

Debreceni Borozó

TESZT

Merlot, Cabernet Franc,
Cabernet Sauvignon és
vörös házasítások

Bemutatjuk:

- Eszterbauer Borászat
- Mészáros Borház
- Oroszlános Borhotel
és Borkonyha

TOKAJ

40

tokaji édesbor és
muzeális aszú

Vendégségben:

Kolár Családi Pincészet
Csusza - Dél-Baranya, Horvátország



Eszterbauer János
szekszárdi borász

Köszöntse velünk az újévet!

FERGETEGES SZILVESZTER BÚÉK 2022!

**Svédasztalos gálavacsora
éjféli fogásokkal**

Piruetttáncshow

Élőzene, tánc hajnalig

a Silver Moon zenekarral

Szilveszteri fotósarok

Virtuális Élménysarok

élménybarangolás + izgalmas játékok

Tűzijáték a tetőteraszról

Tombola értékes nyereményekkel

Asztalfoglalás:

06 52 506 600

Sztárvendég:

**KÖKÉNY
ATTILA**

Részvételi díj:

22 000 Ft/fő



4026 Debrecen, Hunyadi u. 1-3.
+36 52 506 600
rendezveny@hotellycium.hu

A műsorváltoztatás jogát fenntartjuk!

www.hotellycium.hu

A nyári lapszámunk megjelenésekor azt gondoltuk, hogy túljutottunk a nehezén és lassan minden visszazökken az eredeti kerékvágásba. Azt hiszem, nagyot csalódtunk és rá kellett jönnünk, hogy a folytatás nem lesz olyan egyszerű és problémátlan. Nos, nem is lett az.

A májusban újrainduló élet nagy kihívás elé állította a borászainkat, nagyon sok elmaradt rendezvényt akartak a szervezők pótolni, így komoly időzavarba kerültek néha. Az is természetes volt, hogy a kiesett bevétel pótlása lett számukra a fontosabb az egyébként is rájuk váró feladatok mellett, ráadásul az időjárás is komoly kihívásokkal nehezedett a vállukra.

Ez a mi lehetőségeinket is egy kicsit behatárolta, de szép lassan sikerült túllépünk a nehézségeken és most ismét össze tudunk állítani egy új lapszámot az Önök számára.

A legfontosabb, hogy póoltuk a restanciánkat a BORUM nyertes borászataival kapcsolatban, és végre eljutottunk a Mészáros Borházba Szekszárdon, valamint a Podrumi Kolar-hoz Csúzára, a Dráva-szögbe, ebbe a kis magyarok lakta gyöngyszembe. Mindkét helyen csodálatos emberekkel és borokkal volt szerencsénk találkozni, ismerkedni, kóstolgatni. Csúzárt mindenkinek ajánljuk, nincs messze a határtól, magyarok lakják, örömmel és barátsággal, házias ételekkel és finom borokkal fogadják a betérőket.

A címlapon és beljebb egy cikkben mutatjuk be az Eszterbauer Pincészetet, melynek tulajdonosai sikeresen visszatértek a több évszázados családi hagyományokhoz és értékekhez, s felépítették Szekszárd egyik ikonikus borászatát. Érdemes velük is megismerkedni közelebbről.

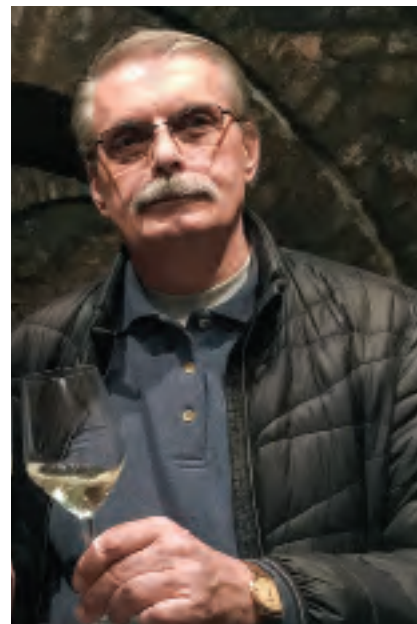
Természetesen Gabojsza receptjei sem hiányozhatnak ebből a lapszámból sem, hiszen évek óta jobbnál jobb receptekkel lep meg minket, érdemes kipróbálni. A végére hagytam a tesztjeinket, megkóstoltuk a három bordeaux-i szőlőfajtát – merlot, cabernet franc, cabernet sauvignon – külön-külön, aztán meg házasítva, mondhatjuk, hogy nagyon kellemes élményeket szereztünk.

Aztán következtek az édes tokaji borok a késői szüretnek és a szamorodnik, komoly fejtörést okozva a tesztelőknél a legjobb kiválasztásában.

Az igazi nagyágyú a 10 évesnél idősebb aszúborok kóstolója volt. Nagyon kevés ismerettel rendelkezünk az aszúborok eltarthatóságnak tekintetében, szerettünk volna valamilyen támponthoz jutni, őszintén bevalljuk, nem lettünk okosabbak. Az biztos, hogy a megfelelő körülmények között tárolt 10-20 év közötti korban lévő aszúborokon nem fogott az idő!

Egy dologban lehetünk biztosak, hogy ezek a borok nagyon szép, virgonc, élő, fantasztikus állapotban vannak és csak a Jóisten tudná megmondani, hogy meddig lesznek ihatók, de az 100%-ig biztos, hogy túlélnek minket!

Kellemes ünnepeket és egy járványmentes évet kívánunk minden Kedves Olvasónknak!



Kovács Pál
lapkiadó

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

XI. évfolyam 36. szám

Kiadó:

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

Felölös kiadó: Kovács Pál, elnök

Főszerkesztő: Katics Gergely

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

Szerkesztőbizottság tagjai:

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

Állandó munkatársaink:

Eszenyi Béla, Palotás Lehel.

Olvasószerkesztő: Tóth cxi Tibor.

Grafika: DS-Network Kft.

dsnetwork.eu@gmail.com

Fotó: Némethi Fotó nemetifoto.hu

Hirdetési információ:

Kovács Pál: +36 (30) 948-4011

www.debreceniborozo.hu

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

A folyóiratban megjelent képeket, ábrákat
és szövegeket a kiadó engedélye nélkül
tilos közzétenni, reprodukálni,
számítástechnikai rendszerben
tárolni és továbbadni.

A szerkesztőség képeket és kéziratokat nem
őrizz meg és nem küld vissza. Az esetleges
nyomdai hibákért és az abból eredő
károkért felelősséget nem vállalunk!

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

Nyomda: Alföldi Nyomda Zrt. Debrecen

ISSN 2063-076X

Minden jog fenntartva. © 2020

TÁMOGATÁS

Kérjük, támogassa a **Debreceni Borozó** nyomdaköltségeit!

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

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

A tartalomról

2021 ősz-tél



5 Bemutatjuk
**Eszterbauer
Borászat**

8 Vendégségben
**Kolár Családi
Pincészet**

11 Bemutatjuk
**Oroszlános Borhotel
és Borkonyha**

14 BORUM 2021
Mészáros Borház

17 Teszt
Merlot

20 Teszt
Cabernet Franc

23 Teszt
**Cabernet
Sauvignon**

26 Teszt
Vörös házassítások

30 Teszt
Tokaji édes borok

34 Tudástár
**Meddig ihatóak az
aszúborok?**

38 ReceptKlub
- **Gesztenyész,
tőzegáfonyás
töltött
kacsacomb**
- **Narancsos
mandulakuglóf**





A jó történetek egy pohár borral kezdődnek

Csorján Balázs írása

A szekszárdi Eszterbauer család történetmesélése új arculattal folytatódik 2022-től. Ennek okán a borarculat tervezésnek ástunk a mélyére.

A 2000-es évek közepén-végén úgy éreztem, mindent tudok a Szekszárdi Borról, és akkor egyszer régen, a kezem közé került egy szekszárdi vörösbor, aminek a címkéjén egy pincemunkás fotója díszelgett, hát nem egy Kelvin Klein modell, maradjunk annyiban. A 'Tivald Cabernet Sauvignon' hátcímkéjén olvasható leírás viszont számomra bombaként hatott:

„A mindig borostás arcú, ápolatlan külsejű, kaszától, kapától és a nyári forróságtól meggyötört napszámos, kit gyerek fejfel – helytelenül – lenéztem, és nyugalmát időnként csínytevéseimmel

zavartam. Most elégtételül a legszebb borunk címkéjén álljon számára emlékezés és verejtékes munkájáért elismerés.”

Minden rendes borászatnak évszázados története van, az Eszterbauerok is a XVIII. századig tudják visszavezetni felmenőik szőlészeti hagyatékát (dél-dunántúli terminus technicussal: ők bizony 'tükék', tősgyökeres szekszárdiak). De valójában az Eszterbauer Pince mai története akkor kezdődött, amikor a tévesztést túlélt Nagyapa, a 80-as években adott János unokájának némi pénzt ►



(Az Eszterbauer brandet erősíti az első olyan hőnyomtató dátumozó eljárás is, aminek révén nem mosódott el a lejárat dátum a zacskós tej oldalán.) A hobbi 2001-2004 között jutott oda, hogy felismerték: volna keresnivalójuk 10. generációs borásként ezen a piacon is. A piaci ismertséghez viszont kellett egy kritikus tömeg, úgyhogy János elkezdte módszeresen az ipari cég nyereségét a borászatba fektetni. Műszaki vállalkozásunk ma is folyamatosan növekszik és a legismertebb szereplők között tartja számon az ipari automatizálási piac. Ez a cég biztosítja, hogy folytatódjon a borkészítésben a családi tradíció és a szerelem. Ma mintegy 17 fővel 37 hektár saját területet művelnek az Eszterbauer Pincészetnél.

azzal a meghagyással, hogy márpedig ezt csak szőlőre-borra költheti. Az addigra szőlő nélkül maradt család első befektetése egy 2000 m²-es kis telek lett a Porkoláb-völgyben.

Eszterbauer János, a remekül működő, ipari automatizálással foglalkozó vállalkozásának partnereit a 90-es években, az innen származó, lepalackozott borokkal lepte meg, ajándék gyanánt.

Minden Eszterbauer bor elnevezése kapcsolódik a címkékhez-fotókhoz, amelyek alapja egy családi történet. Ezek a családi történetek adják az egyedülálló Eszterbauer arculat alapját. A sztorik, amelyeket János gyűjtött össze és választott ki, keletkezhetnek ragadványnevek alapján, pl: ahogy az új Báró Steiner kapta a nevét az illusztris társasággal kártyázó rokon után (mint kiderült, a családnak a 'Lekváros Eszterbauer' volt a neve). De minden bor elnevezésnek a Tanyamacskától a Telihol-

dig megvan a maga kis családi története. Az érzelmeket megcélzó történetmesélés a 'selling story' írás mintapéldája.

Hogy visszakanyarodjunk az arculattervezés kezdeteihez, 2004 körül a neves grafikus Ipacs Géza mondta azt, hogy a grafikai csillámportól meg kell tisztítani minden Eszterbauer címkét, és a szikár fekete-fehér családi fotókat kell az arculat középpontjába helyezni. Ez, no meg a palackok beltartalmi értékei, meg is hozták az eredményeket, a borászat szép növekedési pályát futott be. 2010 körül Ildikó, János nagyobbik lánya is ebbe az irányba tervezte tovább a karrierjét, és az évtized végére Kata lánya is bekapcsolódott a munkába és most a történetmesélésbe.

borszaküzletek vásárlóit megcélözva, itt pedig fotók alapján kézzel rajzolt grafikákkal találkozhatunk majd. Vagyis az új arculat semmi esetre sem a régi történetmesélő arculat elvetését, inkább csak annak finomhangolását jelenti.

