

Debreceni BOROZÓ

Mátra, Eger, Bükk, Tokaj és Érmellék ingyenes gasztronómiai és bormagazinja 2014. nyár

TESZT:

Pinot Noir

Egri Csillag

Habzóborok

WE  EGGRI
CSILLAG

VERTIKÁLIS:

THUMMERER TEKENOHÁTI PINOT NOIR

GENERÁCIÓK:

PENDITS BIRTOK

BORÁSZPORTRÉ:

SAMUEL TINON, IFJ. GÁL TIBOR

Felkészültünk a nyárra!



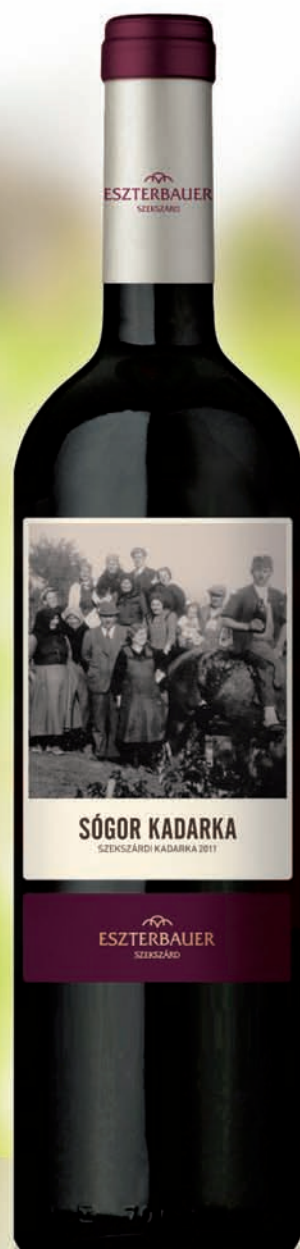
Gyöngyöző
Muscat Ottonel
2013



No Fiam
Chardonnay
2013



Fuxli
Kadarka Siller
2012



Sógor
Kadarka
2013



TARTALOM:

4. oldal Köszöntő
5. oldal VERTIKÁLIS:
Tekenőháti Pinot Noir
7. oldal TESZT:
Pinot Noir
10. oldal BORÁSZPORTRÉ:
Egy francia Tokajban
14. oldal TESZT:
Egri Csillag
20. oldal BORÁSZPORTRÉ:
Gál Tibor
22. oldal TESZT:
Gyöngyözőborok
24. oldal GENERÁCIÓK:
Pendits birtok
27. oldal Nóri kérdez
28. oldal BORÁSZNAPLÓ:
Bolyki Pincészet és Szőlőbirtok
28. oldal BORÁSZNAPLÓ:
Ferdinánd Pince
30. oldal GASZTRONÓMIA:
Gyepes Gabojsza receptjei
32. oldal IRODALOM:
Eszenyi Béla: A gyerek
33. oldal PROGRAMAJÁNLO



Itt a nyár, már megint

Már megint itt van az orrunk előtt a nyár. Jönnek a meleg kánikulai napok. Ilyenkor az emberek a hűvös helyeket és dolgokat keresik. Nem tudom, hogy Önök hogy vannak ezzel, de én nyáron, a nagy melegben, egyszerűen nem kívánom a nagytestű, kraftos vörösborokat. Számomra ilyenkor jön el a jól lehűtött, könnyű, illatos, friss és üdítő fehér, rosé és gyöngyöző borok ideje. No, és természetesen a fröccsé.

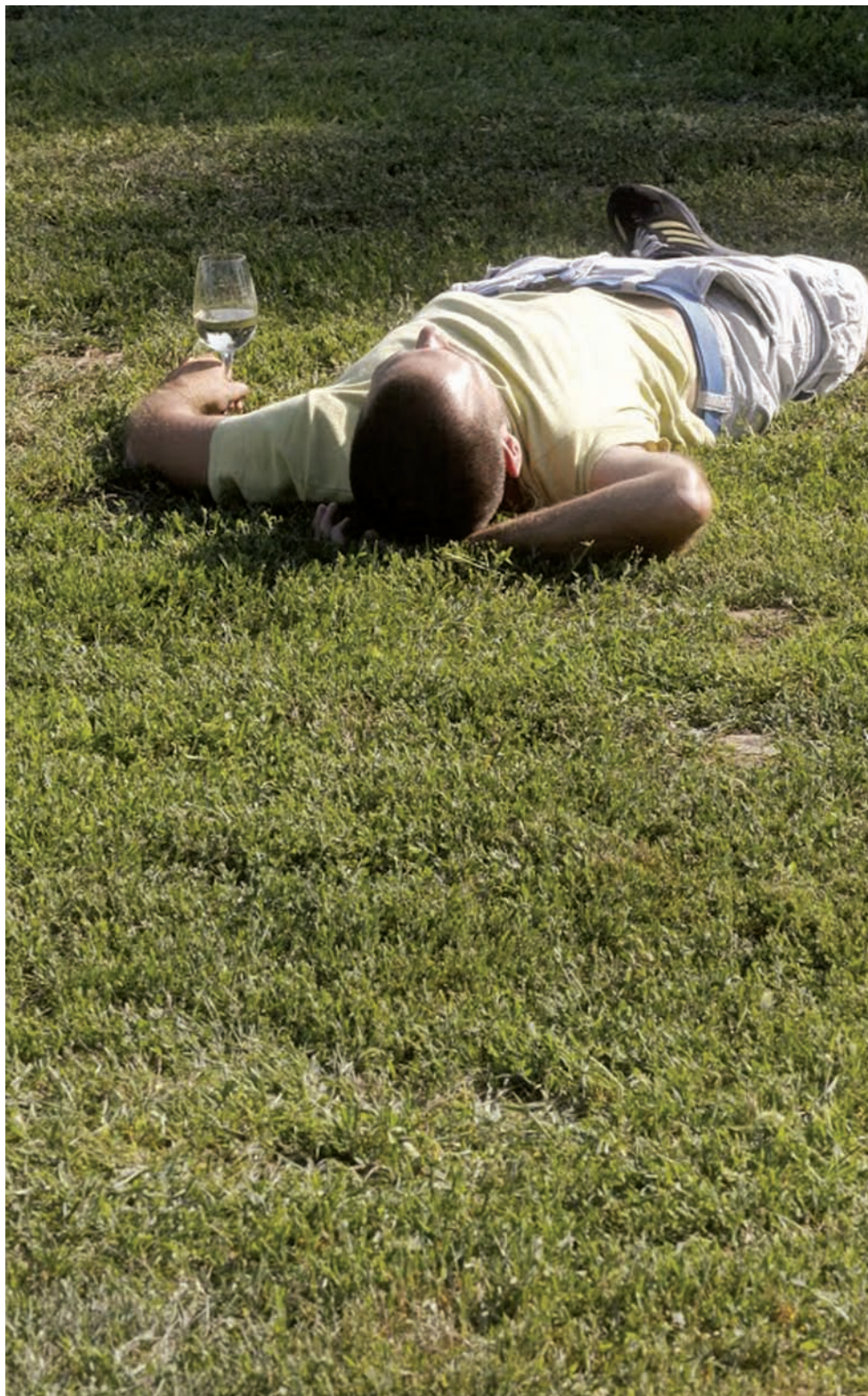
Mindig is irigyeltem az olaszokat, hogy annyiféle kellemesebbnél kellemesebb, könnyű buborékos bor közül válogathatnak. Frizzante, Lambrusco, Secco, Prosecco. De úgy látom, már nekünk sem kell szomorkodni, mert lassan, de biztosan jön a gyöngyöző borok ideje. Egyre több és szebb ilyen bort lehet kóstolni, így mi is megpróbálkozunk egy ilyen teszttel – jó volt, olvassák el.

Nem maradhat ki a lapunkból a magyar boros égbolton egyre fényesebben ragyogó Egri csillag sem. Higgyék el, igazi nyári csemege lehet egy meleg estén a legjobb 2013-as Egri csillagokból összeállított 6-os csomag – minket meggyőztek az egri borászok a teszten.

Azért a vörös borokat sem akartuk kihagyni a sorból, és nem sokat kellett gondolkoznunk a fajtán, mert ilyenkor nyáron a könnyű vörös a jó, és ez nem lehet más, mint az egri eredetű pinot noir. Sokszor és sok helyen elmondtam, elmondtuk már, hogy mi, magyarok sajnos ezen a területen egy kis hátrányban vagyunk, mert nem tudjuk kívánni a pinot noir beérésének idejét. A lapunk nyári számában mindkét tesztünk azt bizonyította, ha adunk ennek a fajtának elegendő időt, akkor csodálatos élményekkel ajándékoz meg bennünket. Olvassák el, és meglátják, hogy igazam van. Bocsanat, ne olvassák, hanem inkább, amit tudnak, kóstolják meg, akkor még inkább birtokosai lesznek a tudásnak.

Kedves Olvasóink! Engedjék meg, hogy szerkesztőségünk nevében kívánjak Önöknek szép nyári élményeket, jó borokat, kellemes pihenést! Ja, és ne felejtsek magukkal vinni lapunkat, hogy az esetleges unalmas perceiket, óráikat legyen mivel felvidítaniuk.

Kovács Pál
lapkiadó





Tekenőháti Pinot Noir Vertikális teszt

A Pinot-nak idő kell

Talán közhely, de a világban két borparadigma van. A déli, mindenki kedvence bordeaux-i ethosz a húsos, néhol pasztikázott Cabernet-ről, cucos krémességről, nagy fenékről szól (ahogy az egyetemen mondtuk: nagy koffer, nagy utazás). Ezzel szemben Észak Szellemé a pinot noirban nyilvánul meg a legtöbb vörösboros borvidéken. Az előbbivel szemben az eleganciára, sportos testalkatra, pesties humorra építkező burgundi fajtát sokkal inkább az értők borának tartják, mint tömegterméknek.

A Thummerer pince által a Noszvaj melletti Tekenőháton termelt egyik legrégebbi egri pinot kétséget kizáróan bizonyította: Egernek egyértelműen ebben az irányban kell kapizsgálnia. A vertikális tesztünk másik felismerése: bár a Thummerer pince kifejezetten törekszik az érlelt, 3-5 éves vörösborok piacra vitelére, de a pinot noir-t sok, akár 5-10 éves érlelés után érdemes kibontani. Akkor ér a csúcsra, vagy annak közelébe.

Csorján Balázs írása

VERTIKÁLIS

Tekenőháti Pinot Noir

2013, hordóminta

Áttetsző szín. Illatában cseresznye és fűszerek. Ízében is könnyed, piros húsú gyümölcs-képlet. Nagyon fiatal, de szép struktúra, ígéretes érlelési képességekkel.



2012, hordóminta

Epres-rubinvörös szín. Földes, fűszeres illat, majd buja gyümölcsös. Ízében kerek sav, markáns tannin, és tűz, van benne kraft. Erdei gyümölcsös kifutás. Éretlen még, de nagy ívű.



2011, hordóminta

Gránátvörös, csorgós szín. Édeskés, keleti fűszeres illat, avar és szegfűszeg. Ízében finom erdei gyümölcs, komplex korty, nagy ígéret. Fiatal és érzéki, Playmate típus.



2009

Klasszikus pinot noir illat: nyers hús és gomba, majd ámbra: parfüm alapanyag. Ízében erőteljes, avar és gombaszüret, ősz húrja zsong, jajong, busong a tájon. Kifinomult férfibor, battonage technikával előállítva. Jelenleg ez a tétel van a piacon, de bátran eltárolhatjuk még jó pár évre.



2006

Világos gránát szín, a fajtára jellemző enyhe barnás mellékletekkel. Fűszerbomba illat: vargánya és avar. Szép sav és selymesség, érett gyümölcs, magas szerkezetű, csiszolt harmónia. Mint a harmincas feleség: mindent tud, de még keveset felejt.



2003

Előre kell bocsátanom: e sorok írójának ez a tétel volt a kedvence, szerintem verte a 2006-os tételt. Csoki likőr illat, afrikai éjszaka. Ízében is étcsokis, töppedt szőlő és trópusi fűszerek: szegfűszeg, szerecsendió. A sportosságá érettséggel párosul. Gauguin pucér női Tahitiről. Még.



2000

Krémes, finom illat, kakaókrém. Ízében túlérlett gyümölcsök, élő gondolat, tűz. Kerek, nagytestű, öreg diófa alatti beszélgetés a vasárnapi ebéd után. Valószínűleg most van a csúcson.



