

Debreceni Borozó

NYÁR

87

illatos és friss
nyári bor

„A szőlő volt a játszóterem”

Borbély Tamás

2020 Év Bortermelője

Bemutatjuk:

- Borbély Pince
- Pannonhalmi Apátság Pincészet
- Takács Pincészet
- Budaházy-Fekete Kúria
- Dobosi Pincészet

TESZT

Olaszizling,
Egri Csillag,
gyöngyözők
és rozé


ESZTERBAUER
SZEKSZÁRD



Theresia

1916-ban készült családi fotó üknagyanyámról, dédnagyanyámról és nagyapám lánytestvéréről, az akkor még nem feledett sváb/bajor, fekete és sötét zöld színű viseletben. Ahogy öltözetüket, hagyományukat, úgy talán a Rajnai Rizlinget is hozták magukkal a XVIII. században az új hazába. Német földön a „Rüsseling” 1348-tól jegyzet szőlőfajta. Kicsiny Porkoláb-völgyi dűlőnkben termett szőlőnkéből mindössze 752 palack készült...

Az Eszterbauer család 1746 óta műveli a szekszárdi domboldalakat.

www.eszterbauer-bor.hu



Nagyon remélem, hogy Ön is olyan nagyon várta ennek a lapszámnak a megjelenését, mint mi a szerkesztőségünkben. Sajnos az elmúlt félév nem volt túl kedves hozzánk és a magyar borászokhoz, akik közül sokan nagyon nehéz helyzetbe kerültek. Sokáig gondolkodtunk a folytatáson, sokat beszélgettünk a borász barátainkkal és végül a folytatás mellett döntöttünk.

Áprilisban először egy tavaszi lapszámban gondolkodtunk, de hamar kiderült, hogy nem fog menni, így ismét egy dupla tavaszi-nyári szám mellett döntöttünk reméljük, jól tettük.

Ez a lapszám jó színésre sikeredett, hiszen öt borvidékre jutottunk el és sok érdekes megállapítást tettünk. Bemutatjuk Önnek az Év Bortermelője díj legfiatalabb nyertesét, Borbély Tamást, aki fiatal kora ellenére évek óta tevékenyen részt vesz a magyar bor felvirágoztatásában. Ellátogattunk hazánk talán legelső bio borgazdaságába, a Dobosi családhoz, ahol mindenkinek megvan van a maga helye és feladata. Megismerkedhetnek a BORUM (Kárpát-medencei Református Borászok borversenye) két díjazott borászatával, a hajósi Takács Pincészettel és az erdőbényei Budaházy-Fekete Kúria Borászáttal. Végre eljutottunk Pannonhalma-ra is, ahol nem csak a pincészet életéről beszélgettünk, de nagy megtiszteltetésként fogadott és elbeszélgetett velünk Hortobágyi T. Cirill Főpát Úr is, aki a borvidék ezeréves borkészítési hagyományának felélesztője.

Végére hagytam, de talán a beköszöntőm elején kellett volna megemlítenem a St. Andrea Szőlőbirtokon készített riportunkat a két Lőrincz Györggyel, amely abból a világszenzációt jelentő apropóból készült, hogy a pincészet Nagy-Eged Egri Bikavér Grand Superior 2017 bora a Decanter World Wine Awards 2021 versenyében Best in Show díjat nyerve, bekerült a világ legjobb 50 bora közé. Szívből gratulálunk ehhez a nagy sikerhez, amely az első a magyar borászat történetében.

Tavasszal sokáig törtük a fejünket, hogy milyen teszteket hirdessünk meg. Az olaszrizlinget mindenképpen szerettük volna, aztán, ugye az Egri Csillag sem maradhatott ki és persze jött a nyár, kell legyen egy kis rozé meg illatos, meg persze könnyed fehér bor is, de aztán a vörös se maradjon ki, volt a végszó. Nos, borász barátaink jól „megtréfáltak” minket, olyan mennyiségű mintát zúdítottak ránk, több mint 230 féle bort – ez itt a dicsekvés és nem a panasz helye – amivel férfiasan be kell vallanom, nem sikerült megbirkóznunk, így a vörösborok tesztje a következő számra halasztódik. Így is lesz mit csemegézni, mert hatféle kombinációt is teszteltünk, tessék keresgélni bennük, van rozé, gyöngyöző, házasított és fajtabor bőven, több mint 160 tétel. Hogy melyik a legjobb? Azt hiszem, erre egyszerű a válasz, mind, amiből szívesen inna még egy pohárral a kedves Olvasó, és ezekből jó sok van a tesztjeinkben, remélem, mindenkinek sikerül találni kedvére valót.

Természetesen Gabojsza is küldött egy kis könnyed nyári finomságot, amelynek elkészítéséhez nem kell nagy konyhai tudomány, de jólesik elfogyasztani.

A végére hagytam a szomorú híreket, amelyeket mindig nehéz elfogadni, de nem tehetünk ellenük semmit. A Teremtő magához szólította az égi borászatába három nagy borásznkat, Jandl Kálmánt, Szeremley Hubát és Szőke Mátyást. Isten veletek, kedves Barátaink, hiányozni fogtok nekünk itt a Földön.



Kovács Pál
felelős kiadó

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

XI. évfolyam 35. 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 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
őrzi meg és nem küld vissza. Az esetleges
nyomdai hibákért és az abból eredő
károkért felelősséget nem vállalunk!

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

Nyomda: Alföldi Nyomda Zrt. Debrecen

ISSN 2063-076X

Minden jog fenntartva. © 2021

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 terjeszteni tudjuk a magyar borkultúrát, kérjük, adományával segítse a nyomdaköltségeink kifizetését – minden fillér számít!

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

A tartalomról

2021 tavasz-nyár



- 6 Riport
St. Andrea
- 8 Beszámoló
BORUM 2021
- 10 Bemutatjuk
Borbély Családi Pincészet
- 13 Bemutatjuk
Pannonhalmi Apátsági Pincészet
- 16 Bemutatjuk
Takács Pincészet (Hajós)
- 19 Bemutatjuk
Budaházy Fekete Kúria
- 22 Beszélgetés
Hortobágyi T. Ciril pannonhalmi főapáttal
- 25 Bemutatjuk
Dobosi Pincészet
- 28 Kóstoló
Külhoni magyar borok
- 30 Díjátadó
Debrecen Város Borai 2021
- 31 Tesztek
Rozé, Egri Csillag, olaszrizling, gyöngyöző borok, nyári fajta borok, fehér illatos borok
- 50 ReceptKlub



A VILÁG 50 LEGJOBB BORA KÖZÖTT

ST. ANDREA
EGRI BIKAVÉR
NAGY-EGED 2017

97 PONT



ANDREW JEFFORD,
CO-CHAIR

SARAH JANE EVANS MW,
CO-CHAIR

RONAN SAYBURN MS,
ACTING CO-CHAIR



Egri Bikavér a világ legjobb ötven bora között

Kovács Pál riportja

A St. Andrea pincészet 2017-es Nagy-Eged-dűlő Egri Bikavére az első vörösbor Magyarországról, amelyet beválasztottak a Világ Legjobb 50 bora közé a Decanter World Wine Awards-on.

Erről a fantasztikus hírről ültünk le beszélgetni a St. Andrea Szőlőbirtok és Pincészetnél idősebb és ifjabb Lőrincz Györggyel.

Kedves Gyuri, a Decanter World Wine Awards-on még magyar vörösborral soha nem fordult elő, hogy valaki hazahozza Londonból a legmagasabb elismerést, a Best in Show kitüntető címet. Mit éreztetek, amikor megtudtátok az eredményt?

Lőrincz György: Nyilván elmondani sem egyszerű, hát még átélni! Kifejezhetetlen az örömünk és tele van köszönettel a szívünk! Nagyon nagy kegyelmet kaptunk a Gondviselő Istentől, amit csak álmainkban tudtunk eddig elképzelni.

Az utóbbi években rendszeresen felolvasom Márai Sándor Bikavér című írását a borkóstolókon, ahol egy lapon van említve az Egri Borvidék Toszkánával és Burgundiával! Ez mérhetetlenül tud lelkesíteni bennünket. És mi történik 70 évvel ezen írás után?! Ismét egy lapra kerül Eger ezen nagy híró borvidékek neveivel többek között Piemont, Bordeaux, Champagne, Rioja, és a világ más nagyra tartott vidékeivel együtt úgy, mint a világ egyik legjobb borának termőhelye!

Mi lehet az Egri borvidéknek és ennek a bornak a titka?

Ifj. Lőrincz György: Az egri borvidék hagyományait és adottságait tekintve igen különleges, klímája hűvös, talaja pedig vulkáni eredetű. Ugyanakkor igen fontos a hagyományokban gyökerező sok-fajtás bortermelési megoldás a házasítás is! Egyébiránt Egerben található a legtöbb lehatárolt dűlő is Magyarországon, amelyek között többek rendkívül egyedi bor-karakterekhez járulnak hozzá. Ezek közé tartozik egy bámulatos hely, a Nagy-Eged dűlő is, ahonnan ez az eddigi legnagyobb elismerést hozó borunk született. Különlegessége az egyedi kitettség mellett a talaja, amelynek tengeri üledékes mészkő az alapja. Ez rendkívül egyedi struktúrát és igen sajátos aromatikát ad a szőlőnek és a belőle készült bornak.

L. Gy.: Egyébként csak néhány éve dolgozunk ezen a dűlőn, és bár volt már innen borunk, de az első bikavér pont ez a 2017-es évjárat, ami az elismerést megkapta. Kicsit elgondolkodtunk a fiammal mi lesz akkor, ha megtanuljuk ezt a termőhelyet?

A bor minősége szempontjából tehát alapvető, hol terem a szőlő, amiből készül?

L. Gy.: Igen, a termőhely hitelesíti a bort! Értékes termőhely elengedhetetlen az értékes borhoz.

Mit jelent ez a díj?

L. Gy.: Igyekszünk a kisfiammal helyén kezelni ezt az elismerést. Tudjuk, hogy a bor nem nekünk köszönhető és ezt az elismerést a Gondviselő Isten biztatásnak szánja. Nem csak nekünk! Sok száz év küzdelem van a magyar és egri szőlő- és bortermelésben. Elképesztő termőhelyeink vannak, Somlótól Tokajig, Soprontól Villányig. Higgyünk abban, hogy nagy élményt adó borok születhetnek itt és törekedjünk arra, hogy megmutassuk e rendkívüli teremtet világ borértékeit! Sokra hivatottak ezek tájak, éljünk ezzel a lehetőséggel. Ugyanakkor ez a díj számunkra az Isteni szeretet kézfel fogható megnyilvánulása.

Ifj. L. Gy.: Még mindig hihetetlen ez az eredmény! Ott van egy Egri Bikavér, egy magyar bor a világ 50 legjobb bora között, olyan borvidékek borai mellett, mint Burgundia, Toszkána, Rioja, California... elképesztő! Hatalmas ajándék ez nekünk, Egernek és egész Magyarországnak! Felkerültünk újra a világ bortérképére!

A St. Andrea birtok filozófiája mit adhat a boraik karakteréhez?

L. Gy.: Szeretjük a szőlőt, a dűlőinket, a hivatásunkat és igyekszünk szeretetben cselekedni. Én bízom benne, hogy ezáltal a boroknak is szeretet-íze van.

Ifj. L. Gy.: A birtokon a hagyományt fontosnak tartjuk, azonban az innováció elengedhetetlen. Magyarul szeretnénk a korszak elvárásainak megfelelő borokat termelni, amelyek versenyképesek tudnak lenni a Michelin-csillagos asztalokon

a világ más boraival. Igyekszünk figyelem-eseknek lenni és tudatosan dolgozni. Sajnos a tapasztalat nem spórolható meg, és amíg tudássá válik, lesz még hiba bőven, de tudjuk, hogy velünk az Isten és reméljük, hogy olyan borokat tudunk világra segíteni, amik megvidámítják az emberek szívét.



És szerintetek ez az elismerés nem azt jelenti, hogy jó, amit csináltok?

L. Gy.: Amint mondtam ez biztatás nekünk és nem is akármilyen, hiszen magyar vörösborral ez még nem történt meg a történelemben. Ahhoz azonban, hogy minden évjáratban finom bort tudjunk termelni, úgy érezzük többgenerációs tudásra kell szert tennünk és mi még csak a második generációnál tartunk.

Mit gondoltok az Egri Bikavérekről!

L. Gy.: A jövőnk záloga az Egri Bikavér.

Ifj. L. Gy.: Sok finom bor van ma Egerben és sok elhivatott pincészet is, akik zászlójukra tűzték az Egri Bikavér ügyét. Erős hatása lehet az új generáció munkájára is ennek a bornak. Sokat beszélgetünk erről. Ugyanakkor nagyszerű dolog az Egri Borműhely által indított összefogás is az Egri Bikavér borért!

A St. Andrea több Egri Bikavér bort is termel. Mekkora mennyiséget tesz ki ez a St. Andrea termeléséből?

Ifj. L. Gy.: Jelenleg 7 bikavérünk van a St. Andrea szortimentben, ami remélem kifejezi, hogy mennyire komolyan vesszük ezt az ügyet. Valójában ez a mi feladatunk, ha egri bort szeretnénk termelni, hogy a helyi értékeinket mutassuk meg, azt az egyedi és utánozhatatlan karaktert, amiben mi nagyon hiszünk. Ez egyértelműsíti, hogy Eger az Egri Csillagról és az Egri Bikavérről szól. Ez a két bor alkotja lényegében a birtokunk választékát, de egy kicsivel hangsúlyosabb a borvidékünk legismertebb márkája az Egri Bikavér.

Az utóbbi évek sok-sok nemzetközi elismerése mennyire segítheti a magyar bor világpiaci esélyeit?

L. Gy.: Ami biztos, hogy az adottságaink káprázatosak, ugyanakkor az is bizonyos, hogy még sok feladatunk. Sajnos kicsi a magyar bor ismertsége, de nagy a reményünk!

Meg kell találnunk termőhelyeink, boraink identitását és a világ példák mentén tudatosan kell építkezni: borstílus, piaci üzenet, ahogyan néhány évtized alatt korábban az ismeretlenségből előrukkoló országok tették, pl. Chile, Argentína, Új-Zéland vagy akár Dél-Afrika. ■

A nehéz helyzet ellenére is tovább erősödött a református borászok közössége!

Kerekes Sándor beszámolója

Tavaly nem sejtettük, hogy egy év múlva újra – ezért is – hálásak lehetünk. Az utolsó pillanatban, még az országos zárás előtt sikerült a Magyarországi Református Egyház és a Református Közéleti és Kulturális Alapítvány idei győztes borát kiválasztani a közel 100, a Kárpát-medence minden szegletéből bírálatra beküldött bor közül. Miután a borászok személyes jelenlétét most nélkülöznünk kellett, ezért „zártkapus” módon a résztvevőket, azaz a borászokat idén kizárólag a borminták képviselték a zsűri előtt. A különleges és bensőséges élményt adó munkáról faggattam a szervezőket és a zsűri elnökét a két napos bírálat végén.

Dr. Kocsis Attila, református lelkipásztor, BORUM ötletgazda: Ha a futballmeccsek zártkapusan mennek – maradjunk ennél a hasonlatnál – akkor egy borverseny is, mehet zártkapusan. És nagyszerű dolog az, hogy ilyen nagy számban érkeztek a versenyre borminták, egyrészt jelenti ez azt, hogy az a közösség, amely mögött, most már mondhatom azt is, hogy mozgalom mögött egy közösségben van. A református borászok közössége együtt van, együtt gondolkodik, együtt szeretné megörvendeztetni minket azzal, hogy jó borokat hoz, jó borokat kínál és minőséget képvisel. És azt gondolom, hogy ha minőséget képviselünk, azzal pontosan azt a minőséget, azt az igei minőséget képviseljük, amelyikre bennünket a Szentírás tanít, hogy mindent a maga ideje és rendje szerint végezzünk el. És mindeddig megáldott bennünket az Úristen, ezután is hisszük, hogy így lesz és nem csak a rendezvényt áldja meg, hanem megáldja a termést is, meg a jó borokat is.

Zila Gábor, a Református Közéleti és Kulturális Alapítvány ügyvezetője, a BORUM főszervezője: Az is nehézséget jelentett, hogy egyáltalán megtudjuk-e szervezni az eseményt. Végül is egyeztetve a zsűri elnökével, Kovács Pállal, egy kompro-

misszumos megoldás mellett döntöttünk. A bormintákat be lehetett küldeni, a személyes találkozásokra viszont nem került sor. 94 tétel érkezett, ami alapján elmondható, hogy ez egy nagyon szép szám, a tavalyi esztendőben, mikor február végén személyesen még tudtunk találkozni, akkor is ugyanennyi tételt kellett a zsűrinek lebírálnia.

Úgy gondolom, hogy az évek alatt kialakult egy olyan összetartó közösség, akik odafigyelnek egymásra. Ez nagyon jól megmutatkozott, amikor a borok beküldését el kellett intézni. Meg tudtuk úgy szervezni, hogy a Kárpát-medencében kijelöltük a helyeket, ahova el lehetett küldeni a borokat, és innen szállítottuk Budapestre az így összegyűlt tételeket. Nagyon jó volt azt látni, ahogy a kisborászok mennyire számon tartották egymást. „Persze, szölok neki...” – hallottuk sokszor a telefonban és így is lett, aki szeretett volna, az többnyire tudott mintát küldeni. Azt gondolom, hogy ez a szervezethez is igazolja, hogy a koronavírushelyzet ellenére együtt maradt a református borászok közössége, sőt tovább erősödött. Remélem, hogy Isten kegyelméből továbbra is pozitívan tekinthetünk a jövőre vonatkozóan.

Kovács Pál, a zsűri elnöke, a Borászok Barátja: Azt gondolom, hogy idén nagyon sok mindenki törekedett a jobb minőségű borok elkészítésére. Pedig a 2020-as évnél voltak olyan szakaszai, amelyek a szőlőtermesztés szempontjából nagyon problematikusak voltak. A június rendkívül vizes, hideg és hűvös volt, utána jött két hónap, amikor pedig nagyon meleg lett, gyakorlatilag nulla csapadékkal. És mire a szőlő utolérte volna magát szeptemberre, akkor megint egy hideg, esős időszak érkezett, ami sokaknál majdnem tönkretette az egész éves munkát. Azoknál a borászatoknál, ahol a köztes időben beért a szőlő, vagy olyan szerencséje volt, hogy elkerülte ez a szeszélyes időjárás, ott nagyon szép borok születtek. Azokat, akiket nem került el a kedvezőtlen időjárás, ott sajnos kényszerhelyzet adódott. Különösen szeptemberhez közeledve kellett arról dönteni, hogy leszüreteljük-e a kevésbé érett szőlőt, vagy a tőkén marad és esetleg veszni hagyják a teljes termést. Sokan nyilván az előbbi választották, ebből következően picivel több éretlenebb jegyeket mutató bor jelent meg az idei versenyen, mint az előző években azt megszoktuk.

Azt viszont a zsűri megállapította, hogy a



többség látványosan fejlődik. Nyilván vannak olyan idősebb borászok – és távol áll tőlem, hogy megbántsam őket – akik megszoktak már bizonyos dolgokat és ők természetesen nehezebben alkalmazkodnak például a klímaváltozásból fakadó technológiai kihívásokhoz.

**UGYANAKKOR EGYRE
TÖBBEN VANNAK OLYANOK,
AKIK TUDNAK ALKALMAZKODNI,
KORSZERŰSÍTENI, FEJLŐDNI
ÉS EZ AZ ÚT VEZET A MODERN,
MINŐSÉGI BORKÉSZÍTÉSHEZ.**

Azt is hozzá kell tenni és tudni illik, hogy a borbíráló véleménye és a fogyasztó véleménye között adódhatnak vélemény-különbségek. A borbíráló nem mindig fogyasztói szemmel bírál, sokszor szakmai bírálatot mond arról a borról. Ez a helyzet a mostani zsűrizés folyamán is többször előfordult. Szakmailag, borbírálati szempontból mi úgy gondoljuk, hogy miközben egyértelmű volt, ha fogyasztói szemmel kóstolom meg ezt a bort, akkor az valószínűleg ízleni fog és el fog fogyni a pincészetnél. Ezek érdekes ellentmondások, amelyet szinte lehetetlen kikerülni, inkább csak egyensúlyba tudjuk

hozni a bírálat során.

