

2017 tavasz

# Debreceni Borozó

ingyenes bor- és gasztronómiai magazin

VII. évfolyam 22. szám

**Mészáros Pál**  
az Év Bortermelője  
2016

TESZT

a 22  
legjobb  
hazai  
Cabernet  
Franc

FURMINT

28

remek bor  
4 borvidékről

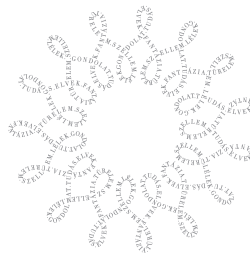
15 éves  
jubileum

St. Andrea  
Szőlőbirtok

www.debreceniborozo.hu

# ÉLMÉNYDÚS PINCELÁTOGATÁS MÁDON

HOLDVÖLGY



A VINCE AWARDS  
2016–2017  
DÍJAZOTTJA  
**LEGJOBB**  
PINCELÁTOGATÁS  
KATEGÓRIA



TÖBB, MINT 500 ÉVES TÖRTÉNELMI PINCERENDSZER.  
1,8 KM HOSSZÚ JÁRATOK 109 ÁGON, 3 SZINTEN.  
KINCSKERESÉSSSEL ÉS VILÁGVERSENYEK  
DÍJNYERTES BORAINAK KÓSTOLÁSÁVAL EGYBEKÖTÖTT  
PINCELÁTOGATÁSI PROGRAM.

[PINCE.HOLDVOLGY.COM](http://PINCE.HOLDVOLGY.COM) »

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

Azt mondja a fáma, hogy a hetes szám nem szerencsés. A hetedik év az egyetemen (öt helyett), a vállalkozásban, a házasságban mindig nehezebb vagy szerencsétlenebb, mint az előző évek. Én nem vagyok babonás, nem hiszek az ilyenekben, de most, hogy a magazinunk a hetedik évébe lépett és láttam, éreztem azt a sok nehézséget, buktatót és akadályt, ami előttünk feltorlódott, kezdem elhinni, hogy van ebben némi igazság.

Igen, Tisztelt Olvasó, a Debreceni Borozó iskolaérett korba lépett, és rögtön előjöttek az ilyenkor megszokott nehézségek is, de mint látja, sikerült legyőznünk az akadályokat, és így Ön most a hetedik évfolyamunk tavaszi számát foghatja a kezében és olvashatja.

Az első szembetűnő különbség – talán a címlap alapján már észre is vette - hogy országos lap lettünk, most már a Dunától nyugatra elhelyezkedő borvidékekről is írunk. Természetesen gratulálunk Mészáros Pálnak a méltán elnyert Év Bortermelője díjhoz, de minket elsősorban a generációkon átnyúló, 1630-ig visszavezethető szőlőművelési és borkészítési tradíció fogott meg, amely ma is érezhető a Mészáros Borház tevékenységében, hiszen apa és fia vállvetve viszik előre a borászatot.



Nem túl ismert a Tolnai Borvidék sem. Pedig nagyon szép vidék, sok érdekességgel, különlegességgel, ilyen a Tűzkő Birtok is, amely alig 10 kilométerre helyezkedik el Szekszárdtól, mégis a megítélése olyan, mintha több száz kilométerre lenne, pedig az elért eredményei, a piacra kiengedett boraik egészen másról árulkodnak, gondoltuk, hátha felkeltjük az Ön érdeklődését is, kedves Olvasónk.

Nem mehetünk el szó nélkül a Magyar Borszakírók Köre által létrehozott Super 12 – Magyar Bor Nagydíj mellett sem, annál is inkább, mert a debreceni díjátadó gála bizonyította, hogy vidéken is lehet színvonalas rendezvényt szervezni.

Még egy ünnepelni való van a lapszámunkban: 15 éves lett a St. Andrea Szőlőbirtok és Pincészet. Ez alkalommal a lelki megközelítésre voltunk kíváncsiak, arra, hogy Andrea és Gyuri hogyan élték meg ezt a 15 évet.

A tesztjeink során megbizonyosodtunk arról, hogy a cabernet franc igazán itthon van a Kárpát-medencében, Egertől Villányig és a Balaton-felvidékig néztünk szét, kellemes benyomások maradtak emlékeinkben. A furmint tesztünk pedig arról győzött meg minket, hogy nincs mitől félnünk nekünk, borszerető embereknek, mert ha olyan évekből, mint 2014, 2015, a borászaink ilyen jól iható borokat tudtak készíteni, akkor jó évjáratokban szenzációkra számíthatunk.

Természetesen vannak régebbi rovataink is, amelyeket már megszokhattak az elmúlt évekből, remélem, nem unják őket, ha igen, írják meg, frissítünk.

Köszönjük megtisztelő figyelmét és érdeklődését, de kérem, bátran jelezze nekünk észrevételeit, a jó és kevésbé jó dolgokat. A visszajelzésekből tudhatjuk meg, hogy milyen munkát végez a szerkesztőségünk.

  
Kovács Pál  
felelős kiadó

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

**VII. évfolyam 22. szám**

Megjelenik negyedévente  
10.000 példányban

**Kiadó:**

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

**Felelős kiadó:**

Kovács Pál, elnök | cskp@enternet.hu

**Főszerkesztő:**

Katics Gergely | katics.gergely@gmail.com

**Szerkesztőség:**

4027 Debrecen, Honvédtemető u. 63/b.

**Szerkesztőbizottság tagjai:**

Csorján Balázs, Darin Sándor,  
Grasselli Norbert, Gyepes Gabojsza,  
Kerekes Sándor, Némethi Attila.

**Állandó munkatársaink:**

Eszenyi Béla, Palotás Lehel.

**Olvasószerkesztő:** Árvay Sándor.

**Grafikai tervezés, utómunka:**

DS-Network Kft. | dsnetwork.eu@gmail.com

**Fotó:** Némethi Fotó | nemetifoto.hu

**Hirdetési információ:**

Darin Sándor | +36 (30) 219-3578  
Kovács Pál | +36 (30) 948-4011

**Nyomda:** Alföldi Nyomda Zrt. Debrecen,  
Felelős vezető: György Géza, vezérigazgató.

**ISSN 2063-076X**

**www.debreceniborozo.hu**

Minden jog fenntartva. © 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 tavasz



5 Irodalom  
**Eszenyi Béla:  
Mese a honfoglalás-  
ról**

8 Beszámoló  
**SUPER12 Magyar  
Bor Nagydíj 2016**

10 15 éves a  
**St. Andrea  
Szőlőbirtok**

13 Teszt  
**Cabernet Franc**

18 Bemutatjuk  
**A Tűzkő Birtok**

20 Teszt  
**Furmint**

25 Exkluzív  
**A két Mészáros**

28 Nóri kérdez  
**Mit üzennek a  
boroscímkék?**

31 ReceptKlub

34 Programajánló



Feszty Árpád: Magyarok bejövetele (részlet)

# Mese a honfoglalásról

Eszenyi Béla írása

A lovak lassan, óvatos ereszkedtek lefelé a meredek, keskeny, köves hegyi úton. A lovasoknak minden tudásukra szükségük volt, hogy az úton és a lovon maradjanak. Már három hete úton voltak, sok kemény csatát megjárt, tapasztalt csapatot vezetett Vajk. Mindenkit ismert a legények közül, hiszen sokszor segítettek már ki egymást szorult helyzetben, s bátor, félelmet nem ismerő társaságot kellett összeválogatni, mert a feladat is rendkívüli volt.

Néhány hónapja érkeztek az útjukat elzáró magas hegylánc lábaihoz, ahonnan úgy néztek ki a hegycsúcsok, mint akik az eget tartják. Géza nagyúr parancsára először csak a hegylábakat járták be, felmérve az átszeléshez legkedvezőbb helyeket, aztán egyre beljebb merészkedtek a sűrű, zöld rengetegbe. Egy napon feljutottak a hegygerincr, és döbbsen nézték az eléjük táruló látványt, a szemhatárig húzódó magas hegyek láncolatát. Egyik-másik legény el is bizonytalanott – *Vajk uram, nincs ember, aki ezen áthatoljon.*

Vajk is elgondolkodva nézte a tájat, szeme a messzeséget fürkészte, kereste a lehet-

séges átjárókat, de nem szólt semmit, tudta, meg kell találni az utat, mert különben a törzs nagy veszélybe kerül.

A tanácsban nagy vita alakult ki, ha nyár végéig nem jutnak át a hegyeken, akkor a törzsnek hosszú télre és az elleneségek egyre sűrűsödő támadásaira kell felkészülni, aztán a következő tavasszal pedig .... Ki tudja, mi lesz tavasszal? Lehet, hogy túl sem élnek a telet.

Az öregek fele a további várakozás, a másik fele az azonnal indulás mellett kardoskodott, Géza nagyúr nem volt könnyű helyzetben, a döntés rá maradt, tudta, ha rosszul dönt, akkor az életével fizet.

Vajkkal, fiával és örökösével egész éjjel tanácskoztak, és végül a tovább haladás mellett döntöttek, de ehhez fel kellett mérni az utat a hegyeket át. Vajk harminc válogatott legényt vett maga mellé, teljes fegyverzetben, váltólovakkal felszerelve indultak.

Géza nagyúr parancsának megfelelően minden reggel egy legény visszafordult a szállás felé, vitte hírt a megtett útról. A csa-

pat a hadi ösvénynek megfelelően tagozódott: ketten előőrsből, ketten hátrébb, egy-egy oldalán ügyelt a csapat biztonságára, de az utóbbi napokban a meredek völgyek mélyén nem sok lehetőség volt az oldalvédek alkalmazására, meg aztán már szépen meg is fogytak, holnap már csak kilencen maradnának. Igaz, eddig még szinte semmi veszéllyel – néhány medvét és farkast leszámítva – nem találkoztak, még füst szagot sem éreztek, ami emberi közelségre utalhatott volna.

Vajknak döntenie kellett, holnaptól már nem küldhet több embert vissza, mert a tized még meg tudja védeni magát, de annál kevesebben már nagyon veszélyes idegen földön portyázni. *Holnaptól együtt maradunk* – mondta ki a döntését az esti pihenő előtt – *felmegyünk arra a tetőre* – mutatott az előttük sötétlő nagy tömegre – *aztán eldöntjük, hogyan lesz tovább.*

A legények hang nélkül tértek pihenni, mindegyiknek messze járt a gondolata, ott a szálláson senki nem tudta, csak talán Tengri nagyúr, hogy mi lesz a sorsuk, és hogy viszontlátják-e a családjukat.

A napocska első sugarai már útra készen találták a kis csapatot. Vajk most nem küldött ki elővédet, hanem maga indult el felfelé a hegyen, követve a csermely nyomvonalát. A lovak lába meg-megcsúszott a nedves köveken, a hegyoldal egyre meredekebbé vált, aztán Vajk lova, a kipróbált bajtárs megállt, nagyokat ▶

zihálva. Vajk azonnal leugrott a lóról, térdig a hideg hegyi vízbe. Aztán lehajolt és ivott a kellemes, hideg vízből és lenézett, a legényei is mind leszálltak a lovakról – *innen gyalog megyünk tovább, ügyeljete magatokra és a lovakra*, – mondta, és elindult felfelé, kantárszáron húzva maga után a lovát.

A ló hirtelen nagyot horkantott és két lábra emelkedett, magával rántva Vajkot, aki a kantárba kapaszkodva a fák közé zuhant. Abban a pillanatban az egyik fa mögül ordítva egy medve lépett ki és Vajk lova felé indult. A ló, szemében vad rémülettel, nagyot ugrott a völgy irányában, ösztönösen menekülve a veszedelmesen közeledő vadállat elől, Vajk karja nagyot reccsent és elengedte a kantárszárat, fájdalmason ordított fel és baljával a kardja után kapott. A ló – megszabadulván a fékjétől – örült tempóban indul meg lefelé a hegyoldalra magával sodorva két legényt lovastul, a többieknek sikerült még kitérni az útból, de aztán megbotlott és több bukfenc után élettelenül terült el a csermely vizében.

Vajk egyedül maradt a medvével szemben, már talpon volt, tört keze tehetetlenül logót teste mellett. A vadállat két lábra emelkedve éppen ugrásra készült, mikor egymásután három nyílvesző fúródott a testébe. A hatalmas test ernyedtem zuhant a vízbe, Vajk kétségbeesve nézett le a csapata felé, igyekezve felmérni a károkat. Három ló feküdt a földön, a két legény lassan tápázkodott felfelé, kicsit még kábán, de láthatóan nagyobb sérülés nélkül. A két utolsó legény a tartalék lovakkal még időben ki tudott térni a megvadult ló elől, tehát úgy tűnt, hogy Vajk a legsúlyosabb sérült.

