

2018 tavasz

Debreceni Borozó

ingyenes bor- és gasztronómiai magazin

VIII. évfolyam 26. szám

“Borásznak
még fiatal vagyok!”

Jásdi István

TESZT

Hárslevelű

VÖRÖSÖK

26

Kékfrankos
nyolc borvidékről

Létezik-e tökéletes
közösségi bor?

Beszámoló a Kárpát-medencei
református szőlészek és
borászok fórumáról



BÉRES SZŐLŐBIRTOK ÉS PINCÉSZET



KÖNNYED KIKAPCSOLÓDÁS TOKAJ-HEGYALJA SZÍVÉBEN, AZ ERDŐBÉNYEI BÉRES SZŐLŐBIRTOKON

A 2015-ben Magyarország Legszebb Szőlőbirtokának választott Béres Szőlőbirtok és Pincészet és a páratlan zempléni vidék készen áll arra, hogy lenyűgözzön az idelátogatókat.

BÉRES BORTERASZ RENDEZVÉNYEK 2018-BAN:

ÁPRILIS 28.

TAVASZI NYITOTT PINCE

MÁJUS 19.

PÜNKÖSDI NYITOTT PINCE

JÚLIUS 7.

BOR, MÁMOR, BÉNYE
FESZTIVÁL (JÚLIUS 5-8.)

SZEPTEMBER 15.

TOKAJI ŐSZ NYITOTT PINCE

OKTÓBER 20.

SZÜRETI NYITOTT PINCE

A programokra a belépés ingyenes, kivéve a Bor, mámor, Bénye fesztivált, melyre a fesztiváli belépő megváltása szükséges.

A programváltozás jogát az időjárás alakulásának függvényében fenntartjuk.



Promóció

Újabb évfordulót jelezhetünk, indul lapéletünk nyolcadik évfolyama. Ha iskolások lennénk, már tudnánk írni, olvasni, számolni. Hogy múlik az idő! A lap indulásakor, 2011-ben az volt a szándékunk, hogy megpróbáljunk egy olyan lapot készíteni, amely csak borral, borkultúrával foglalkozik és minél egyszerűbben, érthetőbben szól az olvasókhoz, hiszen a szerkesztőségünk tagjainak többsége nem profi újságíró. A visszajelzések és annak alapján, hogy még létezőnk, talán nem vagyok szerénytelen, amikor azt mondom, hogy sikerrel jártunk. Szeretnénk ezt az utat folytatni, most már az egész országra és a határon túli magyar borászokra is kiterjesztve a figyelmünket.

A márciusban érkezett tél minket is megréft, így tavaszi lapszámunk megjelenése is kitolódott egy kicsit, de remélem, hogy a témák, amelyeket feldolgoztunk, kárpótolják Önöket.

Mint látják, a címlapunkon a 2017-es év Borászok Borásza díj nyertese szerepel, hiszen ebben a számunkban a magyar borászat egyik, talán legrégebbi emlékekkel rendelkező borvidékére, Balatonfüred-Csopakra látogattunk el, melynek emblemikus alakja a saját bevallása szerint még nagyon fiatal borász, Jásdi István. A Csopaki Kódex megalkotásában és működtetésében nagy segítségére volt a Szent Donát Birtok fiatal és tehetséges tulajdonosa, Kovács Tamás.

De hogy a vörösborok se maradjanak ki a lapunkból, arról Liszkay Mihály gondoskodik a borvidéken, bizonyítva, hogy a régió valamikor híres volt a vörösborairól is.

Nem mehetünk el szó nélkül a református borászok kezdeményezése mellett sem, hiszen az idén hatodik alkalommal megrendezett BORUM egyik legfontosabb üzenete a Kárpát-medencei összetartozásunk.

Hírt adunk néhány, általunk fontosnak tartott és támogatott eseményről, mint a bakator szőlő körüli történetek, vagy a biobor verseny, valamint a nemzetközi olaszrizling verseny.

Természetesen kóstoltunk is, most a hárslevelű és kékfrankos volt terítéken, hiszen ezek a fajták igazi Kárpát-medencei szőlők, kíváncsiak voltunk, mit tudnak, olvassák, kóstolják, ellenőrizzenek minket, jelezzenek vissza bátran, minden vélemény számít!

Természetesen vannak megszokott rovatok is, Nóri kérdez, és gasztro rovatunk is folytatódik Gabosza segítségével, néhány programajánlat is megfér a lapunkban. Izgalommal várjuk a nyári számot is, hiszen lassan megindulnak a 2017-es borok bemutatói, kóstolói, ebben mi is ki szeretnénk venni a részünket, nagyon kíváncsiak vagyunk a borászok által kiválóan minősített tavalyi évben született borokra. Reméljük, sikerül összehozni olyan borteszteket, amelyeken már megmutathatjuk, mennyire felelnek meg a borok ezeknek az elvárásoknak.

Keresse és olvassa a lapunkat továbbra is!




Kovács Pál
felelős kiadó

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

VIII. évfolyam 26. 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 tartalomból

2018 tavasz



- 5 Irodalom
"A borszakértő"
- 6 Bakator
- 8 Borum
Létezik-e tökéletes
közösségi bor?
- 10 Aranytőke
Borszemle és
Olaszrizling verseny
- 12 Utazás
Balatonfüred -
Csopak
újraértelmezése
- 13 Jásdi István
"Borásznak még fiatal
vagyok!"
- 16 Liszkay Mihály
A világjáró
zongorista legendája
- 20 Szent Donát Birtok
A Balaton és
az ég között
- 23 Teszt
Kékfrankos
- 28 Teszt
Hárslevelű
- 31 ReceptKlub
Zöldspárga
sonkában és
Lillafüredi füstölt
pisztrángkrém
- 33 Nóri kérdez
Zöldség mellé is jó
a bor?
- 34 Programok

„A borszakértő”

Irodalom

Eszenyi Béla írása

Talán két hónapja látta meg először a Borbárban azt a világosbarna hajú, kékszemű, csinos lányt. Egy baráti társasággal volt, nagyon jó hangulatban beszélgettek, borozgattak. Az első pillantásra megigézte a lány, szinte egész este csak őt figyelte, persze feltűnés nélkül, nem volt mersze megszólítani. Azóta szinte minden hétvégéjét itt töltötte a Borbárban, remélve, hogy ismét találkozik a lánnyal. Szeretett ide járni, már régebben elhatározta, hogy megismerkedik a borok világával, két tanfolyamot is elvégzett, és itt sokat és sokfélét lehetett kóstolni. A srácok a bárból már jó haverként köszöntöttek, és néha, mint borszakértőnek, ki is kérték a véleményét, ha valami új bor érkezett, amit nem ismertek. Mindig szívesen részt vett ezeken a kóstolásokon, beszélgetéseken.

Most már a lányt is várta, reménykedett, hogy még egyszer bejön és akkor megpróbál megismerkedni vele. A fiúk a bárból tegnap felhívták, hogy ma eljön egy fiatal móri borász, nincs-e kedve megismerkedni vele, így aztán most itt üldögélt a sarokasztalnál, közel a pulthoz, innen az egész helyiséget jól belátja, és a borászt is általában a szomszéd asztalhoz ültetik, közel lesz hozzá.

Lassan gyülekeztek a vendégek, és nem sokkal kezdés előtt megjött a borász is, János, és vele a lány, akit olyan régen várt. Azonnal elvörösödött és lefőtt, a lány a borással jött, biztosan a barátnője, gondolta, és egy világ omlott össze benne, semmi esélye.

A borbáros srácok rögtön az asztalához vezették a borászt és bemutatták – Szia, János vagyok, mondta a borász. Anna – nyújtotta a lány fesztelenül a kezét. Tibor – válaszolta, alig halhatóan és megfogta a lány meleg, puha kezét és óvatosan megszorította, a lány mosolyogva viszonzotta a szorítást.

Gyere, ülj az asztalunkhoz – invitálta János – a fiúk mondták, hogy értesz a borokhoz, kíváncsi vagyok a véleményedre, Anna nem fog megharagudni érte.

Persze hogy átült, hiszen nagy megtisz-

teltetésnek érezte a hívást, János mellé ült, Annával szemben, de nem mert a lányra nézni, érezte, hogy elpirul, ha ránéz.

Az este nagyon kellemesen telt, sokat beszélgettek a borokról, általában jókat mondott, János nagyon közvetlen és barátságos volt, Anna is figyelmesen hallgatta és minden borhoz hozzászólt. Tibor érezte, hogy egyre jobban tetszik neki a lány, de nem tudta, hogy kezdjen hozzá az udvarláshoz, hogyan jelezze, mennyire tetszik neki.

Már a desszertnél tartottak, lassan közeledett az est, és még nem jutott semmi frappáns ötlet az eszébe, pedig lázasan kereste a megoldást.

A desszert és a bor nem illett össze, túl édes volt a borhoz, rögtön érezte, hogy itt lehet az alkalmas pillanat.

Szerintem nem illik össze a bor és a desszert – mondta és a lányhoz fordult – szerintem túl édes?

De – mondta Anna és a szemébe nézett, huncut kis mosoly bujkált a szája sarkában – szerintem ehhez a borhoz nem illik ez a süti. Én sokkal gyümölcsösebbre készítettem volna.

Te tudsz főzni? – szaladt ki Tibor száján a kérdés, de már szívta volna vissza. Késő.

Anna felnevetett – hát persze, hogy tudok, nálunk a családban minden lány tud főzni, sütni, ez alap.

És te? – jött a riszt.

Tibor elvörösödött – én sajnos nem tudok, de szoktam kuktáskodni, ha otthon vagyok, szívesen segítek édesanyámnak a konyhában. A bor csak hobby, elvégeztem néhány tanfolyamot, olvasom a szakkönyveket és sokat kóstolok, próbálom képezni magamat.

Tibor érezte, hogy megvan fonal a beszélgetéshez. Te is szereted a borokat,

szívesen segítek neked, ha gondolod, mit dolgozol egyébként? – kérdezte könnyedén.

Anna, mosolyogva mondta – Borász vagyok, a Corvinuson végeztem, most édesapámnak segítek a pincészetünkben.

Tibor csendesesen lehajtotta a fejét, legszívesebben a föld alá bújt volna, kicsit remegő kézzel nyúlt a boros pohár után, hogy elterelje a figyelmét és akkor megérezte a lány puha, meleg kezét, ahogy rátette az övére és óvatosan megszorította, felnézett, Anna szeme csillogott és mosolygott – Ha gondolod és érdekel, akkor szívesen megmutatom a pincékben a borainkat, gyere el, örülnék. ■



Bakator

Kovács Pál összegzése



Fotó: C. Kiss Ilona

Néhány anyaországi és határon túli magyar borász néhány évvel ezelőtt, egymástól függetlenül fejébe vette, hogy visszaörökíti a bakator szőlőt a területeire. A közel tíz esztendő munka meghozta a gyümölcsét, hiszen mára már sokan keresik a Bakator szőlő borát.

