

Debreceni BOROZÓ

Mátra, Eger, Bükk, Tokaj és Érmellék ingyenes gasztronómiai és bormagazinja 2015. (indian) nyár

Teszt

**SZENT TAMÁS
DULO BORAI**

EGRI CSILLAG

MÁTRAI BOROK

**TERROIR TÖRTÉNET:
SZENT TAMÁS DULO**

**BORÁSZPORTRÉ:
IFJ. LORINCZ GYÖRGY ALIAS GYURMA**

**KITEKINTO/GENERÁCIÓK:
SZÁSZIÉK**

**OFFTOPIC:
A CIDER**



2015.
szeptember
26.



Eger-
szalók,
Ady E. u.
88.



Latin duó II. / Tátrai Tibor & Szűcs Antal Gábor • Macok Bisztró ételkülönlegességei • „Milyen szőlőfajtákból készülnek boraink?” – Szőlőfajta bemutató és kóstoló • Chez Dodo Macaron • St. Andrea borbár • Bozó László Jazz délutánja • Sík Péter sajtmester sajtkülönlegességei • Óránként szüreti pincetúra • Vergnano kávézó

Érdeklődni és regisztrálni: kostolas@standrea.hu vagy a 06 36 474 018-as telefonszámon

www.standrea.com

TARTALOM:

4. oldal Köszöntő
5. oldal TERROIR TÖRTÉNET
Szent Tamás dűlő
10. oldal BORÁSZPORTRÉ
Ifj. Lorincz György
12. oldal TESZT
Egri Csillag
16. oldal KITEKINTŐ/GENERÁCIÓK
Szásziék
19. oldal TESZT
Mátrai borok
24. oldal TÉMA
A 2014. Év Egri Bortermelője
25. oldal A 2014. ÉV Egri Szőlőtermelője
26. oldal NÓRI KÉRDEZ
27. oldal BORÁSZNAPLÓ
Kvaszinger Pincészet
28. oldal GASZTRONÓMIA
Gyepes Gabojsza receptjei
30. oldal IRODALOM
Eszenyi Béla: Áldás
31. oldal OFFTOPIC - A cider
33. oldal PROGRAMAJÁNLÓ
34. oldal SZERKESZTŐI GONDOLATOK HELYETT



Jobb később, mint soha...

Kedves Olvasó! Jó lenne azt remélni, hogy már hiányoztunk Önnek, hogy már kereste a lapunkat a szemével a megszokott helyeken, és biztosan azt gondolta, hogy na, már ezek is megszűntek, de kár... Nos, valóban megkértünk egy kicsit, de magyarázkodás helyett legyen elég annyi, hogy mégis itt vagyunk, és Ön most a kezében tarthatja a következő lapszámunkat. Amint ígértük, megpróbálkozunk a magyar történelmi dűlők feldolgozásával. Az elsőt, mint a szerkesztőség egyhangú döntésének következményét, azonnal a mádi Szent Tamás-dűlőben találtuk meg. Rögtön feltehetik a kérdést, hogy miért is a könnyebb végét fogtuk meg a dolognak? Tokaj több száz éve klasszifikált dűlőről írni nem nagy kunszt – pedig az... Nagyon nehéz bármit is hozzátenni ahhoz, amit már 300 év alatt leírtak. De nem is ez a tiszttünk, csak szeretnénk Önnek, kedves Olvasónk, megmutatni, hogy milyen kincsekkel rendelkezünk mi magyarok. Ne sétáljunk el olyan értékek mellett észrevétlenül, amelyekért más országokban sóvárognak. Tudta, hogy a világ első dűlő klasszifikációját Mária Terézia hagyta jóvá Tokaj Hegyalján? És tudta, hogy az egyik legértékesebb dűlő ebben már a Szent Tamás-dűlő volt? Nos, ez mozgatta meg a gondolatainkat, és ezt szeretnénk bemutatni szerény eszközeinkkel. Hálásak lennénk, ha kapnánk Öntől valamilyen visszajelzést, amely segítségünkre lenne a további lapszámaink témaválasztásánál. Természetesen sok régi rovatot is megtartottunk és igyekszünk tovább vinni, bár a csúszással egy kicsit megnehezítettük a dolgunkat, hiszen az idei nyár következményeként bizony beleszóppentünk a korai szüret idejébe, és hát ilyenkor a pincészetekben folyik a munka dandárja, ilyenkor legkevésbé a firkászra kíváncsiak. A mi dolgaink is kezdenek besűrűsödni, már készítjük a következő, őszi számunkat. Zajlanak az előkészületeink az idei Debreceni Bormustrára, már dolgozunk Debrecen város jövő évi borának a kiválasztásán. Rengeteg izgalmas dolog vár minket. Szeretnénk például eleget tenni kedves szlovéniai magyar borász barátaink meghívásának, és természetesen mindezekről tájékoztatni akarjuk Önt a következő számunkban. Szeretnénk mindenkinek, aki aggódott miattunk, vagy segített minket a szám kiadásában, köszönetet mondani. Külön köszönet az Emberi Erőforrás Minisztérium Támogatáskezelő Nemzeti Együttműködési Alapnak a segítségért, amely lehetővé teszi az elkezdett munkánk folytatását. Kovács Pál Lapkiadó

Kovács Pál
lapkiadó

Ja, és ne felejtsek, ha 2015.november 28., akkor irány Debrecen, Debreceni Bormustra, a TOP20 borászat legmagasabb színvonalú seregszemléje!





Terroir történet

Szent Tamás dűlő

(Mád - Tokaj-Hegyalja)

Tokaj-Hegyalja szépen bővelkedik emblemikus dűlőkben, melyek évszázadok alatt vívták ki maguknak ezt a megbecsülést. Ezek nem elnyerhető díjak, hanem évjáratról évjáratra, az adott termés minősége alapján "ítélték oda" egy-egy területnek a jó, jobb, legjobb besorolást, melyet különböző osztályozásokban jegyeztek le a borvidék leírói. Az egész termőhely összes dűlője közül is kiemelt figyelem kíséri a mádi dűlőket. Nincs olyan borkedvelő ma Magyarországon, aki ne hallott volna a Betsekről, a Birsalmásról, a Nyulászóról, vagy éppen a Szent Tamásról. Mind közül pedig a Szent Tamás igazi favoritná vált az utóbbi évekbe. De miben rejlik ennek a termőhelynek a különlegessége? Erről kérdeztük a terület egyik legjobb ismerőjét, Szepsy Istvánt.

Honnan ered a Szent Tamás elnevezés?

Szent Tamás egyike a legősibb dűlőknek. Az Árpád-házi királyok korától és egészen a XIV. századig egy temploma volt Mádnak, ami Szent Tamásnak volt szentelve az Almásy grófok idejében. Szenttamás eredendően egy nagyon kicsi település volt az Alföldön, ahol az Almásy grófoknak még ma is áll kastélya (Törökszentmiklós mellett fekszik, látogatható, információ: <http://almasykastely.hu/> - szerk.), innen jött az elnevezés.

A helyi dűlők - ebből is látszik - nagyon régmúltra tekintenek vissza az elnevezésben. Azt mondhatjuk, hogy Mád az egyedüli település, ahol az elmúlt ötszáz évben a dűlőnevek semmit sem változtak. Azért mondjuk ötszáz évnek, mert ennél visszább keresni a nevek meglétét, eredetét szinte lehetetlen, de történészek most is próbálják tovább kutatni a borvidék és a Tokaji borok múltját. Ezek a hosszú időn át megmaradó változatlan elnevezések azért maradhattak meg, mert a területek több tulajdonos kezében voltak, így egy-egy birtokos csere nem hozhatta magával a névváltozást, mint ahogy ez más borvidéken az egész dűlőnyi nagybirtokok esetében rendszerint elő is fordult.

A másik kézenfekvő ok abban rejlik, hogy a helyi dűlők, leginkább átalakult vulkáni kúpok, ezért önmagukban földrajzilag is jól elhatárolódó területeket alkotnak. Mád az egyetlen olyan település, ahol az első osztályú dűlők mind a hat felsorolásban ugyanazon a néven szerepelnek, így a Szent Tamás is. Ez a hat leírás: a Mádi Falukönyv, ami a maga nemében szintén egyedülálló leírása a területnek, a másik a Matolai János - Bél Mátyás-féle osztályozás, a harmadik a Dercsényi János-féle, a negyedik a Szirmay Antal-féle, az ötödik a Kaszner János-féle besorolás és hatodik a Tokaj-Hegyaljai Album. A Szent Tamás mind a hat leírásban - hangsúlyozom, nem osztályozás, hanem leírás - ugyanolyan besorolásban szerepel.

Ezek a leírások mikorra datálhatóak?

A Mádi Falukönyv az 1500-as évek utolsó harmadától, a Matolai-Bél 1723-ból, a Dercsényi megjelenések időpontja 1796, a Szirmay rögtön utána, 1798-ban, a Kaszner pedig 1822-ben jelent meg, míg a Tokaj-Hegyaljai Album a "legfiatalabb", 1867-es kiadású.

Akkor ezek együttesen közel 350-400 évet mutatnak be?

Inkább csak háromszáz évről beszélhetünk, hiszen a leírások a filoxéra-vésszel megszakadnak. Jött a krach, majd az I. világháború, ezt követte a gazdasági világválság, majd mindent betetőz a II. világháború és az azt követő időszak, ami teljesen megszünteti a több évszázados birtokrendszert. Az államosítással, téjeszesítéssel több, mint hatszáz birtokot szinte egyik napról a másikra lesöpörtek az asztalról. Ezt a drámát a külföldiek soha nem érthetik meg. Én egy ideig próbáltam a hozzánk érkező "nyugati" újságíróknak elmagyarázni, de egy idő után feladtam...

Hol akadtak el a gondolatmenetben?

Nem értették, hogy mi a gond a kommunizmussal. Mondtam nekik, hogy próbálják ki, tapasztalják meg és utána innen folytathatjuk a beszélgetést. Persze, ez most humorosan hangzik, de csak az értheti meg igazán ezt a helyzetet, aki átélte.

Mit hozott magával ez a központosítás?

Ebben az időszakban minden megváltozott, hiszen egy sok száz éves tudás, tapasztalat, generációkról átörökölt ismeret veszett el a szüllyesztőben. Ebben a korszakban csak a tömegtermelésnek volt realitása.

Mennyire volt könnyű ezeket az eltemetett dolgokat előásni?

Én személy szerint nem gondoltam, hogy ennyire sok időbe fog telni ennek a tudásnak a felszínre hozatala. Különösen nehéz volt azt a szemléletet életre hívni, hogy mi a különbség termőhely és termőhely között. Arra a kérdésre, hogy hol lehet csúcsmínőséget Tokaj-Hegyalján előállítani, egyszerű a válasz: majdnem mindenhol. Az viszont, hogy milyen gyakorisággal lehet ezt elérni, az már óriási különbség. Illetve fontos kérdés még, hogy mit értünk csúcsmínőség alatt?

Valóban, mit kell értenünk csúcsmínőség alatt?

Matolai úgy fogalmazott, hogy az tekinthető első osztályú termőhelynek, amelynek a termését külföldre és jó áron adják el. Azért fontos hangsúlyozni a külföldet, mert ezek a borok túl drágák



voltak a hazai piac fizetőképességéhez képest. A másodosztályú területekről származó borok is majdnem ugyanolyan édesek és finomak voltak, mint az első osztályúból származók, de ezeket jobbra már csak belföldön tudták értékesíteni. Ebben az időben a leírást kizárólag az édes borok viszonylatában készítették.

Milyen szerepet töltött be az államosítást megelőző időben a Szent Tamás dűlő?

A XIX. századi birtokosai között találjuk a főúri Máriássy családot, a Walbott családot, a szintén főúri Újváry családot, a Pécsy családot és más arisztokrata famíliákat, illetve a XVIII. század második felében tulajdonosként megjelent tehető iparos, kereskedő és gazdagabb, főleg az északi városokban élő polgári családokat is. A háború után a dűlő jó részét államosították, melynek egy részét újraosztották, a többi terület pedig az akkor alakuló állami gazdaság birtokába ment át.

Mekkora területen terül el a dűlő?

A Szent Tamás bő 60 hektár. Déli szomszédja a Nyúlászó, keletről a Szilvás-patak határolja, észak felől a Vilmány, míg nyugatról a Percze dűlő a határa. Mindenütt jól meghatározható, természetes határvonalai vannak. A legmeredekebb része a keleti oldal, a legásványosabb szintén a keleti, illetve az északi és részben nyugati oldalak. Dél felé, és a dél-keleti részen inkább agyagos a terület. A keleti oldal 60 %-os magasságában fedezték fel egy beszakadás révén, hogy 6 méter mélységig öt geológiai réteg fekszik egymáson.

Születtek vizsgálatok a talajösszetétellel kapcsolatban?

Igen, eddig két mintavételt végeztünk. Az egyik fúrást a Szent Tamás Pincészet végeztette a Makovicza tetején 11,2 méter mélységig, most nemrégiben pedig mi fúrunk az Egri Kutatóintézzettel közösen 20 méter mélységig. A minták kiértékelése még folyamatban van.

Mekkora területtel rendelkezik a Szepsy Pince a dűlőben?

Mi 2000-ben kezdtünk itt parcellák vásárlásba. Vettünk többek között egy 4 hektár bozótost is, amit furminttal telepítettünk be. A teljes birtokunk 11,5 hektár a Szent Tamás dűlőben. Itt választottuk ki a 45-ös parcellát, ami egy részben karós, 1950-es években telepített, szűk 1 hektáros termőhely. Ez a parcella adja az alapanyagot a csúcs száraz borunkhoz. A csúcs édes borunkhoz pedig most választottunk ki egy közel 3 hektáros területet, ami a 03-as parcellában fekszik. Innen készül 2015-től a Szent Tamás dűlőselektált aszú borunk. Ebből is látszik, hogy egy teljesen új felfogást indítunk. A csúcsnak vélt termőhelyekről - amiket a történelem és mi is annak tartunk - el kell készíteni az ultraszelkciót. Fajtára, termőhelyre, ültetvényre, annak korára bontva végezzük el majd ezeket a selekciókat.

