

2017 tél

Debreceni Borozó

ingyenes bor- és gasztronómiai magazin

VII. évfolyam 25. szám

A fáradhatatlan
villányi borász:

**Polgár
Zoltán**

TESZT

**Merlot
és Késői
szüret**

BU(BOR)ÉK

18

**hazai pezsgő
koccintáshoz**

**Szüret helyett
zarándoklat**

Dr. Lőrincz György
az Athosz hegyen



GARAMVÁRI

NO TANKS. BOTTLES.

TRADÍCIÓ ÉS FEJLŐDÉS

www.garamvari.hu

Advent

Az évvégi ünnepekhez közeledve mindig megpróbálok egy kis összegzést készíteni, visszatekintve az elmúlt esztendőre. Tavaly határoztuk el, hogy nyitunk a teljes Kárpát-medence borászainak irányába, nem csak a keleti országrésszel foglalkozunk. Volt bennünk egy kis félelem, szorongás, de belevágtunk, mert úgy gondoltuk, hogy nincs veszteni valónk. Igazunk lett, ami nem nagy dicsőség, de tény. Az legutolsó négy lapszámmal kitekintettünk más, eddig nem látogatott vidékekre, sőt határon túlra is, és nagy sikerrel jártunk. Lapunk egyre jobban ismert a borkedvelők körében, egyre több borászat gondolja úgy, hogy megtisztel bennünket a bizalmával és mintákat küld a tesztleírásokra. Ezt legjobban ez a számunk bizonyítja, hiszen eddig soha nem látott mennyiségű tesztbor érkezett be, szám szerint 74 bor, amelyekből a tesztleírásokban lehet majd csemegézni, talán meglepetésekkel is szolgálunk és be tudunk segíteni az adventi borvásárláshoz néhány ötlettel. Köszönjük a borászoknak a bizalmat.

Ebben a számban a legdélibb borvidékünkéről érkezik a vezércikk, mégpedig Vilányból, bemutatunk egy öreg medvét és egy fiatal titánt, mára mindketten ismert alakjai a magyar borászatnak, sok kedves szép bort készítettek és reméljük, hogy fognak még készíteni.

Év vége felé szinte mindenkiben felmerül a gondolat, hogy a szilveszterezéshez pezsgő kell. Bár én személy szerint azt gondolom, hogy pezsgőzni év közben is lehet, mégis úgy hisszük, hogy a pezsgő tesztel tudunk egy kicsit segíteni, sőt még a karácsonyi asztalra is ajánlunk finomságokat, természetesen pezsgő mellé. De, hogy egy kicsit tanuljunk is, a pezsgő készítés történetét, fortélyait is megosztjuk Önökkel.

Az advent a várakozással párhuzamosan a lelki megtisztulás ideje is, mindannyian másképpen viszonyulunk ehhez, különböző fogadalmakat teszünk, zárandókútra megyünk; Dr. Lőrincz Györggyel az athoszi zárandókútról beszélgettünk.

Ebben a számban is szeretnénk bemutatni egy borbarátot, aki az atyai házból hozta magával a bor szeretetét, de mára már igazi borértővé nőtte ki magát, sok hasznos tanáccsal látva el a hozzá forduló borbarátokat.

Természetesen terjedelmünk keretein belül igyekszünk a megszokott rovatainkból is bent tartani néhányat, így Nórinak is van kérdése, programokat is ajánlunk. A végére maradt, de talán ezzel kellett volna kezdenem, hogy túl vagyunk a VI. Debreceni Bormustra TOP20 rendezvényén, amely ismét jól sikerült, a látogatók és a borászok, a rendezvény ragnájához méltó körülmények között, a Déri Múzeum patinás falai között találkozhattak egymással. Köszönjük a borászatoknak, hogy megtiszteltek minket a részvételükkel és egy felejthetetlen estével ajándékozták meg az érdeklődő, borszerető közönséget.

Végezetül engedjék meg nekem, hogy a magam és a szerkesztőségünk tagjai nevében mindenkinek szeretetteljes adventi napokat, áldott karácsonyi ünnepeket és sikerekben, egészségben, boldogságban gazdag újesztendőt kívánjak.



Kovács Pál
felelős kiadó

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

VII. évfolyam 25. 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 cxi 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 tél



5 Az ember, a bor és a lélek

Dr. Lőrincz György
az Athosz-hegyen



8 A karácsonyi pezsgőfogyasztás monográfiája

11 Hogyan válasszunk pezsgőt az ételhez?

13 A fáradhatatlan Polgár Zoltánnal beszélgettünk

16 Bemutatjuk Ég és Föld között – az Ipacs Szabó Birtok



18 Magyar Borkultúra Barátja Angi János

20 Teszt Késői szüret

26 Teszt Merlot

30 Teszt Pezsgők



33 ReceptKlub Lazactatár avokádóval és Fűszeres morzsás karaj



33 Nóri kérdez Télen is fehérét?

Az ember, a bor és a lélek

Meditáció

Kovács Pál riportja

A nyár végén egy véletlen kapcsán derült ki, hogy valamikor októberben hiába fogom keresni Dr. Lőrincz Györgyöt, a St. Andrea Szőlőbirtok és Pincészet borászát, mert külföldön lesz, zarándokúton. Akkor elhatároztam, hogy utána mindenképpen szeretnék vele elbeszélgetni az útjáról, olvassák el, mire jutottam:

Kedves Gyuri, adódik a kérdés, hogy egy borász hogy kerül az Athosz hegyére és miért pont a szüret idején?

Nagyon nagy ajándékot kaptam az 50. születésnapomra, elzarándokolhattam az Athosz hegyre. Ezt a különleges eseményt az is gazdagította, hogy az útitársa lehettem négy papnak. Mély és tartalmas lelki élmény volt ez számomra. Bár egy kicsit elgondolkodtam az időzítésen, hiszen pont a szüreti időszakra esett ez az út, azonban úgy gondoltam, hogy ha ez Isten akarata, akkor Ő segíteni fog abban, hogy az itthoni munkálatok jól menjenek. Alapvetően fontos dolog a bizalom, hiszen vannak helyzetek, amelyekben különösen szükséges az Istenre hagyatkozás. Úgyhogy egy hétre teljesen lekapcsolódtam a világról, valóban elvonultam. És lám, minden a legnagyobb rendben zajlott. Gyönyörű szőlőket szüretelhettünk, és a kisfiam és a kollégáim is felelősségteljesen dolgoztak...

Tudom, hogy szerinted is van kapcsolat az ember és a bor lelke között, volt ennek valamilyen hatása a Te zarándokutadra?

Nyilván egy ilyen út elsősorban a lelki gazdagodás, erősödés és a megvilágosodás lehetőségét nyújtja. Így készültem én is. Természetesen a Biblia mellett más lelki olvasmányokat is vittem magammal az útra, készülve az egyedüllétre



is. Én úgy érzem, hogy a borban és az emberi lélekben elsősorban az érzékenység a közös. Nem vagyok eléggé képzett ezeken a területeken, de számomra elsősorban kifinomultságok jutnak az eszembe. Minden apró momentumnak igen nagy jelentősége van az egészre nézve. Sokszor mi, emberek úgy gondoljuk, hogy ez vagy az még elmegy, pl. nyugodtan megehetjük, nincs oly súlya, azonban ez nem igaz. Minden apróságnak hatása van. A bor esetében a végső karakterre, a lelki élet esetében pedig az emberi jellemre. Szerettem volna úgy megélni ezt a pár napot, hogy maximálisan átadjam magam az Istennel való kapcsolatra.

Milyen körülmények vártak Rád a zarándokút során, találkoztál ott is borokkal?

Mielőtt elindultam, heteken át igyekeztem információkat megtudni a Szent hegyről. Persze az olvasottak meg se közelítették az átélt élményt.

Az életritmusunk a szerzetesekéhez volt igazítva. Liturgiák, imádságok, elmélkedés, csend... Megható és lélegzetelállító élmény volt több száz éves falak és ikonok között imádkozni, szent ereklyék előtt hódolni. Szinte hihetetlen, hogy ott állhattam Szűz Mária öve előtt, vagy hódolhattam a Szent Keresztnek, vagy érinthettem Keresztelő Szent János ereklyéjét és sorolhatnám a szenteket. Nagyon különleges világ... Megállni egy csodatevő ikon előtt, hittel, hogy mi is azt kapjuk, ami a javunkat szolgálja, és remélve, hogy a kérésünk meghallgatásra talál.

A szerzetesekkel együtt étkeztünk, mely napi két alkalmat jelentett. Olykor egy-egy kancsó vörösbor is került az asztalra. Finomak voltak, igaz, az élményt erősíthette az is, hogy jól is esett. Bár szerintem náluk erőfeszítés nélkül érett gyümölcsöket tudnak szüretelni, ami vissza is köszönt a kóstolt borokból. A Vatopedi kolostornak egyébként saját palackos bora is van. ▶

A szerzetesek minden művelhető területet megbecsülnek. Nincs sok, hisz minden tiszta szikla a hegyen. Gyönyörűen gondozott kis kerteket láttunk a kolostorok körül, ahol mindenféle zöldséget és gyümölcsöt termesztnek. Olíva bogycso szinte minden étkezéskor került az asztalra. Egyébként pont akkor kezdődött az olíva bogycso szürete, amikor a Dionyszu kolostorba érkezünk.

A hosszú meditáció mit eredményezett számodra, tudsz ebből valamit hasznosítani a mindennapi munkában, a pincében, a szőlőben?

Amit szerintem megértettem az az, hogy mindig figyelünk az Istenre, érezzük magunkat az Ő jelenlétében. Hogy miért? Azért, hogy helyesen éljünk.

A szerzetesek mindig kapcsolatot tartanak az Úrral, a Szentekkel. Folyamatos a liturgia és az imádság, és a munkájuk közben is imádkoznak.

Ez és a figyelem fontos nagyon. Például az, hogy mit hallunk ki a Szent olvasmányokból, vagy mit kapunk a Biblia olvasása során, az nélkülözhetetlen az életünk jó megéléséhez... ám figyelniük kell. Könnyen jön a kísértés, a kalandozás, a felületesség. Hogy mit lehet hasznosítani? Ha az Isten

akarátán elmélkedünk, akkor a mindennapi munkánk eseményeit, kudarcait és esetleges sikereit egyaránt a helyén tudjuk kezelni. Valójában erényesebb emberré válhatunk és sokkal jobban fo-

gunk szeretni. Erről fog szólni az életünk. A szőlőben és a pincében is gondosabbak leszünk és az emberek felé igazán szeretettel fordulunk, legyen az fogyasztó vagy kolléga.



Egy ilyen lelki felfrissülés mennyire segít végiggondolni az eddigi borfilozófiádat, esetleg van új gondolatod ezzel kapcsolatban, amit szeretnél megvalósítani a jövőben?

Nyilván, ha mint ember jobbá válok, az a környezetem javát is szolgálja. A jó ember szerintem jól is fog dolgozni. Azonban a cél több kell, hogy legyen: igazzá válni... minden körülmény között.

Hogy ez a kaland mennyire fog hatni a bortermelésünkre, majd kiderül. Ha jó irányba tudok változni, akkor ezt hamarosan megérezzük. Egyébként úgy érzem, a finomabb bort és vele a meggyőzőbb üzenetet csak úgy lehet elérni, ha figyelmesebb, érzékenyebb és tudatosabb magtartásra törekszünk. Sokfelé kell figyelniük és sokfelé kell kapcsolatot tartanunk. Tegyük! Legyen rendezett kapcsolatunk a világgal, önmagunkkal és a Teremtőnkkel.

Biztos vagyok benne, hogy hívő ember számára nagy élmény jelent egy ilyen zárandokút, sok töltést kap, ami előbb vagy utóbb, de a borokban is meg fog jelenni, legalábbis mi, hívők hiszünk benne. Reménykedem benne, hogy ezt még én is megérem.

