

Debreceni Borozó

Bemutatjuk
Velin Borászat
(Pécsi borvidék)

TESZT

Rozék,
nyári illatos fajták
és házasítások,
gyöngyözők
és pezsgők

RIZLING

22

Podrum Szabó Pince
Családi pince a Drávaszögben

1922



2022

GÁRDONYI

AZ EGRI BORVIDÉK KÖZÖSSÉGI ÖSSZEFOGÁSÁBÓL
SZÜLETETT NAGY EGRI BOROK

Gárdonyi



*"A szív a szívből jön,
a végtetenségéből jön,
és a végtetenségéből
jön, mindenkinek
kéne. A szív művei
halhatatlanok."*

Gárdonyi

AZ ÖSSZEFOGÁS BORAI:

**GÁRDONYI 100 EGRI CSILLAG SUPERIOR
KÉSZÜLT 552 PALACK**

**GÁRDONYI 100 EGRI BIKAVÉR SUPERIOR
KÉSZÜLT 1000 PALACK**

INFORMÁCIÓ: WWW.EGRIBORVIDEK.HU/GARDONYI-100/

Nagy örömünkre szolgál, hogy bár megint egy kicsit összehúzódva, talán megkésve, de eljutottunk Önhöz. Az elmúlt néhány hónap, ismét kemény próbatétel elé állította szerkesztőségünket és én nagyon büszke vagyok a csapatunkra. Képzeli el, hogy az alapító szerkesztőség gyakorlatilag változatlan összetételben, kiegészülve néhány új, lelkes kollégával, rendületlen elszántsággal és elkötelezettséggel áll bele a feladatokba, még ezekben a nehéz hónapokban, években is.



2023-ban is kénytelenek voltunk egy kicsit karcsúsítani, így a tavaszi és nyári számunk egybekötve jelenik meg. Hálával tartozunk a magyar borász barátainknak, hiszen még sohasem érkezett egy teszt felhívásunkra ennyi minta, mint most. Szinte az egész országból, 14 borvidékről, 57 pincésztől, 186 minta érkezett be, így igazán izgalmas és tartalmas, gyakorlatilag két lapszámra való borleírást lehet végigböngészni a lapunkban. Ajánlom, persze, hogy ne csak olvassa, de kóstolja is meg a borokat, sőt írjon, vitatkozzon velünk, mi a kritikát is szívesen fogadjuk, mert abból is tanulunk!

Nagyon izgalmas a „Gárdonyi 100” ünnepség sorozathoz kötődő vertikális Egri csillag és Egri Bikavér kóstoló, nagyon sok tapasztalatot kaptunk ettől a programunktól és sok tanulságot is levonhatunk. Az egyik legfontosabb következtetés, hogy mindkét ikonikus borfajta nagyon jó kezekben és úton van, a fejlődést nem lehet elvitatni.

Kifejezetten izgalmas és elragadó volt megismerni a BORUM Magyar Református Egyház borverseny győzteseit, akik a meglepetés mellé még a reményt is felcsillantották a fiatalágukkal, magyar elkötelezettségükkel.

Talán nem túlzok, amikor a figyelmükbe ajánlom a Koch Csabával készített interjúnkat, arról, hogy mi csábította a pezsgő készítés mezejére.

És, természetesen, nem maradhat el Gabojsza recept ajánlata sem.

Jó olvasást és a nyaraláshoz kellemes, nyári borokat, pezsgőket kívánok a szerkesztőségünk nevébe.


Kovács Pál
felelős kiadó

IMPRESSZUM

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

XIII. évfolyam 39. szám

Kiadó: Debreceni Borbarátok Társasága Egyesület
4071 Hortobágy, 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,
Csepes Gabojsza, Kerekes Sándor, Némethi Attila.

Állandó munkatársaink: Eszenyi Béla, Palotás Lehel.

Olvasószerkesztő: Tóth cxi Tibor.

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

Fotó: Némethi Fotó nemetifotó.hu

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

www.debreceniborozo.hu

A Debreceni Borozó magazin a
Magyar 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 károkért felelősséget nem vállalunk!

Magazinunk elkötelezett hiva a magyar bor- és pálinkakultúrának, ezért mindenkor kiáll a kulturált és felelősségteljes alkoholfogyasztás népszerűsítése mellett! Alkohol tartalmú italok fogyasztását 18 éven alulaknak és kismamákknak a terhesség 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 tavasz-nyár

- 4 BORUM
Egy évtizede kezdődött!
- 7 Pezsgő
Koch pezsgő - reggel, délben, este!
- 10 Bemutatjuk:
Podrum Szabó Pince
- 13 Bemutatjuk:
Velin Borászat
- 16 Teszt
Egri Csillag vertikális
- 17 Teszt
Egri Bikavér vertikális
- 20 ReceptKlub
Csokimousse torta
- 21 Teszt
Rozé
- 24 Teszt
Nyári illatos fajták
- 27 Teszt
Nyári fehér házastások
- 29 Teszt
Rizlingek
- 32 Teszt
fehér fajtaborok
- 35 Teszt
Gyöngyöző borok
- 37 Teszt
Pezsgők

TÁMOGATÁS

Kérjük, támogassa a Debreceni Borozó nyomdaköltségeit!

Ahogy azt a Kedves Olvasó bizonyára tudja, lapunkat társadalmi munkában, díjazás nélkül írjuk, fotózzuk, szerkesztjük. Az Alföldi Nyomda ugyan kedvezményesen nyomja a lapot, de a papír és nyomda-tekercsek 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!



Fotó: Varga David

Egy évtizede indult útjára a BORUM!

Kerekes Sándor interjúja

Pontosan 10 évvel ezelőtt Sárospatakon kezdte meg útját a Kárpát-medencei Református Szőlészek és Borászok Fóruma, a BORUM. Az egyedülálló projektet először a Magyar Református Egyház Szeretetszolgálat Alapítvány szervezésében rendezték meg. Az Egyháztáji programban akkor 56 bort bírált le a Kovács Pál borakadémikus által vezetett zsűri.

Tíz évvel később a rendezvény töretlen evolúciójának köszönhetően már több mint száz tétel közül választották ki a Magyarországi Református Egyház és a Református Közéleti és Kulturális Alapítvány borait. A Drávaszög három csodálatos kis településén megtartott, Kovács Pál által vezetett borbírálat résztvevőivel ezért nemcsak a borokról, hanem az eddig megtett útról is beszélgettem.

Hogyan látjátok a BORUM 10 évét? Mit üzen az elmúlt időszak a református borász társadalomnak? Milyen utat jártak be a borkészítők, kezdve a fél-egyhektáros pincetulajdonosoktól az évente több tízezer palackot készítő, nagyobb borászatokig bezárólag?

Kovács Pál, borakadémikus, a zsűri állandó elnöke: Egyrészt látványosan épül a református közösség, mert évről-évre egyre

többen vagyunk a BORUM rendezvényén. Másrészt a borokban végre jelen vannak olyan minőségi jegyek, amiket nagyon szerettünk volna, ha 10 évvel ezelőtt is fellelhetők lettek volna... Úgy látom, hogy a borászokat, a borkészítő református embereket nyilvánvalóan inspirálja az a tény, hogy egyszer egy évben ide el lehet jönni, el lehet hozni a borokat és azokat meg lehet méretetni. Meggyőződésem, hogy például erre a jubileumi találkozóra mindenki igyekezett a lehető legjobb tudásával és boraival érkezni. Ha visszagondolok a hőkorszak korábbi bírálataira, a mostani csúszaihoz képest, akkor ég és föld a kettő.

A legnagyobb javulás – szakmai szempont-

beszélgetni, szalonnázni, ne adj isten egy finom pörköltet megfőzni és ehhez kóstolják meg ezeket a kistermelői borokat, akkor ott egy tökéletes élményben lesz része mindenkinek. Az pedig egyes óriási előrelépés, hogy van már olyan kis borászat, aki idén már a forgalmi kategóriában nevezett be és ott is elég szép eredményeket ért el. Itt érhető tetten a BORUM hatása a közösségre, mert az elmúlt egy évtizedben ezeknek az embereknek, hogy előre tudjanak lépni, szükségük volt a folyamatos inspirációra.

Szik Mátyás háromszoros magyar bajnok sommelier, a zsűri borbírája: Már második alkalommal voltam bírálni a

jobb és jobb borok készüljenek.

Alkonyi László, református borász, borbíró: Az elmúlt több év tapasztalata alapján egyértelmű a trend. Idén már nem is emlékszem, hogy lenne olyan bor, amit valamilyen helyzetben ne tudnék élvezettel fogyasztani, ami egy elég nagy eredmény. Látványos. Azt mondanám, hogy a kistermelői számomra a legfontosabb kategória, mert aki már pályán van, aki már elindult, ő már bekerült abba a kör-



ból megítélve – a borkészítés körülményeiben látszik. Az első években nagyon sok hibás borral találkoztunk, dohosakkal, illósakkal, sőt még ecetes borok is voltak. Az idén már nem volt egy sem ilyen, azt lehet mondani, hogy mindegyik bor iható volt. Természetesen az iható alatt azt értem, hogy az adott pincében jól iható bor. Nyilván, ha ezeket a borokat nagy nemzetközi rutinnal és technológiával rendelkező pincészetek boraival hasonlítanánk össze, akkor már hatványozottan megnyilvánulnának a kategóriák közötti különbségek. Ezért nem lehet egy F1-es versenyre Trabantot is benevezni, mert nyilvánvalóan vesztesre állna... Viszont, ha azt nézzük, hogy egy baráti társaság egy pincében leül

BORUM-on és továbbra is nagyon tetszik nekem az egész koncepció. Fontosnak tartom azt, hogy ilyen módon is megszólíthatjuk a kisebb és nagyobb magyar borászokat, mert egy olyan szervezőelv mentén csatlakozhatnak ehhez a Kárpát-medencei seregszemléhez, ami máshol, ebben a formában nem valósul meg. Annak is örülök, hogy ma a bort készítőik számára kinyílt a világ! A kistermelők is könnyebben hozzáférnek a szükséges információkhoz, a borászati kiegészítőkhöz, a korszerű technológiához és megismerhetik az aktuális trendeket. A BORUM pedig felerősíti bennük azt a fajta megmérettetési vágyat, illetve a jól szereplés igényét, amelyek elengedhetetlenek ahhoz, hogy egyre

forrásba, ami egy állandó innovációra lehetőséget ad. Viszont ez az a kategória, amelyik táplálja a jövőt. Harminc évvel ezelőtt még alapvetően ezek a kis birtokok adták a háttérét a fejlődésnek. Ma már annyi az új belépő, a beruházó, hogy őket kell legjobban féltetni. És ebben a kategóriában legalább olyan nagy öröm a minőség emelkedése, mint a többiben. Ugyanakkor az is fantasztikus érzés, hogy a borok minőségi javulása mellett látom, hogy a református borászok, akik mégiscsak egy kultúrába kapaszkodnak, egy kultúrából nőnek ki, azok mennyire szervesülnek évről évre és tiszta szívvel köszöntik egymást ezeken a találkozásokon. Ez a legfontosabb, ez sokkal fontosabb, ►

minthogy egy-egy bor mekkora élményt ad.

Zila Gábor, a Református Közéleti és Kulturális Alapítvány ügyvezetője, főszervező: Veres Sándor, a Dunamelléki Egyházkerület főgondnoka, aki egyébként a Református Közéleti és Kulturális Alapítvány kurátora, azt mondta, hogy az RKK egyik feladata, hogy hidakat építsen. Ezt a szép gondolatot azzal folytatnám, hogyha a hidak által összekötött egyre több pontot megnézzük, akkor az Úristen kegyelmé-

vendégszállást kellett foglalnunk, mert csaknem 150-en, illetve voltak olyan közös programok, ahol már 150-et is meghaladó létszámmal voltunk együtt. Köszönöm a szervezői csapatnak, hogy ezt is sikerült megoldani. Azt viszont nagyon-nagyon sajnálom, hogy a háború miatt a kárpátjai testvéreink idén sem tudnak itt lenni velünk.

Mit remélhet a jövőre vonatkozóan a Kárpát-medencei Református Borászok- és Szőlészek közössége? – tettem fel a kérdést.

Kovács Pál: A magyar borászat megmaradása érdekében fontosnak tartanám, hogy fordítsunk minél több figyelmet a

a külföldieket idecsábítani a magyar bor élvezetéhez.

Alkonyi László: Remélem, hogy a református egyház az elkövetkező 10 évben is folyamatosan meg tudja szervezni ezt a rendezvényt, mert mára a BORUM a Kárpát-medencei reformátusoknak kiemelt, a református borászoknak pedig nélkülözhetetlen találkozási pontjává vált. A program létrejöttének alapgondolatát szintén meg kell őrizni, sőt fejleszteni kellene. Ha a BORUM innovációs ereje töretlen marad, akkor még nagy lehetőségei lesznek ennek a közösségnek.

Zila Gábor: Az elmúlt időszak kihívásai, a világjárvány és most a háború, illetve az abból fakadó gazdasági nehézségek folyamatosan próbára teszik református testvéreinket. Ezért a lelki kötelék táplálása, az Úrhoz való odafordítás egy nagyon fontos szempont a jövőnkre nézve. A másik dolog pedig, hogy a borászat és a borkultúra kapcsán nézzük meg azokat az irányokat, amik felé egy picit érdemes megmozdítani, edukálni ezt a közösséget. Meggyőződésem, ha ezt az utat követjük, akkor identitásában, hitében erős közösség leszünk, amely az elkövetkező években is építkezni tud majd.

A Kárpát-medencei református borászok legközelebb 2024. március első hétvégén találkoznak Mádon, 2025-ben pedig Erdélybe látogat el a rendezvény. ■



nek köszönhetően egy létszámában bővülő közösségről beszélhetünk. Miből látszik? Kocsis Attila, a BORUM alapítója tette fel a kérdést, hogy ki az, aki ötnél több Borumon volt, és hála Istennek, nagyon sokan voltak. De azt is jó volt látni, hogy sok új kéz is a magasba lendült, amikor az elsőre, vagy a második részvételre kérdezett rá. Számomra azt mutatja, hogy egyre több fiatal is megjelenik, van utánpótlás. Ez egy nagyon-nagyon fontos dolog, mert a közösség így épül.

