

Pécsi BOROZÓ



A Pannon Borrégió
gasztronómiai és bormagazinja
II. évfolyam 1. szám 2009 tavasz

ingyenes

TESZTEK:

Pinot Noir
Olaszrizling

INTERJÚK:

Alessandro Arena
Bakonyi Péter
Halmai Csaba
Jekl Flóra
Kvassay Levente
Radó István
Riczu Tamás

GASZTRONÓMIA:

spárga
mandula

PUBLICISZTIKA:

Ungár Tamás

KITEKINTŐ:

Szarajevó

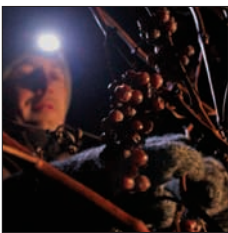
www.lamborghinicoffee.hu



Tonino Lamborghini
CAFFÈ



Tartalom



4. oldal	KÖSZÖNTŐ
6. oldal	MUSTRA Frissen piacra kerülő borok tesztje
12. oldal	MORZSÁK
16. oldal	VINCE, CÍMKE, PINCE
17. oldal	PÜNKÖSDI NYITOTT PINCÉK
19. oldal	EGYÜTT A PANNON BORRÉGIÓ SIKERÉÉRT
20. oldal	AZ ÚT KÖZÖS, A BOR EGYEDI Megalakult a Pannon Borrégió
21. oldal	VILLÁNY NÉPSZERŰ, A KIKERICIS KEVÉSBÉ Kutatás borászaink és az eredetvédelem ismertségéről
23. oldal	A FIÚ, A LÁNY, A VŐ ÉS A NÉVROKON Fiatal villányi borászoknál jártunk
28. oldal	TESZT: Pinot Noir
32. oldal	TÜKE BOR Látogatóban a pécsi Radó Pincében
35. oldal	TÜSKE A PALACKBAN Vendégségben a szekszárdi Istifán gödrén
36. oldal	OLASZ SÉFLECKE KEZDŐKNEK Alessandro Arena étterme
40. oldal	ZÖLD, FEHÉR, NÉHA LILA – A spárga
42. oldal	TESZT: Olaszrizling
45. oldal	KITEKINTŐ: Szarajevó
47. oldal	DÉLI TÉLI: Mandulás díjazottak
48. oldal	PROGRAMAJÁNLÓ
49. oldal	KÖNYVAJÁNLÓ
50. oldal	NAGYANYÁM PANCSOLÁSAI Ungár Tamás írása

Kedves Olvasó!

Lapzártakor beköszöntött a tavasz, február utolsó napjaiban, március legelején napszemüvegben üldögélünk a Jókai téren. Még kávézunk ugyan, de már arra gondolunk, lassan eljön a korai rozék ideje, amikor ebédhez megengedhetünk magunknak egy pohár pan-non rozét - természetesen, csak ha nem autózunk.

És lassan eljött a borversenyek ideje is, stábunk Mohácson kezdi a tavaszi nagy me-netelést és ahova csak hívtak, hívnak bennünket, örömmel megyünk. Weboldalunkon azon frissiben tudósítunk is mindenholnan, így az internetes oldalunkat szorgalmasan lá-togatók már az eredmények korai stádiumában tisztában lesznek: miből érdemes be-spárizni. Legalábbis, ha hisznek nekünk.

Habár immáron másodszor halasztjuk el eredetvédelmes összefoglalónkat, hiszen az ezzel foglalkozó konferencia is elmaradt. Februárban veszélyes ilyesmit szervezni, hiszen néhány nappal a rendezvény előtt többen megbetegedtek, megint mások nem kaptak ví-zumot, így az előadók közel fele nem tudott volna eljönni. Jobb elhalasztani, mint félig megtartani, döntöttek a szervezők és egy későbbi időpontra helyezték át a konferencia megrendezését, amelyről időben tájékoztatjuk majd olvasóinkat - így itt is kénytelen va-gyok ismételni a néhány sorral fentebb már leírtakat: érdemes hetente többször is ellá-togatni a weboldalunkra. Aki még nem ismerné, ez a www.pecsiborozo.hu.

Visszont másodszor készítettünk kutatást a pécsi Szocio-Gráf Közvélemény- és Piacku-tató Intézettel, ezúttal egy nagyobb pécsi mintán vizsgáltuk borvidékeink és borászaink ismertségét, valamint rákérdeztünk, mennyire vannak tisztában Baranya fővárosában a villányi eredetvédelemmel. Érdemes az adatokat végigböngészni.

Ahogy az egész tavaszi Pécsi Borozót, hiszen igyekeztünk az aktualitások mellett ér-dekes olvasnivalókat, kiváló borászokat és remek borokat összegyűjteni. A gazdasági vál-ság természetesen bennünket is érint, de igyekszünk változatlan minőségben, oldal-számban és példányszámban ott lenni az ország minden borszakületében, természet-e-sen ahol helyet kapunk. Hogy ez sikerüljön, meg kell köszönnünk a Pannon Borrégió tá-mogatását, hiszen a pécsi, a szekszárdi és a tolnai borvidékek bormarketing keretéből er-re az évre kapunk némi támogatást, ami nagyban segíti a Pécsi Borozó megmaradását és fejlődését. Ha úgy gondolják, Önök is szívesen segítenék magazinunkat, úgy kérem, fizessenek elő, legyenek klubtagjaink – minderről legegyszerűbben a 18. oldalon tájéko-zódhatnak, vagy a www.pecsiborozo.hu/klubkartya weboldalon akár online is jelentkez-hetnek.

Mostani számunkhoz jó olvasást kívánunk, kellemes időtöltést, hasznos információkat - és ha van véleményük, javaslatuk, ötletük, kritikájuk, azt is szívesen fogadjuk az imp-resszumban található elérhetőségeinken.

Szép, napsütéses tavaszt kívánva üdvözli önöket,

Gyórfy Zoltán
főszerkesztő

Impresszum

Pécsi Borozó
Pécs – Szekszárd – Tolna – Villány
gasztronómiai és bormagazinja

Megjelenik negyedévente, ingyenesen

Főszerkesztő: **Gyórfy Zoltán**
e-mail: gyz@pecsiborozo.hu

Művészeti és képszerkesztő: **Wéber Tamás**
e-mail: wt@pecsiborozo.hu

Olvasószerkesztő: **Filákovity Réka**
Szerkesztőség: **Kugler Tamás, Mester Zoltán, Radics M. Péter**
E számunk munkatársai voltak: **Iványi Emese, Kovács Boglárka**
Dóra, Labancz Richárd, S. Pápa Petra, Ungár Tamás

A szerkesztőség elérhetőségei:

web: www.pecsiborozo.hu
e-mail: info@pecsiborozo.hu
Tel.: 70/311-98-35, 30/9-131-151

Hirdetés: **Juhász Anikó**
Tel.: 20/577-99-34
E-mail: hirdetes@pecsiborozo.hu, ja@pecsiborozo.hu

Kiadja a VinOliva Kft.

7634 Pécs, Árvácska u. 3.
E-mail: info@vinoliva.hu
Felelős kiadó: Gyórfy Zoltán ügyvezető igazgató

Nyomda: **Sprint Nyomda, Budapest**
Felelős vezető: Ipacs Zsolt

HU ISSN 1789-7548

Megjelenik 10.000 példányban

A Nemzeti Bormarketing Program
és az Agrármarketing Centrum támogatásával





BUKO KRÉMSAJT

Krémsajt, ami csak natúr alapanyagokat tartalmaz.
Ízfokozót, hozzáadott ízesítőt, tartósítószeret nem tartalmaz.

PIKANT:

Magyar kőrözött jellegű ill. ízvilágának megfelelő termék
(kaliforniai paprikával készül pirospaprika helyett)

ZÖLDFÚSZERES:

9 féle zöldfűszer található meg a termékben optimális keverékben.

Felhasználható:

Hidegen szendvicsekre,
melegen főtt tésztákra,
grillezett húsok mellé,
salátaöntetnek kefirrel vagy tejföllel elkészítve.

Ajánlat: friss rosé borok mellé



DANABLU:

Nemzetközileg a legjobban elterjedt, tehéntejből készülő nemes-
penészes sajt. A sajtkorongok 3 kg-osak és nincsen kérgük.
A sajttészta enyhén morzsálódó, de vágható, gazdagon erezett.
Kapható 50% zsírral a szárazanyagban, ilyenkor íze erőteljes,
csaknem csípős, vagy 60% zsírral a szárazanyagban, ekkor a maga-
sabb zsírtartalom miatt aromája gyengébb.

Érettebb fehérborokkal, erős, bordói jellegű vörösborokkal ajánlható.

FOOD-ISLAND
Kereskedelmi Kft.
www.foodisland.hu

Telephely: 7630 Pécs, Edison u 112.
Tel.: +36 (72) 532-937
Fax.: +36 (72) 532-936
E-mail: vekedel.laszlo@foodisland.hu



MUSTRA

A Mustra rovatban mint eddig minden alkalommal, így ezúttal is a negyedév újdonságait mutatjuk be. Azokat a borokat, amiket a borászok küldtek be nekünk a frissen piacra kerülő boraik közül. Az, hogy ki mit nevez újdonságnak, természetesen a pincészeteken múlik.

