

2019 ősz-tél

Debreceni Borozó

ingyenes bor- és gasztronómiai magazin

IX. évfolyam 32. szám

TESZT

Pezsgők
és Bikavérek

Borban az
egészség!
A szívsebész
válaszol

TOKAJ

35

száraz tokaji

„Az Egri Bikavér egy gyémánt,
igaz, ma még csiszolatlan, de be
fogja ragyogni az egész világot.”

ifj. Gál Tibor

www.debreceniborozo.hu



DEBRECENI
BOROZÓ
MAGAZIN

—  —
*pezsgőteszt
győztese*



PATRICIUS
T O K A J



PATRICIUS BORHÁZ Kft.

3917 Bodrogkisfalud
Várhegy dűlő 3357 hrsz.



[www.facebook.com
/patriciuswinery](https://www.facebook.com/patriciuswinery)



[www.instagram.com
/patriciustokaj](https://www.instagram.com/patriciustokaj)

WWW.PATRICIUS.HU

Okos emberek azt mondják, hogy napjainkban csak időből van kevés. Anynyi élmény, annyi esemény van körülöttünk a világban, hogy mindenhol elkésünk, legalábbis velem gyakran előfordul, hogy túlvállalom magamat. Most is így történt, így aztán belecsúszunk az őszi számmal a télbe. A dilemmát úgy oldottuk fel, hogy összevontuk az őszi és téli számba tervezett teszteket és cikkeket, egy kicsit rövidítve, néhány témát elhalasztva a következő, tavaszi számra. Azért ebben a számban is lesznek érdekességek. Először is készült három komoly teszt, bikavér, tokaji száraz bor és pezsgő témában. A borász barátaink komolyan megdolgoztattak minket, több mint 100 tételt kellett megkóstolnunk. Nagyon szerencsések voltunk, mert a beküldött minták 90 százaléka a tehetséges, kiváló borok kategóriájába tartozott, de nagyon sok egyedi, elegáns tétel is volt közöttük. Keressék meg a lapban és mazsolázzanak közöttük, számtalan bort találhatnak az ünnepi asztalra!

Végre pótoltuk nagy tartozásunkat, hiszen évek óta terveztük, hogy keleti irányban is átlépjük az országhatárt és megnézzük, mi újság a régi Kistokaji Borvidéken. Hogy nem tudják, hol van? Nem baj, mi is csak most tudtuk meg, hogy őseink korában így hívták a Beregszászi borvidéket, de ennél sokkal többet is megtudhatnak Kerekes Sándor kollégánk cikkéből.

A bikavér teszt kapcsán tettünk egy kört Egerben Gál Tibornál, akitől sok érdekességet tudunk meg a pincészet életéről és a tervezett stílusváltásról. Titi méltón képviseli az apai örökséget és egyre inkább megkerülhetetlen tényező lesz az Egri Borvidék fejlődési irányának meghatározói között.

Sokszor és sokan kérdezik meg tőlem, hogy meddig tartható el egy bor? Nos, ez nagyon összetett kérdés és nem egyszerű megválaszolni, így aztán megkérdeztük hazánk egyik ikonikus borászát, Polgár Zoltánt, mit tud ebben nekünk tanácsolni. Válasza csattanósra sikeredett, mert több mint 20 éves fehér és 37 éves vörös borokat hozott el hozzánk, Debrecenbe, lenyűgözve velük a borbarátokat. Talán érdekes lehet elolvasni az ő véleményét ebben a témában.

Az ünnepekhez közeledve ismét előkerül egy fontos kérdés, mennyire káros a borfogyasztás? Erre a kérdésre is készültünk, egy igazán profi szakember véleményét kértük ki. Dr. Palotás Lehel szívsebész, aki nem mellesleg borszerető ember is, írt egy érdekes értekezést ebben a témában. Az én magánvéleményem: a mértékletesség, ez a legfontosabb, ne engedjük, hogy a bor kerekedjen fölénk, kis mennyiségben, sokfélét kóstoljunk, lassan igyuk, és sokat elmélkedjük a tapasztaltakon, hagyjuk, hogy a bor lelke járjon át minket, különösen most, ebben az ünnepi időszakban.

A végén pedig engedjék meg, hogy szerkesztőségünk minden tagja nevében kívánjak Önöknek áldott, békességes, szép Ünnepeket!




Kovács Pál
felelős kiadó

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

IX. évfolyam 32. 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, Honvédtető 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 tartalomból

2019 ősz – tél



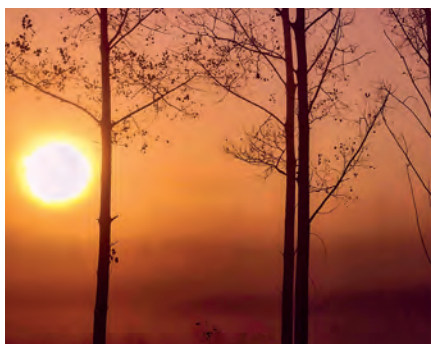
7 Riport
ifjabb Gál Tibor:
Egri Bikavér, a
csiszolatlan
gyémánt



11 Beszámoló
VIII. Debreceni
Bormustra TOP20

12 Tudomány
Öntsünk tiszta vizet
(bort) a pohárba

16 Exkluzív
Polgár Zoltán:
Fiatalos
Matuzsálemek



20 Bemutatjuk
Tudod, merre van az
igazi Kistokaj?

32 Teszt
Pezsgő

36 Teszt
Szárász Tokaj



42 Teszt
Bikavér

49 ReceptKlub
- Fűszeres süttők
krémleves
- Fokhagymás
pulykamedalion



51 Programok
2020 január-február

Hotel Lycium**** - Kölcsey Központ

DEBRECEN

Az üzleti élet kiváló helyszíne



**A fontos üzletek
nálunk kötődnek!**



17 terem / rendezvények 2-1500 főig / 300 m² kiállítási terület
négycsillagos szállodai szolgáltatások / egyedülálló gasztronómia / wellness-részleg



HEUMANN

PINCÉSZET | WINERY

*A bor a szenvedélyünk
és a hivatásunk,
a minőség pedig a
legfőbb alapelveink.*

E hitvallás alapján kísérjük végig a szőlőt, amíg az borrá alakul, majd palackozva a polcokra kerül. Célunk, hogy csúcsminőségű borokat kínáljunk megfizethető áron, a svájci minőségi precizitás és a Villány – Siklós terroir adottságainak párosításával.

A számos hazai és nemzetközi díj, ékes bizonyíték számunkra, hogy megfelelő irányban haladunk.

Mindemellett szeretnénk bizalomteljes és baráti kapcsolatot ápolni partnereinkkel, vevőinkkel, dolgozóinkkal és szállítóinkkal.

www.heumannwines.com



Egri Bikavér, a csiszolatlan gyémánt

ifjabb Gál Tiborral Kovács Pál beszélgetett

Az Egri Borvidék újkori hírnevének felemelkedése egyértelműen a nagyszerű, méltán világhírű, tragikus sorsú Gál Tiborhoz köthető. Én sajnos nem találkozhattam vele, de szerencsémre esélyt kaptam a sorsomtól, hogy végig kísérhettem legnagyobb fia, ifjabb Gál Tibor küzdelmes fiatalságát, boros pályájának kezdetét a nagyívű apai hagyaték átvételét és a munka folytatását napjainkig.

Titi nem hozott szégyent a családi hagyatékra, mert 15 év távlatából is jól látszik, felnőtt a feladat nagyságához.

Erről az elmúlt 15 évről és a jelenről ültünk le beszélgetni Gál Tibor borással, a Gál Tibor Pincészet tulajdonosával, az immáron kétgyermekes családapával, az Egri Borvidék egyik meghatározó jövőformálójával.

Titi, nekünk már több mint tíz évet meghaladó ismerettségünk van. Sokszor találkoztunk, mégis néhány gondolattal jellemezd, hogyan telt az elmúlt tíz év?

2010-ben végeztem el az egyetemet és lettem a Gál Tibor pincészet irányítója, de édesapám halála óta, vagyis már 14 éve foglalkozom a pincészet dolgaival. A 26 éves pincészetünk életének több mint felében veszek részt a borászat minden-napjaiban, hosszabb ideje, mint apu.

2014-ben nyitottuk meg a Fúzió Borbárt Eger belvárosában. Azt gondolom, hogy jó döntés volt a vendéglátás felé fordulni, mert most évi 15 000 vendég fordul meg nálunk, ez tízszerese a Verőszalai pince forgalmának. A Fúzióban a magasszintű vendéglátás borkóstolókkal párosul, így sokkal jobban be tudjuk mutatni a pincészetünket, a borainkat. ►

Milyen helynek képzeltétek el a Fúziót? Én úgy látom, hogy egy fiatalos hely, nagyon sok érdekes programmal, igaz ez?

Igen, de nem a szó igazi értelmében. Ide nagyon sok fiatal és „fiatalos idősebb” jön. Olyan emberek, akik nagyon fiatalosan élnek, nyitottak az újra, érdekli őket az új egri fehérboros stílus, az Egri Csillag és a gyümölcsösebb, izgalmasabb Bikavér vonal. A látogatók számából és az érdeklődésből nekem úgy tűnik, hogy jó az irány. A nagy divatházak is a 20 éveseknek mutatják be a kollekcióikat, de 40-esek azok, akik azokat meg is tudják vásárolni, hiszen ők is fiatalnak akar-

tekintve, így esett a választása a pinot noirra és chardonnayre, amelyekből tényleg fantasztikus borok készültek. Ma már jól látható, hogy a klímaváltozás miatt a két fajta nem igazán érzi jól magát Egerben. A pinot noir például nem tud mit kezdeni a rendkívül szélsőséges csapadékelátással. Az én értelmezésemben egy pincészet csak akkor tud fennmaradni és fejlődni, ha egyértelmű és fenntartható céljai vannak és én nemcsak a magyar, hanem a külföldi piacokon is sikereket akarok elérni, ahhoz pedig egyediség kell. Én ezt a Bikavérben és ezen belül az olyan magyar szőlőfajtákban gondolom megtalálni, mint a kékfrankos és a kadarka,



nak látszani. Ez igaz a Fúzióra is, kitűnő, modern konyhával kiegészítve mutatjuk meg a vendégeinknek a borainkat, de nem étteremként működünk, és ez sok izgalmas gondolatot is felvet a jövővel kapcsolatban.

A borászatban is terveztél változásokat, a régebben jellemzően fajtajelleget bemutató portfólió az utóbbi időben egy kicsit megváltozott, módosult. Mennyire tudatosan fordítottad meg a hajó irányát?

A rendszerváltozást követően a magyar borászok előtt kinyílt a világ, mindenki tobzódott, lubickolt a széles lehetőségek tárházában. Édesapám Burgundiát és azon belül Chablis-t gondolta a legközelebbinek Egerhez fekvését és klímáját

nem beszélve arról, hogy a syrah és cabernet fajták érési lehetőségei is sokkal kedvezőbbek lettek, így megteremtődtek a feltételei egy komoly házassítás elkészítésének.

Persze lehetnek egyedi sikereink egy fajta borral is, de ezek elszigetelt esetek, igazi sikereket ott tudtak, tudnak elérni, ahol meghozták a szükséges döntéseket és erre fókuszáltak. Eger esetében meggyőződésem szerint ez a bikavér, amelyen keresztül igazán bemutatható a termőhelyünk és a tudásunk.

Egri Bikavér csak Egerben készíthető és természetesen a legjobb Egri Bikavér is itt készíthető el, ettől lesz autentikus borrá. A következő 10-15 év ennek a megalko-



tásáról fog szólni. A legjobb bor – a márka – pedig nem kerülhet az alsó polcokra, mi ezért döntöttünk úgy 2017-ben, hogy csak superior kategóriában készítünk Egri Bikavért. A dűlőszelektált borainkat pedig a Grand superior kategóriába szánjuk. Szerencsések vagyunk, mert két első osztályú területünk is van, Síkhegy és Pajados, ahol minden olyan fajta szőlővel rendelkezünk, amely a legjobb bikavér elkészítéséhez szükséges.

Tehát mégis jól érzékelem, hogy a pincészet hajóorra más irányba fordult?

Igen. Amellett, hogy a Fúzióban az igényes vendéglátás mellett meg fogjuk mutatni a fajtaborainkat is, a piacon egyértelműen a minőségi kategóriájú bikavérrel indulunk hódító útra.

Az Egri Bikavér egy gyémánt, igaz, ma még csiszolatlan, de ha nekilátunk a megmunkálásának, akkor be fogja ragyogni az egész világot. Én ebben hiszek, és ezért fogok dolgozni.

Néztem Gál Tibor szemeit és a bennük izzó fény valahogy azt sugallta, meg is fogja csinálni! ■



FURMINT

F E B R U Á R



2020. február 29.

Debrecen, Kölcsey Központ - Bálterem

Jegyek elővételben 2020. február 10-től
a **Levi's Store**-ban a Fórumban, a **Borudvarnál**,
a **Mámor** borszaküzletben és a **BestFM** szerkesztőségében

VIII. Debreceni Bormustra TOP20

Beszámoló

Immáron nyolcadik alkalommal került megrendezésre a Debreceni Borbarátok Társasága és a Debreceni Borozó magazin közös szervezésében a Debreceni Bormustra TOP20 borászatának seregszemléje. Magazinunk hűséges olvasói már tudják, hogy ez egy ragnsor esemény, hiszen a magazin négy előző számának tesztjein legjobban szereplő 20 borászat kap meghívást a Bormustrára. Ebben az évben kilenc borvidék borászatai hozták el és mutatták meg a kiváló boraikat az érdeklődő közönségnek.

A rendezvény hagyományához híven, idén is voltak vendégborászatok, mégpedig a Beregszászi Borvidék, régebbi nevén Kistokaj 3 fiatal borásza Kárpátaljáról, akik nagy sikerrel mutatták be az érdeklődő borkedvelőknek több, Magyarországon nem ismert szőlőfajta borát.

Az idén is kiosztásra kerültek a Debreceni Borozó magazin legjobb borainak díjai, mégpedig négy kategóriában az alábbiak szerint:

Legjobb száraz pezsgő:

Brut Tokaji Pezsgő 2015 – **Patricius Borház** – Bodrogkislalud, Tokaji-Hegyalja

Legjobb száraz fehérbor:

Mátrai Riesling 2017 – **Nyilas Pincészet** – Gyöngyössolymos, Mátrai Borvidék

Legjobb vörösbor:

Ohmerops cuvée 2016 – **Mészáros Borház** – Szekszárd, Szekszárdi Borvidék



Legjobb édes fehérbor:

Tokaji 5 puttonyos aszú 2010 – **Tokaj Hétszőlő Szőlőbirtok** – Tokaj, Tokaj-Hegyalja

Legjobb rozébor:

Cabernet sauvignon rosé 2018 – **Koch Borászat** – Borota, Hajós-Bajai Borvidék

Mára már nyugodtan kimondható, hogy a Debreceni Bormustra már nem csak egy regionális borszemle, hanem Kelet-Magyarország egyik legrangosabb társadalmi és boros eseménye, amelyre nagyon sokan kíváncsiak az egész országból, sőt külföldről.

A következő Bormustrát hagyományainknak megfelelően 2020. november utolsó szombatján fogjuk megtartani a Déri Múzeum patinás falai között, ahova szeretettel várjuk a borkedvelőket.





Öntsünk tiszta vizet (bort) a pohárba!

Dr. Palotás Lehel írása

Csak ebben az évben több tucatnyi elsősorban angol nyelvű tanulmány és tudományos cikk született az örök dilemmáról: a borfogyasztás használ vagy árt az egészségünknek? Ha ezeket elolvassuk, akkor rögtön szembetűnik, hogy mennyire sok az egymásnak ellentmondó megállapítás arról, hogy milyen hatással bír a bor mértéktelen (!) élvezete.