A további összefogás érdekében 2017 májusában az érmelléki Bihardiószegen megalakult Bakator Szövetség. Tagjai elkötelezett szerelmesei a fajának, így idén február 14-15.-én, ismét találkozóra gyűltek, ezúttal a Badacsonyi kősziklái alatt, Málik Zoltán pincéjében, hogy megvitassák a további lépéseiket.

A szövetség tagjai egyhangúlag támogatták a szövetség egyesületé alakítását és felhatalmazták Heit Lóránd bihariószegi borászt, hogy indítsa el az egyesület előkészítő folyamatát mint leendő elnök.

Természetesen a résztvevők nem csak dolgoztak, de végig kóstolták a tagok által elkészített kék, piros, és fehér bakator borokat, 2013-tól 2017-es új borokkal bezárólag, összesen 21 tételt. A kóstoló végleg meggyőzte a jelenlévőket a fajtában rejlő komoly potenciálról és lehetőségekről.

A szövetség várja az új bakator művelőket is a soraiba, hiszen a folyamat beindult, március 24-én több fiatal borász Rittner Tímea, Piheni Annamária, Czapp Árpád Szilárd, Erdei Mátyás Ákos, Erdei Tamás és Heit Lóránd vehette át az 500-500 bakator oltvány ajándékozásáról szóló utalványt, Debrecen Városa, Nagyvárad Borbarátnők Egyesülete és Külhoni Magyar Borászok Egyesülete támogatásának köszönhetően. ■

XII. Országos Bioborverseny

Bio

Kerekes Sándor beszámolója



A Hortobágyon tizenkettedik alkalommal rendezték meg az Országos és Nemzetközi Bio Borversenyt, amelyet a Debreceni Borbarátok Társasága Egyesület szervezett és a Magyar Biokultúra Szövetség, a Magyar Ökogazdálkodók Szövetsége (MÖSZ), a Biokontroll Hungaria Nonprofit kft, Hortobágy Község Önkormányzata, az Ökotúra Vendégház és a Debreceni Borozó című újság támogattott. Magyarország egyetlen bio borversenyén kizárólag az akkreditált ellenőrző, tanúsító szervezet által igazolt bio minősítésű termékekkel lehetett részt venni.

Idén hat magyar és egy felvidéki borvidék 12 pincésze 32 borral képviseltette magát az április 10-én a hortobágyi Ökotúra Vendégházban megrendezett versenyen. A zsűri elnöke, Kaló Imre szomolyai borász értékelésében kiemelte, hogy a versenyre beküldött bio borok

kitűnő minőségüknek köszönhetően minden tekintetben felveszik a versenyt a legjobb magyar nem bio borászatokkal, sőt nemzetközi kitekintésben is sikeresek lehetnek.

Fehérborok

Dobosi Pincészet

(Balatonfüred-Csopaki borvidék)

Bio Háromszög Olaszrizling 2016

A bor jellemzői: aranyszínű, gyümölcsös, barackos, mandulás, vaníliás illatok, de sokkal inkább a fajta és termőtalaj uralja, szép savgerincen nyugvó telt ízű, enyhe mandulás jeggyel. simogató test, harmonikus korty, a szájban nagyon kerek, gyümölcsös, zamatos és izgalmas, hosszú lecsengés és nagy potenciál.

Vörösborok

Gajdos Pincészet (Egri borvidék)

Bio Cabernet Franc 2013

A bor jellemzői: mélyvörös szín, összetett, gyümölcsös, fűszeres meggyes, fekete ribizlis illatvilág, élő savak, nagy test és

alkohol, a szájban telt, gyümölcsös, simogató, bársonyos tanninok, a végén rumos meggy ízeivel, rendkívül hosszú lecsengéssel. Külön érdekesség, hogy a Gajdos Pincészet korábbi, 2009-es évjáratú Cabernet Franc-ja 2013-ban a Mundus Vini versenyen elnyerte a nagy aranyérmet. Erre korábban még nem volt precedens, hogy egy magyar biobor ilyen magas elismerést kapott volna. Ezen a megmérettetésen több ezer bort neveztek be, de 2013-ban mindössze hét nyerhette el a nagy aranyérmet.

A csúcsborok borászatai részt vehetnek 2019. február 13-16. között a németországi Nürnbergben megrendezésre kerülő MUNDUS VINI 2019 Biofach nemzetközi versenyén. A nevezés költségeihez a Biokontroll Hungaria NKft támogatását is elnyerték az idei legjobb bio borok. ■



Létezik-e tökéletes közösségi bor?

Kerekes Sándor írása

“Szükségképpen léteznie kell valamely más, tökéletesebb lénynek is, amelytől függök, s amelytől kaptam mindent, amim van.”

(Hamvas Béla: *Anthologia humana*)

Meg-megcsikordul Bácskossuthfalván a hó a talpunk alatt, azt is mondhatnám, hogy farkasordító hideg van. Hihetetlen, de március első hétvégéje kérlelhetetlen mínuszokkal és hóeséssel köszöntötte a tavaszt. Máris nosztalgiaival gondolok a szabadkai panzió félórával ezelőtt otthagyt meleg szobájára. Persze, minden viszonyítás kérdése, mivel néhány napja még az is kérdéses volt, hogy lesz-e fűtése annak a száz vendégnek, akik a Kárpát-medence történelmi borvidékeiből hatodik alkalommal gyűltek össze a BORUM-ra, azaz a Kárpát-medencei református szőlészek és borászok fórumára. Bácskossuthfalva lelkes református közössége, élükön Móríc Árpád tisztelettel azonban minden akadállyal megbirkózott. Lett fűtött szállás mindenkinek, a

délvidékiek szíves vendéglátása miatt pedig egy percig nem aggódott senki. Az a lelkükből jött.

Misszió – progresszió

Sokszor olvashatták már az újságunk hasábjain, hogy a Debreceni Borozó indulása óta milyen fontos ügyeket karolt fel. Elsők között írtunk Debrecen elfeledett szőlőskertjéről az Érmellékről, támogattuk a Bakator újratelepítését. És elsők között tudósítottunk és bíráltunk a Kárpát-medencei református szőlészek és borászok fórumáról, a BORUM-ról is. Ez a 2013-ban életre hívott kezdeményezés nem kevesebb célt vállalt fel, minthogy évről-évre építse, erősítse a kárpát-medencei református közösség borászainak,

szőlészeinek és a gyülekezetek kapcsolatát. Nem mellesleg szakmai továbbképzések és előadások mellett minden évben borbírálok segítségével a Református Egyház Borát is kihirdette. „A BORUM olyan találkozási lehetőség, ami nemcsak szakmai fejlődést biztosít, hanem a Kárpát-medencei borászok lelkét is összekapcsolja” – jegyezte meg találóan Kovács Pál, a Debreceni Borozó lapkiadója, a rendezvény zsűrijének állandó elnöke.

Víz és bor

Hat év távlatából visszatekintve örömmel állapíthatom meg, hogy a mag, amit először Kocsis Attila, ötletgazda-református lelkész ültetett el Sárospatakon, végképp szárba szökken. Ugyanakkor meg kell állapítsam, hogy korántsem volt akadálymentes ez a fejlődés. Akadtak kételkedők, még a református egyházból is, akik a BORUM küldetését megkérdőjelezték. Aztán volt olyan év, amikor a program megrendezésének költségeit csak óriási erőfeszítések árán sikerült előteremteni, sokan már „eltemették” a rendezvényt.

Így érthető, hogy Móríc Árpád református lelkész – aki maga is borász – Bácskossuthfalván 2018-ban (is) a miértre külön kitért: „A reformáció volt az, amelyik visszahozta az úrvacsorai szentségbe a bort is, mint szentségi elemet. Hiszen a mai napig a római katolikus egyházban

egy szín alatt szolgáltatják ki az áldozatot a kenyér színe alatt és a bor pedig nem szerepel. Ilyen történelmi gyökere van annak, hogy a Reformátusság igen természetesen kapcsolódik a borhoz, a borászathoz és a szőlőtermesztéshez, tehát létezik egyházi-vallási vonatkozás is, abszolút értelemben.”

A BORUM pedig önmagában is zseniális ötlet: a lelki megerősítésnek, a szakmai támogatásnak és a magyar kormány pályázati forrásai lehetővé tették-teszik, hogy a bortermelés minden történelmi régióban nagyot lépjen előre és esély nyílt arra, hogy fennmaradjanak a kistermelők, a családi méretű magyar borászatok. A Magyar Református Szeretetszolgálat Egyháztáji Program által nyújtott háló egy olyan közösség létrehozását kezdeményezte, amely hat évvel korábban csak egymástól elszigetelten létezett, működött. Ezért is fontos szempont, hogy mindegyik találkozót más-más történelmi borvidéken rendeztek meg. Így a sárospataki debütálás után 2014-ben Mór következett, majd a partiumi Bihardiószeg, amit a bajai borvidékhez tartozó Hajós/Császártöltés követte. Tavaly az ötödik fórumnak a felvidéki Léva, Vámosladány és Garamsalló adott otthont. Kocsis Attila a program elismertségével kapcsolatban idén már egy örömhírrrel is szolgált: *„Ettől az évtől a BORUM új támogatója a Magyarországi Református Egyház Református Közéleti és Kulturális Központ Alapítványa és ennek értelmében új felállásban folytatjuk a munkát. Komoly szintugrást értünk el, s ez elismerése az elmúlt öt esztendőben végzett munkánknak.”*

Azt is örömmel kell megállapítanom, hogy a borminták minősége fokozatosan javult és emiatt egyre kevesebb hibás bort

kellett kizárni a bírálatból. Idén több mint ötven borász közel száz bormintáját kóstoltuk meg. A zsűri elnöki tisztét hagyományosan Kovács Pál, a Debreceni Borbarátok Társaságának elnöke látta el; a zsűri munkájában közreműködött Fehér Vilmos vajdasági borász; Domány Hunor borász, Dohány Attila a BORgonzola bloggere, Szabó Péter, a Pannon Egyetem oktatója és Kerekes Sándor, a Debreceni BoroZó szerkesztője.

Fábrák Attila, a Rizling Szőlészek és Gyümölcsészek Egyesülete elnöke szerint nagyon fontos a vajdasági borászatnak, hogy minél több szakmai és anyagi segítséget kapjanak az anyaországtól. Sok fiataalt, sok családi borászatot győzne meg arról ez az odafigyelés, hogy érdemes a szülőföldön keresni a boldogulást. Hosszú távon pedig csökkenne az elvándorlás a Vajdaságból és megakadályozná a magyar közösség erodálását. *„Mi tudjuk, hogy sok a jó borászkodó, és most azok is megmérték magukat, akik eddig nem mertek versenyezni”* – hangsúlyozta a szakember.

