

2016 ősz

Debreceni Borozó

ingyenes bor- és gasztronómiai magazin

VI. évfolyam 20. szám

BIKAVÉREK

Eger
és
Szekszárd

Sommelier a pincében
Vajda Mihály

Bemutatjuk:
Ludányi Gábor
és
Szarka Dénes

TESZT

41

bor a
Mátrából

Gromon Tamás
a 2015-ös év egri
bortermelője

Igazi kikapcsolódás kicsinek és nagynak!



7. Mindszent Havi Mulatság

Bodrogkeresztúr

2016.
OKTÓBER 7-8.

Bodrogkeresztúr hagyományos szüreti
fesztiválján ízelítőt kaphat
a településen tevékenykedő
borászok és kézművesek munkájából.

tokajfestival.hu

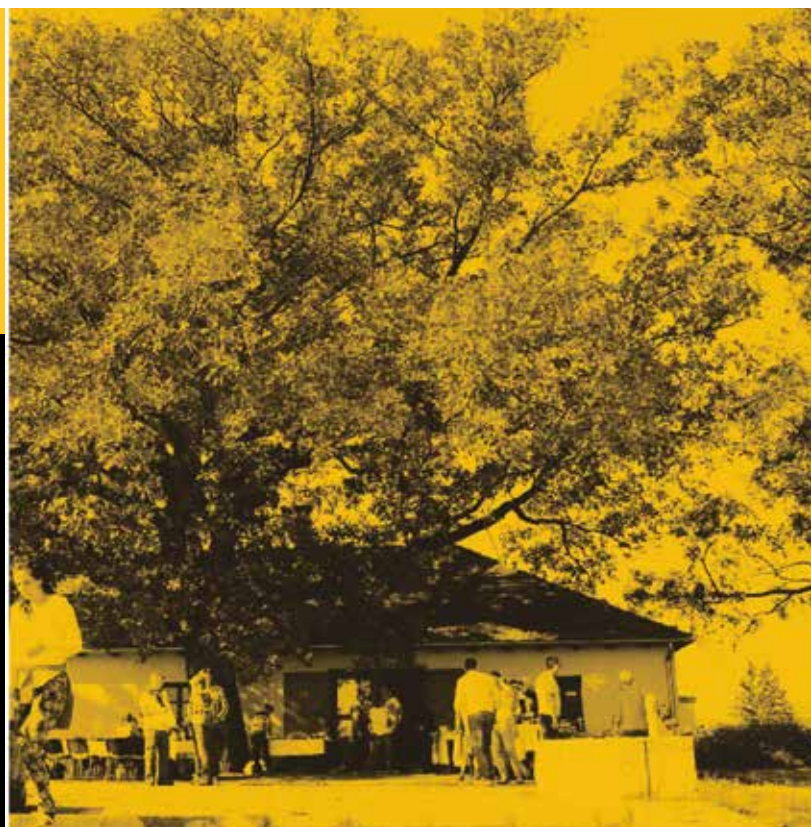
Szüret Bodrogkeresztúrbán



BORKÓSTOLÁS
DÜLŐTÚRÁK
KONCERTEK
EGÉSZ NAPOS PROGRAMOK
SZÜRETI FELVONULÁS
GYEREKPROGRAMOK
HELYI TERMÉKEK

RÉSZTVEVŐ PINCÉSZETEK

Babits Pincészet
Dereszla Pincészet
Füleky Pincészet
Bott Pince
Patricius Borház
Puklus Pince
Rozgonyi Pince
Bodrog Borműhely
Tokaji Bormívelők Társasága
Tokaj Nobilis



Kedves Olvasónk!

Minden lapszám megjelenése előtt leülök a gépemhez és elkezdek azon gondolkodni, hogy mit is írhatnék a lap beköszöntőjében, ami Önnek is érdekes, Kedves Olvasó, de információt is tartalmaz, és mégsem ismételtetése a lapszámban megjelenő írásoknak.

Ilyenkor mindig visszatekintek az elmúlt időszakra és elcsodálkozom, hogy mi lehet az az erő, amely még mindig lehetővé teszi, hogy ez a lap az olvasók elé kerüljön. 2011-ben egy kis lelkes csapat összeállt és belevágtunk. Döbbenet, de még mindig együtt vagyunk, és szegény Petromán Laci kivételével – Isten óvja a mennyei szerkesztőségben – még mindannyian itt vagyunk, és ugyanazzal a lelkesedéssel és önzetlenséggel visszük a lapot, mint a kezdetekben. Senki nem gondolja, hogy abba kellene hagyni, senki nem zúgolódik, hogy nincs tiszteletdíj, hogy alkalmanként még az üzemanyagot is ki kell fizetni zsebből, sőt nagy örömmel és fáradhatatlanul keressük az újabb és újabb témákat, érdekes embereket, helyeket, hogy minél több izgalmas témát tudjunk Önhez eljuttatni.

Ez a számunk megint egy ünnepelni való lehetőség, hiszen fennállásunk 20. lapszámát adjuk ki, ezt tarthatja Ön most a kezében, Tisztelt Olvasónk. A kerek számokat valamiért ünnepeljük, pedig ez is csak egy ugyanolyan munkás időszak volt, mint az előzőek. Sok egyeztetés, néha kicsi vita és sok munka van ebben a számban is, mi mégis örülünk, hogy már a huszadikat is ki tudtuk adni, gyakorlatilag minden komolyabb külső segítség nélkül.



Ezért is gondoltuk azt, hogy most meghirdetünk egy szponzorációs kampányt. Ha valakinek kedve támadna támogatni egy rovatot a lapunkban, nagyon szívesen vállaljuk, hogy azt a rovatot az év mind a négy számában bent tartjuk, a legjobb tudásunk szerint kitöltjük érdekes írásokkal. Szeretettel várjuk a támogatókat, mert mint már említettem, nekünk a támogatás csak a lapkiadásához és terjesztéséhez szükséges költségek fedezésére kell, a többit mi elvégezzük „társadalmi” munkában, hiszen mindannyian a magyar borkultúra fejlesztésének elkötelezett hívei vagyunk és már maradunk is, amíg lehet.

És most néhány gondolat a lapszámról. Most először jelentetünk meg párhuzamosan tesztet a szekszárdi és egri Bikavérről. Szándékosan párhuzamosan és nem együtt, mert kíváncsiak voltunk a borvidékek jellegére és üzenetére is, reméljük, sikerül átadni ezeket Önnek is.

Ismételten bemutatunk néhány fiatal és nagyon tehetséges borászt, és lapunk történetében először a Bükkaljai Borvidékről érkezik a borász a naplójával, olvassák érdeklődéssel, ott is elindult valami, figyelni fogjuk.

Bemutatjuk a 2015. év egri Bortermelőjét és Szőlőtermelőjét, akik két generációt képviselnek, de egy szemléletet és olyan fajta elkötelezettséget a szakmájuk, hivatásunk felé, amely példaértékű lehetne mindenki számára.

Természetesen találkozhatnak régi ismert rovatokkal is, lesz egy kis irodalom, egy kis kérdés, gasztronómia és programajánló is.

Forgassák szeretettel a lapunkat, ahogy mi is írtuk.


Kovács Pál
felelős kiadó

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

VI. évfolyam 20. szám

Megjelenik negyedévente
10.000 példányban

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

Felelős kiadó:
Kovács Pál, elnök | cskp@enternet.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.

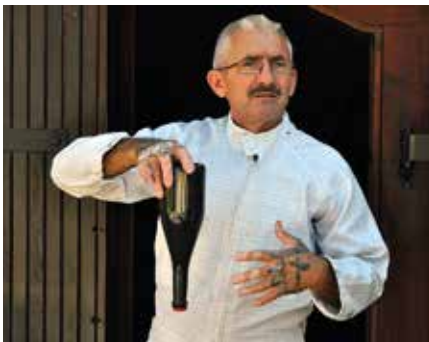
Támogatónk:



**EMBERI ERŐFORRÁSOK
MINISZTERIUMA**

A tartalomból

2016 ősz



5 Irodalom
**Eszenyi Béla:
A kincs**

7 Etyek
Valami pezsgés

8 Hogyan kerül a
sommelier a pincébe?
Vajda Mihály



12 Teszt
**Egri és Szekszárdi
Bikavér**

18 **A Bikavérékésítés
nagy kérdései**

22 Bemutatjuk
Szarka Dénes

24 Teszt
Mátrai borok

29 Nóri kérdez
Mi ez a pezsgés?



30 Bemutatjuk
Gabri Pince

32 Borásnapló
**Gallay Kézműves
Pince**



33 ReceptKlub
**Mustos malacsült
és Vargányás
sütőtök krémleves**



35 Programajánló

Fotó: Darin Sándor

A kincs

Eszenyi Béla írása

Tamás céltalanul, lassan csorgott végig Tarcál felső utcáin. Partnere nem érkezett meg a megbeszélrt időpontra, így maradt egy félórája. Nem volt kedve a kocsiban ülni várni, így hát felkocsikázott a felső utcákba, ahonnan szép kilátás nyílik az Alföldre.

Lassan csorgott, közben nézte a házakat, ahogy egymást váltogatják, az egyik szép, takaros, új építésű, a másik régi, de szépen karbantartott, itt – ott tábla a kerítésen: „Termelői bor eladó”. Aztán néhány elhagyott, az enyészetnek átadott porta is akad, némelyiken tábla hirdeti: „eladó”.

Már elhaladt a ház előtt, amikor bevillant, hogy milyen szép porta lehetett ez valamikor, fékezett, lassan visszatolatott. Itt is egy tábla: Eladó, és egy telefonszám. Kiszállt, régi tornácós ház, lehet akár százéves is, látszik, hogy régen nem lakják, az udvar is elhanyagolt, de nem nagyon, talán évente néhányszor kijönnek, rendbe teszik, leszedik a gyümölcsöt. A ház végében mintha egy pincelejárát is lenne, fentebb meg szőlő, az viszont meg van művelve, biztosan nem a házhoz tartozik.

Szép a fekvése – villan át Tamás agyán a gondolat, megfordul, alatta ott van Tarcál. *Milyen lehetne, ha rendben lenne?* – fut át a következő gondolat és a kis ördög már be is fészkelte magát az agyába.

Beül az autóba és indul a megbeszélrt tárgyalásra, de előtte még felírja a telefonszámot.

A tárgyaláson többször is elmélázik, mert a gondolatai minduntalan a ház körül járnak, ott a Kossuth utcában, alig várja, hogy végezzenek, megy vissza.

Az idős szomszédnak is feltűnik az utcán álló autó és az idegen ember, aki itt nézelődik, lassan odaballag Tamáshoz – *Mi járatban az Úr, ha meg nem sértem?* – jön a kérdés. Elmondja.

Van már vagy öt éve, hogy meghalt a szomszéd, a felesége még régebben, azóta áll üresen a ház – mondja, kérdés nélkül is – *a gyerekek elmentek, Miskolcra, Pestre, családjuk van, nem jönnek már vissza soha, de hát ez a világ sora*, és lehajtja lassan a fejét, *én is így vagyok*, mondja és legyint.

Egész úton hazafelé Tamásban kavargtak a gondolatok, már régen töprengett azon, mi lenne, ha venne valahol Hegyalján egy kis házat pincével, szőlővel, és Tarcál egészen közel van, alig száz kilométer.

Magdi kerek szemekkel hallgatta a beszámolót, nézte a mobillal készített képeket, ez nem lehet igaz, neked elment az eszed, mit fogunk csinálni egy házzal száz kilométerre innen? Nincs válasz, de Tamás egész héten csak ezen tépelődött és aztán felhívta a számot. Kedves női hang jelentkezett, igen, az övé és a hugáé a ház, a pincével és a mögötte lévő fél hektár szőlővel, amit most egy hivatásos borász művel bérben, persze, eladó.

Az összeg nem is riasztó, de a felújítás az egy kicsit húzós lesz, mert a ház utoljára 30 éve volt felújítva, szóval az alapoknál kell kezdeni.

Sikerül Magdit és a gyerekeket rávenni egy tarcali kirándulásra, így aztán egyik szombaton felkerekedik a család. Tamás titokban az eladót is odahívja, meglepetés, de legalább be tudnak menni a házba, az udvarra, a pincébe.

A nap végére mindenki fellelkesül, Magdi már tervezgeti, hogy mit hova kellene tenni, mit és hogyan kellene átalakítani, hol lesz a kertben a függőágy, a hinta, a gyerekek meg csak rohangálnak, fára másznak, alig lehet őket az ételes kosárhoz terelni. ►

A szomszéd is átjött és hozott egy kis bort a sajátjából, édes furmint – mondja büszkén és kitöltve várja a dicséretet. Tamás óvatosan kóstolt bele, de aztán belekortyolt egy jó nagyot, nem jó, de nem is rossz, egészen jól iható. Megdicséri, a szomszéd örül, végre lesz kivel borocskázni.

Hazafelé az úton a gyerekek hamar elaludtak, elfáradtak, hiába, városi gyerekek, elszoktak a sok mozgástól. Magdi teljesen belekesedett, már nincs harag, csak a tervezgetés, honnan szedik össze a ház árát. Persze még alkudni kell, biztosan engednek, ha látják, hogy komoly a szándék.

Az idő gyorsan pereg és tavasszal a jó idő beköszöntével Tamás a szabadsága egy részét már az új szerzemény takarítására szánja, jönnek sorban a mesterek, kicserélik a szerelvényeket, villamos hálózatot, fűrnak, faragnak, festenek. Közben a pincekulcs is előkerül és ott is indul a takarítás, a szomszéd segít, Pista rendes ember és dolgoz is, nem fél a munkától, nem kell kétszer mondani neki semmit.

