél több borfogyasztót hódítsunk meg, bár őszintén szólva ez a cél csupán másodlagos, hiszen szeretjük, amit csinálunk, és valójában minden pillanatban ez motívál minket leginkább, nem pedig valami távoli cél.

Hogyan finanszírozzátok a mozgalmat?

A Terra Hungarica mostanáig önerős vállalkozás volt, ma már néhány üzleti ajánl és szponzor támogatására is számíthatunk. A hitel nem is jöhet szóba, pályázati források megszerzéséhez eddig nem voltunk elég ügyesek, de utóbbinak változnia kell, hiszen most már 11 magyar kisvállalkozással működünk együtt és talán a küldetésünk is komform az uniós és nemzeti célkitűzésekkel.



A Rákóczi Pince

Aki Tokajban jár, elkerülhetetlen, hogy a főtéren ne találkozzon egy felirattal: Rákóczi Pince. Kívülről is impozáns az épületegyüttes, de a java nem látható, mert évszázadok alatt alakult ki a jelenlegi pincerendszer.



Bár hiteles adattal nem rendelkezünk ebben a tárgyban, de nagy valószínűséggel a XV. században épülhetett a pince első része. A lenyűgöző méretű lovagteremben (hossza 28 m, magassága 5 m, szélessége 10 m), amely a borvidék legnagyobb földalatti terme, 1526-ban választották a rendek magyar királyá Szapolyai Jánost.

Aztán évszázadokon át királyok, fejedelmek, hercegek, tábornokok, gazdag nemesek birtokolták a pincét, ki-ki érdemei vagy szerencse csillaga járása szerint. Sok pernek is tárgya volt, mint a Hétszőlő birtok része.

A XVIII. század elején Tokaj a Rákóczi birodalom egyik fontos pontja. A fejedelem igyekszik is mindent megtenni az eredményes gazdálkodás érdekében, ekkor építik újjá a pincét is, és valószínűleg ettől kezdve lesz a neve Rákóczi Pince.

Több tulajdonosváltás közül csak egyet említenék meg: 1921-ben a Tokaji Bortermelők Részvénytársasága lesz a birtokos, de a nagy gazdasági válság idején a cég tönkremegy, s 1932–44 között herceg Windisch-Graetz Lajos Borpincésze tevékenykedik Rákóczi Pince név alatt. A II. világháború után, többszöri átalakulást követően a Rákóczi pince a létrejövő Borkombinát része lesz. 1960-as években felújítják, évtizedeken át a Borkombinát szőlő- és aszú felvásárlásának tokaji központja. A pince, a lovagteremmel az állami reprezentáció fontos helyszíne, sok – elsősorban keleti – államfő fordult itt meg.

1991-ben létrejön a Tokaj-Hétszőlő Részvénytársaság, amely tulajdonba kapja a Rákóczi Pincét. 1993-ban felújították a pince feletti épületegyüttest is.

Napjainkra már kezd letisztulni a Rákóczi Pince szerepe. Az évszázadok során létrejött pincerendszer sok érdeklődőt vonz, de a Hétszőlő Szőlőbirtok komplex időtöltést is ajánl a vendégeinek. A szőlőkben kialakított tanösvényeken meg lehet tekinteni a természet, lehet ismerkedni a fajtákkal és a végén alkalom adódik a birtokon készített borok kóstolására is. A lovagterem mérete lehetőséget teremt nagyobb létszámú rendezvények, esküvők, konferenciák megtartására.

A Rákóczi Pincében kialakított trezorok lehetőséget nyújtanak egy régi hagyomány felélesztésére, amikor is egy gyermek születésekor megvásárolt bort megfelelő helyen tárolva, a nagykorúvá válás, vagy az esküvő idején adják át a tulajdonosnak s bontják fel. A Hétszőlő 1993-tól rendelkezik évjáratos aszúkkal és amennyiben valaki vásárol legalább 12 palack aszút, azt a bor 18 éves koráig a Rákóczi Pincében ingyen érlelik a vásárló számára.

Elérhetőség:

Telefon: 06-36/47 352 408
www.rakoczipince.hu, info@rakoczipince.hu

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

Bolyki Pincészet és Szőlőbirtok, Eger

Szerző: Bolyki János

Minden 1974-ben kezdődött az irtáson. Két verzió tűnik kézenfekvőnek: az egyik, hogy ufók hozták a földre, vagy a színtelenebb megoldás, hogy két ember szerelméből fogant a gyerek. Jó reggelt, édesapám, mi újság a szőlőben? Ezek voltak Jani első szavai. Ekkor már tisztán látszott, hogy borász, pontosabban szőlész–borász lesz belőle. Kisvártatva megcsinálta az első borát, ekkor még csak 4 esztendő. Most meg itt van, 39 éves, és még mindig nem talált jobb időtöltést, mint a borkészítés – szüleinek vagy az ufóknak hála. Magasság: 189 cm, testsúly: 98 kg, született: 1974. 11. 11., kedvenc étele: diós palacsinta.



Június

Június elején szomorúan tapasztaltam, hogy még mindig nincs itt a várva-várva nyár és kora tavaszi esős napok követték egymást. Sajnos a május végi Jótékonyági Dűlőnapot is elmosta eső, bár az új, közel kétszáz ember befogadására alkalmas rendezvénycsarnokunk védelmet adott a kitartó borszerető vendégek számára. Aztán a hónap közepére csak megérkezett a jó idő. A hajtások örült módjára kezdtek növekedni és a szőlő rendben elvirágzott. Ezt az örömteli eseményt egy Carbonfools koncerttel ünnepeltük meg, melyen közel nyolcszáz vendég vett részt. Ezen felbuzdulva elkezdtük a további programok szervezését, persze csak azokra a hétvégékre, melyek még nem voltak esküvők számára lefoglalva. A nyáron nyolc ifjú pár mondta ki a boldogító igent nálunk.

Július

A szőlő növény nagyon okos és a természettel közösen utolérte önmagát és július végére már biztatónak bizonyult a termés. A kiváló minőségű egri talajok jól tartalekolták a kora nyári sok csapadékot és így a közel három hónapos szárazság meg sem kottyant a szőlőnek,

inkább csak segítette a gazda munkáját. Gondos odafigyelés mellett kialakítottuk a lombfalat, majd augusztus közepén leválogattuk a termést és beállítottuk a 0,8–1,2 kg/tőkes termésátlagot. A fehér szőlő szépen üvegesedett, a kék szőlő kébbe hajlott és a korai fajtáknál, mint a sauvignon blanc, pinot noir és oportó már kóstolgtatam és méregettem a cukorfokokat.

Augusztus

Eközben sorra zajlottak a fesztiválok, mind a városban, mind a Bolyki-völgyben. A város szívében, az Érsekkertben megrendezett Egri Bikavér Ünnepet egy két napos Robotkrumpli Fesztivál követte a pincénél, majd fellépett nálunk a Budapest Bár is. A Bolyki-völgy legnagyobb fesztiválja augusztus 30–31-re esett. Az első nap az Ethnofil és az Irie Maffia koncerteztek, majd másnap a Kiégő Izzók világították meg a falakat a zenéről pedig többek közt a Soul Clap és a Mi az ábra? gondoskodott. Így minden második hétvégén szerveztünk egy fesztivált a pincénél – ezt jövőre is folytatni szeretnénk, sőt folytatni fogjuk! Az idő előre haladtával felkészültünk a szüretre, be is vásároltam az Európai Kádárok hordóiból. Az idei szüret, úgy gondolom, hogy még a 2011-es és 2012-es évjáratot is felül fogja múlni.

Hímesudvar Pincészet, Tokaj

Szerző: Várhelyi Péter

Mozgalmas évszak a nyár. Ebben az évben az időjárás tekintetében is. Hidegen, esővel indul, amit később hosszú kánikulával igyekeznek pótolni, de ennek meg óriási vihar az ára. A szőlő legintenzívebb időszaka ez, így a vele való munka is a legtöbb ilyenkor. A vidék sokszínű élővilága is jobban megmutatja magát az arra fogékony, lelassulni vágyó embernek. Akik meg egy kicsit inkább gyorsulnának, azok fesztiválóznak, koncerteznek vagy a két folyónkon szelik a hullámokat...



2013. június

Elhúzódó, hűvös, esős napokkal indul a június, ez nem jó a virágzásnak. Érdekes módon ez nálunk nem a Muskotályt érinti kedvezőtlenül – a borvidék nagy részével ellentétben –, inkább a Kövőrszőlő sínyli meg, kevesebb bogyó lesz a fürtökön. Születésnapom ünnepségét szokás szerint egy hajnali permetezéssel indítom a hónap közepén. Az időjárás viszont nem vette kedvét kedvenc madarunknak, a gyurgyalagnak, hogy újra nyaralni jöjjön kedvenc szőlőtőkéi közé. Magyarország legszínesebb és 2013-ban az év madarának választott gyurgyalagnak kiemelt figyelmet szentel az MME (Magyar Madártani és Természetvédelmi Egyesület), aminek mi nagyon örülünk, hiszen logómadarunk is egyben. Mint ahogy annak is, hogy évek óta a legnagyobb tisztavirágzás tanú lehettünk mind a Bodrogon, mind a Tiszán. A kérészek repülését helyiek és turisták százai csodálták esténként a folyópartról és a tokaji hídról.

