

2016 nyár

Debreceni Borozó

ingyenes bor- és gasztronómiai magazin

VI. évfolyam 19. szám

Borászok
Borásza:
**Bacsó
András**

TESZT

RIPORT

Dr. Lőrincz György:
A MERENGŐ

Egri Csillag
és az
Olaszrizling

www.debreceniborozo.hu

„... 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)



DEBRECENI

BOR- ÉS JAZZNAPOK 

DEBRECENI BOR- ÉS JAZZNAPOK

GASZTROJAZZ JAMBOREE A BÉKÁS-TÓNÁL A LEGSZEBB MAGYAR BOROK JEGYÉBEN

2016. augusztus 4-7.

AZ ÉSZAK-ALFÖLDI RÉGIÓ LEGRANGOSABB BORFESZTIVÁLJÁN 16 BORVIDÉK 60-70 CSALÁDI BORÁSZATÁNAK BORAIT ÍZLELHETJÜK, DE LEHET GYÜMÖLCSBOROKAT, PÁLINKÁKAT ÉS PEZSGŐKET IS KÓSTOLNI. AZ ITALOK MELLÉ A HAGYOMÁNYOS MAGYAR KONYHA ÉTELEIT, MINŐSÉGI HÁZI SAJTOKAT KÍNÁLUNK. DEBRECEN EGYKORI SZŐLŐSKERTJE, AZ ÉRMELLÉK IS ÚJRA BEMUTATKOZIK. HÁROM JAZZ-SZÍNPADON KÖZEL 40 JAZZFORMÁCIÓ GONDOSKODIK A HANGULATRÓL.

Nyitva tartás:
csütörtökön 16 órától éjfélig, pénteken és szombaton déltől
éjszaka fél 3-ig, vasárnap déltől 22 óráig.
A rendezvények ingyenesek.

nka
Nemzeti Kulturális Alap



GASZTRO
történelmek 2016

www.fonixinfo.hu

Kedves Olvasónk!

Ismét itt vagyunk, ezúttal a nyári számunkat lapozgathatja. Szeretném megköszönni minden olvasónknak azt a sok kedves és bátorító szót és üzenetet, amelyet a tavaszi számunk után kaptunk.

Megvallom őszintén, hogy fiatal kollégáim ötlete volt a ráncok felvarrása és én, mint kicsit konzervatív típus, nagy félelemmel mentem bele a stílusváltásba. Nos, férfiasan be kell vallanom, tévedtem, kishitű voltam, mert a visszajelzések szerint egyértelmű, hogy jó irányba változtunk. Önök szerint is sokkal dinamikusabb, fiatalosabb, áttekinthetőbb és informatívabb lett a lap. Szeretnénk ezt az irányt tartani, és a jövőben még bátrabban nyúlunk az új dolgokhoz.



Már ebben a lapban is lesz néhány ilyen. A kitekintő rovatunkban, először a lap történetében, egy olyan borvidékről írunk, Elzászról, amelynek csak kevés kapcsolódása van hazánkkal, hacsak nem vesszük azt figyelembe, hogy az egyik legfontosabb szőlője a pinot gris, a legenda szerint Tokajból származik. Hogy is van ez? Keressék meg a cikkekben.

Ugyancsak újdonság, hogy több olyan borversenyről is összefoglalót adunk, amelyet nem a szerkesztőségünk tesztelt, csak utóköstolta a borokat. Nagyon izgalmas dolog volt, de most még nem mertük felvállalni, hogy a saját pontszámainkat is mellé tegyünk a nemzetközi zsűri pontszámai mellé. A bio borról szóló cikk hangneme talán egy kicsit provokatívnak is hathat, de a szerző vitaindítónak szánta, így kíváncsian várjuk a reakciókat.

A gasztro rovatunkban is hoztunk egy változást. Eddig a tesztelt borokhoz kerestük finom ételkombinációkat, most inkább az évszaknak megfelelő ételekhez ajánlunk borokat.

És hát természetesen maradt néhány megszokott rovat is. Továbbra is szívesen mutatunk be fiatal, ismeretlen borászokat, az új Egri Csillagokat és hogy ki ne felejtsem, a Borászok Borásza díj legújabb nyertesével is elbeszélgettünk.

De talán a legfontosabb és ezzel is kellett volna kezdenem: lapunk kilép a regionális lapok sorából, mert 2016-tól kiadványunkat országos borászati és gasztronómiai magazinnak szánjuk, és igyekszünk e célnak megfelelően minél több jó cikket írni.

Bízunk benne, hogy a további változások is találkoznak az Önök ízlésével és igényeivel.


Kovács Pál
felelős kiadó

Debreceni Borozó Magazin
országos terjesztésű, ingyenes
bor- és gasztronómiai magazin

VI. évfolyam 19. szám

Megjelenik negyedévente
10.000 példányban

Kiadó:

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

Felelős kiadó:

Kovács Pál, elnök | cskp@internet.hu

Főszerkesztő:

Katics Gergely | katics.gergely@gmail.com

Szerkesztőség:

4027 Debrecen, Honvédtemető u. 63/b.

Szerkesztőbizottság tagjai:

Csorján Balázs, Darin Sándor,
Grasselli Norbert, Gyepes Gabojsza,
Kerekes Sándor, Némethi Attila.

Állandó munkatársaink:

Eszenyi Béla, Palotás Lehel.

Olvasószerkesztő: Árvay Sándor.

Grafikai tervezés, utómunka:

DS-Network Kft. | dsnetwork.eu@gmail.com

Fotó: Némethi Fotó | nemetifoto.hu

Hirdetési információ:

Darin Sándor | +36 (30) 219-3578
Kovács Pál | +36 (30) 948-4011

Nyomda: Alföldi Nyomda Zrt. Debrecen,
Felelős vezető: György Géza, vezérigazgató.

ISSN 2063-076X

www.debreceniborozo.hu

Minden jog fenntartva. © 2016
A folyóiratban megjelent képeket, ábrákat
és szövegeket a kiadó engedélye nélkül tilos
közzétenni, reprodukálni, számítástechnikai
rendszerben tárolni és továbbadni.
A szerkesztőség képeket és kéziratokat
nem őriz meg és nem küld vissza.

Támogatónk:



**EMBERI ERŐFORRÁSOK
MINISZTERIUMA**

A tartalomból

2016 nyár



5 Irodalom
**Eszenyi Béla:
A vén diófa alatt**

8 Gasztronómia
Bortúrán Elzászban

13 Teszt
Egri Csillag



16 A Merengő
**könnyed, de komoly
beszélgetés dr.
Lőrincz Györggyel**

19 Ekszklúzív
**Borászok Borásza
2016**
Bacsó Andrással
beszélgettünk



21 Fókuszban
a biobor

24 Teszt
Olaszrizling

28 "No way!" - egy
makacsság története
**bemutatjuk Kerekes
Tamást**



31 Nóri kérdez
**Segíthet-e a bor a
tanulásban?**

32 Dűlőtúra
A Gyertyános



33 ReceptKlub
**Grillezett pisztráng
és Cseresznyés
Clafoutis**

A vén diófa alatt

Eszenyi Béla írása

Irodalom

A négytagú kis csapat már megcsinálta az országos Kék túrát, de a Balaton északi partja annyira megnyerte a tetszésüket, hogy úgy döntöttek, visszamennek és a Badacsony és a Szentgyörgy-hegy környékén túráznak néhány napot, de most a hecc kedvéért visszafelé.

Tegnap Csobánc volt soron, Diszel felől mentek fel, nem volt túl nehéz, kora délután már a Badacsony felőli oldalon ereszkedtek lefelé a szőlőtáblák között. Az egyiknél egy idősebb szakállas úr éppen a kutyájával játszott, szép nagy fehér kuvasszal. Megálltak egy pillanatra, és már jött is kérdés: nem szomjasak, nincs kedvük egy pohár borhoz?

Hát persze, hogy volt... Aztán az egy pohárból több pohár lett és egy remek este, érdekes mellékszálal, hogy egy jól menő német vállalkozóból miként lesz ismert és elismert magyar borász – de ez egy másik történet.

Egy szó, mint száz: este, a sötétben, kissé bizonytalan egyensúllyal elég hosszúra sikeredett a hazaút. Jó későn kerültek ágyba, mert most nem sátoroztak, hanem úriasan, panzióban laktak, finom reggelit kaptak, ezt meg majdnem átaludták.

Lassan, morgósan készültek a Szentgyörgy-hegy megmászására. Volt, aki meg is jegyezte, hogy minek megyünk, ráérünk holnap is. De a többség döntött, mennek. Majdnem dél lett, mire összeszedték magukat és elindultak.

A fáradt ember sokszor nem tudja végig gondolni a rá váró dolgokat, így aztán később szembesül a problémákkal, csak akkor már sokkal nehezebb a megoldás. Gyulakeszről viszonylag hamar elérték Kisapátit. Lehorgasztott fejjel, csendben bandukoltak keresztül a falun. Máskor mindig meg szokták nézni a templomot, de most célirányosan a hegynek vették az irányt.

Hamarosan elérték a falu végét. Az út egyre nagyobb emelkedéssel vezetett felfelé, nemsokára meglátták a bazalt orgona oszlopokat. Megálltak, pihentek, ittak, nagyon szomjasak voltak. Most döbbsentek rá, hogy milyen kevés víz van náluk. Vissza kellene menni a faluba vízért, de senkinek nem volt kedve. Ugyan már, ennél sokkal többet is gyalogoltunk már víz nélkül. Ebben maradtak.

A bazaltoszlopok között az ösvény nagyon meredeken emelkedett, megküzdöttek vele, de szép volt a kilátás, feledtette a kínokat, aztán már csak pár száz méter, és fent voltak a hegyen.

Lassan, fáradtan ereszkedtek lefelé, nagyon óvatosak voltak. Profi túrázók, tudják, hogy lefelé az út néha sokkal több kockázattal jár, mint felfelé. Végre kiértek a köves útra, ami Hegymagasra vezet. Végig a prэшázak között haladtak, de egy teremtet lélekkel sem találkoztak. Így estefelé már nem nagyon járnak a hegyen az emberek.

Nem baj, fiúk – mondta Péter, itt lesz nemsokára egy jó kis pincészet, a nevére nem emlékszem, de ott mindig van valaki, és jó bort is lehet inni. No lám, erről beszéltem, mutatott egy kis házra lentebb, úgy háromszáz méterre. Meggyorsították a lépteiket, a remény, hogy isznak egy kis jó bort, erőt adott nekik.

A pinceajtó be volt zárva, a kis borboltban sötét volt, ajtaján egy nagy lakat. Nagyon elkeseredtek, Péter csoszogva ment le a lépcsőn, és búsan ült le a faasztal mellé a padra, a nagy diófa alá. Eszébe jutott, hogy milyen jót boroztak itt egy pár éve az apjával, aki jól ismerte a boros gazdát. Lassan a többiek is leértek, körbeülték az asztalt, kiitták az utolsó korty vizet a kulacsokból. Mindenki hallgatott. Elfáradtak. Mégsem kellett volna elindulni délben, most még ki kellene találni, hogy jutnak vissza Gyulakeszre, a szállásra.

Halkan megcsikordult a kavics, valaki közeledett. Jó estét kívánok! – szólalt meg a jövevény. Egyszerre kapták fel a fejüket és fordultak a hang irányába, Péter rögtön megismerte, a gazda volt az, akiről beszélt.

Látom, jól elfáradtak a fiatalurak, talán meg is szomjaztak, mondta, és az asztalra tette a kosarát. A fiúk felkapták a fejüket. A kosárból boros palackok nyaka kandikált ki, meg kenyér, kolbász és zöldségek, sőt még öt boros pohár is.



Láttam a házam ablakából, hogy jönnek lefelé, nagyon lassan jöttek, gondoltam, jól jönne egy kis frissítő. No, egészségükre! – emelte fel az egyik poharat. – Igyunk ebből a Szentgyörgy-hegyi olaszrizlingből, ez majd felfrissíti az urakat.

S valóban, egy pohár bor után hirtelen értelmet nyert a kései indulás, s már nem is tűnt olyan kilátástalannak és reménytelennek a visszaút a szállásig. ■

A LEGJOBB

EGRI BIKAVÉR

Egri Borvidéki Borverseny 2016

„Azoknak, akik ismerik a Bikavér újjászületésének történetét, ez egy zászlós bor. Fűszeres, meleg, mazsolás, füstös illat, medvecukorral és dohányossal. Érett, mély és összetett, finoman szemcsézett tanninokkal és szép egyensúllyal.”

18/20

Caroline Gilby, Master of Wine

MERENGŐ

ST. ANDREA
EGRI BIKAVÉR SUPERIOR 2011

www.standrea.com

Fotó: Studio Bakos

A Mátrai borvidék izzó parazsa

Memoir

Babiczki László jegyzete

A Debreceni Borozó életében majd öt évvel ezelőtt, 2011-ben tűntem fel először egy mélyinterjú alkalmával Katics Gergely barátunk tollából. Azóta rengeteg minden változott az életemben, de a legfontosabb célok és elvek nem. Számtalan alkalommal kerültek be a Babiczki borok egy-egy borteszt után az első közé, melyekre nagyon büszke vagyok!



Az évek során több más borversenyen is előkelő helyen végeztek a borok és 2012-ben elindult – többszöri berúgás után – (ez a szó többféle értelmezésében is helyt álló) az ország és világhódító munka, melynek motorja; azóta is dübörögve izzik bennem!

2013-ban sikerült egy igazi könnyed, parfümös Mátrai Pinot grigio szellemiségben készített borral a „Mátrai borvidék legszebb Szürkebarátja” címet elnyerni. Az új hegyközségi törvénynek ’köszönhetően’ pedig, a Solymosi hegyközség hegybírói tisztjét a Mátrai borvidék borászati szekciójának elnöki posztjára ’cseréltem’.

2014-ben a Talentométer Tehetségkutató – Fiatal Borász Versenyének vaktesztjén a ’testes vörösbor’ kategória győztese

lett a Cabernet franc borom. Megelőzve megannyi magyar vörösboros borvidék indulóját. A földj egy Toszán tanulmányút volt; melyet öt fiatal borász – majd hogy nem évfolyam – társammal jártuk meg és hoztunk haza sok- sok hasznos tapasztalatot és információt a világ egyik legismertebb borrégiójából.

2015 tavaszán majd harminc mátrai borással karöltve megalapítottuk a Mátrai Borászok Egyesületét. Azzal a céllal, hogy a borvidék jövőjét és szakmai tovább fejlődésének stratégiáját kezdeményező csapattá, majd annak a fejlődési iránynak az elősegítő szakmai grémiuma legyen. Az egyesület tagjai titkárukká és elnökségi taggá választottak, mely pozíciókat nagy tisztelettel és megannyi kihívásokkal teli feladatával elfogadtam. A nyári szőlőmunkák közepette a Chardonnay Battoage boromat Szeged város Különdíjas Borai között köszönhettem. Az őszi fészített szüreti tempó is már meghozta a gyümölcsöt, hisz a most forgalomban lévő borok piaci sikere is töretlen.

