

2016 tél

Debreceni Borozó

ingyenes bor- és gasztronómiai magazin

VI. évfolyam 21. szám

Aszú - múltja
és jelene

Szepsy
István

TOKAJI

30

késői szüret,
szamorodni
és aszú

TESZT

17 magyar
pezsgő

Patricius Borház
az Év Pincésze

www.debreceniborozo.hu



Azért fejlesztünk, hogy munkájára koncentrálhasson.

**Kezdeményezzen vállalkozói számlanyitást online!
Az OTP Business a vállalkozások bankja.**

- 6 hónapig 0 Ft-os havidíjjal
- Kényelmes és biztonságos
- A nap 24 órájában elérhető

Az akció 2016. július 1-től 2016. december 31-ig tart.

Részletes feltételek: www.otpbank.hu • www.otpbusiness.hu • 06 1 366 6030

Vállalati ügyfélkörbe tartozó ügyfél az akció időtartama alatt nyitott vállalkozói (kivéve Gold) vagy társasházi számlacsomagja esetében a számlanyitás hónapjától kezdve hitelesített elektronikus bankszámlakivonat igénybevétele esetén 6 hónapon keresztül a Bank nem számítja fel a számlavezetési havidíjat, amennyiben az ügyfél korábban – de 2015. június 30-át követően – nem nyitott pénzforgalmi vagy fizetési számlát az OTP Bank Nyrt.-nél. A tájékoztatás nem teljes körű, és nem minősül ajánlattételnek, célja kizárólag a figyelem felkeltése. Az akcióban részt vevő bankszámlacsomagok részletes leírásáról, illetve az akció részletes feltételeiről, kérjük, tájékozódjon bankfiókjainkban, illetve honlapunkon (www.otpbank.hu) közzétett vonatkozó üzletszabályzatokból, hirdetményekből, kondíciós listákból és Tájékoztatókból!

Kedves Olvasónk!

Az év vége a keresztény kultúrkörbe tartozó népeknek, és ezen belül Európának, illetve nekünk, magyaroknak a második legnagyobb ünnepünket, a karácsonyt, Jézus születésének ünnepét hozza el. Ilyenkor szinte minden család összejön egy helyre, lehetőleg a legidősebb családtaghoz, hogy felelevenítésre kerüljön az a sok kedves történet, amely a családot összekovácsolja.

A karácsony a szeretet ünnepe, amikor igyekszünk mindenki irányába kimutatni a szeretetünket, esetleg megbocsátást kérünk a megbántott családtagjainktól, barátainktól, ismerőseiktől, hogy megnyugodva léphessünk be az újesztendőbe.

Azt gondoljuk, hogy ebbe a gondolatkörbe a mi szempontunkból szervesen beletartozik hazánk egyik legnagyobb Isteni adománya, az aszúbor is. Ezért is terveztük, hogy Tokajnak és az édes boroknak adunk nagyobb hangsúlyt ebben a lapszámunkban. És ha már Tokaj, akkor ki is lehetne a legméltóbb a borvidék és az aszú bemutatására, mint Szepsy István, aki világon talán legjobban ismert magyar borász.

Szerintünk az sem véletlen, hogy az Év pincésze ebben az évben szintén tokaji, helyesebben bodrogkisfaludi lett, a Patricius Pincészet, megérdemelten, erről is tájékoztatjuk Önöket.

Az év vége azonban nem csak a karácsonyról szól, hanem a szilveszteri bulikról is, és ha már szilveszter, akkor természetesen pezsgő. Nos, a pezsgő egy külön szám, amely nekünk is feladta a leckét, hál'Isten sikerült vele megbirkóznunk, nagyon reméljük, hogy tudunk néhány jó tippet adni Önnek is, Kedves Olvasónk!

Természetesen a terjedelmünk erejéig még más, régebbi rovatainkkal is találkozhatnak, de ezekben már mi is elkezdtünk válogatni, válogasson Ön is, esetleg jelezheti is véleményét nekünk, szívesen veszünk minden visszajelzést, kritikát is.

Végezetül, de természetesen nem búcsúzásképpen, mert 2017-ben is meg fog jelenni a Debreceni Borozó mind a négy száma és megrendezésre kerül a VI. Debreceni Bormustra, a hagyományoknak megfelelően a debreceni Déry Múzeumban, november utolsó szombatján (2017. november 25.), kívánok Önnek, Kedves Olvasó Áldott, Békés Karácsonyi Ünnepeket és egy eredményekben gazdag, sikeres 2017-es évet a teljes szerkesztőségünk nevében.

Keresse a lapunkat 2017-ben is és látogassa meg a Debreceni Bormustrát!



Kovács Pál
felelős kiadó



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

VI. évfolyam 21. szám

Megjelenik negyedévente
10.000 példányban

Kiadó:
Debreceni Borbarátok Társasága
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 tél



- 5 Irodalom
**Eszenyi Béla:
A menekülő**
- 7 Beszámoló
Debreceni Bormustra
- 8 Év Pincészete 2016
Patricius Borház
- 10 A pezsgő
- 12 Múltidéző
Törley
- 14 Teszt
Magyar pezsgők
- 18 Teszt
**Szamorodni és
késői szüret**
- 22 Exklúzív
**Szepsy Istvánnal
az aszúról**
- 27 Teszt
Tokaji aszú
- 30 Nóri kérdez
**Mit vegyünk egy
borbarátunknak
Karácsonyra?**
- 31 ReceptKlub
Ünnepi fogások
- 35 Programajánló



Illusztráció

A menekülő

Eszenyi Béla írása

Fáradtan fordult be a tőkék közé, földre dobta a botját és mohón kapott az első fürt felé. Két napja nem evett semmit. Falta, habzsolta az édes szőlőt, először ledobálta róla a barna szemeket, mert rothadtnak gondolta, de aztán miután egyet véletlenül kettéharapott és megérezte a szájában a mézédés ízeket, már nem bajlódott ezzel sem. Csak ette a szőlőt, egyik fürtöt a másik után.

Hirtelen abbahagyta az evést, megérezte a tarkóján, valaki nézi. Keze lassan a botja felé indult, jól megmarkolta és óvatosan megfordult. Nem tévedett, vagy tíz lépésre tőle a sorok között egy idős parasztfurma ember állt a botjára támaszkodva és mosolyogva nézett rá.

Ugye finom az aszúszőlő, uram? – kérdezte barátságosan – *én is megeszek minden nap egy- két fürtöt, amíg lehet* – folytatta és elmosolyodott.

Aztán merre tart az úr? – kérdezte.

Felállt, nézte az idős embert és gondolkodott a válaszon. *Északnak* – felelte aztán halkán – *Lengyelországba.*

Látom, jó messziről jön, tán éhes is, meg szomjas is, jöjjön, üljön ide mellém, van a szeredásban egy kis elemózsia, elég lesz az kettőnknek is – intett maga felé és mutatott a földön egy szép nagy köre.

Kálmán lassan felment és kezét nyújtott – *Szépvölgyi Kálmán vagyok, én meg Nagy Elek* – mondta az öreg és jó erősen megszorította a feléje nyújtott kezét, mélyen az idegen szemébe nézve. Kálmán állta nézést.

Leültek, Elek kettőjük közé tette a tarisznáját és kivette belőle a kenyeret, szalonnát, hagymát meg a kulacsot. A kulacsot rögtön odanyújtotta Kálmánnak – *igyunk egy kortyot ebből a jó kis hegyaljai borból* – mondta, aztán ő is jól meghúzta.

Jó bor – dicsérte meg Kálmán. Tudom – felelte az öreg, *én készítettem a saját szőlőmből, tudja, nekem is van pár sorom itt a Szent Tamásban.*

Csendben falatoztak, néha meg-meghúzták a kulacsot, leöblítve az ételt.

Köszönöm Elek bátyám! – mondta

Kálmán – *már vagy három hete nem ettem ilyen finomat, de ideje indulnom, mert máris itt az este.*

No, nem kell annyira sietni, vitéz uram – szólalt meg halkán az öreg – *magam is katonaviselt ember volnék, látom, hogy maga is az. Aztán a látványból ítélve régen aludt kegyelmed ágyban is. Azt ajánlanám, hogy itt a hegyen van egy kis pincém, ha elfáradok, vagy az asszonnyal összerúgom a port, mindig itt alszok. Azt mondom, pihenjen egyet, aludja ki magát, reggel majd feljövök, hozok egy kis útravalót.*

Most Kálmán nézett mélyen az öreg szemébe és észrevette az abból felé áradó szeretet – *Köszönöm, Elek bátyám, nagyon köszönöm!*

Halkan mentek fel a présházig, az öreg kinyitotta az ajtót és betessékelte a vendéget.

Itt az ágy – mutatott jobbra, ahol egy nagy suba feküdt a priccsszerű valamin. Kiszedte a tarisznájából a maradékot – *elég lesz vacsorára, reggel majd hozok az útra is.*



Aztán, ha megszomjazik, csak szívjon nyugodtan az első hordóból magának egy kis bort. Na, Isten áldja, aludjon jól!

Szépülvögyi Kálmán huszár kapitány már több mint egy éve bujdosolt, a világosi fegyverletétel óta. Szerencséje volt a kozákkapitánnyal, akit megbíztak az őrzésével, szerette a bort és a bátor katonákat, így aztán egy este, véletlenül, nyitva maradt az őrzésére kijelölt ház ajtaja, az asztalon meg egy tele elemózsiás tarisznya maradt. Kálmán értette a célzást, tudta, reggelig senki nem fogja keresni és utána is csak immel – ámmal, nem igazán szimpatizált a kozákkapitány az osztrákokkal.

Alig takarózott be a subával, már aludt, mély álomba merülve, mosolyogva, bizonyára otthon járt.

Éppen megpirkadt, mikor lépteket hallott, azonnal felugrott és a botjáért nyúlt, behúzódott az ajtó mögé. Ez az egy év óvatossá tette, sokszor volt veszélyben, de a tapasztalatának és Istennek hála, eddig mindig sikerült megmenekülni.

Kálmán Úr! – hallotta a halk megszólítást – itt van? Én vagyok az, Elek. Itt vagyok, Elek bátyám! – mondta – egy éve nem aludtam ilyen jól és nyugodtan. Köszönöm kendnek!

Hagyja csak, emberek vagyunk – jött a válasz – maga is megtette volna egy bajtársért.

Kálmán visszahőkölt – *hogy érti ezt, bátyám?* – szaladt ki a száján váratlanul a kérdés, de már bánta is, hiszen ez az ember eddig csak jót tett vele.