Adja Isten!



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!

EGY KORTY TÖRTÉNELEM

MODERN ÉS TISZTA ÍZEKKEL

A PATRICIUS BORHÁZ EGYIKE TOKAJ-HEGYALJA MEGHATÁROZÓ,
IRÁNYT MUTATÓ ÉS AKTÍV PINCÉSZETEINEK.



A 2000-ben alapított borászat az életerős, folyamatosan fejlődő birtokok közé tartozik. Feladatunk, hogy modern, letisztult és elegáns formában visszaadjuk azt a természeti csodát, felhalmozott emberi értéket, melyet Tokaj-Hegyalja magában rejt. Mintegy 85 hektáron gazdálkodunk, nyolc első osztályú dűlőben, amelyek öt település határában fekszenek. Mindegyik egyedi karakterrel, stílussal rendelkezik, ezért is dolgozzuk fel külön-külön a dűlők termését. Az UNESCO Világörökségi kultúrtáj részeként szeretnénk bemutatni azt a sokszínű hagyományt, melyet Tokaj jelent. A történelem, az itt élő emberek tudása, tapasztalata és a természet egyedi, csak Hegyaljára jellemző karaktere jelenti számunkra az alapot, a munkához szükséges inspirációt.

TERMÉSZETES EGYEDISÉG

Így is megfogalmazhatjuk a Kékessy család tulajdonában lévő pincészet ars poeticáját. Természetes, mert mindazt a csodát, amelyet palackba zárunk, a természettől kapjuk. Egyedi, mert olyan dűlőkben dolgozhatunk, amelyek saját „arccal”, utánozhatatlan karakterrel rendelkeznek, s ezt olyan egyedi fajtákkal mutathatjuk meg, mint a furmint vagy a hárslevelű. Egyedi, mert boraink stílusa felismerhető, azonosítható.



EGYENSÚLY

Mint a természetben, a Patriciusnál is ugyanaz a fő rendező elv: az egyensúly. Borainkkal is ezt a fajta harmóniát szeretnénk megmutatni. A szőlőben is törekszünk a természetességre, az egyensúlyra. Valljuk, hogy a bor minőségét alapvetően meghatározza a szőlő minősége, ezért igyekszünk a termőhelyben lévő potenciált a lehető legalaposabban kiaknázni. A feldolgozás után dűlőselektáltan pincéinkbe kerülő tételekből gondos borászati munkával neveljük borainkat, amelyek követik dűlőink gazdag adottságait.

BIRTOKLÁTOGATÁS ÉS DÜLŐTÚRA

Hiszünk abban, hogy az igazi élményt leginkább helyben, a borvidéken lehet átélni. Ezért borászatunknál a hagyományos kóstolással egybekötött birtoklátogatáson kívül dűlőtúrára, borpiknikre, tokaji sajt-, lekvár- és bon-bon-különlegességekre hangolt borkóstolókra is van lehetőség. A Tokaj-hegyre és a Bodrog-ártérre néző borház verandája és borteraszunk jó hangulatú borkóstolók, borvacsorák gyakori helyszíne, ahol mind a regionális, zempléni, mind a hagyományos ételek helyet kapnak.

További információk és elérhetőség:
email: info@patricius.hu, www.patricius.hu



PATRICIUS
T O K A J



A karácsonyi pezsgőfogyasztás monográfiája

Csorján Balázs írása

Prelude: az eredet

Dom Pérignon bencés barát életét a borászati és bortartósítási eljárások tökéletesítésének szentelte. Az állomkönyv szerint ő találta ki a cuvée borkészítést, vagyis az egyik fajtaborok hiányosságainak eltüntetését egy másikkal. Aztán 1693-ban egy véletlennek köszönhetően fölkiáltott: „Jertek, feleim, a csillagokat iszom!” Ez itt az ő története.

A XVII. századi Európa a világ közepévé vált. Hernán Cortés 608 gyalogossal, 13 lóval és néhány ágyúval legyőzte az aztékok negyven ezres seregét. A világkereskedelem 100 év alatt többszöröződött, az Indiák ezüstje soha nem látott árutermelést indított be az Öreg Kontinensen.

A gyarapodó társadalmak új igényekkel jelennek meg a piacon. Hogy egy mai példával világítsuk meg a folyamatot: Kína egy főre jutó GDP-je 1997 és 2009 között megduplázódott, ami a kialakuló globális élelmiszerhiány alapja. Általánosan kijelenthető, hogy a gazdagodó társadalmakban legelőször az élelmiszerfogyasztás ugrik meg (egyébként várhatóan borhiány is lesz 10-20 éven belül, de ez egy másik, szomorú történet). Pontosan ez történt a XVII. században is azzal, hogy az élelmiszerfogyasztás nem csak mennyiségileg, hanem minőségileg is fejlődött. Az új nagypolgári és nemes osztály új luxus cikkeket keresett. Tokaj így lett az édesszájúak kedvence, az észak-kelet-franciaországi Champagne pedig a buborékkedvelőké. (Ha már itt tartunk: Napoleon Bonaparte csata előtt

tokajit, utána meg pezsgőt fogyasztott — jutalmazásul vagy bánatúzóként.)

Pierre Pérignon jómódú családban született 1638-ban, majd a jezsuita iskola kijárása után 18 évesen beállt a bencésekhez Verdunban. A bencés rendben szokásos ‘Dom’ (*dominus*, úr) előnevet fogadalomtétel után vette föl. 30 évesen, 1668-ban került a hautvillers-i Szent Péter Apátságba, ahol az apátság fő bevételi forrását jelentő borkészítést ellenőrizte. Tudományos igényességgel javította a borkészítést, a borok stabilitását és egyenletes minőségét, így hamar hírnevet szerzett az apátság borainak.

Egyszer aztán, a dél-franciaországi Languedoc vidéken járva találkozott szerzetesekkel, akik habzó borokat készítettek a borhoz élesztő adásával. Hazatérve tökéletesítette az eljárást, az addig esetlegesen alkalmazott vastagfalú palackokat rendszeresítette, megfelelő (parafa) dugót kezdett el használni — voila! megszületett a *champagne*, vagyis a modern pezsgő.

Jó kis történet, azonban van némi hiányossága. Tudniillik nem igaz. Az Eger ostrománál Egri Bikavért fogyasztó hősök meséjéhez hasonlóan ezt is későbbi korok marketingesei találták ki. Az mondjuk igaz, hogy habzó bor Dom Pérignon előtt is létezett (sokáig borhibának tartották),

de például egész sokáig csak hordóban lehetett azokat értékesíteni. De hát az ember szereti a hőrozsokat és történeteiket, szereti egy személyhez kötni az újdonságok megjelenését (lásd még Szepsy Lackó Mátét, mint az Aszú Feltalálóját). A bencés barát a tudomány mai állása szerint a meglévő eljárások tökéletesítője volt, nem több és nem kevesebb.

Főtéma: a pezsgősítés

Node mit is talált ki Dom Perignon? Illetve milyen módszert tökéletesített? Ma nagyon sokféle pezsgőkészítési módszer van, ráadásul nagyjából ugyanazt az italt hívják Champagne-nak, Cava-nak, Prosecconak, Sekt-nek és pezsgőnek. Champagne Franciaország észak-keleti részén fekvő vidék, az EU eredetmegjelölési szabályai szerint a *champagne* nevet csak az innen származó készítmények viselhetik. A magyar pezsgőkészítési szabályok szerint a *pezsgő* elnevezést pedig csak az a borkészítmény, melybe biológiai úton került a buborék (szemben a gyöngyöző borokkal, amelyekbe mechanikusan kerül a CO₂).

Szóval, a XIX. századi ipari korszak előtt, ha úgy tetszik: Dom Pérignon idejében egy fő módszer létezett a pezsgősítésre. Ezt ma *méthode traditionnelle*-nek, hagyományos módszernek nevezik majd minden nyelven. Nézzük, mit is takar ez! Kalauzunk a Törley infografikája lesz, köszönet érte!

A szőlőt feldolgozzák alapbornak, ez eddig megy. Megjegyezném, hogy ma Magyarországon a „savra szüretelés” dívik, vagyis a pezsgőnek szánt szőlőt nem a magas mustfok elérésekor, hanem a kellő érettség mellett, de megfelelően markáns savak meglétekor szüretelik le. (Egyébiránt a Tokaji Aszúnál savasabb bor nem létezik, szóval a savak a barátaink, a pezsgők csillogásához és egyensúlyához kellenek). A tradicionális pezsgők általában kitűnő alapborokból készülnek.

A „töltőbor”-hoz az újraerjedéshez szükséges fájlesztők mellett cukor, úgynevezett tirázs likőr is kerül (ennek az élesztő által történő feldolgozása során képződik a buborék), bár egyes iskolák szerint az alapbor maradék cukra is elég

az élesztőnek az újraerjedés levezényléséhez.

Ezt a töltőbort vastag falú pezsgős palackokba töltik, ebben újraerjesztik és érlelik. Az érlelés befejeztével fejjel lefelé ferde rázóállványokra pakolják a készletet, amit rendszeresen forgatni kell (naponta 1/4-et vagy 1/8-ot fordítanak, amikor pedig befejeztek egy kört változtatnak a dőlési szögén – 3 féle helyzetben történik a forgatás) Az élesztős újraerjedés biológiai úton hozza be az alapborba a szén-dioxidos pezsgést, ahogy már tisztáztuk.



Ha megfelelő ideig érlelődött a pezsgőnk a seprőn, akkor ki kell azt belőle szedni. Ez a degorzsálás, vagyis a nem fogyasztható élesztő seprő eltávolítása a pezsgőnkéből. Ezt ma általában fagyasztásos eljárással végzik: a fejre állított palack nyakánál összegyűlt élesztő seprőt lefagyasztják és kilövik a palackból. Sokkal viccesebb az Etyeki fesztiválokra még

élő látványdegorzsálás: kellő felkészülés (pezsgőfogyasztás) után a 6 baros palackot kinyitjuk, és próbáljuk a cuccot a kicsi kezünkkel bent tartani úgy, hogy azért a seprő kifroccsenjen.

Ha eddig eljutottunk, az már fél győzelem: ez a nyerspezsgő (*brut naturelle*), jelen sorok írójának nagy kedvence. Ami ez után jön, az ugyanis már mágia: a likőrözés. A pezsgő végső cukortartalmi kategóriáját (ez szerepel a címkén - például brut, dry, demi sec, doux) expedíciós likőr – bor és cukor összeállításával készül – adagolásával állítják be, de erre használható sűrített must is. Egyéb ízfokozó adalékok nem kerülhetnek a pezsgőbe. Amiben ilyen található azt „Ízesített bor alapú koktéllként” hozzák forgalomba.

A méthode traditionnelle és a karácsony

Be kell vallanom valamit. Ezt az egészet azért írtam le, hogy meggyőzzem a Nyájas Olvasót: a palackos érlelésű pezsgő egy olyan különleges ital, amelynek mindenképpen helye van a karácsonyi asztalon. A fentebb leírt módszerrel ugyanis a pezsgőnek kifinomult, élesztős, kenyérhéjas mellékíze lesz, melyet apró, az alapborba integrált CO₂ gyöngyök kísérnek. Ezt a kifinomultságot és emelkedettséget vétek volna egy szilveszteri buliban csapatasra használni (na jó, nálam már volt rá precedens). A tradicionális pezsgők kifinomultsága sokkal, de sokkal jobban érvényesül egy karácsonyi családi vacsoránál. Nem buli kellékek, hanem a nemes karácsonyi ételek kitűnő kísérői. Inspiráció gyanánt Gabojsza néhány pezsgős karácsonyi recepttel lepi meg a gasztró rovatban az erre nyitott olvasót, de ha megengedik, néhány személyes tapasztalatot én is megosztanék Önökkel. Nálunk nagy kedvenc a lazacos szendvics előétel valamilyen brut naturelle rosé pezsgővel, anyósom kezéből úgy kell kirángatni a palackot. Ha főételnek kacsát vagy libát választanak, ahhoz simán mehet egy érettebb fehér pezsgő is.