Zárszóként engedjék meg, hogy javasoljak néhány lehetséges ételkombinációt. A Thummerer Pinot Noir viszszafozott eleganciája miatt igazi gasztrobor, mely szereti a vörös húsú baromfiakat, kacsát, libát, továbbá a különböző erdei gombákat. Nyári kerti partikon én okvetlenül kipróbálnám valamilyen fűszeres grillezett tarjával és sült zöldségekkel is.



„... idd okosan könnyű borod s mérd az örök reményt
kurta lét arasán. Míg fecsegünk, száll az irígy idő:
élvezd a napot és hagyd a gyanús holnap ígérétét.”

(Horatius)

15. DEBRECENI, BORKARNEVAL

2014. augusztus 7-10. között a Békás-tó
partján a legszebb magyar borok jegyében



Az észak-alföldi régió legrangosabb borfesztiválján a magyar borvidék közel 40 családi borászatának borait izlelhetjük, de lehet gyümölcsborokat, pálinkákat és pezsgőket is kóstolni. Az italok mellé a hagyományos magyar konyha ételeit, minőségi házi sajtokat kínálunk. Debrecen egykori szőlőskertje, az Érmellék is újra bemutatkozik.

- 08.07. Mojo WorkKings, Pribolyszki Mátyás Trió,
Sonny and the Wild Cows
- 08.08. Bordó Sárkány, Kilele Swing Cats, Cool Miners
- 08.09. Crocodile Rock Band, Szeredás, P. Box, Kerekes Band
- 08.10. Fourtissimo, MagyarVista Social Club

Nyitva: csütörtökön 16⁰⁰-24⁰⁰,
pénteken és szombaton 12⁰⁰-24⁰⁰,
vasárnap 12⁰⁰-22⁰⁰.

információ: www.fonixinfo.hu

nka
Nemzeti Kulturális Alap



Debreceni
BOROZO

Pinot Noir teszt

Csorján Balázs írása

Észak-Magyarország egyik nagy ígérete a francia eredetű pinot noir. Lehet, hogy nem egy trendi, mindenkiszereleti túró rudi ital, de egy bizonyos életkor és bizonyos mennyiségű elfogyasztott bor fölött az ember okvetlenül ebbe az irányba fordul. Mostani, hét mester borisszával Debrecenben megtartott tesztünk egyik tanulsága: a pinot-t 5–6 éves kora előtt nem szabad kibontani. "A jó bor minden pillanatában az", mondta Szepsy Pista bácsi, de mi mégis azt gondoljuk: a jó pinot noir palackéretten mutatja meg igazán, hogy mit tud.

A TESZTCSAPAT TAGJAI:

Angi János, Debreceni Borozó

Csorján Balázs, Debreceni Borozó

Darin Sándor, Debreceni Borozó, borutazo.hu

Katics Gergő, Debreceni Borozó

Kerekes Sándor, Debreceni Borozó

Németi Attila Viktor, Debreceni Borozó

Szilágyi Sándor, lelkes borfogyasztó

89 pont



**Borvár – Tóth Ferenc
Pinot Noir 2008**

Illatában fenyő és boróka bogyo, mondhatni tökéletes illatfelhő. Kortyban erdei gomba, rum és kökény, "über". Sötét, sűrű szövetű, komoly bor. Tiszta, hosszú élvezet: aszalt meggy, madrigál éneklés. Megfontolt embereknek, azonnali fogyasztásra, ünnepi alkalmakkor.



www.egriborvar.hu – 5000 Ft

89 pont



**St.Andrea
Valóban méltó 2009**

Hangsúlyos érzékiség. Ízében is érzéki, fűszeres hús karakter, konyakban pácolva. A páclé fűszerei mellé édeskes pipadohány és pipázós bölcsesség társul. A meglévő érett bölcsessége dacára lendületesen megy fölfelé még jó pár évig, a csúcs még messze van. Tizedpontokkal lett második helyezett.



www.bor-bolt.hu – 7590 Ft

87 pont



**Kovács Nimród Winery
Pinot Noir 2009**

Az egyik legmegosztóbb tétel. Illata először kellemetlenül fülledt, már-már dohos. Sok pohárban lötyögtetés, de még inkább egy nap szellőztetés után fantasztikusan kinyílik, és kifinomult fűszereket lehet kiszagolni belőle. Ízében nagy koncentráció, cseresznye és bors, masszív hordós érlelttség. Hosszú, komoly beszélgetésekhez, esetleg rosé kacsa-mellhez.



www.monarchiaborok.hu – 3820 Ft

87 pont



**Borvár – Tóth Ferenc
Pinot Noir 2009**

Gyümölcslikőr illat. Kortyban fekete tea, szikár savak, ásványok. A konyakmeggy karakter mellett és északi termőhely is szépen megjelenik a borban. Némi lekvárosság, fülledtség nehezítette az értelmezését, ezt a tételt érdemes volna dekantálni. Indiai fűszeres baromfikhoz.



www.bor-bolt.hu – 2290 Ft

87 pont



**St.Andrea
Valóban méltó 2011,
hordóminta**

Illatában avar és parfüm, némi alkohollal kikeverve. Ízében is tüzes, a fekete bors mellett a fajtajelleges másodlagos aromák is előbújnak. A dohányos jelleg mellett gyümölcsök, jó szerkezetre fölépítve. Érzésünk szerint még ez is túl fiatal, várni kell a fogyasztásával.



Még nincs forgalomban.

86 pont



**Dobogó
"Izabella utca" 2012**

Szilva és kökény illat, majd erdei gomba. Szájban meszes ízvilágú, inkább az ásványosság dominál. Neutrális alapon egy letisztult, salátás – sült zöldséges felépítmény. Nagy ívű, de fiatal gondolat, huszáros szellemesség és erő. Szokni kell.



www.dobogo.hu – 4500 Ft körül

85 pont



**Babiczky
Pinot Noir 2012, hordóminta**

Piros bogyós, kökényes illatjegyek. Ízben finom, nagyon fiatal, integrálódó tanninok. Olivában pácolt sült padlizsán, vegetáriánus élvezet, tantra. Hosszú, szétterülő nyugalmat áraszt, megérdemelt egyensúly. Találkozunk Burgundiában, úgy 6–8 év múlva.



Még nincs forgalomban.

84 pont



Babiczky Pinot Noir 2011

Jelen sorok írójának egyik kedvence. Illatában érett marhahús és tatár beefsteak, mely levegőzve hangsúlyos szegfűborsba fordul. Kerek, hosszú elgondolás, könnyed, de határozott ecsetvonás. Idő kell még neki.

Gál Tibor Pinot Noir 2011

Érett fekete cseresznyés illatbomba. Ízében nagyon fiatal, cserző tanninok, melyhez csoki likőr és fűszerek társulnak. Hatalmas potenciál, a jövő ígérete, túl korán palackozva.

www.bor-bolt.hu – 2010 Ft

82 pont



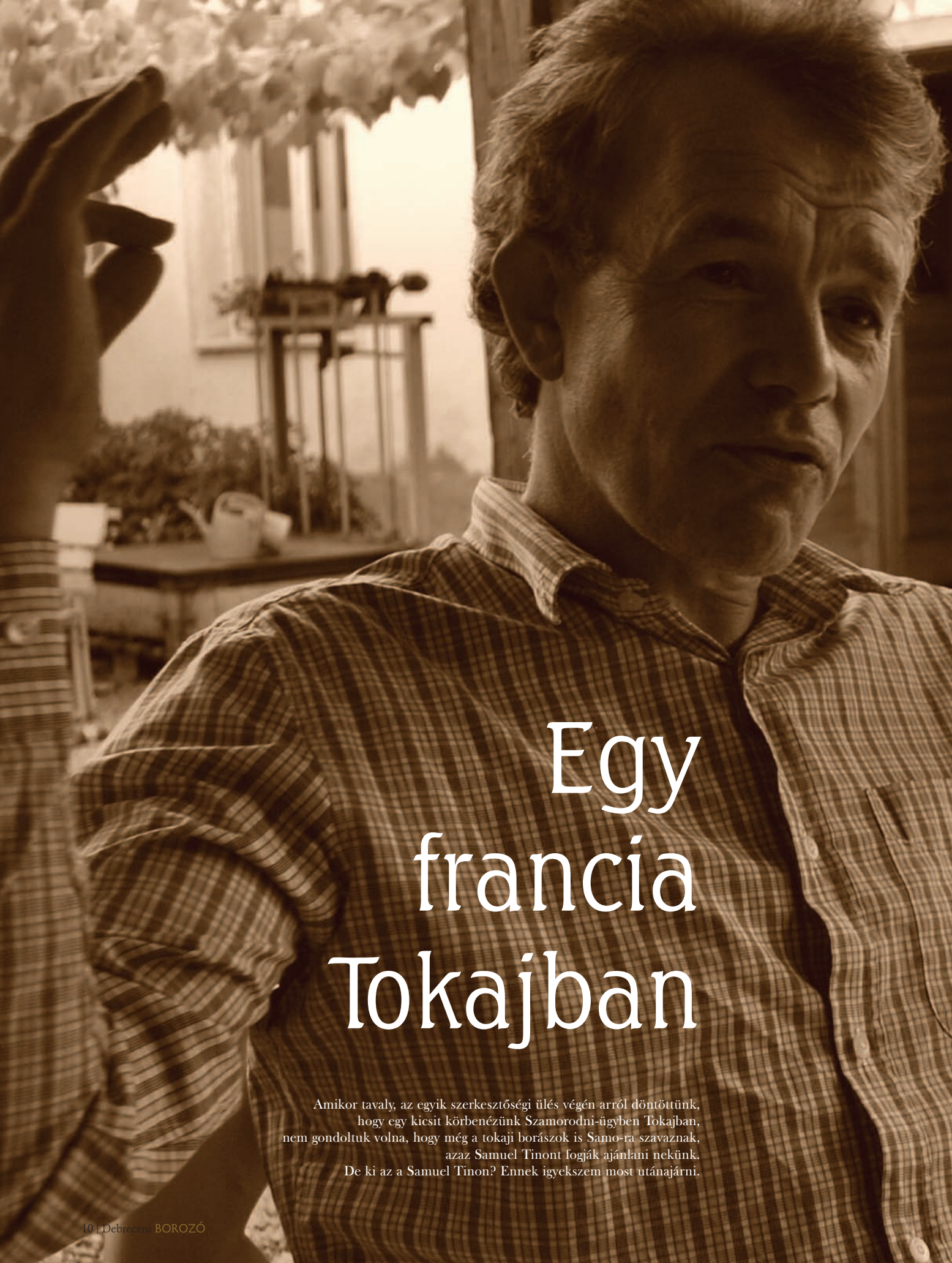
Ostoros–Novaj Bor Pinot Noir 2011

Nyers húsos, bőrös illat. Ízében cserző, vegetális, a gyümölcsök háttérbe szorulnak. A fajtajelleges karakter bizonytalanul van elővezetve. Tesco, Auchan, Szakmintaoltok Eger – 899–999 Ft

Ostoros–Novaj Bor Pinot Noir Rosé 2013

Szépen nyílló, piros bogyós illatjegyek. Íze kicsit az illat alatt van, de kellemes, jó ivású bor. Sült zöldségekkel, félpucéron.

METRO, Spar, Szakmintaoltok Eger – 999–1099 Ft



Egy francia Tokajban

Amikor tavaly, az egyik szerkesztőségi ülés végén arról döntöttünk,
hogy egy kicsit körbenézzünk Szamorodni-ügyben Tokajban,
nem gondoltuk volna, hogy még a tokaji borászok is Samo-ra szavaznak,
azaz Samuel Tinont fogják ajánlani nekünk.
De ki az a Samuel Tinon? Ennek igyekszem most utánajárni.



Egy fiatal francia, aki a Bordeaux-i borvidékhez tartozó, botrytis-es édes borok készítéséről híres Sauternes-i borvidék 4–5. generációs borászatának leszármazottja. Kihaszna-
lva a kötelező francia katonai szolgálat kiváltásának lehetősé-
gét, félig-meddig a francia állam támogatásával toppan be 1991 októberében Tokajba. Nem tud magyarul, és egy szüret kellős közepén érkezik, de mint elmondják neki, ez nem szüret, csak szedik a szőlőt a korai borokhoz.

