

2019 nyár

Debreceni Borozó

ingyenes bor- és gasztronómiai magazin

IX. évfolyam 31. szám

TESZT

Gyöngyöző,
Kunság és
Mátra

ALFÖLD 4x

Font, Gedeon,
Szentpéteri és
Frittmann

ROZÉ

41

bor 8 borvidékről

„Soha nem akartam másolni
másokat, mindig bíztam a
munkában és a kreativitásban!”

Frittmann János

www.debreceniborozo.hu

TORNAL
PINCÉSZET

NEGYEDSZERRE A CSÚCSON



KÓSTOLJA MEG A VILÁG EGYIK LEGJOBB BORÁT!
ORSZÁGOS TRÓFEA ROADSHOW – 2019 SZEPTEMBER
DEBRECEN – GYŐR – PÉCS – SZEGED – VESZPRÉM – BUDAPEST
RÉSZLETEK: +36 20 936 2986

Kedves Olvasónk!

--- VÉGRE! ---



Azért adtam ezt a címet ennek a köszöntő írásomnak, mert sok minden olyan történt mostanában, amit nagyon régen szerettem volna, ha megtörténik.

Az első, hogy végre sikerült egy lapszámot készíteni az alföldi – tudom, hivatalosan kunsági – borászokkal. Nagyon régen terveztük a szerkesztőségben, de mindig közbejött valami. Most végre megmutathatjuk a maga valóságában ezt a borvidéket, amelyet, ha jól belegondolunk az újkori magyar borászkodás bölcsőjének is tekinthetjük, hiszen ez a borvidék nagyrészt túlélte a filoxéra vész időszakát és jónéhány szőlő neki köszönheti, hogy ma is ismerjük. Egyébként, nem tudom, hogy Önök hogy vannak ezzel, de az Alföld sokkal izgalmasabb, mint gondolnák. Sok ember agyában rögtön a homokos talaj társul ehhez a tájhoz, pedig igen változatos tájak és talajszerkezetek jellemzik, és ezek meg is jelennek a borokban. Nagyon téved, aki azt gondolja, hogy az alföldi borok jellegtelenek, szó sincs erről, sőt, nagyon izgalmas és érdekes borokkal találkoztunk a tesztjeinken, de még örvendetesebb, hogy a nagy generáció mellett már itt van a következő nemzedék és nagyon figyelemre méltó borokat készít.

Hogy itt vannak, azt mi sem bizonyítja jobban, hogy ebben az évben három fiatal borászt választottak be a Magyar Borakadémia tagjai közé: Font Gábort, Szentpéteri Attilát és Varga Árpádot, szívből gratulálunk a nagy elismeréshez!

A második, hogy végre a rendszeresnek tekinthető nyári mátrai tesztünk nemcsak a szokásos, friss, illatos, nyári borok jelentek meg, hanem az igazán testes, komoly, odafigyelést igénylő borok is, és lássunk csodát, a fiatal borászok ott sem maradtak alul, nagyon is szépen szerepeltek.

A harmadik, hogy végre egy igazi országos áttekintést kaptunk a magyar rozé borokból, hiszen nyolc borvidékről több mint 40 tétel érkezett be, igazán izgalmas és kellemes borokat kóstolhattunk, nagy szerencsénkre. Az igazi meglepetés itt az volt, hogy most már tényleg olyan rozé borok készülnek, amelyek magukban hordozzák a borászok, fajták, borvidékek jellegzeteségeit, így különösen izgalmassá tették a tesztünket.

Az negyedik, a ráadás pedig és talán a legfontosabb, hogy végre érezzük, hogy lapunkat, a Debreceni Borozót kezdik respektálni hazánkban, egyre ismertebbek és keresettebbek leszünk, amit elsősorban Önöknek, Olvasóknak köszönhetünk. Szívből remélem, hogy ebben a lapszámunkban is találunk érdekes és kellemes cikkeket, riportokat, köszönjük a figyelmüket, kellemes, jóboros nyári pihenést kívánunk mindenkinek.

Kovács Pál
felelős kiadó

Debreceni Borozó Magazin

országos terjesztésű, ingyenes bor- és gasztronómiai magazin

IX. évfolyam 31. 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. © 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 károkért 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 kifizetését – minden fillér számít!

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

Köszönjük!

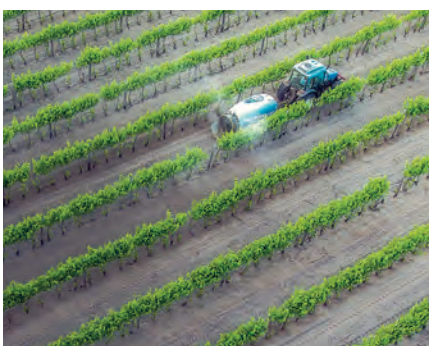
A tartalomról

2019 nyár



5 Riport
**ifjabb Lőrincz György:
A Múltó**

8 Bemutatjuk
**Font Pincészet:
A Fontos emberek**



11 Bemutatjuk
**Frittmann Pincészet:
A 300 éves tapasztalat**

14 Bemutatjuk
**Szentpéteri Pince:
A bor a szőlőben születik**



16 Bemutatjuk
**Gedeon Birtok:
Az apollói derű nyomában**

18 Teszt
Kunság

22 Teszt
Rozé



27 Teszt
Mátra

31 Teszt
Gyöngyöző

34 ReceptKlub
- Baconos krumplirózsák
- Gombás, újhagymás csirkemell





A Méltó

ifjabb Lőrincz Györggyel Kovács Pál beszélgetett

A St. Andrea Pincészetet nagyjából 2005 óta ismerem és követem figyelemmel. Legelőször a 2003-as Napbor hívta fel a figyelmemet a pincészetre, aztán lassan, sorban a többi, az Áldás, a Valóban méltó, a Pinot noir, a Merengő. Sorolhatnám még egy darabig, de nem ez az érdekes, hanem hogy közben egyre jobban megismertem Lőrincz Györgyöt, az embert és persze az egész családját.

Gyurit érték sikerek és kudarcok, nagy kihívások, de mindig fent maradt, mert az Isten kegyelméből a küzdeni tudása a többszörösére nőtt. Közben pedig – szinte észrevétlenül – felnőttek a gyerekek is. Emlékszem, még a 2010-es évek környékén Gyurma, a legnagyobb fiú focistának készült, BL-döntőről, válogatottságról álmodott, aztán egyszer csak jött a hír, a fiú a Corvinus szőlész-borász szakára jelentkezett, és fel is vették, persze foci mellett. Az egyetem elvégzése után jött az első és valószínűleg a legfontosabb lökés, de erről már inkább a mára már ifjabb Lőrincz György borásszá érő fiatalember beszéljen.

Gyuri, mi volt az, ami téged erre a pályára vezérelt?

Természetesen édesapukám, hiszen nem tudatosan, de azért mindig ott voltunk mellette és láttuk, hogy mit csinál, és aztán lassan bele is nőtünk. A továbbtanulási döntésem még nem volt tudatos, sok tényező közös nevezője volt, de ma már azt gondolom, hogy a gondviselő vezetett erre az útra. Persze édesapukám borbemutatói, azok hangulata, a résztvevők érdeklődése is ebbe az irányba fordította a figyelmemet.

Az első, nem családi benyomás az egyetemi szakmai gyakorlat félévben ért, amikor fél évig a mádi Szepsy birtokon tanulhattam a szakma legtitkosabb fogásait egy professzortól, Szepsy Istvántól. Pista Bácsi olyan szeretettel tudott beszélni erről a világról, Mádról, a bor filozófiájáról, hogy teljesen megváltoztatta gondolkodásmódot, és ettől kezdve a sorsom eldőlt. Ma is úgy érzem, hogy ez volt a helyes döntés.

Rögtön be is álltál a családi vállalkozásba?

Nem, először, mint régen a mesterlegények, elmentem világot látni. Először Ausztriába, Kremstalba, Rohrendorfba, ►

Mi volt az első feladat, amit önállóan kaptál meg a St. Andreánál?

Amikor visszajöttem Mádról, rögtön elkezdtem kapacitálni édesapukámat, hogy készítsünk édes bort, mert a borkóstolóknál milyen jó az a sor végén, ebben, azóta is kísérletezhetek. Az első borom 2013-ban készült, kaptam egy hordónyi – kb. 300 liternyi – sauvignon blanc–chardonnay egybeszüretelt mustot a Nagy-Eged dűlőből, ez volt az Egyetlen névre keresztelt bor.

Mára már kialakult közöttünk a munka megosztása, én felügyelem és irányítom a



Sepp Moser biodinamikus pincészetéhez, ahol szintén nagyon sokat tanultam, de a 2013-as szüretben már itthon dolgoztam, aztán 2014 tavaszán elmentem Új-Zélandra. Ez nagyon komoly döntés volt, távol az otthontól egy olyan pincészetnél dolgoztam szüreti időszakban, ahol napi 24 órában fogadták a szőlőt, ahol percre pontosan tudták, mi fog érkezni, mennyi, és hova kell elhelyezni. Ezt így könnyű kimondani, de itt 10.000 tonna szőlőről volt szó. A sauvignon blanc készítésének a teljes technikai és technológia folyamatát sikerült megismerni, de igazából a precizitás és a tudatosság volt a lenyűgöző, ahogy az egészet csinálták. Persze ez a folyamat nem hasonlítható a magyar, az egri és St. Andrea lehetőségeihez, módszereihez.

szőlőtermelés teljes vertikumát, a növényvédelmet is beleértve. Édesapukám viszi a pince munkákat és az adminisztrációs részt, persze a borok összeállításánál, elsősorban az Eгри csillag és Bikavér borokról beszélek, az összekóstolásánál mi ketten döntünk a végeredményről.

Ha már a szőlő a te feladatod, akkor mondd meg nekem, hogy egy ilyen fiatal ember hogy viszonyul a hajnali keléshez?

Őszintén megmondom, nem könnyű minden nap hajnali 4-kor kelni és egész nap kint mozogni a melegben, eléggé leszívja az ember energiáját és bizony este felé már nem könnyű fitnek lenni. Van azonban ennek egy fantasztikus hozadéka, az ember minden nap látja felkelni a

napot, a természettel együtt kel, nagyon közel van a természethez, a Teremtőhöz és én úgy érzem, hogy ezzel a szőlő-bor neveléssel, készítéssel, mi is be tudunk csatlakozni a teremtes misztériumába.

A következő házi feladatod, ha jól tudom, egy sauvignon blanc bort volt, igaz?

Igen, mivel új-zélandi „kiruccanásomon” elég sok mindent megtudtam a sauvignon blanc borról, édesapukám azt mondta, hogy tessék, most mutasd meg, mit tud ez a fajta itt Egerben. El is készítettem, de persze az egri jegyek, St. Andrea stílusban, hozamkorlátozással, ásványosággal, testes borként. Az első időszakban a fehér borokkal foglalkoztam, hiszen a gyakorlati tapasztalataim is innen eredtek. A sauvignon blanc csak egy kísérlet volt, nem lesz belőle folyamatosan a piacon, de nem is ez a cél, kísérleteztünk egy jót. A legfontosabb, hogy „szentandreás” borokat készítsünk, amelyek élményt adnak a fogyasztóknak, megvidámítják a szívüket és az, hogy ki készíti azt, én vagy édesapukám, nem fontos szempont.

A fehér borok csúcsa az aszú, de azzal együtt, hogy Szepsy Istvánnál tanultál, mégis, hogy jött az az ötlet, hogy Egerben aszú édességű bort készítsél?

Én úgy jöttem haza Mádról, hogy a fejemben volt a gondolata ennek a bornak. Nálunk is vannak területek és fajták, ahol betöppednek a szemek – édesapukám szokta mondani, hogy a növényvédős hibázhat néha – amelyekből elkészíthető ez a fajta bor. 2015-ben Isten ajándékaént éltem meg azt, hogy a Hangács dűlőben lévő 0,3 hektáros Hárslevelű teljes fürt nagyságban beaszúsodott, ebből segítettem a világra az „Ajándék” nevű boromat. Egyébként mi itt a pincészetnél nem készítünk borokat, hanem világra segítjük azokat a teremtető áldása, ajándékaént. Azóta minden évben készül ilyen 200 gramm cukortartalom feletti édes bor, ahogy apukán szokta mondani, a világ legdrágábban megszülető bora, hiszen a töppedt szemeket maroknyi mennyiségekben csipegetjük össze a különböző dűlőkből, hárslevelű, furmint, leányka, sauvignon blanc, pinot blanc, chardonnay, rajnai rizling fajtákból, így aztán elég egries ez



a bor. Ez a bor bizonyította számomra, hogy ez a világ legjobb borvidéke, ahol bármilyen stílusú bor elkészíthető.

