

Debreceni Borozó

BORUM

A reformátusok idei
borversenyének
legjobbjai

Bemutatjuk

Tornai Pincészet

Hajós-Baja

Góhér Pince és a
Lakner Winery

TESZT

180⁺

bor bemutatása

TESZT

Pezsgők,
gyöngyözők,
rozék, és a
legszebb
nyári illatos
fehérborok

Tornai Tamás

„Az igazi örökségünk
a talajban van!”

RELAX A STRANDON!



**Termálvíz, árnyas pihenés, nyugodt
kikapcsolódás az Aquaticum Strandon.**

A Nagyerdő fái alatt három **termálmedence**, **jacuzzik** és **pool
bárok** gondoskodnak a kényelmes, zavartalan feltöltődésről.

Pihenjen ott, ahol a nyár is lelassul!

**AQUATICUM**
DEBRECEN

SPA



www.aquaticum.hu

Úgy 20 évvel ezelőtt, az éppen éledező debreceni boros élet fiataljaival közösen nagyon szívesen lapozgattuk, olvassgattuk a Pécsi Borozó borászati magazint. Sok érdekes és fontos információt szereztünk belőle, sokat tanultunk, okosodtunk a segítségével. Aztán egy idő után, a fiatal, körülöttem kialakult borbaráti kör elkezdett azon gondolkodni, hogy mi lenne, ha Debrecenben is lenne egy ilyen lap. Felvettük a kapcsolatot Györfy Zolival és az ő támogatásával megállapodtunk a név használatában, így dőlt el, hogy lesz Debreceni Borozó magazin is, mégpedig nyomtatott formában és ingyenes terítéssel, hogy elérhető legyen mindenki számára, aki olvasni szeretné.



Addigra megalakult a Debreceni Borbarátok Társasága az én elnökelettemmel, így már kiadó is lett és a fiatal, ambiciózus társaság megalakította a szerkesztőséget és engem, az öreget, tett meg felelős lapkiadónak. Az első perctől a megállapodás szerint a szerkesztőségi tagok a magazint ingyen készítik a mai napig, sőt gyakorlatilag változatlan összetételben, persze néhányan már az égi magasságokból segítenek nekünk. Tudtuk, hogy nem lesz könnyű a kiadáshoz szükséges pénz megtalálása, megszerzése, de bízunk is a szerencsénkben.

És most itt állunk – 15 évesek lettünk! Ezt nehéz elhinni, de megcsináltuk! Nem volt könnyű, és ma sem az, minden kiadott szám után a következőre gyűjtünk, gyúrunk, de 15 év mégis mögöttünk van. Ezen idő alatt bejártuk az egész Kárpát-medencét, szinte az összes borvidékünket, készítettünk mintegy 150 interjút, leteszteltünk több ezer bort és persze mindezekről igyekeztünk Önöket is tudósítani. Gabojsza nagyon sok szép receptet is megosztott velünk.

Szóval, bár nehezen, de eljutottunk idáig. A „Hogyan tovább?” kérdésre nehéz most válaszolni, de látva a szerkesztőség tagjainak mérhetetlen elköteleződését és lelkesedését a magyar borért való ténykedésben, azt gondolom hogy folytatjuk, ameddig bírjuk. Ebben az évben mindenképpen, hiszen a következő szám megjelenésének finanszírozásához is közel vagyunk, szóval folytatjuk!

Ami pedig ezt a lapszámot illeti, szerintem a felsorolás helyett inkább azt ajánlom Önnek, lapozza végig, hátha talál érdekes olvasnivalót, netán kedve szottyan egy általunk tesztelt bor megköstölésére.

Ha így történne, akkor kedves egészségre!


Kovács Pál
felelős kiadó

IMPRESSZUM

Debreceni Borozó Magazin

országos terjesztésű, ingyenes, bor- és gasztronómiai magazin

XVI. évfolyam 45. szám

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

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

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

Szerkesztőbizottság tagjai:

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

Állandó munkatársaink: Eszenyi Béla, Palotás Lehel.

Olvasószerkesztő: Tóth cxi Tibor.

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

Fotó: Némethi Fotó nemetifoto.hu

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

www.debreceniborozo.hu

A Debreceni Borozó magazin a
Magyar Borzakörök 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 hibákról és az abból eredő károkról felelősséget nem vállalunk!

Magazinunk elkötelezett híve a magyar bor- és pálinkakultúrának, ezért mindenkor kiáll a kulturált és felelősségteljes alkoholfogyasztás népszerűsítése mellett! Alkoholtartalmú italok fogyasztását 18 éven aluliaknak és kismamáknak a terheség alatt nem ajánljuk!

Nyomda: Alföldi Nyomda Zrt. Debrecen

ISSN 2063-076X

Minden jog fenntartva. © 2011-2026

A tartalomról

2026 tavasz-nyár

- 4 Memoriter - A tarpai hegyen
- 6 BORUM - a Kárpát-medencei Református Szőlészek és Borászok Fóruma - 2026
BORUM, BORUM, mondd meg nekem, mi a legjobb a borvidéken?
- 9 Bemutatjuk - Cóhér Pince
Kis pince, kis tétel, nagy odafigyelés
- 12 Bemutatjuk - Lakner Winery
Ahol a víz borrá válik
- 15 Bemutatjuk - A Pajta bortár „sztori”
- 16 Bemutatjuk - Tornai Pincészet
Hagyomány és innováció nyolc évtizede
- 19 Borkóstoló - Időutazás a pohárban
- 20 Teszt - Fehér fajtaborok
- 23 Teszt - Fehér házasságok
- 26 Teszt - Muskotály és hárslevelű
- 29 Teszt - Irsai Olivér és Sauvignon blanc
- 33 Teszt - Olaszrizling
- 38 Teszt - Rozé borok
- 42 Teszt - Nyári gyöngyöző borok
- 45 Teszt - Pezsgő
- 50 ReceptKlub - Gabojsza receptjei

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 terjesztetni tudjuk a magyar borkultúrát, kérjük, adománnyal segítse a nyomdaköltségeink kifizetését - minden fillér számít!

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

Köszönjük!



A tarpai hegyen

Kovács Pál gondolatai

A Tokaji borvidéken járva azt hallottam egy ismerős borásztól, hogy Tarpán nemcsak jó pálinkát főznek, hanem jó bort is készítenek: a tarpai Nagy-hegyen, amelyet valamikor régen Kis-Tokajnak hívtak, és így a Monarchia korabeli Tokaji borvidékhez tartozott.

Mivel a tarpai Nagy-hegy talaja ugyanolyan dacitból áll, mint a tokaji Kopasz-hegy, jó száz éven át rendszeresen bányászták is. Aztán a rendszerváltás környékén abahagyták; talán tönkrement a cég, vagy valami ilyesmi történhetett. Mindenesetre ez felkeltette az érdeklődésemet, különösen akkor, amikor meghallottam, hogy ott valóban működik egy viszonylag fiatal, apró, de nagyon tehetséges borászat is, ahol finom, jól iható borok készülnek a mindennapokra.

Miután utánolvastam a régi, több száz éves borászati könyvekben, és megbizonyosodtam arról, hogy azt a beregi borvidéket, amelyhez valamikor a tarpai Nagy-hegy is tartozott, valóban Kis-Tokajként emlegették, sőt szerepel a tokaji borvidékhez tartozó települések listáján is, elhatároztam, hogy meglátogatom azt a helyet.

Ezen a nyáron adódott is egy alkalom: Szatmárban volt dolgom, így beterveztem

a tarpai Nagy-hegy bejárását is. Kíváncsi voltam, mi a helyzet napjainkban arrafelé. Tarpához közeledve érdeklődve vizsgáltam



tam a tájat már a település előtt is. Láttam is hegyeszerű alakzatokat, de úgy gondol-

tam, messzebb vannak, és talán magasabbak is, mint a Nagy-hegy. Szóval nyugodtan gurultam keresztül a nagyközség kacskaringós utcáin, majd kiérve megint elkezdtem vizsgálni a tájat. Valahogy nem akart előkerülni az a Nagy-hegy, hacsak az ott, jobbra, az a dombszerű valami nem az — gondoltam. Jól gondoltam: az volt.

A kocsit lent hagytam a parkolóban, és elindultam a Szőlő-hegy tanösvény útvonalán, fel a Nagy-hegy tetejére, a Grélum-csúcsra. Vegyes érzésekkel baktattam fel az egyébként jól karbantartott, köves úton. Sok szép, gondozott kerttel, szőlőparcellával, kis présházzal, de sajnos sok elhagyott, elhanyagolt, gyomos parcellával is találkoztam. Fent a kilátórész szépen karbantartott. Itt ért az első meglepetés: egy oszlop, sok nyilas táblával, feliratokkal — Rahó 120 km arra, Máramarosi-hegyek 250 km amarra. Csak álltam és néztem. Istenem, ott születtem, ahová a nyilak mutatnak. Egy pillanatra meghatódtam, aztán továbbmentem a korlátig. Ott megálltam és szétnéztem. Jé, az ott a nagymuzslai templomtorony, ott a messziben, a hegyek előtt pedig a beregszászi templomtoronyok

meredeznek ki a tájból, előttem meg, a lábam alatt, egy nagy, elhagyott bányagödör: a volt kőbánya.

Hirtelen megrándultam, és Nagymuzsla felé fordultam. De hiszen... Atyaúristen, ez nem lehet igaz. Vagy mégis? De, mégis. Persze, nem lehet más. Tízévesforma legényke voltam, amikor a bátyám elvitt magával a Nagymuzsla környéki dombokra. Geodéziai felméréseket vagy mit végeztek ott, legalábbis így mondták nekem. Mit érdekelt engem, hogy mit mondtak, én csak azt a dombot néztem nyugat felé, ott, a messziben.

Hogy lehet, hogy az olyan kicsi? Azt is felmérjük? — záporoztak a kérdéseim, de a geológusok csak legyintettek.

Dehogy, az már Magyarország, mi oda nem mehetünk.

Arra van Debrecen is? — jött a következő kérdés. Ott laknak a rokonaim, akikről csak hallottam, de sosem láttam őket. Édestestvéreim is élnek ott, legalábbis anyám elmondása szerint.

Arra, arra, csak egy kicsit messzebb, úgy kétszáz kilométerre — jött a válasz.

Jól emlékszem, hogy a szívem megtelt szomorúsággal. Soha nem fogok eljutni oda, arra a dombra — gondoltam, hiszen elválaszt tőle a szögesdróttal és határőrökkel őrzött államhatár.

És most itt állok, ezen a dombon, a tarpai Nagy-hegyen, és kutatom, keresem a messzeségben azt a helyet, ahonnan olyan szomorúan vágyakoztam ide. De persze nem találom. Hatvan év nagy idő, sok minden megváltozott.

Néztem a Kárpátok nyugati oldalát, mögötte a távolabbi, messzi ormokat, és eszembe jutott szülővárosom, az azt körülölelő hegyek, a tizenhárom évesen megmászott Hoverla a Máramarosi-havasokban, a szép emlékek. Jó régen volt.

Még egyszer körbenéztem, és elindultam vissza a kocsinhoz. Persze közben nézelődtem, jókedvvel, hiszen kedves, régi emlékek elevenedtek fel bennem. Ráérősen ballagtam, elmerengve a látot-

akon, a felrémllett emlékeken, és észre sem vettem, hogy már ott állok a kocsinál. Körbenéztem, és eszembe jutott, hogy itt valahol lennie kell egy kis borászatnak, ahol kellemes, jól iható borokat készítenek. Legalábbis ez a hír járja. Így hát elindultam megkeresni... ■



Grafika: DSJ/OpenAI

A tarpai Nagy-hegy

A tarpai Nagy-hegy (avagy Szőlő-hegy) a Beregi-sík egyik különleges geológiai képződménye: egy kb. 10,5 millió évvel ezelőtt keletkezett vulkáni kúp maradványa.

A vulkanikus alapkőzetet a későbbi földtörténeti folyamatok során löszréteg fedte be. A Nagy-hegy nemcsak természeti, hanem régészeti szempontból is jelentős. 1975-ben, pinceásás közben került elő az első honfoglalás kori sír. Tarpa neve 1299-ben jelenik meg először oklevélben. A település középkori jelentőségét az is jelzi, hogy már ekkor állt Szent András tiszteletére emelt temploma.

A 19. századi borvidéki besorolásban ez a térség Tokaj-Hegyalja árnyékában, de önálló és jelentős szőlőtermő tájként szerepel. Az 1884-es Borászati törzskönyv alapján az alsó-bereg-ugocsai borvidékhez 25 település tartozott, köztük Tarpa is. Ekkor a borvidéken 2797 hektár szőlőt műveltek, és az onnan szüretelt termésből

átlagosan 20 ezer hektoliter bort készítettek. A térség fontos fajtái között a furmint, a fehér és fekete járdovány, a rózsza és a fehértermő szerepelt. A filoxéra itt is éreztette hatását, a szőlő helyére sok helyen gyümölcsösöket telepítettek. Ez magyarázza, hogy Tarpa hírnevében a szilva, a szilvalekvár és a pálinka vált meghatározóvá.

A trianoni határváltozások után a történeti Beregszász-nagyszőlősi borvidék nagyobb része Magyarország határain kívülre került. A helyi borkultúra a 20. században a világháborúk és a szocialista tervgazdaság miatt fokozatosan leépült.

A tarpai Nagy-hegyen 1860-tól 1986-ig működött kőbánya. Ez a korszak jelentősen átalakította a hegy arculatát. Bezárása után a hegy korábbi ipari funkciója megszűnt. A bányagödör és a feltárt kőzetfalak azonban megmaradtak, így a Nagy-hegy egyszerre lett szőlőhegyi, geológiai, természetvédelmi és ipartörténeti emlékhely. A Nagy-hegy 1982 óta országos jelentőségű védett természeti terület.

DSJ



BORUM, BORUM, mondd meg nékem, mi a legjobb a borvidéken?

Kerekes Sándor riportja

Hol tart ma a magyar borágazat, a helyi borturizmus, a református borászközösség, és hol tart ez a vidéki életforma? Ezekre a sorsdöntő kérdésekre próbált választ kapni szerkesztőségünk a Kárpát-medencei Református Szőlészek és Borászok hajósi rendezvényén. Az idén 15 éves Debreceni Borozó Magazin szakmai tanácsadóként a kezdeményezés 2014-es indulása óta támogatja a Magyarországi Református Egyház egyedülálló programját. Többek között részt vesz a Magyarországi Református Egyház bora és a Református Közéleti és Kulturális Alapítvány bora címek odaítélésének felelősségteljes folyamatában.

Bár a konklúziót a cikk végén érdemes levonni, mégis következzen most egy gondolatébresztő állítás. Szerintem a BORUM ma már nem pusztán egy egyházi és borászati program, sokkal inkább közösség: egy élő tükör. Megmutatja, merre halad évezredes magyar borkultúránk, amelyet a hit és a szőlő egyszerre tart fenn, de bizony próbára is tesz.

A Hajós-Bajai borvidék a borban jártas ember számára már évszázadok óta egy különleges, 1990 óta önálló borvidék a Kárpát-medencében. Hajós és Császártöltés a mai, modern ember számára pedig egy olyan felfedezésre váró világ kapuja, amelyen érdemes belépni. A Bácskai-löszhát nyugati lejtőibe vajt hangulatos pincék, a sváb hagyomány,

a könnyed, jó ivású borok, a családi történetek, a nyitott pinceajtók és az igazi vendégszeretet fogadják az érdeklődőt. Ebben a miliőben találkozott március 6. és 8. között a BORUM, a Kárpát-medence református szőlész-borász közössége. Az idei esemény három napja így egyszerre volt borverseny, szakmai műhely, közösségi ünnep és lelki alkalom. A BORUM erejét talán éppen ez adja: egy asztalhoz ülteti a nagyüzemi borászat tulajdonosát, a borakadémikust, a sommeliert, a lelkészt, a püspököt, a helyi vendéglátót és azt a termelőt is, aki életében először talán nemcsak meghallja, hanem meg is fogadja, hogy mi erős a borában, és min kell még javítania.

Zila Gábor, a BORUM főszervezője, a Református Közéleti és Kulturális

Alapítvány ügyvezetője szerint egy ilyen közösség megszervezése és megtartása önmagában is kegyelmi állapot. – „Én nagyon-nagyon hálás vagyok ezért a közösségért, mert napról napra, hétről hétre és évről évre kitartunk egymás mellett.”

A hálaadás közös élményét a beszélgetések mélyén beárnyékolta a szőlő egyik legpusztítóbb fitoplazmás betegsége, az aranyaszínű sárgaság is.

– „Sajnos már látszik, hogy vannak, lesznek olyan gazdák közöttünk, akiknek a leggyakrabban használt kéziszerszáma a következő időszakban a kisbalta lesz és könnyek között fogják kivágni azt a szőlőt,

pohár mellé, akkor a bor nyitottá, oldottá teszi a hangulatot. És gyakran feltesznek nekem olyan kérdéseket is, amit lehet, hogy egy templomban az istentisztelet után nem fogalmaznának meg.”

A vasárnapi úrvacsorás istentiszteleten **Balog Zoltán, a Dunamelléki Református Egyházkerület püspöke** hirdetett Igét. Üzenetében rámutatott: a bor egyszerre lehet ajándék és felelősség. Veszéllyé válhat, ha az ember elveszíti a mértéket, de lehet jel is, amely túlmutat önmagán.

– „Bizony, ha nem mértékkel élünk, és nem az Isten akarata szerint élünk azzal a sok jóval, amit nekünk adott, akkor az ellenünk fordul. Így válhat a borivás szenved-

Bajai borvidéken is adott az a felhalmozott tudás és hagyomány, amely jól iható borokat eredményez. Ugyanakkor annak nem örülne, ha a világfajták teljesen kiszorítanák a régi szőlőkultúrát.

„Én az autentikus, ősi szőlőfajtáknak a feltétlen híve vagyok, mert azt gondolom, hogy ami máshol nincs, az mindig vonzó. Igaz, hogy a magyar fajtákra nagyobb odafigyelés kell, többet kell vele dolgozni,



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

amiért egy életen keresztül dolgoztak. Ezzel együtt jó volt azt is látni, ahogy egymást támogatják, szakmai tanácsokkal segítik. Ez is bizonyítja számomra, hogy mennyire élő ez a lelki és szakmai közösség. Ezért is olyan óriási küldetés és felelősség a BORUM-ot megszervezni. Ráadásul tudjuk, hogy ezt a feladatot mi nem is feltétlenül a feletteseinktől, hanem az Úristentől kaptuk.”

Papp Szabolcs Zsolt, a Hajós-Császártöl-tési Református Társegyházközség lelkipásztora is rendkívül fontosnak tartja az őszinte párbeszéd erősítését a helyi borászok közösségével. – „Minden kapcsolatnak az alapja az őszinteség és a barátság. És mondhatom, hogy ezekkel az emberekkel én nagyon jó barátságban vagyok. Amikor leülünk beszélgetni egy

délybetegséggé. De mi a borban elsősorban Isten ajándékát látjuk, nemcsak a természet csodáját, hanem a teremtés csodáját.”

