

2018 ősz

Debreceni Borozó

ingyenes bor- és gasztronómiai magazin

VIII. évfolyam 28. szám

TESZT

Furmint
és
Pezsgő

“Nálunk nagyon jó
csapatmunka zajlik,
szinte egy nagy
családot alkotunk!”

Molnár Péter

BIKAVÉREK

24

Eger és Szekszárd
büszkeségei

Avasújváros
A bakator bölcsője

www.debreceniborozo.hu



Vegye meg egyben, fizessen részletekben!

**OTP Bonus hitelkártyákkal most 10 havi
kamatmentes részletre vásárolhat.**

**Igényeljen most OTP Bonus vagy OTP BonusGold
hitelkártyát, és a 20 000 Ft feletti költségeit 0% THM-mel,
10 havi egyenlő részletben fizetheti vissza.**



2018. október 1. – november 30. között megkötött új hitelkártya-szerződések esetében a szerződéskötést követő 3 teljes hónapig lehetőség van az adott elszámolási időszakon belül, minden 20 000 forintot elérő vagy azt meghaladó hitelkártyás vásárlás tranzakció összegét 0%-os THM-mel Utólagos részletfizetésbe helyezni (internetbankban, telefonon keresztül vagy bankfiókban). A 0%-os THM kizárólag a 10 hónapos Utólagos részletfizetés választása esetén érvényes!

OTP Bonus hitelkártyákra vonatkozó THM: 2018. október 15-től 38,4%, illetve 38,8%

Részletes feltételek: www.otpbank.hu • 06 1 366 6032

A tájékoztatás nem teljes körű, és nem minősül ajánlattételnek. Az akcióról, a THM aktuális értékéről, valamint a szolgáltatással kapcsolatos részletes feltételekről kérjük, tájékozódjon az OTP Bank fiókjaiban, illetve a www.otpbank.hu oldalon közzétett vonatkozó üzletszabályzatokból és a hirdeteményekből.

Az elmúlt 8 évben sokszor voltunk nehéz helyzetben, amikor elkezdtük tervezni a következő lapszámot, de azért idén júliusban nem gondoltam volna, hogy több mint négy hónap fog eltelni a következő lapszám nyomdába adásáig, hát most így történt. Az idei tavaszi és nyári időjárás teljesen felborította a szokásos ügymenetet a szőlőművelésben. Amikor augusztus elején a meglátogatott pincészeteknél tömegesen az volt a kérdés, hogy az új kenyér ünnepe előtt kezdjék-e a szüretet, akkor már éreztem, hogy komoly gondok lesznek a lapszámmal, de bizakodtam.

Hiábavaló volt a bizakodásom, mert a borászatok többsége már augusztus közepén megkezdte a korai érésű szőlőfajták szüretét, legalább 2 héttel korábban a megszokottnál, jön a klímaváltozás? Nagy valószínűséggel igen, de a mi szempontunkból az aggasztó az, hogy a szüreti időszakban felesleges a borászokat újságírással háborgatni, mert nem érnek rá ilyen haszontalan dolgokra, van fontosabb. Ezt meg kell értenünk és ki kell várni a megfelelő időpontokat, ezt tettük, ezért Ön most veheti kézbe az őszi lapszámunkat.

A kicsit megcsúszott lapzártánk miatt ebben a számban három teszt is megjelenik. Ezúttal a Furmint és Bikavérre voltunk kíváncsiak az első körben, de aztán látva a csúszást felvettük a pezsgőt is a tesztek közé, figyelembe véve, hogy közeleg az év vége, hátha tudunk segíteni a választásban az ünnepekre.

Persze, elsőre nem is nem gondoltunk bele, mi következik, de amikor megérkeztek a minták, bizony vakargattuk a fejünket, mert közel 100 tételt kellett letesztelnünk, köszönjük a borászok felénk megnyilvánuló bizalmát, igyekszünk megfelelni. Forgassák, olvassák tesztek, érdeklődéssel és válasszák ki a kedvükre való borokat, pezsgőket, ha tévedtünk, írják meg, mi is tanulunk belőle!

Olvashatnak egy kis kitekintőt a Bakator bölcsőjéről, Ávasújvárosról, a méltatlanul elfelejtett borvidékről és az ott élő és borászkodó emberek mindennapjairól, vágyaikról.

Ellátogatunk Tokajba a Patricius Borházhoz, hiszen mostanában nagyon sok elismerésben részesültek a boraik, kíváncsiak voltunk hogyan csinálják.

Természetesen a szokásos rovataink közül is jó pár bekerült a lapszámba. Ismét olvashatunk recepteket Gabojszától, Nóri kérdez is lesz, programokat is ajánlunk és egy kis értekezés az aszúsodásról is befért.

Olvassák, kérem, és írjanak, ha úgy gondolják, hogy valamivel nem értenek egyet, vagy valamit elrontottunk, kíváncsiak vagyunk az Önök véleményére, köszönettel vesszük akkor is, ha esetleg nem kedvező számunkra.

Mint már fentebb is említettem, egy kicsit megcsúszottunk a lapszámmal, így látható, hogy a téli számunk megjelenése januárban várható, ezért engedjék meg nekem, hogy kellemes ünnepeket és boldog újesztendőt kívánjak minden kedves Olvasónak.



Kovács Pál
felelős kiadó

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

VIII. évfolyam 28. 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 ősz



- 5 Gondolatok
**Elmélkedés az
aszúró!**
- 6 Avató
**Juhász Testvérek
Pincészete -
(Bor)Házavató
Egerszalókon**
- 8 Örökség
**Avasújváros, a
bakator bölcsője**
- 12 Riport
**Molnár Péter - Jól
bábáskodnak
boraik felett**
- 17 Teszt
**Bikavérek,
arccal és
karakterrel**
- 23 Teszt
Furmint
- 29 Teszt
Pezsgők
- 32 ReceptKlub
**Pácolt mozzarella;
Lencsesaláta
paradicsommal és
tojással;
Ricottás
sonkatekercsek**
- 35 Nóri kérdez
**Érik a szőlő,
hajlik a vessző?**

Elmélkedés az aszúsodásról

Gondolatok

Kovács Pál írása

A lemenő nap sugarai játszadozva szaladtak keresztül a szőlősorok zöldben, sárgában, vörösben pompázó levelei között, meg-megtörve, aztán átvillanva, az itt-ott még megmaradt szőlőfürtökre estek.

A leveleket a langyos szellő meg-meglibbentette és a szőlőszemekben aranyosan visszatükröződtek a napsugarak, érik a szőlő. Mit érik, egyes fürtökön már megjelentek a barna szemek is, megkezdődött az aszúsodás, menthetetlenül közeledik a szüret legfontosabb időszaka, az aszúszedés.

Kemény munka az aszúszemek begyűjtése és szakértelmet kívánó, nem mindegy, hogy milyen állapotban kerül leszedésre. Ha nagyon korán, akkor bizony a szürkepenész, vagyis a botrytis befejezi a munkáját és lőttek az aszúbornak, hiszen a szemek összerohadnak, megecetesedik az egész massa. Ha későn szedik, akkor meg kiszárad, és nem marad a szemekben léanyag, nem lesz nektár, aszúesszencia, de az aszú minősége is romolhat.

De miért is történik mindez? Hiszen a borászok elmondása szerint a szőlő egyik legnagyobb ellensége a szürkepenész, és ha valahol megjelenik, ott nagyon kemény feladat a szőlő megvédeése, Tokaj-Hegyalján meg imádkoznak érte, hogy legyen, hogy jöjjön, hogy minél tovább maradjon.

Érdekes kérdés ez, hogy miért is alakulnak a dolgok ilyen formában Tokaj-Hegyalján, miért aszúsodnak a szőlőszemek tömegesen? Hiszen, ha megnézzük közelebbről, akkor Tokaj a szőlőtermesztés északi határán terül el, a napos órák száma sem sokkal több, mint más borvidékeken, az átlagos éves hőmérséklet is inkább alacsonyabb néhány tizeddel, mint az országos átlag, akkor mégis miért? Ki tudja a választ, talán csak a Jóisten!

Lehet, hogy Isten is úgy gondolta, hogy jó lenne egy olyan borvidék, ahol a nap aranyát át lehet irányítani a poharakba és keresvén-kutatván, rátalált a Bodrog és Tisza összefolyásánál lévő, völgyek szabdalta vulkanikus dombokra, kishegyekre. Lenézett, oda nyomta a mutatóujját és azt mondta: Itt jó lesz, legyen a világ legjobb édes bora itt!



Foto: Patricius Borház

Aztán eltelt nagyon sok esztendő, évszázadok múltak el, az emberek művelték a szőlőt, ették, bort készítettek és itták is, de fogalmuk sem volt róla, hogy a Teremtő mit is szeretett volna. Mindig leszüretelték a szőlőt, még mielőtt a botrytis megjelenhetett volna a szemeken. Fogalmunk sem volt, hogy milyen bor is készülhetne itt, be kellett avatkozni, egy kis háborúskodás, egy kis párás reggel, egy kis meleg nappal, és egyszer csak a szemek elkezdtek töppedni, aszalódní és az emberek megijedtek, gyorsan leszedték a szőlőt és elkészítették a bort, és nagy meglepetésre kiderült, hogy kellemesen édeskes lett. Aztán elkezdtek egyre később szüretelni, és egyre tovább érlelni, és egyszerre megteremtődött az édes

szamorodni és az aszú bor. A Teremtő megnyugodott, az emberek megörültek, mert megtalálták a helyet, ahol a nap aranyából folyékony arany készíthető, mert a mások számára káros botrytis itt a jót jelenti. Amikor a hajnali pára hatására felébred a penészgomba és elkezd átfúrní magát a szőlőszem héján, még nem tudja, hogy milyen jót tesz. A felkelő nap sugarai

átmelegítve a szőlőszemeket, pihenni küldik a penészgombát, következő reggelig, de a héjon keletkezett apró réseken a szőlőszemekben lévő víz elpárolog és a bogyó héja megráncosodik, összetöpped, megbarnul. Pár nap alatt a bogyó beaszúsodik, összesűrűsödik benne a cukor és már csak le kell szedni, lehetőleg szemenként. Sok aszúszemből lehet sok aszúbort készíteni, de az még nagyon hosszú idő, lehet, hogy azt is egyszer végig gondolom.

De most ránéztem a kezemre gépelés közben, érdekes, olyan ráncosodó, töppedésnek indultnak látszik. Lehet, hogy aszúsodom? ■

(Bor)Házavató Egerszalókon

Katics Gergely beszámolója



Fotók: Szántó György és Lénárt Miklós

Az alábbiakban a hivatalos sajtóközleményét olvashatja a kedves Olvasó, az Észak-magyarországi Régió egyik legjelentősebb borágazati beruházásának átadó ünnepségéről. Előtte azonban álljon itt e rövid prólógus, mintegy magyarázatként, hogy a címben vajon miért csak zárójelben szerepel a „bor”.