A telet most is a Debreceni Bormustrán ünnepelem, ahol mindig nagy örömmel mutatom be a Mátrai borvidék sokszínűségét a Babiczki borok tükrével.

2016-ban elindítottuk a Mátrai Május rendezvénysorozatot, mellyel ezt a hónapot kiemelten a borvidék erőnyeire kovacsoltuk. A szép szójáték mellett ez a hónap kiváló az azt megelőző évjárat friss újbórainak – mint például az én Ir-sai Olivér borom is – és a szőlőmunkákat megelőző palackozási idő alatt letöltött borok reprezentálására a borkedvelő grémium elé vezetésére – értem ez alatt például a hosszabb érlelés idejű Pinot noir-omat.

A legújabb szakmai munkánk pedig a ’Mátra Superior’ bor-kategória megalkotása. Amely egy olyan autentikus szőlőtermesztési és borkészítési protokollt tartalmaz, mely azon kiváló

dűlőket részesíti előnyben a Mátrai borvidéken; melyek olyan kimagasló hozzáadott értékű szőlőt tudnak teremni, hogy az abból készült bor egyértelműen ki tudja hangsúlyozni az adott termőterületet. Azt a magas minőséget, melyet egy ilyen kiváló borvidéki terroir képes produkálni, a termesztett szőlőfajtától függetlenül is. A száraz jogi részét úgy néz ki sikerült sikeresen megalapozni, de talán a legszebb és a legnehezebb része



az még előttünk áll! Mégpedig az; hogy az első ilyen típusú borok megszületése bekövetkezzen... Sok munka áll még előttünk!!!

Minden esetre örülök, hogy erre a csodás és még felfedezésre váró borvidékre születtem! Ahol az embernek – szinte szó szerint – mindig izzik a lábam alatt a talaj...!!

HAJRÁ MÁTRA!!!

Babiczki László

Ui.: ha kíváncsi vagy a folytonosan frissülő információkra; akkor kövess a www.facebook.hu/babiczkiwine oldalon, vagy keress a babiczki.wine@gmail.com e-mailen. A személyes megkeresésen túl, a boraim megrendelhetőek a www.bor-bolt.hu oldalon keresztül is. ■

A mesés Elzász

Kovács Pál írása

Hosszú évek óta terveztem, hogy ellátogatok Elzászba. Van egy kis lelki kötődés is, hiszen mint a mi hazánkat, ezt a területet is sokfelé hányta, vetette a történelem sodra. Sok háborút indítottak miatta és sokat szenvedett az itt lakó nép, akik ma is azt mondják, hogy ők se nem németek, se nem franciák, ők elzászok. Van saját nyelvük is, ami az itt lakók szerint leginkább a svájci németre hasonlít. Ma mintegy 1,8 millió ember lakja a Vogézek és Rajna közötti területet, amelyen 170 km hosszan nyúlik el északról dél felé az Elzászi borvidék.

Fotók: Geneviève Berger, Oiyama Masato és Kovács Pál

Strasbourg után délnek haladva hamar szembetűnnek az úttól jobbra eső Vogézek hegyvonulatai, amelyek lankáin jól láthatóan támadják az erdőket a felfelé kúszó szőlőparcellák. Közeledve a hegyekhez, egyre nagyobb szőlőterületeket találunk, hogy aztán a hegyek lábánál elhelyezkedő tündéri településeket elérve, szembesüljünk azzal a ténnyel, hogy itt bizony szőlőtermeléssel foglalkoznak az emberek, szinte nincs is más növényi kultúra termesztés. A települések lakóházainak végében már ott terpeszkednek a szőlők, csak ki kell lépni a kerti kapun és már a szőlőben van az ember.

Ezen a vidéken több mint kétezer éve termelik a szőlőt és bizony nagyon szépen csinálják. Szépen sorolnak a tőkék, kétméteres

sorközzel, az egész borvidéken egyformán, katonás vagy talán németes rendben. Nem tudtam utána nézni, de a látványból ítélve, biztosan ez is le van szabályozva. Nagyjából 15 ezer hektáron termelnek szőlőt, összesen hét fajtát. Rieslinget, pinot grist, pinot noirt, sylvanert, muscat d'Alsas, gewurztraminert és pinot noirt. Megengedett még az axelerois, ami egy itteni pinot blanc-klón neve, illetve a chardonnay, amit a crémont készítéséhez használnak fel kisebb mennyiségben. Érdekességként megemlítem, hogy a XV. században Tokajból, egy kereskedő által, került Elzászba a szürkebarát (pinot gris), amelyet a mai napig Tokay néven emlegetnek és kóstoltatnak a vendégekkel, persze nem hivatalosan, csak úgy megszokásból.

A borvidéknek évszázadok alatt kialakult, három részes szabályozási rendszere van. Kettő érvényes a csendes borokra, 1962 óta az AOC Alsace (Appellation Originale Controlée) és 1975 óta az AOC Alsace Grand Cru, amelyeket minden esetben flöte (nálunk rajnaiként ismert) palackokba töltenek, és 1976 óta egy regula, az AOC Cremant D'Alsace hatályos a pezsgő borokra, amelyek minden esetben palackos érlelésűek. Az AOC Alsace-borok képezik a teljes termelés 83 %-át és a címkén mindig megjelenik a fajta neve, illetve ha házassításról van szó, akkor az „Edelzwicker” vagy „Gentil” megjelölés, ami itt a házassítást jelenti, fajtamegjelölés nélkül. Általában a címkén megjelenik a település vagy dűlő neve is.

Az AOC Alsace Grand Cru megjelölés minden esetben magasabb minőséget, tovább érlelt bor jelent, amely az 50 minősített grand cru terület egyikéről származik és a következő négy szőlőfajtából készülhet: riesling, muscat d'Alsace, pinot gris, és gewurztarnimer.

Az AOC Cremant D'Alsace minden esetben tradicionális módszerrel, palackban erjesztett és érlelt pezsgőt jelent, amely általában pinot blanc szőlőből készül, de lehet még pinot gris, pinot noir és ritkán chardonnay is.



Elzászban általában szeptember vége és október vége között szüretelnek, de jobb években a szüret kitolódhat, és akkor készítenek még magasabb cukor tartalmú borokat, amelyeket külön is jelölnek.

A „Vendanges Tardives”, ami a magyar kései szüretnek felel meg, amikor a fürtökön már megjelennek az aszúsodott szemek, kisebb mennyiségben.

A „Sélections de Grains Nobles”, ami a magyar szamorodni jellegű bornak felel meg, mivel ezek már

a botrytis cinerea által megtámadott fürtökből készülnek, aszús szemek leválogatása nélkül. Ez a fajta bor csak nagyon ritka, kimagasló évjáratokban készül, legutóbb 2008-ban és 2009-ben.

A 170 km hosszú Elzászi Borút (Route de Vins d'Alsace) összesen 103 település szőlőültetvényeit és borászatait foglalja magában, amelyek hat nagyobb körzetre vannak felosztva, északról dél felé haladva: Marlenheim, Molsheim és Obernai, Barr, Ribeauvillé, Colmar, Guebwiller és Thann. A táj festői. A szőlők szinte az egész 170 km-es úton támadják a Vogézek lejtőit, a településeken nagy gonddal őrzik a hagyományos épületeket, fent a hegyoldalakban vármaradványok sorakoznak, helyenként karnyújtásnyira egymástól. Szinte minden falucskának van egy nagyon szép és karbantartott, többszáz-éves temploma. Minden településen számtalan borászat várja a betérő vendégeket. A borokat meg lehet kóstolni, kóstolási díj nincs, de elvárják, hogy egy palack bort megvásároljon a vendég. A nagyobb településeken még a borokat áruló boltokban is igaz ez, mindegyikben vannak nyitott palackok és lehet a vásárlás előtt kóstolni – ja, és nem kell háromféle WC, sőt mosogató-konyha sincs, tanulhatnánk ebből mi is magyarok...

De nem csak borászatok vannak, hanem minden településen legalább számos kis étterem, amelyben kiváló helyi és nemzetközi ételeket lehet enni a finom elzászi borok mellé, igaz nem sok, talán ha tíz féle ételt, de azok viszont nagyon jók.

A mi kis nemzetközi borbarát csapatunk, amelynek magyar, német, francia és japán tagja is van, a borvidék északi részén Itterswiller településen rendezkedett be.



Az első, és a borszerető ember számára talán legkedvesebb látvány a szőlő, amely a szálloda parkolójának szélén kezdődött. Ahogy kiszálltunk a kocsiból, rögtön a szőlőben találtuk magunkat.

Úgy kell elképzelni, hogy a szőlőben volt egy szélesebb út, és mivel a gazdák lusták voltak messzire hazajárni, így alapítottak ott egy falut – Itterswillert –, amelynek tulajdonképpen két utcája van, amelyek a szomszédos falvakba vezetnek. De van tucatnyi pincészet, több szállodája és legalább három kiváló étterme. Igaz ez a megállapítás a 103 település mindegyikére, de arra a hatra – Itterswiller, Epfig, Dambach La Ville, Ribeauvillé, Riquewihr, Colmar –, amelyben megfordultunk a három nap alatt, feltétlenül érvényes.

Hogy mit csináltunk Elzászban? Olvassák el a következő cikkben. ■



Fotók: Genevieve Berger, Oiyama Masato és Kovács Pál

Gasztro- és bortúra Elzászban

Kovács Pál élménybeszámolója

Két éve terveztük ezt az utat, végre most összejött. A tervünk szerint meg akartunk ismerkedni a borvidékkel, a hangulatával, a boraival és természetesen a gasztronómiával is. Ha röviden akarnék írni erről, akkor csak azt írnám: nagyszerűen sikerült, de remélem, többeket érdekelnek a részletek is.

Egy kimerítő, ötszáz kilométeres út végén, Düsseldorfból kora délután érkezünk meg Itterswillerbe. A szállodát, a Hotel Arnold épületét, nagyon nem kellett keresni, ahogy beestünk a kisvárosba, rögtön ott is volt. Gyors elhelyezkedés után irány az étterem terasza, szerencsére az ebédidőn már túl voltunk, így akadt szabad hely. Persze rögtön egy Edelzwicker következett, mert egy ilyen hosszú út után az ember jól megszomjazik. Kifejezetten kellemes volt, nagyon jólesett.

Nos, igazából Elzászról a borokon kívül sok mindent nem tudtam, ezért is érdekelt az utazás. Az első összegzésem, hogy nagyon jól felépített és kiépített rendszerrel találkoztam. A szőlő termesztése, a bor készítése rendkívül precízen szabályozott. A turistákat mindenhol igyekeznek kielégíteni információkkal, amelyek három nyelven érhetők el, franciául, németül és esetleg angolul. Egy biztos, németül mindenki ért, az idősebbek jobban, a fiatalok kicsit



kevésbé – e generációnál már érezhetően a francia áll az első helyen, különösen a nagyobb városokban. Ebből következően egy elzászi út tervezésénél gondolni kell némi francia vagy német nyelvű segédletre.

A túra mindig a szálláskereséssel kezdődik és bár szinte minden településen van legalább egy hotel és több panzió, azért érdemes ezeket előre lefoglalni, sőt általánosságban, ha Elzászban valamit akarunk csinálni, akkor mindent előre le kell szervezni, mert egyébként komoly meglepetések érhetik az embert.

A szobaárak nagyjából 40 és 80 euró között mozognak a középkategóriás szállodákban, viszont minden tökéletesen tiszta és a személyzet nagyon kedves, szolgálatkész.

Ha a szállodáknál azt írtam, hogy érdemes előre foglalni helyet, akkor az éttermekre ez fokozottan igaz. Személyes tapasztalatunk szerint foglalás nélkül szinte lehetetlen ebédelni vagy vacsorázni egy jobb étteremben. Ezt ne magyar szemmel nézzék, mert minden településen több olyan étterem is található, amely nálunk a magasabb kategóriába tartozik, de itt ez az átlag. Tehát ha nincs foglalás, akkor nincs hely és a legfurcsább az, hogy nem azért, mert nincs szabad hely, hanem azért, mert a konyha kapacitása vagy jó minőségű alapanyag, mert az mindig friss, nem elegendő a váratlan vendég kiszolgálására.

A kínálat nem túl bonyolult: 2-3 előétel és leves, 7-8 főétel, 3-4 desszert és természetesen kizárólag elzászi bor. Nagyjából ennyi. Mindez elfogadható áron, kiváló minőségben, friss alapanyagból, kedves kiszolgálással. Ez igaz volt minden étteremre, amelyben megfordultunk. Ez annak ellenére is igaz, hogy minden étteremben sok a vendég, láthatólag nem csak a hétvégén, de hét közben is. A bor külön érdekesség. Látható, hogy

sok minden a bor körül forog, sok információt kap a turista, hiszen az egész borvidék egy borút része, amely több részre tagolódik. Minden élelmiszer- vagy ajándékbolt forgalmazhat bort, és ha ezt teszi, akkor ki is bontják a palackot, vagyis a vevő megkóstolhatja azt a bort, amit meg szeretne vásárolni. Persze ezért nem kell fizetni, de azt rossz szemmel nézik, ha az ember végigkóstolja a nyitott palackokat és aztán nem vásárol. A legmeglepőbb, hogy ez a pincészetekre is igaz. Ha valaki csak úgy betér az utcáról, akkor ingyen megkóstolhatja a borokat, ez nem kerül pénzbe, de vásárolni nagyon ildomos. Igaz, ha nagy csoporttal megy az ember, akkor illik előre bejelentkezni és egyeztetni a kóstolás díját is, ami általában nem túl magas, 5-7 euro fejenként, de ezért a pincészet teljes borsorát végig lehet kóstolni, ami a pezsgőt is beleszámolva (itt cremant-nak hívják) lehet akár húsz tétel is, de 10-12 biztosan.

A fentiek mi is megtapasztaltuk már az első nap, hiszen az első borászatnál, Francis Becknél összesen 21 tételt kóstoltunk meg, kezdve a sylvanerrel és befejezve egy kellemes gewurztraminerrel, persze közben a pezsgő, bocsánat – cremant – sem maradhatott ki. Ennél a pincészetnél a sok tétel között persze találkoztunk bizonytalanokkal is, de sok volt az igazán szép tétel, mint a Herstein 2012 Cuvée Luis OR – riesling du monde, amely nevével ellentétben nem házasított, hanem tiszta riesling –, vagy a Cremant D'Alsace Brut rosé pezsgő, amely pinot noir szőlőből készült, természetesen palackos érleléssel. A vacsorára már a szálláshelyünkön, a Hotel Arnoldban került sor, szerencsére előzetes bejelentkezés után, mert a késői időpont ellenére az étterem tömve volt.

A második napunk a Haut Koenigsbourg vár látogatásával kezdődött, mely 700 méter magasságból őrzi az alatta elterülő vidéket. Az ebédet egy nagyon kellemes kis étteremben, az Au Trotthus-ban költöttük el, amely, bár nem rendelkezik csillaggal, de a Michelin guideban az ajánlott helyek között szerepel és Philippe Aurbon chef de cuisine vezetésével sikerült egy kicsit megismerkednünk a hagyományos elzászi ételekkel, amely-

ekhez természetesen és kizárólagosan csak elzászi borokat dukál fogyasztani.

