

Debreceni Borozó

TESZT

Szamorodnik és
ősi magyar
fajták

Villányi
körkép

- Bock Valér
- Gere Zsolt és Viktória
- Günzer Tamás és Roland
- Tiffán Ede és unokái

VILLÁNY

38

vörös, rozé
és fehér

„Vissza kell térni az évszázados
közép-európai sváb tradíciókhoz!”

ifj. Tiffán Zsolt



ESZTERBAUER

BORÁSZAT

SZEKSZÁRD

Egy aranyérem és egy ezüstérem
a világ legelismertebb borversenyein -
Berliner Wine Trophy-n és a
Vinalies Internationales-en.

Berliner Wine Trophy
The World's Largest International OIV Wine Competition

BERLINER GOLD

2017
Eszterbauer Frankos - Szekszárdi
Kékfrankos
Hungary

Magyar Szőlő- és Borkultúra
Nonprofit Kft.

Steering Committee of the Berliner Wine Trophy:

János Kócs
Prof. Dr. János Kócs
President of the Hungarian Association of Winemakers (HAW)

Wolfgang Hager
Wolfgang Hager
Vice President of the International Union of Vine & Wine Growers (UIVV)

Thomas J. Smith
Thomas J. Smith
Vice President of the International Union of Vine & Wine Growers (UIVV)

Bernadette Biele
Bernadette Biele
Vice President of the International Union of Vine & Wine Growers (UIVV)

Under the Patronage of:

DE LA VITTE ET DU VIN

CEENOLOGUES

VIN FÉD

Vinalies® Argent
PARIS 2020 - 26^{ème} édition

Eszterbauer Borszat

Hongrie - Szekszárd - "Eszterbauer Frankos" Szekszárdi Kékfrankos - Red
2017
Kékfrankos

Concours patronné par:

CEENOLOGUES

VIN FÉD

Concours certifié par:

CEENOLOGUES

VIN FÉD

Président National:

Commissioners General:

www.eszterbauer-bor.hu

Szeretjük a kerek számos évfordulókat, mi is egy ilyenhez értünk. Ez a szám a tizedik évfolyamunk tavaszi száma. Ki gondolta volna 2011-ben az indulásnál, hogy 10 év múlva is még mindig lesz Debreceni Borozó magazin? Nos, mi itt vagyunk és minden nehézség ellenére folytatjuk! Nem adjuk fel elveinket, a magyar borkultúra terjesztését tűztük ki célul és ez most, ebben a rendkívüli helyzetben még komolyabb feladat, mint gondoltuk volna.

A járvány a magyar borászatokat gyakorlatilag padlóra küldte, hiszen a többségük a bevételük 90%-át elvesztette, nem lehet látogatni a pincéket, nem működik a szállodaipar, a vendéglátás, nincsenek fesztiválok.

Kedves Olvasó! Most rajtunk a sor, hogy segítsünk azokon az embereken – a borászokon –, akik az elmúlt 30 évben olyan sok szép borral örvendeztek meg minket, fogyasztókat.

VEGYÜNK minél több – persze mindenki lehetőségei szerint – MAGYAR bort, akár egy palackkal is, mert a kevés is, akármilyen kicsi is, sokat számít. Hiszem, ha így cselekszünk, akkor még nagyon sok szép boros élmény vár ránk!

Ebben a számunkban kénytelenek voltunk kollégáimmal otthoni csendes magányukban tesztelni a borokat, megírni a februárban és márciusban elkészített felvételek alapján cikkeinket a kedves, eddig nálunk nem szerepelt ikonikus villányi borászkokról, a magyar református borászok találkozójáról, a BORUM-ról és a most induló sorozatunkat a magyar szőlőfajtákról, először a tokaji purcsinról szólót.

Olvassák, szeretettel küldjük Önöknek és ne felejtsek:

VÁSÁROLJANAK MAGYAR BORT!


Kovács Pál
felelős kiadó



A tartalomról

2020 tavasz

- 4 BORUM
Tokaj-hegyaljai furmint és
szekszárdi vörös házasság
- 6 Bock Valér
Ráncfelvarrás kívül-belül
- 9 Gere Zsolt és Viktória
Nem a növekedés,
az egyediség a jövő!
- 12 Günszer Roland
Akit a szőlő elcsábított
- 15 Ifj. Tiffán Zsolt
A Tiffán Borászat jövőjének
rövid története
- 18 Exkluzív
A Tiffán's trezor rejtett kincsei
- 19 Teszt
A napsütötte Villány
- 24 Tradíció
Purcsin - újjászületés
- 26 Teszt
Magyar szőlőfajták
- 30 Szőke Mátyás
Áll még az öreg tölgy
- 32 Teszt
Az örök édes szamorodni
- 35 Teszt
Késői szüret
- 39 ReceptKlub
Pesztós babbal töltött
portobello gomba

IMPRESSZUM

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

X. évfolyam 33. szám

Kiadó: Debreceni Borbarátok Társasága Egyesület
4071 Horlábgy, Czinege János u. 1.

Felelős kiadó: Kovács Pál, elnök Főszerkesztő: Katics Gergely

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

Szerkesztőbizottság tagjai:

Csorján Balázs, Darin Sándor, Grasselli Norbert,
Csepes Gabajszka, Kerekes Sándor, Némethi Attila.

Állandó munkatársaink: Eszenyi Béla, Palotás Lehel.

Olvasószerkesztő: Tóth cxi Tibor.

Grafika: DS-Network Kft. dsnetwork.eu@gmail.com

Fotó: Némethi Fotó nemetifotó.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 őriz meg és nem küld vissza. Az esetleges nyomdai hibákért és az abból eredő károkat 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 alulaknak és kismamának a terheség alatt nem ajánljuk!

Nyomda: Alföldi Nyomda Zrt. Debrecen

ISSN 2063-076X

Minden jog fenntartva. © 2019

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 nyomda-festék bizony komoly pénzbe kerül (egy darab újság nyomdaköltsége 300-500 Ft). Annak érdekében, hogy továbbra is terjesztetni tudjuk a magyar borkultúrát, kérjük, adományával segítse a nyomdaköltségeink kifizetését - minden fillér számít!

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

Köszönjük!



Tokaj-hegyaljai furmint és szekszárdi vörös házassítás. Jól megférnek egy református ember asztalán!

Kerekes Sándor összefoglalója

A közelgő pandémia árnyékában, de szívünkben örömmel vettünk részt a Kárpát-medencei Református Szőlészek és Borászok idei fórumán, amelynek március első hétvégéjén Erdőbénye adott otthont. A Debreceni Borozó „ökumenikus” bírálói csapatát – ahogy már évek óta – Kovács Pál tiszteletbeli reformátusnak kikiáltott, de amúgy hithű görögkatolikus lapkiadónk, a Borászok Barátja vezette. A hat tagú zsűrit több borász is erősítette, velünk kóstolt Alkonyi László, ifj.Kvaszinger László, Molnár Ádám és Varkoly Ádám. A házigazda pedig a Budaházy-Fekete Kúria Borászat borásza, Dávid Rémusz volt.

Ha van még olyan kedves olvasónk, aki nem ismerné a sztorit: a Kárpát-medencei Református Szőlészek és Borászok Fóruma 2013-ban indult útjára. Kocsis Attila ötletgazda-lelkész által megálmodott program gerincét egy borverseny adja, amelybe évről-évre a kistermelők és a hivatásos borászok egyaránt nevezhetnek. Idén a főszervező, a Református Közéleti és Kulturális Alapítvány (RKK) Kovács Pál zsűrielnök javaslatára, a kistermelők támogatását és bátorítását célozva meghirdette az alapítvány bora címet is!



Így a zsűrinek ettől az évtől kezdve nemcsak a „Magyarországi Református Egyház bora” nyerteseiről, hanem az „RKK bora” kategória győzteseiről is döntenie kellett.

Zila Gábor, a Református Közéleti és Kulturális Alapítvány titkárságvezetője, a BORUM főszervezője elmondta, hogy a rendezvény kettős célkitűzése a kezdet óta változatlan. Egyrészt folyamatosan bővíteni, oktatni a Kárpát-medencei református borászok szakmai táborát, másrészt a már több mint száz főre gyarapodó lelki közösséget ápolni, hitbéli élményekkel erősíteni. Az a teremítő gondolat, hogy egy református borásznak az a dolga, hogy ne rontsa el azt, amit az Úristen adott neki kint a szőlőben, jól mutatja, hogy számára mennyivel többet jelent a borkészítés, egy hívő embernél a bor ugyanis nem csak egy fogyasztói termék.

Az életünket ez a hit folyamatosan végig kíséri, ezért Isten kegyelmét is megköszönte a fehér borok kategóriagyőzteseként, a „Magyarországi Református Egyház bora” cím idei birtokosa, Varkoly Ádám. A fiatal szakember a Tokaj Y, vagyis Tokaj-Hegyalja új borász-generációjának oszlopos tagja. A 10 hektáron gazdálkodó Árpád-pince borásza elmondta, hogy 2010 óta készít borokat, ekkor kapta meg a pincekulcsot édesapjától. Ahogy fogalmazott, nagyapja kádár volt, édesapja szőlész, ő pedig szívvel-



lélekkel köszönte meg a kihívást és a bizalmat, így minden adott volt ahhoz, hogy a borkészítés elinduljon és sikeres történet legyen.

Személyesen nem tudott részt venni, de akik nyomon követték a korábbi eredményeket, tudják, hogy Mészáros Pál szekszárdi borász az Ohmerops Cuvée 2017 mostani győzelmével, már harmadjára érdemelte ki a vörösbor kategóriában a „Magyarországi Református Egyház bora” címet. A legjobbnak választott kistermelői borért járó címet pedig 2020-ban megosztva Tóth József és Pásztor Norbert, valamint Hudec Árpád és Gömbös Lóránd borászok nyerték el.

Kovács Pál a verseny végén arról a közös útról beszélt, ami a borbírálok és a borászok tevékenységét jellemzi. Amikor egy bíráló véleményét mond az adott bor

akkori állapotáról és ezzel megítéli a borász éves munkáját az óriási felelősség, ugyanakkor lehetőség is egyben. Lehetőség arra, hogy a bíráló eredményét megismerve megerősítést, vagy baráti visszajelzést kapjon arról: jó irányban halad-e? Ezért külön megköszönte a borászok részvételét, aktív

párbeszédét a bírálókkal és kiemelte: évről-évre látható az a szakmai fejlődés, ami ennek a közösségnek az erejét mutatja és életképességét bizonyítja.

Most először egy kétrészes kisfilmet is készítettünk a borversenyről ezért, az az olvasónk, aki kíváncsi a borbírálat kulisszatitkaira, látogasson el a Facebook oldalunkra.

Isten áldását kérve – mert megóvta a BORUM rendezvényét és nem kellett elhalasztani a vilájárvány miatt március 12-én kihirdetett veszélyhelyzet miatt – bizakodunk, hogy jövő márciusban ismét találkozunk egy újabb csodálatos borvidéken, a Balaton-felvidéki Alsóörsön. Addig is kösöljük jó szívvel a református borászok borait, megférnek egymás mellett nem csak a hívő emberek asztalán! ■



Ráncfelvarrás kívül-belül

Bock Valérral Darin Sándor beszélgetett

A Bock Pincét talán senkinek sem kell bemutatnunk. Szinte mindenki ismeri boraikat, szinte mindenkinek akad is kedvence közülük. Nincs olyan borkedvelő ma Magyarországon aki egy budapesti, vagy vidéki borfesztiválon ne kóstolta volna már végig az éppen aktuális évjáratokat. A szerencsésebbek magának Bock Józsefnek a tolmácsolásában és kínálásában.

Az évek azonban nemcsak a „nyári fák alatt szállnak”, hanem a világi borászat házatáján is és miközben egy ország szerette meg a Bock borokat, addig mindenki „Jócsi bácsija” mellett felnőtt az új generáció. Bock Valérral az elmúlt években már szintén sokat találkozhatt a közönség, aki a borászatban végzett munka mellett egyre többet kiveszi a részét a rendezvényeken való szereplésből is. Miként édesapja, így ő is lelkesen folytat beszélgetést boraik értő és a velük éppen most ismerkedő közönségével egyaránt. Azt hiszem már őt sem kell külön bemutatnom, hiszen nekem sem ez az első beszélgetésem, riportom vele. Találkozásunkkor még a koronavírus járvány hazai megjelenésének előszobájában járt az ország, így ez a beszélgetés még nem virtuális térben, hanem a Bock Hotel Ermitage kóstolótermében zajlott...



Ha most, 2020 márciusában készítenénk egy pillanatfelvételt a Bock Pince képzületbeli életgömbjén, mit látnánk, hol tartotok ezidőtájt?

Bock Valér: Jelen pillanatban 80 hektár saját területen gazdálkodunk, és az elmúlt években a kistermelőktől legalább 70 hektárnak megfelelő területről vásároltunk föl szőlőt a borvidékről. Nem szeretnénk ennél több saját területet, ennek leginkább az az oka, hogy nagyon jó kapcsolatban vagyunk a kistermelőkkel és ők számítanak ránk. Saját növényvédős szakemberünk segíti őket, hogy minőségben, mennyiségben a sajátunkkal megegyező termést produkálhassanak évről évre.

Melyek az „emblemikus” termőhelyeitek?

Villány és Siklós szomszédságában vannak a komolyabb dűlőink, amik már eleve meghatározzák az onnan érkező termés besorolását. Ezeket minden esetben külön figyelemmel kezeljük. Ilyen terület például a Jammertal, ahonnan a családi pince indult. Ott van kékfrankosunk, oportoánk, cabernet sauvignonunk. Másik



kiemelkedő termőhely az Ördögárok, ami az egyik legnagyobb egybefüggő területünk a maga 16 hektárjával. Itt négy szőlőfajta osztozik: a cabernet franc, a pinot noir, az oporto és a merlot. Fontos számunkra még a Fekete-hegy, ahol két területünk is található. Ez az egyik csúcs dűlőnk, állandó, konstans minőséggel, az egyiken kékfrankos, kadarka, kékoporto, a másikon merlot és cabernet franc fajta szőlő terem. Több okból is ez a két terület a kedvencem, az egyik ok a nyugalom amit áraszt magából a hely, egy másik ok pedig ami a palackban van!

Mennyire jelennek meg ezek önálóan a borpalettában?

Az Ördögárok dűlő az egyik legmeghatározóbb, nálunk a szelekció termékcsaládban külön-külön is megjelenik a cabernet franc és a merlot, illetve házasításokban is fontos helyet foglalnak el. 2000-ben, amikor az első Librát készítettem, akkor annak az alapja a Fekete-hegy és a Jammertal dűlők termése volt. Ez azóta már persze változott, de még ma is legalább a termés 50%-a ezekről a területekről származik.

A fehérszőlők főleg siklósi területeken vannak. Kiemelkedő rész a Göntér, ahol a hárslevelű ültetvényünk van. Nekünk saját chardonnay ültetvényünk nincsen, azt egy kicsit távolabbról, a Delta névre hallgató dűlőből, illetve Kisharsány mellől szoktuk vásárolni.

Ezek a tradíciók. Miben lehet újítani, megújulni?

Vannak boraink, amiknek a megjelenése felett eljárt az idő, ideje ráncbaszedni őket. Ilyen például az Ermitage borunk, ahol most jön ki egy frissítés, ami nemcsak a külsőben fog jelentkezni. ►

Ráncfelvarrás palackon kívül és belül?

Igen, egy picit komolyodott a bor is. Az összetétel nem változott, a cabernet fajták adják továbbra is a gerincét a bornak de mellette lényegében kiegészül az összes kékszőlőnk termésével, amit természetünk. Ezeknek az arányával játszottunk el egy kicsit. Szerintem nagyon jól sikerült.