A Juhász Testvérek Pincészete új borászati üzemét ez év nyarán, július 20-án avatták. Jómagam is szerencsés résztvevője voltam az eseménynek, ahova hivatalos volt a falu apraja-nagyja, a régió és az ágazat országos szintű vezetői és a híres zenészek sem hiányoztak, hiszen este a talpalávalót Mága Zoltán és zenekara húzta. Mesébe illő történet.

És valóban, Juhász Attila első szavai a köszöneten túl, egy ígéret volt: „Meg fogjuk hálálni!”, mármint a dol-

gozóknak, mármint a sok áldozatos munkát, amivel segítették, hogy ez a beruházás elkészüljön. Hihetné az ember, hogy ez csak üres beszéd volt, de ahogy este körbementünk az épületen, ez már a hivatalos protokoll után, este 8 körül volt, még akkor is minden üzeme-
egységben egy-egy maximálisan elhivatott dolgozó várta a vendégeket és büszkén, hozzáértő módon, óriási lelkesedéssel mutogatta meg a különböző, úrközpontba illő gépek működését. Azt lehetett érezni, hogy ezek az emberek szinte sajátjuknak érzik az üzemet, „otthon” érezték magukat a munkahelyükön. Házavató volt Egerszalókon, nem is akármilyen!

**A Juhász borászati központ az Egri borvidéket is gazdagítja
1,2 milliárdos beruházást avatott
fel Nagy István agrárminiszter
Egerszalókon**

Új beruházással bővült az Egri Borvidék egyik meghatározó borászata, a Juhász Testvérek Pincészete, átadták a cég új, 1,2 milliárd forintos borászati központját Egerszalókon. Az eseményen jelen volt Nagy István földművelési miniszter, Fazekas Sándor volt miniszter, Jakab István az Országgyűlés elnöke, Tállai András miniszterhelyettes, Nyitrai Zsolt a térség országgyűlési képviselője, Habis László egri, Varga István egerszalóki polgármester, valamint a Heves megye és az Egri borvidék gazdasági és társadalmi szereplői.

A vendégeket a tulajdonosok nevében Juhász Attila ügyvezető köszöntötte és foglalta össze a cég elmúlt 22 évét.



Az üzemet Juhász Ádám ügyvezető igazgató mutatta be a prominens vendégeknek.

Elmondta: sikerük egyik fontos eleme volt, hogy végig a fogyasztói igényeket tartották szem előtt, mindig előbb piacot szereztek és csak annak igényeit látva, annak megfelelően fejlesztették a borászatot. A család minden tagja kivette a részét a munkából, csak közösen érhatték el ezt a sikert is. Ezek után megköszönte a segítséget mindenkinek, aki hozzájárult, többek közt a kormányzatnak is, az eseményen részt vevő volt és jelenlegi agrárminiszteren keresztül.

Varga István, Egerszalók polgármesterének köszöntője után, aki örömét fejezte ki, hogy a család a beruházását is „hazahozta” a szülőfaluba, Nyitrai Zsolt a térség országgyűlési képviselője elmondta: az Egri borvidék is büszke a Juhász Testvérek Pincészetének sikereire. Hozzátette: a borvidék borászai most azon dolgoznak, hogy egy egyedi, saját, beazonosítható borospalackot hozzanak létre a minőségi egri boroknak, hogy ezzel is megkülönböztethetővé tegyék a kiváló minőségű egri borokat a piacon.

„A hazai bortermelés stratégiai terület: kulturális, társadalmi és gazdasági szempontból is fontos” – mondta ezek után Nagy István agrárminiszter, hozzátéve: ez a fejlesztés nemcsak a borászat életében, hanem nemzetgazdasági szinten is jelentős.

„Nagy ünnep a mai nap a Juhász család és a borászat életében, de nekünk is nagy öröm itt lenni, átélni velük, részese lenni ennek a sikernek” – mondta Nagy István. „Jó volt látni az ünnepség előtt, hogy a család legkisebb tagjai milyen örömmel segítkeznek, tudják, nekik itt dolguk van. De nekünk, magyaroknak is, itt, az Egri borvidéken és az országban is dolgunk van, és ha mindenki megtalálja a saját dolgát, ahogy a Juhász család minden tagja, akkor hasonló sikerekben lesz részünk. Ez a mai nap üzenete.” Nagy István hozzátette: a magyar borászat sikerének a titka is jó látható Egerszalókon: vissza kell térni a gyökerekhez, az alapokhoz, de használni kell a legújabb technológiákat is.

pott a szőlő- és borágazat.” Közölte azt is: a szőlőtelepítési kedv fokozására a kormány 4 milliárd forint keretösszeggel támogatja az új ültetvények létesítését.

Az új borászati központ 1,2 milliárd forintból valósult meg, ehhez 500 millió forint saját erőt és ugyanilyen összegű banki kölcsönt használtak fel. A pincészet technikai eszközökre nyert 200 millió forint pályázati támogatást, amelyből egy „hiperreduktív” technológiára is alkalmas borászat jött létre, egy óránként 6 ezer palackos, széndioxid hozzáadására is alkalmas palackozóval. A létesítményt úgy alakították ki, hogy a borvidék kisebb



„Olyan kincseink vannak, amelyekre lehet építeni, ha hozzáteesszük a tudást. Pontosan ezt az utat járta be a Juhász Testvérek Pincészet, az alapoktól a csúcstechnológiáig, végig a fogyasztói igényeket szem előtt tartva. Ezt a kormány is támogatja, erősíti a családi vállalkozásokat erősíti, rekordösszegű támogatásokat ka-

Az ünnepélyes szalagátvágás

pincészei számára is elérhetővé válnak a legkorszerűbb borászati technológiák, a modern palackozó, a laboratórium, a raktár, illetve igény esetén a bemutatóterem és a borszaküzlet is. ■



Avasújváros, a bakator bölcsője

Kovács Pál írása

Avasújváros nevét ezelőtt vagy 5-6 évvel halottam először, amikor is Heit Lóránd bihardiósze-gi borosgazda elkezdte vissza-örökíteni a Bakator szőlőfajta-t az Érmelléki borvidékre, a Padalja dűlőbe.

A visszaörökítést hosszú kutató-munka előzte meg, amelyben Kaló Imre is komoly szerepet játszott, hiszen az közvetítésével jutott el Heit Lóránd Bartos Istvánhoz, Avasújvárosra.

Mint tudjuk, a Bakator egy régi magyar szőlő, amely a filoxéra vész előtt elég elterjedt és ked-velt fajta volt sok borvidéken, de leginkább az Érmelléken. A Zichy család sok évtizeden keresztül művelte ezt a fajtát és készített belőle világhírű bort. A trianoni következmények azonban tönkre-tették ezt a világhírű borvidéket és a komoly odafigyelést, kényez-tetést, figyelmet kívánó Bakator is erre a sorsa jutott.

2010 előtt a bihardiósze-gi határban nem is nagyon lehetett volna találni Bakatort, de még olyan embert se, aki ismerte a faj-tát, talán a létavértési oldalon igen, de az csak légvonalban volt közel, a valóságban a távoli messzeségben.

A 2000-es években Szeremley Huba volt az, aki Badacsonyba visszaörökítette a fajtát, majd mások is követték a példáját, és aztán 2012-ben a Bakator vissza-tért Bihardiósze-gre is. Sokat és sokszor beszélünk erről a fajtáról, amit igazából senki sem ismer az újkori magyar borászat berkein belül. Létrejött egy piciny mag, egy csíra, amely a növekedés útjára lé-pett és öt magyar borász: Heit Lóránd Bihardiósze-gről, Málik Zoltán Bada-csonyból, Maurer Oszkár Hajdújárásról, ifj. Bencze István Hegymagasról és Bar-tos István Avasújvárosról megalapította a Bakator Szövetséget, amelynek hitval-lása: a fajta felélesztése, népszerűsítése, valamint a borívó emberekhez való eljut-tatása.

Ezek a tények, de engem, mint a fajta elkötelezett hívét a kiinduló pont kezdett el érdekelni, Avasújváros, ahonnan a visszaörökítés indult. Elhagyva Szatmárnémetit, szép lapos, alföldi tájon haladunk egy jó darabig, az embernek az az érzése, hogy itt aztán szőlőt nem nagyon érdemes keresni, aztán Sárköz

rendben következnek: Bodó-hegy, Piac-hegy, Hegyfar, Nagy-hegy, Bona-hegy, Dióshegy, és az Új-hegy, meg a legmagasabb csúcs – a Tető-hegy.

A bakator valamikor az 1870 évek környékén telepedett meg és minden vérzivataros időt átélve, napjainkig je-



táján a távolban megjelennek a hegyek, az egyiknek olyan piramis alakja van, lehet, hogy az is? Érdekes lenne utána járni, de erre most nincs idő, mert az út egyszer csak elkezd jobbra-balra kanyarodni, jó kis hegyi útra tévedtünk – ez már az avasújvárosi Nagy-hegy északi oldala, de hamarosan feltűnik a Gutin és Avas hegység által körbezárt „Avas Ország”. Mi, a másik oldalra, a délre igyekszünk, Bartos István pincéjéhez a Piac-hegyre. Átsuhajunk az álmos Avasújvároson, amelyről már 1270-ben említést tesznek az iratok, és rákanyarodunk a szőlőbe vezető kiváló minőségű aszfaltozott útra, de jó lenne ilyen nálunk is.

A leírások szerint ezen a hegyen már az 1600-as évek óta folyik a szőlőművelés, hiszen a meszes altalajt borító agyagos réteg kiválóan alkalmas erre. Az avasújvárosi szőlőhegy S-alakja teszi azt még érdekesebbé. Itt is vannak dűlők, amelyeket hegynek neveznek, ebben a sor-

len van az avasújvárosi hegyen. A helyi szőlőművelők szerint, nincs olyan gazda a hegyen, akinek ne lenne bakator szőlője, pedig Trianon és a kommunista időszak igencsak komoly megpróbáltatást hozott az avasújvárosi gazdáknak, de túléltek és a 2000-es évek elejétől újra lendületet vett a fejlődés. Egy 20 fős, lelkes csapat megalapította a Bakator hegyközséget és mára már ritkaságszámba megy az olyan avasújvárosi gazda, akinek nincs szőlője és pincéje a szőlőhegyen, melyek száma már közelíti a 300-at.

Idén második alkalommal rendezték meg a Bakator Borfesztivált, amelyre a Bakator Szövetség alapítóit is meghívták a rendezők. A kedves fogadtatást, amelyben érkezésünk után részesültünk a Piac-hegyen Bartos Istvánnál, egy nagy meglepetés követte, mert Kocsis Ferencnél összegyűltek a Bakator Hegyközség gazdái és kirakták az asztalra a mustrára érdemes bakator boraikat. ►

kárnak, Heit Lórántnak és a tagfelvételre váró kárpátaljai Sas Károlynak és Sas Krisztiánnak.

Napjainkban keveset tudunk a bakatorról, de a megkóstolt borsor egyértelműen bizonyította, hogy ennek a bornak igenis szüksége van az érlelésre, az idősebb

Szövetség mellett a megalakult Kárpát-medencei Magyar Borászok Egyesülete is segítséget kíván nyújtani a Bakator szőlő művelőinek, illetve azoknak a borászoknak, akik a jövőben foglalkozni kívánnak vele.