Az idei bírálat viszont egyértelműen megerősítette, hogy a fiatal borászok nagyon határozottan, nagyon következetesen és nagyon okosak dolgoznak. Figyelnek azokra a rezdülésekre, amelyeket a borpiac és a fogyasztói szokások mutatnak. Így azok a borok, amiket ezek a fiatal „titánok” idehoztak, azok fantasztikusan megállták a helyüket és úgy, ahogy vannak finomak és jók, nincs mit rajta takargatni. Én öregemberként – tette hozzá Kovács Pál nevetve – nem vagyok elkeseredve, sőt! Azt látom, hogy Magyarországon megindult egy fiatalítás a magyar borásztársadalomban. Nagyon sok tehetséges, 30 körüli, vagy még alatta lévő fiatal jelenik meg a piacon a boraival és hihetetlenül szép borokat készítenek. Nekem egyetlen egy bajom van ezzel, hogy már látom, akárhogy is igyekszem, nem tudom befogadni ezt a hatalmas információmennyiséget és ezt nagyon nehéz feldolgoznom...

A kilencedik alkalommal megrendezett BORUM-nak, azaz a református szőlészek és borászok fórumának március első hétvégéjén Budapest adott otthont. A 2021-es Magyarországi

Református Egyház bora címet fehérbor kategóriában a horvát drávaszögi Kollár Pincészet pinot blanc-ja, míg a vörös borok között a szekszárdi Mézszáros Pál Ohmerops Cuvée-je kapta. A Református Közéleti és Kulturális Alapítvány fehérbora idén a Tokaj-hegyaljai Budaházy-Fekete Kúria „Mind a rokonom” bora lett, míg a vörösborok között a Hajós-bajai Takácsné Villányi Patrícia pinot noir-ja érdemelte ki ezt a címet. Édes bor kategóriájában különdíjat kapott az Árpád-hegy Pince Tokaji fordítása és Budaházy-Fekete Kúria Imperator aszúja. ■



A szőlő volt a játszóterem

Borbély Tamással, a 2020. Év Bortermelőjével Darin Sándor beszélgetett

Tamással bő egy évtizede ismerjük egymást. Többször is megfordultam náluk, borikat is igen kedvelem, ezért is nagy öröm volt számomra, hogy a Debreceni Borozó nyári számában vele készíthettem riportot. Egyik meghatározó területükön a Bács hegyen találkoztunk. Üde zöld ültetvény, gondosan kezelt sorok, lágy szellő és a mindig vidám Tamás fogadott minket. Rövid terroir ismerkedés után közösen tértünk vissza a badacsonytomaji birtok központ pincéjének hűvösébe egy hűsítő pohár bor melletti beszélgetésre.

Honnan indult számodra a borkészítés?

Szüleink 1981 tavaszán telepítették az első saját ültetvényüket, ami most a birtok központ magja. Itt a pince előtti fél hektár volt az első szőlőnk. 1981 azért is fontos a család életében, mert én is ebben az évben születtem. Gyakorlatilag ez volt az én játszóterem, szinte itt nőttem fel a szőlőben. A szőlő- és borkultúra szeretetére és tiszteletére neveltek. Ezek után nem is volt kérdés, hogy én majd apa nyomdokaiba szeretnék lépni. Borrendi avatásomon a nagymester mondta, „anyatej helyett lopószáron nevelkedett”.

Kiktől lested el a szakma fortélyait?

Apa somlói származású, anya helyi kötődésű és mind a két családban volt szőlőtermesztés és borkészítés generációkon keresztül. Így a gyakorlati hátteret apa és a nagyszülők mellett már gyerekként tanulgattam. Ahhoz, hogy ezt a tudást komplexként tudjam kezelni, ehhez kellett az egyetemi tanulmányok is.

Említetted fent a hegyen, hogy tulajdonképpen sorsszerűen jött az első szüreted is.

2010-ben apa hirtelen betegsége miatt teljes egészében én vezényeltem le a szüretet. Nehéz szüret volt, elsőnek megkülönböztetni, de nagy volt bennem a bizonyítási vágy. Egy csapadékos őszből kellett kihozni a fajtákból a maximumot. Az olasz rizlinggel, kékenyelűvel, rajnaival és szürkebaráttal sikerült elég komoly, nagy fehér borokat készíteni. Ezekkel a borokkal elég sok helyre sikerült bejutnunk, és sok pozitív visszajelzést kaptunk mind a fogyasztók, mind a gasztronómia és a kereskedelem felől.

Hogyan tudtok összedolgozni?

Nagyon jó közöttünk az összhang. Én hozok egy új ötletet, hogy próbáljuk meg és az ő tapasztalata, rutinja pedig kisegít benne, hogy azt hogyan tudjuk a legkönnyebben, legbiztosabban elérni. A szakmai irányítást apával közösen vesszük. Én közben jövők-megyek az országban rendezvényről-kóstolókra. Ez



nehéz lenne úgy egyedül, hogy ne legyen itthon egy stabil háttér.

Az elmúlt több mint 10 év során mik voltak azok a fontos stációk, kihívások, amelyekkel szembe néztél, illetve amiket megvalósítottál?

A fajtákkal való kísérletezések már korábban elkezdődtek. Az első fontosabb lépés az volt, amikor 2012. január 1-vel végleg hazaköltöztem, hogy már teljesen csak a birtokban tevékenykedjek. Az itthoni munka mellett társadalmi pozícióban több tagságban képviselem a birtokot, vagy éppen a borvidéket. A

Badacsonyi hegyközségnek és a Badacsonyi borvidéknek az elnöke vagyok, valamint én szőlészeti küldött a HNT felé. A 2019-es év nagyon fontos volt számomra, amikor a kisfiunk megszületett, ez még egy pluszt adott az egész családi birtok építéséhez. Bízunk benne, hogy sikerül neki is ezt a légkört magába szívnia és megszeretnie a szőlő-bor kultúrát, mert azt látom az én neveltetésemén is, hogy ez akkor fog valóban jól működni, ha a szőlő szeretete, tisztelete belülről jön.

Téged sem „kényszerítettek”?

Nem, mindig is tudtam, hogy borász szeretnék lenni. Számomra sosem volt kényszer segíteni a szüleimnek, nagyszüleimnek a szőlőben vagy a pincében, örömmel tettem, mert láttam a munkánk eredményét, azt ahogy épül a családi birtok évről évre, ezzel értéket teremtünk. Gimnáziumi érettségi után ezért választottam az egykori Kertészeti Egyetemen a borászmérnöki szakirányt.

Eddig jól haladtok?

Egyelőre imád kint lenni a birtokon! Talán a szüretkor nagyon tetszett neki a ►



Bemutatjuk

feldolgozás. Folyamatosan segíteni akar az anyukájának a kertben is, jó látni a természet szeretetét. Lelkesen jön és ez csodálatos érzés, hogy van jövő a családban.

olaszrizlingjévé választottak. A közel ötven éves Bács hegyi terület szürete ez a 2016-os évjáratú tétel. Nászajándékba kaptunk egy 300 literes hordót, melynek az első töltése lett a „Nász a Bácsón”. A 2019-es évjáratból pedig a „Gézengúz” névre keresztelt borunk, kisfiunk születése inspirált minket arra, hogy az ő tiszteletére 400 palackos tétel készüljön. A „Nász a Bácsón”-ból már csak néhány tíz palack van, a Gézengúz pedig egy hónapja indult

Említetted, hogy a titkos vágyad, hogy a gyerkőc is vigye tovább a családi hagyományt, de nem akarod minden áron ebbe az irányba terelni... Neked mik a közelebbi céljaid amiket szeretnél megvalósítani?

Számomra fontos a helyi fajták lehetőségeinek a megismerése, minden fajtaból, minden területből az évjárat maximumát kihozni. Még több terület-



Szakmai sikerek: rengeteg oklevél, trófea van a falakon.

Szép sikereket érnek el a boraink. Az Év Bortermelője díjon kívül a 2018-as évben megkaptam az Év Agrárembere díjat, fiatal gazda kategóriában, ami egy nagyon megtisztelő cím a számomra, hogy a szőlő-bor ágazatot, azon belül is egy családi birtokot képviselhetek az agráriumon belül. A borversenydíjak közül az olasz rizlingek sikerei a legfontosabbak számomra. Az egyik legtöbb sikert a Bács hegy olaszrizling különböző évjáratai, és különböző kis limitált válogatásai adták, ebből kiemelném a „Nász a Bácsón” olaszrizlingünket, amit 2018-ban és 2019-ben is a WineLovers teszten az ország legjobb

a piacon. Amire még büszke vagyok az a 2015-ös „Karós” olaszrizlingünk, ami aranyérmes lett a Vinagora borversenyen. Ez a terület egy több mint 60 éves bakművelésű szőlő, ami munkás nagyon, hiszen minden kézimunka igényes, de cserébe egy fantasztikus stílusú rizlinget lehet belőle készíteni. Még mélyebb, ásványosabb tónusokkal rendelkezik, mint a Bács hegyen termelt borok. Törekszünk a művelési emléket is fenntartani, hogy meg tudjuk mutatni miből is indult ki a szőlőkultúra és a szőlőművelés a térségben. Volt idő, hogy itt a borvidéken is több mint 2000 hektár volt megművelve így, karós szőlőként. Ma meg az alig 1400 hektárt gépesítve is nehezen tudjuk fenntartani a borvidéken.

válogatású rizling megjelenése a pincétől, de a kéknyelűnél és a rózsakőnél is ugyanez a cél, hogy minden évjáratból egy komoly területkarakterű bort tudjunk palackozni. Számunkra a legfontosabb, hogy ezeken a borokon keresztül kedvet kapjanak a vendégeink a Badacsonyi borvidék megismeréséhez. Fontos, hogy helyben személyesen tudjuk átadni ezt a tudást, ezt a közeget, a borvidék és a birtok egyedi értékeit. ■

Borbély Családi Pincészet

Badacsonytomaj,
Káptalantóti út 19.
Telefon: +36 30 558-7865
www.borbelypince.hu



Az ezeréves pincészet

Kovács Pál riportja

A Szent Márton hegyén tekintélyesen díszlő Pannonhalmi Főapátság alapjait a Géza fejedelem hívására Nyugat-Európából érkező bencés szerzetesek fektették le 996-ban. Az imádkozó és dolgozó rend tagjai mindig is igyekeztek megtermelni maguknak a gabonát és szőlőt, amelyek biztosították számukra nemcsak a liturgiához szükséges isteni testet (kenyér) és vért (bor), hanem a megélhetést is.

A Pannonhalmi Főapátság mai pincészete ízig-vérig modern borászat, aki erre jár, el sem hinné, hogy a feladatuk egy több mint ezeréves hagyomány korszerű, a jelen világ számára is érthető bemutatása.

Igen, a Mártonhegyen alapított monostor első pillanattól kezdve rendelkezett szőlőterületekkel, és a II. világháború végéig folyamatos is volt a szőlőművelés és a borkészítés, aminek az 1945. évi VI. törvény vetett véget, megszüntetve a nagybirtokrendszert és ennek keretében elvonva az apátság tulajdonában lévő szőlőterületeket.

A modernkori borászat újjászületését

2000-re tehetjük, amikor a Főapátság és a Magyar Külkereskedelmi Bank megalapította a Pannonhalmi Apátsági Pincészetet Gál Tibor szakmai tanácsadása mellett. 2003-ban átadásra került a kor legmodernebb megoldásait magába foglaló pinceépület, amely napjainkig bizonyítja az elképzelések életképességét.

Már évek óta terveztük, hogy lapunkban is bemutatjuk a pincészetet, annál is inkább, mert mind Liptai Zsolttal, mind Illés Tamással régi borbarátság fűz össze minket, így nagy örömmel és izgalommal indultunk kora hajnalban Pannonhalmra felé Debrecenből. Izgalmunkat

csak tovább fokozta, hogy Hortobágyi T. Cirill főapát úr is jelezte, hogy fogad bennünket egy rövid beszélgetésre.

A látogatást Illés Tamásnál – a pincészet „mindenesénél” – kezdtük, aki a Pannonhalmi Főapátság borászatának marketing- és kereskedelmi vezetője.

Tamás, hogy kezdődött a pályafutásod Pannonhalmán?

Illés Tamás: 2003-2004 fordulóján kerültem ide idegenforgalmi irodavezető-helyettesként, amely pozícióhoz turisztikai, marketinges és rendezvényszervezői feladatok társultak. 2004-től a borászat látványpinceként működött, így sok szálon kötődtem ide is. 2007 augusztusától lettem az apátsági pincészet marketing- és kereskedelmi vezetője.

Ezek szerint Te gyakorlatilag a kezdetektől itt vagy. Hogy kezdődött, mekkora területtel, mekkora kapacitással indult a borászati munka?

Bár az apátság már az újrainduláskor visszavásárolta a jelenleg is művelt 50 hektáros szőlőterületét, ebből a kezdetben csak mintegy 15 hektár volt a ►

korszerűen újratelepített terület, amelyhez további 10 hektárt béreltünk a környéken, ezzel párhuzamosan pedig elkezdtük a maradék 35 hektár újratelepítését. Mára gyakorlatilag az egész terület megújult ültetvény, a kezdeti 30-35.000 palackos termelésünk pedig mostanra elérte a közel 400.000-et. A jó tízéves újratelepítési ciklus nyomán egyrészt visszatérhettünk a korábbi évszázadainkból eredeztethető hagyományos fajtákhoz, másrészt újhulámos fajtákkal is kiegészíthettük őket, egyúttal újragondolhattuk, hogy a kívánt minőség eléréséhez milyen korszerű művelésmódhoz és feldolgozási módszerekhez folyamodjunk. E gondolkodás Gál Tibor szakmai útmutatása mentén zajlott, a munkánkban több ponton mindmáig az ő elképzelései köszönnek vissza. A fajtaszerkezet kialakításában a klimatikus és talajszerkezeti adottságaink adta fősodort képező rajnai rizling mellett figyelembe kellett venni az apátság évi százezer fős látogatószámát, amelynek fele ráadásul külföldi, így került a palettára sauvignon blanc és chardonnay is, emellett feltétlenül ki kell emelnünk a pinot noirt, amely a kékszőlőterületünk kétharmadát teszi ki. A merlot és cabernet franc adott évjáratban lehetővé teszi a bordói típusú nagy vörösbor készítését, de kedvezőtlenebb körülmények között is biztonsággal adhat egy gyümölcsang-súlyos, kellemesen fűszeres, egyszerre tartalmas és elegáns vörösbort, mint amilyen például a Hemina. Azt gondolom, hogy az elmúlt szűk húsz esztendő tapasztalata alapján kikristályosodott a fajtaszerkezetünk, és szükségszerűen leszűkítettük a kínálatunkat is, az élen a rajnai rizlinggel és pinot noirral, illetve belőlük készült borainkkal.

Az apátság pincészetének két termékvonala van, egyrészt a fajtaborok, másrészt a házassítások családja, de mindkettő esetben találkozhatunk rendkívül érdekes és egyben szemléletes bornevekkal, mint Tricollis, Hemina, Prior, Infusio. Honnan jönnek ez a kétségtelenül izgalmas megnevezések?

A bor fogyasztása mindig témát teremt és még szakmai berkekben is jólesik, ha lehet másról is beszélni, mint a bor érzékszervi értékeléséről és analitikájáról. A jelenleg is látható dizájn kialakításánál két fontos rendezőelvet szerettünk volna érvényesíteni: egyrészt legyen jól látható a teljes borsoron az arculatazonosság, egyfajta



egységes megjelenés, másrészt közvetíten minél többet a bencés szellemiségből és a pannonthalmi szerzetesi kultúrából. Az egyes boros címkéinken egy-egy impulzust szeretnénk adni abból a gazdag írásanyagból és tradícióból, amit szőlőművelő és borkészítő bencés elődjaink ránk hagyományoztak, illetve a monostori könyvtárban és levéltárban ma is fellelhető.

A nemrég újragondolt borkínálatunkban két piramist építettünk fel: a házassításokat és a fajtaborokat – mindkét piramisban „classic” és „premium” szintet elkülönítve, ami lényegében négy termékcsoportot jelent a teljes portfólióban. A házassítások alapszériájába tartozik a St. Martinus újbor, valamint a Tricollis-sorozat – fehér, rozé, vörös –, ezek a teljes termelés felét teszik ki, míg a küvék felsőbb osztályában a Hemina néven palackozott fehér- és vörösborunk áll. A fajtaborok között a sauvignon blanc, a rajnai rizling és a pinot noir képezi a bázist, az utóbbi kettő fajtából egy polccal feljebb pozicionálva az évjárat adta lehetőségek

függvényében készítünk szelekciót Prior fehér és vörös név alatt, míg a fajtaborok prémium sorában kakuktkőjasként ugyan, de minőség és árazás szempontjából kétségtelenül itt szerepeltetendő az Infusio névre keresztelt bordói csúcsházassításunk.

A borok címkéin lévő grafikák és nevek számos ponton kötődnek a pannonthalmi bencés hagyományokhoz, így például az újbor Szent Márton kultuszához, a Tricollis a pannonthalmi dombhármashoz, a Hemina Szent Benedek Regulájához, a Prior pedig a perjel tisztségéhez.

Beszélgetésünket e pillanatban félbe kellett szakítanunk, mert Hortobágyi T. Cirill főapát jelezte, hogy vár minket a megbeszélte találkozóra. Hogy miről beszélgettünk a főapát úrral, azt következő cikkünkben olvashatják.

Főapát úrral történt találkozásunkat követően Liptai Zsolt, a pincészet borásza várt minket a folyosón és kísért ki a gyönyörű panorámát nyújtó, bazilika előtti mellvédhez. Itt mutogatta végig, hogy a különböző dűlőkben – Széldomb, Babszőkő, Tavaszó, Packalló-Cseresznyés – milyen szőlők vannak telepítve és mi okból. Mire leértünk a pincészethez, már szinte mindent megtudtunk a szőlőterületekről, a művelési módokról és a fürtszobrászkodásról. Zsolttal ettől kezdve már magáról a feldolgozóról és a feldolgozásról beszélgettünk.

Zsolt, Te az első perctől itt voltál a pincészet indulásánál, mi volt a koncepció lényege, mire törekedtetek?

Liptai Zsolt: A tervezés alapja borászat-technológiai értelemben az volt, hogy a borvidék adta páratlan lehetőségek „talaján” termelt kiváló alapanyagot egy olyan borászati feldolgozórendszeren vezessük át, amelyben a szőlő borrarra történő változása a lehető legkíméletesebben módon mehet végbe. Ehhez a munkához a 32 méteres szintkülönbséget hívtuk segítségül, amely gravitációs úton foglalja magában a komplett feldolgozórendszert.

Hogy foglalnád össze az elmúlt közel 20 esztendőt? Mire jutottatok és mi valósult

meg abból az alapkoncepcióból, ami a borászat megépítéséhez vezetett?

Az első perctől világos volt, hogy az ezeréves bencés tudás és szőlészeti-borászati tapasztalat lesz a munkánk alapja. Még hozzá úgy, hogy a Főapátságra jellemző magas minőségi követelményektől való



esetleges eltávolodás szóba se jöhetett.

Az első években a szőlőterületek meg-, illetve visszavásárlása volt a cél, ez a terroir alapú ültetvényszerkezet kialakításának alapfeltétele. Ekkor kezdett körvonalazódni, hogy a fajtaszerkezet kialakításában egyszerre szeretnénk támaszkodni a borvidék hagyományos fajtáira (olaszrizling, rajnai rizling, fűszeres tramini), a kor vásárlói elvárásainak megfelelő nemzetközi fajtákra (sauvignon blanc, pinot noir), valamint a szakmai tapasztalatunkból indokolt, szubjektív alapon választott fajtákra (viognier, cabernet franc). Ezt követte az épületegyüttes, valamint a technológia tervezése, illetve megvalósítása. Utóbbi valójában egy soha véget nem érő történet, hiszen mindenkor törekszünk lépést tartani a technológiai fejlődéssel és használni annak releváns elemeit, ha azok révén még inkább átöröközhetjük speciális adottságainkat a borospalackba, vagyis „a fogyasztó poharába”! Természetesen az alapszabály nálunk is örökérvényű: ami nincs meg a szőlőben, azt nem tudjuk a

pohárba tölteni – éppen ezért minden finom részletnek kiemelt szerepe van. Munkánk felöleli a tudatos területválasztást, az okszerű alany- és fajta-klónhasználatot, a szőlőművelés során a rengeteg kézimunkát igénylő fitotechnikát, de néha akár extrém módszerek alkalmazását is, mint például a



szőlőfűrt „szobrászkodása”, vagy épp a többmenetes szüret. Bevetünk továbbá optikai válogatósort a feldolgozás első lépcsőjében, de legfrissebb újdonságunkként – csendes boraink ellenére – nyomás alatti töltést is a technológiai sor végén. Mindehhez kell egy stabil, jó csapat, amit érzésem szerint sikerült összekovácsolni olyan módon, hogy hétköznapijainkban egyszerre legyen jelen az évezredek tradíciója és a mindennapok valósága, de ezekkel együtt az újdonságokra való nyitottság, azaz a tervezett jövőképünk is.

