

Off Topic: A sör filozófiája

2016 tavasz

Debreceni Borozó

ingyenes bor- és gasztronómiai magazin

VI. évfolyam 18. szám

TESZT

Furmint és Bikavér

Generációk:
Hangavári Pince

VERTIKÁLIS

Szőke Mátyás:
AMERLOT

www.debreceniborozo.hu



BÉRES BORTERASZ 2016

*A 2015-ben Magyarország Legszebb Szőlőbirtokának választott, erdőbényei Béres Szőlőbirtok és Pincészet egész évben szeretettel várja a látogatókat. Az alábbi, **kiemelt programokra** különösen várunk minden érdeklődőt 2016-ban!*

Március 12. – Tavaszköszöntő piknik

Tavaszi finomságok, húsvéti kézműves foglalkozás, 2015-ös újborok kóstolója.

Április 16. – Bolondos borozás

Borismereti teszt, játékos ismerkedés a pincével és a Béres borokkal.

Május 14-15-16. – Pütkösdí nyitott pince napok

Felfedező kirándulás a Béres Szőlőbirtok titkainak nyomában, a pincében és a szőlőskertben. Zenés programmal.

Június 25. – Bringás borozás

Profí bringásoknak: Erdőbényei Drótszamár Fesztivál, amatőröknek: könnyed bringás programok a birtokon és környékén, „lustáknak”: hűsölés a pincében és a teraszon

Augusztus 11-14. – Bor, mámor, Bénye fesztivál

Szeptember 24. – Szent Mihály-napi pásztortűz gyújtás és csillagles

Este hagyományőrző pásztortűz gyújtás a Lőcse-dűlőben, zenés kísérettel. Utána csillagászati bemutató: az őszi égbolt csillagainak megcsodálása egy jó pohár bor társaságában.

Október 22. – Szüreti mulatság

Így készül a bor, megmutatjuk! Szüreti ízelítő, kádárbemutatóval, valamint friss must kóstolóval egybekötve, talpalávalóval megfűszerezve.

A programokról részletesebb információt weboldalunkon olvashat a rendezvény előtti hónapban.

Kedves Olvasónk!

Gondolta volna, Kedves Olvasó, hogy a Debreceni Borozó a hatodik évébe lépett? Az Ön kezébe került lap a hatodik évfolyam első száma. Tényleg nem tudok más szót erre, csak azt, hogy hihetetlen. Öt éven keresztül a szerkesztőség tagjai önzetlenül és ingyen, a borkultúra iránti elkötelezettségük és a magyar bor iránti szeretetük által vezérelve készítették ezt a lapot. Soha, még a legnehezebb pillanatban sem merült fel senkiben az a gondolat, hogy fejezzük be, dobjuk be a törölközőt, hagyjuk abba az újságírást. Sőt, mint Ön is láthatja, a lapunk új arculattal és új rovatokkal jelentkezik a hatodik év elején.

Engedjék meg, hogy itt, a lap hasábjaink köszönjem meg kollégáimnak, barátaimnak a sok-sok munkát és időt, amit a kiadványunknak szenteltek: KÖSZÖNET MINDENKINEK!



És most a lapunkról. Mint Ön is érzékeli, az újságot megpróbáljuk egy kicsit megújítani. Ahogy mondani szokták: felvarrjuk a ráncokat, hogy ne lássák a korunkat, meg aztán, ránk is fér, az igazat megvallva.

Igyekszünk azokat a rovatokat, amelyeket az olvasók már megkedveltek, megtartani, így lesznek tesztjeink, egy vertikális merlot az egyik legismertebb mátrai borásztól, Szőke Mátyástól, egy bikavér Egerből és egy Furmint Tokajból. Azért ezek, mert ezek viszik hírünket a világba, és jó tudni, hogy milyen. Nos, nem csalódtunk, összesen közel 100 tételt kóstoltunk és nagyon kevés rossz, beteg borral találkoztunk.

Új rovatot is indítunk ettől az évtől: szeretnénk bemutatni azokat az éttermeket, amelyek már komoly nevet szereztek maguknak a szakmában, közelelről megmutatni azokat az új utakat, amelyeket ezek az éttermek járnak.

Természetesen megmaradnak a régi rovataink is: lesz Borásznapló, Nóri kérdez, programajánló, gastro rovat.

Kérem Önt, kedves Olvasó, forgassa szeretettel a lapunkat a jövőben is, mert eltökélten bízunk abban, hogy van értelme annak, amit csinálunk – ez pedig az Ön érdeklődésének a felkeltése a magyar borok iránt. Ha csak egyszer is a mi inspirációnkra vesz le a polcra egy palack magyar bort, már megérte a fáradozásunk.


Kovács Pál
felelős kiadó

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

VI. évfolyam 18. 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 tavasz



- 5 Irodalom
**Eszenyi Béla:
A borest**
- 8 Gasztronómia
**IKON 2.0, avagy
a KAMRÁBAN
minden "fenékgig
tejfél"**
- 11 Teszt
FURMINT
30 száraz és 7 késői,
édes furmint
- 17 Generációk
Hangavári Pince
- 20 Vertikális
**Szőke Mátyás:
AMerlot**
Bordeaux ihlette
mátrai bor
- 23 Teszt
BIKAVÉR
Milyen az "irány", ha
egri?
- 29 Nóri kérdez
Miért édes a portói?
- 30 Off Topic
A sör filozófiája
- 32 Borásznapló
Kvaszinger Pince
- 33 ReceptKlub
**Kucsmagomba és az
édeskömény**
- 35 Programajánló

A borest

Eszenyi Béla írása

Csak állt némán az ablaknál és nézte a havas tájat. A kandallóban halkan duruzsolt a tűz, kellemes meleget árasztva szét a szobában. Kint egy-egy lendülettel a szél kavarta fel a havat. Semmi kedve nem volt kimenni a meleg házból, ki a a hidegbe, a fagyba. Már órák óta arra gondolt, hogy milyen útja lesz ebben a téli, szeles időben.

Egy hónappal ezelőtt beszéltek meg a borkóstolót a jó nevű étteremmel. Messze volt, de olyan kitartóan kérlelték, minden költségét vállalták, hogy végül beadta a derekát.

Tegnap kapta a hírt, hogy telt-házás lesz a rendezvény, és egy híres, külföldről hazatért séf készíti az ételeket.

Most megint kinézett az ablakon,

a szél még mintha sokkal dühösebben kavarná a havat. Az órájára pillantott. Nincs mit tenni, készülni kell, be kell csomagolni, ott kell aludni. Ilyen időben biztosan nem indul vissza késő éjszaka, biztosan lesz egy-két helyen hófúvás az úton, különben is, felajánlották, hogy aludjon ott.

Jeges szél vágott az arcába, ahogy kilépett a házból, majdnem kiszakítva kezéből az öltönyös zsákot. Gyorsan beprézelte magát a kocsiba, még szerencse, hogy beállt a garázsba vele, így most nem kellett kivakarni a hóból, jégből.

Lassan vezetett. A szél néha úgy meglökte a kocsit, hogy alig bírta az úton tartani, de szerencsére az autópálya le volt takarítva, szóva, így kényelmesen tudott

haladni. Majd' két órával korábban érkezett, még senki sem várta, de legalább tudok pihenni egyet, gondolta kicsit megnyugodva, hogy sikeresen megérkezett.

A szobában jó meleg volt, gyorsan kicsomagolt és hirtelen megállt benne az ütő. Nincs sehol a jegyzet, amit az estére készített. Otthon maradt az íróasztalon. Bosszús lett, hirtelen nagyon fáradtnak, öregnek érezte magát, egy ideje már nem a régi, de szakmai híre miatt sokszor keresik, még van egy kis tekintélye a boros szakmában, de most kénytelen lesz rögtönözni.

Az étterem tulajdonosa valami rendkívüli dolgot kért – sokáig gondolkodott rajta, hogy mi legyen az, és aztán egy vakkóstoló mellett döntött. Öt ország nagy syrah borait fogják összehasonlítani, vakon. Előtte lesz egy kétfogásos fine dining vacsora, pezsgős köszöntővel és két szép magyar borral, utána pedig jön a syrah-párbaj. ►

Three bottles of Garamvári sparkling wine are displayed against a dark background. The bottles are arranged in a row, with the central bottle slightly forward. Each bottle has a foil-wrapped cork and a small neck label. The main labels are white, blue, and pink respectively. The text 'GARAMVÁRI' is overlaid in large white letters across the middle of the bottles.

GARAMVÁRI

NO TANKS. BOTTLES.

TRADÍCIÓ ÉS FEJLŐDÉS

www.garamvari.hu

Válogatta a borokat. Egyet-egyét Oregonból, Hermitage-ból, Rhone-völgyéből, Paarl-ból, Dél-Afrikából, az ausztráliai Yarra Valley-ből és a Nagy-Egedről, Egerből. Önmagában mindegyik komoly tétel, de így együtt talán még soha nem kóstolta ezeket a borokat. Kevesebb adatot kell majd emlegetni, inkább a borokra kell koncentrálni, a jegyzetek nélkül fel kell majd idézgetni, ami még megvan a memóriatárban. Most hirtelen olyan izgalom fogta el, mint az első kóstolókon, jó pár évtizeddel ezelőtt. Régen érezte ezt az érzést, és ez egy kicsit feldobta, felrázta.

Gyerünk, gondolta és elindult lefelé az étterembe. Gyorsan estek át a formaságokon. A sommelier remek, fiatal fickónak bizonyult, aki szinte mindent tudott róla, rögtön összebarátkoztak. Gyorsan átnézték az ételek és italok választékát, megbeszélték a lényeges kérdéseket és rátértek a syrah-kóstolóra. Úgy döntöttek, hogy mind a 15 palackot felbontják és ellenőrzik, nincs-e közöttük dugós tétel, mert idős boroknál, mind 2006-os évjáratú, előfordulhatnak ilyen problémák. A borokat 1-től 5-ig számozott karaffákba töltötték, hogy szellőzzenek. Szerencsájük volt, minden palack rendben volt, így valamenyi vendég megfelelő mennyiséget fog kapni minden borból. Aztán mindenkit kiküldött a teremből, még a sommelier is kiment, mert ő is szerette volna végigjátszani ezt az izgalmas játékot. Besorszámozta a karaffákat, felírta egy lapra és kimenet a teremből.