Kétnapi munka után kiürül a pince, mindent kihordtak, kitakarították, de a pince végében a fal egy kicsit furcsán áll, mint ha be akarna dőlni, holnap megnézik a Pistával, hogy mi a baja.

Pista óvatosan kopogtatja a kalapácsával a falat, az egyik helyen érdekes kongó

hang hallatszik- itt üreg lesz – mondja meggyőződéssel. Lassan, egyenként veszik ki a téglákat a falból, az első sor mögött egy üreg jelent meg. Egyre jobban kiszélesítik, már be lehet világítani, uramtyám, a fénycsóva egy csomó penészbe burkolódzott palackot világít meg, Tamás óvatosan fogja meg a legfelső palackot, lassú mozdulattal leporolja és előbukkan a címkefoslány, alig olvasható, egy 28-as szám és „...szű”, ennyi, se több, se kevesebb. Megfontoltan folytatják a bontást, végre kész, egy jó 2-3 köbméteres lyukat találnak, benne legalább 100 palackkal, egy részük már üres, egy részükben még van valamennyi folyadék és vagy 15 palack még hibátlanak látszik. Sajnos az első palack kivételével egy sem rendelkezett címkével, de mind egyforma volt, alakra is és a benne lévő folyadék színében is.

A két férfi kikerekedett szemekkel nézte hol egymást, hol a palackokat, te Jóisten, mi lehet ez? – szólalt meg először Pista - hallottam egy pletykát még apámtól, hogy a háború előtt itt egy jó módú zsidó ember lakott, aki aztán nem jött vissza a háború után, állították többen is, hogy elrejtette a borait valahol, de nem találták, így aztán mindenki pletykának fogadta el. Alighanem ez a bor lehet az eldugott.

Kóstoljuk meg? – kérdezte bizonytalanul Pista és kérdőn nézett Tamásra.

Nem lesz bajunk tőle? - kérdezett amaz vissza, de aztán szinte egyszerre bólintottak és kivettek egy félig telt palackot. A dugó, bár színre sötétbarna volt, nem engedett könnyen, a folyadék gyenge kávészínűben, de sűrű olajosan folyt ki a

palackból.

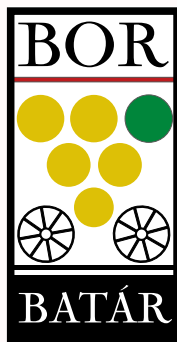
Illata kicsit kátrányos, földes, avaros, semmi gyümölcsösség, az első apró kortyocskára érdekes savanykás, édeskés, kesernyés véggel – *hát ennek annyi* – mondta ki az ítéletet Pista, Tamás csendesén bólintott. *Ki kell önteni az egészet, nincs már ebben a borban semmi erő, semmi élet, meghalt* – mondta ki a végső szót Pista és szomorúan nézte a többi palackot.

Ez nem lehet – kiáltott fel Tamás – *ez nem lehet, ez tokaji bor, ez nem halt meg, minden palackot ki fogok bontani* – folytatta – *de előbb kibontok egy teli palackot.*

Óvatosan húzta ki a dugót, alsó része átázott, de az illata rendben van, beleszimatolt a palackba, semmi kátrány, inkább csak érett aszalt gyümölcsök és kenyérhég, füge, méz illata érkezett. A palackból kifolyó folyadék sötét borostyán színében aranyosan villannak meg a nap sugarai, a bor olajosan, lomhán folyt körben a pohár oldalán, ahogy Tamás megpörgette és aztán nagyon lassan, sűrű templomablakkal folyt le a pohár aljába. Tamás elbűvölten nézte a poharat és lassan belekortyolt, a szája rögtön megtelt a bor fantasztikus ízkavalkádjával, édes is meg savanykás is, gyümölcsös és kesernyés, csodálatos egyensúlyban.

Pista – kiáltotta – ez egy aszú, majd száz éves aszú, kóstold meg!

A két férfi kerek szemekkel nézett egymásra, nem volt pletyka, igaz volt, megtalálták a kincset, amiről a faluban annyit beszéltek, az 1928-as tokaji aszút.



Kérjük, támogassa a **Debreceni Borozó** nyomdaköltségeit!

Ahogy azt a Kedves Olvasó bizonyára tudja, lapunkat társadalmi munkában, díjazás nélkül írjuk, fotózzuk, szerkesztjük. Az Alföldi Nyomda ugyan kedvezményesen nyomja a lapot, de a papír és nyomdafesték bizony komoly pénzbe kerül (egy darab újság nyomdaköltsége 300-500 Ft). Annak érdekében, hogy továbbra is terjeszteni tudjuk a magyar borkultúrát, kérjük, adományával segítse a nyomdaköltségeink kifizetését – minden fillér számít!

Adományát utalja kiadónk, a **Debreceni Borbarátok Társasága Egyesület** 10700141-47679803-51100005 számú bankszámlájára.

Köszönjük!

Valami pezsgés

Csorján Balázs beszámolója

A háború előtt Etyek községben több préház volt, mint ahány lakóház. Ezekben az időkben Etyek, pontosabban az Etyek-Budai borvidék Európa egyik legnagyobb és legfontosabb pezsgőtermelője volt, köszönhetően Törley József munkásságának. Az idők során a kézműves, palackos erjesztésű pezsgőkészítés visszaszorult, mígnem egy 2012-es adótörvény módosítás lehetővé tette az évi 10 ezer liter pezsgőtermelést meg nem haladó pincészetek részére az egyszerűsített adózást és adminisztrációt. És ezzel elindult va-lami pezsgés.

Pezsgőtúránk mentora és kalauza Orosz Gyula hegybíró volt. Hegybíró úr 3 hektáron gazdálkodik, a palackos borai és pezsgői a pincénél elfogynak. Tőle tudtuk meg a pezsgőkészítés alapjait: szép savakkal rendelkező alapbor, bele cukor és fájlesztő, melynek hatására a bor újraerjed, és 5-6 bár nyomáson pezsegni kezd. A minimum 6-9 hónapos (második) erjesztés során a CO² integrálódik a borba, és 'kenyeres' mellékleteket kap az alapíz. A fejre állított és forgatott palackok nyakából, a palackot fölnyitva, eltávolítják az élesztő-seprőt (ez a degorzálás), és az így kapott nyerspezsgőt mindenféle kreatív módszerrel ízesítik (likőrözés). Na, a tankpezsgő meg a gyöngyöző bor nem így készül (azokba mechanikusan belepréselik a gázt oszt jó napot).

A hegybíró szerint jelenleg is tucatnyi pincészet készít Etyeken palackos pezsgőt, és egyre többen tervezik – egy pezsgős borvidék születik újjá a szemünk előtt. Orosz Gyula háromféle pezsgőt is készít, a battonage olaszrizling és chardonnay cuvée alapborból készülő tétel egészen figyelemre méltó.



Más stílust képvisel az Anonym Pince Összhang 2012 pezsgője. Nem kötelező évszámot készíteni, de ők mégis ezt a rögzös utat választották. A nem túl savas évszámotban chardonnay és pinot noir-ból készült fehérpezsgő 18 hónapig érett degorzálás előtt a palackban, és egy elegáns, operabálos tétel lett belőle.

A Gombai Pezsgőpincészet új magyar fajtákban látja a jó etyeki alapbor titkát. Kézműves pezsgőik közül a fehér Orpheus az azonos nevű szőlőből készül, friss, csillogó felület és lendületes karakter az eredmény. A pincészet végcélja a 3-5 éves

seprőn érlelés után is friss, száraz, csiszolt karakter. Gombai Szabolcstól tudtuk meg az etyeki pezsgő megfelelő fogyasztásának titkát: szerda reggel, jég hidegen.

Ahogy a fenti, nyúlfarknyi leírásból is érezhető: az Etyeki Pezsgő hihetetlen erővel (6 baron) születik újjá, és már most is rendkívül sokszínű, izgalmas és professzionális. Ha a Nyájas Olvasó közelebbről is meg szeretne ismerkedni a témával, akkor az Etyeki Borangolón, minden május és szeptember végén teheti azt meg. ■



Fotók: Csorján Balázs és Grasseli Norbert



Fotók: Németi Attila Viktor

Hogyan kerül a sommelier a pincébe?

Vajda Mihály sommelierral a St. Andrea Borászat teraszán Darin Sándor beszélgetett

Egy étteremben üldögélünk, nézegetjük az étlapot. Döntünk, rendelünk.

- Italt mit hozhatok?
- Nem is tudom, mit javasolna?
- Egy pillanat, szólok a sommeliereknek...

És jön minden italok tudora, aki választott ételünkhöz ajánl majd – reményeink szerint – leginkább harmonizáló bort. Ízek, aromák, borok és fogások. Ez a sommelier világa, valahol a terített asztal és borhűtő között. Itt van otthon, itt érzi magát elemében...

Hogyan került mégis egy menő budapesti étterem terített asztala mellől egy sommelier egy borászat pincéjébe?

Hogyan indult a kapcsolatod a borral?

Erdeti szakmámat tekintve vendéglátós vagyok, a 2000-es évek környékén merült fel bennem először, hogy el kellene mélyednem jobban a borok világában. A gasztronómiában is ez idő tájt jelentek meg azok a magyar borászatok, akik az elmúlt 5-10 évben az ágazat meghatározó szereplőivé fejlődtek. Konkrétan 2005-ben kaptam egy lehetőséget, hogy az akkor nyíló első magyar borbárban dolgozhassak mint pincér. Ott nyílt lehetőségem mélyebben betekinteni a borok világába. Körülbelül 220 fajta borral dolgoztunk, amiből 180-at pohárban is lehetett rendelni. Ez nem kis szám! Ott szerettem bele a sommellier munkába.

Mi sarkallt arra, hogy továbbképezd magadat?

Az asztalnál egyre többször kerültem olyan szituációba, hogy éreztem a boros tapasztalat hiányát. A vendégek figyelemmel kísérték a szakszerű bornyitást, érdeklődtek hogyan és miért, milyen életkorú borokat érdemes dekantálni. Ott éreztem, hogy ezen ismereteimen van mit még csiszolnom. ►

Ekkor mennyire volt elterjedt már a sommelier fogalma a hazai vendéglátásban?

Nem nagyon volt, talán egy helyet tudnék mondani, ahol dolgozott sommelier. Ezt akkoriban kezdték el felismerni szakmán belül is, hogy mennyi segítséget és hatékonyságot jelent egy étterem életében ha van egy kiemelt személy, aki kizárólag a borral foglalkozik.

Mennyire igényelték a fogyasztók a szakember jelenlétét?

Úgy gondolom hogy, a fejlődést leginkább a fogyasztók gerjesztették. Ekkor már 5-6 éve készültek nagy tekintélyű borok az ország különböző borvidékein. Néhány borászat egyre népszerűbb lett, bizonyos borok igazi kuriózzummá váltak. Egyes emberek elkezdtek trezorokban borokat gyűjteni, miközben az átlag fogyasztó fel sem fogta, hogy milyen forradalmi változás zajlik a gasztronómiában. Ez egy robbanásszerű változás volt. Ez az igény olyan folyamatokat kezdett el generálni a vendéglátásban, ami kézenfekvően magával hozta a szakértők megjelenését.

Kitől lehetett, kitől volt érdemes ekkor tanulni?

Ekkor konkrét sommelier oktatás még Magyarországon nem is létezett. Amikor a borbárt megnyitották, akkor előtte egy nagyon intenzív képzést kaptunk. Megtanultuk hogy az asztalnál szakszerűen hogyan kell egy bort felszolgálni. Laposa Józsi bácsitól ismertük meg Magyarország borvidégeit, és a fehér borokat. Tiffán Zsolt a vörös borokról beszélt nekünk. Csató Pali bácsi az egésznek a spirituális háttérébe kalauzolt el bennünket. Utána igyekeztünk ezt a szakmai ismeretanyagot a mindennapokban tovább mélyíteni. Elolvastunk a témában mindent amit lehet, elmentünk mindenhová ahová csak lehetséges. Azt a tapasztalatot, amit egy vendéglátóhelyen nap, mint nap meg lehet szerezni, azt egy tanfolyamon nem lehet összegereblyézni. Ezzel szem-

ben fontos hogy az ember tudja értelmezni, mit tapasztal a borokkal kapcsolatban.

Milyen utat jártál be mint sommelier?

Nem vagyok az a „virágról virágra szálló” munkavállaló. Általában addig megyek, amíg megtalálom azt a helyet ahol jól érzem magam és ahonnan nagyon nem szeretnék tovább állni. A borbárban majd 3 évig dolgoztam, aztán egy borkereskedésben, majd a tulajdonosok újonnan nyíló borétermében folytattam. Kimondottan magyar prémium borokkal foglalkoztunk, leginkább Tokajból és Villányból. Fantasztikus, vertikálisan izgalmas borlapunk volt. Elmondani sem tudom, mekkora élmény és lehetőség volt



például 6 éven keresztül egy 2003-as tétel fejlődését nyomon követni hétről-hétre. Úgy gondolom folyamatosan tanulni, olvasni kell, kóstolókra, tanfolyamokra kell járni, de azt a tapasztalatot hogy nap mint nap borral a kezében dolgozhatsz, azt semmi más nem adja meg.

Hogyan változtak ezalatt az évtized alatt a fogyasztói ismeretek?