Elek csak legyintett és leült az asztal mellé. *Tudja, én ott voltam Világosnál, honvédként szolgáltam a hazámat, fél évet voltam áristomban, de aztán úgy gondolták, hogy egy ilyen öregember, mint én, már nem ártalmas, hát haza engedtek, azóta művelem a szőlőmet itt a hegyen. Láttam rögtön, hogy katonaviselt ember kegyelmed, de még azt is, hogy alighanem tiszt lehet, jól mondom?*

Kálmán lassan bólintott és fürkészően nézte az öreget, hiszen tudta, a szökevények feladásáért jó pénzt adnak. *Huszár kapitány vagyok – mondta végül – a kozákok hagyták, hogy elszökjek, azóta bujdosok, itthon nincs maradásom, életfogytiglani börtönre ítélték. Nincs más lehetőségem, el kell jutnom Lengyelországba.*

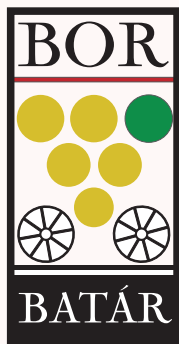
Némán ültek egymás mellett. Kálmán törte meg a csendet – *Köszönöm a hozzám való jószágát, Isten áldja meg érte, Elek bátyám! Ideje indulni, messze van az a lengyel föld.*

Az öreg nem szólt, csak megfogta a lopótököt és lement a pincébe, egy nagy kulaccsal tért vissza. *Ha meg nem sértem a kapitány urat, fogadja el tőlem az útra ezt a kis szamorodni bort, amíg tart, addig én is magával leszek, Isten segítse az útján* – mondta, elhomályosodó tekintettel.

Kálmán némán nézte ezt az öreg honvédet, aztán hozzálépett és megölelte. *Köszönöm – mondta – még találkozunk, aztán kilépett a préházból és elindult fel, északnak.*

Elek sokáig nézte, amíg teljesen el nem tűnt a huszár kapitány alakja a meszeseségben.

Nem hiszem, hogy látlak még – mondta halkán – de az unokám itt lesz, biztosan itt lesz és fogja tudni, ki vagy, majd megkínál egy pohár szamorodnival. ■



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!

Debreceni Bormustra

Kovács Pál értékelése

Beszámoló

Mindig is tudtuk, hogy a bor és a művészet összeillő dolgok. Nagyon sokszor kíséri a különböző kulturális események, kiállítások megnyitói fogadás, amelyen elengedhetetlen résztvevő a jó bor.

A Debreceni Bormustra megszervezésének ötletével egy időben az is világos volt, hogy mindenképpen megkeressük a lehetőséget, hogy a rendezvényünk ne csak a bor ünnepe legyen, hanem legyen mindenképpen valamilyen kulturális kapcsolódás is.

De azért ne feledkezzünk el az immáron ötödik alkalommal megrendezett Debreceni Bormustráról, amely mára már Kelet-Magyarország legnívósabb rendezvényévé nőtte ki magát. Nyilván a helyszín atmoszférája, a megjelent kiváló borászatok listája és a korlátozott befogadóképesség is okozója lehetett, hogy már egy héttel a Bormustra előtt, elővételben elfogyott az összes belépőjegy.

Mindenképpen meg kell jegyeznünk, hogy a meghívott borászok egy válogatott csapat volt, akik a Debreceni Borozó elmúlt évi tesztjeinek legjobbjából kerül-

Az idei győztesek:

Száraz fehérbor kategória:

Hárslevelű 2013

Kovács Borház, Gyöngyöstarján

Desszertbor kategória:

„Ahogy termett” Édes szamorodni 2007

Tokaj Nobilis Pincészet, Bodrogheresztúr

Vörösbor kategória:

Mészhegy Syrah 2011

Vincze Béla Pincészet, Eger

Fotók: Némethi Attila Viktor



Hála Istennek nagyon hamar megtaláltuk Debrecenben a legjobb ilyen helyszínt, a Déri Múzeumot, melynek vezetői természetesen és helyénvalónak találták a mi elképzelésünket és mellénk álltak. Azóta a Debreceni Bormustra belépőjegye minden esetben érvényes volt egy kiállítás megtekintésére, vagy a Déri Múzeumban vagy a MODEM-ben.

Így volt ez ebben az évben is, amikor is a látogatóink megtekinthették az '56-os forradalommal kapcsolatos kiállításokat a múzeumban.

tek be a TOP20-as keretbe. Ebben az évben két újdonságot is tudunk mutatni a vendégeiknek, az egyik a bio bor volt, amit a X. Országos Bio Borverseny 3 nyertes borászata képviselt a bormustrán, illetve az idén országossá avanszált magazinunk újabb borvidékekről is hívott meg borászokat az eredményeik alapján a TOP20-ba, például Szekszárdról.

Az idén ismételtén átadtuk az év csúcsborainak oklevelét, amelyet három kategóriában - fehér száraz és édes, illetve vörös bor - a teszteken legmagasabb pontszámot elért borászatok kaphatnak meg.

Szeretnék ismételtén gratulálni a díjazott borászoknak és megköszönni a Debreceni Bormustrán részt vett minden borászatnak a támogatást és együttműködést. ■



Patricius Borház

Molnár Péterrel Darin Sándor beszélgetett

A Tokaj-hegyaljai történelmi borvidék Patricius Borháza lett az idén az Év Pincészete. A 2002-ben alapított díjat a Hegyközségek Nemzeti Tanácsa, a Magyar Bor Akadémia és a Magyar Szőlő és Bortermelők Szövetsége képviselői adták át október végén a borászat központjában.

A Várhegy oldalában, festői környezetben fekvő birtokot már az 1867-ben kiadott Tokaj Album is említi. A 300 éves, klasszicista stílusban épült grófi présház ad ma otthont a Patricius Borháznak. 2013-ban a Bor és Piac magazin Magyarország Legszebb Szőlőbirtokának választotta.

Nem lehet úgy végigmenni a Szerencs - Sátoraljaújhely útszakaszon anélkül, hogy az ember ne csodálkozna rá a szőlők között megcsillanó hófehér épületre...

Honnan indult a Patricius Borház története?

A történet alapvetően a tulajdonosokon keresztül a 17-18. századra nyúlik vissza, amikor a Kékessy családnak anyai ágon nagyon sok szőlőterülete volt a borvidék különböző településein. A Patricius tulajdonképpen ennek a régi szőlészeti,

borászati hagyománynak az újjá éledése. 2000-ben alapítottuk a pincészetet, ami egyben az első évjáratunk. Az első időszak a szőlő területek megvásárlásával telt. 2000-től 2004-ig tartott az az időszak, amikor a tokaji pincénkben, a híres Dessewffy Pincében dolgoztunk. Magát a Várhegyi szőlőfeldolgozót 2003-ban vásároltuk meg és 2004 végén, a tervezést

követően kezdtük el a beruházást pont szüreti időszakban, szeptemberben. A következő szüretre már be is fejeztük. Ide épült meg ez a gravitációs rendszerű feldolgozó.

Az első 5 év, tulajdonképpen az építkezéssel, a feltételek megteremtésével és a szőlőterületek rehabilitációjával telt?

Igen, mellette folyamatosan dolgoztunk mind a szőlőkben, mind a pincékben, hogy 2006 végén piacra tudjunk lépni az addig elkészült borainkkal.

Mióta vagy részese a birtok életének?

A legelejétől itt vagyok a cégnél. Annak idején a Kékessy családdal együtt indítottuk el a pincészetet. Ez egy nagyon szép szakmai kihívás. A Patricius egy nagyon egészséges méretű birtok, ahol kicsivel több, mint 80 hektáron dolgozunk 5 falu hátárban, 7 dűlőben. Ezek mind nagyon-nagyon jó dűlők, egyedi karakterrel. Az egész területen dűlőszelektáltan dolgozunk. Számunkra ez inkább egy tanulási folyamat, meg akarjuk ismerni a dűlőinket. Nem, mint marketing eszköz kezeljük a dűlőt, hanem valójában az értékét tekintjük a bornak. Az hogy dűlőszelektált egy bor az egy adott dűlő egyéni minőségét jeleníti meg számunkra. Jellemzően házassításokat hozunk létre, de ha úgy látjuk, hogy valami nagyon egyedülálló, akkor kihozzuk dűlő sze-

lekcióban is. Ilyen évjárat volt például 2007, amikor a Bendece dűlő 6 puttanyos aszúja megérte az önálló palackozást, de mellette készítettünk egy 6 puttanyos házasítást is. Mind a kettő 4-5 nemzetközi aranyérmet nyert és nagyon magas pontszámokat kapott számos borversenyen a világban.

Milyen stílusban készülnek a boraitok?

Valójában mi egy nagyon erős tradicionális szemlélettel dolgozunk, ami azt jelenti, hogy mindig megnézzük, hogy mi történt a múltban, legyen az szőlészeti, vagy borászati munka. Nyilván a mának, magunknak, a mai fogyasztónak akarunk világszínvonalú borokat készíteni, nagyon erős egyedi termőhelyi karakterrel. Ez a borainkból ki is kóstolható, abszolút jó elfogadottságnak örvend a világ minden piacán. Maga a tradíció ismerete is nagyon fontos számunkra, legyen az egy szőlészeti, vagy egy borászati tudás. Olyan alapokon dolgozunk, amelyet már régen megteremtettek az őseink, de a mára vonatkoztatjuk ezeket.

Csodálatos az a környezet, ahol most ülnék itt a présház tornácán. Fantasztikus a kilátás. Pár éve megnyertétek a Legszebb Szőlőbirtok díjat, most pedig az Év Pincészeté lettetek. Milyen fontosságúak számotokra ezek az elismerések?

Igen, 2013-ban megkaptuk a „Magyarország Legszebb Szőlőbirtoka” címet és most 2016-ban az „Év Pincészeté” díjat. Ezek olyan visszaigazolások a szakmától, illetve részben fogyasztói oldalról is, amik mindig jó iránymutatást adnak egy pincészetnek. Ha te gondolsz valamit magadról, arról a helyről ahol élsz, vagy a munkádról az nyilván fontos, mert az alapján teszed a dolgaidat. Ha valaki ebben meg is erősít, hogy ez nemcsak neked tetszik, hanem másnak is, az mindenképpen jó. Nagyon örülünk ennek a két elismerésnek. Ezek nagyon rangos díjak és számunkra ez egy nagy megbecsülést jelent.

Hogyan alakult az évek során a Patricius boroknak a rajongói tábor?

Minden évben két-három alkalommal kinyitjuk a pincénk ajtóit és köze-

lebb hívjuk magunkhoz a fogyasztókat. Igazából mindig nyitva vagyunk, bár-mikor, bárkit szeretettel látunk, de ezeken a speciális napokon különleges tematikus kóstolókkal is kiegészülnek a programok. Ilyenkor azt is be tudjuk mutatni, hogy mit gondolunk borkészítésről. Vertikális kóstolókat, fajkóstolókat szervezünk, amit máskor nem tudunk megtenni. Azt látom, hogy van egy nagyon szépen fejlődő fogyasztói réteg, aki erősen kötődik hozzánk és ilyenkor meglátogat bennünket. Ezeket a napokat úgy szervezzük, ahogy régen is tették az őseink. A kultúra mindig erősen kötődött a borhoz, ezt a hagyományt követjük. Jó koncerteket szervezünk, képzőművészeti kiállításoknak adunk helyet. Igyekszünk mindig he-



lyi művészeknek teret adni, legyen az egy festőművész, vagy egy szobrász. Fontos számunkra a helyi gasztronómiai támogatása is, ezekre a rendezvényekre mindig olyan éttermet hívunk meg, aki az ételeihez jól tudja párosítani a borainkat.

Merre látod a fejlődés irányát?