Végül, el kell árulnom, hogy pincejárás-borozgatás közben megkérdeztem Eszterbauer Jánostól, mi lesz az ő története, ha majd rákerül egy boroscímkére. Erre az első, némileg megűszös válasz az volt, hogy a történetek csak olyanokról szólnak, akik már eltávoztak közülünk. Némi unszólásra ezt annyival egészítette ki, hogy a vidámság és a sztorizás lesz a története alapja, amit majd az utódainak kell kitalálni. ■

Bemutatjuk



Ha ilyen remekül kiforrott az Eszterbauer Pince családi történetekre és fotókra épülő arculata, akkor miért kell 2022-től megújítani – vetődik fel a kérdés?

Egyrészt, mert fiatalosabbá szeretnék tenni a címkéket, ennek okán letisztultabb és 'könnyebben befogadható' a főcímkék arculata. Másrészt egy új prémium sorozatot is bevezetnek (Telihold, Bátor Steiner, 110 éves Kadarka) a gasztronómia és a



Baranya könnye Suza Baranje

Kovács Pál írása

A Kárpát-medencei reformátusok borversenye, a BORUM, idén is megrendezésre került és egy új dimenziót nyitott a saját történetében, hiszen először nyert a fehérbor kategóriában egy délvidéki pincészet.

A magyar-horvát határtól alig 20 kilométerre, a Drávaszögben találjuk meg Csúzá, a 90%-ban magyarok lakta települést. Ide, a kis baranyai faluba vezet az utunk, hogy meglátogassuk a Kollár Pincét – Podrumi Kolart, amely az idei évben a IX. BORUM borversenyén Pinot blanc borával elnyerte az idei Reformátusok Bora címet fehérbor kategóriában, nagy és kellemes meglepetést okozva a zsűri tagjainak.

A pincét megtalálni nem volt nehéz, hiszen a főutcán van – a Marsal Tito utcában, ráadásul éppen szüret közben

csöppentünk be, sikeresen elkerülve a beérkező szőlőt.

Rögtön az ötlött a fejünkbe, hogy a gazda nem nagyon fog örülni nekünk, de nagyot tévedtünk, mert a családi pince feje, Kollár Lajos csak legyintett egyet, neki most a vendégek a fontosak, a munkát elvégzik a többiek. Az igazsághoz persze hozzá tartozik, hogy azért egy párszor kinézett, de aztán mivel mindent rendben talált és a beérkező, leszüretelt szőlő is nagyon szép volt, vidáman fordult felénk és elkezdte mesélni a családi pincészet történetét és sorra hozta és töltötte a po-

harainkba a szebbnél szebb drávaszőgi borokat.

A Kolar pince története nem túl régi, nagyjából 20 évre tekint vissza, de Kollár Lajos már harmadik generációs borász a családban, mert mindkét nagyszülői ágon felmenői szőlőt műveltek és bort is készítettek. 1976-ban kötött házasságot Ilona asszonnyal és rögtön belekezdett a szőlőművelésébe, ami abban az időben nagyon jól prosperált, jól fizetett, be is telepített rögtön két hektár olaszrizlinget, horvátul Grasevinát, amit a Beljei Állami Kombinát vásárolt fel tőle. Nem volt szükségszerű belekezdeni a borkészítésbe, de azért a nagyapától örökölt, a jelenlegi vállalkozás alapját képező pincében akkor is volt bor, mint minden rendes csúzai családnál.



A jugoszláv állam szétesése, majd a délszláv háború jó tíz évvel vetette vissza a fejlődést, nehéz éveket hozva a család életébe. A háború lezárása után a családi tanács, Lajos, felesége Ilona és két lányuk, Kinga és Sibila, a fejesztés mellett döntött.

2004-ben megépült a borkóstoló és panzió a jelenlegi formájában, ahol a kötelezően előre bejelentkező vendégeket finom, házias, a család tagjai által készített ételekkel is kiszolgálják a boraik mellett, nagy hangsúlyt fektetve az ételek, a borok, a kiszolgálás minőségére.

A Kolar Pincék jelenleg 10,5 hektár szőlőterületet művelnek és ebből készítik a kifejezetten magas minőségű boraikat saját borászatukban. A szőlőben 12 féle szőlő lakik, főleg fehérek – sauvignon blanc (Lajos kedvenc fajtája), olaszrizling, chardonnay, fűszeres tramini, pinot blanc, zöldszilváni, rajnai rizling, szürkebarát, a kékszőlőkből pedig kékfrankos, pinot noir, merlot és cabernet sauvignon. A borok magas minőségének biztosításáért Lajos hajlandó akár háromszor is szüretelni egy tábláról, ezeket külön



erjeszteni és a végén házasítani, így érve el a folyamatosságot a Kolar borok jellegében. A fehérborok kizárólag acéltartályban készülnek, a vörösborok pedig, akár több évig is, 500 literes hordókban érlelődnek. ►



Arra a kérdésemre, hogy ki és mikor dönt a palackozásról, Lajos azt válaszolta nemes egyszerűséggel, hogy – „én, lemegyek a pohárral a pincébe, megkóstolom és döntök”! Ilyen egyszerű lenne? Borszerető emberként biztosan azt mondanám, hogy nem, de megismerve a Kollár Pincék borainak minőségét, azt kell, mondjam, hogy igen, ilyen egyszerű. Hiszen Lajosnak nincsenek értékesítési gondjai, borai ott vannak a Dalmát-tengerpart nagy szállodaiban, az egész országban ismerik a borait, sőt Magyarországról is sokan útba ejtik, ha arra járnak, és most már eggyel többen leszünk. A jövővel kapcsolatos firtatásomra Lajos azonnal rávágta, a szállás, a gasztronómia és a borturizmus a jövő, ezért mindenképpen szeretnének ebbe az irányba fejleszteni, hogy legalább 24-28 fős társaságokat is el tudjanak szállásolni.

Végezetül pedig következze a sokak számára esetleg érthetetlen cím magyarázata: Csúzáat horvátul Suza-nak írják, ez a szó horvátul „könnyet” jelent. Lajos ezért megalkotta és levédte a „Suza Baranje” – „Baranya könnye” márkanevet, amely mára már egész Horvátországban a Kollár Pincék – Podrumi Kolar védjegyévé vált. ■



Oroszlános Borhotel és Borkonyha

Mártón Rebekával és Firmánszky Györkkel a Szirmay-kúria kóstolótermében
Darin Sándor beszélgetett

Anemesi kúria közel 400 éve áll a tokaj-hegyaljai Tállya főutcáján. Az épületet az 1600-as években a Szirmay család építtette birtokközpontnak. Az azóta többször is átépített, felújított, kibővített rezidenciát 2013-ban vette birtokba a Mártón család, akik elkötelezték magukat, hogy megmentik ezt a csodás történelmi épületet az enyészettől.

Hogyan kezdődött a kapcsolatotok Tokaj-Hegyaljával?

Mártón Rebeka: Édesapám 2013-ban érkezett először Tállyára és megakadt a szeme ezen a bezárt szállodán. Meglátta benne a lehetőséget és elkezdett utána érdeklődni. Először csak hétvégékre nyitottunk ki. Rendeztünk borvacsorákat, borlovag avatást, míg végül egy idő után teljesen átvettük a szálloda irányítását, üzemeltetését. Családunkban senki nem dolgozott még vendéglátásban, így nagyon nagy kihívás volt belekezdeni.

Mi volt az indíttatás?

M. R.: Szeretnénk ezt a helyet olyan izgalmas dolgokkal feltölteni, amiket a budapesti, vagy a városi emberek a nagyvárosokban nem, vagy nem ilyen minőségben tapasztalhatnak meg. Egy olyan pihenési és kikapcsolódási lehetőséget szeretnénk biztosítani, ami egyedülálló a térségben és országszerte is. Rohanó világban élünk, ahol mindenki siet, kapkod, e-mailt olvas, telefonál... Ezért is szeretnénk, hogy az Oroszlános az idelátogatóknak egy olyan élményt nyújtson, amire szívesen gondol vissza egy sötét hétköznapi estén is. A kikapcsolódási lehetőségek meglehetősen komplexek: ►





legyen az aktív vagy passzív pihenés, itt a 100%-os „kiszakadás” garantált. A kikapcsolódást szolgálja például a szállodához kapcsolódó fürdőházunk is. Itt két szauna – egy finn és egy infrasauna – és egy jakuzzi segíti az ellazulást.

Ezt az élményt növeli a szálloda étterme is?

M. R.: Igen, a magas színvonalú gasztronómiai élményt a kezdetek óta különösen fontosnak találjuk, emiatt ezen a téren is folyamatosan fejlesztjük magunkat. Az étteremben nagyon nagy hangsúlyt fektettünk arra, hogy kizárólag helyi alapanyagokat használjuk fel. A zöldségek, a húsok és még a pékáru is környékbeli kistermelőktől érkezik hozzánk. Persze nem csak a lokalitás, hanem az alapanyag-ok minősége is meghatározó faktor!

Milyen programokat terveztek?

M. R.: Eddig is és a jövőben is olyan programokat szeretnénk, amik különleges élményeket jelentenek a vendégeinknek. Tervezés alatt áll például jövőre más borvidékek borászaival közös borkóstolót, borvacsorákat tartani az örökös sommelier barátunk, Kovács Antal vezetésével.

Ezeket a tematikus boresteken túl milyen borokkal találkozhat nálatok a vendég?

Firmánszky Györk, borász: A Márton Birtok borai kizárólag Tállyán található dűlőkből származnak. Összesen 30 hektár területünk van, ennek kevesebb mint a fele termőterület, egyelőre erről gazdálkodunk. A Vároldalban, a Hasznos



és a Palánta dűlőkben van nagy furmint területünk, a Pipiske dűlőben sárgamuskotályunk, a Bártfai dűlőben pedig a hárslevelű ültetvényünk. Ez utóbbit még szeretnénk fejleszteni.

Melyiket gondold a legígéretesebbnek?

F. Gy.: A legnagyobb potenciált a Hasznos-dűlőben látom. Ez az egyik legígéretesebb dűlője Tokaj-Hegyaljának. Számottevő tengerszint feletti magassággal és erős zeolitos altalajjal bír, ezért nagy fokú mineralitás, illetve testesség jellemző az innen készült borokban.

Helyi termelőkkel együttműködve dolgoztok az étteremben, igaz ez a borászatra is?

F. Gy.: Igen, csakis tállyai, illetve erdőbényei hordókat használunk, kizárólag zempléni magyar tölgyfa felhasználásával. Erjesztésre és érlelésre is használunk hordókat, míg vannak tételek, amiket tartályban erjesztünk, majd visszaházasítom őket. Így egy finomabb hordó jelleget tudok a borokhoz adni. Ízlelés alapján döntjük el, hogy visszakérül-e a tétel a hordóba, ad-e még hozzá pluszt, vagy elegendő karaktert kapott már az erjesztés során.



Hogyan épül fel jelenleg a bor szortiment?

F. Gy.: Van egy 2019-es évjáratú száraz pezsgőnk, amivel a kóstolókat is kezdeni szoktuk. Utána jön a „Csak Tállya” névre hallgató furmintunk, ami egy teljesen reduktív, száraz bor. A következő, amit kóstolni szoktunk az a „Duo” száraz furmint, ami részben oxidatív, részben pedig reduktív eljárással készült. Azután a „Rigófüty” hárslevelűnk jön a sorban, ami a legmagasabban kvalifikált száraz borunk, és évjárat függő, hogy hordózzuk-e vagy csak reduktívan készítjük. Van még egy félédes cuvée-nk 2018-ból. Ezt követően pedig már a borkülönlegességek jönnek. Februártól jön az édes szamorodnink, illetve aszúból már két évjáratral is rendelkezünk és 2022 februárjában abból is kijön a 2019-es évjárat.

Hogyan épül fel a helyi gasztronómia nálatok ezekre a borokra? – fordulok vissza Rebekához kérdéssel.

M. R.: A séfünk segítségével állítjuk össze egy rendezvényre a menüt, illetve a borsort. A mindennapokra van szezonális étlapunk, ami évszakonként változik. Nálunk majdnem minden borunkat poharazva is lehet kóstolni, így nem szükséges egyfajta bor mellett végigülni a va-

csorát, hanem lehetőség van kifejezetten az ételekhez illő bort a fogáshoz kóstolni.