Ez nem eredményezhet túl magas palackszámot adott tételenként...

Igen, ez azt jelenti, hogy száraz borból maximum 3000 palack, míg aszú borból is hektáronként maximum 600 liter készülhet, ami szintén 3000-3200 fél literes palackot eredményez. Nem is gondolom, hogy több szükséges, az aszúból még ezt is soknak tartom.



Fotó: Németi Fotó

Ezek ráadásul a maximum lehetőségek. Hogy az éves átlag mennyi lesz a valóságban, azt majd 10 év múlva látjuk csak. Ez most a kemény elhatározás a részünkről, amihez keményen tartani fogjuk magunkat.

Évek tapasztalása, évjáratok egyediségének elemzése, talajrétegződések kutatása... Sok minden rejlik egy terület megbecsültsége mögött, amiből mi, lelkes borfogyasztók csak vajmi keveset érthetünk. Számunkra csak a borok érzékszerveken keresztüli élvezete adhat magyarázatot, miért is ragaszkodunk egyik-másik termőhely, termelő borához.

Egy biztos, ha eleink bő háromszáz éven keresztül az egyik legmegbízhatóbb és egyben a rendszeresen legjobb termést adó dűlők között tartották számon a mádi Szent Tamás dűlőt, akkor nagyon mi sem nyúlhatunk mellé, ha innen származó bort választunk az asztalunkra.

Folytatjuk...

Terroir történet - Szent Tamás dűlő

A jegyzeteket összesítette: Darin Sándor

Első Mádi Borház

Mád Furmint 2013 (száraz)

Friss, üde, citrusos-fűszeres, de már illatában is mutatja a dűlő jellegzetes ásványos karakterét. Nagyon jó ivású, elegáns, kiváló ár-érték arányú gasztró bor. Jól párosítható sushi-hoz, tonhalhoz és csirkéből, sertéshúsból készült ételekhez.



Gizella Pince

Szent Tamás Hárslevelű 2013 (félszáraz)

Illatát sokkal inkább a dűlő, mint a szőlőfajta jellemzi. Ásványos karaktere ízében is visszaköszön, szépen megmutatva a terroir jellegzetes uralkodó befolyását, ami finoman egészül ki déligyümölcsös jegyekkel. Savai élénkek, de nem túláradóan feszesek. Önmagában aperitifként is szép bor, de étel mellé különösen nagy élményt nyújt.



Áts Családi Pincészet

Szent Tamás Furmint 2013 (száraz)

Nagyon kedves, behízelt, gyümölcsös illat, amibe szépen ágyazódnak ásványos jegyek. Ízében is sokkal inkább a gyümölcs dominál, ezáltal a borvidékkel, dűlővel most ismerkedő borkedvelőknek kifejezetten ajánlható tétel. Nagyon kerek, szép savszerkezetű bor, amit aperitifként, étel mellé éppúgy el tudunk képzelni, mint akár egy bor alapú koktéllal részként.



Royal Tokaji

Szent Tamás Furmint 2013 (száraz)

Szép citrusos, mandulás illatában halványan bukkannak fel a terroir ásványos jegyei. Szájban a korty szépen kerekedik, savai besimulnak a meghatározó gyümölcsös karakterbe. Harmonikus, szerethető tétel. Szárnyasokhoz és egzotikus ételek mellé is szíves fogyasztanánk.



Szent Tamás Szőlőbirtok és Pincészet

Szent Tamás Furmint 2013 (száraz)

Nagyon ígéretes komplex illat jellemzi. Első pillanatban magával ragad a karakteres, gazdag aromavilág, amely szépen hozza az illata alapján elvárható ízeket. Szépen integrált hordóhasználat, megnyerő ásványossággal és hosszan tartó lecsengéssel párosul. Fiatal, jó ivású bor, de látszik rajta, hogy hosszú palackos érelésre is alkalmas. Báránnyhoz, borjúhoz ideális, egy gombás mártás kifejezetten feldobja.



Szepes Pince

Szent Tamás Furmint 2013 (száraz)

Határozott karakterű illat- és ízvilágot mutat. Almás, barackos, gyógynövényes illata szépen párosul az ásványos, gyümölcsös aromákkal. A harmonikus összetételű kortyban is megjelenik a gyógynövényes jelleg, a végén kellemes vajassággal és némi petrolossággal párosul. Nagy testű, különösen hosszú lecsengésű bor. Komoly halételekhez, keménysajtokból összeállított sajtátlak mellé ajánljuk.



Royal Tokaji

Szent Tamás Furmint 2012 (száraz)

Édeskés, kifejezetten gyümölcsös illatában kicsi mentát vélünk felfedezni. Ízében is a gyümölcsösség dominál, amibe elegánsan simulnak az ásványos jegyek. Kerek savak, élvezetes korty teszi könnyen szerethetővé. Indiai, kínai konyha ételei mellé nyugodtan párosíthatjuk.



Pelle Pince

Szent Tamás Furmint 2012 (száraz)

Mély, meleg, nagyon összetett illat jellemzi, melyben mandulát, érett gyümölcsöket fedezünk fel az ásványos karakter mellett. Ízében igazi terroir képet mutat. Meghatározóan ásványos bor, szép testtel és hosszú lecsengéssel. Füstölt makrélát és pirított diót, mandulával megszórta balsamecetes-rukkolással friss salátával kifejezetten izgalmasnak gondolnánk.



Szent Tamás Szőlőbirtok és Pincészet

Szent Tamás Furmint 2012 (száraz)

Fiatalos, üde illattal indít, ami ízében is szépen tükröződik. Kiváló furmint karakterű bor, mely szépen hozza a területre jellemző ásványos jelleget is. Mindezek mellett finom krémesség, szép élénk savak. Hosszú lecsengésű, zamatos bor. Rozmaringos kecske mellé igazán szép párosításnak gondoltuk.



Terroir történet - Szent Tamás dűlő

A jegyzeteket összesíttette: Darin Sándor

Szent Tamás Szőlőbirtok és Pincészet Szent Tamás Furmint 2011 (száraz)

Karakteres illattal indít, ízében először petros, majd szépen nyílnak a gyümölcsös aromák. Mellettük mandula, vaj és ásványos jegyeket mutat. Nagy testű, komplex tétel, amiben még rengeteg palackos érlelési potenciál rejlik. Aperitifként, halakhoz és hideg sonka-, sajttal mellé is remek párosítás.



Budaházy Pincészet
Szent Tamás 2011
Késői szüretelésű
Tokaji furmint-hárslevelű (édes)
Édes-mézes, körtés, almakompótra emlékeztető illata nagyon megnyerő. Ízében szintén almás-körtés édesség figyelhető meg besimuló ásványos jegyekkel. Szép példája a késő szüretelésű boroknak. Könnyed, üde édes bor. Az egzotikus konyha remekeihez, sült kacsa mellé, libamájhoz éppúgy szívesen fogyasztanánk, mint a nem túláradoan édes desszertek mellé.



Royal Tokaji 6 puttányos Tokaji Aszú 2008 (édes)

Mézes, mandulás, jellegzetesen mély aszús illattal indít, melyben még előbukkannak citrusos elemek is. Ízében is nagyon komplex. Mézes, egzotikus gyümölcsöket idéz. A termőhelyre jellemző ásványos karakter a háttérbe bújva, halványan meglapul, de ezt egyáltalán nem is bánjuk. Nagyon harmonikus, hosszú mézes lecsengéssel kényezteti a nyelvet. Mézes, mandulás ízvilágú ételek, ünnepi sütek és természetesen libamáj mellé szinte kötelező.



A beküldött borok egyértelműen bizonyították a Szent Tamás dűlő hírét. A tesztcsapat egyöntetű véleménye, hogy a dűlőnek egyedi karaktere van, amely szinte minden borban megmutatkozott, sőt egyes pincészeteknél még a fajtát is képes volt komoly mértékben befolyásolni, nagyban javítva a borok eleganciáját, potenciálját.

Azt gondoljuk, hogy a Szent Tamás dűlőt megjelölő borokat vásárló közönség nem tud nagyot tévedni, mert a borok minősége egyértelműen magas.

Fotó: Németi Foto

A Mádi Hegyközséghez tartozó Szent Tamás dűlőben 13 pincészet rendelkezik szőlőterülettel, a Royal Tokaj, Szepsy István, Szent Tamás, Gizella, Balassa István, Sauska - Tokaj, Budaházy, Szent Benedek, Dobogó, Uri Borok, Pelle, Áts Károly és Ferdinánd pincészetek. Igaz ezek közül nem mindenki készít dűlő szelektált bort a Szent Tamás dűlőből, vannak, akik a birtokborba házasítják be, de jelzések szerint, talán a mi érdeklődésünk és vizsgálódásunk hatására, már itt is megvan a szándék a dűlő önálló bemutatására.

Sajnos a felhívásunkra nem mindenki tudott vagy akart mintákat beküldeni, így csak az alábbi borokról tudunk beszámolni Önöknek kedves Olvasóink.

Ezúton szeretnénk köszönetet mondani a mintákat beküldő és kóstolás segítő borászatoknak, illetve a teszt helyszínét biztosító Első Mádi Borház & Bistro munkatársainak.



Az ifjabb

Fotó: Némethi Fotó



Ifjabb Lőrincz Györggyel jó néhány éve találkoztam először, amikor az élete még elsősorban a sportról, a fociról szólt. A családban Gyurmának becézett fiúról akkoriban senki sem gondolta, hogy pár év múlva nem híres focistaként, hanem elismert borásként fogunk róla beszélni. Csak egy jóképű srácot láttam, aki határozott elképzeléseit próbálta megvalósítani, hathatós családi háttérrel.

Aztán eltelt pár év és egyszer csak összefutottam egy borvacsorán egy fiatal borással, aki fantasztikus elánnal és elkötelezettséggel, alázattal beszélt a borokról. Gyurma volt az, bocsánat ifjabb Lőrincz György, a St. Andrea pincészet fiatal borásza. A borvacsorán ott ült édesapja is, aki féltőn figyelte fia első fellépését. Kár volt izgulnia: Gyuri frappáns, érdekes bemutatót tartott a jelenlévő vendégek nagy örömére.

De nézzük csak, hogy is jutott el Gyuri idáig.

Idősebb Lőrincz György tulajdonképpen első generációs borász a családban, ő alapítja a családi borászatot, a St. Andreát. A gyerekek inkább sportolnak, mint a szőlőbe járnak. Gyuri labdarúgó, Bálint vízilabdázó akar lenni. Az első komoly emlék a Boldogságos dűlő telepítése, ahol a fiú már tevékenyen is részt vesz a munkában. Majd később a különböző rendezvényeken, mint például a Bikavér-ünnep, ott sürgölődik a stand körül, szívja magába a levegőt. A napi munkában azonban nem vesz részt, érdeklődését a foci köti le.

A középiskolát már Debrecenben járja a DVSC igazolt játékosaként, elszakadva az otthoni feladatoktól, a foci vonzza igazán ebben az időben. Utolsó éves középiskolásként sem igazán biztos a dolgában, de vannak külső jelek, amelyek elindítják a másik úton. Nem igazán kap jó ajánlatot a Lokitól, elkezd értékelni és megérteni az "édesapukáját" - ugyanis így nevezi az édesapját - által elvégzett munkát és annak eredményeit. Megérti, hogy elsőszülött gyermekként neki is vannak kötelességei.

Rájön, hogy az az érték, amit édesapja létrehozott, nem dobható el, azt folytatni kell. Felveszik az egyetemre, szőlész-borász szakra, és jó ajánlatot kap a Budaörs NB II-es csapatától, így mindkét érdeklődési köréhez változatlan a kötődése.

Az utolsó lökés a borászkodás felé az utolsó egyetemi évben jön meg, amikor az államvizsga előtti kötelező gyakorlatot Szepsy Istvánnál végzi Mádon, ahol a legmagasabb szintről kapja meg azt a szakmai és emberi útmutatást, amely eldönti a további sorsát. Gyuri fájó szívvel int búcsút a profi labdarúgó pályafutásának és rálép a hosszú, nehézségekkel, sok munkával, kudarccal és élmennyel, küzdelemmel és sikerrel járó útra. Szőlész-borász lesz a St. Andrea pincészetnél.

Az elmúlt két évben Gyuri egyre jobban betagozódik a pincészet munkarendszerébe. Teljes jogú szőlészként felel a 45 hektáros birtok szőlészeti munkájáért, irányítja a szőlőben az embereket, ha kell, megmutatja a feladatokat. Kicsit nehéz ez ilyen fiatalon, de kitartással és teljes odaadással végzi munkáját.

A pincében még az idősebb Lőrincz Györgyé a vezető szerep, de a házastások összeállításánál már Gyuri is ott van és figyel.

- Még nagyon sok a tanulni valóm, de mára már megfogott a szakmám, hálás vagyok a Tèremtőnek, hogy meg-

mutatta az utamat, amelyen járnom kell. Szeretném, ha egyszer én is eljutnék oda, ahol édesapukán van, jó lenne tovább vinni az általa elkezdett munkát - vallja szerényen Gyuri.

Tanulási és kalandvágyát bizonyítja a 3 hónapos új-zélandi kirándulás is, amely a gyönyörű ország megismerése, a rengeteg szakmai tapasztalat megszerzése mellett nagyon sok munkával járt, hiszen végig kellett dolgoznia a szüretet egy pincészetnél. Új-Zélandon megismerkedett azzal, miként lehet egy szőlőfajtát világhírűvé tenni, milyen kemény munka van a mögött, hogy a sauvignon blancról minden borivónak rögtön ez az ország jusson eszébe.