Tokajról akkor még szinte semmit nem tud. Az első él-
ménye ezzel kapcsolatban az 1991-es Vinexpo-hoz kötődik. Itt találkozik először a Tokaj Kereskedőház és a Royal Tokaj Pincészet boraival, igaz, az utóbbival csak úgy pult alóli kí-
nálásban, mert még nincs forgalomban. A Vinexpo után két hónapra Texasba utazik, majd a szüret következik Bor-
deaux-ban és utána októberben Mád, pontosabban a már említett Royal Tokaj Pincészet.

Az első meglepetés a pincében éri, egy nagy kád aszú-
szem formájában. Ilyen Sauternes-ben nem látható, ott nem szüretelik külön az aszúsodott bogyókat. Másodjára akkor lepődik meg, amikor Pogácsás János szervezésében végig kóstolhatja a XX. század tokaji édes borait. Jót beszélget-
nek az erjedésről, a stabilitásról, s ekkor érti meg, hogy a tokaji valami más, mint a sauternes-i édes bor. A harmadik meglepetés akkor jött el, amikor megpróbálja megérteni a rendszert, hogyan működik, de igazából nem sikerül.

1993-ban a legtöbb aszút ő vásárolja fel a Royal Tokaj Pincészet részére, 1994-ben kilép a Royaltól, nem sok min-
denkivel tud kommunikálni, elmegy Ausztráliába, majd visz-
szatér Texasba és '94 év végén véglegesen eldönti, hogy nem akar a családi pincészetben dolgozni. Elhatározza, hogy ír egy könyvet Tokaj-Hegyaljáról. 1995-ben végigbújja a levéltárakat és múzeumokat, gyűjti az anyagot. Most is megvan bedobozolva valahol – mondja nevetve Samo –, de már nem érdekes, mert sok minden megváltozott és rész-
ben meg is valósult.

1996-ban Bacsó András hívja Tolcsvára az Oremushoz. Egy nagyon tevékeny időszak következik, sok idővel, utazá-
si lehetőséggel, szinte szabadkézzel lehetett megtervezni az új borászatot, technológiát és megvalósítani a beruhá-
zást. Az eredményt ismerjük. Ez a tevékeny időszak 2000-ig tart, de egyre inkább vágyik a sajátjába, ahol csak az övé a döntés.

A nagy induláshoz kevés a tőke, így jön a francia gyakor-
latnak megfelelő módszer, az "en premier" értékesítés. Olaszliszván, a borvidék középpontjában talál egy házat, alatta szép pincével és nemsokára a vevő is megvan, aki elő-
re fizetéssel megvásárolja a készítendő bort. Most már min-
den együtt áll a saját üzlet beindításához. Ismeri azt az öt-
hat szőlősgazdát is, akik a kedve szerint művelik a szőlőt, így az alapanyaggal sincs gond. Az üzlet beindul, s nincs kényszer a boreladásban, készre lehet készíteni, az idő nem szorongat. De jön szeptember 11. és minden megváltozik. Az elképzelt struktúra felborul, senki nem akar előre több évre pénzt fektetni borokba. Lassan, fokozatosan sodródik bele a szőlőtermesztésbe és vásárlásba, először csak bese-
gíti a művelésbe, aztán teljesen átveszi a partnertől és végül ki is vásárolja a szőlőterületet, így most 5 hektár szőlővel rendelkezik, de a jó ajánlatokat most sem hagyja ki, ha kell, fel is vásárol.



"Nem akarok több szőlőterületet, mert az nem csak vagyon, de felelősség is – mondja – Nem tudom, hogy a gyerekeim mit akarnak majd csinálni, de megörökölt föld nagy teher és felelősség is lehet, s ezt nem akarom. Ha valamelyik fiam ezt szeretné csinálni, bármikor lehet nagyon jó területeket vásárolni, de az akkor már az ő felelőssége lesz."

Mára tehát Samuel Tinon, aki sok helyen jól érzi magát, mégis valamilyen szinten tokajinak vallja magát, mert megérintette a borvidék négyszáz éves hagyománya, a vidék szépsége és lehetőségei, no meg a három fia félig magyar identitása is. A tokaji bornak van jövője – mondja. – Még nagyon sok helyen a világban nincsenek készen a borlapok, a bordeaux-i, burgundi és champagne-i borok mellől hiányoznak a tokaji borok. Ez nagyon komoly feladat, nem lehetetlen, ehhez azonban sok változásra van szükség. Például nem lenne szabad olyan borokat készíteni, amit nem keresnek, hogy aztán nagy engedménnyel árulják őket, megzavarva a piacot. Champagne-ban például óriási készletek vannak a pincékben és mindig csak azt dobják piacra, amit keresnek a vevők. Erre kellene törekedni Tokajban is, szűkítve a palettát. Kell egy száraz bor, mondjuk furmint, amit következő nyárig eladunk, aztán egy száraz és édes szamorodni, egy aszú és egy eszencia, de ezeket csak akkor dobjuk piacra, ha van rá igény, egyébként meg szépen érhetnek a pincében – mondja nagy hévvel és meggyőződéssel.

Tokaj előtt óriási lehetőségek vannak. Ott-hon, Bordeaux-ban már minden szinte évszázadok óta megvalósult, van borlovagrend, vannak aukciók, stb., de Tokajban még csak most indulnak ezek a folyamatok. "Itt még lehet alkotni, ezért is választottam magamnak és családomnak ezt a helyet. Itt ki tudom használni a kapcsolataimat, itt még tevékenyen részt tudok venni a borvidék arculatának alakításában. Szerencsére az utóbbi évek változásai jó irányba mutatnak, de hogy mi lesz, azt nehéz megjósolni, az új szabályozás helyes út, csak nagy türelem kell hozzá és sok munka".

Nézem ezt az állandóan gesztikuláló, temperamentumos, gyorsbeszédű embert és megpróbálom elképzelni türelmesnek, elég nehéz feladatnak látszik számomra, de hogy Tokajért még sokat fog tenni, erről egy fikarcnyi kétségem sincs.

Ő tehát Samuel Tinon, a francia, aki Tokajban találta meg az alkotás örömét, és a helyét a világban. Sok ilyen emberre lenne szükségünk, hogy a világban ismét híres legyen a Tokaji borvidék és a tokaji édes bor, amely nélkül elképzelhetetlen egy jó étterem borlapja.

az ÚJ EGRI FEHÉR CUVÉE 

Egri Csillag

Az idei Egri Csillag teszt
legjobb 6 bora együtt most csak

7 990 Ft !

Kizárólag az Esszencia Borszaküzletben!

bor-bolt.hu

VARSÁNYI



GÁL PÉTER



GÁL TIBOR



TÓTH FERENC



BESENYEI



BÖJT PINCÉSZET



Áraink az ÁFA összegét tartalmazzák.

A Nagy Egri Csillag Teszt 2014

Csorján Balázs írása

Kis csapatunk, neves egri borkészítőkkel kiegészülve, bevette magát az újonnan megnyílt Fuzio falai közé, és végigkóstolta az aktuális Egri Csillag portfóliót. A termeléskorlátozott szőlőből, legalább 4 fajtabor házasításával készülő Csillag jó úton halad a "jó ár-érték arányú egri alapbor" cím megszerzése felé, mert kellemes áron remek minőséget kínál.

Akik pontoztak:

Adamovich Károly – Gróf Buttlér Borászat

Csorján Balázs – Debreceni Borozó

Darin Sándor – Debreceni Borozó, borutazo.hu

Gromon Tamás – Gál Tibor borászat

Katics Gergely – Debreceni Borozó

Kovács Pál – Debreceni Borozó

ifj. Lorincz György – St. Andrea Szolobirtok

Tóth Ferenc – Egri Borvár

TESZT

Egri Csillag

90_{pont}



Besenyei Pince
Egri Csillag 2011

Szőlővirág illat. Ízében érettség, vaj és fűszerek. Aromás ízvilág, túlérett gyümölcsök. Kifinomult, tejszínes-lestyános megközelítés, vöröshúsú szárnyas jószagokhoz is. Superior?
Tesztgyőztesünkhöz a Kodály Filharmonia művészeti titkára borasszociációkat írt.



www.besenyieibor.hu - 1300 Ft

87_{pont}



Besenyei Pince
Egri Csillag 2012

Behízelt illat édeskés, érett gyümölcsökkel. Ízében is behízelt, krémes, pikáns kesernyével kompenzálva. Érettség és elegancia, Claudio Monteverdi: Altricanti d'amor madrigáljának hallgatásához.



www.besenyieibor.hu – 1300 Ft

87_{pont}



Gál Tibor
Egri Csillag 2013

Pikáns illat mandulavirággal és barackkal. Ízében van valami kreatív édes-kesernye, elegáns és magas szerkezetű. 50+ irodalmi alkotótáborok szolgálati itala, harmonia caelestis.



www.bor-bolt.hu – 1650 Ft

87_{pont}



Böjt Pince
Egri Csillag 2013

Intenzív bodzás, édeskés illat, nem rossz kezdés. Ízében is lágy, nőies, derűs vonalvezetés. Az érettség mellé játékoság is társul, a 30+ nyári fesztiválok kötelező leitató bora.



www.bor-bolt.hu – 1490 Ft

87_{pont}



Besenyei Pince
Egri Csillag 2013

Csorgós, szinte sötét sárga szín. Behízelt, mézes-körtés parfüm illat. Íze izgalmasan túlérett és tüzes, mint Madonna a bordás falon. Fűszeres elgondolás. Chilis dél-kínai ételekért kiállt.



www.bor-bolt.hu – 1910 Ft

87_{pont}



Thummerer
Egri Csillag 2012

Szép bodzás, vaníliás illat, érett déli gyümölcsökkel. Ízében szörp, érett grapefruit és egyéb déli gyümölcsök. Nyári grillpartikon kötelező összekóstolni héjában sült banánnal (simán ráraadjuk a rácsra, és ha a megfeketedett a héja, befaljuk a karamellizálódott gyümölcsöt).



www.thummerer.hu – 1245 Ft

87_{pont}



Gál Péter
Egri Csillag 2013

Komplex, kerek, fűszeres illat. Selymes, kerek test, jó stílusérzék. Izgalmas és érzéki elgondolás, vizesruhás szépségversenyek előtt, alatt és után.



www.bor-bolt.hu – 1910 Ft

86_{pont}



Varsányi
Egri Csillag 2013

Kellemes gyümölcsillat, vanília és zöldalma (légfrissítő?). Az íze üde és frissítő, jó hangulatú és fiatalos bor. Citrusok és fehérhúsú őszibarack, bőlé alapanyag tini strandolások lekövetésére.



www.bor-bolt.hu – 1130 Ft

86_{pont}



Tóth Ferenc
Egri Csillag 2013

Nagyboros illat: animális, sült zöltségekkel. Ízében kifinomult kompozíció: ásványok és finom gyümölcs savak, birs és fodor menta, harmónia. Nyári koktélokba is.



www.bor-bolt.hu – 1630 Ft

TESZT

Egri Csillag

86_{pont}



Tóth Ferenc
Egri Csillag 2012

Visszafogott illat. Lágy savak, kerek korty, érett, finom és letisztult elképzelés. Pirított mandula és hal, faszélen összetetalálkozva. Egyesek a lágy-sága miatt pontozták le.



www.bor-bolt.hu – 1520 Ft

84_{pont}



Ostoros–Novaj Bor Egri Csillag 2013

Könnyű, mégis csorgós szín. Illata lassan nyílik. Ízében harmonikus, nem túl intenzív, de ha adunk neki némi időt, akkor előjön a nyári karakter: vitorla és fehér bors, irány a Balcsi. Spar, Tesco, Auchan, Szakminta-boltok Eger – 799–999 Ft

Thummerer Egri Csillag 2013

Visszafogott, szénás-szalmás illat, majd tavasz. Élénk savszerkezet egy egyszerűbb gondolatra felépítve. Vegetális íztartomány, pár nap szellőztetés után keleti fűszerek és vegetáriánus lakoma. www.thummerer.hu – 1245 Ft

Gróf Buttlér Egri Csillag 2013

Hármézes, vattacukros-majálisos illat, hm. Ízében érett narancs és markáns savak. A többi Csillagtól eltérő karakter is erre, a mézes-citrusos-limoncellos karakterre épít. Szokni kell. www.gb.hu – 1450 Ft

Kovács Nimród Egri Csillag 2013

Visszafogott, barackos illat. Pikáns savak, lime és szamba, neki is időt kell hagyni a riszálásra. Karibi sült gyümölcsök és húsok mellé?

www.monarchiaborok.hu – 1470 Ft

81_{pont}



Demeter Csaba Egri Csillag 2012

Visszafogott illat, mely ízében is folytatódik. Hordós érlelésű lenne? Legalábbis a finom hordófűszerek erről árulkodnak. Mintha kicsit fáradt lenne most a bor, nehezen mutatja meg magát.

www.demeterpinceszet.hu – 1615 Ft

BORASSZOCIÁCIÓ

Daróczi Kata írása

A remény csillaga

Asszociáció Besenyei Borház Egri Csillag 2011 mellé

Új rovatunkban egy-egy tesztgyőztes bor indukál másfajta élvezetet, a kulinária mellé bekapcsolódik a muzsika. Vannak borászok muzsikusként, akik vallják: a jó bor érzéséhez folyamatosan Mozart zenéje szükségeltetik. Fogyasztóként ugyanakkor csak azt tudjuk alátámasztani: a jó bor mellé kellemes muzsika dukál. S hogy melyik? Persze mindenkinek más. S mint ahogy van jó bor és rossz bor, van jó zene és rossz zene. Mi pedig asszociálunk évszakra évszakra jó bor mellé jó zenét ajánlva.

