

2017 nyár

Debreceni Borozó

ingyenes bor- és gasztronómiai magazin

VII. évfolyam 23. szám

TESZT

Pinot noir,
Syrah
és Kadarka

Bortúra
Badacsony

CSILLAGOK

14

Bakator Szövetség
Érmellék újragondolva

Egri Csillag
5 évjáratból

www.debreceniborozo.hu



DEBRECENI BOR- ÉS JAZZNAPOK

2017. AUGUSZTUS 3-6.

NAGYERDEI PARK

Gastrojazz jamboree a Békás-tó
partján a legszebb magyar borok
és dzsesszmuzsika kíséretében

www.fonixinfo.hu
www.facebook.com/bor-es-jazznapok



fesztivál



Mikor tavaly a szerkesztőségben úgy döntöttünk, kilépünk a regionális lapok sorából és megpróbáljuk az egész országra kiterjeszteni a tevékenységünket, még nem gondoltuk, hogy ez milyen nehéz innen, a keleti végekről. Több mint egy év elteltével, most kihasználva az én személyes kötődésemet a Badacsonyhoz, először erről a borvidékről jelentkezünk nagyobb terjedelemben. Nagyon remélem, hogy ezt a sorozatunkat tudjuk folytatni és kedvet csinálunk más borászoknak is az ilyen bemutatkozáshoz, sőt talán más borvidékekről is lesznek jelentkezők. Mi szívesen írunk mindenkiről, aki a borral barátságban van.

A szélesebb kitekintésünk eredményeként egy kicsivel több teszt jelenik meg ebben a lapszámunkban, de nagyon hálásak vagyunk, mert még soha nem kaptunk borász barátainktól ennyi mintát, több mint 100 tételt. Igazi, komoly feladat elé állítottak minket, nagyon szeretnénk megfelelni ez elvárásoknak.

Szokásunkhoz híven megnéztük, hogy milyen Egri csillagok ragyognak most a boros égen. Szétnéztünk egy kicsit a Mátrában is, köszönjük a Mátrai Borászok Egyesületének a bizalmat és segítséget.

Igazi csemegének bizonyult a fűszeres vörös fajták tesztje, ahová kadarka, pinot noir és sirah mintákat vártunk, érkeztek is szép számmal, több borvidékről is.

Szeretnénk egy kicsit többet foglalkozni a pezsgővel. Azt gondoljuk, hogy a magyar szokásokkal ellentétben a pezsgő nem csak az év végi ünnep itala, hanem a mindennapoké is. Ha köszöntő italként kínáljuk, általában mosolyt csalunk az arcokra, arról nem beszélve, hogy a szép perlázs a gyomrunkat is felkészíti a finom ételek befogadására. Egyébként meg a jó pezsgő, olyan, mint az aszú, mindig és mindenhez párosítható. A Törley pincészet jóvoltából és támogatásával reményeink szerint el tudunk indítani egy érdeklődésre számot tartó rovatot.

Még egy újdonság, a szerkesztőség tagjai úgy döntöttek, hogy megalapítjuk a Magyar Borkultúra Barátja díjat, a díj első nyertesével készült riportban sok mindenről, az egészséges borfogyasztásról is olvashatunk.

Itt szeretnék egy felhívással élni: kérünk minden kedves Olvasót, hogy amennyiben van javaslata a következő díjnyertes személyére, ossza meg velünk. A jelölt foglalkozására való tekintet nélkül bárki lehet, aki elkötelezett híve a magyar borkultúra terjesztésének és természetesen lelkes borfogyasztó.

A szerkesztőségünk teljes stábjában jó olvasást és kellemes nyári (boros) élményeket kívánunk.




Kovács Pál
felelős kiadó

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

VII. évfolyam 23. 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. © 2017

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

2017 nyár



5 Borverseny
Aranytőke Borszemle



6 Beszámoló
**Megalakult a
Bakator Szövetség**

8 Teszt
Egri Csillag

10 Utazás
Badacsony
- Szászi Endre
- János von Beöthy
- Váli Péter

18 Teszt
Kadarka



20 Teszt
Syrah

22 Teszt
Pinot Noir

24 Magyar Borkultúra
Barátja
Dr. Plósz János



26 Teszt
Mátra

30 Nóri kérdez
De ki az a Hugó?

31 ReceptKlub
**Lassan párolt
báránylegcs
tatzsikivel**



33 Pezsgő és nyár

34 Programajánló

ARANYTÖKE BORSZEMLE ÉS OLASZRIZLING BORVERSENY

Kerekes Sándor összefoglalója

Borverseny



XII. alkalommal rendezték meg Egerszóláton az Aranytőke borszemlét, amely egyben az olaszrizling legnagyobb országos fajtaversenyét is magában foglalja.

Ebben az esztendőben a szervezők felkérésére először lette a rendezvény média-támogatója a Debreceni Borozó magazin. Ez a felkérés nagy megtiszteltetés lapunknak és örömmel teszünk neki eleget. A Borszemlét kétéves ciklusokban rendezik meg, hol nemzetközi, hol meg hazai versenyként. Most elsősorban a magyar borászok megméretése történt, bár egy horvátországi pincészet is küldött be mintákat.

Az idei Borszemlére 7 borvidékről összesen 143 bort neveztek. A 100 pontos rendszerben, több kategóriában, vak-kóstolás során értékelte a borokat hét

bíró bizottságban, a közel ötven hazai szakember. A bizottsági bírálatok után a csúciszűri döntése alapján neveztek meg az idei legjobb borokat.

A legjobb Olaszrizling és egyben a legjobb fehérbor díját is az abasári **Molnár és Fia Pincészet** Abasári Olaszrizling 2016 bora kapta.

A legjobb vörösbornak járó elismerést az **Egri Korona Borház** Kékfrankos 2015 bora nyerte.

A Borszemle legjobb rozéborának a **St. Andrea Szőlőbirtok** Szeretettel Egri Pinot noir 2016 -os borát választották.

Ebben az két különdíjat is kiosztásra került:

Az Egri Borbarát Hölgyek Különdíját **Gál Lajos** Kamra-Völgy Egri Csillag Grand Superior 2016-os bora kapta.

A Debreceni Borozó Magazin Különdíját a **Figula Pincészet** Sáfránkert Dűlői Olaszrizling 2015-ös bora kapta.



A kereskedelmi kategóriában, a versenyszabályzatnak megfelelően a minősített borok 30%-a kapott elismerést, így 21 aranyérmet és 21 ezüstérmet ítél oda a szűri a versenyző borászatoknak.

Az Aranytőke Borszemle különlegessége, hogy a kereskedelmi borok mellett a kereskedelmi mennyiséget nem termelő kistermelőknek is lehetőséget kínál a munkájuk bemutatására és boraik megmérettetésére, nemzetközi ismeretekkel rendelkező borbírók előtt. A bírálat során 3 arany, 15 ezüst és 2 bronz minősítést adtak a termelőknek.

Az ünnepélyes díjátadót 2017. április 29-én 16 órától tartották meg az Egri Csillag Weekenden, Egerben, a Dobó téren.

Fotó: Némethi Attila Viktor

MEGALAKULT A BAKATOR SZÖVETSÉG BIHARDIÓSZEGEN

Kerekes Sándor írása

Az Érmelléki borvidék központjában, Bihardiószezen rendezték meg május utolsó hétvégéjén a Bakator Bor-és Gasztrofesztivált.

séhez. Hozzáette, hogy bízik abban, hogy az együttműködés itt nem ér véget és Debrecen egykori "szőlőskertje" ismét elfoglalhatja a magyar borvidékek közötti előkelő helyét.

dékával szervezték meg a rendezők, mert szeretnék visszahozni a magyar borkultúra vérkeringésébe a hajdanvolt híres Érmelléki Borvidéket és szeretnék feléleszteni a régi magyar szőlőfajták



A rendezvényen több száz debreceni, nagyváradi és helyi érdeklődő előtt, a házigazda nevében **Mados Attila, Bihardiószege polgármestere** köszöntötte a megjelenteket, aki 15 helyi és meghívott borász borait kóstolhatták meg, a helyi ételkülönlegességek mellett. A település vezetője először megköszönte Debrecen városának és a Hajdú-Bihar Megyei Vásárszövetségnek a támogatását, hogy hozzájárultak a program megszervezéséhez.

Papp László, Debrecen polgármestere azt hangsúlyozta, hogy Érmellék nemcsak a múltban, a jelenkorban is számíthat Debrecenre. Kiemelte, hogy Debrecennek érdeke, hogy Bihar megyével, székhelyével, Nagyváraddal és Bihardiószegegel minél hatékonyabban tudjon együttműködni. A sikeres és együttes gondolkodásra jó példa ez a mostani fesztivál is.

A fesztivál hagyomány teremtés szán-

művelését. Ilyen fajta a Bakator is, amely évszázadokon át vitte a magyar bor hírért a világba, egészen a kínai császárig. Ez a fajta került visszaörökítésre a Heit pincészet jóvoltából Bihardiószege és ők azok akik szeretnék ezt a szőlőt ismét felvirágoztatni a borai által. Jelenleg a Kárpát-medencében kevés a Bakator szőlő, de vannak elkötelezett szerelmesei a fajtának, akik úgy döntöttek, hogy megalakítják a Bakator Szövetséget.

A pohárköszöntőket követően **Heit Lóránd, bihariószegi borász** bejelentette a Bakator Szövetség megalakulását. A közös nyilatkozatban öt borász, Maurer Oszkár (Hajdújárás) Málik Zoltán (Badacsony) ifj. Bencze István (Hegymagas), Bartos István (Avasújváros) és Heit Lóránd (Bihardiószeg) mint a Kárpát-medencében az ősi szőlővel, a Bakatorral foglalkozó szakemberek kijelentették, hogy összehangolva munkájukat együtt lépnek fel a fajta és a bor felélesztéséért, népszerűsítéséért. A szövetség fővédnöke Papp László, Debrecen polgármestere, védnöke Mados Attila, Bihardiószeg polgármester, illetve szakmai védnökei Kaló Imre borász és Kovács Pál borszakújságíró, a Debreceni Borozó lapkiadója.

A szövetség egy nyitott szerveződés, mely szertettel várja soraiba mindazon borászokat, borszerető embereket, aki akarnak és tudnak önzetlenül és szertettel dolgozni a régi magyar szőlőfajtán felélesztéséért és elterjesztéséért a Kárpát-medencében.

Természetesen a borok és finom ételek kóstolása mellett a kulturális bemutatók sem hiányozhattak. A szombati napon olyan sztárok jelentek meg és adtak nagy sikerű koncerteket, mint például a Bordó Sárkány, a Szalonna és Bandája, Ferenczi György és a Racka Jam, a Vivát Bacchus Énekegyüttes, a Kerekes Band és a Nightlosers. Vasárnap a helyi csoportok fellépései mellett a Debrecen Dixieland Jazz Band játszott.



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!

Teszt

Egri Csillag

A teszteredményeket
Darin Sándor összesítette

A borokat tesztelték:

Adamovich Károly - Gróf Buttlér Borászat

Birliba Tamás - St. Andrea Szőlőbirtok

Darin Sándor - Bor & Párlat magazin

Kovács Pál - Debreceni Borozó

Németi Attila Viktor - Debreceni Borozó

Tarnóczi Zoltán - Orsolya Pince

TESZTGYŐZTES

86

PONT

86 pont



Besenyei Borház (Eger)

Egri Csillag Superior 2013

Érett, gyümölcsös, mandulás illatok. Íze kerek, zamatos. Lágy, közepesen hosszú bor. Itatja magát.

Ár: 2.500 Ft - www.besenyiebor.hu



Thummerer Pince (Eger)

Egri Csillag Grand Superior 2013

Érett aranyárga. Mandulás, körtés, barackos, vajas illat. Íze hosszú, lágy, zamatos, gyümölcsös korty.

Ár: 4.980 Ft - www.borbolt.hu



Gál Lajos (Eger)

Kamravölgyi - Egri Csillag 2016 (palackminta)

Édeskés, körtés, behízelt illat. Ízében hársfavirág, kamilla, érett gyümölcsök teszik kerekké. Közepes hosszúságú.

Ár: 4.500 Ft - www.gallajoseger.hu



Thummerer Pince (Eger)

Egri Csillag 2015

Sötét aranyárga színe pompásan mutat a pohárban. Illatában a hársfamész, barack, banán és vanília mutatkozik. Gyümölcsös aromái hosszan simogatnak.

Ár: 1.570 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.

85 pont



Tóth Ferenc - Egri Borvár (Eger)

Egri Csillag Superior 2016

Illatában alma, körte, érett köszméte és vajasság. Érett ízek a szájban. Krémességét lendületes savai külön kiemelik.

Ár: 3.000 Ft - www.egriborvar.hu

84 pont

Petrény Winery (Eger)

Egri Csillag Superior 2014

Illatában őszibarack, nyári alma és zsálya figyelhető meg. Gyümölcsös ízvilága kerek savainak köszönhetően igazán lendületes.

