

Debreceni Borozó

TESZT

Cabernet sauvignon,
cabernet franc,
kékfrankos,
pinot noir,
kadarka,
merlot,
syrah,
és
bikavér

TOKAJ

62

Furmint,
szamorodni,
késő szüret
és aszú

Bemutatjuk:

Czirmai Csaba
(Szőkefalva)
és Kósik István
(Cserépfalu)

Hazai
BIO borok
rekordot döntött
az idei verseny

Berecz Stéphanie

„Haladunk
tovább
az utunkon
és igyekszünk
tovább emelni
a tokaji borvidék
hírnevét, mert
végül is
ez a cél!”

AJÁNDÉKOZZ

élményt szeretteidnek!



**Szerezd be
ajándékutalványainkat**

pénztárainkban vagy online, pillanatok alatt!

Kétszeresen is igaz a cím. Egyrészt az évvégi ünnepek előtt vagyunk, másrészt magazinunk 2025-ben lesz 15 éves! Hálásan gondolok vissza és nagy köszönettel tartozom az alapító szerkesztőségnek, akik többségével a mai napig odaadással, szeretettel, de főleg önzetlenül dolgozunk a magyar borkultúra felemelkedéséért.

Az utóbbi 3-4 évben a bekövetkezett események miatt sajnos csak évente 2 lapszám kiadásához szükséges anyagi forrást tudtuk előteremteni. Több-ször felvetődött a szüneteltetés, sőt a megszűnés is. Kollégáim, borszerető barátaink és sok borász barátunk támogatásával lassan túletünk a mélyponton. Legalábbis nagyon reménykedem benne.

Az elmúlt évben is igyekeztünk tudásunk szerint érdekes, különleges interjúkkal közelebb hozni az olvasókhoz a magyar borásztársadalom képviselőit, alkalmanként esetleg olyanokat is, akikről a fősodorban nem sok szó esik.

Próbáltunk a megjelent számokban minél több tesztet leírni, megjelentetni és az sem lehetetlen, hogy egy kicsit átestünk a ló túloldalára, de mentségünkre szóljon, hogy ebben nagy szerepet játszottak azok a borászok, akik elárasztottak minket a tesztmintákkal. A mostani alkalommal is 16 borvidék 58 borászatának 199 mintáját teszteltük 3 napon keresztül. Természetesen olvashatnak még ebben a számban cikket erdélyi borászról, kis település kis borászárról, a bio borverseny győzteseiről, háttérben lévő borvidék komoly pincészetéről és egy unikumról, egy 30 éve Magyarországon élő francia hölgyről, aki meghódította a magyarok szívét a boraival.

Remélem az ünnepek előestéjén mindenkinek sikerül egy kis segítséget nyújtani az ünnepi ebédek, vacsorák borkiválasztásában.

Zárszóként pedig minden Kedves Olvasónak kellemes ünnepeket és sikerekben gazdag új esztendőt kívánok a teljes szerkesztőségünk nevében.




Kovács Pál

felelős kiadó

kovacs.pal@debreceniborozo.hu

A tartalomból

2024 ősz-tél

- 4 BIO
A bio bor szárnyra kapott Magyarországon?
- 7 BIO
Organikus, bio, vagy biodinamikus?
- 8 Bemutatjuk:
Stéphanie, a magyar francia
- 11 BORUM
Székelyország szíve ott dobog Czirmai-borokban
- 14 BORUM
Nyitott pincék, tele poharak, üres hordók
- 17 Teszt
Furmint
- 21 Teszt
Kékfrankos
- 24 Teszt
Kadarka, syrah, pinot noir
- 27 Teszt
Bordói fajták és cuvéeek
- 33 Teszt
Bikavér
- 36 Teszt
Tokaji édes borkülönlegességek

IMPRESSZUM

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

XIV. évfolyam 42. szám

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

Felelős kiadó: Kovács Pál, elnök Főszerkesztő: Katicsa Gergely

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

Szerkesztőbizottság tagjai:

Csorján Balázs, Darin Sándor, Grasselli Norbert,

Cyepes Gabajcsa, Kerekes Sándor, Némethi Attila.

Állandó munkatársaink: Eszenyi Béla, Palotás Lehel.

Olvasószerkesztő: Tóth cxi Tibor.

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

Fotó: Némethi Fotó nemetifoto.hu

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

www.debreceniborozo.hu

A Debreceni Borozó magazin a Magyar Borszakírók Körének tagja

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

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

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

ISSN 2063-076X

Minden jog fenntartva. © 2024

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-teszt bizony komoly pénzbe kerül (egy darab újság nyomdaköltsége 300-500 Ft). Annak érdekében, hogy továbbra is terjesztetni tudjuk a magyar borkultúrát, kérjük, adománnyal segítse a nyomdaköltségeink kifizetését - minden fillér számít!

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

Köszönjük!



Fotók: Darin Sándor és Kerekes Sándor

A bio bor szárnyra kapott Magyarországon?

Kerekes Sándor interjúja

Biztosan került már a tisztelt olvasó is olyan helyzetbe, amikor azt érezte, hogy végre valami elmozdult a holtpontról, végre beérett a több éves erőfeszítés. A szívet melengető érzést pedig fokozza, hogyha valamilyen kiemelkedően jó ügyet szolgált a befektetett munka, például a fenntartható és környezettudatos gazdálkodást, az egészséges életmódot. 16 esztendő távlatából ezt érezhette Kovács Pál borakadémikus, az Országos Bio Borverseny ötletgazdája, főszervezője, amikor megállapította: idén minden eddigi rekordot túlszárnyalva, 10 borvidék 21 pincészetének összesen 88 bio bora érkezett a XVI. OBBV versenyfelhívására.

Az először Hortobágyon, majd három éve már Debrecenben megszervezett eseményt mindig egy nemzetközi borakadémikusokból, borászokból és újságírókból álló zsűri munkája vezeti fel, amikor megkóstolják és bírálják a benevezett borokat. A XVI. Országos Bio Borversenyen többek között közreműködött: Kaló Imre, a Borászok Borásza (2011), Dr. Kovács Tibor, c. egyetemi docens, a Tokaji Kutatóintézet Borászati Kutató Nonprofit Kft. igazgatója, Csávossy György, nemzetközi borbíró, (Nagyvárad), Dr. Győre Dániel, az Agrárminisztérium szőlőbor szakreferense, Dr. Lucskai Attila, az Agrárminisztérium ökológiai szakreferense, Dr. Palik László, bioborász, (Felvidék), Domokos Attila, a tokaji Dobogó Pincészet főborásza, Siku Szabolcs, a Biokontroll Hungária Nonprofit Kft. vezető ellenőre, Kanczler András

és Kanczler Nóra, a Basilicus Szőlőbirtok főborásza, Mátyás András, a Mátyás Családi Pincészet főborásza (Kisújfalu, Szlovákia), Rittner Tibor, a Rittner Vinarium tulajdonosa, borásza (Érmellék), Váradi Zsolt, a METRO Áruház borszakértője és Kerekes Sándor, a Debreceni Borozó újságírója, WSET borajánló.

A borverseny végeredménye rendkívül imponáló lett, mert bár a zsűri a 100 pontos rendszerben igen magasra tette minőségi elvárásait, így is 28 bort aranyéremben részesített. A rendezvény főtámogatójának, az Aquaticum Debrecen Kft. jóvoltából az ünnepélyes eredményhirdetésnek és a nagyközönség számára is nyitott borkóstolónak a Hotel Aquaticum Debrecen különterme adott otthont, ahol a következő díjazott borászatok borait lehetett megkóstolni: Budaházy-Fekete Kúria Borászat,

(Erdőbénye), Csobánci Bormanufaktúra (Diszel), Dobosi Birtok, (Szentantalfa), Dűne Borbirtok, Imrehegy (Kunság), Eszterbauer Borászat (Szekszárd), Gróf Degenfeld Szőlőbirtok, (Tárcal), Hárs Családi Bio Pincészet, (Szajk), Hétszőlő Bio Borbirtok, (Tokaj), Horváth Borászat, (Sopron), Hungaro Bio Bor Pincészet, (Egerszalók), Koch Borászat, (Borota), Kristinus Borbirtok, (Kéthely), Nyakas Pince (Tök), Pálffy Pince (Köveskál), Rubin Borászat, (Balatonkeresztúr), Schieber Borászat (Szekszárd), Skrabski Borászat, (Balatonudvari), Steigler Pincészet (Sopron), Szási Borbirtok, (Hegymagas), Vámosi Pince (Lovas, Balatonfüred-Csopaki borvidék), Zelna Borászat, (Balatonfüred).



Miután több pincészet is személyesen képviseltette magát a programon, rákérdeztem: vajon tényleg szárnyra kapott a bio borkészítés és borfogyasztás Magyarországon?

Holeczky Ádám, kereskedelmi vezető, Steigler Pince (Sopron)

Azt látom, hogy az elmúlt öt évben, amióta a Steigler Pincészetnél dolgozom, a kezdeti, gyakorlatilag nullához képest egy óriási elmozdulás van ebbe az irányba. Tehát egyre több az olyan tudatos borfogyasztó, akinek nagyon fontos, hogy milyen a növénytermesztésünk, hogy mennyire tudunk az ökológiai környezetbe úgy beilleszkedni, hogy minél kisebb lábnyomot hagyjunk, hogy ne használjunk felszívódó vegyszereket, hogy valóban biodiverzitást

hozzunk létre a szőlőben. A szemléletből fakadóan nekünk fontos célkitűzés, hogy tényleg egy olyan plusz élmény jelenjen meg a fogyasztó számára, ami a tétel kóstolásakor meglátszódik, ami megmarad, ami nyomot hagy bennük. Varga Tamás borászunknak ez a hitvallása, ő csakis bioban tud gondolkodni. Egészséges borainkban természetesen a csodálatos soproni termőterület is megjelenik, szőlőink csillámpalás talajon helyezkednek el és az enyhén sós, üledékes talajból származó jegyek visszaköszönnek a borban. Ettől egy picit izgalmat, egy picit pluszt tudnak hozzáadni akár olyan fajtákhoz is, mint a Furmint, ahol 2017-ben elsőként tettünk azért, hogy ez a szőlőfajta vissza-



kerüljön a Soproni borvidékre.

Subosits Tamás, tulajdonos-borász, Rubin Borászat, (Balatonkeresztúr)

Nekünk tényleg fontos a környezetudatosság, illetve a saját környezetünk és az egészségünk védelme. A másik szakmában beruházó vagyok, ahol csak olyan lakást építék, amiben én is ellaknék. Szerintem a bio borkészítésben is csak olyan bort szabad készíteni, amit mi magunk is szívesen megiszunk. A Rubin borászat tulajdonképpen egy ilyen elköteleződés, egy szerelem. Tavaly a 2022-es évjáratú Peripheria Merlot borunkkal Debrecenben megnyertük a bio vörösbor kategóriát és a megtisztelő CHAMPION-díjat is megkaptuk. Azóta sem sikerült egyébként ilyen tartalmas vörösborot készítenünk, látszik,

BIO

hogy mennyire évjáratfüggő is a siker. Tudjuk csökkenteni a tőketerhelést, akár kockáztatunk, mert most is van még tőkén merlot-nk, hiszen szeretnénk, ha egy hasonlóan magas beltartalmú bor születne. Meglátjuk, hogy idén sikerül-e.

Tóth Tibor ügyvezető, Skrabski Borászat (Balatonudvari)

Filozófiánk alapján maximálisan tartjuk és képviseljük a természetközelséget. A bio-

gazdálkodás esetén csak kontakt szereket lehet használni, ami nem tud felszívódni, és csak akkor hat, ha ott van közvetlenül a felületen. Jellemzően rezet, ként, narancsolajat és hasonlókat használunk permetezésre. Pár évvel ezelőtt pedig az is kiderült, hogy boraink természetes úton hisztaminszegények. Egyik kedves ismerősünk, aki hisztaminérzékeny, megkóstolta a rajnai rizlingünket, de semmilyen tünete és panasa nem volt utána. Ennek oka az lehet, hogy mi spontán erjesztünk, nem használunk fajlesztő baktériumokat, amelyek szinte mind termelnek hisztamint. A pincénkben a természet úgy alakította, hogy egy speciális élesztőkultúra van, amely az erre érzékenyek nagy szerencséjére nem termel hisztamint. Akik ilyen problémával, például egy pohár bor után fejfájással, bőrpirosodással, ►

viszketéssel, emésztési gondokkal küzdenek, számukra a hisztaminszegény bor ajánlott.

Azt, pedig itt tudtuk meg Debrecenben, hogy bio fehérbor kategóriában a Nativus 2023 Premium Selection borunk elnyerte a legnagyobb elismerést, a Champion díjat.



A díj hatalmas büszkeséggel tölt el minket, ugyanis 2025-ben a németországi Nürnbergben rendezendő MUNDUS VINI nemzetközi versenyen a Skrabski borászat képviseli majd Magyarországot!

**Lukács Lilla, tulajdonos,
Zelna Borászat (Balatonfüred)**

Én azt gondolom, hogy a bio borkészítés se nem előny, se nem hátrány, hanem egy hitvallás. Barabás Barnával együtt hittünk abban, hogy ha szépen egymásra tesszük a köveket, akkor közben majd haladunk előre, így a 2014-es indulásunk óta saját gondolatvilágunk mentén készítjük a borainkat. Tehát akinek fontos, az úgyis tudja, akinek meg nem fontos, az meg nem ezért fogja választani. Nekünk a címkén ott van, hogy bio a bor, de hátul. Nem

ez a fő üzenet, hanem az, hogy például az olaszrizlingből – ami nálunk mindennek az alfája és ómegája – olyan borokat igyekszünk készíteni, amely visszaadja a Balatonfüred-Csopaki borvidék csodás adottságait. A világ egyik legjelentősebb borversenye, a Decanter World Wine Awards két évvel ezelőtt megerősített minket abban, hogy a családi borászatunk jó úton jár, mert fajtaborként magyar olaszrizling – ez volt a 2021-es évjáratú Zelna Olaszrizling – először nyert platina elismerést.



**Dávid Rémusz, birtokigazgató,
Budaházy-Fekete Kúria (Erdőbénye)**

Szerintem nemcsak azért fontos a bio borfogyasztás, mert az egészségesebb, hanem a környezetre gyakorolt hatása miatt is, ugyanis a bio borkészítés teljesen más szemléletet követel meg. Aki ezt komolyan csinálja, annak fenntarthatóan, hosszú távon kell gondolkodnia és dolgoznia. Személy szerint nekem meggyőződés, hogy ez nem egy választott jövő, hanem az egyetlen lehetőség. Minél hamarabb elkezdjük a bio borkészítést, annál többet tanulunk, annál több tapasztalatot gyűjtünk és ezeket használva egyre hatékonyabban tudunk dolgozni. Így tudom azt elérni, hogy aki a borunkat választja biztos legyen benne, hogy nem történt megalkuvás a minőség rovására.

**Kovács Pál, borakadémikus,
a rendezvény ötletgazdája**

Jól eső érzést azt látni, hogy az első bio borversenyhez képest, amikor még 10-15 tételt kellett mindössze bírálni, ha nem is lóversenytempóban, de elindult valami. A bio bor presztízse évről évre folyamatosan erősödik, a bio borágazat valódi fejlődésnek indult és egyre több termelő lát fantáziát a hazai fogyasztásnak sajnos még mindig csak néhány százalékát kitevő termékben. Pedig a versenyre beküldött bio borok kitűnő minőségűeknek



köszönhetően ma már minden tekintetben felveszik a versenyt a legjobb nem bio borászatokkal, sőt nemzetközi kitekintésben is sikeresek lehetnek. Remélem, hogy egyre több fogyasztó ébred rá arra, hogyha a közelében van egy jó háztáji, vagy bio-kertészet, akkor ne valamelyik szupermarketben vásároljon import zöldségeket és gyümölcsöt, hanem attól, akit személyesen ismer és el tudja neki mondani, hogy hol termett az a portéka. Hiszem ennek sokkal nagyobb értéke van, és nem utolsó sorban, minőségben is jobb, mint a túlvegy-szerezett alternatívája. Ha ez a tudatosság egyre inkább igaz lesz a borfogyasztás tekintetében is, akkor tud szárnyra kapni a bio bor Magyarországon. ■

Organikus, bio, vagy biodinamikus?

BIO

Darin Sándor írása

A mindennapokban egyre többet találkozhatunk az organikus, bio és biodinamikus kifejezésekkel. Vannak akik tudatos vásárlónak tartva magukat biopiacokra járnak és a nagy hiperkereskedésekben is a zöld levélkés logóval ellátott élelmiszereket részesítik előnyben. De mit is jelentenek ezek a kifejezések és milyen különbségek vannak az ilyen módon előállított termékek között? Erre kerestem a választ.

Kezdjük az első kettővel, márcsak azért is, mert a „bio” és az „organikus” kifejezések szinonimák, és mindkettő a környezetbarát, fenntartható mezőgazdasági módszerekre utal, amelyek kerülnek a mesterséges vegyszerek és génmódosított szervezetek (GMO-k) használatát.

Az „**ORGANIKUS**” kifejezés angolszász eredetű, míg Európában, különösen Magyarországon, a „**BIO**” kifejezést használják gyakoribb szóként. Mindkettő azonban az EU-ban egységes szabályozás alá tartozik. A bio vagy organikus termékeket hivatalos tanúsítványok igazolják, például az EU-s „zöld levél” jelölés, amely garantálja, hogy a termék megfelel a szigorú bio szabványoknak.