Ezért arra gondoltunk, hogy megkérjük lapunk egyik munkatársát, hogy segítsen nekünk és olvasóinknak a tisztánlátásban, vagyis miképpen viszonyuljunk ehhez a csodálatos nedűhöz, amelyről már a Bibliában is írnak? Úgy gondoljuk, hogy Palotás Lehelnél alkalmasabb kollégát nehezen találtunk volna! Mindamelllett, hogy remek karikatúráival már évek óta színesíti az újságunkat és rendszeres tagja a tesztelőcsapatunknak, 'civilben' a Debreceni Egyetem Klinikai Központjának Kardiológiai és Szívsebészeti Klinikáján dolgozik szívsebészként.

Kevés olyan termékünk van, amely ilyen múltra tekint vissza, hiszen a bor az emberi történelemmel szinte egy idős. Kb. 8000 évvel ezelőtt a Kaukázus területén (mai Georgia) már hagyománya volt a bor készítésének. Legújabb kutatások szerint azonban Kína területén már 9000 évvel ezelőtt is volt szőlőművelés és írásos emlékek támasztják alá azt is, hogy Babilóniában kedvelt ital volt a bor. Nem mellékes írásos dokumentum, hanem maga a bibliai említi a tény: Noé szőlőt vitt a bárkájába annak megmentésére. Az ókori görög és római kultúrákban is számos emlék őrzi a bor fontosságát, fogyasztása szertartásos volt. Magyarország nemzeti jelképeinek sorában ott a bor, amely jól mutatja, hogy már a történelmi Magyarországon a borkészítés mekkora jelentőséggel bírt! Az egyedülálló természeti adottságoknak és eleink szakértelmének köszönhetően messze földön híresek lettek a magyar borvidékek és boraik. Természetesen a magyar borkészítésnek a jelentőségét növelte – hasonlóan a többi borkészítő országhoz – hogy az élvezeti értékek mellett elsősorban a rossz minőségű ivóvíz javítására és pótlására fogyasztották társadalmi rangnak

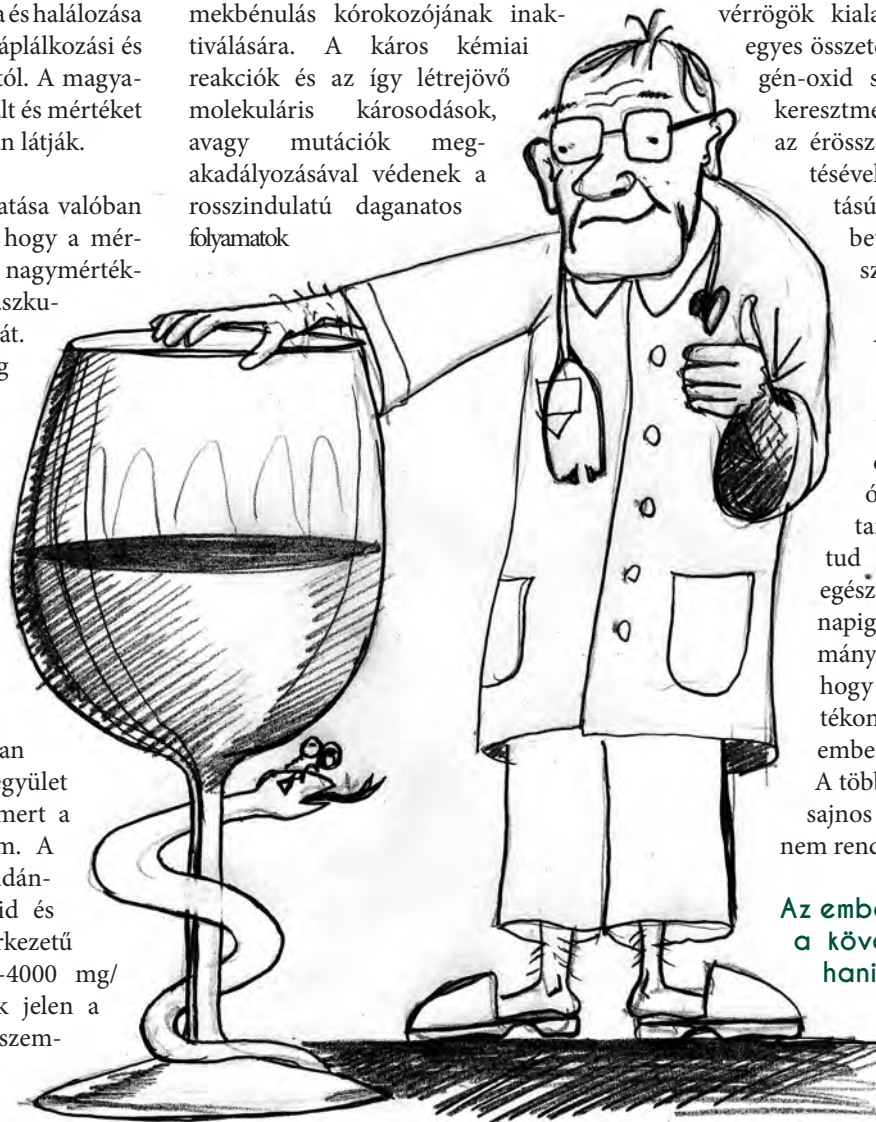
megfelelő minőségben és töménységben. Úgy tartották, a bor fogyasztása megvéd az emésztőrendszer fertőzőes betegségei ellen.

Manapság a mértékletes igényes borfogyasztás a kardiovaszkuláris betegségek elleni védelem miatt került előtérbe, melynek leginkább hangoztatott „bizonyítéka” a francia paradoxon: a franciák által fogyasztott nagy mennyiségű telített zsírsav és a mozgásszegény életmód ellenére országukban a szív és érrendszeri betegségek előfordulása és halálozása messze elmarad az azonos táplálkozási és mozgáskultúrájú országokétól. A magyarra vonatkozó rendszeres, kulturált és mértékelt tartó vörösbor-fogyasztásban látják.

Az elmúlt évek számos kutatása valóban arra az eredményre jutott, hogy a mérsékelt vörösborfogyasztás nagymértékben csökkenti a kardiovaszkuláris betegségek kockázatát. Az ideális napi mennyiség férfiaknál 200-300 ml, míg nők esetében 100-200 ml. Az említett mennyiséget fogyasztók közt, a szív- és érrendszeri betegségek kialakulásának kockázata feleakkora, és a várható élettartamuk 11 évvel hosszabb lehet, mint a vörösbort nem fogyasztóké. Ennek egyik magyarázata, hogy a vörösbortban számos jótékony hatású vegyület található. Leginkább közismert a magas antioxidáns tartalom. A vörösbor jellemző antioxidánsai a polifenolok (flavonoid és nem flavonoid kémiai szerkezetű vegyületek), melyek 2000-4000 mg/liter mennyiségben vannak jelen a különböző vörösbortokban, szemben a fehérborok 150-300 mg/liter polifenol tartalmával.

Az egyes vörösbortfajták antioxidáns hatásának erőssége – egyes felmérések szerint – növekvő sorrendben a teljesség igénye nélkül a következő: merlot, oporto (portugiser), zweigelt, pinot noir, cabernet sauvignon. Az antioxidánsok legfőbb szerepe, hogy gátolják a szervezet

építőanyagainak kémiai sérülését, amely az igen reakcióképes szabad gyökök oxidálóhatásának eredményeképpen jön létre. Emellett a vérben keringő, káros hatású, LDL elnevezésű lipoprotein oxidációját is gátolják, így elősegítve a ki-terjedt érlelmeszesedés kialakulásának megakadályozását. A vörösbortban található polifenolos vegyületek erősítik a C- és az E-vitamin antioxidáns hatását is. A polifenolok gyulladásgátló hatással is bírnak, egyes képviselőik bizonyítottan képesek a herpeszvírus és a gyermekbénulás kórokozójának inaktiválására. A káros kémiai reakciók és az így létrejövő molekuláris károsodások, avagy mutációk megakadályozásával védnek a rosszindulatú daganatos folyamatok



ilyen irányú változtatása a szív- és érbetegségek kialakulását csökkenti. A vörösbor növeli az úgynevezett szöveti típusú plazminogén (t-PA) aktivitását, amely a fibrinolízis folyamatát gyorsítja és csökkenti a vérlemezkek összezsugorodási hajlandóságát: az utóbb említett két hatás gátolja az érpályán belül a vérrögök kialakulását. A vörösbor egyes összetevői fokozzák a nitrogén-oxid szintjét, ami az erek keresztmetszetének tágításával, az érösszehúzódások csökkentésével szintén kedvező hatású a kardiovaszkuláris betegségek kifejlődése szempontjából.

Az említett előnyök azonban csak a mértéktartó, minőségi borfogyasztás esetén érvényesek. Évtizedek óta kutatják a bor élet-tani hatásait, hogyan tud a bor hozzájárulni egészségünkhöz. A mai napig különböző tanulmányok jelennek meg arról, hogy a bor az egyik leghatékonyabb gyógyír, amit az ember élvezhet. A többi alkoholtartalmú ital sajnos hasonló hatásokkal nem rendelkezik.

Az emberi testre lebontva a következő hatásmechanismusok ismertek:

Élethossznövelő

A rezveratrol és egyéb polifenolok főleg a vörösbortokban találhatók meg,

Tatár Lehel
2019.11.18.

illetve a szőlőhéj és a szőlőlé is antioxi-dánsokat tartalmaz. Az antioxidánsok segítik testünket a szabadgyökök elleni harcban, amik a sejtek és szervek

kialakulása ellen is.

Az antioxidáns hatás mellett a vörösbortban található vegyületek más hatásokat is közvetítenek mint például az összkoleszterinszint csökkentése és a védőszerepű, a vérben megtalálható HDL szintjének növelése. A koleszterinszint

leépüléséért felelősek. Néhány tanulmány arról is értekezik, hogy a rezveratrol úgy **hosszabbítja meg az élettartamunkat**, hogy növeli a stiruin nevű protein aktivitását. A stiruinok immunerősítő és öregedésgátló hatással bírnak.

Egészségesen tartja a szívet

Naponta egy-két pohár bor elfogyasztása **képes csökkenteni a szív- és érrendszeri betegségek kockázatát**. Számos kutatás kimutatta, hogy a polifenolok csökkentik ezen betegségek kialakulását.

nyitva tartani, így támogatva az oxigén és glükóz szabad mozgását az agy felé, ami mozgatja és elteti azt.

A depresszió tüneteit enyhítheti

Heti egy üveg bor antidepresszánsértékű lehet egy hét évig tartó kutatás szerint.

Bőrünkre gyakorolt pozitív hatása

A borban található nagy mennyiségű antioxidáns megakadályozza az akné kialakulásáért felelős baktérium terjedését, és **egészségesen tartja a bőrt**. Az antioxidánsok ezen kívül megfiatalítják a bőrt, növelve annak rugalmasságát, megtartva annak tisztaságát és ragyogását. A bor képes továbbá stimulálni a véráramlást, ami meg tudja előzni a ráncosodást.

vasodás kialakulását. A szőlőmagban található polifenolok lassítani tudják a szájüregben a baktériumok szaporodását, amelyek a fogak szuvasodásáért felelősek. Különösen a vörösbor tud hozzájárulni a napi szájigiéniahoz.

Látás javító hatása lehet

A rezveratrol számos egyéb előnye mellett jót tesz a szemeknek is a szemizmok öregedését gátolva.

Egyéb vitaminok tekintetében **sok C- és B-vitamin található a borban**, emellett kálium, kalcium, mangán, cink, magnézium és vas is található benne eltérő mennyiségben, melyek mindegyike fontos szerepet játszik a szervezet egészséges működésében.

Megjegyzendő, hogy **jót tesz az emésztésnek!** Savtúltengés esetén mértékletesen fogyasztandó mivel a fekélyes panaszokat ronthatja, azonban gyomorsavhiányos problémák esetén segíthet, illetve serkenti a nyál- és gyomorsav elválasztást, így jó hatással van az emésztésünkre, fokozza az étvágyat. Gyomorfekély esetén csak a gyomor védelmét elősegítő savkötők szedése mellett biztonságos fogyasztása.

Összefoglalva: számos kutatás javasolja a borok mértékletes fogyasztását!

A legtöbb tanulmány meg is határozza, mennyit érdemes fogyasztanunk belőle naponta vagy hetente. Mindenesetre felbontás után egy hétnél tovább tárolva sajnos semmi egészséges hatása nem marad a bornak. Érdemes tehát minden illátzatát idejében kiélvezni. Igyuk lassan, szeretettel és odaadással.

Érdemes visszaolvasnod kedves olvasó, mennyi érdekes és hasznos kérdésre kaphatsz választ a borfogyasztással kapcsolatban a „Nóri kérdez” című rovat korábbi cikkeiben. Végül pedig megemlítendő a talán legfontosabb társadalmi hatása, hogy jó társaságban fogyasztva a feszültséget oldva sokat nevetgetünk és feloldódunk a lerészegedés veszélye nélkül, megbeszélve egyéni és társadalmi problémáinkat, illetve értékes barátokat találhatunk a mindennapokban! ■



A borban fellelhető polifenolok között a növényvilágban elterjedt flavonoidok is megtalálhatók, melyek antioxidáns tulajdonsággal bírnak, illetve segítik a véráramlást az erekben a szívhez. A borfogyasztás csökkentheti az alacsony sűrűségű lipoproteint, vagy más néven a rossz koleszterint, ami a szívkárosodást okozza a verőerekben, továbbá a bor **segít megelőzi a vérrögök kialakulását**.

A borban lévő tápanyagok **megelőzhetik az Alzheimer-kórt**. Ugyancsak a borban található rezveratrol segít a véredényeket

Fokozza a szervezet ellenálló képességét

A bor napi fogyasztása **erősítheti az immunrendszer működését** a kutatók szerint. Az etanol, a borban található alkohol fel tudja erősíteni az oltások hatását. A borivás nagyjából 200 vírus ellen nyújthat segítséget a szervezetnek a védekezésben. A bor jelentős antioxidánst tartalmaz flavonoidok formájában, ami a vírusok elleni védekezésben nagyon hatásos.

Egyes vélemények szerint **erősíti a csontokat** segítve a csontritkulás-fogszu-



ESZTERBAUER BORÁSZAT

S Z E K S Z Á R D

Országos Borverseny 2019

OKLEVÉL

ESZTERBAUER
BORÁSZAT

Tüke Bikavér
2016

ARANY ÉREM



TÜKE
SZEKSZÁRDI BIKAVÉR 2016

ORSZÁGOS
BORVERSENY
ARANY
2019

ESZTERBAUER
SZEKSZÁRD

Léglí Ottó
a Borverseny elnöke



BUDAPEST,
2019. JÚNIUS 25.



wineLovers 100

legjobb bikavér



Fiatalos matuzsálemek

A Bortrezor pince

Polgár Zoltánnal Darin Sándor beszélgetett

A Debreceni Borozó magazin idén ősszel indította útjára unikális borkóstoló estjeit, ahol szűk közönségnek igazi különlegességeket mutatunk meg. A „Katedrális” névre keresztelt kóstolók sorát a Tornai Pincészet borbemutatója nyitotta, második alkalommal pedig Polgár Zoltán hozta el muzeális kicseit villányi bortrezorja rejtekéből.

A ritka borkülönlegességekre ötven borértő vendég volt kíváncsi, akiknek nem kellett csalódniuk, minden tétel magasan hozta a kóstolási élményt a poharainkban. A csodás borok mellé Polgár Zoltán szolgáltatott múltidéző sztorikat. Fantasztikus élmény volt nemcsak a borok kóstolása, hanem a mellé talált időutazást megtestesítő történetek hallgatása is. A sikeres est végén jutott még némi időnk arra is, hogy személyesen elbeszélgessünk ezen fantasztikus borok készítőjével.