Kovács Pál borakadémikus, a zsűri elnöke számára a hajósi és a császártöl-tési pincefal nem ismeretlen terep. Visszatérő látogató, mert ezt a vidéket nem a nagyvárosi fesztiválok zaja, hanem a pinceajtók mögötti vendégszeretet jellemzi. – „Nekem ez a térség a szívem csücske. Amikor erre járok, mindig végigsétálok a pincefaluban. Azt gondolom, hogy csak a legnagyobb tisztelettel lehet beszélni egy olyan sváb közösségről, amely az 1700-as évek óta folyamatosan a magyar borkultúráért dolgozik.”

A kistermelői borok javuló minősége pedig bizakodásra ad okot. A Hajós-

viszont különlegességek. A fogyasztók szeretnek különlegeseket kapni, a borász meg szeretne kevesebb munkával is ugyanahhoz a bevételhez jutni. Szerintem egyértelmű, hogy hosszú távon melyik a jobb stratégia.”

A kistermelői borok bírálata **Piskor Fanni borstratégiai tanácsadó, márkagyakövet, szőlész-borász mérnök** számára valóban személyes élmény volt. – „Izgalmas volt a kistermelők, háztáji borkészítők borait megkóstolni. Nekem mindig közel áll a szívemhez, ugyanis nagypapámnak is van egy kis telke, mi ezt úgy mondjuk, hogy van egy hegyünk, 0,5 hektáron. Ilyenkor mindig úgy próbálok pontozni, hogy az alapvetően nagyon szigorú oldalamat egy kicsit háttérbe helyezem és megnézem azt, hogy mondjuk minek örülne az én nagypapám.” ►

Szik Máttyás háromszoros magyar bajnok sommelier, szaktanácsadó bírálati tapasztalatai vegyesek voltak. Találkozott kiemelkedő tételekkel és ismétlődő hibákkal is. Szerinte ezért kulcskérdés az önértékelés: a bírálat ne sértődéshez, hanem tanuláshoz vezessen. – „A bor átmenet egy művészet és egy iparág között, tehát ebben mindig benne van a termelő, a terület, a hagyományok, szóval a terroir. Következésképpen nagy hangsúlyt kellene kapjon az, hogy hogyan reflektálunk saját magunkra, akár pozitív, akár negatív értelemben.”

„Kolléga borát bírálni egyszerre felelősség és tanulás” – mondta **Bihari Ákos Ferdinánd mádi borász, zsűritag**. Amikor a hajósi pincefaluban egy gazda Ákostól megkérdezte a borában érezhető keserű íz okáról, akkor őszintén, de nem bántóan elmondta, hogy mi lehet a hátterben. „Együtt átvettük a technológiát, hogy mikor, mit csinált, és amikor jeleztem, hogy hol lehet a probléma, elgondolkodott rajta. Biztos vagyok, hogy a következő szüret idején ki fogja próbálni.”

Mendler Zoltán császártöltési szőlész-borász szintén meghívást kapott a BORUM zsűrijébe. Saját gazdasága több lábón áll: szőlő, bor, bodza, palackos értékesítés és falusi vendéglátás. Ezért különösen érzékenyen figyel, milyen jövő vár a térségre. – „Azt látom, hogy a nagy

újjá. – „Tíz éve még sokkal halottabbnak tűnt a hely, mára viszont egy fiatal generáció küzd, dolgozik Hajósért. Szívvel-lélekkel tanulnak, készítik a borokat és komoly eredményeket érnek el. Én bízom benne, hogy megindulunk felfelé és szárnyalni fogunk.”

Akkor mi a BORUM idei konklúziója? A Kárpát-medencei borász közösségnek igenis van mit javítania, van mit féltetnie, van mit újragondolnia, de van mire építenie is. Ha összekapcsolódik a hit és a bor, akkor a találkozó is olyanná válik, mint egy többgenerációs borászati vállalkozás. Olyan tudás és kapcsolati tőke halmozódik fel benne, amelyre mindig támaszkodhat az egész református közösség. ■



Stumpf Balázs herceggúti borász már másodszor bíralt a BORUM borversenyén. Meggyőződése, hogy a borász számára a visszacsatolás különösen fontos. – „Ha valaki nem szeretne folyamatosan a saját feje után menni, és tényleg nyitott és kíváncsi arra, hogy más mit gondol, meg a kritikát jó értelemben tudja fogadni, akkor szerintem a szakma véleményét érdemes meghallgatni.”

borvidékeket a hazai és a külföldi turisták már megismerték és most olyan helyekre is eljönnek már, mint Császártöltés vagy Hajós, ami nem annyira preferált. Bár a borfogyasztás visszaesett, mindenki panaszkodik, de a borturizmusban, a kistermelői, borkóstoltatós, vendégfogadós vonalban én látok fantáziát.”

Schauer András hajósi borász, zsűritag szerint a pincefalu főnixmadárként éled

A Magyarországi Református Egyház fehér bora 2026:
Naár Családi Pince és Szőlőbirtok – Furmint,

A Magyarországi Református Egyház vörös bora 2026:
Matias Borászat – Syrah,

A Református Közéleti és Kulturális Alapítvány fehér bora 2026:
Góhér Pince – Királyleányka,

A Református Közéleti és Kulturális Alapítvány vörös bora 2026:
Lakner Winery – Merlot.



Kis pince, kis tétel, nagy odafigyelés

Kerekes Sándor riportja

Hihetünk-e abban, hogy a nevünkben ott rejlik a végzetünk? Hogy a nevünk befolyásolhatja személyiségünket, ezáltal sorsunkat? Ezek a kérdések motoszkáltak a fejemben, amikor Góhér Zoltán borászt felkerestük a Császártöltésen, a Főkáptalani Pincesoron található Góhér Pincében, annak apropóján, hogy az idei BORUM-on, a Református Közéleti és Kulturális Alapítvány fehérbor-kategóriájának győztesévé az ő Királyleánykáját választotta a szakmai zsűri.

„Könnyezzen a góhér s bandérista bakar” – szól Csokonai Vitéz Mihály 1794-es Vizital című költeménye, amelyben a góhér – a bakar, azaz a bakator mellett – őshonos szőlőfajtaként jelenik meg. A kutatások szerint a fajta magyarországi jelenléte egészen IV. Béla koráig vezethető vissza. A történeti kitérő után azonban érdemes visszakanyarodni Góhér Zoltánhoz. A vele folytatott beszélgetés is megerősített abban, hogy ha pozitív

töltetű számunkra a nevünk jelentése, az bizony segíti, hogy minél inkább önzonosakká váljunk. Az ő története is így alakult. Egy erdőmérnöké, aki sokáig csak fogyasztóként nézte a bort, de egyszer csak rájött: amit gyerekkorában magába szívott, azt nem kívánja többé elengedni. A Góhér név és a szőlő közötti különös, szinte sorsszerű kapcsolat az ő életútjában is kiteljesedett. ►

A családi gyökerek Bács-Kiskun megyéhez kapcsolják. Nagyszülei Páhiról származtak, édesanyja érsekszanádi, édesapja pedig a Gemenci Erdészethnél dolgozott. A família és a családi vállalkozás ma is az erdőhöz kötődik, de a szőlő soha nem volt idegen közeg. Zoltán nagyszülei saját termésből készítettek bort, a régi, tölgyfahordós világ rendje szerint. „*Én gyakorlatilag a szőlőben éltem a gyerekkoromat velük együtt. RS traktoron tanultam vezetni. Az volt az első dolog, amit életemben vezettem*” – mondta. „*Arra is jól emlékszem, hogy volt egy 55 hektós hordónk, amelybe befértem, és belülről kalapáltam le a borkövet*” – idézte fel nevetve.

a tiszta, élénk világot keresem.”

Császártöltésre 2008. július 31-én érkezett, feleségével – akkor még menyasszonyával – együtt. A császártöltési erdészethnél kapott munkát, szolgálati házat, autót, megélhetést; vagyis mindazt, amiből egy fiatal pár el tudja kezdeni az életét. Az első nap még bizonytalansággal telt: ültek a házban, és azt kérdezték maguktól, mi lesz most velük. Aztán elindultak a faluban, és hamar kiderült, hogy ezen a településen nem lehet úgy élni, hogy az ember ne találkozzon a pincékkel. Zoltán szerint Császártöltésen „*minden a pincéből indul és oda tér vissza*”.



A Góhér név kapcsán családfakutatóval egyébként keresztapja már foglalkozott, aki levéltárakban és könyvtárakban járva jutott el az egri szálakig. Ezért neki inkább már az a dédelgetett álom jutott, hogy a régi családi birtokon telepített gohér parcelláról, a gyermekkor emléke előtt tisztelve mutatja meg palackban is, hogy mit jelent a név mögött a fajta.

Soproni egyetemista évei alatt – erdőmérnökként és vadgazda mérnökként végzett – már formálta, csiszolta a borokkal kapcsolatos ízlését. – „*A fehérékhez, például az olaszrizlinghez mindig közelebb álltam, de a kékfrankos sem maradt tőlem távol. Szerettem ezt a savasabb, feszebb karaktert, és a saját boraimban is ezt*

A pincesor nem külön attrakció, nemcsak turisztikai kirakat, hanem a falu életének mindennapi szövege. A Hajós–Bajai borvidék egyik legerősebb üzenete éppen ez. A sváb falvak, Hajós, Nemésnádudvar és Császártöltés pincefalvai és pincesorai nem pusztán épített örökséget jelentenek, hanem olyan helyet, ahol bor, beszélgetés, vendégfogadás és helyi identitás egymást erősíti. Zoli szerint Császártöltés „*Hajós árnyékában*” saját hangját keresi. Bár kisebb, csendesebb, mint a hajósi pincefalu, úgy tűnik, hogy vannak, akik pontosan ezt a személyesebb, hangulatosabb teret szeretik.

Zoltán először vendégként, kíváncsi helyiként járta a pincéket. Munka után már nem kellett autóba ülni: elég volt elsétálni

valakihez, beköszönni, beszélgetni, kóstolni. Pista bácsik, Józsi bácsik, pincésori főzések és barátságok vezették egyre beljebb a borkészítés világába. Később megismerte a Pittenauer Wineryt, illetve a Szemerey Pincét is, ahol olyan bortételeket, kuriózumokat kóstolt, amelyek megmutatták: ebből a vidéki, sokszor hétköznapi gondolt világból mennyivel több is kihozható. Elkezdett egyre többet olvasni, kérdezni, és közben folyamatosan tanult. A közösség pedig nem zárkózott el előtte. Ez az önzetlenség, nyitottság a mai napig megmaradt és a Góhér Pince fontos erkölcsi alapköve lett.



muskotály, kékfrankos jelenik meg a portfólióban. Az olaszrizling különösen fontos számára: alappillér, amelyet nehezen engedne el, mert ebben érzi azt a hagyományos, mégis személyesen formálható karaktert, ahonnan tovább lehet lépni. Közben minden évben kipróbál valami újat. A reduktív világ kezdettől közel áll hozzá, de egyre jobban érdekli a fahordó és az érlelt stílus is.

A vendégekhez való viszonyát a közvetlenség jellemzi. Nem szereti a tudálékos beszédmodot, amely csak szakmabelieknek érthető. Tudna így beszélni, hiszen sokat tanult és kóstolt,



Fotók: Kerekes Sándor

Az első saját szüret 2018-ban jött el. A kis pince megvételét nem követte saját ültetvény vásárlása – „*sem időm, sem energiám nem lett volna rá*” –, ezért inkább szőlőt vásárolt. És ez megmaradt a mai napig. Császártöltésen olyan szőlészekkel dolgozik, akikkel meg lehet beszélni a részleteket: melyik sor készül neki, hogyan legyen a növényvédelem, milyen legyen a terméskorlátozás, mikor jöjjön el a kézi szüret ideje. A szüret időpontját különösen meghatározónak tartja, mert „*ott dől el minden, hogy milyen bor születik az adott évből*”.

A Góhér Pince évente hat-hét fajtaval dolgozik, jellemzően 3–5 hektós tételekkel. Királyleányka, olaszrizling, chardonnay, sauvignon blanc, Irsai Olivér, ottonel

de nem ez érdekli igazán. Azt keresi, milyen élménnyel menjen haza a betérő vendég. „*En azt gondolom, hogy mindenki számára az a jó bor, ami neki ízlik. És az ízlés az mindenkinek más.*” Amikor kihirdették, hogy a Góhér Pince Királyleányka bora lett a Református Közeleti és Kulturális Alapítvány fehér bora, nagyon megérintette a siker, és a császártöltési borászok együttesével együtt örültek vele. Sok visszajelzést kapott, a falu májusfájára pedig ő köthette fel azt a bizonyos palackot – ez számára különösen szívemengető gesztus volt.

Annak is nagyon örül, hogy 12 éves fia egyre többször megy vele a pincébe: fejtéshez, tartálymosáshoz, szivattyúzáshoz, préseléshez, bogyózáshoz. – „*A fiam*

sokáig azt mondogatta, hogy erdész lesz, mint az apja és a nagyapja. Mostanában viszont már néha azt mondja nekem: lehet, hogy inkább borász lesz.”

Hogy a Góhér név tíz-húsz év múlva újabb történettel gazdagodik-e a császártöltési pince falai között, azt majd az idő dönti el.

Addig is megmarad a jól bevált szlogen: kis pince, kis tétel, nagy odafigyelés. ■



Ahol a víz borrá válik

Lakner Lászlóval Kovács Pál beszélgetett

A Napforduló Étteremben ülünk, Császártöltésen vagyunk, amit svábul Tschasartet-nek neveznek, hogy is mondják ezt svábul, kérdezem Lakner Lászlótól, a Lakner Winery tulajdonosától. Császártet, de tsch-val írják, van egy sváb szótárunk, abban fonetikusán leírják ezeket a sváb szavakat.

Látogatásunk apropója, hogy a Lakner Winery Merlot 2024 bor nyerte a Kárpát-medencei református borászok borversenyének, a BORUM-nak az egyik díját, a Református Közeleti és Kulturális Alapítvány vörösbor kategóriában, amiért is itt ülünk a Napforduló Étteremben Lakner László borással, tulajdonossal.

Ha jól láttam itt kezdődik a „Sváb sarok” borút, legalábbis az van kiírva a főút mellett.

Lakner László: Valóban, a pincészetünknel, a Lakner Winery-nél, illetve az éttermünknel kezdődik, ez a belépőpont, de itt van az „Örjeg és Szőlőhegyei Natúr-park” határa is, ami a Duna ártere és Duna-Tisza közí homokhátság határán húzódó lápvidék déli részének neve, ahol a víz borrá válik – vallják az itteni svábok. A pincészet angolos hangzású nevével nem a sváb gyökereket akartam megtagadni, inkább csak jelezni szerettem volna vele, hogy borászatunk inkább az újvilági stílust és borkultúrát tekintve vezérlő csillagnak.

Értem. No, akkor kezdjük az elején, ki is az a Lakner László?

Én őshonos császártöltési vagyok, itt születtem egy sváb családban, amelynek elődei a XVIII. század közepén érkeztek ide a Dunán, valószínűleg ulmer schachtel (ulmi skatulya) hajókkal, így nevezték az egyszerű, dobozszerű építményekkel rendelkező dunai hajókat. A családjunknak mindig volt szőlője, de ez egy császártöltési sváb családnál nem is lehetett másképpen.

Jól gondolom akkor, hogy nem te vagy az első a családban, aki borkészítéssel foglalkozik?

A mi családjunkban hagyomány volt a szőlő művelése, a szocializmusban, amikor egy embernek csak 800 négy-szögöl szőlője lehetett, a mi családjunkban minden felnőttnek volt egy háztájija. Én közben a szőlészeti-borászat mellett döntöttem és jelentkeztem a bajai Bereczki Máté Kertészeti Szakközépiskolába, jó tanulóként, onnan már egyenes út vezetett a Kertészeti Egyetemre, ahol kertészmérnöki diplomát szereztem. Az érettségimre édesanyám azzal a jó ötlettel lepott meg (összhangban az ősk szellemével) hogy van egy nagyon szép szőlő ültetvény eladó, vegyem meg.

Még rá való is van hozzá, ugyanis Ő félretette az édesapám 5 éves koromtól folyósított gyerektartási díját, és a helyi TSZ 4 évi ösztöndíját. A szomszéd területet már az első termés bevételeiből vettem meg. Hát így kezdődött...

Az egyetem elvégzése után 1994-ben az első munkahelyem az Elma Zrt lett. Kertészmérnök gyakornoknak vettek fel, de egy hónap múlva már egy új üzletágot bíztak rám, építsem ki a több száz hektár almással rendelkező üzem étkezési alma értékesítési rendszerét. Mivel megkaptam minden feltételt a jól prosperáló cégtől,

így pár év alatt piacvezető pozícióba kerültünk az áruházláncok étkezési almaszegmensében. 1997-ben megházasodtam, és ezzel egy új perspektíva jelent meg az életemben. A párom nagyon támogatta azt az elképzelésemet, hogy a már meglévő közel egy ha-os szőlőbirtokra építve kezdjünk egy saját borászati vállalkozásba. Új idők kezdődtek, de 20-as éveiben az ember csodákra képes. Minden kezdeti nehézség ellenére 1998-ra már volt pince, tartályok, és egy kicsivel több szőlőültetvény is. A nagy ugrás 1999 nyarán történt, kihasználva a még élő kereskedelmi kapcsolatokat, sikerül belistáztatni magunk az épp bevezetésre kerülő jövedéki törvény miatt keletkezett

A sors ismét utat mutatott nekem, amikor nyár közepén találkoztam Csatai Imrével, aki régi ismeretség alapján felajánlotta nekem, hogy vegyem át az évek óta használaton kívüli császártöltési nagyüzemi borpincéje üzemeltetését. Majd kifizeted, ha lesz pénzed... mondta. A szőlők árából még sikerült anynyira felújítani a gépeket, hogy el tudtuk kezdeni a szüretet. Már csak piac kellett.

Az egyik barátom telefonon mondta, hogy olaszok járnak a borvidékeket, és mustot vásárolnának. Felhívtam őket, megszületett az első üzlet, ami mindjárt irány is szabott. Éreztem, hogy ez lesz a mi utunk: a hűtött, tisztított fajtamustok.

kapcsolat gyorsan átváltott párkapcsolatba, végül pedig már üzlettársak is lettünk. De ez az év nemcsak a párkapcsolat éve volt, hanem a nagy tapasztalás éve is. Egy életre megtanultam, hogy a bor piaci ára és az önköltség néha nagyon távol járnak egymástól, és hogy egy nagy olasz termés akár brutális piaci összeomlást is okozhat. Ez az év ilyen volt. Az első év sikere magabiztossá tett, már nemcsak mus-



Fotók: Kerekes Sándor



borellátási vákumban egy áruházláncba, ahol sikereket értünk el.