A tesztelésen összesen 46 bor szerepelt, közülük 16 nem jutott be a legjobbak közé, de meg kell jegyeznünk, hogy ezek a borok is 75-79 pont között kaptak, ennél gyengébb bor ezúttal nem akadt. Ez talán fontos visszajelzés a termelők felé, de azt gondoljuk, hogy a közönség felé is.

Egy bort mindenképpen ki kell emelnünk, ez pedig a 2003-as Bock Cuvée. Az utolsó tétel volt a száraz vörösek között és nagy élmény a kóstolás végére, kétségkívül megérdemli a 91 pontot. Emellett két termelő, Szemes József és Maul Zsolt borai nagyon egységesen szerepeltek és kerültek az élbolyba. Maul Zsolt egyébként a saját borait nem is kóstolta, másik zsűriben volt, így most neki is meglepetés a végeredmény.

Úgy véljük, a 30 bemutatott bor bátran ajánlható, ki-ki ízlése, pénztárcája szerint nyugodtan válogathat, ezekben a borokban megbízhat. Hiszen a célunk továbbra is az: olyan borokat bemutatni a nagyközönségnek, amelyeket mi is szívesen levennénk a polcra.

A Pécsi Borozó nyomtatott kiadásába csak azok a borok jutnak be, amelyek legalább 80 pontot értek el bírálatainkon. A teszteken – amik természetesen vaktesztek – részt vevő borászatok képviselőinek saját boraikra adott pontjai nem kerülnek bele az átlagszámításba. Valamennyi bor bekerül a www.pecsiborozo.hu címen található adatbázisba, ahol várjuk olvasóink kommentjeit.

Pontozás:

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

A tesztelők:

Angyal Zoltán (MTI, Pécs)
Bakó Attila (Pécsi Hegyközség)
Gyórfy Zoltán (Pécsi Borozó)
Iványi Emese (Vylyan Szőlőbirtok és Pincészet, Kisharsány)
Jobbágy Kornél (Radó Vinotéka, Pécs)
Kugler Tamás (Pécsi Borozó)
Labancz Richárd (Pécsi Borozó)
Maul Zsolt (Maul Pince, Villány)
Radics M. Péter (Pécsi Borozó)
Tóth Péter (Morfelsz Pince, Szekszárd)
Török Péter (A Hordó Borszaküzlet, Pécs)
Wéber Tamás (Pécsi Borozó)

A teszt helyszínét a pécsi **Aranykacsa Étterem** biztosította.
Köszönjük!



Bock Pince
Villányi Bock Cuvée
2003

Érett alapanyagokból készült, kitűnő állapotban lévő bor. Még mindig fejlődőképes, élő anyag, rengeteg érett, de nem túlrejt gyümölcscsel, elegáns hordókezeléssel és kellemes palackbukéval. Húsos, harapható a korty, borsos fűszerességgel és a korát meghazudtolóan friss gyümölcsökkel. Áfonya, szeder és málna kavalkádja a merlot bársonyosságával kísérvé. Egész száját betöltő és nagyon hosszan lefutó zamatok. Nagyszerű bor.

91 pont



Ár: 6900 Ft
 Megtalálható: Bock Pince

Szemes József
Villányi Dél (Kopár Dűlő)
2006

Kifogástalan állapotban van, minden összetevője a helyén. Elegáns, komplex és behízelt illatvilággal rendelkező bor. Kóstolva ánizsos fűszeresség keveredik szerecsendióval, a háttérben folyamatosan jelenlévő krémes csokoládéval kísérvé. Tanninja selymes, krémes, jóleső a korty, lefutása pedig egészen hosszú. Nagyszerűen összefésült, érett tétel, fogyasztásra kész állapotban, nagy érlelési potenciállal.

90 pont



Ár: 3980 Ft
 Megtalálható: Radó Vinotéka, Pécs

Szemes József
Villányi Cabernet Franc
2007

Már most is kitűnő állapotban lévő tétel, amely valószínűleg még sokáig örömet fog okozni a fajta kedvelőinek. Gazdag, egyenes illatában édes ánizs, fűszeres bazsalikom kakaópórral keverve. Ízében szépen konzervált, sűrű gyümölcsösség, leginkább talán szeder. Kitűnő hordós iskolázás kerekíti még jobban a kortyot, magas alkoholja és beltartalmi értékei mellett is jól íható. Kissé gyorsan köszön el, másba nem nagyon lehet belekötni.

88 pont



Ár: 2380 Ft
 Megtalálható: Radó Vinotéka, Pécs

Maul Pince
Villányi Cabernet Franc Selection
2007

Egy fiatal, de érett bor, ami már illatában is kitűnik. Gyümölcsös, bourbon vaníliás, szegfűszeges. Ízében lekerekedett, harmonikusnak ható, meleg érzetű. Az érettség ellenére vannak benne savak, édes tanninok, kissé talán sok a fa. Nem egyszerű teljesen kibontani, sok rétege van, de ennek ellenére jó kortyú bor. A végére marad némi kávé-kapucsinós elköszönés, ami ezúttal semmi képpen nem zavaró.

87 pont



Ár: 5000 Ft
 Megtalálható: Maul Pince

Kiss Gábor
Villányi Merum Cuvée
2006

Feszés, koncentrált anyag minden tekintetben. Talán még túl sok is egyelőre. Nincs megszelídítve, nincs még teljesen összeérve. Még szabadon dühöng benne a hihetetlen energia. Minden nagyon tömény, minden erőteljes, minden sok: kakaós sütemény, robusta kávé, fekete gyümölcsök. Sokáig tart és sokáig gondolkodunk el felette. Kialakulóban lévő és reménykeltő bor.

87 pont



Ár: 4600 Ft
 Megtalálható: A Hordó Vinotéka, Pécs

Tiffán's
Villányi Cabernet Sauvignon & Cabernet Franc
2007

Lassan nyíló bor, szájunk rá elég időt. Intenzív, de nem tolakodó illata leginkább kókuszos csokoládét idéz. Ízképlete összetett és izgalmas. Csokis piszkóta áfonyával és rumban aszalt cigánymeggével. Tanninja erőteljes és még húzóssabb a kelleténél, savgerince és lecsengése egészen kiváló. Már most is elegáns, tömény és nagyon tehetséges anyag, amely még kicsit nyers. Legalább két évet még adjunk neki palackban.

87 pont



Ár: 3500 Ft
 Megtalálható: A Hordó Vinotéka, Rippl Vinotéka

Maul Pince
Villányi Taurus Cuvée
2006

Elegáns, illatban és ízben egyaránt. Nagyon szép struktúrája van, savak és tanninok a helyükön, orrban felszabaduló gazdag gyümölcsösség, ribizlitől szederig, még naspolya is. Olyanokat sorol a zsűri itt, hogy harmonikus, barátságos, meleg, intenzív, karakteres. Ámde jóivású. Nehéz bor, de nem nehézkes. Most nagyon szép állapotban van, érdemes megkóstolni, majd a következő palackról megfedelkezni pár évre a pincénkben.

86 pont



Ár: 4000 Ft
Megtalálható: Maul Pince

Szemes József
Villányi Merlot
2006

Nagyon lassan bontakozik ki, de érdemes türelmesnek lennünk. A bor azon érettségi szakaszába lépett, amikor a tercier aromák, a palackbuké kezd előtérbe kerülni mind illatban, mind ízben. Még mindenütt érezhető kellemes gyümölcsösség, leginkább szilva egy csipetnyi majoránnával és csokival, de markánsabban érhetőek tetten avaros, bőrös jegyek. Kitűnően megkomponált merlot, érdemes még érelni, a potenciája megvan hozzá.

86 pont



Ár: 2380 Ft
Megtalálható: Radó Vinotéka, Pécs

Maul Pince
Villányi „ZS” Cabernet Sauvignon
2007

Nagyon szép, nagyon kedves elsőre. Illatbomba, mondják róla és igazuk van. Nem harsány, de intenzív és kitartó. Ízben ez nem tud kiteljesedni, habár nagyon szép hordóhasználat jellemzi, és szép sorban jönnek elő a gyümölcsök, összerakunk egy kis mediterrán fűszeres gyümölcscsaládtát. Összeforrott anyag, habár még fiatal és nem is biztos, hogy már most meg kellene inni. Van benne annyi anyag, ami jó pár felfelé ívelő évet adhat neki.

86 pont



Ár: 4000 Ft
Megtalálható: Maul Pince

Lisicza Borház
Pécsi Ében Cuvée
2006

Izgalmas illatok, mintha fiatalabb volna legalább egy évvel, annyi gyümölcs jön elő. Ehhez mondjuk picit várni kell. Viszont akkor ízben is folytatja: nem tűntek el a savak, friss, málnás-áfonyás, de van itt menta és eukaliptusz is. A hordó szerencsére nem nyomja el a gyümölcsöket. Életerős, fejlődőképes bor, nem túl komplex, de szép szerkezetű. Van benne potenciál.

85 pont



Ár: 2700 Ft
Megtalálható: A Hordó, Rippl Vinotéka, Pécs

Vylyan Szőlőbirtok és Pincészet
Villányi Macska (portugieser)
2008

Tiszta illatok ez elején, van benne érett gyümölcs és kevés grillázs. Főleg meggy. Ízben vastag: csokis, erdei gyümölcsös. Mintha nem is csak portugieser volna, sokkal sűrűbb anyag. Nem ilyenekhez szoktunk, ez nem az ő hibája. A végére kicsit elfárad és nem olyan hosszú, mint szeretnénk, egy pici kesernyével zár, ami nem is áll neki rosszul. Tartalmas, élvezhető, többpoharas, jó bor.