A tücsökzenés nyári estéék egyik kedvelt bora lehet a Besenyei Borház 2011-es Egri Csillaga, de mégis adjuk más zenére a fejünket kortyolgatás közben. Mivel a bor maga egyszerre komplex és egyszerű, letisztult és élménydús, elgondolkodtató a választás, de egyszerű: kiváló kamarazenére van szükség, amely elgondolkodtat, rácsodálkoztat, élvezetet nyújt. Van persze jócskán efféle, most mégis Schubert C-dúr vonósötöse (D.956) a legkiválóbb választás.

Egyszerre bohém, busongó, kitalált és bekebelező, teljes, reménytelen. A nélkülöző, szenvedő zeneszerző egyik utolsó darabja, a korban sajátos, egy csellóval kiegészített vonósnégyes, ami a mély-

séget szilárdítja. Schubert zenei nyelve egészen világos, letisztult, egyszerű. Amit dallamaival, dallamkapcsolódásaival, harmóniai fordulataival művel, az viszont a drámát hordozza magában. Épp ezért kiváló társa e nemes bornak, annak üdeségét, összetettségét, komolyságra való hajlamát egyaránt magában foglalja. Tüze, sármja, hossza mindkettőnek egyívású. Kicsit olyan, mint a boldog békeidők...

Daróczi Katalin
a Kodály Filharmónia Debrecen
művészeti főtárgya

ST.ANDREA



H-3394 Egerszalók, Ady Endre u. 88.
www.standrea.hu | info@standrea.hu
Mobil: +36/30/6925860 | Tel.-Fax: +36/36/474-018

A Gál Tibor Fúzió

Valami készül Egerben, a belvárosban, a sétáló utca végén. Ismert tény, hogy Eger tele van pincejáratokkal, egyesek szerint közel 200 km-es rendszer kígyózik a város alatt.

A Csiki Sándor utca elején – ha valaki nem tudná, ez a sétáló utca túlsó vége – volt egy gumis műhely, mögötte pedig egy szép pince. Gál Tibor és családja meglátta benne a lehetőséget, Ipacs Géza pedig elkeresztelte Fúziónak.

Az első elgondolás szerint a Gál Tibor Pincészet átköltözött volna Verőszalából az új helyre, de nagyon hamar kiderül, hogy feldolgozási szempontból ez nem a legjobb megoldás, így a feldolgozás maradt a régi helyen, az új pedig – a Gál Tibor Fúzió – az érlelés és vendéglátás helyszíne lesz.

A pincészet korhatár nélkül várja a fiatalosan mozgó, érdeklődő borszerető vendégeket egy nagyon szépen kialakított, elegáns és mégis jól átlátható, kellemes helyre Eger belvárosában.

Az első és legfontosabb cél egy korszerű, a mai kor igényeinek megfelelő bemutató pince, borbár kialakítása, ahol a kereskedelemben és gasztronómiában forgó tételek mellett be tudják mutatni a pincészet különleges, egyedi borait is, amelyek csak itt lesznek kóstolhatók. A második cél, hogy a jó bor mellé kell egy jó konyha, mégpedig egy szommelier konyha, ahol a borokhoz igazítják az ételeket és falatkákat, figyelembe véve a vendégek igényeit. A harmadik cél, bemutatni a vendégeknek egy szép érlelő pincét, amely a kóstoló ágból is kiválóan látható. A negyedik cél, megteremteni a helyszínt a Bikavér Múzeum részére, amelyben vizuálisan és interaktív módon is meg lehet ismerkedni a Bikavér történetével, kialakulásával, a fontosabb termelőkkel és nem mellesleg minden kedves vendég elkészítheti a saját Bikavér borát, akár palackozott formában is.

Persze ezek csak a fő célok, mert még számos más ötlet is van a tarsolyban. A hely kiválóan megfelel különböző művészeti események, kiállítások, zenei, színházi előadások megrendezésére. Távolilag az is belefér, hogy majd valamikor az Egri Bikavér értékesítés fontos pontja legyen, ahol az összes egri borász bikavér bora elérhető lesz a kedves borfogyasztók, vásárlók részére.

Most a Gál Tibor Fúzióban, tekintettel a fiatal vezetőre, elsősorban az újszerűség, a fiatalság dominál. Ők láthatóan jól érzik magukat ezen a korszerű helyen, de az idősebbek sem fognak csalódni, ha betérnek, mert kiváló szakemberek szép borokkal és hozzá illő pompás ételekkel kényeztetik őket.

Keressék Egerben a Gál Tibor Fúziót – remek szórakozásban, kellemes élményben lesz részükhöz!



FUZIO | GÁLTIBOR

pincebár & bikavér múzeum

Nyitva tartás

kedd, szerda, csütörtök: 16-22

péntek: 16-23

szombat: 11-23

vasárnap: 11-15

www.fuzio.galtibor.hu

[facebook/galtiborfuzio](https://facebook.com/galtiborfuzio)

fuzio@galtibor.hu

Nehéz örökség?

Azt hiszem, hogy Gál Tibor Magyarország talán legismertebb borásza, akinek neve sokat forog a borágazatban. Persze itt rögtön ketté kell választani a dolgot, mert a korombéli borkedvelők biztosan az idősebb és sajnos nagyon korán eltávozott Gál Tiborra gondolnak, a fiatalabb borkedvelők meg – nagy biztonsággal – ifjabb Gál Tiborra, a Junibor egyik alapító tagjára. Mindkét csoportnak igaza van, mert mára Titiből már Gál Tibor, a Gál Tibor Pincészet ügyvezetője lett, aki viszi tovább az édesapa által elképzelt úton a családi vállalkozást.



Tiborral általában szinte minden beszélgetés úgy kezdődik, hogy megkérdezik tőle, nehéz volt? Szerintem igen, nagyon nehéz, mert egy apa elvesztése mindig az, ráadásul egy komoly vállalkozás működési feladataival megterhelve nem könnyű elkezdni az életet. Titinek azonban nem volt választása, fel kellett vállalni.

De hogyan is kezdődött? A négy testvér közül Titi a legidősebb, ő kapta az apa után a keresztségben a Tibor nevet, és lett ifjabb Gál Tibor. Az első szőlős emlékek Olaszországhoz kötődnek, ahol a család három évet töltött, aztán már itthon is sokszor járt a szőlőbe, mert izgatták a gépek, mint minden fiút, és a szőlőben lehetett vezetni a Nivát is. Nem volt kényszer a szőlőbe járás, de sokszor izgalmas volt, így egyre inkább a kötődés is meglett. Szinte egyenes út vezetett a Kertészeti Egyetemre. Első éves hallgató volt, amikor megtörtént a családi tragédia.

A lezser, kicsit flegma, néha lustaságra hajló tinédzserből egy pillanat alatt a pincészet arca, a vállalkozás összes terhét vállán cipelő felnőtt lett. A nehéz feladathoz támasza is van, az édesanyja, aki a háttérben segíti, óvja nagyfia lépéseit. Persze a régi, stabil csapat is maradt, így talán egy kicsit könnyebb volt. A borásztársadalom és a fogyasztók is segítően, sőt nagy érdeklődéssel figyelték a fiatal Gál Tibor tevékenységét.

Mára jól látható, hogy megbirkózott a nehéz feladattal, sőt a 2010-es tulajdonosváltásból is pozitívan jött ki a pincészet, sikerült stabilizálni a vállalkozást. Végbement az arculat és borszerkezet átalakítása, bizonyos jól ismert jegyek megtartása mellett. A borpaletta is letisztult, jól láthatóan meghatározva a stílust, amely két pillérre épül. Az elsőbe a jól iható, jó ár-érték arányú borok kerültek: az Egri csillag, a Pinot noir és a Bikavér, a másodikba, teltebb, érleltebb borok:

a Fúzió cuvée, a Síkhegy Pinot noir és a Bikavér Superior. Persze a 40 hektár szőlőterületen nagyon sok szép tétel készülhet még, főleg fajta borokból, de ezek nem kerülnek a kereskedelmi forgalomba, kizárólag a pincébe látogató vendégek kóstolhatják meg azokat.

Tibor alapító tagja a Pannon Borműves Céh bábáskodásával létrehozott Junibor szervezetnek, amelynek mára már 29 fiatal borász a tagja.

A magyar bor jövőjét illetően optimista Gál Tibor, de határozott véleménye is van a jelen gondjaival kapcsolatban. Ki kell alakítani néhány nagyon jó húzó márkát, mint például Tokaj, Balaton, Egri Bikavér, stb., mert ezeket lehet nagy körben terjeszteni. Kell, hogy legyen valami, amihez kapcsolódni lehet, egy város, egy név. Például a Rubik kockáról mindenki tudja, hogy magyar és talán ezzel meg lehetne magyarítani a mi kis országunk 22 borvidékének sokszínűségét. Vannak már ilyen jelek, a Mád márka, az Egri csillag vagy a Fuxli már ennek a folyamatnak a csirái.

A pincészet jövője stabil, de vannak még további tervek. "Most a Fúzió Gál Tibor Pincészet beindítása a legfontosabb. Aztán öt év múlva jó lenne Eger első borászatának vallani magunkat, tíz év múlva pedig kialakítani egy igazi birtokközpontot, ahol van gyümölcsös és fűszerkert, állatok, finom sajtok, ahogy azt Toszkánában láttuk, és persze jó lenne elérni, hogy a világban is jegyezzék a Gál Tibor pincészetet" – vall az álmairól és terveiről Tibor.

Sok évvel ezelőtt, mikor először találkoztunk, egy szimpatikus fiatalembert láttam magam előtt, ma viszont egy határozott, sok kiváló tervvel és céllal rendelkező, nagyon tudatosan építő fiatal üzletembert látok. Kíváncsi vagyok Gál Tibornak, Titinek, hogy érjen el oda, ahová igyekszik, s remélem, még én is szemtanúja lehetek ennek.



Ha gyöngyözőbor, akkor nyár!

Tíz pincészet tíz gyöngyözőjét kóstoltuk és előljáróban csak annyit, hogy egyik tétel sem fosztott meg minket a legfontosabb kortyélménytől: egy forró nyári estén érezhettük magunkat, amikor barátaink vagy szeretteink közt a hidegtől harmatozó pohárban finom gyöngyöző borral koccinthatunk egymás egészségére!

A tesztcsapat tagjai:

Angi János, Debreceni Borozó

Csorján Balázs, Debreceni Borozó

Darin Sándor, Debreceni Borozó, borutazo.hu

Katics Gergő, Debreceni Borozó

Kerekes Sándor, Debreceni Borozó

Németi Attila Viktor, Debreceni Borozó

Szilágyi Sándor, lelkes borfogyasztó

85 pont



Ostoros–Novaj Bor Zrt Poén 2013, Rizlingszilváni



Az Ostoros–Novaj Bor filozófiája, hogy minden évben kedveskednek valami újdonsággal az Ostorosbor márka híveinek. Talaly a Csipke Rozé volt az újdonság, az idei év Ostorosbor különlegessége pedig egy gyöngyöző bor lett, mégpedig rizlingszilvániból, Poén néven. Nos, a poén annyira jól sült el, hogy sokunknak esett le az álla a vaktesztet követően, amikor lehullt a lepel: Müller-Thurgau-ból, azaz Rizlingszilvániból egy kellemes, intenzív

gyümölcsös illatú, mégis könnyed, jó ivású, partikra való bort sikerült összehozni.