Kedves Zoltán, nagyon szépen köszönjük ezt a ma esti kóstolót, nagyon örülök, hogy elhoztad nekünk ezeket a csodálatos muzeális tételeket. Mesélnél nekünk erről a gyűjteményről, amit évek, évtizedek alatt tettél félre az utókornak?

Ez egy több tízezres palackos gyűjtemény, ami körülbelül 300 bortípust tartalmaz. Ennek létrehozása számomra egy komoly elhivatottságot jelent. Már nagyon fiatalon elkezdtem azon gondolkodni amikor egy-két régi francia bort kóstoltunk, hogy a mi vidékünkön termelt borok meddig tudják megtartani remek adottságaikat.

Mi sarkallt téged szakmailag?

Furdalta az oldalamat a kíváncsiság. Lehet itt beszélni, hogy ez egy szép évjárat, jó a technológia, ez egy jó bor, de az igazi értéke egy bornak akkor derül ki, amikor ezek jól állják az időt. Tudni akartam, hogy az a technológia, amit megálmodtam és elkezdtem, az hogyan jelenik majd meg évek múlva a boraimban, borainkban. Ezért kezdtem bele tételeink tuda-

tos betárolásába és most nagyon örülök, hogy ez megvan, mert ezek a borok bizonyítják Villány nagyságát.

Mik kellene a nagysághoz?

Azt gondolom, hogy ez a gyönyörű kis Kárpát-medence, ami a mi hazánk, ez különleges adottságú, mindenhol lehet szőlőt termelni, és Villány ezen belül is egy kincs. Azt, hogy egy borvidéknek milyen az értéke, milyen a potenciálja,



37 éves borkülönlegesség

az évszázados tudás hogyan halmozódik föl, azt meg kell mutatni és ezt csak tudatos célkitűzések megvalósításával lehet. Egy olyan helyet kerestem, ahol nagyon jó borokat tudok készíteni, ehhez a gondviselés megadta azt a klímát, azt a talajt, a régi tudást, amit az én előttem ott gazdálkodók kialakítottak és én átvehettem tőlük. Valamint azt, hogy pedagógus édesapám nem gimnáziumba küldött tovább tanulni, hanem szőlészeti és borászati szakközépiskolába, az egykori Nagy Lajosba, ma Ciszterci Gimnáziumba. Onnan pedig egyenes út vezetett számomra a Kertészeti Egyetemre. Én semmi újat nem találtam ki, csak azt tettem, amit ők és a nagyszüleim, dédszüleim, egykori mestereim értéknek tartottak. Azt próbáltam a magam meg-

szerzett tudásával, meg szorgalommal gazdagítani.

Mióta mutogatod ezeket a muzeális tételeket a közönségnek?

Úgy hat-nyolc éve döbbsentünk rá arra, hogy ezt a kincset meg kell osztani az emberekkel, a borkedvelőkkel. Ezeken a borokon keresztül is meg akartam, akartuk mutatni, hogy Villány milyen csodálatos hely. Teret, lehetőséget akar-



Az est teljes borsora

tunk biztosítani mindenkinek, hogy érzékelhessék, megtapasztalhassák ezt a csodát. A szó elszáll, mesélni lehet, de amikor kézbe veszik, megkóstolják, akkor az már nekik is jelent valamit.

*Nálatok a Bortrezor® pincében trezort le-
hetett bérelni, amibe a Polgár Pincészet
évente hozzáadott bizonyos mennyiségű
bort. Ezek a bérlők, most így ennyi év
távlatából, hogyan reagálnak ezekre a
borokra?*

Egyikük-másikuk gyűjteményében nagyon komoly érték halmozódott fel. Van egy külön kis klubhelyiségünk, ahová a trezorok bérlői meghívhatják a vendégeiket. Ilyenkor többnyire személyesen ott vagyok, megkóstolgatjuk a forgalmi

tételeket, aztán a vége mindig az, hogy előszedik a kincseiket, amikre ők is büszkék. Közös megkóstoljuk, rácsodálkozunk, én csak egy-két szót teszek szakmailag hozzá. Ez egy nagyon jó érzés. Általában nagy barátsággal kelünk föl az asztaltól a végén. Mindig nyerünk egy-két új hódolót Villáynak egy ilyen alkalommal. A bornak ez az egyik funkciója, hogy a beszélgetést, a barátságot erősítse.

Most lassan a szüret végére érünk.

Végeztünk is már!

Ha a 2019-es évjáratból jövő ilyenkor valamit el kellene tenned muzeális tételként, mi az, amiből azt mondanád, hogy 20-30 év múlva is komoly bor lesz és megéri?

Már kinéztem magamnak pár tételt! Nagyon szép cabernet franc-t, és cabernet sauvignont szüreteltünk. A merlot esetében nehéz volt az évjárat, ►



Muzeális borcsodák

abból csak keveset, de nagyon jó minőségben tudtunk szüretelni. Nagyon koncentrált szőlőlevelek jöttek le az erjesztő tartályokból, igyekeztünk a vörösborokat legjobb tudásunk szerint elkészíteni belőlük. Van két fehérborunk, az Aranyhárs és az Ezüsthárs. Ezek alapanyagát is gyönyörű beltartalommal tudtuk szüretelni. Külön szedjük hozzá a botritiszes bogyókat és ugyanolyan technológiával készítetjük a bort belőle, mint a kollégák Tokajban, csak mi nem használhatjuk az aszú elnevezést rá, ezért kaptak fantázianevet. Ezek is nagyon nagy ígéretek az idén. Rizlingből is szép vastag bor lesz. Lesznek különlegességek, amikből pár száz palackot már biztosan külön fogok tenni a gyűjtemény számára.

A kíváncsiság! A negyven éves kíváncsiság!

Igen, folyton fúrja az oldalamat a kíván-

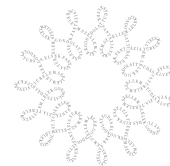
csiség! Remélem, azért még meg tudom majd kóstolni muzeális korokban őket.

Az unokák hogyan állnak a borszeretettel?

Az élet nem áll meg! Őket is meg szeretném fertőzni, hadd legyenek majd húsz-harminc év múlva büszkéek arra, hogy milyen volt a 2019-es év, amiben már ők is részt vettek. Velem szedegették, jöttek-mentek a szőlőben. Nekik már lesznek erről emlékeik, és remélem ők is megértik majd akkor, amikor felnőve megkóstolják ezen borokat, hogy mekkora csoda a szőlő, mekkora érték a bor és milyen nagy kincs számunkra, számukra Villány.



A VINCE AWARDS
2016–2017
DÍJAZOTTJA
LEGJOBB
PINCELÁTOGATÁS
KATEGÓRIA



HOLDVÖLGY

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

PINCE.HOLDVOLGY.COM »

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

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

HOLD
AND
HOLLO





Tudod, merre van az igazi Kistokaj? Miskolctól délre? Nem biztos!

Kerekes Sándor beszámolója

A Debreceni Borozó szerkesztősége a Kárpátaljai Magyar Borászok Egyesülete (KMBE) meghívásának köszönhetően október 26-án ellátogatott az első alkalommal megrendezett Nagymuzsalyi Gasztró- és Bornapra. Kovács Pállal, a Borászok Barátja cím idei díjazottjával korán útra keltünk, mert tudtuk, hogy a határátkelés Ukrajnába kalandos is lehet, és simán közbejöhet egy „meglepetés”.

Jó hír, hogy Debrecenből Vásárosnaményig autópályán is utazhatunk, onnan Beregsurányon, illetve Beregszászon keresztül Nagymuzsajig pedig viszonylag jó minőségű út vezet. Az októberi nyári nap felkelő sugarai úgy ostromolták türelmesen az előttünk kavargó hajnali ködöt, mintha küldetésünk célját mutatta volna. A Debreceni Borozó maroknyi csapata – hasonlóan 2011-hez – ismét egy fontos ügy mellé állt. Nyolc

évvel ezelőtt első utunk ugyanis Debrecen egykori borvidékéhez vezetett. Érmellék borászata – munkánknak is köszönhetően – azóta legnagyobb örömünkre és büszkeségünkre szemmel látható fejlődést ért el. Idén elhatároztuk: ismét egy méltánytalanul elfeledett magyar borvidékre szeretnénk felhívni olvasóink figyelmét! Ezért az elkövetkező lapszámokban a beregardói hegytőlegészen Kovászóig tartó több mint ötven kilométer

hosszúságú beregszászi hegyláncolat által határolt borvidékkel, amelyet Kistokaj néven is emlegettek, kiemelten foglalkozunk.

Trükkös határátkelés

Több kárpátaljai borász tanácsát megfogadva, annak érdekében, hogy ne rostokoljunk kényszerűen



*Kovács Pál és Kerekes Sándor
Nagymuzsajon*

az autónkat a magyar oldalon hagyva, egyszerűen „átsétáltunk” a beregszászi határátkelőn. Be is jött a csel – odafelé. Öt perc alatt simán átjutottunk és még baksist sem kért az ukrán kiskatona, azonban visszafelé a magyar oldalon már nem volt ilyen szerencsénk! Jó másfél órát álldogáltunk – minden látható ok nélkül – a két határ között, egy berácsolott folyosón gyerekekkel, idősekkel és néhai „déja vu” érzéseinkkel összezsúfolva. Hiába a vízummentesség, ha a mi részünkről nem sikerül a határátkelést zökkenőmentessé tenni. A magyar borturisták ide-

csábítása pedig létkérdés lenne. De ne szaladjunk ennyire előre, következzen egy kis ismertető az egykoron szebb idők is megélt borvidékről.

Beregszász-vidéki tündérhegyek, életkedvet adó nektárok aranykora



Útban Nagymuzsaj felé

A jelenlegi Ukrajna területén fekszik két történelmi borvidékünk, az egykori Ung-felsőbereg (Ungvár, Munkács, Szerednye) és az Alsó-bereg-ugocsai borvidék (mai nevén Beregszász-környéki borvidék). Itt Trianon előtt remek adottságaiknak köszönhetően messze földön híres borok születtek. Beregszászon egészen a múlt század húszas-harmincas évéig bezáróan csaknem mindenki a szőlőből élt. Az 1884-es borászati törzskönyv szerint a 2800 hektáros Alsó-bereg-ugocsai borvidéken - ahová utunk is vezetett - több borkészítésből élő település is

virágzott: Feketeardó, Bégány, Kisgércze, Nagygercze, Mezőkászony, Nagymuzsaly, Salánk, Som, Szászfalu, Nagyszöllős, Tamásváralja, Turcz, Végardó és Zápszony.

A klasszikusan fehérszőlős borvidék vulkanikus hegyein az andezit, riolit és tufa alapkőzet és a klimatikus viszonyok kedvez az itt készült boroknak: ásványosak, karakteresen savasak és jó potenciállal bírtak. A filoxéra előtti időben leginkább a szerémi zöldet, a bakartort, a fehér és a fekete járdóvánt tartották számon. A filoxéra utáni időszakban a legelterjedtebb fajta a furmint, a hárslevelű, a királyleányka, a sárga muskotály lett, de emellett az



„A beregszászi borokat most is leginkább Lengyelországba szállítják, azonban mindenfelé az országban kimérés végett elhordják, sőt sokszor Hegyaljára is elviszik, mint például 1866-ban, midőn a jó termésből 4 ezer hl-nél többet vettek oda.”

A szakirodalom ugyanis ma is Czeiner-féle zöldoltásnak nevezi ezt a műveletet.

A hagyományőrző gasztronómiai fesztivál az itt élők összefogásának eredménye!

Közben megérkeztünk a nagymuzsalyi általános iskola udvarán



Barkaszi Levente szervező,
a KBME titkára



I. Nagymuzsaji Gasztro- és
bornapok

olaszrizling és a tramini is jól érzi magát. A XIX. században a vidéket „Kistokaj” néven is illették, mivel Beregszász és Nagyszőlős is Tokajjal azonos magassági körön, légvonalban mintegy 70 km-re fekszik. A kőbevájt pincékben a nemesrothadást kihasználva a helyiek gyakran szamorodnit és jeles aszúborokat is érleltek.

Lehoczky Tivadar, neves régész, történész és néprajzkutató, aki Munkácson élt megállapította, hogy a beregszászi, muzsalyi és a benei borok igen tüzes borok.

A helyiek mai napig büszkén említik Czeiner Nándor nevét is, aki a XIX. században a Schönborn-uradalom birtokainak kezelője, a beregszászi hegyközség elnöke volt. A filoxéra után elévülhetetlen érdemeket szerzett a kárpátaljai szőlészet újjászületésében. 1886-ban a zöldoltás különböző módzataival kísérletezett és rövidesen olyan oltási módszert dolgozott ki, amely sikeres volt a csekély életani ismeretekkel rendelkező emberek körében is. 1887-től szinte kizárólag a később róla elnevezett egyszemes ékoltást alkalmazták.

megrendezett I. Gasztro- és Bornapra. A szép számban gyülekező látogatókat először a bográcsban készülő ételek illata, majd a hímzett kötényes asszonyok látványa fogadta. Rögtön meg is vitattuk Marika nénivel az igazi slambuc titkát – mint utólag kiderült – a meghirdetett főzőverseny győztes csapatának tagjával, aki éppen a bogrács mellett serénykedett. Ezt a helyi pásztorételt, mondta, másképpen készítik, mint a Hortobágyon (a mi álláspontunk az volt, hogy ha a tészta, szalonna, krump-li szentháromságán kívül más is hozzátesznek, az már nem slambuc), de abban közös nevezőre jutottunk, hogy ez a változat is finom, kolbásszal, paprikával ►

ORSZÁGOS BORVERSENY

**SMILE WINE 2019 HUNGARY
KÜLÖNDÍJ**



**Garamvári
Lellei Furmint Brut 2017**

A legjobb hazai szőlőfajtából
készült száraz pezsgő

GARAMVÁRI

A két világháború és a zavaros hovatartozás legyálulta a minőségi borkészítést!

Szívélyes invitálásukra örömmel kapcsolódtunk be Parászka László, Varga István és Sass Krisztián borainak kóstolgatásába. Hamar kiderült, hogy mindannyian

zott Kárpátalja, illetve a szovjet időszak alatt végrehajtott direkt fajtákat tömeges telepítették be a kolhozok, hatalmas károkat okozott a borvidéken, ami fénykorában az egyik leghíresebb és legszebb fehérboros történelmi borvidék volt Magyarországon” – magyarázta Varga István benei borász, aki kertészmérnökként



Parászka László
borász



Sass Krisztián
borász



Varga István
borász

és más titkos összetevővel kiegészítve... A szervezőknek külön dicséret jár azért, hogy ügyeltek arra, hogy minden evőeszköz le bomló anyagból készüljön, így kímélve a környezetet. Természetesen a jó ételekhez finom bor is dukál, ezért rövidesen elkezdtünk kóstolgatni, beszélgetni. Palival meglepődve állapítottuk meg, hogy milyen sok fiatal borász mutatkozott be a vásáron, az pedig külön jóleső érzés volt, hogy milyen finom borokat hoztak magukkal.

borászcsaládok sarjai. A szőlészborász mérnök végzettségű Krisztián például büszkén mesélte el, hogy a Sass család borkészítési hagyományai még a 18. században kezdődnek. **„Nagyapám Sass Károly alapította a mostani pincészetet, de felmenőim is elismert szőlészek és borászok voltak. Jelenleg a birtokunk területe eléri a 7 hektárt, és még további 2 hektáron telepítettünk. Próbáljuk visszahozni a régi magyar szőlőfajtákat, mint például a bakatort, a furmintot vagy a szerémi zöldet.**

„Az, hogy öt országhoz tarto-

végzett. A hegyek meredekéről – ahol a minőségi szőlő megtermett – a síkvidékre kellett költözni, mert a direkttermő Izabella és társai csak itt tudtak nagy termésátlagot produkálni. Ezekből aztán alkohollal erősített édes borokat kellett készíteni, amit az ukránok szerettek, gyakorlatilag ezen nőttek fel. Még a mai napig is óriási az igény a szeszelt borok iránt, mint amilyen a Trojanda Zakarpattya, azaz Kárpátalja rózsája vagy a Kagor. Hál’Istennek az elmúlt öt évben egyre többen keresik a reduktív vagy hordós szárazborokat is.

