

2018 tél

Debreceni Borozó

ingyenes bor- és gasztronómiai magazin

VIII. évfolyam 29. szám

SUPER 12

A Magyar
Bor Nagydíj
győztesei

Palackba
zárt idő

Mit tudnak az
aszúborok?

TESZT

48

Bordeaux-i fajták
és házasításuk

Huncut mosoly és a
kékfrankos szamorodni

Tóth Ferenc

www.debreceniborozo.hu



ESZTERBAUER

Őseim szelleme a palackokban



www.eszterbauer-bor.hu

Tudom, hogy nem szép dolog egy magazin beköszöntőjében magyarázkodni, de engedjék meg nekem, hogy elnézést kérjek Önöktől a 2018 tél számunk késedelmes megjelenéséért. Ráfoghatnám az időjárásra, az elhúzódnó szüretre, amely augusztus közepétől egészen október végéig tartott, meg a rendkívül sok munkára, amit a Bormustra szervezésére fordítottunk, de a valóság az, hogy rosszul mértük fel a kapacitásunkat, egyszerűen elszámoltuk magunkat, ezért nem tudtuk befejezni az ünnepek előtt a lapszámat.

Újév után, újjult erővel és frissen nekiálltunk, és íme, itt a friss, ropogós Debreceni Borozó 29. lapszáma, amelyben sok mindent össze-vissza írkáltunk. Tematikát, kérem, ebben a lapszámban ne keressenek, egyszerűen csak lapozgassák végig és az érdekesnek tartott cikkekben mélyedjenek el.

Tudósítunk a Debreceni Bormustra rendezvényéről, hírt adunk a Magyar Borszakírók Köre által kiválasztott TOP12-es borok listájáról és a nagydíjasokról. Megpróbálunk bemutatni egy idősebb, de még mindig fiatal, agilis és jövőt tervező, örökifjú borászt, Tóth Ferencet és egy sokkal fiatalabb, de nem kevésbé törekvő, aktív borászt, Koch Csabát, akik két idősíkból érkezve, ma a magyar borászat meghatározó szereplői, az ország két különböző pontján.

Megkérdeztük az Egri Borvidék egyik oszlopos tagját, Gál Lajost, mi újság a háza táján? Miért az Olaszrizlingre és a Bikavérre esküszik, mit vár a következő évektől. Bemutatjuk a Holdvölgy elképzeléseit az aszúkészítésről, illetve az aszúborok és borrajongók kapcsolatának felépítéséről, ápolásáról, fejlesztéséről, arról, hogyan igyekeznek ezt a legendás borfajtát, amely világhírűvé tette a Tokaji Borvidéket, a fogyasztókhoz, gyűjtőkhöz minél közelebb hozni.

Kapcsolódva a cikkünkhöz, aszú tesztet hirdettünk erre a számra, amelyre 10 pincészet 18 aszúborát küldte be, s így 2006 és 2014 évek közötti utazáson vehettünk részt. Nagyon érdekes és kellemes élményeket szereztünk és jól érzékelhető, hogy az aszúborok esetében a kor csak javít és érlel.

Az igazi nagy falat, amely minket is meglepett, a vörösboros teszt lett. Ezen alkalommal a bordeaux-i szőlőfajták, a cabernet sauvignon, a cabernet franc, a merlot és ezek házasított boraira voltunk kíváncsiak. Nos, a borászok nagyon megleptek minket, hiszen 11 borvidék, 27 pincészetének 48 bora érkezett be a tesztre. Hogy milyenek voltak? Egy szóval, kiválóak! Kicsit bővebben olvashatnak erről a teszt rovatunkban és a levont következtetések is ott találhatók meg.

Kérem, forgassák, olvassák, ajánlják az ismerőseiknek, barátainknak a magazinkunkat.

Lapzártakor érkezett egy friss hír, megválasztották Debrecen 2019-es város borait:

- Debrecen Város Fehér Bora 2019: Délceg 2017, Demetervin Pincészet (Mád)
- Debrecen Város Vörös Bora 2019: Ölelés Merlot 2016, Vida Péter Pincészet (Szekszárd)
- Debrecen Város Pezsgője 2019: Pezsgő Brut, Sauska Tokaj Pincészet (Tokaj)

Gratulálunk a győzteseknek, keressék Önök is ezeket a borokat, kóstolják meg!



Kovács Pál
felelős kiadó

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

VIII. évfolyam 29. szám

Megjelenik negyedévente 10.000 példányban



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

Felelős kiadó: Kovács Pál, elnök | cskp@enternet.hu
Főszerkesztő: Katics Gergely | katics.gergely@gmail.com

Szerkesztőség: 4027 Debrecen, Honvédtemető u. 63/b.

Szerkesztőbizottság tagjai:

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

Állandó munkatársaink: Eszenyi Béla, Palotás Lehel.

Olvasószerkesztő: 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. © 2019

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. Az esetleges nyomdai hibákért és az abból eredő károkat felelősséget nem vállalunk!



A Debreceni Borozó magazin a Magyar Borszakírók Körének tagja

Magazinunk elkötelezett híve a magyar bor- és pálinkakultúrának, ezért mindenkor kiáll a kulturált és felelősségteljes alkoholfogyasztás népszerűsítése mellett!

Alkohol tartalmú italok fogyasztását 18 éven aluliaknak és kismamáknek a terhesség alatt nem ajánljuk!

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 ki-fizetését – minden fillér számít!

Adományát utalja kiadónk, a **Debreceni Borbarátok Társasága Egyesület**
10700141-47679803-51100005
számú bankszámlájára.

Köszönjük!

A tartalomból

2018 tél



- 5 Díjátadó
Debreceni Bormustra TOP 20 2018
- 6 Örökség
**Koch Csaba:
Az ősök hagyatéka**
- 10 SUPER 12
Magyar Bor Nagydíj 2018
- 11 Riport
**Egerben,
Gál Lajosnál jártam**
- 14 Bemutatjuk
**Tóth Ferenc:
A fáradhatatlan**
- 18 Riport
**Holdvölgy:
Palackba zárt idő
ajándékba**
- 22 Teszt
**Bordeaux-i fajták és
házasításuk**
- 28 Teszt
Aszú
- 34 ReceptKlub
**Fűszerkeverék forralt
borhoz,
Gyors töpörtyűs
pogácsa**

Debreceni Bormustra TOP20 2018

Díjátadó



A Debreceni Borbarátok Társasága Egyesület kiadásában kerül 2011 ősze óta a borszerető közönség elé napjaink egyetlen ingyenes, országos terjesztésű borászati szaklapja, a negyedévente megjelenő Debreceni Borozó.

Az újságban minden esetben legalább kétféle borteszt leírás is megjelenik, amelyekre a pincészetek önkéntes alapon küldik be a bormintákat. A tesztelésre minden esetben más összetételű bíráló csapatot szervez a szerkesztőség, ahol abszolút vakkóstolás keretében vizsgálják a szakemberek a borokat.

2012-ben döntött először úgy a Debreceni Borozó szerkesztősége, hogy a teszteken legjobban szereplő pincészeteknek lehetőséget biztosít arra, hogy a nagyközönségnek is megmutathassák legszebb boraikat. A kezdeményezésből hagyomány lett és évről-évre megrendezésre kerül Kelet-Magyarország egyik legszínvonalasabb boros rendezvénye, a Debreceni Bormustra.

Idén november 24-én a már hetedik alkalommal megrendezett bormustrán a teljes Kárpát-medence borairól kaphatott az érdeklődő a Déri Múzeum dísztermében – egy rendkívül kellemes séta keretében – mély benyomást. Összességében mintegy



65-70 féle bor kóstolására nyílt lehetőség a belátogató borkedvelők számára, nem mellékesen a borászatok képviselőivel is kötetlenül el lehetett beszélgetni.

Debrecen Városa képviseletében Gődény Gábor, a VisitDebrecen vezetője, Kovács Pál, a Debreceni Borozó lapkiadójának vezetője, Dr. Kosárka József, nemzetközi borakadémikus és Dr. Angi János, a Déri Múzeum igazgatója jelenlétében kihirdették a VII. Debreceni Bormustra csúcshorait is.

A borászatok idén a következők voltak (ABC sorrendben): **Bárdos és Fia Pincészet (Mátra)***, Béres Szőlőbirtok és Pincészet (Tokaj), Bock Borászat (Villány), Dobogó Pincészet (Tokaj), Erzsébet Pince (Tokaj), Eszterbauer Borászat (Szekszárd), Gál Lajos Pincészet (Eger), Garamvári

Szőlőbirtok (Balatonlelle), **Holdvölgy (Tokaj)***, Mészáros Borház (Szekszárd), Petrény Pincészet (Eger), St. Andrea Szőlőbirtok és Pincészet (Eger), Stier Pincészet (Villány), Szentpéteri Borpince (Kunság), **Thummerer Pince (Eger)***, **Tokaj Nobilis Szőlőbirtok (Tokaj)***, Törley Pezsgőpincészet (Budafok), Vesztergombi Pince (Szekszárd), Vin Art Pincészet (Villány), Vilyan Szőlőbirtok és Pincészet (Villány).

A rendezvény idei díszvendége **Szlovénia** volt, ahonnan Lendváról **Huzimec Zoltán** bioborász és párja is ellátogatott, hogy személyesen mutassák be boraikat a debreceni közönségnek.

***kategóriagyőztes borászatok**



Az ősök hagyatéka

Kovács Pál írása

Hogy mikor találkoztam Koch Csaba borával először? Nem emlékszem, csak azt tudom, hogy egy kellemes fehér bor volt, talán chardonnay, de az is lehet, vörös. Ki tudja már? Olyan régen volt, valamikor a 2000-es évek elején, amikor elkezdte palackozni a borokat.

Meg is lepődtem, amikor kiderült, hogy a bor valahonnan az Alföldről származik, annak is úgy a dél-nyugati fertályáról. Kicsit utána jártam és kiderült, hogy ez terület már a Hajós-Baja borvidék.

Aztán sok idő telt el, voltak nagyon izgalmas dolgok az életemben, egyre jobban belevetettem magam a borok világába, nagyon sok mindennel és mindenkiel megismerkedtem, és elkezdtem a régi magyar szőlőfajták iránt érdeklődni. Úgy 8 évvel ezelőtt került a kezembe Koch Csaba kadarkája, meglepődtem, ilyen kadarka is van? Hiszen ez egy csodálatos bor – ez volt az első gondolatom, aztán meg az, hogy jó lenne ezzel a borással megismerkedni, s hál’ Istennek sikerült.

