

2018 nyár

Debreceni Borozó

ingyenes bor- és gasztronómiai magazin

VIII. évfolyam 27. szám

TESZT

Olaszrizling
és rozé

Rögös úton
a siker felé
**Garamvári
Vencel**

MÁTRA

27

újdonság
a borvidék
legjobb
borászeitól

Méthode Transvasée

A palackos erjesztésű
pezsgők nyomában

www.debreceniborozo.hu



DEBRECENI BOR- ÉS JAZZNAPOK



Promóció

2018. AUGUSZTUS 2-5. | NAGYERDEI PARK

gasztrojazz jamboree a Békás-tó partján
a legszebb magyar borok és a jazzmuzsika jegyében



**KÖZEL 80 HAZAI ÉS KÜLFÖLDI BORÁSZAT | 14 ORSZÁG KÖZEL 200 JAZZMUZSIKUSA
KEMENCÉS ÉTELEK | MINŐSÉGI HÁZISAJTOK | KÉZMŰVES VÁSÁR**

**Napijegyek: 1 000 Ft (csütörtök, vasárnap)
1 500 Ft (péntek, szombat)
14-18 év között borkóstoló pohár nélkül 500 Ft-tal olcsóbb
14 év alatt ingyenes**

**Váltsa meg bérletét elővételben kedvezményesen július 25-ig 2 500 Ft-ért!
Bérlet július 26-tól: 3 500 Ft**

A jegy- és bérletvásárlók belépéskor logózott borkóstoló üveg poharat kapnak.

**Nyitvatartás:
csütörtökön 16 órától éjfélig, pénteken és szombaton 14-től éjszaka fél 3-ig, vasárnap 16-tól 22 óráig.**



www.fonixinfo.hu

Ha nyár, akkor könnyű nyári borok, fröccsök, pezsgők, s ha ezek között tájékozódni akar a kedves Olvasó, akkor Debreceni Borozó. Elsőként a nyári számainkban már szinte megszokott mátrai újdonság tesztünket ajánlanám, aztán az Aranytőke Nemzetközi Olaszrizling Borverseny száraz borait és végül, de nem utolsó sorban a rozébor tesztünket ajánlom a figyelmükbe, mely utóbbiba becsempésztük a mátrai rozékat is, hogy egy szájjal legyenek kóstolva. Remélem sikerül a még hátralévő meleg nyári napokra kedvükre való borokat találni a mi segítségünkkel.

Az olaszrizlingre azért is érdemes figyelni, mert Tokaj kivételével minden borvidékünkön előfordul, sőt van, ahol vezető szőlőfajta, ráadásul a szomszédos országokban is nagyon szeretett fajta, Horvátországban vezető fajta a grasevina, a cseheknel, szlovákoknál a rizling vlassky. A Debreceni Borozó és az Aranytőke Olaszrizling Borverseny szervezői évek óta együttműködnek, így jelenik meg a lapunkban a versenyben szerepelt legjobb borok leírása a borversenyen kapott pontszámokkal.

Folytatjuk az utazásunkat a magyar borvidékek között, ezúttal a Balatonboglári Borvidékkel ismerkedünk egy kicsit, két nagy borász, Légli Ottó és Garamvári Vencel segítségével, akik remek átkötést adnak a Törley cikkünkhez. Nem mindennapi a két borász útja a hírnévig, ajánlom figyelmükbe.

A Törley Pezsgőmanufaktúra komoly erőfeszítéseket tesz azért, hogy a magyar borivókkal is megkedveltesse a magyar pezsgőt, hogy nálunk is legyen ő is a mindennapok képviselője. Ezúttal megpróbáljuk megfejteni a transvasée, vagyis a palackban erjesztett, de tartályban szűrt és egalizált pezsgő készítésének lényegét és célját. Mindenkinek javaslom, hogy kóstolja meg ezt a pezsgő fajtát, mert remek rávezető az igazi pezsgőhöz vezető útra és mellesleg kiváló hűsítő ital a nyári melegben, sőt egy pohár hideg pezsgő csodát tud művelni a napunkkal, ha a reggelihez fogyasztjuk el, érdemes kipróbálni.

Talán sok olvasónk számára okot ad a borról való elmélkedésre állandó vendég szerzőnk, Eszenyi Béla szösszenete az emberi élet és a bor élete közötti különbségekről vagy azonosságokról. Az én elméletem szerint egy jó bor nehéz pillanatokban segíteni tud az embernek átvészelni, megoldani a problémákat. Remélem, Önök között is vannak, akik hasonlóan gondolkodnak.

Nóri természetesen most is, mint mindig, kérdez és rovatszerkesztőnk igyekszik válaszolni neki, bár lehet, hogy a felvetett téma több körülményt is megérdemelne, talán egyszer visszatérünk rá.

Gyepes Gabitól ismét két fantasztikus ételleírást kaptunk a meleg nyári napokra. Ezek a könnyű, gyomorkímélő ételek nagyon jól összeházasíthatók a nyári lapszámunkban ajánlott, könnyű, kellemes nyári borokkal, sarkallnám Önöket a kipróbálásukra.

A végén, de nem utolsó sorban pedig a szokásos programajánlónkat is megtalálják.

Szép nyári élményeket és jó borokat, pezsgőket kívánok mindenkinek, találkozzunk az őszi számnál, mi már elkezdtük készíteni.



Kovács Pál
felelős kiadó



Kövess bennünket a
facebook-on is!

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

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

VIII. évfolyam 27. 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. © 2018
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.

**A Debreceni Borozó magazin a
Magyar Borszakírók Körének tagja**



A tartalomról

2018 nyár



- 5 Irodalom
**Születésnap
ajándék**
- 6 A palackos
erjesztésű pezsgők
nyomában
- 10 Utazás
**Balatonboglári
borvidék**
- 11 **Légli Ottó**
Az örökmozgó
- 14 **Garamvári Vencel**
Rögös úton a siker
felé
- 18 Teszt
**Mátrai újdonságok -
a 2017-es évjárat**
- 23 Teszt
Rozé
- 27 Teszt
**Az Aranytőke
Olaszrizling 2018
borverseny legjobb
borai**
- 31 ReceptKlub
**Ricottás, húsos
cukkinitekercs és
Sonkás-sajtkrémes
palacsintatekercs**
- 33 Nóri kérdez
**Mi fán terem a
gyümölcsbor?**
- 34 Programok

Születésnap ajándék

Irodalom

Eszenyi Béla írása

Mint minden nap, ma is itt ül a gép előtt és püföli a klaviatúrát, ez a munkája, újságíró, bár az is igaz, hogy az utóbbi években a politikai vonalról átnyergelt a kultúrára, annak is egy, szerinte nagyon kellemes területére, a borkultúrára.

Mindig is szerette a jó borokat, sokat járt fogadásokra, volt, amikor külföldi tudósítóként állandó résztvevőjük volt. Aztán egy kicsit beleásta magát és már ő ajánlott borokat a diplomáciai testületnek, sőt tagjaként, állomáshelyein általában a magyar borokat próbálta ajánlani a vendégeinek és persze egy idő után visszahívták a külföldi kollégák is. Így aztán jó húsz év alatt kitanulta a világ borászatát is. Mára már benne van az egész a fejében, állandó résztvevője a külföldi és belföldi boros rendezvényeknek, borversenyeknek.

Mióta hazatért és áttért a borkultúrára, megnyugodott, megtalálta azt a világot, amelyben jól érzi magát, barátok között van, és nem csak az emberek, de a borok is ide tartoznak, mert a bornak is van lelke, ezt hittől hiszi. Sokszor megtapasztalta már egy-egy nehéz, fárasztó nap után, mikor már mindene fájt, de leginkább a lelke, hogy egy jól kiválasztott palack bor mennyire helyre tudja tenni az embert.

Ezen már sokszor elgondolkodott, hogyan lehetséges ez? Hogyan képes egy bor hatni az ember lelkére? Miért van az, hogy a bort úgy is lehet inni, hogy az ember nem rúg be tőle, hanem felszabadul?

A hívő borszerető emberek azt mondják, hogy azért, mert a bor hasonlít az emberre, lelke van és küldetése, mégpedig a Teremtőtől, pont úgy, mint az embernek. Az tény, hogy a keresztény vallásban a bornak komoly szerepe van a mai napig, az is tény, hogy a Bibliában is nagyon sok és fontos helyen szerepel a bor.

Egyes kínai leírások szerint már két és fél ezer évvel ezelőtt a sztyeppei népek a vallási szertartásokhoz bort is használtak,

vagyis már a kereszténység előtt több száz évvel, hogyan lehetséges ez, és miért?

Most is ezek a kérdések kavargtak a fejében, mert nemrégén kapott egy 61 éves bort születésnapjára egy barátjától, itt van a kezében, nézi, forgatja, gondolkodik, mit csináljon vele?

Tegye el, hiszen ilyen korú bornak már komoly piaci értéke van, gyűjtők keresnek? Bontsa fel és igyák meg barátaival, családi körben? Teljesen tanácstalan!

Nézi a palackot és az jár a fejében, hogy ez a bor majdnem olyan idős, mint ő. A bornak is van életkora, ezt már jól tudja, tapasztalatból is, hiszen sokszor találkozott már fiatalabb és öregebb borokkal ugyanattól a borásztól és mindegyik más volt. Az elején még nagyon virgonc, sokszor mogorva, sokszor szinte élvezhetetlen, aztán pár év múlva már egy kicsit kedvesebb, élvezhetőbb, elgondolkodtató és aztán még később kivirult, elkápráztatott, és aztán még később egyszer csak élvezhetetlenné, ihatatlanná, szinte halottá lett. Űristen, szinte, mint az ember – futott át a fején. Igen, mint az ember, fiatalon virgonc, lázadó, később gondolkodó, felelőseteljes, aztán megértő, gondoskodó, a végén elmerengő, megfigyelő és aztán lassan elköszönő.

Igen, mint az ember, a bor is így tölti el az életét ezen a földi világon. De akkor miért van, miért lett a szőlőből bor? Ki találta ki? Rengeteg kérdés és kevés válasz, marad a hit, a hit ereje, ami az embert élteni. Igen, el kell hinni, hinni kell benne, hogy az ember nem csak úgy véletlenül van a földön és a bor sem csak úgy lett, hanem a kettőnek együtt kell létezni, mert valamilyen felsőbb erő ezt így akarta.