Nekünk nagyon fontosak a visszaigazolások. A világ különböző nemzeti borversenyein olyan nemzetközi zsűri kóstolja a borainkat, akik nagyon jó borítéscsekk és a kóstolások során jó visszaigazolást adnak. Ez egy fontos megerősítés, hogy amit mi itt a Patriciusnál jónak gondolunk, az mások szerint is jó. Bennünket az

Bemutatjuk

motivál, hogy együtt élve a természettel mindig az adott évjáratnak a legjobb borait tegyük az asztalra és mindig az egyensúlyt megtalálva tegyük meg ezt. Ezért mindent megteszünk az ültetvényeken hiszen a kiváló szőlő az alapja az egésznek. A nehezebb évjáratokban mutatkozik meg igazán, hogy mekkora előnye van egy jó dűlőnek egy átlagoshoz képest. Ami ezekben a dűlőkben megterem, az a borászatba bekerülve ezen a nagyon kíméletes gravitációs feldolgozón keresztül jut el a pincébe, ahol a borkészítés során is a

természetességet tartjuk elsődlegesnek. Próbálunk a borral együtt élve csak annyit beavatkozni a folyamatba amennyire minimálisan szükség van. Hagyjuk a saját természetes közegében élni, önállóan fejlődni a bort. Ez az állandó idomulás vezet bennünket a természet jobb megismeréséhez. Ez számunkra a folyamatos motiváció. Ebben a munkában egy ilyen elismerés, mint az „Év Pincészeté” díj, egy erős biztatás a jövőre nézve. ➡

Még több képet mutatunk a Patricius Borházzal a Bor & Párlat Magazin téli számában.
<http://www.boresparlat.hu/archivum/>



A pezsgő

Kovács Pál írása

Napjainkra Magyarországon is egyre kedveltebb a pezsgő, különösen így év vége felé. Ilyenkor egyre többen járkálnak a boros pultok között és próbálják kiválasztani a szilveszteri itókat. Mára ez már nem is olyan egyszerű feladat, hiszen a polcokon százzszámra sorakoznak a különböző palackok, van, amelyik 400 forintba kerül és van, amely 20.000-bé. Ráadásul mindenféle feliratok is vannak rajtuk.

Nos, próbáljunk meg egy kis rendet tenni, és ismerkedjünk meg a nem is túl bonyolult rendszerrel!

A leghíresebb pezsgőkészítő borvidék, a francia Champagne szakértői szerint 1668-ban, Hautvillers apátságában Dom Perignon szerzetes és egyben pincemes-ter jött rá, hogy ha a kierjedt borhoz adagol egy kis cukrot és visszadugaszolja a palackot, akkor a bor másodszor is kierjed és az erjedéskor keletkező szén-dioxid szépen beágyazódik a borba. Ennek eredményeként létrejön egy nagyon kellemes, üdítő, frissítő pezsgő ital, vagyis a pezsgő. Természetesen innen ered Champagne borvidék megnevezése és természetesen, csak az itt készített pezsgő használhatja a Champagne megnevezést. Azaz, mégsem, mert Katalin cárnő megfelelő anyagi el-

lenszolgáltatásért megszerezte azt a jogot, hogy az Oroszországban készített pezsgő is használhatja ezt a nevet, igaz, egy kicsit más formában: „Sámpánszkoje”, de ennek a pezsgőnek semmi köze a franciához.

Egyes források szerint, természetesen ezek az adatok nem fedik a valóságot, mert az angolok, nevezetesen Dr. Christopher Merret már hat egész évvel korábban leírta, hogy ha a borhoz cukrot adunk, akkor beindul az erjedés és habzó (sparkling) bor lesz belőle. Hogy mi az igazság, azt döntse el a két érintett nép, mi örüljünk annak, hogy feltalálták a pezsgőgyártást, és kész.

Nézzük, mi a fontos, amikor egy pezsgős palackot leveszünk a polcról. Ha palack címkéjén olvasható a „méthode traditionnelle”, akkor ez egy hagyományos, a kézben fogott palackban erjesztett pezsgő, amely készülhet fehér szőlőből – Blanc de blanc, vagy kékszőlőből – Blanc de Noir, de mindkét pezsgő fehérborból készül. Igen, kékszőlőből is lehet fehér bort készíteni, de erről majd egy másik alkalommal. Ezek általában a legnagyobb minőségű pezsgő borok, különösen, ha Champagne-ban készültek és esetleg egy évjárat megjelölés is található a címkén. Általában a pezsgők házassítások, sok esetben több év boraiból összeházasítva, hogy a pincészetre jellemző ízvilág megmaradjon.

Ezen kívül természetesen a cukortartalomra vonatkozóan is található információ a címkén, az alábbiak szerint:

Brut Nature	csontszáraz 0 – 2 g/l
Extra Brut	nagyon száraz 0 – 6 g/l
Extra Dry	száraz 12 – 20 g/l
Sec/Dry/Trocken	félszáraz 17 – 35 g/l
Demi Sec	félédes 33 – 55 g/l
Doux/Dolce	édes 50+ g/l.

Az értékek a pincészet technológiájának függvényében néhány grammal le – fel térhetnek, de nagyjából mindenki igyekszik igazodni ehhez az értékhez.

A másik – úgy nevezett transzfer - módszerrel készült pezsgő esetében a palack címkén általában az a felirat szerepel, hogy palackban erjesztve (fermeted in bottle). Ez azt jelenti, hogy a második erjesztés palackban zajlott le, de utána minden palack tartalmát egy nagy zárt tartályba öntötték, majd a megfelelő kezelések után egy másik palackba töltötték. A többi felirat alapvetően hasonló az előzőekben leírtakhoz.

A harmadik fajta pezsgőgyártási technológia a tankpezsgő készítés. Az így készült pezsgő címkéjén is az a felirat látható, hogy „Tankpezsgő”. Ennek az eljárásnak a lényege, hogy a teljes pezsgőgyártási folyamat egy nagy tartályban megy végbe. Ez a legegyszerűbb, a leggyorsabb és a legolcsóbb gyártási eljárás, ami a pezsgő árában is megjelenik, a címkén pedig, a „Charmat” vagy „Spumante” felirat látható.

A készítési technológia alapján történő megkülönböztetésen kívül természetesen a származási hely szerint is megkülönböztetünk pezsgőket. Mint már említettem, Champagne néven csakis a francia Champagne borvidéken készített pezsgő hozható forgalomba. De máshol is készítenek pezsgőt, nem is rosszakat, amelyeket „Crémant” néven hoznak forgalomba más francia borvidékeken. Fontos tudni, hogy itt, a technológia hasonló, mint a champagne-i és a minőség

is alkalmanként vetekszik azzal.

A Spanyolországban gyártott pezsgőt „Cava” néven hozzák forgalomba és a legszebbek Penedes borvidékéről származnak. Németországban és Ausztriában gyártott pezsgő neve Sekt.

Olaszországban nagyon sokféle habzóbor készül, vannak, amelyek tankerjesztésű eljárással és a szőlőfajta alapján készülnek, ilyen a Prosecco vagy a Lambrusco. Készítenek több tankpezsgőt is, ezek felirata „Spumante”. Egészen különleges tankpezsgő az Asti, amely általában édes, ahol is az erjesztési folyamatot megszakítva további cukrot és expedíciós likőrt adagolnak a borhoz és újraindítják az erjesztést, az alkoholszintet mesterségesen alacsony szinten (7 – 7,5%) tartva.

A habzóbor készítés legegyszerűbb módja, ha a borhoz szén-dioxid gázt adagolunk, igaz, ennek élvezetéből sokat elvon a nagyon durva buborékok jelenléte, amelyek ráadásul iszonyatos gyorsasággal távoznak a borból. Ezeket a habzóborokat nagyon gyorsan el kell fogyasztani a palack kinyitása után. Otthon mi is tudunk ilyet készíteni a szódás szifonban. Ezeket a borokat minden esetben a címkén meg kell jelölni, hogy a fogyasztó tudja, mit vásárol meg, Franciaországban „vin gazéfié”, Angliában „Sparkling Light British Wine” jelöléssel hozható forgalomba.

Magyarországon a legrégebbi pezsgőgyártó a Törley, amely a XIX. század második felében a champagne-i technológiát honosította meg itthon. Az ismertetett technológiák mindegyikének terméke megtalálható Magyarországon, bátran lehet választani a magyar pezsgőket, mert minőségben nem rosszak, árban viszont sokkal kedvezőbbek, mint a külföldiek.

És hogy milyen pezsgőt igyunk, mihez és mikor? A pezsgőt aperitifként, vagy ünnepi alkalomra igyuk, de szinte minden ételhez is elfogadható a száraz pezsgő kiegészítőként, az édes csak desszertekhez. De tudják mit, ne hallgasanak rám, akkor igyák, amikor kedvük kerekedik egy kis pezsgő ivásra, és persze szilveszterkor ne felejtse senki kilőni egy dugót a kedvenc pezsgős palackból.

Boldog Új Évet Kívánunk minden kedves Olvasónknak! ■

Törley József az 1880-as években Franciaországban tett látogatása után, a szőlészettel és borászattal kapcsolatos külföldi tapasztalataira építve elhatározta, hogy itthon létrehoz egy olyan jó minőségű italt, amely még az eredeti francia pezsgőket is felülmúlja.

Schmierl Valentin az 1848-49-es szabadságharcban a hazáért állt hadba és anyyira büszke volt magyarságára, hogy nevét magyarosítva Törlei Bálintra változtatta.

Három fiúgyermeke közül a legkisebb, József lett az, akinek a híres magyar pezsgőt köszönhetjük. A grazi kereskedelmi akadémián tanult, s itt találkozott Teophil Roederer francia pezsgőgyárossal, aki őt francia-német nyelvű levelezőként alkalmazta.

Reimsben megismerkedett a pezsgőgyártás minden fortélyával, majd egy másik neves pezsgőgyártónál, a Delbeck et Cie. cégnél a gyakorlatban is kipróbálta a pezsgőkészítési tudományát, majd önállósította magát, és Reimsben gyárat alapított. 1880-ban egy alapborbeszerző körútján jutott el Promontorra (ma Budafok), s felfedezte, hogy a hely a pezsgőgyártásra alkalmas adottságokkal rendelkezik. Törley szőlőt, házhelyet és prэшházat vásárolt Promontoron, s 1882-ben ide telepítette reimsi gyárat.

A termelés francia gépekkel és francia szakemberekkel indult, a gyártást egyik megbízható reimsi barátja, a kiváló pezsgőmester, Louis François irányította, kit öccse, César François is követett 1886-ban. Később kiváltak a cégből, s egy saját üzemet hoztak létre, amely jó ideig komoly konkurenciát jelentett Törleynek.

1890-ben a gyár az Anna utcába költözött át, ahol Törley egy 20 ezer négyzetméteres pincét létesített. Az üzemet a legmodernebb gépekkel szerelték fel,

Törley az országban elsőként vezette be a fagyasztásos seprötelenítést. A cég többnyire Etyek és környéke pincészetéből vásárolta a pezsgőnek való alapbort.