Az elmúlt évtizedben területeket kaptak vissza a gazdák, amely ismét lehetővé tette a minőségi borkészítést. Az ukránok a Krím és Odessza elvesztése miatt gyakrabban keresik fel a „Nyugat Kapujának” számító Kárpátalját, ahol a finom borok mellett kiváló termálvizek is vannak. Azok a borászok, akik be tudtak kap-

halála miatt testvérével Gergellyel működteti tovább a benei pincészetet. *A borvidék hagyományainak megfelelően törekszünk Kistokaj presztízsének helyreállítására – mesélte Laci. A Borzsa folyó mikroklímájának köszönhetően gyakran megjelenik a szőlőben a Botrytis cinerea és képesek vagyunk aszú készítésére. Az is óriási*



Szüret Nagymuzsalyon (Forrás: kárpátinfo.net)

csolódni a fürdőturizmusba, biztos piacra leltek és az értékesítésből jut a fejlesztésre is. A fejlődés másik nagy mozgató rugója volt az a magyarországi segítség, amit az Egán Ede Kárpátaljai Gazdaságfejlesztési Program nyújtott. Sok fiatal borászhoz hasonlóan, akik acéltartályokat, szűrőberendezést, minilabot, vagy zúzó-bogyózó gépet vettek, Varga István prést vásárolt a gazdaságába.

Az elszántság és a szülőföld szeretete jellemző Parászka Lászlóra is, aki édesapja, Parászka György öt évvel ezelőtt bekövetkezett korai

segítség nekünk, hogy édesapám szőlészként majdnem 200 fajtából álló gyűjteményt hagyott ránk. Jelenleg 15-17 fajtából készítünk bort.

A múlt kötelez!

„A szőlő a beregi gazda szemében sose volt rideg, csereberélhető vagyoni tárgy, hanem szívének egy darabja” – írta meg egy korabeli cikkíró. Ez az örökség ma is tetten érhető! A testamentumot a mai, kései utódok többsége is vallja – más hozzáállás nem képzelhető el. Ennek érdekében 2018-ban megalakult a Kárpátaljai Magyar Borászok Egyesülete. Célkitűzésük tiszteletreméltó és

szívet melengető: elődeik nyomán egy európai színvonalú borvidéket hozzanak létre, ahová érdemes eljönni és itt tölteni néhány napot. Támogassuk őket mi is azzal, hogy ha még sorban is kell állni a határon, de meglátogatjuk őket! Az idei Debreceni Bormustra díszvendége pedig – nem véletlenül és érdemtelenül – a Beregszász-környéki borvidék lesz! ■

A Hegybíró Bora és társai

A Dula Pincészet boraiból válogattunk

A Dula Pincészet borait érdemes megkóstolni, hiszen a borvidék egyik nagy öregje rendkívül karakteresen mutatja meg borai által az Egri Borvidék csodálatos adottságait. A teljesség igény nélkül szeretnénk néhányat bemutatni ezekből:



Egri Csillag 2018 *oltalom alatt álló, eredetvédett, száraz cuvée*

Leányka, sauvignon blanc, olaszrizling, fűszeres tramini fajtákból, késői szüreteléssel, együtt erjesztéssel készült classicus valódi cuvée. Az ifjabbik Dula, a fiú, Áron szőlője és bora egy új nemzedék, egy új stílus, egy új érzés. A frissesség és a már bontakozó

érettség játéka, az illatok kavalkádja, rafinált hízélgés trükkje. Fűszeres saláták, tengernek gyümölcssei, szárnyasok sirva rimánkodnak érte. Kár, hogy csak 3200 palack készült belőle.



Egri Kékfrankos 2009 *Gőzmalmas dűlő minőségi száraz vörösbor*

Országos borverseny 2019 ARANYÉrem

Az évjárat igen alacsony termése, kiemelkedő töppedt gyümölcsminősége, a Gőzmalmas dűlő rendkívüli adottságai, a hosszan tartó nagy tölgyfahordós érlelés eredménye, a borban megjelenő érett erdei

piros gyümölcsös jegyek, a „bőrösség”, a meleg szilvalekvár „dunsztos” érettsége,

a buja, telt illat- és ízvilág. Vadállatok húsból készült pecsenyék méltó kísérője ez a bor. Ettől a Gőzmalmas dűlői kékfrankostól csak a gazdája „bodzásabb”, na meg az, akinek nem jut e szűkmarkú évjárat 6900 palackjából.



Terézia Cabernet EXCELLENCE 2009 *védett eredetű száraz vörösbor*

Országos borverseny 2019 ARANYÉrem

A pincészet klasszikus, barrique hordós érlelésű ritkasága, melyet Duláné Kovács Terézia válogatott. Az egri Eged-hegy lankájának Czegléd és Bajusz dűlője, a cabernet sauvignon és a cabernet franc fajták, a zempléni erdők

fájából készült tölgyfahordók együttesen eredményezik ezt a mediterrán illat- és ízharmoniót, a palackba zárt napfény csodáját. Özgerinc füstölt szalonnával spékelve, hecsedli mártással koronázhatja meg a bort, melyből 6700 palack lett letöltve, kizárólag bor-„barátainknak”,

Egri Hegybíró Bora - Egri Bikavér 2009 *védett eredetű OEM száraz vörösbor* *Bordeaux Challenge du Vin 2016 Bronz érem*

A pincészet újkori történetének hetedik Egri Bikavére. A több mint öt éves nagy tölgyfahordós érlelés, és a több mint 12 hónapos palackos érlelés megőrizte a bor gyümölcsösségét, fűszerességét. Tipikus Egri Bikavér, nem a négy fajta: a cabernet



franc, cabernet sauvignon, merlot, vagy a blauburger jellemzői dominálnak, ez már egy hosszú, sejtelmes igazi palackbuké. A bort az érett, finom tanninok, a tüzes alkohol és a bársonyos savgerinc együttműködése jellemzi. Igen hosszú, tiszta ízek kísérik a végjátékot. Igényes ételek bora, ekkor mutatja meg szebbik arcát.

Az Egri hegybírók örökös joga, hogy saját szőlőjükből minden évben elkészíthetik az Egri Bikavér Eredetvédelmi Szabályzatának megfelelő 6500 palack Bikavért, amelyet „Egri Hegybíró Bora” elnevezéssel hozhatnak saját nevük alatt forgalomba. Ezt a bort dr. Dula Bence egri hegybíró (1995-2005.) készítette saját szőlőjéből.

A borok így érhetők el:
dr. Dula Bence kertészmérnök,
címzetes főiskolai tanár, szőlő-, bortermelő
Eger város tisztviselői örökös hegybírója

3300 Eger, Eszterházy tér 9.
(előzetes bejelentkezéssel)

Tel.: 06 (20) 941-6795
dulabence@dulabor.hu
www.dulabor.hu

TAKLER KÚRIA

SZEKSZÁRD

TAKLER BORBIRTOK ÉS KÚRIA

Magyarország Legszebb Szőlőbirtoka 2019

(BOR ÉS PIAC MAGAZIN)



AJÁNDÉKOZZON BORÉLMÉNYT SZERETTEINEK!



2 FŐ RÉSZÉRE 2 ÉJSZAKA,
BŐSÉGES REGGELIVEL

A TAKLER KÚRIA
MANZÁRD STANDARD PLUS SZOBÁIBAN.

6 TÉTELES BORKÓSTOLÓVAL EGYBEKÖTÖTT
VEZETETT PINCELÁTOGATÁS

KORLÁTLAN WELLNESS HASZNÁLAT VALAMINT
EGY 20 PERCES FRISSÍTŐ MASSZÁZS
SZEMÉLYENKÉNT

A CSOMAG KEDVEZMÉNYES ÁRA: 54.990 FT

Romantika a Szőlőhegy szívében...

AZ UTALVÁNY FELHASZNÁLHATÓ 2020. 07.31-IG
HÉTKÖZNAPOKON, A SZABAD HELYEK FÜGGVÉNYÉBEN.



BŐVEBB INFORMÁCIÓ:

H-7100 SZEKSZÁRD, DECSI-SZŐLŐHEGY PL. 57. | GPS: 46.2817, 18.6802 | +36 74/311-961, +36 20/4292-430

WWW.TAKLERKURIA.COM | WWW.TAKLER.COM | E-MAIL: KURIA@TAKLER.COM



Chateau Petrény

Az egri borvidék
exkluzív ékszerdoboz

www.petrenybor.hu/#chateau
www.facebook.com/ChateauPetrény

petrenyevent@gmail.com

Herczeg-Petrény Veronika
+36 20 540 4018



Bodri István: Egy napom

170 hektáros birtokot igazgatok. Egy kívülálló számára úgy tűnhet, egész nap füleltem a telefonnal ügyintézek, rohanok A-ból B-be. Jöjjön hát most velem, kedves olvasó, nézze meg egy „átlagos” napomat.

6:00 Kelés, majd rövid készülődés után irány a „munkahely”. Mindig azzal kezdek, hogy autóval körbejárom a birtok körül a Faluhely-dűlőt. Gyakorlati haszna is van, megnézem, minden rendben van-e az éjszaka után, de van benne egyfajta rituálé is.

Ha 2-3 napot nem vagyunk itthon és nem tudom ezt végigcsinálni, már hiányérzetem van. Amúgy is maximum egy hétre tudom otthagyni a birtokot, de akkor is szokott lenni közben valami kicsi munka: 1-2 borkóstolót tartok az adott helyen, vagy felkeresem az ottani partnerünket. Ez alól kivétel, ha egy napra megyünk el belsőldre kirándulni feleségemmel és az unokákkal.

8:00 Bemegyek Szekszárdra ügyintézni, majd újra irány a birtok. Beugrom a vendéglátás részre, „kifaggatom” Pölöte Norbert vendéglátó igazgatót és Makk Norbert mesterszakácsot, rendben elindult-e a nap. Utána átmegyek a Rozé üzembe, ott a szőlészeti - borászati vezetővel, Urbán Péterrel (aki egyben a vejem is) beszélem át a dolgokat. Most már ő a borászati rész operatív felelőse, én nem tudok részt venni a napi munkában, bár természetesen a metszést, szüretet, és a hasonló nagyszabású dolgokat meg szoktuk vitatni. Illetve mindig ott vagyok a palackozás előtti véglegesítésben, tehát a házasítások elkészítésében, a palackszámok meghatározásában. De ott is csak egy szavazatom van, mint a csapat, a család többi tagjának, konszenzusos döntést hozunk, nem erőltetem rá az akaratomat senkire. Hiányzik egyébként a szőlő, ha van kis szabadidőm, szívesen zöldmunkázok, kapálok a szüleim három hektáros kertjében. Úgy gondolom, pár év múlva, ha nyugdíjba megyek, akkor még többet fogom csinálni.

12:30 Ebéd, az egyik legfontosabb esemény a nap során, mert ilyenkor általában összejön a család. Orsi lányoméék és a feleségem is a birtokra jönnek és együtt elfogyasztjuk az ebédet. Csak ritkán alakul át munkaebéddé, ha olyan sűrű a napom, hogy erre az időre is be kell szervezni egy partnert.

14:00 Ebéd után e-maileket olvasok és írok, vagy tárgyaláson veszek részt a városban.

17:00 Általában késő délután érek vissza Szekszárdra a birtokra, ilyenkor mindig újra felmegyek a szőlőbe, de ezúttal már gyalog. Ha itthon vagyunk, minden nap megcsinálom ezt a sétát. Így este is látom, hogy áll a birtok, mi az, amit esetleg napközben nem vetünk észre, hogyan fejlődik a szőlő, nem törtek-e be azóta a vadak és tették tönkre kerítést. Jó így végignézni a birtokot, ráadásul ez az én sportom (a túra ugyanis 8-9 km-es) és családi program is egy-

ben. Vagy én ugrom be a lányoméékhoz útközben, vagy a feleségemmel visszük az unokákat a szőlőbe, olykor még traktorozunk is egy kicsit. Amikor pedig felérek vagy felérünk a dombtetőre, a kedvenc Gurovicámra (a valaha volt legkedvesebb Bodri borom – egy 2011-es merlot – is innen készült), igazából akkor tisztul ki a fejem az egész napos pörgés után. Ilyenkor megnyugszom, ez az igazi pihenés számomra. Ott jönnek egyébként a legjobb ötletek is, mit hogyan lehetne még jobbra tenni. Amikor leérek, az ötleteket azon melegében meg kell osztanom a kollégáimmal. Ők már megszokták, hogy este még rájuk telefonálok, egyszerűen fontos nekem az azonnali információátadás és visszacsatolás.

19:00 Visszaérek a túrától a birtokra. Ilyenkor üldögélünk a teraszon és szívjuk magunkba a fű, a széna, az eső illatát. Néha a feleségem is csatlakozik hozzám.

Bár nagyon nehéz igazán megpihenni és kikapcsolni, mégis úgy gondolom, a világ legcsodálatosabb foglalkozása a miénk. Ha nyugdíjba megyek és már az unokák is nagyobbak lesznek, mindenképpen szeretném átadni nekik a szőlő, a borászkodás és a természet szeretetét.





Az első lépés

Lassan már két éve, hogy eljött a cégtől. Nagyon változott a világ. Hol van már a magabiztosság, az „úgyis találok valami jó állást, csak nem kell türelmetlenkedni” érzése. Már régen visszajött a földre, túl van a mélyponton. Hű, az a vonat nagyon közel volt, még rágondolni is rossz, lúdbőrös lesz tőle a háta, még most is kiveri a hideg veríték.

Hány meg hány pályázattal próbálkozott, de mindenhol volt valami kifogás, pedig beszél vagy hat nyelvet, igaz, papírja nincs róla, de csak akkor igaz, ha van? Mindegy, túl van rajta.

Azt mondták, hogy már túl öreg, nem igazán hajlandó változni, saját gondolatai vannak. Hát már ez is baj, ha az embernek vannak gondolatai? Mit keresnek, gépet? Akkor ott a számítógép, az csak azt hajtja végre, amire utasítást kap.

Hagyjuk. Most egészen fel van dobódva. Két társal alapítottak egy kis magáncéget. A társai a szakmában gondolkodnak, de neki egészen más motoszka a fejében.

Valami újat szeretne, ami évek óta ott moccan benne, de csak most jött rá, hogy mennyire érdekli.

Régen kezdődött, még egyetemista korában. Az egyetemi várostól nem messze egy új sörgyárat építettek és az első főzésből kapott az egyetemi büfé is sört. Megszokták, hogy az edzés után – NB I-ben kosarazott – benéztek a büfébe lazítani, beszélgetni, csajozni. Mindenki sört ivott, ő is automatikusan azt kért, pedig nem szerette különösebben. Belekortyolt, azaz csak kortyolt volna, mert azt a valamit, ami a szájában volt, képtelen volt lenyelni. Ki kellett köpni, és ekkor észrevette, hogy az egyetemi büfé asztalain kinyitott, teli sörös palackok állnak, tömegestől. Még egyszer a szájához emelte az üveget, de előbb beleszagolt, nem tudott inni ebből a valamiből, amit sörnek nevezetek, letette az asztalra.

Attól a naptól rá sem tudott nézni a sörre, ha megérezte a szagát, már émelygett a gyomra, így hát rászokott a borra.