De jó, hogy így akarta!
Mert most legalább tehet

egy lépést a megértés felé. Itt ez a 61 éves palack aszúbor, fel fogja bontani a születésnap vacsorán és családjával, barátaival megisszák. Lássuk, ki bírja tovább, a bor vagy az ember?

Ha kíváncsiak erre, akkor hátha az író egyszer legépeli és közzé teszi, addig elmélkedjünk ezen magunkban. ■



Illusztráció: Created by Freepik



A palackos erjesztésű pezsgők nyomában

Csorján Balázs írása

A palackos erjesztésű pezsgők egészen más élményt kínálnak, mint a nagy tömegben gyártott tartályban erjesztett pezsgők. Ez utóbbi kategóriába nem csak a Törley Pezsgőpincészet legtöbb pezsgője, de például az egyre népszerűbb Proseccok jelentős része is tartozik. Míg a tartályban erjesztett pezsgők, üdék, frissek, gyümölcsösek, ezzel szemben a palackos erjesztésű pezsgők gyakran válogatott alapbort, integráltabb CO₂-t, a palackos erjesztés, a seprőn történő érlelődés okán kialakuló kenyérhéjas mellékleteket tudnak fölmutatni – nem kérdés, hogy kifinomultabb stílust képviselnek, és megérdemlik a behatóbb tanulmányozást.

Ernesto Che Guevara ipari miniszteri munkássága meglehetősen behatárolt eredményeket hozott. Államosította a kubai dohányipart, és a dohányültetvények legjobb terméseiből, amolyan „Kuba szelekciójaként” létrehozta a Cohiba szivarokat, a Kubai Kommunista Párt hivatalos szivarmárkáját. Mindenki egyenlő, de az egyenlőbbeknek kijár a világ legjobb szivarjának tartott Cohiba.

-Ez a szép történet nálunk is megismétlődött az 'ántivilágban', máig ható eredményekkel. A '80-as évek elején a nép, itthon és külföldön, az évente elkészülő 30 millió palack Törley tankpezsgő valamelyikét kóstolta meg szilveszterkor, ám az értő gourmandok, a kevés bennfentes már ekkor is a Hungaria, Louis Francois és a Törley palackos erjesztésű pezsgőit részesítették előnyben. Talán ennek is

köszönhető, hogy a tartályban erjesztett pezsgőket szinte mindenki ismeri, míg a palackos erjesztésű művesebb pezsgőket jóval kevesebben. Ez a cikk azért íródott, hogy ez a tarthatatlan helyzet megváltozzon.

Egy „másik” palackos erjesztésű pezsgő

Az álmoskönyv szerint a pezsgőgyártás története a 17. századi Champagne-ban kezdődött. A koronázó város Reims közelében megvolt a piac és a kiemelt társasági esemény is a „habzó” borok fogyasztására. Az ugyanabban a palackban erjesztett és degorzsálás (fagyasztásos seprőtlenítés) után ugyanabban a palackban forgalomba hozott tradicionális pezsgők népszerűsége töretlenül nőtt a 20. századig.

A sok és szakértő élők munkát követelő tradicionális módszer (méthod traditionnelle) termelési kapacitása az igényekhez képest korlátozottnak bizonyult, és mellette kialakult egy másik, több technológiát de kevesebb élők munkát igénylő palackos erjesztésű eljárás, a méthode transvasée. Hol máshol, mint az 1940-es évek Németországában – ott és akkor nyilván erre volt a legnagyobb piaci és társadalmi igény. ►



Méthode transvasée

Legfőbb jellemzője:

a 1,5 literes palackban erjesztett és érlelt pezsgőt egy tartályba visszaüritjük, egalizáljuk a palackok tartalmát. Így tudjuk biztosítani az egyenletes minőséget

Készítésének lépései:

1. Alapbor előkészítése, szűrése, készre kezelése.
2. A bor tirage likörözése (cukor: 24 g/l), élesztős beoltása.
3. Palackozás 1,5 l-es (Magnum) palackba, lezárás koronazárral.
4. Erjedés 12-14 °C-on, 2-3 héttel a palackozás után indul be és minimum 2-3 hónapig tart.
5. Érlelés kb. 10-14 hónapon keresztül.
6. Palackok visszaüritése tartályba széndioxid nyomás alatt.
7. Expedíciós likör adagolása, a késztermék címkéjén feltüntetett édességtartalom beállítására.
8. Szűrve seprőtelenítés: az élesztősejteket szűrőberendezésekkel távolítjuk el a pezsgóból.
9. Palackozás, kiszerezés.

Méthode Transvasée





....most nézzük a magyar transvasée pezsgők történetét.

Pezsgő másképp

A magyar pezsgőgyártás nem késlekedett: a németországi kifejlesztése után egy évtizeddel, 1955-ben létrejött Budafokon a Borkő utcai egykori váci püspökségi pincében a Hungaria Pezsgőpincészet elődje, melyet a Magyar Állami Pincegazdaság hívott életre. A kezdetektől elit terméknek számító márka nagyjából a tartályban erjesztett pezsgők árának duplájáért kelt el.

Amikor Budafokon házat kerestünk, Kedves Feleségem kifejtette, hogy a pezsgőpincék közelsége nem lehet szempont. Ez természetesen eszembe sem jutott, de a Borkő utcától pár sarokra lakunk.

A tradicionális technológiától eltérő módon készülő palackos erjesztésű pezsgők Törley néven is az üzletek polcaira kerültek. A 70-es, években Törley Réserve és Törley Extra Dry néven kerültek forgalomba ezek a transvasée tételek. A technológiai adottságok miatt azonban a Törley transvasée pezsgői a Réserve, a '80-as évektől a Törley Sec és Demi sec a fent említett időszakban a Borkő utcában készültek a Hungaria gépparkkal. A bel-

tartalmi különbözőséget a nyerspezsgő tételek házasítása biztosította.

Az átnevelő ital

A palackos erjesztésű tételeket előállító Törley Pezsgőmanufaktúra menedzsmentje nemrég egy új küldetést fogalmazott meg. Szeretné elmondani a palackos erjesztésű transvasée pezsgők történetét, mibenlétét a szélesebb publikumnak, és ezt a történetmesélést a Debreceni Borozó a maga részéről nagy lelkesedéssel támogatja.

Szóval, a Hungariával szemben (ahogy tisztáztuk: szintén transvasée eljárással készül), amely sokkal inkább a tapasztaltabb fogyasztókat célozza, a Törley transvasée sorozat kifejezetten a palackos erjesztésű pezsgőkkel ismerkedőknek készül. Sokkal populárisabb karakterű pezsgők, picit több cukorral, lágyabb savakkal, ugyanakkor a palackos pezsgőkre jellemző finom pezsgéssel és kezdődő élesztős benyomásokkal. Ha a Nyájas Olvasó szeretne belépni a palackos pezsgők világába, de nem szeretne egy kisebb vagyont otthagyni a hipermarketben, akkor javasolom az alábbi tételek valamelyikének tanulmányozását:

Törley Casino sec: az alapító Törley Józsefnek egy létező (tradicionális)

márkája volt a Casino. Pikáns élesztős jelleg, finom savak, lehelletnyi cukor.

Törley Orfeum Rosé sec: ha van klasszikus beütésű ital, akkor ez az. 'Nyalós' karakter, édeskes gyümölcsoktól alapanyag, 'Gemütlichkeit'.

Törley Réserve demi sec: Félszáraz, lendületes savakkal és határozott palackos erjesztésű élesztős-kenyérhjas jegyekkel. Akár tesztaételekhez is.

Törley Tokaji doux: a hegyaljai furmint alapborból édes pezsgő készül. Nem tολakodó édesség érzet, inkább krémes karakter, franciákrémes mellé. ■

Köszönjük a Törley Pezsgőmanufaktúra segítségét cikkünk elkészítéséhez:


TÖRLEY PEZSGŐMANUFAKTÚRA

Törley Gyűjtemény és Látogatóközpont

1221 Budapest, Anna utca 7.

Tömegközlekedéssel megközelíthető a 47-es villamossal a Deák térről a Leányka utcai megállóig.



Borbély
BADACSONY

Fégbor
ICE WINE
SELECTION

BADACSONY
Olasz rizling
KÉSŐI SZÜRET
SELECTION



*Badacsonyi
Olasz rizling
a borvilág élvonalában!*

BOBÉLY®

CSALÁDI PINCÉSZET

Borház és vendégház - Badacsonytomaj
www.borbelypince.hu



Az örökmozgó

A borszerető közönség számára jól cseng a Léglí név, sőt azt is mondhatnám, hogy a mai fiatal, de idősebb borász szakemberek között is kevés olyan van, aki nem ismeri Léglí Ottót. Az idősebbek a volt Balatonboglári Borkombinát nagy szőlőmesterét, Ottó bácsit, a fiatalabbak meg természetesen már az új boros éra egyik emblemikus arcát, a fiatalabbik Ottót.



A három Léglí fiú szinte beleszületett a szőlő világába, hiszen édesapjuk a Balatonboglári Borvidék egyik ismert, sőt országosan is elismert szakembere, aki folyamatosan kereste az új utakat, tegyük hozzá, nem sikertelenül. Elsők között kezdte el a szőlőtelepítést a háztájiban, egy holdon, Baltaváron, ahova a két nagyobbik fiúnak menni kellett minden hétvégén segíteni a szőlőben. Így aztán, Ottónál tulajdonképpen nem is volt kérdés, hogy követi az apját, a győri Bencés Gimnázium után, egy évnyi kertészkedés után, ahol a faiskolázást és oltványozást is megismerte, következett a Kecskeméti Főiskola.

Elvégzése után rögtön bekerült a Borgazdaságba, gyakornokként, aztán a katonaság után, immáron a Kombinátta alakult vállalatnál a kísérleti telepre került, ahol nagyon izgalmas feladatokkal foglalkozott, és gyakorlatilag tábla-szinten megismerkedett a teljes borvidékkel, majd amikor telepvezető lett, bekerült a szűk vezetői körbe is. Közben azonban egyéb növények termesztésével is foglalkoznak, volt cékla, őszibarack, s persze nagy munkával, de megteremtődik az igazi szerelem, a szőlő területeinek a bővítése, a Kakas-hegy és Kishegy mellé jön a Banyászó, a Rekesz, a Magyarai dűlő. Ottó fejében pedig ott van az egy év ker-

tész tanonci emlék, önállóan, szabadon dolgozni, nem állami alkalmazottként, jobb körülményeket teremtve a családnak. A másik emlék, a baltavári hegyi élet és a szőlő szeretete bizonyul erősebbnek, 1989-ben Léglí Ottó egyéni vállalkozó lesz, nem kis családi perpatvar árán, 90-ben a családi háznál megnyitják a termelői borozót, kicsit osztrák mintára, rokoni inspiráció alapján.