2013. július

Júliusra rutinná válik a koránkelés, rengeteg a zöldmunka és a növényvédelemre is nagyon oda kell figyelni. Az első napokban kapunk egy kis jeget, inkább a Zétát éri el, de egy gyors permetezéssel segítjük a gyógyulását, ki is heveri szépen. Az odafigyelésnek megvan az eredménye, szép a szőlő, a virágzás idején szerzett időhátrányt szépen behozta. De 11-én a természet újra szeszélyes. Óriási vihar csap le Tokajra, nem kíméli az épületeket, a város fáit is megtizedeli. Megúsztuk? Igen. Úszunk, betört a löszös víz a hegyről és végigsöpört az egész pincén (tavasszal volt felújítás, emlékszel a naplóból?), még az a szerencse, hogy a víz nagy része ki tud folyni az ajtó alatt az utcára és elég magas a gadnár, így a borokban nem tud

kárt tenni. Három nap takarítás a vége. A szőlőben a szél és a jég tépte meg ismét csak a Zétát, itt viszont szerencse, hogy sok vízzel és vízszintesen jött a jég, így enyhébb a kár, a hónap végén látszik, hogy ezt is túléli. A pincészetben kezdjük érezni a nyári szezont, egyre több vendég érkezik. Amíg egy francia család egy hangyabolyt dézsmáló zöldküllő párt fényképezget a kertben, elkérem a kezükből az útikönyvüket. Legújabb kiadás, igen, még mindig benne vagyunk, 17 éve a „le Routard”-ban!

2013. augusztus

A birtokon az utolsó fazonigazítást végezzük a szüret előtt, másodszor tetejelünk, kis hajtásigazgatással és fűkaszással kényeztetjük a szőlőt. A hónap közepén a Zéta és Sárga Muskotály már édes, kóstolható. Innentől kezdve a természet kezében vagyunk, de jó lenne néhány kisebb eső, ami elindítaná az aszúsodást. Fent a hegyen dolgozva egyre többször halljuk a folyók irányából a kuttyogatófa hangját, megkezdődött a harciaszezon! A honi folyók legnagyobb ragadozóját sok horgász ezzel az ősi módszerrel próbálja horogra csalni, hallunk is híreket szép fogásokról. Igazán nem unatkozunk a pincében, a szokásos nációnkon kívül megint tele vagyunk egzotikus vendégekkel. Két nap alatt két, egymástól független csapatunk van Venezuelából, és jöttek Hawaii-ról, Suriname-ból, Thaiföldről is. Reméljük, hogy a pincelátogatások után sok vendég eljutott a Zempléni Fesztivál egy-egy koncertjére is, mert amelyekre mi eljutottunk, mind maradandó élmény volt!

Talán úgy tűnik, hogy borász létemre néha elkanyarodok a szakmától. Szándékosan teszem, mert tokajinak lenni nemcsak borászzkodást jelenthet, hanem megélni az élőhelyünk adta minden szépséget: tájat, hegyet, erdőt és folyót, vadat és halat.

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

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

Nóri kérdez:

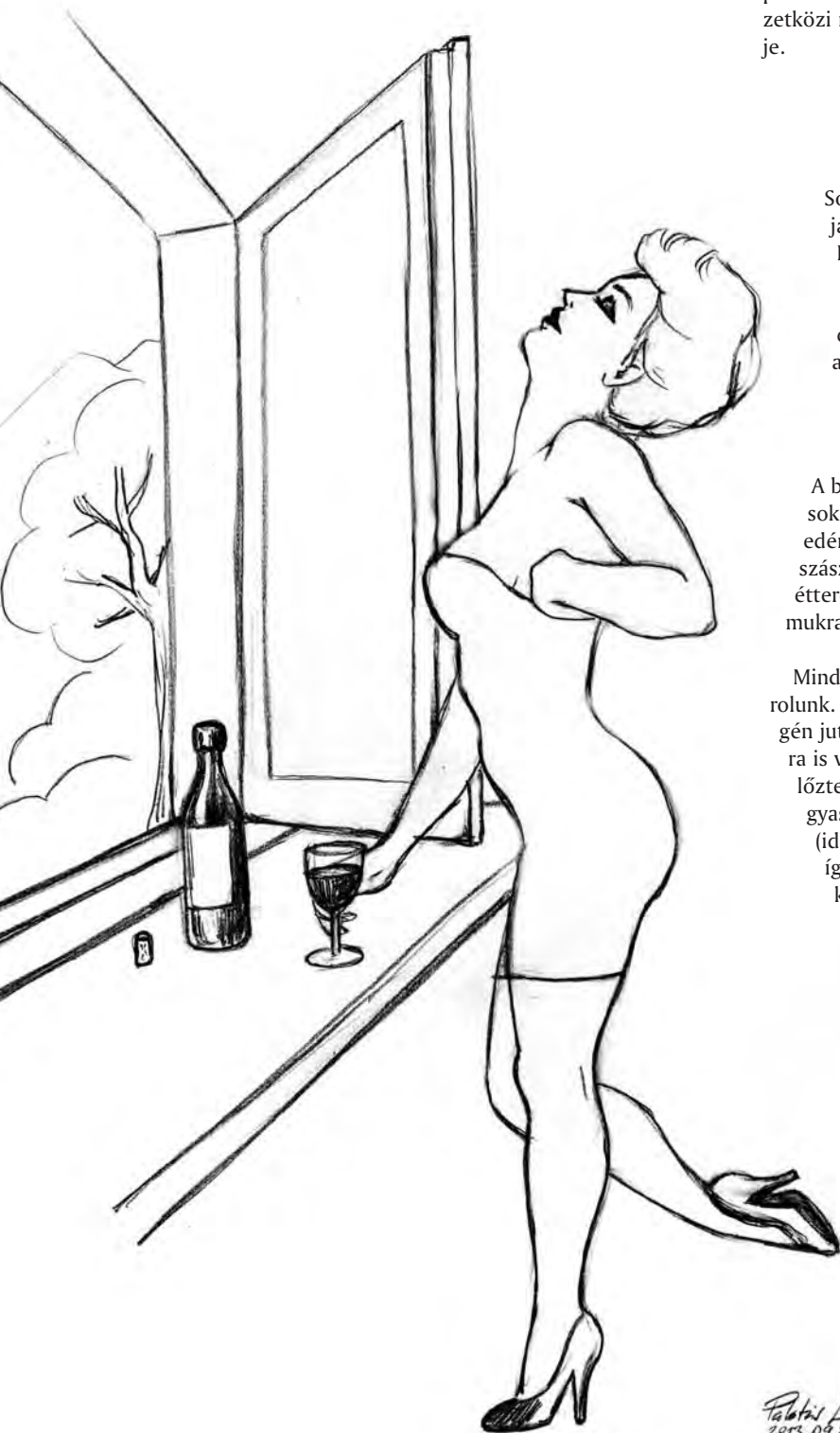
Sok esetben az igazi (?) borszakértők a bor „szellőztetését” javasolják és a fogyasztás előtt kihúzzák a dugót a palackból. Ez persze nagyon imponál a borhoz kevésbé értőnek. Mikor van értelme a bor szellőztetésének? Melyik borokat kell szellőztetni, melyeket értelmetlen? Mennyi idő kell egy rendszeres szellőztetéshez és milyen eszközök, módszerek segítik a folyamatot?

Aki válaszol: Grasselli Norbert

A bor szellőztetése manapság egyre divatosabbá válik. Ma már sok étteremben megtalálható a „karaff”, azaz a borszellőztető edény. Persze még messze vagyunk a francia vagy éppen angol-szász módszertől, ahol a vendégek előző nap betelefonálnak az étterembe, hogy melyik borokat nyissák és szellőztessék számukra a következő napi vacsorához.

Mindenesetre a bor élő szervezet, amelyet palackba bezárva tárolunk. Amikor kihúzzuk a dugót, akkor nagyobb mennyiségű oxigén jut a palackba és a bor változni kezd. Előnyére vagy hátrányára is változhat. Általában a friss (fehér)borokat nem szoktuk szellőztetni, hiszen ezeket éppen finom gyümölcsösségük miatt fogyasztjuk, amely azonban idővel elszáll a palackból. Az érett (idősebb) borok általában hosszabb időt töltenek az üvegben, így a levegő is nagyobb hatást gyakorol rájuk. Ezeket a borokat érdemes szellőztetni, hogy kerekedjenek, simuljanak.

Ökölszabályt nem nagyon lehet mondani. Van, aki évenként egy óra, van, aki akár 24 óra szellőztetést is javasol. Személyes tapasztalatom szerint nem csak ez számít, hanem az is, mekkora a bor felülete, ahol érintkezni tud a levegővel. Vannak már újabb módszerek, olyan dugók, szűrők, amelyek gyorsíthatják a szellőzési folyamatot – ezekkel mindenki kísérletezhet. Klasszikus módszerként a „karaff”-ot használjuk, ami egy furcsa, fordított gomba alakú üvegedény. Ebben a kiöntő edényben a bor szétterül és gyorsabban megtörténik a szellőzés, mint ha a palack néhány centiméteres kiöntő nyílásán szellőztetjük. Aki nem hiszi, járjon utána.



A tokaji útja

Egy legenda nyomában

Magyarország szőlő- és bormelése már a középkortól kezdve jelentős volt. Hazánkat Franciaország, Itália, Spanyolország és Portugália mellett a legfontosabb európai bortermő országok között tartották nyilván.