Epilogue: Transvasée, a kisteső

A magyar készítésű tradicionális pezsgők átlagára valahol 3-10 ezer Ft között mozog. Ez a francia palackos pezsgők esetében 10-100 ezer forint per palack (Dom Pérignon már van 50 ezer Ft körül, csak hogy kapni lehet!) A magam részéről azt gondolom, hogy évente egyszer, a karácsonyi vacsora mellé megengedhető 1-2 palack magyar tradicionális pezsgő. Kevesen tudják, de létezik egy másik palackos erjesztési eljárás: a méthode transvasée. Ezeknek a pezsgőknek a rövidebb érlelési idő és a kisebb kézi munkaerő igény miatt kedvezőbb az árfekvése, ugyanakkor pozitívum, hogy már megmutatkoznak bennük a palackos érlelési eljárással készült pezsgők jegyei. Ahogy a mellékelt ábra is mutatja, ez magnum palackban újraerjesztett és sztenderd palackba áttöltött, kevesebb ideig seprőn tartott pezsgőt takar. A Törley transvasée sorozata mellett ilyen a Hungaria Pezsgőpince azonos nevű pezsgőcsaládja. A transvasée piaci sikerességéről csak annyit: nagy kedvencem, a Hungaria Grande Cuvée Kanada Québec tartományának piacvezető pezsgője — egy magyar pezsgő, egy franciaajkú tartományban...

Köszönet a **Törleynek** a cikk elkészítéséhez nyújtott segítségért! ■

Méthode Traditionnelle



Szőlőfeldolgozás



Pezsgőalapbor



Töltőbor



Palackozás



Erjesztés és érlelés



Rázóállvány



Forgatás



Kázé



Fagyasztókád



Degorzsálás



Likőrözés



Zárás

Méthode Transvasée



Szőlőfeldolgozás



Pezsgőalapbor



Töltőbor



Palackozás



1.5l = 2x0,75l



Erjesztés és érlelés



Ürités



Likőrözés



Hidegkezelés



Szűrés



Töltés



Zárás



Hogyan válasszunk pezsgőt az ételhez?

Kovács Pál ajánlója

Az étel és az ital párosítása mindig lot-tózás, vagyis szerencsejáték, ha nem ismerjük se az ételt, se az italt. Most a pezsgőről van szó, ezért most a pezsgő és a Gabojsza által készített ételek párosításáról fogok egy kicsit értekezni.

Az első dolog, amit tehetünk, hogy kiválasztunk, mondjuk egy pezsgőt, legyen Orfeum Rosé, a Törley Pincészetből. Aztán megköszönjük a pincészetnek az ajándék pezsgőt.

A pezsgőt jól lehűtve, úgy 6-8 °C környékére, kibontjuk és megkóstoljuk, megpróbáljuk beazonosítani a legfontosabb illatokat és ízeket, de csak egy-kettőt, a legjobban kiugrókat. Ezután következik a séf tudománya, hogy a meghatározott fő jegyekhez megkeressük a hozzáillő anyagokat és ízeket, figyelve arra, hogy ne legyen egymásra telepedés. Hogy mire gondolok? Arra, hogy se az étel, se ebben az esetben a pezsgő fő jegyei ne uralkodjanak a másikon, hanem lehetőleg

egészítsék ki, erősítsék egymást.

Nézzük a receptünket:

Lazactatár avokádóval.

Nézzük az ajánlott pezsgőt:

Törley Orfeum Rosé sec.



Magától adódik, hogy egy lazachoz lazacszínű, azaz rosé pezsgőt választunk. A lazac kicsit semleges húsához olyan adalékokat adunk, amelyek egy kissé krémesebbé teszik, pl. avokádó, ami finoman kiemeli a választott pezsgők üdőségét, frissességét, savait, amit megtámoogatunk néhány fűszerrel, pl. hagyma, őrölt bors, lime, kapribogyó, kapor.

Az eredmény mind színében, mind illatában, mind ízeiben kellemesen keveredik, hiszen a krémcs, kicsit fűszeres lazacot kiválóan fogja támogatni a gyümölcsös, élénk savas, szép perlású pezsgő.

Ha tudnék főzni, én így csinálnám, vagy legalábbis így képelem el. Próbálják ki és írják meg, hogy jól gondolom-e?

A receptet magazinunk 33. oldalán találják. ►►



Royal Tokaji





A fáradhatatlan

Polgár Zoltánnal Darin Sándor beszélgetett

Amióta Villányt az 1980-as években több lelkes helyi borász a vállára vette és felemelte, eltelt egy pár évtized. Az egyik bátor éllovas volt Polgár Zoltán, aki azóta is szünni nem akaró energiával és lelkesedéssel viszi a vállán a Polgár Pincészetet.

Nem nagyon lehet olyan borkedvelőt, borrajongót találni Magyarországon, aki számára ne lenne ismert Polgár Zoltán neve.

Szerintem ebben a jó borainkon túl nagy szerepe van a személyes találkozásoknak. Nagyon jó ötlet volt annak idején, hogy a borászat mellett belevágtunk a vendéglátásba, mert ez a panzió pontosan a személyes találkozások létrejöttében hatalmas segítség.

Én nem vagyok már az a korosztály, aki ezt a sok elektromos kütyüt olyan mestersen kezelné, ezért én inkább személyesen beszélgetek a vendégekkel. Aki egyszer megtisztel benűnket azzal, hogy eljön ide és együtt borozva beszélgetünk át egy pár étét, akkor az biztos olyan borkedvelő barát lesz, aki máskor is szívesen visz-

zatér. A borról beszélni nekem nem túl megerőltető, ezt szívesen teszem, hiszen nagyon régóta benne élek.

Milyen gyökerei voltak a családban a borkészítésnek?

1964-ben kezdtem el tanulni ezt a szakmát és olyan szerencsés voltam, hogy egyetem után még 5 évig dolgozhattam együtt a dédnagypapámmal. Ő nagyon tisztességes borkedvelő, borkészítő és borívó ember volt. Rengeteget tanultam tőle. Egyre többször jut eszembe. Elkészítettem az emlékére egy szép fehér bort, olyant amilyet ő szeretett.

Honnan jönnek ezek az ötletek?

Mindig vannak ötletek! Úgy gondo-

lom, hogy két csapáson kell haladni. Egyrésztől nagyon értékelem, nagyon szeretem a múltat, hiszen arra lehet építeni. Fontos számomra a felmenőink, az öregeink, régi szakember kollégák, a tanáraink, professzoraink öröksége. Nem szabad róluk megfélelkezni, mert ők alapozták meg azt, ami történt a borászatban Magyarországon és Villányban az utóbbi évtizedekben. Ezt nekünk is meg kell próbálni átadni a fiataloknak. Nyilván én még szeretném ezt sokáig csinálni, de a második vonal már nálunk is ott van a pincében. A fiam is kertészmérnök, de a borászattól kicsit távol tartja magát, talán azért – *közben elmosolyodik* – mert én egy kicsit rajta tartom a tenyeremet. Viszont a szőlőt, a gépesítést, a fejlesztéseket mind-mind ő csinálja. Ha jól hallom, most is kopácsol, mert valami gépet javít a traktorosnak. A kislányom pedig éppen most jön vissza három baba után, ő a vendéglátást és a panziót szeretné vezetni. ►

Kikből tevődnek össze az ideérkező vendégek?

Ide azok jönnek, akik a borhoz szeretnének közel kerülni. Szerencsére nekem van még erre energiám és nem is érzem magamat fáradtnak olyankor. Igazi boldogság számomra, amikor látom az

Milyen a csapatszellem a borvidéken?

Mi nagyon egy sátor alatt állunk az esőben! Az a hitvallásom, hogy továbbra is így kell csinálni, mert ez egy közös érdek, közös munka. Nekünk Villányban nagyon sok közös munkánk van. Az a hír járja rólunk, ha nem is sörözünk minden vasárnap délután együtt a vendéglőben, azért minden borász érzi, hogy egy fele kell húzni. Ezek a közös munkák, megjelenések, projektek mind Villány csillagát fényezik. Nem kevés pénzünkbe kerülnek ezek, de szívesen költünk erre, mert tudjuk, hogy ez egy fontos dolog. A borászok le vannak kötve a termeléssel,

indítottuk.

Ha jól emlékszem, szintén itt volt először pünkösdi borkirálynő és borkirály választás?

A pünkösdi borból már nagyon régtől volt, talán már az 1990-es években is megvolt. Szívesen részt veszünk minden programban, még ha nem is a mi ötletünk. Ilyen például a Villányi Franc ügye is, amiben az első perctől kezdve részt veszek. Nem az én ötletem volt, de nagyon jónak találom és ha lehet akkor minden eseményen megjelenünk. Ez egy nagyon fontos közös ügy és a közösségi



emberek szemében a megbecsülést, ahogyan a történeteket hallgatják. Fontos megmutatnunk hogyan kerül a magyar bor a világ borai közé, hogy legyünk büszkéek arra ami nekünk itt van. Nyilván a mi korosztályunk lassan már befejezi...

Én még azért szeretném csinálni valameddig, de hát azért nyilván az erőm fogy. Viszont szépen jön fel a fiatal nemzedék. Nagyon sok ügyes borász van itt Villányban, akik vállalják hogy a mi neveléseink. Szívesen jönnek most vissza korábbi gyakornokaink beszélgetni, gondolatot cserélni.

borkészítéssel, piacolással, ezért a borvidék marketing ügyeit régóta egy profi csapat csinálja.

Milyen saját programokkal csábítják házhöz az érdeklődőket?

Nagyon régóta csináljuk a Szent Márton napi ünnepséget. 1996-ban hoztam először piacra Szent Márton napra új borokat. Azóta is töretlenül fejlődik ez az ügy. Vidéki éttermekben járva is látom, hogy kiírják a kirakatban, hogy „Liba vacsora helyi új borokkal!” Nagyon helyes, hogy mindenhol a helyi borokat próbálják az ottani termelők erősíteni ezzel. Kicsit büszke vagyok rá, hogy annak idején ezt az ünnepséget az elsők között



megjelenésekben úgy érzem Villány mindig élen járt. Én már nem tudok minden alkalommal ebbe a tanácskozásban részt venni, leginkább az unokaöcsémet szoktam delegálni a feladatra.

Szinte folyton úton van. Borvacsorák, bemutatók, nem hagy ki egy lehetőséget sem, hogy személyesen találkozzon a borbarátokkal.

Igen, mindenhova ha lehet szeretek személyesen elmenni. Mondják is a munkatársak, hogy egy kicsit lassítsak. A múlt héten kedden Székesfehérváron voltam, pénteken Szegeden egy étteremben a muzeális boraimat mutattam be, szombaton pedig Vácon jártam. Elég feszes

a tempó, sok időt töltök úton. Ilyenkor folyton a jövő lebeg a szemem előtt, hiszen minden találkozás hoz valami újat.

Jól tudom, hogy nemrég kerek évfordulót ültetek?

Igen, a 2016-os esztendőben a 40 éves évfordulóját ünnepeltük annak, hogy az első palack boromat lezártam. 1976-ban palackoztam az első boromat és ezek a borok most is gyűjteményben vannak a pincénkben. Van egy 35-36000 palackos kollekcióm, amit ugyan próbálunk a barátokkal ritkítani, de úgy tűnik, hogy ez nem fog soha elfogyni, hiszen minden évben jön hozzájuk az utánpótlás. Biztos, hogy 2017-ből is megint kerül be egy pár ezer palack. Úgy gondolom, hogy ez nagy értéket képvisel és nem túl sok magán pince van, aki tudatosan az 1970-es évektől gyűjtögette és tartogatta a borait múzeumi készletként. A szegedi borbemutató volt az első olyan kísérlet ahol ezek a muzeális tételek bemutatásra kerültek a nyilvánosságnak. Úgy csináltuk, hogy az ételek előtt egy hozzáillő standard bort és az ételek után – mikor már lecsúszott az utolsó falat is – egy

nagyon hasonló muzeális bort kóstoltattunk. Nagy siker volt, nagyon élvezték a vendégek.