A fehér bor után következik a vörös és neked 6 évre volt szükséged, hogy megjelenjen egy, a neved által jegyzett vörös bor. Úgy érezted, hogy elérkezett az ideje?

Már korábban is foglalkoztam vörös borokkal, a 2016-os évszám összes vörösborának alapjait én raktam össze, persze édesapukámé az utolsó szó. Aztán egy amerikai barátunktól, aki szokott tőlünk vásárolni, jött egy felkérés, hogy készítsék el egy hordó olyan Bikavért, amelyet majd 2022-ben be tud mutatni a Harvard Egyetem évfolyamának. Mivel számomra Eger jövője egyértelműen a bikavér, így nagyon megörültem a felkérésnek és a legkedvesebb dűlőimből válogattam össze az alapborokat, a kékfrankost a Nagy-Eged és Nagy-Eged-hegy dűlőkből, a cabernet franc-t a Nagy-Eged dűlőből, a pinot noir-t és syrah-t a Nagy-Eged-hegy dűlőből és merlot-t a Hangács dűlőből. Az egri borokban mindig érzem a burgundi borokhoz hasonló eleganciát, a rhone-i borokhoz hasonló komplexitást, a piemonti borokhoz hasonló energiát,



ezért lett a neve Axios, ami magyarul Méltót jelent.

Milyen a szakmai kapcsolat közted és édesapád között?

Nagyon jó a kapcsolatunk, hiszen nagyon erős a családi kötelék és természetesen mindent, amit a szakmáról tudok, rajta keresztül közélítettem meg, ebben nőtem fel. Próbálok mindenben a segítségére lenni, főleg itt a pincészetnél, hiszen ő most egy kicsit kiléphet a napi dolgokból és több energiát tud fordítani a borvidék dolgaira, talán idővel ő lehetne az egri

Szepey István.

Nem bántad meg a döntésedet, hogy itt vagy és nem a BL-ben játszol?

Nem, egyáltalán nem, nekem a legnagyobb elismerésnél, díjnál többet ér, hogy az első boromat megköstölve édesapukám azt mondta: Gyurma, ez finom. Ezzel dőlt el a sorsom, a lehető legjobb helyen, itthon vagyok! ■



A Fontos emberek

A Font családnál Kovács Pál és Darin Sándor vendégeskedett

Font Sándort már nagyon régen ismerem, szerintem több mint tizenöt éve, nem sokat változott, ugyanolyan lánggal ég, ugyanolyan vehemenciával beszél a borról, állandóan nyüzsög, megy, teszi a dolgát. Ma talán annyival könnyebb a dolga, hogy a két fiú, Gábor és Sándor is már teljes értékű munkát végez a vállalkozásban.

Néhány évvel ezelőtt már próbálkoztunk egy kunsági lapszám megjelenítésével, de akkor az elmaradt, az idén viszont sikerült összehozni és mi sem természetesebb, hogy rögtön megkerestem Sanyit is, itt a helyük a lapszámban. Mit mondjak, nem kellett sokáig győzködni, hamar ráállt.

Régi ismerőshöz, talán nem lesz belőle harag, ha azt írom, barátomhoz érkeztem egy jó kiadós beszélgetésre, hogy megismerjem a Font Pinceszét igaz történetét, amely nem mostanában kezdődött.

Font Sándor az ötödik generáció, a fiai pedig a hatodikok a családban, akikről biztonsággal tudni lehetett, hogy szőlőt műveltek és bort készítettek. Az első hektár nászajándékként került Sanyi birtokába 1977-ben. A műszaki végzettségű fiatalembernek nem jelentett gondot a szőlő művelése, hiszen a családban már hozzászokott, sőt meg is szerette ezt az isteni növényt. 1980-ban megszületett a nagyobbik fiú, Gábor, 1983-ban pedig a kisebb, az ifj. Font Sándor. Ekkorra már 3 hektárra nőtt a szőlőterülete, de még mindig a munka mellett ment a gazdálkodás,

deezések, öntöző, traktor, UAZ terepjáró, lovaskocsi alkatrészeiből összeállított – a népnyelv szerint „csettegő”-nek nevezett – járművek, amelyekkel a szőlőben gépi permetezést, tárcsázást lehet végezni, akár egy menetben is.

A rendszerváltást már profi maszakként köszönheti Font Sándor, de rögtön szembesül egy komoly gonddal, tönkrementek a pinceszövetkezetek, bedugult az értékesítés. Kinyílik viszont egy másik ajtó, lehet borkiméréseket nyitni a pincénél, megindul a kemény munka a piac megszerzés-



Fotó: Ligetvári Csenge



a meglévő, hagyományos eszközökkel, sok kézi és állati munkával. Az értékesítéssel nem volt gond, mert a Pinceszövetkezet minden bort megvásárolt, nem kellett az értékesítéssel bajlódni.

Nagyon szép időszak volt az, a feldolgozás, a szüret forgataga, a must illata, az újbor most is mindig izgalomba tud hozni – vallja a munkájáról Sándor, aki szinte hobbiként fogja fel ezt a tevékenységet.

1985-ben a szülőktől további 2 hektár szőlőt kap, s így már 5 hektárral kell megbirkózni, döntés születik, otthagya a munkahelyét és – ma ezt úgy mondanánk - egyéni vállalkozó lesz, persze egy kis szülői segítség is jól jött a szőlőben. A kisemberek leleményessége nem ismer határokat, a soltvadkerti határban sorra jelennek meg az ezermesterek által különböző beren-

ért. A tönkrement nagyüzemekből olcsón meg lehetett vásárolni a nem túl modern, de mégiscsak gépi berendezéseket, amelyekkel ki lehetett váltani a kézi munkát, gyorsítani lehetett a feldolgozást, növelni lehetett a tárolókapacitást.

A birtok folyamatosan növekedett és a két fiú is cseperedett és közben szinte észrevétlenül belenőtt a családi vállalkozásba. Szerény és nem tolakodó apai útmutatás alapján végül is mindketten abba az irányba mentek, amire a legnagyobbszüksége volt a pincészetnek, Gábor szőlész-borász lett, a kis Sándor pedig kereskedelmi és marketing végzettséget szerzett Kecskeméten. A 2000-es évekre már 15 hektár saját szőlőből készült bor a pincészetnél, de felvásárolt szőlőt is feldolgoztak.

A fiúk bekapcsolódásával a növekedés is

folytatódott, mára már 38 hektár szőlőt gondoznak, Soltvadkert környékén a legjobb dűlőkben, amit az idősebbek elmondását figyelembe véve válogattak ki. Az alapvetően reduktív technológiára épülő borkészítésben 2006-tól jelentek meg a „válogatás” tételek, amelyekben már hordós érlelést is kapnak a borok. A legfontosabb fajták az Irsai Olivér és a cserszegi fűszeres, a kedvenc a kövidinka, az zászlós az ezerjő, az érdekesség a generosa, a kékszőlő pedig a kékfrankos. A nagyobb arányt a fehér szőlők képviselik 2/3 nagyságban és gyakorlatilag teljes egészében reduktív technológiával készülnek, mint a kékfrankosból készülő rozé bor is. Persze vannak érdekességek is, mit a hordós érlelésű ezerjő, kékfrankos, ezek jelentik most a csúcsmínőséget, de a generosa is kap egy kis fahordós érlelést, izgalmasabbá téve a bort. ►

Bemutatjuk

A borok nagyjából felerészben kerülnek palackba, ami évi 250-300.000 palackot jelent, de komoly mennyiség fogy bag-in-box kiszerelésben és persze a pincénél lévő borszaküzletben folyóban is lehet vásárolni, ugyanabból a tartályból, amit majd palackozni fognak. Minőségben nincs kompromisszum, vallja Font Sándor.

A technológiából következően az utóbbi években komoly beruházásokat kellett végrehajtani, mára már rendelkezésre áll egy légkondicionált raktárhelyiség a palackozott borok számára, de a must és a kész borok is fűthető-hűthető acéltartályokban várják a palackozást vagy értékesítést. Ez lehetővé teszi az elkészített borok minőségének biztos, feltétel nélküli megőrzését.

egyik vezető pincésze a Font Sanyié. Ha az alföldi borokról van szó, ők biztosan szóba kerülnek, hiszen az utóbbi években a hazai és nemzetközi borversenyeken is egyre jobban szerepelnek. Elkezdhetném felsorolni a díjakat, de szerintem sokkal egyszerűbb, ha felmennek a pincészet oldalára, ott mindet megtalálják.

Ja, a legutóbbit még nem, mert a Felvidéki Nemzetközi Borverseny aranyérmét még nem hirdették ki, de én ott voltam, én tudom, hogy az Irsai Olivér 2018 bor aranyérmes lett Peszkegyerben.

Hű, és majdnem elfelejtettem, Font Gábor borászt felvette a tagjai közé a Magyar Borakadémia! Gratulálunk teljes szívünkkel, büszke lehetsz, Sanyi, a fiadra, már túlszárnyalta az apját, de hát ez a világ rendje! ■



Fotó: Ligetvári Csenge



A Font pincészetnél mindenki elégedettnek tűnik, az apa, mert a Teremtőnek hála, azt csinálhatja, amit szeret, a munkája a hobbi is egyben, az utánpótlás biztosított, hiszen a fiai remekül bekapcsolódtak a munkába, hasznos, értéket teremtő tagjai a vállalkozásnak, és a már Lénárd, az unoka is ott sertepertél a szőlőben, ismerkedik a természet dolgaival, de ami ennél fontosabb, hogy érdekli is a természet ezen ága. Nem tűnik számomra mára elcsépelet kijelentésnek, hogy az alföldi borászat



A 300 éves tapasztalat

Frittmann Jánossal Kovács Pál beszélgetett

Az Alföld hazánk egyik legváltozatosabb borvidéke. Bár sokan azt gondolják, hogy itt csak homok van és abból nagyon sok is, ők bizony nagyot tévednek. Persze vannak homokos területek, de vannak nagyon változatos, löszvályogos, mezősegi és réti, humuszban, tápanyagban gazdagabb, lösszel keveredett, sőt sok helyen mésszel keveredett talajszerkezetek a vékony homok alatt. Ez az adottság tette lehetővé, hogy a borvidék túlélje a filoxéra vészterhes éveit és néhány fajta esetében biztosítsa a túlélést.

A borvidék kétségtelenül legjelentősebb városa borászati szempontból, Soltvadkert, amely körül 3000 hektáros szőlő terül el. Ezzel a soltvadkerti lehetne az ország 4-5. legnagyobb borvidéke, ha nem tartozna a Kunsági Borvidékhez. ►



Ezen a vidéken él a Frittmann család már majd 300 éve, hiszen Frittmann János ősei valamikor az 1700-as évek közepén érkeztek Hartára. A legenda szerint állítólag az ezerjő is abban az időben került erre a borvidékre. A betelepülő sváb családok hozták magukkal a szőlőművelés és borivás szeretetét. A család azóta foglalkozik szőlőműveléssel és borkészítéssel, még az átkosban is ez volt a megélhetési lehetőség, mert a Szakszövetkezet révén a család megtarthatta a szőlők nagyobb részét, így a szakmával rendelkező édesapa is folytatta a családi hagyományos életet, itt, a jelenleg is működő, de persze azóta már korszerűsített pincénél.

A fiatal János és István szinte belenőtt a szőlő művelésébe, a bor készítésébe, mint nagyon sok más soltvadkertű gyerek. A szülei már a 70-es években, mint a szakszövetkezeti tagok – a ma falusi turizmusnak nevezett – kínálatot ajánlották a bor mellé, hiszen számos állat is nevelődött a hátsó udvarban, jöttek is a vevők sorban.