Idén is először úgy indultunk neki, hogy a mostani, horvátországi találkozót harmincegynéhány szobával megoldjuk, majd a végén gyakorlatilag hatvannál több

régi, magyar szőlőfajták felé! Ha valahol, akkor a BORUM lehetne az, ahol egysegesen tehetnénk erőfeszítéseket arra vonatkozóan, hogy a Kárpát-medencében minél több borászat örökítse vissza a régi, ősi nemzeti értéket jelentő szőlőfajtákat a termelésbe. Jól érzékelhető az a tendencia, hogy ha egy bort kedvelő turista eljön Magyarországra, akkor nem igazán érdekli a cabernet sauvignon, meg a merlot, de ha azt mondom neki, hogy van itt egy érdekes magyar szőlőfajta, például vörösben egy laska, egy Tihanyi kék, egy csóka, vagy fehérben egy góhér, sárféher, ne adj isten bakator, akkor rögtön felcsillan a szeme, és elkezd érdeklődni, hogy jaj, hát ilyen fajták is vannak, mi ez? Én szerintem így lehetne

A Református Közéleti és Kulturális Alapítvány győztes fehér bora a zánkai **Tánczos Pince** 2022-es rizlingszilvánija, győztes vörös bora pedig a felvidéki **Pásztor Norbert** 2021-es Aranyhegyi cuvée-je lett.

A Magyarországi Református Egyház Bora címet, a fehérbor kategóriában a Pécsi borvidékről származó **Velin Borászat** 2022-es chardonnay-je, vörösbor kategóriában pedig a karancsi **Szabó Pincészet** 2018-as cabernet franc-ja nyerte el és bizonyultak a legjobbaknak.



Koch pezsgő - reggel, délben, este!

Kerekes Sándor írása

Idén triplázott a Koch Borászat. Szinte az összes magyar borvidéket magába foglaló borversenyen, amelynek során a Debreceni Borozó szervezésében több száz bort bírálnak le, a Koch Borászat a Debrecen Város Bora pezsgő kategóriájában bizonyult a legjobbnak. 2020-ban prémium vörös borok a Villányi Franc (2017), 2022-ben klasszikus fehér borok a Hajós-Bajai Chardonnay (2020), 2023-ban pedig tradicionális pezsgők között nyerte el a megtisztelő címet. Az imponáló sikersorozat apropóján Koch Csabával, a Koch Borászat tulajdonosával, a Magyar Bor Akadémia elnökével beszélgetett Kovács Pál, a Debreceni Borozó lapkiadója.

Kovács Pál: *Itt van a poharunkban Debrecen Város Bora címet viselő 2020-as évjáratú Chardonnay Brut pezsgő! Hogyan ajánlanád a kedves fogyasztóknak?*

Koch Csaba: Reggel, délben, este!

Ez érdekes! Miért?

Őszintén mondom és még meg is tudom magyarázni – bár nem vagyok semmilyen szinten sem orvos és nem tanultam

ezen a szinten élettant sem – de azért tapasztalatból tudom, hogy egy tradicionális, palackos érlelésű pezsgő, amelybe az élesztősejtek autolízise miatt egy csomó fehérje van beoldva, éhgyomorra fogyasztva sem okoz gyomorégést. Éhgyomorra nem lehet bort inni, mert az embernek azonnal égeti a gyomrát. Pezsgőnél azt tapasztalom, bár ritkán adatik azért meg, hogy a reggeli órákban pezsgőt fogyasszak, de hogyha úgy hozza az élet, akkor reggel is nagyon jól esik egy pohár pezsgő, és bevallom őszintén, hogy délben és este is. Azt gondolom, pezsgő ivásnak nincs időszaki korlátja, főleg azért, mert az étkezés előtt, étkezés közben, étkezés végén is jó.

Egy kulturált pezsgőfogyasztás egyfajta életstílusról árulkodik. Ha borbemutatókat tartok, vagy vendégségbe megyek, vagy én magam is vendég vagyok valahol, akkor mindig pezsgővel indítjuk a társasági életet. Egyrészt nem is iszok töményeket, mert sokkal elegánsabbnak gondolok egy pezsgőt, az mindig ad ►

egyfajta ünnepélyességet. Persze kiemelném a mértékletességet, mert főleg a magyar nép, aki megszokta a fröccsivást, és ugye a fröccsből, egy kicsit hosszabban megszódázva egy férfiember az szinte vödörszám el tud fogyasztani, a pezsgő esetében viszont ez nem működik. Ez egy becsapós ital, hisz lehűtve, a szénsavval együtt úgy érezzük, hogy egy könnyed kis valami a poharunkban, de ha elkezdjük nyakalni, a magas alkoholfok miatt olyan mintha egy nagy testes bort innánk tisztán. Szóval csak óvatosan, mert azért láttam már egy-két embert a pezsgőtől kicsit elfáradni...

Meséld el a Debreceni Borozó olvasóinak, hogyan jutott el a Koch Borászat, attól a bizonyos ötlettől, hogy pezsgőt fogunk készíteni, odáig, hogy sorra különböző versenyeken nyertek elismeréseket a szebbnél-szebb pezsgőkkel?



Fotó: Szentirmai Zsolt

Akkor kezdjük az elején! Gyakorlatilag az elmúlt 10-15 év során Trócsányi László úrnak, volt párizsi nagykövetnek köszönhetően – aki Bács-Kiskun vármegyéhez ezer szállal kötődik – számtalan alkalommal voltam kint Franciaországban, hogy az élelmiszerkiállításokon, bortúrákon, vagy boros rendezvényeken képviseljem a borvidéket. Ennek köszönhetően egyre jobban megérintett a francia pezsgőkultúra, egyre többet tudtam a pezsgőkészítéssel kapcsolatban és egyszer csak ráébredtem, vagy még jobb szó, hogy rádöbbsentem, hogy az az adottság, amit itthon, a borkészítésem elején nagyon nagy gondként és problémaként éltem meg, abból a pezsgők esetében egy nagyon komoly előnyt tudok kovácsolni.

Kiderült ugyanis, hogy itt Délmagyarországon, a jelenlegi birtokközpontomat is beleértve, van egy nagyon-nagyon magas mésztartalmú meszes csernozjom területész. Ez körülbelül ötezer hektár. Borota, Mátételke, Csávoly és Jánoshalma. Ez pont beleesik az én birtokomba. Az első szőlőtelepítések a megyei szakemberek azt javasolták a talajvizsgálatok után, hogy ne mélyforgassak, mert 70 centiméteren már olyan magas a mésztartalom, hogy a szőlőnek gyakorlatilag halálos, tehát nem tud rajta fejlődni a szőlő. És bizony ezt a saját káromon kellett megtapasztalnom, mert sokszor fordult elő, hogy az oltványok sorra lesárgultak, az ültetvények kipusztultak. A pezsgőnek köszönhetően ébredtem rá, hogy gyakorlatilag a birtokom egy olyan terület közepén van, ami Magyarországon nagyon-nagyon alkalmas talajadottságokkal bír a pezsgőkészítés alapanyagául szolgáló megfelelő szőlőfajta termesztésre. Ez a chardonnay. A borvidékünkön eleve kiemelt fajta volt a chardonnay, nekem is nagyon sok van belőle, mert nagyon jól érzi itt magát. Gyönyörű

savszerkezetű borokat ad. És jött egy újabb tényező, hogy belefogjak a pezsgőkészítésbe. Sokáig volt szaktanácsadóm egy orosz borász, akiről kiderült, hogy ő valaha pezsgőüzem-vezető volt, és fantasztikusan ért a pezsgőkészítéshez. Így állt össze bennem a kép, hiszen minden természeti adottságom mellé még egy profi szakember is rendelkezésemre állt. Az pedig külön szerencse volt, hogy a pezsgő újra divatba jött Magyarországon.

Milyenek voltak az első pezsgők?

Bevallom, mindenféle nagyképűség nélkül, hogy gyönyörű lett az első kék-frankos pezsgóm. De mindig éreztem, hogy tovább kell lépnem a chardonnay irányába, amit egyébként személy szerint legalkalmasabbnak tartok a pezsgőkészítésre. Főleg olyan szempontból, hogyha egy pezsgő életében nem

Mi a Koch pezsgők sikerének titka? Mitől más, mint a többi?

2016-ban egy nálam megtartott diploma-ta szüret miatt egy 2 hektárnyi chardonnay ültetvényen kb. egy hetet csúsztunk. Jött az eső, és mivel ez egy hozamkorlátozott ültetvény volt, felszaladt a mustfok. Egy év múlva, akkor éppen a 25. szüretünket ünnepeltük, eszembe jutott,

Pezsgő



egy-két évben vagy háromban gondolkodunk. Tudom, hogy sokan a világban, nagyon sokféle szőlőfajtából készítenek, vagy próbálnak pezsgókat készíteni, és nagyon sok szép pezsgőt lehet inni különböző fajta szőlők boraiból, de az én szerény szakmai tapasztalatom az, hogy ezek a különböző szőlőfajtákból készült pezsgók sokkal előbb elkezdenek összeesni, mert vagy a beltartalom hiányzik, vagy a szerkezetük nem olyan. Tehát frissen egy-két évig jól fogyaszthatók, adnak élvezeti értéket, de mondjuk egy hosszú érlelést az én tapasztalataim szerint nem nagyon bírnak el. Persze lehetséges, hogy vannak olyan fajták a világban, sőt biztos, hogy akad, ami ezt a kijelentést megcáfolja. Eddigi magyarországi, kóstolási tapasztalataim viszont ezt mutatják.

hogy ne pálinka legyen a fogadóital, hanem tegyünk fel néhány palackot ebből a tételből a szárazjégre. Hátha valakinek tetszik, mert egyébként rendszeresen kóstoltgattuk, és nekem nagyon tetszett, mert tartalmaz, különleges volt. Azt mondhatom, hogy óriási sikere lett a szüretlen, degorzsálatlan pezsgónek.

Itt erősödött meg bennem, hogy nem állok be a fősodorba, hanem a magam útját járva próbálok meg különlegesebb pezsgókat alkotni. Eldöntöttem, hogy mivel annyira jó a talaj összetétele, hogyha egy picit tovább hagyom a szőlőt érni, akkor is tudok nagyon jó savszerkezetű, nagyon szép alapbort készíteni. Ezért az én pezsgőkészitésemnek a titka: a jó szőlő.

Mire számítasz a pezsgő szempontjából Magyarországon? Ez is egy divathullám, ami lassan elül majd?

Bízok benne, hogyha Magyarországon megmarad és tovább fejlődik a pezsgőkultúra, ha lesz elég fizetőképes igényes fogyasztó, aki meg is tudja venni. Azért tudomásul kell venni, hogy egy tradicionális pezsgő elkészítése nem egyenértékű, mondjuk egy könnyű fehérborral, de még egy nehéz fehérborral se. Ezért fontos, hogy itthon is minél több vásárló tudja megfizetni a készítés költségeit, mert csak ez tudja hosszú távon is a magyar pezsgőkészítés jövőjét biztosítani. ■



Egy családi pince mindennapjai

Kovács Pál riportja

Horvátországban, a Baranya-háromszögben, a Duna és Dráva között található az a terület, ahol még található néhány magyar borászat, amelyek lassan már a nemzetközi borpalettára is felkerülnek. Az egyik ilyen a Karancson – horvátul Karanac – található Podrum Szabó Pince (így található meg az internet hálózaton), ez a hivatalos kétnyelvű megnevezésük. Ide igyekszünk, nyugodt tempóban, Udvar után is folyamatosan haladva, alig észrevehetően, hogy már Horvátországban járunk, mert megszűnt a határellenőrzés.

A Drávaszögben, így nevezik az itteniek, lakik a horvátországi magyarság zöme, de Karancs, már horvát többségű település, amely körül többszáz hektár szőlő terül el. Itt él, dolgozik és művel szőlőt, készít bort a Szabó Pince, melynek tulajdonosai, a Szabó család, 1663-ig visszanyúló családi hagyományokkal rendelkezik, eddig nyúlik vissza a család ismert története. Az oka a látogatásunknak, hogy a tizenegyedik BORUM, Kárpát-medencei Református Borászok Találkozója borversenyének vörösboros nyertese a Pod-

rum Szabó Pince Cabernet Franc 2018-as bora lett.

A „SABOPRODUKT” vállalkozás fő profilja, a mezőgazdaság, többszáz hektáron természetesen búzát, árpát, kukoricát, napraforgót, repcét, stb. A cég egyik mellékága a szőlészet és borászat, amelyet 4,5 hektáron művelnek.

A jelenlegi borászatot a családfő, Szabó Attila indította, a nagyapjától örökölt fél hektár szőlővel, mint 4. generációs

borkészítő a családban, hogy legyen mit elfogyasztani a családnak és a barátoknak. Aztán másképpen alakult, a hogyanra voltunk kíváncsiak.

Kedves Attila, hogy kezdődött ez a bor iránti vonzalom a családban? Mikor gondolja egy komoly agráripári vállalkozó, hogy az életéből hiányzik a szőlő és bor?

Szabó Attila: Az igazság az, hogy sohasem hiányzott, én már a negyedik generáció vagyok a családban, aki bort készít, de az is igaz, hogy ez mindig csak a család és a barátikör boroztatási igényeinek kielégítésére volt elég. Nagyon szerettem ezzel foglalkozni, és persze a

csak folyamatosan próbálták irányítani az agrárium felé. Én, mint idősebb választottam a mezőgazdasági szakot az egyetemen és aztán a második szakként a borászatot. Akkor már itthon is komolyabban kezdtünk el foglalkozni a szőlővel, borokkal, gondoltam így igazán megismerem ezt a világot, a borkóstolás csínját-bínját.

Dobszai Szabó Andrea: Én mindig gazdasági szakember, könyvelő akartam lenni, mert gondoltam, milyen jó lesz egy saját könyvelő a családi vállalkozásban, fel is vettek a Közgazdasági Egyetemre, és közben meg a mezőgazdász szakra is felvettek volna. Aztán egy év után rájöt-



borokat is szeretem, főleg baráti körben elbeszélgetve. Ezért döntöttünk úgy a feleségemmel, hogy ezt az erős fél hektár szőlőt kibővítsük 2,9 hektárral 2006-ban, mert látszott a bor iránti érdeklődés növekedése és kellett a kék szőlő is, mert a vörös bort is keresték.

Beszéltünk már korábban arról, hogy Ti egy családi pincészet vagytok, hiszen a család minden tagja bedolgozik ebbe a vállalkozásba. Szeretném megkérdezni a lányokat, hogy mi vonzotta őket a borászat felé?

Bálint Szabó Anasztázia: Minket nem kényszerítettek, hogy úgy mondjam,

tem, hogy ez nem az, amire gondoltam, így a második évben átiratkoztam a marketing szakra, aztán még elvégeztem egy grafikus iskolát is, így most én felelek a pincészet arculatáért, megjelenéséért.

Tehát, akkor, ha jól értem Anasztázia és Andrea a borok arculatával, értékesítésével foglalkozik, de akkor ki készíti a borokat?