Milyen további fejlesztéseken dolgoztok?

M. R.: Legújabb projektünk a borhotel kiterjesztéseként megvalósuló „Tokaj Paradise”, ami mobil kilátó kabinokat jelent. Ezek egy természetes tó partján



vannak kint a szőlőben, 3 km-re az Oroszlánostól. Még most egy pár hete indult el, a tényleges nyitás majd tavasszal lesz, de teszt üzemmódban már foglалhatóak. Ezek Magyarország első bérelhető kilátói ahol aludni is lehet. Az ágyból élénk társul a teljes Vároldal-dűlő, ébredéskor premier plán-ból lehet látni, ahogyan szemben felkel a Nap. Ezek egylégtérű, fából készült kétágyas kis kabinszerű dizájnki látók. A fürdőszobák most készülnek hozzájuk, és – ha a vendégek igénylik – ételt és italt is tudunk kiszállítani az ajtajuk elé. Minden házban van bekészítve társasjáték, kávéfőző, sütőgetésre és horgászásra alkalmas felszerelés. Ki lehet ülni reggelizni a tópartra, lehet tollasozni, fel lehet menni a dűlőbe, ahonnan csodálatos körpanorámában gyönyörködhetünk. A tóban lehet horgászni, van egy vízisínpad, ahol majd koncertek is lesznek...

F. Gy.: Építünk egyébként egy nagyobb borászatot is közben, ahol majd teljes mértékben el fogunk férni. Így mindent saját magunk tudunk majd kezelni, egészen a palackozásig, illetve a palackos tételek tárolásáig.

M. R.: Ígérjük, nagyon sok újdonságot és izgalmas ötletet hozunk még! ■



A reformátusok bora BORUM 2021: Ohmerops

Csorján Balázs írása

A magyar bortermelő lelki alkatának Max Weber protestáns etikájával rokonítása nem ördögtől való gondolat.

Nem szeretnék erkölcsi prédikációba fogni, legyen elég annyi: a protestáns erkölcsök követése nem esik nehezemre. Különösen, ha ennek kapcsán egyik kedvenc szekszárdi borászatom sikereiről kell beszámolnunk!

A BORUM nyolc éve indult a Kárpát-medencei református borászatok borversenyeként. Az alapítók szerint a BORUM fő célja, hogy építse a Kárpát-medencei reformátusok közösségét és fórumot teremtsen a tagjainak remek boraik bemutatására. A BORUM vörösboros vak-

tesztjét több éve a szekszárdi Mészáros Pál Pincészet borai nyerik, ennek apropóján beszélgettünk Mészáros Pállal és Péterrel erről.

Szekszárd és a Dél-Dunántúl talán nem él mindenki fejében a magyar reformáció fellegváraként. Pedig Szekszárdon a magyarok voltak a reformátusok, akik a török hódoltság alatt (is) mint rendszeridegen rebellisek egzisztáltak. A szekszárdi Felsővárosban laktak a Mészárosék is, itt koncentrált a református közösség, míg az Alsóvárosban sváb közösség jött létre a törökvész után. Bár általában

pincét 1994-től kezdett el építeni, akkor kárpótlásból vette az első 10 hektáros szőlőt. Azóta 120 hektárra nőtt a birtok, és az alapító, Péter fia is egyre inkább bekapcsolódott a borászat irányításába.

A birtok mérete lehetővé teszi, hogy bizonyos fajtánként több termékpiramist is föl tudtak építeni, így a kadarka, kékfrankos mellett a bikavérüknek is van egy-egy kis termékpiramisa. Hogy ezt el tudjuk képzelni, nézzük az egyik kedvenc fajtámat, a kadarkát! 10 hektár ültetvényük van, benne 2 védett klónnal (ezek egyike az alapító neve után kapta a 'Mé-



a magyarországi katolikus svábokhoz szokás a takarékos és jómódú paraszt polgárság képét társítani, a XX. századi tévesztésnél kiderült, a felsővárosi reformátusoknak van több földjük.

Mészáros Pál már a 70-es években bekapcsolódott a helyi termelőszövetkezet munkájába, ahol a szőlő rekonstrukciós munkálataival indult a pályafutása. Saját telepítés 1974-ben a szilváni és tramini, 1984-ben a kékfrankos, Zweigelt és merlot telepítésében vet részt. Kezdetben családi pincészetben boráskodott. Saját

szi kadarka' névet; ez az a kadarka klón, amely túlélte a filoxérát). A Mészáros-féle Kadarka piramis 4 elemű: kezdődik egy fehér kadarkával, majd jön a klasszikus és prémium kadarka. A zárókö a Szent Grál Kadarka, amely az ősrégi Mészi klónra épül, a kadarka-függőket megelőzve.

A másik magyar kékszőlő fajtát a Kékfrankos is szívügyének tartja. Az országban legnagyobb területen termesztett szőlőfajtánk. A Pécsi Szőlészeti és Borászati Kutató intézettel közösen a Sztrázsa-hegyen öreg szőlőből kiváloga-



tott 188 kékfrankos klónt tesztelnek és próbálják a legjobb minőséget adó variánsokat kiválasztani és termelésbe vonni, ezzel javítva a Kékfrankos borok minőségét.

Ami a BORUM2021 tesztgyőztes Ohmerops-ot illeti, ez nem csak egy kiemelkedő minőségű szekszárdi cuvée, hanem a birtok filozófiájának a megtestesítője is. Ugyanis a Merops Apiaster latinul gyurgyalagot jelent, ilyen madarak fészkelnek a Malomoldali dűlő három teraszát elválasztó löszfalban. A kis madarak olyan hatékonyak a szőlőre kártékony rovarok elpusztításában, hogy nincs is szükség rovarölő szereket használni az Ohmerops megalkotása során. (Maga a bor egyébként egy bordeaux-i típusú vaskos cuvée, az extrakt édességet csiszolt tanninok egészítik ki, a cucc-függő borivókat célozva meg).

Ez a kéméletes, természetközeli hozzáállás a jelek szerint egyre jobban eluralkodik a borászat megközelítésén. A cél az, hogy a „szőlő jól érezze magát”, pl: akkor leveleznek, amikor nem süt már úgy a nap, de a ‘méhlegelőket’ eredményező integrált növényvédelem is az egyik céljuk. A bio borászkodás is föltűnik a horizonton: a Pinot Regina egy rezisztens klónra épülő tétel. A borászat is adalékanyag mentes („Mi is ezt a bort isszuk”), a hordókat úgy simogatják, mint Édesanyám a

szobanövényeit. Meggyőződésem szerint ez a kéméletes hozzáállás eredményezi a Mészáros borok jól iható, selymes karakterét.

A borászattal kapcsolatos legújabb fejlemények egyike, hogy a borvidéken talán a legkomolyabban kezdtek el a pezsgőkészítésen gondolkodni. Az 1 hektáron termő alapborból készülő Chardonnay Brut palackos erjesztésű pezsgő után terveik között szerepel egy prosecco típusú tankpezsgő kihozatala is. Pezsgő-függőként annyit mondhatunk: a lendületes, integrált buborékokkal és finom kenyérhéjjal rendelkező palackos erjesztésű pezsgő ígéretes kezdés, kíváncsian várjuk a szekszárdi pezsgőkultúra és szekszárdi pezsgőstílus kialakulását. ■

MERLOT

Kovács Pál
borjegyzete



A merlot a bordeaux-i borvidék egyik fontos fajtája, bár onnan magában palackozva ritkán találkozunk vele a halandó. Hozzánk nagy valószínűséggel XIX. század vége felé, a filoxéravész után érkezhetett be. A viszonylag korán érő fajta megragadt a Kárpát-medencében, és sok borász készített ebből a fajtából jól iható, kellemes borokat. Kíváncsiak voltunk, hol is tartunk ma, hát lássuk, mivel találkoztunk.

Tesztelők:

Darin Sándor – Bor & Párlat
Kerekes Sándor – Debreceni Borozó
Kovács Pál – Debreceni Borozó
Kovács Péter – borász
Németi Attila Viktor – Debreceni Borozó
Péter Ákos – borász
Sebestyén Csaba – Platán Hotel
Szabó Gyula – borász, borgyűjtő
Vállai Béla – sommelier



88 pont



Gergely Bátya Pincészet (Eger)

Egri Merlot Grand Superior 2018

Sötét rubinvörös szín, nagyon izgalmas, összetett, fekete gyümölcsös, fűszeres, kávé, csokoládés illatok, szép kerek savak, nagy test, bársonyos tannin, a kortyban sok erdei és fekete gyümölcs, zamatos, bársonyos tannin, testesség, hosszú lecsengés, nagy potenciál.

Ár: 4.000 Ft – a pincészetnél



Sümegei Ákos Pincészet (Szekszárd)

Merlot '16 2016

Világos áttetsző gránátvörös szín, élénk, intenzív pirosgyümölcsös, fűszeres, kicsit fűszeres illatvilág, szép kerek savak, könnyed test, bársonyos tannin, kellemes, kerek, zamatos, üde, korty sok friss, piros húsu gyümölccsel, szép lecsengéssel.

Ár: 4.490 Ft – a pincészetnél



Gróf Buttlér Borászat (Eger)

Nagy-Eged Merlot (töppedt szőlős) 2016

Sötét rubinvörös szín, telt, fekete, gyümölcsös, szilvalekváros, fűszeres, édeskés illatok, kerek savak, olajos test, bársonyos tannin, kellemes, kicsit édeskés, zamatos, fűszeres, hosszú korty.

Ár: 4.420 Ft – borbolt.hu

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

86 pont



Vida Családi Borbirtok (Szekszárd)

Ölelés Merlot 2018

Sötét gránátvörös szín, nagyon szép fűszeres, piros gyümölcsös, szilvás, csokis illatvilág, zamatos savak, olajos test, kerek, zamatos, gyümölcsös, fűszeres, izgalmas korty, hosszú lecsengéssel.

Ár: 2.120 Ft – borbolt.hu



Takler Borbirtok (Szekszárd)

Szekszárdi Primarius Merlot 2017

Sötét rubinvörös szín, érett, telt, fekete gyümölcsös, fűszeres, kávé csokis illat, kerek savak, olajos, nagy test, tartalmas tannin, telt, fekete gyümölcsös, zamatos, érett, izgalmas, sokrétű korty, nagy potenciál.

Ár: 12.900 Ft – borbolt.hu

85 pont



Juhász Testvérek Pincészet (Egerszalók)

„Gesztenyés” Egri Merlot Superior 2016

Rubinvörös szín, elsősorban animális, majd fekete gyümölcsös, fűszeres, avaros illat, kerek savak, olajos test, kellemes tannin, a szájban a fekete gyümölcsök és kávé dominál, hosszú lecsengés.

Ár: 4.690 Ft – borbolt.hu



Schieber Pincészet (Szekszárd)

Matéria Merlot 2017

Világos gránátvörös szín, először, fás, füstös, majd fekete gyümölcsös, pirított

kávé illat, élénk sav, könnyed test, izgalmas, friss, üde, piros gyümölcsös korty, szép lecsengéssel.

Ár: 2.690 Ft – borbolt.hu



Takler Borbirtok (Szekszárd)

Takler Szekszárdi Merlot 2018

Sötét gránátvörös szín, telt, érett, fekete gyümölcsök, kevés kávé, fűszeresség az illatában, kerek sav, nagy test, nagy robusztus korty, sok tanninnal, fekete gyümölccsel, izgalmas telt, szép lecsengéssel.

Ár: 2.510 Ft – borbolt.hu



Bodri Pincészet (Szekszárd)

Szekszárdi Faluhely „Dülő”

Merlot válogatás 2018

Világos rubinvörös szín, piros gyümölcsös, fűszeres, kicsit ribizlis illat, élénk savak, könnyű test, lehetetny tannin, izgalmas, friss, üde, gyümölcsös, zamatos, hosszú korty.