85 pont



Ár: 1320 Ft
Megtalálható: Metro

Polgár Pince
Villányi Elixír Cuvée
2006

Akkor bontsuk fel, ha elég időt és figyelmet tudunk szentelni neki. Lassan, megfontoltan mutatja meg igazi arcát. Aromatikája nagyon gazdag, fűszerességgel és animális jegyekkel. A fajták nagyon jól egészítik ki egymást, különösen jól tesz a szerkezetnek a kékfrankos fűszeressége, szépen egészíti ki az áfonyára és szederre épülő édes, gyümölcsös zamatot. Hosszú nyeletű bor, struktúrájába minden bizonnyal még szebben integrálódni fog a fa, és még magasabbra érhet fel.

85 pont



Előjegyezhető: 8400 Ft
Megtalálható: Polgár Pince

Grócz Pincészet
Villányi Kékfrankos
 2008

Korát meghazudtoló állapotban lévő tétel. Mély, sötét színű. Elsőre nyers illata a levegőn kinyílik, kellemes és intenzív fűszerességbe csap át. Szájban selymesen simogató, szép savakkal és bájos tanninnal. Fűszeressége a háttérből figyel a sok-sok boggyós gyümölcsöt, meggyet és cseresznyét. Letisztult szerkezet, tartalmas és mégis könnyedén íható korty jellemzik. Pályafutása elején járó nagy tehetség.

85 pont



Ár: 1500 Ft
 Megtalálható: Grócz Pince

Vylyan Szőlőbirtok és Pincészet
Villányi Harka (chardonnay)
 2008

Intenzív illata nagyon megnyerő. Virágcsokorral körbefont érett gyümölcsöket sikerült a palackba zárnai. Zamatgazdagságában sem kell csalódnunk, szép gyümölcsökkel találkozunk itt is, húsos barack csipetnyi fanyar citrusossággal. Leheletnyi szénsav csak még frissebbé teszi az amúgy is üde és kiváló savgerincű nedűt. Íze hosszan köszön el, a nyelvet simogató vajasság kíséretében.

85 pont



Ár: 1700 Ft
 Megtalálható: A Hordó Vinotéka, Pécs

Vesztergombi József
Szekszárdi Vicarius Cuvée
 2006

Illatban nagyon szekszárdi. Gyümölcsök, éretten, tisztán. Fűszerekkel. Szájban is így folytatódik. Van benne tartalom. És élénk savak. Nagyon szépen alakul ez a bor, de még nagyon nincs készen. A fa nem integrálódott teljesen, ez visszavesz a pontszámból. Fésületlenségében is szimpatikus volt, az idő kétségkívül javít majd rajta.

84 pont



Ár: 2680 Ft
 Megtalálható: Radó Vinotéka, Pécs

Jekl Flóra
Villányi II Primo (vörös)
 2007

Meleg, édeskés aromák, vaníliás, krémes karakterrel. Fiatalos, lendületes a korty, ezt savhangsúlyossága csak még jobban megerősíti. Friss roppanós gyümölcsök vezetnek, konyakba mártott meggy, édes csokis öntettel, nagyon szép hordókezeléssel párosulva. Érezzük, hogy komoly testtel van dolgunk, de ez nem megy az íhatóság rovására. Kicsit még kócos, de sokra hivatott bor.

84 pont



Ár: 2460 Ft
 Megtalálható: Metro

Wassmann Pince
Villányi Portugieser
 2007

Amikor egy évvel fiatalabb társai jelennek meg a piacon, akkor ez a portugieser abszolút felveszi velük a versenyt. Fiatalos még, színben, illatban. Teste jól megmunkált, a fa kicsit szálkásabbá tette a kelleténél, de erről hajlamosak vagyunk megfeledkezni, mert nem teszi kevésbé élvezetessé a kortyot. Jó volt az alapanyag, a pincében ezt meg tudták őrizni. Most célszerű bontani és ebben a formájában élvezni.

83 pont



Ár: 1900 Ft
 Megtalálható: Gála Borház

Grócz Pincészet
Villányi Portugieser
 2008

Érett, korrekt, szép illatok, kis száraz kenyérrel, ami idővel kiszellőzik. Ízben nagyon kisimul, érett, szinte aszalt gyümölcsök, gömbölyű szerkezet, harapnivaló egy bor. Nem bonyolult, nem is arra törekszik: kedves, tisztességes, beszélgetős bor, ami hozhat egy kis szépséget a hétköznapiakba.

83 pont



Ár: 1500 Ft
 Megtalálható: Grócz Pince

Borműhely
Szekszárdi Campus Cuvée
2008

Bíborba hajló, sötét megjelenés. Gyümölcsösségével hódít, és szerkezete is erre épül. Savai barátságosak nem túl markánsak, lecsengésében éticsokit nyalogatathatunk. Jól összerakott, könnyed hangvétellő, jóivású bor. Egyszerűen értelmezhető, nem akar lehengerelni. Jól esik kortyolni, könnyedén találhatunk alkalmat egy-egy palack felbontására és több pohárral is nyugodtan leguríthatunk belőle.



83 pont

Ár: 990 Ft

Megtalálható: E'Szencia Bortéka és Teashop

Jekl Flóra
Villányi Il Primo Rosé
2008

Kadarka és pinot noir házasságából született rosé, nem az általános direkt gyümölcsösséggel és friss, roppanós ízekkel. Többet nyújt egy egyszerű frissítő italnál. Magas beltartalmi értékekkel rendelkezik, olajos és lomhán csorog le a pohár oldalán. Illatában és ízében is gyümölcsös, de sokkal inkább kellemes fűszerek és markáns savai vezetnek. Érdekes fogasztás előtt levegőztetni a teljes kibontakozás érdekében. Késő nyári, kora őszi naplementék kitűnő társa. **83 pont**



Ár: 1400 Ft

Megtalálható: Jekl Pince

Dúzsi Tamás
Szekszárdi Pentaton Cuvée
2006

Illatában egyszerre sok minden van jelen, szép gyümölcsök, fűszermövények, kis virágosság és némi nyersesség is. Aztán ízben elég koncentrált formát mutat, a gyümölcsösségbe vegyül egy kis sós ízvillág is, ami azért megosztja a zsúrit. Tartalmas, komplex anyag, ami még keresi önmagát. Nehéz kibékíteni a pinot noirt és a syrah-t, hát még mindehhez egy klaszikus bordói hármast hozzátenni egészen vakmerő. De úgy tűnik, mégsem az.



83 pont

Előjegyezhető: Dúzsi Pince

Ár: 4000 Ft

Gere Tamás és Zsolt
Villányi Chardonnay
2008

Sötét színvilág, már sejteti a fahordós éreletet. Eleinte kissé zárkózott az illata, a fa még nagyon lefedi a többi illatjegyet. Zamata is viaskodik a fával, de már most is elegáns, izgalmassá pedig mandulás, diós és gesztenyés jegyek teszik. Lecsengésében egy lehetne kesernye. Olajos, tartalmas, vastag anyag, amelynek még időre van szüksége. Tehetséges tétel, már most is sok élvezetet nyújt, de érdemes még várni vele.



82 pont

Ár: 2000 Ft

Megtalálható: Gere Tamás és Zsolt Pincésze

Wassman Pince
Villányi Charlotte Cuvée
2006

Visszafogott illatában szépen érett gyümölcsök tölgýfa burokban. Letisztult, érett aromatika, ez íze is jellemző. Krémes, vajas és nagyon behízsgelő zamata, magas extrakt- és dús, erős alkoholtartalommal. Egyik fajta sem jelenik meg markánsan, a nagy testű, közepesen hosszú korty végén talán érezhető egy kicsi olaszrizlinges kesernye. Nagy testű, szépen érlelt cuvée, de a fa még mindig simulhatna a szerkezetbe.



82 pont

Ár: 2000 Ft

Megtalálható: Wassmann Pince

Kvassay Pincészet
Villányi Merlot
2007

Nagyon sötét megjelenés. Csoki és pörkölt kávé mellett szépen érett meggy határozza meg a fiatalos aromatikát. Zamatában több mentás csokoládé, kevesebb kávé és szilvalekvár csipetnyi kakukkfűvel meghintve. Nem áll még össze a szájban, tanninja markáns és szárít, talán jót tett volna neki még némi idő a hordóban. A fajta sok szép jegyét magán hordozó, de még ifjú tétel, remélhetőleg a palackélelés előnyére fog válni.