Hogy valósul meg ez a koncepció a borászatban? Milyen lehetőségeitek vannak a borok elkészítésénél?

Bár a teljes borászati folyamat a gravitációra van felépítve, ez csak egy eszköz. A pincészetben a variációs lehetőségek nagyon széles tárháza nyílik meg számunkra, hiszen nemcsak a dűlőkből, a klónokból, de a szüreti időpontokból és az eltérő hordókból származó különbségekkel is lehet dolgozni a borok hazasításánál, így biztosítva a legmagasabb minőséget

különböző tételeinknél, legtöbbször teret nyitva arra, hogy akár fajtán belüli házasítások készülhessenek a sokszínű alapanyagokból.

Hogy ne csak beszéljünk róla, a délután vége felé Zsolt csapatunkkal meg is kóstoltatta a teljes borsort. Fantasztikus élmény volt ebben a szép pincében megbizonyosodni arról, hogy amit láttunk, hallottunk és amiről beszélgettünk, az ott is van a poharakban.

Bátorítunk minden borszeretőt, hogy véssek fel Pannonthalmát is a bakancslistára, mert nemcsak szakrális, de borélvezeti élményekkel is gazdagodva fognak hazatérni. ■

Pannonthalmi Apátsági Pincészet
Pannonthalma, Vár 1.
Telefon: +36 96 570-222
www.apatsagipinceszeti.hu

Bemutatjuk



Minden nap, minden tőkével külön kell foglalkozni és a siker nem marad el!

A Takács családdal Kerekes Sándor beszélgetett

A Hajós-Bajai borvidék egyik gyöngyszeme a Takács Pincészet. A csodálatos környezetben meghúzóódó, hét hektáron gazdálkodó családi borászat idén márciusban fennállásának eddigi legnagyobb sikerét érte el: a református szőlészek és borászok fórumán, a BORUM-on, a 2018-as Pinot Noir boruk aranyérmét nyert és ebben az évben a Református Közeleti és Kulturális Alapítvány bora lett. Emellett a Takács Pincészet három borát, az Irsai Olivér 2020-at aranyéremmel, a 2019-es és a 2020-as Kékfrankos rozékat pedig ezüstéremmel ismerte el a zsűri. Vajon, hogyan tudott ilyen szép eredményeket elérni a Takács család, ahol szinte mindenkinek megvan a feladata? Kiderül a Debreceni Borozó helyszíni riportjából.

A família doyenje, Takács Lajos, 10 éves kora óta dolgozik a szőlőben. Ahogy mondja ő a dédinek és a nagyszülőknek köszönheti, hogy már ilyen fiatalon megtörtént a „bevéődés” a szőlőtermelés és borkészítés iránt. Fürgén baktat előttem a szőlősorok között a hetvenéves Lajos bácsi, fiatalokat meghazudtoló energiával és közben hallgatom történetét az örök szerelemről, a borról.

- Nem hiszed el, de én már már hatvan évvel ezelőtt elkészítettem az első rozémat piros szlankából, csak akkor még nem úgy hívtuk, hogy rozé – mondja nevetve. A Kertészeti Egyetem elvégzése után Lajos bácsi nagyüzemben dolgozott, majd ahogy lehetősége nyílt rá a családi gazdálkodást kezdte el fejleszteni. A fehérek közül csereszgi fűszeres, hárslevelű, tramini, irsai olivér, illetve a kékszlőlőből

kékfrankos, cabernet sauvignon és pinot noir termesztésével foglalkoznak. A terület nagy részén csökkentett fűrtálmánnyal dolgoznak, a szőlők egy részét eladják felvásárlóknak, illetve a borok javát helyben, a pincénél értékesítik. Ahogy Takács Lajos mondja, a bevétel fedezi a család tisztességes megélhetését és amikor lehetőség nyílik rá, akkor rögtön visszaforgatják a pénzt a borászat fejlesztésébe.



– Ennek köszönhetően sikerült az évek alatt hordós érlelés mellett kóracéltartályos érlelést is bevezetni és a növekvő értékesítésnek köszönhetően szinte minden nap halljuk, ahogy a fogyasztók elmondják a véleményüket az egész éves munkánk sikerességéről. Amikor kiderült, hogy a Pinot Noir 2018-as évjáratunk ilyen szép eredményt ért el, rögtön kibontottam egy palackkal és meg is jegyeztem: ez igen, ez tényleg élre való, ez egy szép szabadrúgás gól volt. Sokáig dédelgettük ezt a szőlőt, előtte egy pezsgő szüretünk is volt, válogatva szedtük, így amikor ez bekerült a prэшázba, akkor a bogyók egy része már töppedt volt, amely a borban az aromákat csak tovább mélyítette, gazdagította.

Lajos bácsi büszkén meséli, hogy már az unokái is szívesen beállnak segíteni, egy feltétellel: ha előtte nagypapival elmehetnek pecázni. – A család többi tagja is igen aktív, nagyobb fiam, Takács Gábor agrármérnök és menyem, Takácsné Villányi Patrícia ma már rendszeresen dolgoznak a birtokon.

Hajóson körülbelül 1250 lőszbe vajt pincelyuk van, amelynek többségében borok is laknak. Ebből négy a Takács csa-



lád tulajdonában van, amelyből hármat is sikerült felújítani. Takács Gábor büszkén meséli, hogy a legnagyobbat két éve alakították át, itt szeretnék kialakítani a borérlelő, bortároló részüket.

– Édesapától kezdjük lassan megszeretni a borkészítést és ezzel párhuzamosan átvenni a főbb feladatokat. Egyelőre azonban mi még a munkánk mellett, hétvégén próbáljuk utolérni magukat a szőlőben.

– Bár az én nevem áll a győztes boron, el kell árulni, hogy én agrármérnökként az ►

adminisztrációban dolgozom, a bor az apósom és a férjem keze munkáját dicséri – árulja el Patrícia. Ami nekünk nagyon inspiráló az apósom lelkesedése és tudása, szinte az egész családomat megfertőzte.

– És a szőlő is tanít minket, a kitartást és a makacsságot illetően – folytatja Gábor. A mai világban pedig úgy gondolom minden-nél többet elmesél az, hogy a gyerekek nem a számítógép előtt ülnek és az internetet bújják, hanem inkább Papival mennek traktorozni a szőlőbe.

méretegetve Patrícia.

– Jó mert van egy örömhírem. A győztes bor miatt névváltoztatás lesz a családban, Takácsné Villányi Patríciából Takácsné Hajósi Patrícia lesz.

Óriási nevetés a háttérben.

Adjon Isten sokáig erőt és ilyen jókedvet a Takács családnak! Ha így lesz, joggal reménykedhetünk abban, hogy nemcsak a gyermekek, hanem az unokák is látnak majd a borkészítésben fantáziát



– Szereti ön a bort – teszem fel a triviálisnak tűnő kérdést Patrícianak, de csak azért, hogy az apósa humoros tervét is meg tudjam vele osztani.

– Igen, megszerettette velem a Takács család – árulja el gyanútlanul Patrícia.

– Nagyszerű! – csapok le vércse módjára a kijelentésre. – Akkor megengedi nekem, hogy elsőként önnek osszam meg a családi kupaktanács legutóbbi döntését?

– Igen, persze – mondja kissé gyanúsan

és amikor eljön az ideje, akkor ők viszik majd tovább ezt a szimpatikus családi gazdaságot Hajóson.

Aki szeretné meglátogatni személyesen a pincészetet, előzetes bejelentkezést követően itt érheti el őket:

Takács Pincészet
Hajós, Bajai u. 4.
Telefon: +36 70 443 6616



Ennek a földnek lelke van!

Dávid Rémuossal a Budaházy Fekete Kúria birtokigazgatójával Darin Sándor beszélgetett.

Itt ülünk Erdőbényén, egy gyönyörű kora barokk kúria udvarán. Honnan kezdődik a történetetek?

1996-ban vásárolták meg édesanyámék a kúriát, amit kb. 10 év alatt sikerült teljesen eredeti állapotába helyreállítanunk. Én 2010-ben kezdtem el a szőlészkedést, borászkodást. Ez úgy kezdődött, hogy megvásároltunk egy 5 hektáros frissen telepítet területet a Rány-dűlűben. Az első bort 2012-ben készítettük onnan, mindössze 3000 palackkal.

Honnan indult a borok iránti szeretet a családban?

A gasztronómiában eléggé otthon vannak szüleim. Mindig céltudatosan utazgatunk. Nálunk a családi nyaralásnak megvolt a tematikája. Tudtuk, hogy a helyi

ételeket hol, melyik étteremben készítik a legjobban, milyen borászatok vannak a környéken, és erre építettük a programot. Nálunk az utazást mindig komoly előkészületek előzték meg.

A családban van-e gyökere a gasztronómiának?

Nincs, nekünk a borászathoz semmi közünk nem volt, édesanyám orvos, egy debreceni polgári családból származik. Fréd, a nevelőapám pedig Németországban egy légtechnikai céget vezetett.

Honnan jött akkor az ötlet, hogy megvásárolják ezt az akkor még eléggé elhagyatott kúriát?

Véletlenek sorozata leginkább, és a jóisten vezetett minket ide. Volt egy gyönyörű ►





szép tanyánk Újkígyóson. Igazi festői környezet volt klasszikus parasztházzal, óriási, nádtetes istállóval, amiket állandóan feltörtek és kiraboltak. Édesanyámék ezt megunták és eladták. Sok debreceninek van itt Erdőbényén háza, így kerültek ismerősök révén ide. Itt is parasztházat kerestek és akkor akadt meg a szemük egy növényzettel dzsungelszerűen benőtt házon. Ez volt a kúria.

Már a kezdetekkor tervben volt a borászat létrehozása is?

Nem, egyáltalán nem! Eredetileg édesanyámék kizárólag csak maguknak szerették volna felújítani a házat, úgymond egy menekülési pontot szerettek volna távol a város zajától. A borászat valójában az én ötletem volt. Gyerekkorom óta tudtam, hogy falun akarok élni, és fizikai munkát fogok végezni, lehetőleg a természetben. Soha nem akartam borász lenni, de a családi utazgatások révén nagyon megszerettem a borokat, meg a jó pálinkát is. Először pálinkákat kezdtem el készíteni. Azt tapasztaltam, hogyha valakihez elmegyek vagy isteni finom pálinkája van, vagy olyant kapok mintha technokolt acetonnal hígítottak volna. Idegesített hogy mi lehet ennek az oka?



Ez volt a lépcső a borászat felé?

Akkor már nagyon tetszett a borász szakma, de az, hogy én borász leszek kb. olyannak tűnt, mintha űrhajós szeretnék lenni. Megvan az esélye, de lássuk be, hogy nagyon kicsike. Úgyhogy az inkább egy utópisztikus álom volt. Elkezdtam édesanyáméknak mondani, hogy ha már itt van ez a kúria, meg ezek az adottságok, akkor jó lenne kihasználni. Az én fejemben a borászatot úgy képzeltem el, hogy két hordó a pincében és csinálunk borokat. Bacsó András borász édesanyáméknak nagyon jó barátja, sokszor voltunk vele vacsorázni. Minden

vacsora, beszélgetés egy betekintés volt Tokaj-Hegyalja történelmébe, borkészítésébe. Ő mondta édesanyáméknak, hogy ha már itt a kúria, akkor miért nem csi-nálunk saját borospincét is. Én már előtte évekig puhítottam édesanyámékat, hogy engedjék meg hogy belevágjak. Így történt, hogy végül megvásároltuk azt az 5 hektáros területet a Rány-dűlőben. A lehető legjobb választás volt. Rendkívül sajátos aromaanyagok vannak az erről a területről készített borokban. Minden borban megvan az a sajátos Rány ízvilág. 2013-ban 3 éves tőkékről – amik gyakorlatilag gyerek tőkéek még – készítettük el az első hárslevelű, furmint, illetve egy késői szüretelésű sárga muskotály bort. A „Christmann Hárs” Bordeaux-ban aranyérmet kapott, a „Pompás” szamorodni Párizsban ezüstérmet nyert. A furmintot 2014-ben pedig Magyarországon legjobb furmintjának választották a Tokaj Grand borversenyen. 2017-ben, a reformáció kezdetének 500. évfordulóján megrendezett 5. BORUM borversenyen a 2015-ös évjáratú „Christmann Hárs” diadalmaskodott, az idén pedig a 2017-es évjáratú „Minden a rokonom” házításunkat a Református Közeleti és Kulturális Alapítvány borának választották.



Milyen a fajtaösszetétel?

Nagyjából 30-30-30% a furmint, hárslevelű és sárgamuskotály aránya és van további 10% kövérszőlő, amit az aszúnkhoz, vagy az édes szamorodnihoz használunk.

Mikor jelentetek meg először a borpiacon?

2013-ban volt az első bemutatkozásunk. Legelőször volt a „Christmann Hárs” nevű hárslevelűnk, aminek a neve elsősorban egy borkészítési filozófiát takar, másodsorban pedig nevelőapám, Fréd Christmann előtt tisztelgek vele, aki nagyon sokat segített ennek a borászatnak a létrehozásában és édesanyámmal együtt mindenben maximálisan támogatt. Nemcsak az anyagi fundamentumot kaptam meg tőlük a borászathoz, hanem tulajdonképpen minden támaszt amire csak szükségem lehetett.

Területben növekedés történt-e az évek alatt?

2014-ben vásároltunk még 10 hektárt a Szent Mihály-dűlőben. Ez a terület akkor be volt növe akáccal, gazzal, de éreztem



hogy lelke van. Én oda jártam fel reggelizni, mert csodás onnan a panoráma. Ez a terület úgy szólított meg, hogy eszem ágában sem volt bővíteni a birtokot. Aztán csak rákerestem, hogy kié, és szépen eljutottunk oda, hogy megvásároltuk.

Mik lesznek a következő lépések?

Szeretném a kúriát is kihasználni, amennyire csak lehet. A fő irányvonal az, hogy igazi modern, de mégis klasszikus falusi vendéglátást szeretnénk létrehozni. Egyszerű ételek friss alapanyagokból, nagyon magas minőségben és természetesen lehetőleg helyi termelőktől. Nem

csak a bort szeretném megmutatni az embereknek, hanem azt szeretném, hogy érezzék, mi van abba a borban, mit mond nekik az a bor. A természet zenéljen bele a fülükbe, és szólaljon meg a lelkükben, hogy milyen gyönyörű helyen vagyunk! Ilyennek képelem én a falusi borbisztrónkat! ■

Budaházy Fekete Kúria
Erdőbenye, Vörösmarty utca 4.
Telefon: +36 30 860 6261



XXI. századi fejlesztések az örök értékek mentén!

Hortobágyi T. Cirill pannonhalmi főapáttal Kerekes Sándor beszélgetett

A Szent Márton hegyen álló monostor díszesen kovácsolt vaskapuja méltóságteljesen kinyílt, bebo-csájtást nyertünk. Ünnepeles pillanat ez a Debreceni Borozó tízéves fennállásában. Borszakmai látogatásunkat egy nem mindennapi interjúval koronázhattuk meg. A Pannonhalmi Főapátság főapátjával, Hortobágyi T. Cirillel találkozhattunk és beszélgethettünk két nemzetközi delegációval folytatott tárgyalási szünetében. Pontosan emiatt a biztonsági előírások is megszigorodtak, ezért a védett személyeket megkerülve a „művészbejárón” kísérték be minket: Kovács Pált, Palotás Lehel és Kerekes Sándort. Közben az idő mintha ellenünk dolgozott volna, szinte szaladt, ezért az impozáns lépcsőház, a néhai főapátok portréit megörökítő festmények látványát alig-alig feldolgozva, az ízléses, mégis szerényen berendezett fogadótérben rögtön a lényegre tértünk.

Debreceni Borozó: Főapát úr, hogyan tudott ilyen rövid idő alatt megújulni, ismét a térség spirituális-gazdasági mozgatórugójává válni a Pannonhalmi Főapátság?

Hortobágyi T. Cirill, pannonhalmi főapát: Egy ilyen ezeréves apátság történelme a hanyatlások és megújulások sorozata. Így az apátság élete összeforrott a régió, a nemzetünk történetével,

a tatárjárás vagy a török időszak miatt bekövetkezett pusztulás nálunk is növelte a veszélyeztetettséget, a hanyatlást és az élet visszaszorulását eredményezte. Mélyen gyökeredzik tehát az apátság filozófiájában, hogy időközönként újra kell gondolni az életünket. Ma úgy mondjuk, hogy új stratégiát kell építeni és az alapján újratervezni. Magyarországon a 89-es fordulat után szinte mindenhol egy újragondolási időszak kezdődött,

nálunk is. A háború végéig, 1945-ig a nagybirtokok államosításáig egy földbirtokos rend voltunk, a szolgálatunk fókuszában pedig a lelképásztori munka és az oktatás állt. Kilenc iskolánk és egy tanárképző főiskolánk volt, körülbelül 30 plébániánk, közgyűjteményeket, kulturális intézményeket, és egyéb létesítményeket tartottunk fenn 30 ezer hektárnyi birtokunk jövedelmeiből. A középkorig nyúló, hagyományos modell alapján tehát

nem állami támogatásokból, normatívák-
ból, hanem a birtokaink bevételeiből fi-
nanszíroztuk működésünket, és ez így
működött századokon át. A rendszervál-
tozást követően azon kezdtünk el gon-
dolkodni, hogy mit érdemes, mit lehet
egyáltalán ebből visszahozni és miben
kell megújulni? A kihívások megválaszo-
lása kapcsán két fő szempontot tartottunk
szem előtt: a finanszírozási háttér meg-
teremtése mellett kiemelten fontos lett
a munkahelyteremtés, a mezőgazdasági
kultúránk folyamatos erősítése a spiri-
tuális, kulturális, szociális szolgálataink
megtartása mellett. Ez a szemlélet, ez a
gondolkodásmód segítette az apátság
jelenkori beágyazódását a régióban.

*Az Ön személyéhez olyan innovációk kap-
csolódnak, mint például az „Apátsági
termécsalád” program, amely célul
tűzte ki a régi receptúrákon alapuló ter-
mékfejlesztést és gyártást. Ma már olyan
brandek jelentek meg a piacon, mint
a Pannonhalmi Főapátság Pincészete,
Sörfőzdéje, a „Pannonhalmi teacsalád”,
több gyógynövénylikőr, borecetek, gyógy-
növényes szappanok és kozmetikumok.
Adottak voltak az alapok mikor elindul-
tak ebbe az irányba?*

A pincészet esetében a borkészítés hagyo-
mányaira támaszkodhattunk, a gyógy-
növényes kultúra esetében pedig nagyon
jól tudjuk hasznosítani elődeink évszáza-
dos tapasztalatait. Pannonhalmán 1786-
ig működött egy kórház, utána ennek
a receptúrái, írásos anyagai a levéltárba
kerültek. Többek között ez is motivált
bennünket, amikor hozzáfogtunk a régi
receptek felkutatásához.

