

Debreceni Borozó

MÁTRA

40⁺

fehér és vörös

Bemutatjuk:

- Sol Montis Borászat
- Etyeki Kúria
- Hernyák Birtok
- Koch Borászat

Vendégségben
Szepsy Istvánnál

„Pezsgő gondolatok”

Mérész Sándor,
az Etyeki Kúria főborásza

TESZT

Kadarka **VS.**
Pinot Noir,
Pezsgő,
Kékfrankos



Hotel Lycium****

Átrium étterem

ízek és zamatok

FELSŐFOKON



Az Átrium étterem konyhája nem távolodik el a tradicionális magyar gasztronómiától, mégis a legmodernebb konyhatechnológia segítségével a korszerű és közkedvelt ínyencségek is megjelennek kínálatában. Választékunkban egyaránt megtalálható a magyar konyha hagyományőrző fogásai, valamint a nemzetközi gasztronómia különlegességei mellett a fitness és wellness ételek széles palettája.

Éttermünk exkluzív büféreggelivel, a la carte kínálattal, tányérszervizes és büféasztalos főétkezésekkel várja vendégeit.

CSALÁDI ÉS CÉGES ESEMÉNYEK KIVÁLÓ HELYSZÍNE

- osztott belső tér
- Szabó Csaba chef házas és különleges fogásai
- 5 hangulatos különterem
- ünnepi menük széles kínálata
- kitűnő vendéglátás
- minden adott a biztonságos rendezvényekhez

Asztalfoglalás

+36 (52) 506 600

Hogy hosszú-e tíz év vagy rövid, ezen lehet elmélkedni, vitázni, beszélgetni, de hogy a Debreceni Borozó életében ez annyi volt, mint egy röpké pillanat, az biztos. Igen, hiszik vagy sem, lapunk tinédzser korba lépett. Tíz évvel ezelőtt reménykedtünk, hogy ki tudunk adni néhány lapszámot, ma viszont büszkék vagyunk, hogy túléltek a nehézségeket, és mára már az egyetlen nyomtatott, tisztán borászati magazin maradtunk a placcon.

Tíz évvel ezelőtt, az első lapszámunkban Szepsy Istvánnal készítettünk riportot Mádról, a Mádi Körről, a lehetőségekről, a jövőről, így aztán nem is volt kérdés, hogy kivel szeretnénk belépni a következő évtizedünkbe. A sors és a Teremtő mellénk állt és István barátom sem zárkózott el egy mélyreható beszélgetéstől, így ejtettünk szót a piacra kerülő legdrágább magyar bor eredetéről, István céljairól és a Tokajban rejlő lehetőségekről.

Már régen terveztük, hogy elnézünk a magyar pezsgővidékre, Etyekre, amit még anno Törley József fedezett fel a magyar pezsgórajongók nagy örömeire. Az utóbbi években azonban a kisebb pincészetek is kezdik felismerni az etyeki dombok áldásos hozzájárulását a pezsgős életünk pezsgéséhez. A lapszámunkban két pincészetet, egy nagyot (Etyeki Kúria), és egy kisebbet (Hernyák Birtok), kértünk meg arra, hogy mondják el, merre is vezet ez az út. Mellesleg pedig, így év vége felé még egy pezsgős tesztet is beiktattunk, rekordszámú mintamennyiséggel és még kellemesebb illatokkal és ízekkel, kutakodjanak, hátha találnak az ünnepekre kedvükre való pezsgőt. Megsúgom csendesesen, mindegyik nagyon jó!

Nem feledkeztünk meg a 2019-es Év Bortermelőjéről sem, akit a borotai birtokon látogattunk meg és figyeltünk fel az ott folyó nagy beruházásokra, Koch Csaba fáradhatatlanságára és újabb elképzeléseire.

Nyáron mindig szoktunk szervezni egy mátrai tesztet, idén is lekóstoltuk a mátrai borokat és nem mellesleg bemutatjuk a fiatal hegyközségi elnök, Kovács Zita és édesapja borászatát, egy család érdekes történetét.

Az ismert körülmények miatt, amelyek 2020-ban mindannyiunk életébe különleges helyzetet hoztak, kénytelenek voltunk bizonyos elképzeléseinket megváltoztatni és lapszámokat összevonni, így kerültek be a kadarka, a pinot noir, a kékfrankos és ezek házasításából készült borok tesztje ebbe a lapszámunkba. Érdekes volt összehasonlítani, hogy mit tud a Kadarka és a Pinot noir itt a Kárpát-medencében. Nagy örömeinkre kiváló és nagyszámú bor érkezett be és a tesztelő csapatunk nagy élvezettel végezte a munkáját, hogy mire jutottak, kérem, olvassák el.

Gabojsza is küldött két receptet, mi meg ajánlunk hozzá borokat, és ha valakinek van kedve kipróbálni, örömmel vesszük, ha erről kapunk valamilyen visszajelzést.

Kérem Önöket, hogy a jelen helyzetben tartsák be a szabályokat, vigyázzanak egymásra és vásároljanak minél több MAGYAR BORT, hogy segítsünk a borászainknak túlélni ezt a nehéz időszakot.

A szerkesztőségünk nevében kívánok Önöknek áldott karácsonyi ünnepeket és egy nyugodtabb, kellemesebb, szelídebb, boldogabb 2021-es évet. Egészségünkre!



Kovács Pál
Kovács Pál
felelős kiadó

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

X. évfolyam 34. szám

Kiadó:

Debreceni Borbarátok Társasága Egyesület
4071 Hortobágy, Czinege János u. 1.

Felölös kiadó: Kovács Pál, elnök

Főszerkesztő: Katics Gergely

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

Szerkesztőbizottság tagjai:

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

Állandó munkatársaink:

Eszenyi Béla, Palotás Lehel.

Olvasószerkesztő: Tóth cxi Tibor.

Grafika: DS-Network Kft.

dsnetwork.eu@gmail.com

Fotó: Némethi Fotó nemetifoto.hu

Hirdetési információ:

Kovács Pál: +36 (30) 948-4011

www.debreceniborozo.hu

**A Debreceni Borozó magazin a
Magyar Borszakírók Körének tagja**

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
őríz meg és nem küld vissza. Az esetleges
nyomdai hibákért és az abból eredő
károkért felelősséget nem vállalunk!

Magazinunk elkötelezett hiva a magyar bor- és
pálinkakultúrának, ezért mindenkor kiáll a kulturált
és felelősségteljes alkoholfogyasztás népszerűsítése
mellett! Alkohol tartalmú italok fogyasztását 18
éven aluliaknak és kismamákknak a terhesség alatt
nem ajánljuk!

Nyomda: Alföldi Nyomda Zrt. Debrecen

ISSN 2063-076X

Minden jog fenntartva. © 2020

TÁMOGATÁS

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 terjesztteni tudjuk a magyar borkultúrát, kérjük, adományával segítsen a nyomdaköltségeink ki-fizetését – minden fillér számít!

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

A tartalomról

2020 ősz-tél



5 Jegyzet
Kulisszatitkok



6 Riport
**Vendégségben
Szepsy Istvánnál -
1. rész: Az aszú**

10 Bemutatjuk
**Innováció és tuda-
tosság - Etyeki Kúria**

14 Bemutatjuk
**A térsztaszűrőtől a
fűszerkertig -
Hernyák Birtok**

18 Bemutatjuk
**Apa és lánya -
Sol Montis Borászat**



22 Bemutatjuk
**A nyughatatlan -
Koch Csaba**

27 Teszt
A nagy Mátra teszt



32 Teszt
**Kadarka vs.
pinot noir**

36 Teszt
**Kékfrankos és
házassításai**

41 Teszt
Pezsgő

46 Tudástár
**Régi magyar fajták
nyomában - 1. rész**



50 ReceptKlub
**- Csokimousse
- Őszi kacsasült**



Kulisszatitkok

Grasselli Norbert írása

Apékség elől indulás reggel hatkor! Jön az üzenet előző este, indulás Egerbe bortesztre. Előző este számolgatás: hányan leszünk, melyik kocsiba férünk, ki vezet oda és vissza. Főleg az utóbbi a kérdés, hiába kóstolunk és köpünk, nem akarunk kockáztatni.

is kell. Néha egy kis szünet, víz, kenyér, friss levegő.

Aztán egyszer csak az utolsó palack.

Jön az összesítés, felfedjük a lepleket, összegyűjtjük a jegyzeteket.

A varázslatnak vége. Nincs már dolgunk itt, indulunk.



Reggel mindenki a kötelező sajtós kiflivel vagy pogácsával ül be a kocsiba. Jönnek a kérdések: Pali bácsi hány bor lesz, mennyi jött össze, mi lesz a sorrend? Kovács Pali, az újság motorja, válaszolgat, amíg bírja, aztán már csak morog a szokott módon: majd meglátjátok.

Ezután beindul a beszélgetés, miután le tudtuk a családot, munkát, újra a borokról megy a szó. Mindenki elmeséli, mivel találkozott az elmúlt hetekben, mik az új gyöngyszemek, beszerzési lehetőségek.



Kavarunk az unalmas autópályán, aztán tekergünk fel Füzesabonytól, M25 még a láthatáron sincs. Bekanyarodunk a bortesztnek otthont adó pincéhez. A házigazda körbevezet, majd befutnak a helyi kóstoló-partnerek. Üdvözlések: de rég láttatalak. A szentély felé vesszük az irányt, vár a teszt, várnak a borok.

Aztán lelassulunk, elmélyedünk. Egy bor sziporkázik, a másik a mélybe húz, a harmadik idegen. Nincs idő igazán sokat elmélkedni, sok a tétel, és még jegyzetelni



Visszafele izgatottan tárgyaljuk az eredményeket, melyik volt jobb, melyik nem, mit fedett el az átlag. Utána jön a munka: ki írja meg a tesztet, a bevezetést, lesz-e interjú. Fáradtan búcsúzunk a pékség előtt.

Engem távolabb sodort az élet, család, munka. Néha azért hiányzik. ■



Vendégségben Szepsy Istvánnál - I. rész

Az aszú

Kovács Pál riportja

Tíz évvel ezelőtt indult útjára a Debreceni Borozó magazin, amelyben Szepsy Istvánnal készítettük az első riportunkat. Úgy gondoltuk, hogy tinédzserkorba lépésünk alkalmából ismét István barátunkhoz látogatunk, hogy elindítsuk a következő 10 évünket.

Kedves István! Szeretettel köszöntelek téged a Debreceni Borozó csapata nevében. Nagyon jó egészséget szeretnénk kívánni neked és nagyon örülünk, hogy fogadtál bennünket. A beszélgetésünknek két apropója is van, egyrészt szeretnénk gratulálni az életműdíjához, amit kapta a Magyar Borakadémiától, másodszor meg szeretnénk a Debreceni Borozó következő tíz évét is veled kezdeni, mint először tettük 2011-ben.

Úristen már 10 éve volt?

10 éve, igen.

Mintha minap lett volna. Hát így megy el tíz év, és maximum az életemből hátra van még aktív 10 év, én 70 vagyok, tehát józan ésszel nem lehet húszat tervezni, illetve lehet tervezni, de nincs értelme. Túl vagyok a betegségeken és jóllehet még nem vagyok teljesen munkaképes, de ha



ülök, akkor nem látszanak a hiányosságaim és már elkezdtem a munkát. Egész évben részt vettem a szőlő permetezésében, a gyerekekkel kijártam a területre, megpróbáltam hozzátenni a tapasztalatomat a munkájukhoz. Elég elkeserítő a helyzet, bár néhány exportpiacon van mozgolódás, szükség van arra, hogy én is lelkesítsem a csapatot.

Örülök a jókedélyednek. Annak idején, ha visszatérhetünk a tíz évvel ezelőtti beszélgetésünkre, akkor elsősorban a száraz borokat mutattad meg és a következő lépcsőfoknak tartottad Tokaj felemelkedésének útján. Hogy látod most 10 év távlatából, hogy az, amit akkor elképzeltél, megvalósult?

Gyakorlatilag megvalósult. Elkészültek a dülös és a parcellaszelektált borok. Parcellaszelektált az Urbán 73-as, az Úrágya 63-as, a Szent Tamás 46-os és a dülösök, amelyek széles spektrumot ölelnek át. Növelni nem tudtuk a mennyiséget, de látszott hol a vége, külföldön is a végéig



feszítettük a húrt az árazással. Olyan ez, ha Burgundiához hasonlítjuk a dolgot, hogy elértük a premier cru árszintjét, de a grand cru-be már nem tudunk belépni. Sikersztori a maga nemében, mert nulláról indult, de nem megy tovább feljebb, egyelőre.

És hogy áll a helyzet az édes borokkal?

Az édes borokban nagymértékű visszacsúszás volt, de most úgy tűnik, hogy ez változóban van. A 2000 és 2010 közötti tíz ►

évben volt 8 évjárat, amikor aszú tudtunk készíteni, azokat már sikerült értékesíteni. Az utóbbi 10 ében 2 vagy talán 2,5 év volt, amikor aszút tudtunk készíteni, ebből egy van eladva.

Mi ebben az időszakban – 2018-ban – megemeltük az aszú árát 50%-kal, hogy a helyére tegyük az árszintet és a piac hála Istennek ezt jól fogadta. Ezzel az emeléssel nem került még a méltó helyére az aszú ára, hiszen ez a világ legkomplexebb, legtermészetesebb, legnagyobb munkaigényű édes bora, hiszen a világban ezerszámrá vannak 500 eurót meghaladó borok, de azok elsősorban vörösborok, amelyek sokkal könnyebben és legalább

lább még 50 pincészet tud jobb minőséget produkálni, mint a Chateaux d'Yquem, amely meghatározó a világon az édes borok árának alakításában, a világpiacon mégsem tudjuk áttörni a falat, mert kevés mennyiség fogy. Én azt gondolom, hogy tovább kell építenünk a piramis csúcsát, le kell mennünk az első osztályú dűlőink legjobb – helyrajzi számmal egyértelműen meghatározott – parcelláinak mélységéig. Ezek rendkívüli adottságokkal rendelkező kis fél-másfél hektáros területek, a geozirkópok centrumai, amelyekben a legkülönlegesebbek a talajtani szerkezetek. A Mádi-kör szabályzata megadja, hogy mit lehet a parcellán termelni, kiindul-



húszszoros mennyiségben elkészíthetők, mint az aszú. Mi ezzel az árral a magyar középosztályt céloztuk meg, amely még ezt be tudja fogadni. Az árakat a minőség alapján kell meghatározni, a nagy minőségű és korlátozott mennyiségben készített borokat lehet magasabban árazni, de csak azokat!

Ha jól értettem akkor, most elindultatok egy olyan irányba, ahol meg akarjátok mutatni, hogy az aszú a világ legtermészetesebb, legmunkaigényesebb, legkisebb mennyiségben készíthető édes bora?

Így van. Tokajban nem csak mi, de lega-

va a 30 mázsás alaptermésből, amiből jó évjáratban a mennyiség hatod része, vagyis 5 mázsa aszú lesz, ebből kell a bort elkészíteni, maximum 5 mázsából és nem többől, mert nincs több és csak a legjobb éveken.

Tehát, ha jól értettem, akkor a dűlőszelekcziót tovább fejlesztitek, parcella szelekczióig, így érve el a legmagasabb minőségű bor elkészítésének lehetőségét?

Pontosan erről van szó. Ahogy jobban megismertük a dűlők geológiáját, rájöttünk, hogy egy dűlő, például az Úrágya, ami 70 hektár, legalább 10-15 féle eltérő

talajszerkezetből áll. Ezekben van több egykori vulkáni kráter maradvány, amelyekben különböző minőségű anyagok kerültek különböző helyekre, évmilliók alatt kialakítva az eltérő mélységű és szerkezeti rétegeket és ezek a belőlük táplálkozó szőlőnek különleges, egyedi karaktert tudnak adni, ezek a parcellák, amelyek megmutathatják a dülő maximális potenciálját. Vannak parcellák, például az Úrágya dülőben, amelyek a legmagasabb minőségű száraz furmintok elkészítésére adnak lehetőséget, de mi az aszúra koncentrálunk. Mi most azokra a parcellákra koncentrálunk, amelyek aszú szempontjából a legjobbak, így választot-

mondjuk úgy, alternatív úton előállított jégbor, szalmabor, stb. árai meghaladják az aszú árát, így ez ma számunkra veszteséges, ezen változtatnunk kell. Pincészetünk szerepel egy könyvben, amely a világ 21 legjobb borászatát mutatja be és ezek közül mi vagyunk a legolcsóbbak, a plafon 15.000 euró egy palack vörösborért, amely sokkal egyszerűbben előállítható. Mi most piacra dobunk két csúcs, parcella szelektált furmint aszút a Szent Tamás és Betsek dülőből, 490 és 380 euró/palack áron, összesen 1800 palackot és ezzel bekerülünk a nagyjából kétezredik helyre a legdrágább borok listáján. Ezekkel a borokkal akarjuk bemutatni a világ-



tuk ki a Szent Tamás dülőből a 2503-ast (1,5 ha), valamint a Betsek dülőben egy 0,9 hektárost. A Király dülőben a 0121/4-es parcellát is figyeljük, de itt még nagyon fiatal a szőlő, továbbá az Urbán dülőben, a 3573-as parcella néz ki ígéretesnek, valamint az Úrágya 3571-es.