*Gyerünk tovább* – adta ki a parancsot, és meg sem várva a választ elindult felfelé – *szedjétek össze a fegyvereimet, meg a nyeret* – fordult még vissza félvállról, aztán megindult a hegytető irányába. Mire felért, teljesen elfáradt, patakokban folyt arcán végig az izzadság, most hirtelen iszonyatos fájdalmat érzett a karjában, a

kezefeje csupa vér volt, ájultan esett össze. Vajk lassan nyitotta ki a szemét, a sötét-kék égen aranyosan fénylettek a csillagok – *megébredt* – hallotta meg az egyik legény hangját, *hol vagytok?* – kérdezte halkán.

*Itt vagyunk fenn a hegyen, Uram* – válaszolta a legény – *megtámadott egy medve, eltörött a karod, oda lett három lovunk, közte a tied is. Sok vért vesztettél Uram, amíg felértél, de olyan gyorsan mentél, hogy nem bírtunk utol érni. Gyenge vagy Uram, nem tudunk most tovább menni.*

Vajk megpróbált felülni, de visszahanyatlott a földre. Behunyta a szemét és gondolkodni kezdett, ha itt maradnak miatta, akkor vége a törzsnek és az apja is bajba kerül, tovább kell menni bármi áron, nincs más út.

Reggelre jobban lett, a láza is elmúlt, és amint felkelt a nap és nyugat felé a távolba nézett, hirtelen felugrott, megszedült a gyors mozdulattól, de a legények megtámogatták, lábön maradt. A látványtól nem tudott szabadulni, előtte még volt egy kisebb dombvonulat, de a távolban egy nagy lapos terület látszott, szép dús legelővel, folyóval. *Megérkezünk* – futott át az agyán a gondolat – *Legények, öten indultok vissza, azonnal, az utat ismeritek. Vigyetek magatokkal fejenként három lovat, csak annyit pihenjete, amennyit muszáj, vigyete meg a jó hírt Géza nagyúrnak, induljon a törzs minél előbb, hogy még a tölre is fel tudjunk készülni az új szálláshelyen. Mi lemegyünk a völgybe, felmérjük a környéket, na, induljatok már!*

A legények vonakodva néztek Vajkra, féltek itt hagyni a vezérüket, de meglátva villámló tekintetét, szedelőzködni kezdtek és nyeregbe ugrottak. Csak a kezével intett nekik és már fordult is a másik irányba, vonzotta a tekintetét a látvány.

*Holnap lemegyünk, addig pihenünk* – adta ki az utasítást – *állítsatok őrt*. Egy nagy tölgyfa tövébe ült, hátát nekitámasztotta a fának, úgy nézte a messzeséget, a távolban kanyargó folyót, a dús fűvű legelőt. Semmi mozgás nem látszott innen messziről, olybá tűnt, mintha lakatlan lenne.

Másnap korán reggel indultak, lassan, óvatosan ereszkedtek lefelé a hegy-

oldalon, végig a fák között maradván, hogy láthatatlanok maradjanak minél tovább, egy legény mindig egy nyílveszőnyi távolságban előttük lovagolt, fürkészve a terepet. Halkan, csendben haladtak, nem beszélgettek, csak a megtanult és hadjáratokban használt jelekkel jeleztek egymásnak.

Az előőrs hirtelen megállást jelzett – *Alighanem embereket lát* – suttogta az egyik legény, megálltak. Leszálltak a lovakról, gyalog közelítették meg a legényt, de már mindannyian érezték a füstszagot, sőt gyakorlott orruk már az étel szagát és megkülönböztette, rögtön megkordult a gyomruk.

Vajk óvatosan, hangtalanul közelítette meg a tisztás szélét, a bokrok takarásában maradván végig. Alig pár méterre tőle ült a három, subába takarózott alak a tűz körül, halkán beszélgettek és egy hosszú nyelvű kanálfélével kanalaztak a bográcsból. Vajk várt és fülelt, hátha elkap valami értelmes mondatot, de csak dörmögést hallott. Már éppen mozdulni akart, amikor jobb felől morgást hallott – *Csiba, te* – mordult fel az egyik subás alak. Vajk meglepődött, mert ez olyan magyarosan hangzott. Kíváncsi lett, kik lehetnek ezek az emberek? Hátra intett a legényeknek, akik rögtön előkaptak az íjakat és lövésre készen, félkörben helyezkedtek el, hogy több felől meg tudják védeni Vajkot.

Vajk – ép kezével a kardját markolva – csörtetve megindult az idegen felé, szándékosan jó hangosan törve a bokrok ágát, hogy biztosan meghallják, hogy jön valaki és azt gondolják, hogy gyanútlan, és nem látja őket. A három subás alak azonnal felugrott és nagy botja után kapott, a három nagy komondor is odaugrott a gazdája mellé, úgy várták az ismeretlen zajkeltőt.

Vajk sietős léptekkel lépett ki a sűrűből és azonnal meg is torpant, meglátva a három alakot, meglepett arcot vágott és a kardja után nyúlt. A három alak csodálkozva nézte az ismeretlen katonát, akinek egyik keze fel volt kötve, nem értették, hogy került ide gyalogosan, sérülten, fürkészve néztek körbe, keresvén a veszélyt, de az erdő csendes volt és a kutyák sem morogtak, nem érezték idegen szagokat.

Vajk megállt, a kezét a kardjáról a szívére helyezte és meghajolt, a béke szándékát jelezve, majd kezét ajkához emelte, jelezve, hogy inni szeretne, szomjas, majd kinyújtotta a kezét az idegenek felé. Megértették, a jobb szélső belenyúlt a tarisznijába és kivett belőle egy börtömlőt és két lépést előre lépve odanyújtotta Vajknak, az szótlanul átvette és belekortyolt. Melengető, édeskés, nagyon kellemes folyadék futott végig a torkán – *mi ez?* – szaladt ki a száján hirtelen, – *bor az, uram* – jött a gyors válsz – *szőlőbor*.

Nagy kerek szemekkel néztek egymásra, értették egymás beszédét! Magyarok vagytok? – szaladt ki Vajk szájából a meglepett kérdés, de látszott, hogy a másik is ezt akarta kérdezni.

*Münk, magyarik vagyunk, Attila király hozott minket erre a földre, itt pásztorkodunk már régesrég – szólalt meg rövid csend után az egyik, a legidősebb. És te ki vagy, Uram?* – kérdezte halkan. *Vajk vagyok, a hegyeken túl táborozó magyarok törzsének tagja, utat keresek a hegyeken át a törzs számára, erősen szorongatnak minket kelet felől, befáradtunk a sok harcba, nyugodtabb helyet keresünk a törzs számára.*

*Régen vagy útközben?* – jött a következő kérdés, most a középső alaktól. *Három hete indultam a hegyek túloldaláról, pár napja megtámadott egy medve, eltört a kezem, oda lett a lovam.*

*Münk nemigen járunk lovon, itt a rengetegben nem sok haszna van, csak megijed mindentől, itt két jó láb meg egy kutya kell, az mindent előre jelez. Hanem, úgy látom nem vagy igaz ember, mert gyalog vagy és egyedül, nincs lovad, nincs málhád, ép a ruhád. Gondolom, a cimboráid is itt vannak valahol a közelben és lehet, hogy éppen*

*ránk céloznak a nyilaikkal, miközben te itt beszélgetsz velünk, csak egy intésebbe kerül és végünk.*

Vajk elszégyellte magát, – *igazad van barátom, nem vagyok egyedül, de nincsenek rossz szándékaim, mert különben már nem élnék. Úgy látom, te látnok vagy, vagy talán katonaviselt ember, éles a szemed és az eszed. Gyertek elő legények* – szólt hátra Vajk – *rokonokat találtunk.*

Vajk legényei lassan, óvatosan, kötőféken vezetve a lovakat előjöttek az erdő fái közül és mellé álltak. A két csapat kíváncsi tekintettel méregette egymást. A katonák kipányválták a lovakat és a pásztorok mellé telepedtek, ki-ki a maga oldalára. Sokáig nem szólt senki, aztán a legidősebb pásztor megszólalt – *Ha van kanalatok, üljetek közelebb, egyeteket velünk, egyebünk nincs, de amink van, szívesen adjuk. Most jövőnk a marha jószágért, azt kell hazahajtsuk, két napi járásra van a falunk, a marhák lent vannak a túlsó völgyben, csak megálltunk falni egyet.*

A katonák közelebb húzódtak és elkezdtek kanalizni az ételt, régen ettek meleget. Aztán a börtömlő is körbejárt, alig akarták elvenni a szájuktól, úgy ízlett a benne lévő folyadék.

*Mi ez az ital?* – kérdezte meg megint Vajk. *Mondám már, Uram, bor* – válaszolta a legidősebb – *szőlőből készítjük, volt itt egy római fogoly, aki köztünk maradt, az tanította meg nekünk a készítését. Ha messzire megyünk, mindig ezt visszük magunkkal, mert ez mindenre jó, a szomjat is oltja és a betegséget is gyógyítja.*

*Aztán meg, ha sokat iszunk belőle, jól is alszunk* – mondta és a szeme huncutul nevetett.

*Hát aztán sokan élnek-e ezen a vidéken?* – kérdezte Vajk, szelíden elhárítva a tömlőt, már érezte a fejében az italt, nem akart megrészegedni.

*Nem tudjuk münk azt uram, münk csak a marhakkal foglalkozunk, lehajtjuk azokat az alföldre, aztán viszik azt tovább, de azt mondják, hogy a nagy folyó több heti járásra van, oszt nem nagyon vannak arra népek.*

A bor, a meleg étel és a fáradság megtette hatását, hamar elszenderedett a társaság, csak Vajk maradt ébren, féltette a legényeket és magát, de a pásztorok betakaróztak a subájukkal, maguk mellé rendelték a kutyákat és mélyen elaludtak.

A hajnal első fénysugarai már lábon találták mind a két társaságot, gyorsan búcsúztak és a pásztorok nekiindultak a hegynek, Vajk meg a legényekkel lefelé a völgybe. Még két napig lovagoltak, felmérték a terepet: dús legelőket, tiszta vizű patakokat, folyókat láttak, sok vadat, csak emberrel nem találkoztak.

Vajk döntött, hazamennék, itt jó helye lesz a törzsnek, indulhatnak mielőbb, mert itt a telet is könnyebben át tudják vészelti.

*No, legények, megtaláltuk a törzs új szálláshelyét, indulhatunk vissza a jó hírről* – adta ki a parancsot a harmadik nap reggelén Vajk.

*De aztán siessünk vissza, Uram* – szólalt meg az egyik legény – *mert az a borital, az igen jót tesz az embernek!*



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!

# SUPER 12 Magyar Bor Nagydíj 2016

Magyar Borszakírók Köre



A Magyar Borszakírók Köre által első alkalommal meghirdetett Super 12 elnevezésű meghívásos borversenyén a Magyar Bor Nagydíját a Szent Tamás Szőlőbirtok és Pincészet Szent Tamás Furmint 2013-as évvjáratú fehérbora, illetve a Thummerer Pince Egri Bikavér Grand Superior 2012-es vörösbora nyerte el 12-12 fehér- és vörösbort közül – jelentették be a szervezők Debrecenben, a Déri Múzeumban tartott sajtótájékoztatón.

A meghívásos verseny első körébe azok a fehér- és vörösbortok kerülhettek be, amelyek a tagok szavazatai alapján 2016-ban „kiemelkedő minőségükkel a legigényesebb fogyasztói elvárásoknak is megfelelnek, illetve nemzetközi összehasonlításban is versenyképesnek bizonyulnak”. (A borszakírók kizárólag olyan borokra adhatták voksukat, amelyek a verseny évét megelőző öt évvjárat szőlőterméséből készültek, és maradékcukor-tartalmuk nem haladja meg a 12 g/l-t.)

Az eredetileg 18 magyarországi borvidékről és 3 határon túli területről származó 56 fehér- és 48 vörösbort tartalmazó lista három szavazati körben folyamatosan szűkült, és a minősítő kóstolóra a legtöbb voksot kapott 12 fehér- és 12 vörösbort kapott meghívást. A fehérek között Tokajt 6, Eger 3, Balatonfüred-Csopakot, Pannonhalmát és a határon túliakat 1-1, a vörösök esetében Eger, Szekszárdot és Villányt 3-3, a határon túliakat 2 és Etyeket 1 bor képviselte.

A két csúcsbor mellett a Debreceni Borozó magazin különdíját a Super 12 közé legtöbb borral bekerülő egerszalóki St. Andrea Pincészet kapta.

A Super 12 - Magyar Bor Nagydíj díjátadó gálaünnepségét a debreceni Déri Múzeum dísztermében tartották meg februárban.

86 évvel ezelőtt az épület nem csupán múzeumnak, hanem kultúrpalotának is épült. Ennek szellemében ad helyet minden év novemberében Magyarország

egyik legjelentősebb borseregszemléjének, a Debreceni Bormustrának, és most első alkalommal a Super 12 díjátadó gálának.



**Magyar Borszakírók Köre**  
Alapítva: 2016

A Magyar Borszakírók Köre a Magyarországon borról publikáló írókat, újságírókat, fotográfusokat fogja össze, segíti munkájukat, érdekképviseletüket.