Milyenek a nemzetközi visszajelzések?

Rengeteget járjuk a világot is a borász

Riport

kollégákkal közösen. Az ilyen tanulmányutak során nagyon sok francia barátot szereztünk. Ők nem irigyek ránk, nem féltékenyek, hiszen mi picik vagyunk hozzájuk képest. A borainkat elismerik. A múltkor, amikor itt voltak nálunk és végigkóstoltuk a standard borokat, azokat nagyon jól értékelték. Ilyenkor azért mindig előjön, hogy értékesek ezek a borok, de hogyan bírják vajon majd az időt. Ekkor előhozok egy 25 éves vörösbort és olyankor jó nézni az elképedésüket. Tudom, hogy ez a borvidék rangját emeli. Ezért is gyarapítom, ápolom ezt a gyűjteményt. A fiam is nagyon értékeli, becsüli ezt és remélem, hogy majd valamelyik unokám között lesz egy, aki ezt tovább viszi. ■

MÉSZÁROS PÁL
BORHÁZ ÉS PÁNCSE

Az Év Pincészete
2012

Magyarország Legszebb
Szőlőbirtoka 2016

Az Év Bortermelője
2016

2016 AZ ÉV BORTERMELŐJE

AZ ÉV PINCÉSZETE



Fotók: Darin Sándor

Ég és Föld között

Darin Sándor riportja

Máriagyöd számomra mindig egyet jelentett a zarándokhelyként tisztelt kegytemplommal, ezért is ért meglepetésként, amikor Ipacs Szabó István oda invitált, hogy megmutassa pincéjét. Amikor felértünk a hegyoldalba, akkor döbbsentem rá hogy igazából még javában a Villányi borvidéken járunk...

Honnan jött az ötlet, hogy saját név alatt pincét alapíts?

A tagadásból. Sokáig a gondolatától is mereven elzárkóztam, egészen egyetlen egy pillanatig. Egy ismerősöm kért tőlem segítséget, hogy van egy kis szőlője, amit el szeretne adni, nézzem meg mennyit érhet. Akkor jöttem fel ide először és amint megláttam a helyet azonnal megvilágosodtam, tudtam, nekem itt pincém lesz. Nem nagy terület ezt, de ahhoz pont elég, amit hobbiként a munkahely mellett saját magam meg tudjak művelni.

Mik voltak a céljaid?

Az eddigi tapasztalataimat fölhasználva létrehozni a számomra ideális birtokot, pincét. Ennek az eredménye az, hogy ez egy szivattyú nélküli pince, tudtommal az egyetlen Magyarországon, ahol a feldolgozástól, a szűrésig, palackozásig

bezárólag az összes műveletet meg lehet oldani targonca és a lift segítségével. Sokat gondolkodtam rajta, ez egy komoly kihívás volt számomra. Nagyon sok gravitációs pince van, amire igaz, hogy fentről lefelé halad a feldolgozás, de az összes körfejtésnél, a szűrésnél, a palackozásnál már szivattyúkkal mozgatják a bort. Ezeket nem tudják kiiktatni. Én nem akartam sehol szivattyút használni. Ezért úgy döntöttem, ha már erre adtam a fejemet, akkor az tényleg legyen olyan amire azt mondom, hogy ez a tudásom legjava.

Így épült meg ez a pince végül.

Igen, ez volt a vezérgondolat. Maga az épület nagyon egyszerű, technológiában sincs semmi olyan nagyon nagy forradalmi dolog. Az út vége a végtelen egyszerűség — én ebben hiszek mind a szőlőben, mind a pincében. Egy ilyen kis pincéhez egy hat tonna/órás teljesítményű

bogyózó luxusnak tűnhet, de ha már a szőlőben annyit dolgozok vele, akkor ne a beérkezés pillanatában tegyem tönkre. A kisbogyózók szétkenik a bogyót, de akkor minek ez a szivattyú nélküliség, hogyha a legelső pillanatban egy homogén massa lesz és azonnal elvesztette azt a minőséget amiért az egészbe belevágtam.

Nem volt ez túlzottan megterhelő beruházás az elején?

Nekem volt a legfájdalmasabb kifizetni az árát — hiszen ekkor egy másfél szobás albérletben éltünk a három gyerekkel — de úgy gondoltam, hogy ezeket meg kell venni, kerül amibe kerül, mert egyébként nincs értelme a többi lépésnek. Így voltam a folyamat végével is, hiszen egy bort nem lehet tisztességesen lezárni egy kézi dugózóval, ezért vettem egy vákumos dugózógépet is.

Gyönyörű ez a naplemente, alattunk a szőlőkkel. Mekkora a területed?

Csupán 1,2 hektár tiszta Cabrenet franc, A-tól Z-ig ismerem az összes tőkét, mert magam művelem őket. Szüretkor például külön van szedve tábla a felső és alsó fele. A pincében öt különböző tételben kerül szétválasztásra a termés. Maximálisan igyekszem külön kezelni, annak megfelelően, hogy melyik milyen, mit tud. Folyton keresem a dolgok mélységét,

nekem nem a cél a cél, hanem maga az út a kihívás.

A Cabernet franc nem kevés az egyéniséged megmutatásához?

Nem akartam sok fajtát, csak a legjobbat, ami Villányban a Cabernet franc, immáron Villányi Franc. Ebben szeretnék minél jobban elmélyedni. Itt nem horizontálisan, hanem vertikálisan kiterjedni. Időközben a terület kiegészült a Kékfrankossal. Nagyon szeretem a fajtát, érzem azt, hogy helyi fajtaként nagy lehetőség van benne. Vagány dolog egy lábon állni, csak lehet, hogy kettőn azért stabilabb. Így van ez a borászatban is. Nekem összesen három féle borom van. Számomra szimpatikus ha áttekinthető, szűk választék van egy pincében.

Modern bogyózógép és palackozógép, itt viszont egy igen régi prést látunk...

Nem vagyok technológiamániás, sőt nekem az lelkiileg is fontos, hogy a régi, jól bevált eszközt, tudást, tapasztalatot vigyük tovább. Az esküvőnkre kérttem egy „Kossuth prést” a barátaimtól. Ez a prés a Zsurki Sanyi (tokaji borász - szerk.) nagyszüleié volt, náluk állt otthon az istállóban. Szerintem ez a legjobb prés a mai napig. A vázat megtartva, a kosarat, tálcát rozsdamentesre cserélve, megállja a helyét bármilyen összehasonlításban. A legújabb, legjobb prések is ugyanígy működnek, csak már hidraulikusak, meg számítógép-vezéreltek, ami halandóvá teszi őket. Ez a prés az 1800-as évek végéről származik, de ha el nem lopják, akkor az ükunokám is nyugodtan használhatja majd, mert nincs ami elromoljon benne. A múlt tapasztalatát a ma tudásával ötvözni, azt gondolom ez nem csak erre, hanem bármire igaz lehet.

Közben leérik a pincébe...

Ez a tér hasonló nagyságú, mint fent az erjesztő, a 2 hektár termése kényelmesen befér. Meghatározóan 5 hektós hordókkal dolgozom. Ezeknél a fejtést csapdugókon keresztül lehet megoldani.

Érdekes, hogy nem középre esik a csap.

Igen, azért van oda téve, hogy ne legyen

benne keringés, mert ha középen van akkor felkapja a seprőt az áramlás a fejtés közben, viszont ha így „5 órára” van téve, akkor — ezt a franciáknál hallottam, láttam — nem kavarodik fel.



Hol lehet találkozni a boraiddal?

Nincs nagy volumen nálam, de most például az az összekészített raklap Japánba fog menni, a múltkor pedig egy kereskedő útján 450 palack az isztambuli magyar nagykövetségre jutott el. Elfogyának belföldön is, de azért az ember mindig örül, ha messzebbre is eljutnak a borai.

Honnan jött a címke ötlete?

Egy bor kapcsán nekem nagyon fontos a címke, a szlogen, az üzenet képi megjelenése. Ipacs Gézát kértem föl a megtervezésére, mégis csak ő is Ipacs – közben nevet. Le is jött becsülettel, kiszállt a kocsiból, szétnézett és mondta, hogy ő már sok helyen járt, de itt úgy érzi, mint ha az Ég és Föld között lenne. Olyan az arányuk mint az aranymetszés. Nekem maga a szőlő-bor termelés is ilyen, a szőlőt a földön műveljük, aztán a bor felemeli a lelkünket. Másnap mégiscsak vissza kell térni a földre, fizikailag megképtelen is, ki kell menni a szőlőbe, újra dolgozni kell. Számomra ezt is jelenti az Ég és Föld között szlogen.

Bemutatjuk

Ezzen a vonalon indult el a címke tervezése. Pont akkor volt itt fent velünk egy volt szobatársam, Csonka Péter, aki azóta a Magyar Madártani Egyesület alelnöke és a pince fölött észrevett egy darázsölyvet, ami egy ritka és páratlan madár, mert ragadozó létére a földből kaparja ki a hangyákat, a darazsakat, kisebb rágcsálókat. Magasan szárnyal, de azért le kell ereszkednie a földre a betevő falatért. Így állt össze a kép, hogy Ég és Föld között méltóságteljesen egy darázsölyv szárnyal, mint ahogy mi is lélekben szárnyalunk, de aztán mégis le kell szállnunk, hogy műveljük a szőlőt, hogy abból jó bor legyen. Nekünk is az anyaföldből kell kikaparnunk minden falatot a boldogulásunkhoz. Ilyen a vin-cellér élete.

Azzal indítottuk a beszélgetést, hogy soha nem akartál saját pincét. Most mégis itt állunk. Felmerül így a kérdés, milyen további terveid „nincsenek” a jövőre nézve?

Számomra a legfontosabb, hogy megismerjem a szőlőt egyre mélyebben és közben egyre jobb borokat készítssek. Három féle borom van, de a kartonok oldalán már szerepel egy következő is, ami még nincs forgalomban. Ez egy Cabernet franc válogatás, ami által remélem, a horizontot följebb tudom húzni, magasabban tudunk szárnyalni.



Kövess bennünket a
facebook-on is!

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

Magyar Borkultúra Barátja: Angi János történész

Kerekes Sándor riportja

Dr. Angi János, a Déri Múzeum igazgatója, a Debreceni Egyetem Középkori és Kora Újkori Egyetemes Történeti Tanszékének docense. Emellett könyvkiadó-igazgatói, lapkiadó igazgatói posztot is betöltött. 1990 óta a Történelmi Figyelő című könyvsorozat, 1993 óta a Debreceni Szemle tudományos folyóirat és 2010 óta a Debreceni Borozó gasztronómiai folyóirat szerkesztője. A Debreceni Borozó által alapított Magyar Borkultúra Barátja címet 2017 telén Angi János kapta.

A közelmúltban Mádon a Tokaj-Hegyaljai Album 1867-2017 faksimile kiadásnak köszöntőjében úgy fogalmaztál, hogy „az értelmiségi az, aki önálló gondolkodásra képes, reflektál az őt körülvevő világra, felelősségvállalás jellemzi nemcsak a tájékozódás, de az aktivitás, a cselekvés terén.” A Debreceni Borozó újságban több szakma képviselője dolgozik együtt a borért, vagyis igazi értelmiségként akar és tesz is valamit a borkultúránkért. A magyar borkultúra hiteles képviselője Angi János is — ezt sokan is tudják rólad — de elköteleződésed gyökerei kevésbé ismertek. Elárulod az olvasóknak?