Szerintem sokat fejlődött a közönség is. Az utóbbi években érezhető annak a hatása, hogy nemcsak szakmabeliek, hanem „civiliek” is tanfolyamokra, borkostolókra járnak, látni, amint a borfesztiválokon a

pultoknál jegyzetelnek. Komoly élményt jelent számomra, amikor olyan vendéggel tudunk együtt dolgozni az asztalnál, vagy egy borkostoló alkalmával, akiben ugyanaz a szenvedély lakozik a borok iránt. Van egy komoly fogyasztói kör, akiknek komoly tapasztalatai vannak a borról és nem fél időt és pénzt szánni arra hogy képezze is magát ebbe az irányba.

Trendivé vált Magyarországon borról beszélni?

Igen, mondhatjuk trendivé vált érteni a gasztronómiához, beszédtema lett társasági szinten a bor. Sohasem volt kérdés, hogy Magyarország egy boros nemzet, de a szocializmus 40 éve alatt ez a kultúra mélyen a háttérbe szorult. Most ez az el-folytott tudás szabadul ki újra a palackból.

Hogyan kerültél a St. Andrea Borászat-hoz?

Jó pár évvel ezelőtt egy egri kirándulásom alkalmával, vendégként jártam itt. Akkor ismerkedtünk össze Lőrincz Györggyel. Kiderült, hogy mind a ketten görög katolikusok vagyunk és mivel ez egy kicsi közösség, szoktunk tudni egymásról, így megmaradt köztünk egy távolabbi ismeretség. Ezen túl, az évek alatt – mialatt borral dolgoztam – egyértelművé vált számomra, hogy Eger a kedvenc borvidékem. Egy ideje forgatjuk a családdal a fejünkben a gondolatot, hogy vidékre kellene költözni. Nyilvánvaló volt, csakis borvidékre, bor mellé. Nem volt kétséges számomra, Egerben fogunk letelepedni. Rákérdeztem Lőrincz úrnál, tud-e esetleg valamilyen munkát a környéken. Nagyon jókor érdeklődtem, mert az elődöm pont abban az időben döntött úgy, máshol folytatja tovább. Úgy gondoltam, itt meg van minden, ami nekem fontos. Az elképesztő St. Andrea borok, a gyönyörű város és a görög katolikus szellemi háttér. Másnap visszahívtam Gyurit és elkezdtünk együtt dolgozni. Ez egy nagyon szép élmény volt.

Mennyivel másabb borvidéki környezetben a borokkal és a vendégekkel dolgozni?

Ez láthatóan nem egy éttermi környezet ahol most vagyunk, hanem egy pincészet,

aminek megvan a speciális hangulata, illetve feladata. Egy fővárosi étteremben fehér abrosznál állva a sommelier egyfajta médium, aki középen kell hogy álljon a vendég és a borász között. Itt viszont egy kicsit vendéglátóvá válunk. A sommelierek itt inkább a boros gazda jobb kezének kell lennie. Itthon fogadjuk a vendégeket, nem egy semleges területen találkozunk a borunkkal. Ezért komplex élményt kell átadnunk a vendégnek, hogy majd hazatérve, mikor a konyhájában, a hálósobájában, a teraszán nyit ki egy palack St. Andrea bort, akkor mindaz, amit megélt, az az otthonában is megjelenjen. Vigye el kicsit a terroirt!

Melyik bor a kedvenced itt a St. Andreánál?

Ez nagyon nehéz kérdés. Mikor melyik. Most nagyon tetszik a 2014-es Örökké, ami azért furcsa mert az évszámot nem szerettük. A sok eső miatt rengeteg gyümölcsöt veszítettünk, nagyon magas savakkal tudtunk szüretelni. Fehér borokból kimondottan nagy borokat lehetett készíteni és a kicsit élénkebb sav engem nem zavar. Szeretem az északi stílusú borokat. Maga Eger is egy északi borvidék. Ma úgy gondolunk Egerre, mint egy tipikusan vörös boros borvidékre, pedig történelmileg ez egy fehér boros termőhely volt. Talán ha egy bort szabad mondanom, akkor a Hangács Bikavérünk mindenben az a bor, amit egy borkóstolóra – ha Egert kell bemutatnom vörösbor kategóriában – akkor én azt viném el magammal.

Mennyire vesz részt egy borászatnál dolgozó sommelier a bor készítés folyamatában?

A borkészítés folyamatában abszolút nem veszünk részt, de előfordul, hogy megjelenik Gyuri egy pohárral a kezében és leültet minket, mondjuk el hogy mit gondolunk. Az is előfordult, hogy az ifjabb Lőrincz György – amikor a Sauvignon Blancját készítette – hozott három házassági arányt és kérte a véleményünket. Létezik egyfajta közreműködés, de alapvetően mi nem folyunk bele a folyamatba. A borkészítés kizárólag a borász dolga. Időnként behív minket a pincébe, hogy végigkóstoljuk a hordókat, meg-

nézzünk egy-egy tartályban lévő tételt, kicsit beszélgetünk róla. Nyilván nekem is más, hogy látom azt a szőlőt beérkezni amiből a végén pár év után esetleg pohárban fogom kóstoltatni a bort. Látunk minden egyes fázist. Ez inkább a bor kóstoltatásánál a hitelességet, a komplexebb élményt segítik elő.

A sommelier munka mellett ikon festéssel is foglalkozol. Honnan jött a gondolat?

Ez jó kérdés. Olyan 2005 környékén kezddhettem el, bár ez inkább még keresési szakasz volt. Láttam egyszer egy kiállítást, ahol megértettem, nekem ezzel foglalkoznom kell. Görög katolikus lévén iko-



nok között nőttem föl. Rajzolni mindig nagyon szerettem, de soha nem tanultam, így keresnem kellett olyan személyt, iskolát, tanfolyamot ahol ebbe beavatnának. Több, kevesebb sikerrel festegettem. Mérföldkő volt, amikor 2011-ben be tudtam kerülni egy olyan csoportba, amit egy görög ikonfestő mester hozott létre Magyarországon. Ez komoly vízvázlat volt számomra. Most is a tanulási fázisban vagyok, de már elértem egy olyan szintre, hogy egyedül tudok dolgozni és nem kell minden kérdésben kikérnem a véleményét.

Hogy érzed, megtaláltad azt a „virágot” ahonnan nem tervezel tovább „repülni”?

Igen, úgy gondolom hogy bizonyos szempontból a szakmai pályám csúcán vagyok. Nem tudok annál szebbet elképzelni minthogy a kedvenc borászatomnál, a kedvenc boromat tudjam bemutatni az érdeklődőknek és különösen úgy, hogy a Lőrincz úr világnézete és az enyém nagyon hasonlít. Ez egy olyan feladatot is ad – ami azt gondolom, testhez álló – hogy bemutassam azt a világot amiben a Gyuri

alkot. Ha valaki csak egy pohár borra ül be hozzánk akkor is boldog vagyok, de ha át tudom adni mindazt ami a pohár mögött van, akkor még inkább boldog vagyok. Egy oldalról a bor egy olyan eszköz is lehet amivel a transzcendens témát elő lehet venni. Ha van erre nyitottság, akkor akár több órás beszélgetések alakulnak ki a teraszon. Fantasztikus dolog, hogy valaki eredetileg „csak” egy pohár borért jött és úgy távozik, hogy a keleti egyház szimbólumrendszeréről beszélgettünk. Ilyenkor igazán boldog vagyok. ➡



Teszt

Egri Bikavér

A teszteredményeket Csorján Balázs összesítette

A borokat tesztelték:

Antal János - Debreceni Borbarátok Egyesülete
Csorján Balázs - Debreceni Borozó
Katics Gergely - Debreceni Borozó
Palotás Lehel - Debreceni Borbarátok Egyesülete
Sebestyén Csaba - Hotel Platán
Németi Attila Viktor - Debreceni Borozó

TESZTGYŐZTES

90

PONT

MERENGŐ
EGRI BIKAVÉR SUPERIOR
2012

ST.ANDREA

Szeretjük ezt a műfajt, ezért aztán nem is álltunk ellent az egri borászok kérésének, hogy csináljunk 2016-ban még egy tesztet ősszel is. Tekintve, hogy kiléptünk a regionális lap állapotából, úgy döntöttünk, hogy szekszárdi bikavéreket is tesztelünk, sőt a borbolt.hu raktárából előkerestünk pár régi évjáratot, melyek már nincsenek forgalomban, hogy a bikavérek érlelhetőségéről is némi képet alkothassunk.

Teszt

90 pont



St Andrea Pincészet (Eger)

“Merengő” Egri Bikavér Superior 2012

Sötét, mint Darth Veder szolgálati itala. Kompakt illat, némi bőrösséggel. Szép savak, krémes textúra, étcsoki és sós ásványosság, az Erő jelenléte.

A fűszerei okán egy vörösborsos marhapofa kellemes útitársa lehet, sok boróka boggyóval, lassan főzve.

Ár: 7.290 Ft - www.borbolt.hu

89 pont



Gál Lajos Pincészet (Eger)

“Pajados” Egri Bikavér Grand Superior 2012

Szép rusztikus, elegáns bőrös-szedres-málnás illat. Ízében érettség mellé társuló feszegettség: szép savak, pikáns kesernye, hosszú légies léptek. A rusztikussága és a könnyedsége teszi igazán egyedivé.

Ár: 4.800 Ft – a pincészetnél



Gajdos Pincészet (Egerszalók)

Egri Bikavér 2011

Sötét, vénás vérzés szín. Érett, extraktédes tétel, mégis megvan benne a lendület. A fotólaborban jó lenne szénszűrőnek. Nem felejt el, hogy honnan jött.

Ár: 2.600 Ft - www.borbolt.hu



Vincze Béla Pincészet (Eger)

“Arcanum” Egri Bikavér 2012

Fekete szín. Mogyorós, keleti fűszeres illat. Ízében robosztus, földes, délies karakterű, de többek szerint további érleléssel még jobb lesz.

Ár: 3.000 Ft - www.vinczepincszet.hu

88 pont



Hangácsi Pincészet (Eger)

Egri Bikavér 2011

Koncentrált illat, fahéj, szegfűszeg és cseresznye. Ízében vibráló, nagyon fiatalos, vörös boggyókkal és nicaraguai kávéval. Vagy több évig érlelni, vagy több napig szellőztetni.

Ár: 1.000 Ft – a pincészetnél

87 pont



Kovács Nimród Pincészet (Eger)

“Monopole” Egri Bikavér Superior 2012

Illatában étcsoki és ibolya. Ízében test és fanyarság: a korosodó lovag erőpróbája. Nem kell tovább tartogatni.

Megosztó tétel, 82 és 92 pont között értékelték a tesztbizottság tagjai.

Ár: 4.690 Ft - www.monarchiaborok.hu



Gál Tibor Fúzió Pincészet (Eger)

Egri Bikavér 2013

Közép sötét szín. Illatában dohány, fűszerek és bors. Ízében földes, avaros jegyek, sok erdei gyümölcs.

Jelen állapotában még nagyon fiatal, komoly érlelési potenciállal.

Ár: 2.490 Ft - www.borbolt.hu



Gróf Buttlér Pincészet (Eger)

Egri Bikavér Superior 2009

Likőrös, portóis megközelítés. Ízében étcsoki, bon-bon likőr, fekete bors.

Nagyszerű, de korosodó tétel, őt sem szabad sokáig tartani.

Ár: 5.640 Ft - www.borbolt.hu



Kőporos Borászat (Eger)

Egri Bikavér Superior 2009

Érett, de nem öreg, barnás szín. Íze is érett, fűszeres, szép savakkal. Jelen sorok írója szerint ilyen a jó bikavér: érett, de nem nehéz északi cuvée.

Ár: 4.190 Ft - www.egriborokajandekba.hu

86 pont



Almagyar Érseki Szőlőbirtok (Eger)

“Nagyapám bora” Egri Bikavér 2012

Érett illat, szegfűszeg és meggyelkvár. Íze fiatal, lendületes, az út elején. Pikáns kávé a végén. Érlelni.

Ár: 2.190 Ft - www.pincearon.hu



Juhász Testvérek Pincészet (Eger)

Egri Bikavér 2011

Málnás-meggyes illat, ízében komoly, de kissé lágy test, cserébe nagyon jól iható. Népszerűséghajhász, de mi így szeretjük.
Ár: már nincs forgalomban



Tóth Ferenc Pincészet (Eger)

Egri Bikavér Superior 2012

Aszalt szilvás illat. Érett, fűszeres bor, szép, asszonyos kifutással. Anyósom kedvence.
Ár: 5.000 Ft - www.egriborvar.hu

85 pont

Rabóczki Pincészet (Egerszalók)

Egri Bikavér 2012

Zárkózott, édeskés illat. Ízében szilva-lekvár, komplex savak, de a kelleténél hamarabb ér véget a műsor.

Ár: 1000 Ft - www.raboczkipincszet.hu



Varsányi Pincészet (Verpelét)

Egri Bikavér 2013

Rubin szín, meggyes-gesztenyés illat. Ízében fanyar, piros bogyós gyümölcsök. Szép, de egyszerű elgondolás.

Ár: 1.000 Ft - www.borudvar.hu



84 pont

Demeter Csaba Pincészete (Eger)

Egri Bikavér Seletion 2014

Piros bogyós illat, bordós, nem túl élénk szín. Ízében lendületes, tüzes, nem vastag tétel.

Ár: 2.115 Ft - www.demeterpincszet.hu

Farsang Pincészet (Eger)

Egri Bikavér 2012

Visszafogott illat, virágos jegyek pl.: ibolya. Ízében édeskés fűszerek, feszes savak, jól megközelíthető karakter. Jó az irány.