A találkozó résztvevőinek hitvallásával



A Bakator Szövetség jelenlévő tagjainak boraival együtt, így összesen 32 féle bakator került megkóstolásra 2017-től, visszamenőleg 2009-ig. Nagy élmény volt ez a borsor. Köszönet érte az avasúvárosi gazdáknak: Ludróczki Sándornak, Kocsis Ferencnek, Bartos Istvánnak, Budka Sándornak, Hajdú Zoltánnak, Budka Lászlónak, Vas Bálintnak, Vas Imrének, valamint a Bakator Szövetség jelenlévő tagjainak: Málík Zoltánnak, Maurer Osz-

tételek sokkal tartalmasabb borokat mutattak a pohárban, mint a fiatalok.

A jelenlévők véleménye szerint még komoly munka vár a Bakator művelőire, hiszen nagyon sok feladat vár még rájuk, a legfontosabb talán a fajta pontos leírása, meghatározása, a megfelelő klónok kiválogatása, a metszés, az optimális tőketerhelés, hordóhasználat kikísérletezése. Ebben a kérdésben a Bakator

szeretném zárni ezt a kis tudósítást: „Az örökség megőrzése, továbbvitele – közösségépítő feladat! Ősi juss! Tovább kell vinnünk, amit apáinktól kaptunk, át kell adni az utódainknak!”

Az avasúvárosi, estébe nyúló baráti beszélgetés a Bakator újra örökítésében egy fontos állomás, hitem szerint az indulópont. ■



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!

Hotel Lycium**** - Kölcsey Központ

DEBRECEN

Szenzációs SZILVESZTER

- sztárvendég: BEBE
- svédasztalos gálavacsora éjszakai fogásokkal
- élőzene, tánc hajnalig
- szilveszteri gyerekkerti, junior VR sarok

● december 30-án „VIVA Las Vegas - Elvis Presley” vacsoraest!



Szállás csomagár:

26 300 Ft

/fő/éj ártól

(foglalható min. 3 éjtől)



4026 Debrecen, Hunyadi u. 1-3.

+36 52 506 600

hotel@hotellycium.hu



www.hotellycium.hu



Decemberi DEBRECEN

Varázslatos Adventi élmények

a Karácsonyi vásár szomszédságában!

Foglalja le **Adventi csomagajánlatunkat**, és
hangolódjon az ünnepekre Debrecen csodás fényekbe
öltöztetett belvárosában!

Érvényes: 2018.11.30-12.23. között



Debrecen, Hunyadi u. 1-3.

+36 (52) 506 600

hotel@hotellycium.hu

www.hotellycium.hu



Jól bábáskodnak boraik felett

Molnár Péterrel Darin Sándor beszélgetett

Indulása óta figyelemmel kísérem a Patricius Borház életét. A birtok remek fekvésének köszönhetően szinte az első percben felkeltette az érdeklődésemet. Az évek során számos alkalommal látogattam el a Szerencs-Sárospatak között, a Várhegy oldalában elhelyezkedő birtokra. Remek rendezvények, izgalmas kóstolók, különleges gasztronómiai élmények helyszíne folyamatosan a régi préházból kialakított birtokközpont. Boraik évről évre elvarázsolják az ide ellátogató vendégeket, melyek rendre szép eredményeket zsebelnek be a világ legrangosabb borversenyein is. Az idei év sikereiről beszélgettem egy szép őszi délutánon Molnár Péter birtokigazgatóval a borház napfényben úszó tornácán.

Milyen kimagasló eredményeket értetek el boraitokkal az idei év során?

A 2016-os évjáratú Katinka aranyérmet kapott az International Wine Challenge borversenyen és ugyanezen a versenyen a 2008-os 6 puttányos aszú borunk is aranyérmet kapott. Ugyanez az aszúborunk a Sweet Tokaj Wine Trophy elismerést is elnyerte, azaz a legjobb édes tokajinak választották. Ezekkel a sikerekkel pedig Varga István kollégám elnyerte az év „édesboros” borásza elismerést. Ki kell emelni hogy ugyanez az aszú a bordeauxi borversenyen is aranyérmet kapott és trófea győztes is lett.

Mennyire lehet ezeket a sikereket egy előre tervezett borkészítési koncepció csúcspontjának tekinteni?

A Patricius első évjárat a 2000-es volt és azokkal a borokkal már elkezdtek a versenyzést. Folyamatosan szerepeltünk nemzetközi borversenyeken és az első évjárat már számos aranyérmet hozott nekünk. 2006 óta rendszeresen részt veszünk ilyen megmérettetéseken, ahol nagyon eredményesen szerepelnek a boraink. A mai napig több, mint 60 nemzetközi aranyérmet nyertünk és az idei év is ezen érmek seregét gazdagította. Ez megerősíti azt az elképzelést, hogy ha a



termőhelyünkről elgondolunk valamit és azt a borkészítési filozófiánkba jól és gondosan illesztjük be, akkor szép borok fognak születni. Ezek az eredmények a piac, a szakmai borítések részéről egy jó tükröt mutatnak számunkra.

Mennyire van híre az ilyen eredményeknek a fogyasztók felé?

Mi minden eredményünkre nagyon büszkék vagyunk és nemcsak mi, hanem a partnereink is. Igyekszik mindenki ezeket az eredményeket a saját csatornáin tovább vinni. Nem kérdés, hogy minden siker a Patricius Borház nevét öregbíti. Megfigyelhető, hogy ezek a sikerek egy felfokozott érdeklődést generálnak a keresletben, legyen szó a webshopunk forgalmáról, vagy a külföldi kereskedőink megrendeléseiről egyaránt. Ma már nemcsak a borbeszerzők, hanem a fogyasztók is odafigyelnek a nemzetközi borversenyek eredményeire és keresik, érdeklődnek a helyezett borok iránt.

Milyen a fogyasztói visszajelzés ezekről a borokról?

Mivel mi a borainkat mindig piacra kerülés előtt versenyeztetjük, ez egyfajta előzetes felmérést is jelent számunkra. Természetesen ezt a későbbiekben a fogyasztók is meg szokták erősíteni. Ezek-

kel a sikerekkel, eredményekkel ezért is kell jól gazdálkodnunk.

Milyen kategóriákban készítetek borokat?

Alapvetően nálunk három kategória létezik: száraz bor, késői szüret és aszú. A Katinka egy késői szüretelessel készült bor, ami csak a legjobb évjáratokban, fűrtválogatással születhet meg. Mindig nagyon szép gyümölcsös ízvilágot képvisel, ami az aszúsodott és túlrett szemeknek az elsődleges gyümölcsös jellegzetessége. Ez egészül ki szép fahordós érlelési háttérrel. Végén pedig ott van az a szép sós ásványosság a lecsengésében. Egy nagyon szép kerek bor.

Ennél a bornál – ha jól értem – nincsen egy állandó recept, hanem egyfajta ízvilágot kerestek az adott évjáratban, amiből késői szüretelest is készíthet?

Így van, ezért is kapott ez a bor egy fantázia nevet, mert nem szerettük volna egy konkrét fajtához kötni az adott évjárat késői szüretét. A Katinka így évjáratról évjáratra változhat. Ez számunkra egy szabadságot is jelent. A 2008-as évjárat például tisztán furmintból készült, de jellemzően kettő, vagy három szőlőfajta házasított bora a Katinka. A 2016-os évben furmint, sárgamuskotály és zéta adta

a cuvée alapját.

Hogyan történik a házasítás?

Külön készülnek el az alapborok. A furmint és a zéta közel négy hónapra hordóba is kerül. Ezt követően házasítottuk össze a három tételt. Ebben az évjáratban ez a három fajta hozta az egyensúlyt.

Ez az elsődleges cél, a tökéletes egyensúly?

Igen, egy ízképet keresünk. A Katinka mindig az adott évjárat egyensúlyát mutatja nálunk és az hogy ez az egyensúly hány fajtából áll össze az mindig már az évjárat kérdése.

Mennyire csapatmunka és mennyire a borász saját döntése egy házasítás megszületése?

Nálunk nagyon jó csapatmunka zajlik, szinte egy nagy családot alkotunk. A szakmai munkában egy három fős csapat, Pelsőczy Éva a szőlészünk, Varga István a borászati vezető és én, mint a birtok igazgatója hozzuk meg a döntéseket. Eleve jó fekvésűek, jó adottságúak a dűlőink, több, mint 80 hektáron dolgozunk, nyolc dűlőben. Feszés, terméskorlátozott, de természetű szőlőtermesztést folytatunk, így teremtik meg az alapot, ►

amit borászatilag is lekövetünk. Fontos számunkra, hogy minden munkafolyamatban mind a hárman jelen legyünk, folyamatos a visszajelzés a borászat oldaláról a szőlőtermesztés felé és ez fordítva is működik. A szüret közeledtével ez az együttműködés, együttgondolkodás még szorosabbá válik a szőlész és a borász között, így tudjuk a legideálisabb időpontokra időzíteni a szüreteket legyen szó száraz borról, egy késői szüretről, vagy az aszúról.

5, vagy 6 puttonyos aszúban testesül meg ez az egyensúly. A tokaji aszú erőssége az egyedisége. Ez a nagyon erős nemzetközi borversenyeken is megmutatkozik, annak ellenére, hogy a természetes édes borok kategóriája egy nagyon szűk terület. A aszúk az ilyen megmérettetéseken is ki-magaslanak a többi borok közül.

Miben rejlik ez az egyediség?

Olyan adottságokkal bír a borvidék mind talajösszetételét, mind mikroklimatikus



Mennyire népszerű manapság az aszúbor?

Köztudott, hogy a Tokaji borvidék az aszú borokról lett híres. Bárhol a világon megemlítjük Tokaj nevét, egyből mindenki egy édes borra és azok közül is leginkább az aszúra fog gondolni. Ez a hírnév évszázadokon keresztül folyamatosan gyarapodott, erősödött. A magunk részéről azt látjuk, ha megvan az elképzelésed, hogy mit szeretnél bemutatni Tokaj-Hegyaljából az aszún keresztül, akkor azt át is fogod tudni adni a fogyasztók felé. Nálunk a Patricius Borháznál az aszú boraink azt az eleganciát közvetítik, amit a borvidék maximálisan adni tud. Mind a szőlőtermesztésben, mind a borkészítés folyamatában arra a tökéletes egyensúlyra törekszünk, amit egy évjárat biztosít. Az már az évjárat dönti el, hogy

viszonyait tekintve, amely együttállás világszinten is páratlan. Nekünk csak ezt kell szőlészetileg, borászatilag lekövetnünk. Ott kell lennünk, figyelniük kell a bor fejlődését, de feleslegesen nem szabad ebbe a folyamatba beleszólnunk. Kialakult egy egyedi Patricius ízvilág, ami elsősorban a dűlők karakterét mutatja, borászatilag ezen már csak finomítanunk kell. Bábáskodnunk kell a bor felett – ahogyan azt a franciák nagyon találóan mondani szokták. A fogyasztók visszajelzései alapján és a nemzetközi borverseny eredményeik tükrében úgy tűnik, hogy jól bábáskodunk. ■



TÖRLEY

MIÉNK A PILLANAT



A Törley Pezsgőpincészet szakemberei
a pezsgőkedvelők számára mintegy
hiánypótlásként készítették el ezt az üde, friss
száraz muskotály pezsgőt.