Már gyermekként kapcsolatba kerültem a borkészítés csodálatos világával, mert egyik nagyapám Biharban az agráriumban dolgozott és nagyon finom homoki bora volt. Persze, ezeket a borokat klasszikusan egy szürettel, többféle fajta házasításával, mindenféle adalékanyag hozzáadása nélkül erjesztette ki. Igaz az előfordult — tette hozzá mosolyogva — hogy egy-egy rosszabb évjáratban „szilárd napsugárral” is hozzásegített a kellő mustfok eléréséhez. Egy-egy családi ünnep alkalmából tizenkét-tizenhárom évesen drága szüleim már megkínáltak a nagyapa borával, mert úgy gondolták, hogy inkább előttük igyak felelősségteljesen egy decit, mint később suttyomban, mér-



téktelenül. Ennek a bölcs szülői hozzáállásnak köszönhetően már gyermekként megéreztem, hogy a bort nem lehet csak úgy vedelni, hanem tisztelettel kell adózni teremtője és készítője egyaránt. Aztán egyetemi éveim alatt egyik mesterem, Orosz István akadémikus tovább mélyítette a kapcsolatomat a borral. Professzor úrról kevesen tudják, hogy Mádon született és édesapja vincellér volt. A családi háttere miatt történészként is jó áttekintése volt a tokaji borokról. Pista bácsinál már egyetemistaként is voltam szüretelni és megismerkedhettem az

aszúk, a szamorodnik és a száraz tokajik világával. A nagy áttörést és Tokaj-Hegyalja iránti életre szóló elköteleződésemet azonban Szepsy Istvánnak köszönhetem.

Mesélj erről a nagy áttörésről!

Aki ismeri Szepsy Istvánt, tudja róla, hogy ő maga az inspiráció, és nem csak a borai miatt, hanem a történelmi tudása, életfilozófiája kapcsán is. Szerencsésnek mondhatom magam abból a szempontból, hogy a géniusszal történő legelső találkozásomat újabb és újabb követte, és kapcsolatunk mind inkább elmélyült, baráti lett. Hiszem azt, hogy a terroirnak, amit nagyon nehéz valódi értelme alapján lefordítani — a legjobb szó rá talán a termőhely — annak nagyon fontos része maga a szőlőtermelő és borkészítő ember. Amikor egy pohár Szepsy bor kerül a poharamba, akkor mindig azt az emberi melegséget, szeretetet érzem, ami magából az emberből is árad.

Szepsy István hitvallása a száraz tokaji borokról mennyire volt mások számára követendő példa a borvidéken?

Nemcsak a személyes, hanem más borítések véleménye is, hogy ma legalább negyven-ötven borász képes a termőhely egyediségét hordozó, világszínvonalú



száraz tokaji bort készíteni. Méltatlan lenne, ha bármiféle rangsort állítanék fel velük kapcsolatban. Az már egy másik kérdés, hogy tudja-e a világ, vagy legalább annak minőségi borokat fogyasztó része, hogy Tokajban világszínvonalú borokat fogyaszthat? Sajnos, erre a válaszom: alig-alig. A Tokaj-Hegyaljai Album 1867-2017 újbóli kiadása kapcsán egy kedves barátom fogalmazott úgy, hogy egy erdőből kijutni legalább ugyanannyi idő, mint betévedni, vagyis ha Tokaj-Hegyalja a szocializmusban elvesztegetett 40-50 évet, akkor abban csak bízhattunk, hogy rövidebb idő alatt sikerült megtépázott hírnevét visszaállítani. Ennek tükrében tényleg emberfeletti az a teljesítmény, amit a tokaji borászok véghezvittek az elmúlt tíz-tizenöt évben. Egyáltalán nem véletlen, hogy velem együtt na-

gyon sok borkészítő úgy gondolja, hogy a Teremtőnek célja van a Tokajjal, mert sehol nincs a világon ilyen egyedülállóan sokszínű terroir.

Itthon van-e már fogyasztói bázisa a tokaji boroknak?

Ezen biztos, hogy nagyon sokat kell még dolgozni! Ahhoz tudnám hasonlítani a jelenlegi helyzetet, hogy a zongorázást nem Bartók Béla Mikrokozmosz darabjaival kell elkezdni. Bármennyire is progresszív és játékos ez a mű, Bartókkal kezdeni a zenetanulást nagyon nagy kihívás. A tokaji borral is hasonlóan járhatunk, azaz sokkal célravezetőbb, ha reduktív, gyümölcsös borokat töltünk először a borfogyasztó poharába és azzal vezetjük be a minőségi borok világába.

Külön öröm számomra, hogy már Tokaj-Hegyalján is vannak ilyen, könnyen érthető borok, amelyeken keresztül aztán könnyebben eljuthatunk a komplexebb, ásványosabb borokig. A cél az, hogy itthon és külföldön egyaránt gyakoribbá váljon a tokaji bor fogyasztása. A legjobb vegetáriánus, hal-, szárnyas-, sertés-, és borjúhúsból készült fogásokhoz tokaji száraz bort ajánlanak az éttermekben. Legyen a desszert egy finom aszú vagy szamorodni, vagy a desszerthez ezeket a bortípusokat igyuk. Hogy mikor jön el ez a pillanat, megérjük-e mi, akik ezért dolgozunk, legyen az szőlész-borász, borkereskedő, közszolga, étterem- és szállodatulajdonos, szakács, pohárnok, pincér, borszakíró, marketinges, erre a választ nem tudjuk. Mindenesetre... optimista vagyok.



Hotel Lycium**** - Kölcsey Központ

Debrecen

ÉV VÉGI ÉS ÉVKEZDŐ CÉGES PARTIK BÁRMILYEN STÍLUSBAN, BÁRMILYEN MÉRETBEN

- Nagyterem
- Bálterem és táncterem
- Átrium étterem
- hangulatos különtermek

2-1500 FŐS RENDEZVÉNYEK SZÁMÁRA



4026 Debrecen, Hunyadi u. 1-3.
52/506-600
rendezveny@hotellycium.hu

Színesítse rendezvényét tematikus estekkel:

genszter vacsora, magyaros est, forró karibi hangulat, élményvacsorák Lázár cheffel...

Teszt

Késői szüret - mégsem Tokaj

A teszteredményeket
Kovács Pál összesítette



A borokat tesztelték:

Darin Sándor - Bor & Párlat magazin

Kerekes Sándor - Debreceni Borozó

Kovács Pál - Debreceni Borozó

Kovács Péter - borász

Szabó Gyula - borgyűjtő



Minden évben meg szoktuk nézni az édes borok vonalát is, de ebben az évben nem akartunk aszúval foglalkozni, inkább a késői szüret borait vizsgáltuk meg. Itt szeretném megjegyezni, hogy szándékosan kértünk száraz, félszáraz, félédes és édes késői borokat és az is tudatos volt, hogy a tokaji borokat külön teszteltük, külön választottuk a többi borvidéktől.

Ebben a szegmensben soha nem látott aktivitást tapasztaltunk, hiszen 9 borvidék, 25 pincészetének 38 borát kellett a tesztelőknak végig kóstolni, ami egy délutánba került. Először a nem tokaji borokat kezdtük kóstolni, az alábbi eredménnyel:

Teszt

92 pont



St. Andrea Szőlőbirtok és Pincészet (Eger)

Ajándék Egri hárslevelű superior 2015
Aranyásárga színű, nagyon érett, nagyon összetett, mandulás, körtés, barackos, mandulás, citrusos, botrytiszes illatjegyek, kiváló sav és édesség egyensúly, komoly, olajos test, a korty komplex, kerek, gyümölcsös és irgalmatlanul hosszú lecsengés, már-már tokaji aszú magasság.

Ár: 21.000 Ft - a pincészetnél

89 pont



St. Andrea Szőlőbirtok és Pincészet (Eger)

Késői Egri hárslevelű superior 2016
Aranyásárga szín, összetett, intenzív, hárs, birsalma, citrus az illatban, kerek savak, nagyon szép egyensúly, zamatos, kerek, összetett és nagyon gyümölcsös, rendkívül hosszú lecsengéssel.

Ár: 3.900 Ft - www.standrea.hu



St. Andrea Szőlőbirtok és Pincészet (Eger)

Kedves 2014

Aranyásárga színű, komplex, körtés,

barackos, mandulás, citrusos, vajas illatjegyek, szép élénk savak, simogató édesség, gyümölcsös, izgalmas, friss, zamatos korty, hosszú lecsengés.

Ár: 1.500 Ft - www.standrea.hu

88 pont



Csernyik Pince (Mátra)

Bérc 2016

Halvány szalmaszínű, összetett, körtés, muskotályos, vaníliás illatjegyek, szép kerek savak, olajos test, kerek, gyümölcsös, zamatos korty, hosszú lecsengéssel.

Ár: 2.200 Ft - a pincészetnél



Koch Borászat (Villány)

Késői szüret Chardonnay prémium 2015

Sötét aranyásárga színű, érett, összetett, körtés, barackos, mandulás, vajas illat, kerek savak, olajos, komoly test, gyümölcsös, mandulás, zamatos, érett korty, szép hosszú lecsengéssel.

Ár: 1.320 Ft - www.kochboraszat.hu

87 pont



Petrényc Pincészet (Eger)

December Hárslevelű superior 2014

Sötét aranyásárga színű, érett, töppedt, birsalmás, kenyérhéjas, vajas illatok, kerek savak, kellemes édesség, gyümölcsös, kellemes korty, enyhe kesernyével a végén.

Ár: 2.750 Ft - a pincészetnél



Petrényc Pincészet (Eger)

DC 2014

Halvány aranyásárga színű, érett körte, grépfrút, mandula az illatában, élénk, de szép savak, olajos test, nagyon gyümölcsös, zamatos, hosszú korty, szép lecsengéssel.

Ár: 1.750 Ft - a pincészetnél

86 pont



Ludányi József Pincészet (Mátra)

Királyberki Zenit 2008

Világos, kicsit zöldes-aranyásárgás színű, Vilmos körtés, őszibarackos, töppedt szőlős, vajas illatjegyekkel, szép, kerek savak, kellemes édesség, olajos test, gyümölcsös, zamatos, kerek korty, szép lecsengéssel.

Ár: 3.200 Ft - a pincészetnél

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



Bárdos és Fia Pincészet (Mátra)

Zenit 2016

Halvány aranyárga színű, édeskés, barackos, mézes illat, szép savszerkezet, nagy test, szép sav-édesség egyensúly, kellemes, kerek, zamatos, gyümölcsös korty, hosszú lecsengéssel.

Ár: 2.500 Ft - Auchan, a pincészetnél



Polgár Pincészet (Villány)

Ezüsthárs 2016

Aranyárga színű, édes, mézes, barackos, vajas illatjegyek, kerek savak, olajos test, érett gyümölcsök a szájbán, javassággal, édességgel, nagyon hosszú lecsengéssel.

Ár: 2.500 Ft - www.polgarpince.hu

85 pont



Ludányi József Pincészet (Mátra)

Mátrai Sárgamuskotály 2011

Nagyon világos szalmaszínű, vajas, muskotályos, barackos illat, kellemes savas, szép édesség, egyensúly, olajos test, kellemes, szép gyümölcsös korty, szép lecsengés.

Ár: 4.000 Ft - a pincészetnél



Garamvári Szőlőbirtok (Balatonlelle)

Dércsípte Szürkebarát, 2014

Halvány szalmaszínű, édes almás, barackos, vajas, vaníliás illatjegyek, kellemes savak, közepes test, kellemes, gyümölcsös korty, szép lecsengés.