Kora délután látogattuk meg az 1659 óta borkészítéssel foglalkozó Sohler&Fils pincészetet, amely 10 hektáron gazdálkodik és évi 70 ezer palack bort és 15 ezer palack cremant állít elő. Az éppen regnáló borász, Francois Sohler és kedves felesége igazán kiváló borokat készít, amelyek közül mindenképpen ki kell emelni a Gewurztraminer 2008 Vendage Tardive (kései szüret), a Riesling 2011 Vendage Tardive, a Gewurztraminer 2012 Reserve borokat és a két pezsgőt, a Cremant D'Alsace rosét (pinot noir) és a Cremant D'Alsace Brut (pinot blanc), de a pincészet minden tétele nagyon kellemes és korrektül elkészített bor. Őszintén mondom, nagyon kedves és barátságos borkóstoló volt. A vacsorát Emma Bukel éttermében fogyasztottuk el, üde, frissítő elzászi riesling és pinot gris borok kíséretében.



Harmadik napon látogattuk meg a három nagyobb elzászi város egyikét, Colmart, amely bájoságával és vidámságával elvarázsolt bennünket. Az ódon házak közötti keskeny utcákon és kedves tereken át jutottunk el Lazaruis Schwendi emlékművéhez, aki a legenda szerint a törökök ellen győzedelmesen megvívott csata után, emlékként vitte magával haza Elzászba a Tokajban szerzett szürkebarát szőlővesszőket, ezért nevezték évszázadokon át Elzászban a szürkebarátot Tokay-nak. Csak halkan merem leírni, hogy a borászok most is így emlegetik. Az ebédünket a colmari l'Arpège étteremben költöttük el, amely kizárólag bio alapanyagokat használ fel az ételek készítéséhez. Itt szembesültünk

a helyfoglalás fontosságával, hiszen hiába volt félig üres az étterem, a véletlenül betévedő vendéget kedvesen, de határozottan küldték el, mert a friss alapanyagból csak a bejelentkezőknek tudtak minőségi ételeket felszolgálni.

A délután szombaton is a borozásé volt, ezúttal Dambach-La-Villebe mentünk, ahol Laurent Kirschner pincészetét kerestük fel. A pincészet tulajdonában van egy terület, amely az 50 Grand cru terület egyikéhez tartozik. Ez a Frankstein dűlő. Itt valóban sikerült megkoronázni az elzászi borok kóstolását, hiszen a pincészet által bemutatott 19 borból a leggyengébb is elérte a 83 pontot, amelyet csak úgy, a mindennapokra készítenek pinot auxerois szőlőből is. Engedjék meg, hogy itt csak a négy 90 pont feletti bor nevét említsem meg: Pinot gris 2009 Vendanges Tardives, Gewurztraminer 2011 Vendanges Tardives, Pinot gris 2010 Grand cru Frankstein és Gewurztraminer 2012 Grand cru Frankstein. A pincészet szintén nagyjából 10 hektár területen gazdálkodik és évi 50 ezer palack bort készítenek.

A kirándulásunk búcsú vacsoráját Itterswiller harmadik szállodája, az Au Caveau du Vieux Pressoir éttermében költöttük el, amely 1664 óta ezen a helyen fogadja az utazókat.

Mit lehet írni összegzésként Elzászról? Nagyszerű hely, szép természeti és történelmi adottságokkal, kiváló borokkal és még kiválóbb gasztronómiával. Itt a vendég nagyon fontos, sok minden körülötte forog. A borászatok a borok 80 %-át a pincénél adják el, ezért nagyon fontos, hogy a vendég jól érezze magát, de fontosabb, hogy jöjjön is vissza. Szóval, ha valaki kellemesen akar eltölteni pár napot, akkor tervezzen egy elzászi utat, szerintem nem fog csalódni.

Nekem megérté utazni 1500 kilométert, mert szép emlékeim között marad meg az elzászi út. ■

Segítség az utazóknak

Sok fontos információ Elzászról:

www.vinsalsace.com

Legjobb borászat az úton:

www.kirschner-viticole.fr

Legjobb étterem az úton:

www.trotthus.com

Ajánló

Petrény Winery a Borok Olimpiáján

A pincészet óriási sikert ért el a Bordeaux-i Challenge du Vin borversenyen. A tavalyi sikereket megismételve idén a hazai mezőny éremtáblázatának élén zárta a megmérettetést.

A vörösborok királykategóriájában, azaz a 20 euró fölötti borok között kiosztott aranyérmek közül kettőt hozott el Petrénny bor, „Padok” Superior Cuvée 2011, Cabernet Franc Superior 2011, ez a siker pedig példanélküli. De a Hárslevelűvel is taroltak a Solaria 2008 Aranyérmet, Solária 2009-es évjáratát pedig ezüstérmével díjazta a nemzetközi zsűri 5-12 euró közötti kategóriában. A pincészet az elmúlt egy évet a területének fejlesztése mellett a kereskedelem és a vendéglátás megerősítésével töltötte. Melynek eredményeként a PETRÉNY név egyenlővé vált a Superior Borok minőségével, ezen belül is a cég zászlóshajójának számító „BIG BAND” Superior Egri Bikavérrel.

A borkedvelőket, vagy pihenni vágyókat az Egerszalóki Petrénny Borpanzióban szállásolják el. A rövidebb időre érkező vendégek a Szépasszonyvölgy 47-es pincéjében kóstolhatják meg a teljes szortimentet és ízlelhetik az „Olimpiai” aranyat érő szebbnél szebb Borokat.

A Bor Bár hangulatú pince üde színfoltja a Völgynek és a visszajelzések azt igazolják, hogy több hasonló helyre lenne igény. Ezért is döntöttek úgy a tulajdonosok, hogy Eger szívében a Dobó téren is új lendületet adnak a legkiválóbb Egri Superior borok bemutatásának. Természetesen nem csak az Egerbe látogatók juthatnak hozzá a borokhoz. Az ország minden pontján elérhetők a

tételek és reméljük a jövőben még több „Olimpikonról” és még több „Olimpiai” éremről beszélhetünk, de még inkább kóstolhatunk a Petrénny Winery jóvoltából. ■

Információ:

www.petrénywinery.hu



Egri Csillag

Csorján Balázs összefoglalója

Teszt

A Debreceni Borozó saját témájának tekinti az Egri Csillag életútját, mert Eger egyik kitörési irányát látjuk benne. A történet idén is egy átfogó teszttel lett továbbmesélve:

Besenyei Klára – Besenyei Borház
Csorján Balázs – Debreceni Borozó
Grómon Tamás – Gál Tibor FUZIÓ
Tariányi Gyula – Tariányi Pince
Tarnóczi Zoltán – Orsolya Pince
Tarsoly József – Egri hegybíró



Palackfotók: Némethi Attila Viktor



Besenyei
EGRI CSILLAG
SUPERIOR

88 pont



Besenyei Borház

Egri Csillag Superior 2013

Sötét, csorgós szín. „Jól karban tartott 50-es hölgy”, ahogy Tarnóczi Zoltán irodalmi munkássága részeként megfogalmazta az Öröklétnek (és még ez volt a legszalónképesebb jelzője). Mazsola és fűszer, selymes karakter, érlelési aromák.
Ár: 2.500 Ft - www.besenyeibor.hu

87 pont



Besenyei Borház

Egri Csillag 2012

Szépen érik, ám az érettség még nem jelent fáradtságot. Barack és fehérbors, kifinomult, elegáns stílusban. Ezzel együtt is többen a csúcson túlnak érezték, ne tartogassuk sokáig!

Ár: 1.300 Ft - www.besenyeibor.hu



Thummerer Pincészet

Grand Superior 2013

Csodás szín. Ízében érettség és derű, trópusi gyümölcsök és fahéj. Egyetemi táncdaléneklő versenyek jól megérdemelt jutalma, jelen sorok írójának méltán személyes kedvence.

Ár: 4.980 Ft - www.borbolt.hu

86 pont



JÓ VÉTEL

Besenyei Borház

Egri Csillag 2013

Classicus

Barack és sárgadinnye esszencia, izgalmas testi adottságokkal. Vastag, krémes utóíz, érlelési aromák. Anyósom kiengeszteléséhez.

Ár: 1.300 Ft - www.besenyeibor.hu

85 pont



JÓ VÉTEL

Juhász Testvérek

Egri Csillag 2015

Hűvös, birsalmás elgondolás. Kiegyensúlyozott cucc, pikáns kesernye, finom savak, diszkrét vonalvezetés. Ha picit hosszabb volna, bármi megtörténhetne.

Ár: 1.600 Ft - www.borbolt.hu



JÓ VÉTEL

Kovács Nimród Borászat

Egri Csillag 2015

Komplex, fűszeres-birsalmás illat. Ízében pikáns édeskesség és trópusi gyümölcsök, a végén talán kicsit erősebb alkoholérzettel. Trópusi koktél alapanyag, azonnal felhasználásra.

Ár: hamarosan (kb. 1.500 Ft)



JÓ VÉTEL

Thummerer Pincészet

Egri Csillag 2015

Könnyed megjelenés, elegáns illat. Komplex, narancsos ízvilág, pikáns alkohol kesernye a végén. Anekdotameselés a lugasban.

Ár: hamarosan (kb. 1.500 Ft)



St. Andrea Borászat

Egri Csillag 2015 (palackminta)

Illatában először van némi zavaró bizonytalanság, ami kiszellőzik. Jól felépített, elegáns bor, de kifutásában van némi szárító kesernye.

Ár: 2.200 Ft - www.borbolt.hu



JÓ VÉTEL

Besenyei Borház

Egri Csillag 2011

Friss, koncepciózus bor. Közepesen intenzív, gyengéd karakter, szolidan kidolgozott, atletikus test.

Ár: 1.300 Ft - www.besenyeibor.hu

84 pont



Gál Tibor Pincészet FÚZIO

Egri Csillag 2015

Tutti-fruttis, barackos illat. Egyszerű struktúra, korrekt, tiszta bor. Egy nap szellőztetés után csodásan kinyílik, gazdagabb arcát mutatja.

Ár: 1.650 Ft - www.borbolt.hu

A feltüntetett árak nem minősülnek közvetlen árajánlattételnek, azokat a kereskedők előzetes bejelentés nélkül bármikor megváltoztathatják! Az esetleges elírásokból eredő károkért a szerkesztőség nem vállal felelősséget.

83 pont



Ostoros Bor

Egri Csillag 2015

Egres illat, szolid test. Az íz talán elbillen a muskotály irányában, és talán lehetne kicsit komplexebb is. Bakfis karakter, strandolós üdítőital.

Ár: 1.500 Ft - www.ostorosbor.hu



Gál Péter

Egri Csillag 2015

Intenzív, bodzás-gyümölcsös illat. Korrekt, jó ivású bor, kitartó építőmunka eredménye. Szabadkőműves pajzánkodáshoz.

Ár: 1.990 Ft - www.borbolt.hu



Petrény Pincészet

Egri Csillag 2014

Erőtéljes indítás, amely gyorsan elfárad, mint Tarzan a maratonon.

Ár: 1.590 Ft - www.petrywinery.hu



Egri Borvár - Tóth Ferenc Pincészete

Egri Csillag 2015

Sárgás szín, csorgós megjelenés. Ízében extrakt és alkohol dominancia, az új egri cuvée régmódi kidolgozása.

Ár: hamarosan

Ha a teszt végén meg szeretnénk vonni a tanulságot, akkor elsősorban a 2015-ös évjárat bizonytalan megítélésével kell kezdenünk. Nem mondanánk nehéz évnak, de elmarad a 2013-as remek egyensúlyától. Egyebekben a Csillag azt hozza, amit várunk: jól iható bulibor, amely megkímél minket a Létezés nagy drámáitól. ■

82 pont



Besenyei Borház

Egri Csillag 2014

Intenzív hárslevelű illat, ízében citrussóság és szénsavmentes ásványvíz.

Ár: 1.300 Ft - www.besenyeibor.hu



Petrény Pincészet

Egri Csillag 2015

Fehér szín. Illata is rendkívül szolid. Íze visszafogott, korrekt, de némi Anyag jót tenne neki.

Ár: 1.590 Ft - www.petrywinery.hu

81 pont



Besenyei Borház

Egri Csillag 2015

Gyógynövényes-muskotályos illat. Friss, fanyar, de savhangsúlyos bor.

Ár: www.besenyeibor.hu - 1.300 Ft



Tóth és Tóth

Egri Csillag 2015

Bizonytalan, gyógyfüves illat. Ízében savhangsúly, amelyet fölerősít a CO2.

Ár: n/a

www.facebook.com/debreceen.borozo



Kövess bennünket a
facebook-on is!



Fotók: Németi Attila Viktor

A Merengő

könnyed, de komoly riport dr. Lőrincz Györggyel

Az ember gondolkodó, tépelődő, merengő lény. Sok dolog van, ami elgondolkoztat, merengésre készítet bennünket. Ezért aztán nem is csoda, ha a vinotéka polcán egy palack címkéjén azt látja, hogy Merengő, rögtön elgondolkozik ezen. Aztán gondol egyet és felkeresi a bor készítőjét, hogy kitudakolja nála, miért is nevez el valaki egy bort Merengőnek.

Kedves Gyuri, honnan származik a Merengő?

A St. Andrea szőlőbirtok előtt 1999-től a kis családi pincénkben dolgoztunk. Kéthárom ezer palack bort termeltünk évente. Mivel akkor még saját szőlőterületünk nem volt, így az ismeretségi körünkben lévő szőlősgazdákkal termeltünk meg a szőlő alapanyagot, hogy borokat tudjunk készíteni. Egyik termelőnknek – akkori munkatársamnak, Szabó Sándornak – az egri Merengő dűlőben volt cabernet franc szőlője. Ez a bor a 1999-es évjáratból az első bikavér-

ünk alkotójaként és önálló cabernet franc borként került letöltésre. 2000-ben azonban az évjárat megigézett, amelyből egy kiemelt borként jelent meg ez a cabernet franc. Ez volt a Merengő nulladik évjárata.

Sikeres bornak mondhattuk ezt, azonban hamar egyértelművé vált számomra, hogy egri lévén nekem helyi bort, kiemelten Egri Bikavér bort kell a tehetségemhez és felkészültségemhez mérten a legjobban megtermelni. Természetesen engem is megkísértett a „bordivat” és

a sikerre való vágyakozás, ám összességében úgy érzem, egy évtized után kellően egrivé tudtuk tenni a St. Andrea szőlőbirtok borkínálatát. Persze az, hogy a borok mikorra válnak utánnozhatalanul helyi borkarakterűvé, még kicsit odébb van.

Ez azt jelenti, hogy Merengő már bikavér borként jelent meg a későbbiekben?

