

2019 tavasz

Debreceni Borozó

ingyenes bor- és gasztronómiai magazin

IX. évfolyam 30. szám

TESZT

Szekszárdi
vörösök

BIO

A XIII. Országos
Bio Borverseny
eredményei

EGER

21

Egri Csillag

Vida Péter és ifj. Vida Péter

www.debreceniborozo.hu

„Elegáns és kedves borok.
Mi ebben hiszünk!”

ESZTERBAUER BORÁSZAT

SZEKSZÁRD

OKLEVÉL



A

Magyar Borszakírók Köre

tagjainak szavazatai alapján

2018-ban

a magyar termelők legjobb vörös borainak

„SUPER 12”

listájára érdemesült a/z

Eszterbauer Borászat Nagyapám Kadarka 2017

nemzetközi összehasonlításban is
kiemelkedő minőségének elismeréseként.

Budapest, 2018. december 15.

[Signatures of the jury members]

A 2016-os Nagyapám Kadarkát 2017-ben, a 2017-est 2018-ban választotta be a Magyar Borszakírók Köre a „SUPER 12” magyar termelők legjobb vörösborai közé. Nagyapám a Külügyminisztérium Boraként a világ magyar külképviseletein a diplomata és az üzletember fogadások szereplője és az Országház Bora díjat is elnyerte. Megtalálható neves éttermek borlapjain, egyes borszaküzletekben és több New York-i borbár kínálatában.

A „SUPER 12” versenyre nem lehet nevezni. A borszakírók először szavazataikkal – több forduló után – rangsorolják az elmúlt öt évjárat olyan borait, amelyek kiemelkedő minőségükkel a legigényesebb fogyasztói elvárásoknak is megfelelőnek tartanak, illetve nemzetközi összehasonlításban is versenyképesnek ítélik. Ezt követően a 12-es listára felkerült borokat a tagokból alakított két bizottság kóstolja, illetve pontozással értékeli két-két alkalommal és sorrendben.



NAGYAPÁM

SZEKSZÁRDI KADARKA 2017

ESZTERBAUER
SZEKSZÁRD

BORÁSZOK BORÁSZÁ

Köszöntő



Kedves Olvasónk!

Rendhagyó módon mostani számunkat nem lapunk felelős kiadója, Kovács Pál nyitja meg a szokásos, negyedévet összegző, átfogó köszöntőjével, hanem engem ért a megtiszteltetés, hogy egy öröndetes hírt osszak meg olvasóinkkal:

Kovács Pál, a Magyar Sommelier Szövetség tagja, a Magyar Borszakírók Körének tagja, a Debreceni Borbarátok Társaságának elnöke és a Debreceni Borozó Magazin felelős lapkiadója kapta meg idén a szakma legrangosabb elismerését, a Borászok Barátja címet.

A 2012-ben elindított díjat – amelyet a Borászok Borásza cím díjátadó ünnepségével együtt hirdetnek ki – olyan civil személyiség kapja, aki tevékenységével kiemelkedő mértékben képviselte a magyar bor érdekeit és nagyban segítette a magyar borászok munkáját. A díjra a korábbi évek Borászok Borásza 1-1 jelöltet állíthatnak, akik közül a Borászok Borásza aktuális 50 jelöltje választja ki a győztest. Mindenkinek egy szavazata van, egyszerű többség dönt.

Pali azt kérte, hogy itt, a köszöntő rész helyén csak annyi szerepeljen, hogy: „Köszönjük a magyar borászoknak!”, de ehelyett én inkább azt írom, hogy:

Gratulálunk Pali bácsi!

Köszönjük, hogy tapasztalatoddal mindig magas szakmaiságra törekedve és bölcsen kormányoztad magazinunk hajóját, számos rendezvényt hívtál életre és éveken át népszerűsítetted a magyar borokat, borkultúrát. Köszönjük a magyar borászoknak hogy ezt az álhatalos munkádat ezzel a szakmai díjjal is elismerték. Kívánjuk, hogy még hosszú éveken át gazdagíts mindannyiunkat tudásoddal! Isten éltesen sokáig!

Darin Sándor
a szerkesztőség nevében

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

IX. évfolyam 30. szám

Megjelenik negyedévente 10.000 példányban



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

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

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

Szerkesztőbizottság tagjai:

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

Állandó munkatársaink: Eszenyi Béla, Palotás Lehel.

Olvasószerkesztő: Tóth cxi Tibor.

Grafikai tervezés, utómunka:
DS-Network Kft. | dsnetwork.eu@gmail.com

Fotó: Németi Fotó | nemetifoto.hu

Hirdetési információ:

Darin Sándor | +36 (30) 219-3578
Kovács Pál | +36 (30) 948-4011

Nyomda: Alföldi Nyomda Zrt. Debrecen
Felelős vezető: György Géza, vezérigazgató.

ISSN 2063-076X

www.debreceniborozo.hu

Minden jog fenntartva. © 2019

A folyóiratban megjelent képeket, ábrákat és szövegeket a kiadó engedélye nélkül tilos közzétenni, reprodukálni, számítástechnikai rendszerben tárolni és továbbadni. A szerkesztőség képeket és kéziratokat nem őriz meg és nem küld vissza. Az esetleges nyomdai hibákért és az abból eredő károkért felelősséget nem vállalunk!



A Debreceni Borozó magazin a
Magyar Borszakírók Körének tagja

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

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

Kérjük, támogassa a Debreceni Borozó
nyomdaköltségeit!

Ahogy azt a Kedves Olvasó bizonyára tudja, lapunkat társadalmi munkában, díjazás nélkül írjuk, fotózzuk, szerkesztjük. Az Alföldi Nyomda ugyan kedvezményesen nyomja a lapot, de a papír és nyomdafesték bizony komoly pénzbe kerül (egy darab újság nyomdaköltsége 300-500 Ft). Annak érdekében, hogy továbbra is terjeszteni tudjuk a magyar borkultúrát, kérjük, adományával segítse a nyomdaköltségeink kifizetését – minden fillér számít!

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

Köszönjük!

A tartalomról

2019 tavasz



- 5 Irodalom
A visszatérő
- 7 Bio
XIII. Országos Bio Borverseny eredményei
- 10 BORUM
A Kárpát-medence egy csodálatos szőlőskert!
- 12 Riport
Vesztergombi Pince: A büszke vár
- 15 Bemutatjuk
A Takler Borbirtok
- 18 Bemutatjuk
Schieber Pincészet: Kadarka utca 100.
- 22 Riport
Vida Péter: Az élet maga
- 25 Teszt
Szekszárdi vörös
- 29 Teszt
Egri Csillag
- 33 ReceptKlub
- Kacska rilette
- Töltött mozzarella
„caprese”
- 34 Nóri kérdez
Milyen az igazi jégbor?

A visszatérés

Irodalom

Eszenyi Béla írása

Lassan odaballagott az ablakhoz, széthúzta a függönyt és kinézett. Még csak éppen derengett, a föld szinte párologott, a szőlősorok között szürke pára terjeszkedett és eltakarta a sorok végét, talán ha a közepéig lehetett kivenni a tökéket. Hűvösnek látszott, visszafordult, felvette a bárány bekecsét, aztán a kaskát a tengerivel, amit az este készített oda a sparhelt mellé, hogy reggel meleg legyen, ha kiviszi az aprójószágának.

Először a jószág kap enni, aztán magának is készít valamit, így szokta. Óvatosan lépett ki az ajtón, körbenézett, de nem látott semmi szokatlant, pedig az este nagyon megijedt, a távolból puskaropogás hangját hallotta, egész este imádkozott, hogy elkerülje a baj.

De a reggel csendes és párás volt, itt a tanyán, messze a falutól mindig nagy a csend, csak a közeli erdő vadjai neszeznek néha, de azokat már jól ismeri, szinte, mint a saját jószágainak a hangját.

Pi, pi, pi, gyertek galambocskáim, itt a finom, meleg tengeri, hozom mindjárt a vizeteket is – mondta kedves hangon és kinyitotta a tyúkok ajtaját. A tyúkok álmosan pislogtak, mióta levágta a kakast, mindig ő ébresztette az aprójószágot, tyúkokat,

kacsákat. Kiszórta a magokat és fordult vissza a vízért, amikor a szőlő felől ágreccsenést hallott. Megállt, hallgatózott, mi lehet az, valami vad vagy ember? Biztosan az őz az, már megint dézsmálja az érett szőlőt, ember minek járna erre? Szőlője mindenkinek van a faluban, ez az övé pedig nem is olyan híres, nem ért ő a szőlőhöz, csak muszáj művelni, ha már itt van.

Bezzeg a férje, az igen, az értette a szőlőt, no meg a bort. Olyan bort készített, hogy a faluból feljártak az emberek a boráért, még többet is fizettek érte, mint lent.

De hát az régen volt, már több mint öt éve elvitték a háborúba és lassan két éve semmi hír róla, akkor azt írták, hogy hősi halált halt a Donnál, de senki nem látta a holttestét.

Nem is hitte el, hogy meghalt, hiszen megígérte neki, hogy visszajön! Mindig minden ígéretét betartotta, nagyon becsületes ember, minden nap imádkozott érte, érezte, tudta, hogy nem halt meg.

Visszament a házba vízért, kivitte a jószágának, aztán szedett egy kis száraz tüzelőt a fáskamrából és nekiállt, hogy begyújtson, reggelit készítsen. Már az este elhatározta, hogy sült szalonnás rántottát készít magának reggelire. Hamar elkészült vele, nekiült és akkor megint meghallotta az ágak recsegését, csak sokkal közelebből, rossz érzés futott végig a hátgerincén, most bánta, hogy nem fogadta el a faluban tavaly azt a kuvasz kölyköt, most lenne, aki megvédi. Kinézett az ablakon, de nem látott semmit, a pára is egyre feljebb emelkedett, már lehetett látni az erdő szélét a szőlő végében. Körbejárta a tekintetét, de nem látott semmi szokatlant, visszaült az asztalhoz, folytatta a reggelit. ►



Halk kopogást hallott az ajtó felől, felugrott, gyorsan körbenézett, mit kaphatna kézbe, de nem látott semmi alkalmas dolgot. Az ajtó mögé osont.

Ki az? – kérdezte, magabiztos hangot erőltetve magára.

Én vagyok, Márta, Pista. Te vagy az? – jött a halk válasz – *Hazajöttem!*

Dermedten állt, nem tudta, mit csináljon. Ezt a pillanatot várta két éve, és most nem tudta elhinni, hogy itt van, hátha valami útonálló, aki ismerte Pistát.

Hogy hívták az anyámat? – jutott eszébe az ellenőrző kérdés, mert édesnek nagyon furcsa neve volt, Lukrécia. Kezét a mellére szorítva, reménykedve várta a választ.

Hidd el édes Mártám, én vagyok – jött a válasz – *drága anyósom Lukrécia volt, Isten nyugsztalja!*

Pista, Pistám, egyetlenem – szakadt ki a sikoly a torkán és rántotta fel az ajtót – *tudtam, hogy visszajössz hozzám!*

Aztán, azonnal meg is torpant a küszöbön, visszahőkölt, egy ismeretlen, csont-

sovány alak állt előtte, hosszú fehér hajjal, szakállal, bajusszal, koszos, rongyos katonaruhában.

Márta, én vagyok, visszajöttem, ahogy megígértem neked – hallotta az ismerős hangot az előtte álló ember szájából és belenézett a szemébe, igen ő az, csak neki van ilyen gyönyörű kék szeme, ezzel babonázta meg annak idején.

Édes Pistám! – ugrott tárt karokkal a férfi felé és majdnem elestek, mert Pista, jó, ha ötven kiló volt most, alig bírta megtartani magát és asszonyát.

Percekig álltak, ölelték, csókolták egymást, vizsgálták egymást, végül Pistából szakad ki a szó – *De szép vagy, Mártám!* Az asszony nem szólt, csak édesen mosolygott és húzta maga után be a házba, az asztalhoz – *Gyere édes, egyél, biztosan éhes lehetsz, ki tudja, mikor volt utoljára a szádban hazai falat, gyere, no, itt a reggelim, csinálok rögtön másikat!*

Pista szótlánul ült le az asztalhoz, szájába vett egy falat rántottát és lassan elkezdte enni. Nem szólt, de a szeme megtelt könnyekkel, Mártára nézett és érezte, ahogy a meleg könnyek végi folynak az arcán – *Édes Istenem, hazaértem hát, köszönöm!* – futott át a gondolat a fejében.

Felnézett a sparhelt mellett tüsténkedő asszonyára és eszébe jutott, hogy ilyenkor

mindig rászólt, ha nem volt a bor az asztalon.

Hallod-e, Márta, hát a bor hol van? – Márta vidáman perdül hátra az ismerős mondatra, de meg is torpant – *Hát az lent van a pincében, de nem valami híres, tudod, hogy az öcsém nemigen ért a borkészítéshez, de azért szaladok, hozom máris.* – és már futott is a kancsóval a kezében.

Pista tán le sem nyelte a második falatot, amikor Márta már ott állt az asztalnál és nyújtotta felé a borral teli poharat, aztán leült vele szemben, magának is töltött egy ujnyit és koccintásra emelte.

A két pohár összezsundult, mintha harang szólna, úgy érezte mind a kettő, és egymás szemébe mélyedtek, mint régen, annak idején, amikor még csak tervezték a közös jövőt.