A gyógynövény kultúrának nem csak
komoly hagyománya van, hanem abban
nagy fantáziát is látok. Magyarország kli-
matikus és ökológiai adottságai kitűnőek
a gyógynövények termesztéséhez, mégis
világviszonylatban még nem elismert,
azaz van benne fejlődési lehetőség. Úgy
éreztük, hogy a magyar gyógynövény
tradíció rendkívül sokszínű, egyaránt tá-
maszkodik a népi gyógyászatra, a keleti
gyógynövénykultúrára és van egy sajátos
vonulata: a szerzetesi gyógyászat. Olyan
érdekes és értékes színfolt ez, amit ér-
demes életre kelteni. Sikerült felkutatni
azokat az írásos emlékeinket, amelyekből
kiderült: 1786-ig a kórház mellett egy

gyógynövénykert is működött, ahol
viszonylag nagy mennyiségben termeszt-
tek. A szerzetesek ezeket használták
fel a gyógyászatban, azokból különböző
termékeket, például tinktúrákat,
kenőcsöket, főzeteket készítettek. Adott
volt számunkra egy kép, hogy mi min-
dent lehet egy gyógynövénnyel kezdeni,
mennyi mindenre használhatjuk azokat.
Elkezdtek ezért a latinul írt receptúrákat
lefordítani, majd legelőször egy teacsa-
lád született meg, azzal párhuzamosan
pedig a bemutató gyógynövénykert az
arborétumunk peremén. Pannonhalmi
mindeközben kiemelt turisztikai cél-
pont, világörökségi helyszín, aki idejön
az találkozhat az újjáélesztett gyógynö-
vényes kultúrával. Rengetegen kíváncsiak
a május végén megnyitott Illatmúzeum-
munkra, amely az illóolajok és parfüm-
ipar történetét éppúgy bemutatja, mint a
szerzetesi gyógyászat emlékeit. Egyéb-
ként kertészetünkben a levendula mellett
több mint harminc félé gyógynövényt
termesztünk. Az öt legfontosabb pan-
nonhalmi gyógynövény és a történelem
hét szakrális illatát az Illatmúzeumban
meg is szagolhatjuk.



*A főapátságnak hosszú távú turisztikai
és marketingkommunikációs terve van,
amelyet az ön irányításával készítettek
el, és az erre alapozott beruházásokat
is felügyeli. Úgy tűnik, hogy a ben-
cés rend értékelvűsége és egy modern
menedzszerszemléletű gondolkodásmód*

jól megférnek egymás mellett...

Egy olyan teljes rendszerben gondolko-
dunk, amely nemcsak az anyagi érde-
keket tartja szem előtt, hanem belefé-
r egy kultúra terjesztése, egy életmód hirdetése,
egy olyan hagyomány felélesztése, amely
távlatos, gazdag, ami a jövőben is irány-
mutató, csak mostanáig kicsit szuny-
nyadt...

Jó példa erre a Főapátság pincészete,
amely egy teljesen új kezdet, egy új
épület. A mi történelmi pincénk ug-
yanis lent van a településen. Amikor el-
kezdünk gondolkodni, hogy a borkészí-
tést újra kellene éleszteni, az a pince még
termelőszövetkezeti tulajdonban volt és
teljesen más funkciót töltött be. Ezért úgy
döntöttünk: nem baj, ha Pannonhalmán
a borkészítés során mindent újra előről
kell kezdeni, de ne gyökértelenül tegyük.
Több ok miatt sem gyökértelenül:
egyrészt, mert vissza kell mennünk az
Apátság alapításának időszakára, a tizedik
század végére. A bencés hagyományok
erről szólnak, de a kor is ezt követeli,
hogy ahol megalapítanak egy apátságot,
az autonóm és önálló legyen, az életéhez
szükséges feltételeket magának kell meg-
teremtse. A X. században az ideérkező s-
zerzetesek azt a kézműves, mezőgazdasági
kultúrát hozták magukkal és honosították
meg.

Egy szerzetesközösség életéhez a bor, a
kultúra miatt is hozzátartozik, tehát a
világ legtermészetesebb dolga volt, hogy
a középkorban elterjedő apátságok,
nemcsak a szántóföldi növénytermesz-
tést, például a gabona kultúráját hozták
magukkal, mert ugye kenyér az kell, ha-
nem a borfogyasztás kultúráját is, és te-
lepítettek szőlőket. Itt ezen a vidéken még
ősibb a hagyomány, hiszen egészen a Pan-
nónia Provincia idejéig, a rómaiak koráig
nyúlik vissza. Pollenvizsgálatok mutat-
ták ki, hogy ebben a régióban a rómaiak
foglalkoztak szőlőtermeléssel, de ez el-
halványodott a birodalom szétesése után.
Pannonhalmán végül a bencés szerze-
tesek honosították meg a szőlőtermesztést
és borkészítést. Nem hiszem, hogy Ma-
gyarországon van még egy olyan hely,
ahol a X. századtól 1945-ig folyamatos
volt a szőlő művelése és működő ►

pincegazdaság volt. Egy XII. századi adománylevelünk arról tanúskodik, hogy Oros apát testvére, Szilas úrnő az apátságra hagyott egy szőlőterületet. Azt is tudjuk, hogy hol volt. Az újkorban pedig már a mai elvárásoknak is megfelelő pincekönyvek olvashatók, benne a kataszteri térképekkel, színekké kiemelve a

tudományos kutatás előzte meg. Gál Tibor, illetve az ő felkérésére hozzánk érkező Liptai Zsolt borász elkötelezett munkája és szakértelme az évek alatt a minőségi borászatok sorába emelte a Pannonhalmi Főapátság Pincészetét. Ebben a folyamatban is látom azt a mintát, ami ránk jellemző. A múlt, a hagyomány felértékelődik, mert gyökértelenül élni nem lehet. Ugyanakkor az hibás elképzelés, ha valaki restaurálni akar. Mert ez a pince sem az a pincészet akar lenni, ami nekünk 1945-ben volt. Sikerült megtalálni azt a metszéspontot, amelyben a telje-

Nagyon sokan eljöttek, de amikor az oltár elé letették a boraikat, ott zömében lemosott, sörös vagy műanyag palackokba töltött borokat láthattunk. Most legalább harminc-negyven pincegazdaság helyben termelt és palackozott, felcímkézett borokkal jelenik meg. Sikerült felzárkózniuk és már nem abban látják a fantáziát, hogy eladják a szőlőt, hanem abban, hogy értékesítsék finom boraikat. A Pannonhalmi Főapátság Pincészete zászlóshajóként viszi magával a többieket a borvidéken, a vízióink tehát valóra vált.

A helyi értékeket jól tükrözik a borok elnevezése is...

Valóban, a boraink többségének valamilyen latin eredetű és a helyre is utaló neve van. Az egyikük azonban nem csak a tartalma, hanem elnevezése miatt is népszerű. Ez pedig a Hemina. Egyházi körökben ezen mindenki jót derül, mert közismert, hogy a borosüveg űrtartalma hét és fél deci, egy hemina bor viszont csak két deci, maximum két és fél deci. Így mindig megkapom a tréfás megjegyzésként, hogy mekkora a pannonhalmi hemina, ami természetesen nem a napi fejadagot jelenti nálunk. (nevet)

A szójáték amúgy alapítónk, Szent Benedek Regulájából ered. Ő azt írja a hatodik században, hogy a bor még a bölcseket is elválasztja az Istentől, ezért egyáltalán nem való szerzeteseknek, de mivel korunkban lehetetlen őket erről meggyőzni, egyezzünk meg abban, hogy ne igyunk a telítettségig, hanem kinek-kinek legyen elég napjában egy hemina bor. És ekkor vélhetően egy kis kupányi, pár deciliter könnyű, mediterrán borra gondolhatott.

Olyan szakértelemről tett tanúbizonyítást a beszélgetésünk során, hogy joggal felvetődik a kérdés: nem szeretne saját bort készíteni a saját pincészetében?

Hortobágyi T. Cirill, pannonhalmi főapát: (Nevet.) – Nincs erre szükség. Tudja, miért?

– *Miért?*

– Mert van saját pincekulcsom! ■



parcellák. Sőt még az is benne van, hol, hány tőke található, milyen fajta, milyen hozamokkal.

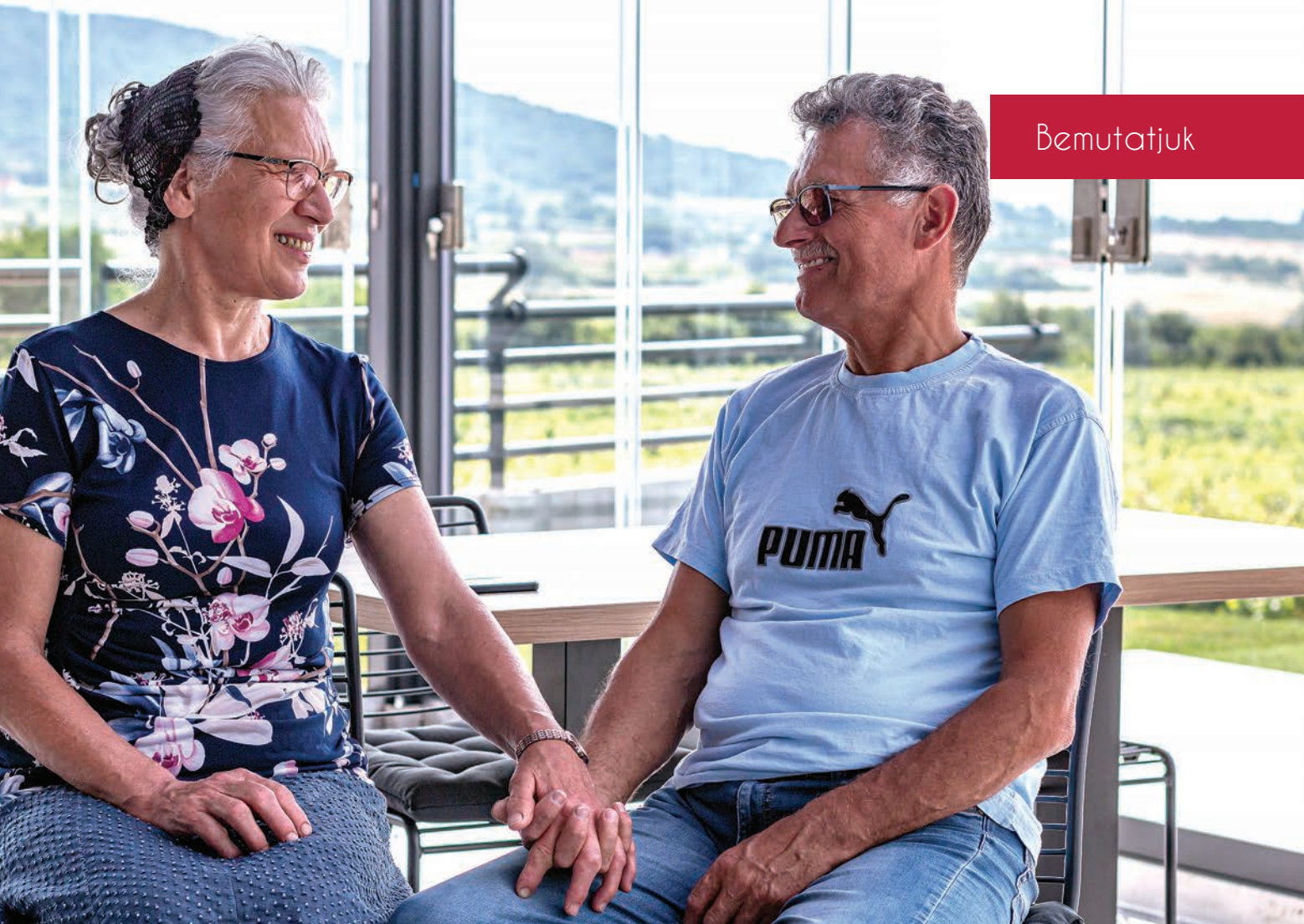
Amikor Gál Tibor borászt felkértük, hogy segítsen megálmodni az apátság XXI. századi pincéjét, akkor tudtunk már mire támaszkodni. Egyrészt elővehettük a XIX. és a XX. század első felének összes bortermeleti dokumentumát. Megnéztük, hogy hol voltak szőlőterületeink, bejártuk a környéket, összegyűjtöttük a fajtákat, a borok stílusának leírásait.

És persze Tibor fejében ott volt a mai világ tudományossága, a szőlőfeldolgozástól kezdve a modern technológiai módszereken át a minőségi borkészítésig. A pincészetünk létrehozását egy komoly

sen mai pincészet az évszázados hagyományokra építve teljesen beleilleszkedik a Pannonhalmi Főapátság küldetésébe.

Azt olvastam, hogy a pannonhalmi bor már a Vatikánba is eljutott, ugyanis Szent Atyának is küldtek.

Valóban, Ferenc pápa is kapott tőlünk bort. De nem csak ez a bizonyítéka az elmúlt évek eredményes munkájának. Nagyon örülünk a Pannonhalmi Borvidéken lezajlott fejlődésnek, ami azt igazolja, hogy zsinórmérték szerepet töltünk be a helyi borászatok között is. Természetesen ez is egy olyan út volt, amit közösen kellett bejárunk. Kétéves volt a pincészetünk, amikor Asztrik főapát úr meghirdette a Szent János-napi boráldást.



Harmóniában a természettel

A Dobosi Birtokközpont azt adja neked,
amit már kevesen kínálnak: ide hazajössz feltöltődni!

A mai napig ott van előttem a kép. Dobosi Dániel és felesége, Ilonka mennyire szerényen és tisztá szívvel beszéltek azon a debreceni ünnepségen, amikor Papp Lászlótól, a város polgármesterétől átvehették Debrecen Város Bora címét, amit a Nivegy-völgyi Bio Olaszrizling 2019 borukkal érdemelték ki. Emlékszem, Dániel ekképpen fogalmazott: nem a díjak teszik naggyá a bort, hanem a fogyasztó hűsége. Így köszönték meg stílusosan annak a sok-sok ezer debreceni borbarátnak az érdeklődését, amely már több évtizede megnyilvánul. És ahogy kanyargott utunk a csodás Nivegy-völgyében, a Szentantalfán található vadonatúj birtokközpont felé, kezdtem megérteni, hogy honnan is táplálkozik

a Dobosi család mérhetetlen szeretete és derűje. Elég rápillantani a balatoni panorámára, a tájba illeszkedő épületre, vagy beszélgetésbe elegyedni az itt élő családtagokkal és nem utolsósorban megízlelni a pincészet gyönyörű borait, rögtön mindenkinél kézzelfoghatóvá vált a tisztelet és a harmónia a természet iránt. Ritka, egyre inkább háttérbe szoruló emberi érzések egy mai, vesztébe rohanó világban. Pedig Dobosi Dániel és Ilonka öt gyermeke és tizenöt unokája az ékes bizonyítéka annak, hogy élni másképpen is érdemes. Kerekes Sándor riportja következik. ►



Emlékszem, hogy az első szőlőterületemet kölcsönből vettem meg – idézte fel a borászat indulásának pillanatát Dobosi Dániel. – És tudja, hogy ki volt az, akitől kölcsön kértem? – tette fel a költői kérdést, majd közben mosolyogva megfogta a kezét a mellette ülő feleségének – hát, Ilonka volt, még menyasszony korában! Ezzel a megvásárolt területtel indult a borászatom és ennek köszönhetően az első, saját szüretem már 1973-ban bekövetkezett.

És arra emlékszel, amikor már a gyerekekkel minden nyáron kint voltunk veled a szőlőben? – vette vissza a szót Ilonka. Bizony nálunk már 5 évesen besegítettek a gyerekek a munkába. Igaz sokszor néztek le a szőlőből a Balatonra és kérdezték, mikor mehetünk le strandolni. Természetesen azért erre is sort kerítettünk, hiszen nekik akkor még ez volt a motiváció a munkájuk elismeréseként.

Szerintem a hálaadás a legfontosabb, folytatta a beszélgetés Dobosi Dániel. Minden nap, mindig hálásnak kell lennünk, ez a kulcsa mindennek. A hálás ember képes alkotni, mert az élete során észreveszi az áldásokat, az utunk során megnyíló lehetőségeket. Ezért van az, hogy a keserű ember soha nem megy semmire, mert mindig csak a bajokkal foglalkozik és a lehetőségek szertefoszlanak a szeme előtt. Én sohasem panaszkodtam azért, hogy 3-4 órát tudtam aludni, amikor a szőlészeti-borászati munka ennyit követelt

meg tőlem. Az is igaz, hogy mindig a kellő időben és helyen olyan jóakarátú emberek segítettek a borászat fejlődését, amiért csak köszönettel tartozok. Így például, hogy bio borászat lettünk, azt Szőke Lajos professzor úrnak köszönhettem, akit ma Magyarországon a bio szőlészeti és bio borászat szülőatyjaként tartanak számon. Az ő tanácsára kezdtünk áttérni fokozatosan a bio művelésre. A legnagyobb köszönet mégis a feleségemnek jár, aki ma is egybefogja a családot, mert a nevelésre bizony nekem kevesebb idő jutott.

A Dobosi Birtokközpont egyedülálló kilátást nyújtó teraszáról a következő utam a szőlőbe vezetett. Interjúalanyom Dobosi Bálint, aki éppen szokásos köreit róttá traktorral a borászat egyik híres dűlőjében, az Agyaglikon. Bálint a 25 hektáros birtok szőlésze-borásza, édesapjától egyre inkább átvéve a stafétabotot.

Arra emlékszem, hogy általános iskolás koromban azt mondtam, hogy én bizony a pincétől a lehető legmesszebb szeretné kerülni, mert nagyon fáj, hogy a nyári szünetekben az osztálytársak mentek a Balatonra, mi meg jöttünk ide Apáékkal a szőlőbe – emlékszik vissza mosolyogva a kezdetekre Bálint.

Aztán 14-15 éves koromra a helyzet gyökeresen megváltozott. Apának van egy nagyon jó tulajdonsága, hogy látja rajtunk gyerekeken, hogy mi az, amivel meg tud minket fogni úgy, hogy mi észre sem vesszük. Nálam ez a traktor

volt, amivel kapcsolatban azóta is tart a kötődés. Így először csak azt mondta, hogy „gyere fiam menjünk egyet traktorozni” és beültetett az ölébe, mentünk néhány kört, ami nagyon tetszett. Aztán egyik nap „gyere menjünk ki a szőlőbe traktorozni” kimentünk a szőlőbe mentünk két kört „no fiam ezt így kell csinálni, én visszasétálok, amikor végeztél majd gyere haza”. Ekkor lehettem 14-15 éves. Hú, én lettem hirtelen a nagy fiú, egyedül traktoron! Ez annyira megtetszett és olyan sikerélményt adott, hogy a későbbiekben jött a permetezés, a szüretelés és minden más. Amire a középiskolát befejeztem, addigra már teljes szívemből azt éreztem, hogy szeretek kint a természetben dolgozni. Addigra megszerettem a borokat is – mondta nevetve.

Így volt, hogy odaálltam Apa elé és azt mondtam neki, hogy akármennyire is mást tanultam eddig, szeretnék borász lenni és ebben az irányban tovább képezni magam. Ma, amikor már nemcsak édesapa, hanem én is túl vagyok jónéhány szüreten, elmondhatom, hogy jól döntöttem, mert a szerelem változatlan a szőlő iránt. A mi bio borászatunkban az a csodálatos, hogy minden természetközeli. Nem használunk gyomirtót, felszívódó vegyszereket és műtrágyát, de van saját fejlesztésű, természetes permetünk, ami megtapad a növényzet felületén és nem mosódik le. A birtokméretünk pont akkora, hogy még mindent átlátunk és kontroll alatt tartunk, valóban napi kapcsolatban vagyunk a szőlővel. Ennek érdekében – különösen eb-

ben az időszakban – napi 13-14 órát kell dolgoznom, de megéri. Nincs annál jobb érzés, amikor saját borunkkal a kezembben leülök, kikapcsolok mindent és gondolatban újra bejárom a szőlő útját, amíg a tőkéről a poharamba került és boldog vagyok, hogy minden jól sikerült. Szeretnénk 50-100 év múlva is ezen a területen gazdálkodni. Ezért mindent megteszünk azért, hogy a család, a munkatársak és a tágabb környezetünk számára is – amennyire csak lehet – egy tiszta, vegyszermentes életet biztosítsunk. Az pedig számomra a non plusz ultra, hogy hároméves kisfiam, Dylan – ahhoz hasonlóan, mint egykoron én jártam édesapámmal – ő is képes 4-5 órát elzötyögni velem a traktoron és amikor befejezzük, mindig megkérdezi: Apa, holnap megint jöhetek?

Az Árpád-kori templom, a Szent Balázs templom romjai szinte észrevétlenül bújnak meg Szentantalfa felett, a Nivegy-völgy keleti lejtőinek zöldellő fái és szőlősorai között. Következő utam idevezetett Dobosi Győző társaságában, aki az örökké lendületben lévő hajtóerőt testesíti meg a családon belül. A kaptatón is, szinte levegőt nem véve, szenvedéllyel mesélt a birtokról, a kihívásokról. Győző egy személyben felel a borászat értékesítéséért, a marketingért, a vendéglátásért, mindeközben ugyanakkora energia-bedobással képviseli a Balaton Borrégiót elnökként és projektvezetőként a BalatonBor ügyét. A friss és üde olaszrizlinget jelenleg 15 balatoni borászat készíti rendkívül sikeres regionális termékként. Közben megérkeztünk a hangulatos falmaradványok közé, ahol a késő délutáni napsütés bearanyozta a hegyoldalt. Isten házának nyugatra néző kapuján keresztül csodálatos kilátás fogadott minket. Óhatatlanul elcsendesedtünk és csak gyönyörködtünk.