Ár: 4.000 Ft – a pincészetnél



Schieber Pincészet (Szekszárd)

Patina Merlot 2017

Világos rubinvörös szín, telet, érett, piros gyümölcsök, kevés kávé és szilvalekvár az illatában, kerek savak, olajos test, kellemes tannin, kerek, telt, zamatos, gyümölcsös, hosszú korty.

Ár: 6.350 Ft – borbolt.hu

84 pont

Kovács Nimród Pincészet (Eger)

Merlot 2019 palackminta

Világos gránátvörös szín, lassan nyíló, meggyes, ribizlis, gránátalmás illatok, izgalmas sav, könnyed test, a szájban sok gyümölcs, friss, üde, hosszú.

Ár: N/A – a pincészetnél

Lajvér Borház (Szálka)

Lajvér Merlot Prémium 2018

Érett gránátvörös szín, kicsit fűszeres, inkább fekete gyümölcsös illat, kerek savak, közepes test, szájbán egyenes, kellemes, zamatos, kerek, zamatos, gyümölcsös.

Ár: 3.490 Ft – a pincészetnél

83 pont

Kovács Pince (Markaz)

Mátrai „Eredet” superior 2017

Rubinvörös szín, élénk, piros gyümölcsös, gránátalmás, kicsit fűszeres, földes illat, kerek savak, olajos test, kellemes kerek, zamatos, gyümölcsös, hosszú korty, szép tanninnal.

Ár: 3.800 Ft – pincészet

Soltész Pincészet (Ostoros)

Prémium Egri Merlot Superior 2019

Gránát vörös szín, szép meggyes, gyümölcsös, kicsit ribizlis illat, élénk sav, könnyed test, könnyű, zamatos, üde, a végén kesernyés korty, minden napokra, jó ivású bor.

Ár: 1.349 Ft – a pincészetnél

81 pont

Torma Pince (Eger)

Moro 2016

Rubinvörös szín, izgalmas, földes, fekete gyümölcsös, kávé illat, édeskés véggel, kerek savak, olajos test, kellemes tannin, a kortyban tannin túlsúly, de gyümölcsös, zamatos, hosszú.

Ár: 3.590 Ft – a pincészetnél

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

Teszt

Teszt-jegyzet

Kovács Pál értékelése

Össességében a borok azt bizonyították, hogy a merlot jó helyen van nálunk, hiszen északi és déli borvidékein is nagyon szép borokat készítenek ebből a fajtából. Az éghajlat változása véleményünk szerint további javulást fog hozni és még komolyabb, nagy formátumú borok is készülnek a merlot-ból. ■



Autentikus pihenés a 400 éves

Oroszlános borhotelben

📍 Tállyán, Tokaj-Hegyalja szívében

CABERNET FRANC

Kovács Pál borjegyzete

TESZTGŐZTES

90

PONT

Hazánkban egyre többen kezdenek megbarátkozni a cabernet franc fajtával, nagyon szép, kellemes és tartalmas borok készülnek Villányban és Szekszárdon, de szinte minden borvidékünkön lehet találkozni jól iható cabernet franc-nal. Mi is arra voltunk kíváncsiak, hogy a helyzet napjainkban.

Tesztelők:

Darin Sándor – Bor & Párlat

Domokos Attila – borász

Fazekas Lajos – Hotel Aquaticum

Gyarmati Gábor – borgyűjtő

Kovács Pál – Debreceni Borozó

Németi Attila Viktor – Debreceni Borozó

Román Péter – borász

Szabó Gyula – borász, borgyűjtő

HEUMANN
TRINITÁS
2016



90 pont



Heumann Pincészet (Siklós)

Trinitás 2016

Szinte fekete rubinvörös szín, telt, nagyon érett, fűszeres, fekete gyümölcsös, lekváros, csoki, avaros illat, szép kerek savak, komoly nagy test, izgalmas tannin, telt, érett, fekete gyümölcsös, komoly tanninos, csokoládés, hosszú lecsengésű korty, nagy potenciál.

Ár: 7.960 Ft – borbolt.hu



Thummerer Pincészet (Noszvaj)

Egri Cabernet franc superior válogatás 2016

Feketés rubinvörös szín, telt, érett, fekete gyümölcsös, szilvalekváros, fűszeres illatok, kerek savak, olajos test, bársonyos tannin, a korty nagyon kerek, fekete gyümölcsös, zamatos, nagyon hosszú.

Ár: 3.250 Ft – borbolt.hu

88 pont



Hárs Pincészet (Szajk)

Cabernet franc 2019

Feketébe hajló, rubinvörös szín, telt, érett, fekete gyümölcsök, szilvalekvár, rumosdió, avar, csoki az illatban, szép kerek savak, olajos test, bársonyos tannin, kellemes, kerek, fekete gyümölcsös, csokis, hosszú korty.

Ár: 2.000 Ft – *a pincészetnél*

Így pontozunk mi:

95-100: tökéletes bor

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

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

80-84: tehetséges, tartalmas, jó bor



Takler Borbirtok (Szekszárd)

Szent-hegyi Cabernet franc 2017

Sötét gránátvörös szín, kicsit édeskés, áfonyás, csokis, kávé, fűszeres illat, szép kerek savak, olajos test, bársonyos tannin, a szájban a gyümölcsök és tannin dominálnak, hosszú lecsengéssel.

Ár: 5.450 Ft – borbolt.hu



Szőke Mátyás és Zoltán Pincészet

(Gyöngyöstarján)

Mátrai Cabernet franc 2013

Világos gránátvörös szín, kellemes, érett, fás, piros gyümölcsös, fűszeres, kávé illat, kerek, zamatos savak, könnyed test, bársonyos tannin, kerek, zamatos, kellemesen gyümölcsös, hosszú korty.

Ár: 3.050 Ft – borbolt.hu



Laczkó Borház (Gyöngyöspata)

Cabernet franc 2016

Sötét rubinvörös szín, paprikás, fűszeres, piros gyümölcsös, földes illat, kerek savak, olajos test, kerek tannin, a szájban kerek, gyümölcsös, zamatos, jó ivású bor, szép lecsengéssel.

Ár: 3.175 Ft – *a pincészetnél*



Kövess bennünket a

facebook-on is!

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

Teszt

87 pont



Günzer Zoltán Pincészet (Villány)

Cabernet franc 2016

Feketés rubinvörös szín, érett, fekete gyümölcsös, fűszeres, csokis, kávé illat, zamatos savak, olajos test, szép tannin, kellemes, kerek, gyümölcsös, zamatos, hosszú korty.

Ár: 3.890 Ft – *a pincészetnél*

86 pont



Mészáros Borház (Szekszárd)

Hidaspetre Cabernet franc 2018

Világos rubinvörös szín, telt, érett, fekete gyümölcsök, csoki, szilvalekvár, kicsi avar az illatban, kerek savak, olajos test, szép tannin, kerek, fekete gyümölcsös, csokis, kellemes, hosszú korty.

Ár: 3.680 Ft – borbolt.hu



Torma Pince (Eger)

Rem 2017, palackminta

Nagyon sötét rubinvörös szín, izgalmas, piros gyümölcsös, gránátalmás, fás illat, nagyon kerek savak, közepes test, bársonyos tannin, a korty gyümölcsös, zamatos, kerek, szép lecsengéssel.

Ár: 3.590 Ft – *a pincészetnél*

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

85 pont



Mészáros Borház (Szekszárd)

Cabernet franc classic 2018

Világos gránátvörös szín, piros gyümölcsös, kicsit paprikás, füstös, avaros illat, kerek savak, könnyű test, bársonyos tannin, a korty nagyon kerek, zamatos, gyümölcsös, a végén leheletnyi tanninnal.

Ár: 1.780 Ft – borbolt.hu



Takler Borbirtok (Szekszárd)

Szekszárdi Cabernet franc 2018

Sötét rubinvörös szín, összetett, kicsit fűszeres, fekete gyümölcsös, csokis illat, szép sav, olajos test, kellemes tannin, izgalmas, fekete gyümölcsös, csokis korty, a végén kis tanninnal, hosszú.

Ár: 2.710 Ft – borbolt.hu



Tüske Pince (Szekszárd)

Cabernet franc Baranya-völgy 2017

Szép rubinvörös szín, érett, kerek, szép gyümölcsös, csokis, avaros, kávé illatok, zamatos savak, olajos test, bársonyos tannin, kellemes, kerek, gyümölcsös, zamatos, hosszú korty.

Ár: 3.630 Ft – borbolt.hu



Sümegi Ákos Pincészet (Szekszárd)

Cabernet franc '16 2016

Áttetsző gránát vörös szín, füstös, fás, piros gyümölcsös, kicsit földes, avaros illat, lekerekedett savak, könnyed test, leheletnyi tannin, a korty könnyed, gyümölcsös, nem túl hosszú,

de nagyon jó ivású.

Ár: 4.490 Ft – borbolt.hu

84 pont

Lajvér Borház (Szálka)

Lajvér Cabernet franc Prémium 2018, palackminta

Szép gránátvörös szín, szép fás, piros gyümölcsös, avaros, kávé illat, izgalmas savak, közepes test, szép tannin, kellemes, kerek, zamatos, szép gyümölcsös ízek a végén.

Ár: 3.490 Ft – [a pincészetnél](http://a.pincészetnél)

Dominium Pincészet (Farkasmály)

Authentika 2018

Feketés rubinvörös szín, nagyon telt, rumos, meggyes, fűszeres, csokis illatok, élénk savak, közepes test, élénk tannin, a kortyban az élénk gyümölcsös ízek és tannin dominál, leheletnyi kesernyével a végén.

Ár: 4.500 Ft – [a pincészetnél](http://a.pincészetnél)

83 pont

Molnár és Fiai Pincészet (Abasár)

Mátrai Cabernet franc 2019

Világos gránátvörös szín, fás, fekete gyümölcsös, kicsit csokis, kávé, avaros, piros paprikás illatok, élénk savak, közepes, könnyed test, szájban nagyon élénk, zamatos, friss, üde könnyű bor, mindennapokra.

Ár: 1.200 Ft – [a pincészetnél](http://a.pincészetnél)

Teszt-jegyzet

Kovács Pál értékelése

Nyugodtan kijelenthetjük, hogy cabernet franc jó helyen van a Kárpát-medencében, hiszen a tesztre beküldött borok nagyon szép, egyenletes jelleget mutattak. Mindegyikben volt valami kedves, szép vonás, ami szerethetővé tette, de voltak komoly, nagy testű, érlelhető borok is. Azt hisszük, hogy ebben a szegmensben mindenki találhat a maga számára kedves bort ünnepi alkalmakra, de mindennapi baráti poharazgatásra is. ■

TESZTGŐZTES

91

PONT

CABERNET SAUVIGNON

Kovács Pál borjegyzete

A rendszerváltás után a jól barrikolt, tanninos, paprikás cabernet sauvignon volt sokáig a nagy bor. Sokan szerették, sokan nem, de mert mindenki erről beszélt, kóstolgattuk, próbáltunk barátkozni vele. Aztán az évek során, köszönhetően a stílusváltásnak, vagy a nagyobb tudásnak, vagy a klímaváltozásnak – ki tudja ezt megmondani? – a cabernet sauvignon borok is kezdtek megváltozni. Erre voltunk kíváncsiak, valóban van változás?

Tesztelők:

Darin Sándor – Bor & Párlat
Domokos Attila – borász
Fazekas Lajos – Hotel Aquaticum
Gyarmati Gábor – borgyűjtő
Kovács Pál – Debreceni Borozó
Németi Attila Viktor – Debreceni Borozó
Román Péter – borász
Szabó Gyula – borász, borgyűjtő

Grandiózus
CABERNET
SAUVIGNON
SZEKSZÁRD


MÉSZÁROS PÁL
BORHÁZ ÉS PINCE

91 pont


Mészáros Borház (Szekszárd)
Grandiózus Cabernet sauvignon 2017

Feketés rubinvörös szín, kicsit fás, füstös, fekete gyümölcsös, kalocsai érett piros paprikás, fekete csokis, animális illatok, kerek savak, olajos test, bársonyos tannin, szájbán szép kerek, zamatos, fekete húsu gyümölcsök csokra, szép kávé ízek, hosszú lecsengés.