Igen. Valójában a **Merengő** nagyon sokatmondó kifejezés számomra. Finom és értéket sugall, titokzatos és mély, amilyennek szerintem egy komolyabb vörösbornak lennie kell. 2002-ben már Egri Bikavér volt a **Merengő**, nem mellesleg a világ első – átmenetileg engedélyezett – Egri Bikavér superior bora.

Természetesen, mint mindenkinél, nálam is szükséges a megtapasztalás és a megélés, hogy megfontoltabb és józanabb legyek. A kezdeti bikavér boraink – így a **Merengő** is – még túlsúlyosan tartalmazták a világfajtákat. Később jöttem rá, hogy helyi fajta nélkül nem lehet egyedi borkaraktert hangsúlyozni. Persze nagyon nagy áldás, hogy Eger erős

karakterű, értékes borok megtermelésére alkalmas borvidék, azonban az itt elő kárpát-medencei fajták tudják igazán megkülönböztetni borainkat a világ más borvidékein termelt boroktól.

Szóval 2006-tól már ez különösen fontos szemponttá vált számomra, és így az Egri Bikavér borainkban kiemelt szerepet kapott a kékfrankos szőlőfajta. A borvidék is előírta a helyi fajták fontosságát az eredetvédelmi szabályaiban.

Természetesen ezzel a felismeréssel feladat is jár. Vajon hogyan lehet ámulatba ejtő kékfrankosokat termelni? Milyen kitettségű dűlő, milyen talajösszetétel, milyen művelési mód, mely fajtaváltozat, milyen bortermelési út az, ami kifejezi és hangsúlyozza e fajta egyediségét és elősegíti a megcélzott koncentráltagságot és egyensúlyt? És persze még fokozhatnánk a kérdések sorát, ám már ez sem kevés.

Gyuri, meg tudod fogalmazni, hogy mit akarsz a Merengő borral elérni?

Szeretném, ha ez a bor hordozhatna egy átlag feletti minőséget és megkérdőjelezhetetlen értéket a boraink között minden évjáratában. Ha úgy gondolhatnának rá a bor-fogyasztók, mint egy biztos egriességet kifejező borra... és nem okozna senkinek csalódást!

A borászatodon belül hová helyeznéd el ezt a bort?

A **Merengő** eddig is válogatott tétel volt. Igaz, az évek alatt megjelentek mellette a dűlős Bikavéreink, mint a Hangács dűlő és a Nagy-Eged-hegy, azonban ebben a borban szeretném a nagy birtokborunkat megfogalmazni, amelyből a termőhelyek sokszínűsége révén izgalmas és nagyon összetett borélmény születhet. Persze nagyon fontos ennél a bornál is, hogy igazán egri legyen. Szeretnék hűvösen eleg-áns, hosszú és igen nemes borkaraktert elérni.

Mi a spirituális kötődésed ehhez a borhoz?

Én sok szóban érzem a szemlélődést, azt a ráhagyatkozó, kereső és ámulat-ot érintő magatartást, amit csak az Istenre való rácsodálkozás és szeretet táplál. Én ezt érzem a **Merengő** esetén is. Ez nagyon összecseng a borral, hisz alapvetően

a bor önmaga is csoda, és ez a csoda egy rendkívül különleges alkotói kifejeződés is egyben.



Milyen messze vagy a céltől, amit ezzel a borral kijelöltél?

Mi, emberek, termelők ott járunk, ahol járnunk kell. Nem tudunk előrébb tartani. Igaz azonban, hogy olykor az Isten kegyelméből megadatik egy-egy különleges borélmény, ami számomra nagyon lelkesítő! De azt is el kell mondani, hogy sokszor mást terveztem, mint ami végül borként megvalósult. Talán egy kicsit azért simul a kilengés amplitudója, azonban úgy érzem, jobb, ha belátjuk a kicsinységünket. Ugyanis így sokkal békésebb lelkiállapotban lehetünk, tudván, hogy részt vehetünk a teremtsében, de ott van az igazi támasz mellettünk. Ez igen nagy dolog. Bízom benne, hogy

ennyi év után tényleg a szőlő és bor területén van szándéka velem az Istennek. Szeretném ezzel a borral is Őt dicsőíteni, de ez csak úgy lehet, ha a borvidékünket méltó módon képviselem... és ebben benne van az, hogy igyekszem azt építeni is.

Bizony, a riport után otthon felbontottam egy palack Merengő Bikavért, s ültem a bor mellett és merengtem a Jóisten kegyelmén, amely lehetővé tette számomra, hogy abban a korban éljek, amikor ezt a bort megköstölhetem. Ez a bor bizonyosan elviszi az egri bor jó hírét minden olyan helyre, ahol megköstölják. ■

ANNO 1882

TÖRLEY

HAGYOMÁNY ÉS MINŐSÉG 1882 ÓTA

DÍJAZOTT MINŐSÉG,
MEGÚJULT KÜLSŐBEN!



TÖRLEY CHARDONNAY NYERSPEZSGŐ 2012
TÖRLEY CHARDONNAY BRUT 2012

Méthode Traditionnelle Palackban erjesztve



Fotó: Némethi Attila Viktor

Van egy vízióm!

Darin Sándor riportja

Nemrégiben adták át Magyarország egyik legrangosabb szakmai elismerését, a Borászok Borásza-díjat. A szakma legjobbjának Bacsó Andrást, a Tokaj Oremus Szőlőbirtok főborászát, ügyvezetőjét választották.

Ennek apropóján beszélgettem vele a tolcsvai birtok pincerendszerének labirintusában.

Az előbb egy francia házaspárt kísért ki a kolléganő a pincéből. Mennyire vagytok nyitottak a borturizmus felé?

Az Oremus tárt kapukkal várja a látogatókat, ami azt jelenti, hogy szervezett formában bárki megtekintheti a pincét. Kicsit belelát a pince életébe, megismerkedik a folyamatokkal, amelynek segítségével a tokaji aszú borok és a tokaji száraz borok készülnek. De vegyük elő a pincekulcsot, és nézzük meg mi is!

Milyen hosszúságú ez az egybefüggő pincerendszer?

A klasszikus bor érlelésnek a földalatti pincerendszere kapcsolódik a vele szemben elhelyezett korszerű préházzal. Megőriztük mindazt, amit az elődeinktől kaptunk, így egy csodás háromszintes pincerendszer áll rendelkezésünkre, ami

egy közel négy kilométer hosszúságú labirintus. Jelen pillanatban több mint ezer hordóban érleljük a borokat. Ennek a földalatti pincerendszernek a legnagyobb előnye, hogy itt a hőmérséklet télen-nyáron állandó. Egy olyan hőmérsékletről van szó, ami nagyon kedvez a borok tárolásának és fahordós érlelésének. Emellett magas a páratartalom létrehoz egy olyan, magas mikroklímát a pincében, ahol a pincei penész vastag penészgyepeket alkot a falon. Ez folyamatosan tisztítja a levegőt, szabályozza a páratartalmat és hozzájárul ahhoz, hogy egy nagyon tiszta illatú természetes borérlelő hely alakuljon ki. Ehhez a pincerendszerhez kapcsolódik az a korszerű préház, ahol a szőlő beérkezésétől kezdve, egészen a palackozásig minden folyamat lezajlik.

Mennyi időt töltenek a borok a pincében?

Köztudott, hogy az édes szamorodni náluk 12-16 hónapig hordóban marad, az aszú inkább 24 hónapot, de van, mikor eléri a 30 hónapot is ez az időszak. Rendszeresen cseréljük a hordóinkat, ami azt jelenti, hogy mi inkább csak három évig használunk egy hordót, a negyedik év az biztos, hogy az utolsó év. Minden évben a hordóállományunk az egy harmada új hordóként érkezik. Az új hordókat rendszeresen erjesztésre használjuk, október, november, december hónapban az aszú erjednek benne, majd január, februárban pedig lekerülnek egy korszerű pincerészbe, és itt maradnak azt követően 3-4 éven keresztül.

Látunk itt néhány muzeális tételt is ...

Igen, ezekben a beugrókban különböző évjáratok reprezentánsait találjuk. Itt, balra van a pincének a két legöregebb tétele. Az egyik az 1866-os, a másik pedig az 1876-os évjáratból való. E muzeális készletünk kicsi. Néhány palackunk van csupán, amiket árveréseken vásároltunk. Nagyon érdekes, ha állítva őrizzük itt ezeket a palackokat, akkor nagyon szép pincei penészszukcsmák, kalapok, süvegek alakulnak ki a palackok nyakán. Úgy szoktam fogalmazni, hogy íme, itt vannak Tokaj Nagy Urai, akik az idelátogatókat is köszöntik. ►

Vannak évjáratok, amikből nagyobb gyűjteménnyel rendelkeztek?

A pincében jelentősebb mennyiségű bor van az 1956 és az azt követő évekből. Az 1972-ig terjedő évjáratokból 10-30 palacknyi mennyiségűnk van, az 1972 utáni évjáratokból pedig már sikerült 500 és 1000 palackos nagyságrend közötti készleteket kialakítanunk. 1993-ban alakul meg az Oremus, azóta én szisztematikusan törekszem arra, hogy kiváló évjáratok 5 és 6 puttonyos aszúiból minimum ezer palackot helyezzünk el palackos érlelésre, ami azt jelenti, hogy az itteni borokhoz 25 évig biztosan nem nyúlunk. Akkor viszont valószínű, hogy a piacra fogjuk vinni körülbelül e készletek felét.

Kiérünk a pincéből ...

Innen látjuk azt a rétegvonalat, ami mentén a pincebejáratok elhelyezkednek. Ennek a dombnak az oldalában egy olyan pincerendszer van, aminek a hossza nagyjából 60 kilométer. Itt körülöttünk mintegy 20-25 tulajdonosnak van pincéje. Ez itt, Tokaj-Hegyalján is, egy speciális, de világviszonylatban is egy nagyon értékes pincerendszer.

A másik, amiért ide jöttem, mert innen nagyon szép a kilátás Tolcsvára. Mint egy kis amfiteátrum helyezkedik el a település egy pataknak a jobb és bal partján. Bármerre tekintünk körbe déli, dél-nyugati, nyugati, sőt, néhány esetben még dél-keleti irányban is, mindenhol szőlő található.

Hány dűlőben vannak a területeitek?

Az Oremus birtoknak öt település határában, 13 egymástól teljesen elkülönülő dűlőben vannak egységei. Meghatározó dűlőink Tolcsva, Olaszliszka és Erdőbénye közötti területen találhatók. Itt van az összes szőlő területeinek két harmada. A névadó dűlő, az Oremus Sátoraljaújhely mellett, a Várhely oldalban fekszik. Összesen 96 hektár termőültetvényünk van, a teljes területünk pedig meghaladja a 100 hektárt. Természetesen vannak most is olyan

részek, amelyeket pihentetünk, illetve most készítünk elő telepítésre.

Közben kóstolunk ...

Hogyan áll össze a bor-szortimentetek?

Az Oremus 2000-ben egy olyan sajátos önvizsgálatot végzett, aminek az alapja a piaccal való kommunikáció volt. Az első 6-7 év ahhoz kellett, hogy az információk megérkezzenek, beérlelődjenek és a mi fejünkben a súlypontok eltolódjanak. Közel tízféle borunk volt addig, 2000-ben picit leegyszerűsödöttünk és akkor kialakult az Oremusnál egy olyan termék egység, amely három boron alapszik. Ennek a piramisnak a tetején mindenféleképpen az aszú bor van, hiszen az Oremus egy olyan birtok, amelynek az alapfilozófiája a nemes aszúbor készítése. Mindent erre hegyezünk ki. Minden tevékenységünk erre összpontosul. A második egység a nagy száraz bor készítése, ami a Mandolás márkaneven kerül a piacra. A kettő között, valahol középen az úgynevezett késői szüretelésű boraink vannak, amelyeknél a szüret módja determinálja a bornak a különlegességét. Mindig késleltetjük a szüretet, nagyon sok területen hagyunk kint szőlőt annak érdekében, hogy minél több aszúszermet tudjunk szüretelni, ami alkalmas nagyon jó minőségű késői szüret, és ennek egy tradicionálisabb megfelelője az úgynevezett édes szamorodni bor készítésére. Így áll fel maga a borszortiment.

Milyen a kor emberének borideálja?

Hihetetlenül megváltozott a világ. S a borkultúra iránti érdeklődés is. Egy gasztrorradalom zajlott le az elmúlt ötven évben. Megváltozott az emberek éttermi kultúrája, íz kultúrája és bizonyos gasztronómiai szokások is átalakultak. Tulajdonképpen csak ezeknek az együttes figyelembe vételével – a piaccal való állandó párbeszéd és a konkurenciára való állandó odafigyelés révén – lehet megélni a holnapot. Egyre szofisztikáltabb, egyre jobb borkedvelők vannak. Már nem egyszerű fogyasztókkal állunk szemben, akik csak bemennek a boltba és levesznek egy palackot, hanem tudják, hogy mit vesznek le, tudják, hogy mit várnak el az adott bortól, készek utána menni, informálódni.

A külföldi piacokat tekintve, hány országban vagytok jelen?

Nálunk óriási adottság – már az alaku-lástól kezdve –, hogy a borászatba belépett egy spanyol család, amely még négy vörösboros birtokkal bír a világ különböző borvidékein. Ők már belépésük pillanatában is két évtizedes, komoly tapasztalattal bírtak a nemzetközi borkereskedelemben. Ők hozták el hozzánk, építették be azt a nemzetközi disztribúciós rendszert, aminek révén több mint száz országba jutnak el az Oremus borok.

Mennyire nehéz egy adott piacon megmaradni?

Nagyon fontos az újdonság, illetve az állandó megújulás, hogy Tokaj és az Oremus varázslata folyamatosan megismétlődjön. Egy borásznak ezért kell nagyon szigorúan és önkritikusan dolgoznia. Nagyon nagy alázattal kell figyelnie azt, amit csinál, mert tulajdonképpen a piaccal való beszélgetés a piacnak, az információnak a megértése és annak az alkalmazása és az ebből levont következtetések alkalmazása elemi fontosságú. Csak így tudjuk azt elérni, hogy a borok minősége ne állandó legyen, hanem, ha lehet, folyamatosan javuljon.

Több borod is nagyon komoly eredményeket ért el nemzetközi viszonylatban.

Meg lehet már ezen a szinten állni?

Ez a fő kérdés, hogy nem szabad ott megállni, amikor valaki azt mondta, hogy a bor jó, vagy ízlik. Az egy dolog. Hanem hihetetlenül fontos, hogy legyen hajlandóságunk arra, hogy őszintén bevalljuk: még nem értük el a legmagasabb minőséget. Még van mit tennünk! Van mit csinálni, és azért dolgozunk, mert van egy vízió, van egy álmunk, hogy egyszer el fogjuk érni ezt a magas minőséget. Őszintén azt is bevallom, hogy ennyi, a szakmában eltöltött év után kijelentem, hogy szerintem életemben nem fogom elérni. Életem végéig azon fogok dolgozni, hogy még tovább, még előrébb jussunk az úton a legjobb bor felé. ➡

A beszélgetést teljes terjedelmében a Bor & Párlat Magazin nyári számában olvashatja. Ingyenesen letölthető! <http://www.boresparlat.hu/archivum/>





Fotók: Csorján Balázs, Kovács Pál Palackfotók: Némethi Attila Viktor

Fókuszban a biobor

Kovács Pál összefoglalója

Azt hiszem, ha rossz címet lehet választani egy cikknek, akkor én ezt sikeresen megtettem. Mert ma hazánkban mindenről lehet beszélni, csak arról nem, hogy a biobor fókuszban lenne, hogy rá valamilyen komoly figyelem irányulna.