Törley a minél gyorsabb és biztosabb áruszállításhoz elsőként vásárolt teherautókat, s alapító tagja lett a Királyi Magyar Automobil Clubnak is. A hazai piac ellátásán túl nagy hangsúlyt fektetett a pezsgők nemzetközi ismertségének növelésére is, először Franciaországban kezdte külföldi piacainak kiépítését, később a tengerentúli országokba is exportált.

Törley hamar felismerte a jó reklám



fontosságát is. Az 1890-es évek elejére a Törley pezsgő a felső tízezer közkedvelt italává, az ünnepi asztalok elmaradhatatlan kellékévé vált. 1885-ben elnyerte a budapesti Országos Általános Kiállítás aranyérmét, majd 1893-ban az Országos Iparegyesület aranyérmét is. Az 1896. évi millenniumi kiállítás egyik nevezetes látónivalója volt a Törley-pavilon. 1898-1899-ben a Monarchia legnagyobb pezsgőgyáraként már 1 millió palack pezsgőt állított elő.

Sikereit társadalmi téren is előrelépés követte, 1896. április 1-jén magyar nemesiséget kapott az uralkodótól, I. Ferenc József királytól. A Millenniumtól Császári és Királyi Udvari Szállító cím birtokosa is volt. 1907-ben a gyár megalapításának 25. évfordulóját nagy pompával ünnepelték meg, de az eseményt az alapító nem sokkal élte túl, július 28-án oostendei nyaralása közben váratlanul meghalt.

A gyárat és a vagyont – mivel saját gyermeke nem volt – bátyjainak fiúgyermekei örökölték, akik ragaszkodtak a megszokott minőséghez.

A történelem viharai azonban a pezsgőgyárat sem kímélték: 1944-ben bombatalálat érte az üzemet, a háború után mindössze négy fővel indult újra az igen szerény termelés, 1949-ben pedig államosították.

A rendszerváltás utána a német Henkell befektetői csoport vásárolta meg, majd a 2005. január 3-án megalakult Törley Pezsgőpincészet Kft. tulajdonába került.



TÜKE

SZEKSZÁRDI BIKAVÉR 2013

ESZTERBAUER
SZEKSZÁRD



TÜKE

SZEKSZÁRDI BIKAVÉR 2013

ESZTERBAUER
SZEKSZÁRD



TÜKE

SZEKSZÁRDI BIKAVÉR 2013

ESZTERBAUER
SZEKSZÁRD



ESZTERBAUER
SZEKSZÁRD

Pezsgők

A teszteredményeket
Kovács Pál összesítette

A pezsgőket tesztelték:

Csorján Balázs - Debreceni Borozó

Darin Sándor - Bor & Párlat magazin

Fazekas Lajos - Aquaticum Termál és Wellness Hotel

Kovács Pál - Debreceni Borozó

Plósz János - gasztroenterológus, borgyűjtő

Sebestyén Csaba - Hotel Platán



Más népekkel ellentétben mi, magyarok, a pezsgőt valamilyen oknál fogva a Szilveszterhez, az újesztendő köszöntéséhez kapcsoljuk, és így az éves pezsgő fogyasztásunk közel fele a december hónapra esik. Más nemzeteknél, például a franciáknál vagy németeknél, a pezsgő a mindennapokhoz tartozik, reggelihez, köszöntő italként rendezvényeken, stb. Szerkesztőségünkben már többször akartunk évközben tartani pezsgő tesztet, de aztán a magyar hagyományokhoz és szokásokhoz igazodva mégis csak maradtunk a téli szám mellett.

A meghirdetett tesztre négy borvidék hat pincészete küldte be 19 féle pezsgőjét, az édestől a nyerspezsgőig. Őszintén be kell vallanom, hogy nem voltunk könnyű helyzetben, mert a pezsgő tesztelése kicsit más megközelítést kíván, mint a csendes borok, hogy csak egy példát mondjak, itt illik az édesekkel kezdeni és úgy haladni az egyre szárazabb, nyersebb pezsgők felé. Mi is így tettünk, és az alábbi eredményre jutottunk

91 pont



Thummerer Pincészet (Eger)

Blanc Brut Nature 2013

Halvány színű, elegáns, lassú CO² buborékképződés, élesztős, nyári almás, barackos, egreses, citrusos illatvilág, nagyon szép savszerkezet, a korty nagyon zamatos, izgalmas, gyümölcsös, élesztős ízjegyekkel, nagyon összetett és elegáns, kellemes lecsengéssel

Ár: 4.900 Ft - www.thummerer.hu



Garamvári Pecségpincészet (Budafok)

Vintage Selection Brut Nature 2008

Halványsárga színű, szép élesztős, őszibarackos, ribizlis, citrusos illatvilág, elegáns, apró CO², izgalmas savak, a számban nagyon zamatos, gyümölcsös, kellemes élesztős utóízzel.

Ár: 4.190 Ft - www.garamvariszolobirtok.hu

90 pont



Törley (Budafok)

Louis Francois Pinot Noir Brut Nature 2012

Világos lazac rózsaszín, illatában, meggy, cseresznye, eper és kenyérhéj, élesztős, nagyon kerek CO², élénk, gyümölcsös savak, izgalmas, zamatos és hosszú lecsengés.

Ár: 4.250 Ft - www.borkereskedes.hu



Törley (Budafok)

Louis Francois Brut Nature 2013

Fehér színű, enyhe sárgás reflex-szel, először élesztős, rozmaringos, majd virágos, citrusos illatok, telt, bársonyos CO², a számban megjelenik némi körtés jelleg, de igazán gyümölcsös, kerek és zamatos.

Ár: 3.755 Ft - www.borkereskedes.hu

89 pont



Törley (Budafok)

Chardonnay Brut

Halvány aránysárga szín, szép egyenletes és izgalmas CO² buborék, bodzás, köszmítés, barackos, zöldalmás illatvilág, gyümölcsös, izgalmas korty, enyhe savhangsúllyal a végén.

Ár: 4.100 Ft - www.borbolt.hu



St. Andrea Szőlőbirtok (Eger)

Blanc de Noir Brut Nature 2009

Szép halványsárga szín, tetszetős CO² buborék, izgalmas élesztős, barackos illat, élénk sav, igazán elegáns ízvilág, gyümölcsös, élesztős kifutással.

Ár: 3.300 Ft - www.standrea.hu

87 pont



Törley (Budafok)

Hungaria Grand Cuvée Brut

Halvány szalmasárga szín, kellően finom CO² buborék, szép barackos, köszmítés, ribizlis illat, kellemes savszerkezet, visszafogott, de szép, gyümölcsös íz, kevés gyógynövényes jeggyel a végén.

Ár: 2.270 Ft - www.borbolt.hu

86 pont



Garamvári Pezsgőpincészet (Budafok) Evolution Rosé Premium Selection Brut 2008

Sötét lazac rózsaszín, meggyes, ribizlis illat, elegáns CO² buborék, az ízeiben kerekesség, az élesztő és gyümölcs izgalmas elegye.

Ár: 3.805 Ft - www.garamvariszolobirtok.hu



Garamvári Pezsgőpincészet (Budafok) Optimum Brut Vintage Selection 2011

Sötét sárga szín, gyümölcsös, élesztős illatok, visszafogott CO² buborék, kerek, telt ízek, hosszú lecsengés.

Ár: 4.390 Ft - www.garamvariszolobirtok.hu

85 pont



Bérés Szőlőbirtok és Pincészet (Erdőbénye)

Tokaji Hárslevelű Brut 2013

Halványsárga szín, egyenletes CO² buborékképződés, barackos, körtés, élesztős illatok, ízeiben nem bonyolult, de nagyon kellemes, egyenes.

Ár: 4.390 Ft - www.beresbor.hu

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



Pelle Pincészet (Mád)

Tokaji Brut Nature 2013

Nagyon halvány aranyárga szín, diszkrét, apró CO² buborék, barackos, ribizlis illatok, gyümölcsös ízekkel és élesztővel, szép zamatokkal.

Ár: 4.180 Ft - www.borbolt.hu



St. Andrea Szőlőbirtok (Eger)

Pinot Noir Brut Nature 2011

Nagyon halvány lazac szín, élénk CO² buborék, gyümölcsös, cseresznyés, meggyes, élesztős illat, élénk savak, friss, gyümölcsös íze, kellemes korty.

Ár: 3.500 Ft - www.standrea.hu

84 pont

Thummerer Pincészet (Eger)

Pinot noir Rosé Extra Brut 2013

Halvány lazac szín, selymes, lekerekedett CO² buborék, élesztős, meggyes illat, a kortyban gyümölcsök és élesztő, a végén leheletnyi kesernyével.

Ár: 4.900 Ft - www.thummerer.hu

83 pont

Törley (Budafok)

Excellence Chardonnay Extra Sec 2012

Halványsárga szín, apró CO² buborék, mandulás, barackos illatok, leheletnyi édesség, gyümölcsösség az ízekben, végén enyhe sav hangsúllyal.

Ár: 1.775 Ft - www.borkereskedes.hu

81 pont

Törley (Budafok)

Hungaria Sweet Style édes

Világos aranyárga szín, sok apró, intenzív CO² buborék, gyümölcsös, tutti-fruttis illat, számban kellemes, gyümölcsös édesség és lekerekedett savak, hosszú.

Ár: 1.990 Ft - www.groby.hu

Törley (Budafok)

Gála Sec

Halványsárga szín, visszafogott gyümölcsös illat, kicsit túlzott CO² buborék intenzitás, ami a számban is eluralkodik, gyümölcsös lecsengéssel.

Ár: 1.260 Ft - www.borbolt.hu

Törley (Budafok)

Orfeum Rosé Sec

Lazac színű, visszafogott CO² képződés, málnás, gránátalmás illatvilág, gyümölcsös ízvilág, a végén sav hangsúllyal.

Ár: 2.150 Ft - www.borbolt.hu

Tesztjegyzet

Az utóbbi néhány évben a nagy hagyományos magyar pezsgőkészítők mellé kezdenek felnőni a kisebb pincészetek, amelyek általában csak egy-két pezsgőt készítenek, mintegy kiegészítve a kínálatukat. Mint a teszt is mutatja, az út, amelyen elindultak jó, nagyon kellemes pezsgőket kóstoltunk Egerből és Tokajból is, sőt a győztesünk is egy ilyen pincészetből érkezett.

Azt hiszem, nyugodtan kijelenthetjük, hogy a Kárpát-medencében nem csak jó borokat, de kiváló pezsgőket tudnak készíteni a borászaink és reménykedem, hogy talán nálunk is többen nyúlnak majd a jövőben a pezsgős palackok felé a boltok polcain és nem csak így, év vége felé, hanem évközben is, csak úgy, a dolgoz mindennapok megszépítésére és a gondok elűzésére. ■



Tesztünkhez a helyszínt a debreceni Hotel Platán biztosította. Köszönjük!

<https://www.facebook.com/PlatanHotel>

Áldott, békés, szép Karácsonyt kívánunk!