Tevékenységet az alábbi területeken fejti ki: szakmai kapcsolatok építése és ápolása, a Társaság megjelenítése a médiában, nyilvános párbeszéd előkészítését szolgáló rendezvények tartása. Hozzájárulás a magyarországi borkultúra fejlesztéséhez, ismeretterjesztés a minőségi magyar borokról, illetve a vonatkozó tapasztalatok megosztása egymással.



A várva várt folytatás megérkezett  
a Nagyzenekar új tagja a  
**BIG BAND 2011**



Várjuk egy hangulatos, magas  
színvonalú kóstolóra és borélményre  
az alábbi helyeinken!



**BORBANK**  
Eger  
Kis Dobó tér 10.



**Völgy 47**  
Szépasszonyvölgy  
47-es pince



**BORPANZIÓ**  
Egerszalók  
Ady Endre út 11.

Amivel a **PETRÉNY WINERY** már bizonyított:

-  2016-ban Vince magazin különdíja
-  CHALLENGE INTERNATIONAL  
DU VIN 2016 - 3 aranyérem, 1 ezüstérem
-  AWC 2016 - 5 ezüstérem
-  VinAgora - 2 aranyérem



Fotók: Studio Bakos

# 15 éves a St. Andrea Szőlőbirtok és Pincészet

A Lőrincz házaspárral Kovács Pál beszélgetett

Ha jól emlékszem, valamikor 2005-ben találkoztam először St. Andrea borral, mégpedig a 2003-as Napborral. Máig tartó emlékké vált ez a találkozás a borral, amely arra indított, hogy közelebbről is megismerjem a pincészetet. Büszkeséggel és örömmel tölt el, hogy mára Andreát és Gyurit, de talán nyugodtan mondhatom, az egész családot, legmélyebb lelki barátaim közé sorolhatom. Sok kedves közös emlék fűz minket össze, sok mindent tudok a hétköznapiakról is, de a megalakulás 15. évében érdeklődéssel fordultam a kezdetekhez. Kíváncsi lettem az indulásra, az elmúlt 15 év jelentésére Andrea és Gyuri életében. Erről beszélgettünk egy jót....

*Több mint 15 évvel ezelőtt egy fiatal, első generációs borász, úgy dönt, hogy oda-hagyja a biztosnak látszó nagyvállalatot és saját lábára áll. Hogy jutottatok el idáig? Mi volt Andrea első reakciója?*

**Gyuri:** Nyilván egy bortermelő, aki a munkáját szinte rajongásig szereti, arra vágyik, hogy a saját maga elképzelései szerint termeljen borokat. Erre ugyan volt lehetőségem a munkahelyemen is, azonban az alapanyag minőségét ne-

hezen tudtuk befolyásolni. Ez pedig tudjuk, hogy kulcskérdés a borkészítésben. Ezért volt hiányérzetem, hiszen szerettem volna lélegzetelállító borokat kiadni a kezeim közül. Kezdetben a munkám mellett az édesapáméknak termeltem bort 1-2 hordócska mennyiségben a házuk alagsorában. Később az apósoméék segítségével egy picike vállalkozás alapítására adódott lehetőségem. Itt, - a papa régi pincéjében - dolgoztam a szabadidőmben, ahol 2-3 ezer palack bort termeltünk meg egy évjáratban. Egy év után már borkereskedők, borszakírók is betértek a pincénkbe, két év után pedig adódott egy különleges meghívás, egy igazi birtok közös létrehozására. .. és egyszer csak megszületett a St. Andrea. Még ma is elcsodálkozom, ha erre gondolok. Mily jó az Isten!

**Andrea:** Fiatalon egészen másképp gondolkodik az ember. Így volt ez velünk is. A lehetőség egy új „világ” felé nagyon inspiráló volt. Legfőképpen azért, mert tudtam, hogy Gyuri álma az, hogy önállóan alkothasson. Persze eszünkbe jutott, hogy három kisgyerek mellett mekkora kockázat a biztosat a bizonytalanra cserélni, de ezt a felkérést nem lehetett visszautasítani. Örökre megbántuk volna. Belevágtunk! Leraktuk a St. Andrea Szőlőbirtok

alapjait, és - Gyuri szavaival élve – legalább 300 évre terveztük. Utánpótlás már van, Gyurika fiúnk személyében. A többi gyerek pedig majd később eldönti, hogy csatlakozik-e a birtok életéhez.

*Minden sikeres ember mögött kell, hogy legyen egy háterszág, ahol megkapja azt a szellemi, lelki támogatást, amely túllendíti a mélypontokon, de hogy éli meg az az ember, akinek ezt a háttérrel biztosítani kell, hogy élte ezt meg Andrea?*

**Andrea:** Ha egy mondattal kellene megválaszolnom, akkor azt mondanám, nem volt könnyű. És talán nem csinálnám még egyszer végig. De így volt szép és jó. Ahhoz, hogy Gyuri megvalósítsa az álmát, a gyerekek körüli teendők rám maradtak. Nem könnyű az anyai szerep. 24 órás foglalkozás és ráadásul nagyon összetett. Emellett már nem maradt időm arra, hogy én is álmodozzak. Többször megfordult a fejemben, hogy a szakmámban biológusként megmérsem magam. De akkor jött a lelkiismeret-furdalás, hogy mi lesz a gyerekekkel. Nem akartam másra hagyni őket. És így maradt minden a megszokott rendben. Ma már biztosan tudom, hogy ez volt az én utam, nem is lehetett volna másképp. Ezt a munkát ismerte el Gyuri azzal, hogy a Szőlőbirtokot rólam nevezte el. Köszönet és hála, hogy Ő a férjem.

*Az elmúlt 10 év alapján, amióta közelebbről ismerem a birtok életét, azt látom, hogy egy szisztematikus építkezés folyik, egyre több és egyre érdekesebb események történnek a St. Andrea Pincészetnél. Hogy osztjátok meg a feladatokat? Kinek mi a dolga, és mennyire akar részt venni a napi rutin feladatokban?*

**Andrea:** Idő kellett, míg megértettem, nekem a Szőlőbirtokon a helyem a férjem mellett. Próbáltam a birtok életén belül olyan területet keresni magamnak, ahol jó kedvvel hasznos tagja lehetek a csapatnak. A szőlészethez és a borászathoz nem igazán értek. De megtetszett a marketing és a rendezvényszervezés adta feladatok megoldása. Nagyon élvezem a kiállítások dekorációinak megtervezését és előkészítését. Úgy érzem, „hazaértem”.

*A megújulásban én nagyon kellemes, izléses, plasztikus változást érzektem, ez*

*nekem azt mutatja, hogy Andrea ezen a vonalon járul hozzá a pincészet hírnevének növeléséhez, mennyire volt ez tudatos? Mennyire volt tudatos Andrea bevonása a mindennapok munkájába?*

**Gyuri:** Andika nagyon finom hölgy. Különleges érzéke van a szépre. Természetesen alapvető szándékom volt, hogy ha lehet, együtt dolgozzunk itt a birtokon, hisz számomra ez Órola is szól. Kezdetben még a gyerekekre jobban kellett koncentrálnia, hiszen az alapítást követő évben született meg az „Ajándék”, Ákoska.

területe a szőlőművelés, de természetesen a boralkotást ki nem hagyná. Van egy borcsaládunk, aminek elsődlegesen Ő az alkotója.

**Andrea:** Nagy öröm számunkra, hogy nem hiába kezdtünk el felépíteni egy birtokot. Lesz, aki majd álmodja tovább



Pár év múlva már ez könnyebb lett, és Ő is látott lehetőséget egy-egy területen a bekapcsolódásra. Ma pedig Ő a kiállítás- és rendezvényszervező, a boltvezető és marketinges egy személyben.

*A világ borászatában nagyon sok példa van a sikeres családi pincészetekre, ha jól érzékelem, akkor a St. Andrea pincészetnél is a család egyre több tagja vesz részt a napi munkában, milyen a munkamegosztás köztetek?*

**Gyuri:** Hála Istennek már a kisfiúnk, Gyurika is elköteleződött a szőlő és a bor mellett. Itt dolgozik a birtokon, ez nagyon nagy öröm számomra. Lelkes fiú. Fő

a férjem álmát. Gyurika nagy meglepetés volt számomra, amikor a Kertészeti Egyetemre adta be a felvételi lapját és nem a Közgazdasági Egyetemre vagy a Fogorvosira. Eleinte nem mutatott nagy affinitást a borászat iránt. De Ő is úgy járt, mint az édesapja. Megérintette a szőlő és a bor „zenéje” és innentől kezdve menthetetlen volt. A többi gyermekünknek is van, és lesz a jövőben is lehetősége a birtokon dolgoznia. De semmi sem kötelező. A legfontosabb, hogy azt, amit csinálnak, szívvel- lélekkel csinálják.

*Sikeres, hazánkban elismert és külföldön is egyre ismertebb a St. Andrea pincészet, mik a terveitek a jövőt illetően?* ►

*Ki mit szeretne megvalósítani a következő években?*

**Gyuri:** Elégedett ember vagyok az életemmel. Nem mondom, hogy nem vágyakozom olykor-olykor, de minden több már túlzás lenne. Én már csak az Istennel együtt szeretnék dolgozni. Bízom abban, hogy a következő generáció egy kifinomultabb üzenetet tud majd megfogalmazni és egy borminőségben jól működő méltó birtok-példát adni, hogy megérthesse más is, hogy a jóra való törekvés az, ami igazán kifizetődik!

**Andrea:** Én nem vágyom már nagy dolgokra. Csak szeretnék egy kicsit megnyugodni. Lassítani a tempón. Jó lenne, ha egy kicsit egymásra lenne több időnk. Elszoktunk ettől az érzéstől, mert mindig a gyerekek körül forgott minden gondolatom. Aztán pedig majd jön a nagymamakor, amit jó lenne igazán mélyen megélni. És erre gyűjtenénk egy kis erőt. Szeretném a St. Andrea Szőlőbirtok több évtizeden keresztül meghatározó birtok



lenne az egri borvidéken. Ennek tükrében még van néhány feladatunk. Aztán majd átadjuk a stafétabotot a következő generációnak, akik új, fiatalosabb gondolataikkal viszik tovább azt az értéket, amit a férjem megfogalmazott.

*Talán a beszélgetésünkből Önnek is, Kedves Olvasó szembetűnik az a harmónia, egymás iránti aggodás, de büszkeség is, ami ebből a két nagyszerű emberből árad.*

*Én elfogódott vagyok velük kapcsolatban,*

*mert amikor a St. Andrea pincészetnél járok és velük beszélgetek, csak úgy a napi dolgokról, nekem akkor megnyugszik a lelkem, mert minden nehézség és gond ellenére árad belőlük a jövőbe, a jobbra vetett hitük.*

A szerkesztőségünk nevében gratulálunk a pincészet 15. éves évfordulóján mindenkinek, aki hozzájárult az elért eredményekhez és további nagyon sok 15 évet kívánunk!

**Hegymagas**  
Balaton

KÖRÜLVESZ A TERROIR

**Szászi**  
BIRTOK

szaszipince.hu

Teszt

TESZTGYŐZTES

91

PONT

# Cabernet Franc

A teszteredményeket  
Darin Sándor összesítette

## A borokat tesztelték:

Babiczki László - Babiczki Wine  
Darin Sándor - Bor & Párlat magazin  
Gromon Tamás - Gál Tibor Pincészet  
Horváth Ádám - Simon József Pincészet  
ifj. Lőrincz György - St. Andrea Pincészet  
Németi Attila Viktor - Debreceni Borozó  
Tarnóczy Zoltán - Orsolya Pince  
Tarsoly József - Egri hegybíró

## 91 pont



### Riczu-Stier Pincészet (Villány)

#### Villányi Franc 2013

Kávés, áfonyás illat jellemzi. Ízében gyümölcsösség, némi csokoládé. Kellemes savak, szép bársonyos textúra. Nagyon komplex, hosszú lecsengésű, izgalmasan buja bor. Baráti szivarozgatás elmaradhatatlan kísérője.

Ár: 5.330 Ft - [www.borbolt.hu](http://www.borbolt.hu)



### Mészáros Pincészet (Szekszárd)

#### Cabernet Franc 2013

Már az illatából is melegség árad. Nagyon gyümölcsös és mellette szép fűszeres vonulatot mutat. A korty is meghatározóan gyümölcsös, mellette a hordó adta aromák, leginkább vanília. Telt, gazdag hosszú lecsengésű bor. Igazán gyönyörű, minden cseppje kincs.

Ár: már nincsen forgalomban

## 90 pont



### Vincze Béla Pincészete (Eger)

#### Arcanum Cabernet Franc 2011

Nagyon mély szín, brutálisan sűrű. Ízében az aszalt meggy és szilva, valamint vanília. A pincére oly jellemző enyhén portóis, likőrös vonal ebben a borban is megjelenik. Igazán férfias tétel.

