

2017 őszi

Debreceni Borozó

ingyenes bor- és gasztronómiai magazin

VII. évfolyam 24. szám

Feltámad az
Olaszrizling
Abasári borjegyzet

Hajós-Baja
éllovasa:
Koch
Csaba

HOLDVÖLGY

6

évjárat aszút
kóstoltuk

TESZT

Chardonnay
és Cabernet
Sauvignon

www.debreceniborozo.hu

PROSECCO VÁLOGATÁS NEM CSAK AZ ÜNNEPEKRE!



ILLATA FINOM, HARSÁNY,
GYÜMÖLCSÖS ÉS FLORÁLIS.
SZÁJBAN LÉGIES, NAGYON JÓ INNI,
FEHÉRHÚSÚ GYÜMÖLCSÖK ÉS A
VIRÁGOS RÉT. LÁGY BUBORÉKOK,
KÖNNYŰ, CSÁBÍTÓ ÉS FINOM.



FINOMAN GYÖNGYÖZŐ,
SZÉP, APRÓ BUBORÉKOK.
ÍLATA INTENZÍV, FEHÉR HÚSÚ
GYÜMÖLCSÖKKEL TELI.
ÍZÉBEN NAGYON HOSSZÚ,
MÉG FÉL ÓRA MŰLVA IS ÉREZHETŐ
A KORTY, MELY TELIS-TELI VAN
LÉDŰS GYÜMÖLCSÖKKEL,
BARACKKAL, CITRUSOSOKKAL.

A VINCE MAGAZIN 2017-ES PROSECCO TESZTJÉNEK GYŐZTESE.

HALVÁNYZÖLD SZÍN, TISZTA, IZGALMAS ILLAT,
MELY KÖRTÉRE, ZÖLD ALMÁRA, EGRESRE EMLÉKEZTET,
DE AHOGY NYÍLIK, FINOMAN CITRUSOS ÉS BARACKOS LESZ.
FRISS ÉS ÜDE. ÍZBEN IS EGYEDI STÍLUST KÉPVISEL, LÉDŰS
GYÜMÖLCSÖSSÉGE IZGALMAS BARACKOS, BODZÁS JEGYEKET MUTAT. -
VINCE MAGAZIN

A 3 X 2 PALACKOS PROSECCO VÁLOGATÁS ÁRA 17490 FT (3890 FT/L)

BORBOLT.HU
B O R K E R E S K E D É S

Tulajdonképpen a nyolcadik

Elég bután hangzik a mostani köszöntőm címe, de hát mégiscsak az az igazság, hogy ha szigorúan ragaszkodom a tényekhez, hogy az első lapszámunk 2011 őszén jelent meg, és akkor ez a számunk most a nyolcadik évkezdetünk első száma. Kicsit kacifántos, de nem baj, néha az élet is ilyen.

Az előző, nyári számunkban a Badacsonyt céloztuk meg, a visszajelzések alapján sikerrel. Sok pozitív vélemény jött hozzánk, ami felbátorít minket arra, hogy folytassuk kalandozásunkat a magyar borvidékeken.

Most egy kevésbé ismert, sőt talán széles körben egyáltalán nem ismert borvidékre kalandozunk, a Hajós – Bajai Borvidékre, Koch Csaba borászatát látogattuk meg. Különös szerencse, hogy éppen lapunk megjelenése előtt a borászat megnyerte Magyarország Legszebb Borászata díjat, tegyük hozzá, abszolút megérdemelten. Csak gratulálni tudunk Koch Csabának és ajánlani a kedves Olvasónak, hogy látogassa meg a borászatot, mert nagyon kellemes körülmények között, nagyon barátságos kiszolgálás mellett, nagyon kellemes napokat fog eltölteni Borotán.

Nem feledkezünk meg természetesen a hozzánk közeli borvidékekről sem, most a Mátrából mutatunk be két fiatal és nagyon tehetséges borászt és a pincészetüket, erre is érdemes lehet egy kis kitérőt tenni, ha valaki kelet felé veszi az irányt. A mátrai borászok még nagyon sok kellemes meglepetést fognak szerezni a bor kedvelői számára.

Tettünk egy kis kitérőt Ruszt felé is, meglátogattuk a város borász doyenjét, a 85 éves Wenzel Róbertet, akinek az ősei 370 évvel ezelőtt alapították a borászatot és azóta folyamatosan működtetik. Robi bácsival könnyű diskurálni a szép borokról, hiszen kiválóan beszél magyarul és sok szállal kötődik is hozzánk magyar barátai révén.

Megtaláltuk a tüdőszínű bakator szőlő ősi rezervátumát Avasújvároson, ahol a magyarság szélén még mindig őrzik ezt az ősi fajtát és ahonnan immáron határon belülre is kerülnek vesszők, hogy újra feléledjen a hajdan volt híres bakator bor Zichy Ferenc gróf kedvelt és világhírű bora, amelyből még a kínai császár is ivott. Természetesen van teszt is, ezúttal világfajtákat, chardonnayt és cabernet sauvignont teszteltünk, komoly tételnagyságban. Köszönjük a borászatok támogatását. Most arra voltunk kíváncsiak, hogy ezek a fajták hogyan viselkednek nálunk és mennyi idő kell ahhoz, hogy beérjenek és élvezhetők legyenek.

Régi rovataink közül is megmaradt jó néhány, Nóri ismét kérdez, találtunk megint egy borbarátot, aki megérdemli, hogy bemutassuk a közönségnek, vannak receptjeink és van program ajánlatunk is.

Remélem, hogy ebben a számunkban is talál a kedves Olvasó érdekes cikkeket. Jó olvasást kívánok!



Kovács Pál
felelős kiadó

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

VII. évfolyam 24. 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: Tóth Tibor.

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 ősz



5 Örökségünk
A bakator

6 Irodalom
**Zsuzsanna
Fejedelemasszony
bora**

8 Eger
Egy Kedves hely

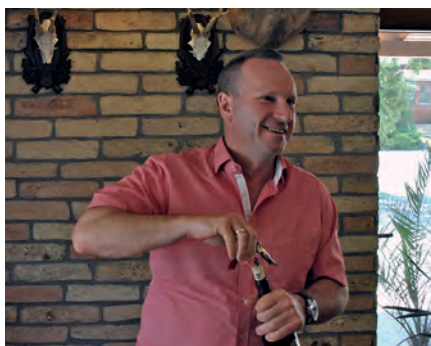
10 Ruszti kirándulás
1647

11 Holdvölgy
**Vertikális aszú
kóstoló 2006-2011**



16 Molnár és Fiai
**Az abasári
olaszrizling**

18 Bemutatjuk
Hajós-Baja



21 Teszt
**Chardonnay és
Cabernet
Sauvignon**



28 Magyar Borkultúra
Barátja
Gyarmati Gábor

31 ReceptKlub
**Zsályás, gesztenyés
sütőtök krémleves és
Vörösboros
marhapofa**



33 Nóri kérdez

34 Programajánló

A bakator

Kovács Pál írása

Örökségünk

Van egy régi szőlőfajta – a bakator, amely valamiért néhány borásznak a szíve csücske. Idehaza is, de határainkon túl is van néhány bátor magyar borász, akik nagy szertettel és elkötelezettséggel művelik ezt a régi, akaratos, kemény, de szép magyar szőlőfajtát. Idén tavasszal öt borász, Bartos István (Avasújváros, Románia), ifj. Bencze István (Hegymagas, Szent György-hegy), Heit Lóránd (Bihardiószeg, Románia), Maurer Oszkár (Hajdújárás, Szerbia) és Málik Zoltán (Badacsony), valamint Debrecen és Bihardiószeg önkormányzatai és a Debreceni BOROZÓ borászati és gasztronómiai magazin megalapították a Bakator Szövetséget, hogy együtt lépjenek fel a fajta és bor felélesztéséért, népszerűsítéséért.

Újságunk 8 évvel ezelőtti megalapítása óta folyamatosan figyelemmel kíséri a Bakator reneszánszát és megpróbál lehetőségeihez képes minél többet segíteni ebben. E munka elismerésének tekintjük, hogy tagjai lehetünk ennek a szép kezdeményezésnek.

Az elmúlt években végigkövettük és drukoltuk – szerencsére eredményesen – a Heit Pince Bakator visszaöröklési műveletét a bihardiószegi szőlőhegyre, de nem volt alkalmunk eljutni Avasújvárosra, az örökítés kiinduló helyére, Bartos István szőlőjébe.

Amikor meghívást kaptam, arra gondoltam, hogy most majd egy igazi bakator ültetvényt fogok látni, szép egyenes sorokkal, egymás után sorakozó tőkékkel. Nos, ezt csak olyan ember gondolhatja, aki nem járt az avasújvárosi hegy oldalában, mert a látvány egészen más, szinte letaglózza az embert. Először is a dél felé néző, igen meredek hegyoldal tele van szőlővel és kis présházakkal, tanyák-

kal, megművelve. A karókra támaszkodó szőlőtőkék úgy néznek ki, mint a sündisznó háta. Igen, mert az egész hegyen a karós művelés a jellemző, de hát nincs is gép, amely itt képes lenne bármit is tenni, itt bizony kézzel, legfeljebb ló segítségével lehet minden műveletet elvégezni.

mellett található gohér, leányka, szlankamenka, muskotály, néhány tőke direkt termő és még ki tudja, milyen kincsek, de ez majd egy másik út témája lesz. Nincs könnyű helyzetben a házigazda, amikor szüretelésre kerül a sor, mert tőkénként kell a szőlőt szedni, válogatni.



Fotó: Kovács Pál

Még a szürkületben jól látható, hogy milyen szépen, precízen művelik itt a szőlőt, de az igazi meglepetést a tőkék között találtuk meg. Az őseink a kipusztult tőkék pótlására mindig azt telepítették, ami éppen volt, így egy nagyon izgalmas és gyönyörű kavalkád alakult ki itt a Bartos Pista szőlőjében, a tündöszínű bakator

Szerencsére István még tudja, hogy mi van ott a hegyoldalban, nekünk is meg kell tanulnunk, ez lesz a következő leckénk, persze csak akkor, ha elfogadnak minket tanulóknak.

Így lesz-e, Pistám?

Mód - Király-dűlő

Zsuzsanna Fejedelemsasszony bora

Eszenyi Béla írása

Gyönyörű volt ebben az évben az időjárás. Szépen sorolnak a szőlők, gyönyörű a gyümölcs a tőkéken, szép egészségesek a fürtök, szinte hibátlan minden bogyószem is.

Nagyszerű bort fogunk szüretelni, Nagyságos Uram – mondta az öreg Mihály Máténak, a nagyságos fejedelemasszony ispánjának, aki éppen a szőlőt szemlélte a Király-dűlő oldalában.

Meghiszem azt, Mihály – mondta az ispán – lassan ideje lesz szüretelni, remélem, az Isten megsegít, aztán nem üt be valami mennykő. Hiszen gondolhatta, mert bizony az utóbbi időben elég sok háborúskodás folyik a környéken, a nagyságos Fejedelelem is azzal van elfoglalva, de már mióta, szóba se lehet hozni a napi dolgokat, mindig csak a kiadások meg a pénzszerzés a téma. Holnap indulnak a gabonával Pozsonyba, hosszú, nehéz és veszélyes út vár rá meg a legényeire, a törökök nagyon nem nyughatnak az idén, állandóan be-betörnek a Fejedelemség területére, de a magyar királyt se kímélik.

Vigyázzon a szőlőre Mihály, mert ha valami baja esik, a fejedelemasszony igen mérges lesz. Én most vagy két hétig oda leszek, maga felel mindenért. Megértette? – kérdezte, és szigorú szemekkel nézett az öregre. Igenis, meg – felelte az öreg és állta a nézést.

Öt hétbe is bele tellett, hogy a csapat viszszaérkezett Pozsonyból, sok volt a baj útközben. Az ispán legelőbb az öreg Mihályt hívatta, mert igen aggódott a szőlő miatt, ilyen későn még sohasem szüreteltek. Az öreg lassan lépett be a szobába, megállt az ajtó mellett, a fal tövében, kalapját kezében szorongatta, gyűrögette és mélyen lehajtott fejjel a földet nézte.

No, Mihály, hát mér' nem néz a szemembe, mi történt – kérdezte Máté – csak nincs valami baj, tán beteg Kend?

Nem uram, nem én – mondta halkan az öreg – a szőlő beteg, de mind az egész, minden fürt le van barnulva, össze van töpörödve, mintha száz esztendő lenne. Nem tudom, mi lelte, de én még ilyet nem láttam.

Oszť milyen volt az idő, amíg oda voltam?

Szép volt az, csak néhány eső volt, de sütött a nap, igaz, reggelente nagy volt a köd, de napközben sütött a nap – magyarázkodott Mihály, de még mindig csak a földnek beszélt.

Fogasson be, de gyorsan, gyerünk kifelé a szőlőbe, ezt látni akarom. A fejedelemasszony tudja a bajt? – kérdezte már kifelé menet az öregtől, az csak ingatta a fejét – nem mertük megmondani neki, minden nap vártam uramat, aztán meg már késő lett.

De nagy számár Kend – csúszott ki a száján, de már bánta, mert az öreg feje még lejjebb esett a vállá közé.

