

Debreceni Borozó

VÖRÖSÖK

30

kékfrankos,
pinot noir, és
kadarka

Bemutatjuk

a Mura-vidék és
az Etyeki pezsgő
eredetvédezt
termőhelyeket

TESZT

Szamorodnik,
késői szüretetek,
pezsgők és
bikavérek

Czirmai Levente

„A szőkefalvi borász”
a Küküllő mentéről

A TÖRTÉNELMI MAGYARORSZÁG LEGJOBB BORAI A DEBRECENI KÁRPÁTIA BORHÁZBAN



ERDÉLY, PARTIUM, DÉLVIDÉK, FELVIDÉK, ŐRVIDÉK,
KÁRPÁTALJA MAGYAR BORAINAK
EGYEDÜLÁLLÓ VÁLASZTÉKA

DEBRECEN, BURGUNDIA UTCA 3.

NYITVA: KEDD-SZOMBAT 12-20 ÓRA KÖZÖTT

WWW.KARPATIABORHAZ.HU

Újra itt vagyunk! Mégis megjelenik a 38. lapszám is, minden nehézség ellenére. Az olvasóközönségünk felől érkező érdeklődés és buzdítás, a borászok irányából érkező támogatás olyan erő, amely képes bennünket minden nehézségen átsegíteni. Persze, nem tudunk minden gondot elhárítani, de egy kis nadrágszíjhúzással, kompromisszummal mégis sikerült megoldani a lapszám megjelentetését.

Kevesebb lapszámmal, de talán annál érdekesebb tartalommal tudtunk ebben az évben Önökhöz eljutni, reméljük, hogy nem okozunk ezzel nagy csalódást.

Kicsit idomulva a helyzethez igyekeztünk kevesebb cikkel, de több teszttel jelentkezni ebben az évben. Megnéztük, hogy itt a Kárpát-medencében milyen kékfrankos, pinot noir és kadarka borokat lehet találni. Nem csalódtunk, mindhárom szőlőfajta itthon van nálunk, csak a saját ízvilágunk tesz különbséget.

Nagyon kíváncsiak voltunk, mi a helyzet a bikavérek környékén. Tapasztalatunk szerint a fejlődés töretlen, egyre jobb borok készülnek a pincékben, bátran lehet őket kóstolgatni.

Közeledik az év vége, így kerültek terítékre a pezsgők. Ki hitte volna 10 évvel ezelőtt, hogy a pezsgő betör a mindennapjainkba? Köszönet az egyre szélesedő palettáért a borászoknak.

Sajnálatos, hogy a fenséges édes boraink csak így ünnepek táján kerülnek az asztalokra, pedig a lapban olvasható számorodni és késői szüret édesborok megérdemelnék a nagyobb figyelmet.

A cikkeinkben megnéztünk két új OEM titulust kapott kis borászközösséget. Ellátogattunk Erdőbényére és az egykor méltán híres, de mára egy kicsit háttérbe szorult Küküllő-menti borvidékre, ahol még számos magyar borász próbálja a hírnevet fenntartani.

Köszönjük a sok érdeklődést és támogatást, találkozunk jövőre, 2023-ban is, mi nem adjuk fel.

A szerkesztőség nevében kívánok önöknek áldott karácsonyi ünnepeket és egy kelle-mesebb, nyugalmasabb, boldogabb új esztendőt.

BÚÉK 2023!


Kovács Pál
felelős kiadó

IMPRESSZUM

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

XII. évfolyam 38. szám

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

Felelős kiadó: Kovács Pál, elnök Főszerkesztő: Katics Gergely

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

Szerkesztőbizottság tagjai:

Csorján Balázs, Darin Sándor, Grasselli Norbert,

Cyepes Gabajcsa, Kerekes Sándor, Némethi Attila.

Állandó munkatársaink: Eszenyi Béla, Palotás Lehel.

Olvasószerkesztő: Tóth cxi Tibor.

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

Fotó: Némethi Fotó nemetifotó.hu

Hirdetési információ: Kovács Pál: +36 (30) 948-4011

www.debreceniborozo.hu

A Debreceni Borozó magazin a
Magyar Borászok Körének tagja

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

Magazinunk elkölvezett híve a magyar bor- és pálinkakultúrának, ezért mindenkor kiáll a kulturált és felelősségteljes alkoholfogyasztás népszerűsítése mellett! Alkohol tartalmú italok fogyasztását 18 éven alulaknak és kismamoknak a terheség alatt nem ajánljuk!

Nyomta és kötötte az Alföldi Nyomda Zrt., Debrecen
Felelős vezető: György Géza vezérigazgató

ISSN 2063-076X

Minden jog fenntartva. © 2019

A tartalomról

2022 ősz-tél

- 4 BORUM
Czirmai Levente - a szőkefalvi borász
- 6 Bemutatjuk: Etyeki-pezsgő OEM
A pezsgőgyártás hazai bölcsője
- 10 BORUM
Újratöltve!
- 14 Bemutatjuk: Mura OEM
Ameddig a szemünk ellát...
- 17 Teszt
Pezsgők
- 21 Teszt
Kékfrankos, pinot noir, kadarka
- 25 Teszt
Bikavér
- 30 Teszt
Késői szüret
- 34 Teszt
Szamorodni
- 38 ReceptKlub
Kacsamell saláta csírákkal és
Citromkrémes tarte levendulával

TÁMOGATÁS

Kérjük, támogassa a Debreceni Borozó nyomdaköltségeit!

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

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

Köszönjük!



A szőkefalvi borász

Czirmai Leventével Kovács Pál beszélgetett

A középkorban az Erdélyi Fejedelemséghez tartozott a legkeletibb magyar borvidék a Küküllő-mente. A filoxéra előtti időkben a maga közel 10.000 hektáros szőlőterületével a legnagyobb és leghíresebb borvidékek közé tartozott a Kis- és Nagy-Küküllő völgyében elterülő borvidék, amely elsősorban fehérborairól volt Európa szerte híres. Ennek szívében található Szőkefalva, ahová ellátogattunk, hogy megnézzük, hol is készült az RKKA 2022-es év bora, a Czirmai szürkebarát.

Szőkefalvát az erdélyi bortérképre Paget János, a XIX. századi angol társadalmi élet jeles képviselője, Erdély nagy szerelmese helyezte fel. Angolként nagyon sokat dolgozott a Küküllő-menti borvidék felemelkedésért, újfajta szőlővesszőket hozott be, a korszerű bor készítés eljárásait hono-

sította, de legfőbb érdeme, hogy a boraival bejárta az egész európai földrészt, népszerűsítve új hazája és ezen belül a szőkefalvi birtoka borait.

Szőkefalván, a Rhédey kastélytól – ahol hajdanán valószínűleg Paget János is

tárolta borait és amelynek pincéjében a mai napig jó állapotban nagy boroshordókat tárolnak Seprődi József tulajdonában, csak egy útest választja el a Czirmai család pincéjét, ahová mi is i-gyekeztünk.

Czirmai Levente tősgyökeres szőkefalvi, itt született, itt él egész családja évtizedek óta, a szőlővel kisgyerekként került barátságba, amikor is 10-11 évesen már elkéredzkedett az iskolából, hogy a mikesfalvi hegyen nagyapjával együtt őrizze az éppen érésben lévő szőlőt, amelyet a család számára ott méretek ki, a régi rendszerben, a szőkefalvi szőlő kárpótlásaként.



Levente már harmadik generációs borkészítő a családban, hiszen a régi rendszerben, a 10 km távolság ellenére is sikerült a mikesfalvi szőlőt megművelni a családnak, ami nagy segítség volt a család boldogulásában, mert a nagyapánál az eladó bor mindig jó minőségű volt.

Levente szakmáját tekintve mezőgazdasági gépészmérnök, nyugdíjas és közben vadász is, és persze a dicsőszentmártoni Szent Márton Borlovagrend tagja, no és nem mellesleg hobbi szőlész-borász. A szőlője, a „Szőlőpatak” dűlő – így nevezik ezt szőlős területet – a nyugalom, a kikapcsolódás a feltöltődés helye, a pince meg az alkotásé, nem is sikertelen alkotásé,

amit az elnyert BORUM díj is igazol.

Levente összesen 1500 m² szőlőterülettel bír, amelyben sok szép vegyes fehér szőlőfajta található. A rendszerváltás utáni kárpótlásban, az osztásnál nem voltak tekintettel a fajtákra, így aztán vegyes területek kerültek vissza, amelyekből vegyes bor készül. Az újabb örökítésnél, ültetésnél, már fajtánként ment a telepítés. A különálló sorokban sauvignon blanc, muskotály, szürkebarát lakik, a vegyes területen királyleányka, fehér leányka, fűszeres tramini, neuburger és számos más tőke lakozik. A borokat Levente a nagyapjától, édesapjától tanult, hagyományos kézi feldolgozással, a

nagypapa szerszámaival készíti, de már korszerű, új felszerelések is munkába álltak, mint pl. bogyozó, inox edények a tároláshoz, szivattyúk a fejtésekhez. A borok készítésénél segítség is van, hiszen a dicsőszentmártoni Seprődi József, profi borász látja el a környékbeli magyar borászkodó embereket fontos tanácsokkal, nem is sikertelenül, amit Levente is igazol boraival.

A jövőt firtató kérdésemre Levente komoly arccal, megfontoltan válaszol. Nyugdíjasként számára elég kikapcsolódás a jelenlegi terület, amelyről évente 1500-1600 palacknyi bor készül, ezt a környékbeli barátokkal, szomszédok

BORUM

kal, betérőkkel el lehet fogyasztani a következő újborig, pláne, ha még díjakat is nyer velük, mint a BORUM-on, ahová Barabási Endre lelkész úr unszolására jelentkezett.



Nagy öröme Csaba fia is elindult ebbe az irányba, már vásárol szőlőt és borokat készít, de még saját szőlővel nem rendelkezik, ha meggondolja magát, akkor biztosan bővílni fog a szőlő terület a Czirmai családban.

A pincében, a hordókban, tartályokban már érlelődik az új 2022-es évszám, amelynek borait Levente feltétlenül szeretné megmutatni a BORUM következő, 2023-as borversenyén a horvátországi Csúzában, márciusban.

Így is búcsúztunk: Találkozunk Csúzában, 2023. március első hétvégéjén. Úgy legyen.

A pezsgőgyártás hazai bölcsője

Etyeki-pezgő OEM Fórum

A pezsgőgyártás kultúrájának kialakulása a XIX. század végére tehető Etyeken. Törley József pezsgőgyáros az itt felvásárolt területekre alapozva, 1882-ben telepítette a közeli Budafokra champagne-i pezsgőgyárát. Felismerte, hogy az etyeki szőlőkből kitűnő pezsgő alapbort készíthet és a promontoriumi – ma Budafok – pincék tökéletesen alkalmasak a pezsgő előállítására. Az 1910-es évek elején már 2 millió palack pezsgő készült a helyi alapborokból, melyeket még Franciaországba is exportált.

A második világháborút követően az állami Hungarovin budafoki pincészete vált a pezsgőkészítés központjává.

Az ezredfordulót követően egyre több etyeki bortermelő elevenítette fel a pezsgőkészítés hagyományát, összefogásuk eredményeképpen úgy döntöttek, hogy a többéves aktív szakmai munkájukkal kialakítják a pezsgőkészítés átlagosnál jóval szigorúbb, magas minőséget biztosító szabályrendszerét. Az Etyeki-pezgő megszületéséről beszélgetett Kovács Pál és Darin Sándor a helyi borászokkal.

Milyen előzményei voltak az Etyeki-pezgő eredetvédelemnek?

Nádas Szilárd: Létezett már eddig is az Etyek-Buda eredetmegjelölés, amiben kb. negyven szőlőfajta szerepelt. Ez egy teljesen általános, abszolút nem szigorú pezsgőkészítési metódust ír le a tradicionális pezsgők készítésére. A kötelező érlelés 9 hónap és minden édességi kategóriát, ami szem-szájnak ingere, lehet készíteni. Miután itt, Etyeken az elmúlt hat-hét évben egyre többen kezdtünk pezsgőkészítéssel foglalkozni, rájöttünk arra, hogy ez a szabályozás nekünk túl

tág, túl nagy a lehetőségek tárháza ezért kezdtünk el először csak gondolkodni azon, hogy hogyan szűkítsük ezt a kört.

Először a fajtákat, vagy a területet kezdték el szűkíteni?

Nádas Szilárd: Először a fajtákat. A terület volt az utolsó. Ugye mindenki attól félt a legjobban, hogy milyen területek esnek ki, illetve maradnak benne. Ezért a fajtákkal kezdtük, abból a negyvenből először egy hatos-hetes csoport született, és utána azt szűkítettük le végül négyre.

Melyek maradtak fent a rostán?

Nádas Szilárd: A chardonnay, a szürkebarát, a pinot noir és a pinot blanc.

Tulajdonképpen ez egy erős önszabályozás.

Nádas Szilárd: Ez egy alulról építkező projekt volt. Voltak természetesen viták is, mert ugye mindenki a saját érdekeit szerette volna, hogy érvényesüljenek, de ez volt a lényeg a végén, hogy az, ami benne maradt ebben, azzal mindenki egyetértett.