Bálint Szabó Anasztázia: Hát a Bálint Tivadar! Ő a férjem. Velünk ellentétben, bár ő is drávaszőgi, várdaróci magyar, Magyarországon végezte az egyetemet. 2013-ban ismertük meg egymást, gyakorlatilag együtt jártunk. ►

Még nem volt honosítva a diplomája Horvátországban, amikor egyik megbetegedett emberünk helyett besegített a családjának a szőlőmunkákban és aztán itt ragadt, családtaggá lett. Az első három évben még Apával együtt dolgoztak, de aztán szabadkezet kapott és most már én segítek be neki.

Beszéljük egy kicsit a szőlőről, borokról is. Most mekkora területen gazdálkodtok és milyen fajta szőlőt műveltek, mennyi bor készül a Szabó Pincészetnél?



aki finomakat főz a vendégeknek és nem mellesleg komoly feladatai vannak az adminisztrációs és beszerzési területen is a vállalkozásnál. Az egész felett pedig ott a családfő, Attila vigyázó, féltő és segítő tekintette.

Ha valakinek kedve támadna a Szabó borokra, különösen az MRE BORUM díj után, ne habozzon útra kerekedni, mert nagyon kedves, vendégszerető fogadtatásban fog részesülni a pincészetnél. Ez annál inkább is ajánlatos, mert Szabó Pin-



Bálint Szabó Anasztázia: Nekünk most 4,5 hektár területen van szőlőnk, a fő bor az olaszrizling – horvátul Graševina – ezenkívül van még pinot blanc, sauvignon blanc, muskotály, tramini, vörösből kékfrankos, merlot, cabernet franc és cabernet sauvignon. Erről a területről nagyjából, évtől függően 15-20.000 liter bor készül és ez évjáratonként szinte teljesen elfogy, nagyrészt a pincénél.

Egy szó, mint száz, a Podrum Szabó Pince egy igazi családi gyöngyszem, hiszen minden feladatot a család tagjai végeznek a borok készítésénél, az értékesítésnél, a vendéglátásban. A felosztás is egyszerű, Anasztázia és Tivadar a borfelelős, az értékesítés, marketing, kóstoltatás Anasztázia és Andrea feladata, amibe azért Tivadar is gyakran besegít és Ferenc, Andrea férje is sokszor itt van. A vendéglátás pedig Julianna, az édesanya feladata,

cészet borainak 80%-át a saját pincéjénél értékesíti a borszerető vendégeinek.

Higgyék el, megéri útra kelni és egy szép estét Karancson tölteni Szabóéknál. ■



Az értéktéremtés vonzása

Kovács Pál riportja

A Pécsi Borvidék nem túl híres a borairól, még hazánkban sem, így mindig nagyon kellemes meglepetés, ha egy borszerető ember egy új, még ismeretlen, de mégis jó borokat készítő fiatal borással találkozik erről a borvidékről.

Az idén tizenegyedik alkalommal megrendezett Kárpát-medencei Református Borászok találkozója – a BORUM-hoz – kapcsolódó borverseny, egy ilyen élménnyel örvendeztette meg a résztvevőket. A 2023 évi Magyar Református Egyház Bora díjat fehér bor kategóriában a Velin Borászat Chardonnay 2022 bora nyerte, melynek készítője egy fiatal borász Tóth Zoltán.

Így hát felkerekedtünk, hogy elbeszélgessünk Tóth Zoltánnal, a tulajdonosborással és elindultunk Babarcra, ebbe a kis mecsekaljai sváb faluba. A szép lankák közötti völgyben meghúzódó falu,

rendről, valamikori jólétről és virágzó boros életről árulkodott, a sok borospincével, préházával. Kicsit rázós, döcögős, kátyús úton értünk el a Velin Borászat pincéjéhez, ahol Tóth Zolival leültünk egy kis beszélgetésre.

Kedves Zoltán! Hogy kezdődött, hogy indul a Te borászi pályád? Mi vezérelt Téged erre a pályára?

Én alföldi, mezőtúri gyerek vagyok, a feleségemmel együtt a Kertészeti egyetemre – mai Corvinusra, jártunk – élelmiszer-mérnöki szakra és közben behallgattunk a borászati

szakra is, pluszban. Az egyetem után a szakmában, a minőségfejlesztésben dolgoztam egy rövid ideig, majd a Pécsi Borászati Kutató Intézetben kezdtem el dolgozni, egészen pincemesteri beosztásig jutva. Közben, 2011-ben hobbiként vásároltunk egy kis pincét és szőlőt Velényben, hogy feleségemmel közösen legyen hol elütni a szabadidőnket. Ebből a kis pincéből indítottuk el 2016-ban a vállalkozásunkat, a Velin Borászatot, amely Velény középkori nevéből származik. Közben megjártam több nagy villányi borászatot, ahol nagyon sokat tanultam a

ellenőrzött, szőlőből készítünk bort jobb körülmények között, érlelési lehetőséget is biztosítva a boroknak. Így kerültünk Babarcra, ebbe a szép sváb faluba 2019-ben, ahol nagy hagyománya volt a boráskodásnak, igaz mára ez már halványult, de a pince, amit vettünk nagy lehetőséget adott nekünk a tovább lépésre.

Valóban szép ez a pince, jó tágas, talán a mostani állapotban túlságosan is. Mi most helyzet? Tudom, hogy vásárolod a szőlőt, milyen fajtákkal dolgozol? Mekkora a palackszám?



borászati szakmából, most éppen a Bock Pincészet pincemestere vagyok.

Őszintén bevallom, hogy még nem halottam a Velin borászatról, el is kezdtem keresgélni Velényben, de aztán meg Babarcra találtam meg, mi történt?

A velényi pince és a hozzá tartozó szőlőterület, egyrészt kezdett kicsi lenni, másrészt meg, főleg a szőlő művelése sok időt igényelt és közben a család is gyarapodott, így újra kellett gondolni a projekt lehetőségeit. Arra az elhatározásra jutottunk, hogy túlradunk a szőlőn és pincén, veszünk egy nagyobb és vásárolt, persze

Igen, sajnos a szőlő művelése egy nagyon szép, de időigényes tevékenység, így kénytelen voltam lemondani erről, pláne, hogy találtam a pécsi és villányi borvidéken olyan szakembereket, akik kiváló minőségű gyümölcscsel látnak el már évek óta. Éves szinten úgy 15.000 palack a maximum, amit készítünk, fehér szőlőből: sauvignon blanc, chardonnay, olaszrizling és Irsai Olivér, kékszőlőből: kékfrankos és portugieser kerül a poharakba. Én a könnyed, jól iható borokat kedvelem és a vevőkör is ezt keresi nálunk, így aztán a borok 80%-a fehér.

Látom, hogy tele vagy ötletekkel, így természetes, hogy meg kell kérdeznem, mi a Velin Borászat jövője, mi a jövőképed?

Egyelőre maradunk a jelenlegi rendszernél, vásároljuk a szőlőt, minél jobb minőségben, megbízható szőlészekről és folyamatosan fejlesztjük a borászatot, hogy minél jobb minőségű borokat tudjunk készíteni, tárolni, érlelni. Feleségem turisztikát tanul, így természetes, hogy az ő tudását is befogjuk vonni a borászatba. Mindenképpen szeretnék egy kóstoló pincét kialakítani, elkezdni vendéglátás-

és az ember értéket akar és tud teremteni, olyan, amit mások is meg tudnak kóstolni, tapasztalni. Igen, azt hiszem, ez az értékteremtés misztériuma fogott meg.

Mit lehet ehhez hozzátenni? Egy fiatal, ambiciózus, eltökélt család elindult ezen a göröngyös, buktatókkal teli úton, jól meghatározott célokkal, szurkoljunk, hogy megvalósuljanak az álmok, mert az út eleje rendben van, amit a BORUM díj is igazol.

Sok sikert kívánunk Zoltán! ■

Bemutatjuk



sal foglalkozni, szálláshely kialakítása is a távlati tervekben szerepel. Természetesen a végső cél, egy olyan önálló, főállású borászat létrehozása, működtetése, amely országos hírűvé teszi a Velin nevet.

Zoltán, meg kell kérdeznem, mi vonzott Téged a borászat felé, hiszen egy viszonylag jól értékesíthető diplomát szereztél és mégis más irányt vett az életed?

Ezt nagyon nehezen tudnám megfogalmazni, talán a sokszínűség, hogy minden évben, ugyan abból a gyümölcsből, mindig más lesz a bor. Az, hogy minden év más, megismételhetetlen

EGRI CSILLAG

Az Egri Csillag tizenkettő éves immáron, így természetesen adódott az ötlet, hogy nézzük meg, ha lehetséges, hová jutott ez a kezdeményezés ezen idő alatt. Az ötletünket végül 13 pincészeti támogatta 19 borral és vissza tudtunk nézni mind a tíz évre. Most először a Debreceni Borozó magazin történetében, a tesztet konszenzusos alapon végeztük, a vakon lekóstolt borokat a 8 bíráló minden pohár után megbeszélte és közösen határozták meg a ★-os besorolást. Sok vitánk volt, de mindig egyetértésre jutottunk, hogy milyen eredménnyel, íme a legjobbak:

★★★★★+



Gál Lajos Pincészete (Eger)

Egri Csillag Superior 2014

Szép aranyárga szín, palackérett, összetett, szép körtés, barackos, fűszeres, vajjas, citrusos illatvilág, szép élő savak, olajos test, szájbán nagyon kerek, harmonikus, ásványos, komplex, zamatos, üde, nagyon hosszú lecsengéssel

★★★★★



Thummerer Pincészet (Noszvaj)

Egri Csillag 2022

Halvány aranyárga szín, kicsit viszafogott, lassan nyíló, összetett, telt, barackos, szénás-szalmás, mezei virágos, szép illatvilág, kerek savak, könnyed test, gyümölcsös, kerek korty, friss és üde, húsos ízjegyek, hosszú lecsengés.



Gál Lajos Pincészete (Eger)

Gál Péter Egri Csillag Superior 2018

Mély aranyárga szín, szép, érett, telt, fűszeres, érett fehér gyümölcsös, naspo-

lyás, vajjas, ásványos illat karakter, kellemes savak, olajos test, szép kerek korty, érett, zamatos, gyümölcsös, fűszeres, hosszú, komplex, gyógyszerez jegyekkel a végén.



Gál Lajos Pincészete (Eger)

Kamra-völgy Egri Csillag Grand Superior 2021

Világos aranyárga szín, friss túlárado, telt, összetett, barackos, köszmítés, kicsit gyógynövényes, ásványos, vajjas, citrusos illatok, szép kerek savak, olajos test, szájbán szép kerek, gyümölcsös, zamatos, friss, üde, hosszú potenciál, kis kesernyével a végén.



Gál Lajos Pincészete (Eger)

Kamra-völgy Egri Csillag Grand Superior 2019

Világos aranyárga szín, vajjas, kicsit bodzás, barackos, citrusos, ásványos, gyógynövényes, sós illatvilág, szép kerek savak, olajos test, szájbán túlrett jegyek, szép gyümölcsökkel, fűszerekkel, gyógynövényekkel, izgalmas zamatokkal, komplex, kerek, telt és hosszú.

★★★★★+



Demeter Csaba Pincészet (Eger)

Egri Csillag 2020

Világos aranyárga szín, szép vajjas, körtés, déli gyümölcsös, citrusos, gyógyfűves, vaníliás illatvilág, zamatos savak, olajos test, ízeiben komplex, egyensúlyos, kerek, gyümölcsös, elegáns, hosszú.



Rege Birtok (Eger)

Egri Csillag Superior 2021

Aranyárga szín, lassan nyíló, kellemes, fehér gyümölcsös, citrusos, enyhén vajjas illatvilág, élénk savak, olajos test, szép kerek korty, zamatos, izgalmas, üde, sokrétű, szép kesernyés lecsengéssel.



St. Andrea Szőlőbirtok és Pincészet (Egerszalók)

Boldogságos Egri Csillag Grand Superior 2021

Halvány aranyárga szín, élénk, virágos, déli gyümölcsös, barackos, bodzás, csalános, fehér gyümölcsös, vajjas, fehér-

virágos, gyógynövényes illatvilág, vibráló savak, olajos test, ízeiben gyümölcsös, ásványos, citrusos jegyek, még nagyon fiatal jegyek, komoly érési potenciál, lecsengésnél kellemes, mandulás jeggyel.

★★★★★



Ostoros-Novaj Bor Zrt (Ostoros)

Eger Csillag 2022

Aranysárga szín, kicsit visszafogott, fehér gyümölcsös, citrusos, virágos illatok, lekerekedett savak, közepes test, ízeiben gyümölcsös, zamatos, ízeiben gazdag, szép kesernyés lecsengéssel.

Így pontozunk mi:

90-: ★★★★★★

85-89: ★★★★★

80-84: ★★★



Gál Lajos Pincészete (Eger)

Gál Péter Eger Csillag Superior 2022

Halvány aransárga szín, kellemes, kerek, hársas, körtés, almás, barackos, vajas, citrusos illat, kerek savak, olajos test, ízeiben szép gyümölcsök, zamatos, friss, üde, kerek, hosszú lecsengéssel

Teszt-jegyzet

Kovács Pál értékelése

Összegzőként egyetlen következtést vonhatunk le: megérte. Igen, bátran kimerem jelenteni a teszt alapján, hogy az Eger Csillag borfajta létrehozása nagyon

jó és hasznos döntés volt az egeri borászok részéről.

Nem mondható, hogy nincs mit finomítani ezen a borstíluson, különösen a classicus sorozatban, de a superior és grand superior sorozatban már kifejezetten komoly, nagy formátumú, hosszan érlelhető borokkal is találkoztunk.

Köszönettel tartozzuk az Egeri Bikavér Borlovagrendnek és a borászoknak ezért a komoly élményt és tudást adó találkozást és kóstolóért és nagyon sajnáljuk, hogy terjedelmi okok miatt nem tudtuk több borleírást megjeleníteni. ■

EGRI BIKAVÉR

A Bikavér az Egeri Borvidék emblematis és egyik legfontosabb, legismertebb borfajtája. Könyvtári irodalom és szakmai értekezés szól róla. A Debreceni Borozó is nagyon sokszor írt és reményeink szerint fog még írni az Egeri Bikavérrel, amely nem mellesleg már a Hungaricum lista tagja. A kóstolóra 18 pincészete, 40 classicus, superior és grand superior bora érkezett, amelyeket vakon kóstoltunk, de minden palack után, a nyolc bíráló egyhangú konszenzussal döntött a bor besorolásáról, mégpedig az alábbiak szerint, ezek a legjobbak:

★★★★★+



Gál Lajos Pincészete (Eger)

Sík-hegy Egeri Bikavér Grand Superior 2018

Mély rubinvörösszín, nagyon összetett, kellemes, piros gyümölcsös, csokis, avaros, somos, kicsit fűszeres, likőrös, elegáns illatvilág, kerek savak, komoly

test, bársonyos tannin, szájban harmonikus, elegáns, telt, érett, zamatos, piros és fekete gyümölcsös kavalkád, fűszeres, nagyon hosszú lecsengés.