Nem kímélte a lovakat, száguldott a Király felé, akivel találkoztak, alig bírták elkerülni őket, hogy ne ütközzenek. A tábla alján már menetközben leugrott, a gyeplőt az öreg kezébe dobva, meg sem várva, hogy a lovak megálljanak. Rohant be a tőkék közé, igazat mondott Mihály, minden fürt beteg, nincs egy fürt se, amin nincs barna szem. No – gondolta – lesz ezzel bőven munka, míg kiszedegetjük, kicsipegetjük az épek közül ezeket. Öles léptekkel ment egyre beljebb, egyre feljebb, ott még rosszabb volt a helyzet, szinte nem volt ép bogyó a fürtökön. Mérgeesen rántott le egy fürtöt, nézegette, aztán letépett egy pár szemet és enyhe undorral megszagolta. Érdekes, nincs semmi rossz szaga, kicsit még forgatta, nézegette, aztán lassan

Fotó: Darin Sándor

a szájába vette, óvatosan beleharapott. Valami rossz, undorító ízt várt, teljesen meglepődött, a szem mézédese volt és nagyon finom, gyümölcsös, mint a szárított füge, amit a török követtől kaptak a múlt évben ajándékba. A szemöldöke felszaladt a homlokára, még egy pár szemet tett a szájába, az ízek csak tovább gyarapodtak, nem evett még ilyen finomságot soha életében.

Mihály! – kiáltott egy nagyot – jöjjön csak Kend gyorsan ide! Tépjén le egy fürtöt, egyen belőle, oszt' mondja meg, mit érez?

Az öreg csodálkozó, tágra nyitott szemekkel nézett a mosolygó ispánra, ennek elment az esze a nagy bajban, gondolta, majd vonakodva, gyanakodva ő is szájába vett pár szem töpörödött szőlőt. Ahogy az ízek eljutottak a tudatáig, a szeme kikerekedett és hitetlenkedő tekintettel nézte az ispánt, majd gyorsan ismét beleharapott a fürtbe és csak falta, ilyen finomat még ő sem evett soha.

No, Mihály, holnap szüretelünk, ki a néppel a Királyba, de aki szólni mer a fejedelemsasszonynak, azt karóba huzatom, meg vagyok értve? Gyerünk vissza! – adta ki az utasítást. Mihály nem szólt egy szót sem, egyrészt örült, hogy megúsza a szidást, másrészt még mindig az előző élményén gondolkodott. Hogy a ménköbe van az, hogy a szőlő betegnek látszik, az íze megcsodálatos, biztosan Isten keze van ebben, nyugodott bele a végén a megmagyarázhatatlanba.

Februárra aztán kiforrt a bor a hordóban, az ispán szinte minden nap lejárt a pincébe, figyelgette, kóstolgatta a hordóban lévő nedűt és csak hümmögött, nem szólt egy szót sem.

Húsvét előtt pár nappal hívatta Mihályt – *Arra jutottam, hogy ezt a bort, amit Kend miatt elrontottunk – nézett huncut mosollyal az öregre – feltesszük nagyságos fejedelemsasszony ünnepi asztalára, hadd lássa, mit követett el Kend az ő szőlőjével. Készül-*

jön Kend, maga is jön velem a színe elé.

Az öreg nem szólt egy szót sem, csak bólintott, neki már úgyis mindegy, öregember, nem kár érte, meg aztán csak hibázott, úgy illik, hogy megkapja érte a méltó jutalmát.

Az ünnepi ebéd végén a fejedelemsasszony a boros pohárért nyúlt és kortyolt belőle egyet, majd kérdőn belenézett a pohárba, kortyolt még egyet és mosolyogva a társasághoz fordult: *Nem tudom, hogy az Önök poharában mi van, kedves vendégeim, de az enyémben a királyok bora, őt aranyat annak, aki ezt a bort készítette!*

Az ispán enyhén oldalba lökte az öreg Mihályt – *No, mi lesz má', induljon Kend, nem hallotta, mint mondott a fejedelemsasszony?*

Mihály, mint aki most ébredt fel, felnézett az égre és mielőtt elindult, csak úgy halcan, hogy csak ők ketten értsék, annyit mondott: *Köszönöm, Istenem!*



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!



Fotók: Kedves Bisztró

Egy Kedves hely

Darin Sándor riportja

Kelet-magyarországi lakosként gyerekkoromban sok osztálykirándulásunk célpontja volt a gazdag történelmi múlttal, irodalmi kötődéssel megáldott Eger. Szinte kötelező program minden városba érkező csoportnak felkeresni a Dobó teret, megmászni a várat és elkirándulni a Szépasszonyvölgybe. Elszálltak már a gyermekévek, felcseperedtem és Eger is szépen fejlődött az utóbbi évtizedekben, így ismét célba vettem a Bükk hegység lábánál fekvő várost. Kíváncsi voltam a Szépasszonyvölgy milyen újdonságokat tartogat. Nem kis meglepetésemre az egyik bisztró teraszán Lőrincz Bálintba botlottam.

Honnan jött a Kedves Bisztró ötlete?

Bátyámmal éveken át gondolkoztunk azon, hogy szeretnénk Egerben egy olyan helyet, ahol az emberek igényes környezetben találkozhatnak a St. Andrea borokkal. Mindemellett fontos szempont volt, hogy bár Egerszalók nincs olyan messze ahol a pincészet van, mégis kicsit közelebb szeretnénk volna hozni az Egerbe érkező turistáknak és a helyi közönségnek a St. Andrea Szőlőbirtokot. A hely kiválasztása mindig nagy fejtörést okozott, így sokáig húzódtott ez a projekt. 2016 nyarán azonban kezdett komolyra fordulni a dolog.

Mi alapján választottát helyszínt?

Szépasszonyvölgy szívében Édesapámnak volt egy pincéje, amit még Nagypapámtól kapott, de a kihasználatlanság miatt szerette volna eladni. A Szépasszonyvölgy első számú turisztikai célpont és nagyon jó adottságokkal rendelkezik. Így 2016 nyarán jött az az ötletem, hogy megpróbálnám ezen a helyen létrehozni a St. Andrea új bor bisztróját.

Mit jelképez a logótok?

Tavaly októberben kezdődtek el a munkálatok és el kellett dönteni mi legyen a neve a helynek. Mindenképpen



szerettem volna olyan nevet adni ami kapcsolódik a St. Andrea borokhoz. Édesapám mutatott nekem egy 2005-ös címkét ami a Kedves névre hallgatott és egy szárnyas csacsi volt rajta. Nekem ez annyira megtetszett, hogy végül úgy döntöttem a Kedves Bisztró méltóan fogja képviselni a pincészetet. Logó kapcsán pedig a régi címke lett kicsit újragondolva, de lényegében megmaradt a szárnyas csacsi.

Mikor nyitottatok?

Hála Istennek 2017 júniusában sikerült megnyitni a helyet, amiért nagyon hálás vagyok Édesapámnak.

Milyen programjaitok vannak?

A pince kialakításánál és hangulatánál fontos szempont volt, hogy olyan hely szülessen meg ahol én is jól érezném magam. Így egy fiatalos, letisztult, modern hely jött létre. Rizikót vállaltam azzal, hogy a többi pincével eltérő stílusban, dizájnban alakítottam ki a pincét de ragaszkodtam az elképzeléseimhez és úgy éreztem, hogy van igény valami modernebb, újabb felfogásra.

Rendszeres akusztikus estek vannak nálunk és van úgy, hogy DJ szórakoztatja a vendégeket. Ősszel elkezdődnek a borvacsora estek, borkurzusok, étel és bor párosítása előadás és szeretnénk még nagyon sok színes programot szervezni. Mivel a Kedves Bisztró egész évben várja a vendégeket így fontosnak tartom a folyamatos megújulást a programok terén is.

Ki az elsődleges célközönségetek?

A Szépasszonyvölgybe rengeteg turista érkezik, így mindenképpen célunk, hogy méltóan képviseljük és bemutassuk a St. Andrea értékeit és kiváló minőségű borait. Nyilván az elfoglaltság is szólhat belőlem, hiszen nagyon büszke vagyok



Édesapámra, ahogyan felépítette a St. Andrea Pincészetet. A borokban megmutatkozik az az alázat és a hit amit ő képvisel. Ezeket az értékeket és felfogást szeretném képviselni a Kedves Bisztróban is. Az utóbbi időben a helyi lakosság nem nagyon járt a völgybe. Céлом volt és örömmel tapasztalom, hogy sikerült megmozgatni a helyi embereket is, ami köszönhető annak, hogy a Szépasszonyvölgyi pincék fejlődésbe kezdtek és komoly összefogás alakult ki a pincék között.

A Kedves Wine Bistro & Shop névből is lehet következtetni, hogy bor boltként is üzemel a hely. Sokan vannak akik nem tudnak, vagy nem akarnak kimenni Egerszalókra vásárolni a pincészethez, ezért döntöttünk úgy, hogy nálunk is meg lehet vásárolni azokat a borokat amiket Egerszalókon.

Premier

Milyen további terveitek vannak?

Fontos szempontnak tartom a folyamatos fejlődést, innovációt. Jelen pillanatban egy új borkóstoló termet és nagyobb előkészítő helységet alakítunk ki a pincén belül. Ezáltal szeretném bővíteni a belső vendégteret és azokat az igényeket kielégíteni akik esetleg valamit szeretnének enni a borok mellé. Jelenleg különleges sajt- és sonkátal variációkkal tudunk szolgálni és ezt akarnánk tovább bővíteni. Jelenleg a pincének csupán az egy harmada van kihasználva, így a jövőben további helységek kialakítását és fejlesztését tervezzük.

Hétközi zenés estek is elkezdődtek, amivel a helyi fiatalokat és idősebbeket is egyaránt szeretnénk invitálni egy kis kikapcsolódásra.

Hol lehet pontosan megtalálni benneteket? Mi a nyitvatartásotok?

A Kedves Wine Bistro & Shop Egerben a Szépasszonyvölgy központjában az úgynevezett Disznófősonon található a 38-as pincében. Keddtől Szombatig 10:00-24:00 óráig, Vasárnap 10:00-20:00 óráig várjuk a vendégeket.



1647

Kovács Pál írása

A Magyar Királyság egyik fontos borvidéke volt a Ruszt-Sopron-Pozsonyi Borvidék, amely tulajdonképpen körbeölelte a Fertő tavat és ma már csak egy kis része – a soproni – tartozik hozzánk. A XV. és XVI. századról vannak leírások, amelyek arról szólnak, hogy Ruszton édes borokat készítettek, jobb években aszúféléket. Ruszt szabad királyi városi jogának megváltásában komoly mennyiségű édes bor is szerepet játszott. Hja, akkor még szerették a tartalmas édes borokat.

Talán tíz évvel ezelőtt jártam először Ruszton – most már az osztrák oldalon – mert hallottam, hogy él ott egy borász, aki nagyon szép borokat készít és tud magyarul is. Így jutottam el a Ruszti Borakadémia szomszédságában lévő borászatba, Wenzel Róberthez, Robi bácsihoz.

Nagyon hamar kiderült, hogy nem Robi bácsi költözött az akadémia mellé, hanem fordítva történt, mert a Wenzel Pincészet már több mint 300 éve ezen a helyen működik. Akkor valahogy elszikkadt, elsuhant mellettem ez a tény, nagyon lekötöttek a hallottak, kóstoltak, a kedves magyar szavak egy osztrák borász szájából, aki arra is hajlandó volt, hogy a mi kedvünkért megszakítsa a déli szünétét, amikor meghallotta a magyar szót. Az idén úgy alakult, hogy az ausztriai pihenőről hazafelé tartva, elkanyarodtunk Ruszt felé és ügyelve az ebédszünetre, befordultunk a Wenzel Pincészet udvarára, ahol a legnagyobb örömünkre Robi bácsi éppen egy fiatal finn párnak beszélt a borairól. Ugyanolyan kedvesen, mosolygósan fogadott minket, mint tíz éve, természetesen nem emlékezett ránk, de hát az vesse rá az első követ, aki tíz évre visszamenőleg meg tudja mondani, hogy kivel találkozott egy fél óra erejéig. Szóval, beszélgettünk, kóstolgattuk a borokat, és én most szembesültem azzal, hogy ez a mosolygós, kedves, 85 éves

borász milyen szeretettel tud beszélni a szőlőről és borról, de hiszen 370 év minden tapasztalata ott van a génjeiben. Igen, nem tévedés, 370 év, ugyanis a pincészet alapítási éve 1647, azóta készít a Wenzel család borokat Ruszton és a következő 30 év is be van biztosítva, mert Robi bácsi fia viszi már a fő terheket és unoka is van, meglesz a 400!



Fotó: Kovács Pál

A borok továbbra is kiválóak, az idei szőlő is szép Robi bácsi szerint, dicséri a jelenlegi állapotot, aztán egy kis huncut mosollyal kezd panaszkodni arról, hogy ezek az osztrákok nem értik az édes bort, hiába készítenek furmintból szép édes borokat, nem akarják vásárolni, csak a száraz kell nekik, de már nevet is, tudjuk mindketten, hogy ez csak egy kis apró tréfa.

Szükséges is ez a kis vidámság és biztatás, mert Robi bácsi komoly szívű ember volt és bizony, amikor ez kerül szóba, akkor egy redő jelenik meg a homlokán, de aztán rögtön a borról kezd beszélni és kismul.

Nézem ezt a 85 éves, fiatalos embert, és biztos vagyok benne, hogy még fogunk találkozni, mert még sokan szeretnének vele elbeszélgetni borkóstolás közben.