Pista lassan belekortyolt a borba, forgatta a szájában, ízlelgette, hümmögött, aztán lassú kortyokkal megitta. Nem szólt, csak megint kortyolt, most már egy jó nagyot, letette a poharát, megtörölte a bajuszát és szakállát és megfogta a Márta kezét

Hallod, te édes, én ilyen finom bort még nem ittam életemben – aztán huncutul rákacsintott az asszonyra – *de a szőlőből, amit kint láttam és kóstoltam, karácsonyra csinálunk egy jót is!*



MAMOR – új borszaküzlet nyílt Debrecenben

Elsősorban természetű, természetes borokat forgalmaznak és nagyon szeretik a magyar szőlőfajtákból készült csodákat. Jelenleg 30 pincészet 125 tételéből lehet választani. A tételek között többek között megtaláljuk az aszófői Kecze-Hady Kézműves Pincészet, a soproni Ráspi, a szerémségi Maurer Oszkár, a felvidéki Mátyás András, a bükkai Sándor Zsolt, a badacsonyi Málk Zoltán borait is. A kis kézműves pincék mellett számos borászati kiválóságai szerepelnek a kínálatban. Ha tanácsra lenne szükségünk, bátran kérjük ki a bolt vezetőjének, Balogh Jánosnak a segítségét.

Szeretettel várnak minden borkedvelőt a Piac utca 77. szám alatti üzletbe.



XIII. Országos Bio Borverseny

Kerekes Sándor beszámolója

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

Gencsi Zoltán, Hortobágy alpolgármestere köszöntőjében elmondta, hogy nem véletlenül ad otthont a Hortobágy hazánk jelenleg, egyetlen országos bio borversenyének, mert a szőlőn kívül több olyan biotermék is itt készül a Hortobágyon, amelyek egyre népszerűbbek a hazai és nemzetközi mezőnyben. A biogazdálkodás tekintetében itt található hazánk legnagyobb összefüggő, kb. 20.000 hektár bioművelésű területe.

Kovács Pál borszakújságíró, versenytitkár köszöntőjében elmondta, hogy tőlünk nyugatra a bio bor presztízse és minősége is évről évre folyamatosan erősödik, amelyet – ha lemaradással is – de a magyar bio borágazat is próbál követni. A XIII. bio borverseny is azt mutatja, hogy egyre több borász készít kiemelkedően jó bio borokat a hazai fogyasztásnak sajnos még mindig csak néhány százalékát kitevő ágazatban. Idén két ország hét borvi-

déknek 10 pincésze képviseltette magát az április 17-én a hortobágyi Ökotúra Vendégházban megrendezett borbírálaton.

A zsűri elnöke, dr. Kovács Tibor, borász, a Tokaj-Hétszőlő Szőlőbirtok tanácsadója volt, aki értékelésében kiemelte, hogy a versenyre beküldött bio borok kitűnő minőségüknek köszönhetően minden tekintetben felveszik a versenyt a legjobb magyar nem bio borászatokkal, sőt nemzetközi kitekintésben is sikeresek lehetnek.

Fehér borok kategóriájában több bronz és ezüst minősítés mellett négy aranyérem született, a csúcsbor minősítést a **Dobosi Pincész** **Bio 14,92 Olaszrizling 2016** kapta.

A bor jellemzői: Színe mély aranyárga színű, Illata rendkívül intenzív akác-mézes. Ízében nagyon gazdagon jelenik meg benne a helyi termőhely, sok-sok aszalt gyümölcsös zamattal, talán a legintenzívebben a aszalt barack jelenik meg



benne. Ezt a bort különleges alkalmakhoz ajánljuk, lassan fogyasztva, hogy legyen ideje kinyílni a bornak.

Vörös borok kategóriájában a zsűri két bornak adott aranyminősítést. Csúcsbor címet kapott a **Szászi Birtok Balaton felvidéki Cabernet Franc 2017** bora.

A bor jellemzői: Élénk bíborvörös szín, telt, aromás illatok, kortyban érett málna, áfonya ízek mellett, vibráló savak és komoly textúra érezhető, jó ivású, hívogató elegáns bor. Ahogy a borász mondja: ez a

vidék, ahol mi művelhetjük a szőlőt, egy ajándék az élettől. Valóban így van, ezért is érdemes megkóstolni.

A csúcsborok borászatai részt vehetnek 2019. február 12-15. között a németországi Nürnbergben megrendezésre kerülő MUNDUS VINI 2019 Biofach nemzetközi versenyén. A győztesek a Biokontroll Hungária Nonprofit Kft. támogatásával jutnak a világ legnagyobb bio borversenyére.



A zsűriben közreműködött:

Dr. Lucskai Attila, az Agrárminisztérium ökológiai szakreferense

Dr. Györe Dániel, az Agrárminisztérium szőlő-bor szakreferense
Siku Szabolcs, a Biokontroll Hungária Nonprofit Kft. vezető ellenőre

Hegyi Ádám, borász, az Eszterházy Károly Egyetem Kutatási és Fejlesztési Központ Élelmiszertudományi és Borászati Tudásközpontjának birtokigazgatója

Grommon Tamás, borász, Egri Borvidék

dr. Kovács Tibor, borász, Tokaj Hétszőlő Tokaj-Hegyaljai borvidék

Csecsödi Dávid, sommelier, IKON Debrecen Restaurant

Kerekes Sándor, szerkesztő, Debreceni Borozó magazin

„Elegáns és kedves borok. Mi ebben hiszünk.”



Közel három évtizede dolgozunk dűlőinkben és végre minden szőlőterületünkön olyan fajták, olyan művelésmódokkal és tőkeszámmal teremnek, amik lehetőséget adnak számunkra, hogy az igazi szekszárdiságot megmutassuk.



A Kárpát-medence egy csodálatos szőlőskert!

Kerekes Sándor összefoglalója

Idén március első hétvégéjén Cserépfalun találkoztak a református szőlészek és borászok, hogy hitben megerősítsék, közösségben megmutassák azt, amit ma már szerencsére egyre többen tudnak: a Kárpát-medence egy egyedülálló szőlőskert, ahol sokszínű, tartalmas, magyar borokat lehet készíteni. Eleink földje a teremtés olyan csodája, amit az utókornak nem csak megvédeni, megbecsülni, hanem azzal megfelelően törődni is kellene. A festői szépségű bükkaljai településen – ahol a borkészítés több száz éves hagyományra tekint vissza – ismét beigazolódott, hogy a BORUM pontosan ezt valósítja meg. Az esemény egy olyan találkozási ponttá vált, ahol a Kárpát-medencei borászatok szakmailag folyamatosan fejlődhetnek, és nem mellesleg a borászok sorsa, jövője immáron hetedik éve egyre jobban összekapcsolódik.

A múlt

Az idő múlása relatív, de hét év távlatából visszatekinteni a kezdetekre most mégis röpké pillanatnak tűnik. Kocsis Attila, ötletgazda-református lelkész 2013-ban kérte fel szerkesztőségünket, hogy kapcsolódjunk be a BORUM életébe, és médiatámogatóként, illetve borbírálként is vegyünk részt ebben a felelősségteljes küldetésben. Kovács Pál személyében a zsűri állandó elnökét is megtalálta, annak ellenére, hogy a Debreceni Borbarátok Társaságának elnöke nem református, hanem görögkatolikus hitvallású. Természetesen igaz kereszt(y)ény felfogásban eddig nem is tette ezt szóvá senki, mert a szervezők és a résztvevők felekezeti hovatartozás nélkül hisznek a Kárpát-medence

cei borkultúrában és annak önzetlen támogatásában. A kezdeményezés ugyanis nem kisebb célt vállalt fel, mint hogy évről-évre építse, erősítse a református közösség borászainak, szőlészeinek és a gyülekezeteinek kapcsolatát. A szakmai továbbképzések és előadások mellett ezért minden évben a Református Egyház Borát is kihirdette. A sárospataki debütálás után 2014-ben Mór következett, majd a partiumi Bihardiőszeg, amit a bajai borvidékhez tartozó Hajós/Császártöltes követett. Az ötödik fórumnak Léva, Vámosladány és Garamsalló adott otthont. Tavaly pedig Bácskossuthfalva lelkes református közössége látta vendégül a résztvevőket. A délvidéki eseményen jelentette be Kocsis Attila, hogy a BORUM szervezője a Református Közéleti és Kulturális Alapítvány (RKK) lett.

A jelen

Ennek megfelelően a bükkaljai községben csúcsot döntött a résztvevők száma és Kárpátalja, illetve Szlovénia kivételével a BORUM gyakorlatilag körbeért, azaz minden történelmi borvidék képviselője megjelent. 2018 óta a Magyarországi Református Egyház mellett a Magyar Kormány is támogatja a rendezvényt, külön elismerve azt az eredményt, amit a program hét év alatt elért. Tállai András, a Pénzügyminisztérium parlamenti államtitkára köszöntőjében külön kiemelte, hogy nem tud más hasonló eseményről, ahová a szőlő és a bor szerte a Kárpát-medencéből összegyűjtené az embereket, ezért külön elismerését fejezte ki az ötletgazdáknak.

Nincs még egy olyan szétszakított ország, mint a miénk, ezért történelmi küldetésünk, hogy összetartsuk ezt a nemzetet, ebben komoly segítség nyújt a BORUM – hangsúlyozta az államtitkár.

„Áldás, Békesség, az embernek a földön, dicsőség a Jézus Krisztusnak az égben!” kezdte ökumenikus köszöntőjét Kovács Pál, a zsúri elnöke, akitől megtudtuk, hogy az idei megmérettetésre a református borászok összesen 93 borral neveztek. Ezek közül a hattagú szakmai zsúri egybehangzó véleménye alapján a Magyarországi Református Egyház bora 2019 címet fehérbor kategóriában Vass Attila erdélyi

borász 2018-as évjáratú Pinot Gris-e, vörösbor kategóriában pedig Mészáros Pál 2016-os évjáratú Ohmerops Cuvée-je nyerte el. A versenyen forgalombahozatali engedéllyel rendelkező, palackos termelői borok vehettek részt. Kovács Pál örömmel állapította meg, hogy a bor-



minták minősége folyamatosan javuló tendenciát mutat, idén mindössze három hibás bort kellett kizárni a bírálatból. Ezzel kapcsolatban a pince higiéniájának fontosságát emelte ki, mert a szőlő a világ legérzékenyebb növénye, vagyis képes a belőle készült bor a pincében tárolt zöltség illatát is integrálni. A szakember örömdetesnek nevezte, hogy már Horvátországból is lehetett kóstolni mintákat és reményét fejezte ki, hogy rövidesen a kárpátaljai református borászok kitűnő boraival találkozhatunk.

A jövő

Zila Gábor, a Református Közéleti és Kulturális Alapítvány (RKK) titkárságvezetője azt is elárulta, mi az elsődleges küldetése az idei rendezvénynek. Az esemény főszervezője szerint a református borászoknak nem elég felismerni, hanem élni is tudni kell a BORUM kínálta lehetőségekkel. A lelki megerősítés, a szakmai támogatás és a magyar kormány közelmúltban megnyílt pályázati forrásai lehetővé teszik, hogy a borászok nagyot lépjenek előre minden történelmi borrégióban.

A titkárságvezető szerint jó lenne, ha minél több kistermelő, családi méretű magyar borászat a jövő érdekében fejleszteni tudna, mert csak így erősödhet meg az a Kárpát-medencei közösség, amely néhány éve csak egymástól elszigetelten létezett, működött. Ezért kezdett el rendszerben gondolkodni az alapítvány és indította útjára a Református Gasztro-kulturális Programokat. Ennek kiemelt célja, hogy évente több alkalommal is összekapcsolja a Kárpát-medencében élő református élelmiszertermelőket, szakmai és baráti közösséget építve ki közöttük, megismertetve őket egymással, az eseménynek helyet adó régióval és az ottani gyülekezetekkel. A BORUM mellett így született meg a Református Ízek találkozója Találkozója, amelyet tavaly a horvátországi Kopácson rendeztek meg először. Idén október 4-6. között Hajdúnánásra várják az érdeklődőket, ahol a kézműves élelmiszerek bemutatkozása és vásár mellett a borkóstolásra is lehetőség nyílik.

A Kárpát-medencei református szőlészek és borászok fórumának 2020-ban pedig a Tokaj-hegyaljai Erdőbénye ad majd otthont. ■



A büszke vár

Vesztergombi Csabával Kovács Pál beszélgetett

Szeretek autót vezetni, és ha nem sietek, akkor mindig elkerülöm az autópályákat, így sokkal érdekesebb. Pécs a kedvenc városaim közé tartozik és a Mecseken átautózni is élmény. Amikor Szekszárdnál elfordul az út nyugat felé, én mindig balra nézek és megcsodálom a szép kis várat, illetve bocsánat, a Vesztergombi Pince épületét. Irigykedve figyelem a parkolóban álló autókat és arra gondolok, milyen jó borokat is iszogathatnak odabent. Most azonban én igyekszem oda, mert randevúm van Vesztergombi Csabával, a pince mindenesével, szőlészével, borászával, menedzserével. Rövid pince, feldolgozó és a palackérlelő látogatás után a kóstolóhelyiségben ültünk le beszélgetni.

Kedves Csaba, hogyan kezdődött a Vesztergombi Pince története?