2001-ben már volt 20 ha szőlőnk, a fókusz átkerült a folyamatos lépésről-lépésre fejlődésre. A kétezres évek közepén palackos borainkkal bekerültünk az Auchan áruházak polcaira, borversenyeken is szép eredményeket értünk el. Ez a sikeres és szép időszak 2010-ben ért véget egy válással, a borászat a volt feleségemé, a szőlők az én tulajdonomba kerültek. De a sorsnak nem az volt a szándéka, hogy szőlőműves legyek! A 2010 májusi fagy 100%-os kárt okozott az ültetvényeimben, ezt már nem volt anyagi erőm korrigálni. Az összes ültetvényt eladtam rövid időn belül, és az új kibontakozási lehetőséget kerestem.

Már csak technológia kellett. Egy barátom akkor számolta fel a borászatát, elhoztam a kóraccél tartályait, hűtőjét, szivattyúit, „majd kifizetem, ha lesz rá pénzem”. A flotálás tudományát Varga Árpitól és kollégájától Knábel Lacitól tanultam meg, örök hála nekik! Már csak szőlő kellett! Hál istennek a töltési szőlősgazdák már régről ismertek, megbíztak bennem, tudták, hogy ki fogom fizetni a termésük árát, bármi történik is. Nem kellett hozzá más e sok szerencsés együttálláson kívül csak emberfeletti hit abban, hogy ez össze tud állni egy működőképes egészé! Összeállt!

2011 nagyon fontos év volt. Ekkor érkezett meg a borászathoz Kovács Melinda. Először, mint kolléga, majd ez a

tokat készítettünk, hanem fajtaborokat is piaci értékesítésre. De ebben az évben nem kellett a bor egy forgalmazónak sem, hozták Olaszországból harmad áron. Sőtét fellegek gyűltek a fejünk felett, már július volt, de tele volt a pince borokkal, és sok gazda még nem volt kifizetve. Ha úgy érkezünk meg a következő szürethez, hogy tartozunk a termelőknek, akkor vége a dálnak. De az isteni csoda most is megtörtént. A kormány megérezte a bajt, és import tilalmat vezetett be az olasz borokra. Hirtelen nagyon kelendő lett a borunk, az árát is megkaptuk pár nap alatt, kifizettük az adóságainkat, és tisztalappal kezdtük a következő szezont.

Szóval kalandos volt a kezdet, de a sikerek és kudarcok kirajzolták az utunkat. ►

szőlőt dolgozunk fel, és rendelkezünk 30 ezer hl jó minőségű tároló térrel. Szóval egy jól működő középborászatot hoztunk létre.

Laci, mondd meg nekem légy szíves, hogy mi a további elképzeléseitek, merre akartok tovább fejlődni?

Az igazság az, hogy látva a világpiac állandó bizonytalan hullámozását, úgy döntöttünk, hogy mi a globális piaci szerepünk mellett elkezdünk építeni egy a lokális piacra, szolgáltatásokra épülő

Bórum-ra készült el. Ennek érdekessége, hogy egy régi ászoktér lett átalakítva vendéglátásra, mintegy 3 méter vastag földtakarás fedi az épületet. A birtok kiteljesedéseként jövő tavaszra tervezzük egy 20 fő befogadására alkalmas szálláshely együttes kialakítását. Így komplex kiszolgálást tudunk biztosítani majd mind a bor és gasztró turistáknak, mind a természetjáróknak, mind a világtól elbújni vágyó városiaknak.

Jól hangzik, lehet, hogy alkalomadtán ki is próbáljuk majd. Kedves Laci, az utolsó



Ha jól értem, akkor erről a borászatról van szó, ahol most vagynak?

Pontosan. Persze azóta sok minden történt. Lecseréltük modern új gépekre a feldolgozósort, felújítottuk a meglévő tároló tartályokat, vásároltunk kb. 5000 hl technológiai tartályt. Korszerűsítettük az épületeket, lecseréltük a nyílászárókat, beszigeteltük a falakat, hőszivattyús hűtés-fűtés rendszerünk van. A 110 kW-os napelemparkunk pedig már több áramot termel, mint amennyit éves szinten felhasználunk.

A koncepciónk pedig egyre jobban kikristályosodik. A helyi gazdák szőlőiből hűtött tisztított fajtamustokat készítünk, ha igény van rá ebből rendelésre borokat is erjesztünk. Évente átlag 40 ezer mázsa

tevékenységek, ez pedig a turizmus, vendéglátás. Császártöltés és környéke egyre több turistát vonz. A helyi minőségi borok, a pincefalu, a Vörös Mocsár, a halas tavaink és folyóvizeink olyan egyedülálló élmény nyújtanak amire tudunk építeni. Első lépésként 2024-ben felépítettük zöldmezős beruházásként exkluzív éttermünket, a hozzá tartozó modern konyhával. Majd kialakítottunk az ipari borászat egyik részében egy kézműves borászatot és pezsgőüzemet. Az étterem koncepciója a bor és a kenyér misztériumára épül. Én készítem a borokat, a feleségem, Melinda pedig a kovászos kenyeret.

A 120 fő befogadására alkalmas rendezvénytermünk idén télen, gyakorlatilag a

kérdésem lenne, mit jelentett neked a BORUM díj?

Erre nagyon egyszerű a válaszom, a díj, amit a Merlot borunk nyert, az elmúlt 30 év munkájának megkoronázása. Természetesen egy nagyon fontos visszajelzés, hogy jó úton járunk, ami sok erőt ad a további munkánkhoz.

Nos, ha valaki meg akar ismerkedni a császártöltési szépségekkel, svábos vendégszeretettel, szeret horgászni, lecsendesedni, sétálni, borozni, jót enni, ne felejtse arra járva betérni a Napforduló Étterembe, csak előtte telefonon egyeztessen. ■



Bemutatjuk

Fotók: Darin Sándor

A Pajta Bortár „sztori”

Andrási László borással Veszprém egyik történelmi pincéjében beszélgettünk

Csodálatos ez az épület és fantasztikus ez a rálátás a Veszprémi Várra és az Érseki Palotára. Mesélnél pár szóban arról, hogy hol is vagyunk pontosan?

Andrási László: A Rákóczi szabadságharc befejeztével az elnéptelenedett egykori Sárszeg nevű település ismét fejlődésnek indult a Séd partján. Ennek a településnek a része a Pajtakert, vagy Pajtadomb, mely kezdetben a bővülő veszprémi lakosság élelmezését szolgáló mezőgazdasági terület volt. Itt az 1720-as évektől épültek gazdasági-, majd lakóépületek, később pedig vált a terjeszkedő város részévé. Ez a ház is ilyen, a pincéje – három egymásból nyíló pinceág – szőlő feldolgozására, bor tárolására szolgált és az érsekség – pontosabban a káptalan – tulajdonában állt egészen a szocializmus időszakáig.

Téged mindenki somlói borásként ismer. Mikor és milyen céllal vásároltátok meg az épületet?

Mi 2022-ben vásároltuk meg, ez lett családunk otthona, a pincében pedig borszaküzletet alakítottunk ki.

Mi adta az ötletet egy saját borbolt nyitására?

Somló Kincse Kézműves Kispince néven családi borászatot működtetünk, ahol a termesztés fókuszában régi magyar szőlőfajták állnak. Ezek termesztésben



tartása számunkra egyfajta küldetés, így a borboltunkat is elsősorban az ilyen fajták-ból készült borok lelőhelyének szántuk.

Milyen borokat forgalmaztok itt?

Szortimentünkben jellemzően kis családi borászatok borai találhatók meg, olyan termelőké, akik környezettudatos módon szőlészkednek és minimális beavatkozással készítenek természetes borokat.

Ahogy bejártuk a pinceágakat felfigyeltem egy különlegesen berendezett részre...



Igen, az utca felőli bejáraton át egyenesen a borszaküzletbe jutunk, a bolt melletti pinceágban pedig egy sajátos közösségi teret alakítottunk ki, melyet korhű bútorokkal rendeztünk be. Itt borász kollégák közreműködésével rendszeresen tartunk borkóstolókat, amikre nemcsak törzsvásárlóinkat, de minden kedves érdeklődőt szívesen várunk. ■

DSJ

Hagyomány és innováció nyolc évtizede

Darin Sándor írása

Alig egy hónapja jártunk a Somló oldalában, a Tornai Pincészetnél, ahol Tornai Tamással beszélgettünk családi örökségről, szakmai kitartásról, a somlói borok karakteréről és a borászat jövőjéről. Lapzártánkkor pedig megérkezett a hír: a pincészet 2022-es Apátsági Furmintja elnyerte a XXIII. Balatoni Borok Versenyén a Balatoni Borrégió Legjobb Fehér Bora címet. A díj nem egyedüli siker: az Apátsági Furmint nagy aranyérmet, a Selection Grófi Hárslevelű 2022 és a Prime Olaszrizling 2023 aranyérmet, míg a Zenit 2025 ezüstérmet kapott.



Van, amikor egy családi történet szinte egybeolvad egy borvidék sorsával. A Somló oldalában, a Tornai Pincészetnél járva pontosan ezt érezzük: itt nemcsak borokról, dűlőkről és évszázadokról van szó, hanem kitartásról, újrakezdésről, hagyományról és folyamatos megújulásról.

Tamás, menet közben szóba került a „80-as csomag” és a 80 év. Miről szól ez a történet?

Tornai Tamás: A családunk somlói története édesapámmal kezdődött. Apácatornán született, innen alig néhány kilométerre, és gyerekkorától nagy álma volt, hogy egyszer szőlője legyen a Somlón. A harmincas években ez egy paraszti család

számára szinte elérhetetlen váagnak tűnt. Aztán jött a háború, amely mindent felforgatott: családokat, birtokokat, régi rendet, emberi sorsokat.

Édesapám 1945 karácsonyán házasodott össze édesanyámmal, aki megvárta, amíg hazatért a háborúból. Egy évvel később, 1946-ban vásárolta meg az első somlói ültetvényt egy innen származó, de a háború után már Budapesten élő zsidó családtól. Így indult el a Tornai család története a Somlón.

A birtok akkoriban még nagyobb volt, de a későbbi politikai viszonyok miatt egy részét el kellett adni. Végül 0,8 hektár maradt, ezen gazdálkodtunk sokáig. Innen ered a nyolcvan év története is: egy kis családi ültetvényből nőtt ki a mai pincészet.

A családi birtoktól a modern borászatig

A beszélgetés közben végigsétálunk a borászaton. A mai Tornai Pincészet már nemcsak egy pince, hanem több korszak egymásra épülő lenyomata. A teraszon,

ahonnan indulunk 200–250 ember is elfér, mellette egész évben nyitva tartó vinotéka várja a borkedvelőket. A pincészet múzeumában nemcsak a Tornai család történetével, de a borvidékkel is megismerkedhetünk. A központi épület 1868-ban, a kiegyezés idején épült épült, amikor az ország új lendületet vett. A későbbi fejlesztések 2005-ben, 2010-ben és 2019-ben pedig újabb tereket adtak a birtokhoz melyek hasonló lendülettel járultak hozzá a borászat életéhez.

Most tulajdonképpen a pince fölött állunk?



Így van. Volt egy koncepciónk, amit hosszú éveken át próbáltunk következetesen megvalósítani. Nem egyszerre épült fel minden, hanem lépésről lépésre alakult ki az az épület-együttes, amit ma látunk.

A szőlőterületek is itt vannak a közelben?

A Somlón szinte minden közel van. Ez egy nagyon kicsi borvidék, másfél kilométeres körön belül gyakorlatilag minden elérhető. Gazdaságilag ez előny, ugyanakkor a Somló híres az elaprózott parcelláiról is.

A régi Somlói bor: több fajta egy palackban

A Somló régi világában az ültetvények nem fajtaazonosak voltak. Egy területen többféle szőlő nőtt együtt: rizling, furmint, juhfark, hárslevelű, tramini. A szüret is együtt történt, és ebből született meg az akkori értelemben vett Somlói bor.

Tehát a régi Somlói bor több fajta közös terméséből készült?

Igen, ez volt a természetes. A fajták ará-



nya termelőnként változott, ezért a borok között is volt különbség. Az első nagyobb fajtaazonos telepítésünk 1962-ben történt, amikor édesapám a terület nagy részét újratelepítette. Én akkor kilencéves voltam, és már rendszeren dolgoztam a szőlőben.

Édesapám 1982-ben ment nyugdíjba, de úgy érezte, még alkotni szeretne valami maradandót. Így 1983-ban jelentek meg az első palackozott Tornai-borok. Ez fontos fordulópontra volt: a családi gazdálkodásból tudatosabb, piacra lépő borászat kezdett formálódni. ►

Bemutatjuk



Gratika: DS/Opera/Al

A Somló

A vár első írásos említése a 14. század közepéről ismert, de a Somló nem egyszerűen katonai erősség volt: birtokközpont, menedék, hatalmi jelkép és gazdasági központ is, amelyhez szőlők, falvak, erdők, malmok és uradalmi jogok tartoztak. A hegy oldalában művelt szőlők ugyanúgy részei voltak ennek a világnak, mint a várfalak, hiszen a Somló hírnevét már ekkor sem csak a magasból figyelő erőd, hanem a lábánál termő bor is hirdette.

A Somló egy vulkanikus tanúhegy, talaja bazaltmálladékban gazdag, alatta homokos-agyagos pannon üledékekkel; az ültetvények jelentős része 170–350 m tengerszint feletti magasságban található. A bazalt hőtároló képessége miatt még az északi oldalon is vannak összefüggő szőlőterületek.

A Somló-hegyi eredetvédett termék-leírás hivatalosan felsorolja a címkén feltüntethető dűlőket, és rögzíti, hogy a dűlőnév használatához a szőlő legalább 95%-ának az adott dűlőből kell származnia.

Legjobb minőséget adó dűlők: Grófi-dűlő, Arany-hegy, Apátsági-dűlő, Séd-dűlő, Szent Márton-dűlő. A fajták közül legfontosabbak a furmint, hárslevelű, juhfark és olaszrizling. A Superior kategóriában hivatalosan csak ezek használhatók. A teljes eredetvédelmi fajtalista ennél azonban jóval szélesebb.

Fordulópontok: terület- vásárlás, pinceépítés, nemzetközi sikerek

A pincészet fejlődésében 1995 hozta az egyik legnagyobb változást, amikor a család megvásárolta a korábban államosított, 18,5 hektárnyi egykori uradalmi és egyházi szőlőterületeket. Ezeket újra kellett telepíteni, majd 1999-ben megépült az új pince is, ahová már az új területekről érkező termés került.

de közben újítani is kell. A kérdés az, hol vannak a határok. Mitől marad valami tradicionális, és mikor válik öncélúvá az újítás?

Szerintem először is a termőhelyet kell tisztelni. A talajban van az igazi örökségünk, még akkor is, ha nem látjuk. Ugyanilyen fontos a környezet. A Somlón a biodiverzitást nem létrehozni kell, hanem megőrizni. A sok kis parcella, a gyümölcsfák, a változatos növényzet mind része ennek a világnak.

A harmadik fontos tényező a fajták tisztlete. Ez nem azt jelenti, hogy semmihez sem szabad hozzányúlni, hiszen a szelekció mindig is része volt a szőlőművelésnek. Ami jó termést adott, azt tovább szaporították. A hagyomány tehát nem mozdulatlanság, hanem élő folyamat.

nél tisztábban jelenhessen meg a borban.

Hol tart ma a Tornai Pincészet?

Ma már 75 hektáron gazdálkodunk, és több mint egymillió literes pincekapacitással dolgozunk. A szőlőt korszerű, kíméletes technológiával dolgozzuk fel, a must nagy része aktív beavatkozás nélkül, gravitációsan kerül a pincébe. Ott pedig olyan körülményeket igyekszünk biztosítani, amelyek között valóban szép borok születhetnek.

Különleges időket élünk, mert a borvilág átalakulóban van. De hiszek abban, hogy a Somló ereje, a termőhely karaktere és a családi múltból fakadó kitartás továbbra is irányt adhat.



Ugyanebben az időszakban a magyar borászat egészében is nagy lendület volt. Megalakult a Pannon Bormíves Céh, a Pannon Bormustra pedig nemzetközi borbírálok bevonásával kereste a legjobb magyar borokat. A Tornai Pincészet több elismerést is szerzett, majd 2001-ben már nemzetközi borversenyeken is megjelent. Egy kanadai aranyérem például nemcsak szakmai siker volt, hanem piacnyitási lehetőség is hozott.

A borászat fejlődése során mi volt a legfontosabb irány?

Mindig jelen volt nálunk az innováció. A borászatban nagyon fontos a hagyomány,

Gravitációs feldolgozás és korszerű szemlélet

A 2005-ben elhatározott újabb fejlesztések után 2010-ben adták át az új létesítményt, 2019-ben pedig újabb nagy beruházás következett. Ekkor alakították ki a pincészet gravitációs feldolgozási rendszerét, amelynek célja, hogy a szőlő és a must a lehető legkíméletesebb módon jusson el a pincébe.

Tamás szerint ez a fejlesztés jól mutatja a pincészet gondolkodását: a technológia nem önmagáért fontos, hanem azért, hogy a termőhely és a fajta karaktere mi-

A Tornai Pincészet története így nem csupán egy borászat fejlődéstörténete. Egy apró, 0,8 hektáros családi ültetvénytől jutunk el egy modern, 75 hektáros birtokig, miközben a közép-pontban végig ugyanaz marad: a Somló tisztelete. A beszélgetés végén pedig már nincs is más hátra, mint ami egy ilyen helyen természetes: megköszölni a borokat. ■



Időutazás a pohárban

Borkóstoló

A Somló érlelhető arcát mutatták meg a Tornai Pincészet borai

Darin Sándor írása

A Somló tetején álló várrom ma már inkább csendes kilátópont, mint erődtámasz, de a kövei között ott sűrűsödik a vidék több évszázados története.

Tamástól azt kértük, hogy egy muzeális borsoron keresztül nézzük meg a Somló nagyszerűségét, de még mielőtt felszállnánk a képzeletbeli időgépünkkel, tegyünk egy rövid betekintést a „friss” borok világába is, ezért bemelegítésként két forgalmi tételt töltöttünk poharunkba. *A muzeális tételek kóstolásánál a rendes tesztünkötől eltérően nem 100-as rendszerben pontozunk, hanem 1-től 5-ig csillagozzuk azokat, ahol + és - jelöléssel jelezzük ha két csillag között árnyaltabb a helyezés. Az összehasonlíthatóság kedvéért az indító friss tételeket is ezek szerint értékeltük.*

Az első a 2023-as évjáratú **Olaszrizling Prémium**. Ez egy fiatalos, könnyen érthető, lendületes olaszrizling, friss savakkal és tiszta gyümölcsösséggel. Szerethető, üde fehérbor. ★★★★★+

A második tételünk a 2022-es évjáratú **Tramini Prémium**. Illatos, üde, friss és aromagazdag. Virágos, fűszeres, enyhén parfümös jegyek, a korty lendületes és jól iható. A Százforduló-dűlőben lévő ültetvény jelenleg újratelepítésen esik át, így ennek a bornak a folytatására kicsit várunk kell majd. ★★★★★+

Akkor vegye kezdetét az időutazás!