Robi bácsi, jó egészséget kívánunk, s találkozunk jövőre Ruszton. ■



Vertikális történet

Darin Sándor riportja

Mindig nagy öröm számomra, ha egy különleges borkóstolón vehetek részt. A kedvenceim a vertikális bemutatók, hiszen ilyenkor egyazon borsítlus, filozófia mentén kalandozunk egy borászat egy adott bortípusának évjáratái között. Az ilyen alkalmakon a borászatok a legnemesebb nedűiket szokták időrendben felsorakoztatni.

Mostani alkalommal a mádi HOLDVÖLGY birtokra látogattunk el szerkesztő társaimmal, hogy a borászat eddig palackba került aszút górcső alá vegyünk, ugyanis ezek hamarosan egy válogatás csomagban kerülnek a fogyasztók elé. Lélegzetvisszafojtva hallgatjuk Gincsei Tamás borász beszámolóját.

Hogyan állt össze ez szelekció?

Az első hat évjárat aszú boraiból készítettünk egy 500 darabból álló limitált szériás válogatást, amit az alkalomhoz illő fadobozban hozunk a piacra. Ezzel a különlegességgel szeretnénk tisztelegni az első hat évjáratunknak. Nem titkolt szándékunk, hogy ezzel egy sorozatot is elindítsunk, így a mostani szelekciót hat év múlva újabb sorozattal gazdagítsuk már, ha ehhez a természet is hozzájárul.

Mi adta az ötletet?

Az alapgondolat az volt, hogy egy ilyen

válogatásban olyan boraink is helyet kapjanak, amik most önálló borként még nincsenek forgalomban, de így a borgyűjtők és aszú kedvelők mégis hozzájuthatnak. Éppen ezért ez a válogatás egy igazi kuriózum, hiszen ezekből a borokból még évekig csak az a pár száz ember rendelkezhethet 1-1 palackkal, aki most megvásárolja ezt a díszdobozos gyűjteményt.

Melyek azok, amik már most forgalomban vannak önálló tételként?

A 2006-os, 2007-es és a 2008-as évjáratok vannak jelenleg kereskedelmi forgalom-



ban. Most októberben kerül a boltokba a 2009-es aszúnk, míg a 2010-es és 2011-es évjáratok csak ebben a vertikális sorozatban érhetőek el.

Előírás szerint három évig kell egy aszút érlelni forgalomba hozatala előtt. Ti miért vártok ennyit?

Erre a válasz a pincészetünk hosszú borérlelési filozófiájában keresendő, mely szerint az aszú borainkat két évig tartjuk hordóban és ezt követően további hat évig érleljük palackban a mielőtt elhagynák a pincészet falait. Ezt mi teljesen ►

reálisnak tartjuk egy olyan borral szemben, amely akár száz évig is élvezhető marad.

Mennyire jellemző az aszúitokra a kereskedelemben az évjáratváltás? Ha kifut egy, csak akkor jön a következő?

Nem, aszúk tekintetében jó ha párhuzamosan több évjárat is elérhető a fogyasztók számára, így mindenki megtalálja a számára kedves stílust, hiszen minden évjárat más és más ízjegyeket hordoz, másabb textúrájú bort ad. Nálunk minden ősszel kijön az újabb évjáratos aszú, amint elérte a nyolc éves érlelési kort.

Minden évjáratban lehet aszút készíteni?

Mi törekszünk rá! Vannak dolgok amik ezt segítik. Az egyik a Holdvölgy birtok széttagoltsága. A művelésünk alatt lévő 26 hektárnyi szőlőterületek a mádi dűlők 22 parcellájában fekszenek. Ez a sokszínűség teszi azt lehetővé, ha valahol elindul az aszúsodás, akkor ebből a hét dűlőből valamelyik biztosan beleesik. Ez akár minden évben másik területet jelenthet. A másik dolog, a fajtáknak a kiválasztása. Mi mind a hat tokaji szőlőfajtát termesztjük, amik szintén évjáratonként más-hogyan reagálnak az adott szezon időjárására. Ez a két dolog biztosítja nekünk évről-évre, hogy tudunk aszút készíteni.

Vagyis az itt előttiünk lévő aszúk nem biztos, hogy egy területről, azonos szőlőfajtákból és azok azonos arányából készült?

Így van, nálunk az egész Holdvölgy birtokról készülnek az aszúborok. Ezek nem dűlő, vagy fajtaszelektált tételek. Amiben megegyeznek az az, hogy az alapbor egy dűlő-szelektált furmint a Betsek dűlőből. Ennek az az oka, hogy mi úgy gondoljuk, nem csak a száraz boroknál fontos egy bor minősége, beltartalma, hanem az aszúk alapborának tekintetében is.

Az aszúszemek pedig a három legnagyobb felületen termesztett szőlőinkről jönnek le, amik a furmint, a hárslevelű és a zéta. A sárgamuskotályról származó aszúszemeket a késői szüretelésű édes borainkban használjuk fel, a kabarnál és a kövérszőlőnél minimális aszúszem keletkezik, ezért ezek nem befolyásolják nagyban a végeredményt.

Mi van akkor, amikor nem képződik elegendő aszúszem?

Ha olyan az évjárat, akkor a teljes birtokról mind a hat szőlőfajta hozzájárul ahhoz, hogy elegendő aszúszemet tudjunk szüretelni. Általánosságban megállapítható, hogy tíz évente van három nagy aszús évjárat, ami azt jelenti, hogy nem csak minőségben, hanem mennyiségben is a teljes borvidéken lehet aszúszemeket szüretelni. Nyilván ehhez sok tényező szerencsés együttállása szükséges. Ha most visszatekintünk az elmúlt évtizedre 2007-től 2017-ig, akkor azt mondhatjuk kimagasló volt 2007, 2008 és 2013.

Milyen aszúkat készítenek?

Nálunk minden évjáratban a legmagasabb kategória, azaz a hat puttonyos aszúbor elkészítése a cél. Ez alatt nem készítünk aszút. Az előbb felsorolt birtok tulajdonságoknak köszönhető, hogy 2006-tól 2016-ig minden évben tudunk hat puttonyos aszúborot készíteni. Nyilván az évjáratok sajátosságai miatt van úgy hogy csak 4 hordó borról, míg jó esetben 20 hordó aszúról beszélhetünk.

Folyamatában hol tartanak ezek a borok?

2006-tól a 2014-es évjáratig már le vannak palackozva a borok, a 2015-ös és 2016-os évjáratok még hordóban érlelődnek.

Milyen hordókkal dolgoztok?

Nálunk az édes boroknál egységes a szemlélet, ami annyit jelent, hogy fele-fele arányban használunk új és régi hordókat. Minden évjáratához vásárolunk új hordókat is, mert az édes borok sokkal jobban bírják az újhordós érlelést. Nem annyira a pörkölési jegyek dominálnak bennünk, hanem sokkal inkább a vanília és a citrusok a meghatározóak.

Nézzük akkor az egyes évjáratokat!

A 2011-es évjáratot fogjuk elsőként kóstolni. Ez egy nagyon száraz év, a nyár is nagyon aszályos volt. Sokáig nem jött eső még szeptemberben sem. Ebben az évben nagyon kevés pincészet volt, aki egyáltalán készített aszúborot. Mi is folyamatosan gyűjtöttük az aszúszemeket. A száraz időjárás lehetővé tette, hogy még december 7-én is szüretelhettünk. A száraz évjáratokban a botrytis képződés minimális, inkább egyfajta töppedés jön létre a bogyókban. Ez a borunk a 2015 évi londoni Decanter borversenyen aranyérmes és regionális trófeát is kapott.

A 2010-es évjárat tökéletes ellentéte volt 2011-nek. Az elmúlt évtized talán legcsapadékosabb éve volt. Ezer milliméter feletti csapadék hullott, ami az átlag 600-650 mm-hez képest komoly többletet jelentett a szőlőtőkéknek. A furmint és a hárslevelű nem is cukrosodott olyan mértékben, mint ahogy az ideális lett volna, ezért ebben az évjáratban is nagy fontossággal bírtak a kabar és zéta aszúszemek. Ezeknek köszönhető, hogy most ez a bor egyáltalán a poharunkban van. Ebből az évjáratból így is csupán 3000 palack aszúbor készülhetett.

Tamás közben újabb évjáratot tölt a poharainkba.

2009 úgy tűnt Tokaj nagy évjárata lesz, egészen október elejéig. Hőmérséklet, csapadék mennyisége, eloszlása... minden ideális volt, ahhoz hogy a szőlő tökéletesen fejlődjön, érjen. Októberben viszont jött egy extrém csapadékmennyiség, egy nap kivételével az egész hónapban végig esett. A száraz borokat szerencsére ez már nem befolyásolta és aszút is tudunk készíteni, de a többi édes kategóriánkra nem volt lehetőség. Ebből is látszik, hogy bár lehet tökéletes az egész év, de a szüreti időszak időjárása az, ami vagy fellegekbe emel egy évjáratot, vagy szinte teljesen megsemmisíti. Ebben az évben a zéta aszúszemek mentették meg az évjáratot.

2008 az egyik legjobb aszús évjárat volt. A nyár kicsit csapadékosabb volt, nem volt nagy hőség. A szőlő is kicsit lassabban fejlődött, de amikor szeptemberben jött egy kis csapadék, az már

megfelelő érettségi állapotban érte a szőlőt. Ennek köszönhetően szépen botrytiszesedett és az ezt követő száraz őszenek köszönhetően rekord mennyiségű aszúszemet tudtak szüretelni a szőlősgazdák. Ebből az évjáratból 11000 palack aszúbort készítettünk.

A 2007-es évjárat aszúkészítés vonatkozásában is csúcsevjárat volt, de érdemes összehasonlítani a 2008-as és 2007-es borokat. A borok paraméterei szinte tizedes pontossággal megegyeznek, pedig 2007 nyara sokkal aszályosabb volt. Visszaemlékezve láthatjuk, hogy sok helyen 40-41 °C fokos hőmérsékleti rekordok dőltek meg. Szeptember elején most is ideális időben érkezett a csapadék, de ezt követően folytatódott a száraz periódus. Ennél az évjáratnál valamivel alacsonyabban lettek a savak, de alkoholban és cukorban teljesen együtt mozog a 2008-as évjárat aszú borával. A különbséget ízvilágban igazából az adja, hogy míg 2007 nyara állandó magas hőmérséklettel bírt, addig 2007 hasonló időszaka szinte végig hűvös maradt.

Végezetül a 2006-os évjárat érkezik.

2006-ot az őszi időjárás mentette meg. A nyár folyamán minden héten több napig esett az eső, ami növényvédelemben egy komoly kihívást jelentett, de szerencsére sikerült megóvnunk a szőlőket. Augusztus végén viszont mintha elvágta volna, beköszöntött egy száraz időszak és november végéig egy szem eső nem esett. Ezeknek köszönhetően az aszúszemek mennyisége nem volt kimagasló a borvidéken, viszont beltartalmilag nagyon különlegesek voltak, mert a csapadékos nyárnak köszönhetően magas savakkal rendelkeztek. Ilyenkor az aszúban is teljesen máshová kerül az egyensúlyi pont és így 11 év után is komoly lendülettel bír a bor.

Csak lassan ocsúdunk fel a közel két óras beszélgetésből. Miként is összegezhettém ezt a vertikális aszú kóstolót? Vannak egyáltalán szavak rá?

Nem tudom, de egyben biztos vagyok, hat év múlva szeretnék ugyanígy ülni Tamással és akkor már 12 aszút kóstolni hasonló csodálattal.

Rajtam nem fog múlni! ;)



Holdvölgy Aszú vertikális kóstoló 2006-2011

a Holdvölgy Aszúkat
Németi Attila Viktor összegezte

2011

Csillogó arany színárnyalat. Mézes, bársonyos illat. Ízében lehangol az édesség, finoman bújik elő a sav kiegyenlítő hatása. Ízében sok barack, bodzás jegyekkel frissítve. Közepesen hosszú lecsengésében is marad a gyümölcsök fennhangja.

2010

Tiszta aranyárga szín. Méhviassos, mézes illat kicsi gyümölcsös ígérettel. Ízében domináns sav, amely kiemeli ásványos, földes jellegét. Később visszafogott körtés gyümölcsösség jelenik meg.

2009

Meglepően világos aranyárga szín. Igazán inycen, földes-ásványos illatok jönnek a pohárból. Ízében már inkább markáns édessége az úr, szép savtámogatással és egy kis birsos utóérzettel. Lecsengése hosszú, a kortynál lényegesen gyümölcsösebb.

2008

Aranyló nektár szín. A szokásosnak mondható aszús jegyeket felejtsük el. Illatában gombás-avaros kicsit diós aromák, izgalmas dohányos fuvallattal. A kortyban érdekes narancsos,

citrusos ízvilág fogad, melyek helyét lassan veszik át az ásványok. Finoman hangolt sav-cukor egyensúly adja az élmény alapját, melynek hosszú lecsengése biztosítja felejthetetlenségét.

2007

Sötét arany szín. Koncentrált aszalt gyümölcsös, kissé szilvás illat. Szájban virgonc savak jelzik, hogy az aszúnak egy évtized nem idő. Remek alapja ez a következő lépcsőfokban érkező aszalt gyümölcsös, barackos, vaniliás ízeknek. A végére érkezik a mandulás, hosszú lecsengés, megkoronázva az élményt.

2006

Sötét, borostyánba hajló szín, amelyet akár a hordóban eltöltött három évnek is köszönhet. Illatában vaniliás, sherryes jegyek jelennek meg az aszalt gyümölcsök mellé. Ízében intenzíven jelentkezik az illatban felfezett sherry, melyet elképesztő bársonyossága leplez. Ezt követően enyhén földes jellegbe öltöztetett karamellás gyümölcsök. Édessége szinte fel sem tűnik, annyi minden mást mutat a bor. Igazán sokrétű, izgalmas, zamatos élménybor.