Ez azt jelenti, hogy megcélozzátok a világ legmagasabb polci árait az édes borok kategóriájában? Mi ezzel a célotok?

A legfontosabb, hogy bemutassuk, hogy a legdrágább előállítású természetes bor, az aszú, elkészítése nem annyiba kerül, amennyiért azt értékesítjük. A művi vagy

nak, hogy mire képes Tokaj a természetes édes borok készítésében. Természetesen a magyar piacon is megjelenik korlátozott mennyiségben a bor, mert a magyar borértőket sem szeretnék kirekeszteni ebből a számunkra nagyon fontos folyamatból, amellyel meghatározzuk a borvidékünk helyét a nagyvilágban. ■

I. rész vége

Folytatás a Debreceni Borozó következő számában 2021 tavaszán!





Innováció és tudatosság

Csorján Balázs írása

Az Etyeki Kúria egyike azon kevés hazai borászatnak, mely egyszerre két borvidéken is jelen van, ugyanakkor a borászat működésében korántsem ez az egyetlen olyan adottság, ami miatt évről évre nagyobb elismertségre tesz szert borszakmai-fogyasztói körökben egyaránt.

A Kúria egy olyan innovatív vállalkozás, melyben tökéletes szimbiózisban működik együtt a borászati elhivatottság és szakértelem, a gazdasági alapú profitorientált struktúrával. A 2021-es évben negyed évszázados fennállását ünneplő borászat minden lépése tudatosságot üzen, melynek köszönhetően a kezdeti kettő hektáros családi kisbirtok mára több, mint 50 hektáron szőlőt művelő vállalkozássá nőtt. Sok minden változott azóta, de az előrelátó, hosszú távra való tervezés a mai napig működésük egyik alapja. A 2033-ig(!) elkészült üzleti tervük szerint egyáltalán nem a véletlenre bízzák, mit fogyasztunk majd a következő években.



Ők már tervezik, hogy milyen borokat iszunk 10 év múlva, de lássuk mi vezetett 2020-ig!

A pincészet munkássága már a kezdetektől fogva túlmutatott a romantikus családi mikrobirtokon. A működés első, 1996-os évétől kezdve minden tervszerű döntések mentén haladt, hogy minden tekintetben egyedülálló birtok alakuljon, ami a hagyományok tisztelete mellett folyamatosan innovatív megoldásokkal kísérletezik. Hazánk egyik kifejezetten hűvös éghajlatú, meszes talajú borvidéken, 2001-ben ők telepítettek először kékszőlőt – pinot noir-t. Visszanézve kijelenthetjük, hogy ez a bátor döntés a Kúria borászatot azonnal ismertté tette, ugyanis azóta, az említett pinot noir a borvidék egyik meghatározó fajtájává vált. Annak érdekében, hogy a borok minősége az állandó, magas színvonal mellett még tovább fejlődhessen, 2009-ben Mérész Sándor főborásként csatlakozott a Kúria csapatához. Gál Tibor szárnyai alól indulva, addigra már számos országban megfordulva bizonyította szaktudását. Ugyancsak ebben az évben fűzték szorosabbra a kapcsolatot a burgenlandi Esterházy Borászattal, melynek köszönhetően egyre jelentősebb



külföldi elismertségre tettek szert.

2011-re egyértelművé vált, hogy a folyamatosan növekvő birtokméret és a szélesedő tevékenységi kör méltó üzempontot igényel. Egy évre rá megkezdődött a mai – az etyeki történelmi szőlőtermesztés központjában, az Öreghegyen álló – és a 21. század fenntarthatósági törekvéseinek megfelelő épületegyüttes kivitelezése, mely túl azon, hogy borászati technológiában lehetővé teszi a gravitációs úton való szőlőfeldolgozást, a birtok további tevékenységi köreinek, például a rendezvényszervezésnek, a borértékesítésnek, és a vendéglátásnak is méltó teret biztosít. További örömmel tölthette el a tulaj-

donosokat, hogy az új, etyeki központ átadásának éve egybeesett az első, soproni területen szüretelt kékfrankos bor bemutatásával. A soproni borvidéken való jelenlétet néha még ma is, lassan egy évtized munka után is kíváncsisággal vegyes értetlenség fogadja bizonyos körökben, de mi lehetne jobb magyarázat, mint a megfontolt építkezés, és a fentebb említett 2033-ig szóló üzleti terv. Egy olyan birtok számára, amely törekszik a minden igényt kielégítő szortiment kialakítására, ugyanakkor egy történelmileg „fehérboros” vidéken van jelen, azonban szoros burgenlandi kapcsolatokkal rendelkezik, kézenfekvő döntés volt területeket művelni a soproni borvidéken is, így erősítve és színesítve a borászat vörösboros szortimentjét.

2015-ben mindkét borvidéken tovább folytatódott a területek növekedése, új területek betelepítésével, illetve meglévő területek újratelepítésével. A munkálatokat piackutatások és trendelemzések előzték meg, melyek pontos képet festettek arról, hogy évek távlatában milyen – Kúria – borokra lehet a legnagyobb kereslet a piacokon. ►

egy új, nagyobb, immáron 200 férőhelyes rendezvényhelyszín létesítése. Így született meg a Pavilon, melyben – gyönyörű, valóban természetközeli környezetben – számos, nívós szakmai rendezvény mellett sokszor hangzott már el a boldogító igen.

Idén újabb területeken történtek előkészítő munkálatok vagy telepítések az etyeki, és a soproni borvidéken egyaránt. A kereskedelmi és borászati trendek további vizsgálata alapján megvalósult munkálatok gyümölcsét leghamarabb öt év múlva kóstolhatjuk. Apró kulisszatiatok, hogy a fajtagazdagság és a termékpaletta tovább színesedik majd a borászat-

a megváltozott piaci környezethez való alkalmazkodásból is; jó ütemben és határozottan lépett, többek közt egy vadozatú, saját webáruház létrehozásával.

Idén az is világossá vált, hogy a „szőlőtőkék” között megvalósított rendezvényekben, és a borászat saját vendéglátásában olyan további, eddig kiaknázatlan lehetőségek rejlenek, melyek indokoltá tették egy, kifejezetten ehhez a szakterületekhez értő szakember bevonását.

Az elkövetkezendő évekre még sok meglepetést tartogat számunkra az Etyeki Kúria. Az új telepítések, a tevékeny-



A 2019-es évben debütált, majd néhány hónap alatt a forgalomból gyorsan kifutó Sparkling Sauvignon Blanc példája okán is látható, hogy a kutatáson alapuló, tudatos tervezés eredményesnek bizonyult. Szintén 2015-ben született meg a külön brandként is értelmezhető „MSP”, a „Mérész Sándor Projekt”, mely teret enged a néha huncut kísérletezéseknek, olyan borok készítésének, melyek kis palackszámban készülve is jelentős figyelmet kapnak. Az évtized második felére a borászat folyamatos fejlődése mellett a rendezvény szervezés és a saját vendéglátás ágazatok is szépen növekedtek, így indokoltá vált a meglévő helyszínek mellett

nál. Az Etyeki Kúria természetesen elismeri a klasszikus bortermelő országok, mint például Franciaország és Olaszország borvidégeit, borászatait jellemző nagyon koncentrált termékstruktúrát, azonban véleményük szerint a tudatosan kialakított széles, ám egységes rendszer mentén megalkotott termékportfólióval a jóval kisebb, hazai piacon sokkal szélesebb fogyasztói rétegeket tudnak megszólítani, így biztosítva a borászat további minőségi működését.

Az idei év a borászatokat is komoly nehézségek elé állította. A Kúria a hosszútávú tudatosság mellett jelesre vizsgázott

ség bővítése, a folyamatos innováció, és Kúriánál igazán kivételesnek ígérkező 2020-as évjárat alapján garantálható a további fejlődés és az, hogy ezután érdemes lesz rendszeresen benézni az Etyeki Kúriához, személyesen az idilli Öreghegyen, vagy akár online, az új webshopba.

...és akkor a Kúria pezsgőjéről még nem is beszéltünk! ■



ESZTERBAUER
SZEKSZÁRD

108 éves kadarka

Liszt Ferenc közeli barátja, a XIX. században híres szekszárdi August báró 6 holdas Palánki hegyi szőlőjéhez tartozott az a kicsiny terület, melyen örökösei, a Schauber család 1912-ben kadarkát telepített. A ma már nagyon hiányos ültetvény borászatunk feletti domboldalon helyezkedik el, néhány éve vásároltuk meg a család mai utódaitól.

Vajon milyen lehetett déd- és üknagyapáink kadarkája? Erre a kérdésre kerestük a választ, mikor ezt a tételt elkészítettük. Mindössze 581 sorszámozott palackra volt elegendő ez a kicsi és hiányos ültetvény...

www.eszterbauer-bor.hu



A téasztűrőtől a füvészkertig

Csorján Balázs írása

A Hernyák Birtok mindössze 7 hektáron gazdálkodik Etyeken, azonban ötleteikkel és közösségi munkájukkal az etyei reneszánsz, benne az egykor világverő Etyeki Pezsgő újragondolásának élharcosai. A Debreceni Borozó ezúttal az ő történetük mélyére fűrt le.

Történt egykor, a napfényes Jugoszláviában, hogy Hernyák László úgy döntött, akkor ő most kimaradna a polgárháborúból. Másfajta harcot választott magának, borász lett. Egészen pontosan 1993-ban telepedett le a családjával Etyeken, és kezdett pálinkafőzésbe. Node, a genius loci, Etyek boros szelleme megérintette őt is, és fokozatosan beindította az etyei Öreghegyen a borászatát. A pálinkás tradíciók azért nem tűntek el, a birtokon ma is van egy pálinkakóstoló terem, ahol a törköly mellett borpárlatok is kóstolhatók, és talán, a később

részletezett gyógyfüves vonal okán, egy saját, kézműves gyomorkeserűvel is piacra jön majd a pince.

Ami az Öreghegyi birtokot illeti, a sokat látott sajtómunkásnak a régi San Gimignano-i kirándulás jut eszébe, ugyanis Budapesttől pár kilométerre egy kis Toskánával találkozhatunk. Nem csak a táj, az épületek és az emberek miatt, hanem Toskánához hasonlóan az etyei Öreghegyen is elkezdtek a boros kínálatot rendszerszerűen gasztroturizmussal kiegészíteni. Kannás olívaolaj még

nincs, de az öreghegyi butik pincesoron éttermek és rendezvények mellett házi készítésű delikát élelmiszereket is kapni. Hernyákék ehhez az új Fűvészkertjükkel járulnak hozzá, ami egy olyan üvegház, ahol a citrusok, gyógy- és fűszernövények között egy borbár is működik, az elfáradt vándorok felfrissítésére. A birtok misztikus nevű Manga Éttermében Ruprecht László séf hétfőként izgatja a látogatók ízlelőbimbóit.

Hogy egy pár szót a borokról is szóljunk, a Hernyák Birtok elkötelezett a bio bortermelés mellett. Jó pár évi előkészítés után 2018-tól kezdték meg a négyéves átmenetet. Náluk a vegyszermentes gazdálkodás nem csak a fogyasztók egészségét, hanem a Bolygó védelmét is szolgálja.

Etyek, az Első Pezsgős Borvidék

És akkor meg is érkeztünk jelen beszélgető lényegéhez, a formálódó első hazai pezsgős OEM szabályozáshoz. Ha szabad

egy személyes vallomással kezdenem: azért költöztem Budafokra, a pezsgőpincék közelébe, mert rabul ejtett a Bubyorék. (Mondtam már, hogy Budapest Madridhoz vagy Bécshez hasonlóan azért borvidék, mert a szívcsakrája, Budafok is az?) Azt gondolom, hogy fontos a (csendes) borok fogyasztása, de a pezsgőfogyasztás felüdíti a minden napokat.

Amikor néhány éve a Borozó interjút készített Orosz Gyulával, az Etyek-Budai Borvidék hegybírójával, nem volt egyértelmű a pezsgő szerepe a hegyvidék jövőképében. Magánvéleményem szerint, Etyek tradíciói és pezsgős adottságai alapján, nem lehet kérdés, hogy Etyeknek az első magyar és közép-európai pezsgős borvidékké kell válnia, csatlakozva a Champagne-Prosecco nyomvonalhoz.

Ez a megközelítés nem idegen az etyeki borász közösségtől sem. 2016-ban egy Etyeki Borút pezsgőkóstolón közösen ►



csodálkoztak rá: már akkor volt 8-10 etyeki palackos pezsgőtétel, egyenként 200-1000 palackos mennyiségben. Pici, de itt már valami megváltozott. Hogy, hogy nem, a történet következő eseménye, Hernyák Tomi 2017-es champagne-i gyakorlata volt. Magának a Hernyák Birtoknak is fontos tapasztalat és szakmai fejlődést jelentett, de a közösségnek újabb impulzust adott a hazahozott champagne-i tételeket végig kóstolása. Ez a 'Champagne Élmény' vezetett az Etyeki Pezsgőklub megalapításához, ahol minden második hónap első csütörtökén közösen kóstolnak a helyi pezsgős gazdák.



Az első magyar borvidéki pezsgő szabályozás

2020 fordulópontra az Etyeki Pezsgő történetében: a hegyközség ekkor alkotta meg az etyeki pezsgő OEM szabályozást, az etyek-budai borvidéken belül etyeki dűlőkre koncentrálnak, négy fajtát (chardonnay, pinot noir, pinot blanc, pinot gris) engedélyezve az Etyeki Pezsgő készítéséhez. A degorzálást megelőzően legalább 24 hónapig kell palackban érlelni ezeket a pezsgőket, amit aztán a hegyköz-

ségi érzékszervi bírálat követ. A fenti számokból kimutatható, az első Etyeki Pezsgők 2023-ban jelennek meg a piacon. A Debreceni Borozó az új ízek megszáloltjaként, az Egri Csillag születéséhez hasonlóan, az Etyeki Pezsgő születését is nyomon szeretné követni, időről időre hírt adva a meccs állásáról.

Az új generáció

A Hernyák Birtok története Jugoszláviából indult, de Bordeaux-n és Champagne-on keresztül vezet Etyekre. A birtokalapító fia, Hernyák Tomi 2006-ban



bordeaux-i, 2017-ben champagne-i gyakorlaton vett részt, és ahogy írtuk, nem csak szakmailag és látásmódban fejlődött általa a pince, hanem a hegyközség is profitált mindebből. László szerint 15 év a birtok átadás, pont ezért Tamás beleszól mindenbe, és nem is változtatna semmit. A Hernyák Birtok a jövőben pezsgőpince lesz, a bor 90%-ból pezsgőt készítve, 2023-tól 5 tétel szortimenttel. ■



DOBOGÓ

TOKAJ

DOBOGÓ PINCÉSZET

MAGYARORSZÁG LEGSZEBB KISBIRTOKA

2020

3910 TOKAJ, DÓZSA GYÖRGY ÚT 1.

www.dobogo.hu



Isabella Lurack



Apa és lánya

Kovács Pál írása

Több mint 10 éve járom a mátrai borászatokat, sok mindenkit megismertem, sok emberrel barátságot kötöttem, többek között Kovács Zitával, de édesapját nem ismertem személyesen, csak hallottam róla, így alakította a sors. Pedig Kovács László 1997-ben adta a fejét az önálló borászkodásra, és mára 100 hektár a birtok mérete.

Ha nem fordulunk le az első gyöngyöstarjáni bekötőnél, hanem tovább hajtunk Gyöngyöspata felé, akkor néhány perc múlva a domb oldalában egy új, modern borászat épületét pillanthatjuk meg, ahogy szépen beilleszkedik a tájba. Ide költözött a Kovács és Lánya Borászat. Az biztos, hogy itt könnyebb megtalálni, mint bent a községben az öreg pincét a patakparton.

A környezet még nem alakult ki, lassan oda is megérkeznek a növények, elkészül a füvesítés, de a borászat patyolattiszta, és egy kedves ifjú hölgy fogad bennünket,

„és Lánya”, vagyis Kovács Zita, a Mátrai Borvidéki Hegyközség elnöke. Ki gondolta volna?

De félre a tréfával, ő a borászat mindene, amíg Kovács László a szőlő és bor felelőse, addig Zita felel minden másért, a kereskedelemért, a marketingért, a könyvelésért, az összes apró-cseprő dologért, ami egy ilyen üzem körül szükséges. Nézzük meg a borászat előéletének történetét! Kovács László a nagyszüleitől örökölte és tanulta meg a szőlő szeretetét, a borkészítés tudományát, szinte beleszületett ebbe a szakmába. Egyenes út



vezetett a Soósba, ahonnan pedig vissza, Gyöngyöstarjában a Mátrai Egyesült Pincékhez, ahol 14 évig dolgozott. A rendszerváltást követő időszak a tsz-ek felszámolásáról szólt és a családi tulajdonban lévő 13-14 darab háztáji szőlő alapozta meg az indulást. Az 1997-ben alapított Agrion West Kft. az első perctől borkészítéssel is foglalkozott. Ekkor indultak el azok a budapesti kereskedelmi kapcsolatok, amelyek a mai napig élnek és virulnak. 2000-ben indult el a palackos borértékesítés, ekkor már mintegy 10 hektáros területről szüreteltek a borászat dolgozói. A borászat szépen fejlődött, de az igazi áttörést 2010 hozta, amikor is Laci lánya, Zita úgy döntött, hogy hazajön és a családi cégben fog dolgozni.

