

Debreceni Borozó

BORUM

Prémium borok
nem csak
reformátusoknak

TESZT

190+

bor bemutatása

Bemutatjuk

Delelő Családi
Pincészet

Országos Bio Borverseny

Nem ez a harc
lesz a végső!

AQUATICUM
DEBRE
ermál & Well
★★★★

TESZT

Bikavérek,
bordóiak,
vörösök,
fehérek
és tokajiak

MEGÚJULTAK BÉRLETEINK, DE CSAK KÍVÜLRŐL!



Új, praktikus és tartós

Egy plastikkártya,
ami mindig kéznél van!



Több bérlettípus

5 vagy 10 alkalmas, féléves, éves –
válaszd ki, mennyit szeretnél lazítani!



Több egység, több élmény

Termálfürdő, Szaunavilág, Szauna-
centrum, Strand vagy kombinált bérlet!

Találd meg a hozzád illőt, alakíts az élményből szokást!
Gyere és élvezd Debrecen ikonikus wellness élményét,
amikor csak szeretnéd!



Mire ez a magazin, vagyis a 44. szám kijön a nyomdából, már javában benne járunk az adventi, évvégi ünnepek várakozó hangulatában. Remélem, hogy talán mi is tudunk egy kicsit segíteni az ünnepi ajándékok kiválasztásában, hiszen egy szép bor méltó ajándék lehet az ünnepi étkezések asztalán.

Mivel ebben az évben is csak két lapszámra futotta erőkből, ezért ismét elég sok teszt került ebbe a számba. Borász barátaink soha nem látott mennyiségű mintát küldtek be a meghirdetett tesztre. Összesen 197 bor, 57 fehérbor és 140 vörösbor érkezett be 18 borvidék 57 pincészetétől. A beküldött borok a magazin történetének legjobb minőségi megítélését hozták. Még sohasem fordult elő tesztjeink során, hogy ilyen egységes, magas minőséget képviselő borokat kelljen tesztelnünk, csak a legnagyobb elismeréssel és köszönettel tartozunk a borászaiknak ezért a magas teljesítményért.

A magyar bor finom, hogy egy kicsit módosítsak Vesztergombi Csaba gondolatán, amibe természetesen a szekszárdi bor is beletartozik, ahogy a tesztek is bizonyítják.

Cikkeinkben mindig igyekszünk valami érdekességet is megmutatni, ebben a számban is így van, hiszen megismerhetünk egy eddig ismeretlen borászt Tihanyból és egy másikat, a majdnem elfelejtett, valamikor Kis-Tokajnak nevezett beregi tájról, Tarpából, amely most hivatalosan a Bükk-i Borvidékhez tartozik. Természetesen egy rövid beszámoló érkezik az utolsó Országos Bio Borversenyről is, hiszen a következő évtől szélesítjük a merítést és kiterjesztjük a versenyfelhívást az egész Kárpát-medencére, bevonva a határon túli magyar borászokat is.

A végére nem maradt más feladatunk, csak annyi, hogy köszönetet mondjak a borász barátainknak a folyamatos támogatásért és a szerkesztőségünk tagjainak az áldozatos és önzetlen munkájukért.

Mindenkinek áldott, békés ünnepeket és sikerekben gazdag 2026-ot kívánok!


Kovács Pál
felelős kiadó



A tartalomról

2025 ősz-tél

- 4 BORUM - Matias Borászat
Prestige a közösségépítés
- 7 BORUM - Gömbös Lóránd
A szőlőtőkék között minden a helyére kerül
- 9 Emlékek - Eszenyi Béla írása
A Tiszánál
- 10 Bemutatjuk - Delelő Családi Pincészet
A valóság a képzelet határán
- 14 Országos Bio Borverseny
Átadták a champion díjakat
- 15 Teszt - Édes tokaji borok
- 20 Teszt - Magyar szőlőfajták
- 23 Teszt - Furmint alapú száraz borok
- 26 Teszt - Kadarka
- 28 Teszt - Kékfrankos
- 31 Teszt - Cabernet sauvignon
- 34 Teszt - Cabernet franc
- 37 Teszt - Pinot noir
- 39 Teszt - Merlot
- 42 Teszt - Syrah
- 44 Teszt - Vörösboros házastások
- 47 Teszt - Bikavér
- 50 ReceptKlub - Gabojsza receptjei

IMPRESSZUM

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

XV. évfolyam 44. 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,

Cyepes Gabojsza, Kerekes Sándor, Németi Attila.

Állandó munkatársaink: Eszenyi Béla, Palotás Lehel.

Olvasószerkesztő: Tóth cxi Tibor.

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

Fotó: Németi 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 károkat felelősséget nem vállalunk!

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



„Prestige” a közösségépítés

Kerekes Sándor riportja Matyi Dezsővel, a Matias Borászat alapítójával és Rácz Miklós borással

A református közösség tagjaként külön öröm a Matias Borászat számára, hogy borunk egy éven keresztül a Pécsi borvidék jó hírét öregbíti a Magyarországi Református Egyház rendezvényein – hangsúlyozta Matyi Dezső, amikor Zila Gáborral, a BORUM főszerzőjével, a Református Kulturális és Közéleti Alapítvány ügyvezetőjével felkerestük a Matias Borászat alapítóját. Abból az alkalomból jártunk ott az ócsárdi birtokközpontban, hogy a Kárpát-medencei Református Szőlészek és Borászok Fórumán (BORUM), a Cabernet Franc Prestige 2022-es tétel a MRE vörösbora lett.

Magamat vallásosnak tartom, bár nem vagyok az egyházi intézményrendszer aktív tagja, lélekben viszont máig erősen megélem a hitemet – mutatott rá Matyi Dezső az impozáns kóstolóteremben, amikor rákérdeztem, hogy református emberként hogyan élte meg ezt a rangos elismerést.

Faluhelyen neveltek, konfirmáltam, templombajártam – folytatta a Matias Borászat alapítója. Lelki fejlődésemre alapjainban meghatározó volt, amikor nagyapám a hadifogságban életben maradt. Ő volt az, aki hazatérve fogadalmat tett, hogy amíg teheti, hálát ad a jóistennek a

szabadulásért. Így is volt, innentől kezdve a család minden tagja részt vett a vasárnapi istentiszteleten. A lelki oldal mellett, ugyanakkor szakmailag is sokat jelent ez a siker. Nemcsak nekem, mert rólam gyakran mondják, hogy a maximalizmusom szinte betegség és sok energiát elvisz – mondta mosolyogva – hanem a borászatunk minden tagja számára is. Hiszen aki borokat készít, abban benne van egy egészséges ambíció, hogy a miénk legyen a legjobb. Ezek az érzések fogalmazódottak meg bennem, amikor a rangos szakmai grémium idén tavasszal visszaigazolta a munkánkat.

Szerkesztői megjegyzésként, engedjék meg, hogy eláruljam, hogy aki eddig nem ismerte, vagy még nem kóstolta a Matias Borászat borait, bizony Magyarország egyik legtekélyesebb és legszebb ár-érték arányú borélményétől fosztotta meg magát. A kijelentés hatványozottan érvényes a mostani győztes tételre is. A 2022-es évjáratból a folyamatos fejlődést szolgáló a tulajdonos és a borászok közötti diskurzusnak köszönhetően két változat is készült: a Prestige és a Heritage. Mindkettő cabernet franc ugyanarról a területről, azonos klónból, azonos feldolgozással készült, a különbség a hordó választásban keresendő: a Prestige francia tölgyben, a Heritage amerikai-ban érlelődik. Ezt a prémium vörösbort azoknak ajánlom, akik szeretik a bársonyos, ízvilágában az érlelt piros és fekete-bogyós gyümölcsök kavalkádját, amelyet finom fűszeresség és hosszú utóíz jellemez. A tétel borleírásában is kiemelik: ha Sacher-tortával vagy más csokoládés desszerttel találkozik, felejthetetlen él-

ményt szerez, egy jó szivarral pedig egyenesen lenyűgöző.

Azt is megtudtam, hogy a Heritage Matyi Dezső személyes kedvence (az alapító amerikai tölgy-függő), a francia tölgy-fahordóban érlelt Prestige inkább Kiss Gábor és Rácz Miklós borászok „bezzeg-franc-ja”.

A „hordók párbaja” inkább **Kiss Gábor** borász kollégám és Dezső között zajlik – árulta el a győztes bor kapcsán a kulisszatitkot **Rácz Miklós borász**, aki kifejezetten örül annak, hogy a Matias Borászatnál a vita természetes. A családi légkörben ugyanis folyamatos a szakmai diskurzus. Ahol nincs vita, ott

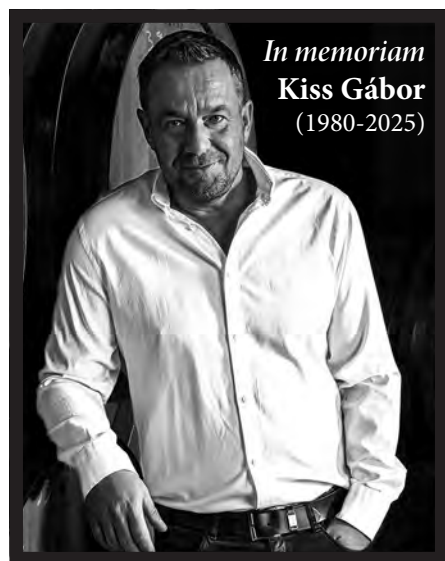
lehetőséget megadott, nekünk pedig az volt a dolgunk, hogy ezt hiba nélkül vigyük végig.

A Pécsi borvidék pozicionálása nem könnyű Villány és Szekszárd árnyékában. Mi a Matias stratégiája? – fordultam a kérdéssel Matyi Dezsőhöz.

Mi nem versenyezni akarunk velük, hanem felnőni a szintjükhöz, mert csak a jóktól lehet tanulni – emelte ki a tulajdonos. Párhuzamosan paradox a helyzetünk: nehéz, mert ott a két „óriás”, és könnyű, mert a pécsi borvidék bár az egyik legnagyobb borvidék, mégis alig látható. Ezért hangsúlyozottan lokálpatrióták vagyunk:

BORUM

portfóliónk, mert célunk az, hogy a Pécsi borvidék egyedi adottságait ismét köztudatba hozzuk. Az utóbbi évtizedekben ennek érdekében folyamatosan fejlesztettük a birtok szerkezetét és így sikerült a 80 hektáron belül 45 hektár egybefüggő területet kialakítani a Mecsek részeként a Muromdülőben, illetve az Ördögárokban (A Pécsi borvidéken is van egy a villányihoz hasonló elnevezésű). Folyamatosan telepítünk ezekre a területekre kékszőlőket és később fehér szőlőket is. Jelenleg hatszor két és fél



nincs fejlődés sem – hangsúlyozta Miklós – ennek a plusz hozadéka nálunk a konkrét minőségi döntésekben csúcsosodik ki. A fajta és az évszám döntően meghatározza a kereteket, mi pedig a környezeti hatásokhoz igazodunk. 2022 kifejezetten nyugodt évszám volt. Nem volt komoly növényegészségügyi kihívás, az eső is akkor jött, amikor kellett és nem akadályozta a munkát. A szüret az eddigi tapasztalataimhoz képest kissé korábbi volt, de egészséges, jól beérett szőlő érkezett a pincébe, semmi extrém tényező nem nehezítette a dolgunkat. Az ilyen évszámokban a bor sorsa nagyjából két kimenet között dől el: vagy elrontjuk, vagy nem. Ha viszont minden a helyén van, onnantól a borász alázata és fegyelme dönt. A Cabernet Franc Prestige 2022-nél az évszám és a szőlőminőség nagyon sok

Pécsi borvidék-központú pincészetként határozzuk meg magunkat. Jelenleg a birtok nagysága nyolcvan hektár, főleg Pécs és Villány környékén gazdálkodunk. Sikerült egy



Mi nem versenyezni akarunk velük, hanem felnőni a szintjükhöz, mert csak a jóktól lehet tanulni.

olyan családi borászattá válnunk, amely a legmodernebb technológiával és következetesen magas minőségben dolgozik. Széles a

hektárnál tartunk. Itt már szüreteltünk francot és sauvignont, idén merlot-t és syrah-t, jövőre zweigeltet és egy kísérleti primitívot is, amely tudtommal az első ilyen ültetvény itthon.

A villányi tételek megmaradnak – de külön kommunikáljuk a borvidékeket, hogy a kedves vásárló megtudja: „ez pécsi, az villányi”. Célunk azt megmutatni, hogy a pécsi területek az ország legértékesebbi között vannak. A középkorban a magyar királyság egyik legfontosabb borászati központja volt Mecsek és környéke, ezért érdemes visszatenni a Pécsi borvidéket rangjának megfelelően a magyar és európai bortérképre. Többek között a „tüke” kifejezés is bizonyítja, hogy Pécsen mennyire fontos volt a bor. ►

„Tüke” címet az kaphatott, aki két vagy három generációra visszamenően bizonyítottan pécsi származású volt és rendelkezett préházal a Mecsek területén. Amiatt még nem vagyok igazi „tüke”, mert két-három generációra visszamenőleg egyik ősem sem foglalkozott borkészítéssel. Préházal viszont már rendelkezem a Mecsekben, illetve annál nagyobb elszántsággal. Ezért úgy szoktam mondani – tette hozzá mosolyogva Dezső – hogy én vagyok az új tüke.

A másik fontos története a Pécsi borvidéknek a cirfandli, amivel szinte kizárólag a Pécsi borvidéken lehet találkozni. Itt telepítették először az 1800-as években és szerencsére máig megmaradt, mondhatni igazi pécsi különlegességként. Jól érzi magát a

A hit mennyire van jelen a mindennapokban? – tettem fel a személyes kérdést a riport végén, mindkét interjúalanyomnak.

Rácz Miklós: Én sokszor kérek tőle segítséget és úgy érzem, hogy kapok is, ezért végtelenül hálás vagyok. A 2022-es franc esetében is megkaptunk „odafentről” mindent ahhoz, hogy jó bor születhessen. Szüretéről-szüretre azt érzem: Nélküle mindez sokkal kevesebb lenne.

Az pedig különösen sokat jelent, hogy tavaly a szürkebarát, idén pedig a Cabernet Franc Prestige borunk szolgálatot tölthet be a református közösségben.



meszes, löszös, agyagpalás talajokon. Magyarországon tudomásom szerint kevesebb mint 15 hektár van, abból kettő a miénk. Elég furfangos bor, tehát van hova pallérozódni, meg küzdeni a Matias Borászat borászainak azért, hogy abból is mindig kimagasló tételek legyenek. Szerintem a 24-es tételek kimagaslóak lettek, mind a hordós tétel, mind a normál cirfandli.

Azt is megtudtam, hogy a Matias Borászat rövidesen megjelenik a piacon saját készítésű pezsgője. Már három éve érlelődik a százszázalékos chardonnay fehér, illetve százszázalékos pinot noir rozé pezsgőjük. Sőt, idén nyáron a birtok termékeit, illetve a helyi kézműves termelők portékáit kínáló Matias Farm & Bistro néven éttermük is megnyílt Pécs belvárosában.

Matyi Dezső:

Nagyon sokat utazok borversenyekre, borfesztiválokra, ami nagyon fárasztó, ugyanakkor egyre több a pozitív visszacsatolás és épül a Matias borokat kedvelők közössége. Mi ugyanis a saját nevünkkel dolgozunk, ezért abszolút nem fér bele, hogy bármi kevésbé legyen tökéletes. Ezért fontos, hogy feleségemmel együtt személyesen minél többet találkozzak a fogyasztókkal, mert így lesz hiteles az információ és közvetlen a kapcsolat. Ezért, még egy-egy kaotikus nap végén is, hálát adok a Teremtőnek, megköszönöm, hogy ott lehettem, megcsináltuk és túléljük. Ilyenkor szó szerint beszélgetek a Jóistennel. És ő mindig megerősít a létezésemben, abban, hogy itthon vagyok és jó helyen vagyok. ■

A szőlőtőkék között járva minden a helyére kerül

BORUM

Kerekes Sándor riportja

Gömbös Lóránd, a több mint 12 milliárdos forgalmat elérő Traccon alapítója és ügyvezetője. 35 évvel ezelőtt, Martinyi Aladár barátjával együtt alapította a magyar cégcsoportot, amely mára nyolc leányvállalattal dolgozik Európában, közel tízezer villamossági cikkszámot értékesítenek. A vállalkozás dunakeszi logisztikai központjában, az okosraktárban tizenhat robotpályán, 5 milliárd forint értékű árukészletből szolgálnak ki mintegy 34 ezer partnert. Jogos a kérdés, hogy kerül a csizma az asztalra, azaz a Református és Kulturális Közéleti Alapítvány díjazottjai közé Gömbös Lóránd, a Magyar Érdemrend lovagkeresztjével kitüntetett üzletember, akinek idén az RKK vörösbora címet ítélte oda a szakértő zsűri.

Kezdjük a történetet az elején. A Kárpát-medencei Református Szőlészek és Borászok, idei csombordi versenyén a Református és Kulturális Közéleti Alapítvány vörösbora megtisztelő címet a Gömbös család tihanyi cabernet sauvignon 2024-es tétele nyerte el. A TRACON cégcsoport alapító-tulajdonosát, a magát hobbiborásznak valló Gömbös Lórándot éppen egy kínai üzleti útjáról hazatérve sikerült utolérni és megkérdezni a borhoz fűződő kapcsolatáról. Vigyázat spoilert! Sokkal több van, mint bárki is gondolná.

Meglepte az eredmény?

Őszintén szólva nem. Évek óta indulunk a Kárpát-medencei Református Szőlészek és Borászok borversenyén, miután én evangélikus vagyok, a feleségem református, vagyis a családom protestáns közegben él. Sőt. A feleségem unokatestvére református lelkész, ő vitte a borainkat a rendezvényre. Ezért a BORUM-on rendre jól szerepeltek a tételek, a vörösboraink többnyire aranyat hoztak. Már 2017-ben is esélyesek voltunk a Magyar Református Egyház (MRE) legjobb vörös bora címére, de a kért palackszámot nem tudtuk biztosítani, ezért maradt „csak” az aranyérem. A 2024-es cabernet sauvignon borunk most pont jókor és jó formában érkezett.

Az olvasóban jogosan merül fel a kérdés, hogyan lett ön hobbiborász?