Fotók: Kovács Pál

Folytatni kell a hagyományokat

Kovács Pál írása

Van a Mátrai Borvidék déli részén egy település – Markaz – amelyről borászati szempontból nem sok mindent tudunk, hacsak azt nem, hogy ott is művelnek szőlőt. Most pedig kiderült, hogy nem csak szőlőt művelnek, hanem nagyon kellemes, jól iható, tartalmas borokat is készítenek. Nyári tesztünk egyik meglepetése lehetett volna a Kovács Pince Markazról, ha egy véletlen miatt le nem marad róla, így mi mentünk el Kovács Péterhez, hogy meggyőződjünk, nem tévedünk-e? Nem tévedtünk!

Markaz a szőlőjéről és nem a boráról híres, hiszen évtizedeken keresztül kiváló szőlőoltvány készítéséről volt híres a termelőszövetkezete. Ezért aztán a településen nincs is hagyománya a pincéknek, igaz, a talaj sem kedvez a pincekészítésnek. A TSz. felvásárolta a szőlőt, mégpedig jó áron, így mindenki csak annyi bort készített magának, ami el is fogyott a háza pincéjéből.

Kovács Péter harmadik generációs borász, hiszen mindkét nagyapja és édesapja, Kovács Ferenc is, aki 2005-ben a „Mátrai borvidék Év Borásza” díj nyertese volt, a helyi tsz pincéjében dolgoztak. Innen van az indíttatás is, hiszen gyerekfejjel járva a tsz pincéjében elkápráztatta a sorbaállított 80 darab 200 hektoliteres hordó látványa,

és ez meghatározta a pályáját is, gimnázium, Gyöngyösi Főiskola, Kertészeti Egyetem, így vezetett az egyenes út a szőlész-borász szakmérnöki végzettséghez.

A markazi Kovács Pince az első palackos borát 1993-ban készítette el, jövőre lesz 25 éves a borászat. 2015 óta, édesapja halála óta Péter egyedül viszi az üzletet, most már ő felel a szőlőért és a borért is. Jelenleg 21 hektáron terem szőlő, amiből 21 fajtával rendelkezik, nagyjából 2/3-1/3, fehér-vörös arányban és éves szinten mintegy 30-40000 palack bort készít, amelynek nagyobb részét Svájcban és Lengyelországban értékesíti. A fehérek reduatív technológiával készülnek, de a vörösök használt Bock barrique hordókban érlelődnek az abasári pincében, aztán

fél évig palackban, mielőtt 2,5-3 évesen forgalomba kerülnek.

2015-ben, a szükségszerű és váratlan váltás után, Péter a hagyományok tisztelete mellett az arculatváltás mellett döntött, új címkék, kicsit átalakított logó került a palackokra. Minden bor kapott nevet, például az olaszrizling – A diófa árnyékában – lett.

Péter alapítója és elnökségi tagja a Mátrai Borászok Egyesületének, így elkötelezettje a borvidéknek. Szerinte a Mátrai borvidék nagy és sokszínű, betelepítve változatos, nagyszámú, szép és ígéretes fajtával. Szemmel láthatóan megindult az átalakulás, sorra jelentkeznek a szebbnél szebb borokat készítő új, fiatal, agilis generáció tagjai, akik sok segítséget kapnak a nagy öregektől is. Ez a fiatal erő adja ma a borvidék fejlődésének a zálogát, de szükség van nagy öregekre, a nagy borászatokra és családi pincékre is.

Péter a folyamatos fejlődés, fejlesztés híve. A régi területeket folyamatosan megújítja, most is 5 hektár van műben. A jövő

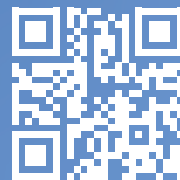
mindenképpen a minőségi piramis felső szegmensének a kialakítása, megalkotása. Az új hegyvidéki rendtartás meghatározza a superior bor elkészítésének feltételeit, így Péter is elindult ezen az úton, kijelölve a három készítőfajtát – merlot, cabernetsauvignon, kékfrankos –, amelyek majd az alapját adják ennek a házásításnak.

A távlati cél 25 hektár szőlő, 50000 palack évente és egy korszerű területszerkezet, amely lehetővé teszi az elképzelt minőségi javulás elérését, prémium és superior borok készítését. Péter szerint a minőség a kulcsa mindennek, mert a marketing is csak akkor jó, ha az igaz is. Ez akár a hitvallása is lehetne a fiatal borásznak, de miért csak lehetne, hiszen már mindent ennek szellemében tesz.



És hogy milyenek a Kovács Pince borai? Nos, erre a kérdésre két dolgot szeretnék itt leírni, egyrészt az olaszrizlingje ott szerepel a Nemzeti Borkiválóságok listáján, másrészt a megkóstolt borai – szigorúan magánvéleményként – kiválóak, zamatosak, illatosak, gyümölcsösek, vagyis magukon viselik a Mátrai borvidék minden jellegzetességét. Fiatalosak, üdék, úgy, hogy közben a hagyományokat is tovább viszik, jó ezt látni, de jobb kóstolni, tegye Ön is ezt, Kedves Olvasó. ■

útikalauz borturistáknak



borutazo.hu



Az abasári olaszrizling

Molnár Gáborral Kovács Pál beszélgetett

Magazinunk életében ritkán fordult elő, hogy kétszer is írunk egy pincészetről. Nem ezért, mert nem érdemelné meg sok pincészet, hogy így tegyünk, hanem azért, mert nagyon sok érdekes írnivalónk van, de szűk a keretünk és szeretnénk minél több helyre eljutni. Most azonban kivételt kell tennünk, mert egy olyan eseménysorhoz értünk, amely szerintünk is megérdemel néhány sort a lapunkban.

Abasár település neve jól ismert az idősebb borkedvelők körében, hiszen az átkosban is volt egy biztos pont a borkedvelők számra, és ez az Abasári Olaszrizling nevű bor volt. Abasárt a lakói Aba Sámuel királyunktól származtatják, valószínűleg ez a terület volt az Aba nemzetség szállásterülete. Az környék adottságai alapján nem nagy merészség azt állítani, hogy a szőlő művelését évszázadokkal korábban is már folytatták ezen a vidéken, bár olyan komoly leírásokkal nem rendelkezünk, amelyek ezt bizonyíthatnák. Nem is kell nekünk olyan messzibe visszanezni, elég, ha csak a mi emberöltőnket vizsgáljuk meg.

Szóval, volt az Abasári Olaszrizling, amit ifjú koromban én is szívesen megittam, mert viszonylag jól elkészített bor volt,

hogy miért, az talán ebből az írásból kiderül. Aztán egy idő után, nagyjából a 2000-es évektől, már nem nagyon találkoztam jó borokkal, így aztán más borvidékek felé fordultam. Néhány éve, a lapunk mátrai tesztjein ismét megjelentek az abasári borok, többek között az olaszrizling is. A 2017-es év igazi áttörést hozott, hiszen több borversenyen, itthon és külföldön is az Abasári Olaszrizling nyertes, vagy aranyérmes lett, ráadásul egy borász, Molnár Gábor bora, ezért aztán felkerekedtem és meglátogattam.

Az abasári Molnár és Fiai Pincészet 2010 után kezdett el palackos borokat készíteni, az első évben 2000 került lepalackozásra. Azóta sok víz folyt le a Tiszán és a pincészet is nagyot fejlődött, most már 100000 palack fölött van az



éves forgalom, elsősorban fehér és rozé borokból, amelyek kizárólag reduktív technológiával készülnek.

A 2016-os évjárat szép borokat hozott, ezen belül különösen az olaszrizling sikerült nagyon jól, hiszen egy versenyt leszámítva, ahol ezüstérmet nyert, tarolt a bor, bekerült a Nemzeti Borkiválósági válogatásba – nem mellesleg másik 3 abasári borászáttal együtt – aranyérmes lett a dunaszerdahelyi MUN-DUS 2017 versenyen, megnyerte az Egerszóláti



Fotók: Kovács Pál

Olaszrizling versenyt, a legjobb bor lett a Debreceni Borozó nyári mátrai tesztjén, tehát igazán szépen szerepelt.

Nem véletlen – mondja Gábor – az olaszrizling kiemelt fajtánk, itt Abasáron, szerintem a legjobb területünkön lakik, a Sárhegyen, amely évtizedek óta művelés alatt van, ahol a déli, dél-keleti kitettség, a mélyrétegű, gazdag talaj, a különleges klíma, a meredek hegyoldal, a teraszos művelés, mind-mind meghatározzák a szőlő lehetőségeit. Itt az 50-80 mázsa a jellemző termőátlag, itt a szőlő magát korlátozza. Máshol is van olaszrizlingünk, például a Csókásban, ahol a termés több, 100-120 mázsa/hektár, a mustfok meg legalább 4-5 fokkal alacsonyabb ugyanabban az érési periódusban. A Sárhegy dűlőiben termett gyümölcs nagyon komoly potenciállal bír, hosszan érlelhető borok is készíthetők belőle.



Az abasári olaszrizling ázsíója emelkedőben van ismét, de a borászok tettek is ezért, hiszen létrehozták az Abasári Olaszrizling Borbarátok Egyesületét, amely az első szűrője a boroknak. Az egyesület tagjai minden olaszrizlinget megkóstolnak és tovább viszik a mátrai Borbíráló Bizottság elé, ahol a mátrai név használatát kapják meg, így borok a forgalomba hozatal előtt egy kettős bírálaton mennek át, ami minőségi garanciát jelent a fogyasztók számára.

Molnár Gábor azonban nem áll itt meg, mert határozott szándéka, hogy megy tovább a minőségi fejlesztés útján. A mátrai rendtartás lehetőséget biztosít a superior borok elkészítésére, szigorú minőségi követelmények szerint, melyek figyelembe vételével már el is készült az első 2000 palack a 2016-os évjáratból, mégpedig háromszoros bontásban, reduktív, hordós és Flexcube technológiával. A bor már palackban érlelődik és mi is kíváncsian várjuk az első

Abasári Olaszrizling Superior bort a Sárhegy Falukút és Jóvilág dűlőiből. Gábor célja, hogy olyan olaszrizling kerüljön ki a keze alól, amely 10 éves korában is emlékezetes élményeket képes nyújtani a borfogyasztói számára.

Mint elkötelezett Abasári Olaszrizling fogyasztó nagy örömmel és várakozással tekintek a jövőbe, mert meggyőződéssel vallom, hogy Molnár Gábor el fogja készíteni ezt a nagy olaszrizlinget, s csak reménykedni tudok, hogy minél hamarabb.



Kövess bennünket a
facebook-on is!

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



Hajós-Baja kitalálása

Csorján Balázs írása

Ha őszinte vagyok magamhoz, nem nagyon tudnám megmondani, hogy a Hajós-Bajai Borvidéknek és az itt készülő boroknak mi a közös jellemzője, mi az a történet, amely megjegyezhetővé teszi ezeket a borokat. A legutóbbi bortúránk után azonban megkockáztatom: lehet, ez a történet épp most, a szemünk előtt íródik. Írnokunk és kalauzunk Koch Csaba, a borvidéki hegyközség elnöke volt.

A Hajós-Bajai Borvidék

A Duna bal partján elterülő, kelet-nyugati irányban Bajától Borotáig érő borvidék mintegy 2000 hektár szőlőt foglal magába, amely nagyságrendileg a Szekszárdi borvidékhez mérhető szám. A környéken valószínűleg több ezer éves múltra tekint vissza a borászkodás, erre több régészeti lelet is utal – azonban az ókorban a Római Birodalom dunai limesén túl fekvő barbar területek gazdálkodási viszonyairól lényegében nem maradt fenn írott forrás. Ilyenek kb. 900 éve vannak, azonban a virágzó középkori borkultúrát megtörte a török megszállás.

A 18. században betelepített svábok itt is otthonra leltek, a borkultúra mellett olyan egyedi építészeti emlékekkel gazdagítva a tájat, mint az 1200 pincéből, 24 utcából és 7 térből álló hajósi Pincefalu. Az Európában egyedülálló Pincefalu egy olyan település, amelynek minden egyes háza egy-egy prэшáz, amely mögött (alatt) 20-70 méter hosszú borospince húzódik. A bor- és gasztronómiai fesztiválok helyszínt adó Pincefalu egyedülálló idegenforgalmi élményt ígér.



Fotó: Némethi Attila Viktor



Fotó: Darin Sándor

Az árutermelő polgári korszakot követték a szocializmus dicső évtizedei, majd a rendszerváltás idején összeomló keleti piacok a két nagy, bortermeléssel is foglalkozó állami gazdaságot is magukkal rántották. Az újonnan alakuló kis családi pincészetek mára oda jutottak, hogy 10-15 van jelen a piacon, és további 15-20 pincészet kacérkodik palackozott borok forgalomba hozatalával.

A borvidék természeti adottságai egészen jónak mondhatók: először is, bár az Alföldön fekszik, de itt nem homokon termelnek bort, hanem Szekszárdhoz

hasznos anyagos-lössz talajon, de annál magasabb mészs és humusz tartalommal. A vastag bácskai föld vastag borokat eredményez, melyet jól támogat a napsütéses órák nagyon magas száma.