Tesco, SzakmintaBoltok Eger, Coop Supermarket
799–899 Ft

84 pont



Csernyik Pince, Frizzanna 2013

Szintén tartalmaz rizlingszilvánit a Csernyik Pincészet Frizzanna nevű bora. A Mátrai borvidéken, Gyöngyöstarjánban dolgozó Csernyik János borász első gyöngyözőborának a nevét négyéves kislányuk ihlette. A Frizzanna fele-fele arányban Rizlingszilvániból és Traminiből készült, egy csipetnyi maradék cukorral, intenzív, vibráló savakkal, mely finoman kiemeli az üde gyümölcsösségét. A teszt után mindenki szívesen kortyolt vissza belőle.

www.radovin.hu – 1600 Ft

Chateau Derezsla Dorombor Frizzante 2011, Félédes

Furmint és sárgamuskotály háziasításából készítette el a bodrogkeresztúri Derezsla Pincészet ez a "tokaji frizzantét" az olasz hétköznapi mintájára, nekünk magyaroknak. Legyen szó reggeliről, ebédre, vacsoráról, vagy nyáresti beszélgetésről, valóban kellemes, jó ívú italt kaptunk, amelynek cukortartalma jól harmonizál a savakkal. Illatában fehér virágok, parfüm dominál, ízében krémes, gyümölcsös.

www.bor-bolt.hu – 1790 Ft

Nyilas Pince Fizzy 2013, Ottonel Muskotály

Valóban igaz lehet, hogy a Nyilas borok igazi egyéniségek, akik nem félnek megtalálni saját útjukat. A nő és a bor nélkülözhetetlen és meghatározó kapcsolatát is valló pincészet, egy igazi csajos gyöngyözőt készített muscat ottonelből. A palackban rejtőzködő nedű, visszafogott parfümösségével, csöppnyi citrussal adhat szép estét egy baráti találkozó mellé. Kortyban is folytatódik az üde, behízelt citrussal jegyezgetett felsorakoztató élmény.

83 pont



Vylyan Pincészet Ksz 2013

Ipacs Szabó István által vezetett villányi borászat a tavalyi sikerek után, ezúttal is alapborként a Pinot Noir-t választotta. Jó döntés volt, mert a szőlőfajta új arcát mutatja meg, és nemcsak élénk gyümölcsösséget, de eleganciát és mélységet is ad a kortyban. A színtől az illatig végig követhető ez a bódítóan légies, "rózsaszín karakter". Közepesenél vékonyabb test, jó savak, élénk citrussal, a széndioxidnak köszönhetően pedig bizsergetően pikáns hosszú lecsengéssel búcsúzik.

www.bor-bolt.hu – 2120 Ft

Szöke Mátyás Pincészet Gyöngyözőbor, 2013,

Sárgamuskotály

Sárgamuskotályból készült bor szelíd gyöngyözéssel a pohárban, virágos, muskotályos illattal indít. Az illatos, üde kezdet után, savakban gazdag, hosszan tartó gyümölcsös íz, könnyed testű, ugyanakkor egyensúlyban lévő bor fogad minket. Laza elegancia, jól lehelhető, frissítő hatással. Az utóbbi meleg napokat figyelembe, azonban bátran ajánljuk, nem csak nőknek!

www.szokematyas.hu – 1100 Ft

82 pont



Riczu–Stier Pincészet Cimbor 2012

Már sokadik éve cimborázunk a Riczu–Stier Pincészetnek köszönhetően és most sem kellett csalódnunk. Jó ár/érték arányú bodzát és citrusokat kapunk az illatban, remekül csúszik a korty. Illatához képest kissé visszafogottabb a Muscat Ottonel, viszont az aromaérzetet javít az éppen elégséges szén-dioxid. Örömbor a Villányból, amelybe még a cimboraság is belefért.

www.bor-bolt.hu – 1190 Ft

Frittmann Pincészet, Friseco 2013, Rosé

Aki, igazán üdítő élményre vágyik, annak jó szívvel ajánljuk ezt a remek kétfarkos rozét a Kunsági Borvidékről. A Frittmann Pincészet kétfarkos gyöngyözőjében egyszerűen megtalálható a fehér borok üdősége és a vörösborok fűszerezettsége, amit kellő savtartalom szépen kiegyensúlyoz. Illatban friss, üde, gyümölcsös: szamóca, málna. Ízben folytatódó piros bogyós gyümölcsök, amit remekül foz az enyhe szénsavasság, szép lecsengéssel.

www.bor-bolt.hu – 1890 Ft

Szászi Chardonnay Gyöngyös 2013

A tavalyi remek kezdet után Szászi Endre ismét meglepett minket gyöngyöző borával, amely idén is a "Gyöngyös" nevet kapta. Illatában citrusfélék és leheletnyi őszibarack tűnik fel. Kóstolva száraz, de határozott széndioxid-játék. A kortyban ropogós savak, könnyed test, finom ásványosság, és vibráló, hosszú, utóíz. Remek kísérője salátáknak, illetve hal és szárnyas ételeknek.

www.bor-bolt.hu – 1850 Ft

Mi is az a gyöngyözőbor?

Sokan mondják, hogy majdnem olyan, mintha magunknak készítenénk otthon egy jó fröccsöt. Ennél azért több. Mind ízben, mind buborékban jelentős lehet a különbség. Az alapbort tartalmazó zárt tartályba meghatározott mennyiségű szén-dioxid kerül (ennek mértéke eltérő lehet, bizonyos keretek között), majd nyomás alatt palackozzák a bort. Az Európai Unióban készített gyöngyözőborban a gáz nyomása 1–2,5 bar között van. A gyöngyözőbor hasonló a habzó borhoz, de annál kevesebb széndioxidot tartalmaz.

Miért is teszteltünk más régió borait is?

Szerencsére egyre több borász emeli be a szortimentbe a gyöngyözőbort is, így a borkedvelő közönségnek ma már bőséges kínálatból lehet választani. Ezért próbáltunk egy olyan metszetet adni a tesztnek, amelyben – természetesen a teljesség igénye nélkül – de országos mértékből válogathat mindenki kedvére valót.

Kerekes Sándor írása

Anya és Fia

A Pendits birtok

Nem tudom, hogy illik-e egy cikk elején ilyet írni, de már nagyon régen ismerem a Wille-Baumkauff család nevét. Először egy borkurzuson hallottam, aztán egy borral kapcsolatban. Ismeretlenül arra gondoltam, hogy biztosan egy gazdag külföldi befektető jött Magyarországra, de aztán kiderült, hogy egészen másról van szó. Egy félig magyar családot visszahúzott a magyar föld szépsége és lehetőségei. Igen, amikor még senki nem tudta, mit hoz a jövő, akkor kezdte meg a Wille-Baumkauff család építeni a birtokot Tokaj-Hegyalján.





Márta sohasem mondott le a magyar állampolgárságáról, s mostanra már Stefan is magyar útlevelet őriz. Márta külker főiskolát végzett és Németországban, az Interkoncertnél kezdett el dolgozni, majd ismerkedett meg a férjével, aki – mint kiderült – a bor és Magyarország nagy rajongója, így aztán a világ helyett mindig az óhaza felé vették az irányt. A cél általában a Balaton és Budapest, no meg a jó bor. 1989-ben Zilai Zoltán segítségével ismerkednek meg Tiffán Edével és Gere Attilával, boraiakkal.

A rendszerváltozás után, mikor szabaddá válik a földvásárlás, eldöntik, hogy vásárolnak egy kis birtokot Magyarországon, de csak egy borvidék jöhet szóba, és ez Tokaj. Az első lépéseknél Szabó Dániel Hercegekútról segít, aztán később Szepsy István, Prácser Miklós és Árvay János is ott van a tanácsadók között.

De lépünk egy kicsit egy kicsit vissza! 1990-ben jön az ajánlat a volt Bilicki pincére Abaújszántón. Nem lehet kihagyni, hiszen a vétel minden fontos kritériuma teljesül: a pince az út mellett található, és van benne víz és áram is. Csak egy valami nincs benne: bor. Szabó Dániel segít, ismer egy kiváló családi pincét, akiktől sikerül venni 1988-as évjáratú 6 puttonyos aszút és aszúszenciát és 1992-ben már van palackozott bor is.

1993-ban saját tulajdonba kerül az első egy hektáros szőlőterület a mádi Holdvölgy dűlőben. Innentől nincs megállás. Márta férje, mint nagy túrázó járja a vidéket és rátalál a teljesen elvadult Pendits dűlő teraszaira. Ez nagy lendületet ad. Először a tarcali Deákban, aztán a szántói Alsó Bea, Felső Bea, a Kissátor oldalában a Krakó-, Tállyán a volt Regőczy birtokhoz tartozó Bátor dűlőkben vásárolnak kisebb-nagyobb összefüggő területeket. Nem maradhat ki a mádi Királydűlő sem, ahol 1,5 hektár a szerzemény. A felsoroltak mind kiváló dűlők, kiváló adottságokkal, de a pincészet leginkább a Penditshez kötődik, és nem véletlenül. A Waldorf óvoda és iskola kettősben felcseperedő Stefan először szabadkézzel, aztán gépi fűrésszel esik neki a területet elborító "dzsungelnek". Édesapja be is íratja rögtön egy gépi favágó tanfolyamra, mielőtt még kárt tenne magában. Én vagyok az első diplomás favágó Abaújszántón – mondja nevetve Stefan.



Fotó: Kovács Pál

2000-ben elindul a szőlő újra öröklítése a Pendits dűlőben és 2001-ben hivatalosan is megalakul a Pendits birtok. Mára már 8 hektár a termő szőlő területe, de van 3 hektár lucerna meg négy ló, mert fent a teraszos részekén csak velük oldható meg a művelés. Éves szinten 13–15 ezer palack bor készül a birtokról, a felénél valamivel több a száraz bor. Amikor a 90-es években elindultak, nem gondolták, hogy lesz idő, amikor a marketinget is be kell vetni, hogy elfogyjon az elkészített bor, mert bizony mára már Tokajban is komoly konkurencia van a borpiacon, egyre több a kiváló bor.

2005-ben Stefan végleg hazajön és bekapcsolódik a birtok igazgatásába. Ekkor születik a döntés a bio borászkodásról. Eddig sem használtak gyomirtó és rovarölő szereket, de most teljes egészében átállnak, és 2008-ban Tokaji Borvidék első bio borgazdaságát jegyezhetik. Ennek a szigorú előírásnak esik áldozatul a Király-dűlő, mert nem biztos, hogy meg tudják oldani a biogazdálkodást a területen.

De nincs megállás. A Waldorf atyja, Rudolf Steiner, a borászkodásra is kiterjesztette az elméletét és rendszerét, így eldöntik, hogy ebbe az irányba fejlesztik a birtokot tovább, és 2011-ben Magyarországon elsőként, megkapják a DEMETER International biodinamikus minősítő szervezet védjegyét. Ez a védjegy a belépő a Nicols Joly által alapított La Renaissance des Appellations exkluzív klubjába, amelybe jelenleg 13 ország 179 termelője nyert bebecsátást. A belépés nem egyszerű, mert éven-

te egyszer, januárban lehet kérni a felvételt, melynek során a 20 tagú bizottság egyhangú jóváhagyása kell a vakon kóstolt összes borra, ellenkező esetben nincs felvétel.

Ez a tagság sokat nyom a latba a birtok ismertségét illetően, talán ennek is köszönhető, hogy borainak több mint 90 százalékát külföldön értékesítik, bár Stefan szerint sokkal jobb lenne, ha legalább 30–40 százalékot a pincénél, itthon tudnának eladni. Stefannak komoly tervei vannak. Szeretné rendbe tenni az Alsó Bea dűlőben lévő szép házat, kialakítani egy kóstoló helyiséget, jó lenne vagy 5 hektár barackos is.

Nézem ezt a fiatalembert és elkápráztam az energia, ami sugárzik belőle. Tudom, hogy megcsinálja, ha már egyszer elhatározta.

Mártának is vannak tervei. Szeretne egy kicsit többet foglalkozni a borpolitikával, bár már most is benne van. Ő a Pannon Borműves Céh egyetlen női tagja, a Vindependent elnöke. Nemzetközi hírű biodinamikai szakember, akihez sok ország szakemberei fordulnak tanácsért. Szeretné, ha itthon is igényelnék ezt a tudását, hiszen 2020-ig a tervek szerint meg kellene háromszorozni a jelenlegi 100 ezer hektáros bio területet.

Nézem ezt a két embert, anyát és fiát, és örül a lelkem, mert vannak ilyen emberek a földön, akik a jólétet és a kényelmet is hajlandók feladni azért, hogy hagyjanak valami nagyszerűt az utódainknak. De jó lenne, ha minél többen lennének.



karikatúra: Palotás Lehel

NÓRI KÉRDEZ

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 tétéj tetején tárolt Tokaji Aszúja, vagy hogy milyen bort vegyen a német keresztpának. Ezekre a kérdésekre adott egyszerű válaszokat foglalja össze „Nóri kérdez” rovatunk. Nóri nem teljesen kezdő, de nem is profi borfogyasztó, irodai munkát végez, és társasházi lakásban lakik. Debrecen, Párizs, majd Budapest után jelenleg Berlinben él, és a kelet-magyarországi borok nemzetközi márkaépítésének és fogyasztásának elkötelezett képviselője.

Nóri kérdez:

Mi legyen a stratégia a nyári borfesztiválokon? Hol kezdjek, és hol végezzek a sátrak között?

Aki válaszol: Grasselli Norbert

A nyár a borfesztiválok, borkarnevalók és egyéb boros rendezvények ideje. Budapesten, a Balaton partján és más turisták által kedvelt helyszíneken előszeretettel tartanak ilyen eseményeket. A borászok is kihasználják a lehetőséget a régi borok és új évjáratok bemutatására. A probléma általában a kínálat, amely egy kezdő vagy tájékozatlan borkóstoló számára áttekinthetetlen lehet. Mindenesetre van néhány arany szabály, amit érdemes követni.

A bor alkoholt tartalmaz. Ez a kijelentés gondolom nem meglepő, mindenesetre érdemes figyelembe venni. Különösen 38 fokban, a tűző napon.

Első javaslatom tehát, hogy a megkóstolt bort ne igyuk, csak kóstoljuk, és a maradékot öntsük az erre célra kihelyezett edényekbe. Ez nem szabad, hogy bántó legyen a borász számára, nekiünk viszont életmentő lehet a tizenötödik tétel kóstolásakor. A kiöntés azért is ajánlott, mert az alkohol befolyásolja az ítézőképességünket. A sokadik pohár után esetleg már nem tudjuk meghatározni egy bor minőségét. A bor mellé mindig igyunk legalább ugyanannyi vizet is.

Második javaslatom, hogy már az elején határozzunk el valamilyen sorrendet, vagy koncepciót arra a napra. Itt több megoldás is lehetséges. Van, aki azt választja, hogy egy nap csak fehérborokat kóstol, van, aki egy borvidéket szokott végig próbálni. Mindenesetre fehérbor után könnyebb később vörösborra váltani, mint fordítva.

A harmadik jó tanács: érdemes kihasználni ezt a lehetőséget is a tanulásra. Beszélgessünk a borászokkal, próbáljunk megtudni minél többet a borokról, a pincéről, a termőterületről. Sokkal érdekesebb lesz a bor, ha több információnk van róla, tudjuk az eredetét, történetét.

Végül, de nem utolsó sorban: élvezzük a nyarat, a meleget és a finom borokat. Kellemes koccintást!

Bolyki Pincészet és Szőlőbirtok, Eger

Szerző: Bolyki János

Eltelt egy év. Borásznaplóink sorában a Bolyki-napló végére értünk.
Következő számunkban ismét egy új borászat életébe kapnak betekintést olvasóink.



Március

Akik nem bírják a hideget, biztosan visszasírnák még az elmúlt telet. Az enyhe időjárásnak köszönhetően március elején a szőlők 90 százalékban már meg voltak metszve. Öröm volt metszeni a jól beérett, egészséges vesszőket a szikrázó napsütésben. A jó időnek köszönhetően a pincében is megkezdődött az élet, beindultak a mikrobák, érezve a tavasz közeledtét. A vörösborok, amikben almasav vagy cukor volt, szépen pezsgésnek indultak és azóta is várjuk, hogy a folyamat rendben lemenjen. A nyári borok, mint a királyleányka, a sauvignonblanc és a kékfrankos rosé, palackba kerültek.

Április

Április elején már örültünk az idejében elvégzett munkáknak, mert hamar kipattantak a rügök és elindult a hajtásnövekedés. Már-már azon vettük észre magunkat, hogy válogathatjuk a hajtásokat. Legalább két héttel előrébb volt a természet, mint lenni szokott, és már megjelentek a kis fürtkezdemények. Ahogy a Bolyki Pincében lenni szokott, már elkezdődött a felkészülés a tavaszi fesztiválokra. Olyan dologra készültünk, amit még nem csináltunk eddig: egy három napos országos méretű zenei fesztivál megrendezésére.

Május

Az első Feszt!Eger május 16–17–18-án várta a vendégeket, s május 15-én egy Music Hungary névre hallgató zenei konferencia előzte meg a rendezvényt. A rossz idő ellenére a fesztiválozók nem maradtak távol, hétezeren élvezhették a két színpad és a silentdisco koncertjeit több mint harminc fellépővel. Kihasztnak a hely adta lehetőségeket, s májusban még két fesztivált rendeztünk. A Bródy Pikniket láthattátok Szabó Balázssal május elején. Május végén pedig egy igazi borgasztrónómiai eseménynek adott otthont a Bolyki Pincészet: a Lassin a Testtel Jótékonyági Dűlőnapnak, ahol 20 Juniboros borász borait a Hernyák Családi Birtok és a Tekeressvölgyi Sajt-műhely finomságaival kóstolhatták a látogatók.

Ferdinánd Pince, Mád

Szerző: Bihari Ákos Ferdinánd

Tavasszal ünnepel a természet, új hajtások jelennek meg a szőlőben is.
A szőlészek és borászok számára kezdődik a kinti munka.



Március

A hónap elején kinyitottuk a kis szőlőtőkéket, amiket tavaly ültettünk. A takarás azért fontos, hogy a téli fagyoktól védje őket. Bár a tél enyhe volt és fagykár nem is keletkezett, viszont vadkárrel találkoztunk. A vaddisznók kitapostak pár tőkét és nyulak is megrágtak egyet-egyet. Nekiláttunk a táمبرendezés javításainak, megigazítottuk a huzalozást és az oszlopokat is kicseréltük, ahol kellett. Megkezdjük a kötözést. A legtöbb szőlőnk rövid csapos metszést kapott, egyedül a Gyötrik dűlőben alkalmazunk Guyot művelést. A tőke úgy néz ki, hogy egy rövid törzset nevelünk fel és minden évben egyetlen új szálvesszőt kötünk le róla vízszintesen. Ezzel a műveléssel egy szép, átlátható és szellős lombfelületet kapunk, ami nagyon jól megvédhető a gombabetegségekkel szemben.

Április

A Kishegyen vettünk egy öreg szőlőt az új telepítés mellett. Itt sajnos elég nagy volt a tőkehiány. Márciusban előkészítettem a pótlásoknak a helyét, kibontottam a bakhátat, kivágtam az elpusztult tőkék töveit, kiszedtem a köveket, amik az ültetést zavarják. 22-én az ültetést is megcsináltuk. Nem tudatos tervezés volt, de napra pontosan egy évvel előtte ültettük be a szomszéd parcellát. Ezután bekaróztuk őket, és növekedési hengert tettünk melléjük. Ez egy doboz, megvédi az oltványokat a vadaktól és a magas UV sugárzástól, ami leégetheti a kicsi hajtásokat. Melegebb környezetet teremt a növénynek, egy kis üvegházhatás, és így gyorsabban tud nőni és jobban fejlődik. A hónap végére látszott, hogy nagyon jól sikerült a pótlás és minden oltvány megfogant. A másik fontos művelet a hajtásválo-

gató volt. A hirtelen jött meleg időnek köszönhetően a szokásosnál két héttel hamarabb kezdtük el ezt a műveletet. Ekkor állítjuk be a hajtásszámot, ami erős hatással van a termés mennyiségre és a lombfelület sűrűségére. A kevesebb hajtás tisztább és jól védhető lombzatot ad, a kevesebb termés jobb minőséget.

Május

Intenzíven kezdett nőni a szőlő, hozzáláttunk a hajtásokat igazítani a huzalok közé és a növényvédelmet is megkezdtük. 2011 óta ökológiai termesztéssel foglalkozunk, ezért semmilyen felszívódó vegyszert, rovarölőt nem használunk, kizárólag természetes anyagokkal dolgozunk. Amióta áttértünk erre a művelésmódra, a szőlő sokkal vitálisabb lett, szebb, erősebb. Jobb érzés lett sétálni, dolgozni benne. A hónap egy kellemes hosszú hétvégével kezdődött, amikor minden napra jutott egy-egy kóstoló csoport. Ilyenkor bemutatjuk a közel 500 éves pincerendszerünket, beszélgetünk a borokról, a technikákról, fajtákról. Jó idő esetén dűlőtúrát is szervezünk, aminek keretében a borász vezetésével be lehet járni a mádi határban található ültetvényeinket. A túra keretében részletes ismereteket szerezhetnek a szőlőtermesztési technikákról, betekintést nyerhetnek az aktuális szőlészeti munkákba. Megtekinthetik Tokaj-Hegyalja, ezen belül Mád legszebb szőlőterületeit. Az egyik legizgalmasabb része a túrának az, hogy a borokat azon a hegyen/dűlőben kóstolhatják meg, ahol az megszületett.

Elkezdjük szervezni a június 28-án esedékes, mádi Jó éjszakák rendezvény nálunk tartandó programját. A debreceni VoxAntiqua kamarakórus lép fel nálunk. A pincészet udvarán lesz a hangverseny, az enyhe nyári éjszakában. Reméljük a koncert és a nyitott pince program sok érdeklődőt vonz majd.

Grillezett bárányborda

A bárányborda a legjobb falatok egyike, faszén parázs fölött meggrillezve különösen az.



HOZZÁVALÓK 4 FŐRE:

fejenként 2–3 bárányborda

A páchoz:

1 salotta hagyma

2–3 gerezd fokhagyma

1 bio citrom

1 dl olívaolaj

2 evőkanál apróra vágott rozmaring
tengeri só és frissen őrölt fekete bors

ELKÉSZÍTÉS:

Elkészítjük a pácot: a hagymát nagyon finomra aprítjuk, a citrom héjának nagy részét zöldséghámozóval leszedjük és felaprítjuk. A citrom levét kifacsarjuk – nem baj, ha kevés rost is kerül bele. Összekeverjük a hagymával, zúzott fokhagymával, olíva olajjal és finomra aprított rozmaringgal. Sózzuk, tekerünk bele borsot, leöntjük a páccal a felszeletelt báránybordákat és jól összekeverjük, hogy a pácból minden húsdarabra jusson. Hideg helyen hagyjuk minimum 20 percig pihenni (de pár óra sem árt neki), majd faszén parázs felett, oldalanként pár perc alatt meggrillezzük (úgy jó, ha a közepe még nincs átsülve). Friss zöldségsalátával tálaljuk.

Borajánlat: Gál Tibor Pinot Noir 2011

Kendermag pestós garnéla

HOZZÁVALÓK 4 FŐRE:

2 evőkanál olívaolaj
2–3 gerezd fokhagyma, zúzva
800 gr tisztított, nyers garnéla
2 dl száraz gyöngyözőbör
egy adag kendermag pesto
só és frissen őrölt bors
1 friss piros chili
kis csokor friss koriander

A kendermag pestohoz:

2 evőkanál 100 %-os kendermagkrém
kis csokor friss bazsalikom
1 gerezd fokhagyma
kb. 1 dl olívaolaj
2 evőkanálnyi frissen reszelt parmezán sajt
durva szemű parajdi só
frissen őrölt bors

ELKÉSZÍTÉS:

Késes robotgéppben elkészítjük a kendermag pestót : a hozzávalókat összeaprítjuk és felen-
gedjük annyi olívaolajjal, hogy inkább kré-
mes, mint folyós állagú pestót kapjunk. Ha
szükséges, igazítunk az ízén pici sóval, bors-
sal.

