

Debreceni Borozó

TESZT

Olaszrizlingek,
pezsgők és
gyöngyözők,
nyári fehér
borok,
valamint
száraz
tokajiak

ROZÉ

26

A kékfrankos,
a syrah, vagy
a néró
az igazi?

Petrény Attila

„Számunkra Eger
a tartalmas borok hazája!”

Bemutatjuk

- Petrény Winery
- Matias Borászati

Vendégségben

- Koch Borászati
- Mészáros Borház

MÉLTÓSÁGTELJES.
ELEGÁNS.
KOMPLEX.

Gyümölcsök és fűszeresség,
a hordós érlelés füstössége,
az élénk savak és bársonyos
tanninok harmóniája.
Ez a Garamvári Cabernet Franc.

Kóstolja meg Ön is Debrecen
Város Borát.

garamvari.hu



Mint minden évben, most is nagy tervekkel, felbuzdulással tartottuk meg az első szerkesztőségi ülésünket, és aztán ismét közbeszólt az élet. Különböző okok miatt, többek között egészségi problémák és a váratlanul sok külső meghívás miatt, a tavaszi számunk kiadása elcsúszott. Egy idő után már látszott, hogy ebből duplaszám lesz, és lőn.

A tavaszi elképzeléseink közül maradt természetesen az idei BORUM és a nyerte-seinek bemutatása. Izgalmas kirándulást tettünk az Egri Borvidék nyugati részében, meglátogatva Verpeléten a Petrény Pincészetet, ahol sok érdekes és váratlan eseménnyel találkoztak újságíróink.



A tavaszra tervezett rozé, gyöngyöző bor és Egri csillag, MyMátra triót kiegészítettük a nyári elképzeléseinkkel, a pezsgővel, tokaji száraz (nem furmint) borokkal és csatlakozva GROW Balaton rendezvényéhez, az olaszrizlinggel. Ezzel sikerült a legnagyobb tesztet összehozni fennállásunk óta, hiszen 10 borvidék, közel 50 borászatának, több mint 130 bora került görcső alá, a négy teszt nap alatt. Ráadásul most hagyunk magunknak megfelelő időt, egy kicsit változtattunk a tematikán, összekeverve a fajtákat, többféle borokat kóstolva minden napon, nagyon izgalmassá és sokszínűvé téve a tesztelést.

Talán a több időnek, a szokatlan tesztelési tematikának, de leginkább a borászok munkájának eredményeként, nem csak a legnagyobb, de a legjobb eredménnyel zárult tesztünkről tudok beszámolni, hiszen a beküldött tételek fele 88 pont fölötti eredménnyel zárt. Különös figyelmet érdemelnek a pezsgők, olaszrizlingek és a tokaji száraz borok. Kiderült számunkra, hogy a furminton kívül is vannak csodálatos tokaji száraz borok.

Egy szó, mint száz, nagy köszönettel tartozunk borász barátainknak a kitűnő munkájukért és a feltétel nélküli támogatásukért.

Jó böngészést, olvasást kívánok!


Kovács Pál
felelős kiadó

A tartalomról 2024 tavasz-nyár

- 4 BORUM
„Végül is ketten maradnak Isten és a bor”
- 8 BORUM
Mészáros Borház
- 11 BORUM
Matias Borászat
- 14 Birtokkép:
Koch Borászat
- 17 Birtokkép:
Petrény Borbirtok
- 20 Borutazó:
Olaszország a poharamban
- 25 Teszt
Rozék
- 29 Teszt
Olaszrizling
- 33 Teszt
Gyöngyöző borok
- 38 Teszt
Pezsgők
- 42 Teszt
Könný nyári fehér kűvek
- 46 Teszt
Tokaji száraz borok
(furmint mentes)
- 50 ReceptKlub
Gyepes Gabojsza receptjei

IMPRESSZUM

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

XIV. évfolyam 4 I. szám

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

Felelős kiadó: Kovács Pál, elnök Főszerkesztő: Katics Gergely

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

Szerkesztőbizottság tagjai:

Csorján Balázs, Darin Sándor, Grasselli Norbert,

Gyepes Gabojsza, Kerekes Sándor, Némethi Attila.

Állandó munkatársaink: Eszenyi Béla, Palotás Lehel.

Olvasószervező: Tóth cxi Tibor.

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

Fotó: Némethi Fotó nemetifotó.hu

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

www.debreceniborozo.hu

A Debreceni Borozó magazin a
Magyar Borszakírók Körének tagja

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

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

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

ISSN 2063-076X

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

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

Köszönjük!



„Végül is ketten maradnak Isten és a bor”

„Elhatároztam, hogy imakönyvet írok az ateisták számára. Korunk ínségében a szenvedők iránt részvétet éreztem és ezen a módon kívánok rajtuk segíteni.”

(Hamvas Béla)

Abban biztos vagyok, hogy Hamvas Béla a magyarságról, a hitről és a borról szóló könyvét a BORUM résztvevői magukénak érzik, de arról is meg vagyok meggyőződve, látva a magyar borászatok mai helyzetét, a minőségi borfogyasztás súlyosbodó kihívásait, hogy ez a könyv ne lenne időszerűbb, mint valaha. Úgy tartja a mondás, hogy a magyar bor világhírű, csak ezt a határainkon túl senki sem tudja. A magyar boroknak akkor lehet helyük a globálisan szűkülő borpiacon, a minőségi termékek versenyében, ha megfelelő válaszokat adunk az olyan húsbavágó kérdésekre, mint például a fenntarthatóság, a hatékonyság kérdése, vagy hogyan kellene nem volumenben, hanem minőségben versenyezni a piacon. A BORUM már több mint egy évtizede kínál kapaszkodókat a szakmai kérdésekben az ágazat kicsi és nagy szereplői számára egyaránt, nem felejtve el az alapítók célkitűzését, a református közösségépítést a Kárpát-medencében. Sokunk nevében hittel és meggyőződéssel mondhatom, hogy ebben a viharos helyzetben a református szőlészek és borászok folyamatosan épülő közössége ennek a programnak köszönhetően szigetként emelkedik ki évről-évre.

A BORUM-ot, azaz a Kárpát-medencei Református Szőlészek és Borászok Fórumát idén március első hétvégéjén Tokaj-Hegyalján, a festői környezetben fekvő Mádon rendezték meg. A Kárpát-medence nemzetközi figyelmet is kiérdemlő eseményén a finom és nemes borok tesztelése mellett, a program szervezője, a Református Közéleti és Kulturális Alapítvány a szőlőművelés és a borkészítéshez kapcsolódó tartalmakat a magyar értékek és vívmányok mentén jelenítette meg a több mint 150 résztvevő számára.

A Magyarországi Református Egyház közéleti és kulturális szerepvállalásáról, a BORUM súlyáról és felelősségéről először

előre lépni, hogy a borbíróknak ne kelljen egyszerre 100-150 bort kiértékelni. Ezért döntöttünk úgy, hogy bizonyos tételeknek a beküldését előre fogjuk kérni, hogy azok bírálatát már a nulladik napon meg lehessen csinálni. A szakmai tapasztalatok megosztásában is nagyon sokat magukra vállaltak a helyi borászatok, amit ezúton is köszönök, kiemelve a házigazda, a Mádi Református Egyházközség és Tar László Péter tiszteletes szerepvállalását. Azzal, hogy szervezett keretek között kilenc pincészetnek a munkájába lehetett betekinteni és átadni a tudást Tokaj-Hegyalja fő fajtájáról, a furmintról már önmagában is hasznos.”

Kocsis Attila, ötletgazda-lelkipásztor



Zila Gábor főszervezőt, a Református Közéleti és Kulturális Alapítvány (RKK) ügyvezetőjét kérdeztem.

„Pont valamelyik este számoltuk össze, hogy a 11. fórumot ünnepeljük most a szívünkben nagy szeretettel és köszönettel. Nagy izgalom az, amikor visszatérhetünk egy olyan borvidékre, amely már a Himnuszban is szerepel, és megtapasztalhatjuk a fejlődést, az újdonságokat. Ugyanakkor azt megélni, hogy nem csak nektárt csepegtetett az Úr értünk itt Tokaj szőlő vesszején, hanem néhányan ezt felfogták és poharainkba is töltötték, szerintem a borkóstolóknak köszönhetően mindenki számára élmény marad. A borok tesztelésében is tudtunk

„Azért vagyok hálás, mert a 11. alkalom után gyakorlatilag bezárult egy nagy kör, amikor a Hegyaljáról, Patakról elindultunk és most újra itt vagyunk a Hegyalján. Ez egy nagy utazás volt, nem csak egy borutazás, nemcsak egy borút volt, hanem egy szellemi és lelki utazás is. Olyan sok barátság, olyan sok ismeretség, olyan sok kapcsolati háló szövődött, amelyek már önmagukban megérték volna azt, hogy létrejöjjön a BORUM. Az is jó, hogy nem egy zárt közösséggé vált a társaság, hanem most is mindenkit szívesen látnak. Tíz évvel ezelőtt, akik most ötvenesek, azok negyvenesek voltak, tehát ők akkor voltak fiatalok, viszont most ismét sok fiatal borász jelent meg. Ez teljesen jó, az idősebbektől vélhetően ők

is tanulnak tapasztalatot, bölcsességet. A fiatalok viszont új szint hoznak be a natúr borokkal, a biogazdálkodással és azokkal az új szemléletekkel, amik most trendik a bor világában.”

Kovács Pál, a zsűri elnöke, borakadémikus, Borászok Barátja

„Visszagondolva az első évekre, ahhoz képest szerintem fantasztikus minőségi javulás van. Nyilván mindig vannak olyan tételek, amelyek kevésbé sikerülnek, de ez nem jelenti azt, hogy a borászok munkájában nincsen fejlődés. Igenis komoly fejlődést lá-

„Azt tapasztaltam, hogy a program kiváló elegyítése a szakmai és a lelki alkalmaknak, és emiatt nagyon inspiráló beszélgetések alakulnak ki, én is legalább négy-öt olyan beszélgetést tartok számon most a fejemben, amik enélkül a rendezvény nélkül nem jöttek volna létre. Jó volt a református hitem megélése ebben a Kárpát-medencei közösségben is. Úgy gondolom, hogy a borászok annyira közel vannak Istenhez, hogy valamilyen formában – és itt nagyon remélem, hogy nem bántok meg vele egyetlen borászt sem – de valamilyen formában mindannyian kötődünk hozzá.”



tok benne! Különösen fontos tendencia ez, mert ma a magyar borász társadalom eléggé komoly nehézségek közepette működik a határon innen és túl. Óriási mértékben megnövekedtek azok a költségek, amelyek a szőlőművelésnél, illetve a bor készítésénél adóztak, az infláció, az energiaválság iszonyatosan megdobta az árakat. Az is negatív jelenség, hogy nagyon nehéz olyan szőlőmunkást találni, aki tényleg szívvel-lélekkel, felelősséggel végzi a munkáját. Ezért maximális kalapemeléssel vagyok a borászok iránt, akik ennek ellenére viszik tovább a vállukon ezt a nehéz terhet és készítik el finom boraikat mindannyiunk örömére.”

Tánczos Zoltán, református borász, Tegyő-hegy (Balaton-felvidék)

Dr. Győre Dániel, borbíró, az Agrárminisztérium Borászati és Kertészeti Főosztály Szőlő, Bor és Eredetvédelmi Osztályának vezetője

„Különböző évjáratú borokat kóstoltunk, voltak közöttük fehér, vörös, rosé borok, száraz borok, édes borok, tehát nagyon változatos volt a felhozatal, és igazából az tetszett benne, hogy amilyen magas minőségűek voltak a palackos érlelésű forgalomba hozott borok, ugyanolyan jók voltak a termelői tételek, akár a hordóból kivett minták. Számomra a bírálat mellett még fontos volt, hogy közvetlenül találkozhatam a bortermelőkkel, és beszélhettem velük arról, hogy mik azok a problémák, amiket meg kell oldani és mit javasol a szakma. Az Agrárminisztérium különös figyelmet szentel a Kárpát-medencében, azaz a történelmi

határainkon belül az agrártermelőkre, így a borászokra is.”

Zila Gábor főszervező, a RKK ügyvezetője

„Ez egy nagyon-nagyon jó közösség abból a szempontból, hogy őszinték vagyunk egymással és ennek hatására sok közös gondolkodás indult meg, hogy min kellene változtatni, mik a tapasztalatok, mit hozhat a jövő ...? Ugyanakkor azt gondolom, hogy ez az egy egyházi esemény attól több, mint egy bármelyik szakmai esemény, hogy nekünk mindig fontos része a lelki táplálék.



Meggyőződésem, hogy ezzel egészen jól állunk. Ezért a kihívás számomra inkább az, hogy meg kell találnunk azokat a pontokat, ahol ezt a közösséget akár egy éven belül többször össze tudjuk kapcsolni. Nyilván ennek vannak humán erőforrás és időbeli kapacitási korlátai is, de remélem, hogy ez egy olyan következő lépcső lehetne, amelyre, ha tovább lépünk, akkor egy újabb mérföldkövet tudunk menni előre.”

A református borászok a hagyományoknak megfelelően jövőre egy határon túli borvidékre látogatnak. A következő találkozót Erdélyben, a Nagyenyed melletti Csombordon rendezik majd meg. ■

A **Református Közéleti és Kulturális Alapítvány 2024 bora** címet a Küküllő-menti **Czirmai Csaba** Sauvignon Blancja és a bükkői **Kósik István** 3 Tenor fantázianeveű cuvée-je nyerte, édes kategóriában pedig **Janka József** Tokaji szamorodnija kapott különdíjat.

A **Magyarországi Református Egyház 2024 bora** címet a pécsi **Matias Borászat** Szürkebarátja és a szekszárdi **Mészáros Borház** Ohmerops cuvée-je nyerte, különdíjat a mádi **Ferdinánd Pincészet** Tokaji aszúja kapott.



A bor, ami Isten dicsőségét hirdeti

Kerekes Sándor riportja Mészáros Pál református borásszal

Nekem is hozzatok egy poharat! – szolt a kérés a személyzet felé a Hotel Merops elegáns éttermében.

Akkor ez a cikk az alkalomhoz méltón egy pezsgős koccintással fog kezdődni – mondtam félig tréfálkozva, félig komolyan Mészáros Pál borásznak, abból az alkalomból, hogy a Mészáros Borház és Pince hatodszor is megnyerte a Mádon idén megrendezett Kárpát-medencei Református Szőlészek és Borászok fórumán a Magyarországi Református Egyház bora kitüntető címet. Ez a sikersorozat már önmagában is kellő indokként szolgálhatna az újságírói érdeklődésnek. A szimpla tudósításnál azonban többre vágytam: tabuk nélkül beszélgetni egy olyan borásszal, aki meghatározó tagja a szekszárdi borvidéknek, egyben a magyar borásztársadalomnak és hívő emberként évtizedek óta ajándékoz meg minket ezekkel a csodás borokkal.

Pali bátyám, kezdjük egy aktuális kérdéssel, mit jelent számodra a Magyarországi

Református Egyház bora kitüntető cím?

Református emberként nekem nagyon sokat, rettentő büszke vagyok rá és ezt mindenkinél el is mondom, hogy a reformátusok borát már több éve a mi pincészetünk adja, idén pedig az egyik kedvenc bordeaux-i stílusú borunk, az Ohmerops Cuvée 2021-es évjárata nyert.

Sőt, folytathatnánk a sort, mert nagyon sok úrvacsorán szolgálnak a boraitok. Ha pedig egy kicsit hazabeszélek, akkor a Debrecen-Nagytemplomi Református Gyülekezet borát is a Mészáros Pincészet adta.

Ez nekem magától értetődő, hogy az egyházamat támogatom a boraimmal. Az őseim szekszárdi reformátusok voltak és többek között hozzájárultak a református templom építéséhez. Szekszárdnak ugyanis három része van, a Felső utcai túlélte a törökvészt is. Az ott élők áttértek a református hitre és az egész felső városrészen – az őseimmel együtt – külön építettek



templomot, iskolát, kántorházat és a harangozónak házat. A mai napig csodálatos érzés megtapasztalni és átélni, amikor úrvacsorázom, hogy ez a közösség ennyi mindent el tudott érni.

És mit üzen ez a történelmi távlat neked és családnak? Hiszen a felmenőid közül már a XVII. században is a szőlőműveléssel és a borkészítéssel foglalkoztak.

Elsőként ami megszólal bennem az a hála. Hálás vagyok azért, hogy ilyen helyre szültem, ahol a szőlőnek és a bornak mindig nagy értéke volt. Olyan területen alkothatok, amely nagyon sok kitartást, alázatot követel meg, ugyanakkor nincs csodálatosabb érzés, mint amikor a munkád gyümölcse családod ezreinek az asztalára kerülhet. És ha az emberek szeretik a boraidat, általuk olyan dolgokat is el lehet érni és olyan helyekre el tudsz jutni, amit pénzzel nem tudsz megvalósítani, de a bor által igen. Ezért is büszke vagyok a magyar őseimre, mert ők a hitükben megerősödve építették fel ezt a közösséget Szekszárdon. Borászként a családommal együtt én is ezen az úton járok, amit évszázadokkal ezelőtt kijelöltek nekünk.

Ez az út vár holnap reggel is, mert reggel hatkor már kint leszel a szőlőben.



Igen.

Honnan van ez a sok-sok energia? Mérszáros Pál örökifjúként a mai napig az a kisfiú, aki hetven éve megfogta a kapanyelet a kis családi szőlőben?

Lélekben igen. Bár a testem öregszik, a lelkem fiatal maradt. Szerencsémre eddig mindig jött annyi energia, amennyi kell. Ezt a megerősítést főleg akkor kapom, amikor magam járom a határt és „jönnek” velem szembe azok a dűlők, ahol régen lovas-kocsival, vagy gyalog közlekedtünk.

De a világ szükségszerűen megváltozott. Ma már te is terepjárával közlekedsz. ►

Hogyan éled meg ezt a sok-sok változást, mi segíti a borászat folyamatos fejlődését?