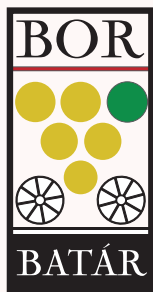
A zsűri összesen 92 bort bírálta. Fehérbor kategóriában ifj. Méhes Béla helyi borász 2017-es évjáratú Rajnai Rizlingje kapta meg a Magyarországi Református Egyház Bora címet. Ennek kapcsán a győztes Dimalis Kft. tulajdonosától megtudtuk, hogy Bácskában nincs bejegyzett borvidék, pedig a területen kiváló borokat készítenek. *„Az őseink minden háza mellett volt egy kis szőlőskert, reméljük, ez a hagyomány föléled hamarosan. A falu mellett futó patak mentén löszös dombok fekszenek, melyeken a szőlőn kívül nem is lehet mást termeszteni, ahhoz viszont tökéletesen megfelelő a klíma és a napos órák száma.”*

Vörösbor kategóriában Mészáros Pál 2015-ös évjáratú Hidaspetre Cabernet Franc típusú bora győzött a szekszárdi borvidékről. A zsűri ezenkívül tizennégy bornak arany érmet adott.

A rendezvényen óriási élmény volt meghallgatni Maurer Oszkár előadását, aki az egykori *„királyi borokat”* termék szerémségi borvidékről mesélt átéléssel, hittel. Az előadást meg lehet tekinteni a Református Közéleti és Kulturális Alapítvány Facebook oldalán: https://www.facebook.com/pg/refkozelet/live_videos

A következő BORUM helyszíne Cserépfalu 2019 márciusának első hétvégéjén várja Kárpát-medence borászeit és református gyülekezeteit. A program záróüzenetét Kovács Pál zsűrielnök fogalmazta meg. A szakember szerint azért is fontosak ezek a találkozók, mert ráirányítják a bor spirituális szerepére a figyelmet. *„A bor ugyanis Isten ajándéka, az embernek a testi táplálék mellett lelki táplálékra is szüksége van, és egy pohár bort megízlelve mindig megérezhetjük az abban lévő Isteni Üzenetet, a végtelen szeretet.”*

Hamar eltelt a három nap Bácskossuthfalván, ismét hazafelé kanyarog az utunk. Közben a fotókat nézegetem, a borbírálat, az előadások, a borvacsorák és az Istentisztelet képeit. Sok száz különböző fotó, amelyek egyben mégis azonosak: keresztény értékeink lenyomatai. A BORUM igazi erejét mutatják. Sorsvállalást a határon túli és inneni magyar közösséggel, a keresztény Kárpát-medencével és végső soron Istennel! Így készül el a tökéletes közösségi bor mindannyiunk örömére és egészségéért! ■



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!

Aranytőke Borszemle és Olaszrizling Verseny

Dr. Lőrincz György versenyszervező beszámolója



Fotók: Huszár Márk

2018. április 13-án tizenharmadik alkalommal került megrendezésre az Aranytőke Borszemle, amelyen nemzetközi olaszrizling borversenyre is került. Az idei megmérettetésre Horvátországból, Szlovákiából, Csehországból és Magyarország 11 borvidékéről 220 bor nevezett.

A kereskedelmi és olaszrizling kategóriákban benevezett boroknak – a nemzetközi standardoknak alapján – maximum a harmaduk kaphatott elismerést!

Aranytőke Champion 2018

Kutjevo d.d. (Horvátország)
Grasevina Ladena Berba 2009

Különdíjak 2018

Legjobb termelői fehérbor:
Orbán Drávucz Mónika (Táp)
Primum 2017

Legjobb termelői rozébor:
Miklós Ferenc (Egri borvidék)
Kékfrankos Rozé 2017

Legjobb termelői vörösbor:
Szuromi Mihály (Egri borvidék)
Nagyvölgy Cuvée 2017

Legjobb verseny rozébor:
Ostorosbor (Egri borvidék)
Csipke Rozé 2017

Legjobb verseny vörösbor:
Kóporos Borászat (Egri borvidék)
Vörös-Fekete 2013

Legjobb Egri Csillag:
Ostorosbor (Egri borvidék)
Prémium Egri Csillag 2017

Legjobb Egri Bikavér:
Ostorosbor (Egri borvidék)
Prémium Egri Bikavér 2015

Legjobb száraz olaszrizling:
Kutjevo d.d. (Horvátország)
Grasevina de Gotho 2017

Legjobb édes olaszrizling:
Bolybély Pince (Badacsonyi borvidék)
Badacsonyi Olaszrizling jégbor 2015

Egri Borbarát Hölgyek különdíja:
Juhász Testvérek Pincészete (Egri borvidék)
Olaszrizling 2017

Debreceni Borozó magazin különdíja:
Dobosi Pincészet (Balatonfüred-Csupaki borvidék)
Háromszög Olaszrizling 2016



CHATEAU DERESZLA

A Dereszla Pincészet a Tokaji Borvidék egyik leggazdagabb történelmi múltjával rendelkező borászata.

A 600 éves történelmi pince több mint 1 kilométer hosszan, három emelet mélységében található a Dereszla dűlői alatt, ahová szeretettel várjuk vendégeinket pincelátogatásra és borkóstolásra.

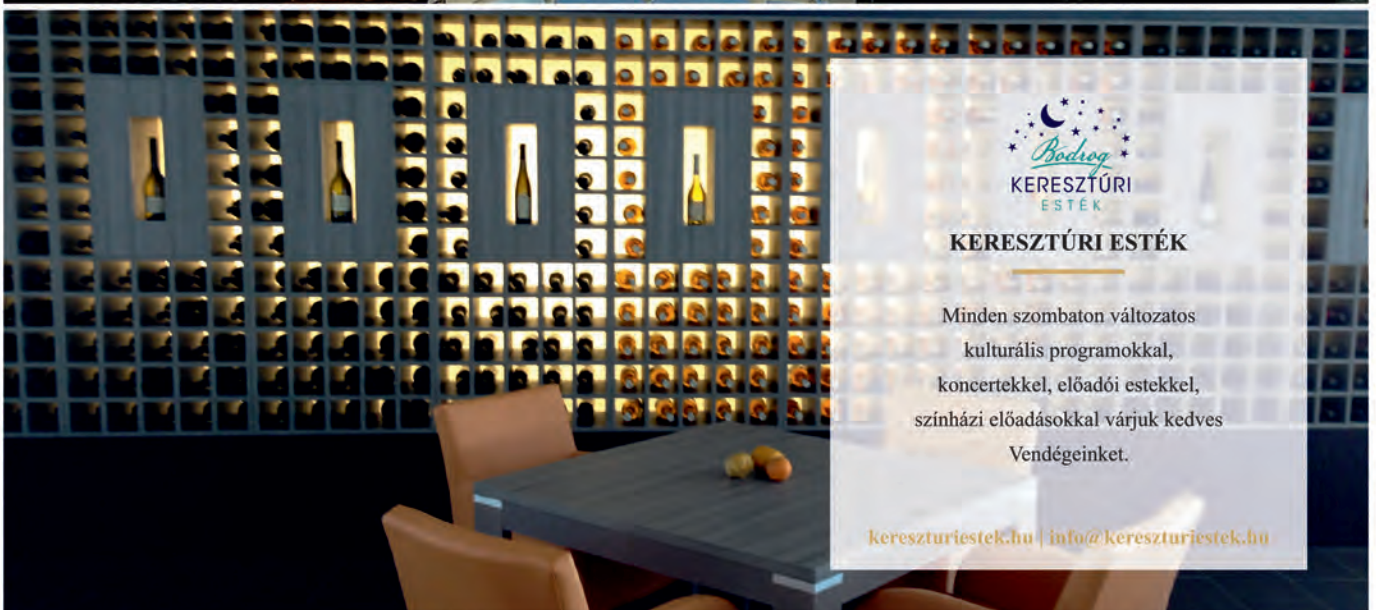
www.dereszla.com | dereszla@dereszla.com



HENYE BORBÁR & RENDEZVÉNYKÖZPONT

A Henye Borászat épületében található Henye Borbár & Rendezvényhelyszín egész évben várja minden kedves vendégét. Teraszáról fantasztikus a panoráma, a tokaj-hegyaljai dűlőkben, a Tokaji-hegyben gyönyörködhetünk. A Borbár elhelyezkedésének és méretének köszönhetően kiváló helyszín **BORKÓSTOLÓK, borvacsorák, CSAPATÉPÍTŐK, esküvők, KONFERENCIÁK** megtartására.

facebook.com/henyeborbar
krisztina.kolar@dereszla.com



KERESZTÚRI ESTÉK

Minden szombaton változatos kulturális programokkal, koncertekkel, előadói estekkel, színházi előadásokkal várjuk kedves Vendégeinket.

kereszturiestek.hu | info@kereszturiestek.hu



Balatonfüred-Csopak újraértelmezése

Csorján Balázs és Kovács Pál írásai

„Volt idő, hogy egész télen Csopakit ittam, egy kicsit sárgásrózsaszín pezsgő italt, amely bámulatraméltó arányérzékével állt az édeskés és a savanykás között. Mértéke, úgy vettem észre, pont három és fél deci volt. Kísérletet tettem másokkal is, és nem volt ember, akinél ne vált volna be. Ebből a borból három és fél deci! Ilyen a Csopaki. Ilyen egzakt, kétszer kettő négy bor ez.”

(Hamvas Béla: A bor filozófiája)



Forrás: FM - A Budapest Főváros Kormányhivatala (rég. FÖMI) és a Földművelésügyi Minisztérium engedélyével.

Hamvas Béla 1945 nyarán, a Balaton partján, az éhhalált épp elkerülve írta meg méltán elhíresült borfilozófiáját. Aki olvasta, tudja, meglehetősen pozitívan nyilatkozik benne a balatoni borokról, különösen a csopaki rizlingről. Na már most, ha őszinte lehetek, én néhány Jásdi boron kívül nem sokat tudtam a vidékről, amit valahova a lángosos-strandpapucsos életérzéssel kapcsoltam össze.

Nem csak a Jásdi borok meg Füred óvárosa, hanem a borvidék is drámai újraértelmezésen ment át az elmúlt 10-15 évben, amit három meghatározó szereplő történetén keresztül mutatnánk be. ■



“Borásznak még fiatal vagyok!”

Jásdi István talán nem haragszik meg, ha azt mondom: nem mai gyerek. 1997-ben eladta jól menő cégét, és ötvenévesen beiratkozott az egyetemre járni, posztgraduális ingatlan szakra, bár a szakma különösebben nem érdekelte. Jó diákként elkezdte nézegetni az ingatlanos hirdetéseket, így került a szeme elé egy 40 méteres pince és a romosan is festői kúria, a Ranolder pince. Az ingatlanszakos hallgató megvette a pincét (emlékeznek még, hogyan legyünk milliomosok a borászatból? Na, ugye). Az első, 1999-es szüretből készült fehér tétel egyből szép sikereket ért el a Vinagorán, valamint jelen sorok egyik írójának baráti társaságában. Így lett pincetulajdonos és borász. Fiatal borásznak tartja magát, mert mindössze 20 éve múltja van, az ifj. Figula Misivel és Konyári Danival együtt indultak, elmondása szerint.