Azzal kezdem, hogy az olvasók hiába várják tőlem, hogy akár rögtön a borászat és a webshop honlapcímét most lediktálom, mert még egyelőre a borászatnak hivatalos neve sincsen. Természetesen a családi címer rajta van a borok címkéin, mondhatnám, mindenki azzal gazdálkodik, amije csak van. Nekiünk egy százéves hagyományunk, kötődésünk adott volt a szőlőhöz és a borhoz, ugyanis Móron a családom rendelkezett egy nagyobb területű szőlővel. Ezért amikor lehetőségem adódott egy csodálatos termőhely megvásárlására a Csopaki borvidéken, akkor nem haboztam. Évről-évre, a családi örökséghez, még az 1990-esévekben, apránként összevásárolva sikerült a Balatonfelvidéken egy kisebb birtokot kialakítani és ezzel a szőlőművelés és a borkészítés alapjait lerakni. Az pedig már a gondviselésnek köszönhető, hogy Glück Ferenc gondos telepítésének köszönhetően remek adottságú cabernet sauvignon szőlőm lett. A vállalkozásom révén pedig megismerkedtem a Figula családdal. Látna a dűlőink szépségét, maga Figula Mihály vállalta el, hogy szakértelmével és személyes tanácsaival segít nekünk és kezdeti időszakban fogja a kezünket. Sőt még annak a véleményé-

nek is hangot adott – amire nagyon büszke vagyok –, hogy ez a termőterület a világ legjobb területei között van. Az ő útmutatása alapján fokolunk, mérünk szinte mindent, kezdve a szőlőtől a muston keresztül a kész borig. Szigorúan tartjuk azokat a célértékeket, amelyeket tőle tanultunk és ha kell, újabb tanácsot kérünk a Figula családtól. Eddig ez mindig segített.



Ezért tényleg egy igazi hobbiborászat a miénk, botcsinálta módon kezdtük, de következetesen, tanulva haladunk. Ez a botcsinálta, gyakran rögzös út a saját sorsomat is jellemzi. A családi nevem miatt, fiatalkoromban nem nagyon álmodozhattam az orvosi vagy a jogi egyetemről, ezért nagy csöndben végül közlekedéshajózási mérnökként végeztem, de egy percig nem dolgoztam ebben a szakmában. A feleségem ügyvéd, amire én azt szoktam mondani, hogy én meg zugügyvéd vagyok. Miért? Mert egy vállalat vezetéshez szükségesek a jogi, közgazdasági ismeretek, amelyhez a nélkülözhetetlen ismereteket nekem az életből kellett elsajátítani, megtanulni. 35 éves sikeres üzleti múlttal a hátam mögött, talán nem is olyan rosszul. Hát így vagyok a borkészítéssel is. A parcella kicsi, vulkáni alapkőzet és mésztalaj váltja egymást, a nappal felmelegedett kő tömege éjjel visszasugározza a hőt, ez a cabernet sauvignon szőlőnek kiegyensúlyozott érési görbét ad. Nagyjából három hordónyi bort készítenek egy évben, az éves össztermelésünk pedig ezer-ezeröttszáz palack körül mozog. A boraink nem kerülnek kereskedelmi forgalomba, családi és céges eseményeken bontjuk fel őket, legfeljebb aján-

dékként viszek egy-egy palackot az üzleti tárgyalásokra.

Az üzleti életben a magyar bor ügyét ezen felül is szolgálja...

Valóban így van. Tudatosan bekapcsoltam a cégem, a TRACON üzleti tevékenységét a magyar bor támogatása érdekében. Minden évben más-más magyar pincészet borait ajándékozzuk a partnereinknek, ami nagyjából évi kétezer palackot jelent. Így ismernek meg folyamatosan új magyar borászatokat Európában, sőt azon túl is. A vállalkozásunk harmincötödik évfordulójára például a szekszárdi Sebestyén Pince és a mádi Maison aux Pois borászatok borai kaptak főszerepet, dedikált, jubileumi válogatással. Ezek az ajándékok pedig újabb, konkrét megrendeléseket is eredményeztek. Ennek köszönhető, hogy távol-keleti beszállító partnereink közül sokan megszerették a magyar borokat. A legutóbb is összegyűjtöttünk nekik egy válogatást, ami alapján egy teljes konténer Grádus Cuvée-t vásároltak Sebestyén Csaba borásztól. Ez már nemcsak jó történet, hanem kézzelfogható export is a mi vállalati ajánlásunk alapján.

Mit jelent önnek a szőlőtőkék között sétálni, dolgozni?

Az énidőt. A türelmet. A feltöltelekezést. Metszek, traktorozok, amikor csak lehetőség nyílik rá. ■



A Tiszánál

Eszenyi Béla írása

Elhagyva a töltést még jó sokáig ballagott a kanyargós aszfalton, amíg elérte a partot. A víz messze, lent a kavicságyon túl hömpölygött lassan, méltóságteljesen a mederben. Az első pillanatban az vágott belé, hogy pont olyan, mint otthon, ahol gyerekkorában ismerkedett a Tiszával, csak talán lassabb a sodrása.

Lassan lejjebb sétált a vízhez, megállt, nézte a tiszta vizet és alatta a sok apró kavicsot, lehajolt, a kezével belemert a folyóba, rögtön megérezte a folyóvíz simogatását, mint ott, akkor, otthon. Szemei megteltek könnyekkel, Istenem, behunyta a szemét, megállt az idő, otthon volt, gyerek volt és arra gondolt, át kellene úszni a túlpartra, nagymama már biztosan megfőzte az ebédre a kedvenc lebbencs levesét, érezte az illatát az orrában.

Az emlékek ezrével tódultak a fejében. Talán négyéves lehetett, amikor megismerkedett a Tiszával. A Vernik felőli oldalon, ahol laktak, jó széles, lassan mélyülő kanyar van a Tiszán, szinte egész nap ott lebzelt a parton, először csak térdig sétált be, ott lubickolt a meleg vízben. Az anyja rákötötte, hogy vigyázzon, mert a Tisza nagyon veszélyes, nem gyerekeknek való. Mindig is hallgatott erre az intelmeire, pedig vonzotta a túloldal, a Borkut, mert nagy ott lakott, és nagyon finomakat főzött.

A nyár végére már kutyaúszásban lubickolt a derékig érő folyóban, le a folyásmentén, aztán vissza, így ment ez egész nap. A túlsó part még messze volt, egyedül nem mert neki vágni, csak felnőttek segítségével járt át.

A következő nyár hozta el az áttörést. A tavaly derékig érő víz már alig térd felett ért, egyre bátrabb és ügyesebb lett, már megtanulta a nagyfiúktól a mell- és gyorsúszást, sőt már háton is elég ügyes lett. És eljött a nagy pillanat, nagyobb fiúk és felnőttek felügyelete mellett elkezdte átúszni a Tiszát, oda-vissza, órákon, napokon keresztül és már nem kellett a segítség, ment egyedül is, és nagy nyáron örült, mert nem csak enni ment át, de segített is ezt-azt a ház és kert körül.

Hirtelen kinyitotta a szemét, néhány másodpercig dermedten állt, aztán bólintott, rendben van, csak elmerengett a múlton.

Ismét a Tiszára nézett és figyelte a méltóságteljesen, halkan tovább folyó víztömeget, megrázta a fejét, nem, ez csak illúzió, ott a Tisza nem ilyen, ott gyors, virgonc és hangos, morajló, mint egy féktelen csikó, itt már sokat szelidült.

És mégis, hogy visszaröpítette. Jó volt visszatérni, még ha csak gondoltban is ahhoz a régi, gyerekkori Tiszához.

Lassan felállt és elindult a falu felé, egyszer még visszanézett és intett, még találkoznak. ■



Valóság a képzelet határán

Avagy a „múlt szombati” bortól a prémium sauvignon blanc-ig vezető út

Sütő-Takács Évával a Delelő Családi Pincészetben Darin Sándor beszélgetett

Nagyvárosi fellengzős dumával élve: most tényleg lejöttünk a térképről! Utunk ugyanis ez alkalommal a Nyíregyházától 72 kilométerre észak-keletre fekvő Tarpára, a tarpai szőlőhegyre vezetett. Mondhatnám azt, hogy már messziről szembetűnik a Beregsíkból kiemelkedő tarpai Nagy-hegy, de valójában ez már nem igaz, hiszen a tarpai Nagy hegy egy miocén korú vulkáni képződmény, több mint 100 éven keresztül „elhordott” maradványa, mely mára csupán körülbelül 45–50 méterrel emelkedik ki a környezetéből.

Arcomra egyre több kérdés barázdája rajzolódik ki. Hol vagyunk? Mit keresünk itt? Van itt egyáltalán szőlő? Kérdéseim teljesen megalapozottnak tűnnek, hiszen ha körbetekintünk semmi nyomát sem látjuk egy megszokott bortermő vidéknek. És mégis, végül feltűnik előttünk, a falut elhagyva a tarpai hegy. Megérkeztünk!

Hol is vagyunk most pontosan? – fordulok az élénk siető házigazdánkhoz.

Isten hozott bennetek Tarpán, a Delelő Családi Pincészetnél! – köszönt minket Éva mosolyogva. Tarpa és a mögöttünk látható Nagy-hegy történelmileg egykor az Alsó-Bereg-Ugocsi borvidékhez tartozott, Trianon után a borvidék egyetlen településeként, elszakítva maradt az egykor fényesebb napokat is megélt borvidékből, magyar oldalon. A térségben igazolhatóan már több évszázada folyik szőlőtermesztés. A tarpai szőlőhegy sorsának azonban nem a trianoni békeszerződés volt az egyetlen megpecsételője, a filoxéra is jelentősen átalakította, a régi fajták eltűntek, helyükre ún. direktermők (izabella, othello, nova stb.) kerültek, ezzel a szőlőtermesztésből való megélhetés is meghiúsult, minek

következtében az egyház kőbányát nyitott és több mint 100 éven keresztül hordták a hegy andezitjét utak építéséhez és folyószabályozáshoz. Ez a megélhetési gondokon ugyan segített, viszont igazi múltját majdnem elveszítette. A gazdák egyre kisebb területen, egyre több bort akartak, újratelepítésre csak nagyon keveseknek volt esélye, így a borok a megmaradt területeken direkttermőből készültek. A szüret volt az év legfontosabb eseménye, melynek idejét már januárban kihirdették, hogy a határon túli családtagok meg tudják kérni a határátlépési engedélyt az őszi szüretre. Nem számított mikorra érett be a szőlő, akkor kellett egyben szüretelni mindent amikor át tudtak jön-



ni a határon. Ez természetesen nyomott hagyott a borokon is, de a találkozás, az együttlét öröme biztosan állíthatjuk finomabbá tudta tenni azokat.

Nem egy ideális állapot egy borászat beindításához, vagy mégis?

A családom sok generációs tarpai, nekem a dédszülők idejére visszanyúló szőlőművelési emlékeim vannak. A dédapámnak a hegy volt a mindene, minden nap gyalog jött ki a faluból, ha esett, ha fújt (3-4 km naponta). Nagypám még a Bányai Izabellában hitt, apukám már a csereszegi fűszerest és a zweigeltet kedvelte, de nem lehetett azt mondani hogy ezek a borok formálták volna az én borok iránt való rajongásomat.

Ezen a minőségen szerettetek volna javítani?

Ezen akkoriban nem gondolkoztunk, csak hétfőre látogattunk haza, hiszen az egyetem elvégzése után Budapesten maradtunk és ott kezdtük a közös életünket Zolival, aki egyébként gyöngyösi és kettőnk közül ő az, aki leginkább beleszületett a szőlőművelésbe. Nem egyszerű itt a helyi emberekkel... Amikor hazalátogattunk a férjemmel, rendszerint végig kellett járnunk a rokonságot és természetesen mindenhol meg kellett kóstolnunk a házigazda borát is. Zoli modern borkóstolási szempontokra (illat, szín, lecsengés, a bor „csúcsa”) épített értékelése nehéz-



ségekre ütközött az idősebb generációnál. Ők inkább azt vallották, hogy a bor „jó, amikor jó”, különösen ha a családdal, barátokkal fogyasztják, például vasárnap ebéd után. Mindig faggatták Zolit, hogy „mikor lesz az ő boruk szerinte a csúcson?”, mire ő azt felelte, hogy „szombaton... a múlt szombaton!”. Ő ilyen módon adta a tudtukra udvariasan, hogy lenne min változtatni.

Hogyan indult el a változás?

Miután Zoli bekerült a családba – ennek ma már több, mint 30 éve – Abasárról hoztunk szőlőoltványokat, édesapám igyekezett haladni a korral, a gyalog szőlő helyett már támrendszere volt, a sor-távolság viszont nagyon ►

keskeny, ami eléggé megnehezítette és így nem is tette igazán vonzóvá a szőlőművelést. A hegyen lévő gazdák közül sokan ez idő folyamán segítség híján fel is hagytak a szőlőműveléssel. A fiatalokat nem igazán érdekelte az „örökség”, így egyre több elhanyagolt, tulajdonilag rendezetlen birtok lett. Akárhányszor hazajöttünk és kijöttünk a hegyre, egyre jobban láttuk a pusztulást, míg nem édesapám „unszolására” meghallottuk a „rajtunk a sor” cselekvés hangját. Ennek már 13 éve.

Mi volt az első lépés?

Tudtuk, hogy a tarpai Nagy-hegy vulkáni

Ezt követte a telepítés.

Igen, a borászatunk filozófiája, hogy a szőlő természetéből kell kiindulni, nem túlgondolni a folyamatokat, figyelni a szőlő és a bor fejlődését. Fehér fajták közül a királyleánykát, a sárgamuskotályt és a sauvignon blanc-t választottuk. A királyleányka régóta jelen volt a borvidéken és valóban jól is érzi itt magát. A sárgamuskotályra a tokaji tapasztalatok alapján esett a választásunk, míg a sauvignon blanc-ra, mint világfajtára azért gondoltunk, mert kedveli a hűvösebb klímát, vulkanikus talajokat és persze nagyon szeretjük. Kékszőlő fajtákat nem első körben telepítettük, igazából a bor-



eredetű, szerkezete nagyon hasonlós a tokaji Kopasz-hegyéhez. Régen hasonló szőlőfajtákat is termesztettek itt, mint a furmint, sárgamuskotály, hárslevelű, de találtunk leírást a királyleányka termesztéséről is. Talajvizsgálatok igazolják, hogy kiváló minőségű földet örököltünk, barna erdőtalaj, jó víztartó képességgel és gazdag talajérettel. Az ELTE geológiai tanszéke volt segítségünkre, hogy pontosabban is tisztában legyünk az adottságainkkal. A gazdag ásványtartalom mellett a talaj mészkőrészecskéket tartalmaz és kedvező pH-értékkel rendelkezik. Ez a geológiai adottság egyediséget kölcsönöz a területnek.

turizmus beindulása és a vendéglátás hozta a kínálatbővítés szükségességét. Én nagyon szeretem a pinot noir-t, de azt első körben a párás környezet miatt elvetettük. Végül erdélyi tapasztalatokra támaszkodva fekete leánykát és kékfrankost telepítettünk.

Ezekből milyen borokat készítenek?

Hat évjáraton vagyunk túl, de még mindig folyamatosan tanuljuk a terület adottságait és a szőlő viselkedését. Javasolom miközben beszélgetünk a borokról kóstoljuk is meg azokat.

Nem tudok ellenkezni az indítvánnyal!

Ennek szívből örülök. Nézzük is az első bort. Ez egy sárgamuskotály és királyleányka cuvée 70-30 arányban. Ez nem volt előre megtervezve, hanem a 2024-ben ránk zúduló jégesőnek köszönhető, mivel elvesztettük a termésünk nagy részét, nem volt más választásunk, mint field blend-et készíteni. A második borunk is 2024-es évjárat szintén 70-30 arányban készített sauvignon blanc és királyleányka cuvée, ezt is az évjárat hozta ki belőlünk, mindkettőben a királyleányka a mérleg nyelve, igazán szép aláfestést ad a két blancnak.

adnak, ígéretesnek mutatkozik a 2025-ös évjáratban is, mint ahogyan a sauvignon blanc és a sárgamuskotály.

Nézzük a vöröseket...

Kezdjük egy 2023-as tisztán fekete leánykával amiből 1000 palackkal készítettünk. Végtelenül gyümölcsös a végén egy nagyon szép fűszerességgel. Szinte csoda hogy ilyen hosszán meg tudja tartani ezt a zamatosságát. Ez gyakorlatilag bármilyen vacsora mellé párosítva, vagy egy borozgatós baráti beszélgetéshez is kiváló. Következő tételünk 2024-es, Vulkanikus vörösbor névre keresztelt bor, ami egy kékfrankos és fekete leányka cu-

Bemutatjuk



Ez a kettő fehérborotok van?

Nem, korábbi évjáratokban fajta borokat készítettünk, volt például 2021-ben egy sauvignon blanc borunk, amelyben az évjárat a megszokottól jóval hűvösebb volt ami ennek a fajtának különösen kedves és itt ezen a termőhelyen is egy nagyon szép termést adott, amit úgy gondoltunk hogy önmagában kell megmutatnunk. Annyira szép bor született belőle, hogy egyedi címkét is kapott amin a kárpátok hegyvonulata látható. Tiszta márciusi időben a Nagy-hegy tetejéről pont így látszanak a Kárpátok havas hegyei. Királyleánykáink pedig mindig nagyon virágos, ropogós, friss, könnyű borokat

vée, a fehérborokhoz hasonlóan ugyan-csak field blend. Ez egy nagyon szép, erdei gyümölcsös izvilágú bor, igazi karakter.

Szenzációs borok. Nem is gondoltam volna idefelé jövet, hogy ilyen élményben lesz részünk! Hogyan látjátok a folytatást?

Tervek mindig vannak, de megtanultuk, az a legjobb, ha hagyjuk, hogy a természet adja meg az irányt számunkra és mi csak azon legyünk, hogy megértsük azokat és legjobb tudásunkkal szolgáljuk is évről-évre. Nagyon fontos számunkra, hogy „vezetve legyünk”, ne pedig mi vezessünk. Elkezdtem írni egy naplót, a „fekete

könyvet”, amibe benne van a termőhely története és minden évjárat borának címkéjét beleragasztom és hozzá írom az évjárat eseményeit, amik a bor megszületéséhez vezettek. Ez a könyv nem csak nekünk készül, reményeink szerint a jövő generációi számára is fontos lesz. Benne van az a tudás és tapasztalat, ami az adott bort formálta és amikre támaszkodva nemcsak utólag van lehetőség megérteni az összefüggéseket, hanem inspirációként is szolgálhat. ■



Átadták a Bio Champion-díjakat Debrecenben

10 borvidék 75 bio borát bírálta a XVII. Országos Bio Borverseny nemzetközi zsűrije szeptember 16-án az Aquaticum Debrecen Thermal & Wellness Hotelben. A 17. alkalommal megszervezett borverseny ezen a néven az utolsó volt a sorban, jövőre a növekvő presztízs eredményeként Kárpát-medencei Bio Borverseny néven folytatódik a program.