Ár: 2.950 Ft - www.petrywinery.hu

Besenyei Borház (Eger)

Egri Csillag 2016

Virágos, parfümös illatai megragadók. Ízében lendületes, elegáns, hosszan tart a szájban.

Ár: 1.300 Ft - www.besenyiebor.hu



Ostorosbor (Eger)

Egri Csillag 2016

Intenzív gyümölcsös illat. Íze friss, üde zamatú.

Körte és vanília domínánsan jelenik meg benne.

Ár: 899 Ft - Auchan, TESCO, Spar



83 pont

Besenyei Borház (Eger)

Egri Csillag 2013

Érett mandulás, barackos, vajas illat.

Ízében is megjelenik a vajasság. Nagyon kerek, de nem túl hosszú.

Ár: 1.300 Ft - www.besenyiebor.hu

Besenyei Borház (Eger)

Egri Csillag 2014

Érett körtés illat. Ízében is körte, birsalmásajt, enyhén vajas.

Ár: 1.300 Ft - www.besenyiebor.hu

Teszt

Besenyei Borház (Eger)

Egri Csillag 2012

Összetett gyümölcsös illatában megjelennek a palackos érlelés jegyei.

Friss üde, gyümölcsös korty.

Nagyon összetett, szép bor.

Ár: 1.300 Ft - www.besenyiebor.hu

82 pont

Tóth Ferenc - Egri Borvár (Eger)

Egri Csillag 2016

Kicist visszafogott köszmítés, mandulás illat jellemzi. Kellemes, zamatos, karakteres korty. Elegáns, hosszan tart.

Ár: 1.560 Ft - www.borbolt.hu

81 pont

Gál Lajos (Eger)

Nyakra-főre - Egri Csillag 2016

Gyümölcsös, virágos, közepesen intenzív illat. Leginkább körte, barack vehető ki.

Ízében rendkívül gyümölcsös, kellemes savai lendületet adnak a bornak.

Ár: 1.600 Ft - www.gallajoseger.hu

Igy pontozunk mi:

95-100: tökéletes bor

90-94: nagyon szép, egyedi, elegáns, nagy bor

85-89: kiváló, komplex, karakteres,

nagyon jó bor

80-84: tehetséges, tartalmas, jó bor



Fotók: Kovács Pál

Badacsony, a gyöngyszem

Kovács Pál írásai

Mindig is vonzódtam a Balatonhoz, ami azért érdekes, mert a Tisza mellett nőttem fel, ott tanultam meg úszni, mégis, ez a nagy tó valahogy magához vonz. Különösen szeretem az északi partot, ahol a hegyek és dombok egészen a vízig nyúlnak le. Az utóbbi években gyakran eljöttem ide az északi partra, és egyre jobban megszerettem ezt a vidéket. Szinte olyan, mint Toscana, csak nincs minden hegy tetején egy kis városka. Egyre szebb, rendezettebb, sorra újulnak meg a szőlők. Ha körbejárjuk a Badacsonyt, sok kellemes órát tölthetünk el itt. Hát még ha a bort is szeretjük, akkor meg éppenséggel jó helyen járunk, egyre-másra bukkannak fel az új, fiatal borászok által vezetett borászatok. Nem győzöm kapkodni a fejemet.

Egy szó mint száz, igazi gyöngyszem ez a vidék, és ha ilyen ütemben fejlődik, akkor ismételten fent fog ragyogni a csillaga a magyar borélet egén.

Egy pincében kóstolón találkoztam egy gravírozott boros pohárral: Badacsony, a folyékony szerelem. Mennyire igaz ez a mondat, hiszen itt mindenki találhat magának kedves bort, pincét, borászt, embereket. Amilyen sokrétű a táj, a talaj-

szerkezet, a borászok, olyan sokrétűek a borok is. Lehet itt kóstolni könnyed és illatos fehérékeket, de testeseket, haraphatókat is. Vannak kellemes, üde, fűszeres, ásványos vörösök, de vannak testesek, hosszú érlelésűek is. És persze vannak kellemes édesek és nagyon komoly édesek, sőt az utóbbi időben egyes borászok nem átkodtak arra vetemedni, hogy pezsgőt készítsenek, a nyári gyöngyöző borokról már nem is beszélve.

Szóval mi most megpróbálunk belekukkantani ebbe a gyönyörű világba, a gyöngyszembe, három borással beszélgetve, no persze nem szárazon.

Az egyik itt született, itt él, itt alakította ki a családi vállalkozását és nagyon szereti a tájat, a szőlőt, és nagyszerű fehér borokat készít.

A másik, bár nem itt született, és sikeres életet élt tőlünk nyugatabbra, mégis visszatért, mert szerinte itt a vulkáni hegyeken lehet elkészíteni a világ legjobb vörösborát, láthatólag nem jár rossz úton. A harmadik - sikeres üzletemberként - gondolt egyet, és meghallgatta a nagymamája javaslatát, s létrehozta a maga kis gyöngyszemét, megtanult bort készíteni és nem is akármilyet.

Hogy miért ezzel a három borással kezdjük a badacsonyi utazásunkat? Azért, mert három generációt képviselnek, látszólag három nagyon különböző habitusú emberről van szó és mégis, amikor Badacsony és a bor kerül szóba, akkor mindannyian a szép jövőt látják maguk előtt és nem a nehézségeket.

Kérem, olvassák el a beszélgetésekről készült írásokat, de inkább, tudják mit, keressék meg őket! ■



A táj szerelmese: Szászi Endre

Tavaly augusztusban jártam a Balaton északi partján, és szembesültem a természet szeszélyével. A jég Badacsonytól Csupakig komoly károkat okozott, volt, ahol több évre is kihatót. A Szászi Birtokon találkoztam a legérdekesebb jelenségével, az északról délre futó, hosszú szőlősorok nyugati oldalát a jég gyakorlatilag teljesen elverte, szinte alig volt fűrtnek nevezhető maradvány, míg a keleti oldalon ott sorakoztak a szép, ép fűrtök. Mondhatnánk, hogy a természet elvégezte a zöld szüretet, de akkor nagyon kegyetlen lenne a megállapításunk, mert a növények bizony megcsínylették ezt a természeti csapást.

Nagyon kíváncsi lettem, hogyan néznek ki a szőlők az idén, ezért is látogattam el Szászi Endréhez, a Szent-György-hegy lábához. A látvány, amely fogadott, csodálatos és megnyugtató, a szőlősorok egységesek, egészségesek és tele vannak a virágzáson éppen átesett fűrtökkel.

A szőlő kiheverte a tavalyi sokkot – mondja mosolyogva a birtok tulajdonosa, Szászi Endre. Látom a szemén, hogy már túl van a tavalyi aggodáson, és szívesen ül le velem egy kis beszélgetésre.

Endre, nagyon szép helyen áll a házatok, ahol most leültünk, egy kis csendbe vonulva beszélgetni, hogy kerültetek ide?

Én itt születtem, ide köt minden. 1999-ben sikerült apósom segítségével venni 0,4 hektárt itt a Szent-György-hegy déli oldalán, csodálatos kilátással az ósrégi, háborítatlan tájra. Már akkor is tudtam, hogy itt szeretnék megöregedni. Folyamatosan gyarapítottuk a területet, felvásárolva a körülöttünk kiöregedő tulajdonosok szőlőit. 2005-ben készült el a ház, azóta a családdal itt élünk a természetben, első perctől biogazdálkodást folytatunk, ami néha sok munkát ad, de megéri, mert csak jó szőlőből érdemes bort készíteni, azt lehet a legjobban eladni. Mára már 8 hektárnyi szőlő ölel minket körbe itt a hegyen és szerencsénkre a szomszéd borászatok is az ökológiai

művelést preferálják, és így közösen sokkal jobban tudunk védekezni.

Tavaly, amikor nyáron erre jártam, bizony nagyon szomorúan mutattad a jég verte szőlőt, itt, a Viridarium terasza előtti táblában. Hogy látod most a helyzetet, egy évvel a hátrad mögött?

Hála Istennek, a szőlő kiheverte a Szupercella – ilyen új fogalmakat kell megtanulni – pusztítását, mint látható, csodálatosan szép, egészséges, nagy reményeket fűzök ehhez az évhez, de még nagyon messze van a szüret. A tavalyi évvel az a baj, hogy kevés bort tudtunk készíteni, mivel mi csak a saját szőlőnkéből készítünk bort, lehetne integrálni, de az sok plusz munkával jár, így biztosabb. Szóval 2016-ban az előző évhez viszonyítva mintegy fele mennyiségű bort tudtunk készíteni, s így a piacon ismételten óvatosan kell mozognunk, hogy legyen elég borunk a következő évjáratig. A nagyon gyenge 2014-es év után 2015-ben sikerült visszaszerezni a hírnevünket, most már vigyázunk rá. Persze az igazi az lenne, ha tudnánk egy kicsit tartalékolni, a jövőbe fektetni, bizakodom, hogy ebben az évben már sikerülni fog, mert végre már mind a 16 hektárunkról tudunk majd szüretelni, az utolsó 4 is termőre fordult.

Bemutatjuk

A Szászi Birtokon nemcsak szép és közérthető, a mindennapoknak szülő borok készülnek, hanem vannak kiemelkedő tételek, Ranolder, Liliomfi, Kabócás, Bitang, mi a helyzet ezekkel a borokkal, fognak készülni?

Igen is, nem is. Vannak olyanok, amelyeket vásárolt szőlőből készítettünk és vannak, amelyeket sajátból. Ma már csak saját szőlővel dolgozunk, így ezekből igyekszünk készíteni a csúcsborokat is.



Ilyen a Kabócás olaszrizling, amely a Szigligeti hegyen terem, de nem minden évben tudunk belőle csúcsbort készíteni. 2005, 2006, 2007-ben szerencsések voltunk, aztán sokáig semmi, talán 2013-ban lehetett volna, de megállítottuk az erjedést és maradt 20 gramm cukor, utólag már látom, hogy lehetett volna Kabócás az is. A 2015-ös évjárat kiváló bort adott, az idei Bioborverseny csúcsborának választották, megpróbáljuk a nemzetközi megmérettetést is. A 2016-os évjárat is nagyon szépnek ígérkezett, de amit a szupercella elkerült, azt megtalálták a vadak, így aztán nem sok mindent tudtunk szüretelni, nincs mese, meg kell csinálni a villanypásztor rendszert.

A Liliomfi, az azért különleges, mert a Badacsony hegyen lévő bakművelésű szőlőből készül, amely Hoffmann György barátommal közös borunk, ezt meg fogjuk tartani a jövőben is. A Ranolder 2012-ben volt utoljára, vásárolt szőlőből készült, a Bitang pedig egy olyan különleges, első termésből készült bor volt, amelyet valószínűleg nem nagyon lehet megismételni.

Vannak-e új tervek a szőlőben, tervezel-e valamilyen fajtaváltoztatást?

Itt a pince környezetében éppen most fordul termőre 4 hektár szőlő, viszont Lesence hegyen újra telepítjük a szőlőt, kivágtunk 2,5 hektár chardonnayt és

betelepítjük kékfrankossal, pinot noirral, csereszegi fűszeressel – tisztelegve Bakonyi Károly emlékének – és zenittel.

Néhány évvel ezelőtt nagy fejlesztésbe kezdtek és számomra meglepő módon, de nagy örömmre elkészült a konyha és a terasz, a Viridarium, nem bántad meg, hogy belevágtál a vendéglátásba?

Igazából félig kényszer is volt a döntés, mert semmiképpen nem akartam a pince fölé panziót építeni, csak egy kis zárt kóstolót meg teakonyhát, ahol valami harapnivalót is lehet adni a borok mellé. Először így is indultunk, „Vendég asztal”-t üzemeltettünk, de aztán a barátaim inspirációjára megcsináltuk a Teraszt és a

konyhát. Nyugodtan mondhatom, hogy siker koronázta az erőfeszítésünket, sokan keresnek minket, rendezvényeket is vállalunk. Nincs nagy ételválaszték – szándékosan – de a minőségre nagyon figyelünk. Igyekszünk mindig az aktuális, idényjellegű alapanyagokhoz igazítani a havonta változó étlapot, de néha hetente is vannak változások. A Teraszal kicsit növeltük a biztonságunkat, itt olyat is el tudunk adni a vendégeinknek a boraink mellett, amit nem mi termeltünk meg. Igazából persze a bor a legfontosabb értékünk, és mára már a termésünk felét itt tudjuk értékesíteni, ez biztonságot ad a vállalkozásunknak.



