

Debreceni BOROZÓ

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

TESZT:

**Kékfrankos
Illatos fehérek**

VERTIKÁLIS:

KOVÁCS NIMRÓD KÉKFRANKOS

BORKULTÚRA:

SZERÉMSÉG

BORÁSZPORTRÉ:

THUMMERER VILMOS

DR. PÓK TAMÁS

MAURER OSZKÁR

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

TARTALOM:

- 4. oldal Köszöntő
- 5. oldal VERTIKÁLIS:
Kovács Nimród kékfrankos
- 7. oldal Pálinka etikett
- 8. oldal TESZT: kékfrankos
- 11. oldal BORÁSZPORTRÉ: Thummerer Vilmos
Megalkuvás nélkül
- 14. oldal TESZT: Illatos fehérborok
- 16. oldal BORÁSZPORTRÉ: Dr. Pók Tamás
- 18. oldal KITEKINTŐ: Maurer Oszkár
- 20. oldal TÉMA: A Bikavérünnep kitüntetettjei
- 21. oldal NÓRI KÉRDEZ
- 22. oldal BORÁSZNAPLÓ: Ferdinánd Pince, Mád
- 24. oldal BORKULTÚRA: A Szerémség
- 26. oldal GASZTRONÓMIA:
Sóágyon sült aranydurbincs
- 27. oldal Balzsamos sült kolbász
- 28. oldal IRODALOM: Az örökség
Eszenyi Béla írása
- 30. oldal OFFTOPIC: Ha Belgium, akkor sör
- 32. oldal PROGRAMAJÁNLÓ



A 13.

Remélem, kedves Olvasó, nem ijesztettem el a címmel. Nem szeretjük a 13-as számot, sokak szerint szerencsétlenséget hoz. Nos, én másként gondolom. Nekem nagyon sokszor szerencsét hozott ez a szám, még a lottón is nyertem vele, igaz, csak 2 találatost, de akkor is nyertem.

Félre a tréfával, igen, Kedves Olvasó, gondolom, Ön már kitalálta, a Debreceni Borozó 13. lapszámát tartja a kezében. Én nagyon szerencsésnek tartom, hogy ez megtörtént, mert ez azt jelenti, hogy lapunk állja a sarat és a nehéz piaci körülmények ellenére élünk, tudósítunk, tesztelünk és készülünk a 3. Debreceni Bormustrára. Igen, idén is megrendezzük a Top 20 rendezvényünket a Déri Múzeum patinás falai között. Ezúttal is a legutolsó négy lapszám tesztjein legjobb eredményeket elért 20 borászatot hívjuk meg, hogy mutassák meg, mit is tudnak. Közel 70 féle bort lehet majd megkóstolni a rendezvényünkön. Ebben az évben a díszvendég Badacsony lesz, ahonnan négy borászatot várunk szeretettel. Természetesen Önnel is szeretnénk találkozni, ha van ideje és szereti a jó borokat, ott a helye.

A lapunkban most is lesznek érdekességek. Először mentünk az Unión kívülre, Maurer Oszihoz Hajdújárásra, Szerbiába. Most is találkozhatnak új kolléga írásával, örömmel vettük be a csapatba Mika István egri kollégánkat, reméljük, Önöknek is tetszenek majd az írásai.

Van természetesen vertikális teszt, az izgalmas fajtából - kélfrankosból, de szétnéztünk egy kicsit az illatos fajták vonalán is. Bemutatunk két nagyon fiatalos borászt, akik bár nem fiatalok, de sokat tanulhatunk tőlük, különösen a jövőbe vetett hitük tekintetében.

Természetesen megtalálják a szokásos rovatainkat is, lapozzák, és ha véleményük van, írjanak nekünk, szívesen vesszük az Önök akár dicsérő, akár kritikus észrevételeit.

Kovács Pál
lapkiadó



Kovács Nimród vertikális kékfrankos

NAGY-EGED
KÉKFRANKOS

A kékfrankos nem csak Magyarországon, hanem egész Közép-Európában ismert és termesztett "lokális világsztár". Nem titok: csekélységem szerint a kadarka mellett a fő hazai vörösbor fajtának kellene lennie, mert jövője csak annak van, aminek múltja és jelene is van. Éppen ezt, vagyis az egri kékfrankos jelent és a közelmúltat érkezünk kutatni Kovács Nimród egri pincészetébe. Megtudtuk, hogy a pincének három egri dűlőben van kékfrankosa. A Nyilasmár köves, tufás termőrétege tüzes, testes anyagot szül. A Nagyfai dűlő kötött barna erdőtalaja gazdag és tiszta aromát kölcsönöz a bornak. E két kékfrankos adja a "Monopole Kékfrankos" termékvonalat. A Nagy-Eged hegyről lekerülő Grand Bleu kékfrankos leírhatatlan - mi mégis kísérletet tettünk rá, lásd alant.

Nagyfai 2013 hordóminta, házassítás előtt

Könnyed, de csorgós szín, meggyes illat. Csupkelődő, paprikás indítás, sok fűszer, hordó. Még rendezetlen, az útja elején van, de így is remekül élvezhető a feszes testét díszítő avaros-fűszeres fantáziák.



Monopole Kékfrankos 2012, palackminta

Áradó, érett erdei gyümölcs illat, szeder szörp. Kerek, csiszolt felület, jól iható nemes anyag. Chilis csoki, inka főpapok beavatására. Gyorsan a csúcsra tör, és elég jó ár-érték arányt kínál.



Monopole Kékfrankos 2011

Érett, de visszafogott illat, vajkaramella és dohány, sötét szín. Az előzőnél szikárabb, sűrűbb ital. Ízében kávé, fűszerek és feketebogyósok. A tanninok már most is elegánsak, de várhatóan még jobban besimulnak majd a borba. A 12-es már most érettebbnek tűnik. Lebeg a föld fölött, mint egy jógi.



Grand Bleu 2012, hordóminta

Sötét szín, olajos mozgás. Szilva, dohány, fekete olvasztott csoki, erős fűszerek. Nagyon fiatal és nagyon sűrű, kell neki vagy húsz év, hogy kibontakozzon.



Grand Bleu 2013, hordóminta

Fekete és vörös szín, Eger katolikus város (Debrecen nem). Sűrű, matt, csokis illat. Díj-birkózó ízhátas: brutális magasan létrejövő egyensúly, mindenből rengeteg van belőle. Fantasztikus ígéret, koncentráció.



Grand Bleu 2011, hordóminta

A színe hibás. Ugyanis ilyen színe a cabernet-nek meg a malbec-nek van, kékfrankosnak nem igazán. Az íze mégis valahogy északi: sav-alkohol-test-csoki egyensúly. Szomorkingos céges bulik leitató bora. Az ikerlányaim ebben az évben születtek, menyasszonytánc után jó lesz?



Grand Bleu 2009

Hogy is mondjam? Egyszer Montalcinóban egy öreg olasz borkereskedő mutatott pár brunellot. Elsőre nem nagyon tetszettek: az édeskes cucc mellé furcsa, erős savak társultak. Ez a bor sem fog tetszeni a népnek. A brutális test mellé széles savak társulnak, kb. ilyen lehet a folyékony borkősav (a legnemesebb a borban lévő savak közül) és a fekete csoki paráználkodása. Az anyag diadala, bárcsak Einstein érezhette volna. Ősi energiák járnak át, erővonal, szenvedéstörténet. 500 palack, 12 ezer forint darabja - csak azoknak, akik nem viccelnek.



ZÁRSZÓ HELYETT

A kékfrankos parasztkor volna? Aligha. Ilyen minőséget, ilyen izgalmas és újszerű ízeket vörösbortól ritkán kapni. A gasztronómiában remekül megállja a helyét, mert nem telepszik rá az ételre. És hát, ahogy a mellékelt ábra is mutatja, katolikus miseborként sem utolsó. Kiemelkedő dűlőkben kiemelkedő minőséget ad - persze ez már egy másik történet a dűlőről.



Pálinka etikett

avagy hogy kerül a pálinka a pohárba?

A pálinkafogyasztásnak, akárcsak a borivásnak, vannak szabályai. Azt mindenki tudja, hogy a borok különböző válfajait eltérő alakú pohárban szolgálják fel. Megkülönböztetünk fehérboros, vörösboros, rozés és csemegeboros poharakat. A pohár mérete és alakja döntően meghatározza egy ital fogyasztásának élvezeti értékét. Minden ital megérdemli azt, hogy a számára megfelelő pohárba legyen kitöltve.

Ahogy van konyakos és whiskys pohár, éppúgy létezik olyan pohár is, amelyik kifejezetten a pálinkáknak lett kialakítva. A pohár formája, anyaga, öblössége, falvastagsága, mereksége, szájának hossza és dőlésszöge alapvetően befolyásolja az italok élvezeti értékét. Ezért mindig a megfelelő típusú kóstoló pohárból, megfelelő hőmérsékleten, megfelelő kóstolási technikával élvezzük az italt!

Pálinkás pohárból többféle formát, alakot és rendeltetést különböztethetünk el. A pálinkafélék kóstolására, ízlelgetésére legelterjedtebb - s valóban a legalkalmasabb - a talpas, kehelyszerű, alul öblösebb, felé felkeskenyedő pálinkakóstoló úgynevezett tulipános pohár.

E pohárfajta azért végezheti nemes feladatát közmegegyezésre, mert az alsó, öblös rész oldalfalára enyhe mozdattal, forgatással felvisszük a nedűt, így annak illatanyagai, aromái rövid időn belül kitöltik a pohár belső terét, majd a gőzök - a levegőnél könnyebb mivoltuk révén - a kissé szűkülő felső részbe áramolnak, ahol összesűrösödve tisztán és kellően koncentráltan állnak érzékszerveink rendelkezésére. E pálinkáspohár-fajta talpa ugyanakkor megakadályozza, hogy kezünk melegének hatása a pohár tartalmát a természetnél gyorsabb párolgásra kényszerítse, ugyanis a pálinka kóstolására legkedvezőbb hőfoka a 18-20 °C fok.

Fontos, hogy ne "tekerjük" olyan intenzíven a pálinkás pohárban az italt, mint azt a borkóstolásnál megszoktuk! A pálinkát csak lassan és rövid ideig mozgassuk, majd hagyjuk megpihenni a pohárban. Többször szagoljunk a pohárba, figyeljük meg, ahogyan kinyílik! Minél türelmesebbek vagyunk, annál nagyobb élvezetet fog nyújtani nekünk a pálinka. Az érlelt pálinkáknál kötelező a 3-5 perces türelem! Kóstoláskor csak keveset vegyünk a szánkba, érdemes megfor-

gatni az italt. Egyszerre lehajtani, "gallér mögé dobni" TILOS e nemes nedűt!

A pálinka-kóstolásra az ún. tulipános poharak alkalmasak. Igen ám, de ahány különböző tulipán van, szinte annyi tulipánosnak nevezett poharat lehet kapni ma Magyarországon a kereskedelmi forgalomban. Vajon van-e érezhető különbség a poharak között?

Aki kóstolt már azonos pálinkát különböző poharakból tudja, hogy ez a különbség igen jelentős is lehet. Érdemes játszani a pálinkával és a környezetünkben található összes tulipános poharat bevonnai a tesztelésbe. (Érlelt pálinkáknál nem eretnek gondolat akár konyakos vagy tulipános formájú whiskys poharat is kipróbálni.)

Mozgassuk meg minden pohárban a kitöltött pálinkákat, majd feltétlenül takarjuk le néhány percre. Ha van pohár kalapunk használgatjuk azt, ha nincs megteszi egy egyszerű papírlap is. Néhány perc várakozás után vegyük le a takarást, majd szagoljuk végig a poharakat. Csukott szemmel jobban érzékeljük a finom különbségeket. Majd ezek után következnek a kóstolások. Itt lesz igazán fontos szerepe a pohár anyagának és falvastagságának. Így mindenki megtalálhatja azt a pohár típust, amely számára a legnagyobb élvezetet nyújtja.

Jó játékot mindenkinek!

Szívesen vennénk, ha a tapasztalataikat megosztanák velünk is a brill@brillpalinkahaz.hu e-mail címen! A beküldők között kisorsolunk egy karton feliratozott brill pálinkás poharat.

A cikk megjelenését támogatták:



DARÁNYI IGNÁC TERV

Európai Mezőgazdasági Vidékfejlesztési Alap:
a vidéki területekbe beruházó Európa



Kékfrankos teszt

Csorján Balázs írása

Az itthon legelterjedtebb vörösszőlő fajtát sok év után vettük górcső alá. Talán nem löjünk le a poént, ha eláruljuk: a kékfrankos borokat sok év palackos érlelés és sok óra szellőztetés után érdemes fogyasztani.

A TESZTCSAPAT TAGJAI:

Csorján Balázs, Debreceni Borozó

Darin Sándor, Debreceni Borozó, borutazo.hu

Kerekes Sándor, Debreceni Borozó

Kovács Pál, Debreceni Borozó

Németi Attila Viktor, Debreceni Borozó

fussunk
el a
kistibrikig
aztán
vissza

TESZT

Kékfrankos

89 pont



Bolyki
Kistibrik Kékfrankos 2011

Illatában fűszer és pikáns füstösség. Íze maga a harmónia: érett alapanyag, szép ív a bogyótól a hordóig. Kiegyensúlyozott és kerek, mint a régi nóta: I've got a black magic woman. A Kodály Filharmónia Debrecen művészeti főtájkára borasszociációkat írt tesztgyőztes borunkhoz, lásd a teszt végén.



www.bolykipinceszet.hu - 3500 Ft

88 pont



Dula Bence
Egri Kékfrankos 2006

Komplex, érett bor, még szép gyümölcsökkel - de azért érezni, hogy feljebb már nem megy, most kell elfogyasztani, a csúcson. Sűrű, kiértelt gondolat, hosszú és mindent tud, mint a kigyó Éva megkísértése előtt.



www.bor-bolt.hu - 1500 Ft

87 pont



Egri Borvár - Tóth Ferenc
Kékfrankos Válogatás 2012

Föld és avar illat, mely ízében is folytatódik. Integrált tanninok, érett áfonya kifutás. Fűszeres erdei gombával, akár még némi tejszínnel is nyakon öntve.