92-ben megalakul az Eiffel-Léglí Borászat a Rothschild pince megvásárlásával, de az egyéni vállalkozás is megmarad, szerencsére, ahogy mondja. Korán elkezdődik a palackozása a boroknak és ►

Az 1993-as Olaszrizling máris aranyérmes az országos versenyen, amit Malatinszky Csaba azonnal meg is vesz, elindul a vonat.

1994-ben a Balaton átúszás után, vizes pólóban fut össze Tálos Attilával és majdnem rögtön utána megismerkedik Pátzay Attilával, így az Eiffel-Légli Borászat a Veritas-szal kötötte össze a sorsát, Ottó az éppen induló Bortársasággal.

1994-ben a pinot blanc-t, a sauvignon blanc-t és a Kvaszinger Lacitól kapott hordókban érlelődött chardonnayt a Bortársaság kezdi forgalmazni.

1996-ban hivatalosan is megalakul a Légli borászat, amely 1997-től használati védjeggel is rendelkezik, így védett márkanév lesz a Légli.

Az ezredfordulóra a birtok eléri a 20 hektárt a környék legjobb dűlőiben, a forgalom az évi 80-100.000 palackot, fut a szekér, a borok fogynak és egy-egy alkalommal Ottó büszkén kimondja: „elfogyott”. Tulajdonba kerül a Gesztenyés, ahol rajnai rizling és pinot noir kerül telepítésre. Aztán 2008-ban jön a válság és a menekülés előre, hiszen csak így lehet túlélni, a taktika sikeres, 2010-ben, eddig Magyarországon egyedülálló módon, egyazon évben lesz Légli Ottó az Év Bortermelője és a Borászok Borásza.

Mára már 33 hektár tartozik a birtokhoz, amelyből 30,5 termő. Ottó maximalista a szőlőben, nem mindegy, milyen alapgyümölcs kerül le a táblákról, hiszen felelőséggel tartozunk az utódainknak, a ránk bízott földért, ezért igyekszik minél kíméletesebben és organikusan művelni a területeit. A szőlőtelepítésnél mindig fontos szempont az adottságok és a szőlő igényeinek az összehangolása, vallja.

Most a pinot noir és pezsgő izgatja legjobban, de nem a francia vonal, hanem inkább a német, a gyümölcsösebb, ezért a rajnai rizlingre gondolt pezsgőnél, de Garamvári Vencel javaslatára a chardonnayból is kerül majd bele.

A magyar bor egy mezei csokor, és nagy baj lenne, ha azon vitatkoznánk, hogy a pipacs vagy a pipitér a szebb mezei virág – vallja. Szükség van a sokszínűsége, mert a Kárpát-medence terroir-ja erre alkalmas és nagyon izgalmas ezt megmutatni a nagyerdeműnek. Persze szükség van nemzetközi sztenderdek alapján készített borokra is, a vásárlók úgy is kiválasztják az ízlésüknek megfelelőket.

A fentieket már mint a Nemzeti Hegyközségi Tanács második ízben megválasztott Elnöke is mondja, hiszen az összes borvidék termelői műhelymunka keretében saját ötleteik alapján dolgozták ki a stratégiát, amit a következő években

az ágazatnak követni kellene ahhoz, hogy nemzetközi szinten is el tudjuk foglalni a minket megillető helyet és rangot.

Hosszú beszélgetésünk után nem tudnám jobban megfogalmazni a birtok és Légli Ottó filozófiájának lényegét, mint ő maga: „Felszabadult és őszinte pillanatokot átélni, saját magunkat adni, és nap mint nap azzal foglalkozni, amit igazán szeretünk. Mindig erre törekszünk, és ezeket is szeretnénk átadni a borainkkal.”

Nézve ezt a fiatalembert, mert agilitása alapján nem tudom másnak nevezni, és örülök, hogy ismerhetem már majd 15 éve, de leginkább annak, hogy a borait is ismerem és kóstolhatom. Pezsgőrajongóként most a a pezsgőire is fogok koncentrálni. ■

LÉGLI®

Légli Birtok

8630 Balatonboglár, Árpád u. 47.

Telefonszám: +36 30 550-8717

leglikft@gmail.com

www.leglibirtok.hu



LÉGLI BORKÓSTOLÓ 2018 nyár

LÉGLI Furmint 2016

Aranysárga színű, elsősorban gyümölcsös, sárgabarack, őszibarack, alma az illatában, nagyon szép savszerkezet, olajos test, a szájban nagyon izgalmas, zamatot, gyümölcsös, finoman ásványos, szép hosszú lecsengéssel.

LÉGLI Riesling 2016

Világos aranyárga szín, érdekes, sárgabarackos, nyári almás, citrusos, ásványos, leheletnyit petrolos illatvilág, feszes savak, olajos test, a szájban a gyümölcsösség és ásványosság dominál, vibrál, friss, üde, kellemes bor.

LÉGLI Banyászó Olaszrizling 2015

Aranysárga szín, összetett, érett, barackos, nyári almás, mandulás, édeskés, vaníliás illatjegyek, kellemesen vajas savak, komoly test, a kortyban szintén az összes illatjegy megjelenik, leheltnyi fás jegyekkel kiegészülve, nagyon kerek és izgalmas, hosszú lecsengésű bor.



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!



Rögös úton a siker felé

Garamvári Vencellel Darin Sándor beszélgetett

Ma már a Garamvári név egyet jelent a legkiválóbb hazai pezsgőkkel, de hosszú út vezetett ideig. Az elmúlt évtizedeket lapoztuk át közösen Garamvári Vencellel. Karriertörténete szól a kitartásról, szól a helytállásról, szól a magyar borok és pezsgők szeretetéről, de szól ugyanúgy a küzdelemlről, a nehézségekről, és a megpróbáltatásokról is. Garamvári Vencel kiállta a próbát, olyan pezsgőbirodalmat hozott létre Magyarországon, ami ma már nemzetközi szinten is elismert. Pezsgői nélkülözhetetlen kellekeivé váltak ünnepnapjainknak, mosolyunknak, örömünknek. De lássuk ezt a nem mindennapi történetet...

A balatonlellel birtok idén ünnepli negyedszázados fennállását.

Igen, 1993 augusztusában alapítottuk meg a céget, akkor St Donatus Kft. néven. Az egész úgy kezdődött, hogy 1990-ben egyik napról a másikra állástalanná váltam. A rendszerváltást követően az akkori munkahelyemen, a Hungarovin vállalatnál heves vita alakult ki, hogy mi legyen a cég jövője, az eladás, vagy a saját menedzsment. Én az utóbbi mel-

lett álltam ki, de két szavazattal az eladás győzött. Másnap közölte a vezérigazgató, hogy nincs rám a továbbiakban szükség, mert más koncepció fog érvényesülni. Ekkor alapítottuk meg több tulajdonostársunkkal együtt az önálló cégünket. Az elkövetkező pár évben ugyan borkereskedéssel foglalkoztunk, de kerestem közben azt a helyet, ahol szőlőtermesztésben gyökeret tudnánk verni.

Mennyire volt nehéz ez a keresés?

Csak annyira, hogy három év után még mindig nem találtuk meg. Voltak nagyon jó lehetőségeink közben. Kaptam például egy 10 hektáros ajánlatot Villányban, de nem vásároltam meg, mert úgy véltem, hogy kezelhetetlen rendszeresen 3,5 órát utazni oda és vissza, csak azért hogy minden történést személyesen lássak. Ugyanez volt Tokajban, szinte már a zsebünkben éreztük, de aztán úgy döntöttünk, hogy mégse vesszük meg. Ez idő tájt kerestek meg Konyári János és ismerősei, hogy társuljak be az új cégbe mint borkereskedéssel foglalkozó szakembert.

Hogyan állt össze a cégszerkezet?

Három nagyobb befektetője volt ennek a cégnek, Konyári család és barátai az ottani Termelőszervezet, és volt a Vinárium. 1 év után kiszállt belőle a tsz mondván, hogy túl sok rizikót látnak az



együttműködésben. Az ő 20%-os részesedésük felosztásra került, így az én 25%-om 29%-ra növekedett, a Konyári családé pedig összesen 31% volt. Ez így működött 1994-től egészen 2002-ig. Akkor már sok feszültség volt közöttünk, így abban állapodtunk meg, hogy kivásároljuk egymást és békésen elválunk. Nekem volt egy nagyon jó lehetőségem Szekszárdon, ezért mondtam neki, ha akarja, akkor vegye meg a részemet a cégben. Tett egy ajánlatot, amivel én nem értettem egyet, mire ő visszadobta a labdát, hogy akkor vegyem meg én az ő részét. Átgondoltam a dolgot és így végül kivásároltuk feleségemmel és tulajdonostársainkkal az ő részesedésüket. 2003-tól a cég már a budapesti tulajdonszerkezetet követte.

Innentől viseli a Garamvári nevet?

Igen, ekkor hoztuk létre balatonlellei központtal a Garamvári Szőlőbirtokot, ahol nagy gonddal és odafigyeléssel műveljük és szüreteljük a szőlőt, illetve itt készülnek a boraink is. Ezzel párhuzamosan jött létre a Garamvári Szőlőbirtok Vinarium Kft., amely a kereskedelemet és az értékesítést fogja össze Budafokon. Itt van a tradicionális pezsgőgyártásunk központja is egyben, ahol akkor már harmadik éve gyártottunk pezsgőket igen jó eredménnyel. Ezt a pincét még 1996-ben vásároltuk meg a Törleytől. A legfontosabb cél az volt, hogy a budafoki



pezsgőgyártáshoz az alapanyagot saját magunk termeljük meg Balatonlellén. Ezért folyamatosan azon dolgozunk, hogy az öreg ültetvényeket megújítsuk. Közel 50 hektárral indultunk, ma 84 hektárunk van, amiből 80 hektár termőszőlő, 4 hektár még nem termő, ezt most fogjuk majd betelepíteni.

A pezsgők ez idő alatt Chateau Vincent néven kerültek forgalomba.