Szívesen üldögelek a Szászi ház teraszán és gyönyörködöm a tájban, de higgyék el, hogy fenn a Teraszon, a Viridariumban még kellemesebb, még szebb a táj, különösen naplementkor, amint az utolsó napsugarak vörösre festik a Badacsonyt és közben meg lehet kóstolni a mangalica sültet és rá lehet öblíteni egy pohár, na jó, legalább két pohár gyönyörű Szászi Olaszrizlinget, vagy Kéknyelűt, vagy Vulcanust?. Aki még nem járt erre, tervezze be, szerintem nem fog csalódnai.

Bővebb információ:

www.szaszipince.hu
szaszibirtok@gmail.com



Egy nem hétköznapi ember: János von Beöthy

Tudom, hogy a „hát” szóval nem illik kezdeni egy írást, de hát mégiscsak az a helyzet, hogy bizony annak, aki meg akarja látogatni a von Beöthy Pincészetet a Csobánc hegy oldalában, annak bizony jól meg kell gondolni, hogy milyen kocsival indul a hegynek, és ha már belevágott, akkor legjobb, ha mindig csak felfelé figyel.

Hát, szóval, így jártam én is, mert bizony egy idő után, a meredek és szűk kaptatón az ember már csak ezért imádkozik, hogy nehogy valami szembejőjön vele az úton. De hát az izgalom az élet sója, pláne, ha dupla, mert már előzetesen is izgultam, hogy milyen különleges borokat lesz alkalmam megkóstolni Beöthy János, e különleges ember jóvoltából.

Jánost én már évek óta ismerem, szeretem a borait is, mert egyéniségük és egyediségük van, mint a készítőjüknek, és mindig van valami meglepetés. Báró Beöthy János apai ágon Vas megyei, anyai ágon Káli medencebeli származású, Mindszentkállán töltötte gyerekkorát. A Csobánc hegy oldalában, 270 méterrel

a Balaton felett ültünk le beszélgetni.

Kedves János, már régen érdekelt és most itt az alkalom, hogy megkérdezzem, egy Németországban komoly üzleti sikereket elért üzletember miért költözik fel a Csobánc hegy oldalába?

A 80-as évek vége felé találkoztam Kaliforniában a TITUS pincészetnél egy vulkánikus területéről származó vörösborral – Zirfandellel – amelynek íze a mai napig a számban van, és amely elindította az érdeklődésemet az ilyen jellegű borok irányába. Németországban a vállalkozásom, a közel 100 hektáros – Bioland, 1985 óta minősített biotermékeket szállított be a csúcs gasztronómiába, így

a legjobb séfektől kaptam ismereteket a borokra vonatkozóan is. A borázkodást Burgundiában tanultam, nem véletlenül egyik kedvencem a pinot noir, de a syrah sem marad le tőle nagyon. Meg vagyok győződve arról, hogy a legjobb vörös borokat a vulkánikus talajokról lehet elkészíteni. Szerintem a Csobánc hegy ilyen terület.

Egy kicsit előre szaladtunk, lépünk vissza a kezdetekhez, hogy indult ez a csobánci projekt?

Már a 80-as évek végén szerettem volna venni egy kis területet a Csobáncon, de csak 1997-ben sikerült, akkor vettem meg ezt az első parcellát és a ház elődjét, már akkor el is kezdtem telepíteni a syrah-t, sokak megrökönyödésére. Aztán a környező parcellákat, szőlőket az idősödő tulajdonosok eladásra kínálták, és hogy ne vegyék el a panorámámat, hát szép lassan megvettem az összes környékbeli szőlőt. Most összesen 2,5 hektár van itt a Csobáncon és 0,5 hektár a Szent-György-hegyen. Aztán 2001-ben a new yorki terroristámadás betette a kaput, megroggyant a német csúcsgasztronómia, és velem a vállalkozásom is komoly veszteséget szenvedett. Elkerülendő a végső krachot, felszámoltam mindent, és 2003-2004-ben ide költöztem, Magyarország legjobb szőlőterületére.



TÜZKŐ BIRTOK

1799 ŐTA

2017
TOP25
PANNON BÖRRÉGIO

TÜZKŐ KÉKFRANKOS ROSÉ 2016

A rozékészítésre vonatkozó általános elméleten túl a gyakorlatban két iskolát tartunk nyilván. Az első esetében szokott elhangozni: roséra szüreteltünk. E bortípus ropogós savai és friss gyümölcsaromái miatt ugyanis sokan korábban szedik le a szőlőt, mint ha ugyanabból a fajtából vörösbort készítenének. A második csoportot a nemzetközi borvilág saignée technológiaként tartja számon. Ebben az esetben a rozé a vörösborkészítés mellékterméke. A pincészetnél a „roséra szüreteltünk” gyakorlatot követjük.

A rosé bor könnyedségét a reduktív technológia szigorú betartásával, az erjedésben keletkezett szén-dioxid megőrzésével, a legjobb szőlő válogatásával érjük el. A lényege, hogy a kékszőlő héjában lévő színyanyag a rövid ideig tartó héjon áztatás miatt csak kis részben ázik bele a borba. A korai szüretelésű kékfrankos szőlő eper színű, szép savtartalma és friss gyümölcsössége harmonikus íz világot teremt. Ajánljuk gyümölcsökhöz, előételekhez és frissítőnek 10-12 °C-on fogyasztva.

Ha pedig nyár és rosé, nem feledkezhetünk el a roséfröccsről sem.

TÜZKŐ GRÜNER VELTLINER 2016

A Tüzkő birtokon termelt Zöld veltelini képes megmutatni a termőtalajt, nálunk pedig sokféle talajadottság visz eltérő minerális karaktereket a borba. Zöldes fehér színben megjelenő zamatos, élénk savkarakterű bor. Szépen hordozza a fajta egyedi fehér borsos - citrusos jellegét. Sokféle lehetőséget rejt: tömegbor is készíthető belőle, ha azonban levisszük a termésmennyiséget, növekvő minőséggel hálálja meg. Egyediségét az adja, hogy egyszerre lehet telt és elegáns. Savszerkezete megfelelő érettség esetén finom. Az aromatikát tekintve a fűszeres ízek gyümölcsökkel párosulnak, amely évről-évre, termőhelytől függően lehet sárga alma vagy trópusi gyümölcsösség. 12 °C-ra hűtve üde frissessége teszi kiváló beszélgetős borrá.

Már az elején is említetted, hogy szerinted ide a vörös fajták valók, és első pillanattól ebbe az irányba indultál, hiszen syrah-t és pinot noirt telepítettél egy olyan borvidéken, amely hagyományosan fehér boroknak számít Magyarországon, miért?

Én egy kis pincészet vagyok, évi 10.000 palack bort készítek, szigorúan bio, ellenőrzött termelési módon. Ezt az első perctől így csinálom, hiszen Németországban is biotermékeket forgalmaztam. Az énszándékomanagyformátumúvörösbor elkészítése és ehhez egyértelműen vulkanikus talajra van szükség, ezért is esett a választásom erre a területre, ide hazajöttem, meggyőződés, hogy jól döntöttem. Az én boraimnak a 60 %-a csúcs gasztronómiába kerül, itthon és külföldön, tehát jó úton járok. Persze ezzel nem azt akarom mondani, hogy én már megcsináltam a legjobb vörös boromat, de arra haladok. A természetes, minden művi alkotóelemtől mentes boré a jövő, én hiszek ebben. A Badacsonyi Borvidék sem volt mindig fehérboros, hogy azzá lett, abban a családomnak is nagy szerepe volt, hiszen a Horthy idején, távoli rokonom, Beöthy László kereskedelmi miniszterként sokat tett ezért. Sokat vitatkoztunk kollégáimmal, de azért a Badacsonyi Borút Egyesület által rendezett „Badacsony New York-ban” borkóstolón az én boraim is szépen beilleszkedtek a sorba.

Térjünk egy kicsit vissza a múltba, hiszen eddig csak 2004-ig jutottunk, és azóta elég sok érdekes dolog történt Veled, hogy is volt ez?

Igen, 2007-ben akadtam össze Tóth Sándorral, aki tőlem függetlenül szintén kékszőlőt telepített és hasonlóan kis pincészet, mint az enyém, így összeálltunk, mindenki művelte a saját szőlőjét és közösen készítettük a bort, ez lett a Csobánci Bormanufaktúra. Ezt a márkanévet sikerült jól bevezetni a piacra, a legjobb helyeken forgalmazzák a borokat. Ez a kapcsolat 2016-ig tartott, mert a „Par Excellence” díj elnyerése után, többen is felvették, hogy oda kell állni a borok mögé, így 2 éve már a von Beöthy Pince néven jelennek meg a boraim, új címkével, a régi nevet pedig meghagytam Sándoréknak.

Tehát itt vagyunk a világ legjobb terroirján, akkor itt készíthető el a világ legjobb vörösbora, jól értem?

Igen, jól. Meggyőződés, hogy itt a Csobánc hegy oldalában lévő szőlők olyan potenciállal rendelkeznek, amelyből a világ legjobb borai elkészíthetők. Én látom és érzékelem ezt, mert őszintén szólva, az én boraim tényleg ott vannak a legjobb helyeken és ez nem dicsekvés, ez a tény. De még messze vagyok attól a Zirfandeltől, aminek az íze lassan 30 éve itt van számban.



Akkor megkérdezném, hogy milyen irányba kell menni, hogy az ember sikeres legyen?

Ezt mindenkinek magának kell eldönteni, de én azt gondolom, hogy olaszrizlingből lehet jó borokat készíteni, de csúcsborokat nem könnyű. Én úgy döntöttem, hogy 3 fehér és 3 vörös bort fogok készíteni. A fehérek közül a Rózsakőben látom a legnagyobb fantáziát, mert ötvözi magában a mediterrán testességet és az északi borok frissességét, üdeségét. A rajnai rizlinget szeretem, ezt készíteni akarom, és ebbe kerül bele az olaszrizling, ezért Rizling néven kerül forgalomba, de a legjobb borokat szerintem itt a Chenin

Bemutatjuk

Blanc fogja hozni. A kékszőlő fajtáknál egyértelmű, kékfrankos, pinot noir és syrah, ezekből lehet elkészíteni azt a gyümölcsös, fűszeres, fineszes, de mégis testes vörösbort, amit én szeretek.

Mennyire vagy elégedett az elért eredményekkel, elismertséggel?

Teljes mértékben, azt csinálom, amit szeretek, sok helyen ott vannak a boraim, erről a viszonylagosan kis birtokról olyan árszintekre jutottam, amelyből kellemesen meg lehet élni, most már koncentrálni lehet a csúcsborra. Már elindultam ezen az úton, hiszen 2010-ben az első VinCén, (akkor még Decanter) a 2006-os Pinot noirorom lett Magyarország legjobb vörösbora! Aztán tavaly a 2012-es Pinot Grandém bekerült a Magyar borkiválóságok. Persze, ezzel nem elégedtem meg, mert még van hova fejlődni, van még bőven teendőm, nem fogok unatkozni a jövőben sem.

Nézem ezt a 68 éves fiatal embert, a fehér szakállával, fehér hajával, a szemében bujkáló mosolyával és meggyőződés, hogy egyszer megcsinálja azt a nagy bort, ami nagyot fog durranni a boros világban. De addig is, azt mondom, hogy ne kíméljék a járgányukat, menjenek fel a Beöthy pincéhez, felejthetetlen élményben fogja Önöket részesíteni Beöthy János, a közel ezer éves nemesi család sarja, aki igazi hétköznapi ember. Borász.

Bővebb információ:

www.vonbeothyince.hu
janos.weine@gmail.com



Az ember, aki hazatért: Váli Péter

Váli Péter az első meglepetést néhány évvel ezelőtt okozta számomra, amikor is a Badacsonyi Borfesztivál alkalmával először találkoztam a boraival. Akkor tudtam, hogy egy újabb gyöngyszem került az utamba.

A második meglepetés akkor ért, amikor a gépkocsim GPS-ébe megpróbáltam beírni a Váli Fogadó címét, hát az bizony nem nagyon sikerült, aztán az okos telefonom – tényleg okos – már mutatott valamit, így el is indultam az útmutatásai szerint. Egy darabig minden rendben is volt, aztán egyszer csak azt kezdte mondani, hogy forduljak meg, aztán menjek jobbra, aztán meg balra, miközben egy olyan keskeny úton emelkedtem a hegynek fel, ahol a kocsim oldalánál már én sem fértem volna el, kiszállni meg... Így hát, mentem rendületlenül előre és végre megláttam egy szürke, zárt kaput a felirattal: Váli Fogadó. Megkönnyebbültem, megérkeztem. Kicsit korábban érkeztem, így zárt kapu fogadott, de csak pár percig, mert már jött is Péter felsége, Bogi és a legkisebb utód.

Tisztaság, kifinomult ízlés, ezzel találkoztam a teljes Váli birtokon, mert itt van

a pince is, ide lehet feljönni, iszogatni, eszegetni, beszélgetni. Nekem most csak a harmadik jutott, de így sem vagyok csalódott.

