

Debreceni BOROZÓ

Mátra, Eger, Bükk, Tokaj és Érmellék ingyenes gasztronómiai és bormagazinja 2015. tavasz

Teszt **FURMINT**

VERTIKÁLIS:
GRÓF BUTTLER SYRAH

TESZT:
SYRAH

BORÁSZPORTRÉ:
MÉSZÁROS LÁSZLÓ
IFJ. KVASZINGER LÁSZLÓ

BIRTOKRÓL BIRTOKRA:
MOLNÁR ÉS FIAI PINCÉSZET

TÉMA:
A JÖVONK A TÉT, BIOBOROK



St. Andrea Wine & Gourmet Bár

A St. Andrea Wine & Gourmet Bár helyét Budapest egyik legpatinásabb épületében, a belvárosi Eiffel Palace-ban álmodtuk meg. Ez az a hely, ahol egy csodálatos épített környezet kínál háttérteret borászatunk törekvéseinek. Igényesen, egyedi módon, kellemes gasztronómiai élményeken keresztül szeretnénk itt bemutatni borainkat, melyek mellé Barna Ádám mesterséf által megálmodott ételeket kínálunk. Valljuk, hogy a bor igazi környezete a terített asztal és a szerető társaság!

1055 Budapest,
Bajcsy-Zsilinszky út 78.
Eiffel Palace
Office building
info@standreaborbar.hu
www.standreaborbar.hu
+36 30 663 68 77



Fotó: Studio Bakos,
WeLoveBudapest/Balkányi László



TARTALOM:

4. oldal Köszöntő
5. oldal VERTIKÁLIS:
Gróf Buttler Syrah időben és térben
7. oldal TESZT
Syrah
10. oldal BIRTOKRÓL BIRTOKRA
Molnár és Fiai Pincészet, Abasár
12. oldal BORÁSZPORTRÉ
Mészáros László, Disznókő
15. oldal TESZT: Furmint
20. oldal KITEKINTŐ
A kishableány szereti a bazaltbort
22. oldal TÉMA: A jövőnk a tét
24. oldal TÉMA
Fantasztikus bioborok a magyar pusztán
26. oldal BORÁSZPORTRÉ
ifj. Kvaszinger László
27. oldal BORÁSZNAPLÓ
Kvaszinger Pincészet, Olaszliszka
28. oldal NÓRI KÉRDEZ
30. oldal GASZTRONÓMIA
Burgundi csiga
Vörösboros szarvas sült
32. oldal IRODALOM
A borostyán
33. oldal PROGRAMAJÁNLO
34. oldal SZERKESZTŐI GONDOLATOK HELYETT
Egy hordónyi bordói



Ötödik



Ötödik évfolyamába lépett 2015-ben kedves gyermekünk, a Debreceni Borozó. Alig akaródzik elhinni, hogy ez már az ötödik év, amelyben a lapunk megjelenik.

Visszatekintve már nem is látszik olyan nehéznek és göröngyösnek az út, amit megtettünk. Pedig minden lapszámnál meg kellett küzdenünk a kiadásért, de eddig mindig sikerült, és most már bizakodunk, hogy talán a jövőben is sikerülni fog. Most tavasszal biztosan, mert amikor ezt olvas-sa, Kedves Olvasóm, akkor már kezében fogja kész lapunkat, ami azt je-lenti, hogy ismét sikerült összeszedni a nyomdaköltséget.

De lássuk, miről is olvashatnak a tavaszi számunkban. Lesz két tesztünk, a furmint és a shiraz fajtákat teszteltük. A furmint olyat produkált,

amilyen még nem volt a tesztjeink során, minden beküldött bor megha-ladta a 85 pontos határt. Fantasztikus eredmény, köszönet érte a tokaji borászoknak.

Még izgalmasabb lesz a vertikális syrah teszt, mert ez alkalommal nem csak évjáratok közötti eltérésekről, hanem tengerszint feletti ma-gasság alapján válogatott borok közötti különbségekről is tudósítunk, igazán izgalmas és egyedi történet ez a lapunk életében.

Megismerkedhetnek egy nagyon szimpatikus abasári pincészettel, a Tokaji Borvidék legjobb borászával és Vincze Béla környezetvédelem iránti elkötelezettségével.

Lesznek megszokott rovataink, lesznek elmaradt rovataink és termé-szetesen gondolkodunk egy kis változtatáson is, reméljük, hogy a követ-kező számunkban már Önök is találkozhatnak néhányval ezek közül.

Természetesen hozunk néhány receptet a tesztelt borokhoz és prog-ramajánlatot is találnak majd a lapunkban.

Sőt, már most szeretném tájékoztatni Önöket, hogy 2015. november 28-án, szombaton, Debrecenben, a Déri Múzeumban meg fogjuk tartani az idei, immáron negyedik Debreceni Bormustrát, amelyen bemutatásra kerül Debrecen város jövő évi fehér és vörös bora. Szerintem készüljenek rá, tegyék szabaddá azt a szombatjukat, higgyék el, érdemes lesz eljönni hozzánk!

Forgassák tavaszi számunkat, és írjanak nekünk, ha van véleményük. Köszönöm!

Kovács Pál
felelős lapkiadó

Debreceni
BOROZÓ

fotók, videók, nyereményjátékok



Vertikális időben és térben

Gróf Buttler Syrah vertikális kóstoló 2014–2005



VERTIKÁLIS

A jegyzeteket összesítette: Darin Sándor

A syrah szőlőfajtát világfajtának tekintjük, mivel a világ összes jelentős borvidékén megtalálható. Európában, Dél-Amerikában, Dél-Afrikában, Új-Zélandon és az Egyesült Államok legtöbb termőhelyén syrah névre hallgat, míg Ausztráliában - ahol a legjelentősebb kékszőlő fajta - shiraz néven ismert. Leginkább Kalifornia, Dél-Afrika és Ausztrália borvidékein terjedt el. Magyarországon az 1990-es évektől kezdve telepítik. Először Egerben, Villányban, Szekszárdon és Sopronban jelent meg, de napjainkra már szinte mindegyik borvidékünkön akad belőle.

A syrah fajtát nagyon sokáig perzsa eredetűnek tartották, de ma már - egy 1999-es DNS vizsgálatnak köszönhetően - biztosan tudható, hogy

Franciaországban spontán kereszteződéssel kialakult szőlőfajta. Perzsi-ai eredetének legendájához az alapot sokáig az adta, hogy a mai Irán területén fekvő ősi városban, Shirazban készítik a régről jól ismert "Shirazi bort", amiről úgy tartották, hogy alapját ez a szőlőfajta adja és innen került később a Rhone vidékére.

Jellemzően bőtermő, szín- és cserzőanyagban gazdag fajta. Nagy testű, fűszeres, tartalmas borokat ad, a cabernet fajtákhoz hasonlóan hosszan érlelhető, de közepes savai hamarabb integrálódnak a borban. Ennek köszönhetően igazi fogyasztóbarát bor készíthető belőle.

** Shiraz település már a IX. században a Közel-kelet legjelentősebb bortermő vidéke volt és a XVII. századra a shirazi bor híre Európától egészen Indiáig eljutott. A belőle készített száraz fehér bort leginkább fiatalon, míg az édes pártját többnyire öt év érlelést követően fogyasztották.*



Syrah Nagy-Eged-hegy 2014 - hordóminta

Fűszeres illat, intenzíven gyümölcsös íz. Tartályos erjesztést követően új magyar tölgypárra került. A gyümölcsös aromákhoz szépen kezdenek épülni a hordós jegyek.



Syrah Nagy-Eged-hegy 2013 - hordóminta

Nagyon sötét karakter, mélyen strukturált bor. Ibolya-meggy-fűszerek a jellemzők. Sokkal nyersebbnek hat, mint a 2014-es, de komolyabb erő is érződik ki belőle.



Syrah Nagy-Eged-hegy 2012 - hordóminta

Szinte fekete színű. Illata nagyon izgalmasan összetett: ásványos, csokoládés, meggyes, fűszeres. Aromái már szépen mutatják magukat, a hordó szépen simulat bele a szerkezetbe. Óriási test jellemzi. Nagyon ígéretes tétel.



Syrah Nagy-Eged-hegy Superior 2011

Szinte fekete színű. Teljes szájat betöltő telt, gazdag aromák. Fahéj, szegfűszeg, kakaó. Rendkívül komplex, nagyon sokrétű bor.



Phantom Nagy-Eged-hegy 2011 (Sy-CF-PN házastítás)

Fűszeres, gyümölcsös, gazdag ízvilág, némi ásványossággal. Finom savak és kerek tannin. Elegáns, harmonikus, lekerekedett érett, férfias bor.



Syrah Szarkási 200-300 m 2008 (Magnum)

Brutálisan szép bor! Gyógynövényes, fűszeres illat. Ízében is rendkívül fűszeres, markáns savakkal, de nem bántóan. Hosszan tartó íz jellemzi.



Syrah Nagy-Eged-hegy 300-400 m 2008 (Magnum)

Elegáns, fűszeres illat jellemzi. Komoly, érett tétel, de még fellelhetőek benne elsődleges érlelési jegyek is. Nagyon lekerekedett, elegáns bor.



Syrah Nagy-Eged-hegy 400-500 m 2008 (Magnum)

Az előző tételtől nemcsak táblán belüli magassági eltérés van, hanem klónban is különböznek! Lekváros, dzsemes, nagyon koncentrált gyümölcsös illat a meghatározó. Érett ízvilág, sokkal töményebb az előző tételnél.



Syrah Nagy-Eged-hegy 2007

A nagyon meleg évjárat teljesen felülírta a fajtát. Puncsos, parfümös, fűszeres illat. Meglepően fiatalos jelleg. Szép, érett tanninok, nagyon kerek képet mutat.



Syrah Szarkási 200-300 m 2005

A színe is mutatja, hogy eljárat felette az idő. Illatában is gyógyszeres, oxidált jegyek mutatkoznak.

Syrah Nagy-Eged-hegy 300-400 m 2005

Érett fűszeres illat, elegáns, szép szerkezet, de a boron már érződik, hogy leszálló ágban van.



Syrah Nagy-Eged-hegy 400-500 m 2005

Ásványos-fűszeres illat. Érelet ízek dominálnak. Még van tartása.



TESZT Syrah

A TESZTCSAPAT TAGJAI:

Adamovich Károly - borász

Angi János - Debreceni Borozó

Borbély Roland - borász

Darin Sándor - Debreceni Borozó

Gromon Tamás - borász

Katics Gergely - Debreceni Borozó

Kerekes Sándor - Debreceni Borozó

ifj. Lőrincz György - borász

Sándor Zsolt - borász



Syrah

A jegyzeteket összesítette: Darin Sándor

91 pont



Gróf Buttler Borászat: Syrah Superior Nagy-Eged-hegy 2011

Mélyrubin szín. Illatában nagyon intenzív fűszeresség, fahéj, bors, és meggyes jegyek figyelhetők meg. Ízében rendkívül gazdag, finom tannin és szép hordós érlelési aromák dominálnak. Még érlelhető.



www.borbolt.hu - 6100 Ft

90 pont



Thummerer Vilmos: Syrah válogatás 2009

Sötét bíbor szín. Picit érdemes szellőztetni. Illata rendkívül fűszeres, túlérett piros gyümölcsökkel. Ízében is dominál a gyümölcsösség finom étcsokis jegyekkel. Nagyon elegáns harmónia jellemzi.



www.thummerer.hu

89 pont



Petrény Winery: Syrah 2008

Színében egészen mély rubin pici barnás éllel. Illata fűszeres, érelt jegyekben gazdag. Szép érett aromái, harmonikus savai nagyon sokrétűvé varázsolják. Picit hűvös eleganciát mutat.



www.petrenypinceszet.hu

89 pont



Gál Tibor: Syrah 2008

Szép sötét szín némi lilás bevilanással. Illatában szép gyümölcsök, ibolya, csokoládé és kakaó. Intenzív hordós érlelési jegyek mutatkoznak. Íze hosszsan megmarad a szájban. Sokkal igazi kedvence lehet.



www.galtibor.hu

89 pont



Gál Tibor: Syrah-Merlot 2002

Színe igazán mély, sűrű. Illatában a cseresznyebefőtt, aszalt meggy, szegfűszeg és narancshéj. Savai tompultak, teste közepes. Szép érett aromák. Korához képest nagyon tartalmas, de tovább már ne érleljük.



www.galtibor.hu

88 pont



Vincze Béla Pincészete:

Syrah Mészhegy Biobor 2009

Érett sötét bordó szín. Ibolyás-ásványos-fűszeres, nagyon komplex illat jellemzi. Karakteres, gazdag íz. Fekete gyümölcsök, némi füst, igazi "újvilági" stílus. Igazán kiváló, komoly érlelési potenciállal bíró tétel.



www.vinczepincet.hu

Borászok mondták:

Ifj. Lőrincz György, borász - St. Andrea Szőlőbirtok: Nagyon izgalmas borokat kóstoltunk és ezzel úgy érzem, be is bizonyítódott, hogy nagyon jól érzi magát Egerben ez a fajta. Szép, elegáns borokat lehet belőle készíteni mindamellett, hogy a Bikavérben is megvan a helye, aminek segítségével egy nagyon izgalmas egri karaktert lehet kialakítani.