Ez egy elég ostoba történet. Idézőjelben úgy is mondhatnám, hogy én rontottam el a márkanévet, ugyanis tiszteletből a pezsgőimnek a Vincent nevet adtam, aki a franciáknál a Champagne-i borvidék védőszentje. Ez, mint később kiderült nagy hiba volt, mert sokan azt hitték, hogy ez egy másodosztályú francia pezsgő. Az ára is ezt erősítette, mert háromezer forint körüli árával szintén „olcsó” Champagne-nak gondolták. Sokáig jártunk ezen a rögzös úton. Akik kóstolták, elismerték, hogy jó

minőségű pezsgőkről van szó és lassan a szakmai körökben is megismerték.

Mikor jött az áttörés?

Egészen 2014-ig maradt a Vincent márkanév, amikor is a családom megunt a dolgot, hogy egy fantasztikus termék van a kezünkben, amit már minden szakmai fórum díjaz és elismer, ugyanakkor a vásárlókhöz a név kétértelműsége miatt nem tud eljutni a pezsgő. Nem tudja áttörni az alig ismert kategóriát, mert az emberekben nem marad meg a márkanév és nem tudják kihez köthető. Ezért elindítottunk a márkanév letisztításáért egy intenzívebb marketing munkát. Innentől viselik a pezsgőink a Garamvári nevet. Ebben a megújulásban nemcsak a név vált egyértelművé, de mind a palackok megjelenése, mind a kommunikációnk új irányt vett és olyan külsőt kapott, ami törekszik arra, hogy visszatükrözze a belső tartalom minőségét. ►

Hol tart most a birtok?

Két üzemünk van, ez egyik a budafoki közel 5.000 négyzetméteres pince, ami alkalmas 200.000 palack tradicionális pezsgő gyártására. Jelen pillanatban átlagosan 80-90.000 palack saját pezsgőt készítünk és bér munkában további 100-140.000 palack bor pezsgősítését végezzük.

Milyen sikereket könyvelhetnek el?

A legnagyobb elismerés számomra, hogy 2006-ban az Év Bortermelőjének választottak. E mellett boraink és pezsgőink rendszeresen hoznak el díjakat mind hazai, mind nemzetközi borversenyekről. Tavaly a tokaji furmint pezsgőnkkel

melyet szintén a Brut Nature pezsgőnk és az Irsai Olivér borunk nyert el. Nyugodtan mondhatjuk, hogy eddig egy fantasztikus év van mögöttünk!

Vitathatatlan hogy komoly sikereket ért el a bor és pezsgő készítésben az elmúlt években. Van-e a családban utánpótlás, aki egyszer majd átveheti a stafétát?

Két lányom van, és két lányunokám, az egyik matematikus zseni és nyelvtudós, a másik most végzi kitűnővel a Kertészeti Egyetemet és borásznak készül. A nagyobbik lányom a vezetője a budafoki cégnek, a férje pedig a logisztikát irányítja. Úgy gondolom – mivel lenne hely a cégnél – nyugodtan gyarapodhat még tovább a család! ■



bekerültünk a Külügyminisztérium borválogatásába, így 70 országban lévő nagykövetségünknek szállítottunk. 2018-ban pedig mind a Cserzei Fűszeres borunk, mind az Irsai Olivér borunk kategóriájában a legnagyobb elismeréseket kapta meg. Elnyertük a Balaton legjobb bora címet a Prémium Sauvignon Blanc-unkkal, a Balaton legjobb pezsgője címet a Brut Nature pezsgőnkkel, az Országos Borverseny aranyát a Prestige Brut pezsgőnkkel és prémium Délidőli borunkkal. A legfrissebb a Vinagora Nemzetközi Borversenyen elért két Champion díjunk,

 **GARAMVÁRI**

Garamvári Szőlőbirtok

8638 Balatonlelle, Kishegyi u. 42.

Telefonszám: +36 1 227-4060

vinarium@garamvariszolobirtok.hu

www.garamvariszolobirtok.hu



FEDEZZE FEL HOGYAN AD ÚJ MINŐSÉGET EGY VILÁGFAJTÁNAK A SOMLÓ

RENDELJEN MOST 5 PALACK
PRÉMIUM TORNAI BORT*
ÉS MEGAJÁNDÉKOZZUK
A LEGÚJABBAL

KIROBBANÓ ÉLMÉNY

SAUVIGNON BLANC
AMILYET NEM KÓSTOLT MÉG

MEGRENDELÉS:
+36 70 339 9822

*Juhfark, Furmint, Szürkebarát, Hárslevelű

Az ajánlat augusztus 31-ig érvényes

www.tornaipince.hu

Teszt

Mátrai újdonságok - a 2017-es évjárat

A teszt eredményeket
Kovács Pál összesítette

TESZTGYŐZTES

89

PONT

A borokat tesztelték:

Babicszki László – borász

Csernyik István – borász

Katics Gergely – Debreceni Borozó

Kovács Pál – Debreceni Borozó

Kovács Péter – borász

Ludányi Gábor – borász

Németi Attila Viktor – Debreceni Borozó

Szőke Mátyás – borász

Mint minden évben, az idén is megnéztük a Mátrai Borvidék újdonságait. Ebben az évben is a gyöngyöstarjáni Csernyik Pince adott helyet a tesztünknek. Köszönet érte Csernyik Istvánnak.

A meghirdetett tesztre 11 pincészet, összesen 34 bora érkezett be, 22 fehér, 7 rozé és 5 vörös bor. Mint minden évben, most is az újdonságokra, az új piacra érkező tételekre voltunk kíváncsiak, így a fehér és rozé borok többsége értelemsszerűen 2017-es évjáratot képviselte, 17 féle szőlőfajtából. A mintasor kétségtelenül jól reprezentálja a borvidék sokszínűségét. A mátrai rozé borokat, a borászokkal történt egyeztetés után, a lapban szereplő országos rozé borok között lehet megtalálni. Nagy kíváncsisággal és várakozással tekintettünk tehát a borsor elé, íme, az eredmény:

Teszt

89 pont



Bárdos és fia Pincészet (Farkasmály) Furmint 2017

Aranysárga szín, összetett, elegáns, virágos, mandulás, körtés, barackos, édeskés illat, szép, élő savszerkezet, komoly test, a korty nagyon elegáns, tartalmas, összetett, érett trópusi gyümölcsökkel, szép hosszú lecsengéssel.

Ár: 1.510 Ft - www.borbolt.hu



Ludányi András Pince (Gyöngyöstarján) Pinot Grigio 2017

Sötét aransárga szín, édeskés, barackos, vegetális, virágos, vaníliás illatjelleg, kellemes savak, komoly test, a szájban karakteres, kerek, gyümölcsös, zamatos, végig dübörgő bor, szép hosszú lecsengéssel.

Ár: 1.400 Ft - www.ludanyiandras.hu

88 pont



Szőke Máttyás Pincészet (Gyöngyöstarján) Cabernet Franc 2014

Rubinvörös szín, összetett, érett, áfonyás, szedres, dohányos, csokoládés, fás, fekete

ribizlis illatjegyek, kellemes savszerkezet, bársonyos tannin, komoly, harapható test, komplex, lesimult, gyümölcsös, zamatos, nagyon kellemes korty, nagyon hosszú lecsengéssel.

Ár: 3.450 Ft - www.szokematyas.hu

87 pont



Ludányi András Pince (Gyöngyöstarján) Olaszrizling 2017

Világos aransárga szín, elegáns, parfümös, virágos, mandulás, körtés, vajás illat, szép élő sav, olajos test, szép utóíz, jó zamatu, gyümölcsös, izgalmas, vibráló, ropogós bor, hosszú lecsengéssel.

Ár: 1.400 Ft - www.ludanyiandras.hu



Bárdos és fia Pincészet (Farkasmály) Chardonnay 2017

Aranysárga szín, illatában vilmoskörte, barack, vanília, érettség, a sav szép kerek, komoly test, a korty nagyon zamatos, kerek, tartalmas, gyümölcsös, hosszú lecsengéssel.

Ár: 1.550 Ft - 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



Csernyik Pince (Gyöngyöstarján) Hárslevelű 2017

Aranysárga szín, illatában intenzív hárs, körte, méz, vanília, kerek savak, olajos test, ízeiben teltség, gyümölcsösség, szép mézes-hársas jegyekkel fűszerezve, hosszú lecsengés.

Ár: még nincsen forgalomban



Bárdos és fia Pincészet (Farkasmály) Sauvignon Blanc 2017

Aranysárga szín, illatában bodza, csalán, fehér ribizli, nyári alma, élénk, szép savak, komoly test, tartalmas, zamatos, kellemesen gyümölcsös, friss, üde korty, hosszú lecsengés.

Ár: 1.550 Ft - www.borbolt.hu

86 pont



Ludányi András Pince (Gyöngyöstarján) Rajnai Rizling 2017

Világos aransárga szín, illatában egres, alma, kevés petró, trópusi gyümölcsök, szép savak, olajos test, a korty kellemesen gyümölcsös, kerek, szép hosszú utóízzel.

Ár: 1.400 Ft - www.ludanyiandras.hu



Ludányi András Pince
(Gyöngyöstarján)
Turán 2017

Nagyon sötét vörös szín, illatában fűszerek, rózsza, vérnarancs, meggy, gránátalma, szilva, kerek savak, könnyed test, bársonyos, leheletnyi tannin, a korty egyenes, gyümölcsös, könnyed, kellemesen üdítő, fűszeres, hosszú lecsengés.
Ár: 1.400 Ft - www.ludanyiandras.hu



Ákos Pince (Gyöngyös)
Sauvignon Blanc 2017

Szalmasárga szín, édeskés, csalános, bodzás illatvilág, kerek savak, olajos test, szájbán kerek, teli déli gyümölcsökkel, bodzával, friss, zamatos, szép lecsengéssel.
Ár: 1.400 Ft - www.akospince.hu



Kovács Pince (Markaz)
Merlot 2017 - tartálminta

Rubinvörös szín, fekete cseresznyés, málnás, szilvás, szedres illatjegyek, szép sav, bársonyos tannin, könnyed test, nagyon zamatos, gyümölcsös, kerek korty, hosszú utóízzel.
Ár: 1.500 Ft - www.kovacs-pince.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.



