

Debreceni BOROZÓ

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

BORMUSTRA
2014

VERTIKÁLIS:
MYLITTA CUVÉE
TESZT:
ÚJBOROK

OFFTOPIC:
WHISK(E)Y

BORKULTÚRA:
ÜRMÖSBOROK

DEBRECENI BORMUSTRA 2014

ST.ANDREA

ÁLDOTT KARÁCSONYI ÜNNEPEKET
KÍVÁNUNK MINDENKINEK!

SZERETETTEL:



TARTALOM:

4. oldal Köszöntő
5. oldal VERTIKÁLIS:
Dobogó Mylitta cuvée
7. oldal Bormustra 2014
11. oldal 2013. Év Egri Bortermelője
12. oldal TESZT:
2014: leleplezve
15. oldal KITEKINTŐ
Gyökerek
18. oldal NÓRI KÉRDEZ
19. oldal BORKULTÚRA
ürmösborok
22. oldal BORÁSZNAPLÓ
Ferdinánd Pince, Mád
23. oldal GASZTRONÓMIA
Libatöpörtyűs pogácsa
24. oldal Rozmaringos malaccomb
25. oldal Földicseresznyés-narancsos joghurt torta
27. oldal OFFTOPIC
whisk(e)y
29. oldal DEBRECENI BORMUSTRA
32. oldal PROGRAMAJÁNLÓ



Megint egy év



Hihetetlen, hogy szalad az idő. Már megint eltelt egy esztendő és ismét az év végi ünnepekre készülünk. Ilyenkor szinte mindenhol egy pillanatra megpihennek és visszanéznek az elmúlt időszakra. Tegyük így mi is!

Azt gondolom, hogy a Debreceni Borozó szerkesztőségének tagjai 2014-ben is komoly munkát végeztek, hiszen minden nehézség ellenére sikerült a kiadványt életben tartani, és a téli lapszámunk is szerencsésen eljutott Önhöz, kedves Olvasó.

Az év számunkra legfontosabb eseménye, az immáron harmadik alkalommal megrendezett Debreceni Bormustra is nagy sikert ért el mind a kiállító borászatok, mind a nagyközönség véleménye szerint. A debreceni Déri Múzeum terme-

iben, ahol a Mustra igazi otthonra lelt, rendkívüli, ünnepi hangulat uralkodott, szerencsére nagyon sok és hozzáértő vendég tisztelt meg bennünket jelenlétével. A visszajelzések szerint egyértelműen nagy az igény és a várakozás a folytatásra, így már most elkezdjük a felkészülést a következő, 2015-ös rendezvényre.

Ebben a számunkban megpróbálunk egy kis hangulatjelentést adni a Bormustráról. Remélem, sikerül átvenni a lapokra azokból a kellemes ér-

zéseinkből, amely jellemezték az estét. Megismerkedhetnek a meghívott borászatokkal és azokkal a borokkal is, amelyek a tesztek során meggyőzték a szakértőinket, hogy helyük van ezen a magas színvonalú rendezvényen.

Természetesen nem lehet elmenni amellett a fontos tény mellett sem, hogy Debrecen városa ebben az évben a mi közreműködésünkkel választotta ki a város 2015-ös fehér és vörös borát - a részleteket elolvashatják a lap belső oldalain.

Találkozni fognak néhány megszokott rovatunkkal és hiányolni is fognak néhányat, legalábbis remélem, hogy így lesz. Mindenképpen érdekes lehet az újbortesztünk, amit az idén először szerveztünk meg a kereskedelemben kapható újborkból. Itt csak irányt szeretnénk mutatni, hiszen ezek a borok kifejezetten az év végi rendezvények kísérői.

Néhány szót ejtenünk kell a jövőről is. Debrecen városa azzal a jeles feladattal bízta meg a Debreceni Borozót, hogy a jövőben minden évben válassza ki Debrecen város fehér és vörös borát. Ez nagyon megtisztelő, de egyben felelősségteljes megbízás - remélem, megfelelünk az elvárásoknak. Ehhez kell a borászatok támogatása, így a jövőben még komolyabban kell vennünk a munkánkat.

Remélem, hogy érdeklődéssel forgatták lapunk idei számaint és megtisztelnak bennünket érdeklődésükkel a következő évben.

Kívánok Önnek, kedves Olvasó, kellemes karácsonyi ünnepeket és BÚÉK 2015!

Kovács Pál
lapkiadó



Pincészetünk egész évben nyitva áll a hozzánk látogató borszerető közönség előtt. Előzetes megbeszélés alapján vállaljuk a csoportos pincelátogatásokat is. A borkóstoltatást színvonalas pincehelyiségünkben tudjuk lebonyolítani 20-30 fő részére. Szeretettel várjuk az érdeklődőket!

„Fontosnak tartom a fogyasztókkal való személyes kapcsolattartást. Erőt, lendületet ad és örömet jelent, amikor azt látom, hogy a látogatók jól érzik magukat nálunk és ízlenek a boraink.”

Szőke Máttyás







Our winery is open all the year for wine loving audience. By previous appointment we undertake group vault visiting as well. We can serve the wine tasting in our vault for 20-30 people. We fondly wait for the enquirer.

‘I regard important the personnel contact with the consumers. That gives power, momentum and joy when I see the visitors feel well at us and they like our wines.’

Máttyás Szőke

Szőke Máttyás Pincészet • 3036 Gyöngyöstarján, Jókai tér 28.
Pince: Széchenyi út 72. • Tel.: +36-37/372-539
E-mail: info@szokematyas.hu • www.szokematyas.hu



Fusson, akinek nincs bora

Dobogó Mylitta cuvée vertikális teszt

„Az asszony?
Ha ifjabb lennék, tán szeretne,
Így csak renyhe
Lassú, kis ígéretű
Pillantást küld el vétve,
Én pedig másolt, régi lázaimat
Küldöm cserébe.”

(Ady Endre: *Erdőben, esős délutánon* – részlet)

Mylitta az asszír mitológiában a szerelem és a háború istennője. Egyben Ady Endre múzsája, akihez Léda után a legtöbb versét írta - "... a legpogányabb nőnek és istennőnek". Az irodalomtörténetben a 60-as évekig ismeretlen volt az illető hölgy kiléte, akkor azonban kiderült: Mylitta nem más, mint dr. Machlup Henrikné Zwack Mici, a Dobogó Pincészetet alapító Zwack Izabella nagynénje. Az erős személyiség nem csak a költőben, de a családban is nyomott hagyott, így történt,

hogy a Dobogó Pincészet késői szüretelésű édes fehérbora is Mici néiről kapta a nevét.

A Debreceni Borozó csapata egy napfényes novemberi délutánon érkezett Tokajba, hogy Mici néni borát közelebből is megvizsgálja. Vizsgálatainkat Domokos Attila borász és Gyergyószegi Gergely borbarát is támogatták.

2012

Aranysárga szín, gyümölcsös-mandulás illat sok fűgével. Könnyen szerethető, lágy savú bor, gyümölcsök és zöld tea. Csajszis.



2010

Sötétarany szín. Illatában először gyógy- és pemetefű, majd aszalt füge. Ízében narancsos és fanyar karakter, kifutásában némi narancshéj mellékletek. Férfias elgondolás, inkább Adynak.



2009

Illatában keleti fűszerek, palackbuké. Ízében remek hordós aromák, sok ásvány, extrakt és aszalt fanyar gyümölcsök. Tantra jógaanfolyamok szolgálati itala.



2008

Finom, mégis hömpölygő illat. Remek egyensúly. Erőtéljes, mégis kifinomult karakter, a latin szerető. Csak hogy értsük: Mici néni férjes asszony volt, amikor (hihetetlenül közelről) megismerkedett Ady Endrével.



2007

Olajos mozgás, mazsola és botrytis illat. Testes, vajás ízében narancs szörp: sűrű és citrusos, Matisse furdókádás műzsájának. A tesztet követően ezt a tételt hoztuk ki tesztgyőztesnek, így a Borasszociációk is erről készültek - lásd a teszt után.



2006

E sorok sokat látott írójának kedvenc tétele. Zárkózott illat, majd törökméz. Ízében narancshéj: citrusok, pikáns kesernye, hosszú, aszalt gyümölcsös kifutás. Érettebb felfogás, nem olyan populáris, mint a 2007-es tétel.



2005

Egyszerű, mint a barlangrajz: illata kissé karcos, de íze testes és hosszú. A Mádi Armageddon nagy túlélője.



2004

Borostyán szín. Illatában avar és olaj. Ízében az egyensúly a savak felé billen, érett birsalmás jegyek kíséretében. Borongós hangulat, Párizsban itt az ősz.



2003

Sötét aransárga, gótikus ívek. Lágy, visszafogott, nőies ital. Ezen érezni először, hogy nem megy feljebb.



Gyertyafény, csillogó szemek

Asszociáció Mylitta Cuveé 2007 mellé

Rovatunkban egy-egy tesztgyőztes bor indukál másfajta élvezetet: a kulinária mellé bekapcsolódik a muzsika. Vannak borászok muzsikuskok ugyanis, akik vallják: a jó bor érzékeléséhez 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 évszakraól évszakra jó bor mellé jó zenét ajánlva.

A Mylitta Cuveé 2007 feladja a leckét az egyszeri borissza embernek, amíg rá nem jön, hogy ez bizony nagyon különleges, ezért különleges alkalmat kell keríteni a kibontásához. Legyen, mondjuk ünnep, sőt: legyen ez egy gyertyafényes vacsora záró bora. Azé a vacsoráé, amikor két szem összeforr, s a kíváncsisággal vegyes ismerkedési izgalom az adrenalin már az egekbe rántja, de a háttérben mégis ott a félsz, s a gyomor telítettsége miatti fáradtságot szükséges ellensúlyozni még valamivel, ami a lelkesedést fenntartja, a társalgást megédésíti. Ez a Mylitta Cuveé. Akkor már csak az a zene hiányzik, amely nyugtat és lobogtat, hasonlatos a borhoz. Legyen ez, mondjuk, ezúttal jazz. Abból is lehet többféle, de most válasszuk ki Diana Krall szinte bármely albumát. Legyen a Look of love vagy a Temptation, vagy a sírásra fakasztó When I look in your eyes. Vagy legyen több album, random beállítva: a palack végére garantált az ellazulás és az élvezet. Hagyjuk, hogy a bor és a zene elegye elcsábítson!

Bormustra 2014

Lapunk történetében vannak mérföldkövek. Az egyik 2011, amikor elindítottuk az újságot, a következő 2012, amikor megrendeztük az első Bormustrát - reméljük, hogy lesz még több ezekhez hasonló fontos határkö. Vannak, persze, kisebb lépések is - ilyen volt a tavalyi téli számunk, amelyben először összesítettük a teszt eredményeinket és bemutattuk a 2013. évi Top20 bort. Ebben az esztendőben egy kicsit tovább lépünk, mert most, 2014-ben, a Top20 borászat legszebb borait mutatjuk be Önöknek egy csokorban, hiszen vannak borászatok, amelyek nagyon sok bort küldenek be a tesztjeinkre és persze nem mindegyiket tudják elhozni a Bormustrára, de így legalább pincészetenként meg tudják Önök is nézni, hogy miket is teszteltünk az év során. Kérem, vizsgálódjanak Önök is nyugodtan, és kóstolják meg az érdeklődésükre számot tartó bort, aztán pedig, ha kedvük szottyan, írják meg nekünk véleményüket - lehet vitatkozni is.

EGER

THUMMERER PINCÉSZET

Egri Kadarka 2006

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

93 pont

www.thummerer.hu - 3780 Ft

Cabernet Franc válogatás 2007

Sötét bíborvörös szín, először avaros, földes, animális, aztán szépen nyíló gyümölcsös, fűszeres illatvilág, élvezetes savszerkezet, bársnyos tannin, erőteljes, tömör és markáns gyümölcsös ízek. A korty kerek és harmonikus, letisztult, még nagyon komoly potenciállal rendelkezik, lecsengése nagyon hosszú és kellemes.

91 pont

www.thummerer.hu - 3250 Ft

Egri Csillag 2012

Szép bodzás, vaníliás illat, érett déli gyümölcsökkel. Ízében szörp, érett grapefruit és egyéb déli gyümölcsök. Nyári grill-partikon kötelező összekóstolni héjában sült bannal (simán ráragjuk a rácsra, és ha a megfeketedett a héja, befaljuk a karamellizálódott gyümölcsöt).

87 pont

www.thummerer.hu - 1245 Ft

Cabernet Sauvignon válogatás 2006

Sötétvörös szín, barnás szélekkel, animális, kicsit visszafogott illatvilág, de aztán fűszeres, gyümölcsös illatok jelennek meg, a sav kerek, a tannin bársnyos, komoly test. A korty nagyon kellemes, gyümölcsös, fűszeres, a végén egy leheletnyi alkohol túlsúllyal, hosszú lecsengéssel.

87 pont

www.thummerer.hu - 4000 Ft

ORSOLYA PINCE

Görbesoros Kadarka 2007

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

91 pont

www.orsolyapince.hu

Görbesoros Kadarka 2009

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

88 pont

www.orsolyapince.hu

Olaszrizling Extra Brut

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

86 pont

www.orsolyapince.hu

BESENYEI PINCÉSZET

Egri Csillag 2011

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

90 pont

www.besenyiebor.hu

Egri Kadarka 2011

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

89 pont

www.besenyiebor.hu

Egri Csillag 2012

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

87pont

www.besenyiebor.hu

Egri Csillag 2013

Csorgós, szinte sötét sárgaszín. Mézes-körtés parfüm illat. Íze izgalmasan túlérett és tüzes, mint Madonna a bordásfalán. Fűszeres elgondolás. Chilis dél-kínai ételekért kiáll.

87 pont

www.borbolt.hu - 1910 Ft

Egri Kadarka 2009

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

85 pont

www.besenyiebor.hu

EGRI BORVÁR

Pinot Noir 2008

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

89 pont

Cabernet Sauvignon 2011

Sötétvörös szín, összetett, gyümölcsös, avaros illatjegyek, finom szerkezet, szép savak, elegáns tanninok, komoly test, szép kerek korty, zamatos, hosszú lecsengés.

88 pont

www.borbolt.hu - 1660 Ft

Várvédő Cuvée 2009

Sötétvörös szín, nagyon összetett, gyümölcsös, földes, avaros, kávé, gombás illatok, a sav és tannin elegánsan integrálódott. A korty nagyon kerek, gyümölcsös, zamatos, gaztag, telt és hosszú lecsengésű.

88 pont

www.egriborvar.hu

Pinot Noir 2009

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

87 pont

www.borbolt.hu - 2290 Ft

Egri Kadarka "11" 2011

Mély rubin színű, komoly bor. Gyümölcsös, vaníliás illata magával ragadó. Ízében érett gyümölcsök dominálnak szép fűszeres körítéssel. Vastag, testes bor, picit hangsúlyos savakkal. Úgy is mondhatnánk: keményen szép az élet!

87 pont

www.egriborvar.hu

Egri Csillag 2013

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

86 pont
www.borbolt.hu - 1630 Ft

Egri Csillag 2012

Visszafogott illat. Lágy savak, kerek korty, érett, finom és letisztult elképzelés. Pírtott mandula és hal, faszéneken összetalálkozva. Egyesek a lágyasága miatt pontozták le.