Selection Apátsági Furmint 2021: Friss, citrusos és finoman zöldteás karakter. Illatában nyári körte, mandula és enyhe virágos jegyek, a korty élénk savú, tiszta, jó gerincű. ★★★★★+

Selection Grófi Juhfark 2019: Palackérett, de még friss érzetű juhfark, érett köszméte, citrusos és finoman nyári almás jegyekkel. Kerek, harmonikus savakkal és krémes lecsengéssel. ★★★★★+

Selection Grófi Hárslevelű 2017: Mélyebb tónusú, érett, borostyános árnyalatú hárslevelű, mézes, gyógynövényes, mandulás, mangós és kamillás, gyógyfüves jegyekkel. Testes, olajos textúrájú. Komplex, gazdag, hosszú lecsengésű bor. ★★★★★+

Prémium Furmint 2015: Érett, nagy formátumú furmint, virágos, almás, körtés, mandulás, citrusos és finoman hordós illatvilággal. Kortyban telt, határozott savakkal, komoly testtel és hosszú, ásványos lecsengéssel. ★★★★★



Selection Grófi Hárslevelű 2011: Érett hárslevelű borostyán színnel, mézes, kamillás, gyógynövényes, mandulás és enyhén vajas aromákkal. A korty gazdag és rétegzett, szép savakkal megtartva az egyensúlyt. ★★★★★++

Selection Grófi Hárslevelű 2007: Érett, komplex hárslevelű, borostyános színnel

és palackérett, enyhén sherrys karakterrel. Aromában a csokoládé, vaj, eukaliptusz és finoman malátás jegyek érezhetők. Kortyban selymes, telt és hosszú. ★★★★★

Aranykőny Furmint & Hárs 2015: Gazdag, aranyárga, telt édes bor, mézes, körtés, mandulás és gyógynövényes aromákkal. A korty kerek, szép érési jegyekkel és hosszú lecsengéssel. Különleges, desszertboros karakterű tétel. ★★★★★++

Összegezve. Viccesen szoktuk mondogatni, hogy Magyarországon *borpedofilok* vagyunk, mert a vörösborainkat túl fiatal korukban fogyasztjuk. Túrelmetlenek vagyunk, pedig bátran lehetne – természetesen arra alkalmas módon – érlelni még akár évekig is. Erre most itt egy újabb tanúbizonysága annak, hogy sok esetben a fehérboroknak is jól állnak az évek. Döbenten, kalapunkat megemelve álltunk vigyázban a kóstolt borok előtt. Ennek a borsornak volt egy másik tanúsága is, mégpedig az, hogy Somlón a hárslevelű szenzációs és hosszan érlelhető borokat ad. Ha a villányi borászok azt mondják, hogy a cabernet franc náluk megtalálta új hazáját, akkor bátran azt mondhatjuk, hogy a hárslevelű pedig a Somlón talált rá csodás otthonára. Mind a 2017-es, mind a 2011-es évjáratú (15 év!!!) hárslevelűk olyan aromagazdagságról, olyan kerekiségről tettek tanúbizonyságot, hogy a szavunk is elakadt. Közben – sűrű gratulációnk közepette – megjegyezném, hogy a 2022-es Tornai Grófi Hárslevelű a közelmúltban aranyérmet nyert a New York-i Volcanic Wine Awards borversenyen.

Hajrá hárslevelű! Hajrá Somló! Hajrá Tornai! ■



Teszt

FEHÉR FAJTABOROK

Kovács Pál borjegyzete

Tesztelők:

Erményi Tamás - borász hallgató
Kerekes Sándor - Debreceni Borozó
Kovács Pál - Debreceni Borozó
Kovács Péter - borász
Palotás Lehel - Debreceni Borozó
Sebestyén Csaba - Platán Hotel
Szabó Gyula - borász, borgyűjtő
Váradi Zsolt - METRO Debrecen

TESZTGYŐZTES

90

PONT



HÍMESUDVÁR

TOKAJI ZÉTA 2024
FÉLSZÁRAZ / SEMI-DRY

Mint minden évben, idén is meghirdettük a fehér fajtaborok tesztjét. Reménykedtünk benne, hogy sok borászat megtisztel minket ebben a kategóriában és végül 9 borvidék 9 pincésze küldött be összesen 14 bort, 11 féle fajtából. Bár ez nem sok, de mivel ebből a tesztből kiemeltünk azokat a fajtákat, amelyekből elégséges tétel érkezett be a külön kategóriához, nem lehetünk elégedetlenek.

90 pont



Hímesudvar (Tokaj)

Tokaji Zéta 2024

Szép aranyárga szín, zamatos muskotályos, hársas, körtés, barackos, krémes, vajás, ásványos, kicsit mézes illat, zamatos savak, olajos test, a korty nagyon kellemes, mézes, gyümölcsös, ásványos, szép hosszú lecsengés, komoly társasági bor.

Ár: 6.000 Ft – pincészet

vegetális, ásványos, krémes, vajás illat, kerek savak, olajos test, a korty nagyon izgalmas, ásványos, gyümölcsös, kicsit fűszeres, szép érett bor.

Ár: 4.320 Ft – borbolt.hu



Borbély Családi Pincészet

(Badacsonytomaj)

Badacsonyi Kéknyelű selection 2023

Világos aranyárga szín, szép gyógynövényes, nyári almás, ribizlis, köszmítés, virágos, vegetális, krémes illat, élénk savak, olajos test, a korty izgalmas, gyümölcsös, fűszeres, virágos, ásványos, zamatos, krémes, hosszú lecsengés, nagyon különleges bor.

Ár: 6.900 Ft – pincészet

89 pont



Matias Borház (Ócsárd)

Oak Barrel Cifrandli 2024

Világos aranyárga szín, szép sárga dinnyés, őszibarackos, virágos, gyógynövényes, enyhén fás, krémes, vajás illat, kerek savak, olajos test, a korty szép krémes, gyümölcsös, kerek, zamatos, szép hosszú lecsengés, igazi különlegesség.

Ár: 4.500 Ft – pincészet

87 pont

Hímesudvar (Tokaj)

Tokaji Kövérszőlő 2024

Halvány szalmasárga szín, szép mandulás, nyári körtés, barackos, krémes, vajás, ásványos, kicsit fűszeres illat, zamatos savak, szép test, a korty izgalmas, üde, friss, gyümölcsös, ásványos, szép hosszú lecsengés, izgalmas tétel.

Ár: 6.000 Ft – pincészet

Borbély Családi Pincészet

(Badacsonytomaj)

Badacsonyi Rózsakő selection 2024

Halvány aranyárga szín, lassan nyíló, széna-szalmás, virágos, vegetális, ásványos, krémes illat, szép savak, olajos test, a korty kerek, zamatos, fűszeres, nyári gyümölcsös, szép lecsengés, nagy ígéret.

Ár: 4.900 Ft – pincészet ►

88 pont



Borbély Családi Pincészet

(Badacsonytomaj)

Badacsonyi Rózsakő selection 2023

Világos aranyárga szín, szép érett, széna-szalmás, birsalmás, nyári almás,

Etyeki Kúria (Etyek)

MSP Zenit 2023

Világos aranyárga szín, szép nyári almás, körtés, barackos, virágos, gyógy-növényes, mézes, krémes illat, zamatos savak, szép test, a korty szép gyümölcsös, kicsit fűszeres, üde, zamatos, izgalmas, szép hosszú lecsengés, különleges élmény.

Ár: 4.450 Ft – pincészet

86 pont

Gedeon Birtok (Izsák)

Diófás Arany Sárfehér 2023

Nagyon halvány szalmasárga szín, nyári almás, virágos, gyógynövényes, enyhén petróleumos, rezedás illat, zamatos savak, szép test, a korty nagyon izgalmas, gyümölcsös, fűszeres, citrusos, hosszú lecsengéssel, hidegen jó inni.

Ár: 2.040 Ft – borbolt.hu



Gedeon Birtok (Izsák)

Királyleányka 2025

Halvány szalmasárga szín, kellemes nyári almás, körtés, akácvirágos, kicsit fűszeres illat, kerek savak, szép test, a korty kerek, kicsit édeskés, gyümölcsös, friss, zamatos, szép lecsengés, kellemes bor.

Ár: 1.590 Ft – borbolt.hu



85 pont

Hetényi Pincészet (Mecseknádasd)

Kadarka (fehér) 2025

Nagyon világos, szinte fehér szín, szénaszalmás, vegetális, akácvirágos, fűszeres, meggyes illat, zamatos savak, szép test, a korty kerek, izgalmas, citrusos, gyümölcsös, szép lecsengés, egy nagy meglepetés lehet a borkóstolókon.

Ár: 2.800 Ft – pincészet

Ebner Pince (Mozsgó)

Királyleányka 2025, palackminta

Aranyárga szín, élénk, kellemes körtés, kajsziarackos, virágos, krémes, parfümös, citrusos illat, kerek savak, olajos test, a korty telt, zamatos, gyümölcsös, kicsit fűszeres, enyhén alkohol túlsúlyos, szép lecsengés, még érni fog a palackban.

Ár: 1.800 Ft – pincészet

Bujdosó Szőlőbirtok és Pincészet

(Balatonlelle)

Solaris 2025

Világos aranyárga szín, élénk, fűszeres, citrusos, hársas, muskotályos, krémes, körtés illat, kerek savak, olajos test, a korty kerek, gyümölcsös, fűszeres, üde, enyhén savhangsúlyos, jó ivású, nagyon érdekes bor.

Ár: 2.950 Ft – pincészet

Fivérek Borbirtok (Szekszárd)

Omnium 2024

Halvány szalmasárga szín, kellemes, körtés, őszibarackos, mézes, virágos illat, zamatos savak, olajos test, a korty kerek, gyümölcsös, fűszeres, zamatos, szép hosszú lecsengés, baráti társaságoknak.

Ár: 2.900 Ft – pincészet

Gedeon Birtok (Izsák)

Kövidinka 2025

Halvány szalmasárga szín, szép körtés, őszibarackos, virágos, kicsit mézes illat, kerek savak, szép test, szájban kerek, kicsit édeskés, gyümölcsös, zamatos, kerek, szép lecsengés, kellemes nyári bor.

Ár: 1.570 Ft – borbolt.hu



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

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-jegyzet

Kovács Pál értékelése

Egy ilyen teszt után meg lehet nyugodni, mert ezek az igazán nem túl ismert, nem elterjedt fajtáknak a borai nagyon kellemes élményhez jutatták a tesztelő csapatot. Azt gondolom, ha tényleg a magyar borok egyediségét szeretnénk megmutatni a világ borfogyasztóinak, akkor ezekkel a szőlőfajtákkal igazán meg lehetne hódítani a világot. Csak hát, ha megnéznék az ezekkel a szőlőkkel beültetett területek nagyságát, rögtön meg is éreznék a ma valóságába, gyakorlatilag elenyésző, alig pár hektáron művelik őket az országban. Többet érdemelnének.

Teszt

TESZTGYŐZTES

90

PONT

FEHÉR HÁZASÍTÁSOK

Kovács Pál borjegyzete

Tesztelők:

Erményi Tamás - borász hallgató
Kerekes Sándor - Debreceni Borozó
Kovács Pál - Debreceni Borozó
Kovács Péter - borász
Palotás Lehel - Debreceni Borozó
Sebestyén Csaba - Platán Hotel
Szabó Gyula - borász, borgyűjtő
Váradi Zsolt - METRO Debrecen

A borok házassítása mindig izgalmas feladat. Általában a bor szépségének, különlegességének a megtalálása a feladat, a különböző szőlőfajták össze keverésével és bizony ez sok munkával jár, amíg a végeredmény létrejön. Vannak borvidéki kezdeményezések, mint az Egri csillag vagy a MyMátra és persze, egyéni akció is vannak. Ebben az évben ennek a felhívásunknak nem volt nagy sikere, hiszen 6 borvidék, 10 pincészetének 12 borát tudtuk ide sorolni.

90 pont



St. Andrea Szőlőbirtok és Pincészet (Egerszalók)

Örkökő Egri Csillag 2024, Superior

Világos aranyárga szín, érett, szép virágos, nyári körtés, nektarinós, citrusos, őszibarackos, hársas, mandulás, krémes illat, zamatos savak, olajos test, a korty, kellemes, nagyon kerek, gyümölcsös, fűszeres, krémes, hosszú lecsengés, nagyon komoly tétel.

Ár: 6.090 Ft – borbolt.hu

88 pont



Pannónhalmi Főapátság (Pannónhalma)

Tricollis Fehér 2025

Világos szalmasárga szín, kellemes nyári körtés, barackos, citrusos, almás, köszmítés, mézes, krémes illat, zamatos savak, szép test, a korty szép kerek, kellemesen gyümölcsös, zamatos, fűszeres, krémes, hosszú lecsengés, kártyaparti mellé kiváló.

Ár: 3.250 Ft – borbolt.hu

89 pont



St. Andrea Szőlőbirtok és Pincészet (Egerszalók)

Napbor Egri csillag 2025

Világos aranyárga szín, szép nyári almás, őszibarackos, virágos, hársas, mézes, krémes illat, kellemes savak, olajos test, a korty kerek, nagyon gyümölcsös, zamatos, virágos, mézes, nagyon hosszú lecsengés, baráti társaságoknak ajánlom.

Ár: 4.160 Ft – borbolt.hu



Thumnerer Pincészet (Noszvaj)

Egri Csillag 2025

Halvány aranyárga szín, szép mezei virágos, körtés, birsalmás, citrusos, nyári almás, gyógynövényes, krémes illat, zamatos savak, olajos test, a korty zamatos, izgalmas, kellemesen gyümölcsös, krémes, szép hosszú lecsengés, jó inni, baráti társaságban.

Ár: 1.990 Ft – borbolt.hu



Gál Tibor Pincészet (Eger)

Egri Csillag 2025

Halvány szalmasárga szín, kellemes nektarinós, nyári almás, citrusos, virágos, krémes illat, zamatos savak, szép test, a korty kerek, zamatos, nagyon gyümölcsös, kicsit fűszeres, krémes, hosszú lecsengés, szép társasági bor.

Ár: 3.070 Ft – borbolt.hu

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

Így pontozunk mi:

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



Szentpéteri Borpince (Kiskőrös)

Harmony 2025

Világos aranyárga szín, élénk parfümös, körömlakkos, körtés, mezei virágos, fűszeres, kicsit krémes illat, kerek savak, szép test, a korty kerek, parfümös, nagyon gyümölcsös, parfümös, zamatos, szép lecsengés, nyári estékre.

Ár: 1.800 Ft – pincészet



Steigler Pince (Sopron)

Steigler Kaméleon féldes fehér cuvée 2024

Világos aranyárga szín, szép körtés, mézes, nektarinos, narancsos, krémes, vajjas illat, kerek savak, olajos test, a korty nagyon kerek, szép gyümölcsös, édeskés, parfümös, krémes, szép lecsengés, nyári fesztiválok kedvence.

Ár: 2.800 Ft – pincészet

87 pont

Steigler Pince (Sopron)

Fusion BIO 2023

Aranysárga szín, telt, szép krémes, birsalmás, citrusos, virágos, parfümös, mandulás, muskotályos, krémes illat, zamatos savak, olajos test, a korty kerek, gyümölcsös, parfümös, virágos, krémes, szép lecsengés, jól lehet mellette beszélgetni.

Ár: 3.900 Ft – pincészet

Koch Borászat (Borota)

Olasz Módi

Duna-Tiszaközi cuvée 2025

Világos szalmasárga szín, kellemes barackos, kicsit fűszeres, nyári körtés, birsalmás, mandulás illat, zamatos savak, szép test, a korty kerek, gyümölcsös, kicsit petrós, mandulás a végén, szép lecsengés, meleg estékre.

Ár: 2.240 Ft – pincészet



Borbély Családi Pincészet (Badacsonytomaj)

Tomaj Badacsonyi Rózsakő-Olasz rizling-Kéknyelű 2025

Halvány szalmasárga szín, kellemes citrusos, nyári almás, barackos, széna-szalmás, ásványos illat, élénk savak, szép test, a korty kerek, zamatos, izgalmas, gyümölcsös, kicsit fűszeres, vegetális, szép lecsengés, gondolkozós bor.

Ár: 3.760 Ft – borbolt.hu

86 pont

Bárdos Pincészet (Nagyréde)

My Mátra 2025

Halvány szalmasárga szín, szép parfümös, citrusos, barackos, mezei virágos illat, kerek savak, könnyed test, a korty kerek, édeskés, gyümölcsös, kicsit fűszeres, hosszú lecsengés, jól lehet beszélgetni mellette.

Ár: 2.200 Ft – pincészet

Juhász Testvérek

Pincészete (Egerszalók)

Egri Csillag 2025, classicus

Világos aranyárga szín, kellemes barackos, körtés, almás, citrusos, fűszeres, virágos illat, kerek savak, szép test, a korty kerek, zamatos, gyümölcsös, szép lecsengés, minden napokra kiváló.

Ár: 1.699 Ft – pincészet



Teszt-jegyzet

Kovács Pál értékelése

Bár ebbe a kategóriába a legkevesebb tételt küldtek be a borász barátaink, annál kellemesebb teszt lett belőle. Ritkaság, hogy egy ilyen borsorban 4 pontos különbség legyen a teszt végén, mint most. A borok mindegyike remek, kiváló munka, szívből gratulálunk a készítőknak, magunknak és a borfogyasztóknak. Kívánjuk, hogy ennél rosszabbak soha ne legyenek az ilyen borok. ■

Teszt

MUSKOTÁLY ÉS HÁRSLEVELŰ

Kovács Pál borjegyzete

Tesztelők:

Erményi Tamás - borász hallgató
Kerekes Sándor - Debreceni Borozó
Kovács Pál - Debreceni Borozó
Kovács Péter - borász
Palotás Lehel - Debreceni Borozó
Sebestyén Csaba - Platán Hotel
Szabó Gyula - borász, borgyűjtő
Váradi Zsolt - METRO Debrecen

TESZTGYŐZTES

90

PONT

TOKAJI
Hárslevelű
HORDÓVÁLOGATÁS

A muskotályos fajták és a hárslevelű nagyon kedvelt a magyar borfogasztók köreiben, így mi is szívesen teszteljük ezen a szőlőfajták borait és úgy gondoltuk, hogy érdekes lehet összehasonlítani őket egy teszt keretében. Ebben az évben kifejezetten sok tétel érkezett be 7 borvidék 16 pincészetének 16 bora.

90 pont



Naár Családi Pince (Hercegkút)
Tokaji Hárslevelű Hordóválogatás 2024
Halvány aranysárga szín, tiszta, hársas, nyári almás, kajsziarackos, ásványos, krémes, kicsit vajas illat, zamatos savak, olajos test, a korty nagyon kerek, kellemesen gyümölcsös, zamatos, fűszeres, ásványos, hosszú lecsengés, nagyon komoly tétel.

Ár: 4.000 Ft – pincészet

zamatós, gyümölcsös, krémes, ásványos, hosszú lecsengés, komoly, érlelhető, hosszú életű bor.