A bio termesztés alapelvei:

Vegyszermentesség: Nem használnak szintetikus műtrágyákat, gyomirtókat és rovarirtókat. Ezek helyett természetes anyagokat alkalmaznak.

Fenntarthatóság: Célja a talaj, a vízkészletek és a biodiverzitás védelme, hogy a mezőgazdaság hosszú távon fenntartható legyen.

Egészséges élelmiszerek előállítása: A cél az, hogy a termékek mentesek legyenek a káros vegyi anyagoktól és egészségesebbek legyenek a fogyasztók számára.

Állattólét: Ha állattenyésztés is része, akkor a bio gazdálkodás biztosítja, hogy az állatok természetesebb körülmények között éljenek, és ne kapjanak mesterséges növekedésserkentő szereket vagy antibiotikumokat.

Összefoglalva:

A bio termesztés célja a természet megóvása és az egészségesebb, tisztább élelmiszerek előállítása, minimális emberi beavatkozással és természetközeli módszerekkel.



A „**BIODINAMIKUS**” termesztés a fenntartható és holisztikus mezőgazdaság egyik formája, amely tovább megy az organikus vagy bio gazdálkodás alapelveinél. Ez a módszer a természetes ciklusokkal és energiákkal való harmóniára törekszik, figyelembe véve az ökoszisztéma minden elemét: a talajt, a növényeket, az állatokat és az emberi munkát.

A biodinamikus gazdálkodás elméleti alapjait Rudolf Steiner, az antropológia megalapítója dolgozta ki az 1920-as években.

A biodinamikus termékeket a *Demeter tanúsítvány* igazolja, amely az egyik legszigorúbb nemzetközi minősítési rendszer.

A biodinamikus termesztés fő jellemzői:

Ökoszisztéma-központú szemlélet: A gazdaságot egy önfenntartó, élő organizmusnak tekintik, ahol minden elem kölcsönösen támogatja egymást. Nemcsak a hozamra összpontosítanak, hanem a gazdaság hosszú távú egészségére és harmóniájára.

Talaj és termékenység előtérben: Kiemelten fontos a talaj egészsége. Természetes komposztot és úgynevezett biodinamikus preparátumokat alkalmaznak a talaj tápanyag-egyensúlyának helyreállítására. A preparátumok gyógynövényekből, ásványokból és állati eredetű anyagokból készülnek.

Kozmikus ritmusok: A biodinamikus gazdálkodás figyelembe veszi a holdfázisokat és a bolygók mozgását, mivel úgy vélik, hogy ezek befolyásolják a növények növekedését és egészségét.

Külön biodinamikus vetési naptárt használnak, amely megmutatja, mikor érdemes vetni, ültetni, aratni vagy gondozni a növényeket.

Vegyszermentesség: Akárcsak a bio gazdálkodásban, itt sem használnak mesterséges műtrágyákat, vegyszereket vagy GMO-kat.

Állattólét és természetes körforgás: Az állattartás a gazdaság szerves része lehet, és az állatok trágyája nélkülözhetetlen a talaj tápanyag-egyensúlyához.

Az állatokat természetes környezetükben, etológiai szükségleteiknek megfelelően tartják.

Összefoglalva:

A biodinamikus termesztés az organikus gazdálkodás egy spirituálisabb és holisztikusabb megközelítése, amelyben a természetes ciklusok, az ökológiai harmónia és a kozmosz összhangja kiemelt szerepet kap.

Forrás: agriculture.ec.europa.eu ■

Fotók: Dancsics Ferenc

Stéphanie, a magyar francia

Berecz Stéphanievel Kovács Pál beszélgetett

Nagyon régen ismerem már Berecz Stéphanie-t, a tokaji borvidék egyik híres borásznőjét, a Borászok Borásza díjazottját. Nagyon sokszor találkoztunk Tarcalon, de nagy örömeinkre sokszor elfogadta a debreceni meghívásainkat is. Ennek ellenére meglepődtem, amikor pár hónapja kiderült, hogy 30 évvel ezelőtt érkezett kezdő borászként Magyarországra a Disznókő Szőlőbirtokhoz és aztán itt ragadt. Megfogott ez a történet, így elzarándokoltam Tarcalba, hogy elbeszélgessünk erről a harminc évről.

Hogyan lettél borász, úgy tudom, hogy a családban senki nem volt az?

Én nagycsaládból származom, s ők mindig is mezőgazdasággal foglalkoztak. Sokszor mondták, hogy találjak magamnak valami más foglalkozást, mert ez nagyon nehéz munka, különösen egy nőnek. Akkor azt mondtam, hogy jó, szeretem a természetet, kertész leszek. Nagybátyámnak hobbija volt a borászkodás, sokat tanított nekem. Az egyik bátyám szerette a jó borokat, kereste azokat és vele együtt kóstoltam, megszerettem a borokat és jelentkeztem borásznak. 1993-ban volt egy lehetőség és eljöttem a Disznókő Szőlőbirtokhoz

gyakorlatra. Nagyon megtetszett Tokaj és a tokaji borok, jól éreztem itt magam, így aztán 1994-ben, végzés után, beálltam a Disznókőhöz dolgozni, először 3 hónapra, aztán egy évre.

Rendben, eljöttél 3 hónapra, aztán meghosszabbítottad egy évvel, de ez már 30 évvel ezelőtt történt. Beleszerettél Tokajba, vagy tudtad, hogy milyen borvidékre jössz? Miért nem Franciaországban maradtál egy híres borvidéken?

Igen, tudtam, hogy Tokaj egy nagyon híres borvidék, ezért akartam ide jönni. Ahhoz képest, hogy ez egy kizárólag fehér-

boros borrégió, nagyon széles a borászati eljárások skálája. Az rendkívül izgalmas volt egy friss diplomás számára, hogy a szüret egy fehér bornál az egészséges, érett fürtökkel kezdődik, majd botrytis-es fürtökkel folytatódik és végén az aszú szemek egyenkénti szedésével fejeződik be. De még ennél is izgalmasabb az az egyedülálló borászati eljárás, amikor a szemenként leszedett, botrytizálódott aszúszemek felhasználásával elkészül a világhírű aszúbor.

Tudod, itt nálatok van valami kishitűség, nem akarjátok elhinni, hogy ez itt egy nagy csoda. Én ezt már pontosan tudtam 1993-ban, ezért is jöttem. A Disznókőnél nagyon sokat újat tudtam meg a szőlőfajtákról, a dűlőkről, a borászati eljárásokról a borászatban, előszüreteket csináltam a szüret előtt a szőlőket figyelve, bejárva az összes dűlőt.

Igyekeztem beilleszkedni is, tanultam a magyar nyelvet, valamennyire sikerült is. Szerencsém volt, hogy egy nagyon jó

borászatban dolgoztam. Magánéletem terén is szépen alakultak a dolgok, megismerkedtem Zsoltival, megszületett a fiunk.

Mikor jött az ötlet, hogy saját borászat is jó lenne? Kinek volt az ötlete?

Zsolti nagyon szereti művelni a szőlőt, mindig ő adta a tippet, hol érdemes vásárolni szőlőterületet, mivel ő ismerte a hegyet és figyelte a szőlőnövény habitusát. Így 1998-ban megvettünk az első szőlő területünket. Amikor a Disznókőnél jött az új vezetés, kicsit más elképzelésekkel, úgy éreztem, nem tudok tovább fejlődni ott, változásra volt szükségem. Próbáltam szakmailag megismerni a borvidéket, és 2002-ben anyósom háza alatt lévő több mint 200 éves pincében elkezdünk borászkodni.



Meg is érkeztünk a lényegi kérdéshez, hogyan is keletkezett a Tokaj Kikelet Pincészet?

Szóval 2002 őszén kezdtük a borászkodást Kikelet pincénév alatt. Akkor többségében Hárslevelű szőlőterületekkel rendelkezünk, kb. 70%-ban, ami egy különlegesség volt a borvidéken. Érdekes visszaemlékezni erre, hogy abban az időben a Hárslevelű szőlőfajtának és löszös dűlőkből készített boroknak a megítélése nem volt a helyén. Neves termelők rend-

szeren indokolatlanul kritizálták ezeket. Nekem elsőként sikerült megcáfolni ezt, ma már egyértelmű, hogy kiemelkedően szép borok készíthetők hárslevelűből a löszös talajon, a tokaji hegyen, bizonyítva a tarczali dűlők nagyságát.

A Kikelet szót Zsolti találta ki, mert akartunk adni egy jó nevet ennek a szép, jellegzetes, öreg pincének. Illetve a Kikelet a remény, a tavasz, a természet megújulásának a jelképe.

A Berecz Stéphanie név csak később került rá a címkékre, amikor rájöttem, hogy az én nevemet jobban ismerik, mint a pince nevét. Ez van. Így ismerik meg az embert!

Akkor beszéljünk egy kicsit a Kikelet Pincészetről, mekkora a pincészet? Mik a terveitek?



Ma összesen 7,3 hektár szőlőnk van, 40% hárslevelű és 60% furmint, hat különböző tarczali dűlőben: Középhegy-Lónyai, Kassai, Farkas, Váti, Lestár és Lantos dűlőkben. Évente kb. 22-24.000 palackot készítünk, amiből jelenleg 35-40%-ot külföldön adunk el.

Különleges terveink nincsenek, szeretnénk szépen megélni abból, amit csinálunk, élvezni a munkánk gyümölcsét, a szép borokat, borainkkal jó és sikeres

Bemutatjuk

üzeneteket küldeni a borfogyasztóinak itthon és külföldön.

Engem meglepett, hogy nálatok csak két fajta szőlő van művelésben, hárslevelű és furmint. Nem is akartatok más fajtát? Nem gondolkozol ezen?

Igen, ez a két fajta van nálunk, mert ők a legnemesebb szőlőfajták, amelyek ezen a borvidéken megtalálhatók és megadják a hely identitását. Ők az alapfajták, ők adják az alapot és nem véletlen, hogy sok száz év alatt éppen ők lettek kiválasztva. Stratégiai és szakmai hibának tekintem ezt megkérdőjelezni és esetleg tagadni

ennek igazságát, menekülni más, idegen szőlőfajták telepítésébe, művelésébe.

Inkább arra kellene törekedni, hogy ezekből jellegzetes, helyi identitással rendelkező, egyedi borokat készítsünk el. A borvidéken engedélyezett szőlőfajták közül most azon gondolkodom, hogy jó lenne pár szőlőtőke sárgamuskotály és kabar, mert a késői szüretelésű borokba jó lenne egy kis fűszert vinni, de éppen hogy csak lehetne, mert a sok fűszert nem szeretem a borban. ►

Bemutatjuk

Ezekon kívül mindig is kedveltem a Zétát, mint szőlőfajtát, de jellenleg nálunk nincs. A tarcali dűlőkben élő kövérszőlőt imádom enni, bogynként, de még nem igazán ismerem, még nem készítettem belőle bort. Szóval, véleményem szerint, ennek a hat szőlőfajtának van helye a borvidéken.

Aztán jött a nagy durranás, 2014-ben Te lettél a Borászok Barátja, ami a szakma hazai legnagyobb elismerése. Hogy élted meg?



Már előtte is volt pár elismerésem, főleg a tokaji borvidéken, több borász barátom fenyegetett is, hogy én fogok nyerni, de nem akartam elhinni, hogy egy nő, ráadásul francia kapja meg ezt a díjat Magyarországon, Tokajban. Nagyon büszke vagyok rá természetesen. A családomban viccelődünk azon, hogy a hírességek utcájában ott tapossák a nevemet nap mint nap, ők büszkék, én pedig elfogadom a dicséretet és meg is vagyok hatódva. Azzal is tisztában vagyok, hogy a mezőgazdaság ilyen, a természet visszahív a földre, mindegyik évjárat más, minden év új kihívás, és semmi nincs igazán kőbe vésve a mi szakmánkban. Haladunk tovább az utunkon és igyekszünk tovább emelni a tokaji borvidék hírnevét, mert végül is ez a cél. A végén mi elmegyünk, de a borvidék marad, és él, halad tovább.

Aztán születtek újabb ötletek, a Három Grácia és a pezsgőkészítés, hogy jöttek ezek a gondolatok?

A 3 Grácia volt az első, 2005-ben volt egy kis bor felesleg és gondoltuk Sacival és Jucival, hogy készítünk egy közös bort, ez lett a 1,5 literes Óriás. Aztán ez egészen 2011-ig elmaradt, mert nem volt elegendő száraz bor, amit erre tudtunk volna fordítani. Mára már minden évben készül száraz 3 Grácia, ennek már 11 éve, édes csak akkor, ha úgy adódik és van sok édes bor. Rendszeresen szoktuk a bort együtt kóstoltatni, 3 sikeres borásznő egy borvidékről, nagyon jó érezni ezt a közös erőt. A pezsgő az egy más dolog. Alapvetően



nem szándékoztam pezsgőt készíteni, mert minden boromat el tudtam adni és akkor nem volt plusz fölösleges szőlőtermésem, amit erre tudtam volna áldozni.

Aztán 2013-ban jött egy égi üzenet, júliusban nagy zivatar érkezett, nagy vízzel, jégveréssel, ami után kiválogattuk a levert fürtöket, de a szőlő lassabban fejlődött, nem akart beérni és október végén még mindig csak 18 mustfok volt. Háromszor szüreteltem, így jött össze az alapanyag egy szép pezsgőhöz. Szakmai segítséggel úgy döntöttem, nem adom ki a kezemből a folyamatot és megtanultam a pezsgősítés folyamatát. Így történt, hogy kis alkalmazkodással, lehetett egy komoly problémából előnyt faragni. Vagy szerencsés vagyok, mert a borkedvelők meg én is, igen-igen megszerettük.

Mi a cél, hogyan tovább, mit tervezel a jövőt illetően?

Mi egy kis pincészet vagyunk, mindent saját erőből értünk el és kevesen vagyunk. Így az a probléma, hogy mindenre foglalkozunk kell, ami egy ideig érdekes, de hosszú távon gátolja a cég további fejlődését. Szóval menni kell előre, el kell adni a borokat és okosan kell gazdálkodni, hogy meg lehessen találni az egyensúlyt a működésben. Első körben a marketingbe kell befektetni. A Kikelet Pince név elismertségének növelése a cél, ami párhuzamosan hozhat növekedést az értékesítésben is, keressük azt az utat, hogy ezt okosan, hatékonyan, tegyük meg. Második körben



az export eladás növelése a cél, aztán jöhet a létszám és infrastruktúra bővítése vagy a modernizálás. Persze apránként, sok munkával. Matyi fiam kereskedelemet és marketinget tanult. Jelenleg ő más területen dolgozik, de gyakran beszélgetünk és figyeli a lépéseimet. Jó tudni, hogy szabadon tanulhatok, fejlődhetek ezen a területen is most, de azt is jó tudni, hogy ő ott van a háttérben, és szereti a Kikelet Pincészetet.

Nem bántad meg ezt a 30 évet, amit nálunk töltöttél, igaz, kemény munkával?

Nem, egyáltalán nem.

Akkor én azt kívánom magunknak, hogy 30 év múlva is készítsünk egy ilyen riportot! ■



Fotók: Némédi-Varga Dávid - Református Közéleti és Kulturális Alapítvány

Székelyország szíve ott dobog a Czirmai-borokban

Kerekes Sándor riportja

Hajnali öt óra. Korán indultunk, mert hosszú út állt előttünk. Székelyföld egyik meghatározó városától, Dicső-szentmártontól mindössze 3 kilométerre megbúvó kistelepülésre, Szőkefalvára igyekeztünk. Közel 400 kilométerre fekszik a cívisvárostól a több mint 700 éves múltra visszatekintő négytornyú Szőkefalva.

A Debreceni Borozó abból az alkalomból indult útnak, hogy portrét készítsen Czirmai Csaba borászról, aki 2023-as sauvignon blanc borával, idén elnyerte a Kárpát-medencei Református Szőlészek és Borászok (BORUM) rangos zsűrijétől a Református Közéleti és Kulturális Alapítvány díját.

Legutóbb 2013 szeptemberében jártam Kovács Pál borakadémikus társaságában a Kis-Küküllő mentén. Akkor pár napig a közelmúltban elhunyt Seprődi József székely borász legendás vendégszeretét élveztük.

Seprődi József útmutatásának köszönhetően egy olyan elfeledett történelmi borvidéket tudtunk 2013-ban a tisztelt olvasóknak az újságunkban bemutatni, ami hiánypótló volt. Megtudhattuk, hogy a folyók és hegyek által tagolt helyet egy

1566-ban készített térképen „Weinland”-nak, magyarul „Borországnak” nevezték. A térkép rajzolója egy erdélyi szász ember, Joannes Honterus volt. Csávossy György, az erdélyi bor elismerten legnagyobb tekintélye – akinek csombordi síremléke előtt végre főt hajtottam – azt írta „Jó boroknak szép hazája, Erdély” című könyvében az ikerfolyók karjában meghúzódó híres, ősi borvidékről: „a Küküllő mentén a szőlőtermesztés és borkészítés már a honfoglalás idején is ismert volt, alapjait a bencés szerzetesrendek fektették le, akiknek Szent István királyunk kiterjedt földbirtokokat adományozott. Mégis a fejlődés, az átörökös a kedvező földrajzi adottságok mellett, a XII. században betelepített szászoknak köszönhető, akik a fejlett szőlőkultúrát a Mosel és a Rajna mellől hozták ide. A termelés olyan jelentőssé vált, hogy okleveles adat szerint 1478-ban már küküllőmenti bort szállítanak Magyarországra.” ▶

is felmenni... már akkor is látni lehetett, hogy amit a fejedbe vettél, azt tűzőn-vízen át, de eléred.