86 pont
www.borbolt.hu - 1520 Ft

Egri Kadarka 2009

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

85 pont
www.borvar.hu

ST. ANDREA PINCÉSZET

Valóiban Méltó - Pinot Noir 2009

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

89 Pont
www.borbolt.hu - 6930 Ft

Valóiban Méltó - Pinot Noir 2011

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

87 pont
www.borbolt.hu - 6930 Ft

Magyalos - Egri Kadarka 2011

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

86 pont
www.standrea.hu

Cuvée 2010 Extra Brut

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

86 pont
www.standrea.hu

Egri Kadarka 2011

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

85 pont
www.standrea.hu

GRÓF BUTTLER BORÁSZAT

Egri Kadarka - Nagy-Eged 2008

Nagyon intenzív illat, szellőztetésre szépen nyílik. Ízében inkább az ásványosság dominál a fajta jelleggel szemben, iga-zi terroir bor. Éppen a csúcson van, vagy már talán picit túl is billent. Fogyasztását most ajánljuk, nem szabad tovább tartani. Nagyon különleges, egyedi karakterű bor. Fogyasztás előtt érdemes levegőzni hagyni.

88 pont
www.borbolt.hu - 5270 Ft



KOVÁCS NIMRÓD WINERY

Furmint 2011

Aranysárga szín, nagyon gyümölcsös, mandulás, vanília-s illatok, nagyon szép savszerkezet, selymes test, a korty nagyon kerek, zamatos, hosszú, kiabál a pisztrángért.

88 pont
www.monarchiaborok.hu - 3634 Ft



Pinot Noir 2009

Az egyik legmegosztóbb tétel. Illata először kellemetlenül fűledt, már-már dohos. Sok pohárban lötyögtetés, de még inkább egy nap szellőztetés után fantasztikusan ki-nyílik, és kifinomult fűszereket lehet kiszagolni belőle. Ízé-ben nagy koncentráció, cseresznye és bors, masszív hor-dós érlelttség. Hosszú, komoly beszélgetésekhez, esetleg rosé kacsamellhez.

87 pont
www.borbolt.hu - 3910 Ft

Cabernet Franc 2007

Bíborvörös szín, elsősorban gyümölcsös, meggyes, aztán fűszeres, kicsit földes, avaros illatok, nagyon szép sav-szerkezet, még egy kicsit érdes tannin, nagy test, de a korty nagyon izgalmas, zamatos, gyümölcsös és hosszú. Még komoly élet van a borból, érdemes tárolni egy kicsit.

86 pont
www.monarchiaborok.hu - 5511 Ft

GÁL TIBOR PINCÉSZET

Cabernet Sauvignon 2009

Gránátvörös szín, összetett, gyümölcsös, fűszeres, földes illatvilág, szép sav, bársonyos tannin, selymes test. A korty nagyon kerek és zamatos, érett és tüzes, hosszú lecsengéssel.

88 pont
www.galtibor.hu

Egri Csillag 2013

Pikáns illat mandulavirággal és barackkal. Ízében van valami kreatív édes-kesernye, elegáns és magas szerkezetű. 50+ iro-dalmi alkotótáborok szolgálati itala, har-monía caelestis.

87 pont
www.borbolt.hu - 1650 Ft

Egri Kadarka 2008

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

87 pont
www.galtibor.hu

Cabernet Franc 2011

Sötétvörös szín, összetett, kávé-s, kakaós, gyümölcsös il-latjegyek, a sav kerek, a tannin még egy kicsit érdes, de a korty kerek, tartalmas, gyümölcsös és hosszú, de érződik, hogy ez még nagyon fiatalbor.

87 pont
www.galtibor.hu



TOKAJ

SZENT TAMÁS PINCÉSZET

Furmint Percze 2011

Glicerines szín, pikáns, barackos-édeskés illat. Kerek, kifinomult ízvilág, klasszikus zenei feszítív hangulat. Sós és meleg karakter, vörös-tengeri búvárkodások nélkülözhetetlen kísérője.

90 pont

www.borbolt.hu - 7400 Ft

**"3909" 2011**

Könnyes és zúzos karakter, AC/DC: Money talks. Harmonikus, fűszeres jelleg, beltartalmi értékei aszuesszenciára hajaznak. Gyönyörű, nagy kompozíció, bár többen szóvá tették a markáns sárgamuskotály illatot, amely az ízében is végigvonul.

90 pont

www.szenttamashu

Furmint - Szent Tamás 2011

Jól megkomponált, egyensúlyos bor, a körtés-gyümölcsös karakter szép integrációja a hordós aromákkal. A furmint, mint fajta, szerintem nehezen fölismerhető, mégis többen tipikus fajtajelleget emlegettek.

89 pont

www.borbolt.hu - 11140 Ft

Mád Furmint 2012

Csorgós, olajos megjelenés. Tavasz vegetális illat, incselkedés. Harmonikus, telt karakter, elegáns ásványosság. Tavasz-nyári szmokingos kerti partik alapbora, grillezett gyümölcsök mellé, esetleg éneklés előtt és után. Ha a főnökével be szeretné rúgni, csak ezzel tegye!

89 pont

www.borbolt.hu - 2400 Ft

TOKAJ NOBILIS PINCÉSZET

**Amicus 2011**

Komplex, zöldfűszeres illatjegyek, mely ízében kerek, kamilla- és zöldtea karakterre változik. Fiatalos éretlenségi vita a 60-as évekből, bár csak Umberto Eco megköthetné.

90 pont

www.tokajnobilis.hu

HÉTSZŐLŐ SZŐLŐBIRTOK

Dessewfy Szamorodni 1995, édes

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

88 pont

www.tokajhetszolo.com

**Furmint 2011 Selection**

Csorgós. Érett palackbuké, ahogy a WSET tanfolyamon tanítják. Íze friss, tavaszi zöld salátáért kiált. Jó savszerkezet, fehérbors és olíva olaj, elegáns összenyomás.

87 pont

www.borbolt.hu - 2770 Ft

Édes Szamorodni 2005

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

86 pont

www.tokajhetszolo.com

Bistro7 Furmint 2011

Zöldeség, növényi illat, petróleumlámpa, milyen szép a lángja. Az elképzelés könnyen megszerethető, ellenben a közepén kicsit üres, és a savait is csiszolni kellene a Nagy Borhoz.

85 pont

www.borbolt.hu - 1440 Ft

Furmint 2011, késői szüret

Pici dohány, CO2?, jól iható tétel. A savak lépést tartanak a cukorral, a fűszerei okán a gasztronómiában a helye.

80 pont

www.tokajhetszolo.com

DISZNÓKŐ PINCÉSZET

Furmint 2011, késői szüret

Klasszikus 'ófurmint' jegyek: aranyárga, vastag és krémes. Illatában komplex jegyek: fűszer és botritisz, mely ízében aszalt gyümölcsökké alakul. Hosszú és olajos befejezés, kicsit idősebb napolajként is remekül beválna. A tizedpontokat is figyelembe véve mai tesztünk abszolút győztese.

90 pont

www.borbolt.hu - 2860 Ft

**Édes Szamorodni 2008**

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

87 pont

www.borbolt.hu - 1700 Ft

Furmint - Lajosok dűlő 2011

Komplex, mézes illat. Ízében van egy kis lyuk, de így is érett, hosszú, mint egy aranylakodalom. Behízog körtés-citrusos jegyek, barátainknak nem kell sokáig magyaráznunk.

86 pont

www.disznoko.hu

HOLDVÖLGY SZŐLŐBIRTOK

Zéta Szamorodni 2007

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

88 pont

www.moonvalleywines.com

**Furmint 2009**

Fiatalos szín, szép palackérettség. Érett, kiegyensúlyozott karakter. Hosszú, tüzes, kerek korty, komoly érlelési potenciállal. Pezsgő alapanyagként is helyt állna.

88 pont

www.moonvalleywines.com

Eloquence Szamorodni 2007, édes

Világos aranyárga szín, citrusos-mézes illat. Kerek, barátságos ízvilág, karácsonyi süti: méz és dió. Nagymamás - meleg és kényeztető. Szellőztetés után ehhez nagyon izgalmas bős-ros-animális jegyek társulnak. Nagyi borszerkóban.

87 pont

www.moonvalleywines.com

BÉRES SZŐLŐBIRTOK

Szamorodni 2006, édes

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

87 pont

www.beresbor.hu

Lőcse Furmint 2009

Fahordó, rózsafűzér, őnostorozás - katolikus vezeklések és megvilágosodások remek kísérője. Botritisz, krémes karakter, mely szobahőmérsékleten érvényesül legjobban.

87 pont

www.borbolt.hu - 2790 Ft



TESZT

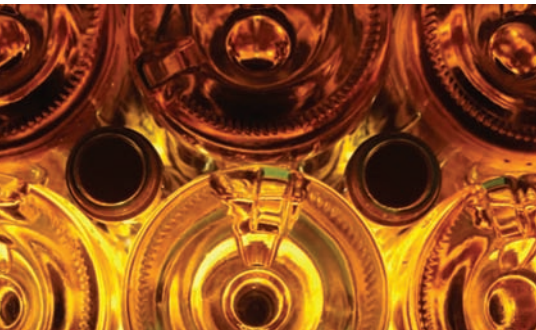
Top 20 borászat legjobb borai

Szamorodni 2007, édes

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

86 pont

www.beresbor.hu



PENDITS BIRTOK



Furmint 2009, késői szüret

Aranysárga. Töppedt szőlő és aszalt barack illat. Komplex, keleti fűszeres ízvilág, chili és garam masala. Férfias, kissé kesernyős kifutás. A Taj Mahal melletti kifőzdék sajnálhatják, hogy a vallásuk tiltja ennek a szeszes italnak a felszolgálatát.

87 pont

BASILICUS PINCÉSZET

Furmint Mestervölgy

Intenzív zöldfűszeres illat, nagyígéret. Ízében kicsi bizonytalanság, sok ásvány, finom savak, nagy érlelési potenciál. Több nap szellőztetés után bombasztikusan kinyílik, zöldsálatáért és érzéki élményekért kiáll.

85 pont

www.basilicus.hu



MÁTRA

BABICZKI PINCÉSZET



Cabernet Franc 2009

Gránátvörös szín, szép intenzív illat, sok gyümölcsös és fűszerrel, kerek savak és bársonyos tannin, közepes test. A korty nagyon kerek és gyümölcsös, fűszeres, zamatos, jó inni, mindennapokra is ajánlható.

86 pont

www.borbolt.hu - 1910 Ft

Diamond Cuvée 2009

Gránátvörös szín, kicsit lassan induló, de szép, gyümölcsös, fűszeres, avaros illatvilág, szép, élénk sav, közepes test és tannin, a korty kerek, zamatos, kellemes és gyümölcsös, igazi bor a mindennapokra.

85 pont

www.babiczki.hu

Pinot Noir 2012, hordóminta

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

85 pont

www.babiczki.hu

SZŐKE MÁTYÁS

Cabernet Sauvignon barrique 2004

Barnába hajló, sötétvörös szín, avaros, paprikás, fűszeres illatok, ízeiben fűszeresség, gyümölcsösség, letisztult, szép kerek korty, hosszú lecsengéssel.

85 pont

www.szokematyas.hu



Peresi Cuvée 2011

Sötétvörös szín, nagyon tiszta, gyümölcsös, fűszeres, avaros, paprikás illatok, szép sav és tannin, közepes test, a korty kerek, gyümölcsös, nagyon jól iható, hosszú lecsengés.

85 pont

www.borbolt.hu - 4760 Ft

Cabernet Franc barrique 2011

Sötét gránátvörös szín, fekete húsz gyümölcsök, föld, kávé, avar az illatában, szép sav, közepesnél nagyobb test, kicsit érdes tannin, a szájban a gyümölcsösség dominál és a tannin, még érni kell a bornak, de már ma is jól iható, hosszú lecsengés.

85 pont

www.szokematyas.hu

CSERNYIK PINCE

Cabernet Sauvignon 2011

Sötétvörös szín, összetett, gyümölcsös, fűszeres, csokis, kávé illatvilág, kitűnő sav és tannin szerkezet, komoly test, érezhető a boron a kiváló hordóhasználat. A korty nagyon kerek, gyümölcsös, zamatos, a végén marcipánnal, hosszú lecsengéssel, még nagyon hosszú élettartammal.

90 pont

www.borbolt.hu - 1630 Ft



BÜKK

MEZEI PINCÉSZET

Chardonnay Sec

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

86 pont

www.mezeipinceszeti.eu



Debreceni
BOROZÓ

fotók, videók, nyereményjátékok



2013. Év Egri Bortermelője

Lamport József: A bor elkészítése olyan, mintha kezünket adnánk a fogyasztónak



Lamport József főborász



Főborász vagyok Thummerer Vilmos noszvaji pincészetében. A rangos díj nem csak a munkám megbecsülését jelenti, szól annak a csapatnak is, amely évtizedek óta a neves szakember irányításával a borágazat élmezőnyében dolgozik. Hogyan lettem borász? Nagypapám egy kádárüzem vezetője volt, édesanyámmal szakmabeliek vagyunk, ő jelenleg is aktív, már csak két éve hiányzik az ötvenedik szürethez. Éppen ma van a születésnapja, a megtisztelő elismeréssel köszöntöm. Családunk - elhunyt édesapám kivételével - Tapolcán él, a Badacsonyi borvidéken.

A budafoki Borászati Technikum elvégzése után 2001-ben szereztem élelmiszeripari és kertész-mérnöki diplomát borász szakon. Azóta gyakorlom a szakmát egyre több eredménnyel. Soha nem gondoltam pályamódosításra. Tíz éve a jelenlegi munkahelyemen dolgozom.

Úgy tudom, hogy ezzel a díjjal eddig csupán bortermelőket tüntettek ki, én vagyok az elismertek között az első alkalmazott. Fel is hívtam néhány volt kollégámat, hogy osztozzanak a sikeremben, amit - így mondták - a magukénak is érznek. Közöttük van a nyugdíjas Győri Ferenc, a Törley Pincészet egykori termelési igazgatója, akivel három évig dolgozhattam együtt - megtanított a vörösbor készítés technológiájára. Közölttem a jó hírt a másik egykori felettesemmel, Gádor Dénessel is. Szerinte egy borásznak minimum 10-15 évet el kell töltenie a szakmában ahhoz, hogy találkozzon a megoldandó problémák többségével. Ebben a szakmában ugyanis nagyok a kihívások.

Főnökömnök, Thummerer Vilmosnak maximálisak az elvárásai. Azt mondja: "nem egyszerűen csak bort, hanem igazán jó bort kell készítenünk. Meg kell mutatnunk, hogy mit tud a borvidék, a dűlő, a termőtáj, s mit a pince, azaz: mi borászok mire vagyunk képesek."

Engem motivál az igényesség. Már fiatal borászként azt terveztem, hogy közreműködök vala-

miben, létre hozok valamit, ami jobb, értékesebb, mint a megszokott. Amitől kiválóak lehetünk. Itt a pincészetben bizonyíthatok! Nem célunk az éremgyűjtés, ám a hazai és nemzetközi díjak minősítenek bennünket. Az Egri Borvidéki Borverseny például, amelyen a legjobb Egri Csillag, a legjobb Egri Bikavér, s a legjobb Vörösbor kategória győztesei voltunk. Szép számmal vannak kiváló cuvée - és fajtaboraink, de a Vili Papa Cuvée zászlósbort csak a legkiemelkedőbb évjáratokban készítjük. A VinAgora nemzetközi megméretésen a Tekenőháti Merlot (2006) s a Tekenőháti (2009) Pinot Noir aranyaival megelőztük a magabiztos villányi és szekszárdi kollégáimat, akik nem erre számítottak.