82 pont

Ár: 1400 Ft

Megtalálható: Kvassay Pince

Hetényi János Pincészete
Szekszárdi János áldás
2006

Ritkán találkozni itthon természetes édes vörösborral. Ez a bor (ami madeira technológiával készült, nincs is nagyon párja se régiókban, de az országban se nagyon) nagyszerű példája ennek a kategóriának, nem élménytől, cukortól roskadozóan édes, a kékfrankos savasága pedig nagyszerűen játszik együtt ezzel az édességgel. Lecsengésében nagyon merlot-s, és ez jól áll neki. Egyedi karakterű borkülönlegesség, a gasztro-nómiában is kitűnően használható. **81 pont**



Ár: 1500 Ft

Megtalálható: Hetényi János Pincészete

Hummel
Villányi JM Cuvée
2005

Oregedő arcát mutatja, lefelé tart már a képzeletbeli lejtőn, érdemes elfogyasztani. Még őrzi értékeit, de ezek kezdenek kissé megfakulni, gyümölcsössége teljesen elveszett. A kékfrankos kellemes fűszeressége és savasága tartja magát leginkább, jelenlegi állapotában ez a fajta jelenik meg a legmarkánsabban. Szépen kerekíti a szerkezetet a merlot bársonyossága, és lecsengése is tartalmas és hosszú. **81 pont**



Ár: 2900 Ft

Megtalálható: A Borozó, Siklós

Kvassay Pincészet
Villányi Portugieser
2008

Szép, mély fajtajelleges illattal nyit. Kicsit még kócos ugyan, de ott vannak a friss gyümölcsök. Tartalmas alapanyag. Ráadásul kortyban kiderül: jó savak is vannak a testhez. Kicsit friss, kicsit esetlen, de van karaktere, van benne lehetőség. Kellene a jó portugieserek, mert minden nap szeretnénk inni egy pohárral és ez arra tökéletesen alkalmas. **81 pont**



Ár: 900 Ft

Megtalálható: Kvassay Pince

Riczu Tamás
Villányi Rosé Cuvée
2008

Halvány, átlátszó színről. Bájos málnás, epres aromatikája nagyon behízselgő. A zamata csak egy kicsivel marad el ettől, valamivel kevesebb gyümölccsel, de nagyon szép és friss savakkal. Teste és lecsengése közepesnek mondható, egy korrekt rosé, jól behűtve nyári esték kitűnő kísérője. **80 pont**



Ár: 1400 Ft

Megtalálható: A Borozó, Siklós

Polgár Pince
Villányi Kadarka Siller
2008

Narancsos, enyhén barnás színnel találkozunk poharunkban. Illatban málna, eperkompót és némi fűszeresség. Van benne valami kis zavartság, de ezt a friss palackozásnak tudjuk be. Ízben sem túlbujáncz: elég határozott savak, némi piros gyümölcsök és viszonylag gyors befejezés. Szébb arcát mutatná, ha nagyobb melegben tesztelnénk. **80 pont**



Ár: 1500 Ft

Megtalálható: A Hordó Vinotéka, Pécs

Bakonyi Péter
Villányi Cabernet Franc
2006

Kifogástalan, csillogó megjelenés. Sok fa és füst árad a pohárból, szellőztetéssel ez javul némileg, de nagyon lefedi az illatokat. Savhangsúlyos a korty, kellemes kávéssjeggel, de az itt-ott felbukkanó gyümölcsöket nem engedi kibontakozni a fa. A korty lefutása közepesen hosszú, most nincs a legjobb állapotban, érleljük még palackban. **80 pont**



Ár: 1950 Ft

Megtalálható: A Borozó, Siklós

Morzsák

Tömör ezüst borhűtő, '63-as cirfandli

„Test és lélek gyógyszere – a bor” címen nyílt kiállítás a pécsi Néprajzi Múzeumban februárban. Az érdeklődők a múzeum rendes nyitvatartási idejében, július 1-ig tekinthetik meg a széleskörű összefogáson alapuló tárlatot. A látogatók egy-egy összeállításon keresztül ismerkedhetnek meg a Litke Pezsgőházzal, a kora kereszténység boros edényeivel, egy 19. századi prэшázszal, a gyógyyszerészet és a bor kapcsolatával, 17-18. századi metszett üvegpo-harakkal, kelyhekkal, cantírokkal és a kiállítás ékével, a Habsburg-Lotharingiai ház ezüst borhűtő edényével. A szervezők pedig minden századik látogatónak meglepetés-borral kedveskednek.



Dániában továbbírták a Vylyan-mondát

A magyarországi elismerés után a dán Vinbladet bormagazin is a 2008-as év borászatának választotta a Vylyan Pincészetet, az év borászatának pedig Debreczeni Mónikát. Emellett külön öröm, hogy a kifejezetten borokra specializálódott Vinbladet teljes februári-márciusi számát a magyar bornak szentelte. „Kellemes meglepetés volt felfedezni egy kiemelkedő minőségű új területet” – utalt Magyarországra a Vinbladet magazin főszerkesztője, Peter Winding. „A kitűnő földterület és Debreczeni Mónika hajthatatlan figyelme a részletek iránt a magyarázata annak, honnan a Vylyan borok minősége, melyek olyan, eddig ismeretlen hangzású dűlőkről származnak, mint Dobogó, Mandolás, Pillangó, Városhegy és Gombás. Olyan nevek ezek, melyeket nem-sokára ugyanolyan könnyedséggel fogunk kiejteni, mint a manapság legismertebb európai bortermelő vidékeket” – vélekedett Winding a Vylyanról. A Vinbladet 1992 óta jelenik meg, a dán olvasókon kívül széles körben ismert Svédországban és Norvégiában is. Az Év borászata címet 1996 óta ítélik oda, melyet a francia, kaliforniai, spanyol, dél-afrikai, olasz, mexikói, chilei pincészetek után ezentúl egy magyar is birtokolhat.

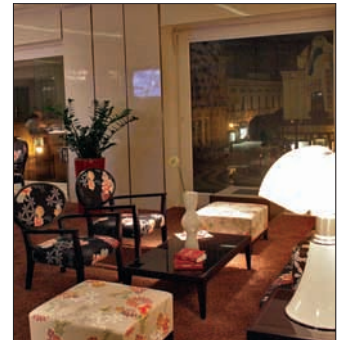
Az év innovációja a Crocus



mékben. A szálloda építészeti stílusa és a szolgáltatások a világtrendeket követik, aminek értékét a villányi nagy múltú borász család és munkatársaik személyességgel, szívéllyességgel és professzionalitással erősítik.

A Tolna megyei Tengelicen, a Hotel Orchideában rendezték meg a Dél-Dunántúli Regionális Idegenforgalmi Bált és Díjátadó Ünnepséget, melyen a szakmában legeredményesebb szolgáltatók díjait is átadták február 21-én. A Dél-Dunántúli Turizmusáért Díjat 2008 Az év innovációja kategóriában a villányi Crocus Gere Borhotel kapta. A régió első bor-wellness hotel megjelene-sa a turisztikai piacon teljesen újsze-rűen ötvözi a wellness, a gasztronómia és a borturizmus ismert és új szolgál-tatási elemeit egyetlen komplex ter-

Vidéki éttermek a Dining Guide TOP 10-ben



A Dining Guide étteremkalauz 2008-ban már negyedik éve hirdette meg a Magyarország Legjobb Étterme címért zajló versenyt. A legjobb tízben csak két vidéki szerepel, de mindkettő a régiókból való, az egyik a Somogy megyei Visz mellett található Chateau Visz, a másik pedig a pécsi Király utcában működő JT Enoteca Corso (második képünkön). A győztes ugyan budapesti, de a Bock József nevét és borait, illetve Bíró Lajos konyhai tehetségét és kreativitását jelentő Bock Bistró (első képünkön) villányi kötődése egyértelmű. A verseny során a zsűri először tíze szűkítette le a díjra esélyes éttermek listáját, majd ezen tíz étterem többszöri tesztelésével hozta meg végső döntését. A lista: Arany Kaviár, Bock Bistró, Chateau Visz, Csalogány 26, Fausto's, JT Corso, Lou Lou, Onyx, Páva, Segal.

Morzsák

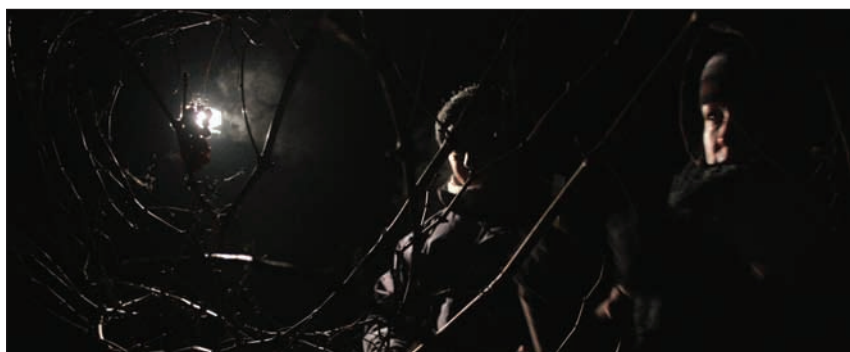
Aranyeső Berlinben

Négy magyar bor is aranyérmet kapott a rangos Berliner Wein Trophy megmérettetésén januárban. A német fővárosban zajló borolimpián három elismerést a Pannon Borrégió pincészei gyűjtöttek be 2006-os évjáratú vörösekkel. Szekszárdról a Szent Gaál Pincészet Passionata, Kisharsányból a Vylyan Szőlőbirtok Syrah, Villányból pedig a Gere Tamás és Zsolt Pincészet Aureus borát, illetve a Törley Pezsgőpincészet 2004-es évjáratú Francois President Rose pezsgőjét jutalmazta arany minősítéssel a zsűri. Magyaroként először a berlini versenyen még 2006-ban a Wunderlich Pincészet szerzett érmet.