Természetesen egy szőlész-borász mérnök nem elégedhet meg csak a szőlőműveléssel. Igénye van a borászkodásra is. Szerencsére ebben sincs hiány Gyuri esetében. Bár tapasztalatai okán, hiszen mint mondja, eddig fehérboros vidékeken volt szerencséje dolgozni, Mádon, Kremsben és Új-Zélandon, csak fehér borok készítésével tud dicsekedni.

Az első bora a 2013-as Egyetlen, amely egy chardonnay-sauvignon blanc házastás a Nagy-Eged lábánál fekvő dűlőből készült, egy hordónyi mennyiségben, teljes önállósággal, a szürettől kezdve. Igazi névadója a Nagy-Eged hegyet is óvó és védő szemmel figyelő Egyetlen Szeplőtelen Szűz Mária. Az első komoly házastása a 2013-as Egri Grand Superior, amit egyedül állított össze négy hordó boraiból. Az édesapától is dicséretet kapott érte. Ez a bor Bordeauxban bronzérmert ért el 2015-ben, mely a kis Gyuri első nemzetközi eredménye, akárcsak annak idején 2004-ben az édesapjáé is.

Nagyon büszke a Hangács dűlőből származó sauvignon blancra alapozott, két dűlőből kikerülő Sauvignon blanc borára is, amelynek készítésénél természetesen felhasználásra kerültek az új-zélandi tapasztalatok, de jól sikerültek a budapesti Borbárnak készített, kistételű Rajnai rizling és Chardonnay borok is. Igazi érdekesség a 64 gramm maradék cukrot tartalmazó, Kedves névre keresztelt kései hárslevelű, amelyet november 19-én szüreteltek.

Nem szándékos, csak így alakult, hogy eddig mindig fehér borokat készítettem, de már készülök az első bikavér házastásomra, remélem, sikerülni fog. Nem vagyok türelmetlen, nagyon sokat kell tanulnom, de szerencsémre édesapukám mellett jó helyen vagyok és még néhány külföldi út is van a fejemben. Fiatal vagyok, sokat kell még tanulnom, talán életem végig, de szívesen teszem, mert megtaláltam a hivatásomat, most már tudom, hogy a Jóisten mit akar tőlem, remélem, meg tudok felelni - beszél terveiről Gyuri.

Azt hiszem, hogy ebből a szerény, már most nagy tudással rendelkező, szakmája, hivatása iránt mélyen elkötelezett fiatalemberből egyszer nagy borász válik, akinek borait a világ számos táján keresni és inni fogják. Lehet, hogy idősebb Lőrincz Györgynek nemsokára lesz egy komoly vetélytársa a St. Andrea pincészetnél? Nem hiszem, de hogy komoly segítsége lesz, abban biztos vagyok. Gyurma már ma is komoly tudása és meggyőző, szerény stílusa miatt kedvelt és keresett tevékeny résztvevője a különböző boros rendezvényeknek.

Szeretnék még sokáig a két Gyuri boraiból kortyolgatni.

Star Wars

Egri Csillag teszt 2015

A tesztgyőztes borhoz Daróczi Kata, a Kodály Filharmónia Debrecen művészeti főtákosára írt borasszociációkat.

Borasszociációk a tesztgyőzteshez:

Mindenki ismer bordalokat. Leginkább Petúrét, a "keserűt" a Bánk bánból ("Ha férfilekedet egy hölgyre föltevéd..."). Ez a dal örvend meglehetősen ismertségnek, de ezúttal nem ez ajánlónk tárgya, hanem a vidámabb fajta. Az amolyan volt is fene bánja/... vigye kánya hozzáállású, amivel (hál' Istennek) még mindig lehet pince-partikon találkozni. A feleselős. Az őszinte. A sírva vigadós. Az, amelyik messze söpri a gondot, a viszontagságot, és jótékony, simító-feledtető fátyollal takarja be a megfáradt idegszálakat. Ahogy a nap tűz ránk nyáron, úgy fedi fel őszidőn annak erejét ez a bor, emlékeket idézve fel a legszebb nyarakról. A tűz tűzzel párosítva lobog benne, mindent felémészítő hatalmas Szent Iván-éji máglyaként.

*Igyunk derűre, / Igyunk borúra,
Úgy is hol kedvre, / Úgy is hol bírá
Fordúl az élet. / Kedved a jó bor
Jobban éleszti, / Búdat a jó bor
Messze széleszti, / S elmúlat véled.
(Kölcsey Ferenc)*

Hát akkor: dínom-dánom, én nem bánom!

Résztvevők:

Adamovich Károly, borász
Csorján Balázs, Debreceni Borozó
Csutorás Ferenc, borász
Gál Tibor, borász
Gromon Tamás, borász
Kerekes Sándor, Debreceni Borozó
Kovács Pál, Debreceni Borozó

Lapunk üdvöskéje, az Egri Csillag nagyot ment 2014-ben. Kicsit kezdek is elbizonytalanlankodni, hogy tényleg olyan gyenge évjárat is volt-e a tavalyi?

TESZT - Egri Csillag

A jegyzeteket Csorján Balász összesítette

88 pont



St.Andrea
Napbor 2013

Szépen nyíló, tömör, mézvirág illat. Tudatosan fölépített vagányság és érzékenység, komplex ízvilágba foglalva. Jól lesózott, vajon sültött halhoz, citromos madárbegy salátával.



www.borbolt.hu - 2200 Ft

85 pont



Besenyei
Egri Csillag 2013

Érett alapanyagból készült bor, tompuló vajas illattal. Ízében is érett, krémes, barackos vonalvezetés, szép savszerkezettel és tüzes kifutással. Egy könnyed műfaj nehézsúlyú versenyzője.



www.besenyieibor.hu - 1300 Ft

85 pont



Besenyi
Egri Csillag 2012

Vibráló, acélos bor. Minerális karakteréhez érett gyümölcsösség és finomság társul. A visszakóstoláskor a feleségem szerint trópusi gyümölcs és gyanta. Próbáljuk meg zsírban konfitált kacsmájjal.



www.besenyieibor.hu - 1300 Ft

85 pont



Thummerer Egri Csillag
Grand Superior 2013

Gazdag, finom illat, déligyümölcsök, melyet beborít a vanília égbolt. Jól strukturált etwas, de többen idősebbeknek érezték. Sok óra szellőztetés után fehérbors és füstölt hús bűjlik elő, egy sólet adalékanyaga.



www.thummerer.hu - 5490 Ft

85 pont



Almagyar Érseki Szőlőbirtok
Lelkifröccs 2014

Fűszeres illat, melyet markáns savak és fehérhúsú gyümölcsök követnek. Izgalmas, mentás-gyümölcsös koncepció, remek borkoktél alapanyag, bodzaszörpért és bazsalikomért kiállt.



www.almagyar.hu - 1300 Ft

86 pont



5 borász
Egri Csillag Grand Superior
2012

Édeskés, mézes illat. Tüzes, nagy test, horzsol, mint a metal. A nagy ívű, súlyos koncepcióhoz túlérett gyümölcsök társulnak, a végén pikáns kesernyével. Dekantálás nélkül csak a középkategóriában marad.



N.A.

85 pont



St. Andrea
"Boldogságos" Grand Superior
2013

Érett, komplex illat barackkal és körtével. Ízében is kerek és letisztult, de többen is a csúcson túlra helyezték, mintha az idő nem tenne neki jót. Pár óra szellőztetés csodákat tesz vele.



www.borbolt.hu - 3040 Ft

85 pont



Gál Tibor
Egri Csillag 2014

Fehér szín, diszkrét illat déligyümölcsökkel. Kortyban is déliesség és "smooth" érzet, a krémes elgondolásból hiányoznak a nagy meglepetések. Azért meg lehet szokni.



www.borbolt.hu - 1650 Ft

85 pont



Almagyar Érseki Szőlőbirtok
Egri Csillag 2013

Erőteli, férfias paradigma, nagy test, nagy élvezet. Markáns hordóhasználat, érett, hosszú kifutás.



N.A.

TESZT - Egri Csillag

A jegyzeteket Csorján Balász összesítette

85_{pont}



Ostorosbor
Egri Csillag

Prémium Válogatás 2014

Érett, enyhén édeskés illat. Az íze picit lomha, férfias, sok almával és ringlóval, majd trópusi gyümölcsökkel megtámogatva.



Aldi - 600 Ft

85_{pont}



Besenyei

Egri Csillag Superior 2013

Sötét szín, ászkolt illat erős hordófűszerekkel. Elegáns, komplex, nagyon részlet-gazdag bor, amin azért érezni az időt is. Üzleti tárgyalások belővő bora.



www.besenyiebor.hu - 2500 Ft

85_{pont}



St. Andrea

Napbor 2014

Behízelt, édeskés illat, érett grapefruit. Ízében inkább férfiasabb, a savhangsúly biztosítja a frissességét.



Még nincs forgalomban.

84_{pont}



Tóth Ferenc Egri Csillag 2014

Bírsalmás vonalvezetés, amely vibráló citrusoktól vezet egy jó kiállítású acéltartályhoz. Karakterében többen hárslevelűt véltek fölfedezni.

www.egriborvar.hu - 1800 Ft

Thummerer Egri Csillag 2014

Citrusok, halvány őszibarack az illatában. Ízében enyhe mézesség, kissé nőiesen lágy. Tinilányoknak, beszoktatásként.

www.thummerer.hu - 1490 Ft

Ostorosbor Egri Csillag 2014

Úde, koktélos, lime-os illat. Kortyban is grapefruitos frissítő, de a hosszúság hiányzik belőle. Remek nyári ital, fain ár-érték aránnyal.

Hipermarketek - 800 Ft

St. Andrea Kutyaajtát 2013

Visszafogott barack illat. Markáns savszerkezet, koncepciója némileg kiforrotlan, de tetszetős, mint a nyári fürdőruhák.

www.standrea.hu - 1800 Ft

Gróf Buttler Egri Csillag 2014

Komplex illat, licsi és barack. Ízében is lendületes, kerek, jó ivású bor. Grillezett zöltségekhez. Jelen sorok írójának egyik kedvence.

www.grofbuttler.hu - 1905 Ft

81_{pont}



Balga Egri Csillag 2014

Rágógumis illat, színében zöldes reflexek. Derűs, fanyar elgondolás, de többen rövidnek érezték.

www.balgabor.hu - 1200 Ft



100 pont



95–99 pont



90–94 pont



85–89 pont



80–84 pont



75–79 pont



50–74 pont

tökéletes bor

kiemelkedő, briliáns bor

egyedi, elegáns, nagy bor

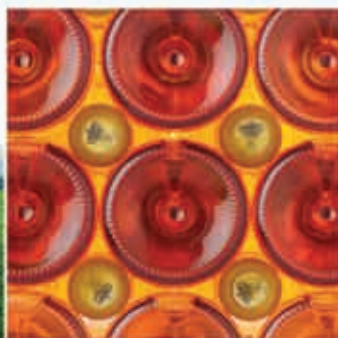
komplex, karakteres, nagyon jó bor

tehetséges, tartalmas, jó bor

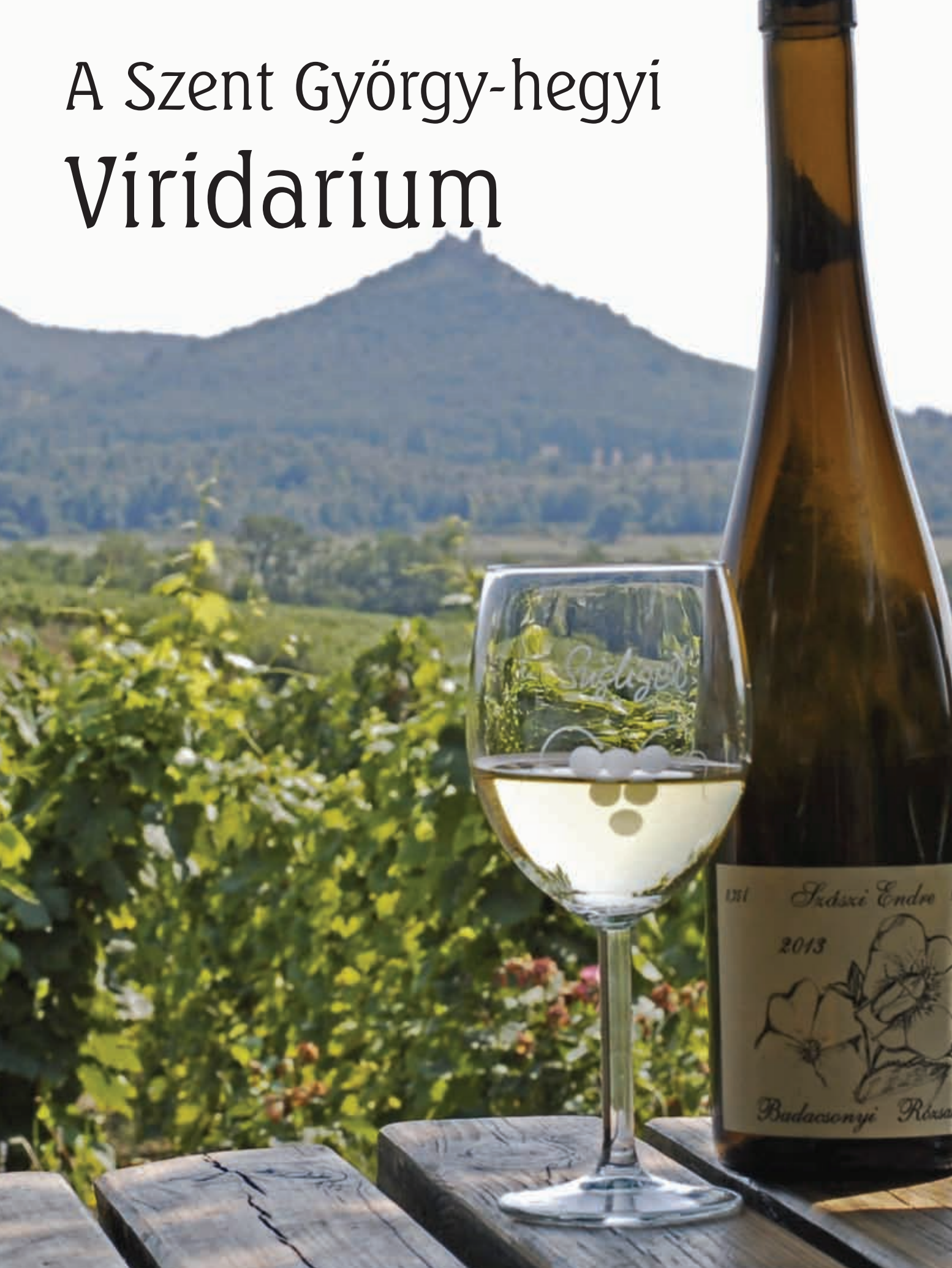
korrekt bor, különösebb erények és hibák nélkül

nem elfogadható, gyenge bor





A Szent György-hegyi Virídarium



A Szent György-hegyi borok régi kedvenceim. Az elején bizony sokat kellett keresgélni és lábalni azért, hogy megkóstoljunk egy szép olaszrizlinget vagy szürkebarátot, a kéknyelűről már nem is beszélve. Az első kaptató után, szinte az úthoz simulva, de legalábbis közvetlenül mellette találtunk egy kis borboltot - ma úgy mondanánk vinotékát -, ahol a Szászi Pince borait árulták. Meg is lehetett kóstolni. Ekkor ittam először Szászi bort.