Ár: 2.000 Ft - www.farsangpincszet.hu

Simon József Pincészet (Eger)

Egri Bikavér 2009

Intenzív, fanyar illat. Könnyed koncepció, hordós mellékletekkel. Érződik rajta az idő, tovább nem tartogatni.

Ár: 1.905 Ft - www.simonbor.hu

83 pont

Petrény Pincészet (Egerszalók)

“Borgundi” Egri Bikavér 2012

Komplex, kiegyensúlyozott illat, hordófűszerek. Érdekes koncepció: bőr, hordó és gyümölcsök, integrált tannin.

Ár: 2.750 Ft - www.petrywinery.hu

Kutyahegyi Pince, Ostoros Zrt.(Ostoros)

Egri Bikavér 2012

Krémes, likőrös indítás, de utána lerövidül, mint egy ária. Operából operettbe átmenet. Volna benne potenciál.

Ár: 900 Ft - www.tesco.hu



82 pont

Besenyi Pincészet (Andornaktálya)

Egri Bikavér 2012

Lágy, édeskés gyümölcsök illatában és ízében is. A karakter meglehetősen asszonyos, némi mellszőrzet jót tenne neki.

Ár: 3.750 Ft - www.borterasz.hu

81 pont

Tárkánybor (Felsőtárkány)

Egri Bikavér 2012

Fanyar, fekete ribizlis illat. Ízében egyenes vonalvezetés, korrekt, de nem hosszú tétel.

Ár: n.a

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.



DEBRECENI BORMUSTRA

**2016.
NOVEMBER 26.**

szombat 15-21.00 óráig

Déri Múzeum

4026 Debrecen, Déri tér 1.

AZ ELMÚLT ÉV TESZTJEINEK
LEGJOBB BORAI

A rendezvény védnöke

Dr. PAPP LÁSZLÓ

*Debrecen Város
Polgármestere*

A rendezvény szakmai védnöke

KÁLI ILDIKÓ

*Sommelier
A Magyar Sommelier Szövetség
alapító tagja*

www.debrecenibormustra.hu

Szekszárdi Bikavér

A tesztteredményeket Csorján Balázs és
Katics Gergely összesítették

A borokat tesztelték:

Antal János - Debreceni Borbarátok Egyesülete

Csorján Balázs - Debreceni Borozó

Katics Gergely - Debreceni Borozó

Palotás Lehel - Debreceni Borbarátok Egyesülete

Sebestyén Csaba - Hotel Platán

Németi Attila Viktor - Debreceni Borozó

Sygnó



SZEKSZÁRDI BIKAVÉR
2012

91 pont



Németh János Pincészet (Szekszárd)

“Sygno” Szekszárdi Bikavér 2012

Illatában érett cigánymeggy. Erősített boros megközelítés, további alkoholtartalást nem igényel. Mazsolás test (te kis édes), meggybefőtt, hamisítatlan déli karakter: a latin szerető. Nem tudjuk, hogy mi a Bikavér, de ez elég jó.

Ár: már nincs forgalomban



Mészáros Pincészet (Szekszárd)

Szekszárdi Bikavér 2011

Sűrű, sötét szín, közepesnél nagyobb test, de nem a robosztusságával akar meghódítani. Illata meggyes, friss, kedves és behízog. A korty kellően komplex és koncentrált a meggy karakter kiegészül csokoládéval, kávéval. Hosszú, tartalmas harmónia. Kell ennél több?

Ár: már nincs forgalomban



Eszterbauer Pincészet (Szekszárd)

“Tüke” Szekszárdi Bikavér 2012

Átlátszatlan szín. Fűszeres, fehér borsos illat. Édeskés, fekete csokis koncepció, már-már túl édeskés is. Az azték papok a csokoládét rommá fűszerezve, chilivel ették, a hitetlennek, aki megkóstolta, annak bizony kitépték a szívét.

Ár: 3.230 Ft - www.borbolt.hu



Sebestyén Csaba Pincészet (Szekszárd)

Szekszárdi Bikavér 2007

Mind színben, mind illatban érezhető a bor korossága. Ennek ellenére mégis komplexitás jellemzi. Illatban, az animális mellett földes, avaros jegyekre asszociálhatunk. Szájban a gyümölcsösség viszi a vezérfonalat. Az érett szőlőszemektől, a feketecseresznyéig tart az út, dohányos kávé kitérővel. Tanulságos.

Ár: már nincs forgalomban

90 pont



Lajvér Pincészet (Szekszárd)

“Avantgarde” Szekszárdi Bikavér 2011

Mély bordó színű vastag tétel. Illatában érett cseresznye, vanília, puncs. Ízében is előkerülnek a hordófüszerek, valamint az érett pirosbogyós gyümölcsök. Klasszis formát mutató, érett bor.

Ár: már nincs forgalomban



Mészáros Pincészet (Szekszárd)

Szekszárdi Bikavér Reserve 2012

Nagyon sötét színű, testes bor. Lassan kialakuló, sűrű templomablakok a pohár falán. Illata megunthatatlan, mint ahogy az íze is, gazdag és minden percben más mutat. Cseppekben, hosszasan ízlelgetve érdemes fogyasztani.

Ár: 3.800 Ft - www.borbolt.hu

89 pont



Sebestyén Csaba Pincészet (Szekszárd)

Iván-Völgyi Bikavér 2012

Komplex, koncentrált, melegséget árasztó illatok, virágok és gyümölcsök. Szájban is krémes, testes és hosszú. Ízig-vérig szekszárdi.

Ár: 5.460 Ft - www.borbolt.hu



Fritz Pincészet (Szekszárd)

“Aranydomb” Szekszárdi Bikavér 2012

Sötét test, füstös és bőrös illat. Íze energikus, az idő nem fog rajta. Likőrös elgondolás, alkohol, étcsoki, fekete bogyó és kávé. Különösen szimpatikus benne, hogy a bordeaux-i vonal nincs túltolva.

Ár: 5.500 Ft - www.fritzborhaz.hu



Mészáros Pincészet (Szekszárd)

Szekszárdi Bikavér 2012

A nagy boroknál jönnek a nagy gondolatok: no pasaran! Che Guevara iparimíniszterként a Cohiba mellé betervezte volna ennek a bornak a fogyasztását is. Érett málna, csipkebogyó, komoly potenciál.

Ár: már nincs forgalomban

88 pont



Eszterbauer Pincészet (Szekszárd)

“Tüke” Szekszárdi Bikavér 2013

Szellőztetést igényel, de akkor kitarul. Étsokis, keleti fűszeres karakter, robosztusság és játékoság. Fogyasztását oldjuk meg Ravel valamely nagyzenekari műve mellé: álom és ébredő modernitás.

Ár: 3.230 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.

87 pont



Vida Péter Pincészet (Szekszárd)

Szekszárdi Bikavér 2013

Sötét bíbor szín. Szilvalekváros illat, melyet komplex szegfűszeges-karácsonyi hangulat követ. Nagymamáknak. Szarvas bélszín saslik kötelező kísérlője, nem szabad túlsütöni.

Ár: 2.910 Ft - www.borbolt.hu

86 pont



Heimann Pincészet (Szekszárd)

Szekszárdi Bikavér 2013

Középvörös szín, finom illat meggy-lekvárral. Jó ivású, közepesen testes bor, narancs és csokoládé, hosszú kifutással. A savai még hosszan eltartják.

Ár: 4.080 Ft - www.borbolt.hu



Vesztergombi Pincészet (Szekszárd)

Szekszárdi Bikavér 2013

Fekete ribizli szín. Bőrös, nagypolgári fotel illat. Jó tartású, fiatalos bor, fűszeres meggyzörp. Remek koncepció, amely egy robusto dominikai szivarral még jobbá tehető.

Ár: 2.290 Ft - www.borbolt.hu



Németh János Pincészet (Szekszárd)

“Sygno” Szekszárdi Bikavér 2013

Földes-ásványos illat. Fanyar karakter, szolid test, szép ívet fut be. A tanninoknak még integrálódniuk kell.

Ár: 3.050 Ft - www.borbolt.hu

85 pont



Sebestyén Csaba Pincészet (Szekszárd)

Szekszárdi Bikavér 2013

Csorgós szín, ibolyás illat, finomság, lágyág. Szájban jönnek a földes jegyek, kesernyész-kávész kifutás.

Ár: már nincs forgalomban

84 pont



Tüske Pincészet (Szekszárd)

Szekszárdi Bikavér 2013

Áttetsző, bíbor szín. Könnyed ital, érezhető potenciállal. Édeskész keleti fűszerek a végén: egy jó kínai sült disznó mellé.

Ár: 1.990 Ft - www.pannonborbolt.hu



Mészáros Pincészet (Szekszárd)

Szekszárdi Bikavér 2013

Közepesen intenzív illat, meggyes-fekete teás ízkeplet. Érett elképzelés, fiatalos kivitelezés.

Ár: 1.520 Ft - www.borbolt.hu

82 pont



Sebestyén Csaba Pincészet (Szekszárd)

Szekszárdi Bikavér 2014

Könnyű és szép, kicsi, de formás test. Jó a tartása, a végén meggyes cukorka.

Ár: 2.290 Ft - www.borbolt.hu

Teszt

Teszt-jegyzet

a Bikavér tesztet
Katics Gergely értékelte

Kezdem a rossz hírről. A minap hallottam egy borissza ismerőstől, hogy a „bikavért nem szeretem”. Ez a kijelentés egyáltalán nem egyedi eset, korábban is sokszor megütötték a fületem ilyen és ehhez hasonló megnyilvánulások. Pedig a bikavér nem más, mint egy vörös házassítas. Márpedig ha valaki szereti a jó vörösborokat akkor, kis túlzással, a bikavért is szeretnie kell! Az ismerősem pedig szereti a vöröskéket, borban biztosan. Így aztán mikor a bikavér felvirágoztatásának témájában kívánunk ötletelni, mindenképpen számolnunk kell azzal, hogy a borfogyasztók bizonyos százalékának tapasztalatból táplálkozó ellenszeme van e házassítással szemben, ami valószínűleg rosszabb mintha „csak” előítélettel kellene megküzdenünk. Ezt jómagam is meg tudom erősíteni. Emlékszem néhány borgőzös estére még egyetemista koromból. Mikor elfogytak az aznap estére gondosan beszerzett palackok, a mámor fenntartásának érdekében, megcéloltuk a közeli éjjel-nappalit, ahol az egyedüli nem édes vörös a bikavér volt. Nos, kóstolva, ismervé azokat a bikavéreket tudom, mire gondol az ismerősem, amikor azt mondja: nem szereti a bikavért. Mi a tanulság ebből? Hát csak az, hogy „karddal, lándzsával, baloskával, péklapáttal, szablyával, vassal, vérrel, venceslővel”¹ küzdenünk kell azért, hogy olyan bikavér NE kerülhessen piacra, még éjjel-nappaliba se, ami nem ér el egy megfelelő minőségi szintet. Mi ez a szint? Ha a mi pontozási szisztémánkat tekintem, akkor én a 80 pont, vagy afeletti borokra szavazok. Szigorú lennék? Nem hiszem... ▶

Van azonban jó hír is. A most kóstolt borok finomak, jók voltak, bőven az imént említett szint felett végeztek. Élvezetes volt kóstolni őket, megerősítést nyert bennem, hogy a bikavér izgalmas téma. Érezhetően van benne potenciál, de hosszú még az út addig, hogy elmondhassuk a „brand” felépült és működik. A bikavér elindult egy úton, aminek egyetlen célja lehet, mégpedig az, hogy ha valaki felbont egy palack bikavért, akkor abban biztos lehessen, hogy minimum egy korrekt, tartalmas, jó bort fog kóstolni. Ez a teszt ilyen volt. Jó, tartalmas, izgalmas borokkal teli. Különbségek persze adódtak. Egyrészt a két borvidék bikavérei között jól kitapintható eltérések vannak. Szekszárd délies, gyümölcsös karaktere élesen eltér, Eger picit savasabb, de finesszel teli bikavéreitől. Érzésre az

egri boroknak több idő kell, amíg meg tudják mutatni valódi arcukat. Aztán adódik különbség az alap bikavérek és a válogatás, vagy más néven superior kategóriájú borok között. A kékfrankos alap miatt szerintem a classic borok esetében a felismerhetőség javult érezhetővé vált a „bikavérség”. Azt persze nem állítom, hogy felismerném, hogy bikavért kóstolok, de egy stílus kiérezhető volt a kóstolás során és ez szerintem elég. Nem hinném, hogy a Chianti, ennél többet tudna! A válogatások esetében már nem ilyen egyszerű a helyzet. A fajtán kívül, jóval erőteljesebben jelen van a terroir, a hordós érlelés és a borász egyénisége is, így a felismerhetőség valamelyest csorbul, cserébe viszont igazán pazar borokat kóstolhattunk.