Nyilas Pincészet (Gyöngyössolymos)
Fizzzy (Sárgamuskotály gyöngyözőbor) 2017 féledes

Aranysárga szín, illatában muskotály, mandula, körte, élénk savak, sok CO₂, az édesség kerekít rajta, kellemes, gyümölcsös utóízek maradnak, nyári, csajozós estékre.
Ár: 1.600 Ft - www.nyilaspincszet.hu



Ákos Pince (Gyöngyös)
Karmélus (Zweigelt) 2016

Nagyon sötét gránátvörös szín, lilás széllel, meggyes, szilvás, szedres illatjegyek, közepes test, szép kerek savak, szájbán nagyon gyümölcsös, könnyű, jó ívású bor, szép lecsengéssel.
Ár: 1.500 Ft - www.akospince.hu



Babiczkai Pincészet (Gyöngyössolymos)
Cabernet Franc 2015

Sötét rubinvörös szín, összetett, fekete ribizlis, szedres, áfonyás, dohányos,, fűszeres illatok, szép sav, komoly tannin és test, a korty fekete gyümölcsös, zamatos tartalmas bor, még érésben van.
Ár: 2.910 Ft - www.borbolt.hu



Szőke Mátyás Pincészet
(Gyöngyöstarján)

Sárgamuskotály 2017 - féledes
Aranysárga szín, muskotályos, virágos, dinnyés, mézes, édeskés illatvilág, kerek, simogató savak, szépe sav-édesség egyensúly, szájbán gyümölcsös, édeskés, zamatos és hosszú.
Ár: 1.570 Ft - www.borbolt.hu

85 pont



Molnár Pince (Abasár)
Olaszrizling 2016

Aranysárga szín, illatában mandulás, barackos, körtés, érett jegyek, szép savszerkezet, komoly test, szájbán tartalmas, sűrű, karakteres, mandulás, gyümölcsös, hosszú lecsengéssel.
Ár: 990 Ft - www.molnaresfiai.hu



Babiczkai Pincészet (Gyöngyössolymos)
Pinot Grigio 2017 - félszáraz

Világos sárga szín, rózsaszínes reflexszel, lassan nyíló, körtés, barackos illatvilág, finom savak, olajos test, a korty kellemesen gyümölcsös, friss, üde, zamatos, szép lecsengéssel.
Ár: 1.750 Ft - www.borbolt.hu



Bárdos és fia Pincészet (Farkasmály)
Sárgamuskotály 2017 - félszáraz gyöngyözőbor

Aranysárga szín, muskotályos, körtés vanília illatjegyek, élénk sav, kicsit sok CO₂, a korty a szénsavtól nagyon friss, üde, zamatos és izgalmas, kellemes nyári itóka.
Ár: még nincsen forgalomban



Ákos Pince (Gyöngyös)
Bodzás (Ottonel Muskotály-Cserszegi Fűszeres) 2017

Világos aransárga szín, fűszeres, Vilmos körtés, barackos, citromos, vanília illatejegyek, élénk sav, közepes test, a szájbán gyümölcsös, fűszeres, a cserszegi dominál, közepes lecsengés.
Ár: 1.370 Ft - www.akospince.hu

84 pont

Kovács Pince (Markaz) Olaszrizling 2017

Nagyon világos, szalmasárga szín, nyári almás, barackos, mandulás illat, szép savak, közepes test, a korty érett, gyümölcsös, kerek, zamatos, mandulás és hosszú.

Ár: 1.270 Ft - www.kovacs-pince.hu



Gobri Pince (Gyöngyöstarján) Zöldveltelini 2017

Világos Aransárga szín, körtés, barackos, édeskés, vegetális, virágos illat, kerek savak, szép test, ízeiben nagyon kerek, gyümölcsös, zamatos, lecsengése közepes.

Ár: 1.800 Ft - www.gobri.eu

Nyilas Pincészet (Gyöngyössolymos) Rajnai Rizling 2017

Szalmasárga szín, illatában enyhe petrol, alma, köszmété, szelíd, kerek savak, közepes test, ízeiben zamatos, gyümölcsös, izgalmas, a végén egy csipetnyi kesernyével.

Ár: 1.200 Ft - www.nyilaspincszet.hu



83 pont

Babiczki Pincészet (Gyöngyössolymos) Irsai Olivér 2017

Világos szalmasárga szín, intenzív fűszeres, barackos, körtés illat, kerek, lusta savak, közepes test, a kortyban a fűszeresség és gyümölcsösség jelenik meg, nem túl hosszú lecsengés.

Ár: 1.750 Ft - www.borbolt.hu

Nyilas Pincészet (Gyöngyössolymos) Sauvignon Blanc 2017

Világos szalmasárga szín, lassan nyíló bodzás, köszmété, vegetális illatok, kerek savak, olajos test, a korty nem túl bonyolult, gyümölcsös, kerek, közepesen hosszú.

Ár: 1.200 Ft - www.nyilaspincszet.hu

Szóke Máttyás Pincészet (Gyöngyöstarján) Zöldveltelini 2017

Aransárga szín, zöldes reflexszel, érett, de egyszerű, gyümölcsös, körtés illat, szépen lekerekített savak, olajos test, a korty kerek, érett, telt, gyümölcsös, a végén leheletnyi kesernyével és alkohol túlsúllyal.

Ár: 1.320 Ft - www.szokematyas.hu

82 pont

Gobri Pince (Gyöngyöstarján) Olaszrizling 2017

Aransárga szín, vegetális, almás, köszmété illat, élénk sav, olajos test, szájbán kicsit vibráló, izgalmas, de savhangsúlyos bor.

Ár: 1.950 Ft - www.gobri.eu

81 pont

Ludányi András Pince (Gyöngyöstarján) Zöldveltelini 2017

Világos aransárga szín, kicsit viszafogott, de gyümölcsös, barackos, köszmété illat, élénk savak, közepes test, a szájbán nagyon friss, üde, kicsit savhangsúlyos, gyors lecsengéssel.

Ár: 1.400 Ft - www.ludanyiandras.hu

Teszt

Teszt- jegyzet

Kovács Pál értékelése

A teszt végeredménye csak annyiban okozott meglepetést, hogy igazolta a 2017 évvel kapcsolatos várakozásainkat, még pedig fényesen, hiszen eddigi mátrai tesztjeink során soha nem fordult elő, hogy a beküldött borok átlag pontszáma meghaladta a 85 pontot, 80 pont alatti bor pedig nem érkezett be. A borok mindegyike kellemes, gyümölcsös, jól iható, de jónéhány tétel kifejezetten kiemelkedő formát mutatott. Bátran javasoljuk, hogy vásároljanak nyugodtan a 2017-es évfáratú mátrai borokból, nem fognak csalódni. ■

A mátrai teszthez a helyszínt a gyöngyöstarjáni Csernyik Pince biztosította.

Köszönjük!

CsERNYIK
pince

Csernyik Pince
3036 Gyöngyöstarján, Máriási út 2.
+36 (70) 619-0778

TheFlat
• BISZTRÓ •

ISTENI PIZZÁK
KIZÁRÓLAG EREDETI OLASZ
ALAPANYAGOKBÓL

ONLINE PIZZARENDELÉS
<http://flat-pizza-debrecen.hu>





DEBRECENI BORMUSTRÁ

2018. NOVEMBER 24. - szombat 15-21.00 óráig

Déri Múzeum - 4026 Debrecen, Déri tér 1.

AZ ELMÚLT ÉV TESZTJEINEK
LEGJOBB BORAI

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

Díszvendég: Szlovénia

www.debrecenibormustra.hu

Rozé

Teszt

A teszteredményeket
Németi Attila Viktor összesítette

A borokat tesztelték:

Darin Sándor – Bor & Párlat
Kovács Pál – Debreceni Borozó
Németi Attila Viktor – Debreceni Borozó
Dr. Palotás Lehel – borkedvelő
Sebestyén Csaba – Hotel Platán

HEUMANN
ROSE
2017

VILLÁNY

TESZTGYZTES

88

PONT

Ez évi rozé kóstolónk igen széles merítésre sikeredett, hiszen a beérkezett minták 6 borvidéket, 19 borászatától érkeztek be. Az gondoljuk, hogy egy szép országos áttekintést kaptunk az idei rozé borokból.

88 pont



Heumann Pincészet (Siklós)

Rosé Cuvée 2017

Szép lazac szín. Illata meglehetősen visszafogott, forgatásra viszont behúzó és igazi erdei gyümölcsös bombává válik. Ízében szépen adja vissza az illat ígértét, sok szederrel, meggyel, eperrel. Egyenes, harmonikus lefutás és a béke érzése marad utána.

Ár: 1.770 Ft - www.borbolt.hu



St. Andrea Szőlőbirtok és Pincészet (Egerszalók)

Rózsá, Egri válogatás rosé cuvée 2017

Szép lazac szín. Illata meglehetősen visszafogott, forgatásra viszont behúzó és igazi erdei gyümölcsös bombává válik. Ízében szépen adja vissza az illat ígértét, sok szederrel, meggyel, eperrel. Egyenes, harmonikus lefutás és a béke érzése marad utána.

Ár: 2.750 Ft - www.standrea.hu

87 pont



Ostrosbor Zrt. (Ostoros)

Rosé kékfrankos 2017

Halvány lazac szín. Érdekes, erdei gyümölcsös-földes illatkombináció. Ízében is maradnak a földes jegyek, némi citrussal fűszerezve. Pici édessége igazán jól áll neki, kellemesen játékosá teszi.

Ár: 799 Ft - TESCO



Bárdos és Fia Pincészet (Farkasmály)

Mátrai Kékfrankos-pinot noir rosé 2017

Halvány rózsaszín. Gyümölcsös, aromás illatok. Nagyon szép, simuló korty. Kissé visszafogott kezdés után szétterül a szájban és fűszeres-gyümölcsös komplexszel borítja el az elménket. Igazán összeállt, inyenc fogás.

Ár: 1.700 Ft - www.borbonbon.hu



Bárdos és Fia Pincészet (Farkasmály)

Pinot nior rosé 2017

Enyhén hagymahéj szín. Finoman hangolt, bogyós gyümölcsös íz szederrel, meggyel melyeket élén, kiteljesedett savak kísérnek végig. Zamatos klasszikus, rozéhívók alaptétele.

Ár: 1.550 Ft - www.borbolt.hu

86 pont



Tóth Ferenc Pincészet (Eger)

Egri Kékfrankos rosé 2017

Szép lazac szín. Citrusos, gyümölcsös illat borsos-fűszeres felütéssel. Érett, kerek savak. Telt, fűszeres pirosgyümölcsök a kortyban, melyet enyhe alkoholmelegség kísér. Élménybor a nyárestékre.

Ár: 1.570 Ft - 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



Mészáros Borház (Szekszárd)

Pinot noir rosé 2017

Áttetsző lazac színvilág. Kellemes meggyes-epres illat. Zamatos, gyümölcsös tétel, meglepően hosszú végjattékkal.