Nehéz ilyenkor megszólalni – vettem fel újra a beszélgetés fonalát – meg lehet ezt szokni, hogy az ember ilyen gyönyörű helyen él?

Amikor dolgozom, tehát A-ból B-be hajtok és megy a pörgés, akkor az ember hajlamos erről elfelejtkezni – feleli Győző – de, ahogy megállok, akkor mindig újra és újra észreveszem, hogy milyen gyönyörű helyen lakunk.

A legszebb pillanatok számomra, amikor a teraszon kávézunk a feleségemmel és a gyerekekkel, illetve általában este is ott fejezzük be a napot. Bár mi bent lakunk a faluba, de ott is gyönyörű a panoráma a szemközti dombokra.



Ha egy külföldi borturistának mesélni kellene erről a vidékről, hogyan próbálnád neki bemutatni?

Mindenképpen egy kicsit messzebbről, a Balaton felől kezdeném a bemutatást. A termőhelyi, a talaj és a klimatikus viszonyokból fakadóan meggyőződése, hogy az ország legjobb fehérborait tudjuk elkészíteni egy bizonyos stílusban és a vörösboraink is nagyon gyümölcsösek és finomak. A Nivegy-völgy pedig – anélkül, hogy bárkit is megsértsek – az a hely, amely az évszázados értékeit megőrizte. Hála Istennek, itt az előző 50 év nem hagyott sem turisztikai, sem gazdasági szempontból olyan nyomot, hogy a falu valódi identitását elnyomná. Én a logikus építkezés híve vagyok, azaz fontos, hogy alulról felfelé haladjunk, jó alapokkal. Akkor tud egy olyan kisebb hely, mint például a Nivegy-völgy életképes modellként fennmaradni, ha az alapok rendben vannak és a borászok együtt, egymást kölcsönösen tisztelve tudnak válaszokat találni. Fontos, hogy elmondjuk, hogy mi milyen Balatont szeretnénk. Egy borvidéket kivéve, mindenhol az olaszrizling a meghatározó fajta a borrégióban, ezért evidens a számunkra, hogy a BalatonBort ebből készítjük! Olyan

sokoldalú fajtáról van szó, amely egyszerre tud könnyű és elegáns, vidám és komoly, fesztiváli és komoly gasztronómiai élményt adni. Szerencsére mára eljutottunk oda, hogy ez a közös gondolkodásmód régiós szinten is rendben van és a borászatok kölcsönösen segítik egymást. Ez az alap, amire mindenki a maga helyén tud támaszkodni és tovább fejlődni.

És mi jellemző a Dobosi család vállalkozására?

Ez az organikus szemlélet, komplex gondolkodásmód jellemez minket is. A Dobosi Szőlőbirtokra és Pincészetre úgy tekintünk, amely nemcsak termékeket előállító vállalkozás, több ennél. A borkészítés és az értékesítés mellett ezért foglalkozunk évek óta a vendéglátással, a borturizmussal is. Ebben látom a Nivegy-völgy jövőjét, a minőségi, a helyi értékekre építő vendéglátásban hiszek. Édesapám és édesanyám már 20 évvel ezelőtt egy olyan jövőbe mutató célt tűztek ki maguk elé, amelyről az ezredforduló környékén alig hallhattunk. Kitartó munkájuk eredményeként az elsők között lett bio borászatunk a Balatonon. Most 2021-ben, amikor a bio termék divatos lett, egyre többen egészségtudatosan próbálnak élelmiszert fogyasztani, természetes tűnik, hogy a bio bort is keresik és fogyasztják. Viszont nekünk a most induló vállalkozásokhoz képest gyakran húsz év előnyünk van, ami a hitelességünket és eltökéltségünket bizonyítja. Ezért a harmóniára mi nemcsak marketingpanellként, hanem kulcsüzenetként tekintünk. Nekünk azért fontos a harmónia a természettel, mert a földből mindig csak annyit kell kivenni, amennyit az adni akar. És azért lényeges a harmónia az itt élőkkel és az ide látogatókkal egyaránt, mert a fenntartható fejlődésben és nem a tömegturizmusban hiszünk. Én nagyon büszke vagyok arra, hogy itt élhetek, hogy be tudtam kapcsolódni a közös munkába, hogy itt tudtam családot alapítani. Számomra ez a kis völgy maga a földi paradicsom, mert a szőlőhöz hasonlóan, engem is minden ideköt.

Dobosi Birtokközpont
Szentantalfa, Haraszt dűlő
Telefon: +36 70 316 9122
www.dobosi.com



Bemutatta külhoni magyar borait a Kárpátia Borház

Egyedi borválogatással jelent meg a piacon a Kárpátia Borház. A szegedi Nonprofit Kft. célul tűzte, hogy feltérképezve a Kárpát-medence történelmi magyar borvidékeit saját kereskedelmi hálózatot hoz létre, hogy piacra segítse az erdélyi, partiumi, felvidéki, őrvideki, kárpátaljai, délvidéki borászatokban előállított prémium minőségű borokat. Erőfeszítéseiknek eredményeként, eddig mintegy harminc borászattal létesített partneri viszonyt, így több mint száz bortételből álló, Magyarországon egyedülálló borválasztékot kínál a borkultúrában járatos, az újdonságokra nyitott fogyasztóknak.

A Kárpátia Borház küldetésének megfelelően, a külhoni magyar borászok munkáját segítve, nemcsak értékesíti, de színvonalas piaci és kereskedelmi megjelenítéssel, borbemutatókkal, meg is ismerteti termékeiket a magyarországi borkedvelőkkel. Ennek a törekvésnek a keretében került sor Debrecenben, a Partium Házban egy színvonalas borkóstolóra, szakértők és meghívott társadalmi vendégek részére.

Élményeinket Darin Sándor borújságíró segítségével foglaltuk össze.



Nachbil Borászat
(Beltiug/Krasznabéltek - Románia)
La Capela Trio Alb 2019
(félszáraz) ★★ - ★★★

Lőszös-agyagos termőhelyről származik. Bio termesztésű királyleányka és ottonel muskotály házasítása. Szép halványsárga szín, gyümölcsös, virágos illat jellemzi. Ízében túlérett citrusok, lédús barack és muskotályos jegyek a dominánsak. Savban intenzív.

Kovats Winery
(Suza/Csúza - Horvátország)
Grasevina 2019 (száraz)
★★★★ - ★★★★★

Ami horvátul grasevina, az nálunk az olaszrizling! Üde, kicsit visszafogott illat jellemzi. Intenzíven citrusos, friss aromavilággal rendelkezik. Könnyed, sima bor szép savkarakterrel.





Nachbil Borászat
(Beltiug/Krasznabéltek - Románia)
Riesling de Rhin 2019
(félszáraz) ★★★

Bio alapanyagból készült bor.
Picit petrolos, olajos illatába egzotikus virág- és gyümölcsjegyek keverednek. Ízében érett mangó, kajszibarack a meghatározó.

Savszerkezete sajnos nem harmonizál a maradékcukorral.

Sagmeister Winery (Kanjiža/
Magyarkanizsa - Szerbia)
Kanias Furmint 2017
(száraz) ★★★★

Nagyon gazdag fűszeres, virágos, egzotikus gyümölcsös ízvilága igen behízelt. Szép savak és harmonikus hordóhasználat mutatkozik aromájában. Szép testű, jó ivású bor.



Geönczeöl Pince
(Kamenica nad Hronom/Garamkövesd - Szlovákia)
Pinot Noir 2017 (száraz) ★★★★

Enyhe bőrös, animális illatába némi füst és pici kátrány keveredik. Szájban a fűszeres jegyek pici ibolyával, füsttel keverednek össze a dominánsan érett meggyes és szilvalekváros alappal.



Chateau Chizay
(Beregovo/Beregszász - Ukrajna)
Merlot 2019 (száraz) ★★ - ★★★

Illatában a frissen pörkölt kávéra emlékeztet. Ízében a friss szilvalekvár, aszalt meggy és csokoládé a meghatározó. Közepesen testes bor, lecsengésében némi édesség érzetével.



Balla Géza
(Miniş/Ménés - Románia)
“Kolna” Kadarka 2018 (száraz) ★★★★

Bőrös, animális illatában némi fémesség érződik. Ízében az érett ribizli, pici málna, sajmeggy dominál. Közepes testű bor, lecsengésében némi édességérzettel.



FortSilvan Pincészet
(Camăr/Kémer - Románia)
Feketeleányka 2017
(száraz) ★★★ - ★★★★

Picit barnás szín. Bőrös illatában enyhén likőrös, konyakmeggyre emlékeztető jegyekkel. Ízében a kávé, csokoládé, fekete eper a hang súlyos a korty végén némi gyógyfüves, mentás jegyekkel. Lecsengésében némi édesség figyelhető meg.

Ráspi
(Sopron - Magyarország)
Kékfrankos 2018 (száraz) ★★★★★

Nagyon érett, komoly illat. Leginkább málnára, málnaszörpre emlékeztet. Ízében intenzíven ásványos. Mellette az érett meggy, fekete cseresznye, picike kávé és egy leheletnyi vanília. Igazán tartalmas, nagyon elegáns bor.



Visszagondolva az est hangulatára, csak is az lehet a konklúzió, hogy a Kárpát-medencét a Jóisten arra teremtette, hogy itt jó borok teremjenek és a mi nemzetünk külhonba szakadt borászai ezt ezen az estén fényesen bizonyították. ■



Átadták az idei Debrecen Város Bora díjakat!

A Debrecen Város Bora megtisztelő címet viselő borok a magyar borkultúra gazdagságát mutatják meg a nagyközönségnek!

Debrecen városa 2014 óta minden évben neves borászok, sommelier-k segítségével választja ki az ország legjobb borai közül Debrecen Város Borát. Idén is egy teljes borkínálatról, azaz klasszikus fehér és vörös, rozé, prémium fehér és vörös, pezsgő és desszertborról döntöttek. A borok bírálatát a tizedik évfolyamát ünneplő Debreceni Borozó szakmai folyóirat szervezte és bonyolította le. A borászokból és borszakírókból álló bíráló testület, egy nemzetközi borverseny kategóriájához hasonlítható, nagy számú nevezés alapján 14 borvidék, 121 pincészetének 235 borából választotta ki a Debrecen Város Bora 2021 címben részesülő 7 győztes tételt. Papp László, Debrecen polgármestere és Kovács Pál, a Borászok Barátja a Tourinform központjában május 28-án megrendezett sajtónyilvános eseményen hirdették ki a teljes borsort alkotó győztes borokat.

Pezsgő:

Tokaji Furmint Pezsgő Extra Brut 2017
Gróf Degenfeld Szőlőbirtok
(Tokaji borvidék)

Fehér klasszikus:

Nivegy-völgy Bio Olaszrizling 2019
Dobosi Pincészet
(Balaton-felvidéki borvidék)

Fehér prémium:

Meditation Tokaji száraz furmint 2018
Király-dűlő, Holdvölgy Pincészet
(Tokaji borvidék)

Rozé:

Syrah Rosé 2020
Mészáros Pál Borház és Pince
(Szekszárdi borvidék)

Vörös klasszikus:

Egri Bikavér Classicus 2016
Thummerer Pincészet és Szőlőbirtok
(Egri Borvidék)

Vörös prémium:

Vintage 2017
Vesztergombi Pincészet
(Szekszárdi borvidék)

Desszert:

Tokaji Aszú 5 puttonyos 2016
Gróf Degenfeld Szőlőbirtok
(Tokaji borvidék)

Papp László polgármester az ünnepélyes oklevélatadáson felidézte: első alkalommal 2014 novemberében a szintén a Debreceni Borozó által szervezett Debreceni Bormustrán mutatták be a város 2015-ös fehér- és vörösborát, azóta minden évben versenghetnek a borászatok a címért. A városvezető kiemelte, bár Debrecen nem borvidék, de Trianonig évszázadokon át a város szőlőskertje volt Érmellék. A hagyomány azt tartja, ha Érmelléken szüret volt, Debrecenben bezárt a városháza, szünetelt a közigazgatás, mert mindenki szüretelni ment. Idén a Debreceni Bor- és Jazznapok, valamint a Debrecziner Gourmet Fesztivál mellett a Tourinform debreceni központjában interaktív borkóstolókon is megismerheti a nagyközönség a város borait, illetve a helyi éttermekben is megkóstolhatják – jegyezte meg Gődény Gábor, a Debrecen Turisztikai Ügynökség Közhasznú Non-profit Kft. (VisitDebrecen) ügyvezetője. A borszelekcióhoz nemzetközi pályázat alapján külön díszdobozok is készültek. A Debrecen Város Bora projektet a VisitDebrecen irányítja. ■

ROZÉ

Kovács Pál
borjegyzete

TESZTGYŐZTES

89

PONT

A nyári borozó időszak egyik slágere szinte minden évben, a rozé borfajta. Sokféleképpen készítik, van, aki csak tartályban, reduktív technológiával, van aki hordót is használ, aztán van aki egy kis maradék CO₂-t is hagy benne, szóval széles a paletta, mindenki válogathat kedvére. A Debreceni Borozó is szinte minden évben kísérletet tesz egy áttekintésre, így idén is meghirdettük rozé borok tesztjét és a felhívásra 11 borvidék, 35 pincészet, 39 bora érkezett be, amit nagy örömmel és köszönettel vettünk tudomásul, aztán nekiveselkedtünk a munkának.

Tesztelők:

Darin Sándor – Bor és Párlat,
Gyarmati Gábor – borgyűjtő,
Kerekes Sándor – Debreceni Borozó,
Kovács Pál – Debreceni Borozó,
Dr. Palotás Lehel – Debreceni Borozó,
Sebestyén Csaba – Hotel Platan,
Szabó Gyula – borász, borgyűjtő,
Vállai Béla – szommelier,
Váradi Zsolt – borszakértő, Metro

SZENTPÉTERI

KADARKA ROZÉ

SZÁRAZ
ROSÉBOR

89 pont



Szentpéteri Borpince (Kiskörös)

Kunsági Kadarka rosé 2020

Halvány lazacszín, kellemesen fűszeres, epres, citrusos illatvilág, izgalmas, de kerek savak, könnyű, légies test, ízeiben nagyon kellemes, kerek, gyümölcsös, fűszeres, hosszú korty

Ár: 1.250 Ft – pincészetnél



Paulus Molnár Borház (Mór)

Paulus Gold Rosé 2020

Világos rózsaszín, élénk, meggyes, ribizlis, bodzás illatjegyek a pohárban, élénk savak, kerek test, ízeiben zamatos, izgalmas, friss, üde, piros gyümölcsös, hosszú korty

Ár: 1.390 Ft – pincészetnél

88 pont



Pannonthalmi Apátság Pincészet (Pannonthalma)

Pannonthalmi Tricollis rosé 2020

Középsötét lazacszín, érett, telt, málnás, citrusos, áfonyás illatvilág, izgalmas, vibráló savak, olajos test, szájban nagyon zamatos, izgalmas, gyümölcsös, friss, üde, hosszú

Ár: 2.060 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.



Ludányi Pince (Gyöngyöstarján)

Mátrai Excellent Rosé 2020

Halvány lazacszín, lassan induló, de szép málnás, epres, citrusos illatok a pohárban, kerek savak, olajos test, szájban gyümölcsös, friss üde, zamatos, harapható és telt

Ár: 1.600 Ft – pincészetnél



Szentpéteri Borpince (Kiskörös)

Duna-Tisza közti Cabernero rosé 2020

Világos lazacszín, telt, érett, málnás, epres, fűszeres illatvilág, szép telt, kerek savak, olajos test, ízeiben zamatos, könnyed, gyümölcsös, kerek korty, kellemes kesernyés utóízzel a végén

Ár: 3.800 Ft – pincészetnél

87 pont



St. Andrea Szőlőbirtok és Pincészet (Egerszalók)

Rosa Mystica Rosé 2020

Lazacszínű, telt, érett, málnás, fűszeres, déli gyümölcsös illatvilág, kerek savak, szép olajos test, érett gyümölcsös, zamatos, izgalmas, nagyon hosszú lecsengés

Ár: 2.510 Ft – borbolt.hu



Etyeki Kúria (Etyek)

Etyeki Kúria Rosé 2020

Szép sötét rózsaszín, érett, izgalmas meggyes, cseresznyés, ribizlis, fűszeres az illatjegyek, szép, izgalmas savak, olajos test, kerek, zamatos, gyümölcsös, izgalmas korty

Ár: 1.640 Ft – borbolt.hu



Belward Pincészet Hásságy (Pécs)

Campus Rosé cuvée 2020

Világos rózsaszín, visszafogott, ribizlis, meggyes, málnás illat, kerek savak, közepes test, kerek, zamatos, kicsit édeskés, gyümölcsös korty

Ár: 1.500 Ft – pannonborbolt.hu



Günzer Zoltán Pincészet (Villány)

Lezser Rosé 2020

Világos rózsaszín, lassan nyíló, érett, szép piros gyümölcsös, mediterrán illatok, kerek, telt savak, olajos test, ízeiben kellemes, kerek, zamatos, gyümölcsös, friss korty

Ár: 1.890 Ft – pincészetnél



Csernyik Pincészet (Gyöngyöstarján)

Nyitány Rosé 2020

Halvány lazacszín, élénk, málnás, meggyes, fűszeres, izgalmas illatok, kerek savak, könnyű test, kellemes, zamatos, gyümölcsös, hosszú ízletes korty

Ár: 1.470 Ft – borbolt.hu



Lajvér Borház Szálka (Szekszárd)

Lajvér Rosé 2020

Szép lazacszín, kicsit visszafogott, de kellemes málnás, epres illat, kerek savak, olajos test, ízeiben kerek, zamatos, gyümölcsös, friss telt korty

Ár: 1.599 Ft – pincészetnél



Molnár és Fiai Pincészet (Abasár)

Mátrai Kékfrankos Rosé 2020

Halvány rózsaszín, élénk, málnás, epres, izgalmas illatok, kerek savak, olajos test, ízeiben kellemes, kerek, zamatos, gyümölcsös, friss, üde korty

Ár: 1.000 Ft – pincészetnél



Petrénny Pincészet (Verpelét)

MerSy Rosé 2020

Sötét lazacszín, visszafogott, érett málnás, ribizlis, fűszeres illat, kerek savak, ízeiben kellemes, gyümölcsös, zamatos korty

Ár: 1.330 Ft – borbolt.hu



Szentpéteri Borpince (Kiskörös)

Duna-Tisza közti Néró Rosé 2020

Nagyon világos lazacszín, élénk, piros gyümölcsös, fűszeres, édeskés illatvilág, szép savak, olajos test, ízeiben friss, könnyed, elegáns, gyümölcsös korty

Ár: 1.250 Ft – pincészetnél



Sümegi Ákos Pincészet (Szekszárd)

Rosé '20 2020

Sötét lazacszín, telt, érett, málnás, ribizlis, epres illatok, szép savak, olajos test, kerek, zamatos, piros gyümölcsös, izgalmas korty

Ár: 1.990 Ft – pincészetnél



Juhász Testvérek Pincészet (Egerszalók)

Merlot rosé 2020

Kellemes lazacszín, cseresznyés, áfonyás, ribizlis illatjegyek, kerek savak, olajos test, ízeiben zamatos, kerek, gyümölcsös, üde

Ár: 1.030 Ft – borbolt.hu



Torma Pince (Eger)

Rosé 2020

Kellemes lazacszín, élénk, málnás epres illatvilág, vibráló savak, olajos test, zamatos, gyümölcsös, friss, üde korty, kellemes kesernyés lecsengéssel

Ár: 1.490 Ft – pincészetnél

86 pont



Büttner Birtok (Badacsony)

Rozé 2020

Szép lazacszín, visszafogott, telt, érett, epres, málnás illat, kerek savak, olajos test, ízeiben kerek, zamatos, piros gyümölcsös, telt, friss

Ár: 1.990 Ft – pincészetnél



Varga Pincészet (Eger)