Tervezitek ennek a megújulásnak a folytatását?

Igen, megyünk tovább a birtokborainkra is. A rozé idén már megújul és követni fogják sorban a többiek is.

kivettük, az oportót is lecsökkentettük 55%-ra, a kékfrankos maradt és kiegészült még merlot-val. Így jóval komplexebb lett az ízvilága. Nincsen benne az a játékoság, ami az előző borban megtalálható volt, viszont fűszerekből sokkal többet mutat.

Hogyan néz most ki a Bock borok piaca?

Azt mondhatom, hogy boraink 85%-ban hazai kereskedésekbe kerülnek, ezen kívül az ázsiai piac felé próbálunk nyitni, ahol egyértelműen Kína meghatározó vásárló. Ez a távol-keleti piac nagyon ár- és minőségérzékeny, ami abból következik, hogy kb. tíz évvel ezelőtt európai



Ez csak arculat, vagy beltartalom változást is jelent?

Az Ermitage-nál komolyodott a beltartalom, a többiekénél nem kellett, hogy komolyodjon a beltartalom, mert azok már az elképzeléseinknek megfelelőek voltak.

Milyen újdonságra lehet még töltekek számítani?

Itt van az új közösségi termékünk a Vilányi Redy is, ami idén új összetételben kerül a piacra. A borvidéki egységből a mi borunk kilógott, mert a 14%-nyi pinot noir más irányba vitte. Ezért most ezt

tömegtermelő országok nagy mennyiségű gyengébb minőségű borral árasztották el a kínai piacot. Ekkor még nem beszélhettünk fejlett fogyasztói borkultúráról ebben a térségben, így ez a gyengébb termék is piacra talált. Igen ám, de az eltelt időszakban hatalmasat fejlődött mind a helyi borpiac, mind a borfogyasztó társadalom hozzáértése. Ma már ezekkel a silány borokkal csak elvétve lehet náluk találkozni. Most jött el az ideje a jó minőségű, kedvező árú boroknak a bevezetésére. Mi főleg ilyen borokkal célozzuk meg ezt a piacot, de a piramis csúcsán még mindig a prémium minőségű tételek állnak. Reméljük a jövő minket igazol! ■



Nem a növekedés, az egyediség a jövő!

Gere Zsolttal és Gere Viktóriával
Darin Sándor beszélgetett

A Gere Tamás és Zsolt Pincészet egy igazi családi vállalkozás. Beszélgető partnerem Zsolt már második generációs borász, aki fiatal kora ellenére már húsz éve dolgozik a borászatban. Saját területük közel 40 hektár, ami mellé még további 20-30 hektárról integrálnak szőlőt. Ezek olyan bortípusokba kerülnek, amik jelenleg a legnagyobb volumenben készülő tételek. Ilyen az olaszrizling, a rozé és a portugieser borok, az összes többi boruk saját alapanyagból készül. Prémium boraik kizárólag csak saját alapanyagokra épülnek. Ültetvényeik már 2008 óta többnyire bio művelésben vannak. Ezek nagy része már hivatalos minősítéssel is rendelkezik, a többi terület most ér az átállási időszak végére, vagyis a saját termés teljesen bio alapanyagának számít.

A kitűzött cél már ekkor a biobor készítés volt?

Gere Zsolt: Természetesen nem, bár minden adott volt hozzá. A bio, az nem egy minőségi kategória, hanem szemlélet kérdése. Az elképzelés az az volt, hogy az ökológiai lábnyomunkat csökkentsük. Természetesen a legnagyobb lépés a szőlőben kezdődik.

Mi indokolta ezt az átállást?

G. Zs.: Erre a szemléletváltásra azért volt szükség, mert 2007 volt az első olyan év, amikor minden munkafolyamatot el tudtunk időben végezni. Minden a rendelkezésünkre állt. Megvolt a teljes gépparkunk, rendelkezünk a szakszerű munkaerővel így mindne adott volt a sikerhez. Minden hajtás úgy volt beállítva, ahogy a nagyvilágban láttuk. Végre mindent időben el tudtunk végezni és ekkor több dűlőben is fűrtégést kaptunk, azaz a termés túlmelegedett és szépen elszáradt. Látszott, hogy a természetben extrém változások vannak folyamatban, ezért sürgősen át kellett gondolnunk, hogy hiába a géppark, hiába a képzett munkaerő,



hiába tudjuk a munkafolyamatokat pontosan és időben elvégezni a területeken, a környezet gyors változása felül tudja írni igyekezetünket.

Mit tudtatok ekkor meglépni?

G. Zs.: Azonnal cselekednünk kellett! Elkezdtük a talajtakarást, a területek pillangós virágú növényekkel történő betelepítését. Ez akkor még leginkább saját ötletek alapján történt. Olyan fűnyíróink voltak, amikkel golfpálya minőségű fűvet tudtunk tartani, akkor ez tűnt jó megoldásnak. A szőlőknél minden egyes hajtás beállítva, a fű egyenesre lenyírva... Úgy tűnt csodálatos rendet teremtetünk.

Csak úgy tűnt?

G. Zs.: Később megtanultuk, hogy hogyan is kell ezt igazán szakszerűen csinálni. Menjünk ki most a szőlőbe, pont az ellenkező kép fog fogadni minket! A bio gazdálkodásban a pillangós virágú növények a tavaszi csapadék hatására extrém módon megnőnek. A mustár az első években 1,5 méter magas volt, nem nyírtuk, hanem lefektettük. Így takarja a talajt, de nem von el feleslegesen nedvességet a szőlőtől, hiszen nincsen a rendszeres nyírással folyamatos növekedésre kényszerítve. A régi technológiánál a cél a monokultúra volt, csak a szőlő volt fontos.

Most már nem a szőlő a legfontosabb?

G. Zs.: A természetben harmóniára van szükség! Ez a harmónia az ültetvényekben csak úgy tud kialakulni, ha minél több virágot, minél több beporzásra alkalmas növényt viszünk be, és az élettel egy harmóniát, természetközeli állapotot tudunk kialakítani. Most látjuk csak, hogy ez a harmónia milyen jól tud működni, és ez természetesen a borokban is megmutatkozik.



Hogyan épül fel nálatok a borpaletta?

G. Zs.: Nagyon egyszerű a koncepciónk. Három brand-et építettünk fel. Az egyik a Gere Zsolt néven forgalomban lévő borok, amik a fiatal borkedvelőket célozzák meg. Ebbe a családba az illatos, légies, könnyű, alacsony alkoholtartalmú fehér borok, egy rozébor és könnyű vörösként egy borvidéki brand, a Villány Redy tartozik. Ennek a brandnek a csúcsát két vörös házastás zárja.

Legpopulárisabb boraink és egyben a legnagyobb palackszámmal készülők a Gere Tamás néven forgalomba kerülő tételek. Ide a klasszikus fehér, rozé és vörös borok tartoznak. A legnépszerűbb tételek ebből a családból az olaszrizling, a hárslevelű, a rozé és a portugieser. Ezek a borok 1993 óta szinte változatlan megjelenéssel kerülnek forgalomba.

A prémium borcsaládunk Gere Tamás és Zsolt néven kerül a fogyasztókhoz. Ezen tételek mindegyike hordó szelekció vagy épp dűlőszelektált. Itt töreszünk a fajták egyediségének bemutatására is, így önálló borként jelenik meg ebben a sorban a cabernet franc, a cabernet sauvignon és a merlot. Itt szerepelnek a prémium és szuperprémium Villányi Franc boraink is. Ebben a kategóriában készül a csúcsházastásunk az Aureus, ami egy hordóválogatott bourdeux-i házastás amivel a célunk a legelegánsabb borunk megalkotása volt.



Mik azok a dédelgetett vágyak, amiket a közeljövőben szeretnél tető alá hozni vagy belekezdeni, itt a pincészetnél?

G. Zs.: Növekedni nem szeretnénk, sőt a legfontosabb az lenne, hogy a bortípusokat csökkentsük. Jelenleg majdnem húszféle bort készítünk. Régebben az volt a cél, hogy megmutassuk, mindenben jók tudunk lenni.

Tény és való, ha akarja az ember, meg is tudja csinálni, de nagyon sok energia megy erre el. Az utóbbi húsz év tapaszt-



Gere Viktória: Természetesen nálunk, a Diófa Panzióban. A házban csak a saját borainkat kínáljuk, és ehhez tavaly június óta van melegkonyhánk, így a la carte étkezést tudunk biztosítani a betérő vendégeknek a borok mellé.

Hogyan fogadták a vendégek a főztötöket?

G. V.: Szeretik a konyhánkat. Nem vagyunk egy gourmet étterem, hanem igazából azt a szemléletet követjük, hogy egy jó ízű ételhez egy jó bort tudjunk párosítani.

Nálatok mindenhol családi hangulat fogad. A cél egy szintén családi vendéglátás volt?

G. V.: Villányban szerencsére sokféle vendéglátás létezik. Nekünk az elsődleges

G. V.: A panzió jelenleg 24-26 vendég fogadására alkalmas. A borozó zárt részében egy időben 30 főt tudunk vendégül látni, nyáron a teraszon további 50-60 fő is le tud ülni

Látom, hogy követitek a trendet, elektromos autó töltőtök is van már az udvaron.

G. V.: Igen, tavaly mi is nyertünk a Kisfaludy pályázaton, így a panzióban kialakítottunk egy bisztró éttermet, megújultak a fürdőszobák, az épületre napelemeket



talásaiból el kell döntenünk, hogy melyik az a bortípus amiben igazán egyediek vagyunk. Ez biztos hogy egy lassú folyamat lesz, de szerintem ebben rejlik a jövőnk.

Közben megérkezik Zsolt testvére, Viktória is, aki a borászat panziójának vezetésével veszi ki részét a családi vállalkozás mindennapjaiból.

Zsolttal az imént a borokról beszélgettünk, de hol lehet ezekkel Villányban találkozni ha turistaként ellátogatunk a borvidékre?

célunk a család egységessége volt, ezért gondoltuk azt, hogy ebbe a miliőbe leginkább a házi, illetve sváb ételek illelnek. Egy jó ízű babgulyás, frissen sült, császármorzsa, amit nálunk mindig megtalál a vendég. Ezek mellett természetesen megmaradtak a már jól bevált borkorcsolyáink, a házi finomságokból készült hidegtálak, sajttal.

Hány vendéget tudtok helyben fogadni a panzióban?

szerteltünk és a parkolóban egy autótöltőt is telepítettünk. Villány központjában két pincesor között vagyunk, amit nagyon kedvelnek a vendégeink, mert miután leparkoltak nálunk, szinte minden karnyújtásnyira elérhető. ■



Akit a szőlő elcsábított!

Kovács Pál írása

Ha valaki szereti a villányi borokat, annak ismerősen cseng a Günzer név, hiszen híres villányi, borászattal foglalkozó családról van szó, akik generációk óta művelik a szőlőt és már a régi rendszerben is, a palkonyai pincében sok jó bort készítettek. Günzer Máttyás éles szeme észrevette, hogy Tamás fiát vonzza a szőlő, a borkészítés misztériuma, így aztán 0,3 hektárnyi szőlővel és egy kis pincével bocsátotta útjára: „Fiam, tiéd a munka, tiéd a bevétel!”



Azt hiszem a mag jó földre hullott, mert Tamás beszélgetésünk során többször is visszatért az induláshoz, ahhoz a pont-hoz, amely meghatározta a mai életét.

Férfiásan be kell vallanom, hogy bár már nagyon régen ismerem a Günzer Tamás borait, sőt őt magát is, mégis az én tudatomban mint egy kis pincészet élt. Így aztán mikor megérkeztünk a gyönyörű, méltán Év pincésze díjban részesült épülethez, nem győztem betelni látvány-nyal, tisztaság, rend és elegancia fogadott, akármerre néztem, ahogy az egy sváb pincében mindig is szokás volt és lesz.

A megbeszéltek szerint Tamás fia, Roland fogad minket és vezet körbe a patyolat-tiszta feldolgozóban és érlelő pincében, hogy aztán az impozáns kóstolóteremben ülünk le beszélgetni a családi birtokról, a Günzer Tamás Pincészetről.

Kezdjük egy kis pincetörténettel! Mint szinte minden villányi pincészetnél, a Günzer Tamás Pincészet indulásánál is a családi ház a központ, az édesapától kapott 0,3 hektár folyamatosan növekszik, és egy idő után túllép a családi kereteken, már alkalmazottat is fel kell venni. 2002-



ben jön el a pillanat, amikor az állattenyésztésben dolgozó családfőnek dönteni kell, és szerencsénkre a szőlő és a bor mellett dönt. A ház mellett kialakított feldolgozó és az egyre növekvő terület – közel öt hektár – a gyerekeket, feleséget is bevonzza a közös munkába. Roland szépen lassan belenő a családi vállalkozásba, de a húga sem marad ki a munkából.

Az igazi fordulópontra azonban 2003-ban jön el, amikor a 2000-es Cabernet sauvignon bora a Pannon Bormustra kategória-győztes bora lesz, a kérdés eldőlt, a család ebből fog megélni.

2011-re már 18 hektár területen nevelik a szőlőt és készítenek borokat, hivatalosan is megalakul a Günzer Tamás Pincészet és Roland is egyre többet forog a gazdaságban, nem mellesleg megkeresve a zsebpénzt is.

Megindulnak a pályázati beruházások, telepítésre kerül egy nagy munka keretében a Bocor dűlő, kialakításra kerül az új pince és feldolgozó, szem előtt tartva a további növekedés lehetőségeit. Tamás szerint az elsődleges, a megbízható minőségű, jól iható borok elkészítése, amivel megteremthető a pincészet stabilitása. Jól látható, hogy ez egy jól átgondolt stratégia része, hiszen mára már több mint 70 hektár saját és 20 hektár felvásárolt szőlő feldolgozása folyik évről évre a pincében. A szőlők 90%-a kékszőlő és a borok nagyjából 70%-a reduktív, jó minőségű bor, de van classic sorozat, ez általában fajtaborokat takar és természetesen van egy magas minőségi kategóriát képviselő szegmens, ezek a dűlőselektált prémium borok.

2015 óta a borokat az ifjú borász, Günzer Roland felügyelete és vezetése mellett készítik a pincészetnél, ►



apa és fia erős kötelékben végzi a dolgát, lehetőséget biztosítva Tamásnak, hogy a stratégiai kérdésekre összpontosítson. Hogy jó kezekben van a stafétabot, azt jól bizonyítják az elmúlt 4-5 évjárat borai és a 2015-ös Hála cuvée, amely a fiatal borász boraként kapott sok szép elismerést a borvidéki és országos borversenyeken.

Günzer Tamás pincészetét ma már nem nagyon lehet, sőt megkockáztatnom, nem is érdemes elkerülni, ha a borkedvelő Villányba látogat, mert a nagyon sok szép reduktív, gyöngyöző fehér és rozé bor mellett az igen komoly classicus sorozat

kóstolgatása után nagy feladat vár rá, megismerkedhet a pincészet nagy zászlós-boraival, a Mátyással, a Bocor Merlot-val, vagy a Villányi Franc-nal. Szóval jó előre fel kell készülni, mert komoly kihívás elé néz minden borkedvelő, ha végig akarja ízlelni a teljes borsort.