Friss Czerszegi Fűszeres szőlőből készült
zamatgazdag bort erjesztettünk pezsgővé,
majd Irsai Olivér szőlő mustjával tettük még
illatosabbá, finomabbá.

Irsai Olivér musttal emeltük a pezsgő
cukortartalmát 20 g/l-re, amely az illatokat, ízeket
kiegészítve teljessé varázsolja az élményt.
Pohárba töltve megismerkedhetünk a karakteres
muskotályos aromát sugárzó itallal, melyből
a felszálló apró buborékok mutatják a pezsgő
finomságát.

Szájba véve a kortyot, a finom
szén-dioxid tartalom kiemeli
a Czerszeg & Irsai aromagazdagságát.
Az ajánlott fogyasztási hőmérséklet betartása
(5-7 °C) emeli a pezsgő értékeit, így lesz igazi az
élmény.

Baráti beszélgetések frissítő társaként,
de zöldfűszeres tészaételek kísérőjeként
is ajánljuk.





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

Partnereink:



Szakmai partnereink:



Médiapartnerünk:



www.debrecenibormustra.hu

Bikavérek, arccal és karakterrel

Teszt

A teszteredményeket
Kerekes Sándor összesítette

A borokat tesztelték:

Darin Sándor – Bor & Párlat Magazin
Fazekas Lajos – Aquaticum Debrecen Hotel
Kerekes Sándor – Debreceni Borozó
Kovács Pál – Debreceni Borozó
Dr. Palotás Lehel – Debreceni Borozó
Román Péter – Gergely Bástya Pincészet



Palackfotók: Némethi Attila Viktor

Egri borvidék

89 pont



**Petrény Pincészet
(Verpelét)**

**Big Band Egri Bikavér Grand Superior
2013**

Kékfrankos, cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot, syrah. Barrique és ászokhordós érlelés fajtánként (24 hónap), 12 hónap palackos érlelés. Egészen mély, sötét megjelenés. Kifinomult, elegáns illat. Simogat a korty, szép hordóhasználat és gyümölcsös-fűszeres-gyógynövényes játéka igazi tobzódás a szájban. Szépen egyben van, mindvégig nagy élvezet kóstolni, hosszú lecsengéssel búcsúzik. Méltán Nagy Zenekar, valódi élményt kínál az ingyenc közönség örömére.

Ár: 3.370 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



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

**Hangács Egri Bikavér Grand Superior
2016**

Kékfrankos, merlot, pinot noir, cabernet franc és kadarka. 16 hónapig tölgyfahordóban érlelték, idén februárban palackozták. Komplexitása már illatában megmutatkozik, érett fekete gyümölcsök, fás, füstös, cappuccinós aromák. Eleganciája a szájban is folytatódik, érett Pándi meggy, erdei szeder, mellyel jól harmonizál az édeskömény és a tejszínes édesség. A kortyot zárásként a Hangács-dűlőre jellemző tufás-avaros jegyek teszik még izgalmasabbá. A test közepes, finom élő savakkal, kerek tanninokkal. Elegáns, dűlőszelektált Bikavér, ünnepi asztalra való.

Ár: 5.310 Ft - www.bortarsasag.hu

87 pont



Kóporos Borászat (Eger)

Egri Bikavér Superior 2014

Virág, gyümölcs, fűszer. Tiszta, bujaságmentes illatok, a pohárban a fekete

gyümölcsök, ha fokozatosan, de szépen kinyílnak. Jó savgerinc tartja a bort, karakán, fűszeres, érkezik a szilva és kakukkfű. Van benne anyag, még erőből ficáncol. A lecsengése egészen egzotikus, a még kissé szárító csersavak picit viszszaesznek a zamatgazdagságból.

Ár: 3.000 Ft - a pincészetnél

86 pont



**Gergely Bátya Pincészet (Eger)
Egri Bikavér 1999**

Már színe is tiszteletet parancsoló, hiszen sötét magja szélén megjelenik a tisztességes korra utaló barnás árnyalat. Cizellált illatában érződik az érett áfonya, szeder, de van benne sok keleti fűszer és (rózsa)bors is. Hűvös hatású korty, ízében elsősorban húsos szilva és áfonya, sima felszínű savak, jól kalibrált arányok. Jól mutatja, hogy ennyi évesen is van ereje a bikavérnek, egyben van, érdemes fogyasztani.

Ár: NA - a pincészetnél

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.



Petrénycs Pincészet (Verpelét)

Borgundi Egri Bikavér 2012

Mély rubin színű bor. Buja, izgalmas illatok, kis virág is vegyül a gyümölcsök közé. Szájban arányos test, aromatikája gazda, egyaránt megjelennek az érett feketebogyós gyümölcsök és a hordós fűszerek. Jól integrált, kerek tannin, szép sav, elegáns korty: nem hiába választották többek között idén Debrecen Város Borának. Az az egri bikavér, amely úgy tud mélységet mutatni, hogy mindeközben hétköznapi este egy-két pihentető pohárral bármikor lecsúszhat.

Ár: 2.290 Ft - www.borudvar.hu



Gergely Bátya Pincészet (Eger)

Egri Bikavér 2016

Élénk rubin szín, intenzív illatokkal rendelkező tétel. Gyümölcsös-fűszeres aromák az orrban, amely harmonikusan folytatódik a szájban. Szeder és meggy párban, pici mentával, szép savakkal kombinálva. Olajos, de nem robosztus test és könnyedségének köszönhetően jól itatja magát, lecsengése hosszú. Kiegyensúlyozottságának köszönhetően egy olyan bikavér benyomását kelti, amely nem akar lehengerelni erejével, de fiatalsága ellenére máris komoly élvezeti értékkel bír.

Ár: 2.600 Ft - a pincészetnél



Gál Tibor - Fúzió Pincészet (Eger)

Titi, Egri Bikavér 2016

Kékfrankos, kadarka, syrah, cabernet sauvignon, cabernet franc és pinot noir házasítása. Illatában piros bogyós gyümölcsök, enyhe szegfűszeggel, szájban folytatódik a lendületes meggyes, ribizlis ízvonala, amelyhez jól passzol a sós, ásványos jelleg. Krémes textúra, kerek, sima tanninok. Komoly érlelési

potenciál. Közepesen hosszú lecsengés.

Ár: 2.840 Ft - www.borbolt.hu



Thummerer Pincészet (Noszvaj)

Bikavér Nagy - Eged Grand Superior 2015

Kékfrankos, cabernet franc, merlot, syrah, kadarka. A különböző szőlőfajták egy dűlön belül lettek eltelepítve és a hosszú évek tapasztalata alapján választják ki a legjobbnak ítélt fajtaarányt. Már a bor illatában megmutatkozik a termőhely egyedisége, nem harsány, mégis komplex. Koncentráltságát megmutatja a kortyban is, gyümölcsök a háttérben, ott is inkább aszalt formában, jönnek viszont az ásványos, fűszeres jegyek. A nagy test mellett a savak megmaradtak élénknak, a 27 hónapos hordós érlelés szépen kiegészíti a bor szerkezetét. Az egyik leghosszabb bűcsűző bika, kivételes tétel és még csak most kapaszakodik a csúcsra.

Ár: 6.050 Ft - a pincészetnél



Thummerer Pincészet (Noszvaj)

Egri Bikavér Superior 2013

Kékfrankos, merlot, cabernet franc, cabernet sauvignon, syrah. A 2013-as jó évjáratnak köszönhetően szép savakkal, magas cukorfokkal, hibátlanul beérett szőlőfajtákkal készült el a pincészetnél a Bikavér felső kategóriájába tartozó superior. komoly rubint színek a pohárban, érett gyümölcsök, meggy, málna, szilva az illatban. A túlérett melegség folytatódik a kortyban, fekete bogyós aszaltványosság harmonizál a vastag testtel, a jó savérzettel, a magas beltartalommal. Komoly élvezeti értéket kínál önállóan is, de összekóstolhatjuk fűszeres, nehezebb ételek mellé is.

Ár: 4.670 Ft - www.borbolt.hu

Teszt

85 pont



Juhász Péter Pincészet (Eger)

Egri Bikavér 2011

Megjelenése sötét árnyalatú rubin. Aszalt szilvás, áfonyás gyümölccsel bombázza szaglószerzőnk a bor, amit fekete teás aroma követ. Szájban szintén a lek-vároosság, érettség dominál, ezért az egyensúly megőrzésében jól jön a savhangsúlyos karakter. Tanninjai közepesen intenzívebbek, de érettek, kellemesek. Most érdemes bontani, kellemes partner lesz baráti beszélgetésekben.

Ár: 4.200 Ft - a pincészetnél



Juhász Testvérek Pincészet (Egerszalók)

Egri Bikavér 2015

Bordó színvilág, illatában vanília gyümölcskompozíció, édeskömény és kis bőrösség. Szilvalekvárral és medvecukorral izgatja ízlelőbimbóinkat a szájban a nem túl vastag bor, a szépen lekerekedett tanninok viszont sima kortyot garantálnak. Érkeznek a hordófűszerek is. Ár/érték arányban kiemelkedő, jól szerkesztett és kifejezetten finom házasítás. Világot nem vált, de nem is arra szánták. Ilyen a mindennapok bikavére.

Ár: 1.970 Ft - www.borbolt.hu



Thummerer Pincészet (Noszvaj)

Egri Bikavér Classicus 2015

Cabernet franc, cabernet sauvignon, kékfrankos, merlot, pinot noir. Klasszikusan szép rubin kerül a pohárba, ▶

amelyet koncentrált, egyenes gyümölcsös és fűszeres illat gazdagít. Ízelve először a piros ribizli, áfonya és bors jön, később kiegészül a fahordós érlelés keleti ornamentikájával. Gazdag, komplex, fűszeres bikavér, lesimult tanninnal. Ivásra termett.

Ár: 2.655 Ft - a pincészetnél

83 pont

Varsányi Pincészet (Verpelét)

Egri Bikavér Classicus 2015

Kékfrankos, cabernet sauvignon, merlot, blauburger, pinot noir. Könnyed és intenzív illat, ribizli, meggy. A piros bogyós gyümölcsösség folytatódik a kortyban is, de egy kissé csökken az intenzitás, a test vékonyabb a vártnál. Egyszerű, de szerethető struktúra.

Ár: 990 Ft - www.borudvar.hu



82 pont

Vincze Béla Pincészet (Eger)

Egri Bikavér, Birtokbor 2015

Sötét rubin szín, illatára elsőre zárkózott, de levegőn egyre szebben nyílnak a piros bogyók és fűszerek. Ribizli, Pándi meggy, hordófűszerek bikavére, amelyet finom savai, könnyed szerkezete tesz még inkább kvaterkázó, jól iható bikavérré.

