

Debreceni Borozó

BORUM

Az összetartozás,
a hit és a bor
ünnepe Csombordon

Kitekintő

Kis-Küküllő mente

*„Én mindig is a szőlő
aromáját szerettem
megjeleníteni a borban”*

Czirmai Csaba

NYÁR

170⁺

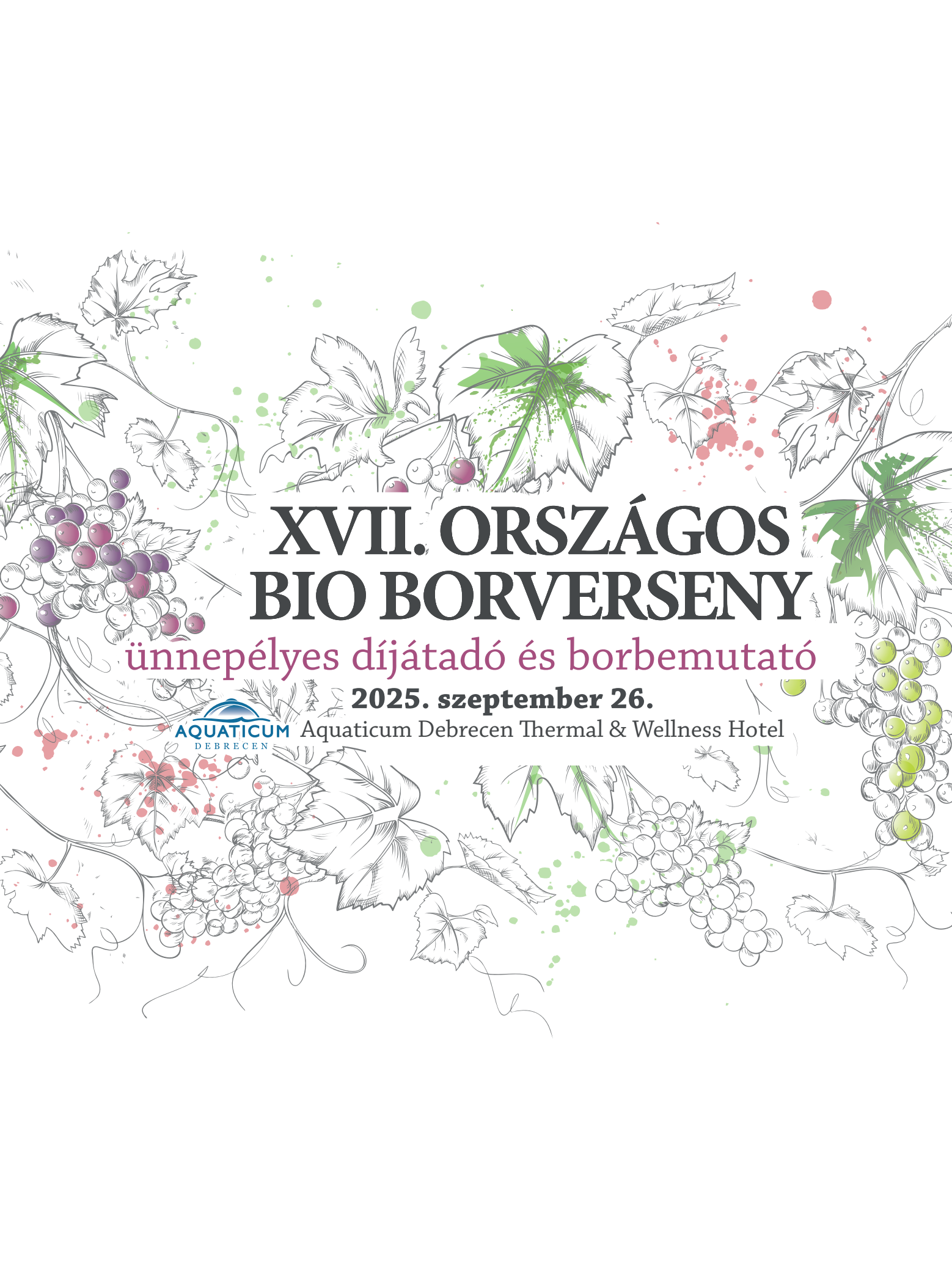
bor bemutatása

Bemutatjuk

- Dénes Mihály
- Ywine

TESZT

Rozék, nyáriak,
illatosak, pezsgők
és gyöngyözők



XVII. ORSZÁGOS BIO BORVERSENY

ünnepélyes díjátadó és borbemutató

2025. szeptember 26.



Aquaticum Debrecen Thermal & Wellness Hotel

Amikor 2011-ben a kis csapatunk, a mai napig együtt lévő szerkesztőségünk elhatározta a Debreceni Borozó magazin megalapítását, nem terveztünk nagyon hosszú távra, azt rábíztuk a sorsunk alakulására. Nos, 2025. a XV. évfolyamunk lesz és mi, leszámítva néhány kedves barátunkat, akik most fentről figyelnek minket, még mindig gyakorlatilag változatlan szerkesztőségi gárdával visszük a lapot. Hála és köszönet mindenkinek az önzetlen munkáért és a sorsunknak, Istenünknek, hogy lehetővé tette ezt. Ígérjük, hogy minden erővel a folytatáson fogunk dolgozni, jó lenne a XX. évfolyamot is megszerkeszteni és kiadni.



A gazdasági helyzetünk az idén sem lett sokkal barátságosabb, hiszen a magyar borhelyzet sem a csúcsa felé tendál, tudjuk, hogy sok sebből vérzik, így csak hálával és köszönettel tartozunk a minket támogatóknak.

Ebben a számunkban nagyrészt erdélyi helyszínekről jelentkezünk, a Küküllő-mente híres borvidékéről, amely mára már töredékére zsugorodott, ráadásul most még a parajdi tragédia is sújtja a folyókba bekerülő nagymennyiségű oldott só miatt ihatatlanná, felhasználhatatlanná váló ivóvíz okán. Figyelmükbe ajánlom a fiatal borászokkal készített interjúkat, amelyekből mély jövőbe vetett hit olvasható ki. Pázmándról nem sokat tud a borkedvelő világ, de remélem, hogy sikerül egy kis fényt vetíteni rájuk és egyre többen keresik fel ezt kis gyöngyszemet.

A tesztek most is nagyon sok munkát adtak nekünk, hiszen 17 borvidék 54 pincészetének 171 bora érkezett be a meghirdetett fehér, gyöngyöző és rozé borok, valamint pezsgő kategóriában. Hálas köszönettel tartozom a tesztelő csapatnak, név szerint Darin Sándornak, Dr. Palotás Lehelnek, Szabó István Gyulának, Váradai Zsoltnek, Sebestyén Csabának, Rác Zánosnak.

Végül szeretnék köszönetet mondani a borász barátainknak, akik továbbra is támogatják munkánkat és minket a nagyszámú minták beküldésével. Ígérem, hogy amíg képesek vagyunk, folytatjuk ezt a nemes munkát.


Kovács Pál
felelős kiadó

A tartalomról 2025 tavasz-nyár

- 4 BORUM Kárpát-medencei Református Szőlészek és Borászok találkozója
Az összetartozás, a hit és a bor ünnepe Csombordon
- 8 Bemutatjuk
Dénes Mihály a Kis-Küküllő menti borász
- 10 Fesztivál
Pázm' and Wine 2025
- 11 Bemutatjuk
Ywine, három út, egy pont
- 14 Teszt
Illatos fehérborok
- 18 Teszt
Fehérborok
- 21 Teszt
Házasított fehérborok
- 24 Teszt
Olaszrizling
- 28 Teszt
Rozé borok
- 31 Teszt
Gyöngyöző borok
- 34 Teszt
Pezsgők
- 38 ReceptKlub
Vörös lencsés batáta krémleves és Csokis püspökkenyér Gyepes Gabojsza receptkönyvéből

IMPRESSZUM

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

XV. évfolyam 43. szám

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

Felelős kiadó: Kovács Pál, elnök **Főszerkesztő:** Katics Gergely

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

Szerkesztőbizottság tagjai:

Csorján Balázs, Darin Sándor, Grasselli Norbert,
Gyepes Gabojsza, Kerekes Sándor, Némethi Attila.

Állandó munkatársaink: Eszenyi Béla, Palotás Lehel.

Olvasószerkesztő: Tóth cxi Tibor.

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

Fotó: Némethi Fotó nemetifotó.hu

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

www.debreceniborozo.hu

A Debreceni Borozó magazin a
Magyar Borszakírók Körének tagja

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

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

Nyomda: Alföldi Nyomda Zrt. Debrecen

ISSN 2063-076X

Minden jog fenntartva. © 2025

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

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

Köszönjük!



Fotó: Némédi-Varga Dávid, Református Közéleti és Kulturális Alapítvány

Az összetartozás, a hit és a bor ünnepe Csombordon

Interjú egy olyan Kárpát-medencei közösségről, amely Isten segítségével a szőlőben újra és újra megtalálja saját gyökereit

Kerekes Sándor interjúja

Immár több mint egy évtizedes múltra tekint vissza a BORUM, a Kárpát-medencei Református Szőlészek és Borászok Fóruma. Idén Erdély szívébe, Csombordra látogatott a találkozót. Milyen érzés volt egy ilyen különleges helyszínen megszervezni ezt a találkozót?

Zila Gábor

főszervező, a Református Közéleti és Kulturális Alapítvány ügyvezetője

Egy ezeréves templom tövében állni, egy olyan tájban, ahol a bortermelés múltja legalább ilyen régi – ez egyszerre felemelő és kötelező élmény. Már a helyszín is szimbolikus: Csombord, ahol minden ház mögött ott húzódik egy sor szőlőtőke, és ahol Gyurka bátyánk, idősebb Csávossy

György, az erdélyi borászat doyenje itt a hegytetőn, az Árpád-kori templom mellett nyugszik. A szervezés során bennünk volt a remény, hogy különleges esemény lesz – de amit megéltünk, azt nehéz szavakkal visszaadni. A helyi közösség példásan helyt állt, minden generációval együtt. Ez a BORUM talán minden korábbinál mélyebb lelki és közösségi nyomot hagyott bennünk.

Boros Lászlónak, a Csombordi Református Egyházközség lelkipásztorának a vezetésével az egész gyülekezet már két éve készült a rendezvényre. Nagytiszteletű úrnak hogyan sikerült ennyire megmozgatni a közösséget?

Boros László

Csombordi Református Egyházközség lelkésze

Amikor elvállaltuk, tudtuk: ez nem egy egyszerű rendezvény lesz. Láttuk a lehetőséget arra, hogy Erdély egy ritkábban látogatott szeglete megmutassa: a magyarság itt is él, lélegzik, közösséget épít. A BORUM által megerősödtünk abban, hogy az összetartozás élménye valóság. Isten, nemzet és a bor – ez a hármas alapja ennek a közösségnek, és a rendezvény ezt hitelesen közvetítette is. Csombord mindig is egy különleges hely volt a Maros völgyében, de most ez a hétvége bebizonyította, hogy a múlt és a jelen itt összeér. A templomunk, amely az Árpád-korból való, ma is élő gyülekezeti

tér – és ebbe az élő térbe érkeztek meg a Kárpát-medence minden szegletéből borász testvéreink.

Van egy rendkívül fájó, történelmi emlék is, amit ez a közösség magában hordoz

...

Boros László

Nem lehet úgy eljönni Csombordra és a környező vidék templomaiba anélkül, hogy ne emlékeznénk arra a tragikus napra, 1849. január 1-jére, amikor Nagye nyeden több mint nyolcszáz ártatlan embert – gyermeket, asszonyt, idős embert – mészároltak le a román parasztfelkelők. Ez az 1848–49-es forradalom és szabad-



ságharc idején elkövetett szörnyűség beleégett a közösségünk emlékezetébe, nemzedékről nemzedékre szálló fájdalomként. Ez nem pusztán történelmi tény, hanem lelki teher is, amit a magyar református közösség méltósággal hordoz. Ugyanakkor a BORUM és minden ilyen találkozás lehetőséget kínál arra, hogy a múlt sebeit ne feledve, de a jövő iránt felelősen és a hit erejével próbáljunk békében élni. Mi itt Erdélyben nemcsak túlélni, hanem építeni akarunk – templomot, közösséget, jövőt.

Mi ezt a szeretetet próbáljuk nap mint nap megélni, s hisszük, hogy ennek az útnak van jövője. A templom falai nemcsak az imákat őrzik, hanem a fájdalmakat is, de a harang mindig a remény hangján szól.

A BORUM ötletgazdájaként Kocsis Attila lelkipásztor évek óta figyeli, hogyan alakul a Kárpát-medencei borásközösség. Hol tart most ez a nemzetépítő és formáló folyamat?

Kocsis Attila

református lelkész, a BORUM ötletgazdája

Egységes és sokszínű egyszerre. A BORUM, a Kárpát-medencei Református Szőlészek és Borászok Fóruma alapgon dolata kezdettől fogva az volt, hogy minden évben más helyszínre vigyük el ezt a különleges közösséget – olyan vidékre, ahol a bor, a hit és a magyar kultúra együtt él. És nem feltétlenül a legismertebb,



turisztikailag kiépített borvidékeket kerestük. Csombord tökéletes példája annak, hogy milyen értékek rejtőznek a perifériákon. A BORUM ilyenkor nemcsak

”

A megbékélés nem felejtést jelent, hanem azt, hogy a szeretet nagyobb, mint a gyűlölet.

boros rendezvény, hanem valóságos misz-szió is. Mert ha elmegyünk, látjuk, hogy ott is él a magyar szó, a református hit,

a református borász szenvedélye a poharakban – még ha a térképen nem is világít pirosan a hely neve.

És igen, sokszor teszik fel nekem a kérdést: lehet-e szerepe a BORUM-nak abban, hogy a helyi magyar közösségek megerősödjenek identitásukban? Határozottan azt mondom, hogy igen. Mert a hit, a közös étkezés, az énekszó és a pohárköszöntők mind hozzájárulnak

ahhoz, hogy az emberek megérezzék: nincsenek egyedül. Ez a Kárpát-medencei összetartozás nem csupán egy üres jelszó, hanem tapasztalat.

Egy tokaji aszú, egy csombordi királyleányka vagy egy pécsi cabernet franc mind a maga terroirjában hordozza ezt az üzenetet. Azt is hozzátenném, hogy számomra mindig különleges élmény, amikor azt látom: egy-egy helyi borász, aki talán korábban csak a faluban kínálta borát, a BORUM után megjelenik más rendezvényeken is, bátran viszi a borát, és elhiszi, hogy van helye a minőség világában. Így a rendezvény nemcsak közösséget, hanem önbizalmat is épít. És ez legalább olyan fontos, mint az, hogy ki hány pontot kap a bírálaton. ►

BORUM

Kovács Pál borakadémikus, a zsűri elnöke idén személyesen is fejet hajthatott Csombordon, az erdélyi borászat legendás alakjának sírja előtt. Milyen érzések kavarohtak benned?