Van még egy jó hírem: A bikavérek jól érlelhetők! Szinte közhely, hogy a hazai borokat, főleg a vörösborokat, még azelőtt elfogyasztjuk, hogy azok az életpályájuk csúcán, vagy annak közelében lennének. Ez a teszt is megerősített bennünket eb-

ben. Hiszen szekszárdi bikavérek között volt néhány olyan tétel, ami már nincsen forgalomban. Ezek a borok egytől-egyig a mezőny elején, sőt legelején végeztek, pedig javarészüket nem is a válogatás szériából származott, hanem egyszerű classic bikavért tisztelhattunk a palackban. Egy pár évvel ezelőtti emlék is beugrott ezen gondolatok megfogalmazása közben, amikor is egy baráti összejövetelen előkerült egy 2003-as Áldás, akkor kb. 10 éves lehetett a palack. A bor szenzációs volt, egyszerűen minden más, akkor kóstolt, jóval drágább bort a földre döngölt a maga sokszínűségével, végtelen harmóniájával. Bátran ajánlom hát, hogy akár a fenti borokból is, tegyenek el pár palackkal legalább 3-4 évig és utána kóstolják meg hova fejlődött a bor. Sok sikert és szenzációs borélményeket kívánok ezen kísérletben résztvevőknek! És ne felejtsek, szeressék a bikavért! ■

¹Lázár Ervin: A Hétfejű Tündér

A Bikavérékészítés nagy kérdései



Heimann Zoltán

a Szekszárdi Hegyközségi Tanács Elnöke

Aki kérdez:
a Debreceni Borozó
szerkesztősége

Aki válaszol....



Tarsoly József

az Egri Hegyközség Hegybírója

Mi a bikavér szabályozás legfontosabb eleme?

Nálunk csak kétszintű a bikavér termékleírása, és a két szint az idei szürettől így néz ki:

- Mindkét szinten legalább 50 % a kékfrankos és a kadarka együttes aránya!
- A min. 50 % kékfrankos és kadarka felett lehet Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Merlot és Pinot noir.
- Max. 10 %-ban lehet az alap kategóriában bármilyen, a borvidéken bejegyzett kékszőlő, míg a dűlő szelektáltban 10 %-ig csak a Syrah engedélyezett.

Több mint 100 éve tette le Gröber Jenő egri szőlősgazda az Egri bikavér készítés szakmai alapjait, majd a rendszerváltást követően az Egri borvidék szőlő- és bortermelei elsőként alkották meg az Egri bikavér termelésének szabályrendszerét, mellyel elérték, hogy a globalizációs trend ellenére a helyi, illetve Kárpát-medencei szőlőfajtákra alapozva, az egri terroir, az egri termelők tudatos bortermelei szemlélete, szaktudása, a borvidék sokszínűsége jelenik meg a borokban.

Mennyire szigorú a bíráló bizottság, mikor utasít el egy bormintát a névhasználatától, hányszor hozható vissza a bor a bizottság elé?

Nálunk nincs Helyi Borbíráló Bizottság.

Más a helyzet a "Szekszárd" palackos Bikavér esetén. Itt saját bizottságunk dönt vakon 2/3-os többséggel. Itt a város tulajdonában lévő marketing védjegy adja a különbözőséget, így a bizottság munkája sem túlszabályozott. Tetszőlegesen visszahozhatja a borát, de ha nincs legalább hat minta azon a napon, akkor költségtérítést kell fizetnie, ami a közös marketing büdzsébe kerül.



Több mint egy évtizede működik az Egri Borvidék Borminősítő Bizottsága, azóta jelentősen emelkedett a kereskedelemben kapható Egri bikavér borok átlagminősége. Az un. vakbírálat során az egri borok termék-leírásának érzékszervi jellemzőinek leírását figyelembe véve végzik a bírálók a bírálatot, melynek alapján három kategóriába sorolhatják a borokat:

- **Classicus** Egri Bikavér: Olyan gránátvörös színmélységtől a mély rubin színárnyalatig terjedő, Kékfrankos alapú, száraz vörösbor házasítás, amely gazdag fűszeres, valamint gyümölcs jelleget mutató illat- és íz világgal rendelkezik, tanninhangsúly nélkül. Az érlelési és a friss gyümölcsaromák egyaránt jellemzik a bort, komplexitását az is jól illusztrálja, hogy egyetlen szőlőfajta borának jellege sem lehet az adott borra jellemző uralkodó jegy.

- **Superior** Egri Bikavér: Kiemelkedő minőségű Classicus Bikavér, ami hosszú hordós és palackos érlelés következtében érett, testes bor.

- **Grand Superior** Egri Bikavér: Testes, gazdag telt vörösbor, melynek színárnyalata és színmélysége a gránátvörös színtől a mély rubin színig terjed. Jellemzően ízhosszú bor tanninhangsúlyosság nélkül. A dülő feltüntetésével forgalmazni kívánt borokra sok esetben egyedi karakter a jellemző. A hosszú hordós és palackos érlelés következtében erőteljes érlelési aromákkal is rendelkezhet.

Amennyiben a leírt szempontok nem érvényesülnek, vagy még fiatal, nem kellően érlelt, esetleg diszharmonikus a házasítás, akkor nem felel meg. Ugyanez a tétel még egy esetben minősíthető egy másik bizottsággal, ha a bor összetétele nem változott.

Mi lesz a Bikavér jövője, mi az elérendő cél?

Szekszárdon a Bikavért kiemelt helyen kezeljük. A borászok a kadarkát, kékfrankost és a Bikavért tekintik a borvidék "kitörési lehetőségének". Ahogy erősödik a közös palack használata (jelenleg már 20 borász használja), úgy harmonizálódik a közös stílus, és emelkedik a minőség színvonala.

Ha az egységesülő arculat és az azt összefogó közös marketing munka, az összefogás jó üzenetének térnyerése együtt jár a stílus egybe-csiszolódásával és a minőség erősödésével, akkor jó esélyünk van a belföldi és a külpia versenyében a magasabb hozzáadott értékű (drágább) borok közé emelkedni. Ezen dolgozunk....

Mivel Magyarországon még ma is az Egri bikavér a legnagyobb mennyiségben forgalomba kerülő palackozott száraz vörösbor, így véleményem szerint az értékesített mennyiség megtartása, növelése mellett a minőség további javítása, - a magasabb hozzáadott értékű (dülős) borok eladásának és átlagárának növelésével - az egyes klasszifikációs szintek pontos pozicionálása, az általános fogyasztói bizalom elnyerése és megtartása az egri borok iránt alkotják legfontosabb feladatainkat. Megértett az idő arra, hogy a jelenleg rendelkezésünkre álló erőforrások, adottságok és fogyasztói igényeknek, a változó időjárási viszonyoknak megfelelően újragondoljuk zászlósborunk jövőjét. ■



Fotó: Nemes Róbert

Gromon Tamás

Az év Egri Bortermelője 2015

Kovács Pál írása

Minden évben az Egri Bikavér Ünnep rendezvényeinek keretében ítélik oda az év legjobbjainak díjait, idén bortermelőként Gromon Tamás, az egri Gál Tibor Pincészet borásza lett a díjazott. Ez a díj a borászat élenjáró szerepét mutatja az egri borvidéken, hiszen egyedülálló módon második alkalommal kapta ennek a pincészetnek a borásza ezt a megtisztelő díjat.

Gromon Tamás pályafutása 36 évvel ezelőtt indult az Egervinnél, ahol nagyon sok remek kollégával dolgozott együtt, többek között Gál Tiborral, akivel közösen aztán el is indították a GIA Kft-t, némi külföldi segítséggel. Tamás 21 éve Gál Tibor Pincészetében készíti a borokat, és az odaítélt díj tanulsága szerint kiválóan.

Bár gyerekkorában gyümölcsstermelő szeretett volna lenni, az élet a szőlőtermesztő képzést adta a kezébe, amiből az Egervinnél nem sokat tudott kamatoztatni, mert

a borász vonalra került, ahol korlát- és hordófestéssel indult a szakmai út, de a vége már a pincemesteri beosztás volt.

A rendszerváltást követő években, miközben Gál Tibor külföldön felvértette magát a borkészítés magas tudományával, Tamás itthon próbálta meghonosítani a folyamatokat. A két ember munkájának eredményeként a Gál Tibor Pincészet neve gyorsan ismert és elismert lett hazánkban, de a határokon túl is, ami komoly díjakban is jelentkezett.

Tamásnak, aki a kezdetektől jelen volt a borászat életében, kijutott jóból és rosszból is, fényből és árnyékból is. A borászat többször kerül nehéz helyzetbe, először, amikor az alapítóját veszítette el, másodszor, amikor a befektetővel került vitába.

Mára már elmondhatjuk, hogy a Gál Tibor Pincészet neve ismét ott ragyog a magyar borászat nem mindig kék egén, és Gromon Tamás továbbra is rendületlenül folytatja a megkezdett munkáját az egri borok minőségének fellendítéséért, mely erőfeszítésnek elismerése ez a méltó helyre került díj is.

A Debreceni Borozó és borbarátok nevében gratulálunk és kívánjuk, hogy sok jó bor kerüljön még palackokba és a polcokra a Gál Tibor Pincészet pincéjéből Gromon Tamás közreműködésével. ■



Fotó: Nemes Róbert

Minarovics Gábor

Az év Egeri Szőlőtermelője 2015

Kovács Pál írása

Minden évben az Egeri Bikavér Ünnephez kapcsolódva nevezik meg az előző év legjobbnak ítélt borvidéki szőlőtermelőjét, aki ebben az évben Minarovics Gábor lett.

Gábor a fiatal generációt képviseli, de már régen nem nevezhető kezdőnek, hiszen sok - sok éve benne van a szőlőművelés sűrűjében, és nagyon sok szép bor készült már abból a szőlőből, ami az ő gondos felügyelete alól került be pincék présébe.

Gábor már gyerekként is sokszor fordult meg a szőlőben, hiszen a család szőlőtermesztésből és szőlészeti gépszolgáltatásból élt, így a fiatal fiúnak sokszor a focipálya helyett is a szőlőbe kellett menni.

Szinte belenőtt a szőlő művelésébe, a szakma szeretetébe, szőlész – borász

középiskolát végzett, és mára már átvette a családi vállalkozás vezetését. 14 hektáron műveli a szőlőt több jónevű borászat részére is, de bort is készít, igaz ezt csak lédig formában értékesíti. A szőlők Eger híres dűlőiben találhatók: Rácshégy, Rózsás, Nagyalagonyás, de tervben van a terület bővítése, új szőlők telepítése, vagyis az élet folytatódik Gábor számára a megszokott rendes kerékvágásban, a szőlőben.

Persze a borkészítés sem áll le, mert négy barátjával megalapították az 5évszak Borműhelyt, ahol saját kedvtelésükre készítenek borokat, sőt még pezsgőt is, de ezt el is fogyasztják a baráti összejövetelek

alkalmával, kirekesztve a borfogyasztókat ezekből az élvezetekből.

Én, mint optimista ember, azonban nagyon bizakodom abban, hogy az Év Szőlőtermelője egyszer gondol egyet és a kedvenc szőlőfajtáiból, az olaszrizlingből és kékfrankosból palackos forgalmazású borokat is készít, hogy mi is ihassunk az általa művelt kiváló szőlőből kiejedő borokból.

A Debreceni Borozó nevében gratulálunk az Év Szőlőtermelőjének és kívánjuk, valósuljanak meg elképzelései a jövőben.





Fotók: Némethi Attila Viktor

Első a minőség

Szarka Dénessel Kovács Pál beszélgetett

A mai riportalanyommal háromszoros dimenzió köt össze. Szarka Dénest régen ismertem meg, igaz, az első időszakban ez az ismeretség elég felületes volt, hiszen tudtam, hogy a mádi Gusteau Kulináris Élményműhely alkalmazottja, de közelebbi ismeretségben nem voltunk.

Aztán megismerkedtem a Pelle Pincészet boraival és hamarosan kiderült, hogy a borászukat Szarka Dénesnek hívják, ez már egy sokkal érdekesebb és közelebbi kapcsolat volt.

A harmadik találkozásért ifjabb Szepsy István a felelős, aki átadott egy palack bort, hogy kóstoljuk meg és írjunk róla a lapunkban. Biztosan ki is találták, hogy az egy Szarka Dénes Furmint volt, amely szépségével megragadott és innentől már ténylegesen is többször találkoztunk és beszélgettünk.

Dénes családjában nincsenek hagyományos értelemben vett borászok, bár a család felmenői mindig is készítettek bort, de csak saját részre, hogy legyen ünnepi alkalmakra mit az asztalra tenni, a mesterségük a szőlőtermesztés volt. Dénes is ebben nőtt fel, a megtermelt szőlő a családi birtokról a Kombinátba vándorolt és a jövedelmet fel lehet használni, például a gyerek taníttatására, így lett Dénes vendéglátós. Ebben a minőségében ismerkedik meg a borokkal is, tetszik neki a dolog, egyre jobb borokkal találkozik, a Sárga borház és a Disznókő kiváló iskola volt számára, itt alakul ki a minőségi orientáltsága és a bor szeretete.

A család a rendszerváltozást követő nagy mélypont után, amikor is megszűnt a jövedelmező szőlőtermesztés lehetősége, kicsit visszább húzódott, de nem hagyott fel a szőlő művelésével, új utakat kellett



keresni, így aztán mindig készült annyi bor is, amivel a betérő vendéget meg lehetett kínálni.

2003-ban elkészül a Magyar utcában a Borbarát Vendégház és egyre nagyobb az igény a jó minőségű borra, ebből aztán egyenesen következett, hogy Dénes a borkészítés felé fordul.

2005-ben már minőségi tételek készülnek, de ez még mindig csak a vendégház látogatóinak részére, illetve a családnak készül.

2007-ben beindul a bortechnikusi képzés Tokajban, ahol olyan tanárai vannak, mint Kovács Tibor, Kanczler András, Rakaczki Gábor, el is végzi és most már hivatalosan is borász. A tanultakból sok minden hasznosult, de igazából mindig is a maga útját járja, mert már a kezdetektől érzékelte, hogy ahány borász, annyiféle elképzelés és mindenki a maga módszereére esküszik, Dénes viszont saját, egyedi, csakis a Szarka Pincére jellemző, magas minőségű bor készítését helyezte a célkeresztbe.