Először csak azért, mert a többiek kicikizték, ha nem akart semmit inni, próbálkozott a likőrrel meg az erősszel, de nem tudta megszeretni, így maradt

a bor. Persze az az igazi Hungarovines, Egervines, meg a BB. No, nem az a francia színésznő, hanem a Balatonboglári Állami Borkombinát. Mai szemmel jó kis lőrék voltak, de ki tudta azt akkor. Próbált válogatni, keresgélni, persze kevés sikerrel. Ezért aztán ritkán ivott.

Szóval, ez moccan benne: a bor. A rendszerváltozás óta megjelentek a piacon a minőségi borok, egyre jobbakat lehet kapni. Ezzel kéne foglalkozni, ez érdekelné. Mi lenne, ha megpróbálná?

Egy este, félve, kicsit tépelődve kezdte: *Mit szólnál hozzá, ha borral kezdenék foglalkozni?* - kérdezte a feleségét.

Az asszony kerek szemekkel nézett rá: *Ezt komolyan gondold? Miért is ne? Tényleg, miért is ne?* - mondta, és rámosolygott.

Elgondolkodott. Közel ötven éves fejjel belekezdeni valami újba, egy kicsit meggondolatlanságnak tűnik. Vagy mégsem? A fenébe is, mit tegyen? A szakmában nincs helye, öreg, de élni kell, csinálni kell valamit, mert különben beleőrül a tétlenségbe. És itt a család is. Persze még egy darabig nem lesznek megélhetési gondjaik, de a végtelenségig

nem mehet így.

Mit csináljak? Mit csináljak? Csak ez járt a fejében.

A véletlen szerencse, vagy a sors játéka volt, ki tudja? Egy étteremtulajdonos ismerősével találkozott, aki lelkesedve mesélte, hogy borkóstolót rendez egy villányi pincészettel közösen, és hogy nagyon örülne, ha el tudna menni.

A villányi borokat nagyon megkedvelte az utóbbi időben, különösen a vörösborokat. Testesek, gyümölcsösek, olyan jó iszogatni és beszélgetni mellettük, építik a barátságot. Nem gondolkodott sokáig, elfogadta a meghívást.

Most, hogy visszagondol rá, olyan izgottan készült az estére, mintha még sohasem járt volna étteremben. Eszébe jutott, hogy 14 éves korában, amikor a bátyja először vitte étterembe és késsel-villával kellett enni, akkor érezte ezt az érzést.

Az est remekül sikerült, az étel és a bor szépen összeillett, és életében először egy igazi borással beszélgethetett a borról. Érdekes, még nem ismert világ ablaka tárult ki előtte, amelyen éppen, hogy csak be tudott kukucskálni, de amit látott, az izgalomba hozta. Megérezte, ez érdekelné, ezt szívesen tanulná, foglalkozna vele, akárha csak saját kedvtelésére is. Bocsánat, két ember kedvtelésére, mert a kedvesének is nagyon tetszett a borvacso-ra. Sikerült őt is megfertőzni a bor szeretetével, ennek nagyon örült, mert kettesben sokkal jobb borozni, mint egyedül. Ezt már régen tudta. ■

FURMINT

F E B R U Á R

2020. február 29.

Debrecen,

Kölcsey Központ - Bálterem

Jegyek elővételben 2020. február 10-től
a **Levi's Store**-ban a Fórumban,
a **Borudvarnál**,
a **Mámor** borszaküzletben
és a **BestFM** szerkesztőségében

Teszt

PEZSGŐ

A teszteredményeket
Kovács Pál összesítette

A borokat tesztelték:

Csecsődi Dávid – sommelier

Darin Sándor – Bor & Párlat

Fazekas Lajos – Aquaticum Debrecen Hotel

Gyepes Gabriella – www.gabojsza.hu

Gyepes Zsolt – lelkes fogyasztó

Kovács Pál – Debreceni Borozó

Kovács Péter – borász

TESZTGYŐZTES

89

PONT


K O C H
CHARDONNAY BRUT
MÉTHODE TRADITIONNELLE

Lassan hagyománnyá válik, hogy év vége felé beiktatunk egy általános pezsgő tesztet. Tisztában vagyunk azzal, hogy az igazi pezsgő fanatikusok csakis a száraz borokat tekintik pezsgőnek, de mivel hazánkban sokan vannak, akik ebben a szegmensben még nem rendelkeznek komoly tapasztalattal, ezért beengedünk tank- és édes pezsgőket is a tesztre, hogy ne zárjunk ki senkit az év végi pezsgőzésből.

Ebben az évben ezen a teszten is rekordnevezést kaptunk, 6 borvidék, 12 pincészet, 30 féle stílusú, technológiájú borát kóstoltuk meg, szigorúan vakteszt formájában.

Teszt

89 pont



Koch Borház (Borota)

Hajós Bajai Chardonnay 2017, brut

Aranyárga színű, élénk, mandulás, szénás, érett, telt, körtés illatok, lassú, sűrű perlázs, élénk savak, CO² simogató, ízeiben érettség, teltség, mégis üde, élénk, zamatos, gyümölcsös, hosszú lecsengés

Ár: N/A – pincészetnél

88 pont



Garamvári Szőlőbirtok (Balatonlelle)

Optimum 2016, brut

Világos szalmasárga szín, szép, hosszú perlázs, illatában kerek, gyümölcsös, barackos, ribizlis, enyhén élesztős jegyek, szép sav, élénk CO², friss, üde, ízeiben élesztő, sok gyümölcs, enyhén kesernyős, hosszú lecsengés.

Ár: 4.391 Ft – garamvarisolobirtok.hu

87 pont



Thummerer Pincészet (Noszvaj)

Blanc 2013, nature brut

Nagyon világos szalmasárga szín, sűrű perlázs, érett, kerek, gyümölcsös, élesztős, vegetális, bodzás illatok a pohárban, kerek savak, szép, simogató CO², a korty kerek, üde, friss, zamatos, gyümölcsös, enyhén élesztős jellegű, hosszú lecsengéssel.

Ár: 5.580 Ft – borbolt.hu



Törley Pezsgőmanufaktúra (Budafok)

Hungária Grande Cuvée, brut

Szalmasárga szín, zöldes reflexszel, barackos, köszmérés, élesztős, vegetális illatvilág, szép perlázs, élénk savak, kellemes CO², szájból kellemes, gyümölcsös, zamatos, friss, üde, kevés kesernyével a végén.

Ár: 2.590 Ft – borbolt.hu



Törley Pezsgőmanufaktúra (Budafok)

Brut Réserve, brut

Szalmasárga szín, illatában körte, mandula, ribizli, kevés élesztő, szép perlázs, kerek savak, élő CO², friss, üde, ízeiben zamatos, izgalmas, gyümölcsös, szép lecsengéssel.

Ár: 2.590 Ft – borkereskedések



St. Andrea Szőlőbirtok és Pincészet (Egerszalók)

Rosé Cuvée 2016, brut

Nagyon világos lazacszín, szép perlázs, meggyes, piros ribizlis, élesztős illatvilág, kerek savak, szép, hosszú perlázs, simogató CO², friss, üde, zamatos, ízeiben piros gyümölcsös, hosszú lecsengéssel.

Ár: 3.900 Ft – pincészetnél



Gróf Dégenfeld Szőlőbirtok (Tarcal)

Furmint Pezsgő Vintage 2016, extra brut

Nagyon világos szalmasárga szín, sűrű perlázs, kerek, gyümölcsös, mandulás, barackos, ásványos illatjegyek, szép savak és CO², ízeiben frissesség, üdeség, zamatos, kellemes, gyümölcsös, hosszú.

Ár: 5.310 – 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.

86 pont



Törley Pezsgőmanufaktúra (Budafok)

Muscosecco, sec

Világos szalmasárga szín, illatában méz, virág, vaj, barack, folytonos perlázs, élénk CO² élő savak, üde, friss, ízeiben zamatos, fehér gyümölcsös, kellemes, kerek, enyhe édesség érzettel, szép lecsengéssel.

Ár: 1.350 Ft – borkereskedes.hu



Törley Pezsgőmanufaktúra (Budafok)

Hungária Irsai Olivér

Special Edition, extra dry

Szalmasárga szín, barackos, parfümös, virágos illatvilág, szép perlázs, kerek savak, élénk CO², friss üde, zamatos, ízeiben telt, érett, gyümölcsös, közepesen hosszú.

Ár: 2.340 Ft – borbolt.hu



Garamvári Szőlőbirtok (Balatonlelle)

Furmint prémium selection 2017, brut

Zöldes aranyárga szín, intenzív mandulás, köszmétés, fehér ribizlis, barackos illat, szép perlázs, élénk savak, kellemes CO², friss üde, zamatos, ásványos, fehér gyümölcsökkel, hosszú.

Ár: 4.388 Ft – pincészetnél



St. Andrea Szőlőbirtok és Pincészet (Egerszalók)

Prestige Cuvée 2017, extra brut

Világos aranyárga szín, illatában, fehér ribizli, őszibarack, vegetális, ásványos jegyek, szép perlázs, élénk savak, kerek CO², friss, üde, zamatos, hosszú fehér gyümölcsös, ásványos lecsengéssel.

Ár: 7.900 Ft – pincészetnél



Chateau Dereszla (Bodrogheresztúr)

Tokaji Vintage 2015, brut

Világos aranyárga szín, szép, dús perlázs, mandulás, barackos, élesztős, ásványos illatvilág, élő savak, szép CO², a korty kerek, zamatos, friss, üde, gyümölcsös, a végén kevés élesztős ízzel.

Ár: 3.900 Ft – pincészetnél



Tokaj Nobilis Pincészet (Bodrogheresztúr)

Furmint Tokaji Pezsgő 2016, brut

Aranysárga szín, szép, dús perlázs, illatában mandula, őszibarack, köszméte, ásványosság, izgalmas savak, élénk CO², friss, üde, ízeiben élesztős, zamatos, gyümölcsös, ásványos, hosszú.

Ár: 5.300 Ft – bortarsasag.hu



Koch Borház (Borota)

Hajós Bajai Chardonnay 2016, brut

Sötét aranyárga szín, sűrű perlázs, érett, telt, körtés, barackos, élesztős, vajas illatjegyek, kerek savak, élénk CO², telt, érett, zamatos, gyümölcsös, élesztős, kesernyés lecsengéssel.

Ár: 4.400 Ft – pincészetnél

85 pont



Törley Pezsgőmanufaktúra (Budafok)

Francois President rosé, brut

Lazacrózsaszín, szép perlázs, élesztős, meggyes, ribizlis illatjegyek, élénk savak, szép CO², ízeiben gyümölcsös, zamatos, izgalmas, kellemesen kerek, a végén egy kis élesztős vonulattal.

Ár: 4.150 Ft – borbolt.hu



Kikelet Pincészet (Tarcal)

Pezsgő 2015, brut

Aranysárga szín, nagyon szép perlázs, illatában élesztős, mandula, barack, vaj jegyek, izgalmas savak, szép CO², szájban kellemes, zamatos, üde, friss, élesztős, hosszú.

Ár: 8.500 Ft – borbolt.hu

84 pont

Törley Pezsgőmanufaktúra (Budafok)

Hungária Irsai Olivér, édes

Szalmasárga szín, lassú perlázs, illatos, virágos, parfümös illatvilág, kerek savak, izgalmas CO², a kortyban az édesség dominál, de friss, üde, zamatos, gyümölcsös, kellemes.

Ár: 2.340 Ft – borbolt.hu

Törley Pezsgőmanufaktúra (Budafok)

Excellence Chardonnay, extra dry

Aranysárga szín, lassú perlázs, illatában mandula, körte, barack, vaj jegyek, szép savak, élénk és sok CO², szájban friss és üde, gyümölcsös, zamatos, nem túl hosszú.

Ár: 1.960 Ft – borkereskedes.hu

83 pont

Törley Pezsgőmanufaktúra (Budafok)

Fortuna, édes

Szalmasárga szín, lassú perlázs, virágos, muskotályos, körtés, barackos illatok, kerek sav, visszafogott CO², a korty

kellemesen édeskés, gyümölcsös, üde, közepesen hosszú.

Ár: 1.350 Ft – borkereskedes.hu

Molnár Borház (Mór)

Paulus Rosé Frizzante, száraz

Lazac szín, ritkás, lassú perlázs, illatában a meggy és az élesztő dominál, kevés virágillattal, kerek savak, hangsúlyos CO², a korty izgalmas, friss, üde, de enyhén sav és élesztő hangsúlyos.

Ár: 1.400 Ft – borkereskedésekben

Molnár Borház (Mór)

Paulus, extra dry

Aranysárga szín, lassú perlázs, illatában barack, körte, széna, élesztő, élénk CO², nagyon élénk savak, szájban élesztős, gyümölcsös, élénk, kesernyés, enyhe savhangsúllyal a végén.

Ár: 2.800 Ft – borkereskedésekben

Törley Pezsgőmanufaktúra (Budafok)

Chardonnay 2014, brut

Sötét aransárga szín, lassú perlázs, érett, telt, mandulás, gyümölcsös, vajas illatok, kerek savak, élénk CO², szájban kerek, gyümölcsös, zamatós, telt, érett.

Ár: 4.150 Ft – borbolt.hu

82 pont

Törley Pezsgőmanufaktúra (Budafok)

Hungária Zöld Veltelini

Special Edition, extra dry

Aranysárga szín, zöldes reflexszel, illatában fehér ribizli, köszméte, sárgabarack, ritka perlázs, élénk savak és CO², szájban friss, üde, élesztős, vegetális, enyhe savhangsúllyal a végén.

Ár: 2.490 Ft – borbolt.hu

Préselő Pincészet (Erdőbénye)

Hárslevelű 2017, brut

Aranysárga szín, szép perlázs, barackos, vajas, mézes, hársas, élesztős illatok, nagyon élénk savak, hangsúlyos CO², a korty friss, üde, élesztős, savhangsúlyos, még nagyon fiatal, érne kell.

Ár: 7.000 Ft – pincészetnél

81 pont

Törley Pezsgőmanufaktúra (Budafok)

Excellence Sárga Muskotály, édes

Világos szalmasárga szín, szép perlázs, muskotályos, mézes, virágos, körtés illa-

tok, élénk CO², izgalmas savak, a korty kellemesen édes, gyümölcsös, egyensúlyi, zamatós.

Ár: 1.960 Ft – borkereskedes.hu

Molnár Borház (Mór)

Paulus Frizzante 2018, száraz

Világos szalmasárga szín, ritkás perlázs, barackos, köszmétés, vegetális illatok, élénk CO², kerek savak, szájban gyümölcsös, kerek, zamatós, enyhén édeskés lecsengéssel.

Ár: 1.400 Ft – borkereskedésekben

80 pont

Molnár Borház (Mór)

Paulus Honey, édes, spumante

Világos szalmasárga szín, barackos, fehér ribizlis, mézes, virágos, édeskés illatok, lágy CO², kerek savak, szájban az édes dominál, sok gyümölccsel, kellemes, zamatós.

Ár: 2.800 Ft – borkereskedésekben

Teszt-jegyzet

Kovács Pál értékelése

A pezsgőfélék vakon történő kóstolása mindig sok izgalmat tartogat, pláne, ha az édeseket és brut nature, tank és az évjáratos tradicionális palackos erjesztésű tételket próbáljuk sorba állítani és végigkóstolni. Be kell valljuk férfiasan, hogy voltak kellemes és kellemetlen meglepetések is a borok felfedésekor, azt azonban egyértelműen bizonyítottan mondhatjuk, hogy hazánkban is megindult a pezsgő világában egy jól látható fennállás.

Tudjuk, és nagyon sajnáljuk, hogy több ismert magyar pezsgőgyártó nem tartja a mi tesztjeinket méltónak arra, hogy részt vegyen rajta, de mi így is nagyon hálásak vagyunk mindenkinek, aki megtisztelt minket és elküldte nekünk a mintákat.