A Vesztergombi család története az 1700-as évek óta szorosan összefonódott Szekszárddal. A település első hegybíróját Vesztergombi Györgynek hívták, a család évszázadokon át klasszikus nagyparaszti gazdálkodást folytatott, egészen a II. világháborút követő időkig, amikor is a család mindenét elvitte a tévesztés, csak

a fejenkénti 800 öl szőlő maradt, de az maradt. Tehát a folyamatosság sohasem szakadt meg, édesapám, Vesztergombi Ferenc borász, édesanyám, Vesztergombi Ferencné Piroska, és apám testvére, József, a rendszerváltozás után visszakapott 10 hektár szőlőn közösen alapította meg az újkori Vesztergombi Pincét a Kadarka utcában. A munka sikeresen indul, hiszen 1993-ban Vesztergombi Ferenc kapja az „Év Borásza” kitüntetés, aztán Szekszárd

Díszpolgára lett. Ezek nagyon megtisztelő díjak, de komoly elvárásokat is támasztottak, most már nem lehet lazán venni a dolgokat. Elindult a folyamatos fejlesztés, építkezés. A kezdeti közös működés után 2000-ben a testvérek útjai különváltak, és azóta külön utakon folyik a borászkodás; mi a Vesztergombi név alatt, nagybátyám pedig a Remetebor név alatt működik.

Te hogyan nőttél bele a borászkodásba?

Én egész kicsi koromtól ott voltam a szőlőben, nagyapám csinált nekem egy picit puttonyt, azzal szaladgáltam öt éves koromtól már a szüreteken a szőlőben, de kötelező sohasem volt a dolog. Azután, előbb vagy utóbb előjött, hogy ez tetszik nekem, meg aztán segíteni is kellett, mert sok volt a munka.

Mikor megkaptam a jogosítványomat, akkor én már egyedül szállítottam Budapestre bort éttermekbe. Az első diplomát 1996-ban szereztem, az agrármérnöki pénzügy-marketing szakon, utána aktívan elkezdtem dolgozni a pincénél. Ezt úgy kell elképzelni, hogy nem a vezérigazgatói székben, hanem a pincében, 3 évig a saját pincemunkásunk voltam. Akkor se nagyon volt ellenemre, most meg nagyon jónak gondolom, hogy ez így történt; én

tudom, hogy mit, hogy kell csinálni egy pincében és miért.

A változás akkor következett be, amikor az 1999-es évjáratból elkészítettem az első Csaba cuvée-t, Apu unszolására, amivel sikerült megnyerni a fiatal borászok országos borversenyét. Attól kezdve már mindenféle téren belefolyok a borászatba. Menet közben megszereztem a Kertészeti Egyetemen, a Villányi úton, a szőlész-borász szakmérnöki diplomát.

Gyakorlatilag ez a Csaba cuvée volt a fordulópont, ami átbillentett, és eldöntötte, hogy ezzel fogok foglalkozni, az elismerés, a siker nagyon motiváló tud lenni.

Most már tudjuk nagy vonalakban az előéletet, lássuk a jelent, hogy álltok most?

Az induló 10 hektárból mára már 30 hektár körüli területet művelünk, amelyek három nagyobb egységben helyezkednek el. Az egyik, amire innen a pincéből is majdnem rálátunk, ez a leányvári rész. Ott vannak az alapborokat adó területek, talán ezek a legalacsonyabb fekvésűek. Nekünk itt van egy hektár pinot noir-unk, aztán a kékfrankosunk, ezekből készülnek a rozé borok, illetve az alap kékfrankos, továbbá a királylányka ültetvény, és itt van az alap cabernet franc ültetvényünk is. A másik nagyobb csoport az a Kerékhegy és a mellékvölgyei. Kerékhegy az talán az egyik legkisebb dűlő itt Szekszárdon, de szerintem a legjobb, elképesztő adottságokkal rendelkezik, minden tekintetben. Ha megnézzük a talaját, gyakorlatilag tiszta vörösiszap, mindig mozog a levegő, a legnyugodtabb időszakban is, ami kiszárítja a fürtökből a nedvességet, nincs az a pára, betegségre sokkal kevésbé fogékony az egész ültetvény, és ami még nagyon-nagyon fontos rész, és kevesen szokták ezt észrevenni, fönt mindig tovább süt a nap. A Bodzásban süt egyedül tovább a nap, két órával tovább süti a nap a fönti részeket. Ez érezhető is, cukortartalomban, beltartalomban, mindenféle téren érettebb, jobb minőségű szőlőt tudunk szüretelni.

Itt fent van az egyik kedvencem, az olaszrizling, ezer tőke van belőle, 800 palack késői szürettel, barrique hordóban erjesztve, érlevé, egy igazi hobbibor. No és az új hobbi, a játékosság, a malbec, egy fél hektár, mert jólesik egy kis szórakozás

is. Aztán lakik még ott egy szép merlot, továbbá a közel százéves kadarka, aztán shiraz, cabernet franc és most fogunk még az előkészített területre telepíteni cabernet sauvignon-t, franc-t és shiraz-t. Kerékhegyből nyílik a Hidaspetre dűlő, aminek a legtetején van durván 1,5 hektár kékfrankosunk. Ja, és ott van még a Bodzásban az első újtelepítésünk, a merlot, de van ott még cabernet is.

Ha átmegyünk a domb másik oldalára, ott a Porkoláb-völgyben van a régi, még a nagyapám által telepített szőlő, a kékfrankos, ami nagyon szoros családi kötődést jelent számomra.



A harmadik területrésznünk a Szarvastető, az délre esik, ott van merlot, pinot noir, cabernet sauvignon és most a Görög-szóban sikerül venni kb. 2 hektár területet.

Ez összesen kb. 30 hektár, eléggé szétágazó területeken, tulajdonképpen a borvidék északi részétől le a déli részéig, de azért elég jó helyeken.

Mennyi bort tervezel készíteni erről a területéről? Én úgy 120-150 ezer palackra becsülöm.

Szerintem maximum 200.000 lehet a vége. Én nem szeretnék árversenyebe keveredni, inkább a kisebb mennyiség, magasabb minőség irányába akarok elmozdulni, akkor árban is feljebb tudunk lépni.

Mi a véleményed a szekszárdi dűlős borokról? Mert abból, amit mondtál, úgy érzem, hogy ez elmozdulás a prémium borok irányába és a prémium kategórián belül ez lehet egy olyan vonal, amit a dűlőselektált borok készítése jelenthet?

Nekünk ez nem ördögtől való, hozzánk tökéletesen közel áll ez a gondolkodás, mi voltunk az elsők, akik dűlős bort

készítettek Szekszárdon, ez a Porkoláb-völgy kékfrankos válogatásunk volt 1999-ből. Nekem most is megvan az az elképzelésem, hogy mit szeretnék. Lesz két dűlős kékfrankos, lesz a Csaba cuvée, kb. a 7-8 ezer forintos árszinten, és feljebb pozicionálom a dűlős válogatásborokat: lesz kerékhegyi shiraz, kerékhegyi franc, lesz bodzási sauvignon és bodzási merlot. Ezek fölé jön egy 100 eurós bor, jelen állás szerint a Grand, de elképzelhető, hogy e fölött is teszünk egy izgalmas kirándulást. A magyar bornak az egyik legnagyobb baja szerintem, hogy nem mert eddig még senki ráírni komoly, nemzetközi szinten is figyelemfelkeltő árat a felső kategóriás boraira. Én egyelőre kísérletként egy bor esetében megteszem, mert így talán megakad a külföldi vevő szeme is rajta, és ha az jó bor lesz, akkor megköszönja a többi is, akkor már megmutathatom

neki a dűlős kadarkát is, mint különlegességet. Szerintem ez lehetne a marketing útja a magyar bornak, mert ma csak mi magyarok gondoljuk, hogy világhírű a borunk, de a 10-20 eurós piacon nincs esélyünk.

Nem látom a polcaidon a szekszárdi palackba töltött borokat, megkérdezhetem, hogy miért?

Én ebben a kérdésben másképpen gondolkodom, nekem nem ez az irány. Nem lehet 3 fajtára koncentrálni egyszerre

mennyiségű Egri bikavérrel. Ez nekünk, akkora belső konkurencia, amit nehéz lenne kikerülni, főleg úgy, hogy a két borvidék nem is egyfelé megy a bikavér stílusában. Lehetne a bikavér a borvidék zászlós bora, de szerintem akkor egy barolós stílus irányában kellene fordulni, ez a túl élénk savú, könnyű vonal nekem nem tetszik.

A kadarka, azt hagytam a végére, az a legnehezebb kérdés. A családunk életét végigkíséri a kadarka, gyökere és eredője borász hagyományainknak. Ma is ott van például a falon a nagyapám aranyérme az 1959-es kadarkájáért. A rendszerváltás után elsőként vállaltuk fel a kadarkát minőségi borként és töltöttük palackba. A fajtával viszont jár pár megkerülhetetlen probléma is sajnos. Annyira kicsi

azt gondolom, hogy ha már választani kell mindenképp, akkor a cabernet és merlot az a fajta, amiből szerintem itt Szekszárdon el lehet készíteni a nagy bort. Viszonylag kevés igazán nagy merlot van a világon, ezzel nekünk hatalmas lehetőségünk lehetne.

A malbec jelenleg izgatja a fantáziám, de igazán csak játék, nem lesz belőle több, mit 15-20 hektónyi, pici érdekesség, ami színesíti a palettát.

Lehet, hogy egyszer eljutunk oda, ahová a franciák, ahol erősen szűkített a termékpaletta. Lesz egy-két komoly borunk, cuvéenk, de azt még építeni kell egy kis ideig, úgy 300 évig. Talán a cabernet sauvignont lehetne forszírozni, készíteni egy szép tételt, aztán 4-5 évnyi érlelés után piacra dobni, jelenleg elveteműlt ötletnek



megfelelőképpen, főleg nem ilyen nehéz fajtákra. A kékfrankost szeretjük, lehet könnyű gyümölcsös vagy nagy nehéz borokat készíteni belőle, de a világ úgy tudja, hogy ez osztrák fajta, annak ellenére, hogy az egész Kárpát-medencében ott van. Így nagyon nehéz lesz nekünk elhittetni, hogy ez csak szekszárdi, főleg úgy, hogy az országban mindenhol van, és mindenki szereti ezt fő fajtájaként feltüntetni. Talán a legfelső prémium kategóriában lehetne valamit keresni, de ott meg nincs komoly mennyiség

A bikavér az előző rendszer által ránk hagyott örökségtől kísérve alapvetően egy nehéz műfaj, rossz megítéléssel, rossz minőségképpel, és szemben az irtatlan

a termésbiztonsága, annyira nyugós fajta, hogy erre alapozni egy borvidéket örültség lenne. Igazán jó, kiemelkedő kadarkát tíz évből kétszer, ha lehet készíteni, de előfordulhat, hogy 2-3 évben semmit nem lehet szedni róla. Ha még azt is hozzávesszük, hogy az egész borvidéknek kb. 4%-án terem kadarka, akkor sajnos azt kell mondanom, fő fajtaként nehéz erre gondolni. Én a borvidék unikális gyöngyszemeként gondolkodom erről a fajtáról. A miénk, szeretjük, egyedi.

Akkor hogyan tovább, mit hoz a jövő a Vesztergombi Pince életében?

Én erősen hiszek a világfajtáinkban és

tűnik, de egy fél hektárral meg lehetne csinálni.

Nos, ahogy végigbeszéltük ezt a néhány órát, az a benyomásom alakult ki, hogy Vesztergombi Ferenc nyugodtan hátra dőlhet otthon a fotelben, a pince jó kezekben van, neki már csak kóstolgatni és finomítani kell.

Aztán meg az jutott az eszembe, hogy de jó lenne, ha Csaba, majd amikor elkészül az a nagy cabernet sauvignon, elhívna, és együtt megkóstolnánk, no persze, csak ha megérem.

Siess vele, Csaba! ■



A Takler Borbirtok

Kovács Pál riportja

Szekszárdot elhagyva, az 56-os főúton Mohács felé autózva, a Decsi-hegy oldalában egy szép épületegyüttest láthatunk, ez a Takler Pince, jobban mondva a Takler Borbirtok szépen kialakított lakhelye, beleértve a négy éve megnyitott Takler Kúriát is.

Ha valaki veszi a fáradságot és betér ide, akkor majdnem úgy érezheti magát, mint valamely mediterrán vidéken, csak itt mindenki magyarul beszél, de a kiszolgálásban nehéz hibát találni. Hogyan jutottak el idáig? Erről beszélgettünk Takler Andrással, az öltönyös emberrel, ahogy az apja, Takler Ferenc elnevezte a fiát.

A Takler Borbirtokot ismerem úgy húszon pár éve, de akkor már a Takler név nagyon jól ismert volt széles e

hazában. Édesapád hányadik generációs borász a családban?