Miért mondok ilyeneket? Talán engedjék meg, hogy visszanézzek egy kicsit. Tíz évvel ezelőtt érlelődött meg bennem a gondolat, hogy a magyar biobor termelők megérdemelnék, hogy legyen egy olyan fórum, ahol megmutathatják országnak, világnak, hogy milyen munkát végeztek az előző években.

Eltelt egy évtized, minden évben megrendezzük most már rendszeresen az egyetlen országos, külföld felé is nyitott biobor versenyünket, és az érdeklődés egy cseppet sem változott. Igaz az is, hogy valamilyen furcsa, személyiségi adatok kezelésére vonatkozó jogszabály alapján, szinte lehetetlen hozzájutni a magyar bio borászokkal foglalkozó pincészetek névsorához, elérhetőségi adataihoz. Mintha szűgyen lenne az, hogy valaki bio borokat készít ... Sőt: nagyon sokan meg sem jelölik ezt a tényt a boros palackokon. Miért? Mert

semmilyen pozitív hatása nincs a borforgalmazási feltételeire.

Értik Önök ezt? Egy egészségesebb, tisztább termékre nem írják rá, hogy bio, mert ez nem javítja az eladhatóságát – Magyarországon – sőt, talán még inkább rontja is.

Természetesen igazuk lehet azoknak, akik azt mondják, hogy egy ilyen rendezvény mindig a szervezők tevékenységét is minősíti. Igazuk van, de bennem akkor is felmerül a kérdés, miért nem érdeke a

magyar bio borászoknak a megmérettetés? Rágon alulinak tartják az összemérés színvonalát? Miért mindig csak ugyanaz a 10-12 borászat jelenik meg? Lehet, hogy nálunk nincs is szükség ilyen megkülönböztetésre, mármint hogy az adott termék bio produktum-e vagy sem?

Nem tudom a választ erre, csak azt tudom, hogy a nürnbergi monstre Biofach kiállításon is csak hébe-hóba jelenik meg egy-két magyar borászat, a Mundus Vini versenyen meg jó, ha évente talán egy-kettő, és ezek is a magyar versenyen elért díj-támogatás felhasználásával... Pedig a nemzetközi seregszemlén minden évben közel ötezer bort tesztelnek, elismert borbírák közreműködésével. És itt rögtön egy megjegyzés: a 2011. évi országos bio borverseny csúcspora, az egri Gajdos Pincészet Egri Cabernet Franc 2009 bora, a támogatást elnyerve, a következő évben a nürnbergi versenyen aranyérmes lett, vagyis a jó bort az állítólag „kevésbé” képzett magyar borbírák is ki tudják választani.

Tíz éve van szerencsém szervezni sok barátom önzetlen segítségével az országos bio borversenyt, általában 35-40 bort szokott beküldeni az említett 10-12 borászat. Mondhatom, hogy ez egy ►

sztemerd szám. A bíráló bizottság általában 7-10 főből áll, több neves magyar borással és borszakíróval a soraiban. Nagyon lelkesek és szigorúak. A ponthá-
tárokat is megemeltük 2-3 ponttal, tehát őszintén mondhatom, hogy az eredmények reálisak, az elért eredmények alapján szívesen fogyasztom és ajánlom ezeket a borokat a fogyasztóknak, sőt forgalmazom is őket kereskedésünkben.

Hát akkor hol a hiba?

Azt gondolom, hogy a szemléletünkben. Mi, magyarok, ha biotermékről van szó, két dolgot szoktunk mondogatni. Bio? Ja, az a ronda, kukacos valami. Vagy pedig így okoskodunk: na, azt ne mondja már senki nekem, hogy ha baj van, akkor nem használnak kemikáliát...

Itt látom én a bajok gyökerét. Nem hisszük el, nem merünk bízni abban, hogy vannak emberek, elhivatott emberek, akik egy ügy kapcsán képesek felvállalni a több munkát, a nehezebb utat. Én láttam olyan szőlészt, aki metszőollóval is védekezett a szőlőben, felvállalva a kisebb terméshozamot. Azt is tudom, hogy a borzasztóan nehéz 2014-es évben is volt egészséges szőlőtermés a bio gazdaságokban. Igaz, csak 30-40 százaléknál az előző évekhez képest, de meg tudták védeni a szőlőt kemikáliák használata nélkül. Itt tehát a bökkenő, hogy a kemikáliát használók eredményei sem voltak sokkal jobbak, ha egyáltalán jobbak voltak.

Nálunk tíz évvel ezelőtt az eladott bor körülbelül 1 %-a volt bio, Németországban, Ausztriában nagyjából 10-12 %. Ma nálunk ez a mennyiség hivatalosan maradt az 1 % környékén, miközben az említett országokban megközelíti a 20 %-ot, vagyis körülbelül megduplázódott. És a tendencia növekedést mutat, Franciaországban például 2013-ban egy év alatt 23 %-kal nőtt a bioborok értékesítése.

Szándékosan nem néztem utána az

európai országok bioborászati támogatásainak, mert meggyőződésem, hogy az ilyen jellegű boráskodás nem elsősorban a támogatás mértékétől függ, hanem elkötelezettség és hit kérdése. Ha visszagondolunk csak 100 -150 évre, akkor látnunk kell, hogy nagy- és dédapáink kizárólag biogazdálkodás keretében boráskodtak. Nem is volt másra lehetőségük. Akik tehát ma ezt a formát választják, csak visszatérnek az őseink hagyományos módszereihez.



A hitetleneknek csak azt tudom mondani, hogy aki nem bíz a ma bio- vagy ökológiai borokat készítő borászokban, az nem tudja, vagy nem akarja tudni, hogy a világ képes ilyen módon is működni. A növényeiknek is megvan a maga immunrendszere, és a biogazdálkodó feladata, hogy a kellő időben és kellő módon segítséget nyújtson a növénynek a hatékonyság fokozásában.

Az elmúlt tíz év számomra egyértelműen bizonyította, hogy a biobor semmivel sem rosszabb, mint a nem bio, viszont egészségesebb. Hogy néha egy kicsivel drágább? Lehet, de profi borkereskedőként leszögezem, hogy ez az állítás nem bizonyítható ma a magyar borpiacon, hiszen 1000 forintos palack ár mellett is lehetséges nagyon jó bioborokat vásárolni. Arról meg természetesen nem is kell beszélnünk, hogy ezek a

borok nem tartalmaznak semmilyen, az egészségünkre káros vegyi anyagot, még nyomelemnyi mértékben sem.

Adódik a kérdés, akkor most merre haladunk ebben az utcában?

A válaszom egyértelmű: rendületlenül előre. Borkereskedőként és borújságíróként van szerencsém járni az ország borvidékeit, boros rendezvényeit, versenyeit. Néha meglepetésként élem meg, ha egy borversenyen a nyertesek között bio terméket is találok, ez is bizonyítja, hogy helyük van a palettán. Ennél is érdekesebb azonban, hogy egyre több borásztól hallok, hogy komoly mértékben csökkent a, sőt lehetőség szerint egyáltalán nem használ a szőlőben kemikáliát és felszívódó vegyszereket. Ilyenkor mindig megkérdem, hogy akkor miért nem bio bort készít, ellenőrzött körülmények között. A válasz szinte mindig ugyanaz: nem biztos, hogy 100 %-ban meg tudom védeni a szőlőt, kell egy biztonsági tartalék. Itt jelenik meg a hit és eltökéltség, mert aki bejelentkezik az ellenőrző szervekhez és elfogadja a feltételeket, az biztos magában és a tudásában, felvállalja a nehezebb, de egészségesebb utat, mer rizikót vállalni. A másik fontos kérdés, ami felmerült bennem, hogy a nagyon sok egyesület és szervezet között, amelyek átszövik a magyar boros társadalmat, nincs egyetlen bio boros sem. Miért nincs erre igény? Miért nem akarnak a bio borászok kiállani és hallatni szavukat? Csupa olyan kérdés, amire én nem tudom a választ, vagy csak olyat, ami nem viszi előre az ügyet.

Azt gondolom, hogy ma igenis szükség lenne egy bio borászokat tömörítő szakmai szervezetre, amely kimondaná hangosan is azokat a kérdéseket, amelyek egy részét ma itt feltettem. Én magam kevés vagyok ehhez, alapom sincs hozzá, de nagyon szívesen részt vennék abban a munkában, amely, a véleményem szerint, nemzetközi szinten is kiváló magyar biobor-termelést még magasabb szintre emelné, még ismertebbé és elfogadottabbá tenné.

Hogyan lehetne, hogyan tudnánk mi, szimpla borfogyasztók segíteni ezen?

Nagyon egyszerűen. Legyen 2016 a bio borok éve! Vásároljunk minél több bio, vagy ökológiai megjelölésű bort, szervezzünk minél több olyan rendezvényt, kóstolót, adjunk tovább a tapasztalatainkat és másokat is buzdítsunk ilyen borok fogyasztására és akkor biztosan nem marad el a hatása, és talán a bio borászok is nagyobb hittel és elkötelezettséggel mennek tovább a megkezdett úton.

Az egészségünk nagyon fontos, és egyre fontosabb lesz, itt a lehetőség, éljünk vele.

Az elmúlt évekhez hasonlóan 2016 áprilisában ismételtén, immáron tizedik alkalommal rendeztük meg Hortobágyon az Ökotúra Vendégház éttermében az országos bio borversenyt.

Az idén nyolc borvidék 13 pincészete (köztük két külföldi) összesen 40 borát nevezte be a megmérettetésre, amelyet rangos zsűri bíralt el, Wille-Baumkauff Márta aasszony elnöksége mellett, számos ragos magyar bio borász közreműködésével.

A benevezett borokból 24 fehér (ezen belül 18 száraz, valamint 6 félszáraz, félédes és édes), 4 rozé, 1 siller és 11 vörös bor volt a megoszlás.

Évjáratonkénti bontásban zömében 2015-ös borok voltak a nevezési listán, szám szerint 26 minta, a legrégebbi évjárat pedig 2012-es volt.

Alapkövetkeztetésként elmondhatjuk, hogy az eddigi előrejelzésekkel ellentétben a 2015-ös borok nagyon kellemes csalódást hoztak a bírálók számára. Nagyon kellemes, zamatos borokkal találkozhattak és alapvetően – egyetlen bor kivételével – komolyabb pontozási vita sem alakult ki. A borok közel 80 %-át a bíráló bizottság 8 ponton belül pontozta.

A végeredmény az alábbiak szerint foglalható össze: 3 csúcsbor – fehér száraz, fehér édes és vörös bor kategóriában, további 7 arany, 19 ezüst, 9 bronz és 2 oklevél.

A kategóriák győztesei

Fehér száraz csúcsbor:

Mátyás Családi Pincészet -

Kisújfalu (Szlovákia)

Tramini 2015 - **91 pont**



Az aranysárga színű bor először az illatával varázsolja el a fogyasztót, nagyon szép fűszeres, gyümölcsös, virágos jegyekkel, a savak le vannak kerekedve, a teste selymes, a szájban igazi íz orgia, sok gyümölccsel, nagyon harmonikus, hosszú lecsengés.

Fehér édes csúcsbor:

Pendits Szőlőbirtok és Pincészet -

Abaújszántó

6 puttonyos aszú 2013
(hordómenta) - **94 pont**



Napraforgó-sárga szín, igazi illatbomba, Vilmos körte, őszi barack, füge, narancs, citrus, mézes illatok, komoly test, kimagasló sav és édesség egyensúly, a szájban harmónia és egyensúly, komplexitás, nagyon hosszú gyümölcsös lecsengés.

Vörös csúcsbor:

Vincze Pincészet - Eger

Mészhegy Syrah 2011 - **92 pont**



Sötétvörös szín, fűszeres, gyümölcsös, enyhén avaros illatvilág, nagy test, szép sav és tannin szerkezet, komoly, telt bor, nagyon sok gyümölccsel

Biobor

és fűszerességgel az ízeiben, óriási potenciállal.

Mindhárom bor nagyon magas minőségi jegyeket mutatott és a bíráló bizottság szinte egyhangúan ebbe a kategóriába javasolta őket. Azt hiszem, a 2016. évi borversenyen méltó kezekbe kerül a csúcsbor megnevezés viselésének joga, csak gratulációval tartozunk ezeknek a borászatoknak az elvégzett munkáért.

A aranyérmes borok

Fehér aranyérmes borok:

Szászi Birtok - Szigliget

Szentgyörgy-hegyi Olaszrizling
2014, kései szüret - **93 pont**

Tokaj-Hétszőlő Szőlőbirtok - Tokaj

Furmint 2015 - **91 pont**

Dobosi Pincészet - Szentantalfa

Juhfark 2014 - **88 pont**

Dobosi Pincészet - Szentantalfa

Juhfark 2015 - **88 pont**

Dobosi Pincészet - Szentantalfa

Tramini - Sárgamuskotály 2015
félszáraz - **88 pont**

Vörös aranyérmes borok:

Gajdos Pincészet - Egerszalók
Egri Cabernet Sauvignon 2013 -
89 pont

Mátyás Családi Pincészet -

Kisújfalu (Szlovákia)

Dunaj 2013 - **89 pont**

Az eredmények azt mutatják, hogy a borok minősége kiváló, nyugodtan kereshetjük a boltokban. ■

Olaszrizling

Kovács Pál összefoglalója

Nehéz. Nagyon nehéz írni egy olyan szőlőfajtáról, amelyet Magyarországon mindenki ismer, amely az összes borvidékünkön megtalálható, szinte már hungarikumnak tarthatnánk.

Készítenek belőle egyszerű tömegborokat, jó nagy tőke-terheléssel, fröccsnek az is jó. Aztán egy kis törődéssel szép kellemes borokat a minden napokra, amikor „csak” jólesik meginni egy pohár kellemes itót. És persze nagy odafigyeléssel, a klónok és termőterületek adottságainak figyelembevételével, csökkentett tőke-terheléssel és zöldszürettel készítenek belőle nagy, minőségi, prémium kategóriába tartozó borokat is, amelyek nemzetközi versenyeken is komoly eredményeket érnek el.

Származása ismeretlen, morfológiai bélyegei alapján c. occidentalis fajta, a környező országokban is jól ismert, mint: Riesling italien blanc, Welschriesling, Rizling Vlassky, Riesling italico, Taljanska grasevina.

Jól látható, hogy egy nagyon ismert és gyakran előforduló szőlőfajtáról van szó és mégis, ha valahol Olaszrizlinget kínálnak, az ember önkéntelenül is óvatossá válik, visszahőköl: mi az, csak egy olaszrizlinged van?