Igaza volt a tulajnak, az étterem dugig volt, meg is fordult hirtelen a fejében, hogy elég lesz-e a 3-3 palack bor, de aztán rápillantott a sommelier fiúra és meglátta, hogyan végzi a töltögetést és megnyugodott. Profin dolgozott a srác.

A vacsora fantasztikus volt. Az ételek és italok teljes harmóniában jelentek meg, de a teremben mégis érződött bizonyos feszültség, izgalom. Látszott, mindenki a syrah kóstolót várja.

No, most jövők én, gondolta és felállt. Röviden vázolta a menetet. Öt bor egymás után, öt pohárba, vajas kiflivel, mentes-ásványvízzel elválasztva, ki kell választani a legkedvesebbet és meg kell jelölni a származási helyét, ez a feladat. Halk moraj futott végig a termen, nem erre számítottak, de aztán mindenki felé fordult, mert elkezdte bemutatni a fajtát és a borokat. Sorra hozták be az üres palackokat, amelyeket közszemlére állítottak, sőt, aki kérte, meg is nézhette a címkéket, aztán a sommelier egymás után kitöltötte mindenkinek az öt bort.

A következő félórán a poharak csengése mellett előbb halk, majd egyre hangosabb morajlás hallatszott a teremben, néhány arcon döbbenet, néhány arcon izgalom, másokon az élvezet ütközött ki. Aztán mindenki elcsendesedett, következett az ítélethirdetés.

Az első kérdésre, hogy hányas számú bor volt a legjobb, nagy többséggel a 3. pohárra szavaztak a jelenlévők.

A második kérdés: honnan származik ez a bor? Itt már egy kicsit megoszlott a társaság, majd nem egyforma szavazatot kapott a francia, ausztrál és amerikai bor, a magyart majdnem mindenki az utolsó helyre sorolta, csak a sommelier fiúnál volt második a magyar bor.

Lassan húzta ki a cédulát a zsebéből, igazából nem volt rá szüksége, hiszen tudta a sorrendet, de biztos akart lenni, hogy nem nézett-e el valamit. Elmosolyodott és a következőket mondta:

- Mi, emberek sokszor az előítéleteink rabjává válunk, ma is így történt. Elhittük, sőt meg is voltunk győződve, hogy egy jó syrah bort csak olyan régi hagyományokkal rendelkező országokban készíthetnek, mint Franciaország vagy Ausztrália, pedig néha az érzékeink megcsalnak.

A 3. pohárba töltött bor bizony magyar és hazánk egyik nagy dűlőjéről, a Nagy-Egedről származik.

Elégedetten nézett végig a vendégek döbrent arcán és szeme a tulajdonoson állapodott meg, aki széles mosollyal, boldogan nézte a csendes vendégsereget.

Ilyet kóstolóra gondolt. Alig láthatóan bólintott és kacsintott, feltartva a jobb hüvelykujját. ■

Fotók: Kerekes Sándor

IKON 2.0, avagy a Kamrában minden „fenékgig tejfel”

Kerekes Sándor riportja

A Kamra létrehozásának gondolata az IKON Debrecen tulajdonsaiban és munkatársaiban már régóta érlelődött. Tulajdonképpen 2012 tavaszán, az étterem megnyitásakor is szeretnék volna a koncepciót újtárra indítani, de a beruházás végül 2016 elejére valósult meg. Az IKON 2.0 nevet viselő projekt nem kényeszerű intézkedésről, hanem egy régi álom megszületéséről szól. A tulajdonosok Balogh Károly és Körösi Zsolt, illetve Pataki Péter séf és Vállai Béla sommelier ötletei egyaránt valóra váltak.

Az étterem vezetőivel egy kávészünet erejéig sikerült beszélgetni a Kamra titkairól és a gasztrómánok visszajelzéseiről.

- Nem csak a vendégeink, hanem mi magunk is nagyon szívesen ücsörgünk itt, ha a munka megengedi - mondta Pataki Péter, miközben kért nekem egy eszpresszót az étterem egyedi pörkölésű saját kávéjából.

Valóban. Az új enteriőr a vendéget már kívülről csábítóan hívogatja. Debrecen és a vidék egyik legjobb étterme látványosan felszabadultabb és barátságosabb lett. Megszűnt a korábbi „fine dining” érzés, eltűnt az ilyen helyekre

jellemző „lounge”, a tükröződő padlókerámia is a múlté. Cserébe egy meleg színvilágú fapadló, a bisztrókra jellemző asztalok, puha kanapék és székek fogadják a látogatókat. A bár szomszédságába pedig az új koncepció lelke, a nagybetűs KAMRA költözött.

- Ezzel nemcsak a dizájn változott - vette át a szót Vállai Béla sommelier, aki egyben az étterem vezetője is -, hanem több új funkcióval is bővültünk. Most, ha valaki bejön enni, akkor anélkül, hogy hátra jönne az étterem elegánsabb részébe, itt is le tud ülni és kötetlenül, lazán kóstol-

hat a kézműves borainkból, saját készítésű termékeinkből.

A hangulat kialakításakor ügyeltünk arra, hogy a kellemes zene, a barátságos színvág, a kényelmes – akár könyöklős – borozós pultjaink fokozzák a vendégekben az otthonosság érzését. Az a tapasztalat, hogy nemcsak az újabb látogatók, hanem a törzsvendégeink is elfogadták, megszerették a helyet. Sokan, akik eddig délben az elegánsabb részen ebédeltek, most ide kérik a menüt.

– És mi van a Kamrában? – kérdeztem Pétertől. – Itt is lehet felfedező útra indulni, amit anno nagyanyáink kamrájában gyerekként megtettünk?

– Az a jó kamra, amelynek roskadoznak a polcai. Nekem is volt ilyen élményem, amikor két nagyszülőmhöz rendszeresen beszktem. Ott mindig alapvető, de nagyon finom házias dolgok közül tudtam nassolni. Az egyik bödönben házi méz volt, a másikban zsír, s benne ideális esetben konfitált, azaz zsírban lassan készített húsok lapultak. Aztán az elmaradhatatlan szalonnák, sonkák, kolbászok között válogathattam. Szerintem, akik még jártak valaha kamrában, mindenkinek van ehhez hasonló emléke. Azt gondolom, hogy a fiataloknak is átjön ez az üzenet.

A mi kamránk egy olyan hely, ahol kötetlenül – akár állva, akár ülve – kóstolhatsz. Szemben azzal a pincéres, “azonnal hozom, uram” attitűddel, itt egy családi, baráti hangulat a jellemző. Természetesen, aki továbbra is szeretne elegánsabb és teljes körű kiszolgálást, azt az étterem másik részében ugyanúgy igénybe veheti.

Az IKON nyitása óta preferálta a magyar kézműves borászatokat, ez meglátszott a borkínálatában is. Számos borászattal már akkor kapcsolatba kerültek, amikor még kizárólag baráti kóstolókon kínálták boraikat. A támogatás nem hiába való volt. Egyik ilyen felfedezettjük Ludányi Balázs pincésze a Mátrából – boraik már egy Michelin-csillagos étteremben is ott vannak. Az IKON borlapja a közelmúltban kiegészült a Cívis nevű saját habzóborral, amelyet rövidesen újabb saját címkés borok és pezsgők is követnek majd.



– Nagy örömmel mondhatom, hogy Debrecenben az utóbbi pár esztendőben látványosan fejlődött a borkultúra - hangsúlyozta Vállai Béla sommelier. – Arra is nagyon büszke vagyok, hogy az IKON borainak minősége utolérte a konyha magas hozzáadott értékkel készített ételeit. Szerintem a jó bort, hasonlóan a jó ételhez, nem

kell magyarázni. Ha a vendégnek nem ízlik, akkor én hiába mondom, hogy ez ilyen technológia, olyan szőlőfajta vagy akár terroir, akkor sem fogja meginni. A jó bor viszont szinte „eladja” magát és szerencsére az itt kóstolható kézműves borok mindegyike ilyen.

Akár egy tudatosan megtervezett borvacsoránál, a Kamrában található alapanyagokból készített, külön étlapon található ételek szépen kiegészítik a finom borokat. Az eredetiség, a helyi és regionális értékek bemutatása, a harmóniára való törekvés. Ez az IKON 2.0 filozófiájának alappillére.

– Sokféle lekvár, sajtok, tepertőkrém, kolbász, szalonna, pástétomok, 18 hónapig érlelt sonka és természetesen debreceni páros van a Kamrában, amely meg is kóstolható és elvitelre is kapható – mutat rá Pataki Péter séf. – Amire a “Kamra logónkat” ráteesszük, azt vagy mi csináltuk, vagy felelősséget vállalunk a kistermelő eredeti és minden tekintetben kifogástalan termékéért, azaz igen nyugodtan eheted vagy haza is viheted, mert jó. A kollégáimmal együtt nagyon sokat dolgoztunk-dolgozunk azért, hogy a vendégeink fejében ott legyen a párhuzam a minőségi ételek és borok, illetve az IKON között.

Az IKON Kamrája valóban garancia egy önfeledt, laza és mégis élményekkel teli szórakozásra és csipegetésre. Ahogy a séf megfogalmazta: Minden adott egy jó kis Kamrázáshoz, szóval minden „Fenékig tejfel!” ■



FESZT! EGER

CSAKAZÉRTIS ZENE

**BOLYKI VÖLGY
EGER, MÁJUS 26 -27-28.**

Furmint

Kovács Pál összefoglalója

Sokak szerint a furmint hazánk egyik legszebb fajtája, amely méltó képviselője lehetne borászati tudásunknak a világban. Minden évben megrendezzük a Furmint tesztet, keresvén azt, amit az előző mondatomban leírtam, jelesül azt, hogy lehet-e ez a fajta Magyarország képviselő a világban, hogy kialakítható-e egy olyan image ezzel a fajtával, mint az osztrákoknál a zöld veltelinivel.

Nos, ennek nyomába eredtünk ezen a szép februári napon, az alábbi szakemberek segítségével kérve a teszteléshez:

Bárdos Sarolta – borász

Domokos Atilla – borász

Kovács Pál – újságíró

Kovács Zoltán – borász

Mészáros László – borász

Samuel Tinon – borász

Szarka Dénes – borász

Takács Lajos – borász

TESZTGŐZTES

88

PONT



A tesztre összesen 44 tétel érkezett be, 37 száraz, fél-száraz és 8 édes bor, 21 pincészettől. Köszönettel tartozunk a tesztbizottság tagjainak, a Sárga Borház Étteremnek és a Disznókő Szőlőbirtoknak a teszt megrendezéséhez nyújtott segítségükért. Köszönjük.