★★★★★



St. Andrea Szőlőbirtok és Pincészet (Egerszalók)

Nagy-Eged dűlő Egeri Bikavér Grand Superior 2018

Mélyötét rubinvörös szín, telt, érett, nagyon összetett, fűszeres, fekete gyümölcsös, avaros, kávé, gyógynövényes, ásványos illatvilág, zamatos savak, komoly, nagy test, bársonyos tannin, szájban nagyon kerek, zamatos, gyümölcsös, fűszeres, meggyes, vaníliás, szép gömbölyű és hosszú.

Egeri Csillag

Egeri Bikavér

Egri Bikavér



Soltész Pincészet (Ostoros)

Pajados Egri Bikavér Grand Superior 2018

Lilás árnyalatú, rubinvörös szín, összetett, piros gyümölcsös, fűszeres, kávé, kicsit avaros, lekváros, vaníliás illat, kerek savak, komoly test, bársonyos tannin, szájbán nagyon kerek, kicsit édeskes, zamatos, gyümölcsös, elegáns, hosszú.



Gál Tibor Pincészet (Eger)

Pajados Egri Bikavér Grand Superior 2018

Lilás árnyalatú, rubinvörös szín, kellemes, fűszeres, piros gyümölcsös, meggy- és szilvalekváros, avaros, fűszeres, illatvilág, nagyon zamatos savak, komoly test, élénk, élő tannin, szájbán kellemes, elegáns, gyümölcsös, húsos, zamatos, kicsit lekváros, hosszú.



Szuromi Családi Birtok (Andornaktálya)

Egri Bikavér Superior 2018

Sötét gránátvörös szín, érett, fekete gyümölcsös, szilva és áfonya lekváros, avaros, csokis, kávé, fűszeres illat, kerek savakkal, komoly test, szép tannin, szájbán kerek, kellemes, zamatos, teás, likőrös, túlérlett gyümölcsös jegyek, hosszú.

Így pontozunk mi:
90 -: ★★★★★★
85-89: ★★★★★★
80-84: ★★★★★



Petrénny Winery (Verpelét)

Padok Egri Bikavér Superior 2011

Rubinvörös szín, barnás széllel, telt, érett, összetett, fűszeres, fekete gyümölcsös lekvárok, aszalt meggy, avar, csoki, kávé az illatban, zamatos savak, komoly test, bársonyos tannin, ízeiben kerek, érett, nagyon gyümölcsös, paprikás, écsokoládés, zamatos, nem akar öregedni.



Gál Lajos Pincészete (Eger)

Egri Bikavér Superior 2006

Sötét rubinvörös szín, telt, érett, összetett, fekete gyümölcsök, fűszeresség, kávé, csoki, őszi avar, kevés fa, vanília, földes jegyek, finom dohány az illatban, kerek savak, nagy test, bársonyos tannin, szájbán kerek, zamatos, fekete gyümölcsös, fűszeres, csokis jegyek, még mindig élő bor.



Gál Lajos Pincészete (Eger)

Sík-hegy Egri Bikavér Grand Superior 2019

Szép rubinvörös szín, összetett, ibolyás, meggyes, fekete gyümölcsös, fűszeres, kávé, csokis, avaros, vaníliás illatvilág, zamatos savak, komoly test, bársonyos tannin, szájbán szatmári szilvalekvár, csokoládé, zamatos fekete gyümölcsök, kellemes, tartalmas, hosszú, érlelhető.



Thummerer Pincészet (Noszvaj)

Nagy-Eged dűlő Egri Bikavér Grand Superior 2018

Mély, sötét rubinvörös szín, szép érett, fekete gyümölcsös, meggy lekváros,

fűszeres, csokis, kávé, bőrös illatok, zamatos savak, komoly test, még dolgozó tanninok, szájbán zamatos, gyümölcsös, szép összhangban lévő, sűrű bor, hosszú.



Gál Lajos Pincészete (Eger)

Tornynos Egri Bikavér Grand Superior 2016

Barnás szélű, gránátvörös szín, kicsit visszafogott, aszalt meggyes, nagyon gyümölcsös, lekváros, kávé, écsokis, avaros, vaníliás illatvilág, kerek savak, komoly test, bársonyos tannin, szájbán nagyon kerek, elegáns, zamatos, lekváros, gyógyfüves, fűszeres jegyek, lassú lecsengés.

★★★★★+

Kőporos Borászat (Eger)

Egri Bikavér Superior 2018

Világos gránátvörös szín, szép fűszeres, piros gyümölcsös, csokis, kávé, avaros, animális, dohányleveles illat, szép savak, olajos test, bársonyos tannin, szájbán kellemes, zamatos, gyümölcsös, telt, érett, hosszú.

Petrénny Winery (Verpelét)

Padok Egri Bikavér Superior 2013

Nagyon sötét rubinvörös szín, telt, érett, fekete gyümölcsös, lekvár, som, avar, fás, bőrös, animális illatok, szép savak, komoly test, élő tannin, szájbán animális, érett, zamatos, lekváros, hosszú, még nagyon is élő.

Bolyki Pincészet és Szőlőbirtok (Eger)

Öreg-hegy Egri Bikavér Grand Superior 2020

Sötét rubinvörös szín, szép telt, fekete gyümölcsös, csokis, avaros, lekváros, kicsit fűszeres, enyhén animális illatvilág, szép savak, komoly test, bársonyos tannin, szájbán kerek, zamatos, gyümölcsös, komplex, a végén picit szárító tannin, komoly potenciállal bír.

Bolyki Pincészet és Szőlőbirtok (Eger)

Bolyki&Bolyki Egri Bikavér Superior 2019

Rubinvörös szín, összetett, cseresznyés,

meggyes, fekete gyümölcsös, kávé, avaros, fűszeres, vaníliás, gazdag illatvilág, szép savak, komoly test, kicsit érdes tannin, szájból gyümölcsös, tanninos, dohányos, vaníliás, leheletnyi kesernyés jelleg a végén.

Gál Lajos Pincészete (Eger)

Pajados Egri Bikavér Grand Superior 2018

Világos rubinvörös szín, szép összetett, fűszeres, piros gyümölcsös, kávé, avaros, vaníliás, animális illat, zamatos savak, nagy test, szép kerek tannin, szájból nagyon kerek, zamatos, gyümölcsös, szépen egybe érett aromavilág, finom hordós jelek, hosszú.

Thummerer Pincészet (Noszvaj)

Mezey-Öreg dűlő Egri Bikavér Grand Superior 2018

Szép rubinvörös szín, kellemes, piros gyümölcsös, fűszeres, kávé, avaros illat, szép savak, komoly test, élő tannin, szájból telt, nagyon kerek, nagyon zamatos, gyümölcs lekváros, szép lecsengés.

★★★★

Nyolcas és Fia Pincészet (Eger)

Egri Bikavér 2018

Sötét gránátvörös szín, szép kerek, gyümölcsös, érett meggyes, fűszeres, avaros, csokis, kicsit animális, kicsit konyakos, vaníliás illatok, zamatos savak, olajos test, szájból kerek, zamatos, gyümölcsös, kávé, földes ízek, összetett és hosszú.

Szuromi Családi Birtok (Andornaktálya)

Egri Bikavér 2017

Gránátvörös szín, szép piros gyümölcsös, csokis, fűszeres, avaros, csokis illat, szép savak, olajos test, szájból szép gyümölcsös, zamatos, fűszeres ízek, hosszú.

Gál Lajos Pincészete (Eger)

Pajados Egri Bikavér 2009

Barnás szélű gránátvörös szín, telt, érett, szilvalekváros, fekete gyümölcsös, avaros, csokis, kávé illat, szép kerek savak, szép test, bársonyos tannin, ízeiben érett, telt, piros gyümölcsök, egy kis lekvárosság, szép palackos érlelési jegyek, zamatos és hosszú.

St. Andrea Szőlőbirtok és Pincészet (Egerszalók)

Áldás Egri Bikavér Superior 2021

Szép gránátvörös szín, telt, érett, intenzív fekete gyümölcsös, fűszeres, csokis, avaros, fás illat, szép savak, komoly test, szájból gyümölcsös, frissesség, még kicsit éretlen tannin, de nagyon tehetséges, érlelésre is érdemes bor.

Gál Lajos Pincészete (Eger)

Egri Bikavér Superior 2020

Gránátvörös szín, összetett, kellemes piros és fekete gyümölcsök keveréke, fűszeresség, avar, csoki, kávé az illatában, zamatos savak, olajos test, bársonyos tannin, ízeiben szép gyümölcsös kavalkád, fűszeresség, zamatos, kerek, hosszú.

Varsányi Pincészet (Verpelét)

Egri Bikavér Superior 2019

Szép gránátvörös szín, piros gyümölcsös, fűszerek, avar, csoki, kevés ibolya az illatban, kerek savak, olajos test, kicsit szárító tannin, ízeiben gyümölcsök, csokoládé dominál, szép lecsengés.

Gál Lajos Pincészete (Eger)

Egri Bikavér Superior 2018

Téglaszín reflexes, gránátvörös szín, telt, érett, fűszeres, fekete gyümölcsös, csokis, avaros, picit animális illat, zamatos savak, olajos test, szájból nagyon gyümölcsös, fűszeres, csokis, kerek, lekváros, kicsi alkoholos édességgel a végén.

Vincze Béla Pincészete (Eger)

Egri Bikavér Superior 2018

Sötét rubinvörös szín, fekete gyümölcsös, fűszeres, avaros, csokis, kávé illat, szép savak, olajos test, határozott tanninok, szájból szép gyümölcsös, kávé, avaros, komoly érlelési potenciállal.

Kovács Nimród Winery (Eger)

Jazz Egri Bikavér Superior 2017

Szép rubinvörös szín, kellemes, érett, piros gyümölcsök, kávé, kevés avar és fűszer, dohány az illatban, kerek savak, komoly test, bársonyos tannin, szájból kellemes, zamatos, gyümölcsös, csokis, vaníliás, dohányos jegyekkel.

Napvölgy Borászat (Eger)

Egri Bikavér Superior 2017

Rubinvörös szín, barnás széllel, szép

Egri Bikavér

fekete gyümölcsös, lekváros, fűszeres, avaros, földes, csokis, finom füstös illat, élénk savak, komoly test, szép tannin, szájból kellemes, sok egzotikus gyümölccsel, csokival, egy kis savhangsúllyal a végén.

Teszt-jegyzet

Kovács Pál értékelése

Egy negyven boros sor lekóstolása után, az első gondolat a köszönet volt, amiért lehetőséget kaptunk az egri bikavér borvidéki áttekintésre, és nem csak minőségben, hanem visszamenőleg az időben is, egészen 2006-ig. A tesztre közel egyenlő arányban jött classicus, superior és grand superior bor, így jó lehetőséget kaptunk a minőségi jegyek összevetésére is.

Az első megállapítás, hogy az Egri Bikavérnek időre van szüksége, hogy megmutassa a szépségét, amit bizonyít az idősebb 3 classicus bor, amely 4*-os csoportba jutott. A superior kategóriára is igaz ez a kitétel, hiszen ott is az idősebbek szerepeltek jobban. A grand superior kategória pedig egyértelműen bizonyított, hiszen e borok közül egy sem kapott kevesebbet a 4*+ nál. Nyugodt szívvel kijelenthető, hogy ez utóbbi borkategória a hosszan érlelhető és élvezhető borok közé tartozik, szinte függetlenül a bor termelőjétől.

Az pedig, hogy a 40 tétel 65%-a legalább a 4*-t kapott, az Egri Bikavér jövőjének egyik fontos záloga lehet, mert bizonyítja, hogy jó úton járnak az egri borászok. Már bátran le lehet emelni az Egri Bikavér borokat a boltok polcairól és otthon nyugodt körülmények között érdemes megkóstolni a számunkra legkedvesebbet. ■

Csokimousse torta sütés nélkül

Hozzávalók egy 16 cm-es tortaformához:

- 100 g kakaós keksz
- 50 g vaj
- csipetnyi só
- 100 g étcsokoládé
- 2,5 dl hideg tejszín
- díszítéshez friss gyümölcs, menta

Késes aprítóban finomra daráljuk a kekszet, majd az olvasztott vajjal és csipet sóval addig keverjük, míg nedves homok állagú nem lesz. A masszával kibélelünk egy 16 cm átmérőjű tortaforma alját és oldalát, és hűtőbe tesszük dermedni, amíg a mousse készül.

A mousse-hoz a hideg tejszínt habbá verjük. A csokit vízgőz felett felolvasztjuk, majd egy akkora tálba, amekkorában a habbá vert tejszínnel együtt kényelmesen el fog férni, óvatos mozdulatokkal, 3-4 adagban, az olvasztott csokihoz keverjük a tejszínhabot, és ha már egynemű, a kekszes alapra simítjuk és 3-4 órára a hűtőbe tesszük. Dermedés után tortatálra helyezzük és friss gyümölccsel, mentával díszítve tálaljuk.

Ajánlott bor:

Thummeier Pincészet
Rosé Brut nature MT pezsgő
2017

Fotók: Gyepes Gabojsza

TESZTGYŐZTES

89

PONT

ROZÉ

Kovács Pál borjegyzete

Tesztelők:

Darin Sándor – Bor & Párlat

Domokos Attila – borász

Fazekas Lajos – Aquaticum Debrecen

Kovács Pál – Debreceni Borozó

Szabó Gyula – borász, borgyűjtő

Váradi Zsolt – sommelier, METRO

A rozé borok világa nagyon sokrétű, Dél-Franciaországban régi kultusza van ezeknek a boroknak, hiszen a nyári melegben nagyon kellemes hűsítő ital ez a bor. Már több mint tíz éve, hogy hazánkban is tért hódított a rozé, szinte nincs olyan borvidék, ahol ne készülne, még Tokajban is előfordul néhány pincészetben, persze nem tokaji, hanem zempléni borként. Szerkesztőségünk is minden évben meghirdeti a rozé borok tesztjét, az idén tíz borvidékről érkezettek be tételek, ezeket mutatjuk be most:

89 pont



Szentpéteri Borpince (Kiskörös)

Kunsági Kékfrankos rosé 2022

Lilás lazachús szín, szép élénk, szamócás, meggyes, cseresznyés, krémes illat, zamatos savak, olajos test, a korty nagyon kerek, nagyon gyümölcsös, zamatos, izgalmas, friss, üde, kicsit krémes, szép hosszú lecsengés.