És ezzel meg is érkezünk a bortúránk központi kérdéséhez: milyen is a hajós-bajai borvidék profilja, mi a „sales story” a borok mögött? Tegye a szívére a kezét a Nyájas Olvasó, és vallja be: nem tudja a választ a kérdésre. Megkockáztatom: a Hajós-Bajai Borvidék a magyar borászat amolyan rejtett tartaléka: a borvidék nincs igazán kitalálva.

nek 4 település határában vannak szőlői. Az évi 800 ezer palackos termelés magyar viszonylatban tekintélyes szám, és bár 10 országba exportál a pince, a legfontosabb számukra a magyar piac. A 30+ tételes termékpaletta az eddigi tudatos választékbővítés eredménye volt, de a termékstruktúra változóban van. Az alap borcsaládot a Koch Prémium jó ár-érték arányú borai egészítik ki. „Fölfelé” mozog a pince, az alsóbb kategóriákat fokozatosan elhagyja (pl.: lédig borértékesítés) és a minőségi borok irányába dolgozik. ►



Fotó: Csorján Balázs

Ezt a kérdést föltettük házigazdánknak és útikalauzunknak, Koch Csabának is, aki bár a borvidék elnöke, csak tippeket tudott válasz gyanánt fölillantani. Az egyik ilyen tippje az illatos, könnyed fajták fajsúlyos, tömör stílusú termelése, mert a talaj és éghajlati viszonyok alapján a Csertegi Fűszeres, Irsai Olivér vagy a Kadarka máshol nem tapasztalt érettségű, olajos, vastag koncepció mentén termelhető itt. A Koch Borászat új, „Koch Selection” sorozata ezt az elgondolást követi, és talán nem lövöm le a poént, ha elárulom: kirándulásunk legnagyobb felfedezései voltak ezek a „komolyan vett könnyű” borok.

A Koch Borászat

A 140 hektáron gazdálkodó borászat-



Fotó: Németi Attila Viktor

Koch Selection

Tulajdonképpen ennek a tudatos építkezésnek az eredménye a 2017-ben megjelent Koch Selection Frisch sorozat, melybe egy irsai olivér, egy csereszei fűszeres, egy chardonnay, egy rosé és egy merlot tartozik (ezt unszolásunkra valószínűleg egy könnyedebb-fűszeresebb kadarkára cseréli majd a borász). A Selection sorozatot nem a Premium fölött, hanem inkább mellett, amolyan „special edition”-ként tudnám meghatározni. A dűlőszelektált, hozamkorlátozott borok arculata kettős: egyrészt mindegyikben megvan a gyümölcsös, friss jelleg, ugyanakkor mindegyik magas beltartalmi értékű, érett, vaskos bor. Példának okáért a Koch Selection Frisch Rosé egy schillerbe hajló, olajos elgondolás, amely megőrzi a rosék könnyedségét és áfonyás karakterét.



Fotó: Koch Borászat

Az egyedülálló koncepció tulajdonképpen egy kísérlet része, ahogy a borvidék bemutatásánál leírtuk: esetleg ez az irány lehet a Hajós-Bajai Borvidék jövője. Bár a pince Premium borai is remek ár-érték arányt képviselnek, de őszintén szólva a Selection sorozat egy olyan új, izgalmas, innovatív koncepció, amely nekünk sokat látott piásoknak is nagyban fölkelte az érdeklődését.

Ha Karinthy a humorban nem ismerte a tréfát, akkor miért ne lehetne a könnyed, illatos, tinilányosnak gondolt fajtákat is komolyan venni? A kísérleti első sorozat nagyon jól sikerült, és Koch Csaba szerint a borvidék fajtaszerkezeti, talaj és éghajlati adottságai lehetővé tennék, hogy más borászatok is ebbe az irányba mozogjanak. Ehhez fogyasztóként csak szurkolni tudunk, mert nagyon jól iható, ételekhez remekül párosítható, magas beltartalmi értékű borok lesznek ennek az iránynak az eredményei.



KOCH CSABA

A sváb felmenők 1746-ban érkeztek a borvidékre, és családi tradíció volt a borkészítés. Mondjuk ez néha egészen bi-

zarr formát öltött, Csaba dédapjának csak kadarkája, nagyapjának csak fehér bora volt. Gyerekkorától részt vett a családi szüreteken és kamaszként a háztáji szőlő művelésében is. Eredetileg állatorvosnak, majd biológusnak készült, azonban nagyapjától 1991-ben kapott 0,2 hektár szőlőt ajándékba, oktatási céllal. Az egyetem mellett alkalmi munkákat vállaló, a lehetőségeket folyamatosan kereső Csaba megértette a nagyapai leckét. Ráértett a borászkodásra, és a nagyapai ajándékkal el is dőlt: borász lesz a gyerek.

Az 1994-95-től induló borászat-hoz elhagyott szőlőket vásárolt föl. Először folyó bor értékesítésben utazott (kamionnyi folyó bort szállított nagyobb vevőknek), majd 2000-től fokozatosan ráállt a palackos borok értékesítésére. 2005-ben Villányban, társakkal indított be egy kisebb borászatot. 2012 óta a Hajós-Bajai Borvidék hegyközségi elnöke. Mindig is vonzották a jó ízek, vadász kalandjainak eredményét gyakran családja körében, jól átsütve, esetleg borban párolva fogyasztja el ma is.

Chardonnay

A teszteredményeket
Kovács Pál összesítette



A borokat tesztelték:

- Darin Sándor - Bor & Párlat magazin
Fazekas Lajos - Aquaticum Debrecen Termál
és Wellness Hotel
Gyarmati Gábor - bogyűjtő
Katics Gergely - Debreceni Borozó
Kerekes Sándor - Debreceni Borozó
Kovács Pál - Debreceni Borozó
Molnár László - Hotel Lycium
Németi Attila Viktor - Debreceni Borozó
Dr. Palotás Lehel - borkedvelő
Sebestyén Csaba - Hotel Platán

KOCH
PREMIUM
KÉSŐI SZÜRETELEŚŰ
CHARDONNAY
2015

90 pont



Koch Borászat
(Hajós-Baja)
Késői szüretelésű
Chardonnay,
prémium 2015

Sötét aranyárga színű, érett, telt, mandulás, barackos, kamillás, fűgés, vajos illat, olajos test, nagyon szép, kerek, simogató savak, komplex, zamatos, izgalmas, érett gyümölcsös korty, nagyon hosszú lecsengés.

Ár: 1.320 Ft - www.kochboraszat.hu



88 pont



Babiczki Pincészet (Mátra)
Mátrai Chardonnay battonage 2013
Aranyárga szín, érett gyümölcsök, mangó, füge, körte, barack, vajasság az illatban, olajos test, kerek savak, zamatos, gyümölcsös, telt korty a végén kis mandulával, szép hosszú lecsengéssel.

Ár: 2.100 Ft - www.babiczki.hu



87 pont



Simkó - Kőporos Borászat
(Eger)
Chardonnay barrique 2012



Az elmúlt néhány évben a tesztjeinken nem szerepelt ez a világfajta szőlő, amely a 2000-es évek táján volt a csúcspontján nálunk. Mára valahogy a napsütéses órák nagyon magas száma. mintha kiment volna a divatból – kevesebbet lehet hallani ezekről a borokról, így kíváncsiak lettünk, vajon mi is történik ebben a témában az országban. Felhívásunkra 6 borvidékről érkezett be 20 minta, így véleményem szerint, egy viszonylag jó keresztmetszetet kaptunk a jelenlegi állapotról.

Sötét aranyárga színű, érett mediterrán gyümölcsös, fás, fűgés, kenyéhejas, vajos, mandulás illatok, kerek sav, krémes test, gyümölcsös, zamatos korty, hosszú, mandulás lecsengéssel, most van a csúcson.

Ár: 2.200 Ft - www.koporos.hu

86 pont



Gál Lajos Pincészet (Eger)
Kamra-Völgy Egri Csillag
Grand Superior 2016

Világos, zöldes szín, alma, őszibarack, ribizli, kamilla, birsalma az illatban, élénk, szép savak, olajos test, kellemes, zamatos, intenzíven gyümölcsös, őszibarackos, magnós ízek a szájban, hosszú lecsengés.

Ár: 5.500 Ft - www.gallajoseger.hu



Bárdos és Fia Pincészet
(Mátra)

Chardonnay seletion 2016
Világos sárgás-zöldes szín, édes körte, alma, barack, köszméte, vajasság az illatban, élénk, szép savak, nagyon kerek, gyümölcsös, zamatos és izgalmas korty, hosszú.

Ár: 2.500 Ft - www.bardosbor.hu



Bárdos és Fia Pincészet
(Mátra)

Chardonnay 2016
Világos aranyárga szín, lassan nyíló, illatában vilmoskörte, édesség, vanília, citrusok, szép savszerkezet, közepes test, szájban gyümölcsös, kerek, zamatos, kicsit mandulás, hosszú.

Ár: 1.490 Ft - www.borbolt.hu



85 pont



Balgabor Pincészet (Eger)
Nagy-Eged Chardonnay
Grand Superior 2015

Aranyárga színű, összetett, körtés, barackos, mandulás, banános, vajos illat, szép integrált savak, olajos test, gyümölcsös, kerek, zamatos korty, kicsi kesernyével és alkohollal a végén, hosszú.

Ár: 4.000 Ft - www.balgabor.hu



Vylyan Szőlőbirtok és Pincészet
(Villány)

Chardonnay 2016
Szalmasárga színű, érett gyümölcsös, vajos, körtés, mandulás illat, szép sav, vajos, krémes test, telt, gyümölcsös, zamatos korty, izgalmas, érett bor, hosszú lecsengéssel.

Ár: 1.740 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.

84 pont

Tűzkő Birtok (Szekszárd)

Chardonnay barrique 2014

Halvány szalmasárga színű, körtés, barackos, citrusos, vajas illat, olajos test, pezsdítő savak, gyümölcsös, mentás, zamatos, izgalmas korty, hosszú lecsengés.

Ár: 1.510 Ft - www.borbolt.hu

Koch Borászat

(Hajós-Baja)

Hajós-Bajai Chardonnay prémium 2016

Világos szalmasárga színű, érett, telet, gyümölcsös, vilmoskörtés, őszibarackos, mangós, vajas illat, szép mandulával, olajos test, szép sav, kerek gyümölcsös korty, zamatos, kellemes bor.

Ár: 935 Ft - www.kochboraszat.hu

Koch Borászat (Hajós-Baja)

Frish Chardonnay 2016

Aranyárga színű, összetett, érett, körtés, barackos, vaníliás illat, telt, kerek korty, olajos test, kerek savak, ízében megjelenik a hordó, sok gyümölccsel, hosszú lecsengés.

Ár: 1.650 Ft - www.kochboraszat.hu

Molnár és Fiai Pincészet (Mátra)

Mátrai Chardonnay 2016

Világos zöldes-sárgás színű, kicsit lassan nyíló, illatában körte, alma, őszi barack, citrus, vajasság, kerek savak, közepes test, zamatos, gyümölcsös, kellemes korty, hosszú lecsengéssel.

Ár: 1.200 Ft - www.molnaresfiai.hu

Egri Korona Borház (Eger)

Egri Chardonnay 2016

Sötét aranyárga színű, lassan nyíló, telt, érett, vajas, körtés, barackos, banános illat, komoly test, kicsit érdes savak, a korty inkább gyümölcsös, virágos, gyors lecsengés.

Ár: 1.240 Ft - www.koronaborhaz.hu

83 pont

Thummerer Pince (Eger)

Egri Chardonnay battonage 2016

Aranyárga színű, enyhe rózsaszínes

reflexszel, telt, érett, kicsit visszafogott őszibarackos, almás illat, vajjal, trópusi gyümölcsökkel, olajos test, kerek savak, zamatos, gyümölcsös korty, szép egyensúly, hosszú lecsengés.

Ár: 2.930 Ft - www.borbolt.hu

Heumann Pincészet (Villány)

Chardonnay 2015

Szalmasárga színű, lassan nyíló, egzotikus gyümölcsök, barack, alma, gyógynövény az illatban, szép telt savak, olajos test, kellemes, zamatos, gyümölcsös bor, hosszú.

Ár: 2.670 Ft - www.borbolt.hu

Schieber Pincészet (Szekszárd)

Cserfes Chardonnay 2016

Halvány aranyárga szín, zöldes reflexszel, virágos, bodzás, körtés, vajas, tiszta illat, kerek savak, közepes test, gyümölcsös, jól iható, kellemes bor.

Ár: 1.260 Ft - www.schieberpinceszet.hu

82 pont

Ostorosbor Pincészet (Eger)

Egri Chardonnay prémium válogatás 2016

Aranyárga színű, Vilmoskörte, őszibarack, vaj, citrus és köszméte az illatban, kevés mandulával, lekerekített savak, közepes test, gyümölcsös korty, közepesen hosszú.

Ár: 900 Ft - Auchan, Tesco

Dubicz Borászat és Szőlőbirtok (Mátra)

1014 Chardonnay 2016

Nagyon halvány, aranyos-zöldes szín, barackos, gyógynövényes, füstölt, fás, vajas illat, élénk savak, közepes test, lecsengésben karamelizált, sós ízek.

Ár: 1.640 Ft - www.borbolt.hu

80 pont

Mészáros Borház és Pince (Szekszárd)

Szekszárdi Chardonnay 2016

Világos sárgás-zöldes szín, bodzás, körtés, almás illat, vaníliával, élénk sav, közepes test, inkább vegetális, mint gyümölcsös jegyek a számban.