Száraz Furmintok

88 pont



Royal Tokaji Pincészet

Furmint 2013, Dűlőválogatás

Aranysárga színű, tiszta, összetett, érett, gyümölcsös, ásványos jegyek, szép sav szerkezet, széles, lendületes, zamatos, nagyon gazdag bor, hosszú, kellemes utóízzel.
 Ár: 1.590 Ft - borbolt.hu

LEGJOBB VÉTEL

87 pont



Chateau Pajzos Furmint 2013

Világos aransárga szín, összetett, mandulás, körtés illatjegyek, tartalmas, izgalmas korty, sok gyümölccsel, ásványos jegyekkel, kellemes sav érzettel, a végén kellemes vaníliás jelleggel, hosszú.
 Ár: 1.750 Ft - pajzos-megyer.com

JÓ VÉTEL



Préselő Pincészet Furmint 2015, Palandor dűlő

Halvány sárga szín, édeskés, körtés, picit zöldálmás, virágoros illat, szép, lekerekített sav, a száiban kerek, zamatos, friss, a végén egy pici savhangsúllyal.

Ár: 2.500 Ft - preselo.jimdo.com

86 pont



Holdvölgy Meditation 2012

Világossárga szín, tiszta, összetett fűszeres, ásványos, mandulás illat, nagyon szép savszerkezet, izgalmas, gyümölcsös, elegáns ízvilág, hosszú lecsengés.

Ár: 4.500 Ft - moonvalleywines.com



Chateau Megyer Furmint 2014

Világossárga szín, friss, gyümölcsös, barackos, mandulás illatvilág, kerek sav, kellemes, gyümölcsös, izgalma korty, szép, elegáns bor.

Ár: 1.400 Ft - pajzos-megyer.com

JÓ VÉTEL



Tokaj-Hétszőlő Szőlőbirtok Furmint 2013, Selection

Világossárga színű, Keserű mandulás, köszmítés, virágoros illat, szép, élénk savak, karakteres, érett, zamatos ízek, sok gyümölccsel, enyhény kesernyész lecsengéssel.

Ár: 2.850 Ft - hetszolo.com



Royal Tokaji Pincészet

Szent Tamás Furmint 2013

Aranysárga színű, összetett, mandulás, korai körtés illat, kerek sav, ízeiben gyümölcsös, kicsit hűvös jelleg, de kellemes korty.

Ár: 5.800 Ft - royal-tokaji.com/hu



Chateau Megyer

Furmint 2014, Selection

Világossárga szín, összetett, mandulás, almás, köszmítés, vaníliás illat, gerinces sav, gyümölcsös, kellemes íz érzett a száiban, hosszú.

Ár: 2.600 Ft - pajzos-megyer.com



Tokaj-Hétszőlő Szőlőbirtok

Bistro Furmint 2013

Világossárga szín, köszmítés, ribizlis, ásványos illat, lendületes sav, férfias, szikár bor, vegetális íz világgal, hosszú.

Ár: 1.700 Ft - hetszolo.com

JÓ VÉTEL

85 pont



Bérés Szőlőbirtok és Pincészet Furmint 2013, Lócse dűlő

Világos aransárga szín, szép

kerek illat, sok körtével, barackkal, fűszerekkel, lekerekedett, kellemes sav, gyümölcsös, zamatos korty, leheletnyi alkohollal a végén.

Ár: 3.200 Ft - beresbor.hu



Szarka Dénes

Juharos Furmint 2013

Aranysárga szín, összetett, sok gyümölcs, alma, mandula körte illat, férfias, lendületes savszerkezet, ízeiben igazodik az illathoz, acélos, kemény, tartalmas, hosszú lecsengés.

Ár: 4.000 Ft - Tel.: +36 (20) 9668-541



Hangavári Pincészet

Furmint 2013

Aranysárga szín, érett, gazdag, mandula, körte, barack illat, szépen lekerekedett sav, gyümölcsös, ízben gazdag korty, szép gyümölcsös lecsengéssel.

Ár: 2.800 Ft - hudacsko-pince.hu



Patricius Birtok

Furmint 2014

Világossárga szín, mandulás, barackos illat, szép kerek sav, mine-rális, gyümölcsös ízek a szájban, gazdag, tartalmas bor a végén pici édesség érzettel, hosszú.

Ár: 1.520 Ft - borbolt.hu



Kvaszinger László

Furmint 2013, Kanyargós

Világos aransárga szín, kötés, mandulás illat, lendületes, eleven és elegáns, a korty kerek és gyümölcsös, szép lecsengéssel.

Ár: 2.300 Ft - borbolt.hu



Kvaszinger László

Furmint 2013, Hatalos

Halvány aransárga szín, illatában egres, alma, barack, szép savszerkezet, nagyon kellemes, összetett, gyümölcsös korty, hosszú, ásványos lecsengés.

Ár: 2.860 Ft - borbolt.hu



Royal Tokaji Pincészet

Tokaj dry 2014

Halvány világossárga szín, mandulás, birsalmás illat, szép, élénk savszerkezet, szájban érett szőlő, sok gyümölcs, kellemes, kerek, jó ízű.

Ár: 1.600 Ft - royal-tokaji.com/hu



Majoros Birtok

Furmint 2013, Deák dülő

Sötét aransárga szín, érett, összetett, gyümölcsös, fűgés, mandulás illat, kerek savak, érett, összetett, olajos korty, sok kedves gyümölcs

jeggyel, tartalmas bor.

Ár: 3.340 Ft - borbolt.hu



Holdvölgy

Furmint 2012, Hold & Holló

Világossárga szín, mézes, mandulás, gyümölcsös illat, szépen lekerekített savak, széles, tartalmas, kerek nagyon jó ivású, kellemes bor a mindennapokra.

Ár: 2.860 Ft - borbolt.hu



Préselő Pincészet

Furmint 2015, Omlás dülő

Világos szalmasárga szín, tiszta, barackos, ribizlis, mandulás, vaníliás illat, szép savszerkezet, kerek, zamatos, gyümölcsös, izgalmas szénsavas érzettel, hosszú.

Ár: még nincsen forgalomban

84 pont

Dobogó Pincészet

Furmint 2014

Aranysárga szín, összetett, érett jegyeket tartalmazó, mandulás, körtés illatvilág, kerek savak, szájban is érett gyümölcsök jegyeivel örvendeztet.

Ár: 2.990 Ft - dobogo.hu

83 pont

Béres Szőlőbirtok és Pincészet Furmint 2014

Világos aranyárga szín, mandulás, vajas, körtés illat, amely megjelenik az ízekben is, szép élénk savszerkezet, a végén enyhe kesernyével.

Ár: 1.600 Ft - beresbor.hu

Disznókő Szőlőbirtok Furmint 2015

Világos szalmasárga szín, mandulás, köszmítés illatvilág, izgalmas, szép savszerkezet, zamatos korty, korrekt, szép bor, kedves fanyarsággal a végén.

Ár: 3.500 Ft - disznoko.hu

82 pont

Obzidián Bormanufaktúra Furmint 2013

Világos sárga szín, körtés, köszmítés illat, kerek savak, telt, gyümölcsös a szájbán, érett.

Ár: n/a - obzidianbor.hu

Carpinus Pincészet Furmint 2015

Világos szalmasárga szín, mandulás, barackos illat, élénk, még fiatal savszerkezet, amely a kortyban is megjelenik, hosszú.

Ár: 2.000 Ft - carpinuswinery.com

Préselő Pincészet

Apukám bora, Furmint 2013

Aranysárga szín, érett, mandulás, körtés, fűgés illat, izgalmas savak, a szájbán vissza köszönnek az illat jegyei.

Ár: 3.200 Ft - preselo.jimdo.com

Szent Tamás Pincészet

MÁD Furmint 2014

Világos aranyárga szín, körtés, barackos, ásványos illat, lekerekedett savak, zamatos, kellemes korty, hosszú.

Ár: 2.400 Ft - borbolt.hu

Obzidián Bormanufaktúra

Furmint 2014 (félszáraz)

Világos sárga szín, bodzás, mandulás illat, kerek savak, kellemes, friss, gyümölcsös korty, zamatos bor.

Ár: n/a - obzidianbor.hu

81 pont

Harsányi Pincészet

Furmint 2013, Kírályhegy

Aranysárga szín, birses, mandulás, fűgés illat, fiatalos savak, kicsit túlérlett ízek, édeskés, fás, alkoholos véggel.

Ár: 2.790 Ft - harsanyipincszet.hu

Harsányi Pincészet

Furmint 2013, Kútpatka

Aranysárga szín, érett illat és íz jegyek, lekerekedett savak, édeskés utóhang.

Ár: 3.190 Ft - harsanyipincszet.hu

80 pont

Harsányi Pincészet

Furmint 2013, Círóka

Aranysárga szín, kicsit túlérlett illat és íz, lekerekedett savszerkezet, lomha, lassan nyíló, édeskés utóízzel.

Ár: 2.790 Ft - harsanyipincszet.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.



Édes Furmintok

92 pont



**Tokaj Nobilis
Pincészet**

„Ahogy termett”

Édes szamorodni 2007

Sötét aranyárga szín, nagyon érett, összetett illat, sok gyümölcs-ccsel, benne Vilmos körte, füge, leheletnyi mandula, tökéletes egyensúly sav és édesség vonatkozásában, a szájbán harmonikus, zamatos, friss és nagyon hosszú.

Ár: 6.000 Ft - tokajnobilis.hu

91 pont



Holdvölgy

Signature 2007, kései szüret

Sötét aranyárga szín, érett, elsősorban gyümölcsös, mandulás, fűgés, mézes illat, szép sav – édesség egyensúly, komoly olajos test, a korty egyensúlyi, kerek, gyümölcsös és nagyon hosszú.

Ár: 9.500 Ft - moonvalleywines.com

89 pont



Disznókő Pincészet

„1413” Édes szamorodni

Aranysárga szín, összetett, érett illat, aszalt gyümölcsökkel, mandulával, fűgével, körtével, kiváló sav-édesség egyensúly, kellemes, kerek, koncentrált, zamatos bor, hosszú lecsengéssel.