Ár: 1.790 Ft – pincészetnél

88 pont



Szentpéteri Borpince (Kiskörös)

Duna-Tisza Közi Néró rosé 2022

Szép lazachús szín, édeskés, fűszeres, szedres, paprikás, meggyes, krémes illat, szép savak, olajos test, szájból kellemesen zamatos, gyümölcsös, fűszeres, friss, üde, szép hosszú lecsengés.

Ár: 1.800 Ft – borbolt.hu

87 pont



Günzer Tamás Pincészet (Villány)

Villányi Rosé cuvée 2022

Szép sötétlazachús szín, élénk, epres, málnás, kicsit fűszeres, piros paprikás illat, zamatos savak, könnyed test, szájból izgalmas, gyümölcsös, kicsit édeskés,

fűszeres, friss, üde bor, kellemes kesernyével a végén.

Ár: 1.790 Ft – borbolt.hu



Büttner Borászat (Káptalantóti)

Badacsonyi Kékfrankos, Pinot noir Rosé 2022

Szép világos lazachús szín, meggyes, cseresznyés, kicsit fűszeres illat, zamatos savak, könnyed test, a korty gyümölcsös, kerek, zamatos, mandulás, ásványos lecsengéssel.

Ár: 2.390 Ft – pincészetnél



Tüske Pince (Szekszárd)

„Tüske” Rosé 2022

Nagyon világos lazachús szín, kellemes epres, málnás, meggyes, cseresznyés illat, zamatos savak, olajos test, a korty izgalmas, zamatos, gyümölcsös, friss, üde, szép hosszú lecsengéssel.

Ár: 1.970 Ft – borbolt.hu



Laposa Borbirtok (Badacsony)

Balatoni kékfrankos Rosé 2022

Lilás rózsaszín, szép meggyes, szamócás, ribizlis illat, élénk savak, olajos test, a korty zamatos, piros gyümölcsös, friss, üde, szép lecsengéssel.

Ár: 2.140 Ft – borbolt.hu



Bárdos Pincészet (Nagyréde)

Mátrai Cabernet sauvignon Rosé 2022

Halvány lazachús szín, epres, piros paprikás, kicsit fűszeres, citrusos illat, kerek savak, olajos test, a korty kerek, zamatos, izgalmas, piros gyümölcsös, mandula kesernyés lecsengéssel.

Ár: 1.800 Ft – pincészetnél



Szentpéteri Borpince (Kiskörös)

Kunsági „Cabernero” prémium rosé 2022

Szép világos lazachús szín, érett, epres, meggyes, málnás, fűszeres, krémes illat, szép savak, olajos test, a korty kerek, zamatos, gyümölcsös, fűszeres, szép mandulás lecsengéssel.

Ár: 1.950 Ft – pincészetnél



Szentpéteri Borpince (Kiskörös)

Kunsági Kadarka rosé 2022

Halvány lazachús szín, lassan nyíló, nagyon fűszeres, szamócás, krémes, ribizlis illat, zamatos savak, olajos test, a korty kellemes, kerek, izgalmas, fűszeres, gyümölcsös, hosszú lecsengés.

Ár: 1.750 Ft – pincészetnél

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

86 pont

Ludányi Pince (Gyöngyöstarján)

Mátrai Excellent Rosé 2022

Sötét lazachús szín, érett cseresznyés, meggyes, kicsit fűszeres illat, kerek savak, könnyed test, a korty kerek, kicsit édeskés, paprikás, zamatos, piros gyümölcsös, hosszú lecsengés.

Ár: 2.000 Ft – pincészetnél

Babarczi Szőlőbirtok és Pince (Győrújbarát)

Pannonhalmi Kékfrankos Rosé 2022

Sötét rózsaszín, meggyes, ribizlis, kicsit paprikás, zöldes, tanninos illat, élénk savak, közepes test, a korty izgalmas, zamatos, gyümölcsös, friss, a végén leheletnyi alkohollal búcsúzik.

Ár: 1.900 Ft – pincészetnél

Dubicz Szőlőbirtok és Pince (Gyöngyös)

Mátrai Kékfrankos Rosé 2022

Világos, lilás lazachús szín, kellemes, édeskés, szárocás, meggyes illat, élénk savak, könnyű test, szájbán nagyon zamatos, izgalmas üde friss, gyümölcsös, hosszú.

Ár: 1.350 Ft – borbolt.hu

Juhász Testvérek Pincészet (Egerszalók) Merlot rosé 2022

Világos rózsaszín, telt, málnás, meggyes illat, kerek, zamatos savak, könnyű test, a korty izgalmas, zamatos, gyümölcsös, friss, üde, hosszú lecsengés.

Ár: 1.199 Ft – pincészetnél

Eszterbauer Borászat (Szekszárd)

„Öröm” Syrah Rosé 2022

Szép lazachús szín, telt, érett, epres, szedres, meggyes, fűszeres, paprikás illat, élénk savak, olajos test, szép fűszeres, gyümölcsös, zamatos, izgalmas, hosszú korty.

Ár: 1.890 Ft – pincészetnél

Antal Pincészet (Baja)

Hajós-Bajai

Cabernet sauvignon rosé 2022

Szép lazachús szín, érett, paprikás, érett meggyes, cseresznyés, citrusos, zöldes illat, élénk savak, könnyű test, a szájbán izgalmas, friss, gyümölcsös, kicsit savhangsúlyos, paprikás lecsengéssel.

Ár: 1.200 Ft – pincészetnél

85 pont

Villa Pátzay Birtok (Badacsony)

Pátzay Prémium Pinot Rosé 2022

Igazi lazachús szín, epres, meggyes, cseresznyés illat, kerek savak, olajos test, a korty kerek, gyümölcsös, édeskés, behízelt, hosszú lecsengés.

Ár: 2.980 Ft – borbolt.hu

Takács Pince (Hajós-Pincefalu)

Cabernet Sauvignon rosé 2022, palackminta

Halvány lazachús szín, lassan nyíló, epres, meggyes illat, kerek savak, könnyed test, a korty kerek, gyümölcsös, zamatos, kerek, édeskés, nem túl hosszú.

Ár: 1.600 Ft – pincészetnél

Gobri Pincészet (Gyöngyöstarján)

Mátrai kékfrankos rosé 2022

Lilás lazachús szín, lassan nyíló, szárocás, kicsit fűszeres, vajas, krémes illat, kerek savak, olajos test, a korty kerek, gyümölcsös, zamatos, nem túl hosszú.

Ár: 1.850 Ft – pincészetnél

Eszterbauer Borászat (Szekszárd)

„Sisters” Rosé Cuvée 2022

Szép lazachús szín, epres, szedres, fűszeres illat, élénk savak, könnyű test, a korty nagyon izgalmas, friss, üde, gyümölcsös, hosszú lecsengéssel.

Ár: 1.199 Ft – pincészetnél

84 pont

Tűzkő Birtok (Bátaapáti)

Pannon Kékfrankos Rosé 2022

Szép világos rózsaszín, erősen kénes, meggyes, paprikás illat, lekerekedett savak, könnyed test, a korty kerek, gyümölcsös, édeskés, közepesen hosszú.

Ár: 1.880 Ft – borbolt.hu

Juhász Testvérek Pincészet (Egerszalók)

Egri Syrah rosé 2022

Halvány meggyvörös szín, epres, fűszeres, cseresznyés illat, kerek savak, olajos test, a korty kerek, zamatos, gyümölcsös, a végén kellemesen fűszeres, mandula kesernyés, közepesen hosszú.

Ár: 1.999 Ft – pincészetnél

Teszt

Villa Gyetvai (Paloznak)

Kékfrankos Siller 2022

Lilába hajló, átlátszó rubinvörös szín, érett, meggyes cseresznye, szárocás, zöldes, cseres jegyek az illatban, kerek savak, olajos test, a korty kerek, zamatos, gyümölcsös, izgalmas, tannin kesernyével a végén, szép hosszú.

Ár: 2.990 Ft – pincészetnél

81 pont

Tüske Pince (Szekszárd)

„Panni” Siller 2022

Sötét, de átlátszó rubin vörös szín, telt, érett, fűszeres, krémes illat, izgalmas savak, közepes test, a korty enyhén tanninos, fűszeres, krémes, közepesen hosszú. Ár: 2.300 Ft – pincészetnél

Teszt-jegyzet

Kovács Pál értékelése

Összességében a borsor azt hozta, amit vártunk ezektől a könnyed, nyári boroktól, hiszen általában kellemesen gyümölcsösek, frissek, üdítők, barátságosak. Talán egy jellemző vonást mégis érdemes megemlíteni, mert fontos információ, elmaradt az évekkel ezelőtti egyen tutti-fruttis, élénk málnás, azonos élesztőre utaló jelleg. A borok többségében fedeztünk fel egyedi jegyeket, amelyek alapján felismerhető az egyes borászatok stílusa, törekvése. Érdemes kísérletezni és kóstolgatni az idejű rosé borokat is. ■

Igy pontozunk mi:

95-100: tökéletes bor

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

85-89: kiváló, komplex, karakteres,

nagyon jó bor

80-84: tehetséges, tartalmas, jó bor

Teszt

NYÁRI ILLATOS FEHÉR FAJTÁK

Kovács Pál borjegyzete

Tesztelők:

Darin Sándor – Bor & Párlat

Domokos Attila – borász

Fazekas Lajos – Aquaticum Debrecen

Kovács Pál – Debreceni Borozó

Szabó Gyula – borász, borgyűjtő

Váradi Zsolt – sommelier, METRO

TESZTGYZŐZTES

89

PONT

A fiatalok között nagyon népszerűek lettek a könnyed, nagyon illatos, jól, gyorsan és egyszerűen felismerhető borok. Mi is kíváncsiak lettünk, hogy milyenek is ezek az 'egynyári' borok. Kellemes meglepetésünkre 11 borvidék borászai küldtek ebbe a körbe mintákat, mi meg jól lekóstoltuk őket, az alábbiak szerint:

Teszt

89 pont



Cseri Pincészet (Nyúl)

Pannonhalmi Sauvignon blanc 2022

Szép aransárga szín, szép kerek, bodzás, csalános, nyári virágos réti jegyek, krémesség az illatban, kevés citrussal, kerek savak, olajos test, a korty összetett, zamatos, gyümölcsös, üde, nagyon kellemes a végén szép kesernyével, hosszú lecsengéssel.

Ár: 3.200 Ft – pincészetnél



Cseri Pincészet (Nyúl)

Pannonhalmi Tramini 2022

Világos aransárga szín, fűszeres, körtés, barackos, krémes, túlérett nyári almás, citrusos, virágos illat, szép izgalmas savak, olajos test, szájbán kerek, zamatos, gyümölcsös, vibráló, üde, szép hosszú, mandulás lecsengés.

Ár: 2.800 Ft – pincészetnél



Áts Pincészet (Tarcál)

„Koranyár” Tokaji cuvée 2022

Nagyon halvány szalmasárga szín, lassan nyíló, muskotályos, körtés, nyári almás mandulás, ásványos illat, kerek savak közepes test, szájbán kerek, enyhén édeskés, gyümölcsös, zamatos, szép mandulás jegyek a végén.

Ár: 2.250 Ft – borbolt.hu

88 pont



Szentpéteri Borpince (Kiskőrös)

Kunsági Irsai Olivér 2022

Világos aransárga szín, kellemesen parfümös, nyári körtés, mezei virágos, citrusos, krémes illat, zamatos savak, olajos test, szájbán kerek, zamatos, gyümölcsös, friss, üde, hosszú, leheletnyi mandula végén.

Ár: 1.690 Ft – borbolt.hu



Villa Gyetvai (Paložnak)

Sauvignon Blanc 2022

Halvány aransárga szín, élénk bodzás, csalános, köszmétés, széna-szalmás illat, szép élénk savak, könnyed test, a szájbán friss, üde, zamatos, gyümölcsös, hosszú lecsengés.

Ár: 2.990 Ft – pincészetnél



Go Bri Borászat (Gyöngyöstarján)

Mátrai sárga muskotály 2022

Világos aransárga szín, nyári alma, nyári körte, köszméte, ribizli, kevés zöldes illat, lekerekedett savak, közepes test, szájbán kerek, zöld gyümölcsös, mandulás, közepesen hosszú.

Ár: 1.950 Ft – pincészetnél



Gróf Degenfeld Szőlőbirtok és Pincészet (Tarcál)

„Muscat Blanc” bio 2022, fűlszárász

Halvány szalmasárga szín, kellemesen muskotályos, mandulás, ásványos, krémes, virágos illat, kerek savak, olajos test, szájbán kerek, zamatos, gyümölcsös, izgalmas, hosszú lecsengéssel.

Ár: 2.880 Ft – borbolt.hu



Törley Pezsgőmanufaktúra (Etyek)

Etyek-Budai Sauvignon blanc 2022

Halvány szalmasárga szín, bodzás, csalános, szénás illat, kerek savak, könnyed test, a szájbán kerek, gyümölcsös, zamatos a végén szép mandulás kesernyével, hosszú lecsengéssel.

Ár: N/A – pincészetnél



Péter Pincészet (Tokaj)

Tokaji Sárgamuskotály 2022, fűlszárász

Világos aransárga szín, szép, kerek, muskotályos, krémes, nyári körtés, édeskés illat, kerek savak, olajos test, szájbán kerek, édeskés, zamatos, gyümölcsös, hosszú, behízeltgő.

Ár: 2.500 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.

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



Péter Pincészet (Tokaj)

„Zsuzsanna” Cuvée 2022, félszáraz

Halvány aransárga szín, szép muskotályos, körtés, barackos, kicsit ásványos, mézes illat, szép savak, olajos test, a szájban kerek, zamatos, gyümölcsös, szép édesség, kellemesen hosszú lecsengéssel.

Ár: 3.500 Ft – pincészetnél

86 pont

Bujdosó Szőlőbirtok és Pincészet (Balatonlelle)

„Csomó”

Balatonboglári Sauvignon blanc 2022

Szalmasárga szín, élénk bodzás, csalános, szénás, réti virágos illat, kerek savak, könnyed test, szájban kerek, gyümölcsös, behízelt, hosszú.