A család szerencsére Dénes mellé állt, mert látták a jó irányt és összefogással jobban is megy, a mai napig a minőségi szőlő biztosítása az apa feladata, a feleség a vendéglátásban segít be, amikor ráér.



A Szarka Pincészet nagyjából 2 hektár területen gazdálkodik, amelyből 1,5 hektár saját, a többi bérelt terület. A szőlők Mád legszebb dűlőiben laknak, a Nyulászóban, a Juharosban – amely a település legészakibb dűlője – a Danczában és a Szilvásban. 2015-ben 5200 palack bor készült erről a területről, amelyben 70%-ban Furmint, 10%-ban Hárslevelű és 20%-ban Sárgamuskotály van telepítve. 2007-től azonban Dénes még a Pelle Pince 4 hektárjának nyújtja – baját is a nyakába vette, sok borkedvelő nagy öröme, mert a Szarka pincészet mellett, a Pelle borok szép sikereket értek el a fogyasztóknál.

Nézem ezt a fiatalembert és csodálkozom, hogy bírja, hiszen 3 helyen is helyt kell állnia. Ő a Gusteau Kulináris Élményműhely étteremvezetője, a Pelle és Szarka pincék borásza, a Borbarát Vendégház házigazdája, de a szemén látom, hogy bírja a tempót, okosan elosztva, mindennek megadja a szükséges időkeretet.

Nagy távlati céljai pillanatnyilag nincsenek, hiszen minden kapacitása ki van használva, komolyabb növekedéshez egy komolyabb tőke is kellene, az meg nincs most a láthatáron, így marad a minőségi szint javítása, egy téliesített kóstolóhelység kialakítása és talán egy kis szőlőterület vásárlás, ha netalán a bérelt felmondaná a bérelt területet.

Arra a kérdésre, hogy mi Tokaj jövője, határozottan mondja: a száraz Furmint bor, ezzel törhetne be a világ borszínpadára a tokaji bor, ez egyértelmű, mert az édes borral, amit ilyen minőségben csakis Tokaj tud adni a világnak, nagyon nehéz felépíteni az egzisztenciát.

Aztán egy kis gondolkodás után még megjegyzi: no meg a minőség javítása, amit a Mádi Kör tagjai a hegyközségi termékleírásban már le is fektettek.

Ez a jövő útja – mondja határozottan és látom rajta, komolyan is gondolja, sokunk öröme. ■



Kövess bennünket a
facebook-on is!

[www.facebook.com/
debrecen.borozo](http://www.facebook.com/debrecen.borozo)

Teszt

Mátrai fehér borok

A teszteredményeket Darin Sándor és
Németi Attila Viktor összesítették



A borokat tesztelték:

Babiczki László - Babiczki Wine
Csorján Balázs - Debreceni Borozó
Darin Sándor - Bor & Párlat magazin
Kovács Pál - Debreceni Borozó
Ludányi Gábor - Gobri Pince
Németi Attila Viktor - Debreceni Borozó
Pálincás Attila - Pálincás Pince

Palackfotó: Németi Attila Viktor

90 pont



Kis-Benedek Pince (Gyöngyös)

Mátrai Zenit 2013

Mély szalmasárga színe igazán megnyerő. Intenzív gyömolcsős, leginkább érett vilmosköte, füge, őszibarack. Kellemesen mézes, pici sós érzettel. Némi sav még jól állna neki.
Ár: 2.000 Ft - a pincészetnél



Kovács Borház (Gyöngyöstarján)

Hárslevelű 2013

Aransárga színvilága sokat ígér. Érett, aszaltas illata már izgatja a fantáziát. Íze krémes, érzéki és stílusos. Kifinomult játék az aszaltgyömolcsőkkel és mézzel. Hosszan maradó ízek és élmények.
Ár: 1.800 Ft - a pincészetnél

89 pont



Kis-Benedek Pince (Gyöngyös)

Mátrai Zenit 2012

Ragyogó aransárga színű bor. Érett füges, kürtés illat és aromák. Kerek, zamatos korty jellemzi. Igazán lendületes, kellemesen hosszú bor.
Ár: 3.500 Ft - a pincészetnél

88 pont



Babiczki Wine (Gyöngyössolymos)

Mátrai Chardonnay 2013

Már-már töményre hajazó illata előre jelzi, itt nem lesz játékoság. Kissé zabolátlan savait az alkohol íze tartja

kordában, sós, fűszeres, enyhény fanyar lecsengéssel.

Ár: 2.200 Ft - www.borbolt.hu



Ludányi András Pincészet (Gyöngyöstarján)

Mátrai Pinot Grigio 2015

Behízelt barackos, virágos illata picit parfümösen édeskes. Zamatos, tartalmas, gyömolcsős, könnyed, de mégis kerek bor.
Ár: 1.350 Ft - CBA



Molnár és Fiai Pincészet (Abasár)

Mátrai Chardonnay 2015

Színében szalmasárga enyhe zöldes becsillanással. Sokat ígérő illatában almás-barackos jegyek figyelhetők meg, amik ízében is megjelennek.
Ár: 1.000 Ft - a pincészetnél

87 pont



Csernyik Pincészet (Gyöngyöstarján)

Mátrai Zenit 2015

Parfümös, bodzás illata sokat ígér. Ízében kezdődő komplexitás érhető utol, grapefruit, jonatán és egres alapokkal.
Ár: 1.750 Ft - www.borbolt.hu



Csernyik Pincészet (Gyöngyöstarján)

"Nyitány" cuvée 2015

Aransárga színű. Édeskes, barackos, mandulás, fűszeres illata nagyon megnyerő. Szép savak, olajos test, gyömolcsős, hosszú korty jellemzi.
Ár: 1.750 Ft - www.borbolt.hu

Teszt

86 pont



Molnár és Fiai Pincészet (Abasár)

Abasári Olaszrizling 2015

Szép, intenzív szalmasárga színvilág, illatában bársonyos, őszibarackos. Gyömolcsős és hosszan szájbanmaradó zamata megnyerő.
Ár: 1.000 Ft - Auchan, Metro



Bárdos és Fia Pincészet (Nagyréde)

Mátrai Sauvignon Blanc 2015

Halvány szalmaszín után trópusi, ananászos illat fogad. A kortyban is maradunk a trópusokon; lime és ananász az uralkodó, a lichis végjáték hab a tortán. Koktélok alapjául.
Ár: 1.600 Ft - a pincészetnél



Kis-Benedek Pince (Gyöngyös)

Mátrai Olaszrizling 2014

Gyantás, virágos illattal kezd. Elég savhangsúlyos az első élmény aligha-nem némi időt kíván még a bor. Feszes, közepes lecsengése is ennek köszönhető.
Ár: 1.500 Ft - a pincészetnél



Kovács Borház (Gyöngyöstarján)

Chardonnay 2014

Orrot betelítő illatában virágos-vegetális koncepció fogalmazódik meg. ►

Zamata összhangban illatával enyhén zöldes. Vastag, hosszú bor, enyhe sós lecsengéssel.

Ár: 1.800 Ft - a pincészetnél



Szőke Mátyás és Zoltán Pincészete

(Gyöngyöstarján)

Olaszrizling 2015

Ásványos illata és íze tökéletes keteret ad. Kerek, gyümölcsös kortyban szolid elegancia bújkál. Hosszan velünk marad, elgondolkodtat. Akár a pincében is felejtethetjük pár évre, hogy aztán még többet adjon.

Ár: 1.650 Ft - a pincészetnél

84 pont

H² Pince (Nagyréde)

Furmint 2015

Animális, ásványos illat az első élmény. Ízében parajdi nyers só. Feszes savak, erőteljes, férfias bor. Sós íze közepes-hosszú lecsengést biztosít.

Ár: 2.200 Ft - www.pincearon.hu

Kékhegy Pincészet (Gyöngyöspata)

“Ami úrrá tesz” 2015

Halványzöldes színű, visszafogott illatú. A korty kerek, igen gyümölcsös végén némi kesernyével.

Ár: 2.390 Ft - www.pincearon.hu

Ludányi András Pincészete

(Gyöngyöstarján)

Mátrai Zöld Veltelini 2015

Szalmasárga színe jól mutat a pohárban. Illata virágos, gyümölcsös. Almás, birses, gyümölcsös aromák a jellemzőek. Savban picit vékony.

Ár: 1.350 Ft - CBA

Pállinkás Pincészet (Abasár)

“Tímea” Szürkebarát 2014

Mély szalmasárga szín szépen csillan a pohárban. Telt, gyümölcsös illat. Ízében érett körte, sárgadinnye, kerek korty.

Picit sok a maradék cukor.

Ár: 2.500 Ft - a pincészetnél

Nyilas Pincészet (Gyöngyösolymos)

“Fizzzy” Sárgamuskotály

gyöngyözőbor 2015

Halvány szalmasárga szín, tiszta, intenzív gyümölcsös illatok. Körtés, gyümölcsös ízzel és sok-sok buborékkal pezsdíti fel a kortyot. Igazi parti ital, kerti sütés-főzés elengedhetetlen kelléke.

Ár: 1.400 Ft - a pincészetnél

83 pont

Babiczkai Wine (Gyöngyösolymos)

Mátrai Pinot Grigio 2015

Elegáns, diszkrét illat, szellőztetés után nyílik a virágillat. Ízében kicsi tutti-frutti, sós karamell. Kissé vékony, az első kortyból többet vár az ember.

Ár: 1.450 Ft - www.borbolt.hu

Pállinkás Pincészet

(Abasár)

Mátrai Olaszrizling 2015

Tiszta bőrös illattal kezd.

Markáns savai nem sokat engednek a kiteljesedésből, végig ásványos karakterű. Kissé lerövidül a végére.

Ár: 1.000 Ft - a pincészetnél

82 pont

Bárdos és Fia Pincészet (Nagyréde)

“Favory” 2015

Karakteres, ásványos illat és íz. Karakterét mégis a visszafogott gyümölcsössége adja. Picit rövid az élmény.

Ár: 1.600 Ft - a pincészetnél

Gobri Pince (Gyöngyöstarján)

Zöldveltelini 2015

Érdekes, mézes beütésű illat aszalt citrom aromával. Ízében mandula és pisztácia. Kissé rövid a lecsengése, viszont a mézes illat itt is visszaad.

Ár: 1.200 Ft - a pincészetnél

Nyilas Pincészet (Gyöngyösolymos)

Mátrai Irsai Olivér 2015

Kellemes, töppedt szőlős illat. Enyhén ásványos íze hamar a szőlő aromáira vált, közepes lecsengésében viszont visszatér a sósága. Igen érdekes jelenség egy Irsainál, megjelenik a terület?!

Ár: 1.400 Ft - a pincészetnél

Kardos-Kiss Sándor (Pálosvörösmart)

Sauvignon Blanc 2015

Bodzás, gyümölcsös illat. Ízében is gyümölcsös, lendületes, savai karakteresek, melytől igazán ropogós jelleget kap.

Ár: már nincs forgalomban

81 pont

Dubicz Borászat és Szőlőbirtok

(Gyöngyös)

Mátrai Irsai Olivér 2015

Fűszeres, virágos illat jellemzi. Szájban zamatos, érett közméte, némi körte és egy lehetlenyi citrus. Behízelt, üde, de kicsit vékony bor.

Ár: 1.069 Ft - *Rojik Italtár*

Kardos-Kiss Sándor (Pálosvörösmart)

“Zsendülés” Mátrai Zenit 2015

Nagyon visszafogott illatú. Szájban is tartózkodó, almás-körtés aromákat hoz. Savai kicsit markánsak.

Ár: n.a - a pincészetnél

80 pont

Mátravin Borház (Detk)

Olaszrizling 2015

Halvány zöldes szín, illatában és ízében is zöldalmás jegyek dominálnak. Savai túlzottan letompultak.

Ár: 960 Ft - a pincészetnél

Tesztünkhez a helyszínt az abasári Borrendelő Borház biztosította. Köszönjük Veres - Fülöp Gyöngyi és Veres József szaksterü közreműködését és segítségét.

Borrendelő Borház Abasár, Fő út 187.
<https://www.facebook.com/borrendelo>



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.

Mátrai vörös borok

A teszteredményeket Darin Sándor és
Németi Attila Viktor összesítették

A borokat tesztelték:

Babiczki László - Babiczki Wine
Csorján Balázs - Debreceni Borozó
Darin Sándor - Bor & Párlat magazin
Kovács Pál - Debreceni Borozó
Ludányi Gábor - Gobri Pince
Németi Attila Viktor - Debreceni Borozó
Pálinkás Attila - Pálinkás Pince

TESZTGYÖZTES

86

PONT

Babiczki
M Á T R A I
cabernet franc
SELECTION

86 pont


Babiczki Wine (Gyöngyössolymos)
Mátrai Cabernet Franc 2013

Sötét rubin szín. Földes illat dohánnyal kiegészülve. Vörösgyümölcsökkel meg-alapozott, szilvás ízek, fűszeres fedésben. Hosszas málnás lecsengésébe belebor-zongtam. Összetett, nagyon sokat adó bor.
 Ár: 2.500 Ft - www.borbolt.hu

85 pont


Akos Pince (Gyöngyös)
"Kármélus" 2012

Gránátvörös szín némi kékes becsillanás-sal. Meggyes áfonyás illat pici vaníliával. Kerek korty, szép savak, lágy tanninok. Jó ívású, nagyon tetszetős bor.
 Ár: 1.400 Ft - www.akospince.hu


Nyilas Pincészet (Gyöngyössolymos)
Mátrai Cabernet Franc 2013

Gránátvörös szín. Földes, avaros illat, selymes test, szép savak jellemzik. Gyümölcsös, kerek kortya hosszan tart.
 Ár: 1.500 Ft - a pincészetnél


Kovács Borház (Gyöngyöstarján)
Syrah 2014

Sötét meggy szín. Érett, gyümölcsös illat kicsi gyógyfűves beütéssel. Ízében a meggyes, sherrys íze mindent visz, de az

áfonya is odakúszik. Közepesen hosszú lecsengésében még van némi húzás. Idővel...