Még nincs forgalomban.

86 pont



Pék
Nagy-Eged Kékfrankos 2009
Nem egyszerű ital. Egyfelől konyakmeggy, finom étcsokival és klasszikus fajtajelleggel, másfelől széles spektrumú savak és kavicság, mész, építkezünk? Nem a kezdő borfogyasztók itala, de a sokat látott piásoknak különleges csemege.



Már nincs forgalomban.

86 pont



Kovács Nimród
"Monopole" Kékfrankos 2011
Pörccs - fekete csokis, dohányos illat, sötét szín. Ízében bársenyos test, csiszolt felület, sok fekete gyümölcs, kávé, finom elegancia. Borsos, fekete és lekváros, valami jól megsült vad mellé.



www.monarchiaborok.hu - 2350 Ft

85 pont



Bolyki
Ördögös Kékfrankos 2011
Konyakos megközelítés: savalkohol-anyag egyensúlya, tanninédesség. Valami olyanhoz, ami úszni tud.



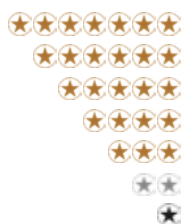
www.bor-bolt.hu - 3050 Ft

85 pont



Gróf Buttlér
Egri Kékfrankos 2011

Kávé: sűrű és zaccos, bár elalvás ellen nem alkalmazható. A tüzes, robosztus test mellé extraktédesség társul. Remek ital, de a fajtáról nem feltétlenül ezt gondoljuk.



100 pont
95–99 pont
90–94 pont
85–89 pont
80–84 pont
75–79 pont
50–74 pont

tökéletes bor
kiemelkedő, briliáns bor
egyedi, elegáns, nagy bor
komplex, karakteres, nagyon jó bor
tehetséges, tartalmas, jó bor
korrekt bor, különösebb erények és hibák nélkül
nem elfogadható, gyenge bor

www.bor-bolt.hu - 3310 Ft

84 pont

**Pók Nagyalagonyás Kékfrankos 2009**

Fekete gyümölcs illat. Ízében domináns az érett meggy, a korty kerek, elegáns. Magas szerkezetű, nem a robosztusságával hódító északi vörösből. Kár, hogy a délies hangszerelésű borok mögé szorult.

www.bor-bolt.hu - 3720 Ft

83 pont

**Pók Nagyalagonyás Kékfrankos 2011, palackminta**

Sötét gyümölcs szín. A korty még rendezetlen, de így is kellemes, zamatos. Elegancia és aromabomba.

Még nincs forgalomban.

Korona Borház Egri Kékfrankos 2012

Meggyes illat. Sötétbe hajló szín. Élénk savak támasztják a közepes testet. Markáns tanninú ital, szedres-szilvás kifutással.

Még nincs forgalomban.

82 pont

**Gróf Buttler Egri Kékfrankos 2012, palackminta**

Fekete magvú, olajos mozgás, olajbányászoknak. Zömök, húsos bor, remek ital lesz, de várni kell vele, most még nagyon fiatal.

Még nincs forgalomban.

Pók Nagy-Eged Kékfrankos 2011, palackminta

Nagyon sötét animális kezdés, hogy némi képzavarral éljünk. Erős ásványok, erős savak, erős szilva és tannin. Még sok évig tárolnánk.

Még nincs forgalomban.

81 pont

**Bukolyi Kékfrankos Válogatás 2012**

Sűrű, sötét mozgás, zárkózott illat. Íze nagyon fiatal még, bőrösség és a nyelvet húzó tanninok. Nagy ígéret, de még jó pár évig érnie kell.

www.bor-bolt.hu - 4000 Ft

Szőke Mátyás és Zoltán Mátrai Kékfrankos 2011

Megosztó tétel. Frissen kibontva egyfelől krémes extraktédség és gyümölcsök, másfelől istálló és versenyló, amit megkap a fogyasztó. Két nap szellőztetés után szépen kinyílik, szivarért kiállt.

www.bor-bolt.hu - 1170 Ft

Dalok tüzes szekeren

Asszociáció Bolyki Kistibrik dűlős kékfrankos 2011 mellé

Új rovatunkban egy-egy tesztgyőztes bor indukál másfajta élvezetet: a kulinária mellé bekapcsolódik a muzsika. Vannak borászok muzsikusok ugyanis, akik vallják: a jó bor érleléséhez 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 évszokról évszakra jó bor mellé jó zenét ajánlva.

Hűs, harmatos hajnalaink és didergető estéink közeledvén jól eshet egy kandalló vagy kályha tüze, pihe-puha pléd melengetése, romantikus gyertya fénye. És ha már mindez megvan, a belső tűz felfejlesztéséhez, felélesztéséhez jó eszköz lehet a Bolyki-féle Kistibrik. A címkén lévő szarvasok és a bor tüze arra engednek asszociálni, mintha az egyre deresebb tájakon folyó vadászat hevébe csöppennénk, s innen már csak egy lépés az Ady-féle száguldó vad paripákra gondolni (Dalok tüzes szekeren). S mire is vágyunk leginkább a hűvösben, ha nem hűvre, mondjuk egy kis mediterrán zenére - a mediterránnak ható, ám annál sokkal testesebb ízek mellé -, például de Falla Tűztáncára (Danza ritual del fuego), és mivel igen rövid, ismétlésre lehet állítani, hiszen nem lehet megunni, vagy társítsuk mellé még valamilyen mediterrán, latin muzsikát, például Sarasate Cigányéletét (Zigeunerweisen) Itzhak Perlmannel. A kettő igazából hallgatható külön, vagy egymást felváltva, mindenképp elmélyítik a hallgató és a Kistibrik viszonyát.

Daróczi Katalin
a Kodály Filharmónia Debrecen
művészeti főtájkára

Debreceni
BOROZÓ

fotók, videók, nyereményjátékok





Megalkuvás
nélkül



Hol kezdjük? Ezzel a kérdéssel indult a beszélgetésem Thummerer Vilivel a tufába vájt irodában.

Hogy megértsd a történetemet, nagyon régről kell indulni.

Apám erdész volt, én Kárpátalján születtem, Ung vármegyében, az Uzsoki hágó alatti egyik kis gyönyörűségi völgyben. Negyvenégyben a románok kiugrása miatt a magyar állami hivatalnokoknak egy napjuk volt, hogy az összes ingóságukkal egy tehervagonban, elhagyják az állomáshelyüket. Kassán, a rendező pályaudvaron, nagy szerencsével egyesül a család és együtt folytatja az utat Budapestre, de a bombázások miatt a vonat tovább megy és Thüningiáig meg sem áll. A visszaút Prágán keresztül vezet, majd hosszú hánykolódás után Eger következik, ahol rokonok fogadják be a családot. A család nagyon mostoha körülmények között kénytelen meghúzni magát, idővel sikerül az apának álláshoz, és szolgálati lakáshoz jutni egy Eger közeli faltelepen.

A fiatal Vilmos szereti járni az erdőt az édesapjával, de érdekli a szőlő, és a benne dolgozó emberek is. Ezeken a sétákon figyeli a növényeket, beszélget a dolgozó emberekkel, természetesen erdész szeretne lenni, mint az édesapja. A Soproni Erdészeti Technikumba nem sikerül bejutnia, így jön a gimnázium, majd a Kecskeméti Felsőfokú Mezőgazdasági Technikum, melyen szőlő- és gyümölcsstermesztési szaktechnikai képzést kap. Hét esztendeig dolgozik a nagyrédei térségben, majd hazatér Egerbe, és itt indítja be bérelt földeken a kertészeti vállalkozását. Először csak rózsát termeszt, aztán vágott virág, majd fóliasátorban dísznövény termesztés következik, végül egy kis virágbolt az eg-

ri piacon. Ekkor még szó sincs szőlőről. A vállalkozás jól prosperál, folyamatosan fejlődik és növekszik és a család is gyarapszik.

És akkor jön az olajárrobbanás, pillanatok alatt kiderül, hogy véget kell vetni a kertészeti vállalkozásnak, a költségek kitermelésére nincs esély. Váltani kell.

A 80-as éveket írjuk, új szelek fújnak, engedélyezik a szakcsoportokat, így aztán 7 hektár területen a család közreműködésével az Afrika dűlőben elindul a szőlőtermesztés.

Vilmos semmit nem bízott a véletlenre, ha valamibe belekezdett, abból a legjobbat akarta csinálni, így aztán körbejárt néhány borvidéket, Ausztriában, Dél-Tirolban, Olaszországban, Franciaországban, hogy kitapasztalja a minőségi borkészítés fortélyait. Mert kétség sem fért hozzá, hogy csak minőségi borokat fog készíteni és a saját borozóban, minél szélesebb választékban értékesíti. De ez még mindig csak folyóbor, ekkor csak az állami vállalatok palackozhatnak.

1989-ben aztán megnyílt a lehetőség, maszek borászatok is palackozhattak bort, a Thummerer Pincészet az első között volt. 1990-ben az Országos Borversenyen nagy meglepetésre 1 arany és 3 ezüstérem az eredmény, és ezzel elnyeri a legjobb egyéni pincészet díját, a Hungexpo különdíját, így rögtön a figyelem központjába kerül a Thummerer Pince.

1992-ben megveszik a noszvaji pincét, mert az egri pincéiket már ki-nőtték. Első évben lakókocsiban laktak, féltek őrizetlenül hagyni az értéket, aztán átmenetileg beköltöztek a felújított, tufába vájt pincelakásba. Egy évre tervezték, nyolc lett belőle.



A 90-es évek elején a nagy hungarovines tapasztalatokkal rendelkező Garamvári Vencel beindítja a borkereskedését és a vendéglátásban is érezhető egy kedvező folyamat, így a pincészetnek nincs gondja az értékesítéssel. Lehet a vállalkozás fejlesztésére koncentrálni, de nem könnyű, mert bár már hozzá lehet jutni banki hitelekhez, de bizony a 42 %-os kamat kitermelése nem egyszerű feladat. A család azonban összetart és keményen dolgozik, a borászat meg szépen fejlődik.

1995-ben Thummerer Vilmos felér a csúcsra, megkapja az Év Bortermelője díjat, most már ismerik az egész országban és keresik a borait, egyre népszerűbb lesz a jól ismert stílus, amely a mai napig keresett a borpiacon, a szép testes, kerek, tartalmas, hosszan érlelt és sokáig tárolható fehér és vörös bor. Mára már a pincészet minden olyan eszközzel és tudással rendelkezik, amely a minőség bor készítés elengedhetetlen kelléke. Száz hektáron, a legjobb dűlőkben termelik a szőlőt, még mindig Vilmos szakmai felügyelete mellett, a pincében több száz hordóban érlelődik a nemes nedű, de folyamatosak a szőlőtelepítések és a műszaki fejlesztések is, mert haladni kell a korral, aki megáll, lemarad, vallja Vilmos. 2011-ben elnyeri az Év Pincésze díjat.

Thummerer Vilmos még mindig egyéni vállalkozó, így vagyonával felel az üzleti tevékenységéért és nem melleleg a negyven család boldogulásáért, akik egész évben tőle kapják a megélhetésüket. Az évi 350 ezer palack bor elkészítése és eladása már a feladatok megosztását követeli a családtól. Vilmosé a szőlő és a pince felügyelete, felesége Katalin már abbahagyta a pincei munkát, jelenleg ő tervezi a címkéket, katalógust, marketing anyagokat és az irodai munkában is vállal feladatot. A gyerekei közül a vendéglátás és gasztronómia Éva és férje feladata, Ildikó felel a lovas ágazatért, Tamás jelenleg a Debreceni Agrártudományi Egye-

tem Kertészmérnöki karán tanul, hogy átvehesse az édesapja feladatát. A borok készítése is jó kezekben van, amit jól bizonyít a borász, Lampert József idei Év Egri Bortermelője díja is, amit most először egy olyan borász kapott meg, akinek nincs saját pincésze. Minden családtag a vállalkozásban, a vállalkozásért dolgozik, sőt a 4 unoka a vállalkozás számára hasznos szakirányokban képezi magát. Láthatóan a Thummerer Pincészetnek nem lesznek generációváltási problémái, az utánpótlás biztosított.

A jövővel kapcsolatos érdeklődésemre rövid gondolkodás után Vilmos a következőt mondta:

Amit csinálunk, azt az utódainknak szánjuk, de ennyi év után is még mindig van mit és lehet is tanulni, nem szabad megállni. A szőlőt folyamatosan újítani kell, kísérletezni kell fajtákkal, van, amit el kell hagyni, másokat be kell telepíteni, meg kell találni a borvidék körülményeinek legjobban megfelelő fajtákat, hogy a legjobb borokat készíthessük. Modernizálni kell a palackozót, szeretném a palackszámot fél millióra növelni, ehhez is meg kell teremteni a feltételeket. Szeretném még tíz év múlva is a szőlőt művelni, tudod, édesapám 76 éves korában szőlőt telepített és 81 évesen meg is kóstolta a borát, én is szeretném.

Körbejártam a pincét, voltam kint a Tekenőháti dűlőben, láttam a szőlősorokat, nézem Vilmost és azt gondolom, hogy fantasztikus erő van ebben az emberben, aki képes volt létrehozni egy ilyen vállalkozást, az biztosan tíz év múlva is itt lesz. Aztán eszembe jut, hogy de jó lenne vele tíz év múlva is csinálni egy riportot a Debreceni Borozó számára. Adja Isten, hogy így legyen.