Azokra a zamatos, édes borokra, amelyeket a középkorban a Szerémségi borvidék nevéhez fűztek, továbbra is számottevő igény mutatkozott, nemcsak a hazai előkelőségek, de a sziléziai, lengyelországi, oroszországi uraságok asztalán is. A tokaji bor átalakulása a 16. században lehetőséget teremtett arra, hogy betöltsse az elpusztult borvidék helyét, s a már kialakított kereskedelmi útvonalakon eljusson azokra a vidékekre, amelyekről a megelőző századokban a szerémi borokat vásárolták.

A Tokaj-hegylajai szőlőterületek török uralom alá sose kerültek, kereskedelmi kapcsolatot azért ez a vidék elsősorban északkelet irányába és Erdély felé tartotta fenn. A Tokaj-hegylajai bortermelés aranykorának számít a 16–19. századi időszak, ami világhírnevet hozott Tokajnak és környékének.

Szőlőosztályozás

A bor nemcsak értékes áru volt, hanem a szőlőmunkák révén, a borvidékeken az egyedüli megélhetést jelentette a szegény társadalmi rétegeknek. 1751-ben III. Károly országos adóösszeírást rendelt el, mely során felmérték az ország településeinek anyagai helyzetét, valamint ezzel együtt beosztották a szőlőhegyeket minőségi kategóriákba. Ez a rangsorolás az ország körülbelül 75 %-ára terjedt ki. Tokaj mezőváros szőlőhegyeiről a következő bejegyzés szerepel: „promonthorium et vineas in classe excellenti”, vagyis a szőlőhegy és a szőlők legkitűnőbb osztályba tartoznak. Ide sorolták Mád és Tállya szőlőterületeit is, míg más hegylajai mezővárosok (Tarcál, Bodrogkeresztúr, Erdőbénye, Tolcsva, Olaszliszka) szőlőhegyeit a conscriptio „classis supremae”, azaz legfelsőbb osztályba.

Az első osztályú területi minősítést csak Tokaj-Hegylajai dűlői kapták meg a bécsi udvartól, az ország többi, 23 szőlőterületét másod-, kilencet harmad-, tizenötöt pedig negyedosztályúnak minősítettek. Tovább emelte Tokaji dicsőségét egy 1764-ben született kamarai feljegyzés, mely a tarcali Szarvas-dűlőt az egész Hegylajai borvidék legnemesebb, sőt Európába legismertebb szőlőterületének tartotta.

Erre az időre már kialakult a jellegzetes, hagyományos tokaji technológia és a borkészítések sokszínűsége.

A tokaji(k)

A 16. század nagy felfedezése – a könnyebben aszúsodó szőlőfajtának köszönhetően – a szemenkénti aszúból szedés, ami lehetővé tette, hogy minden évben – akkor is, amikor kevés aszúszem terem – koncentráltabb édes borokat lehessen készíteni.

Ordinárium, ordinári bornak hívták azt a bort, amely nem különleges eljárással készült, de a tokaji ízharmónia jellemezte: ez az aszúszemek kis mennyiségét, illetve a tokaji kis ászokhordók íz- és zamatanyagainak komplexitását jelentette. A gönci hordók, mint általában elterjedő hordótípusok a 16. század utolsó negyedétől ismertek, általában 212,5 liter űrtartalommal, amely később 136 literre csökkent. Az ordinári elnevezés viszonylag későn, a 18. század első felében tűnik fel, amikor már a többi tokaji borkészítés is híressé vált. A korábbi évszázadokban különbséget tettek a taposással nyert mustból készült színbor és a szőlőprésen keresztül nyomott sajtolt bor között.

Főbornak hívták a szamorodnit, amit az aszúszemek egybeszüretelésével és kipréselésével készítettek. Balásházy János már a 19. század közepén megállapította, hogy a jó aszúsodás miatt a tokaji közönséges borok szamorodni típusú, vagyis aszúszemekkel egybe szüretelt borok voltak a 16. században. Maga a szó lengyel eredetű, „ahogy született” a jelentése. Elismerésül, a közönséges boroktól elkülönítve, minőségi kategóriaként emelték ki a bort a lengyel borkészítők és nevezték el így. Az elnevezés a magyar nyelvkészletbe is átkerült a 19. század második negyedében, a század közepére pedig a szamorodni készítésének menete megszilárdult és általánossá vált, sőt édes és száraz változata is a század utolsó harmadában már megjelent.

„...az aszszút, ki-nem-szoktam szedetni, úgymint a mellynek nedveségét, a taposó, minthogy lágy szokott lenni, az ordinarium musttal, együtt kitapodja, vagy ha abban még ekkor, valami talál is maradni, az,

a jó sajtó által, egészen ki nyomódik” – írja Derczeni János híres tokaji boroskönyvében a 18. század végén.

Az aszúszemek különleges természeti értékét felismerve a terület legismertebb borfajtája, az aszúbor megjelenését segítette elő. A fürtökből kicsípott és kiválogatott aszúszemek illetve azok felhasználásával készített aszúborok jóval nagyobb jövedelmet biztosítottak, mint a korábbi borfélések. A borok minőségét a hegyaljai rendszerben a puttonyszámmal mért aszúszem mennyiségével különíthették el, így lett végül az 3, 4, 5 vagy 6 puttonyos. A borkülönlegesség elkészítéséhez egy három tagolású helyi rendszer alakult ki: két puttony adott ki egy átalagot, két átalag pedig egy gönci hordót; egy gönci hordónyi musthoz vagy borhoz hozzáadott 3–6 puttonnyi aszúszem jelentette az aszúort. Ez a még ma is élő arányszám, a tokaji aszúborok jellemzője. A korábbi évszázadokban átalagokban, vagyis a gönci hordók fele nagyságú dongás edényekben tartották az aszúborokat. A 18. század elejére, vármegyei rendeletre kialakult a gönci hordó pontos mérete (180 itce), amely a korábbiak szerint két átalaggal (90+90 itce), azaz négy puttonnyal (4x45 itce) volt azonos.

A Szirmay Antal legendája szerint az első aszúort az 1650-es években Szepsi Laczkó Máté prédikátor készítette az erdélyi fejedelem, I. Rákóczi György feleségének, Lorántffy Zsuzsannának. Ez aligha felel meg a valóságnak, hiszen az aszú „feltalálásakor” a lelkész valószínűleg már nem élt. Balassa Iván, a Magyar Mezőgazdasági Múzeum Herder-díjas főigazgató-helyettesének kutatásaiból tudjuk, hogy már a 16. század közepe előtt ismert lehetett az aszúbor készítése és technológiája Tokaj-hegyalján. Ezt a tényt támasztja alá az aszúbor szó első nyelvtörténeti említése is. Szikszai Fabricius Balázs, a sárospataki református kollégium nagy hírű tanára, latin-magyar szótárába jegyezte fel a szót (1590), aminek kézirata a 16. század közepén születhetett, hiszen amikor megjelent a nyomtatott szótár, a szerzője már nem élt.

A főbor (szamorodni) és aszúbor mellett a későbbiekben ismertté vált az esszencia, amely valójában az aszúszemek saját súlyának nyomására kifolyt lé volt. II. Rákóczi Ferenc gazdaságainak leltáraiban már találkozunk az ilyen aszút tároló kádakban keletkezett esszenciával. Az aszúborok és a tokaji esszencia, vagy más néven nektár a királyi udvarok nagy hírű és kedvelt társasági, desszert italai voltak, különösen az udvartartások női társaságának. A tokaji bor igazi hírnevét ezek a desszert italok adták meg, számos világhíresség mondása, aforizmája és dicsérő himnusza foglalta szavakba ezt a nedűt.

„VINUM REGUM, REX VINORUM”

„a borok királya, a királyok bora”

XIV. Lajos francia király

Az esszencia a 18–19. században általánosan elterjedt és ismert lett Tokaj-hegyalján és az országon kívül. A Magyar Kurir c. újság 1790-ben már az alábbi versikét tette közzé, ami az aszú esszencia gyógyhatását is hirdeti.

„...Hogy tsak szagadtól-is el szaladt az halál.

Mert egy beteg téged, mihelyt kezdett inni

Meg-gyógyult, noha már ki akarták vinni.

Pedig tsak keveset ivott ám belőled,

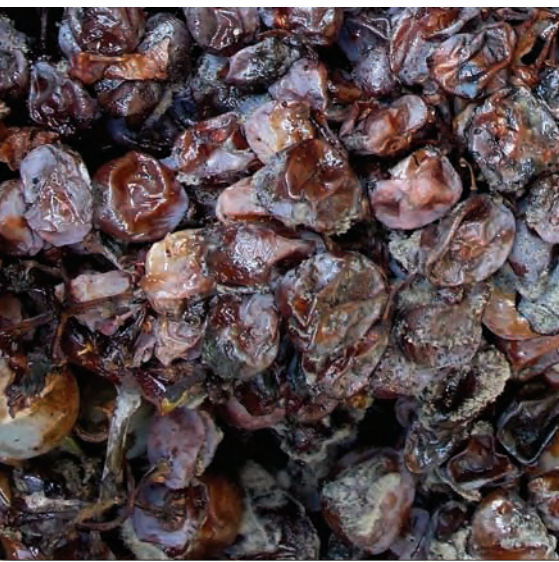
Mínthogy az erszénnye mindég félt te-tőlled.