Ár: 1.450 Ft - a pincészetnél

84 pont


Bárdos és Fia Pincészet (Nagyréde)
Mátrai Rosé 2015

Rozsdás-rózsaszínes szín. Illata elsöre bodzás, majd feketeribizlis. Gyümölcsös, zamatos, jó ívású tétel.
 Ár: 1.500 Ft - www.borbolt.hu


Szóke Mátyás és Zoltán Pincészet (Gyöngyöstarján)
Mátrai Cabernet Barrique 2013

Áttetsző rubinvörös színű. Illatában kiugróan gyümölcsös. Szájban a piros- és feketebogyós gyümölcsök dominálnak. Leginkább szeder, áfonya és aszalt meggy jelenik meg. Nagyon komplex, de nem nagy testű bor.
 Ár: 2.840 Ft - www.borbolt.hu


Kovács Pincészet (Markaz)
Mátrai Merlot 2013

Sötétvörös, bőrs-virágos kompozíció. Erőtéljes földes, avaros ízek erősen fűszerezve. Finoman fűtő alkohol próbál-ja leplezni, itt még van némi potenciál.
 Ár: 1.200 Ft - www.borbolt.hu


Gobri Pince (Gyöngyöstarján)
Kékfrankos 2013

Áttetsző rubinszínű. Pikáns, animális illat pici gyümölcsl. Cseresznyés ízvilág, kevés zölddel. Tiszta, feszes, jó ívású bor.
 Ár: 1.500 Ft - a pincészetnél

83 pont

Kékhegy Pincészet (Gyöngyöspata)
"Piroska" siller 2015

Világos meggy színe enyhén animális illatokat rejt. Karakteres savszerekezete zöldes ízvilágát kíséri.

Ár: 1.790 Ft - www.pincearon.hu

Mátravin Borház (Dekt)
Cabernet Sauvignon Rosé 2015

Málnás, lekváros érdekesség tör elő a pohárból. A dzsemmes, epres, málnás ízvilág a kortyban teljesedik ki. Kissé rövid, de a következő korty úgysis kárpótol.

Ár: 960 Ft - a pincészetnél



82 pont

Soós Családi Pincészet (Gyöngyöspata)
"Mer-Sy" 2015

Bíborvörös szín. Meggyes-ribizlis enyhén lekváros illat figyelhető meg némi dohánnyal kiegészülve. Aromájában is gyümölcsös, enyhén földes jegyek uralják.
 Ár: 1.780 Ft - a pincészetnél

Vinum Dominium (Gyöngyös)
Syrah 2014

Lassan nyílik. Illatában enyhén áfonyás, meggyes leheletnyit puncsos. Ízében kifejezetten gyümölcsös, leginkább meggyes. Közepes test jellemzi.
 Ár: 2.500 Ft - a pincészetnél

81 pont

Nagygombosi Borászat (Nagygombos)
Gróf Grassalkovich-Gamay Noir Rosé 2015

Epres illata megfogó. Ízében is a gyümölcs aromái sejlenek fel, erős savkísérettel. Nem bonyolítja túl az életet.
 Ár: 1.400 Ft - CBA, Aldi

80 pont

Nagygombosi Borászat (Nagygombos)
Nagygombos Kékfrankos Rosé 2015

Szamócás-málnás illata picit édeskes. Aromái jellegzetesek, savai kevésnek hatnak. Egyszerűen érthető bor.
 Ár: 1.100 Ft - TESCO, Lidl

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.



Mi ez a pezsgés?

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 vörösbor, mennyit ér a nagymama ötven évig a tévé tetején tárolt Tokaji Aszúja, vagy, hogy milyen bort vegyen a német keresztapának. Ezekre a kérdésekre adott egyszerű válaszokat foglalja össze „Nóri kérdez” rovatunk.

Nóri nem teljesen kezdő, de nem is profi borfogyasztó. Irodai munkát végez, és társasházi lakásban lakik. Debrecen, Párizs, majd Budapest után jelenleg Berlinben él, és a kelet-magyarországi borok nemzetközi márkáépítésének és fogyasztásának elkötelezett képviselője.

Mai cikkünkben nem kérdezhetett szabadon Nóri: megbeszéltük, hogy az etyeki pezsgő beszámolóhoz kapcsolódóan a pezsgéssel csábító borfajtákról írok majd.

Az etyeki beszámolóban részletesen fejtegetjük a pezsgő tradicionális előállítási módját, a legtöbb pezsgőfogyasztó azonban nem ezekkel a tételekkel találkozik a bevásárlóközpontok polcain. Ezek az úgynevezett tankeljárással készülnek. Ennek semmi köze a tankokhoz, sokkal inkább a tartályokhoz. A másodlagos erjedés, ami a buborékokat eredményezi hatalmas rozsdamentes tartályokban történik és nem a palackban. A pezsgő szén-

savassága természetesen itt is megjelenik. Az előnye ennek a módszernek, hogy sokkal olcsóbban lehet pezsgőt előállítani.

Van egy másik kategória azonban, amit nem érdemes figyelmen kívül hagyni. A habzóborok, gyöngyözőborok egyre népszerűbbek a borfogyasztók körében. Ezekbe a borokba általában mesterséges úton kerül a szénsavasság, kb. mint amikor egy pohár fröccsben szódát teszünk a borhoz (vagy fordítva: borral javítjuk a szódát).

A gyöngyözőbor a kevésbé szénsavasabb, maximum 2,5 bar nyomás uralkodik az

üvegben. A habzóborok jobban pezsegnek, legalább 3 bar nyomást kell elérni a borásznak. Az alkoholtartalma lehet picit alacsonyabb is, mint a minőségi boroknál megszokott, elég a 7% alkoholtartalom, ami praktikus lehet a nagy melegben.

A szénsavasság kellemesen üdítővé teszi ezeket a borokat, igazi nyári itallá. Ma már nincs olyan magyar borvidék, ahol legalább egy borászat ne készítené hasonló habzó italokat. Európában híresek még az olasz habzóborok, a frizzante-k, amit az olaszok ebédhez fogyasztanak szívesen.

A habzó- és gyöngyözőborokat érdemes szűk, magas, talpas pohárból iszogatni, hogy a gyöngyözés sokáig megmaradjon. Meg amúgy is sokkal jobban néz ki. ■



Fotó: Darin Sándor

Gobri Pince színre lép!

Ludányi Gáborral Darin Sándor beszélgetett

Mióta foglalkozik a családotok borkészítéssel?

Igazán komolyan, hivatásszerűen én kezdtem el borkészítéssel foglalkozni a családban. Eddig a fő profilunk a szőlőtermelés volt, az első boromat igaz még csak hobbiból készítettem. Aztán jobban bele merültem, borkészítés közben környezetmérnök diplomát is szereztem.

Mióta veszel részt a családi gazdaság munkájában?

Kiskorom óta benne voltam nyakig. A családnak mindig megvolt az a 3-4 hektár szőlője, így minden iskolai szünetem kint telt a szőlőben. Volt idő, amikor egy kicsit be is sokaltam. El is mentem közgazdasági szakközépiskolába. Azt nagyon szerettem, jó volt a társaság és a sulis is. Aztán visszarántottak a gyökerek és hazajöttem. Az első „Szürkebarátom”, egészen jól sikerült, ezen felbátorodva kezdtem komolyabban belemerülni a borászkodás

különleges világába, 2010-től pedig aktívan foglalkozom borkészítéssel.

Most jelenleg mennyi a saját művelésű terület?

4,8 hektár a termőterületünk, az idén is telepítettünk 0,6 hektárt. Az idei évben fordult termőre a Borhy dűlőben a 6 évvel ezelőtti 2 hektáros álmom. Jövőre, 2017 tavaszára terv szerint közel 7 hektáros lesz a birtok. A gépesített szőlészeti munkát az apám és az öcsém végzik, párommal, édesanyámmal és a nagyszülőkkel a szőlő kétkezi munkáit végezzük, koordináljuk, illetve a termésből én készítem el a bort.

Milyen szőlőfajtákkal dolgozol?

Fő fajtáink a 36 éves Zöldvelteleni ültetvény, ami nagy kedvencem, emellett Olaszrizling, Sárgamuskotály és a Kékfrankos. Ezek mind a Borhy dűlőben teremnek, izgalmas bor alap az összes. 2017-ben jön hozzájuk még a Cabernet Franc. Termelőnk még Szürkebarátot, Chardonnayt és

Rizlingszilvánt is, de azok eladásra kerülnek.

Milyen terveid vannak?

Izgalmas egyedi „GOBRI”-s borokat készíteni, amiben én is és mindenki más is örömet boldogságát leli. Jelenleg a szülői háznál dolgozom egy 250 hl-es pincében, ezt szeretném kibővíteni és persze minél több szakmai elismerést elnyerni.

Milyen támogatást kapsz a családtól?

Minden sikeres férfi mögött egy erős nő áll. Mögöttem kettő is a feleségem és az édesanyám, aki 4-5 éven keresztül próbált meggyőzni, nem biztos, hogy ezt kellene csinálnom. Édesapám az elejétől kezdve támogatta az ötletemet. Most már édesanyám is teljes válszélességgel kiáll mellettem. Sikerült őket meggyőzni, hogy telepítsünk még. A munka borászati részét saját magam végzem, segítséget elfogadok, de beleszólást nem nagyon. Véleményükre természetesen kíváncsi vagyok.

Honnan jön a GOBRI név?

Nemes egyszerűséggel kiskorom óta GOBRI Vitéznek hív a keresztapám. Ez vagyok én!



Fotó: Némethi Attila Viktor

Hol találkozhatnak a fogyasztók a boraiddal?

Több kisebb vinotékában Gödöllőn, Debrecenben, Budapesten és van egy-két étterem is ahol szerepel a borlapon.

Beszélgetés közben sorban kóstoljuk a boraidat. Egytől-egyig mindegyik fajtabor. Házasításban nem gondolkodsz?

Fejben már összeállt. A 2,6 hektáros új ültetvényről szeretnék egy fehér „birtokbor” házasítással megpróbálkozni. Általában az a szabályom, hogy nincsen szabályom! Érzésből csinálom a boraimat. Volt úgy, hogy muszájból erőltettem és nem sikerült, aztán hazamentem, lefeküdtem és mikor kipihenten, tiszta fejjel felébredtem, tudtam hogyan kellett volna. Aszerint megcsináltam és akkor már jól is sikerült. A borhoz, szőlőhöz tiszta fej és lélek kell. Öszinteség, hiszen a borász együtt él a szőlővel és a borral, folyamatos a kommunikáció közöttük.

A telepítésekben is Te döntesz?

Én választottam ki a fajtákat, hogy miket szeretnék dolgozni. Talajmintát is vettem és annak megfelelőel választottam az oltványokat. Például az Olasz-

rizlingnél ragaszkodtam ahhoz a régi, hagyományos, apró fürtű, szeplős Olaszrizlinghez – aminek számomra legtetszetősebb a bora – csak azt manapság már nehéz beszerezni. Ennek az az aprólékos munkának az eredménye meg is mutatkozott a „nulladik” termésnél. 99 palackot sikerült letöltenem belőle. Azért mondom nulladiknak, mert az még nem is volt termésnek nevezhető, hiszen tökékenként alig egy fél fürtöt hozott. Mindig halasztottuk a szüretét, végül az október 23-i héten leszedtük. Tele volt már töppedt szemekkel. Hazajöttünk, a „kézi sotu”-val kihúztam, leengedtem a pincébe. Másnap elkezdett erjedni. Semmi felügyeletet nem igényelt. Szüretlenül, derítetlenül töltöttük le. Úgy hiszem, az a bor élni akart, nem véletlenül maradt meg ilyen csodaszép alapanyagnak.

Milyen visszajelzéseket kapsz a fogyasztóktól?

A kékfrankos rozém kifejezetten a hölgyek kedvence. A férfiak picit lágynak találták. Én is érzem, hogy hiányoznak belőle a harsány savak, de én így is szerettem. Nem egy szokványos rozé a maga sós, fémes jegyeivel. Egyébként nagyon behízsgő volt az az érett szamócás karaktere. Ebből már csak pár palack van.

Legutóbb a Bonjour hajón kóstoltattam a 2015-ös Olaszrizlingemet. Ez a tétel általában nagyon megosztó. Nem kifejezetten fajta jelleges. Nagyon gyógynövényes, ánizsos, citrusos vonalat képvisel illatában, ízében is visszaköszönnek a gyógynövények és a talaj által adott sós íz is. A 2013-as Kékfrankosom is egyre több dicséretet kap. Egy hűvösebb típusú, rubintos színű gyümölcsös vörösbor. Illatában a szikkadt meggyes levár és egy kicsi dohány mutatkozik. Ízében könnyed gyümölcsösség mellett kicsi keserűcsoki érezhető.

Milyen eredményeid vannak?

Legutóbb a VinCE magazin áprilisi számában a hónap legjobb vétele lett a Zöldveltelinim.

Gondolom egyből árat emeltél?