Ár: 2.150 Ft - METRO, a pincészetnél



Soltész Pince (Mátra)

Debrői Hárslevelű Superior prémium 2016

Halvány szalmasárga színű, hársas, barackos, vajas illatjegyek, kerek savak, közepes test, édeskés, gyümölcsös korty, rövid lecsengéssel.

Ár: 2.800 Ft - Szépasszonyvölgy

84 pont

Polgár Pincészet (Villány)

Ezüsthárs 2015

Halvány aranyárga szín, édeskés, mézes, vajas illat, nagyon kerek sav, olajos test, a szájbán a gyümölcs dominál, szép édességgel megtámogatva, hosszú lecsengés.

Ár: 2.500 Ft - www.polgarpince.hu

83 pont

Garamvári Szőlőbirtok (Balatonlelle)

Déli Chardonnay

Prémium szelekció 2015

Szalmasárga színű, Vilmos körte, barack, vanília, déli gyümölcsök az illatban, nagyon kerek sav, közepes test, a korty mandulás, zöldes, érdekes, közepes lecsengéssel.

Ár: 2.150 Ft - METRO, a pincészetnél

82 pont

Bata - Loyal Pincészet (Mátra)

Egyetlen M 2016

Nagyon halvány szalmaszín, illatos, szénás, szalmás, vajas jegyek, élénk sav, gyümölcsös, zamatos, kellemes, hosszú korty.

Ár: 2.000 Ft - www.csakajobor.hu

Csernyik Pince (Mátra)

Mátrai Hárslevelű 2016

Aranyárga színű, körtés, édes almás, hársas, vajas illatjegyek, szép kerek sav, olajos test, kenyérhéjas, mandulás, gyümölcsös korty, közepes lecsengéssel.

Ár: 2.500 Ft - a pincészetnél

Tüske Pince (Szekszárd)

Psz! 2017

Halványszalmasárga színű, nagyon illatos, gyümölcsös, citrusos, köszmítés, bodzás, élénk savak, kellemes, zamatos, izgalmas bor, nagyon fiatal.

Ár: 1.000 Ft - a pincészetnél

Polgár Pincészet (Villány)

Aranyhárs 2012

Mély aranyárga színű, érett, töppedt, kenyérhéj, mandula, füge az illatban, lekerekedett savak, olajos test, a kortyban is az érettség dominál, kenyérhéjas ízekkel a végén.

Ár: 2.790 Ft - www.borbolt.hu

Teszt-jegyzet

a Késői szüret tesztet
Kovács Pál értékelte

Igazi meglepetés volt ez a tizenkilenc bor. Kiderült, hogy a Kárpát-medencében minden borvidéken lehet, sőt megkockáztatnom kell, késői borokat készíteni, nemcsak édes, de akár száraz kivitelben is.

Kifejezetten komoly meglepetés volt az Ajándék, késői hárslevelű superior a St. Andrea pincészettől, mert ez a bor már tokaji magasságokban jár, biztos vagyok benne, hogy a tokaji borsorban senki nem vette volna észre a kakukktójást. ■

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

Teszt

Késői szüret – Tokaj

A teszteredményeket

Kovács Pál összesítette

A borokat tesztelték:

Darin Sándor – Bor & Párlat magazin

Kerekes Sándor – Debreceni Borozó

Kovács Pál – Debreceni Borozó

Kovács Péter – borász

Szabó Gyula – borgyűjtő

TESZTGYŐZTES

93

PONT



SZENT TAMÁS
SZŐLŐBIRTOK ÉS PINCÉSZET

SZAMORODNI

2013

93 pont



Szent Tamás Szőlőbirtok és Pincészet (Mád)

Édes Szamorodni 2013

Halvány aransárga szín, nagyon összetett, körtés, barackos, mandulás, kenyérhéjas, vaníliás illatjegyek, aszú magasságú egyensúly, élénk sav, szép édesség, szájban nagyon kerek, harmonikus, gyümölcsös, ásványos, nagyon hosszú lecsengés.

Ár: 11.070 Ft - www.borbolt.hu

92 pont



Holdvölgy (Mád)

Intuition No.1

Zéta Szamorodni 2008

Sötét aransárga színű, érett, összetett, mandulás, fűgés, ásványos, gyümölcsös, vaníliás illatjegyek, nagyon kellemes egyensúly, élénk sav, nagy test, szájban érett, kerek, harmonikus, gyümölcsös, nagyon hosszú.

Ár: 8.500 Ft - www.borbolt.hu

91 pont



Erzsébet Pince (Tokaj)

Tokaji Fordítás 2013

Halvány aransárga színű, összetett, intenzív, barack, méz, mandula, ásványosság, vajasság, citrusok az illatában, nagyon szép egyensúly, élénk sav, pont

A tokaji édes borok mindig kellemes feladatot jelentenek, hiszen ritkán kap az ember arra lehetőséget, hogy a világ legjobb édesboros borvidékéről nagy merítésben ismerkedjen ezekkel a nedűkkel. Lássuk mire jutottunk?

elégleges édesség, a korty gyümölcsös, kerek, harmonikus, nagyon hosszú.

Ár: 9.800 Ft - www.tokajcoffee.com

90 pont



Béres Szőlőbirtok és Pincészet (Erdőbénye)

Magita késői szüret 2014

Világos aransárga színű, összetett, érett, mandulás, barackos, mézes, vajás illatjegyek, olajos test, nagy egyensúly, élénk sav, szép édesség, szájban gyümölcsös, összetett, zamatos, kerek, hosszú lecsengés.

Ár: 2.350 Ft - www.borkereskedes.hu

89 pont



Patricius Borház (Bodrogkisfalud)

Katinka 2016

Halvány szalmasárga színű, összetett, gyümölcsös, barackos, körtés, almás, mandulás, vaníliás illatjegyek, szép sav és édesség egyensúly, komoly test, szájban nagyon kerek, gyümölcsös, zamatos, hosszú lecsengés.

Ár: 2.340 Ft - www.borbolt.hu

88 pont



Szent Tamás Szőlőbirtok és Pincészet (Mád)

Késői szüret 2016 - palackminta

Szalmasárga színű, összetett, méz, ba-

rack, ribizli, vajasság az illatában, szép, élénk savak, édesség egyensúly, a korty barackos, zamatos, izgalmas és hosszú lecsengésű.

Ár: 4.540 Ft - www.szenttamás.hu



Hétszőlő Szőlőbirtok (Tokaj)

Tokaj késői szüret 2015

Halvány szalmasárga-zöldes színű, mandulás, barackos, ásványos illatjegyek, kerek savak, szép egyensúly, nem túl testes, a korty szép gyümölcsös, zamatos és hosszú.

Ár: 2.740 Ft - www.borbolt.hu

87 pont



Dobogó Pincészet (Tokaj)

Édes Szamorodni 2015 - palackminta

Halvány szalmasárga színű, mézes, körtés, birsalmás, vajás illatjegyek, szép sav-édesség egyensúly, a korty kerek, gyümölcsös, izgalmas és hosszú, még nagyon fiatal.

Ár: nincs még forgalomban



Gróf Dégenfeld Szőlőbirtok és Pincészet (Tarcál)

Édes Szamorodni 2014 - palackminta

Nagyon halvány szalmasárga színű, barackos, közmérés, vajás, ásványos illat, nagyfokú egyensúly a sav és édesség között, kerek, zamatos, kerek, kellemes korty, nagyon hosszú lecsengés.

Ár: nincs még forgalomban

86 pont



Royal Tokaji Borászat (Mád)

Furmint késői szüret 2016 – palackminta

Halvány aranyárga színű, körte, méz, vaj az illatában, szép sav, olajos test, kellemes édesség, szép egyensúly, gyümölcsös, kerek és hosszú korty.

Ár: nincs még forgalomban



Royal Tokaji Borászat (Mád)

Royal Cuvée késői szüret 2016

Halvány szalmasárga színű, mandula, barack, vajasság az illatában, kerek savak, az édesség simogató, szájbán gyümölcsös, a végén enyhe savhangsúly.

Ár: 2.810 Ft - www.borbolt.hu



Gróf Dégenfeld Szőlőbirtok és Pincészet (Tarcál)

Fortissimo késői szüret 2016

Halvány szalmasárga színű, mandula, barack, vajasság az illatában, kerek savak, az édesség simogató, szájbán gyümölcsös, a végén enyhe savhangsúly.

Ár: 2.640 Ft - www.degenfeld.hu



Himesudvar (Tokaj)

Tokaji Sárgamuskotály 2016

Nagyon halvány szalmaszínű, almás, barackos, muskotályos, ásványos illatjegyek, kellemesen élénk savak, közepes test, a korty először gyümölcsös, zamatos, a végén enyhén savhangsúlyos, hosszú.

Ár: 3.490 Ft - www.himesudvar.hu



Erzsébet Pince (Tokaj)

Édes Szamorodni 2013

Halvány aranyárga színű, barackos, petros, mandulás, ásványos, vajas illatjegyek, harmonikus sav-édesség egyensúly, szájbán kerek, kellemes, gyümölcsös, hosszú.

Ár: 4.600 Ft - www.tokajcoffee.com

85 pont



Himesudvar (Tokaj)

Kaleidoscope Tokaji Cuvée 2015

Nagyon halvány szalmasárga színű, kicsit visszafogott, barackos, mandulás, ásványos illatok és ízek, kerek savak, közepes test, szájbán kellemes, zamatos, a végén kevés mandulával.

Ár: 2.990 Ft - www.himesudvar.hu



Hétszőlő Szőlőbirtok (Tokaj)

Domaine Imperial 1502 2016 palackminta

Halvány szalmasárga színű, mandulás, barackos, körtés, vajas illatjegyek, kerek savak, szép test, kellemes, gyümölcsös, zamatos korty a szájbán, szép lecsengés.

Ár: nincs még forgalomban

84 pont

Himesudvar (Tokaj)

Tokaji Kövérszőlő 2014

Nagyon halvány szalmasárga színű, citrus, barack, köszméte, vaj az illatában, szép kerek sav és édesség, közepes test, a korty zamatos, gyümölcsös, közepesen hosszú.

Ár: 4.990 Ft - www.himesudvar.hu

Teszt

Dobogó Pincészet (Tokaj)

Mylytta 2016 – palackminta

Halvány szalmasárga színű, zöldes reflex-szel, Vilmos körte, barack, méz az illatában, nagyon élénk savak, a korty gyümölcsös, izgalmas, kicsi savhangsúllyal, hosszú lecsengés.

Ár: nincs még forgalomban

Szent Tamás Szőlőbirtok és Pincészet (Mád)

Dongó Szamorodni 2014

Aranyárga színű, körtés, mandulás, barackos, ásványos, töpedit szőlős, vajas illat, élénk savak, olajos test, szájbán élénk, izgalmas, gyümölcsös, még nagyon fiatal.

Ár: 9.900 Ft - www.szenttamashu.hu

Teszt-jegyzet

a Késői szüret - Tokaj
tesztet
Kovács Pál értékelte

A tokaji késői borok most sem okoztak csalódást, egyöntetű véleménye volt a tesztelő csapatnak, hogy nagyon szép borsort volt szerencsénk megköstölteni, bátran ajánljuk a borokat mindenkinek.

Így pontozunk mi:

95-100: tökéletes bor

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

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

80-84: tehetséges, tartalmas, jó bor

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

Merlot

A teszteredményeket
Kovács Pál összesítette

A borokat tesztelték:

Darin Sándor - Bor & Párlat magazin

Kerekes Sándor - Debreceni Borozó

Kovács Pál - Debreceni Borozó

Kovács Péter - borász

Szabó Gyula - borgyűjtő



Úgy tizenöt, húsz évvel ezelőtt hazánkban sokan nagy jövőt jósoltak a merlot fajtának, mondván, éghajlati szempontból a legideálisabb kék szőlőfajta, mert képes elérni a teljes érés állapotát. Mára, már egy kicsit módosult ez a vélemény, mert a klímaváltozásnak hála, a merlot a korán érők táborába tartozik és ez bizony komoly feladat elé állítja azokat a termelőket, akik nagy borokat akarnak készíteni ebből a szőlőből. A felhívásunkra nyolc borvidék 15 pincészetének 18 mintáját teszteltük, az alábbi eredménnyel.