Azt a kérdést feszegetve, hogy merre tovább, Tamás egyértelmű választ adott, a továbblépés a vendéglátás és az export. Meg kell találni azokat a megbízható külföldi partnereket, akik megfelelő áron tudják értékesíteni a pincészet borait a világban, itthon pedig meg kell teremteni a kulturált vendéglátás feltételeit. A szőlőhegyen is lehetőség van egy pihenő park kialakítására, de a pincészet mellett is épülhet egy panzió a vendégek számára. Mindez a jövő, de Istennek hála Tamás jó helyzetben van, hiszen lánya Günzer Gina kiváló marketing munkát végez. Többek között az ő gondosan összeállított pályázatának következménye volt, hogy az Év pincészetének választották őket. Fia a borászat vonalán biztosítja a folytonosságot, így nyugodtan szövögetheti további terveit. Szerintem még sokat fogunk hallani a Günzer Tamás Pincészetéről, illetve helyesebb, ha azt írom, hogy még sok jó bort fogunk megízlelni az ő munkájuk nyomán.

Így legyen! ■





A Tiffán Borászat jövőjének rövid története

Csorján Balázs írása

*Homo proponit, Deus disponit.
Ember tervez, Isten végez.*

Tiffán Ede történetét nagyon-nagyon sokan megírták már, és kb. minden borértő ismeri is, legalább nagy vonalakban. Az egész Vilány Sztori valahol a kezei között született, ő volt az első Év Borásza, a borvidék arca és a megújuló magyar borászat egyik úttörője. Amikor a sokat látott sajtómunkás ezzel szembesül, akkor egyértelművé válik: Tiffán Ede és pincéje múltjáról nehéz lesz újat írni. Próbálkozzunk inkább a jövőjével.

A Tiffán Borászat életében akkor állt be drámai fordulat, amikor az alapító Tiffán Ede fia vagy tíz éve eldöntötte: az addigi tervekkel ellentétben mégsem borász-kodással szeretné megkeresni a kenyerét. Az ekkor közel hetvenéves alapító súlyos gondokkal szembesült: ki viszi majd tovább a családi tradíciót, ha ő már nem tudja? Senkinek nem kívánom ezt a helyzetet, Tiffán Ede mégsem esett kétségbe. Kis-unokája, Zsolt ekkor már elég nagy (tizenéves) volt a döntés meghozatalához: borásznak áll és átveszi nagypapától a pincekulcsot, pontosabban a borászat stratégiai és piaci feladatait. A nemsokára csatlakozó kisöccse, Balázs a pincei munkákban próbálja a családi tradíciót életben tartani. ►

A történetnek itt akár vége is lehetne, öröm és boldogság. A Debreceni Borozó viszont arra vállalkozott, hogy kiderítse: az új Tiffán generáció miben szeretne mást, mint az alapító, merre halad a Tiffán Borászat, és így Villány a 20-as években?

*“Luciae... candidae,
coniugi carissimae...”*

Történetünkben itt az alapító Tiffán Ede sajnálatosan kissé háttérbe fog szorulni, és innentől ifj. Tiffán Zsolt a főszereplő. Zsolt számára sosem volt családi presszió, hogy a borászattal foglalkozzon, de 2006-7-től önként kapcsolódott be a fesztiválózásba, boros események megszervezésébe. Mindez kellően pozitív benyomásokat tett a fiatalemberre, így nem is nagyon volt kérdés, hogy milyen pályát válasszon. A magyar egyetemi képzését

némi kaliforniai, németországi és új-zélandi tapasztalatokkal kiegészítve 2018-ban tért haza, hogy folytassa a nagyapai tradíciókat.

Node ezen a ponton a jó sajtómunkás amolyan agent provocateur-ré válik (különösen, ha bort iszik, márpedig Tiffánék megkínáltak ezzel-azzal), és Zsoltnak szegezi a kérdést: mi az, amit a családi

tradíción változtatna, horribile dictu: mi az, amit az alapító elképzelésétől eltérően csinálna?

Az első gondolata, hogy vissza kell térni a közép-európai sváb tradíciókhoz. Netán ez a „magyar mediterrán borvidék” koncepció végét is jelenti? – kérdezi a provokátor. Lényegében igen, a sváb, közép-európai Villáynak és benne a Tiffán





Borászatnak az évszázados tradíciókkal rendelkező fajtákra, dűlőkre és technológiákra kell épülnie – mondja Zsolt.

És itt meg is érkezünk a következő meglepetéshez. A magam részéről sosem értettem, hogy miért van szükség egyes pincékben 10-20-30-féle szőlőfajtára. „A fogyasztó szereti a változatosságot” jön a tipikus válasz. Csakhogy, ha valaki ennyi fajtaival és stílussal próbálja elmondani a történetét, akkor abból csak káosz lesz, amit a fogyasztó nem tud megjegyezni és ami a fogyasztót nem is inspirálja. Mit tesz isten, Zsolt szerint is drasztikusan le kell redukálni a borászat fajtáit, az évszázados tradíciók mentén. Ez alapvetően két irányt jelent, a cabernet francot és a portugízer. Az olyan népszerű nemzetközi fajtákat, mint pl: a pinot noir, szerte el kell felejteni Villányban. (Nagyapa mennyi pinot-ja mennyi díjat besöpört!)

Ami Zsolt és a portugízer viszonyát illeti, a szemünk előtt formálódó és a borászat által mélyen támogatott Villányi Redy mindent elmond erről. A portugízer az elmúlt 30 évben bekerült a vörösboros-cola/olcsó hipermarket bor kategóriába. Ebből a könnyed bisztró bor próbál kiutat mutatni, mely portugízer alapokon építkezik, borvidékileg meghatározott szabályok szerint. Az évszázados tradíció

így egy fiatalos gasztroborként újul meg, tempora mutatur.

Ami pedig Zsolt és a cabernet franc viszonyát illeti, nos ez is egy külön történet. A cabernet nem éppen egy közép-európai sváb fajta, gondolhatnánk provokatíve. Pedig a cabernet franc a XIX. század óta termesztett fajta a borvidéken, és önállóan, fajtaborként ritka Villányon kívül. A Villányi Franc borvidéki szabályozása ennek a tradíciónak próbál megfelelni, a kuriózumként piacra vitt, jól iható, lendületes cabernet franc Zsolt univerzumában is központi helyet foglal el. Kísérletezni szeretne a fajtaival, benne a hordóhasználatlaltal vagy éppen a dűlők szerint eltérő érlelési taktikákkal. Nem hisz a rommá barrikolt, harsány Nagy Bor mítoszában, a téma iránti alázat határozza majd meg stílusát.

Talán olyan nagyon nem fogom meglepni a Nyájas Olvasót, ha elárulom: jómagamnak és a Debreceni Borozónak nagyon tetszik ez az új generációs gondolkodás. Valahogy ez a kreativitás, profizmus és alázat az, amire a Tiffán Borászatnak és Villáynak szüksége van. ■

NÉVJEGY



Ífjabb Tiffán Zsolt a pécsi gimnáziumi évek után 2010-ben kezdte meg szőlész-borász tanulmányait a Budapesti Corvinus Egyetemen, ahol 2014-ben BSc diplomát szerzett. A master fokozatot (szőlész-borász és bormarketing) 2015-17 között a Vinifera Euro-Master European Master of Viniculture and Enology műintézményben végezte, ahol Montpellierben és Bordeaux-ban is tanult. Talán a családi tradíciók okán, de a német iskolával és a rajnai hagyományokkal is megismerkedett a Geisenheimi Egyetemen ez idő alatt.

Szakmailag, fiatal kora dacára, egy világlátott embert tisztelhetünk Zsoltban: volt gyakornok a Rajnándl a Schloss Vollradsban, borász asszisztens Kaliforniában a Cuvaison Estate-ben és Új-Zélandon a marlborough-i Saint Clair Family Estate-ben. Rövid ideig a Külügy bor-gasztónómiai tanácsadója is volt, de talán szakmailag akkor ért a csúcra, amikor 2018-ban hazatért Villányba, és a Tiffán Ede Pincészet birtokigazgató-helyetteseként kezdte kamatoztatni addig megszerzett tudását.

Zsolt szabadidejében szívesen játszik wargame játékokkal, fut, történelmet és filozófiát olvas. De 2019-ben új kalandba kezdett: megnősült.



A Tiffán's trezor rejtett kincsei

Darin Sándor írása

Mint Micimackónak a teli mézesbödön, egy borkedvelő, borértő embernek olyan egy vertikális kóstoló. Dédelgett kincsek, féltve őrzött borremek kerülnek ilyenkor elő a családi bortrezor, pince mélyéről. Különösen nagy élmény ilyen időutazáson résztvenni egy pincészet legkiemelkedőbb tételének esetén. A mostani alkalommal egy ilyen kóstoló megszervezésére kértük fel Tiffán Edét, hogy borászatuk csúcsborát, a Grande Selection-t kövessük vissza a poharunkon keresztül a kezdetekig. Izgatottan vártuk a napot, valyon milyen élményekkel gyarapíthatjuk majd borismeretünket ennek a pazar bornak a családfáját kóstolva...

A Tiffán Borászat zászlósborát, a Grande Selection-t 1995 óta készítik el kizárólag csak a legjobb évjáratokban. Tiffán Ede elárulja, nincsen konstans recept, mindig változik az összetétel. Egy biztos csupán, hogy a legjobb dűlőkben termett hibátlan szőlőtermésből készült legszebb borok házasítása viselheti a Grande Selection nevet.

Nem véletlen, hogy ezek a borok rendre aratják le a babérokat. A „családfa” legfiatalabb tagja, a 2015-ös évjárat büszkesége is már számos díjat gyűjtött be. 2018-ban Franciaország legnagyobb és egyben a legrégibb múltra visszatekintő Challenge International du Vin versenyén és rá egy évre az ugyancsak francia Cita-delles du Vin borversenyen is aranyérmet szerzett. Itthon a VinAgorán szintén arany éremmel díjazták és 2019-ben a Magyar Borszakírók Köre a Super12 szelekciós

borverseny Champion díjas vörösborának választotta meg. Ezek az eredmények is híven mutatják, hogy egy nagyon különleges, különös gonddal elkészített vörösborról beszélünk. Kizárólag kéziszürettel, nagy odafigyeléssel készülnek, válogatott hordókban érlelődnek és csak megfelelő érettség elérését követően kerülhetnek forgalomba.

Mostani kóstolónkon az eddig elkészített 12 évjárat remekéből volt szerencsénk 9-et végigkóstolni. 2011, 2009, 2008, 2003, 2000, 1999, 1995 és a már említett 2015-ös tételek mellett a 2017-es évjárat hordómintája került a poharainkban. Hihetetlen, hogy mennyire szépen kényeztetik ízlelőbimbóinkat még a korosabb tételek is! Közben beszélgetünk, Ede bácsi, az unokái és mi, a kiváltságos borszakírók. Mindegyik borhoz meghallgatjuk a történetét is. Milyen volt az évjárat, hogyan alakult a szüret, milyen összetétel adta abban az évben a csúcstort. Negyed évszázad villányi bortörténelme elevenedik meg. Mindenki megtalálja a maga kedvencét. Érdekes, hogy az asztalnál ülő négy generáció más-más bort részesít előnyben. Én fejben főzök hozzájuk... Rá-rádöbbenünk egy-egy ízvilágra. Lassan, ahogy levegőznek, kirajzolódik mindegyik tétel csodája. Az igazság bennük van! ■

A NAPSÜTÖTTE VILLÁNY

Kerekes Sándor borjegyzete



Aureus
VILLÁNY

GERE
TAMÁS
& ZSÓLT

Ember tervez, Isten végez. Több héttel a koronavírus-járvány kitörése után már nem illik keseregni amiatt, hogy milyen jó lett volna úgy megtartani a borteszteket, ahogy eredetileg terveztük. Szembesülve a váratlan helyzettel sokan sokféle megoldáshoz folyamodtak a borbírálatok terén. Szerkesztőségünk is átbeszélte a lehetőségeket és végül amellel döntöttünk, hogy a legfontosabb szempont a biztonság. Ezért nem engedték meg a 66 évét betöltő, de annál fiatalosabb Kovács Pálnak sem, hogy összejöjjünk a tesztek idejére, hanem a borokat a csapaton belül szétosztva, mindenki az egyéni, elcsendesült, meditatív borajánlás megírását választotta. Ezért a rendkívüli helyzet miatt a szokásos borteszték helyett egyéni borajánlásainkat fogadják szeretettel a tisztelt borbarátok!

Magazinunkban eddig még nem szerveztünk kizárólag villányi borászatok számára tesztet, ez volt az első alkalom és nagyon hálásak voltunk a pozitív fogadtatásért. Összesen 10 pincészet 38 mintát küldött be, fehér, rozé és vörös borokból.

Aki lekóstolta: Kerekes Sándor, Debreceni Borozó szerkesztője, bortanácsadó, WSET Advanced Certificate

91 pont

Gere Tamás és Zsolt Pincészet (Villány) **Aureus 2011**

Komplex illatában áradnak a fűszerek, az érett erdei gyümölcsök, a kávé és a friss dohány. Ez a töménység folytatódik a kortyban is, óriási élmény érezni, ahogy kitölti a száját ez a sűrű szövésű textúra. Az aromapalettát az aszalt áfonya, az érett fekete cseresznye, a kávé-csokoládés és dohányos aromák, egy pici bőrösség és a füst teszi egyedivé. Szerkezete tökéletes egyensúlyban, lekeredett tanninok, bársonyos test és a biztos vázat adó kellemes savak jellemzik. Fantasztikusan koncentrált komoly bor, amelynek kifejezetten hosszú a lecsengése. Emlékeztet Villányból.
Ár: 7.870 Ft – borbolt.hu

90 pont

Bock Borászat (Villány) **Villányi Franc, Fekete-hegy selection 2015**

Gránátvörös színű telt bor. Meleg tónusú illatát az érett, fekete bogyós gyümölcsök töltik ki, majd idővel a pikáns fűszerek és a pörkölési jegyek válnak meghatározóvá. Szájban a szegfűszeg, fekete cseresznye, szilva, csokoládé és dohány tobzódik. Selymes, krémes textúrája betölti a száját, melybe szépen belesimul az elegáns sav- és tannintartalom. Nagyon együtt mozog a bor, koncentrált, elegáns, harmonikus, hatalmas érlelési potenciállal és szinte végtelen lecsengéssel rendelkezik ez a különleges Villányi Franc.
Ár: 11.550 Ft – pincészetnél

89 pont

Günzer Tamás Pincészete (Villány) **Bocor Villányi Franc 2017 Villány**

Ha a Merlot szőlőfajta jól érzi magát, akkor a Franc Villányban otthonra lett. A borvidék ékkövének kikiáltott cabernet franc valóban kezd úgy viselkedni, ahogy egy királyi fenségnek kijár. Ez a tétel sem kivétel. Mély rubin színével és lehengerlően gazdag szedres, kökényes, kávé-étcsokoládés illatával egyből lenyűgöz a bor. Szájban az érett, lekerekedett, finom hordófűszereket mutató kortyot lassan rágod, hogy minél tovább élvezhesd a finom ízeket. Különleges tétel, amelyet harmónia, elegancia, rendkívül hosszú életpotenciál jellemezi.
Ár: 5.000 Ft – pincészetnél

Heumann Pincészet (Siklós)

Trinitás Villányi Franc 2016 Siklós
Fűszeres, édeskés illatokkal kápráztat először minket: málna, cassis, egy pici mézvirággal és vaníliával. Hasonló karakterrel nyit a korty is, ízében édesre érett fekete bogyós gyümölcsök, aszalt áfonya, étcsoki, kávé. Selymes, bársonyos a tannin, kellemesek a savak és nem túlzó alkohol. Mély és jól strukturált anyag. Nagyon hosszú lecsengésű, komoly bor, kiemelkedő potenciállal.
Ár: 7.960 Ft – borbolt.hu

Polgár Pincészet (Villány)

Cabernet Franc Válogatás 2015
Bíborvörös szín. Intenzív, csodás illatát az áfonya, a cassis és az étcsokoládé szentháromsága teszi emlékezetessé. Az enyhén édesbe hajló fűszeresség folytatódik kóstolva is, fiatal kora

ellenére az erdei gyümölcsök, az elegancia és a struktúra szép harmóniája lesz meghatározó a szájban. A hordóhasználat jól eltalált, minőségben és mennyiségben egyaránt, hosszú érlelési potenciállal rendelkezik. Nyelvünkkel elismerően csettintgetve búcsúzunk a bortól.