Ár: 1.520 Ft – borbolt.hu



Szentpéteri Borpince (Kiskörös)

Kunsági Cserszegi Fűszeres 2022

Világos szalmasárga szín, kellemes, nyári körtés, édeskés, őszi barackos, krémes, vajás illat, szép savak, olajos test, a korty kerek, zamatos, gyümölcsös, vajás, kellemes mandulás lecsengéssel.

Ár: 1.380 Ft – borbolt.hu



Juhász Testvérek Pincészet (Egerszalók)

Irsai Olivér 2022

Halvány szalmasárga szín, szép édeskés, parfümös, szénás, virágos illat, kerek savak, könnyed test, a korty kerek, édeskés, parfümös, gyümölcsös, kis mandulával a végén.

Ár: 1.270 Ft – borbolt.hu



Laposa Borbirtok (Badacsony)

„Vitorlás” Balatoni Zenit 2022

Halvány aransárga szín, csalános, bodzás, mezei virágos, kicsit édeskés illat, kerek savak, közepes test, szájban

kerek, gyümölcsös, zamatos, üde, kellemes lecsengés.

Ár: 2.750 Ft – pincészetnél

Laposa Borbirtok (Badacsony)

„Illatos” Balatoni Sárgamuskotály 2022

Világos aransárga szín, érdekes muskotályos, nektarinós, krémes, kicsit fűszeres illat, kerek savak, olajos test, a korty kerek, gyümölcsös, zamatos, közepesen hosszú.

Ár: 2.140 Ft – borbolt.hu

85 pont

Babarczi Szőlőbirtok és Pince (Győrújbarát)

Pannonhalmi Irsai Olivér 2022

Halvány aransárga szín, szép parfümös, nyári fehér gyümölcsös, virágos, citrussos illatok, kerek szép savak, könnyed test, szájban izgalmas, friss, gyümölcsös, zamatos, hosszú.

Ár: 1.900 Ft – pincészetnél

Bárdos Pincészet (Nagyréde)

Mátrai Sauvignon Blanc 2022

Világos aransárga szín, kellemes bodzás, széna-szalmás, közműtés, nyári almás illat, kerek savak, könnyed test, szájban gyümölcsös, bodzás ízjegyek, kis savhangsúllyal és kesernyével a végén.

Ár: 1.800 Ft – pincészetnél

Bárdos Pincészet (Nagyréde)

Mátrai Irsai Olivér 2022

Halvány aransárga szín, lassan nyíló, krémes, parfümös, körtés, gyógynövényes illat, kerek savak, olajos test, szájban kerek, édeskés, gyümölcsös, zamatos, behízelt, közepesen hosszú, mandulával a végén.

Ár: 1.800 Ft – pincészetnél

Tűzkő Birtok (Bátaapáti)

Pannon Grüner Veltliner 2022

Halvány aransárga szín, szép krémes, nyári almás körtés, barackos, virágos illat, kerek savak, közepes test, szájban kerek, izgalmas, gyümölcsös, krémes, a végén enyhe sav hangszól

Ár: 1.880 Ft – borbolt.hu

Villa Gyetvai (Paloznak)

Fűszeres Tramini 2022

Szép aransárga szín, zöld füves, csalános, petróleumos, egzotikus fűszeres illat, szép savak, olajos test, a korty

izgalmas, kicsit savhangsúlyos, friss, üde, gyümölcsös, hosszú.

Ár: 2.990 Ft – pincészetnél

84 pont

Törley Pezsgőmanufaktúra (Etyek)

Etyeki-Budai Irsai Olivér 2022

Halvány szalmasárga szín, élénk bodzás, csalános, parfümös, déli gyümölcsös illat, kerek savak, könnyed test, a korty kerek, parfümös, gyümölcsös, zamatos, könnyed. Ár: N/A – pincészetnél

Takács Pince (Hajós)

Hajós-Bajai Cserszegi Fűszeres 2022

Halvány szalmasárga szín, lassan nyíló, szénás, gyógynövényes, nyári túlrett körtés, édeskés illat, kerek savak, vékony test, a korty gyümölcsös, friss, kicsit savhangsúlyos a végén.

Ár: 1.600 Ft – pincészetnél

Dubicz Borászat és Szőlőbirtok (Gyöngyös)

Mátrai Irsai Olivér 2022

Szinte fehér szalmasárga szín, lassan nyíló, parfümös, virágos illat, kerek savak, könnyed test, szájban parfümös, édeskés, behízelt, gyümölcsös, kerek, hosszú. Ár: 1.250 Ft – borbolt.hu

83 pont

Antal Pincészet (Baja)

Hajós-Bajai Irsai Olivér 2022

Aransárga szín, élénk, parfümös, virágos, krémes illat, élénk savak, könnyed test, a korty nagyon parfümös, gyümölcsös, a végén keserű mandulás jegyekkel. Ár: 1.200 Ft – pincészetnél

Teszt-jegyzet

Kovács Pál értékelése

Bevallom őszintén, nem vagyok az illatos borok nagy kedvelője. Nagyon jó bornak kell lennie, hogy én megdicsérjem, de a mai teszt után, talán el kell majd gondolkodnom, hogy nem az én ítéletemmel van-e baj. Tudniillik a beküldött minták egy parádés sort mutattak, bátran kóstolják meg Önök is. ■

Teszt



NYÁRI FEHÉR HÁZASÍTÁSOK

Kovács Pál borjegyzete

Tesztelők:

Darin Sándor – Bor & Párlat
Domokos Attila – borász
Fazekas Lajos – Aquaticum Debrecen
Kovács Pál – Debreceni Borozó
Szabó Gyula – borász, borgyűjtő
Váradi Zsolt – sommelier, METRO

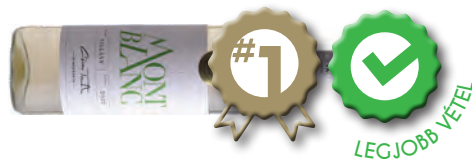
MONT
BLANC

ÉVJÁRAT: 2022
VILLÁNY

Pincészete

PINCÉSZETE

89 pont



Günzer Tamás Pincészet (Villány)

„Mont Blanc” Cuvée 2022

Nagyon halvány szalmasárga szín, élénk, bodzás, csalános, fehér nyári gyümölcsös, almás, barackos, szénás illat, szép savak, olajos test, szájban zamatos, friss, üde, gyümölcsös, kellemes mandulás lecsengéssel, hűvös elegancia.

Ár: 1.690 Ft – borbolt.hu

88 pont



Gál Lajos Pincészet (Eger)

Kamra-völgy Egri Csillag

Grand Superior 2022

Szép aranysárga szín, telt, éret, fehér gyümölcsös, almás, barackos, vajas, citrusos illatok, kerek savak, olajos, komoly test, szájban nagyon kerek, telt, gyümölcsös, zamatos, krémes, harapható, nagyon hosszú lecsengés.

Ár: 5.700 Ft – pincészetnél



Juhász Testvérek Pincészet (Egerszalók)

Egri Csillag classicus 2022

Halvány szalmasárga szín, élénk, nyári gyümölcsös, köszmítés, bodzás, csalános, citrusos illat, kerek savak, könnyed test, kerek gyümölcsös, kellemes, üdítő, zamatos korty, szép lecsengéssel.

Ár: 1.260 Ft – borbolt.hu

A lapszám tesztlistájában nem szerepeltettük a nyári fehér háziasított borokat, de végül arra jutottunk, hogy ez az öt borvidékről beérkező tíz tétel megérdemli, hogy külön egységként szerepeltessük őket. Íme:



Thummerer Pincészet (Noszvaj)

Egri Csillag classicus 2022

Világos aranysárga szín, kerek, muskotályos, körtés, barackos, kicsit citrusos, mezei virágos, krémes illat, zamatos savak, olajos test, kerek, telt, zamatos, gyümölcsös, szép hosszú, mandulás lecsengés.

Ár: 1.650 Ft – borbolt.hu



Dubicz Szőlőbirtok és Pince (Gyöngyös)

MyMátra 2022

Halvány szalmasárga szín, élénk, parfümös, virágos, jázminos, kicsit édeskés, muskotályos illatok, kerek savak, könnyed test, édeskés, gyümölcsös, nyári, korty, kellemes kesernyés véggel.

Ár: 2.300 Ft – pincészetnél

86 pont

Dóka Éva Pincészet (Zalaszentgrót)

„Hegyke” 2022

Világos aranysárga szín, lassan nyíló, őszibarackos, hársas, fehér ribizlis, virágos illatok, kerek savak, közepes test, szájban kerek, zamatos, gyümölcsös, édeskés, behízeltető, a végén szép mandulás jegyekkel.

Ár: 2.310 Ft – pincészetnél

Istvády Jenő Pincészete

(Szentbékállai)

„Parfym” 2022

Halvány aranysárga szín, lassan nyíló, nyári fehér gyümölcsös, körtés, almás, kicsit virágos illat, szép savak, olajos test, szájban zamatos, üde, élénk, sok gyümölcsös, szép mandulás zárással.

Ár: 2.700 Ft – pincészetnél

85 pont

Bárdos Pincészet (Nagyréde)

MyMátra 2022

Halvány aranysárga szín, élénk, parfümös, nyári gyümölcsös, kicsit fűszeres, édeskés, mandulás illat, élénk savak, könnyed test, a korty kerek, zamatos, gyümölcsös, mandulás lecsengéssel.

Ár: 1.800 Ft – pincészetnél

84 pont

Dóka Éva Pincészet (Zalaszentgrót)

„Előjáték” 2022

Halvány aranysárga szín, lassan nyíló, köszmítés, bodzás, csalános, fehér gyümölcsös illatok, kerek savak, közepes test, a korty kicsit parfümös, kerek, gyümölcsös, zamatos, kellemes és hosszú.

Ár: 2.200 Ft – pincészetnél

83 pont

Thummerer Pincészet (Noszvaj)

„Terra” Egri Cuvée 2022

Halvány szalmasárga szín, lassan nyíló, köszmítés, nyári almás, ribizlis, citrusos illat, kerek savak, könnyed test, a korty nagyon kerek, gyümölcsös, édeskés, zamatos, közepesen hosszú lecsengéssel.

Ár: 1.799 Ft – pincészetnél

Teszt-jegyzet

Kovács Pál értékelése

A teszt során ez a tíz bor olyan kellemes benyomást mutatott, hogy nem akartuk bekeverni a többi fehér bor közzé. Aki tartalmasabb nyáresti borokra vágyik, nyugodtan le vehet a polcokról egyet ezek közül, nem fog csalódni. Nekünk különösen tetszett a borok többségénél megjelenő kellemes mandulás lecsengés, amely egészen egyedivé teszi őket. ■

4

TESZTGYŐZTES

89

PONT

4HEGY
LAPOSA

Olaszrizling

2022

BADACSONY

RIZLINGEK

Kovács Pál borjegyzete

Tesztelők:

Darin Sándor – Bor & Párlat

Domokos Attila – borász

Fazekas Lajos – Aquaticum Debrecen

Kovács Pál – Debreceni Borozó

Szabó Gyula – borász, borgyűjtő

Váradi Zsolt – sommelier, METRO

A rizling borok évszázadok óta kedvencei a borfogyasztóknak. Persze mindenki rögtön a rajnaira gondol, de nekünk, magyaroknak közelebb áll a szívünkhöz az olasz, régebbi nevén welschriesling. Hogy miért lett olasz, azt a mai napig nem tudtuk megfejteni, egy biztos semmi köze a rajnaihoz.

Azonban, hogy ne érje szó a ház elejét, nem választottuk szét a borokat, hanem a hét borvidékről beérkezett mintákat szép komótosan végigkóstoltuk és erre jutottunk:

89 pont



Laposa Borbirtok (Badacsony)

„4Hegy” 2022

Szép aranyárga szín, behízelt, krémes, Vilmos körtés, barackos, citrusos, kicsit ásványos illat, zamatos savak, olajos test, a számban kerek, zamatos, kellemes, gyümölcsös, mandulás, krémes, nagyon hosszú lecsengéssel.

Ár: 4.10 Ft – borbolt.hu

mandulás, hosszú lecsengés.

Ár: 2.000 Ft – *pincészetnél*



Szentpéteri Borpince (Kiskörös)

Olaszrizling válogatás 2022

Szép aranyárga szín, krémes, édeskés, körtés, barackos, ribizlis, citrusos illat, zamatos savak, olajos test, a korty zamatos, friss, üde, gyümölcsös, a végén szép mandulás, hosszú lecsengéssel.

Ár: 1.950 Ft – *pincészetnél*

87 pont



Villa Pátzay Birtok (Badacsony)

Pátzay Rizling 2022

Világos aranyárga szín, zöld almás, petróleumos, ribizlis, citrusos illat, szép kerek savak, közepes test, a korty zamatos, izgalmas, gyümölcsös, krémes, hosszú lecsengéssel.

Ár: 2.220 Ft – borbolt.hu

88 pont



Cseri Pincészet (Nyúl)

Pannónhalmi II. Secundus Barni's Riesling 2022

Kellemes aranyárga szín, szép almás, mandulás, kicsit petróleumos, krémes, édeskés illat, zamatos savak, olajos test, a korty nagyon kerek, zamatos, fehér gyümölcsös, krémes, nagyon hosszú lecsengés.

Ár: 2.900 Ft – *pincészetnél*



Ludányi Pince (Gyöngyöstarján)

„Lélekzet” Mátrai Olaszrizling 2021

Szép aranyárga szín, telt, érett, krémes, nyári körtés, érett közműtés, vajas, virágos illat, kerek savak, olajos test, a korty kerek, zamatos, gyümölcsös, vajas, krémes, mandulás, hosszú lecsengéssel.

Ár: 3.500 Ft – *pincészetnél*



Babarczi Szőlőbirtok és Pince (Győrújbarát)

Pannónhalmi Olaszrizling 2022

Szép aranyárga szín, nyári almás, körtés, petróleumos, krémes, fehér ribizlis illat, a korty zamatos, gyümölcsös, kerek, izgalmas, a végén mandulás, enyhén tanninos, hosszú.

Ár: 1.900 Ft – *pincészetnél*



Ludányi Pince (Gyöngyöstarján)

Mátrai Olaszrizling 2022

Világos aranyárga szín, krémes, körtés, kicsit mandulás, citrusos, nyári almás illat, kerek savak, olajos test, számban kerek, zamatos, gyümölcsös, friss, üde,



Dubicz Szőlőbirtok és Pince (Gyöngyös)

Sárhegy Olaszrizling 2020, barrique

Szép aranyárga szín, élénk, fűszeres, nyári körtés, ribizlis, vajas, krémes illat, kerek savak, olajos test, a korty kerek, édeskés, vajas, krémes, gyümölcsös, pattogatott kukoricás, vaníliás, hosszú lecsengés.