A bírálat eredményeit 2025. szeptember 24-én jelentették be a nagyközönség számára is nyitott sétáló borkóstolón. A sétáló borkóstolóval egybekötött ünnepélyes eredményhirdetésen a díjakat dr. Barcsa Lajos, Debrecen alpolgármestere és Kovács Pál borakadémikus adta át.

Idén fehérbor kategóriában a **Dobosi Birtok "Bio 14,47 Olaszrizling 2023"**, illetve vörösbor kategóriában a **Schieber Borászat "Bio Cabernet Sauvignon 2023"** kapta meg Champion-díjat.

A Champion-díjban részesült borászatok Magyarországot képviselhetik 2026-ban

Nürnbergben, a MUNDUS VINI rangos megmérettetésén. **A győztesek a Bio-kontroll Hungária Nonprofit Kft. támogatásával jutnak ki a világ legnagyobb bio borversenyére.**

A verseny rendkívül magas színvonalát mutatja, hogy több kilencven pont közötti, illetve afeletti eredmény is született. Ezért az OBBV zsűrijétől az adott fajtában elért legjobb eredményekért a pincészetek külön oklevelet kaptak.

Az Országos Bio Borverseny főcélkitűzése – a szakmai kapcsolatok erősítése mellett – 17 éve töretlen: támogatni a bio borok népszerűsítését. A bio borokkal összekapcsolható értékek, a környezetvédelem, a fenntarthatóság és a tudatos borfogyasztás egyre több ember számára válnak mind fontosabbá! A kutatások azt is megmutatták, hogy a bio borok iránti érdeklődés még mindig elmarad a fejlett borkultúrával rendelkező országok-

ban megfigyeltektől, melynek elsődleges okai az információhiányban, illetve a termékek könnyű elérhetőségében rejlik, tehát a bio borok reklámozása mindenképpen indokolt. ■

Fővédnök: dr. Papp László, Debrecen polgármestere

Főtámogatók:
Aquaticum Debrecen Kft.,
Biokontroll Hungária Nonprofit Kft.

Támogatók:
Bio Garancia Magyarország Kft.,
Debreceni Borozó magazin.

Magyarországon 2023-ban **320 251 hektáron 5983 termelő** gazdálkodott minősített ökológiai rendszerben, ezzel a mezőgazdasági területeink 6,4%-a volt ökológiai művelésben. Az országok világrangsorában a 25. legnagyobb ökoterülettel és a 33. legmagasabb ökoszaránynyal rendelkezünk, bekerülve így a globális mezőny első negyedébe.

Forrás: Dr. Drexler Dóra, az ÖMKI ügyvezetője, az IFOAM Organics Europe alelnöke

Teszt

ÉDES TOKAJI BOROK

Kovács Pál borjegyzete

Tesztelők:

Katics Gergely - Borudvar borkereskedés

Kovács Pál - Debreceni Borozó

Palotás Lehel - Debreceni Borozó

Sebestyén Csaba - Platán Hotel

Szabó Gyula - borász, borgejtő

Vállai Béla - borbolt.hu

Váradi Zsolt - METRO Debrecen

TESZTGYZTES

93

PONT

Ha tél, akkor tokaji édes borok tesztje. Mint tudjuk, a téli, influenzás időszak egyik orvossága a tokaji édes bor. Sajnos ma már nem kaphatjuk receptre patikában, de megvehetjük a borkereskedésekben és preventív szerként használhatjuk egészségünk védelmében. Ebben az évben összesen 22 féle édes tokaji borkülönlegesség érkezett be a tesztükre, köztük tíz aszúbor is, összesen tizennégy pincészettől. Mint minden évben, ez a teszt ismét kemény feladatot állított elénk, amit az alábbiak szerint abszolváltunk:

93 pont



Gróf Degenfeld Szőlőbirtok (Tarcal)

Tokaji Aszú 6 puttonyos 2017

Mély aranyárga szín, kellemes őszibarackos, nyári almás, gránátalmás, mézes, hársas, krémes, vajjas, ásványos illat, zamatos savak, olajos nagy test, a korty nagyon zamatos, picit édesség túlsúlyos, gyümölcsös, krémes, ásványos, hosszú lecsengés, elegáns bor.

Ár: 21.010 Ft – borbolt.hu



Naár Családi Szőlőbirtok és Pince (Herceggkút)

Tokaji Aszú 5 puttonyos 2019

Mély, sötét aranyárga szín, érett, mézviaszos, Vilmos körtés, barackos, birsalmás, krémes, vajjas, ásványos illatok, zamatos savak, komoly nagy test, a korty nagyon izgalmas, sokrétű, szép sav-cukor egyensúly, gyümölcsös, fűszeres, krémes, ásványos, hosszú lecsengés, elegáns bor.

Ár: 7.570 Ft – borbolt.hu

92 pont



Dereszla Pincészet (Bodrogkeresztúr)

Tokaji 5 puttonyos aszú 2021

Sötét aranyárga szín, szép Vilmos kör-

tés, barackos, birsalmás, mézes, krémes, vajjas, ásványos illat, zamatos savak, olajos komoly test, a korty nagyon izgalmas, gyümölcsös, krémes, ásványos, hosszú lecsengés, elegáns bor.

Ár: 10.500 Ft – pincészet



Babits Pincészet (Szege)

Tokaji 6 Puttonyos aszú 2017

Világos borostyán szín, barackos, rozmaringos, körtés, birsalmás, mézes, krémes, vajjas, ásványos illat, zamatos savak, komoly nagy test, a korty nagyon kerek, mézes, egyensúlyos, gyümölcsös, krémes, ásványos, hosszú lecsengés, tartalmas bor.

Ár: 40.000 Ft – pincészet



Babits Pincészet (Szege)

Tokaji 6 Puttonyos aszú 2019

Sötét aranyárga szín, szép barackos, szénás, barackos, körtés, mézes, krémes vajjas, ásványos, illat, zamatos savak, komoly test, a korty zamatos, egyensúlyos, gyümölcsös, fűszeres, krémes, ásványos, hosszú lecsengés, elegáns bor.

Ár: 40.000 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



Holdvölgy Birtok (Mád)

Tokaji Édes Signature 2011

Sötét aranyárga szín, telt, érett, mézes, körtés, barackos, gyógynövényes, ásványos, krémes, vaníliás illat, zamatos, élő savak, olajos test, szájból komoly egyensúly, a korty szép gyümölcsös, fűszeres, ásványos, krémes, hosszú lecsengés, még mindig élő bor.

Ár: 8.370 Ft – borbolt.hu



Royal Tokaji Pincészet (Mád)

Tokaji Gold Label Aszú 6 Puttonyos 2017

Aranysárga szín, szép körtés, birsalmás, mézes, muskotályos, gyógynövényes, krémes, vajas, ásványos illat, zamatos savak, olajos test, a korty nagyon kerek, egyensúly, sok gyümölccsel, ásványos, kicsit fűszeres, hosszú lecsengés, nagyon sokrétű, élő.

Ár: 13.060 Ft – borbolt.hu



Gróf Degenfeld Szőlőbirtok (Tarcál)

Tokaji Organikus Szamorodni 2022

Világos aranyárga szín, kellemes barackos, birsalmás, mézes, nyári körtés, ásványos, krémes, vajas illat, zamatos savak, olajos test, a korty szép mézes, birsalmás, ásványos, krémes, hosszú lecsengés, szép tétel.

Ár: 5.210 Ft – borbolt.hu



Naár Családi Szőlőbirtok és Pince (Herceghút)

Tokaji Aszú 5 puttonyos 2022

Aranysárga szín, őszibarackos, nyári körtés, mandulás, mézes, ásványos, krémes, vajas illat, szép savak, olajos test, a korty kerek, egyensúlyos, sokrétű, szép gyümölcsös, mézes, ásványos, krémes, hosszú lecsengés, fiatal, izgalmas tétel.

Ár: 8.000 Ft – pincészet

91 pont



Bérés Szőlőbirtok és Pincészet (Erdőbénye)

Tokaji Aszú 5 puttonyos 2014

Szép borostyán szín, érett, körtés, barackos, méhviaszos, virágos, krémes, vajas, ásványos illat, zamatos savak, nagy olajos test, a korty nagyon izgalmas, sokrétű, szép egyensúlyban, sok gyümölccsel, ásványokkal, hosszú lecsengés, szinte kortalan.

Ár: 14.010 Ft – borbolt.hu



Dobogó Pincészet (Tokaj)

Édes Szamorodni 2018

Aranysárga szín, szép Vilmos körtés, barackos, mandulás, mézes, ásványos, krémes vajas illat, szép élő savak, olajos test, a korty teljes egyensúlyban, szép gyümölcsös, krémes, ásványos, hosszú lecsengés, elegáns szamorodni.

Ár: 6.910 Ft – borbolt.hu



Dereszla Pincészet (Bodrogkeresztúr)

Tokaji Szamorodni édes 2018

Szép aranyárga szín, kellemes, mézes, ►

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.

mandulás, gyógynövényes, nyári körtés, ásványos, krémes, vajas illat, zamatos savak, olajos test, a korty szép egyensúlyban, sok gyümölccsel, ásványosággal, krémességgel, hosszú lecsengés, elegáns szamorodni.

Ár: 3.950 Ft – *borbolt.hu*

90 pont



Grand Tokaj (Tolcsva) Terroir Selection Tokaji Aszú 6 puttonyos 2013

Mély aranyárga szín, Vilmos körtés, barackos, méhviaszos, birsalmás, krémes, vajas, ásványos illat, zamatos savak, olajos nagy test, a korty izgalmas, gyümölcsös, egyensúlyos, krémes, ásványos, hosszú lecsengés, még mindig élő bor.

Ár: 12.920 Ft – *borbolt.hu*



Royal Tokaji Pincészet (Mád) Tokaji Édes Szamorodni 2019

Aranyárga szín, kellemes, nyári körtés, barackos, mézes, mandulás, ásványos, krémes, vajas illat, izgalmas savak, olajos test, a korty szép egyensúlyi, krémes, gyümölcsös, ásványos, hosszú lecsengés, szép tartalmas bor.

Ár: 4.220 Ft – *borbolt.hu*



Kvaszinger Borászat (Szegilong) Édes Szamorodni 2023

Aranyárga szín, szép körtés, mézes, virágos, ásványos, krémes, vajas illat,

zamatos savak, olajos test, a korty szép egyensúlyban, sok gyümölccsel, krémességgel, ásványokkal, hosszú lecsengéssel, nagy ígéret.

Ár: 5.900 Ft – *pincészet*



Naár Családi Szőlőbirtok és Pince (Herceghút)

Tokaji Édes Szamorodni 2022

Világos aranyárga szín, szép érett nyári körtés, barackos, mézes, muskotályos, krémes, vajas, ásványos illat, kerek savak, olajos test, a korty szép egyensúlyban, sok gyümölccsel, mézzel, ásványokkal, hosszú lecsengés, szép szamorodni tétel.

Ár: 4.750 Ft – *borbolt.hu*

89 pont

Gróf Degenfeld Szőlőbirtok (Tarcál)

Tokaji Organikus

Late Harvest Fortissimo 2023

Halvány szalmasárga szín, szép őszibarackos, mézes, ásványos, mandulás, virágos, krémes illat, zamatos savak, nagy test, a korty szép egyensúlyi, gyümölcsös, zamatos, élénk, szép lecsengés, kellemes esti beszélgető társ.

Ár: 3.670 Ft – *borbolt.hu*



Disznókő Szőlőbirtok (Mezőzombor) Sárga Borház 5 puttonyos Aszú 2022

Aranyárga szín, nyári körtés, barackos, birsalmás, mézes, ásványos, krémes vajas illat, zamatos savak, olajos test, a korty szép egyensúlyban, sok gyümölcs, krémesség, gyümölcsösség, szép lecsengés, mindennapokra kiváló.

Ár: 7.990 Ft – *borbolt.hu*

Grand Tokaj (Tolcsva) Terroir Selection Szamorodni Édes 2021

Aranyárga szín, szép barackos, mézes, ásványos, nyári körtés, birsalmás, krémes, vajas illatok, zamatos savak, olajos test, a korty nagyon izgalmas, egyensúlyi, gyümölcsös, ásványos, szép lecsengés, mindennapokra.

Ár: 3.150 Ft – *borbolt.hu*



Disznókő Szőlőbirtok (Mezőzombor)

Sárga Borház

Édes Szamorodni 2018

Aranyárga szín, szép mézes, nyári körtés, barackos, birsalmás, ásványos, krémes, vajas illat, kellemes savak, olajos test, a korty szép mézes, gyümölcsös, fűszeres, ásványos, krémes, szép lecsengés, esti beszélgetésekhez.

Ár: 2.790 Ft – *borbolt.hu*



Bodrog Borműhely (Bodrogkisfalud)

Tokaji Szamorodni 2020

Világos aranyárga szín, szép barackos, mézes, körtés, ásványos, krémes illat, kerek savak, szép test, a korty szép kerek, gyümölcsös, zamatos, ásványos, szép lecsengés, kellemes beszélgetésekhez.

Ár: 7.000 Ft – *pincészet*

87 pont

Disznókő Szőlőbirtok (Mezőzombor)

Sárga Borház

Késői Furmint 2021

Világos aranyárga szín, szép barackos, nyári körtés, virágos, mézes ásványos, krémes illat, kerek savak, olajos test, a korty szép kerek, gyümölcsös, zamatos, ásványos, közepes lecsengés, szép tétel.

Ár: 2.730 Ft – *pincészet*

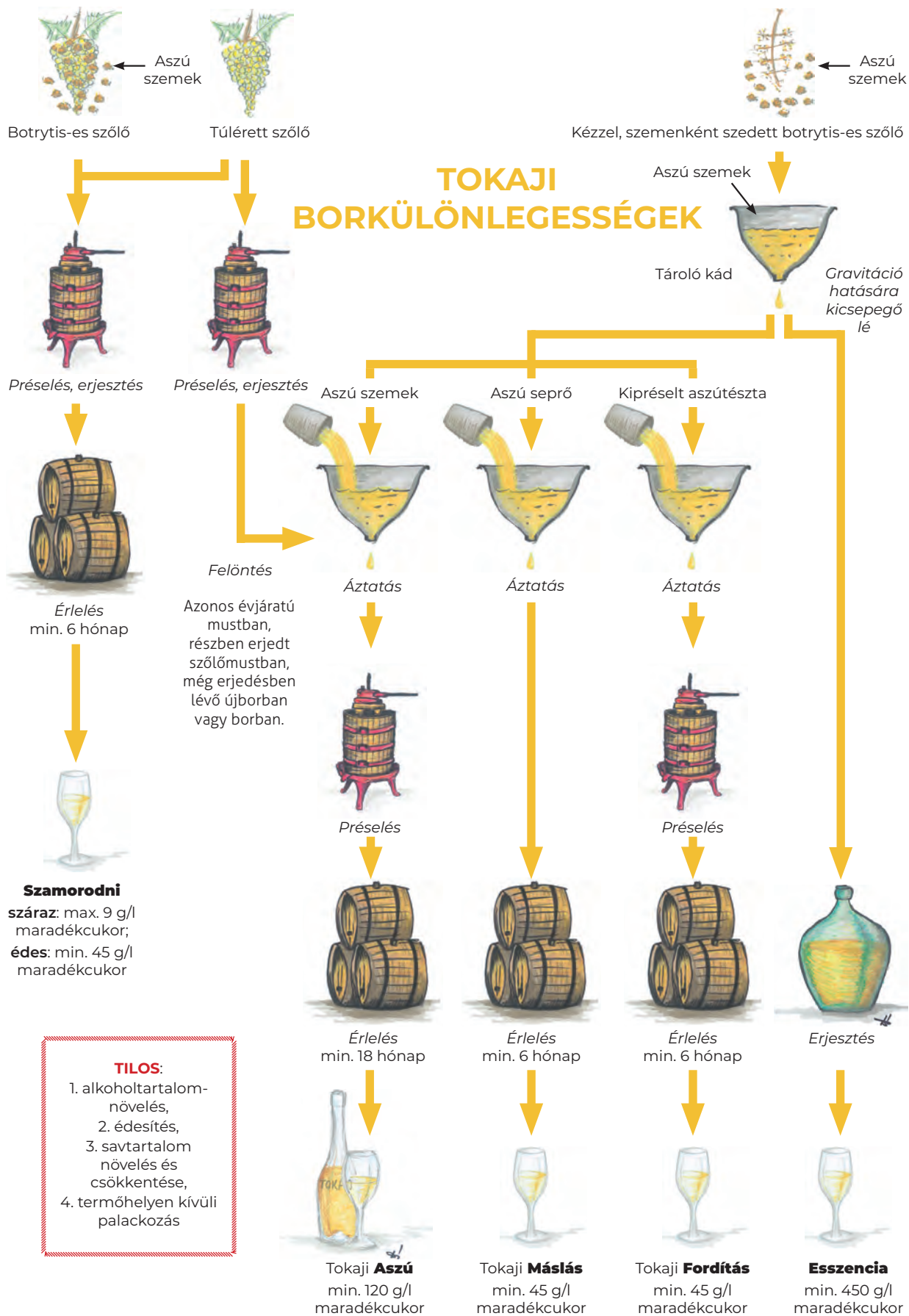


Teszt- jegyzet

Kovács Pál értékelése

A tokaji édes borok tesztelése egy rendkívül nehéz feladat. Nem is állítom magunkról, hogy mi ebben a legjobbak vagyunk, de igyekszünk a legjobb tudásunkat beleadni. A tokaji természetes édes borok, a világ legnagyobb csodáját jelentik számomra és nagy nehézségembe kerül, hogy megpróbáljak tárgyilagos és pontos maradi, ne legyek a tesztelés során nagyon elfogult. Mindig abban reménykedem, hogy ebben az évben sikerült, remélem.