Ár: 1.590 Ft - www.borbolt.hu



Kövess bennünket a
facebook-on is!

www.facebook.com/debrecen.borozo

Szekszárdi borvidék

90 pont



Takler Borbirtok

(Szekszárd)

Bikavér 2015

Kékfrankos, kadarka, merlot, cabernet sauvignon és syrah. Nagyon sötét, sűrű megjelenés. Illatát hosszú percekig lehetne elemezni, érett fekete bogyósok az erdőből, kávé, dohány, fekete bors. A komoly, összetett illat teljessé válik az ízvilágban, vibrálnak a bikavérben az erdei gyümölcsök, a megfelelő keretet hozzá a nagy test és magas, de nem kilógó alkohol adja. A végén ásványos jegyeket is kapunk ajándékba, hogy hosszasan búcsúzzunk el ettől a kivételes tételtől.

Ár: 4.080 Ft - www.borbolt.hu

89 pont



Mészáros Borház (Szekszárd)

Szekszárdi Bikavér Reserve 2015

Sötét, mély színei komoly anyagról árulkodnak. Illata ennek megfelelően komplex, a gyümölcsök mellett érkeznek a csokoládés, mentás jegyek. Egészen széles az ízvilág, megdolgoztatja az összes ízlelőbimbót, ahogy lassan hömpölyögve, cuppog a bor. Aszalt gyümölcsök és érlelési aromák jellemzik, ízében barátságos savak és fűszeresség, lecsengésében hosszan érezhető a déli fűszerek és a kakaós vonal. Nagy potenciájú, hosszan érlelhető bor, a cserzőanyagának van még hová simulnia.

Ár: 3.680 Ft - www.borbolt.hu



Heimann Pincészet (Szekszárd)

Szekszárdi Bikavér 2015

Kékfrankos, kadarka, merlot, cabernet franc és fűszerként egy kis ságrantino. 18 hónapon át érett 500 literes és 1000 literes hordókban. Intenzíven piros gyümölcsös, fűszeres illat, bors és gyömbér. Mögötte egy könnyed, ribizlis, szedres vörös, a korai érésű gyümölcsök frissességével, a franc és a ságrantino tanninjával. Már fogyasztható, de pár év érlelés kifejezetten jót tesz majd neki, mivel gazdagsága és adottsága is megvan hozzá, hogy kiemelkedő bikavér legyen.

Ár: 4.260 Ft - www.bortarsasag.hu

87 pont



Dúzi Pincészet (Szekszárd)

Bikavér 2015

Kékfrankos, merlot, cabernet sauvignon és kadarka. Hihetetlen, de ez Dúziék első bikavére! Rögtön egy olyan tartalmas bort sikerült készíteni, amely illatában és ízében is a nagy bikavérek sorát erősíti. Illatában intenzív és buja, a pirosbogyós gyümölcsöket finom hordófűszerek kísérik. Ízelve egészen komplex és sok gyümölcs mellé jön a fűszeresség. A korty hosszú és selymes. Meglepetést még jócskán tartogat, van benne lendület.

Ár: 3.280 Ft - www.borbolt.hu

86 pont



Tüske Pincészet

(Szekszárd)

Bikavér 2016

Kékfrankos, kadarka, cabernet franc, merlot. Édes, fűszeres, piros bogyós illat, amelyet a szájbán könnyű gyümölcsös korty követ. Ha van laza, könnyen fogyasztható szekszárdi bikavér, akkor az ez. Egyszerre ad a fogyasztójának a jó hangulat mellé lekváros-fűszeres játékot és vibráló savakat. Szerintünk senki sem tiltakozna, ha minden este ilyen vörös-bort ihatna.

Ár: 2.360 Ft - www.borbolt.hu



Takler Borbirtok (Szekszárd)

Bikavér 2016

Kékfrankos, merlot, syrah, cabernet sauvignon és cabernet franc. Színében és illatában is tobzódik a piros bogyósokban. Tovább fokozza az élményt, ahogy a bort „megragva” fedezzük fel a fűszerpalettát, kezdve a rózsaborstól egészen a csipkebogyós étcsokiig. Sok tannint és magas alkoholérzetet jól átoleli a közepesen nagy test. Sűrű, magas beltartalmi értékebe idővel szépen belesimul majd a cserzőanyag. Izgalmas struktúráját hosszú lecsengés zárja.

Ár: N/A

85 pont



Vesztergombi Pincészet (Szekszárd)

Bikavér 2015

Kékfrankos, cabernet franc, merlot és kadarka. Hosszan, 2 évig érlelik hagyományos, nagy tölgys hordókban. Gránátvörös szín. Kissé visszafogott az illata az első perctől kezdve, de aztán szépen elárulja titkait: van benne sok-sok piros és fekete bogyós gyümölcs, némi fűszerrel. Ízében is hasonló, felfedezzük benne a meggyet és a szilvát, a lekere-

kedett tanninok és szép savak szinte simogatnak. Jól kalibrált arányos bikavér, egyben van, most érdemes fogyasztani. Ár: 2.570 Ft - www.borbolt.hu



Eszterbauer Pincészet (Szekszárd)

Tüke Bikavér 2016

Alapja a kékfrankos és a kadarka, világfajtákkal házasítva. Hagományos feldolgozással, 12 hónapos fahordós érleléssel készült. Gránátvörös színű bor. Közepesen intenzív illatában a fűszerek dominálnak, amelyek mellé felzárkóznak az erdei gyümölcsök. Megízelve lendületes, inkább fűszeres, mint gyümölcsös kezdés és határozott savgerinc fogad minket. A cserzőanyag erőteljessége hosszabb levegőztetést igényel. Közepes test, jól integrálódott alkohol.

Ár: még nincs forgalomban



Bodri Pincészet (Szekszárd)

Bikavér 2015

Kékfrankos, kadarka, cabernet sauvignon. A klasszikus szekszárdi házasítást világos rubinvörös szín jellemezi. Illatában szépen nyílnak a piros bogyók. Kortyban határozott meggyes ízvilág, amely üdéséget, frissességet ad a bornak. Erőtéljes

Teszt

hordós jegyek, nem kevés cserzőanyaggal. Szerkezete élénk savakra épül, amely harmóniát ad a közepes testnek. Kellemes ivóbor, a mindennapok nem nagy mélységeivel.

Ár: 2.180 Ft - www.borbolt.hu

84 pont

Sebestyén Pincészet (Szekszárd)

Iván-Völgyi Bikavér 2016

Kékfrankos, merlot, kadarka, cabernet franc. Élénk gránát vörös szín, illatában intenzív gyümölcsös és melegebb, fűszeres jegyekkel. Kóstolva krémes textúrában folytatódik az ízvilága, főként piros bogyós gyümölcsök, hordófűszerek némi gyógynövényekkel. A határozott pörkölési aromák szépen kiegészülnek egy aszalt szilvás és ásványos karakterrel. Egészen sima, lágy a korty, nem lóg ki belőle az alkohol sem. Közepesen hosszú lecsengés.

Ár: 5.720 Ft - www.bortarsasag.hu

Teszt-jegyzet

Kerekes Sándor értékelése

A teszt összegzéseként elmondhatjuk, hogy a két borvidék bikavéréinek az a különbsége, hogy az egrieket 1-2 évvel tovább kell érlelni a kiváló zamatok eléréséhez, ami elsősorban a földrajzi elhelyezkedés eredménye. ■

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

hotellycium.hu





save trees
don't print
read in digital



Furmint

A teszteredményeket
Kovács Pál és Darin Sándor
összesítették

TESZTGYŐZTES

88

PONT

A borokat tesztelték:

Bárdos Sarolta – Tokaj Nobilis Pincészet
Darin Sándor – Bor & Párlat Magazin
Kanczler András – Basilicus Pincészet
Kovács Zoltán – Royal Tokaji Pincészet
Kovács Pál – Debreceni Borozó
Németi Attila Viktor – Debreceni Borozó
Prácser Hajnalka – Erzsébet Pince

Palackfotók: Németi Attila Viktor

A Furmintot mi magyarok régi magyar szőlőfajtának tartjuk és a ránk maradt adatok szerint valamikor szinte minden borvidék előfordult. Azután a könnyebben megművelhető fajták kiszorították és tulajdonképpen visszaszorult Tokajba és a Somló-hegyre. A rendszerváltás követően, az újraéledő magyar borászat ismét felfedezte és mára már egyre több borvidékünkön ismét megtalálható a Furmint.

A Debreceni Borozó rendszeresen visszatér ehhez a fajtához, legutóbb 2017 tavaszi számunkban adtunk helyzetképet, így arra jutottunk, hogy itt az idej, hogy ismét találkozzunk a Furminton, annál is inkább, mert nagyon sok jót hallottunk a 2017-es év borairól, még hordós korokban. A tesztünkre összesen 4 borvidék, 30 pincészetének 44 száraz és 6 édes furmint bora érkezett be, nagy sajnálatunkra azonban a Somló-hegy borászai nem kívántak részt venni ezen a teszten.

A tesztelő csapat javaslat alapján ebben az évben külön fogjuk megjeleníteni az egyes évjáratokat.

2017

A 2017-es év nagy reményeket keltett a borkedvelők körében, hiszen a borászoktól kapott előrejelzések nagyon jók voltak, így mi is kíváncsian ültünk le az asztalhoz, és íme, a tapasztalataink:

88 pont



Dobogó Pincészet (Tokaj)

Betsek Furmint 2017

Világos szalmasárga szín, nagyon összetett, intenzív, elegáns, körtés, mandulás, barackos, ásványos, citrusos illatvilág, elegáns savszerkezet, komoly test, ízvilágában még érződik a fiatalság, de ott van benne a gyümölcsösség, vajasság, sok izgalmas, zamatos jeggyel, nagyon komoly fejlődési potenciállal.

Ár: 4.500 Ft - a pincészetnél

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.



Basilicus Szőlőbirtok, (Tarcál)

Furmint Lapis 2017, palackminta

Világossárga szín, összetett, mandulás, körtés, krémes, vajas, ásványos illatok, szép olajos test, kerek savak, a korty nagyon kellemes, zamatos, izgalmas, édeskés, sok gyümölccsel, kellemes mandula ízével a végén, hosszú utóízzel.

Ár: 4.500 Ft - a pincészetnél

87 pont



Erzsébet Pince (Tokaj)

Birtok Furmint 2017

Nagyon világos-sárgás szín, lassan nyíló, összetett, közmétés, ősziarackos, citrusos, ásványos illatvilág, izgató savszerkezet, olajos test, nagyon összetett, gazdag ízvilágú, sok gyümölccsel, ásványossággal a végén, izgalmas bor.

Ár: 3.100 Ft - www.tokajcoffee.com



Tokaj Nobilis Szőlőbirtok

(Bodrogeresztúr)

Tokaji Furmint Barakonyi 2017

Világos aransárga szín, elegáns, barackos, bodzás, citrusos, ásványos illatok, finom savszerkezet, komoly test, tartalmas, gazdag bor, nagyon sok gyümölccsel a végén, kerek ízvilággal, hosszú lecsengéssel.