Nevet. Ha a szülők izgalma felől közelítem meg, akkor valóban eleven voltam, de mai fejjel visszagondolva, inkább azt mondanám, hogy beleszerettem a kihívásokba. Ezért a motorozás inkább a kikapcsolódásban segített, mert amikor felértem a hegytetőre és szétnéztem a fenséges tájon, mindig a szívemig ért a látvány és hálát adtam, hogy ilyen csodás helyen élhetek. Most is ki szoktam menni, csak már magammal viszem a kislányomat, Yvettet és együtt gyönyörködünk a tájban. Néha olyan csend van a hegytetőn, hogy a szívünk dobbanását is meghalljuk, ilyenkor jókat nevetünk.



Így több mint 10 év távlatából különös kíváncsiság is vezérelt, vajon mennyire és jó irányban változott-e meg a borkészítés? A várakozás nem volt hiába való, hiszen az RKK díjazott borát készítő Czirmai családban is megtörtént a stafétabotváltás, az édesapa, Czirmai Levente mellett a 37 éves fiú, Czirmai Csaba vállalt nyomja minden döntés súlya, tulajdonos-borászként ő igazgatja a 20 hektáros szőlőbirtokot.

Virgonc gyerek voltál? Mert nekem az édesapád azt mondta, hogy igen eleven volt a fiatalkorod, például képes voltál a krossz motoroddal a legmeredekebb hegytetőre

Miben segített neked ez a fiatalos lendület, ez az elszántság?

Szinte mindenben. Mert akadály azért mindig akadt és akadt ma is bőven... Az első nagy kihívást a saját otthonom megépítése jelentette, mert 26 éves sem voltam, amikor hozzáfogtam. Mindenki csodálkozott rajta, hogy ilyen fiatalon hozzáfogtam, de én négy év alatt mindent megcsináltam, a tervezéstől a kivitelezésig. Az internetről nézegettem alaprajzokat, hogy hogyan is kellene kinéznie a nekem tetsző háznak és amikor megszületett a döntés, elkezdtem összerakni, mint egy puzzle-t. Az indulás

nagyon nehéz volt, együtt ástam az alapot az emberekkel, rengeteg sajátkezü munkát tettem bele. Mindeközben az egyetemet is elvégeztem és a 400 hektáros farmunk vezetését is átvettem apámtól. Nem volt könnyű egy 20 fős cég menedzselését egy huszonéves srácnak úgy csinálnia, hogy el is fogadjanak az idősebb kollégák, de sikerült. Megszerettek az emberek. Jó tíz évig vezettem a farmot, azután eladtuk. Nem bántam meg, mert a figyelmemet ma már a borászkodás foglalja le.

Édesapád azt is elárulta, hogy végletekig precíz ember vagy. Azt gondolom, miután jelenleg egy jól menő vállalkozásod is van, ami mezőgazdasági gépekkel foglalkozik, hogy ott ez egy kifizetődő tulajdonság, de mi a helyzet a borászatban? Ott is lehetsz maximalista?



Valóban szeretem úgy alakítani a mindennapjaimat, hogy mindenben pontos munkát végezzek és ez a szőlőre nézve is igaz. Ahogy a gépek konstrukciójánál a milliméterek számítanak és fontos, hogy a derékszög az derékszög legyen, meggyőződésem, hogy a borászatban is pontosan kell tudni, mit miért csinálunk. Már az első szárnypróbálgatásaim során mindent lejegyeztem a borkészítés műveleteivel kapcsolatban. Szerencsére túl vagyok már néhány szüreten, de azóta is próbálom betartani a skálákat, az arányokat, például a kénezés megfelelő szintjét. Az a tapasztalatom, hogyha min-

dent pontosan csinállok, akkor jó eséllyel az eredmény is jönni fog. Ha meg mégsem úgy sikerül a bor, akkor pedig tudom, hogy én mindent megpróbáltam, csak legfeljebb a Jóisten másképp alakította.

Mi az első emléked egyébként a borról?

Az, hogy a Tatával gyerekként ott állok az öregpincében a régi fahordók között és kóstoltatja velem a félérszáz szürkebarátot. Azóta is keresem azt a szép emléket a boraimban, szeretném újra érezni azt az ízvilágot. Az igazsághoz viszont az is hozzátartozik, hogy fiatalként, amikor láttam, hogy apám permetezi a szőlőt, vagy préseli a mustot, az egyáltalán nem vonzott...

És akkor honnan jött a szikra, hogy ezt szeretnéd csinálni?

Sokat jártam hozzá, mert segítettem neki palackozni és gyakran elkísértem borbemutatókra is. Egyszer azt mondta nekem, hogy te Csabi, foglalkozzál már jobban a borral, mert látom, hogy nagyon jól kóstolsz. Még kétszer-háromszor próbára is tett Józsi bácsi, hogy abból is tanuljak. Így kezdődött az egész és ezért a támogatásért nagyon hálás vagyok a mai napig. Mindig segített a fejlődésemet illetően. Eddig a környékbeli Kis-Küküllő menti szőlőtermelőktől vásároltam fel a szőlőt, de a közelmúltban vettem egy nagy levegőt és vásároltam egy 20 hektáros szőlőterületet Szászbogácson. A szőlőt hagyományos módszerekkel dolgozzuk fel, viszont a bogyózást, az áztatást, a préselést és az erjesztést már inox edényekben végezzük.

Az Ywine Pince két éve működik, amelyet



Voltaképpen egy könyvből... (nevet) Eperjesi Imre: Borászati technológia című kiadványából, amit a Budapesten élő testvéremtől kaptam meg születésnapomra. Nem sok könyvet olvastam végig az életemben, de a borászati könyveket mindig, kivétel nélkül. Az Eperjesi-féléket vagy tízszer.

Akkor kimondhatjuk, hogy te egy autodidakta borász vagy? Mindent könyvekből és a saját magad kárán tanultad meg?

Ez csak akkor lenne teljesen igaz, ha nem karolt volna fel Seprődi József borász.

kislányodról, Yvette-ről nevezted el. Feleséged pedig egy német nagyáruház vezető beosztású munkatársa. Már most reménykedsz abban, hogy egy többgenerációs borászatnak az alapjait raktad le?

Mindenképpen. A feleségem profi marketing szakemberként nagyon sokat segít az Ywine borok promóciójában, ő maga készíti a fotókat és tölti fel a közösségi médiába. A borkóstolók összehangolásában, lebonyolításában is nélkülözhetetlen a támogatása. A kislányom pedig a mindenem, hiszen számomra ő testesíti meg szülőföldem jövőjét. ■



Nyitott pincék, tele poharak, üres hordók

Kósik Istvánnal Kovács Pál beszélgetett

Ha az ember el akar látogatni a festői Hór-völgybe, esetleg benézni a Suba-lyuk barlangba, akkor óhatatlanul keresztül kell mennie a tündéri kis bükkaljai Cserépfalun. Sokan nem is nagyon figyelnek rá, amikor keresztülutaznak, hiszen megvan a cél, az erdei túrázás, pedig érdemes itt megállni, kicsit szétnézni. A borszeretőknek meg szinte kötelező lenne megállni, hiszen ebben a 400 házas faluban 7 pincesor és 400 borospince található és persze jó néhányban finom bor is kóstolható.

Mi már rövid időn belül harmadszor látogatunk el ide, a Kárpát-medencei Reformátusok Borversenye, a BORUM jóvoltából. Egyszer magáért a rendezvényért, most másodszer pedig, egy cserépfalui ikonikus borász, Kósik István miatt, illetve a borai miatt. A BORUM 2024 borversenyen ugyanis Kósik István „3Tenor” bora lett a Református Kulturális és Közéleti Alapítvány bora.

Menjünk vissza az elejéhez! Hogyan kezdődött a Te borosgazda – ahogy Te nevezed magadat – életed? Mikor kezdtél el borokat készíteni?

Az igazság az, hogy mindig bántott fiatal koromban, hogy valahogy nem szerettem a bort, de aztán egy kedves, idősebb barátom, Kompa József próbált meg rászoktatni a borra, sok kóstolással és a bor egészségességét hangsúlyozva, persze mértékletes fogyasztás mellett. Ennek édesapám örült a legjobban, hiszen mint a faluban minden családnak, nekünk is volt saját szőlőnk. Itt, a Bükkalján, de különösen a faluban nincs igazán jó terület a mezőgazdasági termelés számára, viszont a platókon fenn a szőlő remekül érzi magát, így mindenkinek jutott szőlőterület. Tudod, itt a faluban

400 ház van és mindegyikhez tartozik egy pince, nálunk a két domboldalban 7 pincesor van 400 pinével. Persze a többség, mint édesapám is, elsősorban saját részre és nem eladásra készítette, készíti a bort.

Szóval, baráti segítséggel utat találtál a borhoz, édesapád nagy örömmel fogadta és gondolom be is vont a családi szőlőművelésbe, borkészítésbe, vagy csak a kóstolásba?

Nyilván, először csak a pincében segített, tanulgattam a pinceműveleteket a borfejtést, a bor fejlődésének titkait próbáltam megérteni. Később aztán,



a szőlőművelésben is besegítettem, mondjuk a kapálást, azt nagyon nem szerettem, de a metszést, azt nagyon. Számomra a metszés a világ legszebb munkája a szőlőben, már nem is munka számomra, hanem a hobbim. Alig várom az év azon időszakát, amit a szőlőim metszésével tölthetek.

Mekkora területed van, és milyen szőlőket nevelsz, művelsz most?

Összesen 2 hektár szőlő van, ebből fél hektár leányka, régi, még a TSZ időkben telepítették, aztán van kékfrankos, blauburger, pinot noir és most már egy kis fekete leányka is. A leánykát a régi rendszerben nagyon megerhelték, én már

csak két vesszőt hagyok, de nagyon szép a szőlő, engem is túl fog élni. A fekete leányka bort először Erdélyben ittam és nagyon megtetszett, úgyhogy átoltottam magamnak és már az új boromban, az „Összeesküvés”-ben már az is benne lesz. A leánykát már húsz éve művelem, de abban még soha nem volt rossz termés, így más fehér szőlőm nincs is, inkább cserélek a leánykáért muscat ottonelt és chardonnayt szoktam kérni barátaitól és aztán én préselem, készítem el a bort. Kékszőlőből a kékfrankos a legtöbb, és Egerben is van szőlőterületem.

A szőlő és bor a főfoglalkozásod?



Nem, a vendéglátás és boráskodás, az csak egy kiegészítés, besegít a család megélhetésébe. Mi voltunk az elsők, akik a faluban vendégház üzemeltetésével kezdtünk foglalkozni, mára már 40 van belőlük. Cserépfalut egyre jobban felfedezik a belföldi turisták, a szép táj, a termálvíz, a jó borok, jó ételek sok embert idevonzanak. Mióta kiépültek a kerékpárutak, még többen jönnek, hiszen a környező településeken is vannak szép pincesorok és jó borok. Nálam is sok kerékpáros vendég szokott kóstolni és mindenki kap az útra egy kis palack bort, hogy a szállásán vagy otthon tényleg meg tudja inni a borocskáját.



Szóval, ha valaki Cserépfalut tervezi felkeresni, akkor keresse a Kósik Pincét, ugye?

Nem, a Kósik Pince nem a hivatalos. A hivatalos a „Pásti pincék és vendégházak”, mivel a Pásti pincesoron vagyunk, és itt fölöttünk van a két vendégház és alatta a most már négy régi pincéből összevágtott pincerendszer.

István, régi motorosként, hogy látod a cserépfalui boráskodás jövőjét?

Őszintén mondom, optimistán. Itt nálunk sok program van és a környező településeken is vannak jól kiépített kerékpárutak, több kör is végigbringázható ezen a gyönyörű bükkaljai tájon. ►

tele poharak, üres hordók? Ez egy olyan túra, amelyen elvezetem a jegyeket megvásároló vendégeket 8 pincéhez, zenész kísérettel, ahol a kapott 8 jeggyel olyan borokat kóstolnak, ami tetszik nekik és lehet nótázni is.

István, hallottam én, hogy működik valami különleges férfi klub is, miről is van szó?

Nálunk, itt Cserépfalun régi szokás, hogy vasárnap a férfiak összejöttek a pincésoron, beszélgetni, borozgatni, de hát az aszszonyok nem nagyon nézték jó szemmel ezt. Kitaláltuk hát, hogy diótörő klubot

ember számára.

Két évvel ezelőtt, amikor bemondták, hogy az én borom a nyertes, nem tudtam megszólalni, eleredt a könnyem, csak álltam, nem is emlékszem, hogy mentem ki átvenni az oklevelet. Igen, az ember vágyik az elismerésre, mindenkinek jólesik a dicséret.

A következő évben már úgy mentem a BORUM-ra, hogy megvédem a címem, aztán nem kaptam semmit, nem esett jól az elején, de aztán elgondolkodtam, más is készít jó borokat és lehet, hogy az most jobb lett, akkor majd gondoljuk végig, mit lehet javítani. Megmondom őszintén, elkezdett bennem dolgozni a dac, azért is



Sokan jönnek, megszeretik, visszatérnek, hozzák a barátaikat. Elég sok időbe tart végigjárni a falu 7 pincesorát, szomszédban a termálfürdő. Nekünk nincsenek eladási gondjaink, az elkészült boraink jó, ha kibírják az újborig. Nem kell borkereskedők, éttermek, viszonteladók után járkálnunk. Az én boraim nagy része a pincénél tartott kóstolókon, folyóborként fogy el, persze valamennyit szoktam palackozni is, többek között a BORUM miatt is teszek félre. Az előző két évben kicsit kevesebb bort tudtam készíteni, úgyhogy mostanra gyakorlatilag kiürült a pincém az óborból, de szerencsére az idei szép termés már majdnem kész, így nem aggódom nagyon.

Említetted, hogy sok rendezvény van nálatok, neked melyik a kedvenced?

Nekem a kedvencem a „Nyitott pincék,

alakítunk és a megtermett diót a pincéknél, borozgatás mellett megtörjük, így az asszonyok sem fognak annyira mérgeledni. Ez olyan jól sikerült, hogy már megrendelésre is dolgozunk, pláne ha még egy kis enni-való vagy alapanyag kerül a pörköltözhöz.

Azt hiszem, ideje rátérnünk a jöveteliünk tárgyára. Mit jelent Neked a BORUM? Hogy élted meg a két nyeréset? Milyen érzés volt, amikor nem nyertél?

A BORUM? Hű, ez nagyon nagy kérdés. Számomra a BORUM a test, a lélek és a szeretet összekapcsolódását jelenti, szent dolog. Van a fizikai testünk és a lelkünk, és mindkettőnek kell a bor, hiszen a Bibliában sem véletlenül van megemlítve jóval több mint százszor a bor. Azt hiszen, hogy bor nélkül lehet élni, de nem érdemes, a mértékkel fogyasztott bor igenis egészséges az

megpróbálok még jobban odafigyelni a borkészítésre.

Az idén nem is számítottam semmire, mert az óborom elfogyott, említettem, hogy tavaly kevesebb volt a termés, így újborttal neveztem, még egy zakót sem vittem magammal. Nagyon szégyelltem magam, amikor sportosan öltözve mentem ki az öltönyös győztesek közé, de azért jó érzés volt, hogy a nyertesek között vagyok.

Hogy látod a jövőt, mi lesz a szőlővel, pincével, vendégházakkal?

Optimista vagyok. A lányom és a vejem elvégezték a Soósban a borász tanfolyamot, gyakorlatilag ott tartanak, ahol én tartottam annak idején, amikor elkezdtem apámnak segíteni a pincemunkában. ■

Teszt

Top Selection
TORNAL

APÁTSÁGI
FURMINT
2021

Somló

TESZTGYZTES

92

PONT

FURMINT

Kovács Pál borjegyzete

A furmint az egyik legrégebbi magyar szőlőfajta, eredete nem ismert. Az biztos, hogy pontusi fajta és az sem kizárható, a Kárpát-medence szülötte. Az tény, hogy a filoxéra vesz előtt is ismert volt, főleg édes borai alapján, egész Európában. A jól aszúsodó furmint, évszázadokon át látta el kiváló édesborokkal a világot. Aztán, az elmúlt évszázad második fele, már nem a minőségről, hanem a mennyiségről szólt, egészen a rendszerváltásig. A 2000-es években indult el a száraz borok felívelése, új dimenziót nyitva a furmint szőlőnek.

A furmintból régebben készítettek egy különleges bort, a száraz szamorodnit. A lényege, hogy a szamorodni technológiát alkalmazva, vagyis a töppedt,

aszús bogyószemeket is tartalmazó fűrtöket feldolgozva, szárazra erjesztve és hordóban érlelve, a végeredményként egy száraz bort kapunk. Tekintve, hogy az ilyen boroknak van egy kis – ma már tudjuk – sherry-s jellege, régebben nagyobb volt rá a kereslet, például köszöntő italként. Mára már sajnálatosan sokkal kisebb az kereslet iránta, hiszen nagyon sok, többségében külföldi, köszöntő borral kell versenyeznie. Szerencsére vannak tokaji borászatok, akik még készítik ezt a hagyományos borkülönlegességet, így nekünk is sikerült megkóstolni négy pincészet borát a furmintok mellett. A Debreceni Borozó magazinban évről évre igyekszünk követni a furmint fejlődési útját, tettük ezt ebben az évben is, meghirdetve a száraz furmint idej tesztjét. Idén 6 borvidékről, 18 pincészet küldte be 35 féle furmintját, többek között száraz szamorodnikat is.