Ár: 1.300 Ft - www.mesarosborhaz.hu

Teszt

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

Teszt-jegyzet

a Chardonnay tesztet
Kovács Pál értékelte

A beérkezett 20 minta alapján leszűrhetjük, hogy a fajta szereti az érlelést, a szőlő sokkal szebb oldalát mutatták az idősebb borok, azzal együtt, hogy a fiatal borok is szépen szerepeltek. A magam részéről azt gondolom, hogy a Kárpát medencében az őshonos fajták sokkal izgalmasabb, zamatosabb borokkal örvendeztethetjük meg a borkedvelőket, de természetesen a Chardonnay is adhat nagyon szerethető borokat.



A mostani számunkban megjelent tesztekhez a helyszínt a debreceni Aquaticum Debrecen Termál és Wellness Hotel**** biztosította.

Köszönjük!

hotel.aquaticum.hu

Teszt

Cabernet Sauvignon

A teszteredményeket
Kovács Pál összesítette

A borokat tesztelték:

Darin Sándor - Bor & Párlat magazin
Fazekas Lajos - Aquaticum Debrecen
Termál és Wellness Hotel
Gyarmati Gábor - borgyűjtő
Katics Gergely - Debreceni Borozó
Kerekes Sándor - Debreceni Borozó
Kovács Pál - Debreceni Borozó
Molnár László - Hotel Lycium
Németi Attila Viktor - Debreceni Borozó
Dr. Palotás Lehel - borkedvelő
Sebestyén Csaba - Hotel Platán

TESZTGYŐZTES

93

PONT

A rendszerváltás utáni időkben a Cabernet Sauvignon az egyik legfelkapottabb bor volt, jól barrique-kolt jelleggel, húzós tanninnal, nagy testtel. Hosszú ideig azt gondoltuk, hogy ez a fajta jellege miatt van így, de aztán az elmúlt 20-25 évben bekövetkezett klimatikus változás sok mindent megváltoztatott, kiderült, hogy a fajta egészen más, sokkal érdekesebb, szerethetőbb arccal is rendelkezik, csak ahhoz nekünk is egy kicsit meg kell változnunk. Ebből kiindulva lettünk kíváncsiak a jelenlegi állapotra.

93 pont



Thummerer Pince (Eger) Egri Cabernet Sauvignon Superior válogatás 2012

Nagyon sötétvörös, szinte fekete színű, összetett, érett illatok, áfonya, szeder, csokoládé, kávé, fa, avar, vajasság, a savak lekeredve, de élők, bársonyosan simogató tannin, komoly test, komplex, harmonikus korty, sok kávéval és csokoládéval, nagy potenciál van még a borban.

Ár: 4.990 Ft - www.borbolt.hu



92 pont



Takler Pince (Szekszárd)

Cabernet Sauvignon Prémium 2012

Mélyesítet vörös színű, komplex, harmonikus, fekete ribizli, érett szeder, fa avar, vajasság, csokoládé az illatban, lekeredet sav, hatalmas, olajos test, simogató, bársonyos tannin, komplex, harmonikus korty sok gyümölccsel és csokoládéval, még mindig komoly potenciállal.

Ár: 16.200 Ft - www.takler.com

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

91 pont



Eszterbauer Borászat (Szekszárd)

"Tivald" Cabernet Sauvignon 2013

Sötét gránátvörös színű, komplex, fekete gyümölcsös, fás, avaros, dohányos, vajasság, simogató savak, bársonyos tannin, összetett, nagyon kerek, gyümölcsös, ízletes, zamatos korty, hosszú, nagy potenciállal.

Ár: 5.910 Ft - www.borbolt.hu



Stier Pincészet (Villány)

Cabernet Sauvignon 2012

Feketébe hajló, sötétvörös színű, nagyon összetett, áfonyás, fekete ribizlis, naspolyás, fás, avaros, puncsos, vajasság, izgalmas savak, kicsit élénk tannin, komplex, gyümölcsös, fekete cseresznye, zamatos, izgalmas korty, komoly potenciállal.

Ár: 4.620 Ft - www.borbolt.hu



Vin Art Pincészet (Villány)

Villányi Cabernet Sauvignon Prémium 2012

Feketés vörös színű, komplex, fekete ribizli, szeder, áfonya, fa, avar, vajasság, kevés animalitás az illatban, nagy test, simogató savak, bársonyos tannin, nagyon összetett korty, fekete gyümölcsös, komoly potenciál, hosszú lecsengéssel.

Ár: 6.900 Ft - www.kochboraszat.hu

90 pont



Petrény Winery (Eger)

Egri Cabernet Sauvignon Superior 2011

Nagyon sötétvörös színű, komplex, vaj, fekete ribizli, áfonya, szeder, avar, fa az illatban, hatalmas test, kerek savak, bársonyos tannin, komplex, kellemes, gyümölcsös harapható korty, szép elegáns bor.

Ár: 11.950 Ft - www.petrenywinery.hu



Vin Art Pincészet (Villány)

Villányi Cabernet Sauvignon Classicus 2012

Sötét rubinvörös színű, összetett, gyümölcsös, fekete ribizli, áfonya, szeder, fa, vaj, avar, fűszeresség az illatban, komoly test, simogató sav és tannin, komplex, gyümölcsös, zamatos korty, nagy potenciál, hosszú-hosszú lecsengéssel.

Ár: 1.980 Ft - www.kochboraszat.hu

89 pont



Fekete Borpince (Szekszárd)

Szekszárdi Cabernet Sauvignon 2012 (palackminta)

Sötét rubinvörös színű, összetett, kicsit lassabban nyíló, meggyes, fekete

gyümölcsös, vajas, málnás, avaros illat, kerek sav, bársonyos tannin, nagyon kerek, gyümölcsös, zamatos korty, olajos test, hosszú lecsengéssel.

Ár: 3.860 Ft - www.borbolt.hu



Dimenzió Borászat (Kunság)

“Sámán” Cabernet Sauvignon 2011

Sötét rubinvörös színű, lilás széllel, összetett, fűszeres, levendulás, fekete gyümölcsös, vajas illat, lekerekedett sav, bársonyos tannin, olajos test, könnyed, illatos, tutti-fruttis, gyümölcsös, tárkonyos ízek, fűszeresség a kortyban, szép lecsengés.

Ár: 2.650 Ft - Coop, CBA, Univer



Lajvér Pincészet (Szekszárd)

“Avantgarde” Cabernet Sauvignon selection 2012

Sötétvörös színű, fekete és erdei gyümölcsök, vaj, fa, csokoládé, avar az illatban, szép sav, komoly test, enyhén húzós tannin, gyümölcsös, összetett korty, komoly potenciál, hosszú lecsengés.

Ár: 4.990 Ft - Auchan, Tesco, Spar, Metro

88 pont



Vin Art Pincészet (Villány)

Villányi Cabernet Sauvignon Classicus 2013

Világos gránátvörös színű, fás, fekete ribizlis, áfonyás, szedres, fűszeres illat, kerek sav, olajos test, még leheletnyit húzó tannin, szép komplex, gyümölcsös

korty, hosszú lecsengés.

Ár: 1.980 Ft - www.kochboraszat.hu



Tóth Ferenc Pincészet - Egri Borvár (Eger)

Cabernet Sauvignon 2014

Átlátszó gránátvörös színű, édespaprikás, meggyes, cseresznyés, fűszeres illat, kerek sav, bársonyos tannin, gyümölcsös, zamatos, izgalmas, szép, könnyű bor mindennapra.

Ár: 1.850 Ft - www.borbolt.hu



Laczkó Borház (Mátra)

Havas-hegyi Cabernet Sauvignon 2014

Sötét bordó színű, áfonyás, fekete ribizlis, fás, avaros, érett illat, szép savak, értékes tannin, robusztus test, gyümölcsös, zamatos, telt, érett bor, nagyon hosszú lecsengés.

Ár: 2.286 Ft - www.lackoborhaz.hu



Muschi Alti di Silvestro Ottonelli

Le Cornete Cabernet Sauvignon IGT 2015

Feketébe hajló, sötétvörös színű, fekete ribizli, áfonya, meggy és szilva, szeder, fekete cseresznye, hordó az illatban, kerek, krémes, szép savak, olajos test, gyümölcsös, zamatos, tanninos lecsengés, nagy potenciál.

Ár: 4.200 Ft - n/a



Vylyan Szőlőbirtok és Pincészet (Villány)

Villányi Cabernet Sauvignon 2013

Rubinvörös színű, összetett, meg-

gyes, áfonyás, fekete ribizlis, fekete cseresznyés, fás, avaros illatok, komoly test, szép sav, kellemes tannin, gyümölcsös, zamatos, hosszú korty.

Ár: 3.510 Ft - www.borbolt.hu

87 pont



Egri Korona Borház (Eger)

Selection Egri Cabernet Sauvignon 2013

Világos gránát színű, meggyes, paprikás, fűszeres illat, nagyon kerek sav, lágy tannin, közepesnél nagyobb test, gyümölcsös, kellemes korty, közepesen hosszú lecsengéssel.

Ár: 4.990 Ft - www.koronaborhaz.hu



Koch Borászat (Hajós-Baja)

Hajós-Bajai Cabernet Sauvignon Prémium 2012

Rubinvörös színű, meggyes, ribizlis, szedres, fás illat, szép sav, kicsit érdes tannin, közepes test, kellemes, gyümölcsös, zamatos korty, közepesen hosszú.

Ár: 990 Ft - www.kochboraszat.hu



Thumrerer Pince (Eger)

Egri Cabernet Sauvignon Superior 2013

Rubinvörös színű, összetett, meggyes, áfonyás, fekete ribizlis, fás, avaros, csokoládés, fűszeres illat, kerek sav és tannin, komoly test, gyümölcsös, komplex, nagyon kerek, zamatos, hosszú korty.

Ár: 3.060 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.



**Mészáros Borház és Pince
(Szekszárd)**

**Szekszárdi Cabernet Sauvignon
Classic Seletion 20015**

Gránátvörös, meggyes, zöldpaprikás illat, fával, avarral, földdel, szép sav, kellemes tannin, közepes test, gyümölcsös, zamatos, kicsit animális, hosszú korty.

Ár: 1.710 Ft - www.borbolt.hu



Schieber Pincészet (Szekszárd)

**Cabernet Sauvignon Baranya-völgy
2015**

Rubinvörös színű, meggyes, áfonyás, piros cseresznyés, fás illat, szép sav, még nem teljesen integrálódott tannin, nagyon gyümölcsös, kellemes jól íható bor.

Ár: 1.920 Ft - www.schieberpince.hu



Bárdos és Fia Pincészet (Máttra)

Cabernet Sauvignon barrique 2015

Rubinvörös színű, lilás árnyalattal, fa, fekete ribizli, josta, meggy és szilva az illatában, szép savak, simogató tannin, közepes test, gyümölcsös, kellemes, zamatos korty, jól íható.

Ár: 3.000 Ft - www.bardosbor.hu

85 pont



Egri Korona Borház (Eger)

**Egri Cabernet Sauvignon barrique
2015**

Nagyon áttetsző, rubinvörös színű, fás, füstös, meggyes, fűszeres, tejszokoládés illat, zöldes jegekkel, kerek sav, lágy tan-

nin, gyümölcsös, kerek, kellemes korty, közepesen hosszú.

Ár: 1.690 Ft - www.koronaborhaz.hu



Ostorosbor Pincészet (Eger)

Szelhegyi Cabernet Sauvignon 2015

Világos gránát színű, lassan nyíló, meggyes, cseresznyés, zöldszilvás illat, lágy sav, enyhe tannin, gyümölcsös korty, rövid lecsengés, jól íható.

Ár: 1.300 Ft - *Tesco, Auchan*



Schieber Pincészet (Szekszárd)

**Solutio Perfecta Cabernet Sauvignon
seletion 2014**

Rubinvörös színű, visszafogott, gyümölcsös, csokis, ribizlis, szilvás, ringlós, fás illatok, kerek sav és tannin, gyümölcsös, jól íható, közepesen hosszú bor.

Ár: 3.890 Ft - www.schieberpince.hu

84 pont

Petrény Winery (Eger)

Egri Cabernet Sauvignon 2015

Bordóvörös színű, áfonya, meggy, kevés avar az illatban, kerek savak, kicsit érdes tannin, közepes test, gyümölcsös, izgalmas, kellemes bor mindennapokra.

Ár: 1.750 Ft - www.petrenywinery.hu

Soltész (Eger)

Egri Cabernet Sauvignon 2015

Rubinvörös, meggy, fekete ribizli, enyhe vajasság, szép savak, selymes test, gyümölcsös, zamatos, izgalmas korty, még egy kicsit húzós tannin, hosszú.

Ár: 1.500 Ft - *Tesco, Auchan*

83 pont

Lajvér Pincészet (Szekszárd)

Szekszárdi Cabernet Sauvignon 2015

Gránátvörös színű, erős meggyes, ribizlis, paprikás illat, kerek sav, enyhén húzós tannin, közepes test, gyümölcsös,

Teszt

zamatos, izgalmas korty, kicsi tannin hangsúllyal a végén.

Ár: 1.899 Ft - *Tesco, Auchan, Metro, Spar*

Nyilas Pincészet (Máttra)

Mátrai Cabernet Sauvignon 2013

Rubinvörös színű, meggyes, szilvás, áfonyás, fás illatok, kerek sav, kerek tannin, közepes test, gyümölcsös, fűszeres, kerek ízek a szájban.

Ár: 1.050 Ft - www.nyilaspinceszet.hu

Ostorosbor Pincészet (Eger)

Egri Cabernet Sauvignon 2013

Rubinvörös színű, visszafogott, lassan nyíló, fás, zöldpaprikás, ribizlis illat, lágy sav, kicsit érdes tannin, a korty savhangsúlyos, zöld.