Élelmiszeripari technikusként a helyi ÁFÉSZ-nél dolgozik 3 évet, de aztán a családi körülmények miatt 1982-ben, ma úgy mondanánk – egyéni vállalkozó



lesz. A családi 8-12 holdnyi, sűrűtőkés szőlőbirtokán kemény munka volt a szőlőművelés – ma ez a tőkeszám, kb. 40 hektárnak felel meg, de kemény feladat volt a bor értékesítése is, hiszen Frittmannék saját kereskedelmi rendszeren keresztül árulták a borokat a 80-as évek végétől, „hordós kimerőkben”, ahová a folyóbort hordókban szállították. 94-től megindult a borok palackozása és ezeknek a tételeknek az értékesítése is.

A hordós értékesítést megszüntető jövedéki törvény váltásra kényszerítette a borászatot, kizárólag a palackos borok ér-

tékesítésére került a hangsúly. A folyamatos építkezés, területek bővítése, új szőlők telepítése és a megtépzott borvidéki hírnév visszaállítására tett erőfeszítések, mind-mind komoly munkával jártak.

Az első nagyobb elismerés 1999-ben jött a borászat életébe, ahol a legjobb rosé bor díjat kapták az akkori rangos országos versenyen, majd 2003-ban bekerülés az Év Bortermelője ötös jelölti listára. Az áttörést 2007 hozta meg, Frittmann János lett az Év Bortermelője, ami újabb lendületet adott a pincészetnek.

Ma mintegy 60 hektár saját szőlővel rendelkeznek Soltvadkert körzetében és további mintegy 40-50 hektárnyit integrálnak, megbízható, szőlőműveléshez kiválóan értő, régi partnerektől. A fehér fajták közül cserszegi fűszeres, Irsai Olivér, generosa (a siker), rajnai riesling (a kedvenc), sauvignon blanc, chardonnay és természetesen a zászlos fajta az ezerjő, a kékszőlőkből portugieser, pinot noir, cabernet franc, cabernet sauvignon, merlot, kadarka és néró lakik a Frittmann birtokokon.

A 2010-es években az országban úttörőként elkezdik készíteni a Frisecco gyöngyöző borokat, ez is új út, amelyre még sokan mások is ráléptek, követve Frittmannékat, igen mert, ma már a János



és bátyja gyerekei is a vállalkozásban dolgoznak.

János nem tagadja, hogy a korszerű erjesztési technológia alkalmazása lehetővé tette számára, hogy megmutassa a borvidékben rejlő lehetőségeket, de azért a hordós és palackos érlelés is nagyon fontos lépés, különösen a vörösborok esetében, de a fehér borokból is kerül a hordókba, például a rajnai.

János elképzelése szerint a nagyságát tekintve a Frittmann borászat elérte a

csúcspontot, de a fejlődés nem áll meg, hiszen javítani a minőséget, új fajtákat telepíteni, bevezetni, mint most például a Hibernált, mindig lehet és kell is.

Nem mehetünk el szó nélkül a még nagyon fiatal, de már is láthatóan sikeres projekt, a pezsgő készítése mellett. Kétféle pezsgő készül ma Garamvári Vencel segítségével, egy szintisza ezerjő – zárójelben jegyzem meg, hogy tényleg ezer jó! – és egy generosa–rajnai riesling hazasítás. A pezsgőket limitált mennyiségben 3-4 éves érlelés után dobják piacra, érdemes utána járni.

Ha ma valaki felkerekedik és elmegy a Frittmann Pincészethez, akkor teljes kiszolgálást kaphat, nyugodtan borozhat,



mert a panzióban kiváló szálláshely biztosított a sokáig maradó és boroskázó borbarátok részére, ráadásul nagyon profi vezetés mellett végigkóstolható a teljes szortiment, amihez azért komoly nekibuzdulás szükségeltetik.

A végén álljon itt János hitvallása:

„Nagyon szerencsés vagyok, mert a munkám a hobbim, soha nem akartam másolni másokat, mindig bíztam a munkában és a kreativitásban. Kiegészülve a fiatalabb Frittmann

generációval, a hajónk útja is biztosnak látszik ezen a hullámzó bortengeren.”

Egy újságíró ehhez csak annyit tehet hozzá, hogy látva a János szemében villogó huncut fényeket, ez így is van. ■



A bor a szőlőben születik

A Szentpéteri Pincészetnél Kovács Pál és Darin Sándor járt

Az alföldi borokról általában az a borfogyasztók véleménye, hogy friss, üde, illatos, gyümölcsös jellegűek és általában nyáron, főleg nagy melegben, fröccsalapként ihatók nagyon jól. Sokáig én is ebben a tévhitben éltem, aztán az elmúlt néhány évben több meglepetésben is részem volt, főleg nemzetközi borversenyeken kaptam fel a fejem. Így találkoztam először a Szentpéteri Pincészet nevével is, külföldön egy verseny alkalmával, egy nagyon szép rajnai rizling bor kapcsán.

Itthon megemlítettem a szerkesztőségi kollégáimnak az esetet és a gasztró rovatunk oszlopos tagja, Gyepes Gabi, alias Gabojsza, a világ legtermészetesebb módján adta tudtomra, hogy mennyire nem ismerem az alföldi borvidéket és főleg Kiskőrös környékét, hiszen odavalósiként azonnal tudta, kiről van szó és milyen szép borokat készítenek.

Akkor határoztam el, ha egyszer írunk az alföldi borvidékről, akkor abban a lapszámban a Szentpéteri Pincészetnek is helyet kell

adnunk. Aztán az elmúlt néhány év csak még erősebbé tette ezt a gondolatomat, és íme, itt vagyunk, és a pincészet két oszlopos tagjával, a két Attilával, illetve Attilával és Atival, apával és fiúval ültünk le beszélgetni a dolgairól, a pincészetről, a borairól, a világról.

Attila a szőlő és bor szeretetét a nagyapjától kapta, aki a kövidinka és sárféher szerelmese volt és a szőlőben lévő nádkunyhós pihenője ragyogott a tisztaságtól. A növények szeretete – *a növényekkel nagyon jóban vagyok* – vitte erre az útra, először növényvédős mérnök lett, aztán elvégezte a szőlész–borász szakmérnököt is a Kertészeti Egyetemen.

Az első szőlőjét apósától kapta, 800 négyszögöl zweigeltet, de rögtön bort készített belőle, aztán elkezdte megvásárolni az eladó szomszéd területeket és betelepíteni értékesebb fajtákkal – *a finom bor fogott meg, ilyet akartam készíteni*. A folyamatos növekedés vége, hogy mára már több mint 65 hektár szőlőt művelnek a Szentpéteri Pincészetnél.

2006-ban vették meg az Öregszőlőben a pincét, elindult a borászati vállalkozás és a borok palackozása, addig csak folyóban értékesítettek, igaz, mindig jobb áron, mit a többiek. A palackozás a minőségi javuláshoz elengedhetetlen volt, mert az elsődleges cél mindig a minőség és az adott fajta minél szebb oldalainak megmutatása.

A fajtákban a fehérek viszik a prímet 60%-kal, az olasz és rajnai rizling és az Irsai Olivér, chardonnay, generosa, pozsonyi fehér, a zászlós bor azonban kékszőlőből készül, a néróból, de van mellette kékfrankos – *nagyon fontos és megkerülhetetlen fajta* – cabernet franc, cabernet sauvignon, kadarka – 4 hektár – és blauburger.

Attila, így a tizedik szüret után is egyik legjobb döntésének tartja a Néró eltelepítését. Bár különleges figyelmet igényel a fajta, mégis nagyon érdekes illatú és ízű, egyedi, kiváló minőségű bor készíthető belőle, ráadásul rozé, siller és vörös bor kivitelben is.

Időközben megérkezett a fiatalabb Attila, vagyis Ati is és bekapcsolódott a beszélgetésünkbe. Az érdekesség számomra az volt, hogy nem változott a beszélgetés fonala, apa és fia nagy egyetértésben jellemezték a pincészet stílusát. Nagyon szívesen és sikeresen alkalmazzák az erjesztésben a reduktív technológiát, mert ezzel tudják a legjobban megtartani a borban a szőlő illatainak és ízeinek

legszelesebb skáláját. A következő lépést, hogy a bor milyen érlelést kapjon, hordóst vagy palackost, minden esetben a készülő bor legjobb minőségi paraméterei a döntik el. Ezeket a paramétereket a fogyasztók és nemzetközi borversenyek visszajelzései alapján igyekeznek finomítani és megtalálni a saját, egyedi stílusukat, amely persze egyben magában ötvözi az alföldi évszázados hagyományokat is.



Ati gyerekkorában elsősorban a tanulás és sport dominált, de résztvevője volt a pincészet növekedésének, hiszen azzal együtt cseperedett érett fiatalemberré. A középiskola, a Soós után, egyenes út vezetett a Corvinusra, amelyen 2010-ben végzett és azonnal bekapcsolódott a munkába.

Ati feladata a bor elkészítése, értékesítése, a marketing munka, Attila mellett, ma ő a pincészet fiatal arca, de mindketten két dolgot fogalmaztak meg beszélgetés során, szinte szó szerint – *a palackba zárt bor élete a szőlőben kezdődik, egy teljes egyiséget alkotnak, nem lehet ketté választani ezt a folyamatot* – a másik – *a pincészet jövőjét a generációk együttműködése, a folytonosság és a minőség tudja biztosítani*. Ezt biztosítja a két Attila együttműködése is, hiszen a fontosabb kérdésekben a döntés mindig közös, mint például most is a szüret előtti időben a munka megtervezése.

Ez az egyik legfontosabb időszak a pin-

cészetnél, folyamatosan figyelik a szőlő fejlődését, ha kell 7-8 próbaszüretet és laborellenőrzést is elvégeznek, hogy minél jobban meg tudják határozni a pincébe kerülő szőlő minőségét és kialakítsák a

leendő bor stílusát.

A pincészet jövőjét illetően Attila nagyon bizakodó, hiszen lassan a család többi tagja is becsatlakozik a vállalkozásba. Még lesz nagyjából 10 hektár újtelepítés elsősorban olaszrizling és néró, de aztán teljes erővel a minőségi szint minél magasabbra emelésére fognak koncentrálni, fajtaborok készítésével, hiszen a jelenlegi 17 féle palackos kínálatuk is ezt hivatott jelképezni.

Nézem ezt a két embert, itt velem szemben, és látom az arcukon az eltökéltséget, engem meggyőztek, de nem csak azzal, amit mondtak, hanem azokkal a borokkal, amelyeket kóstoltam tőlük, és nem itt a pincénél, beszélgetés közben, hanem a nagy nemzetközi versenyeken.

Jó és izgalmas, nagyon szerethető saját úton járnak, érdemes rájuk figyelni, ha találkozunk boraikkal, ne habozzanak, nyissák ki a palackot, nem fognak csalódni! ■



Az apollói derű nyomában

A Gedeon Birtokra Csorján Balázs látogatott el

Varga Árpád szerint az ember boros fejlődéstörténetének több szakasza van. Először van ugye a vörösboros-kóla. Aztán a fogyasztók többsége a Nagy Vörös Bor ethoszához érkezik, egy nagy vörösboros borászat lehetőleg még nagyobb, extraktos-alkoholos nedűjét helyezi a csúcsra. Majd különféle okokból következnek a Nagy Fehér Borok, vajjas-ásványos brutalista stílusban, lehetőleg

egy 6-800 éves dűlőből szelektálva. Végül, ahogy a régi görög drámákban, néhányan a fenti drámai borok után átesnek va-lamiféle katarzison, és akkor jön el az, amit a görögök apollói derűnek neveztek. Hétköznapi este nem akarnak drámát, megelégszenek egy jó beszélgetéssel.

Árpád ezt úgy mondja, az ő boraihoz föl kell nőni. Ez itt az ő története.

A Gedeon Birtok

Az Izsák és Ágasegyháza között félúton elterülő mintegy 80 hektáros birtok nevét Gedeon Imréről kapta, aki jókor, jó helyen elvette Reviczki gróf lányát, és hozományul megkapta a birtokot. A 20. századi földosztások és államosítások után Árpád és családja apránként vásárolták föl az egykori grófi birtokot, létrehozva a borvidék egyik emblemikus borászatát.