Ár: 4.900 Ft - a www.bortarsasag.hu

86 pont



Bárdos és Fia Pincészet

(Farkasmály)

Mátrai Furmint 2017

Világos aransárga szín, érett, barackos, mandulás, vajas illat, trópusi gyümölcsökkel, nagy test, szájban friss, meleg, telt, összetett, itt is megjelenik a sok gyümölcs, szép lecsengés.

Ár: 1.510 Ft - www.borbolt.hu

85 pont



Barkland Pincészet (Tarcál)

Birtok Furmint 2017,

Nagyon világossárga szín, szép illat, barackos, mandulás, körtés, ásványos jegyekkel, élénk savak, ásványos, karakteres íz, sok gyümölccsel, szép lecsengéssel.

Ár: N/A



Tokaj-Hétszőlő Szőlőbirtok (Tokaj)

Furmint bio 2017

Nagyon világossárga szín, kicsit lassan nyíló, virágoros, mandulás, barackos, citrusos illatok, élénk sav, olajos test, a korty kellemes, zamatos, ásványos, hosszú.

Ár: 2.500–2.700 Ft - a pincészetnél



Hímesudvar (Tokaj)

Furmint 2017

Világos aranyárga szín, köszmétés, ribizlis, vajás, citrusos, ásványos illatok, karakteres sav, olajos test, szájbán nagyon izgalmas, gyümölcsös, ásványos, markáns, gazdag bor.

Ár: 2.990 Ft - pincészetnél



Patricius Borház (Bodrogkisfalud)

Furmint selection 2017

Nagyon világos aranyárga szín, kicsit visszafogott illatvilág, ásványos, almás, köszmétés jegyekkel, kerek savak, közepes test, ízeiben egyenes, ásványos, gyümölcsös, hosszú.

Ár: N/A - pincészetnél



Dereszla Pincészet (Bodrogkeresztúr)

Furmint 2017

Világos szalmasárga szín, nagyon illatos, friss gyümölcsök, köszméte, barack, vajasság az illatban, markáns savak, közepes test, ízeiben inkább ásványos, zamatos, izgalmas bor.

Ár: N/A - pincészetnél



St. Andrea Szőlőbirtok és Pincészet (Egerszalók)

Furmint 2017, palackminta

Aranysárga szín, összetett, érett, mangós, körtés, mandulás, vajás, citrusos illatjegyek, karakteres sav, nagy test, a szájbán jól érezhető hordós érlelési ízjegyek, hatalmas potenciál, még érlelendő bor!

Ár: N/A - a pincészetnél

84 pont

Hangavári Pincészet (Bodrogkisfalud)

Furmint Lapis 2017

Világos aranyárga szín, érett, mandulás, vajás, barackos illatok, markáns savak, komoly test, a korty gyümölcsösen indul, de aztán felülkerekedik a sav, még érnie kell, nagyon fiatalos.

Ár: 3.500 Ft - a pincészetnél

Kikelet Pincészet (Tarcál)

Birtok Furmint 2017

Nagyon világos szalmasárga szín, citrusos, ásványos, barackos, markáns illatok, karakteres sav, szájbán gyümölcsös, ásványos, de a végén a sav dominál, még érlelni kell, nagyon nagy potenciál.

Ár: 3.620 Ft - www.borbolt.hu

83 pont

Barkland Pincészet (Tarcál)

Furmint Mandulás 2017

Nagyon világos szalmasárga szín, élénk citrusos, köszmétés, mandulás illatok, kerek savak, közepes test, a korty gyümölcsös, nem túl bonyolult, végén kis

Teszt

kesernyével.

Ár: N/A

Hangavári Pincészet (Bodrogkisfalud)

Furmint Várhegy 2017

Világos szalmasárga szín, rövid szellőztetés után, gyümölcsös, mandulás illat jegyeket mutat, élénk savak, közepes test, szájbán az ízek közül a gyümölcsös-ség és az ásványosság dominál, a végén fellép egy kis savhangsúly.

Ár: 2.500 Ft - a pincészetnél

81 pont

Pannon Tokaj Pincészet (Tolcsa)

DOMINIUM ZsomBor Furmint 2017

Aranysárga szín, túlérlett, mandós, vajás, botrityszes illatvilág, kerek savak, érett, hordós ízjegyek, nagy test, mintha száraz késői szüret lenne.

Ár: 2.200 Ft - CBA, Prima boltok

2016

Ezt az évjáratot a borászok nem tartották annyira jónak, mint a 2017-est, de azért rossznak sem, a közepesnél egy kicsit jobbnak, így aztán mi is kíváncsian ültünk vissza a második körre az asztalhoz, íme, itt olvashatják, amit tapasztaltunk:

87 pont



TR Művek (Mád)

Furmint 2016

Világos szalmasárga szín, összetett, mandulás, köszmétés, barackos, ásványos, vajás illatjegyek, szép kerek sav, olajos test, szájbán nagyon kerek, kellemes, zamatos, gyümölcsös, izgalmas, elegáns bor.

Ár: 3.300 Ft - www.bortarsasag.hu



**Gróf Degenfeld
Szőlőbirtok és Pincészet (Tarcal)
Furmint 2016**

Nagyon világos aranyárga szín, összetett gyümölcsös, főleg mandulás, barackos, körtés illatok, szép savak, olajos test, ízeiben nagyon összetett, gyümölcsös, izgalmas, zamatos, szép hosszú lecsengéssel.

Ár: 2.620 Ft - www.borbolt.hu

86 pont



**Erzsébet Pince (Tokaj)
Furmint Király 2016**

Világos aranyárga szín, almás, köszmétés, ásványos illatvilág, élénk savak, olajos test, szájbán nagyon izgalmas, összetett, gyümölcsös, zamatos, nagyon hosszú lecsengéssel.

Ár: 12.000 Ft - www.tokajcoffee.com



**Royal Tokaji Pincészet (Mád)
Furmint, Mézes Mály 2016**

Nagyon világos szalmasárga szín, lassan nyíló, köszmétés, ribizlis, ásványos, elegáns illatvilág, karakteres, élénk savszerkezet, ízvilága nagyon izgalmas, markáns, gyümölcsös, szép hosszú lecsengéssel.

Ár: N/A



**Péter Pincészet (Tokaj)
Furmint Mézes Mály DRY 2016,
hordóválogatás**

Aranyárga szín, érett, barackos, körtés, vajás, mandulás illatok, sok trópusi gyümölccsel, kerek savak, olajos test, ízeiben szép érettség, gyümölcsösség, kerekesség, nagyon érdekes, jó ívású bor.

Ár: 3.000 Ft - a pincészetnél



**Holdvölgy (Mád)
Meditation Tokaji Száraz Furmint
2016, Király-dűlő**

Nagyon világossárga szín, intenzív illatok, sok mandulával, citrussal, körtével, őszibarackkal, élénk, karakteres savak, izgalmas, friss, üde ízekkel a szájbán, pici savhangsúllyal a végén.

Ár: 7.500 Ft - a pincészetnél



**Royal Tokaji Pincészet (Mád)
Furmint Szt. Tamás 2016**

Világos szalmasárga szín, elegáns mandulás, őszibarackos, szép fás illatok, élénk savak, testes, lecsengésében trópusi gyümölcsök, cseresség, szép hosszú.

Ár: N/A



**Royal Tokaji Pincészet (Mád)
Furmint 2016, dűlőválogatás**

Aranyárga szín, illatában mandulás, füstös, barackos, köszmétés, vajás jegyek, talán egy picit sok fával, markáns savak, ízeiben is megjelennek a fás jegyek, de elegáns, gyümölcsös, izgalmas jegyekkel kombinálva.

Ár: N/A

85 pont



**Bérés Szőlőbirtok és Pincészet
(Erdőbénye)**

Lócse Furmint 2016

Világos aranyárga szín, szép elegáns, érett, körtés, barackos, köszmétés, vajás illatok, elegáns savak, komoly test, tartalmas, gazdag, gyümölcsös lecsengés.

Ár: N/A



**Péter Pincészet (Tokaj)
Furmint Mézes-Mály DRY 2016**

Aranyárga szín, nagyon érett, mandulás, barackos, vajás, citrusos, ásványos illatjegyek, kerek savak, nagy test, ízeiben a sok gyümölcs mellett megjelennek a botrytiszes ízjegyek is.

Ár: 3.000 Ft - a pincészetnél



**Tokaj Classic Pincészet (Mád)
Furmint Király Grand Cru 2016**

Szalmasárga szín, friss, szép illat, sok gyümölccsel, citrussal, barackkal, vajassággal, kerek savak, komoly test, ízeiben érettség, kerekesség, gyümölcsösség, egy kis elegáns kesernyével a végén

Ár: 6.000 Ft - a pincészetnél.



**Szignárovits - Maka Pincészet
(Gyöngyöspata)**

Furmint 2016, félszáraz

Világos szalmasárga szín, lassan nyíló, összetett, vegetális, gyümölcsös, vajás illatvilág, élvezetes savszerkezet, olajos test, szájbán nagyon kerek, gyümölcsös, tartalmas, kicsit édeskes ízvilág.

Ár: 4.300 Ft - www.pincearon.hu

84 pont

Tokaj Classic Pincészet (Mád)

Betsek Furmint Grand Cru 2016

Világos aranyárga szín, összetett, gyümölcsös, körtés, barackos, köszmítés, vajas illatvilág, élvezetes savak, nagy test, gazdag ízvilág, játékos, zamatos, kellemes ívású bor.

Ár: 6.000 Ft - a pincészetnél

Royal Tokaji Pincészet (Mád)

Furmint Nyulászó 2016

Aranyárga szín, kicsit visszafogott illatvilág, mandulás, ásványos, barackos jegyekkel, szép savakkal, komoly testtel, a kortyban vajasság, krémesség, gyümölcsösség dominál.

Ár: N/A

82 pont

Laposa Családi Borbirtok (Badacsony)

Kőkövön Furmint 2016

Nagyon világossárga szín, lassan nyíló, elsősorban ásványos, vegetális, aztán gyümölcsös illatvilág, markáns savak, közepes test, a kortyban is elősorban az ásványosság és a vibráló savak dominálnak.

Ár: 2.970 Ft - www.borbolt.hu

2015

A viszonylag hűvös, csapadékos 2014 után, a borász szakma nagy reményekkel várta a 2015-ös évszázatot. Nos, mi is így voltunk ezzel és nagyon örültünk, hogy néhány borászat megtisztelt minket ilyen tételekkel is, íme:

86 pont



Szent Tamás Pincészet (Mád)

Furmint Percze 2015

Világos aranyárga szín, lassan nyíló, fűszeres, citrusos, gyümölcsös illatok, mandulával, kellemes savszerkezet, olajos test, ízeiben gyümölcsösség,

ásványosság, gazdagság, szép fás jegyekkel, hosszú lecsengéssel.

Ár: 8.520 Ft - www.borbolt.hu



Gróf Degenfeld

Szőlőbirtok és Pincészet (Tarcál)

Zomborka Furmint 2015

Világos aranyárga szín, fejlett, szép összetett, mandulás, barackos, vajas, krémis illatjegyek, elegáns, élő savak, komoly test, a kortyban krémesség, gyümölcsösség, kerekesség, nagyon zamatos, izgalmas, hosszú.