A régmúlt, mondhatnám az analóg és a mai modern, digitális világ kettősége számomra inkább előny, mint hátrány. Miért? Mert nekem még volt alkalmam nagy-apámmal úgy fejteni a bort, hogy még villany sem volt. Csak a gyertyafény világított nekünk, amikor egy nagy fatölcserén keresztül borral töltöttük meg az 500-as hordókat. Mégis, annyira belém ivódott a frissen felhabzó vörösbor illata, hogy az azóta eltelt évtizedek ellenére mindig ott van az orromban. Számomra a bikavér csodáját ez jelenti, ahhoz hasonlóan, ahogy egykoron Garay

- Szerencsére mindig van, mert mindig jönnek új dolgok és azokból a megfelelő tapasztalatot le kell vonni. A szőlészet-borászat nem olyan, hogy kétszerkettő, az négy. Itt előfordul, hogy három, de lehet, hogy öt. Ugyanakkor meggyőződésem, hogy a megfelelő válasz soha nem a szerencsének, hanem az áldásnak köszönhető, amit folyamatosan kapunk. Tehát a szőlőművelést és a borkészítést nem lehet úgy felfogni, hogy csak azért működik, mert mi nagyon jól csináljuk. Véleményem szerint az isteni támogatás nagyon kell, hogy minden jól működjön. Ezért mindig azt mondom, hogy ami vagyok, amit elértem, a bor, amit készítek, az Isten dicsőségéből van. ■



János is megénekelte:

„Töltsd pohárba, és csodát látsz! Színe, mint a bikavér, S mégis a gyöngy, mely belőle, Fölragyog, mint hó, fehér. És a töke, melyen termett, Nemde, oly zöld, mint a rét? Hol leled föl szebben együtt Szép hazánk három-színét?”

Ugyanakkor arra is mindig figyeltem, hogy a hagyományaink méltó tisztelete miatt ne menjen el mellettünk a világ. A borászati technológiánk ma már ott tart, hogy olyan fejlett műszereink vannak, hogy a palackozó gépeket Olaszországból, a présgépeket Franciaországból tudják interneten újra programozni, ha valamin változtatni, vagy valamihez alkalmazkodni szeretnénk. A telefonomon pedig látni lehet, hogy melyik tartályban hány fokon erjed a must, vagy hány fokon van a bor.

Még most is szeretsz tanulni másoktól, már ha van olyan, aki még tud neked újat mondani?

Mészáros Pál szekszárdi borász-családból származik, református felmenői közül mindenki szőlővel foglalkozott. A levéltári adatok alapján a család múltja egészen a XVII. század közepéig követhető nyomon, dédapja hegybíró volt Szekszárdon. Mészáros Pál agrármérnöknek tanult, első munkahelyén növénytermesztőként dolgozott. 26 évesen telepítette első szőlőjét, ami megpecsételte sorsát és borász lett belőle. Sok évtizedes kemény és példamutató tevékenysége alapján a Magyar Bor Akadémia 2016-ban az Év Bortermelőjének választotta, illetve a pincészet még ebben az évben elnyerte a „Magyarország Legszebb Szőlőbirtoka” díjat is. Ma több mint 150 hektáron gazdálkodik családjával.



Hobbi, munka és szerelem egyben!

Darin Sándor riportja

Maty Dezsővel, a Matias Borászat képviselőjével beszélgettünk az ócsárdi birtokközpont kóstolótermében annak apropóján, hogy a Kárpát-medencei Református Szőlészek és Borászok Fórumán a pécsi borászat szürkebarátja kapta meg a Magyarországi Református Egyház 2024 bora címet.

Honnan jött az elgondolás, hogy talán az ország legkevesbé ismert borvidékén, a Pécsi borvidéken alapít borászatot?

Matyi Dezső: Nagyon egyszerű a válasz. Az egész családom baranyai, az Ormánságból származunk. Apai nagypapámnak volt itt a szomszédos hegyen egy kisebb birtoka. Gyerekszemmel igazi birtoknak tűnt. Abban az időben itt mindenkinek volt kertje, konyhakertje. Szinte ott nőttünk fel. Két óras biciklizéssel feltekertünk a hegyre, ahol a papának segíthettünk. Ezért én nem úgy tartom, hogy elkezdtünk borászkodni, hanem inkább úgy tekintek erre, hogy folytattuk az általuk megmutatott utat.

Milyen területeken helyezkedik el a mai birtok?

A birtokközponthoz legközelebb a diósvizslói 3 hektáros ültetvény fekszik. Ez a legújabb szerzeményünk. Ott cabernet franc, cabernet sauvignon, pinot noir, chardonnay és minimálisan még irstai olivér szőlőfajták találhatók. Nagytótfaluban van 6,6 hektáron azonos arányban cabernet franc, cabernet sauvignon és kékfrankos. Kisharsányban van fél hektár cabernet franc és 1,5 hektár oportó. A villányi Jammertal dűlőben van két kis syrah területünk, illetve a Kopár dűlőben van majdnem 1 hektár syrah. Pécsen a Keszűi tó fölött van 3 hektár irstai olivér és Pécsről északra sikerült egy 40 hektáros területet megvásárolnunk, ahol folyamatosan fejlesztünk. Ott van 2,5 hektár cabernet sauvignon és ugyanennyi cabernet franc, amik idén fordulnak termőre. Az ugyanekkora területen lévő syrah és merlot jövőre ►

fordul termőre. Az idén telepítettünk kísérleti ültetvényként primitivot és zweigeltet. Mecseknádasd mellett van még további 25 hektár fehérszőlő területünk. Itt hárslevelű, szürkebarát, chardonnay, cirfándli, rajnai rizling, sauvignon blanc, pinot blanc és zenit található. A szekszárdi borvidéken szintén van 25 hektár, ami kékfrankos, cabernet franc, cabernet sauvignon, kadarka és merlot. Ezek adják a Matias Borászat portfólióját. Ezen felül még vannak területeink a Balaton mellett és Mádon, de azok ki vannak adva bérbe, mert nem győznénk azokat kapacitással.



Rengeteg terület. Böven 100 hektár felett...

Igen, de jelenleg csak 80 hektárról szüretelünk, ami azért szintén nem kevés.

Viszont rengeteg szőlőfajta van még ráadásul.

Ez a szívügye a családnak. Ez nem arról szól, hogy készítsünk 500 ezer, vagy egymillió palack egyforma bort. Mi nagyon jól szeretnénk csinálni és még keressük az utunkat. Büszkék vagyunk rá, hogy pécsiek vagyunk és szeretnénk a pécsi bort újra feltenni a térképre. A Mecsek és az öt

körülölelő szubkultúra alkalmas arra, hogy egy igazán magas minőségű bort állítsunk elő. Úgy gondoljuk, hogy ez a termőhely mind talajösszetételében, mind a klimatikus adottságaiban nagy vörösborok készítését teszi lehetővé.

Ez akkor egy igazi misszió!

Igen, a terv az, hogy a pécsi területünk egyik felén kékszőlőket telepítünk, míg a másik 20 hektáron fehér szőlőfajtákat. Kapcsolatban vagyunk a Pécsi Szőlészeti és Borászati Kutatóintézettel is, hogy olyan elfeledett fajtákat is újratelepítsünk, amik hajdan beváltak a borvidéken.

Nem ad túlságosan sok feladatot ez a fajtaválaszték?



Erről leginkább a borászok tudnának mesélni, hogy mennyire sok munkával jár ez a sokszínűség. Én azt gondolom, hogy egy munka során nem az egyszerűséget kell keresni, hanem pont a szépséget és a kihívásokat. Ha csak két-kétezer palackot készítünk húsz fajtából, akkor azt a kétezer palackot is tudnunk kell tökéletesre elkészíteni. Erre törekszünk már a szőlőműveléstől kezdődően, hogy az minőségi bor előállítására alkalmas legyen. Technológiailag a pincénk mindenfel van szerelve ahhoz, hogy az általunk támasztott elvárásokat teljesíteni tudjuk.

A kollégák akkor partnerek ebben?

Nagyon nagy szerencsénk van, hogy olyan emberekkel dolgozhatunk együtt, akik ezt nem tehernek veszik, hanem hivatásnak. Ez hobbi, munka és szerelem egyben!

Ha jól tudom, a csapat magja a kezdetektől itt van a birtokon?

Ez így van! Ez egy nagyon fiatal társaság.

A fiatalok viszont szeretik a szabadságot. Mennyire van szabad kezük bizonyos döntésekben?

Amikor újraindult a borászat, akkor definiáltuk, hogy a jövőben milyen irányvonalat szeretnénk képviselni. A szakmai vezetőnk Kiss Gábor és a borásznunk

Rácz Miklós is azt mondták, hogy a család, mint tulajdonos ízlése határozza meg a borászati elképzeléseket. Minden családtagnak kellett szőlőfajtáinként hozni olyan borokat, amik nekik tetszettek, jó bornak tartanak. Így mielőtt még az első szőlő beérkezett volna a pincébe kialakultak azok az irányvonalak, amik meghatározták a boraink karakterét, stílusát. Innentől viszont már teljesen szabad kezük van a kollégáknak. Ez leginkább az Irasai Olivér borunkon látszik meg. A borászatok zöménél ez egy könnyű, gyümölcsös, parfümös bor. Viszont ha megkóstolják a mi borunkat, akkor az egy teljesen más képet

mutat. Nálunk ez a közös elgondolás az írásról.

Mi a helyzet a trenddel?

Nem érdekel bennünket a trend, mert bennünket nem a trend, hanem a saját ízlésünk motivál. Lehet hogy tévedünk, de mi szeretnénk hogy kétszáz év múlva is legyen Matias Borászat és hisszük, hogy ezt ilyen borokkal el is fogjuk érni.

A borokat nézve megállapítható, hogy alig akad házastítás közöttük.

Így igaz, csupán két házastításunk van: a vörös Hamlet és a fehér Ophelia. Ezek a birtokboraink, ők a borsorban a legegyszerűbbek, de közben mégis mind a kettő csodálatos. Mind a két bor négyféle



szőlőfajta házastítása.

Mi az oka, hogy ennyi szőlőfajtát természetnek és mégis csak kétfélét házastítanak?

Ennek az az oka, hogy szerintünk egy borászatot először a fajtaborokkal kell bevezetni a piacra és majd csak később kell küvét készíteni. A küvék általában nagy palackszámú tételek, mi elsősorban nem erre törekszünk, hanem a sokszínűségre.

Tervben azért szerepelnek további házastítások?

Idén is szeretnénk egy új küvét készíteni többféle hordó felhasználásával. Terveink szerint ez egy nagy, tartalmas bor lesz.

Mennyi most az éves termelés?

Nyolcvan és százezer palack között vagyunk. Ez fele-fele arányban fehér és vörösbor. Annyi bort szeretnénk készíteni amennyire igény van, amennyit el tudunk adni. Nem szeretnénk évjárat torlódást a pincében. Inkább legyen kétszáz palackkal kevesebb mint háromszázal több.

Mik a célok fehérborok tekintetében?

Jelenleg két hordós érlelésű borunk van, egy rozé és egy chardonnay. Ezeket külön „Oak barrel” jelzéssel látjuk el. Mondjuk ezek a prémium boraink. A jövőben sze-



retnének ezt a sort kiszélesíteni. Az idei évben a szürkebarátból is tervezünk hordós érlelésű tételt készíteni. Úgy gondolom, hogy a hárslevelű szőlőfajta is prémium fajta. Vele is komoly terveink vannak a jövőben. Jövőre talán a cirfandlit is kipróbáljuk, mert úgy gondoljuk, hogy annak is nagyon jól fog állni a hordó.

Mi a helyzet a vörösekkel?

A 2022-es évben volt az első szüretünk. Cabernet franc és cabernet sauvignon onnantól van reduktív tételként a pincében. A hordós tételeink most kerültek 14 hónap

érlelés után palackba. Ez mind a kettő cabernet franc. Itt jön vissza a borász alkotói szabadsága, mert amikor kiválasztottuk, hogy melyik tételek kerülnek hordóba akkor nekem egy határozott elképzelésem volt, hogy milyen stílust szeretek. Erre mondta Gábor, hogy szerintem nem az a jó stílus. Rendben, akkor semmi gond, legyen kétféle cabernet franc borunk. Így született meg az én elképzelésem szerint a Heritage, a Gábor elképzelése szerint pedig a Prestige elnevezésű borunk. Így tudtunk közös nevezőre jutni.

Vörösek közül mi a kedvenc?

A syrah-t nagyon kiemelten kezeljük. 2022-től van syrah-nk. 2023-ban már a Kopár dűlőből is szüreteltünk, amit teljesen külön kezeltünk. Lehet a jövőben is külön fogjuk lepalackozni, mert azzal meg tudjuk mutatni a Kopár dűlő karakterét. Nagyon büszke vagyok rá, hogy egy borászatban belül mi ilyenekkel játszhatunk. Persze ez a játék a legnemesebb értelemben értendő.

Szeret játszani?

Mi ezt az egészet egy játéknak fogjuk fel. Élvezzük! Irtózatosan jó, hogy sokféle hordót használunk! Kísérletezünk. A cabernet franc-t is beletettük ötféle hordóba. Figyeljük hónapról-hónapra miként változik. Kóstolgatjuk. Egyszer az egyik tetszik jobban, máskor meg a másik. Csoda, milyen átalakuláson megy át a bor. Ezek nélkül a játékok nélkül nem lehet tudást felhalmozni, nem lehet előrébb lépni. ■



Fotoszintézis-menedzsment, innovatív szőlőfajták, „toszkán” birtoképítés

Kerekes Sándor interjúja

Még mielőtt bárki azt hinné, hogy a Debreceni Borozó átnyergelt a tudományos-fantasztikus irodalom készítői közé, teljes meggyőződéssel kijelentem, hogy a címben megjelölt mindhárom téma rendkívül időszerű és önállóan is megérnének egy-egy elemző cikket. Annak apropóján, hogy a Koch Borászat Hajós-Bajai Chardonnay Brut 2021-es pezsgője elnyerte a Debrecen Város Bora címet, a témák kapcsán, ha nem is teljes mélységében, de sikerült jó néhány érdekes kérdést tisztázni Koch Csaba borász-tulajdonossal, a Magyar Bor Akadémia elnökével.

Darin Sándor szerkesztő munkatársam kitartó szervező munkájának köszönhetően a Hajós-Baján és Villányban összeségében több mint 200 hektáron gazdálkodó borással végül egy hétköznapi este 9 órási interjúidőpontot tudtunk megszívni. Persze nem bántuk meg, mert napközben így alkalmunk nyílt bepillantást nyerni a borotai birtok mindennapjaiba.

Jót beszélgettünk Koch Csaba lányával, Koch Pálmával, aki gyermekével a karjában mesélt nekünk terveiről. Elárulta, hogy szeretne minél hamarabb bekapcsolódni napi szinten a borkészítésbe. Álma pedig az, hogy a Koch borászatot a villányi borvidéken vinné tovább családjával együtt, ahol a férje a vendéglátásban, ő pedig a borkészítésben teljesebben ki. Pál-

ma férje, Dominguez Gustavo chilei borász ugyanis egyre nagyobb részt vállal a hajós-bajai és a villányi birtok munkájában. Gustavo, aki már gyönyörűen beszél magyarul elmondta, hogy valóban imád főzni és a magyaros ízvilághoz közel álló dél-amerikai konyhát szeretné mindenkivel megismertetni. Kíváncsian várjuk! A Magyarország legszebb Birtoka címmel büszkélkedő

Borotán a gasztronómiai élményeket ma még Juli néni zseniális főztje jelentette számunkra. A kemencében sült csülköt és pecsenyekacsát a család tagjaival együtt, jóízűen fogyaszthattuk el finom Koch borok kíséretében.

Aki már járt itt, az tudja, hogy birtok elegáns, kovácsoltvas kapuján belépve rögtön egy olyan kísérleti szőlőültetvény mellett mehet el, amiket több, új rezisztens fajtával telepített be Koch Csaba. Egy percig sem lehet kétségünk a Koch borászat filozófiáját tekintve: nagyon komolyan veszik a jövő szakmai kihívásait, amelyek közül egyre több – sajnos nem kopogtat – hanem már dörömböl az



az Alföldön és bár volt rá precedens a nyolcvanas években, de nekem az ezredfordulóig nem volt jelentős fagykaram. Szőlész-borászként azt tanultam, hogy a Kárpát-medencében 150 méter alatt fagy meg a szőlő, de azt is mondták, hogy ha mégis bekövetkezne az Alföldön, még mindig rentábilis lehet a szőlőtermesztés. Miért? Mert annyiival olcsóbb volt a művelés, hogyha négyévente átlagban kifagyott a szőlő, akkor a visszavágás és az újranivelés költségei ellenére még mindig kedvezőbbek voltak a gazdasági mutatók egy könnyen művelhető sík területen, mint a hegyvidéken. Aztán a globális klímaváltozás megdöntötte ezt a tézist és számom-



stratégiámat, hogy figyelembe kellett venni ezeket az anomáliákat és időben megtalálni a megfelelő válaszokat. Ezért a régióban olyan helyet kerestem, ahol a fagykár minimális lehet. Kapóra jött a Bodor család ajánlata és Villány szívében, Nagyharsányban, egy a XIX. század végén épült ikerprésházban alakítottam ki pincémet. Innen alig húsz kilométerre, a rendkívül jó adottságokkal rendelkező Diósvízlón és környékén egy – mondhatnám toszkán



ajtónkon. A szőlőművelést ugyanis hatványozottan sújtja a klímaváltozás, egyre többször kell szembenézni a földrészekben átnyúló, határokat nem ismerő károkozók hadjáratával és mindeközben a csökkenő borfogyasztás és a szűkülő piac mellett olyan bort kellene készíteni, amely egyszerre finom, gazdaságos és piacképes. Szinte önmagát adta a kérdés, amikor Koch Csaba egy 2021-es, organikus fehér, Castellum borát töltötte kóstolóként a poharunkba: *hogyan tud, hogyan tudott a szakma és a nagyközönség számára is rendkívül imponáló sikertörténetet megvalósítani a vállalkozás?*

Koch Csaba, borász-tulajdonos: 1991-ben kezdtem el szőlőt termeszteni itt

ra is új utakat jelölt ki, annak érdekében, hogy újabb telepítéseket ne a Hajós-Bajai borvidékre tervezzek. 2001-ben ugyanis az Alföldön nullára kifagytak a szőlők... és aztán hihetetlen módon 2005-ig még háromszor.

Ez akár egy gazdaságot is be tudott dönteni...