Ár: 3.430 Ft - borbolt.hu

88 pont



Disznókő

Szőlőbirtok

Sárga Borház Furmint 2013

kései szüret

Aranysárga szín, fűgés, mandulás, mézes illat, kerek savak, szép egyensúly, édesség felé hajló korty, sok gyümölcs-ccsel, mézes, kellemes, hosszú utóízzel.

Ár: 1.630 Ft - borbolt.hu

87 pont



Patricius Birtok

„Katinka” cuvée 2013

Világossárga szín, virágos, körtés, mézes illat, tiszta savak, kellemes édesség, szép egyensúly, a szájbán kerek, gyümölcsös, koncentrált és elegáns.

Ár: 2.200 Ft - borbolt.hu

86 pont



Disznókő Szőlőbirtok

Furmint 2012, kései szüret

Sötét aranyárga szín, koncentrált, aszalt gyümölcsös, mandulás, vajas illat, szép kerek, tartalmas savak, az édesség nem telepszik a borra, elegáns, nagyon zamatos utóíz.

Ár: 2.860 Ft - borbolt.hu

81 pont

Chateau Megyer

Furmint 2013, kései szüret

Világossárga szín, Vilmos körte, mandula, méz illat, élénk sav, nem túlzó édesség, kellemes, ízletes, vidám, picit túlérlett jegyeket tartalmazó korty

Ár: 2.200 Ft - pajzos-megyer.hu

Mit lehet egy ilyen teszt után összegzésképpen írni?

Először is azt, hogy a furmint tényleg méltó a Tokaji Borvidék zászlóshajójának címére és méltó arra, hogy képviselje hazánkat a világban. Másodszor, hogy - bár lehet, ezért néhányan megköveznek – sokkal szebb, koncentráltabb, izgalmasabb, tartalmasabb édes bornak, mint száraznak. Bizonyára ezen a kérdésen sokat lehetne vitatkozni, de én nem vitaindítóknak írom e sorokat, hanem összegzésnek. Nekem ez jött át a tesztből.

Az utolsó mondatban azonban nem maradhat el a köszönet mindazon borászatok felé, akik megtisztelték a lapunkat a teszten való részvételükkel. ■



Royal Tokaji





Fotók: Hangavári Pince

Hangavári Pince

Kovács Pál írása

A tavalyi év egyik tesztjén a Hangavári Pincészet Hárslevelű bora érte el a legjobb eredményt. Rögtön elkezdtem érdeklődni, kik is ők valójában, de rövid ideig senki nem tudott felvilágosítást adni. Aztán egy idősebb tokaji borász azt mondta, hogy szerintem Magyar Kati, a Hudácskó Pincészet lehet a háttérben.

Nyert. A Hangavári Pincészetet ma két hölgy, Magyar Katalin és lánya, Anita igazgatja.

Lapunk ezen rovatában először fordul elő, hogy a generációk rovatunkban két hölgyet mutathatunk be.

Nagyon régen ismerem a Hudácskó Pincészet tevékenységét, le sem merem írni, hogy mióta, meg nem is ildomos a hölgyek esetében az eltelt időről beszélni. Nincs tévedés, kedves olvasó, a Hangavári Pincészet a Hudácskó Pincészet egyenes ágú folytatása. Egy jól hangzó névváltoztatás,

amely immár a szőlőterülethez és nem a családnévhez kapcsolódik. A névadó a Várhegydűlőben lévő területen található törpe mandula – népi nyelven a Hanga. Innen jött a pincészet új neve: Hangavári.

Magyar Kati ízig-vérig zempléni lány. Gyerekkorát Baskón tölti, ezen a csodálatos kis településen, bent a hegyek között. Már 6 évesen is ott sertepertél a szülők között a szőlőben, szüretel, sőt a bort is megkóstolja. A szülőknek

a bényei határban, a Mondova dűlőben volt egy kis szőlője. Ott minden étkezéshez járt bor, és egy korty a gyerekeknek is jutott.

Ma is keresem annak a bornak az ízét – mondja nosztalgiával Katalin -, de máig sem sikerült megcsinálnom.

Középiskola Tokajban, gyorstalpaló Budafokon, laboráns évek a Tokaji Szövetkezethoz, házasság és szőlőművelés, gyerekek, megtermelt szőlő és bor beadása a közösségbe, és már meg is érkezettünk a nagy fordulóponthoz, a rendszerváltáshoz.

Megszűnik a szövetkezet, nincs állás, de van 5 hektárnyi saját és bérelt terület a Somos, Henye, Gyertyános, Deresztla dűlőkben, megalakul a saját vállalkozás, a Hudácskó Pince, az elején folyóborral, de az aszút már az első pillanattól (1993) palackozzák. A mai napig is vallott ►

hit szerint a borok minősége és jellege a szőlőben, a természetben dől el, a Jóisten dönti el, hogy egy adott évben száraz vagy édes borból lehet többet és szebbet készíteni. Ezért már az első évektől kezdve készítenek száraz és édes borokat is.

Szinte a pincészet megalapításának első napjától Anita ott van a szülei mellett. Nem volt kérdés számára, hogy szőlész-borász szeretne lenni, kisgyermek korától ott van a szőlőben, és a mai napig is ennek a szép hivatásának él, most már jó ideje okleveles szőlész-borászként.



Anyja és lánya, nem túl gyakori párosítás ebben a szakmában, de itt kiváló a végeredmény. A Hangavári-Hudácskó Pincészet mára már Bodrogkisfalud egyik legismertebb pincészetévé nőtte ki magát, ahol szinte a nap minden

szakában meg lehet találni a gasszonyok egyikét, és meg lehet kóstolni a szebbnél szebb száraz és édes borokat. A családi birtok mára három területre terjed ki. A Somos dűlőben 3,2 hektár, a Várhegy dűlőben 2,8 hektár, a Lapis dűlőben 8,5 hektár szőlőt gondoznak, amelynek 70 százaléka furmint, a többi hárslevelű és sárgamuskotály, és emitt-amott egy-egy tőke kövérszőlő, kabar, zéta, de csak az ízeért, ahogy Anita jelezte.

Szemmel látható, hogy Katalin és Anita jól megértik és kiegészítik egymást, hiszen minden kérdésre együtt válaszolnak, az elképzelésekben meg szinte teljes az egyetértés.



Arra a kérdésre, hogy mi a jövő a pincészet életében, szinte egyszerre mondják, hogy megállni nem lehet, mindig kell valamit újítani, javítani. Bár a pincészetnél a teljes vertikum technológiában, alapelemben rendelkezésre áll, de min-

dig van valami, amin változtatni kell. Most egy öreg, közel százéves terület újratelepítése előtt állnak, és a pincében is vannak felújításra, cserére való eszközök.

Ez így van jól – mondja Katalin, mert a bor minőségéből nem engedhetünk, törekednünk kell a minél jobb borok előállítására. Anita sűrűn bólogat és mosolyog.

Tudom, hogy a mindennapi élet nem ilyen idilli, hogy vannak nagyon kemény, sőt fárasztó és idegtépő napok, hetek a szőlészek, borászok életében, de látva Katalin és Anita szemében a csillogást, azt a büszkeséget, amellyel a pincészetéről, szőlőről, az általuk készített borokról beszéltek, meggyőződésem, hogy ők az életüket tették fel erre a gyönyörű hivatásra.

Hiszem, hogy még sokat fogunk hallani a Hangavári Pincészetéről és boraikról, szeretném még sokáig kóstolni és élvezni őket. ■

MOLNÁR ÉS FIAI PINCÉSZET

Fedezze fel a Mátra ízét és szépségét egy pohár borban!



BORKÓSTOLÓ



3261 Abasár Fő út 154.

molnaresfiai@gmail.com

www.molnaresfisai.hu

facebook:Molnar És Fiai Pincészet

Hívjon bizalommal! 06 37/ 630-620



Fotók: Némethi Attila Viktor



Hét Merlot a Hajnal-hegyről

Darin Sándor beszámolója

A Merlot közkedvelt világfajta. Franciaországtól, Románián át egészen Dél-Afrikáig, Új-Zélandig és Kaliforniáig megtalálható. Eredetét Bordeauxnak tulajdonítják, ahol Petit-Cabernet-nek, azaz a Cabernet kistestvérének is nevezik. Magyarországon az 1960-as években terjedt el, leginkább Egerben, Szekszárdon, Tolnában, Villányban és a Balaton déli termőhelyein közkedvelt. Nemzetközi népszerűségét a termesztés viszonylagos egyszerűségében és megbízható, jó termésének köszönheti. Bora zamatos, bársonyos, savai lágyak, így a legtöbb fogyasztó számára könnyen érthető, szerethető. A szőlőfajtának sem a szőlőbetegségek jelentették eddig a legnagyobb kárt, hanem egy hollywoodi filmalkotás, a ma már borkultfilmnek számító *Kerülőutak* (*Sideways*, 2004) okozta, mivel a film borkedvelő főhőse egyszerűen „lehúzza”, primitívnek, laposnak titulálja a Merlotból készült borokat. A film hatására az amerikai borfogyasztók elfordultak a fajtától, termelők egész ültetvényeket vágtak ki, vagy oltottak át... Szerencsére minden csoda és minden örület három napig tart, így a Merlot sem szenvedett tartós károsodást, olyannyira, hogy a Mátrai borvidéken dolgozó Szőke Mátyás Merlotja napjainkban már amerikában is nagy népszerűségnek örvend.

Mekkora területen gazdálkodik a család?

Jelenleg 35 hektáron, a borvidék legjobb dűlőiben termesztünk szőlőt. Legjelentősebb fajtáink a fehérszőlők közül a Sauvignon Blanc, az Irsai Olivér, a Szürkebarát, a kékszőlők közül pedig a Merlot és a Cabernet Franc.

A folyamatos jó minőség érdekében már a kezdetektől fogva komoly terméskorlátozással dolgozunk.

Hol találhatóak a Merlot ültetvények?

Merlot-t kizárólag a Hajnal-hegy területén termesztünk. Ez talaját tekintve vulkanikus, a dűlő kitettsége pedig kelet-nyugat irányú. Telepítését 2005-ben végeztük és 2009 volt az első évjárat, amit palackban forgalomba hoztunk innen.

A címkéjén az szerepel, hogy „AMERLOT”. Honnan jött ez az elnevezés?