Gromon Tamás, borász - Gál Tibor Borászata: Nagyon nagy élmény volt számomra mind vertikálisan, mind dűlősen szemlélni a borokat. Komoly borvidéki potenciált látok ebben a fajtában, ami még sokak számára ismeretlen. 1999-ben azért hoztuk be a borvidékre a fajtát, hogy a bikavérben mind színanyagával, mind fűszeres komponenseivel erősítsen. Ezek a tulajdonságok korábban sokszor hiányoztak a bikavérből. Meg kell

találni a megfelelő dűlőket, mikroklimákat és akkor 15-20 év múlva eldönthetjük, hogy milyen jelentősége van a borvidéknek a fajtának.

Adamovich Károly, borász - Gróf Buttler Borászat: A vakkóstolón egytől-egyig hibátlan, szép borokat kóstoltunk. Az egyéni ízlés határozta meg, ki, melyik borokat értékelte magasabb pontszámmal. A vertikális kóstoló borait két részre kell választanunk, az egyik felében még a Bukolyi család által készített tételek szerepeltek, míg 2011-től a Benedek Péter és általam készített borok mutatkoztak be. Nagyon fontos a két stílusbeli különbség hangsúlyozása, mivel mi egy modernebb, fiatalosabb irányt képviselünk, illetve a korábbi tételek még egy fiatal ültetvényről származtak. Ezeknek köszönhetően egy nagyon összetett képet kaphattunk a syrahról. Az öregebb évjáratú

borokról elmondható, hogy még ma is vannak közöttük értékelhető, örömet szerző tételek, a fiatalabbaknál pedig a mostani fogyasztás szépségei mellett az érlelhetőség lehetősége is szépen megmutatkozott. Érdemes ezzel a fajtával foglalkozni önálló borként és Bikavérbe házasítva egyaránt.

Sándor Zsolt, borász - Sándor Zsolt Organikus Birtok: Zseniális volt a borsor, bár érdekes lett volna egy-két más borvidékről származó tételt is beleszüzni, hogy jobban érezzük Eger adottságait. Fogyasztói oldalról is azt látom, hogy egyre több syrah után érdeklődő tér be hozzánk, a borklubba. Nagyon tetszik nekik a fajta, ami nyilván adódik a fűszerességéből és a nagyon finom összetételéből, elegáns karakteréből. Nagyon szép ez az egri vonal, komoly jövője lehet a fajtának a borvidéken.

Syrah

A jegyzeteket összesítette: Darin Sándor

88 pont



Gróf Buttler Borászat:
Kogart Cuvée Syrah-Kadarka
2009

Szép sötét bordó szín, halvány barnás széllel. Illatában és ízében is érett jegyeket hoz. Nagyon fűszeres, csokoládés, cigánymeggy és cseresznye. Kellemes savérzet, hosszú lecsengés. Igazán szép bor.



www.grofbuttler.hu - 5080 Ft

87 pont



Kovács Nimród Winery:
Syrah Monopole
Nyilasmár & Nagyfa 2011

Sötét bíbor szín. Intenzív illatában meggy, érett eper, málna, ibolya és vanília keveredik. Ízében is nagyon gazdag gyümölcsösség és finom hordóhasználat figyelhető meg. Nagyon gazdag közepesen hosszú lecsengéssel.



www.borbolt.hu - 5250 Ft

86 pont



Balga István: Syrah 2012

Markáns szín. Fűszeres, gazdag, élénk illat. Telt, arányos, zamatos korty. Fűszeresség mellett az elegáns hordóhasználat jegyei figyelhetők meg. Kerek, jól iható bor.



www.balgabor.hu

86 pont



Petrény Winery: Syrah 2011

Színében telt, már szinte feketébe hajlik. Buja intenzív illat, fűszerek és érett, roppanós cseresznye. Ízében feketebogyós gyümölcsök, aszalódott meggy és hordós érlelési karakterek jellemzik.



www.petrenypincszet.hu

85 pont



Gál Tibor:
Syrah 2009
(Shiraz Hotel A Ház Bora)

Szép érett bíborszín. Közepesen intenzív ribizlis-meggyes-fűszeres illat. Ízében picit visszafogott lágy gyümölcsösség jellemzi. Érett, elegáns bor szép savakkal. Most érdemes fogyasztani.



www.galtibor.hu

83 pont



Vincze Béla Pincészete: Syrah 2008

Érett, de élénk színét mutatja. Nagyon intenzív fajtajelleges illat buja fűszerességgel és némi animalitással. Ízében közepesen intenzív érett gyümölcsösség, enyhén sav felé hajlik. Szerethető tétel.

www.borbolt.hu - 2250 Ft

Balga István: Dante Syrah 2011

Az eddigiekhez képest világosabb szín jellemzi. Illata cseresznyés-fűszeres-virágos nagyon pici édeskés érzettel. Sima, közepesen gazdag íz. Áfonya lekvár, cseresznye némi feketebogyós gyümölcs. Harmonikus, elegáns stílus.

www.balgabor.hu

Kororna Borház: Jumurdzsák Syrah Grand Selection 2010

Vérvörös szín. Komplex illat, közepes test. Feketeszeder, csokoládé és némi narancssóság észlelhető. Intenzív tanninok és rövid lecsengés jellemzi.

www.borbolt.hu - 2640 Ft





A munka nemesít

A Mátra országunk egyik legszebb vidéke és egyik legnagyobb borvidékünk is. Abasár pedig a Mátrai Borvidék egyik legismertebb települése, hiszen aligha található hazánkban olyan borívó ember, aki ne hallott volna az abasári olaszrizlingről. Ezért is kaptuk fel a fejünket, amikor a tavalyi tesztlejtek egyikén találkoztunk az abasári Molnár és fiai Pincészet szép boraival. Rögtön elhatároztuk, hogy előbb vagy utóbb, de bemutatjuk Önöknek is ezt a pincészetet. Most jött el az ideje.

Az első meglepetés akkor ért, amikor kiderült, hogy a pincészet neve (Molnár Gábor és fiai) nem Molnár László nevét hordozza, hiszen fia és unokái a névadók. Bár Molnár László is foglalkozott szőlővel és borkészítéssel, de mindez csak hobbi szinten folyt, hiszen a fővonalat a Visontai Erőmű jelentette, ahol két évtizeden át vezette a karbantartó céget.

Gábor mégis már negyedik generációs borász a családban, hiszen a dédnagypapa volt az első, aki szőlőt művelt és bort készített. A nagyszülők mindkét vonalán is találunk szőlőt és bort, és természetesen Molnár László is pihenésként, de nagy szeretettel művelte a kis szőlőt, mint az abasári emberek többsége.

A családi és baráti körben is gyakori volt a borok kóstolása, kibeszélése, ahogy akkor mondták, és a pincesorokon is nagy élet folyt. Kár, hogy mára ez már a múlt - jegyzi meg kicsit szomorúan az idősebbik Molnár.

Gábor viszont egészen kis gyermekkorától imádta a kertet, s már négyévesen is állandóan kint túrta a földet, ültetett mindenféle növényeket. A Gyöngyösön vásárolt terület még ma is magán viseli a Molnár fiúk keze munkájának eredményét, az ültetett fák és a saját tervezésben és kivitelezésben megvalósított vikendház alakjában.

Molnár László a szülőktől megörökölt szőlőt művelte nagy kedvvel és Gábor segítségével, aki nagy szeretettel vetette bele magát ebbe a munkába. Persze Robi is, bár őt már nógatni kellett. A borászkodási feltételeket is igyekeztek megteremteni a szülőktől örökölt eszközökkel, majd később a műszaki vénából adódó tudás felhasználásával készített eszközökkel. Az eladással sem volt baj, amíg működött a termelészövetkezet, aztán volt vagy öt-hat év, amikor kannázni kellett a bort, főleg pesti kocsmáknak.

Mai szemmel nézve, Molnár Gábor életvonala nagyon egyenes. Kisgyermek korától biztosan tudta, hogy növénytermesztéssel akar



foglalkozni. Először dísznövény volt a kedvenc, de aztán apu mellett a szőlő is kedvenc lett, így egyenes út vezetett Egerbe, a szakközépbe, ahol már szőlőtermesztés és borkészítés volt a fő irány, innen pedig a Kertészeti Egyetemre. Az egyetem túl száraznak bizonyult a gyakorlati munkához nagyobb kedvet érő fiatalembernek, így gyorsan átiratkozott a Kecskeméti Főiskolára, ahol szőlész-borász mérnökként végzett 1997-ben. A főiskola után a Danubiána Bt. gyöngyösi üzemében vállalt munkát, és a telepvezető, Domokos Márta ajánlatát elfogadva pincemunkásként helyezkedett el. Végigjárva a teljes ranglétrát, 2005-től Gábor a gyöngyösi telephely vezetője.

De közben a családi birtok sem maradhatott parlagon, hiszen 97-ben már 3 hektáron gazdálkodott a Molnár família, ez mostanra, folyamatosan növekedve, elérte a 32 hektáros nagyságot. A saját területen kívül komoly integrátori tevékenységet is végeznek, évente mintegy 12 000 mázsa szőlőt vásárolnak fel, melynek egy részét értékesítik, de nagyobb részéből folyóbor készül, melynek 90 százalékát külföldre adják el. 2011 óta palackoznak bort, a legjobb tételekből. A palackos borok többségét nagykereskedők vásárolják meg, kisebb részét a pincénél árusítják. 2014-ben 40-50.000 között volt a palackozott borok mennyisége.

Mára már kiváló munkamegosztás alakult ki apa és fia között. László felel a pincészet műszaki állapotáért, mert ehhez jobban ért, és már saját bevallása szerint sem tudna a mai világnak, a mai trendeknek megfelelő bort készíteni, ehhez a fia, Gábor sokkal jobban ért. Gábor felel a pincészet szőlészeti és borászati munkájáért és még sok mindenért, de ez nem teher számára, a saját pincészet a szeretett hobby, ami sok örömet szerez.

De távlati tervekből is bőven akad a Molnár pincészetnél. Kell egy palackozó - Lászlónak újabb feladat, ha még nem lenne elég neki -, szükség van egy kóstoló épületre, egy új vendéglátó központra, ahol meg is lehet vendéglélni a betérőket és a bort is el lehet adni az arra tévedő, szomjas borszeretőknak, persze palackban, nem lédigben, mint most. És az utánpótlással sem lesz gond, mert Gábor nagyobbik fia, Zsombor, pontosan úgy viszonyul a dolgokhoz, mint édesapja tette gyerekként.

Pár év múlva, ha Abasáron járunk, valószínűleg rá sem fogunk ismerni a mai Molnár Pincészetre. Így is van ez jól, mert előre kell nézni, az viszi a világot előre, és amíg vannak ilyen dolgos emberek, mint a Molnár família tagjai, addig nekünk sem kell aggódunk az abasári olaszrizling ügyében, fogunk mi még abból jókat inni.



Húsz év

Pontosan húsz éve, 1995-ben került a Disznókő Szőlőbirtokra gyakornokként Mészáros László agrármérnök. Ez alatt hosszú utat tett meg, és mára a Tokaji Borvidék egyik kihagyhatatlan formálója, 2014-ben a Tokaji Borvidék Borásza cím büszke viselője lett.

Személyes élményem is fűződik a Disznókő Szőlőbirtokhoz, mert több mint tíz évvel ezelőtt ittam először az aszújukból és rögtön feltűnt, hogy itt valami más, valami egészen érdekes, vibráló, izgalmas dolog történt a pincében. Ez az élmény nem kis hatással volt arra, hogy kialakuljon az a véleményem, hogy édes borokban Tokaj a világ csúcsa, amit hittel és elkötelezettséggel vallok azóta is. Mészáros Lászlóval, a Disznókő Szőlőbirtok birtokigazgatójával beszélgettem.