90 pont



Bock Pince (Villány)

Villányi Merlot Special Reserve 2013

Nagyon sötét rubinvörös szín, érett, nagyon összetett, gyümölcsös, szedres, áfonyás, földes, avaros, fás illatjegyek, szép savak, nagyon testes, olajos folyású, összetett, érett korty, nagyon sok gyümölccsel, kellemes tanninnal, nagy potenciállal, még évekig szép bor lesz.

Ár: 9.250 Ft - www.webshop.bock.hu



Stier Pincészet (Villány)

Merlot 2013

Nagyon sötét rubinvörös színű, összetett, feketehúsú gyümölcsök, szeder, áfonya, szilva, füst, avar, fa az illatban, komoly test, kerek savak, bársonyos tannin, a szájban kerek, gyümölcsös, zamatos, összetett, igazi nagyságú, hosszú lecsengéssel.

Ár: 3.750 Ft

89 pont



Vin Art Pincészet (Villány)

Villányi Prémium Merlot 2015 – palackminta

Mélyszötét rubinvörös színű, nagyon összetett, feketehúsú gyümölcsök,

meggy, avar, föld az illatban, harapható, nagy test, izgalmas savak, tartalmas tannin, a korty nagyon összetett, robusztus, gyümölcsös és nagyon hosszú lecsengés, még érnie kell, nagy ígéret.

Ár: nincs még forgalomba



Tűzkő Birtok (Szekszárd)

Tűzkő Völgyes Merlot 2013

Rubinvörös színű, szilvás, áfonyás, szedres, avaros, vajas illatjegyek, simogató savak, selymes test, bársonyos tannin, gyümölcsös, kerek, zamatos korty, hosszú lecsengéssel.

Ár: 3.620 Ft - www.borbolt.hu



Szőke Mátyás és Zoltán Pincészet (Mátra)

Amerlot 2012

Feketébe hajló, rubinvörös szín, összetett, gyümölcsös, fás, szilvás, avaros illatok, kerek savak, komoly test, a korty nagyon kerek, gyümölcsös, zamatos és izgalmas, hosszú lecsengéssel, csúcson van.

Ár: 5.690 Ft - a pincészetnél



Petrény Pincészet (Eger)

Egeri Merlot 2011

Nagyon sötét rubinvörös színű, érett, füstös, fekete gyümölcsös, szilvás, szedres, fás illatjegyek, kellemes savak, ko-

moly test, bársonyos tannin, gyümölcsös, kellemes, nagyon kerek és izgalmas korty, szép hosszú lecsengés.

Ár: 6.950 Ft - a pincészetnél

88 pont



Polgár Pincészet (Villány)

Merlot családi válogatás 2012

Feketébe hajló vörös színű, érett, összetett, feketehúsú gyümölcsök, föld, fa és avar az illatban, kerek savak, simogató tannin, komoly test, gyümölcsös, zamatos, kerek, kellemes korty, szép lecsengéssel.

Ár: 8.000 Ft - www.polgarpince.hu

87 pont



Mészáros Borház (Szekszárd)

Prémium Merlot 2015

Gránátvörös szín, összetett, gyümölcsös, füstös, avaros, fás illatjegyek, selymes test, kerek, szép savak, bársonyos tannin, szájban kerek, gyümölcsös, simogató, hosszú lecsengéssel, még nagyon fiatal.

Ár: 3.750 Ft - www.borbolt.hu

Igy pontozunk mi:

95-100: tökéletes bor

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

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

80-84: tehetséges, tartalmas, jó bor



Kovács Pincészet (Mátra)

Merlot 2014

Gránátvörös színű, illatában piroshúsú gyümölcsök, cseresznye, meggy, avar, föld, kevés vajasság, kerek savszerkezet, olajos test, kellemes, gyümölcsös, hosszú korty.

Ár: 1.500 Ft - a pincészetnél

86 pont



Bolyki Pincészet (Eger)

Egri Merlot 2015

Sötét rubinvörös szín, összetett, kellemes, áfonyás, meggyes, szilvás, földes illat, szép kerek sav, még kicsit húzós tannin, a korty nagyon kerek, kellemes, zamatos, gyümölcsös, hosszú lecsengéssel.

Ár: 2.980 Ft - www.borbolt.hu



Sebestyén Pince (Szekszárd)

Görögzői Merlot 2015

Gránátvörös színű, nagyon összetett, feketehúsú gyümölcsök, fa, avar, vajasság az illatában, kerek, izgalmas savak, komoly test, még kicsit érdes tannin, de a korty összetett, gyümölcsös, zamatos és izgalmas, nagy potenciál, hosszú lecsengés.

Ár: 5.180 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.



Szigonó Pince (Mátra)

Merlot 2015

Nagyon sötét rubinvörös szín, összetett, gyümölcsös, szilvás, meggyes, vajás, földes illat, selymes test, kerek savak, bársonyos tannin, kerek, zamatos, gyümölcsös, izgalmas korty, hosszú lecsengés.

Ár: 2.800 Ft - www.pincearon.hu

85 pont



Koch Borház (Hajós-Baja)

Frisch

Szekszárdi Merlot 2015

Világos gránátvörös szín, gyümölcsös, meggyes, cseresznyés, vajás illat, kerek savak, simogató tannin, közepes test, szájban kerek, gyümölcsös, kellemes és hosszú.

Ár: 1.750 Ft - www.kochboraszat.hu

83 pont

Garamvári Szőlőbirtok (Balatonlelle)

Merlot prémium szelekció 2015

Sötét rubinvörös szín, összetett, szilvás, meggyes, piros ribizlis, fás illatokkal, kerek savak, kedves tannin, szép gyümölcsös, zamatos korty, szép lecsengés.

Ár: 2.415 Ft - METRO, a pincészetnél

Ostrosbor (Eger)

Egri Merlot prémium 2016 – palack-minta

Sötét gránátvörös szín, meggyes, nyári szilvás, avaros illat, kerek savak, közepesenél nagyobb test, szájban kerek, gyümölcsös, közepesen hosszú lecsengés.

Ár: nincs még forgalomban

81 pont

Ostrosbor (Eger)

Egri Merlot 2016

Átlászo rubinvörös szín, meggyes,

cseresznyés, fás illat, kevés paprikával, kerek savak, közepes test, enyhén tannin hangsúlyos korty, gyors lecsengés.

Ár: 699 Ft - TESCO, Auchan

80 pont

Polgár Pincészet (Villány)

Merlot prémium szelekció 2015

Világos rubinvörös szín, meggyes, cseresznyés, földes avaros, szép savak, kicsit érdes tannin, közepes test, szájban a tannin dominál, a vége gyümölcsös, rövid lecsengés.

Ár: 2.800 Ft - www.polgarpince.hu

Teszt-jegyzet

Kovács Pál értékelése

A felvonultatott borsor kellemes percekert okozott a tesztelőknél, mert nagyon komoly, testes borok, igazi nagyságú kerültek a poharakba, de azt is meg kell vallani, hogy voltak kevésbé szépek, egyszerűbbek, csak úgy a minden-napokra.

Én mindenestre nem kezdeném temetni ezt a kékszőlőt, mert még nem látjuk az igazi arcát, meg a borászoknak is szükségük van az időjárásváltozás okozta tapasztalatok megszerzésére. Szerintem ma is ihatunk szép merlot borokat és komoly jövő áll még a fajta előtt, bátran nyúljanak a bolti polcokon a merlot borok felé. ■



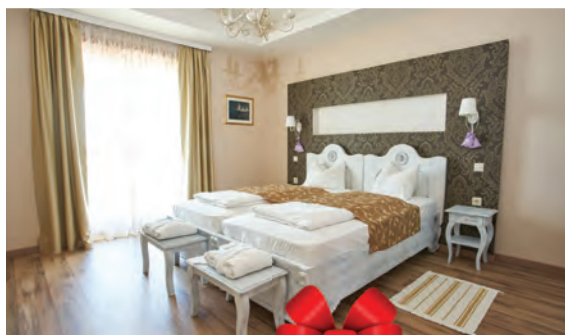
A mostani számunkban megjelent tesztekhez a helyszínt a debreceni Hotel Lycium**** biztosította. Köszönjük!

hotellycium.hu

TAKLER KÚRIA

SZEKSZÁRD

Romantika a Szőlőhegy szívében...



AJÁNDÉKOZZON BORÉLMÉNYT SZERETTEINEK!

BORÉLMÉNY CSOMAG 2 FŐ RÉSZÉRE SUPERIOR SZOBÁBAN,
1 ÉJSZAKÁRA 29.900 HUF-OS ÁRON, 2017. DECEMBER 15-IG
RENDELHETŐ A KURIA@TAKLER.COM E-MAIL CÍMEN.

TARTALMA:

KORLÁTLAN WELLNESS HASZNÁLAT, 30 PERCES SZŐLŐMAGOLAJOS
MASSZÁZS, MÉDIUM BORSOR KÓSTOLÓ, VEZETETT PINCETÚRA.

A TAKLER KÚRIA ÉTTEREM TELJES KÍNÁLATÁRA

10 % KEDVEZMÉNYT BIZTOSÍTUNK.

AZ AJÁNDÉK VOUCHER – ELŐZETES EGYEZTETÉSSSEL 2018. JANUÁR 7-TŐL MÁRCIUS 31-IG
VÁLTHATÓ BE, VASÁRNAPTÓL-CSÜTÖRTÖKIG, A SZABAD HELYEK FÜGGVÉNYÉBEN.



KEDVEZMÉNYES
CSOMAGAJÁNLATAINKAT
KERESSE
HONLAPUNKON!



H-7100 SZEKSZÁRD, DECSI-SZŐLŐHEGY PL. 57.

GPS: 46.2817, 18.6802 | +36 74/311-961, +36 20/4292-430

WWW.TAKLERKURIA.COM | WWW.TAKLER.COM

E-MAIL: KURIA@TAKLER.COM

Teszt



Pézsgők

A teszteredményeket
Kovács Pál összesítette

A pezsgőket tesztelték:

Darin Sándor - Bor & Párlat magazin

Kerekes Sándor - Debreceni Borozó

Kovács Pál - Debreceni Borozó

Kovács Péter - borász

Szabó Gyula - borgyűjtő

Az elmúlt egy évben mintha valami változás kezdődött volna a pezsgő piacán, több termelőtől, nagyoktól is, olyan hírek jönnek, hogy bár az évvégi nagy roham nem múlt el, de évközben is szemmel láthatóan növekedett az érdeklődés természetes pezsgők iránt. Őszintén be kell vallanom, hogy én is szívesen megiszok egy pohár pezsgőt bármikor évközben, ezért is támogattam a teszt megismétlését.

Szerencsére a borásztok közül is néhányan így gondolkodtak és egy szép sort sikerült összeállítani a beküldött borokból. Összesen hat borvidék nyolc pincészetének 18 pezsgőjét kóstoltuk meg. Íme az eredménye:

89 pont



Tokaj Nobilis Pincészet (Tokaj)

Tokaji Pezsgő Furmint brut 2015

Aranysárga színű, nagyon összetett, vajas, mandulás, ásványos, barackos illat, amely megtölti a poharat, szép perlázs, kellemes savak és CO₂, kerek, nagyon összetett, elsősorban gyümölcsös, zamatos, izgalmas korty, nagyon hosszú lecsengés.