Régen volt, de igaz volt. Azóta Szászi Endrével és családjával sokkal közelebbi ismertségbe kerültem, hiszen a család a birtok megalapítása kezdetétől fogva bio szőlőt termel és abból készíti a borait, így állandó résztvevője a bioborok országos versenyének.

A Szászi családról nem lehet azt elmondani, hogy tradicionális borász család lenne, bár édesapja borászként dolgozik a Badacsonyi Állami Pincegazdaságnál, szőlő csak a ház körüli kertben nő. A fiatal Endre is elsősorban az egyéb mezőgazdasági munkákban segédkezett és autószerelőnek készült. A családi tanács, elsősorban az édesapa hatására, mégis azt javasolta, hogy jelentkezzen Budafokra középiskolába, borásznak, a Soósba.

Jó társaságba került. Szereti és érdekelni kezdi ez a szakma, gyorsan elrepül a négy év és a fiatal Szászi Endre a Pincegazdaságban találja magát pincemunkásként. Mivel a kecskeméti Főiskolára nem sikerül a felvételi, elvégzi a kétéves technikus képzést és végigjárva a lépcsőfokokat, hamarosan a palackozó üzem művezetőjeként végzi feladatát.

Meg lehetne elégedni és szép nyugodtan lehetne éldegélni, de ez nem a Szászi tempó. Endre elvei szerint a szembe jövő lehetőséget meg kell ragadni, mert különben elmennek mellettünk és mi maradunk. Így jött a palackos borok árusításának ötlete Badacsonyan, a turisták járta részeken. Ezt már a mezőgazdasági munkából is megtanulták, a kereskedői árás sokszor nagyobb, mint a termelői. Ez itt is megmutatkozott: a jól kiválasztott, a Pincegazdaságtól vásárolt palackos borokkal hétvégéken annyit lehetett keresni, mint a cégnél egy hét alatt.

Aztán jött a következő lépcső. A tősgyökeres szigligeti Szászi Endre elnyerte a vár alatti kis pince bérleti jogát és beindította a borboltját, ahol már meg is lehetett kóstolni a megvásárolni kívánt borokat. Hatalmas és egyedülálló lépés volt ez abban az időben. A borbolt, bocsánat vinotéka a mai napig sikeresen működik, sőt szezonon kívüli időkben is gyakran nyitva van, különösen, ha süt a napocska.

Sok mindenbe belevágtak és jól is csinálták, míg aztán megvásárolták a Szent György-hegy lábánál elterülő Hegymagason az első kéthektáros területet. Ez volt a feltétele a lakóház megépítéséhez.

És ha már megvették, akkor mit is csinálhattak volna? Szőlőt telepítettek. Majd csak találnak egy szőlészt, gondolták. De aztán a sors, Heni, a társ képében, beleszólt ebbe, mert a szőlőt bio módon kell művelni, ezt meg senki nem értette meg akkor még a környéken, így ez is a családra maradt. De jó ezt kimondani, hála Istennek, hogy így történt. Kár lenne, ha ma nem létezne az országos hírű, az éves országos bio borversenyeken általában 2-3 aranyéremnél alább nem adó Szászi Pince.

Ma már 18 hektár tartozik a Szászi Birtokhoz. Ez a megnevezés a helyes, nem a pincészet, hiszen már nem csak szőlőt művelnek, bort készítenek, de van már szőlőlé üzem, hathatós uniós támogatással, két szép, kényelmes apartmanná átalakított présház és egy kiváló konyhával rendelkező étterem - rövidesen ismertté váló nevén - a Viridarium.

De térjünk vissza a szőlőhöz! A 18 hektárból 12 a termő, 4 teljesen új telepítésű, 2015-ös és van még nagyjából 2-2,5 hektárnyi, ami telepítésre vár. A terület nagy része a birtok körül helyezkedik el, de van 2,5 hektár a Keszthelyi-hegységben, Lesencetomajon, ahol a cabernet franc, pinot noir, zenit és cserszegi fűszeres terem. A legnagyobb terület, mintegy 5-6 hektárnyi az olaszrizling, melyből minden évben külön készül a szigligeti és a Szent György-hegyi fajta bor, sőt a szép évjáratokban, mint talán a 2015-ös is ígérkezik, még dűlő-válogatások is lesznek. Meg kell említeni a többi fajtát is: a szürkebaráthból, ottonel muskotályból, és az újabb telepítésű rózsza-



Fotó: Kovács Péter

kőből, kéknyelűből, zeuszból is kiváló borok készülnek a Szászi Birtokon.

Endre elkötelezettségét a bio borászkodás mellett a 2014-es év időjárása sem tudta megingatni. Igaz, hogy tavaly csak egyharmadnyi termést tudtak betakarítani, de azt kiváló minőségben, és a kémiai szereket használó borászatok eredményei semmivel sem voltak jobbak. A réz és kén megfelelő időben történő felhasználásával, kiváló minőségű szőlőt sikerült szüretelni, amiből remek borok készültek. Aki nem hiszi, fáradjon el Hegymagasra a Viridariumba és győződjön meg róla - persze előtte nem árt megkérdezni, hogy van-e szabad asztal.

Az asztalok között egy fiatalember szaladgál, ügyesen egyensúlyozva a tányérokkal. Az ifjabb Szászi Endre, alias Endi, az első-, bocsánat, immáron másodéves szőlész-borász egyetemi hallgató. Ez nem véletlen, mert az ifjú szinte belenőtt ebbe a szakba, hiszen az otthona is a szőlőben van. Első emléke az, amikor sikerült elkötni a traktort és az megindult a szőlőson, szerencsére semmilyen kárt nem okozva. Ahogy cseperedik, úgy ismeri meg a szakma újabb és újabb oldalát, fesztiválokra, boros rendezvényekre, tesztekre kíséri el édesapját és egyre érlelődik benne, hogy borász lesz. Csak az a

fránya biológia és kémia ne lenne. Egy kemény elhatározás arról, hogy a dédelgetett újságírás jöhet még később is, nekiveselkedik hát a két nehéz tárgynak, és lássanak csodát, a kemény munkát siker koronázza, felvételt nyer az egyetemre.

A két Szászi itt ül velem szemben. Az apa rengeteg ötlettel és megvalósításra váró feladattal, a fiú, tele sikerélménnyel, várakozással és bizonytalansággal beszél a jövőről. Látható, hogy ez a család szépen lassan, húsz év munkájával létrehozza, vagy talán már létre is hozta az a családi vállalkozást, a Szászi Birtokot, amely a jövőben, nagyon sok munkával, nehézséggel, de biztosítani fogja a család minden tagja részére a biztos megélhetést.

Hogy milyen lesz ez a birtok 10-20 év múlva? Meggyőződésem, hogy a Badacsonyi borvidék olyan helye, amelyen a bor kedvelői, kellemes szállást, egészséges és kiváló ételeket és borokat kóstolhatnak, gyönyörködve a Badacsony és Balaton szép látványában - ha szerencsénk van, azt is megláthatják, miként izzik a badacsonyi bazalt a lemenő nap lángoló sugaraitól.

www.szaszipince.hu
email: szaszibirtok@gmail.com

Mátrai teszt

Hadd kezdjem rögtön az események végén. A kóstolást követő eszmecsere talán legjobb megállapítása az útkeresés volt. Az egyre erőteljesebben fejlődő, kiváló borokat adó terület keresi azokat a fajtákat, stílusokat, amelyek hozzásegíthetik ahhoz, hogy még elismertebb borvidék váljék belőle.

Tesztünkben is leszűrhető, hogy egyelőre a friss tételek a mérvadók, de megjelennek az érettebb, komolyabb gondolatokat hordozó borok is.

Merre, hogyan tovább? Mely fajták legyenek előtérben? A kérdés megválaszolásán remek borászok törik a fejüket, reméljük, évről évre megörvendeztetve bennünket eredményeikkel. Mi pedig akkor is tesztjeink által tárhatjuk a nagyérdemű elé, merre is tart a mátrai borok útja. Addig is buzdítunk mindenkit, hogy bátran emelje le a polcokról ezeket a remek, frissítő, ár/érték arányban szinte verhetetlen borokat.

Akik tesztelték:

Antal János, lelkes borfogasztó
Babiczi László, borász
Benedek Péter, borász
Katics Gergely, Debreceni Borozó
Németi Attila Viktor, Debreceni Borozó

Fotó: Németi Fotó

88 pont



Bárdos

Sauvignon Blanc 2014

Illatában a könnyedség a mérvadó. Illatjegyei az ízben bontakoznak ki, citrusos világát jól követi fiatalos, pörgős savszerkezete.



www.borbolt.hu - 1400 Ft

87 pont



Ludányi András

Irsai Olivér 2014

Kifinomult, vegetális illatot a zöldfűszerek ízvilága teljesíti ki. Elegáns, kerek korty.



www.ludanyiandras.hu - 1020 Ft

87 pont



Szöke Mátyás

Gyöngyöző 2014

A pohárba illatolva egy virágüzletben találjuk magunkat. Kellemes CO2 bizsergeti szánkat, melyet az édeskés ízérzet amúgy is kényeztet. Uraim, bátran kínáljuk párunknak!



www.szokematyas.hu - 1100 Ft

TESZT - MÁTRAI BOROK

A jegyzeteket összesítette Némethi Attila Viktor

86_{pont}



**Molnár
Irsai Olivér 2014**

Virágos, parfümös illat. Intenzív, gyümölcsös íz végén melegítő alkohol.



www.molnariesfiai.hu - 1000 Ft

86_{pont}



**Bárdos
Rozé 2014**

Visszafogott illatvilágában a vörös gyümölcsök dominálnak. Friss, üde korty az erdei gyümölcsök zamatával, érezhető alkoholkísérettel. Kissé himsoviniszta, de tagadhatatlanul jó.



www.borbolt.hu - 1410 Ft

86_{pont}



**Kovács
Kisfrancia 2014**

És valóban, irány egy párizsi parfüméria. A virágos-parfümös illat után igazi tutti-frutti folytatja a sort. Kellemes harmóniában, könnyedén gurul le a korty.



www.klborhaz.hu - 1200 Ft

86_{pont}



**Bárdos
Pinot Grigio 2014**

Intenzív, abszolút gyümölcsös illat. Körtés, almás ízvilágában megbújnak a zöldfűszeres jegyek. Kiváló kombináció, lendületes savkisérettel.



www.borbolt.hu - 1310 Ft

86_{pont}



**Babiczki
Irsai Olivér 2014**

Mentabomba. Bár nyári bor-nak mondjuk, de télen megfázásra, inkább ezt innám a mentatea helyett. Frissítő menta illat, amely az ízben is megmutatkozik. Akár koktélnak is kitűnő, a mentalel-elmaradhatatlan díszítő lenne.



www.babiczki.hu - 1400 Ft

86_{pont}



**Ludányi András
Pinot Grigio 2014**

Intenzív, kissé gyógynövényes illat. Kerek, harmonikus korty enyhe zöld jegyekkel tűzdelve.



www.ludanyiandras.hu - 1020 Ft

86_{pont}



**Szöke Máttyás
Chardonnay 2013**

Eleinte kissé gyümölcsre hajazó illat. Ezt aztán fedi a mineralitás, mely ízében tökéletesen fellelhető a hordós jegyekkel támogatva. Komplex, elgondolkodtató bor.



www.borbolt.hu - 1630 Ft

86_{pont}



**Nagyréde
Chardonnay 2014**

Telt arany színét kiválóan kíséri az enyhén édeskes illata. Mézes jellege tagadhatatlan, bár hamar megérkeznek a savak és mindent helyre tesznek. Kerek, jól összeállt bor.



N.A.