Hernyák Tomi: Annyit tennék még hozzá, hogy nemcsak úgy szárazon ültünk és találtuk ki, meg győzködtük egymást, hogy melyik a jobb, hanem havonta-kéthavonta összegyűltünk és szisztematikusan kóstoltuk ezeket a fajtákat a világ minden tájáról. Természetesen pontoztuk is és így láttuk, kinek melyik stílus tetszik. Nem így a levegőbe csapva találtuk ki, hogy legyen 24 hónapos az érlelés, meg ezek a fajták, hanem azt vettük észre egymáson, hogy mindig azokat a pezsgőket hozzuk ki a legjobbnak, amelyek inkább az érleltebb karaktert és a neutrálisabb fajtákat jelentik.

Ez befolyásolta a szőlőművelést is?

Hernyák Tomi: A szőlőművelésben sok olyan tanácsot kaptunk, hogy ne egy olyan termékleírás szülessen meg, ami olyannyira szigorú, hogy aztán be se tudjuk tartani. Az elején egyébként – ha visszaemlékeztek – nagyon szigorúra alkottuk meg a skicceket. És aztán abból engedtünk egy keveset. Megnéztük és mérlegeltük, mi az, ami betartható, mi az, ami nem. Nem akartunk akadályokat magunk elé állítani.

Ezt követte a területek lehatárolása?

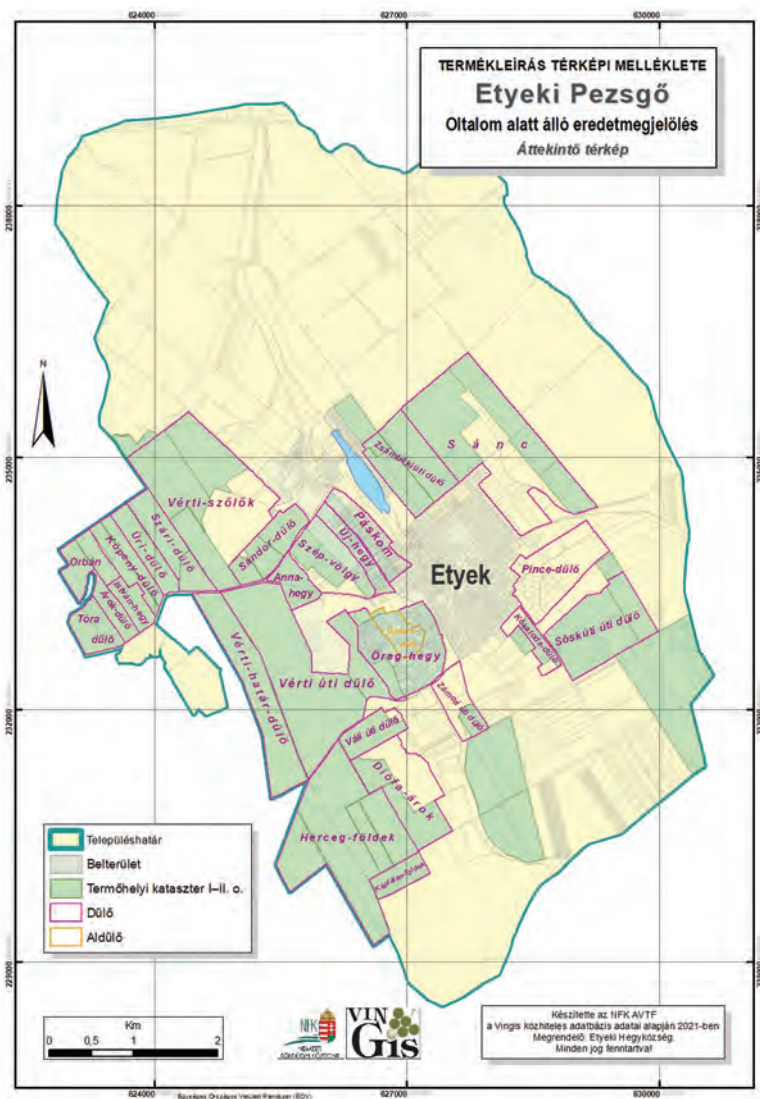
Nádas Szilárd: Igen, ez volt az utolsó csörte.

Orosz Gyula: Először Gombai Tibor dolgozta ki az Etyeki hegyközséget, ami később kiegészült a hajdani Budai borvidék településeivel, így változott meg a név Etyek-Budára. Most ezzel az eredetvédelemmel tulajdonképpen visszatér-

tünk a kezdetekhez, Etyekhez. Az Etyek nevet ténylegesen csak itt Etyeken akarjuk használni. Ennek értéknövelő hatása van, mind a pezsgókra, mind a földterületekre.

Kattra Ágnes: Kikötés volt továbbá, hogy a szőlőnek kizárólag Etyekről kell

Bemutatjuk



származnia, viszont van lehetőség a feldolgozásukra és az alapborok készítésére további négy településen: Budafokon, Kájaszón, Válban és Göbölön

Ezzel a névvel most létrehozhatok egy csúcskategóriát.

Nádas Szilárd: Ez volt a cél! Abba az irányba akartunk eljutni, hogy ez legyen az Etyek-Budai borvidéken belül az egész

borvidéknek a zászlós hajója.

Hernyák Tomi: A Tokaji Aszúval szoktam párhuzamot vonni. Tokajban sem aszúból készül a legtöbb palack, de arra a legbüszkébbek. Nagy gondot fordítanak rá, hogy jó minőséggel készüljön. Az a tokaji termékpiramisnak a csúcsa. Nálunk az most a cél, hogy ez az Etyeki pezsgő legyen. ►

Hernyák Tomi: Idővel ki fog körvonalazódni – ehhez majd a mi alázatos munkánk kell – hogy az Etyeki pezsgő magasabb minőségi értéket kell hogy képviseljen a piacon.

Hogyan fogjátok majd a minőséget ellenőrizni?

Kattra Ágnes: Az egyik módja az lesz, hogy helyi borbíráló bizottságot hozunk létre, ami biztosan egy picit szigorúbb lesz, mint az országos borbíráló bizottság. Nem baj, ha egy-két tétel majd nehezebben megy át, hiszen ha meg-

cél, hogy amikor nemzetközi körökben Etyeket emlegetik, akkor mindenki tudja, hogy az egyben csúcspeszgőket jelent!

Gondolkodtok egységes arculatban, közös megjelenésben?

Hernyák Tomi: A következő év egy nagy tervezésről fog szólni, hogy kitaláljuk, hogyan szeretnénk ezt piacra vinni. Bízok benne, hogy itt Etyeken tudunk akár egy nagy pezsgőmustrát szervezni, ahol közösen debütálhatnak az Etyeki pezsgő. Tervben van, hogy 2023-ra létrehozunk egy saját kis ügynökséget, ami csak azon



Milyen stílust képvisel az Etyeki pezsgő?

Pázmándi Dániel: Azt gondolom, hogy a végtermék kialakításában is egy elég jó konszenzusra tudtunk jutni. Senki nem akart édes és egyéb teljesen eltérő ízlésvilágú pezsgőket készíteni. Ez szintén része annak az elképzelésnek, hogy a klasszikus Etyeki pezsgő alapvetően száraz, vagy brut kategóriájú kell hogy legyen. A kiválasztott szőlőfajták is és a hosszú érlelés is ezt predesztinálja.

céloztuk ezt a magasabb kategóriát, akkor olyan pezsgők kerüljenek ki Etyeki név alatt, amik valóban megfelelnek ennek a minőségnek.

Orosz Gyula: Ezt a bizottságot 2022 év végéig, de legkésőbb 2023 elejéig létre kell hoznunk, mert a 2020-as szüret után a 24 hónapos érlelést követően ekkor kerülhetnek először forgalomba Etyeki pezsgők. Természetesen biztos, hogy fogjuk még egymást alakítani. A végső

fog dolgozni, hogy az Etyeki pezsgőnek jó híre keljen.

Kattra Ágnes: Lesz majd idővel biztosan egységes doboz, díszdoboz, arculati elemek, közös palack...

Hernyák Tomi: ...de nem szeretnénk, hogy a szekér húzza a lovakat! Először egy jó terméket szeretnénk a piacra vinni, a külső még várhat! ■



A Mátrai borvidék kiváló dűlőjéről

+36 30 570 38 49

www.dominiumwine.com

DOMINIUM PINCÉSZET



„Talán már te is hallottad belföldön sokat utazó ismerőseidtől, hogy a **Mátra és vidéke mennyire gyönyörű**. Nos, ezt a Dominium bejáratánál körbe nézve mi is rögtön láttuk, de most nem volt sok időnk kint bá-méskodni, hiszen bent várt ránk **Orbán Dani a főborász**.

A teljesen a nulláról felépített családi borászatnál már az épületnél is a gondos tervszerűség nyomait láthattuk, ennek köszönhetően **úgy fér meg egy épületben a borászati és a vendéglátói vonal, hogy egyik sem zavarja még csak egy kicsit sem a másikat**.

A birtokközpont körül szőlőültetvények vannak, itt vannak az olyan különlegességek (a Furmint mellett), mint a Feketeleányka, vagy a Tempranillo. Már csak ezért is megéri eljönni egy Dominium kóstolóra, mert úgy tudjátok gyakorlatilag bejárni a szőlő és bor életciklusát, hogy nem kell hozzá 100 métert sem utazni. Általában Dani a borkóstolót a szőlőben kezdi, ahonnan csak belép a feldolgozóba, majd le a pincébe, végül a kóstolóhelyiségben ülteti le a vendégeket. És **közben persze végig különböző tételeket kóstoltat, ennél aligha kell teljesebb program!**

A beszélgetés és bejárás közben persze folyamatosan kóstolunk, hol egy-egy könnyebb rajnait, vagy sárgamuskotály-zenit házását palackból, hol pedig a **Dominium következő nagy dobását**, egy battonage Chardonnay-Furmint házását. Hamarosan érdemes lesz keresni a Dominium **Adél** nevű házását, elég komoly bornak ígérkezik.

A Dominium pincéje nem mellelesleg gyönyörű, az a fajta pince, ami tapasztalatlan és sokat látott borbarátok egyaránt lenyűgöz. A téglával kirakott **boltíves pinceágakban főként magyar és amerikai hordókban érleli Dani a legjobb mátrai vörösborokat**.

El tudnánk időzni mi is ebben a pincében hordómintákat kóstolgatva, de mennünk kell, hiszen a kóstolóhelyiségben további palackokkal készült nekünk Dani. Feketeleányka 2020-ból, Syrah 2019-ből és cabernet



franc 2018-ból: **mindegyikben fantasztikus gyümölcs és bódületes erő**, nagyokat néztünk kóstolás közben, maximálisan hozták az elvárt szintet ezek a mátrai vörösborok.

Csak a saját helyeden tudod átadni azt a szemléletet, amivel dolgozol. A szőlőben és a hordók között, amelyeknek minden egyes négyzetcentiméterét jól ismered – mondja Dani arra a kérdésemre, hogy ő miért szeret jobban a pincénél kóstoltatni, mint egy fesztiválon, vagy borbárban. Szép és igaz szavak, nem is tudunk vele vitatkozni, és még egy ilyen szép délután zárásaként is tökéletesen megállják a helyüket. Hazafelé az úton megállapítjuk, hogy **a Dominium azért nem egy átlagos családi pincészet, annál azért sokkal több**. Nagyon ritka az olyan birtok, ahol egy helyen lehet kóstolni, enni, egy kicsit wellnesselni és még aludni is. Itt tényleg mindez egy helyen megvan, és ha még ehhez azt is hozzávesszük, hogy mennyire szépek a borok, akkor már egyáltalán nem csodálkozunk, hogy egyre több olyan boros társaság jön Daniékhoz, akik a prémium szintű borokra és kiszolgálásra utaznak.”

(Sólyom Bence – www.borindex.hu)





Elkötelezettség, értékrend, hagyományörzés – Tokaj Y csoda Erdőbényén

Kerekes Sándor írása

Atizedik alkalommal megrendezett Kárpát-medencei Református Szőlészek és Borászok Fórumán, fehér bor kategóriában ebben az évben a Budaházy-Fekete Kúria sárgamuskotályja érdemelte ki a Magyarországi Református Egyház bora címet. Ebből az alkalomból boroztunk és beszélgettünk Dávid Rémusszal, a Budaházy-Fekete Kúria borász-tulajdonosával.

A *Bor*, *Mámore*, *Bénye* kultikus rendezvényéről is híres Erdőbényén, ahogy megérkeztünk a Budaházy-Fekete Kúria 1650-ben épült késő reneszánsz, kora barokk stílusú csodálatos kúriájához, máris az az érzés bujkál benned: haza jöttél. Nyugalom, csend, egy apró kerti tó halakkal, az angol-kert mellett modern, mégis tájba simuló borászati üzem, a háttérben pedig pipáló hegyek. Csodálatos, festővászonra kíváncsozó látvány, amelyet egy zötyögő

utazást követően minden borturista könnyen a szívébe zár. A szépen felújított, törtfehér épület bejáratnál pedig kutyája, Mandula társaságában mosolyogva Dávid Rémusz borász-tulajdonos fogadott minket. Házigazdánk legendás vendégszeretetét 2020. márciusában egyszer már megtapasztaltuk: a BORUM akkori találkozájának Erdőbénye és Tokaj-Hegyalja adott otthont.