Ár: 7.580 Ft – borbolt.hu

Bock Borászat (Villány)

Bock Cuvée 2015
Egészen sötét, mélyvörös színű bordeaux-i típusú házastás. Gazdag mediterrán illat, rengeteg fűszer, érett piros és fekete bogyós gyümölcsök, bors, édesgyökér, dohánylevél. Kóstolva folytatódik az édes fűszerek, a túlérett gyümölcsök melegséggel feltöltő energiája. Vastag és masszív test, a katedrális ablakai komótosan csúsznak le a pohár falán, ugyanakkor az izgalmas savak és a selymes tanninszerkezet is jellemző. Lenyűgöző, hogy az érettség és elegancia arányát milyen szépen sikerült megvalósítani. Lecsengése „neverending story”.
Ár: 8.870 Ft – borbolt.hu

88 pont

Sauska Pincészet (Villány)

Cuvée 7 2016 Villány
Klasszikus bordeaux-i házastás. Érdemes levegőztetni egy picit, hogy időt hagyjunk a kökény, az érett szilva és a cappuccino elegáns kombinációjának. Kóstolva folytatódik a fekete bogyós gyümölcsök kavalkádja, szegfűszeggel, csokoládéval erősítve a komplex, vibráló kortyot. Lendületes savgerince, koncentrált zamatgazdagsága és a letisztult

hordóhasználat harmóniát és nagy érlelési potenciált mutat. Sokáig tartó élmény a szájban.

Ár: 8.010 Ft – borbolt.hu

Gere Tamás és Zsolt Pincészet (Villány) **Villányi Franc 2015**

Buja és komplex illat, intenzív étcsoki, fahéj, szegfűbors, erdei gyümölcsös és némi földes karakter. Kortyban elsőként az érett fekete bogyók, illetve a keleti fűszerek érezhetők, amelyet a csokoládé és a kókusz tökéletes párosa követ. Még nincs a csúcson, de már bársonyos, vastag textúrájú bor, szépen integrálódott alkohollal és savakkal. Jól strukturált, elegáns és izgalmas franc. Hosszú a lecsengése.

Ár: 4.930 Ft – borbolt.hu

Bock Borászat (Villány) **Villányi Syrah Selection 2017**

A Bocor-dűlőből származó, hozamkorlátozás mellett termelt különleges fajta. Gránátvörös színű bor, fekete maggal, mámorítóan fűszeres illatvilággal, benne az édeskömény, az érett gyümölcsök, az „after eight” csábítása. Ízben tovább burjánzik a Kelet varázsa, a túlérett fekete cseresznye, szeder és aszalt meggy színtézisét a hordós érlelés gazdag fűszerei, a menta, a cédrus és az étcsoki gazdagítják. Gömbölyded, bársonyos és melengető kortyú. Romantikus estek kísérőjeként garantált a csábítás sikere.

Ár: N/A – pincészetnél (új évjárat)

Vylyan Pincészet (Kisharsány) **Villányi Merlot 2017**

Áfonya, fekete szeder, aszalt meggy, édes fűszerek. Komplex illat fogad, amely már előre jelzi a tartalmas, mély karaktert a kortyban. Így is van, elsődleges gyümölcsök indítják az aromagörbét: a feketebogyós gyümölcsök mellett nem tolakodva, de szépen érkeznek a hordófűszerek. Érett, finom szemcsés tanninok, közepesnél nagyobb test, ugyanakkor mindvégig elegáns és jó tartású a bor. Nagy potenciál. Hosszú és emlékeztető korty. A Merlot valóban jól érzi magát Villányban.

Ár: 3.400 Ft – borbolt.hu

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

87 pont

Günzer Tamás Pincészet (Villány) **Mátyás 2017**

„Édesapámnak, Günzer Mátyásnak” üzeni az elegáns címkén a borász, hogy idejekorán megsejtsük, komoly tételt tartunk a kezünkben. Nem csalódunk. A kizárólag kiemelkedő évjáratban készülő, cabernet franc és merlot házasítása már illatában elbűvöl komplexitásával. Aszalt szilva, érett fekete szeder, cédrus, fekete bors, kandírozott narancshéj aromája fedezhető fel. A sűrű, gazdagon koncentrált kortyban, tovább élvezhetjük az aszalt gyümölcsöket, például a fügét, illetve a vanília és a belga csokoládé jegyeit. Már most kerek ez a fiatal tétel, de nagy potenciálja hosszú érlelésre ösztönöz. Ha meg bírjuk állni...

Ár: 5.560 Ft – borbolt.hu

Heumann Pincészet (Siklós) **Syrah 2015**

Sötét bíbor szín, ibolyás beütéssel. Komplex, elegáns illat, meggy, áfonya némi medvecukorral és fahéjjal meghintve. A korty tele kiválóan érett, inkább friss, mintsem lekváros gyümölcsösséggel, főleg meggy, áfonya, szilva, bors dominál, a végén egy csipetnyi karácsonyi fűszerrel. Szép sav, feszes tanninszerkezet, diszkrét hordóhasználat jellemezi. Izgalmas, érlelhető bor.

Ár: 5.000 Ft – borbolt.hu

Polgár Pincészet (Villány) **Villányi Polgár Cuvée barrique 2012**

Fekete maggal és egészen mélyvörös színnel rendelkező cabernet sauvignon és cabernet franc házasítása. Mind illatában, mind ízében az érett piros és fekete gyümölcsök aromái jelennek meg. Kissé zárkózott, nehezen nyílik, ezért érdemes fogyasztás előtt szellőztetni. Ahogy nyílik, úgy erősödik fel illatban, zamatban. Harmóniája egészen különleges, az érett szamóca, a szilva és a cassis mellett szépen megjelenik a csokoládé, dohánylevél, pirított mandula, némi füst és sok fűszer. Robusztus testében hosszú érlelési potenciált mutat, öregséget távolról sem. A lecsengés szép hosszú.

Ár: 7.240 Ft – borbolt.hu

Gere Tamás és Zsolt Pincészet (Villány) **Siklósi Hárslevelű Válogatás 2015**

Szép aranyárga szín fogad a pohárban. A méz és a hársfavirág jegyek már illatában jelzi, hogy egy komoly, komplex borélmény vár minket. Kóstolva a hársas, mézes jelleg mellett érett, trópusi gyümölcsök, olajos magvak is gazdagítják a bort. Ereje teljében lévő, savai elegánsak, igazi ünnepi asztalra való nedű. Az enyhén parfümös kortyot hosszú lecsengés követi.

Ár: 2.390 Ft – pincészetnél

86 pont

Gere & Schubert Csillagvölgy Pincészet (Villány)

Sauvignon Blanc 2019

Inkább elegánsan, mint tolakodóan nyit a bor, illatában vágott fű és zöldes jegyek. Ízvilága komplex, finoman almás, füves és bodzás, kellemes a savérzet. A sauvignon blanc világában az újvilági és az óvilági stílus között helyezkedik el. Üdítő, száraz és vibráló a korty, hosszú az elkészülés.

Ár: 1.210 Ft – borbolt.hu

Vylyan Pincészet (Kisharsány) **Boszorkány, Villányi Olasz-Rajnai Rizling 2019**

Illata sokrétűen gyümölcsös és virágos, alma, körte, fehér húsú őszibarack, amely kortyban is kellő harmóniával folytatódik. Elegáns és friss savak, a szőlőfajták jellegzetes aromáit remekül kiegészíti a finom fűszeresség és az elegáns, sós mineralitás. Könnyed, hosszú lecsengésű korty. Remek borválasztás könnyed ebédek, vagy vacsorák mellé.

Akció! Ár: 1.190 Ft – borbolt.hu

Bock Borászat (Villány)

Bock&Roll Fehér Cuvée, classicus 2019

Reduktív eljárással készült, amely a citrusokra, ananászra és zöldfűszerekre építkező markáns, intenzív illatvilágában rögtön tetten érhető. Kortyban szintén citrus, illetve csonthéjas és trópusi gyümölcsök gazdag tobzódása, ropogós savérzettel. Izgalmas fehér házasítás, rizlingszilváni, hárslevelű, sauvignon blanc, chardonnay karakteres aromavilága. Közepesen hosszú lecsengésében mészköves, ásványos jelleg érvényesül.

Ár: 2.420 Ft – pincészetnél ▶

Vylyan Pincészet (Kisharsány)

Montenuovo Cuvée 2016

Merlot, Zweigelt, Kékfrankos izgalmas házassága. Illata diszkrét, érdemes pörgetni poharunkban, meghálálja a türelmet. Érzeknek is a gyümölcsök, csipkebogyó, meggy, áfonya, amit megkoronáz egy finom vaníliás édesség. A könnyed kortyban marad a pirosgyümölcs orientáció, a vezető ízvilág egy meggyeszedres-fahéjas aromakészlet. Szép savak, szilárd szerkezeti váz, komplexitás, gazdagság. Fiatal életútja ellenére letisztult, klasszikusan kiegyensúlyozott. Fűszeres hosszú lecsengés. Grillpartik, sült steak remek ár/érték arányú kísérője lehet.

Akcio! Ár: 2.790 Ft – [borbolt.hu](#)

85 pont

Kvassay Pincészet (Villány)

Tramini 2019

Zárkóztan kezd, hogy a türelmedet megjutalmazza meleg, bársonyos virágillatokkal. Szájban újfent virágos aromák tobzódhatnak a sárgabarack és az édes fűszerek kíséretében, az olajos vastag korty rögtön egy másik után kiált. Önálló poharazgatása mellett a gasztro-nómia világában egy Jolly Joker lehet az étel-bor párosítások terén.

Ár: N/A – [pincészetnél](#)

Vylyan Pincészet (Kisharsány)

Hërka Chardonnay 2019

Tükrösen tisztán aranyló bor. Illatában friss virágok, édes citrusok kavalkádja. A kortyban alma, lime, citrusosság, vanília. Jó savak, friss ízek, buja gyümölcsös-ség és egy kis krémes textúra teszi igazán kellemessé a kortyokat. Hosszú lecsengésű, telt ízérzetű, kedves bor, leheletnyi mineralitással.

Ár: 1.650 Ft – [borbolt.hu](#)

Vylyan Pincészet (Kisharsány)

Macska Portugieser 2019

Gyönyörű mélyvörös szín és igazi illatbomba, friss meggy, cseresznye és ibolya. Jól esik belekortyolni, mert behízélgése a kortyban is folytatódik. Bársonyosan szomjoltó, sűrű szövésű érett meggy és pici szeder kényeztet minket. Vigyázni kellene vele, mert pillanatok alatt elfogyhat, de inkább ne tiltakozunk! Közepesen hosszú lecsengés.

Ár: 1.510 Ft – [borbolt.hu](#)

Gere & Schubert

Csillagvölgy Pincészet (Villány)

Syrah-Merlot Cuvée 2019

Komplex illatában a Syrah fűszeressége dominál és az érett Merlot málnás jegyei is arra csábítanak: kóstolj meg! Szépen integrálódott tanninok, kellemes savgerinc, piros és fekete bogyós gyümölcsök harmóniája. Közepesen testes bor, mely eleganciájával hódít. A bor-étel párosításban remekül muzsikálhat mind otthoni, mind éttermi használatban.

Ár: 1.650 Ft – [borbolt.hu](#)

Tiffán's Pincészet (Villány)

Immortal cuvée 2017

Kékfrankos, Pinot Noir, Merlot, Portugieser és Cabernet Sauvignon házassága, kétéves fahordós érlelésben. Házi szilvászütemény illattal indít, de jól érezhetők a hordós érlelésből származó fűszeres jegyek is. Kortyban kiteljesedik a gazdag aromakészlet, a piros és fekete bogyós gyümölcsök mellett megjelenik egy leheletnyi eukaliptusz és szegfűbors. Bársonyos szép vörösbőr, lágy savakkal, érett, finom tanninnal, közepes lecsengéssel.

Ár: 1.750 Ft – [borbolt.hu](#)

Bock Borászat (Villány)

Villányi Rosé Cuvée 2019

A cabernet franc, cabernet sauvignon, kékfrankos, merlot, pinot noir, portugieser, syrah fajták szűz mustjának szép megtestesülése a bor. Lazacos színvilág, illatában intenzíven a szamóca jelenik meg, amely kortyban kiegészül, más bogyós gyümölcsökkel, elsősorban a málna és a fehér szeder dominál. Kellemes savait az enyhe szén-dioxid tovább fokozza. Tavasz, nyári alkalmak tökéletes kvaterkázó bora.

Ár: 1.730 Ft – [borbolt.hu](#)

Gere & Schubert

Csillagvölgy Pincészet (Villány)

Villányi Rosé Cuvée 2019

Színe élénk, pinkes árnyalat. Illatában érett, piros bogyósok kirobbanó primőr aromái, főleg cseresznye, meggy, málna. Kóstolva a piros bogyós gyümölcsöket pici maradék cukor teszi még vonzóbbá. Kellemes savérzetű, könnyű, mégis zamatokban gazdag rozé. Akár önállóan, akár saláták, könnyű tavaszi fogások remek kísérője is lehet.

Ár: 1.210 Ft – [borbolt.hu](#)

84 pont

Kvassay Pincészet (Villány)

Apja Fia cuvée 2019

A bor illata – egy pici levegőztetést követően – megkapóan friss, virágos és ez a tónus a zamatok, savérzetben gazdag kortyban is folytatódik. Szájban inkább az olaszrizling mutatkozik meg erőteljesebben, de ahogy melegszik a citrusos ízvilág mellett egyre több érett alma és barack érezhető. Közepesen hosszú lecsengését enyhe kesernye teszi emlékezetesebbé.

Ár: N/A – [pincészetnél](#)

Gere & Schubert

Csillagvölgy Pincészet (Villány)

Irsai Olivér 2019

Pro forma. Illata természetesen intenzív, muskotályos, fehér barackvirággal és citrusokkal. A kortyban kissé szelídebben már, de hasonlóan ezt az aroma palettát járjuk be. Lendületes, száraz tétel sok gyümölccsel, jó ívású könnyű test mellett. Jól behűtve forró nyári esték hangulatát megalapozó bor lehet.

Ár: 1.210 Ft – [borbolt.hu](#)

Gere & Schubert

Csillagvölgy Pincészet (Villány)

Chardonnay 2019

A gazdag illatban a chardonnay érett fehér húsú gyümölcssei, citrussal, grapefruittal, vágottfűvel. Kóstoláskor megérkezik a trópus világa is, mindenféle buja, édes termésével. A krémes, vajás kortyot végig élénk, feszes savak vezetik. Közepesen hosszú lecsengésben kellemesen fanyar.

Akcio! Ár: 990 Ft – [borbolt.hu](#)

Günzer Tamás Pincészet (Villány)

Mont Blanc Cuvée 2019

Ottonel muskotály, olaszrizling és chardonnay házassága. Illatában behízélgő, érett fehérhúsú gyümölcsök és muskotályos jegyek, amely az ízvilágában is megjelenik. A korty sokrétű, édes citrusokkal, őszibarackkal, citromhéjjal, közepesen könnyedebb test, ideális mennyiségű savval és leheletnyi maradékcukorral. Jól iható, kellemes meglepetéseket tartogató bor.