Ár: 4.190 Ft - [www.borbolt.hu](http://www.borbolt.hu) - 2017 májusától érhető el

## 89 pont



### Petrénny Winery (Eger)

#### Egri Cabernet Franc Superior 2011

Már illatában is nagyon gazdagnak mutatkozik. Érett, dohányos, avaros jelleg. Ízében leginkább meggy, némi áfonya és halványan egy kis szeder figyelhető meg. Hosszú, tartalmas bor.

Ár: 11.950 Ft - [www.petrywinery.hu](http://www.petrywinery.hu)



### Bolyki Pincészet (Eger)

#### Egri Cabernet Franc - szüretlen 2013

Igazán meleg illat. Leginkább pirosbogyók, azon belül meggyes-feketecseresznye jegyek dominálnak. Elegánsan vastag korty. A gyümölcsösség mellett pikáns fűszerek a meghatározóak. Hosszan érlelhető.

Ár: 2.980 Ft - [www.borbolt.hu](http://www.borbolt.hu)

## 88 pont



### Dániel Pincészet (Szekszárd)

#### Cabernet Franc 2009

Illatában picit zárkózott, lassan nyílik. Avaros, enyhén bőrös jegyek. A korty nagyon bársonyos. Ízében a gyümölcsök mellett az érettség dominál. Nagyon sűrű, likőrös, leginkább konyakmeggy és a karácsonyi sütemények ízkavalkádja.

Ár: 4.950 Ft - [www.borbolt.hu](http://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.



### Németh János (Szekszárd)

#### Szekszárdi Cabernet Franc 2013

Visszafogottan indít, fokozatosan nyílik a pohárban. Nagyon aromagazdag: áfonya, kökény és meggy. Mellette finom fűszerek. Szép kerek bor.

Ár: 4.050 Ft - [www.borbolt.hu](http://www.borbolt.hu)



### Liszkay Pincészet (Balaton-felvidék)

#### Pangyéri Szűz Cabernet Franc Barrique 2012

Illatában enyhén földes, avaros és érett feketecseresznye dominál. Nagyon gazdag ízvilág: cseresznye, finom fűszerek, némi szarvasgomba. Rendkívül komplex, elegáns bor.

Ár: 3.990 Ft - [www.borbolt.hu](http://www.borbolt.hu)

## 87 pont



### Csányi Pincészet - Chateau Teleki (Villány)

#### Villányi Cabernet Franc 2012

Dominánsan gyümölcsös illat, elsősorban áfonya és szeder. Ízében is a gyümölcsök a meghatározóak. Enyhén lekváros.

Ár: 2.820 Ft - [www.borbolt.hu](http://www.borbolt.hu)



### Petrénny Winery (Eger)

#### Borgundi Cabernet Franc 2009

Érett gyümölcsök és a hordós érlelés aromáinak megnyerő összessége mind illatában, mind ízében. Elegánsan kerek bor.

Ár: 2.750 Ft - [www.petrywinery.hu](http://www.petrywinery.hu)

## 86 pont



### **Tüske Pince (Szekszárd)**

#### **Baranya-völgyi Cabernet Franc 2012**

Dohány, füst, bőr és avar jellemzi az illatát. Ízében rendkívül letisztult érett bogyógyümölcsök, erőteljesen feketeribizskés és leheletnyi menta, melybe a hordós aromák szépen simulnak.

Ár: 2.960 Ft - [www.borbolt.hu](http://www.borbolt.hu)

## 85 pont



### **Tüzkő Birtok (Tolna)**

#### **Völgység Cabernet Franc 2015**

Friss, üde, gyümölcsös illatt. Fiatalos, gyümölcsös aromák mellett szép fűszerek és elegáns vanília mutatkozik.

Ár: 3.500 Ft - [www.tuzkobirtok.hu](http://www.tuzkobirtok.hu)



### **Vesztergombi Pince (Szekszárd)**

#### **Szekszárdi Cabernet Franc 2012**

Pirosbogyós erdei gyümölcsök kavalkádja jellemzi az illatát és az ízét egyaránt. A kortyban az étcsokoládé szépen koronázza a gyümölcsöket.

Ár: 2.290 Ft - [www.borbolt.hu](http://www.borbolt.hu)



### **Vylyan Pincészet (Villány)**

#### **Villányi Franc 2013**

Nagyon intenzív gyümölcsös, fűszeres illat jellemzi. Annyira egzotikusan fűszeres, hogy szinte egy marokkói fűszerpiacon érezzük magunkat. Ízében üde gyümölcsös és kávé-vanília egyben. Friss üde savai nagyon elegáns teszik.

Ár: 3.660 Ft - [www.borbolt.hu](http://www.borbolt.hu)

## 84 pont

### **Szőke Mátyás és Zoltán (Mátra)**

#### **Cabernet Franc 2013**

Gazdag gyümölcsös illat némi dohánynyal fűszerezve. Ízében is kerek, igazán hosszan tart a szájban.

Ár: 3.000 Ft - [www.szokematyas.hu](http://www.szokematyas.hu)

### **Babiczkai László (Mátra)**

#### **Solymosi Cabernet Franc 2013**

Friss, vibráló meggyes illat, némi dohányos jegyekkel. Ízében is rendkívül gyümölcsös, elsősorban feketeribizli mutatja szépen magát. Elegáns bor.

Ár: 2.450 Ft - [www.borbolt.hu](http://www.borbolt.hu)

### **Petrény Winery (Eger)**

#### **Egri Cabernet Franc 2012 - palackminta**

Aszalt ribizlire, aszalt eperre emlékeztető illat némi bodzavirággal fűszerezve. Ízében is hasonlóan gazdag és sokszínű. Nagyon komplex bor.

Ár: 2.950 Ft - [www.petrenywinery.hu](http://www.petrenywinery.hu)

## 83 pont

### **Takler Pince (Szekszárd)**

#### **Szekszárdi Cabernet Franc 2014**

Elegán szín, tiszta illat jellemzi. Ízében elsődlegesen pirosbogyós gyümölcsök, némi áfonya és fűszerpaprikára emlékeztető aromák. Jó inni.

Ár: 2.290 Ft - [www.borbolt.hu](http://www.borbolt.hu)

## 82 pont

### **Mészáros Pincészet (Szekszárd)**

#### **Hidaspetre Cabernet Franc 2015**

Érett gyümölcsös, egzotikus fűszeres illat. Ízében a bogyós gyümölcsök, vanília. Kedves, gazdag bor.

Ár: 3.570 Ft - [www.borbolt.hu](http://www.borbolt.hu)

### **Tóth Ferenc - Egri Borvár (Eger)**

#### **Egri Cabernet Franc 2011**

Nagyon mély, bordóba hajló szín. Meggyes, fűszeres illat és ízvilág. Enyhe zöldes benyomás a korty végén.

Ár: 5.500 Ft - [www.egriborvar.hu](http://www.egriborvar.hu)

### **Szeleshát Szőlőbirtok (Szekszárd)**

#### **Szekszárdi Cabernet Franc 2013**

Gazdag íz: érett cseresznye, feketeribizke. Telt, hosszú korty jellemzi.

Ár: 2.650 Ft - [www.borbolt.hu](http://www.borbolt.hu)

## Teszt

## 80 pont

### **Molnár és Fiai Pincészet (Mátra)**

#### **Mátrai Cabernet Franc 2014**

Üde gyümölcsös illat, finoman fűszeres, enyhén dohányos, avaros. Közepes testű, jóivású bor.

Ár: 1.390 Ft - [www.molnaresfiai.hu](http://www.molnaresfiai.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

# Teszt- jegyzet

a Cabernet Franc tesztet  
Darin Sándor értékelte

Nagyon vártam a Cabernet Franc tesztet. Az utóbbi időben különös figyelem övezi a fajta magyarországi "teljesítményét" ez köszönhető Michael Broadbent 2000-ben a Decanter magazinban megjelent ki-jelentésének, mely szerint: "...a Cabernet Franc Villányban találta meg természetes otthonát!"

A cabernet franc a franciaországi Bordeaux-ból származik. Napjainkban már a világ összes borvidékén megtalálható. Borházasításokban általánosan elterjedt. Fajtatiszta borként kiemelkedő minőséget ad Loire-ban és a Villányi borvidéken. A Villányi borvidék hosszú ideje tartó együtt gondolkodás és összefogás gyümölcseként átdolgozta eredetvédelmi rendszerét és életre hívott egy új borvidéki márkát. A premium és super premium kategóriákba sorolt 100% franc-ok Villányi Franc márkánév alatt kerülnek a 2014-es szürettől a fogyasztók elé. ▶

## Teszt

Azóta ez a fajtabor lett Villány kiemelt vezérterméke.

De a mostani tesztünkön nemcsak villányi cabernet francok mérettetnek meg egymással.

Beigazolódik majd a mi tesztünkön is, hogy a cabernet franc Villányban van igazán otthon, vagy másik jeles hazai borvidék rácáfol a hírnévre? Ilyen előzmények után érthető a teszt előtti izgatottságom.

Félre ne értsen senki, nem Villányt féltettem, hanem pont ellenkezőleg, a többi borvidékben bízva vágtam bele a pontozásba.

A teszt nagyon jó hangulatban telt - egy ilyen szerkesztőségi teszt lényegesen kötetlenebb, mint egy

borverseny. Ugyan a borokról nem beszélünk, de azért nem szokásunk némán ücsörögni közben! ;)

Egymás után jöttek a tételek. Igazán nemtetsző bor nem került a poharunkba. Egyetértettünk abban, hogy a felhozatal nagyon színvonalas volt és nem volt egyszerű feladat értékelni és pontozni a borokat.

Mivel minden tesztünk "vakon" zajlik, így csak találgatni tudtunk, hogy a nevezett hat borvidék közül kinek a képviselője lesz az abszolút befutó.

A tesztek végén mindig elhangzanak sorrendben a borászatok, borok nevei. A lepel ugyan lehull az egyes tételekről, de a pontszámok összesítésére pár napot még várni kell, így a várakozás csak tovább fokozódott, míg végül kiderült kik az éllovasok...

Nagyon érdekes volt a végeredmény, mivel az első három bor között szinte a "tizedpontok" döntötték el a sorrendet, mely szerint első Villány, a második Szekszárd és a harmadik Eger lett. Ami számomra nagyon érdekes volt, hogy a tesztgyőztes Riczu-Stier Borászat borát már egy korábbi évjáratban is kóstoltam és akkor is a villányi mezőny legjobbjaként értékeltem...

A jövő ezen teszt alapján is ígéretes!



Tesztünkhez a helyszínt a noszvaji Magtár Fogadó biztosította. Köszönjük!

<http://magtarfogado.hu>

# #roséissexy

INCYENES BELEPÉS

6. Rosalia Fesztivál  
Rosé és Pezsgő Liget  
[www.rosalia.hu](http://www.rosalia.hu)

Városliget  
 Május 12–14.

LIGET BUDAPEST.  
VINCE Natur Aqua

AZ IHTÁSB  
Magyarországi  
UTAZZITTHON.hu

inforádió  
WINE FLOW

FUZINE  
bor & pártat  
bor & pártat  
FOOD WINE

bor & pártat  
www.borpart.hu  
90.9 jazzy

VILÁGKONYHA  
goodfood  
CIVILRÁDIO FM98

szeretlek  
magyarország.hu  
BORIGO

m-a-g-y-a-r  
konyha  
heti válasz

nébih  
BUTLERS  
FEMINA.hu



# Dobogó Pince

## Tokaj

A Dobogó Pincészetet 1995-ben alapította a Zwack család, mellyel Izabella egyik gyerekkori álma valósult meg. Jelenleg a Pincészet Zwack Izabellán kívül a borász, Domokos Attila tulajdonában áll. Szőlőik összesen 5 hektár nagyságú területen fekszenek Tokaj-Hegyalja szívében, Mád leghíresebb első osztályú dűlőiben, a Bestek, a Szent Tamás és az Úrágya dűlőiben. Legfontosabb céljuk, hogy Magyarország és a világ számára megmutassák Tokaj friss, vibráló, izgalmas arcát nem csak az aszúk, hanem a száraz borok tekintetében is, úgy, hogy közben hűek maradnak a borvidék több száz éves múltra visszatekintő kiváló hagyományaihoz. A pincészet biodinamikus szemlélettel azonosulva műveli a szőlőt és készíti a borokat 2003 óta, melyeket a világ több mint 15 országában értékesít.

Küldetésüknek tekintik, hogy visszahelyezzék Tokajt a világ bortérképére, és nemzetközi szinten is minél ismertebbé és elismertebbé tegyék a Furmintot, mint őshonos és egyedülálló szőlő- és borfajtát. A Dobogó Pincészet fennállása óta évről évre számos magyar és nemzetközi díjat, elismerést és regionális trófeát szerez borversenyeken, melyek közül a legjelentősebbek:

- a 2009-es Decanter World Wine Awards-on elért Regionális Trófea a 2004-es évjáratú Dobogó 6 puttonyos Aszúval
- a 2010-es Decanter World Wine Awards-on elért Regionális Trófea a 2005-ös évjáratú Dobogó 6 puttonyos Aszúval
- a 2011-es Decanter World Wine Awards-on elért Regionális Trófea a 2006-os évjáratú Dobogó 6 puttonyos Aszúval
- a 2013-as Decanter World Wine Awards-on elért Regionális Trófea a 2011-es évjáratú Dobogó Furmintonnal.