Így igaz. Nekem akkor 30 hektár szőlőm volt, ami egy ilyen fagykár esetén mínusz 30 millió forintot jelentett. A globális felmelegedés várható hatásairól ezekben az években jelentek meg cikkek, riportok és én is ekkor kezdtem el behatóbban a témával foglalkozni. Saját káromon megtanultam, hogy úgy kell megterveznem a

mintára – fokozatosan sikerült egy olyan birtokot kialakítani, amely a vadkároktól védhető módon körbekeríthető, és gazdaságosan, a későbbiekben akár automatizált módon is művelhető. Ez a villányi birtok ma már egybefüggően 65 hektárt jelent. Ha ezt döntést a kétezres évek elején nem hoztam volna meg, akkor ma nem tudnánk olyan nagy vörös borokat kóstolni, mint például az itt készült Csanád. Ma már ez történelem, de a 2007-es első boromat, 2011-ben Villány város borának megválasztották. Gondolhatod, hogy mit szólnak a villányiak, amikor kiderült, hogy a helyben bejegyzett vállalkozás mögött a hajósi Koch Csaba van... elég nagy galiba kerekedett – tette hozzá nevetve. Persze az azóta elért eredményeknek köszön- ►

hetően mára gyökeresen megváltozott a helyzet. A szakmának is feltűnt, hogy ennek a kötött, agyagos, perctalajú Diósvizslónak ott a helye az olyan nagy nevű dűlők sorában, mint például a Jammertál, a Kopár és a Fekete-hegy. Az idei borvidéki versenyen 13 aranyat plusz négy nagyarányt hoztunk el, majd az országos megmérettetésen 3 ezüstöt és 10 aranyat kaptunk. Ezt azért sokan nem mondhatják el...



Akkor, ha azt mondom, hogy Diósvizslón is boldog a szőlő, azt nem veszed szarkazmusnak?

Nevet. – Nem. Szerintem is jól érzi magát a szőlő, hasonlóan minden területemhez. Ma már sajnálom, hogy nem a Koch-féle fotoszintézis menedzsmen néven került be a köztudatba, mert a boldog szőlő fogalmába sokan mást képzelnek bele. Viccet félretéve, az én boldog szőlőm lényege egy fotoszintézis menedzsmen, amely az ültetvény adottságait figyelembe veszi és az annak megfelelő művelésmódot alakítja ki, azaz teljesen mindegy, hogy a talaj dűskál-e tápanyagban vagy nem. A lényeg az egy kiló szőlőre jutó napfény aránya.

És honnan van a varázspálcád, hogy a megfelelő balanszt, akarom mondani a megfelelő lombtömeget kialakítsd?

Nincs hozzá és nem is kell varázspálca, sokkal jobban hiszek a növény önszabá-

lyozó képességében és pont ez a lényege az én „boldog szőlős sztorimnak”. Persze a felismerés – amit valószínűleg már az őseink is alkalmaztak – négy év kutatásomból fakadt. Az adatokat a Magyar Agrár-és Élettudományi Egyetem Szőlészeti Tanszékének vezetőjével, a néhai Dr. Bálo Borbála egyetemi docenssel elemeztük ki. Soha nem felejttem el beszélgetésemet a professzor asszonnyal – aki a szőlőfiziológia (fényhasznosítás, fotoszintézis, mikroklíma, vízháztartás, fagytűrés) egyik legnagyobb szaktekintélye volt – hogy „fogadjunk azt gondolta, hogy csak annyival javul a fotoszintézis, amennyivel nő a lombtömeg”. A tanárnő erre elkezdett

nevetni. „Csaba őszinte vagyok magával. Én azt gondoltam, hogy semennyivel.” Ekkor értettem meg igazán, hogy a szakmán belül vannak olyan berögzült dogmák, amiken nagyon nehéz túllépni. Igaz, mostanában, amikor minden drágább, így a munkaerő is, egyre többen érdeklődnek nálam és értik meg azt, hogy én miért nem költök feleslegesen el hektáronként több százezer forintot pl. zöldmunkára. Az a szőlő, amit nem nyirkálnak állandóan és nem tesznek feleslegesen drótok közé, sokkal jobban szabályozza önmagát, hatékonyabban fotoszintetizál, ezáltal a bogyó is gazdagabb lesz, finomabb és szebb bort ad.

A finom borhoz visszatérve, ez a Castellum bor, amely egyszerre bio művelésű bor és egy új, rezisztens szőlőfajtából készült, valóban nagyon finom. Gyönyörű arany-sárga színe van, illatában és kortyban csodaszép érlelt jegyeket mutat, mintha egy Rajnai Rizlinget ittam volna.

Örülök, hogy tetszik. Ezzel a borral is azt szerettem volna megmutatni, hogy én nem hobbiból készítek bio bort. Hiszek abban, hogy védeni kell a környezetet és fönnttarthatóan kell művelni. Ugyanakkor az is fontos szempont, hogy a bor finom legyen. Rossz iránynak tartom azt, ha valaki bio termeszt és a végtermék lényegét jelentő három szempontból kettő biztos, hogy igaz lesz: vagy kevés lesz belőle, vagy drága lesz, vagy nem lesz finom. Miért? Mert ha valaki bio termeszt, de nem jó az évjárat, akkor nem igazán működik a dolog, a végeredmény pedig egy beteg szőlő lesz. A beteg szőlőből viszont nem lehet magas minőségű bort készíteni. Ezért én abban a bio termesztésben hiszek, ha az innovatív és rezisztens szőlőfajtákból valósul meg, amelyek ezeket a problémákat eleve kiküszöbölik. A Castellum ellenálló a főbb szőlőbetegségekre, ezért esetében mindhárom szempont egyszerre érvényesülhet. Lehet olcsón termelni mennyiséget, mert gyakorlatilag meg se kell permeteznem. Nem kell plusz gép, nem kell plusz permetszer és nincs szükség plusz munkára. A végén pedig egy egészséges szőlőt szüretelünk, amelyből finom bort lehet készíteni.

Látod, ilyen egy igazi boldog szőlő. ■

PAPPAS

A szerkesztőség utazását a
Pappas Auto - Debrecen
(4002 Debrecen, Mikepércsi út 73/B.)
támogatta.





Hosszú élettartamú, tartalmas borokat akarunk készíteni

Petrény Attilával és fiával Petrény Norberttel
a verpeléti birtokközpont teraszán beszélgettünk

Darin Sándor írása

Honnan indulnak a Petrény Birtok gyökerei? – teszem fel a kérdést a családfőnek.

Petrény Attila: A mai birtok konkrétan a nulláról indult. Nem vagyok végzett borász, de a nagyszüleimnek és a családban mindenkinek volt szőlője a régi időkben. Ezek a területek akkora parcellák voltak, ahol egy család az éves borszükségletét meg tudta termelni. Emlékszem ahogy folyton a szőlők között szaladgáltunk. Gyerekként szívesen ettük a szőlőt, vagy éppen szüret idején ittuk a mustot. Nekünk akkor ennyi jutott ki a borkészítés örömei közül. Munkában inkább csak a hordó mosását, láncal történő pucolását bízták ránk.

Hogyan folytatódott később az élete?

A hetvenes évek végére az ember már megjárta a Holdat, ezért amikor pályát kellett választanom úgy gondoltam hogy a mezőgazdaságnak már semmilyen jövője nincsen. „Irány a Kozmosz!” felkiáltással a mérnöki hivatás felé fordultam. A képregényekben, tv-sorozatokban mindig a kibernetikus volt a főhős az űrhajókon, ezért úgy döntöttem én is kibernetikus mérnök leszek. A gond csak annyi volt ezzel, hogy a keleti-blokk országai közül egyedül Varsóban volt kibernetikus képzés.

A szőlősorok közül ugrás a világűrbe?

Azt szerettem volna, de első körben irány

Lengyelország. Jelentkeztem az egyetemre és szerencsére fel is vettek. Ezt szakmailag és emberileg is hat nagyon gyönyörű év követte Varsóban. Ott ismertem meg a lengyel nyelvet, kultúrát és a feleségemet.

Mikor döntött úgy hogy visszatér?

Az egyetem befejezésére egyértelművé vált a számomra, hogy Magyarországon kibernetikai szakemberre nincsen szükség. Ezért itthon – a lengyelországi kapcsolataimra támaszkodva – pénzügyi vonalon helyezkedtem el és export-import kereskedelemmel kezdtem el foglalkozni. Elvégeztem közben a Közgazdasági Egyetemet és úgy negyven éves lehettem amikor jött egy gondolat, hogy vissza kellene vásárolni ►

egyed-kettőt a régi szőlőterületeink közül.

Ekkor már Egerben élt a család?

Igen, és itt volt a vállalkozásunk is. Az világos volt számomra, hogy Egerből sosem lesz Szilícium-völgy, itt egyedi családi márkát csak a boron keresztült tudunk építeni. Nem volt még akkor minden egyértelműen vizionálva, de nagyjából a borkészítés és a ráépülő turizmus jövőképe mozdította a fantáziámat.

Mikor kapott szárnyra igazán ez a vízió?

A visszavásárolt néhány parcellát követően a nagy ugrás 2003-ban volt, amikor közel 40 hektár szőlőt telepítettünk. Többnyire kékszőlő fajtaikat, kifejezetten Egri Bikavér alapanyagának. Ez már tudatosan tervezett döntés volt.

Milyen területen indult be ekkor a természet?

Nagy szerencsének köszönhetően, ez egy nagyon jó minőségű, egybefüggő területen, a Padok dűlőben került telepítésre. Ez itt van a mostani birtokközponttól nem messze, az út végén. Ezek eredetileg is szőlőművelt területek, többnyire régi szövetkezeti parcellák voltak.

Megvolt már ekkor az ehhez szükséges megfelelő feldolgozó kapacitás?

Nem, a feldolgozónk ezt követően ehhez a területmérethez igazítva került kialakításra. Prések, pince, hordó, technológia...

Ez hatalmas ugrás. Honnan volt meg hozzá a bátorsága?

Közgazdász szemmel a számok azt mutatták, hogy érdemes ekkora mértékű beruházásba fognunk. 40 hektár egy traktor szettel ideálisan művelhető, valamint a logisztika is úgy van felépítve, hogy ha egy nap egy adott mennyiség szüretelhető, akkor ahhoz mennyi és milyen méretű technológiai háttér kell a feldolgozóban, illetve a pincében.

Itt indult egyből ez a beruházás ahol most vagyunk?

Nem, akkor még ehhez egy már meglévő épületet vásároltunk, a Vasút utcában (Verpelét - szerk.) a régi Kóser pincét. Oda került a hordós érlelő tér, az utca túloldalán pedig felépítettük az új feldolgozó épületet.

Saját bevallása szerint sem végzett borász, így felmerül a kérdés, hogy honnan volt a kellő szakismeret a beruházáshoz?



Barátaimtól, Lőrincz Gyuritól és Juhász Attilától tudtam szakirodalmat kérni. Lőrincz Gyuri javasolta, hogy menjek és kóstoljak minél több pincénél bort és kérdezzek és kérdezzek. Igen ám, csak azt nem tudtam, hogy mit kérdezzek! De végül ez lett az út, mert nagyon sok pincénél jártunk, leginkább Észak-Olaszországban. Az lett számunkra az egyik minta, a másik pedig Villány volt. Az elején dőcögösen indult, de napról-napra több tapasztalattal bírtunk és már tudtunk egyre többet kérdezni is. Ezen tapasztalatok voltak az alapok a tervezésnél.

Mi volt az elsődleges terv?

A fő csapás kezdetektől a bikavér volt. Most is úgy gondolom, hogy Egernek kékefrankos alapon, a bikavérekén keresztül kell megmutatnia az arcát itthon és külföldön egyaránt. A másik fontos csapás az

Egri Csillag, melynek életre hívása 2010-ben vetődött fel. Nekünk – Feldebrő közelsége miatt is – a hárslevelű egy nagyon kedves fajtánk, és ez adja az Egri Csillag házastásunk kiváló alapját.

Milyen szőlőfajtákkal dolgoztok? – fordulok kérdéssel a közben a beszélgetéshez csatlakozó Petrény Norberthez.

Petrény Norbert: A birtok az Egri borvidék szélén, Verpelét, Egerszólát és Feldebrő határában terül el. Az egerszóláti területen szinte kizárólag kékszőlő fajtaikat, míg Verpeléten fele-fele arányban vannak jelen kékszőlő és fehérszőlő fajtaikat, a debrői területeken pedig kizárólag fehérszőlő fajtaikat termesztünk. Arányait tekintve 70% a kékszőlő és 30% a fehérszőlő aránya az összterületeket nézve. Kékszőlők közül természetesen a kékefrankos, pinot noir és syrah a kiemelkedő fajtaink, míg a fehérszőlők tekintetében a hárslevelű, olaszrizling és chardonnay a meghatározó. A debrői térség javarészen löszös-homokos, míg az egerszóláti területet vulkanikus talaj jellemzi. Viccesen szoktuk is mondani, hogy szerencsések vagyunk, mert tengerparton szőlészkedünk, hiszen itt volt hajdan a Pannon-tenger széle.

Mennyi most az összes szőlőterület?

A teljes terület 150 hektár, ezzel a 6-7. helyen állunk a borvidéken, de sosem az volt a cél, hogy területileg versenyezzünk bárkivel is. Az élet hozta a birtokméretet és a szerkezetet.

Norbert fiatal kora ellenére nagyon határozott és elsőre látszik, hogy komoly szakember. Így akarva-akaratlanul, de kikívánczik belőlem a kérdés: emlékszel mikor fogtál kapát először a kezedbe a szőlőben?

Emlékezni nem emlékezek, de van róla fotó. Nagyjából 6 éves lehettem amikor apámmal és nagyapámmal közösen dolgoztunk a szőlőben. Már akkor nagyon megszerettem ahogyan a család ennyire együtt élte mindennapjait a természettel, ezért számomra a nyarak is egyértelműen a szőlőben teltek. Nagynénéméknél ezekben az iskolaszüneti hónapokban ismertem meg a szőlőművelés csínját-bínját. Ez soha nem volt számomra teher, nagyon élvez-

tem minden percét az ott eltöltött időnek. Később, amikor már a borkészítésben is részt vehettem az is nagyon izgalmas volt számomra. A pincében igazából csak most kezdek el kibontakozni, mert ahhoz sokkal több tudás és tapasztalat szükséges. Szőlőben 6 éves korom óta vagyok jelen, a borászati munkákba pedig a húszas éveim elejétől kapcsolódom be.

A te szempontodból milyen üzenetet hordoz a családi borászat?

Petrény Attila: Mindig is nagy álmom volt, hogy a Szépasszony-völgyben legyen pincénk. Pár éve sikerült vennünk egy kis lukat, amit 100 méter hosszú kóstoló terem-mé bővítettünk. Itt csoportok fogadására is be vagyunk rendezkedve. Szakképzett kollégáink komoly kóstolókat tudnak levezetni. Eger belvárosában egy borbárt volt szerencsénk jókor átvennünk. Ez nagyon jó helyen található az egri vár szomszédságában. Ez a két vendéglátó egységünk van. Harmadik turisztikai fontosságú

BIRTOKKÉP

nek bizonyult, hogy mostanra a „chateau” a környék legsikeresebb és legnépszerűbb rendezvényhelyszínévé vált.

Akkor a család minden tagja kiveszi a részét a birodalom működtetésében.

Igen, minden egység a család egy-egy



Számomra Eger a tartalmas borok hazája, ezeket találják meg nálunk is az érdeklődők. Mi kifejezetten idősebb évjáratokkal dolgozunk, mert úgy gondoljuk, hogy Egerben megvan a lehetőségünk a tartalmas és hosszan eltartható borok készítésére. Nálunk ezek az alap gondolatok a pincészet alapítása óta kulcsszerepet töltenek be. Szeretjük megmutatni ezt az érlelhetőségi potenciált a borainkon keresztül. Ehhez viszont nagyon jó alapanyag, nagyon jó technológia és a jól megtervezett működési háttér nélkülözhetetlen. Csak így lehet igazán érett, hosszú élettartalmú borokat készíteni.

A Petrénny Birtok ma már több lábon áll. Szinte minden szegmensben jelen van a család. Hogyan működik jelenleg ez a model? - fordulok vissza Attilához a kérdéssel.

„lábunk” az egerszalóki panzióknak, ahol kóstolóterem és bortrezorok is helyet kaptak a panzió részeként. Ezek a helyszínek már 10 éve rendületlenül működnek.

Mi a Petrénny márka legújabb gyöngyszeme?

Az általunk „chateau”-nak nevezett épület újjászületése a legújabb márka elem. Ez a terület 2004-ben még gazos volt, majd 2019-re elkészült ez az épület, ahol alul egy érlelőpince került kialakításra. A változást az hozta, hogy amikor lányomnak megkérték a kezét, kijelentette, hogy azt szeretné, hogy itt legyen majd a lagzi. Ő pont abban az időben végzett Debrecenben szálloda és vendéglátás szakon, így jött az ötlet, hogy ha az esküvőre rendbe tesszük az épületet, akkor utána neked kell majd üzemeltetned. Ez annyira jó döntés-

tagjának az irányítása alatt áll. Egyedül én vagyok, aki semmit nem csinál! Ez azért teljességgel nem igaz, mert hozzám a hivatalos ügyek, finanszírozás és pályázatok tartoznak. Az már szinte kikapcsolódást jelent, ha néha egy-egy borkóstolót, bemutatót megtarthatok.

A jövő?

A nagy tervünk most egy egymillió palackos érlelő pince megépítése. Szeretném látni, amint megtelik. Ott már az idő igazi érték lesz a borban.

Kívánunk ehhez további sok sikert és magunknak minél több kiváló Petrénny bort!



Olaszország a poharamban

Darin Sándor beszámolója

Mindig is azt vallottam, hogy a „puding próbája az evés”! Azaz legjobban úgy lehet véleményt formálni valamiről, ha kipróbáljuk. Nem volt ez másképpen turisztikás időmben sem. Egy szállodát úgy tudtunk a legjobban bemutatni a potenciális vendégnek, ha már magunk is megszálltunk benne, kipróbáltuk a szolgáltatásait. Nincsen ez másként napjainkban sem, csak most nem az utazási iroda referense mondja el a véleményét már a vendégeknek, hanem online foglalási oldalakon több száz, akár ezer vendég osztja meg a tapasztalatait egy-egy szolgáltatóról. Viszont a borok világában tudást továbbra is csak kóstolás útján tudunk szerezni, így nagyon örültem, amikor május közepén lehetőségem nyílt pár napban olasz borászatokat felkeresni és boraikat megkóstolni. Következzen akkor most ennek az utazásnak a jegyzete.