Ár: 3.940 Ft – borbolt.hu

90 pont


Günzer Zoltán Pincészet (Villány)
Cabernet sauvignon 2018

Sötét gránátvörös szín, fűszeres, piros érett paprikás, piros gyümölcsös, avaros, földes, csokis illat, szép savak, olajos test, bársonyos tannin, kellemes, zamatos, nagyon gyümölcsös, fűszeres korty, hosszú lecsengés.

Ár: 2.710 Ft – borbolt.hu

89 pont


Eszterbauer Pincészet (Szekszárd)
Tivald 2017

Sötét fekete rubinvörös szín, telt érett, zamatos, fűszeres, kicsit paprikás, illat, sok fekete gyümölccsel, zamatos savak, nagy test, szép tannin, a szájbán a fekete gyümölcsök dominálnak és a tannin, de jó ivású, nagy potenciállal, hosszú.

Ár: 6.070 Ft – borbolt.hu

88 pont


Hárs Pincészet (Szajk)
Cabernet sauvignon 2017

Feketés rubinvörös szín, érett piros paprikás, fekete gyümölcsös, fűszeres, kicsit kávé, csokis, fás, avaros illat, kerek savak, olajos test, bársonyos tannin, szép zamatos, izgalmos, gyümölcsös, hosszú lecsengésű korty.

Ár: 1.800 Ft – a pincészetnél


Tüske Pince (Szekszárd)
Annus Cabernet sauvignon 2018

Sötét rubinvörös szín, szép fűszeres, piros gyümölcsös, paprikás, földes illatok, kerek savak, olajos test, szép tannin, kellemes, kerek, zamatos, gyümölcsös korty, hosszú lecsengéssel.

Ár: 5.910 Ft – borbolt.hu


Thummerer Pincészet (Noszvaj)
Egri Cabernet sauvignon superior válogatás 2016

Feketés rubinvörös szín, érett, telt, sok fekete gyümölcsös, fűszeres, avaros, kávé, csokis illatok, szép savak, olajos test, bársonyos tannin, nagyon kellemes, kerek, zamatos, érett, fekete gyümölcsös, csokis korty, hosszú.

Ár: 5.470 Ft – borbolt.hu

87 pont


Mészáros Borház (Szekszárd)
Cabernet sauvignon classic 2018

Nagyon sötét rubinvörös szín, telt, fekete

gyümölcsös, kerek, fűszeres, csokis illatok, zamatos savak, könnyed test, szép tannin, kellemes, zamatos, gyümölcsös, hosszú korty.

Ár: 1.780 Ft – borbolt.hu



Soltész Pincészet (Ostoros)
Prémium Egri Cabernet Sauvignon
Superior 2018

Feketés rubinvörös szín, izgalmas, csipkebogyós, fűszeres, paprikás illat, kerek savak, könnyed test, leheletnyi tannin, ízeiben is a csipke jelenik meg, kellemes, zamatos, friss, jó ivású.

Ár: 1.349 – [a pincészetnél](http://a.pincészetnél)



Juhász Testvérek Pincészet (Egerszalók)
Cabernet sauvignon Superior Prémium
2017

Feketébe hajló rubinvörös szín, telt, érett, csokoládés, fekete gyümölcsös, fűszeres, avaros kávé illatok, fekete gyümölcsös, áfonyás, lekváros, csokis, kávé érett illat, szép savak, olajos test, szép tannin, szájban kerek, nagyon gyümölcsös, hosszú.

Ár: 4.500 Ft – [a pincészetnél](http://a.pincészetnél)



Schieber Pincészet (Szekszárd)
Solutio 2017

Feketés rubinvörös szín, telt, paprikás, fekete gyümölcsös, fekete ribizlis jegyekkel, kávé, csokis, földes, avaros, animális illat, szép savak, olajos test, kellemes tannin, kerek, kellemesen gyümölcsös, zamatos, hosszú korty.

Ár: 2.730 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.

86 pont



Csernyik Pincészet (Gyöngyöstarján)
Mátrai Cabernet sauvignon 2018

Nagyon sötét rubinvörös szín, illatában csipke, áfonya, szilvalekvár, kávé, zamatos savak, könnyed test, bársonyos tannin, ízeiben szép gyümölcs csokor, kellemes, zamatos, kerek, hosszú.

Ár: 2.580 Ft – borbolt.hu



Schieber Pincészet (Szekszárd)
Patina Cabernet sauvignon 2017

Feketés rubinvörös szín, telt, érett, szép csokis, kávé, szilvalekváros, fekete gyümölcsös illat, élénk savak, olajos test, telt tannin, a kortyban még dominál a tannin, de szép gyümölcsös, kellemes, hosszú, még komoly potenciál van a borban.

Ár: 6.350 Ft – borbolt.hu

84 pont

Lajvér Borház Szálka (Szekszárd)
Lajvér Cabernet sauvignon Prémium
2018, palackminta

Sötét rubinvörös szín, piros paprikás, piros gyümölcsös, avaros, földes, kávé illatok, szép savak, kellemes test, szép tannin, kerek, zamatos, szép piros gyümölcsös, kellemes korty.

Ár: 3.490 Ft – [a pincészetnél](http://a.pincészetnél)

81 pont

Laczkó Borház (Gyöngyöspata)
Máté Bora 2016

Feketés rubinvörös szín, illatában piros gyümölcsök, kevés avar, csoki, paprika, fa mellett, kerek sav, közepes test, nagyon lekerkedett tannin, kellemes, gyümölcsös, nem túl bonyolult korty.

Ár: 3.175 Ft – [a pincészetnél](http://a.pincészetnél)

Teszt

Teszt-jegyzet

Kovács Pál értékelése

Összegzőként bátran elmondhatjuk, hogy a beküldött borok egyértelműen igazolták, az éghajlatváltozás, itt a Kárpát-medencében jól tett a cabernet sauvignon-nak. A borokból eltűnt az évekig fontos fajtajellegnek tartott zöldes, élénk paprika illat és íz. A teszten megkóstolt borok többségében érezhető volt a paprika, de ez más jellegű, sokkal érettebb, kellemesebb változat, amely nagyon kellemes és komoly, sokrétű gyümölcsös jegyekkel egészült ki. Nyugodtan ki mondjuk, hogy jó volt kóstolni, inni ezeket a borokat és a visszakóstolás sem változtatta meg ezt a véleményünket. ■

Igy pontozunk mi:

95-100: tökéletes bor

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

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

80-84: tehetséges, tartalmas, jó bor

Teszt

G
GÜNZER
VILLÁNY

TESZTGYZTES

90

PONT

ÖRDÖGÁROK

**DHC VÉDETT EREDETŰ PRÉMIUM
SZÁRAZ VÖRÖSBOR**

ISTRICUS HUNGARICUS CONTROLLATUS, VILLÁNY

2016

BORDEAUX-I ALAPÚ HÁZASÍTÁSOK

Kovács Pál
borjegyzete

Bár elsősorban a bordeaux-i házassításokra lettünk volna kíváncsiak, vagyis a Merlot – Cabernet franc – Cabernet sauvignon szőlőkből készültre, de néhány borász barátunk úgy értelmezte, hogy olyanok is lehetnek, amelyekben ehhez a 3 fajtához mást is hozzáhazasítottak, így aztán egy nagyon érdekes egyveleget kaptunk nagyon sok kedves meglepetéssel.

Tesztelők:

Darin Sándor – Bor & Párlat
Kerekes Sándor – Debreceni Borozó
Kovács Pál – Debreceni Borozó
Kovács Péter – borász
Németi Attila Viktor – Debreceni Borozó
Péter Ákos – borász
Sebestyén Csaba – Platán Hotel
Szabó Gyula – borász, borgyűjtő
Vállai Béla – sommelier

90 pont



Günzer Zoltán Pincészet (Villány)

Ördögárok 2016

Sötét rubinvörös szín, barnás széllel, nagyon összetett, érett, telt, feketehúsú gyümölcsös, avaros, kávé, csoki illatok a pohárban, szép kerek savak, nagy olajos test, bársonyos tannin, ízeiben nagyon kellemes, zamatos, gyümölcsös, nagyon kerek, hosszú lecsengéssel.

Ár: 4.450 Ft – borbolt.hu

89 pont



Pannonhalmi Apátsági Pincészet (Pannonhalma)

Pannonhalmi Infúzió 2018

Nagyon sötét rubinvörös szín, nagyon összetett, fűszeres, fekete gyümölcsös, kávé, csokis, animális illatok, kerek sav, nagy test, bársonyos tannin, nagyon kerek, izgalmas, zamatos, gyümölcsös, fűszeres korty, hosszú lecsengéssel.

Ár: 8.950 Ft – [a pincészetnél](http://a.pincészetnél)



Mészáros Borház (Szekszárd)

Ohmerops Cuvée 2018

Sötét rubinvörös szín, összetett, édeskes, fekete gyümölcsös, fűszeres, kávé, animális illatok, szép savak, nagy test, bársonyos tannin, kerek, zamatos, gyümölcsös, kávé jegyek a kortyban, hosszú lecsengés.

Ár: 4.930 Ft – borbolt.hu

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



Juhász Testvérek Pincészet (Egerszalók)

„Végtelen” Grand Superior 2016

Feketébe hajló rubinvörös szín, telt, érett, fekete gyümölcsös, fűszeres, avaros, animális illatok, nagyon kerek savak, komoly test, bársonyos tannin, kellemes, zamatos, kerek, gyümölcsös hosszú korty.

Ár: 9.900 Ft – borbolt.hu



Petrény Pincészet (Verpelét)

BIG BAND Egri Bikavér superior 2015

Sötét rubinvörös szín, lassan nyíló, először animális, nehéz, fekete gyümölcsös, csokis illat, kerek savak, olajos test, kerek tannin, kerek, telt, érett, gyümölcsös, zamatos, izgalmas korty, hosszú lecsengés.

Ár: 4.570 Ft – borbolt.hu



Tóth és Tóth Pincészet (Aldebrő)

Maledictus cuvée 2018

Feketés rubinvörös szín, áfonyás, szilvás, fekete ribizlis, avaros, kávé illat, kerek savak, olajos test, szép tannin, kerek, kellemes, zamatos, gyümölcsös, hosszú korty.

Ár: 5.200 Ft – [a pincészetnél](http://a.pincészetnél)

88 pont



Szőke Mátyás és Zoltán Pincészet (Gyöngyöstarján)

Mátrai Peres Cuvée 2016

Sötét gránátvörös szín, illatban piros gyümölcsök, fűszeresség, kevés animális, kávé, kerek savak, könnyed test,

szép tannin, zamatos, izgalmas, kerek, gyümölcsös korty

Ár: 4.930 Ft – borbolt.hu



Tóth Ferenc Pincészet (Eger) Egri Várvédő 2016

Szép rubinvörös szín, összetett, fűszeres, fekete gyümölcsös, avaros, kávé, csokis illat, szép zamatos savak, olajos test, bársonyos tannin, nagyon kellemes, kerek, fekete gyümölcsös, zamatos, érett, korty.

Ár: 4.930 Ft – borbolt.hu



Thummerer Pincészet (Noszvaj) Egri Bikavér superior 2016

Szép gránátvörös szín, érett, piros gyümölcsös, kicsit fűszeres, kávé, avaros illat, szép kerek savak, olajos, könnyed test, bársonyos tannin, nagyon kerek, piros gyümölcsös, kicsit fűszeres, zamatos, hosszú korty.

Ár: 4.670 Ft – borbolt.hu

87 pont



Eszterbauer Pincészet (Szekszárd) Mesterünk 2017

Sötét rubinvörös szín, lassan nyíló, fekete gyümölcsös, fekete fűszeres, avaros, animális, csokis illat, izgalmas savak, olajos test, élő tannin, a szájban izgalmas, kicsit tanninos, de gyümölcsös, nagy potenciállal, hosszú lecsengés.