Nem tudsz valami rendes borral megkínálni?

A borokat leírták:
Darin Sándor, Kerekes Sándor,
Németi Attila Viktor, Kovács Pál.
A pontozást az Arany Tőke
Nemzetközi Borverseny
zsűri tagjai végezték.

TESZTGYZTES

95

PONT



Tényleg, milyen is az Olaszrizling? Lehet ebből egyáltalán jó bort készíteni? Mi lehet erre a legjobb válasz, minthogy az ember megkóstol minél több bort, minél több borászattól, minél több borvidékről.

Én szerencsés ember vagyok, mert most már sokadik alkalommal kaptam meghívást Egerszólátról, ezúttal XI. Arany Tőke Nemzetközi Olaszrizling Borversenyre, ahol nem csak magyar, de horvát, román, szlovák, cseh olaszrizlingek is megfordultak jó számban, 2016-ban közel száz borminta formájában.

A rendezők felkérésére összegeztük a verseny eredményeit és a versenyszabályzat szerint díjazott 33 borról bővebb leírást adunk a fajta kedvelői számára, a verseny zsűrije által megadott pontszámok alapján, de kicsit eltérve a rangsortól.

95 pont

Szászi Birtok

Szentgyörgy-hegyi Olaszrizling 2014 kései szüret - 95,4 pont

Aranyárga színű, gyümölcsös, körtés, barackos, fűgés, mandulás illatjegyek, szép savszerkezet, integrálódott édességgel, a korty zamatos, izgalmas, nagyon kerek és hosszú.

Kutjevo d.d.

Graševina Izborna Berba 2011 - 95,4 pont

Mély aranyárga színű, nagyon összetett illat és íz, fűgés, mandulás jegyekkel, nagyon komoly test, kifogástalan sav és édesség egyensúly, nagyon kerek, szájbán harmonikus, hosszú lecsengésű, hosszan érlelhető bor.

Dömsödi Borászati Kft.

Olaszrizling 2015 - 95,2 pont

Halványárga szín, intenzív, gyümölcsös, barackos, körtés, mandulás illatok, selymes test, szép sav, izgalmas, kerek, gyümölcsös ízek a szájbán, szép hosszú lecsengés.

Vinarstvo Dubovsky & Grancic

Rizling Vlassky 2015 - 95,2 pont

Aranyárga színű, tiszta, nagyon érett mandulás jegyekkel, szép kerek, olajos

test, zamatos, nagyon érett és koncentrált korty, szép hosszú, gyümölcsös lecsengéssel.

92 pont

Kutjevo d.d.

Graševina Jégbor 2009 - 92,6 pont

Markáns gyümölcsösség és akác illat jelenik meg a pohárban. A kortyban körte, ananász és mézes jegyek dominálnak, a végén megjelenő pikáns mandulás aromákkal. Savai szépen egészítik ki az édes jelleget. Szép állású, érett bor, igazi különlegesség.

91 pont

Rabóczki Attila

Egerszóláti Olaszrizling kései 2005 - 91,2 pont

Tiszta aranyárga szín. Mézes, aszalt gyümölcsös illatok fogadnak. Az első kortyban lehengerel az édes aszaltas, trópusi gyümölcsös íz. Később körte és barack fűszeres pikantériája bontakozik ki. Tökéletes, simuló savak, hosszú lecsengés.

Söptei Pince

Olaszrizling (2.) 2015 - 91,2 pont

Halvány aranyárga szín, jellemzően gyümölcsös, mandulás illatok. Szép, izgalmas savszerkezet, a korty nagyon zamatos, kerek és hosszú.

90 pont

Cramell Recas

Recas Riesling 2015 - 90,8 pont

Sötétsárgás szín, érett illat és íz jegyek, körtével, mandulával, szép, lekerelkedett savak, olajos test, gyümölcsös, zamatos, finom keserű véggel, hosszú lecsengéssel.

Vinarstvo Michal Sadlon

Rizling Vlassky 2015 - 90,4 pont

Világos szalmasárga szín, körtés, barackos, kicsit mandulás illatok, nagyon szép, élénk savak, olajos test, ízeiben megjelennek a gyümölcsök, kellemes, zamatos jegyek, szép, hosszú lecsengés.

Csóbor Pincészet

Agárdi Olaszrizling 2015 - 90,4 pont

Halvány szalmasárga szín. Illatában friss, üde, virágos. Savai üdék, közepesen

intenzívek. Nagyon gyümölcsös, némi citrusossággal, közepesen hosszú lecsengés jellemzi.

Pálincás Attila

Mátrai Olaszrizling 2014 - 90,0 pont

Tiszta és vonzó illat. Benne vadkörte, kajszi, rezed, a háttérben citrusok. A lendület folytatódik a szájbán is, lenyelve is kelően tartalmas az anyag. Gyümölcsök kerek és intenzívek, érkeznek a zöldfűszerek, egy csipetnyi sóssággal kísérv. A végén egy lehetlenyi gyógynövényesség is megjelenik a pohárban.

Dubicz Pincészet

Fríz Olaszrizling Barrique 2015 - 90,0 pont

Halványárga szín. Illatában tisztán kivehető a hordóhasználat. Nem tolakodó, finoman egészíti ki a bor aromáit. Élénk savakba burkolt körtés, barackos íz. Közepes, mandulás lecsengés.

Vinarstvo Michal Sadlon

Rizling Vlassky 2015 - 90,0 pont

Citromsárga szín. Íz és illat alapján is érezni, hogy itt bizony nem mindennapi borokkal van dolgunk. Finom savak vezetnek, jó egyensúlya van és kelően intenzív is. Ízben azt hozza, amit az illat ígér: körte, ananász, kicsi citrus és lime. Zamatos, jól iható és mutat valamit a termőhelyből is. Lecsengésben már szégyenlősebb.

Varsányi Pincészet

Verpeléti Olaszrizling 2014 - 90,0 pont

Szalmasárga szín. Édeskés, picit muskotályra emlékeztető illatjegyek. Ízében mandula, körte, némi citrus. Egy lehetlenyi gyógynövényesség is megjelenik a pohárban. Közepes intenzitású savakat és közepes lecsengést hoz, a korty végén jellegzetes mandula kesernyével.

89 pont

Vinarstvo Bartal Pincészet

Rizling Vlassky 2012 - 89,4 pont

Világos arany szín, kicsit mézes, enyhén muskotályos, fűgés illat, sok mandulával az ízében, kerek savakkal, szép lecsengéssel.



Rabóczki Attila

Egerszóláti Olaszrizling 2010 - 89,2 pont

Halvány aranyárga szín. Illatában visszahúzódóan gyümölcsös. Ízében finoman sós, ásványos, olajos test, kicsi kesernyével a végén. Érett egyéniség, csak vállalkozó szelleműeknek! Ők viszont nem csalódnak!

Branko Jakobovic

Grasevina 2015 - 89,0 pont

Aranysárga, tiszta, kellemes mandulás, barackos illat, szép savszerkezet, kellemes, gyümölcsös, zamatos, telt korty, nem túl hosszú lecsengéssel.

88 pont

Levente Szőlőbirtok és pince

Szent Anna Olaszrizling 2014 - 88,8 pont

Halványsárga szín, illatában barack, mandula, szép savak, selymes test, a korty kellemes, gyümölcsös, közepes lecsengéssel.

Molnár és Fiai Pincészet

Abasári Olaszrizling 2015 - 88,8 pont

Szalmasárga szín. Édesre hajazó illattal hódít. Belekortyolva zöldes, almás, citrusos ízekkel kombinál. Savai üdék, játékosak. Lecsengése közepes. Meleg nyári napok ideális hűsítője.

Első Magyar Borház – Szeremley Birtok

Olaszrizling 2015 - 88,2 pont

Világos aranyárga színű, kicsit visszafogott, de gyümölcsös, mandulás illatok, élénk savak, közepes test, a korty gyümölcsös és kellemes a végén kicsit keserű.

87 pont

Karkó János Pincészet

Rizling Vlassky 2015 - 87,8 pont

Halványsárga színű, intenzív, gyümölcsös illatvilág, élénk savak, közepes test, zamatos, gyümölcsös korty, igazi nyári bor.

Grasevina de Gotho, Kutjevo

Olaszrizling 2014 - 87,8 pont

Tiszta, aranyba hajló szín. A bor olajosan tapad a pohár falára. Első szippantásra, biztos voltam benne, hogy nem egy szokványos olaszrizling. Édes, túlrett illat, amely kortyban is folytatódik. Érdemes neki időt adni, mert egyre kifejezöbben mutatja magát. Még a botritisz sem kizárt. Beltartalmi értékei szépen nyitnak, jön a méz, a licsi és a mandula. Sokáig csilingel a szádban.

Levente Szőlőbirtok és Pince

Saár Olaszrizling 2014 - 87,8 pont

Tiszta, halványsárga szín. Illata fajtajelleges, kissé visszafogott dohosság, amely lassan, de távozik. Ha türelmes vagy, azért kikandikál a szőlővirág, a körte és a citrus. Könnyed, jól iható, egyenes vonalvezetés az aromák világában. Közepesen intenzív savainak köszönhetően kellő ideig tartó zárásban lehet részed.

Pivnica Baloun

Ryzlink Vlassky 2011 - 87,6 pont

Halvány, már-már átlátszó szalmasárga szín. Virágos illat a kezdet, ami gyorsan örületes grapefruitba csap át. Ízében citrusos, a grapefruit azonnal mindenent áttör. Ezután ásványos, közepesen hosszú lecsengés veszi kezdetét. Kerek savaival igazi élmény.

Borbély Családi Pincészet

Badacsonyi Olaszrizling, késői szüret, 2011 - 87,6 pont

Vonzó illat és színvilág: barack, mézvirág, érett trópusi gyümölcs. Szájban arányos felépítés, kerek savak, őszibarack, pici vanília és arany mazsola. Az olajos kortyot végig belengi egy halvány minerális érzet. A savak jól tartják magukat. Intenzív zárás, kis krémességgel a végén.

Limbavin

Rizling Vlassky 2009 - 87,6 pont

Aranysárga szín, édeskés, mandulás, gyümölcsös illat, szép savak, selymes test, kerek, édeskés, gyümölcsös korty, kicsi keserű utóízzel.

Szent Donát Birtok

Nagykút Olaszrizling 2013 - 87,6 pont

Halványsárga szín, visszafogott illatok, sok gyümölccsel. A korty kerek és zamatos, szép lecsengéssel.

Vinogradarstvo –

Podrumarstvo Krauthaker

Grasevina Korija-Dilike 2015 - 87,6 pont

Világos arany szín, visszafogott illat, elsősorban gyümölcsös, egy vegetális beütéssel, nagyon élénk savak, izgalmas, gyümölcsös korty.

Kőporos Borászat

Egri Olaszrizling 2014 - 87,4 pont

Színében és illatában is üde, tiszta, ami a kortyban szépen folytatódik. Telt mandulás aroma, enyhe citrusossággal párosul. Savai kerek, szépen belesimulnak a bor szerkezetébe. Igazán elbűvölő bor.

Gál Szőlőbirtok és Pincészet

Balaton-felvidéki Olaszrizling 2015 - 87,4 pont

Szép halvány szalmasárga szín, némi zöldes reflexszel. Rendkívül friss gyümölcsös, leginkább körtés illat. Ízében visszafogottan jelenik meg a fajtára jellemző mandulás fanyarság. Friss, ropogós savai teszik feszessé és élvezetessé.

Kutjeva d.d.

Grasevina vrhunska 2015 - 87,4 pont

Aranysárga szín, lassan nyíló, érett jegyeket mutató, mandulás, gyümölcsös illatok, szép kerek savak, zamatos, nagyon kellemes ívású bor.

A verseny szabályzata szerint csak a benevezett borok legjobb egyharmada kaphat oklevelet, de a pontozási táblázat is szigorúbb a megszokottnál, íme:
Nagy Arany Érem: 95-100 pont
Aranyérem: 90-94,9 pont
Ezüstérem: 85-89,9 pont
Bronzérem: 80-84,9 pont
Oklevél (emléklap) 50-79,9

Egy ilyen monstre kóstoló után mindig várnak az olvasók egy összegzést az újságírótól. Nos, ebben az esetben nagyon könnyű a dolgunk, hiszen a megkóstolt és leírt borok mindegyike a maga nemében kiváló és fényesen bizonyítja, hogy az olaszrizling ebben a gyönyörű Kárpát-medencében nagyon is jó helyen van. Ha nincs semmi ötletünk, akkor nyugodtan nyúljunk a mi olaszrizlingünkhöz, még ha olasszal is kezdődik neve. ■



EGRI BIKAVÉR ÜNNEP



2016. 07. 7-10.

EGER, ÉRSEKKERT



EGY EGERI BIKAVÉR
EGY EGERI ÉTEL
borgasztrónómiai bemutató

sztárvendégek:
TOKAJ-HEGYALJA
EGRI CSILLAG
EGRI ROZÉ

VETERÁN JÁRMŰVEK BEMUTATÁSA
HOT JAZZ BAND SZABÓ BENEDEK
ÉS A GALAXISOK
KEREKES BAND

PIKNIK, CSALÁDI
PROGRAMOK **BALKAN FANATIK**
KÖKÉNY ATTILA, MUJAHID ZOLTÁN, TABÁNI ISTVÁN

www.bikaverunnep.hu ★ facebook.com/egribikaverunnep



nka



Fotók: Kerekes Sándor

“No way!”

Kerekes Sándor riportja

A Mátrai Borvidék legújabb felfedezettje Kerekes Tamás harminckét éves gépészmérnök. Főállásban tervezőmérnökként dolgozik Jászberényben, ahol termékek fejlesztésével foglalkozik. Igazi énje mégis szülőfalujában, Gyöngyöstarjánban bontakozott ki. Nem véletlenül. Gyermekkori barátaival, Benedek Péterrel és Ludányi Balázssal egy utcában nőtt fel. Az a borospince, amely az 1770-es években épült meg, generációk óta a család tulajdona. A legenda szerint a helyiség Közép-Európa leghosszabb egyenes ágú pincéjével, a híres Haller-pincével egy időben épült. Állítólag a Kerekes család pincéjét is ugyanazok a francia hadifoglyok vájták ki. Ha már történelem, akkor azt is tudni illik, hogy a legismertebb mátrai borász, Szőke Mátyás a nagybátyja. A Mátrai borvidék új csillaga azonban nem ennek köszönhetően emelkedik magasabbra...

Nincs más út, csak a Mátra!

A Mátra festői környezetében autózom, Gyöngyöstől hat kilométerre. Az út felett magasodik a jellegzetes kopasz hegy, a Világos-hegy. A Tarján patak völgyében meghúzódó takaros utcácskákat álmos kutyák ugatása és hamisítatlan nyugalom lengi be. Nem szokatlan ez a kép, ha az utazó olyan helyre igyekszik, ahol fél évezredes múltra tekint vissza a szőlőművelés. A célállomás Gyöngyöstarján. Olyan ismert borászatok találhatók a

borvidék középpontjának számító településen, mint Szőke Mátyás Pincészete, a Csernyik Pincészet, a Centurio Szőlőbirtok, a Benedek Pincészet, vagy a Ludányi Pince. Most mégis, máshová igyekszem a Debreceni Borozót és kíváncsi olvasóinkat képviselve. Egy ifjú mérnök-borászhoz, Kerekes Tamáshoz vezet az utam, akivel – legnagyobb sajnálatomra – csak névrokonságban állok.