Kovács Pál

a zsűri elnöke, borakadémikus, Borászok Barátja (2019)

Most, hogy végre eljuthattam Csombordra és ott állhattam id. Csávossy György

borász öröksége még mindig felügyelné ezt a vidéket. De az is különleges, hogy római katolikus emberként egy református temetőben nyugszik. Ez számomra a megbékélés és szeretet szimbóluma. Mert a bor is ilyen: összeköt, nem szétválaszt. Amikor Gyuri fia megható nagylelkűségének köszönhetően megkóstolhattam édesapja egykori borait – egy harmincéves és huszonhárom éves traminiját, illetve tizenhét éves rajnai rizlingjét – nemcsak a szakmai tökéletesség, hanem egy időtlen lélek jelenléte volt érezhető. Ezek a borok nemcsak szépek voltak, hanem üzenetet is hordoztak: hogy amit szeretettel, hittel és szakértelemmel készítünk, az túlél bennünket.

nemcsak borászati, de kulturális üzenet is. Ezért mondom újra és újra: Erdély a magyar fehérbor hazája.

iff. Csávossy György, aki édesapja örökségét is viszi tovább, hogyan látja a BORUM szerepét az erdélyi borászközösségek életében?

iff. Csávossy György
borász, borszakértő

A BORUM összeköt. A helyi kisgazdák, akik talán sosem jutnának el nagy borversenyekre, itt megmutathatják magukat. Egyre több kis termelő figyel a minőségre, a pincehigiénéjára, a stílusra. Ugyanakkor a BORUM jelentős hoza-



sírja előtt, az számomra nem csupán egy megható pillanat volt – hanem egyfajta lelki zárása is egy régi adósságnak. Régóta szerettem volna találkozni vele, de a sors ezt nem engedte meg. Most mégis úgy éreztem, hogy lélekben közelebb kerültem hozzá, mint valaha.

Fia, iff. Csávossy Gyuri olyan nyitottsággal és szívvel fogadott bennünket Gyurka bátyánk egykori otthonában, hogy azt a lelki hiányt, amit az elmulasztott személyes találkozás okozott, valahol pótolta. A csombordi sírhelye pedig számomra, önmagában is szimbolikus. Ott, ahol a templom tövében örök nyugalomra tért, szinte minden irányban szőlőültetvényekre látni – mintha a

A rendezvény kezdete óta a zsűri elnöke vagy. Hogyan értékeled az idei versenyt?

Kovács Pál

A BORUM számomra mindig többet jelentett egy borversenynél. Egy olyan fórum, ahol a legkisebb termelő is ugyanolyan figyelmet kap, mint a nagy borászat. Csombord pedig most különösen is szíven ütött – mind a borokkal, mind az emberekkel, mind az emlékezéssel. Az idei fehérborok a nagy általánosságban valóban kiválóak voltak, a vörösboroknál pedig kiemelkedően teljesített a Pécsi borvidék. Szakmailag pedig úgy látom, hogy Erdély ismét bebizonyította, hogy fehérborban verhetetlen. A Neuburger és királyleányka diadala

déka, hogy hozzájárul a borkultúra tudatosabbá válásához. A helyi gazdák esetében például ez nemcsak a minőség javulásában látszik meg, hanem abban is, ahogyan beszélnek a saját boraikról – büszkén, érthetően, hittel. Mert a borok kóstolása és bírálata mellett a közösség is nagyon fontos: beszélgetünk, tapasztalatot cserélünk, tanulunk egymástól. Borászként, illetve több évtizedes kóstolói és bírálati tapasztalom alapján úgy látom, hogy az erdélyi gazdák nemcsak borokat készítenek, hanem egyre inkább saját stílust formálnak. Egy olyan stílust, amely a hagyományra épít, de a jövőbe néz. Nevezhetjük ezt „erdélyi stílusnak” is, amely a többi borstílushoz képest nem csupán technikai vagy ízvilágbeli különb-



ség, hanem kulturális és identitásbeli megnyilatkozás is a palackban.

A zsűriben olyan közismert borszakértők is helyet kaptak, mint Piskor Fanni és Szik Mátyás. Milyenek voltak számotokra a kóstolási élmények, bírálati tapasztalatok?

Piskor Fanni

a zsűri borbírája, borstratégiai tanácsadó-márkanagykövet, szőlész-borász mérnök

Szerintem a BORUM lehetőséget ad arra, hogy tanuljunk egymástól – a kóstolók, az értékelések, de még a közös vacsorák során is sok olyan gondolat hangzik el, amely előrébb visz. Lenyűgözött, mennyi szenvedély, tudás és elhivatottság jelenik meg ezekben a kis pincékben. És ez a közösség biztosíték arra, hogy a minőség évről évre emelkedni fog.

A borokkal kapcsolatban nehéz dolgunk volt – pozitív értelemben. Nagyon magas színvonalú minták érkeztek, mind a keresedelmi, mind a termelőikategóriában. A kistermelők borainál persze szigorúan, de mégis empátiával pontoztam: számomra itt az elvárható minőségén túl, a szív, a lélek és a tradíció volt a kulcs.

Szik Mátyás

a zsűri borbírája, háromszoros magyar bajnok sommelier, szaktanácsadó

A BORUM nekem ma már nemcsak egy

szakmai fórum, hanem egy lelki záródoklat is, miután harmadjára kaptam meghívást, amit ezúton is köszönök. A zsűrizés mellett mindig fontos inspiráció a hely szelleme, mert itt minden palack mögött emberi sorsok, hagyományok, imák és közösségi történetek állnak. Olyan, mintha a borokon keresztül beszélgetnénk egymással a múlttól, jelenről és jövőről.

A borverseny színvonalát tekintve pedig egyértelmű a javulás. A technológiai tisztulás és a pinchigiénia ma már nemcsak a nagy borászatok sajátja. A termelők nem félnek egyedít mutatni. És ez a legfontosabb. A bor akkor jó, ha tükrözi a terroirt, az embert, aki készíti, és a helyet, ahonnan jön. A BORUM ebben segít: visszajelzést ad, értéket teremt, irányt mutat. Ez megerősíti a résztvevőket, hogy jó úton járnak.

Miben lehet összefoglalni ez az idei találkozó jelentőségét?

Kocsis Attila

Mint minden jó bor, az idei BORUM is csak évek múltán bontakozik ki igazán. Amit ma itt elvetettünk, az holnap termést hoz. Közösséget. Hitet. Megmaradást. És bort – természetesen.

Zila Gábor

Egy olyan szimbolikus és mégis kézzelfogható erőben, amit nehéz szavakba önteni. A nagyenyedi vártemplom árnyéka,

a csombordi dombok szőlőtőkéi, a Pipacs Néptáncsoport és a Rózsafa Énekegyüttes – ezek mind a magyarság kulturális és lelki újratelentésének részei. A BORUM tovább építi közös jövőnket. ■

Az idei borverseny hivatalos végeredménye:

A Magyarországi Református Egyház fehér bora:
Czirmai Csaba Ywine,
Neuburger 2024

A Magyarországi Református Egyház vörös bora:
Matias Borászat, Cabernet Franc
Prestige 2022

A Református Közéleti és Kulturális Alapítvány fehér bora:
Dénés Mihály, Királyleányka 2024

A Református Közéleti és Kulturális Alapítvány vörös bora:
Cömbs Lóránd, Cabernet Sauvignon 2022

A Magyarország Bukaresti Nagykövetségének különdíjasai:
Darabont - Fleurt Rosé és Köble
Tibor - Királyleányka



Elköteleződés a Kis-Küküllő mentén

Dénes Mihállyal Kovács Pál beszélgetett

Az idei BORUM-on, a Kárpát-medencei Református Borászok borversenyén egy ismerős arcot véltem felfedezni. Egy csendes, háttérbe húzódó fiatalembert láttam, de nem igazán tudtam, hogy hová is helyezzem, előfordul az ilyesmi velünk, öregekkel.

Aztán az eredményhirdetésnél kiderült, hogy ő nem más, mint Dénes Mihály, a Villa Vinea borásza, akivel bő 10 éve találkoztunk először a pincészetnél, Mikófalván. Már ott is nagyon tetszettek a borok, amiket készített, vásároltam is belőlük, a jegyzeteim között megtaláltam a leírásokat.

Szóval, a BORUM-on Mihály bora nyerte a Református Közéleti és Kulturális Alapítvány fehérbor díját, így aztán leültünk egy kis ismerkedő beszélgetésre.

Kovács Pál: *Kedves Mihály! Légy kedves, mesélj nekünk magadról, ki is vagy te tulajdonképpen?*

Dénes Mihály: Én a Kis-Küküllő mentén, Héderfáján születtem, a középkori Erdély híres Küküllő mente borvidékének a közepén. Gyerekkoromtól a nagyapám karos szőlőjében forgolódtam, nagyon szerettem ott tölteni az időt és tanulni tőle. A családnak mindig is volt szőlője és bora, mint annak idején a faluban szinte mindenkinek.

Ha jól emlékszem a korábbi beszélgetéseinkre, te nem tanultál szőlésznek vagy borásznak.

Valóban, édesapám szakmáját folytattam, asztalosnak tanultam ki és vele együtt dolgoztam sokáig, de aztán bejöttek a

préseltfa és műanyag bútorok, mi meg natúrfából dolgoztunk és nem akartunk átállni, így abbahagytuk. Persze közben otthon édesapámmal is készítettünk saját fogyasztásra kézműves, egyszerű módon borokat.

Kemény döntés lehetett ez részetekről. De nyilván kellett hozzá valaminek történni, hogy váltani lehessen, mi volt az?

Mint mondtam, szerettem a szőlővel és borral bajlódni, érdekelt ez a terület és 2004-ben Mikófalván megjelent egy olasz üzletember, aki szőlőterületeket vásárolt

Igen, valóban befejeztem a tevékenységemet az olasz pincészetnél, de azért közben műveltem a saját szőlőmet is, van egy 1.500 m²-es, 1975-ben telepített, tehát ötvenéves királyleányka ültetvényem, abból készült a nyertes bor. Nem akarok ettől a szakmától elválni, de szeretnék a saját lábamra állni, ezt céloztam meg tavaly és készítettem két bort, a királyleányka mellé egy fűszeres traminit vásárolt szőlőből. Nem tartom magamat nagy borásznak, még nagyon sokat kell tanulnom, de ezt szeretem csinálni és a szőlőművelés is kedvemre való.

de van Héderfáján egy szép felújított kúria, pincével, azt szeretném kibérelni és ott borászkodni, vendégeket fogadni, hiszen arra sok turista is jár. Közben elkezdtem kísérletezni a pezsgő készítéssel is, pár száz üveg már érlelődik a pincém-ben, majd háromévesen akarom degorzsálni. Isten segítségével egyszer majd megköstöljük.



és 2006-ban elkezdett új szőlőket telepíteni, beajánlottak, és oda szegődtem el, remélve, hogy jó döntés lesz. Végigdolgoztam a telepítést, az új szőlő növekedését és az első borok elkészítését, amelyek 2011-ben szüretelt szőlőből készültek. Közben persze sokat tanultam, főleg Olaszországban a szakmából, abból a stílusból, amit az olaszok szeretnek. A múlt évig ott dolgoztam, 13 éven keresztül bábáskodtam a borok készítésénél, talán nem is sikertelenül, a 2024-es szüret volt ott az utolsó.

Említetted, hogy a tavalyi volt az utolsó szüreted a Villa Vinea pincészetnél, de közben meg beneveztél a BORUM-ra egy királyleánykával, hogy is van ez?

Mihály, mi a jövő? Hogyan képezed el a következő tíz-húsz évet?

Mindenképpen a borászkodásban. A Küküllő mente a világ egyik legjobb szőlőművelő, nevelő területe, itt fantasztikus fehér borokat lehet készíteni, de a fekete leányka is biztosan jól fogja magát érezni. Terveim szerint növelem a szőlőterületet, mert lehetőség van rá, főleg új telepítésekben gondolkodom, mert a mostani szőlők nagyon idősök. Szeretnék háromféle fehérbort, egy rozét és egy vörösbort készíteni, ez a hosszútávú terv.

Jelenleg a házamnál készítem a borokat, nagyon kezdetleges körülmények között,

Van Erdélynek egy híres szőlőfajtája, a bakator, amiről azt mondják, kényes fajta, mert csak akkor terem, ha akar. Mi a véleményed erről?

Igen, tudom, hogy van ilyen szőlő, de mivel én talán Szászcsáváson van egy gazdának ilyen szőlője. Nem ismerem, talán pár tőkével megpróbálhatom, majd megkérdezem Piheni Pannit Bihardiósze-gen.

Mint a Bakator Szövetség alapító tagja, csak remélni merem, hogy ez a fiatal tehetséges borász, Dénes Mihály egyszer meghív engem Héderfájára, hogy kóstoljam meg a bakator borát. Addig csak reménnyel telve várok. ■



Pázm' and Wine 2025

„le is út, fel is út”

Az M7-es autópályán közeledve a Velencei tóhoz sokszor megálltam a MOL kútnál gyönyörködni egy kicsit a tájban. Általában a tó látképét fürkésztem és eszembe sem jutott a hátam mögötti tájat meg nézni, igaz, nem is voltak túl érdekesek a hosszan elnyúló dombok.

Pedig, ha a borszerető ember lekanyarodik jobbra és beautózik **Pázmánd** felé, akkor elé tárulnak a pázmándi dombok és rajtuk a szép szőlőültetvények. Aztán ha az ember egy kicsit utánanéz, akkor megtudja, hogy itt a dombok között komoly boros élet zajlik. A borszeretők között kevesen vannak, akik nem ismerik Bács Zoltán nevét, no, ő az, aki itt, a pázmándi dombok között megfertőzött néhány fiatal a borkészítés szeretetével. Az itteni hét fiatal borászat és a Szentesi Pincészet mindent megtesz a pázmándi borok minél szélesebb ismertségének elérése érdekében, így került megrendezésre az idén a „Pázm' and Wine 2025” borfesztivál a dombok között.

Az a borkedvelő, aki meg akart ismerkedni mind a nyolc, név szerint: **Szentesi Pincészet, Sobor Pince, Apró Kertek Pincészet, 1b3 Bormanufaktúra, Boroslány Borműhely, Köllő Zsolt Pincészet, Nagy Gábor Családi Szőlőbirtok** és



Czakó Birtok boraival és borászaival, kénytelen volt végigsétálni 6-8 kilométert a dombok között le és fel, így aztán nem véltelen a borfesztivál szlogenje sem: „le is út, fel is út”.