Mit éreztél, amikor Kovács Pál borakadémikus bejelentette, hogy a te borod nyerte a Magyarországi Református Egyház bora címet?

Egy sárgamuskotályt neveztem be a versenyre, most már bevallom, olyan reménységgel, hogy talán sikerül ennek a fajtának a szépségére felhívnom a figyelmet. Szerintem a sárgamuskotály, mint fajta egy kicsit el van hanyagolva. Egy nagyon finom, illatos, könnyen érthető bor készült belőle, amely ugyanakkor rendkívül komplex is, mintha egy irstai olivér lenne öltönybe felöltöztetve. Bevallom, tartottam attól, hogy a nagy testű, komoly, dúlőszelektált furmintok között szégyent vallok majd, ezért óriási volt a meglepetés, mert igazából az esélytelenek nyu-

galmával ültem ott eredményhirdetésen. Szakmailag pedig azért nagy eredmény a számomra, mert megerősített abban, hogy megéri a Sárgamuskotállyal úgy foglalkozni, mint a Furminttal. Ez a fajta is csodákra képes, például egy kárpát-medencei borversenyen első helyet tud felmutatni.

Neked mit jelent egy ilyen kárpát-medencei közösséghez tartozni, miért veszel részt rendszeresen a református borászok találkozásán?

Valóban elég régóta veszek részt a rendezvényen és annak ellenére, hogy inkább a bor a szívügyem, a BORUM alkalmain

és nem minden esetben, de néha használunk élesztőt és ként, illetve a stabilitás érdekében egy bentonitos derítést. Meggyőződésem, hogy Tokaj-Hegyalján akár egy hordóval meg egy gumicsővel meg lehet csinálni a világ legjobb borát, mert itt tényleg a beérkező szőlőn múlik az, hogy mi lesz később belőle a palackban. Az egyik barátom fogalmazott úgy, hogy a beérkező anyag az általában tökéletes és a borászon múlik, hogy mennyit ront rajta... és ez a kijelentés abszolút megállja a helyét! Azaz csodálatosak a fajtáink, csodálatosak a területek és akár laikusként, akár szakemberként az ember tényleg tátott szájjal áll. Szerintem nincs még egy ilyen borvidék,



a közösség, ami elsősorban vonz. Azokkal az emberekkel, akikkel itt találkozok, természetesen a szakmai kérdések mellett olyan témákról is lehet beszélgetni, mint Isten, a haza, a magyarság és ez nekem nagyon tetszett.

Amikor a borkészítés szóba kerül, akár egy ilyen programon is, mi az, amit az ars poeticádként fogalmazol meg?

A legfőbb üzenetem a természetesség, mind boraimban, mind a borkészítésben. Az a célom, hogy ennek köszönhetően be tudjam mutatni Tokaj-Hegyalja igazi arcát, egyedülálló adottságait. A bio boraimat adalékanyagok nélkül készítem,

hogy száraz borban is ott tudunk lenni az élvezőnybe, édes borban meg nem, hogy az élvezőnyben, hanem egy afölötti, külön kategóriában vagyunk. A tokaji borban nekem van egy álmom, hogy egy palackbor nem megy ki külföldre... hátha egyszer felismerik a magyarok, hogy mi az a kincs, amin rajta állunk.

Első generációs borásként jövőre fogod ünnepelni a Budaházy-Fekete Kúria Borászat tízéves fennállását. Hogyan jutottál el idáig?

Falun cseperedtem fel és ezért a természet kisgyerek korom óta nagyon közel állt hozzám. A síkságot például annyira

szeretem, mint a hegyvidéket. Az Alföldön mindig elkápráztatott, hogy egyedül elindultam a horizonton egy, egycentiméteresnek tűnő pont felé és ahogy közeledtem hozzá, úgy bontakozott az a parányi fa a maga valóságában. Amikor pedig a szüleim Erdőbényére elhoztak, akkor fogtam magam és elindultam az erdőbe túrázni és volt, hogy csak napnyugtakor kerültem elő. A természet iránti rajongásomból fakadt, hogy mindig is tudtam, hogy ehhez kötődően szeretnék majd dolgozni. Így később, amikor idősebb lettem és a borokat is megkóstolhattam, akkor szinte magától összeállt a kép. Itt vagyok Erdőbényén, imádom a tokaji borokat, ►

akkor talán illene megnézni és megtanulni, hogy hogyan is készülnek ezek a palackba zárt csodák. Mai napig hihetetlen érzés a számomra, amikor kint vagyok a szőlőben, és látom, ahogy egy-egy hektáron ötezer darab kis egyéniség nő ki a földből és tudom, hogy mindegyik más, és mégis a pincében gyönyörű borok születéséhez járulnak hozzá. Az erjedést is egy természeti csodának tartom, illetve a bor, ahogyan évekig fejlődik a hordóban, majd a palackban, az is egy csoda. Így könnyű volt a végső döntést meghoznom, igen, ezt szeretném csinálni. Így kezdődött az én szenvedélyes kapcsolatom a borkészítéssel.

béli fiatalokkal kapcsolatban is, hogy akit egyszer megérintett a természet, a mezőgazdasági munka, hiába a városi életmód, előbb-utóbb visszatérnek ide. Például nagyon kevés olyan embert ismerek, aki a nulladik perctől fogva borász akart lenni. Inkább gyermekként, ha szőlőt látott, a másik irányba kezdett el futni, mert ugye fiatalon nem feltétlenül érzi még az ember „a munka nemesít” részét a munkának. Amikor, egy kicsit megnyugszik az ember, akkor haza fordul és meglátja, hogy ez egy csodálatos hivatás. Akiket én ismerek fiatal borászokat, azokkal nagyjából majdnem mindenki velük így történt. Visszakanyarodva hozzám, az elmúlt tíz év nagyon jó volt arra,



Dr. Mészáros Gabriella így fogalmaz a Tokaj Y generációról, aminek te is alapító tagja vagy: „Bizony, ma már nem kell nagyítóval keresni szinte egyik borvidékünkön sem ennek a generációnak a tagjait. Elkötelezett, modern gondolkodású és céltudatos fiatalok ők. Összeköti őket a profizmus, az elkötelezettség és az egyediségre való törekvés.” Ennek fényében hogyan képezed el magadat és a birtokot újabb tíz év múlva?

A kislányom most két éves, de már érti a technológiai folyamatokat, tudja, hogy a szőlő bemegy a présbe és kijön a must. Remélem, ahogy nőni fog, nem ér véget ez az őszinte érdeklődése a borral kapcsolatban. Én azt látom, akár a korom

hogy rengeteget tanulhattam, le tudtam rakni az alapokat egy modern, mégis hagyománytisztelő borászatnak, így az elkövetkező tíz évben is ezt szeretném folytatni. Így építkezni tovább. Például Erdőbénye, mint színpad erős, hogy ezeket a dolgokat bemutassuk, a bemutatás módjában azonban még nagyon gyengék vagyunk. Ezért a hivatás tudatom folyamatosan arra sarkall, hogy megmutassam, minden magyar embernek, hogy mi van itt Tokaj-Hegyalján, milyen a jó tokaji bor. ■



ESZTERBAUER

SZEKSZÁRD



Telihold Kékfrankos

„Nagybajszú déd-öregapám egy mondatát ma is emlegetik családi körben. Egyszer telihold fényénél húzott egy jót a demizsonból, megtörölte hatalmas bajuszát és azt mondta: Hej, te hold! Mi vagy te én hozzám? Te egy hónapban csak egyszer telsz meg, én meg minden nap...”



Báró Steiner Bikavér

„Steiner Sógor préháza előtt Nagyapám gyakran kötötte ki lovát, a derék Csillagot. Ők boroztak, mi gyerekek pedig megdézsmáltuk Sógor barackosát. Steiner Sógor kicsit hedonista életet élt, úri környezetben kártyapartijain fosztotta ki tehetősebb partnereit, így kapta a Báró Steiner nevet. A mi ragadványnevünk Lekváros Eszterbauer volt, de erről majd egy másik címkén mesélek...”



Ameddig a szemünk ellát...

Mura OEM Fórum

A területet 1009-ben Szent István uralkodása idején említik először. A szőlészet és a borászat már a középkorban is fontos szerepet töltött be, melyet írásos emlékek és leletanyag is bizonyít. A IV. László által 1288-ban kiadott vámtarifa-rendeletben a zalai borok is szerepelnek, ami bizonyítja a terület szőlő- és borkultúrájának élénkségét. A zalai bor jó hírnévnek örvendett Mátyás király idejében is. A török uralom alatt az ültetvények leromlottak, tönkrementek. A 17. században a betelepült szláv népességnek köszönhetően a szőlőtermesztés ismét fellendült. A 18. században főleg a vörösbort adó szőlőket részesítették a gazdák előnyben és csak a század második felétől kezdték betelepíteni a napjainkban is a vidékre jellemző olaszrizling fajtát. A térség a 19. század végére Magyarország harmadik legfontosabb bortermő vidékévé vált. A 20. század első felében leginkább a kettős birtokosság volt jellemző: többségében horvát ajkúak, kisebb részt magyarok birtokolták a szőlőterületeket. Az 1950-es évektől kezdve a horvátok – politikai okokból – elhagyni kényszerültek a szőlőiket. A rendszerváltás után Zala nem nyerte vissza egykori hírnevét. Az utóbbi években több horvát család visszavásárolta egykori családi birtokait, és a magyar gazdák körében is nagyobb a szőlőtelepítési kedv. A Mura eredetvédelemről Kovács Pál és Darin Sándor beszélgetett helyi borászokkal.

Mi indította el bennetek az önálló termőhelyi besorolás elkészítésének ötletét?

Simon Zoltán: Azt láttuk, hogy amikor elvittük a borainkat a Zalai vagy más borversenyekre, akkor mindenhol felismerhető volt, hogy ezek a borok mások, mint a borvidék többi termőhelyén termett társaik. A mi borainkat egy hozzáértő borbíró vakon kikóstolja a többi közül.

Milyen termékleírásra törekedtetek?

Kis Tamás: Olyan termékleírást próbáltunk összehozni, ami azt segíti, hogy minél inkább termőhelyorientált legyen a készített borok stílusa. Az illatos szőlőfajtákat ennek megfelelően teljesen kivettük a termékleírásból, egyedül a királyleányka maradt benne. Vagyis, elsőként a szőlőfajtákat válogattuk át, ugyanis, a Zalai borvidéken szinte Magyarország összes szőlőfajtáját termesztik.

Somogyi András: Azért volt eredendően ilyen sok szőlőfajta a borvidéken, mert

a terület leginkább háztáji kisparcellás hobbitelekkekből áll. Szerencsére most már nagygazdaságok is megtalálhatóak a térségben.

Vagyis a helyi gazdák többnyire a saját szükségleteikre termesztettek szőlőt?

Hajdú Szilárd: Így igaz! Nálunk a család mindig foglalkozott szőlőműveléssel, úgy is mondják mifelénk, hogy minden parasztembernek megvan a maga hegye.

Az első lépés a szőlőfajták meghatározása volt?

Simon Zoltán: Annak idején senkit nem akartunk kizárni, és senkit nem akartunk egy általunk meghatározott irányba terelni, így a zalai borvidék termelési leírásába minden termesztett szőlőfajta bekerült. A Mura OEM-nél viszont már szűkítettük a palettát. Igyekeztünk a helyi fajtákat előnyben részesíteni, ezért például a chardonnay, mint világfajta kimaradt. Az alapot a furmint, a rajnai rizling, olaszrizling és szürkebarát fajták adták. Beválogattuk még a traminit, mint illatos fajtát, a királyleánykát – mert az a borvidéken jól érzi magát – és a zenitet. A kékszőlőknél a megengedett szőlőfajták a pinot noir, cabernet franc, kékfrankos, merlot és a csokaszőlő.

Milyen borokat készítenek?

Kis Tamás: Nálunk nem készül OEM rozé, így csak három bortípust készítünk: fehérét, sillert és vöröset. Minimális alkohol mértékét 11 fokban állapítottuk meg és a savértéket is magasabban hagytuk. Az érlelési időt fél évben határoztuk meg, mert minimum ennyi idő kell ahhoz, hogy a Mura termőhely jellegzetes karaktere megjelenjen a borokban. Ez a fehérborokra igaz, a sillernél és a vöröseknél minimum egy évet irányoztunk elő. További kritérium volt az eredetvédelmi leírásban, hogy csak kézi szüret engedhető meg és a Mura OEM-mel ellátott borokat kizárólag üvegpalackban lehet forgalmazni.

Milyen a termőhely adottsága?