85_{pont}



**Bárdos
Chardonnay 2014**

Harsogó zöldes illatvilág, melyet az üde, friss gyümölcsök íze követ. Kis CO₂ pezsdíti fel az összjátékot.



www.bardosbor.hu - 1400 Ft

TESZT - MÁTRAI BOROK

A jegyzeteket összesítette Némethi Attila Viktor

85 pont



Bárdos

Irsai Olivér 2014

Intenzív, gyümölcsös, parfümös, kicsit vegetális illatvilág, szép ropogós sav szerkezet, kerek, zamatos, izgalmas ízék a szájban, szép kerek lecsengéssel, igazi nyári bor.



www.borbolt.hu - 1310 Ft

85 pont



Kovács

Olaszrizling 2013

Egyedi illata érett szépséget sugall. Ízben ropogós savak, őszibarack és borsos fűszerkavalkád fogadnak. Karakteres, kerek korty, szép lecsengéssel.



www.klborhaz.hu - 1000 Ft

85 pont



Molnár

Pinot Gris 2014

Mezei illatok a vágott fű szerénységével, mely levegőztetésre a gyümölcsfák árnyékába visz bennünket. Kis CO2 támogatja a gyümölcsök, barack aromáit.



www.molnaresfiai.hu - 1000 Ft

85 pont



Laczko

Siller 2014

Fűszeres illat után meggyes, szedres ízvilág fogad a kortyban. Érdekes színfolt, nyárestén komoly ellenfele a rozék-nak.



www.laczkoborhaz.hu - 1270 Ft

85 pont



Kovács

Gavallér 2014

Aszalt gyümölcsök illata a fogadóbizottság. Túlérett gyümölcsök aromái bizsergetik tovább szánkat. Telt, összetett zamat.



www.klborhaz.hu - 1400 Ft

85 pont



Ludányi András

Zöldvetteleni 2014

Ásványos, minerális jegyek, tengeri fuvallat az fogad a pohárban. Fűszeres, kellemes "sós" íz bontakozik ki a savak lecsendesülése után.



www.ludanyiandras.hu - 1020 Ft

85 pont



Borpalota

Irsai Olivér 2014

Rendkívül erős, virágos, pacsulis illat. Ízében gyümölcsösség és lágy savak a mérvadóak.



Tesco - 1200 Ft



100 pont



95–99 pont



90–94 pont



85–89 pont



80–84 pont



75–79 pont



50–74 pont

tökéletes bor

kiemelkedő, briliáns bor

egyedi, elegáns, nagy bor

komplex, karakteres, nagyon jó bor

tehetséges, tartalmas, jó bor

korrekt bor, különösebb erények és hibák nélkül

nem elfogadható, gyenge bor

TESZT - MÁTRAI BOROK

A jegyzeteket összesítette Némethi Attila Viktor

84 pont



Csernyik Olaszrizling 2014

Egzotikus gyümölcsös illat. Előbbiek ízében is koncentratibban utolérni, finom pörkölési aromákkal. Összetett, kerek, aromás bor.

www.csernyikpince.blog.hu - 1600 Ft

Laczkó Sárgamuskotály 2014

Illatában muskotályos jellege azonnal megmutatkozik. Édeskés ízt a marcipán jelenléte fokozza szánkban. Jól iható, nyáresti bor.

www.laczkoborhaz.hu - 1524 Ft

Borpalota Kerekerdő 2014 (jó vétel címke)

Visszafogott, finoman gyümölcsös illat. Harmonikus, déli gyümölcsös, narancsos íze megnyerően simul a szánkba. Lendülete a végjatkra aláhal.

Tesco - 1200 Ft

Laczkó Patavezér 2012

Viaszos, gyantás illata jelzi, hogy más időskiba léptünk. Fás, hordós ízei telt, réteges élményt adnak. Aki teheti, vásároljon a tételből, alighanem most kell inni!

www.laczkoborhaz.hu - 1000 Ft (jó vétel)

Csernyik Nyitány 2013

Almás barackos illata jót ígér. Krémes textúrája kitölti szánkat és elborítja a szőlő intenzív ízével. Savai harmonikusan kísérik végig a kortyot.

www.borbolt.hu - 1630 Ft

Molnár Olaszrizling 2013

Kissé szúrós illatát hamar kiszellőzi és megmutatja igazi, zöldfűszerek borított arcát.

www.molnaresfiai.hu - 1000 Ft (jó vétel)

Nagyréde Irsai Olivér 2014

Gyümölcsös illatában persze még semmi érdekes, de a ki-robbanó citrusos ízhátas felemelő.

Tesco - 999 Ft

Bárdos Gyöngyöző 2014

Üde, friss gyümölcsös illat kevés törökmézzel bolondítva, ami furán, de nagyon jól áll a bornak. Jóleső pezsgésében a körte íze bontakoznak ki.

N.A.

Nagyréde Rozé 2014

83 pont

Epres illata után jól érezzük a gyümölcsöt a kortyba is, földes jegyekkel körítve. Édessége fokozza az élvhajászok gyönyöreit.

Tesco - 999 Ft (jó vétel)

83 pont



Babiczi Pinot Gris selection 2014

Illatával elsőre nehéz megbarátkozni, de egyensúlya, kicsit bohókás tutti-fruttis karaktere mindent visz.

www.babiczi.hu - 1400 Ft

Molnár Müller thurgau 2013

Kissé füledt illattól megszabadulva komplex, vegetális illattal és ízzel találkozunk. A citrusok fejezik be a történetet, melyet végig visszafogott alkohol mellett élvezhetünk.

www.molnaresfiai.hu - 1000 Ft (jó vétel)

Laczkó Zenit 2014

Szokatlanul édes illattal kezd. Ízében aztán a savhangsúly gyorsan rendet tesz a fejünkben. Mindezt teszi az aszalt gyümölcsök jótékony hatása mellett.

www.laczkoborhaz.hu - 3810 Ft

Babiczi Rozé 2014

Piros gyümölcsök illata és íze kissé édesebb kiadásban.

www.babiczi.hu - 1400 Ft

Borpalota Sauvignon Blanc 2014

Tiszta, egyszerű jellem, a friss mező széna illatával.

Tesco - 1800 Ft

82 pont



Borpalota Szürkebarát 2014

Harmonikus, nem túlzó gyümölcsös-fűszeres illat. Vegetális jegyekkel kiegészülve kapjuk az ígéretet a kortyban.

Tesco - 1800 Ft

Szőke Mátvás Rozé 2014

Ropogós, zamatos savak, kissé előtérbe vonulva. Macsó rozé...

www.szokematyas.hu - 990 ft

81 pont



Szőke Mátvás Olaszrizling 2013

Abszolút egyensúlyos bor, kissé levegős illattal. Körtés ízzel kompenzál.

www.szokematyas.hu - 960 ft

Laczkó Szürkebarát 2012

Visszafogottságán érezni, hogy most kell inni. Teás ízvilága még tökéletesen kiélvezhető.

www.laczkoborhaz.hu - 1200 Ft



ÁTS PINCE - WWW.ATSKAROLY.HU

E-MAIL: INFO@ATSKAROLY.HU

TEL.: +36 30 219 9503

3915 TARCAL, MUNKÁCSY U. 3/A.



ÁTS CUVÉE
2013

2014. Év Egri Bortermelője:

Demeter Csaba



Fotó: Nemes Róbert

Egerben, a Bikavér Ünnepen 17. alkalommal adták át az év legjobb bortermelőjének, szőlőtermesztőjének és borgasztrónómusának járó elismeréseket. A díjakat hagyományosan az Egri Hegyközség kilenctagú választmánya szavazatai alapján ítélik oda.

Miként lett az év bortermelője Demeter Csaba?

A választmányi tagok mindenekelőtt arról döntöttek, hogy a szakember megfelelt az immár 17 éve megfogalmazott követelményeknek: jó borokat készített, példás eredményeket ért el az itthoni és külföldi borversenyeken. Segítette és tanította társait, megbecsülte munkájukat. Ő maga is szőlőt termel. Pincészete kulturált rendről árulkodik, borait vonzó küllemmel és jó áron értékesíti. Védelmezi és erősíti az egri bor presztízsét.

Közel húsz éve már, hogy a mester az egri Kőlyuk pincésoron készíti borait. Amikor átvette az 1886-tól üzemelő családi birtok irányítását, örökösként első dolga volt, hogy felújítsa a pincészetet és elinduljon a szakmai tudás, a munkára összpontosítás, a folyamatos önképzés és kísérletezés útján. Célhoz ért.

Amit az egyik évben megtanultam, azt a következő évben már meghaladtam az idő. De minden esztendő hozott valami újdonságot, amellyel meg kellett birkóznom. Szép lassan megfelelt a kihívásoknak. Olyan borokat készítek, melyek elnyerték fogyasztóim bizalmát. Szeretik a könnyű, gyümölcsös fajtákat és a testesebb, érettebbeket is - mondja.

Pincészetének nem mindennapi sikereit a közvélemény természetesen folyamatosan követi. A 150 tárolóból álló Kőlyuk pincésoron a borturizmus kedvelői - itthoniak és külföldiek - sosem kerülnek el Demeteréket.

Mit kapnak azok, akik betérnek hozzájuk? Különlegességeket. Láthatják, hogy tufakőbe zárt pincerendszerük - amely az 1920-as években alakult ki, és a mai napig őrzi egykori hangulatát - hazánkban Tokajon kívül csak Egerre jellemző. Demeterék különleges élményt nyújtó, három ágból álló, több mint 300 méter hosszú pincerendszere 2001-ben elnyerte Eger legszebb pincészetének díját.

borkedvelők rajongása mellett számos megmérettetés igazolta már az egri kuriózumok kiválóságát. Többek között a 2005-ös Leánykát aranyéremmel díjazták a Challenger International du Vin világversenyen Bordeaux-ban, a 2003-as Xy bor ezüstérmet kapott, 2009-ben az IQ 2006, 2010-ben és 2011-ben pedig a Hanga nevű bor nyert aranyérmet. 2012-ben az Egri Bikavér Selection, 2013-ban az Egri Csillag Superior kapott ezüstérmet, illetve 2014-ben az Egri Csillag 2012-es évjáratát választották a legjobbnak a borok olimpiáján. El ne felejtjük: 2010-ben az Év Fialat Magyar Borászának kitüntetettje: Demeter Csaba volt. Ugye, jó helyre került 2014-ben is az Év Bortermelőjének díja?

Az Év Egri Bortermelője díjat 1997 óta adományozzák. Ebben az évben Vincze Béla, 1998-ban Gál Tibor, 1999-ben dr. Lőrincz György, 2000-ben dr. Pók Tamás, 2001-ben a Thummerer házaspár, 2002-ben Simon József, 2003-ban Sike Tamás, 2004-ben Varsányi Lajos, 2005-ben Bukolyi László, 2006-ban Vincze Béla, 2007-ben ifj. Csutorás Ferenc, 2008-ban dr. Lőrincz György, 2009-ben ifj. Bolyki János, 2010-ben Hagymási József, 2011-ben a Juhász testvérek, 2012-ben Tóth Ferenc, 2013-ban pedig Lampert József eredményét díjazták.

2014.Év Szőlőtermelője:

Dula Áron



Fotó: Nemes Róbert

Az Év Szőlőtermelőjét 1998-ban nevezte meg először az Egri Hegyközség választmánya. A címet az a termelő kaphatja, aki "kiemelkedően dolgozott: jó minőségű szőlőt termelt, példamutatóan végezte a szőlője éves munkáit, rendben tartotta ültetvénye környezetét, tisztelte és becsülte mások munkáját és új szőlőt is telepített. Továbbá nemcsak a saját gondjai kötötték le a figyelmét, hanem sokat tett az egri szőlőtermesztés eredményeiért is."

Dula Áron egri szőlőtermelő és borász a szőlészetben elért példás munkájáért kapta meg most az elismerést. Számvetésre kértük, amelynek készségesen, a rá jellemző természetességgel eleget tett.

Meglehetősen nehéz feladat elé állítottam most magam azzal, hogy megpróbálom megfogalmazni életem 39 évéből azt a tizenötöt, mely végérvényesen a szőlő-bor ágazathoz köt. A száraz dátumok és tények helyett talán egyszerűbb és érzékletesebb, ha a szakmával kapcsolatos érzelmeim hullámvásárlásáról és sorsom érdekes változásairól mesélek előbb - mondta és sorolta a legfontosabbakat.

Olyan időszakban születtem, amikor a gyerekek felnőtt kori vágyaiban nem igazán szerepelt a mezőgazdaság. Mi sem példázta ezt jobban, mint amikor általános iskolában felsoroltuk a szüleink foglalkozását, és mindenki kérdően nézett rám. Igen, családom szinte mindegyik tagja a kertészmérnöki szakmával foglalkozott. Tanulta, művelte, hivatásának tekintette generációkon át. Hol magán tulajdonban, hol állami gazdaságban, hol közösségi szerepben. Ma is mosolyogva olvasom a 8 éves koromban papírra vetett mondataimat arról, hogy "állatorvos szeretnék lenni, de ahogy a családomat ismerem, kertészmérnök leszek én is..." Ez azért nem egészen így valósult meg, de már szerencsésnek érzem magam: az a munkám, azzal foglalkozok, amit szeretek - összegzi kötődését.

Sok minden elmondható arról, hogyan is kerültem a szőlő közelébe, csak az nem, hogy egyenes út vezetett volna odáig. Rengeteg tiltakozás (például otthagytam a kertészeti egyetemet), folyamatos útkeresés után 15 éve mégiscsak megszületett a fejemben a gondolat, és a családom nem kis meglepetésére eldöntöttem, hogy szőlészettel és borászattal foglalkozom - vall az indulásról.