Ár: 8.300 Ft – pincészet



Gróf Degenfeld Szőlőbirtok (Tarcsl)
Tokaji Organikus Hárslevelű 2025 (BIO)

Halvány szalmasárga szín, szép hársas, nyári körtés, kicsit mézes, krémes, ásványos illat, kerek savak, szép savak, a korty nagyon kerek, behízelt, gyümölcsös, zamatos, kellemes, üde, hosszú lecsengés, igazi party bor.

Ár: 3.710 Ft – borbolt.hu

89 pont



Bolyki Pincészet (Eger)
Metha Thema Egri Hárslevelű Grand Superior 2023

Szép aranysárga szín, telt, érett, szép hársas, körtés, mezei virágos, krémes, fás, vajas illat, zamatos savak, olajos test, a korty kerek, izgalmas, telt, zamatos, izgalmas, gyümölcsös, hosszú lecsengés, nagyon tartalmas bor.

Ár: 2.800 Ft – borbolt.hu



Hímesudvar (Tokaj)
Tokaji Hárslevelű 2024

Világos aranysárga szín, élénk hársas, mézes, virágos, köszmítés, nyári almás, ásványos, krémes illat, zamatos savak, olajos test, a korty kerek, zamatos, izgalmas, gyümölcsös, üde, szép lecsengés, baráti beszélgetésekhez.

Ár: 5.500 Ft – pincészet

88 pont



Holdvölgy Birtok (Mád)
Tokaji Sárgamuskotály, Intuition No.2 2024

Világos aranysárga szín, szép érett muskotályos, mézes, nyári körtés, krémes, kicsit vajas, ásványos illat, kerek savak, olajos test, a korty szép kerek,



Hangavári Pincészet (Bodrogkisfalud)
Tokaji Sárga muskotály 2024

Halvány szalmasárga szín, szép muskotályos, citrusos, nyári almás, virágos, krémes, ásványos illat, kerek savak, szép test, a korty zamatos, kellemes, kerek, krémes, ásványos, szép hosszú lecsengés, igazi társasági bor.

Ár: 3.500 Ft – pincészet ►

87 pont

Tokaj Hétszőlő Organikus Birtok (Tokaj)

Tokaji Hárslevelű 2024, félszáraz (BIO)

Világos aransárga szín, szép ribizlis, nyári almás, hársas, kicsit mézes, ásványos, krémes illat, zamatos savak, szép test, a korty nagyon zamatos, gyümölcsös, krémes, izgalmas, ásványos, hosszú lecsengés, kellemes party bor.

Ár: 3.900 Ft – pincészet

Patricius Borház (Bodrogkiszfalud)

Tokaji Sárga muskotály 2024

Világos aransárga szín, szép muskotályos, nyári almás, fehér ribizlis, kicsit krémes, ásványos illat, kerek savak, szép test, a korty zamatos, gyümölcsös, muskotályos, izgalmas, szép hosszú lecsengés, esti kikapcsolódás mellé.

Ár: 2.740 Ft – borbolt.hu

Kvaszinger Borászat (Szegilong)

Tokaji Sárgamuskotály 2025

Világos aransárga szín, érett muskotályos, mézes, nyári körtés, ásványos, virágos, krémes illat, szép, élő savak, olajos test, a korty kerek, zamatos, gyümölcsös, ásványos, szép hosszú lecsengés, nyári estékre.

Ár: 2.860 Ft – borbolt.hu

86 pont

Grand Tokaj (Tolcsva)

Muscat Blanc 2024, Terroir Selection

Szalmasárga szín, kellemes muskotályos, nyári körtés, barackos, krémes, ásványos illat, kerek savak, szép test, a korty gyümölcsös, muskotályos, krémes, hosszú lecsengés, hidegen jó igazán.

Ár: 2.100 Ft – borbolt.hu

Dóka Éva Pincészet (Zalaszentgrót)

Sárga muskotály 2025

Halvány aransárga szín, szép muskotályos, körtés, őszibarackos, birsalmás, illat, kerek savak, szép test, a korty zamatos, gyümölcsös, üde, szép hosszú lecsengés, igazán szerethető bor.

Ár: 3.070 Ft – pincészet

Szőke Mátyás és Zoltán Pincészet (Gyöngyöstarján)

Sárga Muskotály 2022

Aransárga szín, kellemes muskotályos, nyári körtés, érett barackos, kicsit krémes illat, kerek savak, szép test, a korty kerek, zamatos, gyümölcsös, a végén kis mandulás beütéssel, hosszú lecsengés, társasjátékokhoz ajánlom.

Ár: 2.040 Ft – borbolt.hu

Matias Borház (Ócsárd)

Oak Barrel Hárslevelű 2024

Szép aransárga szín, kellemes, fűszeres, nyári körtés, köszmítés, hársas, krémes, fás illat, kerek savak, olajos test, a korty érett, zamatos, fűszeres, gyümölcsös, krémes, enyhén gyógynövényes, hosszú lecsengés, beszélgetős bor.

Ár: 4.500 Ft – pincészet

Streit-Zágonyi Pincészet (Villány)

Narancsbor 2025

Szép aransárga szín, szép érett, hársas, érett körtés, barackos, krémes, vajjas, gyógynövényes illat, zamatos savak, olajos test, a korty izgalmas, szép gyümölcsös, fűszeres, gyógynövényes, szép lecsengés, kis savhangsúly a végén, szép narancsbor, különlegesség.

Ár: 4.990 Ft – pincészet

85 pont

Borbély Családi Pincészet (Badacsonytomaj)

Gabriella Badacsonyi Muscat Ottonel 2025

Nagyon halvány szalmasárga szín, szép tiszta, muskotályos, nyári körtés, barackos, almás illat, zamatos savak, szép test, a korty kerek, zamatos, muskotályos, gyümölcsös, nem túl hosszú, kedves bor, mindennapokra.

Ár: 3.200 Ft – pincészet



82 pont

Naár Családi Pince (Herceghút)

Tokaji Sárgamuskotály 2024

Világos aransárga szín, erős kén, visszafogott muskotályos, nyári almás, mezei virágos, ásványos illat, kerek savak, szép test, a korty mézes, gyümölcsös, virágos, szép lecsengés, kár a kén indulásért.

Ár: 2.500 Ft – pincészet

Teszt-jegyzet

Kovács Pál értékelése

Ez a teszt egy izgalmas kísérlet volt. Kiderült, hogy a sárga muskotály és a hárslevelű egymás mellett is kiválóan elfér, sőt igazából szépen ki is egészítik egymást. A teljes teszt alatt a csapat pozitív üzeneteket váltott, egy bor kivételével, amelyben egy kis kén túltengést allapítottunk meg. Azt gondolom, hogy ezek a szőlőfajták igazán érdekes és kellemes élményeket nyújthatnak a fogyasztóknak, bátrak vegyék le a polcokról őket.

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: tehetség, tartalmas, jó bor

Teszt

IRSAI OLIVÉR ÉS SAUVIGNON BLANC

Kovács Pál borjegyzete

Tesztelők:

Erményi Tamás - borász hallgató
Kerekes Sándor - Debreceni Borozó
Kovács Pál - Debreceni Borozó
Kovács Péter - borász
Palotás Lehel - Debreceni Borozó
Sebestyén Csaba - Platán Hotel
Szabó Gyula - borász, borgyűjtő
Váradi Zsolt - METRO Debrecen

TESZTGYŐZTES

90

PONT

villa gyetvai

SAUVIGNON BLANC
2025

A tavaszi tesztekénél minden évben kíváncsiak vagyunk az illatos, parfümös borok új évrataira, ez mindig nagyon izgalmas teszt szokott lenni, hiszen ezen borok közül kerülnek ki a nyár slágerei, különösen, ha nagyon forró, meleg az időjárás. Az első körben az Irsai Olivér és Sauvignon blanc viszonyára voltunk kíváncsiak. Ide 10 borvidék, 18 borászatának, 23 borát helyeztük és kóstoltuk meg.

90 pont



Villa Gyetvai (Balatonfüred) Sauvignon blanc 2025

Halvány aranyárga szín, szép csalános, szénás, mezei virágos, bodzás, kicsit animális illat, zamatos savak, olajos test, a korty nagyon friss, üde, zamatos, nyári gyümölcsös, bodzás, nagyon hosszú lecsengés, igazi társasági bor.

Ár: 2.990 Ft – pincészet



Koch Borászat (Borota)

Irsai Olivér 2025, selection

Világos aranyárga szín, élénk parfümös, nyári körtés, őszi barackos, mezei virágos, bodzás illat, zamatos savak, szép test, a korty zamatos, üde, friss, gyümölcsös, parfümös, szép lecsengés, meleg nyári estékre.

Ár: 1.740 Ft – borbolt.hu

89 pont



Matias Borház (Ócsárd)

Pécsi Sauvignon blanc 2025

Világos szalmasárga szín, érett, csalános, füves, virágos, kicsit bodzás, szénás-szalmás illat, élénk savak, könnyed test, a korty élénk, izgalmas, friss, üde, hosszú lecsengés, fehérhúsú halakhoz.

Ár: 3.500 Ft – pincészet



Gál Szőlőbirtok és Pincészet (Szigetcsép)

Cserszegi fűszeres 2025

Aranyárga szín, kellemes mezei virágos, nyári körtés, birsalmás, gyógynövényes illat, zamatos savak, könnyed test, a korty szép kerek, gyümölcsös, zamatos, fűszere, hosszú lecsengés, trécseléshez kiváló.

Ár: 2.190 Ft – pincészet

88 pont



Belward Pincészet (Hásságy)

Campus Sauvignon blanc 2025

Világos aranyárga szín, élénk, bodzás, csalános, szénás, kicsit animális illat, zamatos savak, szép test, a korty friss, üde, zamatos, izgalmas, gyümölcsös, fűszeres, szép lecsengés, kellemes bulibor.

Ár: 2.000 Ft – pincészet



Dóka Éva Pincészet (Zalaszentgrót) Nektár 2025

Halvány szalmasárga szín, kellemes parfümös, mezei virágos, nyári körtés, mézes, barackos illat, kerek savak, szép test, a korty nagyon kerek, üde, gyümölcsös, mézes, zamatos, hosszú lecsengés, nagyon jó inni.

Ár: 3.070 Ft – pincészet



Szentpéteri Borpince (Kisörös)

Kunsági Sauvignon blanc 2025

Halvány aranyárga szín, kellemes bodzás, csalános, fehér ribizlis, virágos illat, zamatos savak, szép test, a korty kellemes, friss, zamatos, bodzás, izgalmas, szép lecsengés, jó kis kvaterkázós bor.

Ár: 2.500 Ft – pincészet



Fiverek Borbirtok (Szekszárd)

Irsai Olivér 2025

Halvány aranyárga szín, szép, visszafogott parfüm, nyári körte, fehér ribizli, krémesség az illatban, zamatos savak, szép test, a korty kerek, kellemesen gyümölcsös, zamatos, krémes, a végén kicsit mandulás jegyekkel, hosszú lecsengés, baráti beszélgetésekhez.

Ár: 2.500 Ft – pincészet

87 pont

Szemes Pincészet (Villány)

Irsai Olivér 2025

Halvány aranyárga szín, szép parfümös, orgona virágos, köszmítés, ribizlis illat, szép élő savak, könnyed test, a korty kerek, friss, üde, gyümölcsös, parfümös, zamatos, szép hosszú, buli bornak kiváló.

Ár: 1.800 Ft – pincészet

Bárdos Pincészet (Nagyréde)

Mátrai Irsai Olivér 2025

Halvány aranyárga szín, szép parfümös, nyári almás, virágos illat, zamatos savak, szép test, a korty kerek, gyümölcsös, friss, üde, zamatos, közepes lecsengés, hidegen jó inni.

Ár: 2.200 Ft – pincészet

Gál Szőlőbirtok és Pincészet (Szigetcsép)

Szigetújfalui Irsai Olivér 2025

Világos aranyárga szín, kellemes parfümös, nyári körtés, őszibarackos illat, zamatos savak, könnyed test, a korty friss, üde, zamatos, gyümölcsös, szép parfümös, hosszú lecsengés, fesztiválokra.

Ár: 2.390 Ft – pincészet

86 pont

Dubicz Borászat és Szőlőbirtok (Gyöngyös)

Mátrai Irsai Olivér 2025, Prémium

Halvány szalmasárga szín, szép parfümös, nyári almás, barackos illat, élénk savak, könnyed test, a korty friss, üde, gyümölcsös, a végén enyhe savhangsúly, közepesen hosszú, lehűtve az igazi.

Ár: 2.300 Ft – pincészet

Szentpéteri Borpince (Kisörös)

Kunsági Irsai Olivér 2025

Világos szalmasárga szín, élénk parfümös, körtés, nektarinós, virágos illat, élénk savak, könnyed test, a korty friss, üde, gyümölcsös, parfümös, szép hosszú, kártyapartihoz ajánlom.

Ár: 1.870 Ft – borbolt.hu

Juhász Testvérek Pincészete (Egerszalók)

Irsai Olivér 2025

Halvány aranyárga szín, lassan nyíló, nagyon parfümös, őszi barackos, fehér ribizlis illat, kerek savak, szép test, a korty nagyon kerek, gyümölcsös, zamatos, parfümös, szép lecsengés, esti grill partihoz.

Ár: 1.560 Ft – borbolt.hu

Bárdos Pincészet (Nagyréde)

Mátrai Sauvignon blanc 2025

Halvány szalmasárga szín, visszafogott, szénás-szalmás, virágos, csalános, bodzás illat, élénk sav, vékony test, a korty savhangsúlyos, gyümölcsös, vegetális, közepes lecsengés, nagyon hidegen ajánlom.

Ár: 2.200 Ft – pincészet ►

**Juhász Testvérek
Pincészete (Egerszalók)**

Sauvignon blanc 2025

Halvány szalmasárga szín, virágos, fehér ribizlis, csalános, bodzás illat, kerek savak, könnyed test, a korty kerek, csalános, mezei virágos, egyszerű, kevés gyümölccsel, közepes lecsengés.

Ár: 1.410 Ft – *borbolt.hu*



XY Winery - Demeter Csaba (Eger)

Sauvignon blanc 2025

Halvány szalmasárga szín, szép bodzás, csalános, gyógynövényes, szénás illat, kerek savak, szép test, a korty kerek, zamatos, gyümölcsös, bodzás, fűszeres, hosszú lecsengés, tartalmas bor.

Ár: 3.900 Ft – *pincészet*

85 pont

Koch Borászat (Borota)

Hajós-Bajai Cserszegi fűszeres 2025, Prémium

Halvány aransárga szín, kellemes, őszibarackos, körtés, virágos, édes fűszeres illat, kerek savak, szép test, a korty kerek, gyümölcsös, fűszeres, zamatos, szép lecsengés, tere-fere bor.

Ár: 1.810 Ft – *borbolt.hu*

Antal Pincészet (Baja)

Hajós-Bajai Sauvignon blanc 2025

Világos aransárga szín, lassan nyíló, csalános, széna-szalmás, vegetális illat, kerek savak, szép test, a korty kerek, széna-szalmás, fehér gyümölcsös, zamatos, szép lecsengés, beszélgetésekhez.

Ár: 1.400 Ft – *pincészet*



84 pont

Tűzkő Birtok (Bátaapáti)

Pannon Gewürztraminer 2025

Halvány aransárga szín, szép fűszeres, barackos, nyári körtés, fűszeres, kicsit krémes illat, kerek savak, könnyed test, a korty zamatos, fűszeres, kerek, gyümölcsös, közepesen hosszú, a mindennapokra.

Ár: 2.600 Ft – *pincészet*

Antal Pincészet (Baja)

Hajós-Bajai Irsai Olivér 2025

Halvány szalmasárga szín, visszafogott, nyári fehér gyümölcsök, ribizli, kevés parfüm az illatban, élénk savak, könnyed test, a korty nagyon kerek, izgalmas, parfümös, gyümölcsös, savhangsúlyos lecsengéssel, jól lehűtve fogyasztható.

Ár: 1.400 Ft – *pincészet*

Matias Borház (Ócsárd)

Pécsi Irsai Olivér 2025

Világos szalmasárga szín, parfümös, nyári körtés, barackos, mezei virágos illat, élénk savak, könnyed test, a korty friss, kicsit éretlen, savhangsúlyos, gyümölcsös, közepes lecsengés, koktélokhoz ajánlom.

Ár: 2.500 Ft – *pincészet*

Teszt-jegyzet

Kovács Pál értékelése

Ebben a tesztben egy kis játékot vittünk véghez. Arra voltam igazából kíváncsi, hogy a tesztelő csapatunknak mi tetszik jobban az Irsai Olivér vagy a sauvignon blanc. Nos, úgy látszik ennek a csapatnak, magamat is beleértve az utóbbi fajta tetszett jobban, bár meg kell mondanom őszintén, hogy az Irsai sem volt sokkal lemaradva. Szóval, idén nyáron nyugodtan kereshetjük a polcokon a magyar borászok által készített mindkét borfajtát, ezzel is segítve a túlélésüket. ■

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



Kövess bennünket a
facebook-on is!



OLASZRIZLING

Kovács Pál borjegyzete

Tesztelők:

Erményi Tamás - borász hallgató
Kerekes Sándor - Debreceni Borozó
Kovács Pál - Debreceni Borozó
Kovács Péter - borász
Palotás Lehel - Debreceni Borozó
Sebestyén Csaba - Platán Hotel
Szabó Gyula - borász, borgyűjtő
Váradi Zsolt - METRO Debrecen

TESZTGYÖZTES

91

PONT

BORBÉLY
BADACSONY

K

A

R

Ó

S

Badacsonyi Olasz rizling 2021 oltalom alatt álló eredetmegjelölésű száraz fehérbor
TERMELTE ÉS PALACKOZTA Borbély Családi Pincészet Kft. 8258 Badacsonytomaj, Káptalanfői út 10.
www.borbelypince.hu FHA: JVGE Szulfitokat tartalmaz Premium product of Hungary

558

LIMITED SELECTION



0,75L
13,5%

BORBÉLY TAMÁS

Ennek a szőlőnek a Kárpát-medence az igazi hazája. A világ más borvidékein nem igazán ismert. Nálunk és a környező országokban nagyon sok szép bor készül olaszrizlingből. Ebben a csodálatos földrajzi medencében, ez bor sokféle néven, grasac, grasevina, rizling vlassky, italien rizling és természetesen, mint olaszrizling jelenik meg a fogyasztók előtt. Hazánkban minden borvidéken előfordul, ott is, ahol nincs az engedélyezett fajták között. A fajta nagyon sok színű és alkalmazkodó, a reduktív, egyszerű boroktól, a testes, krémes, érlelhető tételéken át egészen az édes borokig, sőt egy-egy különleges éveken akár aszú beltartalmú borok is készülhetnek belőle. Az idén 30 bor érkezett be, 14 borvidék, 23 borászatától.

91 pont



Borbély Családi Pincészet (Badacsonytomaj)

Karós Badacsonyi Olasz rizling 2021

Világos aranyárga szín, szép érett, mandulás, őszibarackos, nyári körtés, citrusos, ásványos, krémes, vajas illat, érett, kerek savak, olajos test, a korty nagyon kerek, zamatos, szép gyümölcsös, krémes, ásványos, szép hosszú lecsengés, komoly tétel, nagy potenciállal.