Ár: 1.300 Ft - *Tesco, Auchan*

Teszt-jegyzet

Kovács Pál értékelése

Ha kihagyjuk a kóstolt olasz tételt, akkor 6 borvidék, 29 bora került az asztalra. Az első gondolatom a teszt után az volt, hogy el kell felejtetni mindent, amit eddig erről a szőlőfajtáról gondoltunk, hiszen azokból a régi sztereotípiákból, hogy tanninos, paprikás, stb. semmisem igazolódott be. A fiatal évjáratokra is inkább a gyümölcsösség és a jó íhatóság volt jellemző, kifejezetten kellemes szájízekkel. Az idősebb boroknál megjelentek azok a jegyek, amelyek miatt a borkedvelő szívesen veszi le a polcra a borokat, a komplexitás, az érettség, a kerektség, a testesség. Ezeknél a boroknál már el lehet és el is kell elmélkedni a világ dolgairól borozgatás közben. Összességében a kóstoló nagyon kellemes meglepetést okozott a tesztelő csapat számára, örülünk, hogy ezt a fajtát választottuk erre az alkalomra.

Magyar Borkultúra Barátja: Gyarmati Gábor politológus

Kerekes Sándor riportja

Egészségügyi kommunikációs szakember, a Szinapszis Kft.-t és a Webbeteg portált is magában foglaló Quercus Consulting Group egyik alapítója és társtulajdonosa. A 46 éves debreceni üzletember három gyermek boldog édesapja. Gábor politológus végzettségű, a Debreceni Egyetem és a Miskolci Egyetem oktatója.

A Debreceni Borozó által alapított Magyar Borkultúra Barátja címet 2017 őszén Gyarmati Gábor kapta.

Ne fáraszd magad, mondom – mondja profi szakember módjára – látva az első levegővételemet és ki nem mondott kérdésemet – és rögtön mesélni kezdett. Tök jó a sztori, harminc éves koromig absztinens voltam! Full absztinens. És ennek nem volt semmilyen morális, vagy vallásos háttere, azért voltam, mert nem ízlett. Addig, amit kóstoltam bármit, egyszerűen nem ízlett. Szilveszterkor is, udvariasságból koccintottam a pezsgővel és utána meg leraktam a poharat.

Az egyetemi évek alatt sem ittál semmit? (Végre Gábor is vett levegőt és kérdezhettem)

Igen, az orvosi egyetem első három évében – mert végül nem ott végeztem – sem ittam semmit. Azért az egy kemény kihívás volt – mondja mosolyogva – főleg az évfolyamtársakkal töltött közös esték kísértését figyelembe véve.

És ennek a döntésednek mi állt a háttérében?

Semmi komoly. Egyszerűen így határoztam. Pedig nem volt a családban semmilyen negatív példa, otthon bármikor bármit megkóstolhattam. Egész egyszerűen nem ízlett.

És akkor mi volt a határvonal, amit átléptél?

Egy „rosszarcú” társaság – Grasselli Norbert, Csorján Balázs és Kertész Balázs – baráti kosarazás után megkínáltak egy búzasörrel és az nagyon ízlett. A második döntő momentum az elcsábulásomban, amikor a Loki kijutott Bruges-be és a belga sörök még mélyebb benyomást tettek rám. A harmadik, végső kegyelemdöfés pedig akkor jött, amikor el kezdtem járni egy akkor induló borkurzusba.

Itt szeretném kiemelni, hogy a kurzus vezetőjének, Kovács Pálnak köszönhettem azt, hogy a borok el kezdtek érdekelni. Pali, olyan szenvedéllyel és hitelességgel mutatta be a magyar borvidékeket, hogy magával ragadott a bor világa, ami a kóstolások nyomán egyre jobban tárulkozott.

És milyen utat jártál be, mint kezdő borfogyasztó?

Szerintem az abszolút klasszikus utat. Sok fa, nagy test, nagy alkohol, ami tizenöt éve jellemző volt Villányra, onnan kezdtem én is a felfedező utamat a borok világában. Viszonylag hamar megfogtak a fehérborok, és szerencsére teljesen kimaradt az életemből a vörösboros kóla (VBK) és az édes vörös időszak. Persze,

legelőször én is azt mondtam – és száját szimbolikusan összehúzta – egy Bock Cuvée 2004, na, az igen, hmm... De, hogy mondjak a mai napig is releváns pozitív példát: még mindig emlékszem a St. Andrea 2003-as Napborára, az nagyon megfogott.

Aki ismernek, közelebről tudják, hogy a sommelier szakmát megszegyenítő tudásod és kóstolási tapasztalatod van a magyar és külföldi borokról. Mi volt a motiváció?

Inkább ki! Kriszta*. (Gyarmati Gábor felelőse: Csiba Kriszta - szerk.)* Ő volt az, aki egymást követő karácsonyok alkalmával WSET borismereti tanfolyamokkal ajándékozott meg. Először egy alapfok, majd középfok, végül felsőfok. Ez a három évig tartó folyamat alapozta meg nálam azt, hogy ez a látókörfelkészítés. Sokkal több borvidéket, borászt ismertem meg, de az is kiderült, hogy milyen sokat nem tudok, és azóta is a tudásvágyamnak örökösen hiányérzete van.

Hogyan alakult, fejlődött a látásmódot a bornak köszönhetően?

Ha úgy közelítem meg a kérdést, hogy sok olyan ismerősemet, akár leendő barátomat ismertem ily módon, akkor kijelenthetem, hogy már ezért megérte a

borokkal foglalkozni. Hihetetlen, hogy a bor, mint közös téma, milyen messziről érkező embereket tud összehozni. Debrecenben a Kovács Pál, majd később Budapesten a Mészáros Gabriella által szervezett minőségi borkóstolók nélkül ez a szemléletem biztos nem alakult volna ki. Ezeknek az eseményeknek köszönhetően, a társaságából sokan már régi ismerősként üdvözljük egymást. Ott formálódott meg bennem az a gondolat – ami akár ars poetica is lehet – hogy **az élet túl rövid ahhoz, hogy rossz bort igyál.** És itt most külön választanám a nettó alkoholizmust a minőségi borfogyasztástól. Mert, ma Magyarországon még mindig a legolcsóbb ital a bor, vagyis ha be akarsz rúgni, akkor ezt könnyen megteheted. De, ez nem ide illő téma. A minőségi borok esetében, ha megoldod azt az egyszerű matek példát, hogy lelkes borfogyasztóként otthon minden héten öt palack bort felbontunk, és ezt tegyük 50 héten keresztül meg egy évben, akkor összesen 250 palack bort iszunk meg. 46 éves vagyok, ha még harminc évem van még hátra – amivel már felülmúlom a magyar átlagéletkort – akkor rám kivetítve ez maximum 7500 üveg bor. Ha belegondolsz abban, hogy mennyi hihetetlenül szép bor van a világon, amit szeretnék még megkóstolni, akkor ez a szám valóban elenyésző és tényleg nem fér bele az, hogy vacak bort igyak.

Mi a véleményed a magyar borkultúráról nemzetközi összehasonlításban?

Engedd meg, hogy megint egy picit messzebből indulva válaszoljak meg a kérdést. Nálunk, otthon – ami még hazánkban azért nem tipikus – a borfogyasztás rendkívül szorosan összekapcsolódik a gasztronómiával. Azaz nem múlhat el úgy egy-egy családi étkezés, hogy nem bontunk hozzá egy üveg bort. Pedig nagyon fontos lenne már nagyon fiatalon megélni az ilyen típusú, étkezéshez kötődő borélményt, mert a felnövekvő generációnál később döntő szempont lehet, hogy ki hogyan alakítja saját borkultúráját.

Ma még inkább a borkóstolóknak, a borfesztiváloknak van keletje. Ezek az alkalmak is nagyon jók, de ezt a borélményt a már borértő emberek tudják igazából értékelni.

Fontos megjegyezni, hogy a magyar borkultúra elmaradásának elsősorban történelmi okai vannak. Magyarországon ugyanis 20-25 év távlatában beszélhetünk ismét minőségi borkészítésről. Sajnos. Ebből következik, hogy iszonyatos versenyhátrányban vagyunk azokhoz a hagyományos borkészítő országokhoz képest, ahol egy egyszerű családi pincészetben 100-150 év távlatában is tudnak mihez viszonyítani. Ott nem jelent gondot a borvidék folyamatos fejlődése, mert precízen visszakereshető a pincészeteknél a korábbi termések eredménye, esetenként még a bor is megkóstolható. Ha ebben a kontextusban vizsgáljuk meg a kérdéskört, akkor látjuk, hogy mennyire nem fair ez a verseny a magyar borászatokkal, borvidékekkel szemben.



Itthon húsz évjárom van arra, hogy kipróbáld, hogy mit tud egy dűlő, vagy, hogy érzi magát egy szőlőfajta. Azt tudni kell, hogy külföldön senkit nem érdekel a mi Merlot-nk. A Bikavér az már érdekes lehet, vagy az Aszúnk. Ez már egy biztató kiindulási alap a további fejlesztéshez. Persze a folyamathoz egy szemléletváltás is szükséges. Szerintem nincs helye annak a gondolkodásmódnak, hogy a Sauternes nem finom a Tokajihoz képest, mert francia. Ez egyszerűen nem igaz. Ami még szomorúbb, hogy sokan úgy állítják ezt, hogy életükben nem kóstolták még meg a bordeaux-i desszertbor legjobb évjáratait. Eleve számolni kell ugye

ezzel az ostoba mit nekünk a franciák hozzáállással. Ha sikerül levetköznünk ezt az érzelmi és minden alapot nélkülöző gőgöt, akkor fantasztikus fejlődés vár a magyar borászokra és borokra. Szerencsére több pozitív példa is van már erre a nyitottságra, főként a borászok második-harmadik generációváltása során találoztam ilyen biztató jelekkel.

Játsszunk el a gondolattal, hogy három lépés erejéig te lehetnél a Magyar Borkomarketing teljhatalmú döntéshozója. Miket javasolnál?

Az első mindenképpen az lenne, hogy egy-két tehetséges fiatal szakembernek brutális állami ösztöndíjat adnék azért, hogy el tudják végezni a Masters of Wine kurzust. Ausztria borkultúrája akkor kezdett el rohamosan fejlődni, amikor megjelent Dr. Josef Schuller, az első osztrák MW a nemzetközi piacon, addig a sógorok borai ismeretlenek voltak a nagyvilágban. Anélkül esélytelenek vagyunk külföldön.

A második, ehhez kapcsolódó javaslatom, hogy ha már van ilyen képzettségű szakemberünk, akkor a borászok hallgassanak rájuk, vagy legalább fontolják meg észrevételeiket. Elképesztő, hogy néhányan hogyan viszonyulnak és kígyót-békát kiabálnak például Fiáth Attilára, vagy bárki más MW aspiránsra azért, mert ki merik jelenteni, hogy ez a bor hibás. Szerintem ellenkezőleg, pont el kellene gondolkodni rajta, mert a kritikát soha nem bántó szándékból mondják.

A harmadik lépés pedig az lenne, hogy még több borász külföldi tanulmányútját támogatnám. Addig, amíg nem volt alkalma személyesen tapasztalatot gyűjteni egy csúcsborászatnál, vagy nem kóstolt meg egy étel-bor párosítást egy Michelin-csillagos étteremben, addig nagyon nehéz lesz egy-egy borral bekerülni ezen éttermekbe vagy prémium áron értékesíteni a különben esetenként valóban kiemelkedő minőségű borainkat.



K O C H



A Frisch borcsalád Koch Borászat szelekció, melyet a standard, a prémium és a villányi Koch borok méltó kísérőjének terveztek. A dűlőszelektált Frisch tételek igazodnak a modern kor borízléséhez, fiatalos és fajtajelleges borok alkotják az új borcsaládot. Az egyedi design kiemelkedik az eddig megszokott Koch címke világából, a virág-motívumok a borok kifinomult illat és aroma-világát szimbolizálják.

www.kochboraszat.hu

Gyors, tápláló őszi leves. A gesztenyétől még finomabb, tartalmasabb.

Hozzávalók 6 főre:

- 1 evőkanál vaj és ugyanannyi olívaolaj
- kb 1 kg sütőtök
- 10-12 dkg natúr, (darált) főtt gesztenye
- 1 fej salotta hagyma
- 1-2 gerezd fokhagyma
- kis csokor friss zsálya
- 2 púpos evőkanál mascarpone
- só, frissen őrölt bors
- 1 evőkanálnyi aprított friss zsálya + pár levél a tálaláshoz

Az aprított hagymát a vaj-olívaolaj keverékén, mérsékelt lángon megdinszteljük.

Hozzáadjuk a meghámozott, kimagozott, felkockázott sütőtököt, hozzáreszeljük a fokhagymát, majd felöntjük annyi vízzel, hogy épp ellepje. Belekeverjük az aprított zsályát és a darált, főtt gesztenyét is, és fedő alatt addig főzzük, amíg a tök megpuhul. Hozzáadjuk a mascarpone krémet, sózzuk, borsozzuk és botmixerrel pürésítjük.

Friss zsálya levelekkel díszítve tálaljuk.

Ajánlott bor:

Koch Borászat (Hajós-Baja)
Késő szüretelésű Chardonnay Prémium
2015

Zsályás, gesztenyés sütőtök krémleves

Gyepes Gabojsza receptjei

www.gabojsza.hu



Vágd ki! Fűzd le! Gyűjtsd!