Ár: 1.300 Ft - www.borbolt.hu



Skizobor (Balatontördeminc)

Balatoni Rosé 2017

Halvány rózsaszín. Intenzív, meggyes-epres illatfelhő. Virgonc savakkal támogatott izgalmas gyümölcsös, melyekből a szamóca tűnik ki igazán. A végén kissé citrusosra vált.

Ár: 1.190 Ft - www.borbolt.hu



Ostrosbor Zrt. (Ostoros)

Csipke rosé 2017

Sötét rózsaszín. Intenzíven gyümölcsös illatkavalkád. Élénk savakkal felvezetett epres-meggyes ízek. Tartalmas, hosszú bor.

Ár: 1.199 Ft - TESCO



Vylyan Szőlőbirtok és Pincészet (Kisharsány)

Kakas, Villányi Rosé cuvée 2017

Élénk lazac szín. Cseresznyés-meggyes illatok. Ízében a citrusok uralkodnak kellemes savakkal támogatva. A végére kapunk egy leheletnyi alkoholmelegséget.

Ár: 1.490 Ft - www.borbolt.hu



Ostrosbor Zrt. (Ostoros)

Egri Rozé 2017

Lazac színvilág. Gyümölcsös illatából kiemelkedik a meggy és cseresznye. Ízében élénk savakkal találkozunk, félszáraz, mivelta igazán el van bújtatva. Ízeiben inkább gyümölcsös, de citrusos lecsengése tagadhatatlan, ezzel lesz kerek a korty.

Ár: 799 Ft - TESCO

85 pont



Ákos Pincészet (Gyöngyös)

Mátrai Nyárest Rosé 2017

Rózsaszín, de az az igazi. Gyümölcsös illatát szépen váltja a kortyban jelentkező citrusos ízvilág. Finom savakkal operál, igazán kezesbárány.

Ár: 1.220 Ft - www.akospince.hu



Takler Pincészet (Szekszárd)

Pinot noir rosé 2017

Világos lazac szín. Kellemesen fanyar, trópusi mix a szájban, ehhez illeszkedő pezsgéssel. Friss találkozás, igen élénk savakkal.

Ár: 1.550 Ft - www.borbolt.hu

84 pont

Kucs Gyula Pince (Bóly)

Néró rosé 2017

Sötét lazacszín. Virágos-parfümös illat sok szőlővel. Igazi ízkavalkád, mindenki megtalálhatja benne, amit szeret. Nekem citrusok, megbúvó szőlővel, kicsi szamócás édességgel a végén. Kellemes, szép lefutású tétel.

Ár: 1.690 Ft - www.borbolt.hu

Tűzkő Birtok (Bátaapáti)

Kékfrankos Rosé 2017

Megnyerő, sötétebb eperszín. Szedres, citrusos illat. Gyümölcsös íz, érdekes kompótos lecsengéssel.

Ár: 1.300 Ft - www.borbolt.hu



Kovács Pince (Markáz)

Kékfrankos Rosé 2017

Tiszta, finoman rózsás szín. Púderes, egzotikus illat. Kerek savakkal kísért szedres, szamócás íz. Jó ivású, közepes testű bor

Ár: 1.270 Ft - www.kovacs-pince.hu

Ostrosbor Zrt. (Ostoros)

Egri merlot-pinot noir rosé 2017

Mélyebb eper szín. Intenzív erdei gyümölcsös illat. Ízében kicsi kesernye, citrusok, a végén egy kis gyümölcsös felöntés.

Ár: 999 Ft - TESCO

83 pont

Fritz Pincészet (Szekszárd)

Szekszárdi Aranydomb Kékfrankos rosé 2017

Világos lazac szín. Intenzív, édeskés barackos illat. Élénk savakkal kísért, izgalmas korty, físsító lime és citrusok.

Ár: N/A - www.fritz-tanya.hu

Ludányi András Pincészet (Gyöngyöstarján)

Kékfrankos Rosé 2017

Sötét rózsaszín. Markáns, meggyes-cseresznyés illatfelhő. Zamatoss, gyümölcsös ízvilágpici egrossal és pezsgéssel. Élénk savak kísérték igazi nyári frissítőt.

Ár: 1.400 Ft - www.ludanyiandras.hu

Gobri Pincészet (Gyöngyöstarján)

Kékfrankos Rosé 2017

Halvány lazac szín. Mandulás, visszafogott gyümölcsös illat. Szájban kerek, szép savakkal kísért gyümölcsösség a végén citrusos fennhanggal.

Ár: 1.800 Ft - www.gobri.eu

Csernyik Pince (Gyöngyöstarján)

Nyitány rosé 2017

Világos lazac színű. Illatában fűszernövények. Ízében erőteljes citrus forgatag, közepes savakkal kísérve.

Ár: 1.600 Ft - www.borkinalat.hu

Teszt

82 pont

Petrény Pincészet (Egerszalók)

Rosé 2017

Sötét hagymahéj szín. Meggyőző illatában piros gyümölcsök sorakoznak. Ízében kissé savanykás, igazi citromos frissítő korty. Jótékony savakkal kísért erős test.

Ár: 1.450 Ft - www.borvar.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.

Teszt-jegyzet

Németi Attila Viktor értékelése

Elmondhatjuk, hogy az ország bármely tájáról választhatunk, nagyot egészen biztosan nem tévedhetünk, annál is inkább, mert a beküldött 22 tétel átlag pontszáma 85 pont volt, azt hiszem, ez mindent elmond. A frissítő nyári italoktól a komoly, gondolatokat ébresztő tételekig válogathatunk. Ki-kí válasszon saját szájíze szerint, ne hagyjuk, hogy a nyári hőség legyőzzön bennünket. ■

A rozé teszthez a helyszínt a debreceni **The Flat Bisztó** biztosította.

Köszönjük!



The Flat Bisztó

Debrecen, Balmazújvárosi út, 1
<http://flat-pizza-debrecen.hu>

VINO

KÓSTOLÓ ÜNNEP EGERBEN

22 EGRI BORÁSZAT, VENDÉG BORVIDÉK: TOKAJ
ÉTTERMEK, ZENEI ÉS KULTURÁLIS PROGRAMOK.

2018. AUGUSZTUS 24-25.

PÉNTEK - SZOMBAT 16:00-22:00

EGER, ÉRSEKI PALOTA

BELÉPÉSI DÍJ 2 NAPRA: 1000 Ft

Amely mindkét napra érvényes és magában foglalja az Egri Érseki Palota kiállításainak megtekintését.

AUGUSZTUS 24. PÉNTEK

16:00 - KAPUNYITÁS

16:15 - ÜNNEPÉLYES MEGNYITÓ ÉS SZŐLŐÁLDÁS

17:00 - TÓTH ESZTER AKUSZTIKUS KONCERT

18:00 - SIMPLE ACOUSTIC KONCERT

20:00 - SNIDERO QUARTET KONCERT

22:00 - KAPUZÁRÁS

AUGUSZTUS 25. SZOMBAT

16:00 - KAPUNYITÁS

16:15 - ÜNNEPÉLYES MEGNYITÓ

17:00 - TÓTH ESZTER AKUSZTIKUS KONCERT

19:30 - MOÓR BERNADETT KONCERT

22:00 - KAPUZÁRÁS



SZERENCSEJÁTÉK ZRT.



EGRI ÉRSEKI PALOTA
TURISZTIKAI LÁTOGATÓKÖZPONT



EGRI
BORÚT
WINE ROUTE

COLORANDCODE



123-1

További információ: www.egriborut.hu

Aranytőke Olaszrizling 2018

A borverseny eredményeit
Kovács Pál összesítette

HÁROMSZÖG
OLASZRIZLING

2016



TESZTGYŐZTES

94

PONT

A borokat nemzetközi zsűri
tesztelte.

Az Aranytőke Olaszrizling Nemzetközi borverseny mindig izgalmas, főleg a szakma részére, hiszen ilyenkor nem csak a hazai, hanem a környező országok olaszrizlingjei is megméretésre kerülnek. Komoly kihívás, de egyben izgalmas is részt venni ezeken a teszteken, nagy megtiszteltetés, hogy a Debreceni BOROZÓ lehetőséget kap teljes olaszrizling mezőny újra kóstolására és leírására. 2018-ban több mint 90 tétel közül kellett a zsűrinek kiválasztani a legjobbat, mi most itt a legjobb 28 száraz tétel leírását jelentetjük meg, de akár a duplájáról is írhatnánk a minőségük alapján. Íme, a borverseny végeredmény a száraz kategóriában, a nemzetközi zsűri pontszámai alapján:

93,6 pont



Dobosi Pincészet (Szentantalfa)
Bio Háromszög Olaszrizling 2016
Aranyszínű, nagyon összetett, mandulás, barackos, vaníliás illatok, szép élő savszerkezet, nagy test, a korty simogató, telt, nagyon kerek, teli sok gyümölcsrel, zamatos és izgalmas, nagyon hosszú lecsengéssel, nagy potenciállal.

91,2 pont

Lengyel Frantisek (Samorin, Szlovákia)
Olaszrizling 2017 - palackminta
Halvány aransárga szín, intenzív, barackos, almás, mandulás illat, élénk sav, kerek test, szép gyümölcsös, kerek, zamatos, izgalmas korty, nagyon hosszú lecsengéssel.



Juhász Testvérek Pincészete (Eger)
Olaszrizling 2017
Nagyon világos szalmasárga szín, elegáns, érett, virágos és gyümölcsös illatjegyek, szép élénk savak, olajos test, kellemes, zamatos, gyümölcsös ízek a szájban, a végén kellemes mandulás jegyekkel, hosszú lecsengéssel.

91 pont

Vesztergombi Pince (Szekszárd)
Olaszrizling 2017 - palackminta
Világos zöldes-sárgás szín, intenzív, almás, körtés, mandulás, érett illatvilág, élénk savak, kellemes test, a szájban elsősorban gyümölcsös, de nagyon kellemes, kerek zamatos, friss, hosszú lecsengéssel.



Kutjevo D.D. (Kutjevo, Horvátország)
Grasevina Berba 2017
Zöldes-aransárga szín, illatában mezei virág, barack, zöldalma, nyári körte, nagyon kellemes savak, komoly test, a korty telt, érett, sokszínű, gyümölcsös, zamatos, kerek és hosszú.