Illatos fehérborok

91 pont



Holdvölgy Borászat
Intuition No.2
Tokaji Sárgamuskotály 2008
Nyulászó dűlő

Nagyon intenzív, összetett és egyben harmonikus illat és ízvilág megtestesítője. Tökéletes egyensúlyú, fiatalos lendületű mégis nagyon komplex, érett bor.



www.vinvin.hu - 8500 Ft

90 pont



Barta Pince
Öreg Király dűlő
Tokaji Furmint - Muskotály 2012
Nagyon szép, gazdag illat. Ízében is, akárcsak illatában a körtés-mangós aromák dominálnak. Végtelenül izgalmas, harmonikus bor.



www.bartapince.com - 4000 Ft

88 pont



Holdvölgy Borászat
Exaltation Tokaji Sárgamuskotály
2011 Nyulászó dűlő
(Mád - Tokaj-Hegyalja)
Izgalmas, barackos illat. Ízben is intenzív aromák jellemzik. Harmonikus, zamatos, hosszan megmarad a szájban.



www.bor-bolt.hu - 4570 Ft

87 pont



Hímesudvar Pincészet
Tokaji Sárgamuskotály kései
2013 Malomfeli dűlő

Kedves illatával, szép sav-cukor egyensúlyával, zamatos ízével igen megnyerő bor.



www.himesudvar.hu - 2990 Ft

87 pont



Bolyki Pincészet és Szőlőbirtok
Meta Téma 2012
(palackminta)
Izgalmas, komplex illat. Ízében is érett déli gyümölcsök, körte aromák párosulnak a szép savakhoz. Igen kerek összképet nyújt.



Nincs még forgalomban.

87 pont



Árvay Családi Pincészet
Tokaji Édesem 2013
Nagyon szép, gyümölcsös illat. Harmonikus, izgalmas aromák. Szép egyensúlyban lévő, igazán kellemes bor.



www.arvay.eu - 3000 Ft

A TESZTCSAPAT TAGJAI:

Csorján Balázs, Debreceni Borozó
Darin Sándor, Debreceni Borozó, borutazo.hu
Kerekes Sándor, Debreceni Borozó
Kovács Pál, Debreceni Borozó
Németi Attila Viktor, Debreceni Borozó



100 pont



95–99 pont



90–94 pont



85–89 pont



80–84 pont



75–79 pont



50–74 pont

tökéletes bor

kiemelkedő, briliáns bor

egyedi, elegáns, nagy bor

komplex, karakteres, nagyon jó bor

tehetséges, tartalmas, jó bor

korrekt bor, különösebb erények és hibák nélkül

nem elfogadható, gyenge bor

TESZT

Illatos fehérborok

87 pont



Tokaj-Hétszőlő Szőlőbirtok
Bistro Sárgamuskotály 2011
Érett, behízelt illata megnyerő. Összecsiszolódott aromák, krémség, kerek savak igazi nagyvilági borra teszik.



www.bor-bolt.hu - 2010 Ft

86 pont



Hímesudvar Pincészet
Tokaji Sárga Muskotály kései
2012 Malomfeli dűlő
Behízelt illat, kiváló sav-cukor egyensúly. Ízében nagyon komplex, igazi komoly bor.



www.himesudvar.hu - 3990 Ft

84 pont



Bárdos és Fia Pincészet Mythos 2013
Fűszeres-parfümös illat jellemzi. Egységes, szép savaival komoly potenciállal rendelkező bor.
www.bor-bolt.hu - 1360 Ft

Árvay Családi Pincészet
Angi Tokaji Sárgamuskotály 2013
Kifinomult, nemes illat jellemzi. Ízét a birsalma és nyári barack teszi izgalmassá. Szép savszerkezete igazi simaságot kölcsönöz a bornak.
www.arvay.eu - 1700 Ft

Molnár és Fiai Pincészet JÓ VÉTEL!
Felső-Magyarországi Muscat Ottonel 2013
Nagyon megnyerő illat, gyümölcsös-virágos illat jellemzi. Indiai fűszeresű halételek mellé tökéletes.
www.molnaresfiai.hu - 1000 Ft

85 pont



Tokaj Nobilis
Tokaji Sárga Muskotály 2013
Már illatában is megnyerő. A szájban szép gyümölcsös aromákat bontogat. Kellemes édessége tökéletes harmóniában van a savaival.



www.bor-bolt.hu - 2160 Ft

85 pont



Szent Tamás Szőlőbirtok és Pincészet
Mád Tokaji Hárslevelű 2012
Visszafogott mézes illat. Ízében körtés-virágos zamatok. Szép kerek, érett bor.



www.bor-bolt.hu - 2400 Ft

83 pont



Eger Cottage Eger Cottage fehér 2012
Érett, megnyerő illat és aromák jellemzik. Szép testű, komoly bor.
www.bor-bolt.hu - 1910 Ft

Majoros Birtok Tokaji Sárgamuskotály 2013
Halvány szín, gyümölcsös, picit fűlelt illat jellemzi. Ízében alma, érett szőlő és gyógyfűves jegyek dominálnak.
www.monarchiaborok.hu - 1830 Ft

Carpinus Borászat Carpinus Sauvignon 2013
Bodzás, pöszmétés illatával, markáns ízvilágával, szép savaival igazán izgalmas bor.
Megvásárolható a pincénél.

Babiczi Wine Mátrai Irsai Olivér 2013
Halvány szalmasárga színe nagyon elegáns megjelenést ad neki a pohárban. Friss, zöldalmás-körtés, gyümölcsös karakter jellemzi.
www.babiczi.hu - 1500 Ft

85 pont



Patricius Borház
Sárgamuskotály 2012
Szép, gyümölcsös illata citrusokban gazdag. Üde zamatok ízlését a szép savak teszik igazán kereké.



www.bor-bolt.hu - 1520 Ft

85 pont



Molnár és Fiai Pincészet
Mátrai Irsai Olivér 2013
Érett, enyhén édeskés illat és íz jellemzi. Elegáns karakterű, igazi "party" bor.



www.molnaresfiai.hu - 1000 Ft

82 pont



Orsolya Pince Hetedhét Fehér 2013
Érett illat, erőteljes citrusosság, komoly savak. Igazi férfias tétel.
www.bor-bolt.hu - 1700 Ft

Mátra Hill Irsai Olivér 2013
Gyümölcsös-fűszeres illatával, lágy savaival kellemesen üde bor. Nap végi frissítő italnak tökéletes.
www.bor-pont.hu - 1120 Ft

81 pont



Mátra Hill Gróf Nagyrédei Muscat Ottonel 2012
Illatában picit fanyar, ízében kellemes, de kissé visszafogott bor.
www.bor-pont.hu - 2190 Ft

Bárdos és Fia Pincészet Mátrai Irsai Olivér 2013
Szép, de egyszerű karakterű bor. Ízében némi fanyarság vegyül a gyümölcsös aromák közé.
www.bor-bolt.hu - 1330 Ft



A Rózsás-tetőn

Dr. Pók Tamás

Pók Tamást már Isten tudja, mióta ismerem, még a Pók-Polonyi Pincészet korából, ha jól emlékszem. Mára már jó barátomnak mondhatom. Sok mindent tanultam ettől a halk szavú, de határozott embertől. Kíváncsivá tett, hogyan jutott el idáig, így aztán elmentem hozzá, hogy beszéljessünk egy kicsit róla, a borairól, a családjáról.

Egerben találkoztunk, mert nem tudtam, hogy hol is lakik a Pók család. Eddig azzal kérkedtem, hogy ismerem Egert, de Tamást követve a kacskaringós utcákban, egyszerre csak elvesztettem a fonalat, és akkor az egerszalóki útnál kötöttünk ki. Kiderült, hogy nem is a városban lakik, hanem Egerszalókon, annak is a szélén, a szőlési út mellett, a Rózsás-tetőn.

Nem hallottam még a Rózsás-tetőről, de most már tudom, hol van, és irigylem is érte Tamást. Képzeljék el, hogy reggel a konyhablakon kinézve a Nagy-Egedet látják, délután a teraszon teázgatva, borozgatva meg a kékszínű Mátrát, középen a Kékessel, körös-körül pedig gyönyörű szőlési és szőlési szőlőültetvények sorjázhatnak.

Tamás tősgyökeres egri srác, aki szereti a biológiát. A szülei nem foglalkoznak szőlővel, csak a nagyapjától hall erről-arról. Kutatónak készül, de nem veszik fel Szegedre, a biológia szakra, így marad a Kertészeti Egyetem. Végzett kertészként Egerben a nagy olvasztóba kerül, a borkombinátba, ahol sok mostani ismert borász is megfordult - a teljesség igénye nélkül olyanok, mint Dula Bence, Sike Tamás, Gál Lajos vagy Lőrincz Gyuri.

A kutatói véna csak kimutatkozik belőle, így kerül át az Egri Szőlészeti Kutatóhoz, ahonnan egy pályázat útján sikerül egy évre kijutnia Kaliforniába, Napa Valley-be. Itt, mivel a mexikói szőlőmunkásokból jó sok volt, kénytelen belekóstolni a borkészítés tudományába, ami nem is esett nehezére. Hazatérve hat éven át a Kecskeméti Főiskolán tanít, majd 1991-ben Szekszárdra költözik és beáll a bátaapáti, möcsényi borászathoz (ma Euróbor Kft.), ahol a Möcsényi Kastélyborok készültek. Nagyon nevetünk, amikor kiderül, hogy tízéves ismeretségünk hirtelen további tíz évvel megnövekszik, hiszen a 90-es évek elején ezek a borok a kedvenceim közé tartoztak.



1997-ben különböző okok miatt, talán egy kis honvágygal kiegészülve, kénytelen váltani, így kerül képbe a barát, Polonyi György, akivel közösen a Verőszalában elindítják a nagyon rövid idő alatt nevet szerző Pók-Polonyi Pincészetet, ahol már saját szőlőből, saját elképzelések szerint készülnek a borok. Párhuzamosan dolgozik a Monarchia Borászatban is, igyekezve megtalálni az amerikai piacra vezető utat, Kovács Nimród segítségével. 2005-ben a két pincészet összeolvad, a Monarchia kivásárolja Polonyi Györgyöt, Tamás pedig kistulajdonosként és borászként marad. Az amerikai piac igényeinek kielégítésére érkeznek a tengerentúlról borászok, szőlészek, próbálják kialakítani az új struktúrát, új elképzelésekkel, átoltásokkal, Tamás kénytelen engedni, visszahúzódní.

Érik az elválás, amely kulturált formában 2008 végén következik be, bár Tamás még később is tanácsadóként segít a volt cégének, de már teljes egészében az új pincészet beindításán jár az esze, igaz, még csak a fél szőlő terméséből. Közben ír a Bor és Piacba, oktat és dolgozik a szőlőben, a nagypapja pincéjében.

Az oktatástól soha sem fordul el, az Eszterházy Károly Főiskola borászati analitika és borászat tanszékén, a Borkultúra Központ keretein belül ma is oktatja Gál Lajossal karöltve a borkultúrát a hallgatóknak. Közben neveli az ikreit és műveli a szőlőt, még mindig családi segítséggel, egy fikarcnyit sem engedve a maga elé állított minőségi követelményekből.

Jelenleg 4,5 hektár szőlőt művel, a legjobb egri területeken, a Nagy- Egeden, a Síkhegyen, a Nagyalagonyásban, a Pajdosban. Minden területnek megvan a maga szépsége, melyek jól kiegészítik egymást. A Pajdos pedig a majdani Gran Superior Bikavér területe lesz, ahonnan már ma is szép vörös bor készül, a Pajdos.

Tamásnak komoly tervei vannak. A ház közelében, úgy 50 méterrel lentebb épül majd fel a pince és a kóstolóház egy szép nagy terrasszal, kilátással a gyönyörű szőlőkre és a Kékesre. A jelenlegi 8-10 ezres palackszám legfeljebb 15 ezerig fog felnőni. Mindezeknek időtávlat is van - ha nyugdíjas korba ér, akkor már a fiúk is iskolások lesznek és besegítenek a szőlőben, pincében. A szőlőti, szőlőki szőlődombok között kialakított séta- és kerékpárutakon közlekedő és elfáradó turisták, a szőlők között megbújó teraszon megkóstolva a Pók Pincészet szép borait, viszik hírét azoknak, esetleg egy-egy palack formájában is.

Jó volt üldögelni ezen a szép panorámájú teraszon és hallgatni a halk szavú, de határozott, mások által talán már középkorúnak is gondolt, de lelkében nagyon fiatal ember távlati elképzeléseit és látni a szemében azt az eltökéltséget, amely biztossá tette számomra, hogy az elhangzottak nem álmok, hanem határozott tervek.

Biztos vagyok benne, hogy én még fogok üldögelni azon a teraszon és kóstolgatom a Tamás jobbnál jobb borait. Talán a Grand Superior-öket is, ugye, Tamás?

Hagyományok, mint egyetlen lehetőségek

A szerémségi borokról beszélgettünk Maurer Oszkárral

Milyen gyökerei vannak a bortermelésnek a Szerémségben?

A Római Birodalom idején ez a területe Sirmium néven Pannonia provincia része volt. Probus római császár itt engedélyezte először Itálián kívül a szőlő telepítését. Mátyás király udvarának történetírója, Galeotto Marzio elsősorban a szerémi borokat emlegeti. Antonio Bonfini is a királyi kertek szőlőlugasáért és a szerémi borokért lelkesedik. Vitéz János ugyancsak az aranyat termő szerémségi szőlőket dicséri. A török idők után elnéptelenedett területeken a betelepülő németek vették fel a szőlőtermesztés "elejtett fonálát". Ők karolták fel a helyi borkészítési hagyományokat és elkezdték felfedezni ezzel a régi szerémségi "márkákat" is. Mátyás király idejében például voltak a szerémi fehér és vörös ürmös borok, amik szépen lassan kiszorították az udvarból az itáliai borokat. A XVIII. században a térségben jelentős fejlesztések történtek és számos német család telepedett le a Szerémségben. Karlócán például a város teljes belvárosa német szőlőművelő, borkészítő családok által volt lakott. Jókai Mór is megemlíti egyik írásában, hogy az egyébként nem borkedvelő Petőfi Sándor a karlócai ürmöst szerette és mindig "egy pisztollyal", azaz egy pisztolycsönyi mennyiséget kért belőle. Az 1910-es években csak a Szerémségben 12 ezer hektáron termesztettek például kadarkát, melyből főként siller bort készítettek. 1920-ban a városnak ötezer lakosa és 527 bejegyzett borászata volt, ami azt jelenti, hogy kevesebb, mint tíz emberre jutott egy borászat. Ezekből is láthatjuk, hogy az I. világháborút megelőző időszakra ezek a borok igen ismertek és elismertek voltak. Sajnos Trianon után a borvidék lassan elvesztette a nimbuszát.