Ár: 6.070 Ft – borbolt.hu



Hárs Pincészet (Szajk) Tilia Cuvée 2017

Szinte fekete rubinvörös szín, érett, meleg, feketehúsú gyümölcsök, szilvalekvár, kávé, csoki, avar az illatban, kerek savak, olajos test, bársonyos tannin, kerek, zamatos, nagyon gyümölcsös, hosszú lecsengés.

Ár: 3.000 Ft – a.pincészetnél



Soltész Pincészet (Ostoros) Delelő Egri Cuvée Superior 2016

Gránátvörös szín, kellemes, fekete gyümölcsös, kicsit avaros, kávé illat, kerek savak, olajos test, bársonyos tannin, kellemes, zamatos, kerek, sok gyümölcsös, könnyed, de izgalmas és hosszú korty.

Ár: 3.875 Ft – a.pincészetnél



Heumann Pincészet (Siklós) Lagona 2016

Sötét gránátvörös szín, telt, mediterrán, fekete gyümölcsös, földes, csokis, kávé illatok, kerek, zamatos savak, nagy test, szép tannin, telt, robusztus, tanninos, gyümölcsös, hosszú korty.

Ár: 2.720 Ft – borbolt.hu

86 pont



St. Andrea Szőlőbirtok és Pincészet (Egerszalók)

Áldás Egri Bikavér superior 2018

Sötét gránátvörös szín, összetett, fűszeres, piros gyümölcsös, kávé illat, izgalmas savak, olajos test, bársonyos

tannin, nagyon izgalmas, gyümölcsös, zamatos, sokrétű hosszú korty.

Ár: 3.430 Ft – borbolt.hu



Petrény Pincészet (Verpelét) PADOK 2013

Barnába hajló rubinvörös szín, kicsit fáradt, animális, avaros, csokis, fekete gyümölcsös, paprikás illatok, lekerkedett savak, komoly test, szép tannin, a korty érett, telt, lekváros, tanninos, fekete gyümölcsös, hosszú.

Ár: 8.360 Ft – borbolt.hu

85 pont



Pannonhalmi Apátság Pincészet (Pannonhalma)

Pannonhalmi Hemina vörös 2019

Szép gránátvörös szín, összetett, piros gyümölcsös, piros paprikás, fűszeres, kávé illat, kerek sav, olajos test, bársonyos tannin, kellemes, sok gyümölcsös, kerek, zamatos, üde, hosszú korty.

Ár: 3.440 Ft – borbolt.hu



Etyeki Kúria (Etyek) Etyeki Kúria Red 2018

Gránátvörös szín, piros gyümölcsös, fűszeres, kicsit földes illat, kerek savak, könnyed test, bársonyos tannin, izgalmas, friss, üde, kellemes gyümölcsös korty.

Ár: 1.990 Ft – borbolt.hu

Így pontozunk mi:

95-100: tökéletes bor

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

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

80-84: tehetséges, tartalmas, jó bor



Heumann Pincészet (Siklós)

Terra Tartaro 2015

Nagyon sötét rubinvörös szín, telt, mediterrán jellegű, fekete gyümölcsös, csokis, kávé, avaros illat, zamatos savak, nagy test, élő tannin, a korty robusztus, nagyon nagy mélységű, a bor még nagyon fiatal jegyeket mutat.

Ár: 7.950 Ft – borbolt.hu



Petrénny Pincészet (Verpelét)

Bourgoni Egri Bikavér 2014

Barnás szélű gránátvörös szín, kicsit fáradt, piros gyümölcsös, avaros, animális illatok, lekerkedett savak, közepes test, fáradt tannin, a korty gyümölcsös, tannin kesernyés lecsengéssel.

Ár: 3.630 Ft – borbolt.hu



Mészáros Borház (Szekszárd)

Grandiózus Cuvée 2018

Rubinvörös szín, kellemes, piros gyümölcsös, kicsit animális illat, kerek savak, olajos test, élénk tannin, zamatos, fűszeres, gyümölcsös, a végén kicsit tanninos korty.

Ár: 3.940 Ft – borbolt.hu

84 pont

Lajvér Borház Szálka (Szekszárd)

Lajvér Signum 2019

Sötét rubinvörös szín, paprikás, meggyes, fűszeres, kicsit animális illat, kerek savak, nagy test, bársonyos tannin, kellemes, kerek, gyümölcsös, a végén fűszeres, hosszú korty.

Ár: 3.490 Ft – a.pincészetnél

Bárdos Pincészet (Farkasmály)

Imperiál cuvée 2018

Gránátvörös szín, fekete gyümölcsös, fűszeres, kicsit kávé, élénk sav, könnyű test, bársonyos tannin, élénk, gyümölcsös, zamatos, üde, hosszú bor.

Ár: N/A – pincészet

Vida Családi Borbirtok (Szekszárd)

Bűvölet 2018

Világos gránátvörös szín, fűszeres, piros gyümölcsös, kávé, illat, kerek savak, olajos test, bársonyos tannin, kellemes, kerek, zamatos, gyümölcsös, hosszú lecsengés.

Ár: 2.120 Ft – borbolt.hu



Teszt-jegyzet

Kovács Pál értékelése

A végén, összegzésként álljon itt, hogy a kóstoló csapat egyöntetű véleménye szerint egy nagyon komoly, tartalmas borsort volt szerencsénk megkóstolni. Úgy értékeljük, hogy egyre jobban kezdenek a borászaink érteni az illatok és ízek összehangolásához. Ezt fényesen bizonyították ezek a borok is. ■

Teszt

Teszt

ÉDES TOKAJI BOROK

Kovács Pál
borjegyzete

TESZTGYÖZTES

91

PONT

Tokaj-Hegyalja méltán híres édes borairól, elsősorban aszúiról, de van még két másik kategória is a késői szüret és a szamorodni. Nos, ebben a számunkban arra voltunk kíváncsiak, hogy milyenek is ezek a borok, így egymás mellett kóstolva. Nagy várakozással ültünk az asztalhoz, hogy megkóstoljuk a 13 pincészet, 29 borát.

Tesztelők:

Darin Sándor – Bor & Párlat
Domokos Attila – borász
Fazekas Lajos – Hotel Aquaticum
Gyarmati Gábor – borgyűjtő
Kovács Pál – Debreceni Borozó
Németi Attila Viktor – Debreceni Borozó
Román Péter – borász
Szabó Gyula – borász, borgyűjtő

Tokaj
PÉTER
kabar

**Péter Pince (Tokaj)****Tokaji Kabar 2013, késői szüret**

Szép sötét aranyárga szín, telt, érett, nagyon összetett, sokrétű, levendulás, körtés, barackos, vajas, citrusos illatok, kerek savak, olajos test, szép sav-édesség egyensúly, nagyon zamatos, kellemes, gyümölcsös, nagyon hosszú korty.

Ár: N/A – a pincészetnél

**Béres Szőlőbirtok és Pincészet (Erdőbénye)****Tokaji Sárgamuskotály 2013, késői szüret**

Barnás szélű, sötét aranyárga szín, nagyon érett, telt, kenyérhéjas, mandulás, fűgés, somlekváros, vajas, citrusos illat, élénk savak, komoly test, a korty egyenes, picit édesség túlsúlyos, de nagyon gyümölcsös, mandulás, hosszú lecsengésű.

Ár: 7.010 Ft – borbolt.hu

90 pont

**Royal Tokaji Pincészet (Mád)****Édes Szamorodni 2018**

Világos aranyárga szín, telt, érett gyümölcsök, körte, barack, naspolya, mediterrán vajas, vanília az illatban, szép savak, komoly test, szép egyensúly, izgalmas, zamatos, nagyon gyümölcsös, hosszú.

Ár: N/A – a pincészetnél

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

**Patricius Borház (Bodrogkisfalud)****Stilla Aurea Tokaiensis Szamorodni 2017**

Világos aranyárga szín, izgalmas, citrusos, ásványos, körtés, vajas, mézes, töppedt szőlős illat, szép savak, komoly test, szép egyensúly, gyümölcsbomba, izgalmas, zamatos, hosszú.

Ár: N/A – a pincészetnél

**Dobogó Pincészet (Tokaj)****Mylitta 2019, késői szüret, palackminta**

Világos aranyárga szín, friss, összetett, szép gyümölcsös, körtés, barackos, mézes, kicsit ásványos, muskotályos illatok, szép savak, olajos test, nagy egyensúly, egyenes, összetett, sok gyümölcsös, nagyon hosszú.

Ár: N/A – a pincészetnél

**Disznókő Szőlőbirtok és Pincészet (Mezőzombor)****Tokaji Furmint 2018, késői szüret**

Sötét aranyárga szín, érett, olajos, mandulás, körtés, vaníliás, citrusos, vajas illatok, élénk savak, komoly test, fantasztikus egyensúly, nagyon sok gyümölcs-csel, ásványosság, hosszú.

Ár: 3.710 Ft – borbolt.hu

89 pont

**Kvaszinger Borászat (Olaszliszka)****Tokaji szamorodni 2019**

Világos aranyárga szín, összetett, hársas, mézes, körtés, barackos, vajas, töppedt illatok, szép élénk sav, olajos test, szép

édesség-sav egyensúly, száiban nagyon kerek, gyümölcsös, nagyon szerethető, kellemes, hosszú.

Ár: N/A – a pincészetnél

**Gróf Degenfeld Szőlőbirtok (Tarcál)****Andante 2016, késői szüret**

Aranyárga szín, mandulás, körtés, citrusos, nyári almás, vajas, vaníliás illatok, élénk savak, komoly test, szép egyensúly, összetett, érett, tartalmas, gyümölcsös korty, hosszú.

Ár: 6.680 Ft – borbolt.hu

**Hangavári Pincészet (Bodrogkisfalud)****Tokaji Édes szamorodni 2017**

Sötét aranyárga szín, telt, érett, töppedt, fűgés, kenyérhéjas, citrusos, vajas illatok, élénk sav, nagy test, szép egyensúly, telt, érett, nagyon gyümölcsös, töppedt jegek a kortyban, szép hosszú.

Ár: 4.000 Ft – a pincészetnél

**Patricius Borház (Bodrogkisfalud)****Katinka tokaji cuvée 2018**

Világos aranyárga szín, izgalmas, ásványos, barackos, nyári almás, vajas, citrusos, mézes illat, élénk savak, komoly test, szép egyensúly, kellemes, zamatos, gyümölcsös, ásványos kort, hosszú.

Ár: 2.780 Ft – borbolt.hu



Oremus Pincészet

Tokaji Édes szamorodni 2017

Világos aranyárga szín, lassan nyíló, citrusos, ásványos, ribizlis, csalános, vajas illatok a pohárban, élénk savak, olajos test, ízeiben is egyenes, szép ásványos, gyümölcsös, hosszú.

Ár: N/A – a pincészetnél



Péter Pince (Tokaj)

Tokaji Kabar 2017, késői szüret

Sötét aranyárga szín, telt, érett, mandulás, diós, fűgés, körtés, vajas, citrusos illatok, kerek savak, komoly test, szép egyensúly, zamatos, gyümölcsös, fűgés, kenyérhéjas korty, hosszú.

Ár: 3.500 Ft – a pincészetnél



Holdvölgy Birtok (Mád)

Eloquence Tokaji szamorodni 2011

Szép aranyárga szín, érett, telt töppedt szőlős, fűgés, kenyérhéjas, barackos, ásványos, vaníliás, vajas, mézes illatok, szép savak, komoly test, szép egyensúly, kellemes, zamatos, üde, ásványos, gyümölcsös korty, hosszú.

Ár: 4.500 – borbolt.hu



Péter Pince (Tokaj)

Tokaji Kabar 2018, késői szüret

Sötét aranyárga szín, érett, összetett,

kicsit diós, mandulás, körtés, barackos, vajas, citrusos, élénk savak, komoly test, szép egyensúly, a kortyban, sok gyümölcs-csel, ásványossággal, nagyon hosszú.