Csaba sváb felmenői a XVIII. század

közepén telepedtek le a mai Császártöltes környékén és hozták magukkal a szőlőművelés, borkészítés tudományát, szeretetét. Csaba ezt a tudományt a nagyapjától örökölte, aki mindenre megtanította, amit egy szőlősgazdának tudni kell, és hogy biztos legyen a dolog, 1991-ben megajándékozta 0,2 hektárnyi szőlőterülettel. Ezzel el is dőlt a dolog, hiszen az örökmozgó, állandóan újra törekvő ifjú nem hagyhatta a nagyapai örökséget parlagon. Ez a folyamat vezette a Koch pincészet megalapításához, majd 1993-94-től a környékbeli elhagyott szőlőterületek megvásárlásához.

A vállalkozás szépen fejlődött, 2000-től már palackos kiszerezésben is kapható a Koch bor, 2005-ben, társakkal Villányban is elindítanak egy borászatot – VinArt

Pincészet néven. Csaba először biológusnak készül, de aztán inkább vált, először agrármérnöki, majd később a Kecskeméti Főiskolán, szőlész-borász szakmérnöki diplomát szerez.

Folyamatosan fejleszt, területet vásárol, korszerűsíti mindkét borászatot, Borotán panziót, kóstolót, borászati múzeumot épít. A közösségi munka alól sem vonja ki magát, a bajai hegyközség elnöke, 2012 óta a Hajós-Bajai Borvidék hegyközségi elnöke, tagja a Magyar Borakadémiának, a Hegyközségek Országos Tanácsa elnökségének.

Mára jól látható a befektetett munka eredménye, két jól működő borászat, közel 140 hektár szőlőterülettel és majd 70

lesz a lombozata, és ezzel nagymértékben megnő fotoszintetizáló képessége, javul a bor minősége, de nem utolsó sorban csökken a zöldmunka igénye, kisebb lesz a kézi munkaerő ráfordítás.

A Koch Borászatnál évek óta nem használnak rovarölőszert, és gombaölőkből is csak az Agrár Környezetgazdálkodási programban engedélyezett, környezetkímélő szereket alkalmazzák az ültetvényeken. Koch Csaba igyekszik a természetes irányzatot követni a szőlőben, tervei között szerepel egy bio borászat felépítése. Már meg is történtek az első lépések, ugyanis a hajós-bajai borász mintegy 30 hektáron a kémiai növényvédelem nélkülözésével bio feltételeket teremt a szőlőben. Új szőlőfajták, a Pan-

kes új elképzelésekkel, saját technológia kialakításával, már el is készítették az első évjáratot a Chardonnay-ből és Irsai Olivérből. Tanulják ezt a szakmát is, fogunk még hallani a Koch pezsgőkről, még ha ma csak egy érdekes kísérletnek tűnik is a dolog.

A sok befektetett munka nem volt eredménytelen, hiszen mára a Koch és VinArt borászatok borai kis hazánkban jól ismertek, keresettek, de már a külföldi piacon is megjelentek. A borok állandó



embernek munkát, megélhetést biztosító vállalkozás tulajdonosa Koch Csaba.

Mások talán ennyivel meg is elégednének, de nem Csaba, mindig új dolgokon töri a fejét és néha a biológus is kibújik belőle. Borotán kialakítottak egy új szőlőművelési eljárást, amelynek lényege, hogy a szőlő növekedését nem korlátozzák. Ennek az innovációnak az a lényege, hogy a szőlő természetes módon, nagyobb lombozattal növekszik és így sokkal nagyobb és szélesebb, szellősebb

nonia és a Bácska termesztésével kísérletezik Dr. Kozma Pállal, a Pécsi Tudományegyetem Szőlészeti és Borászati Kutatóintézetének vezetőjével szorosan együttműködve. A program a gombabetegségeknek, lisztharmatnak ellenálló, rezisztens, nagy termésbiztonságot adó szőlőfajták nemesítésére irányul, beleértve a kéncsökkentett és teljesen kénmentes technológia kifejlesztését is.

2016-ban aztán a pezsgő vonal is megjelent a borászatnál, egészen érde-

résztveői a hazai és nemzetközi versenyeknek, szép eredményekkel. 2014-ben a borotai pincészet megkapta az Év Pincésze díjat, tegyük hozzá, teljesen megérdemelten, aki még nem járt Borotán, ejtse útba, nem bánja meg, szép szállást, kiváló kemencés ételeket és zamatos borokat fog találni.

2017 és 2018 Csaba sikereitől hangos, mindkét évben bekerül az Év Bortermelője öt jelöltje közé, 2017-ben a Csanád Cuvée

2012 lett a Super 12 Magyar Bor Nagydíj nyertese, a Villányi Merlot 2015 95 pontot kapott a németországi PAR versenyen, a Mundus Vinin aranyérmes lett a Villányi Cabernet Sauvignon Prémium 2012, amely ráadásul elnyerte az „MTA bora 2018” címet is.

külön kiemelésre került a 2015-ös Super Merlot, mely elnyerte a borvidék legjobb merlot borának címét.

Nem csak a komoly vörösborok területén ért el sikereket Csaba, hanem a könnyedebb, friss borok között is, hiszen a 2017-es Hajó-Bajai Prémium Cabernet Sauvignon Rosé bora győzött a Winelovers 100 borversenyen, aranyérmes lett a XIX. Országos Rosé Borversenyen és az Országos Sygenta Borversenyen, bekerült a Magyar Borkiválóságok

Ez az zöld színű lovagi szalag pedig azt is jelzi, hogy Csaba hajós-bajai és villányi borai a csúcsmínőségű gasztronómiában is megállják a helyüket.

Visszatekintve az elmúlt két évtizedre, Koch Csaba pályája jól bizonyítja, hogy a borászkodás nem egy fényes, kikövezett királyi út, hanem egy folyamatos építkezés, tanulás, küzdelem, hosszú távú munka, mert a szőlő kitanulásához talán egy emberöltő sem elegendő.



Nem hagyható szó nélkül a kadarka sem, mert 2011 óta a Csaba kadarkabóra minden évben, kivéve 2014, amelyben minőségileg nem készülhetett komoly bor, Champion díjakat kapott a különböző országos kadarka versenyeken. Erre Csaba azért is nagyon büszke, mert saját bevallása szerint is a kadarka az egyik legnehezebb műfaj borkészítésben.

A 2018-ban 50. alkalommal megrendezett Villányi Borverseny legeredményesebb borászata a villányi VinArt Pincészet lett, 4 nagyarany, 2 arany és 4 ezüst éremmel,

közé és megválasztották Bács-Kiskun Megye legjobb rosé borának is.

Azt hiszem, hogy a Csaba életében a legnagyobb elismerésről szóló hír 2018 végén érkezett, amikor is az 1954-ben alapított Auguste Escoffier Tanítványai Lovagrend közzétette, hogy tagjai közé emelte – első magyar borásként – Koch Csabát, zöld színű szalaggal elismerve tevékenységét, amely a csúcs gasztronómiai helyek csúcsbeszolgáltójának elismerése a Lovagrend szabályai szerint.

Ezzel a hitvallással és akkora energiával, amellyel Koch Csaba rendelkezik, sanszos a sikeres életpálya. Vagy már most is az? Döntsék el Önök, kedves olvasók, egy kellemes Koch bor mellett. ■

ANNO



1730

VESZTERGOMBI[®]

SZEKSZÁRD



www.vesztergombi.hu

vesztergombi@t-online.hu

7100 Szekszárd, Borkút utca 3.



Promóció

Magyar Bor Nagydíj 2018

A Magyar Borszakírók Köre harmadik alkalommal teszi közzé azoknak a magyar termelők által készített száraz és félszáraz, fehér és vörös boroknak a „Super 12” listáját, amelyeket tagjai az elmúlt évi kóstolási tapasztalataik alapján a legjobb-baknak ítélték.

Kiválasztottak továbbá közülük egyet-egyét a Magyar Bor Nagydíj 2018 nyerteseként, amelyek ezúttal az egri **Tóth Ferenc Pincészet** 2016-os Egri Leányka Superior és a soproni **Luka Enikő Pincészet** 2015-ös Kékfrankos borai lettek.

Ennek a különleges versenynek a keretében a borszakírók először több fordulón át leadott szavazataikkal rangsorolják az elmúlt öt évjárat olyan borait, amelyek „kiemelkedő minőségükkel a legigényesebb fogyasztói elvárásoknak is megfelelnek, illetve nemzetközi összehasonlításban is versenyképesnek bizonyulnak”, majd a végül kialakuló 12-es listák borait a tagjaikból alakított két bizottság kétszer kóstolja eltérő sorrendben, illetve pontozza. A bírálóknak ezúttal a Kóstolom Borbár adott helyt.

A „Super 12” listákon ezúttal összesen 11 borvidék képviselteti magát, a legtöbb borral Eger (6), Tokaj (4) és Szekszárd (3). Harmadszor, vagyis eddig minden évben rájuk került a Holdvölgy, a Kovács Nimród Borászat, Balla Géza, a St. Andrea és a Thummerer Pincészet egy-egy bora.

A két listán az alábbi fehér és vörös borok szerepelnek (ABC sorrendben):

Dobosi Pincészet Háromszög Olaszrizling 2016 (Balaton-felvidék)
Figula Pincészet Száka Olaszrizling 2015 (Balatonfüred-Csopak)
Gallay Kézműves Pince Nyékládháza Zenit 2015 (Bükk)



Holdvölgy Expression Tokaji Hárslevelű Becsek 2015 (Tokaj)

Káli Kövek Rajnai Rizling Szentantalfa 2016 (Balaton-felvidék)

Kovács Nimród Borászat Nagy-Eged Furmint 2015 (Eger)

Pajzos Pincészet Tokaji Hárslevelű 2015 (Tokaj)

Tokaj Nobilis Szőlőbirtok Barakonyi Furmint 2015 (Tokaj)

Tornai Pincészet Top Selection Aranyhegy Juhfark 2016 (Somló)

Tóth Ferenc Pincészet Egri Leányka Superior 2016 (Eger)

Szászi Birtok Badacsonyi Rózsakő 2017 (Badacsony)

Szepey Pincészet Úrágya Tokaji Furmint 2015 (Tokaj)

Balla Géza Sziklabor Feketeleányka & Cabernet Franc 2015 (Ménés)

Bock Pince Villányi Merlot Special Reserve 2013 (Villány)

Eszterbauer Borászat Nagyapám Kádarka 2017 (Szekszárd)

Gere Attila Pincészet Fekete Járdovány 2016 (Villány)

Janos von Beöthy Csobánc-hegy Petit Rhone 2013 (Badacsony)

Luka Enikő Kékfrankos 2015 (Sopron)
Mészáros Borház Bodzási Kékfrankos Prémium 2015 (Szekszárd)

St. Andrea Nagyadarka Nagy-Eged Grand Superior 2016 (Eger)

Stumpf Pincészet Nagy-Eged Öregtőkék Kékfrankos 2015 (Eger)

Schieber Pincészet Patina Cabernet Franc 2013 (Szekszárd)

Tóth Ferenc Pincészet Kékfrankos Superior Tornósy 2013 (Eger)

Thummerer Pincészet Egri Bikavér Grand Superior 2015 (Eger).