Elmondhatom: a sikerhez a főborász azt teszi hozzá, amit nem vesz el belőle... Tehát: a minőséget a tőkén termeljük meg. Célunk, hogy ebből még több kerüljön a palackba. Boraink 80 százaléka vörös, 20 százaléka fehér. Kiemelt jelentőségű a vörös technológia. Számomra egyebek mellett izgalmas az almasav bontás, az érlelés, a házasítás. Azon vagyunk, hogy fejlődési szakaszuk utolsó periódusát a borok mindenkor a palackban fejezzék be.

Nálunk is megtalálhatók a könnyed, reduktív fehérborok. A Királyleánykával már a kilencvenes évektől ezt az utat járjuk. Igazi aromát, szőlő-gyümölcsöszt mutat például az Egri Csillag klasszikus kategória. Üde, jó ivású, harmonikus. A Superior és Grand superior kategóriákra - ilyen a Chardonnay, a Tramini, a Zenit - egy kicsivel nagyobb hangsúlyt fektetünk. A fahordóban vagy használt barrique (barik) hordóban erjesztett, finom seprűn érlelt és palackban pihentetés után ugyanakkor nagy formátumú, komoly bort állítunk elő.

Thummerer Vilmos rám bízta a borfeldolgozás technológiájának szakszerű irányítását. A szőlő kóstolása után megmondja, hogy körülbelül milyen bor lesz belőle. Hozzáteszem: amikor az idén 30 éves pincészetünkben a terméket elkészítjük, az olyan, mintha kezünket adnánk a fogyasztónak.

A Debreceni Borozó 2014 őszi számában az újságírás legnagyobb hibáját követtük el, összekevertük a fotót és szöveganyagot. A teljes szerkesztőségünk nevében megkövetem és elnézést kérek Lamport Józseftől, a 2013. Év Egri Bortermelőjétől.

Kovács Pál
felelős lapkiadó

2014: leleplezve

2014-es újbor teszt

Egyik neves borász barátom szerint a 2014-es év a leggyengébb azóta, hogy ő borral foglalkozik – pedig nem most kezdte a szakmát. Ennyire erősen talán nem fogalmaznánk húsz palack 2014-es újbor megkóstolása után, de kétségtelen: nem ez volt bortesztelő munkásságunk csúcsa.

FEHÉR BOROK

Nyakas Irsai Olivér 2014

4*

Markás savak, gyümölcsillat, kellemes nyári fröccsbor – februárban. A vége kissé karcos, de összességében nem rossz tétel.

Bárdos és fia Irsai Olivér 2014

3*

Jó az illata, friss barack és egres. Ezzel szemben az íze egyszerű és fanyar, a borász nem ebből fog meggazdagodni.

Mészáros Borház Irsai Olivér 2014

3*

Kocsmai hangulat, nem jó a savérzet. Van benne gyümölcs, de valahogy nem áll össze az egész.

Laposa Illatos 2014

4*

Az illata lassan nyílik. Megkóstolva megjelenik a test, szinte kerek, mint egy zöldalma.

Pannonhalmi Apátság St. Martinus Cuvée 2014

5*

A 2014-es újborok Mozartja. Érdekes, gyógyfüves illat. Kerek, krémes íz, mintha nem is idén készült volna. Kimaxolta az évjáratot.

Etyeki Kúria White 2014

3*

Kellemes illata után éretlen alma ízképlet, nem kellemesen ivós bor – forralt bornak vagy anyósnak.

Figula Zenit 2014

5*

Valami más. Olajos mozgás, test, pikánsan kesernyés kifutás.

ROSEK

Font Kékfrankos Rosé 2014

3*

Tipikus kékfrankos rosé illat, majd málna, élesztő, tutti-frutti. Csúcstechnológia.

Mészáros Pinot Noir Rosé 2014

3*

Rosé kacsamell szín. Ízében finom savak – és semmi más. Valahogy olyan vizes, hóján minden koncentrációnak.

Juhász Testvérek Egri Rosé 2014

3*

Tiszta és illatos kezdés. A CO2 masszívan följavítja – van honnan. A magyar újvilági stílus.

Szeleshát Kékfrankos Rosé 2014

4*

Hagymahéj szín. Kultúreper illat. Ezt az is megissza, aki nem nagy rosés.

Dúzi Rosé 2014

5*

Klasszikus rosé: vörös szőlőből készült fehér bor.

Takler Pinot Noir Rosé 2014

4*

Leitató, édeskés, dux/édes? Hölgyeknek. (Pali bácsi poénja: nem ember, aki kihúzza!)

Sebestyén Rosé 2014

4*

Epres illat és szín, klasszikus rosé, pikáns kifutás.

Vylyan Kakas 2014

4*

Kellemes, de nem meggyőző illat. Az íze lágy, nem a ropogós fajta.

VOROS BOROK

Vylyan Bogyló 2014

4*

Konyakmeggy illat. Mustos-szőlős íz, szokatlan karakter.

Dúzi Marci 2014

4*

Csorgós, sötétbe hajló szín. Szinte érett jegyek, kerek szerénység.

Günzer Portugieser 2014

3*

Csorgós, lilás szín, remek. Versenyelő és (lő)kolbász illat, chips és diszkórobbanás.

2104

Az újborokat tesztelte:

Csorján Balázs (Debreceni Borozó),
Darin Sándor (Debreceni Borozó),
Németi Attila (Debreceni Borozó),
Kovács Pál (Debreceni Borozó),
Nyúlási András lelkes borfogyasztó

Nem könnyű okosnak lenni egy ilyen évjáratban, mi mégis megpróbáljuk. Egyfelől a fehér és rosé borok nem muzsikálnak rosszul. Másrészt, van egy olyan érzésünk, hogy ez egy nagyszerű fröccsös évjárat lesz. Sőt, a bátrabb borászok akár gyöngyöző bort is készíthetnének ezekből az alapanyagokból. Ez az évjárat a kísérletezéseknek is utat nyithat.

Végül, elárulom: néhány tokaji borással beszélve megtudtam, hogy az október végén, novemberben szüretelt tételekre nem nyomta rá a bélyegét úgy a 2014-es gyenge időjárás.

Cikkünk megírásához a borokat az Esszencia Borszaküzlet (bor-bolt.hu) biztosította.

Köszönjük!



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

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

www.borbolt.hu



GÁLTIBOR
PINCÉSZET



NYITVA TARTÁS:

Gál Tibor BORSHOP: H-P: 10-16

Gál Tibor Pincészet és Fúzió: Sz-P 16-23 Szo:11-24 V:11-15

Itt ülök az új Gál Tibor Pincészet- Fúzió közepén, poharamban az Egri Bikavér Superior 2011-es évjárata. Este 10 óra van, iszom, nézem a körülöttem lévő embereket, és írok.

A bor és én is nehezen nyílok, szimbiózisban vagyunk, így mennél többet szellőzik, a bor annál jobban ízlik, nekem meg egyre több gondolatom van.

Fél éve nyitotta meg az új pince a kapuit Eger szívében, borbárral, borboltal, Bikavérmúzeummal és Sommelier konyhával karöltve.

Fél év nagyon kevés idő egy vendéglátóegység életében, mégis úgy érezzük, hogy rengeteg élménnyel, lettünk mi magunk is gazdagabbak. Ahogy Eger is, mi is folyamatosan szépülünk, újítunk, kiküszöböljük az apró csetlés-botlásainkat, mindenki megtalálja a helyét, a helynek a szellemét. Jó érzés ide bejönni, hiába a minimál, loft stílus, a helynek, az épületnek már önmagában lelke van, egyre többen járnak vissza, de emellett nagy az új látogató táborunk is. Olaszos, nyüzsgés, koccintások, nevetés, zene, finom illatok, amik megtöltik a helyet tartalommal. Az egyre jobb Fúzió Szerdáink, amit kéthetente szervezünk, egyszer a gasztronómiára, mászor a kultúrára helyezve a hangsúlyt. A pozitív visszajelzések, az építő kritikák és az elégedett vendégek, az új ötletek, a tehetséges zenés fellépőink, a jól sikerült tematikus kóstolóink, amikből mi magunk is merítkezünk.

Jövőre még több újdonsággal készülünk, izgalmas kortárs helyi fellépőkkel, még több fiatal helyi és környékbeli borással, gyermekprogramokkal. Szeretnénk, ha Pincészetünk Eger egyik dinamikusan fejlődő, életteli, fiatalos fóruma lehetne, ahol vendégeink különleges élménnyel gazdagodnának.

Nagyon komolyan gondoljuk a minőségi borfogyasztást, és azt, hogy ezt minél szélesebb körben megmutathassuk. Kereskedelmi készletünkön kívül, továbbra is bontjuk a limitált illetve a régi évjáratos borainkat is. Ezentúl is a vidék legvagányabb borkorcsolyáit kínáljuk, és magas szakmai ismeretekre törekszünk.

Mélyen hiszünk az értéktéremtésben és a csendes, precíz munkában. Nem is árt szorgalmasnak lenni, ha az ember egy hónapja került a céghez, főleg, ha a főnöke a saját bátyja: Gál Tibor

Gál Veronika

Hallottam egy szép, talán kevésbé ismert történetet a bihardíószegi szőlőhegyről. Elindult a fantáziám. A leírtak találkozása az esetleges valósággal csak a véletlen műve. Kérem így olvassák ezt a kis novellát.

A gyökerek

A lovacska lassan bandukol lefelé a hegyről, a gazda keze a fékrúdon, de a gondolatai messze járnak, nem figyel az útra, tudja, a lova magától is hazatalál. Sokszor előfordult már, hogy a pincesoron a nagy kóستolgatás után csak a ló segítette haza. Hiába, no, ha a szomszéd kínál, nem lehet elutasítani, a szomszédság az szomszédság.

De most nem ez a baj, annál sokkal nagyobb. Azt beszélnek az emberek, hogy a győztesek határt húznak, éppen itt az ő falujuknál. A népek el vannak keseredve, félnek, nem tudják, mit hoz a jövő, lehet, hogy el kell menni a szülőföldről, de hová? Idegenbe? Ismeretlenbe? Ide hagyni mindent, a házat, szőlőt, földet? Épp csak hazajött a háborúból, szerencséje volt, nem esett semmi kára. A földet is megmunkálták, a szőlő is szépen mutatja magát, igaz a malacot meg az apró jószágot a katonák megdézsmálták, de azért még maradt annyi, hogy ne éhezzenek.

A kapu előtt a ló megtorpant, Jóska felnézett, látta, megérkeztek. Leugrott, kinyitotta a kaput és a Bandi lassan behúzta a szekeret az udvarra. Becsukta a kaput, kifogta a lovat és elkezdte villázni lefelé a székerről a lekaszált füvet, amit a szőlőből hozott.

Amikor végzett, bement a házba, ivott egy jó pohár vizet, csak most vette észre, nincs itthon senki. Kisértő a kiskapuhoz, és kinézett a főutóra. Emberek siettek a központ felé, szótlánul begubózva. Hová ilyen sietősen, szomszéd? - szólított meg egy utcabélit, de az csak

legyintett és ment tovább. Gyűlés lesz a bíró házánál - kiabált át a szemben lakó szomszédasszony, de már ő is zárta a kiskaput.

Jóska is kilépett az utcára, és elindult a központ felé. Már messziről lehetett látni, hogy katonák is vannak a bíró házánál, a szuronyokon meg-megcsillan a nap. Ahogy közelebb ért, látta, hogy a nép és a bíró háza között két sorban állnak a szuronyos katonák, puskával a vállukon, de rendezetlenül, beszélgetve, cigarettázva, fél szemmel a tömeget figyelve. Románok voltak, nem értették, hogy a népek mit beszélnek, ezért is bizalmatlanok voltak, meg rossz érzésük is volt, mert csak egy szakasznyi katonát küldtek ki Diószegre, pedig elég nagy falu ez, és ráadásul színmagyar, alig van egy pár román, meg cigány család.

A bíró házánál mozgolódás támadt, a katonák eldobták a cigit, egyes sorba álltak, a nép felé fordultak és keményebben megmarkolták a puskaszíjakat, felkészülve mindenre. A bíró vezetésével most előre léptek a kíséretében lévő városi kinézetű emberek. Az egyik előre lépett és beszélni kezdett, de az emberek nem értették, nem magyarul szólt. Aztán mellélépett egy fiatal, gyerekképű úrfi, levette a keménykalapját és sommázta az idegen nyelven elhangzottakat:

Emberek! Lafayette úr Franciaországból jött, hogy ismertesse magukkal a béketárgyalások eredményét, ami falujukat is érinti. A győztes országok úgy döntöttek, hogy a magyar-román határt itt húzzák



meg az Ér folyón. A falu magyar földön marad, a másik part meg, a vasúttal meg a közúttal, román terület lesz. Ez a döntés született.

Az emberek eddig némán, pissenés nélkül hallgatták a beszédet, ahogy véget ért, halálos csend állott be, még a légy zümmögése is hallható volt néhány másodpercig, míg aztán, mint egy vulkánból, tört ki a kiáltás a több száz torokból: És a szőlőhegy?

A francia úr indulatosan intett, a tiszt is kiáltott valamit, a katonák levették a puskát a vállukról és szuronnal előre a tömeg felé fordultak.

Emberek! - kiabálta a tolmács - Emberek! Nyugodjanak meg, a döntés megszületett, nincs mit tenni, el kell fogadni, különben katonai erőt fognak alkalmazni, ha lázadnak.

Bíró uram! - szólalt meg Jóska, aki időközben egészen előre húzódott - Magának ehhez nincs egy szava se? Ha elveszik a szőlőhegyet, mihez kezdünk a föld nélkül? Miből fogunk élni? Miből tartjuk el a családunkat? Egész életünkben nézzük majd, hogy a határon túl más miként aratja le a mi földünk gyümölcsét? Bíró uram, maga ezt nem engedheti! Nem küldhet minket világgá, nem teheti az egész falut nincstelenné.

Nyugodj meg, fiam, majd csak lesz valahogy, az Isten eddig is megsegített minket, eztán is meg fog - válaszolta, ősz fejét lehajtva, halkan az öreg Árgyán József.

A katonák és a tömeg farkasszemet néztek, néhány fiatalabb indulatosan megindult a katonák sorfala felé, akik még jobban összezártak és néhányan már a golyóástáska felé nyúltak.

Álljatok meg! Meg akartok döglenni, ezek csak arra várnak, hogy lőhessenek, álljatok meg! Legyen eszünk, emberek, csak élve tehetünk valamit, holtan már semmit! - kiabálta Jóska torkaszakadtából, kétségbeesve és esdeklően keresve a tömegben a segítséget. Több középkorú parasztember is mellé állt - igaza van Jóskának, ne heveskedjünk, ezt meg kell beszélni, emberek. Minden utca válasszon ki egy megbízottat, aki az érdekeiket képviselni fogja, és holnap ülünk össze a tanító úrnál az iskolában.