ST.ANDREA



Teszt

TESZTGYŐZTES

93

PONT



SZENT TAMÁS
SZŐLŐBIRTOK ÉS PINCÉSZET

DÖNGŐ

SZAMORODNI / 2013

Szamorodni és késői szüret

A teszteredményeket
Darin Sándor összesítette

A borokat tesztelték:

Bárdos Sarolta - Tokaj Nobilis
Berecz Stéphanie - Tokaj Kikelet
Darin Sándor - Bor & Párlat magazin
Katics Gergely - Debreceni Borozó
Kovács Pál - Debreceni Borozó
Osváth Fruzsina - Royal Tokaji

Palackfotók: Némethi Attila Viktor

A Tokaji borvidék egyik legrégebbi bortípusa a Szamorodni. A szamorodni egy lengyel eredetű szó, és azt jelenti „magától született”, azaz a fürtöket úgy szedik, ahogy a tőkén találják, ahogy azokat a természet megalkotta. A fürt egyaránt tartalmaz érett, egészséges szemeket és nemesen rothadt bogyókat egyaránt. Ezek nem kerülnek szétválasztásra, hanem egyben kerülnek feldolgozásra. Ha a cukortartalom kevesebb és az teljesen kiejtőd, száraz szamorodnit kapunk, ha több a cukor és erjedés után is marad a borból, édes szamorodniról beszélünk. A szamorodni kicsit átmenet az aszú és a kései szüretelésű borok között.

A borvidék vezető szőlőfajtái a Furmint, a Hárslevelű és a Sárgamuskotály. Ha ezeket a fajtákat későn szüretelik, amikor a bogyókban a cukortartalom nagyobb, akkor kései szüretelésű édes borokat kapunk. Ezek egyre népszerűbbek, hiszen magas az élvezeti értékük. Gyakorta küvé formájában kerülnek a borbarátok elé.

93 pont



Szent Tamás Szőlőbirtok és Pincészet (Mád)

‘Dongó’ Édes Szamorodni 2013

Aranysárga színű, intenzív körtés, barackos, füges illat. Szép savak jellemzik. Ízében mandarin, birsalmasajt, füge, kandírozott narancs és egy csipet vanília jelenik meg. Nagyon elegáns az édesség-sav aránya. Igen hosszan tartó gazdag aromavilág.

Ár: 14.730 Ft - www.borbolt.hu

90 pont



Hímesudvar (Tokaj)

Tokaji Fordítás 2013

Világosárga színű, nyári almára, barackra emlékeztető kiegyensúlyozott illat. Izgalmas sav és szép édesség mellett citrusos jegyek párosulnak aszaltgyümölcsökhöz. Leheletnyi körte és elegáns mineralitás figyelhető meg benne.

Ár: 5.000 Ft - www.himesudvar.hu



Patricius Borház (Bodrogkisfalud)

‘Katinka’ késői szüret 2013

Világossárga szín, összetett mandulás, barackos megnyerő illat. Nagyon karakteres sárgabarackos, körtés aromák. Igazán kerek és hosszan tartó korty.

Ár: 2.200 Ft - www.borbolt.hu

88 pont



Holdvölgy (Mád)

Intuition No. 1.

Zéta Édes Szamorodni 2008

Borostyán színvilág. Koncentrált korty. Rendkívül érett benyomást kelt. Szépen fejlett illat. Ízében finom tejkrém és aszalt barack dominál. Nagyon szép egyensúly, friss, üde savakkal. Igen hosszú, gazdag korty. Igazán elegáns bor.

Ár: 7.500 Ft - www.moonvalley.hu



Szent Tamás Szőlőbirtok és Pincészet (Mád)

‘Nyulászó’ Édes Szamorodni 2013

Világos szín, intenzív mandulás-barackos érett birsalmás illat. Olajos, muskotályos, barackos íz. Savai enyhén visszafogottak, picit édesség felé billenő harmónia.

Ár: 14.490 Ft - www.szenttamashu.hu

87 pont



Bérés Szőlőbirtok és Pincészet (Erdőbénye)

‘Magita’ késői szüret 2013

Megnyerően szép, szalmasárga szín némi zöldes reflexszel. Illata rendkívül gyümölcsös. Izgalmas érett körtés, birsalmás illat. Ízében ugyancsak körtés jegyek dominálnak. Mellette túlérett füge, némi pöszméte is megfigyelhető. Testes, szép, harmónikus tétel.

Ár: 1.400 Ft - www.beresbor.hu

86 pont



**Hangavári Szőlőbirtok -
Hudácskó Pince (Bodrogkisfalud)
Tokaji Fordítás 2013**

Aranysárga színű, kicsit visszafogottabb illatú tétel. Elsőre menta, majd barack mutatja magát. A kortyban sült almás, barackos jegyek dominálnak. Gazdag, tartalmas bor. Nem szokványos bor!
Ár: 4.200 Ft – www.hudacsko-pince.hu



**Basilicus Szőlőbirtok (Tarcál)
Édes Szamorodni 2012**

Aranysárga szín. Illatában keserű mandulát, érett sárgabarackot és kenyérhéjat vélünk felfedezni. Rendkívül ásványos karakter érett barackkal és vaníliával.
Ár: 5.000 Ft – www.webshop.basilicus.hu

85 pont



**Barta Pince (Mád)
Édes Szamorodni 2013**

Különleges halványsárga szín jellemzi. Illata enyhén füstös, elegánsan gyógyfüves, mellette mandula és barack. Ízében a fehér húsú barack, aszalt ananász és körte. Édessége mellett frissítő savak teszik izgalmassá.
Ár: 10.000 Ft – www.bartapince.hu



**Hangavári Szőlőbirtok -
Hudácskó Pince (Bodrogkisfalud)
Édes Szamorodni 2013**

Aranysárga színű. Érett mézes illatt. Elsőre kandírozott gyümölcsök és grillezés. Nagyon sűrű korty, kermes, vajas jegyek kajsziarackkal és dióval. Dobos-torta ideális társa lehet.
Ár: 3.500 Ft – www.hudacsko-pince.hu



**Szent Tamás Szőlőbirtok
és Pincészet (Mád)
Édes Szamorodni 2013**

Világos aranysárga szín. Fantasztikusan intenzív muskotályos illat. Szájban nagyon intenzíven érezhető mandula, füge, csorgó levű barack, körte, birsalma és naspolya. Komoly test, picit az édesség felé billenő egyensúly.
Ár: 10.400 Ft – www.borbolt.hu

84 pont

**Sárga Borház (Mezőzombor)
Furmint késői szüret 2015**

Világos sárga szín. Megnyerő mandulás, baarckos illat. Jól iható, gyümölcsös, törökmézes korty. Intenzív, szép savak. Igazi karácsonyi vásár hangulata van.
Ár: 1.450 Ft – www.borbolt.hu

**Disznókő Szőlőbirtok (Mezőzombor)
Furmint késői szüret 2015**

Világos aranysárga szín. Illatában enyhén visszafogott. Ízében a körte, füge és az érett narancs dominál. Kerek, áédes korty jellemzi. Picivel több sav jól állna neki. Utóízében őszibaracklekvár ismerhető fel.
Ár: 2.960 Ft – www.borbolt.hu

**Sárga Borház (Mezőzombor)
Sárgamuskotály késői szüret 2015**

Aranysárga színben játszik. Rendkívül illatos tétel. Friss gyümölcsök mellett virágok uralják az illatát. Jól itatja magát. Kortya kellemesen édeskés, kifejezetten

birsalmás a végén némi gyógyfüves aromákkal. Leheletnyi sav még izgalmasabbá tenné.
Ár: 1.450 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.

Tesztjegyzet

Nagyon izgalmas teszten vagyunk túl! Megmondom őszintén, a késői szüretnek elsőpró sikerét vártam. Ennek ellenére az összesített pontszámok alapján a kategória csúcsára egy édes szamorodni került. Ez is bizonyítja, hogy ez a borstílus sokak véleményével ellentétben nem elvetendő és igenis fontos helyen kell említeni a tokaji termékpalettán. Hangsúlyoznom kell azonban, hogy ez már nem az a szamorodni, amin az ezredforduló előtt szocializálódtunk. Manapság egy sokkal gyümölcsösebb, izgalmasabb savakkal megáldott bor kerül szamorodniként a palackokba. A teszt során feltűnt, hogy mind a bíráló borászoknak, mind a "társadalmi" zsűritagoknak a harmónia meglete volt a legfontosabb. Ezért is voltunk nagyon nehéz helyzetben, hiszen a kóstolt tételek mindegyike nagyon szép egyensúlyt mutatott a poharainkban.



Tesztünkhez a helyszínt a bodrogkeresztúri Tokaj Nobillis Szőlőbirtok biztosította. Köszönjük!

www.tokajnobilis.hu



GARAMVÁRI

NO TANKS. BOTTLES.

TRADÍCIÓ ÉS FEJLŐDÉS

www.garamvari.hu



Fotók: Darin Sándor és Némethi Attila Viktor

Eredet – avagy a Tokaji Aszú gyökerei és a jelenkor kihívásai

Szepsy Istvánnal Darin Sándor beszélgetett

Az idei szüret nagyjából már lezajlott. Imitt-amott látunk csak a szőlőkben elvélve néhány fürtöt. A munka az ültetvényekről áttevődött a pincékbe. Az egyik helyen látjuk nagyban megy a préselés, máshol hordómosók dolgoznak serényen. Mindenki teszi a dolgát. Nehéz ilyenkor egy borászt megállásra bírni, ezért is volt különösen nagy öröm számunkra, hogy Szepsy István időt szakított ránk és elbeszélgettünk a múlt és jelen borairól, stílusokról, készítésről. Az ünnepek közeledtével az aszút kívántuk reflektorfénybe keríteni...

Milyen mélyen kell keresnünk az aszú gyökereit?

Tokaj-Hegyalján ködbe vésznek szőlőtermesztés kezdetei. Annyit biztosan tudunk, hogy a Kárpát-medencében mindig is szkíta tudatú törzsek éltek. Ezek a népek a Kaukázustól, vagy pontosabban a Kínai Nagy Faltól a Déli-Kárpátokig lakták ezt a térséget. Azt is tudjuk, hogy borívó népek voltak. Ezt sok bronzkori lelet bizonyítja. Tőlük kezdték el átvenni előbb a közel-keleti népek és csak a jóval későbbi korokban a sémi népek, az egyiptomiak, majd később a latinok, görögök. Ők futtaták aztán fel a termelést és látták meg benne üzletet.

Milyen fajtákkal dolgozhattak ekkor?

Őstípusokból lett minden mai fajta, asze-



rint hogy hol termeltek vele és milyen kultúrában, aszerint lett ilyen, vagy olyan. Ezek a fajták 1000 évvel ezelőtt nem ugyanazok voltak mint ma, ahogyan 200 évvel ezelőtt sem ugyanazok voltak. Ez a változás ma is tart, a jelenállapot ebben a folyamatban csak egy pillanat. Ebben közrejátszik a környezetünk folyamatos változása, nem beszélve az embernek a szelekciós munkájáról. A furmint már akkor is itt élt, az emberek pedig bizonyítottan művelték. A nagy felfutás majd a 15. század végétől indult meg amikor rájöttek hogy bizonyos termőhelyein Tokajnak a szőlők egyes évszázadokban betöppednek és aszúsodnak, bár akkor még nem úgy hívták.

Honnan jött az elnevezés?