A német borfogyasztás és borkereskedelem központjában 13. éve megrendezett borolimpia a világon az ötödik, a Nemzetközi Szőlészeti és Borászati Hivatal rendezvényei közül pedig a harmadik legnagyobb borminősítő elismerésnek számít. A Német Bormarketing Kht. (DWM) által 1994-ben útjára indított verseny a kezdetekben a Weinmesse Berlin/Berlin Wine Show keretein belül zajlott. Folyamatosan növekedve és fejlődve azonban a Berliner Wein Trophy felküzdötte magát a legelismertebb világversenyek közé, 2004. óta a Nemzetközi Szőlészeti és Borászati Hivatal szigorú védnöksége is emeli a rangját az eseménynek. Idén 3152 bort neveztek a világ minden tájáról, de a nevezett tételek számától függetlenül a borok maximum 30 százaléka kaphat érmet. Mivel a verseny szabályainak értelmében 45 mintánál több nem kóstolható egy napon, a 114 tagú zsűri (köztük magyar bírakkal) négy napon keresztül vakkóstolón, a Berlini Szenátus és az OIV biztosainak felügyelete alatt kereste és pontozta a legjobbakat.



Jég a világ



Jégbornak valót szüreteltünk a Vylyan Pincészet szőlőjében. Fél hármás ébredés (hajnali), mínusz 5 (fok), szentjánosbogarak a tőkék között (fejlámpák). Még szerencse, hogy elmaradt az év leghidegebb éjszakája. Pedig bebiztosítottuk magunkat védőitallal (forralt bor). Belehalni nem kellett, de azért titokban örültünk, hogy előző este a nagyját már leszüretelték. Miután síruhából hiánycikk volt otthon, maradt a hagyományos többretegű öltözet, amivel rákészültünk az év első szüretére – az év leghidegebb éjszakáján. Tripla zokni, két nadrág, három pulóver és a többi, némi vakon botorkálás után életfunkciók beindítása Koppány barátunk még Palkonyán adományozott csudatevő pálinkájából. Aztán gyülekező a kihalt pécsi utcán, miközben mások épp buliból indultak haza. Végül elmarad a dermesztőnek beharangozott leghidegebb éjszaka, legalábbis a kocsi hőmérője és a tapasztaltabb szüretelők szerint nem megyünk „minuszot” alá. Persze azért érezni az is lehet, kezdés előtt összegyűlünk a táborúz körül, forralt bor-védőitallal lobbantva fel a lelkesedést. Közben Ipacs Szabó István ellát minket néhány hasznos jó tanáccsal, tudniillik „a fejlámpát nélkülözők azért vigyázzanak az ujjakra”. Előző éjjel a három hektár kint hagyott olaszrizling-jégszőlő nagyját már leszüretelték a Pillangó dűlőn, ami nem csak nekünk jött jól, de a szőlőnek is, mert a mi szüretünkkel valamivel „melegebb volt”. Így a csapat bő két óra alatt végez is a szürettel, fejlámpák és kamerák, vagy a felhőrétegen átszűrődő hold fényében szedjük a fürtöket. Hazamenetel előtt azonban még benézünk a pincészethez, hogy az előző napi szüretből lett mustot (390g/l cukortartalom) megkóstoljuk. A kád tetején még vékony jégréteg, alatta pedig a kincset érő nedű. Idén körülbelül három kishordónyi (6 hl) jégbor lesz a Vylyannál. Legutóbb öt éve készítettek cabernet franc-ból, ami sok rajongónak vált különleges italává.

Bormúzeum

Zengővárkony

Megtekinthetőek
a szőlőművelés,
a borászat
és a kádármesterség
régi eszközei,

megkóstolhatóak
a Pécsi Borvidék ősi szőlőfajtáiból
készült borok,
a borhoz illő házas ételek.

Nyitás áprilisban!

Tel.: 30/82-44-980



Morzsák

Luca Vére



Nincs december Luca nélkül. A borbarátok Pécsen ilyenkor a Dominikánus Ház köré gyűlnek és várják, hogy konduljon a harang. A boszorkányok tánca helyett itt a borokat figyelik, kóstolják – idén már tizenkettedik éve. A Luca Vére borversenyen az újborok vetélkedtek, bemutatkozott a Tűzkő Birtok és a Wassmann Bormanufaktúra, hogy csak azokat említsük meg, melyek boraiból kóstoltunk is. A Luca napi varázslatok a Janus másik arca című programmal kezdődött december 11-én, ami nagy siker volt, erről gyermekünk betegsége miatt lecsúsztunk, a mandulabor helyett sajnos a kórházi ágy jutott erre az éjszakára. A gyermek állapota szerencsére rohamosan javult, így másnap már el is engedte édesapját a Tűzkő Birtok borbemutatójára, amelyet családi légkörben beszélgettünk át, szép, korrekt borok voltak ezek, a birtokról még téli számunkban írtunk bővebben. A szombat Luca napja volt, természetesen ezen a délelőttön kezdődött meg a Luca Vére borbírálat, amelyre csupa-csupa újbor érkezett, szám szerint 86. A Luca Vére díjat és hozzá a Sztayor Győző szobrász által megfaragott barrique hordót Németh János nyerte el Szajki Cabernet Sauvignon borával. Az aranyérmesek közül a zsűri díjazásban részesítette az Eberhardt Pince Cabernet Franc, Hauk István Chardonnay, a Hárs Pincészet Cifrandli, a Liscza Borház Rose cuvée és Ravasz Cuvée, valamint Pavlik Ödön Rajnai rizling újborát. Aranyérmesek lettek még: Szederkényi István Portugieser, Grócz Márk Portugieser, Novák Zsolt Portugieser, Schunk József Merlot-Zweigelt Cuvée, Hauk István Cabernet Franc és Menczinger Borház Cserszegi fűszeres. Jelentős részét sikerült is megkóstolni az aranyos boroknak – szerény véleményünk szerint a nagy vörösök ilyenkor még nem lehetnek készek, ezért vagy túlszínkeltek, vagy még nyersegek voltak. A fehérék között több volt az izgalom, a Liscza Ravasz idén is szépeknek ígérkezik, de érdekes volt a Pavlik rajnai is. A varázslatos vigasságok zárásaként előbb a Wassmann Bormanufaktúra mutatkozott be, majd Omar Khajjam megzenésített verseit adta elő sajnos nem túl nagy számú közönségnek a Szalay-Szöke-Tóth Trió. Wassmannékról már többször szoltunk oldalainkon, társaságban vagy egyedül is szerepeltek már nálunk, de annyit meg kell jegyeznünk, hogy az arculatfrissítés határozottan jót tett nekik. Nagyjából ez volt nekünk Luca 2008-ban, bizunk benne, hogy a Pécsi Kulturális Központ idén is megszervezi nekünk ezeket a kiváló borkult-estéket. Jó alkalom ez új borélmények szerzésére, új és megújuló találkozásokra, éjszakába nyúló beszélgetésekre.



BMW

A vezetés élménye

Önkéntesülj

- BMW 01 gyepocsal
- BMW M
- BMW Individual
- BMW Hazugsági papho
- BMW Szervei
- BMW Alkalmaz
- BMW Kereseti kiegészi

bmw.kaposvar@schneiderautohaz.hu

Szerviz: hétfő–péntek 8–17

Vince, címke, pince

A harsányi bor dicsérete

Többszörös apropója volt annak, hogy január 17-re vendégjárást szervezett a kisharsányi Vylyan. Vince-napi ünnepséget tartottak, eredményt hirdettek a mondapályázaton, és a klasszikus borcsalád címkéinek többsége is debütált. Ez alkalomból a Vylyan nyereményjátékra hívta az érdeklődő borfogyasztókat.

Voltak bőven, a mondapályázatra több mint 80 pályázat érkezett, a díjat nyert első hat helyezett közül többen is jelen voltak a pince fogadóterében tartott díjátadón. A zsűri tagjai Bächer Iván író, újságíró, László Ágnes újságíró, Méhes Károly költő, újságíró, Nagy Bandó András humorista, író, Nagy Sebestyén műsorvezető és a Pécsi Borozó magazin szerkesztője voltak.

A fődíjas a Szegedről érkezett fiatal író, Király Levente „*Miért a Harsányi bor a legjobb a világon*” című alkotása lett.

Szekszárd: Kékfrankos ünnep

Szekszárd hagyományos vince-napi boros rendezvénye a Kékfrankos ünnepe, szervezői a Dicenty Dezső Kertbarát Kör és a Szekszárdi hegyközség. A nyitóelőadásokban a BASF-et képviselő Fűzi István fejlesztőmérnök növényvédelemről, Kozma Pál pécsi kutatóintézeti igazgató az évjáratról beszélt a nagyszámú érdeklődőnek. Tényleg „nagyszámú”, én 200 körülre saccolom, de a Babits Mihály Művelődési Központ tánctereme csordultig tele volt (a „csordultig tele” egyébként idei első vince-napi szövicünk, elnézést érte).

2008 a szekszárdi borvidéken egyébként nem volt könnyű év, növényvédelemre például kiemelten gondot kellett fordítania mindenkinek. De aki túljárt a botritisz, az atkaveszély, majd némi lisztharmat eszén, annak remek borai lesznek idénről. Az ünnep zárása kékfrankos újborok kóstolója volt, igazi közösségi szellemben. Sok környékbeli termelő érkezett, többségében remek, de legalábbis ígéretes kékfrankosokkal.