Simon Zoltán: Nagyon fontos a térség különleges klimatikus adottsága, mivel

itt a zalai térség déli részén, a Mura-folyó völgyében vagyunk, zömében déli irányban nyitott domboldalakkal. Nem ritka, hogy ennek a különleges fekvésnek és klímának köszönhetően a csörnyeföldi olaszrizling aszúsodni is képes. A terület évszaktól függetlenül szinte állandó párában van, amihez megfelelő mennyiségű csapadék is társul, és ezt még a tenger felől betörő légáramlat is kiegészíti. Szerencsére azt mondhatjuk, hogy nálunk mindig jókor esik az eső.



Milyen a talaj?

Cseke Gábor: A talajszerkezet nagyon összetett, magas mésztartalmú, aminek van egy erőteljes sós, ásványos vonala is. Legalul található egy pannon hordalék, ►

ilyen elnevezések. Ezért történelmi források felhasználásával azokat a településeket választottuk ki, ahol régóta folyik szőlőtermesztés. A Mura eredetvédett termőhelybe a két járásból így összesen nyolc település került be, viszont feldolgozás a borvidék többi településén is folyhat. A későbbiek során viszont előfordulhat az, hogy ezen települések körét bővíteni fogjuk.

Következő lépés?

Simon Zoltán: Azt gondoljuk, hogy jó irányba megyünk. Távlati terveink között szerepel, hogy ezt a Mura OEM-et meg-

Hogyan halad a folyamat?

Simon Zoltán: A szlovénekkal szerencsére nyelvi problémáink nincsenek, velük már előrébb haladtak a tárgyalások, mint a horvátokkal, ahol a közös nyelv hiányából fakadó angol nyelv használata okoz némi félreértést. Régen az öregekkel jó volt a kapcsolatunk, de a többség közülük már visszavonult, így a fiatalokkal kell ebben a témában együtt gondolkodnunk. A dolgot nagyban megnehezíti, hogy a szomszédos országokban nincsen meg a miénkhez hasonló hegyközségi rendszer. A helyi horvát vezetés pozitívan fogadta a



amit egy vízzáró agyagréteg fed, ezen pedig egy barna erdőtalaj alkotja a felső réteget. Az altalaj nagyon sok helyen változik, köszönhetően annak, hogy az ős-Mura mindig máshol rakta le a hordalékát. Homokkő, agyag, lösz, vályog keverednek rétegesen egymáson.

Hogyan határoztátok meg az eredetvédelem hátárát?

Simon Zoltán: A termőhelyi lehatárolást két járásra szűkítettük. Nálunk, a többi borvidékkel ellentétben, nem hangsúlyosak a dűlők, nem is nagyon vannak

próbáljuk kiterjeszteni még további két országra, Szlovéniára és Horvátországra. Az a feltétel, hogy a fajtákban meg tudjunk egyezni. Szerencsére hasonlóak megtalálhatóak mind a két termőhelyen. Illetve, abban állapodtunk meg, hogy az fog az eredetvédett termőhely települései közé bekerülni, ahonnan a Mura látszik. Egyszerűen el fogjuk tudni dönteni, hogy ki tartozik közénk, felmegyünk a hegyre és vagy látszik a Mura, vagy sem. Muraszerdahelyről és Lendváról például remekül látszik a folyó!

kezdemenyezést és minden támogatást megad a helyi termelőknek. Jelenleg úgy néz ki, hogy a tervünket a magyar engedélyezési hivatal már jóváhagyta, most Brüsszel döntésére várunk. Ez önmagában is különleges lenne, mert határokon átnyúló eredetvédett termőhely az Unióban még egyáltalán nem létezik.

Mikorra értek célba?

Cseke Gábor: Ha majd száz év múlva a murai dombokon, akác helyett mindenhol szőlő lesz, akkor érik be igazából a mostani munkánk. ■

PEZSGŐK

Kovács Pál borjegyzete

Tesztelők:

Darin Sándor – Bor & Párlat
Kerekes Sándor – Debreceni Borozó
Kovács Pál – Debreceni Borozó
Sebestyén Csaba – Hotel Platán
Szabó Gyula – borász, borgyűjtő
Vállai Béla – szommelier, borbolt.hu

TESZTGYZTES

90

PONT

BASILICUS
TOKAJI PEZSGŐ
BRUT NATURE
2019

A pezsgő már évszázadok óta kedvelt borfajta a világon, több százéves hagyománya van például Franciaországban, de hazánkban is közel másfél százéves a pezsgő készítés, Törley József jóvoltából. Az utóbbi években itthon is komolyan fellendült a pezsgő fogyasztása, már nem csak az évvégi ünnepek itala, hanem egyre gyakrabban fogyasztjuk ételekhez, baráti beszélgetésekhez. A Debreceni Borozó már évek óta igyekszik minél jobban népszerűsíteni ezt a kellemes borfajta, ezért bizonyos időközönként meghirdetjük a pezsgő tesztünket. Most a kifejezetten tradicionális, vagyis palackos erjesztésű pezsgőkre voltunk kíváncsiak. Kedves borász barátaink komolyan vették, így 7 borvidék, 16 pincészetének 24 pezsgőjét kellett megkóstolni, meg is tettük, olvassák mit találtunk a palackokban.

90 pont



Basilicus Birtok (Tarcál)

Tokaji Pezsgő brut nature 2019

Halvány aranyárga szín, szép sűrű, apró perlázs, kellemesen élesztős, nyári almás, ribizlis, kicsit vajas, citrusos illatvilág, élő savak, élénk, simogató CO₂, számban nagyon élénk, üde, friss, zamatoss, nyári gyümölcsös, kicsit élesztős ízvilág, szép hosszú lecsengéssel.

Ár: 5.500 Ft – pincészetnél



Törley Pezsgőmanufaktúra

(Etyek – Budafok)

Chardonnay Brut NV

Aranyárga szín, lassú, de hosszú, apró perlázs, lassan nyíló, szép élesztős, nyári körtés, vajas, citrusos illatjegyek, izgalmas savak, élénk CO₂, számban szép élénk, üde, zamatoss, gyümölcsös, élesztős ízek, hosszú lecsengés.

Ár: 3.990 Ft – borbolt.hu



Péter Pincészet (Tokaj)

Tokaji Furmint pezsgő Extra Brut 2019

Halvány aranyárga szín, lassú, laza, hosszú perlázs, lassan nyíló, közmérés, nyári almás, élesztős illatvilág, zamatoss savak, szép CO₂, számban üde, friss, gyümölcsös, zamatoss, a végé kellemesen élesztős ízekkel, hosszú lecsengéssel.

Ár: 6.000 Ft – pincészetnél



Gróf Degenfeld Szőlőbirtok (Tarcál)

Tokaji Organikus Furmint Pezsgő 2019 Extra Brut

Halvány szalmasárga szín, sűrű, nagy szemű perlázs, szép élesztős, nyári gyümölcsös, ásványos, vajas, citrusos illatok, kellemes savak, kellemes CO₂, a korty nagyon zamatoss, friss, üde, gyümölcsös, kicsit élesztős, nagyon hosszú.

Ár: 4.940 Ft – borbolt.hu

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

88 pont



Thummerer Pincészet (Noszvaj)

Blanc Brut Nature pezsgő 2016

Nagyon halvány szalmasárga szín, sűrű, gyors, hosszú perlázs, szép élesztős, nyári gyümölcsös, ribizlis, vajas, citrusos illat, élénk savak, kellemes CO₂, szájbán nagyon élénk, zamatos, friss, üde, nyári gyümölcsös, élesztős ízek, hosszú lecsengéssel.

Ár: 5.560 Ft – borbolt.hu



Dereszla Pincészet (Bodrogkeresztúr)

Tokaji Prestige Réserve Extra Brut 2017

Halvány szalmasárga szín, szép, lassú perlázs, kellemes élesztős, szalmás, mezei virágos, nyári gyümölcsös illat, élénk savak és élénk CO₂, szájbán nagyon élénk, friss, üde, zamatos, élesztős, hosszú.

Ár: 7.280 Ft – borbolt.hu



Garamvári Szőlőbirtok (Balatonlelle)

Garamvári Brut Nature 2018

Szép aransárga szín, lassú, sűrű, hosszú perlázs, szép nyári gyümölcsös, élesztős, picit vajas, fűszeres illatok, kellemes savak és CO₂, szájbán szép kerek, gyümölcsös, zamatos, üde, a végén leheletnyi élesztő, hosszú lecsengés.

Ár: 7.500 Ft – pincészetnél



Törley Pezsgőmanufaktúra

(Etyek – Budafok)

Hungaria Grande Cuvée Brut NV

Világos aransárga szín, lassú, hosszú perlázs, szép nyári gyümölcsös, szalmás,

élesztős, citrusos, mezei virágos illatok, kellemes savak és CO₂, szájbán nagyon kerek, zamatos, gyümölcsös, üde, a végén szép élesztős, hosszú.

Ár: 2.950 Ft – borbolt.hu



Dereszla Pincészet (Bodrogkeresztúr)

Tokaji Vintage MT pezsgő 2018

Szalmasárga szín, szép lassú, sűrű perlázs, ásványos, szép élesztős, nyári gyümölcsös, kicsit mezei virágos, citrusos illat, szép savak, kellemes CO₂, szájbán szép élesztős, gyümölcsös, zamatos, friss, kellemes, szép hosszú lecsengéssel.

Ár: 5.490 Ft – borbolt.hu

87 pont

Koch Borászat (Borota)

Chardonnay Extra Brut 2019

Aransárga szín, lassú, sűrű perlázs, Vilmoskörtés, barackos, kicsit fűszeres, élesztős illat, élénk savak, élénk CO₂, a korty kellemes, izgalmas, zamatos, gyümölcsös, friss, üde, élesztős, hosszú.

Ár: 6.000 Ft – pincészetnél

Béres Szőlőbirtok és Pincészet (Erdőbénye)

Béres Pezsgő Extra Brut 2019

Halvány szalmasárga szín, szép gyors, sűrű perlázs, kellemes, közmétés, nyári almás, élesztős illat, szép savak, kellemes CO₂, friss, üde, zamatos, élesztős, gyümölcsös korty, hosszú lecsengés.

Ár: N/A – pincészetnél

Törley Pezsgőmanufaktúra

(Etyek – Budafok)

Francois President Brut NV

Halvány szalmasárga szín, ritka, lassú, hosszú perlázs, élesztős, szénás-szalmás, nyári almás illat, kerek savak, kerek CO₂, szájbán gyümölcsös, élesztős, zamatos, kellemes, hosszú lecsengéssel.

Ár: 3.990 Ft – borbolt.hu

Teszt

86 pont

Pelle Pincészet (Mád)

Tokaji Pezsgő 2018 Brut

Halvány aransárga szín, lassú, ritka, hosszú perlázs, élesztős, nyári gyümölcsös, közmétés, ribizlis illat, élénk savak, szép CO₂, szájbán friss, üde, zamatos, gyümölcsös, ásványos, élesztős, szép hosszú.

Ár: 4.710 Ft – borbolt.hu

Koch Borászat (Borota)

Chardonnay Szüretlen Extra Brut 2020

Opálos aransárga szín, lassú, ritka perlázs, élénk élesztős, körtés, nyári almás illat, élénk savak, élénk, nagyszemű CO₂, a korty nagyon élesztős, de zamatos, gyümölcsös, friss, üde, hosszú.

Ár: 9.000 Ft – pincészetnél

Babits Pincészet (Szegi)

Babits Brut Pezsgő 2019

Világos aransárga szín, lassú, laza perlázs, barackos, ásványos, élesztős, vajas illat, élénk savak, élénk CO₂, a szájbán nagyon friss, üde, gyümölcsös, zamatos, élesztős, hosszú.

Ár: 7.000 Ft – pincészetnél

Günzer Tamás Pincészet (Villány)

Chardonnay Brut 2022

Halvány aransárga szín, szép sűrű, hosszú perlázs, telt, fűszeres, körtés, nyári almás, alig élesztős illat, nagyon élénk savak, élénk CO₂, a korty nagyon friss, üde, zamatos, gyümölcsös, kellemesen hosszú lecsengés.

Ár: 6.000 Ft – pincészetnél

Törley Pezsgőmanufaktúra

(Etyek – Budafok)

Hungaria Syrah Rosé Brut

Limited Edition NV

Sötét lazac szín, lassú, laza perlázs, kellemesen gyümölcsös, maggyes, ribizlis, élesztős illat, kerek savak és CO₂, a korty nagyon kerek, zamatos, piros gyümölcsös, kellemesen élesztős, hosszú.

Ár: 2.920 Ft – borbolt.hu ►

85 pont

Garamvári Szőlőbirtok (Balatonlelle)
Garamvári Evolution Rosé Brut NV

Halvány lazacszín, szép sűrű, hosszú perlázs, meggyes, cseresznyés, ribizlis, kicsit élesztős illat, élénk savak és CO₂, szájbán nagyon élénk, friss, üde, gyümölcsös, élesztős, hosszú.

Ár: 5.200 Ft – pincészetnél

Büttner Pincészet (Káptalantóti)
Vulcanus Extra Brut pezsgő 2018

Halvány aranyárga szín, lassú, ritka perlázs, élesztős, mezei virágos, szén-szalmás, vajas illatok, nagyon élénk savak és CO₂, szájbán nagyon élénk, friss, üde, izgalmas, gyümölcsös, hosszú.