Bogival körbejártuk a Fogadó körüli szőlőket, mindenhol rend, tisztaság, ízletesen kialakított kis kellemes zugokkal és fantasztikus kilátással a Balatonra. Lélek-pihentetőnek ajánlanám, akinek elege van a városi zajból és a rohanásból, ide jöjjön, itt minden kitisztul. A Fogadó szobáiban harmónia, tisztaság, kint madárcsicsergés és gyerekzsibongás fogad minket, a négy gyerek imádja a hegyet, szívesen vannak itt, most éppen a cseresznyefát ostromolják.

Közben megérkezik Péter gazda is, így aztán leülünk a Fogadó teraszán a hűvösre és gyönyörködve a panorámában - melynek legvégén felsejlik a fonyódi partszakasz - elkezdünk beszélgetni.

Péter, nem könnyű ide eljutni, de gyönyörű ez a hely, hogy találatok rá pesti embereként, mi hozott Benneteket ide?

Igen, nem könnyű, ezt a részt Kisörs hegynek hívták, csak nemrégén kapta a Major utca nevet, de a GPS tényleg nem ismeri, a legegyszerűbb, ha az ember követi a kihelyezett Válibor táblákat. De hogy a kérdésre is feleljek, nagymamámtól örökölttem egy kis házat itt fent, és 1999-ben egy hektárnyi szőlővel indult a borászkodás. Aztán hét évnyi tanulás után – ennyi idő alatt hegedülni is meg lehet tanulni - került először piacra palackos bor, 2007-ben. Én vendéglátós vagyok, egy komoly vendéglátó-ipari vállalat fejlesztési igazgatójaként dolgoztam, szeretem a szakmámat, de a menedzseri munka kikezdte az egészségemet, így aztán váltottam, abba az irányba, amit megszerettem, elkezdtem borászkodni és mellette tanulni a borkészítést. Mára már 8 hektárral birkózunk, nagyjából évi 30.000 palackkal készítünk bort, és mellette üzemeltetjük a fogadót. Tulajdonképpen kétlakiak vagyunk, mert Budapesten lakunk, de amikor csak tehetjük, lent vagyunk, én általában legalább heti 3-4 napot is, a családdal a hétvégén.

Fajtaválasztékban a hagyományos badacsonyi fajtákat preferálom, kis kiegészítéssel, ennek megfelelően olaszrizling, szürkebarát, különböző muskotályok,

rajnai rizling, kéknyelű, budai zöld, kék-frankos és egy kis pinot noir, syrah szőlőt művelünk, ezekből készítünk borokat. Nem nagyon szeretem a testes, nagy vörösborokat, inkább a fineszes, fűszeres, gyümölcsös fajtákat, ebből tudok kedvemre való bort készíteni.

Felfelé jövet azon gondolkodtam, hogy mi hozza le ide, bocsánat fel, az embert? Mert látszólag jó messze vagytok mindentől, se lemenni nem könnyű, se fel, igazából gépkocsi nélkül nehéz idejutni, és mégis sokan jönnek. Gondolom, Te biztosan tudod miért, igaz?

Természetesen, az utóbbi tíz évben óriási fejlődtünk, megjelent egy új generáció, akik kiváló borokat készítenek, színvonalas vendéglátást biztosítanak és nagyon széleskörű programok állnak rendelkezésre. Csak gondold bele, lehet itt strandolni, vitorlázni, kiépült a kerékpárút hálózat, mögöttünk 100 méterre már kezdődik a Káli medence, teli túrázási lehetőségekkel, itt vannak a tanúhegyek, Tapolcán a termálvíz, a számos kulturális lehetőségről már nem is beszélve. Napokat, heteket lehet itt eltölteni, és mindenhol csodálatosabbnál csodálatosabb borokat kóstolni. Nálunk kellemes szállás lehetőség mellett, gyakorolva az eredeti szakmámat, jó ételeke, és reményeim szerint jó bort, barátságot tudunk adni a hozzám fellátogató vendégnek. Ezt sokan szeretik, és vállalják az utazást.

A borrhégy elindult fölfelé, szemmel látható változások következtek be ezen a vidéken. Mi lehet az az út, amelyen tovább kell menni ahhoz, hogy ne torpanjon meg a fejlődés?

Valóban szemmel látható a minőségi javulás, mindenki igyekszik művelni a szőlőjét, területeit. Igaz, ebben van némi kényszer is, hiszen egyre szigorúbb a tájvédelem, a szőlők művelése kötelező, ellenkező esetben komoly büntetés következik. Egy marketinges felmérés szerint Badacsony már harmadik a kedveltségi listán, és egyre jobb lesz. Komoly befektetések várhatók, EU-s pályázatból megújul Badacsony központja, egyre több befektető lát fantáziát Badacsonyban. De a legfontosabb, hogy egyre jobb minőségű borok készülnek, márpedig Badacsony

legfontosabb marketing értéke a bor, erre kell felépíteni az egész rendszert.

Nagyon jó példa erre a Badacsony New Yorkban rendezvény, amelyet a badacsonyi borászok által megalapított Badacsonyi Borút Egyesület szervez évek óta, nagy sikerrel. Ide csak egy előzetes kóstoló után hozhatják a badacsonyi borászok a boraikat, és bizony a kizárt borászok kénytelenek elgondolkodni a miérteken.

Van egy szép fogadó, van egy elég ismert és elismert borászat, itt fent minden tipp, de ahogy hallgatlak és nézem a szemedben égő tüzet, nem tudom elhinni, hogy nincsenek még megvalósításra váró terveid, vagy tévedek, Péter?

Nem, egyáltalán nem tévedsz. Területileg már nem akarok növekedni, legalábbis addig nem, amíg nem látom, hogy a gyerekeim hogy fognak viszonyulni ehhez a dologhoz. Persze jó lenne még egy 4 szobás vendégház, már ki is néztem egyet, itt a közelben, meg a pincét is növelni kellene, egyre nehezebben férek el, talán kettő kellene, egy a fehérboroknak, egy a vörösboroknak. Arról meg ne is beszéljünk, hogy a borok minőségén mindig lehet javítani, és ez egy nagyon fontos pont az életemben, szeretnék minél jobb borokat készíteni.

Még két kérdést szeretnék tisztázni, az egyik a Badacsonyi Kör, illetve Balatoni Kör, a másik pedig a BalatonBor, kérlek, segíts ebben.

Mint már szó volt róla, egyre több fiatal borász jelenik meg a régióban és ezek közül öten, Istványi Gergő, Szeremley Laci, Kardos Gábor, Laposa Bence és én megalapítottuk a Badacsonyi Kört, de egy kicsit erőre sikeredett, így elfogadva Gábor javaslatát, Balatoni Körre bővítettük. Ez nagyon jól sikerül, mert most már olyanok is részt vesznek ebben a munkában, mint például Jásdi István, Légli Ottó, Csapodi Balázs – Kistücsök, Bergmann cukrászda, stb. Szeretnénk a Balatont ismételtelen az emberek érdeklődésének központjába emelni, és most már nem csak a nyári időszakban. Erre már lehet építeni egy közös marketinget, melyet itt lent mi alakítunk ki közösen, a saját elképzeléseink szerint.

Bemutatjuk

Ennek a körnek az egyik fontos kezdeményezése a nagyon szigorú feltételek mellett létrehozott BalatonBor nevezetű termék, amelyet minden jelentkező borász elkészíthet a saját olaszrizlingjéből, majd elismert szakemberek javaslata alapján forgalomba hozhatja a maga BalatonBorát. A lényeg, hogy olyan bort szeretnénk megalkotni, amely friss, üde, jó árérték arányú, jól reprezentálja a régiót és minél több helyen, akár külföldön is kapható. Ebben az évben már 50.000 palack készült ebből a borfajtából a különböző borászatoknál. Közös marketinggel, ezzel a borral ki lehet jutni a nemzetközi piacra, mert a régióban benne van akár egy 2 milliós palackszám is.



Váli Pétert hallgatva és körbenézve az általa és családja által létrehozott területen, azt kell mondanom, a magyar borfogyasztóknak nem kell félni, ez a fiatal csapat, amelynek Péter is tagja, még nagyon sok finom borral és kellemesen eltöltött órával fogja őket megörvendeztetni. Mindenesetre már most érdemes elkezdni az ismerkedést, de fent a Kisörs hegyen szerintem sokkal kellemesebb, mint ott-hon a fotelban. Nosza, kerekedjenek fel és ismerjék meg Váli Pétert, megéri, higganyek nekem.

Bővebb információ:

www.valibor.hu
vali.peter@valibor.hu

Teszt

Kadarka

A teszteredményeket
Darin Sándor összesítette

TESZTGYŐZTES

91

PONT

KADARKA
EGRI KADARKA SUPERIOR
2015

A borokat tesztelték:

Adamovich Károly - Gróf Buttlér Borászat

Birliba Tamás - St. Andrea Szőlőbirtok

Darin Sándor - Bor & Párlat magazin

Gromon Tamás - Gál Tibor Pincészet

Markovics György - Egri Borvár

Németi Attila Viktor - Debreceni Borozó

Tarnóczi Zoltán - Orsolya Pince

ST.ANDREA

91 pont



**St. Andrea Szőlőbirtok
és Pincészet (Eger)**

Kadarka Superior 2015

Megkapó karakteres illat. Érett füge, aszalt szilva, finom fűszerek. Telt, gazdag, igazán kiváló bor. Hosszú lecsengésű.

Ár: 4.530 Ft - www.borbolt.hu

88 pont



Eszterbauer Pincészet (Szekszárd)

Nagyapám Kadarka 2016

Gyümölcsös, érett, meleg illat. Ribizli, csipkebogyó és málna jelenik meg leginkább gazdag ízvilágában.

Szép, kerek bor.

Ár: 3.370 Ft - www.borbolt.hu

87 pont



Tóth Ferenc - Egri Borvár (Eger)

Kadarka 2013

Érett, fűszeres illat jellemzi. Ízében a töppedt meggy, némi cseresznye, csokoládé és vanília. Harmonikus tétel.

Ár: 3.250 Ft - www.borbolt.hu

86 pont



Eszterbauer Pincészet (Szekszárd)

Sógor Kadarka 2016

Intenzív illat, leginkább érett meggyre ismerünk benne. Ízében is nagyon gyümölcsös. Szép, tartalmas bor.

Ár: 1.830 Ft - www.borbolt.hu

85 pont



Koch Borászat (Hajós-Baja)

Prémium Kadarka 2015

Fűszeres, érett illat. Ízében is nagyon fűszeres, besimuló érlelési aromákkal.

Megnyerő, selymes, jól iható bor.

Ár: 1.100 Ft - www.kochboraszat.hu

84 pont

Besenyei Borház (Eger)

Kadarka - Pinot noir cuvée 2012

Ízében a meggyes lávasüti vanília sodóval. Tompa savak, besimuló tannin jellemzi. Könnyed, szerethető bor.

Ár: 1.400 Ft - www.besenyebor.hu

83 pont

Tüske Pince (Szekszárd)

Kadarka 2016

Lassan bontakozik poharunkban. Illata leginkább ribizlire és meggyre emlékeztet. Ízében is gyümölcsös. Jól áll neki a hordós érlelés során szerzett aromavilág.

Ár: 2.000 Ft - www.tuskepince.hu

82 pont

Schieber Pincészet (Szekszárd)

Kadarka 2016

Picit zárkózott. Illatában gyümölcsös.

Ízében is cseresznyés. Testesebb,

férfinasabb tétel, mint a többi kadarka.

Ár: 2.040 Ft - www.schieberpincszet.hu

Tóth Ferenc - Egri Borvár (Eger)

Kadarka 2015

Illatában fűszeres, enyhén túlrejtett gyümölcsöket idéz. Ízében is konyakmeggy és mazsola figyelhető meg.

Ár: 2.500 Ft - www.egriborvar.hu

81 pont

Thummerer Pince (Eger)

Kadarka 2006

Illatában csipkebogyó és túlrejtett gyümölcsök. Tüzes tétel. Picit talán már túl van a csúcán.

Ár: már nincsen forgalomban

Teszt

Sümege Draga Pincészte (Hajós-Baja)

Kadarka 2015

Illatában visszafogott gyümölcsösség némi fűszerrel. Telt, szintés fűszeres aromák a kortyban. Halvány savak.

Ár: 1.500 Ft - Kadarkabár, Borházaspár

80 pont

Besenyei Borház (Eger)

Kadarka 2011

Picit édeskés, szegfűszeges, fűszeres illat. Cigánymeggy és fahéj keveréke társul hozzá. Ezek a jegyek jelennek meg leginkább ízében is. Szép, frissen kapart vanília járja még át a kortyot.

Ár: 1.400 Ft - www.besenyebor.hu

Így pontozunk mi:

95-100: tökéletes bor

90-94: nagyon szép, egyedi, elegáns, nagy bor

85-89: kiváló, komplex, karakteres,
nagyon jó bor

80-84: tehetséges, tartalmas, jó bor

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.