Amikor Bordeauxban jártam és merlot kóstoltam, akkor döntöt-

tem el, hogy ezt a szőlőfajtát én is kipróbálom itthon. Fantasztikus borokat kóstoltunk ott, azokat az aromákat, stílust szerettem volna megtalálni a mi borvidékünkön. 2009-ben, amikor úgy döntöttünk, hogy palackban is forgalomba hozhatjuk a merlonkat, akkor Ipacs Géza grafikussal terveztük a címkét. Kóstoltuk a bort, kerestük hozzá a gondolatokat. Nekem végig a bordeauxi emlékek jártak a fejemben. Géza egy fekete címkére arany betűkkel felírta, hogy Merlot, de mind a ketten éreztük, hogy az így önmagában kevés. „Géza, írd csak elé egy „A” betűt” - mondtam és ekkor azonnal tudtuk, hogy ezzel az a-val felkerült az i-re a pont és megszületett Amerlot. Amilyent mindig is szerettem volna!

Amerlot 2015 – hordóminta

Átlagnál jobb évjárat. Frissen szűrt, így egy kicsit nyüzött arcát mutatja, de érződik, hogy nagy bor lesz. Földes-avaros jegyek, erdei gyümölcs, némi pörkölt mogyoró és könnyed elegancia jellemzi.

Amerlot 2011 – forgalomban lévő évjárat

Nagyon intenzív. Pirosbogyós gyümölcsök, ribizli, málna egészül ki szilvás, étcsokoládés jegyekkel. Szép krémesség és komoly test jellemzi.

Amerlot 2012

Mély bíbor szín. Intenzív illata szinte robban sz orrban. Domináns gyümölcsösség mellett édeskés, ibolyás illat. Ízében is egy bomba, szilvás-gyümölcsös aromák, leginkább szeder és meggy. Picit még élénk tanninok és közepes test.



Amerlot 2010 – kifutott tétel

Illatában finoman fűszeres, ibolyás, de megmutatkoznak a gyümölcsös, leginkább meggyes vonalak is. Alapvetően gyümölcsös aromavilág némi gyógygyógyéves felhanggal. Közepes test, besimult tanninok.

Amerlot 2009 – első évjárat

Behízelt fűszeres, keleties illatú. Nagy stílusú vörösbor, érett lekváros aromák, egyhén konyakos, likőrös jegyek figyelhetők meg benne. Idővel egyre jobban nyílik és még több illatot, aromát mutat. Szép harmónia, karakteres, feszes test.

Amerlot 2014

Behízelt illatú, karakteres bor. Éppen átalakulóban van. Jelenleg leginkább hordós jegyeket mutat, intenzív vanília jellemzi. Később mindenképpen visszajövünk újra-kóstolni. Matyi bácsi szerint igazi aduász lesz majd az amerikai piacon belőle.

Amerlot 2013

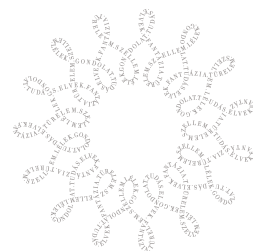
Csokoládés, áfonyás illata nagyon megnyerő. Ízében is komplex, rengeteg gyümölccsel, áfonyával, málnával. Robusztus testtel bír.

Remek kóstoló volt! Barátaim sokszor kérdezik, miért izgalmas egy ilyen vertikális kóstoló, ahol egy forgalmi tétel, néhány kifutott tétel, illetve hordó és palackminták kerülnek egymás után a poharunkba? Mindig azt szoktam nekik mondani, hogy ilyenkor igazából nem is egy kóstolón vagyunk, hanem hármon. A forgalmi tétel a tényeket mutatja, a kifutott tételek a bizonyosságot, a minták pedig a reményt. Így volt ez ebben az esetben is, hiszen meggyőződhattünk arról, hogy amit most a fogyasztó a poharába tölthet, az egy nagyon szép és gazdag merlot. Kóstolva az éltebb, kifutott tételeket pedig jó volt megállapítani, hogy még most is van bennük kraft. A legizgalmasabb mindig a még alakuló, fejlődő állapotban lévő borokat megízlelni, hiszen ezekről még csak sejtjük – mint egy okos kisiskolásról – hogy mit tartogat számára a jövő (és persze nem utolsó sorban számunkra is). Érdekes játék ez! Nem olyan véresen komoly, mint egy több borból álló vakteszt, vagy egy szortiment kóstoló. Inkább tényleg csak játék. A borász játéka egy dülövel, azon belül egy fajtaival. Játék az évjáratok tükrében.

Köszönjük Matyi bácsi, hogy ebben a játékban most mi is részt vehettünk! ■

EGYEDÜLÁLLÓ TOKAJI ÉLMÉNY MÁDON!

FEDEZZE FEL TOKAJ-HEGYALJÁN MÁD LEGKITER-
JEDTEBB TÖRTÉNELMI PINCERENDSZERÉT,
MELYBEN A MODERN ÉPÍTÉSZET TALÁLKOZIK
A TÖBB SZÁZ ÉVES JÁRATOKKAL. KÖZEL 2 KM
HOSSZAN, 109 ÁG ÉS 3 SZINT EGYEDÜLÁLLÓAN
FELTÁRT KOMPLEXUMA VÁRJA ÖNT.



HOLDVÖLGY



2015-BEN A HOLDVÖLGY HÁROM BORA IS
ARANYÉRMET NYERT VILÁGVERSENYEKEN, MELYEK
KÖZÜL TÖBBET IS KÖSTOLHAT A BORKÖSTOLÓVAL
EGYBEKÖTÖTT PINCELÁTOGATÁS KÖZBEN.

Várjuk megkeresését előzetes időpont egyeztetéssel kapcsolatban:
A visit@holdvolgy.com email címen, vagy +36 20 421 1817-es telefonszámon!



[HTTP://HOLDVOLGY.COM/PINCELATOGATAS](http://holdvolgy.com/pincelatalogatas) »

Bikavér

Teszt

Csorján Balázs összefoglalója

Télűzés gyanánt, farsangi hangulatban vettük be magunkat az Egri Borvárba, ahol nem kevés tétel vaktesztjével próbáltunk az Egri Bikavér nyomába eredni.



A teszt résztvevői:

Adamovich Károly - borász

Boros Barna - borász

Csorján Balázs - Debreceni Borozó

Darin Sándor - borutazo.hu

ifj. Gál Tibor - borász

Gromon Tamás - borász

Németi Attila Viktor - Debreceni Borozó

Markovics György - borász

Tarsoly József - hegybíró

Tóth Ferenc - borász

TESZTGYŐZTES

88

PONT

ST. ANDREA
EGRI BIKAVÉR 2012

88 pont



St. Andrea

Szőlőbirtok és Pincészet

Áldás Egri Bikavér 2012

Mély, gyümölcsös illat. Ízében túlérett meggy, dohány, erdei gomba és kultúra. Finom elgondolás, a klasszikus kategória remek darabja.

Ár: már nincsen forgalomban



Gál Tibor Fúzió Pincészet

Egri Bikavér Selection

(palack minta) 2012

Illatában gyümölcs és fűszer, ízében koncentráció és kialakuló elegancia. Konceptió és érettség, mint Van Gogh füllevágás utáni műveiben. 0,3 ponttal csúszott le a győzelemtől.

Ár: 3.810 Ft - borbolt.hu



Juhász Testvérek

Pincészet

Egri Bikavér 2011

Cuccos megjelenés. Extrakt édesség és férfias savak, avar és dohány. Sűrű textúra, magas szerkezet, alkohol alapú energiaital.

Ár: 2.170 Ft - borbolt.hu

LEGJOBB VÉTEL



Thummerer Vilmos Pincészet

Egri Bikavér Superior 2011

Mélymagvú szín. Kifinomult illat, bonbon. Érettség mellett hangsúlyos tannin. Kétarcú szépség, az érlelési potenciál szinte érlelési kötelezettséget is jelent.

Ár: 4.090 Ft - thummerer.hu



St. Andrea Szőlőbirtok

és Pincészet

Áldás Egri Bikavér 2011

Illatában dohányfüst. Lendületes, friss íz, avar és fekete bogyós gyümölcsök. Még érne kell: az ezer mérföldes utazás is az első lépéssel kezdődik.

Ár: már nincsen forgalomban

87 pont



St. Andrea Szőlőbirtok

és Pincészet

Merengő Egri Bikavér Superior 2011

Fiatalos illatvilág, intenzív gyümölcsök, sport dezodor. Vastag, telt bor, de még nagyon élénk, fiatal. Két nap szellőztetés után a csikós nyargalás huszárvágtába fordul.

Ár: 7.290 Ft - borbolt.hu



Petrénny Pincészet

Egri Bikavér 2011

Koncentrált illatában szilva és vaníliás krémtúró. Tartalmas, testes, összetett íz. Kerek, kávé koncepció, latinus derű, napfény. Lányos apák figyeljenek, ebből még baj lesz.

Ár: még nincs forgalomban



Gróf Buttlér Pincészet

Egri Bikavér Superior

Nagy-Eged 2009

Érett, szép illat. Ízében aszalt gyümölcsök, vibráló savak, koncentráció és energia, amelyen azért érződik az idő. MILF kategóriájú szépségkirálynő.

Ár: 6.710 Ft - borbolt.hu



Tarjányi Pincészet

Egri Bikavér Superior 2012

Mély szín. Illatában meggy és alkohol, némi mentával. Ízében hangsúlyos vanília, elegáns hordós kakaósság. Szépen kidolgozott, gyümölcsös kifutás.

Ár: 3.300 Ft - tarjanyipince.hu



Thummerer Vilmos Pincészet

Egri Bikavér 2011

Szép bíbor szín. Ízében ko-

molyság, meggy és aszalt szilva. Érett tanninok, elegancia. Jól iható, jól értelmezhető bor, amely kiszellőztetve konyakmeggyes karakterrel bővül.

Ár: 2.570 Ft - borbolt.hu



St. Andrea Szőlőbirtok és Pincészet

Hangács Egri Bikavér Superior 2011

Illatában animalitás, bőr és avar. Csípős fűszerek, vörös húsú, aszalt gyümölcsök, füstös jegyek. Thai utcai kifőzdék szolgálati itala.

Ár: már nincsen forgalomban

86 pont



Egri Borvár

Tóth Ferenc Pincészete

Egri Bikavér Superior 2013

Határozott, komoly illat. Ízében tartalmas, telt és puha, mint egy szeparé. A szépségeivel együtt is egyelőre érdes és kusza szerkezet.