Bizony ez a fesztivál sok időt követelt, de nem csak a hosszú séták miatt, hanem a kiváló borok – komolyan mondom, hogy kiváló – a remek ételek, a szép táj és nem

utolsósorban a kedves, vidám vendéglátók és az egyes helyeken felhangzó remek zene miatt.

Azt hiszem, minden borkedvelő beírhatja a naptárába a jövő évi pázmándi kirándulást, szerintem ez a fesztivál megérdemli a figyelmet, ráadásul remek program is nyaralás közben. ■

Fotó: Némédi-Varga David, Református Közéleti és Kulturális Alapítvány

YWine, három út, egy pont

Czirmai Csabával Kovács Pál beszélgetett

A velem szemben ülő fiatalember az elmúlt évek egyik meglepetése volt a Kárpát-medencei Református Borászok versenyének, a BORUM-nak. A szőkefalvi, Kis-Küküllő menti születésű Czirmai Csaba rövid borászkodása alatt szinte berobbant a református borászok körébe.

Már 2024-es BORUM borversenyén is meglepetés volt, hogy megnyerte a Református Kulturális és Közéleti Alapítvány díját sauvignon blanc borával. Az idei BORUM borversenyen már fődíj lett az övé, a Magyar Református Egyház legjobb fehér bora kategóriában nyert, egy rendkívül ritka, csak a Küküllő mentén termő fajtával, a neuburgerrel. Egy szerencsés véletlen folytán Debrecenben találkoztunk és beszélgettünk egy jót.

Kedves Csaba, jó pár éve ismerjük egymást és tavaly is írtunk már rólad a Debreceni Borozóban, de idén egy lépcsővel feljebb léptél, és nem biztos, hogy mindenki találkozott az előző évi lapszámmal, kérlek, meséld magadról egy keveset!

A Küküllő menti Szőkefalván születtem, ott nőttem fel. Mezőgazdasági gépészmérnök vagyok, Brassóban végeztem az egyetemem, ahol édesapám is. Az egyetem elvégzése után édesapámmal dolgoztam a közös vállalkozásunkban, közel 400 hektár mezőgazdasági területen gazdálkodtunk.

Kisgyerek koromtól forgolódtam a nagytatám mellett a pincében, mert ott-hon mindig volt saját borunk, de nem nagyon szerettem, nekem savanyú volt.

Ahogy nagyobbacska lettem, már a szőlőben is megfordultam, de nem gondoltam a borkészítésre. Úgy 12 éve értem meg arra, hogy édesapám mellett a saját szőlőből készítek bort, még a nagytata szőlőterületéről. Ez elég jól sikerült, kaptam biztatást másoktól, és még mindig odahaza elkezdtem felvásárolni szőlőt és borokat készíteni. Nagy segítségemre volt édesapám mellett Seprődi Józsi bácsi, a környék egyik legjobb borásza, biztatott állandóan, miért nem csinálom nagyobbban, van hozzá érzékem.

Igen, emlékszem, Józsi tényleg tehetséges fiatalként emlegetett téged legutolsó találkozásonkon, mikor édesapáddal készítettünk interjút. De gondolom, ennyi nem elég, hogy valaki szakmát váltson és belevágjon egy ilyen nagy ►

dologba mint te, egy borászat megalapításába.

Ez tényleg így van. Mindent pontosan megtervezek, a házunkat is így építettem. A borkészítés a hobbimmá vált, rengeteg szakkönyvet olvastam és olvasok el, mindent pontosan feljegyzek, hogy vissza tudjak keresni dolgokat, eseményeket.

De a kérdésre válaszolva: jött egy lehetőség, egy szász szőlősgazda megvételre ajánlott 20 hektárnyi szőlőt Szászbogácson és belevágtam, persze ehhez

20 hektár szőlő, az már komoly terület és komoly felelősség is, mi az elképzelésed? Milyen és mennyi bor elkészítését tervezed?

Valóban, ez elég sok munkát ad nekünk. Jelenleg, most a 2024-es évről beszélek, kb. 300 hektó bor elkészítésére vagyunk felkészülve, a többi szőlőtermést értékesítjük. Nagyon komoly technológiai fejlesztést kell megvalósítanunk a borászatunknál. Én mindig is a szőlő aromáját szerettem volna megjeleníteni a borban. Régebben ez a kézműves körülmények



kellett két barát, két üzlettárs, mert pénzügyi támogatás nélkül ez nem sikerült volna. Fülöp László és Zoltán, akikkel már azelőtt is dolgoztunk együtt, elhivatott társakként támogatnak engem ebben a munkában.

2023-ban megalapítottam a borászatot, amit rövid gondolkodás után a kislányomról, Yvettről, Ywine pincészetnek neveztem el, gondolva arra, hogy ezt sokkal könnyebb kimondani külföldön is, mint a Czirmait. Aztán a László és Zoltán belépésével igazzá lett a gondolat, mert az „Y” három szára, három út, amelyek egy pontban egyesülnek, mint mi hárman a borászatban.

között, a régi felszereléssel nehezebben ment, de Seprődi Józsi bácsi is mindig a szép aromáimat dicsérte. Most is ebbe az irányba szeretnék fejlődni, koracél tartályokat telepítünk, ezekben készítjük, zömében reduktív borainkat. Felméréseink szerint az általunk készített fehér boroknál nagyon fontos az aroma faktor.

Jól emlékszem, hogy nálatok, az Ywine borászatnál csak fehér szőlők vannak? Kék szőlő nincs is arrafelé a Küküllő menti szőlőkben?

Tulajdonképpen van, de nem sok és nem túl acélosak, a fehér borok viszont nagyon jól állják a sarat, a felmelegedést



is, és elég jó a kereslet is irántuk. Nagyon jó, aromás, illatos, kellemes reduktív borokat tudunk készíteni. A mi szőlőink is kiválóan alkalmasak erre. Jelen pillanatban a 20 hektáron chardonnay, királyleányka, sauvignon blanc terem és vár a bor elkészítésére.

Szavaidból azt veszem ki, hogy óvatosan, határozott elképzelésekkel nézel a jövő felé, mondasz erről valamit nekünk?

Nagyon sok tervem van. Először is meg kell teremtenünk a feltételeket, hogy minél nagyon tételben fel tudjuk dolgozni a szőlőt, természetesen a kereslet figyelembevételével, ehhez sok pénz kell. Szeretnék kialakítani egy kóstoló helyszínt, ahol a vendégeket tudjuk fogadni, kóstolóval, étellekkel, esetleg rendezvények szervezésével. A 8,5 hektár rajnai rizling is gondolkodásra késztet – az előző szász tulajdonos kedvenc fajtája volt – talán el kellene indulni a pezsgő készítése felé. Szóval sok minden van a fejemben, fejünkben, mert ez közös projekt, de mint már előbb is mondtam, én minden megtervezek, minden kiszámolok, nem szeretek vakon játszani.

Kedves Csaba! Látom, érzem rajtad, hogy nem vagy meggondolatlan ember, de hogy éled meg a sikert?

Mi itt a Küküllő mentén régi borász hagyományokkal rendelkezünk, a közép-korban Erdély ezen vidéke híres volt borairól, sajnos mára már nincs így, én szeretnék ezen változtatni, megmutatni, hogy igenis van értelme itt borászkodni, szőlőt nevelni. A BORUM díjai számomra óriási megerősítés, hiszen hitet adnak ahhoz, hogy amit csinálok, arra szükség van, hogy az emberek mégiscsak szeretik a küküllői borokat és ezért érdemes dolgozni, még ha sokat is kell.

Ilyen elhivatottságot, ilyen mély meggyőződést látva, mint mondhat egy borszakíró? Nosza magyarok, kerekedjünk fel és menjünk el Szászbogácsra az Ywine pincébe és kóstoljuk meg a borokat, erősítsük ennek a fiatal embernek a hitét abban a munkában, amit elkezdett, talán a mi örömünkre is! ■

Teszt

ILLATOS FEHÉRBOROK

Kovács Pál borjegyzete

Tesztelők:

Darin Sándor - Bor & Párlat
Kovács Pál - Debreceni Borozó
Palotás Lehel - Debreceni Borozó
Rácz János - Debreceni Borbarátok Társasága
Sebestyén Csaba - Platán Hotel
Szabó Gyula - borász, borgyűjtő
Váradi Zsolt - METRO Debrecen



PANNONHALMI
FŐ-ÁRT. S. Á. G.
A.D. 996



Sauvignon Blanc

TESZTGŐZTES

91

PONT

Az illatos fehérborok mindig a nyár slágerei, ezért mi is minden évben meghirdetjük a tesztjüket. Ebben az évben nagyon kíváncsian vártuk, hogy a tavalyi nagy meleg és a korai szüret milyen hatással volt ezekre a borokra. A tesztre 9 borvidék, 24 pincészetének 31 bora érkezett be. A teszt során a borokat így értékeltük:

Teszt

91 pont



Pannónhalmi Főapátság (Pannónhalma)

Pannónhalmi Sauvignon Blanc

Halvány szalmasárga szín, szép csalános, bodzás, mezei virágos, krémes illat, zamatos savak, olajos test, a korty kerek, izgalmas, gyümölcsös, kicsit fűszeres, bodzás, élénk, hosszú lecsengés, esti baráti társaság kísérője.

Ár: 4.450 Ft – pincészet

90 pont



Gróf Degenfeld Szőlőbirtok (Tarcal)

Tokaji Organikus Muscat Blanc 2023

Halvány szalmasárga szín, élénk muskotályos, csalános, virágos, ásványos, krémes illat, zamatos savak, szép test, a korty kerek, zamatos, gyümölcsös, krémes, közepesen hosszú, szép köszöntő bor.

Ár: 3.710 Ft – borbolt.hu



Garamvári Szőlőbirtok (Balatonlelle)

Sauvignon blanc 2024, Prémium Szelekció

Aranyásárga szín, kellemes bodzás, csalános, fűszeres, marakújas, citrusos, kicsit krémes illat, kellemes savak, szép test, a korty kerek, bodzás, fűszeres, krémes, közepesen hosszú.

Ár: 3.700 Ft – pincészet



Koch Borászat (Borota)

Sauvignon blanc 2024, Prémium

Halvány aranyásárga szín, kellemes virágos, csalános, szénás-szalmás, krémes illat, zamatos savak, szép test, a korty kellemes, gyümölcsös, zamatos, közepesen hosszú, kártyapartik méltó társa.

Ár: 1.780 Ft – borbolt.hu

89 pont



Holdvölgy Birtok (Mád)

Sárgamuskotály No2 2023

Halvány szalmasárga szín, szép muskotályos, mezei virágos, krémes, ásványos illat, kerek savak, olajos test, a korty nagyon kerek, zamatos, muskotályos, édeskés, ásványos, szép hosszú, nagyon kedves bor.

Ár: 8.250 Ft – pincészet



Szentpéteri Borpince (Kiskőrös)

Sauvignon blanc 2023

Világos aranyásárga szín, szép bodzás, csalános, szénás-szalmás, virágos illat, élénk savak, szép test, szájban élénk, zamatos, friss, gyümölcsös, citrusos, közepesen hosszú, baráti társaságnak ajánlom.

Ár: 1.800 Ft – pincészet



Maison aux Pois (Mád)

Sauvignon blanc 2024

Világos szalmasárga szín, lassan nyíló, csalános, szénás-szalmás, citrusos illat, kerek savak, szép test, a korty kerek, édeskés, citrusos, vegetális, közepesen hosszú, lehűtve nagyon jó.

Ár: 3.590 – pincészet



Koch Borászat (Borota)

Prémium Csereszgi fűszeres 2024

Világos aranyásárga szín, kellemes, parfümös, barackos, mezei virágos illat, izgalmas savak, könnyed test, a korty gyümölcsös, zamatos, izgalmas, közepesen hosszú, osztálytalálkozó bora.

Ár: 1.670 Ft – borbolt.hu



Garamvári Szőlőbirtok (Balatonlelle)

Csereszgi fűszeres 2024

Világos szalmasárga szín, parfümös, szénás-szalmás, mezei virágos, krémes illat, kerek savak, könnyed test, a korty parfümös, fűszeres, közepesen hosszú, hidegen jó nagyon jó.

Ár: 2.350 Ft – pincészet

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

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.



Szentpéteri Borpince (Kiskőrös)

Sauvignon blanc 2023

Világos aranyárga szín, szép bodzás, csalános, széna-szalmás, virágos illat, élénk savak, szép test, szájból élénk, zamatos, gyümölcsös, citrusos, közepesen hosszú, baráti tartsaságnak ajánlom.

Ár: 1.800 Ft – pincészet

88 pont

Sauska Pincészet (Tokaj)

Sárgamuskotály 2024

Világos szalmasárga szín, szép muskotályos, mezei virágos, ásványos, krémes illat, zamatos savak, szép test, a korty kerek, muskotályos, virágos, zamatos, közepesen hosszú, hidegen nagyon szép.

Ár: 3.230 Ft – borbolt.hu

Paulay Borház (Tokaj)

Sárga muskotály 2024

Halvány szalmasárga szín, muskotályos, virágos, ásványos, kicsit krémes illat, zamatos savak, szép test, a korty zamatos, muskotályos, édeskés, ásványos, közepesen hosszú, társasjátékokhoz.

Ár: 3.000 Ft – pincészet

Szőke Mátyás Pincészet (Gyöngyöstarján)

Sárga muskotály 2022

Világos aranyárga szín, muskotályos, virágos, köszmítés, krémes illat, kerek savak, szép test, a korty kerek, muskotályos, gyümölcsös, kicsit alkoholos, közepesen hosszú, hidegen jó inni.

Ár: 2.040 Ft – borbolt.hu

Takler Borbirtok (Szekszárd)

Sauvignon blanc 2023, birtokválogatás

Aranysárga szín, bodzás, csalános, gyógynövényes, szénás, krémes illat, zamatos savak, olajos test, a korty nagyon vegetális, nyári gyümölcsökkel, citrusokkal, közepesen hosszú.

Ár: 3.500 Ft – pincészet

Szentpéteri Borpince (Kiskőrös)

Irsai Olivér 2024

Halvány szalmasárga szín,



parfümös, mezei virágos, kicsit krémes illat, izgalmas savak, könnyed test, szájból gyümölcsös, izgalmas, friss, parfümös, közepesen hosszú, nyári esték bora.