Ár: 7.490 Ft – pincészetnél

Koch Borászat (Borota)
Chardonnay Brut 2020

Aranysárga szín, szép sűrű perlázs, kellemes, vajas, körtés, fűszeres, kicsit élesztős illat, élénk savak, élénk CO₂, friss, üde, zamatoss, élénk, gyümölcsös korty, szép hosszú lezárás.

Ár: 6.000 Ft – pincészetnél

Törley Pezsgőmanufaktúra
(Etyek – Budafok)
Tokaji Brut 2020

Halvány szalmasárga szín, lassú perlázs, szép édeskés, nyári körtés, vaníliás, kozmetikus illat, élénk savak, élénk CO₂, izgalmas, zamatoss, friss, gyümölcsös korty, élénk savakkal a végén.

Ár: 2.929 Ft – pincészetnél

Mészáros Borház (Szekszárd)
Bianco Secco Extra Dry 2021

Enyhén rózsaszínbe hajló szalmasárga szín, szép perlázs, édeskés, Vilmoskörtés, vajas, vaníliás illat, kellemes savak, simogató CO₂, a korty édeskés-savanykás, gyümölcsös, frissítő, üde.

Ár: 2.740 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

84 pont

Barkland Pincészet (Tarcal)
Tokaji Pezsgő 2020

Halvány aranyárga szín, szép perlázs, szép élesztős, barackos, almás vajas illat, kellemes savak, szép CO₂, könnyed test, szájbán kellemesen üdítő, friss, zamatoss, gyümölcsös.

Ár: 5.000 Ft – pincészetnél

82 pont

Fritz Pincészet (Szekszárd)
Fritz Rosé Pezsgő Brut

Sötét lazac szín, nagyon lassú, ritka perlázs, lassan nyíló, piros gyümölcsös, élesztős illatok, kerek savak és CO₂, a korty zamatoss, gyümölcsös, kicsit kesernyés a végén.

Ár: 7.200 Ft – pincészetnél

Teszt-jegyzet

Kovács Pál értékelése

A tesztre beérkezett pezsgők nagyjából átfogják az egész országot, Villánytól Tokajig. A palackokban sokszor meg is jelentek a borvidéki jegyek, de összességében elmondható, hogy itt nálunk a Kárpát-medencében megvan a pezsgő készítéséhez szükséges minden adottság. Nem kell szégyenkeznünk, hiszen Franciaországban sem minden Champagne, ott is vannak szép és finom pezsgők más borvidékeken. Törley József nem tévedett, amikor haza jött pezsgőt készíteni, hajrá magyar borászok, kövessétek a nagy elődöt! ■

KÉKFRANKOS, PINOT NOIR, KADARKA

Kovács Pál borjegyzete

Tesztelők:

Darin Sándor – Bor & Párlat
Kerekes Sándor – Debreceni Borozó
Kovács Pál – Debreceni Borozó
Sebestyén Csaba – Hotel Platán
Szabó Gyula – borász, borgyűjtő
Vállai Béla – szommelier, borbolt.hu

TESZTGYŐZTES

89

PONT



TAKLER

1767
2018

WINE OF HUNGARY • SINGLE VINEYARD OF SZEKSZÁRD

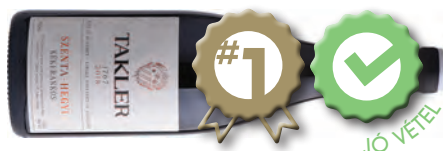
**SZENTA-HEGYI
KÉKFRANKOS**

premium wine with protected designation of origin
Takler András • ifj. Takler Ferenc

13.5%
Alc.Vol.

Gyakran elhangzik boros rendezvényeken, hogy a Kárpát-medencében két szőlőfajta is hasonlítható a híres burgundi fajtához, a pinot noir-hoz, a kékfrankos és kadarka. Kíváncsiságunk ösztönzött minket arra, hogy egyszer tegyünk próbát és kóstoljuk meg együtt ezt a három fajtát és lássuk, mi is a helyzet ezzel az állítással. Felhívásunkra 11 borvidék 21 pincésze küldött be 29 mintát, mi meg nekiültünk és jól megkóstoltuk és most Önök elé tárjuk mire is jutottunk.

89 pont



Takler Borbirtok (Szekszárd)

Szenta-hegyi Kékfrankos 2018

Világos gránátvörös, enyhén lilás széllel, szép élénk, meggyes, ribizlis, kávé, csokis, leheletnyit fűszeres illat, zamatos savak, olajos test, bársonyos tannin, a korty nagyon kerek, zamatos, üde, gyümölcsös, kellemesen fűszeres és szép hosszú lecsengésű.

Ár: 4.530 Ft – borbolt.hu



Dobogó Pincészet (Tokaj)

Izabella utca 2019, palackminta

Pirosba hajló rubinvörösszín, szép összetett, élénk, piros gyümölcsös, fűszeres, ásványos, kicsit vajas, gyógynövényes illat, szép kerek savak, olajos test, szájban nagyon izgalmas, ásványos, piros gyümölcsös, egzotikus, fűszeres, gyógynövényes ízek és illatok, szép hosszú.

Ár: N/A – *pincészetnél*



Petrénny Pincészet (Verpelét)

Egri Pinot noir Superior 2017

Szép, barnás szélű, rubinvörös szín, kellemesen fűszeres, telt, éret, kicsit somlekáros, piros gyümölcsös, csipkebogyós illat, szép kerek savak, olajos test, szájban is nagyon kerek, zamatos, gyümölcsös, fűszeres, kicsit lekváros, jegyek, szép lecsengéssel.

Ár: 8.950 Ft – *pincészetnél*

88 pont



Eszterbauer Pincészet (Szekszárd)

Nagyapám 2021

Világos, áttetsző rubinvörös szín, élénk, fűszeres, meggyes, cseresznyés, diórumsos, kávé, kicsit avaros illat, szép zamatos savak, olajos test, szájban szép telt, gyümölcsös, picit fás, fűszeres, avaros jegyek, hosszú lecsengés.

Ár: 4.990 Ft – *pincészetnél*



Pannonhalmi Apátsági Pincészet (Pannonhalma)

Pannonhalmi Pinot Noir 2021

Áttetsző rubinvörös szín, nagyon kellemes, telt, fűszeres, gyümölcsös, gyógynövényes, meggyes, a végén picit csokis illat, kerek savak, olajos test, szájban

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

nagyon kerek, zamatos, gyümölcsös, fűszeres, hosszú.

Ár: 5.450 Ft – borbolt.hu



Basilucus Birtok (Tarc)

Basilucus Purcsin 2019

Sötét rubinvörös szín, izgalmasan fűszeres, piros gyümölcsös, szilvás, áfonyás, vajas, töppedt szőlős illat, kerek savak, olajos test, nagyon kerek, zamatos, gyümölcsös, fűszeres korty, nagyon hosszú lecsengés.

Ár: 5.500 Ft – pincészetnél



Takler Borbirtok (Szekszárd)

Örökség Kadarka 2020

Világos, áttetsző gránátvörös szín, kellemesen fűszeres, érett piros gyümölcsös, avaros illatok, szép savak, olajos test, nagyon kerek, zamatos, pirosgyümölcsös, fűszeres íz a szájban, hosszú lecsengéssel.

Ár: 2.970 Ft – borbolt.hu



Koch Borászat (Borota)

Frisch Kadarka 2018

Nagyon világos rubinvörös szín, kerek, zamatos, érett piros gyümölcsös, fűszeres, kávé illatjegyek, kerek savak, olajos test, szájban szép kerek, fűszeres, gyümölcsös, kicsit lekváros, szép hosszú lecsengés.

Ár: 2.290 Ft – borbolt.hu



Takler Borbirtok (Szekszárd)

Örökség Kékfrankos Prémium 2017

Szép gránátvörös szín, kellemes, meg-

gyes, szilvás, kávé illatok, kerek savak, olajos test, szép bársonyos tannin, szájban nagyon kerek, zamatos, gyümölcsös, kellemes, hosszú lecsengésű.

Ár: 2.970 Ft – borbolt.hu

87 pont

Eszterbauer Borászat (Szekszárd)

Telihold 2019

Gránát vörös szín, szép fűszeres, fekete meggyes, ringlőszilvás, kicsit lekváros illatok, szép kerek savak, olajos test, telt, érett, zamatos, gyümölcsös, kerek, kellemes, hosszú korty.

Ár: 4.880 Ft – borbolt.hu

Mészáros Borház

(Szekszárd)

Kadarka 2019

Szép gránátvörös szín, kellemesen fűszeres, kicsit gyógynövényes, piros gyümölcsös, földes illatjegyek, szép savak, olajos test, szájban gyümölcsös, fűszeres, zamatos, hosszú lecsengéssel.

Ár: 1.740 Ft – borbolt.hu



VinArt Pincészet (Villány)

Villányi Pinot noir 2018, palackminta

Szép rubinvörös szín, szép fűszeres, piros gyümölcsös, kicsit avaros, lekváros illat, szép savak, olajos test, szájban először fűszeres, majd gyümölcsös íz, zamatos, hosszú, még mindig fiatal.

Ár: N/A – pincészetnél

Heumann Pincészet (Siklós)

Heumann Kékfrankos Reserve 2018

Gránátvörös szín, nagyon szép meggyes, ribizlis, lekváros, kávé illat, kerek savak, olajos test, bársonyos tannin, szájban nagyon kerek, zamatos, gyümölcsös, kellemes, szép hosszú.

Ár: 5.100 Ft – pincészetnél

Tóth Ferenc Pincészet (Eger)

Egri Kékfrankos Superior 2018

Gránátvörös szín, élénk meggyes, nyári szilvás, ribizlis illatok, szép savak, olajos test, szép tannin, szájban kerek, izgalmas, piros gyümölcsös, zamatos, hosszú lecsengéssel.

Ár: 4.990 Ft – pincészetnél

Lajvér Birtok (Szekszárd)

Lajvér Kékfrankos limited 2019

Gránátvörös szín, lilás beütéssel, fás, avaros, fekete meggyes, szilvalekváros illatok, kerek savak, olajostest, kellemes, kerek, zamatos, gyümölcsös, édeskés, hosszú korty.

Ár: 5.990 Ft – pincészetnél

VinArt Pincészet (Villány)

Villányi Pinot noir 2020, palackminta

Sötét rubinvörös szín, szép kerek, meggyes, cseresznyés, fűszeres, kicsit szilvalekváros jegyek az illatban, szép élénk savak, olajos test, leheletnyi tannin, szájban inkább szilvás, fűszeres, zamatos és hosszú, még fiatal.

Ár: N/A – pincészetnél

86 pont

Mészhegy Pince Vincze Béla (Eger)

Pinot noir 2018 palackminta

Mélystét rubinvörös szín, piros gyümölcsös, fűszeres, vajas, tanninos, avaros illat, kerek savak, olajos test, szájban érett gyümölcsös, lekváros, tanninos jegyek és ízek, telt, érzés, hosszú lecsengés.

Ár: N/A – pincészetnél

Tűzkő Birtok (Bátaapáti)

7Frankos Premium 2019

Sötétvörös szín, telt, érett, meggy-lekváros, szilvás, kávé illat, szép kerek savak, szép test, szájban nagyon gyümölcsös, zamatos, kellemes és hosszú.

Ár: 5.580 Ft – borbolt.hu

Mészáros Borház

(Szekszárd)

Pinot noir

classic selection 2021

Rubinvörös szín, füstös, fekete cseresznyés, kicsit fűszeres, szilvás illat, szép zamatos savak, közepes test, leheletnyi tannin, szájban szép izgalmas, piros gyümölcsös, fűszeres ízek, hosszú.

Ár: 1.740 Ft – borbolt.hu ►



85 pont

Garamvári Szőlőbirtok (Balatonlelle)

Garamvári Pinot noir 2020

Áttetsző, kicsit barnás rubinvörös, szilvás, fűszeres, meggyes illatok, kerek savak, olajos test, szép érett, piros gyümölcsös ízek a kortyban, hosszú.

Ár: 3.000 Ft – pincészetnél

Tüske Pince (Szekszárd)

Harmados Kadarka 2021

Világos gránátvörös szín, szép érett, meggyes, cseresznyés, kicsit fűszeres, avaros illat, zamatos savak, szép test, szájban szép kerek, gyümölcsös, zamatos nagyon hosszú.

Ár: 2.790 Ft – borbolt.hu

Heumann Pincészet (Siklós)

Heumann Kékfrankos 2019

Szép gránátvörös szín, kellemesen meggyes, szilvás, kicsit ribizlis, kávé illat, kellemes savak, olajos test, szép tannin, szájban kellemesen gyümölcsös, kicsit tanninos, izgalmas, hosszú.

Ár: 2.900 Ft – pincészetnél

Mészhegy Pince Vincze Béla (Eger)

Kékfrankos 2018, palackminta

Gránátvörös szín, lilás széllel, sötét meggyes, szilvalekváros, kávé illat, kerek savak, olajos test, szép tannin, szájban kellemesen gyümölcsös, zamatos, kicsit tanninos, hosszú.