Kíváncsian ültünk le a borok kóstolására és így értékeltük őket:

92 pont



Tornai Pincészet (Somlójenő)

Somlói Top Selection Apátsági Furmint 2021

Szép tiszta, aranysárga szín, szép érett, nyári körtés, mandulás, citrusos, vaníliás, virágos, ásványos, krémes illatvilág, kerek savak, olajos test, a korty nagyon kerek, zamatos, édeskés, gyümölcsös, ásványos, hosszú lecsengés.

Ár: 5.140 Ft – borbolt.hu



Balassa Pincészet (Tokaj)

Betsek Furmint 2023

Tiszta, aranysárga szín, érett, nyári körtés, krémes, barackos, vajás, nyári almás, mandulás, virágos, ásványos illat, zamatos savak, olajos test, szájban nagyon kerek, nagyon gyümölcsös, zamatos, krémes, ásványos, a végén szép mandulás, hosszú lecsengés, komoly potenciál van a borban.

Ár: 7.900 Ft – pincészetnél

91 pont



Péter Pincészet (Tokaj)

Tokaji Arcus Cuvée 2021

Tiszta, aranysárga szín, zamatos, nyári almás, barackos, mandulás, hársas, virágos, vajás, ásványos illatvilág, kellemes savak, olajos test, a korty szép kerek, kellemes, gyümölcsös, üde, vajás, ásványos hosszú lecsengés, jó inni.

Ár: 7.000 Ft – pincészetnél

90 pont



Dobogó Pincészet (Tokaj)

Furmint 2021

Tiszta, világos aranysárga szín, szép nyári almás, barackos, citrusos, mandulás, ásványos, krémes, vajás illatok, kellemes savak, olajos test, a korty szép üde, zamatos, gyümölcsös, citrusos, ásványos, végén kis mandulával, hosszú lecsengés.

Ár: 4.800 Ft – pincészetnél



Bérés Szőlőbirtok és Pincészet (Erdőbénye)

Tokaji Lőcse Furmint száraz 2019

Tiszta, világos aranysárga szín, nyári almás, szép virágos, citrusos, vaníliás, vajás, krémes, ásványos, mandulás illat, zamatos savak, olajos test, szájban szép kerek, érett, telt, zamatos, gyümölcsös, ásványos, hosszú lecsengéssel, szép érett bor.

Ár: 8.990 Ft – pincészetnél



Péter Pincészet (Tokaj)

Tokaji Furmint Thurzó dűlő 2023

Tiszta, világos aranysárga szín, szép nyári almás, körtés, barackos, citrusos, kicsit virágos, krémes, ásványos illatok, kerek savak, olajos test, a korty friss, üde, kerek, gyümölcsös, krémes, ásványos, hosszú lecsengés, kellemes, üde bor.

Ár: 5.000 Ft – pincészetnél



Naár Családi Pince (Hercegkút)

Tokaji Furmint Hordóválogatás 2022

Tiszta, sötét aranyárga szín, telt, érett, körtés, birsalmás, gyógyfüves, fás, vajas, krémes, mandulás, ásványos illat, szép savak, olajos test, szájból szép zamatos, gyümölcsös, déli gyümölcsös, ásványos, krémes, hosszú lecsengés, szép hordókezelés.

Ár: 4.000 Ft – pincészetnél

89 pont

Kvaszinger Pincészet (Szegilong)

Hatalos Furmint 2023

Tiszta, szép aranyárga szín, nyári gyümölcsös, barackos, gyógyfüves, diós, kicsit mandulás, ásványos, krémes illat, kerek savak, olajos test, a korty kerek, citrusos, gyümölcsös, krémes, ásványos, hosszú lecsengés, üde színfolt.

Ár: 4.820 Ft – borbolt.hu

Béres Szőlőbirtok és Pincészet (Erdőbénye)

Tokaji Naparany száraz 2019

Tiszta, világos aranyárga szín, érett, nyári almás, széna-szalmás, virágos, citrusos, barackos, ásványos, krémes, vajas illat, kerek savak, olajos test, szájból érett, telt, kerek, barackos, zamatos, ásványos, mandulás, diós, hosszú lecsengés, jó inni.

Ár: 7.490 Ft – pincészetnél

Basilicis Szőlőbirtok (Tarcál)

Tokaji Száraz Szamorodni 2012

Tiszta, aranyárga szín, érett, telt, nyári körtés, töppedt szőlős, sherry-s, krémes, vajas, ásványos illatvilág, zamatos savak, olajos test, szájból szép gyümölcsös, krémes, ásványos, sherry-s jegyek, hosszú lecsengés, tizenéves ritkaság.

Ár: 8.900 Ft – pincészetnél

Royal-Tokaj Pincészet (Mád)

By Appointment Mézes Mály Furmint Szamorodni Száraz 2016

Tiszta, aranyárga szín, érett sherry-s, nyári almás, körtés, krémes, citrusos, ásványos, vajas illat, szép savak, olajos test, szájból szép gyümölcsös, fűszeres,

gyógynövényes, mandulás, hosszú lecsengés, szép köszöntő bor.

Ár: 9.800 Ft – pincészetnél

Béres Szőlőbirtok és Pincészet (Erdőbénye)

Tokaji Omlás Furmint száraz 2022, palackminta

Tiszta, világos aranyárga szín, élénk, gyógynövényes, nyári almás, citrusos, gyógynövényes, dió, krémes, mandulás, ásványos illat, kerek savak, olajos test, a korty gyümölcsös, ásványos, krémes, hosszú lecsengés, komoly ígéret.

Ár: N/A – pincészetnél

Béres Szőlőbirtok és Pincészet (Erdőbénye)

Béres Tokaji Birtokbor, száraz 2023

Tiszta, halvány szalmasárga szín, kicsit visszafogott, széna-szalmás, gyógynövényes, virágos mandulás, nyári almás, krémes, ásványos illat, zamatos savak, szép test, szájból zamatos, izgalmas, gyümölcsös, ásványos, hosszú lecsengés, kellemes, üde bor.

Ár: 5.990 Ft – pincészetnél

88 pont

Áts Pincészet (Tarcál)

N9NA Furmint száraz 2022

Tiszta, szép aranyárga szín, nyári almás, körtés, mandulás, krémes, ásványos, virágos illatok, kerek savak, olajos test, a korty kerek, mandulás, gyümölcsös, karamelles, hosszú lecsengés, a végén kis alkohol túlsúly, kellemes bor.

Ár: 6.500 Ft – pincészetnél

Ferdinánd Pincészet (Mád)

Tokaji Furmint, száraz 2023

Tiszta, szép világos aranyárga szín, érett, krémes, nyári körtés, almás, virágos, mézes, ásványos illatvilág, izgalmas savak, olajos test, szájból szép gyümölcsös, zamatos, krémes, ásványos, hosszú lecsengés, jó inni.

Ár: 5.000 Ft – pincészetnél

Grand Tokaj (Tolcsva)

Terroir Selection Pethő Tokaji furmint, száraz 2022

Tiszta, szép aranyárga szín, kellemes, nyári gyümölcsös, mandulás, krémes, vajas, ásványos illatvilág, zamatos savak, olajos test, a korty, kerek, nagyon

Teszt

gyümölcsös, fűszeres, a végén mandulás, hosszú lecsengés, baráti beszélgetésekhez.

Ár: 5.900 Ft – pincészetnél

Áts Pincészet (Tarcál)

Suba Cuvée 2022

Tiszta, halvány aranyárga szín, nyári almás, citrusos, ásványos, barackos, kicsit krémes, virágos illat, kerek savak, olajos test, a korty szép kerek, gyümölcsös, friss, mandulás, hosszú lecsengés, egy pizstráng mellé kíséreknek.

Ár: 8.500 Ft – pincészetnél

Szászi Birtok (Hegymagas)

BIO Badacsonyi Furmint 2021

Tiszta, aranyárga szín, szép nyári körtés, barackos, vajas, déli gyümölcsös, krémes, ásványos illat, zamatos savak, szép test, szájból friss, üde, gyümölcsös, krémes, ásványos, hosszú lecsengés, szép badacsonyi jelleg.

Ár: 5.850 Ft – pincészetnél

Naár Pince (Hercegkút)

Tokaji Szamorodni, száraz 2017

Tiszta, szép aranyárga szín, nyári gyümölcsös, sherry-s, vajas, krémes, enyhén botrytis-es, ásványos, citrusos illat, zamatos savak, olajos test, szájból gyümölcsös, kicsit édeskés, ásványos, krémes, hosszú lecsengés, szép száraz bor.

Ár: 4.500 Ft – pincészetnél

Béres Szőlőbirtok és Pincészet (Erdőbénye)

Béres Tokaji Birtokfurmint, száraz 2023

Tiszta, halványárga szín, illatában nyári körtés, mandulás, kicsit virágos, ásványos, gyógynövényes jegyek, szép savak, könnyed test, a korty izgalmas, friss, üde, zamatos, gyümölcsös, ásványos, szép lecsengés, kvaterkázni nagyon jó.

Ár: 3.990 Ft – pincészetnél ►

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

87 pont

Dominium Borászat (Farkasmály)

Adél 2021

Tiszta, nagyon sötét aranyárga szín, érett, Vilmos körtés, vajás, fás, krémes, vajás illat, kerek savak, olajos test, a korty gyümölcsös, krémes, a végén fás jegyekkel, szép lecsengéssel, testes bor.

Ár: 9.000 Ft – pincészetnél

Skrabski Borház (Balatonudvari)

Furmint 2022

Tiszta, aranyárga szín, érett almás, mandulás, fűszeres, körtés, vajás, gyógynövényes, virágos illat, kerek savak, szép test, számban kerek, üde, friss, gyümölcsös, a végén kis savhangsúly, szép lecsengés, figyelmet igénylő bor.

Ár: 3.900 Ft – pincészetnél

Paulay Borház (Tokaj)

Tokaji Furmint, Verebes dűlő, félszáraz 2022

Tiszta, világos aranyárga szín, nyári körtés, barackos, krémes, virágos, ásványos, vajás, egzotikus illatvilág, kerek savak, olajos test, a korty édeskes, gyümölcsös, izgalmas, zamatos, kellemes, szép lecsengés, nagyon kellemes ivású bor.

Ár: 4.500 Ft – pincészetnél

Grand Tokaj (Tolcsva)

Terroir Selection Tokaji furmint, száraz 2023

Tiszta, világos aranyárga szín, kellemes, körtés, narancsos, virágos, mandulás, ásványos, krémes illat, kerek savak, könnyed test, a korty, kerek, mandula kesernyés, gyümölcsös, ásványos, szép lecsengés, jó inni.

Ár: 2.250 Ft – pincészetnél

Paulay Borház (Tokaj)

Tokaji Szamorodni, száraz 2017

Tiszta, szép aranyárga szín, kellemes nyári almás, sherry-s, élesztős krémes, mézes, gyógynövényes, ásványos illatok, szép savak, olajos test, a korty izgalmas, gyümölcsös, gyógynövényes, szép lecsengés, kellemes köszöntő ital.

Ár: 4.500 Ft – pincészetnél

86 pont

Tornai Pincészet (Somlójenő)

Nagy-Somló Prémium Furmint 2022

Tiszta, aranyárga szín, telt, érett, gyógy-növényes, barackos, krémes, ásványos, széna-szalmás illat, kerek savak, olajos test, számban kerek, gyümölcsös, zamatos, vegetális, a végén mandula kesernyés, szép lecsengés, beszélgetésekhez kiváló.

Ár: 2.450 Ft – borbolt.hu

Patricius Borház (Bodrogkisfalud)

Tokaji Furmint Selection 2022

Tiszta, világos aranyárga szín, mandulás, széna-szalmás, ásványos, birsalmás, virágos, lime-os illat, zamatos savak, olajos test, a korty mandulás, sós, ásványos, citrusos, szép lecsengés, izgalmas tétel.

Ár: 4.430 Ft – borbolt.hu

85 pont

Garamvári Szőlőbirtok (Balatonlelle)

Furmint 2024

Ár: 2.150 Ft – pincészetnél

Naár Családi Pince (Herceghút)

Tokaji Piknik Cuvée 2023

Ár: 2.500 Ft – pincészetnél

Grand Tokaj (Tolcsva)

Terroir Selection Meszes

Tokaji furmint 2022

Ár: 5.900 Ft – pincészetnél

Áts Pincészet (Tarcál)

Szent Tamás Furmint 2022

Ár: 8.500 Ft – pincészetnél

Patricius Borház (Bodrogkisfalud)

Tokaji Furmint Profundum 2022

Ár: 9.000 Ft – pincészetnél

84 pont

Ferdinánd Pincészet (Mád)

Tokaji Furmint, Kishegyek dűlő 2023

Ár: 2.500 Ft – pincészetnél

Patricius Borház (Bodrogkisfalud)

Tokaji Furmint Sajgó 2022

Ár: 6.000 Ft – pincészetnél

Tornai Pincészet (Somlójenő)

Somló Top Selection Apátsági Furmint

2015

Ár: 5.400 Ft – pincészetnél

Teszt-jegyzet

Kovács Pál értékelése

A teszt összegzéseként három dolgot szeretnék kiemelni. Egyrészt, teljesen egyértelmű, hogy a száraz furmint boroknak helyük van a tokjai borpalettán, beleértve a száraz szamorodnit is. Másrészt jó érzékelhető, hogy az érlelés sokat javít a furmint megjelenésén, illat- és ízvilágán, szerethetőségén. Harmadrészt, hogy a furmint a háziasításokban tudja igazán megmutatni a jó tulajdonságait, gerincességével biztosítva a borok hosszú palackos érlelhetőségét.

Az biztos, hogy lapunk 15 éves fennállásának legszebb furmint sorát volt módunkban megköszölni, amiért köszönettel tartozunk a mintákat beküldő borászatoknak. ■

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

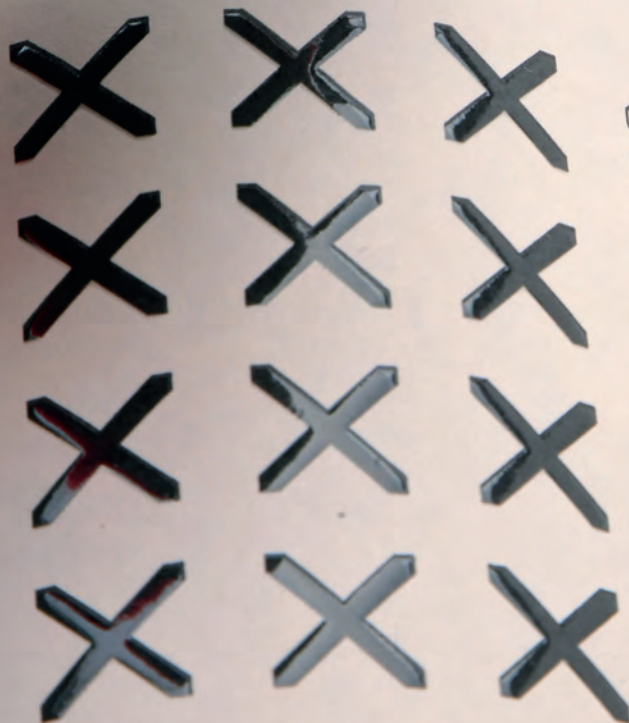
Teszt

KÉKFRANKOS

Kovács Pál borjegyzete

Palackfotók: Németi Attila Viktor

KYRIA SOPRON



2019 KÉKFRANKOS
SOPRON

ESTERHÁZY

TESZTGYŐZTES

92

PONT

92 pont



Etyeki Kúria (Etyek)

Kékfrankos 2019

Tiszta, szép rubinvörös szín, szép érett, meggyes, szedres, piros áfonyás, krémes, avaros illatvilág, zamatos savak, könnyed test, bársonyos tannin, szájban nagyon kerek, üde, szép piros gyümölcsös, fűszeres, kicsit krémes, hosszú lecsengés, mestermunka.

Ár: 4.070 Ft – borbolt.hu

91 pont



Takler Borbirtok (Szekszárd)

Szent-hegyi Kékfrankos 2020

Tiszta, sötét gránátvörös szín, szép érett, áfonyás, gránátalmás, fűszeres, kicsit krémes illatok, zamatos savak, olajos test, szép tannin, szájban nagyon gyümölcsös, zamatos, fűszeres, a végén kis tanninnal, hosszú lecsengés, maszkulin stílus.

Ár: 6.900 Ft – pincészetnél



Heumann Pincészet (Siklós)

Kékfrankos Reserve 2020

Tiszta, rubinvörös szín, érett, meggyes, meggy-lekváros, szedres, fűszeres, avaros, krémes, fás illat, szép savak, komoly test, szép tannin, szájban szép kerek, telt, gyümölcsös, fűszeres, krémes, hosszú

lecsengés, mediterrán stílus.