A tömeg lassan lecsillapodott, és az emberek elkezdtek szétszéledni. Jóska a bírót kereste, de nem látta sehol. Valaki megérintette a vállát, mintha rugóra járna, olyan gyorsan pördült meg, a fiatal tolmács állt előtte. Látom, maga komoly ember - szólta. A békeszerződést megkötötték, de van egy lehetőség: szavazást kell kérni. Maguk dönthetnek, magyar földön akarnak élni szőlőhegy nélkül, vagy román hatalom alatt, a szőlőheggyel együtt. Erről kell döntenie, ez a maguk keresztje, ezt vegyék fel. Holnap még tudok segíteni, megírni a kérvényt, ha szavazni akarnak - mondta és meg sem várva a választ, megfordult és bement az épületbe, ellépve a katonák között, akik már megint lazán, hanyagul álltak a bejárat előtt.

Hát miért ver bennünket az Isten, miért ez a nagy teher? - csak ez járt egész úton hazafelé Jóska fejében. Otthon az asszony már kisírt szemmel várta, kérdően, esdeklően nézte, tőle remélte a megoldást. Majd csak megsegít az Isten, meglátod, Anna - próbálta nyugtatni a feleségét és talán önmagát is. Már tudta, nincs jó megoldás. Ha magyar oldalon maradnak, földönfutó nincstelének lesznek, ha a másikon, akkor egy idegen hatalom rabigáját veszik a nyakukba.

Nagyon hosszú volt az éjszaka, nemigen tudott aludni. Forgolódott, vergődött, kiment, ivott egy kis vizet, aztán egy kupica pálinkát, de nem ment az alvás. Megváltás volt a kakas szava, kiugrott az ágyból, felöltözött és kiment ellátni a jószágot, ahogy minden nap szokta volt.

A reggelit sóztalanul és gyorsan ette, valamit mordult az asszony felé, vette a kalapját és már fordult is ki az ajtón. Szinte futott az iskoláig, de már nem ő volt az első, többen is megelőzték. Az embe-

rek halkan beszélgettek, valamire vagy valakire vártak, vagy legalább is messziről így látszott.

Ahogy közelebb lépett, látta, hogy a falu öregjei a tanító köré gyűltek és valamiről nagyon beszélgetnek. A tömeg utat engedett Jóskának, hiszen már nem tartozik a fiatalok közé, családós, háborút járt ember.

Tegnap este beszéltek az eljáróságok a francia követtel - hallotta a tanítót Jóska. Az azt mondta, hogy a döntés megszületett, de beadhatunk egy kérelmet, hogy nem akarunk Magyarországhoz tartozni. A vasúton túli terület hovatartozása nem kérdés, az Románia lesz, ezen változtatni nem lehet, a vasút és a közút miatt, annak Romániához kell tartozni és punctum. A falunak csak arra van lehetősége, ha a szőlőhegyet akarja, hogy Romániához kéri magát. Nohát, emberek, ezt kell maguknak eldönteni, ha akarnak, jöjjenek be, ma úgysem lesz tanítás, az iskolában leülhetnek megbeszélni a dolgokat, ha segítség kell, csak hívjanak - mondta, és bement az épületbe.

Nagy csend telepedet az emberekre, mindenki a földet nézte, hallgattak. Menjünk be, no - szólta Jóska -, bent legalább leülhetünk. Lassan, komótosan, mint akinek nincs hová sietni, egyenként beléptek a terembe és leültek az iskolapadokba, hátul kezdték feltölteni, senki nem akart elől ülni.

Jóska utolsónak lépett be, neki már csak elől maradt volna hely, de nem ült le. Nézte a padokban ülő embereket. Olyanok, mint a megszeppent iskolások. Ülnek, maguk elé merednek, egyik-másik arcán a tanácstalanság, keserűség, s van, aki csak úgy bambul, még mindig nem fogta fel, mibe cseppentek bele.

Emberek! - szólalt meg nagy sokára Jóska. Gondolta, ha már áll, akkor elmondja, amit gondol, majd ülhet még.

Emberek! Maguk jól tudják, hogy a feleségem révén sok rokonságom van Létán, Vértesen, de még Álmosdon is. Gondolhatják, ha szükség hozná, lenne hol meghúzódni ideig-óráig. De mit ér az, ha az ember idegenben van, ha más adományára vár, ha kérni kényszerül? Megmondom, semmit! A háború alatt messzi földeket jártam meg, láttam a sok szenvedést, az utak mentén a sok kéregetőt. Egy darabig adtunk, de aztán már nekünk se volt, csak néztük őket, ők meg minket. A szívem szakad meg, ha gyerekeket is láttam. Nem akarom, hogy énnekem is ott kelljen állni és várni, hogy valaki adjon, ez az élet nekem nem kell!

Igaza van! - hallatszott egy mély hang a hátsó sorból. Az ősz hajú és bajuszú Kovács Ármin állt fel lassan. Én nem megyek innen sehova, én már öreg vagyok ahhoz, inkább felköltözök a szőlőbe, a prэшázba, majd csak lesz valahogy. Minden őszám itt élt, halt, nekem is itt a helyem.

Sorra álltak fel az idősebb és középkorú, családós emberek, és majd' mindenki a szőlőt meg a földet kívánta megtartani, csak az egy Kerekes Gyuri, akinek még nem volt családja, csak ő nem akart a románnak szolgálni.

Másnap a tanító meg a tolmács megírták a kérvényt. Diószeg népe a szőlőhegyet választotta és az idegen országot. Választani kellett a haza és a föld között, s a földet választották. A gyökereket nem lehet csak úgy elvágni. A gyökér mélyre nyúlik, és ott tartja az embert, ahová való.

Hát így történt, vagy valahogy hasonló módon. Így mesélte a nagyapám, hogy miért is tartozik Bihardiószeg Romániához - zárja a mondókáját a Padalja egyik pincéjében Lóri, ahova meghívott miniket, hogy kóstoljuk a leánykát és ismerkedjünk meg az Érmelléki Borvidék otthon méltatlanul elfelejtett vidékével, amelyen 1873-ban alapította meg az első magyar vincellér iskolát gróf Zichy Ferenc, a bakator bor neves készítője. De ez már egy másik történet.



HOLDVÖLGY

FEDEZZE FEL!

EGÉSZ ÉVBEN MAGÁVAL RAGADÓ ÉLMÉNYBEN LEHET RÉSZE, MÁD KÖZÉPPONTJÁBAN, A HOLDVÖLGY PINCELABIRINTUSÁBAN.

TÖBB SZÁZ ÉVES JÁRATOK, KÖZEL KÉT KM HOSSZ, 109 ÁG ÉS 3 SZINT EGYEDÜLÁLLÓAN FELTÁRT KOMPLEXUMA ÉS SEGÍTŐKÉSZ CSAPATUNK VÁRJA A LÁTOGATÓKAT.

A LÁTOGATÁS SORÁN A KEDVES VENDÉGEINKNEK KELL A PINCERENDSZERBEN MEGTALÁLNI AZ OTT ELREJTETT PALACKOKAT, A KÖSTOLÓBAN SZEREPLŐ BOROKAT, MELYEK KÖZÜL TÖBB TÉTEL NEMZETKÖZI MICHELIN CSILLAGOS ÉTTEREMEKBE IS MEGTALÁLHATÓ. BÜSZKÉN OSZTJUK MEG ÖNÖKKEL TOKAJ-HEGYALJA, MÁDI BIRTOKUNK, ÉS BORAINK IRÁNTI SZENVEDÉLYÜNKET!

VÁRJUK MEGKERESÉSÉT ELŐZETES IDŐPONTEGYEZTETÉSSSEL KAPCSOLATBAN:

A VISIT@HOLDVOLGY.COM

EMAIL CÍMEN, VAGY

+36 20 421 1817-ES TELEFONSZÁMON!



AZ ÜNNEPEK KÖZELEDTÉVEL

A HOLDVÖLGY SZERETNÉ MEGKÖNNYÍTENI AZ ÖN SZEMÉLYRE SZÓLÓ AJÁNDÉKAINAK A KIVÁLASZTÁSÁT ÚJ ÖTLETEKKEL ÉS TELJES KÖRŰ SEGÍTSÉGNYÚJTÁSSAL. GONDOLTUNK A „KINCSKERESŐKRE”, AZ ÉDES BOROKÉRT RAJONGÓKRA ÉS AZ IGAZÁN KÜLÖNLEGES, HOSSZÚ ÉVEKIG ELTARTHATÓ SZÁRAZ BOROK KEDVELŐIRE EGYARÁNT. EGYEDÜLÁLLÓ ÖSSZEÁLLÍTÁSAINKKAL REMÉLJÜK, HOGY NAGY ÖRÖMET TUD SZEREZNI SZERETTEINEK, BARÁTAINAK, MUNKATÁRSAINAK ÉS ÜGYFELEINEK IS. A HOLDVÖLGY BORVÁLOGATÁSAI MELLETT VÁLIK TELJESSÉ AZ IGAZI ÜNNEP, A SZERETET ÜNNEPE.

KERESSE A HOLDVÖLGY CSAPATÁT BIZALOMMAL AZ EGYEDI, SZEMÉLYRE SZABOTT AJÁNLATAINKÉRT AZ ALÁBBI ELÉRHETŐSÉGEKEN!



ELÉRHETŐSÉGEK

+3670 419 3059

3909 MÁD | BATTHYÁNY U. 69.

CONTACT@HOLDVOLGY.COM

 [FACEBOOK.COM/HOLDVOLGYEXPERIENCE](https://www.facebook.com/HOLDVOLGYEXPERIENCE)

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:

Dugós kérdés. Van ugye a parafa. Ez lenne a dugók csúcsa, vagy nem? Egyetemista éveinkből ismert a "kupakos" bor (jellegzetes fejfájást okoz másnap). S ott van a drága kupakos, azaz a csavaros fémkupak. Ez is a "kupakos" kategória vagy ha nem, miért jobb? Van akkor meg az ál-parafa műanyagból. Hát ez mit tud? Végül a "kannás" és annak változatai - például apám kedvence, a hűtőben tárolható 5 literes fehérboros doboz, a "wine-in-a-boks", ami a mérnök úr szerint még kevesebb levegőt enged a már megbontott borhoz, mint a palack, így tovább megőrzi a minőséget felbontva is. Hol az igazság? A parafa a király, s ami mással van lezárva az igénytelen, rossz minőség, fuj-fuj-fuj? Vagy ennél bonyolultabb a képlet?

Aki válaszol: Grasselli Norbert

Ismét egy kérdés, amit két órában, egy kisebb előadás keretében lehet megválaszolni. Na, mindenesetre kezdjük a történelemmel. A rómaiak, akik a história során az első ipari méretű borkereskedelmet megvalósították, agyagkorsóban tárolták a bort, melyet általában méhviasszal szigeteltek. A következő nagy lépés a mi esetünkben az üvegek megjelenése volt, amelyeket kezdetben olajos rongyokkal zártak le a bortermelő.

Állítólag a híres Dom Perignon, az hautvillersi apátság szerzetese fedezte fel, hogy a parafakéreg jobban zárja a boros üveget, mint az egyéb fából készült dugók. A pezsgőkészítő pincék tőle vették át az ötletet és így terjedt el a világon.

A parafa-felhasználás a bortermelés növekedésével folyamatosan növekedett. Azonban, míg szőlő általában minden évben terem, addig parafát csak 9-10 évente lehet szüretelni a paratölgyről. A paratölgy is hosszú életű növény (hasonlóan a szőlőhöz), akár 250 évig is él, ennek ellenére a termelés korlátozott. A parafa kérge illik a palackban tartott borhoz - igazi természeti csoda. Nem zsugorodik, de nyomás után visszanyeri eredeti alakját; páraáteresztő, ugyanakkor vízálló; hőszigetelő, fagyálló és élősködők nem telepsznek meg benne.

A legjobb minőségű dugók több mint fele ma (is) portugál ültetvényekről származik. A legjobb parafadugót egészben vágják ki a kéregből, ezért a legdrágább dugófajta. Gyengébb minőségű a parafa maradékából készített préselt dugófajta. A kéregmaradványokat ilyenkor megőrlik és összeragasztják. Ezek könnyen felismerhetők a különböző színű parafa-maradékokról.

A parafa mértéktelen felhasználása miatt azonban elszaporodtak bizonyos parafa problémák, amelyek a bor ízét is befolyásolhatják. A bort befolyásoló, úgynevezett "dugóíz" általában a TCA fedőnévű vegyület okozza. Sokáig ezt kizárólag a parafa dugóknak tulajdonították, de újabb kutatások szerint a bor (alkohol) és más anyagok kölcsönhatásából alakulhat ki (pl. műanyagok esetében is). Az biztosnak tűnik, hogy a parafában több olyan gombafaj élhet meg, amely TCA-t termel. A TCA nem csak borok, hanem például whisky esetében is jelentkezett már. Dugóíz esetében a legtöbb borászat, illetve kereskedő visszacsereéli a problémás üveget, így ez jelentős károkat okoz a borászatoknak. Több bortermelő ezért más lehetőségek után nézett: csavarzár, szilikon, üveg dugó és a többiek. Ezekről következő cikkben írunk majd.



Öröm az ürömben, avagy: mi is az az ürmösbor?

Az ókor óta ismert, majd a középkorban is kedvelt édes-keserű, ízesített borok voltak a fűszerezett, ürmös borok ősei. A középkorban nagy szerephez jutottak, mert vinum medicatumként, azaz a gyógyszerek kísérőjeként használták őket. A kellemes ízű, illatú italok segítségével a keserű gyógyporokat, orvosságokat könnyebben lehetett beadatni a betegeknek.

A reneszánsz nagy megújulásával, az ókori ismeretek felfedezésével számos füves, illatosított, ízesített gyógybor terjedt el, részben ókori receptek, az ókori szerzők újrafelfedezése hatására. Magyarországon Mátyás király híres gyógyboros kódexlapjai, korvinái őrizték meg ezeknek a boroknak az emlékét. A németek lakta területen örömeny gyökerez és gyömbéres bort fogyasztottak, amit Magyarországon is "Luther Wein"-nak (Luther-bor) hívtak. Előállításuk módja (főként az olasz, német és francia borvidékeken) Európában is régóta ismert volt, de üzemi méretekben csak a 18. század második felében, Olaszországban, Torinóban kezdték gyártani. A borok készítéséhez a fehér ürömfű mellett általában még számos más gyógynövényt és fűszert is felhasználnak. (Ilyenek például az ezerjófű, a kálmosgyökér, az angelikagyökér, a narancshéj, a kakukkfű, a rozmarin, a szegfűszeg, a fahéj, a mustár, a koriandermag stb.)

Idővel szinte divattá vált az ilyen borok fogyasztása. A gyógynövényekkel, növényi fűszerekkel ízesített borok kedveltsége részben édeskés ízükben, részben gyógyhatásukban rejlett. Többféle változatban készítették, az egyik legkedveltebb receptje az alábbi volt:

Egy liter édes fehérborba áztattak 2 dkg fehér ürömfűvet, 1-1 szál borsmentát, rozmaringot, 4 szem szegfűszeget és fél narancs lereszelt héját. Egy hét múlva leszűrték, és hűvös helyen tárolták. Általános erősítő hatásúnak tartották ezt az italt, de volt, hogy szentelt borként, étvágytalanság és hasfájás ellen gyógyszerül vagy ünnepi alkalmakkor kerültek asztalra.