Ha eredményösszegzést kellene írni, akkor azt mondhatjuk, hogy jó úton haladunk, mert a beküldött, különösen az évjáratos, palackos erjesztésű pezsgők esetében szép fejlődés tapasztaltunk, megjelentek a tartalmas, élesztős jegyeket mutató, mégis gyümölcsös, csak hazánkra jellemző ásványos jegyeket mutató pezsgők, amelyeket nagyon jó volt inni. Azt hiszem, ezen az úton még nagyon sok munka vár a borászokra, de mi fogyasztók csak egyre jobban járunk, mert egyre jobb pezsgőkhöz fogunk hozzájutni, elérhető áron. ■

Így pontozunk mi:

95-100: tökéletes bor

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

85-89: kiváló, komplex, karakteres,

nagyon jó bor

80-84: tehetséges, tartalmas, jó bor



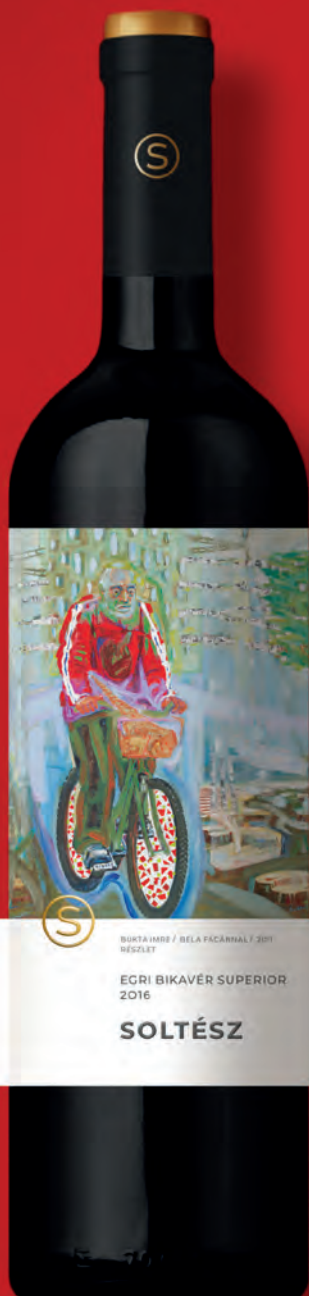
Kövess bennünket a

facebook-on is!

www.facebook.com/debrecen.borozo

SOLTÉSZ

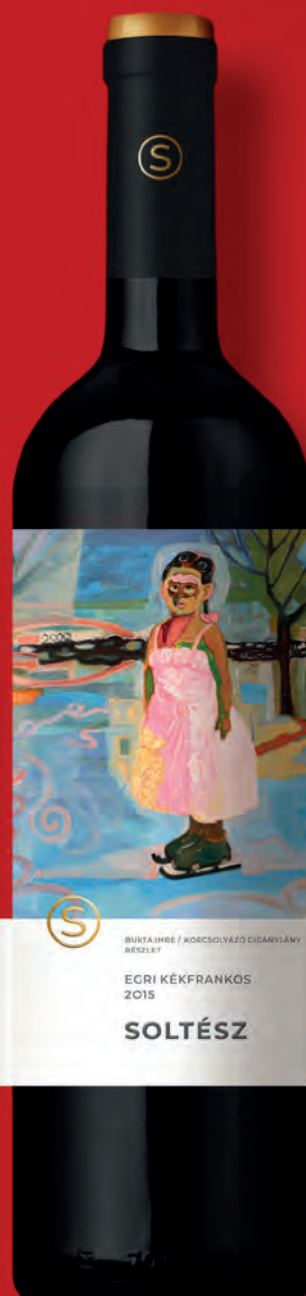
“Szeretem Bukta Imre képeit. Imre szereti a borainkat. Így ennek az együttműködésnek mi ketten biztosan örülünk.” / **Soltész Gergő**



Egri Bikavér Superior 2016
Challenge International du Vin
2019 / arany
Syngenta Országos Borverseny
2019 / arany



Delelő Superior 2016
Országos Borverseny
2019 / arany
Nemzeti Borkiválóság
2019



Egri Kékfrankos 2015
Challenge International du Vin
2018 / bronz
Nemzeti Borkiválóság
2017

SZÁRAZ TOKAJ

A teszt eredményeket
Kovács Pál összesítette

A borokat tesztelték:

Csecsődi Dávid – sommelier

Darin Sándor – Bor & Párlat

Domokos Attila – borász

Fazekas Lajos – Aquaticum Debrecen Hotel

Katics Gergely – Debreceni Borozó

Kovács Pál – Debreceni Borozó

Németi Attila Viktor – Debreceni Borozó

Szabó Csaba – Platán Hotel

DISZNÓKŐ

INSPIRATION

TOKAJI DRY

TESZTGYZTES

90

PONT

Már több alkalommal teszteltünk tokaji borokat fajtaválogatásban, most úgy gondoltuk, hogy megnézzük, milyenek a száraz borok Tokaj-Hegyálján minden megkötés nélkül. Minden fajtát és ezek hazasíta-sait vártuk nagy izgalommal. Nagy örömünkre 21 pincészet 5 fajtából készített, 38 borát tudtuk végigtesztelni, természetesen a szokásos vak-kóstolás keretében, a tapasztalatinkról alább olvashatnak.

Komoly munkával erre az eredményre jutottunk:

90 pont



Disznókő Szőlőbirtok (Mezőzombor)

Inspiration Tokaji Dry 2017

Sötét aransárga szín, összetett, izgalmas, kerek, mandulás, barackos, körtés, vajas, ásványos, mézes illatvilág, szép kerek savak, olajos test, kerek, ízeiben egyenes, egyensúlyi, kerek, zamatos, gyümölcsös, ásványos, nagyon hosszú lecsengéssel.

Ár: 4.510 Ft – borbolt.hu

89 pont



Patricius Szőlőbirtok (Bodrogeresztúr)

Tokaji Sárga Muskotály 2018

Aransárga szín, nagyon intenzív muskotályos, körtés, vaníliás, bodzás, ásványos illatok, kerek, de vibráló savak, olajos test, a korty nagyon friss, üde, gyümölcsös, zamatos, kellemes, kerek, szép ásványos lecsengéssel.

Ár: 2.040 Ft – borbolt.hu



Erzsébet Pince (Tokaj)

Zafir Dűlő Tokaj Dry 2017

Világos aransárga szín, intenzív mandulás, barackos, köszmítés, vajas, enyhén ásványos illatjegyek, kellemes savszerkezet, olajos test, szájban szép kerek,

zamatos, gyümölcsös, ásványos, izgalmas, mégis üde, friss, leheletnyi kedves kesernyével a végén.

Ár: 4.500 Ft – erzsebetpince.hu



Dobogó Pincészet (Tokaj)

Űrágya Furmint 2018, palackminta

Sötét aransárga szín, kellemes, izgalmas, körtés, mandulás, ásványos, vajas, citrusos, barackos illatvilág, vibráló savak, olajos test, a korty nagyon izgalmas, üde, friss, zamatos, gyümölcsös, ásványos, hosszú.

Ár: N/A – a pincészetnél

88 pont



Gróf Dégenfeld Szőlőbirtok (Tarcál)

Zomborka Furmint 2016

Aransárga szín, illatában mandula, barack, szőlő, vegetális, ásványos jegyek dominálnak, zamatos savak, olajos test, kerek, zamatos, gyümölcsös, ásványos ízekkel, kellemes, hosszú lecsengéssel.

Ár: 4.360 Ft – borbolt.hu



Czemiczki Pincészet (Tolcsva)

Tokaji Furmint 2016

Világos aransárga szín, szép mandulás, barackos, vajas, virágos illatok, kerek savak, olajos test, a korty kerek, zamatos,

gyümölcsös, kellemes mandulás kesernyével a végén, hosszú búcsúval.

Ár: 3.200 Ft – a pincészetnél



Disznókő Szőlőbirtok (Mezőzombor)

Tokaji Dry Furmint 2018

Világos aransárga szín, kellemes mandulás, köszmítés, ribizlis, barackos illatjegyek, élénk savak, közepes test, szájban nagyon kellemes, friss, üde, izgalmas, zamatos, gyümölcsös, kellemes kesernyés lecsengéssel.

Ár: 2.980 Ft – borbolt.hu



Péter Pincészet (Tokaj)

Tokaji Furmint Mézes-mály dűlő Dry 2018

Aransárga szín, lassan nyíló, őszibarackos, fehér ribizlis, köszmítés, mézes, illatok, vibráló savak, közepes test, a korty nagyon gyümölcsös, ásványos, izgalmas, kis savas vibrálással a végén.

Ár: 3.000 Ft – a pincészetnél



Tokaj Kikelet Pince (Tarcál)

Tokaji Hárslevelű Váti 2018

Aransárga szín, lassan nyíló, összetett, barackos, hársleveles, mézes, vajas, ásványos illatok a pohárban, kerek savak, olajos test, ízeiben kerek, mézes, ás-

ványos, gyümölcsös, zamatos, izgalmas, hosszú lecsengés.

Ár: N/A – a pincészetnél



Holdvölgy (Mád)

Meditation Tokaji Furmint 2017

Világos aranysárga szín, erős mandulás, őszibarackos, fehér ribizlis, ásványos vajás illatok, zamatos, élő savak, olajos test, a korty zamatos, kerek, gyümölcsös, izgalmas, mandulás a végén, hosszú lecsengéssel.

Ár: 7.500 Ft – holdvolgy.com

87 pont



Patricius Szőlőbirtok (Bodrogeresztúr)

Tokaji Furmint selection 2018

Világos aranysárga szín, kellemes mandulás, barackos, köszmítés, citrusos, vajás illatvilág, izgalma savak, olajos test, kerek, ásványos, gyümölcsös, izgalmas ízek, zamatos, kellemes lecsengés.

Ár: 3.800 Ft – a pincészetnél



Hímesudvar (Tokaj)

Tokaji Furmint Malomfeli dűlő 2018

Aranysárga szín érett, telt, vajás, mandulás, barackos, körtés illatok, kerek savak, olajos test, kerek, gyümölcsös, zamatos, izgalmas, tartalmas, kicsit ásványos, vajás lecsengés, szép hosszú.

Ár: 2.990 Ft – a pincészetnél

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



Erzsébet Pince (Tokaj)

Tokaj Dry Betsek dűlő 2018

Világos szalmasárga szín, vissza fogottan induló, nagyon összetett, ásványos, vegetális, barackos, mandulás, citrusos, vajás illatok, élő, izgalmas savszerkezet, olajos test, ízeiben vibráló, izgalmas, gyümölcsös, ásványos, zamatos, sokrétű, hosszú lecsengéssel.

Ár: 9.000 Ft – erzsбетpince.hu



Péter Pincészet (Tokaj)

Tokaji Hárslevelű Mézes-mály dűlő DRY 2018

Aranysárga szín, intenzív illatok, hárslevelű, méz, körte, vajasság kavarodik a pohárban, zamatos savak, olajos test, a korty kellemes, gyümölcsös, zamatos, mézes ízjegyekkel, kellemes kesernyével a végén.

Ár: 3.000 Ft – a pincészetnél



Oremus Pincészet (Tolcsva)

Mandolás Furmint 2017

Sötét aranysárga szín, kellemes, kerek, mandulás, barackos, nyári körtés, ásványos, citrusos vajás illatvilág, vibráló savak, olajos test, a korty izgalmas, zamatos, friss, üde, gyümölcsös, ásványos, hosszú.

Ár: 4.360 Ft – borbolt.hu



Royal Tokaji Pincészet (Mád)

Furmint dűlőválogatás 2017

Aranysárga szín, kellemes mandulás, köszmítés, bodzás, barackos, kicsit ásványos illatok, kerek savak, olajos test, az

ízeiben mandulás kesernye, gyümölcsök, a korty kellemes, izgalmas, zamatos.

Ár: 4.190 Ft – borbolt.hu



Péter Pincészet (Tokaj)

Tokaji Kabar 2017

Aranysárga szín, illatában körte birsalma, barack, mandula, ásványosság, szép kerek savak, olajos test, ízeiben egy kicsit egyszerűbb, mint illatában, de kerek, gyümölcsös, kellemes bor.

Ár: 5.000 Ft – pincészetnél



Holdvölgy (Mád)

Vision Tokaj dry 2017

Aranysárga szín, illatában fehér ribizli, egres, barack és mandula, ásványos jegyek, élénk savszerkezet, olajos test, szájbán kerek, de izgalmas, üde, gyümölcsös, ásványos, szép kesernyével a végén.

Ár: 4.230 Ft – borbolt.hu



Szélkiáltó Pince (Bodrogeresztúr)

“C” Tokaji Furmint 2017

Aranysárga szín, illatában először mandula és érett ribizli jegyek, majd ásványosság, barack, élénk savak, olajos test, szájbán vibráló, zamatos, gyümölcsös, enyhe édeskes lecsengéssel.

Ár: 3.870 Ft – borbolt.hu

86 pont

Péter Pincészet (Tokaj)

Tokaji Arcus cuvée DRY 2018

Aranysárga szín, szép gyümölcsös, mandulás, ásványos, köszmítés illatok, némi vajassággal, kerek savak, olajos test, kerek, zamatos, gyümölcsös, vajás, szép lecsengés.

Ár: 6.000 Ft – a pincészetnél

Erzsébet Pince (Tokaj)

Estate Furmint Tokaj Dry 2018

Aranysárga szín illatában sok barack, nyári körte, birsalma, ásványosság, szép vibráló savak, olajos test, a korty nagyon izgalmas, zamatos, gyümölcsös, ásványos, kellemes, kerek, jó inni.

Ár: 3.400 Ft – erzsbetpince.hu

Chateau Dereszla (Bodrogykeresztúr)

Tokaji Dry 2018

Világos aranysárga szín első pillanatban mézes, hárslevelűs, majd körtés, barackos illatok, szép savak, olajos test, üde friss, zamatos, gyümölcsös, izgalmas korty, szép hosszú lecsengés.

Ár: 2.300 Ft – [a pincészetnél](#)

Préselő Pincészet (Erdőbénye)

Apukám Bora - Tokaji Furmint

Világos aranysárga szín, szép mandulás, nyárialmás, fehér ribizlis, citrusos illatcsokor, élénk savak, olajos test, nagyon izgalmas, friss, üde, zamatos, ásványos, hosszú lecsengés.

Ár: 3.600 Ft – [a pincészetnél](#)

Chateau Dereszla (Bodrogykeresztúr)

Tokaji Furmint 2018

Világos aranysárga szín, illatában intenzív körte, barack, méz, hárslevelű, ásványosság, szép kerek savak, olajos test, szép, kellemes, gyümölcsös, zamatos, izgalmas, ásványos ízek a szájban.

Ár: N/A – [a pincészetnél](#)

Péter Pincészet (Tokaj)

Tokaji Kabar 2018

Aranysárga szín, illatában méz, Vilmos körte, barack, vajasság, kerek savak, olajos test, a korty nagyon zamatos, kerek, gyümölcsös, érdekes, szép kesernyés lecsengéssel.

Ár: 5.000 Ft – [a pincészetnél](#)

Chateau Dereszla (Bodrogykeresztúr)

Kabar 2018

Aranysárga szín, őszibarackos, bodzás, ásványos, mandulás illatvilág, kerek savak, olajos test, ízeiben mandula, gyümölcsösség, kellemes zamatok, enyhe alkoholos lecsengéssel.

Ár: 4.500 Ft – [a pincészetnél](#)

Gróf Dégenfeld Szőlőbirtok (Tarcál)

Furmint 2017

Aranysárga szín, illatában barack,

narancs, citrusok, ásványosság, mandula, élő, vibráló savak, szájban kerek, zamatos, gyümölcsös, ásványos, kellemes enyhe kesernyével búcsúzik.