Kövess bennünket a
facebook-on is!

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

Teszt

Syrah

A teszteredményeket
Darin Sándor összesítette

A borokat **tesztelték:**

Adamovich Károly - Gróf Buttlér Borászat

Birliba Tamás - St. Andrea Szőlőbirtok

Darin Sándor - Bor & Párlat magazin

Gromon Tamás - Gál Tibor Pincészet

Markovics György - Egri Borvár

Németi Attila Viktor - Debreceni Borozó

TESZTGŐZTES

89

PONT

89 pont



**Takler Pincészet
(Szekszárd)**

Syrah 2015

Már illatában nagyon megnyerő. Lenyűgöző fűszeresség, érett gyümölcsök, rengeteg csokoládé, kakaó és kávé. Nagyon tartalmas bor.

Ár: 2.530 Ft - www.borbolt.hu



Vincze Béla (Eger)

Mészhegy Syrah 2009 - Biobor

Illatában intenzíven fűszeres és gyümölcsös. Íze markáns, szintén fűszeres dominanciával. Nagyon hosszú.

Ár: 7.350 Ft - www.borbolt.hu



Petrénny Winery (Eger)

Syrah 2011

Nagyon mély szín. Illata meleg, picit konyakmeggyre emlékeztet, extrém fűszerességgel. Ízében rendkívül krémes, szilvás-meggyes aromákkal. Rendkívül összetett. Hosszú lecsengésű.

Ár: 8.950 Ft - www.petrennywinery.hu

88 pont



Vincze Béla (Eger)

Mészhegy Syrah 2011 - Biobor

Fűszeres, áfonyás, erdei gyümölcsös illat mellett gyomorkeserűre emlékeztető gyógynövényes árnyalat figyelhető meg. Ízében savanykás meggy és frissen pörkölt kávé keveredik, mint egy külön-

leges süteményben. Rendkívül hosszú és vastag bor.

Ár: még nincsen forgalomban



**Vylyan Szőlőbirtok és Pincészet
(Villány)**

Csóka 2014

Kakuktkojás volt a Syrah sorban, de remekül megállta a helyét! Gyümölcsös, leginkább epres illat. Ízében lágy, sima, rendkívül gyümölcsös, a meggyes vonal finoman fűszerezett. Jól áll neki a hordó.

Ár: 3.900 Ft - www.vylyan.hu

87 pont



**Vylyan Szőlőbirtok és Pincészet
(Villány)**

Syrah 2012

Nagyon gazdag illat, érett jegyekkel. Mentát és fűszereket vélünk felfedezni. Ízében az érett cseresznye és szilva csokoládéval elegyedik. Jó hordóhasználat. Igazán gazdag bor.

Ár: 5.460 Ft - www.borbolt.hu



Balga Pincészet (Eger)

Syrah 2015

Kakaós, éticsokoládés, enyhén borsos illat. Ízében is ezeket a jegyeket véltük felfedezni. Nagyon harmónikus. Lágyság, jól fogyasztható.

Ár: 2.500 Ft - www.balgabor.hu



Balga Pincészet (Eger)

Syrah 2013

Gyümölcsös illata nagyon intenzív.

Teszt

Ízében nagyon friss, gyümölcsös némi csokoládéval és vaníliával fűszerezve.

Gazdag összkép, igazán szép bor.

Ár: 2.500 Ft - www.balgabor.hu

85 pont



**Vesztergombi Pincészet
(Szekszárd)**

Syrah 2015

Szép fűszeres-gyümölcsös illat és íze jegyeket felvonultató bor. Illata nagyon elegáns. Íze határozott, gyümölcsös, némi füst, fekete csokoládé és enyhe vanília vegyül a kortyba.

Ár: 3.430 Ft - www.borbolt.hu



Schieber Pincészet (Szekszárd)

Fruska Rozé 2015

Illatában a málna és szamóca keveredik keleties fűszerekkel. Nagyon intenzív, lendületes, igen tartalmas rozébor. Remek nyárest hűsítő.

Ár: 2.490 Ft - www.schieberpincszet.hu

Így pontozunk mi:

95-100: tökéletes bor

90-94: nagyon szép, egyedi, elegáns, nagy bor

85-89: kiváló, komplex, karakteres,
nagyon jó bor

80-84: tehetséges, tartalmas, jó bor

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

Pinot Noir

A teszteredményeket
Darin Sándor összesítette

A borokat tesztelték:

Adamovich Károly - Gróf Buttlér Borászat

Birliba Tamás - St. Andrea Szőlőbirtok

Darin Sándor - Bor & Párlat magazin

Gromon Tamás - Gál Tibor Pincészet

Markovics György - Egri Borvár

Németi Attila Viktor - Debreceni Borozó

TESZTGYŐZTES

89

PONT

PINOT NOIR
VALÓBAN MÉLTÓ
2014

ST.ANDREA

89 pont



St. Andrea Szőlőbirtok és Pincészet (Eger)

Valóban méltó - Pinot Noir Grand Superior 2014

Gazdag gyümölcsös illat jellemzi. Ízében is érett gyümölcsök, meggyes-cseresznyés dominancia finom hordóhasználat-tal párosul. Enyhén füstös, leginkább elegáns szivarra emlékeztet.

Ár: 7.500 Ft - www.standrea.com

88 pont



St. Andrea Szőlőbirtok és Pincészet (Eger)

Pinot Noir Grand Superior - Nagy-Eged 2014

Nagyon elegáns illat- és ízjegyek. Szép harmónia a gyümölcsök és a hordós aromák között. Ízében a feketecseresznye dominál leginkább.

Ár: 19.900 Ft - www.standrea.com

87 pont



Váli Péter (Badacsony)

Pinot Noir 2015

Finom gyümölcsös illat. Ízében nagyon lágy, tartalmas. Lekerekedett savak, érzéki hordóhasználat jellemzi. Rendkívül sokrétű bor.

Ár: 4.620 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.



Tóth Ferenc -

Egri Borvár (Eger)

Pinot Noir 2015

Izgalmas, enyhén fűszeres illat. Ízében meggy, feketecseresznye, csokoládé jellemzi. Elegánsan behízelt tétel.

Ár: 2.320 Ft - www.borbolt.hu



Etyeki Kúria Borgazdaság (Etyek)

Pinot Noir 2015

Gyümölcsös illat, ízében cseresznye, kakaó, fekete csokoládé dominál. Enyhe, harmonikus fa használattal egészül ki a korty.

Ár: 4.270 Ft - www.borbolt.hu

86 pont



Tóth Ferenc - Egri Borvár (Eger)

Pinot Noir 2008

Illatában túlérett cseresznye, meggy és csokoládé. Enyhén likőrös, puncsos. Szépen tartja magát, de tovább már ne érleljük. Most a legjobb!

Ár: már nincsen forgalomban

85 pont



Takler Pince (Szekszárd)

Pinot Noir 2015

Gyümölcsös, fűszeres ízvilág jellemzi. Szép hordós jegyek. Savai karakteresek. Nagyon elegáns, egyensúlyban lévő bor.

Ár: 2.200 Ft - www.borbolt.hu

Teszt



Ostorosbor Pincészet (Eger)

Pinot Noir 2015

Szép fűszeres-gyümölcsös illat. Ízében vadcsereznye és halvány fűszeresség jelenik meg.

Ár: 979-999 Ft - Auchan, TESCO

84 pont

St. Andrea Szőlőbirtok és Pincészet (Eger)

Pinot Noir 2014

Fűszeres illat. Ízében gyümölcsös, enyhén túlérett jegyek és vanília figyelhető meg. Savai szép eleganciát adnak a bornak

Ár: 2.710 Ft - www.borbolt.hu

81 pont

Vylyan Szőlőbirtok és Pincészet (Villány)

Pinot Noir 2011

Intenzív meggyes-cseresznyés illat jellemzi. Ízében is a cseresznyére emlékeztető aroma uralja.

Szivaros füst lengi körbe. Mély, érett, kerek, nagy testű bor.

Ár: 2.790 Ft - www.borbolt.hu

Igy pontozunk mi:

95-100: tökéletes bor

90-94: nagyon szép, egyedi, elegáns, nagy bor

85-89: kiváló, komplex, karakteres,
nagyon jó bor

80-84: tehetséges, tartalmas, jó bor

Magyar Borkultúra Barátja: Dr. Plósz János gasztroenterológus

Kerekes Sándor riportja

Gimnáziumi tanulmányait a Sárospataki Református Kollégiumban végezte. A Debreceni Orvostudományi Egyetem Általános Orvosi karán általános orvosdoktori diplomát szerzett summa cum laude minősítéssel. Jelenleg Debrecenben, a Kenézy Gyula Kórház és Rendelőintézet Gastroenterológiai Laborjában és Osztályán praktizál.

Elsőként kapta meg a Debreceni Borozó által alapított Magyar Borkultúra Barátja címet.

Mikor kerültél kapcsolatba a borral?

A bor és a magyar borkultúra szerepét már fiatalkoromban kialakult annak köszönhetően, hogy Sárospatakon születtem és ott is éltem egészen 18 éves koromig. Természetesen akkor a jó és kevésbé jó minőségű és stílusú, zömében túloxidált hegyaljai házi borok megkóstolására volt lehetőségem. Arra viszont büszke vagyok, hogy kimaradt az egyetemi éveim alatt a "VB" korszak, inkább unikumot ittam. A nagy áttörést, mint szerintem sok negyvenes éveket taposó ismerősömnek, a villányi nagy vörösök megismerése jelentette. A mai napig emlékszem Bock József ezredforduló környéki Syrah borára, hihetetlenül fűszeres és mégis savakban és testben is kiegyensúlyozott bor volt. 25 évesen természetesen más ízléssel bírtam, mint most negyvenkét évesen.

Ez mit jelent?

Azt, hogy bár ma is iszom nagy testű vörösöket -sőt, a syrah-t mint fajtát most is kifejezetten szeretem- az ilyen tételek fogyasztása inkább egy-egy családi vagy baráti eseményhez kötődik. Szerintem az ilyen fajsúlyos tételek kulturált fogyasztásának ez az evolúciója. Készítőik eleve nem a mindennapok

borának szánják, mert ha ebből megkóstolsz egy pohárral utána már nem biztos, hogy még szeretnél belőle inni. Ha megteszed, ne csodálkozz, ha hirtelen sok lesz a tannin, a hordófűszer, vagy a füst. Ezért törvényszerű, hogy ma már - sok ismerősömmel egyetemben - baráti

hogy elmélyüljek a minőségi borkóstolásban. Turcsek Orsi és Tarnóczi Zoli kis családi borászata az Egri Borvidéken számomra meghatározó. A közös szüretetek, beszélgetések, kóstolások más dimenzióba helyezték a magyar bort. Látni azt, hogy mekkora munka összegződik



beszélgetésekhez, vagy ételhez jobban kedvelem a gyümölcsösebb, elegánsabb vörösöket, még inkább a száraz fehér borokat. Szerencsésnek tartom magam, hogy a baráti közösségünkben vannak borászok is, akik segítettek nekem abban,

egy pohár borban és milyen különleges viszonyba kerül a borkészítő a természettel, akár a transzcendenciával az egy fantasztikus élmény.

Hogyan alakult az ízlésvilágod?

Az Orsolya Pince a természetes borok készítésének a híve és én is azzá lettem. Megtanultam Tarnóczi Zolitól, hogy jó bort csak kiváló minőségű szőlőből lehet készíteni, vagyis mennyire fontos a szőlőmunka. A másik fontos hatás, amely alakította az értékszemléletemet a borokkal kapcsolatban, hogy ne avatkozzunk bele a természet munkájába, vagyis amennyire lehetséges, törekedjünk a vegyszermentes, környezetbarát megoldásokra.

Mi a TOP három magyar borvidék?

Változó. Hálát adok a sorsnak, hogy ide születtem a Kárpát-medencébe és kedvemre kóstolhatom, fedezhetem fel Magyarország 22 borvidéke közül a jobbnál-jobb pincészeteket. Jelenlegi lelki állapotomban a Tokaji, az Egri és a Szekszárdi borvidék borait szeretem.

Milyen tanácsokkal szoktad segíteni pl. a mostani egyetemi hallgatókat, mit igranak?

A mai fiatalok sokkal kedvezőbb helyzetben vannak, mint mi húsz évvel ezelőtt. Még a lédig kiszűrés sem jelenti feltétlenül azt, hogy az a bor nem finom és nem szőlőből készült. Válasszanak olyan borvidékről olyan borászokat, akikről már olvastak, hallottak megbízható forrásból, vagy van személyes, pozitív tapasztalatuk. Szerencsére számos blog és újság segíti a borfogyasztókat. Azt is el szoktam mondani, hogy kóstoljanak minél többet pincészetben, ugyanakkor sose várják ugyanazt az élményt, amit az adott hordós tétel kóstolásakor kaptak, és amit később az adott palack kibontásánál fedeznek fel.