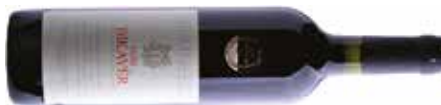
Ár: 5.000 Ft - egriborvar.hu



Egri Borvár - Tóth Ferenc Pincészete Egri Bikavér 2012

Aszalt szilvás illat, fűszeres jegyekkel. Jó testű, érett bor, kávélikőrös mellékletek. Lágymonalvezetés, komoly érlelési potenciál.

Ár: 2.250 Ft - borbolt.hu



Thummerer Vilmos Pincészete

Egri Bikavér Grand Superior

Nagy-Eged dűlő 2012

Élénk, de mély bíbor szín.

Illatában inkább vajas, mint gyümölcsös. Elegáns, szilvalek-város ízéhez némi étcsoki társul.

Markáns savak, pácfűszerek, vörös káposztával és kacsával.

Ár: 4.900 Ft - thummerer.hu



Simon József Pincészete

Egri Bikavér 2009

Lassú mozgás, gótikus ablakok. Édeskés, likőrös koncepció, Che Guevara valamely szivarja mellé. Nagyon megosztó tétel, 76 és 94 pont között.

Ár: 3.500 Ft - simonbor.hu

85 pont



Petrény Pincészet

Big Band Egri Bikavér Superior

2009

Túlérett gyümölcsök, gyógynövények. Test, évszázados olvasmányélmények. Többek szerint túl van a csúcson.

Ár: 3.990 Ft - petrenywinery.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.

Teszt



Gál Tibor Fúzió Pincészet

Egri Bikavér Superior

(palack minta) 2013

Pirosbogyós illat. Ízében fiatalos elegancia, némi pipadohány, anekdota mesélés. A tannin finoman szánt. Tradíció és északi stílus, klasszikus egri karakter.

Ár: még nincs forgalomban

84 pont

Egri Borvár

Tóth Ferenc Pincészete

Egri Bikavér 2013

Áttetsző szín, karakteres, édeskés illat. Ígéretes, csiszolt tétel, némi savhangsúllyal. Idő kell neki.

Ár: 2.250 Ft - borbolt.hu

Bolyki Szőlőbirtok és Pincészet

Egri Bikavér 2013

Mély bíbor szín, füstös-dohányos illat némi áfonyával. Ízében szilva és meggy, tanninhangsúly, de étcsokis egyensúllyal kikerekítve.

Ár: 2.290 Ft - borbolt.hu

Vincze Béla Pincészete

Arcanum Egri Bikavér 2012

Sötét magvú szín, lekváros illat. Érett elgondolás, aszalt szilva, de a férfias tanninok és az erős hordós jegyek miatt nem lesz mindenki kedvence.

Ár: 5.000 Ft - vinczepincseszet.hu



TOKAJ-HÉTSZÖLŐ

Anno 1502



RÁKÓCZI PINCE és UDVARHÁZ

Tokaj



RÁKÓCZI PINCE - PINCELÁTOGATÁS BORKÓSTOLÁSSAL

A Rákóczi Pince a tokaji borok valóságos szentélye, azon ritka helyek egyike, ahol álom és valóság keveredik az odalátogató képzeletében.

A pincét, amely a XV. század elején épült, királyok, fejedelmek, hercegek és tábornokok vallhatták sajátjuknak az évszázadok során.

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

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

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



RÁKÓCZI CELLAR - CELLAR VISIT WITH WINE TASTING

The Rákóczi Cellar, a real sanctuary of Tokaj wines, is one of those rare places where dreams and reality mix in the fantasy of visitors.

In the course of centuries the cellar, built at the beginning of the 15th century, was owned by kings, sovereigns, princes and generals.

The imposing (28-m long, 10-m wide and 5-m high) knights' hall is the largest underground hall of this wine region and this is where the orders elected János Szapolyai the king of Hungary in 1526.

Today it serves as a place of wine presentations for wine friends and professionals and, besides, the wine order of the region also holds its ceremonies here.

In the endless branches of the cellar works the Wine Museum exhibiting the best wines of Tokaj-Hétszölő Wine Estate. The museum, storing 500-1,000 bottles per vintage, also facilitates the mellowing of up to a hundred vintages under ideal circumstances.



LA CAVE RÁKÓCZI - VISITE DE CAVES AVEC DÉGUSTATION

La cave Rákóczi est un vrai temple des vins de Tokaj, un de ces lieux privilégiés où la réalité se mêle à l'imaginaire du visiteur.

Au cours des siècles passés, la cave construite au début du XV^{ème} siècle a appartenu à des rois, des ducs, des princes, des généraux.

L'immense salle des chevaliers (28 m de long, 10 m de large, 5 m de haut) est la plus grande salle souterraine de la région viticole, c'est ici que les ordres hongrois ont élu János Szapolyai roi de Hongrie en 1526.

Aujourd'hui, la salle accueille aussi bien les amateurs de vin que les professionnels pour des dégustations, et c'est ici également que l'ordre viticole de la région tient ses cérémonies.

Un dédale ramifié de caves sans fin accueille le Musée du vin du domaine Tokaj-Hétszölő; en stockant 500-1000 bouteilles par année, la cave assure les conditions idéales au vieillissement d'au moins cent millésimes différents.



TOKAJ-HÉTSZÖLŐ SZŐLŐBIRTOK

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



RÁKÓCZI PINCE és UDVARHÁZ KFT.

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

St. Andrea Szőlőbirtok és Pincészet

Hangács Egri Bikavér Grand Superior 2012

Sűrű szövésű szín, tömör, füstös-animális illat. Ízében tömény, meggyekvár és frissen őrölt kávé, fallikus szimbólum. Önmagában már-már nyomulós, marhasültért kiállt.

Ár: 5.050 Ft - borbolt.hu

Tarjányi Pincészet

Egri Bikavér 2011

Élénk bíbor szín. Ízében komoly, komplex bor, de a magas szinten létrejött egyensúly a savak felé billen.

Ár: 3.150 Ft - tarjanyipince.hu

St. Andrea Szőlőbirtok és Pincészet

Áldás Egri Bikavér 2013

Csorgós, érett szín, kellemes szilvás illat. Fiatal ízében picit még híz a tannin, de ezzel együtt is szépen kerekedik, mint a klasszikus vénuszok.

Ár: 2.980 Ft - borbolt.hu

Balga Pincészet

Egri Bikavér 2012

Parfümös-gyümölcsös illat. Ízében szépen hozza a szeder-meggy-vörös áfonya hármast. Könnyen szerethető, de nem a testével hódít meg.

Ár: 1.800 Ft - balgabor.hu

83 pont

Egri Borvár

Tóth Ferenc Pincészete

Egri Bikavér válogatás 2009

Barnás szalag. Füstös, konyak-meggyes, töppedtszőlős illat. Ízében fűszerek, egyenes vonalvezetés és a múlt idő.

Ár: már nincsen forgalomban

Gál Tibor Fúzió Pincészet

TITI Egri Bikavér 2013

Lassan nyíló málnás illat. Feszes koncepció, kurucos savak, fiatalkori hordón éneklés.

Ár: még nincsen forgalomban

Bolyki Szőlőbirtok és Pincészet

Bolyki és Bolyki Egri Bikavér 2012

Érett, meggyes- bodzalekváros illat. Paprika, édeskesség és tannin, újfás jegyekkel.

Ár: 4.760 Ft - borbolt.hu

82 pont

Demeter Csaba Pincészete

Egri Bikavér Selection 2012

Bizonytalan szépség: korrekt és fűszeres, könnyeden előadva. Két nap szellőztetés kell, hogy túllépjen a „nem rossz kis bor” kategórián.

Ár: 4.480 Ft - borbolt.hu

Dula Bence Pincészet

Egri Hegybíró Bora Egri Bikavér 2009

Szép mély szín. Ízében kissé tompa, a tömörség mellé erős savak társulnak.

Ár: 2.920 Ft - dulabor.hu

Gróf Buttler Pincészet

Egri Bikavér 2013

Szedres illat, sok gyümölcs. Gyümölcsös, friss, fiatal koncepció, a tanninoknak még idő kell.

Ár: 1.850 Ft - gb.hu

80 pont

Nyolcas és Fia Pincészet

Szülőföldem Egri Bikavér 2013

Tüzes, alkoholos, fűszeres illat. Ízében talán vékonyabb és kevésbé összetett, mint az illat alapján várható.

Ár: 2.990 Ft - nyolcasbor.hu

Konklúziók

A teszt végén három okosság adódik. Egyfelől: az egri bikavért hosszabb érlelés után kellene piacra dobni, mint most; a 2013-as évjáratot, mondjuk 2017-ben. Másrészt az is elgondolkodtató, hogy majd' minden pince klasszikus bikavére legyűrte a saját pincéje superior bikavéréét. Harmadrésről: ahogy a teszt után ifj. Gál Tibor is megfogalmazta, s nincs egy kialakult egri bikavér karakter, amit a fogyasztó felismerhetne. Talán ez utóbbi a legfontosabb felismerésünk, amit a magam részéről a kékfrankos, mint alapfajta hangsúlyosabb használatával és a húsos bordeaux-i koncepciók helyett a helyszelleméhez jobban illeszkedő „északi vörös cuvée” karakter megalkotásával érnék el. ■



Kövess bennünket a
facebook-on is!

www.facebook.com/debrecen.borozo

SZŐKE
MÁTYÁS & ZOLTÁN
Mátra

www.szokematyas.hu





Miért édes a portói?

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 tv 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, a kelet-magyarországi borok nemzetközi márkáépítésének és fogyasztásának elkötelezett képviselője.

Nóri kérdez: Az utóbbi időben gyakran kínáltak portói borokat. Ezek miért édes borok, illetve miért olyan magas az alkoholtartalmuk?

A minőségi édes borokat alapvetően két csoportba sorolják a világon. Magyarországon, ezen belül elsősorban Tokajban is termelnek természetes módon édes borokat. Itt a helyi (mikro)klíma és a segítségünkre siető gombák, valamint baktériumok állítják elő az édes bort. Ezeknek a boroknak egyébként – éppen a természetes erjedés miatt – alacsony alkoholtartalma és magas cukortartalma van.