Első napunk első állomása a Garda-tó szomszédságában elhelyezkedő **Can-tina GOZZI** borászat volt. A borászatot 1920-ban alapították a Mantova melletti Moraine-hegy lankáin. A család az 1700-as évek óta mezőgazdaságból él, de szőlőtermesztéssel csak a huszadik század első felében kezdtek foglalkozni. Az 1980-as évekre lett a borkészítés a fő megélhetésük. Jelenleg 36 hektáron gazdálkodnak. A *Gozzi testvérek* nagyon sokat fektettek a borászatba. A terület pont Veneto és Lombardia határán fekszik. Elég köves, agyagos a termőhely. Fehér szőlők közül kiemelkedő a Chardonnay, a Garganega és a Trebbiano, valamint a Moscato Giallo. Kékszőlő fajták közül Rondinellát, Rossanellát, Sangiovesét, Merlot és Cabernet Sauvignon termesztenek. Tizenegy tételt kóstoltunk. A fehérek közül **Colombara Chardonnay 2021 Garda DOC Reserve** volt kiemelkedő. A chardonnayt szeptember elején kezdik



szüretelni, de a Reserve alapanyagát 20 nappal később szedik. 1 hónapot tartják finomseprőn, majd kierjedést követően 1 évet van francia fahordóban. Mély szalmasárga szín, popcorn, méz, vaj, némi egzotikus gyümölcs és vanília jellemzi. Nagyon szép, érett bor, finoman olajos. A vörösök közül a **Rosso Magrini 2019 Provincia di Mantova IGT** nyerte el leginkább

a tetszésemet. 50% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon az alapanyaga. 3 hetet szárítják a szőlőt, majd 2 hetet héjon áztatják. 1 évet töltött 225 literes ászok hordóban, majd forgalomba hozatal előtt további 1 évet palackban. A terület nagyon köves, kavicsos. Ezek a kövek nappal felmelegednek és éjszaka lassan adják le a hőt, ami egy különleges mikroklímát biztosít a szőlőnek, elősegítve annak optimális érését. Nagyon mély szín, érett gyümölcsök, nagy test. Remek bor, komoly étel mellé való.

Következő állomásunk a Veneto tartományban található **La Collina Dei CILIEGI** borászat. A Monte Castello déli oldalán fekvő borászat már egy igazi nagy gazdaság. Terepjárával és quadokkal járjuk be a szőlőt. Nagyon szép karban lévő ültetvények. A teljes terület 56 hektár, de ebből 13 hektáron erdőgazdálkodás folyik. A DOC, azaz „Denominazione di Origine Controllata”, vagyis eredetvédett



termőhely csupán 8 hektár ebből. A pincékjük ultra modern, mindennel felszerelt, de az igazi kuriózum egy szobor, amit a milánói dómból „kaptak kölcsön”. Az 1720-ban készült No. 29 jelzésű márvány szobrot a dóm felújításában nyújtott támogatásukért cserébe kapták meg egy évre. Ennek apropóján két bort is készítettek a milánói Dóm tiszteletére.

Itt nyolc tételt kóstoltunk, melyek közül **Ciliegio Amarone della Valpolicella DOCG 2019-es és 2017-es** tételei tetszetek a legjobban. Alapját három szőlőfajta adja: Corvina, Corvinone és Rondinella. Az Amarone a Valpolicella borvidék egyik legnemesebb borstílus, amelyet különleges módszerrel készítenek, beleértve a szőlő szárítását és a hosszú erjesztési időt. 3 héttől 1 hónapig is eltarthat a szőlő szárítása, de nem cél a túlzott koncentráció. 2 évig érlelték. Az egyensúly elérése a cél, nem a túlzó beltartalomra törekednek. Érett cseresznye, konyakmeggy, aszalt szilva a domináns.



Innen átruccantunk Toszkánába, egyenesen Montalcinoba a **Tenuta CROCE di MEZZO** borászatba. A sienai hegyek között járunk, csupán néhány kilométerre Montepulcanótól. Az öko gazdaságot

2022-ben vette meg **Enrico és Marco Facenda**. Az eredetileg Piemontban borászó testvérek nagyon beleszerettek a helybe, ugyanis ez a Brunello szülőházaja. Csupán 7 hektáron természetesen szőlőt és kizárólag Sangiovese Grosso szőlőfajtát, ami a Brunello alapja.

Négyféle bort készítenek. Egy rozét, amit leginkább jól behűtve fogadó itálnak használnak és háromféle vöröset. Egy DOC és két DOCG minősítésű. Nekem a kedvencem a **Brunello di Montalcino Riserva 2012 DOCG** volt. Minden fürtöt egyenként szüreteltek, gondosan átválogatták. 20 napot volt irányított hőmérsékleten erjesztőkádban, majd 36 hónapot érett 25 hektoliteres tölgyfa hordóban. Ízében cappucino, kávé, és feketecskokoládé. Nagyon, szép, kerek bor csodálatos harmóniával. Finom tannin, enyhén szárít, de elegánsan teszi. Enrico nagyon büszke a borra, bár nem kell nagy matekzszeninek lenni, hogy rájöjjünk, ezt még az előző tulajdonos idejében készítették! A hely érdekessége, hogy a szállásom egy 12. századi épületben volt, ami egy kis kápolnával is rendelkezett az alagsorban. Montalcinoban már csak hat darab ilyen régi ház áll.



Másnap korán útra keltünk, mert hosszú tartalmas nap elé néztünk. Egy óras utazást követően érkezünk meg a már Umbria tartományban **BLASI Cantina**-hoz. Három generáció óta készít bort a Blasi család. A birtokot jelenleg **Anna és Mauro Blasi** irányítja. A birtokot **Naomi**, az export manager mutatt be. Elsőkét az ültetvényekhez sétálunk el. 33 hektáron bio műveléssel termelik a szőlőket. Négyféle fehérszőlőt és nyolcféle kékszőlőt természetesen, nemzetközi és helyi fajtákat vegyesen. A szőlőterületeket 2009-ben telepítették, ekkor épült a modern borászat

és a hatalmas kóstolóterem is. Az öreg pince az 1742-ben épült Palazzo Bertanзи alagsorában található. Itt történik a hordós érlelés 15-80 hektoliteres ászokhordókban. Itt érlelődik a Mammamia elnevezésű boruk, ami minimum 10 évet tölt 125 literes hordóban.

Itt nagy gyorsasággal 10 tételt kóstoltunk. A **1742 Spumante Pas Dosé Metodo Classico** pezsgőjük kiváló aperitif. 70% Chardonnay, 30% Trebbiano Spoletino helyi fajta felhasználásával készült. Remek borok egytől-egyik. Nehéz is kedvencet találnom. Az **Impronta 2018 Umbria Rosso IGP**-t emelném ki mégis a sorból. Összetétele 40% Sagrantino, 30% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon. Magas hőfokon erjesztették és 15-18 napig héjon áztaták. Ezt követően 2 éven át nagy francia hordóban és palackozást követően még további 2 évig érett forgalomba hozatal előtt. Szép test, nagyon kerek. Tökéletes egyensúlyt alkot. Meglepően gyümölcsös, érett meggy, cseresznye, dohány, fekete csokoládé és kávé a dominánsak benne. Rendkívül elegáns. Nagy, vaskos húshoz, erdei gombás vadpörköltökhöz passzol leginkább. Egyértelműen a főétkezések bora, de akár szivarozáshoz is el tudnám képzelni. Essen még szó, az előbb már említett **Mammamia 2008 Umbria Passito IGP**-ről is. 50% Malvasia, 30% Semillon, 20% Chenin szőlőfajtákból készült. A szőlőfürtöket kézzel szüretelik, gondosan kiválogatva az érett és egészséges fürtöket. A szőlőfürtöket rácsokra helyezik, ahol természetes módon száradnak, vagyis aszalódnak, szeptember közepétől március elejéig. Ez a folyamat koncentrálna a szőlő cukor- és íztartalmát. Az aszalt szőlőt ellenőrzött hőmérsékleten erjesztik, általában 20-25 napig. Az erjedés után a bort kis francia fahordókba fejtik át, ahol 10 éven (!!!) át érik. 3,5 éve van palackban. Fantasztikus komplexitás. Borostyán szín. Aszalt gyümölcsök, leginkább füge, datolya, kajszibarack. Szép mézes jegyek. Nagyon magával ragadó, bár messze van a mi aszú borainktól, de nem is szabad azokhoz hasonlítani. Cantuccini mellé, kéksajtokhoz, belsőpenészes sajthoz igen szépen párosítható. ►

Újabb autózás. Umbria közepébe tartunk. Elhaladunk Assisi mellett. Kicsit fáj a szívem, hogy nem megyünk be a városba, de ez a mostani túra nem a kultúráról, hanem a borkultúráról szól. Hamarosan meg is érkezünk az **Azienda Agricola BOCALE** borászat picinyke épületéhez. A területnek saját szőlőfajtája van a Trebbiano, amely a Trevi és Spoleto között elterülő völgyről kapta nevét. 1925-ben Perugia tartományban összeírták a termőhelyeket és a legjobb minősítést az előttünk fekvő Montefalco terület kapta. Az 1960-as 1970-es évek nagy gazdasági visszaesése miatt sokan elvándoroltak innen, többek között a *Valentini család*



is Svájcban és Abruzzóban próbált keresethez jutni. 1985-től kezdtek a térségben újra helyi fajtákkal, leginkább a Sagrantinóval foglalkozni. A Bocale márkát – jelentése 2 literes kancsó – 2002-ben hozza létre a legifjabb Valentini a családi szőlő területén. 2023-tól a teljes termelés organikus módon történik.

Miközben *Valentino* a borokról beszél, addig édesapja segít a kitöltésekben a másik helységben pedig édesanyja frissen készíti a helyi specialitásokat. Süt, főz, szorgoskodik. Ez tényleg egy családi kézműves vállalkozás. Őt bort kóstolunk és távozáskor a papa ragaszkodik, hogy a grappáját is kóstoljuk meg. Nem okozhatunk neki csalódást. A borok zseniálisak. Három *Sagrantinó*t kóstolunk. A 2019-es DOC, míg a 2018-as és 2016-os DOCG minősítésű eredetvédelem alatt áll. A 2018-as *Montefalco Sagrantino DOCG*

a papa nevét kapta, mivel Ennio végezte a macerációját a bornak. A legszebb válogatott termésből készül. A kézi szüret október második felében volt. Natúrbor, saját élesztővel, szűrés, stabilizálás nélkül készül. 1 hl francia hordókban 2 évig érlelik. Rendkívül érett, elegáns, férfias bor. Enyhén szárító tannin. Finoman meggy és cseresznye a gerince némi fűszerességgel. Boróka, rozmaring, levendula, kakukkfű. Nagyon kerek, igazi mediterrán jellegű bor. Alkoholos melegség, édességérzet a korty végén. Hosszú lecsengésű.

Az USA-ba és Belgiumba megy jelentős része. 1426 palack készült belőle. Komoly ételek mellé való. Egy igazi umbriai porchetta mellé kiváló párosítás, de vörösboros marhapofa, vagy éppen egy sűrű kakaspörkölt mellé is el tudnám képzelni. Közben mi is a mama frissen készült porchettáját kapjuk a bor mellé!

Ismét útra kelünk. Úticélunk Marche tartomány, azon belül pedig az Adria partján elterülő **Azienda Agricola TERRA FAGETO** borászat. 1952 *Dante Di Ruscio* úgy döntött, hogy az addigi növénytermesztés és állattartás helyett csak borkészítéssel fog foglalkozni, amit majd háznál fog értékesíteni. Fia *Claudio* és felesége *Maria* továbbfejlesztette a vállalkozást. Ma már a harmadik generáció *Angelo* és *Michele* viszik tovább a stafétát. A nagypapa tanította őket traktort vezetni, tőle szívták magukba a termőhely szeretetét. A kezdeti 5 hektáros ültetvény 45 hektárosra növelte ki magát. Ma már a teljes területen organikus művelés folyik.

A Terra Fageto a hajdan a faluban állt Castello Fageto-ról kapta a nevét, ami ma már nem látható, mert a hegy tetejéről egy földrengés során a tengerbe csúszott. A legenda szerint ma is lehet hallani a torony harangjának hangját a tenger morajlásában. A központi épületben kisfilmet nézünk a családról és a borászatról. Megakad a szemem a folyóbor kimérésén. Meg is kérdezem Micheletől, aki nevetve válaszol. *Ez nálunk hagyomány* – mondja. *A nagypapa ragaszkodott hozzá, hogy lehessen folyóban is venni bort, mert ő így kezdte annak idején.* Nagy huncut lehetett az öreg. A jogosítvány vizsgájára is két demizson bort vitt a vizsgálónőnek. Biztos, ami biztos alapon. 93 évet élt.

Autóba ülünk és felmegyünk az ültetvények között helyet kapó kóstoló helysége-

gig. Sétálunk a szőlőben, alattunk kb. 200 méterre lent az Adria. Szőlőültetvények, zöldellő lankák és a csodás kék tenger. Tudták ezek a fiúk hogy hová kell kóstolótermet építeni!

Hihetetlen tempóban 14 féle bort kóstolunk. Alig bírok jegyzetelni, kóstolni, figyelni, kérdezni. Szinte csak helyi fajtákkal dolgoznak: Trebbiano, Passerina, Pecorino, Sangiovese, Montepulciano. Nemzetközi fajták közül csak Chardonnay, Merlot és Cabernet Sauvignon van. Nehéz a borsorból kiemelni bármit is, mindegyik tétel kiváló. A *Rusus Piceno Superiore 2021 Rosso Piceno DOC Reserve* egy nagyon szép prémium bor. A birtok legöregebb szőlőtőkéinek a termése (40-50 éves tőkék). 75% Montepulciano, 25% Sangiovese. Október közepére esik a szüret. Az erjesztés kb. 2 hétig is eltarthat. 18 hónapot töltött hordóban és 12 hóna-



pot palackban. Fekete cseresznye, fekete áfonya, vörösfőnye, némi kókusz, enyhén szilvalekváros picit. Füst, dohány és bőr. Nagyon meleg érzetet ad. Szép tannin, szép test, hosszú lecsengés. Elegáns, szép bor. Sült húskok, vadak, erdei gyümölcsös mártásos fogások, gombás ételek kiváló partnere. A *Serrone 2020 Marche Rosso IGT Reserve* a csúcok csúcsa! A címkén vörössel írták dupla R-t, utalva arra, hogy ez náluk a boraik Rolls-Royce-a. Kézzel szüretelik, válogatják a fürtöket. A Merlot szürete szeptember végére esik, míg a Cabernet Sauvignon-t rá egy hónapra szüretelik. 1 évet töltenek kis francia hordókban. Illatában végtelen gyümölcsös, pirosbogyós erdei gyümölcsök jönnek leginkább. Rendkívül krémes textúra, elegáns tannin szerkezet. Nagy bor az kétségtelen. Bárány, marha és vadhúsok párosíthatóak hozzá. Szaftos sülték, gombás vagy éppen erdei

gyümölcsös mártással remekül passzolnak hozzá, de akár szivarozáshoz is el tudnám kortyolgatni. A sor végét egy különlegesség zárja. Az **Alido 2021 Marche Bianco Passito IGT** 100% Passerina-ból kizárólag különleges évjáratokban készítik, amikor az időjárás lehetővé teszi, hogy a szőlők a tőkéken töppedjenek. November közepéig is eltolódhat így a szüret. Hagyományos erjesztés, hordós érlelés jellemzi. Körte, baracklekvár, aszalt füge és méz, amik dominánsak ízében. Kemény kekszek, péksütemények, közepesen érlelt lágysajtok mellé mézzel, lekvárral (pl. füge, vagy eper) társítva.

Elhagyjuk a tengerpartot, ismét Perugia irányába autózunk. A **Tenute MUROLA** egy csodás domb tetején fekszik. A kilátás bármelyik romantikus olasz filmbe beillene. A család Lengyelországból származik.



A nagypapa a II. Világháborúban Montecassinonál szolgált és itt maradt a háború után. Sok bor lengyel nevet visel, ezzel tisztelgnek az ősök előtt. 150 hektáron, organikus termelést végeznek. A merlot leszámítva csak helyi fajtákkal dolgoznak. Sangiovese, Montepulciano, Ribona, Falerio Pecorino, Passerina a fajtaválasztékuk. A borászat ultramodern, de mindenhol megcsillannak a gyökerek, a családi örökség. A nagypapa könyvespolca, régi borászati eszközök, egy 1930-as évekbeli Fiat Balilla, ezüst pezsgőspoharak jeges vödörrel... és közben mindenhol patika rend és tisztaság. A legfiatalabb generáció kalauzol végig a termeken, de a papa mérnökien precíz szeme azért ott van mindenben. A hordós érlelő térben egy pálma, a kitarás szimbólum. A kóstoló helységben hatalmas asztal előre megterítve. 11 tételt kóstoltunk. Profi a szervezés,

kiválóak a borok. Jole, Vara, Solagna, Vore, Jurek... mind mind egy családtagról kapta a nevét. A **Cama' 2019 Rosso Piceno DOC** bor 100% Sangiovese. Nevét a nagymamáról, Agar Sorbatti Bonatiról – barátainknak csak Cama' – kapta, aki elsőként végzett mérnökként a családból és az első női mérnök volt Olaszországban. Mély rubin szín, nagyon megnyerő. Feketeáfonya, vörösfáfonya, érett meggy a domináns benne, de safrány, zsálya, vanília és némi földesség, animalitás is felfedezhető. A korty végén csokoládé, aszalt meggy és túlérett pirosbogyós gyümölcsök is megjelennek. Elegáns, nagyon hosszan tart. A **Teodoro 2019 Marche Rosso IGT** 100% Montepulciano. Teodoro Bonatiról, a család szintén mérnök tagjáról kapta a nevét a bor, aki részt vett a napóleoni háborúban és nagy természetszeretetről is közismert volt. Ferraránál ő tervezte meg és készítette el Napóleon csapatai számára a hidat a Pó folyón. Illatában enyhén túl-érett ananász – ilyent még nem tapasztaltam – teszi igazán izgalmassá. Ízében elsőre minerális jegyek, majd aszalt gyümölcsök arzenálja mutatkozik. És a csúcsok csúcsa: **Brunforte Marche Rosso IGT** 100% merlot! Már a pohárba kitöltés közben megállapítható, hogy nem semmi borral van dolgunk. Nevét Brunforte grófjai után kapta, akik jelentős szerepet játszottak a régió történelemben és 13. századi erődített kastélyuk ma is látható. Illatában mély fűszeresség, zsálya, rozmarin, oregánó és kakukkfű. Ízében érett gyümölcsök, feketeáfonya, aszalt szilva és cseresznye. A nagyon magas beltartalomra való törekvés nem a térség stílusa, de nem is az itteni piacra készül. Lecsengésében csokoládé, kávé és vanília mutatkozik. Fantasztikus tétel, csak csupa nagybetűvel szabad róla írni. Hatalmas!!! A pohár száraztesztje rettentően aszalt meggyes illatot áraszt.