Hogy kerültél a Disznókőhöz?

Keszthelyen végeztem, agrármérnök vagyok. Egy nyáron megismerkedtem a francia gasztronómiával, borokkal, nyelvel, és megszerettem ezt a kultúrvilágot. Érdekelte ez a terület, elnyertem egy ösztöndíjat, így eltölthettem egy évet Toulouse-ban, ahol megismerkedtem a szőlőműveléssel, borkészítéssel, dolgoztam gazdaságokban, megtanultam a francia nyelvet. Egyetem után beadtam egy csomó helyre a pályázatomat és a Disznókő kiválasztott, így kerültem ide 1995-ben, gyakornoknak. Mondhatnám azt is, jókor voltam jó helyen.

Mi volt a gyakornoki feladatod?

Ekkor volt megvalósulás közben a pincészet épület komplexuma, így itt volt a legtöbb feladat, de már kezdett kialakulni az aszú készítés új vonala, amely a szőlő minőségi művelésére helyezte a hangsúlyt. A tőketerhelés csökkentésével, a többszöri válogatással a beérkező alapanyag minőségének növelésével, a borban olyan változásokat tudtunk elérni, amelyek sokkal szebbé, íz- és illatgazdagabbá tették az aszúinkat, amelyek nagyon eltértek az addigi iránytól. Abban az időben nagy küzdelmet kellett vívunk az elképzelésünk elfogadásáért, de az idő igazolt minket. Visszatekintve ma egyértelműen látszik, hogy meg kellett tenni azt a lépést. Ma már a nemzetközi piacon is komoly sikereket érünk el az aszúborainkkal.

Mikor lettél a borászat vezetője?

Pontosan tizenöt éve lesz az idén, hogy a tulajdonos úgy gondolta, rám bízta a szőlőbirtok vezetését, így 2000 óta vagyok a Disznókő birtokigazgatója.

Nem egészen húsz év alatt feljutottál a csúcsra, hiszen 2014-ben Te lettél a Borvidék Borásza. Hogy értekeled ezt a díjat, hova teszed az életedben?

Országos szinten, marketing szempontból a díjnak nagy jelentősége, híre nincs, de borvidéken belül én ezt nagy szakmai sikernek tartom, mert a borász kollégák szavazata alapján kaptam. Ennek az a je-



A MŰLT
HAGYATÉKA,
A JÖVŐ
REMÉNYSÉGE

Az **1413** nemcsak egy bor neve. Benne van viszontagságos történelmünk, az azóta eltelt hatszáz év minden szépsége és nehézsége. Uralkodók váltották egymást, rendszerek dőttek meg, csodák születtek a földön, ám mind közül talán a legnagyobb, hogy ez a dűlő ma is ott áll, s háborítatlanul termi a szőlőt a világ egyik legizgalmasabb borához. Töltsük hát pohárba, kóstoljuk meg, és engedjük, hogy elhitesse velünk: igenis van, ami örök.

Teszt

FURMINT

Április elején kis csapatunk a Sárga Borházba vette be magát, ahol az elmúlt évek száraz és édes furmintjait studíroztuk elmélyülten. A kitűnően sikerült teszt eredményeit alant olvashatják, nagy ívű következtetéseinket pedig a tesztleírások után.

Lőcse Furmint



2011

FURMINT

Csorján Balázs írása

91 pont



Béres Lőcse 2011

Tesztgyőztes borunk minden értékelő tetszését elnyerte, vita nem volt. Húsleves színe mellé lomha, olajos mozgás társul, az érettség szemrevaló. Telt, túlbujránzó ízvilág, aszalt gyümölcsök, nemes penész és erdei gomba. Érett lány sajtokhoz.



www.beresbor.hu - 3200 Ft

91 pont



Royal Tokaji Furmint 2012

Illatában dohány és citrusok bizarr kombója. Elegáns, a nemzetközi trendeket követő pikáns bor, citrusok és érett karakter. A rómaiak amforában füstölt borát ilyennek képzelem. Karibi ételekhez, ahol a trópusi gyümölcsök találkoznak az európai szárnyasokkal.



www.borbolt.hu - 1550 Ft

91 pont



Royal Tokaji Cuvée 2013, édes

Illatában akácméz, némi muskotályal? Kerek citrusosság, lebegő könnyedség, bodzavirág, ananász, a végén némi reszelt citromhéjjal megfejezve. Trópusi koktélok tökéletes alapanyaga, csakis jól lesült hölgyek társaságában fogyasszuk.



www.borbolt.hu - 2500 Ft

90 pont



Basilicus Botrytis 2012, édes

Markáns belépő, olé! Kiérlelt, mégis könnyű bor, itatja magát. Elegáns, hosszú bor, mazsola és botrytis, hosszan és kifinomultan előadva. Thai chilis húskételek nélkülözhetetlen kísérője.



www.basilicus.hu - 3200 Ft

90 pont



Hétszöldő Furmint Selection 2011

Illatában dekadens költőiség, a Disznófejű Nagyúr. Citrusosság, jól besimuló csersavak, az érett édeskés jegyek mellett a frissesség is erőteljes. Sült malachoz, hegedűszóval és harmonikával megtámogatva.



www.borbolt.hu - 2770 Ft

90 pont



Tokaj Classic Prelude 2012, édes

Diós és mandulavirágos illat. Fehércecsoki, krémesség, aszalt barack és mák. Erőteljes, hosszú gondolat, nagyapám irredata nótái mellé ("... vigyázzon most magára/ mer' itt a vég órája").



www.tokaj-classic.com

90 pont



Holdvölgy Vision Selection 2013

Hosszú bor, kerek savak, tiszta szépség fehér borssal és sok-sok friss, fehérhúsú gyümölcs-csel. Bonyolult és elegáns, mint egy báli keringő egy ilyen palack bor elfogyasztása után.



www.moonvalleywines.com

89 pont



Basilicus Lapis 2011

Olaj, majd illatában ásványok. Íze széles szerkezetű, asszonyos, megfelelően kerek és harapni való. A vaskos testet és tűzességet támogathatnak kicsit jobban is a gyümölcsök, és akkor all-in.



www.basilicus.hu - 3700 Ft

89 pont



Dobogó Furmint 2013

Ünnepi illat, csillagszóró. Test, elegánsan lágy vonalvezetés, koncepció. Harmonikus bor, a végén pikáns kesernyével. A beavatottaknak.



www.zwackwebshop.hu - 2989 Ft

FURMINT

Csorján Balázs írása

89_{pont}



Dereszla Dry 2013

Egres illat, mely ízében is kitart. Lédús, markáns karakter, kerti aromák, a végén pikáns édes-fanyarság.



www.borbolt.hu - 1930 Ft

89_{pont}



Kvaszinger Hatalos 2012

Pikáns fűszer illat, bár többek disszonánsnak szagolták. Olajos struktúra, kvarc és saláta, esetleg nyári lávaköves grillezőknek, szolgálati italként. É sorok írójának személyes kedvence.



www.borbolt.hu - 2290 Ft

89_{pont}



Royal Tokaji Dűlőválogatás 2013

Visszafogottan üde tavaszi illat. Ízében feszes, zöldalma és hordófűszerek, játékoság és derű. Kiszellőztetve szőlővirággal és vaníliával találkozni.



www.royal-tokaji.com

89_{pont}



Dobogó Mylitta 2012, édes

Mézes, karácsonyi fűszer illat, szegfűszeg és fekete borsos fekete csoki. Íze jól fölépített, pikáns és érzéki, naspolya és egyéb túlrett gyümölcsök. A remek test-cukor-alkohol túlélő készlethez nem nőnek föl a sávi.



www.zwackwebshop.hu - 3735 Ft

88_{pont}



Szepey Furmint 2010

Olajos, sötét elgondolás, sok ásvánnyal. Túlrett karakter, már-már szamorodnis jegyek. Anyag és szépség, Rubens Bundás Vénuszának tanulmányozásához.



www.borbolt.hu - 4190 Ft

87_{pont}



Hétszőlő Furmint Selection 2012

Illatában kis petrol és pipadohány. Ízében egyensúlyos, derűs, már-már érzéki hangulattal. A trópusi hangulatot a mangó és a papaja erősíti, valami hangtalan állathoz.



www.borbolt.hu - 2770 Ft

87_{pont}



Béres Naparany 2012

Érett gyümölcsillat, akác. Hűvösen elegáns, erős cucc és szesz a középpontban, a végén pikáns kesernye. Az anyag diadala.



www.beresbor.hu

87_{pont}



Dereszla Dorombor 2013

Virágillat, melyet könnyed ősziarack követ. A körtés-lime-os karaktert többen az évjárat jellemzőjének gondolták.



www.borbolt.hu - 1560 Ft

Amikor felelős kiadónk, Pali bácsi az utolsó pillanatban szól, hogy jelentkezzenek a szerkesztőségi tagok az idei furmint teszt-re, éreztem, hogy mennem kell. Szerettem a tokaji furmintot, jóra számítottam. Nos, meg kell mondom, a mai teszt életem egyik legjobb furmintos eseménye volt, s az elkötelezettségem csak nőtt. Valahogy egyre jobban tetszik a fajta. Nem tudom, hogy a hely/dűlő szellemével megtámogatott extraktédeskés-fanyar-ásványos ízvilág definiálja-e a tokaji furmintot, mindenesetre ez az irány nekem nagyon bejön. Kívánok magamnak még sok ilyen palackot, ámen.

FURMINT

Csorján Balázs írása

86 pont



Pók Tamás Rigópohár 2012

Sötét, csorgós szín. Ásványos illat, majd barackpüré. Testes bor, meleg karakter, méhviasz, talán kicsit koravén. Gyors lecsengés, kis csalánteás érzettel. A végén mintha némi vaníliás barik is befigyelne.



www.borbolt.hu - 3020 Ft

86 pont



Hétszőlő Bisztró Furmint 2012

Megillatolva dohány és nedves gyapjú. Ízében ásványosság, könnyedség, egyszerűen megkomponálva. Szűz lányok első báljára.



www.borbolt.hu - 1440 Ft

86 pont



Basilicus Egyszervolt 2012

Illatában menta és ásványok. Ízében körtés, kerek ízvilág, mely tavaszi szárnyas salátákért kiált.



www.basilicus.hu - 1999 Ft

86 pont



Dereszla Furmint 2014

Friss bodzavirág illat. Jó ivású, csiszolt karakter, zamatos. Szerethető, hibák nélkül.



www.dereszla.com

85 pont



Kvaszinger Kanyargós 2012

Érett, mézeskalácsos illat. Ízében is letisztult, kerek, talán csak a kraft hiányzik az igazán nagy borhoz.



www.borbolt.hu - 1070 Ft

Tesztelők:

Bai Ferenc, borász

Bruhács András, borász

Csorján Balázs, Debreceni Borozó

Kanczler András, borász

Katics Gergely, Debreceni Borozó

Makai Gergely, borász

Ujvári Vivien, borász



100 pont

tökéletes bor



95–99 pont

kiemelkedő, briliáns bor



90–94 pont

egyedi, elegáns, nagy bor



85–89 pont

komplex, karakteres, nagyon jó bor



80–84 pont

tehetséges, tartalmas, jó bor



75–79 pont

korrekt bor, különösebb erények és hibák nélkül



50–74 pont

nem elfogadható, gyenge bor



TOKAJ NOBILIS

kézműves családi birtok • természetű borok • borkóstoló • dűlőtúrák • vendégház

Amikor elhatároztuk, hogy megalapítjuk a Tokaj Nobilis Szőlőbirtokot, egy olyan kézműves borászatról álmotunk, ahol egyedi minőségű borokat alkotva jutna kifejezésre a dűlő, a fajta és viszonyunk a természethez.

Így esett a választásunk Bodrogkisfalud határában a Barakonyi és a Csirke-mál dűlőkre.

Nálunk a borkészítés a szőlőben kezdődik, hiszen a bor minőségét alapvetően meghatározza a szőlő minősége.

Boraink nagy része fahordóban erjed és érlelődik több hónapig vagy évig. Palackozás után 3-6 hónapig pihentetjük a borokat, mielőtt forgalomba hoznánk. A szüret és feldolgozás során nagyon fontos, hogy a szőlőt a legkíméletesebben dolgozzuk fel és a gyümölcs minden erényét átmentsük a borba. A borkészítés során nem használunk semmilyen természetidegen anyagot, a borokat legkisebb beavatkozással készítjük el.

Nevünk jelentése: nagylelkű, bőkezű; előkelő, finom.