## Dobogó Furmint 2015

2015 száraz és napfényes nyara után már szeptember első hetében elkezdődött a Furmintszüret. Kézi szüret, gondos válogatás, gyors feldolgozás után a bor francia, olasz és magyar hordókban lett erjesztve, majd érlelve 10 hónapig. Érlelési potenciálja legalább 10 év.

Halvány szalmaszín idézi vissza a nyarat. Illatában a furmint klasszikus körtéje, különböző körtéfafták között válogatunk. Elképesztően friss és gyümölcsös. Szájban törekenyen csilingel a kristálytisza szerkezet. Édesen simogat, mint egy rebbenékeny tündér a nyári éjszakán. Gyönyörű ásvány és só borítja be a friss körtehuszt. Tiszta, mint egy patika. Ananászhúst majszolgatunk a nyári melegben. Csodálatos, játékos, megnyerő.



## A Tűzkő Birtok

Kovács Pál írása

**Van Szekszárdtól alig 10 kilométernyi távolságban egy kis bájos település a szekszárdi dombok között elbújva, Bataapáti, ahol a krónikások szerint már a római kortól borkészítéssel foglalkoznak.**

Itt található meg a tolnai borvidék egyik legismertebb, komoly hagyományokkal rendelkező borászata, a Tűzkő Birtok, ahol Dr. Erdélyi Árpád Birtokigazgatóval – hivatalosan ügyvezető igazgatóval ültünk le beszélgetni. A Tűzkő Birtok logójában a bataapáti templom és a felszentelési éve, 1799 szerepel, de magát a pincét, amelyben ma is érnek a borok, az 1700-as évek elején fűrták és 20-30 évvel később került felépítésre elé – fölé az a magtár épület, ami most helyet ad a pincészetnek. A birtok évszázadokon át az Apponyi család birtokában volt, majd az államosítás

után a möcsényi tsz tulajdonába került, egészen a rendszerváltozásig, de a végén a pincét mindenre használták, alma, burgonya tárolására, sőt még gomba is volt benne.

A rendszerváltás környékén Zwack Péter, aki akkoriban a Möcsényi Kastélyborok sorozatával aratta a sikereket a magyar piacon, hívta fel Marchese Pietro Antinori márki figyelmét a területre. Antinori márki, aki szinte a világ minden földrészén rendelkezik pincészetekkel, rögtön meglátta a lehetőséget a területben, ahonnan pon-

tosan azokat az üde, friss, ropogós fehérborokat tudta beilleszteni a portfóliójába, amelyek hiányoztak az olasz borpiacról. A 2000-es évek elejére a Tűzkő Birtok egyedüli tulajdonosa lett az Antinori család és az első, a borászatért felelős társügyvezetőnek Gál Tibort tették meg, aki tevékeny részt vett a birtok kialakításában.

Beszélgetőtársam 2008. január 1-én lett a birtok ügyvezető igazgatója, de miután, szinte a munkafolyamatok minden mozzanatát ismeri és napi szinten követi, én inkább birtokigazgatónak nevezném. Az elmúlt 10 év alatt 120 hektár szőlő került telepítésre, kiváltva a régi, rossz szerkezetű, tőhiányos, széles nyomtávú szőlőket, modern ültetvényekre. A modernizálást a területen meglévő betanított

és szakképzett munkaerő hiánya is indokolja, így a gépi művelés kiszélesítésével lehet túljutni a várható nehézségeken. A rendszerváltás után telepített 60 hektárral együtt mára egy 180 hektáros, korszerű birtokról beszélhetünk, amely újabb komoly kihívások elé néz. A jelenlegi, viszonylag korszerű feldolgozó kapacitás, amely mintegy 500-750 ezer palack bor előállítására alkalmas, már nem lesz képes ellátni a termőre forduló

hosszan érlelt tételek is. A borok 2/3-a külföldön kerül értékesítésre és évente mintegy 150-180.000 palack fehér bort értékesítenek Olaszországban.

A birtok számára komoly kihívást jelent a szekszárdi borvidék közelsége, mert az 1998-as borvidéki átsorolás miatt a tolnai borokat a fogyasztók óhatatlanul is a gyengébb kategóriába sorolják, méltatlanul. Komoly és eredményes munka folyik a

## Bemutatjuk



teljes területet, így a következő 1-2 éven belül meg kell duplázni a feldolgozó és tároló kapacitást a tervezett 1,5 milliós palackhoz igazítva.

A Tűzkő Birtok fajtaválasztéka igazodik a tulajdonos elképzeléseihez, így nem túl széles, de az egyes fajtákból meghatározó mennyiségeket termelnek. 30-30 hektárral rendelkeznek a szürkebarát (pinot gris néven kerül forgalomba), zöldveltelini, tramini, kékfrankos fajtákból, 20-szal a rajnai rizlingből, további fehér fajták: chardonnay, sauvignon blanc, hárslevelű, nektár, cserszegi fűszeres, zöldszilváni; kékfajtákból: cabernet franc, merlot és pinot noir, mely utóbbiból kizárólag csak rozé borokat készítenek. Az elkészített borok 70 % -a fehér, a maradék rozé és vörös, amelyek között vannak szép,

hírnév visszaszerzéséért a hazai piacon, mert külföldön a bort a minősége alapján ítélik meg, így ott egy kicsit könnyebb az értékesítés. Igaz, ezért sokat tesz Stefano de Blasi, aki 2008 óta látja el a szakmai felügyeletet a magyarországi borászatnál, de feltétlenül ki kell emelni a borász, Simon Cecilia kiváló munkáját, aki Balaton-felvidéket cserélte az apáti dombokra és évről-évre egyenletesen szép és kellemes, sőt tartalmas borokat készít.

Jó csapat gyűlt össze Bátaapátiban, de komoly feladatok várnak rájuk. A megduplázódó kapacitás miatt meg kell találni az új értékesítési csatornákat és nem csak a külföldi piacokon, de belföldön is, ami szerintem sokkal nehezebb feladat, mert meg kell találni és meg kell alkotni minden szegmens; hiper üzletek, szaküzletek,

gasztronómia igényeinek megfelelő borokat.

Ha valaki úgy gondolja, hogy egyszer szétnéz a szekszárdi dombok között, ne felejtse megnézni az egyedülálló grábóci ortodox templomot, megpihenni a Zsibriki-tavak partján és utána meglátogatni a Tűzkő Birtokot, ahol jó borokat ihat és a Naspolya Panzióban meg ehet egy jót.

Higgyék el, érdemes arra ellátogatni, de ha nincs rá idejük, akkor csak vásárolják meg és kóstolják meg Tűzkő Birtok szép fehér és tüzes vörös borait, nem fognak csalódni bennük.

Bővebb információ:

[www.tuzkobirtok.hu](http://www.tuzkobirtok.hu)

Teszt

# Furmint

A teszteredményeket  
Kovács Pál összesítette

## A borokatesztelték:

Darin Sándor - Bor & Párlat magazin

Fazekas Lajos - Aquaticum Debrecen

Termál és Wellness Hotel

Kovács Pál - Debreceni Borozó

Németi Attila Viktor - Debreceni Borozó

Dr. Palotás Lehel - borkedvelő

Dr. Plósz János - borgyűjtő

TESZTGYÖZTES

90

PONT

BÉRES  
TOKAI  
LŐCSE FURMINT  
2013 SZÁRAZ · DRY

Nagy érdeklődéssel és várakozással ültünk le a szinte már hagyományos tavaszi furmint tesztnk asztalához. Egyrészt az elmúlt évek időjárása nem igazán kedvezett a borászoknak, másrészt most már kitekintettünk más borvidékekre is. Összesen négy borvidék, 19 pincészetének 31 borát teszteltük, 2016-os évjáratától indulva, de zömében 2015-ös, 2014-es és 2013-as borok kerültek a pohárba.

## Teszt

### 90 pont



**Béres Szőlőbirtok és Pincészet (Erdőbénye)**

**Lőcse - Tokaji Furmint 2013**

Világos aranyárga szín, zöldes reflexszel, szép érett, nyári almás, mandulás, barackos, fűszeres illat, szép savak, vajás, krémes, érett, gyümölcsös, elegáns ízék, hosszú lecsengés.

Ár: 3.800 Ft - [www.beresbor.hu](http://www.beresbor.hu)

### 89 pont



**Hangavári Szőlőbirtok - Hudácskó Pince (Bodrogkisfalud)**

**Tokaji Furmint - Lapis dűlő 2013**

Közepesen halványárga szín, intenzív, összetett illatok, viola, citrus, barack, sok gyümölcs, méz, füge, mandula, kerek, élő savak, selymes test, behízelt, kerek, gyümölcsös, zamatos korty, nem lóg ki belőle semmi, nagyon egyben van, hosszú.

Ár: 3.500 Ft - [www.hangavari.hu](http://www.hangavari.hu)



**Tornai Pincészet (Somló)**

**Prémium Furmint 2013**

Aranyárga szín, intenzív, érett, gyümölcsös, körtés, almás, fűgés, mézes, kevés zöld fűszeres illat, szépen lekerekedett savszerkezet, közepes test, szájbán

kevés menta, kellemesen zamatos, gyümölcsös ízék, hosszú lecsengés.

Ár: 1.750 Ft - [www.borbolt.hu](http://www.borbolt.hu)

### 88 pont



**Bálint László**

**Tokaji Furmint - Suba dűlő 2015**

Halványárga szín, lassan nyíló, de nagyon összetett, barackos, mandulás, fűszeres, birsalmás illat, élénk, szép sav, selymes test, gyümölcsös, kerek, zamatos, meleg korty, nagyon hosszú lecsengéssel.

Ár: kereskedelmi forgalomban nem kapható; kizárólag a pincészetnél elérhető

### 87 pont



**Dobogó Pince (Tokaj)**

**Tokaji Furmint 2015 - palackminta**

Halvány aranyárga szín, érett, barackos, mandulás, citrusos, körtés, diós illatjegyek, szép savszerkezet, a szájbán is komplex, kerek, gyümölcsös és hosszú.

Ár: 3.300 Ft - [www.borbolt.hu](http://www.borbolt.hu)



**Gróf Degenfeld Szőlőbirtok (Tarcal)**

**Tokaji Furmint - Zomborka dűlő 2015**

Halványárga szín, intenzív illatbomba, sok gyümölccsel, parfümös, virágos jegyekkel, a selymes test mellé szép savak

párosulnak, a korty nagyon izgalmas, telt gyümölcsös, hosszú.

Ár: 3.900 Ft - [www.borbolt.hu](http://www.borbolt.hu)



**Szent Tamás Szőlőbirtok és Pincészet (Mád)**

**Dongó - Tokaji Furmint 2015**

Halványárga szín, gyümölcsös, fűszeres, almás, barackos illat, selymes test, vibráló, de kellemes savak, a korty gyümölcsös, zamatos, de egyben izgalmas is, nagyon hosszú és komoly potenciál.

Ár: 7.660 Ft - [www.borbolt.hu](http://www.borbolt.hu)



**Barta Pince (Mád)**

**Öreg-Király dűlő - Tokaji Furmint 2013**

Halvány aranyárga szín, összetett, gyümölcsös, körtés, barackos, vajás, krémes illat, szép kerek sav, nagyon kellemes, kerek, gyümölcsös, vajás korty, nagyon hosszú lecsengéssel.

Ár: 8.000 Ft - [www.bartapince.com](http://www.bartapince.com)



**Patricius Borház (Bodrogkisfalud)**

**Furmint Selection 2015**

Halvány aranyárga szín, először petrós, majd egyre gyümölcsösebb illat, barackkal, mandulával, körtével, szép savszerkezet, szájbán kerek, gyümölcsös, zamatos és izgalmas.

Ár: 3.050 Ft - [www.borbolt.hu](http://www.borbolt.hu)

## 87 pont



### Tokaj Classic Borászat (Mád)

#### Furmint Grand Cru - Betsek dűlő 2015

Világos aransárga szín, indulásnál mandulás, majd gyümölcsös illatjegyek, telt test, izgalmas savak, krémes, vajás ízek a szájban, sok gyümölccsel, hosszú.

Ár: 6.000 Ft – [www.tokaj-classic.com](http://www.tokaj-classic.com)

## 86 pont



### Holdvölgy (Mád)

#### Vision - Tokaji Furmint 2014

Halvány aransárga szín, érett, gyümölcsös illat, enyhe ásványossággal, izgalmas savszerkezet, a korty nagyon gyümölcsös, mandulás, barackos, szép hosszú lecsengés.