Zita eredetileg újságírónak készült, de a fővárosi élet kényelme egyszer csak terheissé vált, visszahúzta a honvágy. Rögtön belevetette magát a munkába és egy év múlva kiderült, hogy ez az a hely, ami számára a legnagyobb kihívást jelenti. Egyre jobban beépült a borászat rendszerébe, átvette a beszerzés, az értékesítés, a marketing feladatokat, így Laci még inkább a szakmai területre tudott összpontosítani. Zita életében a következő



lépcsőfok a Soós elvégzése volt, hogy most már borászként is részt tudjon venni a mindennapokban, megtanult traktort vezetni, permetezni, sőt, pót-kocsival tolatni, egyre sűrűbben járta a borfesztiválokat és ismerkedett a magyar bor világával, egyszóval beépült, most már kihagyhatatlanul a borászat mindennapjaiba. ►

szükség volt, mert a fajzatpusztai pincével együtt, a régi borászat már gyakorlatilag alig tudta kiszolgálni az akkor már 75 hektárról beérkező szőlőgyümölcsöt. Így indult el most már két család a nagy álmai felé.

A jövő komoly kihívásokat állít a három tulajdonos elé, mert már lassan termőre fordul a közel 100 hektárnyi, jórészt új telepítésű szőlő is. További bővítés nincs a tervben, de mint Laci és Zita egybehangzóan elmondták, sajnos a szőlőik szomszédságában sokan fel akarnak

tetszését, és ezek a fejták most a borászat sikeres borai közé tartoznak. Laci azt sem titkolja, hogy izgatják a régi magyar szőlőfajták, és ha a fogyasztók körében növekedne ezek iránt az érdeklődés, szívesen elbélőldve velük, már csak hobiból is, hogy legyen valami más jellegű izgalom is a mindennapokban.

A két Laci és Zita a Mátrai Borvidék elkötelezett híve, hisznek benne, hogy a Mátra neve is felkerül a keresett borvidékek bakancslistájára a Tokaji, Egri, Villányi, Szekszárdi Borvidék mellé és nem



2016 fontos év az borászat életében, mert sikerült az Önkormányzattól megvásárolni közvetlenül a saját szőlők melletti 3,6 hektáros, eredetileg ipari parknak szánt terület, a harmadik tulajdonos és jóbarát, Hagymási László segítségével. Ez nagy lépés volt és nagy rizikó, de az idő igazolta ezt a lépést, mert egy elnyert pályázatnak köszönhetően 2018-ban elkezdve, apait-anyait beleadva, 2020-ra elkészült az 5.000 hektoliter kapacitású, szupermodern borászat, ahol már a tulajdonosok által elképzelt export célok megvalósítására is lehetőség lesz. Erre nagy

hagyni a szőlőműveléssel, és mivel sajnálják a kiváló adottságú területeket, mindig vásárolnak még hozzá, de talán már csak legfeljebb 20 hektárt, legalábbis ma így gondolják, aztán majd elválnak.

Lacinak, Zita bekapcsolódásával, lehetősége nyílt egy kicsit más felé kacsingatni, hiszen már tizenéve is sokat kísérletezett egy kedves kollégájával, Gál Tiborral együtt a külföldi szőlőfajták betelepítésével, viselkedésük vizsgálatával, boraik elemzésével. Több fajta közül végül a viognier és tempranillo nyerte el Laci

csak itthon, hanem külföldön is.

A hit mellett tesznek is érte, hiszen Zita megmérette magát és el is vállalta a Mátrai Borvidéki Hegyközség elnöki feladatát. Nézem ezt a fiatal, tetterre kész, határozott és mégis kedves fiatal hölgyet és nincs kétségem, hogy megcsinálja, csak azt tudnám, honnan veszi hozzá az erőt?



Bodri Pincészet és Optimus Étterem Szekszárd Faluhely-dűlő
+36 74 67 67 00 / bodribor@bodribor.hu / www.bodribor.hu



A nyughatatlan

Kovács Pál írása

Jánoshalmát elhagyva az utazót igazi bácskai táj fogadja, szépen művelt területekkel, erdős ligetekkel, lankás dombokkal. Az ember szinte lelassul, megnyugszik és egyszer csak az út mellett feltűnik egy, messziről is nagyon rendezettnak látszó birtok együttes, a Koch Borászat.

Sokadik alkalommal járunk ezen a tájon Csabánál, de a látvány mindig megkapó, látszik rajta a nemzedékek óta beivódott rendszeret, pontosság és tisztaság, ahogy egy ízig-vérig sváb portához illik. Csaba sváb felmenőitől örökölhette ezt a szemléletet, ahogy az első szőlő darabkát a nagyapjától, amely aztán meg is határozta az eredetileg biológusnak készülő fiatalember sorsát, 1991-től Koch Csaba a szőlőművelés, borkészítés irányába fordult, sokunk nagy örömére.

A negyed hektárból mára már két országos híré pincészet lett, az egyik – a Koch Borászat – a maga 150 hektáros terüle-

tével a Hajós-Bajai Borvidék egyik vezető borászata, a másik – a VinArt Pincészet – a Villányi Borvidék egyik megkerülhetetlen gyöngyszeme.

Az elmúlt egy évtized Koch Csaba munkájának sikertörténetéről beszél, elnyerte – hazánkban harmadikként – a Legjobb Európai Borászat díját, a borotai birtokot megvásárolták Magyarország Legszebb Birtokának, 2019-ben az Év Bortermelője díj birtokosa lett. Tulajdonképpen ezen utóbbi díj apropóján ültünk le beszélgetni Csabával, de aztán tovább léptünk, íme:

Kedves Csaba, tudom, hogy már sokan megkérdezték tőled és számtalan helyen nyilatkoztál is erről, mégis, hogy élted meg az Év Bortermelője díj megnyerését?

Minden díj kedves, amit az ember megnyer, de ennek a díjnak lélekerősítő hatása van, hiszen az ország legavatottabb emberei, közel 500-an, gondolták úgy, hogy megértem, felértem ennek a díjnak a magasságába. Hatodik alkalommal voltam az öt aspiráns között, de sosem gondoltam arra, hogy nyerhetek, számomra az is nagy megtiszteltetés, hogy ennyiszer gondoltak rám, hogy ott lehettem a legjobbak

Ez egy kicsit provokatív kérdés, hiszen az ember minden gyermekét egyformán szereti, de kétségtelen, hogy a Legjobb Európai Borászat díja mellett, az Év Bortermelője díj bír számomra a legnagyobb presztízzsel, hiszen ebben a díjban van benne az a közel 30 év, amit a borszakmában eltöltöttem. Felemelő érzés a rendszerváltás után a magyar borászszakmát megújító nagyok között szerepelni, ez a mindennapokra is fontos feladatot állít eléem.

Én úgy érkeztem ide, hogy erről fogunk hosszabban beszélgetni, de belépve ebbe



között. Természetesen nagyon boldog vagyok, hogy érdemesnek találtak a díjra, de nem titkolom, hogy nagy felelősség is került a vállamra, amelynek, remélem, meg fogok tudni felelni a jövőben is.

Az elmúlt években nagyon sok díjat nyertél, a Legjobb Európai Borászat, a Magyarország Legszebb Birtoka, az Év Bortermelője, hogy a megszámlálhatatlanul sok érmes helyezéstről az országos és nemzetközi borversenyeken már ne is beszéljünk, te mit tartasz a legértékesebbnek?

a szépen kialakított vinotékába, azt hiszem, más irányba fordulok. Mióta itt jártam, sok változás történt, sok új dolog látható itt a borotai birtokon, jól látom?

Igen, jól látod, sok változáson vagyunk túl, illetve benne. Valóban új ez a vinotéka és kávézó és mögötte van egy légkondicionált készáru tároló, ahonnan kiszolgáljuk a megrendelőinket, nagyon kellett már ez a rendezett raktár.

Termőre fordult a 30 hektáros organikus művelésű szőlőnk, sőt elkészült az első organikus borom – az Organic – is,

ezért egy teljesen új beruházás keretében felépült egy önálló feldolgozó, palackozó, tároló és érlelő üzemszék, ahol csak az organikus gyümölcsöt fogjuk feldolgozni.

Másik ötletem, hogy szőlő gyümölcsére alapozva 100%-os gyümölcsleveket

művelése sem hoz ebben jó megoldást, mert rengeteg más anyag felhasználása szükséges hozzá, például narancsolaj, különböző növényi főzetek, stb., sokkal gyakoribb szőlő permetezéssel, ami szintén munka- és energiaigényes, sőt a réz kivezetésével ez a probléma még hatványozottabb lesz. Én a megoldást a Kozma Pál által fémjelzett rezisztens fajták előállításában látom, ilyen például a mi organikus borunk gyümölcse, a Castellum. Ezt a fajtát mindenféle védelem nélkül neveltük, kiváló minőségben, minden jelenlegi korokozónak ellenáll. Szerintem ez a jövő.

egyébként a csókaszőlővel is, hiszen kadarkával házasítva, anno az őseink is nagyon komoly borokat készítettek óvörös néven.

De ezzel együtt azt gondolom, hogy nem volt véletlen, hogy az őseink a filoxeravész után nem az ősi szőlőfajtákat telepítették vissza tömegesen, hanem az ismertebb nyugati fajtákat. A borászat is fejlődik és nekünk is haladnunk kell a korral, de szem előtt tartva a gyermekeink jövőjét, a földünk megővését.



készítünk, más gyümölcsök – alma, körte, barack – hozzáadásával, erre is felépült egy különálló új üzemszék, most kezdtük el a próbaüzemet, kísérletezünk a különböző összeállításokkal, hogy minél jobb ízvilágot tudjunk előállítani.

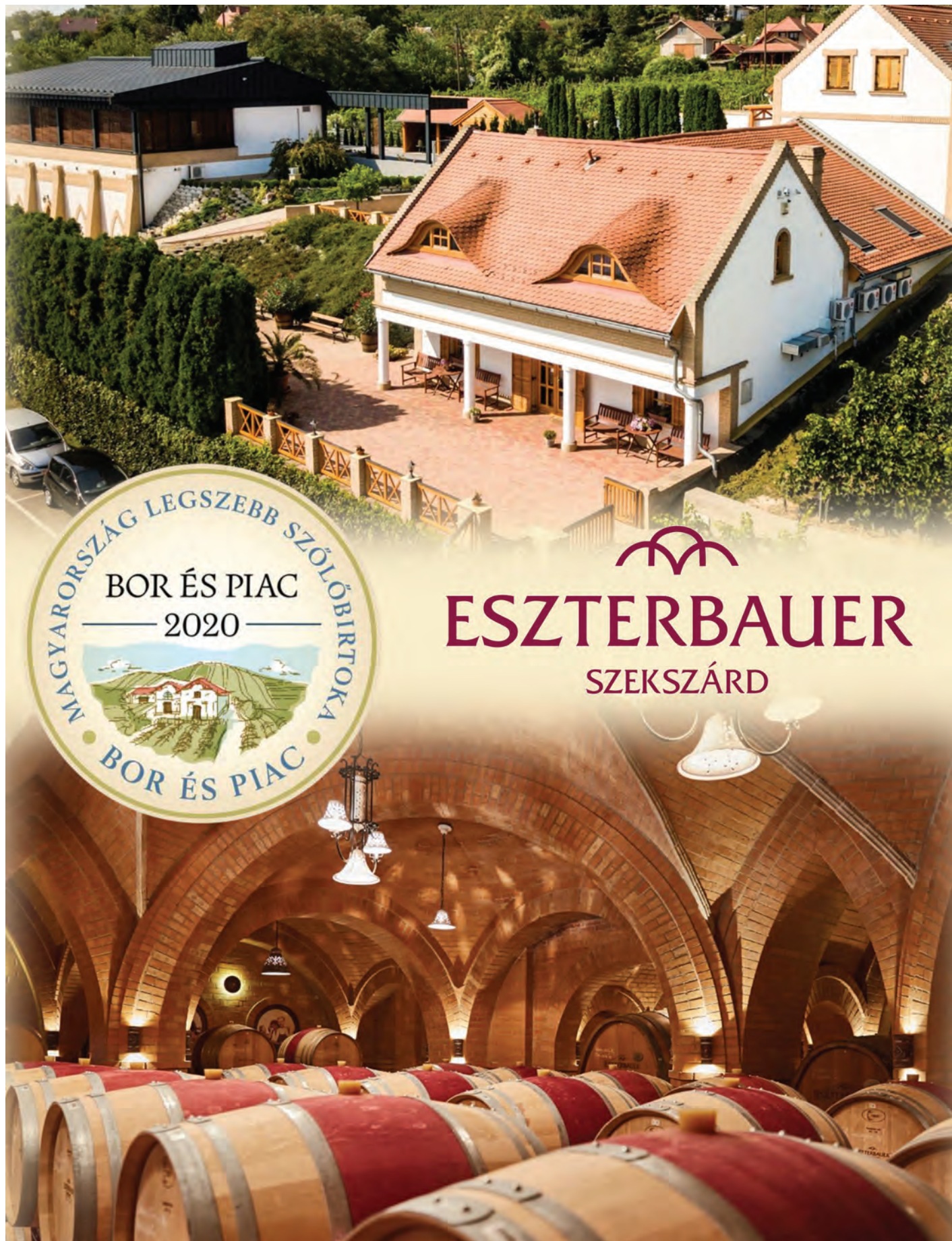
Tudom, hogy már néhány évvel ezelőtt bekapcsolódtál a rezisztens szőlőfajták nemesítési programjába és ennek már megvan az eredménye, az első organikus borod, amely a Castellum fajta bora, mit vársz ettől?

Több évtizedes borász múltam és a biológusi végzettségem azt sugja nekem, hogy a földünk megvédésének egyetlen útja, ha csökkentjük az ökológiai lábnyomunkat. A Vitis vinifera szőlőfajta vegyszermentes

Ez azt jelenti, hogy akkor el fognak tűnni a régi magyar szőlőfajták teljesen, sőt nem csak a magyarok? Tényleg, neked mi a véleményed a régi, ősi magyar szőlőfajtákról?

Természetesen nem, sok országban és így nálunk is folynak komoly kutatások a szőlők ellenállásának növelése érdekében, sok borász vállalja a kemény munkát és harcot a kórokozókkal, minden tisztelet megilleti őket, de a helyzet egyre nehezebb lesz és meg kell találni a középút. Egyébként és is nagyon szeretem az ősi fajtákat, nagyapám kedvence a pozsonyi fehér volt, amelyet mindig a szárazabb helyekre, dombtetőre ültetett, én is szeretem ezt a fajtát, az első aranyérmemet is ezzel a fajtával nyertem. Kacérkodom

A mai beszélgetésünk arról győzött meg, hogy Koch Csabához időnként érdemes bekukkantani, mert örökmozgóként, állandó pörgésben van, folyamatosan új dolgokon töri a fejét és megállíthatatlanul halad előre, igaz, most már kicsit könnyebb a dolga, mert Pálma lánya személyében nagy segítséget kapott és egy megerősítést, hogy a jövő biztosított a Koch Borászatnál. ■



ESZTERBAUER

SZEKSZÁRD

Jó bor

Neked melyik?

Kékfrankos
vagy
Kadarka?



magyarborod.hu

18 Jó bort mértékkel



JÓ BOR: NEKED MELYIK?

Indul a Hegyközségek Nemzeti Tanácsa (HNT) „JÓ BOR” edukációs kampányának második része, amely az elsőhöz hasonlóan a fiatalokat, kezdő borfogyasztókat célozza meg és új tartalmakkal hívja fel a figyelmet a minőségi magyar borfogyasztásra.

Boros nemzet vagyunk, ez nem kérdés. Itt az idő, hogy elméletben és gyakorlatban is mutassunk néhány olyan újdonságot, amelynek köszönhetően a fiatal felnőttek magabiztosan és profin választhatnak és kóstolhatnak.

A Hegyközségek Nemzeti Tanácsa 2020. november 2-től indítja el a második „JÓ BOR” kampányát, amellyel továbbra is a fiatal felnőtteket (20-35) ösztönözi a minőségi magyar bor tudatos és mértékkel való fogyasztására. A kampány azokhoz szól, akik szeretnének lépést tartani a hozzáértőkkel és elsajátítani olyan alapokat, amelyeknek köszönhetően magabiztosan tudnak bort választani és kóstolni. Az ő figyelmükbe ajánljuk a www.magyarborod.hu weboldalt, amely segít eligazodni a magyar borok világában számos edukatívan szórakoztató próbatétellel, amelyek Herczeg Ágnes nemzetközi „The Future 50” díj nyertese, a világ 50 legjobb borszakértőjének egyikének szakmai útmutatásával valósultak meg. A bővített tartalomnak köszönhetően a fiatalok választ kaphatnak arra, hogy mi pontosan az aszú, mi adja a különleges ízvilágát, mit jelentenek a „puttonyszámok” és mit értünk eszencia alatt. De a téli időszak közkedvelt italából, a forralt borból is inspirálódhatnak a fiatalok és kipróbálhatnak néhány különleges receptet, mint a Fehér mézes-almás fahéjas verzió. A megszerzett boros tudás tesztelésére pedig az egyedi fejlesztésű memóriajáték ad lehetőséget.