Mohács: Pincejárás

Svartli, hurka, kolbász az asztalon, mellé fehér kenyér és savanyúság, desszertnek hájas. Mindenki üveggel, pohárral a kezében beszelget, járkál, a saját borát kínálgatja, miután megkóstolta már a másikat. Majd szentelés és áldáskérés, utána pedig a pincék végiglátogatása. Egy percig sem kételkedtünk abban, hogy a Vincenap élő, „érintetlen” hagyománya borvidékeinknek – mégis leginkább a borász társadalmon belül.

A hétköznapi délelőtti programkezdés ellenére kisebbfajta tömeg gyűlt össze Mohácson a Bükös szurdoki pincesoron, Horváth Zoltán présháza előtt, a negyedik alkalommal megrendezett Vincenapon. Az utca másik oldalán méretes faasztalon a disznóölés utáni hetek legkíváncsabb ételei sorakoztak, „ahány ház, annyi szokás” alapon csak a svartlinak (Schartenwurst) vagy tíz változatát számoltuk össze. A tornácon közben sokac muzsika szólt, majd zenei felvezetéssel mentünk fel a szőlőhöz vesszőt vágni. A papi áldást és szentelést követően mi is meglocsoltuk a szőlőtőkét, majd visszatérve a pincesorra, elkísértük a szőlősgazdákat áldomást mondani/énekelni a pincékbe.



Pütkösdí Nyitott Pincék

A Pütkösdí Nyitott Pincék program egyre ismertebbé válik, így egyre több helyi termelő kínálja finom borait egyre több jó torkú érdeklődőnek. A Pannon Borrégió megalakulásával a már népszerű programot szeretnénk borvidékeinken erősíteni.

A Pannon Borrégió területileg szinte teljesen lefedi a Dél-Dunántúli turisztikai régiót, amit „mediterrán régió” is neveznek. A megfelelő klimatikus tényezők (több helyen mediterrán, szubmediterrán éghajlat) és a kedvező talajadottságok lehetőséget teremtenek a magas minőségű borok előállítására. A régió minden borvidékén jellemző a magasló

boráskodás, a családoknál az apáról fiúra öröklődő hagyományok, a szőlőtermesztés és a borkészítés igazi szeretete, a magas szintű hozzáértés.

A Pütkösdí Pannon Pincék hétvégéje keretében hívjuk Önöket borvidékeinkre. Töltsék velünk, töltsék nálunk hétvégéjüket. Élvezzék a pannon táj szépségét, látogassák múzeumainkat, kiállításainkat, kóstolják meg finom ételeinket és ízleljék meg kiváló borainkat.

Mi jó szívvel várjuk Önöket pár pohár jó borral...

A Pütkösdí Nyitott Pincék programban résztvevő pincészetek:

Bodri Pincészet

Szekszárd, Baranya-völgy, Faluhely dűlő,
www.bodribor.hu, Tel.: 06-20/440-6666

Borműhely

Decsi hegy Hrsz 9655, Tel.: 06-30/9137-060

Dúzi Tamás

Szekszárd, Kadarka u. 44., Tel.: 06-74/319-025

Eszterbauer Borház

Szekszárd, Bor u. 2.
www.eszterbauer-bor.hu, Tel.: 06-74/312-848

Fekete Mihály

Szekszárd, Iván-völgy, Hrsz. 9662,
Tel.: 06-30/929-5732

Heimann Családi Birtok

Szekszárd, Ivánvölgyi tető, Hrsz: 9814/13 hrsz.,
www.heimann.hu, Tel.: 06-20/9617-101

Márkvárt Pince

Szekszárd, Fűrdőház u. Tel.: 06-20/492-4311

Mauthner Pince

Bátaszék, Szent-völgy 88., Tel.: 06-20/32-55-384
www.mauthner88fw.hu



Merfelsz Pince,

Szekszárd, Bor u. 74., www.merfelszpince.hu

Mészáros Pince

Szekszárd, Kossuth Lajos u. 26.
www.meszarosborhaz.hu, tel.: 06-74/419-165

Németh János

Szekszárd, Iván-völgy, Hrsz. 9679,
Tel.: 06-20/9355-676

Sebestyén Pince

Szekszárd, Kalász u. 26.
www.sebestyen-szekszard.hu,
Tel.: 06-30/378-1210

Szent Gaál Pincészet

Szekszárd, Garay tér 19.,
www.szentgaal.hu

Szeleshát Szőlőbirtok

Várdomb, Kossuth Lajos u 83.,
www.szeleshat.hu

Takler Pince,

Szekszárd, Decsi hegy (Mohács irányába az 56-os főút 12. km-kőnél), Tel.: 06-74/311-961

Vesztergombi Pince

Szekszárd, Borkút u. 3.
www.vesztergombi.hu, Tel.: 06-74/511-846

Danubiana Bt.

Bonyhád, Schweitzer tanya, www.danubiana.hu

Sarok Pince

Györköny, Pincehegy 549., www.sarokpince.hu

Somogyi Tibor Pincészet

Pécs, Hunyadi u. 12., www.somogyipince.hu

Planina Borház

Mohács, felső Dunasor 14.,
www.planina-borhaz.hu

NÉHÁNY ÉRV AMELLETT, HOGY MIÉRT IS FIZESSEN ELŐ VALAKI EGY INGYENES LAPRA:

Bővebb információ:

info@pecsiborozo.hu
www.pecsiborozo.hu



– előfizetésével a **Pécsi Borozó Előfizetői Klub** tagjává is válik, mellyel támogatja a Pécsi Borozó rendszeres megjelenését, ezzel pedig a Pannon Borrégióban tevékenykedő borászok és pincészetek jutnak folyamatos megjelenési lehetőséghez;

– a Pécsi Borozó éves 4 lapszáma mellé **ingyenesen megküldjük** Önnek a **Pécsi Borozó valamennyi különszámát**, így például a 2009 elején megjelenő PB Wine Guide 2009 elnevezésű angol kézikönyvet a Pannon Borrégió jobb megismeréséhez;

– előfizetőink bizalmát egy **ajándékkal** is megköszönjük, ami a **hosszúhetényi Szabó Zoltán Rajnai Rizling 2007, vagy a mohácsi Planina Borház Lárfa Cuvée 2008 bora** – a bort előfizetőink pécsi és szekszárdi partner vinotékáinkban vehetik át;

– az előfizetéshez egy **PB Előfizetői Klubkártya** is jár, amely arra jogosítja tulajdonosát, hogy a Pécsi Borozó által szervezett 2009-es előjegyzésen a régiónk tehetős fiatal borászainak borait előjegyzésben vásárolhatja meg, ami jelentős megtakarítást is jelenthet a későbbi bolti árhoz képest;

– a PB Előfizetői Klubkártya tulajdonosa egyéb **kedvezményeket** is kap **partnereink** folyamatosan bővülő **körénél**, így például kedvezménnyel vásárolhat vinotékákban, vacsorázhat éttermekben, szállhat meg hotelekben.

– előfizetőink havi rendszerességgel kapnak **hírleveleket** a megadott e-mail címen az éppen aktuális kedvezményekről, borvásárlási lehetőségekről, a pincészetek aktuális ajánlatairól.

– a klubtagjaink a partnereink által szervezett **borutazásokon, kirándulásokon** kedvezményesen vehetnek részt.

Az éves előfizetés, amely valamennyi fenti szolgáltatást tartalmazza, mindössze 4800 forint.

Együtt a Pannon Borrégió sikeréért

Beszélgetés Vadas Lászlóval, a CEMI ügyvezetőjével

– Tavaly nyáron találkoztunk először, miután a Pannon Borrégió Egyesület vezetői elhatározták, hogy konferenciát szerveznek a borrégió előtt álló stratégiai kérdések megvitatására. Szeptember 2-án a szépen felújított bolyi malom tanácstermében összegyűltek az érintett borvidékek, borút egyesületek és az egyetem képviselői, hogy közös jövőképet alkossanak, és elkezdjék kidolgozni az ennek megvalósításához szükséges akciótervet. Ezen a találkozón már ti vállaltátok a legaktívabb szerepet. Hogyan kerül egy vállalati stratégiai tanácsadó cég egy ilyen szerveződés közelébe?

– Valóban nem gyakori, hogy egy nagyvállalati stratégiai tanácsadó cég ingyen, vagy jelképes összegért civil szerveződéseknek segítsen, ám – és ezt büszkén mondom – a CEMI esetében ez nem is egyedülálló. Időről időre igyekszünk olyan kezdeményezések mellé állni, amelyek az ország vagy egy-egy régió hosszú távú sikerességét tűzik ki célul. Egyik ilyen munkánk, a 2006-os parlamenti választások után kiadott Makro egyensúly és gazdasági növekedés című kiadvány ismertette meg nevünket Heimann Zoltánnal is, aki tavaly keresett meg bennünket egy régi barátján keresztül. Ő kért fel bennünket, hogy segítsünk a Pannon Borrégió stratégiájának megalkotásában.

– Miben különbözik egy boros stratégiaalkotás egy hagyományos céges stratégiaalkotástól?