Ár: 4.500 Ft - a pincészetnél

88 pont



Gróf Dégenfeld Szőlőbirtok és Pincészet (Tokaj)

Tokaji Furmint extra brut 2011

Világos aranysárga színű, összetett, mandulás, vajas, körtés, barackos illat, kellemes, simogató CO₂ és sav, nagyon kerek, zamatos, izgalmas, kerek, gyümölcsös, hosszú korty.

Ár: 4.990 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.

87 pont



Patricius Borház (Tokaj)

Pezsgő brut 2014

Világos aranysárga színű, szép perlázs, összetett, gyümölcsös, mandulás, barackos, ásványos illat, kellemes sav és CO₂, a korty nagyon, kerek, kellemes, zamatos, frissítő, gyümölcsös, kelően hosszú.

Ár: 4.500 Ft - www.patricius.hu



Garamvári Szőlőbirtok (Balatonlelle)

Brut nature prémium selection 2008

Halvány aranysárga színű, lassan nyíló, gyümölcsös, barackos, köszmítés, vajas illat, szép perlázs, izgalmas savak, kellemesen gyümölcsös, zamatos, korty, a végén szép élesztés jegyekkel.

Ár: 3.980 Ft - METRO, a pincészetnél



Törley Pincészet (Budafok)

Chardonnay nyers pezsgő brut nature

Aranysárga színű, nagyon összetett, körte, kenyérhéj, vanília, barack az illatban, kellemesen élén CO₂ és sav,

gyümölcsös, izgalmas, frissítő korty, hosszú lecsengés.

Ár: 3.260 Ft - www.borbolt.hu

86 pont



Garamvári Szőlőbirtok (Balatonlelle)

Tokaji Furmint brut 2013

Aranysárga színű, összetett, érett alma, barack, köszméte és vanília az illatban, kellemes perlázs, kerek savak, zamatos, ízletes, gyümölcsös korty, hosszú lecsengés.

Ár: 4.085 Ft - METRO, a pincészetnél



Garamvári Szőlőbirtok (Balatonlelle)

Optimun brut prémium selection 2013

Nagyon világos szalmasárga szín, összetett, érett, gyümölcsös, körtés, barackos, vajas illat, simogató CO₂, kerek, de élő savak, gyümölcsös, kellemes, zamatos korty, hosszú lecsengés.

Ár: 4.170 Ft - METRO, a pincészetnél

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



Törley Pincészet (Budafok)

Francois President brut

Világos szalmaszínű, összetett, almás, köszmítés, vajas illat, kerek savak, kerek CO₂, bizsergető perlázs, a szájbán alma, egres, lici kavarog szép egyensúlyban, hosszú lecsengéssel.

Ár: 3.260 Ft - www.borbolt.hu

85 pont



Törley Pincészet (Budafok)

Francois President Rosé brut

Fáradt lazac rózsaszínű, összetett, meggyes, cseresznyés, vajas, narancsos illat, apró CO₂, szép sav, izgalmas, gyümölcsös korty, simogató buborékokkal, kellemes lecsengéssel.

Ár: 3.260 Ft - www.borbolt.hu

84 pont

Törley Pincészet (Budafok)

Gála sec

Világossárga szín, barackos, almás, vajas illat, szájbán kerek savak, közepesen élénk CO₂, a korty is élénk, vibráló, izgalmas, kellemes kesernyével a végén.

Ár: 1.050 Ft - TESCO, Auchan



83 pont

Törley Pincészet (Budafok)

Orfeum Rosé sec

Világos lazacszínű, szilvás, feketeribizlis, vajas illat, kellemes savszerkezet, élénk CO₂, a korty egyenes, gyümölcsös, élénk és zamatos, szép lecsengéssel.

Ár: 1.599 Ft - TESCO, Auchan

Eszterházy Károly Egyetem (Eger)

Brut Nature 2016

Világos szalmasárga színű, visszafogott, lassan nyíló, érett körtés, élesztős illat, nagyon kerek savak, kicsit fáradt CO₂, szájbán gyümölcsös, de rövid.

Ár: 2.500 Ft - EK Egyetem

82 pont

Törley Pincészet (Budafok)

Excellence Sárgamuskotály édes

Világossárga színű, kifejezetten gyümölcsös, körtés, barackos, vajas illat, kerek sav, kellemes édesség, izgalmas CO₂, bizsergés, a végén szép gyümölcsös lecsengéssel.

Ár: 1.599 Ft - TESCO, Auchan

Törley Pincészet (Budafok)

Pinot Noir Rosé sec

Világos lazacszínű, közepesen intenzív meggy, cseresznye, ribizli az illatban, élénk sav, élénk CO₂, szájbán gyümölcsös, kellemes lecsengés.

Ár: 1.250 Ft - TESCO, Auchan

Polgár Pincészet (Villány)

Chardonnay - Ottonel Muskotály brut 2015

Arany szalmasárga színű, narancsos, körtés, almás illatok, élénk sav, kellemes CO₂, a korty nagyon élénk, citromos jegyekkel, kesernyével zár, közepesen hosszú.

Ár: 2.800 Ft - www.polgarpince.hu

Törley Pincészet (Budafok)

Excellence Chardonnay extra sec

Aranysárga színű, körtés, naspolyás, almás illat, nagyon élénk sav és CO₂, a korty izgalmas, zamatos, a végén sok licsivel.

Ár: 1.599 Ft - TESCO, Auchan

81 pont

Polgár Pincészet (Villány)

Rosé Cuvée brut

Lazacrózsaszín színű, nagyon lassan nyíló, érett piros gyümölcsök, narancs, citrus az illatban, szép savak, kellemes CO₂, bizsergő, gyümölcsös, kellemes, rövid lecsengés.

Ár: 2.800 Ft - www.polgarpince.hu

Teszt-jegyzet

Kovács Pál értékelése

Összegzésként elmondható, hogy ma már itthon is lehet kiváló pezsgőket vásárolni a borboltok és áruházak polcain. Ami nagyon öröndetes, hogy a tesztelt pezsgők minősége kellemes meglepetés volt, hiszen nemcsak a palackos erjesztéssel készült tételek voltak szépek és kellemesen ihatók, hanem a többi is.

A magam részéről csak biztatni tudom a borív barátokat, hogy bátran forduljanak a pezsgő felé, kellemes meglepetésekben lesz részük.

Összegzés

Meg kell vallanom, hogy fennállásunk legnehezebb napja volt a téli lapszám teszt borainak kóstolója, amikor is összesen 74 tétel került a poharunkba, abszolút vakteszt keretein belül. Többen is meglepődtünk a borok felsorolásakor és komoly konzekvenciákat kellett levonnunk, főleg abban, hogy ne legyünk biztosak abban, amire azt gondoljuk, hogy azt már jól tudjuk. Több olyan bor is volt, amelyek nagyon megviccelt minket származása és fajtája alapján.

Lazactatár avokádóval

Gyepes Gabojsza receptjei

www.gabojsza.hu

Hozzávalók 4 főre:

- 2 db érett avokádó
- 40 dkg extrafriss lazacfilé
- 2 db salottahagyma, finomra aprítva
- evőkanálnyi kapribogyó
- egy lime
- kis csokor friss kapor
- só és frissen őrölt bors, ízlés szerint
- a díszítéshez:
- egy-egy szem kapribogyó
- kevés natúr sajtkrém
- friss kapor

A avokádó húsát felaprítjuk, összekeverjük egy fej aprított salottahagymával és fél lime levével, finoman sózzuk, borsozzuk.

A lazac bőrét eltávolítjuk. A halhús kb. egy-harmadát késsel apróra kockázzuk, a többit késes robotgépben nem túl finomra aprítjuk a salottahagymával, leöblített kapribogyóval és fél lime levével együtt. Belekeverjük a késsel aprított halhúst, az aprított friss kaporot, sózzuk, borsozzuk. Tálaláskor desszertgyűrűt helyezünk a tányérra, az aljára egy réteg avokádó salsát teszünk, majd a lazactatárt is bele-simítjuk. Lehúzzuk a desszert gyűrűt, a tatárt pici sajtkrémmel, kapribogyóval és friss kaporral díszítjük.

Ajánlott bor:

Törley Orfeum Rosé Sec
palackos erjesztésű pezsgő



Vágd ki! Fűzd le! Gyűjtsd!

Fotók: Gyepes Gabojsza

Fűszeres morzsás karaj

Hozzávalók 4 főre:

- 800 g csont nélküli karaj
- 2 evőkanál mustár
- fél csésze panko morzsa
- 1 ág rozmaring
- 1 gerezd fokhagyma
- 1 dl olívaolaj
- 2-3 evőkanál őrölt pisztácia
- 50 g reszelt parmezán
- só és frissen őrölt bors

Elkészítjük a fűszeres morzsát: az aprított rozmaringot belekeverjük a panko morzsába az őrölt pisztáciával és parmezánnal együtt. Belereszeljük a fokhagymát, borsozzuk, majd annyi olívaolajat adunk hozzá, hogy a morzsa nedves homok állagú legyen.

A karajt lehártyázzuk, sózzuk, borsozzuk és kevés olívaolajon minden oldalát körbepirítjuk. Bekenjük mustárral és bevonjuk a fűszeres morzsával, majd 180 fokra előmelegített sütőben addig sütjük, míg a maghőmérséklete el nem éri a 72 Celsius-fokot (az igazán szaftos végeredmény érdekében ezt érdemes hűhőmérővel mérni). Kivesszük, letakarva pihentetjük 10 percet, majd ujjnyi vastagra szeleteljük. Parmezános krumplicipürével és sült karfiollal tálaljuk.

Ajánlott bor:

Törley Chardonnay Brut
palackos erjesztésű pezsgő

A borokat
Kovács Pál ajánlotta.





Télen is fehérét?

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: Nyáron a könnyű, gyümölcsös fehérborokat szeretjük. Amennyiben télen is ennél a színnel maradunk, milyen borok illenek egy hideg teli estéhez?

A fehérbor-rajongóknak sem kell lemondaniuk kedvenc italukról a téli hidegben. Általánosságban igaz, hogy a boltok polcairól nyáron a fehér és rozéborok fogynak jobban, míg télen a vörösek. Legutóbbi kimutatások szerint változnak a fogyasztói szokások, a rozé eladások egyre inkább egyenletesek nyáron és télen is.

Alaptézisem, hogy mindenki olyan bort igyon, ami ízlik neki. Amennyiben ettől távolabban értelmezzük a kérdést, akkor sem a kinti hőmérséklet alapján válasszunk, inkább próbáljunk ételhez párosítani. A közeledő karácsony alkalmával megnövekszik a halfogyasztás

Magyarországon, a halhoz alapesetben fehérbort ajánlunk. Persze egy jó paprikás halászlé vagy ponty elbír egy rozét vagy egy könnyebb vöröset is.

Karácsony este előkerülnek a régóta dugdosott aszús üvegek is. Finom az aszú, de én javasolom mindenkinek, hogy próbáljon ki ilyenkor egy félszáraz vagy száraz tokajit is, kellemesen meg fog lepődni.

A fehérborokat hidegben szoktuk fogyasztani, mint a vöröseket. Fázósabb fehérbor-szeretők számára javasolni tudok egy nehezebb fehérbort, amit nem kell olyan hidegen (könnyű fehér esetében 8-10 fok) szervírozni, kitölthetjük egy kicsit melegebben is, akár 12-14 fokon. Ilyen lehet a már említett száraz tokaji furmint vagy egy barrique chardonnay.

Karácsonykor persze elmaradhatatlan a sütemény, a desszert. Ezekhez deszertborokat ajánlok, természetes cukortartalommal. Aki nem szereti az aszút, az válasszon egy jégbort vagy egy késői szüretelésű bort a polcra. ■



BÉKÉS KARÁCSONYT
ÉS BOLDOG ÚJ ESZTENDŐT KÍVÁN
A TÖRLEY PEZSGŐPINCÉSZET!

WWW.TORLEYPEZSGO.HU