Ár: 3.050 Ft – [www.borbolt.hu](http://www.borbolt.hu)



### Barta Pince (Mád)

#### Öreg-Király dűlő Furmint 2015

Aransárga szín, intenzív illatok, kevés petróleum, sok barackkal, citrusokkal, vajassággal, virgonc, üdítő savak, ízeiben a gyümölcsök dominálnak, nagy izgalmas és hosszú.

Ár: 8.000 Ft – [www.bartapince.com](http://www.bartapince.com)

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.



### Béres Szőlőbirtok és

#### Pincészet (Erdőbénye)

#### Tokaji Furmint 2016

Halványsárga szín, intenzív gyümölcsös illat, sok barackkal, körtével, mandulával, izgalmas savak, selymes test, a korty friss és üde, zamatos, gyümölcsös, komoly potenciál. Ár: még nincs forgalomban

## 85 pont



### Tokaj Classic Borászat (Mád)

#### Furmint Grand Cru - Király dűlő 2015

Egészen halványsárga, zöldes átütéssel, lassan nyíló, köszmítés, ribizlis, barackos illat, leheletnyi petrós felhanggal, krémes, zamatos, izgalmas ízekkel, hosszú.

Ár: 6.000 Ft – [www.tokaj-classic.com](http://www.tokaj-classic.com)



### Szent Tamás Szőlőbirtok

#### és Pincészet (Mád)

#### Nyulászó - Tokaji Furmint 2015

Halvány aransárga szín, nagyon szép kerek, mandulás, köszmítés, krémes illat, élénk savszerkezet, vajás, krémes test, szájban gyümölcsös, üde, élénk, friss, még nagyon fiatal bor benyomását kelti.

Ár: 4.910 Ft – [www.borbolt.hu](http://www.borbolt.hu)



### Budaházy-Fekete Kúria Borászat

#### (Erdőbénye)

#### Tokaji Furmint 2015

Furmint 2015, Budaházy – Fekete Kúria, Világossárga szín, lassan nyíló, barackos, mandulás illat, virágos jegyekkel, leheletnyi perlázs érezhető, a korty friss, üde, kerek, gyümölcsös, közepesen hosszú.

Ár: 3.900 Ft – [www.bfk-tokaj.hu](http://www.bfk-tokaj.hu)



### Kreinbacher Birtok

#### (Somlósárhely)

#### Somlói Furmint 2015

Világossárga szín, lassan nyíló, érett körte, barack, mandula, citrus illat, élénk savgerinc, nem túl vastag test, a korty gyümölcsös, élénk, üde és friss.

Ár: 1.830 Ft – [www.borbolt.hu](http://www.borbolt.hu)



### Royal Tokaji Borászat (Mád)

#### Tokaji Furmint - Dűlőválogatás 2015

Halvány aransárga színű, illatában érett barack, körte, alma és citrusok, élénk sav, selymes test, zamatos, izgalmas, üde ízek a szájban, szép lecsengés.

Ár: 4.100 Ft – [www.borbolt.hu](http://www.borbolt.hu)



### Holdvölgy (Mád)

#### Meditation - Tokaji Furmint 2015

Halványsárga szín, illatában alma, körte, köszméte, mandula, lassan nyílik, szép kerek sav, selymes test, a korty nagyon gyümölcsös, zamatos, frissítő, hosszú.

Ár: 7.500 Ft – még nincs forgalomban; 2017 júniusától lesz elérhető



### Tokaj Hétszőlő Szőlőbirtok

#### (Tokaj)

#### Tokaji Furmint 2016

Aransárga szín, édeskés, gyümölcsös illatvilág, vilmoskörtével, narancsos jegyekkel, friss savakkal, selymes testtel, a szájban sok citrus, alma, barack, hosszú lecsengés.

Ár: 2.750 Ft – [www.tokaj-hetszolo.com](http://www.tokaj-hetszolo.com)



### Holdvölgy (Mád)

#### Hold & Holló - Tokaji Furmint 2014

Halvány aranyárga szín, mézes, édeskés, körtés, barackos, vaníliás illatvilág, kerek savak, édeskés, gyümölcsös korty, sok gyümölccsel, a végén mandulával.

Ár: 2.500 Ft - még nincs forgalomban; 2017 májusától lesz elérhető



### Hangavári Szőlőbirtok - Hudácskó Pince (Bodrogkisfalud)

#### Tokaji Furmint - Sátorhegy dűlő 2013

Aranyárga szín, érett, mézes, almás, fűgés, mandulás illatok, szép kerek savak, selymes test, a szájban érett alma, fűszeresség, a végén kevés mandulás keserűség.

Ár: 3.500 Ft - [www.hangavari.hu](http://www.hangavari.hu)



### St. Andrea Pincészet (Egerszalók)

#### Furmint 2015

Világos aranyárga szín, érett gyümölcsös, mézes körtés, barackos, vajas jegyek, kerek savak, közepes test, a szájban gyümölcsösség, fűszeresség, a háttérben kevés ásványosság, hosszú.

Ár infó: [www.standrea.hu](http://www.standrea.hu)

## 84 pont

### Tokaj Hétszőlő Szőlőbirtok (Tokaj)

#### Tokaji Furmint 2015

Halvány aranyárga szín, összetett gyümölcsös, mandulás, barackos, citrusos illat jegyek, kevés petróleummal, lekerekített savak, a szájban gyümölcsös, enyhe alkohol érzettel a végén.

Ár: 1.820 Ft - [www.borbolt.hu](http://www.borbolt.hu)

## 83 pont

### Royal Tokaji Borászat (Mád)

#### Dry Furmint 2015

Aranyárga szín, lassan nyíló, gyümölcsös, citrusos illatvilág, élénk sav, a korty friss, üde, gyümölcsös, a végén enyhe alkoholérzéssel.

Ár: 2.120 Ft - [www.borbolt.hu](http://www.borbolt.hu)

### Disznókő Szőlőbirtok (Mezőzombor)

#### Dry Furmint 2015

Szőlőbirtok és Pincészet

Világossárga szín, lassan nyíló, gyümölcsös, kevés körte, barack mandula, kerek savak, a korty is kerek, kellemes, jó ivású.

Ár: 2.450 Ft - [www.borbolt.hu](http://www.borbolt.hu)

## 82 pont

### Laposa Birtok (Badacsonytomaj)

#### Badacsonyi Furmint 2015

Halványsárga szín, mandulás, barackos, kicsit ásványos, citrusos illatvilág, kerek savak, szájban kellemes jól iható, mindennapokra.

Ár: 3.190 Ft - [www.borbolt.hu](http://www.borbolt.hu)

## 80 pont

### Csordás-Fodor Pincészet (Somlóvásárhely)

#### Nagy-Somlói Furmint 2015

Aranyárga szín, összetett gyümölcsös barackos, mandulás, narancsos, mandulás illatok, élénk savak, a kortyban is savhangsúly, a végén gyümölcsös jegyekkel.

Ár: 1.960 Ft - [www.borbolt.hu](http://www.borbolt.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

Teszt

# Teszt- jegyzet

a Furmint tesztet  
Kovács Pál értékelte

A teszt után vegyes érzelmek kavargtak bennem, egyrészt egyértelműen pozitív, mert az elmúlt, viszonylag nehéz három évből érkező borok 75%-a a kiváló borok táborát erősítette, vagyis a borászaink minden nehézség ellenére remek munkát végeztek. Másrészt az érzés már kevésbé örömteli, mert ha végigolvasták a leírásokat, akkor valószínűleg az az érzésük támad, hogy a tesztelőknél nincs elég képzettségük ahhoz, hogy a borokat megkülönböztessék, jobban leírják. Nos, én most azt éreztem, hogy a borok nagyon hasonlóak, inkább a fajta jegyei domináltak, nem ütözködtek ki a terroir jegyek olyan mértékben, mint ahogy azt megszoktuk a jobb évjáratokban.

Összességében mégis pozitív a végki-csengés, mert ha ilyen évjáratokban is kiváló borok születtek, akkor bizakodva várhatjuk a jobb évjáratok nagy borait, biztosan meg fognak érkezni, legyünk türelmesek.



Tesztünkhez a helyszínt a debreceni  
Platán Hotel biztosította. Köszönjük!

[www.platanhotel.eu](http://www.platanhotel.eu)

# THUMMERER

## EGRI BIKAVÉR

### GRAND SUPERIOR 2012

#### Eger, Nagy-Eged dűlő

#### A gondolat és a bor megszületése

Első lépés: az Egervin területének árverezése során a Nagy-Eged hegy déli és délnyugati részén terület vásárlása. Az Egri Borvidéktől eltérő talajadottságok – tribázisú mészkőtörmelékkel kevert barna erdőtalaj – valamint a klimatikus adottságok feltételezték, hogy a déli lejtőn a Nagy-Eged dűlőn figyelemre méltó borok előállításához kiválóak a szőlőtermesztés feltéte-

lei. 2007-ben a Nagy-Eged dűlőn megvásárolt 3,6 hektár elhanyagolt bozótos öreg ültetvényt kivágtuk, a területet kitakarítottuk, gyökérfésűztük. 2 évig fekete ugarként műveltük, a talajt kultúrállapotba hoztuk. 2009 tavaszán került sor az új szőlő eltelepítésére, az Egri Bikavér Grand Superior Eger Nagy-Eged elnevezésű bor előállításának szándékával. (A terület grand superior besorolást kapott.)

A Bikavér szabályzat figyelembe vételével és a saját tapasztalatunk alapján Kékfrankos, Merlot, Cabernet franc, Syrah, Kadarka fajtákból áll a telepítés. 4160 tőke / hektár alacsony tőkeformán, Guyot műveléssel. Minden második sor füvesítve lett.

A 2012-es évjáratból nagyon szép borok születtek. A nyár rendkívül meleg volt, amit nagyon szép, csapadékmentes ősz követett. A Nagy-Eged dűlőről szeptember 12-én szüreteltünk. A 3,6 hektárról összesen 135 q szőlő került be az erjesztő tartályba, ahol a Bikavér Grand Superior hagyományos héjon erjesztéssel készült. (21 napos héjon tartással!). Préselést követően teljes almasav-bontás következett. Amikor a bor megállapodott, letisztult, 2012 decemberében került ki érlelésre fahordókba.

Az érlelésnél az volt a szándékunk, hogy ezzel a borral kifejezetten a termőhelyi karaktert hangsúlyozzuk, ezért óvatosan bántunk a fával, és csak harmad-töltésű barrique hordókba került. 2012 decemberétől 2014 áprilisáig volt ott, majd egy fejtést követően 2015 áprilisáig nagy ászokhordókban érlelődött tovább. Összesen 27 hónapos érlelést követően került kifejtésre, majd palackozásra, ami 2016. 07. 22-én történt.

A bort egyediség és elegancia jellemzi, jól megjeleníti a termőhely karakterét, tartalmas, tanninjai bársonyosan simák, hosszan eltartható, szép harmonikus bor.

#### Nagyon büszkék vagyunk az eredményeire is:

- Vinalies Internationales 2016, Párizs - Ezüstérem
- Challenge International du Vin Bordeaux 2016 - Bronzérem
- Egri Borvidéki Borverseny 2016 - Aranyérem
- Super 12 - Magyar Bor Nagydíj 2016





# A két Mészáros

Kovács Pál írása

A rendszerváltás óta a Szekszárdi Borvidék egyik legegzenletesebben, töretlenül és nagyon csendben fejlődő borászata a Mészáros Pincészet. Szinte hihetetlen, hogy mennyire szerényen és természetesen dolgozzák fel a sikereket, hiszen már voltak a legszebb szőlészet, a legszebb pincészet és most Mészáros Pál lett az Év Bortermelője 2016 díj nyertese. Ez adta az apropót, hogy leüljünk beszélgetni a pincészet két arcával, Mészáros Pállal és fiával, Péterrel.

A Mészáros család egészen 1630-ig tudja visszavezetni a borral kapcsolatos tevékenységet, de Mészáros Pál meghatározó, boros élményei a dédnagyapjához nyúlnak vissza, aki híres szőlőművelő és bortermelő volt Szekszárdon, sokáig még hegybíró is. Fiatal gyermekként is sokat járt a szülőkkel a szőlőbe és tevékenyen részt vett a munkában. Bár a család kertészt szeretett volna faragni belőle, ő mégis az inkább az agrárpályát célozta meg, Mosonmagyaróvárra iratkozott be. Ám az élet nem hagyja, nemesítés tantárgy vizsgán a szőlőnemesítést húzza, kertészet vizsgán a szőlőmetszést, friss gyakornokként pedig a TSz-ben az új szőlőtelepítés kellős közepébe csöppen bele. Ekkor kezdik meg az 50-es évek óta leromlott szőlők újratelepítését, földbe került a rizlingszilváni, tramini, chardonnay, merlot, cabernet franc, cabernet sau

vignon, és fiatal gyakornok figyel és tanul. Szekszárdi hagyomány, hogy nászajándékba szőlő jár, így Pali is kapott 600 öl szőlőt, amit komoly költségelemzés mellett művelve, ki is számolta, hogy egy szakmunkás fele órabérét kereste meg. De szorgalmasan tanul, járja az országot és a következő 800 ölbe már egri mintára kerül eltelepítésre az olaszrizling, rizlingszilváni és traminer. Ez már sokkal eredményesebb, mert az év végén a szőlő árából – 80.000 forint – bevétel érkezik, amiből már kijött egy Lada.