Ár: N/A – pincészetnél

Koch Borászat (Borota)

Hajós-Bajai Kadarka 2021

Gránátvörös szín, szép pirosgyümölcsös, fűszeres, telt, enyhén szilvalekváros illatok, zamatos savak, olajos test, szájban szép izgalmas, zamatos, gyümölcsös, hosszú.

Ár: 1.800 Ft – pincészetnél



84 pont

Szentpéteri Borpince (Kiskőrös)

Kadarka 2021

Nagyon világos gránátvörös szín, piros gyümölcsös, szivarfüstös, kicsit fás illat, szép kerek savak, szép test, szájban nagyon kerek, zamatos, gyümölcsös, érett ízek, szép lecsengés.

Ár: 1.600 Ft – pincészetnél

Vylyan Pincészet (Kisharsány)

Vylyan Kékfrankos 2020

Szép gránátvörös szín, meggyes, ribizlis, fűszeres illat, kerek savak, könnyed test, leheletnyi kesernyés tannin, a korty tiszta meggyes lé, nem túl bonyolult lecsengéssel.

Ár: 2.220 Ft – borbolt.hu

Nyolcas és Fia Pincészet (Eger)

Kékfrankos 2016

Világos gránátvörös szín, meggyes, zöldes, fűszeres, kávé, kicsit lekváros illat, kerek savak, könnyed test, kerek tannin, szájban a tannin húz, de gyümölcsös, közepesen hosszú.

Ár: 3.000 Ft – pincészetnél

Sümegei Ákos Pincészet (Szekszárd)

Szekszárdi Kékfrankos Válogatás 2019

Világos gránátvörös szín, meggyes, rumos-diós, cseresznyés illatok, kerek savak, közepes test, szájban kerek, meggyes, zamatos, hosszú.

Ár: N/A – pincészetnél

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

Teszt-jegyzet

Kovács Pál értékelése

A teszt alapján, azt gondolom, hogy a magyar borászoknak nincs szégyenkezni valója, hiszen a borok nagyon szép borsort alkottak. A Kárpát-medence kiválóan alkalmas a mind a három szőlőfajta művelésére, nagyszerű körülményeket biztosít számukra és ez a borokban is érződik. A kadarka és a kékfrankos mindenképpen felvette a versenyt a pinot noirral és ez a három fajta nagyon szépen egészíti ki egymást, egyértelmű létjogosultságuk van ebben a medencében. Ja, és még valami, ne akarjuk összehasonlítani a borainkat az 500 éves hagyományokkal rendelkező burgundiai borokkal, azzal a tapasztalattal még nem rendelkezünk, de kiváló borokat már tudunk készíteni és ez a lényeg.

Teszt

BIKAVÉR

Kovács Pál borjegyzete

TESZTGYZTES

91

PONT

MERENGŐ

VOLCANIC WINE
EGRI BIKAVÉR SUPERIOR
2018

ST.ANDREA

Tesztelők:

Darin Sándor – Bor & Párlat
Kerekes Sándor – Debreceni Borozó
Kovács Pál – Debreceni Borozó
Sebestyén Csaba – Hotel Platán
Szabó Gyula – borász, borgyűjtő
Vállai Béla – szommelier, borbolt.hu

A tokaji aszú mellett a bikavér az egyik legismertebb magyar borfajta a világon. Szinte nincs olyan zug az egész földtekén, ahol ne ismernék a nevét. Van, ahol rossz híre van, van ahol jó. Mi is arra voltunk kíváncsiak milyen is a bikavér 2022-ben. A két, bikavért készítő borvidékről 22 tétel érkezett be 12 pincészettől. Ezen a napon a tesztelők így érezték, ilyennek gondolták a magyar bikavér borokat.

91 pont



St. Andrea Szőlőbirtok és Pincészet (Egerszalók)

Merengő Egri Bikavér Superior 2018

Nagyon sötét rubinvörös szín, telt, érett, fekete gyümölcsös, áfonyás, kávé, csokis, fűszeres, avaros, földes illatok, szép kerek savak, komoly test, bársonyos tannin, szájban nagyon kerek, sokrétű, piros és fekete gyümölcs kavalkád, zamatos, csokis ízek, nagyon hosszú lecsengés, harmónia.

Ár: 10.300 Ft – borbolt.hu

érett piros paprikás, kávé, avaros illatok, szép savak, olajos test, kellemes tannin, szájban kellemesen zamatos, gyümölcsös, fűszeres, izgalmas, hosszú lecsengéssel.

Ár: N/A – pincészetnél



Tóth Ferenc Pincészet (Eger)

Várvédő Egri Bikavér Superior 2018

Sötét rubinvörös szín, telt, érett, szép fekete gyümölcsös, szilvás, fűszeres, földes, csokis illat, zamatos savak, olajos test, bársonyos tannin, szájban nagyon kerek, zamatos, szilvalekváros, édeskes ízjegyek, nagyon hosszú lecsengés.

Ár: 5.990 Ft – pincészet

90 pont



Thummerer Pincészet (Noszvaj)

Egri Bikavér Grand Superior Nagy-Eged dűlő 2018

Mélysötét rubinvörös szín, érett, fekete gyümölcsös, szilvalekváros, fűszeres, csokis, földes, avaros illat, zamatos savak, komoly test, kellemes tannin, szájban nagyon gyümölcsös, kerek, fűszeres, izgalmas, sokrétű, hosszú lecsengés.

Ár: 5.999 Ft – pincészetnél



St. Andrea Szőlőbirtok és Pincészet (Egerszalók)

Hangács Egri Bikavér Grand Superior 2018

Nagyon sötét rubinvörös szín, szép fűszeres, fekete gyümölcsös, kávé, csokis, csipkebogyós, avaros illat, szép kerek savak, nagy test, simogató tannin, szájban nagyon kerek, telt, érett, zamatos, fekete gyümölcsös, kicsit fűszeres ízek, hosszú lecsengéssel.

Ár: 6.380 Ft – borbolt.hu

89 pont



Takler Borbirtok (Szekszárd)

Örökség Bikavér 2017

Szép sötét rubinvörös szín, érett, fűszeres, sokrétű piros gyümölcsös,

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

**Bolyki Pincészet (Eger)****Öreghegy Egri Bikavér Grand Superior 2020**

Sötét, bíborba hajló rubinvörös szín, kicsit fás, avaros, lassabban nyíló fekete gyümölcsös, lekváros illat, zamatos savak, nagy test, szájbán szép gyümölcsös, zamatos, kedves tanninnal, hosszú lecsengéssel.

Ár: 12.500 Ft – pincészetnél

**Eszterbauer Pincészet (Szekszárd)****Báro Steiner Bikavér 2019**

Szép rubinvörös szín, mélyfekete széllel, érett meggy és cseresznye, rumosdió, fekete ribizli, kevés kávé az illatában, kerek savak, olajos test, bársonyos tannin, szájbán kerek, hordófűszeres, zamatos, érett gyümölcsös ízek, hosszú lecsengés.

Ár: 4.880 Ft – borbolt.hu

**Gál Lajos Pincészet (Eger)****Sík-hegy Egri Bikavér Grand Superior 2018**

Nagyon sötét rubinvörös szín, telt, érett, fekete gyümölcsös, lekváros, fűszeres, kávé, avaros, kicsit fás illat, zamatos savak, nagy test, szép érett tannin, a korty szép kerek, zamatos, gyümölcsös, fűszeres, nagyon hosszú.

Ár: 7.160 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.

**St. Andrea Szőlőbirtok és Pincészet (Egerszalók)****Áldás Egri Bikavér Superior 2020**

Szép mély rubinvörös szín, összetett, kerek, piros gyümölcsös, fűszeres, avaros, picit kávé, földes illat, szép savak, olajos test, bársonyos tannin, szájbán nagyon kerek, gyümölcsös, zamatos, hosszú.

Ár: 4.450 Ft – pincészetnél

87 pont

Eszterbauer Pincészet (Szekszárd)**Tüke 2020**

Szép rubinvörös szín, kellemes, meggyes, cseresznyés, kicsit fűszeres, avaros illat, zamatos savak, szép test, kellemes, kerek tannin, szájbán szép izgalmas ízek, fűszerekkel, sok gyümölccsel, hosszú lecsengéssel.

Ár: 2.990 Ft – pincészetnél

**Bodri Pincészet (Szekszárd)****Bodri Szekszárdi Bikavér "Dűlő" válogatás 2020**

Nagyon mély rubinvörös szín, telt piros és fekete gyümölcsös kavalkád, füst, avar, kávé az illatban, zamatos savak, olajos test, bársonyos tannin, szájbán szép kerek, gyümölcsös, enyhén fűszeres, hosszú.

Ár: 4.000 Ft – pincészetnél

Gál Lajos Pincészet (Eger)**Egri Bikavér Superior 2018**

Szép rubinvörös szín, telt, érett fekete gyümölcsös, fűszeres, fás, avaros, enyhén kávé illat, szép savak, komoly test, bársonyos tannin, szájbán szép kerek, zamatos, gyümölcs, kicsit lekváros, hosszú.

Ár: 3.000 Ft – pincészetnél

**Thummerer Pincészet (Noszvaj)****Egri Bikavér Grand Superior Mezey-öreg dűlő 2018**

Sötét rubinvörös szín, telt, érett, avaros, földes, fekete gyümölcsös, kávé, csokis, fűszeres illat, szép savak, komoly test,

bársonyos tannin, szájbán nagyon kerek, telt, zamatos, gyümölcsös, hosszú.

Ár: 5.299 Ft – pincészetnél

Takler Borbirtok (Szekszárd)**Örökség Bikavér 2018**

Szép rubinvörös szín, kellemes, piros gyümölcsös, fűszeres, ribizlis, avaros, kicsit kávé, csokis illatok, szép savak, kellemes test, bársonyos tannin, szájbán izgalmas, zamatos, piros gyümölcsös jegyek, hosszú.

Ár: 3.520 Ft – borbolt.hu

86 pont

Bodri Pincészet (Szekszárd)**Bodri Szekszárdi Bikavér 2020**

Szép rubinvörös szín, szép összetett, pirosgyümölcsös, fűszeres, szilvás, avaros illatok, szép savak, olajos test, bársonyos tannin, szájbán izgalmas, friss piros gyümölcsös ízek, hosszú.

Ár: 1.630 Ft – borbolt.hu

**Lajvér Birtok (Szekszárd)****Lajver Signum Prémium Bikavér 2019**

Sötét rubinvörös szín, fűszeres, gyógynövényes, fekete gyümölcsös, avaros, földes, illatok, szép savak, olajos test, szép tannin, szájbán gyümölcsös, kicsit lekváros, fűszeres ízek, hosszú.

Ár: 3.590 Ft – pincészetnél

Nyolcas és Fia Pincészet (Eger)**Szülőföldem Egri Bikavér 2018**

Rubinvörös szín, szép piros gyümölcsös, kicsit fűszeres, gyógynövényes, kicsit édespaprikás illat, kellemes savak, közepes test, szájbán piros gyümölcsös, gyógynövényes jegyek, hosszú.

Ár: 4.500 Ft – pincészetnél

85 pont

Lajvér Birtok
(Szekszárd)

Lajver Bikavér 2019

Sötét rubinvörös szín, élénk, piros gyümölcsös, nyári szilvás, avaros illatok, kerek savak, szép test, kellemes tannin, szájból elsősorban gyümölcsös jegyek, zamatos, fűszeres lecsengéssel.

Ár: 1.790 Ft – pincészet



Mészhegy Pincészet Vincze Béla
(Eger)

Bikavér 2018

Mélyötét rubinvörös szín, telt, fekete gyümölcsös, fűszeres, fahordós, avaros, földes, kávé illat, kerek savak, komoly test, fás, kicsit érdes tannin, szájból tannin dominál, utána gyümölcsös jegyek jellemezik meg, hosszú.

Ár: 6.000 Ft – pincészetnél

Juhász Testvérek Pincészet
(Eger)

Végtelen Egri Cuvée 2016

Nagyon sötét rubinvörös szín, mély, animális, fekete gyümölcsös, fűszeres, csokis, kávé illat, zamatos savak, olajos test, húzó tannin, a korty tannin hangsúlyos, fekete gyümölcsös, lekváros ízek a végén.

Ár: 10.200 Ft – borbolt.hu

84 pont

Petrény Pincészet
(Verpelét)

BIG BAND Egri Bikavér Superior 2016

Rubinvörös szín, barnás széllel, telt, érett, csokis, földes, szilvalekváros, gyógynövényes illat, lekerekedett savak, szép test, lekerekedett tannin, szájból gyümölcsös, teás, lekváros jegyek és ízek, most van a csúcson.

Ár: 4.950 Ft – pincészetnél

Juhász Testvérek Pincészet
(Eger)

Egri Bikavér Prémium Selection 2018

Szép rubinvörös szín, kellemes, piros gyümölcsös, piros paprikás, fűszeres illat, zamatos savak, szép test, szép tannin, szájból piros gyümölcsök dominálnak, enyhén zöldes jegyekkel.

Ár: N/A – pincészetnél

Teszt- jegyzet

Kovács Pál értékelése

Ha a fentiekben leírt tesztéről csak egy szóval lehetne nyilatkozni, akkor csak ennyit írnék: KIVÁLÓ!