Kezdő borászunk először reduktív borokban utazott, felvásárolt szőlőből készítve. Majd fölfedezte a Nagy Cuccos Bort, és a reduktív ellentétként jöttek a fás, testes, alkoholos borok – amelyekből egy pohár remek, de a második már nem kell. Ezen a középső korszakán túllendülve a művész harmadik (utolsó?) korszakához érkeztünk el: a kiegyensúlyozott, helyi, jól iható gasztroborok megalkotásához. Hogy, hogy nem, ez nagyjából egybeesett a már említett Csopaki Kódex létrejöttével, melynek a Jásdi Pince kezdettől résztvevője.

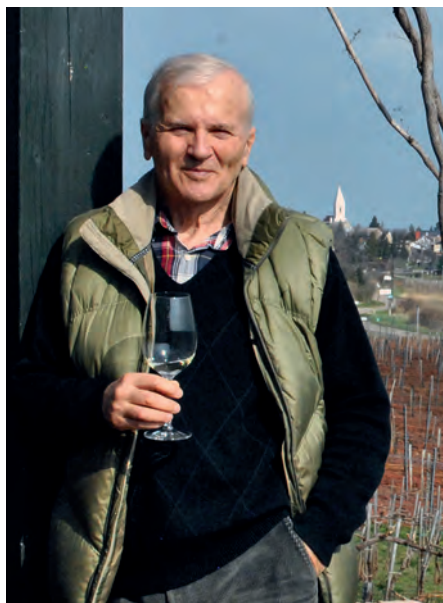
Mára már letisztult a paletta, készülnek kiváló minőségű, jól iható borok a mindennapokra, elsősorban tartályos technikával és egyedi, dűlős, a termőterület és fajta minden szépségét magukba foglaló, hosszú életű, érlelt borok is. ►

A birtok mai 17 hektáros és 120 ezer palackos termelése kicsit még nőhet a jövőben, a következő generáció már föltűnt a színen, Jásdi István ügyvéd fia személyében. A gasztro vonalat erősíti a fiatal kollégákkal megvalósított, Balatonra szép panorámával lenéző borterasz is.

A pince fajtaösszetételében a kötelező olaszrizling mellett megjelenik a furmint is. A 20%-nál kisebb aránnyal bíró vörösborokban a kékfrankos és a cabernet franc a meghatározó, a kadarka csak a borteraszon kóstolható, szerezhető be, már-már csak a bennfentesek által. Az elmúlt évek tapasztalata alapján Jásdi István szerint nem a cuccos, hanem a Rhone-völgyére jellemző könnyed, de tartalmas

István szerint, ha akkor részvényekbe fekteti a pénzét, ma egészen biztosan jobban állna pénzügyileg. De borászként szép helyen ihat, szép borokat, jó társaságban, és az idegbaj sem kerülgeti a részvényárfolyamok miatt, de amire a legbüszkébb, mint mondja: Miénk a világ legjobb „csopaki”-ja.

A borkedvelők oldaláról nézve, pedig csak azt mondhatjuk, hogy szerencsések vagyunk, hogy Jásdi István meghozta húsz évvel ezelőtt ezt a döntését, mert így legalább mi is megismerhettük azt, amit Hamvas Béla már több, mint 70 évvel ezelőtt is leírt, hogy 3 és fél deci kell belőle.



vörösborokra kellene koncentrálni a borvidéken, bár ezen szárnypróbálgatásokat máig még nem koronázta meg átütő siker, de a visszajelzések jók. Ennek kapcsán szabadjon megjegyezni, hogy a pince 2016-os kékfrankosa nem csak egy könnyed, gyümölcsös, jó ivású gasztro bor, hanem jó izomzatú, húsos mellékletei okán egy nyerésre ítélt versenyló asszociációját kelti. Magazinunk szerkesztői pont ezt a vörösboros karaktert kedvelik, ezek szerint érdemes lesz az Északi Part vörösboros történeteit is figyelemmel kísérni a jövőben.

Hogy megérte-e húsz éve lovat váltani, és milliommossá válni a borászatból? Jásdi

Hogy is mondta Jásdi István? A bor akkor jó, ha arra a kérdésre: kérsz még egy pohárral? A válasz: igen!

Hamvas Béla is megmondta már! ■



TŰZKŐ BIRTOK

1799 ÓTA



600 év
TAPASZTALAT

300 év
HELYISMERET

28 év
TŰZKŐ



A világjáró zongorista legendája

Liszkay Mihály mindig mérsékeltén szerette a bort, legalábbis beszélgetésünk indulásából erre lehetne következtetni. Ám a Liszkay Pincészet vitán felüli sikerei nem ebből a mérsékelt érdeklődésből következnek – élete történetét megismerve ezen lepődünk meg legkevésbé.

Liszkay Mihály életét meghatározta, hogy osztályellenség lett az ötvenes években. Mondjuk saját elmondása szerint sem volt egy Orleans-i Szűz, amolyan bunyós-nagyszájú gyerek volt, aki szeretett bandázni és mindig a középpontban volt, mert bár nem tanulta, de abszolút

hallásának következtében jól harmonizált, menő srác volt. Értelemszerűen, 1956 októberében középiskolásként is a sűrűjében forgolódott. A forradalom leverése után nem sokon múlt, hogy lelőjék a határon, a napfényes Jugoszláviába futás közben, ahol a menekülteknek kialakított, nem túl barátságos tábor lakója lett, ahol találkozott az amerikai követtel, és végül 1957-ben sikerült kijutnia Hollandiába. Nevelőcsaládhoz került, a középiskolában nyelveket tanult és hobbiból zongorázott, egy kis zsebpénz kereset nem jött rosszul. A Hotel Management School Maastricht akkoriban, ahogy ma is, az egyik legjobb magánegyetem volt a hotel és vendéglátó szakmában. A fiatal magyar világjáró ide került be, ahol nem csak a vendéglátó szakmát, de a hollandot és angolt is kitanulta. Diploma után előbb a rotterdami Tokaj étterem vezetője volt, majd hotelekben, szórakozóhelyeken, hajókon bárzongoristaként kereste a



pénzt. 1963-ban megnősült (két gyermeke született), majd 1965-ben megnyitotta első éttermét Maastrichtban. 1973-ban a nemzetközi helyzet fokozódása miatt, úgy döntöttek a családdal közösen, hogy a manapság a világ legélhetőbb városa-inak egyikének tartott Vancouverben, Kanadában telepednek le. A döntés jó, a család jól érzi magát, bejárják egész Észak-Amerikát, különösen Kaliforniát.

A rendszerváltást követően, egy hirtelen jött ötlettől vezérelve a kanadai Earls étteremlánc befektetéseit kezelte Budapesten. 2001-ben egy kirándulás során, véletlenül látta meg jelenlegi kúrai elődjét, a Monoszló külterületén álló lepusztult, valamikor jobb sorsot látott tanyát, de beleszeretett és megvette.

Liszkay Mihály és felesége nekiveselkedett és a romos területből, nagyon sok munkával, egy festői, Toszkánát idéző



kúria lett. A gyönyörű panoráma szinte adta az ötletet, hogy az eredetileg parknak gondolt környezet legyen inkább élő szőlő.

Így került, a kúriát körül ölelő földekbe elsősorban kékszőlő, cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot és pinot noir, meg egy kis szürkebarát, mert fehér bor is kell. Ma mintegy 10 hektáron, nagyjából

is gyümölcsös, kerek és nagyon izgalmas bor, amely mellett órákat el lehet beszélgetni.

Mindenképpen szót kell ejteni a konyháról is, mert egy kiváló séf áll a kúria szolgálatában, az ide látogató vendég nem csak nyugalmat, szép borokat, hanem nagyon figyelmes kiszolgálást és igazi fine dining ételeket is kap. A Liszkay



43 ezer tőkéen terem a finom gyümölcs – körülbelül ugyanennyi palack bort adva – amelynek kezelésére Barna János főborász kapott szabad kezet. A sikerek azonnal jöttek, és azóta a Balatonfelvidék egyik meghatározó vörösboros birtoka a Liszkay Pincészet.

A Füred-Csopaki borvidék határán, inkább már majdnem a Káli Medencében fekvő birtokot ciprusok és leanderek veszik körül, a 10 hektárnyi, déli kitettségű szőlő szinte már csak hab a tortán. Ha van toszkán villa Magyarországon, akkor ez az. Ennek megfelelően Liszkay Mihály is a déli, meleg, tartalmas, de gyümölcsös vörösborokat kedveli.

A konyakos, bitumenes cabernet-k mellett készült itt egy 2011-es Pinot Noir. A „kaliforniai típusú” pinot tömör, közepesen sötét színű bor, a könnyedség és az erő egyesülése, de a vacsora végén felszolgált sauvignon blanc is igazi csemege, tömör, szinte harapható, még-

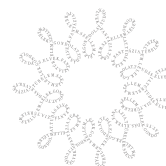
Borkúria a pihenni vágyó, a világ zajától egy kicsit elvonulni kívánó ember igazi helye, itt mindezt megkaphatja.

Liszkay Mihály a borvacsora műfaját is újra értelmezte. A Liszkay borvacsorák nemcsak a borokról szólnak hanem a zenéről is, hiszen Mihály szeret borozás közben zenélni és a borok által megihletett dallamot elzongorázza a vendégeinek, így aztán néha egy jó hangulatú estén óránkon keresztül is szólnak az örökzöld dallamok.

Ebben az élményben bár rövid, de annál emlékezetesebb részünk lehetett, amikor Liszkay Mihály eljátszott nekünk néhány dallamot. Bízunk benne, hogy még sokáig lehet részünk ezekben a kellemes estéken, Liszkay Mihállyal és boraival.

Így legyen! ■

A VINCE AWARDS
2016-2017
DÍJAZOTTJA
LEGJOBB
PINCELÁTOGATÁS
KATEGÓRIA



HOLDVÖLGY

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

PINCE.HOLDVOLGY.COM »

KERESSE BIRTOKUNK BORKÜLÖNLEGESSÉGEIT
DEBRECENI PARTNEREINKNÉL:
KOMÁROMI ITALHÁZ (DEBRECEN, VÁGÓHÍD ÚT 3.)
WWW.KOMAROMI-ITALHAZ.HU

A HOLDVÖLGY ÉS A HOLD AND HOLLO BORCSALÁD TÉTELEI
ONLINE IS MEGRENDELHETŐEK A WWW.BORBOLT.HU HONLAPON.

HOLD
AND
HOLLO





A Balaton és az ég között

Kovács Tamás legnagyobb ellensége a beton. A csopaki domboldal festői, mesés, tóra néző részén csak a megszállottak termelnek szőlőt, az okosok méregdrága hétvégi házakat építenek. Tamásnak az ingatlanfejlesztőkkel versenyezve kell az apai örökséget tovább vinnie.