A Tolnai Állami Gazdaság Szakszolgálatának szaktanácsadójaként sok mindent látott, jót, s rosszat egyaránt, így aztán, amikor 91-92-ben lehetősége nyílt a saját szőlő vásárlására, gondolkodás nélkül belevágott a 10 hektáros projektbe. Az elején csak szőlőt termelt és el is adta, szerencsére a kapcsolatai megvoltak. 95 táján vágott bele a szőlő feldolgozásába, kialakítva az első feldolgozót, de itt is még mindig csak a folyó bor a cél, jött a tartálykocsi és elvitte az egészet, egyszerű volt a dolog. A folyamatos fejlődés jegyében megvásárlásra kerül a Kórház felesleges, gonddal járó 10 hektárja, aztán meg szép lassan a meglévő szőlők melletti kis parcellák is a Mészáros Pincészethez kerülnek, immáron 30 hektárral birkóznak.

2010 a nagy ugrás éve, megépül a saját palackozó, megduplázódik a feldolgozó kapacitás, de a szőlőterület is. 2008 után, a nagy válság közepette Mészáros Pál szőlőt vásárol és kapacitást bővít, mindenki óvja ettől, de Pali végiggondolta: egy palack bort a magyar ember bánatában is, örömeiben is megbont, pláne, ha jó az ár-érték arány, ilyen kell a piacra vinni, és működni fog. Igaza volt.

Mára már 120 hektár szőlővel bajlódik a pincészet, melynek 90%-a kékszőlő, fehérből csak olaszrizling, cserszegi fűszeres és kevés Irsai Olivér található kint a területen.

A büszkeség azonban az egyedülálló

és most már a fajtajegyzékbe, sőt európai védettség alá került Mészi Kadarka, amely Pali kedvence, még a nagypapjától örökölt, egyetlen tőkéből lett megmentve az utókor számára. Érdekessége, hogy a genetikai vizsgálatok alapján 50%-ban csókaszőlő és valószínűleg a filoxéra vész előtti időkből származik, ősi pontusi fajta. A Mészáros családban már a következő generáció is tevékenyen részt vesz a borászat munkájában, hiszen Mészáros Péter évek óta végzi a borászati, marketing és értékesítési feladatokat. Péter is, mint édesapja, szinte belenőtt a szőlőbe, borászatba, mire felnőtt férfi lett, már sok mindent megtapasztalt a nyári munkák

szebb Pincészet és 2016-ban Mészáros Pál lett az Év Bortermelője. Pali elmondása szerint a díj komoly érdeklődés váltott ki a pincészete és személye iránt, ami nagy megterheléssel, sok munkával jár, de a fáradtságot legyőzi az önzetlen szeretet, amely sokfelől árad felé. A józanság egyik jeleként is felfogható az az apró történet, amely szerint a díj megnyerését követően, a családi körben nagy örömezés közben felbontott 1,5 literes pezsgős üveg tartalmát nem sikerült maradéktalanul kiüríteni.

Itt ül előttem ez a két ember, apja és fia, akik oly sok mindenkire, többek között



és szüretetek alkalmával a szőlőben, a mezőgazdasági technikumban szőlőről is tanultak, főiskolásként humán menedzsernek tanult és aztán biztos, ami biztos alapon elvégezte a Corvinuson a kertészeti szakot is.

A napi munkában az apára jut a szőlő, mert mint vallják, a jó borhoz, jó szőlő kell, a bor még kicsit közös, az értékesítés és gasztronómia már a fiatalabb generáció feladata. A jól meg gondolt és felépített stratégia sorra hozza az elismeréseket a Mészáros Pincészet számára, hiszen voltak már a Legszebb Szőlőterület, a Leg-

engemet is, örvendeztetek meg a szép boraikkal, és egy fikarcnyi nagyképűséget sem tudok kilátni a viselkedésükből, kedvesek, vendégszerető, barátságosak, olyanok, mintha évszázadok óta ismernék egymást.

Maradatok ilyenek és készítmények még nagyon sok jó bort, különösképpen a kedvencemből, a Mészi kadarkából, mert biztosan van valami köze a Grálhoz. ■



# RÁKÓCZI PINCE ÉS UDVARHÁZ

*Pincelátogatás borkóstolással,  
Borterasz, Borbár, Borozó*



## RÁKÓCZI PINCE ÉS UDVARHÁZ

Cím: 3910 Tokaj · Kossuth tér 15. · GPS: É 48.12556, K 21.40816

Tel.: +36 (47) 352 408 · +36 (30) 436 5767

[www.rakoczipince.hu](http://www.rakoczipince.hu) · [info@rakoczipince.hu](mailto:info@rakoczipince.hu)

# Mit üzennek a boros- címkék?

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 márkapítésének és fogyasztásának elkötelezett képviselője.

*Nóri kérdez: Bor-etiquette: milyen információk szerepelnek egy bor címkéjén? Mi jelent valóban valamit és mi csak „költészet”? Mire figyeljünk a boroscímke olvasásánál?*

Ismét egy olyan téma, amiről köteteket írnak a szakkönyvek. A válasz azért is nehéz, mert nem csak boros kérdésről van szó, hanem jogi, illetve szabályozási kérdéseket is érint, amelyek ráadásul az egyes országokban (sőt egyes borvidékeken) különbözőek lehetnek. Szűkítsük Európára vizsgálódásunkat. Az Európai Unió több rendelete is szabályozza a borok megnevezését, illetve a címkén feltüntetett adatokat. A jogszabályi hivatkozások ismertetésétől most eltekintek.

Ezek a rendeletek meghatároznak néhány információt, amit kötelező feltüntetni (zárójelben néhány magyar példa):

- termékkategória (pl. bor, vörösbor, pezsgő)



Illusztráció: Palotás Lehel

- oltalom alatt álló név (Villány, Bala-tonfüred-Csopak)
- alkoholtartalom (térfogatszázalékban, vol%)
- űrtartalom (ml vagy liter)
- származási ország (Európai Közös-ség, Magyarország)
- palackozó vagy forgalmazó (név vagy kód)
- tételszám (a töltés ideje, LOT szám – ez a pincétől függ)
- allergén tartalom (kén-dioxid)
- importőr (ha van)

Ez tehát az európai minimum, de ne lepődjünk meg, ha a világ borait kóstolgatva esetleg ennél kevesebb információval találkozunk. Borkóstoló ember számára furcsa lehet, hogy pl. az évjárat megjelölése nem kötelező, de ne feledjük találkozhatunk olyan borokkal is, amelyeket több évjárat felhasználásával készítenek.

A választható jelölések (ezeket is pontosan szabályozzák, ha egyszer felkerülnek a címkére):

- évjárat (érdekes, hogy a január-februárban szüretelt szőlők esetében az előző évet kell megadni)
- borszőlő fajta neve (muskotály, kék-frankos)
- cukor tartalom (száraz, félédes)
- eljárási szakkifejezések (barrique, jégbor)
- palackozás helye
- kisebb földrajzi egységek neve (dűlő, hegy)
- e-jel (a csomagoló anyag, azaz a palack, megfelel a törvényi előírásoknak)
- ökológiai termesztés

Ezután következnek a szabadon használható jelölések, amelyek kombinációja sok ezer lehet, na itt jön aztán a „költészet”.

Jó olvasgatást!



**ÁPRILIS 22.**  
**GOURMET-SÉTA EGERBEN**  
**5 ÉTTEREM, 6 FOGÁS, 7 BOR**

Sétával egybekötött gasztronómiai utazás Eger legizgalmasabb éttermeiben: 1552 Étterem, Senátor-ház, Macok Bisztró, Platán Étterem, Zsálya Bisztró. Az ételeket válogatott St. Andrea borok kísérik. Házigazda Dr. Lőrincz György és Ifj. Lőrincz György.

**Információ: Lőrincz Andrea    30/692-5850    [andrea@standrea.hu](mailto:andrea@standrea.hu)**



# *Szent Tamás*

# *SZENT*

# *TAMÁS*

# *2013*

## *A sikersorozat folytatódik*

A Szent Tamás Pincészet borai évek óta sorra nyerik a legrangosabb hazai és nemzetközi díjakat. Ifjabb Szepsy István 18. generációs borász sikereinek kulcsa, hogy a borstílusok folyamatos csiszolása révén az egyedi termőhely kifejezésére törekszik. A különleges vulkanikus termőhely és az ezt rendkívüli módon megjelenítő fajta, a Furmint, olyan egyediségre képes száraz borként is, amely a világ legjobb borainak nagyságához mérhető. Az ásványokban gazdag talajon komplex, hosszan érlelhető borok születhetnek, amelyek összetettségükkel, mélységükkel, intenzitásukkal és egyedi ízvilágukkal kiemelkednek a rendkívül erős nemzetközi mezőnyből. Ennek eléréséhez elengedhetetlen az a folyamatos munka, amit a pincészet végez a legmagasabb minőség elérésének érdekében, legyen szó geológiai vagy élettani kutatásról, Furmint-klónszelekciónál vagy bio növényvédelemről. A rendkívül alacsony termésátlag elengedhetetlen a termőhelyet hűen bemutató borok készítéséhez és a folyamatos hordókísérletek is hozzájárulnak a kifinomult borstílus kialakításához.

A Szent Tamás dűlő nagyságát már a középkor óta ismerjük, a Bél és Matolai féle dűlőbesorolások előtt is a borvidék legdrágább termőhelyei között említik. Az itt készült borokban szinte mindig benne van az 'X faktor', az innen megfelelő filozófiában elkészített Furmintok minden évjáratában rendkívüli összetettség és mélység mutatkozik, valamint rendkívül hosszan érlelhetőek.

Tavaly a Szent Tamás Szent Tamás 2012-t a Decanter World Wine Awards Magyarország legjobb borának választotta, idén pedig a 2013-as Szent Tamás furmintot a Mundus Vini nemzetközi zsűrije jutalmazta a Magyarország legjobb fehérborának járó „Best of Show” díjjal. A Magyar Borszakírók Köre is a legkiemelkedőbbnek ítélte ifjabb Szepsy István borát és a Super 12 közül a legmagasabb elismeréssel, a Magyar Bor Nagydíjjal jutalmazta.

A borvilág egyik legelismertebb szakértője, Caro Maurer Master of Wine egyik legutóbbi előadásán a pincészet dűlőszelekciónak kapcsán kiemelte a gyönyörű struktúrát, az egyedi karaktert és az érett gyümölcsök harmóniáját a sokrétű savszerkezettel, valamint hozzátette, hogy „these are the wines which you should bring onto every single wine lists of the world”, azaz, hogy ezeknek a boroknak a világ minden borlapján helyet kellene kapniuk.

**Hozzávalók 4 főre:**

- 30 dkg hús (birka, sertés, vagy baromfi)
- 2 evőkanál olaj
- 1 nagyobb fej vöröshagyma
- 1 gerezd fokhagyma
- 4 db sárgarépa
- 2 db petrezselyemgyökér
- 2 szál friss lestyán
- Továbbá az alábbi zöldségek bármelyike, vagy mindegyike:
- karalábé
- pár szem krumpli
- maréknyi zöldpaszuly (zöldbab)
- maréknyi zöldborsó
- só, frissen őrölt bors
- 2 dl tejszín (opcionális)
- pár evőkanálnyi friss, vagy 1 teáskanálnyi porított korpacibere\*, ízlés szerint

Az olajban megdinszteljük az apróra vágott vöröshagymát és zúzott fokhagymát, hozzáadjuk a felkockázott húst, sózzuk, borsozzuk, felöntjük vízzel és majdnem puhára főzzük.

Hozzáadjuk a felkockázott zöldségeket, a lestyánt (összehajtogatva, összekötözve, hogy ha kész a leves, egyben el lehessen távolítani) és készre főzzük. Belekeverjük a korpacibere\* friss, vagy porított változatát, hozzáadjuk a tejszínt, de azzal már nem főzzük.

Aprított petrezselyemmel, vagy friss, citromos kakukkfűvel megszórva tálaljuk. Csípős zöldpaprikát kínálunk hozzá.

\*Korpacibérét magunk is készíthetünk, mindössze 1 kg búzakorpára, 1 szelet kovászos kenyérre és 3 liter vízre van szükség hozzá, 3-5 nap alatt elkészül. A forrásban lévő vizet öntsük a búzakorpára, hagyjuk langyosra hűlni, öntsük befőttes üvegbe, tegyük a tetejére egy szelet kenyeret, fedjük le és tegyük meleg helyre.