Ár: 3.980 Ft - www.borbolt.hu

85 pont



Sanzon Tokaj Borászat (Erdőbénye)

Furmint Classic 2015

Aranyárga szín, érett, mandulás, marcipános, mentás, körtés, ásványos, vajas illatok, elegáns sav és test, ízeiben gyümölcsös, kellemes, zamatos, árnyalatnyi alkohol túlsúllyal a végén.

Ár: 3.950 Ft - www.borbolt.hu



Tokaj-Hétszőlő Szőlőbirtok (Tokaj)

Furmint Nagyszőlő-dűlő 2015

Aranyárga szín, érett, mandulás, mézes, marcipános, barackos, ásványos illatok, elegáns savak, komoly test, ízeiben nagyon összetett, gyümölcsös, izgalmas, hosszú.

Ár: 3.910 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

Teszt



Dobogó Pincészet (Tokaj)

Betsek Furmint 2015

Világos aranyárga szín, szép érett, összetett, mandulás, barackos, vajas illatjegyek, lesimult, kerek savszerkezet, olajos test, szájbán édeskés, gyümölcsös, zamatos, kerek bor.

Ár: 4.500 Ft - a pincészetnél

83 pont

Baranyai Béla

Furmint 2015, Istenhegy 21. hordó 2015 (árverési tétel)

Világos aranyárga szín, érett, palack bukéra jellemző jegyek, trópusi gyümölcs, méz, alma, kenyérhéj, karakteres savak, szájbán már a túlérettesség jegyei is megjelentek.

Ár: N/A - www.borudvar.hu

82 pont

Tokaj-Hétszőlő Szőlőbirtok (Tokaj)

Furmint, Hétszőlő-dűlő 1502 2015 (árverési tétel)

Nagyon világos szalmasárga szín, visszafogott, lassan nyíló, elegáns, gyümölcsös, citrusos, barackos illatok, markáns sav, közepes test, hibátlan, inkább ásványos lecsengés.

Ár: N/A - www.borudvar.hu

Régebbi tételek

84 pont

Royal Tokaji Pincészet (Mád)

Furmint 2474 2012

Aranyárga szín, mentás, kakukkfűes, mandulás, barackos, fás illatjegyek, lesimult, kerek savszerkezet, ízeiben is a palackos érettség jelenik meg, kevés gyümölccsel, inkább gyógynövényes jegyekkel.

Ár: N/A - www.borudvar.hu

Szent Tamás Pincészet (Mád)

Furmint Kővágó-dűlő 2014

Aransárga szín, ásványos, közmétés, ribizlis, barackos, mandulás illatok, karakteres savak, közepes test, száiban gyümölcsös, izgalmas, a végén érdekes gombás jelleggel.

Ár: 9.900 Ft - www.borkereskedes.hu

81 pont

Szent Benedek Pincészet (Tállya)

Furmint Köveshegy 2009 (árverési tétel)

Barnába hajló aransárga szín, lassan nyíló, mentás, mandulás, őszibarackos, érett illatjegyek, kicsit fáradt savak, ízeiben a palackos érettség jelenik meg, kenyérhéjjal és fügével, túl a csúcson

Ár: N/A - www.borudvar.hu

Édes furmintok

91 pont



Péter Pincészet (Tokaj)

Tokaji Furmint késői szüretelésű sweet 2016

Nagyon komplex sós-ásványos karakter jellemzi. Barackos, mandulás, vajás és citrusos aromák. Nagyon szép sav-cukor egyensúly. Igazán zamatos, gyümölcsös korty. Szép kerek bor.

Ár: 3.000 Ft - a pincészetnél

89 pont



Tokaj-Hétszőlő Szőlőbirtok (Tokaj)

Tokaji Furmint késői szüretelésű 2016

Illatában a mandula, barack és citrusok. Ízeben nagyon izgalmas és gazdag. Leginkább aszalt barack, pöszméte szósz. Szép sav-cukor egyensúly. Komoly test. Hosszú lecsengésű bor.

Ár: 2.800 Ft - a pincészetnél



Hangavári Pincészet (Bodrogkisfalud)

Furmint – Lapis késői szüretelésű

Szép minerális alapok érett fügés, mézes, citrusos illattal. Ízeben telt, érett gyümölcsösség dominál. Nagy test és szép egyensúly jellemzi.

Ár: 6.500 Ft - a pincészetnél

86 pont



TR Művek (Mád)

Édes 2016

Színében némi zöldes reflex figyelhető meg. Gyógynövényekre emlékeztető illatába mandula és barack keveredik. Ízeben szintén visszaköszönnek a gyógyfüves jegyek, amik szépen párosulnak aszalt gyümölcsös, mézes aromákkal.

Ár: 3.980 Ft - www.bortarsasag.hu

85 pont



Barklad Pincészet (Tárcal)

Tokaji Furmint késői szüretelésű 2017

Illatában körtés, mazsolás, mandulás dominancia mellett enyhe vajasság és némi fűszer mutatkozik. Kerek savak, nagy test jellemző rá. Kerek savak, de az egyensúly kicsit az édesség felé billen.

Ár: N/A

84 pont

Pannon Tokaj Pincészet (Tolcsva)

Tokaji Furmint késői szüretelésű 2017

Illatában a körte, alma keveredik az ásványos, sós jelleggel. Szép sav, olajos test. Ízeben nagyon gyümölcsös, leginkább aszalt sárgabarack és némi gyógynövényes színezet. Zamatos, kerek bor.

Ár: 2.000 Ft - CBA, Prima boltok

Teszt-jegyzet

Kovács Pál értékelése

A lap elindítástól kezdve, azt hiszem ez volt a legnehezebb furmint tesztünk. A nagy tételek szám és vertikális évjárat különbség igazán próbára tette az ízeleő bimbóink képességét, nehéz, de szép feladat volt és azt gondolom, hogy nagyon hasznos. A beküldött több mint ötven tételből egy bor volt hibás, de ami ennél is fontosabb, hogy a tételek 65%-a 85 és a fölötti pontszámot kapott, ami a mi tesztelő rendszerünkben azt jelenti, hogy „kiváló, komplex, karakteres, nagyon jó bor”!

Így aztán a tesztelők nevében is bátran ajánlom figyelmükbe a magyar furmint borokat, mert mindenki találhat köztük a kedvére valót. ■

A furmint tesztthez a helyszínt a bodrogkeresztúri Tokaj Nobilis Szőlőbirtok biztosította. Köszönjük!

tokajnobilis.hu





Pezsgők

A teszteredményeket
Kovács Pál összesítette

A pezsgőket tesztelték:

Darin Sándor - Bor & Párlat magazin
Fazekas Lajos - Aquaticum Debrecen Hotel
Kerekes Sándor - Debreceni Borozó
Kovács Pál - Debreceni Borozó
Dr. Palotás Lehel - Debreceni Borozó
Román Péter - Gergely Bástyá Pincészet



90 pont



Patricius Borház (Bodrogkislud) Brut Tokaji Pezsgő 2015

Világos aranyárgás szín, nagyon izgalmas, gyümölcsös, kösmétés, barackos, kösmétés, citrusos, enyhén petrosos illat, kellemes mandulás véggel, elegáns perlázs, simogató CO₂, izgató savszerkezet, ízeiben nagyon gyümölcsös, kevés élesztős jeggyel, mandulás, zamatos, friss és üde, hosszú lecsengéssel.

Ár: 4.500 Ft - www.patricius.hu

89 pont



Törley Pezsgőmanufaktúra (Budafok)

Chardonnay Brut 2014

Aranyárga, virágos, gyümölcsös, mézes, élesztős, kenyérhéjas, intenzív illatvilág, szép perlázs, élénk, de simogató CO₂, izgalmas, zamatos, krémes gyümölcsös, elegáns ízvilág, szép lecsengéssel.

Ár: 3.620 Ft - www.winelowers.hu



Bérés Szőlőbirtok és Pincészet (Erdőbénye)

Brut Tokaji Pezsgő 2016

Világos szalmasárga, elegáns, őszibarackos, körtés, citrusos, mandulás illatok, szép hosszú perlázs, simogató CO₂, szájbán kellemes, zamatos, gyümölcsös, friss, üde, a végén egy kis mandulával, hosszú lecsengés.

Ár: 4.990 Ft - www.beresbor.hu

Közeledve az évvégéhez, az elmúlt évek gyakorlatához igazodva, ismét meghirdettük a pezsgő tesztet, amely ezúttal az őszi számunkba került be. Az előző évekhez viszonyítva, ebben az évben nagyobb volt az érdeklődés meghirdetett tesztünk iránt, hiszen hat borvidék, kilenc pincészetének 21 pezsgője érkezett be.

Talán az utóbbi egy-két évben a pezsgő felé forduló vásárlói érdeklődés is a segítségünkre sietett, de tény, hogy ennyi tételt még sohasem teszteltünk, nagy várakozással ültünk az asztalhoz. Hogy mire jutottunk az alábbiakban szeretném megosztani Önökkel:



Thummerer Pincészet (Noszvaj)

Blanc Brut Nature 2013

Halvány aranyárga szín, kellemes, intenzív, almás, barackos, élesztős illatvilág, nagyon szép perlázs, izgató CO₂, ízeiben a gyümölcsök és élesztő dominál, izgalmas savszerkezettel, hosszú lecsengéssel.

Ár: 5.230 Ft - www.borbolt.hu

88 pont



Garamvári Szőlőbirtok (Budafok)

Tokaji Furmint Prémium selection 2014

Világos szín, enyhe zöldes reflexszel, összetett, élesztős, mandulás, almás, elegáns, érett illatok, hosszúapró perlázs, kellemesen krémes CO₂, élénk savszerkezet, szájbán izgalmas, zamatos, gyümölcsös, élesztős jegyek, szép hosszú, elegáns pezsgő.

Ár: 4.300 Ft - www.garamvariszolobirtok.hu

87 pont



Törley Pezsgőmanufaktúra (Budafok)

François President Rosé 2014

Világos lazacszín, illatában elsősorban meggyes, ribizlis jegyek és élesztő, szép perlázs, kicsit erős CO₂ jelenlét, de a

korty nagyon izgalmas, kellemes, zamatos, gyümölcsös, hosszú.

Ár: 3.620 Ft - www.borbolt.hu



Törley Pezsgőmanufaktúra (Budafok) Hungária Rajnai Rizling Brut Special Edition

Világos színű, élesztős, gyümölcsös, citrusos, ásványos illatjegyek, gyors perlázs, kicsit erős CO₂ jelenlét, élénk savakkal, szájbán nagyon izgalmas, gyümölcsös, friss, élénk, lendületes.

Ár: 2.450 Ft - www.selection.hu



St. Andrea Szőlőbirtok és Pincészet (Egerszalók)

Rosé Cuvée 2016

Világos lazacszín, elsősorban gyümölcsös, meggyes, ribizlis, citrusos illat, kevés vegetális véggel, mozgalmas perlázs, élénk CO₂, szép savszerkezet, üdítő, friss, gyümölcsös korty, kellemes lecsengés.