A szőlészetben és borágazatban stratégiai fontosságú magyar szőlőfajták és bortípusok az évzáró kampányban hangsúlyos szerepet játszanak, így többek között az Irsai Olivér, az olaszrizling, a kadarka, a kékfrankos, a pezsgő és az aszú. Azért, hogy ezeket minél többen megkóstolják, együttműködés indul az Auchannal. Az áruházlánc húsz üzletében a kampány tematikájához igazítva hétről hétre kiemelt kihelyezéseket kapnak ezek a magyar borok, hogy ezzel is felhívja az Auchan a figyelmet a minőségi, hazai borból vásárlásra.

Kóstold és tudd
www.magyarborod.hu



Teszt

A NAGY MÁTRA TESZT

Kovács Pál
borjegyzete

TESZTGYŐZTES

91

PONT

2018
Olaszrizling
Sárhégy

2018
Olaszrizling
Sárhégy

A Debreceni Borozó a nyári lapszámában már hagyományosan bemutatja a Mátrai Borvidék éppen aktuális évjáratnak borait. Így van ez 2020-ban is, amikor is a Kovács és Lánya Pincészetnél új üzemének kóstolótermében ültünk le lekóstolni a beérkezett rekord számú – 60 féle bor – tételt. Összesen 22 pincészet küldött be mintákat és a borokat 12 fő tesztelte le, az alábbi eredménnyel:

Tesztelők: Csernyi István – hegybíró, Darin Sándor – Bor & Párlat, Deme Péter – borász, Kerekes Sándor – Debreceni Borozó, Kovács László – borász, Kovács Pál – Debreceni Borozó, Kovács Péter – borász, Kovácsik Krisztián – borász, Ludányi Gábor – borász, Osváth Fruzsina – borász, Szabó Gyula – borász, Tözsér Andrea – borászati asszisztens

91 pont



Dubicz Borászat és Szőlőbirtok
(Gyöngyös)

Sárhegy Olaszrizling 2018

Aranyárga szín, rendkívül szép, érett, gyümölcsös, vajás, mandulás, vajás illatjegyek, elegáns savak, olajos test, ízeiben egyensúly, gyümölcsösség, elegancia, leheletnyi mandulás lecsengéssel.

Ár: 4.500 Ft – pincészetnél

90 pont



Sol Montis Borászat
(Gyöngyöstarján)

Syrah 2018

Sötét rubinvörös szín, összetett, fekete ribizlis, kávé, fűszeres, csokis illatjegyek, szép savszerkezet, komoly test, kellemes tannin, ízeiben visszaköszönnek az illatok, frissesség, elegancia, gyümölcsösség.

Ár: 2.200 Ft – pincészetnél

89 pont



Molnár és Fiai Pincészet (Abasár)
Mátrai Abasári Olaszrizling 2017

Világos aranyárga szín, összetett illatbomba, körtés, barackos, hársas, mézes,

vajas jegyekkel, kellemes savak, olajos test, krémes, vajás, gyümölcsös, zamat, izgalmas aromák, leheletnyi kedves kesernyős lecsengéssel.

Ár: 1.200 Ft – pincészetnél



Centurio Szőlőbirtok
(Gyöngyöstarján)

Fáy-domb Cabernet franc 2018

Sötét rubinvörös szín, összetett, fekete gyümölcsös, fűszerpaprikás, kávé, csokoládés illatjegyek, elegáns, szép savak, olajos test, élő tannin, ízeiben nagyon tartalmas, gyümölcsös, fűszeres jegyek dominálnak, komoly érlelési potenciál van benne.

Ár: 6.490 Ft – borbolt.hu

88 pont



Sol Montis Borászat
(Gyöngyöstarján)

Kisfrancia 2019

Aranyárga szín, intenzív virágos, gyümölcsös illatvilág, némi naspolyával a végén, szép, elegáns savak, szép test, ízeiben behízog, telt, körtés, almás, mandulás aromák, szép lecsengéssel.

Ár: 1.990 Ft – pincészetnél

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

87 pont



Csernyik Pincészet (Gyöngyöstarján)
Nyitány, vörös házasítás 2017

Sötét gránátvörös szín, összetett piros gyümölcsös, fűszeres, paprikás illatok, kellemes savak, olajos test, bársonyos tannin, ízeiben a gyümölcsök donimálnak, kis fűszeres paprikával kiegészülve, hosszú lecsengéssel.

Ár: 1.980 Ft – borbolt.hu



Kiss Attila Élménybirtok
(Gyöngyöstarján)

Fauna 2018

Sötét bíborvörös szín, összetett, fekete gyümölcsös, szilvalekváros, fás, fűszeres illatjegyek, kellemes savak, olajos test, kicsit érdes tannin, markáns csokis, fekete gyümölcsös, szilvás zamatok aromája a kortyban.

Ár: N/A – pincészetnél

86 pont



Medveczki Présház (Visonta)
Kékfrankos 2018

Gránátvörös szín, kellemes, gyümölcsös, áfonyás, szilvás, vajás, fás illatjegyek, kerek savak, olajos test, a korty nagyon

kerek, zamatos, gyümölcsös, a végén kicsi fás jelleggel.

Ár: 1.800 Ft – pincészetnél

85 pont



Porupsánszki Szőlőbirtok (Abasár)

Sauvignon blanc 2019

Világos szalmasárga szín, illatában friss vágott fű, bodza, köszméte, fűszeres jegyek keverednek, szép, izgalmas savak, könnyű test, ízeiben összetett, friss, ropogós, nyári gyümölcsös aromákkal teli.

Ár: N/A – pincészetnél



Kiss Attila Pincészet

(Gyöngyöstarján)

Olaszrizling 2019

Világos szalmasárga szín, lassan nyíló, körtés, almás, barackos, kicsit vajos illatok az orrban, kerek savak, könnyed test, szájbán kerek, kellemes, zamatos, gyümölcsös jegyek adja a hangsúlyt, a végén egy kis alkoholos beütéssel.

Ár: 1.540 Ft – pincészetnél



Molnár és Fiai Pincészet (Abasár)

Mátrai Chardonnay 2019

Aranysárga szín, illatában körte, mandula, őszibarack a jellemző, kellemes savak, olajos test, ízeiben is a gyümölcsösség dominál, a végén egy kis mandulás kesernyével és pici alkoholos túlsúllyal.

Ár: 1.200 Ft – pincészetnél

Igy pontozunk mi:

95-100: tökéletes bor

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

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

80-84: tehetséges, tartalmas, jó bor



Szőke Mátyás és Zoltán Pincészet

(Gyöngyöstarján)

Paskomi Chardonnay 2019 - palackminta

Sötét aransárga szín, szép összetett, körtés, vajos, krémes, fűszeres, mandulás illatok, zamatos savak, olajos test, szájbán a gyümölcsösség és krémesség, kerekesség dominál, szép utóízzel.

Ár: 2.360 Ft – borbolt.hu



Porupsánszki Szőlőbirtok (Abasár)

Borbolya 2016

Sötét bíborvörös szín, lassan nyíló, összetett, elsősorban fekete bogyós gyümölcsös, fás, csokis illat, kerek savak, olajos test, leheletnyi tannin, ízeiben szeder, áfonya dominál, szép lecsengéssel.

Ár: N/A – pincészetnél

84 pont

Szőke Mátyás és Zoltán Pincészet

(Gyöngyöstarján)

Zöldvelteleni 2019

Világos aransárga szín, lassan nyíló, mandulás, barackos, citrusos illatjegyek, kerek savak, olajos test, a korty kerek, gyümölcsös, zamatos, krémes és hosszú.

Ár: N/A – pincészetnél

Dominium Pincészet (Farkasmály)

Sárika Cuvée 2019, desszert bor

Aranysárga szín, összetett, telt, barackos, vajos, körtés, fűgés, citrusos illatvilág, nagyon kerek savak, olajos test, szép egyensúly, a korty zamatos, gyümölcsös, szép hosszú.

Ár: 3.500 Ft – pincészetnél

Soós Családi Pincészet (Gyöngyöspata)

Bérci legényes 2017

Gránátvörös szín, illatában kellemes piros bogyós gyümölcsök, meggy, ribizli, kávé, csoki jegyek, kerek savak, bársonyos tannin, olajos test, kellemes, zamatos, gyümölcsös korty.

Ár: N/A – pincészetnél

Teszt

83 pont

Kovács Pince (Markaz)

A nagy gyöngyöző 2019

Világos szalmasárga szín, intenzív, parfümös, gyümölcsös, muskotályos illatvilág, élénk savak, kellemes CO₂, ízében a gyümölcsösség, frissesség, üdeség dominál, jó inni.

Ár: N/A – pincészetnél

Nyilas Pincészet (Gyöngyössolymos)

Mátrai Irsai Olivér 2019

Világos szalmasárga szín, illatában virágos, leginkább jázminos, parfümös jegyek, élénk savak, közepes test, szájbán nagyon élénk, friss, üde, gyümölcsös, parfümös.

Ár: N/A – pincészetnél

Ákos Pince (Gyöngyös)

Bodzás 2019

Világos aransárga szín, intenzív illatában bodzás, körtés, almás jegyek, szép, élénk savak, a korty kerek, zamatos, friss és üde, kellemes jó ivású bor.

Ár: 1.430 Ft – pincészetnél

Kiss Attila Élménybirtok

(Gyöngyöstarján)

Flóra Cuvée 2019

Világos szalmasárga szín, lassan nyíló, zöldalmás, vegetális, barackos illatjegyek, élénk savak, közepes test, friss, üde, zamatos, a végén kevés kesernyés utóízzel.

Ár: 1.590 Ft – pincészetnél

Medveczki Présház (Visonta)

Olaszrizling 2019

Világos aransárga szín, illatában almás, körtés, barackos, fűszeres vonások, kerek savak, közepes test, a korty szép gyümölcsös ízeket mutat, zamatos, kerek, jó inni.

Ár: 1.500 Ft – pincészetnél

Benedek Pince (Gyöngyöstarján)

Cserszegi fűszeres 2019

Világos szalmasárga szín, intenzív parfümös, fehér gyümölcsös illatvilág, élénk savak, közepes test, a kortyban is sok gyümölcsösség, finom zamatok, frissesség, üdeség.

Ár: 1.330 Ft – borbolt.hu

Szöke Mátyás és Zoltán Pincészet (Gyöngyöstarján)

Olaszrizling 2019

Aranysárga szín, mandulás, vajjas, krémes, fehér gyümölcsös illatok, élénk savak, olajos test, ízeiben egres, fehér gyümölcsök, vajasság, a végén egy fás jelleggel.

Ár: N/A – pincészetnél

Soós Családi Pincészet (Gyöngyöspata)

Mátrai Madonna 2018

Világos aranysárga szín, szép hársas, barackos, citrusos, vanília, mézes illatok, kerek savak, közepes test, szájból kerek, gyümölcsös, zamat, hosszú.

Ár: N/A – pincészetnél

Soós Családi Pincészet (Gyöngyöspata)

Mátrai Bohém 2018 édes

Aranysárga szín, szép összetett, vajjas, krémes, barackos, mézes illatok, élénk sav, komoly test, édesség túlsúly a kortyban, gyümölcsökkel, vajjas jegyekkel.

Ár: N/A – pincészetnél

Medveczki Préház (Visonta)

Kékfrankos Rozé 2019

Sápadt lazacszín, közepesen intenzív, meggyes, ribizlis, élénk savak, közepes test, ízeiben gyümölcsös, kicsit élénk, de üde, friss, a végén kicsit kesernyős.

Ár: 1.200 Ft – pincészetnél

Ákos Pince (Gyöngyös)

'Kármélus' 2018

Áttetsző rubinvörös szín, szép meggyes, ribizlis, cseresznyés illatvilág, kerek savak, közepes test, ízeiben friss, üde, gyümölcsös, de végén egy leheletnyit zöldes, kesernyős.

Ár: 1.500 Ft – pincészetnél

György Pincészet (Detk)

Prestige 2018, édes

Sötét, barnás, aranysárga szín, érett, telt, törökmézes, mézeskalácsos, füges, kenyérhéjas, édeskés illatok, lekerekedett savak, komoly test, a kortyban erős édesség túlsúly, enyhe oxidáltság jelével.

Ár: N/A – pincészetnél

Nagyombos Borászat (Hatvan – Nagyombos)

Kékfrankos rozé 2019

Világos lazacszín, illatában a tutti-frutti és a szamóca dominál, élénk savak, közepes test, ízeiben egyenes, izgalmas, nagyon virgonc, élénk.

Ár: N/A – pincészetnél

Nyilas Pincészet (Gyöngyösolymos)

Mátrai Pinot noir-Kékfrankos rosé 2019

Sötét lazac szín, illatában szilva, meggy, cseresznye jelleg dominál, izgalmas savak, közepes test, szájból izgalmas, gyümölcsös, a végén kicsit kesernyős.

Ár: N/A – pincészetnél

Kovács Pince (Markaz)

Kékfrankos-Merlot 2017

Barnás szélű vörös szín, érett, szilvás, lekváros, kávé, szedres, áfonyás, fás illatok, élénk savak, közepes test, még egy kicsit fiatal tannin, így a végén is ő uralja a bort a gyümölcsösség mellett.

Ár: N/A – pincészetnél



Kövess bennünket a

facebook-on is!

www.facebook.com/debrecen.borozo

Ákos Pince (Gyöngyös)**Mátrai Irsai Olivér 2019**

Világos szalmasárga szín, intenzív parfümös, barackos, levendulás illatvilág, kellemes savak, közepes test, szájbán élénk, üde, friss, gyümölcsös, a végén egy kis alkoholos melegséggel.

Ár: 1.450 Ft – pincészetnél**Dubicz Borászat (Gyöngyös)****Mátrai Irsai Olivér 2019**

Világos szalmasárga szín, virágos, parfümös, citromos, jázminos illatvilág, intenzív savak, közepes test, ízeiben a zöldalma és citrom dominál, a végén kis savhangsúllyal.

Ár: 1.400 Ft – pincészetnél**Centurio Szőlőbirtok****(Gyöngyöstarján)****Fáy-domb Hárslevelű 2019**

Világos aranyárga szín, érett, telt, őszibarackos, nyári körtés, hársas, mézes, fűszeres illatok, élő savak, olajos test, a szájbán is a teltség, érettség dominál a gyümölcsök mellett.

Ár: 4.610 Ft – borbolt.hu**Bárdos és Fia Pincészet (Farkasmály)****Mátrai Sauvignon blanc 2019**

Világos citromsárga szín, szép virágos, bodzás, parfümös illatokkal, élénk savak, közepes test, ízeiben a citrusok kapják a főhangsúlyt, meghatározva a bor jellegét.

Ár: 1.610 Ft – borbolt.hu**Benedek Pince (Gyöngyöstarján)****Öregtőkék Hárslevelű 2017**

Világos aranyárga szín, érett, összetett gyümölcsös, hársas, vajas illatok, kerek savak, olajos test, ízeiben a fehérhúsú nyári gyümölcsök adja a fő jegyeket, de a vége kicsit rövid.

Ár: 1.970 Ft – borbolt.hu**Bárdos és Fia Pincészet (Farkasmály)****Mátrai Pinot noir-Cabernet sauvignon rozé 2019**

Hagymahéj vörös szín, intenzív meggyes, ribizlis, citrusos illatjegyek, élénk savak, közepes test, ízeiben a kortyban inkább a citrusok dominálnak.

Ár: 1.650 Ft – borbolt.hu

Kovács Pál értékelése

A Debreceni Borozó magazin szinte a megalakulásától kezdve érdeklődéssel és nyitottsággal fordult a Mátrai Borvidék felé. Minden évben igyekeztünk tartani egy mátrai tesztet és éveken keresztül nagy örömmel figyeltük a fejlődést. Idén, a járványhelyzet ellenére sem kívántunk változtatni a gyakorlaton és ismét megnéztük mi is a helyzet a Mátrában.

sőt a borok 20%-a kifejezetten a legmagasabb minőségi kategóriába sorolható. Igen, a Mátrában hatalmas potenciál rejtőzik, amely lassacskán kezd a felszínre törni, hiszen a teszten is sok új, eddig ismeretlen pincészet is megjelent a boraival és nem is szerepeltek rosszul. Szemmel látható, hogy kezd beérni egy fiatal borász társaság a Mátrában, akik még nagyon sok



Eddig soha nem tapasztalt érdeklődés jelentkezett a teszt iránt, hiszen 22 pincészet 60 féle bora érkezett be – ez csúcsevezés!

A teszt után az egyik szemem sírt, a másik meg ragyogott. Sírt, mert a beérkezett tételek közel harmada nem érte el a 80 pontos határt, sőt a borok között voltak kifejezetten hibás tételek is, ez eddig nem volt jellemző a mátrai tesztjeinkre, ráadásul sok volt közöttük a 2019-es tétel. Az okokra a megoldást a mátrai borászoknak kell megtalálni, s hogy megoldják, arról semmi kétségem nincs.