A remény hal meg legutoljára. ■



Teszt

MAGYAR SZŐLŐFAJTÁK

Kovács Pál borjegyzete

Tesztelők:

Katics Gergely - Borudvar borkereskedés

Kovács Pál - Debreceni Borozó

Palotás Lehel - Debreceni Borozó

Sebestyén Csaba - Platán Hotel

Szabó Gyula - borász, borgejtő

Vállai Béla - borbolt.hu

Váradi Zsolt - METRO Debrecen



TESZTGYZTES

91

PONT

Ebben az évben a fehérboros tesztünk meghirdetésekor inkább a hagyományos magyar fajták iránt próbáltunk érdeklődni, de ha valaki mást küldött be, azt sem soroltuk ki a sorból. Így összesen hat borvidék nyolc pincészetének 13 bora gyűlt össze és ezeket tesztelve erre az eredményre jutottunk:

91 pont



Nyári Pince (Hegymagas)

Szent György-hegyi Kéknyelű 2024

Szép aranysárga szín, tiszta, kellemes vegetális, széna-szalmás, köszmítés, virágos, krémes, vajas, ásványos illatvilág, kerek savak, olajos test, a korty gyümölcsös, fűszeres, ásványos, nagyon hosszú lecsengéssel, szép, tartalmas bor.

Ár: 5.070 Ft – borbolt.hu



Kecze&Hady Kézműves Pincészet (Aszófő)

Olaszrizling 2022

Szép aranysárga szín, tiszta, érett nyári körtés, őszibarackos, kicsit mandulás, krémes, vajas, leheletnyit ásványos, rozmaringos illat, kerek savak, olajos test, a korty nagyon zamatos, kerek, gyümölcsös, a végén szép ásványosság, hosszú lecsengés, kiváló esti kvaterkázó bor.

Ár: 5.590 Ft – *pincészet*

90 pont



Crama Turul Pince (Bihar)

Kronos 2022

Sötét aranysárga szín, telt, érett, barackos, körtés, somos, kicsit oxidált, fűszeres, krémes, vajas illat, zamatos savak, olajos test, a korty szép gyümölcsös, kicsit fűszeres, zamatos, krémes, szép hosszú lecsengéssel, szép natúr bor.

Ár: 6.000 Ft – *pincészet*



Lapos Borbirtok (Badacsonytomaj)

Kéknyelű 2023

Halvány szalmasárga szín, tiszta, mezei virágos, őszibarackos, vegetális, széna-szalmás, köszmítés, krémes, ásványos illat, zamatos savak, olajos test, a korty elegáns, gyümölcsös, fűszeres, krémes, ásványos, szép lecsengés, komoly tétel.

Ár: 5.330 Ft – bobolt.hu

89 pont

Tornai Pincészet (Somlójenő)

Somló Selection Grófi Juhfark 2023

Aranysárga szín, szép telt, érett, nyári körtés, kajsziarackos, virágos, krémes, vajas illat, kerek savak, olajos test, a korty friss, élénk, gyümölcsös, ásványos, hosszú lecsengés, fehér húsú ételekhez.

Ár: N/A – *pincészet*

Lapos Borbirtok (Badacsonytomaj)

Juhfark 2023

Világos aranysárga szín, szép körtés, barackos, picit mézes, krémes, vajas illat, szép savak, olajos test, a korty élénk, gyümölcsös, fűszeres, ásványos, hosszú lecsengés, tengeri haltálhoz.

Ár: 5.390 Ft – *pincészet*

88 pont

Crama Turul Pince (Bihar)

Griseo 2024

Világos aranysárga, telt, érett, Vilmos körtés, mezei virágos, fűszeres, krémes, vajas illat, kellemes savak, olajos test, a korty szép naturális, enyhe, nem zavaró, oxidáltsággal, sok gyümölcscsel, fűszerekkel, közepesen hosszú lecsengés, szép natúr bor.

Ár: 4.000 Ft – *pincészet*

Kovács Nimród Pincészet (Eger)

Chardonnay 2024

Szalmasárga szín, kellemes, nyári almás, körtés, krémes, vajás, kicsit ásványos illat, zamatos savak, olajos test, a korty kerek, gyümölcsös, fűszeres, krémes, ásványos, hosszú lecsengés, szárnyas ételekhez.

Ár: 2.300 Ft – borbolt.hu



87 pont

Borbély Családi Pincészet (Badacsonytomaj)

Badacsonyi Rózsakő Selection 2023

Nagyon világos szalmasárga szín, lassan nyíló, szép virágos, közműtés, nyári almás, krémes illat, kerek savak, szép test, szájban friss, üde, gyümölcsös, ásványos, hosszú lecsengés, halételek kísérője lehet.

Ár: 4.900 Ft – pincészet

Tóth Ferenc Pincészet (Eger)

Leányka 2024

Világos aransárga, szép sárga barackos, nyári körtés, krémes illat, kerek savak, kerek test, a korty szép gyümölcsös, kicsit fűszeres, picit alkoholos túlsúly, közepesen hosszú lecsengés, meleg estékre.

Ár: 2.140 Ft – borbolt.hu



Borbély Családi Pincészet (Badacsonytomaj)

Badacsonyi Kéknyelű Selection 2023

Halvány szalmasárga szín, élénk, rózsavirágos, ásványos, nyári almás, széna-szalmás illat, élénk savak, olajos test, a korty friss, gyümölcsös, ásványos, picit savhangsúlyos lecsengés, még nagyon fiatal bor.

Ár: 6.900 Ft – pincészet

Borbély Családi Pincészet (Badacsonytomaj)

Tomaj, Badacsonyi Rózsakő-Olasz rizling-Kéknyelű 2024

Halvány szalmasárga, élénk, illatos, mezei virágos, kajsziarackos, kicsit fűszeres illatos, kerek savak, szép test, a korty kerek, zamatos, friss, gyümölcsös, picit édeskés lecsengéssel, közepesen hosszú, minden napokra.

Ár: 3.820 Ft – borbolt.hu

86 pont

Laposa Borbirtok (Badacsonytomaj)

Istenmerekje Kéknyelű 2022

Világos aransárga szín, szép nyári almás, közműtés, ásványos, picit krémes illat, kerek savak, olajos test, a korty széna-szalmás, ásványos, kicsit savhangsúlyos, krémes, hosszú lecsengéssel, nagy potenciállal, még érni kell neki.

Ár: 8.490 Ft – pincészet

Teszt-jegyzet

Kovács Pál értékelése

Bár a borok többsége a Balaton északi partjáról érkezett, mégis nagyon érdekes volt összehasonlítani ezeket a főként magyar fajtákat – leszámítva az egri chardonnay-t. A borok nagyon szép arcukat mutatták, igazán nehéz helyzetben hozva a tesztelőket, azt hiszem a pontszámok is mutatják, hogy milyen kicsi a különbség volt a borok között. Ebben az esetben a pillanatnyi érzéseink döntöttek. ■

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

FURMINT ALAPÚ SZÁRAZ BOROK

Kovács Pál borjegyzete

Tesztelők:

Katics Gergely - Borudvar borkereskedés
Kovács Pál - Debreceni Borozó
Palotás Lehel - Debreceni Borozó
Sebestyén Csaba - Platán Hotel
Szabó Gyula - borász, borgyűjtő
Vállai Béla - borbolt.hu
Váradi Zsolt - METRO Debrecen

TESZTGYZÖZTES

92

PONT

Tokaji Isten-hegy Furmint +2021
Fehér felszáraz bor / Off-dry white wine
ÁRVAY

92 pont



Árvay Családi Pince (Rátka)

Tokaji Isten-hegy Furmint 2021

Világos aranyárga szín, szép mandulás, nyári almás, köszmítés, gyógynövényes, ásványos, krémes, vajás illat, kerek savak, olajos test, a korty kerek, zamatos, ásványos, gyümölcsös, krémes, hosszú lecsengés, elegáns bor.

Ár: 10.000 Ft – pincészet

91 pont



Holdvölgy Birtok (Mád)

Tokaji Száraz VISION 2021

Világos aranyárga szín, szép mandulás, nyári körtés, egres, ásványos, krémes, vajás illat, zamatos savak, olajos test, a korty zamatos, üde, gyümölcsös, ásványos, krémes, hosszú lecsengés.

Ár: 5.160 Ft – borbolt.hu

90 pont



Béres Szőlőbirtok és Pincészet (Erdőbénye)

Tokaji Omlás Furmint 2022

Halvány szalmasárga szín, érett, mandulás, körtés, ősziarackos, krémes, vajás, szép ásványos illat, kerek savak, olajos test, a korty kerek, friss, zamatos, gyümölcsös, ásványos, krémes, hosszú lecsengés, izgalmas bor.

Ár: 8.990 Ft – pincészet

Mint minden évben, idén is kíváncsiak voltunk a furmint alapú száraz borok minőségére. Ebben az évben öt borvidékről, tizenhét pincészet, 22 borát kóstoltuk meg és erre az eredményre jutottunk ezekkel a tétellekkel:



Naár Családi Szőlőbirtok és Pince (Herceghút)

Tokaji Furmint Hordóválogatás 2022

Szép aranyárga szín, kellemes, körtés, barackos, ásványos, krémes, vajás, kicsit mandulás illat, élénk savak, olajos test, a korty izgalmas, üde, friss, ropogós, gyümölcsös, ásványos, krémes, hosszú lecsengés, nagyon élő bor.

Ár: 4.000 Ft – pincészet



Dobogó Pincészet (Tokaj)

Tokaji Furmint 2021

Világos aranyárga szín, szép barackos, nyári almás, körtés, virágos, ásványos, krémes, vajás illat, zamatos savak, olajos test, a korty egyensúlyos, kerek, szép gyümölcsös, krémes, ásványos, hosszú lecsengés, szép érett bor.

Ár: 7.230 Ft – borbolt.hu



Disznókő Szőlőbirtok (Mezőzombor)

Inspiration Tokaji Dry 2023

Halvány aranyárga szín, kellemes nyári körtés, kajsziarackos, mézes, krémes, fűszeres, ásványos illat, zamatos savak, olajos test, a korty zamatos, egyensúlyi, gyümölcsös, ásványos, krémes, hosszú lecsengés, komoly tétel.

Ár: 6.300 Ft – borbolt.hu

89 pont

Szászi Birtok (Hegymagas)

BIO Furmint 2022

Világos aranyárga szín, szép nyári almás, mandulás, virágos, fűszeres, ásványos, krémes illat, kerek savak, olajos test, a korty zamatos, szép gyümölcsös, mandulás, krémes, ásványos, hosszú lecsengés, kellemes bor.

Ár: 5.750 Ft – pincészet

Kvaszinger Borászat (Szegilong)

Hatalos Furmint 2024

Halvány szalmasárga szín, ősziarackos, nyári körtés, kicsit mézes, krémes, ásványos illat, zamatos savak, szép test, a korty nagyon kerek, gyümölcsös, zamatos, ásványos, hosszú lecsengés, jó ivású bor.

Ár: 5.200 Ft – pincészet

Béres Szőlőbirtok és Pincészet (Erdőbénye)

Tokaji Furmint 2023

Halvány szalmasárga szín, szép nyári almás, köszmítés, barackos, mandulás, ásványos, fűszeres, krémes illatok, zamatos savak, olajos test, a korty szép üde, gyümölcsös, ásványos, fűszeres, krémes, szép lecsengés, kellemes bor.

Ár: 3.760 Ft – borbolt.hu

88 pont

Bodrog Borműhely (Bodrogkisfalud)

Dry Tokaj 2022

Halvány aranyárga szín, kellemes, nyári almás, sárgabarackos, virágos, ásványos, krémes illat, kerek savak, olajos test, a korty kerek, zamatos, szép gyümölcsös, krémes, ásványos, szép lecsengés, jó inni.

Ár: 4.000 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.

Dereszla Pincészet (Bodrogkeresztúr)

Tokaji Furmint Selection 2023

Szalmasárga szín, szép körtés, őszibarackos, fűszeres, ásványos, krémes illat, szép savak, olajos test, a korty izgalmas, szép gyümölcsös, ásványos, krémes, szép lecsengés, kellemes bor.

Ár: 5.800 Ft – pincészet

Kvaszinger Borászat (Szegilong)

Meszes Furmint 2024

Halvány szalmasárga szín, szép tiszta, nyári almás, köszmétés, krémes, ásványos, kicsit mandulás illat, élénk savak, szép test, a korty friss, üde, zamatos gyümölcsös, ásványos, krémes, szép lecsengés, még nagyon fiatal, sokat fog fejlődni.

Ár: 8.000 Ft – pincészet

Royal Tokaji Pincészet (Mád)

Tokaji Vineyard Selection Furmint 2021

Aranysárga szín, telt, nyári körtés, kajsziarackos, rozmaringos, ásványos, krémes, vajas illat, zamatos savak, olajos test, a korty telt, érett, szép gyümölcsös, fűszeres, ásványos, krémes, vajas, szép lecsengés, szép érett bor.

Ár: 4.890 Ft – borbolt.hu

Bodrog Borműhely (Bodrogkisfalud)

Tokaji Lapis Furmint 2020

Aranysárga szín, kajsziarackos, nyári almás, nagyon ásványos, krémes, vajas illat, zamatos, élő savak, olajos test, a korty kerek, szép gyümölcsös, ásványos, krémes, vajas, szép lecsengés, érett, tartalmas bor.

Ár: N/A – pincészet

87 pont

Tornai Pincészet (Somlójenő)

Somló Selection Apátság Furmint 2022

Aranysárga szín, érett, körtés, barackos, mezei virágos, ásványos krémes, vajas illat, kerek savak, olajos test, a korty kerek, gyümölcsös, ásványos, szép lecsengés, tartalmas, de még érnie kell.

Ár: 5.900 Ft – pincészet

Grand Tokaj (Tolcsva)

Terroir Selection Kővágó Furmint 2022

Világos aransárga szín, szép mandulás, barackos, nyári almás, ásványos, krémes, vajas illat, kerek savak, szép test, a korty

kerek, szép gyümölcsös, ásványos, krémes, szép lecsengés, izgalmas bor.

Ár: 5.930 Ft – borbolt.hu

Dereszla Pincészet (Bodrogkeresztúr)

Tokaji Dry 2023

Halvány szalmasárga szín, szép nyári almás, ásványos megnyitás, krémes, fűszeres, barackos illatokkal, élénk savak, szép test, a korty nagyon izgalmas, friss, üde, gyümölcsös, ásványos, szép lecsengés, nagyon virgonc bor.

Ár: 3.710 Ft – borbolt.hu

Gróf Degenfeld Szőlőbirtok (Tarcál)

Tokaji Organikus Furmint 2024

Nagyon halvány szalmasárga szín, szép vegetális, széna-szalmás, mandulás, ásványos, kicsit vajas illat, zamatos savak, szép test, a korty kellemes, gyümölcsös, fűszeres, zamatos, szép hosszú, enyhe alkohol túlsúly.

Ár: 3.950 Ft – pincészet

Patricius Borház (Bodrogkisfalud)

Tokaji Furmint Sajgó 2022

Halvány szalmasárga szín, őszibarackos, vegetális, virágos, ásványos, kicsit krémes illat, kerek savak, szép test, a korty kerek, zamatos, gyümölcsös, ásványos, közepesen hosszú, beszélgetésekhez.

Ár: 5.600 Ft – borbolt.hu

86 pont

Disznókő Szőlőbirtok (Mezőzombor)

Furmint Dry 2024

Halvány szalmasárga szín, kellemes, barackos, nyári almás, virágos, ásványos, krémes illat, kerek savak, szép test, a korty zamatos, gyümölcsös, ásványos, kicsit krémes, közepesen hosszú lecsengés, mindennapokra.

Ár: 3.840 Ft – borbolt.hu

85 pont

Kovács Nimród Pincészet (Eger)

Sky furmint 2021

Aranysárga szín, érett nyári körtés, barackos, krémes, gyógynövényes, vajas illat, kerek savak, olajos test, a korty kerek, zamatos, vajas, gyümölcsös, telt, érett, közepes lecsengés, épp a csúcson.

Ár: 6.500 Ft – pincészet

84 pont

Villa Gyetvai (Balatonfüred)

Furmint 2021

Aranysárga szín, nagyon illós indítás, ami kiszállt, majd körte, barack, krémes-ség az illatban, kerek savak, szép test, a korty gyümölcsös, krémes, enyhén fűszeres, ásványos, közepes lecsengés, kár az induló illatért.

Ár: 3.490 Ft – pincészet

Teszt-jegyzet

Kovács Pál értékelése

Az utóbbi évek legjobb furmint tesztjét éltük meg szerkesztőségünk életében. Igazán nehéz feladat elé állítottak minket a borászok. Jól látszik, hogy egyre több tapasztalat és tudás gyűlik fel a bor készítésében. Természetesen elfordulnak apró hibák, de szeretném nagyon erősen kihangsúlyozni, hogy ez a mi ítéletünk azokról a palackokról, amelyeket felbontottunk, biztos vagyok benne, hogy más helyen, más palackból egészen más eredményre jutna egy másik tesztelő társaság. A borban ez a jó, hogy mindenki megtalálhatja a maga kedvencét, még a furmintban is. ■

Teszt

KADARKA

Kovács Pál borjegyzete

Tesztelők:

Katics Gergely - Borudvar borkereskedés

Kovács Pál - Debreceni Borozó

Palotás Lehel - Debreceni Borozó

Sebestyén Csaba - Platán Hotel

Szabó Gyula - borász, borgejtő

Vállai Béla - borbolt.hu

Váradi Zsolt - METRO Debrecen

TESZTGYŐZTES

91

PONT

CSALÁDI BIRTOK
THUMMERER
Egri Kadarka
GRAND SUPERIOR

A kadarkát mi, magyarok saját kékszőlő fajtának tartjuk, bár a valóság balkáni eredetet sejtet. Ez azonban nem csökkenti az iránta érzett vonzódásunkat, szeretetünket, egyesek még a bikavér keletkezését is ehhez a fajtához kötik. Mi is minden évben kérünk ilyen mintákat a tesztlejcekre, az idén tizenkét bor érkezett be, hét borvidékről, tizenkét pincészettől.