Édespám a nyolcadik generáció, én az öcsémmel a kilencedik vagyok. A Takler család az 1700-as évektől foglalkozik szőlőműveléssel Szekszárdon, generációkon át volt szőlő a család tulajdonában. Aztán 1978-ban megtörtént a tragédia, a tanácstól érkezett egy levél, hogy a nagyapámnak a Béri Balogh Ádám utcán, a főutcán lévő, nemrég felújított családi portáját, istállóstól, pincéstől kisajátítják és két hónapon belül el kell költözni. Három család lett gyakorlatilag egyik napról a másikra földönfutó, hiszen a kapott 2 millió forintból három családnak kellett megoldani a lakhatását, még a bontási anyagokat sem engedték elhozni, mások hordták szét. Mi az öcsémmel ebbe nőtünk bele, míg mások mentek a Dunára fürödni, bicajozni, mi mentünk segíteni a szőlőbe, a tanyára, mert gyerekként is ösztönösen éreztük, hogy itt

muszaj odatenni magunkat, mert szüksége van a szüleinknek a mi munkánkra is.

Ezek szerint nektek már akkor is volt szőlőtők, amit művelni kellett?

Persze, 1978-ban a kisajátítási pénz ránk eső harmadából megvettük a Decsi-hegyi birtokot, ami akkor egy leégett tanya volt és édesapám elkezdett építeni egy családiházat a Bem utcába, most Feri öcsém talán be tudja fejezni. Ezen kívül, édesapám, aki akkor az ÉPFU-nál volt művezető bérelt 2 hektár szőlőt Bátán.

Gyerekként minden hétfőn vagy a Decsi-hegyre, vagy Bátára jártunk művelni a szőlőt, az első telepítettük 1984-ben volt a Baranya-völgyben, de inkább Faluhely dűlőnek mondanám azt a részt, ez volt az első komolyabb egy hektár, amin apuék felesben osztottak a nagybátyámmal.

1996-ban elkezdtük felújítani az öreg tanyát a Decsi-hegyen, ami gyakorlatilag a mai napig is tart, a generálkivitelezőnk, Huber Péter gyakorlatilag 20 éve folyamatosan nálunk dolgozik. Az EU-s támogatásoknak is köszönhetően megújult a technológia, a feldolgozó, ►

megépült a panzió, majd a Kúria, tehát ez egy nagyon szép, hosszú 1996-tól 2016-ig tartó 20 éves folyamatos fejlesztés volt.

Én közben elvégeztem a Kecskeméti Főiskolát, mikor hazajöttem apu azt mondta, hogy na, fiam, te vagy családban az öltönyös ember, akkor te csinál a pincekönyvet, meg a többi papírmunkát. Ferkó nem szerette a papírmunkát, ő inkább a szőlőben, meg a pincében érzi jól magát és ez a munkamegosztás azóta is sikeresen működik. Őcsém mindent tud a borokról, otthon van a szőlőben, pincében, nagyon precízen és ügyesen csinálja a dolgát. Így aztán én több feladatot tudok vállalni magamra borvidéki alelnökként, a Magyar Borakadémia alelnökeként, de részt veszek a Borvidék Kft. szervező bizottságában is, vagyis a többi fiatalal próbáljuk átvenni a feladatokat a nagy ösöktől. A családalapítás óta egy kicsit nehezebb lett az életem, hiszen feleségem elhivatott orvosként a PhD munkáján dolgozik Budapesten, közel 3 éves Anna és az egy hónapos Bence babánk mellett. Emiatt sokat autózok Szekszárd és Budapest között, bár nincs olyan hét, hogy ne lenne dolgom a fővárosban.

A területeink erről az 1-2 hektárról mára már 85 hektárra bővültek, a fajtasortimentünkben nagyon meghatározó a kékfrankos, merlot, cabernet franc, de a syrah-ból is lassan 3,5 hektárra bővülünk. A kadarkát nagyon szeretjük és hallgatunk a szívünkre, tiszteljük az ősök emlékét, telepítünk belőle, de a mi választékunkban nincs akkora súlya. Mi a hangsúlyt a kékfrankosra akarjuk fektetni, bár most nem szerepelt ez a fajta túl jól az ideai borvidéki versenyen, ebből persze nem szabad messzemenő következtetéseket levonni, hiszen ez sokszor előfordul, hála Istennek a külföldi piacok igen nyitottak erre a fajtára és erre érdemes odafigyelnünk.

Jól érzékelem, hogy a régebbi testes, maszkulin jellegű boraitok stílusában változás következett be, sokkal elegánsabb, izgalmasabb, gyümölcsösebb borok irányába indultatok el?

Abszolút, bár nem fejetlenül, hiszen ezt a váltást tudatosítani kell a fogyasztóinkban is, ami nem megy egyik napról a másikra. Mára egyértelművé vált számunkra, hogy a tanninos, fás borok ideje lejárában van és az igényesebb fogyasztók a részletgazdagabb, egyedi stílusú borok felé fordulnak, amelyekben megtalálják a termőhely szépségeit.

Megítélésem szerint Szekszárdnak ebben több kiaknázatlan lehetősége van még, amelyre lehet jövőképet építeni

Persze ez alatt nem a korai szüretelésű, zöldes karakterű, savhangsúlyos vörösborokat értem! Vannak évjáratok mint például a 2016-os, amely alapvetően hozza ezeket az elegánsabb jegyeket, míg 2017 erőteljesebb stílust mutat, 2018 pedig talán a kettő között foglal helyet. Nagyjából ennek a három évjáratnak kellene mutatni a szekszárdi utat, hiszen ennek a borvidéknek jól áll a fűszeresség, gyümölcsösség, a játékoság és emellett persze tartalmas, telt, hosszú érési potenciállal bíró borokat kell készíteni.

A szekszárdi borászok egy része letette a voksát a kadarka, kékfrankos, bikavér vonal és a Szekszárdi palack mellett, a másik része meg inkább a fajta borokat részesítené előnyben, pl. a merlot-t vagy cabernet franc-t, mint a borvidék arcát. Nektek mi az álláspontotok ebben a kérdésben?

A kékfrankos nálunk mindig is nagy kedvenc volt, már 1999-ben is készítettünk belőle komoly nagy, díjnyertes bort. Amikor Heimann Zoli előállt az ötletével, akkor nem a palackforma volt a fontos, hanem a közösségi szellem, a közös ügy, amit lehet támogatni, amivel előbbre lehet vinni a borvidék megítélését, de egyben azt is elfogadom, hogy nem lehet kötelezővé tenni. Az is igaz, hogy most megjelenik egy csavarzárás szekszárdi palack is, amivel kapcsolatban egy kicsit szkeptikus vagyok, de az élet majd ezt is eldönti. Én egy kicsit veszélyesnek tartom, hogy ugyanabban a palackban van az 1500 forintos és az 5000 forintos bor is, kár lenne, ha az olcsóbb, csavarzárás borok lerontanák az amúgy egyre elfogadottabb parafával zárt Szekszárdi palackos tételek térnyerését.

Mi a véleményetek arról, hogy Szek-

szárd vezérfajtájának a merlot-t kellene kikiáltani, esetleg a cabernet franc-t?

Mindkét fajtát nagyon szeretjük, az egyik csúcsborunk merlot, a Primárius, amely a mai napig is talán a legismertebb csúcsborunk. A cabernet franc esetében pedig a dülös borokra szeretnénk tenni a hangsúlyt.

Azt azonban nem mondanám, hogy ezeknek a fajtáknak kellene a legmeghatározóbbaknak lenniük. Az viszont biztos, hogy nélkülük sem jó bikavér, sem pedig prémium házastások, gondolok itt a Regnumra és a Szekszárd Grandra, nem lennének.

Nekünk nem a világfajtákkal kell a világpiacon letenni a névjegyünket, hanem a sokkal egyedibb, saját fajtáinkkal. A mi Primáriusunk már volt Robert Parker asztalán, de meg sem kóstolta, mikor meglátta, hogy magyar.

Nekem azt súgják az érzékeim, hogy a kékfrankosra és kadarkára épített bikavér lesz a borvidék fontos export bora a jövőben. Ez persze nem azt jelenti, hogy a megbízható bordeaux-i fajtákra, a merlot-ra és a cabernet franc-ra ne lenne szükség. A hazai piacokon ezek legalább annyira keresettek mint a helyi fajták, ezért szó nincs arról hogy lemondjunk róluk mint önálló borokról, csupán a kékfrankosba és a bikavérbe több lehetőséget látunk.

Mikor döntött úgy a család, hogy a birtok kiépítésébe fogtok? Ebben, ti úttörők vagytok, főleg így, hogy teljes szolgáltatást tudtok nyújtani a vendégeiteknek, Jó ötlet, hogy felviszitek a vendégeket a hegyre?

Nem egyszerű, mert egy kicsit távol esünk a várostól, de éppen ez volt az oka hogy rászántuk magunkat. Amíg nem volt szállásunk és nem tudtunk meleg ételt adni a borkóstolók mellé, sok potenciális borvásárlót elvesztettünk. Ma már e nélkül nem lehet komoly helyi értékesítést véghez vinni, nem beszélve a brand építésének lehetőségeiről.

A Borbirtokon és Kúriában összesen 38 szobánk van. Van egy nagy konferencia termünk, ahogy 100-200 fős rendezvényeknek is hely tudunk adni, sőt még kisebb csoportokat is tudunk fogadni ezzel párhuzamosan. Tágas wellness részleg

és folyamatos nyitva tartású, à la carte étterem kényezteti a kikapcsolódásra, pihenésre vágyókat és a gasztronómia valamint a Takler borok kedvelőit. Mára már a saját Kúriánk a 10 legnagyobb vendégünk között található.

Menjünk ki a szőlőbe, hol is vannak a legjobb dűlőitek?

Több kiváló fekvésű és talajadottságú dűlőnk is van, amelyekről már készítünk dűlőszelektált vörösborokat. Ilyen a bátaszéki Szent-hegy, amelynek déli, dél-keleti fekvése, szürkeagyagos talaja nagyon komoly beltartalmú, bársonyos tanninszerkezetű borokat produkál, finom minerális jegyekkel kiegészülve. Másik kedvenc dűlőnk a hasonló fekvésű Gurovica, ahol inkább a vörösből az úr, ezáltal nagyon feszes szerkezetű, szofisztikált karakterű borokat képes mutatni. Nem hagyhatjuk ki a felsorolásból a Primarius merlot-nk gerincét adó Görög-szót és Strázsahegyet, valamint a legszebb cabernet sauvignon borunkat adó Porkoláb-völgyet sem.

És mi a helyzet a fehér szőlőfajtákkal?

A birtok alsó részében telepítettünk rajnai rizlinget, most készül belőle egy szép bor, hogy ne csak könnyű fehérünk legyen, hanem egy tartalmasabb fehér is.

Akkor most már komplett a Takler Borbirtok?

Van egy szép szőlőbirtokunk, egy szép pincénk, komoly feldolgozóval, megépült a rozéüzemünk is, hogy ne kelljen kompromisszumot kötni, hiszen minden borász álma, hogy megalkuvás nélkül végezze a munkáját, mi is erre törekszünk. Majdnem a végén vagyunk, még elkészítjük a szőlőfogadót, kicseréljük a régi műanyagtartályokat, a pincék klimatizációját, páraszáályozását és talán 2020-ra készen leszünk arra, hogy csak a borkészítésre és a vendéglátásra koncentráljunk.

Lehet, hogy vége szakad a fejlesztéseknek a Takler Borbirtokon és fel kell mondani a fő kivitelezőnek?

Igen, azt hiszem igen, már nem akarjuk

tovább növelni, csak finomítani, csinosítani kell. Azt gondolom, két család, az enyém és az öcsémé, ilyen munkamegosztás mellett jól meg tud élni, minőséget garantálva a borfogyasztóknak, igaz ebben az övé a nehezebb munkarész, 600-700 ezer palack bor elkészítése nagyon komoly feladat.



Mennyi ebből a prémium bor?

A szuper prémium, azaz hatezer Ft bruttó polci ár feletti boraink nagyjából 5%-ot tesznek ki, A prémium kategória négyezer és hatezer között nagyjából 10%. Kettő és négyezer forint között kel el a boraink 40%-a. A legtöbbet jelenleg még a 2.000 Ft alatti borokból adunk el, kb. 45%-ot. Sokan azt hiszik, hogy a borászok a legtöbb bevételt a prémium borokból szerzik, pedig ez nem így van. Az olcsóbb borainkból élünk, a prémium boraink pedig leginkább szakmai önbecsülésünket és becsvágyunkat elégítik ki. Édesapánknak sok gyerekkori tanítása volt, egyik az volt, hogy gyerekek, óvokodjatok a megelégedett embertől, amelyik borász nem akarja a legjobb bort elkészíteni, az hagyja abba, egészséges önbizalom nélkül nem lehet sikeres az ember.

Hogy látod a borvidék jövőjét?

Szerintem Szekszárd jó úton van, a szek-

szárdi borok megítélése sokat fejlődött az elmúlt néhány évben, de még messze nem lehetünk teljesen elégedettek, hiszen ahhoz hogy a világban is ismerjenek és elismerjenek bennünket, még nagyon sokat kell tennünk! Ennek kulcsa megítélés szerint egy erős fókuszú, közös borstílus kialakításában rejlik, ami nem azt jelenti, hogy mindenkinek ugyanolyan bort kell készíteni, de az alapvető csapásirányt meg kell adnunk! Ezt támasztják alá a nemzetközi példák is, legyen az osztrák vagy éppen új-zélandi.

Mit lehet ehhez még hozzátenni? Világos, egyértelmű, tiszta felmérése a jelenlegi helyzetnek, pontos kijelölése a követendő útnak. Ehhez már csak jó egészség kell. Kívánom, hogy így legyen! ■



Kadarka utca 100.