Ár: 6.000 Ft – pincészetnél



Vesztergombi Pincészet (Szekszárd)

Porkoláb-völgy Kékfrankos 2019

Tiszta, rubinvörös szín, érett, fekete-meggyes, cseresznyés, áfonyás, kávé illatvilág, kerek savak, olajos test, bársonyos tannin, szájban szép kerek, zamatos, piros gyümölcsös, fűszeres, kávé jegyek, hosszú lecsengés, hosszú beszélgetésekhez.

Ár: 3.900 Ft – pincészetnél



Szuromi Családi Borászat (Eger)

Egri Kékfrankos Superior Hordóválogatás 2018

Tiszta, sötét gránátvörös szín, meggyes, pirosribizli lekváros, áfonyás, avaros, krémes, picit fás illatok, vibráló savak, olajos test, kellemes tannin, szájban kerek, gyümölcsös, fűszeres, a végén kis fás jelleg, hosszú lecsengés, izgalmas tétel.

Ár: 5.000 Ft – pincészetnél



Tóth Ferenc Pincészet (Eger)

Egri Kékfrankos Superior 2018

Tiszta, sötét rubinvörös, érett, meggy-lekváros, szedres, áfonyás, fűszeres, avaros, krémes illatvilág, kerek savak, komoly test, bársonyos tannin, szájban

kerek, telt, érett, gyümölcsös, fűszeres, csokis, hosszú lecsengés, jó inni.

Ár: 4.990 Ft – pincészetnél

90 pont



Váli Borbirtok (Badacsonytomaj)

Badacsonyi Ördögszikla Kékfrankos 2021

Tiszta, áttetsző gránátvörös szín, kerek, élénk, meggyes, cseresznyés, krémes, fűszeres, ásványos illatok, zamatos savak, olajos test, szájban nagyon kerek, zamatos, üde, gyümölcsös, fűszeres, krémes, hosszú lecsengés, könnyed nyári tanulmány.

Ár: 5.130 Ft – borbolt.hu



Bolyki János Pincészet (Eger)

Óperencián Innen Egri Kékfrankos 2019

Tiszta, rubinvörös szín, érett meggyes, áfonyás, szedres, fűszeres, krémes, avaros, picit fás illat, kerek savak, olajos test, szájban, nagyon kerek, szép gyümölcsös, fűszeres, kávé, hosszú lecsengés, igazi bolykijanis bor.

Ár: 5.490 Ft – pincészetnél



Tringa Pince (Szekszárd)

Inferno, Kerékhegyi Kékfrankos prémium 2018

Tiszta, rubinvörös szín, kellemes meggyes, cseresznyés, szedres, lekváros, fűszeres, kicsit krémes, fás illatok, kerek savak, komoly test, bársonyos tannin, szájban szép gyümölcsös, zamatos, üde, hosszú lecsengés, tömör tétel.

Ár: 4.800 Ft – pincészetnél

89 pont

Antal Pincészet (Baja)

Szekszárdi Kékfrankos 2021

Tiszta, rubinvörös szín, meggyes, fűszeres, cseresznyés, avaros illatvilág, zamatos savak, szép test, leheletnyi tannin, szájban, kerek, szép gyümölcsös, fűszeres ízek, szép lecsengés, jó inni, könnyed bor.

Ár: 4.000 Ft – pincészetnél

Schieber Borászat (Szekszárd)

Trilógia Kékfrankos 2020

Tiszta, rubinvörös szín, szép meggyes, szedres, piros áfonyás, avaros illat, kellemes savak, szép test, szájban szép kerek, piros gyümölcsös, zamatos, üde, a végén picit fás jegyekkel, szép lecsengés, szépen hozza a fajtát.

Ár: 1.990 Ft – pincészetnél

Belward Pincészet (Hásságy)

Preferito 2019

Tiszta, rubinvörös szín, meggyes, piros ribizlis, parika fűszeres, avaros illatvilág, szép savak, szép test, kellemes tannin, szájban szép gyümölcsös, friss, üde, zamatos, szép lecsengés, most jó inni.

Ár: 5.200 Ft – pincészetnél

88 pont

Kovács Pince (Markaz)

Mátrai Cuvée 2023

Tiszta, szép gránátvörös szín, szép meggyes, cseresznyés, kicsit fűszeres, avaros illat, szép savak, könnyed test, szájban kerek, gyümölcsös, zamatos, üde, szép tanninnal a végén, kellemes lecsengés, igazi kvaterkázó bor.

Ár: 1.800 Ft – pincészetnél

Koch Borászat (Borota)

Kirschner Kékfrankos prémium 2022

Tiszta, szép sötét rubinvörös szín, kellemes meggyes, szedres, ribizlis, kicsit

lekváros, avaros illat, zamatos savak, szép test, leheletnyi tannin, szájban szép gyümölcsös, fűszeres, üde, szép lecsengés, még kicsit fiatal.

Ár: 6.490 Ft – pincészetnél

Vida Családi Borbirtok (Szekszárd)

Hidaspetre Kékfrankos 2021

Tiszta, világos rubinvörös szín, telt meggyes, szedres, fűszeres, krémes, avaros illat, kellemes savak, olajos test, szájban szép kerek, piros gyümölcsös, fűszeres, krémes jegyek, szép lecsengés, ez csak jobb lesz.

Ár: 5.290 Ft – pincészetnél

Szuromi Családi Borászat (Eger)

Egri Kékfrankos Superior 2021

Tiszta, rubinvörös szín, szép érett, meggyes, szedres, áfonyás, fűszeres, avaros illatok, kerek savak, olajos test, simogató tannin, szájban szép gyümölcsös, zamatos, fűszeres, szép lecsengés, igazi kékfrankos jelleg.

Ár: 4.500 Ft – pincészetnél

Tűzkő Birtok (Bátaapáti)

Pannon 7frankos 2020

Tiszta, rubinvörös szín, szilvalekváros, meggyes, cseresznyés, fás, avaros illat, kerek savak, könnyed test, szájban nem túl bonyolult, de szép gyümölcsös, fűszeres, kicsit fás jelleg, inni kell.

Ár: 5.990 Ft – pincészetnél

87 pont

Eszterbauer Borászat (Szekszárd)

Telihold 2022

Tiszta, sötét rubinvörös szín, telt, érett, fekete cseresznyés, Pándi meggyes, fűszeres, fás, avaros illat, zamatos savak, komoly test, szép tannin, szájban telt, fás, fekete gyümölcsös, jegyek, szép lecsengés, még nagyon fiatal jegyek jellemzik.

Ár: 4.990 Ft – pincészetnél

Aklan Pince (Lesencetomaj)

Kékfrankos 2021

Tiszta, rubinvörös szín, meggyes, meggyekváros, szedres, fűszeres, kicsit avaros illat, zamatos savak, szép test, kicsit húzós tannin, szájban fűszeresség, sok fa, gyümölcsösség, érezhető tannin szárazság a végén, rövid lecsengés, kár a sok fáért.

Ár: 3.000 Ft – pincészetnél

86 pont

Szentpéteri Borpince (Kiskörös)

Kékfrankos 2022

Tiszta, gránátvörös szín, élénk, meggyes, cseresznyés, ribizlis, kicsit fűszeres illat, szép savak, könnyed test, szájban szép gyümölcsös, fűszeres, zamatos, üde, kellemes lecsengés, mindennapokra kiváló.

Ár: 2.800 Ft – pincészetnél

Hetényi Pincészet (Mecseknádasd)

Szekszárdi kékfrankos 2022

Tiszta, szép rubinvörös szín, kellemes cseresznyés, meggyes, szedres, kicsit avaros illat, szép savak, könnyed test, szájban szép gyümölcsös, fűszeres ízek, kellemes lecsengés, könnyed boroscska.

Ár: 4.050 Ft – pincészetnél

85 pont

Eszterbauer Borászat (Szekszárd)

Tanyamacska 2023

Ár: 1.890 Ft – borbolt.hu

Takács Pincészet (Hajós-Pincefalu)

Kékfrankos 2022

Ár: 3.800 Ft – pincészetnél

Teszt-jegyzet

Kovács Pál értékelése

Érdekes volt végig kóstolni, tulajdonképpen az egész országot és egy csomó stílust, elképzelést. Egyértelmű, hogy ez a szőlő sok mindent tud, lehet belőle szép, kedves, mindennapok borát készíteni, de lehet testes, kraftos, komoly nagy, hosszú érlelésre szántat is. Ami biztos, az hogy ez utóbbi stílusnál sokkal hoszszabb érlelés szükséges a bor megfelelő élvezhetőségéhez. Nos, mi most mindezt átérteltük. ■

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

Teszt

KADARKA, SYRAH, PINOT NOIR

Kovács Pál borjegyzete

GARAMVÁRI
prémium szelekció 2021
pinot noir

TESZTGYZTES

92

PONT

Az utóbbi évek egyik tendenciája, a gyümölcsösebb vörösborok előtérbe kerülése. Ezeknél a boroknál a könnyedség, gyümölcsösség a fővonal és a jó ihatóság a legfontosabb szempont. Azt gondoljuk, hogy talán ez a három fajta – a kadarka, a syrah és a pinot noir – az, amelyek tudják ezt a könnyedséget. E szempont alapján került meghirdetésre ez a témakör. Őszintén szólva, azt gondoltuk, hogy ide fog beérkezni a legtöbb minta, de végül a 29 mintával is meg vagyunk elégedve, annál inkább is, mert 12 borvidék, 22 pincészetéből érkeztek be eze a tételek. A kóstolás során az alábbi véleményét alakítottuk ki a borokról:

92 pont



Garamvári Szőlőbirtok (Balatonlelle) Prémium Szelekció Pinot noir 2021

Tiszta, sötét gránátvörös szín, szép meggyes, csipkebogyós, piros áfonyás, fűszeres, avaros, krémes, enyhén animális illat, kerek savak, olajos test, szájbán kerek, szép gyümölcsös, fűszeres, zamatos, krémes, hosszú lecsengés, szép, elegáns bor.

Ár: 4.200 Ft – pincészetnél



Tóth Ferenc Pincészet (Eger) Egeri Pinot noir Superior 2021

Tiszta, gránátvörös szín, szép elegáns, meggyes, cseresznyés, fűszeres, avaros, krémes illat, kerek savak, szép test, szájbán szép, piros gyümölcsös, fűszeres, nagyon kerek, zamatos, hosszú lecsengés, igazi superior.

Ár: 4.990 Ft – pincészetnél



Hetényi Pincészet (Mecseknádasd) Pinot Noir 2017

Tiszta, gránátvörös szín, barnás széllal, szép érett, meggyekváros, cseresznyés, gyógynövényes, fűszeres, avaros, csokis illat, kerek savak, szép test, szájbán kerek, érett, perlekváros, fűszeres, avaros ízek,

hosszú lecsengés, szép érett tétel.
Ár: 3.800 Ft – pincészetnél



Heumann Pincészet (Siklós) Syrah 2019

Tiszta, sötét rubinvörös szín, szép érett, fekete áfonyás, szedres, avaros, fás, kávé, fűszeres illat, szép savak, olajos test, leheletnyi tannin, szájbán nagyon kerek, szép fekete gyümölcsös, kávé, fűszeres ízek, hosszú lecsengés, igazi fajtabor.

Ár: 6.000 Ft – pincészetnél

91 pont



Takler Borbirtok (Szekezsárd) Primarius Syrah 2019

Tiszta, sötét rubinvörös szín, érett, szedres, szilvalekváros, fekete ribizlis, vörös áfonyás, meggyes, fűszeres, fás, kávé, avaros illat, kerek savak, olajos test, bársonyos tannin, a korty szép gyümölcsös, fűszeres, kávé, hosszú lecsengés, mediterrán jelleg dominál.

Ár: 10.900 Ft – pincészetnél



Takács Pince (Hajós-Pincefalu) Pinot noir 2021

Tiszta, gránátvörös szín, szép meggyes, szedres, áfonyás, avaros, kávé illat, kerek

savak, könnyed test, szájbán szép kerek, zamatos, gyümölcsös, fűszeres, hosszú lecsengés, könnyed party bor.

Ár: 4.000 Ft – pincészetnél



Etyeki Kúria (Etyek)

Pinot noir 2021

Tiszta, világos gránátvörös szín, kellemes, meggyes, csipkebogyós, fűszeres, krémes, avaros illat, zamatos savak, komoly test, szájbán nagyon kerek, piros gyümölcsös, zamatos, fűszeres, hosszú lecsengés, hűvös nyári esték bora.

Ár: 5.510 Ft – borbolt.hu

90 pont



Garamvári Szőlőbirtok (Balatonlelle) Prémium Szelekció Syrah 2021

Tiszta, rubinvörös szín, kellemes, meggyes, szedres, kicsit zamocás, fás, kávé, illat, kerek savak, olajos test, bársonyos tannin, a korty szép kerek, gyümölcsös, zamatos, kicsit fűszeres, hosszú lecsengés, szépen felépített tétel.

Ár: 4.500 Ft – pincészetnél



Szászi Birtok (Hegymagas)

BIO Balaton-felvidéki Pinot Noir 2023

Tiszta, szép gránátvörös szín, kellemes, piros bogyó, áfonya, déli gyümölcsök, animális, krémes, kávé jegyek az illatban, kerek savak, szép test, szájbán nagyon kerek, piros gyümölcsös, fűszeres, krémes, hosszú lecsengés, friss, fiatal, kedves bor.

Ár: 5.750 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.



Pannonhalmi Főapátság Pincészete (Pannonhalma)

Pannonhalmi Pinot Noir 2023

Meggyes, szedres, fűszeres, animális, krémes illat, zamatos savak, szép légies test, gyümölcsös, fűszeres, krémes.

Ár: 6.350 Ft – pincészetnél



Váli Borbirtok (Badacsonytomaj)

Badacsonyi Pinot Noir „Peti bora” 2021

Meggyes, cseresznyés, csipkebogyós, animális, avaros, ásványos illat, zamatos savak, olajos test, gyümölcsös, fűszeres, vajas íz, szép könnyed, ásványos jelleg.

Ár: 5.130 Ft – borbolt.hu

89 pont

Nagygombos Borászat

(Hatvan-Nagygombos)

Barta Anna Kadarka 2021

Túlérett cseresznye, meggy, kevés fa, némi déli gyümölcs az illatban, kerek savak, olajos test, gyümölcsös, kicsit fűszeres, vajas, szép lecsengés.

Ár: 3.900 Ft – pincészetnél

Vesztergombi Pincészet (Szekszárd)

Pinot Noir 2023, palackminta

Szedres, teás, fűszeres, avaros, krémes illatvilág, kerek savak, szép test, gyümölcsös, fűszeres, krémes, hosszú.

Ár: 2.400 Ft – pincészetnél

Takács Pince (Hajós-Pincefalu)

Pinot noir 2022

Meggyes, cseresznyés, ribizlis, avaros illatok, zamatos savak, kellemes test, gyümölcsös, kicsit keleti fűszeres.

Ár: 4.500 Ft – pincészetnél

88 pont

Eszterbauer Pincészet (Szekszárd)

Nagyapám Kadarka 2023

Élénk, piros gyümölcsös, fűszeres, gránátalmás illat, zamatos savak, szép

test, a korty kerek, zamatos, gyümölcsös, fűszeres, kicsit kesernyés, szép lecsengés.

Ár: 3.740 Ft – borbolt.hu

Tüske Pince (Szekszárd)

Harmados Kadarka 2022

Érett meggyes, cseresznyés, kicsit szilvalekváros illatok, kerek savak, szép test, szájbán kerek, gyümölcsös, kicsit fűszeres, zamatos, szép lecsengés, nagyon kerek, jó inni.

Ár: 3.530 Ft – borbolt.hu

Garamvári Szőlőbirtok (Balatonlelle)

Kadarka 2021

Telt, likőrös, érett cseresznyés, szilvalekváros illat, kerek savak, olajos test, szájbán kerek, gyümölcsös, zamatos, fűszeres, szép lecsengés, kicsit testes bor.

Ár: 2.150 Ft – pincészetnél

Matias Borászat (Ócsárd)

Villányi Syrah 2022

Szedres, málnás, cseresznyés, fűszeres, krémes, avaros illat, kerek savak, szép test, bársonyos tannin, nagyon gyümölcsös, fűszeres, krémes, szép lecsengés, nagyon kerek.

Ár: 8.500 Ft – pincészetnél

87 pont

Koch Borászat (Borota)

Syrah'21 2021

Meggyes, szedres, fűszeres, krémes, kicsit fás illat, zamatos savak, szép test, leheletnyi tannin, a korty nagyon gyümölcsös, friss, üde, szép lecsengés, déli jelleg.

Ár: 8.699 Ft – pincészetnél

Tóth Ferenc Pincészet (Eger)

Egri Pinot noir 2023

Csipkebogyós, meggyes, avaros, fűszeres, illatvilág, zamatos savak, könnyed test, szájbán érett meggy, cseresznye, kicsi fűszer, közepes lecsengés, fiatalos jelleg.

Ár: 3.490 Ft – pincészetnél

86 pont

Koch Borászat (Borota)

Selection Kadarka 2023

Édeskés, cseresznyés, szilvás, gránátalmás illat, kerek savak, szép test, a korty kerek, zamatos, érett gyümölcsös.

Ár: 3.399 Ft – pincészetnél

Tringa Pince (Szekszárd)

Kadarka 2022

Érett, szomolyai cseresznye, szilvalekvár, kevés déli gyümölcs az illatban, kerek savak, olajos test, a korty gyümölcsös, kicsit fás, lekváros, kicsit töményre sikerült.