Szüleim örömmel felkarolták szakmai irányú tanulási vágyamat. Nagyon hálás vagyok nekik a támogatásért, mely azóta is tart. Talán azért is áll hozzám legközelebb a szőlőművelés, mert számomra a szőlőben kezdődik és dől el minden. Lehet bármilyen fárasztó a napom, lehet hideg vagy hőség, nem bánom. A természetben, az évenként megújuló, a mindig változatos és szívós növények közelében dolgozva boldognak érzem magam. Nehéz elszakadni a hétköznapi bürokratikus nehézségeitől, de a szőlőben nekem ez is lehetséges. Az elmúlt évek megtanítottak arra, hogy nincs két egyforma vegetáció, nincs két egyforma bor. Úgy van ez, mint az embereknél, mindannyian különbözőek vagyunk. Minden év újabb kihívások elé állítja a szőlőtermelőt. Folyamatos küzdelem az elemekkel, a kártevőkkel, odaadás a jó minőségű termésért. Ám amikor elérkezünk a szürethez, és jó az évszám, csak az eredmény számít, ami újra és újra erőt ad a folytatáshoz - számol be a munka örömeiről, nehézségeiről Dula Áron.

Családom Egerben több mint 35 hektár szőlőterülettel rendelkezik, melynek több mint felét édesapámmal újratelepítettük a 2000-es években. Ezen kívül Tokaj-Hegyalján a Szentvér dűlőben is van 3 hektár ültetvényünk. Kevés olyan családot ismerek, amely elmondhatja magáról, hogy olyan lehetősége és felelőssége van, hogy készíthet Egri Bikavért és Tokaji Aszút is. Nem véletlenül tartom ezt elsősorban felelősségnek, hiszen Egerben a Mayer család, Mezey János dédnagyapám, Hegyalján a Margitay, a Szepsy- Szűcs és Dula család öröksége megköveteli, hogy tisztességesen, szakmailag és emberileg is a maximumot nyújtva dolgozzunk felmenőink hagyatékához méltón - mondta Dula Áron és hozzátette, szőlőik Egerben a Bajusz, Felsőgalagonyás, Gőzmalmos, Békési, Fertő, Czinege, Ráchegey, Cigléd, és a Gröber dűlőkben vannak, míg Tokaj-Hegyalján a Szentvér dűlő az övék. Szőlőfajtáik, melyeket szeretnek és nevelnek: Pinot noir, Kadarka, Kékfrankos, Traminer, Sauvignon blanc, Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Blauburger, Kékoportó, Merlot, Leányka, Syrah, Merlot, Muscat ottonel, Muscat lunel, Furmint és Hárslevelű.

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 márképítésének és fogyasztásának elkötelezett képviselője.

Nóri kérdez:

Hogyan vigyek nyaralásra bort? Vagy inkább ott vegyem? Hogyan működik a jó borszállítás?
Utazás után hűtőbe tegyem? Mennyi idő múlva ihatom?



Aki válaszol: Grasselli Norbert

Ma már nagyon sokat utaznak a borok. Egy-egy palack a világ túlsó részéről, Ausztráliából vagy Amerikából érkezik hozzánk. A borászati (és a szállítási) technológia fejlődése segít kikutazni a szállítás okozta borhibákat. Régen, a hordós borok esetében tényleg szükséges volt napokig, hetekig pihentetni a borokat, ez ma már nem szokás.

Érdemes arra odafigyelni, hogy ha régebbi (elsősorban vörösborok esetében) tételeket szállítunk, akkor a palack alján lévő üledék felkavarodhat, és ezeket hagyni kell lecsillapodni. Ez az üledék nem "hiba", nem káros az egészségre, de a bor élvezeti értékét ronthatja.

Ebben az írásban nem kereskedelmi mennyiségekről lesz szó. A kis és nagykereskedelmi szállítás mindenféle hivatalos dokumentáció kitöltését igényli, amiről itt és most nem kell, hogy szó essen.

Fontos mindenesetre tudni, hogy két EU tagország között 90 liter bor (120 palack) szállítható vámmentesen. EU-n kívüli országok esetében mindig egyedi a szabályozás, azt előre érdemes megnézni.

A szállítás után hűtsük a borokat a megfelelő hőmérsékletre. Nagy általánosságban elmondható, hogy fehér és rozéborokat 8-11 fokon, testes fehérborokat 12-13 fokon szervírozzuk. A vörösborok ideális fogyasztási hőmérséklete 13-18 fok. Nem szabad a borokat a gyorsabb hűtés érdekében a fagyasztóba tenni vagy más extrém eljárásokkal hűteni. Nyáron, nagy melegben viszont jó szolgálatot tehet egy hűtőmandzsetta, amely nem engedi gyorsan felmelegedni az üveget.

A nyári kánikula idején nehéz elképzelni, de jön még hideg idő is. Téli kirándulásoknál figyelembe kell venni, hogy (hivatalosan) -4 fok a borok fagyáspontja, ezért ne hagyjuk éjszakára az autóban, teraszon, mert könnyen élvezhetetlenné válik.

Személyes vélemény a végére: én mindig kipróbálom a helyi borokat, összekóstolom a helyi termékekkel, nagyon izgalmas és élvezetes próbálkozás.

Kvaszinger Pincészet, Olaszliszka



Fotó: www.hegyvajfotó.hu

Április

Száraz meleg tavaszunk van. A talajmunkák tekintetében ezért úgy döntöttem, hogy minden sorközt felszántunk és ugarosan fogjuk művelni év közben. A kötözési munkákat szerencsére befejeztük, ezért a szőlőben picit pihenhetünk a kézi munkálatokat illetően.

Április 24-én elérkeztünk a Tokaj Tavasz nevezetű rendezvényhez. Első nap részt vettünk az Amici Vinorum Olaszliszakai Borbarátok által szervezett dülő túrán, ahol a Nagy Tokaji Borárverésre érkezett vendégeket vezettük körbe az olaszliszakai dülőkben lovas kocsikkal.

A következő napon tartották a Nagy Tokaji Borárverést, ahol mi is részt vettünk egy késői szüretelésű tétellel. Az árverés egy vak-kóstolóval kezdődött, ahol az anonimitás felfedése után azt tapasztaltuk, hogy tételünket sokan kedvelték. Lassan elkezdődött az árverés. Rendkívül izgatott voltam, hiszen nagy és elismert borászatok között először szerepeltem az árverésen. Szerencsére az árverés sikeres volt és jóval a kikiáltási ár felett elkel a 272 palack Hatalos 2013 késői szüretelésű Furmintunk. A vásárlást utólag is köszönöm szépen Gelencsér Ferencnek!

Az árverést követően este Mádon a Barta Pincénél volt a Tokaji Borlovagga avatási ceremónia, ahol engem is borlovagga avattak.

Május

A meleg időjárásnak köszönhetően hamar elindult a tőkék fakadása, ezáltal hamarabb kellett kezdenünk a zöldmunkák elvégzését is. Májusban ezek a zöldmunkák az alulról növekvő és a tőkék törzsén található hajtások eltávolítását jelentik. Május közepén elkezdjük a növényvédelmi munkálatokat is, mivel a tavalyi rossz időjárás és az enyhe tél miatt sok kórokozó maradt az ültetvényekben, melyek jelentősen veszélyeztethetik az ideai termést is.

Május 15-25. között rendezték a XXI. Szegedi Borfesztivált, ahol borászatunk első alkalommal vett részt kiállítóként.

A fesztiválon sokat számít, hogy milyen helyre kerül az adott pince standja - sajnos, mivel először vettünk részt, ezért nem sikerült a legjobb helyek egyikét megkapnunk. Az időjárás sem kedvezett, mivel több napot is elmosott az eső. Elmondhatom, rendkívül fárasztó 10 napon keresztül a standban állni és hajnali órákig bort kínálni. A negatívumok mellett persze rengeteg pozitívum is ért. Sok-sok kedves emberrel, borással sikerült megismerkedni és bemutatni számukra boraimat. Igaz, túl nagy árbevételt nem sikerült realizálnunk, de kitartásom töretlen és jövőre is ott leszünk a Szegedi Borfesztiválon!

Június

Júniusban intenzíven elindultak a munkák. Folyamatosan válogatjuk a hajtásokat, hogy szellős lombfallal védekezzünk a gombás betegségek kialakulása ellen. Emellett kb. 2 hetes periódusokban elvégezzük a növényvédelmi permetezéseket és műveljük a sorközöket.

Ha nem a szőlőben vagyunk, akkor próbálunk a helyben értékesítésre felkészülni, hiszen a nyári időszakban egyre többen látogatnak el hozzánk. Borászatunk egyik sajátossága, hogy közvetlenül a Bodrog folyó partján található, rendkívül szép természeti környezetben. Ezt kihasználva próbálunk minél kedvezőbb körülményeket kialakítani vendégeink számára. Júniusra elkészült a Bodrogra helyezett úszó stégünk, mely alkalmas lesz kenuval érkező turisták és kisebb hajók fogadására. Közbe folyamatosan épül és szépül borászatunk udvarán található borkóstoló épületünk. Az épület egy nyitott kóstolótér, mely biztosítja, hogy gyönyörű látvány közepette igényes körülmények között kóstolhassanak vendégeink.

Június második felében indul a turistaszezon, tehát várjuk a vendégeket...

Szőlős szilvakrémleves

Őszi gyümölcsleves, szőlőlé helyett készíthetjük friss szőlővel.

Ha a szőlő, meg a szilva elég édes, még édesíteni sem kell.



Hozzávalók 2 főre:
1 evőkanál vaj
1/2 kg szilva
2 nagy fürt szőlő
1 vanília rúd
csipet őrölt kardamom
fél mokkáskanál őrölt gyömbér
2 dl vörösbor (pld. Cabernet sauvignon)

A szőlőt megmossuk, a szőlőszemeket leszedetjük a kocsányról, a megmosott és kimagozott szilvát hosszában felszeleteljük, egy keveset félreteszünk levesbetétnek. Egy edényben megolvasztjuk a vajat, rádobjuk a szőlőszemeket és 5-8 percre kevergetve főzzük, közben a szőlőszemek kirepednek és kiengedik a levüket. A vanília rudat hosszában kettévágjuk, kikaparjuk a belsejét és a szilvával együtt a szőlőhöz adjuk. Fűszerezük a kardamommal és gyömbérrel, felöntjük a borral, felforraljuk, majd lefedve 5-6 percre alacsony hőfokon főzzük. Blenderben (vagy botmixerrel) turmixszoljuk, majd szitán átpasszírozzuk és a félretett (nyers) szilva szeletekkel tálaljuk. Hidegen, be-
hűtve is finom.





Grillezett makréla

A tisztított, kibelezett halakat megmossuk, kívül-belül sózzuk, borsozzuk, a hasukba teszünk egy-egy ág friss rozsmaringot, petrezselyemzöldet és citromszeletet, majd faszénparázs felett, oldalanként 8-10 perc alatt meggrillezzük.

Sülés közben olívaolajban megmerített rozsmaringággal kengetjük, száraz fehér borral (vagy pezsgóval) locsolgatjuk.

Amikor megsült, olívaolajjal meglocsolva, citrommal megspriccelve, aprított petrezselyemzölddel megszórva tálaljuk.

Szedres, csoki krémes oreo torta sütés nélkül

Ez a torta az a fajta, amit elég 6 személyre is csak 17 cm-es tortaformában készíteni, mert annak ellenére, hogy magunktól egy szem cukrot nem adunk hozzá, elég édes és fajsúlyos. Tömény élvezet, és még sütni sem kell.



Hozzávalók egy 17 cm-es tortaformához:

300 g oreo keksz
100 g vaj
300 g jó minőségű étcsokoládé
400 ml 30 %-os tejszín (nem főzőtejszín!)
egy csipet só
250 g szeder

Elkészítése:

Az oreo kekszet késs robotgépben megdaráljuk (mindenestől), majd hozzáöntjük az olvasztott vajat és addig keverjük a géppel, míg nedves homok állagú nem lesz. Kapcsos tortaformába öntjük és kanállal, kézzel, vagy egy egyenes aljú pohárral egyenletes vastagságúra lapítgatjuk a masszát a tortaforma alján és oldalán is, azaz egyenletesen kibéleljük vele a tortaformát.

Ameddig elkészítjük a csokikrémet, a tortaformát betesszük a fagyaszttóba, hogy dermedjen.

Egy keverőtálba tesszük az aprított csokoládét, hozzáadunk egy csipet sót (ez még jobban kiemeli a csokoládé ízét), és ráöntjük a majdnem forráspontig melegített tejszínt. 5 percig békén hagyjuk (ez azért fontos, mert így buborékmentes, sima lesz a krém), majd keverőlapáttal addig keverjük, míg a csoki teljesen felolvad és egynemű, szép fényes krémet kapunk (cukrásznyelven ez a ganache, magyarul ganázs, vagy párizsi cukrászkrém).

Elővesszük a fagyaszttóból a kekszalapos tortaformát, beleöntjük a csoki krém felét, kirakjuk szeder szemekkel a tetejét, majd ráöntjük a maradék csoki krémet és visszatesszük a hűtőbe dermedni. 10-15 perc elteltével a torta tetejét kirakjuk a maradék szeder szemekkel és legalább 2 órára visszateszük a tortát a hűtőbe dermedni. A tortaformából kivéve tortatálra helyezzük és szeletelve tálaljuk.

Áldás

Áldás, békesség! - hangzott a hangos köszönés. A kocsmában mindenki felnézett és az ajtó felé fordult. Egy hatvanas éveiben járó, egyenes tartású, szép szál termetű, enyhén őszülő halántékú, napbarnított, kékszemű, nyílt tekintetű ember állt ott. Fekete kalapja a kezében, zsinóros lajbija kigombolva, egy szép nagy szeredás átalvetve a vállán.

Áldás, békesség! - ismételte meg a köszönést. Magának is! - hangzott fel egy-egy halk válaszdörmögés.

Az idegen kicsit hunyorogva, mint aki a napfényről betér egy sötét helységbe és szoktatja a szemét a félhomályhoz, körbenézett, kereste az üres helyet, ahova leülhet. A sarokban állt az üres asztal, most éppen senki nem ült ott. Odalépett, leakasztotta a szeredást és leült, a kalapot maga mellé tette a padra.