Tradíció és modernitás

Árpád borkészítési filozófiáját keresve e két szó jön elő. A lentebb taglalt, a borvidékre jellemző fajtákból elsősorban reduktív alapokon kíván tartalmas, de jól iható, derűs borokat letenni a fogyasztók asztalára. Jelen cikk elkészítéséhez ezt a filozófiát megtestesítő tételeket vettük górcső alá.

Kövidinka 2017

Az Árpád által 2007 óta újraértelmezett fajta volt a paraszt emberek mindennapi bora, ha úgy tetszik, a régi időkben ez jelentette az apollói derűt. A késői érésű, munkaigényes készítménnyel a magyar nagykövetségek fogadásain is találkozni, könnyed stílusa, alacsony alkohol tartalma alapján minden fogadás elsőosztályú, száj ph-értéket belövő bora tud lenni.

Arany Sárfehér 2016

Az izsáki pezsgőgyártás alapborát Csontváry patikus családja kezdte el termeszteni még a Monarchiában, a fajtának ma is csak Magyarországon vannak termőterületei. Az alacsony terheléssel készült tétel koncentrált, körtés-egres eszakaraterű bor, a pezsgős sztorija dacára nem harsogóak, inkább pikánsak a savai. A jóivású apollói bor egyik arche típusa, jelen sorok írójának egyik legnagyobb felfedezése és kedvence. Árpád szerint az efféle egyedi fajtáknak és ízeknek az

újrafelfedezése adhatja a birtok és talán a borvidék jövőjét, a birtok előkészítése alatt lévő tankpezsgőjének is ez lesz az alapja.

Rajnai Rizling 2017

A birtok egyik legnépszerűbb bora némi-
leg kilóg a sorból, amolyan 'legújabbkori
tradíció'. A fajtára jellemző petros

eperkrémes kísérletnek a folytatására ér-
demes lesz odafigyelni. Ebben már csak
azért is reménykedhetünk, mert a tradi-
cionális fajta nem ad minden évben sta-
bilan magas minőségű vörös bort, ami
talán ennek az egyedülálló rosénak az
esélyeit növeli. Szabadjon itt elárulnom:
nekem a kadarka rosék kb. 20 éve a ked-
venceim (már amikor kapni), ráadásul ez

Bemutatjuk



karakter kiegészül a birtokra jellemző
koncentrált és könnyed gondolatisággal.

A Kadarka kísérlet

A 2018-as Kadarka Rosé nem mindenna-
pi tétel: Árpád szavaival 'provence-i stíl-
usú' rosé, amely a magyar mainstream ro-
séktól eltérően kissé sötétebb, krémesebb:
az Ébredő Erő, avagy az Első Rend szolgál-
tati bora. A tétel kapcsán kiderült ám: Árpád
nem egy szemellenzős reduktivista, már ami a
technológiai elköteleződését illeti. Ez a rosé is
kap némi mikrooxidációt, és némi tölgyfás
mellékleteket is. Az eredmény a Sárféhr
melletti másik nagy felfedezés és meglepetés,
ennek az

a kadarka silleres múltjához is közel eső
irányvonal újraértelmezése lenne.

A buborék kötelez

Nem mehetünk el amellett sem, hogy
Árpádnak komoly pezsgős múltja van az
izsáki pezsgőüzemben. Ezt a buborékos
tradíciót először a 'Perle' márkanévű
gyöngyöző borában élte meg, majd
következett a PRO, amely lényegében
egy tankpezsgő, a pezsgőkre jellemző
nyomásértékek alatt. A borász föltett szán-
dék, hogy a közjövőben egy palackos
erjesztésű pezsgővel is piacra fog lépni,
a már említett és a borvidéki tradíciókat
újraértelmező Sárféhrre építkezve.

Nem bírtuk ki, és a borvidék jelenéről és
lehetséges jövőjéről is váltottunk néhány
szót. Meg kell mutatni, hogy a 'homoki
borok' hazája valójában nagyon válto-
zatos talajadottságokat takar, a fogyasztó-
knak meg kell tudni mutatni ezeket a
változatosságokat. Borászunk úgy véli,
10 év múlva a Kunsági Borvidék lesz
elsőrendűen a 'jóivású borok hazája'. Az
apollói derűnek tulajdonképpen eddig is
megvoltak itt az alapjai, ezt kell borvidéki
szinten tovább erősíteni. ■

Teszt

TESZTGYŐZTES

89

PONT

KUNSÁG

A teszteredményeket
Kovács Pál összesítette

A borokat tesztelték:

Gyepes Gabojsza – gasztronómiai szakértő

Font Gábor – borász

Frittmann Tamás –borász

Kovács Pál – Debreceni Borozó

Szentpéteri Attila – borász

Varga Árpád – borász

GEDEON

BIRTOK

GENEROSA

2018

Palackfotók: Némethi Attila Viktor

A Kunsági Borvidékről, amit és szívem szerint inkább Alföldinek neveznék, nagyon sok tévhit él az emberek emlékeiben. Az enyémben is így volt sokáig. Már régen szerettem volna, ha sikerül megszervezni egy ilyen bortesztet és végre sikerült. A felhívásunkra összesen 45 tétel bort érkezett be, a gyöngyözőket és rozé borokat külön választottuk, így a csendes borok leírása következik most, íme:

Teszt

89 pont



Gedeon Borbirtok (Izsák)

Generosa 2018

Világos szalmasárga színű, lassan nyíló, összetett, őszibarackos, nyári almás, narancsos, citrusos illatjegyek, kerek, vibráló savszerkezet, ízeiben nagyon kerek, kellemesen gyümölcsös, zamatos, frissítő.

Ár: 990 Ft – beszerezhető a pincészetnél



Gedeon Borbirtok (Izsák)

Rajnai Rizling 2018

Nagyon világos szalmasárga szín, illatába petróleum, körte, őszi, kevés mandula, kellemes savak, olajos test, a korty kellemes, zamatos, egyenes, hozzá az illatokat ízeiben is, hosszú lecsengés.

Ár: 1.360 Ft – borbolt.hu



Frittmann Borászat

(Soltvadkert)

Generosa 2018

Világos aranysárga szín, illatában körte, citrus, vanília jelenik meg elsődlegesen, kerek, simogató savak, szájban gyümölcsös, zamatos kellemes, kerek friss, üde, hosszú lecsengéssel.

Ár: 1.180 Ft – borbolt.hu

88 pont



Frittmann Borászat

(Soltvadkert)

Irsai Olivér 2018

Világos aranysárga szín, intenzív, illatában nyári alma, körte, sárgabarack, citrusok, parfüm, szép sav, test, a korty kellemes, zamatos, gyümölcsös, kis kesernyével a végén, szép lecsengéssel.

Ár: 1.280 Ft – borbolt.hu



Frittmann Borászat (Soltvadkert)

Cserszegi fűszeres 2018

Nagyon világos aranysárga szín, összetett, illatában narancs, körte, vanília dominál, kevés édesség érzettel, kerek savak, kellemes, zamatos, édeskés, gyümölcsös, üde, hosszú lecsengés.

Ár: 1.270 Ft – borbolt.hu



Font Pincészet

(Soltvadkert)

Kövidinka 2018

Szalmasárga szín, intenzív, almás, körtés, barackos illatok, kerek savak, könnyed test, kellemes, gyümölcsös, zamatos korty, igazi nyáriest bor.

Ár: 1.030 Ft – borbolt.hu



Font Pincészet (Soltvadkert)

Generosa 2018 selection

Világos aranysárga szín, érett, vajas, narancsos, citrusos, körtés illatvilág, kerek, simogató savak, olajos test, nagyon kellemes, kerek, zamatos gyümölcsös korty hosszú lecsengéssel.

Ár: 1.220 Ft – borbolt.hu



Béla Borászat (Imrehegy)

Dűné rajnai – tramini késői szüret 2018

Sötét aranysárga szín, nagyon összetett, kellemes, mézes, cukros, hársas, körtés, édes köményes illatvilág, kellemes savszerkezet, olajos test, nagyon összetett, kellemes édesség, zamatos gyümölcsök a lecsengésben.

Ár: N/A – beszerezhető a pincészetnél



Frittmann Borászat

(Soltvadkert)

Ezerjő 2016

Világos aranysárga szín, kerek illatvilág őszibarackkal, ribizlivel, sárgabarackkal, vaníliával, szép savszerkezet, olajos test, ízeiben nagyon kellemes, zamatos, egyenes, gyümölcsös, szép hosszú lecsengéssel.

Ár: 1.090 Ft – borbolt.hu

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



Béla Borászat (Imrehegy)

Düné Nektár késői szüret 2013

Sötét aranyárga szín, telt, érett, töppedt, édes, mézes, narancsos, fűgés illatok, nagyon kerek savak, nagy test, szép édes-sav egyensúly, kellemes, összetett gyümölcsös korty, hosszú lecsengéssel.

Ár: 4.000 Ft – beszerezhető a pincészetnél



Frittmann Borászat (Soltvadkert)

Merlot 2015

Sötét rubinvörös színű, érett, összetett, fekete gyümölcsös, fás, avaros, csokoládés illatvilág, kellemes savak, simogató tannin, telt összetett nagyon izgalmas korty.

Ár: 2.600 Ft – beszerezhető a pincészetnél

87 pont



Font Pincészet (Soltvadkert)

Irsai Olivér 2018

Világos szalmasárga szín, intenzív, parfümös, almás, barackos illat, zamatos savak, közepes test, szájbán zamatos, gyümölcsös, parfümös, szép hosszú lecsengés.

Ár: 1.240 Ft – borbolt.hu



Béla Borászat (Imrehegy)

Irsai Olivér 2018

Világos aranyárga szín, telt, érett, illatok, őszibarackos, körtés, narancsos, mangós jegyekkel, szép kerek savak, a korty zamatos, gyümölcsös, kicsit parfümös, szép lecsengéssel.

Ár: 990–1.190 Ft – CBA Vinotéka, Borbázis Budapest

86 pont



Font Pincészet (Soltvadkert)

Cserszegi fűszeres 2018

Világos szalmasárga szín, illatában köszméte, ribizli, őszibarack, narancs, mangó, kerek szép savak, gyümölcsös, kerek, zamatos, kellemes korty.

Ár: 1.050 Ft – borbolt.hu



Béla Borászat (Imrehegy)

Ezerjő – Generosa 2018

Aranyárga szín, illatában nyári alma, őszibarack, sárgabarack, vajasság, érettség, kevés petróleum, lekerekedett savak, ízeiben hozza az illatok jegyeit, kerek, kellemes, gyümölcsös, kis kesernyével a végén.

Ár: 1.900 Ft – beszerezhető a pincészetnél

85 pont



Gedeon Borbirtok (Izsák)

Kövidinka 2018

Nagyon világos, halvány szalmasárga szín, lassan nyíló, mandulás, fás, köszmé-

tés illatjegyek, zamatos savak, a korty kellemes, enyhén gyümölcsös, vegetális, szép lecsengéssel.

Ár: 990 Ft – beszerezhető a pincészetnél



Gedeon Borbirtok (Izsák)

Cserszegi fűszeres 2018

Világos szalmasárga szín, lassan kibomló, érett, telt, mangós, nyári almás illatok, kerek savak, közepes test, szájbán kerek, kicsit szénás, szalmás, narancsos, hosszú lecsengéssel.

Ár: 1.190 Ft – borbolt.hu

84 pont

Gedeon Borbirtok (Izsák)

Arany Sárfehér 2017

Aranyárga szín, érett, köszmítés, rozmaringos, almás illatok, kerek savak, közepes test, a korty egyenes, ribizlis, almás, izgalmas, szép lecsengéssel.

Ár: 1.410 Ft – borbolt.hu

Szentpéteri Borpince (Kiskőrös)

Cserszegi fűszeres 2018

Világos aranyárga szín, almás, vajás, körtés, narancsos illatok az orrban, kerek savak, telt, zamatos, gyümölcsös, kellemes, kerek korty, szép lecsengéssel.