Ár: N/A – a pincészetnél



Disznókő Szőlőbirtok és Pincészet (Mezőzombor)

1413 Tokaji Édes Szamorodni 2018

Aranyárga szín, élénk, nagyon édeskés, mézes, körtés, vajas, vaníliás, citrusos illatok, kerek savak, nagy test, az egyensúly leheletnyit az édesség felé billen, de nagyon kerek, szép, gyümölcsös, izgalmas, hosszú.

Ár: N/A – a pincészetnél



Péter Pincészet (Tokaj)

Tokaji szamorodni 2017

Aranyárga szín, érett, barackos, nyári körtés, vajas, citrusos, mézes illatok, kis töppedt felhanggal, kerek savak, olajos test, szép egyensúly, kellemesen gyümölcsös, zamatos, izgalmas korty.

Ár: 4.000 Ft – a pincészetnél

88 pont



Oremus Pincészet (Tolcsva)

Tokaji Cuvée 2016, késői szüret

Sötét aranyárga szín, összetett, körtés, mandulás, vajas, citrusos, ásványos illatok, élénk savak, komoly test, szép egyensúly, kellemes, zamatos, izgalmas, gyümölcsös, ásványos korty.

Ár: 4.990 Ft – borbolt.hu



Péter Pincészet (Tokaj)

Tokaji szamorodni 2019

Nagyon világos aranyárga szín, összetett, vilmoskörtés, mézes, érett szőlős, vajas, citrusos illatok, kerek savak, komoly test, szép olajos, bársonyos, gyümölcsös, szép egyensúlyos, hosszú.

Ár: N/A – a pincészetnél



Hangavári Pincészet (Bodrogkisfalud)

Tokaji Furmint 2013, késői szüret

Sötét aranyárga szín, érett, mandulás, fűgés, citrusos, körtés, vajas, vaníliás, kenyérhéjas illatok, szépsavak, olajos test, szép izgalmas egyensúly, sok gyümölcs, mandula a kortyban, hosszú.

Ár: 6.500 Ft – a pincészetnél



Péter Pince (Tokaj)

Tokaji Zéta 2019, késői szüret

Világos aranyárga szín, összetett, kicsit diós, mézes, hársas, vajas, citrusos, nyári almás illatok, szép savak, olajos test, nagyon kerek, zamatos, gyümölcsös, egyensúlyos, hosszú korty.

Ár: N/A – a pincészetnél

87 pont



Barta Pince (Mád)

Furmint 1108 2018, késői szüret

Világos aranyárga szín, mandulás, barackos, körtés, mézes, ásványos, vajas illatok, kerek savak, olajos test, szép sav-édesség egyensúly, kerek, zamatos ízek a kortyban, sokféle gyümölccsel,

hosszú lecsengéssel.

Ár: 6.900 Ft – a pincészetnél



Béres Szőlőbirtok és Pincészet (Erdőbénye)

Tokaji Édes szamorodni 2017

Aranysárga szín, citrusos, ásványos, csalános, barackos, vajas, töppedt illat, szép sav, olajos test, szép egyensúly, kellemes, kerek, zamatos, gyümölcsös, izgalmas, nagyon hosszú.

Ár: N/A – a pincészetnél



Barta Pince (Mád)

Öreg Király Dűlő Szamorodni 2013

Érett aranysárga szín, érett, telt, kényérhéjas, töppedt szőlős, fűgés, ásványos, kicsit oxidált illatok, szép kerek savak, olajos test, szájbán még mindig élő, kellemes, töppedt szőlős, ásványos jegyek.

Ár: 9.000 Ft – a pincészetnél

86 pont



Hangavári Pincészet (Bodrogkisfalud)

Tokaji Hárslevelű 2017, késői szüret

Sötét aranysárga szín, telt, érett, fűgés, mandulás, kenyérhéjas, citrusos, vajas, barackos, hársas illatok, élénk savak, olajos test, kellemesen gyümölcsös, izgalmas, élénk, zamatos korty, szép mandulás lecsengéssel.

Ár: 4.200 Ft – a pincészetnél

Így pontozunk mi:

95-100: tökéletes bor

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

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

80-84: tehetséges, tartalmas, jó bor

85 pont



Hímesudvar (Tokaj)

Tokaji Hárslevelű 2019, késői szüret

Halvány szalmasárga szín, kicsit visszafogott, hársas, barackos, vajas, citrusos illatok, kerek savak, olajos test, a korty zamatos, szép édességgel, sok gyümölcs-csel, mézzel, hosszú.

Ár: 4.000 Ft – a pincészetnél



Royal Tokaji Pincészet (Mád)

Cuvée 2018, késői szüret, palackminta

Világos aranysárga szín, érett, telt, diós, barackos, körtés, mézes, ásványos, vajas, citrusos illatok, szép, izgalmas savak, komoly test, szép egyensúly, izgalmas, kellemes, gyümölcsös, ásványos, hosszú korty.

Ár: 2.570 Ft – a pincészetnél



Hímesudvar (Tokaj)

Tokaji szamorodni 2018

Világos aranyszín, visszafogott, barackos, fehér ribizlis, vaníliás, citrusos illatok, kerek savak, olajos test, zamatos, üde, friss, fehér gyümölcsös, kicsit ásványos, zamatos, kellemes hosszú.

Ár: N/A – a pincészetnél

83 pont

Babits Pincészet (Tolcsva)

170/g 2019, késői szüret

Világos aranysárga szín, szép kerek, körtés, mézes, muskotályos, vajas, barackos, mandulás illat, szép kerek savak, olajos test, a kortyban az édesség dominál, de szép gyümölcsös, a végén mandulás.

Ár: 8.000 Ft – a pincészetnél

Teszt

82 pont

Hímesudvar (Tokaj)

Tokaji Kövérszőlő 2014, késői szüret

Sötét aranysárga szín, érett, telet, mandulás, fűgés, citrusos, kenyérhéjas illat, nagyon élénk savak, olajos test, a szájbán kicsit fáradt, de szép gyümölcsös, a végén picit savak irányába hajló, de különleges bor.

Ár: N/A – a pincészetnél

Teszt-jegyzet

Kovács Pál értékelése

Ez a teszt ismét megerősített minket abban, hogy a Tokaji Borvidék a világ legjobb édesboros termőterülete. A megkóstolt 29 tétel mindegyike nagy élmény a maga nemében, de hogy szamorodniban és késői szüretben is ilyen fantasztikus borokat lehet készíteni az valami csoda. A két fajta bor készítésében lévő technológia eltérések egyáltalán nem ártanak a hírnévnek, mindkettő szuper borok készítésére alkalmas és csak a borász ihletére van bízva, hogy mi készül éppen abból a szőlőből. Bátran nyúljanak ezekhez a borokhoz és nem csak ünnepi alkalmakkor, de minden nap, mert amellet hogy finomak, még egészségesek is a sok bennük rejtekező nyomelem következtében. ■

DISZNÓKŐ
TOKAJI ASZÚ
6 PUTTONYOS
2002

MEDDIG IHATÓK AZ ASZÚBOROK?

Kovács Pál borjegyzete

A világ szinte minden borszerető embere tudja, hogy a tokaji aszúborok a világ legjobb édes borai. Azt már kevesebben tudják, hogy mennyi munkával készül el egy aszú, de azt hogy meddig tárolható – persze megfelelő körülmények között, meddig élvezhető, meddig ad nagy élményt a fogyasztása, azt sem sokan. Vannak ismereteink arról, hogy akár 100 éves vagy még idősebb aszúborok kóstolása is nagy élményekkel jár, de a halandó, mai ember ilyen tapasztalattal nem rendelkezik, nem rendelkezhet.

Nagy örömmel vettük, hogy ötletünket, miszerint 10 évnél idősebb borokat kóstolnánk és leírnánk a jelenlegi értéküket, állapotukat, 11 tokaji pincészet karolta fel és tette lehetővé, hogy visszanézzünk az elmúlt 20 év aszúboraira.

Az első perctől eldöntöttük, hogy pontszámokkal nem értékelünk, egyszerűen csak leírjuk az érzéseinket a borok kóstolásáról, szerény tudásunkkal jelezve, hogy még hány évnyi potenciált gondolunk a borban meglévőnek.



Bérés Szőlőbirtok és Pincészet (Erdőbénye)

Tokaji 5 puttonyos aszú 2011

Szép borostyán szín, szép intenzív, érett, fűgés, kenyérhajás, birsalmás, vaníliás illatok kavarnak a pohárban. Ízében intenzíven citrusos, ami jól harmonizál a beltartalommal. Szép élő savak. Gyümölcs kavalkád. Igazi nagytetű aszúbor, már most is komoly élmény inni, de hosszan eltartható még, akár 15-20 év is benne van.



Disznókő Szőlőbirtok és Pincészet (Mezőzombor)

Tokaji 5 puttonyos aszú 2010

Szép arany szín. Gyógyfűves, virágos rét, sok citrus és vajasság az illatban, enyhén petrolos jelleg a végén. Ízében szép ásványosság és a botrytiszes jegyek hangsúlyosak, barackos-körtés aromákkal, szép élő savakkal. Nagy testű, komoly édesbor, az évjárához képest, amelyben potenciálisan benne van legalább 10 év.



Oremus Pincészet (Tolcsva)

Tokaji 5 puttonyos aszú 2010

Szép napsárga, vibráló szín. Illata egy igazi gyümölcsbomba. Citrusok, banán, körte, alma, levendula és gyógyfűvek rengeteg finom frissen kinyert vaníliával. Szájban az édesség és az intenzív savak tökéletes harmóniája párosul citrusos, ananászos, körtés ízjegyekkel. Igazi nagytetű a kategóriában. Akár 20-30 évig is eltartható.



Holdvölgy Birtok (Mád)

Culture Tokaji 6 puttonyos aszú 2010

Halvány borostyán szín. Illatában avaros, füstös, érett fűgés, barackos, mézes jegyek, picit ásványos. Ízvilága kifejezetten aszalt gyümölcsökre emlékeztet, a végén rendkívül ásványos, botrytiszes jegyekkel. A szép savaknak köszönhetően akár 15 évig is érlelhető.



Disznókő Szőlőbirtok és Pincészet (Mezőzombor)

Tokaji 5 puttonyos aszú 2009

Enyhén borostyánba hajló mélyarany-sárga szín. Illatában rozsmaring, levendula, érett füge, hársfavirág és körtebefőtt. Ízében a mézes, gyümölcsös vonal domináns töppedt, mazsolás, érett fűgés jegyekkel. Méltó bora egy családi vacsorának, vagy Karácsony esti koccintásnak. 10-15 évig biztos élvezhető még ez a bor.



Holdvölgy Birtok (Mád)

Culture Tokaji 6 puttonyos aszú 2009

Borostyán szín. Lassan nyílik. Illatában mezei virágok, mandula, méz és vaj. Ízében kifejezetten gyógynövényes, fűszeres, intenzíven citrusos, némi vilmoskörte, halványan birs. Harmonikus egyensúly. Legalább 20 éves potenciál van még benne.



Disznókő Szőlőbirtok és Pincészet (Mezőzombor)

Tokaji 5 puttonyos aszú 2008

Vibráló borostyán szín. Illatában

mazsola, töppedt szőlő, füge a hangsúlyos. Szájban rendkívül olajos, simulékony. Szép élő savak és édes-ség harmonizál a kortyban. Nagyon gyümölcsös, leginkább birs, némi petrolossággal kiegészülve. Nagy potenciál van benne, legalább 20-25 évig megtartja erejét.



Hétszőlő Szőlőbirtok (Tokaj)

Tokaji 5 puttonyos aszú 2008

Borostyán szín, elsöre vadvirágos rétre emlékeztető illat, aztán számos gyümölccsel, főleg körtével, birsalmával és frissensült falusi kenyér héjának illatával jelentkezik. Ízében intenzíven fűszeres, gyógyfűves, pemetefű, mellette körte és megannyi gyümölcs. Bő 10 évig érlelhető még.