Ár: 2.700 Ft – pincészetnél

85 pont

Schieber Borászat (Szekszárd)

Patina Syrah 2022

Ár: 4.990 Ft – pincészetnél

Aklan Pince (Lesencetomaj)

Syrah 2019

Ár: 3.000 Ft – pincészetnél

84 pont

Matias Borászat (Ócsárd)

Kadarka 2022

Ár: 4.500 Ft – pincészetnél

83 pont

Tóth Ferenc Pincészet (Eger)

Egri Kadarka 2023

Ár: 2.990 Ft – pincészetnél

Német János Pincészet (Szekszárd)

Deviant Syrah 2022

Ár: 4.000 Ft – pincészetnél

81 pont

L.Simon Borászat (Agárd)

Sirály 2022

Ár: 1.749 Ft – pincészetnél

Tesztjegyzet

Kovács Pál értékelése

Számomra teljesen meglepő a teszt rangsora. A pinot noirok gyakorlatilag taroltak, a kadarkától többet vártam. Valószínűleg az én hibám, hogy én fordított eredményben reménykedtem. Pedig én mindent megtettem a semlegesség érdekében, a három fajtát három különböző napon teszteltük.

Nincs mit tenni, kedves Borbarátok, mindenki álljon neki és kóstolja végig ezeket a borokat, aztán vessük össze a véleményeket, én állok elibe. ■

Teszt

HEUMANN
LAGONA
2018

TESZTGYŐZTES

93

PONT

VILLÁNY

BORDÓI FAJTÁK ÉS CUVÉE-K

Kovács Pál borjegyzete

93 pont



Heumann Pincészet (Siklós)

Lagona 2018

Tiszta, rubinvörös szín, érett, áfonyás, meggyes, dohányos, fűszeres, csokis, avaros, kicsit fás illatvilág, zamatos savak, komoly, olajos test, simogató tannin, szájból izgalmas, zamatos, gyümölcsös, fűszeres, a végén csokis jegyekkel, hosszú lecsengés, pont a csúcson.

Ár: 3.900 Ft – pincészetnél



Thummerer Pincészet (Noszvaj)

Egri Cabernet Franc Superior Válogatás 2018

Tiszta, sötét rubinvörös szín, szép érett, szedres, szilvalekváros, fűszeres, fás, avaros, csokis illatok, kerek savak, olajos test, simogató tannin, szájból szép kerek, telt, nagyon gyümölcsös, fűszeres, csokis ízek, hosszú lecsengés, akár mindennapi kóstolgatásra.

Ár: 4.890 Ft – borbolt.hu

92 pont



Vinatus Szőlőbirtok és Pincészet (Villány)

Villányi Franc 2018

Tiszta, rubinvörös szín, szép meggyes,

feketeribizlis, szilvalekváros, fűszeres, avaros, kávé illatok, szép savak, olajos test, bársonyos tannin, szájból telt, kerek, nagyon gyümölcsös, kávé, hosszú lecsengés, szép kerek bor.

Ár: 7.990 Ft – pincészetnél



Vida Családi Borbirtok (Szekszárd)

Lősz cuvée 2020

Tiszta, sötét rubinvörös szín, szép telt, áfonyás, szilvás, meggyes, fűszeres, avaros, kávé illatok, zamatos savak, olajos test, bársonyos tannin, szájból izgalmas, üde, szép gyümölcsös, fűszeres, hosszú lecsengés, még fiatalnak tűnik, fejlődni fog.

Ár: 7.240 Ft – borbolt.hu



Koch Borászat (Borota)

Csanád Cuvée 2017

Tiszta, sötét rubinvörös szín, érett, rumos-diós, szilvalekváros, feketeáfonyás, dohányos, csokis, kávé, avaros, krémes illata, kerek savak, komoly test, bársonyos tannin, szájból nagyon érett, telt, gyümölcsös, lekváros, fűszeres jegyek, hosszú lecsengés, komoly tétel.

Ár: 9.800 Ft – pincészetnél

Így pontozunk mi:

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

91 pont



Szászi Birtok (Hegymagas)

Balaton-felvidéki Cabernet Franc 2020

Tiszta, átlátszó gránátvörös szín, szép meggyes, pirosáfonyás, fűszeres, avaros, csokis illatvilág, kerek savak, olajos test, bársonyos tannin, a korty kerek, szép gyümölcsös, fűszeres, csokis, picit krémes, hosszú lecsengés.

Ár: 4.210 Ft – borbolt.hu



Tringa Pince (Szekszárd)

Kerekhegy Cabernet Franc 2019

Tiszta, rubinvörös szín, érett, telt, feketebizlis, szedres, fűszeres, avaros, kávé, fás illatjegyek, kerek savak, komoly test, kellemes tannin, szájból nagyon kerek, telt, gyümölcsös, fűszeres, a végén picit fás jegyek, hosszú lecsengés.

Ár: 12.000 Ft – pincészetnél



Takler Borbirtok (Szekszárd)

Szent-hegyi Cabernet Franc 2019

Tiszta szép rubinvörös szín, meggyes, ribizlis, kalocsai paprikás, fűszeres, avaros, kávé, fás illatok, kerek savak, olajos test, bársonyos tannin, szájból telt, érett, szép gyümölcsös, fűszeres, krémes, hosszú lecsengés, komoly tétel.

Ár: 5.570 Ft – borbolt.hu



Garamvári Szőlőbirtok (Balatonlelle)
Sinai Cabernet franc Prémium Szelekcio 2019

Tiszta, szép rubinvörös szín, szép kalocsai paprika, feketeribizli, szeder, avar, fűszeresség, kávé az illatban, zamatos savak, olajos test, bársonyos tannin, számban kerek, zamatos, gyümölcsös, krémes, hosszú lecsengés, szép kerek bor.
Ár: 6.450 Ft – pincészetnél



Vesztergombi Pincészet (Szekszárd)
Bodzás Merlot 2019

Tiszta, sötét gránátvörös szín, telt, érett, fekete bogys, fűszeres, kávé, csokis, animális, kicsit fás illatok, szép savak, olajos test, érett tannin, a korty, telt, érett, zamatos, gyümölcsös, fűszeres, a végén pici tanninnal, hosszú lecsengés.
Ár: 11.230 Ft – borbolt.hu



Koch Borászat (Borota)
899 Merlot 2017

Tiszta, nagyon sötét rubinvörös szín, telt, érett, rumos, áfonyás, szedres, szilvalekváros, fűszeres, csokis, krémes illatvilág, kerek savak, nagy test, bársonyos tannin, a korty kerek, telt, érett, fekete gyümölcsös, fűszeres, hosszú lecsengés.
Ár: 27.700 Ft – pincészetnél



Thummerer Pincészet (Noszvaj)
Cabernet Sauvignon Superior Válogatás 2018

Tiszta, szép rubinvörös szín, telt, érett, fekete ribizlis, áfonyás, fűszeres, kicsit paprikás, kávé, avaros illatok, kerek

savak, olajos test, bársonyos tannin, a számban szép kerekesség, gyümölcsösség, krémeség, hosszú lecsengés.
Ár: 5.620 Ft – borbolt.hu

90 pont



Matias Borászat (Ócsárd)
Villányi Cabernet franc Prestige 2022

Tiszta, szép gránátvörös szín, gazdag, meggyes, áfonyás, fűszeres, szilvalekváros, fás, kávé illatvilág, kerek savak, olajos test, bársonyos tannin, számban szép kerek, gyümölcsös, enyhén fűszeres, zamatos, szép hosszú lecsengés, fiatal kora ellenére, jó inni.
Ár: 8.500 Ft – pincészetnél



Schieber Borászat (Szekszárd)
Patina Cabernet Franc 2021

Tiszta, sötét rubinvörös szín, érett, fekete hús gyümölcsök, avar, fa, fűszer, csoki az illatban, kerek savak, olajos test, szép tannin, számban szép gyümölcsös, fűszeres, zamatos, csokis, hosszú lecsengés, szép bor.
Ár: 10.000 Ft – pincészetnél



Hetényi Pincészet (Mecseknádasd)
Cabernet franc 2020

Tiszta, szép gránátvörös szín, erős paprikás, fekete ribizlis, fűszeres, avaros, kicsit fás illatok, szép élő savak, komoly test, kerek, szép tannin, számban kerek, érett gyümölcsös, édeskés, kicsit fűszeres, hosszú lecsengés, jó inni.
Ár: 2.950 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.



Szende Pince (Villány)
Kopár Villányi Franc 2020

Tiszta, szép rubinvörös szín, kellemes áfonyás, fekete ribizlis, szedres, fűszeres, avaros, kicsit lekváros illat, kerek savak, szép test, kellemes tannin, számban szép gyümölcsös, fűszeres, csokis, hosszú lecsengés, komoly bor.
Ár: 5.900 Ft – pincészetnél



Sümegei Ákos Pincészet (Szekszárd)
Cabernet Franc Válogatás 2020

Tiszta, sötét gránátvörös szín, szép meggyes, áfonyás, fűszeres, avaros, csokis, kávé illatok, szép savak, közepes test, kellemes tannin, számban kellemesen gyümölcsös, avaros, fűszeres, kávé, szép lecsengés, könnyű esti bor.
Ár: 7.990 Ft – pincészetnél



Vesztergombi Pincészet (Szekszárd)
Kerekhegy Cabernet Franc 2019

Tiszta, rubinvörös szín, telt, érett, fekete hús gyümölcsök, feketeribizli, fűszerek, avar, csoki, kávé, kevés fa az illatban, élő, kerek savak, olajos test, bársonyos tannin, számban telt, érett gyümölcsös, fűszeres, kicsit lekváros, csokis, hosszú lecsengés, komoly, testes bor.
Ár: 11.870 Ft – borbolt.hu



Tüske Pince (Szekszárd)
Cabernet franc Baranyavölgyi dülő 2018

Tiszta, szép rubinvörös szín, kellemes áfonyás, meggyes, feketeribizlis, avaros, fűszeres, kávé, csokis illat, szép savak, ►

olajos test, kellemes tannin, szájbán szép gyümölcsös, könnyed, fűszeres, hosszú lecsengés, esti beszélgetésekhez.

Ár: 4.220 Ft – borbolt.hu



Takler Borbirtok (Szekszárd) **Primarius Merlot 2019**

Tiszta, sötét gránátvörös szín, telt, érett, sok fekete húsú gyümölcs, kávé, csoki, kevés fűszeresség, krémesség az illatban, szép savak, nagy test, bársonyos tannin, szájbán telt, érett, gyümölcsös, fűszeres, csokis, hosszú lecsengés, még sokat fog fejlődni.

Ár: 13.030 Ft – borbolt.hu



Szende Pince (Villány) **Szende St. Urbanus Cuvée 2018**

Tiszta, rubinvörös szín, szép, érett fekete húsú gyümölcsös, szilvalekváros, fűszeres, avaros, kávé, csokis illatok, zamatos savak, olajos test, szép tannin, szájbán nagyon gyümölcsös, fűszeres, zamatos, fás, hosszú lecsengés, ételekhez ajánlom.

Ár: 9.900 Ft – pincészetnél

89 pont

Matias Borászat (Ócsárd) **Villányi Cabernet franc Heritage 2022**

Tiszta, világos gránátvörös szín, szép meggyes, cseresznyés, fűszeres, kávé, csokis, vaníliás illatvilág, zamatos savak, közepes test, bársonyos tannin, a korty kerek, gyümölcsös, fűszeres, kicsit vaníliás, fás jegyekkel a végén, szép lecsengés, baráti traccspartihoz.

Ár: 8.500 Ft – pincészetnél

Antal Pincészet (Baja) **Szekszárdi Cabernet franc 2021**

Tiszta, átlátszó gránátvörös szín, szép meggyes, cseresznyés, csokis, konyakos, fűszeres, avaros illat, kerek savak, szép test, bársonyos tannin, a korty szép gyümölcsös, fűszeres, csokis, rumos, szép lecsengés, kellemes party bor.

Ár: 3.500 Ft – pincészetnél

Koch Borászat (Borota) **Prémium Cabernet Franc 2021**

Tiszta sötét rubinvörös szín, telt érett, fekete húsú gyümölcsök, fűszeresség, avar, csoki az illatban, szép savak, olajos test, szép tannin, szájbán kerek, gyümölcsös, fűszeres, szép lecsengés, jó inni.

Ár: 5.700 Ft – pincészetnél

Tringa Pince (Szekszárd) **Cabernet Franc 2020**

Tiszta, nagyon sötét rubinvörös szín, telt, szép feketeribizlis, szilvalekváros, fűszeres, avaros, csokis illat, kerek savak, olajos test, bársonyos tannin, a szájbán szép gyümölcsös, fűszeres, kicsit fás, szép lecsengés, még érlelhető.

Ár: 4.800 Ft – pincészetnél

Gobri Pincészet (Gyöngyöstarján) **SKR Cabernet Franc 2019**

Tiszta, rubinvörös szín, telt, szép áfonyás, szilvalekváros, fűszeres, avaros, csokis illat, szép savak, közepes test, szájbán kerek, gyümölcsös, zamatos, üde, szép lecsengés, könnyed vörösbor.

Ár: 4.000 Ft – pincészetnél

Szőke Mátyás és Zoltán Pincészet (Gyöngyöstarján) **Amerlot 2021**

Sötét, rubinvörös szín, szép, fekete húsú gyümölcsök, fűszeresség, krémesség, kávé, kevés szilvalekvár az illatban, kerek savak, olajos test, kellemes tannin, a korty kerek, édeskés, gyümölcsös, fűszeres, szép lecsengés, már most jó.

Ár: 5.000 Ft – pincészetnél

Hetényi Pincészet (Mecseknádasd) **Merlot 2019**

Tiszta, rubinvörös szín, telt, érett, fekete húsú gyümölcsök, gránátalma, fűszerek, kávé az illatban, zamatos savak, olajos test, simogató tannin, szájbán nagyon kerek, gyümölcsös, zamatos, fűszeres,

érett, szép lecsengés, szép érett bor.

Ár: 4.150 Ft – pincészetnél

Takler Borbirtok (Szekszárd) **Görögzői Cabernet Sauvignon 2020**

Tiszta, sötét rubinvörös szín, szép feketeribizlis, áfonyás, szilvás, piros paprikás, fűszeres, avaros illat, kerek savak, olajos test, bársonyos tannin, szájbán nagyon kerek, gyümölcsös, fűszeres, csokis, szép lecsengés, tartalmas, érlelhető bor.

Ár: 6.900 Ft – pincészetnél

Szőke Mátyás és Zoltán Pincészet (Gyöngyöstarján) **Peres Cuvée 2021**

Tiszta, sötét rubinvörös szín, fekete húsú gyümölcsös, áfonyás, szederlekváros, fűszeres, fás, avaros illat, kerek savak, komoly test, bársonyos tannin, szájbán kerek, gyümölcsös, fűszeres, vajjas, szép lecsengés, már most is jó.

Ár: 5.400 Ft – borbolt.hu

Vinatus Szőlőbirtok és Pincészet (Villány) **Villányi Selection Cuvée 2020**

Tiszta, sötét rubinvörös szín, telt, szép feketeribizlis, áfonyás, borsos, fűszeres, szilvás, avaros illat, kerek savak, olajos test, bársonyos tannin, szájbán kerek, zamatos, gyümölcsös, édeskés, fűszeres, szép lecsengés, készen van.

Ár: 19.999 Ft – pincészetnél

Vesztergombi Pincészet (Szekszárd) **Vitae 2019**

Tiszta, sötét rubinvörös szín, szép érett, fekete gyümölcsös, lekváros, fűszeres, avaros, kávé, dohányos, fás illat, zamatos savak, nagy test, bársonyos tannin, szájbán szép gyümölcsös, fűszeres, kávé, ízek, kicsit tanninos véggel, szép lecsengés, ezt még érlelni kell.

Ár: 11.870 Ft – borbolt.hu

88 pont

Tűzkő Birtok (Bátaapáti) **Pannon Cabernet franc 2020**

Tiszta, rubinvörös szín, telt, érett, csokis, áfonyás, szedres, fűszeres, csoki, avaros illat, kerek savak, közepes test, lehetetny tannin, a korty inkább piros gyümölcsös, enyhén fűszeres, fás, szép lecsengés, már jól fogyasztható.

Ár: 4.690 Ft – borbolt.hu

Aklan Pince (Lesencetomaj)

Cabernet franc 2020

Tiszta, sötét gránát vörös szín, szép szedres, áfonyás, fűszeres, avaros illatvilág, kerek savak, szép test, kellemes tannin, a korty szép gyümölcsös, fűszeres, üde, könnyed, szép lecsengés, jó inni.

Ár: 4.000 Ft – pincészetnél

Etyeki Kúria (Etyek)

Merlot 2020

Tiszta, szép rubinvörös szín, telt, érett, szép piros és fekete bogyós gyümölcsös, fűszeresség, kávé, krémesség az illatban, szép savak, olajos test, bársonyos tannin, szájbán, szép gyümölcsös, fűszeres, zamatos, végén picit alkoholtűsúly.

Ár: 4.590 Ft – borbolt.hu

Tringa Pince (Szekszárd)

Merlot Prémium 2019

Tiszta, sötét gránátvörös szín, érett, szép fekete húsú gyümölcsök, gránátalma, kávé, csoki az illatban, szép savak, olajos test, érett tannin, szájbán gyümölcsös, fűszeres, kicsit tanninos, szép lecsengés.