A portói (néhány társával együtt) a második kategóriába tartozik. Ebben az esetben az alkoholos erjedés végén magas alkoholtartalmú italt, általában borpárlatot, adagolnak a borhoz. Ezek az úgynevezett „erősített” borok.

A portói legendája szerint, amikor az angolok éppen összevesztek a franciákkal, és akadozott a francia borok beszerzése, az angolok új forrás után néztek. Portugália kihasználta a lehetőséget és elkezdett bort exportálni a Csatornán keresztül, illetve az angol gyarmatokra is. Ezek a borok nem bírták olyan jól a szállítást, akkoriban még nem voltak olyan jól működő stabilizáló módszerek, így a leg-

régebbi tartósító módszerekhez kellett nyúlni. A sózás nyilván nem jött szóba, maradt az alkohol. Ezek az erősített borok már jól bírták a tengeri viharokat és nagyjából hasonló minőségben futottak be, például Ausztráliába.

Hasonló okok miatt kezdték el készíteni a többi erősített bort is: a szintén portugál Madeirát, a spanyol Malagát és a szicíliai Marsalát. Míg a portói borok elsősorban vörösek (bár ritkán fehér portóihoz is hozzájuthatunk), a fent említett három társ fehér szőlőből készül. A hozzáadott alkoholnak megfelelően mindegyiknek magasabb (kb. 20 %) körüli az alkoholtartalma.

Természetesen ne várjuk pontosan azt ezektől a boroktól, mint a tokajitól. Teljesen más egyensúlyt mutatnak, például sokkal kisebb a savtartalmuk, mint a tokajinak. Máshogy szépek.

Nem mindegy persze, milyen portóit kapunk a poharunkba. A két alaptípus: a Ruby és a Tawny. Az első inkább gyümölcsösebb, a második inkább érettebb ízjegyeket mutat. Ezek feletti szintet képviselnek a hosszabb ideig (10, 20, 30, vagy még több évig) érlelt, illetve az egyedi, egy évjáratból vagy egy területről szüretelt borok. Ha van lehetőségünk, érdemes a hosszabb érlelésű portóit is megkóstolni. Rá fogunk jönni, hogy az angolok miért is szeretik még mindig annyira ezt a bort. ■

A sör filozófiája

Dr. Birher Nándor filozófus, főiskolai tanár írása

A sör megtapasztalása elsődlegesen az ízlelésen keresztül történik. Ez az az emberi képesség, amely valószínűleg csak a földi létre jellemző. Az angyalok látnak, hallanak, tapintanak, de nem táplálkoznak. Nem ízlelnek. Éppen ezért, ha valóban birtokba akarjuk venni a Földet, az ízlelésre kell koncentrálnunk. A sörben egyszerre van jelen az íz-élmény, a víz éltető ereje és a táplálék energiája.



Illusztráció

A sör az az ital, amely közvetlen kapcsolatot jelent a táplálkozás és a szellem felszabadítása között. Amíg más italok, mint a bor, vagy az égetett szeszek tisztán a szellemi kategóriákba tartoznak, a sör egyszerre élelmiszer és felszabadító, közösséget teremtő ital. A kenyér is táplál, de abból hiányzik a szellem. Ezért is mondja Immanuel Kant, hogy a sör a legjobb éték. A bor viszont tiszta szellem, de nem éték.

A sör híd két világ között; egyszerre test és szellem, matéria és forma tökéletes egysége. A sör emberi.

Bingeni Szent Hildegard, a középkori titokzatos gyógyító, misztikus, a legzseniálisabb asszony, Rajna Szibillája kiválóan ismeri fel a sörnek ezt a két világot érintő hatását. Nemcsak a látomásaiból, hanem a kor orvosi gyakorlatából is tudja mindezt. Az elmebaj

kezelésére például az általa egyéb esetekben oly gyakran javallt bort nem ajánlja, helyette ebben az esetben a sör mellett teszi le a voksát. A sör ugyanis az, ami a test és lélek „kiszáradását” egyszerre tudja kezelni. A bor tovább szívná el a nedveket, a tiszta víz pedig tovább gyengítené az érzékeket. A sör azonban a megcsappant nedveket és érzékeket feljavitja, az elmezavar őrzöngését megszünteti, a test és lélek egyensúlyát visszaállítja.

A sör az egyik legősibb bizonyítéka annak, hogy az ember kezébe vette a sorsát. Minél inkább önmagát irányítja létének egyre mélyebb szintjein, annál nagyobb szerepe lesz életében a sörnek. Ha valaki eleget akar tenni a „Változtasd meg élted” parancsának, akkor célszerű azt kisebb lépésekben megkezdenie. Nem kell a világot megváltania, elég, ha csak elkezd némi jót tenni. Mondjuk, észrevesz eddig rejtett

színeket, ízeket, csókokat. Ehhez a sör kiváló lehetőség, végre szabadon és egyúttal teljesen tudatosan, saját magunk alkothatjuk meg a világunk egy kézzelfogható, mégis szellemi részét.

Napjainkra a bölcsesség szeretete az értelmetlenség fogalmával azonosult. Nem azért, mert az emberi lét és az értelmetlenség szinonimák lennének, hanem azért, mert maga a filozófia húzódott ebbe a szélcsendesnek tűnő öbölbe. A filozófia tehát értelmetlen beszédnek álcázott ki nyilatkoztatás arról, hogy valóban nincs értelem a megtapasztalható értelmetlenség mögött. A filozófiával szemben a sör a létértelmet a maga teljességében, a legalapvetőbb módon állítja.

Aki tehát a sör megtapasztalásába kapaszkodik bele, az magába az értelembe kapaszkodik. Ezért ha a filozófia középpontjában álló és az elmúlt időben megsemmi-

sített metafizikát akarjuk művelni, nincs más lehetőségünk, mint-hogy a sörre hagyatkozunk.

Hogy törekvésünk nem teljesen reménytelen, megerősíti a kiváló angol költő, A. E. Housman is a Shropshire Lad ciklusában is a következők szerint: „A maláta inkább képes, mint Milton, Isten cselekedeteit előttünk igazolni.” Milton hatalmas barokk erőfeszítéssel, a hitvédelem összes fegyverét felvonultatva, csillogó értelemmel akarja bizonyítani Isten létét. De tényleg, mennyivel többet mond róla egy kiérdemelt korsó sör.

A sör, annak tápértéke, íze, bódító hatása és a belőle származó böfögés a valósághoz köt bennünket. Egyszerre tapasztaljuk meg benne testi, szellemi, sőt lelki mivoltunkat. A kérdés már az alkimistákat is foglalkoztatta. Felismerték, hogy a táplálék a földhöz, a testhez, az alkohol pedig a lélekhez és a szellemhez kapcsol. Az ötödik elem előállításának nélkülözhetetlen kelléke volt az alkimisták bora. Könnyen lehet, azért fuladt kudarcba folyamatosan az aranycsinálás munkája, mert nem gondoltak a sörre.

Napjaink alkimistái tudják: az igazi érték az emberi közösségek bonyolult rendszereiből állítható elő. A megfelelő módon alakított információs csatornák, a közösségi hálózatok termelik ki azt, ami értékes. A manipulált kapcsolati rendszerek állítják elő az aranyat. A kérdés csak az, az alkimistákon kívül kinek jó ez? Nem lenne sokkal fontosabb, hogy a kapcsolataink spontán módon, szabadon és őszintén fejlődjenek, irányítás

nélkül, otthonos közösségeket alkotva? Újra meg kell határozni a kapcsolatainkat. Ebben komoly segítséget ad a sör.

A sör arra hívja fel a figyelmet, hogy vagyunk és gondolkodó, vágyakozó létezők vagyunk. Ráadásul ez az ismeret már az első, éhgyomorral elfogyasztott korsó után egzisztenciává keveredik össze bennünk. Ha a sör fogyasztása közösségben történik, akkor ez az egzisztencia a kollektivitás élményévé fokozódik. És ki mondjuk: „Te”. Ebben a pillanatban a sör a közösségért végzett imává válik.

Habermasszal együtt így is mondhatnánk: „A szolidaritás társadalomintegráló hatalmának fel kellene lépnie a pénz és a hatalom rendszerintegráló médiumaival szemben.” A sör mellett kialakított szolidaritás lehet olyan erő, amely képes a saját mikrokörnyezetében egy kicsit változtatni a világon. Egy sörözőben a szervezeti célok sohasem szakadnak el a tagok orientációjától és beállítódásától, és sohasem alakul ki a tagok között olyan függőség, amelyet a szervezeti állomány fenntartásának imperatívusza határozna meg. Egy korsó sör mellett alakulhat ki az autonóm nyilvánosság, elszakadva a társadalmi struktúrák felszólításától.

Meggyőződésünk, hogy a mai filozófiának és az emberiségnek nem lehet más kiútja abból a spirálból, amelybe került, mint a sör esszenciájával definiálható közösség megélése. Az ember Istennel együtt meghalt, eltűnt, mint a tengerparti fövény homokjába rajzolt arc. Nem hagyhatjuk,

hogy a közösség is elveszen. A klimatikus katasztrófák, a globális háborúk idején, az első világháború után száz évvel nincs más reményünk, mint az emberrel és az Istennel való közösség megvalósítása, amelynek kvinta esszenciája maga a sör. Az ízén keresztül ez köt bennünket a földhöz, az alkímiája és a történelme pedig a szellemhez, a közösségi intellektushoz.

A sör a borral ellentétben nem megkeresztelt ital, nem a nyugati kultúra kifinomult része. Ahogy a közösségi kapcsolatok is egyszerű találkozásokból állnak, a sör is jellemzően három–négy összetevő titokzatos kompozíciója. Nem az összetevők sokaságából, hanem az alapvető egyszerű harmóniákból nyeri az erejét. Gyökerei egyidősek az ember teremtésével. A sör pogány maradt. A sör és a vér összetartoznak. Ez az archetipikus tapasztalat éppen elég arra, hogy valami bizonyosságot találjunk magunk számára a világban. Szabaduljunk már meg végre azoktól a szemantikai csapdáktól, amelyek nem hagyják, hogy komolyan és egyenesen gondolkozzunk dolgokról, hogy egyszerre vegyük birtokba a földet és engedjük szárnyalni a szellemet.

Azoktól a csapdáktól, amelyek a felsőbbrendű embert még mindig valami személyes vagy kollektív magasztosságtól várják. Legyünk úgy nagyobbak, hogy visszatérünk a biztos és egyszerű alaphoz, a tűzhelyhez – ahhoz a tűzhelyhez, amelyen a sör készül. Nem csak elméletileg.