Istenek itala halhatatlan Nectár

A holott, te természet, áldott az a határ.”

A 18. században a magyar és környező főurak, főnemesek, főpapok, egyházi és világi birtokosok igyekeztek szőlőterülethez jutni Tokaj-Hegyalján a királyi-császári kincstári szőlők mellett. Ezt az igyekezetet a borok magas ára és a tokaji szőlőket belengő misztikus legendák, pl. a tokaji arany szőlőről, vagy a tokaji valóban gyógyító (penicillin) hatása is elősegítette, mindamellett, hogy a társasági életben, a diplomáciában is a tokaji borok, elsősorban az édes desszert borok nagy hírnévre tettek szert. A tokaji szőlőben termő arany legendája 1480-tól, Galeotto Marzio-tól a 18. század végéig élt és külföldi, valamint belföldi tudós személyiségek vitatkozva őrizték és éltették azt. A királyi és cári asztalok kedvelt bora lett a tokaji, a portóival hasonlították össze, amelyik azonban vörös édes bor volt. A tokaji borvidéken is termesztettek kék szőlőfajtákat a 19. század végéig, a filoxéra fellépéséig, így akkoriban még vörös tokaji is volt.





A borkereskedelem

A tokaji bor a Szepességen keresztül jutott el a lengyel és orosz piacokra. A fő magyar borfogyasztók közvetlenül az országhatárok mellett helyezkedtek el: az örökös tartományok és Lengyelország vette fel a borexport döntő részét. Távolabbi országokba csak egészen csekély mennyiség jutott, elsősorban tokaji aszú, amely értéke miatt a magas szállítási költségek ellenére is eladható volt.

A lengyelországi borkivitel a 16. és a 18. század között hihetetlen mértéket öltött. A tokaji bortermelés virágkora mégis a 18. századra tehető és nagyjából a század utolsó harmadáig tartott. Az 1520–1570 közötti fél évszázadban átlagosan évente 243 hektoliter, 1593-ban 870 hl tokajt szállítottak a legfőbb piacra, az elkövetkezendő 5 évtizedben átlagosan évi 2000 hl-t.

A kereskedelemben felfedezhető az évjáratok közötti különbségek, ingadozás is. Volt olyan év, amikor a teljes lengyelországi export 30 hl-t tett ki, míg jobb években az exportált bor mennyisége a 4000 hl-t is elérte.

A tokaji bor virágkora a Rákóczi-szabadságharc után szinte robbanásszerűen következett be. Az 1710-es 50 hektós borexportot egy évvel később már 3650 hl követte, majd a következő évszázadban az átlagértékek is meghaladták a 7000 hl-t. Volt olyan év, amikor a lengyel piac 12870 hl tokaji bort vett fel.

A 18. század második felében az exportált borok értékének kb. 20 %-át adta az aszú, a maradékot az egyéb hegyaljai és nem hegyaljai bor. A teljes export 93 %-a irányult Lengyelország és az örökös tartományok területére.

II. Rákóczi Ferenc esszenciát küldött Nagy Péter cárnak, mellyel kapcsolatban követte, Nedeczky Sándor a következőt írta: „...*Bor essentiáját kedvesen vette a cár; kétszer is itt előhozta s Varsáván is egyszer*”. Az esszencia nemcsak a cárnak, hanem feleségének, a trónörökösnek, a cár néneinek is ízlett, így szerették volna újra kóstolni a nedűt, ezért később borvásárlóként jelent meg Tokaj-Hegyalján a cári udvar. 1733-tól Orosz Borvásárló Bizottság működött Tokajban, amely több mint hat évtizeden át együttműködve biztosította a tokaji minőségi borfeleségeket (elsősorban aszút és szamorodnit) és kísérté fegyveres őrizet alatt azokat a cári udvarba.

A lengyel exporthoz képest azonban a vásárlások (évi 110–150 hl) nem voltak számottevőek. A nagyobb fogyasztók közé tartozott a bécsi császári udvar, ellátását a tartali kincstári szőlőbirtok biztosította.

Kóstolhatta a tokaji borokat Marie Antoinette, aki egy párizsi levéltárban fent maradt levelezésben írja, hogy mennyire kívánja a tokajt és minden áron szeretné újra kóstolni azt. A francia királyné mellett számos más fontos személyiség köztük Heine, Schiller, XIV. Lajos és Nagy Frigyes is rajongott a magyar borért, de a nyugat-európai piacra való szállítás sokszor nehézségekbe ütközött.

A borkereskedelem nehézségét jelentette – ami egyben a magyar borok külföldre jutását is –, hogy a tengelyen, szekéren szállított kisebb mennyiségű bor romlandóbb volt, könnyebben károsodhatott, mint a hajóval szállított. A borstabilitás 18–19. századi kezdetlegessége szintén nehezítette az exportot, illetve csak a téli hónapok heiteiben tette lehetővé a távolsági fuvarozást.

Hollandia és Anglia hatalmas összegekért importált bort, de a tokajiból csak töredékennyiségek jutottak el oda, az is elsősorban hordós borként. A porosz-osztrák ellentét miatt a magyar bortermelők a 18. század végére a német piacot is elvesztették.

Az osztrák vámpolitika ugyancsak nem kedvezett a magyar bor külföldi értékesítésének. Mária Terézia 1775-ben hozott exportrendelete előírta, hogy a magyar bor dunai szállítását erősen korlátozza. A jól bevált szállítási mód nélkülözése jelentősen drá-

gította a termékek árát és nehezítette a szállítást. Az királynő egy másik intézkedése kimondta, hogy a magyar bort exportálnak ugyanannyi osztrák bort is exportálnia kell. Az akkor rossz minőségű stájer borok miatt ez az intézkedés a borexport teljes hanyatlásához vezetett.

A gazdasági racionalitás azt parancsolta volna a termelőknek, hogy a drágább borok készítésének növelésével változtassanak ezen a helyzeten, hiszen a vámokat nem a bor értéke, hanem annak mennyisége után szabták ki. A magyar termelő azonban nem így járt el. Megújulás helyett a gazda ugyanarra a piacra még többet igyekezett termelni, a minőség javítása nélkül. Ezzel párhuzamosan a szőlőtermő területek nagyságát is folyamatosan növelte: 1809-ben 18 millió akó volt az ország termése, 1829-ben azonban már 23–24 millió akó termett, miközben az export továbbra sem tudta átlépni a 4 millió akós határt. Ez a tény a belföldi borárok további zuhanását eredményezte.

Schams Ferenc, a magyar borászat megújítója elkeseredve írt 1830-ban művében, hogy a szőlők a lankákra csúcsnak, és a termés a bő hozamú fajták irányába tolódik el. A gazdák nem törődnek az okszerű kezeléssel: az ültetvényekben 30–40 szőlőfajta díszlik, a pincék bortárolásra alkalmatlanok, az erjedésnél állandóak a hibák.

Mivel a rossz minőségű bor külföldi értékesítésére alig kínálkozott esély, a termelő nagyrészt maga itta meg vagy (egyre nyomottabb áron) belföldön próbálta értékesíteni.

A rossz minőségű borok túlermelésén túl a nem megfelelő borstabilizálás is nagy problémát okozott.

Borkezelés

A megfelelő borkezelés hiánya miatt gyakori volt az aszúk újraerjedése, amelynek következtében a borok rendkívül magas alkoholtartalommal kerültek az asztalokra, vagy azok szállíthatóságát veszélyeztette. Csak kevesen vállalkoztak arra, hogy termékeiket palackba töltsék, de ők sem voltak képesek a letöltött bort stabilá tenni.

Gróf Széchenyi István így ír Dessewfy Józsefnek: „Konstantinápolyban vagy tíz év előtt egy pénzes idegen úr telepedik el, a fényes háztartásába szükséges borokat részben Franciaországból, részben Magyarországból rendele. Megérkezett 3–4 hónap alatt Franciaországból a szállítás. Nagy ládákba voltak rakva a palackok. Egy sem törött, mind egyenlő, jól bevonva, jól bedugva, s egy sem romlott, mind tiszta, kellemes... Elérkezett végre egy hosszú év leforgása után a magyar bor és a ládák azonnal kinyitottnak: sok széna és szalma között csak itt-ott rejtezkék egy-egy keskeny nyakú, rosszul bedugott palackocska, része összetörött része elfolyik, része romlott. Még többször próbálá a hozzám igen szíves úr magyar borokkal szerencsáját, de hasztalan.”

„A mostani szultán, Mahud, allá vagy négy év előtt a tokajinak hírért. Történetből volt valakinek hat palackja – egész Konstantinápolyban hat palack! – s neki hátra átengede. Igen megtetszett a török úrnak a magyar serbet és lángolva megkíváná. Többen iparkodtak neki nagyobb mennyiséget szerezni: a bor unalomig hosszú idő után végre megjöve, de romlottan, s a szultán ezóta többé tokajiról hallani sem akart. [...] Mit ér minden fáradozás, ha nemzeti hiúságokat kecsegtetőleg oly nagy érdemű férfiak állnak elő mint Te [Dessewfy] és azt mondják: A mi borunk jobb és olcsóbb mint a franciáé. Az elhízott francia gazda, a helyet hogy jobbat tanulna

gróf Dessewfy József egészségére iszik, s így harsog az egekbe: Igaza van a nagy hazafinak, jobb a mi borunk a franciánál, de vám miatt kivinni lehetetlen – s a szorgalom fél évszázadra visszazökken.”