Ár: 4.140 Ft – borbolt.hu



Dobosi Pincészet (Szentantalfa)

Tag Bio Olaszrizling 2020

Szép aranyárga szín, kellemes, érett, virágos, birsalmás, körtés, közműtés, mandulás, vajas, krémes illat, kerek savak olajos test, a korty kerek, zamatos, gyümölcsös, krémes, tartalmas, hosszú.

Ár: 4.000 Ft – *pincészetnél*



Istvády Jenő Pincészet (Szentbékállá)

Olaszrizling válogatás 2019

Szép aranyárga szín, kellemes nyári körtés, almás, krémes, vajas, citrusos, fűszeres illat, zamatos savak, olajos test, a korty zamatos, izgalmas, tartalmas, gyümölcsös, szép mandulás lecsengéssel.
Ár: 4.500 Ft – pincészetnél

86 pont

Istvády Jenő Pincészet (Szentbékállá)

„Csikó” Rizling 2022

Aranyárga szín, szénás, ribizlis, nyári zöldalmás, krémes illat, élénk savak, olajos test, a korty zamatos, kerek, gyümölcsös, üde, a végé pici savhangsúly, hosszú.
Ár: 2.700 Ft – pincészetnél

Dóka Éva Pincészet (Zalaszentgrót)

„Adnám” Olaszrizling 2022

Halvány aranyárga szín, kellemes nyári almás, köszmétés, ribizlis, krémes illat, kerek savak, olajos test, a korty kerek, zamatos, gyümölcsös, krémes, zöldalmás, hosszú.
Ár: 2.200 Ft – pincészetnél

Dubicz Szőlőbirtok és Pince (Gyöngyös)

Mátrai Olaszrizling 2022

Halvány szalmasárga szín, élénk, nyári túlérétt almás, körtés, barackos illat, kerek savak, könnyed test, szájban zamatos, gyümölcsös, kerek, a végén kellemes mandulás jegyek, hosszú.
Ár: 1.700 Ft – pincészetnél

Bujdosó Szőlőbirtok és Pincészet (Balatonlelle)

Balatonbor 2022

Világos aranyárga szín, élénk, almás, ananász, körtés, barackos, édeskés illat, élénk savak, könnyed test, szájban friss, édeskés, gyümölcsös, zamatos, a végén kicsit mandulás, hosszú.
Ár: 1.710 Ft – borbolt.hu

Bujdosó Szőlőbirtok és Pincészet (Balatonlelle)

„Cirkáló”

Balatonboglári Rajnai Rizling 2022

Halvány aranyárga szín, kellemes, virágos, nyári gyümölcsös, köszmétés, kicsit petróleumos, krémes illat, élénk savak, könnyed test, a korty izgalmas, gyümölcsös, krémes, zamatos, élénk, szép hosszú.
Ár: 2.550 Ft – pincészetnél

Villa Gyetvai (Paloznak)

„Új” Rizling 2020

Szép aranyárga szín, petróleumos, krémes, vajas, körtés, citrusos illat, kerek savak, olajos test, a korty nagyon krémes, gyümölcsös, zöldalmás, mandulás, szép kesernyés lecsengéssel.
Ár: 3.590 Ft – pincészetnél

Büttner Borászat (Káptalanfő)

Tóti-hegy Olaszrizling 2019

Aranyárga szín, szép kellemes, világos körtés, nyári almás, vajas, krémes, citrusos illat, kerek savak olajos test, a korty kellemes, gyümölcsös, kerek, vajas, mandulás lecsengéssel.
Ár: 4.890 Ft – pincészetnél

85 pont

Dobosi Pincészet (Szentantalfa)

Nivegy-völgy Bio Olaszrizling 2021

Szép aranyárga szín, kellemes érett nyári almás, körtés, krémes, citrusos, édeskés illat, szép élő savak, olajos test, a korty kerek, zamatos, gyümölcsös, szép mandulás lecsengéssel
Ár: 2.780 Ft – borbolt.hu

Laposa Borbirtok (Badacsony)

„Friss” Balatoni Olaszrizling 2022

Világos aranyárga szín, körtés, őszibarackos, ribizlis, ribizlis illat, kerek savak, könnyed test, a korty kerek, gyümölcsös, kicsit kenyérhéjas, mandula kesernyés lecsengéssel
Ár: 2.140 Ft – borbolt.hu

84 pont

Babarczi Szőlőbirtok és Pince (Győrújbarát)

Pannonhalmi Rajnai rizling 2022

Halvány aranyárga szín, lassan nyíló, fehér gyümölcsös, petróleumos, krémes,

fehér ribizlis illat, kerek savak, könnyed test, a korty, zamatos, gyümölcsös, kerek, mandulás, hosszú.

Ár: 2.500 Ft – pincészetnél

83 pont

KissPince (Szentantalfa)

Don Kékkupak „Az olasz” 2022

Szép aranyárga szín, almás, barackos, nyári körtés, krémes, citrusos illat, szép kerek savak, olajos test, a korty kerek, zamatos, gyümölcsös, krémes, hosszú, mandula kesernyés a végén.
Ár: 1.500 Ft – pincészetnél

Juhász Testvérek Pincészet (Egerszalók)

Olaszrizling 2022

Halvány aranyárga szín, zöldes, nyári túlérétt almás, barackos illat, lekerekedett savak könnyed test, a korty zöldes, gyümölcsös, mandula kesernyés, közepesen hosszú.
Ár: 1.260 Ft – borbolt.hu

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

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

Összeségében nyugodt szívvel állíthatom, hogy mind az olasz, mind a rajnai rizling jól érzi magát a Kárpát-medencében. A mai napon a bírálók ezt a sort látták jónak, egy másik napon biztosan más sorrend alakulna ki, de az tény, hogy ezekben a borokban nehéz olyan hibákat találni, ami miatt nem lennének fogyasztathatók. Minden bornak volt egyedisége és mindnek tudnánk helyet találni az asztalunkon. ■

Teszt

FEHÉR FAJTABOROK

Kovács Pál borjegyzete

Tesztelők:

Darin Sándor – Bor & Párlat

Domokos Attila – borász

Fazekas Lajos – Aquaticum Debrecen

Kovács Pál – Debreceni Borozó

Szabó Gyula – borász, borgyűjtő

Váradi Zsolt – sommelier, METRO



Ebbe a panelbe a tisztán fajta borokat soroltuk be, amelyek igazából nem kapcsolódtak a többi csoporthoz, valamilyen okból. Hogy mi az az ok, azt Önre bízunk kedves Olvasó. Ide végül 6 borvidék borai kerültek és volt közöttük nagyon különleges, a bírálók által nem ismert, fajta is. Íme, a teszt eredménye:

Teszt

89 pont



Gróf Degenfeld Szőlőbirtok és Pincészet (Tarcál)

Tokaji Hárslevelű bio 2022

Halvány aransárga szín, élénk hársas, körtés, barackos, vajas, krémes, ásványos, mézes illat, szép savak, olajos test, a korty zamatos, izgalmas, gyümölcsös, ásványos, szép hosszú lecsengéssel.

Ár: 2.880 Ft – borbolt.hu



Babits Pincészet (Szege)

Tokaji Hárslevelű 2021, édes

Sötét aransárga szín, telt, érett, hársas, vajas, krémes, mandulás, ásványos, kandírozott narancsos, kicsit gyógynövényes illat, élénk savak, olajos test, szájból izgalmas, üde, zamatos, gyümölcsös, ásványos, szép egyensúlyal.

Ár: 3.500 Ft – *pincészetnél*



Péter Pincészet (Tokaj)

Tokaji Kövérszőlő 2022

Világos aransárga szín, édeskés, körtés, őszibarackos, gyógynövényes, krémes, ásványos illat, kerek savak, olajos test, a korty kerek, krémes, gyümölcsös, telt, a végén ásványos, mandulás, hosszú.

Ár: 4.500 Ft – *pincészetnél*

88 pont



Holdvölgy Birtok (Mád)

„Expression” Tokaji Hárslevelű 2019

Aransárga szín, kellemes, ásványos, hársas, barackos, krémes, virágos, gyógynövényes illat, szép savak, olajos test, a korty kerek, zamatos, mandulás, ásványos, gyümölcsös, lecsengése kifejezetten hosszú.

Ár: 8.370 Ft – borbolt.hu



Gróf Degenfeld Szőlőbirtok és Pincészet (Tarcál)

Tokaji Furmint bio 2022

Aransárga szín, mandulás, köszmítés, nyári almás, ásványos, kicsit krémes illat, élénk savak, olajos test, a korty élénk, friss, zamatos, üde, gyümölcsös, ásványos, végén lehetniyi savas ízvilág, hosszú.

Ár: 2.880 Ft – borbolt.hu



Lengyel Ottó Pince (Abaújszántó)

Tokaji hárslevelű 2021, édes

Aransárga szín, kellemes érett, hársas, körtés, birsalmasajtós, citrusos, kicsit kenyérhéjas illat, kerek savak, olajos test, szájból az édesség dominál, gyümölcsös, kellemes, zamatos, hosszú lecsengésű.

Ár: 2.500 Ft – *pincészetnél*



Bérés Szőlőbirtok és Pincészet (Erdőbénye)

„Diókút” Tokaji Hárslevelű 2018

Aransárga szín, szép hársas, barackos, nyári körtés, krémes, ásványos illat, szép savak, olajos test, szájból kerek, gyümölcsös, zamatos, érett, telt, mandulás hosszú lecsengés.

Ár: 4.380 Ft – borbolt.hu



Thummerer Pincészet (Noszvaj)

Egri királyleányka 2022, classicus

Halvány szalmasárga szín, érett nyári almás, barackos, vajas, citrusos, mezei virágos illat, szép savak, olajos test, szájból zamatos, gyümölcsös, krémes, üde, hosszú lecsengésű.

Ár: 1.810 Ft – borbolt.hu

86 pont

Dóka Éva Pincészet (Zalaszentgrót)

Zalai Nektár 2022

Aransárga szín, nyári Vilmos körtés, édes köményes, rebarbarás, krémes, vajas illat, kerek savak, olajos test, szájból kerek, zamatos, kicsit mandula kesernyés, gyógynövényes, gyümölcsös, szép lecsengéssel.

Ár: 2.200 Ft – *pincészetnél*

Gróf Degenfeld Szőlőbirtok és Pincészet (Tarcál)

„Fortissimo” Late Harvest bio 2022, édes

Szép aransárga szín, érett, körtés, barackos, hársas, mézes, gyógynövényes, vajas, krémes illat, élénk savak, olajos test, szép sav-édesség egyensúly, a korty behízog, gyümölcsös, kellemes, zamatos, hosszú.

Ár: 2.950 Ft – *pincészetnél* ►

Palackfotók: Némethi Attila Viktor

Lengyel Ottó Pince (Abaújszántó)

Tokaji hárslevelű 2017, édes

Sötét aranyárga szín, telt, érett, hársas, mézes, kenyérhéjas, citrusos, narancsos illat, kerek savak, komoly test, szájbán gyümölcsös, édes, szép mandulás lecsengéssel.

Ár: 2.800 Ft – pincészetnél

85 pont

Áts Pincészet (Tarcal)

Tokaji Furmint 2022

Világos aranyárga szín, őszibarack, nyári alma, körte, mandula, ásványosság, citrus az illatban, szép savak, olajos test, a korty élénk, zamatos, friss, üde, gyümölcsös, mandulás, ásványos, hosszú

Ár: 2.700 Ft – borbolt.hu

Péter Pincészet (Tokaj)

Mézes-Mály dűlő

Tokaji Hárslevelű 2022

Aranysárga szín, hársas, mézes, ásványos, barackos, vajas illat, élénk savak, olajos test, a korty friss, élénk, gyümölcsös, ásványos, kicsit savhangsúlyos végé, hosszú.

Ár: 3.500 Ft – pincészetnél

84 pont

Szentpéteri Borpince

(Kiskörös)

Kunsági Generosa 2022

Világos aranyárga szín, kellemes muskotályos, nyári édes gyümölcsös, citrusos, kicsit krémes illat, zamatos savak, olajos test, szájbán zamatos, gyümölcsös, izgalmas, friss, üde, hosszú.

Ár: 1.590 Ft – borbolt.hu



Royal- Tokaji Pincészet (Mád)

Royal Tokaji Hárslevelű 2021, palackminta

Halvány aranyárga szín, telt, kicsit oxidált, kenyérhéjas, barackos, naspolyás, krémes illat, kerek savak, olajos test, a kortyban is enyhe oxidáltság, savasság, gyümölcsösség a jellemző.

Ár: 2.490 Ft – pincészetnél

Péter Pincészet (Tokaj)

Mézes-Mály dűlő Tokaji Hárslevelű 2021, félszáraz

Aranysárga szín, telt érett, édeskés, hársas, mézes, barackos, körtés, krémes illat,

élénk savak, olajos test, a korty édeskés, gyümölcsös, behízeltető, a végén ásványos, mandulás.

Ár: 3.500 Ft – pincészetnél

Aklan Pince (Lesencetomaj)

Lesencetomaji Chardonnay 2021, édes

Sötét aranyárga szín, nagyon visszafogott, érett, őszibarackos, körtés, vajas, krémes illat, kerek savak, olajos test, a szájbán a cukor dominál, viszont szép gyümölcsös, krémes.

Ár: 2.600 Ft – pincészetnél

83 pont

Babarczi Szőlőbirtok és Pince

(Győrújbarát)

Pannonhalmi Chardonnay 2022

Aranysárga szín, intenzív Vilmos körte, vajasság, vanília, krémesség az illatban, szép savak, olajos test, kerek, gyümölcsös, vajas, krémes, a vége mandulás jegyeket mutat.

Ár: 2.400 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.

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

Nagyon érdekes volt végigkövetni a borsort, mert a teszt során mintha egy hullámvasúton ültünk volna. Összesében azonban jó benyomással álltunk fel, hiszen a borok minőségéhez nem férhet kétség, kérdés mindössze az, hogy ezen belül ki mit preferál. Jól összefértek a száraz, félszáraz és édes borok ebben a körben és több kifejezetten elismerésre méltó bor is található közöttük. ■



Kövess bennünket a

facebook-on is!

www.facebook.com/debreceborozo

GYÖNGYÖZŐ BOROK

Kovács Pál borjegyzete

Tesztelők:

Darin Sándor – Bor & Párlat

Domokos Attila – borász

Fazekas Lajos – Aquaticum Debrecen

Kovács Pál – Debreceni Borozó

Szabó Gyula – borász, borgyűjtő

Váradi Zsolt – sommelier, METRO

BÉRES
holdezüst habzóbor
brut

TESZTGYZTES

88

PONT

88 pont


Béres Szőlőbirtok és Pincészet (Erdőbénye)
„Holdezüst” Tokaji Habzóbor 2021

Világos aranyárga szín, érett, muskotályos, hársas, nyári gyümölcsös, minerális, citrusos illatvilág, szép savak, szép CO₂, számban friss, üde, zamatos, gyümölcsös, mandulás véggel, kellemesen hosszú lecsengéssel.