Ár: 2.850 Ft – bortarsasg.hu

Gróf Dégenfeld Szőlőbirtok (Tarcál)

Terézia Hárslevelű 2017

Aranysárga szín, kicsit lassan nyílik, mézes, barackos, körtés, hársas, vajás, ásványos illatvilág, kerek savak, közepes test, a korty kerek, zamatos, kellemesen gyümölcsös, többet mutat, mint az illata, szép lecsengés

Ár: 4.360 Ft – borbolt.hu

85 pont

Tokaj Kikelet Pince (Tarcál)

Tokaji Furmint Birtok 2017

Sötét aranysárga szín, illatában inkább az ásványosság, vegetális jegyek dominálnak, egy kis mandula, köszméte, ribizli kíséretében, élénk savak, izgalmas, zamatos, friss, üde, ásványos lecsengés.

Ár: 3.450 Ft – bortarsasg.hu

Kakas Pincészet -

Ászok Borház (Tokaj)

Mr. Furmint 2018

Világos szalmasárga szín, illata lassan nyílik, barack, köszméte, kevés citrus félék kíséretében élénk savak, közepes test, szájban izgalmas savéret, gyümölcsös, kis édesség, friss, üde jó iható.

Ár: 1.800 Ft – [a pincészetnél](#)



Hímesudvar (Tokaj)

Tokaji Kövérszőlő 2018

Világos aranysárga szín, illatába vajasság, körte, méz, barack, citrusok, kerek savak, olajos test, a korty nagyon kerek, kellemes, zamatos, simogató, gyümölcsös, izgalmas lecsengéssel.

Ár: 3.490 Ft – [a pincészetnél](#)

84 pont

Czemiczki Pincészet (Tolcsva)

Hatos Tokaji cuvée 2018

Világos szalmasárga szín, illatában mandula, barack, köszméte, friss, élénk savak, közepes test, üde friss, telt, mandulás, gyümölcsös korty, kesernyés lecsengéssel.

Ár: 1.900 Ft – [a pincészetnél](#)

Péter Pincészet (Tokaj)

Tokaji Furmint Thurzó DRY

Világos aranysárga szín, mandulás, ásványos, köszmítés, barackos illatok, kerek savak, közepes test, szájban nagyon kerek, zamatos, gyümölcsös, kellemes bor.

Ár: 4.000 Ft – [a pincészetnél](#)

Szélkiáltó Pince (Bodrogykeresztúr)

“B” Hárslevelű – Furmint 2017

Aranysárga szín, illatában mandula, ánizs, barack, fehér ribizli, ásványosság, kerek savak, olajos test, kerek, zamatos, kellemes, gyümölcsös, inkább hárs jegyekkel.

Ár: 3.870 Ft – [a pincészetnél](#)

83 pont

Royal Tokaji Pincészet (Mád)

Dry Tokaji Furmint 2016

Világos aranysárga szín, erős mandula kesernyés illattal nyit, majd barack, egres, ribizli jelenik meg, kerek savak, olajos test, kerek, szénás, gyümölcsös korty, kesernyés búcsúval.

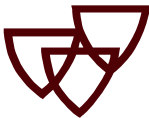
Ár: 1.960 Ft – borbolt.hu

Teszt-jegyzet

Kovács Pál értékelése

Ez a teszt, egyrészt ismét bizonyítékát adta, hogy igenis Tokaj-Hegyálján helye van a száraz boroknak, fajtától függetlenül, másrészt meg engem meg arról győzt meg, hogy a hazasításban van a jövő. Rögtön hozzátésem, hogy ez az én magán véleményem, mert most egy kicsit kisebbségben maradtam, de sokkal kevésbé, mint évekkkel ezelőtt.

Egy fontos tényt viszont meg kell említeni, hogy a beküldött 38 mintából megmaradt 35 hibátlan bor minősítésében mindössze 7 pont volt a különbség, láthatóan kezd kialakulni egy viszonylagosan egységes tokaji száraz bor stílus, ezt mindenképpen pozitívum a jövő szempontjából. Köszönjük a borászoknak a mintákat, a Hotel Lycium vezetőségének a helyszínt és a kiszolgálást. ■



SEBESTYÉN

Szekszárd



Előzetes telefonos egyeztetés után, nagy örömmel fogadunk borbarát társaságokat, illetve cégeket csapatépítésre 20-25 főig.

A borkóstolót angol nyelven is vállaljuk.

7100 Szekszárd, Kalász u. 26., Telefon: 06-30-378-1210

www.sebestyen-szekszard.hu

Borainkat forgalmazza a Budapest Bortársaság.

Teszt

BIKAVÉR – EGER

A teszteredményeket
Kovács Pál összesítette

A borokat tesztelték:

Darin Sándor – Bor & Párlat
Gyarmati Gábor – Borgyűjtő
Kovács Pál – Debreceni Borozó
Németi Attila Viktor – Debreceni Borozó
Dr. Palotás Lehel – Debreceni Borozó
Sebestyén Csaba – Platán Hotel
Tóth Tibor – Debreceni Borozó

AXIOS
FINE WINE
EGRI BIKAVÉR GRAND SUPERIOR
2016
ST. ANDREA



Az idén először Debrecenben megrendezett „Csodálatos Bikavér” találkozóhoz kapcsolódva – amelyen 10-10 egri és szekszárdi pincészet mutatta be borait – döntöttünk úgy a szerkesztőségi ülésünkön, hogy meghirdetünk egy tesztet. Szerencsére mind a 20 pincészet támogatta az ötletünket, így összesen 34 bikavér került fel a listára. A tesztelés során nem különítettük el a két borvidéket, a sorrendet a évjárat és az alkoholszint határozta meg a kóstolásnál. Természetesen szokásunkhoz híven ebben az esetben is a tesztelők csak azt tudták, hogy bikavérek vannak soron, semmilyen más információ nem állt rendelkezésre.

Hitünk szerint a két borvidék adottságai olyan eltérőek, hogy mi a bikavérek párbeszédét szeretnénk erősíteni, így a borokat borvidéki bontásban mutatjuk be.

Íme, az eredmény, amire jutottunk:

92 pont



St. Andrea Szőlőbirtok és Pincészet (Egerszalók) Axios Egri Bikavér Grand Superior 2016

Nagyon sötétvörös szín, összetett fűszeres, pirosborsú gyümölcsök, avar, csokoládé, gránátalma, kávé, ásványosság illata kavarog a pohárban nagyon intenzíven, kellemes savszerkezet, nagy test, bársonyos tannin, ízeiben is összetett, gyümölcsös, zamatos, kerek, nagy potenciállal, hosszú ásványos lecsengéssel.

Ár: 14.500 Ft – bortarsasag.hu



Petrény Pincészet (Egerszalók) Padok Egri Bikavér Superior 2011

Nagyon sötét rubinvörös szín, érett, telt, összetett, szilvalekváros, áfonyás, szedres, fűszeres csokoládés, kávé illatvilág, kerek savak, nagy test, bársonyos tannin, a korty nagyon kerek, érett, fekete gyümölcsökkel, zamatos, kellemes, hosszú.

Ár: 8.120 Ft – borbolt.hu

91 pont



Petrény Pincészet (Egerszalók) Borgundi Egri Bikavér 2014

Gránátvörös szín, telt, érett, gyümölcsös, citrusos, kávé illatjegyek, kerek savak, olajos test, bársonyos tannin, a korty is érett, telt, kerek, gyümölcsös, zamatos, izgalmas, hosszú, csúcson lévő bor.

Ár: 2.800 Ft – borbolt.hu



Besenyei Borház (Andornaktálya) Egri Bikavér Superior 2013

Feketébe hajló vörös szín, telt, érett, összetett, fekete gyümölcsös, csokoládés, kávé, fűszeres, avaros illatok, kerek savak, olajos test, bársonyos tannin, nagyon kerek, gyümölcsös, fűszeres, összetett, zamatos, hosszú bor.

Ár: 2.500 – pincészetnél

Így pontozunk mi:

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

Teszt



St. Andrea Szőlőbirtok és Pincészet (Egerszalók) Merengő Egri Bikavér Grand Superior 2016

Feketébe hajló sötétvörös szín, nagyon összetett illatvilág, fűszeres, feketehúsú gyümölcsök, fa, avar, csokoládé, kávé kavarog a pohárban, izgalmas savak, nagy test, bársonyos tannin, a korty telt, robusztus, összetett, tele fekete gyümölcsökkel, kellemes, nagy potenciál, hosszú lecsengés.

Ár: 8.750 Ft – borbolt.hu



Dula Bence Pincészet (Eger) Egri Hegybíró Bora Egri Bikavér 2009

Barnás szélű, sötétvörös szín, érett, telt, összetett, illatában szilvalekvár, szeder, málna, áfonya keveredik, fűszerekkel, kávéval, csokoládéval, földes jegyekkel, lekerekedett, élő savak, bársonyos tannin, a korty telt, érett, izgalmas, sokrétű, kerek zamatos, gyümölcsös, szép csokoládés véggel.

Ár: 3.500 Ft – pincészetnél

90 pont



Petrény Pincészet (Egerszalók) Big Band Egri Bikavér Superior 2013

Nagyon sötétvörös szín, összetett, érett, fűszeres, fekete gyümölcsös, avaros, csokoládés, kávé illatok, szépen lekerekedett savak, nagy test, bársonyos tannin, a szájban nagyon kerek, kellemes, érett, fekete gyümölcsös, hosszú

Ár: 3.730 Ft – borbolt.hu



Thummerer Pincészet (Noszvaj)

Egri Bikavér Superior 2016

Sötét gránátvörös szín, telt, sötét gyümölcsökkel teli, fűszeres, fás, avaros, csokoládés illatvilág, izgalmas savak, komoly test, kerek, simogató tannin, szájban zamatos, izgalmas, gyümölcsös, hosszú lecsengéssel

Ár: 4.980 Ft – borbolt.hu



Kovács Nimród Pincészet (Eger)

Rapsody Egri bikavér 2016

Gránátvörös szín, illatában füst, fűszeresség, meggy, ribizli jegyek, élénk savak, olajos test, kellemes tannin, a korty izgalmas, friss, üde, zamatos, gyümölcsös, szép lecsengéssel

Ár: 3.540 Ft – monarchiaborok.hu



Thummerer Pincészet (Noszvaj)

Egri Bikavér 2015

Sötét gránátvörös, érett, piros gyümölcsös, fűszeres, csokoládés, kávé illatok, szép savak, olajos test, simogató tannin, szájban gyümölcsös, zamatos, érdekes, enyhe alkoholos búcsúval

Ár: 3.160 Ft – borbolt.hu

89 pont



Thummerer Pincészet (Noszvaj)

Nagy-Eged Egri Bikavér Grand Superior 2015

Feketés sötétvörös szín, nagyon összetett, telt, érett illatok, feketehúsú gyümölcsök, szilva, csokoládé, gránátalma, avar jegyeivel, kerek savak, nagy test, bársonyos

tannin, szájban nagyon kerek, zamatos, gyümölcsös, kellemes, sokrétű, nagyon hosszú

Ár: 4.990 Ft – pincészetnél



St. Andrea Szőlőbirtok és Pincészet (Egerszalók)

Hangács Egri Bikavér Grand Superior 2017

Feketébe hajló rubinvörös szín, összetett, fekete húsú gyümölcsök, fűszeresség, kávé, avar illatjelleg, sokrétű savak, nagy test, izgalmas tannin, a korty összetett, nagyon gyümölcsös, zamatos, friss, nagy potenciálú bor.

Ár: 5.800 Ft – borbolt.hu

88 pont

Nyolcas és Fia Pincészet (Eger)

Egri Bikavér Szüretlen 2015

Gránátvörös szín, meggy, ribizli, szilva, kevés fűszer az illatában, kerek savak, közepes test, élénk tannin, a korty nagyon gyümölcsös, zamatos, izgalmas, enyhe tanninos, de hosszú lecsengéssel

Ár: 3.250 – a pincészetnél

87 pont

Kovács Nimród Pincészet (Eger)

Egri Bikavér Superior 2016

Sötét gránátvörös szín, illatában fűszeres, piros gyümölcsös, avaros jegyek, élénk savak, nagy test, kerek tannin, ízeiben a gyümölcs dominál, zamatos, izgalmas, leheletnyi alkohol a végén, hosszú lecsengés.

Ár: 6.900 Ft – monarchiaborok.hu

Gál Lajos Pincészet (Eger)

Tornyos Egri Bikavér Grand Superior 2016

Sötét gránátvörös szín, fűszeres, fekete gyümölcsös, avaros, csokoládés illatvilág, élő savak, komoly test, szép tannin, telt, zamatos, fekete gyümölcsös, izgalmas ízek, hosszú lecsengés.

Ár: 5.250 Ft – borbolt.hu

86 pont

Gál Lajos Pincészet (Eger)

Egri Bikavér Superior 2017

Gránátvörös szín, friss, piros húsú gyümölcsök, fűszerek illata kavarog a pohárban, élénk savak, olajos test, bársonyos tannin, szájban gyümölcsös, fűszeres, izgalmas, zamatos.

Ár: 2.800 Ft – a pincészetnél

Eszterházy Szőlőbirtok (Eger)

Egri Bikavér Reserve 2016

Gránátvörös szín, először fűszeres, majd piros húsú gyümölcsök, szilva jelenik meg az illatban, kerek savak, közepes test, bársonyos tannin, ízeiben kellemes, gyümölcsös, zamatos.

Ár: 1.800 Ft – a pincészetnél



85 pont

Soltész Pincészet (Ostoros)

Egri Bikavér Superior 2016

Rubinvörös szín, illatában piros húsú gyümölcsök, kevés fűszeresség, élénk savak, közepes test, bársonyos tannin, szájba gyümölcsös, zamatos, kellemes, kerek, jó inni.

Ár: 4.650 Ft – borkereskedes.hu

Eszterházy Szőlőbirtok (Eger)

Egri Bikavér 2017

Gránátvörös szín, összetett illatában meggy, áfonya, kevés fűszer, kevés avar, fa, kellemes sav, olajos test, a tannin még kicsit élénk, de összességében kellemes gyümölcsös, zamatos, jó ivású bor.

Ár: 1.800 Ft – a pincészetnél

84 pont

Petrény Pincészet (Eger)

Egri Bikavér, 2017

Sötét rubinvörös szín, illatában fekete gyümölcsök, meggyes jelleg, kerek savak, közepes test, szájban gyümölcsös, friss, zamatos, izgalmas, szép gyümölcsös véggel.

Ár: 1.750 Ft – a pincészetnél

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

BIKAVÉR – SZEKSZÁRD

A teszteredményeket
Kovács Pál összesítette

A borokat tesztelték:

Darin Sándor – Bor & Párlat
Gyarmati Gábor – Borgyűjtő
Kovács Pál – Debreceni Borozó
Németi Attila Viktor – Debreceni Borozó
Dr. Palotás Lehel – Debreceni Borozó
Sebestyén Csaba – Platán Hotel
Tóth Tibor – Debreceni Borozó



1910
VESZTERGOMBI®
BIKAVÉR
SZEKSZÁRD

TESZTGŐZTES

91

PONT

91 pont



Vesztergombi Pincészet (Szekszárd)

Bikavér 2016

Egészen sötét gránátvörös szín, nagyon összetett, telt, kerek, feketehúsú gyümölcsökkel, fűszerességgel, szilvás, csokoládés, kávé illat kavalkáddal, szép, izgalmas savak, komoly test, bársonyos, élő tannin, ízeiben hozzá az illatokat, zamatos, kerek, gyümölcsös, kellemes, telt, ízletes és nagyon hosszú.

Ár: 2.730 Ft – borbolt.hu

90 pont



Mészáros Borház (Szekszárd)

Bikavér Reserve 2015

Sötétbe hajló gránátvörös szín, telt, érett, fekete gyümölcsös, fűszerpaprikás, avaros, csokoládés illatjegyek, kerek savak, harapható test, bársonyos tannin, kerek, gyümölcsös, zamatos, izgalmas, összetett ízek, hosszú lecsengéssel.