Té mikor kezdte borral foglalkozni?

1994 óta foglalkozom borkészítéssel. A hobbi szinten indult borkészítés aztán a 2003-ban épült pincénkkel és az akkor vásárolt szőlőterületekkel öltött komolyabb formát. Borászatunk főként őshonos fajtákkal foglalkozik, viszont a választékunk 20 százalékát világfajták alkotják, hogy azokon keresztül is mérhető legyen a szerémi borok minőségi teljesítménye a nemzetközi viszonylatban is.

Milyen szőlőfajtákkal dolgoztok?

Mi két területen gazdálkodunk, a Dél-Csongrádi borvidéken 5 hektáron és a Szerémi borvidéken 10 hektáron. Termesztett szőlőfajtáink a kadarka, furmint, szerémi zöld, kövidinka, bakator, mézes fehér, sárga muskotály, bánáti rizling, fehér kadarka, vadfekete, rajnai rizling, pinot noir, cabernet sauvignon, merlot és kékfankos. Az őshonos fajták a filoxeravész során javarészből kivesztek. Nekünk abban a szerencsében van részünk, hogy a Szerémségtől északra elterülő történelmi Dél-Csongrádi borvidéken a korábban "fel"telepített őshonos szőlőfajták átvészelték ezt a pusztulást. Ilyen fajták példá-

ul a szerémi zöld és a szigeti, vagy más néven furmint is. Ez utóbbi névéredete onnan jön, hogy a Szerémség a Duna-Dráva-Száva háromszögben fekszik és áradások idején igazi szigetté alakult a Tarcal-hegy. Ez nem jelenti azt, hogy a furmint az szerémségi fajta - hiszen máshol is előfordult -, de nagyon sok helyre, így a Balaton térségébe is innen került el Szigeti néven. Napjainkban újra termesztésnek indult a térségben a furmint. Rajtunk kívül egy másik borászat is foglalkozik a fajtával.

Művelési módot tekintve is érdekességnek számítanak a termőhelyeid.

Igen, nekem van a legtöbb bakművelésű szőlőm, szám szerint 55 ezer tőke. Ezek az egyik legrégebbi telepítésű szőlőtőkék a Kárpát-medencében. Nem hiába esküdtek erre a művelési módra eleink, és napjainkban is több kísérlet igazolta, hogy ez a művelési mód adja a legjobb termést ezen a vidéken. Egyes területeket a gazdaságosság miatt fel kellett ugyan adjak, de még így is a 90 ezer tőkének több mint a felét hagyományosan műveljük. Folyamatosan dolgozunk azon, hogy tovább csiszoljuk a rendszert, beleértve a munkaerőt, a gépeket és a logisztikát is.

Milyen úton jár most a borvidék?

Többedmagammal azon dolgozunk, hogy újjáélesszük a borvidéket. Értem ez alatt mind a szőlőfajtákat, mind a hagyományos bortípusokat. Nem biztos, hogy ez a próbálkozás sikeres lesz, de jelenleg két magyar borászat munkálkodik ezen. Sajnos, a mi türelmünk és lehetőségeink is végesek, viszont nagyon eltökéltek vagyunk.

Mennyire elfogadott a szerémségi bor napjainkban?

Óvatosan kell ezt a kérdést kezelnünk, mert egyformán érzékenyek erre Magyarországon a magyarok és Szerbiában a szerbek. Egyedül mi, délvidéki magyarok vagyunk egységesen büszkék a borainkra. Nem akarom ezzel azt mondani, hogy bármelyik borvidéknél jobb bor terem nálunk, de akik már jártak nálunk, azok türelmesen várják, hogy ezek a hagyományok kézzel fogható magas minőségű borokban szülessenek újjá. Egy borvidék megítélésénél nemcsak az számít, hogy ott milyen borokat készítenek, hanem az is fontos, hogy tíz évjáratból hányszor tudnak jó bort készíteni. Jelenleg még nem tudjuk megítélni, hogy egy szerémségi csúcsévjárat adott csúcsbora jobb, vagy rosszabb lenne egy másik borvidék azonos típusú boránál, de hamarosan lesznek erre is összehasonlítási alapjaink.

Milyen irányban látod a borvidék jövőjét?

Nem gondolom, hogy akár egy fajtát, vagy bortípust kellene a zászlónkra tűznünk. Sok borkészítő és borvidék is úgy gondolja ma Ma-



gyarországon, hogy egy szőlőfajta, vagy stílus köré kell építeni a jövőt. Hajlamosak vagyunk felállni egy sikersztori mögé és megpróbálunk ahhoz hasonlóan cselekedni, azoknak a divatszerű elvárásoknak megfelelni. Közben a világ történelmi borvidékein inkább a régi hagyományokat viszik macsul tovább és erre építik jelenüket, jövőjüket. Ezt szeretnénk mi is csinálni. Vissza kell nyúlnunk azokhoz az alapokhoz, amikor a szerémi borok sikeresek voltak. Meg kell néznünk, hogy eleink hogyan csinálták, miként épült fel a borvidék szerkezete és melyik fajtákon volt a fő hangsúly ezeken belül. Nagyon jó példa az, ahogyan Csapokon a rizlinggel foglalkoznak, öröndetes látni, ahogyan Egerben a házastításokban gondolkodnak. Szomorú viszont látni, hogy közben mindenhol nagyon sok még mindig az idegen szőlőfajta. Nem biztos, hogy azért, mert máshol egy területnek egy fajta sikert hozott, az hasonló itthoni adottságok mellett épp olyan kelendő lesz a világban.

Van a borvidéknek saját fajtája?

Nem látom azt, hogy miért kellene itt nekünk egyetlen fajtában gondolkodnunk. Vannak viszont olyan fajtáink, amik egyedi szintű szépséggel rendelkeznek, mint például a szerémi zöld. Házastításban is hasznos lehet ez a fajta, hiszen megszépíti, feldíszíti azt, de önmagában megköstolni külön élményt jelent. A kövidinkára is jellemzően úgy tekintek, hogy az nem házastítási alap, viszont olaszrizlinggel házastítva mindig is szép bort kaptunk. Ezeknek mind megvan a maga helye.

Tekinthetők ezek hungarikumnak?

Számomra egy hungarikum ott kezdődik, amikor mind fajták szempontjából, mind jellegében magyar borról van szó. Én ezt a sok szőlőfajtát, amikkel foglalkozom, nem nyűgne tartom, hanem ez az örökségünk része. Ezeknek a fajtáknak úgy kellene együtt dolgozniuk a borász keze alatt, mint festő palettáján a színeknek. Az már a borászon múlik, hogy az adott színekből milyen képet fest, de minél sokszínűbb a palettánk, annál pompásabb festményt tudunk alkotni. Persze, közben gondosan kell ügyelnünk az arányokra és az esztétikára. A régi emberek tudták ezeket az arányokat és már egy adott parcellán belül ennek megfelelően telepítették a fajtákat. Tisztában voltak a terület adottságaival és jól tudták, hogy onnan milyen borokat lehet készíteni. Ezekhez az évszázados hagyományokhoz kell nekünk is alkalmazkodnunk, fokozatosan csiszolni, finomítani azokat. Ez egyelőre a legjobb választási lehetőségünk!

Az utazáshoz az autót a Debrecen Autóház biztosította, köszönet érte!

Debrecen Autó
debrecenauto.hu



A Bikavérünnep kitüntetettjei – önmagukról



A 2013-AS ÉV EGRI BORTERMELOJE

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.

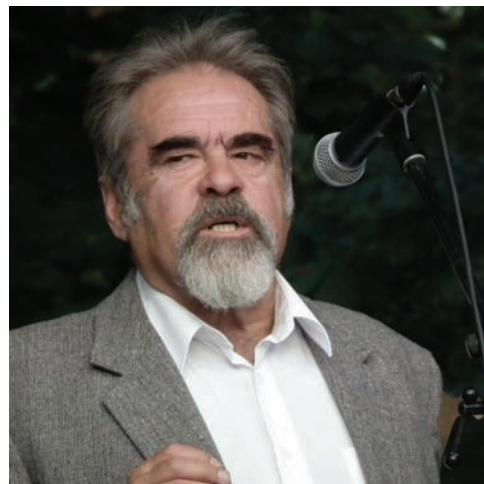
Az első és legfontosabb cél egy korszerű, a mai kor igényeinek megfelelő bemutató pince, borbár kialakítása, ahol a kereskedelembe és gasztronómiába forgó tételek mellett be tudják mutatni a pincészet különleges, egyedi borait is, amelyek csak itt lesznek kóstolhatók. A második cél, hogy a jó bor mellé 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. Távolról 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 fiatalosság 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 részükl!

Lampert József főborász



A 2013-AS ÉV EGRI SZŐLŐTERMELOJE

Szőlőtermelő okleveles kertészmérnök vagyok. Kizárólag családom szőlőjével foglalkozom, eladásra termelek. A Heves megyei Novajon lakom, közel Egerhez. Kilenc hektáron gazdálkodom.

Mostanában szép az ültetvény, remélem, hogy a peronoszpóra nem teszi tönkre a vörös és fehér fajtákat. Nyugdíjas vagyok, jól bírom magam: az esőzés miatt sokat kell kaszálni és kapálni. Hogy mit kaszálok ilyenkor? Hát a fűvet a tőkék minden második sorában. Fontosnak tartom ugyanis a természetes talajtakarót, ami fű és szalma - így védem a földet a szárazság és az erózió ellen. Szerves trágya nélkül is pótolhatom a talaj szükségleteit. Nem én találtam ki, oszt-rák szomszédaink is így csinálják. Nem szeretném fölöslegesen terhelni a növényt, hajtásválogatásnál ügyelek arra, hogy szellős legyen, a szőlő láthassa a napot. Vastagabbá válik a boggyó héja, kevésbé érzékeny a betegségre. Nyáridő van, bőven van tennivalóm.

Hivatásom köt az ágazathoz, a hegyközséghez. A diploma óta lépegettem előre egyet-egyet a szakmában. Egyszerűen tanultam és tanítottam. Növényvédelmi, majd talajerő gazdálkodási szakmérnök, egyetemi és akadémiai doktori címet szereztem. Dolgoztam szőlészeti és borászati kutatóintézetekben, 10 évig voltam a gyöngyösi főiskola kertészeti tanszékvezetője. Onnan mentem nyugdíjba.

Az oktatás mellett mindig szőlővel foglalkoztam. Emlékezetes marad számomra a nagyhírű borász, Gál Tiborral való közös munkám: szaktanácsadója voltam. Megbecsült, elfogadott.

Én szinte minden munkahelyen jól éreztem magam, eredményes voltam a kutatóintézetben, az Egri Csillagok Termelőszövetkezetben, a főiskolán. Sokra tartom munka- és pályatársaimat. Közöttük is a szőlőnemesítő néhai Csizmadia Darab Józsefet és Király Ferenc nemesítőt. No és a volt tanítványaimat, akik úgy harmincan akartak velem koccintani a Bikavér Ünnepen... Szerettem a munkámat. Sokat foglalkoztam egyebek mellett a szőlőtermesztés technológiával, a tőkeműveléssel, a tápanyag gazdálkodással.

Mi foglalkoztat jelenleg? Próbálok-e valamin változtatni? Kritikus vagyok, érdekel a jelen, a jövő. Nem csak a sajátom, mindannyiunké. Foglalkoztat a szakmám, a borászat szerepe és helyzete Egerben, a szőlőtermelő és borászok megélhetése. Figyelemmel kísérem a szőlőművelés és kutatás eredményeit, a környezetvédelmet. Közéről érint a szaktanácsadás: jó lenne, ha tudós emberek segítenék a gazdákat az új technika és technológia alkalmazásában. Azon vagyok, hogy a borvidéknek markáns arculata legyen. A chardonnay az chardonnay, a kékrankos pedig kékrankos jellegű legyen. Melyik a jó, a jobb bikavér, ha ennek is, annak is más az alapbora? Sok fajta bort állítunk el, ezzel szemben például Tokajban megelégszenek öttel. Világűrűk. Jobban kellene vigyázni a borvidék és a pincészetek karakterére. Hiányoznak a szakmai egyesületek, pincészetek kellenének. Kis tételben ugyanis a sok kistermelő nem tudja gazdaságosan eladni a termékét. Mindenkinél van jó bor, ezekből együttesen piacépes volumen lehetne teremteni. És amit nagyon lényegesnek tartok: nyerjük meg a fiatalokat kedvelt boraik kulturált fogyasztására.

Jó érzés, hogy tanítványaim gyakran fordulnak hozzám: "Tanár úr, írom a doktorimat. Segítene?" Ha csak tudom, beszerzem nekik a szükséges irodalmat. Ez a legnagyobb öröm számomra.

Dr. Varga István szőlőtermelő

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

Nóri kérdez:

Mi az az újbort? Milyen színű? Vörös vagy fehér? Az újborból később óbor lesz?

Aki válaszol: Grasselli Norbert

November környékén a magyar boltok polcain is megjelennek az első újborkok. Általában vidám, figyelemfelhívó címkével kelletik magukat, az éttermek pedig újborkhoz ajánlják ételeiket.

Az újborkok egyre népszerűbbek a vásárlók és a borászok körében is. A borászok szempontja (többek között) pénzügyi is: az újbort nem kell sokáig tárolni, hordóban érlelni éveket, szüret után néhány héttel piacra dobható, eladható "termék". A borfogyasztók számára ez az első lehetőség, hogy megkóstolják az adott évjáratot, ízelegessék, milyenek is lesznek a borok jövőre.