Aranymetszés Rozé 2020

Sötét lazacszín, málnás, epres, kicsit fűszeres illat, kerek savak, könnyed test, kerek, gyümölcsös zamatos, friss korty

Ár: 1.598 Ft – pincészetnél

Így pontozunk mi:

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



Schieber Pincészet (Szekszárd)

Abrakadabra siller 2020

Világos rubinvörös szín meggyes, áfonyás, kicsit paprikás, érett illatok, kerek savak, közepes test, a korty lehetetnyi tanninnal indul, de aztán kellemes piros gyümölcsös, fűszeres

Ár: 1.500 Ft – pincészetnél

85 pont

Takler Borbirtok (Szekszárd)

Takler Pinot Noir Rosé 2020

Szép lazac szín, élénk, zamatos, fűszeres, piros gyümölcsös illat, kerek savak, olajos test, zamatos, telt, piros gyümölcsös, üde korty

Ár: 1.640 Ft – borbolt.hu

Bárdos Pincészet (Farkasmály)

Mátrai Rosé 2020

Sötét lazac szín, kicsit visszafogott, érett málnás, citrusos illat, kerek savak, olajos test, ízeiben kerek, zamatos, gyümölcsös, a végén kis kesernyével

Ár: 1.610 Ft – borbolt.hu

Nagyombosi Borászat (Hatvan)

Játékos rosé 2020

Sötét lazac szín, visszafogott málnás, tutti-fruttis illat, lekerekedett savak, ízeiben kerek, málnás, kellemes, zamatos

Ár: 1.190 Ft – pincészetnél

Schieber Pincészet (Szekszárd)

Syrah Rosé 2020

Sötét lazacszín, érett, fűszeres, málnás, ribizlis illat, kerek savak, közepes test, ízeiben lekerekedett, gyümölcsös, üde, zamatos korty

Ár: 2.340 Ft – borbolt.hu

Palik Pincészet (Karácsond)

Rosé 2020

Sötét rózsaszín, élénk málnás, kicsit fűszeres, citrusos illatok, kerek savak, ▶

olajos test, ízeiben élénk, gyümölcsös, friss, üde

Ár: 1.200 Ft – pincészetnél

Családi Borbirtok (Szekszárd)

Tündérrózsza rosé 2020

Sötét rózsaszín, telt, éret, piros gyümölcsös, citrusos, fűszeres illatvilág, kellemes savak, olajos test, gazdag, gyümölcsös, friss üde, hosszú

Ár: 1.440.- Ft borbolt.hu

Eszterbauer Pincészet (Szekszárd)

Öröm rosé 2020

Szép lazacsín, élénk, meggyes, málnás, fűszeres, citrusos illat, szép savak, olajos test, kerek, zamatos, gyümölcsös, friss korty

Ár: 1.400.- Ft - borbolt.hu

84 pont

Kunvin Borászat (Jánoshalma)

Illancs Kékfrankos rosé 2020

Kellemes rózsaszín, visszafogott, citromos, meggyes illat, kerek savak, könnyű test, ízeiben, gyümölcsös, friss és üde

Ár: 1.000 Ft – pincészetnél

Gedeon Birtok (Izsák)

Kékfrankos rosé 2020

Sötét rózsaszín, kellemes, gyümölcsös, málnás illat, kerek savak, olajos test, telt, kicsit kesernyés, gyümölcsös, zamatos korty

Ár: 1.070 Ft – borbolt.hu

Soltész Pincészet (Ostoros)

Birtok Egri Rozé 2020

Halvány lazacsín, élénk, málnás, epres illatok, kerek savak, édeskés, gyümölcsös, zamatos, üde korty

Ár: 899 Ft – nagyáruházak

Sike Tamás Pince (Eger)

Pinot noir rosé 2020

Közép lazacsín, telt, érett, fás, piros gyümölcsös, citrusos illat, kerek savak, testes, érett, gyümölcsös, telt korty

Ár: 1.500 Ft – pincészetnél

Juhász Testvérek Pincészet (Egerszalók)

Egri Syrah rosé 2020

Világos rózsaszín, fűszeres, meggyes, szilvás, lekváros illat, kerek savak, olajos test, kerek, kicsit savanykás, de izgalmas, zamatos korty

Ár: 2.000 Ft – pincészetnél

Porupsánszky Pince (Abasár)

Pletyka rosé 2020

Kellemes rózsaszín, gyógyszeres, piros paprikás, piros gyümölcsös illat, szép savak, olajos test, kerek zamatos, izgalmas, nagyon egyedi paprikás ízvilággal

Ár: 1.500 Ft – pincészetnél

Tüske Pince (Szekszárd)

Tüske Siller 2020

Nagyon sötét rózsaszín, piros húsú gyümölcsök, friss, fűszeres illatok a pohárban, kerek savak, olajos test, leheletnyi tannin, ízeiben gyümölcsös, a végén kesernyés korty

Ár: 1.570 Ft – borbolt.hu

83 pont

Tóth Ferenc Pincészet (Eger)

Kékfrankos rosé 2020

Halvány lazacsín, meggyes, cseresznyés illat, élénk savak, közepes test, gyümölcsös, friss, üde, kellemes, kesernyész lecsengés

Ár: 1.570 Ft – borbolt.hu

Babiczkai Pincészet (Gyöngyössolymos)

Mátrai Cabernet Rosé 2020

Sötét rózsaszín, élénk, málnás, meggyes, ribizlis illat, lekerekedett savak, könnyed test, a korty kerek, gyümölcsös, jóívású

Ár: 1.800 Ft – pincészetnél

Nagyombosi Borászat (Hatvan)

Mosoly rosé 2020

Sötét rózsaszín, málnás, epres illatvilág, lekerekedett savak, könnyed test, ízeiben is követi az illatokat, könnyed, gyümölcsös bor

Ár: 1.190 Ft – pincészetnél

Soltész Pincészet (Ostoros)

Csipke Rozé 2020

Világos lazacsín, érett, visszafogott, gyümölcsös, fűszeres illatok, lekerekedett savak, olajos test, érett, kerek, zamatos, gyümölcsös korty

Ár: 1.049 Ft – nagyáruházak

82 pont

Ákos Pince (Gyöngyös)

Nyárest Rosé 2020

Sötét rózsaszín, élénk málnás, epres illat, élénk savak, olajos test, édeskés, zamatos, gyümölcsös korty

Ár: 1.310 Ft – pincészetnél

Teszt-jegyzet

Kovács Pál értékelése

Mit lehetett levonni a kóstolóból? Először is, hogy a magyar borászok megtanultak jó rozékat készíteni, hiszen a tesztelt borok 2/3-a az általunk „kiváló, komplex, karakteres, nagyon jó bor” kategóriában landolt. Sőt a tesztelt borok mindegyike jól iható, kellemes, nyári üdítő borok közzé sorolható. Másodszor, még soha sem volt ennyire kiegyenlített mezőnnyel dolgunk, hiszen a borok között még csak olyannal sem találkoztunk, amely a legkisebb hibával rendelkezett volna, nyugodt lelkiismerettel merjük ajánlani Önöknek ezeket a borokat. Persze az mindig előfordulhat, hogy ami nekünk tetszett az Önök nem fog, de ezért szép ez a világ, mert sokszínű és mindenki találhat magának kedvére valót benne. ■



Kövess bennünket a

facebook-on is!

www.facebook.com/debrecen.borozo

EGRI CSILLAG

Kovács Pál borjegyzete

A Debreceni Borozó életében fontos állomás volt az Egre Csillag borcsalád, hiszen az első pillanattól ott voltunk a születésénél és szinte minden évben hírt adtunk az éppen aktuális helyzetről. Így teszünk az idén is, hiszen 13 pincészet 16 borával tisztelte meg lapunkat, mi pedig nagy érdeklődéssel ültünk neki a kóstolásnak.

Tesztelők:

Darin Sándor – Bor és Párlat,
Kerekes Sándor – Debreceni Borozó,
Kovács Pál – Debreceni Borozó,
Kovács Péter – borász, Markaz
Molnár Gábor – borász, Abasár
Szabó Gyula – borász, borgyűjtő

GÁL LAJOS
KAMRA-VÖLGY
EGERSZÓLÁTI DÜLŐ
EGRI CSILLAG GRAND SUPERIOR
2019



89 pont



Gál Lajos Pincészet (Eger)

Kamra-völgy Egri Csillag Grand Superior 2019

Aranysárga szín, összetett, érett, telt illatvilág, nyári körtével, vajassággal, virágos jegyekkel, mézzel, citrusokkal, kerek savak, nagy, olajos test, zamatos, nagyon kerek, telt, fehér gyümölcsös, érett, friss, tartalmas korty, nagyon hosszú lecsengéssel

Ár: 4.930 Ft – borbolt.hu

88 pont

St. Andrea Szőlőbirtok és Pincészet (Egerszalók)

Boldogságos Egri Csillag Grand Superior 2019

Aranysárga szín, telt, érett összetett illat sokféle fehér gyümölccsel, körtével, almával, ribizlivel, barackkal, citrusokkal, vaníliával, kellemes savak, olajos test, ízeiben kellemesen kerek, zamatos, gyümölcsös, érett, telt, izgalmas, hosszú lecsengéssel

Ár: 3.450 Ft – pincészetnél

87 pont



St. Andrea Szőlőbirtok és Pincészet (Egerszalók)

Nabor Egri Csillag 2020

Világos aranysárga szín, telt, érett, nyári almás, vilmoskörtés, vajjas, citrusos illatvilág, szép savak, olajos test, kerek, zamatos, nagyon gyümölcsös, szép összetett, izgalmas, friss korty, hosszú lecsengéssel

Ár: 2.750 Ft – pincészetnél

86 pont

Varsányi Pincészet (Verpelét)

Egri Csillag superior 2019

Aranysárga szín, telt, érett, nyári körtés, érett közmérés, vajjas, citrusos illatok, szép kerek savak, olajos test, ízeiben kerek, fehér gyümölcsös, zamatos, kellemes lecsengéssel

Ár: 2.490 Ft – pincészetnél

85 pont

Gál Tibor Pincészet (Eger)

Titi fehér cuvée 2020

Halvány aranysárga szín, kerek, kellemes, barackos, citrusos, vajjas illatok, szép izgalmas savak, olajos test, kerek, üde, friss, zamatos, gyümölcsös korty, hosszú lecsengéssel

Ár: N/A – pincészetnél

84 pont

Thummerer Pincészet (Noszvaj)

Egri Csillag classicus 2020

Telt aranysárga szín, érett, összetett, vilmoskörtés, barackos, vajjas, citrusos illatvilág, szép savak, olajos test, kerek, gyümölcsös, zamatos, friss, üde korty, közepes lecsengéssel

Ár: 1.650 Ft – borbolt.hu

Tóth Ferenc Pincészet (Eger)

Egri Csillag 2020

Aranysárga szín, kerek, érett, körtés, nyári almás, vajjas, citrusos illatok a pohárban, élénk savak, olajos test, friss, üde, zamatos, gyümölcsös korty, közepes lecsengéssel

Ár: 1.750 Ft – borbolt.hu

Juhász Testvérek Pincészet (Egerszalók)

Egri Csillag 2020, classicus

Világos aranysárga szín, kellemes, gyümölcsös, barackos, közmérés, ribizlis illatvilág, kerek savak, közepes test, kerek, gyümölcsös, friss, izgalmas, jóivású

Ár: 1.030 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.

83 pont



Soltész Pincészet (Ostoros)

Egri Csillag 2020, Birtok válogatás

Világos aranysárga szín, telt, fehér gyümölcsös, közmérés, barackos illatvilág, kerek savak, közepes test, kerek, zamatos, gyümölcsös korty

Ár: 899 Ft – pincészetnél

82 pont

Petrény Pincészet (Verpelét)

Astra Egri Csillag Superior 2016

Nagyon sötét aranysárga szín, telt, érett, enyhén oxidált, mandulás, fűgés, körtés jegyek, kerek savak, olajos test, a korty érett, telt, késő őszi fehérhúsú gyümölcsökkel, dióval az ízeiben

Ár: 3.450 Ft – pincészetnél

Varga Pincészet (Eger)

Egri Csillag 2020 classicus, palackminta

Halványsárga szín, intenzív, parfümös illatot, sok gyümölccsel, citrussal, élénk savak, olajos test, kellemes, de kicsit savhangsúlyos korty, kerek, gyümölcsös

Ár: N/A – pincészetnél

Tóth és Tóth Pincészet (Aldebrő)

Egri Csillag 2020

Világos aranysárga szín, nyári almás és körtés, ribizlis illatvilág, élénk savak, közepes test, kevés visszamaradt CO₂, ízeiben gyümölcsös, friss

Ár: 1.200 Ft – pincészetnél

81 pont

Petrény Pincészet (Verpelét)

Egri Csillag 2020

Aranysárga szín, kerek, zamatos, körtés, barackos, ribizlis illat, élénk savak, közepes test, izgalmas, friss, gyümölcsös korty, kis sav túlsúllyal a végén

Ár: 990 Ft – borbolt.hu

80 pont

Eszterházy Károly Egyetem (Eger)

Egri Csillag classicus 2019

Sötét aranysárga szín, érett, körtés, sárgabarackos, vajjas illat, lekerekedett savak, olajos test, mandulás, kerek, gyümölcsös korty

Ár: N/A – pincészetnél

TESZTGYŐZTES

90

PONT

OLASZRIZLING

Kovács Pál borjegyzete

Az olaszrizling hazánk egyik legelterjedtebb szőlőfajtája, amelyet már régen kértünk be tesztelésre. Kíváncsiak voltunk arra, hogy milyenek is az olaszrizlingek, most a klímaváltozás megindult folyamatában. A felhívásunkra 8 borvidék, 21 pincésze küldte el 23 borát, többségében a 2020-as évjáratból.

Tesztelők:

Darin Sándor – Bor és Párlat,
 Gyarmati Gábor – borgyűjtő,
 Kerekes Sándor – Debreceni Borozó,
 Kovács Pál – Debreceni Borozó,
 Dr. Palotás Lehel – Debreceni Borozó,
 Sebestyén Csaba – Hotel Platán,
 Szabó Gyula – borász, borgyűjtő,
 Vállai Béla – szommelier,
 Váradi Zsolt – borszakértő, Metro

siketamás
 A bor számunkra szent

90 pont



Sike Tamás Pince (Eger)

Egerszóláti Olaszrizling superior 2016

Sötét aranyárga szín, érett, telt, összetett, rezedás, körtés, vajás, mandulás, déli gyümölcsös illatvilág, zamatos savak, olajos, komoly test, szép templomablak lefolyással, ízeiben kerek, érett, összetett, zamatos, gyümölcsök garmadával, vajás-vanília jegyekkel, nagyon kellemes, hosszú lecsengéssel.

Ár: 3.700 Ft – pincészetnél

89 pont



Dobosi Pincészet (Szentantalfa)

Nivegy-hegy Bio Olaszrizling hegybor 2019

Aranyárga színű, összetett, körtés, kozmítés, barackos, vajás, citrusos illatok, kellemes savak, olajos test, ízeiben szép kerek, zamatos, sok fehér gyümölcs-csel, izgalmas mandulás lecsengéssel.

Ár: 2.500 Ft – borbolt.hu

88 pont



Porupsánszky Pince (Abasár)

Rezeda Olaszrizling 2019

Aranyárga színű, illatában mézvirágos, trópusi gyümölcsös, körtés, vajás jegyek dominálnak, kerek savak, olajos test, ízeiben kerek, zamatos, fehér gyümölcsös, kellemes és a végén megjelenik a mandula is.

Ár: 2.000 Ft – pincészetnél



Torma Pince (Eger)

Tormaóra Olaszrizling 2018

Aranyárga színű, élénk, az illatában rezeda, gyógynövény, körte, fahordó, vajasság és méz kavargó, kerek savak, olajos test, ízeiben először mandulás, majd fehér gyümölcsös, mézes, a végén leheletnyi gyógynövényes jegyek a jellemzők.

Ár: 2.190 Ft – pincészetnél

87 pont



Szentpéteri Borpince (Kiskörös)

Kunsági Olaszrizling 2020

Halvány szalmasárga szín, intenzív, de nagyon kellemes, körtés, barackos mandulás, rezedás illatvilág, kerek savak, olajos test, ízeiben elsősorban gyümölcsös, zamatos, kellemes, kicsit mandulás, szép hosszú lecsengéssel.

Ár: 2.800 Ft – pincészetnél



Günzer Tamás Pincészet (Villány)

Royal Olaszrizling 2020

Halvány aranyárga szín, élénk, körtés, almás, barackos, déli gyümölcsös illatjegyek, szép savak, könnyed test, szájban izgalmas, friss, üde, gyümölcsös, kerek, szép hosszú lecsengéssel.

Ár: 2.000 Ft – pincészetnél

86 pont



Szent Donát Pincészet (Csopak)

Nagykút Olaszrizling 2019

Aranyárga szín, érett, mandulás, almás,

vajas, körtés illatvilág, zamatos savak, olajos test, kellemes, kerek, friss, zamatos, gyümölcsös korty, szép lecsengéssel.

Ár: 7.000 Ft – pincészetnél



Ludányi Pince (Gyöngyöstarján)

Mátrai Olaszrizling 2020

Halvány szalmasárga szín, lassan nyíló, zöldalmás, nyári körtés, barackos, mandulás illatjegyek, kerek savak, olajos test, kerek, zamatos gyümölcsös, mandulás, telt korty.

Ár: 1.600 Ft – pincészetnél



Ostotrosbor - Soltész Pincészet (Ostoros)

Birtok Olaszrizling 2020

Halvány szalmasárga szín, mandulás, zöldalmás, vajás, kozmítés illatok, kerek savak, közepes test, mandulás, zöldalmás, friss, élénk. üde korty.

Ár: 899 Ft – nagyáruházak



Bárdos Pincészet (Farkasmály)

Olaszrizling selection 2020

Világos aranyárga szín, édeskes, kozmítés, körtés, nyárialmás, vajás illatvilág, lekerekedett savak, közepes test, nyárialmás, mandulás, kellemes, kerek, friss korty.

Ár: N/A – 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

85 pont

Molnár és Fiai Pincészet (Abasár)

Abasári Olaszrizling 2020

Világos aranyárga szín, telt, barackos, nyári almás, köszmítés, ribizlis illatok, szép kerek savak, olajos test, ízeiben kerek, gyümölcsös, zamatos, friss, üde, a végén mandulás.

Ár: 1.200 Ft – pincészetnél



Paulus Molnár Borház (Mór)

Paulus Gold Olaszrizling 2020

Aranysárga szín, élénk, édeskés, körtés, narancsos, zöldalmás illatvilág, kerek savak, ízeiben is édeskés, gyümölcsös, zamatos, kerek, kellemes ivású bor.

Ár: 1.390 Ft – pincészetnél



Szent Donát Pincészet (Csopak)

Csopak Olaszrizling 2019 hegybor

Világos aranyárga szín, izgalmas, zöldalmás, mandulás, vajás, köszmítés, körtés illatjegyek, izgalmas savak, olajos test, szájbán kerek, zamatos, gyümölcsös, izgalmas friss, még érlelhető

Ár: 3.000 Ft – pincészetnél

Laposa Családi Birtok (Badacsony)

4 hegy Olaszrizling 2019

Világos aranyárga szín, élénk, körtés, almás, vajás illatok, zamatos savak, olajos test, szájbán kerek, zamatos, gyümölcsös, a végén picit ásványos.

Ár: 3.210 Ft – borbolt.hu

Dobosi Pincészet (Szentantalfa)

Háromszög Bio Olaszrizling 2019

Aranysárga szín, élénk, almás, körtés barackos, vajás, mandula kesernyés illatok, zamatos savak, olajos test, a korty kerek, zamatos, gyümölcsös, mandulás, hosszú lecsengésű.