Dehogysis, nem! Hála Istennek, utána több megkeresést is kaptam, de az árképzésem ez nem befolyásolta. Jók ezek a visszacsatolások, de számomra a lényeg, hogy tisztességesen megéljek belőle és közben megmaradjak olyan embernek, amilyen eddig is voltam. Ha jönnek, a sikerek annak örülni kell, erőt meríteni, majd folytatni a munkát. Szeretnék megmaradni annak az embernek aki, vagyok.

2012-ben indított saját borászatunk anyai nagymamánkról, Gallay Izabelláról kapta a nevét. Termőterületeink a bükki borvidék szívében Nyékládháza, Mályi és Miskolc legjobb dűlőiben találhatók. Célul tűztük ki a kiváló adottságokkal és több évszázados múlttal rendelkező, de mára feledésbe merült, bükki borvidék megmentését és borainak megismertetését. Ez egyfelől nehézség, mert a borvidék nem igazán ismert, ugyanakkor a másik oldalról, lehetőséget kínál arra, hogy újdonságként felfigyeljenek a pincére, és a bükki borvidékre.

bővülő piac új gondolatokat ébreszt bennünk, új feladatokat ad, amit lehetőség szerint megpróbálunk a magunk oldalára állítani és kihasználni az előnyeit...

Július

Az átlagostól több és egyszerre lezúduló esők jellemezték a július, augusztus hónapokat. Még több odafigyelést és nagyon jól megválasztott szüreti időpontokat követel meg tőlünk ez az évjárat. Ez úgy tűnik, hogy közép-európai sajátosság lesz, lassan hozzá kell szoknunk. Egy magyar

még várunk kell, de a leszedett, s ki-erjesztett zenit komoly reményekre ad okot.

A pezsgőhöz szánt alapborokat – alacsony cukor- és magas savtartalommal – néhány évig palackba zárjuk, rázzuk, forgatjuk, érleljük, hogy amire a fogyasztók asztalára kerül, valóban kivételes élményt szerezzen. A másodlagos erjedés és az érlelés egy, Miskolc szívében vásárolt, érlelésre kiválóan alkalmas pincében megy végbe. Az állandó páratartalmú és hőmérsékletű (11 °C) pince tökéletes feltételeket kínál



Közel 11 hektáron termesztünk szőlőt, zenitet, pinot blanc-t, cserszegi fűszerest és zweigeltet. Boraink megszületésénél leginkább egy dolog motivál bennünket: a megalkuvás és kompromisszumok nélküli munka, s annak végeredménye. Lehetnek eltérések az évjáratok, a lényeg mégis mindig ugyanaz: az adott évben termett alapanyagból kihozni a legjobbat.

Június

Már nyár elején látszott, hogy ezeket a kritériumokat teljesíteni a 2016-os évben is tudjuk, bár le kell szögeznünk, ez a „kihívások” évjárata. Az időjárási anomáliák, a folyamatosan változó és

borásznak egyszerre kell sakkjátékosnak és tűzoltónak lennie: készen kell állni a folyamatos változásokra és arra azonnal reagálni is kell.

Augusztus

Már tavaly szerettünk volna pezsgőalapanyagot szüretelni, de sajnos – köszönhetően az időjárásnak – rohamos gyorsasággal nőtték a cukorfokok és – egy-két nap késés miatt – ezt az ideit évre halasztottuk. Úgy tűnik, idén valóra válhat egy újabb álmunk, s a szüretet már megkezdve, megszülethet a Gallay pince első tradicionális eljárással készített pezsgője. Erre természetesen néhány évet

a hosszabb palackos érlelésre. Ebben is a saját utunkat járjuk, nem kértünk megismert pezsgőkészítő pincéket, magunk készítjük a pezsgőt.

A szüret ugyan elkezdődött, s már több minden látszik az évjáratból, mégis valamire való véleményt december előtt nem nagyon merünk mondani. Akkor azért már sok mindent elárulnak a borok. Egy biztos, idén is megteszünk mindent azért, hogy egyedi, karakteres – a borvidék és a saját kezünk nyomát is magán viselő – borok születhessenek. Addig sem unatkozunk, a szüret mellett most kerültek palackba 2013-as vörösboraink, melyek még saját várakozásainkat is felülmúlták.

Mustban párolt, ropogós malacsült

ReceptKlub

Gyepes Gabojsza receptjei | www.gabojsza.hu

Kívül ropogós, belül omlósra sült malaccomb, mustban párolva.

Hozzávalók 4-6 főre:

- 1 bőrös malaccomb
- 1 evőkanál disznósír
- nagy szemű tengeri só, frissen őrölt bors
- kevés olívaolaj
- 6-8 fej apró salotta hagyma
- 2 fej (pucolatlan, vízszintesen elfelezett) fokhagyma
- 4 dl fehér szőlőmust

A sóoldatos páclé készítésével kezdjük: minden liter vízhez 80 gramm só oldunk fel hideg vízben. A malaccomb egy tálba tesszük, ráöntjük a sóoldatot és 6 órára betesszük a hűtőbe. Hat óra elteltével leöntjük a sós levet és jeges vízbe tesszük a húst 1 órára. Lecsöpögtetjük, konyhai papírtörlővel szárazra törölgetjük, ugyanis ez az egyik feltétele annak, hogy a bőre ropogósra süljön.

Szikével, vagy jó éles késsel bevagdossuk a bőrét, ügyelve, hogy a zsíréteget ne vágjuk át a húsig. Alaposan megszórjuk nagy szemű tengeri sóval, tekerünk rá borsot.

Egy sütőtál, vagy tepszi aljára teszünk egy kanál zsírt, ráöntjük a mustot, beletesszük a fűszerezett malaccomb és meglocsoljuk kevés olívaolajjal (ettől sül a bőr hólyagos-ropogósra).

Köré dobáljuk a pucolt salottákat, meg a pucolatlan, vízszintesen elfelezett 2 fej fokhagymát, lefedjük alufóliával és betoljuk a 200-220 °C-fokra előmelegített sütőbe. Egy-másfél óráig sütjük, ha már vajpuha, fedő nélkül betoljuk a grill alá, míg szép ropogósra sül a bőre.

Tejszínes paszternákpürével tálaljuk, amihez a megtisztított, kockákra vágott paszternákot annyi zsíros tejszínben, hogy épp ellepje, kevés sóval, lassú tűzön megfőzzük, majd a főzőlevével együtt pürésítjük, finoman borsozzuk és kézi mixerrel, vagy habverővel krémesre habosítjuk.

Ajánlott bor: Szászai Endre Vulkanus 2015
2.480 Ft/palack - borbolt.hu



Vágd ki! Fűzd le! Gyűjtsd!

Sütőtök krémleves sült vargányával és parmezánnal

Gordon Ramsay által inspirált, gazdag ízű
őszi krémleves.

Hozzávalók 4-6 adaghoz:

- egy kb. 1 kg-os sütőtök
- 1 fej fokhagyma
- pár ág friss rozmaring
- 5 evőkanál olívaolaj
- egy fej vöröshagyma
- késhegynyi reszelt szerecsendió
- 5 dl (hús)alaplé
- 5 dkg frissen reszelt parmezán sajt
- 2 dl zsíros tejszín
- só, frissen őrölt fekete bors
- 4 db (fagyasztott) vargánya gomba

A sütőtököt vízszintesen elfelezzük, kikaparjuk a magjait, a két fél tököt tepsire tesszük, enyhén sózzuk, borsozzuk. A fokhagymát pucolatlanul vízszintesen elfelezzük és néhány rozmaring ággal együtt, vágott felével lefele a tök üregébe helyezük, meglocsoljuk pici olívaolajjal és 160-170 °C fokos sütőben 45-50 percig sütjük. A tök üregébe sütés alatt folyadék gyűlik össze, ezt gondosan kikanalazzuk és félretesszük.

A hagymát megtisztítjuk, finomra aprítjuk és egy fazékban, a maradék olívaolajon megfonnyasztjuk. A sült tök húsát kikaparjuk a héjából és hozzáadjuk a hagymához, a félretett lével, meg a héjukból kinyomkodott sült fokhagymagerezdekkel együtt. Fűszerezzük egy kevés reszelt szerecsendióval, hozzáadjuk a reszelt parmezán nagy részét, felöntjük kb. 5 deci alaplével. Kb. tíz percig kis lángon forraljuk, majd botmixerrel pürésítjük. Hozzáadjuk a tejszínt, jól elkeverjük és ha szükséges, sózzuk.

Felszeleteljük a vargányát és forró serpenyőben, kevés olívaolajon megpirítjuk, finoman sózzuk, borsozzuk (ha fagyasztott gombából készítjük, akkor azt félig fagyosan kezdjük pirítani).

A levest a sült gombával és durvára reszelt parmezánnal díszítve tálaljuk.

Ajánlott bor: Patricius Borház Katinka 2013
2.430 Ft/palack - borbolt.hu



További receptekért látogasson el
weboldalomra!

<http://www.gabojsza.hu/>



Október

- 1 **Vörösbor fesztivál hétvége a Vylyan Teraszon**
Hol: Kisharsány, Vylyan Pincészet
A Villányi Vörösborfesztivál hétvégéjén nem csak a nyüzsgő villányi fesztivál helyszínén, hanem a gyönyörű őszi Vylyan Teraszon is zeneszóval, szüreti programokkal, ínycsokorral, természetvel, gyerekbarát tereppel várják a vendégeket.
- 1 **Mystery Gang koncert a Bock Udvaron**
-
2 Hol: Villány, Bock Pincészet
A Villányi Vörösborfesztivál hétvégéjén a Bock Udvar külön programjaként a pörgős Mystery Gang Rockabilly Trio táncoltatja meg a nagyerdeműt. A kóstolnivalók közül nem hiányozhat a nagysikerű Bock&Roll sem, de kézműves bonbonok készítése és kóstolása is várja a nagyerdeműt. A pincelátogatásra ezen a hétvégén is lehetőség nyílik, sőt kiegészül a „Szent Márton Év legszebb művei” c. kiállítás.
- 7 **Big Forest Food Fest**
Hol: Debrecen, Nagyerdei víztorony
Kóstold végig a street food finomságokat, idd végig a kézműves söröket, pálinkákat és fröccsözés közben hallgass jobbnál- jobb koncerteket, bulizz hajnalig a Dj-k szettjeire!
Természetesen a családokra is gondoltak; délelőtti játszótér, arcfestés, gyerekzenekar várja a kilátogatókat.

7. Mindszent Havi Mulatság

Bodrogkeresztúr

- 8 **Mindszent Havi Mulatság**
Hol: Bodrogkeresztúr, több helyszínen
Újra szüreti mulatságra várják Bodrogkeresztúr és Bodrogkisfalud kézműves és nagy borászatai, gasztró-kézműveseivel, művészeivel és apraja-nagyjával a pincék mélyébe és a verőfényes szőlőhegyre vágó borrajongókat. Különleges tételek kóstolója, gasztró bemutató, kreatív sarok.
<http://tokajfestival.hu>

- 8 **4. Disznókő Futókör**
Hol: Mezőzombor, Disznókő Szőlőbirtok
Az 5,2 km, 10,5 km és 21 km-es távok közül a legrövidebbet túrázva is teljesíteni lehet, így mindenki találhat magának megfelelő kihívást. Részletes versenykiírás és nevezés:
www.maratonclubmiskolc.hu

- 15 **Terézia Nap**
Hol: Tarcsl, Gróf Degenfeld Szőlőbirtok
Igazi szüreti hangulat egy csodálatos környezetben, szentmise a Terézia kápolnában és szüreti akadémia a Basilicus Borkultúra Központban.
- 27 **Bogyólé Örömnep**
Hol: Pécs, Zsolnay negyed E78 - Kemence Galéria

Minden évben várjuk az újborkok lendületét, hogy jókedvűen nyissuk együtt az új évszázad kapuját! A Vylyan BOGYÓLÉ, az évszázad első vörösborra kirobbanó gyümölcsösséggel, frissességgel és új művészi címkével hoz vidámságot az őszebe.

November

- 12 **Márton napi borvacsora**
Hol: Debrecen, Hotel Platán
Sebestyén Csaba szekszárdi borász hetedik alkalommal látogat el Debrecenbe, hogy egy remek borvacsora során bemutassa legjobb borait. Márton legendájának szerves része a lúd, de ne ijedjen meg senki nem csak libás fogásokból fog állni a menü!
Jelentkezés: (30) 904-6236



DEBRECENI BORMUSTRA

- 26 **Debreceni Bormustra TOP 20**

Hol: Debrecen, Déri múzeum

Az elmúlt év tesztjeinek legjobb borai jönnek el Debrecenbe, hogy a borértő és borkedvelő közönség személyesen a borász tolmácsolásában élvezhesse. Több mint húsz borászat, közel 80 prémium borát kóstolhatják meg ezen a délutánon az érdeklődők a Déri múzeum patinás falai között.

További programokért látogasson el weboldalunkra!
<http://www.borutazo.hu/>





DEBRECENI BORMUSTRÁ

2016. NOVEMBER 26. - szombat 15-21.00 óráig

Déri Múzeum - 4026 Debrecen, Déri tér 1.

AZ ELMÚLT ÉV TESZTJEINEK
LEGJOBB BORAI

A rendezvény védnöke

Dr. PAPP LÁSZLÓ

Debrecen Város
Polgármestere

A rendezvény szakmai védnöke

KÁLI ILDIKÓ

Sommelier
A Magyar Sommelier Szövetség
alapító tagja

w w w . d e b r e c e n i b o r m u s t r a . h u