Azon dolgozunk, hogy mindezt hűen tükrözzék boraink.

Tel: +36 20 391 83 28

Email: bardos@tokajnobilis.hu

www.tokajnobilis.hu

www.facebook.com/tokajnobilis



A kishableány szereti a bazaltbort

Sok millió éve történt, hogy a Föld szelleme szerelemre lobbant a Balaton helyén hömpölygő tenger úrnője iránt. Az isten heves vágyakozásában, erejét fitogtatva hatalmas bazaltsziklákat dobált a magasba. Az istennő szűzies félenkséggel figyelte a látványos bemutatót. Amikor a Föld szellemének vágyakozása egyre vadabb és szenvedélyesebb lett, félelmében a mai Balaton közepén húzódó barlangba menekült. Amint a Föld szelleme észrevette, hogy szerelme eltűnt, keresni kezdte őt. Még a tenger vizét is felszippanította, hogy az istennő nyomára bukkanjon. Mivel ekkor sem találta meg, rettentő bánatában belesüppedt a földbe. A zuhanás betette az istennő rejtékének bejáratát is. Azóta a szerencsétlenül járt istennő könnyei törnek elő az egykori vulkánok után maradt kráterek mélyéről. Az ő forró könnyeiből lett a Balaton vize is. A Föld szellemének ereje, szerelmének szenvedélye pedig a magasodó hegyek oldalán érlelődő szőlő nedvében kel új életre.

Így szól a legenda és minden kedves borutazó, aki e hajdani legenda földjére lép, megsejthet valamit, ha megérzi a borokban a szenvedély, a tisztaság és a napfény ízét.

Így egy percre sem kételkedem abban, amikor Laposa Bence, a Laposa Birtok ifjú borásza a Debreceni Borozó kérdésére arról mesél, hogy milyen csodára leltek a világ e kis zugában. Édesapja, Laposa József és felesége, a badacsonyi születésű Nóra első területeiket még 1990-ben vásárolták meg. Egész életüket meghatározó döntésnek bizonyult. A szülők, később pedig a gyermekek is a Balaton-felvidék szerelmesei lettek.

A Laposa család mostanra nyolchektáros birtokkal rendelkezik a vulkanikus tanúhegyek legjobb fekvésű területein. Saját tulajdonú földjük van a Badacsony-hegyen (Szürkebarát, Kéknyelű, Olaszrizling), a Csobáncon (Olaszrizling, Rajnai rizling, Sárgamuskotály, Hárslevelű, Szürkebarát), a Köves-hegyen (Furmint, Olaszrizling), a Szent György-hegyen (Olaszrizling) és a Somlón (Olaszrizling, Juhfark).

A Laposa birtok missziója, hogy olyan borokat készítsenek, melyek soha nem téveszthetők össze más borvidékről származókkal. Olyan borokat, melyekben minden íz fellelhető, de egyik sem tolakszik, melyekben érezhető mind a természet ereje, mind a mögötte álló ember tudatossága. Az azóta eltelt idő bebizonyította: a Laposa család valóban sokat tett a borvidék értékeinek megőrzéséért, a badacsonyi bor hírnevéért. Rengeteg munka eredményeként Budapest után Győr, Szeged és Debrecen, ahol leginkább ismerik és szeretik a Laposa-borokat.

Külön öröm a Laposa család számára, hogy a Balaton északi partja az utóbbi évtizedben pozitív értelemben megváltozott, egyre több a minőségi borászat és gasztronómiai hely. Badacsony is önálló identitássá válik és egyik célpontja az ide térő turistáknak.

Sok érdekes programunk van - hangsúlyozza Bence -, így például elsőként indult a régiós buszjáratunk, amely bejárja a borvidéket, illetve nagyon sok fővárosi és vidéki étterem borlapján ott vannak a boraink. A borcsaládunk is sokat fejlődött, úgy gondolom, hogy a "Friss" az egyik leginkább kedvelt terméke a borkínálatunknak. Ugyanezt mondhatom a komolyabb borokra is. A fogyasztóink örömmel fogadják ezt a dinamikát. Az elmúlt két évben a vendég-



látásunkat is sikerült a pincészetnél új szintre emelni. Badacsonyban elsőként sikerült egész éves nyitva tartást elérnünk. Legújabb fejlesztésünk pedig most tavasszal Badacsony kellős közepén valósul meg, Bezerics Dani borász barátommal közösen.

Talán sokan emlékeznek még az ötvenes-hatvanas évek fordulóján épült Hableány étteremre, amely akkor a Balaton part egyik legendás helye volt. Még ma is látható rajta Kumpost Éva Hableány című mázas kerámia faliképe, valamint Borsos Miklós Hal című alkotása is. Nos, ennek a patinás épületnek a teraszán nyílik meg a "Kishableány". A borbárban fiatalosan, lazán próbálják megszólítani és megszerettetni a Laposa és Bezerics borokat. Szerintünk sikerülni fog.

Basilicus

– a borkultúra tokaj-hegyaljai bástyája

A 2009-ben létrejött Basilicus Borkultúra Központ elsősorban a helyi bortermelői és gasztronómiai hagyományoknak kíván bemutatóközpontja, bázisa lenni, de a 2011-es évtől a központhoz tartozó Basilicus Szőlőbirtok gondozásában egyre szebb, saját borokat is megismehetett már a piac.



Több, mint borászat

A Basilicus Borkultúra Központ, többféle szolgáltatáscsomagot kínál az ide érkezőknek: a néhány órától a több napos időtartamig terjedő, több állomásos kóstolótúrákon át, a borismereti előadásokig, dűlőbejárásokig. A Basilicus Borkultúra Központ emellett mára egyfajta rendezvényhelyszín-profil is magára öltött: céges csapatépítőknek, esküvőknek, baráti összejöveteleknek szolgált és szolgál helyszínül 20 főtől egészen 200 főig. A Basilicus Szőlőbirtok saját borainak előállítása és a tokaji borkultúra megismertetése mellett a központ fő céljának tekinti még, hogy összefogja, szervezze, koordinálja a térség borászatait, szálláshelyeit és kézműves termékeket (pl. sajt, lekvár, borecet) előállítóit hogy a borkedvelő turisták koncentráltabban tudjanak ismerkedni a helyi hagyományokkal és gasztronómiai értékekkel.

Grillterasztól bormúzeumig

A központ fejlesztésének első ütemében kialakított főépület valamint a támfalak és a grillterasz is ürömi kővel lett beburkolva, mely színében, megjelenésében teljes mértékben hasonlatos a helyben annyira jellemző, Mád környéki natur riolittufa burkolókőre. Az épület szinte mindent egyesít magában, ami a legújabb kori technikai vívmányokat illeti. A főépület tetőszerkezetére egy napenergia-panel lett felszerelve a környezetbarát energia-felhasználás jegyében, mely az épület energia-, és hőháztartását csaknem teljes egészében fedezi. A kupolás pincelejáró oldalába pedig napjaink építőipari innovációs szenzációját építették be a kivitelezők, a hazai szabadalmú üvegbetont, amely ehelyütt egy 3x2 m²-es fényáteresztő felületet jelent. A kupolás pincelejárón át jutunk be a hangulatos dongaboltos pincerendszerbe, melyben a tradicionális hordók sorakoznak. Ez a pince mintegy 100-120 négyzetméter összterülettel rendelkezik, és a környéket ismerők szerint több mint 200 éves múltra tekint vissza. Az épület egyébként a századfordulón egy Budapesten élő katonatiszt tokaji borászati birtokaként funkcionált, és több ágból álló pincerendszer tartozott hozzá, amely azonban az idők során feldarabolásra került.

A fejlesztés második, és harmadik építési üteme éppen újra tervezés alatt áll, ami egy modernizált borászati feldolgozót, egy falusi-, borászati turizmusnak megágyazó, nyolc különálló szobás vendégházat, valamint egy wellness részleg kialakítását tartalmazza. A szolgáltatásokat és a központ által szervezett túraprogramokat jakuzzi, szauna, és kültéri medence használata is színesíteni fogja tehát. A borkultúra és borpaletta bemutatására pedig fedett, nyitott, és kültéri terek is létesülnek a fejlesztések során, de kialakításra kerül majd egy mini-bormúzeum is.

Mestervölgyre tűzött zászló

Csak hogy a Tokaji Borvidéken mit ér egy borkultúráközpont, ha nincs hozzá egy jó fekvésű szőlőbirtok. Nos, a Basilicushoz mintegy 8,5 hektáros termőterület tartozik Bodrogkeresztúron a Lapis-, illetve Tarcalon a Mestervölgy-, Fekete-hegy-, Hosszú-dűlőkben. Kiemelkedő ezek közül a Mestervölgy, amely mintegy 250 méter magasan található, talaja pedig főként nyirok és lösz. Páratlanul elegáns, egyensúlyos és egyedi mineralitású borok születnek itt, melyek - ahogy azt a Furmint USA-projekt tengerentúli furmint-népszerűsítő körútja is igazolja - méltán követelhetnek maguknak biztos helyet a Nagy Tokaji Furmintok sorában.



Elérhetőség:

Basilicus Borkultúra Központ és Szőlőbirtok

3915 Tarcál, Könyves Kálmán u. 15-17.

Tel.: 06 30 967 5520, vagy 06 70 338 0038

Web: www.basilicus.hu

E-mail: bortura@basilicus.hu

A jövőnk a tét

Valószínűleg kis hazánkban nincs olyan borszerető ember,
aki ne ismerné Vincze Béla egri borász,
a 2005 Év Bortermelőjének nevét.

Sokan és sokat, jót és rosszat is, igazat és valótlan is írtak róla,
de nagyon kevesen tudják, hogy ez a szerény,
halkbeszédű borász elkötelezett környezetvédő,
bio-minősítésű bortermelő.



A Vincze Pincészet tavaly két évfordulót ünnepelt, 20 éve alakult a pincészet és 10 éve adták át az érlelő pincét, a szentélyt. Ezek fontos jelzések, amelyek igazolják a pince életképességét, de tény, hogy a jelenlegi méretével, éppen abba a szegmensbe tartozik, amely a legnagyobb küzdelemre kényszerül a túlélés érdekében. Hiszen méreteinél fogva nem alkalmas a tömegtermelésre, de az egyedi, kézműves, kis palackszámú sorozatoknál viszont nagyobb a termőterület és a kapacitás. A következő évek fontos feladata lesz megtalálni a pincészet helyét a magyar és nemzetközi borpiacon.

Mindenképpen szükség van az olcsóbb, jól iható termékekre, a mindennapok borára, amelyet most a pincészetnél a fiatalok számára tervezett, színes, élénk címkéjű, jó ár-értékű kategória képvisel. A következő kategória a birtokborok családja, amelyekben az évjáratok jobb tételeit találhatja meg a fogyasztó, részben Mész-hegy bio szőlőiből készült borokkal feljavítva. A piramis csúcsán találjuk majd meg az Arcanum családot, amely mindig a legmagasabb minőségi kategóriát fogja képviselni, mint eddig. Ez utóbbi csak különleges, kiváló évjáratokból, kiváló szőlőből és kiváló területekről készül, rendkívül szigorú érlelési és minőségi igények teljesítésével. Jelenleg a 2009-es évjárat van forgalomban, de nagyon ígéretes a 2011-es és

2012-as évjárat is, a 2013-asról még nehéz nyilatkozni, de reménykedni lehet. Sajnos 2014-ből majdnem biztosan nem fogunk legmagasabb kategóriájú borral találkozni, de nagy reményekkel várjuk az idei évet, reméljük, szép lesz.

Ma még kevesen tudják, főleg az ingyenc borkedvelők, hogy a pincészetnek van egy különleges borcsaládja, mégpedig a Mész-hegy szőlős lankáin termő szőlőből készülő bio bor.

Még a 80-es évek végén, egy idős egri szőlőmunkás, Román István mesélt Bélának egy régi, kiváló, de már rég elfelejtett termőterületről, a Mész-hegyről. Különleges adottságú területről van szó, hiszen köves a talajszerkezet, magas a hőmennyiség, szinte mindig fúj a szél és szubmediterrán a klíma. Mondják az öregek, hogy a Mész-hegyről lefelé jövet, az Afrika-dűlőben lehet egy kicsit hűsölni, pedig az a dűlő sem véletlenül kapta a nevét, nem véletlen az áthallás - Afrikára.