A Schieber Pincészetnél Kovács Pál vendégeskedett

A Schieber Pincészet központja felé igyekszem Szekszárdon, a Kadarka utca 100-ba. Milyen fantasztikus játéka a sorsnak, hogy ilyen helyen található egy pincészet, ha nekem is lenne borászatom, biztosan mindent megtennék egy ilyen laccímért. A 200 éves pincét, a híres Hány Borozót, ma Patina Borkúriának hívják. A helyi védettséget élvező, az 1800-as években, klasszicista stílusban épült présházban egy ízlésesen felújított és berendezett, korszerű, minden igényt kielégítő konyhával felszerelt kóstolóterem fogadja az ide betérő vendégeket. Szekszárdon természetesen a Schieber Pincészet már jól ismert, hiszen folyamatosan fejlődve, beruházva egyre nagyobb nevet szerez magának a borvidéken és boraival a magyar piacon. Sorra hozzák el az aranyérmeket a különböző versenyekről, számomra azonban egy új, kellemes meglepetést jelentett a pincészet bekerülése a Magyar Borszakírók Körének Super 12 vörös bora körébe. Kíváncsivá tettek, így aztán én is betértem a Kadarka utca 100-ba.

Ebben a gyönyörű környezetben ültünk le beszélgetni dr. Schieber-Horváth Anitával és Rappay Józseffel, hogy megismerkedjünk Szekszárd új, üde színfoltjával.

A pincészet alapítási éve 2009, amikor is Schieber Markus és felesége, Anita megvásárolta a Kadarka utca 100. alatti pincét és a hozzá tartozó szőlőterületeket a régi tulajdonosoktól. Mivel az ügylettel mezőgazdasági területek is tulajdonba kerültek, és Markus elsősorban agrárszakember, így a házastársnak, vagyis Anitának jutott a szőlő és borkészítés minden öröme és gondja. Az első benyomásom, hogy ezt nem teherként,

hanem kihívásként éli meg, a napi irányítás és a piaci stratégia kialakításának feladatain keresztül. Ez az elhivatottság a gyerekkorban gyökerezik, a dédszülei korból, hiszen már akkor is volt a családnak szőlője és pincéje.

A bajai család lassan beilleszkedik a szekszárdi körbe, az elején nehéz volt, de szerencsére a 30 hektár szőlő mellett megvoltak a pincék és volt egy szakembergárda, akikkel közösen el tudott indulni a munka. Abban az időben kékszőlőkből nemzetközi fajtákkal rendelkeztek Baranya-völgyben, és a fehér szőlők közül legnagyobb területen char-

donnay termelt, a Gulyás-völgyben.

A Baranya-völgy, a szekszárdi szőlőterületek legjobbjai közé tartozik, egy hatalmas védett völgy, amely észak felől teljesen le van zárva és több völgy részre tagozódik. Ide képzeltek el egy egybefüggő, szép szőlőbirtokot és lassan felvásárolva a kisebb parcellákat, mára már kialakult egy 40 hektáros, egységes völgyrész, amelynek telepítési munkái a tavalyi évben indultak és az idén be is fejeződnek.

Ezek a szőlők, amelyek szisztematikusan végiggondolt és válogatott fajtákból, illetve klónokból állnak, komoly

minőségi értéket képviselnek és a borvidéket jellemző nagy, prémium borok elkészítésének zálogát jelentik a pincészet számára.

A Baranya-völgyet úgy kell elképzelni, mint egy nagy katlant, amikor Hidaspe-tre felől felérünk a Kerék-hegy tetejére, akkor tárul elénk a völgy szépsége, ahogy a lustán lejt a Csötöny és Porkoláb völgyek irányába, szemben pedig felkúszik egészen a Faluhely-tetőig. Csodálatos látvány ez a hatalmas már termő és telepítésre előkészített terület, amin gyönyörűen látszanak az egymást csíkokban váltó különböző talajrétegek és szőlőfajták.



A felső, melegebb, több napot kapó részekre kerül a cabernet sauvignon, az alsó részbe a fehér szőlőfajták, de kerül ide kékfrankos, mégpedig többféle klón, magyar, osztrák és a közel 50 éves öregtőkékről válogatott vessző, ez adja alapját a Tabu kékfrankosnak amely ebben az évben megnyerte a Szekszárdi Borvidéki borverseny legjobb vörösbora címét!

A kadarkát, amelyből jelenleg három területük is van, többféle változatban is művelik, van öreg ültetvényük, válogatás a pécsi kutató legjobb szelekciójából és most telepítésre kerül egy hektárnyi P9-es, mely észak-nyugati, meredekebb részbe kerül, ahol kicsit szenvednie is kell, így egyenletesebb gyümölcstermésre van kilátás.

Fontos fajta még a cabernet franc, amelyből jelenleg 5 hektárral rendelkeznek, a Baranya-völgy felső melegebb részén. Ez a szőlő fontos a pincészet számára, hiszen ebből készül a Patina névre hallgató csúcsbor. Ez az a Patina, amely bekerült a Szuper 12 illusztris csapatába 2018-ban, továbbá ez a franc az egyik alapja a bikavérnek is.

És ezzel tulajdonképpen elérkeztünk a szőlőtelepítés lényegi pontjához. Azért került kialakításra kemény munkával ez a 40 hektárnyi terület a Baranya-völgy legjobb kitettségű részén, mert hosszútávon innen fog elkészülni az a szekszárdi bikavér, amely képes lesz megmutatni a



borvidék minden szépségét.

Természetesen, más fajták is vannak itt, például a syrah, amely Anita kedvence, és amiből négy féle, ebből három francia klón és egy ausztrál került telepítésre. Ebből a szőlőből készül Anita egyik kedvenc bora is a Syrah Rosé, amely igazán kellemes, de nem a jelenlegi parfümös stílust képviseli, hanem egy igazi provance-i, részben hordóban érlelt bor, amely kifejezetten a gasztró részére készült, különleges, üveg dugós palackban.

A Baranya-völgy alsó részében már elő van készítve a terület a fehérszőlő számára, amely valószínűleg az Irsai Olivér fajta lesz, kiegészítve a sauvignon

Bemutatjuk

blanc-t és a chardonnay-t, amely most is a pincészet fő fehér fajtája.

A szőlőtelepítéssel nem áll meg a fejlesztés, hiszen Görögországban 2020-tól 12 hektár – amelyben merlot és kékfrankos lakik fele-fele arányban – is a pincészet használatába kerül, így az összes művelési terület eléri majd az 54 hektárt.

De nemcsak kint a terepen folyik az építkezés, hanem a Baranya-völgy aljában is már javában dolgoznak az új borászati üzem kialakításán. Jelenleg a pincészet három különböző hellyel rendelkezik, a Kadarka utca 100-ban van a hordós érlelés, a parásztai pincében a nagyhordós érlelés, míg a palackos érlelés a Fürdőház utcában történik, ami nagyon komoly logisztikai feladatot jelent és nem utolsósorban komoly költségekkel jár. Az új borászatban minden egy helyen lesz, közel a szőlőkhöz, a feldolgozási folyamat sokkal egyszerűbb és biztonságosabb lesz és ez minőségben is megmutatkozik majd. ►

az kiesik. Látszik, a piac szétszakad, aki nem tudja hozni az elvárt nemzetközi minőséget az alapboroknál is, azt a fogyasztók gyorsan elfelejtik, továbblépnek.

A borászat termékpiramisának felépítése nem egyszerű, de nagyon érdekes. Az alapkategóriába van egy Cserfes chardonnay, Fruska rozé cuvée és a könnyed, gyümölcsös vörösborok mint a Gavallér cuvée, valamint az Abrakadarka siller. A következő szint a Karma sorozat, ezek főleg francia fajták: cabernet franc, sauvignon, merlot, syrah, illetve fehérben a sauvignon blanc.

ami a topbor, a legmagasabb szint, ott az elegancia a legfontosabb cél.

Bár a termékskála már ma is nagyon széles, de a folyamatban lévő fejlesztések eredményeként, az új borászati üzemben lehetővé válik a dűlőszintű borkészítés, ami újabb távlatokat nyit a prémium kategóriás borok készítésénél, és mivel a kékfrankos és kadarka is fontos szerephez jut a Baranya-völgyben, nincs messze az idő amikor elkészül a dűlős bikavér és a Grand is, hiszen ebbe az illusztris körbe is beválasztották a Schieber Pincészetet.



A Kadarka utca 100. pedig a pincészet bemutató, kóstoló, értékesítő helye marad, ahol a legmagasabb minőségi elvárásoknak megfelelő kiszolgálásban részesülnek a betérő vendégek.

Azt hiszem, ezek után senki sem lepődik meg azon, hogy a pincészetből komoly borok kerülnek ki a boltokba, amelyek megmozgatják a borkedvelők fantáziáját. De a borászatnak nem csak csúcsborai vannak, hanem nagyon sok fajta, kiváló alap- és középkategóriájú bora is, amelyek biztosítják a folyamatos működés feltételeit. Itt is elvárás a jó minőség-ár értékarány, mert visszavárják a vásárlókat, nem akarnak csalódást okozni. Szekszárdon olyan versenyhelyzet van, hogy az alapbor kitűnő minősége már nem kérdéses, aki ezt nem tudja teljesíteni,

Nagyon fontos a Trilógia sorozat, ami Szekszárd palackokba kerül: a kadarka, kékfrankos, bikavér. Itt a piramis kiszélesedik, hiszen ez a három bor jeleníti meg a szekszárdi borvidék üzenetét a borkedvelők számára, így mind a borászat, mind a borvidék minőségének bemutatása szempontjából fontos része a portfóliónak.

A következő szinten jelenleg két bor található: a Solutio és Materia. Az egyik egy cabernet sauvignon, a másik egy merlot és ezek fölött vannak a prémium borok, mégpedig a Patina és a Tabu sorozat. A legnagyobb különbség a szőlőterületek, a terméskorlátozás, a klónok, illetve a hordóválasztás között van. A Patinában megengedik az erősebb pörkölést vagy karakteresebb hordót, míg a Tabunál,

Őszinte leszek, számomra nagyon kellemes meglepetés a Schieber Pincészet, hatalmaselánnal, odaadással, elkötelezettséggel végzik a borkészítés nemes feladatát. Csak kapkodtam a beszélgetés alatt a fejemet és azon gondolkodtam honnan jön mindez?

Aztán a búcsúzásnál megkaptam a választ Anitától: ez vagy szerelem első látásra, vagy nem! Akinél nem, annál soha nem lesz az.

A Schieber Pincészetnél az előbbi az igaz!

Milyen az Egri Csillag?

„Izgalmas, beszélgetős,
vitatkozás, elmélkedős,
boldogító.”

Nagy Réka, modell

„Amikor leküzdjük a határainkat,
bármit elérhetünk... még a csillagokat is.
Egri csillag – sikerre született.”

**Berki Krisztián, olimpiai bajnok tornász
az Eszterházy Károly Egyetem volt diákja**

„Egyik nyaralásom alkalmával egy palack Napbor
egri csillagot elvittem magammal Franciaországba,
Bretagne-ba, és az Atlanti-óceán partjainál tornyosuló
sziklák között koccintottunk vele francia és magyar
barátaimmal. Kell ennél nagyobb dicséret?!”

Csankó Zoltán, színművész



**EGRI
BOR
MOST**
EGRI BORMŰHELY

facebook.com/egribormost
instagram.com/egri_bor_most



Az élet maga

Vida Péterrel Kovács Pál beszélgetett

Vida Pétert már nagyon régen ismerem, talán barátomnak is mondhatom – biztosan nem fog megharagudni merészségemért – és a borait is régen ismerem, kedvenceim közé tartoznak. Mégis a 2011 óta létező magazinunkból valahogy kimaradt, talán az én figyelmetlenségemből, talán az ő szerénységéből, de most pótoljuk.

Megérkezésem után rögtön autóba ülünk, bocsánat terepjáróba – később, Hidaspetréből felfelé araszolva kiderült, hogy milyen jól tettük – mert a két Péter legelőször a szőlőket akarta megmutatni nekem. Megkerültük a várost és a 6-os főút felől mentünk be Hidaspetre dűlőbe megcsodálni az új telepítésű területet, ahol mára már közel 10 hektáron lakik a Vida szőlő, szép rendben, nyugalomban. Onnan felkapaszkodtunk a Kerék-hegyre – na, itt kellett a terepjáró, bizony a néhol 6-8 méter magas löszfal között nehezen boldogultunk volna a meredek úton egy személygépkocsival.

Fent megálltunk és lenéztünk a Baranyavölgyre, elállt a lélegzetem. Sokszor emlegetjük Toszkánát, de csak azért, mert nem ismerjük az olyan helyeket, mint a Szekszárdi Dombvidék.

Egy nagy katlan, telis-tele szebbnél-szebb kitettséggű szőlőparcellákkal, illetve telepítésre váró dűlőkkel. Itt fent, az ébredező tavaszi növényzetet figyelve értettem meg idősebb Péter szavait: a szőlő az élet maga, és a neki adott szeretetet a pincében kapod vissza.

„A bor semmihez sem hasonlítható Isteni csoda, amely az élővilág és az egész emberiség diadala!”