Ár: 1.570 Ft – [borbolt.hu](#)

Heumann Pincészet (Siklós)

Eric's Dream 2019

Az illatban egyaránt szóhoz jut a rózsa, fehér húsú gyümölcsök és fűszeres jegyek. A Rajnai rizling, Chardonnay, Olaszrizling, Fűszeres Tramini ízvilága kóstolva még inkább kiteljesedik, nyári alma, egres, őszibarack és marcipán kényeztet minket. A szerkezet erőteljes fellépésű, köszönhetően a jelentős sav-érzetnek. A bor hosszú lecsengésében az édes tónus a meghatározó.

Ár: 1.410 Ft – [borbolt.hu](#)

Gere & Schubert

Csillagvölgy Pincészet (Villány)

Fruska, Villányi vörös cuvée 2018

Merlot, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon házasítása, amely azonban a könnyedségre és a frissességre gyúr. Ennek megfelelően intenzív illatában is piros bogyós gyümölcsök áradnak, pici fehérbors csavarral a végén. Kortyban lekerekedett tanninok, könnyedebb test és kellemes savgerinc kelleti magát a tiszta meggy, szamóca, fekete szeder aromavilágban. Fűszeres lecsengéssel búcsúzik.

Ár: 1.640 Ft – [borbolt.hu](#)

Kvassay Pincészet (Villány)

RedY 2018

Azt gondolom, hogy ez a bor nem csak a fiataloknak is jó választás, hanem gyakorlatilag mindenkinek remek választás, aki a könnyed Portugieser alapú, jóívású gyümölcsös borokat szereti! A Kvassay-féle RedY is hozza a formát, az ibolya, málna és meggy vonzó illatával indít, amelyet a zamatos, kerek korty követ, közepes testtel, vibráló savakkal és szép lecsengéssel. Jól harmonizál az olasz konyha egytál ételeihez, de akár fröccs helyett is lehet ezt poharazgatni, nemcsak huszonéveseknek!

Ár: N/A – [pincészetnél](#)

Vylyan Pincészet (Kisharsány)

Ördög, Villányi cuvée 2017

Kékfrankos, zweigelt, merlot és syrah házasítása. Illatában enyhe aszalt szilva, kőkény és a fekete szeder, amelyet pici fahéj tesz még emlékezetesebbé. Szájban tovább folytatódik az ízharmonia, kiegészülve izgalmas, vibráló savakkal, finom cserzőanyag-tartalmú fickós testtel. A textúra a lecsengésben is hosszan megmarad. Remek választás magyaros,

paprikás ételekhez, olasz pasztákhoz, klasszikus fűszerezésű sültetekhez.

Akció! Ár: 1.490 Ft – [borbolt.hu](#)

83 pont

Gere & Schubert

Csillagvölgy Pincészet (Villány)

Cserszegi Fűszeres 2019

Intenzív parfümös jegyei messziről hirdeti, hogy egy friss cserszegi élmény következik. Behunyod a szemed és már előre élvezed az illat után a korty pillanatát, amely szerencsére be is következik. Tobzódik az aromákban, fehér húsú gyümölcsök, fűszerek, szép savak, közepesen testes bor. Élénk, vibráló érzése rövidebb lecsengéssel búcsúzik.

Ár: 1.210 Ft – [borbolt.hu](#)

Bock Borászat (Villány)

Sauvignon Blanc 2019

Közepesen intenzív illatában szépen kelleti magát egy körtés-birsalmás stílus, mézvirággal édesítve. Kortyban is ez folytatódik, a markáns aromákért felelős – fű, egres, bodza, macskapisi – vagyis a zöld paprikából ismerős metoxipirazinok inkább a háttérben maradnak és egy érettebb fehér húsú gyümölcsök aroma-palettája érezhető. A savérzetet a kevés hozzáadott szén-dioxid frissebbé teszi. Enyhe minerális jeggyel búcsúzik.

Ár: 1.850 Ft – [pincészetnél](#)

Gere Tamás és Zsolt Pincészet (Villány)

RedY 2018

Illatban a cigánymeggy és áfonya kavalkádja fogad minket és a harapnivaló gyümölcsösség természetesen a kortyban is folytatódik. Ropogós, vibráló savak és közepesen könnyedebb test garancia a tökéletes „buliborhoz”. A gyümölcsös primer aromák jól párosíthatók fűszeres szárnyas sültetekhez, vagy például az Anyukám mondta-féle remek Focaccia-hoz.

Ár: 1.790 Ft – [borbolt.hu](#)

Gere & Schubert

Csillagvölgy Pincészet (Villány)

Merlot 2018

A rubin színű bor illatában a piros bogyós gyümölcsök, érett meggy és fekete ribizli dominálnak, pillecukorral a végén. A kortyban újra találkozunk ezekkel az érett gyümölcsökkel. Élénk zamat, finom

savtartalom, tannintartalma bársonyos, mely szépen illeszkedik a bor jellegzetes struktúrájához. Közepesen hosszú lecsengés.

Ár: 1.650 Ft – [borbolt.hu](#)

Gere Tamás és Zsolt Pincészet (Villány)

Páratlan 2017

A pincészet öt jellegzetes fajtájának, a kékfrankos, pinot noir, merlot, cabernet sauvignon és portugieser könnyed és gyümölcsös házasítása, melyet a hordós jegyek tesznek még izgalmasabbá. Kissé lassan nyílik, ezért a pár perc szellőztetést meghálálja a piros áfonya, szeder és csipkebogyó szép harmóniája. Szájban is hasonló gazdagság, integrálódott tanninokkal, élénk savakkal, közepes alkohollal. A hordófűszerek tökéletesen belesimultak a bor testébe. Rövidebb lecsengés.

Ár: 2.490 Ft – [pincészetnél](#)

Teszt-jegyzet

Kerekes Sándor értékelése

Harminc évvel ezelőtt az első, meghatározó borélményeim Villány adta. Sok kortársamhoz hasonlóan a kilencvenes évek derekán, az ezredforduló környékén rendszeresen megfordultam a borvidéken, később pedig Debrecen több éttermében is szerveztünk villányi borászatokkal közösen borvacsorákat. Az élet mégis úgy hozta, hogy az utóbbi öt-hat évben a borkóstolásaim fókuszra átkerült más borvidékekre, ezért jó néhány éve nem volt lehetőségem átfogó képet szerezni arról, hogy mit tud most Villány. Tádámm! Dobpergés, fanfárok és a többi... végig kóstolva a borokat – több napon keresztül – hatalmas élményt adott szinte minden bortípus, még a fehér borok is (!). Mi történt itt – tettem fel magamnak a kérdést? Mi ez a gyönyörködtető változatosság? A borok arányosak, van tartásuk, kellemesek a savak és jó a hordóhasználat. Ha kíváncsiavá tettem, akkor tartson velem, hogy kiderüljön: milyen izgalmas fogadják a napsütötte Villányban? ■



Purcsin – Újjászületés

Kerekes Sándor írása

Kanczler András eltökélt ember. Nemcsak azért, mert elkötelezett vincellérként az évek során a természet megedzette, hanem azért, mert a munkabírásnál csak az állhatatossága nagyobb. A Basilicus Szőlőbirtok és Borkultúra Központ társtulajdonosa a 2018-ban Magyarország Legszébb Szőlőbirtoka címet is elnyert tarcali központban fogadott minket, ahol a beszélgetés során kiderült: miért létérdeke a Tokaji borvidéknek, hogy tradícióját modernizálja és hogyan segíthetne ebben a purcsin, az elfeledett tokaji kékszőlő...

A filoxéravész előtt Tokaj-Hegyalján több mint harminc régi szőlőfajta volt, a jelenleg engedélyezett hat fajtaival (furmint, hárslevelű, sárgamuskotály, zéta, kövérszőlő, és kabar) szemben – tér rögtön a lényegre András, közben növekvő ámulattal fedezem fel az irodájában és a kóstoló teremben látható könyvgyűjteményt.

Van itt minden, Tokajról szóló gazdag szakirodalom, a környék programkínálatát, a helyi termelőket, borászokat bemutató gyönyörű kiadványok, látványos albumok, mert itt az ars poetica természetes eleme a térségi összefogás, az egymás segítése.

Azt pedig kevesen tudják, folytatva a megkezdett beszélgetést – miközben házigazdánk a kedvünkért egy még címke nélküli bor kinyitásával foglalatoskodik – hogy a XVI-XVII. században jelentős minőségi vörösborkészítés folyt Tokaj-Hegyalján. Ezért nem meglepő, hogy a fellelhető források közül, már 1724-ben Kéler Pál szőlészeti jegyzéke megemlíti a furmint mellett a budai gohért, a kadarkát és a purcsin (porcsén) szőlőfajtát is. Itt jegyezném meg azt is – közben egy halk pukkanás kíséretében az üveget végképpen megszabadítja a dugójától – a régi fajták szerencséje, hogy a szocializmus időszakában megúszták a nagy hozamra való nemesítést és művelést, ezért természetes módon nagyon jó az ellenálló képességük a betegségekkel szemben. Pillanatnyi csend, majd a poharainkba gyönyörű, élénk vörös bor kezdi meg új életét, mindenféle piros bogyós gyümölcsök illatával kelve magát. Ő lenne a purcsin? – teszem fel a teljesen felesleges kérdést, de valamilyen módon én is megakarom adni a tiszteletet az első találkozásnak, az első tradicionális tokaj-hegyaljai vörös csóknak. Egy egyedi, nyári-fűszeres estét idéző ízvilág fogad a kortyban, a meggyes-málnás vezérfonal mellett elegánsan megjelenik a Mestervölgy löszös-talajából

fakadó virágos jegyek ásványos bukéja, ahogy András jellemzi: *sem burgundi, sem bordeaux-i fajtához, sőt semmilyen világfajtához nem hasonlítható, ezért is különleges.*

Az, hogy ezt bort most egyáltalán kóstolhatjuk – hangsúlyozza Kanczler András – a Szőlészeti és Borászati Kutatóintézetek már a rendszerváltás előtt is megmutatókozó színvonalas értékmegőrző munkáinak és professzionális fajtagyűjteményeinek

A csalódottságom, pedig nem abból fakadt, hogy a bor hamar elfogyott, hanem amiatt a sajnálatos tény miatt, hogy Purcsin bort Hegyalján csak földrajzi jelzés nélküli borként lehet forgalomba hozni. Hiába a tradíció, a történelmi múlt, hiába került be az országos fajtalistába és kapta meg Tokajban a kísérleti fajta címet, innen már csak lassan lehet tovább lépni. Pedig a világfajtákkal szemben, amelyekből egyre több testidegen módon „belopakodik” Tokaj-



köszönhetők. Nélkülük most nem tudnánk miből táplálkozni, én is így akadtam rá és tudtam leoltani a fajtát a Tokaji Borvidék Szőlészeti és Borászati Kutatóintézet segítségével. 2017-ben készült el az első szüret és amikor a szüstermés kiforrott és megkóstoltuk, emlékszem, hogy 10 percig néma csendben ott ültünk és nem akartuk elhinni, hogy ezt az 500 éves szőlőfajtát így eldobta magától a borvidék. Ez a 19-es évszázad poharunkban még nagyon friss, de már ebben is megmutatkozik a meggy-málna könnyed ízvilága, amibe egyszerűen nem lehet nem beleszeretni.

Az már csak a hab a tortán, amikor András megosztja velem az itt élő legendát, hogy Szepsi Laczkó Máté ebből a szőlőfajtából készítette az első aszúbort az 1608-as évben végén Lorántffy Zsuzsanna fejedelemasszony számára, a sátorlajújhelyi Oremus dűlő terméséből.

Hegyaljára, a Purcsinnak nemcsak szép múltja, hanem biztató jövője is lenne a borvidéken. Ennek bizonyítéka, hogy a Basilicus Szőlőbirtok és Borkultúra Központ immár harmadik éve készíti el bio-művelésben, 1200 tőke terméséből Tokaj-Hegyalja elfeledett borát. A pincészetnél megrendezett borkóstolók végén, pedig az i-re a pontot mindig a purcsin teszi fel, amikor a 2018-as és 2019-es évszázadát ráadásként, ajándékként kóstolhatják meg az idelátogatók. Kanczler András ezért is eltökélt, mert tudja: a fogyasztók már meghozták a népitéletet. „Ide nekem az oroszánt is.” ■

NÉVJEGY



Kanczler András a móri borvidéken nőtt fel, édesapja, Kanczler Nándor kertész és borász volt. Mórán is tapasztalatot szerzett arról, hogy a késői szüretelésű boroknak helye van a borpalettán, például ezerjóból is sokan készítettek ilyen típusú bort a borvidéken. Szegedi és a budapesti tanulmányai befejezése után 1995-ben költözött Tokajba, ahol szakmai pályafutását a Tokaj-Hétszőlő Szőlőbirtoknál kezdte. Itt 15 évet dolgozott együtt borász-szőlészként Kovács Tibor birtokigazgatóval, akivel barátsága azóta is töretlen. Közös kezdeményezésüknek köszönhetően jelent meg a borpalettán a késői szüretelés, a szamorodni és az aszú kategória mellett a hegyvidéken. 2010-ben már kellő tokaji tapasztalattal felvértezve, Basa Richárddal közösen egy saját birtok alapított. Így született meg a Basilicus Szőlőbirtok és Borkultúra Központ, ahol hét hektáron gazdálkodnak hat dűlőben, elsősorban Tarcalon (Mestervölgy, Fekete-hegy, Lónyai, Előhegy), Bodrogkeresztúron (Lapis), illetve Tokaj (Meleg-oldal) határán. A szőlőt biómódszerekkel művelik, a borokat minimális beavatkozással, fajlétesztővel beoltva készítik, ezeket főként hordóban erjesztik és néha itt is érlelik. Az idelátogatók testközelből egy kiforrott tematika alapján, modern, mégis impozáns környezetben ismerkedhetnek meg a borvidék múltjával, történelmével, szépségeivel és nem utolsósorban a fantasztikus borokkal.

Teszt

MAGYAR SZŐLŐFAJTÁK

Kovács Pál borjegyzete

TESZTGYŐZTES

90

PONT

DOBOSI
JUHFAK

Nekünk, magyaroknak nagyon sok különleges szőlőfajtánk van, amelyek kisebbik részéből készülnek borok és azok is elég elenyésző mennyiségben, ezért gondoltuk úgy, hogy megpróbálunk meghirdetni egy ilyen tesztet.

A felhívásunkra 9 borvidékről, 18 pincésztől 34 féle bor érkezett be, köztük olyan ritkaságok, mint csomorika, pintes, arany sárféher. Tudjuk, hogy vannak még számosan, akik ritka fajtákat nevelgetnek, ezért megpróbálunk ezen a vonalon elindulva még több információt szerezni és megosztani az érdeklődőkkel a következő lapszámainkban.

A borokat tesztelte Kovács Pál, Borászok Barátja díjas borszakíró

90 pont

Dobosi Családi Pincészet (Szentantalfa)

Juhfark 2019

Világos aranyárga szín, lassan nyíló, gyümölcsös, őszi barackos, köszmítés, vajas, citrusos, vegetális illatjegyek, élénk savszerkezet, olajos test, a korty nagyon kerek, zamatos, izgalmas, gyümölcsös, fűszeres, szép hosszú lecsengéssel.

Ár: N/A – pincészetnél (új évjárat)

Nyári Pince (Szent György-hegy)

Szent György-hegyi Kéknyelű 2017

Világos szalmasárga szín, zöldes reflexszel, illatában őszi barack, köszméte, fehér ribizli, ásványosság, zamatos savszerkezet, olajos test, a korty nagyon kerek, zamatos, izgalmas, ásványos és gyümölcsös, friss és üde, szép hosszú lecsengéssel.