Korcsmáros uram! Van-e valami harapni- és innivalója? Megéheztem, megszomjaztam - szól kellemes, bársónyos hangon az idegen.

Az attól függ - mondta a kocsmáros és megtörölte a vizes kezét az nadrágja szára mellett lógó törülközővel.

Ne féljen kelmed, korcsmáros uram! Török Pali még senkinek nem maradt adója - és ráütött a lajbija zsebére -, tisztességes ember vagyok, nem csavargó. Számadó vagyok a szegedi határban, hídi vásárra jöttem, két feketét akarok venni.

A kocsmáros rögtön fürgébb lett, már hozta is a kenyeret meg az elemózsiás tálat, szalonnával, kolbásszal, sajttal. Egy pohár és egy üveg bor is került mellé.

Aztán valami meleg étel van-e? - kérdezte az idegen.

Szürke marha lábszár-pörkölttel szolgálhatok - felelte a kocsmáros.

No, az jó lesz, hozzon kelmed egy jó porciót belőle, aztán ezt a fehér bort is cserélje ki egy jóféle, de vörös borra a jobbikból, az ára nem számít.

A kocsmáros vendégei közül most már többen is érdeklődéssel figyelték az idegent, aki lassú, kimért mozdulatokkal nyúlt a kenyér és szalonna felé, a kezében megcsillant a messziről is jól láthatóan mives bicska pengéje. Látszott, hogy gyakori használója a szerszámának, takaros falatokat vágott. Aztán lassan elkezdett enni, nem sietett, de hogy valamit csináljon, hát falatozott.

Már itt is a pörkölt - nyájaskodott a kocsmáros, ahogy letette az asztalra a gőzölgő ételt -, hoztam hozzá egy kis hortobágyi slambucot is, ha meg nem sértem vele az urat - folytatta, és várakozón megállt az asztal előtt, mint aki dicséretet vár.

Az idegen levágott egy darabkát a kenyerekből, ráhúzta a bicskájára és belemártotta a pörköltbe, majd a szájába tette. A látvány inycsiklandozó volt, többen nagyot nyeltek, ahogy az idegent figyelték.

Jó - bólintott az idegen -, nagyon jó - erősítette meg, és jóízűen elkezdett enni. A kocsmáros, mint aki most ébredt álmából, hirtelen észbe kapott és kiszaladt a kármentőbe, egy pillanat múlva egy szép, mives üvegpothárral a kezében tért vissza. Óvatosan az asztalra helyezte és kibontotta a palack bort, amit eddig a hónap alatt szorongatott, majd óvatosan a vendég felé tolta.

A pohárban rubintosan villant a bor, az ablakon beleskelődő nap ibolyás árnyalatokat adott neki. Lassan nyúlt érte, felemelte, a nap felé fordította, beleszagolt, megcsóválta a fejét, majd belekortyolt. Lassan forgatta a szájában a bort, aztán ránézett a kocsmárosra, de az italt még mindig nem nyelte le. Már mindenki az idegent figyelte. Kis kortyokban leengedte a torkán a bort, megtörölte kezével a bajuszát, majd szó nélkül a kocsmáros elé tartotta a poharát.

A kutyafáját! - kiáltott fel - Hallja-e, korcsmáros uram, miféle bort öntött? Kegyelmed a poharamba?

A kocsmáros nem igazán tudta, hogy mit is mondjon. Egy kicsit mekegett, majd egy szuszra kibökte - Milyet, milyet? Egri Bikavért!

Ez aztán a bor! - jött az elragadtatott válasz az idegentől. - Ez igen! Ilyet érdemes inni az embernek. Áldás ez a bor a Jóistentől, én mondom, emberek! - folytatta és körbenézett.

Kóstolták már? - nézett körbe kérdően, de a vendégek többsége csak tagadólag intett a fejével. Szegények vagyunk mi, nem ihatunk ilyen bort, nagyságos uram - jött a válasz a sarokból, egy idősebb juhászforma embertől.

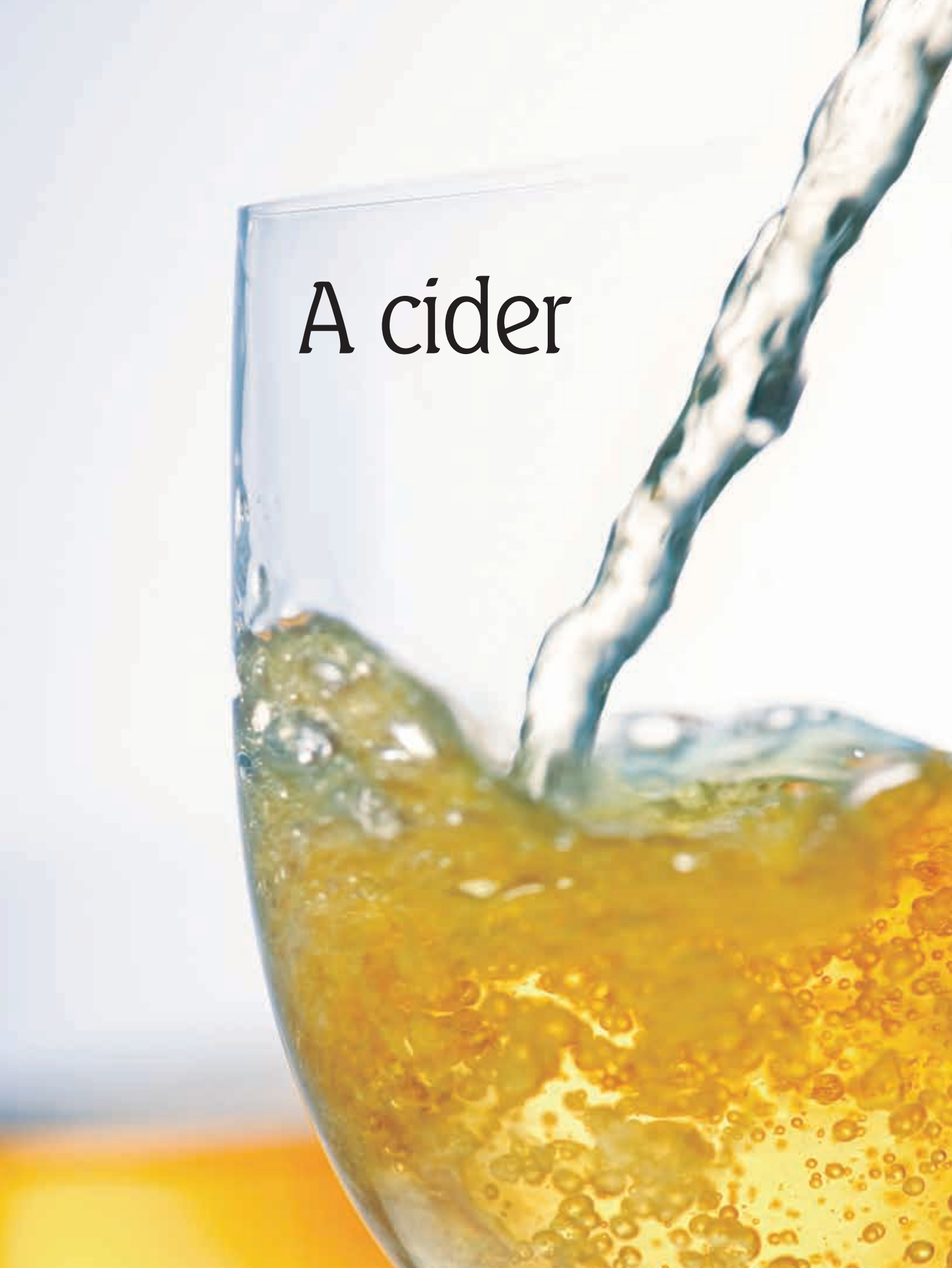
Az idegen hirtelen elkomorodott, lassan felállt, kihúzta magát.

- Nem vagyok én nagyságos úr, bátyám, hanem csak olyan, mint maga, csikós vagyok a pusztán. - Hirtelen elkomorodott és nagy tenyerével az asztalra csapott - A fene vigye a feketéket! Korcsmáros, poharakat mindenkinek, és hozzon fel még pár üveggel! Ha Áldás, akkor legyen mindenkinek Áldás! Ezt a bort közösen fogjuk meginni, a pusztai emberek egészségére.

Már a kezemben volt a pohár, s készítettem a nyelvem a kortyra, amikor felébredtem. De boldog lettem volna, ha megkóstolhatom!

2015. augusztus

A cider



A cider a hivatalos definíció szerint almából készült, erjesztett, alkoholtartalmú szeszes ital.

A cukor utólagos hozzáadása az alkoholfok javítása érdekében bizonyos országokban engedélyezett, máshol tiltott. Az Európai Unióban a gyümölcsborokra és előállításukra vonatkozó előírások közel sem egységesek, nem létezik valamennyi tagállamra vonatkozó kötelező előírás.

2010-ben a világ almabortermelése elérte a 14,5 millió hektolitert, amelyből 14 millió hektoliter almából és körtéből, a fennmaradó 0,5 millió hektoliter egyéb gyümölcsökből készült. Ez tíz év alatt mintegy 50 százalékos növekedés, ami remekül mutatja, milyen potenciál van az iparágban.

Hazánkban a cidert almabornak hívjuk, más vidékeken - talán a német területeket kivéve, ahol szintén így ismert, Apfelwein - sem a nevében sem egyéb módon nincs utalás a borral való hasonlóságra. Magyarországon a gyümölcs-, és ezen belül az almabor még mindig nem annyira ismert ital. Hazánkban az egy főre jutó éves borfogyasztás 30 liter, a cider fogyasztása viszont a megmósolygató 0,2 liter személyenként - érdekességképpen ez a szám a nagy hagyományokkal rendelkező Angliában 15,4 liter. Mindenesetre reményre ad okot, hogy 2008 és 2013 között hazánkban 9,9 %-al nőtt a cider termékek értékesítése.

A ciderrel kapcsolatos első írásos emlékek Julius Caesar idejéből vannak, amikor is a római légiók először hódították meg az északon élő kelta népeket, Galliában és Angliában. A kelták ekkor már tudatosan neveltek almafákat és készítették a gyümölcs levéből erjesztett italt. A római hódítók ehhez a tudáshoz hozzáadték saját szőlőművelési tapasztalataikat, amiket még a görögöktől és a szíriaiaktól szereztek, és megtanították a behódolt népeket magasabb terméshozam elérésére és jobb erjesztési technikák alkalmazására.

Az almabor hamar sikeres útnak indult, hiszen sokszor finomabb végtermék volt az alma segítségével előállítható bor, mint amilyen a szőlőből készült. A negyedik században Szent Jeromos használta először a "sicera" szót az erjesztett alma levének leírására (jelentése görögül: bódító ital), ebből eredeztethetjük a manapság használatos cider szót. A római birodalom bukása és a barbár törzsek térhódítása sajnos megszüntette az addig virágzó almabor-kultúrát a kódós Albionban, amit csak a normann népek 1066-os hódítása hozott vissza. A normannok már ekkoriban híresek voltak, hogy rengeteg különböző fajta almát nemesítettek, amiket magukkal is vittek a szigetországba. Franciaország területén is az északi Normandia az, ahol a legnagyobb hagyománya van a cider készítésnek.

A cider gyártás alapanyaga, az alma hazánk területén is régóta ismert gyümölcs, ugyanis a vadalma gyümölcsét a Kárpát-medence prehisztórikus lakói már fogyasztották. Különböző forrásokban a kora középkortól megtalálható a vadgyümölcsök gyűjtésének, feldolgozásának említése. Bár hazánk rendelkezik megfelelő mennyiségű és minőségű gyümölcsösselel, mint azt már említettem, a szőlőbor fogyasztásához képest elenyésző a gyümölcsborok fogyasztása. A gyümölcsöket hagyományosan az égetett szeszesitalok készítéséhez használják fel. A kereskedelmi forgalomban kapható kisebb vállalkozások termékei a szőlőborral kell, hogy versenyezzenek, de nem tudják magukat kedvezően pozicionálni. Néhány kisebb, saját márkáját mostanában felépítő termelőtől eltekintve Magyarországon nincs számottevő mennyiségű almabor-készítés. Nyugat-Európa oly sok országában, ahol a szőlő nem, vagy csak silány minőségben terem, volt piaca elterjedni a gyümölcsboroknak.

Az almabor illata, színe, íze és teste szinte ugyanannyira függ az

almák minőségétől és fajtájától, mint az erjesztési eljárástól vagy a tárolástól. A betakarításnál mindig figyelni kell arra, hogy csak egészséges, szép, kemény almákat használjunk. Egy pár napig vagy akár egy pár hétig tiszta, száraz, szagmentes helyen kell tárolni a terményt, hogy egy kicsit édesedjen - veszítsen a nedvességből. Az alma akkor feldolgozható, ha a héja az ujjunkkal könnyen benyomható. Nagyon fontos, hogy tiszta vízzel legyen megmosva az alma, eltávolítva a földes, vagy egyéb módon szennyezett részeket. A rothadt részek kivágása után jöhet a darálás és a préselés. Javasolt a különböző almafajtákat elkülöníteni, hogy a későbbiekben a megfelelő almabor kialakítása könnyebb legyen. A mag eltávolítása ajánlott, mert bár otthoni préseléskor a magot nem vagyunk képesek szétörtni, de ipari darálásnál a mag is sérülhet, ami kellemetlen ízeket eredményezhet a kész ciderben.