A hivatásod mennyire befolyásol a bor fogyasztásakor?

Ha egyszerűsíteni akarom a választ, akkor a mérték, a mértékletesség a fontos. Orvosként nem preferálom az olyan jellegű megjegyzéseket, amely ez alól felmentést sugall. Abban az esetben, ha a bor természetes, beltartalmi értékekben gazdag, akkor kis mennyiségben és nem rendszeresen fogyasztása egészséges is lehet. Azt viszont be kell látnia mindenkinek,

Riport

hogy a naponta, egy decilitert meghaladó mennyiség évtizedek alatt egészségügyi kockázatot jelenthet és problémát okozhat. Ezt gasztroenterológusként tapasztalom, saját praxisom alatt sok ilyen esettel találkozok.

Elképzelte-e, hogy bort készíts?

Ha ezt a kérdést öt évvel ezelőtt teszik fel, egy határozott nem lett volna a válaszom. Azóta megismerkedtem Csetvei Krisztinával a Móri Borvidékről, akinek az életútja, a személyes példája, a borhoz kapcsolódó lelkesedése magával ragadt. Ezért az egyik barátommal elkezdtünk arról beszélgetni, mi lenne ha... ezért térjünk vissza erre a kérdésre pár év múlva!


ESZTERBAUER

"A múlt és nagyapáink megidézése csak a kadarkával együtt lehetséges.
Ha felismertetjük a nemzetközi fajtáktól teljesen eltérő különleges értékeit a világgal, akkor talán jövője is lehet. Mi ezért dolgozunk!"

eszterbauer-bor.hu



Teszt

Mátra

A teszteredményeket
Németi Attila Viktor összesítette

A borokat tesztelték:

Babiczki László - Babiczki Wine
Dunai Bernadett - Dubicz Borászat
Kardos-Kiss Sándor - KKS Borászat
Katics Gegely - Debreceni Borozó
Kovács Pál - Debreceni Borozó
Ludányi Gábor - GoBri Pince
Németi Attila Viktor - Debreceni Borozó
ifj. Szőke Mátyás - Szőke Mátyás
Pincészete

MOLNÁR
OLASZRIZLING

TESZTGYŐZTES

87

PONT

Helló terasz!

Itt a nyár, ideje birtokba venni a teraszok adta lehetőségeket. Mindenki ragadjon spatulát, csipeszt, nyársat és ha már itt tartunk, a poharakat se hagyjuk a szekrényben. Töltsük meg ezekkel a finom mátrai borokkal, hisz a fiatal, ropogós tételek tökéletes szomjoltók egy forró nyári napon. Amikor pedig estébe halik az idő és enyhül a meleg, eljön az ideje a komolyabb tételeknek. Idei mátrai körképünk is igazán változatosra sikerült, szerintem mindenki talál a szájízének megfelelőt.

87 pont



Molnár és Fiai Pincészet (Abasár) Olaszrizling 2016

Visszafogott arany szín. Nagyon finom illatok, egyszerre gyümölcsös és fűszeres, tökéletes összhangban. Édeskes gyümölcsök az első élmény, de hamar tüzessé válik. A hordó igazi "gentleman", eleganciája szelíden húzódik meg a háttérben. Savai tiszták, érthetőek. Kerek egész a bor, magas pontenciállal.

Ár: 990 Ft - www.molnaresfiai.hu



Ákos Pince (Gyöngyös) Bodzás Cuvée 2016

Visszafogott, halványarany szín. Izgalmas és komplex virágos-parfümös illatok. Tartalmas, friss ízvilága is illatát idézi édes gyümölcsök ízének garmadájával kiegészülve. Kellemes savak teszik igazán jóivású tétellé.

Ár: 1.290 Ft - www.akospince.hu



Bárdos és Fia Pincészet (Gyöngyös) Sauvignon Blanc 2016

Világos aranyárga színű, vegetális, tiszta illatú fogadtatás. Ezeket követik szájban a különböző fehér húsú gyümölcsök, kicsi citrus csavarral. Szép savak és lecsengés, nagyon egyben van.

Kalandra vágóyóknak!

Ár: 1.400 Ft - www.borbolt.hu

86 pont



Szőke Mátyás Pincészet (Gyöngyöstarján) Cabernet Franc 2013

Érett, sötétbőbor szín. Illatában is érett jegyek, pézsmá, bőr és avar. Feketeszedres, rumos, meggyes aromák, finom fűszeresség, igazi íz szimfónia. A korty nagyon kerek, egyensúlyos. Vadételek kiváló kísérője.

Ár: 3.000 Ft - www.szokematyas.hu



Bárdos és Fia Pincészet (Gyöngyös) Chardonnay 2016

Halvány arany szín. Intenzíven vegetális illatok, kicsi gyógynövényes beleszólással. Élénk savakba burkolózva jelennek meg a zöldfűszerek, teljes a harmónia. Lecsengésben közepesen hosszú. Tartalmas élménybor.

Ár: 1.400 Ft - www.borbolt.hu

85 pont



Bárdos és Fia Pincészet (Gyöngyös) Cabernet Sauvignon - Cabernet Franc Rosé 2016

Lazac szín. Mély, erdei gyümölcsös illatorgia adja meg a kezdőlöketet. Ízében élénken él az eper és áfonya zamata. Pörgős savakkal frissít, hosszú lecsengése

Teszt

pedig garantálja, hogy nem csak pillanatnyi szeszély, igazi gyümölcsbomba.

Ár: 1.400 Ft - www.borbolt.hu



Ludányi András (Gyöngyöstarján) Rizlingszilváni 2016

Világos arany látvány, üdítő, gyümölcsös illat körtés, almás vezénnyel. Ízében az illatjegyek visszaköszönnek, ám itt határozottan tör előre a barack. Kerek savakkal lesz igazán üdítő és mégis összetett, zamatos a korty.

Ár: 1.390 Ft - www.ifdt.eu



Kardos-Kiss Sándor (Pálosvörösmart) Zenit 2016

Áttetsző szalma szín. Illatában ízében tiszta barack, amit csak el lehet képzelni. Kevés bodza azért befér a képletbe. Jól a maradék cukor, szép savakkal lett kerek a történet.

Ár: 1.099 Ft - METRO



Bárdos és Fia Pincészet (Gyöngyös) Tramini Gyöngyöző 2016

Tiszta, világossárga szín. Határozott gyümölcsös illat a sárgyadinnye és barack aromáival. A kortyban visszaköszönnek az illatjegyek, szép, élénk savak kíséretében amit remek bubik egészítenek ki. Tökéletes nyári hűsítő.

Ár: 1.800 Ft - www.bardosbor.hu



Pálincás Pincészet (Abasár)

Szürkebarát 2014

Illatban hordófűszerek és füst, pörkölt fás jelleggel. Ízében vanília, vajasság, érett trópusi gyümölcsök. Utóbbit kissé lefogja a hordó. Kellő savval támogatva lecsengése közepes.

Ár: 2.000 Ft - www.palinkaspincszet.hu



Ákos Pince (Gyöngyös)

Sauvignon Blanc 2016

Szép, világóarany színe, barackos, almás illata jót ígér. Nem csalódunk. A bor szájban kerek, gyümölcsös, elegáns. Lecsengésben a trópusi elegy uralkodik. Könnyen meg, érdemes több palackkal számolni.

Ár: 1.290 Ft - www.akospince.hu

84 pont

Molnár és Fiai Pincészet (Abasár)

Chardonnay 2016

Világossárga szín. Fűszeres illatában megmutatja magát a hordó aromája is. Ízében kellemes szőlő aroma, kis pöszmétével kézenfogva. Frissítő savak teszik teljessé az élményt.

Ár: 990 Ft - www.molnaresfiai.hu

Dominium Pincészet (Gyöngyös)

Sárgamuskotály 2016

A totális megosztó. Illatában kiemelkedik az aszalt barack, mézvirág de valami érdekes savanykás dolog is bújkál benne. Ízben szintén kettős jellem. Kicsit savanykás ízzel indít, majd jön a csavar mézzel és aszalt gyümölcsökkel. Érdekes tétel, mindenképpen főzni kell mellé. Keleti konyha előnyben.

Ár: 1.500 Ft - www.dominiumwine.com

Csernyik Pincészet (Gyöngyöstarján)

Zenit 2015

Megnyerő, pikáns illat, citromos, mézes elegy. Ízében fanyaros édesség, nagyon izgalmas első találkozás. Halvány gyümölcsösséget tarol le teljesen a fűszerek serege. Kerek, kellemes de határozott savakkal rendelkező bor. Inkább uraknak.

Ár: 1.630 Ft - www.borbolt.hu

Maróti Pince (Abasár)

Hárslevelű 2015

Halvány arany szín után egy mézes, muskotályos, kicsit aszaltas slukk jön. Ízben mereven áll a vanília, de a határozott hordóhasználat szépen útjára engedi a gyümölcsöket is. Szép savval, közepes lecsengéssel tűnik tova.

Ár: 1.270 Ft - www.marotipince.hu



Kovács és Lánya Borászat (Gyöngyöstarján)

Kisfrancia 2016

Tiszta szalma szín, finom barackos, almás illat. Telt ízében is az érett, fehér húsú gyümölcsökben dúskálunk, leheletnyi vaniliával fűszerezve. Kerek savai szépen tartják a frissesség élményét. Izgalmas íze sokáig szánkban marad.

Ár: n/a - www.klborhaz.hu

83 pont

Juhász Róné (Mátra)

Bíborkadarka 2015

Sötétbíbor szín, átláthatatlan. Elegáns, inkább hordóból származó illatok. Ízében feketeszeder kicsi vaniliával, finom csokis lecsengéssel. Savban szép, tannin-jai viszont még komiszak, de fiatal még.

Ár: n/a

Csernyik Pincészet (Gyöngyöstarján)

Szürkebarát 2015

Kicsit nehezen nyíló, intenzív forgatással azonban előcsalogatható fűszeres, fás illata. Szájban lényegesen többet mutat, telt, gyümölcsösen gazdag ízek kicsi hordóval és mandulás lecsengéssel. Érett, kerek savszerkezet zárja a történetet.

Ár: 1.630 Ft - www.borbolt.hu

Dubicz Borászat és Szőlőbirtok (Gyöngyös)

Irsai Olivér 2016

Szinte átlátszó. Igazi irsai illatbomba, virágok a köbön. Ízében már visszafogottabb, kellemes savakkal kísért kajszi élmény. Búcsúzásul hosszan kitart a gyümölcs.

Ár: 1.640 Ft - www.borbolt.hu

Kerekes Szőlőbirtok és Pince (Gyöngyöstarján)

Hárslevelű 2015

Aranysárga színén szépen törik a fény. Mandulás, fás, teás illatkombináció. Fura elegy, de meggyőző. Ízében is jön a teás érettség, azomban némi gyümölcs is felszínre kerül. Lecsengésben visszafogott, de úgyis kívánjuk a következő kortyot.

Ár: 2.800 Ft - www.kerekespince.hu

Szöke Mátyás Pincészet (Gyöngyöstarján)

Chardonnay 2015

Harmónikus teás illat. Kortyban kissé fanyar, szintén érezni a teás, gyógyfűves beütést. 100% ellazulás meditációhoz.

Ár: 1.630 Ft - www.borbolt.hu

Babiczi Wine (Gyöngyössolymos)

Irsai Olivér 2016

Tiszta, halványsárga szín. Gyümölcsös illatában érdekesen vegyül pici füves jelleg. Ízében kerek savakkal támogatott citrusok némi egressel és bodzával megsegítve. Szeretnénk tovább élvezni, de ehhez újra kell kortyolni. Se baj...

Ár: 1.400 Ft - www.babiczi.hu

Maróti Pince (Abasár)

Olaszrizling 2016

Aranyos, világos szín. Kis forgatásra érkezik meg füstös illata. Szájban is a füstös, dohányos vonal viszi a prímet, egy lehetni fűszer azért még belefér a képbe. Szivarszobák szolgálati itala.

Ár: 1.270 Ft - www.marotipince.hu

Ludányi Pince (Gyöngyöstarján)

Excellent Rozé 2016

Halvány rózsaszín, mánás, ribizlis illat. Élénk savakkal és kis pezsgéssel indít, epres utóízzel int búcsút.

Ár: 1.500 Ft - www.ludanyipince.hu

Kardos-Kiss Sándor (Pálosvörösmart)

Sauvignon Blanc 2016

Halvány szalmaszín és a trópusok illatai, benne az ananász kifejezetten uralkodik. Ízben is maradunk ezen az égtájon, dinnyés licsis aromákkal. Könnyed, szép savakkal rendelkező bor.

Ár: 1.299 Ft - METRO

82 pont

Dubicz Borászat és Szőlőbirtok

(Gyöngyös)

Kékfrankos Rozé 2016

Halvány rózsaszín, intenzíven tutti-frutti illatú. Ízében is intenzíven érezteti hatását, friss savaival könnyen gurul a kerty.

Ár: 1.190 Ft - www.borbolt.hu

Katona György (Detk)

Cabernet Rozé 2016

Visszafogott hagymahéj szín. Komplex pirosbogyós gyümölcsös illat. Ízében eperes, szedres. Szerintünk van itt egy kis maradékukor, ami annyira jól áll neki, hogy könnyen a hölgyek idei kedvencévé teheti.

Ár: 700 Ft - Mátravin Borház (Detk)

Palinkás Pincészet (Abasár)

Olaszrizling 2015

Halvány szalmasárga, körtés, gyümölcsös illattal. Ízben szintén a gyümölcsök dominálnak, barack, körte, kicsi mandula. Szép savakkal kerek kertyban dúskálhatunk.

Ár: 1.000 Ft - www.palinkaspincszet.hu

Kovács és Lány Borászat

(Gyöngyöstarján)

Olaszrizling 2016

Nagyon világossárga szín. Friss, intenzív illata a nyári záporokat idézi a fűszerkertben. Virgonc savaival szépen ölelik körül a fűszerek alkotta elegyet, utóízben erőteljes a borsos csavarás.

Ár: n/a - www.klborhaz.hu

Bárdos és Fia Pincészet (Gyöngyös)

Szürkebarát 2016

Szinte víztisztán áttetsző, halvány arany szín. Friss üdítő almás citrusos illat. Üde, körtés gyümölcsös kerty. Harmónikus, szép lecsengéssel.

Ár: 1.400 Ft - www.borbolt.hu

Kővágó Pince (Abasár)

Tramini 2016

Világosarany színű, visszafogott, aszalt-gyümölcsös illat. Ízében egyértelmű az édeskes ízhatás, megjelennek az előbb említett aszaltas ízek. Kicsi sav még jól állna neki, így viszont a lágyabb ízeket kedvelők kedvence lehet.

Ár: 2.000 Ft - www.kovagopince.hu

3 Fuochi Pince (Paolo Cadenazzi)

(Gyöngyöspata)

Cabernet Sauvignon 2015

Középbíbor szín, cserzett bőrös, enyhén fás illat. Erős tannin a szájban, berúgja az ajtót. Kicsit lágyabban jobban tetszene. Ízében piros gyümölcsök sorakoznak. Lecsengésben is hat a tannin, savaival még kicsit kemények. Vállalkozó szelleműeknek.

Ár: n/a

Soós Családi Pincészet (Gyöngyöspata)

Merlot - Syrah Cuvée 2015

Alig átereszítő bíbor szín. Illatában sherry és meggy a meghatározó. Ízében komoly alkoholédesség, de az étcsokoládé harmóniába emeli ezt, konyakmeggyes sejlése pedig igazán szép lecsengést ad neki. Végén kicsike fanyar csavar, akit zavar, gyorsan kertyoljon újból.

Ár: 1.900 Ft - facebook

Soós Családi Pincészet (Gyöngyöspata)

Vörös Cuvée 2015

Mély meggyes színárnyalat. Földes, füstös illatok kicsi vörösfonyával. Könnyed, friss, fűszeres kerty. Élénk savak, kicsit érdes tanninnal.

Ár: 1.900 Ft - facebook

81 pont

Bárdos és Fia Pincészet (Gyöngyös)

Irsai Olivér 2016

Halványsárga színt láthatunk. Izgalmas, komplex fűszeres, parfümös illatot érezhetünk. Ízében megjelennek a gyümölcsök, körte és ribizli állnak össze egy kerek kertyban. Rövid, de gyümölcsös lecsengés.

Ár: 1.400 Ft - www.borbolt.hu

Dominium Pincészet (Gyöngyös)

Syrah 2014

Tiszta, meggyes színárnyalat. Füstös illatába burkolódik a vanília és puncs. Ízében az alkohol viszi a prímet, konyakos ízei kellemesek. Savszerkezete szép, könnyen gurul.

Ár: 3.300 Ft - www.dominiumwine.com

Szőke Mátyás Pincészet

(Gyöngyöstarján)

Királyleányka 2016

Halvány szalmaszín, kicsit visszafogott, fűszeres-gyógynövényes illat. Pezsgő kerty, mandulás jegyekkel. Kicsi sav fennhang, ami hamar elcsitul. Hasszan tartó ízzel.

Ár: 1.100 Ft - www.szokematyas.hu

Ludányi Pince (Gyöngyöstarján)

Olaszrizling 2016

Áttetsző, halványsárga szín. Zöldes illattal kezd, kevés citrusos aroma. Kertyban fűszerek nyitánya után üt a lime és citrom. Lecsengésben kicsit rövid.

Ár: 1.500 Ft - www.ludanyipince.hu

Ludányi Pince (Gyöngyöstarján)

Zenit 2016

Világos szalma szín. Telt, mandulás, gyümölcsös illat. Ízében sokkal visszahúzódóbb, kicsi kesernyével a végén.

Ár: 1.500 Ft - www.ludanyipince.hu

GoBri Pince (Gyöngyöstarján)

Zöldvelteli 2016

Világossárga, cseles illatkombóval. Narancsos, citromos kezdés után némi mandula fordul meg a fejünkben. Ízében már inkább a mandula dominál egy érdekes gyógyteás, kamillás beütéssel. Finom, érett kerty, érdemes egy kicsit továbbgondolni.

Ár: 1.800 Ft - www.gobri.eu

Így pontozunk mi:

95-100: tökéletes bor

90-94: nagyon szép, egyedi, elegáns, nagy bor

85-89: kiváló, komplex, karakteres, nagyon jó bor

80-84: tehetséges, tartalmas, jó bor

80 pont

GoBri Pince (Gyöngyöstarján)**Kékfrankos Rozé 2016**

Halvány rózsaszín. Illatban elég visszafogott. Ízében kicsi savanykával kezd, ezután kissé zöldebbé halik a játék.

Ár: 1.500 Ft - www.gobri.eu

Babiczki Wine (Gyöngyössolymos)**Szürkebarát 2016**

Abszolút átlátszó fehér. Kicsit nehezen nyíló, visszafogott illatában körtés mandulás jegyek. Szájban komplex, karakteres és fűszeres enyhe zölde reflexel. Nagyon kerek, összhangban lévő savak, kicsi keserű utóízzel.

Ár: 1.400 Ft - www.babiczki.hu

Szőke Mátyás Pincészet**(Gyöngyöstarján)****Olaszrizling 2015**

Aranyba hajló sárgás szín. Illatban is érezni, komoly erő a hordó. Ízben is előtér a hordóhasználat, vanília jegyekkel tűzdelve. Kerek, hosszú korty, kicsi kesernyével a végén.

Ár: 1.320 Ft - www.borbolt.hu

Nyilas Pincészet (Gyöngyössolymos)**Irsai Olivér 2016**

Halvány, áttetsző szalma szín. Visszafogott, de szép gyümölcsös illat kicsi zölde árnyalással. Szájban almás, egres ízek emelkednek felül. Ízérzetben kicsit rövid, de a kortyban kárpótol.

Ár: 950 Ft - www.nyilaspincszet.hu

Szőke Mátyás Pincészet**(Gyöngyöstarján)****Zöldvelteli 2015**

Világos arany szín, erdős illat, amelyből kiemelkedik a hárs. Visszafogott indítás után beütnek az illatjegyek, kicsi csalános, fűszeres jeggyel. Izgalmas, üde, frissítő.

Ár: 1.150 Ft - www.szokematyas.hu



Illusztráció: Palotás Lehel

De ki az a Hugó?

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: *Mi az a HUGO?*

Itt a nyár és a fröccs mellett egyre jobban fogynak az alkoholos és alkoholmentes koktélok. Több kedvelt bor (vagy pezsgő) alapú koktél is fogy ilyenkor nálunk és nyugati szomszédunknál is.

Az osztrákok egyik legkedveltebb bor-alapú koktéla a Hugo. A hozzávalók alapja a Prosecco, benne még mentalevél, lime és bodza szirup. A koktél lényege, hogy óvatosan kevergessük, mert a habzóbor különben elveszíti a szénsavtartalmát. A lényeg, hogy frissítő maradjon.

Népszerű még a Star Gazer, ami egy kicsit édeesebb koktél, chardonnay alapú, rummal. Vanília szirup, és citromkarika kell még bele.

A Strawberry Sangria, amely egy Cabernet Sauvignon alapú koktél, nagyon friss, gyümölcsös ital. Tegyük bele eper ásványvizet, citromlét, eper és görög-dinnye gyümölcsöt.

Ötleként elég ennyi, mindenesetre felhívom a figyelmet, hogy nyáron, nagy melegben óvatosan az alkoholos koktélokkal, könnyen megárhathat. ■

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.

Mesés fogás bárányhúsból, egy Gordon Ramsay receptötlet alapján elkészítve.

Hozzávalók 6 főre:

- 2 báránymell (a bordák és a hátsó comb közötti húsrészt)
- tengeri só és frissen őrölt fekete bors, ízlés szerint
- 1 púpozott evőkanál szárított oregánó
- szárított chili pehely (opcionális)
- 2 kezeletlen héjú citrom frissen reszelt héja
- 1 kisüveg szardella, lecsepegtetve
- 2 evőkanál olívaolaj
- 1 vöröshagyma, hámozva és szeletelve
- 3 gerezd fokhagyma
- 1 evőkanál apró kapribogyó
- 300 g Kalamata olajbogyó
- 3 dl száraz rozé bor
- 2 dl házi fűszeres paradicsomlé, vagy egy konzerv hámozott paradicsom

A húst darabokat kiterítjük és mindkét oldalán befűszerezzük sóval és borssal. Egyik oldalát megszórjuk oregánóval, chili pehellyel, ráreszeljük az egyik citrom héját és elrendezzük rajta egyenletesen a szardella filéket. Szorosan feltekerjük, konyhai kötöző madzaggal megkötözzük és egy felforrósított öntöttvas edényben, kevés olívaolajon minden oldalát körbepirítjuk.

Kivesszük a húst és félretesszük, az edénybe tesszük a felszeletelt hagymát és közepes lángon, kevergetve 5 percig főzzük, amíg puha és aranybarna lesz. Szórunk rá oregánót, a második citrom reszelt héját, majd hozzáadjuk a kapribogyót és olajbogyót. Felöntjük a borral, 2-3 percig forraljuk, majd hozzáadjuk a paradicsomlét (vagy hámozott paradicsom konzervet), és óvatosan összekeverjük. Viszogatesszük a bárányhúst, lefedjük az edényt és betoljuk a 180 Celsius-fokra előmelegített sütőbe 2-2½ órára, amíg a hús megpuhul, közben egyszer-kétszer megfordítjuk a húst a saftban.

Ha már puha a hús, kivesszük, hagyjuk pihenni pár percig, majd ujjnyi vastagon felszeleteljük. A szeleteket a mártásra fektetve tálaljuk.

Lassan párolt báránytekercs

Gyepes Gabojsza receptjei

www.gabojsza.hu



Tzatziki

A grillezett hús ideális párja.

Hozzávalók 2 főre köretnek,
4 főre salátának:

- 3 dl natúr görög joghurt (minél zsírosabb, annál jobb)
- 3 kígyóuborka (60-70 dkg)
- 3-4 gerezd fokhagyma
- kis csokor friss kapor, menta, vagy oregáno, felaprítva
- fél dl (plusz egy pici) extra szűz olívaolaj
- só és frissen őrölt bors
- Kalamata olajbogyó a tálaláshoz

A tzatzikinek ahány ház, annyi receptje van, de a joghurt-uborka-fokhagyma-olívaolaj négyes képezi alapját mindegyikének. Fel lehet még turbózni friss kaporral, mentával, oregánóval vagy citromhéjjal, de egy a lényeg, a tzatziki nem híg, hanem jó sűrű köszönhetően a kimagozott, lereszelt, majd lesózott és alaposan kinyomkodott uborkának. Van, hogy salátának esszük, de van, hogy ez a körete egy szelt grillezett, vagy rántott húsnak.

Van, aki hámozza az uborkát, de nem kötelező. Hosszában kettévágjuk, kikaparjuk a közepén lévő magvas lágy részt, az uborka húsát pedig lereszeljük a reszelő nagyobb lyukán, megsózzuk, majd negyed óra múlva kinyomkodjuk és lecsepegtetjük. Egy tálba tesszük a joghurtot, összekeverjük a zúzott fokhagymával, majd hozzáadjuk az alaposan kinyomkodott uborkát, az apróra vágott zöldfűszert, fél deci olívaolajat, és alaposan elkeverjük az egészet. Megszórjuk frissen őrölt borssal, ha szükséges, még sózzuk, majd a tetejét meglocsoljuk pici olívaolajjal, lefedjük és egy órára hűtőbe tesszük, hogy az ízek összeérjenek. Kalamata olajbogyóval tálaljuk egy szelet grillezett hús mellé.