Vida Péter

Itt fent, közelebb a kék éghez, kicsit félreállva figyeltem a két Pétert, apát és fiút, és láttam a szemükben azt a csillogást, amit csak a szeretet képes az emberből kicsalni egy ilyen gyönyörűségi helyen. A rövidre tervezett szőlőszemléből, több órás kirándulás lett, de megérte, mert olyan helyeken járhattam, ahol még soha, és megismerkedtem Szekszárd legszebb és talán legígéretesebb területeivel, amelyekről komoly borokat várok a jövőben.

Visszatérve a városba, a pincészethez, az alapokhoz, a Baktába, majdnem hasonló nehézségek árán, mint fent a Kerék-hegyen sikerült bejutni az épülethez, hiába, egy komoly beruházás áldozatokkal is jár. Márpedig a Vida Borbirtokon komoly, lázas munka folyik, készül az új feldolgozó, földalatti tároló, erjesztő, palackozó. Talán már az idei szüretből is lehet

majd az egyes dűlőkből parcella szinten és fajtánként is erjeszteni a borokat, ami további komoly előrelépést jelentene a borok minőségében.

De hogyan is kezdődött? – kérdeztem az idősebb Vida Pétertől.

1974-ben végeztem a Debreceni Agrártudományi Egyetem Szarvasi karán végeztem mezőgazdászként és rögtön elhelyezkedtem a szekszárdi Aranyfürt Tsz-ben, ahol 22 évig dolgoztam. A szőlő szeretete, az korábbi, édesapám vett 600 négyszögöl szőlőt a Baktában, ahol most is vagyunk, hogy a gyerekek tanulják meg a munkát, de mivel én szőlészetet tanultam, így a munka zöme is rám hárult, s megszerettem.

minőséget nem lehet alább adni. Megindult a megvásárolt régi szőlőterületek újra telepítése, ezzel egyidejűleg a pincészet kisebb háttérbe vonulása.

Aki ilyennel foglalkozik, az általában tudja, hogy irgalmatlan energia és pénz ez a folyamat. Az eltelt tíz évünkben kicsit halkabbak lettünk, mert a háttérben hatalmas munka zajlott – mondja idősebb Péter.

Sokan azt szokták mondani, hogy a visszahúzódnás általában a vég felé vezető első lépés, de nem a Vidáéknál. Ifjabb Péter, közgazdászként, külföldi és multi cégeknél végzett munkák után visszatért a családi birtokra és most már a két Péter közösen, persze a szokásos viták mellett,



Aztán később még vettem hozzá. Most kb. 1 hektárral bírunk itt, és ide építettük a Családi Borbirtok központját, itt lakunk mi is.

Aztán 1995-ben önállósítottam magamat és 10 év kemény munkával megteremttem a Vida Családi Borbirtokot. A gyerekeim is itt nőttek fel és bár soha sem volt kényszer számukra a szőlő és a pince, mégis itt vannak körülöttem.

Vida Péter 2011-ben az Év Bortermelője lett, a díj nagy lökést adott, de egyben nagy felelősséget is rakott a vállára, most már nem lehetet visszakozni, most már a

de mindig közös megegyezéssel húzzák a birtok szekerét a sikerek felé.

Jó helyeken dolgoztam, érdekes munkát végeztem, de mindig húzott valami vissza, csak itthon jöttem rá, hogy itt a helyem, ezt akarom csinálni, ez az én életem is.

Mára már 23 hektár a birtok nagysága, még 3 hektár öreg szőlőt kell felfrissíteni, és persze be kell fejezni az építkezést is, de már látható a fény az alagút végén.

Az felújított ültetvények a kiváló szelékcionak köszönhetően sokkal jobb

minőségű gyümölcsöt fognak biztosítani, a modern feldolgozással további minőségi javulás párosul, a Vida borok emelkedő spirálba kerülnek. Lesznek újabb fajták is, a syrah és a cabernet sauvignon, amelyek a klímaváltozásnak köszönhetően egyre szebb oldalukat kezdik mutatni és majd a bikavér borokban, mint fűszer meg tudnak lenni.

Vidaék is fontosnak tartják az egységes, szigorú minőséghez kötött szekszárdi megjelenést borpiacra, ezért is támogatják az egységes szekszárdi palack használatát a kadarka, a kékfrankos és bikavér boroknál, ►

de a fajtaborok prémium kategóriájáról sem akarnak lemondani, és a „La Vida” házasság mint csúcsbor is marad, persze csak a legkiemelkedőbb évekből.

Aki mostanában járja a borkereskedéseket egy új, nagyon érdekes és figyelemfelkeltő címkécsaláddal találkozhat a Vida borok palackjain. Egy biztos, a címkék nagyon egyediek és feltűnőek, sőt egyesek szerint mehökkentőek, így nem mehettek el a keletkezük történetének megismerése nélkül. Ebben sok feladata lesz a lányoknak, Ágnesnek, aki általában Borfesztiválokra kínálja a vendégeket, de a hírek szerint Zsuzsika is csatlakozik a családi vállalkozáshoz, megszerezve a közgazdasági dipolmát.

köztünk és meggyőződésünk, hogy a mi borainkhoz ezek a címkék adják a legtöbbet – kapom szinte egy szuszra a magyarázatot az ifjabbik Pétertől.

A tapasztalat bölcsességét és az ifjú hév ötvöződését látom a két Vida Péter közös munkájában, ami hitem szerint előre viszi a birtokot. Csak egyszer éreztem apró disszonanciát közöttük, amikor a „La Vida” jövője került szóba, mégpedig, hogy mi legyen az alapja a merlot vagy a kékfrankos.

Nem lehetne, hogy két „La Vida” bor is készüljön, mondjuk egy merlot és egy kékfrankos alapú? Így aztán mindkét Péternek igaza lenne, mi, borkedvelők meg gyarapodnánk még egy fantasztikus borral! ■



Sokat jártam külföldön, sok komoly borfesztivált és kiállítást jártam végig, ismerkedtem a világ boraival és tulajdonképpen a Prowein spanyol kiállítóinál leltem rá arra a címke világra, ami megmozgatta a képzeletemet. Érdeklődésem eredménye az lett, hogy ezeket egy ember készítette, Xavier Bas aki nemcsak a címkéket, de az egyes borászatok teljes megjelenését is kidolgozta. Nem gondoltam, hogy valaha is el tudunk hozzá jutni, de próba szerencse alapon írtunk neki, és a legnagyobb meglepetésünkre választ, sőt eljött és 3 napig jártuk a területet, kóstoltuk a borokat, beszélgettünk és az eredmény ott látható a palackokon. Lelki barátság és egyensúly alakult ki

Szekszárdi vörösök

A teszteredményeket
Kovács Pál összesítette

TESZTGYŐZTES

95

PONT

A borokat tesztelték:

Ferenc Vilmos – borász
Katics Gergő – Debreceni Borozó
Klein Miklós – borász
Kovács Pál – Debreceni Borozó
Módos Ernő – borász
Ifj. Takler Ferenc – borász

95 pont



Mészáros Borház (Szekszárd) Ohmerops Cuvée 2016

Sötét rubinvörös szín, nagyon összetett, először fűszeres, aztán fekete gyümölcsös, fás, avaros, csokis illatvilág, kellemes, szép élő savak, nagy test, a tannin kellemesen simogató, ízeiben nagyon kerek, zamatos, gyümölcsös, izgalmas, bársonyos, lecsengésében nagyon hosszú.
Ár: 4.930 Ft – www.borbolt.hu



Schieber Pincészet (Szekszárd) Tabu Kékfrankos 2016

Sötét, szinte fekete rubinvörös, illatába meggy, cseresznye, fa, kevés fűszer dominál, kellemes sav, simogató tannin, komoly, harapható test, ízeiben egyenes, számban testes, kerek, egyenes, gyümölcsös, nagyon hosszú lecsengésű.
Ár: 15.000 Ft – schieberpinceszet.hu



Eszterbauer Borászat (Szekszárd) Nagypám Kadarka 2017

Sötét gránátvörös, enyhén áttetsző szín, nagyon fűszeres, gyümölcsös, meggyes, vajas illatvilág, szép sav, olajos test, lehetlenyi, simogató tannin, a korty tüzes, fűszeres, izgalmas, zamatos, gyümölcsös,

A tavaszi számunkban hazánk egyik legismertebb borvidékének borászatai közül mutatunk be néhányat, így természetes volt, hogy szekszárdi vörös borok kerülnek terítékre, de hogy a dologban legyen egy kis csavar, a szekszárdi barátaink, segítőkink ötletének engedve, a Borvidéki Borverseny legjobb borászatai kaptak meghívást a tesztre. Végül 16 pincészet 35 bora került be a tesztbe, kadarkák, kékfrankosok, merlot-k, cabernet franc-ok, cabernet sauvignon-ok, bikavérek és más házasítások. Köszönjük a borászatok támogatását és részvételét. Hogy mire jutottunk, azt itt olvashatják:

nagyon kerek és hosszú lecsengésű.
Ár: 3.430 Ft – www.borbolt.hu

94 pont



Takler Borbirtok (Szekszárd) Szekszárdi Grand Cuvée 2012

Sötét, szinte fekete, vörös szín, illata nagyon összetett, érett, telt, tele fekete gyümölcsökkel, fával, füsttel, avarral, csokival, kellemes sav, bársonyos, simogató tannin, számban harmónia, gyümölcs kavalkád, csokoládéval, eukaliptusszal, még mindig komoly potenciállal.
Ár: 28.500 Ft – www.borbolt.hu



Eszterbauer Borászat (Szekszárd) Tüke Bikavér 2016

Rubin vörös szín, illatban fűszeresség, sok piros gyümölcs, kellemes fa, élő savak, olajos, könnyed test, ízeiben a gyümölcsök dominálnak, de számban kellemes, fűszeres, zamatos, szép hosszú lecsengéssel.
Ár: 3.430 Ft – www.borbolt.hu



Mészáros Borház (Szekszárd) Bikavér Classic Selection 2016

Sötét rubinvörös szín, gyümölcsös, fűszeres, fás, vaníliás illatvilág, élénk sav,

közepes test, kellemes tannin, ízeiben gyümölcsösség dominál, számban zamatos, izgalmas, könnyed bor, enyhe kesernyével a végén, szép lecsengéssel.
Ár: 1.570 Ft – www.borbolt.hu



Takler Borbirtok (Szekszárd) Szekszárdi Bikavér 2016

Rubinvörös színű, kellemesen fűszeres, meggyes, ribizlis illatok, kedves savak, bársonyos tannin, könnyed test, ízeiben sok gyümölcs, kellemes fűszeresség, könnyedség, igazi társasági bor, szép lecsengéssel.
Ár: 4.250 Ft – www.borbolt.hu

93 pont



Prantner Pince (Szekszárd) Sauli Cuvée 2017

Gránátvörös színű, összetett, édeskés, gyümölcsös, fűszeres, vaníliás illatvilág, kellemes sav, olajos test, bársonyos tannin, számban nagyon gyümölcsös, zamatos, izgalmas bor, sok gyümölccsel, hosszú lecsengéssel.
Ár: N/A – www.pratnerpince.hu



Eszterbauer Borászat (Szekszárd) Mesterünk 2017 (palackminta)

Sötét rubinvörös színű, nagyon fűszeres, érett piros paprikás, fekete gyümölcsös, csokoládés, összetett illatvilág, élő, kerek savak, bársonyos tannin, nagy test, szájban egyensúly, telt, érett, gyümölcsös, harmónia, nagyon hosszú.
Ár: N/A

91 pont



Takler Borbirtok (Szekszárd) Primarius 2016

Sötét rubinvörös színű, kerek, az illata nagyon kellemes, érett, fekete gyümölcsös, érett szilva, csokoládé, kellemes savak, nagy test, simogató tannin, ízeiben érett, zamatos, gyümölcsös, szép hosszú.
Ár: 12.000 Ft – www.takler.com



Bodri Pincészet (Szekszárd) „Faluhely” Szekszárdi Cabernet franc válogatás 2016

Rubinvörös színű, nagyon kerek, gyümölcsös, csokis, fás illatok, kevés paprikával, szép savak, komoly test, szájban is kerek, enyhén édeskés, csokoládés, nagyon zamatos, gyümölcsös, hosszú lecsengéssel.
Ár: 6.500 Ft – www.bodribor.hu

90 pont



Szeleshát Szőlőbirtok (Bátaszék-Lajvér)

November Cuvée 2017

Világos rubinvörös színű, intenzív, fűszeres, fekete gyümölcsös, fás, paprikás illatvilág, szép kerek savak, olajos test, a korty nagyon kellemes, gyümölcsös, zamatos, izgalmas, szép hosszú lecsengéssel.