A másik szemem ragyogott a sok tehetség, tartalmas, jó bor megízlése miatt,

szép bort fognak nekünk, borbarátoknak bemutatni. Addig is bátran nyúljanak a mátrai borokhoz az borszaküzletek polcain, hiszem, hogy nem fognak csalódni. ■

Teszt

KADARKA vs. PINOT NOIR

Kerekes Sándor borjegyzete



THUMMERER
Egri Kadarka
GRAND SUPERIOR

Önöknek is megvan az az érzés, amikor izgató a kihívás, mégis nagy fejtörést okoz, hogy családunk tagjait mivel lepjük meg karácsonykor, mert egyformán szeretjük őket... Tesztelő csapatunk valami hasonlót érezhetett, amikor ezekkel a gyönyörű kadarkákkal és pinot Noir borokkal találkozott. Ebben a tesztben ugyanis arra voltunk kíváncsiak hogy a két, a bordói fajtákhoz képest méltatlanul háttérbe szorult kadarka és pinot noir borok milyen arcukat mutatják meg a Kárpát-medencében. Felhívásunkra 2 ország, 11 borvidékének 15 pincésze küldött be összesen 19 mintát. Nyugodtan kijelenthetjük: izgalmas áttekintéshez jutottunk e két fajtáról. Nem bántuk meg és önök sem fogják, ha megkóstolják ezeket a remek tételeket!

Tesztelők: Heit Lóránd - borász, Kerekes Sándor - Debreceni Borozó, Kovács Pál - Debreceni Borozó, Kovács Péter - borász, Kovácsik Tibor - borász, Némethi Attila Viktor - Debreceni Borozó, Palotás Lehel - Debreceni Borozó, Szabó Gyula - borász, borgyűjtő

90 pont



Thummerer Pincészet (Noszvaj)

Egri Kadarka Grand Superior 2015

A bor megjelenése az érett Kadarka mély gránátvörös színárnyalatát mutatja, amit egy szép, komplex fajtajelleges illat kísér, töppedt jegyekkel kiegészülve. Izgalmas, különlegesen szép, jól iható kadarka, könnyed teste elegánsan feszít poharunkban, emlékeztet borélményt kínálva. Harmonikusan gyümölcsös, fűszeres, hosszú lecsengéssel köszön el.

Ár: 5.190 Ft – borbolt.hu

89 pont



Pannonhalmi Apátsági Pincészet (Pannonhalma)

Pannonhalmi Pinot Noir 2018

A fajta egyik legszebb magyar bemutatkozása, mert egyszerre szereteti meg magát szépségével, bujaságával, eleganciájával. Poharunkban egy ereje teljében lévő gránátvörös színű bor hömpölyög, orrban a fajtajegyeknek megfelelően, a

fűszeres, piros bogyósok varázsolnak el. Kortyban szintén ott tobzódik az összes kora nyári gyümölcs, az érett meggytől kezdve a húsos, fekete cseresznyéig. Vágyakozva nézzük a hamar üressé váló poharunkra, illata még sokáig ott kísért minket.

Ár: 4.530 Ft – borbolt.hu



Eszterbauer Pincészet (Szekszárd)

Sógó Kadarka 2018

Ha a családi beszélgetések során ez a bor lenne a mindennapok kísérő itala, akkor a családi konfliktusok száma radikálisan csökkenne. Már színében és illatában is barátságosan, nem tolakodóan szólít meg és varázsol el minket, úgy mintha ezer éve ismernénk egymást. Intenzíven fűszeres meggyes, gránátalmás illata folytatódik a szájban is. Kerek sava, olajos teste, zamatos, piros gyümölcsös, hosszú kortya könnyen és gyorsan csúszik.

Ár: 1.780 Ft – borbolt.hu

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



Koch Borászat (Borota)

Frisch Kadarka selection 2018

A legjobb hajós-bajai dűlőkből válogatva érkezett ez bársonyosan sima, fajtajelleges, kedves bor. Tiszta, gránátvörös szín, fűszeres, meggyes, földes, kicsit kávé illat: nem csoda, ha egyből csábít minket a finom kortyra, amelyben nem is csalatkozunk. Megízelve a rövid ideig hordós érlelésű bort, egy gyümölcsökben gazdag, vibráló savakkal és kerek, olajos testtel rendelkező bor tölti ki a szánkat. Elsősorban fűszeres piros bogyós gyümölcsök dominálnak, hosszú a korty.

Ár: 1.870 Ft – pincészetnel

88 pont



Thummerer Pincészet (Noszvaj)

Tekenőháti Pinot Noir Grand Superior 2016

A noszvaji Tekenőhát egyik ékköve ez a bor, amely egyszerre hordozza a hihetetlenül komplex beltartalmat és a fűszeresen gazdag ízvilágot. Mély, gránátvörös a színe. Poharunkban forgassuk türelmesen, mert bár lassan nyílik, de csodásan összetett, fűszeres, animális illat tárul fel előttünk. Ízben komoly test, gazdag bársonyos textúra, telt és érett aromák. Tovább emeli a tétet a hosszú, fahordós érlelés. Nagy potenciál.

Ár: N/A – pincészetnel ►



Torma Pince (Eger)

Nabucco 2017

Ahogy Verdi első komoly sikert hozó operája lett az 1842-ben bemutatott Nabucco, úgy tart szintén igényt az elismerésre ez a gyönyörű, komplex nagy potenciájú bor. Színében sötét gránátvörös a bor, megpörgetve szorgalmasan húzza a katedrálisokat a pohár falán. Intenzív, fűszeres, enyhén földes, piros bogyós illat arra biztat minket, hogy kóstoljunk bele a kerek savú, olajos testű borbba. Nem fogjuk megbánni! A kortyban még a tannin fog simulni, de máris izgalmas és hosszan lecsengő.

Ár: N/A – pincészetnél



Eszterbauer Pincészet (Szekszárd)

108 éves Kadarka 2019

Fiatal kora ellenére az egyik legizgalmasabb ízvilágú elegáns és komplex bor. Élénk bíborvörös szín, összetett, fűszeres illatfelhő. Kortyban is folytatódik a friss, elsősorban meggyes ízvilág. Szép, kerek savával, nagy testével, elegáns fűszerességével a magyaros ételek remek partnere. A kadarka ezer arca közül az egyik legizgalmasabb. Mindössze 581 palack készült ebből a remekműből. Kóstoljuk, amíg van belőle.

Ár: 8.900 Ft – pincészetnél



Koch Borászat (Borota)

Hajós-Bajai Kadarka prémium 2018

„Hiszek abban, hogy gondos, a környezetet nem terhelő szőlőtermeléssel, tiszta, figyelmes pincemunkával megjeleníthető a kadarka igazi arca...” – vallja Koch Csaba. Ebben a remek ár-érték arányú borbban valóban megmutatja magát a fajta minden szépsége. Szép, meggypiros a bor. Intenzív illatok és telt, harmonikus ízek várnak ránk a pohárban. Könnyedén gördül a korty, a piros bogyós gyümölcsösség – meggy, cseresznye, ribizli – intenzívek maradnak. Hosszan köszön el.

Ár: 1.320 Ft – pincészetnél

87 pont

Eszterbauer Pincészet (Szekszárd)

Nagyapám, Szekszárdi Kadarka 2019

Színben egy bíborvörös kadarka, mélyebb tónusokkal. Friss és érett piros bogyók egyaránt áradnak belőle, mintha egy finom, fűszeres házi meggykompótba szagolnánk bele. Szájban folytatódnak az illatok, szépen kibontakoznak a bor fűszeres jegyei, rózsabors, meggy, szeder és vanília. Izgalmas, rétegzett test, bársonyos tannin, nagyívű paletta már most mutatja a bor komoly potenciáját. Hosszú lecsengés.

Ár: 3.430 Ft – borbolt.hu

86 pont

Feind Pincészet (Balatonfőkajár)

Pinot Noir 2017

Egy jól elkészített pinot noir mindig megtalálja a kellő alkalmat a borozáshoz. Ez a remek ár-érték arányú balatonfüredi bor könnyedén teljesíti ezeket a feltételeket. Meggyes-rumos, ribizlis, fűszeres illatát a kortyban a piros bogyós gyümölcsök mellett a vibráló savak teszi teljessé. Egyszerre képes gazdag textúrájú lenni, mindeközben megtartva könnyedségét, játékosságát. Savai hangsúlyosak. Hosszan búcsúzik.

Ár: 4.190 Ft – pincészetnél

Etyeki Kúria (Etyek)

Pinot Noir 2017

Ismét beigazolódtott, hogy ez az ezerarcú fajta nagyon jól érzi magát Etyeken. Ez a szép, halvány rubint színű bor, először komplex, gyümölcsös illatával és intenzív fűszeres aromáival köszönt minket. Az elegáns, selymes kortyban hordófűszer, meggy, áfonya és szilva mutatja meg magát, amelyet a vibráló savak és bársonyos tannin teszi teljessé. Mon Dieu! Íme egy finom magyar burgundi! A rózsaborsos, piros bogyós gyümölcsös, enyhén gyógynövényes utóíz hosszan megmarad a szánkban.

Ár: 3.670 Ft – borbolt.hu

Tüske Pince (Szekszárd)

Harmados Kadarka 2019

Halvány rubinvörös színű, könnyed, üde borocská Szekszárdról. Fűszeres, cseresznyés illata lendületesen átvezet minket egy málnás, meggyes ízvilágba. A korty nem karcol, a tannin és alkohol finoman a háttérben marad, a piros bogyós gyümölcsös aromákat könnyed savak vezetnek. Nagy mélységet vagy komplexitást ne várjunk tőle, de nem is törekszik rá. Nagyon kellemes, „kérek még egy pohárral” bor, ideális partnerre válhat az olasz vagy magyar gasztro-nómiában.

Ár: 2.510 Ft – borbolt.hu

Garamvári Szőlőbirtok (Balatonlelle)

Pinot Noir prémium szelekció 2017

Bár sokaknak a pezsgő jut eszébe a Garamvári Szőlőbirtokról, bizony nagyon finom csendes borok is készülnek a dél-balatoni pincészetnél, ahogy ez a prémium vörös is tanúsítja. Halvány rubinvörös színű bor, fürgén mozog a pohárban. Komplex illatában meggy, ribizli és tejszín. Megízelve izgatón selymes, gyümölcsös, zamatossájas aromák bontakoznak ki rétegről-rétegre. Hosszú, tartalmas lecsengés.

Ár: 2.500 Ft – pincészetnél

85 pont

Dobogó Pincészet (Tokaj)

Izabella utca

Pinot Noir 2017 - palackminta

Ma már nem számít eretnek dolognak, hogy vörös bort kóstolhatunk Tokaj-Hegyaljáról. A palackminta a mádi Úrágya

dülőben telepített pinot noir ültetvény ötödik évjáratának édesgyermek. A vulkanikus talaj adottságai egyben ennek a pinot-nak egyedülálló ékessége is: a sós ásványosság új dimenzióba emeli ezt a légies pinot. Szép rubinvörös bor, komplex és ásványos illatban és ízben egyaránt. Nagyon kerek, behízeltően burgundi, gyümölcsös korty, hosszú és fiatal lecsengéssel.

Ár: N/A – pincészetnél

Takler Borbirtok (Szekszárd)

Szekszárdi Kadarka 2019

A szekszárdi borvidék jellegzetes, elegáns, egyedi fűszerességét megmutató tétele. A löszös dülőkől szüretelt kadarka tartályban erjedt, majd használt ászok hordókban fél évig cseperedett. Fiatalos megjelenésű, gránátvörös színű bor. Illatában intenzíven érezhető a cigánymeggy, a ribizli, a végén egy kis fűszer paprika. Kortyban folytatódik a sok gyümölcs, vezető aromajegy a feketecseresznye, fűszerként a rózsabors. Könnyed, de mégis hosszú lezárás.

Ár: N/A – pincészetnél

Ostoros Családi Pincészet (Ostoros)

Egri Pinot Noir 2018

Az Egri Borvidék verhetetlen árú pinot noir-ja, amely azt nyújtja, amit illatban, ízben várunk tőle. Egy klasszikus, nem hivalkodó, harmonikus pinot. Érdekes levegőztetni, hogy a pirosbogyós gyümölcsök illata mellett megjelenjen az avar illata is. Kortyban egy kellemes, jó ivású fűszeres, meggyes bort ízelehetünk, kerek savakkal és könnyed testtel. Lehet, hogy a 2016-os tétel után ismét bekerül Jancis Robinson MW karácsonyi borajánlójába?

Ár: 899 Ft – pincészetnél



84 pont

VinArt Pincészet (Villány)

Villányi Pinot Noir 2018 - palackminta Ígéretes villányi Pinot Noir palackmintát kóstolhattunk Koch Csabától. A halvány rubin színű bor lassan, méltóságteljesen hömpölyög a poharunkban. Érdemes pörgetni, rétegről-rétegre nyílik ki a földes, ribizlis, kicsit málnás, fűszeres illata, amely kortyban is szépen folytatódik. Izgalmas gyümölcsaromák, elsősorban

kökény, áfonya, feketecseresznyével díszítve. Olajos a teste, a tanninja puha és krémes, a hosszú korty nemes eleganciát mutat.

Ár: N/A – pincészetnél

Geönczeöl Pince (Garamkövesd)

Pinot noir 2017

Nagy örömkre egy felvidéki borászat gyönyörű pinot-ját is megkóstolhattuk a csodás Muzslai dombokról. A mélyebb tónusokkal is rendelkező gránátvörös színű borban az érett meggy és ribizli gyümölcsös illatát a szegfűszeg teszi még izgalmasabbá. Kortyban a fajtához képest inkább testesebb érzetű. A behízeltő gyümölcsös-lekváros zamatokat kerek savak és melengető alkohol kíséri. Ásványos, hosszú lecsengés.

Ár: 5.000 Ft – pincészetnél

82 pont

Gedeon Birtok (Izsák)

Kadarka Rosé 2019

A fajtának megfelelően kifejezetten halvány, hagymahéjra emlékeztető szín. Illatában nem harsány, jellemzően a provence-i stílust képviseli: hecsed-li, avar, bőrösség. A kortyban újra a viszafozott gyümölcsösség, inkább az elegancia dominál, amelyet a vibráló savak tesznek teljessé. Nagyon jól használható halételek mellé. Szép lecsengés.

Ár: N/A – pincészetnél

Teszt-jegyzet

Kerekes Sándor értékelése

Konklúzió: bátran nyúljanak mindkét fajtához, mert nagyon jól érzik magukat a Kárpát-medencében, mondjuk a kadarkáról ezt eddig is tudtuk. ■

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

KÉKFRANKOS és házasításai

Kerekes Sándor borjegyzete

TESZTGYZTES

91

PONT

TAKLER

KÉKFRANKOS

Szenta-hegyi

2017

DÜLŐVÁLOGATÁS | SINGLE VINEYARD

A kékfrankossal foglalkozni kell! Nem csupán azért, mert a legtöbbet telepített szőlőfajta az országban, illetve világviszonylatban is a kékfrankosok fele nálunk található. Hanem azért is, mert a fajta a gyümölcsössége és fűszeressége mellett sajátos módon képes megjeleníteni a termőhely sajátosságait. Ebből következően bár az összes borvidékünkön megtalálható, az látszik, hogy vannak olyan területek, ahol kiemelkedő minőségre és egyediségre is képes. Ebben tesztben arra voltunk kíváncsiak, hogy a kékfrankosok hogy érzik magukat például Sopronban, a Mátrában, Egerben vagy Szekszárdon? Nem csak a fajtaborként teszteltük, hanem a házasításokban betöltött szerepüket is görcső alá vettük. A házasítások sorát néhány olyan tétel is gazdagította, amely kizárólag pinot noir vagy kadarka alapú házasítás volt. Ezúton is köszönjük azoknak a borászoknak, akik elküldték boraikat. Összességében 2 ország, 6 borvidék, 15 pincészetének 27 borát tudtuk megkóstolni.

Tesztelők: Heit Lóránd - borász, Kerekes Sándor - Debreceni Borozó, Kovács Pál - Debreceni Borozó, Kovács Péter - borász, Kovácsik Tibor - borász, Némethi Attila Viktor - Debreceni Borozó, Palotás Lehel - Debreceni Borozó, Szabó Gyula - borász, borgyűjtő

91 pont



Takler Borbirtok (Szekszárd) Szekszárdi Kékfrankos 2017

Ifj. Takler Ferenc kivételesen szép, izgalmas kékfrankosa. Megszokhattuk, hogy Szentáról gyönyörű borok születnek, a napfényes teraszokról szüretelt kékfrankos kádban erjedt, francia és magyar hordókban érett. Sötét gránátvörös, illatában pándi meggy, érett szilva, fekete bors, kömény és friss zöld tea. A csodás illatharmónia folytatódik a kortyban is, amelyet eleganciája, kerek savai, olajos teste tesz teljessé. Komplexitása és utóíze emlékeztet.

Ár: 5.470 Ft - borbolt.hu



Takler Borbirtok (Szekszárd) Szekszárdi Bikavér 2016

Löszön termett, tradicionális bikavér, kékfrankos, kadarka, merlot és cabernet sau-

vignon házasításából. Nagyon sötét, sűrű megjelenés. Méltóságteljesen nyíló illatát hosszú percekig lehetne elemezni, érett fekete bogyósok az erdőből, kávé, dohány, fekete bors. A komolysága kiteljesedik az ízvilágban, vibrálnak a bikavérben az erdei gyümölcsök, szilvás, szedres, fekete cseresznye, pici gyógynövény. A gazdag test, a magas, de nem kilógó alkohol, a savak egyensúlyban vannak. Sokrétű, zamatos, hosszú lecsengés.