Kovács Kálmán kárpótlásból kapott vissza némi szőlőt a családi hagyatékából, s bár mindig volt egy kis szőlő, az indulás 1991-től dátumoztatható. A hobbiborászat Csopaki központtal kezdett újjáépülni, de Tihanyban és Szentbékálán is kaptak vissza szőlőket. A hobbiból a fia, Tamás csinált profi borászatot: a 2000-es évektől fokozatosan megérezte, hogy a Csopaki Rizlingben komoly piaci potenciál van.



A birtok ma (az integrált kis parcellákkal együtt) 10-15 hektáron gazdálkodik, ebből a csopaki olaszrizling ültetvények a meghatározóak, 2-2 hektár fekszik Tihany és Szentbékála területén. A meghatározó olaszrizling mellett Tihanyban kékfrankost termelnek, a néhány hektár furmint pedig amolyan játék. Az ingatlanfejlesztéssel zajló versenyre jellemző, hogy a csopaki domboldalon 30-40 millió forint egy hektár szőlő, az országban talán a legdrágább. A Szent Donát Birtok jelenlegi kb. 40 ezer palackos termelését a jövőben évi 80-100 ezer palackra tervezik növelni azzal, hogy a termőhelyek és a

fajták megmaradnak, csak erőteljesebb (kb. fele a teljes termésnek) lesz a vörösbor kihozatala. A vörös szőlő előtérbe kerülését Tamás a gasztronómiai igényekkel és a melegedő éghajlattal magyarázza, szerinte felesleges a múlton vitázni, de ha a rómaiaktól a filoxéraig jó híre volt a vörös bornak ezen a vidéken, valószínűleg a jövőben is jól fogja itt érezni magát. A birtok jövőképe a része a biogazdálkodás is, épp átállnak bio bor termelésére, ami nem kevés időt, energiát igényel, követel.

Tamás Csopak jövőképe alakításának is aktív résztvevője. Ha ebben előképeket kell mondani, akkor előkerül Wachau, ahol alulról építkezve jött létre a később államilag elismert eredetvédelem. Valamint Chablis, ahol egyetlen falu egyetlen fajtára építve tudott egy nemzetközi

A Szent Donát Birtok szoros szimbiózisban él a Marga Bisztróval. A birtok, kis bisztró étterme a helyi bor mellett helyi alapanyagokat és csodálatos kilátást, a felejthetetlen balatoni látképet kínálja az ide betérőknek. Szerencsére a környéken egyre könnyebben beszerezhető az alapanyagok többsége, sőt a birtok területén is sok minden megtermelhető. A Marga egész évben nyitva van és törekszik az idényjellegű, friss alapanyagok minél nagyobb használatára és láthatóan folyamatosan növekszik az érdeklődés a tevékenységük iránt.

Bár a borkultúra néhány évvel előzi a gasztronómiát, de jönnek fel az éttermek, hiszen ma a séfek a sztárok és nem elsősorban a borászok. A Balaton északi oldalán, elsősorban Füreden, Csopakon, illetve a Káli medence településein



brandet fölépíteni. Ez a 'place branding' Csopak esetében a Csopaki Kódex, aminek Tamás ügyvivője és alapító tagja. A lassan tízéves kezdeményezés 4 pillérre épül, a metszéstől a palackozásig szabályozza, hogy mit lehet csopaki hegybornak és dűlőbornak nevezni, sőt talán a legfontosabb, hogy mit Csopaki Olaszrizlingnek. Az eredetvédelem mellett stíluselvárásokat is megfogalmazó Kódex csúcscategóriájában a dőlőszelektált dőlőborok vagy kódex borok foglalnak helyet – kis palackszám, nagy siker.

látható a legnagyobb fejlődés, egyre több megbízható, jó minőségű kiszolgálást és ételeket, kiváló borokat ajánló, biztosító hely található. Tamás szerint Füreden és Csopakon ma már van legalább 6-8 jó étterem, amelyet nyugodt szívvel lehet ajánlani a turistáknak és már akár egész évben is, nem csak a nyári szezonban. Ha valakinek kedve szottyan az északi partra tervezni a nyári pihenőjét, bátran tervezze be a Szent Donát Birtokot és a Marga Bisztrót, mert nem fog csalódni sem a kiváló csopaki borokban, sem a bisztró séfjének tudományában, sem a

fantasztikus látványban, amit a Balaton nyújt a bisztró teraszán az oda látogatóknak, a kedves kiszolgálásról már nem is beszélve.

Nekünk sajnos nem volt szerencsénk, mert a konyha pihenőnapján látogattunk meg Tamást, de nem bántódtunk, mert így legalább van egy nagyon fontos ok, ami miatt vissza kell térnünk, meg akarjuk kóstolni az étel és bor kombinációt a Márgában. Ezt semmi pénzért nem hagyjuk ki! ■



CSOPAK

Öt falu, egy termőhely

Csopak neve bortörténeti szempontból három jelentéssel bír:

- Egyrészt a Balaton északi partjának keleti felén végignyúló Balatonfüred-Csopaki borvidéken egy önálló történelmi hegység neve, mely 5 települést foglal magába.
- Másrészt Paloznak, Lovas, Alsóörs és Felsőörs mellett a termőhelyet alkotó öt település egyike.
- Harmadrészt Csopak egy meghatározott bortípus neve is, mely kizárólag az öt település szőlőhegyeiről származó olaszrizling és furmint szőlőkből készülhet.

Olaszrizling és Furmint

Az olaszrizling feltehetően először a XIX. század első felében, osztórák közvetítés által jelent meg Csopakon és vált az akkor még vegyesen telepített, de főleg furmintot és mellette sok más mára elfeledett helyi fajtát felvonultató szőlők egyik alkotóelemévé.

A század második felében megjelenő filoxéra vész teljesen kipusztította a környék szőlőit. A betegség lecsengését követő szőlőrekonstrukciók során a gazdák főleg az olaszrizling te-

lepítése mellett tették le a voksukat, de minden nagyobb vágó mellé telepítettek egy kisebb vágó furmintot. A két fajta házasítása nemcsak jobb eredményt hoz együtt, mint külön-külön, de az olaszrizling kerekded olajos bája és a furmint feszes savai megfelelően arányban alkalmazva az évszázadok különbségeit is jól moderálják.

Hegybor és Dülőbor

A Csopaki bor két minőségi kategóriája a Hegybor és a Dülőbor.

A két kategória termelését a helyi Csopak OEM eredetvédelemi előírások szabályozzák. Alapkövetelmény, hogy mindkét kategória bora kizárólag a zárt termőhelyről származó olaszrizling és furmint szőlőkből készülhet. Tilos a must cukorfokának javítása. Szigorú szabályok vonatkoznak a szőlő terhelésére és a szőlő minőségére. Csak klasszikus száraz bor készíthető és kötelező a palackos forgalomba hozatal.

A Hegybor a termőhely dülőinek házasítása, a hegy főbora. A Dülőbor viszont kizárólag egy dülő termése lehet és a Hegybornál is szigorúbb szabályok vonatkoznak a készítésére.



CSOPAKI KÓDEX

A Csopaki Kódex egy a termelők által közösen kialakított termelési szabályzat, melynek célja egy

közös termőhelyi borstílus kialakítása. A Kódex négy pillérbe gyűjtve tartalmaz szigorú szabályokat a Csopaki dülősbor termelésére.

100% Természetesség

A szőlőben tilos a gyomirtó, a rovarölő és a műtrágya használata. Must csak egészséges szőlőből nyerhető és spon-tán vagy semleges termőhelyi élesztővel szabad erjeszteni. Tilos a mustfok és a savtartalom manipulálása. A borkezeléshez kén és természetes derítőszer-ek használhatók.

100% Termőhely

A Kódex által védett dülős Csopaki kizárólag a termőhely öt falujának egy meghatározott dülőjéből származhat. A szabályai szerint művelt parcellákat a Kódex védjeggyel ellátott táblák jelölik.

100% Stílus

Közös borstílust követünk. Legfeljebb 13%-os alkoholra szüretelünk, maximum 4g maradékukorra és legalább 6g titrálható savtartalomra törekszünk. A szőlő terhelése maximum 60 mázsa hektáronként és 1,5 kg tőkenként.

100% Hagyomány

A Kódex által védett dülős Csopaki kizárólag a termőhely két hagyományos fajtájából, az olaszrizlingből és a furmintból készülhet. ■

Kékfrankos

A teszteredményeket
Kovács Pál összesítette

TESZTGYÖZTES

88

PONT

A borokat tesztelték:

Darin Sándor – Bor és Párlat magazin

Ilj. Lőrincz György – St. Andrea Szőlőbirtok és Pincészet

Katics Gergely – Debreceni Borozó magazin

Kovács Pál – Debreceni Borozó magazin

Molnár Ádám – Bardón Borászat

Németi Attila Viktor – Debreceni Borozó magazin

Osváth Fruzsina – Royal Tokaji Borászat

Tarnóczi Zoltán – Orsolya Pince

Zsrai Kata – Zsrai Pincészet

A kékfrankos hazánk egyik legjobban ismert, legnagyobb területen művelt szőlőfajtája, még – bár nem hivatalosan – Tokajban is megtalálható néhány gazdánál, csak úgy saját fogyasztásra. Talán bátran írható az is, hogy az egész Kárpát-medencében közkedvelt a fajta, hiszen a sógoroknál, de Felvidéken is készítenek nagyon kellemes fajtaborokat.

Az elmúlt években, talán a klímaváltozás, talán a fogyasztói szokások miatt a kékfrankos boroknál is megindul egy jellegváltozás. A robusztus, nagy testű, újhordós tétéleket felváltották a könnyedebb, inkább gyümölcsös, jobban iható borok. Kíváncsiak voltunk, valóban így van-e? Olvassák a végeredményt:

88 pont



Mészáros Borház (Szekszárd)

Bodzási Kékfrankos prémium 2015

Sötét rubinvörös színű, nagyon összetett, fekete ribizlis, meggyes, szilvás, szedres, vajás illatok, szép savak, bársonyos tannin, komoly test, a korty nagyon kerek, összetett, harapható, gyümölcsös, zamatos, kellemes, a lecsengés nagyon hosszú, komoly potenciál van a borban.

Ár: 3.810 Ft - www.borbolt.hu



Gróf Buttlér Borászat (Eger)

Szilvás Egri Kékfrankos 2015

Mélyrubinvörös szín, érett, összetett, főleg gyümölcsös, meggyes, szedres, szilvás, fás illat, élénk, élő savak, olajos test, érezhető tannin, szájban kerek, gyümölcsös, zamatos, szilvalekváros ízek, hosszú lecsengés.

Ár: 2.920 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

87 pont



Csernyik Pince (Gyöngyöstarján)

Mátrai Kékfrankos 2016

Rubinvörös színű, lassan kinyíló, de elsősorban gyümölcsös, szilvás, cseresznyés illat, szép kerek savak, olajos test, a korty nagyon kerek, zamatos, gyümölcsös, de izgalmas is egyben, jó inni, hosszú.