90,8 pont

Alex Cerny (Hododin, Csehország)
Olaszrizling 2017 - palackminta
Világos zöldes-szalmasárga szín, zöldalmás, köszmétés, kicsit mandulás illat, nagyon élénk savak, közepes test, szájban rendkívül izgalmas, vibráló, gyümölcsös, igazán különleges, hosszú lecsengésű.



Gál Lajos Pincészet (Eger)
Kántor-tag Egerszóláti Olaszrizling 2016, Eger Grand superior
Aranysárga szín, nagyon összetett, érett,

telt, gyümölcsös, mandulás, vajas, fás jegyek az illatában, élő savak, komoly test, a korty nagyon összetett, kerek, gyümölcsös, vaníliás, érett, izgalma, zamatos és hosszú.



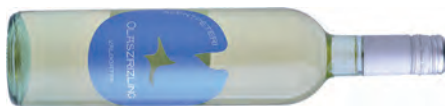
Kutjevo D.D. (Kutjevo, Horvátország)
Grasevina De Gotho 2017
Sötét aransárga szín, érett, telt, fás, vaníliás, körtés, barackos, mandulás illatjegyek, komoly test, kerek savak, a szájban nagyon telt, érett, fás, bársonyos tanninnal, mandulával a végén, nagyon hosszú .

Schieszl Borház (Budakalász)
Nagykút Olaszrizling 2017 - palackminta
Világos aransárga szín, vegetális, gyümölcsös illatvilág, kellemesen élénk savak, olajos test, szájban nagyon izgalmas, gyümölcsös, mandulás, szép kerek és hosszú lecsengésű.

90,6 pont



Figula Pincészet (Csopak)
Sós-kút Olaszrizling 2016
Aranysárga szín, mandulás, zöldalmás, barackos, vajas illatvilág, szép élénk savak, komoly test, a szájban nagyon összetett, izgalmas, zamatos, gyümölcsös jegyek, hosszú lecsengés.



Szentpéteri Borpince (Kiskőrös)

Kunsági Olaszrizling 2017

Inkább zöldes, mint sárgás szín, almás, barackos, köszmétés intenzív illat, élénk, de kellemes savak, közepes test, a korty nagyon izgalmas, friss és üde, gyümölcsös, zamatoss, hosszú.



Molnár és Fiai Pincészet (Abasár)

Mátrai Abasári Olaszrizling 2013

Aranysárga szín, érett, összetett, lassan nyíló, gyümölcsös, mandulás, citrusos illatvilág, kerek sav, komoly test, a korty érett, összetett, elsősorban gyümölcsös, zamatoss, vajjas jegyekkel, szép lecsengéssel.

90,4 pont



Molnár Pince (Abasár)

Mátrai Abasári Olaszrizling 2016 - válogatás

Aranysárga szín, érett, gyümölcsös, mandulás, vajjas illatok, kerek savak, olajos test, a korty érett, kerek, zamatoss, gyümölcsös, izgalmas, hosszú lecsengés.



Dobosi Pincészet (Szentantalfa)

Bio 14,92 Késői Olaszrizling 2016

Telt, aranysárga szín, érett, összetett, telt, gyümölcsös, mandulás, fűgés, citrusos illatjegyek, szép sav, komolytest, szájban érett, kerek, gyümölcsös, nagyon tartalmas, hosszú bor.

90,2 pont



Csernyik Pince (Gyöngyöstarján)

Mátrai Olaszrizling 2017

Aranysárga szín, telt érett, gyümölcsös, fűszeres, vajjas illatok, szép kerek savak, olajos test, szájban nagyon kerek, gyümölcsös, vajjas, citrusos, üde ízjegyek, hosszú lecsengés.



Dubicz Borászat és Szőlőbirtok (Szekszárd)

Fríz Olaszrizling barrique 2016

Szalmasárga szín, érett, fás, gyümölcsös, vajjas illatjegyek, élénk savak, olajos test, kellemes, gyümölcsös, zamatoss, vaníliás ízjegyek, szép lecsengés.



MAVIN - Martin Pomfy (Vinosady, Szlovákia)

Olaszrizling 2017 - félszáraz

Aranysárga szín, illatában virágcsokor és nyári alma, barack, szép élénk savak, nagy test, a korty a maradék cukornak köszönhetően nagyon kellemes, kerek, zamatoss, gyümölcsös, telt és hosszú.

90 pont



Dobosi Pincészet (Szentantalfa)

Bio Olaszrizling 2017

Halvány zöldes-sárgás szín, élénk gyümölcsös, barackos, mandulás illatjegyek, élénk sav, közepes test, a korty nagyon gyümölcsös, kerek, izgalmas, a végén leheletnyi mandulával, szép hosszú.

Teszt

Helli és Fia Kft. (Egerszalók)

Olaszrizling 2017 - palackminta

Világos aranysárga szín, mandulás, vajjas, barackos illat, kerek, szép savak, olajos test, a korty gyümölcsös, friss, üde, nagyon kellemes, szép lecsengéssel.



Gál Szőlőbirtok és Pincészet (Szigetcsép)

Balaton-felvidéki Olaszrizling 2016

Aranysárga szín, érett, gyümölcsös, barackos, mandulás, vajjas illatjegyek, élénk savak, olajos test, szájban nagyon kellemes, gyümölcsös, izgalmas, szép lecsengéssel.



Kulcsár Simon (Dunabogdány)

Balatonfüredi Olaszrizling 2017 - palackminta

Világos aranysárga, zöldes reflexszel, mandulás, almás, barackos, vajjas illatjegyek, élénk sav, kellemes test, a korty nagyon kerek, zamatoss, izgalmas és gyümölcsös, szép hosszú lecsengés.

Galagonyás Pince - Fiola Balázs (Esztergom)

Olaszrizling 2017 - palackminta

Sötét szalmasárga szín, almás, barackos, köszmétés illatok, kerek, élő savakat, szép test, a korty kellemesen gyümölcsös, zamatoss, izgalmas és frissítő, szép lecsengés.

89,6 pont

St. Donát Birtok (Csopak) Olaszrizling Slikker dűlő 2016 - palackminta

Világos aranyárga szín, kellemes, barackos, almás, köszmétés illat, élénk sav, komoly test, a korty nagyon izgalmas, friss és üde, sok gyümölcsös, élénk zamatokkal, szép lecsengéssel.

89,4 pont



Juhász Testvérek Pincészete (Eger) Olaszrizling 2016

Világos zöldes-szalmasárga szín, érett, virágos és gyümölcsös, mandulás illatjegyek, szép kerek savak, olajos test, kellemes, zamat, gyümölcsös ízek a szájban, hosszú lecsengéssel.

89,2 pont

Frantisek Jiri (Breclav, Csehország) Olaszrizling 2017

Zöldes-aranyárga szín, zöldalmás, barackos, mandulás illatjegyek, élénk

savak, közepes test, a szájban nagyon izgalmas, vibráló, kicsit savhangsúlyos, de zamat, gyümölcsös bor.



Karkó János (Búcs, Szlovákia) Olaszrizling 2016

Zöldes-aranyárga szín, mezei virág, mandula, zöldalma illatjegyekkel, élénk savak, közepes test, szájban élénk, izgalmas, gyümölcsös, friss, üde, nyári bor.

Matusek István (Galánta) Rizling Vlassky 2015

Aranyárga szín, mézes, virágos, trópusi gyümölcsös illatjegyek, a savak kellemesek, a test közepes, szájban sárgadinnye és mandula, kellemes, zamat, közepesen hosszú.



Kovács Pince (Velky Meder, Szlovákia) Olaszrizling 2017

Világos aranyárga szín, almás, barackos, kicsit mandulás illat kellemes savak, közepes test, a korty kellemes, gyümölcsös, zamat és izgalmas, szép nyári bor, mindennapokra.

Teszt- jegyzet

Kovács Pál értékelése

Az, hogy a 28 tétel pontszáma magasabb, mint 89, szerintem mindent elmond a színvonalról. Bátran kijelenthető, hogy az olaszrizling nagyon jól érzi magát az egész Kárpát-medencében és a borászaink is nagyon jól értik ezt a szőlőfajtát. Tudom, hogy ma hazánkban sokan úgy gondolják, hogy ez a szőlő a tucatborok alapja, de mint a fenti leírás is igazolja, nem így van, az Olaszrizling igenis képes nagy produkcióra, csak úgy kell hozzá állni, az Aranytőkéen résztvevő borászok ezt fényesen igazolták.

Kedves borkedvelő Olvasó, bátran nyúljon azokhoz a palackokhoz, amelyeknek címkéjén az „Olaszrizling” felirat olvasható, mert a kellemes nyári fröccsnek való bortól, a téli estéken meditációra serkentő, komoly testes borokig, minden variációban kiváló élményeket képesek nyújtani. Egészségükre! ■



Hozzávalók 4 adaghoz:

- 2 saláta cukkini
- 50 dkg darált sertés lapocka
- 20 dkg ricotta
- 2 gerezd fokhagyma, reszelve
- makkáskanálnyi magos mustár
- teáskanálnyi morzsolt oregánó
- pici olívaolaj
- 40 g frissen reszelt parmezán
- só, frissen őrölt bors, ízlés szerint
- a tálaláshoz apró parmezán forgácsok és kevés aprított petrezselyemzöld

A cukkinit megmossuk és uborkagyaluval hosszában vékonyan felszeleteljük. A szeleteket sózzuk, borsozzuk és egymás mellé sorakoztatjuk. Ameddig a sótól picit puhulnak – hogy könnyebb legyen őket feltekerni – elkészítjük a töltelék: egy keverőtálban összedolgozzuk a darált húst a ricottával, sóval, borssal, oregánóval, a reszelt fokhagymával, meg a magos mustárral. Minden szelet cukkinire kenünk egy vékony réteget a húsos masszából, feltekerjük, majd kevés olívaolajjal kikent sütőtálba sorakoztatjuk. Ha megtelt a tál, meglocsoljuk pár csepp olívaolajjal, megszórjuk kevés parmezánnal és 180 Celsius-fokra előmelegített sütőben 25-30 percig sütjük. Készíthetjük úgy is, hogy a kikent sütőtál aljába simítunk egy ujjnyi réteg krumplipürét, abba állítjuk a cukkini tekercseket, majd megsütjük.

Ajánlott bor:

Heumann Pincészet Rosé Cuvée 2017

Ricottás, húsos cukkini tekercsek

Gyepes Gabojsza receptjei

www.gabojsza.hu



Vágd ki! Fűzd le! Gyűjtsd!