91 pont



Thummerer Pincészet (Noszvaj) Kadarka Grand Superior Kőköthő-dűlő 2021

Szép gránátvörös szín, telt, érett meggy-lekváros, szedres, fűszeres, avaros, krémes illat, zamatos savak, olajos test, a korty nagyon kerek, telt, érett gyümölcsös, fűszeres, avaros, krémes, elegáns, hosszú lecsengés, komoly tétel.
Ár: 5.599 Ft – pincészet

90 pont



REGE Birtok (Eger)
Egri Kadarka Superior 2022
Gránátvörös szín, szép fűszeres, meggyes, szedres, éret ribizlis, avaros, krémes illat, kerek savak, olajos test, a korty, telt, kerek, gyümölcsös, zamatos, fűszeres, krémes, hosszú lecsengés, egy harcsa-paprikás mellé ajánlom.
Ár: 5.000 Ft – pincészet

89 pont

Koch Borászat (Borota) Selection Kadarka 2022

Sötét gránátvörös szín, kellemes, tiszta, szederlekváros, érett ribizlis, fűszeres, kicsit krémes illat, zamatos savak, olajos test, a korty kerek, kellemesen gyümölcsös, fűszeres, zamatos, hosszú lecsengés, bajai halászlé mellé.
Ár: 3.110 Ft – borbolt.hu



88 pont

Sauska Pincészet (Villány) Kadarka/Villány 2024

Áttetsző gránátvörös szín, érett meggyes, szedres, ribizlis, kicsit fűszeres, krémes illat, zamatos savak, olajos test, a korty kerek, zamatos, gyümölcsös, fűszeres, a végén kicsit avaros, hosszú lecsengés, konfitált kacsamell mellé.
Ár: 4.950 Ft – pincészet

Eszterbauer Pincészet (Szekszárd)

"Nagyapám" Kadarka 2024
Világos gránátvörös szín, kellemes érett ribizli, fűszeresség, avar, krémesség az illatban, szép savak, olajos test, a korty nagyon kerek, apró szénsav buborékok, zamatos, fűszeres, krémes, hosszú lecsengés, magában is nagyon jó.
Ár: 4.160 Ft – borbolt.hu

Tóth Ferenc Pincészet (Eger) Egri Kadarka Superior 2023

Sötét gránátvörös szín, érett meggy-lekváros, szedres, fekete cseresznyés, fűszeres illat, kerek savak, szép test, a korty gyümölcsös, fűszeres, hosszú.
Ár: N/A – pincészet

Tüske Pince (Szekszárd) Harmados kadarka 2023

Sötét gránátvörös szín, szép cseresznyés, érett meggyes, szedres, krémes, fűszeres illat, élénk savak, szép test, a korty friss, zamatos, szép gyümölcsös, fűszeres, krémes, szép lecsengés.
Ár: 6.990 Ft – pincészet

87 pont

Takler Borbirtok (Szekszárd) Szekszárdi Örökség Kadarka 2024

Világos gránátvörös szín, szép meggyes, piros ribizlis, kicsit avaros, krémes illat, kellemes savak, szép test, a nagyon gyümölcsös, kerek, kicsit avaros, szép lecsengés, dunai halászlé szép kísérője.
Ár: 3.680 Ft – borbolt.hu

Garamvári Szőlőbirtok (Balatonlelle)

Kadarka 2023

Gránátvörös szín, érett szedres, meggyes, ribizli-lekváros, fűszeres, krémes illat, kerek savak, szép test, a korty zamatos, üde, fűszeres, szederlekváros.

Ár: 2.350 Ft – pincészet



Vesztergombi Pincészet (Szekszárd) Kadarka 2024

Áttetsző gránátvörös szín, kalocsai paprika, cseresznye, fűszeresség, lehetleny avar, krémesség az illatban, zamatos savak, szép test, a korty telt, kerek, gyümölcsös, zamatos, fűszeres.
Ár: 2.790 Ft – pincészet

Szeleshát Szőlőbirtok (Bátaszék-Lajvér) Kadarka 2023

Gránátvörös szín, szép szedres, érett meggyes, ribizlis, fűszeres, avaros, krémes illat, zamatos savak, szép test, a korty gyümölcsös, zamatos, kicsit fűszeres, avaros.
Ár: 2.990 Ft – pincészet

86 pont

Szentpéteri Borpince (Kiskörös) Kadarka 2024

Szép gránátvörös szín, édeskés, cseresznyés, epres, fűszeres, avaros, kicsit krémes illat, szép savak, könnyed test, szájban szép gyümölcsös, fűszeres, kellemes lecsengés, mindennapokra.
Ár: 2.500 Ft – pincészet

Teszt-jegyzet

Kovács Pál értékelése

Soha rosszabb kadarka sort! Igazi meglepetés, hogy az idén ilyen szép borokat kaptunk, függetlenül a borvidékektől. Minden borban volt valami különlegesség és a minőség pedig példátlanul magas. Nagyon szerencsések voltunk, hogy ebben az évben végre komoly kadarka tételek is bekerültek a tesztre. Bátran tudom ajánlani a borszeretőknak. ■

Teszt

KÉKFRANKOS

Kovács Pál borjegyzete

Tesztelők:

Katics Gergely - Borudvar borkereskedés

Kovács Pál - Debreceni Borozó

Palotás Lehel - Debreceni Borozó

Szabó Csaba - Platán Hotel

Szabó Gyula - borász, borgyűjtő

Vállai Béla - borbolt.hu

Váradi Zsolt - METRO Debrecen

TESZTGYŐZTES

91

PONT

A kékfrankos szőlő a Kárpát-medence gyermeke. Nagyon szép borok készülnek ebből a fajtából a környező országokban is. Hazánkban minden borvidéken megtalálható, néhol meghatározó fajtaként, például Egerben, ahol a bikavér egyik fontos eleme. Nagyon jól felhasználható házasításokra, de fajta borként is nagyon izgalmas tud lenni. A lapunk szinte minden évben hirdet kékfrankos tesztet, idén is így lett. Erre a felhívásunkra összesen huszonhat tétel érkezett be, tizenhárom borvidék, huszonnégy pincészetétől.

91 pont



Tringa Pince (Szekszárd)

Inferno 2020

Sötét rubinvörös szín, telt, érett, szederlekváros, meggyelevator, fekete áfonyás, fűszeres, fás, avaros illat, zamatos savak, nagy test, élő tannin, a korty telt, üde, fekete gyümölcsös, izgalmas, fűszeres, kávé, hosszú lecsengés, elegáns bor.

Ár: 4.800 Ft – pincészet



Heumann Pincészet (Siklós)

Blue Secret 2018

Téglavörös szín, szép meggyelevator, szilvás, szedres, áfonyás, fűszeres, kávé, kicsit avaros illat, zamatos savak, olajos test, élő tannin, a korty szép, érett, tartalmas, gyümölcsös, fűszeres, csokis, hosszú lecsengés, csúcson van.

Ár: 3.570 Ft – borbolt.hu



Vesztergombi Pincészet (Szekszárd)

Porkolábvölgy Kékfrankos 2019

Sötét rubinvörös szín, érett feketeribizlis, áfonyalekváros, szedres, dohányos, csokis, fűszeres illat, zamatos savak, olajos test, bársonyos tannin, a korty kerek, gyümölcsös, csokis, fűszeres, hosszú lecsengés, nagyon tartalmas bor.

Ár: 3.590 Ft – borbolt.hu

90 pont



Bolyki Pincészet (Eger)

Óperencián innen kékfrankos 2019

Sötét rubinvörös szín, piros széllle, telt, érett, áfonyalekváros, meggyes, szedres, szilvás, kávé, fűszeres, csokis illat, zamatos savak, olajos test, bársonyos tannin, a korty nagyon gyümölcsös, szép fűszeres, krémes, csokis, hosszú lecsengés.

Ár: 5.500 Ft – pincészet



Szignárovi - Maka Pince

(Gyöngyöspata)

BORSOS 2020

Sötét rubinvörös szín, szép meggyes, meggyelevator, borsos, fűszeres, szedres, áfonyás, fás, kávé illat, zamatos savak, olajos test, szép tannin, a korty nagyon gyümölcsös, szép fűszeres, izgalmas, hosszú lecsengés, szép ásványos jegyek.

Ár: 7.900 Ft – pincészet



Thummerer Pincészet (Noszvaj)

Kékfrankos Superior Válogatás 2021

Szép rubinvörös szín, érett meggyelevator, áfonyás, szilvalekváros, fűszeres, csoki, avaros illat, zamatos savak, olajos test, bársonyos tannin, a korty kerek, gyümölcsös, csokis, fűszeres, krémes, hosszú lecsengés, esti beszélgetéshez.

Ár: 5.799 Ft – pincészet



Vesztergombi Pincészet (Szekszárd)

Porkolábvölgy Kékfrankos 2022

Sötét rubinvörös, enyhén lilás szín, érett fekete ribizlis, áfonyalekváros, szedres, dohányos, csokis, fűszeres illat, zamatos savak, olajos test, bársonyos tannin, a korty kerek, nagyon gyümölcsös, csokis, fűszeres, hosszú lecsengés, egy jó marhapörkölt mellé.

Ár: 4.000 Ft – pincészet

89 pont

Takler Borbirtok (Szekszárd)

Szekszárdi Szent-hegyi Kékfrankos 2022

Sötét rubinvörös szín, szép érett cseresznyés, meggyelevator, szilvás, fás, krémes, avaros illat, szép kerek savak, olajos test, bársonyos tannin, a korty zamatos, nagyon gyümölcsös, fűszeres, kerek, szép lecsengés, érett gyümölcsös bor.

Ár: 6.950 Ft – pincészet

Tüske Pince (Szekszárd)

Menek Prémium Kékfrankos 2019

Rubinvörös szín, szép meggyes, szederlekváros, fűszeres, dohányos, csokis, avaros illat, kerek savak, olajos test, bársonyos tannin, a korty nagyon kerek, szép gyümölcsös, fűszeres, csokis, szép lecsengés, nagyon jó inni.

Ár: 3.990 Ft – borbolt.hu

Kovács Nimród Pincészet

(Eger)

Blues Kékfrankos 2018

Téglavörös szín, telt, érett, szép feketeribizlis, szilvalekváros, fűszeres, csokis, krémes, avaros illat, kerek savak, olajos test, szép tannin, a korty kellemes, zamatos, gyümölcsös, csokis, szép lecsengés, most van csúcson.

Ár: 3.190 Ft – borbolt.hu ►

Villa Gyetvai (Balatonfüred)

Kékfrankos 2021

Szép rubinvörös szín, érett meggy-lekváros, fűszeres, áfonyás, szedres, csokis, avaros illat, szép savak, olajos test, kellemes tannin, a korty nagyon gyümölcsös, zamatos, picit fűszeres, csokis, szép lecsengéssel, beszélgetésekhez.

Ár: 3.900 Ft – pincészet

Koch Borászat (Borota)

Kirschner Kékfrankos 2022

Szép rubinvörös szín, érett meggyes, szedres, szilvalekváros, fűszeres, füstös, fás, földes illat, szép savak, olajos test, kellemes tannin, a korty gyümölcsös, fűszeres, kicsit füstös, szép lecsengés.

Ár: 6.490 Ft – pincészet

Eszterbauer Pincészet (Szekszárd)

„Telihold” Kékfrankos 2023

Nagyon sötét rubinvörös szín, szép telt, érett, meggy-lekváros, áfonyás, szomolyai cseresznyés, földes, avaros, fás illat, szép savak, nagy test, bársonyos tannin, a korty telt, fekete gyümölcsös, fűszeres, bársonyos, szép lecsengés, jó inni.

Ár: 5.130 Ft – borbolt.hu

Torma Pince (Eger)

Red Selection 2020

Rubin vörös szín, szép meggyes, áfonyás, szedres, kávé, fás, fűszeres illat, kerek savak, olajos test, leheletnyi tannin, a korty zamatos, izgalmas, szép gyümölcsös, fűszeres, szép lecsengés, kellemes bor.

Ár: 5.500 Ft – pincészet

88 pont

Delelő Szőlőbirtok és Pince (Tarpa)

Föld és Lélek Delelő Vulkanikus vörösbor 2024

Szép világos gránátvörös szín, szép meggyes, ribizlis, áfonyás, kicsit fűszeres, avaros illat, zamatos savak, szép test, krémes tannin, a korty kellemes, szép gyümölcsös, fűszeres, szép lecsengés.

Ár: 4.500 Ft – pincészet

Etyeki Kúria (Sopron)

Sopron Kékfrankos 2020

Világos rubinvörös szín, szép meggyes, piros ribizlis, kicsit fűszeres, kávé illat, kerek savak, szép test, kellemes tannin, a korty könnyed, gyümölcsös, fűszeres, kávé, szép lecsengés, inni jó.

Ár: 4.950 Ft – pincészet

Kecze&Hady Kézműves Pincészet

(Aszófő)

Kékfrankos 2021

Sötét rubinvörös szín, érett, szedres, szilvalekváros, meggy-lekváros, rumos-diós, avaros illat, zamatos savak, olajos test, bársonyos tannin, a korty kerek, nagyon gyümölcsös, zamatos, szép lecsengés.

Ár: N/A – pincészet

Antal Pincészet (Baja)

Szekszárdi Kékfrankos 2021

Világos rubinvörös szín, szép meggyes, piros ribizlis, kicsit fűszeres, kávé, fás illat, kerek savak, könnyed test, leheletnyi tannin, a korty nagyon kerek, szép gyümölcsös, zamatos, közepesen hosszú.

Ár: 4.000 Ft – pincészet

Sümegi Ákos Pincészet (Szekszárd)

Kékfrankos 2021

Világos rubinvörös szín, szép meggyes, ribizlis, cseresznyés, krémes, kicsit fás illat, kerek savak, szép test, leheletnyi tannin, a korty kerek, gyümölcsös, kicsit fűszeres, közepesen hosszú.

Ár: 7.350 Ft – pincészet

Tűzkő Birtok (Bataapáti)

Kékfrankos

Válogatás 2022

Rubinvörös szín, szép meggyes, piros ribizlis, fűszeres, csokis, kicsit krémes illat, kellemes savak, olajos test, szép tannin, a korty nagyon gyümölcsös, fűszeres, szép lecsengés, jó ivási bor.

Ár: 3.000 Ft – pincészet

Szeleshát Szőlőbirtok

(Bátaszék-Lajvér)

Kerek 2022

Szép rubinvörös szín, kellemes meggyes, fekete ribizlis, szilvás, csokis, avaros illat, zamatos savak, olajos test, kicsit húzó tannin, a korty gyümölcsös, csokis, fás, közepesen hosszú, hordó hangsúlyos.

Ár: 5.990 Ft – pincészet

87 pont

Crama Turul Pince (Bihar)

Istár 2022

Rubinvörös szín, telt, érett meggyes, szedres, ribizli lekváros, kicsit fűszeres illat, zamatos savak, olajos test, szép tannin, szájból szép gyümölcsös, fűszeres, krémes, hosszú lecsengés, szép natúr bor.

Ár: 6.000 Ft – pincészet

Belward Pincészet (Hásságy)

Preferito 2022

Rubinvörös szín, szép meggyes, érett szedres, ribizli lekváros, kicsit fűszeres, kellemes tannin, a korty szép gyümölcsös, zamatos, fűszeres, közepes lecsengés.

Ár: 5.900 Ft – pincészet

86 pont

Szentpéteri Borpince (Kiskörös)

Kékfrankos Selection 2022

Átlátszó gránátvörös szín, szedres, ribizlis illat, könnyed test, leheletnyi tannin, a korty kerek, zamatos, friss, gyümölcsös, fűszeres, szép lecsengés.

Ár: 2.810 Ft – borbolt.hu

Sauska Pincészet (Villány)

Kékfrankos Villány 2023

Szép gránátvörös szín, nagyon kénese indulás, meggyes, fekete cseresznyés, szedres, avaros illat, kerek savak, szép test, a korty kerek, gyümölcsös, fűszeres, közepesen hosszú, kár a kénbombáért.

Ár: 4.620 Ft – borbolt.hu

Teszt-jegyzet

Kovács Pál értékelése

A megkóstolt borsoron is jól érzékelhető az utóbbi évek trendváltozása, vagyis az elmozdulás a gyümölcsösebb irányba. A tesztelt borok egyértelműen ezt támasztják alá és ezzel sokkal közelebb kerülhetnek a jó, gyümölcsös vörösborokat kedvelő fogyasztókhoz. Itt is szeretném hangsúlyozni, hogy a teszt leírás minden esetben csak az adott, kibontott palackról szól, csak azt minősíti. ■

Teszt

CABERNET SAUVIGNON

Kovács Pál borjegyzete

Tesztelők:

Katics Gergely - Borudvar borkereskedés
Kovács Pál - Debreceni Borozó
Palotás Lehel - Debreceni Borozó
Sebestyén Csaba - Platán Hotel
Szabó Gyula - borász, borgyűjtő
Vállai Béla - borbolthu
Váradi Zsolt - METRO Debrecen

TAKLER

1767
2020

SINGLE VINEYARD OF SZEKSZÁRD

GÖRÖGSZÓI
CABERNET SAUVIGNON

Dry red premium wine with protected designation of origin
Takler Ferenc • Takler András • ifj. Takler

750ml

TESZTGYÖZTES

91

PONT

A cabernet sauvignon talán a bordeaux-i szőlőfajták legfontosabb tagja. A világ számos borvidékén megtalálható, hazánkban is már közel 150 éve jelen van és az utóbbi években, a klímaváltozás következtében, egyre szebb arcát is meg tudja mutatni. Kíváncsiak voltunk ezekre, így került meghirdetésre ez a teszt is, amelyre 12 pincészet, 12 bort küldött be 8 borvidékről.

91 pont



Takler Borbirtok (Szekszárd)

Görögsoői Cabernet Sauvignon 2020

Nagyon sötét rubinvörös szín, szép érett szederlekváros, áfonyás, fekete ribizlis, fás, csokis illat, zamatos savak, olajos test, bársonyos tannin, a korty kerek, nagyon gyümölcsös, fűszeres, csokis, hosszú lecsengés, szép komplex bor.

Ár: 6.460 Ft – borbolt.hu



Thummeier Pincészet (Noszvaj)

Eger Cabernet Sauvignon Superior Válogatás 2018

Rubinvörös szín, telt, érett, fekete áfonyás, szilvalekváros, fűszeres, fás, avaros, csokis illat, zamatos savak, olajos test, kellemes tannin, a korty zamatos, szép fekete gyümölcsös, fűszeres, csokis, hosszú lecsengés, elegáns bor.

Ár: 5.620 Ft – borbolt.hu



Mészáros Borház (Szekszárd)

Grand Antique Cabernet Sauvignon 2019

Sötét rubinvörös szín, érett feketeteribizlis, áfonyás, meggyes, szilvalekváros, fűszeres, csokis, kávé, krémes illat, zamatos savak, komoly test, szép tannin, a korty robusztus, sok gyümölccsel, fűszerekkel, csokival, hosszú lecsengéssel, nagy potenciál.

Ár: 20.270 Ft – borbolt.hu

90 pont



Vesztergombi Pincészet (Szekszárd)

Bodzás Cabernet Sauvignon 2019

Rubinvörös szín, szép feketeteribizlis, szilvalekváros, kalocsai fűszeres paprikás, fás, avaros, csokis illat, szép savak, olajos test, élő tannin, a korty gyümölcsös, fűszeres, kevés tanninnal a végén, hosszú lecsengés, tartalmas bor.