– Én először azt emelném ki, ami közös: a stratégiaalkotást mindkét esetben egy alapos diagnózisnak és elemzési szakasznak kell megelőznie, majd a tények ismeretében kell a célokat megfogalmazni, és az azok eléréséhez szükséges akciótervet felállítani. A borrégió esetén végül beláttuk: sok esetben meg kell elégednünk a közelítő számokkal, hiszen az adatok hiányosak, és az adatgyűjtés módszertana sem egységes. A vállalati stratégiaalkotással szemben itt a cél is összetettebb: most nem profitot vagy részvényszeretnénk növelni, hanem



A Central European Management Intelligence (CEMI) a közép-európai régió egyik vezető stratégiai specialistája, melynek tevékenysége a piaci információgyűjtéstől, a stratégiai tanácsadástól és felvásárlási tanácsadástól át a komplex menedzsment szolgáltatásokig terjed. A CEMI által nyújtott szolgáltatások eredményorientált és átfogó jellegűek, valamint eddigi munkái sikerének köszönhetően a cég gyorsan bővülő, patinás ügyfélkörrel rendelkezik. (www.cemi.hu)

a régió szőlő- és borkészítői, turisztikai szolgáltatói, kutatói, diákjai és összességében minden itt élő számára szeretnénk valami pozitív változást elérni. A megvalósítás során pedig mindenképpen szükség lesz azon lelkes közreműködőkre is, akik szabadidejük egy részét áldozzák fel a közösség érdekében.

– Mik lehetnek a Pannon Borrégió stratégiájának alappillérei?

– A nemzetközi legjobb gyakorlat és a Pannon Borrégió diagnózisa alapján – a munkában részt vevőkkel közösen – hat stratégiai célterületet azonosítottunk. Az első ezek közül a minőség kiemelt szerepének biztosítása. Ezen a célterületen legfontosabb feladatunk az egységes eredetvédelmi szabályozás kialakítása, valamint egy, ágazatokat is átfogó borrégiós minőségellenőrzési rendszer kidolgozása. A második célterület a Pannon Borrégió piaci pozíciójának megerősítése. Itt a fogyasztói igények alaposabb megismerése, a versenytársak értékanalízisának feltérképezése és a helyi versenyelőnyök megtalálása lesznek az első lépések. A harmadik pillér a gazdálkodás jövedelmezőségének elősegítése a termelőknél és a szolgáltatóknál. Sajnos sok esetben hiányzik az a közgazdasági, pénzügyi tudás, ami a mai éles piaci versenyben elengedhetetlen. Ezt tanácsadással, oktatással pótolni kell az egyetem aktív szerepvállalása mellett. A negyedik pillér az erőforrások megfelelő biztosítása, ezen belül is kiemelten a megfelelően képzett szakemberek oktatása. A stratégia ötödik eleme az összehangolt működés megteremtése. Az egységes arculat, a jól működő belső információskommunikációs rendszer, és a harmadik féllel szembeni egységes fellépés teszi igazán erőssé ezt a formálódó együttműködést. A hatodik elem pedig a stratégiai partnerségek kialakítása. A munkacsoporthoz résztvevők azonnal felismerték, hogy sikeresek csak akkor lehetnek, ha a szőlészet, borkészítés, gasztronómia, turizmus és kultúra területén nem csak egymással, de más stratégiai partnerekkel is együttműködési megállapodásokat kötnek a régióban, országosan, sőt nemzetközi szinten is.

Az út közös, a bor egyedi

Ellenvélemény és tartózkodás nélkül alakult meg január 14-én, Kölesden a Pannon Borvidéki Borrégió Társulás, azaz röviden a Pannon Borrégió. A megalakulás egyik előzménye egy tavaly novemberi miniszteri rendelet, a másik a már hat éve bejegyzett, az utóbbi egy évben látványosan aktív Pannon Borrégió Egyesület volt. A tavaly megkezdődött közös gondolkodás eredményeképpen immáron közös projektekben gondolkodnak a tolnai és baranyai borvidékek, egyeztetve készülnek a stratégiák és összehangoltan a pályázatok.

– *A Pannon Borrégiót úgy kell elképzelni, mint egy esernyőszervezetet. Be kell látni, hogy a borvidékeink területe kicsi. Az 1000–3500 hektáros termőterületek még magyarországi viszonylatban is kevésnek bizonyulnak a hangsúlyos jelenléthez egy rendes áruházláncban. Szükség van egy egybefüggő területre, ami biztosítja a piacképességet. S szükséges a területen élők összefogása, közös stratégiája* – vázolja fel, hogyan is látja a borrégiót a maximális támogatottsággal megválasztott elnök, Schmidt Győző, aki az előd szervezetnek számító Pannon Borrégió Egyesület elnöke, és a Tolnai Borvidék hegyközségi tanácsának is első embere.

A Pannon Borrégiót kihirdetett novemberi miniszteri rendelet alapján a szervezet ezután hivatalosan, mint köztestület folytathatja a munkáját. Alapítói a négy borvidék hegyközségi tanácsai, akik szervezetként három tagot (elnök, titkár, küldött) delegálnak a testületbe. A demokratikus elveknek megfelelően a testület alelnökeinek a másik három borvidék hegyközségi tanácsainak elnökeit: Hárs Tibort (Pécs), Heimann Zoltánt (Szekszárd) és Bock Józsefet (Villány) választották meg.

– *A borvidékek ezentúl is megőrzik függetlenségüket, és a szuverenitásukat semmi sem veszélyeztetheti. A Pannon Borrégió csak egy plusz lehetőség, melynek előnyeit mindannyiunk jól felfogott közös érdeke kihasználni* – hangsúlyozta ki felszólalásában Heimann Zoltán, a Szekszárdi Borvidék elnöke.

A közös piaci fellépés, a közös, intenzív marketing tevékenység, az eredetvédelem kiterjesztése, az alkalmazkodás az európai normákhoz, csak néhány azon területek közül, ahol a régiós gondolkodás jelentheti a megoldást. Az együttgondolkodás nagy lehetőség, amely során összecsiszolódhat a négy borvidék és a közös fejlesztésekben, megjelenésekben mindenki megtalálhatja a maga számára hasznosat, amelyben még jobban megmutathatja a saját specifikumait. Ezért is fontos, hogy elkezdődött egy közös, hosszú távú stratégia tervezése külső, nemzetközi szakértők és a pécsi egyetem bevonásával, hogy vannak közös rendezvények, közös pályázatok.

Bock József elsősorban az eredetvédelemben és a piaci helyzet megerősítésében látja a borrégió szerepét, hiszen a borrégió lehet a közösségi márkanév (egyfajta Bordeaux), amelyen belül, ha valaki majd Villányról beszél, akkor az olyan lesz, mint Bordeaux esetében mondjuk Saint-Emilion: mindenki tudni fogja, hogy kiemelkedő minőséget takar. A közös ügyek mindig nehezebben indulnak, de a Villányi Borvidék elnöke ma úgy látja: érdemes a Pannon Borrégióban gondolkodni, hiszen együtt többet érhet mind a négy borvidék, mint külön-külön.

A pécsi területileg a legkisebb a Pannon Borrégiót alkotó négy borvidék közül, és elsősorban belföldi piacon kíván hangsúlyosabban megjelenni. A borvidék vezetése nemrégiben újult meg és választotta meg elnökének a Szajkon borászok Hárs Tibort.

– *A Pécsi Borvidék termelői hatékonyabb marketingre, hangsúlyosabb megjelenésre számítanak. Tény, hogy eddig nem lehetett megfelelően képviselni azt a marketing stratégiát, amit a borvidék egyébként megérdemel. Ráadásul minőségi változások előtt is állunk, hiszen vannak nyertes pályázataink, és megkezdődött a munka.*

A pályázatok terén már tavaly összefogtak a borvidékek, és sok egyeztetés után Pécs, Szekszárd és Tolna együtt adta be pályázatát a bormarketingre szánt regionális keretekre. Jelenleg a második nyertes fordulón vannak túl, és fordulóról fordulóra egyre szorosabb az együttműködés a villányiakkal is, hiszen nagyon sok cél azonos.

– *A bormarketing rövid távon kevésbé látványos tevékenység, hiszen nem egy-egy kiadványra vagy rendezvényre akarjuk elkölteni a borászok által befizetett nyolc forintokból visszajáró összeget, hanem előbb közösségi stratégiát szeretnénk kidolgozni – ami folyamatban van – és ehhez kapcsolódóan lépésről-lépésre fejleszteni a látványosabb területeken is* – mondta el Schmidt Győző.

A lényeg, hogy a Pannon Borrégió működésének a közös érdek mentén kell zajlania. Ez sokszor nem egyszerű, hiszen bármennyire is racionális megoldás a régió, sokszor vannak elkülönülő érdekek is. Ezeket azonban folyamatos egyeztetésekkel és ésszerű kompromisszumokkal mindig fel lehet oldani.



Villány népszerű, a kikerics kevésbé

KUTATÁS BORÁSZAINK ÉS AZ EREDETVÉDELEM ISMERTSÉGÉRŐL

2008. novemberében a Szocio-Gráf Piac- és Közvélemény-kutató Intézet a Pécsi Borozóval együttműködésben Pécsen egy 1680 főt érintő kutatás keretében felmérést végzett a régióban található borvidékek szőlőfajtáit, borászatait, valamint a boreredetvédelmi szabályozás ismeretét illetően. A vizsgálat a Pécsi, Szekszárdi, Tolnai és a Villányi borvidékeket érintette.