Ár: 4.000 Ft - www.csernyikpince.hu



Lelovits Tamás Pincészet (Villány)

Meglepetés Villányi Kékfrankos 2015

Sötétrubinvörös színű, érett, meleg, összetett, meggyes, málnás, szilvás illat, kerek savak, komoly test, a korty nagyon összetett, kerek gyümölcsös, kellemes, zamatos és hosszú.

Ár: 3.350 Ft - www.borbolt.hu

86 pont



Dula Pincészet (Eger)

Egri Kékfrankos 2009

Sötétrubinvörös szín, barnás széllel, érett, nagyon összetett, szedres, szil-

valekváros, meggyes, vajás illat, nagyon kerek savak, komoly test, a korty nagyon kerek, simogató, gyümölcsös, zamatos, nagyon kellemes és hosszú, kora ellenére még nagyon kellemes bor.

Ár: 1.900 Ft - www.dulabor.hu

85 pont



Grál Borpince (Gyöngyöstarján)

Pelzberg Kékfrankos 2016

Gránátvörös színű, intenzív meggyes, ribizlis, kicsit szilvás, vajás illatok, szép kerek, élő sav, olajos test, a korty nagyon izgalmas, kellemes, gyümölcsös, hosszú lecsengésű, könnyed bor.

Ár: 4.990 Ft - www.demijohn.hu



Kovács Nimród Winery (Eger)

Blues Kékfrankos 2015

Sötétrubinvörös szín, érett, összetett, meggyes, szilvás, áfonyás, vajás illat, kevés fás jelleggel, szép élénk savak, olajos test, izgalmas, zamatos, kellemes, összetett korty, hosszú lecsengés.

Ár: 3.250 Ft - www.monarchiaborok.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.



Bodri Pincészet (Szekszárd)

Faluhely Kékfrankos válogatás 2015

Sötétrubinvörös szín, kicsit visszafogott, de meleg, nagyon érett, meggyes, szilvás, vajas illatok, szép savak, nagy test, érett, kerek, zamatos, gyümölcsös korty, hosszú lecsengés.

Ár: 3.090 Ft - www.borbolt.hu



Takler Pince (Szekszárd)

Kékfrankos Reserve 2015

Mélyesötét rubinvörös szín, összetett, érett, meggyes, szilvás, fekete ribizlis, fás illat, szép savak, komoly test, érett, összetett, gyümölcsös, zamatos, kellemes, hosszú korty.

Ár: 4.450 Ft - www.borbolt.hu



Gallay Kézműves Pince (Nyékládháza)

Kékfrankos 2013

Feketébe hajló sötétrubinvörös szín, érett, összetett, meggyes, szilvás, szedres, fás, vajas illat, szép, élénk savak, nagy test, szájból nagyon összetett, gyümölcsös, zamatos, izgalmas, élő tanninokkal, hosszú lecsengéssel.

Ár: 7.990 Ft - www.borbolt.hu



Etyeki Kúria Borgazdaság (Etyek)

Kékfrankos 2014

Világos gránátvörös színű, érett, összetett, animális, szedres, szilvás, meggyes illat, szép kerek savak, könnyed test, a korty izgalmas, kellemes, kerek, zamatos, gyümölcsös, hosszú lecsengés.

Ár: 4.450 Ft - www.borbolt.hu



Heumann Pincészet (Siklós)

Kékfrankos 2014

Rubinvörös színű, érett, fás, meggyes, szilvás, szedres, kicsit animális illat, szép kerek savak, komoly test, szájból kerek, zamatos, gyümölcsös, szép tanninokkal, hosszú lecsengéssel.

Ár: 2.640 Ft - www.borbolt.hu



Vida Családi Borbirtok (Szekszárd)

Hidaspetre Szekszárdi Kékfrankos 2015

Átlátszó gránátvörös színű, telt, gyümölcsös, érett, szilvás, animális illatok, élő, kerek savak, olajos test, érett, kerek, zamatos, gyümölcsös, kellemesen hosszú korty, könnyed bor.

Ár: 3.730 Ft - www.borbolt.hu



Aux Pál Pince (Erdőtelek)

Erdőtelki Kékfrankos 2017

(palackminta)

Lilásszélű, rubinvörös színű, meggyes, cseresznyés, piros ribizlis, szilvás illat, szép savak, közepes test, szájból izgalmas, zamatos, gyümölcsös, szép hosszú, ígéretes tétel.

Ár: még nincsen forgalomban



Aux Pál Pince (Erdőtelek)

Erdőtelki Kékfrankos 2016

(palackminta)

Rubinvörös színű, szép érett, gyümölcsös, meggyes, szilvás illat, kerek savak, olajos test, szájból nagyon kerek, zamatos, kellemes, gyümölcsös, hosszú lecsengésű, több, mint ígéretes.

Ár: még nincsen forgalomban

84 pont

Simon Pincészet (Eger)

Kékfrankos 2017 (tartálminta)

Átlátszó rubinvörös színű, meggyes, ribizlis illat, szép savak, kerek test, zamatos, izgalmas, kicsit vibráló, gyümölcsös korty, szép lecsengés, nagyon ígéretes.

Ár: még nincsen forgalomban

Berzilius Borászat -

Chateau Csókás (Mátra)

Mátrai Kékfrankos 2017

Átlátszó rubinvörös színű, meggyes, zöld paprikás, fás illat, kerek savak, közepes test, gyümölcsös, kerek egyszerű korty, enyhe édességgel a végén, közepes lecsengéssel, mindennapra kiváló.

Ár: 1.000 Ft - facebook.com/csokasbirtok



René's Wine Heaven (Gyöngyöspata)

Kékfrankos 2016

Rubinvörös színű, érett, szilvás, meggyes, mandarinos illat, szép savak, közepesen nagyobb test, kerek, kellemes, zamatos, gyümölcsös, hosszú korty.

Ár: 2.500 Ft - users.atw.hu/wineheaven

Csányi Pincészet (Villány)

Chateau Teleki Villányi Kékfrankos

2015

Nagyon sötét, rubinvörös színű, fás, paprikás, meggyes, szilvás illatok, élénk savak, közepes test, a szájból gyümölcsös, zamatos, kicsit húzós tanninnal a végén.

Ár: 2.340 Ft - www.borbolt.hu

Simon Pincészet (Eger)

Kékfrankos kézi szüret 2013

Sötétrubinvörös szín, lassan nyíló, animális, meggyes, szilvás illat, szép sav, komoly test, szájból gyümölcsös, kicsit érdes tanninok, még érésben, hosszú, potenciál még van benne, érdemes tárolni.

Ár: 1.730 Ft - www.borbolt.hu

Teszt

Pók Tamás Pincéje (Eger)

Kékfrankos 2008

Nagyon sötét, rubinvörös szín, nagyon érett, összetett, meggyes, szilvás, szedres, vajas, animális illatok, kerek savak, komoly test, gyümölcsös, kellemes, zamatos, korát tekintve még mindig elő bor, hosszú lecsengés.

Ár: 4.500 Ft - www.poktamashu

83 pont

Tűzkő Birtok (Bataapáti)

7frankos Völgyesség 2013

Világos gránátvörös szín, meggyes, cseresznyés, vajas illat, nagyon kerek sa-

vak, közepes test, könnyed, üde, gyümölcsös bor, mindennapra, szép lecsengés.

Ár: 3.860 Ft - www.borbolt.hu

82 pont

Tóth Ferenc Pincészet (Eger)

Kékfrankos 2013

Világos gránátvörös szín, meggyes, ribizlis, animális illatok, kerek savak, közepes test, könnyed, jól iható, kerek, nagyon gyümölcsös, szép lecsengéssel.

Ár: 1.890 Ft - www.borbolt.hu

Frittmann Borászat (Soltvadkert)

Kékfrankos 2015

Teljesen világos gránátvörös színű, füstös, szilvás, meggyes, ribizlis illat, szép savak, kerek, gyümölcsös, kellemes, zamatos korty, igazi mindennapok bora.

Ár: 1.500 Ft - www.frittmann.hu

tozásban most voltak a legnagyobb kilengések, egyes boroknál akár 10-12 pontos eltérések is voltak. Biztosan lesznek borászok, akik majd vitatkoznak az adott pontokkal, de kérem, vegyék figyelembe, hogy a teszt abszolút vakon történt, csak azt tudtuk, hogy kékfrankos!

Ha szabad személyes véleményemet itt kifejezni, akkor én örömmel veszek ezt az irányt, mert számomra sokkal kedvesebb a gyümölcsös, könnyű bor, amelyet mindennap meg lehet inni és esetleg még kedvem szottyan a második, vagy ne adj Isten a harmadikra is. Nos, a tesztelt kékfrankosok többsége ilyen volt, köszönjük a beküldőknek! ■

81 pont

Mészáros Borház (Szekszárd)

Kékfrankos Classic selection 2015

Rubinvörös színű, meggyes, szilvás, fekete ribizlis illat, izgalmas savak, közepes test, zamatos, gyümölcsös, kerek korty, szép lecsengéssel.

Ár: 1.540 Ft - www.borbolt.hu

80 pont

Vida Péter Pincészet (Szekszárd)

Kékfrankos 2015

Rubinvörös, meggyes, fekete ribizlis, áfonyás, szilvás illat, szép kerek savak, közepes test, a korty gyümölcsös, zamatos, kerek, minden napra.

Ár: 2.010 Ft - www.borbolt.hu

Teszt-jegyzet

Kovács Pál értékelése

Nos, visszatérve a bevezetőben feltett kérdésre, azt gondolom, hogy igen, mintha itthon is a gyümölcsösség, izgalmasság, zamatosság irányába mozdult volna el a kékfrankos. Bár az is igaz, hogy nagyon megosztotta a teszt a tesztelőket, mert nem mindenben értettünk egyet és a pon-



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

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



H · E · L · L · O
• BBQ & COFFEE •

A Hello BBQ & Coffee vendégei válogatott alapanyagokból saját kemencében készült **BBQ húso**k, sousvide technológiával el készített **grill húso**k, és min ségi **kávékülönlegességek** közül választhatnak, mindezt kellemes baráti környezetben, a belváros szívében.

📍 4025 Debrecen, Piac utca 11-13.

📱 @HELLOBBQCOFFEEDEBRECEN

☎ 06 (52) 748-175



Teszt

Hárslevelű

A teszteredményeket
Kovács Pál összesítette

TESZTGYÖZTES

88

PONT

A borokatesztelték:

Darin Sándor – Bor és Párlat magazin

Ifj. Lőrincz György – St. Andrea Szőlőbirtok és Pincészet

Katics Gergely – Debreceni Borozó magazin

Kovács Pál – Debreceni Borozó magazin

Molnár Ádám – Bardon Borászat

Németi Attila Viktor – Debreceni Borozó magazin

Osváth Fruzsina – Royal Tokaji Borászat

Tarnóczy Zoltán – Orsolya Pince

Zsirai Kata – Zsirai Pincészet

Palackfotók: Németi Attila Viktor

Az utóbbi néhány évben nagyon sokat írtunk és írt a magyar boros szaksajtó a furmintról, mint a lehetséges magyar fajtáról, amely meghódíthatja a világot, ezért esett az idén az első tavaszi számunkban a fehérboroknál a választásunk a hárslevelűre, amelyről tudjuk, hogy régen jelen van a Kárpát-medencében és elég sok szép borával találkoztunk már, több borvidékről is.