Ár: 2.710 Ft – www.szeleshat.hu

89 pont



Vida Családi Borbirtok (Szekszárd) Bikavér 2016

Rubinvörös színű, kellemesen fűszeres, zamatos, piros gyümölcsös, kicsit füstös, fás illatvilág, kerek savak, könnyed test, nagyon zamatos, kellemesen gyümölcsös, kerek korty, hosszú.
Ár: 3.770 Ft – www.borbolt.hu



Vesztergombi Pince (Szekszárd) Turul Cuvée 2015

Sötét gránátvörös színű, kellemesen fűszeres, paprikás, fekete gyümölcsös, zamatos illatjegyek, kerek sav, bársonyos tannin, olajos test, szájban nagyon egyensúlyos, gyümölcsös, izgalmas, hosszú.
Ár: 4.050 Ft – www.borbolt.hu



Bodri Pincészet (Szekszárd) „Faluhely” Szekszárdi Cabernet sauvi- gnon válogatás

Rubinvörös színű, illatában szép piros paprika, eukaliptusz, fekete gyümölcsök, fa és avar, élő, de kerek savak, olajos test, szájban kicsit édeskés, de nagyon bársonyos, sok gyümölccsel, szép hosszú.
Ár: 6.500 Ft – www.bodribor.hu

88 pont

Schieber Pincészet (Szekszárd) Cuvée 2018 (hordóminta)

Rubinvörös színű, szép fűszeres, gyümölcsös illatok, kellemes savak, közepes test, ízeiben zamatos, egyenes, kevés hordós, kesernyés, hosszú utóízzel.
Ár: N/A – www.schieberpinceszet.hu

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

Teszt



Tüske Pince (Szekszárd)

Harmados Kadarka 2018

Világos gránátvörös színű, illatában cseresznyés, könnyed, fűszeres, zamatos, élénk, ropogós savak, a korty kellemes, tüzes, zamatos, fűszeres, szép hosszú.
Ár: 1.970 Ft – www.borbolt.hu

Szent Gaál Borház (Zomba)

Merlot 2017

Átlátszó rubinvörös színű, illatában melegebb, szedres, áfonyás jegyek, kellemes savak, olajos test, leheletnyi bársonyos tannin, ízeiben gyümölcs, sok fűszer, szép hosszú.
Ár: N/A – www.alaiscavin.hu

Garai Pince (Alsónyék)

Cabernet franc 2017

Világos gránátvörös színű, gyümölcsös, szilvás, csokoládés illatjegyek, kicsit karcsú, de kellemes savai vannak, szájban zamatos, gyümölcsös, kellemes, izgalmas, jóivású bor.
Ár: N/A – www.garaipince.hu

Mészáros Borház (Szekszárd)

Hidaspetre Cabernet franc 2016

Sötétvörös színű, összetett, paprikás, fekete gyümölcsös, fás, avaros, csokoládés illatok, kerek savak, kerek tannin, édeskés, gyümölcsös, zamatos, nagyon összetett és hosszú korty.
Ár: 3.680 Ft – www.borbolt.hu

Takler Borbirtok (Szekszárd)

Szenta-hegyi Cabernet franc 2016

Sötét rubinvörös színű, kellemes fűszer paprika, konyak meggy, szilvalekvár, fa és avar az illatában, kerek sav, szép test, szájban még élő tanninok, de szép gyümölcsösség, zamatosság, hosszú korty.
Ár: 6.380 Ft – www.borbolt.hu

Eszterbauer Borászat (Szekszárd)

Tivald 2017 (palackminta)

Nagyon sötét rubinvörös színű, édeskés, fűszeres, gyümölcsös, szilvás, fekete

gyümölcsös illatok a pohárban, kellemes, elő savak, bársonyos tannin, a korty édeskés, zamatos, gyümölcsös, még nagyon fiatal, komoly bor.

Ár: N/A – www.eszterbauer-bor.hu

Garai Pince (Alsónyék)

Cabernet sauvignon 2017

Nagyon sötétvörös színű, illatában fekete gyümölcsös, zamatos, fás, paprikás, szép, élő savak, szép test, a tannin még egy kicsit érdes, de a korty nagyon gyümölcsös, zamatos, édeskés, hosszú.

Ár: N/A – www.garaipince.hu

Bodri Pincészet (Szekszárd)

„Gurovica” Szekszárdi Cabernet sauvignon 2016

Sötét rubinvörös színű, füstös, fekete gyümölcsös, avaros, fűszerpaprikás illatok, szép, élénk savak, komoly test, kellemes tannin, szájbán gyümölcsös, még kicsit érdes, de friss, összetett és hosszú.

Ár: 15.000 Ft – www.bodribor.hu

Mészáros Borház (Szekszárd)

Grandiózus Syrah 2016

Nagyon sötét, feketébe hajló vörösszínű, összetett, fűszeres, gyümölcsös, alkoholos illat, lekerekedett sav, komoly test, a kortyban gyümölcsös, fás ízék

Ár: 4.100 Ft – www.borbolt.hu

Prantner Pince (Szekszárd)

Bikavér 2017

Világos gránátvörös színű, intenzív meggyes, fűszeres, fás illatok. kerek savak, közepes test, leheletnyi tannin, szájbán kerek, gyümölcsös, kellemesen zamatos, hosszú, kis kesernyével a végén.

Ár: N/A – www.prantnerpince.hu

Szent Gaál Borház (Zomba)

Bikavér 2016

Átlátszó gránátvörös színű, illatban füstös, könnyed gyümölcsös, fűszeres jegyek, kerek sav, közepes test, a korty kellemes, simogató, gyümölcsös, kellemes korty.

Ár: N/A – www.aliscavin.hu

Vesztergombi Pince (Szekszárd)

Kadarka 2017

Átlátszó gránátvörös színű, összetett, cseresznyés, fűszeres, szilvás illatvilág, kellemes savak, könnyed test, leheletnyi tannin, szájbán kellemes, zamatos, szép struktúra, a korty nagyon izgalmas, gyümölcsös, zamatos, hosszú.

Ár: N/A – www.vesztergombi.hu

Garai Pince (Alsónyék)

Bikavér 2016

Rubinvörös színű, illatában fűszeres, gyógynövényes, gyümölcsös, kerek savakkal, közepes testtel, ízeiben gyümölcsös, kevés tannin érdesség, szép hosszú lecsengés.

Ár: N/A – www.garaipince.hu

87 pont

Mészáros Borház (Szekszárd)

Kadarka classic 2016

Világos rubinvörös színű, illatában sötét húsú gyümölcsök, cseresznye, meggy, kevés fűszer, kerek savak, közepes test, ízében kicsi kesernye, de kellemes, zamatos, szép lecsengéssel.

Ár: 1.680 Ft – www.borbolt.hu

Bodri Pincészet (Szekszárd)

„Gurovica” Szekszárdi Kékfrankos válogatás 2016

Sötét rubinvörös színű, illatában dübörög a hordó, fa, sötét húsú gyümölcsök, csokoládé, élő savak, bársonyos tannin, szájbán gyümölcsös, fás, izgalmas, zamatos és hosszú.

Ár: 9.000 Ft – www.bodribor.hu

Szent Gaál Borház (Zomba)

Passionata Cuvée 2016

Rubinvörös színű, fűszeres, gyümölcsös, fás, kicsit paprikás illatok, szép sav, közepes test, szájbán gyümölcsös, izgalmas, kellemes tannin ízek, hosszú

Ár: N/A – www.aliscavin.hu

Lajvér Pincészet (Szálka)

Lajvér Szekszárdi Merlot Selection 2015

Sötétrubinvörös szín, összetett, gyümölcsös, fűszeres illatok, kerek savak, nagy test, ízeiben a gyümölcsök dominálnak, egy kis fás beütéssel, kellemes kesernyével a végén

Ár: 4.990 Ft – www.lajverwine.com

85 pont

Márkvárt Pince (Szekszárd)

Szekszárdi Cabernet franc 2017

Feketébe hajló vörösszínű, illatában fűszeres, paprikás, fekete gyümölcsös, kerek savak, még picit húzós tanin, de a korty kellemes, zamatos, izgalmas, gyümölcsös, fejlődőképes bor

Ár: N/A – Márkvárt Pince

Háromházi Pince (Szekszárd)

Merlot 2017

Nagyon sötétvörös színű, illatában fekete gyümölcsök, ánizs, kellemes fűszerek, kerek savak, a tannin még kicsit érdes, közepes test, szájbán kicsit cseres, gyümölcsös, fűszeres, hosszú

Ár: N/A – Háromházi Pince

Teszt-jegyzet

Kovács Pál értékelése

Tudom, hogy a bevezető részben már megköszöntem a szekszárdi borászok támogatását, de most itt szeretném megismételni, mert fantasztikus lehetőséget nyújtott a Debreceni Borozó magazinnak, hogy megismerje a szekszárdi borvidék igazi arcát, borait. A beküldött minták teljes képet nyújtottak a borvidék sokszínűségéről, hiszen mind fajta borokból, mind a szekszárdi palackos változatokból, mind a nagy formátumú fajta és háziasított borokból olyan áttekintés kaptunk, mint még senki más. Persze mondhatjuk, hogy mivel a borvidéki borverseny legjobbjából válogattunk, hogy ez a felső szegmens, de biztosíthatom a kedves olvasókat, hogy itt nem csak a legdrágább borok szerepeltek, hanem a közép kategória borai is, amelyekről ugyan olyan kellemes élményekhez juthatunk. Próbálják ki Önök is, mi nagyon élveztük! ■

Igy pontozunk mi:

95-100: tökéletes bor

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

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

80-84: tehetséges, tartalmas, jó bor

TESZTGYŐZTES

88

PONT



EGRI CSILLAG
SUPERIOR
2018
GÁL PÉTER

EGRI CSILLAG

A teszteredményeket
Darin Sándor összesítették

A borokat tesztelték:

Adamovich Károly, borász – Ostorosbor zrt
Darin Sándor, kiadó – Bor & Párlat magazin
Hegedűs István, borász – Bolyki Pincészet
Hegyi Ádám, birtokigazgató – Eszterházy Szőlőbirtok
Markovics György, borász – Tóth Ferenc Pincészet
Patai István, borász – Varsányi Pincészet
Tóth Istvánné, borász – Varga Pincészet
Tóth Katalin, tulajdonos – Tóth Ferenc Pincészet

Minden évben nagyon várjuk az Egri Csillag tesztünket, hiszen a Debreceni Borozó szerkesztősége kezdetektől fogva nyomon követi a borvidék legifjabb szülöttének útját, fejlődését. Szinte már keresztapai vizitnek számít ez a borkóstoló. Mint a bábáskodó távoli rokon méregetjük a borokat. Figyelünk, kóstolunk, bólogatunk, avagy éppen fejcsóválással kísérik egy-egy tétel érkezését a poharunkba.

Igen, bábáskodunk, hiszen tesztünkkel nemcsak a fogyasztók elé tárjuk az aktuális piaci tételüket, de hordó- és palackmintákból is próbálunk egy jövőképet felrajzolni az Egri Csillag elé. Persze a mi szerepünk ezen borok megszületésében, elkészültében tényleg csak jelképes, igazi keresztapai feladat, hiszen a borász az igazi szülő. Ő az aki évről évre új tartalommal tölti meg az Egri Csillag palackját. Ő az, aki a termés alakulását nyomon követve, már a nyár derekán látja a lehetőségeit. Ő az elnéző, az anyáskodó. Mi próbáljuk az életre nevelni, felvázolni a lehetőségeit, mivé válhat, milyen utat járhat be. Igen, egy keresztapa mindig kritikusabb, mindig szigorúbb mint egy szülő. Teszi ezt azonban a bábáskodás legjobb értelmében, ahogyan mi is tesszük egy-egy teszt után a borászok felé. Lássuk milyen szigorral szemléltük az elmúlt időszak gyermekeit!

88 pont



Gál Lajos Pincészet – Gál Péter (Eger)

Egri Csillag Superior 2018

Erős szalmasárga szín. Finom, elegáns, gyümölcsös, fűszeres, friss illat. Rendkívül izgalmas. Ízében kellemes, egzotikus gyümölcsös, enyhén füstös aromák. Igazán érett, tartalmas, jó ivású bor. Nagyon komplex és izgalmas.

Ár: 2.950 Ft – a pincészetnél



Petrény Winery (Eger)

ASTRA Egri Csillag 2016

(sárga címkés)

Aranysárga szín. Végtelenül gazdag illat. Nyári alma, fűszerek, leginkább zsálya. Ízében is gyümölcsös-fűszeres vonal. Mellette menta és töppedt szőlős aromák. Szép kerek, elegáns bor.

Ár: 2.950 Ft – a pincészetnél

87 pont



Petrény Winery (Eger)

ASTRA Egri Csillag 2016

(fehér címkés)

Aranysárga szín. Telt illat, mézvirág, pemetefű. Nagyon gazdag élmény. Kortyban némi töppedt szőlős vonulat mellett citrusok, mangó és érett egres mutatkozik. Szép hordóhasználat mellett némi csokoládé is megcsillan a szájban.

Ár: N/A



Thummerer Pince (Noszvaj)

Egri Csillag Grand Superior 2015

Mély szalmasárga színű bor. Illatában már érződök, hogy egy komoly, érett borral van dolgunk. Ízében a gyümölcsös jegyek már szépen beépülnek a palackértett aromákba. Szép, lekerelkedett savak jellemzik. Nagy testű, komoly bor.

Ár: 5.790 Ft – www.borbolt.hu



Gál Lajos pincészet (Eger)

Kamra-völgyi Egri Csillag Grand Superior 2018

Szalmasárga szín. Rendkívül elegáns, egyedi illat. Ízében is nagyon izgalmas, egzotikus gyümölcsös, enyhén füstös aromák. Igazán érett, tartalmas, jó ivású bor. Nagyon komplex és gazdag.

Ár: 5.000 Ft – a pincészetnél



Varsányi Pincészet (Verpelét)

Egri Csillag 2018

Elegánsan gyümölcsös, diszkrétén édeskés, muskotályos illat. Ízében hársfaméz, bodzaszörp egészül ki üde citrusossággal. Szép savszerkezet jellemzi. Jó ivású, kerek, de mégis fiatalosan virgonc bor.