Ebbe a napba ennyi fért bele. A harmadik napra csak egy borászat maradt, a **Tenute di TAVIGNANO**. A birtokot 1973-ban alapították, de csak az 1990-es években kezdtek borászattal is foglalkozni. 2018 óta a teljes területen organikus termelés történik. 34 hektáron dolgoznak. Rendkívül ásványos a talaj, sokkal vékonyabb a felső termő réteg, mint máshol. 14 féle bort készítenek. A fehérboraik kizárólag tartályban érlelődnek. Augusztus közepén indul

a szüret és kizárólag hajnalban és reggel szüretelnek, amíg nincsen nagyon meleg. 10 féle bort kóstoltunk. Az első kettő mind címkéjében, mind borstílusában az új generációkat akarja megszólítani. A **FEAK** és a **PUNK** is szüretlen PET-NAT habzóbor. Kövezzetek meg, de ez nem az én világom. Helyi szőlőfajta a Verdicchio, a **Villa Torre, Misco** és **Misco Riserva** kizárólag ebből készül. Mindre igaz, hogy ásványos, citrusos, rendkívül intenzív savérzet jellemzi. Üde, friss nyári bor. Aperitifnek jól behűtve ajánlott. Itt a kedvencem a **Libenter 2020 Marche Rosso IGT** bor volt. 70% Montepulciano, 20% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot. „Super Tuscan” stílusú vörös-



bor. 1 évet töltött fahordóban. Friss, üde, elegáns, amit a nemzetközi szőlőfajtáknak köszönhet leginkább. Cseresznyés, szilvás ízek dominálnak benne. Bársonyos tannin jellemzi.

Ezzel a szűk három napos gasztronómiai utazásom véget is. Összegezve? Szenzációs borokat kóstoltunk melyekhez kiváló vendéglátás párosult. Mindenhol nagyon jó volt a kommunikáció, a tehetséges, jól képzett fiataloknak volt leginkább köszönhető. Összesen 79 bort kóstoltunk. Mindegyik kiváló volt a maga kategóriájában. A pince árak – kivételt talán csak a csúcsborok képezték – nem voltak földtől elrugaszkodottak, sőt. Ha valaki olaszországi nyaralását tervezi, bátran beteheti a fenti borászatokat a programjába, egyikben sem fog csalódnia.

Ciao! ■



Elmélkedés és tények

Kovács Pál gondolatai

A borbírálat egy nagyon összetett, bonyolult, sok gyakorlást, tudást, ismeretet igénylő folyamat, ám egyben nagyon egyszerű is. A legképzettebb borszakértői diploma – Master of Wine – megszerzése 5-10 év kemény tanulást igényel és jelenleg talán 400-an vannak a Földön, akik megszerezték, ők a csúcs. Természetesen rajtuk kívül is van több ezer borakadémikus, borszakíró, neves borász van a földön, akik a több ezer borversenyen tesztelik, bírálják a beküldött borokat, néha heteken át. A világ legnagyobb borversenyein akár 15-20.000 féle bort is bírálhatnak, akár 500 fős szakértő gárdával. A hazai versenyeken is jellemzően többszáz, alkalmanként akár ezer féle bor is megjelenhet.

Mi a **Debreceni Borozó** magazinnál közel tíz év alatt alakítottuk ki a jelenlegi bírálati rendszert, sok munkával, sok tanulással. Nem akarjuk elmondani a borfogyasztóknak, hogy mit igyanak – azt úgyis az ő ízlésük dönti el –, csak szeretnénk adni egy konkrét leírást arról, hogy milyen bort találtunk az adott pohárban, az adott pillanatban és azt milyennek értékeljük. Természetesen nem csak a saját tudásunkra hagyatkozunk, meghívunk vendéglátós szakembereket, sommeliereket, borászokat, szakírókat és közösen alakítjuk ki a véleményünket, olykor komoly viták közepette, de minden esetben konszenzussal.

Mi így értékelünk:

- *****/95–100 pont: tökéletes bor, bajnok, briliáns
- *****/90–94 pont: nagyon szép, egyedi, elegáns, nagy bor
- *****/85–89 pont: kiváló, komplex, karakteres, nagyon jó bor
- *****/80–84 pont: tehetséges, tartalmas, jó bor
- *** /75–79 pont: korrekt bor, különösebb erények és hibák nélkül
- ** /50–74 pont: nem elfogadható, gyenge bor

A 41. lapszámunk tesztjein az alábbi szakemberek tesztelték a borokat, négy napon keresztül, több fordulóban:

Darin Sándor DB, Kerekes Sándor DB,
Kovács Pál DB, Kovács Péter borász,
Sebestény Csaba igazgató Hotel Platán
Debrecen, **Szabó Gyula** borgyűjtő,
Váradi Zsolt borbeszerző METRO.

Ez alkalommal 10 borvidék, 48 pincészetének 133 tételét teszteltük és írtam le, vállalva a leírtakért a teljes felelősséget. Olvassák el és mondjanak véleményt, szívesen vesszem a kritikát is.

És, hogy miért egyszerű a tesztelés? Azért, mert a borfogyasztó mondja meg, hogy melyik bor tetszik neki és melyik nem, melyikből inná még egy pohárral, és ez dönt. A mi leírásunk csak egy útjelző. ■

Teszt



Gál
Szőlőbirtok és Pincészet
Szigetcsép

Rosé
2023

TESZTGYŐZTES

90

PONT

ROZÉ

Kovács Pál borjegyzete

Ha nyár, akkor szinte mindig előkerül a rozé borok kérdése. Az biztos, hogy a nyári nagy melegben csak a legelvetemültebb vörösburos fanok fordulnak a testes vörösök felé, a borfogyasztók egy nagyobbik része azonban a könnyedebb, gyümölcsösebb borok felé – vagyis részben a rozék – felé fordul. Mi is már évek óta igyekszünk teret adni ennek a borvonalnak, ebben az évben 9 borvidék, 19 pincészetétől 26 tétel érkezett be. Hogy mire jutottunk, azt itt próbáltam összegezni.

90 pont



Gál Szőlőbirtok és Pincészet (Szigetcsép)

Kunsági Rosé Cuvée 2023

Halvány lazacszínű, szép kerek, élénk, málnás, meggyes, ribizlis illatvilág, zamatos savak, könnyed test, szájbán nagyon izgalmas, friss, üde, zamatos, gyümölcsös, enyhén fűszeres jegyek, szép hosszú lecsengés, könnyed nyáresti bor.

Ár: 1.790 Ft – pincészetnél



Pannonhalmi Apátsági Pincészet (Pannonhalma)

Pannonhalmi Tricollis Cuvée Rosé 2023

Kellemes lazacszínű, szép meggyes, cseresznyés, ribizlis, kicsit fűszeres illatjegyek, zamatos savak, szép test, szájbán nagyon kerek, zamatos, gyümölcsös, üde, fűszeres, szép hosszú lecsengés, elegáns rozébor.

Ár: 2.800 Ft – borbolt.hu



Koch Borászat (Borota)

Duna-Tisza Közi Prémium Néró rosé 2023

Szép lazac rózsaszínű, szép édeskés, málnás, epres, virágos, kicsit fűszeres illatvilág, kerek savak, könnyed test,

szájban nagyon kerek, nagyon zamatos, friss, gyümölcsös, virágos, hosszú lecsengés, igazi nyári bor.

Ár: 1.840 Ft – borbolt.hu



Gál Szőlőbirtok és Pincészet (Szigetcsép)

Kékfrankos Rosé 2023

Szép, érett rózsaszínű, érett málnás, epres, rózsás illatjegyek, kerek savak, olajos test, szájbán kerek, zamatos, gyümölcsös, üde, friss, szép lecsengés, nekem szuper fröccsbor.

Ár: 1.890 Ft – pincészetnél

89 pont



Thummerer Pincészet (Noszvaj)

Terra Egri Rosé cuvée 2023

Szép lazacszínű, élénk, málnás, epres, cseresznyés illatok, kerek savak, szép test, szájbán friss, zamatos, gyümölcsös, kerek, hosszú lecsengés, jó hideg, kiváló.

Ár: 1.710 Ft – borbolt.hu



Ostorosbor (Ostoros)

Csipke Rosé 2023

Halvány lazacszínű, kellemes meggyes, ribizlis illatvilág, zamatos savak, könnyed test, szájbán kerek, gyümölcsös, üde, friss, zamatos, szép lecsengés, kellemes

nyáresti társ.

Ár: 1.499 Ft – pincészetnél



Ostorosbor (Ostoros)

Egri Rosé 2023

Szép lazacszínű, kellemes, cseresznyés, piros ribizlis, epres illatjegyek, zamatos savak, könnyed test, szájbán kerek, gyümölcsös, zamatos, üde, krémes, szép lecsengés, jó inni.

Ár: 1.299 Ft – pincészetnél

88 pont



Thummerer Pincészet (Noszvaj)

Egri Rosé Cabernet Dorsa 2023

Világos lazacszínű, lassan nyíló, érett cseresznyés, szedres, virágos illatok, kerek savak, közepes test, szájbán kerek, zamatos, érett gyümölcsös, kicsit mandulás utóíz, szép lecsengés, ínycsemegeknek ajánlom.

Ár: 1.899 Ft – pincészetnél



IKON Borászat (Rádpusztá)

IKON Rosé 2023

Sötét rózsaszínű, telt, érett, szedres, cseresznyés, mandulás illatvilág, szép savak, közepes test, szájbán nagyon zamatos, izgalmas, gyümölcsös, üde, a végén szép mandulással lecsengéssel, nagyon kellemes bor.

Ár: 2.050 Ft – borbolt.hu



Varsányi Pincészet (Verpelét)

Rosé cuvée 2023, Grand selection

Sötét rózsaszínű, élénk, málnás, epres,

fűszeres, krémes illatvilág, kerek savak, olajos test, szájbán nagyon kerek, gyümölcsös, üde, zamatos, hosszú lecsengés, grill party kellemes társa.

Ár: 1.990 Ft – pincészetnél

87 pont

Dóka Éva Pincészet (Zalaszentgrót)

Egy kis piros kell bele ROZÉ 2023

Világos lazacszínű, szép piros gyümölcsös, meggyes, cseresznyés, virágos illatok, kerek savak, könnyed test, szájbán nagyon kerek, zamatos, gyümölcsös, üde, friss, szép lecsengés, nagyon érdekes bor Zalából.

Ár: 2.160 Ft – pincészetnél

Tóth Ferenc Pincészet (Eger)

Egri Kékfrankos Rosé 2023

Világos lazacszínű, kellemes, málnás, epres illatvilág, kerek savak, olajos test, szájbán kerek, telt, üde, zamatos, gyümölcsös, közepesen hosszú lecsengéssel, ehhez a borhoz már le kell ülni.

Ár: 2.120 Ft – borbolt.hu

Koch Borászat (Borota)

Selection Rosé Cuvée 2023

Sötét rózsaszínű, telt, meggyes, piros-ribizlis illatjegyek, kerek savak, könnyed test, szájbán kerek, zamatos, gyümölcsös, friss, üde, hosszú lecsengés, kellemes beszélgetésekhez.

Ár: 2.370 Ft – borbolt.hu

Tüske Pince (Szekszárd)

Panni siller 2023

Sötét rózsaszínű, telt, érett, meggyes, szedres, krémes, fűszeres illatvilág, kerek savak, szép test, szájbán kerek, gyümölcsös, zamatos, fűszeres, szép lecsengés, egy halászlé méltó kísérője.

Ár: 2.300 Ft – pincészetnél

Juhász Testvérek Pincészet (Egerszalók)

Egri Syrah Rosé 2023

Sötét lazacszínű, lassan nyíló, meggyes, cseresznyés, fűszeres illatok, kerek savak, olajos test, szájbán kerek, gyümölcsös, zamatos, krémes, végén kis alkohol túlsúly jelenik meg, szép lecsengés, tartalmas bor.

Ár: 2.499 Ft – pincészetnél ►

Bodri Pincészet (Szekszárd)

Szekszárdi Rozé "Rozi" 2023

Sötét lazacszínű, kellemes, érett cseresznyés, szedres, málnás illatvilág, szép savak, közepes test, szájból nagyon kerek, zamatos, gyümölcsös, üde, friss, szép lecsengés, hidegen a legjobb.

Ár: 1.590 Ft – [borbolt.hu](#)

86 pont

5Dudás Pincészet (Gyöngyös)

Kékfrankos Rosé 2023

Sötét rózsaszínű, telt, lassan nyíló, meggyes, szedres illatjegyek, kerek savak, közepes test, szájból zamatos, gyümölcsös, kerek, nem túl hosszú lecsengés, grillezett ételekhez.

Ár: 1.500 Ft – [pincészetnél](#)

85 pont

Molnár és Fiai Pincészet (Abasár)

Mátrai Kékfrankos Rosé 2023

Lilás lazacszínű, kellemes málnás, meggyes, epres illatvilág, kerek savak, könnyed test, szájból kerek, gyümölcsös, zamatos, üde, friss, közepesen hosszú lecsengés, hosszú séta után kiváló.

Ár: 1.600 Ft – [pincészetnél](#)

Tüske Pince (Szekszárd)

Tüske rozé 2023

Nagyon halvány lazacszínű, lassan nyíló, meggyes, ribizlis, virágos illatjegyek, kerek savak, könnyű test, szájból kerek, gyümölcsös, könnyed, üde, közepesen hosszú lecsengés, inni jó.

Ár: 2.100 Ft – [borbolt.hu](#)

84 pont

Kővágó Pincészet (Abasár)

Tölgyes Rosé 2020

Sötét rózsaszínű, telt, érett, meggyes, málnás, krémes illatvilág, kerek savak, szép test, szájból nagyon kerek, zamatos, gyümölcsös, zamatos, picit fáradt, de szép lecsengés, korát meghazudtolóan kellemes ivású.

Ár: 3.000 Ft – [pincészetnél](#)

Belward Pincészet (Belvárdgyula)

Rozé Cuvée 2023

Szép lazacszínű, kellemes, meggyes, ribizlis, kicsit málnás illatjegyek, kerek savak, könnyű test, szájból kerek, gyümölcsös, friss, üde, mandulás lecsengéssel, hidegen kiváló.

Ár: 1.900 Ft – [pincészetnél](#)

Ákos Pince (Gyöngyös)

Nyárest Rosé 2023

Sötét rózsaszínű, meggyes, ribizlis, kicsit fűszeres illatok, kerek savak, könnyed test, szájból édeskés, gyümölcsös, telt, kellemes, kerek, közepesen hosszú lecsengés, nyári esti beszélgetésekhez.

Ár: 1.700 Ft – [pincészetnél](#)

Szöke Mátyás & Zoltán Pincészet

(Gyöngyöstarján)

Kékfrankos Rosé 2023

Halvány lazacszínű, lassan nyíló, meggyes, málnás, keserűmandulás illatvilág, kerek savak, könnyed test, szájból gyümölcsös, kerek, közepesen hosszú lecsengés, hidegen ajánlom.

Ár: 2.000 Ft – [pincészetnél](#)

83 pont

Bodri Pincészet (Szekszárd)

Szekszárdi Kékfrankos Rozé "Orsi" 2023

Lazac rózsaszínű, illatában cseresznye, meggy, érett ribizli, kerek savak, szép test, szájból kerek, gyümölcsös, zamatos, friss, üde, közepesen hosszú lecsengés, hosszú út után kiváló.

Ár: 2.000 Ft – [pincészetnél](#)

5Dudás Pincészet (Gyöngyös)

Rosé 2022

Világos piros színű, lassan nyíló, meggyes, szedres illatok, kerek savak, könnyed test, szájból kerek, meggyes, zamatos, kesernyés, közepesen hosszú lecsengés, túl a csúcson.

Ár: 1.500 Ft – [pincészetnél](#)

82 pont

GOBRI Pincészet (Gyöngyöstarján)

Mátrai Kékfrankos Rosé 2023

Sötét rózsaszínű, lassan nyíló, meggyes, ribizlis, szedres illatvilág, kerek savak, közepes test, szájból kerek, gyümölcsös, telt, érett, zamatos, közepes lecsengés, van, aki így szereti.

Ár: 1.990 Ft – [pincészetnél](#)

Teszt- jegyzet

Kovács Pál értékelése

Soha rosszabb rozé tesztet! Ez jutott legelőször az eszembe, amikor az összefoglaláshoz leültem megírni. Ezt teljesen komolyan gondolom is, hiszen a beküldött 26 bor mindegyike a maga nemében jól iható, kellemes kísérő a meleg nyári napokra, estékre, partikra. A megadott pontok a pillanatnyi helyzetet tükrözik, más időpontban, más tesztelők teljesen más sorrendet állítanának fel. Ez így is van rendjén.

Minden esetre én azt ajánlom, hogy bátran nyúljanak a rozé borokhoz nyáron tisztán vagy fröccsként, kiválóak lesznek. Bízbanak a lapunk értékelésében. ■

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.

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

OLASZ RIZLING

Kovács Pál borjegyzete

B a d a c s o n y



VÁLIBOR
saját borműre

Olaszrizling válogatás
"Öreg lókek bora"

TESZTGYZÖZTES

92

PONT

Az olaszrizling az egyik legelterjedtebb és legismertebb szőlő hazánkban, de talán az egész Kárpát-medencében is. Sokszor kóstoltunk már a Debreceni Borozó tesztjein ezt a fajtát és mindig kellemes perceket éltünk át. Ebben az évben csatlakozva a GROW Balaton rendezvényéhez ismét meghirdettük az Olaszrizling tesztet. Most 9 borvidék 15 pincészetéből küldött be 19 mintát, amelyekről ez a vélemény alakult ki bennem a kóstolás után:

92 pont



Váli Kézműves Borászat (Badacsony)
Badacsonyi Olaszrizling Válogatás 2022
 Tiszta, aranyárga színű, szép, telt, mandulás, nyári körtés, barackos, krémes vajas, ásványos illatvilág, zamatos savak, olajos test, szájban nagyon kerek, gyümölcsös, ásványos, krémes, üde, fűszeres, szép hosszú lecsengés, elegáns bor.