Fotók: Gyepes Gabojsza

Sonkás-sajtkrémés palacsintatekercs

Remek, kézzel is fogyasztható party falatka, pár palacsintából.
Az alábbi adag előételként 10-12 főre elegendő.

Hozzávalók 10-12 db palacsintához:

- fél liter tej
- 8 púpozott evőkanál liszt
- 2 tojás

Hozzávalók a töltelékhez:

- 250 g sajtkrém (natúr, vagy zöldfűszeres)
- 200 g szeletelt füstölt, főtt sonka
- 1 doboz friss csíra (pld. póréhagyma)

Összeállítjuk a palacsinta tésztát, negyed órát pihentetjük, majd kisütjük a palacsintákat és hagyjuk teljesen kihűlni. Mindegyiket megkenjük sajtkrémmel, megszórjuk friss csírával, beborítjuk sonka szeletekkel, majd feltekerjük és kétujjnyi vastag szeletekre vágjuk. Csírával díszítve tálaljuk.

Ajánlott bor:

Dobosi Pincészet

Bio Háromszög Olaszrizling 2016

A borokat

Kovács Pál ajánlotta.





Mi fán terem a gyümölcsbor?

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: Miből lehet a bor? Szőlőből, OK, de bor a gyümölcsbor? Igazi borbarát iszik gyümölcsbort? Van jó gyümölcsbor? Hol?

A filoxéra, vagy más néven szőlőgyökértetű, nagy hatással volt az európai bortermelésre. Ez a kis rovar 1800-as évek végén harminc év alatt elpusztította a kontinens virágzó szőlőkultúráját. Ekkor lendült fel hazánkban is a gyümölcsborok készítése.

A gyümölcsborok alapvetően egyfajta gyümölcsből (pl. meggy) készített alkoholos italok. A gyümölcsök között elég ritka az olyan összetételű, mint a szőlő alapanyagai, azaz megfelelő arányban cukor, sav, víz. A gyümölcsbor készítésénél ezért gyakran valamelyik összetevőt pótolni kell pl. cukrot vagy citromsavat adnak hozzá. A borkészítési eljárás során a gyümölcs íze megmarad az italban. Általában 1 kg gyümölcsből 1 liter bor készül. A gyümölcsborok – a cukor mennyiségétől függően – lehetnek édesek, félédesek vagy szárazak. A gyümölcsborok nem olcsók hazánkban, a minőségi gyümölcsbor literje 3000 forint is lehet.

Az igazi „hardcore” borivók előítélettel kezelik a gyümölcsborokat, pedig az nem csak „női ital”. Egy finom gyümölcsbort (pl. eperbor) ügyesen be lehet illeszteni a vacsora-sorba, gyümölcsös húsokhoz vagy desszertekhez. ■

(forrás: wikipedia és origo)

Július

14 **RozéMaraton**

Hol: Villány,
Ady Endre fasor

A Rozé Fesztivál második napján kerül megrendezésre a Villányi RozéMaraton címet viselő jelmezes futóverseny. A vetélkedőn a résztvevők karneváli hangulatban, rozé fröccs és málnaszörp frissítők kíséretében futhatják végig a távot. A versenyen nem csak a gyorsaságot, hanem a kreativitást is díjazzák a szervezők, ugyanis a legötletesebb jelmezek viselői is értékes nyereményekkel és villányi rozéválogatással lehetnek gazdagabbak.

villanyiborfesztival.hu

31 **1. Ördögkatlan Fesztivál**

Hol: Villányi borvidék,
több helyszínen

Van Villány környékén néhány település és csodálatos helyszín, amelyek a hazai és környéki kultúra igazi központjává válnak. A Bárka Kikötő baranyai horgonyzása az Ördögkatlan Fesztivál lassan hagyományosan a térség egyik legfontosabb kulturális eseménye.

A helyszínek, Kisharsány, Nagyarsány, Palkonya, a Szoborpark és a Vylyan Terasz csodálatos háttérrel adnak a koncertek, színházi produkciók, vásárok, gyerekprogramok, irodalmi és kézműves bemutatók sorának, mi pedig egy hamisítatlan nyaralás és egy igazi kulturfesztivál élményével gazdagodhatunk.

ordogkatlan.hu

Augusztus

2 **Debreceni Bor- és Jazznapok**

Hol: Debrecen,
Nagyerdei Park

GASZTROJAZZ JAMBOREE
a Békás-tónál a legszebb magyar borok jegyében

Az ország egyik legrangosabb borfesztiválján majd minden borvidék képviselteti magát: 60-70 családi borászat nedűit ízlelhetjük, de lehet gyümölcsborokat, pálinkákat és pezsgőket is kóstolni. Az italok mellé a hagyományos magyar konyha ételeit, minőségi házi sajtokat kínálunk. Debrecen egykori szőlőskertje, az Érmellék is újra bemutatkozik. A három jazzszínpadon több mint 40 jazzformáció – közel 200 hazai és külföldi zenész – gondoskodik a hangulatról.

VÁLTOZÁS! A rendezvény idén belépőjegyek váltásával látogatható!

A jegyhez/bérlethez a karszalag mellé minden látogató egy logózott borkóstoló üveg poharat kap ajándékba. Az italok kiszolgálása a rendezvény ideje alatt kizárólag ezen poharakba történik. A célunk változatlanul a kulturált bor- és zenefogyasztás népszerűsítése.

Napijegyek:
augusztus 2. (csütörtök): 1.000 Ft
augusztus 3. (péntek): 1.500 Ft
augusztus 4. (szombat): 1.500 Ft
augusztus 5. (vasárnap): 1.000 Ft

14 év alattiaknak a rendezvény látogatása ingyenes, 14-18 év közöttiek a napijegyet 500 Ft-tal olcsóbban kapják, és nem kapnak hozzá borkóstoló poharat.

Bérlet: 3.500 Ft (mind a négy napra érvényes)
Váltsa meg bérletét elővételben kedvezményesen július 25-ig 2 500 Ft-ért!

Jegyek kaphatók június 15-től Debrecenben a Kölcsey Központban, a Karakter Kávézóban, országsszerte az Interticket hálózataiban, online (kezelési költség nélkül) a fonixinfo.jegy.hu oldalon keresztül, valamint a helyszíni jegypénztárakban.

Nyitvatartás: csütörtökön 16 órától éjjelig, pénteken és szombaton 14-től éjszaka fél 3-ig, vasárnap 16-tól 22 óráig.

4 Rózsatánc Ünnepe

Hol: Egerszalók,
St. Andrea Szőlőbirtok
Idén 2. alkalommal kerül meg-
rendezésre a St. Andrea Rózsatánc
Ünnepe, amelyet kifejezetten a
meleg, nyári, szabadságokkal
tarkított napokra szervezünk a
kedves vendégeinknek. Termé-
szetesen a St. Andrea borok
mellett, most sem maradhatnak
el a zenei, gasztronómiai és kul-
turális programok.

A belépés ingyenes (egyres programokon a részvétel díjhoz kötött!), de a regisztrációhoz kötött, ami az andrea@standrea.hu email címen vagy a +36 30 692 5860-as telefonszámon lehetséges.

standrea.hu

9 Cseh Sörkert

- Hol: Debrecen,

20 Nagyerdő

Hozzászoktunk, hogy a Karneváli Héten a Nagyerdőn évről évre „habzó cseh sört iszunk”. Idén sem lesz másként, a Nagyerdei Szabadtéri Színpad rendezvényterén mutatkoznak be a söröződé.

A programok ingyenesen látogathatóak!

debreceniviragkarneval.hu



25 Nyárbúcsúztató, szüretindító Szalóki Ágival és Bolya Mátyással

Hol: Kisharsány,
Vylyan Szőlőbirtok
Szalóki Ági, Bolya Mátyás és Szokolay Dongó Balázs világ

zenei műsorában somogyi és moldvai dallamok szólnak meg énekhangon, kobzon, citerán, furulyán, dudán és szaxofonon. A közönség XVI-XVII. századi Tinódi és Balassi szerzeményeket is hallhat. A műsor során lehetőség nyílik közös éneklésre is.

vylyan.hu

Szeptember



15 St. Andrea Szőlő Ünnepe

Hol: Egerszalók,
St. Andrea Szőlőbirtok

Tóth Eszter akusztik koncert,
borkóstolók és pincetúrák

Idén is komolyan vesszük a Szőlő Ünnepet. Amellett, hogy Pince bővítésbe kezdtünk, amely egy minimális helyhiányt eredményez, a szüret is korábban fog kezdődni. Ezért szeretettel megkérünk minden kedves vendégünket, hogy vegye elő a gumicsizmáját, laza öltözködését és készüljön fel egy nem minden-napi Szőlő Ünnepre. Szőlőáldás, Borkóstoló, Zene, Tánc, Pincelátogatás és aki igazán elszánt besegíthet a láda pakolásba.

A belépés ingyenes (egyres programokon a részvétel díjhoz kötött!), de a regisztrációhoz kötött, ami az andrea@standrea.hu email címen vagy a +36 30 692 5860-as telefonszámon lehetséges.

standrea.hu

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



Ajánló

Október



12 Second Tállya BBQ

- KCBS Contest &

14 Festival

Hol: Tállya,
Rákóczi út 23.

2018-ban immár második alkalommal kerül megrendezésre a Kansas City Barbeque Society (KCBS) hivatalos versenyfordulója Tállyán. A hazai barbecue-zás legnagyobb ünnepét változatos kísérőprogramok teszik még színesebbé: koncertek, gyerekprogramok, bor- és gasztro-élmények várják a látogatókat.

2017-ben rendeztük meg először a Tállya BBQ versenyt a KCBS égiske alatt. A versenyen 40 csapat vett részt 11 országból, fantasztikus atmoszférában. Az I. Tállya BBQ osztatlan sikert aratott az európai barbecue-s berkekben, így büszkén mondhatjuk, hogy Magyarország és Tállya az európai BBQ fontos, meghatározó részévé vált.

tallya-bbq.hu

November



DEBRECENI BORMUSZTRA

24 Debreceni Bormustra

Hol: Debrecen,
Déri Múzeum

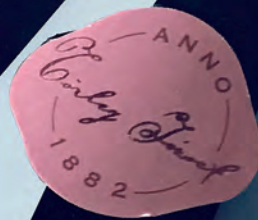
Így tökéletes a nyár



TÖRLEY

Orfium Rosé Sec

Palackban erjesztett • Bottle fermented
SZÁRAZ • Dry



**TÖRLEY
PEZSGŐ-
MANUFAKTÚRA**