Ezen a területen sikerült Vincze Bélának 2002-ben vásárolnia 14 hektárt, amely akkor még tulajdonilag szétdarabolt, elhagyott, erdős, bokros, köves képet mutatott. Kitartó munka eredményeként két évvel később már 6 hektár telepített szőlőt talál itt a Mész-hegy felé



vándorló. Figyelembe véve a Mész-hegy egyedi fekvését s viszonylagos izoláltságát, első perctől nem volt kérdés, hogy itt csakis bio termesztést kell folytatni. Végre megvolt az esély, amire az elkötelezett környezetvédő várt. Azonnal bejelentkezett a Biokontroll Hungária ellenőrző rendszerébe, és 2009-ben már bio minősítésű bor készült a Syrah szőlőből, a Mész-hegyről. Van fönt a Mész-hegyen más fajta is, cabernet franc, merlot, pinot noir, kékfrankos, de mivel ilyen fajtákat a nem bio minősítésű területekről is szüretelnek és dolgoznak fel a pincészetben, ezért a fennálló szabályok szerint, ezekből nem készülhet bio bor. De csak egyelőre, mert a hosszú távú elképzelés Vincze Béla fejében egyértelmű, rendbe kell tenni a Mész-hegy most már közel 14 hektáros területét, ahol még néhány parcella tagosításával kialakul az egységes terület, és abban kizárólag bio, illetve inkább biodinamikus művelési rendszert kell megvalósítani.

A pincészethez tartozó egyéb területeken is cél a biogazdálkodás megvalósítása, de ez egy folyamatos, lassú és költséges munka, ám, a környezetünk és egészségünk védelme érdekében elmaradhatatlan - vallja Béla. A környezettudatos gazdálkodás nem csak jelenünk fontos feladata, hanem kötelességünk is a következő nemzedékeink életfeltételeinek biztosítása miatt. "Vannak gyerekeim és nekik is

meg kell hagynunk az élhető földet, úgy, ahogy mi is megkaptuk őseinktől. Ebből nem engedhetünk és én mindent meg is teszek ezért" - adja munkájának ars poeticáját Vincze Béla.

Meg kell találni a biogazdálkodás szépségét, mert ez sokkal több munkával és magasabb költséggel, és főleg több odafigyeléssel, tördéssel jár, amit a ma embere már nem nagyon szeret, de hála Istennek, mindig vannak olyanok, mint Vincze Béla, akik a végeredményt is nézik, nem csak a befektetett munka mennyiségét.

Tény, hogy a biogazdálkodás bonyolult, több élő erő igénylő tevékenység és a több munka nem jelenik meg az érte kapott elismerésben, de a tudat, hogy tettél valamit a jövőért, kárpótol mindenért - mondja Vincze Béla. A nehezebben elért cél mindig kedvezőbb, és ahogy az ember megkóstolja a mész-hegyi Syraht, rögtön rájön, hogy milyen jó is, hogy Vincze Béla felvállalta a nehezebb, rögzesebb utat, nemcsak saját, de a borszerető fogyasztók nagy örömeire is.

Kíváncsian várom, hogy milyen is lesz az, amikor a többi fajtából, sőt az Arcanum sorozatból is elkészülnek a bio borok. Jó lenne megérni, de még inkább megkóstolni.

Fantasztikus bioborok a magyar pusztán

Már kilencedik alkalommal rendezték meg a Hortobágyon az Országos és Nemzetközi Bioborversenyt, ahol ismét kiderült: simán állják az összehasonlítást a nem-bio mezőnnyel, sőt, némelyik tétel meglepetést is okozna. A bírálatot ismét Kaló Imre borász vezette. A szervező a Debreceni Borbarátok Társasága Közhasznú Egyesület volt, a támogatók sorát pedig a Magyar Biokultúra Szövetség, a Magyar Ökogazdálkodók Szövetsége (MÖSZ), a Biokontroll Hungaria Nonprofit Kft., Hortobágy község önkormányzata és az Ökotúra vendégház jelentette.



Kilenc borvidék, tizenkét pincészetének harmincnégy bioborát kóstolta meg a Kaló Imre vezette zsűri, amelynek tagja volt Szászi Endre badacsonyi borász, Tóth Ildikó sommelier, dr. Lucskai Attila, a Vidékfejlesztési Minisztérium ökológiai és mikológiai szakreferense, Kerekes Sándor, a Debreceni Borozó újságírója.

Nagyon erős volt a mezőny. Egy-két kivételtől eltekintve 85 és 88 pont közötti értékelést kaptak a borok. A bírálat abszolút vakkóstolással történt, így a bírálók sem az évjáratot, sem a fajtát, sem a termelőt nem ismerhették meg a verseny előtt. A pontszámok alapján egy ajánlott, egy bronz, tizenöt ezüst, három arany és egy nagyarany született a fehérborok, öt ezüst a rozéborok és hat ezüst és két arany a vörösborok kategóriájában. Minden kategóriában a zsűri meghatározta a kategória-győztest: az adott borok között a legmagasabb pontszámot elért bor kaphatta ezt a díjat.

Így a fehérboroknál a Pendits Szőlőbirtok, Abaújszántó (Tokaji Borvidék) Aszú Essenciája (2008), a vörösboroknál Vincze Béla Pincészete, Eger, (Egri Borvidék) Mészhegy Syrah (2009) bora lett a csúcsbor.

A csúcsborokat a zsűri tagjai így jellemezték:

Wille-Baumkauff Márta 2008-as aszúessenciája arany színével, körítés, hársvirágos, birses illatával csábítja a fogyasztót a kóstolásra. A bársonyos kortyban folytatódik az illat által keltett harmónia, kellő savérzettel és élénkséggel. Tökéletes egyensúly, kellő ásványosság és maradandó ízek a szájban.

Vincze Béla 2009-es Mészhegyi Syrah bora sűrű szövésű, szinte ébenfekete bor, egyre mélyülő szedres, áfonyás illattal. Komplex aromavilág, mineralitással kiegészülve. Tanninos telt test, kóstolva érett fekete bogyós gyümölcsök, gyógynövények, étcsokoládé, kávé. Hosszú lecsengés. Egy igazi borkülönlegesség!

Ezek a termelők a Biokontroll Hungaria támogatásával indulhatnak a müncheni 2016-os Biofach kiállításon, a biotermékek vezető világvásárán. Hazánk jelenleg, egyetlen országos bioborversenyét, egyébként azért a Hortobágyon rendezik meg, mert itt található hazánk legnagyobb összefüggő, kb. 20 ezer hektáros bioművelésű területe.

A hagyományoknak megfelelően, az ünnepélyes eredményhirdetést, a kihajtási ünnep napján, április 25-én, a Szent György-napi országos biovásár keretében tartják meg. Kovács Pál, a Debreceni Borbarátok Társasága Egyesület elnöke elmondta: jövőre a Hortobágyon, a 10. Országos és Nemzetközi Bioborversenyt egy szakmai tanácskozással is szeretnék összekötni, ahol a magyar bioborászat helyzetét tekintenék át az érintett borászok és szakemberek támogatásával. Együttal szeretnék elérni, hogy a bioborok minél nagyobb részben kerüljenek be éttermekbe, ezért a találkozóra több hazai étterem séfjét és tulajdonosát is meghívják.

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



CENI

ifj. Kvaszinger László

Azt hiszem, egész szerkesztőségünk nevében állíthatom, hogy amikor belevágtunk az "újságírásba", akkor még nem sejtettük, hogy a borok általános minőségét illetően micsoda ugrásszerű fejlődésnek leszünk majd tanúi. E számunk hasábjain egy furmint- és egy syrah-tesztről olvashat a kedves Érdeklődő. Jómagam résztvevője voltam mindkét eseménynek, és pazar borokat kóstoltunk, ugyanakkor nem találtunk hibás tételt a mezőnyben. A legutóbbi teszteken már éreztük a minőségi ugrást, de ezt akkor még inkább szerencsés egybeesésnek gondoltunk. Mostanra azonban világossá vált, hogy egyre több élvezetes, tiszta, színvonalas bor kerül ki a borászok kezei közül.

Hogy is jön e bevezető a borászportré rovathoz? Hát úgy, kedves Olvasó, hogy amellet, hogy érezhetően jobbak a borok, szinte minden számban, minden teszten, feltűnik egy-egy fiatal borász, akinek borára, vagy esetünkben boraira csettintethetünk egyet a vaktesztek alatt.

Igy történt ez most is. A furmint teszt során két ragyogó borral is találkozhattunk, amit jelen interjúnk alanya követett el Olaszliszka. Hogy ki is ő? Rögtön megtudhatjuk.

K.L.: Ifj. Kvaszinger László, olaszliszakai borász vagyok, 28 éves. Családunk több generáció óta Olaszliszka él, és valamilyen szinten mindig kötődött a szőlőtermesztéshez, borászathoz. A család első területét az 1920-as években Vay bárótól vásárolta meg, a Hatalos dűlőben.

Mióta foglalkozol boráskodással?

Ahogy a korábbi generációkban, úgy idővel bennem is kialakult, hogy szőlőtermesztéssel, borászattal kell foglalkoznom. A munkaműveletekben gyermekkoromtól kezdve részt kellett vennem, de az egyetem alatt kezdett komolyabban érdekelni a borászat.

Hol végeztél?

K.L.: Gazdasági agrármérnökként végeztem Debrecenben, és az egyetem után sok más fiatalhoz hasonlóan Budapesten kezdtem el dolgozni.

Gondolom, akkor még nem szőlővel foglalkoztál?

K.L.: A Nemzetgazdasági Minisztériumban kaptam állást. Az ott eltöltött három év alatt rájöttem, hogy nem az én világom a budapesti élet, az irodában számítógép előtt töltött munkaidő. Úgy döntöttem, hazaköltözöm, és belevágok a gazdálkodásba. 2014. január 1-től átvettem családi gazdaságunk irányítását. Azóta csak a szőlőtermesztés és borászat tölti ki a mindennapjaimat.

Hogy érzed, bejött az életmódváltás?

Tudtam, és tapasztalom is, hogy ez az életforma sokkal nehezebb és kiizelmelesebb, mint egy minisztériumi állás, de emellett sokkal tartalmasabb és komplexebb, ezért szeretem azt amit csinálok. Kézzel fogható eredménye van a munkámnak, arról nem is beszélve hogy örömet és jókedvet okozhatok azoknak az embereknek, akik szeretik az általam elkészített borokat.

Milyen birtokot kell elképzelni, ha a Kvaszinger pincészetre gondolunk?

Jelenlegi birtok 6 hektár szőlőterületből áll, mely dinamikusan bővül. A következő évben 1,5 hektárt tervezzük telepíteni. Középtávon szeretnénk elérni a 10 hektáros üzemméretet. Úgy gondolom, körülbelül ennyi szőlőterületre van szüksége egy átlagos családnak ahhoz, hogy megélhessen ebben az ágazatban. A 6 hektárból 3 hektár a Hatalos dűlőben (Szegilong), 2 hektár a Meszes dűlőben (Olaszliszka), és 1

hektár az Új-Bukler dűlőben (Olaszliszka) található. A területek bővítése az Meszes dűlőben történik. A borászat éves palackszáma kb. 10 000 palack, ám a szám természetesen függ az évjáratától. Nagyrészt száraz borokat készítünk, de megfelelő évjárat esetén késői szüret és Aszú bor is készül.

Mikortól készítetek palackozott borokat?

Az első palackozott évjárat a 2011-es volt, mely mostanra teljesen elfogyott. A 2012-es borok is a végét járók, no nem potenciálban, hanem mennyiségben, és ez mindenképpen jó jel. Jelenleg négyféle palackozott bor rendelhető a pincészetből.

Természetesen nem csak beszéltünk a borokról, hanem meg is kóstoltuk őket:

- A birtok furmint, a Kanyargós, mely nevét nem egy dűlő, hanem a címken is látható kanyargós Bodrog folyó ihlette. A bor rendkívül tiszta, finom ásványossággal, gyümölcsösséggel teli, egy alapfurminthoz képest meglehetősen intenzív arcot mutat.

- A Meszes tisztán sárgamuskotály, a hasonló nevű dűlőből származó ültetvényről. A bor rendkívül illat- és ízgazdag, olyan mintha egy lédús, fehérhúsú őszibarackba harapnánk.

- A Hatalos a dűlőselektált furmintja a borászatnak. Már illatban is érezhető, hogy lényegesen összetettebb borról van szó, mint a Kanyargós. Ízben megnyilvánul az összetettség, mely ásványosságban, gyümölcsösségben, virágos aromákban manifestálódik.

- Bűvösnek hívják a pincészet édes borát, mely késői szüretelésű furmintból készül. Évjáratától függően botrytiszes, aszalt és egzotikus gyümölcsös jegyek, és kellően jó savak a jellemzői a bornak.