Ár: 3.920 Ft – borbolt.hu



Bodri Pincészet (Szekszárd)

Faluhely Szekszárdi Bikavér válogatás 2016

Gránátvörös szín, meleg, telt, piros és fekete gyümölcsök kavalkádja, fűszeresség, kávé, avar az illatában, kerek savak, olajos test, simogató tannin, ízeiben zamatos, gyümölcsös, izgalmas, kellemes, még lehet érlelni, meghálálja.

Ár: 3.890 – borbolt.hu



Vesztergombi Pincészet (Szekszárd)

Bikavér 2011

Szinte fekete vörös szín, érett, telt, összetett illatvilág, dohány, feketehúsú gyümölcsök, fűszeresség, csokoládé, kávé, avar illatával, kerek savak, nagy test, bársonyos, simogató tannin, szájbán nagyon kerek, érett, csokis, gyümölcsös, zamatos, hosszú lecsengéssel.

Ár: N/A – a pincészetnél

89 pont



Schieber Pincészet (Szekszárd)

Trilógia Szekszárdi Bikavér 2015

Gránátvörös szín, intenzív fűszeres, piros gyümölcsös, kávé, földes illatvilág, szép kerek savak, közepes test, élénk tannin, szájbán gyümölcsös, zamatos, izgalmas, enyhe tannin hangsúllyal, kellemes lecsengéssel.

Ár: 4.490 Ft – a pincészetnél



Eszterbauer Pincészet (Szekszárd)

Tüke Szekszárdi Bikavér 2016

Sötétvörös szín, illatában feketehúsú gyümölcsök, fűszeresség, csokoládé, avar jelleg, szép savak, nagy test, bársonyos tannin szájbán telt, érett, zamatos, gyümölcsös, kerek, sokrétű, hosszú lecsengéssel.

Ár: 3.640 Ft – borbolt.hu



Twickel Szőlőbirtok (Szekszárd)

Gróf Zichy Szekszárdi Bikavér 2013

Feketés – vörös szín, érett, telt, fűszeres, áfonyás, szilvás, szedres, édeskés illatvi-

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

lág, kerek savak, olajos test, bársonyos tannin, a korty kerek, zamatos, izgalmas, gyümölcsös, hosszú.

Ár: 3.390 Ft – pannonborbolt.hu



Vida Családi Borbirtok (Szekszárd) Bikavér 2016

Sötét gránátvörös szín, illatában gyümölcsösség, fűszeresség, kevés vajosság keveredik kávéval, csokival, sava szép kerek, olajos test, bársonyos tannin, szájban kerek, kellemes, gyümölcsös, zamatos.

Ár: 3.990 Ft – borbolt.hu



Takler Borbirtok (Szekszárd) Bikavér 2016

Fekete gránátvörös szín, összetett, telt, áfonyás, szedres, szilvás, fűszeres, földes, csokoládés illatok, kerek savak, nagy test, élő tannin, ízeiben kerek, zamatos, nagyon gyümölcsös, izgalmas, nagy potenciál, hosszú.

Ár: 4.650 Ft – borbolt.hu

88 pont

Sebestyén Pincészet (Szekszárd) Görögsoói Bikavér 2017

Nagyon sötét gránátvörös szín, lassan nyíló, összetett, fekete gyümölcsös, szilvás, meggyes, áfonyás illatok, szép sav, komoly test, még egy kicsit vibráló tannin, a korty összetett markáns, fekete gyümölcsös, tartalmas, komoly, nagy potenciál van benne, még érlelhető.

Ár: 6.250 Ft – [a pincészetnél](http://a.pincészetnél)

Garai Pincészet (Szekszárd)

Szekszárdi Bikavér 2016

Gránátvörös szín, illatában piros paprika, meggy, cseresznye, még kicsit élénk savak, közepes test, a korty gyümölcsös, izgalmas, nagyon vibráló, üde, a végén kicsit savhangsúlyos lecsengés.

Ár: 2.500 Ft – [a pincészetnél](http://a.pincészetnél)



87 pont

Sebestyén Pincészet (Szekszárd)

Iván-völgyi Bikavér 2017

Nagyon sötét gránátvörös szín, lassan nyíló, összetett, fekete gyümölcsös, szilvás, meggyes, áfonyás illatok, szép sav, olajos test, még egy kicsit vibráló tannin, a korty markáns, fekete gyümölcsös, tartalmas, komoly, még hosszú élet áll előtte.

Ár: 6.250 Ft – borbolt.hu

86 pont

Mészáros Borház (Szekszárd)

Bikavér classic selection 2016

Gránátvörös szín, piros gyümölcsös, kevés fűszeresség, mandulás illatjegyek, kerek savak, olajos test, bársonyos tannin, kerek, zamatos, gyümölcsös, tartalmas bor mindennapokra.

Ár: 1.680 Ft – borbolt.hu



85 pont

Schieber Pincészet (Szekszárd)

Trilógia Szekszárdi Bikavér 2017

Világos rubinvörös szín, meggyes, ribizlis, kicsit fűszeres illatvilág, szép, élénk sav, közepes test, szájban kellemesen gyümölcsös, izgalmas, zamatos, szép meggyes lecsengéssel.

Ár: 1.700 Ft – [a pincészetnél](http://a.pincészetnél)

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

Teszt

Teszt-jegyzet

Kovács Pál értékelése

A teszt elég komoly feladat elé állította a tesztelő csapatot, mert az, hogy a beküldött 34 mintából egyetlen egy nem tudott 85 pont alá kerülni, példanélküli a bikavér tesztjeink folyamában. Ítéletünk szerint a minták többsége a kiváló, komplex, karakteres, nagyon jó borok közé tartozik vagy még jobb, vagyis kimondható, hogy mindkét borvidéken ez a hazasítás lehetne a húzó márka, ami megalapozza a borvidék jövőjét és elhelyezi hazánkat a világ borászati piacán. A helyzet az, hogy ilyen név alatt bort csak Magyarországon lehet készíteni, rá kellene feküdni erre a vonalra.

Persze könnyű nekünk innen jó tanácsokat adni, de ezért komolyan szurkolunk, hogy sikerüljön! Ami rajtunk múlik, állunk elébe ezen magazin hasábjain.

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

hotellycium.hu



A szekszárdi Gyurgyalag

A Mészáros Borház Karácsonyi ajánlata

Mészáros Pál igazi borász családba született, felmenői közül mindenki szőlővel, borral foglalkozott, dédapja hegybíró volt Szekszárdon. Pál agrármérnöknek tanult, első munkahelyén növénytermesztőként dolgozott, ahol a szőlőrekonstrukciós munkákból maga is kivette a részét. Nem sokkal később, 26 évesen telepítette első szőlőjét, ami megpecsételte sorsát, és borász lett belőle. Ma már több mint 120 hektáron gazdálkodik családjával.

A Mészáros Borház és Pince eredményei nemzetközi szinten is figyelemre méltóak: számtalan aranyérem a Challenge International Du Vin, a Monde Sélection és a VinAgora Nemzetközi Borversenyen, hogy csak néhányat említsünk. A borász sikereit a nagy figyelemnek és szerető családjá közelségének, Zsanett lánya és Péter fia aktív közreműködésének tulajdonítja.

Mészáros Pál nyerte el 2016-ban az Év bortermelője díjat.



Mészáros
Ohmerops
2016



Mészáros
Grandiózus Cuvée
2017



Mészáros
Grandiózus Malbec
2017



Mészáros
Grandiózus Syrah
2017

Kiváló minőségű borok, igényes megjelenéssel, nagyon jó ár-érték arányban.

Karácsonyi ajándék boroknál céges megkeresés esetén 100 palack fölötti rendelésnél kedvezményes árak.

Pincelátogatással egybe kötött borkóstolási lehetőség a borház teljes kínálatából a hét minden napján. Szállás és étkezés igény szerint rendelhető.

Mészáros Pál Borház és Pince

7100 Szekszárd, Kossuth Lajos u. 26.

Vendéglátás: +36 (30) 303-3383

Borkóstolók: +36 (30) 303-3383

Borszaküzlet - borrendelés: +36 (74) 318-749

info@meszvin.hu

www.meszarosborhaz.hu

Hotel Merops**** Mészáros

7100 Szekszárd, Kossuth Lajos u. 19.

Szobafoglalás: +36 (74) 684-940

repcio@hotelmerops.hu

Vendéglátás: +36 (30) 231-9595

info@hotelmerops.hu

www.hotelmerops.hu

Merops Étterem

7100 Szekszárd, Kossuth Lajos u. 20.

Tel.: +36 (74) 684-950

meropsetterem@hotelmerops.hu

Nyitva tartás:

Hétfőtől - csütörtökig 11.00-23.00

Péntektől - szombatig 11.00-24.00

Vasárnap 11.00-21.00

Fűszeres sütőtök krémleves

A hűvös őszi esték egyik kedvenc csemegéje a sült sütőtök. Ha maradna, érdemes ezt a levest megfőzni belőle!

Hozzávalók (4-6 adaghoz):

- 2 ek szőlőmag olaj
- 2 fej salotta hagyma
- 1 közepes méretű sült sütőtök húsa
- 1 narancs reszelt héja és leve
- 1 liter zöldség alaplé
- 1 csillagánizs
- só és frissen őrölt bors
- egy csipet chilipor (opcionális)
- egy csipet őrölt szegfűszeg
- egy-két csipet őrölt gyömbér
- 2 dl zsíros tejszín
- a tálaláshoz fekete szezámmag

Egy serpenyőben, az olajon megdinszteljük az aprított hagymát. Hozzáadjuk a héjából kikapart sütőtök húsát, a narancslét, reszelt narancshéjat, csillagánizst és alaplevet. Sózzuk, borsozzuk, fűszerezzük a szegfűszeggel, gyömbérrel, (chilivel) felforraljuk és hagyjuk lassú tűzön összesimulni az ízeket úgy 10 perc alatt. Kihalásszuk a csillagánizst, majd blenderben, vagy botmixerrel pürésítjük a levest a tejszínnel. Fekete szezámmaggal megszórva (és egy kis tejszínnel) tálaljuk.

Ajánlott bor:

Font Pincészet

Generosa
selection
2018

Fotók: Gyepes Gabojsza



Vágd ki! Fűzd le! Gyűjtsd!

Fokhagymás pulykamedalion

Gyepes Gabojsza receptjei

www.gabojsza.hu

Egy francia klasszikus, a sült csirke 40 gerezd fokhagymával alapján született recept, mely amilyen egyszerű, annyira finom akár rizskörettel (amire bőkezűen locsolhatunk a hús szaftjából) akár párolt zöldségekkel, vagy burgonya-pürével tálalva.

Hozzávalók (4 adaghoz):

- 8 darab pulykamedalion
- 40 gerezd fokhagyma
- 2 kanál olívaolaj
- 50 g vaj
- 2 dl száraz fehérbor
- 1,5 dl zsíros tejszín
- friss kakukkfű

A pulykamedalionsat sózzuk, borsozzuk. Forró serpenyőben, 2 kanál olívaolaj és 50 g vaj keverékén, mindkét oldalán aranyszínűre sütjük, kivesszük, és melegen tartjuk. A visszamaradt zsírdekra öntjük a bort, hagyjuk elpárologni az alkohol tartalmát, majd hozzáöntjük a tejszínt is és 1-2 percig forraljuk, visszatesszük az elősütött pulykamedalionsat a serpenyőben lévő szaftba, mellédobjuk a fokhagymát és a kakukkfű ágacskákat, majd fedő alatt, takaréklángon 25-30 perc alatt készre pároljuk.

Ajánlott bor:

Disznókő Szőlőbirtok
Inspiration Tokaji Dry
2018



Január

25 **SUPER 12** **Magyar Bor Nagydíj** **díjátadó gála és** **borbemutató**

Hol: Debrecen,
Helyszín: Déri Múzeum
Cím: Déri tér 1.

A 26 borszakíró magában tömörítő Magyar Borszakírók Köre által alapított Magyar Bor Nagydíj 2019-es díjazottjai 2020. január 25-én vehetik át okleveleiket a debreceni Déri Múzeumban megrendezésre kerülő borbemutatóval egybekötött díjátadó gálán.

A meghívásos verseny első körébe azok a fehér- és vörösborok kerülhettek be, amelyek a tagok szavazatai alapján 2018-ban „kiemelkedő minőségükkel a legigényesebb fogyasztói elvárásoknak is megfelelnek, illetve nemzetközi összehasonlításban is versenyképesnek bizonyulnak”.

Az est folyamán a díjban részesülő borászok mutatják meg a legjobbnak választott boraikat és további kimagasló tételeiket.

Február

I. **Lellei Gasztro** **Farsang**

Hol: Balatonlelle,
Helyszín: Gasztrosétány
Cím: Móló sétány 1.

Soha nem látott összefogás eredményeképpen a lelle, boglári vendéglátósok és borászok részvételével kerül megrendezésre a III. Lellei Gasztro Farsang.

Különleges, erre az eseményre összeállított menüsor, farsangi étel-bor párosítások. A program alatt élőzene, este jelmezverseny értékes nyereményekkel, majd télüző buli veszi kezdetét! Különleges Terep Buggy bemutató a Viktória Panzió, Balatonlelle jóvoltából. Gyermek-sarok a Balatonlelle Boathouse szervezésében.

Gyere el, kóstold végig a Déli Partot!

6 **11. Furmint Február** **Nagykóstoló**

Hol: Budapest,
Helyszín: Magyar Mezőgazdasági Múzeum
Cím: Városliget

A február 2020-ban ismét a FURMINTRÓL szól! Februárban szerte az országban – sőt immár túl a határainkon is – éttermek, borkereskedők állítják majd a középpontba a furmintot. Az egész hónapon át tartó rendezvénysorozat csúcspontja a Furmint Február Nagy Kóstoló lesz, amit 2020-ban már 11. alkalommal rendezünk meg a bemutatkozó borászatok és a borkedvelő közönség örömeire.

Tartsanak velünk a Mezőgazdasági Múzeumban, ahol ez alkalommal több, mint 200 furmintot kóstolhatnak!

15 **Borjour Magnum 2020**

Hol: Budapest,
Helyszín: Millenáris park
220 magyar borászat, több mint 1000 kóstolható bor a Millenárison!

A Borjou Magnum 2020

újdonságai:

- A Millenáris 3 épületében, minden eddigénél több borászattal!
- A különtermekben mesterkurzusok magyar és külföldi előadókkal
- Top Borbár presztízsborokkal
- Kiemelt téma: a cabernet franc!

29 **Furmint Február** **Debrecen**

Hol: Debrecen,
Helyszín: Kölcsey Központ Bálterem

A Debreceni Borbarátok Társasága 2020. február 29-én (szombaton) ismét megrendezi a Furmint Február borbemutatót, melynek helyszíne a Kölcsey Központ Bálterme lesz.

Az idei Furmint Február országos rendezvénysorozat záró eseménye lesz a debreceni borbemutató, amely a hónap utolsó szombatján kerül megrendezésre. Az eseményre 50 borászatot hívtunk meg több borvidékről. Ezzel kívánjuk a fajta sokszínűségét, termőhelyi karaktereit megmutatni.

Természetesen gasztronómiai sarok is kialakításra kerül, ahol sok finomság várja a borozgató vendégeket.

Ebben az évben is korlátozott számú belépőjegy kerül értékesítésre, mert a rendezvény miliője és kóstoltatásra kerülő kiváló borok megkínálják a meghittséget, intimitást és figyelmet.

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



A
Magyar Borszakírók Köre



bemutatja

Super 12

Magyar Bor Nagydíj
2019

díjátadó gála és borbemutató

2020. január 25.

Debrecen - Déri Múzeum