Ár: 4.500 Ft – borbolt.hu

Vesztergombi Pincészet (Szekszárd)

Bodzás Cabernet Sauvignon 2019

Tiszta, sötét rubinvörös szín, szép szilvalekváros, fekete ribizlis, áfonyás, fűszeres, animális, kávé illat, szép savak, olajos test, kellemes tannin, a kortyban szép gyümölcsös, fűszeres, lekváros, kávé ízek, szép lecsengés, tartalmas tétel.

Ár: 11.870 Ft – borbolt.hu

Antal Pincészet (Baja)

Szekszárdi Cuvée 2021

Tiszta, rubinvörös szín, szép érett meggyes, szedres, áfonyás, avaros, kávé illat, kerek savak, szép test, bársonyos tannin, szájbán kerek, gyümölcsös, fűszeres, kicsit fás, szép lecsengés, még fiatal.

Ár: 4.000 Ft – pincészetnél

Szőke Mátyás és Zoltán Pincészet (Gyöngyöstarján)

Cabernet Barrique 2020

Tiszta, rubinvörös szín, szép kalocsai paprika, bors, fekete ribizli, avar, fa az illatban, kerek savak, olajos test, bársonyos tannin, szájbán gyümölcsös, édeskés, lekváros, szép lecsengés, kicsit paprikás vég.

Ár: 3.250 Ft – borbolt.hu

Szende Pince (Villány)

Ikrek Cuvée 2020

Tiszta, sötét rubin szín, érett, fekete gyümölcsös, fás, fűszeres, avaros, csokis illat, szép savak, olajos test, húzós tannin, szájbán szép gyümölcsös, fűszeres, tanninos, szép lecsengés, kicsit még érlelhető.

Ár: 4.900 Ft – pincészetnél

Tringa Pince (Szekszárd)

Mirage 2019

Tiszta, rubinvörös szín, érett, telt, áfonyás, fekete ribizlis, kávé, avaros, fűszeres illatvilág, kerek savak, olajos test, bársonyos tannin, szájbán szép gyümölcsös, zamatos, fűszeres, kávé, szép lecsengés, érdemes érlelni.

Ár: 4.800 Ft – pincészetnél

87 pont

Schunk Pince (Hosszúhetény)

Cabernet Franc 2022

Tiszta, világos gránátvörös szín, szép meggyes, cseresznyés, fűszer paprikás, kávé, avaros, enyhén fás illat, kerek savak, közepes test, kellemes tannin, a korty szép gyümölcsös, üde, kerek, fűszeres, szép lecsengés, kellemes bor.

Ár: 3.000 Ft – pincészetnél

Petrény Pincészet (Egerszalók)

Cabernet Franc 2016

Tiszta, rubinvörös szín, barnás széllal, érett, telt, szilvalekváros, feketeribizlis, almás, avaros, csokis illat, kerek savak, olajos test, lekerkedett tannin, szájbán érett, gyümölcsös, kicsit fűszeres, szép lecsengés, most van csúcson.

Ár: 9.950 Ft – pincészetnél

Schunk Pince (Hosszúhetény)

Merlot 2022

Tiszta, sötét gránátvörös szín, szép, fűszeres, szedres, áfonyás, kávé illatvilág, kerek savak, szép test, kellemes tannin, a korty kellemes, kerek, szép gyümölcsös, kicsit fűszeres, szép lecsengés, fiatal, de jó.

Ár: 4.000 Ft – pincészetnél

Antal Pincészet (Baja)

Szekszárdi Merlot 2020

Tiszta világos gránát vörös szín, élénk, piros bogyós gyümölcsök, kevés fűszeresség az illatban, kerek savak, könnyed test, leheletnyi tannin, szájbán

elsősorban gyümölcsös, fűszeres jegyek dominálnak, közepes lecsengés, inni nagyon jó.

Ár: 3.500 Ft – pincészetnél

Szőke Mátyás és Zoltán Pincészet (Gyöngyöstarján)

Cabernet Sauvignon 2021

Tiszta, szép rubinvörös szín, szép áfonyás, paprikás, meggyes, fűszeres, fás illat, kerek savak, szép test, kellemes tannin, a korty kerek, gyümölcsös, enyhén fűszeres, a végén kicsit fás jegyek, közepes lecsengés, kicsit karcos a vége.

Ár: 2.500 Ft – pincészetnél

Hetényi Pincészet (Mecseknádasd)

Cabernet Sauvignon 2019

Tiszta rubinvörös szín, kellemes piros paprikás, fekete ribizlis, fűszeres, fás, animális illatok, kerek savak, szép test, kellemes tannin, a korty fűszeres, gyümölcsös, kávé, közepes lecsengés, kár paprikáért.

Ár: 3.450 Ft – pincészetnél

Vinatus Szőlőbirtok és Pincészet (Villány)

Selection Cabernet Sauvignon 2018

Tiszta, rubinvörös szín, szép fekete ribizlis, áfonyás, kicsit paprikás, fűszeres, animális illat, kerek savak, szép test, kellemes tannin, szájbán szép gyümölcsös, fűszeres, csokis, szép lecsengés, inni kell.

Ár: 6.999 Ft – pincészetnél

Szőke Mátyás és Zoltán Pincészet (Gyöngyöstarján)

Mágia 2021

Tiszta, sötét rubinvörös szín, sötét húsú bogyók, feketeribizli, piros csemege paprika, animális jegyek, avar, fa az illatban, kerek savak, olajos test, szép tannin, szájbán kerek, édeskés, gyümölcsös, fűszeres, paprikás, közepes lecsengés, szép kerek bor.

Ár: 3.000 Ft – pincészetnél ►

Schunk Pince (Hosszúhetény) BDX Cuvée 2021

Tiszta, sötét rubinvörös szín, telt, fekete erdei gyümölcs, feketeribizli, szilvalekvár, fűszeresség, avar, csoki az illatban, zamatos savak, olajos test, élénk tannin, szájbán telt, érett, fekete gyümölcsös, a végén a tannin az úr.

Ár: 3.000 Ft – pincészetnél

86 pont

Petrény Pincészet (Egerszalók) Merlot Superior 2016

Tiszta gránátvörös szín, barnás széllel, telt, sok tercier illattal, feketeribizlivel, áfonyával, csokival, kevés animalitással, határozott savak, olajos test, élő tannin, szájbán élénk, piros gyümölcsös jegyek, talán már túl a csúcson.

Ár: 7.590 Ft – pincészetnél

Eszterbauer Pincészet (Szekszárd) Tivald 2021

Tiszta, rubinvörös szín, telt, fekete ribizlis, áfonyás, szilvalekváros, fás, animális, paprikás, avaros illat, szép savak, olajos test, húzós tannin, a kortyban is a tannin dominál, de szép gyümölcsös, tartalmas, nagy anyag, hosszú érlelési potenciál.

Ár: 7.000 Ft – borbolt.hu

Szende Pince (Villány) Cabernet Sauvignon 2018

Tiszta, rubinvörös szín, szép fekete húsu gyümölcsök, szilvalekvár, kávé paprika az illatban, kerek savak közepes test, szép tannin, szájbán gyümölcsös, animális, fűszeres, a végén kicsit leül.

Ár: 3.900 Ft – pincészetnél

Szentpéteri Borpince (Kiskörös) Cabernero vörös 2022

Tiszta rubinvörös szín, szép szedres, szilvás, áfonyás, fűszeres, kicsit krémes illat, zamatos savak, komoly test, bársonyos tannin, szájbán kerek, fűszeres, gyümölcsös, szokni kell még ezt a házastást.

Ár: 4.500 Ft – pincészetnél

Antal Pincészet (Baja) Szekszárdi Cuvée 2021

Tiszta, rubinvörös szín, meggyes, áfonyás, csipkebogyós, fűszeres, avaros illat, zamatos savak, szép test, elő tannin, szájbán gyümölcsös, fűszeres, fás íz, tannin uralommal a végén.

Ár: 4.000 Ft – pincészetnél

85 pont

Eszterbauer Pincészet (Szekszárd) Mesterünk 2021

Ár: 7.490 Ft – pincészetnél

Matias Borászat (Ócsárd) Villányi Prémium Cabernet sauvignon 2022

Ár: 8.500 Ft – pincészetnél

L.Simon Borászat (Agárd) Vörös Gém 2021

Ár: 1.749 Ft – pincészetnél

Petrény Pincészet (Egerszalók) Cabernet Sauvignon 2016

Ár: 9.950 Ft – pincészetnél

Németh János Pincészet (Szekszárd) Porkoláb cuvée Birtokbor 2021

Ár: 5.500 Ft – pincészetnél

84 pont

Takács Pince (Hajós-Pincefalu) Cabernet Sauvignon 2021

Ár: 3.800 Ft – pincészetnél

83 pont

Büttner Borbirtok (Káptalantóti) Merlot 2022

Ár: 3.990 Ft – pincészetnél

Nagygombos Borászat (Hatvan-Nagygombos) Barta Anna Tizenhat 2021

Ár: 3.900 Ft – pincészetnél

82 pont

Antal Pincészet (Baja) Szekszárdi Cabernet sauvignon 2021

Ár: 3.500 Ft – pincészetnél

81 pont

L.Simon Borászat (Agárd) Feketerigó 2021

Ár: 1.749 Ft – pincészetnél

Büttner Borbirtok (Káptalantóti) I'm Red – Birtokbor 2020

Ár: 3.450 Ft – pincészetnél

Teszt- jegyzet

Kovács Pál értékelése

Nos, bátran mondhatom, hogy nagyon komoly feladat elé állítottak minket kedves borász barátaink. Mindhárom fajta önmagában is izgalmas, de így egymás mellett, egymás után kóstolva sok tanulságot hozott. Az első: a három fajtából – cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot – egyértelműen érzékelhető, hogy franc érzi a legjobban magát a Kárpát-medence klímáján és terroir-ján, a sauvignon továbbra sem mutat kiváló eredményeket, néha kerül egy szép tétel is a sorba, a merlot, meg úgy elvan. A második, hogy nem véletlenül nem nagyon találhatunk ezekből a szőlőnkből fajtaborokat a bordói pincészetek kínálatában, hiszen egyértelműen látszik, hogy a házastásuk sokkal szebb, élvezhetőbb borokat eredményez, és ez így van szép hazánkban is.

Szóval és tettel, igyunk bordói fajtákat kedvünk szerint, de én a franc-t és cuvée-t preferálok. ■

Teszt

BIKAVÉR

Kovács Pál borjegyzete



Nagyjából száz évre tekint vissza a modern bikavér készítése. Hogy mikortól készült valójában, azt már senki sem tudja kideríteni. Gárdonyi Géza tette naggyá a népszerű regényében, az „Egri csillagok”-ban, mint a hősi harcunk és győzelmünk egyik fontos eszközét. A rendszerváltás előtti évtizedekben ez a bor méltán vált „hírhedtté”, hiszen a mennyiségi igény minden lehetővé tett az elkészítésénél, ad absurdum, még fehérszőlő bora is bele kerülhetett. Az egri borászoknak nagyon mélyről indulva kellett, kell napjainkban felküzdeniük magukat a minőségi létrán. Tény, hogy jó úton haladnak, az elmúlt években sorra komoly meglepetéseket okoztak a világ különböző, nagy borversenyein, és hála Istennek a szekszárdi kollégák sem akarnak lemaradni mögöttük, így aztán évről évre kíváncsian ülünk le megkóstolni a beküldött mintákat. Ebben az évben ilyenek találtuk a beküldött 18 mintát:

93 pont



Thummerer Pincészet (Noszvaj) Egri Bikavér Grand Superior Nagy-Eged dűlő 2021

Tiszta, nagyon sötét rubinvörös szín, szép érett, fekete bogyós gyümölcsök, fűszeresség, avar, csoki, kávé, pici fahordós jelenlét, vajasság az illatban, zamatos savak, olajos test, bársonyos tannin, a korty nagyon kerek, zamatos, szép gyümölcsös, fűszeres, hosszú lecsengés.
Ár: 6.290 Ft – pincészetnél

91 pont



Vida Családi Borbirtok (Szekszárd) Valles Prémium Szekszárdi Bikavér 2020

Tiszta, sötét rubinvörös szín, érett, fekete áfonyás, szedres, szilvalekváros, fűszeres, csokis, kávé, enyhén fás, animális illatvilág, zamatos savak, olajos test, bársonyos tannin, szájbán szép egyensúly, kerek, szép érett gyümölcsös, fűszeres, csokis ízjegyek, érlelhető.
Ár: 5.850 Ft – borbolt.hu

90 pont



Vesztergombi Pincészet (Szekszárd) St. László Bikavér 2021

Tiszta, szép rubinvörös szín, telt, érett, szedres, piros áfonyás, nyári szilvás, fűszeres, fás, kávé, csokis illatok, kerek savak, olajos test, bársonyos tannin, szájbán, szép zamatos, izgalmas, gyümölcsös, szilvalekváros, fűszeres, még nagyon sokáig élvezhető lesz.
Ár: 6.500 Ft – pincészetnél



Bolyki János Pincészet (Eger) Bolyki és Bolyki Superior Bikavér 2019

Tiszta, rubinvörös szín, érett, szép fűszeres, piros bogyós, szilvás, kávé, fás, animális, avaros illatok, izgalmas savak, olajos test, bársonyos tannin, a korty szép gyümölcsös, fűszeres, kávé, telt, izgalmas, igazi társasági bor.
Ár: 4.320 Ft – borbolt.hu



Hetényi Pincészet (Mecseknádasd) Szekszárdi Bikavér 2020

Tiszta, szép rubinvörös szín, élénk, szép piros gyümölcsös, szilvalekváros, kicsit fűszeres, avaros, kávé illatvilág, zamatos savak, szép test, kellemes tannin, a korty kerek, zamatos, gyümölcsös, fűszeres, pici vaníliás, szép érett tétel.
Ár: 3.800 Ft – pincészetnél



Schieber Borászat (Szekszárd) Trilógia Bikavér 2021

Tiszta, feketébe hajló rubinvörös szín, telt, érett meggyes, fekete húsu bogyós, animális, csokis, kávé, fűszeres illatvilág, szép élő savak, olajos test, simogató tannin, szájbán nagyon kerek, gyümölcsös, fűszeres, kicsit meggyekváros, esti beszélgetések szép kísérője.
Ár: 3.990 Ft – pincészetnél

89 pont

Eszterbauer Borászat (Szekszárd) Báró Steiner Bikavér 2020

Tiszta, szép rubinvörös szín, szép meggyes, feketecseresznyés, szilvás, fűszeres, csokis, kávé, a végén avaros illatok, szép savak, olajos test, lehetlenyi tannin, szájbán szép kerek, nagyon gyümölcsös, fűszeres, a végén pici kesernyével, szép lecsengés, ételek remek kísérője.
Ár: 4.670 Ft – borbolt.hu

Takler Borbirtok (Szekszárd) Örökség Bikavér 2021

Tiszta, sötét rubinvörös szín, telt, éret,

fekete gyümölcsös, csoki, fás, krémes, fűszeres, a végé avaros illat, szép savak, olajos test, kellemes tannin, szájból kerek, sokféle fekete húsu gyümölcs, fűszeresség, kávé, vajasság, szép lecsengés, kártyaparti kellemes kísérője.

Ár: 4.900 Ft – pincészetnél

Garai Pince (Szekszárd)

Bikavér 2021

Tiszta, rubinvörös szín, szép piros bogyós gyümölcsök, kevés szilvalekvár, fűszeresség, kávé, kevés fa és avar az illatban, zamatos savak, szép test, lehetőséggel tannin, a korty kerek, sima, zamatos, gyümölcsös, fűszeres, szép lecsengés, halételhez kiváló.

Ár: 4.500 Ft – pincészetnél

Thummerer Pincészet (Noszvaj)

Egri Bikavér Classicus 2020

Tiszta, rubinvörös szín, érett, telt, szép piros bogyós, fűszeres, rumosdiós, kávé, avaros, fás illat, kerek savak, olajos test, szép tannin, szájból kellemes, gyümölcsös, zamatos, fűszeres, a végén csokis, szép lecsengés, bikavér csak úgy.

Ár: 3.290 Ft – borbolt.hu

88 pont

Tüske Pince (Szekszárd)

Szekszárdi Bikavér 2019

Tiszta, világos gránátvörös szín, élénk, piros bogyós, fűszeres, kávé, csokis, avaros, kicsit fás illatok, kerek savak, szép test, bársonyos tannin, szájból nagyon kerek, piros bogyós, zamatos, fűszeres, szép lecsengés, könnyed esti borocsk.

Ár: 3.200 Ft – pincészetnél

Tóth Ferenc Pincészet (Eger)

Várvedő Egri Bikavér Grand Superior, Sík-hegy 2021

Tiszta, szép gránátvörös szín, telt, érett, piros gyümölcsös, fűszeres, ibolyás, krémes, szilvalekváros, csokis illatok, kerek savak, szép test, bársonyos tannin, a korty kerek, zamatos, szép gyümölcsös, fűszeres, szép lecsengés, kellemes vörösbőr.

Ár: 8.990 Ft – pincészetnél

Pertény Pincészet (Egerszalók)

Meridian Egri Bikavér 2020

Tiszta, szép rubinvörös szín, szép rumosdiós, fűszeres, piros bogyós, kávé illat,

élénk savak, szép test, zamatos tannin, szájból élénk, üde, piros gyümölcsös, fűszeres, kicsit fás, szép lecsengés, igazi egri bor.