Ár: 3.500 Ft – pincészetnél

Dobosi Családi Pincészet (Szentantalfa)

Kéknyelű 2017 bio

Világos szalmasárga szín, zöldes reflexszel, szép, összetett köszmítés, őszibarackos, vajas, fűszeres illatvilág, izgalmas savszerkezet, olajos test, a korty kellemesen izgalmas, gyümölcsös, összetett és zamatos, kicsit ásványos, nagyon hosszú.

Ár: 3.000 Ft – pincészetnél

Tornai Pincészet (Somlójenő)

Grófi Juhfark 2017, Top selection

Sötét aranyárga szín, telt, érett, Vilmos körtés, barackos, nyári almás, vajas, citrusos, ásványos, összetett illatvilág, szép sav szerkezet, nagy test, szájbán

kerek, összetett, kellemes, zamatos, gyümölcsös, ásványos, testes, nagyon hosszú lecsengésű.

Ár: 6.120 Ft – borbolt.hu

Borbély Családi Pincészet (Badacsonytomaj)

Bács hegy Olasz rizling 2016

Nagyon halovány szalmasárga szín, intenzív, éret, telt mandulás, barackos, köszmítés, kicsit ásványos, vajas illatjegyek, kellemes savak, olajos test, ízeiben mandula, gyümölcsök, ásványosság, a korty, telt kerek, zamatos és izgalmas, hosszú lecsengés.

Ár: 3.400 Ft – pincészetnél

Borbély Családi Pincészet (Badacsonytomaj)

Karós Badacsonyi Olasz rizling 2015

Világos aranyárga szín, összetett, érett, mandulás, őszi barackos, nyári körtés, citrusos, vaníliás illatok, szép kerek savszerkezet, olajos test, ízeiben a mandula, barack és körte dominál, a korty kerek, zamatos, gyümölcsös, nagyon hosszú.

Ár: N/A – pincészetnél

89 pont

Tornai Pincészet (Somlójenő)

Juhfark 2019, palackminta

Aranyárga szín, tiszta, őszibarackos, vegetális, ásványos, citrusos, vaníliás illatjegyek, szép, kerek savak, olajos test, ízeiben sok nyári gyümölcs, ásványosság, friss, üde, nagyon hosszú lecsengéssel.

Ár: N/A – pincészetnél (új évjárat)

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.

Váli Pincészet (Badacsonyörs)

Kéknyelű 2018

Aranyárga szín, zöldes reflexszel, szép gyümölcsös, almás, barackos, ásványos, kicsit fűszeres illatjegyekkel, izgalmas savak, olajos test, ízeiben is nagyon izgalmas, kerek, gyümölcsös, ásványos, üdítő, kellemes, hosszú lecsengésű bor.

Ár: 3.330 Ft – borbolt.hu

Laposa Birtok (Badacsonytomaj)

Kéknyelű 2018

Halvány szalmasárga szín, zöldes reflexszel, lassan nyíl, vegetális, fehér ribizli, köszmítés, őszibarackos, kicsit ásványos illatjegyek, szép sav szerkezet, olajos test, zamatos, gyümölcsös, izgalmas, ásványos ízvilág, szép hosszú lecsengéssel.

Ár: 3.750 Ft – borbolt.hu

Borbély Családi Pincészet (Badacsonytomaj)

„Virgin Vintage” Badacsonyi Furmint 2018

Zöldes szalmasárga szín, mandulás, őszibarackos, nyári almás, kicsit ásványos illatjegyek, szép izgalmas savak, olajos test, ízeiben ott a mandula és a sok gyümölcs, kiegészülve az ásványossággal, hosszú lecsengés.

Ár: 4.790 Ft – pincészetnél

Nyári Pince (Szent György-hegy)

Szent György-hegyi Hárslevelű 2018

Aranyárga szín, telt, érett, hársas, Vilmos körtés, vaníliás, citrusos, mézes illatjegyek, kellemes savak, olajos test, ízeiben ott a hárs és a körte, de szép izgalmas, ásványos jegyek is jelen vannak, hosszú lecsengés.

Ár: 2.800 Ft – pincészetnél ▶

88 pont

Etyeki Kúria (Etyek)

„Kira” Kiráyleányka 2018, natur

Aranysárga szín, opálos, illatbán érett gyümölcsök, kellemes élesztős jegyek, citrusok, élénk sav, telt, zamatos, tanninos ízek, sok gyümölccsel, izgalmas, tartalmas jellegű bor, szép lecsengéssel.
Ár: 2.950 Ft – pincészetnél

Szőke Mátyás és Zoltán Pincészet (Gyöngyöstarján)

Királyleányka 2019

Világos aranysárga szín, lassan nyílik, szép gyümölcsös, citrusos illatok, sok őszibarackkal és fehér ribizlivel, simogató savak, olajos test, a korty nagyon kerek, zamatos, gyümölcsös, telt, sok-sok izgalmas ízzel, hosszú lecsengéssel.
Ár: N/A – pincészetnél (új évjárat)

Borbély Családi Pincészet (Badacsonytomaj)

Badacsonyi Kéknyelű selection 2017

Nagyon halvány szalmasárga, zöldes reflexszel, ásványos, vegetális illatjegyek, kevés gyümölcsös, közműtés, ribizlis, bodzás melléklettel, szép savak, közepes test, ízeiben nagyon kerek, zamatos, a szájban a gyümölcsösség és ásványosság dominál, hosszú lecsengés.
Ár: 4.790 Ft – pincészetnél

87 pont

Csordás-Fodor Pincészet (Somló-hegy)

Nagy-somló Juhfark selection 2018

Erősen aranysárga szín, kellemes, tiszta, őszibarackos, nyári körtés, közműtés, vajás, enyhén ásványos illatjegy, kerek savak, olajos test, szájban kerek, zamatos, friss, gyümölcsös, citrusos ízzel, hosszú ásványos lecsengéssel.
Ár: 1.380 Ft – borbolt.hu

Koczor Pincészet (Balatonfüred)

Pécselyi Rozália 2019

Enyhén rózsaszínes szalmasárga szín, rózsás, fűszeres, gyümölcsös, körtés barackos illatok, kerek savszerkezet, olajos test, szájban kerek, gyümölcsös, kicsit parfümös ízek, szép lecsengés.
Ár: 1.650 Ft – pincészetnél

Veress Pincészet (Csáford)

Csáfordi Pintes 2019

Világos szalmasárga szín, édeskés, körtés, barackos, citrusos illatjegyek, élénk savak, közepes test, a korty kellemesen gyümölcsös, zamatos, izgalmas és élénk, közepes lecsengéssel.
Ár: N/A – pincészetnél

Planina Borház (Mohács)

Királyleányka 2018

Aranysárga szín, lassan nyíló, elsősorban gyümölcsös, őszibarackos, közműtés, kicsit bodzás illatvilág, szép kerek savak, olajos test, szájban kerek, zamatos, üde, sok gyümölccsel és a végén egy leheletnyi kesernyével és alkohollal.
Ár: 2.090 Ft – pannonborbolt.hu

Gedeon Birtok (Izsák)

Arany sárféher 2016

Aranysárga szín, olajos, petrós, körtés, barackos illatok, kellemes érett savak, olajos test, a korty telt, érett, zamatos, gyümölcsös, nagyon izgalmas ízzel, kel, szép, telt, hosszú lecsengéssel.
Ár: N/A – pincészetnél

Koczor Pincészet (Balatonfüred)

Pécselyi Olaszrizling 2017

Aranysárga szín, mandulás, nyári almás, őszibarackos, citrusos illatjegyek, szép kerek savak, olajos test, kellemes, zamatos, gyümölcsös, izgalmas ízvilág, szép lecsengés.
Ár: 1.650 Ft – pincészetnél

Etyeki Kúria (Etyek)

Zenit 2017

Nagyon halvány, piszkos fehér-sárgás szín, mandulás, kicsit parfümös, barackos, közműtés illatok, kerek savak, közepes test, nagyon kerek, kellemes, zamatos, gyümölcsös korty, szép lecsengéssel.
Ár: 2.300 Ft – pincészetnél

86 pont

Gedeon Birtok (Izsák)

Arany sárféher 2018

Világos aranysárga szín, enyhén fűszeres, gyümölcsös, elsősorban körtés, barackos illatjegyek, kerek savak, zamatos, izgalmas, friss, üdítő korty, szép hosszú lecsengéssel.
Ár: 1.380 Ft – borbolt.hu

Gedeon Birtok (Izsák)

Arany sárféher 2017

Aranysárga szín, érett, telt, gyümölcsös, körtés, őszibarackos, nyári almás, vegetális illatjegyek, szép savak, olajos test, a szájban izgalmas, gyümölcsös, nagyon sokrétű, kellemes kesernyével a lecsengésben.
Ár: N/A – pincészetnél

Gedeon Birtok (Izsák)

Kövidinka 2019

Halvány szalmasárga szín, őszibarackos, közműtés, ribizlis, kicsit vegetális illatvilág, kellemes, élő sav, zamatos, friss, üde, gyümölcsös korty, szép lecsengéssel, kellemes kesernyével a végén.
Ár: 1.030 Ft – borbolt.hu

85 pont

Planina Borház (Mohács)

Csomorika 2019

Nagyon halvány szalmasárga, rózsaszínes reflexszel, intenzív, parfümös, édeskés, barackos, nyári almás illatok, kerek savak, közepes test, a korty nagyon kerek, gyümölcsös, kellemes, zamatos és szép lecsengésű.
Ár: 2.290 Ft – pannonborbolt.hu

Gedeon Birtok (Izsák)

Generosa 2018

Világos szalmasárga szín, nyári körte, őszibarack, zöldalma illatjegyek, kerek savak, szájban kerek, gyümölcsös, zamatos, telt, a végén egy leheletnyi alkohol túlsúllyal.
Ár: 1.120 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

Béla Borászat (Imrehegy)

Ezerjő–Generosa 2018

Aranyárga szín, lassan nyíló, nyári almás, birsalmás, fűszeres illatok, kellemes savak, telt, gyümölcsös, zamatos korty, kellemes birsalmás jegyekkel és kicsi kesernyével a végén, szép lecsengéssel.

Ár: 2.500 Ft – pincészetnél

Molnár Borház (Mór)

Paulus Gold Generosa 2019

palackminta

Világos aranyárga szín, intenzív, parfümös, körtés, barackos, narancsos, banános illat, kellemesen élénk sav, pici pezsgés, ízeiben a gyümölcsösség, frissesség, üdeség, zamatosság, kellemes nyári bor.

Ár: 1.790 Ft – pincészetnél

84 pont

Molnár Borház (Mór)

Paulus Gold Zenit 2019

Halvány aranyárga szín, Vilmoskörtés, őszibarackos, édeskés, banános, narancsos illatjegyek, kellemes savak, ízeiben megjelenik a körte, barack, üde friss, kicsit édeskés, alkoholos lecsengéssel.

Ár: 1.590.- Ft – pannonborbolt.hu

Hegedűs - Kőpataki Pincészet (Markaz)

Királyleányka 2019, palackminta

Aranyárga szín, illatában köszméte, fehér ribizli, barack, egy kis mandula, sava kerek, olajos test, ízeiben gyümölcsös, mandulás jegyek, a korty vége alkohol túlsúlyos.

Ár: N/A – pincészetnél

83 pont

Molnár Borház (Mór)

Gold Ezerjő 2019, palackminta

Világos szalmasárga szín, parfümös, édeskés, banános, barackos, almás illatvilág, kerek sav, szájbán is kerek, gyümölcsös, zamatos, a végén egy enyhe alkohol túlsúllyal.

Ár: 1.790 Ft – pincészetnél

81 pont

Hegedűs–Kőpataki Pincészet (Markaz)

Karát 2019, palackminta

Világos aranyárga szín, visszafogott, lassan nyíló, barackos, almás, köszmítés illatjegyek, kerek savak, telt, gyümölcsös, vegetális ízjegyek a kortyban, nagyon kerek, rövid lecsengéssel.

Ár: N/A – pincészetnél

Teszt- jegyzet

Kovács Pál értékelése

Nagyon izgalmas találkozó volt ez a teszt, hiszen sok olyan szőlőfajta bora és pincészet szerepelt rajta, amelyekkel eddig még a lapunkban nem találkozhattak. Az utóbbi időben nagyon sok borkedvelő elkezdett érdeklődni a régi magyar szőlőfajtákból készült borok iránt, így mi is felültünk erre a szekérre és elindultunk, hogy bejárjuk hazánk borvidékeit. Ez az első lépésünk nagyon sikeresnek bizonyult, mert a beérkezett borok nagyon sok érdekes ismerettel bővítették tudásunkat a magyar szőlőfajtákról.

Bár nem mindenki tartotta magát a kiírásunkhoz, de úgy gondoltuk, hogyha megtisztelték bennünket a borászok, akkor a beküldött furmint, olaszrizling, rajnai rizling borokat is leteszteljük és jól tettük, mert szép borokkal volt szerencsénk találkozni.

Azt hiszem, nem lenne a valóságtól való nagy elrugaszkodás, ha többen is elindulnának ebbe az irányba a magyar borászok közül, mert ezek a magyar fajták, itt a Kárpát-medencében nagyon sok örömet szereznének a borkedvelőknek és talán a nemzetközi piacon is több sikerünk lenne ezekkel a különleges, csak nálunk ismert fajtákkal. Tudom, hogy beszélni könnyű és megcsinálni sok évbe kerülne, de mégis, hátha ilyen fajtákkal fel tudnánk kelteni az érdeklődést a Kárpát-medence borai iránt és akkor ismét régi dicsfényben ragyogna a magyar bor csillaga a világ borászati térképén. ■

Teszt



Kövess bennünket a
facebook-on is!

[www.facebook.com/
debrecen.borozo](http://www.facebook.com/debrecen.borozo)



Áll még az öreg tölgy

Kovács Pál írása

A Mátra mindig is a kedvenceim közé tartozott, fiatalkoromban is, de a mostani, boros életemben, kétszeresen is. Hiszen erre felé nem csak jókat lehet túrázni, de bizony jó borokat is lehet inni. Egyik lajosházi túránk során, egy jó hosszú menetelés után, az egyik dombtetőn egy hatalmas, öreg tölgyfához értünk, úgy állt ott, mintha őrizné a területet az időt.

Amikor Gyöngyöstarjában leeresz-
kedek a meredek úton, a patak parton
lévő Szőke Pincészetbe, mindig eszembe
jut az öreg tölgyfa, mert a mátrai borászat
öreg tölgyfáját szerintem úgy hívják,
hogy Szőke Mátyás. Több évtizede viszi
a vállán a borvidék hírnevét és nem csak
idehaza, hanem a határokon át, egészen
Kaliforniáig.

Szőke Mátyás az az ember, akivel ott le-
het folytatni a beszélgetést, ahol legutóbb
abbahagytuk, bármily régen találkoztunk
is előtte, így hát ismét – nyolc év után –
ellátogattam Gyöngyöstarjába az öreg
barátomhoz, a mátrai tölgyfához, egy kis
beszélgetésre.

*Matyi Bátyám, mi újság nálatok, mit
csináltok, hogy álltok a tavaszi előkészítő
munkákkal?*

Szőke Mátyás: Jól, metszésen túl va-
gyunk, a kötözésnek is a vége felé járunk,
mi már gépi kötözéssel dolgozunk, kis
Matyi meg éppen ellenőrzi az új telepítés
előkészítő munkálatait. Van nekem egy
öreg Irsai szőlőm, amiről a legszebb Ir-
sai boromat készítettem, csak elöregedett
és most újra akarjuk telepíteni. A régi
tőkéről leszedjük a csapvesszőket, és az
azokból készült alanyokat ültetjük újra.