Andezittufa, csipkebokor és madárcsicsergés

Tamás édesanyja által sültött, még forró sós süteménnyel felszerelve, némi paszkodó után érkezünk meg a birtokközpontba, a Barna tanyára. Bányaí Gábor Botond szerkesztésében megjelent Nagy Magyar Boratlasz szerint ez a hely “premier cru” minősítésű. Minden túlzás nélkül megerősítem: minden adott-sága megvan hozzá! A szomszédságban klasszikusan híres, vulkanikus dűlők magaslanak a Cserepes és Gereg. A talaj morzsalékos andezittufa, teteje barna erdőtalaj, agyagbemosódásokkal. Lágyszellő simogat. Tamással felkapaszkodunk a legmagasabb pontra, egy kőhalomra, és onnan gyönyörködünk a páratlanul szép kilátásban.

Ezen a helyen igazi csipkebozót-dzsungel volt és rengeteg kő. Mára gondosan megtervezett szőlőültetvény látható, a felhalmozódott kövekből pedig ez a frankó sánc épült, aminek a tetejére legkésőbb jövőre egy kóstolóteraszt szeretnék építeni – mondja a gazda, Kerekes Tamás a helyi borászbarátok és borturisták nagy örömeire –. A Barna tanya délnyugati fekvésében két szőlőterületem is található. Itt a széljárta dombtetőn – ennek köszönhetően kevésbé gyakoriak a betegségek – 1,4 hektárnyi területen 2011-ben hárslevelűt, rajnai rizlinget és sárgamuskotályt telepítettünk, mellette pedig egy hektárnyi új telepítés található, ahol 12 sor Olaszrizling, 12 sor Chardonnay és 12 sor Pinot Blanc van. Az erdősáv temperáló hatása miatt a szőlő hosszabban kint tartható ősszel. A szüretnek időpontja általában szeptember vége, október eleje. Az is előfordult már – mutat

rá büszkeséggel a hangjában –, hogy a szőlőterület alja aszúsodik, közepe töpped, a teteje meg egészséges. De szereptévesztésbe nem kívánok kerülni, nem Tokaj kopírozása a cél, a mátrai borászoknak is meg van a saját útjuk.

Ha már szóba került, hogyan határozód meg a mátrai borokat?

Szerencsére egyre többen gondoljuk azt a borvidékről, hogy szakítanunk kell a “könnyed, illatos fehérborok hazája” téves sztereotípiával. Több barátommal is azt vallom, hogy a talajadottságoknak, a mikroklímának, a hozamkorlátozásnak köszönhetően magas beltartalmú, komoly presztízsű borokat kell készíteni. Fogd meg – kezembe nyom egy málladozó kódarabot –, a rajnai rizlingnél és a hárslevelűnél ilyen „tisztá kő” az egész talaj. Érzed, milyen jó a hőháztartása. Azt is mondhatnám – teszi hozzá nevetve –, hogy atommeleg! Nos, többek között ennek köszönhető, hogy tudunk későn szüretelni.

„Mérnök ember is vagyok, szeretem a kihívásokat!”

Összesen 4,4 hektáron és négy dűlőben gazdálkodom. A szőlőmunkákat a szüleimmel és a bátyámmal, Kerekes Attilával együtt végzem. Ahol most vagyunk, a Barna tanya összesen 2,4 hektár. Délnyugati kitérség és az andezittufás talaj miatt az itt készült borok magas beltartalommal és megfelelő savgerinccel is bírnak. Az egyik kedvenc szőlőfajtám, a Hárslevelű. Majd a pincében megkóstolod, hogy a mézes, akácvirágos jegyek mellett a kortyvégi mineralitás hűen adja vissza a dűlő és a fajta jegyeit. A távlati elképzelésem az, hogy a Barna tanyából legalább három, de lehet, hogy mind a hat itt termesztett fajtából egy csúcs cuvée-t gyúrjak össze. Meglátjuk! Az 1,2 hektárnyi Lógi dűlő is fontos a számomra. Itt található a 68-as telepítésű Rizlingszilvánink – ez a legidősebb szőlőnk –, illetve a tavaly telepített Syrah, Pinot Noir is itt terem. A birtok harmadik területe a Csipkés. Ez egy északkeleti lejtésű, “brutál” köves talajú dűlő. Igazi gejzirkúp! Esméletlen, hogy milyen kőzetek – a vöröstől a sárgáig, a barnától a feketéig – vannak ott, ami vas, kén és magnézium tartalomról árulkodik. Nagyon nehéz művelni az ide telepített kékfrankost, de megéri! A dűlő

észak-keleti lejtése miatt nemcsak minerális, hanem feszes, gyümölcs és savhangsúlyos bort ad.

Azt szoktam mondani, hogy nekem a Kékfrankos a Pinot Noir-om, vagyis hasonló szerkezetű, mint egy burgundiai Pinot Noir. Nyilván, van még mit csiszolni a technikámon, de én nagyon bízom ebben a területben. Számomra, a 2015-ös Kékfrankos mutatta meg igazából, hogy mekkora potenciál van ebben a terroir-ban. A legkisebb területem a Rétföld-dűlő, ahol egy háztáji méretű Zöldveltlinink van.



„Izgalmas, komplex, nagy borokat szeretnék!”

Hiszek a hozamkorlátozásban és ennek megfelelően alakítottam ki a szortiment-koncepciómat is! A sor elején a Parádés házasság található. Itt az együtt szüretelt Zöldveltlini és Rizlingszilváninál is 1,8 kilogramm a tökéterhelés. A többi fajtánál inkább az egy kilogramm felé közelít. A Parádés (az elnevezés a bátyám sommás értékelésének köszönhető) sem egy redukált szintű bor, megvan benne a kellő test, sav, a cukor 0-4 grammig alakul. Ha a rajnai rizlinget, vagy a hárslevelűt nézzük, az extrakt és a karaktert is nézve, magasabb minőséget képviselnek. Ezek már olyan tartalmas borok, amelyeket meg lehet rágni. Kedvelem az olajos textúrájukat, elegáns gazdagságukat. A Kékfrankosnál van egy

belépő szintű borom. 2015-től pedig egy saját telepítésű osztrák klónból származó Kékfrankos adja a prémium minőséget. A Syrah, a Pinot Noir és a tavaly telepített három fehér pedig egy újabb történet kiindulópontjai...

„A jó Istentől függ, hogy milyen csoda születik a hordóban!”

A természetes borkészítés az én filozófiám, vagyis semmilyen adalékanyagot nem használok, saját élesztővel mozognak az erjedések. A pincében a hagyományos technológia híve vagyok. Semmilyen tápsót, enzimet, fájlesztőt nem alkalmazok, mindössze a kén, amit használok. Kihhasználom a pince és a borház közötti hőmérséklet-különbséget, ezzel szoktam játszani, ha melegíteni vagy hűteni kell az adott tételt. A dűlőkben arra törekszem, hogy a szőlő minősége a lehető legjobb legyen. Ha ez sikerül, akkor a bort már nem mi hozzuk létre, hanem a jó Isten! Ahogy a szőlő megtermett, mi azt kipréseljük és segítünk neki befolyjni a tartályba. Aztán Ő eldönti, hogy milyen erjed a hordóban, milyen bor születik belőle. Őseim előrelátásának köszönhetően a területeim nagyon jó helyen vannak. Általában mindig fúj a szél, emiatt nem nagyon szokott gombás betegség előfordulni. Az újabb telepítéseken egyáltalán nem használtunk gyomirtó szereket és a többi területeken is fokozatosan elhagytuk azt. Így marad a kapálás. Egyébként kén és réz alapú szerekkel védekezünk a szőlőbetegségek ellen, a felszívódó szereket száműztem. Ennek ellenére nem organikus vagy biodinamikus művelés a miénk. A távlati célkitűzéseim között természetesen szerepel, hogy egyszer erre térek át, ha a pincészet anyagi helyzete lehetővé teszi.

„Eszméletlen, hogy miket hajt ez a hárslevelű, nézd meg!”

Ebbe érdemes fektetni – Látod, milyen gyönyörű! mutat rá a szőlőre –, imádok itt lenni. Nem tudom, melyiket szeretem jobban, a borkészítést vagy a szőlőművelést. Egyszerűen fantasztikus érzés, hogy egy ►

apró oltványból ilyen ültetvényed születik. Évről-évre, ahogy metszed a növényt és alakítod, számomra ez is mérnöki munka. Bár sokan csodálkoznak, de a polgári foglalkozásomnak itt is nagy hasznát veszem. Hozzásegít, hogy egy rendszerben gondolkozzak, és ennek megfelelően építsem fel a munkafolyamatokat. Amúgy nem most kezdtem. Óvodás korom óta kint vagyok a szőlőben. Nekem a nyári szünet a szőlőt jelentette. Édesapámnak iskoláskoromban sokáig segítettem. Természetesen, akkor a lédig kiszerelésű, kocsmai borokra volt igény, a helyi bányászok ittak is, és meg is fizették a bor árát. Amikor ennek vége szakadt, ezt a család is megérezte. Talán ezek a gyermekként megélt élmények is inspiráltak arra, hogy mennyiségi borkészítésben soha nem gondolkodtam. Egy boriskolai kurzuson vettem részt, amikor Kovács Antal sommelier előadásának hatására rádöbbenem arra, hogy nekünk milyen adottságú területeink vannak. Aztán azt is meg kellett tapasztalnom, hogy a Mátra, mint borvidék mennyire nem a rangjának megfelelő képpel rendelkezik.

„Ne tedd magad tönkre fiam!” – hangzott a szülői intelem

Jó pár évig ment a harc a szüleimmel, hogy ne kezdjek el borászni. Ők inkább azt szerették volna, ha mérnökként teljesítem ki a karrieremet, akár külföldön is. No way! Először csak 54 liter rozét készítettem, saját palackozással. Szerencsém volt, finom lett, jól meg is ittuk. Persze, hogy megjött a bátorságom! Addig-addig csipogtam otthon, amíg anya beadta a derekát... „Na, jól van, fiam, telepítsük újra a Barna tanyán azt a félhektáros hárslevelű ültetvényt!” Erre rögtön azt mondtam, hogy „ott van mögötte egy eladó terület, azt is meg kellene venni!” Addigra - teszi hozzá nevetve – együtt anyával, apát is meggyőztem. Belevágtam és újra indítottam a Kerekes Borászatot és Pincészetet. Az elmúlt nyolc év alatt sokszor kaptam meg tőlük, hogy nem értik, miért akarom elrontani az életemet, miért küszködök, nem volt nekem elég figyelemztetés nehéz

életük?! Tántoríthatatlan voltam. Semmiképpen nem adom fel, mert hiszek abban, hogy a Mátra új borásznemzedékének és a Kerekes Szőlőbirtoknak és Pincének is helye van a legjobbak között. Persze, azért nekem is összeszorul a szívem, amikor édesapámmal megkóstoltatom vörös boraimat és ő könnybe lábadt szemmel azt mondja: „Fiam, ez nagyon jó!” A szüleimnek nagyon-nagyon hálás vagyok, hogy még mindig rengeteget segítenek, és mindig támaszkodhatom rájuk.



101 éves Röck-fejes prés dolgozik a közel 250 éves pincében

A családi örökséget nem a vitrinben tartják. Pedig, ránézésre is lelke van! A kilencmázsás prés kosarát Tamásék gyönyörűen felújították és minden évben előszeretettel használják. Rövidesen egy másik hasonló is üzembe áll.

Azt mondja, azért szereti, mert kíméletes prést csak ezzel tud elérni. A legendás pincének pedig olyan szintű a temperálása, hogy 20-22 hektoliter fehéreket 16 fokon tud erjeszteni. Jó borok pihennek a mélyben, felfedezésre várva.

Kerekes Tamás bár még mérnök, de szőlők közt vezet az útja

Úgy érzem, hogy a 4,4 hektáros birtok méret nekem optimális, de ha nagyon beindulna a borok értékesítése, akkor

is maximum tíz hektárig bővílnék. Ha játszani kell a gondolattal, hogy milyen szőlőfajtákat telepítenénk, akkor Fekete Leányka, Chenin Blanc, Semillon és Vignier fajtákkal szívesen kísérleteznék. A terveim között szerepel egy bakművelésű furmintültetvény kialakítása, és szeretnék kísérletezni három ritka magyar fajtával, Szentesi József gyűjteményéből. A vágyam pedig az, hogy a Kerekes név – amire nagyon büszke vagyok – ismertté váljon. Az általam tervezett címkéken ezért látható

egy speciális kerék, egy ún. bordás tengelyre húzható fogaskerék. Ez a szimbólum egyszerre jelenti a családomat, a mérnöki hivatásomat, illetve utal a Napra, amely – mint a fogaskerék a gépben – a természet mozgatóeleme. Tudod, nekem a legnagyobb örömet az okozza, ha azt látom visszaköszönni, hogy ízlenek a boraim. Ezért is döntöttem nyolc évvel ezelőtt, amikor végleg belevágtam, hogyha szeretnék valamit hagyni az utókorra, akkor bizony itt a helyem. Remélem, hogy fel tudok építeni egy olyan brandet, amelyről a borfogyasztónak azonnal a magas minőség és kitűnő borok jut eszébe. Szerinted ilyenek a Kerekes borok?

Igen. Ilyenek.

Új csillag született a Mátrai borvidéken.

Segíthet-e a bor a tanulásban?

Nóri kérdez

Aki válaszol: Grasselli Norbert

Nem könnyű eligazodni a borok világában annak, aki nem ezzel foglalkozik rendszeresen. Sokan fordulnak hozzám olyan kérdésekkel, hogy meddig iható egy üveg vörösbőr, 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 borbefogyasztó. Irodai munkát végez, és társasházi lakásban lakik. Debrecen, Párizs, majd Budapest után jelenleg Berlinben él, és a kelet-magyarországi borok nemzetközi márkáépítésének és fogyasztásának elkötelezett képviselője.



Illusztráció: Palotás Lehel

Nóri kérdez: Szakdolgozat-írás egy pohár borral vagy nélküle? Sokan posztolnak a közösségi oldalakon nyári fröccsözős képet a netre, mellette a számítógépen dolgoznak. Serkenti-e az agy működését a pohár bor? Mi a mérték?

Leszögezem, hogy nem vagyok orvos. Egy belgyógyász barátom segítségével próbálok elfogadható választ adni a kérdésre. A kérdés szempontjából a bor is egyszerűen egy alkoholtartalmú italnak minősül.