Ár: 2.690 Ft (akció) - borbolt.hu

90 pont



Eszterbauer Pincészet (Szekszárd) Tüke Szekszárdi Bikavér 2017

Koncentrált, elegáns szekszárdi házasítás, amelynek alapja a kékfrankos és kadarka, világfajtákkal házasítva. Feketében hajló gránátvörös színű bor. Intenzív illatában az érett erdei gyümölcsök a meghatározóak. Megízelve lendületes érkezik a meggy és áfonya, a harmóniát a hordófűszerek, bársonyos tanninok és határozott savgerinc és jól integrálódott alkohol növelik. A kortyban így csodás egyensúly, gyümölcsösség, izgalom és telt-

ség egyszerre van jelen. Hosszú lecsengés.

Ár: 3.430 Ft - borbolt.hu

89 pont



Mészáros Borház Mészáros Borház (Szekszárd)

Bikavér Reserve 2017 - palackminta

Sötét, mély színei komoly beltartalomról árulkodnak. Illata nem is okoz csalódást, ennek megfelelően komplex, a fekete-bogyós gyümölcsök mellett érkeznek a csokoládés, mentás jegyek. Aszalt gyümölcsök és érlelési aromák jellemzik, ízében szilvalekvár, szeder, fűszeresség, vajasság, barátságos savak és déli fűszerek, kakaós vonallal. Nagy potenciájú, egyensúlyos, hosszan érlelhető bor.

Ár: N/A - pincészetnél



Heumann Pincészet (Siklós) Kékfrankos Reserve 2016

A tökéletesen beérett, siklósi területekről szüretelt Kékfrankos 22 hónapot töltött 500 literes, dupla barrique hordókban. Színe sötét lila, ibolyás karimával. Érett, telt, fekete gyümölcsös, vaníliás, gyógynövényes illat. Izgalmas, komplex ízlelményt nyújt, elegáns fekete-bogyós gyümölcs kavalkáddal. Bársonyos tannin, kerek savak, izgalmasan sokrétű textúra. Hosszú percek el lehet tölteni aromái felfedezésével. Rendkívül hosszú korty.

Ár: N/A - pincészetnél ►



Bodri Pincészet (Szekszárd)

Faluhely dűlő

Szekszárdi Kékfrankos 2018

A szekszárdi Faluhely-dűlőben természetkorlátozással termelt kékfrankos bora. Sötét rubinvörös, telt, érett, meggyeszedres, szantálfás illat. Kortyban sűrű szövésű, fekete bogyós gyümölcsök és a hordófűszeresség szépen elegyedik. Vibráló savak, komoly test, bársonyos tannin szép egyensúlya erősít meg minket abban, hogy mennyire egyben van, már érdemes fogyasztani. A bűcsű hosszú és selymes.

Ár: 3.000 Ft – pincészetnél



Szeleshát Birtok (Szekszárd)

Szekszárdi Bikavér prémium 2017

2017 a pincészet első évjárata a csodás bikavérből, amely már fogyasztható, de pár év érlelés kifejezetten jól tesz majd neki, mivel gazdagsága és adottsága is megvan hozzá, hogy csúcshikavér legyen. Színében sötétvörös, intenzív gyümölcsös, fűszeres illat, bors és gyömbér, kortyban elsősorban egy fekete bogyós, meggyes ízvilág, élénk savakkal. A gyümölcsöség dominanciája mellett már érezhető a termőhely finesszessége. Szép lecsengés.

Ár: 3.340 Ft (akciós) – 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.



Mészáros Borház Mészáros Borház (Szekszárd)

Bodzasi Kékfrankos 2016

Az évjárat egyik legszebb kékfrankosa. Feketébe hajló sötétvörös, szín, érett, meggyes, fekete gyümölcsös, tejszínes illat. A gazdag, rétegzett illatvilág komoly beltartalmat ígér, amely a szájon szépen hozza a várt aromákat: aszalt meggy, fekete szeder, áfonya, étcsokoládé. Szépen kivitelvezett hordós érlelésben szép a savszerkezet, elegáns a test, bársonyos a tannin. Hosszan, emlékezetesen köszön el.

Ár: 3.680 Ft – borbolt.hu

88 pont



Torma Pince (Eger)

Drill 2015

Érdekes volt a zömében kékfrankos alapú sorban ezzel a cabernet franc, pinot noir, syrah házasítással találkozni, amely ráadásul az Egri borvidék sokszínűségét, egyediségét is megmutatja. Sötét gránátvörös szín és fűszeres, komplex illatjegyek jellemzik. Kortyban folytatódik a meggy, a cseresznye, a ribizlis ízvilág. Szépen integrálódott tanninokkal rendelkező, közepesen testes harmonikus bor.

Ár: N/A – pincészetnél



Koch Borászat (Borota)

Hajós-Bajai Kékfrankos prémium 2017

Rubinvörös szín, fekete bevillanásokkal. Bársonyos illatában piros bogyós gyümölcsök, hordófűszerekkel és pörkölési aromákkal. Kortyban intenzíven meggyes, étcsokoládés aromák érezhetők, amelynek harmóniáját a szép savszerkezet és a közepes test fokozza. Kiegyensúlyozott, elegáns bor. Meglepetést jócskán tartogat, van benne lendület. Hosszú

lecsengésében szintén a meggy uralkodik.

Ár: 1.100 Ft – pincészetnél



Tüske Pince (Szekszárd)

Szekszárdi „Tüske” Bikavér 2017

Meghatározó része a Baranya-völgyi kékfrankos (50%) és kadarka (10%) Kerékhegyről. Ez egészül ki cabernet franc-nal és merlot-val. Az alapborok a kadarka kivételével 5 hl-es többedik töltésű fahordóban érlelődnek egy évig, majd a házastást követően pár hónapra visszakérül 12 hl-es hordókba. Gránátvörös szín, intenzíven meggyes, szilvás, szedres, ribizlis illat, lehetlenyi fűszerrel. Szép sav, könnyedebb test, selymes tannin. Jól itatja magát ez az izgalmas bikavér.

Ár: 2.460 Ft – borbolt.hu



Németh János Pince (Szekszárd)

Szekszárdi Kékfrankos prémium 2017

Az elegáns kékfrankost a Decsi-hegyről származó 30 éves tőkékről szüretelték. Feketébe hajló vörös színű bor. Illatában fekete bogyós gyümölcsök, cseresznye, szeder és cassis, illetve hordófűszerek, étcsokoládé-dohány tobzódnak, amelyek az ízében is folytatódnak. A tannin sima, kerek savak, olajos test. Zárásképpen kicsi füstösség teszi még szebbé az izgalmas és hosszú kortyot.

Ár: 3.500 Ft – pincészetnél



Garai Pincészet (Szekszárd)

Bikavér 2017

Az izgalmas összetételű, 5 % kékfrankos alapú bikavér különlegessége, hogy először került bele a saját telepítésű syrah is. A kadarkával együtt még fűszeresebbé teszi a kortyot és az illatot is. Színe feketébe hajló mély rubin. Érdemes pörgetni

poharunkban a bort, hogy az érett, telt, fekete gyümölcsös, fás, fűszeres illat minél jobban kibontakozzon. A korty ennek megfelelően zamatos, izgalmas, sokrétű. Az egyik leghosszabban búcsúzó bikavér, igen elegáns tétel.

Ár: N/A – pincészetnél



Etyeki Kúria (Etyek)

Kékfrankos 2016

A soproni és az etyeki borvidék találkozásából született, kiváló rubin színű vörösbor. Gazdagon fekete gyümölcsös, szilvalekváros, kicsit zöldfűszeres illatvilág hívogat. Szájban elegánsan hűvös karakterek, friss savak és bársonyos tannin, rengeteg meggy, áfonya, kökény, fekete bors, édes kömény és szegfűszeg. A nagy testben nagy potenciál bontogatja szárnyait. A végén minerális jegyeket is kapunk ajándékba, hogy hosszasan búcsúzzunk el ettől a kivételes tételtől.

Ár: 4.450 Ft – borbolt.hu



Bodri Pincészet (Szekszárd)

Szekszárd-Faluhely Bikavér „Dűlő” Válogatás (2018)

A szekszárdi Faluhely-dűlőben terméskorlátozással termelt, kékfrankos, merlot, cabernet és kadarka szőlőből készült a sötét gránitvörös bor. Erőteljes gyümölcsös illat, érezhető tűzességgel. Kortyban karakteres szekszárdi jegyeket hordozó bor, melyben elsősorban a fekete gyümölcsök aromái és a fűszeresség szépen elegyedik. A vastag textúrában fokozatosan bontakozik ki komplexitása. Hosszú lecsengés.

Ár: 4.000 Ft – pincészetnél

Igy pontozunk mi:

95-100: tökéletes bor

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

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

80-84: tehetséges, tartalmas, jó bor



Szeleshát Birtok (Szekszárd)

Tábornok, Szekszárdi Kékfrankos 2015

Limitált sorozat, csak remek évjáratokban elkészített sötét rubinvörös prémium kékfrankos. Kézi csömöszölés, érlelve nagyjából 10 hónapig új magyar hordókban. Illatjegyei fokozatosan nyílnak, de megéri levegőztetni. Nagyon szép meggy, szilva, áfonya aromák bontakoznak ki, amelyet a rózsaborstól egészen a csipkebogyós étcsokiig szőlő fűszerpaletta gazdagít. Kortyban hasonló érzetek muzsikálnak az élénk sav, közepes test mellett. Emlékezetes búcsú.

Ár: 2.690 Ft (akciós) – borbolt.hu



Takler Borbirtok (Szekszárd)

Gurovicai Kékfrankos 2017

A sötét rubinvörös színű elegáns kékfrankos a Gurovica dűlő gyermeke. Komplex illatú és aromavilágú, karakteres vörösbor. Mind orrban, mind szájban a fekete gyümölcsös ízek és aszálványok jegyei uralkodnak, majd a vörösgyagyas talajnak köszönhetően további élmények születnek az ásványossággal, fűszerességgel kiegészülve. Komoly test és nagy potenciál jellemzi, ugyanakkor eleganciája is magával ragadó. Izgalmas struktúráját hosszú lecsengés zárja.

Ár: 6.200 Ft – pincészetnél

87 pont

Szeleshát Birtok (Szekszárd)

K2 Szekszárdi Kékfrankos 2017

A szekszárdi Kékfrankosok káprázatos világában az egyik origó, magas minőséggel és remek ihatósággal. Karakteres illatában meggy, szilva, áfonya, fekete bors és édes fűszerek. Szájban közepes testű, de intenzitásában, komplexitásában nagyvonalú tétel. A teljes száját betöltő piros és fekete bogyós gyümölcsök, vanília, mentalevél érhetők tetten. Savai és tanninjai behízelgően kerekednek, ne csodálkozzunk, ha hamar elfogy. Ár: N/A

Tüske Pince (Szekszárd)

Menek Kékfrankos, Baranyavölgy 2018

Fekete maggal bíró mélyülő rubin színű prémium bor, a Tüske Pince egyik legújabb gyermeke. Illatában fajta és termőhelyi jegyek. Ahogy nyílik, úgy bukkan elő a cigánymeggy, a fekete cseresznye, a szilva és a fűszerek. Megkóstolva hasonló komplex élményt kapunk. Sűrű szövésű, komoly kékfrankos, amely bár már most iható és izgalmas, de nagy potenciállal rendelkezik. Emlékezetesen hosszú lecsengés.

Ár: 3.440 Ft – borbolt.hu

86 pont

Soltész Pincészet (Ostoros)

Kékfrankos Grand Superior 2018 palackminta

Egy palackminta, amely már most muto-gatja az oroszláncörmeit az egri borvidéken. Illatában intenzív meggyes, szilvás, rózsaborsos aromák, és ahogy lélegzik a bor a pohárban, tovább rétegződik ez a csábos, keleti világ, amelyek kortyban is szépen folytatódhatnak. A kékfrankos karakterét szépen kiegészítik a hordófűszeres jegyek, az étcsokoládé és egy pici dohány. Tanninok és a savak a helyén, koncentráció, sűrűség, hosszúság egyaránt nagy.

Ár: N/A – pincészetnél

Geönczeöl Pince (Garamkövesd)

St. Frank 2018

Testes, sötétszínű maggal bíró rubinvörös kékfrankos a felvidéki Muzsláról. Illatában jól komponált arányban gyümölcsök és hordós jegyek. A szájban a szép fűszerezettség mellé érett meggy, fekete áfonya és csokoládé társul. Szép savgerinc, gazdag textúra, vitális alkohol tökéletes egyensúlyt alkotnak. Izgalmas utóíze hosszú, a végén még egy kis herbás aroma is emeli a tétet és a finesszességet.

Ár: N/A – pincészetnél ►

Koch Borászat (Borota)

Hajós-Bajai

Cuvée prémium 2017

Mély vörös, már-már lilásfeketébe hajló színű cabernet sauvignon és pinot noir házasítás, ár-érték arányban az egyik legjobb tétel. A hordós érlelés fűszeres jegyei jelentik az első benyomást, aztán az orrban is és a szájbán is egyre több erdei gyümölcs, illetve újabb fűszerek, például étcsokis és kávék jegyek köszöntenek. A kompozíció vastagabb testtel, magasabb alkoholtartalommal, szép savakkal párosul. Az elkészítés hosszú, telt és intenzív.

Ár: 1.320 Ft – pincészetnél



illatában piros és fekete gyümölcsök, enyhe bors és erdei avar. Szájüreget kitöltő elegáns aromák, legfőképpen szilva, fekete cseresznye, áfonya és virágos jegyek, amelyek magával ragadnak. Nagy test, leheletnyi tannin, még mindig fiatal érzetű a bor, palackos érleléssel tovább fejlődhet. Hosszú lecsengés.

Ár: 1.900 Ft – pincészetnél

84 pont

Eszterbauer Pincészet (Szekszárd)

Tanyamacska

Szekszárdi Kékfrankos 2019

Halvány gránitvörös kékfrankos, a fajtára jellemzően bővelkedik izgalmas savakban és gyümölcsökben. Illatban és ízben is intenzíven meggyes, ribizlis, gyömbéres, kerek és szép savak jellemzi. Tanninban gazdag, gyümölcsízait hosszan megtartó vörösbor, az évjáratból fakadóan kicsit vékonyabb testtel. Jól strukturált, jó arányokkal rendelkező kékfrankos Szekszárdról.

Ár: 1.850 Ft – borbolt.hu

Lajvér Borház (Szekszárd)

Color Cuvée 2018

Élénk rubin vörös bor, amely jól mutatja a borvidék és a fajta karakterét. Orrban rögtön magával ragadnak a friss, piros bogyós gyümölcsök. A kortyban lendületes savérzet, elsősorban a meggy, ribizli érződik. Tiszta és élénk, ahogy ezt a selymes tanninok és remek savak garantálják. A kvaterkázás nélkülözhetetlen partnere, mivel egyenes vonalú, letisztult. Ezt is kell képviselnie Magyarország legelterjedtebb kékszőlő-fajtájának!

Ár: 1.599 Ft – pincészetnél



Mészáros Borház (Szekszárd)

Bikavér 2017

Sötét, rubin vörös szín jellemzi. Illata intenzív, fűszerekkel, feketebogyós gyümölcsökkel teli. Szájban bársonyosan testes, savhangsúlyos, jó ivású bor. Az illatra jellemző érett gyümölcsök mellett, kávéval és csokoládéval is kiegészülő aromatika. Szerintünk senki sem tiltakozna, ha a hidegre forduló mindennapok estéin ilyen kellemes vörösbort ihatna.

Ár: 1.570 Ft – borbolt.hu



85 pont

Heumann Pincészet (Siklós)

Kékfrankos 2016

Feketébe hajló bíbor vörös szín. Komplex

Teszt- jegyzet

Kerekes Sándor értékelése

Konklúzió: Azt hiszem a borszakírók nevében nyugodtan kijelenthetjük, még sok ilyen szép teszten szeretnénk részt venni, gratulálunk a borászoknak a rendkívül szép borokhoz. ■

Teszt

PEZSGŐ

Kerekes Sándor
borjegyzete

TESZTGYŐZTES

89

PONT

KIKELLETT
PEZSGŐ

Az elmúlt években, észlelve a pezsgők iránti érdeklődés növekedését, elkezdünk pezsgőteszteteket is szervezni, így már szinte hagyomány, hogy minden évben sor kerül egy ilyen kóstolóra. Ebben az évben soha nem látott mennyiségű pezsgő érkezett be hozzánk, összesen 36 tétel – ez is rekord – 3 országból, 9 borvidékről, 20 pincészettől. Nagy érdeklődéssel és várakozással álltunk neki a tesztelésnek és íme, olvassák, hogy látta kóstoló csapatunk:

Berecz Stephanie – borász
Katics Gergő – borkereskedő
Kovács Pál – Debreceni Borozó
Kovács Zoltán – borász
Péter Ákos – borász
Sebestyén Csaba – vendéglátó szakember
Súlyok Balázs – borász
Szabó Gyula – borász, borgyűjtő

89 pont



Tokaj Kikelet Pince (Tarcál)

Tokaji Pezsgő Brut 2015

Világos aranysárga színű, nagyon lassú, sűrű, apró perlázs, érett, szép élesztős, gyümölcsös, körtés, őszibarackos, mandulás, vaníliás, citrusos illatvilág, kerek, kellemes savak, simogató CO₂, nagyon kerek, zamatos, gyümölcsös, hosszú korty, szép lecsengéssel.