Az aszott szó az nagyon régi, akkoriban az aszalásra, vagy víz veszteségi állapotokra használták a kifejezést. Az aszott szőlőből pedig olyan borok keletkeztek amelyek édesek, finomak és jól eltarthatóak voltak. Nálunk ezeket az édes borokat Szamorodninak, egyesek Főzőbornak, röviden Főzőbornak hívták. Ez utóbbi elnevezés az ország egész területén használatos volt a töppedt szőlőt tartalmazó fűrtőkből és/vagy aszúsodott szemekből készül borokra.

Hogyan készültek ezek a borok?

A feldolgozás egyszerű, de nem egyszeri volt. Először egy kádban taposták meg a szőlőt, utána taposó zsákban, majd újra visszatöltötték rá a levét, megáztatták s ismét áttaposták és csak a végén préselték

ki. Nem volt általánosan elfogadott technika, sokan sokféle képpen nyerték ki az édes mustot a szemekből. A ma is használt két lépcsős technológia – melynek során az aszú bor mindenképpen szemenként szedett és alkoholos áztatással készített bor – az csak a későbbiekben vált általánossá.

Honnan jöhetet az alapgondolat?

Akkoriban kint a szőlőben lévő présházakban kezdték el feldolgozni a szőlőt és a hideg miatt nagyon sok hasznos cukrot, gazdag beltartalmat nem tudtak kinyerni a gyümölcsből így a Főzőbornak a cukortartalma is erősen ingadozott. A 16. században, a törökök előtt nagy tömegek menekültek északra, akik között számos

////////////////////////////////////

**Csúcs kategóriás
csak néhány
dűlő lehet.
Ilyen terület
például a
Szent-Tamás,
vagy a Király-tető**

////////////////////////////////////

borkészítő, kereskedő is volt. Ők nem tudták elfogadni hogy a bor iránti kereslet és egyben az ár is folyamatosan ingadozott a bor cukortartalmának függvényében. Valakik rájöttek, hogy ki lehet ezt kerülni azzal, hogy az aszú szőlőt külön szüretelik és mindig egy bizonyos arányú erjedő musttal, vagy egyes esetekben már kiforrott borral keverik össze, minek köszönhetően a bor cukor tartalma állandó lesz. Ezzel az eljárással a borok ára stabilabb, sőt sok esetben átlag feletti lett. Úgy is mondhatjuk, hogy a gazdasági szükség kényszerítette ki az aszú készítés technikáját. Lényegében ezt az ősi technikát alkalmazzuk ma is.

Ezekbe gyökerekbe lehetett kapaszkodni a rendszerváltás után?

Ez nagyon érdekes volt számomra is. Amikor 1990-ben megalapítottuk a Royal Tokajt és a külföldi kereskedőknek, bankároknak, szakíróknak bemutattam a szövetkezet termékeit, akkor azok kifejezetten nem tetszettek nekik. Egyáltalán nem éretem hogy miért, hiszen az aszú szedés, mint a legmagasabb minőségű tevékenység az a múlt rendszerben is megvolt. A probéma nem is a szedéssel volt, hanem azzal, hogy miből fejlődött az aszú szőlő. Akkoriban ez még nekem sem volt világos. Olaszországban, Baroloban 1992-ben találkoztam a termés válogatás egyfajta módjával, ami nagyon felkeltette az érdeklődésem. Ott ismerkedtem meg Roberto Voerzioval, aki a nyolcvanas évek közepétől foglalkozott a Nebbiolo szőlővel. Ez a fajta nagyon változatosan érlik, ezért Roberto elkezdte leszedni a főlősleges terméseket és beszabályozni a fűrtők méretét. Szabályosan kockára vágta őket! Elkezdtem ezen gondolkodni hogy miért is jó ez. Egyáltalán milyen minőségi szintek lehetségesek az aszú képződést megelőző időszakban? Rájöttem, hogy a termés minőség jóval a szüret előtt dől el.



ANNO 1882

TÖRLEY

HAGYOMÁNY ÉS MINŐSÉG 1882 ÓTA

DÍJAZOTT MINŐSÉG,
MEGÚJULT KÜLSŐBEN!



TÖRLEY CHARDONNAY NYERSPEZSGŐ 2012
TÖRLEY CHARDONNAY BRUT 2012

Méthode Traditionnelle - Palackban erjesztve

Mennyire tette magáévá a borvidék ezt a felismerést?

Jó néhányan megértették, hogy ez mit jelent. 1993-tól elkezdtek a termést tudatosan csökkenteni, és javítottunk a szőlő művelésén...

Egyből látszottak az eredmények?

A Szepsynél drasztikusan, az addigi termés 20-25 %-ára csökkentettük a hozamot. Ennek köszönhetően 1993-ból elképesztő aszúk születtek, nemcsak nálunk, hanem vagy 10 további termelőnél is. Ez máris elbizakodottá tett jó néhányunkat és volt aki azt mondta, hogy innentől ez így lesz. Sajnos ez nem ilyen egyszerű, mert mind a szőlő érésének, mind az aszúsodás menetének nagyon sokféle lehetősége van, évről évre kicsit eltér. Ez később sokakat elbizonytalanított.

Napjainkban mennyire egységes a termelőkben az aszúról való gondolkodás?

Nálunk, Mádon egységes. Létrehoztuk a saját szabályzatunkat már évekkel ezelőtt. A kilencvenes évek közepétől amúgy is ezt követtük, csak nem volt leírva. Azt mondjuk, hogy az eredeti, lassan 500 éves receptet alkalmazzuk. Eszerint az 5 puttonyos aszút úgy készítjük, hogy a komponenseket, azaz az aszú szőlőt és az alaplevet egy az egyben keverjük össze térfogat alapján. A 6 puttonyos aszú esetében pedig több a szőlő aránya, mint az alapboré. Ez egy egységes recept ami meghatározza az aszú szőlőnek és az alapbornak a minimális beltartalmát is. A hordóban történő érlelési időt is kikötöttük ami nálunk minimum 2 év az erjedést követően.

Hol szeretik a legjobban Tokaji aszúkat a világban?

A távol kelet az egy fejlődő piac. Nem hagyományos, de viszonylag gyorsan fejlődik. Említhetném akár Tajvant, Shanghait, vagy Japánt. Sokan szokták mondani a távol keleti piacra, hogy igazából nem is konkrétan egy termékért rajonganak, hanem a divatért.

Ezekben a keleti nagyvárosokban magával ragadja a gasztronómiai divat az aszút?

Nem, sehol nem ragadja magával. Nem beszélhetünk aszú divatról sem. Van kivételek és vannak vendéglátóhelyek, ahol a személyzet, a tulajdonos és a sommelier megőrül az aszúért. Az olyan helyeken megfelelően tudják az aszút az ételekhez párosítani, ott az is aszút iszik, aki még soha nem hallott róla. Ez nagyon személy függő.

Európában milyen helyet tölt be az aszú?

Európa más helyzet. Franciaországban nagyon jó a Disznókő. Angliában és több felé a Royal Tokaj aszúi, míg más

Exkluzív

A termőhelyek között nagy különbségek vannak. Le kell szűkítenünk néhány termőhelyre a termékpalettát és egy olyan fogyasztói réteget kell megcélozni olyan magas árral, ami magával hozza azt, hogy ki tudjuk emelni a Tokaji Aszút ebből az ár szintből. Ezt csak úgy tudjuk elérni, ha más prémium kategóriáktól fogyasztókat vonunk el. Ez pedig a legmagasabb árszínvonalú vörösborok kategóriája. A felelősség itt van minden termelőnél, hogy meg kell csinálni azokat a csúcs árú borokat, amiket nem lehet máshoz kötni, csakis termőhelyhez.



piacokon az Oremus, vagy a Hétszőlő az ismertebbek. A Szepsy csak pici piacon elismert.

Ezek a csúcs minőségű aszúk?

Természetesen nagyon jó minőségről beszélünk, de Tokaj-Hegyalja szerintem még nem érte el az elérhető legmagasabb minőségi szintet. De mi lesz ha elérjük? Tudjuk majd ezeknél az aszúknál a legmagasabb árszintet érvényesíteni? Mi van, ha még meg sem született az a fogyasztó, aki hajlandó több száz eurót fizetni egy magasabb minőségért? Abból kell kiindulnunk, hogy nem számíthatunk külső segítségre, ezért nekünk kell az egyes termőhelyeket divatba hoznunk.

Fontos, hogy a fogyasztó vizuálisan is kötődjön egy termőhelyhez?

Igen, a termőhely szépsége, környezete, a tőkék, a kövek, a kilátás onnan mind-mind a csúcsterméknek a részét kell képeznie. Amikor azt mondjuk hogy csúcs termőhely, akkor annak szebbnek is kell lenni mint egy átlagos termőhelynek. Nem lehet mindenütt csúcs termőhely akkor sem, ha ott valami csoda közet van, amitől aranyat fog termelni a vessző. Olyan termőhely kell ami megragadja a figyelmet. A legjobbakkal közlünk sem lehet mind csúcs termőhely.

A Szepsy birtokon belül is lesz ilyen csúcs szelekció?

Persze, nekünk is el kell döntenie, hogy a 25 dűlőnk közül melyikre tekintünk így a jövőben. Ezek nagy része történelmi első osztályú termőhely. A legtöbb dűlőnk hegyek tetejében fekszik, de nem feltétlen és vannak régi típusú Furmintjaink és idősebb szőlőink is.

Hol lehet megcsinálni ezt a csúcs termőhelyet?

Csúcs kategóriás csak néhány dűlő lehet. Ilyen terület például a Szent-Tamás, vagy a Király-tető, ami nem a miénk. A mai megállapítás az, hogy a csúcs termőhelynek sokrétű vulkáni köves

talajú dűlőnek kell lennie. Lehet hogy az Űrágya is belefér majd egyszer, de a Hasznos dűlő szerintem esélyesebb. Ez egy riolittal és zeolittal kevert andezites talaj. Nagyon hosszú ízű, a mádiaknál sokkal karcsúbb bort ad.

Hogyan lehet ezeket a csúcs borokat a piacon pozicionálni?

Hangsúlyozzuk, hogy a világ első számú termékei közé tartozunk. Helyre kell állítanunk a folytonosságot a háború előtti legjobb aszúkkal. Valójában akkor sem voltak csúcs márkának tartott termékek, de mi úgy véljük, hogy azokat kell kiindulásnak tekintenünk. Egyszerűen nem vesszük figyelembe az elmúlt hetven évet, hanem az előző időszakot vesszük, amikor Tokaj erős és egyenrangú volt az összes borvidékkel.

Hogyan kell ezeket a csúcs termékeket piacra bocsátani?

Beárazunk terméket függetlenül attól, hogy el lehet őket adni, vagy sem. Úgy teszünk, mintha minden a legjobban

menne. Ne legyenek olcsó termékeink, az árral is védeni kell azt a szintet, amit eddig elértünk. A csúcs terméket előállító francia chateaux-k ugyanígy járnak el. A gyengébb évjáratok termését ezért fel sem dolgozzuk, inkább áron alul értékesítjük a szőlőt. Színvonal alatti termék nem kerülhet ki a pincétől és természetesen árcsökkentésről sem lehet szó. Ez a koncepció lényege. ■

További érdekességeket olvashat a Bor & Párlat Magazin téli számában.