Ár: 3.770 Ft – *borbolt.hu*



Molnár és Fiai Pincészet (Abasár)
Mátrai Abasári Olaszrizling Prémium 2019

Halvány aranyárga színű, tiszta, tükrös, szép körtés, gyógynövényes, krémes, mandulás, vajas illat, kerek savak, olajos test, szájban mandulás, körtés, krémes ízek, telt, érett, hosszú lecsengés, még mindig élő bor.

Ár: 4.000 Ft – *pincészetnél*

91 pont



Dobosi Pincészet (Szentantalfa)
Bio Háromszög Olaszrizling 2022
 Világos aranyárga színű, tükrös, szép érett, körtés, barackos, mandulás, krémes, virágos illatok, kerek savak, olajos test, szájban nagyon zamatos, üde,

gyümölcsös, ásványos, krémes, hosszú lecsengés, szép bor.

Ár: 4.000 Ft – *pincészetnél*

90 pont



Dóka Éva Pincészet (Zalaszentgrót)
ADNÁM Olaszrizling 2022

Halvány szalmasárga színű, tiszta, szép nyári almás, fehér ribizlis, vegetális, krémes illatok, zamatos savak, olajos test, szájban izgalmas, gyümölcsös, friss, üde, zamatos, krémes, hosszú lecsengés, nagyon jó inni.

Ár: 2.400 Ft – *pincészetnél*



Kővágó Pincészet (Abasár)
Olaszrizling 2021

Világos aranyárga színű, tükrös, telt, érett, nyári almás, körtés, kicsit parfümös, krémes, vajas illatvilág, kerek savak, olajos test, szájban édeskés, gyümölcsös, zamatos, krémes jegyek, hosszú lecsengés, szépen tartja magát.

Ár: 4.000 Ft – *pincészetnél*



Dobosi Pincészet (Szentantalfa)
Bio Nivegy-völgy Olaszrizling 2022
 Aranyárga színű, zöldes reflexszel, szép nyári almás, körtés, ribizlis, krémes, vajas illatok, kerek savak, olajos test, szájban nagyon kerek, zamatos, gyümölcsös,

kicsit fűszeres, krémes, vajás, hosszú lecsengés, jó minden napra.

Ár: 2.780 Ft – borbolt.hu

89 pont



Szőke Mátyás & Zoltán Pincészet
(Gyöngyöstarján)

Olaszrizling 2023

Aranyárga színű, tiszta, szép körtés, vajás, krémes, virágos illatok, zamatos savak, olajos test, szájbán nagyon kerek, gyümölcsös, zamatos, izgalmas, krémes, hosszú lecsengés, jó inni.

Ár: 2.000 Ft – pincészetnél



Belward Pincészet (Hásságy)

Pécsi Olaszrizling 2023

Aranyárga színű, tiszta, tükrös, élénk, körtés, barackos, virágos, krémes illatok, zamatos savak, olajos test, szájbán zamatos, friss, üde, gyümölcsös, izgalmas mandulás jegyekkel a végén, szép lecsengés, izgalmas bor.

Ár: 2.500 Ft – pincészetnél



Gál Szőlőbirtok és Pincészet
(Szigetcsép)

Olaszrizling 2023

Szép aranyárga színű, telt, kellemes, körtés, barackos, krémes, virágos illatvilág, kerek savak, közepes test, szájbán mandulás, gyümölcsös, kerek, zamatos, üde, közepesen hosszú lecsengés, kellemes nyári borocska.

Ár: 1.890 Ft – pincészetnél



Koch Borászat (Borota)

Organic Olaszrizling 2020

Világos aranyárga színű, telt, nyári körtés, barackos, fűszeres, krémes illatvilág, leheletnyi oxidált jelleggel, kerek savak, olajos test, szájbán kerek, gyümölcsös, krémes, zamatos, közepesen hosszú lecsengés, szép bor.

Ár: 2.450 Ft – pincészetnél



Dobosi Pincészet (Szentantalfa)

Bio Olaszrizling 2023

Világos aranyárga színű, szép tiszta, körtés, barackos, mandulás, virágos, krémes illatvilág, kerek savak, szép test, szájbán nagyon kerek, gyümölcsös, zamatos, krémes, hosszú lecsengéssel, mindennapok bora.

Ár: 1.890 Ft – borbolt.hu

88 pont



EgerSoul Borászat és Szőlőbirtok
(Egerszólát)

Olaszrizling superior 2023

Világos aranyárga színű, telt, zamatos, körtés, barackos, kicsit ásványos, mandulás, krémes illatvilág, szép savak, olajos test, szájbán kerek, gyümölcsös, zamatos, mandulás, szép lecsengéssel, még van benne potenciál.

Ár: 3.100 Ft – pincészetnél

87 pont

Szőke Mátyás & Zoltán Pincészet
(Gyöngyöstarján)

Mátrai Olaszrizling 2023

Aranyárga színű, szép krémes, körtés, barackos, mandulás, vajás illatjegyek,

Teszt

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.

olajos test, szájban nagyon kerek, gyümölcsös, krémes, mandulás, a végén kis alkohol túlsúly jelenik meg, közepes lecsengés, jól iható.

Ár: 2.000 Ft – pincészetnél

Dobosi Pincészet (Szentantalfa)

BalatonBor 2023

Halvány aranyárga színű, szép gyümölcsös, körtés, barackos, virágos illat, kerek savak, közepes test, szájban kerek, gyümölcsös, virágos, a végén kicsit kesernyés jegyekkel, közepes lecsengéssel, mindennapra ajánlom.

Ár: 2.200 Ft – pincészetnél

86 pont

GOBRI Pincészet (Gyöngyöstarján)

Mátrai Olaszrizling 2023

Halvány aranyárga színű, szép kajszi-barackos, vajas, krémes, körtés, barackos illat, szép savak, közepes test, szájban kerek, virágos, gyümölcsös jegyek, közepesen hosszú, társasági bor.

Ár: 2.050 Ft – pincészetnél

84 pont

Juhász Testvérek Pincészet (Egerszalók)

Olaszrizling 2023

Szép aranyárga színű, illatában körte, kajszi barack, kevés virágos jelleg, kerek savak, közepes test, szájban kerek, gyümölcsös, kicsit krémes, édeskés jegyek, közepes lecsengéssel, mindennapra kiváló. Ár: 1.499 Ft – pincészetnél

Mezei Szőlőbirtok és Pincészet (Tibolddaróc)

Mezei Olaszrizling 2023

Halvány szalmasárga színű, nyári almás, őszibarackos, virágos illat, lekerekedett savak, közepes test, szájban kerek, gyümölcsös, nem túl hosszú, kellemes fröccsbor. Ár: 1.800 Ft – pincészetnél

83 pont

Ostrosbor (Ostros)

Olaszrizling 2023

Világos aranyárga színű, élénk körtés, kajszi-barackos, kicsit virágos illatok, szép savak, közepes test, szájban gyümölcsös, kerek, zamatos, nem túl hosszú, kellemes fröccsbor.

Ár: 1.249 Ft – pincészetnél

80 pont

5Dudás Pincészet (Gyöngyös)

Olaszrizling 2023

Aranysárga színű, túlérlett, kicsit oxidált illatjegyek, érett gyümölcsökkel, kerek savak, szép test, szájban édeskés, érett gyümölcsös, alkohol túlsúly a végén, nem túl hosszú lecsengés.

Ár: 1.500 Ft – pincészetnél

Így pontozunk mi:

95-100: tökéletes bor

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

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

80-84: tehetséges, tartalmas, jó bor

Teszt-jegyzet

Kovács Pál értékelése

A beérkezett tételek alapján egy kicsit skeptikus voltam, mert – őszintén szólva – több borra számítottam, de a teszt végére megbékéltem. A beérkezett borok jó áttekintést adtak a fajta honi helyzetéről, hiszen azok a Pécsi Borvidéktől a Mátraig, illetve a Zalai Borvidéktől a Bükkig terjedő szőlőterületekről érkeztek be. Összeségében hálával és köszönettel tartozik a szerkesztőségünk, mert a borok nagy élményét nyújtottak a teszt során, kiemelkedő sor jelent meg a poharainkban. A beküldött borok több mint 60%-a az egyedi, elegáns, komplex, karakteres borok kategóriájába kerül besorolásra, vagyis 88 pont fölé. Mindez azt bizonyítja, hogy az olaszrizling nagyon jól érzi magát a Kárpát-medencében, képes mindenhol alkalmazkodni a körülményekhez és a legjobb tulajdonságait összesíteni a borokban.

Nyugodt szível, bátorítok mindenkit az olaszrizling megköstolására, bármely borvidékünkről is származik az. ■

Teszt

TESZTGYŐZTES

90

PONT

DOBOSI
GYÖNGYÖZŐ
2023

GYÖNGYÖZŐ BOROK

Kovács Pál borjegyzete

A nyári hőség egyik ellenszere lett az utóbbi években egyre népszerűbbé váló gyöngyöző bor stílus. A CO₂-vel feldúsított, frissített borok iránt komoly kereslet mutatkozik a hazai borpiacon, ezért gondoltuk azt, hogy külön csoportban vizsgáljuk meg az idei gyöngyözőket. Erre a tesztre 9 borvidék, 18 pincészet 22 bora érkezett be. Nagyon kíváncsiak vártuk a tesztet és én így láttam, érzékeltem, kóstoltam:

90 pont



Dobosi Pincészet (Szentantalfa)

Bio Gyöngyöző 2023

Világos szalmasárga színű, élénk, bodzás, csalános, muskotályos illatvilág, élénk savak és zamatos CO₂, könnyed test, szájban szép kerek, zamatos, gyümölcsös, virágos, friss, üde, hosszú lecsengés, jéghidegen kitűnő.

Ár: 2.300 Ft – pincészetnél

friss, üde, hosszú lecsengés, csak úgy inni is jó.

Ár: 4.095 Ft – pincészetnél



Bárdos Pincészet (Nagyréde)

Gyöngyözőbor 2022

Halvány szalmasárga színű, élénk parfümös, körtés, barackos, krémes illat, kerek savak, kerek CO₂, szájban kerek, édeskés, gyümölcsös, parfümös, hosszú lecsengés, nagyon fiatalos.

Ár: 2.200 Ft – pincészet

89 pont



Grand Tokaj (Tolcsva)

Pillanat Gyöngyözőbor Classic Selection 2023

Halvány szalmasárga színű, kellemes, muskotályos, nyári almás, barackos, mandulás illatjegyek, kerek savak és CO₂, könnyed test, szájban szép kerek, zamatos, gyümölcsös, friss, üde, hosszú lecsengés, igazi pillanat élmény.

Ár: 2.000 Ft – borbolt.hu



Erzsébet Pince (Tokaj)

Furmint frizzante 2022

Világos szalmasárga színű, szép mandulás, barackos, köszmítés, krémes illatvilág, kerek savak, simogató, izgalmas CO₂, szájban szép kerek, gyümölcsös, ásványos, krémes, nagyon hosszú lecsengés, jó választás estére.

Ár: 3.600 Ft – pincészetnél

88 pont



Budaházy-Fekete Kúria (Erdőbénye)

ESOX II habzóbor brut 2023

Világos aranysárga színű, muskotályos, virágos, mandulás, élesztős, krémes illatok, kerek savak és CO₂, szájban enyhén édeskés, gyümölcsös, élesztős, kellemes,



Gál Szőlőbirtok és Pincészet (Szigetcsép)

Anna Rosa gyöngyözőbor 2023

Szép rózsaszínű, élénk, málnás, epres, ribizlis, kicsit fűszeres illatjegyek, szép savak, könnyed test, szép CO₂, szájban nagyon zamatos, friss, üde, élénk, gyümölcsös, fűszeres, hosszú lecsengés, kellemes frissítő itóka.

Ár: 1.890 Ft – pincészetnél

Petrény Pincészet (Verpelét)**Petrény Muscato 2023**

Világos aranysárga színű, szép muskotályos, Vilmos körtés, mézes, édeskes illatvilág, zamatos savak, kellemes CO₂, szájban kellemesen édes, muskotályos, körtés, krémes ízek, szép lecsengés, behízsgő, szép bor.

Ár: 2.450 Ft – pincészetnél

Béres Szőlőbirtok és Pincészet**(Erdőbénye)****Holdezüst habzóbor brut 2023**

Halvány aranysárga színű, szép vegetális, nyári almás, barackos, ásványos, hársas illat, zamatos savak, szép CO₂, szájban nagyon zamatos, barackos, ásványos, hosszú lecsengéssel, hűtve ajánlott.

Ár: N/A – pincészetnél

Gál Szőlőbirtok és Pincészet**(Szigetcsép)****Jóbarát gyöngyözőbor 2023**

Világos aranysárga színű, virágos, széna-szalmás, csalános, köszmítés, barackos illatvilág, szép savak, könnyed test, kellemes CO₂, szájban szép zamatos, nyári gyümölcsös, vegetális, friss, üde, hosszú lecsengéssel, kellemes délutáni ital.

Ár: 1.890 Ft – pincészetnél

Péter Ákos Pincészet (Tokaj)**Gyöngyözőbor 2023**

Szép aranysárga színű, élénk, mézes, muskotályos, virágos, krémes, ásványos, citrusos illatjegyek, kellemes savak, simogató CO₂, szájban nagyon kellemes, gyümölcsös, zamatos, üde, hosszú lecsengés, frissítő ital.

Ár: 2.800 Ft – pincészetnél

Etyeki Kúria (Etyek)**Pláne Frizzante White NV**

Halvány szalmasárga színű, kellemes, vegetális, virágos, barackos, almás, krémes illatvilág, zamatos savak, kellemes CO₂, szájban nagyon izgalmas, friss, üde, vegetális, gyümölcsös ízjegyek, hosszú lecsengés, igazi party ital.

Ár: 2.660 Ft – borbolt.hu

Grand Tokaj (Tolcsva)**Speak Easy Fall in Love Gyöngyözőbor 2023**

Szép aranysárga színű, szép muskotályos, mézes, barackos, krémes illatvilág, kerek savak, kellemes CO₂, szájban szép gyümölcsös, édeskes, üde, friss, zamatos, szép lecsengés, jó lehűtve kiváló.

Ár: 2.200 Ft – pincészetnél

Pinceköz Borászat (Abaújszántó)**Szántó Summer (habzó) 2022**

Világos szalmasárga színű, szép vegetális, barackos, nyári almás, ásványos, mandulás illatjegyek, élénk savak, élénk CO₂, szájban izgalmas, friss, üde, vegetális, mandulás, barackos ízek, szép lecsengés, nagyon izgalmas ital.

Ár: 3.000 Ft – pincészetnél

Petrény Pincészet (Verpelét)**Petrény Fresco 2022**

Világos aranysárga színű, szép kellemes, hársas, nyári körtés, almás, krémes, ásványos illatok, zamatos savak, kellemes CO₂, szájban izgalmas, friss, üde, nyári gyümölcsös, ásványos, szép lecsengés, hidegen kellemes ital.

Ár: 2.450 Ft – pincészet

Péter Ákos Pincészet (Tokaj)**Gyöngyözőbor 2022**

Világos aranysárga színű, szép nyári almás, körtés, barackos, fűszeres, ásványos illat, kerek savak, szép CO₂, szájban zamatos, kerek, szép gyümölcsös, kicsit ásványos, szép lecsengés, mielőbb igyuk meg.

Ár: 2.800 Ft – pincészetnél

Belward Pincészet (Belvárdgyula)**Lini Habzó bor 2023**

Szép aranysárga színű, vegetális, nyári almás, körtés, virágos illatvilág, zamatos savak, szép CO₂, könnyed test, szájban szép mandulás, gyümölcsös, virágos ízjegyek, friss, üde, közepesen hosszú lecsengés, kellemes lehűtve.

Ár: 2.000 Ft – pincészetnél ►

85 pont

Juhász Testvérek Pincészet (Egerszalók)

ROSÉ Gyöngyöző 2023

Sötét rózsaszínű, kellemes gyümölcsös, málnás, epres illatvilág, zamatos savak, könnyed test, kerek CO₂, szájból szép piros gyümölcsös, zamatos, friss, üde ízjegyek, közepesen hosszú lecsengés, mindennapra, jó lehűtve.

Ár: 1.399 Ft – pincészetnél

Kovács Pince (Markaz)

A nagy gyöngyöző 2023

Halvány szalmasárga színű, nagyon illatos, parfümös, muskotályos, mézes, krémes illat, zamatos savak, szép CO₂, szájból nagyon izgalmas, zamatos, friss, üde, nyári gyümölcsös, szép lecsengés, igazi nyári buli ital.

Ár: 2.000 Ft – pincészetnél

Dóka Éva Pincészet (Zalaszentgrót)

Muscatello gyöngyözőbor 2023

Halvány aransárga színű, szép muskotályos, virágos, kicsit parfümös illatok, élénk savak és CO₂, könnyed test, szájból nagyon élénk, friss, üde, gyümölcsös, hosszú lecsengéssel, izgalmas tétel.

Ár: 2.570 Ft – pincészetnél

Frikker Pincészet (Herceghút)

Esetleg Gyöngyöző Furmint

Halvány szalmasárga színű, visszafogott, virágos, széna-szalmás, ásványos, mandulás illatvilág, élénk savak, könnyed test, szép CO₂, szájból élénk, vegetális, gyümölcsös, ásványos, savhangsúlyos, hosszú lecsengéssel, nagyon élénk ital.

Ár: 3.500 Ft – pincészetnél

84 pont

Palkó Borok (Abaujszántó)

HÁRSSS habzóbor Extra dry 2023

Világos szalmasárga színű, szép vegetális, nyári almás, barackos, krémes illatvilág, élénk savak, élénk CO₂, szájból nagyon izgalmas, zamatos, gyümölcsös, friss, üde, hosszú lecsengés, friss ital nagyon.

Ár: N/A – pincészetnél

83 pont

Kővágó Pincészet (Abasár)

Mátrai Chardonnay gyöngyözőbor 2021

Aransárga színű, telt, érett Vilmos

körtés, vajas, krémes, édeskes illatvilág, kerek savak, fáradt CO₂, szájból édeskes, érett gyümölcsös, krémes, közepes lecsengés, kicsit megfáradt, de jól iható, lehűtve.