Ár: 1.860 Ft – borbolt.hu

Matias Borászat (Ócsárd)

Irsai Olivér 2024

Világos szalmasárga szín, lassan nyíló, parfümös, mezei virágos illat, kerek savak, közepes test, szájból kerek, parfümös, kicsit fűszeres, gyümölcsös, közepesen hosszú, hidegen finom.

Ár: 2.500 Ft – pincészet

PAULUS Molnár Borház (Mór)

Paulus Sauvignon Blanc 2024

Halvány szalmasárga szín, szép bodzás, csalános, szénás-szalmás, citrusos illat, zamatos savak, szép test, a korty kellemes, szép bodzás, déli gyümölcsös, zamatos közepesen hosszú, jó inni.

Ár: 1.490 Ft – borbolt.hu

Koch Borászat (Borota)

Selection Irsai Olivér 2024

Szalmasárga szín, lassan nyíló, parfümös, nyári almás, virágos illat, zamatos savak, könnyed test, a korty kerek, zamatos, parfümös, gyümölcsös, közepesen hosszú, hidegen jó inni.

Ár: 1.590 Ft – borbolt.hu

87 pont

Kvaszinger Pincészet (Szigilong)

Sárgamuskotály 2024

Halvány szalmasárga szín, kellemes, muskotályos, mézes, csalános, krémes, ásványos illat, zamatos savak, könnyed test, a korty kerek, gyümölcsös, krémes, üde, zamatos, közepesen hosszú, izgalmas lecsengés.

Ár: 2.750 Ft – borbolt.hu

Grand Tokaj (Tolcsva)

Muscat Blanc 2024, Terroir Selection

Halvány szalmasárga szín, muskotályos, mezei virágos, ásványos illat, kerek savak, könnyed test, a korty kerek, gyümölcsös, ásványos, a végén kesernyés lecsengéssel, hidegen fogyasszuk.

Ár: 2.050 Ft – borbolt.hu

Sol Montis Borászat (Gyöngyöstarján)

Sárgamuskotály 2024

Halvány aranyárga szín,
szép muskotályos, virágos, krémes illat,
kerek savak, szép test, a korty kerek,
gyümölcsös, muskotályos, zamatos,
közepesen hosszú, hidegen jó inni.

Ár: 1.560 Ft – pincészet



Soltész Családi Pincészet (Ostoros)

Irsai Olivér 2024

Halvány szalmasárga szín,
szép parfümös, virágos illat, élénk savak,
könnyed test, a korty zamatos, üde,
friss, gyümölcsös, kesernyész, közepesen
hosszú, fesztivál bor.

Ár: 1.349 Ft – pincészet



Szőke Mátyás Pincészet (Gyöngyöstarján)

Irsai Olivér 2024

Világos aranyárga szín, kerek,
parfümös, virágos illat, kerek savak,
szép test, a korty kellemes, zamatos,
gyümölcsös, parfümös, közepesen
hosszú, fiatal társaságoknak ajánlom.

Ár: 2.160 Ft – borbolt.hu



Bárdos Pincészet (Nagyréde)

Irsai Olivér 2024

Világos szalmasárga szín,
parfümös, barackos, mezei virágos illat,
kerek savak, könnyed test, a korty kerek,
gyümölcsös, közepesen hosszú, hidegen
jó inni.

Ár: 2.200 Ft – pincészet



Nyilas Birtok (Gyöngyössolymos)

Mátrai Irsai Olivér 2024

Világos aranyárga szín, parfümös, mezei
virágos illat, kerek savak, könnyed test, a
korty kerek, parfümös, zamatos, hosszú,
hidegen jó.

Ár: 1.780 Ft – pincészet

Naár Családi Pincészet (Hercegkút)

Tokaji Sárgamuskotály 2023

Világos szalmasárga szín, muskotályos,
őszibarackos, mezei virágos, ásványos,
krémes illat, élénk savak, szép test,
szájban friss, üde, muskotályos, zamatos,
közepesen hosszú, kártyapartihoz.

Ár: 2.500 Ft – pincészet

Ákos Pince (Gyöngyös)

Irsai Olivér 2024

Világos szalmasárga szín,
élénk parfümös, mezei virágos,
kicsit fűszeres illat, kerek savak, könnyed
test, a korty kerek, zamatos, gyümölcsös,
parfümös, közepesen hosszú, fiatalok
bora.

Ár: 1.850 Ft – pincészet



86 pont

Ikon Borászat (Rádpusztá)

Irsai Olivér 2024

Szalmasárga szín, parfümös, mezei virá-
gos, fűszeres illat, élénk savak, könnyed
test, a korty tiszta, parfümös, fűszeres,
nyári gyümölcsös, közepesen hosszú,
fiatalok bora.

Ár: 2.100 Ft – pincészet

Belward Borászat (Hásságy)

Campus Irsai Olivér 2024

Világos szalmasárga szín, élénk par-
fümös, virágos, kicsit fűszeres illat,
zamatot savak, könnyed test, a korty
zamatot, izgalmas, parfümös, kesernyész
véggel, bulibor.

Ár: 1.900 Ft – pincészet

5 Dudás Pincészet (Gyöngyös)

Cserszegi fűszeres 2024

Világos szalmasárga szín, kajszi-
rackos, parfümös, mezei virágos illat,
kerek savak, könnyed test, a korty kerek,
zamatot, gyümölcsös, közepesen hosszú,
hidegen jó.

Ár: 2.000 Ft – pincészet

Soltész Családi Pincészet (Ostoros)

**Ostoros Sauvignon blanc
2024**

Világos aranyárga szín, lassan nyíló,
csalános, széna-szalmás, kicsit kör-
tés illat, élénk savak, könnyed test, a
korty izgalmas, vegetális, gyümölcsös,
savhangsúlyos, közepesen hosszú.

Ár: 1.349 Ft – pincészet



Matias Borászat (Ócsárd)

Sauvignon blanc 2024

Halvány szalmasárga szín, csalános,
mezei virágos, citrusos, a végén bodzás
illat, szép savak, olajos test, a korty zama-
tos, vegetális, kicsit fűszeres, izgalmas.

Ár: 3.500 Ft – pincészet

Teszt- jegyzet

Kovács Pál értékelése

Ebben a körben igyekeztünk az illato-
sabb fajtákat összegyűjteni, sauvignon
blanc, Irsai Olivér, cserszegi fűszeres és
sárgamuskotály került ide. Összességé-
ben a borok nem okoztak csalódást és ta-
lán azt is megmutatták, hogy miért ilyen
nagy a népszerűségük. Jó látható, hogy
a könnyed, illatos, kedves borokra min-
dig lesz igény és ezek a borok ezt tudják.
Szerintem egy meleg nyári estén ezek
borfajták nagyon jó társak lehetnek egy
könnyed beszélgetéshez, kártya vagy más
játék partikhoz. Próbálják ki! ■

Teszt

FEHÉRBOROK

Kovács Pál borjegyzete

Tesztelők:

Darin Sándor - Bor & Párlat

Kovács Pál - Debreceni Borozó

Palotás Lehel - Debreceni Borozó

Rácz János - Debreceni Borbarátok Társasága

Sebestyén Csaba - Platán Hotel

Szabó Gyula - borász, borgyűjtő

Váradi Zsolt - METRO Debrecen

TESZTGYŐZTES

92

PONT



Royal Tokaji



A fehérbor mindig izgalmas téma. Nagyon sok fajtával rendelkezünk itt a Kárpát-medencében és nagyon sokféle stílusban készülnek ezek a borok, így minden évben nagy várakozás előzi meg ezt a tesztet, hiszen nagyon kíváncsiak vagyunk mivel lepnek meg minket a kedves borászaink. Az idén ebbe a csoportba 9 borvidék, 16 borászata küldött be 21 féle bort. Íme, a véleményünk a borokról:

92 pont



Royal Tokaji Pincészet (Mád)

Betsek Hárslevelű 2022

Aranysárga szín, telt, érett, hársas, déli gyümölcsös, gyógynövényes, krémes, vajas ásványos illat, zamatos savak, komoly, olajos test, a korty kerek, zamatos, izgalmas, gyümölcsös, krémes, ásványos, hosszú lecsengés, és ez még jobb is lesz pár év múlva.

Ár: 8.900 Ft – pincészet

91 pont



Tokaj Kikelet Pincészet (Tarczal)

Tokaji Hárslevelű Tarczal 2022

Világos aranysárga szín, kellemes hársas, barackos, körtés, ásványos, déli gyümölcsös, krémes, ásványos illat, izgalmas savak, olajos test, a korty izgalmas, üde, gyümölcsös, ásványos, krémes, hosszú lecsengés, komoly tétel, érlelhető.

Ár: 6.200 Ft – borbolt.hu

90 pont



Gróf Degenfeld Szőlőbirtok (Tarczal)

Tokaji Organikus Hárslevelű „Terézia” 2023

Halvány szalmasárga szín, kellemes hársas, barackos, virágos, krémes, ásványos illat, zamatos savak, olajos test, a

korty gyümölcsös, zamatos, szép kerek, ásványos, hosszú lecsengés, kellemes vacsora partner.

Ár: 6.650 Ft – pincészet



Tokaj Hétszőlő Organikus Birtok (Tokaj)

Hárslevelű 2022, Hétszőlő -dűlő

Aranysárga szín, szép hársas, barackos, virágos, ásványos, krémes illat, izgalmas savak, olajos test, a korty kerek, üde, zamatos, gyümölcsös, ásványos, hosszú lecsengés, komoly tétel, érlelhető.

Ár: 6.500 Ft – pincészet



Nyári Pince

(Szent György-hegy)

Chardonnay 2024

Halvány aranysárga szín, szép körtés, barackos, virágos, krémes, vajas, ásványos illat, izgalmas savak, olajos test, a korty kerek, telt, zamatos, üde, gyümölcsös, krémes, hosszú lecsengés, szép bor.

Ár: 3.300 Ft – pincészet



Paulay Borház (Tokaj)

Hárslevelű 2023, Melegoldal dűlő

Világos aranysárga szín, hársas, mezei virágos, gyógynövényes, ásványos illat, kerek savak, olajos test, a korty zamatos, élénk, gyümölcsös, ásványos, közepesen hosszú, kártya partikhoz.

Ár: 4.500 Ft – pincészet

89 pont



Hárs Pincészet (Szajk)

Jázmin 2024

Világos aranysárga szín, élénk virágos, fűszeres, barackos, citrusos, krémes illat, zamatos savak, olajos test, a korty zamatos, gyümölcsös, üde, parfümös, gyógynövényes, hosszú lecsengés, nagyon érdekes bor.

Ár: 2.000 Ft – pincészet



Heumann Pincészet (Siklós)

Gewürztraminer 2023

Világos szalmasárga szín, nyári gyümölcsös, nagyon fűszeres, krémes, vajas illat, kerek savak, olajos test, a korty nagyon fűszeres, gyümölcsös, krémes, hosszú lecsengés, kellemes bor.

Ár: 4.900 – pincészet



Gróf Degenfeld Szőlőbirtok (Tarczal)

Tokaji Organikus Hárslevelű 2023

Halvány szalmasárga szín, telt, érett, hársas, barackos, mandulás, ásványos, krémes illat, zamatos savak, olajos test, a korty kerek, zamatos, gyümölcsös, ásványos, hosszú lecsengés, beszélgetésekhez kiváló.

Ár: 3.710 – borbolt.hu ►



Tokaj Kikelet Pincészet (Tarcal)

Tokaji Hárslevelű Kassai dűlő 2023

Világos aranyárga szín, szép hárs, barack, nyári alma, ásványos jelleg az illatban, kerek savak, olajos test, a korty kerek, hársas, üde, zamatos, gyümölcsös, ásványos, hosszú lecsengés, jó inni.

Ár: 7.210 – *borbolt.hu*



Gróf Degenfeld Szőlőbirtok (Tarcal)

Tokaji Organikus Narancsbor 2023

Sötét aranyárga szín, telt, érett, hársas, krémes, barackos, ásványos illat, zamatos savak, olajos test, a szájban kerek, telt, zamatos, gyümölcsös, ásványos, szép lecsengés, kellemes meglepetés.

Ár: 7.750 Ft – *pincészet*

88 pont

Villa Gyetvai (Balatonfüred)

Fűszeres Tramini 2023

Világos aranyárga szín, szép fűszeres, őszibarackos, nyári almás, krémes illat, kerek savak, olajos test, zamatos savak, szép test, a korty izgalmas, fűszeres, gyümölcsös, krémes, hosszú, hidegen jó.

Ár: 2.990 Ft – *pincészet*

Soltész Családi Pincészet (Ostoros)

Soltész Zenit 2024

Halvány szalmasárga szín, szép virágos, barackos, déli gyümölcsös, édeskés illat, kerek savak, könnyed test, a korty kerek, gyümölcsös, kicsit fűszeres, zamatos, hosszú, jó lehűtve kiváló.

Ár: 1.499 Ft – *pincészet*

87 pont

Grand Tokaj (Tolcsva)

Terroir Selection

Hárslevelű 2024

Halvány szalmasárga szín, szép hársas, barackos, virágos, ásványos illat, zamatos savak, olajos test, szájban kerek, izgalmas, gyümölcsös, kesernyés, hosszú, mindennapra kiváló.

Ár: 2.260 Ft – *pincészet*

Soltész Családi Pincészet (Ostoros)

Királyleányka 2024

Világos aranyárga szín, szép mezei virágos, szénás, barackos, krémes illat, kerek savak, szép test, a korty kerek, édeskés, gyümölcsös, zamatos, virágos, hosszú, igazi buli bor.

Ár: 1.349 Ft – *pincészet*

PAULUS Molnár Borház (Mór)

PAULUS Generosa 2024

Világos szalmasárga szín, őszibarackos, nyári körtés, köszmítés, fűszeres illat, zamatos savak, szép test, a korty kerek, kicsit édeskés, gyümölcsös, hosszú, hidegen jó inni.

Ár: 1.490 Ft – *pincészet*

86 pont

Tokaj Hétszőlő Organikus Birtok (Tokaj)

Tokaji Hárslevelű félszáraz 2024

Világos aranyárga szín, hársas, krémes, ásványos, barackos illat, zamatos savak, olajos test, a korty kerek, hársas, gyümölcsös, zamatos, hosszú, szép fesztiválbor.

Ár: 2.900 Ft – *pincészet*

Danubiana Borászat (Bonyhád)

Királyleányka 2024

Aranysárga szín, szép barackos, nyári körtés, virágos illat, kerek savak, közepes test, a korty kellemes, kerek, gyümölcsös, kellemes kesernyével a végén, közepesen hosszú, hidegen jó.