Ár: 3.110 Ft – borbolt.hu

84 pont

Csernyik Pincészet (Gyöngyöstarján)

Mátrai Olaszrizling 2020

Halvány aranyárga szín, lassan nyíló, kellemes, barackos, körtés, mandulás, vajás illatvilág, kerek savak, olaj test, szájbán kerek, kellemes, gyümölcsös, vajás, zamatos, közepesen hosszú

Ár: 1.780 Ft – borbolt.hu

Dubicz Pincészet (Gyöngyös)

Olaszrizling 2020

Halvány szalmasárga szín, édeskés, virágos, körtés, vajás illatok, kerek savak, olajos test, szájbán kerek, gyümölcsös, behízelt, friss, mandulás ízvilág

Ár: 1.280 Ft – borbolt.hu



Hárs Pincészet (Szajk)

Olaszrizling 2020

Halvány aranyárga szín, lassan nyíló, körtés, almás, vajás, köszmítés illat, szép savak, olajos test, kerek gyümölcsös, zamatos, mandulás, vajás korty, kis mediterrán beütéssel

Ár: 1.000 Ft – pincészetnél



Istvády Jenő Pincészete (Szentbékakála)

Olaszrizling 2019

Aranysárga szín, kicsit édeskés, zöldalmás, vajás, citrusos illatvilág, élénk savak, közepes test, a korty kicsit ásványos, mandulás, gyümölcsös, izgalmas, üde, friss

Ár: N/A – pincészetnél

Laczkó Borház (Gyöngyöspata)

Olaszrizling 2018

Sötét aranyárga szín, telt, érett, lassan nyíló, hordós, vajás, fás, körtés, barackos illat, kerek sav, nagy test, kerek, gyümölcsös, zamatos korty

Ár: 2.300 Ft – pincészetnél

Teszt

81 pont

Juhász Testvérek Pincészet (Egerszalók)

Olaszrizling 2020

Halvány szalmasárga szín, lassan nyíló, mandulás, barackos, zöldalmás illat, lekerekedett savak, közepes test, gyümölcsös, mandula kesernyés, kerek korty

Ár: 1.030 Ft – borbolt.hu

Belward Pincészet (Hásságy)

Classic Olaszrizling 2020

Halvány aranyárga szín, kicsit visszafogott, zöldalmás, köszmítés, vajás illatok, élénk savak, közepes test, a korty mandula kesernyés, élénk, kicsit savhangsúlyos, izgalmas

Ár: 1.800 Ft – pannonborbolt.hu

Teszt-jegyzet

Kovács Pál értékelése

Összeségében a tesztelők véleménye szerint az olaszrizling jó helyen van a Kárpát-medencében, képes átvinni a borba a termőhely adottságait és ettől nagyon izgalmassá is válik ez a szőlőfajta. Azt is láttuk, hogy az érlelés és a kíméletes hordókezelés szép aláfestést ad az olaszrizlingnek, sok bornak ez kifejezetten jót is tett. Bátorítunk mindenkit, nyúljanak minél többször ehhez a fajta szőlőhöz, mert nagyon kellemes kísérője lehet a nyári meleg esték beszélgetéseinek. ■

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.

GYÖNGYÖZŐ BOROK

Kovács Pál borjegyzete

TESZTGYŐZTES

88

PONT

A meleg nyári napok kedves kísérője a gyöngyöző bor, amelynek lényege, hogy a csendes borhoz hozzáadnak nem több mint 2,5 bar CO₂ gázt, amely frissé és üdévé teszi a bort. Ez az itóka az utóbbi években vált kedvelté a borivók körében.

Ebben az évben a nyári bortesztre nem jelöltük meg külön ezt a kategóriát, de beérkezett felhívásukra 8 borvidék, 9 pincészetétől 14 bor és pezsgő, ezért úgy döntöttünk, hogy ezeket külön teszteljük le.

Tesztelők:

Darin Sándor – Bor és Párlat,
Gyarmati Gábor – borgyűjtő,
Kerekes Sándor – Debreceni Borozó,
Kovács Pál – Debreceni Borozó,
Dr. Palotás Lehel – Debreceni Borozó,
Sebestyén Csaba – Hotel Platán,
Szabó Gyula – borász, borgyűjtő,
Vállai Béla – szommelier,
Váradi Zsolt – borszakértő, Metro

88 pont



Etyeki Kúria (Etyek)

Pláne Frizzante Rosé NV

Halvány lazacrózsaszín, lassan nyíló, szétterülő, piros gyümölcsös, cseresznyés, ribizlis, földes illatok, izgalmas savak, szép simogató, apró CO₂ buborék, ízeiben izgalmas, zamatos, szép gyümölcsös jegyek, friss, üde korty, hosszú lecsengéssel.

Ár: 2.250 Ft – pincészetnél

87 pont



Paulus Molnár Borház (Mór)

Paulus Rozé Brut 2020

Halvány lazacrózsaszín, élénk, málnás, epres, vajas illatvilág, élénk savak, kellemes CO₂, ízeiben nagyon gyümölcsös, zamatos friss, üde, végén kicsit édeskes búcsúval.

Ár: 3.140 Ft – borbolt.hu



Günzer Tamás Pincészet (Villány)

Céokettő Gyöngyöző Rosé 2020

Halvány rózsaszín, élénk, kellemes piros gyümölcsös (meggyes, cseresznyés, epres) illatok a pohárban, élénk savak, kellemes, selymes CO₂, ízeiben szép gyümölcsös, izgalmas, friss, üde, hosszú lecsengéssel.

Ár: 2.500 Ft – pincészetnél



Etyeki Kúria (Etyek)

Pláne Frizzante White NV

Halvány szalmasárga szín, érett, telt, parfümös, körtés, bodzás, barackos, vajas, citrusos illatvilág, kellemes sav, szép CO₂, izgalmas, kerek, zamatos, gyümölcsös,

friss, üde parfümös korty.

Ár: 2.060 Ft – borbolt.hu

86 pont



Paulus Molnár Borház (Mór)

Paulus Brut 2018

Világos szalmasárga szín, élesztős, bodzás, nyári almás illatjegyek, élénk sav, élénk CO₂, ízeiben citrusos, élesztős, zöld almás jelleg dominál, friss, üde nyári itóka.

Ár: 2.740 Ft – borbolt.hu

85 pont

Szőke Mátyás és Zoltán Pincészet (Gyöngyöstarján)

Gyöngyözőbor 2020

Szalmasárga szín, élénk, muskotályos, körtés, vajas, citrusos illatok, szép kerek savak, testes, kellemes CO₂, ízeiben a muskotályos, gyümölcsös jegyek dominálnak, a korty zamatos, friss, üde.

Ár: 1.100 Ft – pincészetnél



Gedeon Birtok (Izsák)

Pro gyöngyözőbor 2019

Halvány szalmasárga szín, zöld almás, őszi barackos, köszmétés, citrusos illatok, élénk savak, élénk CO₂, kellemes, üde, friss, fehér gyümölcsös, izgalmas korty jellemezi.

Ár: 1.490 Ft – borbolt.hu



Dubicz Pincészet (Gyöngyös)

“Zsizi” Frizzante Gyöngyözőbor 2020

Szinte fehér szín, muskotályos, barackos, limonádés, bodzás illatvilág, kerek savak, élénk CO₂, kellemes, kerek, édeskes, gyümölcsös, friss, üde íz a szájban.

Ár: 1.690 Ft – borbolt.hu

Paulus Molnár Borház (Mór)

Paulus extra dry 2019

Halvány aranyárga szín, köszmétés, zöldalmás, barackos, élesztős illatok, szép kerek savak, élénk CO₂, friss, üde gyümölcsös, zamatos korty.

Ár: 2.550 Ft – borbolt.hu

84 pont

Mészáros Borház (Szekszárd)

Muscatello Gyöngyözőbor 2020

Halvány aranyárga szín, muskotályos, édeskes, nyári körtés, déli gyümölcsös illatok, kerek savak, kerek CO₂, édeskes, gyümölcsös, kerek korty.

Ár: 1.200 Ft – pincészetnél

Paulus Molnár Borház (Mór)

Paulus Sauvignon extra dry 2020

Halvány szalmasárga szín, élesztős, barackos, bodzás, vegetális illatok, kerek savak, élénk CO₂, a korty izgalmas, édeskes, zöld gyümölcsös, friss és üde.

Ár: 2.390 Ft – pincészetnél

Belward Pincészet (Hásságy)

Campus Lini gyöngyöző 2020

Világos aranyárga szín, illatos, gyümölcsös, barackos, körtés, almás illat, élénk savak, lágy CO₂, érdekes, gyógynövényes, gyümölcsös, friss, üde korty.

Ár: 1.600 Ft – pannonborbolt.hu

Paulus Molnár Borház (Mór)

Paulus Generosa extra dry 2020

Szinte fehér szín, lassan nyíló, édeskes, barackos, nyári almás illatok, kerek savak, szép CO₂, gyümölcsös, édeskes, friss, üde korty.

Ár: 1.990 Ft – pincészetnél

83 pont

Kovács Pince (Markaz)

Mátrai “A nagy gyöngyöző” 2020

Szinte fehér szín, élénk, bodzás, édeskes, muskotályos, vajas illatok, lekerekedett savak, csendes CO₂, kerek, zamatos, kellemes, gyümölcsös ízekkel a végén.

Ár: 1.900 Ft – pincészetnél

Teszt-jegyzet

Kovács Pál értékelése

Összegzőként elmondhatjuk, hogy a nyári melegben nagyon jól esik majd egy pohár hideg gyöngyözőbor, mert frissít és üdít. A teszten szereplő borok mindegyike kiváló erre az alkalomra, persze előbb mindenki keresse meg a kedvére valót. ■

NYÁRI FAJTABOROK

Kovács Pál borjegyzete

A pandémia ideje alatt nem sok tesztre volt lehetőségünk, sőt a tavaszi lapszámunkat sem tudtuk kiadni, hiszen erősen korlátozott volt a mozgási lehetőségünk, de bízva a jövőben, meghirdettük a könnyű nyári borok tesztjét. Az igazi meglepetés a határidő lejáratakor ért bennünket, mert soha nem látott mennyiségű minta érkezett be a címünkre. A könnyű nyári fehér borok tesztjére összesen 11 borvidék, 45 pincészet, 87 mintája érkezett be, a könnyű fajtaboroktól, az illatos és házasított borokig szinte minden fajta. Így, kénytelenek voltunk ketté választani tesztet és a fajtaborokat külön teszt keretében vizsgálni, amelybe 10 borvidék, 24 pincészet, 14 szőlőfajtájának, 34 bora került.

Lássuk mire jutottunk.

TESZTGYŐZTES

89

PONT

Tesztelők:

Darin Sándor – Bor és Párlat,
Kerekes Sándor – Debreceni Borozó,
Kovács Pál – Debreceni Borozó,
Kovács Péter – borász, Markaz
Molnár Gábor – borász, Abasár
Szabó Gyula – borász, borgyűjtő

SZÖKE
MÁTYÁS & ZOLTÁN
Paskomi
CHARDONNAY
DÜLŐS TÉTEL / MÁTRA 2019

89 pont



**Szőke Mátyás és Zoltán Pincészet
(Gyöngyöstarján)**

**Mátrai Páskomi Chardonnay 2019
(barrique)**

Sötét aranyárga szín, telt, érett, összetett, Vilmoskörtes, barackos, mézes, vajás vaníliás, citrusos illatvilág, izgalmas, kerek savak, nagy test, ízeiben szép kerek, zamatos, egyensúlyos, gyümölcsös, érett, telt, nagyon izgalmas és sokrétű, hosszú lecsengéssel.

Ár: 2.360 Ft – borbolt.hu

88 pont



**Pannonhalmi Apátsági Pincészet
(Pannonhalma)**

Pannonhalmi Rajnai Rizling 2020

Aranyárga szín, tiszta, összetett, nyárialmás, köszmétés, vajás, enyhén petróleumos, citrusos illatjegyek, szép vibráló savak, olajos test, ízeiben, kellemes, vibráló, zamatos, friss, üde, izgalmas, gyümölcsös, hosszú lecsengéssel.

Ár: 2.710 Ft – borbolt.hu



**Szőke Mátyás és Zoltán Pincészet
(Gyöngyöstarján)**

Mátrai Zöld veltelini 2020

Sötét aranyárga szín, telt, érett, nyári almás, körtés, vajás, narancsos, mangós illat, kerek savak, nagy test, ízeiben nagyon kerek, vajás, gyümölcsös, zamatos, izgalmas, kellemes és hosszú.

Ár: 1.150 Ft – 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.

87 pont



Etyeki Kúria (Etyek)

Etyeki Kúria White 2020

Halvány aranyárga szín, összetett, barackos, citrusos, nyári gyümölcsös, vajás illatvilág, szép, zamatos savak, olajos test, ízeiben kerek, zamatos, gyümölcsös, friss üde, kellemes lecsengéssel.

Ár: 1.540 Ft – borbolt.hu



Molnár és Fiai Pincészet (Abasár)

Mátrai Müller Thurgau 2020

Világos aranyárga szín, szép szőlő és gyógynövény, alma, déli gyümölcs az illatban, kerek savak, olajos test, ízeiben nagyon zamatos, kerek, kellemes gyümölcsös, üde, hosszú.

Ár: N/A – pincészetnél



Schieber Pincészet (Szekeşárd)

Cserfes Chardonnay 2020

Halvány aranyárga szín, Vilmos körte, barack, édeskömény, vajasság kavarg az illatában, kerek savak, olajos test, ízeiben zamatos, fehér gyümölcsös, telt, érett, kerek, hosszú.

Ár: 1.400 Ft – pincészetnél

**Paulus Molnár Borház
(Mór)**

**Paulus Gold
Chardonnay 2020**

Halvány aranyárga szín, kellemes vilmoskörte, barack, vajasság, mangó az illatában, kerek savak, olajos test, a korty édeskes, gyümölcsös, zamatos, behízelt, kellemes.

Ár: 1.400 Ft – borbolt.hu



Teszt



**Szőke Mátyás és Zoltán Pincészet
(Gyöngyöstarján)**

Mátrai Pinot Gris 2020

Szép aranyárga szín, telt, érett, nyári édes körte, barack, méz az illatában, kerek savak, olajos test, szájbán kellemes, gyümölcsös, kerek, zamat, édeskés, hosszú.

Ár: 1.320 Ft – pincészetnél

86 pont

**Ludányi Pince
(Gyöngyöstarján)**

Mátrai Zenit 2020

Világos aranyárga szín, édes, mézes, birs, vajas illatvilág, szép savak, olajos test, szájbán nagyon kerek, zamat, friss, üde, gyümölcsös.

Ár: 1.600 Ft – pincészetnél

**Soltész Pincészet
(Ostoros)**

**Egri Chardonnay 2020,
Birtok válogatás**

Halvány aranyárga szín, visszafogott, körtés, barackos, kicsit mandulás illatok, élénk savak, közepes test, kellemes, zamat, gyümölcsös, édeskés korty.

Ár: 899 Ft – nagyáruházak

Paulus Molnár Borház (Mór)

Paulus Gold Rajnai Rizling 2020

Halvány szalmasárga szín, zöldalma, nyári barack kis, citrus az illatában, kerek savak, olajos test, szájbán édeskés, gyümölcsös, zamat, jó ivású.

Ár: N/A – pincészetnél

85 pont

**Mészáros Borház
(Szekszárd)**

Chardonnay 2020

Kicsit rózsaszínes reflexű aranyárga szín, Vilmos körte, barack, narancs, édesség az illatában, szép kerek savak, olajos test, ízeiben kerek, gyümölcsös, friss, üde, zamat.

Ár: 1.200 Ft – pincészetnél

Gedeon Birtok (Izsák)

Kövidinka 2020

Halvány aranyárga szín, kellemes, nyári gyümölcsös, köszmítés, barackos, almás illatok, szép savak, közepes test, kellemes, zamat, friss, üde, gyümölcsös, kerek korty.

Ár: 1.070 Ft – pincészetnél

**Paulus Molnár Borház
(Mór)**

**Paulus Gold Generosa
2020**

Világos aranyárga szín, köszmítés, mandulás, fűszeres, barackos illatok, kerek savak, olajos test, leheletnyi édesség, kerek, zamat, gyümölcsös, üde ízek.

Ár: 1.360 Ft – borbolt.hu

**Kunvin Borászat
(Jánoshalma)**

Illancs Chardonnay 2020

Szép aranyárga szín, vilmoskörte, barack, narancs, vajasság az illatában, kerek savak, olajos test, gyümölcsös, zamat, vibráló, friss üde korty.

Ár: 1.000 Ft – pincészetnél

Belward Pincészet (Hásságy)

Classic Chardonnay 2020

Kellemes aranyárga szín, lassan nyíló, körtés, barackos, vajas illat, kerek savak, olajos test, kellemes, zamat, gyümölcsös, kicsit édeskés lecsengés.

Ár: 1.800 Ft – pannonborbolt.hu

84 pont

Tóth Ferenc Pincészet (Eger)

Leányka 2020

Érett aranyárga szín, körtés, édesköményes, barackos, déli gyümölcsös illat, izgalmas savak, közepes test, élénk, friss, üde, zamat, gyümölcsös nyári bor.

Ár: 1.450 Ft – borbolt.hu

Hárs Pincészet (Szajk)

Borsmenta 2020

Világos aranyárga szín, visszafogott, nyári gyümölcsös, almás, körtés, kicsit fűszeres illat, élénk savak, olajos test, izgalmas, friss, üde, gyümölcsös, igazi különlegesség.

Ár: 1.200 Ft – pincészetnél

Paulus Molnár Borház (Mór)

Paulus Gold Zenit 2020

Halvány aranyárga szín, fűszeres, édeskés, körtés, barackos illatok, kerek savak, olajos test, élénk, zamat, gyümölcsös, friss, üde korty.

Ár: 1.360 Ft – borbolt.hu

Torma Pince (Eger)

Zengő sur lie 2020, palackminta

Szép aranyárga szín, érett, ánizsos, gyógyszers, levendulás, vajas, gyümölcsös illatok, zamat, nagy test, a korty egyenes, illatkövető, érdekes függőgyógyszers ízek, gyümölcsösség a szájbán.

Ár: 1.960 Ft – pincészetnél

**Paulus Molnár Borház
(Mór)**

Paulus Gold Cuvée 2020

Világos aranyárga szín, édeskés, körtés, sárgabarackos, köményes, vajas illat, kerek savak, olajos test, izgalmas, zamat, friss, üde, gyümölcsös korty.

Ár: 1.290 Ft – pincészetnél

**Molnár és Fiai Pincészet
(Abasár)**

Mátrai Chardonnay 2020

Halvány aranyárga szín, kicsit lassan nyíló, körtés, barackos, vegetális illat, kerek savak, olajos test, zamat, izgalmas, gyümölcsös korty.

Ár: 1.200 Ft – pincészetnél

Paulus Molnár Borház (Mór)

Paulus Gold Ezerjő 2020

Halvány szalmasárga szín, lassan nyíló, nyári alma, barack, kis citrus az illatában, élénk savak, olajos test, élénk, friss üde, zamat, gyümölcsös korty.

Ár: 1.360 Ft – borbolt.hu

Bárdos Pincészet (Farkasmály)

Pinot Gris 2020

Enyhén rózsaszínes aranyárga szín, nyárialmás, barackos, birsalmás illatok,

kerek savak, olajos test, ízeiben kerek, zamatos, gyümölcsös, friss, üde.

Ár: N/A – pincészetnél

Babiczi Pincészet (Gyöngyössolymos) Mátrai Pinot Grigio 2020

Halvány rózsaszínes aranyárga, édes körítés, fűgés, mangós illat, élénk savak, olajos test, kellemes zamatos, nyári gyümölcsös, citrusos, friss, üde korty.

Ár: 1.800 Ft – pincészetnél

83 pont

Sümei Ákos Pincészet (Szekszárd)

Chardonnay 2020

Szép aranyárga szín, Vilmoskörte, barack, birs az illatában, szép kerek savak, olajos test, ízeiben is kerek, zamatos, gyümölcsös, kellemes, friss.

Ár: 2.990 Ft – pincészetnél

Gedeon Birtok (Izsák)

Zöld veltelini 2020

Kellemes aranyárga szín, köszmérés, reszelt almás, narancsos illatok, kerek savak, olajos test, a korty kerek, zamatos, gyümölcsös, kellemes, üdítő.

Ár: 1.100 Ft – borbolt.hu

Szentpéteri Borpince (Kiskörös)

Kunsági Generosa 2020

Aranysárga szín, nyári barackos, köszmérés, kicsit citrusos illatok, szép savak, közepes test, kerek, gyümölcsös, zamatos korty, enyhe kesernye a végén.

Ár: 1.100 Ft – pincészetnél

Dula Pince (Eger)

Blanc de Pinot noir 202

Halvány szalmasárga szín, fűszeres, gyógynövényes, barackos, almás, cseresznyés illatvilág, izgalmas savak, olajos test, kellemes, nyári gyümölcsös, élénk, friss, zamatos fehér bor kékszőlőből.