Ár: 3.900 Ft - www.standrea.com

86 pont



Törley Pezsgőmanufaktúra (Budafok)

François President Nyerspezsgő 2015

Halvány szalmasárga szín, elsősorban élesztős, majd gyümölcsös, barackos,

körtés, vajas illat, érlelt perlázs, simogató CO₂ és sav, ízeiben szép megjelennek az illatok, kellemes, zamatos, hosszú
Ár: 3.520 Ft - www.borbolt.hu

85 pont



St. Andrea Szőlőbirtok és Pincészet Kadarka Brut Nature 2015

Nagyon világos lazacszín, fűszeres, meggyes, barackos illattal indít, majd megjelenik az élesztős és vajasság, hosszú perlázs, élénk CO₂, szép, üde savszerkezet, gyümölcsös, mangós ízjegyekkel búcsúzik.

Ár: 3.900 Ft - www.standrea.com



Törley Pezsgőmanufaktúra (Budafok) Casino Sec

Halvány szalmasárga, gyümölcsös, almás, köszmétés, bodzás illatok, finom perlázs, élénk CO₂, szájbán kerek, friss és üde, gyümölcsös, remek itóka.

Ár: 1.890 Ft - TESCO, Auchan, Metro



Balla Géza Pincészete (Ménés) Clarus Brut 2015

Aranysárga szín, kellemes, gyümölcsös, vajas, citrusos illatjegyek, szép perlázs, bársonyos CO₂, élénk savak, üde, frissítő, gyümölcsös lecsengés.

Ár: 4.600 Ft - www.borudvar.hu



Törley Pezsgőmanufaktúra (Budafok) Excellence Chardonnay extra sec

Aranysárga szín, körtés, vajas, citrusos illat, élénk perlázs, erős CO₂, kerek sav-

szerkezet, kellemes, gyümölcsös, simogató, zamatos, kerek korty.

Ár: 1350 Ft - TESCO, Auchan, Metro



Gróf Degenfeled Szőlőbirtok és Pincészet (Tarcál) Extra Brut Tokaji Pezsgő 2016

Világos szalmasárga szín, barackos, köszmétés, vegetális, ásványos illatok, lassú, sűrű perlázs, élénk CO₂, élénk savak, szájbán nagyon izgalmas, gyümölcsös, citrusos jegyek dominálnak, hosszú.

Ár: 4.990 Ft - www.borterasz.hu



Törley Pezsgőmanufaktúra (Budafok) Gála sec

Halvány színű, kicsit visszafogottabb, almás, barackos, bodzás illat, nagy szemű perlázs, kellemes CO₂, szájbán szép élénk savak, gyümölcsösség, kellemes frissítő és üde jegyek.

Ár: 899-1.999 Ft - TESCO, Auchan, Metro

84 pont

Törley Pezsgőmanufaktúra (Budafok) Orfeum Rose sec

Élénk lazacszín, lassan nyíló meggyes, ribizlis, barackos illat, gyors, nagy szemű perlázs, élénk CO₂ és sav, ízeiben egyenes, jó ívású, kellemes, édeskesen gyümölcsös.

Ár: 2.049 Ft - TESCO, Auchan, Metro

Törley Pezsgőmanufaktúra (Budafok) Excellence Sárgamuskotály doux

Világos aranyárga szín, muskotályos, édeskes illatvilág, szép perlázs, kellemes CO₂, kerek savak, az édesség dominál, de nem telepszik rá a gyümölcsösségre, kellemes, jól íható.

Ár: 1759 Ft - TESCO, Auchan, Metro

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

83 pont

Törley Pezsgőmanufaktúra (Budafok) Hungaria Grand Cuvée Brut

Világos zöldes-sárgás szín, almás, barackos, élesztős illatvilág, kellemes perlázs, élénk CO₂, szép sav, kellemes, gyümölcsös, markáns ízjegyek, szép lecsengés.

Ár: 2.450 Ft - www.borbolt.hu

Törley Pezsgőmanufaktúra (Budafok) Francois President Blanc de Noir Brut 2014

Aranysárga szín, gyümölcsös, zöldalmás, barackos, élesztős illatok, szép perlázs, markáns CO₂, élénk savak, a korty friss, üde gyümölcsös, nagyon izgalmas.

Ár: 3.950 Ft - www.selection.hu

Törley Pezsgőmanufaktúra (Budafok) Hungária Irsai Olivér Extra Dry Special Edition

Ezüstös, világos szín, édeskes, muskotályos, körtés, élesztős illat, gyorsan lefutó perlázs, markáns CO₂, szájbán gyümölcsös, kicsit savhangsúlyos, de kellemes frissítő.

Ár: 2.340 Ft - www.borbolt.hu

Test- jegyzet

Kovács Pál értékelése

A teszt komolyan igénybe vette a tesztelők ízléslöbimbóit, de az egyöntetű vélemények szerint, az elmúlt évek legjobb pezsgő teszt-sorozatát volt szerencsénk megköszölni. Nem titkoljuk, hogy mivel innen ebédelni indultunk, néhányan meg is ittak egy pohárral a kedvenc pezsgőjükből az ebéd előtt.

Félre téve a tréfálkozást, azt gondolom, hogy a fogyasztók részéről a pezsgő irányába megnövekedett érdeklődés, a termelőket is arra ösztönözte, hogy figyeljenek jobban erre a bor-kategóriára is, hiszen most már nem csak az év végi ünnepekre kerülnek az asztalra pezsgők, hanem más alkalmakra is. Ez a törekvés meg is látszott a beküldött teszt tételeken, hiszen talán egy tétel kivételével mindegyik nyugodtan felkerülhet bármikor az ünnepi vagy csak úgy, a jó kedv biztosítása érdekében az asztalra. Kérem, teszteljenek minket, igyanak pezsgőket és jelezzék felénk, ha tévedtünk volna! ■

Lencsesaláta paradicsommal és tojással

Hozzávalók 4 adaghoz:

- kb. 10 dkg főtt lencse
- a kisebb sárgarépa, apróra kockázva
- 1-2 főtt tojás, nyolc részre vágva
- 6-8 kocképaradicsom, negyedekbe vágva
- fél fej lila, vagy salotta hagyma, szeletelve
- kis csokor petrezselyemzöld, aprítva
- 1 ek balsamecet
- 2 ek olívaolaj
- só, frissen őrölt bors és csipet őrölt római kömény

A megmosott lencsét kétszeres mennyiségű vízben, egy kis fej hagymával, 2 babérlevéllel, meg pár szem (teatojásba zárt) borssal puhára főzzük (akár előző nap is elvégezhető művelet). A kihűlt lencsét összekeverjük a többi hozzávalóval, fűszerezzük és meglocsoljuk olívaolajjal és balsamecettel.

Ajánlott bor:

Vesztergombi Pincészet
Olaszrizling 2017



Hozzávalók:

- 200 g mini mozzarella golyók
- 3-4 gerezd fokhagyma
- pár szem színes bors
- extra szűz olívaolaj
- 1 ág friss rozmaring
- fél db friss piros chili

A mozzarella golyókat szűrőben lecsepegtetjük, a fokhagymát és a chilit vékonyan felszeleteljük. A rozmaring ágról lehúzzuk a leveleket és a sajttal, szeletelt fokhagymával, szemes borssal és chilivel együtt jól záródó üvegbe tesszük, felöntjük olívaolajjal, és hűtőben 4-7 napig érleljük. Olívabogyóval, friss gyökerkenyérrel és vörösborral kínáljuk. A visszamaradt olajat újrahasznosíthatjuk egy következő adag elkészítéséhez, vagy saláta öntethez.

Ajánlott bor:

St. Andre'a Szőlőbirtok és Pincészet
A kutyafáját 2016

Pácolt mozzarella

Gyepes Gabojsza receptjei

www.gabojsza.hu



Vágd ki! Fűzd le! Gyűjtsd!

Fotók: Gyepes Gabojsza

Ricottás sonkatekercsek

Hozzávalók:

- 250 g friss ricotta
- 1 gerezd fokhagyma
- pár csepp citromlé
- aprított zöldfűszer (friss oregánó, bazsalikom, kakukkfű és/vagy petrezselyem)
- só és frissen őrölt bors
- 100 g leheletvékonyra szeletelt füstölt sonka

A ricottát elkeverjük a reszelt fokhagymával és aprított zöldfűszerrel, majd ízesítjük

sóval, borssal és pár csepp frissen facsart citromlével. Kiterítjük a sonkaszeleteket és mindegyiket megkenjük a ricottakrémmel, feltekerjük, tálra rendezzük és a felhasznált zöldfűszerrel díszítve tálaljuk.

Ajánlott bor:

Tokaj Nobilis Szőlőbirtok
Tokaji pezsgő Brut 2016

A borokat
Kovács Pál ajánlotta.





Érik a szőlő, hajlik a vessző?

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: *Melyek a legérdekesebb magyar szüreti hagyományok?*

A szüret a szőlő őszi betakarításának az ünnepe. A legtöbb borvidéken elhelyezkedő településen – nem csak Magyarországon – örömmünepet tartanak.

Tokajban a szüret megkezdésének hagyományos időpontja Simon Júda napja volt (október 28.), az Alföldön korábban, Mihály napján kezdték a szüretet. Sok borvidéken mozsárgyúval jelezték a szüret kezdetét.

A szüretelőket sokat daloltak, ennek praktikus oka is volt, mert tudták tartani a munka ritmusát. A szőlősgazda pedig örült, hiszen „amíg énekelnek, addig nem esznek”.

A szüret nagy ünnep volt, még a törvénykezés is szünetelt, pedig a szüreti mulatságban gyakran törtek ki verekedések, csetepaték. A törvény kezének a tolvajokra is oda kellett figyelnie, akik különösen aktívak voltak szüret idején, mind a termést, mind a részeket holmiját fosztogatták.

Ezek a „hagyományok” tovább éltek a 19. században is. A szüreti felvonuláson a csőszleányok feladata volt a díszítésként felakasztott szőlőfürtök őrzése, amiről a résztvevők „lopkodtak”. Akit elkaptak, az büntetést fizetett, amit a szüreti bál költségeire fordítottak.

A Felvidéken több helyen a szüreti bál idejére szőlőlevelekkel díszített vasketrecet vagy kalodát állítottak fel, a pityókás bálozók ide kerültek, amíg ki nem józanodtak.

Hegyalján a hiedelem szerint szüret éjszakáin lehetett látni „hogyan tisztul a pénz”. A leszüretelt szőlőtőkék között ilyenkor lobbant fel kékes fény, jelezve az elásott kincsek rejtekhelyét.

Régen a szüreti felvonulás a földesúr házánál ért véget, aki aztán az esti bál házigazdája is volt. A bál elengedhetetlen szereplője volt a borkirály, aki a mulatságért volt felelős és gyakran – mint régen Bacchust – piros ruhába öltöztették és hordóra ültették. ■

A
Magyar Borszakírók Köre



bemutatja

Super 12

Magyar Bor Nagydíj
2018

díjátadó gála és borbemutató

2019. január 26.

Debrecen - Déri Múzeum