Ár: 1.090 Ft – *pincészet*

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

85 pont

Soltész Családi Pincészet (Ostoros)

Debrői hárslevelű 2024, félédes

Aranysárga szín, lassan nyíló, barackos, hársas, krémes illat, kerek savak, könnyed test, a korty kerek, gyümölcsös, nem túl hosszú, fesztivál bor.

Ár: 1.349 Ft – *pincészet*

Mészáros Borház (Szekszárd)

Triangulum Fehér 2024

Aranysárga szín, illatos, parfümös, nyári fehér gyümölcsös illatok, zamatos savak, könnyed test, a korty édeskés, behízkelkedő, gyümölcsös, közepesen hosszú, fesztivál bor.

Ár: 2.000 Ft – *pincészet*

Berta Pince (Hajós-Pincefalu)

Generosa 2024

Halvány szalmasárga szín, rozmaring, akácvirág, nyári körte az illatban, kerek savak, könnyed test, a korty kerek, gyógynövényes, a végén kicsit kénese, közepesen hosszú.

Ár: 1.500 Ft – *pincészet*

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

Teszt-jegyzet

Kovács Pál értékelése

A fajtaborok tesztelése mindig érdekes, mert, ha tudjuk a fajtát, akkor keressük a fajta jellegzetességét a borban, ha nem tudjuk, akkor a bor minőségére koncentrálunk és a végén jön a meglepetés. Ez a kérdés minden tesztelésnél előjön, mi most vakon teszteltük a borokat és bizony jó sokszor meglepődtünk, találgatva a szőlőfajtát. Aztán a végén meggyeztünk, hogy a fogyasztó, a vásárló szempontjából az a fontos, hogy milyen a bor minősége és nem az, hogy mennyire fajtajelleges. A tesztelt borok kiváló sort adtak, bátran lehet őket keresni és kóstolni, kellemes élményeket fognak nyújtani a fogyasztóiknak. ■

Teszt

HÁZASÍTOTT FEHÉRBOROK

Kovács Pál borjegyzete

Tesztelők:

Darin Sándor - Bor & Párlat

Kovács Pál - Debreceni Borozó

Palotás Lehel - Debreceni Borozó

Rácz János - Debreceni Borbarátok Társasága

Sebestyén Csaba - Platán Hotel

Szabó Gyula - borász, borgyűjtő

Váradi Zsolt - METRO Debrecen


ST. ANDREA
ÖRÖKKÉ
EGRI CSILLAG SUPERIOR
2023
HUNGARY

TESZTGYZTES

91

PONT

91 pont



St. Andrea Szőlőbirtok és Pincészet (Egerszalók)

Örökké Egri Csillag Superior 2023

Világos aranysárga szín, telt, érett, körtés, déli gyümölcsös, citrusos, hársas, krémes fűszeres, vajás illat, kerek savak, olajos test, szájbán kerek, izgalmas, gyümölcsös, fűszeres, zamatos, krémes, hosszú lecsengéssel, igazi csillag.

Ár: 6.500 Ft – pincészet



Pannonhalmi Főapátság (Pannonhalma)

Pannonhalmi Tricollis fehér 2024

Világos szalmasárga szín, szép muskotályos, bodzás, nyári almás, mezei virágos, kicsit fűszeres, krémes illat, zamatos savak, szép test, a korty nagyon kerek, gyümölcsös, fűszeres, hosszú lecsengéssel, igazi társasági bor.

Ár: 3.150 Ft – borbolt.hu

90 pont



Holdvölgy Birtok (Mád)

Vision 2021

Halvány szalmasárga szín, mandulás, mezei virágos, széna-szalmás, ásványos, krémes illat, izgalmas savak, olajos test, a

A fehérborok házasítása nem mai találmány, hiszem régebben nem is szüretelték fajtaként a szőlőket, hanem egybe és úgy készült el bor. A modern világunkban ez már fajtaszüretekké történik és utána jön a házasítás, ilyen az Egri csillag és MyMátra, melyek két ikonikus borvidékünk viszonylag új kezdeményezései. Ezeket a borokat és hagyományosan házasított teszteltük ebben a körben, idén összesen 19 tétel érkezett be a 7 borvidék 16 borászatától. A teszt során ilyennek találtuk őket:

korty kerek, üde, gyümölcsös, ásványos, zamatos, hosszú lecsengés, nagyon szép tétel.

Ár: 5.500 Ft – pincészet



Egersoul Borászat (Egerszólát)

Egri Csillag Superior 2023

Aranysárga szín, szép érett, hársas, körtés, déli gyümölcsös, citrusos, krémes, vajás illat, szép savak, olajos test, a korty nagyon kerek, szép gyümölcsös, üde, zamatos, krémes, hosszú lecsengés, baráti beszélgetésekhez.

Ár: 3.300 Ft – pincészet



Naár Családi Pincészet (Hercegkút)

Tokaji Szamorodni száraz 2017

Aranysárga szín, telt, érett, mandulás, déli gyümölcsös, fás, ásványos, krémes illat, izgalmas savak, olajos test, a korty kerek, telt, érett, zamatos gyümölcsös, ásványosa végén szép mandulás keserűnyével, hosszú lecsengés, igazán szép, élő bor.

Ár: 5.000 Ft – pincészet

89 pont



Maison aux Pois (Mád)

Furmint blanc 2023

Halvány aranysárga szín, őszibarackos, csalános, kicsit bodzás, virágos, kösme-

tés illat, izgalmas savak, szép test, szájbán kerek, friss, üde, gyümölcsös, friss, üde, hosszú lecsengés, lehűtve fogyasszuk.

Ár: 3.550 Ft – borbolt.hu



Thumrerer Pincészet (Noszvaj)

Egri Csillag Classicus 2024

Halvány aranysárga szín, összetett, nyári almás, körtés, barackos, hársas, krémes illat, zamatos savak, olajos test, a korty kerek, zamatos, gyümölcsös, fűszeres, krémes, hosszú lecsengés, nyári estékre, jó lehűtve.

Ár: 1.690 Ft – borbolt.hu

88 pont

Váli Kézműves Pincészet (Badacsonytörs)

Luca Bora 2024

Világos aranysárga szín, szép nyári gyümölcsös, kicsit vegetális, fűszeres, muskotályos illat, zamatos savak, szép test, szájbán szép kerek, gyümölcsös, krémes hosszú lecsengés, kvaterkázó bor.

Ár: 3.430 Ft – borbolt.hu

Kovács Pince (Markaz)

My Mátra 2024

Halvány aranysárga szín, szép kajszi-barackos, kösmeítés, nyári almás, kicsit virágos illat, kerek savak, könnyed test, szájbán kerek, zamatos, gyümölcsös, közepesen hosszú, hidegen igazán jó.

Ár: N/A – pincészet

Ákos Pince (Gyöngyös)

My Mátra 2024

Halvány szalmasárga szín, bodzás, köszmítés, barackos illat, zamatos savak, könnyed test, szájban kerek, zamatos, gyümölcsös, közepesen hosszú, hidegen jó inni.

Ár: 1.850 Ft – pincészet



Nyilas Birtok

(Gyöngyössolymos)

My Mátra 2024

Világos szalmasárga szín, nyári körtés, almás, mezei virágos illat, kerek savak, könnyed test, a korty kerek, zamatos, gyümölcsös, közepesen hosszú, könnyed nyári bor.

Ár: 1.780 Ft – pincészet



Teszt

Borbély Családi Pincészet (Badacsonysör)

Tomaj Badacsonyi Rózsakő-Olasz rizling-Kéknyelű 2024

Halvány szalmasárga szín, kellemes körtés, nyári almás, széna-szalmás, mezei virágos illat, szép savak, könnyed test, szájban kerek, gyümölcsös, krémes, közepesen hosszú, hidegen nagyon jó inni.

Ár: 4.000 Ft – pincészet



Etyeki Kúria (Etyek)

Kúria White 2024

Világos aranyárga szín, szép kerek, fehér húsú nyári gyümölcsök, fűszerek, mezei virág, hárs az illatban, zamatos savak, szép test, a korty nagyon kerek, gyümölcsös, zamatos, fűszeres, közepesen hosszú, beszélgetésekhez kiváló.

Ár: 2.380 Ft – borbolt.hu



86 pont

Soltész Családi Pincészet (Ostoros)

Ostoros Egri Csillag 2024

Aranyárga szín, nyári almás, fehér ribizlis, virágos illat, kerek savak, könnyed test, a korty egyszerű, gyümölcsös, kicsit savhangsúlyos a lecsengés, hidegen jó.

Ár: 1.349 Ft – pincészet

Paunoch Birtok (Erdőbénye)

„4-1-4-1” 2022

Halvány aranyárga szín, mandulás, muskotályos, krémes, ásványos illat, lekerekedett savak, könnyed test, a korty kerek, gyümölcsös, a végén kicsit ásványos, közepesen hosszú, lehűtve kiváló.

Ár: 3.500 Ft – pincészet ■

87 pont

Egersoul Borászat (Egerszólát)

Egri Csillag Superior 2024

Világos aranyárga szín, szép nyári almás, barackos, mezei virágos, krémes illat, zamatos savak, olajos test, a korty kerek, gyümölcsös, fűszeres, hosszú, szép nyári délutánokra.

Ár: 3.600 Ft – pincészet

Bárdos Pincészet (Nagyréde)

My Mátra 2024

Halvány szalmasárga szín, élénk, barackos, almás, körtés, narancsos illat, kerek savak, könnyed test, szájban édeskés, gyümölcsös, zamatos, üde, a végén picit kesernyés, hidegen jó inni.

Ár: 2.200 Ft – pincészet



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 házassítás nem egy könnyű műfaj, megtalálni az összhangot az ízek és aromák között, nagy borász tudást igényel a készítőjétől. Nos, azt hiszem, hogy a mi borász barátaink kiváló munkát végeztek, mi nagyon élveztük a tesztet, mert nagyon sok érdekes és kellemes borral találkoztunk.

A házassított borokban mindig van valami különlegesség, ami miatt érdemes elidőzni mellette, próbálják ki kedves borbarátok.

Teszt

OLASZRIZLING

Kovács Pál borjegyzete

Tesztelők:

Darin Sándor - Bor & Párlat

Kovács Pál - Debreceni Borozó

Palotás Lehel - Debreceni Borozó

Rácz János - Debreceni Borbarátok Társasága

Sebestyén Csaba - Platán Hotel

Szabó Gyula - borász, borgyűjtő

Váradí Zsolt - METRO Debrecen

NYÁRI PINCE



SZENTGYÖRGYHEGY
OLASZRIZLING

TESZTGŐZTES

92

PONT

Az utóbbi években, csatlakozva a GROW Olaszrizling kezdeményezéshez, mi is megrendezzük minden évben az olaszrizling tesztünket. Ebben az évben 10 borvidék, 19 pincészetének 28 bora érkezett be, amelyeket így ítéltünk meg:

92 pont



Nyári Pince (Szent György-hegy)

Szent György-hegyi Olaszrizling 2024

Aranysárga szín, szép körtés, barackos mandulás, nyári almás, kicsit mandulás, ásványos, krémes illat, izgalmas savak, olajos test, szájban nagyon kerek, zamat, izgalmas, gyümölcsös, ásványos, nagyon hosszú lecsengéssel, nagyon jól strukturált bor.

Ár: 3.300 Ft – pincészet



Villa Gyetvai (Balatonfüred)

Olaszrizling 2024 - palackminta

Aranysárga szín, nyári körtés, mandulás, fehér ribizlis, bodzás, barackos, lime-s, krémes illat, kerek savak, olajos test, szájban szép kerek, zamat, nagyon gyümölcsös, mandulás, szép lecsengés, igazi nyári bor.

Ár: 2.990 Ft – pincészet

90 pont



Szőke Mátyás Pincészet

(Gyöngyöstarján)

Olasz rizling 2023

Világos aranysárga szín, kellemes nyári körtés, kajsziarackos, barackos, mandulás, krémes vajas illat, kerek savak, olajos test, a korty szép kerek, elegáns, gyümölcsös, kellemes, behízkelkedő, hosszú lecsengés, fehérhúsú ételekhez is kiváló.

Ár: 2.000 Ft – pincészet



Szászi Birtok (Hegymagas)

BIO Szent György-hegyi Rókaluki

Olaszrizling 2023

Aranysárga szín, szép érett nyári körtés, barackos, mezeivirágos, mandulás, krémes, ásványos illat, zamat, olajos test, a korty nagyon kerek, zamat, aromás, gyümölcsös, szép hosszú lecsengés, baráti beszélgetések kellemes kísérője.

Ár: 7.020 Ft – borbolt.hu



Dobosi Borbirtok (Szentantalfa)

Bio Baricska Olaszrizling 2023

Aranysárga szín, telt, érett, szép körtés, barackos, mangós, papayás, krémes, mézes, vajas, déli gyümölcsös illat, finom savak, komoly test, a korty nagyon zamat, izgalmas, sok gyümölccsel, krémes jegyekkel, hosszú lecsengéssel, komoly tétel.

Ár: 4.500 Ft – pincészet



Villa Gyetvai (Balatonfüred)

Olaszrizling, Hajnóczy-dűlő 2024 -

palackminta

Szép aranysárga szín, kelleme ősziarackos, ribizlis, körtés, zsályás, krémes illat, szép savak, olajos test, szájban kerek, zamat, gyümölcsös, izgalmas, mandulás, ásványos, hosszú lecsengés, inni nagyon jó.

Ár: 3.590 Ft – pincészet



Kövess bennünket a

facebook-on is!

www.facebook.com/debrecen.borozo

89 pont



Borbély Családi Pincészet
(Badacsonyörs)

Bács hegy Badacsonyi Olasz rizling 2021
Világos aranysárga szín, telt, érett, gyógy növényes, déli gyümölcsös, mandulás, ásványos, krémes illat, kerek savak, olajos test, szájbán érett, kerek, mandulás, gyümölcsös, hosszú lecsengés, szép érett bor.

Ár: 4.990 Ft – borbolt.hu



Egersoul Borászat (Egerszólát)
Olaszrizling Superior 2023

Aranysárga szín, szép tiszta, nyári körtés, mandulás, krémes, vajás, ásványos illat, kerek savak, olajos test, szájbán kerek, zamatos, gyümölcsös, krémes, hosszú lecsengés, komoly potenciál.

Ár: 3.100 Ft – *pincészet*



Borbély Családi Pincészet
(Badacsonyörs)

Bács hegy Badacsonyi Olasz rizling 2023
Aranysárga szín, telt, érett, szép körtés, mandulás, barackos, kicsit ásványos, krémes, vajás illat, zamatos savak, olajos test, a korty kerek, zamatos, gyümölcsös, ásványos, hosszú lecsengés, komoly érlelési lehetőség.