<http://www.boresparlat.hu/archivum/>



Szepesy kóstoló

Szepesy Istvánnal természetesen nem csak beszélgettünk, de a szokásához híven ízelítőt kaptunk a borokból is, amelyek a Mester magas követelményszintjének megfelelő élményben is részesítették a kóstolókat. A borokon keresztül kaptunk betekintést abba a világba, amely a természet és az ember legmélyebb egységének bemutatására törekszik.

Lássuk a medvét...

Nyulászó Furmint 2015

Sárga szín enyhe zöldes reflexszel, nagyon összetett, barackos, mandulás, vegetális illatok, simogató savszerkezet, tartalmas, olajos test, szájon nagyon kerek, gyümölcsös, zamatos, összetett ízekkel jelentkezik, nagyon hosszú, harmonikus lecsengéssel

Űrágya Furmint 2015

Világossárga színű, köves, köszmétés, ribizlis illatok, kevés mandulával, szép kerek savak, selymes test, a korty izgalmas, zamatos és nagyon

gyümölcsös, kevés licsis lecsengéssel, szép hosszan

Hasznos Furmint 2015

Világos aranyása szín, illatában az őszibarack dominál citrussal, vegetális jegyekkel, élénk, de kerek savak, selymes test, szájon nagyon izgalmas, zamatos, bizsergető savakkal, sok gyümölccsel a végén, hosszan elnyúlva

Édes szamorodni 2012

Aranyárga színű, illatában körte, sárgabarack, méz a domináns, fantasztikus sav és édesség egyensúly, olajos test, a korty harmóniát áraszt, nem akaródzik lenyelni, sok gyümölccsel, szinte végtelen hosszúságú, fantasztikus élményt nyújtó bor

Aszú 6 puttonyos 2008

Borostyánsárga színű, összetett, harmóniát árasztó mandulás, fűgés, barackos, narancsos illatvilág, hatalmas, olajos test, kimondhatatlan egyensúly a sav és édesség között, szinte szétválaszthatatlan, a korty nagyon kerek és harmonikus, megszámlálhatatlan gyümölcs ízével a szájon, irgalmatlanul hosszú.



Amikor a csúcsborokról beszélünk, azt hiszem, valami ilyesmire gondolhatunk. Ezekben a borokban a szőlőfajtán, a termőhelyen, az emberen kívül még valami jelen van, valami szinte földöntúli jelleg és ez számomra azt súgja, hogy Szepesy István nem véletlenül van ott, ahol van, neki a magyar bor érdekében küldetése van.

Kovács Pál

Teszt

Tokaji aszú

A teszteredményeket
Darin Sándor összesítette

A borokat tesztelték:

Bárdos Sarolta - Tokaj Nobilis
Berecz Stéphanie - Tokaj Kikelet
Darin Sándor - Bor & Párlat magazin
Katics Gergely - Debreceni Borozó
Kovács Pál - Debreceni Borozó
Osváth Fruzsina - Royal Tokaji

TESZTGYŐZTES

95

PONT

PRODUCE OF HUNGARY

2013

Royal Tokaji
Aszú



A tokaji borok királya, 1631 óta ismert készítése. A Tokaj-hegyaljai borvidék zárt területén termelt és nemesrothadás (*Botrytis cinerea*) révén aszúsodott szőlőszemekből készítik, melyeket elkülönítve kell szüretelni és tárolni. Az aszúszemeket, vagy feltárt anyagát meghatározott termőhelyről származó musttal vagy borral öntik fel. 12-48 órányi áztatás, alkoholos erjedés után a bort tölgyfahordóba teszik, és legalább két évig hordóban, majd legalább egy évig palackban érlelik. A puttonyszámtól függően meghatározott mennyiségű cukormentes extraktot, valamint cukrot tartalmaz.

95 pont



Royal Tokaji Borászat (Mád)

Tokaji Aszú 6 puttonyos 2013

Aranysárga szín. Nagyon fűszeres illat. Elsőre Nagy szülinapi mézes-kremese ugrik be. Ízében a vilmoskörte, karamell mellett komoly citrusok és aszalt sárgabarack dominál. Igazán kecses, légies, mégis tartalmas aszúbor szép eleganciával a végén egy leheletnyi manduálval.

Ár: 8.500 Ft - www.royal-tokaji.com

94 pont



Dereszla Szőlőbirtok (Bodrogkeresztúr)

Tokaji Aszú 6 puttonyos 2007

Aranysárga szín. Szép kajszi illata van némi parfümösséggel, mellette egres és mandula mutatja meg szépen magát. Leheletnyi dohányt és kakukkfűvet is éreztünk. Ízében elsőre birsalmasajt, egres kompót, baracklekvár és bergamot érződik. Rendkívül zamatos, kerek bor nagyon szép sav-cukor balansszal.

Ár: 16.680 Ft - www.borbolt.hu

93 pont



Patricius Borház (Bodrogkisfalud)

Tokaji Aszú 6 puttonyos 2006

Sötét aransárga szín. Illata kifejezetten gyógynövényes, kamillás, barackos és finom mandulás karakter érezhető ki. A korty nagyon olajos és összetett. Erőteljesen gyümölcsös aromák jellemzik, mellette pörköltogyoró, grillázs és birsalmasajt figyelhető meg. Virgonc savait cukortartalma szépen ellensúlyozza. Karakteres, arányos szerkezetű bor. Felettébb izgalmas.

Ár: 13.600 Ft - www.patricius.hu

92 pont



Holdvölgy (Mád)

Tokaji Aszú 6 puttonyos 2008

Sötét aransárga szín. Rendkívül behízsgő, de nem tolakodó illat mandulával és dióval. Ízében méz és propolisz dominál. Mellettük sárgabarack, körte és nagyon szép citrusosság figyelhető meg. Nagyon ásványos! Igazán harmonikus és zamatos, érett savak remek egyensúlyban. Lecsengése hosszú.

Ár: 16.000 Ft - www.moonvalley.hu

91 pont



Dereszla Szőlőbirtok (Bodrogkeresztúr)

Tokaji Aszú 5 puttonyos 2009

Aranysárga szín. Fűgés, hársas, narancsos illata szépen nyílik ki a pohárban. Ízében is nagyon összetett. Sárgabarack, körte és grillázs aromák szép savakkal bontajoznak ki a szájban. Szép fűszeres, rendkívül gazdag bor, igen hosszú lecsengéssel. Nagy klasszikus!

Ár: 9.250 Ft - www.borbolt.hu

90 pont



Hangavári Szőlőbirtok - Hudácskó Pince (Bodrogkisfalud)

Tokaji Aszú 6 puttonyos 2013

Mély aransárga szín. Nagyon koncentrált eszenciára hajazó illat. Ízében méz, karamell, aszalt gyümölcsök: alma, ananász és körte dominál. Nagyon olajos szerkezetű. Igazán zamatos, izgalmas aszúbor.

Ár: 25.000 Ft - www.hudacsko-pince.hu

Izgalmas legendákat olvashat a Tokaji Aszúról a **Bor & Párlat Magazin** 2013 tavaszi számában.
<http://www.boresparlat.hu/archivum/>





Béres Szőlőbirtok és Pincészet (Erdőbénye)

Tokaji Aszú 6 puttonyos 2008

Aranysárga szín. Barackos, mandulás, mézes, fügés illat némi szegfűszeggel fűszerezve. A korty nagyon szikár, de felettébb izgalmas. Kandírozott gyümölcs és sárgabarack ízvilág jellemzi. Hihetetlenül élénk és vibráló savak szép édességgel párosulnak.

Ár: 5.990 Ft - www.beresbor.hu

89 pont



Hímesudvar (Tokaj)

Tokaji Aszú 5 puttonyos 2013

Aranysárga szín. Kicist mandulás, barackos, körtés, citrusos illat és ízvilágú. Nem túl vastag, de mégis szép savainak köszönhetően nagy érlelési potenciál rejlik benne.

Ár: 9.900 Ft - www.himesudvar.hu



Royal Tokaji Borászat (Mád)

Tokaji Aszú 5 puttonyos 2013

Aranysárga szín. Visszafogott illata lassan nyílik a pohárban. Ízében pörkölt mandula, törökmogyoró és grillázs dominál. Szépen jönnek még érett körtés jegyek vaníliával és némi füstösséggel. Könnyű ivású, jól érthető aszú. Nagyon fiatal még, van benne tartalék.

Ár: 6.000 Ft - www.royal-tokaji.com



Basilicus Szőlőbirtok (Tarcal)

Tokaji Aszú 5 puttonyos 2012

Világos aranysárga szín. Visszafogott barackos, almás illat némi kamillával. Első asszociáció: pörkölt diós birsalmasajt. Kandírozott gyümölcsök és méz mutatkozik még a szájban. Nagyon sima felszínű, kecses, légies aszú.

Ár: 15.000 Ft - www.webshop.basilicus.hu

88 pont



Dobogó Pince (Tokaj)

Tokaji Aszú 6 puttonyos 2008

Aranysárga szín. Illatában a vajkaramella, piritott magvak és a grillázs mutatkozik meg. Ízében szép citrusok és vanília. Igazán izgalmas korty, elegáns egyensúly.

Ár: 13.450 Ft - www.zwackwebshop.hu

87 pont



Royal Tokaji Borászat (Mád)

'Mézes Mály' Tokaji Aszú 6 puttonyos 2009

Mély aranysárga szín. Illatában karamell és finom ánizsoság. Bársonyos ízében méz, mandula és elegáns füstösség jelenik meg. Édessége kicsit elfedi a savait. Teljes egészében dobostorta "filingem" van! Gyümölcsösen izgalmas bor.

Ár: 19.000 Ft - www.borudvar.hu

Teszt



Disznókő Szőlőbirtok (Mezőzombor)

Tokaji Aszú 5 puttonyos 2008

Sötét aranysárga szín. Barackos, vilmoskörtés, mézes illat. Élénk savak szép édességgel párosulnak. Szájban zamatos, elsőre érett sárgabarack, majd némi törökméz, grillázs és piritott mandula. Nagyon gazdag aszúbor.

Ár: 8.570 Ft - www.borbolt.hu

85 pont



Tokaj-Hétszőlő Szőlőbirtok (Tokaj)

Tokaji Aszú 5 puttonyos 2008

Élénk aranysárga szín. Füges, mandulás illat némi jázminnal fűszerezve. Lendületes savai picit az édesség fölé kerültek. Aromái között citrusokat, vaníliát és törökmézet véltünk felfedezni.

Ár: 11.000 Ft - www.tokajhetszolo.hu



Kövess bennünket a
facebook-on is!

www.facebook.com/debrecen.borozo

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.



Illusztráció

Mit vegyünk egy borbarátnak Karácsonyra?

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.

Nóri kérdez: Mit vegyünk egy borbarátnak Karácsonyra?

Elhatároztam, hogy – szigorúan szubjektív nézőpontból – készítek egy jó-rossz lehetőségek listát. Az ötletet a Mikulástól loptam, hiszen ő is listázza a jó és rossz gyerekeket, legalábbis a világ sok országában.