Ár: 11.230 Ft – borbolt.hu



Bujdosó Szőlőbirtok és Pincészet (Balatonlelle)

Cabernet Sauvignon válogatás 2020

Sötét rubinvörös szín, érett szederlekváros, feketeteribizlis, áfonyás, csokis, fás, fűszeres illat, kerek savak, olajos test, zamatos tannin, a korty szép kerek, gyümölcsös, zamatos, fűszeres, hosszú lecsengés, még sokat fog érni a palackban.

Ár: N/A – pincészet

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

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

89 pont

Vinatus Szőlőbirtok és Pince (Villány) **Villányi Selection Cabernet Sauvignon 2018**

Sötét rubinvörös szín, szép meggyes, piros áfonyás, somos, fás, avaros, csokis illat, kerek savak, olajos test, kellemes tannin, a korty szép gyümölcsös, lekváros, fűszeres, szép lecsengés, mediterrán jellegű.

Ár: 7.230 Ft – borbolt.hu

Tüske Pince (Szekszárd)

Annus Cabernet sauvignon 2019

Rubinvörös szín, érett feketeribizlis, fűszeres, csokis, fás, szilvalekváros, áfonyás, avaros illat, zamatos savak, komoly test, kellemes tannin, a korty szép gyümölcsös, fűszeres, csokis, szép lecsengés, szép érett vörösbor.

Ár: 7.570 Ft – borbolt.hu

Szőke Mátyás és Zoltán Pincészet (Gyöngyöstarján)

Cabernet Sauvignon 2021

Sötét rubinvörös szín, szedres, fekete áfonyás, szilvalekváros, fás, avaros, csokis illat, szép savak, olajos test, kellemes tannin, a korty kellemes, szép gyümölcsös, fűszeres, csokis, avaros, szép lecsengés, szép zamatos bor.

Ár: 2.920 Ft – borbolt.hu

Eszterbauer Pincészet (Szekszárd)

„Tivald” Cabernet sauvignon 2021

Rubinvörös szín, szép áfonyás, fekete ribizlis, szedres, szilvalekváros, fűszeres, kávé, fás illat, élénk savak, olajos test, húzós tannin, a korty gyümölcsös, fűszeres, csoki, a vége kicsit tannin hangsúlyos, szép lecsengés, komoly potenciálal bíró bor.

Ár: 7.470 Ft – borbolt.hu

Juhász Testvérek Pincészet (Egerszalók)

Egri Cabernet Sauvignon

Grand Superior - Grand Selection 2021

Sötét rubinvörös szín, érett áfonyás, szedres, fekete ribizlis, csoki, fás illat, kerek savak, olajos test, élő tannin, a korty gyümölcsös, fűszeres, csokis, a végén leheletnyi tannin, szép lecsengés, tartalmas bor.

Ár: 4.995 Ft – pincészet

87 pont

Antal Pincészet (Baja)

Szekszárdi Cabernet Sauvignon 2021

Sötét rubinvörös szín, szép feketeribizlis, szedres, áfonyás, szilvás, fás, fűszeres illat, kerek savak, olajos test, húzós tannin, a korty fűszeres, gyümölcsös, a végén tannin hangsúly, közepes lecsengés, még kerekedhet.

Ár: 4.000 Ft – pincészet

86 pont

Szentpéteri Borpince (Kiskörös)

Cabernero Selection 2022

Világos rubinvörös szín, szép feketeribizlis, fűszeres, áfonyás, somlekváros, csokis illat, élénk savak, könnyed test, kellemes tannin, a korty szép gyümölcsös, zamatos, fűszeres, közepes lecsengés, mindennapokra kiváló bor.

Ár: 3.800 Ft – pincészet



Teszt-jegyzet

Kovács Pál értékelése

Úgy látszik, lassan itthon is igaza lesz azoknak, akik szeretik a cabernet sauvignon borokat, hogy ebből a szőlőből is lehet jó bor. A klímaváltozással már nálunk is képes tökéletesen beérni ez a fajta is és kiderül lassan, hogy nem kell paprikásnak lennie, sőt nagyon szép gyümölcsös is tud lenni. Nos, ez a bor, amit megkóstoltunk fényesen alátámasztotta ezt. Igen, a cabernet sauvignon is gyümölcsös bort ad, ha be tud érni és most már a Kárpát-medencében ilyen akadály nincs. ■

Teszt

CABERNET FRANC

Kovács Pál borjegyzete

Tesztelők:

Katics Gergely - Borudvar borkereskedés

Kovács Pál - Debreceni Borozó

Palotás Lehel - Debreceni Borozó

Sebestyén Csaba - Platán Hotel

Szabó Gyula - borász, borgyűjtő

Vállai Béla - borbolt.hu

Váradi Zsolt - METRO Debrecen

TESZTGYÖZTES

91

PONT

CABERNET
FRANC

2020

SZIGNÁROVITS-MAKA
GYÖNGYÖSPATA

Máté

0,75Le

A cabernet franc is egy nagyon fontos szőlőfajtája a bordeaux-i borvidéknek. Nálunk is elterjedt, különösen a déli borvidékeinken, mediterrán körülmények között, érzi jól magát. A mostani tesztre nyolc borvidék tizenkét pincészetének tizenhat tétele érkezett be, így egy igazi kitekintést kaphatunk ezekből a borokból, lássuk mit kaptunk:

91 pont



Szászi Birtok (Hegymagas) (Gyöngyöspata)

Cabernet Franc 2020

Sötét rubinvörös szín, áfonyás, szilvalekváros, szedres, fűszeres, kávé, fás, krémes, avaros illat, kerek savak, olajos test, kellemes tannin, a korty kerek, kellemes, nagyon gyümölcsös, szép fűszeres, krémes, hosszú lecsengés, szép komplex bor.

Ár: 5.900 Ft – pincészet



Szászi Birtok (Hegymagas)

BIO Cabernet Franc 2021

Világos rubinvörös szín, szedres, fekete-ribizlis, meggyekváros, fűszeres, kávé, krémes, avaros illat, zamatos savak, olajos test, kellemes tannin, a korty szép gyümölcsös, kellemes, fűszeres, zamatos, krémes, picit ásványos, hosszú lecsengés, nagyon izgalmas bor.

Ár: 3.750 Ft – pincészet

89 pont



Tringa Pince (Szekszárd)

Cabernet franc 2020

Sötét rubinvörös szín, szép érett, szederlekváros, fekete áfonyás, szilvás, csokoládés, kellemes fűszeres, avaros illat, zamatos savak, olajos test, bársonyos tannin, a korty szép gyümölcsös, fűszeres, csokis, hosszú lecsengés, tartalmas bor.

Ár: 4.750 Ft – borbolt.hu

Tringa Pince (Szekszárd)

Kerékhegy Cabernet franc 2019

Sötét rubinvörös szín, barnás széllel, kellemes, meggyes, szilvás, áfonyás, kicsit fűszeres, csokis, avaros, fás illat, kerek savak, olajos test, bársonyos tannin, a korty kerek, gyümölcsös, zamatos, fűszeres, hosszú lecsengés, nagyon telt ízű bor.

Ár: 12.000 Ft – pincészet

Heumann Pincészet (Siklós)

Cabernet Franc Classicus 2022

Sötét rubinvörös szín, telt, feketeribizlis, szedres, szilvalekváros, fás, krémes, avaros illat, szép savak, olajos test, élő tannin, a korty gyümölcsös, fűszeres, fás, a végén picit tanninos, hosszú lecsengés, nagy ígéret.

Ár: 6.300 Ft – pincészet



Babarczi Pincészet (Győrújbarát)

Pannonhalmi Marianum 2022

Rubinvörös szín, szedres, feketeribizlis, áfonyás, csokoládés, fűszeres, fás, kicsit avaros illat, zamatos savak, olajos test, bársonyos tannin, a korty kellemes, nagyon gyümölcsös, zamatos, leheletnyi fűszerrel a végén, szép elegáns bor.

Ár: 10.000 Ft – pincészet

Thummerer Pincészet (Noszvaj)

Egri Cabernet franc Superior válogatás 2021

Szép rubinvörös szín, kellemes, szedres, piros áfonyás, szilvalekváros, fűszeres, csokis, fás, avaros illat, zamatos savak, olajos test, élő tannin, a korty nagyon gyümölcsös, fűszeres, csokis, avaros, hosszú lecsengés, ígéretes tétel.

Ár: 5.620 Ft – borbolt.hu ►

Koch Borászat (Borota)

Prémium Cabernet franc 2021

Sötét rubinvörös szín, érett meggyes, fekete cseresznyés, szedres, fűszeres, kávé illat, zamatos savak, olajos test, élő tannin, a korty szép gyümölcsös, fűszeres, fás, a végén egy kis tanninnal, hosszú lecsengés, figyelmet igényel.

Ár: 5.700 Ft – pincészet

Takler Borbirtok (Szekszárd)

Szenta-hegyi Cabernet franc 2020

Sötét rubinvörös szín, szép szilvás, fekete ribizlis, szedres, meggyes, kicsit fűszeres, csokis, avaros illat, szép savak, olajos test, kellemes tannin, a korty szép kerek, gyümölcsös, zamatos, fűszeres, hosszú lecsengés, tartalmas bor.

Ár: 6.460 Ft – borbolt.hu



Kövess bennünket a

facebook-on is!

www.facebook.com/
debrecen.borozo

88 pont

Babiczkai Pincészet (Gyöngyössolymos)

Mátrai Cabernet franc Selection 2019

(édes)

Sötét rubinvörös szín, szép meggyes, szedres, szilvalekváros, mézes, fűszeres illat, kerek savak, szép test, leheletnyi tannin, a korty szép édességet mutat, sok gyümölccsel, fűszerekkel, csokival, közepesen hosszú lecsengés, szép édes bor.

Ár: 8.000 Ft – pincészet

Sümei Ákos Pincészet (Szekszárd)

Cabernet franc 2020

Rubinvörös szín, fekete áfonyás, ribizlis, szedres, szilvalekváros, fűszeres, kávé, avaros illat, szép savak, olajos test, élénk tannin, a korty gyümölcsös, fűszeres, izgalmas, a végén pici tannin hangszóval, szép lecsengés, kellemes bor.

Ár: 7.990 Ft – pincészet

Babiczkai Pincészet (Gyöngyössolymos)

Mátrai Cabernet franc

2019

Sötét rubinvörös szín, szép szederlekváros, meggyes, piros áfonyás, csokis, avaros illat, élénk savak, szép test, kellemes tannin, a korty gyümölcsös, zamatos, kellemes, kerek, kis fűszeresség a végén, szép lecsengés, jó inni.

Ár: 3.600 Ft – pincészet



87 pont

Tűzkő Birtok (Bataapáti)

Cabernet Franc Válogatás 2021

Világos rubinvörös szín, feketeribizlis, szilvalekváros, szedres, fűszeres, fás illat, lekerekedett savak, szép test, húzós tannin, a korty gyümölcsös, fűszeres, tannin hangsúlyos, közepesen hosszú lecsengés, inni kell.

Ár: 5.900 Ft – pincészet

Torma Pince (Eger)

Superior Rem 2021

Sötét rubinvörös szín, érett, feketeribizlis, szedres, fekete áfonyás, szilvalekváros, fás, avaros, csokis illat, szép savak, olajos test, kellemes tannin, a korty szép gyümölcsös, csokis, kicsit fűszeres, izgalmas, közepesen hosszú lecsengés, figyelmet igénylő bor.

Ár: 6.500 Ft – pincészet

86 pont

Szöke Mátyás és Zoltán Pincészet

(Gyöngyöstarján)

Cabernet Franc 2022

Világos rubinvörös szín, kellemes cseresznyés, szedres, szilvalekváros, kávé, avaros illat, kerek savak, szép test, bársonyos tannin, a korty szép gyümölcsös, kávé, kicsit kesernyés, közepesen hosszú lecsengés, még kicsit érne kell.

Ár: 5.000 Ft – pincészet

85 pont

Babiczkai Pincészet (Gyöngyössolymos)

Mátrai Cabernet franc PREMIUM 2022

Rubinvörös szín, kellemes cseresznyés, szedres, áfonyás, fűszeres, csokis, avaros illat, kerek savak, könnyed test, lekerekedett tannin, a korty édeskés, csokoládés, gyümölcsös, közepesen hosszú lecsengés, baráti beszélgetésekhez.

Ár: 6.000 Ft – pincészet

Teszt- jegyzet

Kovács Pál értékelése

A cabernet franc szőlőfajta egyre jobban beilleszkedik a magyar borvilágba. Régebben Villányban voltak a legjobb tételek, de mára már a többi borvidéken is kezd beállni a fajta és egyre szebb, tartalmasabb borok jelennek meg a palettán. Ez a teszt is bizonyíték erre, keressék, kóstolják cabernet francot, sok örömet fog szerezni a kortyolgatónak! ■

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

PINOT NOIR

Kovács Pál borjegyzete

Tesztelők:

Katics Gergely - Borudvar borkereskedés

Kovács Pál - Debreceni Borozó

Palotás Lehel - Debreceni Borozó

Sebestyén Csaba - Platán Hotel

Szabó Gyula - borász, borgyűjtő

Vállai Béla - borbolt.hu

Váradi Zsolt - METRO Debrecen

TESZTGÖZTES

91

PONT

A pinot noir egy burgundiai szőlőfajta, amelyet ott már több, mint 500 éve művelnek és a boraikkal meghódították az egész világot. Hozzánk valószínűleg a floxéra vész után jött be és sokáig a kadarka vetélytársaként tartották számon. Mára kiderült, hogy szépen elférnek egymás mellett. Szerkesztőségünk tagjai között is vannak pinot noir kedvelők, így természetes, hogy ennek a fajtának is hirdetünk tesztet. Ebben az évben nyolc borvidék tíz borászata küldte a tesztre a pinot noir borát.

91 pont



Etyeki Kúria (Etyek)

Etyeki Kúria Pinot Noir 2023

Szép gránátvörös szín, kellemes cseresznyés, meggyes, piros ribizlis, kicsit fűszeres, kicsit animális, krémes illat, kerek savak, olajos test, a korty kerek, nagyon gyümölcsös, zamatos, kicsit fűszeres, krémes szép hosszú lecsengés, nagyon szép tétel.

Ár: 6.040 Ft – borbolt.hu



Sauska Pincészet (Tokaj)

Padi Pinot Noir 2023.

Világos gránátvörös szín, szép meggyes, rumos-diós, piros áfonyás, fűszeres, krémes, kicsit animális illat, zamatos savak, olajos test, a korty nagyon kerek, friss és üde, sok gyümölccsel, fűszerekkel, szép hosszú lecsengés, komoly, érlelendő tétel.

Ár: 12.500 Ft – pincészet

90 pont



Koch Borászat (Borota)

Pinot noir 2020

Sötét gránátvörös szín, először animális, aztán szép szedres, meggyes, fekete áfonyás, krémes illat, kerek savak, olajos test, a korty kerek, fekete gyümölcsös,

zamatos, csokis, kávé, hosszú lecsengés, fogyasztásra érett bor.

Ár: 6.490 Ft – pincészet

89 pont

Kovács Nimród

Pincészet (Eger)

Cool 2023

Rubinvörös szín, érett meggyes, cseresznyés, szilvás, enyhén fűszeres, animális, krémes illatvilág, kerek savak, olajos test, a korty szép gyümölcsös, tömör, telt fűszeres, hosszú lecsengés, tartalmas bor.

Ár: 2.290 Ft – borbolt.hu

Belward Pincészet (Hásságy)

Pinot Noir 2022

Sötét gránátvörös szín, szép fekete cseresznyés, gránátalmás, picit fűszeres, animális, krémes illat, zamatos savak, olajos test, a korty kerek, szép gyümölcsös, fűszeres, a végén kicsit animális, hosszú lecsengés.

Ár: 3.500 Ft – pincészet

88 pont

REGE Birtok (Eger)

Egri Pinot Noir Superior 2021

Gránátvörös szín, meggyes, piros áfonyás, fűszeres, enyhén animális, krémes illat, kerek savak, olajos test, a korty szép gyümölcsös, kellemesen fűszeres, animális, krémes, vajás, szép lecsengés, szép érett bor.

Ár: 5.000 Ft – pincészet

Garamvári Szőlőbirtok (Balatonlelle)

Prémium Szelekció Pinot noir 2021

Gránátvörös szín, szép érett meggyes, szedres, fekete áfonyás, fűszeres, krémes illat, kerek savak, olajos test, a korty szép kerek, gyümölcsös, kicsit fűszeres, közepesen hosszú, kvaterkázó bor.

Ár: 4.450 Ft – pincészet

87 pont

Szeleshát Szőlőbirtok

(Bátaszék-Lajvér)

Pinot noir 2024

Sötét gránátvörös szín, meggyes, szedres, animális, kicsit fűszeres, csokis illat, zamatos savak, szép test, a korty szép gyümölcsös, friss, zamatos, szép lecsengés, nagyon fiatal, de szép bor.

Ár: 2.990 Ft – pincészet

Szászi Birtok (Hegymagas)

BIO Pinot Noir 2023

Szép gránátvörös szín, érett, animális, cigánymeggyes, szedres, kicsit fűszeres illat, élénk savak, szép test, a korty élénk, friss, üde, gyümölcsös, szép lecsengés, jó inni.

Ár: 5.750 Ft – pincészet

Tóth Ferenc Pincészet (Eger)

Egri Pinot Noir Superior 2023

Gránátvörös szín, meggyes, ribizlis, animális, gránátalmás, krémes illat, kerek savak, szép test, a korty kerek, gyümölcsös, zamatos, krémes, szép lecsengés, kellemes társaság ez a bor.

Ár: 4.990 Ft – pincészet

Teszt-jegyzet

Kovács Pál értékelése

A teszt az bizonyítja, hogy a pinot noir szőlőfajta nagyon is jól érzi magát itt a Kárpát-medencében, függetlenül attól, hol szüretelték, mind a tíz tétel a maga nemében kiváló bor, bátran levehető a borospalcokról az üzletekben, nem fognak csalódást okozni. Mi is nagyon szerettük ezt a tételsort és igazából csak megszokásból adtunk eltérő pontokat, hogy nézett volna ki, ha mind a tíz ugyan azt kapja? De félre a tréfával, nagyon szép egységes borsor volt az asztalon, köszönet érte a borász barátainknak. ■

MERLOT

Kovács Pál borjegyzete

Tesztelők:

Katics Gergely - Borudvar borkereskedés

Kovács Pál - Debreceni Borozó

Palotás Lehel - Debreceni Borozó

Sebestyén Csaba - Platán Hotel

Szabó Gyula - borász, borgyűjtő

Vállai Béla - borbolt.hu

Váradi Zsolt - METRO Debrecen

TESZTGYZÖZTES

92

PONT

2019



GRAND ANTIQ
Merlot

Szekeşvárd

PREMIUM QUALITY RED WINE

MESZÁROS PÁL
BORHALÁSI ÉS PÁRKÉPES

92 pont



Mészáros Borház (Szekszárd)

Grand Antique Merlot 2019

Sötét rubin vörös szín, nagyon érett, meggyelkváros, piros áfonyás, szedres, kávé, csokis, fűszeres, csokis, avaros illat, zamatos savak, olajos test, bársonyos tannin, a korty szép gyümölcsös, simogató, kellemesen fűszeres, csokis, kávé, krémes, hosszú lecsengés, nagyon összetett, elegáns bor.