Mint azt az ital neve is mutatja, az ízesítésre használt alapvető fűszer az ürömfű volt, mégpedig a magvas fehér üröm. Emellett azonban számos más fűszerszámot is alkalmaztak, például fahéjat, izsópot, mustármagot, kálmosgyökeret, tormát, szegfűborsot, szegfűszeget, citrom- és narancshéjat stb. A jól bevált fűszerkeverékek receptjét a készítőik, más konyhatitkokhoz hasonlóan, féltékenyen őrizték.

Az ürmösborokat Magyarországon hagyományosan háromféleképpen készítették.

A vörös vagy rác ürmösbor típus a törökök 16. századi megjelenése után terjedt el. A rác ürmös készítése során egy hordót felfenekelnek, azt 3/4 részben ép, érett szőlőfürtökkel telerakták, s e közé fehér ürömöt (*Artemisia absinthium*), kálmosgyökeret, citrom- és narancshéjat, koriandert, fahéjat,

csillagos ánizst, szegfűszeget, szerecsendió-virágot, szerecsendiót, violagyökeret, ürömfűvet, ezerjófűvet, édes és keserű mustárlisztet tettek. A hordóba rakva óborral feltöltötték és 4-5 hétig hagyták, hogy az ízek teljesen összeérjenek. Némelyek tormát, mustárt, szegfűborsot is használnak, saját ízlésük szerint.

Az Érmelléken a hordó üresedésével mindig újra és újra borral öntötték fel a hordót, így az egyszer jól elkészített és gondosan kezelt ürmöságy akár nyolc-tíz évig is eltarthatott, és kitűnő itallal szolgált. Másutt viszont, például Szekszárd környékén, az elfogyasztott ürmösborot vízzel pótolták. Mire eljött a nyár, a szőlősbort - ahogy erre fel az ürmöst neveztek - könnyű ivású, savanykás kapásborrá vált. A rácürmös készítésének számos változatát ismerjük a különböző borvidékekről. Míg például a Szerémségben venyigével együtt metszették le és helyezték a hordó aljára a fürtöket, addig az Érmelléken letört szőlővel rakták meg az ürmöságyat. Volt, ahol kizárólag fehér ürömöt használtak ízesítésre, másutt viszont





mustármagot és néhány szál tormát is tettek a fűtők közé. Ez a fajta ürmöskészítés az eddigi kutatások alapján a török hódoltság időszaka alatt terjedt el Magyarországon.

Szüretidőben népszerű volt a főtt ürmös készítése is, mely során a mustot azon frissében, amint a sajtó alól kikerült, felére vagy negyedére lefőzték s azután hordóra töltve, tiszta vászonzacskóban porrátört fehér ürmöt (mintegy 15-20 gr/hl) s más fentebb említett anyagot eresztettek bele s ezt addig hagyják benne lógni, míg az e nélkül inkább malagaszerű bor ezen anyagok ízét és illatát kellőképpen magába vette.

A harmadik ismert ürmös fajta, a fojtott ürmös készítésénél a must teljes kiejedését kénezással gátolták meg, melynek köszönhetően szintén édeskés, fehér ürmöst kaptak. Az északnyugati szőlőterületeken, a Fertő-tó mentén terjedt el ez technológia, a mustfojtás. Az osztrák szakirodalom és Schams Ferenc is írt erről, amikor a soproni ürmösöket említették. Éles határvonalat húzni azonban nem lehetett az ürmösbor és a főtt, fojtott ürmöst készítő területek között.

A mai bortörvény szerint nem számítanak bornak ezek a régi eljárásokkal készített ízes italok. Viszont mindhárom népszerű volt erősítő, étvágyjavító hatása miatt.

Ürmösbor - legalábbis az utóbbi száz-százötven évet tekintve - hazánkban csak házi használatra készítették. Ünnepi asztalra szánt csemege volt ez, de gyógyszerként is számon tartották és széles körben alkalmazták, nemcsak étvágygerjesztőnek és gyomorerősítőnek, hanem a legkülönbözőbb betegségek gyógyítására is.

Az ürmösborok kedvező élettani hatásai jóval túlmutathatnak a bennük lévő alkohol és keserűanyagok már régóta ismert előnyös étvágyjavító hatásán. Fehér János és Lugasi Andrea tanulmányukban egy újonnan kifejlesztett ürmösbor antioxidáns tulajdonságait vizsgálták. Eredményeik azt mutatták, hogy a vizsgált ürmösbor előállításakor a felhasznált növényi drogokból az áztatás eredményeként nagy mennyiségű polifenolos vegyület oldódott ki az alapborba, melynek polifenol-tartalma így a többszörösére emelkedett. A tanulmányban vizsgált ürmösbor polifenol-tartalma így 2200 mg/l-nek adódott. (Összehasonlításként a fehérborok polifenol-tartalma átlagosan csak 350 mg/l, míg a vörösborok esetében ez az érték ugyanakkor 1800-2300 mg/l.) Az ürmösborok készítése eljárása a szerzők szerint így kiválóan alkalmas arra, hogy a viszonylag alacsony polifenol tartalmú fehérborok hasznosanyag-tartalmát vele jelentő-

sen megnöveljük. Ezen a módon a fehérborból készített ürmösboroknál is a vörösborokéhoz hasonló mértékű antioxidáns hatást érhetünk el. Az így készített borok rendszeres fogyasztása nemcsak az ürmösborok jól ismert emésztésjavító hatása szempontjából lehet hasznos, hanem a szervezet így jelentős mennyiségben juthat hozzá olyan polifenolos vegyületekhez, melyek lényeges szerepet játszhatsanak az oxidatív stressz visszaszorításában. Az ürmösbor készítéséhez vörösborot használva akár kimagaslóan magas

polifenol-tartalom és antioxidáns hatás is elérhető.

Középkori magyarországi adatok mellett Nyugat-Dunántúlon és Északkelet-Magyarországról már a 16. század közepéről van adatunk uradalmi ürmösborok készítéséről. Erdélyben is kedvelt édeskés, kesernyész italnak számított. Széki Teleki Mihály, az erdélyi fejedelem kancellárjának udvarházaiban gyakran készítettek ürmösöket. 1688-ban az ürmös mellett citromos óbort is.

Végül, íme néhány régi ürmösbor recept (az eredeti helyesírás szerint)

HÁZI ÜRMÖSBOR:

A teljes virágzásban levágott, megszáritott, 20-80 cm hosszú hajtásvégeket használjuk fel. 5 l borhoz 2-2 g szárított ürömfüvet, ezerjófüvet, kálmost, angelikagyökeret és kakukkfüvet adunk. A bort 1 dl tiszta szesszel felerősítjük. Másnapig állni hagyjuk, közben föl-fölrázzuk, majd tiszta vásznon átszűrjük és ízlés szerint 25-50 dkg cukorral megédesítjük. Azonnal fogyaszthatjuk. Jéggel kiváló aperitif.

ÉTVÁGYGERJESZTŐ GYÓGY TEA:

5-5 dkg ürömfű, tárnicsgyökér, ezerjófű, izsópfű, bengekéreg keverékéből 0,5 liter vízbe 2 evőkanállal teszünk. Pár percre forraljuk, 5-10 percre állni hagyjuk, majd leszűrjük. Gyöngén cukorral vagy mézzel édesítjük. Éhgyomorral reggel és este lefekvés előtt 1-1 csészevel fogyasztunk belőle. A legkövetkező s -édessebb mustot kiválasztván, még az forrásba nem indul, végy külön edénybe 3 akót, ebből tölts le 10-12 iccés tiszta fazékba. Főzzed csendesesen, de vigyázz, hogy fel ne forrjon, tajtékját csendesesen hányd le, és ha megtisztult, vedd el a tűztől, és keverj] bele 8 lat fehér és ugyan 8 lat feket[e] mustár[magot] liszté törve, és engedd tökéletesen meghidegülni. Ezen főtt mustot töltsd be a nyers mustos hordóba, amelyből kivetted és keverd együvé jól, s száját becsinalván hadd így állani 8 napig. A species akkor eresztetik bele, mikor a főtt must töltetik a nyersbe. Ha sok az üröm, köhögést csinál. Ha ezen bor az édességét veszteni kezdi, ugyanannyi mustármagot kell ismét belérakni, amennyit először beletettél. Hegyalján csak nyers szalonnát akasztanak bele, és a speciest beteszik, s jó. Szokták főzni is úgy, hogy egy akóbul fél akó marad, azaz félig főzik, azután a hordóban töltvén, ha meghűl. A species legyen üröm, rózsalevél, muskátli s izsó, zacskóba nyomva mindegyikből jó fél marokkal, de megszáritottan, s mentül sebessebben forr a must, annál édesebb marad. A tajtékját mind fottig [fogytig] le kell hánni.

Egészségükre!

Felhasznált irodalom:

<http://www.szegedyrozahaz.hu/hu/info/urmoshaz-borozo/szegedy-roza-urmos-bora.html>

<http://www.sumegi.hu/wines/muv.html>

<http://home.hu.inter.net/hartmann/gyogyborok.pdf>

Csoma Zsigmond: *Borban a vigasság*

*Karácsonyi borvásár
és nyereményjáték*

- www.beresbor.hu -



A Bérés Szőlőbirtok és Pincészet **rendkívül kedvező árakkal és nagyszerű nyereményekkel** várja vásárlóit webáruházában 2014. november 15-től december 18-ig. A karácsonyi borvásár ideje alatt vásárlók között különleges ajándékok: **exkluzív ajándékcsomag, valamint 50%-os és 30%-os kedvezményre jogosító kuponok** kerülnek kisorsolásra.

www.beresbor.hu, www.facebook.com/beresbor



BÉRES SZŐLŐBIRTOK ÉS PINCÉSZET

Ferdinánd Pince, Mád

Szerző: Bihari Ákos Ferdinánd

Az idei ősz egyik borvidéken sem volt könnyű. Sok eső esett, több területen régi-új betegségek támadták meg a szőlőt.

Szeptember

A nyári hónapok leírása kicsit utópisztikusnak is tűnhetett. A növényvédelemmel tényleg rengeteg probléma volt, de nem megoldhatatlanok. Rengeteget dolgoztunk, hogy jó eredményt tudjunk produkálni. Látható volt az augusztusi hónapban, hogy nagy gondok lehetnek szeptemberben, ha sok eső esik majd. Sajnos ez be is következett. A második héten három nap alatt több mint 100 mm csapadék esett. A már eddig is túltelített szőlőbogyókba több folyadék már nem fért és sorra ki is pukkadtak. A felrepedt bogyóhéjon keresztül az összes lé kifolyt. A termés több mint kétharmada megsemmisült alig egy hét leforgása alatt... Az eső ellen nem lehetett védekezni, csak annyit lehetett csinálni, hogy a lerohadt fürtöket leszedjük, hogy a még egészségesebbeket ne fertőzzék meg. Szörnyű látvány volt, hogy az egész évi munkánk jó része megsemmisült és nem tehetünk ellene semmit.

Október

A szeptemberi katasztrofális időjárás miatt nem is reménykedtünk jó szüretben. A dűlőselektált szüretet is elvetettük, nem lett volna értelme, mert annyira kevés ép szőlő maradt meg. A Padihegy és Szent Tamás dűlőink termését egyben dolgoztuk fel. Összességében sem értük el azt a mennyiséget, száraz bor esetében, mint amennyit külön-külön elvártunk volna. A minőséggel azonban semmi probléma nem adódott, a cukorfok és a savtartalom is rendben volt. A fürtöket viszont nagyon figyelmesen kellett válogatni. A sok eső miatt nemcsak az aszúsodás indult meg, hanem az illós rothadás is. A hibás bogyókat egyesével kiszedegettük a fürtökből és csak ezután kerülhettek feldolgozásra.

A hónap eseménye a debreceni veterán vívó világbajnokság volt. Itt kiállítóként vettünk részt és nagyon pozitív tapasztalatokat szereztünk. A világ minden tájáról érkeztek sportolók, sokan felkeresték a standunkat is. Meglepő volt, hogy szinte mindenki hallott már a tokaji borról. De különösen az tett szert, hogy amikor megkóstolták a borokat megdöbbenek, hogy mennyire különleges ízvilággal rendelkeznek és elismerően beszéltek róluk.

November

A hónap mozgalmasan telt. Lefejtettük az újborokat a pincébe és a 2012-es évjáratú Késői szüretelésű borunkat lepalackoztuk. Az újborokat ötödik töltésű szerednyei hordóba tettük. A száraz bor legalább fél év, az édes szamorodni bor legalább egy esztendő fahordós érlelést kap. A bor fejlődése határozta majd meg igazából, hogy mennyi időt fognak bennük érlelődni.

A 2012-es Késői szüretelésű borunk egy év fahordós érlelést kapott, utána acéltartályban érlelődött tovább, míg elérte azt az állapotot, hogy palackozásra kerüljön. Nagyon jó formában van és a palackozás is alig viselte meg. Elegáns szerkezettel és jó cukor-sav egyensúllyal rendelkezik. Rendkívül gazdag íz- és illatvilággal rendelkezik, hamarosan kereskedelmi forgalomban is kapható majd. Az V. Tarján Borsalon eseményén mutattuk be először a közönségnek, ahol nagy sikert aratott.

Véget ért az év és a borásznaplónk is végére ért. Nagyon izgalmas és kiizgalmas idényen vagyunk túl. Nagy ígéret volt az idei évjárat, de sajnos a sok eső tönkretette. Mindenesetre, ami megmaradt, abból kiváló bort tudtunk készíteni. Erre a felemás esztendőre sokáig fogunk emlékezni a rossz idő miatt, de reméljük, hogy a jó bor miatt is.



Libatőpörtyűs pogácsa

Jó hentesnél vett libatőpörtyűből, vagy friss libahájból, magunk által kisütött és jól kinyomkodott töpörtyűből készítsük. Ha a ledarált töpörtyűt a tésztába keverjük, elhagyható a macerás kenegetés-hajtogatás, mégis elég magas, jó állagú, intenzíven töpörtyűs ízélményben lesz részünk.



HOZZÁVALÓK:

40 dkg (tönköly) fehér liszt
20 dkg darált libatőpörtyű
16 g friss élesztő
2 kisebb tojás + 1 a kenéshez
1,5 dl tejföl (20% zsírtartalmú)
4 dkg libazsír
só, bőkezűen mért frissen őrölt bors

ELKÉSZÍTÉS:

A darált töpörtyűt összemorzsoljuk a liszttel, fészket csinálunk a közepébe, hozzáadjuk a többi hozzávalót és gyors mozdulatokkal összegyúrjuk a tésztát. Egy-másfél óra alatt duplájára kelesztjük, lisztezett deszkán 2 cm vastagra nyújtjuk, éles késsel berácsozzuk a tetejét, majd pogácsa szaggatóval kiszaggatjuk. A maradék tésztát újra összegyúrjuk - kinyújtjuk - kiszaggatjuk, míg el nem fogy. A pogácsákat sütőpapíros tepsire tesszük egymástól 2-3 cm távolságra, hagyjuk még 20-25 percet pihenni, lekenjük a tetejüket felvert tojással, majd 30-35 perc alatt megsütjük a 200 fokra előmelegített sütőben. Langyosan az igazi, egy pohár 2014-es Juhász Rosé borral.

Rozmaríngos malaccomb

Ünnepi asztalra való sült, amit akár előző nap is előkészíthetünk, majd tálalás napján csak betolunk a sütőbe és készre sütünk.
A maradék hidegen, vékonyra szeletelve jobb, mint bármelyik bolti felvágott.