Ár: 10.360 Ft – borbolt.hu



Borbély Családi Pincészet (Badacsonytomaj)

Bács-hegy Badacsonyi Olasz rizling 2023

Halvány aranyárga szín, szép nyári almás, barackos, virágos, krémes, ásványos, a végén mandulás illat, zamatos savak, olajos test, a korty kerek, zamatos, izgalmas, kellemesen gyümölcsös, krémes, ásványos, hosszú lecsengés, komoly baráti beszélgetésekhez.

Ár: 4.780 Ft – borbolt.hu

89 pont



Kecze&Hady Kézműves Pince (Aszófő)

Bor' Dame Olaszrizling 2023

Szép aranyárga szín, kellemes nyári körtés, almás, köszmítés, mandulás, gyógynövényes, kicsit ásványos, krémes, vajas illat, zamatos elő savak, olajos test, a korty nagyon kerek, kellemesen gyümölcsös, zamatos, krémes, hosszú lecsengés, komoly potenciállal rendelkező bor.

Ár: 5.000 Ft – pincészet



Bujdosó Szőlőbirtok és Pincészet (Balatonlelle)

270 Olaszrizling 2024

Világos aranyárga szín, szép nyári körtés, kicsit parfümös, mezei virágos, gyógynövényes, krémes, vajas illat, kerek savak, olajos test, a korty kerek, behízelt, gyümölcsös, szép mandulás végjátékkal, szép lecsengés, esti beszélgetésekhez nagyon jó.

Ár: 3.300 Ft – pincészet

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



Vesztergombi Pincészet (Szekszárd)

Ezertőke 2023 Szekszárdi Olaszrizling

Világos aranyárga szín, szép mandulás, nyári almás, nyári körtés, mandulás, kajsziarackos, krémes, vajas illat, kerek savak, olajos test, a korty telt, érett, zamatos, szép gyümölcsös, kicsit mandulás, krémes, hosszú lecsengés, nyári meleg estékre.

Ár: 3.000 Ft – pincészet



Gál Szőlőbirtok és Pincészet

(Szigetcsép)

Kunsági Olaszrizling 2025

Halvány aranyárga szín, szép nyári körtés, édeskes, barackos, kicsit fűszeres, krémes illat, kerek savak, szép test, a korty zamatos, gyümölcsös, krémes, szép hosszú, kártyapartik mellé.

Ár: 2.290 Ft – pincészet



Bock Borászat (Villány)

Olaszrizling 2025 classicus

Világos aranyárga szín, szép körtés, mandulás, virágos, kicsit széna-szalmás, krémes illat, zamatos savak, szép test, a korty szép kerek, gyümölcsös, izgalmas, kellemes, hosszú lecsengés, baráti beszélgetésekhez.

Ár: 1.970 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



Istvándi Jenő Pincészet

(Szentbékáll)

Aurora - Nyers Olaszrizling (hordószelekción) 2023

Aranyárga szín, opálos, szép barackos, nyári körtés, mandulás, virágos, krémes, kicsit ásványos, vajas illat, kerek savak, olajos test, a korty szép kerek, telt, érett, gyümölcsös, krémes, vajas, zamatos, hosszú lecsengés, szép natúr bor különlegesség.

Ár: 8.000 Ft – pincészet



Szőke Mátyás és Zoltán Pincészet

(Gyöngyöstarján)

Rizling 2025

Aranyárga szín, szép nyári körtés, almás, barackos, krémes, kicsit fűszeres, kicsit petrós illat, kerek savak, szép test, a korty kerek, gyümölcsös, zamatos, behízelt, hosszú lecsengés, kellemes társasági bor.

Ár: 2.100 Ft – pincészet

87 pont

Szentpéteri Borpince (Kiskőrös)

Kunsági Olaszrizling 2025 válogatás

Világos aranyárga szín, szép körtés, mézes, mandulás, virágos, akácos, vajas, krémes illat, zamatos savak, komoly test, a korty üde, zamatos, gyümölcsös, friss, hosszú lecsengés, esti beszélgetésekhez.

Ár: 2.300 Ft – pincészet

Istvándi Jenő Pincészet

(Szentbékáll)

Olasz Rizling Csikó 2024

Aranyárga szín, lassan nyíló, kénes indítású, később szép nyári almás, barackos, krémes illat, kerek savak, olajos test, a korty szép gyümölcsös, zamatos, kerek, krémes, szép lecsengéssel, kellemes nyári bor, szellőztetni kell.

Ár: 2.700 Ft – pincészet ►

Szemes Pincészet (Villány)

Olaszrizling 2025

Világos aransárga szín, szép nyári almás, kösmtés, ribizlis, enyhén mandulás, krémes illat, kerek savak, komoly test, a korty kerek, szép gyümölcsös, zamatos, krémes, szép hosszú, komoly társal-gásokhoz.

Ár: 1.800 Ft – pincészet



Streit-Zágonyi Pincészet (Villány)

Fremont 2025 Olaszrizling palackminta

Világos aransárga szín, tiszta, nyári körtés, birsalmás, virágos mandulás, krémes illat, zamatos savak, szép test, a korty kellemes, gyümölcsös, zamatos, szép mandulás lecsengéssel, este a teraszra ajánlom.

Ár: 2.990 Ft – pincészet

Istvádi Jenő Pincészete

(Szentbékállia)

Nyers Olaszrizling 2023

Világos aransárga, opálos, telt, érett, szép barackos, kicsit élesztős, mandulás, ásványos, krémes illat, kerek savak, olajos test, a korty kerek, szép gyümölcsös, krémes, zamatos, hosszú lecsengés, ehhez a borhoz idő kell.

Ár: 5.000 Ft – pincészet

Szöke Mátyás és Zoltán Pincészet

(Gyöngyöstarján)

Olaszrizling Barrique 2024

Aransárga szín, szép körtés, érett almás, citrusos, őszibarackos, kicsit fás, krémes, vajas illat, zamatos savak, olajos test, a korty kerek, kellemesen gyümölcsös, zamatos, fás, krémes, vajas, hosszú lecsengés, halas ételekhez kiváló.

Ár: 4.000 Ft – pincészet

Dóka Éva Pincészet (Zalaszentgrót)

Pátria 2024

Szép aransárga szín, nyári almás, nyári körtés, citrusos, barackos, érett ribizlis illat, kerek savak, szép test, a korty kerek, zamatos, gyümölcsös, kicsit fűszeres a végén, szép lecsengés, kellemes bor beszélgetésekhez.

Ár: 3.070 Ft – pincészet

Pósta Borház (Szekszárd)

Olaszrizling 2025

Halvány aransárga szín, kellemes vegetális, mezei virágos, mandulás, nyári körtés, krémes illat, zamatos savak, komoly test, a korty kerek, gyümölcsös, zamatos, nem túl bonyolult, hosszú, társasági beszélgetésekhez.

tés, krémes illat, zamatos savak, komoly test, a korty izgalmas, telt, gyümölcsös, krémes, üde, szép hosszú lecsengés, jó inni a barátokkal.

Ár: 2.550 Ft – pincészet

86 pont

Szöke Mátyás és Zoltán Pincészet

(Gyöngyöstarján)

Olaszrizling 2024

Szép aransárga szín, kellemes nyári almás, körtés, mandulás, kicsit fűszeres, krémes illat, kerek savak, olajos test, a korty kerek, kellemesen gyümölcsös, fűszeres, zamatos, krémes, hosszú lecsengés, kellemes fajta bor.

Ár: 2.100 Ft – pincészet

Danubiana Boraszat

(Bonyhád)

Olaszrizling 2025

Világos aransárga szín, őszibarackos, mezei virágos, kicsit vegetális, mandulás illat, kerek savak, szép test, a korty kerek, gyümölcsös, zamatos, kellemes, közepesen hosszú.

Ár: 850 Ft – pincészet



Belward Pincészet (Hásságy)

Pécsi Olaszrizling 2025

Világos szalmasárga szín, szép mandula-virágos, kicsi széna-szalmás, birsalmás, gyógynövényes illat, élénk savak, szép test, a korty friss, üde, gyümölcsös, enyhén savhangsúlyos, hosszú lecsengés.

Ár: 2.700 Ft – pincészet

Villa Gyetvai (Balatonfüred)

Olaszrizling 2024 Hajnóczy-dűlő

Aransárga szín, telt, érett, körtés, őszibarackos, nektarinós, virágos, mézes, krémes illat, izgalmas savak, komoly test, a korty nagyon izgalmas, üde, gyümölcsös, a végén mandulás, szép lecsengés, hidegen jó inni.

Ár: 3.990 Ft – pincészet

Bárdos Pincészet (Nagyréde)

Olaszrizling 2025 selection

Világos aransárga szín, lassan nyíló, szép mandulás, nyári almás, citrusos, barackos illat, kerek savak, szép test, a korty kerek, gyümölcsös, zamatos, nem túl bonyolult, hosszú, társasági beszélgetésekhez.

Ár: 3.800 Ft – pincészet

Turul Manufaktúra (Biharpüspöki)

Sempre 2024

Sötét aranyárga szín, telt, érett, érett almás, körtés, köszmítés, fehér ribizlis, mezei virágos, sherry's, krémes illatok, zamatos savak, olajos test, a korty telt, érett, szép gyümölcsös, fűszeres, szép lecsengés, igazi natúr bor különlegesség.

Ár: 5.000 Ft – pincészet

Turul Manufaktúra (Biharpüspöki)

Sempre 2023

Sötét aranyárga szín, telt, érett, körtés, barackos, köszméte lekváros, krémes, sherry's, fás, vaníliás, vajas illat, zamatos savak, olajos test, a korty telt, érett, kicsit fás, baracklekváros, vaníliás, vajas lecsengés, szép érett natúr bor.

Ár: 6.000 Ft – pincészet

Kovács Pince (Markaz)

Mátrai Olaszrizling 2025

Világos aranyárga szín, kellemes nyári almás, körtés, barackos, kicsit mandulás, krémes illat, zamatos savak, szép test, a korty kerek, behízelt, gyümölcsös, szép lecsengés, baráti társaságokba.

Ár: 2.000 Ft – pincészet

Gedeon Birtok (Izsák)

Olaszrizling 2025

Halvány szalmasárga szín, édeskés, barackos, akácvirágos, enyhén parfümös illat, kerek savak, szép test, a korty kerek, kellemes, zamatos, gyümölcsös, enyhén édeskés, szép lecsengés, hidegen jól iható.

Ár: 1.590 Ft – borbolt.hu

Borbély Családi Pincészet

(Badacsonytomaj)

„fröccsnekisjő” Badacsonyi Olaszrizling 2025

Világos szalmasárga szín, szép őszibarackos, körtés, birsalmás, krémes illat, kerek savak, szép test, a korty kerek, gyümölcsös, kellemes, zamatos, szép lecsengés, minden napokra kiváló.

Ár: 2.170 Ft – borbolt.hu

85 pont

Juhász Testvérek Pincészete (Egerszalók)

Olaszrizling 2025

Halvány szalmasárga szín, szép nyári almás, barackos, mandulás, mezei virágos, körtés illat, kerek savak. Szép test, a korty kerek, gyümölcsös, zamatos, a végén mandulás, szép hosszú, igazi kvaterkázós bor.

Ár: 1.370 Ft – borbolt.hu



Antal Pincészet (Baja)

Hajós-Bajai

Olaszrizling 2025

Világos aranyárga szín, szép mandulás, nyári almás, kajszi barackos, krémes illat, zamatos savak, szép test, a korty izgalmas, gyümölcsös, kellemes, zamatos, kicsit savhangsúlyos, szép lecsengés, hidegen jó inni.

Ár: 1.300 Ft – pincészet



XY Winery - Demeter Csaba (Eger)

Olaszrizling 2025, palackminta

Világos aranyárga szín, kénnel indul (minta töltés miatt), de aztán szép nyári körtés, almás barackos, krémes illat, élénk savak, szép test, a korty friss, üde, zamatos, gyümölcsös, mandulás lecsengés, minta tétel, még idő kell neki.

Ár: 3.900 Ft – pincészet



Teszt-jegyzet

Kovács Pál értékelése

Az olaszrizling az egyik kedvenc fajtám, ezt sosem tagadtam. Mindig izgalmas, amikor ezt a borfajtát teszteljük és most már évek óta motoszkál bennem a kérdés: miért nem ezzel a fajtaival vásárolunk a világban? Egyedülálló, csak a Kárpát-medencében ismert fajta, nagyon sokrétű és kiváló borok készítésére alkalmas és mégsem vesszük fel a palettára. Mert olasz rizling? Akkor nevezzük magyar rizlingnek, ki akadályoz meg minket ebben? A végigtesztelt borok ismét arról győzték meg, hogy van egy fantasztikus borszőlőfajtánk, az olaszrizling, segítsünk a borászoknak, keressük ezt a borfajtát, mert ez igazán a miénk. ■

Teszt

ROZÉ BOROK

Kovács Pál borjegyzete

Tesztelők:

Erményi Tamás - borász hallgató
Kerekes Sándor - Debreceni Borozó
Kovács Pál - Debreceni Borozó
Kovács Péter - borász
Palotás Lehel - Debreceni Borozó
Sebestyén Csaba - Platán Hotel
Szabó Gyula - borász, borgyűjtő
Váradi Zsolt - METRO Debrecen

TESZTGYÖZTES

89

PONT

Bár az utóbbi években a rozé borok iránti kereslet valamelyest visszaesett, mégsem hagyható ki a tesztjeinkről. A vörös borok iránti látható keresletcsökkenés arra készteti a borászokat, hogy a kékszőlő egy részét rozénak készítsék el, így segítve a gazdasági nehézségek megoldását. Ebben az évben 13 borvidék, 26 pincészete 32 féle rozé bort küldött a tesztre.

89 pont



Pannonhalmi Főapátság (Pannonhalma)

Tricollis Rosé 2025

Szép rózsavirág színű, élénk, tiszta, kellemes, meggyes, szedres, szamócás, piros ribizlis, kicsit fűszeres illat, zamatos savak, szép test, a korty zamatos, friss, üde, nagyon gyümölcsös, kicsit fűszeres, hosszú lecsengés, szépen elkészített, izgalmas bor, barátok között kiváló.

Ár: 2.960 Ft – borbolt.hu

88 pont



Gál Szőlőbirtok és Pincészet (Szigetcsép)

Születőfalú Kékfrankos rosé 2025

Sötét lazacszerű, szép érett meggyes, cseresznyés, ribizlis illat, zamatos, élő savak, szép test, a korty zamatos, gyümölcsös, üde, friss, kellemes, hosszú lecsengés, nyári estékre.

Ár: 2.390 Ft – *pincészet*



Szentpéteri Borpince (Kisörös)

Kunsági Kékfrankos rosé 2025

Szép világos lazacszerű, kellemes epres, szamócás, áfonyás illat, zamatos savak, szép test, a korty kerek, nagyon gyümölcsös, friss, üde, hosszú lecsengés, esti beszélgetésekhez.

Ár: 1.500 Ft – *pincészet*



Szentpéteri Borpince (Kisörös)

Cabernero rosé 2025, prémium, palackminta

Nagyon halvány lazacszerű, élénk epres, meggyes, gesztenyés, szedres illat, zamatos savak, szép test, a korty üde, zamatos, telt, piros gyümölcsös, hosszú lecsengés, ételekhez is kiváló.

Ár: 3.800 Ft – *pincészet*



Gál Szőlőbirtok és Pincészet (Szigetcsép)

Kunsági rosé cuvée 2025

Szép lazac színű, kellemesen meggyes, piros paprikás, szamócás illat, szép izgalmas savak, könnyed test, a korty édeskés, gyümölcsös, kicsit fűszeres, szép lecsengés, társasági eseményekre.

Ár: 2.300 Ft – *pincészet*



Matias Borház (Ócsárd)

Kékfrankos Rosé 2025

Szép sötét lazacszerű, élénk epres, érett meggyes, cseresznyés, szedres illat, zamatos savak, könnyed test, a korty nagyon üde, friss, zamatos, telt, szép gyümölcsös, hosszú lecsengés, baráti társaságba.

Ár: 2.500 Ft – *pincészet* ►



Koch Borászat (Borota)

FRISCH Rosé cuvée 2025, Selection

Világos rózsaszínű, szép epres, fekete cseresznyés, szedres illat, zamatos savak, szép test, a korty kerek, szép gyümölcsös, zamatos, kicsit fűszeres, szép lecsengés, kártyapartik királya lehet.

Ár: 2.810 Ft – pincészet

87 pont

Kovács Pince (Markaz)

Mátrai Kékfrankos Rosé 2025

Világos rózsaszínű, kellemes cseresznyés, érett ribizlis, málnás, szamócás illat, zamatos savak, szép test, a korty friss, üde, kellemes, gyümölcsös, kicsit fűszeres, zamatos, szép lecsengés, jó inni.

Ár: 2.000 Ft – pincészet



Szentpéteri Borpince (Kisörös)

Kunsági Merlot rosé 2025

Halvány lazacszín, meggyes, cseresznyés, kicsit paprikás illat, kerek savak, könnyed test, a korty friss, üde, zamatos gyümölcsös, kicsit paprikás, hosszú lecsengés, kellemes, üdítő bor.

Ár: 2.300 Ft – pincészet



Juhász Testvérek Pincészete (Egerszalók)

Egri Syrah Rosé 2025

Világos rózsaszín, szép meggyes, cseresznyés, piros ribizlis, kicsit fűszeres illat, kerek savak, szép test, a korty kerek, üde, szép gyümölcsös, kicsit fűszeres, közepesen hosszú, beszélgetős bor.

Ár: 2.999 Ft – pincészet

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

Szászi Birtok (Hegymagas)

Balatoni Cabernet Rosé 2025

Világos lazac szín, cseresznyés, szedres, fűszeres, ásványos illat, kerek savak, szép test, a korty nagyon kerek, szép gyümölcsös, zamatos, kicsit fűszeres, hosszú lecsengés, nyári meleg balatoni estékre.

Ár: 3.950 Ft – pincészet

Bock Borászat (Villány)

Amphora Rosé 2025

Sötét lazacszínű, kellemes málnás, érett szamócás, szedres, fűszeres, krémes illat, kerek savak, olajos test, a korty telt, zamatos, kerek, gyümölcsös, fűszeres, krémes, hosszú lecsengés, igazi társasági bor.

Ár: 4.500 Ft – pincészet

Hetényi Pincészet (Mecseknádasd)

Kadarka rosé 2025

Világos lazacszín, kellemesen meggyes, cseresznyés, csipkebogyós illat, zamatos savak, könnyed test, a korty kerek, kicsit bubis, gyümölcsös, friss, üde, szép lecsengés, meleg nyári estékre.

Ár: 2.800 Ft – pincészet

Tűzkő Birtok (Bátaapáti)

Pannon Kékfrankos Rosé 2025 Válogatás

Nagyon halvány lazacszín, meggyes, piros ribizlis, csipkebogyós, kicsit fűszeres illat, kerek savak, könnyed test, a korty kerek, kellemes, zamatos, gyümölcsös, fűszeres, szép lecsengés, jó inni.