Egy serpenyőt felforrósítunk, beleöntünk 2
evőkanálnyi olívaolajat és megfuttatjuk rajta a
fokhagymát, meg a felszeletelt chilit. Amikor
megérezzük a fokhagyma illatát, rádobjuk a
garnélát, sózzuk, tekerünk rá borsot, 1 per-
c után hozzáadjuk a gyöngyözőbort, és kever-
getve főzzük pár percig, míg a garnéla színe
szürkéből lazac rózsaszínre változik. Beleke-
verjük a kendermag pestót és még 1–2 percig
hagyjuk a tűzön, míg a szósz összeforr, vi-
gázva, hogy a garnélát ne főzzük túl. Egysze-
mélyes tálkákban kínáljuk, friss korianderrel
megszórva.

Borajánlat:

Szászi Endre Chardonnay Gyöngyözőbör 2013



A gyerek

Sietősen lépegetett a meleg, simogató porban. Fontos megbízatása volt. A nagyapja küldte fel a prэшházba borért. Vendégeket vár este-re, régi cimboráit, és most főz, így a Peti gyerekekre, az unokára maradt a bor. A szőlőhegyre kanyargó út világosbarna pora melegen csiklandozta a gyerek meztelen lábát. Nyáron, kora ősszel, amikor ilyen meleg volt, mindig mezténláb rohangu. A szőlőbe vezető út meg különben is nem túl meredek, végig ilyen puha, földes. Szere-tett rajta járni. Jó nagyokat rúgott egy- egy kupacba, aztán meg tüsz- szögött az orrába jutó finom por miatt.

Nagyfiú ő már, elmúlt tizenhárom. Amikor csak teheti, mindig itt van a nagyapjánál. Szereti a vén medvét, de még jobban a szőlőt. Na-pokat képes eltölteni a szőlőhegyen. Haragszik rá a mama, de a nagyapja csak nagyot derül az asszony bosszúságán, ő maga büszke az unokájára. Hogyne volna az, amikor ez a gyerek már lassan többet tud a szőlőről, mint ő, és mindent csak egyszer kell neki meg-mutatni, elmagyarázni, úgy csinálja, mintha már száz éve tudná.

Az út jó kanyargós, szinte bujkál a szőlősorok között, és annyi látnivaló van az úton. A madarak, a sok szép virág a tőkék között, egyik-másik sor elején egy rózsátó virít, na és a szőlő. Itt a szőlőben ez az izgalmas, kitalálni, milyen a szőlőfajta, amit látsz. Hát ezzel szokott szórakozni úton a prэшház felé. Már évek óta keresi a többi-től elütő leveleket, fürtöket, aztán otthon próbálja beazonosítani. Egypárszor már a nagyapját is meglepte, amikor megmondta, hogy milyen fajta az a tőke.

De most nincs idő erre a szórakozásra, sietni kell, le kell hozni a bort a prэшházból. Ha elkészik a borral, nagyapa haragudni fog, szé-gyenben marad a vendégek előtt, nem tudja megkínálni az úton megszomjazott barátait.

No, már itt is vagyok – morogja csak, úgy maga elé, gyorsan elő-keresi a lakatkulcsot a zsebéből, kinyitja a prэшház ajtaját. Körbenéz, minden rendben, tisztán van, ahogy tegnapelőtt hagyták a nagyapjával. Leveszi a falról a kis üveglopót, meg a kézi pumpás gumicsövet.

Ezt neked vettem, még kicsi vagy, hogy megszívj a nagy hordót – mondta nagyapja, amikor először megmutatta, hogyan működik a szerkentyű, de Peti tudta, hogy már az öreg is nehezen bírja meg-szívni az ászokhordót, csak jó volt a gyerekekre hárítani. Petit ez nem zavarta, megalkuvás nélkül szerette a nagyapját, mérhetetlen tiszte-lettel.

A pincében szép sorban sorakoztak a hordók, jobbra a fehérek, balra a vörösek, elöl a fiatalabb, hátul az öregebb évjáratok. Peti minden hordót ismert, sőt már volt közte saját hordója is, benne a saját borával. A nagyapja két éve bízott rá egy sor Bianka szőlőt, úgy negyven tőkét, amit magának kellett megművelni. Az öreg egy szót sem szólt, néha megnézte, volt, hogy bólintott, volt, hogy in-gatta a fejét, de nem szólt egy szót sem. Peti pontosan tudta, hogy amikor a szőlő más sorain dolgoztak és a nagyapja valamit muta-tott neki, vagy valamire felhívta a figyelmét, akkor kapta a saját szőlőjével kapcsolatos instrukciókat. Az első évben még nem ve-te ezt mindig észre, sokszor ment a saját feje után, de aztán a pin-cében, amikor kiforrott az első bora, akkor jött rá, hogy nem fi-gyelt eléggé a nagyapja tanácsaira. Nem mondhatjuk, hogy ihatat-lan volt az első bora, meg, ha nem ismerte volna a nagyapját, ak-kor még talán tetszetősnek is találta volna, de így összehasonlítva, jobb nem összehasonlítani.

A téli szünetben aztán, a pincében, a pincemunkák közben, ami-kor lefejtették az újbort, átfektették, összeházasították az óborokat, végigkóstoltatták a hordókat, újból átbeszélték az egész éves mun-kafolyamatot a szőlőben és a pincében.

Tudod, fiam – mondta nagyapa –, a bor minősége a szőlőben dől el, és egyszer egy idős ember azt mondta, hogy a jó pince kulcsa a metszőolló. Ha jól metszel, és jól neveled a szőlőt, ak-kor a borod is jó lesz, fordítva nem igaz, rossz szőlőből még ma-ga a Jóisten sem biztos, hogy tudna jó bort csinálni, pedig Ő még a vízből is tud.

A második évben már jobban figyelt a szőlőre és a nagyapjára is, az eredmény itt van a második hordóban jobbra. Csak megkóstolom – gondolta és már tolta is a lopót a hordóba. A színe szép aranyár-ga, picit töltött a pohárba – az illata is szép, belekortyolt –, szép ke-rek, gyümölcsös, egészen jó, állapította meg elégedetten.

Aztán hirtelen eszébe jutott valami, elővette a három literes üve-get és teleengedte a saját borával. A nagyapja pontosan megmond-ta, hogy melyik hordóból, mennyi bort hozzon. Egy kis fehér ve-gyest, azt a rozét, amit most próbáltak ki először, aztán a hároméves francból és az ötéves merlot-ból. Gyorsan telitöltötte a demizsono-kat borral, a nagyapa nagyon nem szereti a műanyag kannákat, nem tart egyet se, de még a pincébe sem engedi be. Szépen letörölgette a lecsepegtetett hordókat, a dugókat helyre tette, majd holnap fel-töltik a hordókat, aztán a demizsonokat kihordta a kiskocsira, amit még tegnap felhoztak, ebben szokta a nagyapa is levinni a borokat a faluba, a házhoz.

Ellenőrizte még egyszer a prэшház ajtaját, aztán elindult lefelé a faluba, komótosan maga után húzva a kiskocsit és magában kuncog-va, a kigondolt tréfára gondolva. Nagyapja már a kapunál várta, úgy látszik, izgult egy kicsit, hogy visszaér-e, de amikor meglátta az ut-ca elején, visszament hátra a bográcshoz. Még szerencse – gondol-ta Peti, így legalább nem látja meg a borosüveget, amiben a saját bo-romat hoztam.

A baráti társaság a jelzett időben érkezett, busszal jöttek, hogy ihassanak Nagy Pista híres boraiból. A pörkölt is elkészült, már csak aprókat rotytant az alatta lévő parázs melegétől. A társaság gyorsan körülülte az asztalt, előkerült a finom tepertős pogácsa és poharak is megteltek az aranyló nedűvel. Jólesett a hosszú utazás után ez a kellemes, hűvös, gyümölcsös fehér bor. Le is csúszott mindenkinél azonnal, de a Peti gyerek már jött is a következő körrel. Rövid be-szélgetés után, mindenki a pohár után nyúlt és belekortyolt. Többen felhúzták a szemöldöküket, Nagy Pista kezében is megállt a pohár, ez egy másik bor – mi ez? –gondolta magában. De már többen is megszólaltak – ez igen, ez aztán a szép bor, no de ilyet, ilyet még nem is ittam, és ehhez hasonló megjegyzések röpködtek a levegő-ben. Nagy Pista kerek szemekkel kérdőn nézett az unokájára, mit hoztál, fiam?– szólalt meg végül halkán.

Peti állta nagyapja tekintetét: Fehér bort a pincéből – válaszolta nyugodtan.

De hát ez nem az én borom – kiáltott fel Nagy Pista.

Nem hát, nagyapa, mert ez az én borom! – nevetett fel a gyerek és huncután rákacsintott a nagyapjára. Az öreg bólintott, visszamo-solygott, mosolyában elismerés, a szeme csillogásában büszkeség volt, amikor rátekintett a barátaira.

PROGRAMAJÁNLO

Darin Sándor – www.borutazo.hu összeállítása

XVIII. EGRI BIKAVÉR ÜNNEP SZENT DONÁT NAPJÁN

Dátum: 2014. július 10–13.

Helyszín: Eger, Érsekkert

Cím: 3300 Eger, Érsekkert u. 1.

Az Egri Bikavér Ünnepe egy életérzés, amelyet csak a helyszínen lehet átélni és megtapasztalni. Összegyűlünk, jó zene mellett, kiváló környezetben kóstolgatjuk remek borainkat, egyszerűen csak jól érezzük magunkat, immár tizennyolcadik alkalommal.

A rendezvényen traktoros gyorsulási és szépségverseny, magyar gyártású motorkerékpár-, illetve veterán autó kiállítás, hordókészítő bemutató, a kicsiknek kisállat simogató teszt emlékeztetése a hétvégét.

A rendezvényre a belépés ingyenes.

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

GÖNCI BARACK VIGASSÁG

Helyszín: BESTILLO Pálincsház

Cím: Boldogkőváralja

Dátum: 2014. július 11–13.

Szervező: BESTILLO Pálincsház

Abaúj számos egyedi terméke között talán a kajsziarack a leghíresebb. A térség jellegzetes gyümölcséből a környéken elsősorban a Magyar Kajszi, a Gönci Magyar Kajszi, a Ceglédi Bíbor Kajszi, illetve a Pannónia fajtákat termesztik. Ezekből készül a földrajzi eredetű védett gönci barackpálinka is, mely annak köszönheti védett státuszát, hogy nemcsak az alapanyaga helyi, de a pálinka lepárlására és palackozására is itt kerül sor. Gönci barackpálinka ennek megfelelően csak Gönc térségében, mintegy 45 település határában készíthető – sehol máshol a világon.

A barackszüret idejére időzített vigasság elsősorban természetesen a barackról szól majd: lesznek ebből készült helyi finomságok – lekvár, szörp, palacsinta, krumpli lán-gos, rétes, fagy és persze pálinka. Megtekinthetjük a baracklekvár- és pálinkafőzést, megkóstolhatók a legjobb környéki éttermek különlegességei.

Web: <http://www.goncibarack.bestillo.hu>

TOKAJ-HEGYALJA PIAC – PIKNIK GÖNCI BARACKKAL

Helyszín: a Sárga Borház körüli téren

Cím: Mezőzombor, a 37-es főút melletti Disznókő Szőlőbirtokon

Dátum: 2014. július 13.

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

JAZZ ÉS A BOR FESZTIVÁLJA

Cím: Balatonboglár

Dátum: 2014. július 16–19.

A Jazz és a Bor Fesztiválja egyedi színpont a Balaton déli partján. Nyáron, fesztivál kerek közepette csempészik a nyaraló vendégek életébe ezt az igényes műfajt. Négy napon át minden este két dzsesszkoncertet tartanak, s Magyarország legkiválóbb borait kínálják a mediterrán hangulatú szabadtéri színpadnál.

BADACSONY BOR7

Helyszín: Badacsony központ (Díszpark)

Cím: Badacsonytomaj,

Dátum: 2014. július 18. – 2014. augusztus 3.

A Badacsony és a bor kéz a kézben jár hosszú évszázadok óta. A különleges mikroklíma, a több ezer órányi napsütés, és a hegy keletkezése óta itt magasodó bazaltsziklák miatt a Badacsonyt joggal nevezik az "Óriások Szőlőskertjének". A legnagyobb hazai borászok közül jó néhány itt vetette meg a lábát. A balatoni szemmel nézve óriási bazalt-hegyen olyan isteni borok teremnek, mint a pinot gris, közérthetőbben a szürkebarát, a világon egyedülálló, ősi úri szőlőből származó kékenyelű, és a zamatos olaszrizling. Web: <http://www.badacsony.com/>

VILLÁNYI ROZÉMARATON – ROZÉFESZTIVÁL

Helyszín: Villány utcái

Cím: 7773 Villány, Baross Gábor utca

Dátum: 2014. július 18–19.

