

Debreceni Borozó

Terítéken

Bakator újratöltve

Bemutatjuk

az új Kőszeg OEM-et

BORUM

Kárpát-medencei
Református Szőlészek és
Borászok találkozója

TESZT

Rozék,
illatosak,
nyáriak és
gyöngyözők

4 ÉVSZAK

40⁺

furmint,
chardonnay és
olasz rizling

„Az én Mátrám a szenvedélyem”

Kovács Péter

markazi borász



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

Az előző lapszámunk beköszöntőjében azt írtam, hogy a kilátásaink nem túl rózsásak és nehéz idők elé nézünk, de azt mi sem gondoltuk, hogy visszasírjuk a tavalyi gondjainkat.

Nagy reményekkel vágtunk neki az idei évnek, szent fogadalommal, hogy négy lapszámot fogunk kiadni, de a sorunk másként fordult. A kifejezettem a nyomdaipari termékeket és szolgáltatásokat sújtó áremelkedések miatt, árak majdnem duplájára növekedtek, az elképzeléseink újragondolására kényszerített minket, így aztán nyár lett, mire sikerült összeszedni a megjelenéshez szükséges fedezetet.

Persze örömteli dolgok is történtek velünk, hiszen a borászatoktól még soha nem látott számú minta érkezett be a tesztjeinkre, több mint 180 tétel, egy kisebb borvidéki borverseny mennyiségű bor, sok dolgunk volt velük, de lesz mit böngészni a tesztleírásokban.

Egy kis büszkeség is jutott nekünk, hiszen jó tíz évvel ezelőtt kezdtünk el írni a bakator szőlő visszaörökítéséről és azt hiszem, révbé jutottunk, mert a tíz év után kóstolt borok nagyon nagy hatással voltak ránk, Ambrus Lajos író tollából Önök is közelebb juthatnak ehhez a szőlőhöz.

A BORUM, a Kárpát-medencei Református Borászok versenye nagyon kedves a szívünknek, így erről is igyekszünk bőven tudósítani, és persze a győztesek is kapnak egy kis megjelenési lehetőséget.

Kedves Olvasó Barátunk, remélem, hogy a körülmények megengedik, hogy folytassuk ezt a missziót, és nem ez lesz az utolsó nyomtatott lapszámunk. Bízunk a kedvezőbb jövőben, s olvassa a lapot olyan érdeklődéssel, amilyen szeretettel mi készítettük.




Kovács Pál
felelős kiadó

A tartalomból

2022 tavasz-nyár

- 4 BORUM
Kárpát-medencei Református
Szőlészek és Borászok találkozója
- 7 OHMEROPS
A BORUM 2022 vörösbora
- 9 Bakator
Újratöltve!
- 11 Kovács Péter
Markazon is él a borászkodás
- 13 Bemutatjuk
Az új Kőszeg OEM
- 16 Kosik riport
Szővel-borral suttagó
- 19 Teszt
Illatos fajták
- 22 Teszt
Summer Wine
- 25 Teszt
Négy évszakos borok
- 29 Teszt
MyMátra és Egri Csillag
- 32 Teszt
Rozék
- 35 Teszt
Gyöngyözők
- 38 ReceptKlub
Könnnyű nyári saláta és
Hedonista caprese
Gyepes Gabojsza
receptkönyvből

IMPRESSZUM

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

XII. évfolyam 37. szám

Kiadó: Debreceni Borbarátok Társasága Egyesület
4071 Harlabog, 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,

Gyepes Gabojsza, Kerekes Sándor, Némethi Attila.

Állandó munkatársaink: Eszenyi Béla, Palotás Lehel.

Olvasószerkesztő: Tóth cxi Tibor.

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

Fotó: Némethi Fotó nemetifotó.hu

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

www.debreceniborozo.hu

A Debreceni Borozó magazin a
Magyar Borszakírók Körének tagja

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

Magazinunk elkötelezett hiva a magyar bor- és pálinkakultúrának, ezért mindenkor kiáll a kulturált és felelősségteljes alkoholfogyasztás népszerűsítése mellett! Alkoholtartalmú italok fogyasztását 18 éven alulaknak és kismamának a terhesség alatt nem ajánljuk!

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

ISSN 2063-076X

Minden jog fenntartva. © 2019

TÁMOGATÁS

Kérjük, támogassa a Debreceni Borozó nyomdaköltségeit!

Ahogy azt a Kedves Olvasó bizonyára tudja, lapunkat társadalmi munkában, díjazás nélkül írjuk, fotózzuk, szerkesztjük. Az Alföldi Nyomda ugyan kedvezményesen nyomja a lapot, de a papír és nyomda-festék bizony komoly pénzbe kerül (egy darab újság nyomdaköltsége 300-500 Ft). Annak érdekében, hogy továbbra is terjesztteni 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!



Isten áldd meg a magyar borászokat a Kárpát-medencében!

Kerekes Sándor írása

Szorgalmasan falja a kilométereket az autó egy szép márciusi hétvégén, hiszen végre – két évnyi hosszú szünet után – újra lehet személyesen találkozni és boros programokon részt venni. Kovács Pállal együtt – szívünkben növekvő örömmel – vártuk a találkozást, mert azokat a borász barátainkat, ismerőseinket láthattuk viszont, akikkel már két éve nem találkoztunk. Debrecenből utunk Alsóörsre és Felsőörsre vezetett, két gyönyörű Balaton-felvidéki településre, ahol a Kárpát-medencei Református Szőlészek és Borászok újabb találkozóját, közismert nevén a BORUM-ot tartották meg.

Bizony ez a határokon átvélő esemény már egy évtizedes múlttal bír: 2013 óta rendezi meg évről évre a Magyarországi Református Egyház és a Református Közéleti és Kulturális Alapítvány. A BORUM-ot Kocsis Attila, református lelkipásztor hívta életre azzal a céllal, hogy a református szőlészek és borászok számára közös platform jöjjön létre, ahol megismerkedhetnek, eszmét cserélhetnek és testvérekként ülhetnek le egy pohár borra az asztalhoz és közösen imádkozhatnak

a templomokban. Az esemény az évek során annyira népszerűvé vált, hogy az utóbbi időszak egyre súlyosabb kihívásaival dacolva, valamilyen formában a Jóisten kegyelméből mindig megtartották a rendezvényt. Igaz, 2019-ben senki nem sejtette, hogy 2 év kényszerű szünet vár ráuk. Erdőbényén utoljára találkozott személyesen a református borászok több mint száz tagot számláló közössége, mert a rákövetkező héten hozzánk is megérkezett világjáró, amely alapjaiban

szabta át az addig megszokott életünket. A pandémia miatt ezért tavaly már borászok nélkül, csak a borbírák gyűltek össze Budapesten, hogy értékeljék a Kárpát-medence minden szegletéből bírálatra beküldött borokat. Végre idén bekövetkezett a várva várt pillanat: a BORUM százhusz fős társasága március 4-6. között ismét összegyűlhetett, hogy együtt dicsérik az Urat és adjanak hálát az eddig elvégzett munkájukért. Sajnos a viharfelhők nem oszlottak szét teljesen. Az orosz-ukrán háború miatt Kárpátaljáról nem érkeztek református borászok. Ezért az alsóörsi harangok ő értük is megkondultak azon a hétvégén. Nem hiába. Isten áldását kérve, a református szőlészek és borászok közössége Kárpátalja és az orosz-ukrán konfliktus kárvallottjai javára ajánlotta fel a találkozó vasárnapi istentiszteletének perselypénzét.

A közösség erejéről, az abban megélt

összetartozásról, a szakmai kihívásokról és a Kárpát-medence református magyar borászatának helyzetéről faggattam a résztvevőket.

Hebling Zsolt, Alsóörs polgármestere

Nagy áldás, hogy létrejöhetett ez az esemény és nagyon nagy megtiszteltetés, hogy vendégszerető településünk Felsőörssel közösen adhatott otthont ennek a rangos rendezvénynek, amelyik valóban határon túl nyúlik. Nagy szeretettel üdvözlöttük a testvéreket és úgy gondolom, hogy mind szakmai, mind lelki táplálékot kaphattunk. Nagyon jó volt együtt lenni az összetartozás jegyében.



Ahogy a köszöntőmben is mondtam, településünknek van egy jelmondata, miszerint „Alsóörs vár, marasztal, visszavár”! Bízom benne, hogy a kedves testvérek visszatérnek más időszakokban is, ide a Balaton partjára.

Kovács Pál, a zsűri elnöke, a Magyar Bor Akadémia tagja, Borászok Barátja

Ha belegondolok azért 10 év jó hosszú idő és ha visszaemlékszem a 10 évvel ezelőtti első Borumra, azért előfordultak a borok minőségével kapcsolatos komolyabb problémák. Ebben az évben igazán szép borokat kóstoltunk 88 tételből mindössze kettő volt olyan, amire azt mondtuk,

hogy problémás. Gyakorlatilag 86 tétel kifejezetten kellemes, jól iható voltak. Nyilván mindent a maga kategóriájában kell értelmezni. Volt olyan kis pince, ahol 50,100 vagy 150 liter bor készül, amely természetesen más kategória, mint ahol, több százezer üveg bort palackoznak. Összességében mégis azt kell mondanom, hogy szemmel látható a fejlődés a borkészítésben.

Alkonyi László, a zsűri tagja, borszakíró, az Alkonyi Pince borásza

Azt hiszem, hogy a borverseny, az egy borzasztó nehéz műfaj. Nem egy futóverseny, nem egy sprint, ahol egyértelmű, hogy

ki a befutó. A borverseny ugyanis mindig egy kicsit kulturális teljesítmény is. Mint ilyen, azt hiszem és úgy látom – és 15 évig elég intenzíven bíráltam ilyen borversenyeken – hogy ezeknek a borversenyeknek a legfontosabb szerepe a közösségteremtés. Azaz, hogyan lehet egy olyan szellemi, kulturális közösséget teremteni, ahol azonos a nyelvünk, ahol közös célokat lehet kijelölni és tudunk beszélni jobbról, még jobbról és legjobborról, mert eközben értéket teremtünk. Ebben az értelemben ez a református borverseny már be tudja tölteni a szerepét és remélhetőleg egyre jobban be fogja tudni tölteni a szerepét.

BORUM

Takács Edina, a zsűri tagja, a Soós István Borászati Technikum szakmai oktatója

Nagyon örülök annak, hogy olyan fajtákat is kóstolhattam, amelyek a kis Magyarországon annyira nem ismertek, viszont például a Felvidéken igen. Ilyen élmény volt a dunaj megkóstolása, amely egyébként is kedvenc szőlőfajtám és nagyra értékelem a belőle készült borokat. De más, szintén Kárpát-medencei



szőlőfajtákat is volt alkalmam kóstolni, aminek a fennmaradásuk érdekében mindig nagyon nagy jelentőséget tulajdonítok. Maga a bírálat egy kifejezetten jó szakmai színvonalú bírálat volt olyan kollégákkal, akik nagyon értik a dolgukat. Ez szintén külön öröm és megtisztelő volt a számomra.

Szik Mátyás, a zsűri tagja, háromszoros magyar bajnok sommelier

Nagyon szépen köszönöm a megtisztelő felkérést. Egyrészt a Balatonhoz mindig szívesen jövök, másrészt pedig egy értékteremtő műfajban mindig szívesen veszek részt tevékenyen. ►

Előzetesen nem volt különösebb elvárásom a bírálattal kapcsolatban. Sokszor voltam már nagyon nagy nevű borversenyeken bírálni, akár külföldön is, és mindig vegyes tapasztalatokkal távoztam, ahhoz képest, amit előzetesen reméltem. Ezért most úgy döntöttem, hogy teljesen elvárások nélkül érkezem Alsóörsre. Ez sikerült. Azt gondolom, hogy ehhez képest, ha lehet viszonyítani, akkor nagyon pozitív tapasztalatokkal távozom. A kóstolt tételek között nagyon jó borok

ma már erre nagyobb a nyitottság, mint tíz-tizenöt évvel ezelőtt.

Zila Gábor, a Református Közéleti és Kulturális Alapítvány ügyvezetője

Az első érzésem a hála, hogy minden gond nélkül túl vagyunk ezen az alkalmon. A "túl vagyunk" kifejezést, most a szó nemes értelmében gondolom. Nagyon jó volt újra találkozni és végre személyesen! Itt az előkészületek során például felvetődött, hogy kell-e zenét biztosítani, de végül azt a döntést hoztuk, hogy az emberek elsősorban úgyis beszélgetni szeretnének. Azt érzem, hogy tényleg ez a legnagyobb élmény, hogy újra találkozhattunk, együtt lehettünk,

munkába. A másik öröm, hogy mindenki megtapasztalja a közösség formáló és a közösség tanító erejét. Azt látjuk, hogy mennyire pozitívan hat a résztvevők további munkájára, életére. Amikor a zsűrielnök, Kovács Pál azt mondta, hogy idén azért tudtak ennyi jó eredményt kiosztani a borbírálat után, mert a borászok tudása folyamatosan növekszik, akkor ez a BORUM jövőjét is erősíti.

A református borászok ugyanis az évek során kicserélték tapasztalataikat, az előadásokon megszerzett tudást hajlandóak voltak kamatoztatni és ez bizony ma már meglátszik a munkájuk gyümölcsében. A BORUM így tudja betölteni kettős célját. Az Istenre



is voltak és külön örültem annak a kategóriának, hogy "nem kereskedelmi forgalomban lévő" borok. Ez a kategória ugyanis mindig egy fontos visszajelzést ad a gazdáknak, a termelőknek. Fontos, mert megmutatja, hogy ki azok, akik komolyan veszik, amit csinálnak és kik azok, akiknek más a hozzáállása. Öröm volt megtapasztalnom, hogy ebben a kategóriában jó az irány. Azt láttam, hogy sok szempontból tanuljuk a versenyt, mint helyzetet: úgy gazdasági, mind szakmai tekintetben és ez mindenképpen a fejlődésre indukál. Ebből a szempontból is eléggé bizakodó vagyok. Azt hiszem, hogy ma azért könnyebb figyelni a világ bortrendjeit, akár itthonról nézve is. Hogy követni ezt érdemes-e, kell-e? Én azt érzem, hogy azért

beszélgethettünk olyanokkal, akikkel akár két-három éve nem tettük... Akikért néha izgultunk, hogy mi van egészségleg velük, egyáltalán el tudunk-e menni hozzájuk, vagy ők el tudnak-e még jönni hozzánk valamikor? Ezért összességében azt érzem, hogy az öröm és a hála kavarg benne.

Az alapítvány arra szokott törekedni, hogy amennyire lehet az események során a helyi értékeket kiemelve, azokat szépen megmutatva, de mégis a lehető legmagasabb színvonalon készítsük elő a találkozásokat. Az eddigi eredmények azt mutatják, hogy ez a célkitűzés sikerült. A BORUM presztízse folyamatosan erősödik és egyre több református borászat kapcsolódik be a közös

való odafigyelés közben megjelenik a tudástranszfer és a közösségépítés. Ez a kettőség adja azt a két lábat, ami nélkül igazából egy sánta óriás lenne ez az egész esemény.

A tizedik alkalommal megrendezett Református Szőlészek és Borászok Fórumán ebben az évben a Budaházy-Fekete Kúria sárgamuskotály, valamint Mészáros Pál Ohmerops Cuvée-je érdemelte ki a Magyarországi Református Egyház bora címet. A Református Közéleti és Kulturális Alapítvány borának idén Kósik István Három tenor-ját és Czirmai Levente szürkebarátját választotta a zsűri. ■



OHMEROPS, a BORUM MRE 2022 Vörösbora

Kovács Pál riportja

A Mészáros Borház a Szekszárdi Borvidék egyik ikonikus családi borászata, amely komoly helyet vívott ki magának a magyar borpaletta élvonalában. Mészáros Pál borászata szinte az első perctől lelkes résztvevője a Református Egyház által támogatott és a Református Közéleti és Kulturális Alapítvány által rendezett Kárpát-medencei református borászok borversenyének, a BORUM-nak.

A Mészáros család mély és erős református gyökerekkel rendelkezik és hezitálás nélkül álltak a kezdeményezés mellé, már évek óta kihagyhatatlan és sikeres résztvevői a BORUM borversenyének.

A BORUM tízéves történetében most fordult elő először, hogy ugyanannak a pincészetnek ugyanaz a bora lett a legjobb tavaly is és az idén is, igaz, egy másik évjárata. Szóval 2022-ben a Magyar Református Egyház vörösbora címet a szekszárdi Mészáros Borház Ohmerops 2019-es évjárata nyerte el, ebből az alkalomból ültünk le Mészáros Pállal beszélgetni a borról, a pincészetéről.

Kedves barátom, először is gratulálunk a nagy győzelemhez, másodszor köszönjük,

hogy támogatjátok a BORUM-ot és részt vesztek rajta. Milyen érzés egymás után két évben is az Ohmerops borral nyerni, igaz, más évjáráttal?

Mészáros Pál: Köszönöm szépen. Nagyon felemelő érzés. Tavaly is örültünk, hogy az Ohmerops volt a Református Egyház bora és természetesen nagyon kellemes meglepés volt, hogy az idén is ezzel a borral tudtunk nyerni. Ez a bor pincészetünk egyik legfontosabb, talán legismertebb bora és az ember mindig örül, amikor látja a munkájának ilyen visszajelzését.

Szerintem osszuk meg az olvasóinkkal, hogy is keletkezett ez a bor és honnan jött a neve?

A Malomoldali dűlőben, a teraszos részekben nagyon sok löszfal található, amelyekben megtelepedtek az egyébként védett, gyurgyalag névre hallgató madár családok. Ez egy nagyon szép, színes, főleg rovarokat fogyasztó madár, amely egyébként a palack címkén is megjelenik. Itt vannak eltelepítve és itt neveljük a cabernet sauvignon, cabernet franc és merlot szőlőinket, a három bordeaux-i fajtát, amelyekből ez a bor készül. Ezeknek a madaraknak a segítségével, a Malomoldali dűlőben gyakorlatilag nincs rovar veszélyünk, hiszen ők majdnem teljesen megtisztítják az egész területet, amit a kötelezően kihelyezett, üresen maradó, rovar sex ferromon csapdák is bizonyítanak. A gyurgyalag nélkül valószínűleg sokkal nehezebb dolgunk lenne és ezzel szerettük volna megtisztelni azt a munkát, amit elvégeznek a szőlőinkben.

Értem, de ez még mindig nem jelenti azt, hogy mióta a borral foglalkozó eszemmel vissza tudok gondolni, ez a bor minden évjárataiban kiválót produkál, ez hogy lehetséges? ►

Nincs ebben semmi ördögösség. Min-dig szerettünk volna elkészíteni egy nagy, bordeaux-i stílusú bort és sikerült, a neve egyértelmű volt. A bor megalko-tásánál fontos szempont volt és ma is az, hogy a lehető legjobb házítás jöjjön létre, ezért aztán a fajtákkal és termé-szetesen a hordók korával, minőségével

készülhet, így is volt az első években. Sze-rettük volna bejegyeztetni védett névként és kiderült, hogy van egy olasz borászat ahol hasonló nevű – Merope – bor készül, amely megtámadta a bejegyeztetést. Sok álmatlan éjszakámba került, amíg megta-láltam az új, most már bejegyezhető ne-vet az „Ohmerops”-t, itt már meg volt a három betű eltérés. Szóval így történt.

Már említettük, hogy nagyon sok összetevője van a bor megszületésének, beszéltünk a dűlőről, a madarakról,

Tanúsíthatom, valóban így van, ez a bor bárhol megállja helyét. Kedves Pali! Hallom, hogy újabb telepítés is folyik a borászatnál, mondanál erről is pár szót? Miért kell újabb szőlőket telepíteni a meglévő 120 hektár mellé?

Igen, valóban új szőlőket telepítünk, de ezt félig-meddig a kényszer is szülte. A klímaváltozás egyik oka, hogy meg-növekedett a fehérborok iránti kereslet. Bár Szekszárd továbbra is mint vörös-boros borvidék él az emberek fejében,



és nagyságával is sokat kísérletezünk, hogy az adott évjáratban is találjuk meg a legjobb összeállítást. Ez nagyon komoly és hosszadalmas folyamat, mert már az újbornál el kell dönteni sok mindent, például milyen típusú, milyen égetési fokozatú, hány éves, milyen űrtartalmú hordóba kerül a bor, meddig fogjuk érlel-ni, stb. De ez egy nagyon szép és kellemes feladat, amit néha ilyen módon, mint ez a díj, igazol vissza az élet.

A gyurgyalag latin neve: Merops, de a palack címken az „Ohmerops” szerepel, ezt ki találta ki?

Mint már említettem, a gyurgyalag a Malomoldali dűlő fontos része, nélküle nem biztos, hogy ilyen minőségű borról tudnánk beszélni. Számunkra – itt a csa-ládra gondolok – nem volt kérdés, hogy az itt nevelt szőlőből csak is Merops bor

a hordókról, de arról még nem, hogy hogyan is áll össze a bor receptúrája?

Ez tényleg nagyon összetett folya-mat, amely már a szőlőben elkezdődik, nyáron, amikor is láthatóvá válik a várható gyümölcstermés mennyisége és minősége. Ilyenkor fajtánként a kierjedt újborokat különböző minőségű és méretű hordókban kezdjük el érlelni és folyama-tosan figyeljük azokat. Ez elsősorban Pé-ter fiam feladata, ő választja ki kóstolással azokat a fajta boros hordókat, amelyekből majd összeáll az „Ohmerpos” házítás. Az utolsó fázisban általában 3 féle házasi-tás kerül a család elé az asztalra és ezeket addig kóstolgatjuk, módosítgatjuk, amíg 100 százalékos egyetértés nem alakul ki. Azt hiszen, méltán lehetünk a munkánkra büszkék, mert szinte minden évjáratban ezzel a borral komoly sikereket érünk el.

a piacon egyre nagyobb a kereslet a fe-hérborok iránt, nekünk meg kevés van ezekből, a túléléshez idomulni kell a piaci igényekhez, de természetesen a prioritás továbbra is a vörösbor és ezen belül is a minőségi kategória. A biztos jövő érdeké-ben folyamatosan figyeljük a piaci igé-nyek alakulását és igyekszünk azoknak megfelelni, ezért is készítünk habzó, gyöngyöző, prosecco jellegű borokat és most már pezsgőket is. Nem maradha-tunk le, ez a családi vállalkozásunk fontos szlogene.

Köszönöm a beszélgetést.

Azt hiszem, nyugodtan kijelenthetem, nem hiszem, hogy nagyot tévednénk, a BORUM kapcsán még lesz néhány fe-ladatunk a Mészáros Borházban. De ad-dig is keressék az „Ohmerops” bort a bol-tokban, kóstolják és nyugodtan írják meg a véleményüket! ■



Bakator – újratöltve

Ambrus Lajos írása

Képzeliünk el egy magyar költőt. Kufstein rossz emlékü falai között, amint a sztoikus Senecát olvassa. Előbb a Martinovics-pörben halálra ítélik, de csak várbörtönt kap. A bölcs és derűs latint fordítgatja. Közben a napfényes kert idillje hívja, régvolt érmelléki szüret emlékei, ahol ő mint „bús Puttonos” szerepel. Versét mormolja: „Jó Puttonos! Hol a puttonod? / Hiszen szőlőt ké'k most hordanod, / Most az igazándi szüretnél / Bakatort ugyan csak ehethetnél. / Jaj nincs putton; hát mit csinálunk? / Most a jó szürettől meg válunk.”

Ó, ifjúság, szabadság és régi szüretek! „A szép bakatort ha látjátok / Azt a puttonosnak szánjátok.” Aztán Szentjóni Szabó László magyar költő (1767-1795) huszonnyolc évesen a várbörtönben nagy szenvedések közt meghal. Sem sírját, sem arcképét nem ismerjük. Szülőföldje a csodás Érmellék volt – s a „bús Puttonos” végleg eltűnik az időben; ahogy a hírneves Bakator is.

Vagy húsz éve már, hogy elzarándokoltam Érmellékre, Szentjóni szülőfalujába, Ottományba is – de Bakatorra nem leltem. Akármerre fordultunk, végóra. Mint oly sok őshonos magyar gyümölcs esetében. Különösen fájó, hogy leghíresebb termőhelyén, Bihardiószezen is csak a híret találtam, pedig a diószegi Zichy-pincéből Széchenyi húsz aranyat is kiadott egy vedernyi 1811-es Bakatorért. S a régi legenda szerint a walesi herceg, később VII. Edvárd angol király, egyedül

a Károlyiaktól kapott Bakatort volt hajlandó fogyasztani, de nem kínálta senkinek. „Nekem nem kell más bor, mint ez, és úgy osztom be, hogy kitartsa, amíg élek!” – mondta a partiumi nedűről.

Mígnem Máramaros határába is eljutottam – az „Avasság kapujába”, Avasújvárosba. Ez már Szatmár vármegye, annak is északkeleti csücske, jeles szőlő- és gyümölcskultúrával, s itt Ludróczky Sándor és Nagy Sándor segítségével élő és

virágzó Bakator-ültetvényekre találtunk! Nem nagyokra, de még őrizték a régi klónokat; a Bakator két változatát is.

Heuréka! – kiálthattunk fel. Azóta a diószegiek Heit Lóránt és Mados Attila vezetésével új Bakator-ültetvényeket telepítettek vissza Bihardiószege. A régi újvárosi klónok vesszeit használták, szemben a pécsi fajtagyűjteményben fellelhető Németh Márton-féle klónokkal – utóbbiakból korábban Szeremley Huba telepített Badacsonyan, aki termelőként elsőnek ismerte fel a növény különleges értékeit, és először szűrt Bakator-borokat egy szinte véglegesnek látszó tetszhalott-lét után. Heit Lóriék jó nyomon haladtak, az Újvárosban szigetként megmaradt Bakator-klónok nem mindenben azonosak ugyan a Németh Márton-féle gyűjtemény anyagával, de a növény elterjedtségére amúgy is jellemző, hogy bár a Piros Bakator az Érmelléket vallja hazájának, Badacsony vidékén és Erdélyben is feltalálható. Sőt, régebben még a Somlón is plántálták.

A Bakatornak minden íze-porcikája különleges. ►

Méganeve, eredete is: Baccad'oro, Bukkari, „Ladislao dicto Bakator De Nogzakach” 1385-ből a leggyakoribb hívószavai és könyvtárnyi irodalmat írtak róla. Maradjunk most annyiban, hogy se nem olasz, se nem horvát, leginkább Kárpát-medencei fajta. És négy ismeretlen(ebb) alfajtája is akad: piros, tündőszínű (egyes forrásokban téglaszínű), kék és fehér. A *Piros Bakator* (Somlón Piros bákori) a legismertebb; fűrtje középnagy, egyszerű és ritkás. Szeme gömbölyű, hamvas-vörös, leves, nem igen vastag héjú, tartós, A *Tündőszínű Bakator* fűrtje középnagy. Bogyója gömbölyű vagy tojásdad, leves, vastag héjú, korábban érik. A *Kék Bakator* fűrtje közép nagyságú, vállas, ritkás, „az elrúgott szemeknek sok maradványával”. Bogyója gömbölyű, kék, leves, elég vékony héjú, középérésű, tartós. A *Fehér Bakator* sok helyütt, pl. Beregben is, a Piros Bakatorral vegyesen ültették, az irodalom egy része az Erdei szőlővel azonosítja. Időszerű és korszerű, tudományos laborvizsgálatuk, markervizsgálatuk még előttünk áll. És hogy még titokzatosabb legyen: nem ismerjük a Bakator borát sem. Az egyetlen megbízható tudós, akit ismertem és a régi, eltűnt érmelléki Bakatorról vertikális mintákat kóstolva tudott érvényeset mondani, az Csávossy Gyurka bátyánk volt, aki az ötvenes évek elején Bihardiószegen szolgálván még régi érmelléki Bakatorokat kóstolhatott. A diószegi Bónis-szőlő pincéjében a Bakator „aransárga szín, fejlett és szép borilattal, finom zamat, mérsékelt tűz, kellemes savasság és tartós, szép utóíz” jellemezte.

Az 2017-ben alakult *Bakator Szövetség*, amely az ősi fajták megmentésére és újraélesztésére szövetkezett, nemrégiben Heit Lóránt elnök, Mauer Oszkár és Málik Zoltán elnökségi tagok vezetésével a jeles fajtagyűjtő borász, András László somlói pincéjében szakmai programokkal, birtokszemlével, borkóstoló tesztel egybekötött egyesületi ülést tartott. Mint tiszteletbeli tag részt vettem én is – annál inkább, mivel a Bakator borok szakmai borkóstoló estélyén hat kiváló borász összesen 17 Bakator-tétele

is szerepelt – a „Kárpát-haza különféle részeiből”. Beregvidékről (Kárpátalja), Sass Krisztián (Kígyós) három évjáratú Fehér Bakatorral, Délvidékről a Maurer Pince szerémi Fehér Bakatorral, a Heit Pince Bihardiószegről (Érmellék) több évjáratú Piros Bakator tételekkel, a Málik Pince Badacsonyból két Piros Bakator-tétellel, Szentgyörgyhegyről Bencze Pince amforás és natúrborra kék Bakatorral. És a szenvedélyes fajtagyűjtő házigaazda a Somló Kincse Kézműves Kispincészetel és a Piros Bakator két évjáratú natúrborával. Az Ávasúvárost képviselő Bartos család sajnos nem tudott megérkezni.



A somlói borteszten a költő Szentjóbi szenvedéstörténete is a fejemben motoszkált, hisz a Bakator legalább kétszázötven éve ott ragyog a magyar versben. De ím: Somlón a poharakban is!

Kovács Pál borszakíró, szintén tiszteletbeli tag, kóstolási jegyzetet is készített; megállapításaival egyet is érthetnek. Soha ennyi jó és különleges Bakator-tételt nem elemezhetünk együtt (nagy kár, hogy Bartosék borai nem szerepeltek) – alfajtában, évjáratban, termőhelyi változatosságban, kísérletező kedvben, borkészítési technikákban, hordóérleléstől a Pet-Nat, natúrborokig, amforás, palackos, tartálymintás stb. formákban. És megegyeztünk abban is, hogy a régi tételt igazolva Málik Zoli 2010-es badacsonyi Bakatora az etalon. A régi tétel Gyürky Antal vagy

kétszáz éves megállapításaiból származik: a „Bakator borának kellő érettségi fokát csak 6-7 év alatt éri el”. Ez nem kedvez a mai időknél, hisz „jó hírének és becsének véghetetlenül sokat árt, hogy fiatal és éretlen korában bocsáttatik kereskedésekbe”. Málik 12 éves Piros Bakatora remek kondíciójú, fejedelmi ital – álljon itt Kovács Pali leírása erről a nagyszerű tételről: „Aransárga, tiszta, érett, nagyon összetett, gyümölcsös, citrusos, vajas, kerek, telt és érett illatok, szép élő savak, komoly, harapható gyümölcsös, fűszeres, harmonikus korty, egyelőre ez az etalon.” Bársonyos, de nem puha íz, s magá a mű-

egész eddig ismeretlen egyéniségű tájakat idéz – tehetném én hozzá.

Izgalmas estély volt a somlói összejövettel.

Leginkább talán az bizonyosodott be, hogy a Bakator igazi hazája az egész Kárpát-medence. A vizsgált 17 Bakator-minta Beregtől Szerémségig, saját termőhelyétől függetlenül olyan közös alapkondíciókat, aroma- és íz-asszociációkat mutatott be, hogy egyhangú vélemény szerint ezeket a borokat a „Bakator” megnevezéssel lehet illetni. A különböző alfajták (fehér, tündőszínű, piros, kék) egységes illat- és ízösszege mindet méltóvá teszi a büszke cím viselésére. Egyszerre revidibus és vivat: *újjáéledt és él a Bakator!* ■



Markazon is él a borászkodás

Kovács Péterrel Kovács Pál beszélgetett

A Mátra déli lankái mentén sok olyan települést ismerünk, amelyek többek között a boraikról lettek híresek, mint az abasári olaszrizling, a domoszlói muskotály vagy a debrői hárslevelű, visontai leányka. Markaznak nem lett híres saját bora, annak ellenére, hogy a település határában 450-500 hektárnyi területen folyt a szőlőművelés, igaz, hogy termelőlösszövetkezetek közötti gazdasági formában. A szőlő felvásárló nagyrészt az Egri Borkombinát volt, illetve folyóborban történt az értékesítés.

Egy alkalommal a régi Eger-Miskolc úton Verpelét felé autózva, a településeken keresztül Markaznál megakadt a szemem a hegy lankáiról a falura néző gyönyörű szőlősorok látványán. Ez volt az első eset, amikor elhatároztam, hogy körbejárom azt a mátrai részt is. Jól tettem, mert összehallgoltam egy fiatal, tehetséges borásszal, Kovács Péterrel, a Kovács Pince Markaz tulajdonosával. Nem akarom eltitkolni, de ebből egy szakmai barátság nőtt ki és úgy gondoltam, hogy Péter megérett arra is, hogy az egész ország borszerető olvasói is megismerkedjenek vele, így aztán egy szép délután leültünk beszélgetni.

Kedves Péter, légy szíves mutasd be a Kovács Pince Markaz-t, hogyan is indult el ez a vállalkozás?

Kovács Péter: A rendszerváltás előtt a markazi termelőlösszövetkezetnek volt szőlője és borfeldolgozója, ahol édesapám is dolgozott, így én gyerekként nagyon sok időt töltöttem a pincében, a szép hordók között, megfogott a látványuk.

Nem volt semmilyen kényszer, nagyon szerettem azt, amit édesapám csinált, így aztán nem is volt kérdés, hogy mi szeretnék lenni, ha nagy leszek. Természetes volt, hogy az érettségi után a gyöngyösi főiskola, majd a budapesti kertészeti egyetem következett, kitanultam a borász szakmát.

A rendszerváltás után, a téész nagyon hamar tönkrement, hiszen elsősorban a szőlő és folyóbor eladására építette a működését és ezek a 90-es évek elején nagyon lejtmenetbe kapcsolak, többek között az Egri Borkombinát miatt is. Édesapám 1993-ban gyors elhatározással megalapította a Kovács Pincét és onnan kezdve már a magunk urai voltunk.

Érdekes, hogy a markazi rizlingszilváni borról soha sem hallottunk, pedig napjainkban is megvan ez a fajta a település határában és emlékeim szerint elég jó bor is készül belőle. Ha jól tudom, neked is van belőle, de nem emlékszem, hogy ittam volna belőle, nem készítesz bort belőle?

Én most 22 hektár területtel rendelkezem, amiben 27féle szőlőt művelünk, ►

együtt készítettük 1996 környékén. Ez a fajta képes minden évben kimagasló minőséget hozni, de öt évből négyszer biztosan.

Egyébként mennyi bort készítesz, és milyen formában értékesíted?

Nagy általánosságban évente úgy 40.000 palack bor készül, ami gyakorlatilag el is fogy. Ennek 60%-a fehér és gyöngyöző, a többi rozé és vörös. Az elkészített bor mintegy 30%-a folyóborként kerül értékesítésre helyben, kisebb gasztro part-

Mátrai Borvidékről élő kép megváltoztatása, újragondolása, megismertetése a borfogyasztókkal.

Megalkottuk a közösségi borunkat MyMátra névvel, amit azonos címkével, de minden borászat esetében saját szlogenel látva dobunk piacra. Az én szlogenem: „Az én Mátrám a szenvedélyem”, ez fog rákerülni az elfogadott leírás szerint készített boromra. Bízom benne, hogy néhány éven belül az Egri Csillaghoz hasonló ismertséget érünk el.



főleg olyan fajtákat, amelyek a mai fiatalok elvárásait ki tudja elégíteni, Irsai Olivér, sauvignon blanc, olaszrizling, muskotály, tramini, kékfrankos, merlot, turán a legfontosabb fajtáink. Ezekből igyekszünk a piacon a fiatalok ízlésének megfelelő borokkal jelentkezni, illatos, friss, üde fehérekkel, rozéval, gyöngyöző borokkal, lehetőleg alacsony alkohol tartalommal.

A rizlingszilváni sajnos nem tartozik ezen fajták közé, így kénytelen vagyok szőlőként értékesíteni, egyéb tétellekkel együtt, így biztosítva a működési háttért a boráskodáshoz. A vörösborainkat minden esetben érleltekben, két-három évesen dobjuk piacra.

Kedvencem a merlott, ami szerintem nagyon jól érzi magát Markazon, az első palackokat még édesapámmal

nerek felé az országban. Az utóbbi időben igyekszünk ide csábítani a pincébe a vendégeket, hiszen itt helyben teljes programot tudunk ajánlani, szép szőlőhegyi és markazi tó körüli sétákkal, borkóstolókkal, élménybeszámolókkal. A területet már nagyon nem szeretném bővíteni, max. 25 hektárban gondolkodom, ennyi még átlátható és megművelhető családi vállalkozásban, inkább a vendéglátást fejleszteném tovább.

Péter, te egy fiatal ember vagy, mi a jövőképed a Mátrai Borvidéken? Te hogyan látod ezt?

Nagyon optimistán. Az elmúlt három évben összerázódott egy nagyjából azonos korosztályú kollegiális, szinte baráti borász kör Kovács Zita hegyközségi elnök vezetésével, amelynek eltökélt szándéka a

Ahogy figyeltem beszélgetés közben a Péter arcát, szemét, nincs kétségem afelől, hogy ez az új mátrai generáció át fogja törni a falat és a borvidék jóval magasabb elismerését fogják elérni a borfogyasztók körében. Nagyon szurkolok, és persze ahol tudom, segítem is ezt a fiatal csapatot. ■



Egy mikroközösség ereje

Kőszeg OEM Fórum

Akőszegi és kőszeg környéki bortermelés gyökerei egészen a római korig nyúlnak vissza. Az Anjou időkben a kőszegi bor hírneve messzire eljutott. Az 1649-es kőszegi szőlőhegyi- és kimérési szabályozás az egyik legrégebbi magyar nyelvű szőlőszabályzat. A „Szőlő Jövésnek Könyve” Kőszeg legjelentősebb szőlészeti és borászati, Európában is egyedülálló kultúrtörténeti dokumentuma. 1740 óta ma is vezetik, de gyökerei még korábbra nyúlnak vissza. A könyv az alábbi ajánlással kezdődik: „Eleitül ezen Nemes Városban bevett szokás szerint Szent György napján, úgy mint szokott, bíróiválasztás napján az hegyemesterek a tanácsházba szoktak szőlő jövéseket hozni, melyek által az városi lakosok is az borbéli terméshez reménségek volt, és ezen jövisek akkoráig könyvben nem rajzoltattak...”. Az eredetvédett kőszegi bor megszületéséről Kovács Pál és Darin Sándor helyi borászokkal beszélgetett.

Debreceni Borozó: *Ha jól tudom, Kőszeg környéke inkább horvát nemzetiségű, mint sváb?*

Jagodics Attila: Is-is, vegyes. Vannak horvátok is és svábok is, ahogyan azt a családnevek is mutatják: Kampits, Jagodics, Stefanich.

A hagyományok is élnek még?

Jagodics Attila: Nem mindenki, de például Stefanichék büszkéek a horvát örökségükre.

Kampits László: Kőszeg ilyen szempontból mindig multikulti volt, sose volt csak magyar nyelvű terület. Van egy mai napig a város részét képező, de különálló terület Kőszegfalva, ami magyarul sokat nem mond, de németül Svábendorf. Ez rögtön mutatja a település sváb gyökerét. Kőszeg mai főtere volt a magyar lakta része, de azt se „magyar város”-nak hívták, hanem Ungermark-nak, a németajkú előváros pedig az Insel, azaz sziget volt.

Tóth Gábor: A Jurisics téren, a Városháza előtt áll egymás mellett két templom. Mind a kettő római katolikus, de az egyik volt a német, a másik meg a horvát. Érdekes módon a Szőlő jövésének könyvét magyarul vezették, a dülőknek viszont német nevük volt a környékünkön.

Mekkora területről van szó, ha a Kőszegi hegyközségről beszélünk?

Böröcz Tamás: A Kőszeg-Vaskeresztesi hegyközség 270 hektár. Viccesen azt szoktuk mondani, hogy a rendszerváltás után a kőszegi termőterület fejlődött a legjobban országos szinten, mert a rendszerváltáskor Kőszeg ►

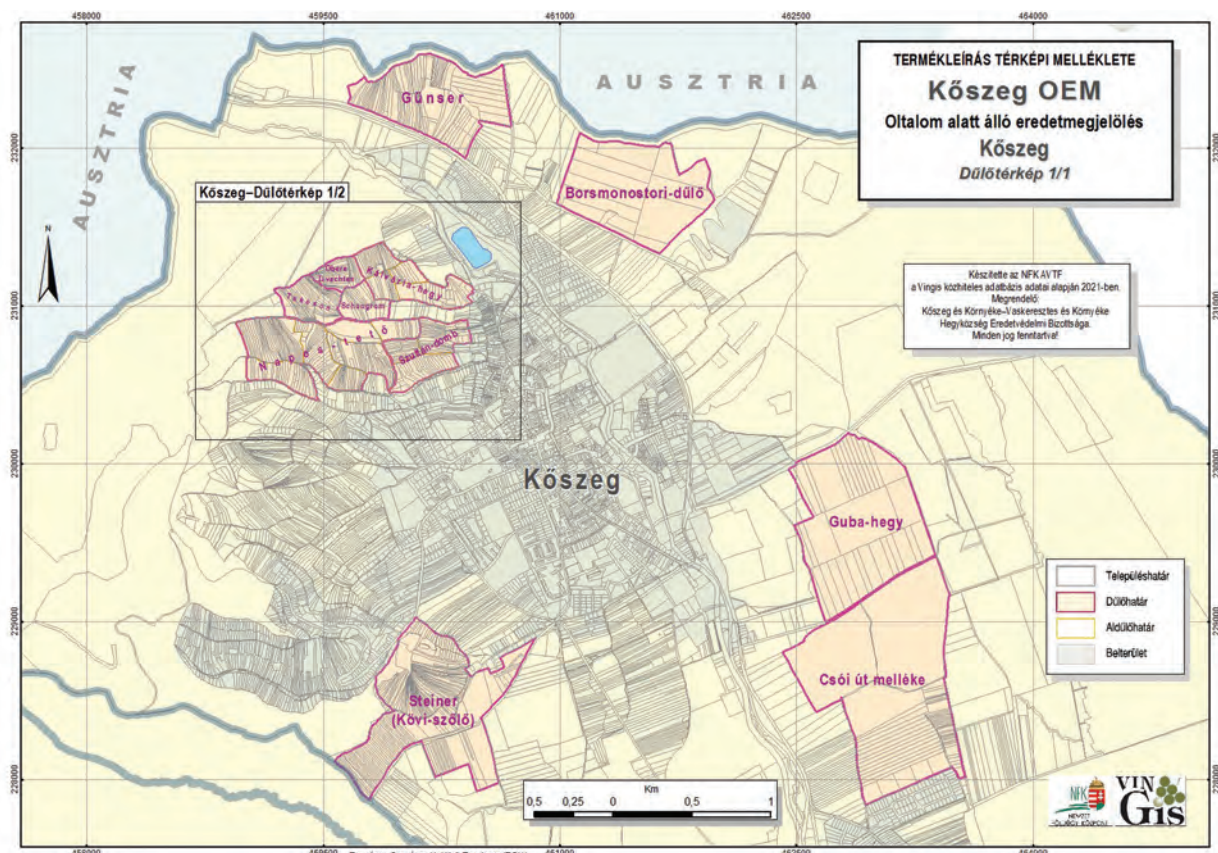
Bemutatjuk

térségében mindössze 30 hektáron termeltek szőlőt. Most, ha minden területet beleveszünk 100-110 hektár körül van csak Kőszeg határában a szőlő, és a hegyközség részét képezi még Csepreg olyan 15-20 hektárral, és Vaskeresztes kb. 130-140 hektárral.

térségében bekövetkezett egy hűvös éghajlatváltozás aminek következtében jelentősen lecsökkent a szőlőtermesztés. A két világháború között már alig volt szőlő Kőszegen. Így érte a kommunizmus a környéket. Abban az időben sem bővült a szőlőtermelés, mert valamiért itt nem telepítettek szőlőt, gyümölcsöst. Az 1980-as években a Kőszegszerdahelyi TSz telepített be egy közel 20 hektáros táblát a Kövi-dűlőben. Ez lett végül is a magja a rendszerváltáskor meglévő 30 hektárnak.

dékünk mint a soproni. Itt teljesen más klíma van. Sopron nagyrészt Fertő-tó menti, mediterrán behatású terület, míg nálunk a magas hegyről lejövő, jóval hűvösebb levegő határozza meg a borvidék mikroklímáját. A talajunk is más, a hegyen egy csillámpalás kőzet van, ami fölött egy vékony termőréteg található, a hegy lábánál viszont már üledékes talaj a meghatározó.

Milyen magasságig húzódnak fel a



Hol helyezkednek el ezek a területek?

Böröcz Tamás: Régen a várak fölött volt a szőlő határa... Kőszeg városában volt úgy 500 hold szőlő ami a városhoz tartozott. Akkor valamikor történt egy törés a történelem folyamán. Az 1800-as évek közepén – még a filoxéra vész előtt jóval – valószínűleg egy mikrojégkorszak következtében nagyon lehűlt a térség. A Szőlő jövésének könyvében 1740 óta le van jegyezve minden adat, onnan tudjuk, hogy a középkorban volt egy melegebb időszak egész Magyarországon, majd valamikor az 1850-es évek környékén Kőszeg

A rendszerváltás után indultak be újra a helyi pincék, ebből adódóan itt szinte mindenkinek új telepítésű szőlője van, vagy a régit újította fel. Ezért beszélhetünk itt egy látványos területnövekedésről.

Mi adta az ötletet, hogy a Soproni borvidéken belül létrehozzátok a saját eredetvédett termőhelyeket?

Böröcz Tamás: A nagy problémánk nekünk az volt, hogy a mi boraink gyökeresen mások, mint a soproniak, mert hiába vagyunk mi délebbre, de az Alpok hatása miatt jóval hűvösebb a borvi-

szőlőterületek?

Böröcz Tamás: Nálunk található Magyarország egyik legmagasabb, ha nem a legmagasabb szőlőterülete. Megközelítőleg 440 méteren fekszik a legmagasabb dűlő.

A termékleírásban melyik hegyközségi területek szerepelnek?

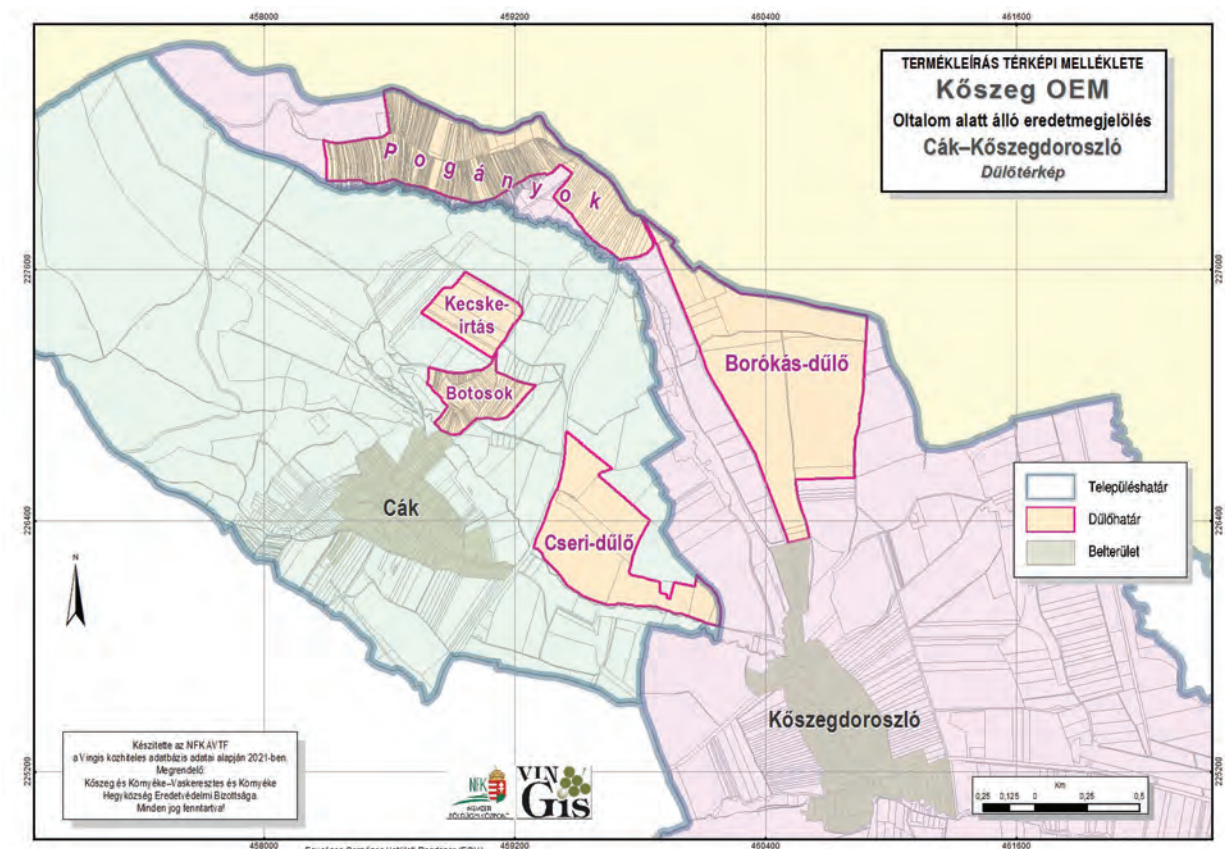
Böröcz Tamás: Kizárólag Bozsok, Cák, Kőszeg és Kőszegdoroszló települések szőlő termőhelyi területei lehetnek. Ezen termőhelyek adják a borokra jellemző karaktert, amit ki szeretnék majd a

jövőben hangsúlyozni. A borok tartalmasak, savtartalmuk megvan, nem túl tanninosak, gyümölcsösek, érződik bennük a hűvösebb klímának a hatása. Nem nagy alkoholtartalmúak, igazából a cél az lenne, hogy 13 alkoholfok alatt tartsuk a borokat. Mellette mégis van tartalma, nagy teste a boroknak. Ez működik is, mert a hűvös idő miatti lassabb érés és az alacsonyabb nyári hőstressz miatt valahogy jobban kitudnak az érésben az aromák teljesedni. Ezt próbáljuk majd kihang-

gnon, merlot, pinot noir és a zweigelt, amik a Superior vörös kategóriákban kiegészítő fajtaként megjelenhetnek, de Grand Superior már csak a két főfajtából készülhet. Fehérborok tekintetében fő fajtáknak a chardonnay-t, cserzei fűszerest, furmintot, olasz rizlinget, pinotblanc-t, rajnai rizlinget és a Sauvignon-t választottuk. Melléjük kiegészítésként bekerült a zenit.

ellenőrizzük és két év múlva a bort is, hogy mindenben megfelele-e az elvárásoknak.

Jagodics Attila: Az a mi nagy szerencsénk más borvidékkel szemben, hogy itt 12 termelőről beszélünk 100 hektáron. A gazdasági érdekek nem szorítanak annyira minket, itt nincsen akkora volumen, nincs gazdasági érdekkülönbség. Ez a mikroközösség tagadhatatlan nagy előnye.



súlyozni és meglovagolni.

Milyen szőlőfajtákat vettetek be a termék-leírásba?

Böröcz Tamás: Azt szeretnénk volna, hogy kevés fajta képviselje a területünket. Ezért választottuk ki a termék-leírásnál a blauburger és a kékfrankos fajtákat. Tulajdonképpen itt a kékszőlő termesztésének, a vörösbarnak volt mindig is hagyománya, ezért úgy döntöttünk, hogy ez a kettő fajta legyen a zászlóshajó. Vörös kategóriában hozzájuk jön még fő fajtaként a cabernet franc, cabernet sauvi-

Ez lenne a Kőszeg eredetvédelmi termék-piramis?

Kampits László: Igen, megalkottuk a „kőszegi fehér” és „kőszegi vörös” kategóriákat és vörösborok tekintetében három lépcsőt hoztunk létre: a sima, vagy mondhatjuk úgy hogy klasszikus, a Superior és Grand Superior. Nálunk az eredetvédelem már a szőlőben elkezdődik a terméskorlátozással. Ha valaki majd ebben a két felső kategóriában szeretne bort készíteni, azt a szüret előtt, júliusban be kell jelentenie. Már a szőlőtermesztést is

Mikor mutatkoznak be a nagyközönségnek az első Kőszegi eredetvédett borok?

Tóth Gábor: Szent György napja, azaz április 24-e a Szőlő Jövésének Könyvének az ünnepe nálunk, ekkor megpróbálnánk ezeknek a prémium kőszegi boroknak egy plusz marketing értékkel bíró hírt adni. Az első Grand Superior boroknak 2023 áprilisában lesz a bemutatkozása, melyre már most mindenkit szeretettel várunk.

www.koszegibor.hu ■



Szőlővel-borral suttogó

Kerekes Sándor írása

A Bükki Borvidéket érdemes, sőt kötelező a magyar bor kedvelőinek újra felfedezni, újra megismerni! Az egykoron dicső múlttal rendelkező borvidék csillaga ismét emelkedőben van. Az utóbbi években a szerkesztőség bortesztjein is egyre többször találkoztunk bükki borászatok remek boraival, ezért (is) örültünk a lehetőségnek, hogy ellátogathattunk Cserépfalura, a Pásti Pincék és Pihenőházakhoz. Az apropót pedig a BORUM adta. A Kárpát-medencei Református Szőlészek és Borászok idei borversenyén a Református Közéleti és Kulturális Alapítvány legjobb vörös borának egy cserépfalusi borász, Kósik István „A 3 Tenor”-ját választotta a szakmai zsűri.

Írásos források 1196-ban említik meg először Cserépfalut. Az 1248-ból származó oklevél szerint a település az Egri Püspökség birtokához tartozott. A vidéket a riolittufába vájt pincék jellemzik, melyeket gyakran kőfaragó mesterek alkotásai díszítenek történelmi és népi motívumokkal. A vendégszeretetükről híres helyiek büszkén mutatják be boraikat, nótáikat, ételeiket az érdeklődőknek. Így tett házigazdánk is, akivel először kimentünk az egyik szőlőhegyre, hogy megcsodálhassuk a pincefalú festői környezetét. Elnyűhetetlen módon pöfögött a hepehupás lejtőkön a nagykorú FIAT Scudo,

hogy felvigye a csapatot a 340 méteres Nyomó-hegy tetejére. Megérte. Páratlanul szép kilátás nyílt Bükkzsércre, illetve a hegy másik oldalán Cserépfalu református templomának csúcsa, Millenniumi kilátója is gyönyörködtetett minket. Itt a Nyomó-hegy dél-keleti kitettségén húzódik Kósik István 800 négyszögölnyi pinot noir ültetvénye, ami láthatóan igen jól érzi magát a dombos lankákon.

Igazából ez a legjobb termőhely Cserépfalun – meséli Kósik István. Akinek a Nyomó-hegyen lehetett szőlője, az mindig nagyon büszke volt rá, én is – tette hozzá mosolyogva. A rendszerváltás környékén sikerült egy másfél hektárnyi területen szőlőt telepíteni, elsősorban cabernet sauvignon, kékfrankos, blauburger és pinot noir fajtákat. Annak ellenére, hogy alapvetően mindig fehérszőlős terület volt a Bükkalja, nagyon jól érzik itt magukat a kékszőlők is. Ezért mertem én is a területeimre kékszőlőt telepíteni. Két évtizede annak, hogy apránként mindig sikerült újabb 800 négyszögölnyi szőlővel

bővülni, így alakult ki a kb. 2,5 hektáros birtok nagyság. Blauburger szőlő van Egerben a Szőlőcskénél, illetve a Síkhegyen kékfrankos, ami nagyon hálás terület ebből a szempontból. Noszvajon is van még Kékfrankos területem és Cserépfalun, a Berezd-tetőnél egy több mint 50 éves leányka ültetvényem van, aminek egy részét átoltattam fekete leánykára.

Én már nem is akarok többet telepíteni, ha bővíteni szeretnék a családi birtokot, akkor ez már a gyermekeimre vár. Most ott tartunk, hogy a lányom és a vejem is inni szeretik a bort, sőt elvégezték a borász szakiskolát is, de a munka szépségét a szőlőben

borász jól tudja, hogy véges a szüretetek száma, így egyáltalán nem mindegy, hogy hogyan sáfárkodunk a rendelkezésre álló idővel. Ezért a beszélgetést ma már nem csak a szőlőkkel, hanem a pincében a borokkal is folytatom.

Akkor folytassuk a beszélgetést a Pásti Pincében!

Javasolom, persze nem minden hátsó szándék nélkül. Egyrészt mert láttam, hogy Palotás Lehel fotós barátom már minden létező szögből megörökített minket, másrészt végre megkóstolhatjuk a Kósik-féle borokat, többek között „A 3 Tenort”,



még nem fedezték fel teljesen – mondja hamiskás mosollyal Kósik István.

Szerencsére azt látom, hogy a vejem például már igen jól tud metszeni és érzi a mozdulatokat. Meggyőződésem, hogy a szőlőművelő ember sok esetben olyan, mint egy művész, azaz közepesen meg lehet azt tanulni, de igazán jól csak az tudja, akinek tehetsége van hozzá. Ha nem vagy barátja a szőlőnek, ha nem szeretettel beszélsz hozzájuk itt a tökékek között, akkor is lesz termés, de ugyanakkor sok lehetőségről önként lemondta. Ha nem éreztetted a szőlőtökével szemben a szeretetet, a féltő gondoskodást, akkor ne csodálkozz azon, hogy a borod csak átlagos lesz. Egy szőlész-

„Cserépfalun négyszáz pince van. Úgy tartják a helyiek, hogy az a férfi, akinek nincs pincéje a faluban, az nem férfi, csak gatya.”



amely tavasszal a Balatonfelvidéken megrendezett Kárpát-medencei Szőlészek és Borászok fórumán az egyik győztes bor lett.

A legelső pinceágba betérőt egy relief fogadja, amely egy kezében egy lopóval férfit ábrázol és amelyet édesapja tiszteletére maga Kósik István faragott. A következő ág is meglepetést tartogat, a kóstoló asztal fölött a következő felirat gondolkoztatja el az olvasóját: „Istenem, de jó, hogy magyar borivóvá lettem” Előkerül közben az üveglopó is, hogy egy hordós tételt, egy 2021-es finom leánykát kóstolgatva István elmesélje nekünk a többágú, riolittufába vájtt pince történetét. ►

A család ősi pincéje innen hátrébb volt, ezért minden vágyam az volt, hogy valahogy összekössem azt ezekkel a vázatokkal. Ami nem volt olyan könnyű, mert sokáig nem volt eladó. De nem adtam fel, addig „udvaroltam” a 90 éves Zsuzsa mamának, akié volt ez a pince, míg egyszer igent mondott. Jöttek is a cimborák szépszámban a pinceavatóra, mert nem akarták elhinni, hogy ez nekem sikerült. A kutyafáját, mondtam magamnak, most már nem állhatok itt meg, ezért elkezdtem a szépet tenni a másik oldalági pincetulajdonosnak, a 70 éves Eszter nénémnek. Az is sikerült. Megvettük, összeváltuk, bővítettük, megint szerveztünk egy pincebulit, ahol a boros gazdáknak végre elmondhattam, hogy mi is az én nagy álmom... Egy földmérővel

vendégszeretetről. Mikor ide egy turista belép, az nem mehet el szomszjasan, mondja a gazda. Egyébként Cserépfaluban hét pincesor, négyszáznál is több pince található. Az itteniek ezért joggal büszkék arra, hogy sehol nem találni a világon ennyi faragott, díszített, szép pincét. Ebben az emelkedett pillanatban teszem fel az interjú utolsó kérdését Kósik Istvánnak.

Mit éreztél, amikor a BORUM borversenyén a te vörösboros házasságodat, „A 3 Tenort” hirdette ki győztesként a zsűri elnöke, Kovács Pál borakadémikus?

István hirtelen elhallgatott és szemében az emlékezés örömkönnyeivel így válaszolt: tudod, egy borász életében vannak



kimérettem, hogy milyen messze lehetek az apám pincéjétől. És ez már csak 13 méter volt. Ezért hosszú évek kitartása után végre elértem és összekötöttem azt az ősi pincét, amit anyai dédnagyapám ástott még 1927-ben és ahol édesapámtól gyerekként elleshettem a borkészítés alapjait.

Na erre koccintsunk, mondom és rögtön előkerültek a vörösboros tételek.

Tiszta, könnyed, gyümölcsös kéfrankosokat, blauburgert, pinot noirt kóstoltunk a pince hűvösében.

Azt is megtudtuk jókedvű gazdánktól, hogy Cserépfalu bizony rendkívül híres a

megismételhetetlen pillanatok. Ez egy ilyen pillanat volt és hálát adtam akkor is és most is a Jóistennek, hogy a családom megérhette: egy Kósik-bor lett a Kárpát-medencében a Református Közéleti és Kulturális Alapítvány legjobb vörös bora.

www.bortkinalok.hu ■

Teszt

VK
KOVÁCSIK
Lauvignon Bl
2021

ILLATOS NYÁRI BOROK

Darin Sándor borjegyzete

Tesztelők:

Darin Sándor – Bor & Párlat
Fazekas Lajos – Hotel Aquaticum
Kerekes Sándor – Debreceni Borozó
Szabó Gyula – borász, borgyűjtő
Váradi Zsolt – METRO Debrecen

TESZTGYZTES

89

PONT

Az illatos boroknál arra voltunk kíváncsiak, hogy az Irsai Olivér és sauvignon blanc mennyire összeillő, vagy mégsem. Nos, a tesztelt tételek alapján a sauvignon blanc vitte a pálmát, de azért az Irsai is jól szerepelt. Mi a teszt során ilyennek láttuk...

89 pont



Kovácsik Pincészet (Nagyréde)

Sauvignon blanc 2021

Klasszikus illat. Szőlő, citrus, alma és némi bodza mutatkozik. Ízében grapefruit, zöldalma és szintén némi bodza. Jól iható, hosszan megmarad a szájban.

Ár: 2.000 Ft – pincészetnél



Pannonhalmi Apátsági Pincészet (Pannonhalma)

Pannonhalmi sauvignon blanc 2021

Nagyon tiszta, enyhén parfümös illat. Szájban elsősorban zöldalma és citrusok. Nagyon harmonikus. Szép egyensúly jellemzi.

Ár: 2.970 Ft – borbolt.hu

88 pont



Sauska Pincészet (Villány)

Sauvignon blanc 2021

Illatában picit visszafogott, lassan nyílik ki. Szájban szép gyümölcsösség, harmonikus savak és hosszú lecsengés jellemzi. Igazán elegáns.

Ár: 4.360 Ft – borbolt.hu

87 pont



Kovács Pince (Markaz)

Mátrai sauvignon blanc 2021

Citrusos, enyhén parfümös illat. Ízében egres, enyhén egzotikus gyümölcsös jegyekkel, lime-mal és citrusokkal. Jó ivású, igazán szép bor.

Ár: N/A – pincészetnél



Nyilas Pincészet (Gyöngyössolymos)

„Tarka Harkály” Irsai Olivér 2021

Enyhén parfümös, és nagyon diszkréten virágos illat. Nagyon gazdag ízvilágú, savai szépen besimulnak. Jól iható, szép bor.

Ár: N/A – pincészetnél



Kovácsik Pincészet (Nagyréde)

Sauvignon blanc barrique 2020

Szép szalmasárga színével kitűnik a többi tétel közül. Illatában zárkózott, lassan nyílik. Nyári alma, muskotály, érett szőlő dominál ízében. Szerethető bor.

Ár: 5.000 Ft – pincészetnél



Nyilas Pincészet (Gyöngyössolymos)

Mátrai sauvignon blanc 2021

Intenzíven gyümölcsös illat jellemzi. Nagyon üdítő, friss a korty. Jó ivású, szép egyensúlyban van.

Ár: N/A – pincészetnél

Így pontozunk mi:

95-100: tökéletes bor

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

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

80-84: tehetséges, tartalmas, jó bor

86 pont

Bodri Pincészet

(Szekszárd)

Szekszárdi

sauvignon blanc 2021

Nagyon gazdag illat.

Szájban is nagyon szép

és tartalmas. Leginkább citrusok

és némi egres figyelhető meg. Intenzív savak jellemzi.

Ár: 1.640 Ft – borbolt.hu



Bárdos Pincészet (Nagyréde)

Irsai Olivér 2021

Szép tiszta, megnyerő

illat. Szájban nagyon

komplex, szép, bár kicsit

visszafogott savakat mutat.

Ár: 1.700 Ft – borbolt.hu



Antal Pincészet (Baja)

Irsai Olivér 2021

Illatában mandula, gyógy-
füvek és némi alma.

Ízében is hasonlóan

tartalmas, savai kicsit

visszafogottak, némi fémcs, ásványos
lecsengéssel.

Ár: 1.200 Ft – pincészetnél



Ostrosbor (Ostros)

Irsai Olivér 2021

Illatában egy egész virágos

rét bontakozik ki. Ízében

intenzíven citrusos némi

tutti-fruttis fűszerezéssel.

Ár: 999 Ft – pincészetnél



85 pont

Mészáros Borház

(Szekszárd)

„Triangulum”

fehér cuvée 2021

Illatában egres, bodza,

mandula. Ízében lime és

citrusok, valamint egres.

Lecsengésében enyhén mandulás.

Ár: 1.200 Ft – pincészetnél



Jagodics Pince (Kőszeg)

„Harmónia”

Kőszegi sauvignon Blanc 2021

Gazdag illat. Zöldalma, egres és pici

menta figyelhető meg benne. Tartal-

mas, gazdag korty hasonló aromákkal.

Közepesen hosszú. Szép bor.

Ár: 4.950 Ft – pincészetnél

84 pont

Günzer Családi Birtok (Villány)

Irsai Olivér 2021

Ár: 1.950 Ft – pincészetnél

Ostrosbor (Ostros)

Felső-magyarországi

Sauvignon blanc 2021

Ár: 999 Ft – pincészetnél



83 pont

Büttner Borászat (Káptalanfő)

„Tropical” Irsai 2021

Ár: 2.159 Ft – pincészetnél

Bárdos Pincészet (Nagyréde)

Mátrai sauvignon blanc 2021

Ár: 1.680 Ft – borbolt.hu

Pátzay Pincészet (Badacsony)

Pátzay Irsai Olivér 2021

Ár: 2.070 Ft – borbolt.hu

82 pont

Günzer Családi Birtok (Villány)

„Lezser” cuvée 2021

Ár: 1.870 Ft – borbolt.hu

Teszt

Teszt- jegyzet

Darin Sándor értékelése

Alapvetően az illatos nyári boroktól nem szokás nagy dolgot várni. Legyenek üdék, frissítők, ne vágjanak fejbe és kívánjunk belőle még egy pohárral inni... Ezt szerintem tesztünk szereplőitől maximálisan meg is kaptuk. Frissek, üdék, citrusosak! Amit hiányoltunk sok esetben, az a megnyerő, rabul ejtő illat. A legtöbb bor lassan nyílt és akkor sem hozott áttörő illatot amikor már melegedett kicsit. Márpedig nyáron egy kerti partyn biztosan ennél lényegesen jobban behűtve fog a poharunkba kerülni, és uram bocsá, sok esetben jéghideg szódával felöntve, ami szintén nem kedvez az illatok intenzitásának.

Összegezve, nem nyúlunk mellé ha a nagy melegben ezekre a borokra bízunk a felfrissülésünket.

Nyárra fel! Éljenek a friss és üde nyári borok! ■

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

SUMMER WINE, avagy nyári fehér borok

Kovács Pál borjegyzete

Tesztelők:

Darin Sándor – Bor & Párlat
Fazekas Lajos – Hotel Aquaticum
Kerekes Sándor – Debreceni Borozó
Kovács Pál – Debreceni Borozó
Palotás Lehel – Debreceni Borozó
Sebestyén Csaba – Platán Hotel



A nyár mindig a fehér és rozé, valamint a gyöngyöző borok időszeke. Ebben a tesztben a fehér nyári borokra voltunk kíváncsiak, a csendes bor változatban. Itt összesen 32 tétel szerepelt, 6 borvidék 22 pincészetétől. Ilyennek láttuk, éreztük a megkóstolt borokat:

90 pont



Gyukli Pincészet (Balatonfüred) Bio „SOLARIS” 2021

Szép aranyárga szín, érett, mandulás, kajszi barackos, kicsit citrusos, déli gyümölcsös, vajas illatvilág, kellemes savak, olajos test, a szájban kellemes, kerek, zamatos, sokféle nyári gyümölcs, vajasság, hosszú édeskes lecsengés.

Ár: 5.200 Ft – pincészetnél

89 pont



Péter Pincészet (Tokaj)

„Zsuzsanna” Cuvée 2021, fűlszárász
Szép aranyárga szín, nyári almás és körtés, édeskes, mézes, hársas, vajas illatok, kerek savak, olajos test, zamatos, gyümölcsös, mandulás, kellemes édes-ségegyensúly, szép hosszú lecsengés.

Ár: 2.500 Ft – pincészetnél



Árpád-Hegy Pince (Szerencs)

Muskotály 2021, fűlszárász
Világos szalmasárga szín, élénk, muskotályos, vajas, nyári almás, mézes illatvilág, szép kerek savak, könnyed test, nagyon zamatos, gyümölcsös, édeskes, mandulás, ásványos ízek, hosszú lecsengés.

Ár: 2.600 Ft – pincészetnél

88 pont



Dominium Pincészet (Farkasmály) Rajnai Rizling 2021

Halvány aranyárga szín, vajas, körtés, őszibarackos, kicsit mandulás illatok, szép savak, kellemes zamatos, gyümölcsös, izgalmas, friss és üde, hosszú korty, szép mandulás ízek a végén.

Ár: 2.500 Ft – pincészetnél



Petréný Pincészet (Verpelét)

„Arany Muskotály” 2021, fűlszárász
Világos szalmasárga szín, kellemes muskotályos, nyári gyümölcsös, édeskes, kicsit mandulásan kesernyész illatok, kerek savak, a kortyban is a mandula kesernyész íze dominálnak, sok gyümölcscsel, hosszú lecsengéssel.

Ár: N/A – pincészetnél



Pannónhalmi Apátsági Pincészet (Pannónhalm)

„Tricollis” fehér 2021

Világos aranyárga szín, összetett, nyári körtés, kicsit vajas, őszi barackos, a végén kevés petróleumos illat, kellemes savak, könnyed test, kerek, zamatos, izgalmas, friss, üde, szép gyümölcsös ízek, hosszú lecsengés.

Ár: 2.240 Ft – borbolt.hu



Szőke Mátyás és Zoltán Pincészet (Gyöngyöstarján) Zöld veltelini 2021

Aranysárga szín, kellemesen vajas, körtés, érett őszi barackos, enyhén gyógyfüves illat, kerek savak, olajos test, kellemes, vajas, gyümölcsös, zamatos, kerek, nagyon hosszú korty.

Ár: 1.400 Ft – pincészetnél



Dóka Éva Pincészet (Tekenyé)

„Cocojambo” 2021

Aranysárga szín, összetett, mezei virágos, nyári gyümölcsös, kicsit vajas, citrusos illatvilág, kellemes savak, olajos test, a korty kerek, zamatos, üde, szép gyümölcsös, hosszú lecsengéssel.

Ár: 1.850 Ft – pincészetnél

87 pont



Pannónhalmi Apátsági Pincészet (Pannónhalm)

Rajnai Rizling 2021

Világos aranyárga, kerek, körtés, barackos, petróleumos, kicsit vajas, citrusos illat, kellemes savak, olajos test, kellemes, zamatos, gyümölcsös, izgalmas, friss és üde bor, nagyon hosszú lecsengéssel.

Ár: 2.970 Ft – pincészetnél



Erzsébet Pince (Tokaj)

„Lunée” Tokaji Sárgamuskotály-Muscat Blanc 2021, fűlszárász

Nagyon halvány szalmasárga szín, élénk, muskotályos, őszibarackos, bodzás, egreses illatvilág, szép savak, ►

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.

könnyű test, kellemes, kerek, édeskés, gyümölcsös, zamatos korty, szép lecsengés.

Ár: 3.200 Ft – pincészetnél



Dominium Pincészet (Farkasmály)

Sárgamuskotály-Zenit 2021

Erős szalmasárga szín, kellemes, muskotályos, kicsit vaníliás, fűszeres, mézes illat, szép savak, közepes test, kerek, zamatos, muskotályos, izgalmas, hosszú korty, a végén kis savhangsúllyal.

Ár: 2.000 Ft – pincészetnél

86 pont

Gróf Degenfeld Szőlőbirtok (Tarcal)

Muscat Blanc 2021

Világos aransárga szín, élénk, bodzás, muskotályos, kicsit ásványos, édeskés, fűszeres illat, kerek savak, szép test, kellemes, zamatos, gyümölcsös, édeskés ízek, szép lecsengés.

Ár: 2.210 Ft – pincészetnél

Antal Pincészet (Baja)

Cserszegi Fűszeres 2021

Halvány aransárga szín, kellemes, Vilmos körtés, barackos, kicsit parfümös, vaníliás illat, élénk savak, közepes test, kellemes, zamatos, friss, üde, gyümölcsös korty, szép lecsengés.

Ár: 1.200 Ft – pincészetnél

Feind és Feind Pincészet

(Balatonfőkajár)

„Sunshine” 2021

Szép aransárga szín, telt, érett, hársas, mézes, körtés, őszibarackos, vajas, kicsit fás illat, kerek savak, olajos test, szép kerek, zamatos, nagyon gyümölcsös, kellemes, hosszú lecsengés, kesernyével a végén.

Ár: 2.799 Ft – pincészetnél

Pécsi Egyetemi Borbirtok (Pécs)

Pécsi Zenit 2021

Aransárga szín, kellemes, mézes, muskotályos, hársas, barackos, kicsit vajas illatvilág, kerek savak, könnyed test, zamatos, nagyok kerek, kellemesen gyümölcsös, kicsit mandulás, hosszú

lecsengés.

Ár: 1.680 Ft – pincészetnél

Szászi Birtok (Hegymagas)

Pinot Gris 2021

Rózsaszínbehajló szín, telt, őszibarackos, nyári körtés, édeskés, vajas illat, kerek savak, olajos test, zamatos, kellemes, friss és üde, gyümölcsös korty, szép savanykás lecsengéssel.

Ár: 2.310 Ft – pincészetnél

Bárdos Pincészet (Nagyréde)

Pinot Grigio 2021

Halvány rózsaszínes, kellemes őszibarackos, nyári körtés és almás, édeskés illatvilág, kerek savak, közepes test, kerek, gyümölcsös, zamatos korty, szép lecsengés.

Ár: 1.700 Ft – pincészetnél

Gyukli Pincészet (Balatonfüred)

„Fekete-fehér” 2021

Szinte vízfehér szín, meggyes, barackos, almás, friss illat, szép kerek savak, olajos test, izgalmas, zamatos, friss, üde, kellemesen gyümölcsös, hosszú lecsengéssel.

Ár: 2.800 Ft – pincészetnél

Gróf Degenfeld Szőlőbirtok (Tarcal)

Tokaji Hárslevelű 2021

Halvány aransárga, kellemes, édeskés, mézes, hársas, citrusos illat, kerek savak, olajos test, kellemes, zamatos, izgalmas, gyümölcsös, mandulás korty.

Ár: 2.710 Ft – pincészetnél

85 pont

Mokos Pincészet (Palkonya)

„Villányi I” Cuvée 2021

Ár: 1.790 Ft – pincészetnél

Áts Pincészet (Tarcal)

„Koranyár” 2021

Ár: 1.940 Ft – pincészetnél

Maison aux Pois (Mád)

Furmint Blanc 2021

Ár: N/A – pincészetnél

Dóka Éva Pincészet (Tekenye)

Zalai Pátria 2021

Ár: 2.050 Ft – pincészetnél

Tűzkő Birtok (Bátaapáti)

„Traminer” Pannon Tramini 2021

Ár: 1.510 Ft – borbolt.hu

Dóka Éva Pincészet (Tekenye)

Zalai Pinot Blanc 2020

Ár: 2.050 Ft – pincészetnél

84 pont

Laposa Családi Birtok (Badacsony)

„Illatos” Ottonel muskotály 2021

Ár: 1.960 Ft – borbolt.hu

Tóth Ferenc Pincészet (Eger)

Királyleányka 2021

Ár: 1.660 Ft – borbolt.hu

Eszterbauer Pincészet (Szekszárd)

„Theresia” 2021

Ár: 2.290 Ft – pincészetnél

83 pont

Dóka Éva Pincészet (Tekenye)

„Nektár” 2021

Ár: 2.050 Ft – pincészetnél

Szászi Birtok (Hegymagas)

Cserszegi Fűszeres 2021

Ár: 2.250 Ft – pincészetnél

Csernyik Pince (Gyöngyöstarján)

„Nyitány” fehér cuvée 2020

Ár: N/A – pincészetnél

81 pont

Tűzkő Birtok (Bátaapáti)

„Riesling” Pannon Rajnai Rizling 2021

Ár: 1.510 Ft – borbolt.hu

Teszt-jegyzet

Kovács Pál értékelése

Összefoglalóként mindenképpen megjegyzendő, hogy egy igazán szép borsort kaptunk a borász barátainktól. Nem volt könnyű helyzetünk és csak hajszálnyi eltérések voltak, minden tesztelt bor kiváló munka és bátran ajánlható fogyasztásra a nyári meleg estéken jól lehűtve, uram bocsá' akár fröccsnek is, hiszen jól tudjuk, hogy jó fröccsöt csak jó borból és szikvízből lehet készíteni, a többi csak amolyan „utánzat”. ■

NÉGY ÉVSZAKOS BOROK

Kovács Pál borjegyzete

Tesztelők:

Darin Sándor – Bor & Párlat

Domokos Attila – borász

Kovács Pál – Debreceni Borozó

Palotás Lehel – Debreceni Borozó

Szűcs Csaba – DSzC Debrecen

Váradi Zsolt – METRO Debrecen

Szászi
BIRTOK

TESZTGŐZTES

91

PONT

A tesztminták beérkezése után észleltük, hogy nagyon sok olyan tétel érkezett be, amely olaszrizling, chardonnay és furmint fajtabora. Tekintettel arra, hogy ezek a borok nem elsősorban a nyári könnyed borokhoz sorolhatók, úgy döntöttünk, hogy ezeket egy külön csoportban kösöljük meg. Szerintem jól döntöttünk, nagyon szerettük ezt a feladatot, és íme, olvassák mire jutottunk:

91 pont



Szászi Birtok (Hegymagas)

Szigligeti „Kabócás” Olaszrizling 2018

Sötét aranyárga szín, telt, érett, mandulás, körtés, vaníliás, barackos, citrusos illatok, szép savak, nagy test, szájban nagyon kerek, zamatos, gyümölcsös, mandulás, vajas, szép hosszú lecsengéssel
 Ár: 4.940 Ft – borbolt.hu



Büttner Borászat (Badacsonytomaj)

Olaszrizling Tóti-hegy 2019

Aranysárga szín, mandulás, barackos, körtés, vajas citrusos illatok, kerek savak, olajos test, szép kerek, üde, kellemes, gyümölcsös, mandulás, zamatos ízek a szájban, hosszú lecsengés.

Ár: 4.459 Ft – pincészetnél

88 pont



Varsányi Pincészet (Verpelét)

Verpeléti Olaszrizling, Grand selection 2018

Aranysárga szín, mandulás, nyári körtés, kicsit barackos, vaníliás, vajas illatvilág, lekerekedett savak, olajos test, telt, érett, kellemesen zamatos, gyümölcsös, mandulás korty, szép lecsengéssel.

Ár: 1.780 Ft – borbolt.hu



Bérés Szőlőbirtok (Erdőbénye)

Tokaji Furmint 2021, palackminta

Halvány szalmasárga szín, mezei virágos, ásványos, barackos, citrusos illatvilág, szép savak, kellemesen üde, friss, gyümölcsös, zamatos ízek, hosszú lecsengés, szép mandula kesernyével a végén.

Ár: N/A – pincészetnél

89 pont



Szőke Mátyás & Zoltán Pincészet (Gyöngyöstarján)

Páskomi Chardonnay barrique 2020

Aranysárga szín, szép telt, körtés, vajas, citrusos, barackos illatvilág, szép kerek savak, olajos test, telt, érett, kerek, zamatos, gyümölcsös, vajas ízek, szép hosszú lecsengés.

Ár: 2.410 Ft – borbolt.hu



Petrénny Pincészet (Verpelét)

Chardonnay battonage 2017

Sötét, érett aranyárga szín, telt, érett, mandulás, diós, vajas, körtés, barackos illatok, kerek savak, nagy test, telt, érett íz jegyek, dióval, mandulával, vaníliával, hosszú lecsengés.

Ár: 4.950 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.

**Kovácsik Pince (Nagyréde)****Chardonnay Sur lie 2020**

Halvány aransárga szín, szép körtés, mandulás, kicsit vajas, barackos illatvilág, kerek savak, könnyed test, kellemes, édeskés, zamatos, gyümölcsös korty, hosszú lecsengés.

Ár: 3.000 Ft – pincészetnél

**Szászi Birtok (Hegymagas)****Szent-Györgyhegyi Olaszrizling, 2019, hordóválogatás**

Szép aransárga szín, mandulás, Vilmos körtés, vajas, barackos, citrusos illatok, szép kerek savak, nagy test, kellemes, vajas, zamatos, mandulás gyümölcsös ízvilág, hosszú lecsengéssel.

Ár: 4.500 Ft – pincészetnél

87 pont**Áts Pincészet (Tarcál)****Furmint 2021, palackminta**

Halvány szalmasárga szín, kicsit visszafogott, köszmétés, barackos, ásványos illat, szép savak, olajos test, kellemes, kicsit édeskés, gyümölcsös, zamatos, hosszú, élénk lecsengés.

Ár: 2.430 Ft – borbolt.hu

**Vilyan Pincészet (Kisharsány)****„Hërka” Villányi Chardonnay 2021**

Világos aransárga szín, kellemes, barackos, nyári körtés, kicsit mandulás, kesernyés illatvilág, szép savak, olajos test, zamatos, gyümölcsös, kerek, vajas ízek, hosszú lecsengés.

Ár: 1.850 Ft – pincészetnél

**Ostorosbor (Ostoros)****Felső-Magyarországi Chardonnay 2021**

Kellemes aransárga szín, körtés, barackos, kicsit vajas, citrusos illatvilág, kerek savak, könnyed test, kicsit mandulás, gyümölcsös, vajas, friss, üde, zamatos ízvilág, szép lecsengés.

Ár: 999 Ft – pincészetnél

**Szászi Birtok (Hegymagas)****„Rókaluki” Olaszrizling 2020**

Szép aransárga szín, telt, szép érett, mandulás, vajas, szép hordós, fás, körtés illat, kerek savak, olajos test, kerek, zamatos, édeskés, gyümölcsös, szép lecsengés.

Ár: 4.610 Ft – borbolt.hu

86 pont**Gróf Degenfeld Szőlőbirtok (Tarcál)****Tokaji Furmint, bio 2021**

Halvány aransárga szín, mandulás, őszi barackos, mezei virágos, vajas illatvilág, élénk savak, közepes test, friss, üde, gyümölcsös, ásványos, a végén pici savhangsúlyal.

Ár: 2.710 Ft – borbolt.hu

Bodri Pincészet**(Szekszárd)****„Sári” Szekszárdi****Chardonnay 2021**

Halványsárga szín, édeskés, Vilmos körtés, kicsit mandulás, vajas illat, kerek savak, közepes test, kerek, zamatos, gyümölcsös, friss, üde, hosszú korty.

Ár: 1.750 Ft – pincészetnél

Szőke Mátyás & Zoltán**Pincészet****(Gyöngyöstarján)****Mátrai Chardonnay 2021**

Aransárga szín, vajas, mandulás, körtés, barackos illatok, kerek savak, olajos test, szép gyümölcsös, kerek, zamatos korty,

Ár: 1.840 Ft – pincészetnél

Teszt**Gál Lajos Pincészet (Eger)****Egerszóláti Olaszrizling****2021**

Szép aransárga szín, tiszta, mandulás, barackos, körtés, kicsit vajas illat, szép savak, olajos test, zamatos, tiszta, gyümölcsös, kerek, hosszú lecsengéssel.

Ár: 1.630 Ft – borbolt.hu

Szászi Birtok (Hegymagas)**Szent-Györgyhegyi Olaszrizling 2020**

Aransárga szín, szép Vilmos körtés, mandulás, barackos, vajas, citrusos illatvilág, kerek savak, olajos test, zamatos, vajas, gyümölcsös, kerek, kellemes, hosszú, mandulás utóíz.

Ár: 3.070 Ft – borbolt.hu

Ostorosbor (Ostoros)**Felső-Magyarországi****Olaszrizling 2021**

Erős szalmasárga szín, körtés, mandulás, kicsit déli gyümölcsös, fajélesztős illat, kerek savak, könnyed test, kellemes kerek, gyümölcsös, nem túl hosszú, jó ívású.

Ár: 999 Ft – pincészetnél

85 pont**Pátzay Borbirtok (Badacsonytomaj)****Rizling 2021**

Ár: 2.070 Ft – borbolt.hu

Bárdos Pincészet (Nagyréde)**Mátrai Chardonnay 2021**

Ár: 1.700 Ft – pincészetnél

Pátzay Borbirtok (Badacsonytomaj)**Chardonnay 2020**

Ár: 2.070 Ft – borbolt.hu

Dóka Éva Pince (Tekenyé)**„Sándorné” Zalai Chardonnay 2020**

Ár: 2.050 Ft – pincészetnél

Juhász Testvérek Pincészet**(Egerszalók)****Egri Chardonnay 2020**

Ár: 1.600 Ft – borbolt.hu

Dominium Pincészet (Farkasmály)

Chardonnay battonage 2020

Ár: 4.000 Ft – pincészetnél

Tűzkő Birtok (Bátaapáti)

Chardonnay Barrique 2019

Ár: 1.770 Ft – borbolt.hu

84 pont

Palkó Borok (Abaújszántó)

„Gelencsér” Tokaji Furmint 2019

Ár: N/A – pincészetnél

Pátzay Borbirtok (Badacsonytomaj)

Chardonnay 2019

Ár: N/A – pincészetnél

Laposa Családi Birtok

(Badacsonytomaj)

„Apukám világa” Olaszrizling 2020

Ár: 5.500 Ft – pincészetnél

Dóka Éva Pince (Tekenyé)

„Az Olasz” Zalai Olaszrizling 2020

Ár: 2.150 Ft – pincészetnél

Vylyan Pincészet (Kisharsány)

„Boszorkány” Villányi fehér cuvée

Ár: 1.590 Ft – pincészetnél



Kövess bennünket a

facebook-on is!

www.facebook.com/
debrecen.borozo

Antal Pincészet (Baja)

Hajós-Bajai Olasz Rizling

2021

Ár: 1.200 Ft – pincészetnél



Laposa Családi Birtok

(Badacsonytomaj)

BalatonBor Olaszrizling 2021

Ár: 2.150 Ft – pincészetnél

Gyukli Pincészet (Balatonfüred)

BalatonBor Olaszrizling 2021

Ár: 2.000 Ft – pincészetnél

Kovács Pince (Markáz)

Mátrai Olasz Rizling 2021

Ár: N/A – pincészetnél

83 pont

Laposa Családi Birtok

(Badacsonytomaj)

„Friss” Balatoni Olaszrizling 2021

Ár: 1.960 Ft – borbolt.hu

Szőke Mátyás & Zoltán Pincészet

(Gyöngyöstarján)

Mátrai Olasz Rizling 2021

Ár: 1.400 Ft – pincészetnél

Palkó Borok (Abaújszántó)

„Kassaváros-dűlő” Tokaji Furmint 2020

Ár: N/A – pincészetnél

82 pont

Gyukli Pincészet (Balatonfüred)

„Berekszlő” Olaszrizling 2021

Ár: 3.500 Ft – pincészetnél

Bárdos Pincészet (Nagyréde)

Chardonnay selection 2020

Ár: 3.700 Ft – pincészetnél

80 pont

Mokos Pincészet (Palkonya)

Villányi Olaszrizling 2021

Ár: 1.790 Ft – pincészetnél

Csernyik Pince (Gyöngyöstarján)

Mátrai Olasz Rizling 2021

Ár: N/A – pincészetnél

Teszt- jegyzet

Kovács Pál értékelése

A tavaszi-nyári bortesztre beérkezett minták közel ¼-ét tették ki az olaszrizling, chardonnay és furmint borok, és nyugodtan mondhatom, hogy jó ötlet volt ezeket külön kóstolni. A 10 borvidékről, 27 pincészettől beérkezett 43 tétel egész jól jellemezte a Kárpát-medence lehetőségeit fehér borok terén. A magas színvonal miatt lehet, hogy néhány borász túl szigorúnak fogja gondolni a pontokat, de be kell vallanunk, hogy még a 80 pontos tételek is nagyon kellemes partnerei lehetnek egy kellemes baráti beszélgetésnek, bátran töltsék poharaikba, egészségükre. ■

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

MyMÁTRA és EGRI CSILLAG

Darin Sándor borjegyzete

Tesztelők:

Darin Sándor – Bor & Párlat
Fazekas Lajos – Hotel Aquaticum
Kerekes Sándor – Debreceni Borozó
Szabó Gyula – borász, borgejtő
Váradi Zsolt – METRO Debrecen

TESZTGŐZTES

89

PONT

Az Egri Borvidék már régen elindította a fehér házastási programját az Egri Csillagot, a Mátrai borvidék pedig most először jelent meg az új branddel a MyMáttra boraival. Rögtön kíváncsiak lettünk és le is tettük együtt a borokat, mégpedig az alábbi eredménnyel:

89 pont


Sol Montis (Gyöngyöstarján)
MyMáttra 2021

Nagyon megnyerő virágos, enyhén púderes illat. Szájban szép citrusosság, egres, némi ásványi jegyekkel társulva. Közepesen hosszú lecsengésű.

Ár: N/A – pincészetnél


Gál Lajos Pincészet (Eger)
Egri Csillag Superior Gál Péter 2021

Lassan nyílik. Enyhén parfümös, virágos, almás jegyek figyelhetőek meg. Szájban nagyon kerek. Leginkább érett nyári alma. Fantasztikus harmónia az aromák és a savak között. Nagyon szép, tartalmas bor.

Ár: 2.600 Ft – borbolt.hu

88 pont


Juhász Testvérek Pincészet (Egerszalók)
Egri Csillag classicus 2021

Intenzíven gyümölcsös illat gyógyfűvekkel kiegészülve.

Szájban nagyon komplex. Citrusok, leginkább pink grapefruit és itt is érezhető némi pemetefű. Szépek a savai. Igazán megnyerő struktúrájú bor.

Ár: 1.250 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


Thumrerer Pincészet (Noszvaj)
Egri Csillag classicus 2021

Nagyon komplex bor, ezt már az illata is jól mutatja. Intenzíven gyümölcsös, citrusos. A korty végén halványan mandula jelentkezik.

Ár: 1.680 Ft – borbolt.hu


Ákos Pince (Gyöngyös)
MyMáttra 2021

Kifejezetten parfümös illat. Szájban zöldalma, lime, grapefruit és további citrusok. Nagyon lendületes, üde bor.

Ár: N/A – pincészetnél


Petrénny Pincészet (Verpelét)
Egri Csillag classicus 2021

Megnyerő, gazdag illat. Halvány zöldes szín jellemzi. Szájban kifejezetten olajos, hosszú korty. Mandulás jelleg egrossal, pici csalánteával finomhangolva.

Ár: 1.650 Ft – pincészetnél

86 pont

Gál Tibor Pincészet (Eger)
Egri Csillag classicus 2021

Lassan nyílik, kicsit visszafogott. Illatában gyümölcsös. Szájban szép citrusos vonalat képvisel némi egrossal. Nagyon vidám hangulatot árasztó bor.

Ár: 2.110 Ft – borbolt.hu

Így pontozunk mi:

95-100: tökéletes bor

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

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

80-84: tehetséges, tartalmas, jó bor

Kovács Pince (Markaz)

MyMátra 2021

Nagyon tiszta szőlő illat leheletnyi gyógyfüves felhanggal. Ízében is hozza ezt az enyhén kamillás, pemetefüves vonalat. Nagyon behízelt. Igazán szép bor.

Ár: N/A – pincészetnél



Bolyki Pincészet (Eger)

Egri Csillag classicus 2021

Tetszetős virágos, gyümölcsös illat. Szájban alma, érett szőlő és citrusok mellett némi ásványosság mutatkozik. Frissítő savakkal rendelkezik.

Ár: 1.590 Ft – borbolt.hu



Bárdos Pincészet

(Nagyréde)

MyMátra 2021

Szép, hívogató illata lassan nyílik ugyan, de tartalmas. Szájban intenzív. Leginkább alma és egres a domináns. Gyors lecsengésű.

Ár: 1.700 Ft – pincészetnél

Tóth Ferenc Pincészet (Eger)

Egri Csillag Superior 2020

Szép telt virágos illat. Szájban hamar kiteljesedik. Leginkább alma és körte mutatkozik a visszafogott citrusok mellett. Kicist több sav jól állna neki.

Ár: 2.900 Ft – borbolt.hu

Gál Lajos Pincészet (Eger)

Kamra-völgy Egri Csillag

Grand Superior 2021

Visszafogott, érett szőlő illat. Kicist olyan mintha a szüret napfényét csempészné a poharunkba. Ízében alma, körte, gyógyfüvek és némi őszibarack.

Ár: N/A – pincészetnél

85 pont

St. Andrea Szőlőbirtok (Egerszalók)

„Boldogságos” Egri Csillag Grand Superior 2020

Telt, gazdag enyhén kenyérhéjra emlékeztető illat. Ízében intenzíven citrusos. Mellette körte és egres dominál. Közepesen hosszú.

Ár: 3.620 Ft – pincészetnél

St. Andrea Szőlőbirtok (Egerszalók)

„Örökké” Egri Csillag Superior 2021

Vibráló bor. Nagyon gazdag citrusosság az illatban. Ízében szintén dominánsan citrusos, némi körtével és zöldalmával fűszerezve.

Ár: 4.530 Ft – pincészetnél

St. Andrea Szőlőbirtok (Egerszalók)

„Napbor” Egri Csillag classicus 2021

Igazán férfias karakterű bor. Illatában visszafogott. A szájban dominánsan citrusos, ásványos. Mellette alma, barack mutatkozik. Komoly bor.

Ár: 2.710 Ft – borbolt.hu

Nyilas Pincészet (Gyöngyössolymos)

MyMátra 2021

Illatgazdag. Mind az orrot, mind a száját teljesen kitölti. Szájban a korty az illathoz képest picit visszafogottabb. Gyümölcsös, citrusos vonal végén leheletnyi édességgel.

Ár: N/A – pincészetnél



Ostorosbor (Ostoros)

Egri Csillag classicus 2021

Illatában visszafogott. Ízében sokkal gazdagabb. Közepes lecsengés szép sav-szerkezettel.

Ár: 999 Ft – pincészetnél

84 pont

Eszterházy Károly Katolikus Egyetem

Borászata (Eger)

Egri Csillag classicus 2021

Ár: 2.100 Ft – pincészetnél

Tóth Ferenc Pincészet (Eger)

Egri Csillag classicus 2021

Ár: 1.750 Ft – borbolt.hu

Varsányi Pincészet (Verpelét)

Egri Csillag Superior 2019

Ár: 2.690 Ft – pincészetnél

83 pont

Petrényi Pincészet (Verpelét)

„Astra” Egri Csillag Superior 2016

Ár: N/A – pincészetnél

80 pont

Dubicz Pincészet (Gyöngyös)

MyMátra 2021

Ár: N/A – pincészetnél

Teszt-jegyzet

Darin Sándor értékelése

Mindig nagy kihívás két borvidék hasonlóan pozicionálni kívánt borait egy kalap alá venni. Most sem voltunk könnyű helyzetben. Az Egri Csillag az Egri Bikavér fehér társa, egy igazi, a borvidék érényeit bemutató fehér házasság. Hasonló jelleggel jött létre pár éve a MyMátra koncepcióbor, ami szintén a Mátrai borvidék jellegzetességét kívánja bemutatni egy fehér cuvéeen keresztül. A két térség borait egymás után kóstoltuk, de a végeredmény így is elég változó képet hozott. Hogy jobb-e az egyik házasság a másiknál? Ezt az általánosító kérdést teljesen felesleges feltenni. Mindegyiknek megvannak a maga szépségei. Ami viszont kijelenthető, hogy a MyMátra koncepció talán egy kicsit populárisabb borokat eredményez. Az Egri Csillagok sokkal intenzívebbek, sokkal savhangsúlyosabbak, sokkal egyedibbek. Éppen ezért sokkal megosztóbbak is tudnak lenni. A mátrai borok sokkal behízeltöbbségek, sokkal könnyedebbek, de pont ennél fogva, kevésbé nagy karakterűek. Nehéz párhuzamot vonni és szerintem nem is érdemes. Mind a két borvidék komoly borokat tett le az asztalunkra. Megmérettettek és általunk most ilyenek találtattak. Válasszon mindenki közülük kedvére, ígérjük nem fog csalódni!

Teszt

ROZÉ borok

Darin Sándor borjegyzete

Tesztelők:

Darin Sándor – Bor & Párlat
Fazekas Lajos – Hotel Aquaticum
Kerekes Sándor – Debreceni Borozó
Szabó Gyula – borász, borgyűjtő
Váradi Zsolt – METRO Debrecen

V A R S Á N Y I



GRAND SELECTION

Rosé Cuvée

száraz
rosébor



TESZTGYŐZTES

89

PONT

Minden évben izgalmas tesztet hoz az éppen aktuális évjárat rozé borainak kóstolója, idén sem volt ez másként. A hét borvidékről, 22 pincészetből beérkezett 25 bor sok érdekességgel szolgált a tesztelő csapatnak. Íme, így láttuk a tesztelés során:

Teszt

89 pont



Varsányi Pincészet (Verpelét)

Rosé Cuvée Grand Selection 2021

Sötét, már-már sillert idéző szín. Illatában az érett szamóca. Ízében is szamóca, málna, némi érett szeder. Szép savak jellemzik. Megnyerő karakterű bor.
Ár: 1.690 Ft – pincészetnél



Sauska Pincészet (Villány)

Rosé 2021

Halvány hagymahéj szín. Illatában nagyon gazdag. Ízében egres, citrusok, szamóca, málna. Nagyon szép savakkal bíró, tartalmas rozé bor.
Ár: 2.370 Ft – borbolt.hu

88 pont



Vylyan Pincészet (Kisharsány)

„Kakas” Villányi Rosé cuvée 2021

Szép, üde szinte már sillert idéző szín. Illatában mint a most elkészült eperdzsem. Ízében is gazdag, meggyes, szamócás, piros bogyós jegyek. Szerethető szép rozé.
Ár: 1.790 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



Szőke Mátvás és Zoltán Pincészet (Gyöngyöstarján)

Kékfrankos Rosé 2021

Halvány hagymahéj szín. Szép, megnyerő málnás illat. Ízében szamóca, málna a domináns. Szerethető savakkal bír.
Ár: 1.400 Ft – pincészetnél



Nyilas Pincészet (Gyöngyössolymos)

Mátrai Rosé cuvée 2021

Erőteljes siller színvilág. Ízében érett gyümölcsösség. Leginkább málna és piros bogyós gyümölcsök. A korty végén némi édesség figyelhető meg.
Ár: N/A – pincészetnél

87 pont



Tüske Pince (Szekszárd)

„Panni” Cuvée, siller 2021

Sillert idéző, erőteljes szín. Rendkívül gyümölcsös, gazdag ízvilág, a korty végén némi mandulás felütéssel.
Ár: N/A – pincészetnél



Csernyik Pince (Gyöngyöstarján)

„Nyitány” Rosé cuvée 2021

Visszafogott illat. A szájban enyhe szén-sav érzet mellé meggy és málna társul. Intenzív savakkal rendelkezik.
Ár: 1.510 Ft – borbolt.hu



Mészáros Borház (Szekszárd)

Syrah Rosé 2021

Illatában egy egres eperültetvény tódul a poharunkból. Ízében is az intenzív epres, szamócás jegyek a meghatározóak. Harmonikus savak teszik kereké.
Ár: 1.500 Ft – pincészetnél

86 pont

Bárdos Pincészet

(Nagyréde)

Mátrai Rosé cuvée 2021

Őszibarackra emlékeztető szín. Illatában a grillen sült kápia paprika hangulatát idézi. Ízében erőteljesen szedres vonalat mutat.
Ár: 1.700 Ft – borbolt.hu

Pannonhalmi Apátsági

Pincészet

(Pannonhorma)

Pannonhalmi „Tricollis”

Rosé 2021

Ránézésre a klasszikus rozé. Illatában kicsit visszafogott. A szájban szeder, szamóca bontakozik. Közepesen aktív savakkal keretezi.
Ár: 2.200 Ft – pincészetnél

Thummerer Pincészet

(Noszvaj)

Egri Rosé 2021

Halvány rózsaszín szín. Illatában málna, szamóca és réti virágok. Nagyon gazdag. Ízében málna, szamóca, némi egres és halvány citrusok.
Ár: 1.740 Ft – borbolt.hu

Kovács Pince (Markaz)

Mátrai Kékfrankos

Rosé 2021

Szép hagymahéj szín. Illata lassan bontakozik. Ízében málna, szamóca és enyhén áfonya mutatkozik. Közepes savakkal bír. Ár: 1.150 Ft – pincészetnél ▶

**Mészáros Borház
(Szekeşárd)**

„Triangulum”

Rosé Cuvée 2021

Lazacszín. Piros bogyós, szamóca illat. Ízében is leginkább a szamóca dominál. Közepesen intenzív savak jellemzik.

Ár: 1.200 Ft – pincészetnél



Jagodics Pince (Kőszeg)

„Hangulat”

Soproni Kékfrankos Rosé 2021

Sötét lazacszín, közepesen intenzív meggyes, cseresznyés, ribizlis illatvilág, élénk savak, könnyed test, zamatos, friss, kerek, gyümölcsös, jó ivású, szép kesernyés lecsengéssel a végén

Ár: N/A – pincészetnél

85 pont

Büttner Borászat (Káptalantóti)

Badacsonyi Kékfrankos-Pinot noir rosé 2021

Szép vibráló, rózsaszín színvilág. Lágy, visszafogott illat. Szájban pirosbogyós gyümölcsök, szamóca. Picit rövid a lecsengése.

Ár: 2.159 Ft – pincészetnél

Antal Pincészet (Baja)

Hajós-Bajai

Cabernet sauvignon rosé 2021

Hagymás, szalmás szín. Klasszikus rosé illat és ízvilág. Diszkrét savakkal és pici szénsavval rendelkezik.

Ár: 1.200 Ft – pincészetnél



Juhász Testvérek Pincészet (Egerszalók)

Egri Syrah Rosé 2021

Halvány siller szín. Illatában szamóca, szeder dominál. Ízében is hansonló jegyek figyelhetők meg grapefruit-tal gazdagítva, a korty végén némi

finomseprős aromával.

Ár: 1.500 Ft – pincészetnél

Ostrosbor (Ostros)

„Csipke” Rosé 2021

Lazac szín. Szamóca illat.

Ízében is klasszikus rosé.

Szép szamóca, eper, málna vonalat képvisel. Picit rövid.

Ár: 1.199 Ft – pincészetnél



Kovácsik Pincészet (Nagyréde)

Kékfrankos Rosé 2021

Nagyon halvány rózsaszín. Illatában meglehetősen visszafogott. A szájban domináló szamóca és citrusok. Közepes sav.

Ár: 2.000 Ft – pincészetnél

**Juhász Testvérek Pincésze
(Egerszalók)**

Merlot Rosé 2021

Halvány lazac szín. Illatában sillerre hajaz. Intenzíven málnás, epres. Ízében is inkább a vörösborok felé fordul intenzitás tekintetében. Málna, szeder, szamóca a meghatározó. Közepes savak.

Ár: 1.130 Ft – borbolt.hu



84 pont

Laposa Családi Birtok

(Badacsonytomaj)

Balatoni Rosé 2021

Ár: 1.930 Ft – borbolt.hu

Ostrosbor (Ostros)

Egri Rosé 2021

Ár: 999 Ft – pincészetnél



Mokos Családi Pincészet

(Palkonya)

„V” Villányi Rosé Cuvée 2021

Ár: 1.790 Ft – pincészetnél

Pátzay Borpince (Badacsonytomaj)

Prémium Pinot Noir Rosé 2021

Ár: 2.620 Ft – pincészetnél

83 pont

Gyukli Pincészet (Balatonfüred)

„Filigrán” Kékfrankos Rosé 2021

Ár: 2.000 Ft – pincészetnél

81 pont

Günzer Családi Birtok (Villány)

Villányi Rosé 2021

Ár: 1.870 Ft – borbolt.hu

Teszt-jegyzet

Darin Sándor értékelése

Rozékról vagy jót, vagy semmit! Vallottam ezt éveken keresztül és inkább semmit nem mondtam. Ez a mostani teszt viszont más volt az eddigieknél. Valami történt! Éveken át kóstoltuk a hasonzóru élesztőkkel legyártott rozékat. Ugyanolyan szín, illat, íz. A legkisebb különbségnek is már örültünk. Most viszont egy nagyon sokszínű, karakteres borokat felsorakoztató tesztet élhattunk meg. Mintha eltűnt volna az egyenlítő a pincéből. Nagyon szép önállóságot mutató borokat kóstoltunk. Örömteli ez a változás mindenkinek! Szerintem a borászok is jól járnak vele, ha hozzájuk kapcsolható stílust kezdenek el a rosé borokban is mutatni és a fogyasztó is csak örülhet ennek a sokszínűségnek, mert változatos borok kerülhetnek a poharaikba. Konklúzió? Nem vagyok, helyesebben nem voltam nagy rosé rajongó, de ha ez a tendencia folytatódik, még talán én is változhatok. ■

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

Tesztelők:

Darin Sándor – Bor & Párlat

Domokos Attila – borász

Kovács Pál – Debreceni Borozó

Palotás Lehel – Debreceni Borozó

Szűcs Csaba – DSzC Debrecen

Váradi Zsolt – METRO Debrecen



A tesztek meghirdetésénél nem gondoltuk, hogy ezt a borfajtát külön is megjeleníthetjük, de aztán a tesztelés során arra jutottunk, hogy ez a csapat megérdemli a kiemelést. A 4 borvidék és 12 pincészet képviselőjében beérkezett 15 bor olyan sokszínűséget képvisel, ami a műfaj életképességét mutatja. Íme, mi így értékeltünk!

91 pont



Árpád-hegy Pince (Szerencs)

Frizzante gyöngyözőbor 2021, palackminta

Halvány szalmasárga színű, szép élénk, telt, parfümös, muskotályos, körtés, mézes illatvilág, kellemes, kerek savak, selymes buborék, szép CO₂, nagyon kellemes, zamatos, gyümölcsös, kerek, frissítő, hosszú lecsengéssel.

Ár: 2.700 Ft – pincészetnél



Hangavári Pincészet (Bodrogkisfalud)

HABZÓ Kilenc&fél 2019 félédes

Halvány szalmasárga szín, nagyon kellemes, barackos, édeskés, nyári körtés, citrusos illatvilág, kerek savak, kellemes buborék, szép sav-édesség egyensúly, gyümölcsös, zamatos, friss, üde, hosszú lecsengéssel.

Ár: N/A – pincészetnél



Mészáros Borház (Szekszárd)

Muscatello 2020, félédes

Aranysárga szín, telet, érett, muskotályos, barackos, körtés, vaníliás, édeskés illat, kerek savak és buborék, kellemes, egyszerű, gyümölcsös, zamatos korty.

Ár: 1.300 Ft – pincészetnél

89 pont



Mészáros Borház (Szekszárd)

Bianco Secco Extra Dry 2021

Világos aranyárga szín, édeskés, muskotályos, körtés, mézes, barackos illatok, kerek savak, bársonyos buborék, szép CO₂, kerek, friss, üde, zamatos, nyári gyümölcsös, hosszú lecsengéssel.

Ár: 2.620 Ft – borbolt.hu

87 pont



Holdvölgy Birtok (Mád)

Hold&Holló UPPP! off-dry habzóbor 2021

Halvány aranyárga, édeskés, körtés, barackos, mézes, muskotályos, rozmarin-gos illat, kerek savak, simogató buborék, kellemes, zamatos, gyümölcsös, kerek, hosszú lecsengésű korty.

Ár: 3.420 Ft – borbolt.hu

88 pont



Gyukli Pincészet (Balatonfüred)

Gyusecco 2021

Halvány szalmasárga szín, először körtés, majd szép mandulás, kicsit parfümös, édeskés illat, zamatos savak, szép buborék, izgalmas, zamatos, friss, üde gyümölcsös korty, a végén kellemes mandula ízekkel.

Ár: 2.200 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.

86 pont

Bárdos Pincészet
(Nagyréde)

Gyöngyözőbor 2021

Halvány rózsaszínes reflex,
édeskés, körtés, barackos,
epres illatvilág, szép savak, kellemes
buborék, friss, üde, kerek, zamatoss,
gyümölcsös ízek a szájban.

Ár: 2.000 Ft – pincészetnél



85 pont

Palkó Borok (Abaújszántó)

HÁRSS 2021

Halvány aranyárga, körtés, mézes,
hársas, barackos, citrusos illat, szép
savak, kellemes buborék, kerek, izgalmas,
nagyon gyümölcsös, zamatoss, hosszú.

Ár: N/A – pincészetnél

Nyilas Pincészet (Gyöngyössolymos)

Frizzante gyöngyözőbor 2021, félédes

Halvány szalmasárga, parfümös, irsais,
barackos, kozmetikus illat, kerek savak,
izgalmas buborék, a korty édeskés,
gyümölcsös, zamatoss, hosszú.

Ár: N/A – pincészetnél

84 pont

Péter Pincészet (Tokaj)

Péter Gyöngyöző 2021, palackminta

Nagyon halvány szín, kis rózsaszínnel,
őszibarack, ribizli, ásványosság, nyári
körte az illatban, szép sav, kellemes
buborék, nagyon kerek, kicsit édeskés,
gyümölcsös, szép hosszú.

Ár: 2.300 Ft – pincészetnél

Béres Szőlőbirtok (Erdőbénye)

Holdezüst Habzóbor 2019

Halvány arany szín, szép barackos, kicsit
mandulás, ribizlis, ásványos illat, élénk
savak, élénk, friss buborék, kellemes,
izgalmas, ásványos, friss üde, hosszú.

Ár: N/A – pincészetnél

Így pontozunk mi:

95-100: tökéletes bor

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

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

80-84: tehetséges, tartalmas, jó bor

83 pont

Mészáros Borház (Szekszárd)

Rosé Gyöngyöző 2021, palackminta

Lazacszínű, édeskés, málnás, epres il-
latvilág, élénk sav és buborék, kellemes,
friss, üde, gyümölcsös, nem túl hosszú, a
végén kesernyés.

Ár: 1.500 Ft – pincészetnél

81 pont

Erzsébet Pince (Tokaj)

Frizzante gyöngyözőbor 2021

Halvány szalmasárga, mézes, körtés,
kénes illat, kerek savak, szép buborék,
kellemes, édeskés, gyümölcsös, korty.

Ár: 3.200 Ft – pincészetnél

80 pont

Barkland Pincészet (Tárcal)

haBparty Habzóbor Extra Dry 2019

Aranysárga szín, telt, kicsit oxidált, diós,
körtés mandulás illat, kerek sav, élénk
buborék, érett mandulás, diós ízek a
szájban.

Ár: 3.000 Ft – pincészetnél

Barkland Pincészet (Tárcal)

**Barkland Gyöngye gyöngyözőbor, 2018
édes**

Halvány rózsaszínes, telt, érett, édeskés,
Vilmos körtés, muskotályos illat, nagyon
kerek sav, lanyha buborék, kerek, édes,
kicsit fáradt korty.

Ár: 2.500 Ft – pincészetnél

Teszt

Teszt- jegyzet

Kovács Pál értékelése

Össességében a gyöngyöző borféleség igazán jó nyári ital, jól lehűtve kiváló szomjoltó, társasági középpont lehet. A tesztel borok nagyon sokféle stílust képviseltek, az egyszerű gyöngyöző bortól, a tankpezsgős jellegig, a testes, elgondolkodtatótól, a friss, üde jellegig. Ez a sokféleség adja ennek a bornak az izgalmas és kedves jellegét, ebből mindenki megtalálhatja a maga kedvencét, keressék nyugodtan, nagyon izgalmas, üde, frissítő játék. ■

Könnyű nyári saláta

Gyepes Gabojsza receptjei

www.gabojsza.hu

Hozzávalók (4 adaghoz):

- 1 fej római saláta, csíkokra vágva
- 1 kis konzerv csicseriborsó, leöblítve és lecsepegtetve
- 8 db sárgabarack (lehet aszalt is)
- 2 evőkanál durvára vágott dió, vagy mogoró
- 50 g feta sajt
- kis csokor petrezselyem

Az öntethez:

- 2 evőkanál borecet
- 2 evőkanál olívaolaj
- 1 teáskanál citromlé
- 1 teáskanál magos mustár
- 1 teáskanál méz
- 1/2 teáskanál füstölt paprika
- 1 csipet őrölt bors
- 2 csipet só

Egy kis tálban keverjük össze a öntet hozzávalóit. A római salátát, a csicseriborsót és a negyedelt sárgabarackot egy keverőtálba tesszük, hozzákeverjük az öntetet, a száráról lecsipkedett petrezselyemzöldet, a morzsolt fetát és összekeverjük. Közvetlenül tálalás előtt szórjuk a tetejére a durvára aprított diót/mogorót.

Ajánlott bor:

Gyukli Pincészet,
Bio SOLARIS 2018



Hedonista caprese

ReceptKlub

Hozzávalók:

- 1 csomag mini mozzarella golyó
- 2 teáskanál bazsalikom pesto
- 8 szem koktélpáradicsom (a nagyobbacska fajtából)
- 4 szelet füstölt bacon
- friss bazsalikom
- pár csepp olívaolaj

A paradicsomokat megmossuk, körbetekerjük a füstölt bacon szeletekkel és megsütjük. A lecsöpögtetett mini mozzarella golyókat összeforgatjuk a bazsalikom pestóval, majd tálra rendezzük a sült baconos koktél paradicsommal és friss bazsalikom levelekkel. Gyökérkenyeret, vagy ciabatta szeleteket kínálunk hozzá.

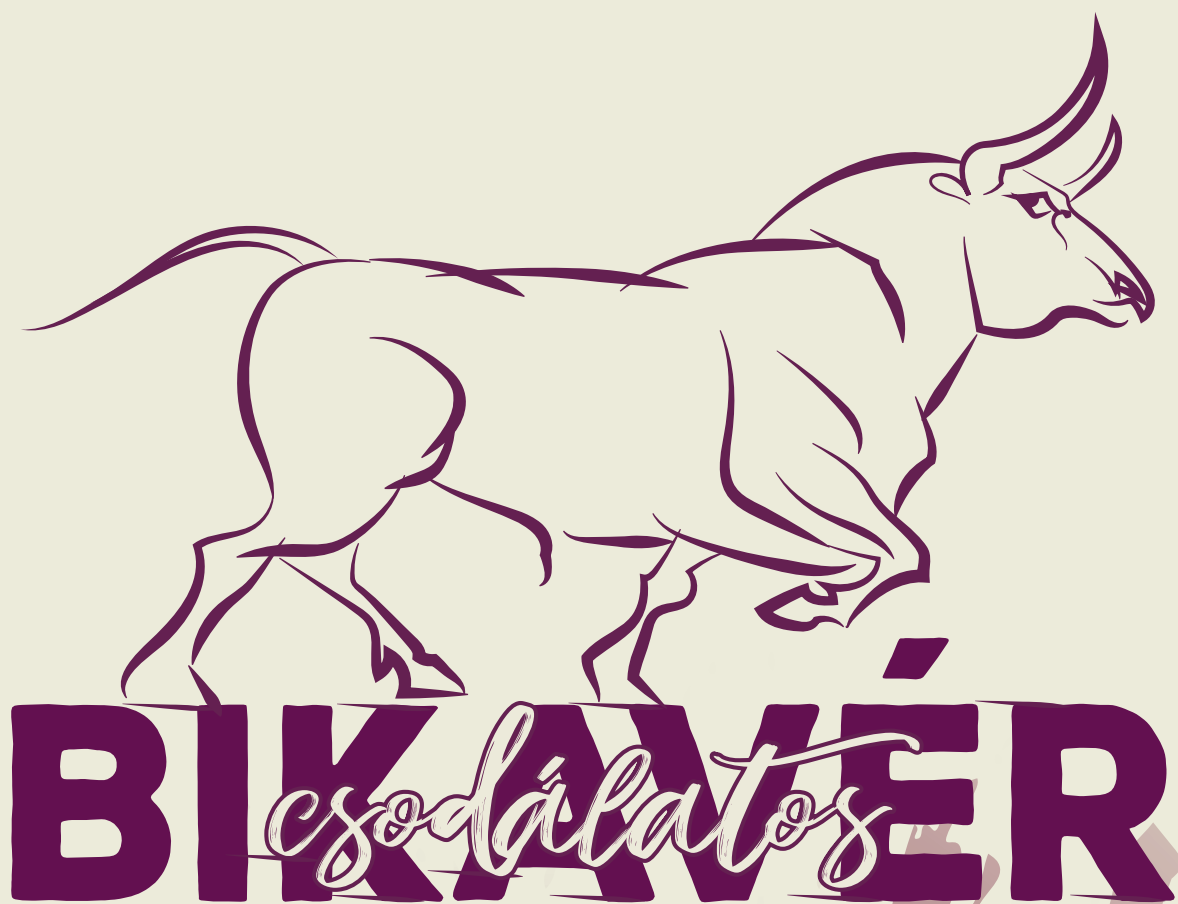
Ajánlott bor:

Árpád-hegy Pincészet
Frizzante Gyöngyözőbor 2021

Fotók: Gyepes Gabojsza



Vágd ki! Fűzd le! Gyűjtsd!



Eger és Szekszárd legszebb borai
ismét Debrecenben!

2022. október 21.

Kölcsey Központ