Ár: 1.200 Ft – pincészetnél

82 pont

Kovács Nimród Pincészet (Eger)

Chardonnay 2020, palackminta

Sötét aranyárga, körte, barack, köszméte, egy kis vaj az illatában, élénk savak, olajos test, izgalmas, friss, üde kicsit savhangsúlyos, gyümölcsös korty.

Ár: 1.890 Ft – pincészetnél

Belward Pincészet

(Hásságy)

Campus Zöldveltelini 2020

Aranysárga szín, nyári almás, birsés, vajas, fűszeres illat, kerek savak, olajos test, kellemes, friss, üde, zamatos, gyümölcsös korty.

Ár: 1.500 Ft – pannonborbolt.hu

Eszterbauer Pincészet

(Szekszárd)

Theresia 2020

Aranysárga szín, zöldalmás, kicsit petróleumos, zöldalmás illatok, szép élénk savak, olajos test, ropogós, izgalmas korty, kis savhangsúllyal végén.

Ár: 1.680 Ft – borbolt.hu

81 pont

Sike Tamás Pince

(Eger)

Valami Fehér 2020

Aranysárga szín, édeskés, körtés, birsalmás, vajas illatok, szép kerek savak, olajos test, zamatos, gyümölcsös, telt korty, kis savhangsúly a végén.

Ár: 1.500 Ft – pincészetnél

80 pont

Sümei Ákos Pincészet

(Szekszárd)

Viognier 2020

Világos aranyárga szín, kesernyés, gyógynövényes, mandulás, barackos illat, élénk savak, maradék CO₂, élénk, friss üde, gyümölcsös, végén savhangsúlyos korty.

Ár: 1.990 Ft – pincészetnél

Teszt-jegyzet

Kovács Pál értékelése

Összefoglalásként elmondható, hogy bár sok tétel volt, de a zöme szerethető és jól iható, még a lista végére kerülő borok is, amelyek egy másik napon, egy másik kóstoló csapatnak biztosan másképpen ízlenének, de ez a szakma ilyen, egy adott pillanat visszatükrözése.

Biztatok minden borkedvelőt, hogy bátran nyúljon akármelyik borhoz, a meleg nyári kánikulában, jól lehűtve egy sem fog csalódást okozni.

Egészségükre! ■

FEHÉR ILLATOS BOROK

Kovács Pál borjegyzete

A pandémia ideje alatt nem sok tesztre volt lehetőségünk, sőt a tavaszi lapszámunkat sem tudtuk kiadni, hiszen erősen korlátozott volt a mozgási lehetőségünk, de bízva a jövőben, meghirdettük a könnyű nyári borok tesztjét. Az igazi meglepetés a határidő lejáratakor ért bennünket, mert soha nem látott mennyiségű minta érkezett be a címünkre. A könnyű nyári fehér borok tesztjére összesen 11 borvidék, 45 pincészet, 71 mintája érkezett be, a könnyű fajtaboroktól, az illatos és házasított borokig szinte minden fajta, így kénytelenek voltunk két csoportra bontani a tesztet. Íme, az illatos borok csoportja, ahol 10 borvidék, 32 pincészetének 37 féle bora került sorra.

Tesztelők:

Darin Sándor – Bor és Párlat,
Kerekes Sándor – Debreceni Borozó,
Kovács Pál – Debreceni Borozó,
Kovács Péter – borász, Markaz
Molnár Gábor – borász, Abasár
Szabó Gyula – borász, borgyűjtő

TESZTGŐZTES

89

PONT

CLER
Sauvignon
Blanc

SZEKSZÁRD
2020



89 pont



Takler Borbirtok (Szekszárd)

Sauvignon Blanc 2020

Halvány szalmasárga szín, nagyon intenzív, bodzás, köszmítés, fehér ribizlis, citrusos illatvilág, izgalmas, vibráló savak, olajos test, ízeiben nagyon komplex, zamatos, izgalmas, bodzás, friss, üde, sokszínű gyümölcsös lecsengéssel

Ár: 1.290 Ft – pincészetnél

88 pont



Kovács Pince (Markaz)

Mátrai Sauvignon Blanc 2020

Halvány szalmasárga szín, lassan nyíló először bodzás, majd köszmítés, kicsit vegetális illatjegyek, élénk savak, olajos test, ízeiben kerek, zamatos, fehér gyümölcsös, kellemes, hosszú

Ár: 1.270 Ft – pincészetnél



Lajvér Borház (Szálka)

Lajvér Cuvée Blanc 2020

Aranysárga szín, intenzív, fűszeres, körtés, almás, birsalmás, vajas illatok a pohárban, kerek savak, olajos test, ízeiben édeskés, nagyon zamatos, fehér gyümölcsös, friss üde, kellemes bor

Ár: 1.599 Ft – pincészetnél



Hárs Pincészet (Szajk)

Cirfandli 2020

Sötét aransárga szín, kellemesen édes, mézes, Vilmos körtés, fűgés, vajas, déli gyümölcsös illatjegyek, szép zamatos

savak, nagy test, kiváló sav-édesség egyensúly, ízeiben sok gyümölccsel, zamatos, izgalmas, szamorodni jellegű bor
Ár: 2.500 Ft – pincészetnél

87 pont



Pannonhalmi Apátsági Pincészet (Pannonhalma)

Pannonhalmi Tricollis fehér 2020

Aranysárga szín, édeskés, nyári almás, körtés, kajsziarackos, vajas, citrusos illatvilág, szép kerek savak, könnyed test, ízeiben nagyon zamatos, izgalmas gyümölcsös, friss üde, és hosszú

Ár: 2.060 Ft – borbolt.hu



Günzer Zoltán Pincészet (Villány)

Lezser Fehér Cuvée 2020

Aranysárga szín, vilmoskörtés, vajas, barackos, kicsi bodzás, izgalmas illatjegyek, szép savak, olajos test, kellemesen gyümölcsös izgalmas, édeskés, kicsit kesernyés, friss, szép korty

Ár: 1.730 Ft – borbolt.hu



Varga Pincészet (Eger)

Arany Metszés Debrői Hárslevelű késői 2018

Sötét borostyánbarna szín, érett, telt, fűgés, kenyérhéjas, körtés, narancsos illatok, kerek savak, nagy test, édes, fűgés, érett gyümölcsös, fűszeres ízek, szép lecsengés
Ár: 1.399 Ft – pincészetnél

Így pontozunk mi:

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

Teszt

86 pont

Ákos Pince (Gyöngyös)

Bodzás 2020

Halvány arany szín, rózsaszínes reflexszel, bodzás, körtés, barackos, citrusos illatok, szép savak, olajos test, kerek, gyümölcsös, izgalmas, üde, zamatos ízek a szájban

Ár: 1.430 Ft – pincészetnél



Palik Pincészet (Karácsod)

Sauvignon Blanc 2020

Szalmasárga szín, édeskés, közmétés, bodzaszőrpös, vegetális illatjegyek, élénk savak, olajos test, friss, üde, zamatos, bodzás, gyümölcsös korty, izgalmas lecsengés

Ár: 1.200 Ft – pincészetnél



85 pont

Gedeon Birtok (Izsák)

Cserszegi fűszeres 2020

Rózsaszínes reflexű aranyárga szín, fűszeres, gyümölcsös, gyógynövényes, citrusos illatok, kerek savak, olajos test, kellemesen izgalmas, friss, üde, gyümölcsös korty

Ár: 1.030 Ft – borbolt.hu



Petrény Pincészet (Verpelét)

Arany Muskotály 2020

Halvány arany szín, fűszeres, édeskés, körtés, barackos, muskotályos illatjegyek, kerek savak, olajos test, zamatos, üde, gyümölcsös hosszú korty

Ár: 1.450 Ft – pincészetnél

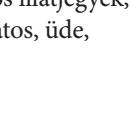


Paulus Molnár Borház (Mór)

Paulus Rác Jenő Selection 2020

Világos arany szín, illatában barack, alma, körte, közméte, zamatos savak, olajos test, kerek, kellemes, izgalmas, gyümölcsös korty, kis alkohollal a végén

Ár: 2.860 Ft – borbolt.hu



Dubicz Pincészet (Gyöngyös)

'1014' Sauvignon Blanc 2020

Halvány szalmasárga szín, intenzív bodzás, közmétés, fehér ribizlis illat, szép savak, könnyed test, kellemes, élénk, üde, zamatos, gyümölcsös ízek

Ár: 1.890 Ft – pincészetnél



Ákos Pince (Gyöngyös)

Irsai Olivér 2020

Világos aranyárga szín, visszafogott, parfümös, körtés, közmétés illatjegyek, élénk savak, olajos test, ízeiben gyümölcsös, kicsit reszelt almás, friss, üde, zamatos

Ár: 1.430 Ft – pincészetnél

84 pont

Schieber Pincészet (Szekszárd)

Karma Sauvignon Blanc 2020

Halvány szalmasárga szín, lassan nyíló, bodzás, közmétés, fehérribizlis illat, élénk savak, olajos test, ízeiben friss, izgalmas, zamatos, bodzás, gyümölcsös, üde

Ár: 1.700 Ft – pincészetnél



Soltész Pincészet (Ostoros)

Irsai Olivér 2020,

Birtok válogatás

Halvány szalmasárga szín, intenzív, parfümös, virágos, mézes illatok, kellemes savak, közepes test, kellemes, édeskés, gyümölcsös, nyári bor

Ár: 899 Ft – nagyáruházak



Juhász Testvérek Pincészet (Egerszalók)

Irsai Olivér 2020

Halvány aranyárga, kellemes parfümös, körtés, virágos illat, kerek savak, olajos test, kellemes, zamatos, gyümölcsös, friss, üde ízek 85

Ár: 1.030 Ft – borbolt.hu



Palik Pincészet (Karácsod)

Irsai Olivér 2020

Nagyon halvány aranyárga szín, intenzív, parfümös, nyári körtés, citrusos illatok, élénk savak, olajos test, nagyon élén, friss, üde, savanyú gyümölcsös korty

Ár: 1.200 Ft – pincészetnél

Bárdos Pincészet (Farkasmály)

Irsai Olivér 2020

Halvány aranyárga szín, kellemesen parfümös, körtés, barackos illatok, kerek savak, olajos test, kerek, zamatos, gyümölcsös ízek a szájban

Ár: 1.240 Ft – borbolt.hu



Soltész Pincészet (Ostoros)

Sauvignon Blanc 2020,

Birtok válogatás

Világos szalmasárga szín, intenzív bodzás, széna-szalmás, citrusos illatok, szép savak, olajos test, kellemes, bodzás, gyümölcsös korty, kis kesernyével a végén

Ár: 899 Ft – nagyáruházak



Juhász Testvérek Pincészet (Egerszalók)

Sauvignon Blanc 2020

Halvány aranyárga szín, bodzás, vegetális, citrusos, barackos illat, kerek savak, közepes test, kerek, kicsit édeskés, gyümölcsös, zamatos, üde korty

Ár: 1.030 Ft – borbolt.hu



Bárdos Pincészet (Farkasmály)

Sauvignon Blanc 2020

Halvány aranyárga szín, érett, bodzás, körtés, közmétés illat, élénk savak, olajos test, kerek, zamatos, friss, üde, gyümölcsös korty

Ár: 1.570 Ft – borbolt.hu



83 pont

Szentpéteri Borpince (Kiskörös)

Kunsági Tramini 2020

Világos aranyárga szín, kellemes, érett, fűszeres, barackos, vajas, mandulás illatok, szép savak, olajos test, kerek, kellemes, zamatos, friss, gyümölcsös korty, szép lecsengéssel

Ár: 2.800 Ft – pincészetnél



Belward Pincészet (Hásságy)

Coco Blanc limitált 2020

Világos szalmasárga szín, lassan nyíló, muskotályos, fehér gyümölcsös, barackos, virágos illat, élénk savak, közepes test, kellemes, friss, üde, zamatos gyümölcsös korty enyhe alkohol a végén

Ár: 2.000 Ft – pannonborbolt.hu

Varga Pincészet (Eger)

Aranymetszés Sauvignon Blanc 2020

Halvány aranyárga, lassan nyíló, alapvetően bodzás, köszmérés, barackos illatok, élénk savak, olajos test, kerek, zamatos, gyümölcsös, friss, üde korty
 Ár: 1.200 Ft – pincészetnél

Tóth és Tóth Pincészet (Aldebrő)

Irsai Olivér 2020

Halvány szalmasárga, parfümös, édeskés, körtés, nyári eper (fa) illatok, szép savak, leheletnyi visszamaradt CO₂, kellemes, friss, üde, zamatos korty, jó kis nyári bor
 Ár: 1.200 Ft – pincészetnél

82 pont

Istvády Jenő Pincészet

(Szentbékakála)

Parfym 2020

Aranyárga szín, összetett, fűszeres, parfümös, körtés, barackos almás illatok, kellemes savak, közepes test, élén, friss, üde, fehér gyümölcsös korty
 Ár: 1.700 Ft – pincészetnél

Günzer Zoltán Pincészet (Villány)

Lezser Irsai Olivér 2020

Aranyárga szín parfümös, nyári fehér gyümölcsös, kicsit édeskés illatok, kerek savak, olajos test, a korty kerek, gyümölcsös, mediterrán jellegű, kellemes, friss
 Ár: 1.890 Ft – pincészetnél

Paulus Molnár Borház (Mór)

Fresh&Cool Irsai Olivér 2020

Halvány szalmasárga szín, lassan nyíló, barackos, köszmérés, nyári almás illatok, kellemes savak, közepes test, kellemes, zamatos, gyümölcsös, kerek korty, igaz nyári bor
 Ár: 1.260 Ft – borbolt.hu

Kunvin Borászat (Jánoshalma)

Illancs Irsai Olivér 2020

Világos aranyárga szín, édeskés, nyári almás, parfümös, körtés illatok, szép savak, olajos test, kellemes, fajta jelleges korty, izgalmas, üde, friss
 Ár: 1.000 Ft – pincészetnél

Nagygombosi Borászat (Hatvan)

Illatos cuvée 2020

Aranyárga szín, szép muskotályos, mézes, édeskés illatok, élénk savak, közepes test, a korty friss, üde, élénk, kicsit savhangsúlyos, gyümölcsös
 Ár: 1.190 Ft – artizanshop.hu

81 pont

Günzer Tamás Pincészet (Villány)

Sauvignon Blanc 2020 Günzer Roland

Halvány aranyárga szín, visszafogott, körtés, barackos, vegetális, kicsit mediterrán illatvilág, kerek savak, olajos test, kerek, gyümölcsös, kicsit bodzás, kesernyés korty
 Ár: 2.000 Ft – pincészetnél

Sike Tamás Pince (Eger)

Sauvignon Blanc 2020

Világos aranyárga szín, telt, érett, halvány bodzás, vajas, nyári körtés, köszmérés illatvilág, kerek savak, olajos test, a korty izgalmas, üde, friss, gyümölcsös
 Ár: 1.500 Ft – pincészetnél

Molnár és Fiai Pincészet (Abasár)

Mátrai Sauvignon Blanc 2020

Világos aranyárga szín, édeskés, barackos, bodzás, vegetális illatok, kerek savak, olajos test, zamatos, fehér gyümölcsös, bodzás, kicsit kesernyés korty
 Ár: N/A – pincészetnél

Gedeon Birtok (Izsák)

Irsai Olivér 2020

Halvány aranyárga szín, kellemes, parfümös, nyári gyümölcsös, vajas illatok, élénk savak, olajos test, kerek, gyümölcsös, friss, üde korty
 Ár: 1.100 Ft – borbolt.hu

80 pont

Büttner Birtok (Badacsony)

Irsai Olivér 2020

Világos aranyárga szín, kellemesen parfümös, barackos, köszmérés illatok, élénk savak, közepes test, szép izgalmas, zamatos, gyümölcsös, parfümös, kicsit ásványos korty
 Ár: 1.990 Ft – pincészetnél

Babiczi Pincészet (Gyöngyössolymos)

Mátrai Irsai Olivér 2020

Halvány szalmasárga szín, visszafogott, inkább vegetális, rezedás, köszmérés illatok, kerek savak, közepes test, a korty, gyümölcsös, kerek, kellemes nyári bor
 Ár: 1.750 Ft – borbolt.hu

Teszt-jegyzet

Kovács Pál értékelése

Összefoglalva elmondható, hogy az illatos csoport szépen hozta az elvárásokat, a borok szépen mutatják a fajtajelleges jegyeket, frissek, üdék, igazán jó inni ezeket a nyári borokat. Kifejezetten bátorítanánk a Kedves Borfogyasztókat, hogy ezeket a borokat használják a nyári fröccsök készítéséhez, de szigorúan csakis szikvízzel, mert a magyar emberhez ez illik.

Egészségükre! ■

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.

Csokis püspökkenyér

A csokoládétól, az olajos magvaktól és a belesütött aszalt gyümölcstől gazdag püspökkenyér napokig friss marad. Süthetünk bele aszalt barackot, áfonyát, mazsolát, kandírozott narancsot, vagy citromot.

Gyepes Gabojsza receptje

www.gabojsza.hu

Hozzávalók egy őzgerincformához:

- 6 db tojásfehérje
- 10 dkg porcukor
- 1 csapott mokkáskanál sütőpor
- 10 dkg rétesliszt
- 10 dkg apróra kockázott aszalt gyümölcs
- 5 dkg jó minőségű étcsokoládé, reszelve
- 5 dkg darált olajos mag (dió és/vagy mandula)
- vaj és kakaópor az őzgerincforma kikenéséhez
- 10 dkg jó minőségű (70% kakaótartalmú) étcsokoládé
- + 3 evőkanál olaj a bevonathoz

A tojásfehérjét a porcukorral kemény habbá verjük, majd óvatosan belekeverjük a darált magvakat meg reszelt csokoládét és a sütőporral elkevert lisztet, végül az aszalványokat. A masszát az alaposan kivajazott, kakaóporral beszórt őzgerincformába tesszük és 170 fokra előmelegített sütőben, légkeveréssel kb. 30 perc alatt megsütjük (tűpróba!). Formából kivéve, rácson hagyjuk kihűlni, majd bevonjuk vízgőz felett felolvasztott étcsokoládéval, amiben elkeverünk 3 evőkanálnyi semleges ízű olajat. Ha megdermedt rajta a csoki, szeletelve kínáljuk.

Ajánlott bor:

St. Andrea
Szőlőbirtok és Pincészet
Rosa Mystika 2020

További receptekért látogasson el
weboldalunkra!

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



Gabojsza



HOTEL LYCIUM

★★★★

DEBRECEN

Üzlet és pihenés A BELVÁROS SZÍVÉBEN!



SZÁLLÁS

tágas Standard és
Superior szobák

két légtérű apartmanok

akadálymentesített
szobák



WELLNESS

úszómedence
jakuzzi, merülőmedence

finnszauna, infrasauna,
szaunaprogramok

szolárium, fitnessgépek

masszázsok széles
választéka



GASZTRONÓMIA

bőséges svédasztalos
reggeli és vacsora

a la carte kínálat
hagyományőrző ételekkel
és különlegességekkel

kávé- és tea
különlegességek



RENDEZVÉNY

exkluzív külön termek
üzleti-, vagy családi
eseményekhez

gyors WiFi elérés a
szálloda teljes területén

mélygarázs

tetőterasz



HOTEL LYCIUM

DEBRECEN

Hotel Lycium**-Kölcsey Központ Debrecen**

H-4026 Debrecen, Hunyadi u. 1-3.

Telefon: + 36 52 506 600 • Fax: + 36 52 506 601

E-mail: hotel@hotellycium.hu • www.hotellycium.hu



DEBRECENI BOR- ÉS JAZZNAPOK

2021. AUGUSZTUS 5-8. | NAGYERDEI PARK

„... IDD OKOSAN KÖNNYŰ BOROD S MÉRD AZ ÖRÖK REMÉNYT
KURTA LÉT ARASZÁN. MÍG FECSEGÜNK, SZÁLL AZ IRÍGY IDŐ:
ÉLVEZD A NAPOT ÉS HAGYD A GYANÚS HOLNAP ÍGÉRETÉT.”

(HORATIUS)

GASZTROJAZZ JAMBOREE
A BÉKÁS-TÓ PARTJÁN
A LEGSZEBB MAGYAR BOROK
ÉS A JAZZMUZSIKA JEGYÉBEN

VÁLTSD MEG BÉRLETED MÁR MOST!
NAPIJEGYEK JÚLIUS 1-TŐL ELÉRHETŐK.



www.boresjazz.hu