Nem megfelelő ajándékok:

Névre szóló borok, azaz borosüvegek. Egy igazi borbarátnak nem az üveg számít igazán, az csak a bor ruhája; a lényeg a borban van. A névre szóló borosüveg csak porfogónak való, illetve gyakran a benne lévő folyadék sem éri el azt a szintet, amit

a jó érzésű borbarát elfogyaszt.

Üveg poharak. A legtöbb ismerősömnek megvan a kedvenc borospohár fajtája vagy márkája. Kár próbálkozni szépen metszett ólomüveg poharakkal, egy igazi borbarátot csak zavarja a metszés okozta fénytörés, ami akadályozza a bor színének csodálatát.

Megfelelő ajándékok:

Dugóhúzó. Állandó fogyóeszköz, amikor az ember keresi, soha nem találja, vagy nem találja a megfelelőt. Fontos, hogy olyan dugóhúzót válasszunk, aminek „léleke” van; azaz a szár spirált alkot, és nem zárt csavar alakú. A csavar alakú dugóhúzóról

rengeteg dugómorzsza kerül a borba, ami ivásnál kellemetlen. A hosszabb szárú dugóhúzó is praktikus, mivel jobban bele lehet csavarni a drágább palackok hosszú parafáiba. Megkönnyíti a munkát a szár teflon bevonata is.

Üveg záró vákumpumpa. Kivételesen nem egy intim segédeszközzel van szó. Ez egy olyan kis pumpa, amellyel a már nyitott palackból ki lehet szivattyúzni a benne maradt levegő nagy részét. A kevesebb levegő azt jelenti, hogy a bor tovább eláll, azaz még 2-3 nap múlva is élvezhetjük a friss aromákat. Szerintem ez is fogyóeszköz, tehát mindig jól jön egy új darab, nálunk a hozzá illeszkedő dugók tűnnek el állandóan.

Remélem sikerült ötleteket adni és a karácsonyfa alá angyalszárnyakon érkeznek majd a jó boros ajándékok. ■

Körtés paszternák krémleves zsályával és baconnal

ReceptKlub

Gyepes Gabojsza receptjei | www.gabojsza.hu

Gazdag ízű, ünnepi krémleves, melyet akár előző nap is megfőzhetünk, tálalás előtt felmelegítünk, majd tejszínnel összeturmixolunk.

Hozzávalók 4 főre:

- 2,5 dkg vaj
- 2 evőkanál olívaolaj
- 1 nagyobb fej vöröshagyma
- 4 db nagyobb paszternák
- 8 dl alaplé (húsleves, vagy víz)
- 2 körte
- só, frissen őrölt bors
- 6-8 levél friss zsály
- 4 dl tejszín
- 15 dkg szeletelt bacon

Sütőpapírral bélelt 2 tepszi közé helyezve, 200 °C-fokos sütőben 15-20 perc alatt ropogósra sütjük a bacon szeleteket, majd konyhai papírtörölkőre téve kihűtjük és félretesszük tálalásig. A zöldségeket meghámozzuk. A hagymát finomra aprítjuk, a paszternákot apróra, a körtét nagyobbra kockázzuk. Egy fazékban összeolvasztjuk a vajat az olívaolajjal és üvegesre pároljuk rajta a finomra aprított hagymát, majd hozzáadjuk a paszternákot és kevergetve dinszteljük 5-8 percig. Felöntjük az alaplével, sózzuk, borsozzuk, hozzáadjuk a körtét, az aprított zsályát és fedő alatt addig főzzük, amíg a zöldségek megpuhulnak. A tejszínnel együtt simára pürésítjük.

Tálaláskor ropogósra sült bacont morzsolunk a leves tetejére és tekerünk rá kevés fekete borsot.

Ajánlott bor: Juhász Testvérek (Eger)
Chardonnay 2013 barrique



Vágd ki! Fűzd le! Gyűjtsd!

Sült camembert kakukkfűvel és gránátalmával

Hozzávalók 4 adaghoz:

- 4 db 100 g-os, vagy egy nagy guriga camembert sajt
- pár ág friss kakukkfű
- fél gránátalma magjai
- friss bagette

A camembert sajtot kicsomagoljuk, sütőlapra tesszük és 12-15 percre 180 °C-fokos sütőbe tesszük. Kivesszük, levágjuk a tetejéről a nemespenész kérget, az olvadt sajtot megszórjuk friss gránátalma maggal meg kakukkfűvel és azonnal tálaljuk. Friss bagette szeletekre kenve fogyasztjuk.

Ajánlott bor: Gál Lajos Pincészet (Eger)
Kántor-tag Olaszrizling Grand superior 2012

Hozzávalók 4-6 főre:

- 1,5-2 kg süldő malac császárhús
- 1 ek só
- 1/2 ek durvára őrölt bors
- 4-5 gerezd fokhagyma
- 8-10 szem aszalt paradicsom
- 1 póréhagyma
- 3 ág rozmaring
- pár szál friss kakukkfű
- 1 csokor zsálya
- 1 csokor bazsalikom
- 1 csokor petrezselyem
- 1-2 dl száraz fehérbor

A császárhúst bőrével lefelé kiterítjük, alaposan sózzuk, borsozzuk, megszórjuk a finomra aprított zöldfűszerek leveleivel, majd a húsdarab hosszabb felére tesszük a póréhagymát és az aszalt paradicsomot. Meglocsoljuk kevés olívaolajjal, majd feltekerjük a császárhúst, úgy hogy a póré a közepére kerüljön. Megkötözzük, tepsibe tesszük, öntünk alá egy-két deci száraz fehérbort, lefedjük alufóliával és 170 fokra előmelegített sütőben 2 órán át sütjük. Levesszük róla a fóliát, megemeljük a hőfokot 200 fokra és a bőrt ropogósra sütjük. Negyed óra pihentetés után ujjnyi szeletekre vágva, tetszés szerinti körettel tálaljuk.

Ajánlott bor: Ráspi (Sopron)

Kékfrankos válogatás 2013

Aszalt paradicsomos porchetta



Vágd ki! Fűzd le! Gyűjtsd!

Áfonyás, túrós kuglóf

A tésztája nem olyan habkönnyű, mint a kelt kuglófé, de nem szárad ki másnapra sem, nem túl édes és isteni finom, melegen, langyosan vagy hidegen, bekeverni pedig kb. öt perc.

Hozzávalók egy 17 cm átmérőjű,
10 cm magas kuglófformához:

- 20 dkg vaj + diónyi a forma kikenéséhez
- 10 dkg cukor
- 1 csomag bourbon vaníliás cukor
- 20 dkg (házi) tehéntúró
- 1 csipet só
- 2 „M” méretű tojás
- 18 dkg liszt
- 1 csomag (12 g) sütőpor
- 10 dkg aszalt vörös áfonya

A szobahőmérsékletű vajat csipet sóval, a cukorral, vaníliás cukorral meg a túróval, kézi mixerrel kikeverjük, majd hozzákeverjük a tojásokat, beleszítaljuk a lisztet és a sütőport. Ha már egynemű a tészta, belekeverjük az aszalt vörös áfonyát, az alaposan kivajazott kuglófformába simítjuk a tésztát, és 180 Celsius-fokra előmelegített sütőben tűpróbáig sütjük (kb. 45-50 perc). A formából kivéve rácsra borítjuk, és porcukorral meghintve tálaljuk.

Ajánlott bor:

Disznókő / Sárga Borház
Sárgamuskotály 2015, félédzs

Fotók: Gyepes Gabojsza

További receptekért látogasson el
weboldalomra!

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



Programok

Darin Sándor összeállítása | borutazo.hu

Ajánló

December

- 6 **Adventi készülődés a Vylyan Teraszon**
-
20 Hol: Kisharsány, Vylyan Pincészet
- Mindenhol azt halljuk, hogy az Advent a várakozás, elmélyülés időszaka. A valóságban pont a nyüzsgés, szó szerint a „karácsony előtti örület” érezhető. Pedig érdemes „fékezni”, s megállni picit a pillanatban és jókedvű társaságban hangolódni az Ünnepre. Mi a Vylyan Teraszon ezt szeretnénk idevarázsolni Nektek: egy meghitt hangulatú, elvarázsolt téli mesevilággal körülvett helyszín, szép borokkal, forralt borpuncscsal, sült gesztenyével, Duenniummal, Csodababbal...
- 29 **XVI. Borszalón - EGER**
Hol: Eger, Hotel Eger & Parkt
- Idén is elérkezett a Borszalón ideje, ahol az egri borászok legjava megmutatja borait. A megunhatatlan 20-as évek hangulatában fog telni az este, aki szeretne idén is megkoronázhatja az estét jelmezzel.

Január

- 21 **Pincéről Pincére Variációk Vincére**
Hol: Villányi borvidék, több helyszínen
- Régi szokás, hogy a szőlősgazdák Vince-nap időjárásából és a metszett „Vince vesszők” állapotából jósolják a szüret gazdagságát. E napon egyik pincéből a másikba járva áldomásoztak, kóstolták egymás borait. A tőkékre Isten áldását kérték, s a biztonság kedvéért még babonás fortélyokat is bevetettek, a természet iránymutatásait követve.
- “Ha szent Vintze napja fénylik, megtelik a pintze, és sok jó bort várhatni”. A napsugár igazi áldás, segítségével megcsordul a jég és telik a pince.
- Reggel HORDÓS VINCE, napközben DÜLŐJÁRÓ VINCE, este VACSORÁZÓ VINCE!

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



Három variáció a DÜLŐJÁRÓ VINCE programra!

Az egész tájat megmutató kirándulás során végigjárjuk (busszal) a Villányi borvidéket és hagyományos Vince napi áldomásban is részesülünk. A siklói, máriagyűdi, túronyi, kisharsányi, nagyharsányi, és a kisjakabfalvai, villánykövesdi, palkonyai pincészeteknél felejthetetlen téli tájélményben, izgalmas játékokban és sok finom borban részesülünk!

A Dülőjáró Vince “csomagok” kedvezményesen 13 000 Ft-ért megrendelhetőek a Borút Irodában.

Ajándékozzon VINCE ÉLMÉNYEKET karácsonyra, születés- vagy névnapra, boldog újévkezdésre! Kérésére elkészítjük névre szóló ajándékát.

A villányi HORDÓS és VACSORÁZÓ VINCE programok közül érdemes egyet választania, mert azok egy időben kezdődnek.

Dél előtt hordós tételek kóstolása közvetlenül a pincékben, este hangulatos vacsorák, különleges menü kínálattal várják! Helyfoglalás közvetlenül a házigazdánál!

www.villanyiborvidek.hu



XVI. BORSZALON

2016. 12. 29. 17 ÓRA
HOTEL EGER & PARK

A SZÍNPADON:

ÉLIÁS JR.

BELÉPŐJEGY ÁRAK:
ELŐVÉTELSEN: 6000FT
(PLÁNE A KONYHA, FÚZIÓ, HOTEL EGER & PARK)
HELYSZÍNESEN: 7000FT

POHÁR KAUCIÓ: 1000FT
A RENDEZVÉNY TELJES IDŐTARTAMA ALATT
A POHÁRAK HASZNÁLATA KAUCIÓ ELLENÉBEN TÖRTÉNIK.