Nos, a borokat kóstolva megállapítható: mindenképpen jó úton indult el a pincészet. Nagyon ígéretes az, amit érzékszerveinkkel megtapasztalhattunk. Az útkeresésnek, a próbálkozásoknak még csak az elején tartanak, de biztosra vehetjük, hogy komoly borlélménnyel gazdagodhat az, aki Kvaszinger bort választ a jövőben.



Kvaszinger Pincészet, Olaszlízka

Szerző: ifj. Kvaszinger László

Január

Az év első hónapja, mint minden szőlőtermesztéssel foglalkozó gazda esetében, nálunk is a metszés időszaka. Sokan vannak, akik már decemberben elkezdik a szőlők metszését, de én inkább az értékesítéssel foglalkozom az ünnepi időszak előtt, aztán pedig pihenünk.

Időjárás tekintetében a hónaptól többet vártunk, hiszen nem voltak igazán hidegek. A kicsit hosszabban tartó erősebb mínuszok segítenek abban, hogy az áttelelő kártevők, kórokozók gyérüljenek, de az utóbbi évekhez hasonlóan most sem voltak igazán nagy hidegek (egy kicsit azért volt, de több kellett volna).

A téli hónapok, úgy érzem, kicsit nehezebbek a vidéken élő gazdálkodó emberek számára. Reggel általában fagy, nehezen világosodik, igazából az ágyból sem akaródzik felkelni, hogy kimenjünk a hidegbe metszeni kicsit. Aztán, amint kiérünk, és egy gyönyörű hóval fedett területre érkezzünk, megjelennek az első komolyabb napsugarak, akkor kicsit felmelegszik az ember szíve, és a látvány azt sugallja, hogy "nem is olyan rossz ezt csinálni".

A metszéssel jól haladtunk, január végére befejeztük a munkálatot. Az új évjárat erjedése gyorsan végbement, ezért a borok már csak pihennek, fejlődnek. A Sárgamuskotály borunk azonban el is készült, ezért úgy döntöttünk, hogy mehet is a palackozóba letöltésre. Sajnos tavalý kevés muskotály bort tudtunk készíteni, de ami elkészült, az úgy gondolom, megállja a helyét e nehézkes évjáratból. 1300 palackot töltöttünk.



Február

Az időjárás kicsit csapadékosabbra fordult, néha hidegebb napok is voltak, ezért a szőlőmunkákat nem erőltettük. Talán a legjobban azt utálom, amikor esős, nyirkos az idő és közben még hideg is van. Persze annyira nincs hideg, hogy a talaj megfagyjon, vagy eső helyett hó essen, ezért sárban dagonyázás lesz a nap végére. Ilyenkor szívem szerint ki se mennék, de ha haladni kell a munkákkal, akkor nincs mit tenni, menni kell...

Metszés kész, a táمبرendezés, a kötözés még várhat. A pincében a borok rendben vannak, ott sincs különösebb tennivaló. Viszont ha február, akkor Furmint február! A fizikai munkaműveletek helyett most kicsit próbálom az értékesítési feladatokra koncentrálni. Kóstolók nagyrészt Budapestre és egy-két másik helyen, az ország több pontjain. Maga a Furmint február rendezvény rendkívül színvonalas és nagyon jó lehetőség, hogy bemutathassuk az új évjáratokat. Nagyon sok pozitív visszajelzést kaptunk, és úgy gondolom, hogy ez egy jó alkalom arra is, hogy találkozzunk a többi borárral.

Március

Amennyivel pihenősebb volt a február hónap szőlőtermesztés szempontjából, annnyival intenzívebb a március. Az évszakhoz viszonyítva egészen hamar jó idő kezdett lenni, és szinte a télből a nyárba érkeztünk. Hosszabodnak a nappalok és jobb az emberek közérzete is, hiszen ha még csak tudatukban, de érzik, hogy jön a tavasz! A szőlőben is felgyorsultak a munkák. Sietnünk kellett a táمبرendszer rendbetételével, hogy időben elvégezhessük a kötözési munkákat. Azért volt fontos mihamarabb a kötözést elvégezni, mert a pattanó rügyek nagyon könnyen sérülnek, és a kötözés során ezeket könnyen leverhetjük.

A munkák korai elvégzésének másik oka, hogy hosszú és különleges utazásra készülök, mert a Furmint USA projekt keretében Kaliforniába utazom 10 napra nyolc másik borász társammal együtt. A projekt lényege, hogy a száraz Furmintot népszerűsítsük az USA-ban, és próbáljunk kereskedelmi kapcsolatokat kialakítani. Természetesen a saját kóstolóinkon kívül jutott idő kirándulásra is. Nagyon sok hasznos dolgot láttunk, tapasztaltunk. Több borászatot meglátogattunk Napa völgyben és rengeteg bort kóstoltunk. Ámulatba ejtő, hogy milyen méretű birtokok és borászatok vannak. Hihetetlen volt látni azt a gazdagságot, amit egy két borászat sugallt az emberek számára. Nagyon örülök, hogy ilyen fiatalon részt vehetem egy ilyen szakmai úton.

Itthon természetesen nem állt meg az élet - kint létünk alatt tartották a Tokaj Grand nevű rendezvényt, melyet nagyon kedves ismerősöm, Jakab Júlia bonyolított le helyettem a nővéremmel. Köszönet nekik, hogy népszerűsítették a Kvaszinger borokat!

A munkák újra felpörögtek, rengeteg a tennivaló (kicsit sok volt ez a tíz nap kihagyás). A tavasz végérvényesen megérkezett. Nagyok a kihívások az előttünk álló időszakra, hiszen mindent meg kell tennünk a tökéletes minőségű szőlő érdekében. S ne felejtsük, hogy áprilisban Tokaj Tavasz, ahol részt veszünk a Nagy Tokaji Borárverésen egy különleges késői szüretelésű borunkkal...

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:

Dugós kérdés. Van ugye a parafa. Ez lenne a dugók csúcsa, vagy nem? Aztán egyetemista éveinkből ismert a "kupakos" bor (jellegzetes fejfájást okoz másnap). Erre jön 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 "wine-in-a-box", 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? Ami pedig mással van lezárva az igénytelen, rossz minőség? Fúj-fúj-fúj? Vagy ennél bonyolultabb a képlet?

Aki válaszol: Grasselli Norbert

Előző cikkünkben a parafa dugóról, annak felhasználásáról és az ezzel kapcsolatos problémákról értekeztünk.

Manapság az alternatív palackzárak kategóriájában leggyakrabban a csavarzárral találkozunk. Ez a "tekerős kupak" a borosüvegen. Azt biztosan előnyeként lehet felhozni, hogy nem kell dugóhúzó a bor kibontásához. Előfordulnak olyan pillanatok az életben, amikor nincs az embernél dugóhúzó. Ugyanígy előnye, hogy gyorsan és viszonylag légmentesen visszazárható, illetve vízszintesen is tárolható a hűtőszekrényben. Technológiai előnyként említhető, hogy a bor csavarzár esetében kevesebb ként igényel, így akik érzékenyek erre az anyagra, azok is nagyobb bizalommal fogyaszthatják.

Másik viszonylag gyakran használt megoldás a műanyag vagy szilikon dugó. A műanyag dugók polietilénből készülnek. E dugók előnye, hogy - hasonlóan a parafa dugóhoz - hagyományos dugóhúzóval eltávolítható, még a parafa-dugó esetében tapasztalható dugó-morzsáléktól sem kell tartanunk. Ezeket a dugókat elsősorban gyors fogyasztásra szánt borok esetében szokták használni. Tudomásom szerint nem léteznek hosszú-távú (több évtizedes) tesztek arra vonatkozóan, hogy a polietilén milyen kölcsönhatásba lép a cersavval vörösborok esetében. Arra vonatkozóan sem találtam kimutatást, hogy nem választ-e ki kénes savat, ami a borokat gyorsabb öregedésre készíti. Ha valaki tud ilyet, írjon a szerkesztőségbe.

A koronazár jól hangzik, de a nép nyelvén ez csak "sörös kupak". Bár a legnemesebb champagne-okat is ezzel zárják a készítés során, a borászok és a borfogyasztók nem igazán szeretik alkalmazni ezt a zárási módot. Technológiailag legalább ugyanolyan jól zár egyébként, mint a csavarzár.

Az utolsó kérdés a "bag-in-box" csomagolásra vonatkozott. Ezt a különleges csomagolási formát, egy amerikai kémikus találta ki még az 50-es években, különféle folyadékok szállítására. A kis csapon kiengedett folyadék - jelen esetben a bor - kiengedése után a dobozban lévő fóliazsák összeesik és hermetikusan zárja a folyadékot. Az is biztosan kijelenthető, hogy sokkal inkább környezetbarát csomagolás, mint az üvegek - mind szállítás, mind lebomlás tekintetében. Nem egy csinos forma, de kétségtelenül hatékony.

Van még persze rengeteg más megoldás is: üveg dugó, zork, stb. Ma már mindenestre az egri, bükkí, tokaji borvidékek középkategóriás vagy felső-középkategóriás borai is elérhetőek ezek alatt az alternatív zárák alatt. Ezeket a palackokat ugyanolyan biztonsággal vehetjük le a polcokról, mint a hagyományos parafa-dugós üvegeket. Jó kísérletezést!



„TÜZES BOROK, VULKÁNI ÍZEK”



BADACSONYTOMAJ

PINCE – BORHÁZ – VENDÉGHÁZ



Borterasz • Borkóstolók •
Borvacsorák • Vendégház •
Dűlő válogatott fehér borok •
Borkülönlegességek •

BORHÁZ

8258 Badacsonytomaj
Káptalantóti út 19.

BORBOLT & BORTERASZ

8261 Badacsony
Római út 210.



www.borbelypince.hu

A hirdetés felmutatásakor
AJÁNDÉKba adunk egy
dugó-kulcstartót!

Burgundi csíga

Az éti csiga Magyarországon védettnek számít, de április 1-től június 15-ig szedhetők a 3 centiméternél nagyobb példányok. Esős időt követően ligetes erdőkben, kertekben lehet éti csigát gyűjteni.

Mivel elkészítése időigényes, érdemes nagyobb mennyiséget gyűjteni a méretesebb példányokból. A konyhakészre előkészített csiga jól fagyasztható.

Az összeszedett csigákat helyezzük egy hálószerű bélélt faládba, vagy rácsos, fedeles műanyag ládába és 5-6 napig éheztesük őket (vagy tartsuk liszten), hogy kitisztuljanak. A második, harmadik napon vízszaggal alaposan mossuk le őket (ez elősegíti a tisztulást), majd két-három napig hagyjuk száradni.

A csigákat folyó vízzel egyenként alaposan mossuk meg, majd dobjuk forrásban lévő, enyhén sózott vízbe. 3-5 percig főzzük, majd szűrjük le, hideg vízzel hűtsük le.

Csigavillával vagy hústűvel emeljük ki a csigahúst a házából és csipkedjük le rólu a hátsó fekete részt (zsigereljük ki). Az így kapott csupasz csigákat bőkezűen sózzuk be, hagyjuk állni negyed órát, majd alaposan mossuk le. Ezt négyszer-ötször ismételjük meg, így megszabadulunk a csigahúson lévő nyálkától. Ha már nem nyálkásak, csigáink végre készen állnak a főzésre.

A csigahúst tegyük egy fazékba, öntsünk rá annyi hideg vizet, amennyi ellepi, forraljuk fel, a keletkező habot szedjük le. Adjunk hozzá 2-3 dl fehérbort, sózzuk meg, fűszerezünk pár szem egész borssal, maréknyi fokhagymagerezddel, szeletelt vörshagymával, 2-3 szem szegfűszeggel, 1-2 babérlevéllel és pár szál friss kakukkfűvel. Karikázzunk hozzá 1-2 darab sárgarépat és ugyanannyi angol zellert, egy petrezselyemgyökeret, és lefedve, kis lángon 2,5-3 óra alatt főzzük puhára a csigahúst, majd hagyjuk kihűlni a levében (így jól magába szívja az íze- ket). Ha kihűlt, szűrjük le.

Közben a csigaházakat folyó víz alatt alaposan öblítsük ki, dob-juk forró vízbe (ezzel fertőtlenítyük), majd sütőben szárítsuk ki.

Készítsük el a zöldfűszeres vajkrémet, melyből, ha maradna a csigaházak megtöltése után, hengerre formázva, frissen tartó fóliába csomagolva fagyasszuk le, majd sültkehez, steakhez használjuk.