Mercz Árpád Borászati kislexikonja tömören annyit ír az újborról, hogy: "Az utolsó szüretből származó bor megnevezése". Hmm, ez nem túl sok. Jobban tesszük tehát, ha a "primőr bor" címszónál üjtjük fel a könyvet. Itt már azt találjuk, amire Nóri kíváncsi:

"Már novemberben, decemberben készre kezelt és forgalomba hozott, könnyű vörösbor (lásd. Beaujolais)"

Újabb ismeretlen kifejezés, lapozunk hát oda. A B betűnél aztán megtudjuk, hogy 1960 óta készítik azt a könnyű vörösborot a franciák (az új bozsolét), amit aztán november harmadik csütörtökén szállítanak ki a piacra. Azt is megtudjuk, hogy ezt a fajta bort még az adott évben, de következő húsvétig mindenképpen el kell fogyasztani.

A fent leírtak Magyarországon is nagyrészt igaznak tekinthetőek. A borászati technika nemzetközi terjedésével nálunk is megjelentek a primőr borok, de nem csak vöröset, hanem rozét és fehérbort is találunk a boltokban. Ezek a borok általában friss, gyümölcsös ízűek, és azért a vörösekben komoly tannin-tartalmat ne keressünk.

Az (primőr) újborból azonban nem lesz óbor. Ezek a borok inkább játékosak, könnyedek és hiába tesszük el őket a pincébe évekre, csak frissességüket veszítik el. Inkább fogyasszuk őket a megfelelő időben, novembertől januárig, élvezzük játékos gyümölcsösségüket és próbáljunk találgatni, milyen lesz az új évjárat. Csak semmi komolyság, ezekre a borokra mindenképpen igaz: Carpe Diem.



Ferdinánd Pince, Mád

Szerző: Bihari Ákos Ferdinánd

Nyár, napsütés, tengerpart, nyaralás. Na persze. Erre a nyárra más volt jellemző. Pára, köd, eső és az ezzel megjelenő betegségek nehezítették a szőlészek életét. Hamarosan eldőlt mennyire volt eredményes a küzdelem.



Június

A hónap fő eseménye számunkra a Jó éjszakát! Mád rendezvény volt. Az esemény arról szólt, hogy este hat órától másnap hajnalig a borászatok udvarain, a borházakban különféle könnyű- és komolyzenei koncertek voltak megtartva. Egész este nyitott pincével, tematikus borkóstolókkal, pincetúrákkal fogadták az érdeklődőket. A mi pincénkben a debreceni Vox Antiqua Kamarakórus lépett fel, telt házunk volt, alig akadt üres hely. Az egy órás koncert nagyon nagy sikert aratott, hazai és nemzetközi kórusművek hangzottak el a reneszánsz időszaktól a kortárs alkotásokig. Kedvezett az időjárás is, nagyon kellemes nyáresténnk volt. Ahogy telt az idő, a borászatunk kétszáz éves kőfalai lassan adták le a nappal felvett meleget, kellemes környezetet teremtve. Előkerült egy gitár, és hajnal négyig szólt a zene és az ének. Csodálatos esténnk volt!

Július

A szőlő nagyon szépen fejlődött, semmi hibát nem tapasztaltunk. A lombozat és a fürtök is épek voltak és egészségesek. Az ökológiai szőlőtermesztés meghozta eredményét. A szőlőtőkék vitálisak, élettel telik lettek. Le is fényképeztük, mi a különbség a "bio" és a hagyományos "vegyszeres" művelés között. A mi szőlőnk élénkzöld színű levelekkel, vitálisabb megjelenéssel kitűnt a környező hagyományos, vegyszerezett ültetvények közül. Sokan megkérdőjelezték az ökológiai gazdálkodás eredményességét, hatásosságát, de a látottak önmagukért beszélnek. Sajnos az időjárás nagyon elromlott a hónapban. Rengeteg eső esett, hűvös lett és a levegő páratartalma is

nagyon magas volt. Ez a lisztharmat-fertőzésnek ideális körülményeket biztosított. Nagyon oda kellett figyelni a növényvédelemre. A hajtásválogatás, fürtválogatás és a levelek leszedése a fürtzónából igen nagy jelentőséggel bírt. A szellősebb lombfelület miatt hamarabb leszáradt a hajnali pára a fürtökről és ezzel a komoly fertőzéseknek elejét tudtuk venni.

Augusztus

Ebben a hónapban is kritikus volt a növényvédelem és megmutatkozott a dülők közti különbség is. A szellősebb Padihegyen és Kishegyen könnyebben meg tudtuk védeni a szőlőt, a Szent Tamáson már nehezebb volt a dolog, ott sokkal párásabb a levegő. De mindegyik dűlőben eredményesen vettük fel a harcot a lisztharmattal szemben, a termést sikerült egészségesen megőrizni. Külön öröm volt számunkra, hogy a tavalyi ültetésű Furmintunk óriásit fejlődött, sok olyan tőke volt, ami 4 méteres hajtásnövekedést produkált! Az új, fiatal tőkéknek nagyon kedvezett a sok eső. Volt bőven nedvesség a talajban, ami az ő még kicsi gyökérrendszerüknek könnyebb tápanyagfelvételt eredményezett. A területhez komoly reményeink vannak, jövőre akár már egy kevés bort is készíthetünk róla. Összességében a nyári csapadékos időjárás a szőlőtermesztésben nagy próbátélt jelentett. Az ökológiai termesztés ebben a nehéz évben is sikeres volt. Egészséges környezetben dolgoztunk egész idő alatt és egészséges, vegyszermentes termést fogunk majd betakarítani az ősszel. A szőlő meghálálta a sok gondoskodást, a korai szőlőfajtákat már augusztusban lehetett enni és igen zamatos ízűk volt. Bízunk benne, hogy az ősszel szép időnk lesz és kiváló minőségű termést fogunk betakarítani.



Mátyás Király aranya: a Szerémségi borvidék



A Szerémi (Szerémségi) borvidék - a török hódoltságig - Magyarország legjobb és legismertebb bortermő vidékének számított: a legszebb borok, a legdrágább aszúk innen kerültek az asztalokra, elsősorban a magasabb társadalmi rétegek, sokszor a királyi udvar fogyasztói számára. Messze földre eljutottak a szerémi borkülönlegességek, melyek már Nagy Lajos és Mátyás korában is nemzetközileg ismertek voltak. Irodalmi adatok szerint ezen a borvidéken jelent meg először, szerb közvetítéssel a Kadarka, amely már a török előtt ismert lehetett. Számos szőlőfajtát adott e terület, többek között az Ezerjő, a Furmint, Bakator, Kövidinka, Sárga muskotály indult innen hódító útjára.

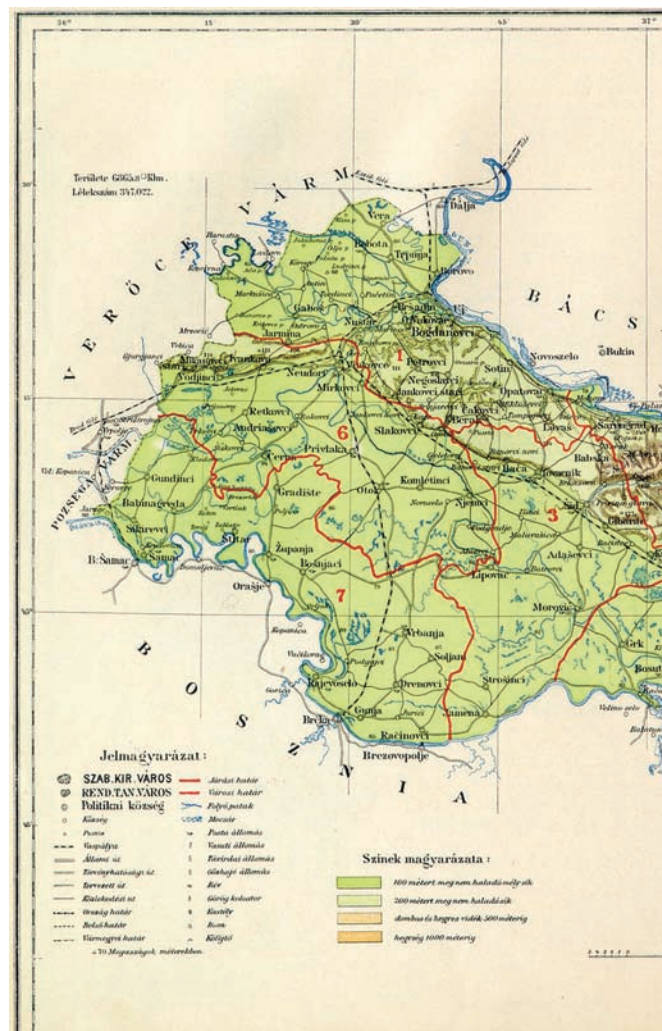
A Szerémi bortermő vidék lényegében a Szerémség, mint nagytáj és mint régi vármegyénk területén, annak is a kiemelkedő, dombvidéki, alacsony hegységi területein alakult. Maga a fő termőterület a mai nevén Fruska Gora lejtőin található, amit korábban Tarcál-hegységnek neveztek. (A borvidék ma jórészt Szerbiában, kis részben Horvátországban található. Az egykor több ezer hektáros borvidék jelenleg ezer hektár szőlőültetvénnyel rendelkezik.)

A szőlőtermesztéshez a természeti adottságok nagyon kedvezőek voltak: északról a Drávával bővült Duna, délről a Száva, keletről a Tiszával egyesült Duna határolja a területet. A Duna kanyargós, girbegurba folyása nagy víztükrről, párolgó, árvizek alkalmával elöntött területeket jelentett. A napfényes órák nagy száma, a könnyen felmelegedő talajok, a Tarcál-hegy, bár nem magas, de mindenképp védelmet nyújt az északi, hűvösebb levegővel szemben, déli oldalai pedig komoly mediterrán-szubmediterrán hatást kölcsönöznek a régióknak, mely kedvezően hat a szőlő minőségére.

A nagy beesési szögű lejtőkön, a folyamatos erdőirtásokkal felszabadított kiváló, nagy cukortartalmú mustokat termő dűlők vonzották a vagyonos városi polgárokat. Magyarország középkori városfejlődésében a bortermelő város típusa amúgy is meghatározó lett. A Szerémség pedig a Duna, illetve a Tisza révén az északabbi területek borellátását is ki tudta szolgálni.

Számos dél-magyarországi városnak, illetve városi polgárnak volt itt szőleje, akik török előrenyomulásának következtében a művelési- és a megélhetési bizonytalanság miatt felhagyni kényszerültek a szőlőbor-termeléssel, majd pedig menekülni voltak kénytelenek birtokaikról. Ez az idegen birtokos réteg próbált szőlőbirtokot venni

más magyarországi borvidékeken, mint pl. Somlón, majd Tokaj-Hegyalján. A Fruska Goráról elűzött szőlőbirtokosok jelentették az első nagyobb idegen birtokos hullámot a középkori magyarországi borvidékeken. Valószínű, így terjedhetett el a furmint szőlőfajta is országszerte, mert a fajta a Szerémségbe a középkori francia-vallon, észak-olasz kapcsolatok révén kerülhetett be.



A vörösborkultúra elterjedése

Számos szőlőfajtát adott Szerémség: többek között az Ezerjó, a Furmint, Bakator, Kövidinka, Sárga muskotály innen indult hódító útjára, de valószínűleg itt jelent meg először szerb közvetítéssel a kadarka is.

A vörös borok megjelenése a török hódoltság idejére tehető. A szerbek által behozott kadarka, a szőlő megjelenése mellett a balkáni nyílt erjesztésű vörösborkultúra megjelenését jelentette. A kadarka elterjedése, a káci nevű erjesztő- és tárolóedény bevezetése és a rác ürmösnek nevezett ízesített vörös (kadarka) ürmösbor továbbsegítette a remek természeti adottságokkal rendelkező Szerémség virágzását.

Mátyás király udvarában

Mátyás király nagy pártfogója volt a szőlőművelésnek és a bornak. Budai palotája, ahol igen sok külföldi tartózkodott, nemcsak kultúrájáról volt híres Európa-szerte, hanem vendégszeretetéről és különösen pompás gyógyhatású magyar borairól.

A vörösbort adó szőlőfajták vészzeit Itáliából (Campaine) és Franciaországból (Champagne és Burgundia) hozatták be. A borospincékre a nagyobb urak ügyeltek, mint pl. a tiszttartó és a sáfár, de a borok gondját a kulcsár viselte. Ő adta ki a megszabott mennyiségű bort az udvari személyzet asztalához és a pohárnokok kezébe is,



akik az italokat a király asztalánál felszolgálták. A király esküvői lakomájáról (1476. december 22.) a következőket jegyezte fel Bonfini: "Az ebédlőteremben tartották a lakomát. [...] A terem közepén, a királyi asztal előtt, a köoszlop körül volt egy-egy négyszegletes pohárszék, nyolc emelettel. Ezeken helyezték el az ételhordó tálakat. A király és királyné serlegét s más mágnások borait a királyi asztal szolgálatára. A többi hét polcán boroskancsók, kupák, merítőkkanalak, kelyhek álltak, finom mívű arany- és ezüstedény valamennyi. [...] A levegőbe egy ezüstműből készült kétakós és négy részre osztott hordót függesztettek, melyben négyféle italt tartottak. Ezeken kívül volt nyolc más pohárszék is."

A külföldiek a magyar borokat általában dicsérték, ám Mátyás borait kitűnőnek találták. Feljegyezték, hogy a király és a főurak ismerik a borok kedvező étrendi és gyógyhatását is. A király főleg a szerémi, a budai és a pozsonyi bort kedvelte (1463-ban például 32 hordóval hozatott). A külföldi borok közül az olasz borokat, főleg az úgynevezett csemegeborokat itták a királyi étkezéseknél. Ünnepek-kor vagy vendégek fogadásakor állandó "kelléknek" számítottak a magyar borok az asztalokon. Minden esetben fontos volt a mértékletesség. Vízkereszt ünnepén, az 1477. évi farsang kezdetén anyja, Erzsébet asszony is részt vett az ünnepélyen. Seybold bajor vendég naplójában feljegyezte, hogy a király csak anyja távozása után nyílt a boros kupához. A 12. században már dunai gályák hordták a városok, főleg Buda város piacára a Szerémségnek "arannyal felérő borát".

A követek, áttutazók, útleírók mind dicsérték a hazai borokat. "Nem tehetem, hogy a Szerémség boráról hallgassak - írta Galeotto Marzio -, annyira kellemes ez, hogy nehéz lenne párját találni a földkerekségén."

Probus császár Kr. u. 272-ben ültetette el az első szőlővesszőket a Tarcál-hegységben. A XV. században megnőtt a szerémségi borok jelentősége, és mivel az egyik legfontosabb vevőnek számító Lengyelország is preferálni kezdte azokat, ennek következtében valóságos háború tört ki észak és dél között. Emiatt 1482-ben Mátyás rendeletben tiltotta meg a délvideki borok Felvidékre jutását. A középkori Magyarország leghíresebb és legjobb borait a szerémi borvidék adta. Oly híres volt, hogy a 16-17. századi török dúlás idején született dalokban is megénekelték. Hanyatlása a török pusztítással kezdődött, előkelő helyét Tokaj-Hegyalja kezdte átvenni. Már az 1750-es évektől újra híresek lettek Szerémség borai.

Napjainkban fénix madárként poraiból ébred újra a borvidék.

Felhasznált irodalom:

Csoma Zsigmond: *Reneszánsz bor - reneszánsz élet*



Sóágyon sült aranydurbíncs

HOZZÁVALÓK:

fejenként 1 db friss aranydurbíncs
halanként 1-2 gerezd fokhagyma
1 csokor friss turbolya (vagy petrezselyem)
frissen őrölt feketebors
1 kezeletlen héjú citrom
kevés olívaolaj
1 kg durva szemű tengeri só



ELKÉSZÍTÉS:

A halat lepikkelyezve, kizsigerelve kérjük a halastól. Kívül-belül öblítsük le hideg vízzel, majd konyhai papírtörlővel töröljük szárazra. Egy sütőtepsi aljára szórjuk ki a durva szemű tengeri sót és egyengessük egyenletes vastag rétegbe. A citromot vágjuk karikára, a turbolyát mossuk meg, rázzuk le róla a vizet.

Az aranydurbínccsokat kívül-belül borsozzuk, a hasukba helyezzük a kés pengéjével kissé megroppantott fokhagyma gerezdeket, pár szál turbolyát és egy-egy citrom karikát.

A halakat fektessük a sóágyra, locsoljuk meg kevés olívaolajjal és 200 fokra előmelegített sütőben kb. 20-25 perc alatt süssük készre.

Tálalhatjuk fokhagymás, tejszínes spenóttal, ehhez a friss spenótot alaposan mossuk meg, salátacentrifugával centrifugázzuk ki. Egy méretes serpenyőben kevés olívaolajon dinszteljük meg egy aprított salotta hagymát, 3-4 gerezd szeletelt fokhagymát, majd dobjuk rá a spenótot (4 főre fél kilónyit), öntsünk rá 1-2 dl tejszínt és kevergetve páruj addig, míg a spenót összeesik.

BORAJÁNLAT:

száraz tokaji Sárgamuskotály

Balzsamos sült kolbász

HOZZÁVALÓK:

vékony grillkolbász, fejenként 1-2 db
pár fej hagyma, megpucolva, negyedelve
1-2 fej fokhagyma, pucolatlanul, vízszintesen elfelezve
kockátparadicsom, fejenként 6-8 szem
1-2 ág friss rozmaring
só és frissen őrölt bors
kevés olívaolaj és balzsamecet

ELKÉSZÍTÉS:

A kolbászokat csigává tekerjük, fogpiszkálóval rögzítjük. A hagymát, fokhagymát sütőtálba tesszük, ráhelyezzük a kolbászt, rászórjuk a kockátparadicsomot és rozmaring levélkéket, sózzuk, borsozzuk, meglocsoljuk kevés olívaolajjal és balzsamecettel majd 35-40 percig 200 fokra előmelegített sütőben megsütjük.

A sütőtál alján összegyűlt saft a legfinomabb, friss kenyérral kitunkolva.

BORAJÁNLAT:

egri Kékfrankos



Az örökség



Fáradtan lépkedett fel a lépcsőn. Nehéz, hosszú napja volt, teljesen kimerült, mire hazaért. Automatikusan nyitotta ki a postaládát és vette ki a küldeményeket. Nem volt kedve átböngészni, csak megfogta és bement a házba.

A bejárati ajtó előtt megérezte a vacsora finom illatait. Egy kicsit jobb kedvre derült. Belépett, hallotta, hogy felesége a konyhában van. Letette táskáját és közelebb ment. Átétele és megcsókolta a feleségét, majd bekukkantott a serpenyőbe.

Ejnye - szólt rá az asszony -, nem illik kukucskálni, meglepetést készítettem neked - mondta szelíden. Nagyon szerette a felesége főztjét, remek szakács, mindig kitalál valami újat.

Mit eszünk?

Tejszínes, bazsalikomos ráksalátát, tésztával, de a bort neked kell kiválasztanod! - jött a válasz.

Mióta a gyerekek kirepültek, általában ketten étkeztek hét közben, és mindig ittak a vacsorához egy pohár bort is, ritkábban egy sört. Megint beleszimatolt a serpenyőbe - ehhez talán egy szép furmint lenne jó - mondta és kinyitotta a borhűtő ajtaját.

Többféle furmint is volt a felső polcon. Egy Nobilis - ez túl jó, komolyabb alkalomra való, gondolta, egy Balassa - nem, ez még komolyabb. MÁD - olvasa a címkét, ez az, ez kell ide! - dörmögte, csak úgy magának és kikapta a palackot a hűtőből.

Az asztalon már ott gőzölgött a finom vacsora, az illatok csak úgy bizsergettek az orrát. Kitöltötte a bort, beleszagolt és ivott egy kortyot.

Ez pont jó lesz a rákhoz - mondta és rámosolygott a párjára. Neki is töltött és koccintottak, szinte már rituálé lett ebből a vacsoránál.

Az étel és bor jól kiegészítette egymást. A vacsora végére egészen felfrissült, kibeszélte magából a nap sok-sok kisebb-nagyobb bosszúságát. Szeretett a feleségével beszélgetni. Megnyugtatta, lesimította a lelkét, ha kiöntötte a baját.

tett a feleségével beszélgetni. Megnyugtatta, lesimította a lelkét, ha kiöntötte a baját.

Szórakozottan nyúlt a levélkupacért. Lapozgatta, dobálta félre, szinte mind számla, na persze, hónap eleje van. Az utolsó felvonta a szemöldökét. Közjegyzőtől érkezett, a Dunántúlról. Rögtön megindultak a gondolatai, de semmi kapaszkodót nem talált. Kíváncsian bontotta fel. Hagyatéki tárgyalásra kapott idézést, Veszprémbe, Sipos Pál öröksége ügyében.

Sipos, Sipos? - járt a fejében, cikáztak a gondolatok, percekig ült némán, felesége kérdő tekintetére sem szólt, csak átnyújtotta a papírost. Tényleg nem juttott semmi az eszébe, megint belenézett az idézésbe, most alaposabban végigolvasta: Sipos Pál monoszloi lakos örökségének tárgyában kellene megjelenni a veszprémi közjegyzői irodában.

Hirtelen villámként csapott le a felismerés. Úgy ötven évvel ezelőtt, még kisgyerekként voltak vagy kétszer a nagyival Monoszlón, a nagy testvérénél. Milyen jókat játszott a szőlőben, a pincénél. Pillanatok alatt minden eszébe jutott. Töltött mind a két pohárba és elkezdte mesélni az emlékeit. Csak késő este vetették észre, hogy még mindig az asztalnál ülnek, annyi szép történet jött elő a faluról, a szőlőről, a hegyről és persze Pali bátyáról. Titokban még a borokat is megmutatta az öreg, hiába haragudott érte a nagy.

Vonattal utazott el Veszprémbe. A közjegyző kedves volt és lényegre törő, az okmányok ellenőrzése után közölte, hogy Pali bácsi már két éve elment, de közvetlen rokona nem maradt, így hosszas keresés után derült csak ki az egyedüli örökös kiléte, aki nem más, mint ő. Az örökség egy kis ház, 2 hektár szőlő és a hozzá tartozó pince Monoszlón, akár ma is birtokba veheti, ha akarja. Szédült a feje, fogalma sem volt, hogy mit csináljon, kis türelmet kért, hívta a feleségét és izgatottan mondta:

Örököltöm egy házat és két hektár szőlőt, mit csináljak vele? Nézd meg - jött az azonnali válasz -, ha már ott vagy, nézd meg - mondta a felesége.

A formaságok elintézése után betért az első étterembe, evett egy menüt, megkérdezte a pincért, hogy jut le Veszprémből Monoszlóra. Szerencséje volt, fél óra múlva indult a busz és Füreden csatlakozott hozzá a tapolcai járat.

Délután 3 is elmúlt, mikor leszállt a buszról Monoszlón, pont a templom előtt. Körülnézett, megtapogatta a zsebében a kulcsokat. Most merre? - gondolta magában.

Szobát keres? - hallotta a kérdést a háta mögött. Megfordult, egy kedves, mosolygós néni állt vele szemben.

Nem - válaszolta -, a József Attila utcára mennék.

Ismerőse vagy rokona lakik ott? - jött rögtön a következő kérdés, de meg sem várva a választ már folytatta is -, merthogy én is abban az utcában lakom, és még sosem láttam magát.

Hát, tetszik tudni, van már vagy ötven éve, hogy utoljára jártam erre, a Pali bácsinál - válaszolta, elmosolyodva.

Csak nem a Sipos Pali rokona? - csapta össze a tenyerét a néni és szomorú tekintettel nézett rá. - Mert akkor nem a háznál kell keresse, hanem a temetőben, meghalt szegény Pali, van annak már két éve is. Egyetlen rokonát sem találták meg, csak falubéliek kísérték utolsó útjára. Tudja, olyan magának való ember volt, felesége is már régen meghalt, egyedül élt. Csak a szőlővel foglalkozott, rendes ember volt, szerette itt mindenki, igaz, a bora is nagyon finom volt, oszt nem sajnálta, mindenkit megkínál, aki elbeszélgetett vele.

Nem tudtuk, hogy meghalt - mondta halkan -. Nagymamám testvére volt, ma derül ki Veszprémben a közjegyzőnél, hogy én vagyok az egyetlen élő örököse. Tudja, mi Debrecenben lakunk - tette még hozzá.

Dudás István vagyok - mondta és nyújtotta a kezét. - Éngem csak Juli néni-ként ismernek a faluban - jött a válasz, de a kézfogás elmaradt. Jöjjön, megmutatom, hol van a József Attila utca.

Hamarabb a virágboltot tessék megmutatni, meg a temetőbe vezető utat - kérte Pisti. - Előbb szeretnék elmenni a Pali bácsi sírjához.

Nincs itt virágbolt, jöjjön, adok az enyémből magának, meg a temető is útba esik, az utca végén kell jobbra fordulni.

Halkan bandukoltak egymás mellett: a magas középkorú városi ember és a falusi asszony, érdekes látvány nyújtva, bár nem sok mindenki foglalkozott velük, mert a falu apraja-nagyja kint szorgoskodott a szőlőben.

Itt is vagyunk - mondta Juli néni és benyitott a kiskapun -, itt a virágoskert, szedjen csak nyugodtan belőle, aztán, ha megéhezik, jöjjön vissza, összeütök magának valamit vacsorára.

Szomorúan állt a sírnál. Büntudatot érzett, hogy rámaradt az örökség, miközben egész életében nem tett érte semmit. Most mit csináljak? - kérte a sír felett, mintha csak választ várna a távoli rokontól a túlvilágról.

Lassan visszabandukolt a házhöz. Régi parasztház, de jó állapotban. Az udvar rendben van, a füvet talán csak néhány napja vágták le. Ezen egy kicsit meglepődött. A kiskapu zárja is olajosan mozog, a ház ablakai is tiszták, olyan, mintha lakna benne valaki. Óvatosan lépett a bejárati ajtóhoz, kopogott, majd megpróbálta kinyitni. Zárva volt. Elővette a kulcscsomót és kikereszte a megfelelő kulcsot, halkan kattant a zár és belépett a házba. Régi bútorok a konyhában, szobákban, fürdőszoba nincs, de minden tiszta, sehol egy porszem. Leült a székre és körbenézett. Az egyik fali képen megismerte a nagyját és mellette Pali bácsit, fiatalon. Jó régi felvétellel lehet - gondolta.

Halk kopogást hallott. Lassan kinyílt az ajtó és egy ősz fej jelent meg a nyílásban. Jó napot kívánok, Szabó Jóska vagyok, a szomszéd, ha meg nem sértem az urat - szólalt meg a jó hetvenes, fürgeléptű, alacsony emberke. Dudás István - mondta felállva és nyújtotta a kezét. Két meleg, érdes, munkáskéz ölelte körbe kezét erős szorítással, de állta és mélyen az idős ember szemébe nézett. Tiszta tekintetű, de határozott nézésű ember állt vele szemben.

Láttam, hogy valaki bejött, gondoltam, megnézem ki az, nehogy valami idegen legyen, de látom, magának kulcsa van, tehát nem lehet idegen, tán rokon, nem igaz? - szaladt ki belőle egy szuszra kérdés. Az, rokon vagyok, de nagyon távoli és én vagyok az egyetlen örököse a Pali bácsinak, nem is hallottunk róla, hogy meghalt - válaszolta halkan.

Pali éngem kért meg, hogy gondozzam a halála után a házat meg a szőlőjét és, ha nem találunk rokont, legyen az enyém. De minek nekem, van nekem saját szőlőm, elég az. Emlegette, hogy valahol a Tiszántúlon volt egy lánytestvére, hátha annak élnek még a leszármazottjai, biztosan akkor maga lehet az.

Igen, a nagymamám volt a testvére, de ő is már nagyon régen meghalt és megszakadt a kapcsolatunk Pali bácsival, igaz, azelőtt sem volt túl szoros, tudja a távolság - mondta kicsit bizonytalanul, mintegy félve az idős ember véleményétől.

Az öreg bólintott. Ne legyen lelkiismeret furdalása - mondta -, Pali soha sem kereste a rokonságát. Magának való ember volt, de mi jól megvoltunk. Tudja, egymás mellett van a szőlőnk, úgyhogy fel sem tűnt, hogy az övét meg kell munkálni, megszoktam már. Az utóbbi években már nem igazán tudott kijárni a szőlőbe, én műveltem az övét is, igaz, a pincében meg ő segített nekem. Nagyon jó érzéke volt a boráskodáshoz, sokkal jobban értett hozzá, mint én. Jól kiegészítettük egymást, mit tagadjam, hiányzik is nekem nagyon. No, jöjjön, megmutatom a pincét, aztán átjön hozzám, harapunk valamit és beszélgetünk egy kicsit.

A szőlőben volt a prэшáz, alatta a szép 50 méteres pince, végig hordókkal tele rakva. Mindegyiken akkurátusan felírva a fajta és a dátum, illetve az utolsó művelet. Lassan lépdelték végig a soron, Jóska minden hordónál elmondta, amit tudni kellett róla, néha egy hordóból bort szívott a lopóval, pohárba töltötte, kóstolgatták. Dudás Pista nagyon hamar rájött, hogy egy kincsestárban van. Szébbnél szebb borokat kóstoltak, egyik ámulatból a másik esett. Jóska meg csak magyarázott és mutogatott, egyre jobban belemelegedve, talán a boroktól is.

Mire kijöttek a pincéből már besötétedett, Pisti elgondolkodva ballagott lefelé a domboldalon, Szabó Jóska sem igen szólt, hagyta, hogy megeméssze a látottakat, a kóstoltakat.

Mit csináljak? Mit csináljak? - egyre csak ez járt a fejében. Azt rögtön felfogta, hogy kincs pottyant az ölébe, de mit lehet ezzel kezdeni, Debrecenből ezt nem lehet működtetni. Mi legyen? Mi legyen?

Átjön egy kis szerény vacsorára? - térítette magához a kérdés. Most érezték csak, hogy mennyire éhes. Dél óta nem evett és vizet sem ivott. Szívesen - mondta -, ha nem alkalmatlan. Dehogyan - jött rögtön a válasz, örülünk, ha valaki ránk nyitja az ajtót, jöjjön bátran, egy kis szalonna meg kolbász mindig akad a kamrában, de nem ám bóti, hanem igazi, házi, én hizlaltam a disznót, én dolgoztam fel is.

Reggelre szinte mindent tudott a Pali bácsi életéről és a szomszédokkal kötött életre szóló barátságról, amely még azon túl is tartott, hiszen a szőlő, a pince és a ház is olyan, mintha Pali bácsi csak kiment volna a faluba. Jóska és neje a mai napig úgy gondolták, mint a sajátjukat.

A kiadós reggeli után Jóskaival ismét lementek a pincébe, összeszedett néhány palackkal, hogy hazavigye megmutatni a feleségének, milyen kincs tulajdonosai lettek, hátha közösen könnyebben meghozzák a döntést. Búcsúzásnál Jóska a kezébe nyomott egy füzetet. Az elszámolás - mondta -, az elmúlt két év elszámolása a szőlőművelésről és borkészítésről. Rendnek lenni - és nyújtotta a kezét. Viszontlátásra, István! Mert tudom, hogy visszajön, látom magam, szereti a bort, érti is, biztosan visszajön - engedte útjára az új szomszéd.

Égész úton hazafelé a kis füzetet tanulmányozta, a szálkás betűket és számokat. Látszott, hogy munkához, nem íráshoz szokott a kéz, amely írta. Precíz, napra lebontott beszámoló az elmúlt két évről, mikor mit csináltak a szőlőben, a pincében, hányan dolgoztak, mennyibe került, mennyit költöttek kötözőre, szerekre, miből mennyi termett, mennyi bor készült, mit adtak el, mennyiért, szóval minden, de minden ott volt a füzetben. Álmélkodva olvasta, tán háromszor is végigment rajta, már kívülről fújta. Summa-summarum, közel 100 hektó kiváló bor van a pince hordóiban, szerény áron is számolva több milliós vagyon hullott az ölébe. Meg egy új élet lehetősége - villant az agyába. Hányszor eljátszott a gondolattal, hogy nyugdíjas korában elköltözik a nagyvárosból valahova, a hegyek közé, Tokajba, Egerbe és vesz egy kis szőlőt, s azzal fog bibelődni, csak úgy a maga kedvére. Itt van, a Jóisten az öledbe pottyantotta, amit olyan nagyon szeretnél volna - mondta magának. De mit szól hozzá a család? - jött rögtön a kérdés.

Elgyötört a ránehezedő gond súlyától és elfáradva a hosszú úttól érkezett haza. Az úton már szinte mindent átbeszélte a feleségével, csendesen tette le a borokat az asztalra, aztán megölelték egymást, szinte eggyé válva. Szerették mind a ketten ezt a pőzt, sokszor átsegítette őket a bajokon. Csak álltak és nem szóltak, de tudták, a másik itt van és mellette van.

Bármit is döntesz, megyek veled, ha kell, a világ végére is, ugye, tudod? - hallotta a felesége hangját. Tudom - válaszolta -, ezért olyan nehéz. Mi lesz a gyerekekkel, az unokákkal? Tudod, milyen messze van?

Ha Belgium, akkor sör

Ami Franciaországnak a bor, az Belgiumnak kétségkívül a sör. Nincs még egy olyan nemzet, melynek fiai annyiféle különböző sört főznének, mint e 10 milliós, kis ország lakói. A belga serfőző mesterek a világon létező összes fajtát elő tudják állítani, köztük olyan különleges söröket, amiket sehol máshol a világon nem képesek. A körülbelül 125 sörfőzdében több mint ötszáz különböző sörmárkát készítenek, a különleges, idényjellegű italokat nem beleszámítva. A belgák nem vetik meg az erős söröket, amelynek oka az 1920-as évekbeli alkoholtilalomra vezethető vissza, amikor korlátozták az égetett szeszes italok forgalmazását, miközben a 10-12%-os alkoholtartalmú sörök továbbra is elérhetőek voltak.

A jó szokás aztán a törvény eltörlése után is megmaradt.

Belgiumban évezredes hagyománya van a sörfőzésnek. A franciául beszélő déli, vallon vidéken és a hollandhoz hasonlatos flamand nyelvet használó északi részen egyaránt sok mikro- és közepes sörfőzde található meg napjainkban, de a legkülönlegesebbek az évszázadok óta működő apátsági, más néven kolostori sörfőzdek. Sok sör tartalmazza címkéjén egy apátság nevét (a nem trappista, de kolostorsörök címkéjén az Abdijbier vagy a Biere d'Abbaye szerepe), viszont már csak hat aktív sörfőző kolostor van - ezek mind trappista szerzetesek kolostorai. Csak ők használhatják a Trappistenbier és a Biere des Peres Trappistes kifejezéseket. A trappisták a 11. században a Benedek-rendből kivált cisztercita rendhez tartoznak. Szellemi központjuk a Normandiában lévő La Trappe monostor. Kezdetben a szerzetesek csak saját maguk számára állítottak elő söröket, de idővel a sörfőzés és árusítás a legnagyobb jövedelmet hozó tevékenységüké vált. A trappista sörök erős és testes, felsőerjesztésű, ale típusú sörök, melyek kétlépcsős erjesztéssel készülnek. A másodlagos erjedés a palackban zajlik le, ezért palackozás előtt még egy kis cukrot és élesztőt tesznek az üvegekbe. A hat belgiumi trap-

pista kolostor által előállított sörök a következők: Chimay, Rochefort, Orval, Westmalle, Westvleteren, Achel (St. Benedictus). A leghíresebb nem trappista, de kolostorsör a Leffe, melynek kolostorát a Meuse folyó partján alapították 1152-ben. Itt premontrei szerzetesek főzték az írárok tanúsága szerint az első sörüket 1240-ben. Jelenleg a világ egyik legnagyobb sörkonglomerátumának, az InBevnek a tulajdonában van, és természetesen már nem a kolostorban főzik az évi félmillió hektoliter sört.

A belga fehér sör - witbier - Brüsszeltől keletre, a hagyományosan búzatermő vidéken, Hoegaarden környékén készítik. A német sörfőzőkkel ellentétben - akiket köt a német tisztasági törvény - a belga sörfőző mesterek az árpa-, búza- és rozsmalátán, valamint a komlón kívül különböző fűszereket is használnak. Ezek a fűszerek lehetnek curacao, koriander, gyömbér, illetve az adott sörfőzdére jellemző titkos összetevőkből álló fűszerkeverékek. Ezt a fajta sört legkönnyebben az enyhén fanyar friss ízéről lehet felismerni.

Szín alapján a következők Nyugat-Flandria híres Rodenbach söröi, melyek színük miatt kapták a "Belgium Burgundija" címet,



bár ízviláguk szerint inkább a madeira borokhoz hasonlítanak. Ha sörként akarjuk osztályozni, akkor az old ale kategóriába tartoznak. Jellegzetes színüket és ízüket egyrészt a felhasznált bécsi malátának, másrészt a hatalmas bevonat nélküli tölgyfa hordóknak köszönhetik. A klasszikus Rodenbach sör 75 %-ban új - de már 6 hetet érlelt - és 25 %-ban legalább másfél éves sörök eredménye. Ha frissen erjedt sört nem is tesznek a palackba, csak legalább 2 évig érleltet, akkor Grand Cru néven árusítják.

A barna sörök Kelet-Flandriából származnak. Legalább négyféle maláta és négyféle komló használatával, lassú tűzön egész éjszakán át főzik. Szintén magas alkoholtartalmú, savanykás, gyümölcsös illatú sörök. Legismertebb képviselője a Liefmans, mely 1679 óta családi tulajdonban van. Legnemesebb italuk a Goudeband, mely érlelése palackban, hozzáadott élesztő nélkül történik a család tulajdonában lévő természetes barlangokban.

Idényjellegű söröket a francia ajkú Vallónia déli részén állítanak elő. Belga léptékben alacsony alkoholtartalommal, nyáron vagy a betakarítás idején főzik az ún. saison fajtát. Jellegzetesen gyümölcsös ízű, malátahangsúlyos, magas szénsavtartalommal. Egész Belgiumban mindössze 10-12 sörfőzde van, amely saison söröket állít elő. Legismertebb képviselője a Saison Regal, melyet a Du Bocq sörfőzde készít.

Világviszonylatban is unikális sörfajta az úgynevezett lambic (lambiek) sör. Ezt a típust 1992-ben az Európai Unió is elfogadta és eredetvédelmet kapott. A lambic sörök azért annyira különlegesek, mert csak a Brüsszeltől délre lévő Senne folyó völgyében állíthatóak elő, mivel csak ebben a völgyben élnek meg a levegőben azok a vadélesztőtörzsek, melyek a spontán erjedést beindítják a sörlében. Az eljárás során a sörfőzde ablakait kinyitják, hogy a levegő minél jobban átjárja a nagy, lapos erjesztőkádakat,

ezáltal a vadélesztők jobban termékenyítik meg a sört. A megerjedt sört a minden sörfőzdeire jellemző egyedi fahordókban erjesztik, általában 1-3 évig. Ezeket korábban Bordeaux-i, portói borok vagy sherryk érlelésére használták. A főzéshez csíráztatlan búzát és legalább egyéves komlót használnak, hogy elkerüljék a sör túlzott keserűségét. A lambic típusú ale-eknek markáns, fanyar íze van, lágy, de igen száraz utóízzel. Geuze-nek nevezik az új és régi lambic sörök keverékét, amely esetében az új, friss főzetben lévő élesztő és cukor új életet lehel a már öregebb, letisztultabb sörbe. Palackozás után még legalább 6-18 hónapig tárolják a sörfőzde pincéjében. A gyümölcsös lambikot krikeknek hívják, ha cseresznye hozzáadásával készült, frambozen (framboise) a neve, ha a málna a hozzáadott íz. Ennél a típusnál a megerjedt lambikba az érlelés első 6-9 hetére gyümölcsöt tesznek, mellyel együtt érlelik tovább. Magyarországon gyakran elérhető márka a Belle-Vue, mely egyaránt készít Framboise és Krik típusú söröket.

A belgiumi sörfőzés sokszínűségére jellemző, hogy olyan kategóriateremtő italok is vannak, mint a Duvel márka, amely megteremtette a duvel típust, amit azóta sem tudnak - csak próbálnak - utánozni. Erős, felsőerjesztésű ale, amit palackozás után 2 hónapig tárolnak pincehőmérsékleten. Különlegessége ellenére minden hipermarket italosztályán megtalálható.

Szándékosan nem ejtettünk szót a belga pils sörökről. Legismertebb képviselőjük a leuveni Stella Artois, amely, bár a legnagyobb mennyiségben előállított belga sör és az ország egyik legismertebb exportmárkája, mégsem említhető egy lapon a korábban bemutatott sörökkel. Sajnos Magyarországon csak a licensz alapján gyártott Stella Artois kapható - próbáljuk meg a belga söröket nem ez alapján megítélni...



PROGRAMAJÁNLÓ

Darin Sándor – www.borutazo.hu összeállítása

TERÉZIA NAP A GRÓF DEGENFELD SZŐLŐBIRTOKON

Helyszín: Gróf Degenfeld Szőlőbirtok

Cím: 3915 Tarcal, Terézia kert 9.

Dátum: 2014. október 17-19.

<http://terezianap.hu/>

Program:

A tarcali Terézia-kápolna alatt, a Terézia-dűlő lábánál fekvő Gróf Degenfeld Szőlőbirtok hagyományosan Avilai Szent Teréz ünnepével egy időben megtartott "Terézia Nap" rendezvénye ebben az évben a sportot és az őszi ízeit a középpontba állítva kínál minden eddigieknél gazdagabb műsort.

A programmal kapcsolatos információk:

Somogyi Gergely | 20-218-1848 | degenfeld@terezianap.hu

Szálloda, szállásfoglalás, telefonos regisztráció:

Sipos Tamás | 47-580-400 | tamas.sipos@degenfeld.hu

XI. SZENT MÁRTON NAPI ÚJBOR ÜNNEP A BOCK PINCÉBEN

Helyszín: Bock Körpince

Cím: 7773 Villány, Batthyány u. 15.

Dátum: 2014. november 7-8.

recepicio@bock.hu

<http://hotel.bock.hu/>



Program:

Két nap vígalmom a villányi Bock Pincénél! "Aki Márton napon libát nem eszik, az éhezni, aki újbor nem iszik, az szomjazni fog" - szól a mondás. A hagyományok fontosak, főleg ha jó borok és világraszóló lakoma kötődik hozzájuk!

A Márton napi Újborünnep már sok éves tradícióval rendelkezik a Bock Pincében, a hozzá kötődő vigasság pedig országos híru esemény a borkedvelők körében. Az egyre nagyobb érdeklődésnek köszönhetően idén is két napos lesz a rendezvény.

A hagyományok, népszokások töltötte pénteki dinomdánom után újdonságokkal frissül a programkínálat, ahogy az újbor is frissíti minden pince szortimentjét.

Információ jegyvásárlásról:

Bock Hotel Ermitage & Óbor Étterem

7773 Villány, Batthyány u. 15.

recepicio@bock.hu

A műsorváltozás jogát fenntartjuk!



SEBESTYÉN CSABA MÁRTON NAPI BORVACSORÁJA A PLATÁN HOTELBEN

Helyszín: Hotel Platán****

Cím: 4030 Debrecen, Somlyai u. 10.

Dátum: 2014. november 7.

Időpont: 19 órától

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



Program:

A 2014-es év Juniborásza immár hatodik alkalommal mutatja be és kóstoltatja ezúttal dűlő szelektált borait.

Az ételeket Balogh Károly konyhafőnök és csapata készíti.

A borok:

Aperitíf: Gyöngyöző 2013

Cserszegi Fűszeres 2014 Újbor!

Szentgál Zweigelt 2011

Ivánvölgyi Kadarka 2011

Ivánvölgyi Bikavér 2011

Görögzői Cabernet Franc 2011

Az est végén meglepetés bor!

Részvételi díj: 9900 Ft/fő, amely tartalmazza az ételeket és a kóstoltatott borokat (1-1 dl)



Asztalfoglalás: 30/904-6236

Debreceni Bormustra - Top 20 az elmúlt év tesztjeinek legjobb borai

Helyszín: Déri Múzeum

Cím: 4026 Debrecen, Déri tér 1.

Dátum: 2014. november 29.

Időpont: 15-21 óráig

PROGRAMAJÁNLÓ

Darin Sándor – www.borutazo.hu összeállítása

ÚJRA BORMUSTRA DEBRECENBEN! TOP 20 - AZ ELMÚLT ÉV TESZTJEINEK LEGJOBB BORAI!

Díszvendég: Badacsony

A rendezvény fővédnöke dr. Seszták Miklós nemzeti fejlesztési miniszter, a rendezvény védnöke dr. Papp László Debrecen város polgármestere.

Mindenki igényli a színvonalas társasági eseményeket, amelyek összeköthetők remek borok kóstolásával és egy kötetlen beszélgetéssel kedvenc borászkodásunk társaságában. A rendezvényen az egy év alatt, a Debreceni Borozóban megjelent bortesztben szereplő borok közül a Top 20 is bemutatkozik. Az este során több alkalommal kerülnek a borok - több mint 60 féle - felbontásra, így a későbbi órákban érkező vendégek is a teljes sort kóstolhatják!

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



DEBRECENI BORMUSTRA

Belépőjegy: 6500 Ft/fő (a rendezvény ideje alatt a helyszínen)

Elővételi jegy: 4900 Ft/fő

Elővételi jegyek megvásárolhatóak (2014. október 15-től!):

Esszencia Borsaküzlet - 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 adunk egy kóstolófüzetet és egy valódi kristály borospoharat! A belépőjegy ára magában foglalja a borok kóstolását. A rendezvényre a belépőjegyek korlátozott számban kaphatóak.

A programváltozás jogát fenntartjuk!

Szervező: Debreceni Borbarátok Társasága Közhasznú Egyesület

Kiemelt támogatók: OTP Klub, Trans-Sped

www.debrecenibormustra.hu



TOKAJ-HEGYALJA PIAC

Helyszín: a Sárga Borház körüli téren

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



Szatyrok, táskák, zvekkerek Vásár

Dátum: 2014. november 9.

Békebeli szaloncukor és játékvásár

Dátum: 2014. december 14.

Program:

A Sárga Borház és a Disznókő szőlőtőkéi mellett, a világörökségi Tokaji borvidék kapujában összegyűlhetnek a környék kézműves termelői és termékeik rajongói, ahol nemcsak áruk cserélhetnek gazdát. A szervezők reményei szerint a Piac élményt, izgalmas időtöltést és nagyon-nagyon kellemes, jó társaságot is ígér Zemplén és Tokaj-Hegyalja szerelmeseinek.

Töltsék kedvüket és kosarukat a Tokaj-Hegyalja Piacon!

A vidék egyedi minőségű, kis mennyiségben előállított élelmiszerei: friss és feldolgozott zöldségek, gyümölcsök, tehén-, juh- és kecskesajt, húsarok, sonkák, mangalica kolbászek, olajok, ecetek, kenyér és péksütemény, tönkelybúza termékek, mézek, bio-termékek, lekvárok, szörpök.

Kézműves termékek: kerámia, faáru, nemez, gobelin, szappan, kovácsoltvas, ékszerek, népi gyermekjátékok, bőrműves termékek.

tokajhegyaljapiac@gmail.com

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



Én is megeszem a csigát

A bor nem filozófia. A bor nem élelmiszer. A bor nem élvezeti cikk. A bor nem kategória. Egyszerűen annak a kultúrának a része, amit gasztronómiának nevezünk. Egy kihalófélben lévő kultúra része.

Manapság az étteremnek csúfolt menzák nagy része vályú, ahol a szakács egyszerűen nem tud főzni. Igaz, hogy nem is nagyon van mit, és nem is nagyon van miből. Az igény a rántott csirkemell sült burgonyával. Az alapanyag-igény kipusztulásával pedig kipusztultak a beszállítók is. Mélyhűtött krokett van, kakashere nincs. Mintha az ipari kakasok magtalanok lennének, mint a nemesített mandarin.

Ezeket a helyeket nem az élményért látogatja az ember, hanem a túlélésért. Ezért aztán inkább nem is látogatja. Kiveszőben vannak a rendes halászlé és pörköltöző helyek.

Még emlékszem gyöngykvacsos, gesztenyefás retikre, piros-fehér kockás terítős, lila akác kiskocsmákra. Azt hittem, hogy a gyerekkorom távolsága szépíti meg ezek emlékeit, de Magyar Elek is ezekről írt! Régi magyar filmekben is találkozni lehet azzal a hangulattal, ami negyven éve még megérintett.

A korunkat jellemző tömegcikk-igénytelenségben viszont lassan felnő egy nemzedék, aki még nem evett pörköltet, vagy belsőségből készült finomságot. Sokan undorodnak például a pacaltól, szájukat húzogatva beszélnek egy vese-velőről. Megvan az okuk rá. Még nem találkoztak vele. Hacsak nem csalódások, vagy csalódásokról szóló elbeszélések formájában.

Van ahol kutyát etetnek a marha gyomrával, van ahol megeszik a marha gyomrát. Írta a Váncsa, hogy szereti az olasz, fel sem merül bennem, hogy ne enné meg a francia - de ők nyilván nem normálisak, mert megeszik a csigát is. De van ír tripe receptem is, hát csak nem hagyja egy egész nép veszni annyi birka gyomrát...?

Persze a pacal csak egy példa. Szándékosan szélsőséges. Kontraszt a gyorsétterem, az eldobható villa, és a papírpohár jelenség értékeléséhez.

Nem az a baj, hogy a jelenség létezik. A világnak a maga módján szükség van erre. Az a baj, hogy nem a helyén kezeljük. Az a baj, hogy a

gyorsétterem szubkultúrát teremt, és (sehol máshol) nem létező ízvilághoz szoktatott koalackákat nevel.

Az csak a felszín, hogy az étkezés, logisztikai problémaként jelenik meg. Én is eszem hamburgert, ha csak arra telik az időmből. Az igazi csapda a kutyatáphoz adott marketing: a színes bútor, az ajándék kacatok, a játszótér hangulat - amik mellett az ízek másodlagossá válnak.

Célcsoport a gyerekek. Az, aki felelősségteljes ítélet alkotására még nem biztos, hogy képes, de ízlik az édes, beépül a sajátos, tetszik a színes. Mire felnő, nagy részének már az egyen-állandó minőség és berendezés fogalmazódik a választása hátterében.

Nos, ez a gasztronómia halála. Ez az ellenség. Akinek volt szerencséje Zamjatyinhoz, az rezonálhatott már a falanszter gasztronómia hasonló húrjainak pendítésére. Ezért van válságban a bor is. Mert bort inni majdnem mindenhez lehet. Még csokoládéhoz is. Csak hamburgerhez, porleveshez és mélyhűtött pizzához nem. Azért nem, mert ezek környezetéből hiányzik a nyitott személyiség, a boriváshoz pedig figyelem kell.

Nem a bormarketinget kell itt rendbe tenni, hanem a gasztronómia pusztuló kultúráját. Azt hiszem, hogy a többi magától megy - vagy ha mégsem, akkor is az ízelet iránti igény megteremtése a minimum. Az csak a szükséges, de nem elégséges feltétel, hogy a bor szőlőből készüljön, és tisztességes érlelés után kerüljön a piacra.

Addig nem fog a bor kultúrája kialakulni, amíg műanyag pohárba töltik, netán cukros vízzel keverik. Eltűnik a pörgésben, a zajban, a villanófényben, az agresszív illat-kavalkádban. Addig csak az alkohol marad belőle élményként másnapra.

A bor nem zárja ki a pillanat megélését, inkább más értékrendbe helyezi a pillanatot, amit meg kell élni. Egy-egy belső pillanatról van szó, a zakatolással szemben. Én is azóta iszom bort, amióta a zakatolásból kinőttem, vagy talán helyesebb úgy, hogy kinövő félben vagyok, vagy még helyesebb úgy, hogy amióta nem akarok sportból zakatolni. Más szóval bele kell nevelni a vásárlóközönségbe a belső pillanat megélését. Hát, ez sem a német autópálya.

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



AMERICAN EXPRESS® HITELKÁRTYÁJÁVAL ÚJ ÉLMÉNYEK VÁRJÁK!



Az első éves kártyadíj most **0 Ft.***

2014. július 1-jétől érvényes THM mértéke: 39,09%, ill. 41,26%.

Az igénylési akció időtartama:

2014. szeptember 15. – 2014. november 23.

Részletek: www.otpbank.hu/americanexpress

*Ha az igénylési akció időtartama alatt új hitelkártya szerződést köt és 2015. május 31-ig kártyás vásárlásai és készpénzfelvételi tranzakciói együttesen American Express Blue kártyával elérik vagy meghaladják a 150 000 Ft-ot, American Express Gold kártyával pedig a 300 000 Ft-ot, akkor a kártya első éves díja nem kerül felszámításra. Amennyiben a kártyabirtokosok nem teljesítik a megadott határidőig a Blue kártyák esetében a 150 000 Ft-os, a Gold kártyák esetében pedig a 300 000 Ft-os forgalmat, az OTP Bank 2015. júniusában egyszeri, promóciós díjat számít fel. Ennek mértéke a mindenkor hatályos lakossági hitelkártya hirdetményben szereplő, vonatkozó hitelkártyához kapcsolódó főkártya első éves díjának 50%-a. A feltétel teljesítéséhez legalább egy vásárlási tranzakció szükséges.

A tájékoztatás nem teljes körű és nem minősül ajánlattételnek. Az akcióval, valamint a szolgáltatással kapcsolatos részletes feltételekről kérjük, tájékozódjon az OTP Bank fiókjaiban, illetve a www.otpbank.hu oldalon közzétett vonatkozó Üzletszabályzatokból és a Hirdetményekből. Az American Express bejegyzett védjegy. A kártya kizárólagos kibocsátója az American Express felhatalmazásából az OTP Bank.



DEBRECENI BORMUSTRÁ

2014. november 29.
szombat 15 - 21.00 óráig

Déri Múzeum
4026 Debrecen, Déri tér 1.

TOP 20 MÁTRA ☆ EGER ☆ TOKAJ AZ ELMÚLT ÉV TESZTJEINEK LEGJOBB BORAI

Díszvendég: Badacsony

Belépőjegy a helyszínen: 6.500 Ft/fő

Elővételi jegy: 4.900 Ft/fő

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.
A rendezvényre a belépőjegyek korlátozott számban állnak rendelkezésre! A programváltozás jogát fenntartjuk! Részletekért keresse fel weboldalunkat!

Szervező:



Kiemelt támogatók:



Támogatók:



Médiapartnerek:



Szakmai partnerek:



www.debrecenibormustra.hu

facebook

/debrecen.borozo