Széchenyi Világ és Hitel című műveiben oldalakon keresztül fejtette, hogy a magyar termelőnek a nemzeti hiúság ápolása helyett „A pénzes külföldi inyeknek megfelelő” bor készítésével kellene foglalkoznia:

„Ha nem veszi rossz néven csekély tanácsomat édes uram, azt javaslom, készítse borának azon részét, melyet maga használ, tökéletesen maga ízlése szerint. Hanem azon részt, melyet eladni szándékozik, ha kívánja, hogy vevője akadjon, ne maga, hanem annak ízlése szerint, ki tán azt megvehetné, s kérdem, van ennél józanabb cselekvésmód?” – tette fel a kérdést a legnagyobb magyar.

Széchenyi ekkor a tokaji stabilizálására az égetett borral való keverést, azaz az avinálást, valamint a korban már ismert francia borkészítési módszerek átvételét (mint például a must cukorral történő felerősítése) javasolta. Angliai tapasztalatai alapján ugyanis biztos volt benne, hogy az így stabilizált tokaji sikert aratna, annál is inkább, mert a spanyol bor akkortájt belpolitikai zavarok és rossz éjáratok miatt korlátozottan jelent meg a piacon.

1850-ben császári pátenssel megszüntették a Monarchián belüli vámhatárokat, a Mária Terézia által bevezetett exportkorlátozásokat eltörölték. A magyar bor számára elvileg megteremtődött az érvényesülés lehetősége a teljes galíciai, cseh-morva, osztrák és észak-itáliai piacon. A magyar borkereskedelem válsága mindennek ellenére tovább folytatódott.

A helyes borkezelés iránt növekedő igény miatt 1877-ben Budai Pince Egylet néven a budai vincellériskola pincéjében megalakult egy pinceszövetkezet. Bár 1881-ben a szőlő-vincellériskolát állami kezelésbe vették át, és a pinceszövetkezet feloszlott, de ebben az évben megalakult állami támogatással a Magyar Királyi Központi Mintapince, melynek célja a borok bértárolása mellett a helyes kezelés és értékesítési módszerek népszerűsítése. A mintapincét 1883-ban az akkor alakult Magyar Bortermelők Szövetkezete vette át. Ezzel megvalósult az, amit Széchenyi István már a Világ, a Hitel és a Stádium c. könyveiben javasolt az 1830-as években. Az uradalmi pincék kigépeinek használatát és elterjedését segíthették a megjelenő kis katalógusok.

Ez a két évszázad, a 18. és a 19. meghatározó lett a magyarországi szőlő-borkultúrára, a magyar borok karakterére, jellegzetességére. Az európai tapasztalatok, kapcsolatok a magyarországi szőlészetnek és borászatnak is használtak, a borminőség és főleg a borkezelés, a borstabilizálás érdekében, amely a borkereskedelem fejlődését is maga után vonta. E két évszázad formálta és véglegesítette leginkább, és alakította ki a mai borvidékeket, amelyek közül már a többségét meg lehetett találni a Rákóczi-szabadságharc alatt elkészített, első szőlő-borvidéki besorolásban is. Mindezekért fontos ez a két évszázad, amely véglegesen kijelölte Magyarország helyét az európai minőségi bortermelésben és borkereskedelemben.

Felhasznált irodalom:
H. Balázs Éva: *Porto és Tokaj*
Buza János: *Szőlők, borok jogi esetek*
Orosz István: *Bortermelésünk a polgári átalakulás korában*



Kakaó... Csokoládé... Ízélmények



Valójában mi a kakaó?

A Theobromacacao tulajdonképpen trópusi gyümölcs, az Egyenlítő vidékén terem és termesztik világszerte. Hasonlóan a borokhoz, a kakaófa termésének minőségét is több tényező befolyásolja. A kakaóbabok egyediségét meghatározza a termőterület klímája, a napfény mennyisége, a termőtalaj összetétele és a kakaóbab fajtája. A különböző termőterületeken felfesperedő kakaóbabok más-más íz-, és illatjegyeket hordoznak, melyet a tömegtermeléssel előállított, uniformizált ízű csokoládékban nem találunk meg. Egyedi, máshoz nem hasonlítható ízvilágukat csak körülményi lehet, épp olyan szubjektíven, mint a borok esetében. Nem vitás, hogy a hivatásos csokoládékóstolóknak nincs könnyű dolguk, kifinomult ízléssel kell rendelkezniük ahhoz, hogy a területekre jellemző jegyeket fel tudják ismerni.

KAKAÓFAJTÁK:

• Criollo kakaóbab •

Őshazája Mexico, Yucatán-félsziget, főként Közép- és Dél-Amerikában és Madagaszkáron termesztik, kis terméshozamú, érzékeny, de nagyon aromás fajta.

• Forastero kakaóbab •

Őshazája az Amazonas vidéke, a legnagyobb mennyiségben termesztett fajta, a tömegtermelés főleg ezt a kakaóbabot használja, robosztus ízű, kicsit kesernyős, égetett kávé ízű.

• Arriba •

Ecuador nemzeti kakaófajtája, nagyon kis mennyiségben termő, aromás, vad jegyekkel rendelkező fajta.

• Trinitario •

Trinidadról származik, a Criollo és a Forastero kereszteződésével jött létre, így ötvözi a két fajta tulajdonságait is.

A nagyobb csokoládégyárak ezeket a kakaóbabfajtákat keverik, hogy mindenki számára fogyaszthatóvá és élvezhetővé tegyék termékeiket. Egyre többen vannak azonban azon csokoládéfogyasztók, akik igénylik a területselektált csokoládék adta kulináris örömeit, akik szívesen kísérleteznek, kóstolnak a nagyobb ízélmény kedvéért. A PM Choco Kézműves csokoládék boltjában számos, egyedi ízjegyeket hordozó, különleges csokoládét találunk az érdeklődők, többek között a saját Csokoládéműhelyünk ORIGINE csokoládéit, melyek a világ legjobb termőterületeiről származó kakaóbabokból készülnek, a legnagyobb gondossággal.



TERÜLETSELEKTÁLT, saját készítésű CSOKOLÁDÉINK

• Sao Thomé 70% Közép-Afrika •

Étcsokoládé erőteljes kakaóízzel. Kissé fűszeres, édes kesernyős, kávé ízjegyek, kandirozott, fekete gyümölcsös lecsengéssel.

• Madagaszkár 67% Afrika •

Étcsokoládé erőteljes kakaóízzel. Először kesernyős, majd feketeáfonyára emlékeztető ízjegyek, a végén enyhén banános, majd pörkölt kávébabra emlékeztető lecsengéssel.

• Arriba 39% Dél-Amerika •

Édes, selymes, magas kakaótartalmú tejszokoládé. Vaníliás illatú, kóstoláskor meglehetősen bársonyos texturájú, a joghurt, a nugát, a vanília, a tejszín erőteljes benyomásaival. Mandulás,ogyorós lecsengés.

• Tanzánia 75% Afrika •

Étcsokoládé. Criollo és Forasteroblend. Markáns és erőteljes kakaóíz.

Kóstoláskor gyümölcsös, fűszeres jegyeket fedezhetünk fel.

• Mexico 66% Közép-Amerika •

Étcsokoládé. Édesgyökérre emlékeztető, hosszantartó és dohányos íz, finoman kesernyős.

A készítés során semmilyen adalékanyagot, fűszert nem adunk a csokoládéhoz. A fentiek alapján a csokoládé önmagában hordozza fajtájának, termőterületének jellegzetes ízanyagait, melyek oly könnyedén rabul ejtik a kulináris kalandra éhezõ városlakókat.

Szeretnéd azonnal megenni az egész tábla csokoládét?

Ezt érezzük minden nap, ám van pár szabály, amit érdemes betartani, ha minőségi csokoládét szeretnél kóstolni! Felbontás után vizsgáljuk meg a csokoládét!

- A felülete fényes, ha törünk belőle egy darabot, halk, de éles, pattanó hangot hallunk.
- A jó csokoládét megszagolva érződik a finom, de erőteljes kakaóillat.
- Apró falatokban élvezzük, nagyon óvatosan rágjuk, majd hagyjuk olvadni a szánkban.
- Hagyjuk, hogy lágyan hozzásimuljon a nyelvünkhöz, szájpadláshoz, míg minden íz kiolvad belőle.
- Hunyjuk le a szemünket, és leljük kedvünket a szánkban maradt ízekben, valamint a gondolatainkban felmerülő édes emlékekben!



Kávéfogyasztás és főként fűszeres ételek után közvetlenül nem ajánlott csokoládét kóstolni, mert nem fogjuk érezni a kifinomult ízeket!

Ami a legfontosabb: nyugodt lelkiismerettel együk a csokoládét, elvégre boldogsághormonokat termel, energiát ad, oldja a stresszt és megelégedettséget nyújt!

Élvezzük az ízeket!

ELÉRHETŐSÉGEINK:

Debrecen, Bajcsy-Zsilinszky u 2. / Piac utca 17./

www.pmchoco.hu
facebook.com/pmchocodebrecen

Lecsókrémleves kolbászcsipsszel

Hozzávalók 4 személyre:

2 + 1 evőkanál olívaolaj

1 nagy vöröshagyma

4 gerezd fokhagyma

3 paradicsom

3–4 zöldpaprika

1 evőkanál fűszerpaprika

3 dkg füstölt, paprikás kolbász

só és frissen őrölt feketebors

A hagymákat megtisztítjuk és felaprítjuk, a paradicsomot, paprikát kicsumázzuk és kis kockákra vágjuk. A kolbászt vékonyan felszeleteljük.