Ajánlott bor:

Görög ételhez görög bort! Rendjén is van ez így, hiszen nálunk is lehet már kapni a jó öreg Retsina több változatát is...

De sokan vannak akik nem lelkesednek a "gyantás" borért. Nekik bátran tudom javasolni, hogy válogassanak a mostani tesztjeinken szereplő **Pinot noir**, **Kadarka**, vagy éppen **Syrah** borok közül. Nem fognak csalódni, mindhárom borfajta remek társa a bárányhúsnak.

A borokat
Darin Sándor ajánlotta.



Csorján Balázs írása

Régi pezsgőfüggőként egy ideje noszogatom már lapkiadónkat, Pali Bácsit, hogy foglalkozunk a témával, és próbáljuk elmagyarázni a Nagyérdeműnek, hogy pezsgőt, akárcsak bort, minden évszakban és napszakban lehet fogyasztani. Úgy tűnik, a Törley Pezsgőpincészet a kezdeményezés mellé állt, és Lőrik Tamás vezetésével elmerültünk a nyári pezsgőzés témájában.

A szilveszteri beidegződések régre vezethetők vissza. A pezsgőiváshoz mindig kapcsolódott egyfajta emelkedett hangulat. „Fröccsözni snassz, ezzel szemben a pezsgőzésnek van egy szertartása” – vallja Rita és Norbert a Törley Látogatóközpont látogatója. Szóval, a pezsgő alkalmi ital, de csak rajtunk múlik, hogy a hétköznapiakat vasárnappá varázsoljuk.

Az angolszász nyári pezsgős szakirodalom szerint a szabadban, akár kerti partikon, baráti társaságban különösen

hiteles a pezsgőfogyasztás. Lőrík Tamás a kerti partis vonalhoz még hozzáteszi: a halak és friss zöldségek mellett a pezsgő remekül működik aperitifként, magában vagy gyümölcsökkel. Kis családunkban a pezsgő-szamáca kombó kezd klasszikussá válni.

„*Fiatalos rosé pezsgő, esetleg száraz muskotályos/irsai vonal mentén*” gondolkodik Ági, a Törley Látogatóközpont egy másik vendége. És ha már a fajtáknál és a technológiánál tartunk, érdemes lejegyezni, mi a fő különbség az egyre népszerűbb gyöngyöző borok és a velük nagyjából egy árban lévő tankpezsgők között. A gyöngyöző borokba mechanikus úton kerül a szén-dioxid: a lehűtött alapboron simán átáramoltatják (szaturálják) a CO²-t. Ezzel szemben a tartályban erjesztett pezsgőkbe biológiai úton kerül a pezsgés: az alapborba élesztő + tirázslíkor megy, amelyet tartályban újraerjesztenek. A gáz jobban integ-

rálódik az alapborba, így a pezsgése dúsabb és finomabb, mint a gyöngyöző borok esetében. A gyümölcsös, friss ízvonulatok a tartályos pezsgőkre jellemzőek – míg a palackos erjesztésű, tradicionális pezsgők esetében az élesztős, kenyérhéjas zamatok jelentenek igazi élményeket.

Végül, ha nyár, akkor következzen egy játékos pezsgő koktél a Törley transvasée (hát, erről majd máskor) módszerrel készülő termékcsaládjával, a Hungária pezsgővel. **Sparkling Levander:** 4 cl vodka, 4 cl levendula szirup, 2 cl citromlé, shakerben alaposan összerázva, majd jéggel teli pohárba öntve következhet 1 dl Hungária Extra Dry.

A tűz napon elfogyasztott vodkás pezsgők hatására rájöttem: a levendula szirup bármilyen szőpre lecserélhető, létrehozva így a Sparkling Raspberry, Sparkling Peach koktélok és társaikat. Csak a gyerekek meg ne tudják.

Június

16 **Kerekdomb Fesztivál 2017 nyár**

-
18 Hol: Tállya,
Rákóczi út 23.

2017-ben két alkalommal tervezünk Kerekdomb Fesztivált a festői Tállyára. A borozni, szórakozni, színházi és irodalmi előadásokra, zenei programokra vágyókat júniusban és szeptemberben is várjuk Tokaj-Hegyalja e festői településének udvaraira, katélyaiba, nemesi kúriáiba és dűlőire.

facebook.com/kerekdombfeszt/

17 **Tokaj Generation Y borvacsora az Oroszlánosban**

Hol: Tállya,
Oroszlános Borhotel

A Kerekdomb Fesztivál szombatján az Oroszlános Borhotelben a legfiatalabb tokaji borásznemzedéknek, a Tokaj Y tagjainak kedvenc ételei és legjobb borai kapnak főszerepet. A borvacsora ételeihez Zsrai Kata, Homoky Dorka, Rémusz Dávid, Kvaszinger László és Varkoly Ádám párosítják boraikat.

oroszlanos.hu

További programokért látogasson el weboldalunkra!

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

23 **FröccsTorony 2017 - Fehér és habzóbor fesztivál**

Hol: Debrecen,
Nagyerdei Víztorony

A rozé után júniusban a fehér borok kerülnek a középpontba. A Torony emeletén a Törley Terasz pezsgőkülönlegességekkel vár ismét mindenkit. Család- és kutyabarát rendezvény!

24 **Fröccsözön 2017**

Hol: Hajós,
Pincefalu

Mintegy 1200 apró prérház szegélyezi a Hajósi Pincefalu kacskaringós utcáit, melyek löszbe vájt borospincéket rejtnek. A csodás zöld környezetben elterülő Pincefalu igazi kuriózum, a legnagyobb a maga nemében. Messze földön híres borai között olyan fajtákat találunk, mint a Cabernet Sauvignon, Kékfrankos, Kadarka és Cserszegi fűszeres. Az elmúlt 30-40 évben számos pincét alakítottak át vendégfogadóvá, így a bor, a termelői ételek és a vidéki élet kedvelői számára ideális helyszín a kikapcsolódáshoz. A programot halászléfőző verseny gazdagítja. A rendezvény ingyenes, a fröccsözéshez a helyszínen borospohár váltható.

vintegro@gmail.com

24 **Múzeumok éjszakája a Törley Pezsgőpincészetben**

Hol: Budafok,
Törley Pezsgőpincészet

A Törley múltja és jelene – pezsgővel és zenei ínycsiklásokkal! Megtekinthető a Törley Pezsgőpincészet történetét bemutató tárlat. A pezsgőérlelő pin-

cében vezetett séta során a látogatók megismerkedhetnek a pezsgőkészítés rejtjelmeivel. A helyszínen teljes árú - felnőtt karszalagot vásárlók garantált nyereményt biztosító játékban vehetnek részt. Az udvaron Pezsgőbár várja az érdeklődőket.

24 **Kadarka Szalon**

Hol: Budapest,
Vajdahunyadvár

A Kadarka, és a kulturált borbogyasztás népszerűsítése céljából nyolcadik alkalommal szerveznek borbemutatót és kiállítást Budapesten, a Magyar Mezőgazdasági Múzeumban, a Vajdahunyadvár román kori kerengőjében.

24 **ChardonnÉJ 2017**

Hol: Etyek,
Etyeki Kúria Borgazdaság

Szent Iván napján kerül sor a ChardonnÉJ-re. Mind az Etyeki Kúria, mind a vendégborászatok a legszebb chardonnay boraik mellett különleges tételekkel is készülnek. Hangulatos környezetben, a délutáni sétáló kóstoló után az estét Random Trip koncert koronázza. Az est folyamán helyi termelők kínálják finomságaikat.

Július

6 **XXI. Egri Bikavér Ünnepe**

- Hol: Eger,
9 Érsekkert

2017-ben már huszonegyedik alkalommal rendezi meg Eger Város Hegyközsége az Egri Bikavér Ünnepet Szent Donát, a szőlőskertek, szőlősgazdák védőszentjének napja alkalmából július 6-tól 9-ig a belváros szélén található Érsek kertben.

A város legnagyobb és legnépszerűbb INGYENES fesztiválján számos egri borász kiváló borokat és a város leg jobb éttermei az italokkal harmo- nizáló ételeket kínál az érdek- lődőknek. Ahogy már tavaly is, az Egri Bikavér és az Egri Csillag borok mellett a helyi termelők rozé borai is ott lesznek a kínálat- ban.

A helyszín 2017-ben is a tágas, hangulatos és csodaszép Érsek- kert lesz; Eger város szívében, közel mindenhez két színpadon négy napig sokszínű zenei kínálat, önfeledt szórakozás várja ven- dégeinket. Az Egri Bikavér Szín- padon a szélesebb közönség számára is ismert fellépők és a fesztivál fő programjai lesznek láthatók és hallhatók. A Zenepa- vilonnál található Egri Csillag Színpad egy lazább helyszín, ahol egri dj-k, vendégeik és különböző formációk a nagyszín- padtól eltérő zenét játszanak a bikavéres, csillagos nyári estéken.

bikaverunnep.hu

Bor, mámor Bénye

Fesztivál az erdőbényei kertekben



6 Bor, mámor, Bénye

- Hol: Erdőbénye,
- 9 több helyszínen

A zempléni hegyekkel körülvett falu bájos paraszti, polgári házai és árnyas kertjei festői színterei a négy napos eseménynek, ahol 12 helyszínen jazz, világzenei, népzenei és alternatív koncertek, kiállítások, előadások séták, túrák és gyerekprogramok várnak. A borászatok kertjében a legjobb környékbeli éttermek és a pesti streetfood konyhák készítenek tokaji borokhoz illő ételeket.

bormamorbénye.hu

VinAgora BORGÁLA

7 VinAgora Borgála

Hol: Budapest,
Corinthia Hotel

15 ország közel 600 prémium bora vonul fel az év legkülön- legesebb sétálókóstolóján, a Corinthia Hotelben. Magyaror- szág egyetlen nemzetközi borversenyének összes benevezett bora kóstolható lesz, így minden- ki meggyőződhet róla, hogy a VinAgora érem a palackokon valóban a minőség mércéje. Gyere, és válaszd ki az idei kedvenc boraidat egy igazán válogatott mezőnyből!

borgala.hu

15 RozéMaraton

Hol: Villány,
Ady Endre fasor

A Rozé Fesztivál második napján kerül megrendezésre a Villányi RozéMaraton címet viselő jelmezes futóverseny. A vetél- kedőn a résztvevők karneváli hangulatban, rozé fröccs és mál- naszörp frissítők kíséretében futhatják végig a távot. A verse- nyen nem csak a gyorsaságot, ha- nem a kreativitást is díjazták a szervezők, ugyanis a legötle- tesebb jelmezek viselői is értékes nyereményekkel és villányi rozéválogatással lehetnek gazda- gabbak.

villanyiborfesztival.hu

Augusztus

1 10. Ördökatlan Fesztivál

- Hol: Villányi borvidék,
5 több helyszínen
Van Villány környékén néhány település és csodálatos helyszín,

Ajánló

amelyek a hazai és környéki kultúra igazi központjává válnak. A Bárka Kikötő baranyai horgony- zása az Ördökatlan Fesztivál lassan hagyományosan a térség egyik legfontosabb kulturális eseménye.

A helyszínek, Kisharsány, Nagyarsány, Palkonya, a Szobor- park és a Vylyan Terasz csodála- tos háttérrel adnak a koncertek, színházi produkciók, vásárok, gyerekprogramok, irodalmi és kézműves bemutatók sorának, mi pedig egy hamisítatlan nyaralás és egy igazi kulturfesztivál élme- nyével gazdagodhatunk.

A fesztiválnak pedig valódi hagyo- mányai is vannak, hiszen a rendezvény méltó nyitása a Quimby és a zárása pedig a Kiscsillag nevéhez fűződik, és ezzel mint egy jelképezve, hogy elejétől a végéig a minőség és a kreativitás fémjelzi az Ördökat- lan Fesztivált.

ordogkatlan.hu

3 Debreceni Bor- és - Jazznapok

- 6 Hol: Debrecen,
Nagyerdei Park

Négy napon át 16 borvidék 60-70 családi borászatának borait, gyümölcsborokat, pálinkákat és pezsgőket kóstolhatunk. Az italok mellé a hagyományos magyar konyha ételeit, minőségi házi sajtokat kínálunk. Debrecen egykori szőlőskertje, az Érmellék is újra bemutatkozik. Három jazz-színpadon több mint 40 jazzformáció gondoskodik a hangulatról, esténként pedig jazzmozi várja az érdeklődőket a Nagyerdei Szabadtéri Színpadon.

A rendezvény ingyenes.



Így tökéletes a nyár

ÚJ TÖRLEY EXCELLENCE ROSÉ