HOZZÁVALÓK 4 FŐRE:

kb. 1,5 kg malaccomb, kicsontozva
2 fej fokhagyma
1 (bio) citrom
pár ág friss rozmaring
2 kanál chili krém
(harissa, sambal oelek, vagy erős pista)
2 dl olívaolaj
1,5 dl száraz fehér, vagy rozé bor
só, frissen őrölt bors
konyhai kötőzőszin

ELKÉSZÍTÉS:

A malaccombót éles késsel könyvszerűen megnyitjuk, sózzuk, borsozzuk és megszorjuk a száráról leszedett friss rozmaring levelekkel meg 4-5 gerezdből vágott vékony fokhagyma szeletekkel. A húst feltekerjük és konyhai kötőzőszinnyel összekötözzük, hogy sülés közben megtartsa formáját. Kívülről is ízesítjük sóval és frissen őrölt borssal, majd egy füstölésig hevített serpenyőben, kevés olívaolajon megkéregesszük (körbepirítjuk). Kivesszük a serpenyőből, vékonyan megkenjük chili krémmel és a zsinag alá dugdosunk pár rozmaring ágacska. A serpenyőben maradt izes pörccre öntjük a bort, egy fakanállal fellazítjuk azokat és 1-2 percig forraljuk, majd levesszük a tűzről és beleöntjük abba az edénybe (egy magas falú sütőtálba, vagy egy vaslábosba), amiben a húst sütni fogjuk. Megágyazunk a húsnak pár rozmaring ággal, ráhelyezzük a megkéregesztett, chili krémmel bekent húst, teszünk rá 1-2 szelet citromot, mellé helyezünk egy vízszintesen elfelezett, pucolatlan fej fokhagymát és a maradék fokhagyma gerezdeket (szintén héjastól), a maradék citromot és rozmaringot. Meglocsoljuk az egészet a maradék olívaolajjal, lefedjük és betoljuk a 180 fokra előmelegített sütőbe puhulásig (75-90 percre). Ha a hús megpuhult, kinyomkodjuk a sült citromok levét, meglocsoljuk a húst az edény alján lévő szafttal és fedő nélkül visszatoljuk a sütőbe pár percre, míg a felülete picit megpirul. A sütőből kivéve legalább 5-8 percig pihentetjük, majd eltávolítjuk a zsinagot és felszeleteljük a húst, 2 cm vastag szeletekre. Paszternákos krumplipürével, zöld salátával tálaljuk.

Földicseresznyés-narancsos joghurt torta

A földicseresznye (Physalis, korallcseresznye, vagy zsidócseresznye) 1-1,5 centiméteres narancssárga bogyóterméseinek héja vékony, alatta lédús gyümölcshús található, sok apró, fogyasztható maggal. Kellemes íze jellegzetes, egyfajta barack-egres párosítást kell elképzelni, igazán különleges, a C-vitamin tartalma pedig vetekszik a citrusfélékkel. Ha a bogyókat megfosszjuk a lampionszerű buroktól (természetesen mossuk is meg), héjastól már ehetjük is, de kiválóan felhasználható gyümölcssalátákhoz, koktélokhoz és különféle desszertek elkészítéséhez, például az alábbi egyszemélyes, kekszalapú narancsos joghurttortákhoz. Pick-pack elkészíthető édesség és ha zselatin helyett agar-aggal készül, fél óra alatt fogyasztható!



HOZZÁVALÓK 4 ADAGHOZ:

10 dkg kakaós keksz
kb 4 dkg vaj
100 g földicseresznye
2 narancs leve
10 ml narancskivonat
300 g natúr joghurt
4 teáskanál cukor
agar-agar por

ELKÉSZÍTÉS:

Az alaphoz a kakaós kekszet vastagabb nylon zacskóba tesszük, kiszorítjuk belőle a levegőt, jól lezárjuk és sodrófával morzsásra zúzzuk a kekszet. Egy tálba öntjük és összedolgozzuk kb 4 dkg puha vajjal. Akkor jó, ha már nem morzsalékos, hanem épp összeáll (ha szükséges, adunk még hozzá egy kis vajat, mindig csak keveset. A vaj mennyisége leginkább attól függ, milyen kekszet használunk), majd ezzel az alappal kibéleljük a formák alját, amiben a desszertet összeállítjuk, majd azonnal betesszük a fagyasztoóba, hogy dermedjen a vaj, szilárduljon az alap.

Kifacsarjuk és leszűrjük 2 narancs levét, édesítjük 4 teáskanál cukorral, beleszórunk megfelelő mennyiségű agar-agar-t és kevergetve felforraljuk (az agar-agar mennyiséget grammra pontosan ki kell számolni az alapján, ami a csomagolására van írva). Sokkal kényelmesebb a használata mint a zselatiné, de természetesen zselatinnal is készíthető. Ha felforrt, levesszük a tűzről, pár perc múlva belekeverjük a joghurtot és a narancskivonatot (ez akár el is hagyható, bár sokkal narancsosabb lesz tőle a végeredmény) majd simára keverjük. Elővesszük a kekszalappal kibélelt formá(ka)t a fagyasztóból és az oldalát körberakjuk megmosott, felezett földicseresznyével, majd ráöntjük a joghurtos masszát. Betesszük a hűtőbe és 15 perc múlva már le is emelhetjük róla a formát, nagyon gyorsan dermed.

Földicseresznyével, tejszínnel díszítve tálaljuk.

Mezei
PINCÉSZET
TIBOLDDARÓC

*Kellemes Karácsonyi
Ünnepeket és Boldog
Új Évet Kívánunk!*

Elérhetőség:

Mezei Szőlőbirtok és Pincészet Kft.
H-3423 Tibolddaróc, Széchenyi út 14.
+36-30-983-8831 vagy +36-49-337-035
mezeipinceszett-online.hu

Bor- és pezsgőkóstolási lehetőség:
előzetes egyeztetéssel maximum 40 fő részére



A whisk(e)y

Az alkoholos italok előállításának hosszú történelmében sok olyan vita van, amit az idő múlásával nem tudunk biztosan eldönteni, ám az egyik legősibb ilyen téma mindenképpen az örök kérdés, miszerint ír, vagy skót eredetű-e a whisky. Az élet vize - uisge beatha - mindenesetre kelta eredetű név, s e nyelv mind az Ír-szigeten, mind a Skót-felföldön használatos volt. Ami mindenesetre bizonyos, hogy a whisky (Írországból szigorúan: whiskey) definíció szerint olyan égetett szesz, amely őrölt gabona erjesztésével, lepárlásával, majd hordóban történő érlelésével készül. Ez a gabona lehet malátázott árpa, kukorica, rozs, búza. Földrajzi eredet szerint meghatározhatunk például ír, skót, illetve amerikai whiskyt. Japánban is már több mint száz éve készítenek skót stílusú whiskyt, napjainkban egyre nagyobb sikerrel.

Skócia

A Scotch olyan Skóciában készült és érlelt whisky, amely legalább három évig tölgyfahordóban érlelték. Fajtáját tekintve lehet háziasítatlan malátawhisky, vagy úgynevezett kevert típusú. Az előbb említett Single maltot kizárólag árpamalátából készítenek. Sokan ezt tartják az igazi whiskynek, melyben a malátázott árpa aromái és ízei a legmarkánsabban érezhetőek. Nem lehet Scotch-nak nevezni az olyan gabonawhiskyket, amelyek kizárólag más gabonából készülnek - például búzából, rozsból, kukoricából. Ezeknek a neve Single grain, avagy háziasítatlan gabonawhisky. A kevert típust angolul Blendnek hívjuk ezek a Single malt és Single grain whisky keverékei. A Blend kora a benne található legfiatalabb ital korával egyezik meg - tehát ha tartalmaz 12, 15 és 18 éves malátawhisky, akkor a Blendet 12 évesnek kell nevezni. Egy igazi Blend akár 15-50 különféle maláta- és 3-4 különböző gabonawhisky tartalmaz. Sok whiskykereskedőnek van híres Blend márkája, mert a whiskykeverés is ugyanolyan évszázados művészet, mint az előállítás.

A malátawhisky alkotóelemei - akár a söré - : árpa, víz, élesztő. Skócia egész területére jellemző a tőzeges talaj, és ezek a tőzeges jegyek nem csak az árpa füstölése során, hanem a felhasznált víz által is bekerülnek az ital szerkezetébe. A Scotchok általában kétszeres lepárlással készülnek. Az igazi skót whisky csak tölgyfahordóban tárolható, mivel ez képes biztosítani az ital számára a folyamatos levegőzést. Sok főzde új hordókat használ, de vannak olyan cégek, amelyek használt hordókat használnak, amelyben korábban sherry, bourbon vagy akár portói bor volt tárolva. Ezek ízben és illatban is megjelennek. Érdekesség, hogy van olyan skót Single malt amely használt tokaji aszús hordókat alkalmaz az érleléshez. Palackozás során az azonos típusú malátawhiskyket összekeverik, 40-46 %-os alkoholtartalomra hígítják és palackozzák, mint Single malt whisky. A Single cask kiadás azt jelenti, hogy egy hordóból származik az egész palack.

Skócia nedűjeit tájegység szerint célszerű osztályozni. A Dél-Hebridákon lévő Islay szigetének whiskyjei jódosak és tőzegesek, a folyamatosan tenger felől fújó szél és a tőzeggel szárított maláta miatt. Legjelentősebb képviselője a Laphroaig, a Caol Ila és az Ardbeg. A Skót-mélyföld malátawhiskyjei édesebbek, gyümölcsösebbek, mint a felföldiek. Ilyen ital az Auchentoshan, a Glenkinchie, a Blandnoch. A Skót-felföld szíve a Speyside régió, innen származik a legtöbb nagy malátawhisky. Édesek, nemesen kiegyensúlyozottak, és általában kevésbé tőzegesek, mint a többi skót whisky. Arran, Glenfarclas, Glenfiddich. Érdemes végigkóstolni a legjelentősebb régiókat és összehasonlítani az ott készített italokat, meg leszünk lepve mennyire különbözőek tudnak lenni, annak ellenére, hogy mind hamisítatlan Scotch.

Ír-sziget

Az ír whiskey Írországból vagy Észak-Írországból készült, skót társához hasonlóan szintén legalább három évig tölgyfahordóban érlelt ital. Az ír whiskeyk nagyobb része Blend - kevert - alkohol. Skócia whiskyjeitől leginkább az különbözteti meg, hogy mivel nem tőzeggel szárítják a malátát, nem fog ízben és illatban füstös aromákkal rendelkezni, hanem az árpa, maláta aromája dominál benne. Emiatt sokkal édesebb, könnyebben fogyasztható. A másik különbség, hogy háromszor párolják, ezért lényegesen enyhébb, mint skót változata. Napjainkban mindössze három whiskeylepárló maradt az Ír-szigeten, kettő Írországból (Jameson, Tullamore Dew), egy pedig Észak-Írországból (Bushmills).

Amerikai Egyesült Államok

Az ír és skót telepések már az újvilágba való érkezést követően elkezdtek az otthonról hozott whisky készítési tudomány gyakorlását, azonban az új helyen az árpa nem termett jól, ezért kukoricát, búzát és rozst használtak a gabonapárlatok elkészítéséhez. A Bourbon whisky legalább fele kukoricából készül, és belülről égetett tölgyfahordókban érlelik, ezért a füstös íz. Nevét a Kentucky állambeli Bourbon megyéről kapta. Leghíresebb képviselője az 1795 óta főzött Jim Beam. A Tennessee whisky olyan ital, amelyet faszénrétegen csepegtetnek át, ezáltal jelentősen lágyul az állaga (Jack Daniel's vagy a George Dickel). A Corn whisky legalább 80%-a kukoricából készült. Jellemző rá az erős alkohol íz és illat. Mindössze 6 hónapig tartják hordóban, utána palackozzák. A Straight whisky több gabona keverésével készül, de egyik sem lehet túlzottan domináns. Legalább két évig szükséges hordóban érlelni. Az amerikai whiskykhöz a skót és ír italokkal ellentétben nem használnak malátát, csak gabonából készült pépet. A lepárlási eljárás is más, mint az óvilágban, nagyobb hatékonysággal működő eljárást használnak, az úgynevezett tornyos lepárlást a kisüsti módszerrel szemben.

A whisky fogyasztása

Mikor a kulturált whisky élvezetéről beszélünk, szót kell ejteni a fogyasztási szokásokról. Attól függően, hogy milyen itallal van dolgunk, ihatjuk jéggel vagy szódával, hűtve vagy szobahőmérsékleten, tisztán vagy koktéllal. A whiskykóstoló versenyeken az italt fele részben vízzel hígítva kóstolják, szigorúan hűtés nélkül, hogy az aromák és illatok a legjobban érvényesüljenek, és az alkohol mennyisége ne zavarja meg az ízérzékelést. Próbáljuk ki mi is így fogyasztva az italt, és törekedjünk a minőséget előtérbe helyezni a mennyiséggel szemben.

Öntsünk tiszta pálinkát a pohárba!

Azt minden pálinkakedvelő ember tudja, hogy a pálinka eredetvédtett. Sőt azt is, hogy hungarikum. De azzal vajon mindenki tisztában van-e, hogy az otthon főzött vagy a bérfőzdében előállított ital csak a párlat nevet viselheti?

Jelenleg Magyarországon három, eltérő típusú főzési mód létezik: a kereskedelmi főzés, a bérfőzés, és a magánfőzés.

A kereskedelmi főzés során az üzemek válogatott gyümölcsökből, szakértő módon végzett irányított erjesztés után készítik el a pálinkáikat. Kizárólag az így elkészített portéka kerülhet kereskedelmi értékesítésre, mégpedig pálinkazárjeggyel ellátva, a teljes jövedéki adó megfizetése után, így magas minőséget garantálva az alkohol-tartalmú italok széles palettáján.

A bérfőzéssel kifőzött párlat a bérfőzési díj megfizetése után mindazoké, akik az összegűjtött gyümölcsüket kierjesztik, és cefréjüket kifőzetik. A bérfőzetők jelenleg 43 hl/f, vagyis 86 liter 50 V/V % párlatot jogosultak főzetni háztartásonként, amelyet kizárólag saját fogyasztásra használhatnak fel, ez az ital nem kerülhet kereskedelmi forgalomba. Ez a főzési jog az Európai Unión belül „magyar sajátosság”-nak tekinthető, a szeszőzdek főzőmestereinek szaktudása biztosítja az elvárt minőséget.

Magánfőzés adómentes lehetősége, amelyet a köznyelv sokszor házi-, vagy otthonfőzésnek nevez, 2010 szeptemberétől adott, azaz a magánfőző lakóhelyén vagy gyümölcsöse helyén használható, legfeljebb 100 liter űrtartalmú, párlat-előállítás céljára kialakított desztillálóberendezésen a magánfőző által végzett előállításával évente legfeljebb 2 hektoliter tiszta szesz mennyiségig.

Magánfőzést kizárólag saját részre lehet végezni, saját gyümölcsből. Így nem megengedett a „zug bér-magánfőzés” sem, amelyet még élelmiszerbiztonsági szempontból sem ellenőrizve, egyre többen végeznek, általában alkalmatlan eszközökkel, szaktudás nélkül.