Egy edényben 2 evőkanál olívaolajon üvegesre pirítjuk a vöröshagymát, hozzáadjuk a zúzott fokhagymát, majd egy-két perc múlva a paprikát. Ha kezd puhulni, hozzáadjuk a paradicsomot, sózzuk, borsozzuk, ízesítjük őrölt pirospaprikával. Jól átkeverjük, majd kis lángon, fedő alatt, néha megkeverve puhára főzzük. Mikor kész, botmixerrel vagy blenderben pürésítjük és egy szűrőn átpasszírozzuk, így megszabadulunk a paradicsom és paprika héjdarabkáktól, a magvaktól.

Közben egy evőkanál olívaolajon, alacsony lángon kisütjük a kolbász szeleteket és levesbetétnek szolgáljuk fel.

Kadarkát, vagy kékfrankos sillert kínálunk hozzá.



Sajtos fügés falatkák

Hozzávalók:

rusztikus kenyér (pld. svájci gyökérkenyér)

olívaolaj

camembert, vagy brie sajt

friss füge

friss kakukkfű

A kenyeret és sajtot felszeleteljük, a fügéket negyedeljük. A kenyérszeleteket tepsire sorakoztatjuk, meglocsoljuk kevés olívaolajjal és pár percre forró sütőbe toljuk, míg picit megpirulnak. Kivesszük a sütőből, a kenyérszeleteket megfordítjuk és mindegyiket beborítjuk sajt szeletekkel. Visszatoljuk a sütőbe, míg a sajt picit megolvad. Kivesszük a sütőből, minden falatkát megkoronázunk egy negyed fügével és pár levélke friss kakukkfűvel.

Száraz szamorodnit kínálunk hozzá.



Csehország

Előző számunkban a sörök elkészítésének alapjait mutattuk be. Sorozatunk további részeiben a legnagyobb sörkészítő nemzetek különleges italairól írunk. Elsőként a számunkra talán leginkább elérhető cseh sörökkel foglalkozunk.

Megpróbálunk egy kis történeti áttekintést nyújtani, majd a legjelentősebb és hazánkban is elérhető söröket tekintjük át.

A csehek nagyon büszkék arra, hogy fejenkénti éves 165 literes sörfogyasztásukkal világelsők. Ebben a kiváló értékben benne van a Prágában és Csehország más részein évente megforduló több millió sörturista kortyolgatása is. A cseheknel a sörfőzés és -fogyasztás mindenesetre nemzeti sport, és története is évezredes. Az első cseh sörfőzde a morvaországi Cerhenicében épült 1118-ban, és már ekkor Zatecban nevelt komlót és az Elba völgyében termesztett, sörfőzéshez különösen alkalmas árpát használtak. A sörfőzés ebben az időben királyi monopólium volt. A ma is leg híresebb cseh sörvárosok, Plzen és Cske Budejovice már az 1200-as évek végén rendelkeztek II. Vencel királytól kapott sörfőzési joggal. Prágában a 19. század elejétől a sörfőzést ipari iskolában tanították önálló szakmaként. Cseh sörfőzők alapították ebben az időben Dánia legnagyobb sörgyárát és a cseh sörfőzési módszereket a világ sok országában átvették.

A cseh sörök 1842-ig – Európa többi sörével egyetemben – barna színűek voltak. Az átlátszó üvegpoharak megjelenésével párhuzamosan fejlesztettek ki egy vonzóan aranyszínű, hidegerjesztőű ászoksört a Plzensky Prazdroj sörfőzde részére. A kommunizmus ideje alatt a regionális sörfőzdek csak a helyi igényeket látták el, külföldi söröket nem lehetett kapni, ez igen pozitív hatással volt a hazai sörtermelésre. Csehországban jelenleg is mintegy ötven helyi sörfőzde van, melyek viszonylagos egyenletességgel fedik le az ország területét biztosítva a sörkedvelőknek a nagy márkák mellett a helyi különlegességek folyamatos kínálatát. Napjainkban a cseh sörgyárak 20 millió hektoliter sört termelnek (ugyanezen érték Magyarországon 6 millió), ebből az export 3,5 millió (hazánkban 300 ezer).

Érdekesség, hogy Európa más országaival ellentétben, Csehországban nem a sör alkoholtartalmát, hanem (a 17. században élt prágai Balling professzor munkássága utalva) a sörcefre töménységét tüntetik fel a sörök címkéin. Az úgynevezett Balling fok átváltása elég egyszerű, kettővel elosztva és egyet kivonva megkapjuk a hozzávetőleges alkohol tartalmat. Tehát egy 12 Balling fokos sör alkoholtartalma körülbelül 5%-os.

Pivovar Plzensky Prazdroj

A gyár alatt lévő 10 kilométer hosszúságú barlangrendszer adja a folyamatos 0–3°C hőmérséklet. Az alsóerjesztés új technológiája, a híres zateci komló és az ősforrás tiszta vize 1842-ben egy már akkor is híres bajor sörfőző mester, Josef Grolle közreműködésével egy új márká születését eredményezte. A Plzensky Prazdroj jelentése a pilseni ősforrás (németül Pilsner Urquell). Jelenleg ez a cég az ország sörtermelésének egyötödét adja, a legnagyobb exportőr és külföldön a legismertebb cseh sörmárka. A 12 (Balling) fokos Pilsner Urquell aromája virágzó komlóra emlékeztet, ízében kezdetben malátás, majd túlsúlyba kerül a dominánsan keserű zateci komló, hogy a száraz utóízben végig az domináljon. Szintén a pilseni sörgyár terméke a Gambrinus Premium, mely egy aromájában malátás, ízében gyümölcsös, enyhén keserű, jól fogyasztható sör.

Pivovar Královsky

A Krušovicei sörgyár alapítása 1581-ben történt, azóta töretlenül látja el a környékbeli falvakat, városokat az egyre finomabb seritallal. Exportra is jelentős mennyiséget termel, napjainkban külföldön a harmadik legismertebb sörmárka. Világos Krušovice Imperialja egy 12 fokos közepesen testes láger sör, keserűdes ízzel és malátaaromával. Barna söre, a Černé 10 fokos sötétbarna láger, alapvetően édes, nem annyira testes, érezhetően pörkölt malátás és némi karamelles ízzel rendelkezik.

Pivovar Staropramen

Ez a prágai sörfőzde a Plzensky Prazdroj mögött a második legnagyobb üzem Csehországban. 1869-ben alapították Prága egyik (akkori) külvárosában. Jelenleg évi 1,4 millió hektoliter a termelésük, melynek nagy részét a 11 fokos barna és a 12 fokos világos sörök adják. Italkészítésénél a német tisztasági törvény szabályait betartják, mivel az export nagy része a német piacra készül. A Staropramen Dark bársonyosan sötétbarna láger, enyhe malátaaromával. Íze könnyű, édes maláta karamelljegyekkel és némi égetett beütéssel. A Staropramen

Premium Lagere ezzel szemben komlóban és malátában egyaránt gazdag aromával, malátás ízzel és erőteljes komlózással rendelkezik. Utóíze hosszasan tartó, igen kesernyős.

Pivovar Budejovický Budvar

Ceske Budejovice (németül Budweis – innen a Budweiser név) 1265-ös megalakulását követő néhány évben már elkezdődött a város sörfőzdéiben a kiváló minőségű sörök főzése, melyeket jó hírűnek köszönhetően királyi és hercegi udvarokba szállítottak. A modern sörgyárát a 19. század végén alapították a bohémiai városban. A sörfőzde a rendszer-váltás óta perben áll az amerikai Anheuser-Busch konszernnel mely az USA-ban állít elő Budweiser néven a cseh italhoz nem is hasonlítható, könnyű ipari lágert. Az igazi 12 fokos Budvar világos arany-színű, aromájában a virág mellett a grapefruit is felfedezhető. Közepesen telt sör, enyhén édeskes ízéből kiemelkedik a komló.

Pivovar Starobrno

Brno (németül Brünn) – Csehország második legnagyobb városa – sörfőzési hagyományai egészen 1325-ig vezethetők vissza. A modern gyárat 1872-ben alapították, a kommunista időkben a városban és környékén a sörfőzde monopóliumhelyzetben volt, amely biztosította a gyár fennmaradását. Legjelentősebb sörük a Starobrno Premium, amely egy világos láger, aromájában és ízében alapvetően maláta hangszállal. Közepesen testes, utóíze csak kismértékben keserű.

Pivovar Velké Popovice

A Kozel a jelenlegi sörgyár 1871-es alapítása óta töretlen sikernek örvend a cseh sörfogyasztók körében. Külföldi marketingje talán nem tartozik a legjobbba közé, de Csehországban az egyik legnépszerűbb sör a mai napig. 12 fokos Velkopopovický Kozel Blond sörük kellemesen komlóillatú, ízében különösen száraz, a domináns komló egy kis malátával megerősítve. Nem összetévesztendő a Szlovákiában és Magyarországon licensz alapján gyártott Kozel sörökkel.