26 kg puha vajat keverjünk el ízlés szerint sóval és frissen őrölt borssal, pár gerezd zúzott fokhagymával, kis csokor na- gyon finomra vágott petrezselyemmel, 1-2 db nagyon finom- ra aprított újhagymával, pár csepp citromlével, 2-3 cl konyak- kal.

A fűszervajat töltsük egy cső nélküli habzsákba és mindegyik csigaházba nyomunk belőle egy keveset. Rakjunk mindegyik- be egy-egy főtt csigát (ha kicsi a csiga, akkor tehetünk bele kettőt), végül a nyílást zárjuk le fűszervajjal, és a betöltött csi- gákat rakjuk hűtőszekrénybe felhasználásig.

Tálalás előtt egy tepsire terítsünk ujnyi vastagon durva szemű sót, a töltött csigákat üregükkel fölfelé ültessük bele (a sónak köszönhetően nem borulnak föl és nem folyik ki a tartalmuk). Forró sütőben (vagy grill fokozaton) pár perc alatt forrósítsuk át, csak annyi ideig, míg a fűszervaj megolvad. A sótól meg- törölgetve rakjuk csigatálba, és tálaljuk forró pirítóssal.

Borajánlat: Losonci Bálint Furmint.



Vörösboros szarvas sült

A vadhús - főleg a szarvas - nem a hirtelen felindulásból elkövetendő gyorsétel kategória, érdemes tehát rááldozni az időt az elkészítésére, ami minden esetben induljon pár napos pácolással.

Hozzávalók:

2 - 2,5 kg szarvas comb (dió)
350 g friss, vagy fagyasztott vargánya
2 fej vöröshagyma
1 fej fokhagyma
pár szál friss kakukkfű
só és frissen őrölt bors
2-3 evőkanál olívaolaj
2-3 dl testes száraz vörösbor
1-1,5 dl hús alaplé (vagy víz)

a páchoz:

2 sárgarépa
1 petrezselyem gyökér
1 kis paszternák
2-3 szál angol zeller
1 teáskanál szemes bors
pár szem borókabogyó
1 dl ecet
1-1,5 l víz
1 fej hámozott, karikára vágott vöröshagyma
3-4 db babérlevél

Elkészítés:

Sütés előtt 3 nappal bepácoljuk a húst: a vizet felforraljuk, belerakjuk a megtisztított és karikára vágott hagymát és zöldséget, a babérlevelet, borsot, boróka bogyót és az ecetet. Nem sózzuk. A hártáitól megtisztított szarvashúst a forró páclével leforrázzuk, hagyjuk kihűlni, majd hideg helyen (hűtőben) tartjuk 2-3 napig és naponta egyszer-kétszer megfordítjuk a húst a páclébe. A sütés napján kivesszük a pácléből, leszárítgatjuk, tekerünk rá borsot, alaposan megsózzuk és egy akkora edényben, amiben kényelmesen elfér (a legjobb erre a célra egy fedeles öntöttvas edény), 2-3 evőkanál olívaolajon, pár perc alatt körbepirítjuk a hús minden oldalát. Elzárjuk alatta a tüzet, mellédobjuk a pácléből kihalászott zöldséget, 2 fej vöröshagymát (tisztítva, negyedelve), egy fej fokhagymát (héjastól, vízszintesen elfelezve), a nagyobb darabokra vágott vargányát és pár szál friss kakukkfűvet. Öntünk alá 2-3 dl testes vörösbort, feleannyi hús alaplevet (vagy vizet), lefedjük az edényt és betoljuk a 180 fokra előmelegített sütőbe, ahol addig sütjük, míg meg nem puhul a hús. Ha már puha, fedő nélkül, saját szaftjával gyakran locsolgatva picit megpirítjuk.

Szeletelve tálaljuk, a szinte karamellizált, vele sült zöldségekkel és parmezános krumplipürével.

Borajánlat: Vincze Béla Birtokbor Syrah



A borostyán

Felszabadultabb
Aromák...

Gazdagabb
Íz...

Lágyabb
Savérzet...

Egy pillanat
Alatt!



Emlékszem, hogy gyerekkoromban mindig megálltam az ékszerbolt kirakatában és hosszan bámultam azokat az aranybarnás ékszereket, amelyeket ott láttam. Csodálattal figyeltem a napsugarak játékát a köveken, pillanatokként változtak, különböző alakváltozatokat, sejtelmes lényeket, alakzatokat véltem felfedezni bennük. Néha szájtátva bámultam percekig egy-egy szebb darabot. Azt gondoltam, ha majd felnövök és lesz sok pénzem, akkor mindet megveszem.

Aztán felnőttem és sok mindent megtanultam, azt is, hogy amit csodáltam, annak egy része mű, nem igazi, és hogy a valódi borostyán olyan drága, hogy én legfeljebb csak egy-két jelentéktelen darabot tudnék vásárolni belőle. No, meg fel is nőtem, és lett sok más dolog, amit jobb volt csodálni, például a lányokat.

Azóta nagyon sok év eltelt és a borostyán szín az egyik kedvenc színem lett az évek során, különösen, ha borról van szó. A borostyán iránti csodálatomat felváltotta a tokaji bor iránti csodálat. Ezekben a borokban látom sokszor visszatükröződni azt a gyerekkori borostyán színt, amely annyira megigézett.

Egyszer kaptam egy palack aszúbort egy barátomtól, elég idős bort, mert épp velem egykorút. Amikor otthon kibontottam a csomagolást, hirtelen egy villámscapásszerű érzés futott végig a hátamon. Először elsápadtam, aztán melegem lett. Uram Isten, ez az a borostyán, amit annyira szerettem gyerekkoromban! Megigézve néztem a palackot és éreztem, elérkezett életem egyik fontos pontja, itt van előttem a borostyán, amit egész életemben szerettem, itt van előttem, egy bor színében. Most dönteni kell, nézem, amíg világ a világ, vagy felbontom és megtapasztalom, hogy mit tud egy velem egykorú bor.

Napokig, hetekig gyötrődtem, aludni is alig bírtam. Mit tegyek? Bontsam fel és igyam meg? De akkor elvesztem a végre megtalált borostyánt. Tegyem el és időnként nézzem meg? De ez így nem túl izgalmas, mert mindig gyötrődni fogok, állandóan ott motoszkál bennem a kíváncsiság, vajon milyen lehet ez a bor? Mi van, ha kibontom és ihatatlan? Elvesztem a borostyánomat és vele az illúziómat, és talán soha nem jön vissza az alkalom.

Talán össze kellene verbuválni egy kisebb baráti kört és megosztani velük az élményt? De nem is biztos, hogy ezt ők is olyan nagyra értékelik, mint én.

Végül döntöttem. Lementem a pincébe, megfogtam a palackot és felvittem a nappaliba, letörölgettem, szinte kifényeztem a palackot, óvatosan forgattam, a napfény felé fordultam, mozgattam és figyeltem a napsugarak játékát a borban, pont olyan volt, mint akkor, ott az ékszerüzlet kirakatában, csodálatos színjátékot láttam.

Levettem a kupakot, óvatosan letöröltem a dugóról a leheletnyi penészt és port. Jöhet a dugóhúzó. Szép lassan tekertem, vigyázva, hogy ne lyukasszam át, aztán elkezdtem húzni. Nehezen indult meg, de sikerült. A vége szinte sötétbarna volt, mintha átitatódott volna a borral. Ránézésre nem túl biztató, talán rossz döntést hoztam? - villant át az agyamon. De már késő, a dugó kint van, a bor levegőt kapott, itt már nincs visszaút. Beleszagoltam a palackba, nem rossz - nincs semmi baja - szakadt ki belőlem a megkönnyebbülés.

Lassan elkezdtem kitölteni a pohárba. Olajosan, lomhán mozgott, szinte tapadt a pohár falához. Megforgattam, beleszagoltam. Semmi rossz illat, sőt egy kicsit zárkózott is, nem is csoda, hiszen több évtizede be volt zárva a palackba. Ragad a palástra, alig akar lefolyni, majdnem, mint a méz. A színe még csodálatosabb, a pohárban még nagyobb a fényjáték, teljesen elbűvöl. Már ennyi is megérte - fut át az agyamon, hiszen ilyen szín kavalkádot úgysem láttam volna másban.

Most pihenünk mind a ketten, méregetjük egymást, érzem, hogy ő is figyel, mintha ő is kíváncsi lenne, mi lesz ebből. Várok, hagyom, nyugodjon meg, nyíljon ki. Beleszagolok, mintha már éreznék valamit, egy kis mandula, friss kenyérhéj, füge, méz. Most ne légy türelmetlen - nyugtatom magamat, adj neki időt, itt nagy csoda várható.

Sétálok egyet, addig sem bántom. Nekiindulok, mint aki meg sem akar állni. Ki kell úznöm magamból az idegességet. Ide hideg fej kell, mert olyan vár rám, mint még soha az életben, és talán megismételhetetlen is lesz egyben.

No, barátom, hát itt vagyok ismét, lássuk, meddig jutottál. Beledugom az orrom a pohár szájába, szippantok egy nagyot. Atyám, ez nem igaz, ilyen nincs, ilyen nem lehet, ennyi idősen egy bor nem adhat ki ilyen összetett, gyümölcsös, sós, fűszeres illatokat. Lássuk hát! Lassan a számba veszem a bort, óvatosan körbe forgatom. Fantasztikus íz-orgia, érzem, ahogy a borostyán átjárja a lelkemet. Tudom, szerencsés vagyok, mert most már az enyém a világ legcsodálatosabb borostyánja és ezt soha senki sem tudja elvenni tőlem.

Egy pillanat az egész, máris nyúlok a telefonomért. Ezt nem lehet egyedül kibírni, ehhez társaság kell, meg kell osztanom ezt az isteni áldást, nem lehet csak az enyém.

PROGRAMAJÁNLÓ

Darin Sándor – www.borutazo.hu összeállítása

TÁLLYAI BORBÁR JAZZ

Helyszín: Maillot-kastély, 3907 Tálly, Rákóczi utca 16.

Jazz-zenei koncertsorozat 2015. áprilistól havonta! Jazz, borkóstolás, lampionok, borvas-csora, kastélykert, borfalatok, nyári esték, borvásárlás pinceáron - ez mind a Tállyai BorBár! A Tállyai BorBár Jazz sorozata hat előadással kereszttel idézi meg a jazz-történet legnagyobb alakjait. Fellép az Elek István Quartet, neves szólisták közreműködésével.

Belépődíj: 2500 Ft/fő

A sorozatra bérlet váltható 10 000 Ft-os áron.

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

MILES DAVIS-EST

2015. május 29., 21 órától

(szólista: Fekete István, trombita)

SONNY ROLLINS-EST

Dátum: 2015. június 20., 21 órától

(szólista: Rieger Attila)

COLE PORTER-EST

2015. július 25., 21 órától

(közreműködik: Pocsai Krisztina)

GEORGE GERSHWIN-EST

Dátum: 2015. augusztus 25., 21 órától

(szólista: Korb Attila)

SÉTATÉR FESZTIVÁL 2015

2015. június 4-21.

Helyszín: Szent István tér, Pécs

A Sétatér Fesztivál Pécs legújabb kori történetének egyik tradicionális rendezvénye, amely csaknem húsz éve a régió borászatának, gasztronómiájának és kultúrájának "közönségtalálkozója" a Székesegyház előtt, a felső Sétatérén, az árnyas gesztenyefák alatt. A fesztivál programkínálatával, koncertjeivel kiemelt figyelmet szentel a 30 éven felülieknek és a családoknak. Gyerekprogramokkal próbálja lekötni a legkisebbek figyelmét is, színvonalas gyermekműsorok, bábelőadások, táncházak formájában, mellette kézműves játszóházat is működtetve.

Belépés: ingyenes

BORVIDÉKEK HÉTVEGÉJE 2015

2015. június 6., 10 órától

Helyszín: Monori Pincefalu, 2200 Monor, Strázsahegy

A Borvidékek Hétvégéjén megtelik a Monori Pincefalu a hazai és a környékbeli országok borvidékeinek borásaival, akik autentikus környezetben, a monori pincetulajdonosok vendégeként mutatják be boraikat. A pincefaluba kilátogató vendégeket a kitűnő borok mellett kitelepült éttermek, sétáló zenészek, néptáncosok, kézművesek várják. Az immár hagyományos eseményen több színpadon zajlanak a műsorok. Monor főteréről kisvonat szállítja a vendégeket a hegyre és a pincék közé.