Ár: 850 Ft – www.varsanyipinczeset.hu

86 pont



Tóth Ferenc Pincészet (Eger)

Egri Csillag Superior 2017

Megnyerően vibráló szalmasárga szín. Elegáns, visszafogott illatú bor. Ízében almás-körtés dominancia, szép citrusossággal párosul. Koncentrált savak teszik feszessé. Nagyon kerek.

Ár: 4.000 Ft – www.tothferencpinczeset.hu

Így pontozunk mi:

95-100: tökéletes bor

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

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

80-84: tehetséges, tartalmas, jó bor



Petrény Winery (Eger)

Egri Csillag 2018

Aranysárga szín. Nagyon szép gyümölcsös-virágos illata édes fűszerekkel párosul. Birsalma, bodza, grépfrút dominál a kortyban. Íze kerek, lágy, enyhe mézességgel fűszerezve. Korrekt, rendezett bor.

Ár: 1.280 Ft – www.borbolt.hu



Almagyar Érseki Szőlőbirtok (AÉS) (Eger)

Egri Csillag 2018 (palackminta)

Mély szalmasárga szín. Illatában is telt, gazdag, melegséget áraszt. Leginkább gyümölcsös jegyek figyelhetők meg. Ízében dominánsan citrusos, enyhén ásványos vonal uralja.

Ár: N/A



Ostorosbor Családi Pincészet (Ostoros)

Egri Csillag 2018

Illatában nagyon üde, friss, fűszeres. Leginkább gyógynövények, virágzó kamilla. Ízében bodzaszörp, gyümölcsök, hársfavirág, enyhén gyógynövényes lecsengéssel a korty végén. Szép savai aromáival együtt hosszantartanak a szájban.

Ár: 1.000 Ft – SPAR, INTERSPAR, TESCO



Varga Pincészet (Badacsonyi)

„Aranymetszés” Egri Csillag 2018

Szép tiszta illata rendkívül precíz bort sugall. Mind illatában, mind ízében szép

gyümölcsösség uralkodik. Kellemes, tartalmas íz. Rendkívül friss érzetet ad.
Ár: 1.000 Ft – www.vargabor.hu

85 pont



Gál Tibor Pincészet (Eger)

TITI Egri Csillag 2018

Halvány szalmasárga szín. Illatában rendkívül összetett, virágos, hársfás, gyümölcsös jegyek. Ízében lágy, behízlgő. Hársfaméz, túlérett egres keveredik eredeti citrusokkal és friss, nyers mandulával. Nagyon szép, szerethető bor.

Ár: 2.060 Ft – www.borbolt.hu

84 pont

Gergely Bátya Pincészet (Eger)

FRIENDS Egri Csillag 2018 (hordóminta)

Szép, tiszta, világos szín. A szájban friss egres üdesége párosul citrusokkal. Lecsengésében némi karamellre aszociálhatunk. Könnyed savainak köszönhetően igazán behízlgő bor.

Ár: 1.600 Ft – a pincészetnél

St. Andrea Szőlőnirtok és Pincészet (Egerszalók)

„Boldogság” Egri Csillag Grand Superior 2017

Szalmasárga szín. Íllata friss, gyógynövényes. Ízében leginkább a citrusok és a hordós érlelés jegyei mutatkoznak meg. Kerek, lágy, tartalmas.

Ár: 3.020 Ft – www.borbolt.hu

83 pont

Juhász Testvérek Pincészet (Eger)

Egri Csillag 2018

Illatában gyümölcsös, de némi fülledtség is mutatkozik. Ízében friss citrusos dominancia figyelhető meg némi mandulás jeggyel a végén a kortynak.

Ár: 1.200 Ft – AUCHAN, TESCO

82 pont

Eszterházy Szőlőbirtok (Eger)

Egri Csillag 2018

Érett illata és íze is teltebb, ducibb társainál. Ez a lomhaság uralja bort.

Ár: N/A

St. Andrea Szőlőbirtok és Pincészet (Egerszalók)

„Napbor” Egri Csillag 2017

Friss, üde illat jellemzi. Ízében leginkább a citrusok mutatkoznak némi gyógyfüves jegyekkel kiegészülve. Intenzív, virgonc savak teszik feszessé.

Ár: 2.290 Ft – www.borbolt.hu

Tóth Ferenc Pincészet (Eger)

Egri Csillag 2018

Közepesen intenzív virágos, enyhén parfümös illat. Ízében is megnyerő, enyhén ásványos, gyógyfüves vonal. Tartalmas, közepesen testes.

Ár: 2.000 Ft – www.tothferencpincszet.hu

Bolyki Pincészet (Eger)

Egri Csillag 2018

Visszafogott illat, burkolt gyömolcsók, enyhén teás jegyek. Élénk, virgonc savai igazi fiatalos borra teszik. Enyhén citrusos. Illatában és ízében két világ találkozik.

Ár: 1.600 Ft – www.borbolt.hu

81 pont

Simon Pincészet (Eger)

Egri Csillag 2017

Visszafogott illat. Ízében lágy, kerek, de minden különösebb kiteljesedés nélkül.

Ár: 1.300 Ft – www.pincszetnel.hu

80 pont

Thummerer Pince (Noszvaj)

Egri Csillag 2018

Élénkszalma színű bor. Illatában friss. Ízében leginkább gyógyfüves jegyekkel. Komoly savszerkezettel bíró bor.

Ár: 1.600 Ft – www.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.

Teszt-jegyzet

Darin Sándor értékelése

Nem mondhatni, hogy könnyű helyzetben vagyok! Egyrészt a bevezetőmben felvázoltam egy keresztapai szerepet, aki bábáskodik, de mégis szigorú a cseperedő rokonnal szemben. Kedvesen paskolva mutatja az utat. Most viszont a teszt végén, csak a szigort érzem a sorainkban. Szigorúak voltak a szülők is, azaz a borászok a pontozás során. Szigorúak voltunk mi is a borleírások összesítése során. Nincs sehol egy atyai mosoly! Ennek talán az lehet az oka, hogy másrészt a teszten végignéze a vak is láthatja, hogy nagymértékben borult a papírforma. Neves borászatok hátrébb végeztek az értékelésben, míg kisebb, vagy kevésbé domináns pincészetnek tartott termelők borai előrébb kerültek a ranglétrán.

Ezek tények, de mégsem könnyű őket szavakba foglalni. Keresem az okokat és a miérteket. De csak kifogásokat találok. Tisztára mint a gyereknevelés! A kezdetekkor próbálnak a szülők, rokonok egy vezérével lefektetni. *Ehhez mindig tartani fogjuk magunkat!* – törekszünk a következetességre. És tessék, itt az élő példa, nem megy! Nem megy, mert csak most kezdtük! Nem megy, mert nincs elég tapasztalat! Nem megy, mert nem tudjuk eldönteni, tényleg jó ez a gyereknek?

Ezt érzem a teszt végén is. 2011-ben születtek meg az első Egri Csillagok. Akkor az Egri Bormíves Céh tagjai lefektettek egy értékrendet, ami vezérfonalként szolgált az elmúlt években. Nyolc évjáráttal a hátunk mögött úgy tűnik magunkba kell nézni és meg kell nézni a megtett utat is, mert most nagyon úgy tűnik, ezek a kezdeti lefektetett alapok nem úgy alakultak az idővel, ahogyan azt előre gondolni lehetett. Senki félre ne értsen, remek borokat kóstoltunk, de amint azt a pozíciók is jól mutatják, a mezőny átalakult. Meg kell néznie mindenkinek, honnan indult és hová jutott, illetve, hogy a többiek milyen uton járnak. Csak így maradhat hosszútávon fényes Egri Csillaga! ■



Kövess bennünket a
facebook-on is!

www.facebook.com/debrecen.borozo

Kacsa rillette

Gyepes Gabojsza receptjei

www.gabojsza.hu

A francia rillette hedonista húislekvár, a borozgatós esték egyik legjobb kísérője.

Az elkészítéséhez olvasszunk kacsaháját, majd a töpörtyű eltávolítása után a kacsaszírban alacsony (80-90 fok körüli hőmérsékleten) 6-8 óra alatt abáljuk (konfitáljuk) vajpuhára a sóval, borssal fűszerezett kacsacombokat. Tegyük a combok mellé egy kis kakukkfűvet és majoránna, 1 szem csillagánizst, egy fej fokhagymát, egy fej hagymát és egy kezeletlen héjú narancsot is, héjastól.

Akkor van kész, amikor a húsból a csont gond nélkül kicsúszik. A combokat a zsírban hagyjuk langyosra hűlni, majd az összes húst villával szedjük cafatokra (ez az autentikus francia módszer), vagy késes robotgépben némi zsírral aprítsuk durvára, a hagymával, fokhagymával, narancssal együtt.

A húspépet tegyük vissza a langyos zsírra, keverjük bele egy kupica konyakot (brandyt, whiskyt, vagy almapálinkát) aztán az egészet kanalazzuk csatos üveg(ek)be, hideg helyen hagyjuk megszáradni. Másnapra érnek össze az ízek igazán, de hetek, hónapok múlva ugyanolyan jó, sőt.

Apró savanyú uborkát, gyöngyhagymát, vagy céklát adjunk mellé.

Ajánlott bor: Eszterbauer Tüke Bikavér 2016

Fotók: Gyepes Gabojsza



Vágd ki! Fűzd le! Gyűjtsd!

Töltött mozzarella „caprese”

Hozzávalók (2 adaghoz):

- 2 csomag 125 g-os bivaly mozzarella
- 4-4 db sárga és piros koktél paradicsom
- fél fej lilahagyma
- pár levél friss bazsalikom
- pár csepp extraszűz olívaolaj
- pár csepp frissen facsart citromlé
- tekerésnyi frissen őrölt bors

A mozzarella golyókat csepegtessük le egy szűrőben, közben készítsük el a töltelékét: a koktélpáradicsomokat negyedeljük, a hagymát a bazsalikkal együtt aprítsuk fel, majd az egészet keverjük össze pár csepp olívaolajjal és citromlével.

Mindkét mozzarella golyónak kiskanállal kaparjuk ki a belsejét, a keletkezett üreget pedig töltjük be a hagymás-bazsalikos paradicsomos salátával, amibe belekevertük az apróra tépkedett, kikapart mozzarella darabokat is. Frissen őrölt borssal fűszerezzük tálalás előtt.

Ajánlott bor: Vesztergombi Kadarka 2017





Milyen az igazi jégbor?

Aki válaszol:
Grasselli Norbert

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

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

Nóri kérdez: *Mitől jégbor a jégbor?*

A jégbor az édes, méghozzá a természetes édes borok közé tartozik. Ide tartozik a tokaji aszú is, illetve minden olyan édes bor, amelyhez nem adnak cukrot, hanem valamilyen természetes folyamat eredményeképpen lesz édes.

A jégbor készítése kockázatos eljárás. A szőlőt nem szedik le a rendes szüret időpontjában, hanem a szőlőkőként hagyják a bogyókat, várva a fagyokat. Ami aztán vagy jön, vagy nem. Jöhet sok minden más: megehetik a seregélyek, lerohasztja az eső, vagy a szőlő egyéb kártevői. Ha szerencséje van a szőlésznek, jön egy stabil, komoly téli fagy, ami a bogyókban lévő vizet megfagyasztja.

A szőlőt ilyenkor fagyott állapotban – általában hajnali órákban – szüretelik és még fagyott állapotban préselik ki. A szőlőben lévő víz fagyott, így a préselés során csak a magas koncentrációjú cukoroldat távozik a bogyókból, ami finom, édes, de magas beltartalmi és sav-értékekkel rendelkező must, majd bor lesz.

A leghíresebb jégborok Kanadában, Németországban, Ausztriában készülnek, ezekben az országokban dolgoznak a talán leghíresebb jégbor termelők: Inniskillin, Pillitteri (Kanada), Dr. Loosen (Németország), Nigl, Nittnaus (Ausztria). Az osztrákok általában Grüner Veltlinert, a németek Rajnai Rizlinget és a kanadaiak egy Vidal nevű fajtát használnak a jégbor készítéshez. Egy üveg – általában a jégbort a megszokottnál kisebb térfogatú üvegbe palackozzák – 20-30 EUR körüli áron már hozzáférhető.

Magyar borászoknak is sikerül néha jégbort készíteni, az utóbbi időben például a Borbély pincészet vagy az Andrassy pincészet jégboraival találkozhatunk a boltokban. ■

Rosalia

ROSÉ ÉS PEZSGŐ LIGET
2019. MÁJUS 31. – JÚNIUS 2.



VÁROSLIGET

www.rosalia.hu



A ROSÉ LEGYEN VELED!



ŠKODA



bor&párlat

utazzithon.hu

Borozó

goodfood

borutazó

infostart

inforádió

CIVILRÁDIO FM98

BUTLERS

KOVÁSZLABOR

WINE FLOW

LÁTHATATLAN
KIFALUTÁS

BORIGO

szeretlek
magyarország

travelo



INFO

90.9 jazzy

Az IHAÖB
Magyarországi

PORT.hu

m-a-g-y-a-r
konyha

Kóstolom
—BORRÁ—

GOURMET
REPORTER

VINCE