Ár: 7.980 Ft – borbolt.hu



Garamvári Szőlőbirtok (Balatonlelle)

Furmint Brut Prémium selection 2017

Halvány aranysárga színű, sűrű, gyors perlázs, érett, élesztős, barackos, mandulás, citrusos illatok, élénk, élő sav, izgalmas CO₂, szájban izgalmas, friss, üde, gyümölcsös, élesztős, hosszú lecsengéssel.

Ár: 5.080 Ft – 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

88 pont



Chateau Dereszla Pincészet (Bodrogkeresztúr)

Tokaji Vintage Brut 2015

Világos aranysárga szín, sűrű, gyors perlázs, összetett, barackos, mandulás, nyári körtés, vajas illat, kellemes savak, szép CO₂, kerek, nagyon gyümölcsös, zamatos, izgalmas, vajas korty, a végén szép élesztős ízekkel.

Ár: 3.640 Ft – borbolt.hu



Haraszty Pincészet (Etyek)

„The Champ...” Öreghegy Brut 2015

Aranysárga szín, sűrű, apró perlázs, telt, érett, mandulás, körtés, barackos, zöldalmás, vajas, élesztős illat, szép sav, kicsit élénk CO₂, a korty izgalmas, nagyon száraz, élesztős, hosszú lecsengéssel.

Ár: 8.990 Ft – pincészetnél



Chateau Dereszla Pincészet (Bodrogkeresztúr)

Prestige Réserve Extra Brut, 2015

Nagyon világos szalmasárga, szép lassú, sűrű perlázs, érett, mandula, őszibarack, nyári alma, élesztő kavarg az illatában, kerek, kellemes savak, szép CO₂, telt, érett, zamatos, izgalmas, élesztős, gyümölcsös korty, hosszú lecsengéssel.

Ár: 4.930 Ft – borbolt.hu



Hernyák Birtok (Etyek)

Etyek-Budai Extra Dry Pezsgő

Aranysárga, lassú, sűrű perlázs, illatában élesztő, vanília, sárgabarack, fehér ribizli jegyek dominálnak, szép savak, kellemes, simogató CO₂, a korty kellemes, izgalmas, friss, gyümölcsös, a végén pici élesztős ízek, szép hosszú lecsengés.

Ár: 4.900 Ft (akciós) – pincészetnél



Freixenet

(Sant Sadurní d'Anoia - Spanyolország)

Vintage Reserva Brut Cava 2017

Halvány szalmasárga szín, sűrű, lassú perlázs, illatában friss élesztős, barackos, köszmítés, citrusos jegyek, élénk savak, szép kerek CO₂, szájban élesztős ízek donimálnak, szép gyümölcsös jegyekkel, frissítő, izgalmas, közepesen hosszú lecsengés.

Ár: 3.000 Ft (akciós) – borbolt.hu



Freixenet

(Sant Sadurní d'Anoia - Spanyolország)

Gordon Negro Grand selection

Brut Cava

Nagyon halvány szalmasárga szín, sűrű, gyors perlázs, illatban alma, barack, egres, élesztő, kevés citrus, kerek savak, finom CO₂, ízérzete kellemes, kerek, zamatos, gyümölcsös, szép hosszú.

Ár: 2.730 Ft – borbolt.hu

87 pont



Péter Pincészet

(Tokaj)

Tokaji Furmint Pezsgő Extra Brut 2018

Halvány szalmasárgaszín, finom, lassú perlázs, ásványos, zöldálmás, citrusos, vegetális, enyhe élesztős illat, szép sav, kellemes CO₂, ízeiben kerek, zamatos, gyümölcsös, élesztős jegyek.

Ár: 6.000 Ft – pincészetnél



Tokaj Nobilis Pincészet

(Bodrogkeresztúr)

Tokaji Pezsgő Furmint Brut 2017

Világos aranysárga szín, sűrű, lassan mozgó perlázs, mandulás, barackos, ásványos, citrusos, kicsit vajas illatok, kerek savak, szép, bársonyos CO₂, ízeiben kellemes, izgalmas, gyümölcsös, friss, zamatos, hosszú lecsengéssel.

Ár: 5.300 Ft – pincészetnél



Nádas Borműhely

(Etyek)

Nádas Blanc de Blanc Extra Brut, 2016

Világos aranysárga szín, sűrű, gyors

perlázs, barack, citrus, köszméte, kicsi parfüm az illatában, élénk savak, szép CO₂, a kortyban sok gyümölcsös, kevés élesztő, szép kerek, zamatos ízek.

Ár: N/A – pincészetnél

Tokaj Kikelet Pince

(Tarcál)

Tokaji Pezsgő Brut, 2017, palackminta

Aranysárga szín, összetett, érett, mandulás, nyári almás, szőlős, citrusos, vajas illatjegyek, élénk sav, élénk CO₂, kellemes, zamatos friss, gyümölcsös, még egy kis érlelést igénylő korty, hosszú lecsengéssel.

Ár: N/A – pincészetnél

86 pont

Gróf Degenfeld Szőlőbirtok

(Tarcál)

Tokaji Furmint Extra Brut 2017

Halvány szalmasárga szín, szép sűrű perlázs, illatában mandulás, őszibarackos, köszmítés, kicsit élesztős, vajas jegyek, zamatos savak, kellemes CO₂, a korty szép kerek, izgalmas, gyümölcsös, friss és hosszú.

Ár: 4.530 Ft – borbolt.hu

Rókusfalvy Birtok

(Etyek)

Etyek-Budai Brut Pezsgő, 2016

Halvány aranysárga szín, lassú, szép perlázs, mandulás, körtés, barackos, citrusos, vajas, leheletnyit élesztős illatok, izgalmas savak, szép CO₂, kellemes, izgalmas, kiegyensúlyozott, gyümölcsös, élesztős korty, hosszú lecsengéssel.

Ár: 5.000 Ft – pincészetnél

Nádas Borműhely

(Etyek)

Nádas Pearl of V Brut Nature, 2016

Halvány aranysárga szín, sűrű, gyors perlázs, elsősorban élesztős, aztán barackos, vegetális, vaníliás illatok, élénk, vibráló sav, élénk CO₂, a korty izgalmas, üde,

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.

friss kicsit savhangsúlyos, nagyon száraz érzettel a végén.

Ár: N/A – pincészetnél

Feind Borház (Balatonfőkajár)

Extra Brut

Aranysárga szín, szép, lassú perlázs, élesztős, köszmítés, almás, licsis illat, élénk, izgalmas savak, CO₂, a kortyban enyhe savhangsúly, friss, üde, vegetális, gyümölcsös íze, szép száraz lecsengés.

Ár: 3.190 Ft (akciós) – pincészetnél

Garamvári Szőlőbirtok (Balatonlelle)

Brut Nature Vintage selection 2018

Világos aransárga szín, sűrű, gyors perlázs, vegetális, ribizlis, almás, citrusos, köszmítés, élesztős illat, szép kerek savak, kerek CO₂, ízeiben gyógynövényes, gyümölcsös, izgalmas és zamatos, szép lecsengéssel.

Ár: 5.890 Ft – pincészetnél

Hernyák Pince (Etyek)

Etyek-Budai Brut Pezsgő 2017

Aranysárga szín, lassú, ritka perlázs, telt, érett, körtés, almás, élesztős, citrusos, vajas illatjegyek, élő, izgalmas savak, szép CO₂, kellemes, zamatos, izgalmas, friss, üde, gyümölcsös, végén élesztős korty, hosszú lecsengéssel

Ár: 4.900 Ft (akciós) – pincészetnél

Mionetto (Valdobbiadene - Olaszország)

Prosecco DOC Treviso

Halovány szalmasárga szín, szép perlázs, illatában kerekesség, édesség, gyümölcsösség, kevés vajasság, kerek savak, simogató CO₂, nagyon kerek, kellemes, zamatos, frissítő, gyümölcsös korty.

Ár: 2.399 Ft – pincészetnél

Törley Pezsgőmanufaktúra (Budafok)

Hungaria Charonnay Brut limited edition

Világossárga szín, szép apró perlázs, lassan nyíló almás, köszmítés, kicsit élesztős illatjegyek, kerek savak, kicsit sok CO₂, a korty inkább gyümölcsös, mint élesztős, friss, üde, hosszú lecsengés.

Ár: 2.179 Ft – pincészetnél

Törley Pezsgőmanufaktúra (Budafok)

Hungaria Grande Cuvée Brut

Halvány szalmasárga szín, sűrű, lassú perlázs, illatában alma, körte, vanília, ribizli jelleg dominál, élénk savak, életerős CO₂, ízeiben kellemes gyümölcsös, a végén picit élesztős, kesernyés lefutás.

Ár: 2.179 Ft – pincészetnél

Törley Pezsgőmanufaktúra (Budafok)

Törley Chardonnay Brut

Aranysárga szín, sűrű, lassú perlázs, körtés, barackos, mandulás illat, szép élénk savak, picit élénk CO₂, a korty inkább vegetális, mint gyümölcsös, kicsit ásványos, a végén picit savhangsúlyos.

Ár: 3.799 Ft – pincészetnél

85 pont

Hangavári Pincészet (Bodrogkisfalud)

Tokaji Furmint Pezsgő Brut naturel 2019

Világos szalmasárga szín, szép, lassú perlázs, élesztős, almás, ribizlis, köszmítés illatjegyek, kerek savak, még egy kicsit fiatal CO₂, a korty nagyon friss, üde, fiatal, gyümölcsös, ásványos, még érnie kell.

Ár: N/A – pincészetnél

Feind Borház (Balatonfőkajár)

Extra Brut Rosé

Világos lazacsín, szép folyamatos perlázs, illatában lassan nyíló élesztős, piros gyümölcsös jegyek, szép, kerek savak, simogató CO₂, kellemes, zamatos, gyümölcsös korty, kis savtúlsúllyal a végén.

Ár: 3.690 Ft (akciós) – pincészetnél

Szővényi Áron - Anonym Pince (Etyek)

Összhang Brut

Aranysárga szín, lassú, ritka perlázs, élesztős, körtés, barackos, kicsit vajas illatjegyek, szép, zamatos savak, CO₂ lekerekedve, kellemes, friss, üde, gyümölcsös, zamatos korty.

Ár: N/A – pincészetnél

Hangavári Pincészet (Bodrogkisfalud)

Tokaji Furmint Pezsgő Brut naturel 2017

Szép aransárga, ritka és lassú perlázs, mandulás, barackos, citrusos, almás illatok, élénk, zamatos savak, szép CO₂, a kortyban az érett jegyek dominálnak, szép gyümölcsös, ásványos lecsengéssel.

Ár: N/A – pincészetnél

Mád Wine Pincészet (Mád)

MÁD Tokaji Furmint Pezsgő Brut, 2016

Világos szalmasárga szín, szép sűrű perlázs, ásványos, mandulás, barackos, élesztős illatjegyek, élénk, friss savak, még mindig élénk CO₂, a kortyban érett, száraz, gyümölcsös, mandulás, élesztős ízjegyek dominálnak.

Ár: 8.590 Ft – pincészetnél

Gedeon Birtok (Izsák)

Gedeon Brut

Halvány szalmasárga szín, lassú, ritka perlázs, mandulás, nyári körtés, parfümös, vaníliás, kicsit élesztős illatjegyek, kerek savak, kerek CO₂, kerek, szép gyümölcsös, zamatos, üde korty.

Ár: 2.350 Ft – borbolt.hu

84 pont

Szővényi Áron - Anonym Pince (Etyek)

Összhang Rosé Brut

Sötét lazacvörös szín, sűrű, lassú perlázs, élesztős, meggyes, citrusos, élesztős illatok, élénk savak, kellemes, simogató CO₂, a korty meggyes, élesztős, friss, kicsi kesernyével a lecsengésben.

Ár: N/A – pincészetnél

Koch Borászat (Borota)

Hajó Bajai Chardonnay Brut 2017

Aranysárga szín, lassú, közepesen sűrű perlázs, körtés, barackos, mandulás, élesztős illatok, kerek savak, élénk CO₂, kellemes, zamatos, gyümölcsös korty, a végén kicsit kesernyés lecsengés.

Ár: 5.530 Ft – pincészetnél

Béres Szőlőbirtok és Pincészet (Erdőbénye)

Béres Tokaji Pezsgő Brut 2017

Halvány szalmasárga szín, lassú, lusta perlázs, élesztős, mandulás, ásványos, vegetális illatok, élénk savak, szép CO₂, szájban kellemes, kerek, friss, gyümölcsös, mandulás, a végén ásványos.

Ár: N/A – pincészetnél

Törley Pezsgőmanufaktúra (Budafok)

Louis Francois Brut Nature

Világos szalmasárga szín, szép, lassú perlázs, élesztős, reszeltalmás, citrusos, vajás illatok, élénk savak, izgalmas CO₂, a korty telt, érett, élesztős, fűgés, a végén kesernyés, kenyérhéjas jegyekkel.

Ár: 4.040 Ft – borbolt.hu

83 pont

Törley Pezsgőmanufaktúra (Budafok)

Francois President Rosé Brut

Halvány lazacpiros szín, lassú, lusta perlázs, kicsit visszafogott, meggyes, piros ribizlis, citrusos, élesztős illatok, kerek savak, simogató, kerek CO₂, zamatos savak, kerek, piros gyümölcsös, enyhén élesztős korty.

Ár: 4.040 Ft – borbolt.hu

Törley Pezsgőmanufaktúra (Budafok)

Törley Tokaji Doux 2018

Világos aranysárga, lusta perlázs, édes körtés, vajás, hársas, citrusos illat, kerek savak, szép CO₂, szép édesség-sav egyensúly, kellemes, gyümölcsös korty.

Ár: 1.949 Ft – pincészetnél

82 pont

Törley Pezsgőmanufaktúra (Budafok)

Törley Brut Bio

Aranysárga szín, szép perlázs, gyümölcsös, vajás, édeskés, körtés illatvilág, kerek, kellemes savak, szép CO₂, kellemes, friss, zamatos, tiszta, gyümölcsös korty.

Ár: 1.299 Ft – pincészetnél

Törley Pezsgőmanufaktúra (Budafok)

Törley Brut Réserve

Világos aranysárga szín, szép perlázs, körtés, citrusos, köszmétés illat, izgalmas savak, szép, élénk CO₂, a korty inkább citrusos, de izgalmas, friss és üde, kellemes savanykás lecsengéssel.

Ár: 1.949 Ft – pincészetnél

Teszt- jegyzet

Kovács Pál értékelése

Igazán hálásak vagyunk a borászatoknak, hogy ilyen sok szép tétellel örvendeztetek meg bennünket, jelezve, hogy valós az a tény, amely szerint növekedett a pezsgő iránti érdeklődés. Még örvendesebb, hogy a beérkezett 36 minta mindegyike legalább a tehetséges, tartalmas, jó bor kategóriájába is beletartozott, igazolva, hogy a pezsgőt készítő borászaink jó úton járnak. Az útkeresés időszaka ez, de az indulás jó, hiszen a nagyobb, gyakorlott és tőlük méltán elvárt minőségű borokat készítő pezsgős piaci szereplők mellett, mindenkinél kellemes és jóívású pezsgőkkel találkoztunk, amelyek biztató alapot jelenthetnek a jövő szempontjából, és ki tudja, lehet, hogy 100-150 év múlva még a híres pezsgős borvidékeket is utolérjük, majd meglátjuk. ■

Teszt



Pezsgő osztályozás cukor tartalom szerint:

Brut Nature/Ultra Brut:

0-2 gr/liter – abszolút
száraz

Extra Brut:

0-6 gr/liter – nagyon
száraz

Brut:

0-12 gr/liter – száraz

Extra sec/Extra dry:

12-17 gr/liter – száraztól
a félszárazig

Sec/Dry:

12-17 gr/liter – félszáraz

Demi Sec/Riche/Ab-

bocato: 33-55 gr/liter –
félédes

Doux/Sweet/Dulce:

50+ gr/liter – szuper édes

Régi magyar fajták nyomában

1. rész

Kovács Pál írása

Mai ismereteink szerint a Kárpát-medencében már évezredek óta folyik szőlőművelés, gondoljunk csak Pannónia tartományra a római időkben.

Egyes tudományos leírások szerint valószínűsíthető, hogy a honfoglaló magyarok is ismerték már a szőlőt és a belőle készített erjesztett italt, amit bornak neveztek, vagyis az elnevezés nem a latin vitis vinifera kifejezésből származik, mint Európa nagy részében.

Vitathatatlan tényként fogadhatjuk el, hogy az elmúlt több mint ezer évben a magyarok folyamatosan műveltek szőlőket és készítettek bort, sőt egyes borvidékek, mint a Szerémség vagy Tokaj a középkorban világhírűek voltak. Az első dűlő besorolás is magyar, tokaji. A magyar bor jól jövedelmező, eladható termék volt a filoxéravész előtti időkben egész Európában, sőt, azon kívül is.