A legfontosabb sörök bemutatása után ne feledkezzünk meg arról az élményről, amit a cseh sörök csak igazán Csehországban tudnak nyújtani – a friss, csapolt sörökről. A sörturista, ha Csehországba utazik, elsősorban Prága hangulatos kocsmái közül választhat könnyen és gyorsan. Ezek közül a teljesség igénye nélkül a leghíresebbek: U Fleků, U Medvídků, U Kata, U Zlatého Tygra, Beer Museum. A cseh kocsmárosok sohasem kedvesek, ellenben a sörök mindig frissek és Csehországban különösen igaz a mondás, hogy a sör csapva sokkal ízletesebb, mint üvegből. Három különböző kocsmában három különféle ízt, aromát, színt vélhetünk felfedezni ugyanazon fajta csapolt sörünkön, így semmiképpen se hagyjunk ki egy kocsmát sem...

Na zdraví!

A VI. Kürti Pincefesztivál, 2013



Ebben az évben már hatodik alkalommal rendezték meg Szlovákia legnagyobb boros rendezvényét a felvidéki Kürtön. Ez a zömében magyarok lakta vidék Szlovákia egyik legfontosabb borvidéke, az innen kikerülő borok széles ismertséget hoztak a boros gazdáknak. Nagyszerű ötletnek bizonyult, hogy a fesztivált a pincesoron rendezik meg, az ott álló préházak közé beállítva a vendégek standjait.

2013-ban 28 helyi gazda mellett hat ország 25 vendég borásza mutatta meg a több mint 10 ezres látogatónak a tudományát. Természetesen ez a szlovákiai borászatok nagy seregszemléje, de azért a környező országokból is érkezett 9 pincészet, hogy legyen összehasonlítási alap a Kárpát-medence boraiból.

Napjainkra ez a seregszemle már nem csak a borászatról szól, hanem a barátságról is, hiszen nagyon sok magyarországi látogató is érkezik, hogy együtt élvezze a szlovákokkal a jó borokat. De nem maradnak el a népművészeti kiállítások sem – van itt minden a cseréptől az asztalterítőig, édesség, kalács, de hatalmas több száz literes bogrács is a szürke marha pörköltnek. Több színpadon folyamatosan pörögnek az előadók, a borkóstolás mellett lehet pihenni, szórakozni.

Nyilván azt várják tőlem, hogy részletezzem, hogy ki milyen borokkal jelentkezett – nos, én ezt nem teszem, mert nem lenne elég a teljes lap terjedelme, hogy mindenről írjak, ami tetszett. Kürtre el kell menni, azt a hangulatot úgysem lehet visszaadni írásban, jövőre győződjenek meg Önök is a helyszínen erről.

A Debreceni Borozót ebben az évben a Kürti Pincefesztivál meg látogatásában a Debrecen Autóház támogatta, egy VW Golf biztosításával, így kényelmesen és gyorsan jártuk meg a fesztivált.

A rovat támogatója:

Debrecen Autó
debrecenauto.hu



A Borlovagok Bíkavére

Az előző évekhez hasonlóan, 2013-ban megrendezett Bíkavér Ünnep alkalmából az Európai Borlovagrend Egri Bíkavér Legátusa meghívta az Európai Borlovagrend Magyarországi Konzulátusának borlovagjait is. Az ünnepi megnyitót felvonulás követte, zenekari kísérettel, melyen a vendégek is részt vettek.



Az ünnepélyes megnyitón az Egri Bíkavér Legátus marsallja, Tóth Ferenc vehette át az Egri Borvidék „2012 Év Borásza” díját. A Bíkavér Ünnep keretében a borlovagok részt vettek a Szent Donát szobránál tartott könyörgésen és ünnepélyes keretek között átadták a legjobb Bíkavér díját is.

Az Európai Borlovagrend Egri Bíkavér Legátusa ebben az évben más módszert talált ki a legjobb Bíkavér bor kiválasztására.

Az Egri Bíkavér Ünnephez kapcsolódóan már évek óta összeül az Egri Bíkavér Borlovagrend nem borászokból álló csapata, hogy megkeresse az év Bíkavér borát. Az Eszterházy Károly Főiskola épületében nyolc borlovag ült az asztalhoz, hogy egy nagyon érdekes rendszerben kiválassza az legjobb bort.

Hogy miért érdekes? Mert a bírálók abszolút vakteszt keretében dolgoztak, kieséses rendszerben. Mindig más bíráló által, random-szerűen kiválasztott két bor vetélkedett egymással és a bizottság többségi szavazataival lépett tovább a következő körbe.

Első meglátásra kissé meghökkentő, hogy a labdajátékok véletlenszerűségére hasonlító vetélkedés keretében döntsünk borokról, és ez sok vitát generált a bírálók között, de érdekes is volt, abból a szempontból, hogy a borok értékelése azonnal megtörtént és esetlegesen érvelni is lehetett a döntés mellett, illetve ellene.

A borbírálatok ilyen módja folyamatosan lehetőséget ad két bor összehasonlítására és természetesen arra is, hogy, mint a sportban, itt is a két legjobb versenyző már az első fordulóban összetalálkozzon. E logika mentén meg lehet kérdejelezni a végeredményt, de ha komolyabban belegondolunk, akkor rájövünk, hogy nem történt hi-

ba. Ha valóban a két legjobb került egybe, akkor a végén a nyertes lesz a végső győztes. És a másik rendszerben? Ha valóban a továbbjutott bor a jobb, akkor a pontozás során is valószínűleg több pontot kap, tehát ott is nyer. Mivel a végső cél, a legjobb bor kiválasztása, azaz egy bor kiválasztása, ezzel a módszerrel is korrekt bírálat végezhető.

Nézzük akkor a versenyt! Harminc pincészet küldte be a legjobbnak vélt Bíkavér borát, amelyek között volt öt Superior minősítésű, és az évjáratok is szépen szórtak 2005 és 2011 között, vagyis elég vegyes felhozattal találta magát szemben a bíráló társaság.

A végeredményhez öt fordulóra volt szükség, ez azt jelentette, hogy a két döntőbe került bort ötször töltötték a tesztelő poharába. Ennyi kóstolás alapján nyugodtan elmondható, hogy vállalható a végső győztesre adott szavazat, ez a bor méltán nevezhető a 2013-as Egri Bíkavér Ünnep legjobb borának.

Mindezek után engedtessek meg nekem, hogy itt most ne csak a győztest említsem, hanem a négy közé jutott borokat soroljam fel:

- Juhász Testvérek Pincészete, Egri Bíkavér 2009
- Gajdos Pincészet, Bio Bíkavér 2009,
- Gróf Buttler Pincészet, Egri Bíkavér Nagy Eged Selection 2007
- Thummerer Pincészet, Egri Bíkavér Superior 2009

A végső győztes és 2013 legszebb ünnepi Bíkavére a bíráló bizottság nagy többségének véleménye szerint: Thummerer Pincészet Egri Bíkavér Superior 2009 bora lett. Gratulálunk a győztesnek.

PROGRAMAJÁNLÓ

Darin Sándor – www.borutazo.hu összeállítása

OLASZRIZLING OKTÓBER – NAGY OLASZRIZLING KÓSTOLÓ

Helyszín: Gerbeaud

Cím: 1051 Budapest, Vörösmarty tér 7–8.

Dátum: 2013. október 19.

Októberben egy teljes naptári hónapon keresztül a figyelem középpontjába kívánjuk állítani az olaszrizling szőlőfajtát a tudatos borkedvelői réteg és az alkalmi borfogyasztók számára egyaránt.

Web: <http://olaszrizlingoktober.hu>

VILLÁNY NAGYJAI – MIKOR IS KEZDŐDTEK A „NAGY IDŐK”?

Tematikus borkóstoló est Mészáros Gabriellával

Helyszín: Hotel Lycium****

Cím: 4026 Debrecen, Hunyadi u. 1–3.

Dátum: 2013. október 24.

Időpont: 18 órától

Részvételi díj: 15 900 Ft/fő

Jelentkezés és információ:

fazekasl@aquaticum.hu és info@borkollegium.hu

SZENT MÁRTON NAPI ÚJBORÜNNEP – KÉT NAP VIGALOM A BOCK PINCÉNÉL!

Helyszín: Bock Pince

Cím: 7773 Villány, Batthyány u. 15.

Dátum: 2013. november 8–9.

A Márton napi Újbörünnep már sok éves tradícióval rendelkezik a Bock Pincében, a hozzá kötődő vigasság pedig országos hírvé esemény a borkedvelők körében.

Információ:

Bock Hotel Ermitage & Óbor Étterem

7773 Villány, Batthyány u. 15.

+36 72/ 592 951

bock@bock.hu

MÁRTON NAPI LIBATOR A SZÉL FIAI FOGADÓBAN

Helyszín: Szél Fiai Fogadó és Cellárium

Cím: 9082 Nyúl, Vaskapu 71.

Dátum: 2013. november 8., november 9. és november 16.

Részvételi díj: 5750 Ft/fő

Kontakt: Kormos Andrea és Prisztóka Tibor

Tel: +36 96/ 540-016

Fax: +36 96/ 540-015

E-mail: hotel@winecellarinn.hu

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

MÁRTON NAPI BOREST SEBESTYÉN CSABA ÉS A NEINER TESTVÉREK LEGSZEBB BORAIVAL

Borvacsora

Helyszín: Platan Hotel

Cím: 4030 Debrecen, Somlyai u.10.

Dátum: 2013. november 9.