A Debreceni Borozó tesztjein a legalább 85 pontos átlagot elérő borok a kiváló, jó minőségű vagy annál jobb borok kategóriájába sorolhatók. Nos, a mai teszten összesen 3 bor nem fért be ezekbe a minőségi kategóriákba és élek a gyanúval, hogy egy másik napon, egy másik tesztelő csapattal a három 84 pontos bor is előrébb végezhetne.

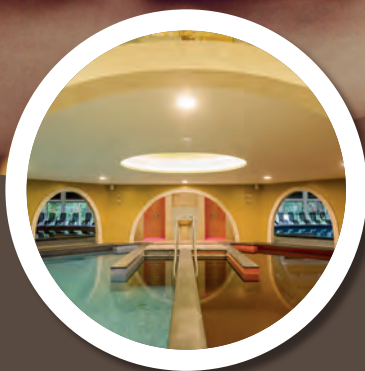
Nem félek kijelenteni, hogy a bikavér borok lassan, de nagyon határozottan kezdik visszanyerni a palettán a minőségi borok között őket megillető helyet. A ma kóstolt borok mindegyike méltón képviseli azt a törekvést, amely a szekszárdi és egri borászokat jellemezte az utóbbi években, tudniillik, hogy visszadják ennek a borfajtának a becsületét és elismertségét.

Jó úton járnak, köszönjük. ■

AJÁNDÉKOZZON AQUATICUM ÉLMÉNYT!



Lepje meg szeretteit idén karácsonykor
Aquaticum ajándékutalványokkal!



Válasszon a varázslatos Wellness sziget masszázsaival közül,
ajándékozzon pihenést a gyógyvizek világában Termálfürdő belépővel
vagy páratlan vízi kalandokat a Mediterrán Élményfürdőben!

Vásároljon otthona kényelméből, sorban állás nélkül.


AQUATICUM
DEBRECEN

www.aquaticum.hu
jegy.aquaticum.hu

Teszt

KÉSŐI SZÜRET

Kovács Pál borjegyzete

Tesztelők:

Darin Sándor – Bor & Párlat
Kerekes Sándor – Debreceni Borozó
Kovács Pál – Debreceni Borozó
Sebestyén Csaba – Hotel Platán
Szabó Gyula – borász, borgyűjtő
Vállai Béla – szommelier, borbolt.hu

Palackfotók: Némethi Attila Viktor

TESZTGŐZTES

89

PONT

A késői szüret egy érdekes borfajta. Létrejöttét a természetes édes borok iránti igény kényszerítette ki a borászokból a különböző borvidékeinken, hiszen nem mindenhol vannak a tokajihoz hasonló adottságok. Így aztán kialakult egy olyan érdekes helyzet, hogy a technológia miatt – a késői szüret már az első évben forgalomba hozható – ezek a borok belső tartalmukat tekintve vetekszenek a szamorodni borokkal is. Mi most arra voltunk kíváncsiak, hogy saját környezetünkben, egymás között mit tudnak a különböző borvidékekről érkező késői szüretelésű borok. A tesztre 5 borvidék 14 pincészetének 23 bora érkezett be, ezeket kóstoltuk meg és ilyenek találtuk.

89 pont



Babits Pincészet (Szegi)

„170” Sargamuskotály Késői szüret 2019

Aranysárga szín, kellemes Vilmos körítés, barackos, mézes, déligyümölcsös, fűszeres, vajjas, muskotályos illatvilág, kerek savak, olajos test, kellemes sav-egyensúly, a korty kellemesen édes, gyümölcsös, nagyon kerek, zamatos, mégis izgalmas, sokrétű, nagyon hosszú lecsengéssel.

Ár: 10.000 Ft – pincészetnél



Péter Pincészet (Tokaj)

Tokaji Zéta, késői szüret 2020

Szép aranysárga szín, illatában körte, barack, vanília, marakuja, érett nyári gyümölcsök, méz jegyek, kellemes savak, olajos test, szép édesség-sav hangsúly, szájból nagyon kerek, zamatos, mézes, kellemesen gyümölcsös, hosszú lecsengéssel.

Ár: 4.000 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

Hárs Pince (Feldebrő)

Debrői Hárslevelű késői szüret 2017

Sötét borostyán barnás szín, telt, érett, kenyérhéjas, csipkelekváros, gyógynövényes, vajjas, naspolyás, banános illatvilág, szép savak, nagy test, szép egyensúly, szájból érett gyümölcsök és csipkelekvár ízei, kiegészülve gyógynövényes jegyekkel, nagyon hosszú lecsengéssel.

Ár: N/A – pincészetnél



Péter Pincészet (Tokaj)

Tokaji Kabar, késői szüret 2017

Szép aranysárga szín, szép nyári körtés, mandulás, mézes, citrusos, vajjas illatvilág, zamatos savak, olajos test, kellemes édesség-sav egyensúly, szájból nagyon kerek, zamatos, izgalmas, gyümölcsös, hosszú lecsengéssel.

Ár: 4.000 Ft – pincészetnél

88 pont



Palkó Borok (Abaújszántó)

Tokaji Fordítás 2020

Szép aranysárga szín, telt érett, körtés, narancsos, vajjas, déli gyümölcsös illatok, kerek savak, olajos test, szép egyensúly, ízekben visszaköszönnek az illatok jegyei, a korty hosszú, nagyon kellemes, gyümölcsös, zamatos.

Ár: N/A – pincészetnél

Hárs Pince (Feldebrő)
„Essence” Debrői Hárslevelű
késői szüret 2014

Sötét borostyán szín, telt, érett, mandulás, diós,ogyorós, kenyérhéjas, gyógynövényes, lekváros illatok, élénk savak, komoly test, a korty édes hangsulys, mandulás, kenyérhéjas, nagyon telt, tömör, hosszú.

Ár: N/A – pincészetnél



Péter Pincészet (Tokaj)
Tokaji Zéta, késői szüret 2021

Szép aranyárga szín, virágos, mézes, édeskés, fűszeres, vaníliás, citrusos illat, lekerekedett savak, olajos test, szép édes-sav egyensúly, izgalmas, zamatoss, gyümölcsös, mézes, kerek, hosszú korty.

Ár: 4.000 Ft – pincészetnél

87 pont

Paulay Borház (Tokaj)
„Édes Verebes” Tokaji Cuvée 2018

Szép aranyárga szín, gyógynövényes, barackos, nyári almás, déli gyümölcsös illatok, szép savak, olajos test, szép egyensúly, szájban szép gyümölcsös, édeskés, zamatoss, izgalmas ízek, hosszú lecsengés.

Ár: 4.500 Ft – pincészetnél

Barkland Pincészet (Tarcál)
„Ilona” Tokaji Hárslevelű késői szüret 2018

Sötét aranyárga szín, telt, értett, körtés, déli gyümölcsös, vajas, vaníliás illatvilág, kerek savak, olajos test, szép egyensúly, kerek, érett, sok déli gyümölcs, teltség az ízeiben, hosszú lecsengéssel.

Ár: N/A – pincészetnél

Béres Szőlőbirtok és Pincészet (Erdőbénye)

Tokaji „Magita” Cuvée 2016
 Világos borostyán sárga szín, kenyérhéjas, töppedt szőlős, mandulás, körtés, vajas illatjegyek, szép savak, nagy test, szép egyensúly, szájban mandulás, érett, zamatoss, rumos diós ízek, hosszú.

Ár: 2.120 Ft – borbolt.hu



Dereszla Pincészet (Bodrogkeresztúr)
Tokaji Furmint késői szüret 2017
 Világos aranyárga szín, mandulás, gyógynövényes, barackos, vajas, citrusos illatok, élénk savak, olajos test, szép sav-édesség egyensúly, zamatoss, gyümölcsös, mézes, hosszú korty.

Ár: 4.000 Ft – pincészetnél

Hárs Pince (Feldebrő)
„Nagytestvér” Debrői Hárslevelű késői szüret 2021

Mély aranyárga szín, kenyérhéjas, töppedt szőlős, körtés, mézes, déli gyümölcsös, vajas illatok, kerek savak, olajos test, szép édesség, kellemesen gyümölcsös, hársas ízek, hosszú lecsengéssel.

Ár: N/A – pincészetnél

86 pont

Pannon Tokaj Pincészet (Tolcsa)

Tokaji Furmint Késői Szüret 2021

Aranyárga szín, Vilmos körtés, vajas, barackos, mézes, édeskés illat, izgalmas savak, szép olajos test, szájban is izgalmas, édeskés, zamatoss, gyümölcsös, üde és friss jegyek, szép lecsengéssel.

Ár: 2.400 Ft – pincészetnél



Gróf Degenfeld Szőlőbirtok (Tarcál)

„Fortissimo” Tokaji Organikus Late Harvest 2019
 Halvány szalmasárga szín, kellemes, barackos, mezei virágos, kicsit ásványos, gyógynövényes, vajas illat, élénk savak, olajos test, kellemes egyensúly, szép déli gyümölcsös, zamatoss, üdítő ízek a szájban, hosszú.

Ár: 2.400 Ft – borbolt.hu



Péter Pincészet (Tokaj)
Tokaji Kabar, késői szüret 2018
 Sötét aranyárga, édeskés, körtés, mézes, vajas, déli gyümölcsös illatok, kellemes savak, olajos test, szép egyensúly, mézes, gyümölcsös, zamatoss, hosszú korty.

Ár: 4.000 Ft – pincészetnél



Kövess bennünket a
facebook-on is!

www.facebook.com/debrecen.borozo

**Barkland Pincészet
(Tarcal)**

„Eszter” késői szüret 2018

Sötét aranyárga szín, telt érett, körtés, töppedt szőlős, naspolyás, mézes, vaníliás, kicsit ásványos illatok, szép kerek savak, olajos test, szájbán kellemes édesség, gyümölcsösség, zamatosság jegyei, hosszú.

Ár: 2.200 Ft – pincészetnél



Paulay Borház (Tokaj)

„Édes Verebes” Tokaji Cuvée 2018

Szép aranyárga szín, gyógynövényes, barackos, nyári almás, déli gyümölcsös illatok, szép savak, olajos test, szép egyensúly, gyümölcsös, zamatos, mézes, fűszeres ízek a szájbán, szép hosszú.

Ár: 4.500 Ft – pincészetnél

85 pont

Büttner Pincészet (Káptalantóti)

Büttner Late Harvest 2018

Aranysárga szín, körtés, déli gyümölcsös, vajas, barackos, mandulás illat, zamatos savak, olajos test, szép édesség-sav egyensúly, kellemes, zamatos ízek, mandulával a végén, hosszú.

Ár: 6.990 Ft – pincészetnél

84 pont

Holdvölgy Birtok (Mád)

„Tokaji Hold and Holló” Sweet 2018

Világos aranyárga szín, gyógynövényes, barackos, ásványos, vajas, citrusos illatok, szép savak, olajos test, kellemes, zamatos, gyümölcsös, izgalmas korty.

Ár: 3.810 Ft – borbolt.hu

Szentpéteri Borpince (Kiskőrös)

Generosa Késői szüret 2019

Aranysárga szín, barackos, gyógynövényes, vajas, déli gyümölcsös, almás illatok, kerek savak, olajos test, a korty kicsit kesernyés, gyümölcsös, izgalmas, hosszú.

Ár: 2.800 Ft – pincészetnél

83 pont

Hárs Pince (Feldebrő)

Debrői Hárslevelű késői szüret 2021

Sötét aranyárga szín, lassan nyíló, hár-sas, mézes, déli gyümölcsös, kicsit vajas, kicsit oxidált illat, élénk savak, közepes

test, a szájbán inkább a sav dominál, de jól iható, gyümölcsös, hársmez ízű.

Ár: N/A – pincészetnél

82 pont

Koch Borház (Borota)

Chardonnay késői szüret 2019 (száraz)

Aranysárga szín, szép körtés, barackos, vajas, vaníliás, vajas illat, szép zamat-savak, olajos test, szájbán nagyon izgalmas, zamatos, üde, gyümölcsös, közepesen hosszú.

Ár: 2.399 Ft – pincészetnél

Teszt-jegyzet

Kovács Pál értékelése

Ő szintén szólva kellemesen csalódtam, mert egy kifejezetten érdekes és szép bort tudtunk kóstolni. Nem vitatható el, hogy ebbe a szegmensben is Tokajnak nagy előnye van, ezt a borok is alátámasztották, de biztos vagyok benne, hogy nagyon sokan, többek között én is – nem szégyellem bevallani – néhány máshonnan származó bort is simán besoroltam volna a tokaji késő szüret borok közé. Szóval, minden borvidéken lehet és talán kell is természetes édes késői szüret borokat készíteni.