Ár: 2.740 Ft – borbolt.hu

87 pont


Holdvölgy Birtok (Mád)
Hold and Holló, „UPPP” 2022, palackminta

Halvány aranyárga szín, szép barackos, mandulás, muskotályos, édeskés, citrusos, ásványos illat, zamatos savak, szép CO₂, a korty nagyon friss, üde, gyümölcsös, élénk, hosszú lecsengésű.

Ár: 3.500 Ft – borbolt.hu


Péter Pincészet (Tokaj)
Gyöngyözőbor 2022, félszáraz

Szép aranyárga szín, lassan nyíló, muskotályos, citrusos, édeskés, almás, őszibarackos, ásványos illat, élénk savak, szép CO₂, számban kerek, üde, friss, gyümölcsös, friss, élénk, kellemes mandulás véggel.

Ár: 2.500 Ft – pincészetnél

86 pont

Bujdosó Pincészet (Balatonszemes)
Zöld Gyöngyöző 2022

Halvány szalmasárga szín, kellemes, jázminos, muskotályos, barackos, fehérribizlis, citrusos illat, élénk savak, vibráló CO₂, számban nagyon izgalmas, frissítő, üde, zamatos, gyümölcsös, szép hosszú lezárással. Ár: 2.130 Ft – borbolt.hu

Babarczi Szőlőbirtok és Pince
(Győrújbarát)
„Buborczy” gyöngyöző 2022

Világos aranyárga szín, muskotályos, barackos, kicsit mandulás, citrusos, krémes illat, behízeltő savak, barátságos CO₂, a korty zamatos, gyümölcsös, friss, a végén szép mandulás jegyekkel.

Ár: 2.200 Ft – pincészetnél

Dubicz Szőlőbirtok és
Pince (Gyöngyös)
„Zsizi” gyöngyöző 2022

Halvány szalmasárga szín, intenzív, muskotályos, parfümös, körtés, barackos illatok, kerek savak, szép CO₂, a korty kerek, gyümölcsös, friss, üde, behízeltő, nyári bor. Ár: 1.850 Ft – borbolt.hu

85 pont

Kovács Pince (Markaz)
A Nagy Gyöngyöző 2022, Mátrai Ottonel muskotály, félszáraz

Szalmasárga szín, lassan nyíló, telt, érett körtés, barackos, köszmétés, citrusos illat, kerek savak, zamatos CO₂, számban behízeltő, gyümölcsös, zamatos, kerek, üde, szép lecsengéssel.

Ár: N/A – pincészetnél

84 pont

Juhász Testvérek Pincészet (Egerszalók)
Rosé gyöngyöző 2022

Szép lazacsín, friss élénk, epres, meggyes ribizlis, édeskés illat, nagyon kerek savak, barátságos CO₂, a korty kerek, zamatos, piros gyümölcsös, üde, kellemes, kicsit mandulás lecsengéssel.

Ár: 1.260 Ft – borbolt.hu

83 pont

Eszterbauer Borászat (Szekszárd)
Gyöngyöző 2022

Nagyon halvány szalmasárga szín, muskotályos, parfümös, citrusos, kicsit mandulás illat, kerek savak, élénk CO₂, számban először mandulás, majd friss, üde, fehér gyümölcsös, szép hosszú.

Ár: 1.990 Ft – pincészetnél

Antal Pincészet (Baja)
Hajós-Bajai Rosé gyöngyözőbor 2022

Halvány lazacsín, érett, piros gyümölcsös, édeskés, krémes illat, kerek savak, élénk CO₂, a korty élénk, friss, üde, gyümölcsös, a végén erős mandulás jegyekkel.

Ár: 2.000 Ft – pincészetnél

82 pont

Dobosi Pincészet (Szentantalfa)
Bio Gyöngyöző 2022

Halvány szalmasárga szín, élénk muskotályos, nyári gyümölcsös, kicsit parfümös, citrusos illat, kerek savak, barátságos CO₂, számban nagyon kerek, gyümölcsös, behízeltő, üde, kellemes lecsengéssel.

Ár: 2.200 Ft – pincészetnél

Teszt-jegyzet

Kovács Pál értékelése

Bár kevés tételt kóstoltunk ebben a tesztben, a végén mégis kellemes élményekkel álltunk fel, mert minden tétel szépen elkészített alapborra épült, a buborékok minősége is többségében kellemes benyomást adott, így nyugodt szívvel ajánlhatjuk ezeket a borokat a meleg nyári esték kellemes kísérőjeként a kedves olvasónak. ■

PEZSGŐK

Kovács Pál borjegyzete



Tesztelők:

Darin Sándor – Bor & Párlat
Domokos Attila – borász
Fazekas Lajos – Aquaticum Debrecen
Kovács Pál – Debreceni Borozó
Szabó Gyula – borász, borgyűjtő
Váradi Zsolt – sommelier, METRO



90 pont



Thummerer Pincészet (Noszvaj)

Rosé Brut nature MT 2017

Halvány lazac szín, nagyon sűrű, gyors mozgású perlázs, érett, meggyes, cseresznyés, ribizlis, élesztős, krémes, citrusos illatok, szép zamatos savak, élő CO₂, a korty nagyon izgalmas, zamatos, üde, tele gyümölcsös, élesztős, tósztos krémes ízjegyekkel, elegáns, szép hosszú lecsengéssel.

Ár: 6.199 Ft – pincészetnél

89 pont



Törley Pezsgőmanufaktúra (Budafok)

Francois President Pinot Noir Rosé MT pezsgő NV

Világos lazac szín, szép sűrű, gyors perlázs, telt, érett cseresznyés, meggyes, élesztős, citrusos, kenyérhéjas illat, élénk, zamatos savak, élénk CO₂, a korty friss, üde, izgalmas, nagyon gyümölcsös, tósztos, élesztős, szép hosszú lecsengéssel.

Ár: 4.800 Ft – borbolt.hu



Gróf Degenfeld Szőlőbirtok és Pincészet (Tarcál)

Organikus Furmint Extra brut MT pezsgő 2019

Szép aranyárga szín, szép, sűrű perlázs, kellemes, nyári almás, barackos, mandulás, citrusos, ásványos illatvilág, élénk savak, élénk CO₂, a korty friss, üde, nagyon

Az utóbbi években a pezsgő fogyasztási szokások nagy átalakuláson mentek át hazánkban. Ma már nem csak évvégi ünnepek itala, hanem kezd visszatérni a mindennapokba. Természetes tehát, hogy mi is minden évben meghirdetjük a pezsgő tesztet. Ebben az évben hét borvidékről kaptunk mintákat és ezeket végigkóstoltuk és lejegyeztük. Íme:

zamatos, gyümölcsös, ásványos, tósztos, élesztős, hosszú lecsengéssel.

Ár: 4.940 Ft – borbolt.hu

88 pont



Szentpéteri Borpince (Kiskőrös)

Chardonnay Brut MT pezsgő 2020

Szép aranyárga szín, sűrű, hosszú perlázs, kellemes vilmoskörtés, zöldalmás, barackos, krémes, citrusos illatok, zamatos, élő savak, élő CO₂, a korty kerek, zamatos, krémes, nagyon gyümölcsös, friss, üde, szép hosszú lecsengéssel.

Ár: 7.500 Ft – pincészetnél



Bujdosó Szőlőbirtok és Pincészet (Balatonlelle)

Blanc de Noirs Brut 2018

Aranyárga szín, rózsaszín reflex-szel, szép apró, sűrű perlázs, kellemes, élesztős, zöldalmás, ribizlis, citrusos, krémes illat, élénk savak, élénk CO₂, a korty kicsit epres, élesztős, friss, üde, zamatos, tósztos, hosszú lecsengéssel.

Ár: 4.640 Ft – borbolt.hu



Thummerer Pincészet (Noszvaj)

Blanc Brut nature MT 2017

Halvány aranyárga szín, lassú, sűrű perlázs, szép, érett élesztős, fehér gyümölcsös, zöld almás, krémes, citrusos illat, zamatos savak, kellemes CO₂, a korty nagyon kellemes, üde, zamatos, gyümölcsös, élesztős, a végén szép

hosszú lecsengéssel.

Ár: 6.199 Ft – pincészetnél

87 pont



Törley Pezsgőmanufaktúra (Budafok)

Hungaria Grande Cuvée Brut pezsgő NV

Halvány aranyárga szín, szép perlázs, köszmítés, ribizlis, citrusos, élesztős, krémes, zöldalmás illatok, erőteljes savak, kellemes CO₂, szájbán élénk, friss, üde, nagyon gyümölcsös, zamatos, élesztős, szép hosszú, maszkulin pezsgő.

Ár: 2.490 Ft – borbolt.hu



KissPince (Szentantalfa)

KISSSS Brut nature MT pezsgő 2021, palackminta

Nagyon halvány szalmasárga szín, sűrű, gyors perlázs, élesztős, nyári zöldalmás, citrusos, kicsit élesztős illat, élénk savak, élő CO₂, a korty friss, üde, zamatos, fehér nyári gyümölcsös a végén szép élesztővel, szép lecsengéssel.

Ár: 5.000 Ft – pincészetnél



Büttner Borászat (Badacsony)

Vulcanus Extra brut MT pezsgő 2018

Szép aranyárga szín, nagyon élénk, sűrű perlázs, érett nyári almás, élesztős, ribizlis, citrusos, krémes illat, szép savak, kellemes CO₂, a korty zamatos, gyümölcsös, izgalmas, friss, üde, a végén ásványos jegekkel, hosszú lecsengés.

Ár: 7.490 Ft – pincészetnél



Bérés Szőlőbirtok és Pincészet (Erdőbénye)

Tokaji Brut MT pezsgő 2018

Világos aranysárga szín, szép apró, sűrű perlázs, élesztős, nyári almás, körtés, citrusos, krémes, ásványos illat, kerek savak, szép CO₂, szájbán, friss, üde, gyümölcsös, élesztős, ásványos, hosszú, végén szép izgalmas savakkal.

Ár: 8.210 Ft – borbolt.hu



Törley Pezsgőmanufaktúra (Budafok)

Hungaria Rosé Extra dry pezsgő NV

Szép lazac szín, sűrű, apró perlázs, kellemes élesztős, epres, cseresznyés, krémes, ibolyás illat, zamatos savak, kerek CO₂, a korty szép gyümölcsös, friss, kicsit édeskés, behízeltgő, élesztős, hosszú lecsengéssel.

Ár: 2.490 Ft – borbolt.hu

86 pont

Babits Pincészet (Szeged)

Tokaji Brut MT pezsgő 2019

Halvány aranysárga szín, szép, sűrű perlázs, nyári almás, élesztős, mandulás, citrusos, krémes, ásványos illat, szép savak, kellemes CO₂, szájbán szép gyümölcsös, friss, üde, zamatos, hosszú, a végén mandulás búcsúval.

Ár: 8.000 Ft – pincészetnél

85 pont

Törley Pezsgőmanufaktúra (Budafok)

Törley Chardonnay Brut MT pezsgő NV

Szép aranysárga szín, lassú, sűrű perlázs, élesztős, körtés, őszibarackos, citrusos, kicsit krémes illatvilág, zamatos savak, élénk CO₂, szájbán nagyon friss, üde, gyümölcsös, zamatos, élesztős, hosszú lecsengés.

Ár: 4.850 Ft – borbolt.hu

84 pont

Dobosi Pincészet (Szentantalfa)

Bio Kéknyelű 300 selection Extra brut MT pezsgő 2021

Világos szalmasárga szín, lassú, sűrű perlázs, körtés, nyári almás, élesztős, krémes, citrusos illat, kerek savak, kerek CO₂, szájbán élesztős, gyümölcsös, zamatos, friss, közepesen hosszú lecsengés.

Ár: 6.800 Ft – pincészetnél

Törley Pezsgőmanufaktúra (Budafok)

Törley Tokaji Brut pezsgő 2021

Aranysárga szín, lassú, ritka perlázs, krémes, körtés, kicsit ásványos, krémes, muskotályos illat, élénk sav, barátságos CO₂, a korty gyümölcsös, friss, üde, ásványos, a végén izgalmas, élénk, hosszú lecsengés.

Ár: N/A – pincészetnél

Alkalmazott rövidítések:

MT: Méthode traditionnelle

A francia Champagne régióban alkalmazott hagyományos eljárás a pezsgő előállításához, melynek során a pezsgő abban a palackban kerül a fogyasztók asztalára, amelyben erjedt, majd érlelődött.

NV: Non-vintage

Nem évjáratos pezsgő. Ez esetben az adott évjárat alapboraihoz korábbi évjáratok alapborait is házasítják.



Pezsgő kategóriák cukortartalom szerint:

Brut nature - nyerspezsgő

A cukortartalom kevesebb mint 3 g/l.

Extra brut - nagyon száraz

A cukortartalom 0-6 g/l között van.

Brut - száraz

A cukortartalom kevesebb mint 15 g/l.

Extra dry

A cukortartalom 12-20 g/l között van.

Dry (Sec)

A cukortartalom 17-35 g/l között van.

Demi sec (Medium dry) - féledes

A cukortartalom 33-50 g/l között van.

Doux - édes

A cukortartalom több mint 50 g/l.

Teszt

Teszt-jegyzet

Kovács Pál értékelése

Ha egy mondatban kellene összegezni a pezsgő tesztet, akkor nagy bajban lennék. Ritkán fordul elő, hogy 84 pontnál kevesebb pontot nem adtunk egy bornak, pedig a tesztelő csapat elég szigorú volt. Szóval, a borászaink egyre jobbak a pezsgő készítésében, egyre több tapasztalatuk van, és egyre jobban közelítenek a fogyasztói igényekhez, elvárásokhoz. Ma már nyugodtan lehetünk egy palack magyar pezsgőt a boltok polcairól, meggyőződés, hogy ritkán fogunk csalódní. Jön a nyár, és a forró kánikulában nincs frissítőbb, mint jó behűtött pezsgő. Próbálják ki! ■

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

Így pontozunk mi:

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

EGYMILLIÓ ÉLMÉNY AZ AQUATICUMMAL!



TUDJ MEG TÖBBET!
www.aquaticum.hu