Teszt

A tesztünkre 4 borvidék 16 pincészetétől érkezett be 20 mintabor, amelyekből végül 17 érte el vagy haladta meg az általunk élvezhetőségi mérőföldnek tekintett 80 pontos határt. A tapasztalatainkat az alábbiakban olvashatják:

88 pont



Holdvölgy (Mád)

Expression Tokaji Hárslevelű – Betsek 2015

Nagyon világos aransárga színű, lassan nyíló, komplex illatban hárs, barack, köszméte, kevés vanília, szép savak, olajos test, szájbán összetett, nagyon izgalmas, zamatos, gyümölcsös, kellemes, rendkívül hosszú lecsengéssel.

Ár: 7.500 Ft - www.holdvolgy.com

87 pont



Royal Tokaji Borászat (Mád)

Dry Hárslevelű 2017

Világos szalmasárga szín, közepesen intenzív, gyümölcsös, köszmítés, bodzás, mézes illat, szép sav, olajos test, kellemesen élénk, zamatos, gyümölcsös korty, sok fűszerrel, szép hosszú lecsengés.

Ár: 1.950 Ft - www.selection.hu



MÁD Wine (Mád)

MÁD Hárslevelű félszáraz 2015

Aransárgaszínű, intenzív, körtés, hársas, barackos, vajas illat, szép sav, kellemes édesség, jó egyensúly, olajos test, gyümölcsös, kerek, zamatos, hosszú lecsengésű korty.

Ár: 2.570 Ft - www.borbolt.hu

86 pont



Hangavári Pincészet (Bodrogkisfalud) Hárslevelű 2017

Világos szalmasárga szín, nagyon intenzív, édeskés, gyümölcsös, körtés, mézes, hársas, őszibarackos illat, szép kerek savak, olajos test, zamatos, friss, gyümölcsös, jó ívású korty, szép lecsengéssel.

Ár: 2.500 Ft - www.hangavari.hu



Kreinbacher Birtok (Somlóvásárhely)

Hárslevelű 2016

Világos aransárga színű, érett, gyümölcsös, körtés, barackos, vajas illat, kerek savak, közepes test, szájbán inkább fűszeres, mint gyümölcsös jelleg a domináns, közepesen hosszú lecsengés.

Ár: 2.150 Ft - www.borbolt.hu



Csernyik Pince (Gyöngyöstarján)

Mátrai Hárslevelű 2016

Sötét aransárga színű, intenzív, körtés, barackos, fűgés, mézes, vajas illat, kerek savak, olajos nagy test, a korty nagyon kerek, kellemes, zamatos, gyümölcsös, hosszú lecsengéssel.

Ár: 2.500 Ft - www.csernyikpince.hu



Gróf Dégenfeld Szőlőbirtok és Pincészet (Tarcal)

Hárslevelű 2015

Világos aransárga szín, köszmítés, barackos, mandulás, akácvirágos illat, szép kerek savak, olajos test, a korty kerek, gyümölcsös, zamatos, kellemes, nagyon hosszú.

Ár: 2.650 Ft - www.borbolt.hu



Hangavári Pincészet (Bodrogkisfalud)

Hárslevelű féledes 2013

Sötét aransárga színű, érett, összetett, gyümölcsös, körtés, barackos, vajas illat, szép sav-édesség egyensúly, a korty kellemes, zamatos és gyümölcsös, igazi csajozós bor, hosszú lecsengéssel.

Ár: 2.800 Ft - www.hangavari.hu



Tüzkő Birtok (Bátaapáti)

Völgyseg Hárslevelű 2014

Világos aransárga szín, viszonylagosan intenzív, barackos, körtés, vajas, parfümös illat, kerek savak, közepes test, zamatos, édeskés, gyümölcsös korty, szép lecsengéssel.

Ár: 1.790 Ft - www.pannonborbolt.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.

85 pont



Tokaj-Hétszőlő Szőlőbirtok (Tokaj)

Tokaji Hárslevelű 2017

Világos szalmasárga színű, visszafogott, lassan nyíló mézes, hársas, barackos illat, élénk sav, közepes test, a korty még picit savhangsúlyos, élénk, gyümölcsös, nagyon fiatalos, tartalmas bor, érlelésre ajánlott.

Ár: még nincsen forgalomban



Szent Tamás Szőlőbirtok és Pincészet (Mád)

Percze Tokaji Hárslevelű 2013

Aranysárga szín, összetett, érett, elegáns, barackos, körtés, mandulás, vajás illat, kerek szép savak, olajos test, zamatos, gyümölcsös, izgalmas, érett korty, hosszú lecsengéssel.

Ár: 7.480 Ft - www.borbolt.hu



Kikelet Pince (Tarcsl)

Birtok Hárslevelű 2016

Világos szalmasárga színű, érett, mandulás, barackos, fás, vajás illat, kerek sav, olajos test, gyümölcsös, zamatos, kellemes, izgalmas korty, némi kesernyével a végén, szép lecsengés.

Ár: 3.450 Ft - www.borbolt.hu

84 pont

Olaszliszkai Borbarátok Egyesülete (Olaszliszka)

Olaszliszka Tokaji Hárslevelű félszáraz 2017

Világos szalmasárga, enyhe rózsaszínes reflex-szel, mézes, körtés, hársas illat, nagyon kerek savak, közepes test, szájbán nagyon kerek, gyümölcsös, édeskés, közepesen hosszú lecsengése.

Ár: 2.950 Ft - www.bortarsasag.hu

82 pont

Tornai Pincészet (Somlójenő)

Prémium Hárslevelű 2015

Aranysárga színű, enyhe zöldes széllel, hárs, barack, kösméte az illatban, kerek savak, közepes test, a korty édeskés, nem túl bonyolult, de kellemes, gyümölcsös, közepesen hosszú, bor mindennapra.

Ár: 1.360 Ft - www.borbolt.hu

81 pont

Somló Kincse Kézműves Kispince (Nagy-Somló)

Hárslevelű 2014

Aranysárga színű, összetett, érett, hársas, vajás, körtés, barackos illat, szép sav, olajos test, a korty gyümölcsös, kesernyés, kevesebb, mint az illat.

Ár: 3.450 Ft - www.borbolt.hu

80 pont

Tállya Wines (Tállya)

Tállya Hárslevelű 2015

Világos aranysárga színű, zöldes széllel reflex-szel, édeskés, hársas, gyümölcsös, barackos, körtés illat, lekerékített savak, közepes test, a korty egyszerű, illatban sokkal többet ígér.

Ár: 2.590 Ft - www.borbolt.hu

Petrény Winery (Verpelét)

Solaria Hárslevelű 2009

Sötét aranysárga színű, érett, olajos, barackos, vajás, mandulás illat, lekerékített savak, a korty kesernyés, gyümölcsös, kicsit fáradt, valószínűleg túl van a csúcon, de még nagyon jól iható.

Ár: 2.900 Ft - www.borkinalat.hu

Teszt-jegyzet

a Hárslevelű tesztet
Kovács Pál értékelte

Őszintén szólva, a tesztelt borok meglepetéssel nem szolgáltak, hacsak nem azzal, hogy igazán kiemelkedő tétellel nem találkozunk. A borok többsége szépen elkészített, korrekt, jól iható bor, amelyeket bátran lehet ajánlani a borszeretők részére. Az én hiányérzetemnek valószínűleg az az oka, hogy emlékeimben még felelhetők a 2010 előtti évek néhány hárslevelűvel kapcsolatos élménye. Ezzel együtt, figyelembe véve az évjáratok időjárási körülményeit, meg kell emelni a alapunkat a szőlészek és borászok előtt, mert mégiscsak kellemes borokat tudnak az asztalra tenni.

Köszönjük. ■

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



Kövess bennünket a
facebook-on is!

www.facebook.com/debrecen.borozo

Hozzávalók 2 főre:

- 12 súp zöldspárga
- 4 vékony szelet füstölt sonka
- kevés vaj a sütőtál kikenéséhez
- 10 dkg füstölt bacon, apróra kockázva
- 4 fürjtojás
- za'atar fűszerkeverék*

A megtisztított spárgát hármassával összefogjuk és körbetekerjük sonkaszelettel úgy, hogy a spárgafejek szabadon maradjanak. Vékonyan kivajazott sütőtálba tesszük, 180 °C fokra előmelegített sütőben 12-15 perc alatt roppanósra sütjük. Serpenyőben piros-ropogósra sütjük az apróra kockázott bacont, a zsíráján megsütjük a fürjtojásokat. Az apró tükörtojásokat a spárgakötegekre tesszük, rászórjuk a sült bacont és megszórjuk za'atar fűszerkeverékkel. Magában, vagy egy szelet sült, vagy steak mellé kínáljuk.

*A za'atar (vagy zaatar) az arab konyha közkedvelt fűszerkeveréke. Sok változata létezik (tájegységenként változó), de mindegyikben van szárított kakukkfű, szumák, oregáno és pirított szezám, amihez helyenként kevernek még római köményt, néha koriander magot és fekete borsot.

Ajánlott bor:

Holdvölgy Expression

Tokaji Hárslevelű Betsék dűlő 2015

Zöldspárga sonkában, baconnal, fürjtojással és za'atarral

Gyepes Gabojsza receptjei

www.gabojsza.hu

Lillafüredi füstölt pisztrángkrém

Hozzávalók:

- 1 lillafüredi füstölt pisztráng
- 250 g sovány túró
- 2 mokkáskanál tejszínes, reszelt torna
- 1 salotta, vagy kis fej lilahagyma, aprítva
- frissen őrölt bors
- fél citrom reszelt héja
- ízlés szerint frissen facsart citromlé

A pisztráng bőrét lefejtjük, a halat kifilézzük, és késes robotgépben összedolgozzuk a többi hozzávalóval. Pirítósra, vagy pufasztott rizs szeletre kenve, friss zöldség hasábokkal kínáljuk.

Ajánlott bor:

Mészáros Borház Bodzási
Kékfrankos prémium 2015

A borokat
Kovács Pál ajánlotta.





Zöldség mellé is jó a bor?

Aki válaszol:
Grasselli Norbert

Nem könnyű eligazodni a borok világában annak, aki nem ezzel foglalkozik rendszeresen. Sokan fordulnak hozzám olyan kérdésekkel, hogy meddig iható egy üveg vörösbor, mennyit ér a nagymama ötven évig a tévé tetején tárolt Tokaji Aszúja, vagy, hogy milyen bort vegyen a német keresztapának. Ezekre a kérdésekre adott egyszerű válaszokat foglalja össze „Nóri kérdez” rovatunk.

Nóri nem teljesen kezdő, de nem is profi borfogyasztó. Irodai munkát végez, és társasházi lakásban lakik. Debrecen, Párizs, majd Budapest után jelenleg Berlinben él, és a kelet-magyarországi borok nemzetközi márkapítésének és fogyasztásának elkötelezett képviselője.