A szűrés után a különböző almalevek elkülönítése következik. Az erjesztés megkezdése előtt a legtöbb almaborkészítő kén-dioxid vagy egyéb fertőtlenítőszer segítségével megszabadul a gyümölcs héján és a feldolgozóeszközökön lévő vadélesztőktől. Ez a lépés elhagyható, ha vadélesztő segítségével akarjuk az almák levét erjesztetni. A stabilabb és kiszámíthatóbb erjedés érdekében mégis fájélesztő használata javasolt, mely lehet speciális cider-, bor-, vagy pezsgőélesztő. Egyes cider készítők ammónium szulfátot tesznek a kész lébe, hogy az élesztő megkapja a szükséges tápanyagmennyiséget és mindenképpen elkerülhető legyen az erjedés lassulása, vagy esetleges leállása. Érdekesség, hogy évszázadokkal korábban ezek a tápanyag-utánpótlások marhahús-csíkok, szalonadarakok, vagy nyúlőr hordóba helyezésével valósultak meg.

Az erjesztés az almaborok esetében kétfázisú. Az elsődleges erjesztésnél az erjesztőkádat (vagy hordót) nyitva kell tartani, hogy az erjedés minél gyorsabb legyen. Az erjedés során keletkező szén-dioxid légmentesen elzárja a cidert, ezért e fázis során nincs esély a fertőződésre. A préselt lében lévő cukor eme folyamat során kezd alkohollá alakulni. Ipari környezetben előfordul zárt tartály alkalmazása, úgynevezett kotyogó használatával, amely kiengeti a keletkező gázokat, de nem engedi a káros baktériumok és az oxigén bejutását a tartályba.

Az elsődleges erjesztés 1-2 hónapig tart, és az erjedés sebességének a csökkenéséből lehet megítélni, mikor lett vége. A második erjedés kezdetekor az erjesztett levét le kell önteni a hordó alján összegyűlt üledékről és a félig már erjedt levét tartalmazó erjesztő hordót légmentesen le kell zárni, hogy az erjedés már anaerob környezetben fejeződhessen be.

A borral ellentétben a cider fogyasztásához nem kell éveket várni. A termék egy-két hónappal a palackozás után fogyasztható. Palackozáskor kell eldönteni, hogy akarunk-e buborékot az italba. Ezt nagyipari körülmények között mesterséges szén-dioxid dúsítással oldják meg, de kisüzemi alkalmazáskor egy kis cukrot kell rakni a palackokba, hogy az élesztő anaerob környezetben a cukorból szén-dioxidot tudjon termelni. A hagyományos, vidéki angol cider szén-dioxidtól mentes, úgynevezett csendes (still) ital, mivel évszázadokon keresztül hordóból fogyasztották és nem palackozták, így nem tudták a szükséges zárt környezetet megteremtteni a megfelelő mennyiségű szén-dioxid megteremtéséhez.

Hazánkban a külföldi gyártású ciderek beszerzése viszonylag könnyű, az áruházak polcain és nagyobb vendéglátó-ipari egységekben egyaránt megtalálhatóak. Ezek főleg magas cukortartalommal rendelkező, inkább a női közönséget megcélzó italok. Eredeti, félszáraz vagy száraz kisüzemi angol vagy francia cidereket is lehet találni a hipermarketek polcain, érdemes megkóstolni valamennyit.

PROGRAMAJÁNLÓ

Darin Sándor – www.borutazo.hu összeállítása

SZEKSZÁRDI SZÜRETI NAPOK 2015

Helyszín: Szekszárd belváros
Cím: 7100 Szekszárd, Béla király tér

Dátum: 2015. szeptember 17-20.
Web: www.szekszardiszuretinapok.hu

Program:

A Szekszárdi Szüreti Napok igazi összművészeti fesztivál. Négy napon át igényes programokkal, kiállításokkal, koncertekkel, hagyományőrző kézműves vásárral, tájegységre jellemző ételkínálattal várják a szekszárdiakat és a városba látogató vendégeket.

Hivatásos művészek mellett amatőr művészeti csoportok, utcabál, tánccház szórakoztatja a közönséget.

A rendezvény leglátványosabb eseménye a Szüreti felvonulás, melyben megjelennek a szürettel kapcsolatos hagyományok, színpompás viseletek, néptáncgyűttesek. A Borudvarban szekszárdi borászok kínálják a hegy levét.

JAZZ // TÁLLYAI BORBÁR // LOUIS ARMSTRONG EST

Helyszín: Tállyai Vincellér Ház
Cím: 3907 Tállya, Rákóczi utca 16.

Dátum: 2015. szeptember 26., szombat
Időpont: 19 órától
Tel: +36 (47) 598-888
E-mail: info@tallyaertegyesulet.com
Web: www.facebook.com/tallyaiborbár

Program:

Jazz-zenei koncertsorozat a tállyai Maillot-kastély udvarán, 2015. áprilisától havonta! Jazz, borkóstolás, lampionok, borvacsora, kastélykert, borfalu, nyári esték, borvásárlás pince áron - ez mind a Tállyai BorBár! A Tállyai BorBár Jazz sorozata hat előadáson keresztül idézi meg a jazz-történet legnagyobb alakjait. Fellép az Elek István Quartet, neves szolista közreműködésével. A sorozat hatodik koncertje: Louis Armstrong est (szólista: Fekete István)
Belépődíj: 2500 Ft/fő
A sorozatra bérlet váltható 10 ezer forintos áron.

Regisztráció:
info@tallyaertegyesulet.com
Tel.: +36 (47) 598-888

ST. ANDREA SZŐLŐ ÜNNEP 2015

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

Dátum: 2015. szeptember 26., szombat
Időpont: 10-22 óráig
Web: www.standrea.hu

Program

10 óra: megnyitás
10.00 - 16.00: Óráként szüreti pincetúra
11.30: "Milyen szőlőfajtákból készülnek boraink? Bemutató és kóstoló
12.00 - 15.00: Piknik ebéd a Macok Bisztróval
15.00 - 18.30: Bozó László Jazz délutánja
19.00 - 20.30: Latin duó II. / Tátrai Tibor & Szűcs Antal Gábor
Gasztró-sarok: Macok Bisztró ételkülönlegességei, Sík Péter sajtimester különlegességei, Chez Dodo Macaron, Vergnano kávézó, St. Andrea borbár
22 óra: kapuzárás
Belépés: ingyenes
Érdeklődni és regisztrálni:
kostolas@standrea.hu
vagy a 06-36/474 018-as telefonszámon

ETYEKI BORANGOLÓ

Helyszín: több helyszínen
Cím: 2091 Etyek, pincék

Dátum: 2015. október 3., szombat
Időpont: 10-19 óráig
Web: www.etyekiborangolas.hu

Program:

Etyeki Borangoló pincéről pincére. Borászatok, kézműves sajtok, csokoládék és sok egyéb más!

6. MINDSZENT HAVI MULATSÁG

Helyszín: több helyszínen
Cím: 3916 Bodrogkeresztúr

Dátum: 2015. október 10., szombat
Web: www.tokajfestival.hu

Program:

Bodrogkeresztúron, az immár 6. alkalommal meghirdetett szüreti vigadalom alkalmából tematikus borkóstolókon segítségével ismerkedhetünk a helyi borokkal és borászaikkal, akik borait személyesen kóstoltatják. Ízelítőt kaphatunk a környék kézműveseinek portékáiból is. Mindezt sokszínű zenei koncertekkel és kreatív gyerek programokkal fűszerezve.

OLASZRIZLING OKTÓBER

Helyszín: Hotel Sofitel. Budapest Chain Bridge
Cím: 1051 Budapest, Széchenyi tér 2.

Dátum: 2015. október 10., szombat
Időpont: 14-22 óráig
Tel: +36-70/419-7868
E-mail: info@olaszrizlingoktober.hu
Web: olaszrizlingoktober.hu

Program:

Az Olaszrizling Október célja, hogy ráirányítsa a figyelmet az olaszrizlingre, megmutassa kiemelkedő adottságait, változatosságát. Az olaszrizling nemcsak a mindennapok bora lehet, hanem dűlőselektált és válogatás tételei által az egyedi alkalmak méltó kísérője is.
Belépődíj elővételben: 7900 Ft/fő

DEBRECENI BORMUSTRA - TOP 20 AZ ELMÚLT ÉV TESZTJEINEK LEGJOBB BORAI

Helyszín: Déri Múzeum
Cím: 4026 Debrecen, Déri tér 1.

Dátum: 2015. november 28., szombat
Időpont: 15-21 óráig

Szervező: Debreceni Borozó kiadója, a Debreceni Borbarátok Társasága Egyesület
Web: www.debrecenibormustra.hu

Program:

Mindenki igényli a színvonalas társasági eseményeket, amelyek összeköthetőek remek borok kóstolásával és egy kötetlen beszélgetéssel kedvenc borászkodásunk társaságában. A rendezvényen az egy év alatt, a Debreceni Borozóban megjelent borteszteken szereplő borok közül a TOP 20 is bemutatkozik. Az este során több alkalommal kerülnek a borok - több mint hatvan féle - felbontásra, így a későbbi órákban érkező vendégek is a teljes sort kóstolhatják! A borok mellett bemutatkoznak a helyi, regionális és az öt borvidék gasztronómiai szolgáltatói, kézműves sajtjai, lekvárjai, húskészítményei, gombái...
A belépőjegyek november 1-től elővételben kedvezményesen megvásárolhatóak lesznek az Esszencia Borszaküzletben (4025 Debrecen, Bajcsy-Zsilinszky u. 23.-25.), a Déri Múzeumban (4026 Debrecen, Déri tér 1.) és a Tourinform Irodában (4025 Debrecen, Piac utca 20. - a régi Városháza alatt). Belépőjegyek a rendezvény ideje alatt, a helyszínen már csak korlátozott számban lesznek elérhetőek!
A belépőjegy mellé adunk egy kóstolófüzetet és egy valódi kristály borospoharat! A belépőjegy ára magában foglalja a borok kóstolását.
Főtámogató: Emberi Erőforrások Minisztériuma
A programváltoztatás jogát fenntartjuk!

A debreceni Bor-és Jazznapok üzenete

A közönség egyértelmű visszajelzése alapján augusztus 6-9. között sikeres és hosszú távú frigy köttetett a Nagyerdőben a magyar bor és a magyar dzsessz között. A Főnix Rendezvényszervező Közhasznú Nonprofit Kft. ugyanis az előző évtizedek két, talán legizgalmasabb nyári szabadtéri programját "házasította" össze a Békás-tónál. A legrégebbi folyamatosan működő hazai dzsesszfesztivált - amely az idén a 44. volt a sorban - és az Észak-Alföld legrangosabb borfesztiválját, a 16. Borkarnevált kötötte egybe. Szerencsére az "égiek" is támogatták ezt a régi-új "gastro-jazz jamboree-t", így végig jó időben, a korábbiaknál lényegesen nagyobb alapterületen több mint húszezren voltak kíváncsiak a rendezvényre.

Az ezredfordulón a Déri-téren alig fél tucat borászattal induló program az utóbbi évek folyamatos fejlesztésének és újításnak köszönhetően, idén hivatalosan is belépett a kiemelkedő borfesztiválok klubjába. A kiállítók száma imponálóan magas volt, a hazai borvidékek közül 19 képviseltette magát hatvannégy borászattal, két történelmi borvidék három pincészete jelent meg legszebb boraival. Összesen ezerféle bor közül lehetett válogatni. Az egyedülállóan szép környezetben három különböző színpadon folyamatosan játszottak a zenészek, igazi fesztiváli hangulatot teremtve. Mindeközben a hangerő mégsem lépte át azt a mértéket, amely ellehetlenítette volna a borok szakértő kóstolását, aminek a borászok és a borkedvelők külön örültek. A kö-

zönség összetétele is megváltozott. Nagyon sok fiatal volt kíváncsi a rendezvényre és ismerkedett meg testközelből a magyar borkultúrával és kitűnő zenei csemegékkel. Ennek jelentősége pedig óriási.

A Debreceni Borozó szerkesztőjeként többször is volt alkalmam egyetemistáknak boroktatást tartani, amelynek egyik fő célkitűzése a magyar borvidékek megismertetése, a kulturált borfogyasztás megszerettetése. A kurzus - szemináriumi jellege miatt - azonban ez mindig húsz-huszonöt hallgatót szólított meg. Csepp a tengerben. Mindig ott motoszkált bennem a kérdés: vajon ez mire elég? Sikerül-e a fiatalokat "megfertőzni"? Több barátom és kollégám hasonló tevékenysége, erőfeszítése okoz-e érdemi előremozdulást a minőségi borfogyasztásban? Az idei debreceni borkarnevált azt üzenete: igen! Több ezer fiatal jelenlétével igazolta, van értelme az egyetemi borkurzusoknak, a minőségi borfesztiváloknak és a magyar borkultúrával foglalkozó újságoknak. Újra reménykedni kezdtem: a magyar bor közös ügye mégis jó irányba halad.

Kerekes Sándor
újságíró, bortanácsadó
WSET Advanced Certificate
Debreceni Borozó

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** | www.pecsiborozo.hu

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

E számunk munkatársai voltak: **Adamovich Károly, Antal János, Babiczki László, Benedek Péter, Csutorás Ferenc, Daróczi Kata, Eszenyi Béla, Gál Tibor, Gromon Tamás, Kovács Péter, Mika István, Nóri, Palotás Lehel**
Olvasószerkesztő: **Árvay Sándor**

Egyéb grafikai munkák: **Katics Dániel**

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

Fotók **Kovács Péter**, www.hegyalfajafoto.hu, **Nemes Róbert** - www.fotonemes.hu, **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



Esszencia

BORSZAKÜZLET

A BOROK LEGJAVA



Lépjen be a borok világába!

Keresse fel webáruházunkat,
ahol több mint 1600 bor és párlat közül válogathat!

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

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

www.borbolt.hu

Mátra, Eger, Bükk és Tokaj borvidékek legjobb borainak
éves **TOP20** seregszemléje



DEBRECENI BORMUSTRÁ

2015. NOVEMBER 28. - SZOMBAT
Déri Múzeum, Debrecen

Kiemelt támogató:

