

Debreceni Borozó



Kiváló magyar borászatok kaptak csúcsbor minősítést
a **XII. Debreceni Bormustra** rendezvényén!

Új generációs rozénk és vörösborunk a
Sisters és Brothers, melyek címkéin
továbbra is a család, de már unokáink a
főszereplők.

CSAK A LIDL POLCAIN!




ESZTERBAUER
1746

Szinte hihetetlen, a negyvenedik szám jelent meg! Amikor elindult a lapunk, akkor legfeljebb 2-3 évre terveztünk, na, jó, talán azt, hogy kihúzzuk öt évig, de hogy lesz még XIII. évfolyam, sőt most már biztos, hogy XIV. is, azt egyikünk se gondolta komolyan.

Nagy hálával tartozom a szerkesztőségünk tagjainak, akik az első perctől töretlenül végzik munkájukat és elviselik a kiadó minden hóbortját, ráadásul mindezt már tizenhárom éve ingyen teszik.

Bizonyára észrevette, Kedves Olvasó, hogy ebben az évben is csak két számot tudtunk kiadni, remélem, hogy 2024-ben nagyobb sikerünk lesz és pénzügyi támogatást is tudunk szerezni a négy lapszám kiadásához. Az idén mindenképpen meg kell említenem a Városok Falvak Szövetségét és a Református Közéleti és Kulturális Alapítványt, akik hathatós segítséget nyújtottak szerkesztőségünknek, nélkülük sokkal nehezebb lett volna.

A lapszám összevonás miatt, a cikkeink mellett igyekszünk sok tesztet megjelentetni, hogy minél több borászatról tudjunk az olvasóinknak hírt hozni. Remélem, mindenki talál kedvére valót – olvasni és kóstolni, hiszen a nagy bordói vörösöktől az aszúig sok mindent kóstoltunk, amiért köszönet jár a mintákat beküldő borászatoknak.

Hírt adunk két apró, de annál komolyabb jövővel kecsegtető és most már bejegyzett OEM területről, amelyek az északi Balaton-parti borok hírnevét fogják öregbíteni.

Nagyon szép jövőt lehet jósolni az RKKÁ ez évi nyerteseinek, a Tancos és Pásztor pincének, akik fiatalságukkal és elkötelezettségükkel viszik tovább a református borászok jó hírét a világba.

Hálás szívvel köszönöm az Olvasóink érdeklődését, találkozunk 2024-ben, a megszokott helyen reményeink szerint jövőre is megtalálják a magazinunkat.

Kellemes ünnepeket kívánok mindenkinek a szerkesztőségünk nevében.




Kovács Pál
felelős kiadó

IMPRESSZUM

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

XIII. évfolyam 40. 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 nemetifotobu

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

www.debreceniborozo.hu

A Debreceni Borozó magazin a
Magyar Borzakirók Körének tagja

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

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

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

ISSN 2063-076X

Minden jog fenntartva. © 2023

A tartalomról

2023 ősz-tél

- 4 Bemutatjuk:
**Táncos Zoltán -
A kalapács büszkesége
a szobrász kezében**
- 7 Bemutatjuk:
**Pásztor Norbert -
Az utolsó mohikán Garamsallón**
- 10 Bemutatjuk
Sümeg OEM
- 13 Bemutatjuk
Nivegy-völgy OEM
- 17 Teszt
Tokaji száraz borok
- 20 Teszt
Édes borok
- 24 Teszt
Aszú
- 27 Teszt
Bordeaux-i jellegű házasságok
- 30 Teszt
**Kékfrankos és kadarka alapú
borok**
- 34 Teszt
**Merlot, cabernet franc,
cabernet sauvignon**
- 38 ReceptKlub
**- Ehető „karácsonyfa”
- Karácsonyfák leveles tésztából**

Támogatónk:



**Városok, Falvak
SZÖVETSÉGE**

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 is nyomda-festék bizony komoly pénzbe kerül (egy darab újság nyomdaköltsége 300-500 Ft). Annak érdekében, hogy továbbra is terjeszteni 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 kalapács büszkesége a szobrász kezében

Kerekes Sándor interjúja

Elismerést, díjat kapni mindig jó dolog, de amikor egy olyan közösség találja méltónak a munkánk gyümölcsét a képviseletére, amelyhez tartozunk, az különösen nagy örömet jelent, egyúttal új erőt, lendületet ad a munkánkhoz – nyilatkozta Tánczos Zoltán borász. A zánkai Tánczos Pince 2021-es rizlingszilvánija a drávaszögi Csúzán megrendezett Kárpát-medencei Református Szőlészek és Borászok találkozóján, a BORUM programján lett nagyarany érmes bor. Ezzel az eredménnyel a Balaton-felvidéki családi pincészet rizlingszilvánija idén a Református Közéleti és Kulturális Alapítvány fehér bora címet is megkapta.

Lelle, Kende, Álmos és Zselyke és tíz, nyolc, hat, illetve hároméves a legkisebbik – mutatta be büszkén Tánczos Zoltán borász családja tagjait a Debreceni Borozó stábjának. Kovács Pál borakadémikussal, vagy ahogy mindenki ismeri, Pali bácsival együtt látogattunk el a festői környezetben, a Nivegy-völgyében található 5,5 hektáros családi borászathoz. Két varázslatos napot

töltöttünk el a Tánczos Pincénél és rögtön megérettük: Zoli és felesége, Tánczosné Portolani Gina képzőművész, illetve négy gyermekük megtalálták helyüket a világban. A fiatal pár kétkezi munkával egy olyan harmonikus és természetközeli családi vállalkozást építettek fel, ami nekünk, városlakó embereknek, szinte egy romantikus, filmbeillő élményként jelent meg.

Lehet így is dolgozni, alkotni a Balaton partján? Igen, lehet! De az idill mögött ott húzódik a nehéz, fizikai munka verejtéke, az időjárás szeszélye, a pénzsűkös helyzetből fakadó leleményesség és kreativitás. A Tánczos Pince sikerének útját azonban – ahogy a most következő interjúból is kiderül – átszötte a család szeretete és a régi református tanítás bölcsessége: *ha az Isten velünk, kicsoda ellenünk?*

A kezdetek

Amikor legelőször voltam itt a Tagyon-hegy közelében, akkor biciklivel jártam erre, fiatal triatlonosként és egyáltalán nem fogyasztottam bort – indította el a pince születésnek meséjét Zoli, akivel



egy árnyas lugasban ültünk le beszélgetni, kezünkben (az övében is) egy pohár habzóborral. Itt nem messze váraoztam az egyik csapattársammal – aki hőgutát kapott a melegben – és amíg a többiek elmentek segítségért, addig én itt maradtam őrizni a sérültünket. Nézegettük a szőlőhegyet, és arról fantáziálgattunk, hogy milyen jó lenne itt majd egyszer egy préház.

Akkor ez egy önmagát beteljesítő álmodozás volt! De, hogyan kötöttél egy életre szóló szövetséget a borral?

Tréfásan azt szoktam mondani a borkóstolókon, hogy a fővárosban informati-

kusként robotolva, egyszerűen túl sokat ittam. De igazából a feleségem ötlete volt, hogy az egyik karácsonyra, a családomtól egy borászati technikumba szőlő képzést kaptam. Már régóta kacérkodtam azzal a gondolattal, hogy nem csak borfogasztóként kellene ismeretséget kötnöm a borral és kellene valami olyan hobbi az informatika mellé, ami fizikai, kézzel fogható dolgot ad az ember kezébe, nem csak szellemi terméket. Az ajándéknak köszönhetően végképp eldőlt: az informatika helyett – bár még azt is művelem – inkább főfoglalkozású borász leszek.

És mit tanultál a borászati technikumban?



Az ottani oktatás fókuszja elsősorban a nagyüzemi technológia, egy ilyen kis kézműves borászatnak viszont pont az a lényege, hogy az embernek a saját stílusát, a saját gondolatvilágát kell a borba átvinni.

Figyelj, a fejlődésnek az is egy fontos ismérve lehet, hogy hogyan ne.

Abszolút így van. Az iskola lényegében belépőt adott a borászat világába, a térképet a túléléshez és a boldoguláshoz pedig életünk végéig rajzolni fogjuk.

Szekszárd, Eger, Balaton-felvidék

A három kedvenc borvidéked közül, mi volt az, ami végül ide húzott?

Miután nem volt komoly induló tőkénk, sőt az első szőlőterületünkhöz is családi kölcsönt kellett igénybe vennünk, ezért a Balaton északi partját választottuk. Szüleimnek Káptalanfüreden volt egy nyaralója és mivel teljesen vakon voltunk abból a szempontból is, hogy ez

nekünk fog-e tetszeni, fog-e menni, nem akartunk rögtön házat, pincét, préházat venni. Ezért Káptalanfüred lett az első bázis és az első három évjáratunkat ott készítettük el.

Garázsborászat?

Majdnem szó szerint, ha nem is a garázsban, de egy nyaraló pincéjében. És akkor egészen kicsi mennyiségekkel kezdtünk. Ha jól emlékszem, az első évben összesen volt 600 liter borunk. Egy zengőt, egy rizlingszilvánt és egy olaszrizlinget készítettünk, mindegyiket termésválogatást. ►

Stratégiai tervezés az informatika világból

Miért pont a Nivegy-völgyében vetettek területet?

Gyakorlatilag a terület talált ránk. Abszolút része volt a koncepciónknak, hogy amikor az ember valami újba kezd, akkor olyan helyet kell választani, ahol még van fejlődési potenciál. Bő tíz éve hoztuk meg a döntést a Káli-medencével szemben a Nivegy-völgye mellett és azóta ez

oda leírtunk. Az üzleti tervben egyetlen egy dolgot kottáztunk el, az a tőkeigény. Azt látom, hogy a szőlőművelés és a borkészítés szinte bármennyi tőkét föl tud szippantani. Tréfásan hangzik, de komolyan gondolom, hogy egyáltalán nem könnyű pálya, amikor valaki korlátlan pénzből tervez borászatot. A mi esetünkben folyamatosan éreztük a külső szorítást, hogy mindig csak a legszükségesebbet, csak a legfontosabbat. Ennek következménye, hogy a mai napig nincs látványpince, mert a prioritásban más, mindig megelőzte. Magyarországon a rendszerváltozás óta tanuljuk, hogy mire lehet képes egy több generációs családi vállalkozás. Mennyivel messzebbre lehet jutni, mintha mindig előről újraindítjuk.

Borrajongóból borász lettem, a bor-élmények keresése helyett élmény-borokat próbálok palackba segíteni. Az, hogy a rizlingszilvánink a Református Közéleti és Kulturális Alapítvány bora lett nagy büszkeség, de tisztában vagyok vele, hogy ez „csak” a kalapács büszkesége a szobrász kezében. Ezek a csodák soha nem a pincében születnek, ezek ott vannak a szőlőben. A legtöbb, amit tehetünk (és ez sem kevés), hogy megragadjuk, napvilágra segítjük őket. Nem tudom már melyik nagy borászkunktól hallottam azt a mondást, hogy a jó borral semmit nem kell csinálni, de azt időben. Ez az ősi bölcsesség gyönyörűen leírja az egészet, hogy végig kell kísérni a bor útját, mert nem tudja magát átfajteni és



meglátásom szerint visszaigazolódott. A Káli-medence akkorra már befutott, így ott a fejlődés lehetőségét korlátozottnak éreztük. A Nivegy-völgy viszont kevésbé ismert és elismert, ugyanakkor kiváló adottságú terület volt és azóta valóban dinamikusan fejlődik. A másik kritérium az volt, hogy amikor mi ideköltöztünk, rengeteg segítséget kaptam a környéken élőktől. Biztos, hogy nem lennénk már itt, ha nem lett volna ennyire segítőkész és befogadó a helyi borásztársadalom.

Mi volt kockás papíron, amikor leültetek a családdal a borászat jövőjét vizionálni? Mi lebegett a szemed előtt?

Folyamatosan kell a kockás papír – mondta nevetve Zoli. És egyébként az az érdekes, hogy nagyjából még teljesült is, amit

A család ereje egyébként így az első generációban is meghatározó: Szüleink, testvéreink segítségével nélkül aligha álltunk volna talpra és erősen kérdőjeles még ma is, hogy állva tudnánk-e maradni.

Boldog lennél, ha majd a gyerkőcök közül valaki vinné tovább a stafétabotot, vagy akár itt találná meg a számítását?

Boldog lennék, de minden nap emlékeztetem magam rá, hogy ez nem az ő álmuk volt, hanem az enyém.

„Végül is ketten maradnak, Isten és a bor”

Hogyan változott meg a viszonyod a borral? Másképpen nézel rá?

nem tudja magát lepalackozni. Egyébként a legjobb eset az, amikor tényleg ennyi a szerepünk, hogy ott állunk mellette és a legegyszerűbb pincemunkás szintjén elvégezzük az elvégzendőket. Szerintem ez a fajta borászkodás, amit a családommal végzünk, ez egy létforma, mi tényleg együtt létezünk a vállalkozással. Nekünk ez a mindenség és igazából ezt érzik a látogatók is. Persze kellenek a finom borok is, de amikor a vendégünk leül, az olyan, mintha otthon lenne a saját teraszán a barátai társaságában.

Kell ennél több? Szerintem nem. Hálás vagyok, hogy megtapasztalhattam ezt az igazi, szívből jövő vendégszeretetet és a finom, vegyszermentes Tanczos borokon keresztül az áldást. ■



Az utolsó mohikán Garamsallón

Kovács Pál interjúja

Lassan gördülünk át a Mária Valéria hídon, így van időnk visszaneézni az esztergomi oldalra, a méltóságosan a Duna fölé magasodó vár és bazilika együttesre. Pazar látvány, ahogy ott magasodnak a vidék felett, mintegy vigyázva, őrizve azt.

Átrobogunk Párkányon, na, jó, Sturovon és Garamkövesdnél átszaladva a Garam folyón, egy éles kanyarral Garamsalló felé fordulunk, oda igyekszünk a pincesorra, Pásztor Norbert borosgazda pincéjéhez.

Utazásunk célja nem mindennapi, hiszen Norbi 2023-ban nagy sikert ért el a borával a BORUM – Kárpát-medencei Református borászok borversenyén, mert a 2021-es Aranyhegyi Cuvée bora lett a Református Közéleti és Kulturális Alapítvány győztese vörösbor kategóriában.

Az időzítés kitűnő, szinte egyszerre érkezünk a garamsallói pincesorra. Az Aranyhegy oldalában ott sorakoznak a pincék egymás mellett és felett, ami igazán megragadó látvány egy borszerető

utazó számára. A pincét a szép, takaros prэшázon keresztül lehet megközelíteni, de az még odébb van, mert a házigazda és kedves felesége sok finomsággal kínálja rögtön a messziről jött vendégeket, no és persze az erre felé legfontosabb fajtának tekintett Peszeki leányka borával.

Így aztán egy kis időbe telik, amíg eljutunk odáig, hogy leüljünk egy komoly beszélgetésre Norberttel. ►

Norbi, már régen ismerjük egymást, hiszen Te már gyakorlatilag az első percektől a BORUM lelkes résztvevője vagy. Szinte minden évben találkozunk ott és a boraid is mindig szépen szerepelnek, de igazából semmit nem tudunk arról, hogyan lettél Te borosgazda?

Én a szőlőmunkákat az apámtól tanultam. Gyerekként nagyon nem szerettem a szőlőt, különösen a kapálást utáltam, mert akkor még minden kézzel csináltunk.

denki magának is készített egy kis bort. A faluban nem sokan vásároltak bort az üzletekben. Mára ez már megváltozott, a nagy felvásárló eltűnt a múlt homályában, az öreg szőlősgazdák megöregedtek, elmentek, a fiatalok meg ma már nem nagyon szeretnek kapálni, így aztán talán 6-8 ember jár ki a hegyre szőlőt művelni. Fiatalok már csak egy páran vagyunk.

Mekkora a szőlőterület, amit művelsz, és milyen fajták vannak nálad?



Később, mikor Garamsallóra kerültem apósommal kezdtem szőlészkedni. Aztán idővel megszerettem a bort és rájöttem, hogy ha jót akarok inni, akkor nekem magamnak kell elkészíteni a saját boromat, így aztán lassan önnalósultam.

A pincesorrról itélve itt, Garamsallón, az Aranyhegyen valamikor nagy élet lehetett, most mi a helyzet?

Igen, gyerekkoromban szinte minden falubéli gazdának volt szőlője, mert a környékbeli nagy borfeldolgozó nagyon jó árat fizetett a szőlőért, és persze min-

Nekem itt nincs nagy szőlőm, összesen 1700 tőkémm van. Van egy szőlő a közelben, amit mi művelünk és a közvetlen szomszédom most ajánlotta megvételre a szőlőjét, amit majd szeretnék újra telepíteni ősi magyar szőlőfajtákkal. Elég lesz ez nekünk, mert mi a szőlőt családiag műveljük a 40 hektár mezőgazdasági terület mellett. Ami a fajtákat illeti, nálam itt a mi legfőbb fajtánk a peszeki lányka, de van még fehér és kékburgundi, meg rajnai rizling.

Az előbb megnéztük a kis takaros pincédet és arra jöttem rá, hogy több bor van

benne, mint amit Te meg a barátaid meg tudtok inni. Mi a többi sorsa, kiviszed a kereskedelembe?

Nincs kereskedőm, én a boraimat itt a pincénél adom el. A boraimat szeretem én magam a vevőnek megmutatni, kóstolja meg, és ha tetszik, akkor vásároljon belőle. Szerencsére már a környéken ismernek, sok visszatérő vásárlóm van, azt lehet mondani, hogy itt a hegyen én vagyok az utolsó mohikán.



Úgy látom, hogy Te itt most nagyon jól érzed magad, sőt még a területeket is bővíted, így adódik a kérdés, hogyan tovább, mi a jövő?

Azt gondolom, hogy a szőlőterület most már elégséges, azt nem szeretném bővíteni, aztán már a család is erre terelget. Tudod, mi mindent egyedül csinálunk, jó, a szüretkor van segítség, de egyébként hárman, a feleségemmel és lányommal dolgozunk a szőlőben és pincében.

A jövő lehetne a vendéglátás, de erre pillanatnyilag nincs kapacitás, sem anyagi

háttér. Megmaradunk a bevált dolgoknál, várjuk a vendégeket, és ha kéri, akkor meg is vendégeljük őket finom hidegtá-lakkal.

Ezt a csapatunk is tanúsíthatja, a Pásztor Pince mindig nyitott a vendégek számra, ahol finom hideg falatok mellett lehet megkóstolni a Norbi kiváló borait. Ráadásul nincsenek messze sem, hiszen Garam-salló légvonalban talán 5 kilométerre van a magyar határtól. Ha valakinek felkeltet-tük az érdeklődését, keressen minket és



megadjuk a Norbi elérhetőségét, mert az a Peszeki leányka megér egy rövid kitérőt a Felvidékre. ■

Bemutatjuk



Legfőbb célunk a kulturális örökségünk megmentése volt

Sümege OEM fórum

Aváltozatos és kedvező domborzati, éghajlati tényezők alapozták meg a hosszú múlt-ra visszatekintő, Sümege környéki szőlőgazdálkodást. Mivel kelta, római és avar kori régészeti leletek is nagy mennyiségben kerültek elő a települések határában, okkal feltételezhető, hogy már akkoriban megkezdődött a helyi szőlőtermesztés. Az 1300-as évek elejétől kezdve a veszprémi püspökség kiemelt figyelmet fordított a sümegei területekre. A középkori írásos feljegyzések is a borkultúrát igazolják. A kiváló borok jó minőségét mutatja az is, hogy már ekkor eljutottak külföldre, elsősorban a délnémet területekre. Az egyházi birtokok mellett nagy hírnévre tettek szert a királyi, főúri, kispapok, majd később a polgári birtokok. A vidék a reformkor évtizedeiben érte el fejlődésének csúcspontját. Az ebben rejlő

lehetőségeket időben ismerte fel és ragadta meg Ramassetter Vince, aki a 19. század közepére a vidék és az ország egyik legjelentősebb szőlőbirtokosává és borkereskedőjévé vált és világhírnevet szerzett a magyar bornak.

A múlt század elején a hegyek lejtőit ugyan részben visszahódította a természet, de még ma is számos helyen láthatók az erdőkben a hajdani parcellákat kerítő kőszáncok – egyértelműen bizonyítva a jóval kiterjedtebb szőlőművelést.

A Sümeget máig meghatározó fajtaszerkezet a filoxé-ravaszt követően alakult ki. A késői és közepes érésű kékszőlő és fehérborszőlő fajták jól alkalmazkodtak a borvidék egyedi ökológiai adottságaihoz.

Sümege, a Püspöki Palota pincéjében helyi borászokkal Kovács Pál és Darin Sándor beszélgett az eredetvédelemről.

Debreceni Borozó: Mekkora termőhelyről beszélgetünk?

Egry Márk: A sümegi termőhely Európában a második legkisebb appelláció, összesen 19 hektáros szőlőterülettel. Csupán 5 termelő dolgozik a termőhelyen.

Debreceni Borozó: Mióta foglalkoztok szőlőtermesztéssel, borkészítéssel?

Tóth Tamás: A sümegi hegyen mindig is volt szőlő. Családirag így régről kötődöm a borhoz. Az 1970-es években én voltam a termelési elnökhelyettese a termelőszövetkezetnek, ahol nagyzemben 10.000 hektáron gazdálkodtunk. Ez a pince – ahol most vagyunk – tele volt borral annak idején. A borvidék mögött van egy ilyen múlt is, az élet közben viszont nagyot változott. A rendszerváltás után, az addig kialakult felépítés összeomlott és csak lassan kezdtek el kialakulni az új hegyközségek.

Dr. Czapári Balázs: Szakmámat tekintve állatorvos vagyok. Sümegeben születtem és úgy 5-6 éve foglalkozom intenzívebben borászattal. Ruston végeztem el a WSET iskolát. 2017-től kezdtem el saját borokat készíteni. Jelenleg 2,5 hektár területtel rendelkezem, ebből termő mindössze majdnem 1 hektár. Célok az, hogy minél jobb minőségű borokat állítsak elő. Hiszek abban, hogy ha minél többet dolgozunk a szőlőben, annál kevesebbet kell majd a pincében. Kezdetektől fogva nem használtam semmilyen felszívódó gyom- és rovarirtószert. Nem is szűröm a boraimat, csak gravitációs úton ülepítek a pincében. Nem teljesen natúr borok ezek, de nagyon tiszta és iható borokat készítünk, annak ellenére, hogy az előállítás során semmilyen technikai beavatkozást nem veszünk igénybe. Szeretnénk elmenni a bio és a natúrborok irányába, és szeretnénk megmutatni, hogy lehet így is jó borokat készíteni.

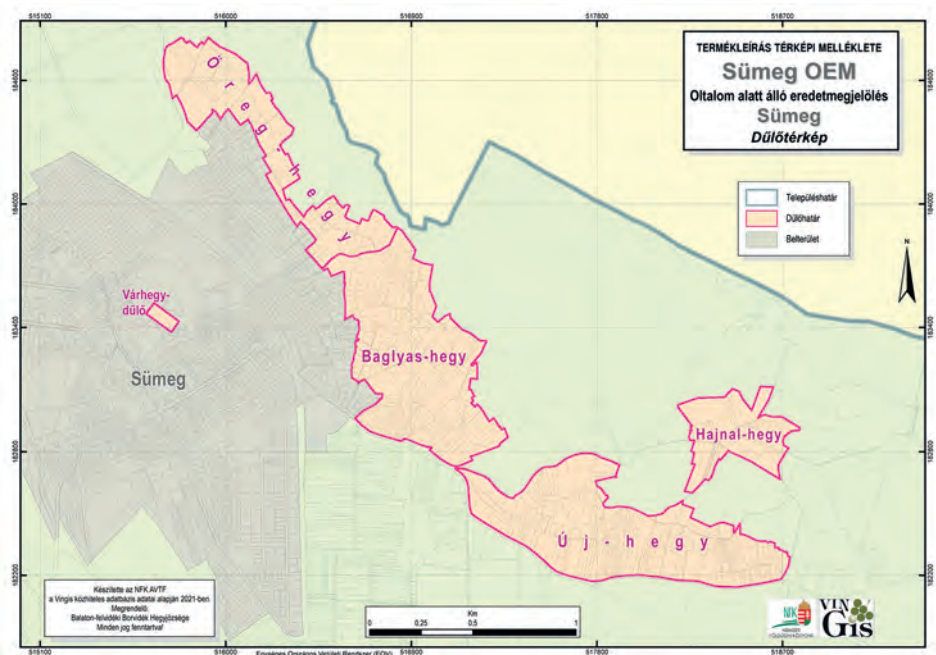
Egry Márk: 1997-ben végeztem, szőlész-borász szakmérnökként, egy mára legendássá vált évfolyamban, Szőke Lajos professzor úr tanítványaként. 1998-tól

voltam a Sümegi Hegyközség hegybírója, akkor 156 hektáron folyt szőlőtermesztés, ami 2008-ra lecsökkent 28 hektárra, és azóta is folyamatosan csökken. 2006 óta készítjük saját borokat, jelen pillanatban 3,5 hektár területen gazdálkodunk. 2018-ban tértünk át bio művelésre, Szőke Lajos professzor úr iránymutatásával. Az első év kudarcai után másféle szemléletet kezdtünk el követni, 2 éve teljesen biodinamikusan gazdálkodunk. A kitűzött cél előttem a Demeter-minősítés elérése. Teljesen vegyszermentesen dolgozunk. Borászatunk igazi családi gazdálkodás, minden munkát saját magam végzek. A biodinamikus termelés pedig folyamatos jelenlétet kíván

Dr. Czapári Balázs: Sümeg 2010 óta újra a Balaton-felvidéki borvidék része, ez az akkori hegyközségi vezetésnek elvitathatatlan eredménye. Egyáltalán nincsen arról szó, hogy nem tudnánk azonosulni a borvidék termőhelyi leírásával, mi csak egy jóval magasabb minőségi szintet próbálunk megcélozni a helyi adottságok maximális bemutatása mellett.

Debreceni Borozó: Milyen szőlőtermesztési gyökerekkel rendelkeztek?

Egry Márk: A környéken már a római időkben is folyt szőlőtermesztés. A terület évszázadokon át királyi, egyházi, főúri birtok volt. Virágkorát a reformkorban



Debreceni Borozó: Mi hozta össze ezt a kis csapatot?

Egry Márk: A közös gondolat az volt, hogy létre kellene hoznunk egy saját eredetvédelmi szabályozást, a borvidék történelmi múltját és a termőhely geológiai adottságát figyelembe véve. A sümegi hegyen már az 1300-as évektől szőlőültetvények voltak, amelyek napjainkra szinte teljesen beépültek és a város részeivé váltak.

Debreceni Borozó: Ezért is akartátok megkülönböztetni magatokat a borvidéktől?

élte, annyira, hogy a 19. század elején még saját kádárüzem és palackozóüzem is működött a településen. 1806-ban például Sümegeben készült először pezsgő Magyarországon. Sümegnek önmagában van egy érdekes kultikussága, amely a Püspökséghez, a Várhoz kötődik, egy történelmi patina, ami megjelenik a borokban is. Célok volt ezeket a hagyományokat felkutatni és tovább vinni. Ezzel párhuzamosan felkértünk egy geológus professzort is, hogy végezzen talajtani kutatásokat, hogy megtudjuk pontosan mi is az a talaj, amin ez a termőhely fekszik. Bátran állíthatjuk, hogy Sümeg a Bakony és a Balaton-felvidék ►

Bemutatjuk

leggazdagabb geológiai múlttal rendelkező települése és ezáltal teljesen eltér a környező termőhelyektől.

Debreceni Borozó: Mit tudatok meg a kutatásból?

Egly Márk: Földszerkezetileg a Sümegi-hegy egy kivetődés, mivel egy törésvonal mentén helyezkedik el, ezáltal olyan kőzettípusok kerültek a felszínre, amik amúgy 100 méter mélységben lennének. A dűlőink annyira változatosak, hogy másfél kilométeren belül olyan kőzettípusok jelennek meg, amelyek Európa más részein csak 1500 kilométer távolságban figyelhetők meg. Egyszerre van jelen a triász, a jura, a kréta és az eocén korból származó kőzetanyag, ami rengeteg hordalékkal egészül ki a Pannon-tenger idejéből. Szigetként emelkedett ki ebből a tengerből a Sümegi-hegy, amit mediterrán sekélyvízi tengerparti környezet vett körül. Ide jöttek be az ösfolyók az Alpokból, és rengeteg áthalmozott kőzetet hoztak magukkal, rengeteg kalcittal, kvarccal. Óriási folyami kavicsokkal van tele a hegy. Az igazi érték a mélységi magmás kőzetből származó megolvadt szilícium, amit nagyon sok helyen megtalálunk. Ez valójában a tűzkő. A tűzkő és a mészkő keveredése adja azt a különleges réteget, amely nem csak Magyarországon, de Európában is egyedülálló. Ez határozza meg a boraink karakterét, és egyben utat nyit a borászati eljárásokra, mert ezeken a tűzköves-mészköves területeken viszonylag egy alacsony pH-val tudunk dolgozni, ami a mikrobiológiai stabilitást jelent a természetes boroknál.

Debreceni Borozó: Mely területeket vontatok eredetvédelem alá?

Egly Márk: Az OEM területébe Csabrendek és Sümegprága is beletartozik. Amióta megvan az eredetvédelem, azóta elindult egy területfelvásárlás. Ma már a borvidéken kívülről is érkeznek befektetők, akik szívesen telepítenek szőlőt. 50-60 hektár növekedési potenciál biztos, hogy van még a borvidékben.

Debreceni Borozó: Milyen szőlőfajtákkal dolgoztok?

Egly Márk: Három fő kékszőlőfajtánk van. A kékfrankos mindig is megtalálható volt a borvidéken és nagyon jól működik mellette a merlot és a zweigelt. Kiegészítő fajták a cabernet franc, pinot noir és syrah lehetnek. Ezek adják a Sümeg vörös termékkategóriát, a Sümeg fehér termék kategóriában pedig chardonnay, furmint, hárslevelű, juhfark, kéknyelű, olaszrizling és sárfehér találhatóak.

Debreceni Borozó: Minőségben milyen kategóriákat hoztatok létre?

Egly Márk: Úgy hoztuk létre a Sümeg OEM-et, hogy azon belül két minőségi kategóriát különítettünk el, az egyik a Sümeg, a másik, az úgymond prémium kategória, a Penta Sümeg. Szándékosan hagyunk átjárást a borvidéki kategóriák között, mert a célunk az volt, hogy létrehozzunk egy iránymutatást a jövő generációja számára, de ne kényszerítsük bele minden áron őket. Azt akartuk, hogy ez a termékleírás mindenki számára inspiráló legyen, és akár jövedelemkiegészítésként egészen kicsi területeken is megvalósíthatóvá váljon, vagy akár megélhetési forrást is biztosítson.

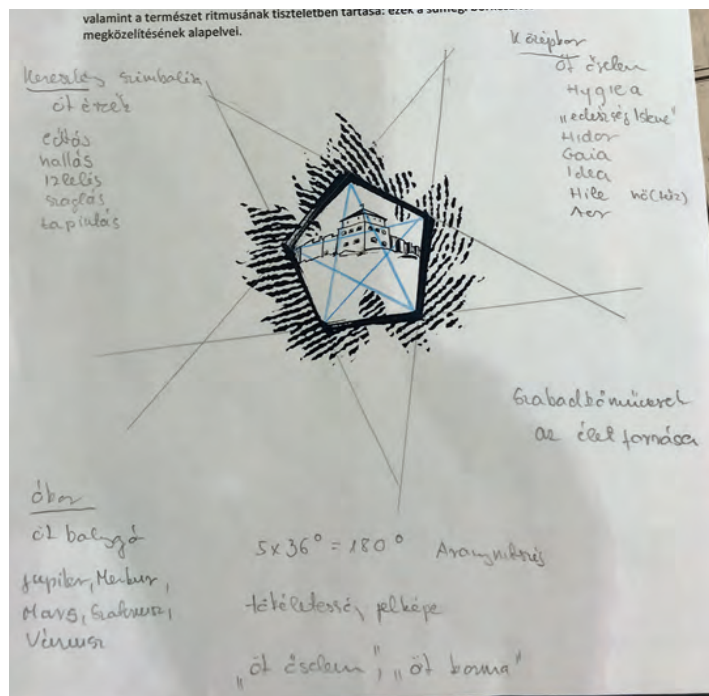
Debreceni Borozó: Kategóriákon belül milyen bortípusok engedélyezettek?

Egly Márk: A Sümegben nincs rozé, csak a Penta kategóriában. A Penta fehérenél már csak két fajta, a furmint és az olaszrizling lehet, minimum 85%-ban, és 15%-ban kiegészülhet más engedélyezett fehér fajtákkal. A Penta rozé kategóriában szintén csak két fajta kékszőlő lehet, kékfrankos vagy zweigelt. Az alap itt is minimum 85% lehet fajtánként, mellé tenni a kiegészítő vörös fajtákból max. 15%-ot, vagy furmintból 10%-ot. A furmint mel-

lett egyrészt azért döntöttünk, mert régóta honos Sümegen, illetve nagyon szép savkaraktert tud adni a borokhoz. Penta vörösnél az alapnak minimum 85%-ban kékfrankosnak kell lenni és e mellé kerülhet még merlot, vagy zweigelt.

Debreceni Borozó: Hogyan látjátok a jövőt?

Egly Márk: A legfőbb cél a sümegi borkultúra megmentése és továbbvitele, ezért rendszeresen összegyűnk a borász kollégákkal, kóstolunk borokat, átbeszéljük, hogy ki, mit csinál, hogyan és miért. Az ilyen beszélgetésekből jutotunk el odáig, hogy létre kell hoznunk a saját magunk által felállított mércének



megfelelő termékleírásunkat és az erre épülő eredetvédelmet.

Dr. Czapári Balázs: A világ több pontján már ott vannak a sümegi borok a Michelin-csillagos éttermek kínálatában. Ez önmagában elég hívószó lehet a mai fiatalok számára. ■



Nem a kottákat kell egymással cserélgetnünk!

Nivegy-völgy OEM fórum

A szőlőtermesztés termőterületének kialakulása is a tudatos emberi munka következménye, hiszen az itt élő szőlőtermelők a fagyveszélyes és betegségek megjelenésének kedvező alacsony fekvésű, lápos területek helyett, csak a fagyvédezt, gyorsan felmelegedő domboldalakon termesztnek évezredek óta szőlőt.

A helyi szőlőtermelők a térség ökológiai adottságaihoz jól alkalmazkodó, késői érésű fehérborszőlő-

fajtára, az olasz rizlingre alapozták a termesztést. Az engedélyezett maximális terméshozamokat a minőségi bortermelés igényei szerint alakították ki, melyet a dülönév feltüntetéssel forgalomba hozott borok esetében tovább korlátoztak. A magas minőségű szőlőt hagyományosan a helyi pincékben dolgozzák fel. Az itt élő emberekben általában nem falu volt a közös identitás, hanem a Nivegy-völgy, ami máig meghatározza a helyi szőlőtermelést.

Szentantalfán, a Dobosi Pincészet birtokközpontjában helyi termelőkkel Kovács Pál és Darin Sándor beszélgetett a nivegy-völgyi apellációról.

Debreceni Borozó: Mit jelent számotokra a Nivegy-völgy?

Kiss Csaba: Eredendően a nivegy szó

jelentése: ködös, misztikus, átláthatatlan. Valamikor az egész völgy valószínűleg ilyen bokros és áthatolhatatlan dzsungel volt, innen kapta a nevét. A völgyhöz eredendően öt kis község Tagyon, Szentantalfa, Balatoncsicsó, Szentjakabfa és Óbudavár tartozik. Mi ezt nevezzük a klasszikus Nivegy-völgynek. Ha ezt lefordítjuk a szőlészeti nyelvére, akkor

a monoszlói területek, illetve a zánkai területek is még ehhez a hegyközséghez tartoznak.

Debreceni Borozó: Eltér-e valamiben a hegyközségi terület az eredetvédezt termőhelyi területtől?

Kiss Csaba: Nem, nem tér el. ►

Bemutatjuk

Úgy gondoltuk az eredetvédelem során nem a termőhely beszökítésére kell fókuszálnunk.

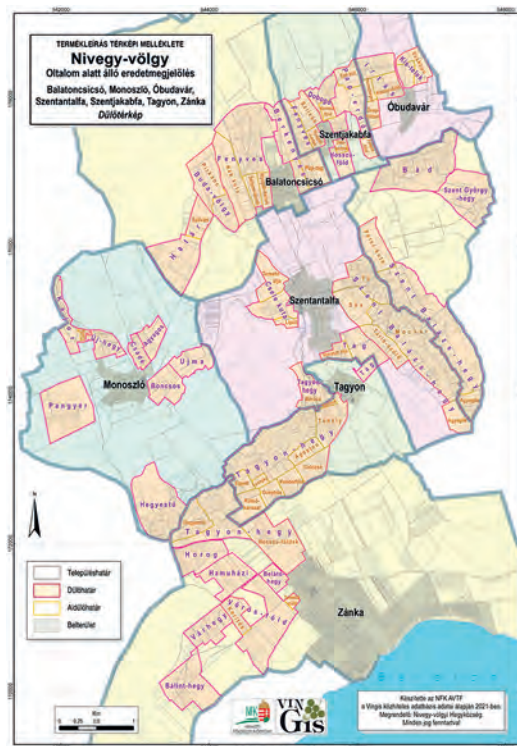
Debreceni Borozó: Ez a termőhely a Balatonfüred-Csopak borvidék része. Miért szerettedek volna ettől elszakadni és saját eredetvédelmet lefektetni?

nia, hogy „száraz minőségi fehérbor”, hanem hogy „Balatonfüred-Csopak OEM száraz fehérbor”. Ezek nem is jelentettek semmilyen fajta többletet a piacon. Míg régen a „minőségi bor”-t, „asztali bor”-t, „tájbor”-t tudták kezelni, addig a kategóriát nem. Ezért mi piaci alapon indultunk el alulról a Balaton Borral, ami szerencsére sikeres történet lett. Közben viszont azt vettük észre, hogy aki eljön hozzánk, az nem egy Balaton Bort akar kóstolni, hanem inkább a magasabb kategóriájú borainkat.

tudja, hogy ez egy Nivegy-völgyi bor és itt fog minket megtalálni Zánkától északra a Nivegy-völgyben.

Debreceni Borozó: Milyen szőlőfajtában láttátok megtestesülni a Nivegy-völgyi bort?

Dobosi Győző: Úgy gondoltuk, hogy egyediségünket az olaszrizlingen keresztül tudjuk legjobban megmutatni, így ezt az egy szőlőfajtát választottuk be az eredetvédelembe. Az összes többi borvidéki szőlőfajta is természetesen tovább a térség-



Dobosi Győző: 2015-ben indult el a Balaton Bor projekt és az volt az első olyan nagy kóstoló, amin a borászok rendszerint részt vettek és kóstoltuk egymás borait. Ott indult el egy olyan alulról jövő márka építésének gondolata, ami a piacon értéket jelent majd. 2008-ban azt vettük észre, hogy Magyarországon elindult egy új eredetvédelmi rendszer amibe a korábbi „asztali bor”, „minőségi bor” kategóriákat valahogyan integrálni kellett. Akkoriban nem volt a magyar borágazat abban a helyzetben, hogy ezt a koncepciót jól át tudja venni. A termelők többsége nem is értette igazán, mi újat jelent, hogy már nem azt kell a boraira ír-

Debreceni Borozó: Így merült fel a Nivegy-völgy, mint magasabb kategória?

Dobosi Győző: Igen, főleg hogy a Nivegy-völgyben közben egy nagyon jó egy- ség kezdett kialakulni. Nagyon sok belső kóstolónk volt és azt láttuk, hogy a saját Hegyborunkat magunknak kell össze- rakni. Rájöttünk, hogy ezt le kell szabá- lyoznunk, hogy minden egyes palack bor, amit ebben a kategóriában eladunk az a helyi termőhelyet kell hogy képviselje. Meg kell jelenjen a termőhely a borokon, hogy aki ezeket kóstolja és el akar jönni hozzánk utána, akkor ne Balatonfüreden, ne Csopakon keressen minket, hanem

ben, de azok csak Balatonfüred-Csopak OEM jelzéssel kerülhetnek továbbra is forgalomba.

Debreceni Borozó: Ez azt jelenti, hogy a Nivegy-völgy jelzéssel ellátott borok ma- gasabb kategóriát képviselnek?

Dobosi Dániel: Az elsődleges cél nem az volt, hogy feltétlenül jobb borok legyenek a nivegy-völgyiek, hanem szembetűnően másak. Más a stílusunk és ezáltal má- sabb a bor is. Annak ellenére, hogy a Nivegy-völgy a legnagyobb összefüggő szőlőterület az egész borvidéken belül, senki nem ismeri, nem tudja hol talál-

ható. Mindenki elmegy kóstolni Balatonfüredre, balatonfüredi bort kóstolni. Mi ezen szerettünk volna leginkább változtatni. Ismerjenek meg minket a borainkon keresztül, érezzék a másságunkat és ha el szeretnék jönni hozzánk, akkor találjanak is meg minket.

Debreceni Borozó: *Van-e akkor különbség a borok bírálatánál?*

Dobosi Győző: Mi a borvidéki szintet nem látjuk annyira fontosnak, mert annyira nagy, hogy nem tudja értelmesen

nénk kiemelni, hanem azt szeretnénk ha egyes termőhelyi közösségek is elindulnának ezen az úton. Így a fogyasztó tudná, hogy ő nivegy-völgyi, dörgicsei, vagy éppen csopaki borokat szereti. Félre ne értsen senki, kell a borvidéki ernyő, de ma már a borkedvelők megkövetelik az egyedi karakterű, jól beazonosítható borokat.

Debreceni Borozó: *A fogyasztók számára már tényleg ennyire elkülöníthető a csopaki olaszrizling a nivegy-völgyitől?*



megfogalmazni a saját identitását, de ahhoz meg kicsi hogy kommunikációban rá lehessen építeni. Azt gondoltuk hogy az ideális az lenne, ha lenne egy regionális termékleírás, ami egy megengedőbb, és lennének helyi önszerveződések, akik maguknak egy szigorúbb rendszert állítanának fel. Ilyennek indult például a Csopaki-kódex, vagy a Csopak OEM is.

Debreceni Borozó: *Ilyen logika szerint akkor kellenek majd további kistérségi OEM-ek még?*

Dobosi Győző: Ez a cél, ez a jövő! Mi elsősorban nem csak magunkat szeret-

Táncos Zoltán: Igen, ez a cél, csak akkor van az egésznek értelme ha ez a fogyasztói szinten is működik. Fel kell építeni egy identitást. A Balatonfüred-Csopak borvidéki OEM nem tud igazi identitással bírni, mert túl nagy terület, és túl sokszínű. Azt gondolom, hogy a csopakiak is azért határolták le a saját termőhelyüket, mert a Csopakinak van egy számukra értelmezhető identitása, amit át akarnak vinni a fogyasztók felé. Mi is azt gondoljuk, hogy a Nivegy-völgyének is van egy megkülönböztethető, határozott identitása, amit az olaszrizlingen keresztül meg lehet és meg is tudunk mutatni.

Kiss Csaba: Egy olyan márkát szeretnénk felépíteni, amire mi mind büszkék lehetünk és mindenki, aki kóstolja megsüvege. Ennek már komoly marketing értéke is lenne amellet, hogy a palackban lévő bor kiváló.

Dobosi Győző: Nem a másokhoz képest akarunk jobbak lenni, hanem saját palattánkon belül szeretnénk egy piramist felépíteni. Szerintem az nem egy jó kommunikáció, hogy ez, vagy az a bor jobb ennél, vagy annál. Ha valaki hozzánk betér, akkor most három szinten tudok neki borokat mutatni csak és kizárólag olaszrizlingből! Van egy alapborunk, ami Balaton Bor név alatt kerül forgalomba, van a Hegybor, ami már a helyi eredetvédelem belépő bora és van a prémium kategóriát képviselő Nivegy-völgy olaszrizling. Az első egy könnyű friss, reduktív, gyümölcsös, fajtajelleges bor. A második már nem a szőlőtípusos ízeket akarja visszaadni, hanem a termőhely értékeit, évszámot, egy speciális technológiát, meg ennek az összességét és a végén ott van egy dülös bor, ami teljesen más karaktereket hordoz az előző kettőtől. Itt már kifejezetten az egyediség, a termőhely sava-borsa adja fő hangsúlyt.

Kiss Csaba: Innen már a fogyasztónál van a döntés, hogy neki melyik stílus, karakter tesz a legjobban, melyikből szeretne visszakóstolni és melyiket fogja majd hazavinni, hogy az otthonában is ez az életérzés érintse meg. Mi bízunk benne hogy a többség a nivegy-völgyi boraink mellett fog dönteni. ■

Steigler

SOPRON

Kik vagyunk?
Különleges terroir,
egyedülálló ízvilág,
emberi sorsok,
évezredes hagyományok és egy
páratlan pince
organikus szövete.
Eszköz a természet
kezeiben, hogy
csillámpala szülte,
organikus borok
készüljenek az
emberek örömére.



**STEIGLER.
BOR, TERMÉSZETESEN.**

steigler-wines.com

TOKAJI SZÁRAZ BOROK

Kovács Pál borjegyzete

Tesztelők:

Darin Sándor – Bor & Párlat
Kovács Pál – Debreceni Borozó
Németi Attila Viktor – Debreceni Borozó
Sebestyén Csaba – Hotel Platán
Szabó Gyula – borász, borgejtő



91 pont



Tokaj Kikelet Pincészet (Tarczal)

Tokaji Furmint Tarczal 2022

Tiszta, világos aranysárga szín, nagyon összetett, mandulás, őszibarackos, nyári almás, ásványos, krémes, vajas illatvilág, szép savak, olajos test, szájbán nagyon kerek, zamatos, üde, sokféle gyümölcsös, krémes, ásványos, nagyon hosszú lecsengéssel, nagy ígéret.

Ár: 5.700 Ft – pincészetnél

90 pont



Disznókő Szőlőbirtok (Mezőzombor)

Inspiration Tokaji dry 2021

Tiszta, halvány aranysárga szín, szép, érett, őszibarackos, mandulás, nyári almás, ásványos, déli gyümölcsös, krémes illat, szép savak, olajos test, szájbán nagyon kerek, krémes, zamatos, tele nyári gyümölcsökkel, hosszú lecsengéssel, kellemes bor.

Ár: 6.140 Ft – pincészetnél



Hangavári Pincészet (Bodrogkisfalud)

Tokaji Furmint 2020

Világos aranysárga szín, szép krémes, vajas, nyári almás, körtés, narancsos, mandulás, ásványos illatvilág, zamatos savak, olajos test, szájbán izgalmas, krémes, vajas, gyümölcsös a végén szép ásványos, fűszeres hosszú lecsengéssel, már most jó inni.

Ár: 7.500 Ft – pincészetnél

A tokaji szárazborok tesztelése mindig komoly feladat elé állítja a bírálókat. A tokaji édes bor már évszázadok óta kivívta az elismertséget a világban, de a száraz borok talán 20-30 éve próbálják bebizonyítani, hogy helyük van a borpalettán. Erre az alkalomra 16 pincészet, 24 bora érkezett a tesztre, többféle fajta borral és házasításokkal. Becsülettel végigkóstoltuk és erre jutottunk:



Tokaj Kikelet Pincészet (Tarczal)

Tokaji Dry Váti 2020

Világos aranysárga szín, szép virágos, mandulás, krémes, nyári almás, hársas, ásványos, vajas illatvilág, izgalmas savak, olajos test, szájbán szép gyümölcsös, zamatos, krémes, hársas, mandulás, narancsos ízek, szép hosszú lecsengéssel, szép bor.

Ár: 7.800 Ft – borbolt.hu

89 pont

Basilicus Szőlőbirtok (Tarczal)

Száraz Szamorodni 2012

Szép sötét aranysárga szín, telt, érett, szép érett gyümölcsös, kenyérhéjas, kardamomos, rozmaringos, vajas, aszús illatvilág, kerek savak, olajos test, szájbán nagyon zamatos, gyümölcsös, izgalmas, sherry-s jegyek, szép lecsengéssel, még mindig nagyon élő bor.

Ár: 8.900 Ft – pincészetnél

Árpád-hegy Pince (Szerencs)

Tokaji Száraz Szamorodni 2019

Tiszta, aranysárga szín, telt, érett, kenyérhéjas, fűszeres, érett gyümölcsös, kicsit oxidált illat, szép izgalmas savak, olajos test, a korty zamatos, kandírozott déli gyümölcsös, izgalmas, érett gyümölcsös, nagyon hosszú lecsengéssel, igazán szép bor.

Ár: 4.500 Ft – pincészetnél

Dobogó Pincészet (Tokaj)

Dobogó Furmint 2020

Tiszta, világos aranysárga szín, telt, krémes, mandulás, szép körtés, fűszeres, ásványos, kicsit narancsos illat, kerek savak, komoly test, szájbán nagyon kerek, zamatos, déli gyümölcsös, krémes, vajas, ásványos, szép hosszú lecsengéssel, ezt jó inni.

Ár: 4.500 Ft – pincészetnél

Áts Pincészet (Tarczal)

Szt. Tamás Furmint 2021

Halvány szalmasárga szín, szép őszibarackos, nyári almás, mandulás, krémes, vajas, ásványos, déli gyümölcsös illatvilág, zamatos savak, olajos test, szájbán zamatos, gyümölcsös, krémes, hosszú lecsengéssel, még fiatal.

Ár: 6.330 Ft – borbolt.hu

Árpád-hegy Pince (Szerencs)

Tokaji Kabar 2022

Halvány szalmasárga szín, lassan nyíló, őszi barackos, nyári almás, kicsit körtés, ásványos, kicsit vajas, krémes illat, élénk savak, olajos test, a korty, zamatos, friss, nagyon gyümölcsös, izgalmas, hosszú lecsengéssel, érni fog.

Ár: 5.000 Ft – pincészetnél

88 pont

Tokaj Hétszőlő Organikus Birtok (Tokaj)

(Tokaj)

Tokaji Furmint Selection 2018 BIO

Tiszta, világos aranysárga szín, telt, érett, krémes, mandulás, mezei virágos, ásványos illatvilág, kerek savak, olajos test, szájbán szép kerek, zamatos, mandulás, virágos, kicsit fűszeres, gyümölcsös, hosszú lecsengéssel, még szép élő bor.

Ár: 4.910 Ft – borbolt.hu

Holdvölgy Birtok (Mád)

Tokaji Furmint Meditation 2021

palackminta

Halvány aranysárga szín, telet, érett, nyári almás, nyári körtés, mandulás, krémes, vajas, ásványos illat, élénk savak, olajos test, szájbán nagyon izgalmas, zamatos, üde, friss, gyümölcsös, hosszú lecsengéssel, nagy ígéret.

Ár: 10.000 Ft – pincészetnél

87 pont

Myrtus Pince (Tarczal)

Tokaji Hárslevelű 2021

Aranysárga szín, szép hársas, mandu-

lás, vajas, ásványos, őszibarackos, déli gyümölcsös illat, kerek savak, olajos test, szájbán zamatos, izgalmas, friss, gyümölcsös, mandulás, hosszú lecsengéssel, enyhe savhangsúly a végén.
Ár: 3.750 Ft – pincészetnél

Grand Tokaj (Tolcsva)

Pető Furmint 2021

Világos szalmasárga szín, szép mandulás, őszibarackos, nyári almás, körtés, ásványos, vajas, krémes illat, élénk savak, közepes test, szájbán izgalmas, szép gyümölcsös, mandulás, krémes, hosszú lecsengéssel, szép bor.

Ár: 5.230 Ft – borbolt.hu

Béres Szőlőbirtok és Pincészet (Erdőbénye)

Tokaji Naparany Cuvée 2019

Világos aranysárga szín, telt, érett, mandulás, mezei virágos, nyári almás, körtés, krémes, vajas, ásványos illat, szép savak, olajos test, szájbán izgalmas, zamatos, szép gyümölcsös, ásványos, mandulás véggel, hosszú lecsengéssel, jó inni.

Ár: 5.990 Ft – pincészetnél

Kvaszinger Pincészet (Olaszliszka)

Tokaji Sárgamuskotály 2022

Nagyon halvány aranysárga szín, élénk, muskotályos, barackos, déli gyümölcsös, rózsavirágos, ásványos, kicsit krémes illat, zamatos savak, könnyed test, a korty nagyon izgalmas, ásványos, gyümölcsös, friss, üde, hosszú lecsengés, kellemes bor.

Ár: 2.470 Ft – borbolt.hu

Áts Pincészet (Tarcál)

Suba Cuvée 2022

Világos szalmasárga szín, szép érett barackos, nyári körtés, krémes, hársas, mezei virágos, ásványos illatvilág, kerek savak, olajos test, szájbán szép kerek, zamatos, gyümölcsös, krémes, vajas, mandulás, ásványos, hosszú lecsengéssel, még érne fog.

Ár: 8.000 Ft – pincészetnél

Rózsa György Pincészet (Tállya)

Nyergesek száraz Furmint 2022

Világos aranysárga szín, szép mezei virágos, mandulás, nyári almás, körtés, krémes, ásványos illat, élénk savak, olajos test, szájbán izgalmas, zamatos, friss, üde, gyümölcsös, ásványos, mandulás hosszú kifutással, még érne fog.

Ár: 4.000 Ft – pincészetnél

Grand Tokaj (Tolcsva)

Meszes Furmint 2021

Világos aranysárga szín, lassan nyíló, nyári almás, körtés, őszibarackos, krémes, kicsit széna-szalmás, mandulás, ásványos illat, zamatos savak, olajos test, szájbán kerek, zamatos, üde, friss, gyümölcsös, krémes, hosszú lecsengés, jó inni.

Ár: 5.230 – borbolt.hu

86 pont

Tokaj Hétszőlő Organikus Birtok (Tokaj)

Tokaji Száraz Szamorodni 2018

Sötét aranysárga szín, telt, érett, oxidált jellegű, kenyérhéjas, keleti fűszeres, mandulás, vajas illat, zamatos élő savak, olajos test, a korty érett gyümölcsös, sherry-s, mandulás, kerek, szép hosszú lecsengéssel, érdekes bor.

Ár: 6.300 Ft – pincészetnél

Myrtus Pince (Tarcál)

Tokaji Száraz Szamorodni 2017

Világos aranysárga szín, szép gyümölcsös, körtés, barackos, krémes, vajas, fűszeres, ásványos illat, zamatos savak, szép test, a szájbán zamatos, izgalmas, szép gyümölcsös, fűszeres, sherry-s jegyek, szép lecsengéssel, izgalmas bor.

Ár: 6.500 Ft – pincészetnél

Grand Tokaj (Tolcsva)

Classic Selection Furmint Száraz 2022

Világos szalmasárga szín, szép őszibarackos, nyári körtés, mandulás, ásványos, krémes illat, kerek savak, olajos test, szájbán élénk, zamatos, gyümölcsös, friss, üde, hosszú lecsengéssel, a végén pici kesernyével.

Ár: 1.380 Ft – pincészetnél

Grand Tokaj (Tolcsva)

Terroir Selection Muscat Blanc száraz 2022

Fehérbe hajló szalmasárga szín, szép virágos, barackos, körtés, muskotályos, kicsit ásványos illat, élénk savak, könnyed test, a korty zamatos, gyümölcsös, kicsit savhangsúlyos, hosszú lecsengéssel, még érne fog.

Ár: 1.900 Ft – borbolt.hu

85 pont

Tokaj Hétszőlő Organikus Birtok (Tokaj)

Gyöngyöző 2021 BIO

Halvány szalmasárga szín, üde, élénk, barackos, körtés, kicsit virágos illat, élénk savak, könnyed test, szép CO₂, a korty friss, üde, gyümölcsös, hosszú lecsengéssel, szép nyári ital.

Ár: 3.050 Ft – borbolt.hu

84 pont

Babits Pincészet (Tolcsva)

Tokaji Furmint Száraz 2021

Halvány aranysárga szín, telt, vajas, franciakermes, kicsit élesztős, barackos, almás, kompótos illat, élénk savak, szájbán kicsit kesernyés, élénk, savhangsúlyos, hosszú lecsengéssel.

Ár: 3.000 Ft – pincészetnél

Teszt-jegyzet

Kovács Pál értékelése

A tokaji szárazborok ezúttal sem hazudták meg magukat, kemény feladat állították a bírálókat, de őszintén szólva nem is vallottak szégyent. Igaz, több időt igényeltek, de kellemes perceket is okoztak. Amit talán kimondhatunk, hogy a hordós érlelés és az idő sokkal szebb oldalakat mutatja. A fiatal borok többségében, viszont a komoly ígért jegyei lelhetők fel. Egyszerűen, érdemes velük kísérletezni és érdemes talán néhány palackot elraktározni későbbi időkre, érettebb korunkra várva. Tegyen mindenki kedve szerint! ■

Igy pontozunk mi:

95-100: tökéletes bor

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

85-89: kiváló, komplex, karakteres,

nagyon jó bor

80-84: tehetséges, tartalmas, jó bor

Támogatónk:



Városok, Falvak
SZÖVETSÉGE

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

Teszt

ÉDES BOROK

Kovács Pál borjegyzete

Tesztelők:

Darin Sándor – Bor & Párlat

Kovács Pál – Debreceni Borozó

Németi Attila Viktor – Debreceni Borozó

Sebestyén Csaba – Hotel Platán

Szabó Gyula – borász, borgyűjtő

Palackfotók: Németi Attila Viktor



ÁTS CUVÉE
2022

Nagyon sokan szeretik az édes borokat, amelyek lehetnek, késői szüretek, szamorodnik, esetleg jégborok. Mi is kíváncsiak voltunk, hogy az országban mit gondolnak erről a borászok. Mint várható volt, a tokaji édes borok kerültek túlsúlyba, de azért más borvidékekről is érkeztek szép édes borok. Összesen 5 borvidék, 21 borászat küldött be mintákat, amelyeket az állábiak szerint írtunk le:

94 pont



Áts Pincészet (Tarc)

Áts Cuvée 2022

Halvány aranyárga szín, szép kellemes, élénk, császárkörtés, szegfűszeges, ásványos, krémes, mézes, vajas illat, zamatos savak, olajos test, a szájban édes körtés kompót, mézes, krémes, vajas, mentás, baracklekváros ízjegyek, szép hosszú lecsengéssel, nagyon tartalmas bor.

Ár: 4.640 Ft – borbolt.hu



Tokaj Kikelet Pincészet (Tarc)

Tokaji Édes Szamorodni 2019

Szép aranyárga szín, telt, kerek, vajas, krémes, kajsziarackos, nyári almás, kicsit körtés, virágos, krémes, vajas, mézes, ásványos illat, kerek savak, komoly test, szájban nagyon kerek, szép egyensúly, zamatos, gyümölcsös, krémes, vajas, barackos ízek, hosszú lecsengéssel.

Ár: 10.370 Ft – borbolt.hu



Holdvölgy Birtok (Mád)

Tokaji Édes Cuvée, Holdvölgy Signature 2010

Szép sötét aranyárga szín, telt, érett, karamellás, Vilmos körtés, fűszeres, zsályás, kajsziarackos, töppedt szemes, vajas, krémes, ásványos illatvilág, kerek savak, olajos, nagy test, a korty nagyon egyensúlyos, szájban gyümölcs orgia,

krémes, karamellás, baracklekváros, picit kenyérhéjas ízek, nagyon hosszú lecsengés, nagyon elegáns öregúr.

Ár: 7.430 Ft – borbolt.hu

93 pont



Hangavári Pincészet (Bodrogkisfalud)

Tokaji Furmint késői szüret 2021

Világos aranyárga szín, szép édeskés, mézes, körtés, mezei virágos, mandulás, ásványos, vajas, krémes illat, kerek savak, olajos test, a korty kerek, zamatos, szép egyensúlyos, gyümölcsös, vajas, ásványos jeggyel, hosszú lecsengéssel, nagyon jó inni.

Ár: 8.000 Ft – pincészetnél

92 pont



Grand Tokaj (Tolcsa)

Terroir Selection Late Harvest 2021

Szép aranyárga szín, telt, érett, körtés, barackos, vajas, krémes, mandulás, virágos, kicsit ásványos illatok, szép zamatos savak, olajos test, a korty zamatos, barackos, vajas, krémes, egy picit édeskés, de szép hosszú, kellemes bor.

Ár: 2.240 Ft – borbolt.hu

91 pont



Barta Pince (Mád)

Furmint késői szüret 2018

Szép aranyárga szín, telt, érett, sok gyümölcsös, barackos, körtés, virágos, kicsit mandulás, krémes, vajas, szép ásványos illat, kellemes savak, olajos test, a korty kerek, egyensúlyos, zamatos, gyümölcsös, fűszeres, a végén kicsi mandulával, hosszú lecsengés, nagyon jó inni.

Ár: 6.900 Ft – pincészetnél



Royal Tokaji Pincészet (Mád)

Royal Tokaji Cuvée 2017

Szép aranyárga szín, telt, érett, mazsolás, Vilmos körtés, krémes, vajas, ásványos, mézes illat, szép élénk savak, olajos test, a korty kerek, kicsit cukor túlsúlyos, krémes, gyümölcsös, mandulás, szép hosszú, kellemes bor.

Ár: 3.320 Ft – borbolt.hu



Koch Borászat (Borota)

Ice Wine 2019

Sötét aranyárga szín, élénk, telt, szép parfümös, gyümölcsös, grúz teás, mazsolás, mézes, vajas illatok, kerek savak, nagy test, a korty telt, érett, zamatos, gyümölcsös, édeskés, vajas, krémes, szép hosszú lecsengéssel, igazi kuriózum.

Ár: 6.600 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.



Basilicus Birtok (Tarcal)

Édes Szamorodni 2018

Halvány aransárga szín, szép érett, mandulás, nyári gyümölcsös, kajszi-barack lekváros, krémes, vajas, ásványos illat, kerek savak, olajos test, szájbán kerek, egyensúlyos, mézes, gyümölcsös, ásványos, krémes, üde, hosszú lecsengés, nagyon jó inni.

Ár: 5.900 Ft – pincészetnél



Gróf Degenfeld Szőlőbirtok (Tarcal)

Tokaji Organikus Szamorodni 2020

Halvány aransárga szín, szép mandulás, ásványos, nyári gyümölcsös, krémes, vajas, mezei virágos, ásványos illat, zamatos savak, olajos test, szájbán szép gyümölcsös, mézes, vajas jegyek, szép ásványosság, hosszú lecsengés, beszélgetős bor.

Ár: 4.590 Ft – pincészetnél



Royal Tokaji Pincészet (Mád)

Royal Tokaji Édes Szamorodni 2018

Aransárga szín, telt, érett, Vilmos körtés, mézes, kajszi-barackos, muskotályos, ásványos, krémes, vajas, ananászos illat, kerek, zamatos savak, olajos test, szájbán szép egyensúly, gyümölcsösség, ásványosság, krémesség, hosszú lecsengés, szép bor.

Ár: 3.870 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

90 pont



Hangavári Pincészet (Bodrogkisfalud)

Tokaji Szamorodni édes 2019

Világos aransárga szín, szép fűszeres, mandulás, Vilmos körtés, krémes, vajas, virágos, ásványos illat, kerek savak, olajos test, szájbán kerek, zamatos, nagyon gyümölcsös, krémes, ásványos, hosszú lecsengés, jó inni.

Ár: 5.500 Ft – pincészetnél



Barta Pince (Mád)

Tokaji Szamorodni 2018

Szép aransárga szín, élénk, mandulás, fűszeres, mézes, nyárialmás, krémes, ásványos, kicsit vajas illat, zamatos savak, olajos test, szájbán zamatos, izgalmas, ananászos, krémes, szép gyümölcsös, ásványos, hosszú lecsengéssel, nagyon jó inni.

Ár: 12.900 Ft – pincészetnél



Disznókő Szőlőbirtok (Mezőzombor)

"1413" Tokaji Édes Szamorodni 2021

Aransárga szín, telt, érett, zamatos mézes, Vilmos körtés, kajszi-barackos, vajas, krémes, ásványos, mandulás illat, zamatos savak, olajos test, szájbán nagyon kerek, gyümölcsös, mézes, krémes, vajas íz, hosszú lecsengés, jó inni.

Ár: N/A – pincészetnél

89 pont

Bujdosó Pincészet (Balatonlelle)

Tramontana 2022

Világos aransárga szín, nagyon vajas, krémes, barackos, körtés, muskotályos, mazsolás illat, zamatos savak, olajos test, szájbán nagyon kerek, édes, gyümölcsös, krémes, fűszeres, hosszú lecsengés, kellemes bor.

Ár: 3.200 Ft – pincészetnél



Kövess bennünket a

facebook-on is!

www.facebook.com/debrecen.borozo

Rózsa György Pincészet (Tállya)

Édes Szamorodni 2021

Aranysárga szín, szép ásványos, mézes, nyári almás, barackos, kicsit mandulás, krémes, vajas illat, szép savak, olajos test, szájból kerek, gyümölcsös, krémes, vajas, hosszú lecsengéssel. kellemes édes bor.

Ár: 6.000 Ft – pincészetnél

Kvaszinger Pincészet (Olaszliszka)

Tokaji Édes Szamorodni 2019

Szép aranysárga szín, szép összetett, kellemes körtés, barackos, vajas, ánizsos, kicsit mandulás illat, kerek savak, olajos test, szájból szép egyensúly, gyümölcsös, krémes, vajas ízek, hosszú lecsengés, jó inni.

Ár: 5.650 Ft – borbolt.hu

88 pont

Grand Tokaj (Tolcsva)

Classic Selection Late Harvest Sárga-muskotály 2022

Aranysárga szín, telt, érett, nagyon muskotályos, mézes, krémes, vajas, ásványos, körtés, barackos illat, kerek savak, olajos test, a korty nagyon édes, zamatos, muskotályos, vajas, körtés, hosszú lecsengéssel, édes nyenyecség.

Ár: 2.080 Ft – borbolt.hu

Basilicus Szőlőbirtok (Tarcál)

Tokaji Furmint késői szüret 2022

Halvány aranysárga szín, lassabban nyíló, szép barackos, nyári körtés, fűszeres, mandulás, krémes, ásványos illat, kerek savak, komoly test, a korty édeskés, friss, zamatos, gyümölcsös, hosszú lecsengéssel, szép kis bor.

Ár: 5.900 Ft – pincészetnél

Grand Tokaj (Tolcsva)

Terroir Selection Late Harvest 2021

Aranysárga szín, telt, érett, körtés, kajszi barackos, vajas, krémes, kicsit ásványos, mandulás illatok, szép zamatos savak, olajos test, a korty zamatos, barackos, vajas, krémes, édeskés, hosszú lecsengés, jól iható bor.

Ár: 2.240 Ft – borbolt.hu

Gróf Degenfeld Szőlőbirtok (Tarcál)

Tokaji Organikus Late Harvest Fortissimo 2022

Halvány aranysárga szín, szép

gyümölcsös, ánizsos, zsályás, krémes, vajas, kajszi barackos, virágos illat, zamatos savak, olajos test, szájból nagyon zamatos, gyümölcsös, krémes, szép hosszú lecsengéssel, nagyon fiatal még.

Ár: 2.770 Ft – borbolt.hu

87 pont

Szentpéteri Borpince (Kiskörös)

Késői szüretelésű Generosa 2019

Szép aranysárga szín, élénk, érett körtés, barackos, vajas, krémes, fűszeres illatvilág, szép savak, olajos test, a szájból nagyon kerek, telt, zamatos, üde, édeskés, vajas, gyümölcsös, hosszú lecsengés, egyetlen száraz késői bor.

Ár: 2.800 Ft – pincészetnél

Gabri Pincészet (Gyöngyöstarján)

Sárga muskotály 2019

Sötét aranysárga szín, szép, élénk, muskotályos, barackos, fűszeres, vajas, krémes illat, kerek savak, olajos test, szájból kerek, zamatos, édeskés, gyümölcsös, hosszú lecsengéssel, szép bor.

Ár: 3.500 Ft – pincészetnél

86 pont

Árpád-hegy Pince (Szerencs)

Tokaji Édes Szamorodni 2017

Világos aranysárga szín, szép fehér gyümölcsös, mandulás, baracklekváros, mandulás, ásványos, krémes, vajas illat, zamatos savak, olajos test, szájból izgalmas, gyümölcsös, friss, üde, picit ásványos, hosszú lecsengés, kellemes bor.

Ár: 8.890 Ft – pincészetnél

85 pont

Tokaj Hétszőlő Organikus Birtok (Tokaj)

Tokaji Kövérszőlő késői szüret 2018 BIO

Kellemes aranysárga szín, szép nyári gyümölcsös, barackos, kicsit hársleveles, mézes, mandulás, krémes illat, zamatos savak, olajos test, a korty édeskés, gyümölcsös, zamatos, kerek, a végéig lehetnyi mandula, hosszú lecsengés, még mindig finom bor.

Ár: 4.140 Ft – borbolt.hu

Teszt-jegyzet

Kovács Pál értékelése

Az édes borok kóstolása nem könnyű, de rendkívül hálás feladat, mert nagyon sok érdekes illat és íz jeggyel találkozhat az ember, amelyek sokszor újra gondolkasztanak az elképzeléseket az édes borok és ételek kapcsolatában. Egyre inkább hajlok arra, hogy az édes borokat nem a desszertekhez kellene párosítanunk, hanem különböző ételeinkhez, mondjuk, egy káposztás cvekedihez én simán eltudnám fogadni a fentebb leírt borok bármelyikét. És Ön? ■

Támogatónk:



Városok, Falvak
SZÖVETSÉGE

ASZÚ

Kovács Pál borjegyzete



TESZTGYŐZTES

95

PONT

Tesztelők:

Darin Sándor – Bor & Párlat
Kerekes Sándor – Debreceni Borozó
Kovács Pál – Debreceni Borozó
Palotás Lehel – bogyűjtő
Sebestyén Csaba – Hotel Platán
Szabó Gyula – borász, bogyűjtő
Váradi Zsolt – sommelier, METRO

Mindig különleges élmény aszúborokat kóstolni, nem gyakran kerül rá sor. Most 13 borász tisztelte meg a lapunkat, így kíváncsian ültünk le, hiszen majd 10 éves időutazás várt ránk. Hogy milyen voltak a borok, azt lentebb lehet elolvasni, de nem tudjuk vissza adni, hiszen ezek csak száraz szavak, a tokaji aszú ennél sokkal csodálatosabb, nos, ilyenek láttuk ezt a 13 tételt:

95 pont



Holdvölgy Birtok (Mád)

Holdvölgy Culture Tokaji Aszú 2014

Szép tiszta, sötét aranyárga szín, telt érett, karamelles, mézes, ásványos, barackos, naspolyás, nyári érett körtés, krémes, vajas illatok, zamatos savak, komoly, olajos nagy test, szájban nagy harmónia, szép sav-édesség egyensúly, gyümölcsösség, krémesség, ásványosság, fűszeresség, nagyon hosszú lecsengés, még mindig nagyon izgalmas élő bor.

Ár: 21.120 Ft – borbolt.hu

94 pont



Disznókő Szőlőbirtok (Mezőzombor)

Aszú 5 puttonyos 2015

Tiszta, szép aranyárga szín, telt, érett, nyári almás, körtés, karamelles, őszibarackos, mézes, ásványos, krémes, vajas illatvilág, zamatos savak, szép olajos test, a korty nagyon egyensúlyi, sok egzotikus gyümölcs ízével, zamatos fűszerekkel, mézzel, krémességgel, hosszú lecsengéssel, komoly beltartalommal.

Ár: N/A – pincészetnél

93 pont



Kvaszinger Pincészet (Olaszliszka)

Relique Tokaji 6 puttonyos Aszú 2019

Szép, tiszta aranyárga szín, telt, érett, krémes vajas, Vilmos körtés, mézes, szép fűszeres, ásványos illat, zamatos savak, komoly test, a korty nagyon izgalmas, zamatos, szép egyensúllyal, nagyon sok gyümölccsel, ásványossággal, hosszú lecsengéssel, nagyon ígéretes tétel.

Ár: 24.820 Ft – borbolt.hu



Barta Pince (Mád)

Tokaji aszú 2017

Szép tiszta aranyárga szín, érett gyümölcsös, krémes, barackos, nyári körtés, ásványos, krémes, vajas illatvilág, zamatos, élő savak, komoly test, a korty nagyon összetett, sokrétű, tele gyümölcsökkel, fűszerekkel, ragyogó sav-édesség egyensúly, harmonikus, gyümölcsös, ásványos, krémes, hosszú lecsengéssel, még jó néhány évig élvezhető lesz.

Ár: 35.000 Ft – pincészetnél



Babits Pincészet (Tolcsva)

Tokaji 6 puttonyos aszú 2019

Tiszta, aranyárga szín, nagyon szép, összetett, izgalmas, körtés, barackos, fűszeres, ásványos, krémes, vajas illatvilág, szép savak, komoly test, a korty

nagyon kerek, komoly egyensúlyos jegyek, déli gyümölcsös, mézes, ásványos, szép nyári fűszeres, hosszú lecsengéssel, ígéretes bor.

Ár: 8.000 Ft – pincészetnél



Hangavári Pincészet (Bodrogkisfalud)

Tokaji Aszú 2019

Tiszta, kellemesen aranyárga szín, nagyon összetett, szép körtés, barackos, ásványos, krémes, vajas, kicsit fűszeres illatok, kerek savak, olajos, nagy test, szájban nagyon kerek, szép egyensúllyal, izgalmas, nagyon gyümölcsös, fűszeres, krémes, nagyon hosszú lecsengéssel, ígéretes bor.

Ár: 30.000 Ft – pincészetnél

92 pont



Myrtus Pince (Tarcal)

Tokaji 6 puttonyos aszú 2016

Szép tiszta, aranyárga szín, zamatos, vilmos körtés, barackos, fűszeres, krémes, vajas, kicsit karamelles illatok, nagyon élénk savak, olajos test, szájban nagyon izgalmas, citrusos, lime-os jegyek, szép édességgel, zamatos, szép érett ízekkel, hosszú lecsengéssel, komoly tétel.

Ár: 15.000 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

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

Palackfotók: Némethi Attila Viktor



Royal Tokaji Pincészet (Mád)

Tokaji Aszú 5 Puttonyos 2017

Tiszta, szép aransárga szín, kellemes mézes, barackos, kicsit körtés, ásványos, krémes, vajas illatok, szép kerek savak, olajos test, szájbán jó sav-édesség egyensúly, gyümölcsösség, fűszeresség, ásványosság, krémesség, hosszú lecsengés, szép tétel.

Ár: 7.880 Ft – borbolt.hu



Gróf Degenfeld Szőlőbirtok (Tarcál)

Tokaji Aszú 5 Puttonyos 2017

Tiszta, szép aransárga szín, összetett, mézes, muskotályos, barackos, körtés vajas, krémes illat, szép savak, olajos test, zamatos, szép sav-édesség egyensúly, kevés cukor többlettel, szép fűszeresség, krémesség a kortyban, nagyon hosszú lecsengéssel, szép tétel.

Ár: 11.270 Ft – borbolt.hu

91 pont



Dobogó Pincészet (Tokaj)

5 puttonyos Aszú 2017

Szép tiszta, aransárga szín, nagyon összetett, körtés, barackos, vajas, krémes, ásványos, kerti fűszeres, mézes illatok, szép élénk savak, komoly test, a korty nagyon komplex, zamatos, gyümölcsös, ásványos, fűszeres, egyensúlyos, hosszú lecsengéssel, érlelése még javasolt.

Ár: 8.000 Ft – pincészetnél



Bérés Szőlőbirtok és Pincészet

(Erdőbénye)

Tokaji Aszú 6 puttonyos 2016

Tiszta, világos borostyán barna szín, telt, érett, karamellás, érett nyári körtés, érett mézes, barackos, naspolyás, kenyérhéjas, ásványos, krémes, vajas illat, nagyon izgalmas savak, komoly test, szájbán nagyon izgalmas, gyümölcsös, szép egyensúlyos, hosszú, ásványos.

Ár: 30.000 Ft – pincészetnél

90 pont



Tokaj Hétszőlő Organikus Birtok

(Tokaj)

Tokaji aszú 5 puttonyos 2013

Tiszta, sötét aransárga szín, nagyon összetett, szép gyümölcsös, körtés, barackos, ásványos, fűszeres, mézes, krémes, kenyérhéjas illat, szép élő savak, olajos test, szájbán szép sav-édesség egyensúly, krémesség, gyümölcska-valkád, fűszerek, hosszú lecsengéssel, még mindig nagyon komoly potenciállal.

Ár: 19.200 Ft – pincészetnél



Grand Tokaj (Tolcsva)

Terroir Selection 5 Puttonyos Aszú 2017

Tiszta, szép aransárga szín, szép gyümölcsös, barackos, körtés, nyári almás, mézes, vajas, krémes, ásványos illat, zamatos savak, olajos test, a korty zamatos, édeskés, izgalmas, gyümölcsös, fűszeres, ásványos, hosszú lecsengéssel, jó inni.

Ár: 6.910 Ft – borbolt.hu

Támogatónk:



Városok, Falvak
SZÖVETSÉGE

Teszt- jegyzet

Kovács Pál értékelése

Évek óta vallom, hogy a tokaji aszúbor Isteni áldás eredménye, amit a kóstolt borok jó vastagon aláhúzva erősítettek meg. Annyi elegancia, annyi fantasztikus illat- és íz jegy kavarog ezekben a borokban, hogy szinte kibogozhatatlanok. Minden tétel a maga nemében kuriózum, órákig, napokig el lehetne róluk beszélgetni, kóstolgatva azokat. Az ételpárosításokról már nem is beszélve. Igen, ételektől és nem édességekről van szó, mert az aszú nagyon sok étellel jó igazán, például a csülök Pékné módra, szépen karamellizált bőrrel, egy aszúborral komoly gasztronómiai élményt tud nyújtani még a legnagyobb igényeknek is. Tessék csak kipróbálni! ■

BORDEAUX-I JELLEGŰ HÁZASÍTÁSOK

Kovács Pál borjegyzete

Tesztelők:

Darin Sándor – Bor & Párlat
Kerekes Sándor – Debreceni Borozó
Kovács Pál – Debreceni Borozó
Sebestyén Csaba – Hotel Platán
Szabó Gyula – borász, borgyűjtő
Váradi Zsolt – sommelier, METRO

TESZTGYZÖZTES

94

PONT

THUMMERER
SUPERIOR
2016
Product of Hungary
VILI PAPA
CUVÉE

94 pont



Thummerer Pincészet (Noszvaj)

Vili Papa Cuvée Superior 2016

Mélystét rubinvörös szín, enyhe barnás széllel, telt, nagyon érett, összetett, fekete gyümölcsös, szilvalekváros, fűszeres, avaros, kávé, csokis, fás illatok, zamatos savak, komoly test, bársonyos tannin, a korty nagyon kerek, gyümölcsös, zamatos, fűszeres, simogató tanninnal, nagyon hosszú lecsengéssel, nagy bor, még nagyon sok évig élvezhetjük.

Ár: 9.320 Ft – borbolt.hu

93 pont



Vesztergombi Pincészet (Szekszárd)

Vintage 2019

Szép sötét rubinvörös szín, összetett, fekete bogyós, szilvalekváros, fűszeres, avaros, kávé illatok, szép savak, nagy test, szép bársonyos tannin, a szájbán nagyon gyümölcsös, nagyon összetett, sokrétű, fűszeres, zamatos, csokis, nagyon hosszú lecsengéssel, még csak most indult a csúcs felé.

Ár: 11.600 Ft – borbolt.hu



Vesztergombi Pincészet (Szekszárd)

Csaba Cuvée 2020

Sötét rubinvörös szín, telt, érett, összetett, fekete bogyós gyümölcsök, szilvalekvár, fűszeresség, kávé, kevés fa és avar az illatában, szép savak, olajos test,

Emlékeim között sokszor jönnek elő a megkóstolt bordeaux-i jellegű cuvée-k, magyarul házastítások, ezért aztán hirdettünk egy tesztet, hogy lássuk, hogy is állunk ezzel a borfajtával idehaza. Felhívásunkra 6 borvidék 13 pincészetének 18 borát kóstoltuk végig. A benyomásainkat így foglaltuk össze:

bársonyos tannin, a korty zamatos, szép gyümölcsös, csokis, fűszeres, leheletnyi tannin a végén, hosszú lecsengés, még nagyon fiatal, sokat fog érni.

Ár: 7.350 Ft – borbolt.hu

92 pont



Stumpf Pincészet (Eger)

Egri Cuvée Nagy-Eged dűlő 2016

Mélystét rubinvörös szín, szép izgalmas, erdei fekete gyümölcsös, fűszeres, kávé, szilvalekváros, fás, avaros, földes illatok, kerek savak, olajos test, szép bársonyos tannin, a korty nagyon izgalmas, sokrétű, szép gyümölcsös, fűszeres, zamatos, szép tannin, nagyon hosszú lecsengés, méltó a termőhelyéhez.

Ár: 7.200 Ft – pincészetnél

91 pont



Tringa Pince (Szekszárd)

Phaeton 2017

Sötét rubinvörös szín, telt, éret, nagyon összetett, fekete gyümölcsös, szilvalekváros, fűszeres, kávé, csokis, avaros, kicsit földes illatok, zamatos savak, olajos, komoly test, bársonyos tannin, a korty szép zamatos, izgalmas, fekete gyümölcsös, fűszeres, hosszú lecsengéssel, nagyon jó inni.

Ár: 4.500 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

90 pont



Günzer Zoltán Pincészet (Villány)

Ördögárok 2017

Mélystét gránátvörös szín, szép érett, telt, fekete bogyós, gyümölcsös, fűszeres, kávé, avaros, csokis illatvilág, kellemes savak, olajos test, szép tanninok, a korty nagyon zamatos, kellemes, sokféle gyümölcsös, fűszeres, kerek, bársonyos tannin a végén, szép hosszú lecsengéssel, most jó inni.

Ár: 5.080 Ft – borbolt.hu



Koch Borászat, (Borota)

Villányi Csanád Cuvée 2016

Sötét rubinvörös szín, érett, szép erdei gyümölcsös, fűszeres, kávé, avaros, kicsit fás, szilvalekváros illatvilág, kerek savak, olajos test, zamatos tannin, a korty kerek, sokrétű, gyümölcsös, zamatos, fűszeres, hosszú lecsengéssel, a csúcsra ért a bor.

Ár: 8.850 Ft – borbolt.hu



Thummerer Pincészet (Noszvaj)

Cabernet Franc-Merlot 2019

Sötét gránátvörös szín, szép összetett, piros és fekete gyümölcsös, fás, csokis, avaros, földes, illatvilág, izgalmas savak, olajos test, bársonyos tannin, a korty kerek, zamatos, nagyon gyümölcsös, fűszeres, szép tannin, hosszú lecsengés, már fent van csúcson.

Ár: 1.850 Ft – borbolt.hu

89 pont

Vesztergombi Pincészet (Szekszárd)

Turul 2019

Gránátvörös szín, telt, összetett fekete gyümölcsös, fűszeres, kávé, lekváros illatok, szép savak, olajos test, kicsit még tapadós tannin, szájban kicsit tanninos, de szép fekete gyümölcsös, kávé ízek, hosszú lecsengéssel, van még potenciál benne.

Ár: 4.220 Ft – borbolt.hu

Szőke Máttyás Pincészet

(Gyöngyöstarján)

Mátrai Peres Cuvée 2020

Átlátszó gránátvörös szín, telt, kalocsai paprikás, pirosbogyós gyümölcsök, fűszeresség az illatban, kerek savak, közepes test, leheletnyi tannin, a korty kerek, zamatos, gyümölcsös, paprikás, hosszú lecsengéssel, szép ivású.

Ár: 5.270 Ft – borbolt.hu

Maul Pincészet (Villány)

Seraf 2020

Sötét rubinvörös szín, telt, érett, élénk, piros bogyós gyümölcsös, lekváros, fűszeres, csokis, kávé, fás illatok, zamatos savak, komoly test, szép tannin, a szájban szép gyümölcsös, fűszeres, paprikás, kávé lecsengés, kellemes tannin, hosszú lecsengés, még sokat fog fejlődni.

Ár: 4.560 Ft – borbolt.hu

88 pont

Sol Montis Pincészet (Gyöngyöstarján)

Fajzat cuvée 2021

Mély rubinvörös szín, szép, telt, pirosbogyós gyümölcsök, fűszerek, csoki, kávé, fa az illatban, kerek savak, olajos test, bársonyos tannin, a korty nagyon zamatos, gyümölcsös, csokis, fűszeres, érdekes tannin, szép hosszú lecsengés, még érne fog.

Ár: 3.690 Ft – borbolt.hu

Schieber Pincészet (Szekszárd)

Laura Cuvée 2019

Sötét gránátvörös szín, fás, animális, fekete bogyós, csokis, fás, avaros, földes illatjegyek, zamatos savak, olajos test, szép tannin, a korty érett, telt, gyümölcsös, zamatos, közepesen hosszú lecsengéssel, jó inni.

Ár: 9.290 Ft – pincészetnél

Antal Pincészet (Baja)

Bornvivan cuvée 2021

Szép rubinvörös szín, szép fűszeres, fekete gyümölcsös, lekváros, avaros csokis, földes illat, kerek savak, közepes test, simogató tannin, a korty kerek, zamatos, szép gyümölcsös, hosszú lecsengéssel, jó inni.

Ár: 3.000 Ft – pincészetnél

Lajvér Borház (Szekszárd)

Infinity 2020

Sötét gránátvörös szín, telt, fekete bogyós, szilvás, lekváros, fűszeres, csokis illatok, kerek savak, olajos test, lágy tannin, a korty gyümölcsös, kicsit fűszeres, enyhe tannin túlsúly, mandulás kesernyével a végén, közepes lecsengéssel, még érne kell.

Ár: 5.990 Ft – pincészetnél

87 pont

Antal Pincészet (Baja)

Szekszárdi Cuvée 2021

Gránátvörös szín, élénk, piros gyümölcsös, édeskés, fűszeres, kávé, avaros, kicsit földes illat, zamatos savak, közepes test, a korty kerek, gyümölcsös, üde, szép hosszú lecsengéssel, jól iható.

Ár: 3.000 Ft – pincészetnél

86 pont

Sol Montis Pincészet (Gyöngyöstarján)

Ördögfajzat 2022

Sötét gránátvörös szín, szép fekete gyümölcsös, kicsit lekváros, fűszeres, avaros, kávé illatvilág, zamatos savak, közepes test, lágy tanninok, a korty szép gyümölcsös, zamatos, kerek, fűszeres, hosszú lecsengéssel, már most is jó inni.

Ár: 3.100 Ft – pincészetnél

85 pont

Juhász Testvérek Pincészet (Egerszalók)

Pápag Cuvée Superior 2021

Mély sötét rubinvörös szín, telt, érett, fekete bogyós, csokis, kávé, avaros, földes illatok kerek savak, könnyed test, kicsit húzó tannin, a korty kicsit tanninos, fekete gyümölcsös, fűszeres, hosszú lecsengéssel, még nagyon fiatal.

Ár: 2.550 Ft – borbolt.hu ■

Teszt

Teszt-jegyzet

Kovács Pál értékelése

Ismét bebizonyosodott, hogy bordeaux-i borászok több százéves tapasztalatukkal nem véletlenül érelik hosszan a vörös boraikat, hiszen a most megköstöl borsor is ezt bizonyította. Ha végig nézünk a pontozási soron, egyértelműen látszik, hogy bár minden tesztelt bor az aranyérmes kategóriába kerül – ilyen sem gyakran esik meg a tesztjeinken – mégis egyértelmű, az idősebbek kerültek az élre, hiszen bennük található meg az az érettség, amely az ilyen stílusú borok élvezetéhez elengedhetetlen. Tudom, hogy még ma is sokan szeretik a tanninbombás borokat, de az idősebb borok finesz tanninja sokkal több izgalmat, szépséget tartalmaz és mutat, legalábbis szerintünk.

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.

Támogatónk:



Városok, Falvak
SZÖVETSÉGE

Teszt

KÉKFRANKOS ÉS KADARKA ALAPÚ BOROK

Kovács Pál borjegyzete

TESZTGYZÖZTES

93

PONT

Tesztelők:

Darin Sándor – Bor & Párlat

Kovács Pál – Debreceni Borozó

Németi Attila Viktor – Debreceni Borozó

Sebestyén Csaba – Hotel Platán

Szabó Gyula – borász, borgyűjtő



TORMA PINCE

KÉKFRANKOS
Red Selection

2018. évjáratú Felső-Magyarország
Kékfrankos száraz, vörös, oltalom
alatt álló földrajzi jelzésű bor

L: JMFG

Palackozta
H-0517 — 3351 Verpele



Palackfotók: Németi Attila Viktor

Bár a kékfrankos és kadarka szőlőfajták a méltán világhíres bikavér borunk fontos összetevői, a teszt kihirdetésekor a fajtára voltunk elsősorban kíváncsiak. Valószínűleg nem voltunk eléggé egyértelműek, így jó néhány háziasított – köztük bikavér is – érkezett be a tesztre. Ha, már így alakult, jól lekóstoltuk őket így közösen és erre jutottunk:

93 pont



Torma Pince (Eger)

Red Selection 2018

Szép gránátvörös szín, összetett, kellemes meggyes, piros ribizlis, nyári szilvás, kicsit füstös, avaros, fűszeres illat, szép savak, olajos test, leheletnyi tannin, szájban szép kerek, kellemes, nagyon gyümölcsös, izgalmas, zamatos, fűszeres, szép hosszú lecsengéssel, nagyon jó inni.

Ár: 5.600 Ft – pincészetnél

szép kerek, zamatos, nagyon gyümölcsös, fűszeres, szép hosszú lecsengéssel, kellemes bor.

Ár: 2.690 Ft – borbolt.hu



Tringa Pince (Szekszárd)

Inferno 2018

Mélysötét rubinvörös szín, érett, telt, fekete erdei gyümölcsök, meggy, kávé, avar az illatban, kerek savak, komoly nagy test, bársonyos tannin, a korty telt, érett, nagyon gyümölcsös, lekváros, fűszeres, szép palackos érlelés, nagyon hosszú lecsengés, komoly tétel.

Ár: 4.500 Ft – pincészetnél

hosszú lecsengéssel, szép bor.

Ár: 4.580 Ft – borbolt.hu



Schieber Pincészet (Szekszárd)

Trilógia Bikavér 2019

Sötét rubinvörös szín, telt, érett fekete gyümölcsös, meggyekváros, fűszeres, avaros, fás illatok, kerek savak, olajos test, leheletnyi tannin, szájban szép kerek, zamatos, nagyon gyümölcsös, szép hosszú lecsengéssel, jó inni.

Ár: 1.650 Ft – borbolt.hu

92 pont



Vesztergombi Pincészet (Szekszárd)

St. László Bikavér 2019

Mélysötét rubinvörös szín, telt, érett, összetett fekete gyümölcsös, szilvalekváros, fűszeres, csokis, fás illatok, zamatos savak, komoly test, bársonyos tannin, szájban nagyon kerek, zamatos, gyümölcsös, fűszeres, nagyon hosszú lecsengéssel, már nagyon jó, és még javulni fog.

Ár: 5.990 Ft – borbolt.hu



Heumann Pincészet (Siklós)

Kékfrankos Reserve 2018

Mélysötét rubinvörös, szín, szép telt, érett meggyes, cseresznyés, lekváros, avaros, csokis illat, kerek savak, komoly test, szájban nagyon kerek, bársonyos, nagyon gyümölcsös, fűszeres, hosszú lecsengéssel, komoly tétel.

Ár: 8.400 Ft – pincészetnél

89 pont

Szőke Mátyás Pincészet

(Gyöngyöstarján)

Mágia cuvée 2021

Sötét rubinvörös szín, kellemes, ribizlis, meggyes, szilvalekváros, fás, kicsit avaros illatok, szép savak, olajos test, bársonyos tannin, szájban szép kerek, gyümölcsös, lekváros, szép hosszú lecsengés, van még potenciál benne.

Ár: 3.000 Ft – pincészetnél

Steigler Pince (Sopron)

Steigler Prémium BIO Kékfrankos 2020

Szép rubinvörös szín, érett meggyes, fekete cseresznyés, fűszeres, fás, kicsit avaros, csokis illatvilág, zamatos savak, olajos test, bársonyos tannin, szájban szép kerek, piros bogys gyümölcsös, fűszeres, szép hosszú lecsengés, nagyon jól iható.

Ár: 5.340 Ft – borbolt.hu ►

91 pont



Tüske Pince (Szekszárd)

Szekszárdi Bikavér 2017

Szép gránátvörös szín, szép élénk, piros gyümölcsös, ribizlis, nyári szilvás, fűszeres, kicsi fás illatvilág, kerek savak, olajos test, bársonyos tannin, szájban



Eszterbauer Borászat (Szekszárd)

Telihold Kékfrankos 2019

Szép gránátvörös szín, nagyon avaros, fekete meggyes, fekete ribizlis, fás, kicsit kávé, csokis illat, zamatos savak, olajos test, kellemes tannin, szájban izgalmas, nagyon gyümölcsös, kicsit fűszeres,

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)

Óperencián innen Egri kékfrankos 2019

Sötét rubinvörös szín, telt, érett, szép meggyes, fekete cseresznyés, fűszeres, csoki, picit fás, avaros illat, zamatos savak, olajos test, bársonyos tannin, szájban nagyon zamatos, gyümölcsös, fűszeres, izgalmas, szép hosszú lecsengés, jó inni.

Ár: 5.500 Ft – pincészetnél

Belward Pincészet (Hásságy)

Preferito 2019

Sötét gránátvörös szín, élénk meggyes, piros ribizlis, cseresznyés, kávé, kicsit lekváros illatvilág, kerek savak, olajos test, szép tannin, szájban kerek, gyümölcsös, zamatos, hosszú lecsengéssel, jó inni.

Ár: 5.200 Ft – pincészetnél

Stumpf Pincészet (Eger)

Egri Kékfrankos Nagy-Eged dűlő 2019

Sötét rubinvörös szín, telt, érett, fekete cseresznyés, szedres, meggyes, fás, avaros illat, kerek savak, leheletnyi tannin, a korty kerek, zamatos, gyümölcsös, kicsit fűszeres, hosszú lecsengéssel, nagyon jó inni.

Ár: 5.000 Ft – pincészetnél

Neiner Családi Pincészet

(Szekszárd)

Szekszárdi Kékfrankos 2020

Szép rubinvörös szín, nagyon érett meggyes, piros ribizlis, fűszeres, kávé, illat, élénk savak, olajos test, szép tannin, szájban izgalmas, friss, üde, gyümölcsös, hosszú lecsengéssel, kellemes bor.

Ár: N/A – pincészetnél

Szuromi Családi Birtok

(Andornaktálya)

Egri Bikavér Superior 2018

Mélysötét rubinvörös szín, telt, érett, szép fekete ribizlis, szilvalekváros, fűszeres, avaros, fás illat, szép kerek savak, olajos test, szájban nagyon kerek, szép gyümölcsös, fűszeres, zamatos, hosszú lecsengéssel, tartalmas bor.

Ár: 5.900 Ft – pincészetnél

Schieber Pincészet (Szekszárd)

Patina Kékfrankos 2018

Nagyon sötét rubinvörös szín, telt, mély, fekete erdei gyümölcsös, meggyes, avaros, fás illat, élénk savak, komoly test, nagyon élő tannin, szájban szép zamatos, gyümölcsös, de a vége izgalmas tanninnal teli, szép lecsengés, még érhet a bor.

Ár: 4.990 Ft – pincészetnél

88 pont

Szuromi Családi Birtok

(Andornaktálya)

Egri Kékfrankos Superior

hordóválogatás 2018

Szép gránátvörös szín, élénk meggyes, piros ribizlis, kicsit füstös, fűszeres, lekváros illatvilág, kerek savak, olajos test, leheletnyi tannin, szájban kicsit édeskés, gyümölcsös, zamatos, szép hosszú lecsengés, jó inni.

Ár: 5.000 Ft – pincészetnél

Juhász Testvérek Pincészet

(Egerszalók)

Egri Kékfrankos Superior 2016

Mélysötét rubinvörös szín, telt, érett, meggyekváros, szilvás, fűszeres, fás, csokis, avaros illat, kerek savak, komoly test, bársonyos tannin, szájban szép kerek, zamatos, gyümölcsös, hosszú lecsengéssel, még mindig nagyon jó.

Ár: 5.790 Ft – pincészetnél

87 pont

Koch Borászat (Borota)

Selection Kadarka 2022

Szép rubinvörös szín, élénk, piros bogyós gyümölcsök, fűszeresség, kevés avar az illatában, zamatos savak, olajos test, a korty szép kerek, zamatos, nagyon gyümölcsös, fűszeres, szép hosszú, kellemes bor.

Ár: 2.490 Ft – pincészetnél

Eszterbauer Borászat

(Szekszárd)

"Nagyapám" Kadarka 2022

Sötét rubinvörös szín, kellemes, piros gyümölcsös, avaros, kávé, fűszeres illat, zamatos savak, olajos test, szájban szép gyümölcsös, fűszeres, kerek, zamatos, hosszú lecsengéssel, igazi partibor.

Ár: 3.300 Ft – borbolt.hu

Szuromi Családi Birtok

(Andornaktálya)

Egri Kékfrankos Superior 2021

Sötét rubinvörös szín, élénk meggyes, fekete cseresznyés, fás, csokis illatvilág, szép savak, olajos test, szájban picit fás, tanninos, de szép gyümölcsös, hosszú lecsengés, kis kesernyével a végén.

Ár: 4.500 Ft – pincészetnél

Tüske Pince (Szekszárd)

Szekszárdi Bikavér 2019

Áttetsző gránátvörös szín, kellemes, meggyes, szedres, fekete ribizlis, kicsit paprikás, avaros illat, zamatos savak, szép test, érezhető tannin, a szájban gyümölcsös, tanninos, hosszú lecsengés, még kicsit fiatal.

Ár: N/A – pincészetnél

Lajvér Borház (Szekszárd)

Signum prémium Bikavér 2019

Szép rubinvörös szín, avaros, fás, fűszeres, meggyes, szilvás illatvilág, kellemes savak, szép test, kicsit húzós tannin, szájban a gyümölcs és tannin túlsúly, a végén kis kesernyével, szép lecsengéssel.

Ár: 3.790 Ft – pincészetnél

Günzer Zoltán Pincészet

(Villány)

Villus Cuvée 2016

Mélysötét rubinvörös szín, érett, fás, animális, erdei fekete gyümölcsös, kávé, csokis illat, kerek savak, olajos test, érett tannin, szájban animális, túlérett fekete gyümölcs, lekvár ízek, hosszú lecsengés, nagyon finom.

Ár: 4.500 Ft – pincészetnél

86 pont

Eszterbauer Borászat (Szekszárd)

Sógor Kadarka 2022

Áttetsző gránátvörös szín, szép pirosbogyós, avaros, fűszeres, telt illatvilág, érett, kerek savak, közepes test, a korty izgalmas, gyümölcsös, kicsit fűszeres, zamatos, hosszú lecsengés, egyensúlyos bor.

Ár: 2.290 Ft – pincészetnél

Posta Borház (Szekszárd)

Amforás Kadarka 2022

Szép, áttetsző rubinvörös szín, kellemes, piros gyümölcsös, szép fűszeres, kicsit

avaros illatvilág, szép savak, szép test, a korty kerek, nagyon gyümölcsös, zamatos, a végén szép fűszeres jelleggel, hosszú lecsengéssel.

Ár: 2.850 Ft – pincészetnél

Sümegei Ákos Pince (Szekszárd)

Szekszárdi Kékfrankos válogatás 2021 palackminta

Szép gránátvörös szín, nagyon meggyes, piros ribizlis, kicsit fűszeres illatvilág, kerek savak, olajos test, leheletnyi tannin, szájból nagyon zamatos, gyümölcsös, szép fűszeres, hosszú lecsengéssel, jó lesz, ha kicsit érik.

Ár: N/A – pincészetnél

85 pont

Bujdosó Pincészet (Balatonlelle)

Kékfrankos Válogatás 2021

Szép rubinvörös szín, élénk korai meggyes, piros ribizlis, fűszeres, fás illat, kerek savak, közepes test, szájból gyümölcsös, kicsit kesernyős, szép lecsengés.

Ár: 4.700 Ft – pincészetnél

Antal Pince (Baja)

Szekszárdi Kékfrankos 2021

Gránátvörös szín, szép zamatos, meggyes, cseresznyés, földes illat, kerek savak, olajos test, szájból szép gyümölcsös, zamatos, kicsit fűszeres, hosszú lecsengés, mindennapok bora.

Ár: 3.000 Ft – pincészetnél

84 pont

Schieber Pincészet (Szekszárd)

Trilógia Kadarka 2022

Egészen áttetsző rubinvörös szín, szép erdei gyümölcsös, piros bogyós, fűszeres illat, kerek savak, közepes test, a korty kicsit savhangsúlyos, gyümölcsös, kis kesernyével a végén, szép lecsengéssel, még egy kis érlelés kell neki.

Ár: 1.400 Ft – borbolt.hu

83 pont

Antal Pince (Baja)

Kadarka 2020

Világos gránátvörös szín, avaros, meggyes, ribizlis, fűszeres illatvilág, kerek savak, közepes test, szájból kerek, gyümölcsös, fűszeres, nem túl hosszú, de jó inni.

Ár: 2.000 Ft – pincészetnél

82 pont

Takács Pince (Hajós-Pincefalú)

Kékfrankos 2021

Áttetsző gránátvörös szín, kellemes meggyes, fűszeres, gyógynövényes illat, zamatos savak, közepes test, szájból kicsit likőrös, gyümölcsös, zamatos, hosszú, kicsit édeskes véggel.

Ár: 3.500 Ft – pincészetnél

Teszt-jegyzet

Kovács Pál értékelése

Bár elsősorban a kékfrankos és a kadarka lett volna célpont, az eredmény kárpótolt minket, hiszen a borok egyértelműen bizonyították, hogy ez a két szőlő a Kárpát-medencében itthon van. A 8 borvidékről érkező borok megmutatták a fajták minden szépségét fajta és házasított borként is. Ma már nyugodtan ki merem jeleníteni, hogy a kékfrankos és kadarka túlélte a futottak még kategóriát és saját jogon is helyet követel magának a borszerető közönség vásárló kosarában. Nyugodtan nyúljanak a borboltokban ezekhez a borokhoz, szerintem nagyon ritkán fognak csalódni, ha egyáltalán... ■

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.

Támogatónk:



Városok, Falvak
SZÖVETSÉGE

MERLOT, CABERNET FRANC, CABERNET SAUVIGNON

Kovács Pál borjegyzete

Tesztelők:

Darin Sándor – Bor & Párlat

Kovács Pál – Debreceni Borozó

Németi Attila Viktor – Debreceni Borozó

Sebestyén Csaba – Hotel Platán

Szabó Gyula – borász, borgyűjtő



HEUMANN
MERLOT
2017

A bordói szőlőfajták nagyon népszerűek hazánkban, szinte minden borvidékünkön előfordulnak, hol hivatalosan, hol próbajelleggel. Ezekből a fajtákból nagyon sokféle bor készül, ezért is voltunk kíváncsiak arra, hogyan érzik magukat itt a Kárpát-medencében, milyen borok készülhetnek belőlük. Nos, meglepetésünkre, az egyik legnagyobb tesztmenyiség jött össze ebben a körben, hiszen hét borvidék 22 pincészetének 36 bort kellett a tesztelő csapatnak minősíteni. Íme, a leírások:

94 pont



Heumann Pincészet (Siklós)

Merlot 2017

Mélysötét rubinvörös szín, szép érett, fekete erdei gyümölcsös, szedres, érett szilvás, csokis, kávé, fűszeres, fás, avaros illatok, kerek savak, nagy, olajos test, bársonyos tannin, szájbán nagyon kerek, kellemes, zamatos, gyümölcsös, fűszeres, szép érett tanninos, nagyon hosszú lecsengéssel, még sok évet tartogató bor.

Ár: 10.600 Ft – pincészetnél



Thummerer Pincészet (Noszvaj)

Cabernet Franc Superior Válogatás 2016

Mélysötét rubinvörös szín, enyhe barnás széllel, telt, érett, nagyon fűszeres, fekete gyümölcsös, szilvalekváros, csokis, avaros, földes illat, nagyon kerek, zamatos savak, komoly test, bársonyos tannin, szájbán nagyon kerek, nagyon gyümölcsös, fűszeres kávé, lekerekedett tanninos, hosszú lecsengéssel, komoly beszélgetések bora.

Ár: 4.890 Ft – borbolt.hu

93 pont



Juhász Testvérek Pincészet (Egerszalók)

Gesztenyés Egri Merlot Superior 2016

Sötét gránátvörös szín, barnás széllel, szép érett, piros gyümölcsök lekvárja, fa,

fűszerek, sok csoki, kávé, avaros jegyek az illatban, kerek savak, olajos test, bársonyos tannin, a korty nagyon kerek, gyümölcsös, fűszeres, zamatos, nagyon hosszú, topon van a bor.

Ár: 4.610 Ft – borbolt.hu



Günzer Zoltán Pincészet (Villány)

Cabernet Franc 2018

Mélysötét rubinvörös szín, érett, fekete erdei gyümölcsök, szilvalekvár, fűszerek, fa, avar, csoki, kávé az illatában, zamatos savak, komoly test, bársonyos tannin, szájbán nagyon kerek, zamatos, szép gyümölcsös, kávé, fűszeres, hosszú lecsengéssel, elegáns bor.

Ár: 2.880 Ft – borbolt.hu



Thummerer Pincészet (Noszvaj)

Cabernet Franc Superior Válogatás 2018

Mélysötét rubinvörös szín, telt, érett, szép erdei gyümölcsös, fűszeres, kávé, csokis, avaros, kicsit szilvalekváros illat, kerek savak, komoly test, bársonyos tannin, szájbán nagyon kerek, gyümölcsös, fűszeres, zamatos, csokis ízjegyek, szép hosszú lecsengéssel, komoly potenciállal.

Ár: 5.799 Ft – pincészetnél

92 pont



Heumann Pincészet (Siklós)

Villányi Franc La Trinita 2018

Mélysötét rubinvörös, lilás szín, összetett, érett, telt, erdei gyümölcsös, szilvalekváros, fűszeres, csokis, kávé, avaros, kicsit fás illat, kerek savak, nagy test, bársonyos tannin, szájbán nagyon kerek, zamatos, gyümölcsös, fűszeres, csokis, hosszú lecsengéssel, komoly potenciállal.

Ár: 9.720 Ft – borbolt.hu



Posta Borház (Szekszárd)

Cabernet franc prémium 2017

Mélysötét rubinvörös szín, összetett, érett, fekete gyümölcsös, érett szilvalekváros, fűszeres, csokis, kávé, avaros illatok, szép savak, komoly test, bársonyos tannin, szájbán nagyon kerek, gyümölcsös, zamatos, fűszeres, hosszú lecsengéssel, még jó pár évvel.

Ár: 6.010 Ft – borbolt.hu

91 pont



Bujdosó Pincészet (Balatonlelle)

Kokas Merlot 2020

Sötét rubinvörös szín, szép érett meggyes, cseresznyés, avaros, kávé, csokis, fás, kicsit fűszeres illatvilág, zamatos savak, olajos test, bársonyos tannin, szájbán kellemesen gyümölcsös, fűszeres, kerek, zamatos, a végén fűszeres, szép hosszú lecsengés, jó inni.

Ár: 7.100 Ft – pincészetnél ▶

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



Stumpf Pincészet (Eger)

Egri Cabernet Franc Nagy-Eged dűlő 2020, palackminta

Mélysötét rubinvörös szín, fekete erdei gyümölcsös, ibolyás, meggyes, fűszeres, fás, avaros, csokis illat, zamatos savak, olajos test, bársonyos tannin, a szájban szép gyümölcsös, kicsit fűszeres, kerek, kellemes, zamatos, hosszú lecsengéssel, komoly érlelési lehetőséggel.

Ár: 8.000 Ft – pincészetnél



Maul Pincészet (Villány)

Lator prémium selection 2019

Mélysötét, feketébe hajló, rubinvörös szín, szép összetett, erdei gyümölcsös lekvár, szilva, sok fűszer, csoki, avar, leheletnyi fa, kávé az illatban, kerek savak, komoly test, bársonyos tannin, szájban szép gyümölcsös, fűszeres, csokis, a végén enyhe tannin jelenléttel, hosszú lecsengéssel, komoly bor.

Ár: 8.850 Ft – borbolt.hu



Tüske Pince (Szekszárd)

Szekszárdi Cabernet franc 2018, Baranya-völgyi hordóválogatás

Szép rubinvörös szín, nagyon meggyes, piros ribizlis, kalocsai nemes piros paprikás, kávé, avaros, kicsit fás, csokis illatvilág, szép savak, olajos test, bársonyos tannin, szájban nagyon kerek, kellemesen gyümölcsös, fűszeres, zamatos, hosszú lecsengéssel, már most is jó inni.

Ár: 3.800 Ft – borbolt.hu

90 pont

Maul Pincészet (Villány)

Hedonista prémium selection 2019

Mélysötét rubinvörös szín, érett, telt, fekete bogyós gyümölcsös, szilvalekváros, avaros, csokis, kávé, fás illatvilág, kerek savak, olajos nagy test, bársonyos tannin, a korty kerek, zamatos, nagyon gyümölcsös, fűszeres, bársonyos tanninnal, hosszú lecsengéssel, komoly tétel.

Ár: 11.570 Ft – borbolt.hu

Torma Pince (Eger)

Moro 2018

Mélysötét rubinvörös szín, avaros, kalocsai paprikás, fekete gyümölcsös, kicsit fűszeres, fás, csoki, avaros illatvilág, kerek savak, olajos test, bársonyos tannin, szájban nagyon kerek, gyümölcsös, fűszeres, zamatos, kellemesen hosszú lecsengéssel, zamatos bor.

Ár: 8.000 Ft – pincészetnél

Szőke Máttyás Pincészet (Gyöngyöstarján)

Mátrai Cabernet Franc 2021

Szép rubinvörös szín, nagyon meggyes, érett piros ribizlis, fekete cseresznyés, szilvalekváros, fás, kávé illat, szép savak, olajos test, bársonyos tannin, szájban nagyon kerek, zamatos, gyümölcsös, fűszeres, hosszú lecsengéssel, még nagyon fiatal benyomást kelt.

Ár: 3.500 Ft – pincészetnél

Bodri Pincészet (Szekszárd)

Szekszárdi Cabernet Franc "Dűlő" válogatás 2020

Sötét rubinvörös szín, szép fűszeres, szedres, meggyes, fás, kávé, csokis, kicsit avaros, szilvalekváros illat, zamatos savak, olajos test, kellemes tannin, szájban szép gyümölcsös, egy kicsit tanninos, fűszeres, zamatos, hosszú lecsengéssel, nagyon szép jövővel.

Ár: 4.500 Ft – pincészetnél

Thummerer Pincészet (Noszvaj)

Cabernet Sauvignon Superior válogatás 2018

Mélysötét rubinvörös szín, szép tiszta, feketebogyós gyümölcsök, szederlekvár, fűszeresség, fa és avar az illatban, szép savak, olajos test, bársonyos tannin, szájban nagyon kerek, gyümölcsös, zamatos, fűszeres, enyhe tannin érzet-

tel a végén, hosszú lecsengéssel, most fogyasztható.

Ár: 5.480 Ft – borbolt.hu

Vinatus Pincészet (Villány)

Villányi Franc 2017

Mély, sötét rubinvörös szín, avaros, fás, erdei fekete gyümölcsös, fűszeres, csokis, kicsit avaros illatvilág, lekerekedett savak, olajos test, szép tannin, a korty, gyümölcsös, fűszeres, fás és tanninos jelleggel a végén, szép lecsengéssel, most fogyasztható.

Ár: 5.790 Ft – pincészetnél

Vinatus Pincészet (Villány)

Villányi Merlot 2016

Sötét rubinvörös szín, érett, piros bogyós gyümölcsök, fűszerek, kalocsai piros paprika, fa, avar, kávé az illatban, kerek savak, olajos test, szájban kerek, bársonyos tannin, szájban édeskés, zamatos, gyümölcsös, fűszeres, hosszú lecsengéssel, csúcson van.

Ár: 4.690 Ft – pincészetnél

Thummerer Pincészet (Noszvaj)

Cabernet Franc Superior Válogatás 2016

Mélysötét rubinvörös szín, telt, érett, nagyon fűszeres, fekete gyümölcsös, szilvalekváros, csokis, avaros, földes illat, nagyon kerek, zamatos savak, komoly test, bársonyos tannin, szájban nagyon kerek, nagyon gyümölcsös, fűszeres kávé, hosszú lecsengéssel, éppen a csúcson.

Ár: 5.799 Ft – pincészetnél

89 pont

Szőke Máttyás Pincészet (Gyöngyöstarján)

Mátrai Amerlot 2021

Barnás rubinvörös szín, érett, szilvás, szedres, meggyes, avaros, illatok, a korty nagyon kerek, gyümölcsös, hosszú lecsengéssel.

Ár: 4.000 Ft – pincészetnél

Juhász Testvérek Pincészet (Egerszalók)

Egri Cabernet franc Superior 2020

Mélysötét szín, érett piros gyümölcsös, fűszeres, avaros illat, szájban kerek, gyümölcsös, a végén hosszú lecsengéssel.

Ár: 5.790 Ft – pincészetnél

Sümegi Ákos Pince (Szekszárd)

Szekszárdi Cabernet Franc válogatás 2020, palackminta

Sötétvörös szín, kellemes, fűszeres, szilvas, avaros illat, szájban nagyon izgalmas, fűszeres, gyümölcsös, ígéretes bor.
Ár: N/A – pincészetnél

Tringa Pince (Szekszárd)

Cabernet Franc 2019

Nagyon sötétvörös szín, rumos, lekváros, fűszeres illat, nagy test, szájban csoki, fekete gyümölcsök, sok fűszer.
Ár: 4.500 Ft – borbolt.hu

Gobri Pincészet (Gyöngyöstarján)

SKR vörös 2019

Mélyesötét szín, élénk fás, fűszeres, fekete gyümölcsös illat, zamatos, szájban fűszeres, gyümölcsös, szép bor.
Ár: 3.900 Ft – pincészetnél

Juhász Testvérek Pincészet (Egerszalók)

Egri Cabernet sauvignon Superior 2017

Rubinvörös szín, szép érett gyümölcsök, fűszeresség, csoki az illatában, szájban kerek, zamatos, hosszú lecsengéssel.
Ár: 5.790 Ft – pincészetnél

88 pont

Koch Borászat (Borota)

Villányi Cabernet franc classicus 2019

Mélyvörös szín, erdei gyümölcsök, fűszeresség, avar, kávé az illatában, szájban friss gyümölcsök és fűszeresség.
Ár: 2.100 Ft – pincészetnél

Bujdosó Pincészet (Balatonlelle)

Ibituba Cabernet sauvignon 2020

Sötét rubinvörös szín, feketegyümölcsös, meggyes, avaros illat, érett gyümölcsök, paprika, fűszerek, fa és csoki aromák.
Ár: 5.100 Ft – pincészetnél

Bodri Pincészet (Szekszárd)

Szekszárdi Merlot "Dűlő" válogatás 2020

Rubinvörös szín, élénk pirosgyümölcsös, fűszeres, csokis, kicsit szilvalekváros illat, szájban zamatos, gyümölcsös.
Ár: 3.540 Ft – borbolt.hu

Schieber Pincészet (Szekszárd)

Tabu Merlot 2019

Rubinvörös szín, fekete gyümölcsös, fűszeres, lekváros illat, zamatos savak,

nagy test, gyümölcsös, fűszeres aromák.

Ár: 15.000 Ft – pincészetnél

87 pont

Szentpéteri Borpince (Kiskörös)

Cabernet franc Válogatás 2019

Rubinvörös szín, fekete gyümölcsös, csokis, kávé, kicsit fűszeres illat, szájban izgalmas, zamatos, gyümölcsös, fűszeres.
Ár: 2.530 Ft – borbolt.hu

Szőke Máttyás Pincészet

(Gyöngyöstarján)

Mátrai Cabernet sauvignon 2020

Gránátvörös szín, paprikás, füstös, meggyes, szedres illat, szép savak, közepes test, szájban hozza az illatban lévő ízeket.
Ár: 2.840 Ft – borbolt.hu

Schieber Pincészet (Szekszárd)

Tabu Cabernet Sauvignon 2019

Rubinvörös szín, fekete gyümölcsös, szedres, fűszeres illat, szájban nagyon gyümölcsös, fűszeres, hosszú lecsengés.
Ár: 15.000 Ft – pincészetnél

86 pont

Bodri Pincészet (Szekszárd)

Szekszárdi Cabernet sauvignon "Dűlő" válogatás 2020

Mély rubinvörös szín, fűszeres, fekete gyümölcsös, csokis, fás illatok, kerek savak, olajos test, gyümölcsök és fűszerek.
Ár: 4.500 Ft – pincészetnél

Antal Pincészet (Baja)

Szekszárdi Merlot 2020

Rubinvörös szín, szép érett, piros paprikás, fűszeres, illat, könnyed test, gyümölcsös, kicsit fűszeres zamat.
Ár: 3.000 Ft – pincészetnél

85 pont

Antal Pincészet (Baja)

Szekszárdi Cabernet franc 2020

Szép rubinvörös szín, kellemes, fekete gyümölcsös, kávé illat, szájban kicsit savhangsúlyos, gyümölcsös, jól iható bor.
Ár: 3.500 Ft – pincészetnél

Teszt

83 pont

Takács Pince (Hajós-Pincefalu)

Cabernet sauvignon 2021

Gránátvörös szín, fekete gyümölcsös, paprikás illat, szájban zamatos, gyümölcsös, kicsit fűszeres, friss, üdebor.
Ár: 3.500 Ft – pincészetnél

Így pontozunk mi:

95-100: tökéletes bor

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

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

80-84: tehetséges, tartalmas, jó bor

Teszt- jegyzet

Kovács Pál értékelése

Az első gondolat, hogy nagy köszönettel tartozunk a fantasztikus mintasort küldő borászatoknak. A második gondolat, hogy nem csak a cabernet franc, hanem a merlot is nagyon jól érzi magát a Kárpát-medencében és ráadásul nagyon jó borokat is ad. A harmadik gondolat a meglepetés, hiszen ezt a nagy, átfogó tesztet egy villányi merlot nyerte, ezek szerint Villányban ott a helye. És az utolsó gondolat, hogy klímaváltozás ide vagy oda, a cabernet sauvignon nem tudja átörökölni a határokat és egyértelműen a másik két fajta mögé szorult, legalábbis, most, itt nálunk.

Mindenesetre szeretnénk mindenkit biztatni a borok kóstolására és nagyon szívesen fogadjuk a véleményeket, akkor is, ha eltérnek a miénktől. ■

Támogatónk:



Városok, Falvak
SZÖVETSÉGE

Ehető „karácsonyfa”

Gyepes Gabojsza receptjei

www.gabojsza.hu

Hozzávalók:

Látványos vendégváró, ünnepi előétel, amihez egy hobby boltokban kapható hungarocell kúpra van szükség, amit bevonunk frissentartó fóliával és fogpiszkálók segítségével azzal díszítjük, ami épp van a hűtőnkben. A képen láthatóra került két féle vékonyra szeletelt szalámi, mini mozzarella sajt, zöld és kalamata olajbogyó, koktél paradicsom, apró szemű retek, csillag alakú kiszúróval vágott sárga kaliforniai paprika és sajt, meg friss rozsmaring.

Ajánlott bor:
Torma Pince
Red Selection 2018



Karácsonyfák leveles tésztából

ReceptKlub

Hozzávalók:

- 2 csomag friss leveles tészta (275 g-os)
- mustár
- felvágott
- szeletelt, vagy reszelt sajt

A leveles tésztát kiterítjük, vékonyan bekenjük mustárral és az egyiket beterítjük vékony felvágott szeletekkel és sajttal. Mustáros felével lefele ráborítjuk a másik leveles tésztát (a mustár biztosítja a „ragasztást”) és ujjnyi széles csíkokra vágjuk az egészet. A képen látható módon, harmónikaszerűen összehajtogatjuk a csíkokat és mindegyiket rögzítjük egy-egy koktélpálcikával. 180 fokra előmelegített sütőben 20-25 perc alatt aranybarnára sütjük, majd a sütőajtót picit nyitva hagyva pihentetjük még 5-8 percre, mielőtt kivesszük a sütőből. Langyosan tálaljuk.

Ajánlott bor:

Holdvölgy Birtok

Holdvölgy Culture Tokaji aszú
2014

Fotók: Gyepes Gabojsza

Kellemes Karácsonyt és élménydús, csobbanásokban gazdag, boldog új évet kíván **AZ AQUATICUM SPA!**

FELFRISSÍTETTÜK
AJÁNDÉKUTALVÁNYAINKAT!

LEPD MEG SZERETTED
EGY AQUATICUM ÉLMÉNNYEL -

- az Élményfürdőben,
- Termálfürdőben
- és a Szaunavilágban is!

**ONLINE AJÁNDÉK-
UTALVÁNYAINK**

pár perc alatt
megvásárolhatók



Aquaticum SPA

4032 Debrecen, Nagyerdei park 1., +36 52 514 174
spa@aquaticum.hu, www.aquaticum.hu