Ár: 1.500 Ft – beszerezhető a pincészetnél

Gedeon Borbirtok (Izsák)

Irsai Olivér 2018

Nagyon világos szalmasárga szín, illatában köszméte, ribizli, barack, kerek savak, közepes test, ízeiben nagyon zamatos, kellemes, gyümölcsös, hosszú.

Ár: 1.330 Ft – borbolt.hu

83 pont

Béla Borászat (Imrehegy)

Kékfrankos 2018

Lilás gránátvörös szín, visszafogott, lassan nyíló, kicsit meggyes, ribizlis, nyári szilvás illatok, kerek savak, közepes test, a korty gyümölcsös, zamatos, kellemes.

Ár: N/A – beszerezhető a pincészetnél

82 pont

Szentpéteri Borpince (Kiskőrös)

Pozsonyi fehér 2018

Nagyon világos szalmasárga szín, köszmítés, édeskés, almás, körtés illatvilág, kerek savak, közepes test, a korty friss üde, kicsit savhangsúlyos, ez egy kellemes fröccsbor.

Ár: 2.150 Ft – beszerezhető a pincészetnél

Akker Pincészet (Akasztó)

Kadarka 2018

Gránátvörös szín, fűszeres, meggyes, áfonyás illatok, kerek savak, könnyed test, a korty kellemes, inkább gyümölcsös, kerek.

Ár: 990 Ft – Pannon Kereskedőház

Akker Pincészet (Akasztó)

Kékfrankos 2018

Világos gránátvörös szín, illatában bazsalikom, meggy, fekete ribizli, kerek savak, szájbán gyümölcsös, kerek, zamatos, hosszú.

Ár: 990 Ft – Pannon Kereskedőház

81 pont

Béla Borház (Imrehegy)

Pinot noir késői szüret 2018

Nagyon világos gránátvörös szín, visszafogott, kicsit zárkózott, gyümölcs, fűszeres illat, fáradt sav, közepes test, a korty kesernyés édeskés.

Ár: 2.500 Ft – beszerezhető a pincészetnél

80 pont

Béla Borház (Imrehegy)

Kövidinka 2018

Nagyon világossárga szín, visszafogott, egres, köszmítés, almás, lekerekedett savak, a korty gyümölcsös, kerek, közepes lecsengésű.

Ár: 990 Ft – beszerezhető a pincészetnél

Igy pontozunk mi:

95-100: tökéletes bor

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

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

80-84: tehetséges, tartalmas, jó bor

Teszt- jegyzet

Kovács Pál értékelése

A kunsági - amit én szívem szerint inkább alföldinek neveznék - teszt nagyon kellemes meglepetés volt számomra. Min-

dig is úgy gondoltam, hogy az Alföldön nagyon jó, kellemes borokat készítenek, amelyeket nagyon jó inni, különösen a nyári meleg napokon, jól lehűtve, esetleg egy kis igazi szódavízzel kiegészítve. Csak biztatni tudok mindenkit, hogy ne menjen el a boros polcok mellett anélkül, hogy ne pillantana az alföldi borokra, hátha eszébe villan ez a cikkünk és kedvet kap egyik-másik bor megkóstolására, ellenőrizve a mi véleményünket. ■

Kunsági borvidék

A Kunsági Borvidékről nagyon sok tévhit él az emberekben. Sokan ma is úgy gondolják, hogy egy nagy lapos, homokos terület. Pedig, ha az ember elindul borvidéken, akkor nagyon változatos tájakon haladhat át.

A XI. századból származó adatok szerint I. Géza királyunk szőlőket adományozott a Garamszentbenedeki Apátságnak, de számos bizonyíték található arra is, hogy a mohácsi csata előtti időkben a Kis- és Nagy-kunság területén kiterjedt szőlőültetvények voltak.

A török uralom idejében a vidék elnéptelenedett. Az 1700-as években sváb lakossággal telepítették be a vidéket, akik a munkaszeretetük mellett a szőlőt is – egyes vélemények szerint talán az ezerjót is – magukkal hozták. A Kunság a talajszerkezete miatt gyakorlatilag nagyobb veszteségek nélkül élte túl a filoxéra vész időszakát. A borvidéken ekkor indult meg Mathiász János vezetésével a komoly szőlőnemesítő munka.

A borvidék közel 27.000 hektáros területével megkerülhetetlen a magyar borászatban. A rendszerváltozás előtti időszakban itt készültek vagonszámra a „nagy testvér” részére a tömegborok, amelyek a mai napig rányomják bélyegüket a borvidék megítélésére, pedig ez már nagyon messze tűnt az időben.

A rendszerváltás nagy változásokat hozott itt is. Különösen látványos ez a fejlődés a 2000-es éveket követően.

A hazai és nemzetközi borverse nyeken egyre több arany- és ezüstérmet, sőt Champion díjat szereztek az elmúlt években. A borvidék már két Év Bortermelője díjat is elhozott.

Hamvas Béla írta az alföldi borokról:

„Ezzel, hogy kocsmabor, nincsen szándékomban lebecsülni. Sőt! A korcsma, civilizációnknak egyik legfontosabb intézménye, sokkal fontosabb, mint például a parlament. Az egyik helyen a sebeket osztják, a másik helyen gyógyítják.”

Szerintem is, egy jó pohár alföldi borral, fröccsel koccintva minden seb meggyógyítható. Nem hiszik? Próbálják ki!



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

TESZTGYÖZTES

88

PONT

K

KOCH
PREMIUM

HAJÓS-BAJAI

CABERNET
SAUVIGNON
ROSÉ

2018

ROZÉ

A teszteredményeket
Németi Attila Viktor összesítette

A borokat tesztelték:

Antal János – falusi turizmus szakértő
Gyarmati Gábor – borvásárló, WSET Advanced
Kovács Pál – Debreceni Borozó
Németi Attila Viktor – Debreceni Borozó
Dr. Palotás Lehel – Debreceni Borozó
Szabó Gyula – borász, borvásárló
Sebestyén Csaba – Hotel Platán Debrecen

A rozé borok tesztjére rekord számú minta érkezett be ebben az évben, nem is tudtuk egy helyen megcsinálni, két alkalom kellett hozzá. Összesen 41 tétel rozé bor érkezett be, 8 borvidékről, 29 pincészetből, egy fajta borból ez rekord a lapunk történetében. Azt mindenképpen szeretném kiemelni, hogy a beérkezett és letesztelt tételek majdnem háromnegyede az általunk kiváló, komplex, karakteres, nagyon jó kategóriába tartozott, vagyis legalább 85 pontra lett értékelve. Ez bizonyítja a magyar borászok kiváló felkészültségét és tudását.

Íme a véleményünk:

88 pont



Koch Borászat (Borota)

Hajós-Bajai Cabernet Sauvignon Rosé 2018

Világos pink árnyalat. Finoman ásványos illatvilág gyümölcsökkel teletűzve. Ízében szintén kiütözik minden, amit illatában ígér. Élénk savai teszik frissítővé a kortyot, melyben élénken élnek tovább a legkülönbözőbb pirosbogyós gyümölcsök. Némi pikantériával érkeznek a végén a trópusokat idéző citrusok. Elegáns, aromás, hosszú lecsengéssel búcsúzik

Ár: 1.115 Ft – beszerezhető a pincészetnél



Koch Borászat (Borota)

Frisch Rosé 2018

Sötét rózsaszín. Illata visszahúzódó, lassan tárulkozik fel. A poharat forgatva feltűnnek a telt aromák, bőrösségbe bújtatott gyümölcsök. Ízben ribizli és meggy, frissítően élénk savakkal támogatva.

Ár: 1.815 Ft – beszerezhető a pincészetnél



VinArt Pincészet (Villány)

Villányi Rosé 2018

Szép rózsaszín. Virágosan illatos. Ízben nagyon óvatosan indít, éppen csak egy

kis gyümölcsösség. Következő körben aztán mindent megmutat. Finom ásványosság tűnik fel, mely teljes összhangban van az érkező citrusok enyhe fanyarságával, így biztosítva a tökéletes felüdülést. Töltök még.

Ár: 1.320 Ft – beszerezhető a pincészetnél

87 pont



Vida Családi Birtok (Szekszárd)

Tündérrózsza 2018

Sötét lazacszínű. Kellemesen gyümölcsös illat, melyet határozott savakra épülő izgalmas gyümölcsös íz sor követ felvonulattva az erdei szamócát, málnát kevés citrusos lecsengéssel.

Ár: 1.440 Ft – borbolt.hu



Bock Pincészet (Villány)

Villányi Rosé Cuvée 2018

Halvány rózsaszín mögé bújtatott érett illatok a meggy és feketeribizli vezényletével. Aromái a kortyban zamatokként köszönnek vissza. Nagyon kerek savval, összetett élményt nyújtó bor.

Ár: 1.680 Ft – borbolt.hu



Csanádi Szőlőbirtok (Császártöltés)

Kékfrankos Rosé 2018

Rózsaszín, de az az igazi. Illatában érdekesen keverednek az ásványok és a fűszeres gyümölcsök. A kortyban ugyanezt tapasztalhatjuk. Nagyon összetett, sokat adó ízek kerek savakkal kiegyensúlyozva, kifejezetten minerális lecsengéssel.

Ár: 1.350 Ft – bortarsasag.hu



Szentpéteri Pincészet (Kiskőrös)

Kékfrankos Rosé 2018

Hagymahéj színe sejtelmes. Illata gyümölcsös, enyhén mézet is idéz. Aztán jön a fordulat a szánkban, hiszen egy nagyon friss, üde harmónia veszi kezdetét. Kifinomult egyvelegét élvezhetjük a grapefruit és lime egyesülésének, melyet egy csodás minerális váltás tesz lehengerlővé. Utóbbi hosszan élvezhetjük is, ha türelmesek vagyunk a következő hörpintés előtt.

Ár: 1.800 Ft – beszerezhető a pincészetnél



Koch Borászat (Borota)

Hajós-Bajai Rosé Cuvée 2018

Közép rózsaszín. Illatban meggyes, narancsos jegyek. Ízben élénk savakkal kísért fűszeresség, vibráló gyümölcsök- ▶

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.

kel vezetve. Üde, zamatos kortyban teljes harmónia a nyári estékre.

Ár: 960 Ft – beszerezhető a pincészetnél



Frittmann Pincészet (Soltvadkert)

Rosé Cuvée 2018

Magentába hajló hagymahéj szín. Egyenes, gyümölcsös illatok. Ízében dominál az eper és a málna, élénk savakkal feldobva a kortyot. Lecsengésben pici édeskés hatás.

Ár: 1.320 Ft – borbolt.hu



Font Pincészet (Soltvadkert)

Cabernet Sauvignon Rosé 2018

Narancsos színárnyalat. Illatában cseresznyésen gyümölcsös leheletnyi paprikával fűszerezve. Ízében finoman gyümölcsös, nagyon élénk savakkal kísért citrusokkal. Kerek, összetett korty.

Ár: 1.300 Ft – borbolt.hu



Dubicz Borászat és Szőlőbirtok (Gyöngyös)

1014 Cabernet Sauvignon Rosé 2018

Világos rózsaszín. Visszafogottan elegáns gyümölcsös illat. Ízében finom vajasság, érett gyümölcsök serege. Komplex, zamatosan frissítő bor.

Ár: 1.660 Ft – borbolt.hu



Ludányi Pince (Gyöngyöstarján)

Mátrai Exellent Rosé 2018

Világos hagymahéj szín. Finoman telt, gyümölcsös illat. Ízben mindent túlárado gyümölcsösség, simuló savakkal. Igazán behízelt bor, kicsi édességgel a végén.

Ár: 1.500 Ft – beszerezhető a pincészetnél



Szőke Mátyás és Zoltán (Gyöngyöstarján)

Kékfrankos Rosé 2018

Áttetsző lazacszín. Illatában visszafogottan jelentkezik a fűszeresség aromái. Ízében megjelennek a gyümölcsök, eper, málna. Élénk savakkal kísért, nagyon friss korty.