Ár: 5.500 Ft – *pincészet*

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.



Szentpéteri Borpince (Kiskőrös)

Olaszrizling Válogatás 2024

Halvány aranysárga szín, szép nyári körtés, barackos, mandulás, krémes illat, kerek savak, szép test, szájbán nagyon kerek, gyümölcsös, zamatos, krémes, mandulás, hosszú lecsengés, meleg nyári estékre ajánlott.

Ár: 2.350 Ft – *pincészet*

88 pont

Sol Montis Borászat
(Gyöngyöstarján)

Olaszrizling 2024

Aranysárga szín, kerek, szép körtés, őszibarackos, mandulás, krémes illat, zamatos savak, olajos test, a korty kerek, zamatos, gyümölcsös, krémes, közepesen hosszú, fehérhúsú ételek szép kísérője.

Ár: 1.890 Ft – *pincészet*

Borbély Családi Pincészet
(Badacsonyörs)

Karós Badacsonyi Olasz rizling Limited selection 2021

Világos aranysárga szín, telt, érett, mezei virágos, nyári körtés, őszibarackos, ásványos, krémes, illat, kerek savak, olajos test, szájbán szép kerek, zamatos, gyümölcsös, mandulás, krémes, hosszú lecsengés, komoly, érlelhető bor.

Ár: 11.000 Ft – *pincészet*

Belward Borászat
(Hásságy)

Classic Olaszrizling 2024

Világos szalmasárga szín, szép mandulás, körtés, barackos illat, kerek savak, közepes test, a korty szép gyümölcsös, mandulás, zamatos, hosszú, meleg délutánokra.

Ár: 2.500 Ft – *pincészet*

Hárs Pincészet (Szajk)
Szajki Olaszrizling 2024

Világos aranysárga szín, kellemes őszibarackos, szép körtés, kajszi barackos, mandulás, krémes illat, izgalmas savak, olajos test, a korty kerek, zamatos,

gyümölcsös, kellemes, krémes, hosszú, szép kvaterkázó bor.

Ár: 1.750 Ft – *pincészet*

Egersoul Borászat (Egerszólát)
Olaszrizling Superior 2024

Halvány aranysárga szín, szép kajszi barackos, nyárikörtés, mandulás, krémes illat, zamatos savak, olajos test, a korty zamatos, testes, gyümölcsös, krémes, hosszú, még érlelhető.

Ár: 3.400 Ft – *pincészet*

PAULUS Molnár Borház
(Mór)

Paulus Gold Olaszrizling 2024

Világos aranysárga szín, szép körtés, déli gyümölcsös, mandulás, krémes illat, kerek savak, könnyed test, a korty nagyon kerek, édeskés, zamatos, gyümölcsös, közepesen hosszú, fesztivál bor.

Ár: 1.490 Ft – borbolt.hu

Dobosi Borbirtok (Szentantalfa)
Bio Hegybor 2023

Világos aranysárga szín, szép mandulás, vilmoskörtés, virágos, krémes, vajás illat, zamatos savak, olajos test, a korty gyümölcsös, zamatos, mandulás, krémes, ásványos, hosszú, szép bor a minden napokra.

Ár: 3.300 Ft – *pincészet*

Egersoul Borászat (Egerszólát)
Olaszrizling Grand Superior 2023

Aranysárga szín, kellemes, nyári körtés, mezei virágos, déli gyümölcsös, krémes, vajás illat, zamatos savak, olajos test, szájbán nagyon kerek, zamatos, gyümölcsös, mandulás, hosszú lecsengés, még érlelhető, komoly tétel.

Ár: 5.500 Ft – *pincészet*

Dobosi Borbirtok (Szentantalfa)
Bio 14,47 Olaszrizling 2023

Aranysárga szín, szép körtés, mandulás, mezei virágos, déli gyümölcsös, krémes, vajás illat, kerek savak, olajos test, szájbán szép kerek, zamatos, gyümölcsös, mandulás, ásványos, krémes, hosszú lecsengés, komoly, érlelhető tétel.

Ár: 4.900 Ft – *pincészet*

Csernyik Pince (Gyöngyöstarján)

Mátrai Olaszrizling 2023

Halvány aranysárga szín, őszibarackos, nyári almás, mezeivirágos, kicsit ásványos, krémes illat, kerek savak, olajos test, szájbán kerek, zamatos, gyümölcsös, krémes, ásványos jegyek, szép lecsengés, kellemes ivású bor.

Ár: 3.770 Ft – borbolt.hu

87 pont

Berta Pince

(Hajós-Pincefalu)

Olaszrizling 2024

Halvány aranysárga szín, nyári körtés, kajsziarackos, krémes illat, kerek savak, szép test, szájbán kerek, gyümölcsös, kicsit kesernyés, mandulás, közepesen hosszú, hideg jó inni.

Ár: 1.500 Ft – pincészet



Maróti Pince (Visonta)

Mátrai Olaszrizling 2024

Világos aranysárga szín, szép körtés, barackos, krémes illat, zamatos savak, szép test, a korty kerek, zamatos, gyümölcsös, közepesen hosszú, hidegen nagyon jó.

Ár: 2.850 Ft – pincészet

86 pont

Kovács Pince (Markaz)

Olasz rizling 2023

Világos szalmasárga szín, nyári körtés, mezei virágos, köszmítés illat, kerek savak, könnyed test, a korty kerek, zamatos, gyümölcsös, közepesen hosszú, fröccsnek kiváló.

Ár: N/A – pincészet

Bodri Pincészet és Szőlőbirtok

(Szekszárd)

Szekszárdi Olaszrizling "Dűlő" Válogatás 2023

Halvány szalmasárga szín, lassan nyíló, barackos, széna-szalmás, krémes illat, szép savak, olajos test, a korty kerek, gyümölcsös, zamatos, de nem túl bonyolult, közepesen hosszú, hidegen jó inni.

Ár: 3.500 Ft – pincészet

5 Dudás Pincészet (Gyöngyös)

Olaszrizling 2024

Halvány szalmasárga szín, kellemes körtés, almás, déli gyümölcsös illat, kerek savak, könnyed test, a korty kerek,

gyümölcsös, zamatos, közepesen hosszú, partibor.

Ár: 2.000 Ft – pincészet

Borbély Családi Pincészet

(Badacsonyörs)

"fröccsnekisjő" Badacsonyi Olasz rizling 2024

Halvány szalmasárga szín, kellemes, almás, körtés, barackos illat, zamatos savak, szép test, a korty gyümölcsös, zamatos, izgalmas, közepesen hosszú, igazi fröccsnek való bor.

Ár: 2.410 Ft – borbolt.hu

Soltész Családi Pincészet

(Ostoros)

Ostoros Olaszrizling 2024

Világos aranysárga szín, lassan nyíló, körtés, barackos illat, kerek savak, könnyed test, a korty kerek, gyümölcsös, zamatos, közepesen hosszú, hidegen jó.

Ár: 1.349 Ft – pincészet



Danubiana Borászat

(Bonyhád)

Danubiana Olaszrizling

2024

Világos aranysárga szín, nyári körtés, virágos, kicsit krémes illat, kerek savak, könnyed test, szájbán zamatos, gyümölcsös, krémes, közepesen hosszú, beszélgetős bor.

Ár: 1.090 Ft – pincészet



Teszt-jegyzet

Kovács Pál értékelése

Az olaszrizling a Kárpát-medence egyik fontos szőlőfajtája, szinte minden környező országban megtalálható és a GROW mozgalomnak köszönhetően, egyre nagyon körben kezd hódítani. Hazánkban szinte minden borvidéken megtalálható és a Debreceni BOROZÓ is igyekszik minél többször írni az olaszrizlingről, nem titkolva, hogy számomra ez az egyik kedvenc borfajtám. A tesztre beérkezett borok igen magasra tették fel azt a bizonyos „lécet”. A tíz borvidékről beérkezett borok nagyon szép áttekintést adtak a fajta szépségeiből, volt köztük fröccsnek való, de komoly nagy testű, hosszú érlelésre alkalmas bor. Természetesen a teszt során voltak vitáink, de összességében a beküldött tételek nagyon kellemes meglepetést okoztak a magas minőségi szinttel. Az olaszrizling most is bizonyította, hogy a köszöntő bortól, a komoly étel párosításokon át, a mindennapi folyadékpótlásig – fröccsig – minden alkalomra tud kiváló bort nyújtani borkedvelőknek. ■

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



ROZÉ BOROK

Kovács Pál borjegyzete

Tesztelők:

Darin Sándor - Bor & Párlat
Kovács Pál - Debreceni Borozó
Palotás Lehel - Debreceni Borozó
Rácz János - Debreceni Borbarátok
Társasága
Sebestyén Csaba - Platán Hotel
Szabó Gyula - borász, borgyűjtő
Váradi Zsolt - METRO Debrecen



Minden nyár slágere a rozé bor. Jól lehűtve, szikvízzel vagy anélkül remek szomjoltó ital, ezért is vagyunk minden évben kíváncsiak a rozé borok minőségére. Ebben az évben 12 borvidék, 22 pincészetének 25 borát kóstoltuk végig, íme a véleményünk:

Teszt

91 pont



Koch Borászat (Borota)

Koch & Evans Kadarka rozé 2024

Halvány lazacszínű, szép kerek, meggyes, cseresznyés, fűszeres illat, izgalmas savak, könnyed test, a korty zamatos friss, üde, nagyon gyümölcsös, izgalmas, kicsit fűszeres, szép hosszú lecsengés, szép stílus.

Ár: 6.100 Ft – pincészet

90 pont



Sol Montis Borászat (Gyöngyöstarján)

Nero rosé 2024

Sötét rózsaszínű, meggyes, piros áfonyás, szedres, fűszeres, cseresznyés, ribizlis illat, kerek savak szép test, szájbán kerek, zamatos, gyümölcsös, fűszeres, hosszú, baráti beszélgetésekhez.

Ár: 1.900 Ft – pincészet



Szentpéteri Borpince (Kiskőrös)

Kadarka rosé 2024

Világos lazacszín, szép meggyes, szilvás, ribizlis, cseresznyés illat, zamatos savak, szép test, szájbán nagyon kerek, gyümölcsös, kicsit fűszeres, hosszú, baráti kártyaparti kísérője.

Ár: 2.000 Ft – pincészet

Palackfotók: Némethi Attila Viktor

89 pont



Nyilas Birtok (Gyöngyösolymos)

Mátrai Rosé Cuvée 2024

Halvány lazacszínű, kellemes meggyes, ribizlis illat, kerek savak, könnyed test, a korty kerek, behízkelkedő, gyümölcsös, zamatos, hosszú, baráti beszélgetésekhez.

Ár: 1.780 Ft – pincészet



Szentpéteri Borpince (Kiskőrös)

Kékfrankos Rosé 2024

Lazac színű, kellemes meggyes, cseresznyés, ribizlis, kicsit fűszeres illat, zamatos savak, könnyed test, a korty szép kerek, friss, üde, gyümölcsös, izgalmas, közepesen hosszú, meleg délutánokra.

Ár: 1.870 Ft – borbolt.hu



Csernyik Pince (Gyöngyöstarján)

Nyitány Rosé 2024

Világos lazacszín, szép cseresznyés, piros ribizlis, narancsos illat, zamatos savak, könnyed test, a korty zamatos, kerek, gyümölcsös, kicsit fűszeres, hosszú, esti kártyaparti bora.

Ár: 2.270 Ft – borbolt.hu



Szentpéteri Borpince (Kiskőrös)

Néró rosé Válogatás 2024

Sötét lazacszínű, kellemes, édeskés,

meggyes, cseresznyés, piros áfonyás illat, zamatos savak, szép test, a korty kerek, zamatos, édeskés, gyümölcsös, fűszeres, üde, hosszú, baráti beszélgetésekhez.

Ár: 1.860 Ft – borbolt.hu



Pannonhalmi Főapátság (Pannonhorma)

Tricollis rosé 2024

Szép lazacszínű, meggyes, cseresznyés, szedres, epres, kicsit fűszeres illat, kerek savak, szép test, a korty kerek, zamatos, gyümölcsös, friss, üde, hosszú lecsengéssel, igazi kertiparti bor.

Ár: 2.960 Ft – borbolt.hu

88 pont

PAULUS Molnár Borház (Mór)

Paulus Rosé 2024

Szép rózsaszínű, kellemes meggyes, cseresznyés illat, kerek savak, könnyed test, a korty kerek, zamatos, friss, gyümölcsös, zamatos, közepesen hosszú, inni jó.

Ár: 2.790 Ft – pincészet

Mészáros Borház (Szekszárd)

Triangulum Rosé 2024

Világos lazacszín, cseresznyés, ribizlis illat, kerek savak, könnyed test, szájbán izgalmas, gyümölcsös, friss, kicsit kesernyés, közepesen hosszú, nagyon hidegen jó.

Ár: 2.000 Ft – pincészet

Takler Borbirtok (Szekszárd)

Syrah rosé birtokválogatás 2024

Sötét rózsaszínű, szép meggyes, ribizlis, kicsit fűszeres illat, zamatos savak, szép test, a korty kellemesen gyümölcsös, fűszeres, kerek, közepesen hosszú, hidegen jó

Ár: N/A – pincészet

Koch Borászat (Borota) Selection Rozé cuvée 2024

Rózsaszínű, szép meggyes, cseresznyés, kicsit fűszeres illat, kerek savak, könnyed test, szájbán kerek, gyümölcsös, zamatos, üde, fűszeres, hosszú, kártyaparthoz kiváló.
Ár: 2.699 Ft – pincészet



Maróti Pince (Visonta) Mátrai Kékfrankos Rosé 2024

Sötét lilás - rózsaszínű, meggyes, áfonyás, szedres, epres illat, kerek savak, szép test, a korty kerek, friss, telt, gyümölcsös, közepesen hosszú, lehűtve jó inni.
Ár: 2.540 Ft – pincészet



87 pont

Berta Pince (Hajós-Pincefalu) Kékfrankos Siller 2024

Világos rubinvörös szín, meggyes, szilvás, cseresznyés, ribizlis illat, kerek savak, közepes test, a korty kerek, gyümölcsös, kicsit fűszeres, kesernyés, nem túl hosszú, hidegen jó.
Ár: 1.900 Ft – pincészet



Ákos Pince (Gyöngyös) Nyárest rosé 2024

Szép rózsaszínű, meggyes, cseresznyés, ribizlis illat, kerek savak, könnyed test, szájbán szép gyümölcsös, zamatos, kicsit fűszeres, közepesen hosszú, nyárestékere ajánlom.
Ár: 1.750 Ft – pincészet



Soltész Családi Pincészet (Ostoros)

Soltész Rosé 2024

Világos lazac szín, meggyes, cseresznyés illat, kerek savak, könnyed test, szájbán édeskés, gyümölcsös, zamatos, közepesen hosszú, nyári melegben, hidegen jó.
Ár: 1.499 Ft – pincészet



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.