A filoxéra előtti időkben a Kárpát-medencére zömében a convarietas pontica

vagy orientalis származású szőlőfajták voltak a jellemzőek, nagyjából fehér fajták. A gyakorlatilag 95%-os pusztulás utáni újratelepítésnél – ez a XIX. század vége – megjelennek az Európa nyugati területén elterjedt convarietas occidentalis fajták. Nem tudom bizonyítani, csak feltételezem, hogy az új, ellenálló anyagok beszerzési lehetőségei is a nyugati fajtáknak kedveztek, hiszen azok több országban is rendelkezésre állhattak, nem úgy, mint az ősi magyar fajták, amelyeket itthon kellett előállítani.

Balaton borrégió

A Balaton borrégió a magyar tenger körüli – Badacsony, Balaton-felvidék, Balatonfüred-Csopak, Balatonboglár – borvidégeinket, illetve Nagy-Somlóhegyi és Zalai Borvidégeket foglalja magában. Ez a borrégió, amelynek területén 9.180 hektáron művelnek szőlőt, rendkívüli klimatikus és talajtani változatosságokat mutat. A nagy víztömeg miatt a nyári átlaghőmérséklet alacsonyabb, viszont a levegő sokkal párasabb, a telek enyhébbek, melegebbek, hiszen az északi oldalon a Bakony nyúlványa védelmet nyújt az északi szelek ellen. A talaj szerkezete is nagyon változatos, sokrétű. Vannak bazaltos, dolomitos, agyagos, márgás, vörös és barna erdőtalajos, mészköves, pannonhomokos és csernozjom területek, amelyek akár kisebb ültetvényeknél is változatos formában fordulnak elő.

A Borrégióban 6.570 hektáron művelnek fehér szőlőt, amelyből kb. 585 hektáron (cca. 9%) régi magyar szőlőfajta ültetvények találhatók, többek között olyan fajtákból, mint gohér, juhfark, sárfehér, Kéknyelű, bánati rizling, csomorika, királyleányka, pozsonyi fehér, szerémi zöld, mustos fehér, piros szlanka, ezerfürtű. A kékszőlő 440 hektáros területéből mindösszesen 28 hektárt (cca. 6%) fednek le olyan régi fajták, mint piros bakator, kék bakator, járdovány, fekete leányka és csókaszőlő. Ezek a szőlőfajták művelésre ajánlott fajták között szerepelnek az 1884-es Borászati Törzskönyvben, vagyis gyakorlatilag a filoxeravész lecsengésének időszakában.

Az adatok azt mutatják, hogy mára már csak a szőlőterület cca. 11%-án található régi magyar szőlőfajtákat, viszont van még egy érdekes, feldolgozatlan, talán sok nem azonosított régi fajtát is tartalmazó mintegy 450 hektárnyi szőlőültetvény a borrégióban.

A régi fajták fennmaradásában komoly munkát végeznek a szőlészeti és borászati kutató intézeteinkben. Tulajdonképpen nekik köszönhetjük, hogy a mai napig ismereteink vannak a régi magyar szőlőfajtákról. A művelésbe vétel viszont már szinte minden esetben egy adott borászat, vagy borász személyes elköteleződésének az eredménye.

A Balaton borrégióban az következő fajták bemutatásával igazolom a régi fajták fontosságát a mai borkultúrában:

Juhfark: Származása vitatott, bizonytalan, de egyik legrégebbi fajta a Kárpát-medencében, származása szerint c. orientális, a környező országokban is ismert, nálunk elsősorban Nagy-Somló hegy és az észak-balatoni borvidékeken művelik. Bora készülhet modern, reduktív és hagyományos módszerrel. Talaj iránt nem érzékeny, de a fagyot nehezen tűri, az időjárás befolyásolja az adott évszázad borának minőségét, amely általában arany-sárga, gyümölcsös, kellemes, zamatos, testes, kellemesen élénk savszerkezetű, bizonyos évszázadokban maradékcukros borok alakjában kerül a polcokra.

Kéknyelű: Ősi magyar fajta, női virágú, beporzásához társszőlő szükséges, ami általában a Budai zöld szokott lenni. Főleg a Balaton északi partján művelik, neve a kék színű fűrtnyélből származik. Késői érésű, viszonylag kevesebb termésű, minősége nagyban függ az időjárástól és a terroir-tól. Bora világosarany-sárga, illatos, fehér húsú, csonthéjas gyümölcsös, virágos, zöldfűszeres, minerális, nagyon alkalmas a termőhelyek bemutatására.

Sárfehér: Ősi magyar szőlőfajta, híres „somlyai” bor egyik fontos alkotóeleme, mely az illatért felelős. Jelenlegi elterjedése a Nagy-Somlóhegy területén jelentősebb, de előfordul Neszmély és Szekszárd környékén is. Korai érésű, szereti a vulkánikus talajt, meleget. Bora testes, arany-sárga színű, illatos, főleg virág és csonthéjas gyümölcsös illatokkal bír, vibráló savakkal, de szépen hozza az ásványos jegyeket is.



Gohér: Az egyik legősibb magyar szőlőfajta, amely mára már nagyon viszárszorult művelési területtel. Jelenleg Nagy-Somlóhegy és Tokaj szőlőterületeiben találkozhatunk vele. Szeptemberi érésű, kis termésű, női ivarú, beporzó igényű, szárazságtűrő, de fagyérzékeny, kevés

zöld munkát igényel. Bora arany-sárga, egyedi, behízeltgő illat- és ízvilágú, kedves savakkal, könnyed elegancia és ásványosság jellemzi.

Piros szlanka: Régi, kedvelt fajta, valószínűleg a Balkánról került hozzánk a középkorban, származása szerint c. pontica. A Zalában fordul elő nagyobb összefüggő területen, házi keretekben nagyon kedvelt, lédús, vékonyhjújú, fagyra nagyon érzékeny, de kis igényű fajta, viszont nagyon bőtermő, szeptemberi éréssel. Bora nem túl testes, visszafogott illatú, lágy savú és kevés zamatú, egyszerű.

Néhány pincészet, amely felkarolta ezeket a fajtákat, műveli őket és kiváló borokat készít belőlünk az Országkóstoló Program szerint, a teljesség igénye nélkül:

- Nyári Pince, Szent-Györgyhegy
- Skizobor – Sike Balázs Pincéje, Badacsonytördemic
- Szászi Birtok, Hegymagas
- Dobosi Pincészet, Szentantalfa
- Kreinbacher Birtok, Nagy-Somlóhegy
- Borbély Családi Pincészet
- Laposa Birtok, Badacsonytomaj
- Pálffy Szőlőbirtok és Pince, Köveskál
- Spiegelberg Artisan Winery, Nagy-Somlóhegy
- Tornai Pincészet, Somlójenő
- Csordás-Fodor Pincészet, Nagy-Somlóhegy
- Barcza Pince, Nagy-Somlóhegy
- Somlói Apátsági Pincészet, Nagy-Somlóhegy
- Somló Kincse Kézműves Kispince, Nagy-Somlóhegy



Fortepan / Fortepan

Pannon borrégió

A Pannon borrégió hazánk délnyugati részén helyezkedik el, nagyjából a Duna, a Dráva és a Somogyi-dombság közötti területen és négy borvidéket foglal magába, a Villányit, a Szekszárdit, a Tolnait és a Pécsit.

A borrégió területén, a fellelt leletek alapján, évezredek óta folyik szőlőművelés. Már a római időkben is művelték a szőlőt Alisca környékén, ma Szekszárdnak hívjuk, de Villányban (római nevén Vylyan) is vannak erre vonatkozó leletek. A középkorban, a török hódítók elől menekülő déli lakosság – őket hívjuk rácoknak – érkeztek a déli vidékeinkre és hozták magukkal például a kadarkánkat. Aztán a törökök kiűzése után, a néptelenül maradt területekre új telepések, rácok, svábok érkeztek, akik szorgos munkával és nagy tudással indították újra az életet ezen a vidéken is.

A filoxeravész talán ezt a déli borrégiót érte el leghamarabb, és az 1880-as évekre gyakorlatilag kipusztította a szőlőt. A villányi gazdák között elismert, világot látott és borászati ismeretekkel felvértezett Teleki Zsigmond látott neki a megfelelő alany kitenyésztésébe, hogy visszaadja a szőlőtermesztés lehetőségét a magyar

borászat számára. A közel 20 éves munka eredményeként a magról nevelt és kiszeklektált Berlandieri x Riparia alany bizonnyult a legjobbnak a filoxéra elleni védekezésben és a világ számos országában a mai napig ezeket az alanyokat használják a nemes szőlő művelői.

A borrégió klímája jellemzően kontinentális, de délről erős mediterrán behatások érik, amelyek nagyon korai és hosszú vegetációt biztosítanak a szőlőnek, különösen a Villányi borvidéken.

A tolnai és baranyai dombos szőlőterületek talaja jellemzően az agyagos alapkőzetre rakódott lösz és vályog, valamint homokos üledéktalaj. A Mecsek és Villányi-hegység nagy mészköves alapkőzetét erdőtalaj, lösz és vályog fedi, biztosítva a szőlőnek a megfelelő élőterületet.

A borrégióban a HNT adatai szerint mintegy 7.670 hektár területen folyik szőlőművelés, amelyből körülbelül 2.470 hektár a fehérszőlő. Villány és Szekszárd jellemzően kékszőlő túlsúlyos, Pécs inkább fehérszőlős, míg Tolnában nagyjából fele-fele a kék és fehér szőlő aránya, de ebben a borrégióban is van még mintegy 450 hektár vegyes szőlőterület, amelyben kevert fajták találhatók.

A Pannon borrégióra nem jellemző a régi fajták művelése, hiszen a teljes terület mindössze 3 %-án (kb. 240 hektár) művelnek régi magyar fajtákat. Ezek zöme fehérszőlő, mint: juhfark, sárfehér, bánati rizling, csomorika, királyleányka, lakhegyi mézes, leányka, cirfandli, piros szlanka, ezerfürtű, amelyek a fehérszőlő ültetvények 10%-t fedik le, de ebből kb. 200 hektár a Királyleányka és Leányka ültetvény. A kékszőlők aránya szinte mérhetetlen, hiszen a több mint 5.100 hektárból, mindösszesen 1,15 hektáron művelnek hamburgi muskotály, járdovány és csókaszőlő fajtákat.

A régi fajták fennmaradásában komoly munkát végeznek a Szőlészeti és Borászati Kutató Intézeteinkben, tulajdonképpen nekik köszönhetjük, hogy a mai napig ismereteink vannak a régi magyar szőlőfajtákról. A művelésbe vétel viszont már szinte minden esetben egy adott borászat, vagy borász személyes elköteleződésének az eredménye.

A Pannon borrégióban a következő fajták bemutatásával igazolom a régi fajták fontosságát a mai borkultúrában:

Cirfandli: Származását tekintve minden valószínűség szerint osztrák szőlő a *conv. varietas occidentalis* családból, bár egyes vélemények szerint Észak-Olaszországból származik.

A Pannon borrégió harmadik legelterjedtebb régi fajtája, főleg a Pécsi borvidéken honos, ahol közel 23 hektár területen művelik, a pécsi káptalan 1850 környékén telepítette be a Pécsi borvidékre. A fajta igényes a terroir-ra és érzékeny az adott év klimatikus jellemzőire, de viszonylag szárazságtűrő, kevés zöldmunkát igényel. Bora kellemesen zamatos, illatos, szép savakkal, jó évjáratokban minőségi, testes, tüzes édesborok készítésére is alkalmas.

leten művelik, főleg a Tolnai és Pécsi borvidéken. A kitettség és talajszerkezet iránt nem túl igényes, a gyengébb fagyokat jól tűri, szárazságra érzékeny, rothadásra hajlamos, sok törődést igényel, közepes érésű, bőhozamú. Borában enyhén muskotályos és virágos illatok dominálnak a gyümölcsösség mellett, savai harmonikusak, nagy minőségű borok készítésére is alkalmas fajta.

ba tartozik. Nagyon sok borvidéken előfordul szőlőskertekben, de művelésbe csak a 2000-es évek után került vissza. Talajra nem érzékeny, de szereti a melegebb fekvést, fagyra közepesen érzékeny, viszonylag bő termést ad, rothadásra nem érzékeny, középérésű. Bora jellegzetes piros gyümölcsös jegyeket visel, kicsit fanyar jelleggel, szereti a hosszú hordós érlelést, de fiatalon is megköstölhető egyedi íze okán.



Csomorika: Ismeretlen, minden valószínűség szerint magyar származású, convarietas pontica családba tartozó fajta, főleg a Dunántúl déli részén fordul elő. Talajra nem igényes, fagyérzékeny, szárazságtűrő, bőtermésű, rothadásra hajlamos, korai érésű, sok zöldmunkát nem igénylős szőlő. Bora illatban visszafogott, de kellemes virágos, gyümölcsös jegyeket mutat, finom savakkal, kifejezetten alkalmas pezsgő alapborok készítésére, de önállóan is élvezhető bor.

Királyleányka: Erdélyi eredetű, a kövérszőlő és leányka fajták természetes hibridje, régi, kedvelt magyar fajta, a convarietas pontica családból. Hazánkban sok borvidéken megtalálható, a Pannon borrégióban több mint 180 hektár terü-

Csókaszőlő: Az egyik legrégebbi magyar szőlőfajtánk, már a középkorban ismert volt, a convarietas pontica család tagja. A XX. századra gyakorlatilag kipusztult, kutatóintézeti génbankból került ismét művelésbe a 2000-es évek után. Régen festőszőlőként is használták, kadarkával házasítva. Talaj iránt nem igényes, de szereti a köves területeket, közepes hozamú, szeret szenvedni, rothadásra közepesen hajlamos, középérésű. Bora évjáratonként változó és területenként más íz- és illatjegyeket mutat, meggyes, hecsedlis, néha pemete cukorkás, dohányos jegyekkel, kiválóan érlelhető hordókban.

Fekete járdovány: Ősi magyar fajta, különösen a villányi borvidéken volt elterjedt, convarietas pontica család-

Néhány pincészet, amely felkarolta ezeket a fajtákat, műveli őket és kiváló borokat készít belőlünk az Országköstölő Program szerint, a teljesség igénye nélkül:

- Lisicza Borház, Pécs
- Planina Borház, Mohács
- Hárs Pincészet, Szajk
- Vylyan Pincészet, Kisharsány
- Gere Attila Pincészete, Villány
- Belward Pincészet, Pécs
- PTE SzBKI Pincészete, Pécs ■

Őszi kacsasült

Gyepes Gabojsza receptjei

www.gabojsza.hu

Hozzávalók (4 adaghoz):

- 2-3 ek olívaolaj vagy kacsaszír
- 4 pecsenye kacsacomb
- só, frissen őrölt bors
- 2,5 dl szárnyas alaplé
- 2 dl portói
- 50 ml vörösbor ecet
- 70-80 dkg sütőtök, hámozva, magozva, feldarabolva
- pár ág kakukkfű
- pár gerezd fokhagyma
- 1 narancs, filézve
- 25 dkg (zöld) lencse
- 1-2 babérlevél
- pár db erdei, vagy termesztett gomba

A lencsét a babérlevéllel enyhén sós vízben majdnem puhára főzzük.

A kacsacombokat sózzuk, borsozzuk, és egy nagyobb serpenyőben a forró zsiradékon átsütjük, majd félre tesszük. A serpenyőt felöntjük az alaplével, a portóival és az ecettel és 2-3 percig rotyogtatjuk.

A kacsacombokat a sütőtökkel, fokhagymával, gombával és kakukkfűvel egy mélyebb tepsibe fektetjük, ráöntjük az ecetes szószot és addig sütjük, míg a hús puha lesz és jól megpirul, az utolsó negyed órában hozzáadjuk a lencsét a narancsdarabokkal és készre sütjük.

Ajánlott bor:
Takler Borbirtok,
Szent-hegyi
Szekszárdi Kékfrankos 2017



Csokimousse

ReceptKlub

Hozzávalók (4 adaghoz):

- 6-8 db datolya
- pár evőkanál magtej, vagy víz
- 2 érett avokádó
- 2 evőkanál cukrozatlan, holland kakaópor
- 100 ml kókuszkrém
- 1 teáskanál vanília kivonat
- 1 csipet őrölt fahéj
- 1 nagy csipet só

Ez a desszert pár perc alatt elkészül és gyakorlatilag mindenmentes: vegán, paleo, gluténmentes, és hozzáadott cukrot sem tartalmaz, mégis ellenállhatatlanul finom.

A datolyát kimagozzuk és pár evőkanálnyi magtejbe (vagy vízbe) áztatjuk fél órára, abban a blenderben, amiben majd elkészítjük a csokimousse-t. Hozzáadjuk az avokádók húsát és a többi hozzávalót és simára, krémesre pürésítjük az egészet figyelve arra, hogy ne maradjanak benne nagyobb avokádó, vagy datolya darabok. Tálaló edényekbe kanalazzuk, és 1-2 órára hűtőbe tesszük, hogy megdermedjen. Kókusz chipsszel díszítve tálaljuk.

Ajánlott bor:

Tokaj Kikelet Pince
Tokaji Pezsgő Brut 2015

Fotók: Gyepes Gabojsza



Vágd ki! Fűzd le! Gyűjtsd!

További receptekért látogasson el
weboldalamra!

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



ANNO



1730

VESZTERGOMBI[®]

SZEKSZÁRD