*Hogy van az, hogy Te nem öregszel,
ugyanolyan elánnal mondd, csinálod
a dolgodat, mint tíz-húsz évvel ezelőtt,
évekre előre tervezel, telepítesz, tervezel.
Rajtad nem fog az idő?*

Dehogyan, a menés már nem megy
olyan könnyen, mint régen, de engem
ez éltet, ha itthon vagyok, nem tudnám
elképzelni, hogy a napomat ne itt kezd-
jem a pincénél az emberekkel, hogy nem
menjek ki szétnézni a szőlőbe, hogy ne
kóstoljak meg néhány bort. Ez az életem,
e nélkül elvesznék. Kint a szőlőben vagy
lent a pincében az ember elfelejti, hogy
hány éves, mert csak a természetre fi-
gyel és annak nincsen kora, hát én is így
vagyok, a munka, a bor éltet.

*Pár évvel ezelőtt, a legutóbbi beszélge-
tésünknel éreztem benned egy kis bizony-
talanságot, láttam egy redőt a hom-
lokodon, mintha gondban lettél volna,
de most teljesen friss vagy és bizakodó,*

*tervekkel teli, mi történt az elmúlt pár év-
ben, ami így felfrissített?*

Sz.M.: A munka mindig fiatalít, de
valóban van egy komoly változás, mert
már nem egy, hanem két Szőke Mátyás
dolgozik a pincénél. Unokám, Mátyás
két éve elvégezte az egyetemet, borász
lett és most már velem nyomja az ipart.
Ne gondold, hogy rábeszéltem, egyedül
vállalata és csinálta végig, pedig a neve
miatt mindig többet követeltek tőle, de
megoldotta. Itt is komoly kiképzést kap,
de állja a sarat, végig csinált már min-
den folyamatot, folyamatosan tanuljuk
együtt a közös munkát, de ügyes, most is
ő ellenőrzi a kinti munkákat, a kötözést,
az új telepítést. Nekem is könnyebb, talán
ezt látod rajtam, meg talán a lelki meg-
nyugvást, hogy lesz utánpótlás, fenn-
marad a művem.

*Korodnál fogva, Te már régi motoros
vagy a szakmában, még a rendszervál-
tás előtt kezdted el és már közel 20 éve
szállítasz borokat külföldre, többek
közt Kaliforniába is, ami nem kis telje-
sítmény. Folyamatosan, szinte évről-
évre függetlenül jó, sőt nagyon jó reduktív és
hordós fehér és vörös borokat is piacra
dobsz, hogy csinálod?*

A magyarázat nagyon egyszerű, fi-
gyelni kell a piacot és a borfogyasztók
ízlelését. Ez az egyik oldal, a másik, hogy
hagyni kell a bort megérni, kifejlődni
a maga valóságában. Őseink minden
ma használatos segédanyag és beren-
dezés nélkül, két derítéssel, tükörszta
borokat töltöttek a poharakba hűsvét-
kor. Én hagyom, hogy a bor nyugodjon
meg, palackozás előtt meleg, hideg és
rázó próbának vetjük alá a bort, és ha van
valami gond, akkor még tovább pihen.
Nálam megvan minden szükséges tech-
nika, tudunk irányítottan erjeszteni, de
ha kell, tudunk kádban vagy hordóban
is, a reduktív borokat folyamatosan tud-
juk kezelni, a testesebb borok számára
pedig ott van a másik pince, amelyben
hordókban pihennek a borok, amed-
dig kell. Tavaly vásároltam egy modern
szőlőkombájnt is, mert a klímaváltozás
és munkaerő hiánya kikövetelte, de szak-
mailag is alátámasztható. Reggel 4-kor
elindul a kombájn, 8-ra a feldolgozóban
van a tábláról az összes szőlő, bogyózva,

kiváló minőségben, hűvös állapotban,
délutánra már ki is van takarítva a fogadó,
a must a tartályban van, nincs idő az oxi-
dáció beindulására.

*Mennyire vagy büszke a boraid elért si-
kereire? Debrecen város borsorában két
Szőke bor is szerepel, de sok más verse-
nyen is sikeresen szerepeltek.*

Ki nem örül a sikereknek? Kellenek ezek
az eredmények, de az igazi siker, hogy a
fogyasztók keresik a borainkat, hogy so-
kan jönnek ide a pincéhez, ahol jókat lehet
beszélgetni, borozgatni, barátkozni. Ez ad
erőt a borász számára, persze egy Debre-
cen város bora is fontos, nagyon büszke
vagyok, hogy már többször is volt város
bora az én borom. Én elértem a csúcra,
hiszen megkaptam az Év Bortermelője
díjat, vagyis az egyik legnagyobb szak-
mai elismerést, szeretik a boraimat, itt
van mellettem a kis Matyi gyerek, a jövő
biztosnak látszik, miért ne legyek büszke
arra, amit elértem.

Nézem ezt a fiatalos öreg tölgyet és há-
lát adok a sorsomnak, hogy megismer-
hettem. De azért ilyen könnyen nem
úsztam meg, le kellett menni a pincébe is
szétnézni a hordók között, még szerencse,
hogy vittem magammal egy sofőrt, kü-
lönben talán ez a cikk sem születik meg,
mert még mindig ott üldögnék a pincé-
ben elveszve, mint a török követ Kányádi
Sándor versében. ■

Teszt

AZ ÖRÖK ÉDES SZAMORODNI

Kovács Pál borjegyzete

TESZTGYZTES

92

PONT

HOLDVÖLGY
ELOQUENCE

TOKAJI SZAMORODNI 2010

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

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.

Az egyik legérdekesebb édes borunk a Tokaji szamorodni, két ok miatt is, az egyik a neve, a másik az elkészítésének a módja, bár igazság szerint az elsőből következik a második. Kezdjük az elsővel. A jelentése „direkt, ahogy termett” vagy „ahogy magától termett”, de igazi lengyel fordításban a „direkt termő” kifejezés áll a valósághoz a legközelebb. Honnan származik? Természetesen a kifejezés lengyel eredetű és a tokaji borral kereskedő lengyelektől származik, akik észrevették, hogy a töppedt szemeket is tartalmazó fűrtökből készített bor sokszor akár az aszúborok édességét is eléri, így aztán elkezdtek ezt a bort keresni Hegyalján, és nem ritkán aszúként értékesíteni a Lengyel Királyságban. A másik, hogy a szamorodni elkészítésének komoly szabályzata van, a bort legalább egy évig, de sok borászatnál tovább is hordókban érlelik, majd palackba zárva tovább pihentetik legalább ennyi ideig, így ez ezek a borok a fogyasztóhoz jutva már komoly értékeket mutatnak. Saját hegyaljai tapasztalatom, hogy a borászok többségénél a fűrtök 1/3-a vagy fele töppedt szemekből áll, amikor a szamorodnihoz szüretelik a szőlő, innen jön ezeknek a boroknak az egyedisége és összetettsége.

A teszt felhívásunkra 19 hegyaljai pincészet küldött be 21 mintát, megtisztelve a magazinunkat.

A borokat tesztelte Kovács Pál, Borászok Barátja díjas borszakíró

92 pont

Holdvölgy (Mád)

Eloquence Tokaji Szamorodni 2010

Világos borostyánsárga szín, érett, telt, fűgés, petróleumos, körtés, barackos, avaros, vajas, narancsos, gyógynövényes, fűszeres illatok, izgalmas savak, élő, vibráló sav-édesség egyensúly, a korty harmonikus, nagyon izgalmas, zamatos, gyümölcsös, fűszeres, mézes, szép hosszú lecsengéssel
 Ár: 4.500 Ft – borbolt.hu

91 pont

Demetervin (Mád)

Szamorodni 2013

Aranysárga szín, összetett, petróleumos, mandulás, fűgés, vajas, körtés, mézes, muskotályos illatvilág, zamatos savak, komoly test, szép sav-édesség egyensúly, a szájban sok gyümölcsösség, fűszeresség, ásványosság a jellemző jegy, hosszú lecsengés
 Ár: N/A – pincészetnél

Árpád-hegy Pince (Szerencs)

Tokaji Szamorodni 2013

Aranysárga szín, érett, telt, mandulás, fűgés, kenyérhéjas, déli gyümölcsös, ás-

ványos, fűszeres illatok, szép savak, nagy test, az édesség egy picit erősebb, mint a sav, de a korty nagyon izgalmas, zamatos, gyümölcsös és hosszú lecsengésű
 Ár: N/A – pincészetnél

90 pont

Tokaj Kikelet Pince (Tarcál)

Édes Szamorodni 2016, palackminta

Világos aranysárga szín, először mandulás, majd ásványos, vegetális illatok, amit mandulás, vajas, citrusos jegyek követnek, izgalmas savak, olajos test, szép sav-édesség egyensúly, a korty nagyon gyümölcsös, zamatos, izgalmas és a végén ásványos, hosszú lecsengéssel
 Ár: N/A – pincészetnél

Grand Tokaj (Tolcsva)

Édes Szamorodni 2017

Ragyogó aranysárga szín, gyümölcsös, körtés, muskotályos, mézes, narancsos, fűgés, vajas illatok, szép savszerkezet, olajos test, szép édesség-sav egyensúly, a korty nagyon izgalmas, gyümölcsös, sokrétű, zamatos, kerek, kellemes, hosszú lecsengéssel
 Ár: 2.060 Ft – pincészetnél

Gróf Degenfeld Szőlőbirtok (Tarcál)

Tokaji Szamorodni selection 2017

Világos aranysárga szín, mandulás, fűgés, barackos, grapefruitos, érett köszmítés, vajas, kicsit ásványos illatjegyek, izgalmas savak, komoly test, nagyon szép édesség-sav egyensúly, ízeiben is izgalmas, gyümölcsös, nagyon összetett, zamatos jegyekkel, hosszú lecsengéssel
 Akció! Ár: 4.290 Ft – borbolt.hu

Péter Pince (Tokaj)

Tokaji Szamorodni 2017

Aranysárga szín, összetett, mézes, hársas, Vilmoskörtés, narancsos, vajas, citrusos, fűgés, kicsit ásványos illatok, izgalmas savak, komoly test, tökéletes sav-édesség egyensúly, ízeiben kellemes gyümölcsösség és ásványosság, érdekes fűszeres jegyekkel, hosszú lecsengéssel
 Ár: 4.000 Ft – pincészetnél

89 pont

Majoros Birtok (Tarcál)

Tokaji Szamorodni 2013

Sötét aranysárga szín, érett, telt, mandulás, fűgés, kenyérhéjas, ásványos, mézes, fás, vajas illatjegyek, zamatos savak, olajos test, szép édesség-sav arány, kellemes, zamatos, gyümölcsös, izgalmas korty, kevés fával a végén, hosszú lecsengéssel
 Ár: 5.000 Ft – pincészetnél

Béres Szőlőbirtok és Pincészet (Erdőbénye)

Béres Tokaji Édes Szamorodni 2016

Aranysárga szín, intenzív mandulás, vegetális, ásványos indítással, amit barackos, mézes, vajas, déli gyümölcsös illatok követnek, szép zamatos savak, olajos test, szép sav-édesség viszony, kellemes gyümölcsös, gyógynövényes ízek a szájban, vajassággal, ásványossággal a végén
 Ár: N/A – pincészetnél

Paulay Borház (Tokaj)

Tokaji Szamorodni 2013

Aranysárga szín, indulásnál petróleum, aztán füge, kenyérhéj, majd mandula, barack, némi ásványosság és vajasság ►

jelenik meg az illatban, zamatos savak, olajos test, szép egyensúly, kellemes, zamatos, gyümölcsös ízvilág, kevés ásványossággal a végén, hosszú lecsengéssel.
Ár: N/A – pincészetnél

Béres Szőlőbirtok és Pincészet (Erdőbénye)

Tokaji Édes Szamorodni 2017, palackminta

Halvány aranyárga szín, mézes, hársas, mandulás, vajas, körtés, citrusos illatok, élénk savszerkezet, olajos test, izgalmas, üde, élénk, gyümölcsös, ásványos korty, sok citrusos ízzel a végén, hosszú lecsengéssel.

Ár: N/A – pincészetnél

Royal Tokaji Pincészet (Mád)

Édes Szamorodni 2017

Aranysárga szín, összetett, mandulás, körtés, barackos, vaníliás, citrusos, vajas illatvilág, szép savak, olajos test, kellemes édesség-sav egyensúly, ízeiben megjelennek az illatok, sok gyümölccsel, a korty kellemes, zamatos, kerek és nagyon hosszú.

Ár: 3.330 Ft – borbolt.hu

Kvaszinger Pincészet (Olaszliszka)

Tokaji Szamorodni 2017

Aranysárga szín, mandulás, avaros, széna-szalmás, körtés, barackos, vajas, mandulás illatok, izgalmas savak, olajos test, a sav-édesség viszonyban az izgalmasság, frissesség dominál, a korty nagyon zamatos, üde, friss, gyümölcsös, hosszú lecsengéssel, a végén kis ásványossággal.

Ár: 4.330 Ft – borbolt.hu

88 pont

Hímesudvar (Tokaj)

Tokaji Édes Szamorodni 2017

Halvány aranyárga szín, mézes, körtés, barackos, vaníliás, mandulás, citrusos illatvilág, zamatos savak, kellemes sav-édesség egyensúly, szájból nagyon izgalmas, zamatos, gyümölcsös, szép hosszú.

Ár: 3.990 Ft – pincészetnél

Pannon Tokaj Pincészet (Tolcsva)

Tokaji Szamorodni 2017

Világos aranyárga szín, szép mézes, körtés, narancsos, fűgés, vajas, citrusos illatvilág, izgalmas savak, olajos test, szájból nagyon izgalmas, gyümölcsös, zamatos,

ásványos, kellemes savakkal a végén, szép lecsengéssel.

Ár: 1.499 Ft – pincészetnél

Sanzon Tokaj Pincészet (Erdőbénye)

Szamorodni 2017, palackminta

Halvány aranyárga szín, összetett, fűszeres, muskotályos, barackos, vaníliás, déli gyümölcsös illatjegyek, élénk savak, olajos test, szép egyensúly, enyhe édesség túlsúly, a korty kellemes, zamatos, izgalmas, gyümölcsös, a végén szép ásványossággal.

Ár: 6.910 Ft – borbolt.hu

87 pont

Gróf Degenfeld Szőlőbirtok (Tarcal)

Tokaji Édes Szamorodni 2017

Nagyon halvány aranyárga szín, lassan nyíló, ásványos, vegetális, vajas, őszibarackos, mézes, mandulás illatjegyek, élénk, izgalmas savak, olajos test, szájból nagyon izgalmas, vibráló, gyümölcsös, ásványos ízjegyek, zamatos, üde, friss jelleg, szép lecsengés.

Ár: N/A – pincészetnél (új évjárat)

Bihari Borászat (Mád)

Édes Szamorodni 2017, palackminta

Sötét aranyárga szín, érett, összetett, mandulás, Vilmoskörtés, fűgés, mézes, kenyérhéjas, vaníliás illatvilág, élénk savszerkezet, komoly, olajos test, a kortyban először az édesség dominál, később megjelennek a gyümölcsös, érett ízjegyek is, szép hosszú lecsengés.

Ár: N/A – pincészetnél

86 pont

Kincsem Kastély (Tolcsva)

Tokaji Szamorodni 2017

Aranysárga szín, kellemes, mandulás, édeskés, mézes, narancsos, vajas, körtés, kicsit ásványos illatjegyek, kerek savszerkezet, olajos test, szép édesség-savasság egyensúly, ízeiben inkább citrusok dominálnak, de szép izgalmas, hosszú a lecsengése.