100 HOSSZULÉPÉS VILLÁNYBAN!

Friss zenék, könnyed programok, üdítő rozék, játékok várják egész hétvégén, apraját és nagyját!

Rozéfesztivál játékos futóversennyel és fiatalos programokkal.

Web: <http://villanyiborvidek.hu/>

ST. ANDREA JAZZ-TERASZ

Helyszín: St. Andrea Szőlőbirtok és Pincészet

Cím: 3394 Egerszalók, Ady Endre u. 88.

Dátumok: 2014. július 19., 26., augusztus 2., 9., 16. és 23.

Hangulatos borozgatás a St. Andrea szőlőbirtok borteasán. A vendégek kellemes jazz-zene mellett ismerkedhetnek meg szőlőbirtok boraival, az egri borvidék hagyományával és jelenével.

További információ és regisztráció: info@standrea.hu ; Tel.: +36 (30) 692-5860

NYÁRI FINE-DINING ESTEK A ST. ANDREA SZŐLŐBIRTOKON

Helyszín: St. Andrea Szőlőbirtok és Pincészet

Cím: 3394 Egerszalók, Ady Endre u. 88.

Dátumok: 2014. július 25., augusztus 8. és augusztus 22.

Exkluzív borvacsora a St. Andrea Szőlőbirtokon. Gasztronómiai mesterművekkel kóstolhatók a birtok borritkaságai.

További információ és regisztráció: info@standrea.hu ; Tel.: +36 (30) 692-5860

BALATONLELLEI BORHÉT

Cím: Balatonlelle

Dátum: 2014. augusztus 1–10.

A Balatonlelle Borhét eseményeit Villámúzó Szent Donátnak, a szőlőhegyek védőszentjének tiszteletére rendezik meg a lellei szőlősgazdák minden év augusztusában.

ZARÁNDOKLAT A NAGY-EGED-HEGYI MÁRIÁHOZ

Helyszín: St. Andrea Szőlőbirtok és Pincészet

Cím: 3394 Egerszalók, Ady Endre u. 88.

Dátum: 2014. augusztus 16.

Nagyboldogasszony zárandoklat és dűljárás a Nagy-Eged-hegyen. Az elmélkedést és a tanítást Demkó Balázs atya tartja.

További információ és regisztráció: info@standrea.hu ; Tel.: +36 (30) 692-5860

ÁBRAHÁMHEGYI BORNAPOK

Helyszín: Sportpálya

Cím: Ábrahámhegy

Dátum: 2014. augusztus 6–10.

Ábrahámhegy környékén évek óta híres-neves borfesztiválok és szüreti mulatságok színesítik a balatoni kínálatot, így nem csoda, ha a faluban is mindent megtesznek, hogy a helyi bort is bevezessék a köztudatba. Öt napon keresztül folyik majd a zene és a tánc, na meg a jófajta ábrahámhegyi bor, mindez a környéki hagyományörző csoportok hathatós közreműködésével. Web: <http://www.abrahamhegy.hu>

TOKAJ-HEGYALJA PIAC – FRÖCCS- ÉS SZÖRPPARÁDÉ

Helyszín: a Sárga Borház körüli téren

Cím: Mezőzombor, a 37-es főút melletti Disznókő Szőlőbirtokon

Dátum: 2014. augusztus 10.

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

BOR, MÁMOR... BÉNYE

Dátum: 2014. augusztus. 15–17.

Cím: Erdőbénye

A korábban is színesebb programmal és sok újdonsággal készülnek az erdőbényei borászok az idei Bor, mámor... Bénye fesztiválra. A Tokaji borvidék legizgalmasabb fesztiválján augusztus 15–17. között Erdőbényén a kulináris élmények, koncertek, gyermek-programok mellett tematikus séták, író-olvasó találkozók, előadások és rengeteg érdekes program várja a borbarátokat, családokat és kikapcsolódni vágyókat.

Információ: <http://bormamorbenye.hu/programok-2014/>

ETYEKI PIKNIK

Dátum: 2014. szeptember 6–7.

Cím: Etyek

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

BUDAVÁRI BORFESZTIVÁL

Dátum: 2014. szeptember 10–14.

Helyszín: Budai Vár

Cím: 1014 Budapest

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

Szerkesztoi gondolatok helyett

Az elmúlt százötven évben egyre szűkült a termesztésben lévő szőlőfajták választéka. Magyarországon a filoxéravész, később a mezőgazdaság kollektivizálását szoktuk megjelölni fő okként, de alapvetően ez világten-denciának számít.

Egykor szinte bábeli zűrzavar volt a szőlőfajták tekintetében: több százezer fajta létezett, több millió fajtaváltozattal. Mára néhány ezer szőlőfajta maradt, soknak csak egyetlen klónja, és ezekből is csak néhány tu-cat az, amit tömegesen termesztenek. Jó, hogy ez így alakult? Egyszerűbb lett a szőlőtermesztők dolga? Nem biztos. Éppen a klímaváltozás és az időjárás egyre szélsőségesebb válása az, ami olyan feladat elé állítja a szőlőtermesztőket, melynek megoldása könnyebb lenne, ha nagyobb, sokszínűbb fajtaválasztékkal dolgoznánk.

Amikor borvidékeinken leszűkült a fajták választéka, egyáltalán nem biztos, hogy azok a fajták maradtak meg a termesztésben, melyek koráb-ban a legjobb bort adták. A filoxéravész alatt és után elsősorban azokat a fajtákat telepítették újra, amelyeknek hozama magasabb volt, illetve azo-k, melyek jobban viselkedtek alanyra oltva.

Olyan helyeken pedig, ahová a filoxéra nem jutott el (Ausztrália egyes ré-szei a mai napig filoxéra-mentesek), ott az emberei beavatkozás okozott helyrehozhatatlan károkat. Az 1980-as években Ausztráliában kormánytámo-gatással egy sor idős (gyakran száz éves vagy még annál is idősebb) ültet-vényt vágtak ki és telepítettek újra. Érdekes, hogy ennek ellenére a mai napig sok 1800-as években telepített ültetvény maradt meg elsősorban Dél-Ausztráliában, a Shiraz-Syrah-nak több fajtaváltozatát tudjuk ott megtalálni, mint a világ más részein, ahol a lényegesen fiatalabb ültetvényeket 2–3 klón-nal telepítették el. Vagy vegyük például Új-Zélandot, ahol szinte az összes Sauvignon blanc-ültetvényt egyetlen klónnal telepítették, melyet a University of California kutatói szelektáltak. Az Újvilág nagy részén ez az egyklónos mo-dell divék és Európa egyre inkább követi ezt a trendet.

Azok a szőlők, melyek kisebb fürtöket és bogyókat produkáltak a sze-lektálások során, kiszorultak azokkal a változatokkal szemben, melyek nagyobb termést, de sokszor kevésbé koncentrált, hígabb bort produkál-nak. A fajtaváltozatok változatosságának eltűnése azt eredményezheti, hogy ha nem kapunk időben észbe, nem tudunk visszatérni a szőlőfajták egészséges és természetes biodiverzitásához.

Ha meg akarjuk fordítani a trendet, akkor nincs más feladatunk, mint követni egy működő példát. Portugáliában hihetetlen diverzításban ör-ződtek meg a szőlőfajták. Az országban 343 fajta van termesztésben, ezek között vannak francia és olasz eredetűek, továbbá 45 olyan fajta, amit egyaránt magukénak vallanak a spanyolok és a portugálok is, de 243 olyan fajtájuk van, amit egyértelműen portugál eredetű és szinte csak Portugáliában termesztik. Ráadásul ezeket a fajtákat olyan idős ültetvé-nyekben termesztik, ahol az egyes fajtáknak fantasztikus változatosságát lehet tapasztalni. Minél idősebb egy szőlőfajta, annál több változatát le-het megtalálni, hiszen az évszázadok a természetes szelektálódás útján lényegesen több fajtaváltozat tudott kialakulni.

Idős, különböző fajtákból vegyesen telepített ültetvények, melyeknek termését együtt szüretelik le és dolgozzák fel, egészen egyedi és külön-leges borokat tudnak adni. Keressük ezeket a borokat, keressük azokat, melyek általunk még nem ismert és nem kóstolt fajtákból készültek, hisz ez által támogatni tudjuk a szőlőfajták sokszínűségének fennmaradását!

(A cikk megírásában segítségemre volt Paul White új-zélandi újságíró, a wellingtoni Dominion Post borszakírója.)

Tarnóczi Zoltán
írása

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: **Adamovich Károly, Angi János, Bihari Ákos Ferdinánd, Bolyki János, Eszenyi Béla, ifj. Gál Tibor, Gromon Tamás, ifj. Lőrincz György, Nóri, Palotás Lehel, Szilágyi Sándor, Tarnóczi Zoltán, Tóth Ferenc**

Olvasószerkesztő: **Árvay Sándor**

Egyéb grafikai munkák: **Katics Dániel**

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

Fotók **Gabojsza, Kovács Pál, Nemes Róbert** (FotoNemes), **Németi Fotó** – www.nemetifoto.hu

Palackfotók: **Németi Fotó** – www.nemetifoto.hu

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

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

Felelős kiadó: Kovács Pál, elnök

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

Felelős vezető: **György Géza** vezérigazgató

ISSN 2063-076X



Esszencia

BORSZAKÜZLET

A BOROK LEGJAVA



Lépjön be a borok világába!

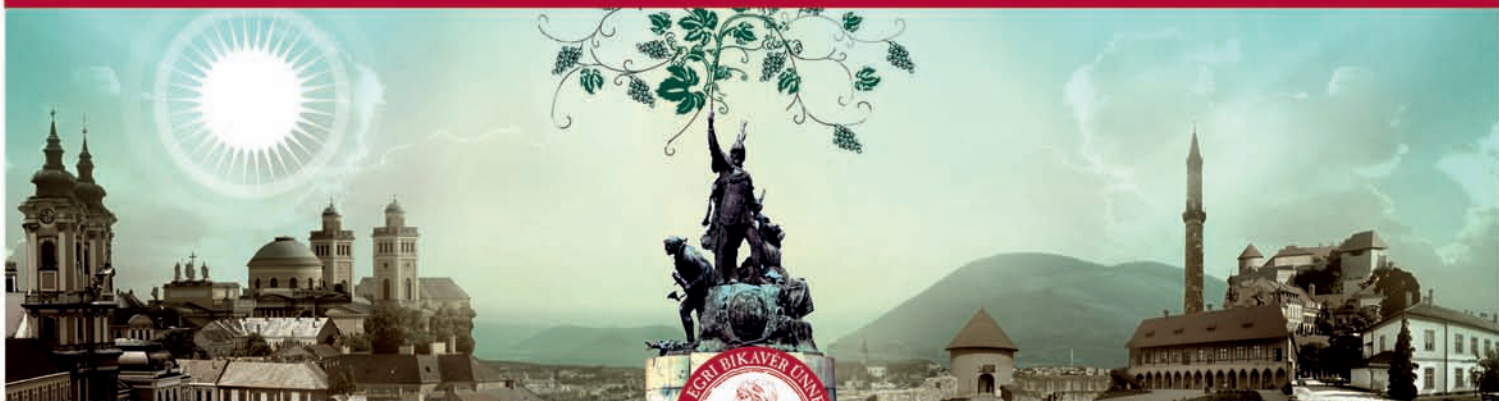
Keresse fel webáruházunkat,
ahol több mint 1400 bor és párlat közül válogathat!

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

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

www.bor-bolt.hu

XXVI. EGERI BIKAVÉR ÜNNEP



2014. 07. 10-13.



EGER, ÉRSEKKERT

EGY EGERI BIKAVÉR ★ EGY EGERI ÉTEL
borgasztrónómiai bemutató

Sztárvendégek:
EGRI CSILLAG ★ EGERI ROZÉ

www.bikaverunnep.hu ★ facebook.com/egribikaverunnep

XXVI. AGRIA NEMZETKÖZI FOLKTAÁLKOZÓ

KEREKES BAND

MAJSAI GÁBOR ÉS A PÉNZÜGYŐR BIG BAND

VIVAT PIKNIK, CSALÁDI PROGRAMOK

BACCHUS GROUP'N'SWING



TRAKTOROS GYORSULÁSI- ÉS SZÉPSÉGVERSENY