Fotók: Gyepes Gabojsza

A marhapofa az egyik legfinomabb húsfajta, mely alacsony hőmérsékleten készítve mesésen szaftos, szinte kocsonyás, omlós lesz, egyszóval abbahagyhatatlan.

Hozzávalók 4 főre:

- 4 db marhapofa
- 4 salottahagyma
- 4-5 gerezd fokhagyma
- 1 sárgarépa
- 1 zellerszár
- 1 petrezselyem, vagy paszternákgyökér
- 1 palack jó minőségű, testes, száraz vörösbor (pl. Cabernet Sauvignon)
- 30 dkg vargánya
- 5 dkg vaj + 2 dkg a mártáshoz
- 1 evőkanál sűrített paradicsom
- kis csokor friss petrezselyem
- pár szál friss kakukkfű
- 2 babérlevél
- só és frissen őrölt bors

A marhapofát nagyobb darabokra

felkockázzuk, bőkezűen megszórjuk frissen őrölt borssal és egy edénybe tesszük a negyedekbe vágott salotta hagymával, nagyobb darabokra vágott sárgarépával, petrezselyemmel és százzellerrel, a héjától megszabadított, szétzúzott fokhagymával, a babérlevéllel, kakukkfűvel és friss petrezselyemmel. Felöntjük annyi jó minőségű száraz vörösborral, hogy épp csak ellepje és legalább egy éjszakát, de akár egy napig hűtőszekrényben, lefedve érleljük.

Másnap fedeles öntöttvas, vagy cserépedénybe teszünk 5 dkg vajat, beleöntjük a marhapofát zöldségestől, enyhén megsózzuk, belekeverünk egy evőkanálnyi sűrített paradicsomot, hozzáadjuk a felszeletelt vargányát és sütőben, 120 °C-fokon addig sütjük, míg a hús megpuhul.

Ha már puha, a húst kivesszük és melegen tartjuk, a szaftját leszűrjük. A zöldségeket botmixerrel püré-

sítjük, majd belepasszírozzuk a leszűrt szaftba, amit felforralunk és kevés vaj hozzáadásával addig sűrítünk, míg mártás sűrűségű nem lesz. Ráöntjük a húsról és össze melegítjük.

Körítésnek kevés húsleves és vaj hozzáadásával fedő alatt puhára párolt kisfejú édes hagymát (salottát), sárgarépát, paszternákot kínálni, vagy lágy puliszkával tálalni, amihez jól illik a hagymalekvár, de köret nélkül is mennyei, friss kenyérrel. Azt a bort kínáljuk mellé, amivel készült. Újramelegítve még finomabb.

Ajánlott bor:

Thummeier Pince (Noszvaj)
Egri Cabernet Sauvignon
Superior válogatás 2012

A borokat
Kovács Pál ajánlotta.





Jó a multis, vagy csak a borbolti?

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: Ősszel egymást érik a szupermarketek bor-akciói. Érdemes szemezgetni a szupermarketekből, vagy vásároljunk a szaküzletben?

Amennyiben időnk megengedi, a borszaküzleteket ajánlom, hiszen itt borokat jól ismerő eladók tudnak segíteni

a választásban. Ez a helyzet persze nem mindig áll fenn, gyakran kell a szombati esti vendégséghez 1-2 üveg korrekt bor, és a szupermarket van legközelebb (vagy már csak az van nyitva).

Borértőnek is embert próbáló feladat kiválasztani a megfelelő minőségű bort a szupermarketes kínálatból. Amire mindenképpen figyeljünk oda, hogy ne a régen a polcon lévő, poros üveget válasszunk. Ezeknek a boltoknak a klímája nem ideális a borok eltartásához, hiszen folyamatos a neon-világítás, ami a borokat öregíti és száraz a levegő, ami meg a dugóknak nem tesz jót. Érdemes a frissebb és ha lehet, csavarzáras palackokat választani.

Ez azt jelenti, hogy az idén az akciós

újságból fehér- és rozéborokból lehetőleg 2016-os évjáratot válasszunk, sőt november környékén akár egy primőr 2017-est. Vörösboroknál a 2015-16-os évjárat lesz a megfelelő. Figyeljünk arra is, hogy szupermarketek gyakran nem figyelnek az évjáratokra és előfordul, hogy két vagy több évjárat keveredik a polcokon.

Az akcióknál természetesen az ár a lényeges. Én az akció ellenére 1000 ft alatti kategóriában ilyenkor sem szoktam kísérletezni, akár hazai, akár külföldi nedűkről legyen szó.

Nem akartam senkinek elvenni a kedvét az akciós újságok lapozgatástól, néha tényleg jó vételeket találni ilyenkor a szuperpereknl. Én magam is vettem már tokajit kartonszámra akcióban, igaz előtte hazavittem egy palackot megkóstolni. ■

Október

- 6 **Mindszent Havi**
- **Mulatság**
7 Hol: Bodrogkeresztúr,
több helyszínen
Idén is Mindszent Havi Mulatság!
Pincészetek, borászatok, szállás-
adók, ecetes, lekváros, sajtos,
mindenki bemutatkozik!
A programok ingyenesek,
ami nem, arról szólunk!

tokajfesztival.hu



- 7 **Blahalouisiana**
koncert a
Bock Udvarban
Hol: Villány,
Bock Pince
A Vörösborkesztivál mindig nagy
ünnepp Villány életében. Már
hagyománnyá vált, hogy a fesztí-
válhoz a Bock Pince is csatlá-
kozik saját programjaival, így
azoknak, akik október első hétvé-
gén Villányba érkeznek, még
több okuk lesz ellátogatni
hozzánk!

Pénteken és szombaton pince-
látogatással, kóstolókkal és
élőzenés műsorral várunk
mindenkit.

bock.hu

További programokért látogasson el
weboldalunkra!

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



- 8 **V. Disznókő Tokaj**
Futókör nemzetközi
terepfutóverseny
Hol: Mezőzombor,
Disznókő Szőlőbirtok
A 2013-ban elkezdett hagyomány
folytatása, közös sportolási
lehetőség biztosítása minden kor-
osztály számára az igazi kurió-
zumnak számító Tokaj-hegyaljai
borvidéken.

maratonclubmiskolc.hu

- 13 **Tállya BBQ Verseny &**
Fesztivál
-
15 Hol: Tállya,
Oroszlános Borhotel
A magyar BBQ történetének
fontos mérföldkövéhez érkezünk.
Közel 40 hazai és külföldi
BBQ csapat fog egymással
megmérkőzni. Az Európa
minden szegletéből érkező csa-
patok 5 kategóriában küzdenek
meg a dobogós helyezésekért.

tallya-bbq.hu

- 26 **Nagy-Eged-hegy**
mesterkurzus 2.0
Hol: Budapest,
Kogart Ház
A régió egyik legmagasabban
fekvő és legrégebbi szőlőterüle-
téről szüretelt világszínvonalú
borokat tavaly mutatta be először
közös az ott tevékenykedő
három borászat: a St. Andrea,
a Kovács Nimród Borászat és
a Gróf Buttler. A kereskedelmi
forgalomban még nem kapható
borokat is felvonultató kóstoló
elméletben és gyakorlatban is
megmutatja, mire képes egy
kiváló termőterület.

kovacsnimrodwinery.hu

- 27 **Bogyólé Örömnep**

Hol: Kisharsány,
Vylyan Pincészet

A Vylyan Bogyólé, az évjárat első
vörösbora kirobbanó gyümöl-
csösséggel, frissességgel és
minden évben új művészi
címkével hoz vidámságot az
őszbe. A díjátadót újborkóstoló,
s egy nagy közös koccintás
követi, melyhez a zenei aláfestést
a lemezzátszókon Szovjet
szolgáltatta.

vylyan.hu

- 28 **Borbás Marcsi /**
A világ minden Tállya
#2

Hol: Tállya,
Oroszlános Borhotel

Az Oroszlános gasztróélmény
sorozatának következő, októberi
vacsoráját maga Borbás Marcsi
főzi! A kihagyhatatlan program-
hoz a Marcsi által meghívott
Dobroda Zenekar teremti meg
a jó hangulatot, akik a Kárpát
medence autentikus népzenejét
hozzák el Marcsi csodálatos fogá-
sai mellé. Az est borpárosításait
ezúttal is a Royal Tokaji borai
közül válogattuk.

oroszlanoshotel.com

November

- 10 **XIV. Szent Márton-napi**
- **Újborünnep**

11 Hol: Villány,
Bock Pince

A Bock Pince kapui november
10-én este nyílnak meg, ekkor egy
valódi, ceremóniákkal és hagyó-
mányokkal teli forgatag veszi
kezdétét. A vendégek szórakozta-
tásáról a Budapest Bár, a KFT, St.

Martin, a Borchanto, a Villányi Ifjúsági Fúvószenekar valamint az Exit zenekar gondoskodik.

bock.hu

11 Márton-napi Borvacsora Sebestyén Csabával

Hol: Debrecen,
Platán Hotel

A Márton napi borvacsoránk, immár hagyományosan, Sebestyén Csaba szekszárdi borással összeffortt. Ezúttal az új borok mellett a pincészet dűlő szelektált borai kerülnek bemutatásra, a hozzáillő fogásokkal.

platanhotel.eu

11 és 18 VI. Márton-napi Libanapok

Hol: Villány,
Günzer Tamás
Pincészete

Svédasztalos Márton napi libavacsora estek újborokkal és koncertekkel.

gunzertamas.hu

24 - 25 Franc&Franc kóstolónap és konferencia

Hol: Villány,
több helyszínen

A Villányi borvidék összefogásának jeleként született meg 2015-ben az első Franc&Franc nemzetközi konferencia és kóstolónap, amikor a Loire-menti cabernet franc termelőket és boraikat láttuk vendégül. Tavaly újabb fejezetet írtunk a Villányi Franc történetébe, hiszen azokat az európai bortermelőket invitáltuk Villányba, akik hisznek a cabernet franc fajtában és önállóan készítenek belőle bort.

A programot kora délelőtt köszöntő és napindító koccintással kezdjük, majd öt kóstoló-

helyszínen legalább 40 villányi és külföldi pincészet boraival ismerkedhetnek meg a résztvevők.

A pincészetek közötti közlekedést buszokkal biztosítjuk.

villanyiborvidek.hu



DEBRECENI BORMUSTRA

25 Debreceni Bormustra

Hol: Debrecen,
Déri Múzeum

2017-ben immáron hatodik alkalommal kerül megrendezésre a TOP20 seregszemle, amelyen a Debreceni Borzók magazinban az elmúlt egy évben megjelent borteszteken legjobban teljesítő húsz pincészet mutatja be legszebb boraikat.

Természetesen gasztronómiai sarok is kialakításra kerül, ahol sok finomság várja a borozgató vendégeket.

Ebben az évben is korlátozott számú belépőjegy kerül értékesítésre, mert a Déri Múzeum miliője és kóstoltatásra kerülő kiváló borok megkínálják azt a meghittséget, intimitást és figyelmet, amelyet csak a résztvevők számának maximalizálása mellett lehet kellően biztosítani.

Jegyek elővételben: 5.990 Ft/fő
Helyszíni belépőjegy: 7.990 Ft/fő

Kedvezményes elővételi jegyek a következő helyszíneken lesznek kaphatóak:

- **Tourinform Iroda:** Debrecen, Piac u. 20. (a régi Városháza alatt),
- **Déri Múzeum:** Debrecen, Déri tér 1.

debrecenibormustra.hu

Ajánló

December

1 Furmint Forum

Hol: Kassa,
Régi Városháza

30 magyar, szlovén és szlovák pincészet közel 100 furmint bora lesz kóstolható a rendezvényen. Mesterkuzusok és előadások színesítik a programot. Az est folyamán különleges édes Tokaji borok is bemutatkoznak.

furmintforum.sk

2 Forraltbor Főzőverseny

Hol: Badacsonytördemic,
Faluház

Idén is megrendezik a Badacsony Régió hagyományosnak tekinthető forraltbor főzőversenyét. Részletes program és nevezés a Faluház vezetőjénél.

badacsonytordemic.hu

Január

20 Pincéről Pincére Variációk Vincére

Hol: Villányi borvidék,
több helyszínen

Régi szokás, hogy a szőlősgazdák Vince-nap időjárásából és a metszett „Vince vesszők” állapotából jóslják a szüret gazdagságát. E napon egyik pincéből a másikba járva áldomásoztak, kóstolták egymás boraikat. A tőkékre Isten áldását kérték, s a biztonság kedvéért még babonás fortélyokat is bevetettek, a természet iránymutatásait követve.

villanyiborvidek.hu



DEBRECENI BORMÚSTRA

2017. NOVEMBER 25. - szombat 15-21.00 óráig

Déri Múzeum - 4026 Debrecen, Déri tér 1.

AZ ELMÚLT ÉV TESZTJEINEK LEGJOBB BORAI

Badacsony ★ Balatonfüred ★ Balatonlelle ★ Eger ★ Etyek ★ Mátra ★ Somló ★ Szekszárd ★ Tokaj ★ Villány

Díszvendég: *Bakator Szövetség*

Belépőjegy a helyszínen: 7.990 Ft

Elővételi jegy: 5.990 Ft

Elővételi jegyek megvásárolhatóak:



Esszencia Borszaküzlet

Online:
www.borbolt.hu



Déri Múzeum

4026 Debrecen,
Déri tér 1.



Tourinform Iroda

4025 Debrecen, Piac u. 20.
(a régi Városháza alatt)

www.debrecenibormustra.hu