A díjak (trófeák és oklevelek) ünnepélyes átadására **2019. január 26-án** a debreceni **Déri Múzeumban** megtartandó rendezvényen kerül sor.



Jegyek elővételben a Déri Múzeumban, a Levi's Store-ban a Fórumban és a BestFM szerkesztőségében kaphatóak 2019. január 10-től.



Egerben, Gál Lajosnál jártam

Kovács Pál riportja

Már nagyon régen terveztünk egy jó kis beszélgetést Gál Lajos egri borással, az Egri Borvidék emblemikus tagjával, az Egri Bikavér Borlovagrend oszlopos tagjával, nem mellesleg a közkedvelt Egerszóláti Olaszrizling készítőjével. Lajossal nagyon sok éves ismeretség, borbaráti kapcsolat fűz össze minket, ezért kérem, nézzék el a tegeződést. Kíváncsiságomat Lajos az alábbiak szerint elégítette ki...

Mi történt az elmúlt pár évben a pincészetnél?

A családi vállalkozásunk még a kezdéskor úgy gondolta, hogy kutatás és a tanítás mellett nem lenne szerencsés a termelésünk mennyiségi növelését tervezni, hanem az Egri borvidék Isten által adott lehetőségeire és a hagyományokra alapozva a borvidékben rejlő sokszínűséggel élve az izgalmas egyedi borok termelése lehet az utunk. Ráadásul a filozófiánk része is az, hogy a sok egyforma bor mellett egy kis egyediséget adjunk az igényes fogyasztóknak. Ennek megfelelően az utóbbi években a szőlőtelepítéseinket kiváló dűlőkre és magas minőséget adó fajtákra

alapoztuk. Eger Sík-hegy dűlőjében merlot, kadarka és cabernet franc fajtákat telepítettünk és telepítünk a sok Kékfrankos mellé. Így lehet Bikavér belőlük. Egerszóláton a Kamra-völgybe pedig, Egri Csillagnak olaszrizlinget, chardonnay-t, királyleánykát, Hárslevelút, Sauvignon blanc-t, valamint nagyon kevés cserszegi fűszerest és muscat ottonelt telepítettünk.

A pincénken is sokat fejlesztettünk. Megteremtettük a lehetőségét annak, hogy vendégeket is tudjunk fogadni, no, nem éttermi, hanem igazi pincei körülmények között. Emellett nagyon fontos volt, hogy újabb inox tartályok és az eddig egyáltalán nem létező musthűtő beszerzésével

a boraink stílusát a fiatalabb fogyasztók kedvére tudjuk változtatni. De ami a legfontosabb: sok energiát fektettünk a pince klímájának szabályozásába. A relatív páratartalmat 70% körüli értéken tartva és a teljes levegőcserét naponta megoldva az 1650-es években vágott majd általunk bővített tufa pincében a mai kívánalmaknak megfelelően tudjuk a borokat érlelni. Fahordóink 80%-át lecseréltük újakra és kisebb méretűekre. Persze e fejlesztések nagy részének megvalósítása csak támogatással sikerült. ►

Fehérborokban miért az Egerszóláti Olaszrizling a kedvenc és hogy találta meg ezt a területet?

Bízom benne, hogy nem csak nekem, hanem a fogyasztóinknak is egyik kedvenc bora marad ez a bor továbbra is. Egerszóláton enyhe rábeszélésre vettem meg a régi szőlőt és oda telepítettem 4 hektárt még 1999-ben. Ha már a hagyományok tiszteletét tűztük ki céljaink között, akkor adva volt, hogy minden ellenkező tanács ellenére az ebben a faluban hagyományosan finom borokat adó olaszrizlinget is telepítsünk. Így talált egymásra újra a fajta, a termőhely és a hagyomány.

rainkat, a többi helyről jó vörösborokat és rozékat lehet készíteni (megjegyzem, hogy már vannak nagy borászatok, akik ezt be látták, és így csinálják). Emellett nagyon fontos, hogy csak érett, pontosabban a fenolosan érett szőlőkből készülhet finom Bikavér. A bor érlelési potenciáljának és minőségi szintjének (classicus, superior, grand superior) megfelelően eltérő fahordós érlelési idővel szükséges érlelni borainkat így a fogyasztó finom, bársonyos Bikavérrel találkozzon mindig.

Pincénkben ezeket az elveket próbáljuk követni úgy, hogy mindhárom szabályozási szinten készítünk borokat. A leg-



Mi a véleményed az Egri Bikavér jelenlegi helyzetéről, hogyan lehetne a hírnevét erősíteni, Te személyesen milyen irányt szeretnél erősíteni?

Az Egri Borvidék nagy. A legfontosabb bora az Egri Bikavér. Ennek minőségfejlesztését folyamatosan kell végeznünk. Erről szól a PhD értekezésem is. A fajtaösszetétel a borvidéken már jól alakult, az erjesztéstechnológia is sokat fejlődött. A viták most a bor stílusa körül vannak. Véleményem szerint a legfontosabb, hogy az alkalmas és legjobb dűlőkben termeljünk a Bikavérbe szánt bo-

nagyobb kihívást minden nehézségével és szépségével együtt a dűlős borok termelése jelenti. Eger lehetőségei ebben a legkiemelkedőbbek a dűlők eltérő talajadottságai, az ásványi anyag összetétele miatt, így tudjuk a borvidék igazi arcát megmutatni, a globális uniformizálódást megkerülni.

Milyen piaci lehetőségeket látsz az Egri Csillagban? Te személy szerint melyik vonalat gondolod erősebbnek, a könnyedebb, friss vagy érleltebb, telt borokét?

Alakul-alakul a dolog. Úgy látom, hogy

a borvidék fehérborait így tudjuk egy marketing ernyő alatt eladni. Eger mindig is sok fajta borvidék volt, ennek minden hátrányával és előnyével. A sok szőlőfajtából a házasított Bikavér piaci sikere megmutatta azt, hogy a fehéreknél is így lehetünk sikeresek. A Csillag még nincs 10 éves, és remélem, hogy előbb-utóbb felnő a párjához.

Mivel nem rendelkezünk, csak mintegy 2,7 hektárnyi fehér szőlővel az 5,2 hektár kék szőlő mellett és ráadásul az Olaszrizlinget is mindhárom egri minőségi szinten termeljük, nem sok szőlő marad Csillag készítésére. Ennek megfelelően a

Milyen jövőbeni újdonságokkal jelenik meg a pincészet a piacon?

A több ezer éve termelt és készített narancsbor készítésébe vágtunk bele 2 éve kísérleti jelleggel. Ehhez adott minden nálunk, a kiváló minőségű fehér szőlőktől, a vörösborkészítés eszközein és tapasztalatán át az érlelési lehetőségig. Az első két évjárat bora nagyon biztató volt. Reméljük sikerül fenntartani az érdeklődést a narancsborunk iránt, mert bár szokatlan a bor, de rendkívül jól tudják ételekhez párosítani. A csúcsgasztronómiában kedvelik leginkább és a hölgyek is szeretik. Ezek adják bizakodásunk alapjait.



Csillagból terveink szerint csak Superior és dűlős minőségben szeretnénk a piacon lenni. A Superiort Péter fiam készíti (annak idején őmiatta vágtunk bele egyáltalán a Csillagba). Már 2010-ben házasított Csillagot (megjegyzem miatta, no meg az édesanyja elvi támogatásával telepítettünk a Kamra-völgybe Egri Csillagnak való szőlőfajtákat). A dűlős bor az én nagy mániám, ez így ebben a borban is az én feladatom. No de a lényeg az, hogy az Egri Borvidék alkalmas (ha nem alkalmasabb) nagy fehér borok termelésére is ezért mi ezt az utat próbálnánk járni a Csillaggal is.

Újdonság lesz a Bikavéréknél a Sík-hegy Dűlő Bikavérének piaca hozatala és a Kamra-völgy Egri csillag megerősítése az újonnan telepített hárslevelűvel és sauvignon blanc-nal.

Bízom abban, hogy egyre több fogyasztó lesz, aki ezeket az egyedi borokat, ebben a rohanó, globalizált, mindenben egyformává váló világban menedékként, feltöltődésként, élvezve, élménnyel kortyolgatja majd.

Köszönöm a beszélgetést!

Remélem, hogy sikerült felkelteni az érdeklődésüket a Gál Lajos borai iránt, engem már sok kellemes pillanattal örvendeztettek meg, és nem csak a nagyborai.

Bemutatjuk



Fotó: Nemes Róbert

Kovács Pál írása



Jó pár évvel ezelőtt, van annak már tán' több is, mint 10 éve, az egyik legkedvesebb egri boros rendezvényen – az Egeri Borszalonban – hívta fel a figyelmemet az egyik borbarátom, hogy a nagyteremben, ott az ajtótól jobbra vagy egy borászat, ahol nagyon kellemes traminit kóstolt, és ha szeretem ezt a fajtát, akkor kóstoljam meg.

Mindig is érdekelt a tramini, úgyhogy meglátogattam azt a borászatot. Amikor odaértem és megláttam az asztal mögött álló, a vendégeket kínálkozó borászt, földre gyökerezett a lábam – az asztal mögött szeretett keresztapám állt, azaz csak egy rá megszólalásig hasonlító ember, Tóth Ferenc.

Nem titkolhatom, hogy Feri bátyámhoz, fogadtott keresztapámhoz, engem komoly érzelmi szálak kötnek, őbenne látom keresztapámat, akivel gyerekkorom óta erős kapocs kötött össze és sajnos már évek óta nincs velünk.

Ami a bort illeti, elbűvölt, nem is tudom, mennyi időt töltöttem ott, az asztal mellett beszélgetve Feri bátyámmal, de arra határozottan emlékszem, hogy négyszer mentem vissza, hogy még egy kóstolót kérjek, kaptam.

Azóta sok víz lefolyt a Tiszán és több százszor jártam Egerben és Feri bátyám is elfogadott „keresztfiának”. Sokat beszélgettünk és lassan kirajzolódott előttem egy nagyon értékes ember arc képe, aki sokat tett és tesz még ma is az Egeri Borvidék és az Egeri Bikavér hírnevének öregbítéséért.