Amikor az agy teljesítményét próbáljuk fenntartani, vagy a koncentráció képességét növelni, akkor nem ajánlanak

alkoholtartalmú italokat az orvosok. Már régóta megvannak a népi módszerek, amelyek segítenek az odafigyelést erősíteni. A koffeintartalmú ital, például a kávé rövidtávon éberebbé tesz, azonban mint mindennel, ezzel is vigyázni kell, hosszú távon szorongást, idegességet okozhat. A cukor is segíti az agyműködés felpörgetését. Ha mindezeket kombinálni kívánjuk, akkor együnk kis mennyiségű étcsokoládét, amely agyunk számára fontos vitaminokat, cukrot és bizony még koffeint is tartalmaz. Ami még segíthet, az az egészséges étkezés, sok gyümölcs és zöldség, illetve a mediterrán étrend, mindezek hallal kiegészítve.

Térjünk vissza a borra, illetve az alkoholos italokra. A Wikipedia segítségével próbáltam meghatározni a különböző stációkat: ezeket általában ezrelékben határozzák meg. Egy ezrelékpont azt jelenti, hogy 1 liter vérben 1 cm³ tiszta alkohol található.

Általánosan a következő kategóriákat szokás megkülönböztetni:

Normál tudatállapot:

kb. 0,5 ezrelék alatt az alkoholfogyasztásnak semmilyen látható következményét nem tapasztalhatjuk, a tudatállapot ilyen mennyiség esetén még teljesen normális.

Eufórikus állapot:

kb. 0,3-1,2 ezrelékpont között fellépő állapot, amely során az illető kissé felszabadulttá, derűssé válik, illetve a megszokottnál többet beszél.

A precíziós mozgások ügyetlenné válnak, de komolyabb egyensúlyzavarok nem lépnek fel.

Izgatottság:

kb. 0,9-2,5 ezrelékig alakul ki, a hangulat itt már nem egyértelműen derűs, sokkal inkább ingadozó.

A delikvens adott esetben olyan dolgokat cselekszik, amit józan állapotban nem követne el. Megfigyelhetően lassulnak a reflexek, és romlik az érzékelés, valamint a felfogás. Észrevehetően bizonytalanná válik az egyensúlyérzet, súlyosabb esetben akár emlékezete is kihagyhat.

E fölötti szinteket már nem is érdemes nézni, hiszen egyértelműen részegségről illetve egészségügyi problémáról beszélünk. Az egyes állapotokat végignézve láthatjuk, hogy az alkohol nem barátja az elmélyült, koncentrált munkavégzésnek. Nem akarok senkit lebeszélni egy pohár nyári roséfröccs elfogyasztásáról, de ezt inkább egy baráti beszélgetés közben tegyük, a szakdolgozat leadása után. ■

A Gyertyános

Kovács Pál írása

Tokaj-Hegyalján járva-kelve az ember sokszor érdekes és meglepő dolgokkal, jelen esetben például boros palackokkal találkozhat. Hasonló történt velem is, amikor a kezembe került egy palack furmint a Carpinus pincészetből. Rövid keresgélés után meg is találtam az „elkövetőket”, egy testvérpárt Editet és Istvánt, vagyis a Bai testvéreket.

Mint kiderült, minden tekintetben profik, évek óta egy komoly pincészetnél dolgoznak és a családi vonalon

tudja, Editet pedig a pince vonzza, így aztán remekül kiegészítik egymást. A családnak mindig is volt szőlőterülete és bort is készítettek, de el is adták egy tételben, nem akartak saját pincészetet alapítani. Aztán egyszer csak képbe került a Gyertyános dűlő és beleszerettek, majd az innen készített első bor el is döntötte a sorsukat, Három esztendővel ezelőtt, 2013-ban megalakult a Carpinus (magyarul: Gyertyános) Pincészet. Ez a keleti fekvésű dűlő kiváló minőségű, feszes savgerincű, hosszú életű, finom

tyános dűlőben van, úgy 3 hektárnyi, a többi a legészakibb Budaházytól indulva a Poklos, Várhegy, Lapis, Dereszla, Deák, Kassi dűlőn keresztül egészen Mádig, ahol a Veres és Kakasok dűlőben van saját terület. Ha akarnák, meg tudnák mutatni a teljes hegyaljai spektrumot, de a két fiatal szakember képzeletében egy összetett, strukturált, koncentrált, jó fogyasztható bor szerepel első helyen, amellyel reprezentálni lehet a tokaji száraz bor minden szépségét – de természetesen nem mondanak le a limitált, dűlős borok készítéséről sem.

Eddig igazi garázs pincészetként működtek – hiszen az Edit garázsában dolgozták fel a szőlőt, ami 3-5 ezer palackig működött is rendesen, de jött egy komolyabb ugrás, és a 20 ezer palackkal már nehéz megbirkózni ilyen körülmények között. Készül tehát a minden igényt kielégítő feldolgozó, amely a végső célként elképzelt évi 70-80 ezer palackkal is el fog bírni.

Elnézve ezt a két fiatal szakembert, látva a szemükben lobogó hitet és eltökélt-



is jó messzire vissza lehet vezetni a szőlészkedést, borászkodást.

Edit és István is ebben nőttek fel, szerencsésen megosztva egymás között a feladatokat. István inkább a szőlőben szereti tölteni az idejét, amióta az eszét

lecsengésű bort ad a pohárba, elbűvölve a fogyasztóját.

A fiatalok ma már közel nyolc hektáron gazdálkodnak, amely területek szélső pontjai között 15-16 km távolság van. A legnagyobb terület a kedvenc Gyer-

séget, hallgatva a hitvallásukat, hogy csak a 100 %-os minőség és a megfizethető ár lehet a jövő útja, meggyőződéssel vallom, hogy még nagyon sok szép bort fogunk kóstolni a Carpinus Pincészettől.

Csak legyen meg hozzá a türelmünk. ■

Grillezett pisztráng grapefruitos édeskömény salátával

ReceptKlub

Gyepes Gabojsza receptjei | www.gabojsza.hu

Hozzávalók 4 adag salátához:

- 1 gumó édeskömény
- 100 g rukkola
- 2 kis fej salottahagyma
- 2-3 grapefruit
- maréknyi fekete, vagy kalamata olajbogyó
- pár evőkanál (citromos, vagy mandarin-
nos) olívaolaj
- frissen őrölt bors, ízlés szerint

A tisztított, kibelezett halakat megmossuk, kívül-belül sózzuk, borsozzuk, a hasukba tegyünk egy-egy ág friss rozsmaringot, petrezselyemzöldet és citromszeletet, meg vékonyra szeletelt édesköményt. Burkoljuk a halakat füstölt bacon szeletekbe, zárjuk halsütő rácsba, így könnyebb lesz forgatni az izzó faszénparázs felett, ahol grillezzük meg oldalanként 8-10 perc alatt. Sülés közben locsolgassuk kevés száraz fehér borral. Amikor megsült, citrommal megspriccelve, aprított petrezselyemzölddel megszórva tálaljuk.

A konyhakész (megpucolt, megmosott) édesköményt és salottahagymát vékonyra felszeleteljük, salátás tálban összekeverjük a rukkolával. A grapefruitot meghámozzuk és kifilézzük, a filétet hozzáadjuk a salátához, a filézés után megmaradt részből a levet a salátára facsarjuk. Meglocsoljuk az egészet kevés (citromos, vagy mandarin-
nos) olívaolajjal, tekerünk rá kevés borsot, hozzáadjuk a salátához az olajbogyót, alaposan összeforgatjuk és azonnal tálaljuk a grillezett lillafüredi pisztránggal.

Ajánlott bor

Samuel Tinon
Tokaji Birtok Furmint 2014



Vágd ki! Fűzd le! Gyűjtsd!

Cseresznyés clafoutis

A clafoutis (ejtsd klafuti) Limousin tartományból származó klasszikus francia édesség, amelyet hagyományosan nagy szemű, fekete cseresznyével készítenek. Az autentikus recept szerint maggal együtt kerül bele a cseresznye, de akit nem zavar, hogy a gyümölcs sülés közben kifolyó leve megszínezi a „tésztát”, ki is magozhatja.

Hozzávalók 4 főre:

- kb. 30 dkg érett, ropogós cseresznye
- 2 tojás
- 1 tojássárgája
- 3 dl 30 % zsírtartalmú tejszín (*NEM főzőtejszín!*)
- 4,5 dkg liszt
- 3 dkg vaj
- 5 dkg cukor
- csipet só
- 1tk vanília-kivonat
- a tálaláshoz: porcukor

A tojást és a tojássárgáját fehéredésig keverjük a cukorral és egy csipet sóval, hozzáadjuk a lisztet, és csomómentesre keverjük. Apránként hozzáöntjük a tejszínt, hozzáadjuk a vanília-kivonatot és kézi habverővel egy sűrű palacsintatészta állagú masszává keverjük. Egy pitetálat (vagy négy kicsit) kivajazunk. A megmosott cseresznyét (kimagozzuk és) lerakjuk a tálba, ráöntjük a masszát és 180 Celsius-fokra előmelegített sütőben kb. 35-40 percig sütjük, amíg aranysárgára sül, és már nem remeg. Langyosan tálaljuk, porcukorral meghintve. Vanília fagylalttal még finomabb!



Ajánlott bor

Thumnerer Pince
Egri Tréfli 2013





BASILICUS BORKULTÚRA KÖZPONT ÉS SZŐLŐBIRTOK

Öt év telt el azóta, hogy a Basilicus Borkultúra Központ és Szőlőbirtok kilépett a piacra boraival, s mára jó néhány étteremben, kereskedésben viszontlátni azokat. Nemrégiben a tengerentúlon is sikerült megvetni a lábukat a Furmint USA-projektnek köszönhetően. A Basilicus egy tarcali kézműves kisbirtok öt éves sikertörténete.

A A tarcali központú Basilicus Szőlőbirtok Basa Richárd tulajdonos és Kanczler András borász-vincellér és résztulajdonos közös álmából valósult meg éppen öt éve. Richárd, aki azóta is szívesen tölti itt szabadidejét, hétvégi látogatásai során hamar felismerte a közeli, részben parlagon hagyott termőterületek értékét, lehetőségeit. Barátjával, a tokaji borkészítésben jelentős tapasztalattal rendelkező Andrással bejárták a környékbeli összes dűlőt, s esténként, kóstolgatás közben hosszú értekezéseket folytattak arról, milyennek is kellene lennie egy igazi tarcali bornak.

MESTERVÖLGYÖN A ZÁSZLÓ

A Basilicus Szőlőbirtok első, piacra kerülő évjárata a 2011-es volt; ebből az évből száraz (Mestervölgy Furmint, Lapis Furmint) és édes borok (Eleven Cuvée, 6 puttányos aszú) egyaránt készültek. Az igazi áttörést azonban a 2012-es évjárat és a bodrograkeresztúri Lapisról, valamint a tarcali Mestervölgyről származó száraz furmintok hozták meg. A 2012-es Basilicus Mestervölgy Furmint – amely már elég jól megközelítette András és Richárd furmint-etalonját –, a budapesti A38 állóhajón rendezett Talentométer Borversenyen kategóriagyőztes lett, a nyeremény pedig egy toszkánai tanulmányút volt András részére.

A Basilicus Szőlőbirtok azóta is a löszös Mestervölgyre tekint zászlós dűlőjeként, ahonnan a furmint mellett immár hárslevelűt is szüretelnek. A borászat szortimentjében ugyanakkor található egy száraz, tartályban erjesztett sárgamuskotály, valamint 2012-ből édes szamorodnival is rendelkeznek. Az új, 2013-as aszújuk még a pincében pihen.

Míg a tarcali területeken nyirokkal kevert löszös talajjal találkozni, amelyek főleg florális, elegáns borokat adnak, addig Bodrograkeresztúr a férfiaságról, a markánsabb savakról, az intenzív ásványos ízérzetről szól. A Basilicus Szőlőbirtok kézműves borászat lévén a pincében hagyomá-

nyos módszereket alkalmaz; kosaras prést használnak, az erjesztés közege fahordó, a bor életébe történő beavatkozás minimális. A birtok mérete jelenleg 8,5 hektár, ahol a szőlőt száz százalékban vegyszermentesen művelik.

A Basilicus a jobb évjáratokban tételenként 2-3000 palack bort állít elő (édesekből ennél jóval kevesebbet). A tavalyi évjárat tartályban és hordóban érlelődő borai hízelgő képet mutatnak; könnyen meglehet, fennállása legsikerültebb tételeivel ünnepelheti majd a Basilicus öt éves fennállását!



BORKULTÚRA KÖZPONT

A vállalkozás második ütemeként felépült Borkultúra Központban sikerült Richárdéknak elérniük, hogy a tavalyi évben több ezren lépjenek át annak küszöbét. A megnövekedett látogatószámra persze fel voltak készülve, hisz a központot eleve úgy alakították ki a kezdetekben, hogy annak fedett részében egyszerre legalább 25-30 fő, a látványpincében ugyaneny-

nyi, a kóstolóterazon pedig közel 40-en férjenek el kényelmesen. A látogatói kör változatos: részben a helyi szállásadók küldik ide vendégeiket, részben célzottan érkeznek borturisták, de a céges csapatépítőket is szívesen látják a Basilicusban.

A FURMINT USA EGÉSZ TOKAJ SIKERE

A Basilicus Borkultúra Központ és Szőlőbirtok, mint induló pincészet, a kezdetektől nagy hangsúlyt fektetett a marketingre. Online kommunikációs csatornáik, rendezvényre történő kitelepüléseik mind profizmusról tanúskodnak. Az alapító, Basa Richárd – az IT világában értékesítőként szocializálódva – jól tudta, hogy egy új termék piaci sikerét milyen marketingeszközökkel kell megalapozni, noha tisztában volt vele, hogy mindennek az alapja a beltartalom megkérdőjelezhetetlen minősége. S hogy a Basilicus-borokkal a szintet ténylegesen sikerült megútni, arra nemrég a tengerentúlról is érkezett pozitív visszajelzés.

Nagy mérföldkő volt a pince életében, mikor 2015-ben Bálint László borakadémikus közbenjárására a neves amerikai borszakíró, Joe Roberts ellátogatott Tarcalra. Kanczler András, bejárta vele a fontosabb termőhelyeket, együtt végigkóstolták a szortimentet, mire több kisebb közbülső történés után leparkolt egy kamion a Borkultúra Központ előtt, miszerint: „vinni tarcali furmint Amerikába”.

Ez persze így túl egyszerűnek hangzik – a FurmintUSA-projekt mögött valójában sok-sok hónap előkészület, külföldi borbemutató, marketing- és sales-tevékenység áll. A végeredmény persze bőven honorálta a fáradságos munkákat. A Basilicus több tokaji pincével együtt egy komoly borkereskedő céggel kötött partneri szerződést, melynek értelmében több ezer palack száraz és édes furmint kerül a tengerentúrra, az amerikai borfogyasztók asztalára. Egész Tokaj sikere ez!





a nagy csapat

a debreceni borozó szerkesztőségének ajánlásával



a legjobb egri csillagok most egy kartonban!

6 palack borválogatás csak 8.190 Ft!

korlátozott példányszámban megvásárolható debrecenben
az **essencia borkereskedés**ben és a **www.borbolt.hu** webshopban