Ár: 3.950 Ft – pincészetnél

87 pont

Vesztergombi Pincészet (Szekszárd)

Szekszárdi Bikavér 2021

Tiszta, gránátvörös szín, meggyes, ribizlis, paprika fűszeres, fás, csokis, avaros, kávé illat, kerek savak, szép test, kellemes tannin, szájból szép gyümölcsös, fűszeres, zamatos, kerek, szép lecsengés, jól iható szekszárdi.

Ár: 2.820 Ft – borbolt.hu

Bolyki János Pincészet (Eger)

Öreghegy Grand Superior Bikavér 2020

Tiszta, sötét rubinvörös szín, érett meggyes, fűszeres, szilvalekváros, animális, fás, csokis, avaros illat, élénk savak, olajos test, élénk tannin, a korty élénk, gyümölcsös, fűszeres, kicsit tanninos, szép lecsengés, ebbe még sok év benne van.

Ár: 12.900 Ft – pincészetnél

Thummerer Pincészet (Noszvaj)

Egri Bikavér Superior 2021

Tiszta, sötét rubinvörös szín, telt, érett, fekete bogyós gyümölcsök, fűszeresség, fás, avaros jegyek az illatban, zamatos savak, olajos test, szép tannin, szájból szép gyümölcsös, fűszeres, zamatos, szép lecsengés, beszélgetős bor.

Ár: 3.990 Ft – borbolt.hu

86 pont

Szuromi Családi Pincészet

(Andornaktálya)

Egri Bikavér Superior Hordóvalogatás 2021

Tiszta, nagyon sötét rubinvörös szín, telt, érett, fekete bogyós, animális, csokis, kávé, avaros illat, kerek savak, komoly test, élénk tannin, szájból kerek, gyümölcsös, fűszeres, csokis, a végén tanninos, közepes lecsengés, korrekt bor.

Ár: 5.500 Ft – pincészetnél

84 pont

Pertény Pincészet (Egerszalók)

Big Band Egri Bikavér Superior 2016

Ár: 5.950 Ft – pincészetnél

Teszt-jegyzet

Kovács Pál értékelése

A bikavér évtizedeken keresztül volt vita tárgya. Tízen-pár évvel ezelőtt a német borbarátaim csak nagy rábeszélésre voltak hajlandók megkóstolni a bikavért. Mára már megváltozott a helyzet, köszönhetően az egri és szekszárdi borászok áldozatos munkájának, egyre jobb bikavér borok készülnek, sőt most már világhírűek is vannak közöttük. Ma már a német borbarátaim is nagy örömmel nyúlnak a bikavérrel töltött poharak után. Tegyük ezt mi is, mert a teszt is azt bizonyítja, hogy nagy minőségi változáson ment át ez a fajta bor. ■

Így pontozunk mi:

95-100: tökéletes bor

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

85-89: kiváló, komplex, karakteres,

nagyon jó bor

80-84: tehetséges, tartalmas, jó bor

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

Teszt



TESZTGYZTES

96

PONT

TOKAJI ÉDES BORKÜLÖNLEGESSÉGEK

Kovács Pál borjegyzete

A természetes édes borok kategóriájában, személyes véleményem szerint, a tokaji aszúborok a világ legjobb édes borai. Nagy köszönettel tartozunk a mintákat beküldő borászatoknak, akik most is szép számmal küldtek be szamorodni és aszú mintákat, amelyekről ez a véleményünk alakult ki:

96 pont



Balassa Pincészet (Tokaj)

Tokaji Villő 6 puttonyos aszú 2019

Sötét aransárga szín, telt, szép kerek, összetett, mazsolás, töppedtszőlős, nyári körtés, barackos, mentás, mézes, vajás, krémes, ásványos illatvilág, zamatos, élő savak, nagyon olajos test, szájbán harmonia, nagy sav-édesség egyensúly, sok egzotikus gyümölccsel, ásványosság-gal, vajassággal, nagyon hosszú lecsengés, kortalan potenciál.

Ár: 43.000 Ft – pincészetnél

95 pont



Holdvölgy Birtok (Mád)

Tokaji Aszú, Holdvölgy Culture 2016

Aransárga szín, érett, összetett, kandírozott cukros, nyári körtés, mézes, vajás, krémes, ásványos, kicsit töppedt szőlős illatok, zamatos savak, nagy, olajos test, szájbán kerek, krémes, zamatos, szép sav-édesség egyensúly, sok déligyümölcs, vajasság, hosszú lecsengés, fiatalos, kortalan bor.

Ár: 23.380 Ft – borbolt.hu

Patricius Borház (Bodrogkisfalud)

Tokaji 6 Puttonyos Aszú Lapis dülő 2019

Aransárga szín, összetett, szép nyári körtés, barackos, töppedt szőlős, birsalmás, krémes, vajás, déli-

gyümölcsös, ásványos illatjegyek, zamatos savak, komoly nagy test, szájbán szép sav-édesség egyensúly, gyümölcsösség, vajasság, gyógynövényes, ásványos jegyek, hosszú lecsengés, érdemes figyelni a gyűjtőknek.

Ár: N/A – pincészetnél



Gróf Degenfeld Szőlőbirtok (Tarcál)

Tokaji Aszú 6 puttonyos 2017

Aransárga szín, összetett, hársfavirágos, datolyás, barackos, mézes, körtés, vajás, krémes, ásványos, gyógynövényes illatvilág, szép savak, olajos test, szájbán szép édesség-sav egyensúly, sok gyümölccsel, ananással, datolyával, gyógynövényes fűszerekkel, ásványossággal, hosszú lecsengés, nagyon jó vétel.

Ár: 12.990 Ft – borbolt.hu

94 pont



Basilicus Szőlőbirtok (Tarcál)

Tokaji Aszú 6 puttonyos 2018

Szép aransárga szín, intenzív virágos, nyári körtés, mézes, barackos, kamillás, vajás, krémes, ásványos illatok, zamatos savak, komoly test, szájbán szép sav-édesség egyensúly, gyümölcsösség, krémesség, ásványosság, gyógynövényes jegyek, hosszú lecsengés, szép érett bor.

Ár: 16.000 Ft – pincészetnél

Így pontozunk mi:

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

Teszt



Grand Tokaj (Tolcsva)

Terroir Selection 6 Puttonyos Szarvas Aszú 2014

Sötét aransárga szín, érett, telt, töppedt szőlős, mézes, érett körtés, almás, barackos, krémes, vajás, ásványos illatvilág, kerek savak, komoly nagy test, szájbán szép édesség-sav egyensúly, kandírozott cukor, déligyümölcsösség, vajasság, krémesség, ásványosság, hosszú lecsengés, nem néz ki tízévesnek.

Ár: 18.190 Ft – pincészetnél



Paulay Borház (Tokaj)

Tokaji Aszú "Adél" 6 puttonyos 2019

Sötét aransárga szín, szép mézes, körtés, barackos, mandulás, vajás, krémes, ásványos illatvilág, zamatos savak, olajos test, szájbán szép édesség-sav egyensúly, sok gyümölccsel, akácmézzel, gyógynövényes fűszerekkel, ásványossággal, krémességgel, hosszú lecsengés, nagyon jó kortyolgatni.

Ár: 22.000 Ft – pincészetnél

93 pont



Grand Tokaj (Tolcsva)

Terroir Selection 5 Puttonyos Aszú 2019

Aransárga szín, szép barackos, nyári körtés, birsalmás, naspolyás, mézes, vajás, krémes, ásványos illatok, zamatos savak, komoly test, szájbán enyhe édesség dominancia, de szép gyümölcsös, ásványos, krémes, hosszú lecsengés, best buy vétel mindennapokra.

Ár: 8.230 Ft – borbolt.hu ►



Balassa Pincészet (Tokaj)

Édes Szamorodni 2021

Aranysárga szín, kellemes nyári körtés, barackos, birsalmás, krémes, nagyon vajjas, vaníliás ásványos illatvilág, zamatos savak, nagy test, szép egyensúly a kortyban, sok gyümölccsel, krémességgel, ásványossággal, hosszú lecsengés, aszú szintű beltartalom.

Ár: 9.780 Ft – borbolt.hu

92 pont



Kvaszinger Pincészet (Szegilong)

Relique Tokaji Aszú 2019

Aranysárga szín, telt, érett, mézes, hársas, körtés, kajsziarackos, ásványos, krémes illatvilág, zamatos savak, komoly test, szájban szép sav-édesség egyensúly, sok gyümölccsel, krémesség, ásványosság, hosszú lecsengés, érlelésre érdemes tétel.

Ár: 23.530 Ft – borbolt.hu



Hímesudvar (Tokaj)

Szamorodni 2022

Világos aransárga szín, szép nyári körtés, kajsziarackos, mézes, muskotályos, vajjas, krémes, ásványos illatvilág, zamatos savak, olajos test, szájban szép sav-édesség egyensúly, gyümölcsöség, krémesség, ásványosság, hosszú lecsengés, komoly beltartalom.

Ár: 15.000 Ft – pincészetnél



Grand Tokaj (Tolcsva)

Terroir Selection Édes Szamorodni 2021

Aranysárga szín, szép körtés, barackos, kamillás, mézes, krémes, vajjas, ásványos illatok, kerek savak, olajos test, szájban szép egyensúly, gyümölcsöség, krémesség, ásványosság, szép lecsengés, best buy desszertekhez.

Ár: 2.850 Ft – borbolt.hu



Gróf Degenfeld Szőlőbirtok (Tarcál)

Tokaji Organikus Szamorodni 2020

Világos aransárga, szép hársas, mézes, barackos, virágos, vajjas, krémes, ásványos illatok, kerek savak, olajos test, szájban szép édesség, aztán ásványosság, sok gyümölccsel, hosszú lecsengéssel, akár beszélgetésekhez is.

Ár: 4.620 Ft – borbolt.hu



Paulay Borház (Tokaj)

Tokaji Szamorodni édes 2017

Sötét aransárga szín, érett, szép mézes, körtés, barackos, vajjas, krémes, ásványos illatvilág, kerek savak, olajos test, szájban szép egyensúly, sok gyümölccsel, vajassággal, kevés gyógynövénnyel, szép lecsengés, gondolkodtató bor.

Ár: 7.000 Ft – pincészetnél

91 pont



Péter Pincészet (Tokaj)

Tokaji Aszú 6 puttonyos 2017

Sötét aransárga szín, érett, körtés, barackos, mézes, narancshéjas, vajjas, ásványos illatok, kerek savak, komoly test,

a kortyban szép sav-édesség egyensúly, sok gyümölccsel, vajassággal, krémességgel, hosszú lecsengésérett bor.

Ár: 13.780 Ft – borbolt.hu



Naár Pince (Hercegkút)

Tokaji Sárgamuskotály Aszú

6 puttonyos 2019

Aranysárga szín, érett, muskotályos, körtés, naspolyás, mézes, vajjas, ásványos, citrusos, krémes illatvilág, kerek savak, olajos test, szájban az édesség dominál, sok gyümölccsel, ásványossággal, szép lecsengéssel, desszertekhez kiváló.

Ár: 14.000 Ft – pincészetnél



Holdvölgy Birtok (Mád)

Tokaji Édes Cuvée, Holdvölgy Signature 2011 - palackminta

Nagyon sötét aransárga szín, telt, érett, Vilmos körtés, mézes, barackos, déli-gyümölcsös, virágos, krémes, vajjas, illatok, kerek savak, komoly test, szájban szép egyensúly, gyümölcsös, törökmézes, töpped szőlős ízek, hosszú lecsengés, még mindig nagyon élő bor.

Ár: 8.000 Ft – pincészetnél



Basilicis Szőlőbirtok (Tarcál)

Tokaji Édes Szamorodni 2018

Szép aransárga szín, telt, érett, Vilmos körtés, barackos, citrusos, krémes, vajjas, ásványos, mandulás illatok, kerek savak, olajos test, szájban szép egyensúly, sok gyümölcs, méz, krémesség, ásványosság, hosszú lecsengés, szép kerek bor.

Ár: 6.500 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.

90 pont



Ferdinánd Pincészet (Mád)

Tokaji Aszú, Úrággya dűlő 2020

Világos aranyárga szín, érett, mézes, mályvás, mandulás, körtés, hársas, narancsos, vajás, krémes ásványos illatvilág, kerek savak, olajos test, a korty szép gyümölcsös, kis édesség túlsúllyal, krémeséggel, vajassággal, szép lecsengéssel, szép desszert kísérő.

Ár: 15.000 Ft – pincészetnél



Naár Pince (Herceggút)

Tokaji Aszú 5 puttonyos 2019

Sötét aranyárga szín, érett, élénk, muskotályos, mézes, Vilmos körtés, barackos, sárgadinnyés, ásványos, vajás illatok, kerek savak, komoly test, szájban üde, élénk, jó egyensúly, sok gyümölcs és vajasság, szép lecsengés, jó inni.

Ár: 7.000 Ft – pincészetnél



Péter Pincészet (Tokaj)

Tokaji Szamorodni, édes 2017

Sötét aranyárgaszín, telt, mézes, nyári körtés, barackos, krémes, vajás, ásványos illatok, zamatos savak, olajos, nagy test, szájban szép gyümölcsös, vajás, krémes, ásványos, szép lecsengés, izgalmas tétel.

Ár: 8.000 Ft – pincészetnél



Gróf Degenfeld Szőlőbirtok (Tarcsl)

Tokaji Late Harvest "Andante" 2023

Világos aranyárga szín, nyári almás, barackos, muskotályos, krémes, ásványos, vajás illatvilág, kerek savak, olajos

test, szájban szép édesség, sok trópusi gyümölcs, vajasság, krémesség, szép lecsengés, komoly beltartalmú bor.

Ár: 9.900 Ft – pincészetnél



Hímesudvar (Tokaj)

Kaleidoscope 2022

Halvány aranyárga szín, szép élénk, mangós, datolyás, körtés, barackos, szegfűszeges, mézes, krémes, ásványos illat, kerek savak, olajos test, a korty szép sav-édességet mutat, sok gyümölccsel, citrusokkal, vajassággal, krémességgel, szép lecsengéssel, izgalmas bor.

Ár: 5.500 Ft – pincészetnél

89 pont

Kvaszinger Pincészet (Szegilong)

Édes Szamorodni 2021

Világos aranyárga szín, élénk, édes, mézes, körtés, barackos, krémes, vajás, ásványos illatok, zamatos savak, olajos test, szájban szép élénk gyümölcsösség párosul az édességgel, fűszerességgel, ásványossággal, szép lecsengés.

Ár: 5.580 Ft – borbolt.hu

Naár Pince (Herceggút)

Tokaji Szamorodni, édes 2022

Aranyárga szín, szép élénk, körtés, barackos, naspolyás, vajás, krémes, picit ásványos illat, zamatos savak, olajos test, a korty kellemes, szép egyensúllyal, sok gyümölccsel, gyógynövényes jegyekkel, ásványossággal, szép lecsengés, még egy kicsit fiatal.

Ár: 4.500 Ft – pincészetnél

88 pont

Hímesudvar (Tokaj)

Szamorodni 2021

Halvány aranyárga szín, kellemes fűszeres, mentás, citrusos, nyári körtés, barackos, krémes, vajás illat, élénk savak, szép test, a korty nagyon izgalmas, friss, gyümölcsös, üde, kicsit fűszeres, ásványos, lecsengés szép, érlelésre érdemes.

Ár: 6.500 Ft – pincészetnél

Teszt

86 pont

Ferdinánd Pincészet (Mád)

Tokaji Édes Szamorodni 2017

Aranyárga szín, érett, hársas, töppedt, körtés, citrusos, virágos, gyógynövényes, ásványos, krémes illat, élénk savak, olajos test, kellemes édesség a szájban, sok gyümölccsel, mézzel, ásványossággal.

Ár: 7.500 Ft – pincészetnél

Teszt-jegyzet

Kovács Pál értékelése

Mindig is tudtam, hogy az édes borok tesztje komoly kihívás, de hogy ekkora? Fantasztikus borsor került élénk, nem volt egyszerű, és nem is tudtuk egy napon lebonyolítani, ennyi csodálatos édes bort felelősen letesztelni egyszerre lehetetlen-ség.

A borsor csak még jobban erősíti a meggyőződésemet, a tokaji aszú boroknál nincs jobb természetes édes bor a világon. Ami pedig az édes szamorodni bort illeti, azt hiszem, hogy a lengyel és magyar zsidó származású kereskedők nagyon is értettek a borokhoz. Ennek az édesbor fajtának igenis helye van a tokaji borok palettáján, mert a belépőt jelentik az aszú megkedvelésének útján.

Bátorítok mindenkit a tokaji édes borok vásárlására, fogyasztására, mert ezek a borok nem desszert borok, hanem olyan édes borok, amelyen akár a mindennapi étkezéseink kísérői is lehetnek. Próbálják ki egy sült csülökkel Pékné módra, nem fognak csalódni, de a káposztás cvekedli is nagyon szereti az aszút. ■

FURMINT

F E B R U Á R



2025. március 1.
szombat
Debrecen

Jegyek elővételben 2025. február 10-től
a **Borudvarnál**, a **Borhálóban**, a **Partium házban**,
a **Karakter 1517** könyvesbolt és kávézóban
és a **Wellington Coffee & Pie** kávéházban.