Minden nap habozzuk le és keverjük meg. 3-5 nap alatt szépen besavanyodik és elkészül a ciberénk. Szűrjük le és tartsuk hűtőben (egy hétig eláll), a sűrűjéből tegyük félre a következő adaghoz, kovásznak (a második adaghoz már kenyér sem kell).

**Ajánlott bor:** Szőke Mátvás (Mátva)  
Chardonnay 2015

# Csorbaleves

Gyepes Gabojsza receptjei

[www.gabojsza.hu](http://www.gabojsza.hu)



# Csirke saslik

## Hozzávalók 4 adaghoz:

- 4 db csirkecomb filé
- grillfűszer ízlés szerint
- 1 bio citrom
- 1 csokor újhagyma
- bambusz, vagy fém saslik pálcák

A csirkecomb filét fűszerezzük kedvenc grillfűszerünkkel, majd vágjuk falatnyi darabokra. A jól megmosott citromot szeleteljük fel vékonyan, a megtisztított újhagymát vágjuk kétujjnyi darabokra, majd fűzzük felváltva a hússal és a citrom szeletekkel a saslik pálcákra. 12-15 perc alatt süssük meg a nyársakat grillrácsra, faszén parázs felett.

Tálalás előtt hagyjuk pihenni 5 percig, lefedve.

## Ajánlott bor:

St. András Pincészet (Eger)  
Kiskadarka 2015

Az ételekhez a borokat  
Kovács Pál válogatta.



## Hozzávalók:

- 1 csomag friss leveles tészta (250 g)
- 30 dkg fehér spárga
- 6 szelet füstölt, főtt sonka
- 6 szelet jól olvadó sajt
- 6 kiskanál magos mustár
- 1 db tojás
- kevés fehér és fekete szezámmag
- 1 csipet cukor
- 1/2 citrom
- só

A spárgák fás szárát levágjuk, majd meghámozzuk a spárgasípokat. Enyhén sós, csipet cukorral és pár karika citrommal ízesített forrásban lévő vízbe tesszük, és pár percig előfőzzük, majd leszűrjük és hűlni hagyjuk.

A leveles tésztát kiterítjük és hosszában ketté, keresztben háromba vágjuk. Mindegyik darabot megkenünk egy kiskanál magos mustárral, ráfektetünk egy szelet füstölt, főtt sonkát, egy szelet sajtot és 2-3 síp spárgát, hosszában elfelezve. A leveles tészta széleit bekenjük felvert tojással, kettéhajtjuk, sütőpapírral bélelt sütőlapra helyezzük. A batyuk tetejét is megkenjük felvert tojással és megszórjuk fehér és fekete szezámmaggal. 220 fokra előmelegített sütőbe toljuk, és 15–18 perc alatt aranybarnára sütjük.

Langyosan tálaljuk.

**Ajánlott bor:** Tüzkő Birtok (Tolna)  
Grüner Veltliner 2015

Fotók: Gyepes Gabojsza

# Sonkás-sajtos spárga leveles tésztában



Vágd ki! Fűzd le! Gyűjtsd!

## Április

- 14 **Kulináris Húsvét a**  
- **Vylyan Teraszon**  
16 Hol: Kisharsány,  
Vylyan Pincészet
- Hurra, négy napossá válik a Húsvéti hétvége! A Vylyan Terasz kreatív gasztronómiával és programokkal vár, hogy örömteli legyen az együttlét kicsiknek, nagyoknak.

A Vylyan Teraszon újraszabott, „Húsvét kompatibilis” kreatív gasztronómiai kínálattal, ünnepi borokkal, madárcsicsergéssel, gyönyörű természeti környezettel, kreatív és mozgalmas gyerekprogramokkal várjuk!

[vylyan.hu](http://vylyan.hu)

- 17 **Hegyaljai Húsvéti Brunch & Tojás-vadászat**  
Hol: Tállya,  
Oroszlános Borhotel
- Kései, ráérős reggeli egy nagy és vidám társasággal - ilyen a brunch, főleg húsvét hétfőn, amikor amúgy is ragyog a világ és senki nem lát még el a nyúlontúlra. Ha valami, akkor a brunch remekül belesimul a borvidéki életérzésbe, főleg néhány pohár borral kísérve.

[oroszlanos.hu](http://oroszlanos.hu)

- 17 **Húsvéti gálavacsora Rácz Gergővel**  
Hol: Tarcal,  
Gróf Degenfeld  
Kastélyszálló
- Töltsön el egy felejthetetlen estét Rácz Gergővel!

[degenfeld.hu](http://degenfeld.hu)

- 22 **Hajas trendek Hajas Lászlóval**  
Hol: Tolcsva,  
Helia-D Herba Kastély
- Hajas László, Magyarország egyik legjobb hair stylistja mutatja be a legfrissebb hazai és nemzetközi frizuratrendeket és vall pályájának kulisszatitkairól a Helia-D Herba-kastély falai közt. A hajápolási, frizura készítői ötletek, különböző haj formázó eszközök használatának bemutatása mellett „személyre szabott tanácsadást” is kapnak a résztvevők a mestertől!

Sőt a Helia-D fejlesztő mérnökével a hajápoló kozmetikumok fejlesztésének és készítésének világába is betekinhetnek és megalkothatják saját gyógynövényes hajsamponjukat és balzsamjukat. A Hajas estre egy borvacsorával tesszük fel a (haj)koronát, az olasz Capellini, azaz „hajacska” tésztával a főszerepben, a miskolci A Leves Gasztroműhely tálalásában és a Budaházy Pince boraival kísérve!

[herbakastely.hu](http://herbakastely.hu)

- 22 **St. Andrea Gourmet séta**  
Hol: Eger,  
több helyszínen
- Gasztronómiai séta Eger történelmi belvárosában. A menüben egy különleges borsor és az 1552 Étterem az Egri Várban, a Hotel Senator Ház Eger, a Macok Bisztró és Borbár, a Zsálya Bisztró és az Imola Hotel Platán séfjei által hozzájuk megálmodott ételek. Szeretettel várjuk a kedves érdeklődőket!

Jelentkezés korlátozott létszám-ban!

[andrea@standrea.com](mailto:andrea@standrea.com)

- 28 **Egri Csillag Weekend és Food Truck Show**  
1 Hol: Eger  
Dobó tér

Az idén 6. alkalommal kerül megrendezésre az Egri Csillag Weekend, ahol egri borászatok kínálják legújabb évjáratú Egri Csillagjukat, a téren továbbá gasztronómiai és zenei fesztivál várja a látogatókat!

[egricsillag.hu](http://egricsillag.hu)



- 29 **BorZsongás Fesztivál**  
- Hol: Villányi borvidék,  
1 több helyszínen
- A BorZsongáson lesz májusfaállítás, blues-, jazz-, rock'n'roll, magyar táncház, grill partik, stífolderverseny, Bor-Ász futball gálamérkőzés és természetesen villányi borok, ételkülönlegességek, kézműves foglalkozások, gyalog-, és kerékpártúrák a borvidék dűlői között.

[borzsongas.hu](http://borzsongas.hu)

## Május

- 12 **Rosalia 2017**  
- **Rosé és Pezsgő Liget**  
14 Hol: Budapest,  
Városliget
- Itt a tavasz, közeleg a nyár, és mi ennek örömeire újra rózsaszínbe öltöztetjük a Ligetet! Rosé, pezsgő, street food, koncertek, és persze szerelem Budapest legnagyobb szezonnyitó borfesztiválján :) Család- és kutyabarát rendezvény!

[rosalia.hu](http://rosalia.hu)

## 12 XXIII. Szegedi

### - Borfesztivál

21 Hol: Szeged,  
Széchenyi tér

10 napon át 10 helyszínt, 150 pincészetet, 200 kézművest és 250 zenei-kulturális programot felvonultató eseményt évek óta Magyarország legnagyobb borfesztiváljaként tartja számon a szakma és a közönség.

A XXIII. Szegedi Borfesztivál mellett a grandiózus zenei programjairól ismert Dóm Téri Kavalkád, az ikonikus Hídi Vásár, a hazai kézműves-ipar jeles képviselőit felvonultató Kincs Tér és a kulináris élvezeteket halmozó Gasztró Udvar is várja a rendezvény vendégeit.

[szegediborfesztival.hu](http://szegediborfesztival.hu)

## 13 Napbor Ünnepe

Hol: Egerszalók,  
St. Andrea Pincészet

Piknik-ebéd a Macok Bisztró és a Senator - Ház finomságaival. Sík Péter sajtmeister sajtkülönlegeségei. „Zsákbamacska” borkóstoló, vezetett pincelátogatás. „Borok és ízek találkozása” - Vajda Mihály sommelier interaktív kóstolója. St. Andrea Fehérbor Mesterkurzus. Tóth Vera akusztik koncert, selyemkendő kiállítás és festés – Pintér Bea selyemfestő mesterrel. Tombola.

[andrea@standrea.hu](mailto:andrea@standrea.hu)

## 26 A Rosé Király Újra a Platánban - Dúzsai Tamás Estje

Hol: Debrecen,  
Platán Hotel

Bemutatásra kerülnek a 2016-os rosé borok, valamint a kékfrankos válogatás (Görög-szó-dülő) 2012.

Az est további részleteit és asztalfoglalás: (30) 904-6236 vagy (52) 537-700

## 26 RozéTorony 2017 -

### - Rozé és habzóbor fesztivál

29 Hol: Debrecen,  
Nagyerdei Víztorony

Itt a Tavasz, habzik a Terasz, ugat a kuvasz, csicseregnek a madarak, és rózsaszín köd van a levegőben.... ;)

Ennek apropóján május végén rózsaszínbe öltöztetjük a Nagyerdei Víztoronyt. Az ország legfinomabb rozéi mellett, családbarát programokkal és koncertekkel várunk Mindenkit.

Család- és kutyabarát rendezvény!



## 27 Bock & Roll & Friends

Hol: Villány,  
Bock Hotel Ermitage

Az előző évek sikereire való tekintettel idén is megrendezésre kerül a Bock & Roll Party, ahol idén a Pince „barátai” és részt vesznek.

Aki ivott már Bock&Roll-t tudja, hogy ehhez a borhoz zene kell, nem is akármilyen! A május 27-én megrendezésre kerülő bulin a Mongooz and the Magnet és a Zaporozsec fog gondoskodni az igazi rock & roll hangulatról.

A Pince barátai révén nem csak a Bock különlegességeket lehet majd fogyasztani, hiszen lehetőség lesz a „100 pontos Áts Karcsi” boraiból is válogatni, valamint a Fellow's burgereit és a Vitéz kürtőskalácsokat megízlelni.

[bock.hu](http://bock.hu)

További programokért látogasson el weboldalunkra!

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



## Ajánló

## 28 IV. Günzer Hálnapok

- Hol: Villány,  
1 Günzer Tamás Pincészet  
Günzer Tamás borai és a Kopácsi Halfőző Mesterek ételei immár negyedik alkalommal színesítik a május 1-i hosszú hétvégét Villányban. Élőzene a Monte Carlo együttesrel. DJ Greg S. Ördögárok Kalandtúra. Üzemlátogatás és borkóstolás a méltán híres barrique érlelőben. A rendezvény ingyenes, várunk mindenkit szeretettel!

## Június

## 9 VI. Gere Jazz Fesztivál

- Hol: Villány,  
10 Gere Attila Pincészet  
Idén ismét megrendezzük a Gere Jazz Fesztivált, immár a 6. alkalommal. A megújuló tematikának köszönhetően ezúttal province-i hangulatban tölthetik el az időt a borok és a jazz zene szerelmesei. A fesztiválra érkezők végigkóstolhatják a Gere Attila Pincészet egész portfólióját és élvezhetik a Mandula Étterem gasztronómiai fogásait, valamint a fesztivál fő fókuszát adó jazz zenei koncerteket.

[gerejazz.hu](http://gerejazz.hu)



Kövess bennünket a  
**facebook**-on is!

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

# BAKATOR

bor - és gasztrofesztivál

**2017. 05. 27-28.**

**Bihardiószeg, Zichy-kastély kertje**

*„Fehér asztali borainkat, úgymint a könnyű Érmellékit, Lajoshegyit, Somlait, Neszmélyit, ízlésem szerint a világ minden fehér borai elé teszem”  
(Széchenyi István)*

Bakator borok kárpát-medencei mustrája

Érmellék válogatott borainak kóstolója

látogatás a Zichy-kastély felújított termeiben

kézműves portékák és házi finomságok vására

bográcsgulyásfőző-verseny, ökörsütés

kastélykerti mulatságok - Bordó Sárkány, Nightlosers, Szalonna és Bandája, Ferenczi György és a Racka Jam, Vivát Bacchus Énekegyüttes, Kerekes Band, Debrecen Dixieland Jazz Band

**további információk: [www.diosig.ro](http://www.diosig.ro), [www.fonixinfo.hu](http://www.fonixinfo.hu)**