Ár: 2.000 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-jegyzet

Kovács Pál értékelése

A gyöngyöző borok mindig vitát váltanak ki, mert hiszen nem egyformán viszonyulunk a CO₂-hoz és valljuk be őszintén, a borászok sem egyformán viszonyulnak hozzá, van, aki többet és gyorsan, van, aki kevesebbet és lassabban adagol a csendes borhoz, így aztán nehéz őket összehasonlítani.

Nem vitatható, hogy a nyári melegben ez a fajta bortermék nagyon is jól használható, hiszen rendezvények, családi összejövetelek, baráti buli vagy csak, egy szimpla grillezés kellemes kiegészítői tudnak lenni, nem melleleg elfogadható áron. Lehűtve szinte verhetetlenek a nyári kánikulai napokon folyadékpótlóként is.

A tesztben megkóstolt gyöngyözők bármelyike jó választás, bátran nyúljanak hozzájuk. ■



TAKLER KÚRIA SZEKSZÁRD

Romantika a szőlőhegy szívében...

7100 Szekszárd, Decsi Szőlőhegy
1799. hrsz.

www.takler.com | kuria@takler.com

+36-20-429-2430



Teszt

PEZSGŐK

Kovács Pál borjegyzete



TOKAJ-HÉTSZŐLŐ

PEZSGŐ

— BRUT —

MÉTHODE TRADITIONNELLE

TESZTGŐZTES

90

PONT

Az utóbbi években, hazánkban is elkezdett fellendülni a pezsgőfogyasztás és ennek eredményként a készítés is. Mára már nyugodtan kimondhatjuk a pezsgő kilépet az évvégi ünnepek „Csipkerózsika” világából és a mindennapok italává kezd válni, különösen a meleg nyári estéken jól esik egy pohár hideg pezsgő. Szerkesztőségünk is ezért tért át a nyári pezsgő tesztekre, s nagy örömünkre a borászok is támogatják ezt. Erre a tesztünkre 7 borvidék, 17 borászat, 25 pezsgője érkezett be, felölelve a készítés minden fajtáját, a tankpezsgőtől a tradicionális eljárásig. Nagy érdeklődéssel és lelkesedéssel ültünk az asztalhoz és a véleményünket így foglalnám össze:

90 pont



Tokaj Hétszölő Organikus Birtok (Tokaj)

Tokaji Furmint Brut 2021

Világos aranyárga színű, szép lassú, sűrű perlázs, illatában mandulás, ásványos, vegetális, nyári gyümölcsös jegyek, élénk savak, szép CO₂, szájbán nagyon élénk, friss, üde, zamatos, gyümölcsös, élesztős, hosszú lecsengés, nagyon elegáns.

Ár: 7.500 Ft – pincészetnél



Tokaj Kikelet Pince (Tarcal)

Tokaji Sparkling Brut 2020

Szép aranyárga színű, sűrű, élénk perlázs, szép nyári almás, körtés, mandulás, krémes, ásványos illat, kellemes savak, szép, izgalmas CO₂, szájbán friss, üde, zamatos, élénk, ásványos, élesztős, gyümölcsös, hosszú lecsengés, nagyon elegáns.

Ár: 9.250 Ft – borbolt.hu



Bardon Borászat (Erdőbénye)

Tokaji Pezsgő Zero Dosage 2013

Világos aranyárga színű, szép sűrű perlázs, illatában élesztős, mandula, nyári

alma, ásványosság, krémesség, zamatos savak, érett CO₂, szájbán nagyon kerek, nagyon zamatos, gyümölcsös, élesztős, ásványos, szép lecsengés, még mindig nagyon élő.

Ár: 7.500 Ft – pincészetnél



Thummerer Pincészet (Noszvaj)

Rosé Brut Nature 2017

Mély rózsaszínű, nagyon sűrű, élénk perlázs, kellemes, érett, piros gyümölcsös, élesztős, vajás illatvilág, kerek savak és CO₂, szájbán nagyon kerek, zamatos, élesztős, gyümölcsös, érett, telt, szép hosszú lecsengés, elegáns rosé pezsgő.

Ár: 5.710 Ft – borbolt.hu



Törley Pezsgőmanufaktúra (Budafok)

Francois President Brut NV

Aranysárga színű, szép sűrű perlázs, illatában élesztős, nyári gyümölcsös, vegetális, virágos, krémes jegyek, szép savak és kellemes CO₂, szájbán szép vegetális, élesztős, nyári gyümölcsös jegyek, friss, üde, hosszú lecsengés, lehet élvezni.

Ár: 4.990 Ft – borbolt.hu



Péter Ákos Pincészet (Tokaj)

Tokaji Furmint Pezsgő Brut 2022

Halvány aranyárga színű, szép sűrű, élénk perlázs, illatában szép nyári gyümölcsös, virágos, ásványos, vajás, élesztős jegyek, szép savak, kellemes CO₂, szájbán kerek, zamatos, friss, üde, ropogós, gyümölcsös, ásványos, hosszú lecsengés, igazi meglepetés.

Ár: 7.000 Ft – pincészetnél

89 pont



Thummerer Pincészet (Noszvaj)

Blanc Brut Nature 2017

Halvány aranyárga színű, élénk, sűrű perlázs, kellemes élesztős, nyári almás, virágos, vegetális illatvilág, zamatos savak, szép élénk CO₂, szájbán nagyon izgalmas, üde, zamatos, gyümölcsös, élesztős, hosszú lecsengés, meglepően fiatalos.

Ár: 5.710 Ft – borbolt.hu



EgerSoul Borászat és Szőlőbirtok (Egerszólát)

Liána pezsgő 2021

Világos szalmasárga színű, lassú, de ►

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.

szép sűrű perlázs, illatában nyári alma, barack, krémesség, vegetális jegyek, zamatos savak, szép CO₂, szájbán kellenes gyümölcsös, krémcs, virágos, élesztős jegyek, hosszú lecsengés, nagyon jó kezdés.

Ár: 5.200 Ft – pincészetnél



Etyeki Kúria (Etyek)

Sparkling Sauvignon Blanc Pezsgő NV

Aransárga színű, lassú, szép perlázs, szép csalános, vegetális, krémcs, nyári gyümölcsös, élesztős illatvilág, kerek savak, kerek CO₂, szájbán nagyon kerek, gyümölcsös, vegetális, élesztős, üde, hosszú lecsengés, a megbízhatóság mintája.

Ár: 4.430 Ft – borbolt.hu



Béres Szőlőbirtok és Pincészet (Erdőbénye)

Tokaji pezsgő brut 2019

Aransárga színű, szép sűrű, élénk perlázs, szép nyári almás, mandulás, ásványos, virágos, gyógynövényes illatjegyek, élénk savak, szép CO₂, szájbán nagyon elegáns, gyümölcsös, üde, zamatos, nagyon hosszú lecsengés, fiatalos jegyek.

Ár: N/A – pincészetnél

88 pont



Erzsébet Pince (Tokaj)

Tokaji Pezsgő MT Brut 2020

Halvány aransárga színű, szép lassú perlázs, szép nyári almás, barackos,

ásványos, krémcs, mézes illatvilág, élénk savak és CO₂, szájbán élénk, friss, üde, zamatos, kellemesen gyümölcsös, kicsit élesztős, hosszú lecsengés, igazi frissítő.

Ár: 8.800 Ft – pincészetnél



Koch Borászat (Borota)

Chardonnay Brut pezsgő 2021

Aransárga színű, szép sűrű, lassú perlázs, illatában nyári körte, krémcs, leheletnyi fűszeresség, élénk savak, élénk CO₂, szájbán szép üde, friss, gyümölcsös, krémcs, telt, élesztős jegyek, hosszú lecsengés, még fiatal jegyek.

Ár: 5.510 Ft – borbolt.hu



Törley Pezsgőmanufaktúra (Budafok)

Hungaria Grande Cuvée Brut NV

Világos aransárga színű, apró, sűrű perlázs, virágos, nyári körtés, barackos, élesztős illatjegyek, kerek savak, szép CO₂, szájbán gyümölcsös, élesztős, üde, friss, zamatos, hosszú lecsengés, profi munka a mindennapokra.

Ár: 2.690 Ft – borbolt.hu



Koch Borászat (Borota)

Chardonnay Extra Brut 2021

Szép aransárgaszínű, szép sűrű, apró perlázs, illatában, vajas, körtés, élesztős, virágos jegyek, zamatos savak, élénk CO₂, szájbán friss, gyümölcsös, zamatos, friss, üde, a végén élesztős jegyekkel, hosszú lecsengés, még érni fog.

Ár: 5.500 Ft – pincészetnél

Így pontozunk mi:

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

87 pont

Törley Pezsgőmanufaktúra (Budafok) Chardonnay Brut NV

Szép aransárga színű, sűrű, apró perlázs, kellemes nyári körtés, élesztős, vegetális, krémcs illat, szép savak, szép CO₂, szájbán friss üde, zamatos, gyümölcsös, élesztős, szép lecsengés, mindig jó választás.

Ár: 5.490 Ft – borbolt.hu

Molnár és Fiai Pincészet (Abasár)

Mátrai Pinot Noir Pezsgő 2021

Halvány lazacszínű, szép apró perlázs, illatában élesztős, nyári gyümölcsök, málna, cseresznye, szép élénk savak, kellemes CO₂, szájbán friss, üde, nagyon zamatos, gyümölcsös, hosszú lecsengés, nyári esték kísérője.

Ár: 4.000 Ft – pincészetnél

Babits Borászat (Tolcsa)

Furmint Brut TM pezsgő 2021

Világos szalmasárga színű, szép sűrű, gyors perlázs, kellemesen vegetális, nyári almás, ásványos, krémcs illatvilág, élénk savak, élénk CO₂, szájbán is élénk, friss, üde, nyári gyümölcsös, ásványos jegyek dominálnak, hosszú lecsengés, izgalmas tétel.

Ár: 8.000 Ft – pincészetnél

Mezei Szőlőbirtok és Pincészet (Tibolddaróc)

Chardonnay Extra Dry minőségi pezsgő NV

Halvány aransárga színű, sűrű, nagy szemű perlázs, szép nyári körtés, barackos, krémcs, ásványos illat, kerek savak, szép CO₂, szájbán szép gyümölcsös, krémcs, zamatos, üde, közepesen hosszú lecsengés, jó ívású.

Ár: 2.500 Ft – pincészetnél

Mészáros Borház (Szekszárd)

Bianco Secco Extra Dry 2023

Aransárga színű, szép sűrű, gyors perlázs, szép élesztős, nyári gyümölcsös, ásványos, krémcs illatjegyek, kerek savak, kerek CO₂, szájbán nagyon gyümölcsös, krémcs, kerek, zamatos, édeskés, szép lecsengés, sokak kedvence lesz.

Ár: 2.740 Ft – borbolt.hu

Pinceköz Borászat (Abaújszántó)

Pezsgő MT Extra Brut Hárslevelű 2020

Szép aranyárga színű, sűrű, szép perlázs, hársas, mézes, élesztős, krémes illatjegyek, élénk savak, élénk CO₂, szájbán élesztős, üde, friss, gyümölcsös, a végén enyhén savhangsúlyos, hosszú lecsengés, nagyon élénk.

Ár: 5.500 Ft – pincészetnél

85 pont

Juhász Testvérek Pincészet (Egerszalók)

EUFÓRIA Extra Dry pezsgő NV

Világos aranyárga színű, lassú, apró perlázs, szép gyümölcsös, krémes, körtés, parfümös illat, kerek savak, kerek CO₂, szájbán édeskés, körtés, krémes, üde, zamatos, nem túl hosszú lecsengés, buli pezsgő.

Ár: 1.500 Ft – borbolt.hu

Törley Pezsgőmanufaktúra (Budafok)

Hungaria Rosé Extra Dry NV

Lazac rózsaszínű, lassú, ritka perlázs, illatában a kora nyári gyümölcsök, meggy, cseresznye, eper dominál, a végén kis élesztővel, kerek savak, élénk CO₂, szájbán gyümölcsös, friss üde, kellemesen hosszú lecsengés, mindennapokra.

Ár: 2.690 Ft – borbolt.hu

84 pont

Pinceköz Borászat (Abaújszántó)

Pezsgő MT Extra Brut Furmint 2019

Aranyárga színű, szép sűrű, gyors perlázs, élesztős, mandulás, nyári almás, vegetális illat, élénk savak, élénk CO₂, szájbán élesztős, virágos, friss, üde, savhangsúlyos, hosszú lecsengés, nagyon élénk.

Ár: 5.500 Ft – pincészetnél

Mezei Szőlőbirtok és Pincészet

(Tibolddaróc)

Mirage illatos minőségi pezsgő 2023

Szép aranyárga színű, szép lassú perlázs, kellemes muskotályos, krémes, gyümölcsös, virágos illat, kerek savak és CO₂, szájbán édeskés, muskotályos, krémes, közepes lecsengés, kezdők pezsgője.

Ár: 2.500 Ft – pincészetnél

83 pont

Mezei Szőlőbirtok és Pincészet

(Tibolddaróc)

Chardonnay Brut minőségi pezsgő NV

Világos aranyárga színű, lassú, ritka perlázs, illatában élesztős, nyári alma, barack, vajasság, kerek savak, nagyon élénk CO₂, szájbán mandula kesernyés, élesztős, élénk, nem túl hosszú lecsengés. nagyon lehűtve.

Ár: 2.500 Ft – pincészetnél

Teszt-jegyzet

Kovács Pál értékelése

Őszintén be kell vallanom, hogy egyre jobban élvezem a pezsgős tesztjeinket. Ez igaz a mostanira is. Lassan kezdem elhinni, hogy úgy 100-120 évvel ezelőtt mi magyarok pezsgő nemzet voltunk. No, nem csak az ivásban, hanem a készítésben is!

A tesztre beérkezett pezsgők közül mindössze öt tétel kapott 87 pontnál kevesebbet. Persze, rögtön lehet minket elfogultsággal vádolni, de mivel több napon ár, több csoportban teszteltünk, kicsi a valószínűsége, hogy összebeszéltünk. A valóság az, hogy most már nyugodt szívvel kimondhatjuk, hogy igenis tudnak a borászaink jó pezsgőket készíteni, sőt egyre többen és egyre jobban teszik ezt, ami fogyasztói örömünkre.

Teszteljék Önök is a magyar pezsgőket és küldjenek ajánlásokat nekünk is. ■

Teszt

KÖNNYŰ, NYÁRI, FEHÉR KÜVÉK

Kovács Pál borjegyzete




NAPBOR
EGRI CSILLAG
2023
ST. ANDREA

Az utóbbi években több borvidék is kialakította a maga fehér, nyári könnyed házassított borát, mint például az Egri csillag vagy MyMátra. Arra voltunk kíváncsiak, hogy vajon vannak e még más borvidékeken hasonló borok, ezért hirdettük meg ezt a tesztet. Ide 5 borvidék, 14 pincészetének, 17 bora érkezett be. Így értékeltém ezeket:

90 pont



St. Andrea Szőlőbirtok és Pincészet (Egerszalók)

Napbor Egri Csillag 2023

Halvány aranysárga színű, tükrös, érett, telt, hársas, körtés, köszmítés, vajás, krémes, gyógynövényes illatvilág, kerek savak, olajos test, szájbán kerek, zamatos, elegáns, összetett, üde, gyümölcsös, krémes, ásványos, nagyon hosszú lecsengés, komoly tétel.

Ár: 3.690 Ft – borbolt.hu

89 pont



Kovács Pince (Markaz)

MyMátra 2023

Halvány szalmasárga színű, tiszta, szép parfümös, nyári almás, körtés, ribizlis, virágos illatvilág, zamatos savak, könnyed test, szájbán kerek, összetett, zamatos, gyümölcsös, fűszeres, üde, friss, hosszú lecsengés, kiváló nyári bor.

Ár: 1.700 Ft – pincészetnél



Pannonhalmi Apátsági Pincészet (Pannonhalma)

Pannonhalmi Tricollis Fehér 2023

Világos aranysárga színű, tiszta, szép fűszeres, nyári almás, barackos, krémes, gyógynövényes illatjegyek, zamatos savak, szép test, szájbán nagyon kerek, fűszeres, gyümölcsös, zamatos, krémes,

hosszú lecsengés, komolyan kell venni.

Ár: 2.710 Ft – borbolt.hu

88 pont



Thummerer Pincészet (Noszvaj)

Egri Csillag 2023

Világos aranysárga színű, tükrös, összetett, illatos, virágos, körtés, hársas, krémes illatvilág, kerek savak, könnyed test, szájbán kerek, üde, zamatos, gyümölcsös, virágos, parfümös jegyek, hosszú lecsengés, szép bor.

Ár: 1.810 Ft – borbolt.hu



Tóth Ferenc Pincészet (Eger)

Egri Csillag Superior 2022

Világos aranysárga színű, tiszta, tükrös, szép, érett, körtés, barackos, krémes, virágos illatjelleg, kerek savak, szép test, szájbán szép gyümölcsös, zamatos, kerek, krémes, zamatos, hosszú lecsengés, jó bor.

Ár: 3.990 Ft – pincészetnél



Ákos Pince (Gyöngyös)

MyMátra 2023

Halvány szalmasárga színű, tiszta, szép parfümös, nyári almás, körtés, ribizlis illatvilág, szép savak, könnyed test, szájbán szép gyümölcsös, virágos, zamatos, kerek, üde, friss, parfümös, szép lecsengés, igazi nyári bor.

Ár: 1.800 Ft – pincészetnél ►



Ostorosbor (Ostoros)

Eger Csillag 2023, Birtok válogatás

Halvány aranyárga színű, tiszta, kellemes nyári körtés, almás, barackos, virágos illatjegyek, szép savak, könnyed test, szájbán szép virágos, gyümölcsös, zamatos, friss, üde, szép lecsengés, kellemes bor.

Ár: 1.249 Ft – pincészetnél



Tóth Ferenc Pincészet (Eger)

Eger Csillag 2023

Szép aranyárga színű, tiszta, telt, körtés, barackos, krémes, vajas, virágos, kicsit fűszeres illat, kerek savak, olajos test, szájbán nagyon gyümölcsös, zamatos, krémes, friss, üde, hosszú lecsengés, kellemes nyári bor.

Ár: 2.260 Ft – borbolt.hu

87 pont

Bárdos Pincészet (Nagyréde)

MyMátra 2023

Szalmasárga színű, tükrös, élénk parfümös, rózsás, ibolyás, fehér gyümölcsös illatvilág, szép savak, könnyed test, szájbán is parfümös, virágos, gyümölcsös jegyek, friss, üde, közepesen hosszú lecsengés, jó lehűtve jó inni.