Ár: N/A – pincészetnél

85 pont

Espák Pincészet (Herceghút)

Szamorodni 2018

Zöldes, világossárga szín, kicsit vissza-

fogott, vegetális, őszibarackos, mézes, vajas, citrusos illatok, nagyon kerek savak, olajos test, a korty először édes, majd gyümölcsös, citrusos, közepes lecsengéssel.

Ár: N/A – pincészetnél

84 pont

Szalóczi Pince (Tállya)

Tokaji Édes Szamorodni 2018

Aranysárga szín, rózsaszínes reflexszel, lassan nyíló, őszi almás, barackos, kenyérhéjas, mandulás, kicsit vajas illatvilág, lekerekedett savak, olajos test, szájból az édesség dominál, utána jön a gyümölcsös-ség vajasság, közepes lecsengés.

Ár: N/A – pincészetnél

Teszt-jegyzet

Kovács Pál értékelése

Szerencsétlően Herceghútig végig kóstoltam a borvidék fővonulatát, nagyon érdekes és tanulságos kóstoló volt, köszönöm a borászoknak, hogy megtisztelték a magazinunkat ilyen sok mintával.

Mindig is azt gondoltam, hogy a tokaji édes borokat a szamorodnin keresztül lehetne megszerettetni a borkereskedőkkel. Sokszor voltam olyan helyzetben, amikor elutasították az édes bort, de általában csak addig, amíg nem kóstoltak meg egy szép szamorodnit. Nos, nekem sikerült egyszerre 21 szép szamorodnit megkóstolni és nagy erőfeszítembe került a sorrend felállítása, hiszen minden bornak meg volt a maga szépsége, de tény, hogy mindegyik nagyon elegáns és kellemes bor.

Ha valaki megszereti a szamorodnit, akkor már csak egy picit lépés és jöhet a borok királya: az aszú. Tényleg csak egy picit lépés, hiszen a lengyel zsidó borkereskedők nem véletlenül találták ki ezt a borkajtát, mert ennek legjobbjai már szinte aszú magasságokba is emelkednek, amit annak idején néhány furfangos kereskedő ki is használt. ■

Teszt

TESZTGYÖZTES

96

PONT

KÉSŐI SZÜRET

Darin Sándor
borjegyzete

Palackfotók: Némethi Attila Viktor



A késői szüret mindig izgalmas borokat eredményez és nemcsak Tokaj-Hegyalján. Elkészítésük nagy figyelmet igényel, mégis ez a fajta édes bor a még megfizethető kategóriába tartozik. A tavaszi számunkba is azért hirdettük meg ezt a tesztet, mert hitünk szerint az édes bor az év minden szakában különlegesen kedves kísérője családi ünnepeknek, vagy egy már kellemesen meleg tavaszi estének is. Ebben az ötletünkben remek partnerekre találtunk a borász barátainkban, hiszen 10 borvidékről, 34 pincészet, 43 bora került a poharunkba. Lássuk milyen eredménnyel?

Aki lekóstolta: Darin Sándor borszakíró, WSET bortanácsadó

96 pont

Dobogó Pincészet (Tokaj)

Mylytta 2018, palackminta

Fantasztikus harmónia! Hihetetlen gazdagság rejlik benne. Érett kajszi-barack, körte kompót és aszalt egzotikus gyümölcsök dominálnak.

94 pont

Péter Pincészet (Tokaj)

Tokaji Kabar 2018

Körte, birs és túlérett egres ízdominancia mellett némi kamilla és gyógynövények mutatkoznak a kortyban. Igazán tetszetős.

Gróf Degenfeld Szőlőbirtok (Tarcál)

Andante Furmint botrytised 2016

A körtés, birsalmasajtós, mézes kortyba rengeteg herbáriás aroma is vegyül. Kifejezetten hosszú lecsengésű.

Akció! Ár: 5.990 Ft – borbolt.hu

93 pont

Holdvölgy (Mád)

Exaltation Tokaji Sárgamuskotály 2016 Nyulászó

Virágos, maracujás, egzotikus illata megkapó. Ízében barackok és kandírozott citrusok, különösen piroshúsú grapefruit jellemzi.

Ár: 7.510 Ft – borbolt.hu

92 pont

Béres Szőlőbirtok és Pincészet (Erdőbénye)

Magita 2016

Illatában diós, olajos magvas vonal. Ízében a nagymamam bírslekvára pirított dióval. A végén enyhe kamilla és gyógyfüvek.

Mád Wine Pincészet (Mád)

Mád 2017

Virágos-mézes illat extra kamillával. Ízében érett egres, pörkölt mandula, pemetefű és menta mutatkozik.

Gróf Degenfeld Szőlőbirtok (Tarcál)

„ff” Fortissimo 2016

Kifejezetten virágos illat. Szájban leginkább roppanó vilmoskörte, némi birs és mandula. Intenzíven citrusos.

Akció! Ár: 1.890 Ft – borbolt.hu

Nyári Pince (Szent György-hegy)

Olaszrizling válogatás 2015

Illatában a mézben eltett fenyőörög, pirított fenyőmag és sejmes gyanta. Nyelven nagyon gömbölyödik. Ízében menta, ánizs és ezerjófű mézes oldata.

Ár: 4.950 Ft – pincészetnél

91 pont

Tokaj Kikelet Pince (Tarcál)

Kikelet Cuvée 2017

Illatában az édes szőlőlé keveredik hársfateával. Ízében mézeskrémes süti vaníliás cukorral hintve és egy kevés pemetefű.

Ár: 3.620.-Ft – borbolt.hu

Koch Borászat (Borota)

Snow Wine 2017

Illatban naspolya, mazsola és némi gyógynövény. Ízében körtés egres kompót és némi citrusosság. Nagyon intenzív.

Ár: 1.450 Ft – pincészetnél

Hímesudvar (Tokaj)

Kaleidoscope 2015

Mandulás, barackos illata ízében is visszaköszön. Halvány pemetefű és menta mutatkozik.

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.

90 pont

Royal Tokaji Pincészet (Mád)

Szent Tamás Furmint 2016

Illatában egzotikus gyümölcsök és hársfavirág, némi füst. Ízében is egzotikus. Mangó, naspolya és birsalmasajt lehetőségi mandulaolajjal.

Ár: 4.720 Ft – borbolt.hu

Paulay Borház (Tokaj)

Édes Verebes Cuvée 2017

Illatában akácvirág, barackkompótos gyümölcsrizs és zsálya. Ízében a pörkölt mandulával és dióval hintett birsalmasajt vaníliahabbal.

89 pont

Koczor Pince (Balatonfüred)

Aenigma 2015

Illatában a virágaborult jázminbokr és egzotikus fűszerek keverednek a mézes teával. Ízében aszalt füge, birsalmasajt, némi ánizs és menta.

Ár: 3.400 Ft – pincészetnél

Szöke Mátyás és Zoltán Pincészet (Gyöngyöstarján)

Sárga Muskotály 2018

Illatában leginkább egy csemege-szőlőszörpre hasonlít. Ízében is ez a gazdag szőlős vonal köszön vissza.

Royal Tokaji Pincészet (Mád)

Royal Tokaj Cuvée 2017

Hársfavirág illat. Szájban enyhén körtés, birses egzotikus felhanggal. Szép kerek.

Ár: 2.540 Ft – borbolt.hu

88 pont

Árpád-hegy Pince (Szerencs)

Tokaji Kövérszőlő 2017

Nagyon kerek illat. Mogyoró, csokoládé, körte. Ízében is dominánsan körtés némi fűszerességgel és mézes jeggyel.

87 pont

Péter Pincészet (Tokaj)

Tokaji Zéta 2018

Illatban diós birsalma kompót barackdarabkákkal. Ízében a fahéjas, szegfűszeges kajszikrémlevest juttatja eszembe.

Ár: 3.500 Ft – pincészetnél

85 pont

Tornai Pincészet (Somlójenő)

Aranykönnny 2017

Mézeskalács darabkákkal hintett kajszi
őszibaracklekvár jelenik meg az illatban.
Ízében pemetefű és törökméz dominál a
kajszi mellett.

Ár: 3.000 Ft - pincészetnél

84 pont

Paulay Borház (Tokaj)

Tokaji Kövérszőlő 2018

Kajszibaracklekvár az illatban. Ízében
kandírozott déligyümölcsök, némi citrus.

Grand Tokaj (Tolcsva)

Late Harvest 2018

Visszafogott mézes, virágos illat. Ízében
mézes krémes, dió és birskomput.

Ár: 2.250 Ft - pincészetnél

Kvaszinger Pincészet (Olaszliszka)

Bűvös Furmint 2018

Illatában rumos csokipuding kandírozott
cseresznyével. Ízében leginkább egzotikus
gyümölcsök és barack komput.

Ár: 1.870 Ft - borbolt.hu

Molnár Borház (Mór)

Paulus Elixír 2017

Illatában egy egzotikus gyümölcskonzerv
gazdagsága mutatkozik. Ízében is inten-
zíven egzotikus némi gyógyfüves zárással.

Ár: 3.890 Ft - pincészetnél

Péter Pincészet (Tokaj)

Tokaji Kabar 2017

Illatban gazdagon körtés. Ízében a nagy
birsalmasajtja, törökméz és némi zsálya.

Ár: 3.500 Ft - pincészetnél

83 pont

Szalóczi Pince (Tállya)

Tokaji Cuvée 2018

Illatában egzotikus gyümölcsök, datolya
és pici parfümösség. Ízében érett egres és
kandírozott egzotikus gyümölcs mix.

Borbély Családi Pincészet

(Badacsonytomaj)

Zeusz 2017

Üde rózsasalugas, gyógyfüvek és némi
petrolosság az illatában. Ízében papaya,
ananász, törökméz és gyógyfüvek.

Ár: 5.290 Ft - pincészetnél

82 pont

Mád Wine Pincészet (Mád)

Sweet by Tokaj 2018

Kajszi és trópusi gyümölcsök elegye.
Ízében is ezt hozza némi citrussal.

Ár: 1.970.- Ft - borbolt.hu

Borbély Családi Pincészet

(Badacsonytomaj)

Badacsonyi Olaszrizling selection 2017

Orientalis, egzotikus illata némi füsttel
párosul. Ízében papaya, guava egzotikus
mix gyógynövényes lecsengéssel a végén.

Ár: 4.990 Ft - pincészetnél

81 pont

Árvay Pincészet (Rátka)

Szabi „Édes” Cuvée 2014

Illatában nagyon egzotikus. Ízében is eg-
zotikus gyümölcskomput, aszalt kajsziba-
rack ásványos jegyekkel.

Ár: 3.500.- Ft - pincészetnél

Béla Borászat (Imrehegy)

Kunsági Nektár 2013

Illatában mint egy marrakeshi drogéria.
Kész virágoskert. Ízében is orientális
jegyek a jázminból a fűszereig.

Ár: 4.000 Ft - pincészetnél

Disznókő Szőlőbirtok és Pincészet

(Mezőzombor)

Sárga Borház Tokaji Sárgamuskotály 2017

Nagyon egzotikus. Illatában enyhén par-
fűmös, mézes. Ízében is a napon szárított
barack és egzotikus gyümölcsök elegye.

Ár: 2.170 Ft - borbolt.hu

Hímesudvar (Tokaj)

Kaleidoscope 2018

Enyhén visszafogott illat. Picit mandu-
lás, virágos. Ízében kajszi és fehérhúsú
lédús barack szintén mandulával és diós
narancsdzsemmel kiegészülve. Lecsengé-
sében finom gyógyfüves mező illatával.

Ár: 2.990 Ft - pincészetnél

Dominium Családi Pincészet

(Farkasmály)

Sárika Cuvée 2019

Illatában intenzíven körtés-barackos.
Ez egészül ki diós-mézes puszedlivel,
ami ízében is visszaköszön. Édes borhoz
képest nagyd könnyednek tűnik.

Ár: 3.500 Ft - pincészetnél

80 pont

Frikker Pince (Herceghút)

Hárslevelű kései szüret 2019

Nagyon könnyed illat. Leginkább egy
kürtőskalács szeszélyességével. Ízében birs
és halványan kajszi, szép citrusosság.

Ár: 2.370 Ft - borbolt.hu

Espák Pince (Herceghút)

„Mira” Hárslevelű 2018

Túlárado egzotikus, édes illat. Ízé-
ben is papaya, guava és más egzotikus
gyümölcsök. Túlárado édesség.

Ár: 3.473 Ft - pincészetnél

Árvay Pincészet (Rátka)

Tokaji+ Édesem Sárgamuskotály 2018

Könnnyed, fűszeres, virágos illat. Ízében
birsalmasajt és törökméz dominál. Picit
több sav szépen domborítaná.

Ár: 3.300 Ft - pincészetnél

Planina Borház (Mohács)

Mohácsi Királyleányka 2018

Színe intenzívebb az átlagnál, picit
narancshéj felé hajlik. Illatban virágos rét.
Ízében rózsavíz, friss virágor és lépes
méz elegye.

Ár: 1.500 Ft - pannonborbolt.hu

Szalóczi Pince (Tállya)

Tokaji késői szüretelésű Kövérszőlő 2017

Illatában mézes, virágos, gyógynövé-
nyes. Pemetefű cukorka elevenedik meg
előttünk. Ízében is szépen szegélyezi ez a
herbáriás vonal a törökmézhez hasonlatos
édességet.

Pannon Tokaj Pincészet (Tolcsva)

Hanna Cuvée 2017

Illatában gyümölcsös, édes citromos egres
befőtt. Ízében inkább körtés, de másfelől
a nagyszemű kaliforniai naponszáritott
mazsolát juttatja eszembe. Lecsengésében
édes, kakukkfűves hagymalekvár.

Ár: 3.690 Ft - pincészetnél

Bihari Borászat (Mád)

Furmint 2017

Szép egységes hársfavrág és virágméz az
illatában. Ízében a törökméz, ásványok és
pemetefű mutatkozik. ■

Az értékelésnél az OIV 100 pontos
rendszerét alkalmaztam.



ESZTERBAUER BORÁSZAT

SZEKSZÁRD

Két aranyérem a világ legelismertebb
borversenyein -
a Vinalies Internationales-en és a
Berliner Wine Trophy-n



www.eszterbauer-bor.hu

Pesztós babbal töltött portobello gomba

Gyepes Gabojsza receptjei

www.gabojsza.hu

Hozzávalók:

- 8 db portobello gomba
- pár csepp olívaolaj
- 1 natúr fehérbab konzerv
- 1 evőkanál bazsalikom pesztó
- 16 golyó mini mozzarella
- a tálaláshoz friss bazsalikom

A babkonzervet leszűrjük, a babot leöblítjük, majd összekeverjük a bazsalikom pesztóval. A gombák tönkjét kivágjuk és betöltjük a gombákat a pesztós babbal. Kiolajozott sütőtálba tesszük a gombákat és mindegyik tetejére teszünk 2 db, elfelezett mini mozzarella golyót. 180 Celsius-fokra előmelegített sütőbe toljuk 20-25 percre. Friss bazsalikommal díszítve, azonnal tálaljuk.

Ajánlott bor:

Dobosi Családi Pincészet
Juhfark 2019

Fotók: Gyepes Gabojsza



Vágd ki! Fűzd le! Gyűjtsd!

További receptekért látogasson el
weboldalamra!

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

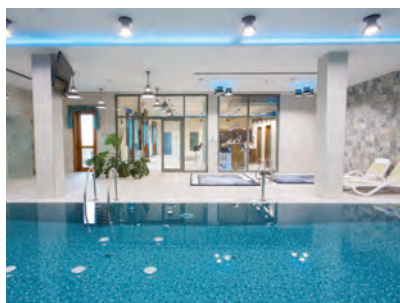


TAKLER KÚRIA

BorHotel



TAKLER PRIMARIUS *Étterem*



Romantika a Szőlőhegy szívében...

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

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