Belépődíj: fogyasztásfüggő

PANNON BORRÉGIÓ TOP25 KÓSTOLÓFESTIVÁL

2015. június 6., 16-20 óráig

Helyszín: Zsolnay kulturális negyed, Pécs, Zsolnay Vilmos utca 37.

A Pannon Borrégió Top25 borversenyhez kapcsolódó, már hagyományosnak mondható pécsi eredményhirdetés és közönségkóstoló lesz Pécsett (Zsolnay negyed, Pécsi Galéria m21), ahol mintegy háromszáz borkedvelő kóstolhatja meg a Top25 borokat. Idén több kísérőrendezvény is gazdagítja majd a programot.

Belépődíj: elővétel: 3500 Ft/fő, helyszínen: 5000 Ft/fő, tartalmazza az információs kiadványokat, szabad kóstolást a díjazott 25 borból, Kóstoló pohár bérlet: 500 Ft

Regisztráció: Jegyek elővételben a Jegymester oldalán, vagy az ismertebb jegyirodákban vásárolhatók.

NYÁRI ETEKEI PIKNIK

Nyári ízek a Gasztrosztányon

2015. június 6-7.

Helyszín: Etyek, Újhegy-Szépölg, GPS: 47.4483325, 18.7365008

Nyitott pinceajtók, színes vásári forgatag, kiváló vendégborászok, pincemozi, kulturális- és gyermekprogramok, Bike&Wine Cottage Bringatúra, "Pohárral a kézben" pincetúra. Fellépnek többek között Unger Balázs és Barátai, a Muriel, és Benkő Zsolt blues-gitáros!

Buszjáratok indulnak a Kelenföldi pályaudvartól. Keresd a Gasztrosztány alkalmazást a Google Play-en és az App Store-ban!

Belépés: ingyenes

SOMLÓI ÉJSZAKAI PINCETÚRA

Dátum: 2015. június 20, este tíztől hajnali ötig

Helyszín: Somló hegy, GPS: 47.148560, 17.371186

A 2015-ben harmadjára megrendezésre kerülő Somlói Éjszakai Pincetúrára a Somló hegyen idén várhatóan több mint negyven pincészet nyitja majd ki kapuit. A rendezvény alkalmából, egyszer egy évben, délelőtt 10 órakor a Somló mindhárom kápolnája egyszerre nyit ki és egész nap látogatható. A pincetúra kezdetét este 10-kor a három kápolna harangszava jelzi, ekkor ezeket bezárják. A pincék-nél a harangszóra tábornöveket gyűjtanak és elindul maga az éjszakai túra.

Belépődíj nincs, a pincék-nél a borért kell fizetni. Az egyes helyszínek egyedi programmal várják a látogatókat, ezek listáját a szervező Somlói Borok Boltja a www.somloi.hu oldalon a rendezvény előtt kb. egy hónappal teszik közzé.

Az esemény zárásaként reggel 5-kor közös hajnali köszöntésre várják a legkitartóbb túrázókat a Somló hegy tetején. A Somlói Éjszakai Pincetúrára a MÁV főváros-bólérkező, majd oda visszainduló gyorsvonatai megállnak Somlósáshely falu állomásán. A pontos indulási időpontokról szintén a szervezők weboldalán lehet tájékozódni.

VINAGORA BORGÁLA

2015. június 27., 13-20 óráig

Helyszín: New York Palota - Boscolo Konferencia Központ, Budapest, Erzsébet krt. 9-11.

Bejárat: Osvát utca felől

Június közepén zajlik hazánk legrangosabb nemzetközi bor-megmérettetése, a VinAgora Nemzetközi Borgála, az egyetlen olyan verseny Magyarországon, ahol a magyar és külföldi borokat együtt bírálják el a nemzetközi szaktekintélyek. A VinAgora különlegessége, hogy a verseny után a borkedvelők és a hozzáértők is megkóstolhatják a nevezett és díjazott borokat. Június 27-én elegáns környezetben vonul fel a hús borospalackok hosszú sora, melyekből a borkedvelők kedvükre kóstolhatnak. Minden bor mellett megtalálható a hivatalos bírálati lap, a versenyen kapott értékeléssel, így a vendégek összehasonlíthatják a borok eredményeit. Új kedvencekre bukkanhat, régi ismerőseket üdvözölhet poharaiban az, aki szereti a bort, szereti a sokszínűséget, vagy egyszerűen kellemesen szeretne eltölteni egy borillatú napot.

Stőlle kristály poharat 1000 Ft/db összegért lehet a helyszínen bérelni, vagy megvásárolni.

Jegyek elővételben: 6500 Ft/fő (Június 25-én, éjfélig)

Jegyek a helyszínen: 7900 Ft/fő

Pénztár nyitva tartása: 2015. június 27., 13-19 óra között

Jegyek a helyszínen korlátozott számban vásárolhatók.

A jegy tartalmazza a korlátlan borkóstolást és vízfogyasztást. A helyszínen borkorcsolyák kaphatók.

Jegyek kaphatók elővételben a Borkultúra Kft. irodájában

(1124 Budapest, Somorjai u. 21., 2. emelet., hétfőtől csütörtökig: 9-15 óra, pénteken: 9-13 óra), vagy online jegyvásárlás a Broadway Jegyiroda oldalán.

Információ és jegyrendelés: www.vinagora.hu

FRÖCCSÖZŐN

2015. június 27., 9 órától

Helyszín: Hajósi pincefalu. 6344 Hajós, Borbíró utca

A reggeltől induló programok között lesz halászléfőző verseny, kézműves vásár, fröccs-utca, gyerekprogramok, kulturális műsorok, versenyek a vendégek számára (maflás ivó verseny), légvár, este pedig koncertek.

Belépés: díjmentes

Regisztráció a halászléfőző versenyre a hajósi Potyka Halboltban, vagy a vintegro@gmail.com, vagy +36 (70) 290-2216.

CIGÁNYMEGGY FESZTIVÁL

Dátum: 2015. július 4.

Helyszín: Agárdi Pálkafőzde

Cím: 2484 Agárd, Sreiner tanya

Az Agárdi Pálkafőzde kulturális és gasztronómiai ünnepe a Cigánymeggy Fesztivál 2006 óta minden évben július első szombatján várja látogatóit - az idén július 4-én, szombaton. Megérett a cigánymeggy, ezért elérkezett az idő, hogy minden italok egyik legnemesebbje, pálinka készüljön belőle. A jeles alkalmat az Agárdi Pálkafőzde egész napos vigassággal ünnepli.

Belépés: ingyenes

www.agardi.hu

Egy hordónyi bordói - Egerből

Különleges borkóstolókon mutatta be a borvidék, Bordeaux-ban érmes borait

Minden idők legjobb eredményét érték el az Egri Borvidék borászai az idén 39. alkalommal megrendezett Challenge International du Vin borversenyen: 6 arany, 8 ezüst és 17 bronzéremmel térhettek haza. A magyar borok amúgy is taroltak Bordeaux-ban 2015-ben, 20 arany, 20 ezüst és 24 bronzérmel szereztek, ezzel az országok rangsorában az ötödik helyen végeztek, megelőzve olyan bor-nagyhatalmakat, mint Chile, vagy Görögország, de Olaszország is éppen csak előttünk végzett. Ebből a 64 éremből pedig 31 Egerbe került.

A remek eredményre természetesen büszké a borászok, de a város, a borvidék és a térség számára is kiemelkedő fontosságú. Eger, Magyarország harmadik legvonzóbb turisztikai célpontja, ahol a történelmi múlt, az épített és természeti környezet, valamint a gyógyvíz mellett a legnagyobb vonzerő az egri bor. Ezt a vonzerőt Bordeaux-ban elért eredmények remélhetőleg tovább erősítik.

Többek közt ez is motiválta a nyertes borászokat, hogy összefogjanak, és egy közös rendezvényen bemutassák az érmes boraikat. A kezdeményezéshez a város vezetői, a turizmus képviselői is csatlakoztak, segítséget nyújtanak, így májusban két helyszínen - Egerben és Budapesten - is megköstölhetőek voltak a Bordeaux-ban érmes egri borok.

Mindkét bemutató nagy sikert aratott, ami arra ösztönzi a borászokat, hogy folytassák ezt a fajta együttműködést, és minél több helyen mutassák be közösen boraikat, azt, hogy az Egri Borvidék a hazai és a nemzetközi élmezőnyhöz tartozik.

A borverseny

Európa és a világ egyik legismertebb borászati megmérettetése a Challenge International du Vin. A "Borok Olimpiájának" is nevezett versenyen idén áprilisban 4220 borminta versengett a négyfős bíráló bizottságok kegyeire. A bizottságok itt különlegesen: borászok, szőlészek és bor-

kereskedők mellett az értő nagyközönség közül - előzetesen regisztráció után - is került be egy-egy tag, hogy a lehető legjobban tükrözzék a fogyasztók ízlését és véleményét. A legtöbb érmet a hazai, a francia borok kapták, a külföldi országok közt Spanyolország végzett az élen, Portugália, Olaszország és Magyarország előtt. A magyar borvidékek közt az Egri Borvidék végzett az élen 31 éremmel, Tokajra 11, Szekszárdra 8, Villányba 6, Etyek-Budára 3, a Kunságba 2, Balatonboglárra, a Balaton Felvidékre és Badacsonyra 1-1 jutott.

AZ EGRI BORVIDÉK ÉRMES BORAI:

Aranýérmesek:

Bolyki Pince - Meta Téma 2012
Bolyki Pince - Meta Téma Grand Superior 3. szüret 2013
Petrény pince - Cabernet Sauvignon Superior 2011
Tárjányi Pince - Hárslevelű Superior 2013
Vincze Béla - Egri Kékfrankos Arcanum 2011
Vincze Béla - Syrah Biobor 2011

Ezüstérmesek:

Besenyei Borház - Bikavér 2009
Bolyki Pince - Meta Téma Grand Superior 2. szüret 2013
Bolyki Pince - Bolyki és Bolyki Egri Bikavér Superior 2012
Egri Korona Borház - Egri Cabernet Sauvignon - Kékfrankos Selection 2009
Juhászvin - Egri Cabernet Franc 2011
Petrény pince - Merlot Superior 2011
Petrény pince - PADOK Superior 2011
Tárjányi pince - Turán 2012

Bronzérmesek:

Besenyei borház - Egri Csillag 2011
Bolyki pince - Egri Merlot 2012
Bolyki pince - Egri Bikavér 2012
Gróf Butler pince - Egri Syrah Superior Nagy-Eged 2011
Gróf Butler pince - Phantom Egri Cuvée 2011
Hagymási pince - Olaszrizling 2012
Juhászvin - Egri Bikavér 2011
Juhászvin - Gesztenyés Egri Merlot 2012
Kóporos borászat - Olaszrizling 2013
Ostoros-Novaj Bor Zrt - Egri Bikavér 2011
Petrény pince - Astra Egri Csillag Superior 2011
Petrény pince - Egri Bikavér Superior 2009
St. Andrea (Ifj. Lőrincz György) - Egri Grand Superior 2013
Tárjányi pince - Egri Csillag Superior 2013
Thummerer pince - Egri Chardonnay Battonage 2013
Thummerer pince - Egri Csillag 2013
Thummerer pince - Vili Papa Cuvée 2009

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, Angi János, Bai Ferenc, Borbély Roland, Bruhács András, Eszenyi Béla, Gromon Tamás, Kanczler András, ifj. Lőrincz György, ifj. Kvaszinger László, Makai Gergely, Nóri, Palotás Lehel, Sándor Zsolt, Ujvári Vivien, Varga Ottó**

Olvasószerkesztő: **Árvay Sándor**

Egyéb grafikai munkák: **Katics Dániel**

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

Fotók **Darin Sándor, Dlusztusz Imre, Gyepes Gabojsza, Gyöngy Péter, Némethi Fotó** – www.nemetifoto.hu, **Szánkai Nikolett**

Palackfotók: Némethi Fotó – www.nemetifoto.hu, címlapfotó: **Némethi Fotó** – www.nemetifoto.hu

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

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

Felelős kiadó: Kovács Pál, elnök

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

Felelős vezető: **György Géza** vezérigazgató

ISSN 2063-076X



Esszencia

BORSZAKÜZLET

A BOROK LEGJAVA



Lépjön be a borok világába!

Keresse fel webáruházunkat,
ahol több mint 1200 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



DEBRECENI BORMUSTRÁ



2015. november 28.
szombat, 15⁰⁰ órától

Déri Múzeum
Debrecen