Ár: 20.270 Ft – borbolt.hu

91 pont



Szőke Máttyás és Zoltán Pincészet (Gyöngyöstarján)

Amerlot 2021

Rubinvörös szín, szép szedres, áfonyás, meggyelkváros, fűszeres, fás, avaros, krémes, illat, kerek savak, olajos test, bársonyos tannin, a korty nagyon kerek, gyümölcsös, fűszeres, csokis, avaros, hosszú lecsengés, szép összetett bor.

Ár: 5.000 Ft – pincészet

90 pont



Thummerer Pincészet (Noszvaj)

Tekenőháti Merlot Grand Superior 2021

Sötét rubinvörös szín, szép, érett cseresznyés, szilvalekváros, szedres, csokis, avaros, krémes illat, szép savak, olajos test, kellemes tannin, a korty kerek, szép gyümölcsös, fűszeres, csokis,

A merlot az egyik vezető bordeaux-i szőlőfajta. A világon talán nincs is olyan borvidék, ahol ne lenne jelen. Hazánkban is kedvelt fajta, ezt mutatja a tesztre beérkezett 19 tesztminta is, amelyet kilenc borvidék, tizennyolc pincésze küldött be hozzánk.

hosszú lecsengés, elegáns bor.

Ár: 6.299 Ft – pincészet



Tüske Pince (Szekszárd)

Merlot 125A 2022

Világos rubinvörös szín, kellemes piros bogyós erdei gyümölcsök, piros ribizli, kevés csoki, fa, krémeség az illatban, zamatos savak, olajos test, bársonyos tannin, a korty szép gyümölcsös, lekváros, fűszeres, avaros, hosszú lecsengés, nagyon kellemes bor.

Ár: 3.500 Ft – pincészet



Szeleshát Szőlőbirtok (Bátaszék-Lajvér)

Gubac 2019

Sötét rubin vörös szín, szép érett, szederlekváros, áfonyás, meggyes, fekete cseresznyés, fűszeres, csokis illat, szép savak, olajos test, bársonyos tannin, a korty kerek, gyümölcsös, zamatos, fűszeres, hosszú lecsengés, tartalmas, érett bor.

Ár: 11.990 Ft – pincészet



Takler Borbirtok (Szekszárd)

Szekszárdi Primarius Merlot 2020

Sötét rubinvörös szín, szép szedres, meggyelkváros, szilvás, fűszeres, csokis, fás, avaros illat, zamatos savak, olajos test, élő tannin, a korty zamatos, gyümölcsös, fűszeres, fás, hosszú lecsengés, nagyon izgalmas bor.

Ár: 13.500 Ft – pincészet



Etyeki Kúria (Etyek, Sopron)

Kúria Sopron Merlot 2020

Rubinvörös szín, szép meggyes, fekete cseresznyés, szedres, fűszeres, kávé, avaros illat, zamatos savak, olajos test, kellemes tannin, a korty nagyon gyümölcsös, szép fűszeres, kávé, hosszú lecsengés, gyümölcsbomba.

Ár: 4.950 Ft – pincészet

89 pont

Garamvári Szőlőbirtok (Balatonlelle)

Prémium Szelekció Merlot 2021

Rubinvörös szín, szép szederlekváros, áfonyás, meggyelkváros, fűszeres, krémes, avaros illat, szép savak, olajos test, kedves tannin, a korty kerek, gyümölcsös, zamatos, fűszeres, krémes, szép lecsengés, jó kortyolgatni.

Ár: 4.750 Ft – pincészet

Bujdosó Szőlőbirtok és Pincészet (Balatonlelle)

Merlot válogatás 2020

Sötét rubinvörös szín, feketeribizlis, áfonyás, szedres, dohányos, fűszeres, csokis, fás illat, zamatos savak, olajos test, élő tannin, a korty szép gyümölcsös, fűszeres, kis tannin túlsúly, a végén, szép lecsengés, egy kis idő még jól tenne neki.

Ár: N/A – pincészet

Vinatus Szőlőbirtok és Pince (Villány)

Villányi Selection Merlot 2018

Rubinvörös szín, szép meggyelkváros, szedres, áfonyás, szilvás, fűszeres, csokis, fás illat, zamatos savak, olajos test, bársonyos tannin, a korty kerek, érett, gyümölcsös, csokis, édeskés, fűszeres, szép lecsengés, igazi mediterrán bor.

Ár: 6.990 Ft – pincészet

Tringa Pince (Szekszárd)

Merlot 2020

Sötét rubinvörös szín, szép szedres, áfonyás, meggyekváros, szilvás, kávé, fás, avaros, krémes illat, kerek savak, olajos test, bársonyos tannin, a korty nagyon gyümölcsös, kávé, fűszeres, krémes, szép lecsengés, szép, testes bor.

Ár: 4.500 Ft – borbolt.hu



Vesztergombi Pincészet (Szekszárd)

Bodzás Merlot 2019

Rubin vörös szín, szép feketeribizlis, szilvalekváros, szedres, fűszeres, csoki, fás, avaros illat, zamatos savak, olajos test, élő tannin, a korty gyümölcsös, fűszeres, csokis, fás, szép lecsengés, szép érett bor.

Ár: 11.230 Ft – borbolt.hu

88 pont

Dominium Pincészet (Farkasmály)

Merlot 2023

Sötét rubinvörös szín, szép meggyes, szedres, ribizli lekváros, kávé, fás, avaros illat, kellemes savak, szép test, bársonyos tannin, a korty kellemes, gyümölcsös, fűszeres, szép lecsengés, egy igazán zamatos bor.

Ár: 9.000 Ft – pincészet

Juhász Testvérek Pincészet (Egerszalók)

GESZTENYÉS® Egri Merlot Superior - Grand Selection 2022

Rubinvörös szín, feketeribizlis, dohányos, avaros, csokis, szilvalekváros illat, kerek savak, szép test, leheletnyi tannin, a korty kerek, egyenes, gyümölcsös, szép lecsengés, még nagyon fiatal.

Ár: 4.995 – pincészet

87 pont

Horváth Pincészet (Sopron)

Soproni Bio Merlot 2023

Rubinvörös szín, szép, szedres, áfonyás, kicsit fűszeres, fás, krémes, csokis illat, kerek savak, szép test, szép tannin, a korty kerek, gyümölcsös, fűszeres, kávé, közepesen hosszú, szép kerek, jól iható bor.

Ár: 3.500 Ft – pincészet



Tűzkő Birtok (Bataapáti)

Merlot Válogatás 2022

Rubinvörös szín, fekete ribizlis, áfonyás, szederlekváros, avaros, kávé illat, kerek savak, szép test, bársonyos tannin, a korty nagyon kerek, szép gyümölcsös, kicsit fűszeres, közepesen hosszú lecsengés, szép kerek bor.

Ár: 5.900 Ft – pincészet

Babarczi Pincészet (Győrújbarát)

Pannonhalmi Merlot 2022

Szép rubinvörös szín, kellemes, meggyes, ribizlis, fűszeres, avaros, csokis, krémes illat, zamatos savak, szép test, kellemes tannin, a korty kerek, friss, zamatos, szép gyümölcsös, élénk, szép lecsengés, nagyon zamatos bor.

Ár: 7.000 Ft – pincészet

Dominium Pincészet (Farkasmály)

Grand Franc-Merlot 2021

Sötét rubinvörös szín, érett, áfonyás, szedres, szilvalakváros, fűszeres, csokis, fás, avaros illat, szép savak, olajos test, bársonyos tannin, a korty kerek, zamatos, fűszeres, gyümölcsös, közepes lecsengés, szép tartalmas bor.

Ár: 13.000 Ft – pincészet

86 pont

Szentpéteri Borpince (Kiskörös)

Merlot 2024

Sötét rubinvörös szín, telt, érett, áfonyás, szedres, feketeribizlis, kicsit fűszeres, csokis, fás illat, kerek savak, olajos test, kellemes tannin, a korty szép gyümölcsös, fűszeres, avaros, krémes, közepes lecsengés, igazi meglepetés a Kunságból.

Ár: 4.000 Ft – pincészet

A feltüntetett árak nem minősülnek közvetlen árajánlattételnek, azokat a kereskedők előzetes bejelentés nélkül bármikor megváltoztatathatják! Az esetleges elírásokból eredő károkat 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

Teszt-jegyzet

Kovács Pál értékelése

Végigpörgetve és újraolvasva a teszt-leírásokat, már több mint egy fél órája azon gondolkodom, hogy egy ilyen merlot teszt sor után mit is lehetne leírni? Hát először is, hogy milyen szerencsés az, aki egy ilyen merlot sort végigkóstolhat, vagyis én. Másodszor meg milyen jó, hogy a Kárpát-medencében szinte minden szőlőfajta kiváló borokat tud adni a hozzáértő kezek munkája által. Harmadszor meg az, hogy milyen kár, hogy ilyen sorokat csak ritkán kóstolhatunk, mert őszintén szólva, nagy élmény volt és borzasztóan nehéz volt különbséget keresni és találni ezek között a nagyszerű borok között. Köszönet érte minden szőlésznek és borásznak, aki közreműködött ebben.

Teszt

GARAMVÁRI
prémium szelekció 2022
syrah

SYRAH

Kovács Pál borjegyzete

Tesztelők:

Katics Gergely - Borudvár borkereskedés

Kovács Pál - Debreceni Borozó

Palotás Lehel - Debreceni Borozó

Szabó Gyula - borász, borgyűjtő

Vállai Béla - borbolt.hu

Váradi Zsolt - METRO Debrecen

TESZTGYŐZTES

92

PONT

Syrah vagy shiraz, ez mindig felvetődik ennek a fajának a tesztjein. Az igazság az, hogy teljesen mindegy, itt mindössze arról van szó, hogy különböző országokban, másképp írják le a fajta nevét, de ez egy szőlőfajtát takar. Magyarországon is viszonylag ismert szőlő, több borvidéken is előszeretettel telepítettek belőle. Erre a teszt felhívásunkra hat borvidék tizenegy borászata küldött be mintát.

92 pont



Garamvári Szőlőbirtok (Balatonlelle)

Prémium Szelekció Syrah 2022

Rubinvörös szín, kellemes, meggyes, szederlekváros, szilvalekváros, fekete áfonyás, fűszeres, krémes, vajas illat, kerek savak, olajos test, a korty szép kerek, nagyon gyümölcsös, kellemesen fűszeres, krémes, hosszú lecsengés.

Ár: 4.750 Ft – pincészet

91 pont



Kovács Nimród Pincészet (Eger)

Soul Syrah 2021

Sötét rubinvörös szín, szép meggyes, szedres, áfonyás, szilvalekváros, édeskés, fűszeres, krémes illat, zamatos savak, olajos test, a korty szép gyümölcsös, kellemesen fűszeres, izgalmas, zamatos, krémes, hosszú lecsengés, jól összerakott bor.

Ár: 5.350 Ft – borbolt.hu



Thummerer Pincészet (Noszvaj)

Syrah Superior Válogatás 2021

Sötét rubinvörös szín, szép szedres, áfonyás, szilvalekváros, piros ribizlis, szép fűszeres, krémes illat, zamatos savak, olajos test, a korty nagyon kerek, nagyon gyümölcsös, kellemesen fűszeres, krémes, hosszú lecsengés, szép tétel.

Ár: 5.620 Ft – borbolt.hu



Takler Borbirtok (Szekszárd)

Szekszárdi Primarius Syrah 2019

Sötét rubinvörös szín, szép áfonyás, szederlekváros, szilvás, feketeribizlis, fűszeres, kávé, krémes illat, zamatos savak, olajos test, a korty nagyon kerek, szép gyümölcsös, kicsit fűszeres, krémes, hosszú lecsengés, nagyon komoly bor.

Ár: 10.840 Ft – borbolt.hu



Heumann Pincészet (Siklós)

Syrah 2018

Rubinvörös szín, szép érett, szedres, áfonyás, szilvalekváros, fűszeres, kávé, avaros, krémes illat, zamatos savak, olajos test, leheletnyi tannin, a korty nagyon kerek, zamatos, gyümölcsös, telt, picit fűszeres, krémes, hosszú lecsengés.

Ár: 6.300 Ft – pincészet

89 pont

Tringa Pince (Szekszárd)

Syrah Prémium 2021

Nagyon sötét rubinvörös szín, feketeribizlis, szederlekváros, szilvalekváros, keleti fűszeres, kávé, krémes illat, kerek savak, olajos test, kedves tannin, telt, robusztus, gyümölcsös, tartalmas bor.

Ár: 4.800 Ft – pincészet

Bodri Pincészet (Szekszárd)

„SYR” Syrah 2024

Rubinvörös szín, lilás szélekkel, szép csipkebogyós, piros ribizlis, meggyes, nagyon fűszeres, csokis illat, kerek savak, könnyed test, kellemes, gyümölcsös, édeskés, fűszeres.

Ár: 2.350 Ft – pincészet



Vesztergombi Pincészet (Szekszárd)

Kerékhegy Shiraz 2022

Sötét rubin szín, szép szedres, meggyek-város, áfonyás, szilvalekváros, fűszeres, krémes, fás illat, kerek savak, olajos test, hajszálnyi tannin, a korty szép kerek, gyümölcsös, fűszeres, krémes, hosszú.

Ár: 6.380 Ft – borbolt.hu

87 pont

Villa Gyetvai (Balatonfüred)

Syrah 2022

Rubinvörös szín, szép meggyes, szilvás, áfonyás, rumos-diós, csokis, kicsit avaros illat, zamatos savak, szép test, a korty nagyon gyümölcsös, üde, zamatos, fűszeres, szép lecsengés.

Ár: 6.700 Ft – pincészet

Koch Borászat (Borota)

Syrah classicus 2022

Sötét gránátvörös szín, kellemes meggyes, áfonyás, piros ribizlis, zsályás, gyógynövényes, fűszeres illat, zamatos savak, olajos test, a korty szép gyümölcsös, fűszeres, krémes, kiváló.

Ár: 8.699 Ft – pincészet

86 pont

Sauska Pincészet (Villány)

Syrah/Villány 2023

Áttetsző, lilás gránátvörös szín, kénnel indul, de kitisztul, illatában szép szedres, áfonyás, meggyek-város, fűszeres, kávé, jegyek, kerek savak, olajos test, kellemes tannin, a korty szép gyümölcsös, zamatos, fűszeres, időre van még szüksége.

Ár: 6.450 Ft – pincészet

Teszt-jegyzet

Kovács Pál értékelése

A beküldött borok többségénél nagyon érezhető volt a fajtásra jellemző gyümölcsösség és fűszeresség, de mégis szép palettát mutattak a terroir vonatkozásában. Mi a teszten szerettük és nagyon örültünk, hogy volt lehetőségünk ezeket a borokat megkóstolni. Tegyük meg ezt Önök is. ■

Teszt

VÖRÖSBOROS HÁZASÍTÁSOK

Kovács Pál borjegyzete

Tesztelők:

Katics Gergely - Borudvar borkereskedés

Kovács Pál - Debreceni Borozó

Palotás Lehel - Debreceni Borozó

Sebestyén Csaba - Platán Hotel

Szabó Gyula - borász, borgyűjtő

Vállai Béla - borbolt.hu

Váradi Zsolt - METRO Debrecen

ANNO  1730
VESZTERGOMBI
SZEKSZÁRD

VINTAGE

2021

TESZTGYZTES

92

PONT

A bordeaux-i három fő szőlőfajta, a merlot, a cabernet franc és cabernet sauvignon boraiból készült házasságok évszázadok óta híresek a borkedvelők körében. Mi is igyekszünk ezt a borfajtát is figyelemmel kísérni. Ebben az évben hét borvidékről, tizennyolc féle minta érkezett be, tizennégy pincészettől. Persze mi sem lennénk magyarok, ha imitt-amott egy kis kékfrankossal vagy ezzel-azzal nem bolondítanánk meg ezeket a házasságokat.

92 pont



Vesztergombi Pincészet (Szekszárd) Vintage 2021

Sötét rubinvörös szín, lilás széllel, szép fűszeres, fekete cseresznye, szedres, áfonyás, csokis, kávé, avaros, krémes illat, kerek savak, olajos test, bársonyos tannin, a korty kerek, zamatos, nagyon gyümölcsös, csokis, édeskés, hosszú lecsengés, elegáns bor, hosszú érlelésre.

Ár: 11.230 Ft – borbolt.hu

91 pont



Mészáros Borház (Szekszárd) Grand Antique Cuvée 2019

Sötét rubin szín, barna széllel, szép szedres, feketeribizlis, fekete áfonyás, szilvalekváros, fűszeres, csokis, fás, avaros, krémes illat, kerek savak, olajos test, élő tannin, a korty szép gyümölcsös, fűszeres, csokis, kis tannin túlsúly a végén, hosszú lecsengés, nagyon összetett, tartalmas bor.

Ár: 20.270 Ft – borbolt.hu



Tringa Pince (Szekszárd) Mirage 2019

Szép telt, rubinvörös szín, kellemes meggyes, somlekváros, szilvás, piros áfonyás, fűszeres, avaros, krémes illat, zamatos

savak, olajos test, kellemes tannin, a korty szép gyümölcsös, élő, fűszeres, kávé, krémes, hosszú lecsengés, szép elegáns bor.

Ár: N/A – pincészet

90 pont



Szeleshát Szőlőbirtok (Bátaszék-Lajvér)

HáromFiú 2018

Rubinvörös szín, szép meggyes, szilvás, piros áfonyás, fűszeres, avaros, csokis, krémes illat, kerek savak, olajos test, bársonyos tannin, a korty kerek, szép gyümölcsös, fűszeres, krémes, zamatos, hosszú lecsengés, szép érett bor.

Ár: 5.460 Ft – borbolt.hu



Vesztergombi Pincészet (Szekszárd) Csaba 2022

Rubinvörös szín, lilás széllel, szedres, fekete áfonyás, szilvalekváros, fűszeres, csokis, fás, avaros, krémes illat, zamatos savak, olajos test, élő tannin, a korty szép gyümölcsös, fűszeres, avaros, élő tannin véggel, hosszú lecsengés, nagy potenciál, érlelni kell.