Bérés Szőlőbirtok és Pincészet (Erdőbénye)

Tokaji 6 puttonyos aszú 2008

Mély borostyán szín. Illatában először szép fügelekvár, töppedt mazsola és némi petrolosság, aztán kenyérhéj, őszi avar keretezi. Ízében pemetefű, rozsmaring, érett egzotikus gyümölcsök. Érett savai a hosszú érlelhetőség lehetőségét is magában hordozzák, akár 15 évet is, de érettségének köszönhetően egy ünnepi asztal pohár éke lehet már ma is. ►



Holdvölgy Birtok (Mád)

Culture Tokaji 6 puttonyos aszú 2008

Nagyon vibráló, élénk borostyán szín. Olajos illatában túlérett csipkebogyóból készült lekvár, virágos és ásványos jegyek, nagyon összetett gyümölcsös palettával. Ízében intenzíven gyógynövényes, túlérett füges, némi szivarfüstös és avaros lecsengéssel. Szép savainak köszönhetően 15-20 éves potenciállal bír.



Disznókő Szőlőbirtok és Pincészet (Mezőzombor)

Tokaji 5 puttonyos aszú 2007

Napsárga szín. Illatában vilmoskörte, kajszi lekvár és finom petrolosság érezhető meg. Ízében a mézeskrémes sütemény, kellemes gyümölcsös egyveleg, ami az illatban már megjelent, a korty végén finom ásványossággal. Szép, harmonikus savainak köszönhetően 5-10 évig még eltartható lehet.



Hudácskó Pincészet (Bodrogkisfalud)

Tokaji 6 puttonyos aszú 2007

Mély borostyán, már szinte dobostorta máz színű. Illatában egres kompót, fügelekvár és nagyon gazdag bodzás, ánizsos, kakukkfűves, rozmaringos jegyek. Ízében is füges, gyümölcsös, somlekváros alap, nagyon gazdag fűszerességgel, pirított

mandulával, szép, harmonikus savakkal kiegészülve. 10-15 év biztosan van még benne.



Royal Tokaji Pincészet (Mád)

Tokaji 6 puttonyos aszú 2007

Mély borostyán szín. Illatába füge, mazsola, citrusok, vajasság, fűszeresség, szárított narancshéj. Ízében érett birsalmasajt, dió, körte, füge, lecsengésben némi ánizs és borsmenta is megmutatkozik. Szép savainak köszönhetően egyensúlyban van, akár 10 évig érlelhető.



Disznókő Szőlőbirtok és Pincészet (Mezőzombor)

Tokaji 6 puttonyos aszú 2006

Vibráló borostyán szín. Petrolos, mazsolás, füges, mandulás, barackos és somlekváros, citrusos, vaníliás illatvilág. Nagyon élénk savak, kellemes édességgel, szép egyensúllyal, fiatalos gyümölcsös, intenzíven citrusos ízvilággal. Akár 20 évet nyugodtan adhatunk még neki.



Hétszőlő Szőlőbirtok (Tokaj)

Tokaji 5 puttonyos aszú 2004

Tökéletes borostyán színvilág. Illatában birsalma, rozmarin, leheletnyi kamilla és finom petrolosság. Nagyon szép, harmonikus bor. Gyönyörű sav-cukor egyensúly. Ízében egres kompót, fügelekvár, fűszeresség, lágyan rozmaringos. Akár 15 évig is eltartható.



Patricius Borház (Bodrogkisfalud)

Tokaji 6 puttonyos aszú 2003

Nagyon tekintélyes, mély borostyán szín. Illatában kávé, karamell, fügelekvár, csipkebogyó, mazsolás szőlő. Leheletnyi kávé. Nagyon szép egyensúlyban lévő aszúbor. Szinte mérnöki harmónia! Ízében a birsalmasajt, füge kompót, és végén megjelennek a kávé, kapucínér csokis ízegek. Hatalmas élmény és akár még 20 éven át megtartja csodás tulajdonságait.



Disznókő Szőlőbirtok és Pincészet (Mezőzombor)

Tokaji 6 puttonyos aszú 2002

Nagyon mély borostyán, dobostorta máz színű. Korához képest nagyon üde, virgonc citrusos illat. Mélyebben vizsgálva egy nagyon komplex gyümölcsös ízvilág bontakozik ki, mandulával, dióval, fügelekvárral, ánizzsal, leheletnyi kakukkfűvel, mentával és petrolos háttérrel. Ízében is rendkívül összetett, kicsit egybeérett, lekerekedett, harmadlagos aromák. Rendkívül szép gyümölcsös alap, izgalmas kávéssággal és beépült fűszerességgel a végén, 10 évig még biztosan eltartható.



Oremus Pincészet (Tolcsva)

Tokaji 6 puttonyos aszú 2000

Mély borostyán szín. Érett fügelekvár, dió, mandula, menta, narancshéj és gyógynövények az illatban. Ízében örületes komplexitás. Finoman diós, naspolyás, füges, mézes árnyalatok jellemzik a rendkívül gazdag íztartalmat. Hibátlan sav-édesség egyensúly. Ebben a borban is biztosan van még legalább 10-15 éves potenciál.



Gróf Degenfeld Szőlőbirtok (Tarcál)

Tokaji Aszúeszencia 2008

Vibráló borostyán szín. Meglepően friss, üde, citrusos illatokkal indít, aztán a háttérben. Szépen megmutatkozik az érett körte, füge és birsalma némi ásványos petrolossággal. Ízében is komplex, nagyon zamatos rendkívül szép össze-
érett gyümölcsök, némi kávé. Biztosan van benne még legalább 20 éves poten-
ciál.



Royal Tokaji Pincészet (Mád)

Tokaji Aszúeszencia 2003

Mély borostyán, dobostorta máz színű. Illatában leginkább rumos dió, fügelek-
vár, levendula, kenyérhéj, sok izgalmas
érett gyümölccsel. Nagyon komplex illat
után szájban is gazdag teljességet hoz.
Körtelekvár, érett füge, mazsola, dió és
mandula, leheletnyi menta, kakukkfű
végtelen citrusossággal párosulva.
Tökéletesen élő, fantasztikus egyensúlyt
mutató borkülönlegesség, amely
még legalább 20 évig élvezhető lehet.



Erzsébet Pince (Tokaj)

Tokaji Aszúeszencia 2003

Nagyon vibráló halvány borostyán,
aranyba hajló, napsárga szín. Illatában
az egész fűvészkert kitarul előttünk.
A szájban élénk citrusosság, man-
dula, fehér ribizli, érett egres, némi
vilmoskörte. Csodálatos harmónia,
intenzív savak. Fantasztikus bor. El-
tarthatóságát még megsaccolni is nehéz.
Boldogok lehetünk, ha évtizedek múlva
is lehetőségünk nyílik majd megkösto-
lására.

Teszt- jegyzet

Kovács Pál értékelése

Összegzésként, talán az első gondola-
taz lehetne, hogy rendkívüli hálával tar-
tozunk a Tokaji Borászoknak – igen,
így nagy betűkkel – amiért nap, mint
nap tesznek azért, hogy ezek a fantasz-
tikus borok elkészüljenek. A második,
hogy soha nem fogjuk tudni méltókép-
pen megköszönni, hogy ebben az egyedi
élményben részesülhettünk. A harmadik,
ha bárkiben is van egy szemernyi kétely,
hogy nem a tokaji aszú a világ legjobb
édes bora, az zárandokoljon el a borásza-
tokhoz és a helyszínen ismerkedjen meg
ezekkel a borokkal és a készítőikkel, szent
meggyőződésünk, hogy rá fog lelni a vi-
lág egyik legnagyobb csodájára, amit az
aszú bor képes nyújtani a fogyasztójának.

Azért, hogy felejünk a címben feltett
kérdésre is, meddig él egy aszúbor? Azt
kell mondanunk, hogy ez a kóstoló ar-
ról győzt meg minket, hogy fogalmunk
sincs. Az elképzelésünk az volt, hogy ta-
lán tíz év után már lesznek olyan jelek,
amelyekből le lehet vonni valamilyen
következtetés erre vonatkozóan. Nos, a
15-20 éves tételeknél is legfeljebb arról
lehet beszélni, hogy a megjelentek a
borokban a harmadlagos érlelés jegyei,
de mind a 21 megkóstolt tétel olyan élmé-
nyeket nyújtott és olyan állapotban volt,
hogy korát tekintve bátran be mertük vál-
lalni a írt évszámokat.

Lehet, hogy az aszú borok kortalanok?
Nem hisszük, de hogy egy emberi életet
képesek simán túlélni, szerintem nem
kérdés, meggyőződhattuk erről alaposan.
Persze van egy fontos szempont: a
megfelelő tárolás. A tévé tetején, a nap-
paliban még ezek a csodálatos borok sem
élhetnek sokáig, pláne nem évtizedekig! ■

Teszt

Gesztenyés, tőzegáfonyás töltött kacsacomb

Igazán ünnepi töltött hús,
melyet csirkéből, vagy pulykából
is elkészíthetünk.

Hozzávalók (4 adaghoz):

- 4 db kacsacomb
- 1 evőkanál olívaolaj
- 1 hagyma, apróra vágva
- 100 g főtt gesztenye, durvára aprítva
- kis csokor friss petrezselyem, zsálya és kakukkfű, aprítva
- 1 tojás
- pár evőkanál zsemlemorzsa
- 50 g aszalt tőzegáfonya
- só és frissen őrölt bors
- 2 dl száraz pezsgő, vagy fehérbor

A kacsacombok felsőcomb csontját eltávolítjuk, annak helyére kerül majd a töltelék.

Az aprított hagymát olajon megdinszteljük, majd összekeverjük az aprított zöldfűszerekkel, durvára vágott főtt gesztenyével, aszalt tőzegáfonyával, enyhén felvert tojással és a fűszerekkel. Annyi zsemlemorzsát keverünk bele, hogy formázható masszát kapjunk, majd betöltjük vele a sóval, borssal bőkezűen fűszerezett kacsacom-

bokat. Mindegyik kacsacombot (a maradék tölteléket is) grill-fóliába csomagoljuk, hengeresre formázva a töltött felsőcombját. Mélyebb tepsibe helyezzük, pezsgőt (vagy bort) és némi vizet öntünk alá és lefedve, 180 fokra sütőben kb. másfél óra alatt puhára sütjük. Kicsomagoljuk a combokat és a saftjával locsolgatva pirosra sütjük. Tetszés szerinti körettel tálaljuk.

Ajánlott bor:
Heumann Pincészet
Trinitas 2016



Narancsos mandulakuglóf

ReceptKlub

Hozzávalók egy normál méretű kuglóf formához:

- 2 db bio narancs
- 5 tojás
- 20 dkg kristálycukor
- 23 dkg finomra darált mandula
- 1 evőkanál vanília esszencia

A megmosott narancsokat a héjával együtt feldaraboljuk (a magokat eltávolítjuk) és 1 evőkanálnyi vízzel puhára főzzük, majd ha kihűlt, pürésítjük.

A tojásokat szétválasztjuk. A fehérjét egy csipet sóval, és a cukor felével kemény habbá verjük, majd a tojássárgákat a maradék cukorral pár perc alatt krémesre keverjük.

Ha a cukor elolvadt, beleadjuk a narancspürét, a darált mandulát, alaposan elkeverjük, majd óvatosan, hogy a habot ne törjük össze, belekeverjük a tojáshabot is.

Szilikon, vagy kivajazott, kilisztezett kuglóf sütőformába simítjuk a masszát és 180

fokra előmelegített sütőben, alsó-felső sütéssel kb. 50 perc alatt aranybarnára sütjük. Végezzünk tűpróbát és ha nagyon pirulna, sütőpapírral takarjuk le a tetejét.

A formában hagyjuk teljesen kihűlni, csak utána borítsuk tányérra!

Ajánlott bor:

Disznókő Szőlőbirtok
és Pincészet

Tokaji 5 puttonyos aszú 2016



További receptekért látogasson el
weboldalamra!

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



IX.-X. Debreceni **BOR** **MUSTRÁ**



Kölcsey
Központ

november
20.

50 borászati • 200 bor

Jegyek elővételben a Tourinform irodában,
a Mámor Borszaküzletben, a Borudvarnál és
a BestFM szerkesztőségében