Koch Borászat (Borota) Prémium Néró rozé 2024

Sötét lazac szín, édes meggyes, cseresznyés, epres, piros ribizlis illat, kerek savak, könnyed test, a korty kerek, édeskés, gyümölcsös, fűszeres, zamatos, hosszú, hideg jó inni.
Ár: 1.860 Ft – borbolt.hu



Nyári Pince (Szent György-hegy) Cabernet Franc rozé 2024

Kellemes lazacszín, szép érett meggyes, cseresznyés, nyári szilvás, kicsit krémes illat, szép savak, olajos test, a korty telt, zamatos, gyümölcsös, krémes, hosszú, szép provance-i stílusú rozébör.
Ár: 2.500 Ft – pincészet

Jackfall Bormanufaktúra (Jakabfalva)

Tótágas rozé 2024

Sötét rózsaszínű, meggyes, piros áfonyás, kicsit epres illat, zamatos savak, szép test, a korty zamatos, üde, riss, gyümölcsös, kicsit fűszeres, közepesen hosszú, lehűtve kiváló.
Ár: 1.990 Ft – pincészet



Szőke Mátyás Pincészet (Gyöngyöstarján)

Kékfrankos rosé 2024

Sötét lazacszínű, szép meggyes, ribizlis, cseresznyés illat, zamatos savak, szép test, a korty kerek, zamatos, gyümölcsös, közepesen hosszú, lehűtve kiváló ital.
Ár: 2.000 Ft – pincészet



86 pont

Soltész Családi Pincészet (Ostoros)

Ostoros Egri Rosé 2024

Szép lazac színű, lassan nyíló, meggyes, cseresznyés illat, kerek savak, könnyed test, édeskés, behízkelkedő, gyümölcsös, a végén kis alkohol túlsúly, hidegen jó inni.
Ár: 1.349 Ft – pincészet



5Dudás Pincészet (Gyöngyös)

Kékfrankos rosé 2024

Sötét rózsaszínű, lassan nyíló, Pándi meggyes, ribizlis illat, kerek savak, könnyed test, a korty édeskés, gyümölcsös, kerek, zamatos, közepesen hosszú, fesztivál bor.
Ár: 2.000 Ft – pincészet

Belward Borászat (Hásságy)

Campus Rozé Cuvée 2024

Szép rózsaszínű, lassan nyíló, meggyes, ribizlis illat, lekerekedett savak, könnyed test, szájbán friss, üde, zamatos, gyümölcsös, közepesen hosszú, fesztiválbor.
Ár: 1.900 Ft – pincészet

Ikon Borászat (Rádpusztá)

Ikon Rosé 2024

Szép lazacszínű, meggyes, epres, kicsit parfümös illat, kerek savak, szép test, a korty kerek, gyümölcsös, kicsit fűszeres, közepesen hosszú, baráti beszélgetésekhez kiváló.
Ár: 2.110 Ft – borbolt.hu

83 pont

Danubiana Borászat (Bonyhád)

Rosé cuvée 2024

Sötét lazac szín, lassan nyíló, meggyes, cseresznyés illat, lekerekedett savak, közepes test, a kortyban kesernye, savhangsúly, rövid lecsengés, fröccsnek jó.
Ár: 1.090 Ft – pincészet

Teszt-jegyzet

Kovács Pál értékelése

Minden évben tavasszal megkóstoljuk a rozé borokat, persze csak azokat, amiket beküldenek a borászatok. Az idén 12 borvidék borait kóstoltuk végig és bátran állítom, hogy mára már kialakult a magyar rozé stílus. A borok többségén érződött, hogy a borász valami friss és üde, gyümölcsös bort akart készíteni, mintha előre érezték volna a ránk zúduló forróságot. Nos, azt gondolom, hogy a rozé kedvelői, jól lehűtve, tisztán és fröccsként is jól ihatnak az ez évi választékból. ■

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

GYÖNGYÖZŐ BOROK

Kovács Pál borjegyzete

Tesztelők:

Darin Sándor - Bor & Párlat

Kovács Pál - Debreceni Borozó

Palotás Lehel - Debreceni Borozó

Rácz János - Debreceni Borbarátok Társasága

Sebestyén Csaba - Platán Hotel

Szabó Gyula - borász, borgyűjtő

Váradi Zsolt - METRO Debrecen

TESZTGYZTES

89

PONT

89 pont



Sol Montis Borászat (Gyöngyöstarján)

Fruska Gyöngyöző 2024

Aransárga szín, szép nyári körtés, almás, kajsziarackos, mézes, virágos illat, zamatos savak, kellemes CO₂, szájbán szép kerek, gyümölcsös, friss, üde, zamatos, hosszú lecsengés, esti baráti beszélgetésekhez.

Ár: 1.590 Ft – pincészet

88 pont

Etyeki Kúria (Etyek)

Pláne Frizzante White,

Aransárga szín, szép nyári körtés, almás, kicsit krémes illat, szép savak, kellemes bubik, CO₂, a korty nagyon zamatos, izgalmas, gyümölcsös, friss, üde, hosszú lecsengés, esti kvaterkázó bor.

Ár: 2.900 Ft – borbolt.hu

Grand Tokaj (Tolcsva)

Pillanat Gyöngyözőbor 2024, Classic Selection

Szalma sárga szín, barackos, nyári körtés, kicsit ásványos illat, kerek savak, szép CO₂, szájbán izgalmas, friss, üde, zamatos, gyümölcsös, hosszú lecsengés, nyári meleg esték partnere.

Ár: 2.130 Ft – borbolt.hu

Váli Kézműves Pincészet

(Badacsonyörs)

Badacsonyi Gyöngy 2024

Halvány aransárga szín, szép élnék, nyári gyümölcsös, mezeivirágos, hársas illat, izgalmas savak, kellemes CO₂, a korty friss, üde, gyümölcsös, hosszú lecsengés, nagyon frissítő itóka.

Ár: 4.900 Ft – pincészet

Az utóbbi években, a nagy felbuzdulás után, a gyöngyöző borok piaca nagyon változékonnyá vált. Egyes években jobban keresték ezeket a borokat, másokban kevésbé. Szerkesztőségünk viszont minden évben igyekszik helyet adni nekik, annál is inkább, mivel a prosecco berobbanásával, véleményünk szerint ez a szegmens is lábra kaphat. Ebben az évben 9 borvidék, 21 pincészetének 21 borát kóstoltuk végig, ezzel az eredménnyel:

Hárs Pincészet (Szajk)

Gyöngyöző 2024

Szép aransárga szín, nyári körtés, barackos, virágos, fűszeres, mentás illat, zamatos savak, szép CO₂, a korty kerek, gyümölcsös, fűszeres, friss, üde, hosszú lecsengés, nyári esték bora.

Ár: 2.000 Ft – pincészet

Bárdos Pincészet

(Nagyréde)

Gyöngyözőbor 2024

Világos aransárga szín, barackos, köszmítés, nyári almás illat, élnék savak és CO₂, a korty, friss, üde, gyümölcsös, izgalmas, közepesen hosszú, partibor.

Ár: 2.400 Ft – pincészet

Garamvári Szőlőbirtok

(Balatonlelle)

Zsongás 2024

Világos szalmasárga szín, bodzás, ribizlis, köszmítés, nyári körtés illat, zamatos savak, szép CO₂, a korty szép gyümölcsös, friss, üde, zamatos, hosszú lecsengés, szép köszöntő bor.

Ár: 2.550 Ft – pincészet

Kvaszinger Pincészet (Szege)

Pukkancs Habzóbor 2023

Világos aransárga szín, szép mandulás, nyári almás, köszmítés, virágos illat, élnék savak, izgalmas CO₂, a korty friss, üde, izgalmas, gyümölcsös, közepesen hosszú, könnyed nyáresti ital.

Ár: 3.670 Ft – borbolt.hu

87 pont

Szászi Birtok (Hegymagas)

BIO Balatoni Gyöngyözőbor 2024

Világos aransárga szín, szép kajsziarackos, nyári almás, virágos illat, kerek savak, szép CO₂, szájbán gyümölcsös, kicsit petrós, mezei virágos, üde, zamatos, közepesen hosszú, beszélgetős bor.

Ár: 3.500 Ft – pincészet

Borbély Családi Pincészet

(Badacsonyörs)

Bóbita Badacsonyi Gyöngyözőbor 2024

Halvány aransárga szín, kellemes barackos, ribizlis, nyári körtés illat, izgalmas savak, szép CO₂, a korty friss, üde, gyümölcsös, kicsit savhangsúlyos, közepesen hosszú, kellemes nyáresti bor.

Ár: 3.200 Ft – pincészet

Árpád-Hegy Pince (Szerencs)

Frizzante Cuvée, gyöngyözőbor 2024

Halvány szalmasárga szín, szép mandulás, barackos, bodzás illat, kerek savak, szép CO₂, szájbán zamatos, gyümölcsös, ásványos, hosszú, baráti társaságoknak.

Ár: 2.500 Ft – pincészet

Takler Borbirtok (Szekszárd)

SPICC gyöngyöző 2024

Aransárga szín, kellemes, nyári almás, kicsit bodzás, ribizlis illat, élnék savak, könnyed test, szép CO₂, a korty nagyon izgalmas, friss, üde, gyümölcsös, közepesen hosszú, klassz köszöntő bor.

Ár: 3.000 Ft – pincészet

Budaházy-Fekete Kúria (Erdőbénye)

Habzóbor 2023

Halvány aransárga szín, tiszta, mandulás, ribizlis, nyári almás, hársas illat, zamatos savak, szép CO₂, szájbán kerek, zamatos, gyümölcsös, üde, hosszú, jól lehűtve kellemes ital.

Ár: 4.642 Ft – pincészet

86 pont

Maison aux Pois (Mád)

Petit Pois gyöngyözőbor 2024

Halvány aransárga szín, szép mandulás, köszmítés, barackos illat, zamatos savak, kellemes CO₂, szájbán szép izgalmas, üde, friss, gyümölcsös, közepesen hosszú, baráti csevegéshez.

Ár: 3.310 Ft – borbolt.hu

Maróti Pince (Visonta)**Mátrai Gyöngyöző 2024**

Halvány szalmasárga szín, szép nyári gyümölcsös, virágos illat, élénk savak, könnyed test, szép CO₂, szájból izgalmas, gyümölcsös, friss, üde, hosszú, esti beszélgetésekhez.

Ár: 2.540 Ft – pincészet

Kovács Pince (Markaz)**A Nagy gyöngyöző 2023**

Szalmasárga szín, nyári almás, kajszi-barackos, csalános, mezei virágos illat, izgalmas savak, könnyed test, kerek CO₂, szájból üde, zamatos, gyümölcsös, közepesen hosszú, kártyapartihoz kiváló.

Ár: N/A – pincészet

Matias Borászat (Ócsárd)**Diamond Pearl 2024**

Halvány aranyárga szín, kellemes, szép kajszi-barackos, virágos illat, kerek savak, kellemes CO₂, szájból friss, üde, zamatos gyümölcsös, közepesen hosszú, kellemes frissítő ital.

Ár: 2.999 Ft – pincészet

Bodri Pincészet és Szőlőbirtok**(Szekszárd)****"Gyöngyi", Gyöngyözőbor, NV**

Halvány aranyárga szín, kellemes, illatos, gyümölcsös, szép apró buborék, kerek savak, szép CO₂, szájból izgalmas, friss, üde, gyümölcsös, kicsit kesernyés lecsengéssel, lehűtve kellemes itóka.

Ár: 2.600 Ft – pincészet

Paunoch Birtok (Erdőbénye)**Passz gyöngyözőbor 2024**

Világos aranyárga szín, friss nyári almás, ribizlis illat, zamatos savak, élénk CO₂, a kort friss, üde, élénk, savhangsúlyos, ásványos, gyümölcsös, közepesen hosszú, koktél bor.

Ár: 3.800 Ft – pincészet

84 pont**Belward Borászat (Hásságy)****Campus "Lini" 2024, gyöngyöző**

Halvány aranyárga szín, kicsit visszafogott, vegetális, mezeivirágos illat, izgalmas savak, szép CO₂, szájból friss, izgalmas, gyümölcsös, üdítő, a végén kicsit kesernyés, bulibor.

Ár: 2.000 Ft – pincészet

Ákos Pince (Gyöngyös)**Bodzás Gyöngyöző 2024**

Világos aranyárga szín, kellemes, bodzás, csalános, köszmítés illat, kerek savak, könnyed test, lágy CO₂, a korty kicsit fáradt, gyümölcsös, nem túl izgalmas, lehűtve jó.

Ár: 1.850 Ft – pincészet

Teszt-jegyzet

Kovács Pál értékelése

A gyöngyözőbor mindig nehéz kategória tesztelés szempontjából, mert mindenki mást vár tőle, van, aki gyümölcsösséget, van, aki frissességet, van, aki szép buborékokat, stb. A készítési technológia is sokrétű, sokféle elképzelés lehetséges és a borászok ezzel élnek is. Nekünk most kilenc borvidék gyöngyözőit kellett összevetni. Összeségében szerintem jól szerepeltek, a maga nemében mind elfogadható, sőt voltak kiemelkedők is. A kicsit szigorúbb pontozás is mutatja a téma nehézségeit. Egy biztos, a nyári hőségben ezek a buborékos borok nagyon kellemesen fogják hűteni a tokunkat, próbáljuk ki nyugodtan. ■

Így pontozunk mi:

95-100: tökéletes bor

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

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

80-84: tehetséges, tartalmas, jó bor

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

Teszt

PEZSGŐK

Kovács Pál borjegyzete

Tesztelők:

Darin Sándor - Bor & Párlat

Kovács Pál - Debreceni Borozó

Palotás Lehel - Debreceni Borozó

Rácz János - Debreceni Borbarátok Társasága

Sebestyén Csaba - Platán Hotel

Szabó Gyula - borász, borgyűjtő

Váradi Zsolt - METRO Debrecen

SAUSKA

TESZTGYŐZTES

92

PONT

EXTRA DRY
MÉTHODE TRADITIONNELLE

Az utóbbi öt-hat évben a magyarországi pezsgőfogyasztásban kellemes változás állt be. Mára a pezsgő már nemcsak az évvégi ünnepek bora, hanem lassan bekúszik a mindennapokba is. Egyre többen fogyasztanak pezsgőt évközben és nem csak különleges alkalmakra, hanem akár vasárnapi ebédekhez vagy baráti vacsoráknál.