Ár: 1.500 Ft – beszerezhető a pincészetnél

86 pont



Pátzay Borbirtok (Badacsonytomaj)

Prémium Merlot Rosé 2018

Meggyőző rózsaszín. Érett gyümölcsös, hordós illatok után egy szerény kezdőkorty. Szájban megfordulva aztán robban a gyümölcsbomba, sok eperrel, cseresznyével, némi ribizkével. Savai kerek, szépen támogatják a zamatos gyümölcskavalkádot.

Ár: 2.350 Ft – borbolt.hu



Bodri Pincészet (Szekszárd)

Orsi Szekszárdi Rosé 2018

Klasszikus áttetsző rózsaszín. Illatában szépen hozza a citrusos felvezetést. Ízében sem okoz csalódást, abszolút hajaz az illatra ám kiegészül egy izgalmas

almás-gránátalmás ízzel, ami a tökéletes savszerkezettel tökéletes élményt nyújt.

Ár: 1.600 Ft – beszerezhető a pincészetnél



Bock Pincészet (Villány)

Bock'N'Roll Rosé 2018

Világos lazacos-rózsaszín. A pohárból meggyes, citrusos aromák szállnak fel. Aztán csapjunk a húrok közé alapon érkezik a citrusok frissessége melyet a szinte tökéletesen aláhangolt savszerkezet kísért. Egy forró nyári napon nem is kell több.

Ár: 2.200 Ft – webshop.bock.hu



Pátzay Borbirtok (Badacsonytomaj)

Rosé 2018

Halvány lazacszín. Kellemes, epres illatfelhő. Ízében szintén előtűnik az eper, rebarbara pici narancshéjjal fűszerezve. Savai remekül helytállnak, végigkísérik a kortyot.

Ár: 1.590 Ft – Villa Pátzay Borbirtok



Koch Borászat (Borota)

Duna-Tisza közti Néró Rosé 2018

Rózsaszín. Illatából már sejtjük, igazi koktél jön. Orrunkban az igazi tutti-frutti és édes gyümölcsök aromája vetíti ki a kortyot. Nem is csalódunk, trópusi kavalkád csöppen a nyelvünkre egy kevés savval támogatva, hogy minden a helyére kerüljön.

Ár: 1.540 Ft – beszerezhető a pincészetnél

Igy pontozunk mi:

- 95-100: tökéletes bor
- 90-94: nagyon szép, egyedi, elegáns, nagy bor
- 85-89: kiváló, komplex, karakteres, nagyon jó bor
- 80-84: tehetséges, tartalmas, jó bor



Kovács Pince (Markaz)

Kékfrankos Rosé 2018

Igazi lazacszín. Málnás illattal indít, ami szépen bontakozik ki. Ízében finoman hangolt citrusok, élénk, de nem toladó savak. Könnyen érthető, hibátlan tétel.

Ár: 1.270 Ft – beszerezhető a pincészetnél



Bárdos és Fia Pincészet (Farkasmály)

Mátrai Rosé 2018

Sötét lazacszín. Illatában trópusi gyümölcsöket fedezhetünk fel. Ízében citrusok, kevés pöszméte jelenik meg. Frissítő korty a mindennapokra.

Ár: 1.550 Ft – borbolt.hu



Molnár és Fiai Pincészet (Abasár)

Kékfrankos Rosé 2018

Lazacszín. Illatában koncentrált gyümölcsösség. Ízében domináns savak, markáns kesernyés meggyes ízekkel. Igazán üdítő korty.

Ár: 1.000 Ft – beszerezhető a pincészetnél



Gobri Pince (Gyöngyöstarján)

Kékfrankos Rosé 2018

Narancsos lazac szín. Illatában melegség, érett málna és szeder. Mindez a kortyban is fellelhető, egyensúlyos savszerkezettel támogatva és betöltve egész szánkat.

Ár: 1.650 Ft – beszerezhető a pincészetnél

85 pont



St. István Korona Pincészet (Budafok)

Cabernet Sauvignon Rosé 2018

A lazacszín megállapítása után váratlan fás-köves illatok törnek elő. Ízben a piros bogyós gyümölcsök meghatározhatóan elegye epres felütéssel. Kerek savai végigkísérik az élményt, kellő emléket is hagyva maga után.

Ár: 639-930 Ft – nagyáruházak



Akker Pincészet (Akasztó)

Kékfrankos Rosé 2018

Sötét, már-már silleres szín. Jól illeszkedik ehhez illat-íz harmóniája melyet minden téren urálnak a gyümölcsök. Egyenes savgerincre fűzve sorakoznak fel a meggy, cseresznye és kevés szeder, de a végén kapunk egy kis fűszert is.

Ár: 990 Ft – Pannon Piac Kereskedőház



Koch Borászat (Borota)

Kékfrankos Rosé 2018

Élénk világos rózsaszín. Illata harmonikus, semmiben sem toladó, kiegyensúlyozottan gyümölcsös. Ízében édes gyümölcsök jönnek tutti-frutti jelleggel, kellemesen élénk savakkal kísérve.

Ár: 990 Ft – beszerezhető a pincészetnél



Frittmann Pincészet (Soltvadkert)

Kékfrankos Rosé 2018

Hagymahéj szín. Illatában citrusos frissesség. Ízében is megmaradnak az illatjegyek, meggyes, ribizlis kiegészítéssel. Karakteres, hosszú élmény, kellemes savakkal fűszerezve.

Ár: 1.410 Ft – borbolt.hu

Teszt



Font Pincészet (Soltvadkert)

Kékfrankos Rosé 2018

Halvány lazac szín. Intenzív, karakteres illat a meggy aromáival. Kiegyensúlyozott, gyümölcsös kortyban zamatos barack és ribizli elegye kis kesernyével a végén.

Ár: 1.220 Ft – borbolt.hu



Gedeon Birtok (Izsák)

Kadarka Rosé 2018

Világos lazacszín-árnyalat. Érett, fűszeres, főleg feketeribizlis illat. A kortyban is fellelhető érettség, zamatosan fűszeres és hosszú, igazi gyümölcs kavalkád.

Ár: 1.190 Ft – beszerezhető a pincészetnél



Kiss Attila (Gyöngyöstarján)

Renée Kékfrankos Rosé 2018

Sötétebb rózsaszín. Finoman gyümölcsös illatok a málna és szamóca vezetésével. Ízében érdekes szilvás, meggyes aromákkal, visszafogott savakkal és üde pezsgéssel jelentkezik.

Ár: 1.500 Ft – beszerezhető a pincészetnél



Csernyik Pince (Gyöngyöstarján)

Nyitány Rosé 2018

Lazacszín-árnyalat némi lilás beütéssel. Illata és íze teljes harmóniában mutatja az érett málna minden jóságát. Mind-ezt határozottan vezetett savakkal teszi mégis könnyeden élvezhetővé.

Ár: 1.500 Ft – beszerezhető a pincészetnél

84 pont

Csanádi Szőlőbirtok (Császáröltés)

Kadarka Rosé 2018

Áttetsző lazacszín.

Az illatolás maga a meglepetés. Enyhén gyógynövény jelleggel karakteres, meggyes illatot kapunk, már az ízekre vágyunk. Tartalmas korty, kellő sav mutatja az utat az ásványos citrusoknak.

Ár: 1.230 Ft – borbolt.hu

Sümege Ákos Pince (Szekszárd)

Rosé 2018

Halvány lazacszíne trópusi citrusos illatot rejt. Ízében először némi pezsgést fedezünk fel, de nem bánjuk, mert az ezt követő ízélmény hűen tükrözi illatát.

Ár: N/A – beszerezhető a pincészetnél

Balatonboglári Borgazdaság (Balatonboglár)

Szívítpró Rosé 2018

Színe egészen mély, borostyánhoz közelítő. Karakteres, gyümölcsös illat. Ízben izgalom, fűszerek sok borssal, melynek szinte érezzük enyhe csípősségét a kerek savak kíséretében.

Ár: N/A – bb.hu, nagyáruházak

Laposa Családi Birtok (Badacsonytomaj)

Balatoni Rosé 2018

Szép lazacszín. Illata meglehetősen gyümölcsössége mellett nagyon érdekes napraforgós aroma. Játékos savai könnyed citrusokat kísérek kicsit rövid úton, de a teraszon biztos lesz még egy palack.

Ár: 1.630 Ft – borbolt.hu

Taschner Bor- és Pezsgőház (Sopron)

Soproni Kékfrankos rosé 2018

Narancsba hajló szín. A poharat az orunkhoz emelve parfümös illatorgia veszi kezdetét. Szőlős gyümölcsössége, élénk savai és finom fűszeressége igazi élményborrá varázsolják. A következő kortyot ugyan nagyon kívánjuk, de hagyjuk kicsit élni a szánkban, nagyon megéri.

Ár: 1.350 Ft – selection.hu, Auchan, Lidl

Béla Borászat (Imrehegy)

Kékfrankos Rosé 2018

Élénk lazacszín. Illatban a klasszikus citrusos jegyek melyek aztán a kortyban is azonnal feltűnnek. Egyszerű, kerek savak, amik teszik a dolgukat és felüdülést nyújtanak a szomjazónak.

Ár: 990 Ft – beszerezhető a pincészetnél

Gedeon Birtok (Izsák)

Kékfrankos Rosé 2018

Sötét hagymahéj szín. Illatában és ízében is túlradó gyümölcsösség, édeskes utóérzésekkel és kellemes melegséggel.

Ár: 1.190 Ft – borbolt.hu

Nyilas Pincészet

(Gyöngyössolymos)

Mátrai Cabernet Sauvignon Rosé 2018

Lazacszín-árnyalat. Illatában zöldesség, paprikás jegyek. Ízben is jönnek a fűszerkerti hangulatok kellemes savak társaságát élvezve. A végén fűszerek, kicsit borsosan pikáns.

Ár: 1.090 Ft – Mátrai borok háza

82 pont

György Villa Pincészet (Budafok)

Etyek-Budai Syrah Rosé 2018

Sötét lazacszín-árnyalat. Gyümölcsös, tutti-frutti illatok. Citrusos, fanyar ízvi-

lág. Kerek savai végigkísérik a kortyot.
Ár: 1.490 Ft – idrinks.hu, nagyáruházak

81 pont

György Villa Pincészet (Budafok)

Etyek-Budai Pinot Noir Rosé 2018

Világos lazacszínű. Illata nagyon visszafogott, alig érezhető. Szájban a savak veszik át hatalmat, megbújó gyümölcsökkel, eperrel, kevés barackkal.

Ár: 1.440 Ft – borbolt.hu-

Teszt-jegyzet

Némethi Attila Viktor
értékelése

Évről évre megtartott rosé kóstolónk egyre bővülő mezőnye jól mutatja, hogy minden fogyasztó mást keres ezekben a borokban és mindenki meg is találhatja számításait hazai borászaik termékeiben. Az idei sorunk minden eddiginél magasabb tételszáma viszont arra is bizonyít, hogy borászaink is mindent megtesznek ennek érdekében. A negyvenes határt is átlépve, az ország minden pontjáról érkezett borok is tanúsítják a fejlődést, hisz egy-két kivétellel minden beküldött mintáról beszámolhatunk cikkünkben. ■



Kövess bennünket a
facebook-on is!

www.facebook.com/
debrecen.borozo

MÁTRA

A teszteredményeket
Kerekes Sándor összesítette

A borokat tesztelték:

Bodor Nóra - borászati marketing
Dunai Bernadett - borász
Kerekes Sándor - Debreceni Borozó
Kiss Attila - borász
Kovács Pál - Debreceni Borozó
Kovács Zita - borász
Németi Attila Viktor - Debreceni Borozó
Sándor Béla - BoriMami étterem, tulajdonos

TESZTGYÖZTES

89

PONT

NYILAS

MÁTRAI
RIESLING
NYILAS PINCÉSZET



Borélmények a Mátrából

Fiatalkorú mátrai borászok fürkésző tekintete figyel minket, ahogyan beszélünk a benyomásainkról a közel 50 bor kóstolását követően. Figyelmesen hallgatnak, ugyanakkor az is látszik, hogy nagyon eltökéltek és határozottak. Jogosan, hiszen a néhány évvel korábbi élményeinkhez képest lenyűgöző a változás és a most tesztelt borok többségének ars poeticája köszönőviszonyban sincs a könnyed, illatos, belépő borok "lejárta lemezével" szemben. Ezek a borok ugyanis sokkolnak, meglepnek, elvarázsolnak. Savban, extraktban gazdag, ásványos, komplex, elegáns borok születtek, amelyek meggyőznek minden kételkedőt: ideje komolyan venni a Mátrai Borvidéket!