Ár: 2.000 Ft – pincészetnél

Koch Borászat (Borota)

Olasz Módi cuvée 2023

Aranysárga színű tükrös, telt, érett, Vilmos körtés, krémes, vajas, gyógynövényes, almás, barackos illatok, kerek savak, olajos test, szájbán kerek, gyümölcsös, telt, gyógynövényes, krémes jegyek, hosszú lecsengés, ételekhez is ajánlott.

Ár: 1.620 Ft – pincészetnél

Petrény Pincészet (Verpelét)

Eger Csillag 2023

Halvány aranyárga színű, tiszta, szép virágos, nyári körtés, barackos, krémes

illatjelleg, zamatos savak, közepes test, szájbán kerek, zamatos, gyümölcsös, virágos, krémes, szép lecsengés, nyáresti kísérő lehet.

Ár: 1.750 Ft – pincészetnél

Varsányi Pincészet (Verpelét)

Eger Csillag klasszikus 2023,

Family selection

Aranysárga színű, tiszta, szép nyári almás, őszibarackos, virágos, hársas, krémes illatvilág, kerek savak, közepes test, szájbán kerek, gyümölcsös, parfümös, zamatos, krémes, közepes lecsengés, jó inni.

Ár: 1.490 Ft – pincészetnél

Juhász Testvérek Pincészet (Egerszalók)

Eger Csillag 2023

Nagyon halvány szalmasárga színű, tiszta, szép nyári körtés, barackos, édeskés, krémes, kicsit fűszeres illat, zamatos savak, könnyed test, szájbán szép gyümölcsös, fűszeres, zamatos, üde, hosszú, lehűtve ajánlom.

Ár: 1.120 Ft – borbolt.hu

86 pont

Dóka Éva Pincészet (Zalaszentgrót)

HEGYKE 2023

Halvány aranyárga színű, tükrös, szép érett, nyári fehér gyümölcsös, virágos, vegetális illatvilág, kerek savak, szép test, szájbán kerek, behízsgő, gyümölcsös, közepesen hosszú, kellemes bor.

Ár: 2.250 Ft – pincészetnél

85 pont

EgerSoul Borászat és Szőlőbirtok

(Egerszalók)

Astrum Eger Csillag superior 2023

Aranysárga színű, tükrös, szép nyári körtés, almás, barackos, hársas, krémes illatjelleg, kerek savak, olajos test, szájbán nagyon kerek, zamatos, gyümölcsös, krémes, virágos, hosszú lecsengés, még érni fog, fiatal.

Ár: 3.300 Ft – pincészetnél

84 pont

Petrény Pincészet (Verpelét)

ASTRA Eger Csillag 2022

Sötét aranyárga szín, tiszta, érett, gyógynövényes, vegetális, szénaszalmás,

krémes illatjegyek, kerek savak, olajos test, szájbán is a gyögnövény domi- nál, gyümölcsös, vegetális jegyekkel, közepesen hosszú lecsengés.

Ár: 2.950 Ft – pincészetnél

Varsányi Pincészet (Verpelét)

Egri Csillag superior 2021,

Grand selection

Aranysárga színű, tiszta, nyári körtés, virágos, hársas, krémes, vajas illatvilág, kerek savak, olajos test, szájbán nagyon kerek, virágos, gyümölcsös, hosszú, krémes jegyek, még élő bor.

Ár: 2.990 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.

Így pontozunk mi:

95-100: tökéletes bor

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

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

80-84: tehetséges, tartalmas, jó bor

Teszt- jegyzet

Kovács Pál értékelése

A nyári házasságok mindig egy különleges kategória, hiszen itt nagyon sok elképzelés fűt össze a borászoktól. Van, aki a parfümösebb, élénk illatos vonalat szereti készíteni, van aki inkább a teltebb, krémeseb irány kedveli. Az idei teszt is erre példa, hiszen a beküldött borok is ezt erősítették, azzal együtt, hogy el kell ismernem, nyári meleg este, kvaterkázás közben, egy ilyen jól lehűtött bornál kevés jobb ötlete lehet a házigazdának, hát ha még egy jó hideg szikvizes palack is előkerül.

Próbálják ki, biztosan nem fognak csalódni, vagy ha mégis, írjanak nekem. ■

Teszt



Kövess bennünket a

facebook-on is!

[www.facebook.com/
debrecen.borozo](https://www.facebook.com/debrecen.borozo)

Teszt

TOKAJI SZÁRAZ BOROK (FURMINT MENTES)

Kovács Pál borjegyzete

HÍMESUDVAR

TOKAJI ZÉTA
2022

TESZTGYZTES

89

PONT

Ebben a tesztben arra voltunk kíváncsiak, hogy milyenek azok a száraz tokaji borok, amelyekben nincs furmint. Szerencsénkre a tokaji borász barátaink partnerek voltak ezen ötletünk kifejtésében, összesen 24 bor érkezett be 13 pincészettől és persze bele kevertünk egy kis meglepetést is. Mire jutottunk? Olvassák el:

Teszt

91 pont



Hímesudvar (Tokaj)

Tokaji Zéta 2022

Világos aransárga színű, telt, érett, nyári körtés, mézes, virágos, fűszeres, ásványos illatjegyek, kerek savak, olajos test, szájban nagyon kerek, zamatos, krémes, gyümölcsös, ásványos, összetett, elegáns, nagyon hosszú lecsengés, komoly bor
 Ár: 5.500 Ft – pincészetnél



Tokaj Kikelet Pince (Tarczal)

Tokaji Hárslevelű Tarczal 2022

Aransárga színű, telt, érett, hársas, körtés, vajas, krémes, ásványos, fűszeres illatvilág, kerek savak, olajos test, szájban kerek, zamatos, krémes, vajas, gyümölcsös, fűszeres, nagyon hosszú lecsengés, elegáns bor
 Ár: 6.200 Ft – borbolt.hu



Tokaj Hétszölő Organikus Birtok

Tokaji Hárslevelű 2022, Hétszölő-dűlő

Aransárga színű, érett, fűszeres, hársas, krémes, barackos, vajas, ásványos illatok, zamatos savak, olajos test, szájban szép kerek, zamatos, krémes, gyümölcsös, üde, ásványos, szép hosszú lecsengés, tartalmas bor
 Ár: 6.500 Ft – pincészetnél



Hímesudvar (Tokaj)

Tokaji Kövérszőlő 2022

Halvány szalmasárga színű, telt, érett, nyári körtés, barackos, vegetális, virágos, krémes illatvilág, élő savak, olajos test, szájban nagyon kerek, zamatos, üde, gyümölcsös, krémes, ásványos, szép hosszú lecsengés, izgalmas tétel
 Ár: 5.500 Ft – pincészetnél



Holdvölgy Birtok (Mád)

Tokaji Sárgamuskotály, Holdvölgy Intuition No2 2022

Világos szalmasárga színű, telt, érett, vajas, sárgamuskotályos, kicsit fűszeres, parfümös, krémes, vajas illatjegyek, zamatos savak, olajos test, szájban szép gyümölcsös, krémes, zamatos, kerek, ásványos, hosszú lecsengés, ínycsekknek ajánlott
 Ár: 7.500 Ft – pincészetnél



Náar Pince (Herceglút)

Tokaji Hárslevelű Hordóválogatás 2023

Világos aransárga színű, szép hársas, virágos, krémes, vajas, mézes, kicsit ásványos illat, zamatos savak, olajos test, szájban szép kerek, gyümölcsös, üde, virágos, krémes, ásványos, hosszú lecsengés, izgalmas tétel
 Ár: 4.000 Ft – pincészetnél

90 pont



Péter Ákos Pincészet (Tokaj)

Tokaji Hárslevelű Mézes-mály dűlő 2023

Halvány szalmasárga színű, szép hársas, barackos, nyári almás, vajas, krémes, kicsit ásványos illatvilág, kerek savak, olajos test, szájban szép kerek, zamatos, gyümölcsös, ásványos, hosszú lecsengés, nagyon kellemes bor
 Ár: 3.800 Ft – pincészetnél



Degenfeld Szőlőbirtok (Tarczal)

Tokaji Organikus Hárslevelű 2023

Halvány szalmasárga színű, kellemes, hársas, virágos, krémes, vegetális, ásványos illatjegyek, zamatos savak, könnyed test, szájban szép kerek, zamatos, friss, üde, gyümölcsös, ásványos, hosszú lecsengés, nagyon izgalmas ital
 Ár: 3.610 Ft – borbolt.hu



Péter Ákos Pincészet (Tokaj)

Tokaji Kabar, száraz 2023

Világos aransárga színű, szép vajas, Vilmos körtés, őszibarackos, virágos, krémes illatvilág, kerek savak, olajos test, szájban édeskes, krémes, gyümölcsös, zamatos, kerek, ásványos, hosszú lecsengés, igazi különlegesség
 Ár: 5.000 Ft – pincészetnél ▶



Péter Ákos Pincészet (Tokaj)

Tokaji Sargamuskotály, száraz 2023

Világos szalmasárga színű, muskotályos, vegetális, krémes, vajas, ásványos, barackos illatok, zamatos savak, szép test, szájban nagyon kerek, zamatos, gyümölcsös, muskotályos, ásványos, hosszú lecsengés, elegáns muskotály. **Ár: 2.800 Ft – pincészetnél**

89 pont



Náar Pince (Hercegekút)

Tokaji száraz szamorodni 2017

Szép aranyárga színű, telt, érett, töppedt szőlős, kicsit oxidált, körtés, barackos, ásványos illatjegyek, szép savak, olajos test, szájban nagyon kerek, érett, gyümölcsös, mandulás, töppedt szőlős, ásványos ízek, hosszú lecsengés, igazi különlegesség. **Ár: 4.500 Ft – pincészetnél**



Degenfeld Szőlőbirtok (Tarcal)

Tokaji Organikus Hárslevelű "Terézia" 2023 palackminta

Halvány szalmasárga színű, szép vajas, hársas, barackos, ásványos, krémes, vajas illatvilág, kerek savak, olajos test, szájban nagyon kerek, zamatos, hársas, gyümölcsös, ásványos, krémes, hosszú lecsengés, komoly tétel, potenciállal. **Ár: 5.250 Ft – borbolt.hu**



Péter Ákos Pincészet (Tokaj)

Tokaji Zéta, száraz 2023

Halvány szalmasárga színű, szép barackos, vegetális, virágos, krémes, ásványos illatok, szép savak, olajos test, szájban szép kerek, zamatos, gyümölcsös, virágos, krémes, ásványos, hosszú lecsengés, nagyon zamatos, különleges. **Ár: 5.000 Ft – pincészetnél**



Grand Tokaj (Tolcsva)

Terroir Selection Muscat Blanc Száraz 2023

Halvány szalmasárga színű, szép muskotályos, ásványos, virágos, csalános, picit krémes illatjegyek, kerek savak, szép test, szájban nagyon kerek, édeskés, gyümölcsös, zamatos, a végé ásványos jegyek, hosszú lecsengés, igazán muskotályos bor. **Ár: 2.060 Ft – borbolt.hu**



Holdvölgy Birtok (Mád)

Tokaji VISION 2020 palackminta

Halvány szalmasárga színű, telt, érett, mandulás, ásványos, barackos, kicsit vegetális, krémes, vajas illatvilág, kerek savak, olajos test, szájban szép gyümölcsös, krémes, ásványos, mandulás, hosszú lecsengés, komoly potenciállal. **Ár: 4.750 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

88 pont

Royal Tokaji Pincészet (Mád)

Tokaji Sargamuskotály 2022

Világos aranyárga színű, telt, érett, muskotályos, krémes, vajas, ásványos illatvilág, kerek savak, szép test, szájban zamatos, üde, gyümölcsös, mandulás, ásványos jegyek, hosszú lecsengés, nagyon jó inni. **Ár: 2.490 Ft – pincészetnél**

Náar Pince (Hercegekút)

Tokaji Sargamuskotály 2023

Nagyon halvány szalmasárga színű, muskotályos, virágos, ásványos, krémes illatjegyek, szép savak, könnyed test, szájban friss, zamatos, üde, gyümölcsös, muskotályos, szép lecsengés, igazi nyári bor. **Ár: 2.500 Ft – pincészetnél**

87 pont

Béres Szőlőbirtok és Pincészet (Erdőbénye)

Tokaji Naparany 2019

Világos aranyárga színű, szép nyári gyümölcsös, barackos, almás, ásványos, krémes illatvilág, kerek savak, olajos test, szájban kerek, zamatos, gyümölcsös, ásványos krémes, szép lecsengés, jól elkészített, élő bor. **Ár: 7.490 Ft – pincészetnél**

Péter Ákos Pincészet (Tokaj)

Tokaji Arcus Cuvée 2019

Halvány szalmasárga színű, telt, szép krémes, barackos, ásványos, fűszeres, mandulás illatjegyek, szép savak, olajos test, szájban kerek, érett, gyümölcsös, ásványos, mandulás lecsengés, nagyon eleven bor. **Ár: 7.000 Ft – pincészetnél**

Dobosi Pincészet (Szentantalfa)

Bio Juhfark 2022

Aranyárga színű, szép krémes, körtés, barackos, virágos, vajas illatvilág, élő, zamatos savak, olajos test, szájban nagyon kerek, gyümölcsös, fűszeres, krémes, vajas, hosszú lecsengés, igazi kakuktkojás, meglepetéssel. **Ár: 2.890 Ft – borbolt.hu**

Pinceköz Borászat (Abaújszántó)

Tokaji Ó hárslevelű 2017

Szép aranyárga színű, szép telt, érett, hársas, mézes, ásványos, enyhén oxidált illatjegyek, élő savak, olajos test, szájbán telt, érett, gyümölcsös, hársas, mandulás, krémes, zamatos, szép lecsengés, nagyon szép, kerek bor.

Ár: 4.500 Ft – pincészetnél

86 pont

Péter Ákos Pincészet (Tokaj)

Tokaji Arcus Cuvée 2021

Világos aranyárga színű, szép gyümölcsös, hársas, körtés, barackos, krémes illatok, kerek savak, olajos test, szájbán kerek, zamatos, gyümölcsös, fűszeres, mandulás, ásványos, szép lecsengés, még nagy potenciál van benne.

Ár: 7.000 Ft – pincészetnél

Budaházy-Fekete Kúria (Erdőbénye)

Christmann Hárs bio 2023

Halvány szalmasárga színű, telt, hársas, krémes, mézes, ásványos illatvilág, kerek savak, olajos test, szájbán kerek, hársas, nyári gyümölcsös, zamatos, üde, ásványos, szép lecsengés, igazi gasztró bor.

Ár: 4.307 Ft – pincészetnél

Grand Tokaj (Tolcsva)

Speak Easy Wines Who Cares? Cuvée blanc 2023

Szinte fehér szalmasárga színű, kellemes, muskotályos, virágos, mézes, vegetális illatok, élénk savak, könnyed test, szájbán kerek, inkább vegetális, mint gyümölcsös, zamatos, közepesen hosszú lecsengés, igazi buli bor.

Ár: 1.310 Ft – borbolt.hu

Teszt-jegyzet

Kovács Pál értékelése

Ez a teszt egy igazi meglepetés bomba volt. Amikor meghirdettük, csak arra voltunk kíváncsiak, hogy milyenek Tokajban a nem furmintból készült száraz borok, hová lehet őket besorolni. Persze, tudtuk, hogy készülnek a többi szőlőfajtából is borok, sőt azt is tudtuk, hogy nagyon sok jó bor készül sárgamuskotályból, hárslevelűből, de a beküldött borok ilyen minőségére senki sem számított közülünk.

Lapunk 14 éves történetében még sohasem fordult elő, hogy a tesztre beküldött száraz borok nem kaptak 86 pontnál kevesebbet, most pedig ez történt! Még a két kakukktójas sem tudta megtörni ezt a trendet. Úgy látszik, hogy Tokaj-Hegyalján nem csak furmintból lehet kiváló, nagy, elegáns, hosszú életű száraz borokat készíteni, hanem a többi öt fajtából is.

Kedves Borbarátok, nyugodtan merjenek kalandozni a tokaji száraz borok világában, akkor is, ha nem furmintból készültek, sok kellemes meglepetésben lesz részük. ■

Teszt

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

Vörösboros só

Gyepes Gabojsza receptjei

www.gabojsza.hu

Grill húsok, steakek, saláták ízesítésére kiválóan alkalmas, házilag elkészíthető fűszersó.

Hozzávalók:

- kb.10-12 dkg nagyszemű tengeri só
- 2 dl testes, száraz vörösbor

A vörösbort egy gyorsforralóban felforraljuk, majd csendesen gyöngyöztetjük addig, amíg sűrű, szirupos nem lesz. Hozzáadjuk a sót, és jól összekeverjük. Ha a só felszívta a vörösbort redukciót, sütőpapírral bélelt tálcán vékonyan szétterítve, 2-3 napig száradni hagyjuk, vagy sütőben, 50 fokon néha megkevergetve kiszárítjuk. Jól záródó üvegben 2 évig megőrzi színét, aromáját.



Vágd ki! Fűzd le! Gyűjtsd!



Szilva krémleves

ReceptKlub

Hozzávalók (4 adaghoz):

- 1 ek vaj
- 1 kg szilva
- 1 liter szőlőlé
- 1 vanília rúd
- csipet őrölt kardamom
- fél mokkáskanál őrölt gyömbér
- 4 dl testes vörösbőr

A megmosott és kimagozott szilvát hosszában felszeleteljük, egy keveset félreteszünk levesbetétnek. Egy edényben megolvasztjuk a vajat.

A vanília rudat hosszában kettévágjuk, kikaparjuk a belsejét és a szilvával együtt az olvasztott vajon átfuttatjuk, fűszerezzük a kardamommal és gyömbérrel, felöntjük a borral és szőlőlével, felforraljuk, majd 5-6 percig főzzük. Botmixerrel turmixszoljuk és a félretett (nyers) szilva szeletekkel tálaljuk. Hidegen, behűtve az igazi.



Fotók: Gyepes Cabojsza



Vágd ki! Fűzd le! Gyűjtsd!

Debreceni BORMUSTRÁ

2024. november 30.
Csokonai Fórum

az elmúlt év tesztjeinek **TOP 20** borászata

a legjobb **BIO** borászatok

Debrecen Város borai

a Magyarországi **Református** Egyház borai

Díszvendégek: **olasz**, **francia** és **spanyol** borászatok