Köszönettel tartozunk a borász barátainknak ezért a leckéért is. ■

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

Teszt

Teszt

Palackfotók: Németi Attila Viktor

TESZTGYZÖZTES

90

PONT

SZAMORODNI

Kovács Pál borjegyzete

Tesztelők:

Darin Sándor – Bor & Párlat

Kerekes Sándor – Debreceni Borozó

Kovács Pál – Debreceni Borozó

Sebestyén Csaba – Hotel Platán

Szabó Gyula – borász, borgyűjtő

Vállai Béla – szommelier, borbolt.hu

BÉRES
TOKAJ

TOKAJI SZAMORODNI
ÉDES • SWEET

A tokaji aszú mellett a szamorodni az a magyar bor, amely talán a legismertebb a világon az édes borok kategóriájában. Tokaj-Hegyalján nincs olyan pincészet, ahol nem készülne ilyen bor. Magazinunk szerkesztősége is nagy örömmel és kíváncsisággal várja mindig a szamorodni tesztet. Most 17 pincészettől érkezett be 20 minta, visszamenőleg 2013-ig tudtuk megkóstolni a borokat, figyelve a korral járó jellegre is. Erre jutott a tesztelő csapatunk:

90 pont



Béres Szőlőbirtok és Pincészet (Erdőbénye)

Tokaji Édes Szamorodni 2017

Aranysárga szín, nagyon összetett, harmonikus, barackos, mandulás, ásványos, gyógynövényes, vajas, citrusos illatvilág, zamat, élő savak, olajos, komoly test, szép sav-édesség egyensúly, szájban nagyon izgalmas, sokrétű, zamat, üde, gyümölcsös, ásványos, nagyon hosszú lecsengésű.

Ár: 2.990 Ft – pincészetnél



Árpád-hegy Pince (Szerencs)

Tokaji Szamorodni 2013

Szép aranysárga szín, érett, mézes, hársas, muskotályos, vajas, citrusos, mandulás, ásványos illatjegyek, szép savak, komoly test, kiváló sav-édesség egyensúly, szájban kerek, érett, vajas, gyümölcsös, mézes, ásványos ízek, izgalmas, hosszú lecsengés.

Ár: N/A – pincészetnél



Pelle Pincészet (Mád)

Tokaji Szamorodni 2017

Szép aranysárga szín, mandulás, gyógynövényes, vajas, barackos, citrusos, mézes, körtés illat, kerek savak, komoly test, szájban édesség dominancia, de nagyon

zamat, izgalmas, gyümölcsös, ásványos és hosszú lecsengésű.

Ár: 7.910 Ft – borbolt.hu

89 pont



Holdvölgy Birtok (Mád)

„Intuition No. 1” Tokaji Zéta Szamorodni 2013

Kellemes aranysárga szín, mandulás, kicsit bodzás, barackos, körtés, vajas, citrusos, ásványos, mézes illat, szép savak, olajos test, szép sav-édesség egyensúly, a korty nagyon kerek, zamat, izgalmas, gyümölcsös, mézes, ásványos, hosszú.

Ár: 12.000 Ft – pincészetnél



Kvaszinger Pincészet (Olaszliszka)

Tokaji Édes Szamorodni 2018

Aranysárga szín, szép fűszeres, gyógynövényes, barackos, citrusos, vajas, ásványos, körtés, mézes illatok, zamat, savak, olajos test, szájban kerek, egyensúlyos, mézes, gyümölcsös, ásványos, szép hosszú.

Ár: 4.580 Ft – borbolt.hu



Royal Tokaji Pincészet (Mád)

Royal Tokaji „By Appointment” Édes Szamorodni 2017

Sötét aranysárga szín, telt, érett, mandulás, kenyérhéjas, bodzás, mézes, ►

narancsos, vajas, citrusos illat, kerek savak, olajos test, szép édesség túlsúly, szájban gyümölcsös, fűszeres, mézes, ásványos, hosszú lecsengéssel.

Ár: 9.900 Ft – pincészetnél



Péter Pincészet (Tokaj)

Tokaji Szamorodni 2017

Kellemes, aranyárga szín, telt, érett, körtés, barackos, fűszeres, ásványos,, muskotályos, mézes, vajas, citrusos illatvilág, izgalmas savak, olajos test, szép édesség – sav egyensúly, a korty zamatos, üde, izgalmas, gyümölcsös, hosszú lecsengéssel.

Ár: 5.000 Ft – pincészetnél



Basilicus Birtok (Tarcal)

Tokaji Édes Szamorodni 2018

Világos aranyárga szín, kellemes, mandulás, ásványos, mézes, barackos, citrusos, vajas, kicsit fűszeres illatjegyek, szép savak, olajos test, szép sav-édesség egyensúly, szájban szép izgalmas gyümölcsök, ásványosság, fűszeresség, hosszú lecsengéssel.

Ár: 5.500 Ft – pincészetnél

88 pont



Barta Pince (Mád)

Óreg Király Dűlő Szamorodni 2018

Világos aranyárga szín, szép összetett, barackos, bodzás, ásványos, vajas, citrusos, fűszeres illatvilág, zamatos savak, komoly test, szép édesség-sav egyensúly, ízeiben jönnek az illatjegyek, fűszeresség, ásványosság, zamatosság, vajaság, szép hosszú lecsengés.

Ár: 10.900 Ft – pincészetnél



Barkland Pincészet (Tarcal)

Tokaji Szamorodni 2018

Világos borostyán szín, telt, érett, vajas, kenyérhéjas, naspolyás, mandulás, mézes, narancsos illat, kerek savak, nagy test, szép egyensúly, kenyérhéjas, érett gyümölcsös, zamatos, gyógynövényes ízek a szájban, hosszú lecsengés.

Ár: 5.000 Ft – pincészetnél



Pannon Tokaj Pincészet (Tolcsva)

Dominium Muscat Szamorodni édes 2018

Világos aranyárga szín, élénk, muskotályos, édeskés, bodzás, citrusos, vajas, fűszeres illatjegyek, nagyon kerek savak, olajos test, szájban pici édesség hangsúly, de szép gyümölcsös, zamatos, gyógynövényes, ásványos korty, hosszú lecsengéssel.

Ár: 3.500 Ft – pincészetnél



Árpád-hegy Pince (Szerencs)

Tokaji Szamorodni 2017

Világos szalmasárga szín, muskotályos, bodzás, ásványos, citrusos, mézes, barackos, vajas illatok, zamatos savak, olajos test, szép sav-édesség egyensúly, szájban izgalmas, zamatos, sok gyümölcsös, vajas ízjegyek, hosszú lecsengés.

Ár: N/A – pincészetnél



Hangavári Pincészet (Bodrogkisfalud)

Tokaji Szamorodni 2019

Szép érett aranyárga szín, mézes, hársas, körtés, barackos, vajas, citrusos, édeskés,

ásványos illatvilág, szép élénk savak, olajos test, kiváló sav-édesség egyensúly, szájban kerek, friss, nagyon gyümölcsös, izgalmas, fűszeres, ásványos, hosszú.

Ár: 5.500 Ft – pincészetnél



Kvaszinger Pincészet (Olaszliszka)

Tokaji Szamorodni 2019

Világos aranyárga szín, mézes, ásványos, barackos, vajas, déli gyümölcsös, kicsit fűszeres illat, kellemes savak, olajos test, szép sav-édesség egyensúly, szájban kerek, ásványos, gyümölcsös, zamat, üde, hosszú.

Ár: 5.150 Ft – pincészetnél



Paulay Borház (Tokaj)

Tokaji Szamorodni 2013

Sötét aranyárga szín, mandulás, ásványos, kicsit széna-szalmás, barackos, ásványos, mézes, töppedtszőlős, vajas illat, zamat, savak, olajos test, szép sav-édesség egyensúly, nagyon izgalmas, zamat, gyümölcsös, hosszú korty.

Ár: 5.000 Ft – pincészetnél

87 pont

Gróf Degenfeld

Szőlőbirtok (Tarcal)

Tokaji Szamorodni 2018

Aranyárga szín, élénk, hársas, mézes, citrusos, körtés, ásványos, vajas illatvilág, szép savak, olajos test, szájban szép sav-édesség egyensúly, izgalmas, zamat, gyümölcsös, sokrétű, hosszú korty.

Ár: 3.750 Ft – borbolt.hu



Pannon Tokaj Pincészet (Tolcsa)

Tokaji Édes Szamorodni 2018

Halvány aranyárga szín, barackos, kicsit bodzás, citrusos, vajas, ásványos, mézes illatjegyek, szép savak, olajos test, szép sav-édesség egyen-



súly, a korty izgalmas, üde, zamat, gyümölcsös, ásványos, hosszú.

Ár: 2.530 Ft – pincészetnél

86 pont

Royal-Tokaji Pincészet (Mád)

Tokaji Édes Szamorodni 2018

Szép aranyárga szín, érett, mézes, körtés, barackos, vajas, ásványos, fűszeres citrusos illat, szép izgalmas savak, nagy test, kellemes sav-édesség egyensúly a szájban, nagyon izgalmas, gyümölcsös, zamat, üde, hosszú korty.

Ár: 3.920 Ft – borbolt.hu

85 pont

Dereszla Pincészet (Bodrogkeresztúr)

Tokaji Szamorodni 2018

Világos aranyárga szín, barackos, ásványos, gyógynövényes, mézes, naspolys, citrusos, bodzás illat, szép savak, olajos test, kicsit édesség hangsúlyos, de szép kerek, gyümölcsös, zamat, ásványos, hosszú korty.

Ár: 4.000 Ft – pincészetnél

Lengyel Ottó Pince (Abaújszántó)

Szamorodni 2014 félszáraz

Sötét aranyárga szín, kicsit visszafogott, lassan nyíló, kenyérhéjas, zöld fűszeres, vajas, csalános, barackos, mézes, ásványos illat, kerek savak, könnyed test, szájban minerális, mandulás, izgalmas, friss, mézes jegyek, hosszú lecsengés.

Ár: N/A – pincészetnél

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

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

Teszt-jegyzet

Kovács Pál értékelése

Ismét egy izgalmas és nagyon szép bor-soron vagyunk túl. Nagyon nehéz bármit is mondani, akkor, ha a teljes tételsor gyakorlatilag az aranyérmes elismerést érdemelné ki. Ezek között a borok között pontozni szinte lehetetlen, ez az 5 pontnyi különbség szinte elhanyagolható. Az eredmény azért is tanulságos, mert a tesztelő csapat gyakorlatilag azon kívül, hogy szamorodni borokat kóstolunk, semmilyen információt nem kapott és mégis egy ilyen egységes álláspont alakult ki. Biztosan lehet pro és kontra kritizálni a pontokat, de ez a szakma ettől szép és izgalmas.

Nagyon köszönjük a borászoknak a szép borsort. Bátran nyúljanak kedves Olvasóink a szamorodni borokhoz nem fognak csalódni. ■

Kacsamell saláta csírákkal

Gyepes Gabojsza receptjei

www.gabojsza.hu



Végtelenül egyszerű saláta, maradék sült kacsamell (vagy akár kacsacomb) felhasználására.

Hozzávalók (4 adaghoz):

- felaprított sült kacsamell
- vékonyra szeletelt póré- és lilahagyma
- filézett narancs
- apró kockákra vágott (füstölt) sajt
- csíkokra vágott szívsaláta
- durvára aprított zöldpetrezselyem
- friss csíra.

A filézéshez használt narancs levét használjuk öntet helyett, pár csepp olajjal elkeverve.

Ajánlott bor:
Basilicus Birtok

Tokaji Pezsgő brut nature
2019



Citromkrémes tarte levendulával

ReceptKlub

Hozzávalók:

A pitetészta (pâte brisée) hozzávalói:

- 180 g vaj
- 20 g cukor
- 250 g liszt
- 1 tojás
- csipet só
- 1 ek víz

A töltelékhez:

- 125 ml frissen facsart, átszűrt (Meyer) citromlé
- 65 g cukor
- 2 nagy tojássárgája
- 2 nagy egész tojás
- 1 rúd vanília kikapart belseje
- 1 csipet só
- 85 g vaj, kockázva

A pitetészta hozzávalóit gyorsan összegyúrjuk, és fóliába csomagolva 1-2 órára a hűtőbe pihentetjük. Két réteg sütőpapír között kinyújtjuk, a piteformába tesszük, a nyújtófát a tetején végig görgetve levágjuk a felesleget. A pitetésztát 200 fokos sütőben 12-15 percig vakon sütjük, majd hagyjuk kihűlni. Elkészítjük a tölteléket: a citromok levét átszűrjük. Egy keverőtálban habverővel alaposan elkeverjük a cukorral, a tojássárgájával, egész tojásokkal, vanília kaviárral és egy csipet sóval. A vajkockákkal együtt, vízgőz felett, folyamatosan kevergetve, pár perc alatt sűrű puding állagúra főzzük, majd azonnal átpasszírozzuk egy szűrőn. A langyosra hűlt citromkrémmel megtöltjük a pitét, megszórjuk kevés levendulavirággal, és gyengéden porcukrozzva tálaljuk.

Ajánlott bor:

Béres Szőlőbirtok és Pincészet
Tokaji Édes Szamorodni
2017

Fotók: Gyepes Cabojsza



Vágd ki! Fűzd le! Gyűjtsd!

FURMINT

F E B R U Á R



2023. február 18.

Debrecen

Jegyek elővételben 2023. február 1-től
a **Borudvarnál**, a **Borhálóban**
a **Mámore** borszaküzletben és a **Tourinform** irodában