Ár: 7.570 Ft – borbolt.hu

Így pontozunk mi:

95-100: tökéletes bor

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

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

80-84: tehetséges, tartalmas, jó bor



Kecze&Hady Kézműves Pincészet (Aszófő)

Zsófia Cuvée 2021

Sötét rubinvörös szín, telt, meggyes, szederlekváros, áfonyás, fűszeres, kávé, csoki, krémes, avaros illat, kerek savak, olajos test, bársonyos tannin, a korty nagyon kerek, szép gyümölcsös, fűszeres, zamatos, krémes, nagyon kerek bor.

Ár: N/A – pincészet



Szeleshát Szőlőbirtok (Bátaszék-Lajvér)

Monopol 2017

Rubinvörös szín, szép fekete áfonyás, szilvalekváros, fűszeres, csokis, kávé, krémes, avaros, kicsit fás illat, kerek savak, olajos test, bársonyos tannin, a korty szép kerek, nagyon gyümölcsös, fűszeres, krémes, zamatos, hosszú lecsengés.

Ár: 7.600 Ft – borbolt.hu



Torma Pince (Eger)

Zsolt-ár 2021

Szép rubinvörös szín, szép feketeribizlis, szedres, meggyes, fűszeres, fás, kávé, krémes, avaros illat, zamatos savak, olajos test, simogató tannin, a korty szép gyümölcsös, zamatos, fűszeres, krémes, hosszú lecsengés, meglepően fűszeres, szép bor.

Ár: 6.000 Ft – pincészet ►



Takler Borbirtok (Szekszárd)

Szekszárdi Regnum Cuvée 2021

Sötét rubinvörös szín, feketeribizlis, szederlekváros, fekete áfonyás, szilvás, fűszeres, csoki, krémes, fás, avaros illat, kerek savak, olajos test, élő tannin, a korty szép gyümölcsös, fűszeres, csokis, kis tannin véggel, hosszú lecsengés, nagyon tartalmas, még érlelni kell.

Ár: 8.500 Ft – pincészet

89 pont

Garamvári Szőlőbirtok (Balatonlelle)

Esti Kék Prémium Szelekció 2022

Sötét rubinvörös szín, szép meggy-lekváros, áfonyás, szedres, kicsit fűszeres, kávé, krémes, avaros illat, zamatos savak, olajos test, szép tannin, a korty kerek, gyümölcsös, szép fűszeres, zamatos, szép hosszú, nagyon gyümölcsös bor.

Ár: 4.750 Ft – pincészet

88 pont

Antal Pincészet (Baja)

Szekszárdi Cuvée 2021

Sötét rubinvörös szín, szép áfonyás, fekete ribizlis, szilvalekváros, fűszeres, kicsit fás illat, kerek savak, olajos test, szép tannin, a korty kellemes, gyümölcsös, zamatos, fűszeres, a végén picit tanninos lecsengés.

Ár: 4.000 Ft – pincészet

Dominium Pincészet (Farkasmály)

Pretium 2021

Sötét rubinvörös szín, szép meggyes, szedres, piros áfonyás, fűszeres, csokis, avaros illat, zamatos savak, olajos test, kellemes tannin, a korty szép gyümölcsös,

fűszeres, krémes, szép lecsengés, könnyű fűszeres húsokhoz.

Ár: 8.900 Ft – pincészet

Koch Borászat (Borota)

Francia Módi 2021

Sötét rubinvörös szín, meggyes, szedres, áfonyás, szilvalekváros, fás, avaros, krémes illat, zamatos savak, olajos test, kellemes tannin, a korty szép gyümölcsös, fűszeres, egy kicsit fás, krémes, szép lecsengés, kellemes bor.

Ár: 2.799 Ft – pincészet



Dominium Pincészet (Farkasmály)

Lélek 2022

Rubinvörös szín, szép meggyes, fekete cseresznyés, fűszeres, szilvás, kávé, avaros illat, kerek savak, szép test, élő tannin, a korty gyümölcsös, fűszeres, a végén egy kis tanninnal, közepesen hosszú lecsengés, báránysülthöz.

Ár: 5900 – Ft pincészet

87 pont

Zelna Borászat (Balatonfüred)

Bárka vörös 2022

Rubinvörös szín, kellemes nyári szilvás, cseresznyés, meggyes, fűszeres, áfonyás, krémes, avaros illat, kerek savak, olajos test, szép tannin, a korty kellemes, kerek, gyümölcsös, fűszeres, szép lecsengés, kellemesen gyümölcsös bor.

Ár: 4.480 Ft – pincészet

Kecze&Hady Kézműves Pincészet

(Aszófő)

Ca'Merlot 2021

Sötét rubinvörös szín, kellemes meggyes, áfonyás, szilvás, szedres, csokis, kávé, krémes, avaros illat, kerek savak, olajos test, kellemes tannin, a korty gyümölcsös, zamatos, kávé, szép lecsengés, szép gyümölcsös bor.

Ár: N/A – pincészet

Szentpéteri Borpince (Kiskörös)

Vince 2024

Rubinvörös szín, szép meggyes, fűszeres, szedres, somlekváros, krémes, fás illat, kerek savak, szép test, bársonyos tannin, a korty nagyon gyümölcsös, kerek, zamatos, a végén szép fűszerekkel, szép lecsengés, mindennapokra kiváló.

Ár: 5.000 Ft – pincészet

86 pont

Bodri Pincészet (Szekszárd)

„Optimus” Vörös Cuvée 2022

Rubinvörös szín, szép meggy-lekváros, szedres, piros áfonyás, fűszeres, krémes, avaros illat, kerek savak, olajos test, élénk tannin, a korty szép kerek, gyümölcsös, zamatos, fűszeres, tanninos lecsengés.

Ár: 6.750 – pincészet

Teszt-jegyzet

Kovács Pál értékelése

A teszt egyértelműen bizonyította, hogy a magyar huncutság egyáltalán nem árt a bordeaux-i szőlőfajtákból készített házasításoknak, sőt, sokkal izgalmasabbá teszi azokat. Javasolom, hogy a bordeaux-i cuvée szerelmesei bátran forduljanak a magyar házasításokhoz, mert nem fognak csalódni. ■

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

BIKAVER

Kovács Pál borjegyzete

Tesztelők:

Katics Gergely - Borudvar borkereskedés

Kovács Pál - Debreceni Borozó

Palotás Lehel - Debreceni Borozó

Sebestyén Csaba - Platán Hotel

Szabó Gyula - borász, borgyűjtő

Vállai Béla - borbolt.hu

Váradi Zsolt - METRO Debrecen

TESZTGYZTES

92

PONT

KOVÁCS NIMRÓD
WINERY



JAZZ
EGRI SUPERIOR BIKAVÉR
NYILASMÁR & NAGYFAI
2019

92 pont



Kovács Nimród Pincészet (Eger)

Jazz Bikavér Superior 2019

Rubinvörös szín, szép érett, meggyekváros, piros áfonyás, fűszeres, csokoládés, fás, avaros illat, izgalmas savak, olajos test, szép tannin, a korty kerek, nagyon gyümölcsös, szép fűszeres, krémes, a végén kerek, hosszú lecsengés, báránypálya mellett javaslom.

Ár: 6.330 Ft – borbolt.hu



Vesztergombi Pincészet (Szekszárd)

St. László Bikavér 2021

Rubinvörös, szélein lilás szín, érett meggyekváros, szedres, áfonyás, szép fűszeres, fás, avaros, kávé, krémes illat, kerek savak, olajos test, zamatos tannin, a korty nagyon gyümölcsös, kellemesen fűszeres, szilvalekváros, kávé, hosszú lecsengés, egy szép tarja mellett.

Ár: 6.370 Ft – borbolt.hu

91 pont



Thummerer Pincészet (Noszvaj)

Egri Bikavér Grand Superior Nagy-Eged dűlő 2021

Rubinvörös szín, érett, somlekváros, fekete áfonyás, szedres, szilvalekváros, fűszeres, fás, avaros illat, zamatos savak, olajos test, bársonyos tannin, a korty szép gyümölcsös, érett, izgalmas fűszerekkel, csokival, kávéval, hosszú

A bikavér borok egyre izgalmasabb arcukat mutatják és minőségben is sokat léptek előre. Ebben az évben a két borvidék, Eger és Szekszárd, tíz pincészetétől 17 tétel érkezett be, nagyjából fele-fele arányban. Nagy érdeklődéssel ültünk le a teszthez, hiszen az elmúlt hat év bikavér boraira tekinthettünk vissza.

lecsengés, esti gondolatébresztő bor.

Ár: 6.540 Ft – borbolt.hu

90 pont



Eszterbauer Pincészet (Szekszárd)

„Bárá Steiner” Bikavér 2023

Nagyon sötét rubinvörös szín, szép meggyes, feketeribizlis, szedres, avaros, fás illat, zamatos savak, olajos test, szép tannin, a korty szép gyümölcsös, szép fűszeres, zamatos, krémes, csokis, hosszú lecsengés, izgalmas tétel.

Ár: 5.490 Ft – pincészet



Bolyki Pincészet (Eger)

Bikavér Grand Superior 2020

Sötét rubinvörös szín, szép szederlekváros, meggyes, feketeribizlis, fűszeres, kicsit fás, krémes illat, zamatos savak, olajos test, élő tannin, a korty nagyon zamatos, gyümölcsös, szép fűszeres, a végén picit fás, de krémes, hosszú lecsengés, még sok év van benne.

Ár: 13.000 Ft – pincészet



Szeleshát Szőlőbirtok

(Bátaszék-Lajvér)

Bikavér 2019

Rubinvörös szín, kellemesen fűszeres, meggyes, szedres, áfonyás, fás, csokis, krémes illat, kerek savak, olajos test, bársonyos tannin, a korty kellemes, kerek, zamatos, szép gyümölcsös, fűszeres, behízelt, krémes, hosszú lecsengés,

baráti beszélgetésekhez.

Ár: 4.390 Ft – pincészet



Tüske Pince (Szekszárd)

Szekszárdi bikavér 2019

Világos rubinvörös szín, érett szeder, meggyekvár, piros áfonya, kalocsai fűszeres paprika, krémesség az illatban, kerek savak, olajos test, bársonyos tannin, a korty szép kerek, gyümölcsös, kellemesen fűszeres, zamatos, kávé, krémes, hosszú lecsengés, jó inni.

Ár: 3.400 Ft – pincészet



Thummerer Pincészet (Noszvaj)

Egri Bikavér Grand Superior Mezey-Öreg dűlő 2021

Rubinvörös szín, érett szederlekváros, meggyes, cseresznye, kicsit fűszeres, fás, csokis, krémes illat, zamatos savak, olajos test, simogató tannin, a korty kerek, nagyon gyümölcsös, szép fűszeres, hosszú lecsengés, Márton napra kiváló.

Ár: 6.599 Ft – pincészet

89 pont

Thummerer Pincészet

(Noszvaj)

Egri Bikavér classicus 2022

Rubinvörös szín, szép szedres, meggyes, feketeribizlis, fűszeres, kávé, fás illat, zamatos savak, szép test, kellemes tannin, a korty nagyon gyümölcsös, fűszeres, zamatos, fás, krémes, szép lecsengés, jó inni.

Ár: 3.199 – pincészet



Bolyki Pincészet (Eger)

Bolyki és Bolyki Bikavér Superior 2022
Rubinvörös szín, szép meggyes, piros ribizlis, szedres, kicsit fűszeres, csokis, krémes illat, szép kerek savak, olajos test, bársonyos tannin, a korty nagyon gyümölcsös, zamatos, kellemesen fűszeres, szép lecsengés, kacsa ételek kísérője.

Ár: 4.320 Ft – borbolt.hu



Vesztergombi Pincészet (Szekszárd) Bikavér 2021

Világos rubinvörös szín, élénk meggyes, piros ribizlis, kicsit fűszerpaprikás, kávé, avaros, fás illat, zamatos savak, szép test, kellemes tannin, a korty kerek, gyümölcsös, könnyed, jó ivású, hosszú lecsengés.

Ár: 2.820 Ft – borbolt.hu

Tóth Ferenc Pincészet (Eger)

Várvédő Egri Bikavér Grand Superior 2022

Sötét rubinvörös szín, telt, feketeribizlis, szederlekváros, áfonyás, avaros, fás, krémes illat, zamatos savak, olajos test, szép tannin, szájból kerek, érett gyümölcsös, szép fűszeres, hosszú lecsengés, komoly potenciál.

Ár: 8.990 Ft – pincészet

Takler Borbirtok (Szekszárd)

Örökség Bikavér Prémium 2023

Sötét rubinvörös szín, szép fűszeres, fekete gyümölcsös, fás, avaros, földes illat, zamatos savak, olajos test, kellemes tannin, a korty kerek, gyümölcsös, fűszeres, avaros, krémes, szép lecsengés, egy szép kacsa mellé.

Ár: 4.950 Ft – pincészet

88 pont

Juhász Testvérek Pincészet (Egerszalók)

Egri Bikavér Superior Prémium Selection 2022

Rubinvörös szín, szép fűszeres, feketeribizlis, meggylekváros, fás, illatos, kerek savak, szép test, kellemes tannin, a korty gyümölcsös, fűszeres, szép lecsengés, egy halászlé mellé.

Ár: 2.490 Ft – borbolt.hu



Bodri Pincészet (Szekszárd)

Szekszárdi Bikavér „Dűlő” Válogatás 2022

Sötét rubinvörös szín, szép érett, szederlekváros, meggyes, áfonyás, feketeribizlis, fás, avaros illat, szép savak, olajos test, kellemes tannin, a korty gyümölcsös, fűszeres, avaros, fás ízekkel, szép lecsengés, egy szép pörkölt mellé.

Ár: 3.850 Ft – borbolt.hu

87 pont

Tóth Ferenc Pincészet (Eger)

Egri Bikavér Superior 2022

Rubinvörös szín, feketeribizlis, szedres, fűszeres, fás, avaros illat, élénk savak, szép test, leheletnyi tannin, a korty gyümölcsös, fűszeres, közepesen hosszú, jól beszélgetni mellette.

Ár: 4.290 Ft – pincészet

86 pont

Bodri Pincészet (Szekszárd)

Tradíció

Szekszárdi Bikavér 2023

Rubinvörös szín, szép cseresznyés, meggyes, szederlekváros, fűszeres, fás illat, kerek savak, szép test, kevés tannin, a korty izgalmas, gyümölcsös, fűszeres, közepes lecsengés, mindennapokra.

Ár: 2.050 Ft – pincészet



Teszt-jegyzet

Kovács Pál értékelése

Tíz évvel ezelőtt nagyon gyorsan különbséget lehet tenni a szekszárdi és egri bikavér között, mára ez a jól megfogalmazható különbség eltűnt. Most is érezhető, hogy az egri bikavérnek több érlelési időre van szüksége, de az már sokkal kevesebb, általában két-három év érlelés után szinte megkülönböztethetetlen a két borvidékről származó bor. Ez nagyon jó, mert tovább szélesíti a bikavér palettát, s így még könnyebb lesz ismét felemelni a ranglétra megfelelő helyére. Most már bátran le lehet venni a bikavért az üzletek borospolcairól. ■

A feltüntetett árak nem minősülnek közvetlen árajánlattételnek, azokat a kereskedők előzetes bejelentés nélkül bármikor megváltoztatathatják! 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

Májas crème brûlée

Gyepes Gabojsza

receptjei

www.gabojsza.hu

Hozzávalók:

- 2 dl tej,
- 3 dl zsíros tejszín,
- fél dl. tokaji furmint,
- 5 tojás sárgája,
- 400 g hízott liba- vagy kacsa-
máj átpaszírozva,
- só,
- a tálaláshoz tálkánként 1-1 tk.
barnacukor

Vízgőz fölött habverővel folyamatosan keverve összedolgozzuk a tejszínt, tejet, tojássárgáját, bort, sót és kb. 45 Celsius-fokra melegítjük. Ne forraljuk fel! Tűzről levéve, hozzákeverjük a májat és szuflé formákba adagoljuk a krémet, tepsibe helyezzük, a tálkák 2/3 részéig vizet öntünk a tepsibe. 150 fokon sütjük/gőzöljük 30 percig, majd 140 fokon 10 percig. Megvárjuk, amíg teljesen kihűl, majd hűtőbe tesszük néhány órára. Tálalás előtt barnacukorral megszórjuk, és szakácsfáklyával karamelizáljuk a cukrot. Pirított kalács szeletekkel, lilahagyma lekvárral tálaljuk.

Ajánlott bor:

**Gróf Degenfeld
Szőlőbirtok (Tarcal)**

Tokaji Aszú 6 puttányos 2017



Aszalt paradicsomos töltött karaj

Gyepes Gabojsza receptjei

www.gabojsza.hu

ReceptKlub

Hozzávalók:

- 60-70 dkg sertés karaj,
- só,
- bors,
- zúzott fokhagyma,
- 100 g mozzarella,
- 50 g aszalt paradicsom,
- 1 tk szárított bazsalikom,
- 2 dl alaplé,
- 1 dl száraz fehérbor,
- 2 ek mustár,
- fél citrom reszelt héja,
- 2 ek disznózsír

A megtisztított húst késsel „kinyitjuk”, téglalap alakúra, kissé kiklopfoljuk, sózzuk, borsozzuk, megszórjuk bazsalikommal és bekenjük zúzott fokhagymával, elosztjuk a felületén az aszalt paradicsomot és mozzarella sajtot, majd feltekerjük és összekötözzük. A húsládát körbesütjük a felforrósított zsíron, a közepébe hűsmérőt szúrunk, tepsibe tesszük és ráöntjük a borral és az alaplével összekevert mustárt és a citrom lereszelt héját. 180 fokban 62 fokos maghőmérsékletig sütjük, majd fóliával letakarva pihentetjük, míg el nem éri a 65 fokos maghőt. Ujjnyi szeletekre vágva tálaljuk a saftjával és hercegnő burgonyával.

Ajánlott bor:

**Garamvári Szőlőbirtok
(Balatonlelle)**

Prémium Szelekció Pinot noir 2021



Vágd ki! Fűzd le! Gyűjtsd!

Fotók: Gyepes Gabojsza

FURMINT

F E B R U Á R



2026. február 7.

Lovarda

Egyetemi Kulturális és
Konferenciaközpont, Debrecen

Jegyek elővételben kedvezményesen
a **Karakter 1517** könyvesbolt és kávézóban,
a **Borháló Péterfia** borszaküzletben,
a **Borudvarnál** és a **Partium Házban**.