Szerkesztőségünk már évek óta programba tartja a pezsgőtesztet, így van ez idén is. Ebben az évben 12 borvidék, 16 borászatának 25 különböző módon készített pezsgőjét kóstoltuk meg és ilyennek találtuk őket:

92 pont



Sauska Borászat (Tokaj)

Sauska Extra Dry NV

Aranysárga szín, apró, sűrű szemű perlázs, szép nyári fehérhúsú gyümölcsös, köszmítés, citrusos, élesztős, krémes illat, izgalmas savak, szép test, kellemes CO₂, szájban nagyon friss, üde, izgalmas, gyümölcsös, érett élesztős, ásványos, nagyon hosszú lecsengés, különleges tétel.

Ár: 5.530 Ft – borbolt.hu

lázs, kellemesen élesztős, nyári almás, mezei virágos, narancsos, krémes illat, zamatos savak, szép CO₂, a korty friss, üde, zamatos, gyümölcsös, élesztős, hosszú lecsengés, kellemes üdvözlő pezsgő.

Ár: 5.800 Ft – borbolt.hu

90 pont



Garamvári Szőlőbirtok (Balatonlelle)

Prestige Brut 2019

Világos aranysárga szín, szép aprószemű perlázs, érett, élesztős, barackos, nyári körtés, citrusos, krémes illat, zamatos savak, szép CO₂, a korty szép gyümölcsös, élesztős, üde, zamatos, hosszú lecsengés, szép elköszönő pezsgő.

Ár: 7.590 Ft – pincészet

91 pont



Steigler Pince (Sopron)

Extra Brut Method Traditionel 2023

Szép aranysárga szín, kellemes, nyári almás, élesztős, krémes, fehér ribizlis, citrusos illat, zamatos savak, kellemes CO₂, testes, szájban friss, üde, zamatos, nagyon gyümölcsös, kicsit élesztős, hosszú lecsengés, izgalmas tétel.

Ár: 6.900 Ft – pincészet



Szentpéteri Borpince (Kiskőrös)

Chardonnay Brut 2022

Aranysárga szín, szép sűrű perlázs, kellemesen élesztős, nyári almás, körtés, krémes, citrusos illat, élénk savak, szép élénk CO₂, a korty nagyon friss, üde, zamatos, izgalmas, gyümölcsös, hosszú lecsengés, köszöntőnek kiváló.

Ár: 9.500 Ft – pincészet



Törley Pezsgőmanufaktúra (Budafok)

François President Brut, NV

Zöldes aranysárga szín, szép sűrű per-



Koch Borászat (Borota)
Chardonnay Brut 2023

Aranysárga szín, szép perlázs, kellemes élesztős, nyári körtés, bodzás, virágos, krémes illat, zamatos savak, szép CO₂, a korty kerek, gyümölcsös, zamatos, üde, friss, hosszú lecsengés, köszöntő italnak kitűnő.

Ár: 7.850 Ft – pincészet

89 pont



Thummerer Pincészet (Noszvaj)
Blanc Brut Nature 2017

Halvány szalmasárga szín, szép perlázs, kellemes, őszibarackos, ribizlis, élesztős, krémes illat, izgalmas savak, szép CO₂, a korty zamatos, izgalmas, gyümölcsös, élesztős, krémes, hosszú lecsengés, szépen érlelt tétel.

Ár: 5.710 Ft – borbolt.hu



Szászi Birtok (Hegymagas)
Brut Nature Pezsgő 2022

Halvány szalmasárga szín, szép sűrű perlázs, kellemesen élesztős, közmérés, nyári almás, krémes illat, élénk savak, szép CO₂, szájban friss, üde, élesztős, gyümölcsös, hosszú lecsengés, kellemes ital.

Ár: 7.950 Ft – pincészet



Törley Pezsgőmanufaktúra (Budafok)

Hungaria Grande Cuvée Brut, NV

Aranysárga szín, szép perlázs, kellemes körtés, kajsziarackos, mezei virágos, krémes, enyhén élesztős illat, kerek savak, szép CO₂, a korty kerek, izgalmas, üde, gyümölcsös, kicsit élesztős, hosszú lecsengés, szép köszöntő ital.

Ár: 2.990 Ft – borbolt.hu



Szentpéteri Borpince (Kiskőrös)

Kadarka Blanc de Noir Brut 2023

Enyhén rózsaszínes megjelenés, szép sűrű perlázs, kellemes élesztős, meggyes, krémes, ribizlis illat, zamatos savak, szép CO₂, a korty friss, üde, zamatos, meggyes, hosszú lecsengés, meleg esték pezsgője.

Ár: 5.500 Ft – pincészet



Koch Borászat (Borota)

Chardonnay Extra Brut 2022

Aranysárga szín, szép sűrű perlázs, kellemes élesztős, nyári körtés, almás, citrusos, krémes illat, kerek savak, szép CO₂, a korty kerek, gyümölcsös, zamatos, friss, üde, kicsit élesztős, hosszú lecsengés, fogadások bora.

Ár: 5.620 Ft – borbolt.hu



Mészáros Borház (Szekszárd)

Bianco Secco 2024

Aranysárga szín, élénk, körtés, barackos, nyári almás, citrusos, krémes illat, élénk savak és CO₂, szájban friss, üde, zamatos, gyümölcsös, élesztős, közepesen hosszú, kártyaparti kellemes mellékszereplője.

Ár: 2.490 Ft – borbolt.hu

88 pont

Etyeki Kúria (Etyek)

Chardonnay Brut, NV

Aranysárga szín, körtés, élesztős, krémes illatvilág, szép perlázs, izgalmas savak, szép CO₂, szájban kellemes, gyümölcsös, zamatos, friss, üde, krémes, enyhén élesztős, kerek, hosszú lecsengés, jó inni.

Ár: 4.850 Ft – pincészet

Törley Pezsgőmanufaktúra (Budafok)

Chardonnay Brut NV

Aranysárga szín, kellemes perlázs, szép gyümölcsös, nyári körtés, almás, élesztős, krémes illat, szép savak, kellemes CO₂, szájban nagyon izgalmas, friss, üde, gyümölcsös, élesztős, közepesen hosszú, izgalmas tétel.

Ár: 5.590 Ft – borbolt.hu

Szentpéteri Borpince (Kiskőrös)

Chardonnay Brut 2023

Aranysárga szín, szép sűrű perlázs, kellemes körtés, barackos, élesztős, krémes illat, zamatos savak, szép CO₂, a korty friss, üde, gyümölcsös, élesztős, zamatos, közepesen hosszú, kellemes köszöntő ital.

Ár: 9.500 Ft – pincészet

Sauska Borászat (Tokaj)

Sauska Brut NV

Aranysárga szín, szép sűrű perlázs, kellemes körtés, barackos, élesztős, krémes illat, élénk savak, szép test, kellemes CO₂, a korty friss üde, kerek, zamatos, gyümölcsös, krémes, hosszú lecsengés, szép köszöntő ital.

Ár: 7.020 Ft – borbolt.hu

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

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

Jackfall Pincészet (Jakabfalva)

Brut nature MT pezsgő 2020

Halvány szalmasárga szín, szép perlázs, kellemes, nyári fehér gyümölcsös, élesztős, krémes illat, zamatos savak, kellemes CO₂, a korty friss, üde, zamatos, gyümölcsös, közepesen hosszú, szépen érlelt tétel.

Ár: 8.200 Ft – pincészet

Sauska Pincészet (Tokaj)

Sauska Rosé Brut NV

Kellemes lazacsínű, szép perlázs, kellemes meggyes, cseresznyés, piros ribizlis, krémes illat, zamatos savak, szép CO₂, a korty kellemes, zamatos, üde, gyümölcsös, élesztős, szép hosszú, lazacos ételekhez kiváló.

Ár: 7.410 Ft – borbolt.hu

Mezei Szőlőbirtok és Pincészet (Tibolddaróc)

Chardonnay Brut

minőségi pezsgő, NV

Világos aranysárga szín, széna-szalmás, mezeivirágos, nyári almás, élesztős illat, élénk savak és CO₂, szájból nagyon friss. üde, zamatos, élesztős, gyümölcsös, közepesen hosszú, baráti beszélgetéshez.

Ár: 2.000 Ft – pincészet

Mezei Szőlőbirtok és Pincészet (Tibolddaróc)

Chardonnay Extra Dry

minőségi pezsgő, NV

Szép aranysárga szín, kellemes nyári körtés, virágos, kicsit élesztős illat, kerek savak és CO₂, a korty kellemes, kerek, gyümölcsös, friss, üde, élesztős, közepesen hosszú, hidegen kiváló ital.

Ár: 2.000 Ft – pincészet

87 pont

Szentpéteri Borpince (Kiskőrös)

Kadarka Rosé Brut 2023

Halvány lazacsínű, szép perlázs, kellemes meggyes, cseresznyés, krémes, élesztős illat, izgalmas savak és CO₂, szájból friss, üde, izgalmas, gyümölcsös, krémes, közepesen hosszú, kiváló köszöntő ital.

Ár: 5.500 Ft – pincészet

Babits Pincészet (Szeged)

Tokaji Furmint Brut MT pezsgő 2022

Világos aranysárga szín, szép perlázs,

kellemes élesztős, barackos, mandulás, ásványos illat, élénk savak, izgalmas CO₂, a korty izgalmas, élesztős, gyümölcsös, ásványos, közepesen hosszú, köszöntő italnak nagyon jó.

Ár: 8.000 Ft – pincészet

PAULUS Molnár Borház

(Mór)

Paulus Brut, NV

Aranysárga szín, szép nyári gyümölcsös, mezeivirágos, kicsit krémes, kicsit élesztős illat, élénk savak és CO₂, a korty szép izgalmas, friss, gyümölcsös, közepesen hosszú, kellemes ital baráti társaságban.

Ár: 2.850 Ft – borbolt.hu

86 pont

Dobosi Borbirtok (Szentantalfa)

Bio Kéknyelű Pezsgő 2022

Világos aranysárga szín, szép perlázs, szép széna-szalmás, élesztős, nyári almás, krémes illat, élénk savak, élénk CO₂, a korty nagyon izgalmas, friss, üde, gyümölcsös, közepesen hosszú, köszöntő italnak kiváló.

Ár: 6.900 Ft – pincészet

Mezei Szőlőbirtok és Pincészet (Tibolddaróc)

Mirage félédes illatos minőségi pezsgő, NV

Halvány szalmasárga szín, kellemes, gyümölcsös, kicsit krémes illat, szép perlázs, kerek savak, kerek CO₂, a korty inkább édeskes, behízelt, gyümölcsös, közepesen hosszú, igazi fesztiválpezsgő.

Ár: 2.000 Ft – pincészet

Teszt-jegyzet

Kovács Pál értékelése

A pezsgő az utóbbi években nagyon előre tört. Ma már nem csak az évvégi ünnepek kísérője, hanem egyre többször nyúlnak a borkedvelők a pezsgőspalackokhoz, akár hétköznapiokon is. A beküldött pezsgők igazán széles spektrumot öleltek át, az édeskes tankpezsgőtől, a palackban erjesztett és érlelt tételekig minden féle előfordult. Az én meglátásom, hogy nem kell szégyellni magunkat, több tétel is megállja a helyét a nemzetközi mezőnyben. Mi, borfogyasztók úgy tudunk segíteni, ha minél többen vásárolunk a hazai pezsgőkből, legyen így! ■

Vörös lencsés batáta krémleves

Gyepes Gabojsza receptjei

www.gabojsza.hu

Hozzávalók (4 adaghoz):

- 1 fej vöröshagyma
- 1 evőkanál olívaolaj
- 1 nagyobb batáta (édesburgonya)
- 1 marék vörös lencse
- 1 teáskanál zaatar fűszerkeverék vagy sült hagyma
- 1,5 liter víz, vagy alaplé
- só és frissen őrölt bors

Az olívaolajon megdinszteljük a felaprított vöröshagymát, majd hozzáadjuk a hámozott, kockázott batátát. Fűszerezzük sóval, borssal, felöntjük a vízzel (vagy alaplével) és addig forraljuk, míg a batáta majdnem puha. Hozzáadjuk a megmosott lencsét és készre főzzük, majd botmixerrel pürésítjük. Zaatar fűszerkeverékkel, vagy sült hagymával megszórva tálaljuk. Kruton, vagy levesgyöngy is illik bele.

Ajánlott bor:

Sol Montis Borászat
(Gyöngyöstarján)

Fruska Gyöngyöző 2024



Hozzávalók egy őzgerincformához::

Ellenállhatatlanul finom és napokig friss. A tésztájába lehet keverni egyéb aszalt gyümölcsöket is. A sárgabarack, áfonya, kandírozott narancs és citromhéj is jó választás, ha egy gazdagabb püspökkenyérre vágyunk.

- 6 db tojásfehérje
- 10 dkg porcukor
- 1 csapott mokkáskanál szóda-bikarbóna
- 11 dkg rétesliszt
- 10 dkg birssajt, apró kockákra vágva (lehetne mazsola is)
- 5 dkg jó minőségű étcsokoládé, reszelve
- 5 dkg darált olajos mag (dió és/vagy mandula)
- kevés vaj és kakaópor az őzgerincforma kikenéséhez
- 10 dkg jó minőségű (70% kakaótartalmú) étcsokoládé + 3 evőkanál olaj a bevonathoz

A tojásokat kemény habbá verjük a porcukorral, majd kanalanként belekeverjük a darált diót/mandulát és a sütőporral, és reszelt csokoládéval elkevert liszttel, majd a gyümölcsöt. Az alaposan kivajazott, kakaóval beszórt őzgerincformába simítjuk a masszát és 150 fokra előmelegített sütőben, légkeveréssel 30-35 perc alatt megsütjük (Tűpróba!)

Rácsra borítva hagyjuk kihűlni, majd bevonjuk a vízgőz felett felolvasztott étcsokoládéval, amiben elkeverünk 3 evőkanálnyi semleges ízű olajat. Hagyjuk megdermedni a csokit, majd szeletelve kínáljuk.

Ajánlott bor:
Gróf Degenfeld Szőlőbirtok
Tokaji Organikus Muscat Blanc
2023

Csokis püspökkenyér



Fotók: Gyepes Gabojsza



Vágd ki! Fűzd le! Gyűjtsd!



DEBRECENI
BOR-ÉS JAZZNAPOK

**22 BORVIDÉK
40 ZENEI PRODUKCIÓ
MESTERKURZUS
NEVES BORÁSZOKKAL**

JEGYEK ÉS INFÓ:



JÚL 31. - AUG 2.



boresjazznapok



www.boresjazz.hu



Békás-tó