Tóth Ferenc 1938-ban született, májusban, egy paraszti családba, mint mondta, bele a búzatáblába, az aratást is ott töltötte, mint utána nagyon sok éven át a többi is. Sokat dolgozott, mindenféle munkát a mezőn, de gyakran megfordult a szőlőben, ahol nagybátyjától tanulta a szakmai fogásokat. Nagyobacska gyerekként élte meg a beszolgáltatás időszakát, majd 54-et, amikor egy szusszanásnyi lélegzethez jutott a mezőgazdasággal foglalkozó magyar ember. 1960-ban aztán jön a tsz-időszak és a kőműves szakma művelése, a szőlő nagyjából kiszorult a látóképből. Szerencsére a családnak ebben az időszakban volt mit iszogatni, mert a 19 éves fejjel – 1957-ben – elkészített első bikavérből (kékfrankos, oportó, kadarka, otelló) még 65-ben is jó volt a bor, pedig akkor minden kézzel készült, kádban erjedt és hordóban érlelődött a bor. ►

1970-ben lehetett már szőlőt vásárolni, a kerecsendi út melletti fél hektárt négy család nevére kellett íratni, de el lehetett telepíteni a kedvencet, a hárslevelűt is. Az elkészült bort a régi családi pincéből vitték a vásárlók, mert már abban az időben is híre ment a jó bornak.

1983-ban érett meg az idő, hogy mellékfoglalkozásként elinduljon Tóth Ferenc

A kékfrankoshoz nekem is kapcsolódik egy nagy élményem, egy bikavér kóstoló végén, amikor a kékfrankosról folyt a disputa, Feri bátyám kis huncut mosoly kíséretében kitöltött nekünk egy kis kóstolónyi vörösbort és megkérdezte: mi ez? Találgattunk össze-vissza, mindenfélét mondunk, de eltalálni nem tudtuk. Ez volt a Legenda 2007-es bor, vagyis egy késői kékfrankos, édes szamorodni stílusban.



borászati vállalkozása, nagyjából Thummerer Vilmostal egyidőben, 4 hektárnyi területen, főleg fehér fajtákkal. A 4 hektárból mára már 26 hektár lett és egy országos híró borászat, amely az elmúlt 35 évben komoly fejlődésen ment át.

A kérdésre, hogy mit szeret jobban, a szőlőművelést vagy a borkészítést, azt mondja: a vérebben van a borkészítés, sokkal könnyebb munka, mint a szőlőművelés, meg aztán pont abban az időszakban kell ezzel foglalkozni, amikor a szőlőben nem sok dolog van.

Kedvencei a hárslevelű, a tramini („a világ legszebb borát lehet belőle elkészíteni”), a leányka („az egyik legsokoldalúbb fajta”) és a kékfrankos, minden bikavér alapja.

A kerengő legenda szerint véletlenül kint maradt a szüret után a szőlő, de a valóság, mint mindig, sokkal egyszerű, profánabb: Feri bátyám mindennap figyelve a megindult töppedési folyamatot, eltolta a szüretet és aztán leválogatta a töppedt szemeket és ebből készült a poharakban lévő bor.

Életre szóló élményeket kaptam Tóth Ferenc egri borásztól, 2018. Év Szőlőtermelőjétől és nagyon remélem, hogy még sok közös élményünk lesz.

Isten éltesen, drága Keresztapám! ■

A
Magyar Borszakírók Köre



bemutatja

Super 12

Magyar Bor Nagydíj
2018

díjátadó gála és borbemutató

2019. január 26.

Debrecen - Déri Múzeum





Palackba zárt idő ajándékba

A Holdvölgy új alapokra helyezi a tokaji aszú és a borrajongók kapcsolatát

Jójárt Gergő kereskedelmi igazgatóval Darin Sándor beszélgetett

A legendás bor, amely világhírvé teszi Tokajt – és az egyetlen borászat, amely ezt a borkincset minden évben garantáltan elkészíti: így summázható a hatputtonyos tokaji aszú és a mádi HOLDVÖLGY közös története, amely immár 13 egymást követő évjáratot foglal magába.

A kimagasló minőség jegyében a HOLDVÖLGY Culture aszúk minden évjárata nyolc éves érlelés után kerül forgalomba. Ez az egyedülállóan igényes, hosszú érlelési periódus hamarosan egy innovatív aszúértékesítési koncepcióval is kiegészül, amely teljesen új alapokra helyezi az aszúbor, a borászat és a fogyasztók kapcsolatát. A terv háttéréről és részleteiről Jójárt Gergő kereskedelmi igazgató mesél olvasóinknak.

A hatputtonyos Culture aszú a legnemesebb, legértékesebb borunk, ennek a leghosszabb az élettartama – akár száz év – ugyanakkor ennek az elkészítése a legidőigényesebb. A bor életében szinte semmiség az a nyolc esztendő, amíg pinceérlelést kap (két évig hordóban, majd hat évig palackban), de a borfogyasztók életében ennyi idő alatt fontos események sokasága következik be. Olyan pillanatoké, amelyeknek a méltó megün-

neplésére vagy megörökítésére éppen a hatputtonyos tokaji aszú lenne a legjobb választás. Amikor valaki megházasodik, vagy gyermeke születik, akkor eltűnődik azon, hogy „vajon milyen lesz a fiam, tíz, tizennyolc vagy húszévesen”; és „milyen közös emlékekre fogunk majd visszaemlékezni a feleségemmel a tizedik, huszadik vagy huszonötödik házassági évfordulónkon”. Ezekhez az ünnepi alkalmakhoz csodálatosan társítható a tokaji aszú,

hiszen ez az egyetlen bor, amely végig tud kísérni minket akár egy életen át!

Érdemes évtizedekre előre gondolkodni, és aszút félretenni későbbi fontos évfordulókra?

Mindenképpen, hiszen semmi más nem képes ennyire természetesen, tökéletesen, minőségromlás nélkül, sőt egyre érettebben, gazdagabban megőrizni a számunk-

ra fontos évek ízét, illatát, hangulatát, mint az aszú. Nincs elegánsabb módja egy kerek évforduló megünneplésének, mint ha elő tudunk venni egy – vagy akár több – palackkal az adott év tokaji aszújából, hogy azzal koccintsunk az ünnepnek. Sokan vannak, akik hasonlóan gondolkoznak, így például a gyermekük születésekor szeretnének eltenni hat-tizenkét, vagy akár ötven-hatvan palack aszút, hogy minden születésnapon legyen mit felbontani, akár hosszú évtizedeken át.

Hogyan lehetséges félretni valakinek mondjuk az idei aszúból, ha az majd csak nyolc év múlva lesz elérhető, és lehet, hogy akkor is csak korlátozott mennyiségben?



Pontosan ugyanezt kérdezték tőlünk nagyon sokan az elmúlt években: rengeteg megkeresést kaptunk itthonról is és külföldről is magánvevőktől, akik szerettek volna hozzájutni olyan, számukra fontos évjáratokhoz, amelyek még nincsenek kereskedelmi forgalomban. Ez inspirált minket arra, hogy teljesen átalakítsuk azt, ahogyan az aszú boraink eljutnak a fogyasztókhoz.

Mi lesz az új koncepció lényege?

Mondhatom, hogy igazi aszú-forradalomra készülünk! Olyan lesz ez, mint egy kvantumugrás az aszúértékesítésben: áthidaljuk a nyolcéves érlelési időszakot, méghozzá úgy, hogy egy nappal se rövidítjük le!

A Tokaji Borvidéken egyedülálló módon bevezetjük a hatputtonyos aszúink előjegyzését.

Ezzel kapcsolatban fontos tudni, hogy a Culture aszú minden évben korlátozott mennyiségben áll rendelkezésre a magánvevők számára, hiszen évről évre a készlet egy részét gasztronómiai felhasználásra különítjük el, tekintettel arra, hogy a Culture számos hazai és külföldi étterem és hotel borlapján szerepel.

A közeljövőben azonban magánvevőink a fennmaradó készletből előjegyzéssel garantáltan hozzájuthatnak majd a számukra fontos évjáratokhoz.

A foglalható maximális mennyiség az adott évjáratban rejlő lehetőségeket is tükrözni fogja, ám az biztos, hogy a legkisebb előjegyezhető mennyiség hat palack lesz. Ezzel a Holdvölgy Culture tokaji aszú szinte azonnal ajándékozhatóvá válik: minden évben december 10-én, az Aszú Világnapján megnyitjuk a lehetőséget

az adott év aszújának az előjegyzésére, hiszen addigra már pontosan tudjuk, mennyi aszúszemet szüreteltünk, és abból hány palack aszú készül majd.

Nászajándékba, keresztlőre, születésnapra, évfordulóra – a HOLDVÖLGY Culture aszú aktuális évjárata foglalható lesz már az adott év decemberében, az Aszú Világnapján.

Lepje meg szeretteit a házasságkötésük, vagy gyermekük születésének évéből származó tokaji aszúval, amelyet majd a két éves hordós és hat éves palackos érlelés befejeztével, az aszúszemek szüretétől számított nyolcadik év augusztusában házhoz szállítunk, hogy a családi ünnepeket majd a megfelelő évből származó Holdvölgy Culture hatputtonyos aszú tegye még emlékezetesebbé.

Mi a garancia arra, hogy sok év elteltével palackba és forgalomba kerül, és így valóban a fogyasztók birtokába jut egy adott év éppen csak leszüretelt, friss aszútermése?

A mindenkori aszú évjárat elkészültére Tokaj, ezen belül is Mád, továbbá a Holdvölgy szakmaisága a garancia. A Holdvölgy-birtok történelmileg minősített, kiváló osztályozású és változatos termőhelyei; a hat tokaji szőlőfajta mindegyikének tudatos használata, ezen belül a történelmi furmint meghatározó szerepe; szőlésünk és vincellérünk több évtizedes tapasztalata; a legkorszerűbb technológiák és a félezer éves érlelőpince együttes használata; továbbá az elmúlt 13 évjárat során kivétel nélkül mindig sikeresen elkészített, kiváló minőségű Holdvölgy Culture aszúk jelentik a biztosítékot arra, hogy a jövőben is minden meghirdetett évjáratban el fogjuk készíteni a hatputtonyos tokaji aszú borunkat. Ezt egészítjük ki azzal, hogy hamarosan előjegyezhetővé tesszük a kereskedelmi forgalomban még nem kapható, 2011-2018 évjáratú Holdvölgy Culture hatputtonyos tokaji aszúinkat. ►

Ezzel gyakorlatilag páratlan lehetőséget, és már 13 összefüggő évjárat borkincseit helyezzük a boraink iránt érdeklődő és elkötelezett fogyasztók kezébe.

Demkó Pascal alapító-tulajdonos gondolatai a tokaji aszúról:

A világ legelső zárt borvidékén, a több száz éve történelmileg minősített, világszínvonalú dűlőkön, a hat tokaji szőlőfajtára, továbbá a legkorszerűbb technológiára és maximális szakmaiságra támaszkodva nem fordulhat elő, hogy egy évjáratban nem készül el Tokaj legfontosabb, ikonikus bora, a hatputtonyos aszú. A Holdvölgy elkötelezetten és évről évre tényekkel is alátámasztva, nemzetközi borversenyek díjai által is hitelesítve vallja: nincs gyenge évjárat, csak nehézségekkel teli évjárat van, amikor lehet, hogy kevesebb tud készülni az aszúból, de elkészül, méghozzá ugyanolyan kiváló minőségben, mint a kedvező időjárású, bő termésű évjáratokban. Az új előjegyzési rendszer is erre a bizonyosságra épül, és ezt a kiszámíthatóságot kívánjuk megadni a bennünket megtisztelő aszú-jegyző vásárlóink számára.

Az időben előrehozott előjegyzési lehetőség mellett milyen egyéb előnyöket kínál a Holdvölgy a Culture aszúval kapcsolatban?

Mindenek előtt fontos megemlíteni, hogy az

előjegyzett aszúk elkészültére nem csak ígéretet teszünk, hanem szerződésben is kötelezettséget vállalunk. Az előjegyzési rendszert 2019. február első hetében, a Furmint Február alkalmából nyitjuk meg az érdeklődők számára. Aki szeretne aszút előjegyezteni magának, az ettől az időponttól a webshopunkon megteheti majd, mégpedig a 8 évvel későbbre tervezett forgalmi áránál kedvezményesebb, előjegyzési áron. Az előjegyzésről a Holdvölgy kiállít egy igazolást, amely kimondja, hogy a lefoglalt palackmennyiséget az aszúsze-mek szüretétől, áztatásától és préselésétől számított nyolcadik év augusztus 15. napja után házhoz szállítjuk. Az eddig hátralevő időszakban pedig tökéletes körülmények között, mádi pincerendszerünkben elvégezzük a borok érlelését; rendszeresen tájékoztatást küldünk a borok fejlődéséről (a főborásunk által két évente írt, részletes aszúérlelési jegyzetek segítségével), továbbá amennyiben nemzetközi versenyen indítjuk a bort az érlelési idő vége előtt, ennek az eredményéről szintén közvetlen tájékoztatást küldünk.

Jóval többről van tehát szó, mint egy egyszerű kereskedelmi modellről.

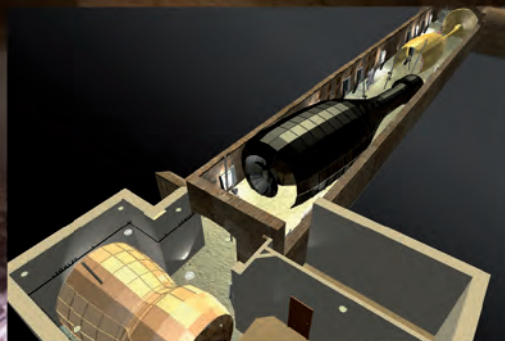
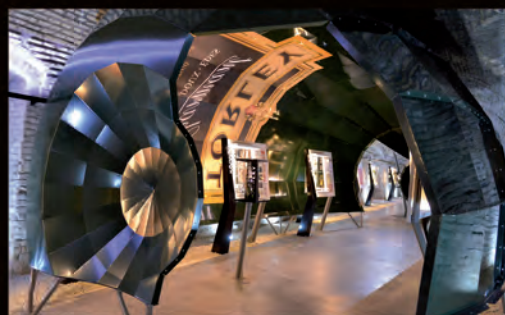
Ez igaz: a Holdvölgynél mindig arra törekszünk, hogy folyamatosan ápoljuk a kapcsolatot mind-azokkal, akik

érdeklődnek, illetve elköteleződtek a boraink iránt. Azt valljuk, hogy a „Tokaji” nem csupán bor, hanem jóval több annál, így a forgalomba helyezése sem jelenthet pusztán egy bejegyzést vagy egy árcédulát a webshopunkban. A Holdvölgy számára óriási megtiszteltetés, hogy egyre többeket elkísérhetünk borainkkal ez életük nagy pillanataiban. Azt szeretnénk, hogy az odáig vezető út – a borok kiválasztása, előjegyzése, a róluk való folyamatos tájékozódás lehetősége – már önmagában is élményt és értéket jelentsen. Erre az útra invitáljuk most meg a tokaji aszú iránt fogékony borrajongókat: tartsanak velünk, válasszák ki a számukra fontos évjáratokat pontosan akkor, amikor az számukra a legalkalmasabb.

Minden egyébről pedig majd mi gondoskodunk! ■



TÖRLEY PEZSGŐMANUFAKTÚRA
LÁTOGATÓKÖZPONT



Megújult
csomagajánla-
tokkal várjuk
látogatóinkat,
a **Törley**
Pezsgőmanufaktúra
Látogatóközpontjában
Budafokon.

Cím: Budapest, 1221 Anna utca 7.

Info:

www.torleymuzeum.hu
muzeum@torley.hu

Teszt

TAKLER
Regnum
2016

TESZTGYŐZTES

90

PONT

Bordeaux-i fajták és házasításuk

A teszteredményeket
Kovács Pál összesítette

A borokatesztelték:

Darin Sándor – Bor & Párlat Magazin
Fazekas Lajos – Aquaticum Debrecen Hotel
Gyarmati Gábor – Borgyűjtő
Gyepes Gabriella – www.gabojsza.hu
Kerekes Sándor – Debreceni Borozó
Kovács Pál – Debreceni Borozó
Kovács Péter – Kovács Pince
Németi Attila Viktor – Debreceni Borozó
Dr. Palotás Lehel – Debreceni Borozó
Péter Ákos – Péter Pincészet
Szigárovits Márk – Szigárovits-Maka Pince
Tóth Tibor – Debreceni Borozó

Ha az ember tudná, hogy mire vállalkozik, amikor egy ötlet megvalósításába kezd, bizonyára többször is meggondolná. Ez a gondolat motoszkált a fejemben, amikor összeszámoltam a soron következő számunk tesztjére beérkező mintákat, ugyanis 11 borvidék 27 pincészetének 48 bora érkezett be hozzánk határidőre. Az érdekesség, hogy a beérkezett minták nagyjából arányosan oszlottak meg a három fajtaszőlő a merlot, cabernet franc, cabernet sauvignon és a cuvée borok között, így ki tudtunk alakítani négy csoportot és külön tudtuk tesztelni a fajta borokat és a házasításokat.

A fajtánkénti, majd a fajták házasított borainak tesztje sok érdekességgel és tapasztalattal gazdagított minket, hiszen így egy pillanatnyi betekintést nyerhettünk a házasítás folyamatába és talán sikerült valamennyire felismernünk az egyes fajták hatását ebben a folyamatban. Az minden esetre ezen a teszten bizonyítást nyert, hogy a kiváló fajtaborok házasításával fantasztikusan komoly, nagy borokat lehet létrehozni és a magyar borászok is értik ezt az utat. Olvassák mire jutott a tesztelő csapatunk.

90 pont



Takler Borház (Szekszárd)

Regnum szekszárdi cuvée 2016

Feketébe hajló rubinvörös szín, nagyon összetett, fekete gyümölcsös, szilvás, fűszeres, bőrös, animális illatjegyek, szép sav, nagy test, érlelt tannin, ízeiben megjelennek a visszafogottan elegáns, komplex illatjegyek, nagy potenciál, hosszú lecsengés.

Ár: N/A – www.takler.com



Thummerer Pincészet (Noszvaj)

Vili Papa Cuvée selection 2009

Sötét fekete vörös szín, enyhe barnás széllel, érett, telt, összetett, fekete gyümölcsök, szilva, fűszerek, vanília illatjegyei keverednek, kerek savak, nagy test, bársonyos tannin, ízeiben nagyon telt, izgalmas, gyümölcs, sokrétű, szép hosszú lecsengés.

Ár: 10.740 Ft – www.borbolt.hu



Liszkay Pincészet (Monoszló)

Cabernet sauvignon 2015

Mély bordó szín, barnás széllel, elegáns, érlelt gyümölcsös, piros bogyós, vaníliás, kávé illatok, némi bőrös jeggyel, szépen beépült savak, komoly test, bársonyos tannin, igazán szép fahordó használat, cikázó, izgalmas, zamatos bor.

Ár: 8.300 Ft – www.liskay.com

89 pont



Szőke Máttyás és Zoltán Pincészet

(Gyöngyöstarján)

Cabernet franc 2014

Sötét rubinvörös szín, nagyon összetett, fekete gyümölcsös, vajas, szilvalekváros, érlelt illattal, kellemes savak, szép test, bársonyos tannin, ízeiben is nagyon kellemes, gyümölcsös, zamatos, kerek, bársonyos bor, szép hosszú lecsengéssel.

Ár: 3.450 Ft – www.szokematyas.hu



Heumann Pincészet (Siklós)

Lagona 2015

Világos rubinvörös szín, összetett, elsősorban fekete gyümölcsös, fás, vajas illatok, kerek savszerkezet, közepesen kicsit nagyobb test, leheletnyi tannin érzett, szájbán nagyon izgalmas, elsősorban gyümölcsös, érdekes, izgalmas ízekkel.

Ár: 2.900 Ft – www.borbolt.hu



Vesztergombi Pincészet (Szekszárd)

Turul cuvée 2015

Sötét rubinvörös szín, intenzív gyümölcsös, vajas, szilvás, fás illatjegyek, szép, élénk savszerkezet, komoly test, bársonyos tannin, ízeiben gyümölcsös, kicsit fás jegyek, még nagyon fiatal, komoly potenciál van benne.

Ár: 4.320 Ft – www.borbolt.hu



Laczkó Borház (Gyöngyös)

Máté Bora 2016

Feketébe hajló vörös szín, nagyon összetett, gyümölcsös, ánizsos, meggyes, szilvalekváros illatok a pohárban, izgalmas savak, olajos test, ízeiben gyümölcsös, zamatos, a végén leheletnyi savhangsúllyal, de komoly, tartalmas bor

Ár: 2.286 Ft – www.lackborhaz.hu

88 pont



Szászi Birtok (Szigliget)

Cabernet sauvignon 2017

Áttetsző bíborvörös szín, telt, aromás illatok, málna, áfonya, komoly beépült savak, komoly test, enyhén lekváros íz, konyakos meggy, szilva, zamatos, jó ivású, hívogató bor

Ár: 2.570 Ft – www.borbolt.hu



VinArt Pincészet (Villány)

Villányi Csanád cuvée 2012

Feketébe hajló sötétvörös szín, összetett, fekete húsú gyümölcsök, vaj, fűszerek, kevés animalitás, szép sav, nagy test, komoly tannin, a korty nagyon összetett, gyümölcsös, gazdag, sokrétű és még mindig komoly fejlődési potenciál.

Ár: 9.680 Ft – www.kochboraszat.hu



Bodri Pincészet (Szekszárd)

Faluhely QV Szekszárdi Cuvée 2016

Nagyon sötét rubinvörös szín, először fás, aztán fekete gyümölcsös, piros paprikás illatjegyek, szép kerek savak, olajos test, bársonyos tannin, a korty kerek, zamatos, gyümölcsös, izgalmas és hosszú lecsengésű

Ár: 3.500 Ft – www.bodribor.hu



Heumann Pincészet (Siklós)

Terra Tartaro 2013

Szinte fekete, sötétvörös szín, nagyon összetett, telt érett, feketehúsú gyümölcsök, fa, vaj, kevés animalitás, bársonyos sav és tannin, nagy test, számban robusztus, telt, izgalmas, nagyon sokrétű, lecsengése hosszú.

Ár: 7.950 Ft – www.borbolt.hu



Vincze Béla Pincészet (Eger)

Arcanum Cabernet franc 2011

palackminta

Nagyon sötét rubinvörös szín, telt, érett, hihetetlenül összetett, gyümölcsös, fűszeres, lekváros illatjegyek, szép sav, nagy test, komoly tannin szerkezet, ízeiben minden ott van, amit az illatok mutattak, még komoly érlelési potenciál.

Ár: 3.490 Ft – www.borbolt.hu

87 pont



Thummerer Pincészet (Noszvaj)

Egri Cabernet sauvignon Superior

2015

Vérvörös, elegáns szín, bordós árnyalat-

tal, illata érett, komplex, sokszínű gyümölcsösség, új fahordós jegyek, visszafogott savak, közepesen telt bor, ízében rendkívül intenzív gyümölcsösség, fűszerbomba, kedves pörkölési jegyek, nagyon komoly fejlődési potenciál.

Ár: 3.480 Ft – www.borbolt.hu



VinArt Pincészet (Villány)

Villányi Francia Módi cuvée 2015

Sötét rubinvörös szín, illatában szilva, áfonya, szeder, meggy, fa keveredik, szép savstruktúra, közepesen nagyobb test, picit érdes tannin, a korty gyümölcsös, zamatos, kis alkohollal és kesernyével a végén.

Ár: 3.280 Ft – www.kochboraszat.hu



Liszkay Pincészet (Monoszló)

Cabernet franc Pangyéri szűz barrique

2013

Sötét rubinvörös szín, összetett, érett, telt, feketehúsú gyümölcsös, vajas, földes illatjegyek, kellemes savszerkezet, olajos test, bársonyos tannin, számban gyümölcsös érett, enyhe tannin jelenlétel, nagyon izgalmas bor.

Ár: 5.500 Ft – www.liszkay.com



Koch Borászat (Borota)

Hajós-Bajai Cabernet sauvignon

Barrique 2015

Mély bíbor bordóvörös szín, illatában meggy, cseresznye, cigánymeggy, áfonya, kevés csokoládé és gyógynövény, simulékony savak, lágy test, a végén kicsit tannin túlsúlyos, de kellemes, szerethető bor.

Ár: 1.935 Ft – www.kochboraszat.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.



Csányi Pincészet (Villány)

Elegance Cuvée Selection 2012

Feketébe hajló vörös szín, érett, telt, illatában csokoládé, fekete gyümölcsök, vaj, fa, kerek savak, olajos test, komoly tannin, szájbán gyümölcsös, csokoládés, izgalmas, a végén pici tannin túlsúllyal.

Ár: 5.436 Ft – www.csanyipinceszeti.hu



Szigarovits-Maka Pince

(Gyöngyöspata)

Cabernet franc 2016

Sötét rubinvörös szín, összetett, érett, illatában piros húsú gyümölcsök, leheletnyi fűszeresség, kevés pirospaprika, zamatos savak, olajos test, kellemes tannin, szájbán jó ivású, gyümölcsös, izgalmas, igazán kellemes bor.

Ár: 2.890 Ft – www.pincearon.hu

86 pont



Etyeki Kúria (Etyek)

Merlot 2016

Szinte fekete érett bodza szín, bíborvörös széllel, izgalmas, meggyes, cherrys, vaníliás illatjegyek, átható savak, közepes test, ízeiben intenzív gyümölcs, vanília, kávé dominál, kerek, krémes, zamatos, szép véggel.

Ár: 3.090 Ft – www.bortarsasag.hu



Takler Borház (Szekszárd)

Szent-hegyi Cabernet franc 2016

Sötét rubinvörös szín, érett, telt illatok, fekete gyümölcsökkel, szilvával, szederrel, vaníliával a végén, szép, kerek savak,

bársonyos tannin, komoly test, izgalmas, nagy formátumú bor, sok izgalommal a kortyban.

Ár: 6.810 Ft – www.borbolt.hu



Szigarovits-Maka Pince

(Gyöngyöspata)

Merlot 2016

Szép telt, rubinvörös szín, illatában meggy, feketebizli, dohány, pici füstösség, kellemes savak, közepes test, kellemes, visszafogott, finom hordóhasználat, jó ivású, beszélgetős bor.

Ár: 2.890 Ft – www.pincearon.hu



Bencze Családi Birtok

(Szent-Györgyhegy)

Cabernet sauvignon 2015

Mély bíborvörös szín, érett, illatában meggy, cseresznye, málna, fűszeresség, kellemes savak és tannin, olajos test, a korty szép, gyümölcsös, némi vaníliával, préselt szőlő ízeivel, komoly érlelési potenciállal.

Ár: N/A – www.benczebirtok.hu



Shunk Pince (Hosszúhetény)

Cabernet sauvignon 2012

Telt, mély bíborvörös szín, illatában édes besztecei szilva, ropogós meggy, málna, ribizli, áfonya, lágy savak, szép szerkezet, bársonyos tannin, kellemes, gyümölcsös korty, sok gyümölccsel.

Ár: 2.000 Ft – www.schunkpince.com

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

85 pont



Schieber Pincészet (Szekszárd)

Cuvée 2016

Rubinvörös szín, nagyon összetett, sokrétű, gyümölcsös, kerek sav, közepes test, lekerekedett tannin, szájbán nagyon kerek, kicsit édeskes, gyümölcsös, érdekes, szerethető bor.

Ár: 2.040 Ft – www.schieberpinceszeti.hu



Vesztergombi Pincészet (Szekszárd)

Csaba Cuvée 2016

Sötét rubinvörös szín, összetett, sok gyümölcsös, fás, vajas illatjeggyel, szép kerek savak, komoly test, bársonyos tannin, a korty kerek, tanninos, gyümölcsös, óriási potenciál, még nagyon fiatal, de nagyon ígéretes.

Ár: 7.960 Ft – www.borbolt.hu



VinArt Pincészet (Villány)

Villányi Prémium Merlot 2015 palackminta

Extra mélybíborvörös szín, megnyerő illat, ízében érett, aszalt, töppedt meggy, cseresznye, enyhe szilvalekvár, szépen építkezik gyümölccsel, szép savak és tanninok, nagy test, komoly, jól összeállt tétel, még kicsit sok benne a hordó, komoly érlelési tétel, még sokat fogunk hallani róla. Nagy ígéret.

Ár: N/A – www.kochboraszat.hu



Laczkó Borház (Gyöngyös)

Merlot 2016

Intenzív bíborvörös szín, illata friss piros bogyós gyümölcs és áfonya, földes, bőrs, avaros jegyekkel, Izgalmas korty, mégis finoman hivalkodó, szépen elkészített és érlelt ízekkel, szép hosszú lecsengés.

Ár: 1.905 Ft – www.lackoborhaz.hu



Vesztergombi Pincészet (Szekszárd)

Cabernet sauvignon 2016

Szép bíborvörös szín, bordós reflex-szel, lekváros, túlérett meggyes, kávé illatok, kellemes savak, közepes test, bársonyos tannin, szép, egyensúlyos, fogyasztóbarát bor, kellemes, gyümölcsös utóízekkel.

Ár: 2.590 Ft – www.borbolt.hu

84 pont

Shunk Pince (Hosszúhetény)

Merlot 2015

Halvány bíborvörös szín, illatban csipkebogyó lekvár, som, cseresznye, málna és eper, markáns savak, közepes test, határozott tanninok, ízeiben inkább a gyümölcsösség dominál, szüksége van még egy kis érlelésre.

Ár: 1.800 Ft – www.shunkpince.com

Schieber Pincészet (Szekszárd)

Materia Prima Merlot 2013

Áttetsző vörvörös szín, gazdag illat, töppedt meggy, cseresznye, enyhe szilvalekvár, földes, füstös, dohányos jegyekkel, markáns sav, közepes test, ízeiben meggy, ribizli, csúcson lévő bor, most javasolt fogyasztani.

Ár: 3.890 Ft – www.schieberpincszet.hu

Tűzkő Birtok (Bátaapáti)

Tűzkő Merlot Völgyesség 2013

Bíborvörös szín, lassan nyíló, kellemes, behízelt édeskés illat, csokoládés, meggyes, kávé jegyekkel, lekerekedett savak, közepes test, ízeiben egyenes, csúcson lévő bor.

Ár: 4.190 Ft – www.borbolt.hu

Shunk Pince (Hosszúhetény)

Cabernet franc 2016

Rubinvörös szín, élénk, intenzív, piros gyümölcsös, szilvás, kávé illatjegyek, kellemes savak, olajos test, szép tannin, ízeiben visszaköszönnek gyümölcsös illatok, zamatos, kellemesen hosszú lecsengés.

Ár: N/A – www.shunkpince.com

Laczkó Borház (Gyöngyös)

Havas-hegyi Cabernet franc 2016

Sötét rubinvörös szín, összetett, sokrétű, gyümölcsös, szilvás, meggyes illatok, kerek sav, közepes test, a korty kellemes, gyümölcsös, a végén leheletnyi tanninnal, szép lecsengéssel.

Ár: 3.356 Ft – www.lackoborhaz.hu

Schieber Pincészet (Szekszárd)

Karma Cabernet sauvignon 2016

Rubinvörös szín, szépen áttetsző bíbor árnyalattal, lassan nyíló, sokrétű, szép gyümölcsös, medvecukros illatok, kellemes savak, komoly test, jó arányok, sok tanninnal, nagy ígéret, érlelendő

Ár: 1.920 Ft – www.schieberpincszet.hu

83 pont

Herold Pince (Pér)

Vinori Merlot 2017

Szép bordóvörös szín, sokrétű gyümölcsösség, fás, édeskés illat, gazdag savak, komoly test, még jócskán tapadós tanninok, nagyon fiatal bor, nagy lehetőségekkel, még érlelésre javasolt, szép jövő előtt áll

Ár: N/A – www.heroldpince.hu

Kovács Pince (Markaz)

Mátrai Merlot 2015

Áttetsző bordóvörös szín, vaníliás, gyümölcsös, meggyes illat, pici cherryvel és konyakos meggyel, kellemes savak, kerek test, bársonyos tannin, ízében gyümölcsösség és átható melegség, jó

ivású bor.

Ár: 2.000 Ft – www.kovacs-pince.hu

Szöke Mátyás és Zoltán Pincészet

(Gyöngyöstarján)

Amerlot 2012

Barnás szélű bordóvörös szín, gazdag, izgalmas illatok, meggyes, földes, dohányos, gyümölcsös jegyekkel, kerek savak, nagy test, ízében túlérett gyümölcsök, aszalt meggy, szilvalekvár, érett, kész bor

Ár: 5.870 Ft – www.borbolt.hu

Gergely Bátya Pincészet (Eger)

Merlot Special 2016

Bordóvörös szín, illatában ribizli, meggy, szilva, kevés fa, kerek savak, közepes test, még kicsit érdes tannin, ízeiben a meggyes vonal dominál, de a tannin még egy kis érlelést követel, érdemes várni vele.

Ár: N/A – www.winefriends.hu

Kovács Pince (Markaz)

Mátrai Merlot 2013

Világos bordóvörös szín, illatában meggy, szilva és ribizli, kevés számocával kiegészítve, kellemesen kerek savak, szép test, bársonyos tannin, ízeiben a gyümölcsösség dominál, édeskés lecsengéssel.

Ár: 2.000 Ft – www.kovacs-pince.hu

Szászi Birtok (Szigliget)

Balaton-felvidéki Cabernet franc 2017

Világos rubinvörös szín, gyümölcsös, kicsit paprikás, fás illatjegyekkel, szép savszerkezet, lágy tannin, közepes test, szájon kellemes, zamatos, üde friss, jól iható bor.

Ár: 3.000 Ft – www.szaszipince.hu



Kövess bennünket a
facebook-on is!

www.facebook.com/debrecen.borozo

Csányi Pincészet (Villány)
Chateau Teleki Villányi Franc
Prémium Selection 2015

Sötét rubinvörös szín, összetett, elsősorban gyümölcsös, szilvás, vajas, vaníliás illatjegyek, kellemes sav, olajos test, kicsit érdes tannin, szájban gyümölcsös, izgalmas, de a végén tanninhangsúlyos még egyelőre
Ár: 2.540 Ft – www.csanyipinczeszet.hu

Schieber Pincészet (Szekszárd)
ME Merlot 2016

Mély rubintvörös szín, gyümölcsös, húsos, gombás, animális illatjegyek, erőteljes savak, közepes test, szárító tannin, ízeiben gyümölcsösség dominál, közepes hosszúságú lecsengés.
Ár: 2.040 Ft – www.schieberpinczeszet.hu

82 pont

René's Wine Heaven (Gyöngyöstarján)
Mátrai Bio Cabernet sauvignon 2017

Sötét bíborvörös szín, gyümölcsös, fás, füstös illatjegyek, markáns savak, közepes test, szárító tanninok, ízeiben pillanatnyilag a sav és tannin az úr, de nagyon fiatal, érleléssel sokat fog javulni.
Ár: N/A – pincszetnel

81 pont

Schieber Pincészet (Szekszárd)
Karma Cabernet franc 2016

Világos rubinvörös szín, édeskés, piros gyümölcsös, ánizsos illatjegyek, kellemes savak, olajos test, kerek tannin, zamatos, nem túl bonyolult gyümölcsös korty, a végén enyhe kesernyével
Ár: 2.280 Ft – www.schieberpinczeszet.hu

80 pont

Lisztkay Pincészet (Monoszló)
Giulia Cabernet franc 2015

Sötét rubinvörös szín, izgalmas gyögyszeres, gyümölcsös, füstös, fás illatjegyek, lekerekedett savszerkezet, komoly test, bársonyos tannin, szájban egyszerű, gyümölcsös, rövid
Ár: 3.090 Ft – www.borbolt.hu

Teszt-jegyzet

Kovács Pál értékelése

Őszinte leszek, komoly megpróbáltatás volt ez a teszt. Sok érdekességet és tanulságot hozott számomra. Most először tudtuk egymás mellé tenni a három bordeaux-i szőlőfajtából készült borokat ilyen komoly mennyiségben. Mind a három fajtában találtunk kiváló borokat és talán még örömtelibb, hogy összesen 3 tétel nem érte el a 80 pontos határt.

De az igazi nagy felismerésem, hogy én most értettem meg, hogy Bordeaux-ban miért cuvéeket készítenek és nem fajtaborokat. Mert így tudják a fajta szőlők legjobb tulajdonságait egységesíteni a borokban és azokon keresztül megmutatni az adott terület adottságait.

A magam részéről nagyon örömtelinek találok, a magyar borkedvelő szempontjából is, hogy ezen az úton a magyar borászok sem kullognak hátul, hiszen a teszt is bizonyítja, hogy mesterei a szakmájuknak, a házasság területén. Köszönet érte! ■



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

hotellycium.hu

Teszt

HÉTSZŐLŐ
2010
TOKAJI ASZÚ
Vino 1502
Puffertown

TESZTGYZTES

91

PONT

ASZÚ

A teszteredményeket
Darin Sándor összesítették

A borokat tesztelték:

Darin Sándor – Bor & Párlat Magazin
Fazekas Lajos – Aquaticum Debrecen Hotel
Gyarmati Gábor – Borgyűjtő
Gyepes Gabriella – www.gabojsza.hu
Kerekes Sándor – Debreceni Borozó
Kovács Pál – Debreceni Borozó
Kovács Péter – Kovács Pince
Németi Attila Viktor – Debreceni Borozó
Dr. Palotás Lehel – Debreceni Borozó
Péter Ákos – Péter Pincészet
Szigárovits Márk – Szigárovits-Maka Pince
Tóth Tibor – Debreceni Borozó

Aszúborokat tesztelni rendkívül hálás feladat! Elvégre a borok királyáról van szó! Színében is ezt a pompát idézi az arany ezernyi árnyalatával. Készítésének aprólékossága, milliónyi órán át csipegetett aszúszemek, hosszú gondos érlelés teszik az aranyból is értékesebbé a tokaji aszút. Megtiszteltetés ezeket a borokat kóstolni! A pillanat egy lenyomata egy aszúkóstoló, hiszen ezeknek a természetes édes boroknak az élet-pályája akár több évtized, vagy akár évszázad is lehet. Mi miközben jegyzeteinket készítjük igazából egy naplóbejegyzést rögzítünk az adott bor életében.

Mi minden kerül bele egy palack aszúborba? Benne van a terroir, azaz a termőhely több évmillió alatt kialakult szerkezete. Az ásványok keménysége, vagy éppen a lösztalaj lágyága. Benne van a napsütés, a reggel felszálló pára, a nyári eső üdítő frissége és benne van maga az ember, aki kapával, metszőollóval, puttonnyal - ma inkább már vödörrel - káddal, présel, hordóval, pincével segít a pillanat megőrzésében. Hiszem, hogy az aszúbor olyan mint egy dinoszaurusz, hatalmas a maga nemében, tiszteletet parancsol és emberöltők múlva is mindenkit le tud nyugtázni. Lássuk, milyen borok ejtették ámulatba a mai kóstoló boldog résztvevőit!

91 pont



Tokaj-Hétszőlő Szőlőbirtok (Tokaj)

Tokaji Aszú 5 puttonyos 2010

Aranyásárga szín. Elegáns botritisztes, citrusos, déligyümölcsös illat. Ízében is végtelenül összetett. Érett kajszibarack, körte, datolya, kandírozott narancshéj és datolya. Finom vanília teszi teljessé az élményt. Nagyon hosszú lecsengés jellemzi.

Ár: 14.570 Ft – www.borbolt.hu



Gróf Dégenfeld Szőlőbirtok (Tarcalt)

Tokaji Aszú 6 puttonyos 2013

Halvány szalmasárga szín. Szép, elegáns illata nagyon megnyerő. Ízében sárgabarack, citrusos jegyek dominálnak. Intenzíven gyógyfüves. Nagyon könnyed, de mégis karakteres, elegánsan olajos aszúbor. Szép egyensúly. Még nagyon fiatal, komoly potenciállal.

Ár: 13.500 Ft – www.borbolt.hu



Holdvölgy (Mád)

Culture Tokaji Aszú 5 puttonyos 2011

Szép szalmasárga szín. Illatában rendkívül gazdag harmónia uralja. Intenzíven citrusos, ásványos jegyek mellett kajszibarack, kandírozott déligyümölcsök jelennek meg benne. Nagyon szép és elegáns egyensúly. Igazi élményt jelent.

Ár: N/A – www.holdvolgy.com

90 pont



Dobogó Pincészet (Tokaj)

Tokaji Aszú 6 puttonyos 2011 palackminta

Szalmasárga szín jellemzi. Illatában megnyerő gazdagság figyelhető meg. Kajszibarack, citrusok, behízelt botritis dominál. Ízében is összetett, intenzíven gyümölcsös, finoman olajos szerkezet. Nagyon tehetséges, szép aszúbor.

Ár: N/A – www.dobog.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



Minden lapszám
csak egy kattintásnyira!



<https://issuu.com/debreceniborozo>



Chateau Dereszla (Bodrogkeresztúr)

Tokaji Aszú 6 puttonyos 2009

Aranyárga színű bor. Illatában szép botritis és kamillavirág dominál. Ízében citrusos, leginkább mandarin, kandírozott narancshéj és kajsziarack figyelhető meg. Szép savai nagyon izgalmassá teszik.

Ár: 15.600 Ft – www.dereszlavinoteka.hu



Sajgó Pincészet (Tolcsa)

Tokaji Aszú 6 puttonyos 2013

Szép borostyán szín. Illatban dominánsan botritiszes, de kamillás, körtés jegyek is szépen mutatkoznak. Citrusos, kandírozott narancshéj, datolya a meghatározó ízében. Kicsit túlzó édesség jellemzi. Hosszan megmarad a szájban.

Ár: N/A – www.sajgopince-tolcsavor.hu



Holdvölgy (Mád)

Culture Tokaji Aszú 6 puttonyos 2008

Illatában rendkívül gyümölcsös, barackos, gyógyfüves jegyek és vanília figyelhető meg. Szájban nagyon kerek, kifinomult harmónia uralja. Aszalt trópusi gyümölcsök és enyhe fűszeresség. Igen gazdag aszúbor.

Ár: 19.000 Ft – www.holdvolgy.com



Tokaj-Hétszőlő Szőlőbirtok (Tokaj)

Hétszőlő-dűlő 1^{er} Cru

Tokaji Aszú 5 puttonyos 2013

Mély aranyárga színű bor. Illatában kajsziarack, narancs, fehérhúsú, lédús őszibarack dominál. Enyhe avaros, dohányos illat színesíti. Kortyban is jön

az intenzív kajsziarackos, őszibarackos vonal, amibe kandírozott ananász és némi narancs is vegyül. Ezt teszik teljessé a pörkölt diós, vaníliás aromák. Igazán gazdag bor.

Ár: N/A – www.tokaj-hetszolo.hu

89 pont



Szent Benedek Submontanum

Pincészet (Tállya)

Tokaji Aszú 5 puttonyos 2011

Szép arany szín. Gazdag ízvilág. A botritiszes jegyek mellett szép barackos, körtés, citrusos vonal. Ízében is kandírozott narancshéj, datolya, körte, finoman némi dió és vanília. Szép sav-édesség egyensúly. Igazán tartalmas aszúbor.

Ár: N/A www.szentbenedekpinceszeti.hu



Himesudvar (Tokaj)

Tokaji Aszú 6 puttonyos 2013

Szép aranyárga szín jellemzi. Mézes, citrusos, igazán gazdag illat. Ízében körtés, kandírozott, aszalt gyümölcsök hangsúlyosak. Ananász és datolya a korty végén. Nagyon elegáns, szép stílusú bor.

Ár: N/A – www.himesudvar.hu



Götz Pincészet (Hercegkút)

Tokaji Aszú 6 puttonyos 2013

Mély aranyárga szín. Illatában gazdag botritis és kandírozott déligyümölcsök, datolya és kajsziarack a meghatározó. Komoly szerkezet, szép sav és édesség harmónia.

Ár: N/A – www.gotzpinceszeti.hu

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

Teszt



Péter Pincészet (Tokaj)

Tokaji Aszú 6 puttonyos 2013

Szalmasárga színvilág. Illatában kajsziarack és ananász a meghatározó. Ízében is aszalt déligyümölcsök, körte, kajszi a meghatározó. Szép struktúrájú aszúbor hosszú lecsengéssel.

Ár: N/A – www.peterpinceszeti.hu

88 pont



Béres Szőlőbirtok és Pincészet (Erdőbénye)

Tokaji Aszú 5 puttonyos 2011

Szép, közepesen mély arany szín. Nagyon összetett illata van. Magával ragadó, de nem túlsúlyos mézesség, aszalt gyümölcsök, dió, mogoró és némi fűszeresség mutatkozik. Ízében is hasonlóan gazdag. Nagyon szép savszerkezetének köszönhetően a könnyedebb aszúborok képviselője.

Ár: N/A – www.beresbor.hu



Chateau Dereszla (Bodrogkeresztúr)

Tokaji Aszú 5 puttonyos 2013

Szép szalmasárga szín jellemzi. Illatában intenzíven citrusos, barackos, enyhén körtés jegyek uralják. Ízében is hasonlóan a citrusosság dominál aszalt déligyümölcsökkel és ugyancsak körtére, datolyára emlékeztető aromákkal. Szép potenciával bír.

Ár: N/A – www.dereszlavinoteka.hu

87 pont



Hímesudvar (Tokaj)

Tokaji Aszú 2013

Szép szalmasárga szín. Illatában fűszeres, barackos, botritiszes jegyek dominálnak. Ízében kajsziarack, mandarin, némi pörkölt mogoró és vanília. Szép sav-cukor egyensúly figyelhető meg. Igazán tartalmas, gazdag aszúbor komoly potenciállal.

Ár: 14.800 Ft – www.himesudvar.hu



Gróf Dégenfeld Szőlőbirtok (Tarcál)

Tokaji Aszú 5 puttonyos 2014

Szalmasárga szín. Illatában enyhén mézes, virágos, körtés. Ízében is körtés, birsalmás vonal dominál, Nagyon fiatal még.

Ár: NA – www.grofdegenfeld.com



Bérés Szőlőbirtok és Pincészet (Erdőbénye)

Tokaji Aszú 5 puttonyos 2014

palackminta

Szalmasárga szín. Illatban és ízben is intenzíven citrusos, ásványos, aszalt sárgabarackos vonal a jellemző. Intenzív savak, szép édesség. Fejlődőképes, még nagyon fiatal.

Ár: N/A – www.beresbor.hu

86 pont



Sajgó Pincészet (Tolcsva)

Tokaji Aszú 5 puttonyos 2006

Szép mély arany szín. Mind illatában, mind ízében megmutatkozik, hogy a mezőny legértettebb aszúbora. Nagyon szép palackos érlelési jelleget mutat. Krémes, rendkívül vastag, savai beépültek. Gyümölcsös, vaníliás, mézes korty. Kitölti a száját, Nagyon hosszú.

Ár: N/A – www.sajgopince-tolcvabor.hu

Teszt-jegyzet

Darin Sándor értékelése

Nagyon komoly munkán vagyunk túl. Igen, komoly munka volt ennyi fantasztikus bort végigkóstolni anélkül, hogy az ámulattól elaléltunk volna.

Szebbnél szebb aszúborok kerültek a poharainkba. Tartalmasabbnál tartalmasabb borok mind egy szál. Hol vannak már a szocialista piacra termelt aszúk! Szándékosan használtam a „termelt” kifejezést, hiszen ma már termelésről szó sincsen. Ezek a borok egytől-egyig féltő gondoskodással dédelgetett gyermekei a borásznak.

Micsoda illatok és micsoda ízek! Ha a bevezetőben az arany milliányi színárnyalatáról írtam, akkor most szót kell ejtsek arról a fantasztikus ízvilágról amit megtapasztaltunk.

A citrusfélék tengernyi variációja a mandarintól a rózsaszín grépfrúton át a kandírozott narancshéjig. A lédús fehérhúsú barack, a nemes kajszi, a mosolygós sárgabarack. A fűszerek és gyógynövények ezernyi illata és íze. A körte, az alma, a birs, néhol a fán felejtett túlérett egres. Az aranyló méz, a roppanó léppel. A kamilla, a menta, az érettebb aszúknál az aszalt és kandírozott gyümölcsök...

Leírhatatlan mi minden meg tud mutatkozni egy pohár aszúban! Hol vannak már a cukrosan tapadó aszúk! A fantasztikus sav-cukor balansznak hála ez már a múlt. Napjaink aszúi a palackozott csodák, melyek képesek évtizedekig, évszázadokig megőrizni ezt a csodát. Nem tudok mást mondani zárszóként, csak annyit, hogy igyunk minél több aszúbort, mert így egy pillanatra mi is részeseivé válhatunk ennek a csodának! ■



MINDEN, AMI RENDEZVÉNY...

...az ügyféltalálkozótól az esküvői szertartásig

...a ballagási ebédetől a gálavacsoráig

- / 17 RENDEZVÉNYTEREM
- / RENDEZVÉNYEK 2-1500 FŐIG
- / KONFERENCIÁK, KONGRESSZUSOK, KIÁLLÍTÁSOK
- / CSALÁDI ÉS CÉGES ESEMÉNYEK
- / ESKÜVŐK



- elegáns környezet
- 3 000 m² kiállítási terület
- különleges fény-és színpadtechnika
- beépíthető látványelemek
- exkluzív helyszín: tetőterasz
- sokszínű program- és rendezvénykínálat



- üzlet és élmény egy helyen
- minőségi szállodai szolgáltatások
- egyedi gasztronómiai kínálat
- világbajnok chef
- kifogástalan kiszolgálás
- 400 m²-es wellness-részleg

Fűszerkeverék forralt borhoz

A forralt borhoz való fűszerkeverékhez nem kell semmi extra, csak egy jól működő, fűszerőrlővé avanszált kávédaráló és egy szita.

Hozzávalók:

- 8 rúd fahéj
- 25 db szegfűszeg
- 20 szem szegfűbors
- 12 szem zöld kardamom
- 4 csillagánizs
- 2 mokkáskanálnyi korian-dermag
- 2 teáskanál őrölt gyömbér
- negyed, frissen reszelt szerecsendió

Kávéőrlőbe, vagy fűszerőrlőbe tesszük a hozzávalókat és megőröljük, majd átszitáljuk. A szemcsés-darabos részét használjuk a forralt borhoz, a por részét mézeskalácshoz, vagy sütőtök krémleveshez. Jól záródó fűszertartóban, vagy csatos üvegben, sötét helyen tároljuk felhasználásig.



A pogácsa az egyik legjobb borkorcsolya és ez a változat gyorsan elkészül, nem kell fél napot pepecselni vele.

Hozzávalók kb. 48 db 5 cm átmérőjű pogácsához:

- 500 g liszt
- 25 g friss, vagy 10 g szárított élesztő
- 250 ml langyos tej, vagy víz
- 200 g tejföl, kefir, vagy natúr joghurt
- 35 g só
- 1 kiskanál cukor
- 80 g lágy disznósír
- 500 g töpörtyű darálva
- só és frissen őrölt bors
- 1 tojás a sütés előtti kenéshez

Elkeverjük a lisztet, 35 g sót, a cukrot és a szárított élesztőt. Hozzáadjuk a zsírt, a tejfölt (vagy kefirt, vagy joghurtot), meg a langyos tejet (vagy vizet) és rugalmas, sima tésztát dagasztunk. Pihentetés nélkül, lisztezett felületen fél cm vastagra kinyújtjuk, megkenjük a darált töpörtyűvel, sózzuk és bőkezűen borsozzuk. Feltekerjük rúdба (mint a bejglit), a bal és jobb oldalát 2/3-ig középre hajtjuk, majd ujjnyi vastagra nyújtjuk, és késsel 2-3 mm mélyen bevagdossuk a tetejét. Pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk és sütőpapíros tepsire sorakoztatjuk a pogácsákat. A pogácsák tetejét megkenjük enyhén felvert tojással, majd 20 perc pihentetés után 180 Celsius-fokra előmelegített sütőben 20-25 perc alatt aranybarnára sütjük.

Gyors töpörtyűs pogácsa

Gyepes Gabojsza receptjei

www.gabojsza.hu



Vágd ki! Fűzd le! Gyűjtsd!

Fotók: Gyepes Gabojsza

FURMINT
F E B R U Á R



2019. március 1.

Debrecen, Kölcsey Központ - Bálterem

Jegyek elővételben 2019. február 18-tól
a **Levi's Store**-ban a Fórumban, a **Borudvarnál** és a **BestFM**
szerkesztőségében