Időpont: 19 órától

Az elmúlt év jól sikerült közös borvacsorájuk folytatása lesz az idei, melynek során Jenei Elek chef kitűnő fogásai mellé a két fiatal szekszárdi borász szolgáltatja a borokat.

Részvételi díj: 9500 Ft/fő, (tartalmazza az ételeket és a kóstoltatott borok árát).

Asztalfoglalás:

Tel: +36 52/537-700

E-mail: info@platanhotel.eu

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

TOKAJ-HEGYALJA PIAC – MELENGETŐ OLAJOK: A TOKAJI SZŐLŐMAGOLAJ ÉS TÁRSAI

Helyszín: Disznókő Szőlőbirtok és Pincészet

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

Dátum: 2013. november 10.

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

TOKAJ: NAGY DŰLŐK – NAGY BOROK

Tematikus borkóstoló est Mészáros Gabriellával

Helyszín: Hotel Lycium****

Cím: 4026 Debrecen, Hunyadi u. 1–3.

Dátum: 2013. november 21.

Időpont: 18 órától

Részvételi díj: 15 900 Ft/fő

Jelentkezés és információ:

fazekasl@aquaticum.hu és info@borkollegium.hu

Debreceni Bormustra – TOP 20 az elmúlt év tesztjeinek legjobb borai

Helyszín: Déri Múzeum

Cím: 4026 Debrecen, Déri tér 1.

Dátum: 2013. november 30.

Időpont: 15–21 óráig

DEBRECENI BORMUSTRA

TOP 20 – az elmúlt év tesztjeinek legjobb borai!



DEBRECENI BORMUSTRA

Díszvendég: Felvidék

A rendezvény fővédnöke Halász János kultúráért felelős államtitkár,

a rendezvény szakmai védnöke Szepsy István.

A rendezvényen az egy év alatt, a Debreceni Borozóban megjelent bortesztjeiken szereplő borok közül a TOP 20 is bemutatkozik.

A borok mellett bemutatkoznak a helyi, regionális és az öt borvidék gasztronómiai szolgáltatói, kézműves sajtjai, lekvárjai, húskészítményei, gombái...

A nap folyamán Szepsy István tart előadást a Mádi Köről és egy másik előadás során Portugália borászatával ismerkedhetünk meg egy különleges kóstolóval egybekötve.

Belépőjegy: elővételben: 4500 Ft/fő, a helyszínen: 4900 Ft/fő

Előadások részvételi díja: 1990 Ft/fő/előadás

Jelentkezés az előadásokra: rendeles@bor-bolt.hu

Elővételi jegyek megvásárolhatóak (2013. október 15-től):

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

Déri Múzeum – 4026 Debrecen, Déri tér 1.

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

A belépőjegy mellé jár egy kóstolófüzet és egy valódi kristály borospohár! A belépőjegy ára magában foglalja a borok kóstolását. Az előadásokon csak érvényes belépőjegy megváltása és a részvételi díj megfizetése mellett van lehetőség részt venni! A rendezvényre és az előadásokra a belépők korlátozott számban állnak rendelkezésre! A rendezvény belépőjegyével a Déri Múzeum, Munkácsy Mihály Termében látható Krisztus szenvedéstörténetét feldolgozó, monumentális méretű alkotások 2013. december 15-ig ingyenesen megtekinthetőek (a Debreceni Bormustra belépőjegyét a jegypénztárban kell felmutatni).

Szervező: Debreceni Borbarátok Társasága Közhatalmú Egyesület

Főtámogató: NKA – Nemzeti Kulturális Alap

www.debrecenibormustra.hu

TOKAJ-HEGYALJA PIAC – ÉDES MÉZES KARÁCSONY-VÁRÓ

Helyszín: Disznókő Szőlőbirtok és Pincészet

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

Dátum: 2013. december 8.

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

BORDEAUX ... ÉS AZ ÉVJÁRATOK

Tematikus borkóstoló est Mészáros Gabriellával

Helyszín: Hotel Lycium****

Cím: 4026 Debrecen, Hunyadi u. 1–3.

Dátum: 2013. december 19.

Időpont: 18 órától

BORDEAUX... és az évjáratok

2013 legkülönlegesebb kóstolója Debrecenben! Egy emblematis borvidék borainak bemutatója az évjáratok tükrében.

Részvételi díj: 28 900 Ft/fő

Jelentkezés és információ:

fazekasl@aquaticum.hu és info@borkollegium.hu

Szerkesztői gondolatok

Igyekszem komolyan venni a szerkesztői gondolatok rovatot és valóban e pár sorban, egy-két pohár bor mellett, igyekszem megosztani Önökkel az éppen aktuális borral kapcsolatos gondolataimat. Ezen gondolatok apropóját ez alkalommal a Terra Hungarica mozgalom, a Pécsi Borozóban megjelent A borok egységesítésének veszélyéről című írás, valamint magazinunk hasábjain közölt kadarka teszt indukálta.

Az összefüggés első látásra talán nem minden megközelítésben egyértelmű, de rögtön próbálok rávilágítani arra, hova is akarok kilyukadni.

A végéről, a kadarka tesztől, kezdeném. Húsz egri kadarkát kóstoltunk végig és óriási örömeinkre, valamint nem kis meglepetésünkre, mindegyik kadarka jó, sőt nagyon jó volt. Ez a zsűri egyöntetű véleménye, hiszen mindegyik bor elérte a 80 pontos határt, tehát a tiszta szívvel ajánlható kategória terméke. A lényeg azonban nem ez. A borok között elvétve akadt olyan, ahol a hordó észrevehetően „manipulálta” volna a bort. Több bornál tetten érhető volt a terroir jelleg, az ásványosság.

Érezhetően nem a technológia, hanem a természetesség volt a meghatározó az íz- és illatképzésben. Miért is olyan meglepő ez? A természetesség hiányát, a terroir jelleg egyértelmű háttérbe szorítását emeli ki a Pécsi Borozóban megjelent cikk. A globalizáció, a technológiai fejlődés miért pont a borászatra ne hatna! Hat is, nem is kevésbé. A fajélesztők, a hordók, az ozmózisgépek, a finom taninok, a beállított savak, a ki tudja, milyen adalékanyagok, mind-mind elérhetőek a világ bármelyik borászata számára, és ezek a csodaszerek nem pont arra valók, hogy a fajta és a terroir jegyeket emeljék ki a borokban, bár a fajtajelleg fokozására léteznek adalékanyagok, esszenciák. Ezzel persze nem azt akarom mondani, hogy ez egyértelműen elutasítandó része a modern borászatnak. A technológiai fejlődést miért ne hasznosítsuk, miért ne teremtsünk ez által egy tökéletesebb, az emberek számára jobban tetsző produktumot? A gond nem is ezzel van szerintem, hanem inkább azzal, hogy mindezt „titokban” végzik a borászatok. Bizonyára észrevették már, hogy a bor talán az egyetlen élelmiszer, amin nincs feltüntetve, hogy mit tartalmaz (kéne kívülről). A helyzet kicsit hasonlít a sporthoz, ahol doppinggal felvértezett versenyző áll rajthoz a teljesítménynövelő szereket mellőző sporttársával szemben.

De nem is szaporítom a szót, hiszen innen már csak egy lépés a Terra Hungarica mozgalom. Azon magyar borászok gyűjtőhelye, akik törekednek a természet- és tájhű gazdálkodásra. Látva a borászok listáját meggyőződéseim, hogy nagyon sok értékes és egyedi borélménnyel gazdagíthatják mindazokat, akik keresik, kóstolják a chartát aláíró borászatok borait. Én is erre buzdítom Önöket! További részletes információt, a borászatokról szóló rövid videókat a terrahungarica.hu oldalon találhatnak!

Katics Gergely

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: **Bolyki János, Domokos Attila, Kovács Péter, Kovács Tibor, Nóri, Palotás Lehel, Várhelyi Péter**

Olvasószerkesztő: **Árva Sándor**

Egyéb grafikai munkák: **Katics Dániel**

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

Fotók: **Balassa István, Darin Sándor, Gyugyi Péter, Némethi Fotó** - www.nemethifoto.hu, **Wéber Tamás**

Címlapfotó: **Balassa István**

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

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

Felelős kiadó: Kovács Pál, elnök

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

Felelős vezető: **György Géza** vezérigazgató

ISSN 2063-076X



Esszencia BORSZAKÜZLET A BOROK LEGJAVA



Lépjen be a borok világába!

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

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

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

www.bor-bolt.hu

PORTUGÁL BOROK
BEMUTATÓJA



SZEPSY ISTVÁN
ELŐADÁSA

facebook

/debrecen.borozo

DEBRECENI BORMUSTRÁ

2013. november 30.
szombat 15 - 21.00 óráig

Déri Múzeum
4026 Debrecen, Déri tér 1.

TOP 20

MÁTRA ★ EGER ★ TOKAJ

AZ ELMÚLT ÉV TESZTJEINEK LEGJOBB BORAI

Szervező:



Díszvendég: Felvidék

Főtámogató:



Belépőjegy: 4.900 Ft/fő **Elővételi jegy: 4.500 Ft/fő**
Az előadások részvételi díja: 1.990 Ft/fő/előadás
Rendelkezés az előadásokra: rendeles@bor-bolt.hu

Elővételi jegyek megvásárolhatóak:



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



Déri Múzeum
4026 Debrecen,
Déri tér 1.



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

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

www.debrecenibormustra.hu