Nóri kérdez: Tavasszal újra elérhetőek a friss gyümölcsök és zöldségek. A konyhában mind nyersen, mind sültve-főzve megjennek. Milyen borokat válasszunk hozzájuk?

Vége megszokott az idő, a borfogyasztók is megkínázzák a friss borokat, előkerülnek a gyümölcsös fehérek, rozék és a kamra hátuljába rendeződnek a nehéz vörösök. Idén hosszú volt a tél, de áprilistól már elérhetőek az első magyar

primőr zöldségek, gyümölcsök. Nézzünk néhány példát, milyen irányban érdemes párosítani!

Nekem az egyik tavaszi kedvencem a petrezselymes újborgonya. Gyakorlatilag végtelen mennyiséget tudok elfogyasztani belőle. Mind az újborgonyához, mind a friss petrezselyemhez jól passzol egy egri rozé, akár szénsavas változatban is.

A snidling is nagy családi kedvenc, többek között például snidlinges-tejfölös túrókrém formájában. Az egyszerűbb verzióhoz egy szürkebarát, a fűszeresebbhez egy tramini is passzolhat. Nem teljesen tavaszi kötődésű, de sok fogy nálunk a padlizsánkrémből is, amihez királyleánykát szoktunk próbálni. Nálunk a helyi piacon nagyon finom ricottás-spenótos krémet lehet kapni. A hölgyek szívesen fogyasztanak hozzá az aktuális kedvenc pezsgőjükből vagy habzó fehérborukból.

Ilyenkor jelennek meg mindenhol a spárga és eper árusító bódék. Mind a zöld, mind a fehér spárgához sauvignon blanc-t szoktak kínálni, de többek szerint egy zöldveltilinit vagy akár egy könnyebb rizlinget is elbír. Az eperhez klasszikusan száraz pezsgőt adnak, de mi rozéval is szeretjük.

A régi mondás persze itt is igaz: mindenkinnek meg kell találnia a saját szája íze szerinti párosítást. Kísérletezésre fel!

(forrás: Winelovers blog és HVG)

Április

28 Tállyai Bormajális

Hol: Tállya,
Oroszlános Borhotel
Tavaszi- és szőlővirágköszöntő
tállyai bormustra, ahol a tállyai
pincészetek mutatkoznak be és
kóstoltatnak. A kora délutántól
estig tartó sétáló kóstolót egy
vacsora követi az Oroszlános
Borhotelben, a séf egy különleges
menüvel készül, amelynek fogá-
sait a kiállítók boraihoz párosí-
tunk.

oroszlanos.hu

28 IV. Palkonyai Dűlőfutás

Hol: Palkonya,
több helyszínen
Nevez a IV. Palkonyai dűlőfutás
futó versenyre, mely a Villányi
borvidék legszebb településéről
Palkonyáról startol, majd a
szőlődűlők között folytatódik
egészen a Fekete-hegy szőlői
között.

dulofutas.hu

28 Tarcali Tavasz –
Bűbajos hétvége

Hol: Tarcal,
több helyszínen

Az idei Bűbajos Hétvége vendégei
elsőként kóstolhatják majd a
település összefogását szim-
bolizáló „Tarcal bort”. A löszön
termett furmint-hárslevelű
házasítás Tarcal palackba zárt
íze - több borászat közös
munkájának eredménye. Az
újdomság mellett az érdeklődők
megízlelhetik Tokaj különleges
pezsgőit, újkori boszorkányok-
ként, seprűnyél helyett
hőlégbalonnal repülhetnek
a borvidék felett, több helyszínen
és több alkalommal élvezhetik a

Krakow Street Band lengyel
utcazenekar koncertjét, és tanúi
lehetnek Tarcal és Tarcal ta-
lákozásának. A rendezvény il-
lusztris vendége ugyanis maga
a Szerémségben található Tarcal-
hegy, amelynek ízeit Maurer
Oszkár borain keresztül ismerhe-
tik meg a résztvevők.

bubajos.hu



28 BorZsongás 2018

- Hol: Villányi borvidék,
1 több helyszínen

BorZsongáson egyedi hangvételű
programokon vehetsz részt! Lesz
májusfaállítás, jazz, alternatív
rock, akusztikus koncertek és
más; kézműves műhelyek, gyer-
mekprogramok; dűlő- és
pincetúrák futva, sétálva, két
keréken vagy traktoron; villányi
borok ételkülönlegességekkel
társítva, grill partik, bűnre
csábítók...

villanyiborvidek.hu

28 V. Günzer Tamás

- Hálnapok

1 Hol: Villány,
Günzer Tamás Pincészete
- Kopácsi Halfőző Mesterek
ételei
- Günzer Tamás és GNZR borok
- Élőzene
- Traktoros kalandtúra az
Ördögárok dűlőben
- Pince és üzemlátogatással
egybekötött borkóstoló

- Kézműves kiállítók
- Gyermekek részére játszószarok

A rendezvény ingyenes, várunk
mindenkit sok szeretettel!

gunzertamas.hu

Május

4 Pohárral Egerben

Hol: Eger,
Végvári Vitézek tere

A Gál Tibor Pincészet és a
Brancsos lányok szervezésében
ismét sor kerül a sétáló kóstolóra,
Badacsonyiné Bohus Gabika
vezetésével. Ezúttal Eger legszebb
udvarait fedezzük fel együtt.
Olyan borászaink lesznek, mint
Ádámék, Zsirai Kata, Bukolyi
Marci és Demeter Csabi.

A kóstoló ára: 4.000 Ft/fő
A pohár letéti díja 1.000 Ft,
melyet a kóstoló végén vissza-
adunk.

Előzetes bejelentkezés szükséges:
Gál Veronika 06 (20) 852-5002

4 XVI. Debreceni
Pulykanapok

- Hol: Debrecen,
Kossuth tér

Gasztronómiai és kulturális
események három napon át a
pulyka jegyében.

4 VII. Food Truck Show
Budapest

- Hol: Budapest,
Kincsem Park

A hazai street food legnagyobbjai
immáron hetedik alkalommal
gyűlnek össze, hogy meg-
mutassák mi az, ami a különleges
konyháktól a hazaiig, a

hamburgertől a gazdagon rakott, mártott szendvicseken át a kézműves sörökig lázban tartotta idén Budapestet. Idén is ló- és agárversenyekkel, utcazenészekkel, utcazenészekkel és gyerek-programokkal várunk benneteket.

kincsempark.hu

5 Pincejárt a Törley Pezsgőmanufaktúrában

Hol: Budafok,
Anna u. 7.

- Múzeum megtekintése (szakmai vezetés nélkül)
- Francois ág - technológia bemutatató szakmai vezetéssel
- Pezsgőkóstolási lehetőség

torleymuzeum.hu



11 Rosalia 2018 | Rosé és Pezsgő Liget

13 Hol: Budapest,
Városliget

Idén hetedik alkalommal rosék, pezsgők, finom borok, street food, koncertek, minden idők leggazdagabb családi programjai és persze szerelem vár mindenkit Budapest legnagyobb szezonnyitó borfesztiválján. Több mint 50 borász borai mellett a trendi street food ételek legfrissebb kínálata is bemutatkozik. A színpadon minden este koncert és éjszakába nyúló buli szórakoztatja a borozókat. A Fonó izgalmas néptáncos flashmob programmal készül, részesei lehetünk az egykori táncházmozgalom újra gondolt hangulatának.

rosalia.hu

11 IV. DiVino Debrecen Születésnap Bonyító Hétvége

Hol: Debrecen,
DiVino

Eddig minden évben számunkra a legnagyobb ünnep a DiVino születésnap volt, melyet idén is két napon keresztül ünneplünk.

Ez az a hétvége amikor borászok, fellépők és dj-k lepik el a Piac utcát és ezen a rendezvényünkön a legnagyobb az egy főre jutó nyitott borosüvegek száma!

debrecen.divinoborbar.hu

12 Etyeki Borangoló

Hol: Etyek,
több helyszínen

Családias hangulatban, megújult környezetben, pincéről pincére fedezhetik fel Budapest szőlőskertjének értékeit. A pezsgő igazi főszerepet kap ezen a napon akár 10 etyeki pincészet palackban erjesztett pezsgője kóstolható egyidőben.

etyekiborangolo.hu

17 OTP Gourmet Fesztivál 2018

20 Hol: Budapest,
Millenáris Park

A hazai gasztronómia legmenőbb fesztiválja idén már túllép az ország határain és a régió legjobb éttermeiből is bemutat néhányat, és vendégül hívja a környező országok sztárséfeit.

gourmetfesztival.hu

18 Szekszárdi Nyitott Pincék 2018

21 Hol: Szekszárd,
több helyszínen

A pünkösdi időszakban hús szekszárdi pince nyitja meg kapuit, hogy megmutassák a bor iránt érdeklődőknek, mit tudnak

Ajánló

a szekszárdi bikavérek, kadarkák, kékfrankosok.

szekszardibor.com

18 St. Andrea Napbor Ünnep

19 Hol: Egerszalók,
St. Andrea Borászat

Borbár | Pincetúra Lőrincz Györggyel | Senator-Ház ételkülönlegességei | Apró falatok | Desszertek | Kávész | DJ

standrea.hu



25 RozéTorony 2018 - II. Rozé és habzóbor fesztivál

Hol: Debrecen,
Nagyerdő Víztorony

A szerelmes tavasz idén is rózsaszínben úszik át a Nagyerdő fái között, miközben újra megnyitja kapuit a Rozé Torony. Mi már javában készülünk a napsütésben, rüggfakasztó édes nedűt kortyoló délutánokra. Nem lesz hiány idén se borban se koncertekben.

Vasárnap, gyereknap alkalmából a kis lurkókat interaktív programokkal várjuk.

Család- és kutyabarát rendezvény!

nagyerdeiviztorony.hu

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





2 NAPON ÁT
2018. MÁJUS 18.-19.

ST.ANDREA
SZŐLŐBIRTOK

05 | 18 PÉNTEK

17:00 KAPUNYITÁS
18:00 PINCETÚRA
LŐRINCZ GYÖRGGYEL
19:00 KONCERT
KODACHROME
20:30 DJ
23:00 KAPUZÁRÁS

05 | 19 SZOMBAT

15.00 KAPUNYITÁS
16:00 PINCETÚRA
LŐRINCZ GYÖRGGYEL
16:00 KONCERT
TÓTH ESZTER AKUSZTIK
17.00 „BOROK ÉS ÍZEK
TALÁLKOZÁSA”
VAJDA MIHÁLY SOMMELIER
INTERAKTÍV KÓSTOLÓJA

18.30 ST.ANDREA FEHÉRBOR
MESTERKURZUS
DR. LŐRINCZ GYÖRGY
TOLMÁCSOLÁSÁBAN
20.00 KONCERT
TÓTH VERA AKUSZTIK
21.30 DJ
23.00 KAPUZÁRÁS