A magánfőzött párlat értékesítése csak a regisztrált kistermelők számára biztosított lehetőség, a párlat utáni adó megfizetésével, a párlat zárjeggyel történő ellátásával. Így nem lehetséges magánfőzésben előállított párlat

adófizetés nélküli értékesítése sem, annak ellenére, hogy ezt a törvény szigorával szemben mégis sokan felvállalják.

A magyar történelemben kutatva fellelhető, hogy csak az 1800-as évek második felében volt lehetőség az akkori „pálinka” adómentességét élvezni, de csak az „öntermesztette” gyümölcsből, „önmaguk és velük egy kenyéren levő háznépük vagy cselédek részére” e képpen: „Azoknak, kik a szesz folyadékokkal sem kicsinyben, sem

nagyban nem kereskednek, megengedtetik, hogy öntermesztette anyagokból önmaguk és velük egy kenyéren levő háznépük vagy cselédek részére évenként (az évet szeptember 1-től augusztus végéig számítva), legfeljebb 50 fokú (a száz fokú szeszmérő szerint) pálinkát, 1 hektolitert meg nem haladó mennyiségben, adómentesen főzhessenek.” (1878. évi XXIV. t.c.z. 2. §.)

Majd 150 éve is tiltotta már az akkori kormány az adómentes „pálinka” értékesítését, így a hagyományokat követve a jelenlegi előírások sem engedik meg az adómentesen, magánfőzés keretében előállított párlatok értékesítését, bármilyen kereskedelmi piacra, vendéglátó ipari üzletbe való bejuttatását.

Krizl Edit, Béli Géza



Debreceni Bormustra 2014

A 2011-ben alapított Debreceni Borozó 2014-ben harmadik alkalommal rendezte meg a Tiszántúl monstre boros rendezvényét, a Debreceni Bormustrát. Idén is a Déri Múzeum patinás falai között jelent meg a mátrai, egri, bükki és tokaji borászatok TOP-20 mezőnye. Ebben az évben a meghívott vendég a Badacsonyi Borvidék volt.



DEBRECENI BORMUSTRA

A Debreceni Borozó, amely ma hazánk egyetlen nyomtatott kiadásban, ingyenesen megjelenő, borkultúrával foglalkozó folyóirata, három évvel ezelőtti megalakulása óta töretlenül küzd azért, hogy minél többen támogassuk és szeressük Kárpát-medence magyar borászatait és borait. A lap munkatársainak közös hitvallása, hogy az őseink által örökölt hagyott páratlan adottságokkal minél jobban kell gazdálkodni és minél jobban meg kell ismerni a magyar borkultúrát.

A borok tekintetében az idei év is sok izgalmas élményt adott. A lap munkatársai voltak megismételhetetlen vertikális kóstolókon, felkerestek nagyon érdekes határon inneni és túli magyar borvidékeket. Ennek eredménye, hogy nagyon sok finom bort sikerült tesztelni (és szerencsére, sokkal kevesebb kevésbé finom bort találtunk). A bortesztekre beküldött borok több mint 90 százaléka elérte vagy meghaladta a 80 pontos közlési határt - ez fantasztikus eredmény, köszönet érte a borászoknak!

A Debreceni Borozó szerkesztői szerették volna a város polgárainak is bemutatni egy részét annak, amit megtapasztaltak az év folyamán. Nem mellékesen itt van Debrecenről nem is túl messze, az az Érmellék, amely évszázadokon át városunk szőlőskertje volt. Öröndetes tényként rögzítettük, hogy az idei borkarnevalon az érmelléki stand volt az egyik közönségkedvenc, ahol szép és jó ívású és minőségű érmelléki borokat lehetett kóstolgatni.

A negyedévente megjelenő folyóirat 2012-ben indította útjára a Debreceni Bormustrát, amelyet idén már harmadik alkalommal rendeztünk meg, ezúttal is a Déri Múzeumban. A rendezvényen a Debreceni Borozó 2013 őszi, téli, illetve 2014 tavaszi és nyári számaiban közzétett teszteken legjobban szereplő TOP-20 borászat borait kóstolhatta meg a nagyszerű közönség 2014. november 29-én.

A III. Debreceni Bormustra fővédnökségét dr. Seszták Miklós, nemzeti fejlesztési miniszter, védnökségét pedig dr. Papp László, Debrecen polgármestere vállalta magára.

Külön öröm a számunkra, hogy Debrecen városa egy régi hagyományt felelevenítve - szakmai segítségünkkel - kiválasztott a Tokaji és az Egri borvidékekről egy-egy bort, amelyek 2015-ben Debrecen város fehér és vörös borai lesznek.

A Tokaji, az Egri, a Mátrai borvidékek TOP-20 borászata mellett bemutatkozott a Badacsonyi borvidék, így a programon összesen 75 kimagasló minőségű bort lehetett megkóstolni.

Az elért eredmények alapján meghívást kapott termelők:

EGRI BORVIDÉK: Besenyei Borház, Egri Borvár - Tóth Ferenc Pincészete, Fúzió - Gál Tibor Pincészete, Gróf Buttler Szőlőbirtok, Kovács Nimród Borászat, Orsolya Pince, St. Andrea Pincészet és a Thummerer Pincészet

TOKAJI BORVIDÉK: Basilicus Szőlőbirtok, Béres Szőlőbirtok és Pincészet, Tokaj Disznókő Szőlőbirtok, Tokaj Hétszőlő Szőlőbirtok, Holdvölgy Birtok, Pendits Szőlőbirtok, Szent Tamás Szőlőbirtok és a Tokaj Nobilis Szőlőbirtok.

MÁTRAI BORVIDÉK: Babiczki Pince, Csernyik Pince, Szőke Mátyás és Zoltán Pincészete.

BÜKKI BORVIDÉK: Mezei Pincészet

A rendezvény díszvendége idén Badacsonyi Borvidék volt, amelyről a következő négy magyar borászat kínálta szebbnél-szebb borait: Málk Pince, Laposa Borbirtok, Csobánci Bormanufaktúra és Borbély Családi Pincészet.

A rendezvény megnyitáskor a jó hangulatról az Érmelléki Borvidék egyik vezető borászának, Heit Lórántnak a zenekara, a Bakator gondoskodott.

Nagy valószínűséggel a korábban beharangozott bejelentésnek köszönhetően, a megnyitás pillanatában a nagyszerű közönség is megrohmozta a ruhatárat, nagy örömeikre sokan voltak kíváncsiak a város 2015-ös boraira.

Papp László, Debrecen város polgármestere rántotta le a leplet a borokról, s fény derült a titokra. Debrecen város fehérbora 2015-ben a mádi Szt. Tamás Szőlőbirtok Mád Furmint 2013 bora lett, míg 2015 vörösbora az egri St. Andrea Pincészet Áldás Bikavér 2012 bora.

A borokat a pincészetek két fiatal borásza, ifjabb Szepsy István és ifjabb Lőrincz György mutatta be a közönségnek, majd a három város polgármestere, Habis László Egerből, Tatárka József Mádról és Papp László Debrecenből aláírásukkal látták el a palackokat, amelyeket majd kiállítanak a mádi, egri, illetve debreceni városházákon.

Az est folyamán a közönség és a borászok borok kóstolgatásával múltatták az időt, időnként ki -ki ballagva a gasztró-terembe, ahol szép sonkát és sajtot, valamint egyéb falatokat eszegetve ágyaztak a további borozásnak.

Köszönjük minden résztvevőnek a közreműködést!

A Debreceni Borozó szerkesztősége

Debrecen Város Bora

Valamikor városunk nemcsak a szürkemarha-kereskedelemben, hanem a bor készítésében és a szőlőtermesztésben is a piac meghatározó szereplője volt. Debrecen külső kerületeit kerteknek nevezzük (Csapókert, Széchenyi-kert, Csigekert, stb.), nem véletlenül, mert ezek a városi polgárság birtokai voltak, telis-tele szőlőkkel. Van olyan városi főkönyv, amely szerint Debrecen évi bevételének egyhaarmada származott a szőlő és bor értékesítéséből.



A közeli Érmelléki borvidéken sok cívisek volt szőlője, és remek borokat is készítettek. Azt nem tudom, de talán érdemes lenne utánanézni, hogy volt-e a városnak bora, de az biztos, hogy a kedvenc fajta a Bakator volt. A Zichy család nagy területeken művelte ezt a fajtát, és sok szép díjat nyert különböző világversenyeken a boraival.

Nos, tehát elképzelhető, hogy volt a városnak saját bora, így nem tévedünk nagyot, ha azt mondjuk, hogy a Város Bora kiválasztásával visszatérünk a régi hagyományokhoz.

Debrecen vezetése a hagyomány felélesztésével talán újra fel tudja hívni a borászok és borfogyasztók figyelmét erre a nagyszerű történetre. Külön megtiszteltetés a Debreceni Borozó szerkesztői gárdájának, hogy e hagyomány felélesztésében lehetőséget kapott a közreműködésre. Felhasználva a lapunk tesztjein szerzett tapasztalatot és figyelembe véve a kiválasztandó borokkal szemben támasztott követelményeket, 2015-ben Debrecen fehér-bora a mádi Szent Tamás Szőlőbirtok Mád Furmint 2013 bora, a város vörösbora pedig az egerszalóki St. Andrea Pincészet Áldás Bikavér 2012 bora lett.

MÁD FURMINT 2013

A pincészet célja olyan település-szintű bor elkészítése, mely a mádi területekre jellemző ásványos karakterrel bír és jól fogyasztható. Magas minőségi követelményeknek felel meg és mennyiségéből adódóan szélesebb fogyasztói körnek teszi lehetővé a település adottságainak megismerését. Ez a bor mádi kistermelőktől vásárolt szőlőből készül a Mád Wine borászatban. Az integrációs folyamatba évről évre több termelő csatlakozik be, vállalva a terméskorlátozást és a magas minőségi kritériumokat, ezáltal a bevont kiemelt területek növelésével mind a minőség, mind a mennyiség növekszik.

A Mád Furmint erjesztése hőmérséklet-szabályozott acéltartályban zajlik. Fajlesztőt nem használnak. Hordós érlelést a bor nem kap, a bort frissen palackozzák üveg dugós zárási móddal. A bor nagyon kellemes, gyümölcsös, kicsit minerális illatokat mutat, szép savstruktúrával rendelkezik és nagyon zamatos, izletes. Kellemes aperitív, de kiváló kísérője salátáknak, halaknak és fehér húsos szárnyas ételeknek, s meleg nyári estéken kiváló szomjoltónak is.



A Dériben jártam

A Debreceni Bormustra szervezése okán sokat és sokszor jártam a Déri Múzeumban, tehát tulajdonképpen meg is szokhattam volna, mint ahogy az ember megszokja az életében gyakran megjelenő dolgokat. És mégis...



ÁLDÁS BIKAVÉR 2012

Eger rengeteg izgalmat és értéket rejt magában. A St. Andrea pincészet filozófiája, hogy szeretnék bemutatni az Egri Borvidék termőhelyeinek sokszínűségét. Legfontosabb feladatunknak tekintik, hogy olyan egyedi, minőségi borokat készítsenek, amelyek csak ezen a vidéken születhetnek meg. Boraik természetes, hagyományos eljárással készülnek. A szeretet, az elhivatottság vezérli útjukat. A pincészet hitvallása: "Törekszünk a jónak gyakorlására."

Ez a bor lendületes, határozott karakterű, zamatos bikavér öt szőlőfajtából. Vibráló gyümölcsök, kellemes fűszerek kavalkádjá. Kedvesen rusztikus, bársonyos lecsengés jellemzi. Fajtánként spontán és beoltva érjett, 19 hónapig érett vegyes hordóban. A bor kiváló kísérője a jó magyar konyhának, pörköltöknek, sültnek, de csokoládés-áfonyás desszertek méltó társa is lehet.

Reméljük, hogy a borszerető nagyközönség is szeretni fogja Debrecen boraikat, ugyanúgy, ahogy mi is szeretjük azokat.

Ha belépek az épületbe, megcsap a történelem szele, maga az épület van rám olyan hatással, amit nem tudok megmagyarázni. Az elhelyezkedése, a terek, amelyek néhol nagyok, néhol kevesek, szűkek, de valahogy mindig patinája van.

Amikor a tavalyi Bormustra végén hazaindultam, már tudtam, hogy megtaláltam azt a helyet, amely méltó az általunk elképzelt kiemelt rendezvényhez, a Bormustrához, így természetes volt, hogy 2014-ben is itt rendezzük meg.

A határozottságom ellenére azért volt bennem egy kis szorongás is. Lehet, hogy csak nekem olyan különleges ez az épület, lehet, hogy tavaly csak egyszeri és rendkívüli alkalom volt - szóval szorongtam egy sort.

A megnyitóra megtelt a nagyterem vendégekkel, zsongott, bongott a tömeg, a Bakator húzta a bordalokat, csilingeltek a poharak, a borászok nem győzték töltögetni a borokat és beszélni róluk.

Élet volt a Dériben. Kedves, vidám sokaság töltötte az idejét, szemmel láthatóan jókedvűen. Hat óra tájban megkértem a múzeum munkatársát, hogy kapcsolja fel az ablakvilágítást. Megtette. Néztem az embereket és egyszerre szinte mindenki arcára kiült a mosolygás, mindenki felkapta a fejét és többen megszólaltak: Nézzétek, kisütött a napocska!

És tényleg, a nagyterem fényárban úszott, mintha sütné a nap, bravúros technikai megoldással, a vakablakokban elhelyezett világítótestekkel érték el ezt a múzeumban.

Megálltam és csak néztem a sokadalmat, és megnyugodtam. Jó helyre jöttünk, jó helyen, itthon van a Bormustra a Déri Múzeumban. Mondom, hogy patinája van, remélem egyszer a Bormustra is ilyen patinás rendezvény lesz.

Már tudom, jövőre is itt fogunk találkozni a borászokkal és a közönséggel, és megint ki fog sütni a nap, és a poharakban is megjelenik a napocska esszenciája, amit a borok zárnak magukba, hogy aztán átadják nekünk, borszerető embereknek.

Találkozunk jövőre a bormustrán, a Dériben? Találkozunk!

PROGRAMAJÁNLÓ

Darin Sándor – www.borutazo.hu összeállítása

ADVENTI NYITOTT PINCE NAPOK

2014. december 13-14.

Helyszín: Hajósi pincefalu
Cím: 6344 Hajós, Borbíró utca
Belépődíj: 2500 Ft
Ismét adventi nyitott pince napok Hajóson!

A hajósi borosgazdák ismét kinyitják pincéiket, hogy kóstolásra kínálják az új borokat. A prérházakban a helyi termelők és kézművesek is árulják portékáikat, a gyerekbart pedig meglepetések várják a kicsiket.

ST. ANDREA ÉVZÁRÓ FINE DINING BORVACSORA

2014. december 20.

Helyszín: St. Andrea Szőlőbirtok és Pincészet
Cím: 3394 Egerszalók, Ady Endre u. 88.

Évzáró fine dining borvacsorát tartunk Eger két meghatározó éttermének közreműködésével a St. Andrea birtokon. Különleges tételek, még különlegesebb ételekkel, melyeket a Macok és Zsálya bisztrók csapatai közösen komponálnak meg a ritka borsorhoz.

Regisztráció:
Tel.: +36 (30) 692-5860
info@standrea.hu

XIV. EGRI BORSZALON 2014

2014. december 29.

Helyszín: Hotel Eger - Park, Nagyterem
Cím: 3300 Eger, Szálloda utca 1-3.

Belépő: elővetelben 5000 Ft. (december 10-től kapható), az esemény napján 6000 Ft. Egy darab pohár minden vendégnek benne foglaltatik az árban! Kapható karácsonyi díszcsomagolásban is.

Gál Tibor borász ötlete alapján az Egri Bormíves Céh 14. alkalommal rendezi meg az Egri Borszalont a Hotel Eger - Parkban.

"Az a csodálatos gengszter korszak, avagy a BORTILALOM vége"
Fokozd te is a hangulatot az alkalomhoz illő korhű öltözködéssel!

Program:

18.00 - Kapunyitás
18.30 - Hivatalos megnyitó
(Prémium borok a kínálatban)
21.00 - színpadon az autentikus rockabilly megtestesítői élő koncerttel a MYSTERY GANG
22.00 - Dj Bolyki éjszakai zenés ízelítő - Dj MentorTurcsányi
23.00 - Záróra
23.01 - Zenés-táncos folytatás a Liget Mulatóban hajnali négy óráig

FORRALT BOROS KALANDOZÁSOK JÉGVIRÁGTÓL BORVIRÁGIG

2015. január 17.

Helyszín: Monori Pincefalu
Cím: 2200 Monor, Strázahegy
Belépődíj: 5990 Ft

A Strázahegyen ismét kinyílnak a pinceajtók és forralt bor illata lengi be a Szent Orbán tér környékét.

Ötödik alkalommal várja vendégeit a Forralt boros Kalandozások Jégvirágtól Borvirágig fesztivál a Monori Pincefaluban. Számos ismert budapesti és helyi ételkészítő mester csatlakozik a helyi forralt bort főző-kínáló gazdákhoz, hogy bemutassák a nagyérdemű közönségnek az izletes falataikat és forralt bor különlegességeiket.

Információ: www.monoriborut.hu

III. MARATONI BORKÓSTOLÓ

2015. január 24.

Helyszín: Illés Pince
Cím: 3932 Erdőbénye, Kossuth u. 1.
Belépődíj: 14 000 Ft/fő

Tekintettel a sok kedves és egyaránt (edzett) érdeklődőre, újabb non stop borkóstoló! Harminc év borai hosszú lére engedve. Hegyalja múltja, jelene - "a miocén kortól napjainkig".

Regisztráció:
Tel.: +36 (30) 239-1018
illespince@illespince.hu

PINCÉRŐL PINCÉRE VARIÁCIÓK VINCÉRE 2015

2015. január 24.

Borvidék: Villányi borvidék
Tizenkét helyszínen

Reggel Hordós Vince, napközben három útvonalon Dűlőjáró Vince, este pedig Vacsorázó Vince programokkal várunk mindenkit a Villányi borvidéken.



A Dűlőjáró Vince csomagban három pincészetnél Vince élmények + busz Villánytól-Villányig, kedvezményesen: 11 000 Ft/fő.

Reggel Hordós Vince programban ismerkedhetünk meg a forgalomban még nem található hordókban érlelődő borokkal, majd három Dűlőjáró Vince útvonal közül választhatunk. Buszokkal indulunk Villányból a borvidéki településekre, ahol bőséges reggelivel, jó borokkal és sok-sok játékkal várnak. Este pedig az egész napos talponállás után kilenc pince Vacsorázó Vince programjából válogathatunk.

Regisztráció: info@borut.hu
Információ: www.villanyiborvidek.hu

TÉLI ETEKI PIKNIK 2015

2015. január 24.

Helyszín: Etyek, Újhegy-Szép völgy

A téli ézeivel várjuk a látogatókat a gasztro-sétányon. Az újhegyi és szép völgyi pincékben az ország legjobb vörösborsai is ott lesznek. Disznóvágással, töpörtyűsütéssel, forralt borral, mesemondók előadásával, tánczással és számos zenei programmal készülünk. Belépődíj: az Etyeki Pikniken nincs belépő, minden programot ingyenesen lehet látogatni. Minden terméket pénzért lehet vásárolni.

Az Etyeki Piknik hivatalos termékeit az információs sátraknál lehet megvásárolni: Kóstoló pohár: 1000 Ft/db; Póló: 1400 Ft/db
A kóstoló pohár nem váltható vissza!

Információ: www.etyekipiknik.hu

MAGYAR BOROK BÁLJA 2015

2015. február 21.

Helyszín: InterContinental Budapest
Cím: 1052 Budapest, Apáczai Csere János utca 12-14.
Belépődíj: 50 000 Ft + áfa/fő

Immáron 10. alkalommal kerül a téli programokba a Magyar Borok Bálja, amelynek az InterContinental Budapest ad otthont. A rendezvény célja, hogy a magas minőségű magyar borokat hozzájuk méltó környezetben mutassa be exkluzív vendégeinek.

Regisztráció: info@borbal.hu
Információ: www.borbal.hu



Magyar Borok Bálja

10. Magyar Borok Bálja 2015

2015. február 21.
InterContinental Budapest



A
jó bor
táncba
visz

www.borbal.hu

www.facebook.com/magyarborokbalja

+36 (70) 321-4891



wine**lovers**

Szakmai partnerek

BORÁSZPORTÁL.hu

VINO**PORT**.hu

Kiemelt médiatámogatók

ÜZLET, KAPcsolat, Társadalom
FIGYELŐ

m·a·g·y·a·r
konyha



Juventus
103,9 FM

GoodFood

GoodFood



privát**bankár**.hu
gazdasági hírtől

Kedves Olvasók!

Ifjabb Lőrincz György vagyok, 23 éves végzett szőlész-borász mérnök, május óta a St. Andrea Szőlőbirtok és egyben édesapukám alkalmazottja. Az adventi időszak vége felé közeledve megkaptam ezt a szép feladatot, hogy megosszak Önökkel pár gondolatot borról, hitről és a Karácsonyról!

Nem vagyok író, nem tanultam ezt a hivatást, nem rendelkezek nagy élettapasztalattal, de nagy örömmel fogadtam el ezt a felkérést, és remélem, hogy érdekesnek találják majd a következő sorokat. Ha nem, lapozzanak nyugodtan tovább!

December hónapot írunk. A 2014-es borok már a pincékben pihennek. Borvacsorák, borbemutatók és borkóstolók, melyeken helyt kell állnunk ebben az időszakban. Kedves, érdeklődő borkedvelők sokszor teszik fel a kérdést, hogy milyen is volt ez az évjárat, hisz olyan rosszakat hallani. Erre csak egy szó jut eszembe: Áldott! És, hogy miért mondom ezt? A jóisten megadta nekünk, hogy tudjunk szüretelni, és vannak finom boraink még egy ilyen nehéz évjáratban is. Ezért hálával tartozunk.

És még mennyi mindenért! Hogy szerető családban élhetünk, hogy megvan a mindennapi kenyérünk, hogy egészségesek lehetünk, vagy, hogy éppen felvirradt egy újabb nap.

Karácsony a szeretet ünnepe, erre készül mindenki oly nagyon. Mégis, mintha minden készület csak az ajándékozásról szólna. Azt sugalmazzák a médiák, hogy csak akkor éljük meg jól ezt az ünnepet, akkor szeretjük igazán a másikat, ha minél nagyobb ajándékkal halmozzuk el egymást. Emlékszem, mikor kicsik voltunk, és még nem voltunk megkeresztelkedve, együtt volt az egész család, finomakat ettünk, ittunk, és mi is azt vártuk a leginkább, hogy vajon mik lesznek a fa alatt, megkapjuk-e azokat a Jézuskától, amiket a neki küldött levélben kértünk.

Aztán megkeresztelkedtünk, kezdtünk templomba járni és rájöttünk, hogy mi is az igazi értelme a Karácsonynak. Tényleg a sze-

retet ünnepe, hisz az Egy Isten kinyilvánította azt, hogy mennyire szeret minket, gyermekeit. A legnagyobb ajándékot kaptuk tőle, amit valaha kaphattunk! Egyszülött fiát adta nekünk Jézus Krisztusban, aki megváltott minket bűneinktől. Ez hatalmas dolog! Rá emlékezünk, az Ő születését ünnepeljük, mely ünnep a legnagyobb az ünnepek között, és mindnyájan meghívottak vagyunk erre az ünnepelésre!

Rengeteg ajándékot, kegyelmet kapunk egész évben, minden nap, csak észre kell, hogy vegyük. Az életünk is ajándék, mert kaptuk. Viszont feladat is, mert nekünk kell megélnünk, kibontani ezt az életet, melyet velünk képzelt el a jóisten. Ő maga mondta, hogy mi vagyunk a szőlővesszők és Ő a szőlőtő. Azaz: a mi életünk, a mi saját és egyetlen történetünk forrása is Ő!

A bortermelő is minden szükséges elemet Istentől kap ahhoz, hogy bort készítsen. Kapjuk az alapkőzetet, a termőtalajt minden gazdagságával együtt. A vizet, a napfényt, a levegőt. A szőlőnövényt és gyümölcsét. A fát a hordókhhoz. Az erjedést okozó élesztőket, mindent, mindent, sorolhatnánk a végtelenségig.

A mi feladatunk, hogy a legjobb tudásunk szerint elkészítsük borainkat, és ha a jóisten áldása van a munkánkon, talán jó élményt nyújthatnak, ha az asztalra kerülnek.

A magyar borvidékeink tényleg olyanok mintha a jóisten áldása lenne rajtuk, így biztosan merem állítani, hogy méltó ékessége lehet az ünnepi asztalnak egy magyar bor, legyen az egri, tokaji vagy akár somlói bor.

Próbáljuk megélni ezt a Karácsonyt mélyebben, Istent téve az első helyre, és közösen, együtt hálát adni, azért a sok jóért, amit tőle kaptunk!

Áldott és békés Karácsonyt kívánok mindenkinek!

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, Mika István, Pintér Noémi**

E számunk munkatársai voltak: **Bihari Ákos Ferdinánd, Domokos Attila, Gyergyószegi Gergely, Kovács Péter, ifj. Lőrincz György, Mika István, Nóri, Nyúlási András, Palotás Lehel**

Olvasószerkesztő: **Árvay Sándor**

Egyéb grafikai munkák: **Katics Dániel**

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

Fotók **Darin Sándor, Gyepes Gabojsza, Németi Fotó** - www.nemetifoto.hu

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

Címlapfotó: **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





RÁKÓCZI PINCE

A Rákóczi Pince a tokaji borok valóságos szentélye, azon ritka helyek egyike, ahol álom és valóság keveredik az odalátogató képzeletében. A pincét, amely a XV. század elején épült, királyok, fejedelmek, hercegek és tábornokok vallhatták sajátjuknak az évszázadok során.

A lenyűgöző méretű lovagterem (28 m hosszú, 10 méter széles, 5 méter magas) a borvidék legnagyobb földalatti terme, itt választották magyar királlyá a rendek Szapolyai Jánost 1526-ban.

Napjainkban borbemutatók helyszínéül szolgál borbarátoknak és szakembereknek, s emellett a borvidék borrendje is itt tartja ceremóniáit.

Végeláthatatlan pinceágaiban a Tokaj-Hétszölő Szőlőbirtok legjobb borait befogadó bormúzeum kap helyet, amely évjáratonként 500-1000 üveg tárolásával akár száz évjárat ideális feltételek közötti érlelését is lehetővé teszi.



BORKÓSTOLÁSI LEHETŐSÉGEK A RÁKÓCZI PINCÉBEN

6 BOROS KÓSTOLÓ

- Hétszölő Tokaji Furmint 2011 *Száraz*
- Hétszölő Tokaji Sárgamuskotály 2011 *Féledes*
- Hétszölő Tokaji Hárslevelű 2009 *Késői Szüretelésű*
- Hétszölő Tokaji Kövérszőlő 2007
- Hétszölő Tokaji Fordítás 2003
- Hétszölő Tokaji Aszú 5 Puttonyos 2004

SZŐLŐFAJTÁK ASZÚI

- Hétszölő Tokaji Aszú 4 Puttonyos 2004
Kövérszőlő
- Hétszölő Tokaji Aszú 5 Puttonyos 2001
Furmint
- Hétszölő Tokaji Aszú 5 Puttonyos 2001
Hárslevelű
- Hétszölő Tokaji Aszú 5 Puttonyos 2001
Muskotályos

TOKAJI LÉPTÉKEK

- Hétszölő Tokaji Édes Szamorodni 2005
- Hétszölő Tokaji Aszú 3 Puttonyos 2004
- Hétszölő Tokaji Aszú 5 Puttonyos 2002
- Hétszölő Tokaji Aszú 6 Puttonyos 2004

ÉVJÁRAT KÓSTOLÓ

- Hétszölő Tokaji Aszú 5 Puttonyos 2003
- Hétszölő Tokaji Aszú 5 Puttonyos 2002
- Hétszölő Tokaji Aszú 5 Puttonyos 2001
- Hétszölő Tokaji Aszú 5 Puttonyos 2000

NAGY ASZÚS ÉVJÁRATOK

- Hétszölő Tokaji Aszú 5 Puttonyos 2004 *Hárslevelű*
- Hétszölő Tokaji Aszú 6 Puttonyos 2004
- Hétszölő Tokaji Aszú 6 Puttonyos 1999 *Hárslevelű*
- Hétszölő Tokaji Aszú 6 Puttonyos 1996



TOKAJ-HÉTSZÖLŐ SZŐLŐBIRTOK

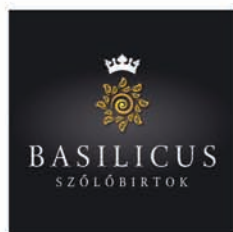
Tokaj-Hétszölő Zrt. · 3910 Tokaj Bajcsy Zs. út 19-21.
Telefon: +36 (47) 352 009 · +36 (30) 351 8001
www.tokajhetszolo.com · tokaj@hetszolo.hu

RÁKÓCZI PINCE ÉS UDVARHÁZ KFT.

3910 Tokaj, Kossuth tér 15.
info@rakoczipince.hu
Telefon: +36 (47) 352 408 · +36 (30) 436 5767

KÖSZÖNJÜK

Babiczki



Besenyei Borház

BÉRES
SZŐLŐBIRTOK ÉS PINCÉSZET

CSERNYIK
pince

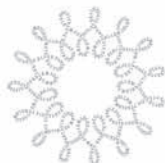
TOKAJ DISZNÓKŐ
PLEASURE OF PURITY

EGRI
BORVÁR
TÓTH FERENC
Pincésze

www.egriborvar.hu

GÁLTIBOR
ahogy a csillag megy az égen

Gróf Buttler



HOLDVÖLGY

EGER
KOVÁCS NIMRÓD
WINERY

Mezei
PINCÉSZET
TIBOLDDARÓC

Orsolya Pince
www.orsolyapince.hu



ST.ANDREA

SZENT TAMÁS
SZŐLŐBIRTOK & PINCÉSZET

SZŐKE
MÁTYÁS & ZOLTÁN
Mátra

THUMMERER



TOKAJ-HÉTSZŐLŐ
Szőlőbirtok

TOKAJ NOBILIS
SZŐLŐBIRTOK

Borbély
családi pincészet



LAPOSA
BORBIRTOK



A DEBRECENI
BORMUSTRA

SZERVEZŐI