89 pont



Nyilas Pincészet

Mátrai Riesling 2017

Aranysárga színű, illatában is lenyűgöző a komplexitás, áradnak a petroselin jegyek. Az izgalmas illatbombát kerek, kiegyensúlyozott világkép követi, a kortyban erőteljes, nemes, aszalt aromák, mézes és herbás jelleg dominál, amelyet a mineralitás koronáz meg. Emlékezetes, hosszú lecsengés.

Ár: 1.200 Ft – beszerezhető a pincészetnél

88 pont



Bata-Loyal Birtok

Kísérlet M 2017

Illatában fehér virágos, mandulás, érett jegyek, amelynek harmóniája folytatódik a szájban is. A birtokházasításban királyleányka alapon szürkebarát és késői szüretelésű olaszrizling mutatja meg, hogy milyen jól harmonizálnak egymással és teszik kereké, elegánssá a borélményt.

Ár: 1.990 Ft – onlinebor.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.



Molnár és Fiai Pincészet

Zsombor Mátrai Müller Thurgau 2018

Szalmasárga szín, fehér húsú gyümölcsök intenzív illatával csábít, amelyet az üde savérzet tovább fokoz a kortyban. Könnyed test, de légiessége nem múlik el nyomtalanul, a bor lecsengése sokáig visszhangzik a szájban, amely máris újabb kortyért kiált.

Ár: 1.000 Ft – beszerezhető a pincészetnél



Szőke Mátyás és Zoltán

Paskomi Chardonnay 2018 (palackminta)

Aranysárga szín, trópusi gyümölcsök napsütötte érett, fűszeres illata köszönti a kóstolót, amely még intenzívebb gyümölcsösségben folytatódik a szájban. Élénk savtartalom és a barrique hordó fűszerkavalkádja is garancia a hosszú lecsengésre.

Ár: N/A – beszerezhető a pincészetnél



Porupszászki Szőlőbirtok

Rezeda Olaszrizling 2017

Napsárga szín, összetett, izgalmas illat, amely kortyban egyre jobban kibontakozik.

Köszméték, rezedás, almás jegyek, a végén pedig hárs és gyógynövény aromákkal köszön el. Tartalmas, nagy bor. Hosszan búcsúzik.

Ár: 1.400 Ft – beszerezhető a pincészetnél

87 pont



Bata-Loyal Birtok

Egyetlen M 2016

Szalmasárga szín. Friss, üde bodzás illatát virágok fűszerezik. Igazi birtokbor, zöldeltelini és rizlingszilváni házastársából született. A kortyban fehér húsú gyümölcsök meglepő ízgazdagsága, vibráló savakkal. Fickós test szép lecsengéssel.

Ár: 1.990 Ft – onlinebor.hu



Csernyik Pince

Mátrai Olaszrizling 2018

Szalmasárga szín aranyreflexekkel. Illata kissé visszafogottan gyümölcsös, ásványos. Kortyban finom vajassággal kísérve egzotikus gyümölcsös aromák és sós bevilanások tesznek teljessé. Lendületes, markáns test, vibráló savérzet, amely grapefruitos utóízzel búcsúzik.

Ár: N/A – beszerezhető a pincészetnél



Kiss Attila

Olaszrizling 2018

Szalmasárga szín, barackos, körtés, mandulás illat, amely savban is karakteres, gyümölcsös ízvilágával folytatódik a kortyban. A Mátrában zöldellő gyógynövények, virágok, és a mandula aromái teszik teljessé a harmóniát.

Ár: 1.600 Ft – beszerezhető a pincészetnél



Szőke Mátyás és Zoltán

Zöld veltelini 2018

Szalmasárga szín. Elsőre kissé zárkózott tűnik, de illatában és kortyban is komplex, virágos. Bársonyos a szájban, Selymes, ugyanakkor élénk test, frissesség, almás, birsés, majd minerális aromák teszik még szebbé a bort.

Ár: N/A – beszerezhető a pincészetnél



Szőke Mátyás és Zoltán

Sárgamuskotály 2018

Napsárga szín. Intenzív, parfümös illatában és ízében bodza és szőlővirág és finom hárs tónusok mutatkoznak. Szép savgerinc, krémes, érzéki, stílusos, aszalt gyümölcsök és mézes aromák. Emlekezetes, hosszú utóíz.

Ár: 1.570 Ft – borbolt.hu

86 pont



Babiczki László

Mátrai Irsai Olivér 2018

Citromsárga szín, zöldes reflexekkel. Friss, ropogós, intenzív szőlőillat, amelyre kortyban is szinte ráharaphatunk.

Könnyed, de élénk savak, finom gyümölcsös zamatok, kitűnő társ egy kellemes hangulatú baráti beszélgetés üdítő kiegészítőjeként.

Ár: 1.750 Ft – borbolt.hu



Gobri Pince

Sárgamuskotály 2018

Aranysárga szín, telt, érett mézes, muskotályos, bodzás, vaníliás, barackos finom tónusok. Nagyon szép kerek savgerinc. Nagyon kellemese, krémes, zamatok, sok töppedt gyümölcs és mézes aromák. Nagyon kellemes és hosszú utóízű lecsengés

Ár: N/A – beszerezhető a pincészetnél



Gobri Pince

Zöldveltelini 2018

Illatában a citrus, zöldbors és a gyümölcsök dominálnak, alma és fehér húsú körte. A testtel harmonizáló, élénk savakkal rendelkezik és az illat karaktere visszafogottabban – de visszaköszön a szájban is. A korty végi ásványosság teszi teljessé az élményt.

Ár: 1.850 Ft – beszerezhető a pincészetnél



Kerekes Szőlőbirtok

Hárslevelű 2016

Aranysárga szín, illatában fokozatosan nyíló, inkább szekunder és tercier aromákban gazdagabb. Komplex, egyensúlyban vannak benne a gyümölcsök, savak, fűszeres, érett barackos jegyek dominálnak, melyeket elegáns hordóhasználat tesz teljessé. Hosszan köszön el.

Ár: 2.400 Ft – beszerezhető a pincészetnél



Kovács és Lány Borászat

Kisfarnia Viognier 2018

Szalmasárga szín, illatában a bodzavirágos tónusok mellett friss, savas citrusok. Kóstolva az aromaprofílt tovább gazdagítja az őszi és kajsziarackos és mandarinos ízjegyek. Könnyed ivású, kellemes savérzetű bor. Hűvös eleganciával búcsúzik.

Ár: 1.600 Ft – beszerezhető a pincészetnél



Ludányi Pince

Mátrai Zenit 2018

Szalmasárga szín. Fokozatosan kinyíló fehér virágos, barackos, körtés illattal hívogat, majd a kortyban intenzív citrusos és fehér húsú barack ízkavalkád bontakozik ki. Harmonikus savszerkezetű, behízélgő, hosszú gyümölcsösség.

Ár: 1.500 Ft – beszerezhető a pincészetnél

85 pont



Babiczki László

Mátrai Pinot grigio 2017

Megjelenésében világos, árnyalatnyi zöldes tónussal. Lime-os, zöldalmás illattal nyit, amely citrusos, nektarinós aromákkal egészül ki megkóstolva. Üde, frissítő savak, könnyed, jó ivású test. Jól áll neki az enyhe kesernye a legvégén.

Ár: 1.750 Ft – borbolt.hu



Bata-Loyal Birtok

Zöld veltelini 2017

A fajtára jellemző gyümölcsösség és fűszeresség szépen megmutatkozik a bor illatában és aromapalettáján

egyaránt. Könnyed, simulékony, ugyanakkor fűszeres savaival a nap bármelyik szakaszában élvezettel fogyasztható. Figyelemre méltó lecsengés.
Ár: 1.990 Ft – onlinebor.hu



Kovács Pince

Olaszrizling 2017

Szalmasárga szín. Visszafogott barackos, mandulás illat, virágos-vegetális jegyekkel. Zamata szépen harmonizál az illattal és a lágyabb savakkal. Bársonyos, gyümölcsös korty enyhe sóssággal zárul.

Ár: 1.270 Ft – *beszerezhető a pincészetnél*



Molnár és Fiai Pincészet

Mátrai Irsai Olivér 2018

Világos, szalmasárga szín. Könnyed, fehér virágos illattal indít, ízében megjelenik a fajtára oly jellemző finom fűszeresség, érett közméte, fehér húsú körte és leletnyi citrus. Kerek sava miatt kedvelt kísérője a mindennapi beszélgetéseknek.

Ár: 1.000 Ft – *beszerezhető a pincészetnél*



Porupsánszki Szőlőbirtok

Nefelejcs Zenit 2018

Zölde sárga szín. Visszafogott illatában almás-körtés aromák, amelyek a kortyban is folytatódnak. Markáns savak, határozott test. Komplex, jó ivású bor, a korty végén grapefruitos lecsengéssel.

Ár: 1.400 Ft – *beszerezhető a pincészetnél*

84 pont

Nyilas Pincészet

Irsai Olivér 2018

Szalmasárga színét kellemes fajtajelleges illat követi. Citrusos, gyümölcsös illatvilág, enyhén túlrettet jegyekkel,



vibráló savakkal, közepes testtel. Korrekt, jól íható bor, amelyet mindennapokra ajánlhatunk jó szívvel.

Ár: 1.090 Ft – *beszerezhető a pincészetnél*

Bárdos és Fia Pincészet

Irsai Olivér 2018

A zölde fehér színű bor a maga műfajában remek: friss, illatban és ízben is roppanós szőlő és bodza, kiegyensúlyozott beltartalmi értékek, szép savszerkezet. Virágos rét, és döngicsélő méhek kísérik a lecsengést.

Ár: 1.490 Ft – *borbolt.hu*

Laczkó Borház

Chardonnay 2017

Aranylő szín, hársas, gyümölcsös illat. Erőtéljes, érett trópusi gyümölcsök csábítanak, amelyet az ásványosság és kesernye játéka tovább fokoz. Nagy beltartalmi értékének köszönhetően itatja magát, a korty végén az alkohol kissé felülkerekedik.

Ár: 1.500 Ft – *beszerezhető a pincészetnél*

Szőke Mátyás és Zoltán

Rajnai rizling 2018

Aransárga szín, visszafogott érett trópusi gyümölcsök illata. Mézesség és egyensúly, csiszolt felülettel és kerek savakkal, mandulával kiegészülve. Egy kis palackos érlelés még szebbé teszi.

Ár: N/A – *beszerezhető a pincészetnél*

83 pont

Laczkó Borház

Havas Hegyi Zenit 2014

Aransárga, olajos szín. Szép fajtajelleg, érett aszalványok mézvirág illattal megfűszerezve. Csonthéjas gyümölcs ízek és lekerekedett savak harmonikus egysége. Telt, nagytű bor.

Ár: 1.800 Ft – *beszerezhető a pincészetnél*

Laczkó Borház

Mátrai Edit Cuvée 2011

Szalmasárga szín. Illatában érett gyümölcs. Szájban szép sav és extrakt egyensúly, hosszan előadva. Zamatos, testes bor, üde savakkal. Szerkezetileg jól tartja magát az építmény, a lecsengés közepesen hosszú.

Ár: 1.800 Ft – *beszerezhető a pincészetnél*

82 pont

Dubicz Borászat és Szőlőbirtok

Sauvignon blanc 2018

Szalmasárga szín. Visszafogottabb illatában zölde lime, gyógynövények frissessége, árnyalatnyi virágos tónussal. Kortyban fehérhúsú őszibarack, érett körte, közepes testtel. Gördülékeny, jó ivású bor.

Ár: 1.260 Ft – *borbolt.hu*

81 pont

Kovács Pince

Sauvignon 2018

Citromsárga szín, zölde reflexekkel. Illatában zölde vágott fű, zöldpaprika és bodza. Fiatal, ficáncoló karakterében lekerekedett savak, citrusos-limonádés áthallásokkal. A mindennapok bora, közepes lecsengéssel.