Hanem tényleg. De facto. ■

Október

A szeptemberi, viszonylag korai szüretetek után a termés felét a tőkéken hagytuk késői szüretetek, szamorodni és Aszúk alapanyagának.

Szerencsére Október elején érkezett egy kis csapadék és elindult a botritisz képződés a fürtökön.

Egyes területeken el is kezdtük az elő aszúzást és a tőkéken hagyjuk a többi szőlőt, mert reménykedünk, hogy a többi szőlőszem is aszúsodni fog.

A Hataloson olyannyira elindult az aszúsodás folyamata, hogy a legszebben aszúsodott fürtöket kiválogattuk és édes szamorodnit tudtunk készíteni belőle. Nagyon szépek voltak az aszú szemek és a 12 órás áztatás után 30-as mustfokú nedűt tehattunk a pincébe. Nagyon ígéretes tétel, viszont egy baj van vele – csak 130 l készült. Sajnos az elő aszúzással is csak 100 kg aszú szemet tudtunk szüretelni és meg is kellett állnunk vele mert esősre fordult az idő...

November

Amennyire szépnek mutatkozott az aszúsodás októberben, úgy úszott el a remény novemberre, hogy sok aszút fogunk készíteni az éven. Sajnálatos módon túl sok csapadék hullott Októberben és folyamatosan ködös párás időnk van. A kinn hagyott szőlőkön megjelent a botritisz, viszont ahhoz hogy betöppedjenek a szőlő szemek szép időre és alacsony páratartalomra van szükség.

Ez nem nagyon akart össze jönni, hiszen a páratartalom 70-100 % között van és a nap sem akar kisütni szinte egyik nap sem, mindig felhős borongós az idő.

A szőlő állapota szerencsére nem



romlik ezért várunk. Az időjárás előrejelzést folyamatosan figyeljük és egy huzamosabb napsütéses időszak után úgy döntünk, hogy leszedjük az összes kint hagyott szőlőt. Az Aszú szemeket nem szedjük ki külön, hanem a fürtöket egyben szüreteljük és szamorodni technológiával dolgozzuk fel a szőlőt. A végeredmény nem rossz, de kicsit elmarad

a várakozásoktól. A legszebb fürtöket ismét kiválogatjuk és édes szamorodnit készítünk belőlük, a termés nagyobb részéből pedig késői szüret lesz. A legalacsonyabb mustfokkal szüretelt szőlőkből (22 magyar mustfok) száraz szamorodnit készítünk. ez életem első száraz szamorodnija és 2 hordóval készítettem (450 l).

December

Mivel novemberben csak vártunk az Aszúra de nem szedtünk semmit ezért az októberben elő aszúzással szedett Aszú szemekből készítjük az idei Aszú borunkat. Az alapborunk egy magas cukortartalommal szüretelt szőlő a Hatalos dűlőről, mely decemberre kierjedt 15% vol-ra. Ezt öntöttük rá az aszú szemekre majd 3 napos áztatás után préseltük. A végeredmény egy nagyon telt és gyönyörű aszús jegyekkel rendelkező bor, mely nagyon biztató számomra. Szerintem nagyon szép Aszú bor lesz belőle, csak sajnos kevés, 130 liter készült. A szüret után kicsit megpihenünk, hiszen nagyon fárasztó volt az utóbbi időszak és inkább csak a borok eladására koncentrálunk mivel jelentős mennyiséget lehet az ünnepek előtt eladni. A metszést csak januárban fogjuk kezdeni és inkább készülünk a közelgő Karácsonyra, hogy testileg lelkiileg kipihenve kezdhesük az új esztendőt... ■

Édesköményes tarte gorgonzolával

Gyepes Gabojsza receptjei | www.gabojsza.hu

ReceptKlub

Hozzávalók egy 26 cm-es pite formához:

- 1 tekercs friss leveles tészta
- 2 gumó édeskömény
- 3 tojás
- 200 ml tejszín
- 180 g gorgonzola (vagy más kékpenészes) sajt
- só és frissen őrölt bors

A friss leveles tésztát – azt a fajtát, amit sütőpapírra feltekerve árulnak – letekerjük és kibélelünk vele egy kivajazott piteformát, a széleket körbevágjuk. Sütőpapírt teszünk rá és agyaggolyókkal, vagy száraz babbal (lencsével, borsóval) megtöltve, vakon elősütjük, 180 fokban, 12-15 percig. Kivesszük a sütőből, eltávolítjuk a vaksütéshez használt anyagokat és ameddig picit hűl, elkészítjük a tölteléket.

Megmossuk az édesköményt, leszedjük a külső leveleit és centi vastagszeletekre vágjuk, az alján rajtahagyva a leveleket összefogó torzsát, hogy a szeletben a levelek ne essenek szét. Ráhelyezzük a szeleteket a kissé kihűlt, elősütött tésztára.

Összekeverjük a tejszínt, tojást, sót és borsot és ráöntjük az édesköménnyel kirakott tésztára, majd egyenesen belemorzsoljuk a kéksajtot. 180 fokban kb. 30 percig sütjük, míg pirulni kezd. Langyosan tálaljuk.



Vágd ki! Fűzd le! Gyűjtsd!

Kucsmagombás burgonya gratin

A tavasz legízletesebb gombája póréval, krumplival és tejszínnel összesütve, némi turbolya társaságában maga a mennyország, mint minden fogás, amiben találkozik póré, krumpli és tejszín. A kucsmagomba a ráadás, az i-re a pont.

Hozzávalók 4 főre:

- 2 ek olívaolaj
- 2 szem krumpli
- arasnyi darab póréhagyma
- 16 db kucsmagomba
- 2 dl tejszín
- fél bio citrom reszelt héja
- só és frissen őrölt bors
- pár szál friss turbolya

Meghámozzuk, majd vékonyan felszeleteljük a krumplit és a pórét, a kucsmagombákat megtisztítjuk, és hosszában elfelezzük. Az egyszemélyes sütőtálakat kikenünk olívaolajjal, majd kirakjuk tetőcserépszerűen (hogy kicsit fedjék egymást) a hozzávalókkal: egy szelet krumplit követ egy szelet póré, azt egy fél kucsmagomba, majd újra krumpli, póré, gomba, míg megtelik a tálka. Ha megtelt, locsolunk mindegyik tálba kb. fél dl tejszínt, megsózzuk, tekerünk rá borsot, megszórjuk kevés kezeletlen citrom frissen reszelt héjával, némi turbolyával és betoljuk a 180 Celsius-fokra előmelegített sütőbe 15-20 percre, míg a teteje picit megpirul. Melegen tálaljuk.



Programok

Darin Sándor összeállítása | borutazo.hu

Ajánló

Március

26 **Hímes HÚSVÉT a Vylyan** - **Teraszon**

27 Hol: Kisharsány, Vylyan Pincészet
Szeretettel várjuk a Vylyan Teraszon – egy pohár KSZÍ gyöngyözőborra mindenki a vendégünk! Húsvéti finomságok, öt boros kóstolók. Felnőtt programjainkkal párhuzamosan egész nap gyermekjátsszóház lesz, hogy a szülők is nyugodtan borozhassanak. Nyuszi simogatás, tojásvadászat, tojásdobálás, húsvéti ajándékkészítés és megannyi játék (a felnőtteknek is :)).

26 **Húsvétolás a tarcali** - **pincésoron**

28 Hol: Tarcal, Kövesdi pincesor
Lesz dülőséta, kutyás tojáskeresés, különleges tételek borkóstolója, lovaskocsikázás, kézműves sajtkóstoló.

Április

2 **IV. Portugieser du Monde 2016**

Hol: Pécs, Zsolnay negyed
A közép-európai portugieser borok és termelők szemléje, magyar, horvát, szlovén, szerb és német borászatok bemutatkozása-

sával, a versenyre cseh, szlovák, osztrák és olasz indulók is jelentkeztek.

2 **HÚ!SVÉT+7 Palkonyán**

Hol: Palkonya, Palkonyha
Húsvét után egy héttel a Stílusos Vidéki Éttermiség tagjai, udvarházak, műemlék pincék, családi pincészetek készülődnek sok szeretettel, hogy finom borokkal, kemencés és grill ételekkel, házi süteményekkel, programokkal kényeztessék vendégeiket.

6 **Badacsony** **New Yorkban**

Hol: Budapest, New York Cafe
Immáron ötödik alkalommal, de ismét egy emberként mozdul meg és mutatkozik be a Badacsonyi Borvidék az impozáns budapesti New York Palotában április 6-án.
Az eseményen - amelynek fókuszában a borvidékre, illetve a pincészetekre jellemző borok lesznek - a badacsonyi borászok személyesen töltik boraikat szakmai partnereik és a borkedvelők poharaiba.

9 **Ifj. Szepsy vs.** **Horváth Vacsora**

Hol: Mád, Aszúház
A két mádi gigász már évek óta egymást inspirálja. Ezen a különleges estén

közösen megálmodott ételeket készít Horváth Gábor séf, melyre Ifj. Szepsy István káprázatos borsorral válaszol.

9 **Tavaszi Etyeki Piknik**

- Hol: Etyek, Ujhegy-
10 Szépvölgy
Évente négy alkalommal, családiasabb hangulatban találkozhatnak a vendégek hazánk, és ezen belül Etyek gasztronómiai kincseivel, boraival.

22 **Tállyai BorBár:** **PETRUSKA lemez-** **bemutató koncert**

Hol: Tállya, Vincellér ház
A Nagy Tokaji Borárverés hétvégéjén a Dal 2016 döntősenek koncertjével várják a Tokaj-Hegyaljára érkező borbarátokat.
A koncert előtt az Oroszlános Borvendéglő négyfogásos, tállyai borokra hangolt borvacsorát ad.

Május

2 **XXII. Palkonyai** **Pünkösdi Nyitott Pincék**

Hol: Palkonya, Pincesor
Kitűnő borok, hangulatos programok!
Szombaton, exkluzív évjáratos borkóstoló, míg Pünkösöd vasárnap a hagyományos, megszokott Palkonyai Nyitott Pincék hangulatára lehet számítani!



NAPBOR ÜNNEP

2016



ST.ANDREA

2016. június 24-25.

www.standrea.com • 06 30 692 5860