Ár: 2.600 Ft – pincészet

Szentpéteri Borpince (Kisörös)

Kunsági Néró rosé 2025

Szép sötét rózsaszín, érett epres, meggyes, szamócás, szedres, fűszeres illat, zamatos savak, szép test, a korty kerek, zamatos, gyümölcsös, fűszeres, szép lecsengéssel.

Ár: 1.790 Ft – borbolt.hu



Csernyik Pince (Gyöngyöstarján)

Nyitány Rosé 2025

Halvány rózsaszínű, kellemes, epres, málnás, édes paprikás illat, kerek savak, szép test, a korty kerek, édeskés, gyümölcsös, fűszeres, hosszú lecsengés, fesztiválokra kiváló.

Ár: 2.490 Ft – borbolt.hu

XY Winery - Demeter Csaba (Eger)

Rosé 2025, palackminta

Halvány lazacszín, lassan nyíló, cseresznyés, meggyes, epres illat, élénk savak, szép test, a korty kellemesen friss, gyümölcsös, kicsit fűszeres, hosszú lecsengés, igazi nyári bor.

Ár: 3.900 Ft – pincészet

86 pont

Vesztergombi Pincészet (Szekszárd)

Vesztergombi Rose 2025

Világos lazacszín, tiszta, szamócás, mezei virágos, erdei somos illat, zamatos savak, könnyed test, a korty kerek, gyümölcsös, zamatos, üde, a végén kicsit fűszeres, szép lecsengés, kellemes bor.

Ár: 1.770 Ft – borbolt.hu



Csányi Pincészet (Villány)

TELEKI Válogatás

Villányi Rosé Cuvée 2025

Sötét lazacszín, élénk, tutti-fruttis, epres, meggyes illat, kerek savak, szép test, a korty kerek, behízelt, gyümölcsös, a végén kicsit mandulás jegekkel, szép lecsengés, igazán frissítő bor.

Ár: 1.799 Ft – pincészet



Csányi Pincészet (Villány)

Villányi Syrah Rosé 2025, TELEKI Válogatás

Szép rózsaszín megjelenés, kellemes, meggyes, epres, cseresznyés, ribizlis illat, kerek savak, szép test, a korty kerek, gyümölcsös, kicsit fűszeres, zamatos, a végén kesernyés lecsengéssel.

Ár: 1.899 Ft – pincészet

Streit-Zágonyi Pincészet (Villány)

Kékfrankos Rosé 2025, palackminta

Szép rózsaszínű, kellemes szamócás, cseresznyés, ribizlis illat, kerek savak, szép test, a korty kerek, édeskés, gyümölcsös, zamatos, esti beszélgetéshez.

Ár: 2.690 Ft – pincészet

Tüske Pince (Szekszárd)

Tüske rosé 2025

Lazacszínű, lassan nyíló, málnás, szamócás, ribizlis, zamatos savak, szép test, a korty friss, üde, zamatos, kellemesen gyümölcsös, kis buborékos jelleg

a végén, szép lecsengés, hidegen frissít igazán.

Ár: 2.260 Ft – borbolt.hu

Zelna Borászat (Balatonfüred)

Balatonfüred-Csopaki Kékfrankos Rosé 2025

Szép lazacszín, kellemes, meggyes, cseresznyés, epres illat, zamatos savak, könnyed test, a korty szép kerek, gyümölcsös, fűszeres, üde, friss, szép lecsengés, tópartra esti beszélgetésekhez.

Ár: 2.770 Ft – *pincészet*

Dóka Éva Pincészet (Zalaszentgrót)

Egy kis piros kell bele 2025

Sötét lazac szín, élénk, meggyes, cseresznyés, epres illat, élénk savak, könnyed test, a korty szép üde, friss, zamatos, izgalmas, gyümölcsös, kellemes, kerek, meghitt beszélgetésekhez.

Ár: 2.640 Ft – *pincészet*

Mezei Pincészet

(Tibolddaróc)

Bükki Rosé 2026

Szép rózsaszín, érett epres, meggyes, cseresznyés, ribizlis illat, kerek savak, könnyed test, a korty kerek, friss, üde, zamatos, gyümölcsös, kicsit fűszeres, kvaterkázó bor.

Ár: 1.600 Ft – *pincészet*



Tüske Pince (Szekszárd)

Panni siller 2025

Átlátszó gránátvörös szín, szép meggyes, piros ribizlis, fűszeres, feketecseresznyés illat, kerek savak, szép test, a korty kerek, nagyon gyümölcsös, fűszeres, zamatos, szép lecsengés, halászlé mellé kiváló.

Ár: 2.490 Ft – borbolt.hu

85 pont

Szemes Pincészet (Villány)

Villányi Rosé Cuvée 2025

Sötét rózsaszín, kellemes szamócás, meggyes, cseresznyés illat, kerek savak, szép test, a korty kerek, nagyon gyümölcsös, zamatos, üde, szép fűszeres lecsengéssel, igazi társasági bor.

Ár: 1.800 Ft – *pincészet*

Szőke Mátyás és Zoltán Pincészet

(Gyöngyöstarján)

Kékfrankos Rose 2025

Szép lazacszín, kicsit lassan nyíló, cseresznyés, meggyes, epres illat, élénk savak, szép test, a korty friss, üde, gyümölcsös, izgalmas, kicsit paprikás, szép lecsengés, jó inni.

Ár: 2.100 Ft – *pincészet*

Bárdos Pincészet (Nagyréde)

Mátrai Cabernet sauvignon rosé 2025

Világos lazacszín, cseresznyés, meggyes, ribizlis illat, élénk savak, könnyed test, a korty friss, gyümölcsös, kicsi fűszeres, kicsit savhangsúlyos, szép lecsengés, hidegen az igazi.

Ár: 2.200 Ft – *pincészet*

Fivérek Borbirtok (Szekszárd)

Omnium Rosé 2025

Sötét rózsaszínű, lassan nyíló, meggyes, epres, erdei szamócás illat, kerek savak, könnyed test, a korty izgalmas, friss, üde, gyümölcsös, szép lecsengés, telt korty a végén, komolyabb beszélgetésekhez.

Ár: 2.500 Ft – *pincészet*

Antal Pincészet (Baja)

Cabernet sauvignon

rosé 2025

Halvány lazacszín, meggyes, édes paprikás illat, élénk savak, könnyed test, a korty nagyon izgalmas, friss, üde, gyümölcsös, a végén kellemesen savhangsúlyos, közepes lecsengés, fröccsnek igazi.

Ár: 1.300 Ft – *pincészet*



Belward Pincészet (Hásságy)

Campus Rosé Cuvée 2025

Barnás rózsaszínű, kénese indulás, utána málnás, epres illat, kerek savak, könnyed test, a korty kerek, gyümölcsös, kicsit fűszeres, közepes lecsengés, nagyon finom fröccs lesz belőle.

Ár: 2.000 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

Teszt

Teszt-jegyzet

Kovács Pál értékelése

Az idei rosé teszt összesítését úgy lehetne egyszerűen megfogalmazni, hogy a tavalyi aszályos nyár bizony nyomott hagyott a szőlőn és így értelemszerűen a borokon is. Azt éreztem, hogy most a borok egy kicsit egysíkúak voltak, félreértés ne essék, nem voltak rosszak, csak valahogy hiányzott belőlünk a finesz, a váratlan-ság, az izgalom. A pontozás is mutatja, hogy összességében a 2025-ös rosé borok jól iható, gyümölcsös jelleget mutatnak és bátran lehet hozzájuk nyúlni a meleg nyári estéken, grillezés, szalonnasütés vagy esti baráti beszélgetések közben. Tegyük ezt! ■

Teszt

NYÁRI GYÖNGYÖZŐ BOROK

Kovács Pál borjegyzete

TESZTGYŐZTES

89

PONT

Tesztelők:

Erményi Tamás - borász hallgató
Kerekes Sándor - Debreceni Borozó
Kovács Pál - Debreceni Borozó
Kovács Péter - borász
Palotás Lehel - Debreceni Borozó
Sebestyén Csaba - Platán Hotel
Szabó Gyula - borász, borgyűjtő
Váradi Zsolt - METRO Debrecen



A meleg, hosszú nyári esték slágerei szoktak lenni a gyöngyöző borok. A borban lévő buborékok könnyeddé és frissítővé, szerethetővé teszik a fehér és rozé borokat. Minden évben meg szoktuk tesztelni ezt a borfajtát is. Idén 24 gyöngyözőbor érkezett be, 13 borvidék 22 borászatától.

Teszt

89 pont



Erzsébet Pince (Tokaj)

Frizzante 2022

Világos aranyárga szín, kellemes, mandulás, hársas, rozmaringos, ásványos, virágos illat, kerek savak, szép test, kellemes CO₂, a korty kerek, zamatoss, friss, üde, gyümölcsös, ásványos, hosszú lecsengés, kiváló köszöntő ital.

Ár: 3.600 Ft – pincészet

88 pont



Grand Tokaj (Tolcsva)

Pillanat Cuvée 2024 Classic Selection

Halvány aranyárga szín, mandulás, bodzás, muskotályos, ásványos, csalanós, barackos illat, élénk savak, könnyed test, élő CO₂, szájbán friss, üde, gyümölcsös, ásványos, hosszú lecsengés, kellemes nyáresti itóka.

Ár: 2.330 Ft – borbolt.hu



Gál Szőlőbirtok és Pincészet (Szigetcsép)

Anna Rosa 2025

Szép lazacsín, kellemes meggyes, cseresznyés, piros ribizlis, szedres illat, zamatoss savak, könnyed test, kellemes CO₂, a korty friss, üde, izgalmas, nagyon gyümölcsös, hosszú lecsengés, szép estét indító bor.

Ár: 2.390 Ft – pincészet

87 pont

Dubicz Borászat és Szőlőbirtok (Gyöngyös)

Zsizi 2025

Mátrai gyöngyözőbor

Halvány szalmasárga szín, nagyon parfümös, muskotályos, őszibarackos, érett ribizlis illat, zamatoss savak, könnyed test, élő CO₂, a korty friss, üde, gyümölcsös, zamatoss, szép hosszú lecsengés, vacsora előtt kiváló választás.

Ár: 2.300 Ft – pincészet

Matias Borház (Ócsárd)

Pinky Pearl 2025 rosé gyöngyözőbor

Szép halvány lazacsín, kellemes meggyes, ribizlis, kicsit érett epres illat, szép savak, könnyed test, élénk CO₂, a korty, friss, üde, zamatoss, szép gyümölcsös, hosszú lecsengéssel, meleg estékre a teraszra.

Ár: 2.999 Ft – pincészet

Ebner Pince (Mozsgó)

Borzongás 2025

palackminta

Szép világos aranyárga szín, kellemes nyári körtés, almás, barackos, virágos illat, szép savak, könnyed test, élénk CO₂, a korty nagyon friss, üde, zamatoss, gyümölcsös, hosszú lecsengés, melegben frissít igazán.

Ár: 1.800 Ft – pincészet

Villa Gyetvai (Balatonfüred)

Ciao 2024

Halvány aranyárga, szép nyári körtés, fűszeres, kicsit parfümös, kajsziarackos illat, kellemes savak, könnyed test, élénk CO₂, a korty friss, élénk, gyümölcsös, szénsav túldominancia a végén, igazán frissítő ital, jó hidegen.

Ár: 2.990 Ft – pincészet

Hangavári Pincészet (Bodrogkisfalud)

HABZ Brut 2023

Szép szalmasárga szín, kellemesen élesztős, pezsgős, kenyeres, barackos,



mandulás, ásványos illat, élénk savak, szép test, izgalmas CO₂, a korty nagyon üde, friss, gyümölcsös, izgalmas, ásványos, hosszú lecsengés, majdnem pezsgő jelleg.

Ár: 4.500 Ft – pincészet

Kovács Pince (Markaz)

A NAGY Mátrai Gyöngyözőbor 2024

Halvány aranyárga szín, szép muskotályos, őszibarackos, nyári almás, körtés illat, zamatoss savak, szép test, kellemes CO₂, a korty friss üde, zamatoss, gyümölcsös, szép hosszú, esti beszélgetésekhez a tornácra.

Ár: 2.500 Ft – pincészet

Streit-Zágonyi Pincészet (Villány)

Csintalan 2025

Halvány aranyárga szín, élénk muskotályos, körtés, fűszeres illat, zamatoss savak, könnyed test, szép apró CO₂, szájbán élénk, friss, üde, gyümölcsös, fűszeres, szép hosszú, szalonasztéshez kiváló.

Ár: 2.990 Ft – pincészet

Juhász Testvérek

Pincészete (Egerszalók)

Irsai Olivér Frizzante

Halvány szalmasárga szín, élénk, parfümös, nyári almás, kajsziarackos illat, kerek savak, szép CO₂, a korty üde, gyümölcsös, parfümös, zamatoss, szép lecsengés, beszélgetésekhez kitűnő választás.

Ár: 1.699 Ft – pincészet

Gedeon Birtok (Izsák)

PRO 2025

Halvány szalmasárga szín, szép nyári körtés, kajsziarackos, kicsit mézes, fűszeres illat, zamatoss savak, könnyed test, szép CO₂, szájbán friss, üde, gyümölcsös, izgalmas, hosszú lecsengés, nyári esték kellemes partnere.

Ár: 1.950 Ft – borbolt.hu ▶



86 pont

Szászi Birtok (Hegymagas)

Balatoni Gyöngyözőbor 2025

Világos aranysárga szín, nyári almás, köszmítés, ribizlis, őszibarackos, virágos, muskotályos illat, zamatossavak, könnyed test, izgalmas CO₂, a korty friss, üde, gyümölcsös, szép hosszú, meleg esték szép kísérője.

Ár: 3.950 Ft – pincészet

Dubicz Borászat és Szőlőbirtok (Gyöngyös)

Zsizi Rosé 2025 Mátrai gyöngyözőbor

Szép rózsaszínű, meggyes, piros ribizlis, szedres illat, zamatossavak, könnyed test, szép CO₂, a korty friss, üde, zamatossavak, gyümölcsös, hosszú lecsengés.

Ár: 2.300 Ft – pincészet

Steigler Pince (Sopron)

Kaméleon 2024 buborékos féledes fehér cuvée

Aranysárga szín, érett nyári körtés, őszibarackos, mezei virágos, ribizlis, krémes illat, kerek savak, szép test, kellemes CO₂, a korty kellemes, édeskés, gyümölcsös, friss, zamatossavak, hosszú lecsengés, nyáresti bulihoz.

Ár: 3.500 Ft – pincészet

Szöke Mátyás és Zoltán Pincészet (Gyöngyöstarján)

Matyi gyöngyöző 2025 palackminta

Halvány szalmasárga szín, tiszta, muskotályos, bodzás, csalános, kicsit fűszeres illat, kerek savak, kellemes CO₂ könnyed test, a korty kellemes, friss, üde, zamatossavak, gyümölcsös, szép lecsengés, jó inni.

Ár: 2.100 Ft – pincészet

85 pont

Bock Borászat (Villány)

Fanni gyöngyöző 2025

Halvány szalmasárga szín, szép nyári körtés, almás, virágos, mandulás illat, zamatossavak, könnyed test, kellemes CO₂, a korty friss, üde, gyümölcsös, zamatossavak, szép lecsengés, nyári estékhez.

Ár: 2.590 Ft – pincészet

Istváni Jenő Pincészet (Szentbékáll)

Neveletlen Sárgamuskotály (PETNAT) 2025

Matt, világos sárgás opálos megjelenés, nyári almás, élesztős, köszmítés, kicsit mandulás, ásványos illat, élénk savak, könnyes CO₂, szájban élesztős, gyümölcsös, fűszeres, ásványos jelleg dominál, hosszú lecsengés, szép natúr bor különlegesség.

Ár: 6.000 Ft – pincészet

84 pont

Antal Pincészet (Baja)

Sauvignon blanc 2025 édes gyöngyözőbor

Világos aranysárga szín, kellemes bodzás, csalános, nyári almás, ribizlis illat, kerek savak, szép test, kellemes CO₂, a korty édes, izgalmas, zamatossavak, gyümölcsös, szép lecsengés, nyári buli bor.

Ár: 2.000 Ft – pincészet

Naár Családi Pince (Herceghút)

Zempléni Zengő 2023

Halvány aranysárga szín, barackos, nyári almás, körtés, kicsit virágos, muskotályos illat, élénk savak, szép test, élénk CO₂, a korty élénk, gyümölcsös, savhangsúlyos, közepese hosszú, nagyon hidegen jó.

Ár: 2.500 Ft – pincészet

83 pont

Fivérek Borbirtok (Szekszárd)

Allegra Rosé 2024 féledes habzó rozébor

Sötét vörös, silleres szín, telt, érett, meggy lekváros, szedres, fekete cseresznye illat, zamatossavak, szép test, kellemes CO₂, a korty édeskés, gyümölcsös, kicsit fűszeres, hosszú lecsengés, buli bor.

Ár: 3.500 Ft – pincészet

Mezei Pincészet (Tibolddaróc)

Frizzante 2025 félszáraz gyöngyözőbor
Világos aranysárga szín, élénk parfümös, nyári körtés, virágos, köszmítés illat, kerek savak, könnyed test, simulékony CO₂, a korty kellemes, édeskés, parfümös, nem túl hosszú, nyári estékhez.

Ár: 1.900 Ft – pincészet

Matias Borház (Ócsárd)

Diamond Pearl 2025 fehér gyöngyözőbor

Nagyon halvány aranyszín, friss, parfümös, nyári gyümölcsös, köszmítés, ribizlis illat, élénk savak, friss CO₂, a korty nagyon üde, friss, gyümölcsös, izgalmas, kicsit savhangsúlyos lecsengéssel, meleg nyári napokra.

Ár: 2.999 Ft – pincészet

Teszt-jegyzet

Kovács Pál értékelése

A gyöngyözőborok a nyár kedvencei, nagyon sokan keresik ezeket a nyári rendezvényeken. Egy meleg nyári délutánon, estén nincs jobb, mint jó hideg gyöngyözőbor. Nos, 2026-ban szerintem lehet és kell is válogatni, kedvünk szerint, megkeresni a legjobban ízlő bort. Ehhez próbáltunk meg adni egy kis segítséget, higgyék el a tesztelt tételek közül mindenki találhat kedvére valót. Keressék, kóstolják és írják meg, hogy mennyire teszteltünk jól. ■

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.