Ár: 1.270 Ft – *beszerezhető a pincészetnél*

80 pont

Hegedűs-Kőpataki Pincészet

Mátrai Chardonnay 2017

Aransárga szín. Illatában és ízében is a visszafogott elegancia dominál, amelyet a hordófűszerek és a vajasság árnyalnak. A trópusi gyümölcsökkel karaktert élénk savak kísérik. A kortyot grapefruitos aroma zárja.

Ár: 1.500 Ft – *beszerezhető a pincészetnél*

Teszt-jegyzet

Kerekes Sándor értékelése

Tényleg ideje komolyan venni a mátrai borászokat, mert megjelent egy fiatal generáció, amely újragondolja a borvidéket és egyre kellemesebb meglepetéseket tár a borfogyasztók elé.

Ne habozzanak kísérletezni az „ismeretlen” nevű mátrai borászok boraival, higgyék el, lesznek meglepetések! ■

A mátrai teszthez a helyszínt a gyöngyösi BoriMami Étterem biztosította.

Köszönjük!

TESZTGYŐZTES

89

PONT

GYÖNGYÖZŐ

A teszteredményeket
Kovács Pál összesítette

A borokat tesztelték:

Gyepes Gabojsza – gasztronómiai szakértő

Font Gábor – borász

Frittmann Tamás – borász

Kovács Pál – Debreceni Borozó

Szentpéteri Attila – borász

Varga Árpád – borász



BOCK®

Hammer

GYÖNGYÖZŐ FEHÉRBOR

2018

Az elmúlt évtizedben a friss, üde, buborékos borok iránt megnövekedett érdeklődés a magyar borászokat is arra serkentette, hogy elmozduljanak ebbe az irányba. A tőlünk délebbre fekvő országokban nagy hagyománya van az ilyen, könnyű, nyári, buborékos borok készítésének, gondoljunk csak a proseccora.

Mi is a szerkesztőségben kedveljük az ilyen borokat és nagy izgalommal várjuk mindig a tesztek meghirdetése után a kóstolókat, így történt ez most is. Bár kicsit szomorkodtunk, hogy csak 12 tétel érkezett be, egyben örültünk is, mert hiszen négy borvidék is képviseltette magát, így kóstolhattunk pannonhalmi, villányi, mátrai és alföldi borokat, áttekintést kapva az országról.

Hogy kik tesztelték a borokat, azt a következő tesztek névsorában olvashatják, mert ezeket a borokat rendhagyó módon, három helyszínen teszteltük, hogy milyen eredménnyel, azt itt most bemutatam Önöknek, íme:

88 pont



Bock Pincészet (Villány)

Fanni 2018 fehér gyöngyözőbor

Világossárga színű, intenzív, körtés, mézes, barackos, szép illat, élénk, élő CO₂, kellemes, izgalmas savszerkezet, ízeiben nagyon friss, üde, gyümölcsös, kerek és zamatos, hosszú lecsengéssel.

Ár: 2.110 Ft – borbolt.hu

86 pont



Szentpéteri Borpince (Kiskőrös)

Titokbor Kékfrankos gyöngyöző bor

Világos lazacsínű, illatában cseresznye, meggy, gránátalma, kellemes, könnyed CO₂, kerek savak, ízeiben először a gyümölcsök dominálnak, aztán izgalmas frissesség és üdeség jelenik meg, hosszú lecsengéssel.

Ár: 1.500 Ft – szentpeteri.shoprenter.hu

85 pont



Babarczi Szőlőbirtok (Győrújbarát)

Buboréki fehér gyöngyözőbor 2018

Nagyon világossárga színű, bodzás, köszmítés, ananászos illatvilággal, elegáns CO₂, izgalmas savak, ízeiben is a gyümölcs dominál, friss, üde, kellemes nyári itóka, hosszú lecsengéssel.

Ár: 1.690 Ft – babarczipince.hu



Béla Borászat (Imrehegy)

Pinot nior Rosé gyöngyözőbor 2018

Nagyon szép lazac színű, illatában meggy, áfonya, kevés fűszeresség, kellemes savszerkezet, izgalmas CO₂, ízeiben a gyümölcsök jelentkeznek először, kerek, zamatos, üde, szép lecsengéssel.

Ár: 1.190 Ft – belaboraszat.hu



Kovács és Lány (Gyöngyöstarján)

Gyöngyözőbor 2018

Világos szalmasárga színű, kellemes, sárgabarackos, körtés, ribizlis, muskotályos illat, lekerekedett savak, simogató CO₂, ízeiben gyümölcsös, muskotályos, kellemes kesernyével a végén.

Ár: 1.500 Ft – kovacseshanyu.hu



Kiss Attila (Gyöngyöstarján)

Gyöngyi gyöngyözőbor 2018

Világos aransárga színű, kellemes, virágos, gyümölcsös illatok, köszméte és barack jegyekkel, szép savak, izgalmas CO₂, ízeiben sok gyümölcs, friss, üde, izgalmas, hosszú.

Ár: 1.600 Ft – kissattilabor.hu



Dubicz Borászat és Szőlőbirtok (Gyöngyös)

Zsizi Gyöngyözőbor 2018

Világos szalmasárga színű, intenzív, bodzás, körtés, citrusos illatok, kerek savak, izgalmas CO₂, ízeiben barackos jelleg, friss, üde, zamatos jegyekkel, hosszú lecsengéssel.

Ár: 1.440 Ft – wineloverswebshop.hu

84 pont

Gedeon Birtok (Izsák)

PRO fehér gyöngyözőbor 2018

Aransárga színű, összetett, szép gyümölcsös, körtés, sárgabarackos illatvilág, kerek savak, simogató CO₂, friss, üde, zamatos, kellemes, gyümölcsös korty.

Ár: 1.490 Ft – Gedeon Borszaküzlet

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

83 pont

Kovács Pince (Markaz)

A Nagy Gyöngyöző – gyöngyözőbor 2018

Szalmasárga színű, körtés, bodzás, köszmítés, barackos illatvilág, élénk sav, izgalmas CO₂, a korty nagyon üde, friss, zamatos és gyümölcsös, izgalmas, hosszú.

Ár: 1.500 Ft – kovacs-pince.hu

Gedeon Birtok (Izsák)

PRO Rosé gyöngyözőbor 2018

Sötét lazacpiros színű, intenzív, meggyes, almás, gránátalmás illatok, friss savak, kellemesen simogató CO₂, szájbán nagyon kellemes, zamatos, gyümölcsös, hosszú.

Ár: 1.490 Ft – Gedeon Borszaküzlet

82 pont

Frittmann Pincészet (Soltvadkert)

FriSecco fehér gyöngyözőbor 2018

Aranysárga színű, összetett, mangós, ananászos, köszmítés, kicsit parfümös illat, kellemes CO₂, szép savszerkezet, kellemes, friss, üde, kicsit parfümös lecsengés.

Ár: 1.980 Ft – borbolt.hu

81 pont

Béla Borászat (Imrehegy)

Irsai Olivér gyöngyözőbor 2018

Világos aranysárga színű, érett, körtés, barackos, narancsos illatok, élénk savak, lekerekedett CO₂, a korty inkább köszmítés, friss, nagyon ropogós, élénk.

Ár: 1.190 Ft – beleboraszat.hu

Teszt- jegyzet

Kovács Pál értékelése

A tesztelés számomra, aki mind a három helyszínen részt vett ebben a munkában, azt bizonyította, hogy alapvetően jó úton járnak a magyar borászok ebben a szegmensben is. A borok szerethetők, jól ihatók, kifejezetten kellemesek ezekben a meleg nyári időszakokban. A kérdés, és mi van máskor? Nos, ez már egy kicsit más megközelítést igényelne szerintem. Tudom, hogy egy prosecco típusú bor elkészítéséhez komoly technikai beruházásokra is szükség van, de

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.

ha komolyan gondoljuk ezt a piaci szegmenst és szeretnénk ősszel és télen is jól iható gyöngyözőborokkal találkozni, akkor bizony a borászainknak el kell indulni ezen az úton. Meggyőződésem, hogy Magyarországon is komoly távlatok állnak a jól iható, alacsony alkohol tartalmú, gyümölcsös, buborékos borok előtt, már csak a saját családi folyamatainkat is figyelve. Én csak bátorítani tudom ezt és teljes melletl támogatni. ■



EGER és SZEKSZÁRD
20 borászata
hozza el legszebb borait
Debrecenbe

2019. szeptember 13.
Kölcsey Központ Bálterem

Jegyek elővételben kedvezményesen
2019. szeptember 1-től
lesznek megvásárolhatóak a Déri Múzeum
jegypénztárában, a Borudvar Borkereskedésben,
a Levi's Store-ban a Fórumban
és a BestFM szerkesztőségében

Mindenkit szeretettel várunk Debrecen
legújabb prémium borrendezvényén!

Baconos krumplirózsák

Gyepes Gabojsza receptjei

www.gabojsza.hu

Hozzávalók (6 adaghoz):

- 18 szelet füstölt, vékonyra szeletelt bacon
- 3-4 db közepes méretű krumpli
- 1 evőkanál olívaolaj
- 1-1 kiskanál szárított kakukkfű és rozmaring
- só és frissen őrölt bors
- granulált fokhagyma (opcionális)
- muffin sütőformas

A krumplit megmossuk és vékonyra szeleteljük, rálocsoljuk az olívaolajat, rászórjuk a sót, borsot, kakukkfűvet, rozmaringot és jól összekeverjük.

Minden darabhoz kiterítünk 3 szelet bacont és kirakjuk a krumpli szeletekkel úgy, hogy kissé fedjék egymást. Megszórjuk granulált fokhagymával (ez akár el is hagyható), majd szorosan feltekerjük az első szelet bacont, folytatva a másodikkal és harmadikkal, így akkora „rózsa” keletkezik, ami befér és nagyjából ki is tölti a muffin sütőforma mélyedéseit (amiket előzőleg a biztonság kedvéért vékonyan kiolajozunk). Ha kész mind a hat rózsa, a muffin sütő formát betoljuk a 180 Celsius-fokra előmelegített sütőbe 35-40 percre, ameddig a rózsák szélei megpirulnak.

Tálaláskor megszórjuk friss zöldfűszerrel.

Ajánlott bor:

Bock Pincészet

Fanni 2018

fehér gyöngyöző bor

További receptekért látogasson el weboldalamra!

<http://www.gabojsza.hu/>



Vágd ki! Fűzd le! Gyűjtsd!



Gombás, újragymás csirkemell

Hozzávalók (4 adaghoz):

- 1 csirkemell filé
- 1 csokor újragyma
- 250 g barna csiperke
- 2 evőkanál olívaolaj
- kis csokor petrezselyem
- pár szál friss kakukkfű
- pár csepp citromlé
- só és frissen őrölt bors

A csirkemellet falatnyi darabokra kockázzuk, sózzuk, borsozzuk, majd körbepirítjuk az olívaolajon. Kiszedjük az edényből és a visszamaradt ízes zsiradékon megsütjük a negyedelt gombát, a felszeletelt újragymával együtt. Ha a gomba is megsült, visszatesztük az edénybe a csirkemell kockákat, összekeverjük a sült hagymás gombákkal, csepegtetünk rá kevés citromlevet és rászórjuk a kakukkfű levélkéket, meg az aprított petrezselymet.

Natúr rizskörettel, vagy zöldséglátával tálaljuk.

Ajánlott bor:

Koch Borászat
Hajós-Bajai
Cabernet Sauvignon Rozé
2018

Fotók: Gyepes Gabojsza



Vágd ki! Fűzd le! Gyűjtsd!



DEBRECENI BOR- ÉS JAZZNAPOK



fesztivál

2019. AUGUSZTUS 1-4. | NAGYERDEI PARK

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

80 HAZAI BORÁSZAT

200 JAZZMUZSIKUS

40 KONCERT

5 PROGRAMHELYSZÍN

KÉZMŰVES VÁSÁR

NAPIJEGYEK ÉS BÉRLETEK MÁR KAPHATÓK!



www.boresjazz.hu