Teszt

PEZSGŐ

Kovács Pál borjegyzete

Tesztelők:

Erményi Tamás - borász hallgató
Kerekes Sándor - Debreceni Borozó
Kovács Pál - Debreceni Borozó
Kovács Péter - borász
Palotás Lehel - Debreceni Borozó
Sebestyén Csaba - Platán Hotel
Szabó Gyula - borász, bogyűjtő
Váradi Zsolt - METRO Debrecen

TESZTGYÖZTES

90

PONT



TELEKI

Tradition

Chardonnay

Méthode Traditionnelle

Brut

Villány • 2022

Ha visszatekintünk 10-15 évre, a hazai piacon nagyot változott a pezsgő kultúrája, fogyasztása. Régebben volt néhány termelő, akik elsősorban az évvégi időszakot célozták, hiszen akkor fogyott el az éves fogyasztás 50-60%-a. Mára nagyon változott a világ, egyrészt nagyon sok új, akár kispincészet is készít(tett) pezsgőt is boraiból, másrészt a fogyasztók is rátaláltak erre a borszegmensre és egyre jobban kedvelik. Ma már nyáron is szemmel látható a pezsgőborok iránti kereslet a fogyasztók részéről és nyugodtan ki merem jelenteni, hogy a pezsgő a mindennapok italává nőtte ki magát, mint volt, úgy 100 évvel ezelőtt is. Érzékelve a változásokat, mi is áthelyeztük a pezsgő tesztet az első félévre, hogy segítséget tudjunk adni a nyári pezsgőzéshez. Ebben az évben 12 borvidék, 20 pincészetének 31 pezsgője érkezett be, amelyek között megtalálható az összes válfaja ennek a csodálatos találmánynak.

90 pont



Csányi Pincészet (Villány)

TELEKI Tradíció

Villányi Chardonnay Brut 2022 MT

Halvány szalmasárga szín, szép, apró, sűrű perlázs, kellemesen körtés, krémes, szép élesztős, kicsit fűszeres illat, izgalmas savak, szép test, élő, vibráló CO₂, a korty, szép kerek, friss, üde, izgalmas gyümölcsös, élesztős, krémes, hosszú lecsengés, kellemes meglepetés.

Ár: 5.999 Ft – pincészet



Patrícus Borház (Bodrogkisfalud)

Patrícus Brut 2023 MT

Halvány szalmasárga szín, szép, sűrű, lassú perlázs, kellemesen élesztős, nyári almás, ribizlis, krémes illat, élénk savak, szép test, kellemes, élő CO₂, a korty szép élesztős, krémes, gyümölcsös, ásványos, hosszú lecsengés, igazi köszöntő tétel.

Ár: 6.570 Ft – borbolt.hu

89 pont



Törley Pezsgőmanufaktúra (Budafok)

Törley Chardonnay Brut MT

Aranysárga szín, szép lassú perlázs, kellemesen élesztős, nyári körtés, krémes illat, izgalmas savak, szép test, élénk CO₂, a korty nagyon üde, élénk savas, élesztős, gyümölcsös jegyekkel, szép lecsengéssel, köszöntőnek is kiváló.

Ár: 5.999 Ft – pincészet



Erzsébet Pince (Tokaj)

Tokaji Brut Nature pezsgő 2021 MT

Halvány szalmasárga szín, élénk, laza perlázs, szép körtés, barackos, élesztős, krémes, mandulás, ásványos illat, zamatos savak, kellemes, testes, élő, izgalmas CO₂, a korty friss, élénk, üde, zamatos, gyümölcsös, ásványos, krémes, hosszú lecsengés, családi ünnepi alkalmakra.

Ár: 8.800 Ft – pincészet

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



Gedeon Birtok (Izsák)

Arany Sárfehér 2021 MT

Világos aranyárga szín, sűrű, laza perlázs, szép élesztős, gyógynövényes, almás, vegetális, krémes illat, élénk savak, élénk CO₂, könnyed test, a korty nagyon izgalmas friss, üde, gyümölcsös, élesztős, hosszú lecsengés, harcsa steakhez jó lehet.

Ár: 4.710 Ft – pincészet



Gedeon Birtok (Izsák)

Gedeon

Blanc de Noir 2022 MT palackminta

Majdnem fehér színű, laza, lassú perlázs, élesztős, krémes, nyári almás, csalános, bodzás illat, élénk savak, szép test, élő CO₂, a korty nagyon friss, üde, élénk, gyümölcsös, élesztős, hosszú lecsengés, szép, izgalmas köszöntő bor.

Ár: 4.710 Ft – pincészet



Villa Gyetvai (Balatonfüred)

Belvedere 2023 MT

Világos aranyárga szín, szép sűrű perlázs, nyári almás, barackos, fűszeres, krémes, szép élesztős illat, élénk savak, szép test, élénk CO₂, a korty nagyon üde, friss, zamatos, kellemesen gyümölcsös, fűszeres, hosszú szép lecsengés, még érlelhető tétel.

Ár: 7.400 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



Koch Borászat (Borota)

Chardonnay Brut 2023 MT

Aranysárga szín, szép sűrű perlázs, nyári körtés, nyári almás, virágos, krémes, kicsit élesztős illat, zamatos savak, szép test, kellemes CO₂, a korty nagyon friss, üde, zamatos, gyümölcsös, élesztős, szép hosszú, kellemes társalgáshoz.

Ár: 5.880 Ft – borbolt.hu



Szentpéteri Borpince (Kiskőrös)

Kadarka Blanc de Noir Brut 2023 MT

Világos aranyárga szín, laza, de gyors perlázs, szép élesztős, piros gyümölcsös, krémes, élesztős illat, élénk savak, szép test, élő CO₂, a korty nagyon friss, üde, izgalmas, gyümölcsös, fűszeres, hosszú lecsengés, szép frissítő ital.

Ár: 6.800 Ft – pincészet



Gedeon Birtok (Izsák)

Sauvignon Extra Dry 2025

Világos szalmasárga szín, laza perlázs, friss, üde, bodzás, körtés, mezei virágos illat, élénk savak, szép test, kellemes CO₂, a korty friss, üde, gyümölcsös, kicsit édeskes, kellemes, hosszú, köszöntő italnak kiváló.

Ár: 4.060 Ft – borbolt.hu



Törley Pezsgőmanufaktúra (Budafok)

François President Brut MT

Világos aranyárga szín, szép sűrű perlázs, nyári körtés, barackos, enyhén élesztős, krémes illat, izgalmas savak, szép test, izgalmas savak, bizsergő CO₂, a korty friss, üde, zamatos, gyümölcsös,

élesztős, szép lecsengés, esti beszélgetésekhez.

Ár: 6.199 Ft – pincészet



Hangavári Pincészet (Bodrogkisfalud)

Tokaji Furmint Pezsgő

Brut Nature 2019 MT

Halvány aranyárga szín, gyors, laza perlázs, szép nyári körtés, élesztős, citrussos, mandulás, ásványos, krémes illat, zamatos savak, szép test, kellemes CO₂, a korty élesztős, gyümölcsös, ásványos, közepesen hosszú, elköszönő italnak kiváló.

Ár: 9.000 Ft – pincészet



Váli Birtok (Badacsonytörs)

Budai pezsgő 2018 MT

Aranysárga szín, sűrű, apró perlázs, szép élesztős, nyári almás, barackos, krémes, ásványos illat, zamatos savak, szép test, simogató CO₂, a korty szép érett, élesztős, kellemesen gyümölcsös, krémes, ásványos, szép lecsengés, nagyon szép érett pezsgő.

Ár: 11.800 Ft – pincészet



Szentpéteri Borpince (Kiskőrös)

Kadarka rosé Brut 2023 MT

Világos lazacsínű, sűrű, gyors perlázs, szép élesztős, meggyes, kicsit fűszeres, krémes illat, zamatos savak, szép test, kellemes CO₂, a korty szép gyümölcsös, üde, izgalmas, élesztős, krémes, szép lecsengés, még érlelhető.

Ár: 6.800 Ft – pincészet

Törley Pezsgőmanufaktúra (Budafok)
François President Extra Dry MT

Szalmasárga szín, szép laza perlázs, kellemes almás, kicsit élesztős, ribizlis, krémes illat, izgalmas savak, szép test, kellemes CO₂, a korty izgalmas, zamatos, üde, gyümölcsös, krémes, hosszú lecsengés, igazi party bor.

Ár: 5.799 Ft – pincészet

Bujdosó Szőlőbirtok és Pincészet
(Balatonlelle)
Serié 50 Brut MT

Halvány szalmasárga szín, szép sűrű, gyors perlázs, kellemesen mandulás, citrusos, almás, élesztős illat, izgalmas savak, szép test, kellemes CO₂, a korty friss, üde, krémes, élesztős, gyümölcsös, hosszú lecsengéssel, kellemes bűcsű ital.

Ár: 6.500 Ft – pincészet

Mészáros Borház (Szekszárd)
Extra Brut Pezsgő 2023 MT

Szép aranyárga szín, laza, gyors perlázs, kellemesen élesztős, nyári almás, virágos, krémes illat, zamatos savak, szép test, élénk CO₂, a korty üde, friss, izgalmas, gyümölcsös, élesztős, szép lecsengés, baráti társaságok köszöntésére.

Ár: 4.000 Ft – pincészet

Danubiana Boraszat
(Bonyhád)
Le Comze de Mercy
Brut 2023 MT

Halvány aranyárga szín, szép perlázs, nyári almás, fehér ribizlis, leheletnyit körtés, krémes, élesztős illat, zamatos savak, szép test, élénk CO₂, a korty friss, üde, gyümölcsös, kicsit élesztős, szép lecsengés, nagyon jó vétel.

Ár: 3.500 Ft – pincészet

Szentpéteri Borpince (Kiskőrös)
Chardonnay
Blanc de Blancs Brut 2023 MT

Világos aranyárga szín, szép sűrű perlázs, kellemes élesztős, almás, nyári körtés, kicsit fűszeres illat, élénk savak, szép test, izgalmas CO₂, a korty friss, üde, izgalmas, kellemes gyümölcsös, élesztős, szép lecsengés, érlelést igénylő tétel.

Ár: 7.500 Ft – pincészet

Zelna Borászat (Balatonfüred)
Balatoni Brut rozé pezsgő 2024

Világos lazacszínű, szép sűrű, apró perlázs, élesztős, meggyes, gyógynövényes, krémes illat, zamatos savak, szép test, izgalmas CO₂, a korty friss, üde, izgalmas, élesztős, gyümölcsös, krémes, szép lecsengés, még nagyon fiatal, érlelést igényel.

Ár: 5.990 Ft – pincészet

Bock Borászat (Villány)
Bock Marcell
Brut nature Pezsgő 2021 MT

Világos aranyárga szín, sűrű, apró perlázs, kellemes élesztős, nyári almás, citrusos, birsalmás, krémes illat, izgalmas savak, szép CO₂, a korty szép élesztős, friss, üde, gyümölcsös, hosszú lecsengés, beszélgetésekhez nagyon jó.

Ár: 9.800 Ft – pincészet

Törley Pezsgőmanufaktúra
(Budafok)
Törley Selection
Extra Sec

Aranyárga szín, szép sűrű perlázs, kellemes, körtés, almás, citrusos, krémes illat, zamatos savak, szép test, kellemes CO₂, a korty szép kerek, üde, gyümölcsös, zamatos, friss, szép lecsengéssel, ezt jó inni.

Ár: 2.999 Ft – pincészet

Juhász Testvérek
Pincészete (Egerszalók)
Eufória Extra Dry pezsgő

Halvány szalmasárga szín, laza perlázs, szép fehér gyümölcsös, kicsit parfümös, virágos illat, kerek savak, szép test, kellemes CO₂, a korty szép gyümölcsös, zamatos, friss, üde, szép lecsengés, baráti beszélgetésekhez.

Ár: 2.160 Ft – borbolt.hu

Törley Pezsgőmanufaktúra
(Budafok)
Törley Selection Brut

Aranyárga szín, szép sűrű perlázs, nyári körtés, nyári almás, élesztős illat, élénk savak, szép test, izgalmas CO₂, a korty nagyon izgalmas, gyümölcsös, élesztős, krémes, hosszú lecsengés, szép köszöntő ital.

Ár: 2.999 Ft – pincészet



Borbély Családi Pincészet
(Badacsonytomaj)

Metamorphosis Extra Brut 2024 MT

Halvány szalmasárga szín, sűrű, apró perlázs, szép nyári almás, fehér ribizlis, élesztős, krémes illat, élénk savak, szép test, élénk CO₂, a korty nagyon izgalmas, gyümölcsös, élesztős, kicsit savhangsúlyos, még érnie kell, fiatal.

Ár: 8.500 Ft – pincészet

86 pont

Lajvér Borbirtok (Szálka)

Kadarka Blanc de Noir

Extra Brut 2021 MT

Halvány rózsaszínes beütés, szép sűrű perlázs, kellemesen élesztős, ribizlis, fűszeres, krémes illat, zamatos savak, szép CO₂, a korty friss, üde, gyümölcsös, zamatos, közepes lecsengés, köszöntő itatnak kiváló.

Ár: 6.000 Ft – pincészet

Bock Borászat (Villány)

Bock Marcell Brut Nature Pezsgő 2020 MT

Világos aranysárga szín, szép sűrű perlázs, kellemes, élesztős, körtés, citrusos, köszmítés, krémes illat, szép savak, szép test, kerek CO₂, a korty szép gyümölcsös, érett, fűszeres, szép lecsengés, baráti beszélgetésekhez.

Ár: 9.800 Ft – pincészet

Etyeki Kúria (Etyek)

Rosé Brut

Szép rózsaszínű, kellemes epres, élesztős, szamócás, kicsit fűszeres, krémes illat, kellemes savak, szép test, bársonyos CO₂, a korty kerek, gyümölcsös, fűszeres, élesztős, szép lecsengés, fesztiválok pezsgője.

Ár: 4.850 Ft – pincészet

Mezei Pincészet

(Tibolddaróc)

Mirage édes illatos

minőségi pezsgő 2025

Halvány szalmasárga szín, laza, apró perlázs, kellemesen körtés, barackos, citrusos, virágos, krémes illat, zamatos savak, szép test, kellemes CO₂, a korty édeskés, gyümölcsös, krémes, szép lecsengés, vasárnapi ebéd mellé.

Ár: 2.200 Ft – pincészet



85 pont

Mezei Pincészet

(Tibolddaróc)

Chardonnay Extra Dry

Világos aranysárga, szép apró perlázs, nyári körtés, krémes, élesztős, almás illat, kerek savak, kellemes CO₂, a korty friss, üde, gyümölcsös, kellemes lecsengéssel, nyári estékre kiváló.

Ár: 2.200 Ft – pincészet



Mezei Pincészet

(Tibolddaróc)

Muskotály félszáraz

minőségi pezsgő

Halvány aranysárga szín, laza, apró perlázs, nyári körtés, barackos, kicsit élesztős illat, kerek savak, szép test, kellemes CO₂, a korty kerek, édeskés, gyümölcsös, közepesen hosszú, csak úgy, szomjoltónak.

Ár: 2.200 Ft – pincészet



Teszt-jegyzet

Kovács Pál értékelése

Mint a bevezetőben már említettem, a pezsgő iránti érdeklődés folyamatosan növekszik és ezt a borászok is észrevették, egyre többen készítenek pezsgő borokat. Ez a tesztelőnek komoly feladatot ad, mert ne titkoljuk a pezsgő értésünk még nagyon messze van az igazi tudástól. A jelen tesztnél is sok fejfájást okozott, hogy megtudjuk jól ítélni az egyes tételeket, de szívesen tanulunk, tegyék ezt Önök is kedves borfogyasztók, most már biztosan nem fognak csalódni, hiszen minden pezsgő gyártási szegmensben, a tartályostól és a palackos érlelésüig, van nagyon jó tételek. Válogassunk kedvünkre! ■

Teszt

Sült báránylapocka

Gyepes Gabojsza

receptjei

www.gabojsza.hu

Hozzávalók (4-6 főre):

- egy fiatal bárány elülső combja (kb. 2 – 2,5 kg)
- 1 kanál erős paprikakrém (haris-sa, sambal oelek, vagy erős pista)
- só, frissen őrölt bors
- 4-5 ág friss rozmaring
- 2-3 fej hagyma
- 4 fej fokhagyma
- 30 dkg füstölt szalonna
- pá szem krumpli, hámozva
- 2 dl fehérbor

A bárány lapockát sózzuk, bőkezűen borsozzuk és egészen vékonyan megkenjük erős paprikakrémmel. Megpucolunk egy fej fokhagymát, a gerezdeket hosszában elfelezzük. A szalonna egynegyedéből csíkokat vágunk a tűzdeléshez, a többi vékonyan felszeleteljük.

Helyenként megszurkáljuk a húst egy hegyes, éles késsel, a keletkezett nyílásokba dugdossuk a fokhagyma darabkákat, a szalonna csíkokat és rozmaring leveleket (spékelőtűvel egyszerűbb). A tűzdelte, fűszerezett combot egy sütőtálba vagy tepsibe helyezük, amiben megágyasztunk neki a szalonna szeletekkel és elfelezett krumplikkal. Köré dobjuk a negyedelt hagymát és 3 fej, vízszintesen elfelezett héjas fokhagymát. Öntünk hozzá 2 dl fehérbort, esetleg kevés vizet, körberakjuk friss rozmaring ágakkal, betakarjuk alufóliával és előmelegített, forró kemencében/sütőben addig sütjük a fólia alatt, míg puha nem lesz. Levesszük a fóliát és a saftjával locsolgatva szép pirosra sütjük. A vele sült krumplival, salátákkal tálaljuk.

Ajánlott bor:

Szentpéteri Borpince (Kiskőrös)
Kadarka Rosé Brut 2023



Vágd ki! Fűzd le! Gyűjtsd!



Sült túrótorta

Gyepes Gabojsza

receptjei

www.gabojsza.hu

ReceptKlub

Hozzávalók egy 24 cm-es
kapcsos tortaformához:

- 5 db réteslap
- 50 g vaj
- 500 g tehéntúró
- 4 dl tejföl
- 5 dl tej
- 4 tojás
- 200 g porcukor
- 2 teáskanál vaníliás cukor
- 1 citrom reszelt héja
- 100 g étkezési keményítő

3 réteslappal kibéleljük a tortaformát, a rétegeket olvasztott vajjal megkenjük.

A túróát áttörjük, a tojások sárgáját a cukorral, tejjel, citromhéjjal és a keményítővel összekeverjük, majd a végén óvatosan beleforgatjuk a felvert tojásfehérjét. Beöntjük a masszát az előkészített tortaformába, a tetejét betakarjuk a maradék 2 réteslappal, amit olvasztott vajjal megkentünk. 180°C-ra előmelegített sütőben, kb. 55-60 percig sütjük, amíg a teteje aranybarna lesz, a belseje pedig megdermed. Hagyjuk teljesen kihűlni, majd szeletelve, gyümölcslekvárral, tejszínhabbal tálaljuk.

Ajánlott bor:

Csányi Pincészet (Villány)
TELEKI Tradíció
Villányi Chardonnay Brut
2022 MT



Vágd ki! Fűzd le! Gyűjtsd!

Fotók: Gyepes Gabojsza



Főnix
Debrecen



DEBRECENI
BOR-ÉS JAZZNAPOK



AUG
6-8.

22 BORVIDÉK I 40 ZENEI PRODUKCIÓ
MESTERKURZUS NEVES BORÁSZOKKAL



boresjazznapok



www.boresjazz.hu



Békás-tó

A programváltoztatás jogát fenntartjuk!