I. Borászatok, pincészetek ismertsége

A felmérés első nagy fejezete a borászatok és borok ismertségéről szólt. A kérdés első részét zárt formában (Meg tudna-e nevezni borászokat vagy pincészeteket az alábbi borvidékekről?), második részét nyitott formában (Kiket?) tettük fel. A kérdezőbiztos csupán a 4 borvidék nevét említette meg. A válaszadók ezekhez sorolták be (helyesen vagy helytelenül) az ismereteik szerint ott dolgozó borászokat, ott működő pincészeteket – akár egyet, akár többet. Minden második személy tudott említeni olyat, ami a Villányi borvidéken található. A Pécsi borvidék esetében csaknem minden ötödik, a szekszárdi kapcsán kevesebb, mint minden tizedik személy, míg a Tolnai borvidék esetében száz főből kevesebb, mint kettő válaszolt igennel.

Az egyes borvidékekhez az alábbi pincészeteket, borászokat „sorolták be” a válaszadók (a listákat az említések gyakoriságának sorrendjében állítottuk össze). Itt csak borvidékenként a legnépszerűbbeket emeljük ki:

Pécsi borvidék (N=321 fő)

Kutatóintézet	27,4%
Püspöki Pince	25,5%
Somogyi Tibor	12,8%
Lisicza István	6,9%
Radó	6,9%

Tolnai borvidék (N=29 fő)

Wekler (téves)	20,7%
Bock József (téves)	10,3%
Danubiana	10,3%
Zwack	6,9%
Villa Negra	6,9%

Szekszárdi borvidék (N=133 fő)

Takler	34,6%
Fritz	9,8%
Vesztergombi	8,3%
Dúzi	6,8%
Wekler	6,0%

Villányi borvidék (N=854 fő)

Bock	62,6%
Gere	39,7%
Tiffán	21,1%
Polgár	17,9%
Vojtek	6,6%
Wunderlich	6,3%
Vylyan	5,9%

Borászatok, pincészetek ismertsége

borvidék	ismert borászokat, pincészeteket		nem ismert	
	fő	%	fő	%
Villányi	849	50,5	831	49,5
Pécsi	321	19,1	1359	80,9
Szekszárdi	133	7,9	1547	92,1
Tolnai	29	1,7	1651	98,3

II. Bor-eredetvédelmi szabályozás

A felmérés második nagy fejezete a borok eredetvédelméről szólt. A válaszadók közül a legtöbben (közel kétharmaduk) a Villányi borvidék kapcsán jelezték, hogy tudomásuk szerint ott bor-eredetvédelmi szabályozás van érvényben.

Bor-eredetvédelmi szabályozás az egyes borvidékeken

borvidék	tudomása szerint van		nincs	
	fő	%	fő	%
Villányi	1029	61,3	651	38,8
Pécsi	351	20,9	1329	79,1
Szekszárdi	224	13,3	1546	86,7
Tolnai	112	6,7	1586	93,3

Megjegyzés: egy személy több borvidéket is megjelölhetett.



A Districtus Hungaricus Controllatus, azaz a DHC rövidítést (amellyel a villányi borokon az eredetvédeltséget feliratosan jelzik) igen kevesen ismerik.

ismeri	34 fő	2,0%
nem ismeri	1646 fő	98,0%
összesen	1680 fő	100,0%

A legtöbb válaszadó (79,4%) eredetvédelmi jelként „azonosította” a rövidítést.

A magyar kikerics

A DHC ismertségéhez viszonyítva csaknem háromszor többen voltak, akik tudták vagy legalább tudni vélték, mi a villányi bor-eredetvédelem jelképe.

ismeri	91 fő	5,4%
nem ismeri	1589 fő	94,6%
összesen	1680 fő	100,0%

A rövidítést ismerő 91 fő közül mindegyik férfi (11,0% vs. 0,0% a nők esetében). Az ismertség szélesebb körű volt a legalább szakmunkás végzettséggel rendelkezők körében (5,2% és 6,9% között vs. 1,8% a maximum 8 általánossal rendelkezők esetében).

Az eredetvédelem jelképeként legtöbben (helyesen) a magyar kikericset nevezték meg (N=91 fő)

magyar kikerics	40,7%
szőlőfürt	17,6%
virág	13,2%
szőlőlevél	8,8%
szőlő	4,4%
Villányi hegy	3,3%

Az eredetvédelem és a vásárlandó borok kiválasztása közötti kapcsolat

Borvásárlás esetén a borospalackon található, a bor-eredetvédelmére utaló jelzés az emberek több, mint negyedét befolyásolja.

befolyásolja	476 fő	28,3%
nem befolyásolja	1204 fő	71,7%
összesen	1680 fő	100,0%

A legalább szakmunkás végzettséggel rendelkezők közül lényegesen szélesebb kör jelezte, hogy borvásárlásaik során az eredetvédelemre utaló jelzések befolyásolják a termék kiválasztást (28,1% és 31,2% között vs. 20,9% a maximum 8 általánossal rendelkezők esetében).

A teljes kutatás letölthető a www.pecsiborozo.hu weboldaltól.



A Fiú, a Lány, a Vő és a Névrokon

Négy fiatal villányi borászt mutatunk be a Pécsi Borozóban, ám a korábbiakkal ellentétben nem tudjuk meghatározni az őket összekötő vezérfonalat. Fiatal villányiak megmutatnivaló értékekkel, ám meglehetősen különböző stílusokkal. Négyszereplős riportunk összeállításánál hagytuk magunkat sodródni az ajánlásokkal és tippekkel.

Radics M. Péter

írása

Fotó: Wéber Tamás

Figyelni kell

Tartózkodnánk annak bizonygatásától, hogy a Villányi borvidéken valami nagy változás következik. Itt korántsem arról van szó, hogy egy új generáció váltana le egy korábbi, a sokszínű Villány ennél jóval komplexebb. Nem „homogénebb” persze, sőt, a borvidék talán sokszínűbb mint valaha, ezért nem erőltetnénk közös fogalmak közé szorítani a négy borászt, akiket most bemutatunk.

Büszkén vállaljuk, ajánlották őket és felfigyeltünk rájuk, és úgy találtuk, érdemes lenne írni róluk a tavaszi Pécsi Borozóban. Hiányt pótolunk.



KVASSAY LEVENTE

Kvassey Levente 2007 óta vezeti a családi pincészetet, édesapja korai halála után vette át a vállalkozást. Kvassey István a nagyüzemi tapasztalatokat igyekezett egy borászati műhely méreteihez és igényességéhez igazítani. Levente, a fiatal borász Budapestre jár egyetemre, ahogy ideje engedi, lassan diplomázik is, és azt mondja már nem a korábban tervezett futball-karrier a fő cél.

Bár Leventének hirtelen kellett beletanulnia a borkészítésbe és helyt állnia a vendéglátásban, különösebb szubjektivitás nélkül leírhatjuk, jól végzi a dolgát. „Most elsősorban a tanulás a fontos, hogy minél több ember véleményét halljam a borokról, hogy egyre jobbak lehessenek” – mondja, és látszik, hogy tényleg fontos neki a minőség, kíváncsi arra, mit gondolunk az egyes tételekről. Ígéretes borok már most is vannak, kíváncsian és optimistán várjuk, hogyan tud a fejlődés és bővülés lehetőségeivel élni a fiatal borkészítő. A pince bővítésére vannak tervek, de hogy sikerül-e a komolyabb bővítéseket véghez vinni, az a pályázati források kifizetésén is múlik majd.

A Kvassey-háznál egyébként szállást is kérhet az utazó a rendelkezésre álló apartmanokban, és állítólag sült malacban is jók. Megígértük, hogy nemsokára kipróbáljuk, passzol-e a portugieserhez, vagy például a Kvassey Cuvée-hez, ami felerész francból, valamint portugieserből és merlot-ból készül.

>>

Elsőre



JEKL FLÓRA

A rövid történet nosztalgikus: a Pécsi Borozó I. évfolyam 1. számához tartott első kóstolón emelkedett ki egy remek vörösbor, a 2005-ös Il Primo. „Szépen fazonírozott bor az Il Primo, jól adagoltak bele mindent, egyensúlyban van, összetett, kedves és erőteljes” – vélekedtünk szokatlan összhangban (mint a vakkóstoló szereplőinek felfedése után kiderült) Jekl Flóra boráról. Mostani látogatásunk alkalmával volt szerencsénk a 2007-est kóstolni, ez egy bordói házasság lesz, ígéretes zamatokkal.

A Flóra neve alatt megjelenő Il Primo sorozatból a vörösbor mellett rozé is szokott készülni, ebből utoljára a 2007-es járt nálunk, és szintén remeknek találtatott. Jekl Béla azt mondta, büszke arra, hogy két gyermeke is érdeklődik a borkészítés iránt, és a családi pincészetben lánya, Flóra és fia, Alfréd is hasznos, önálló munkát végez. Első alkalommal Flóra kapott lehetőséget, hogy a beérkezett alapanyagokból ízlésének megfelelő házassítást kísérletezzon ki.

Jekl Flóra szőlészként végzett néhány évvel ezelőtt, Il Primo márkanévű borai pedig pár év alatt szereztek neki elismertséget és sikert országszerte. A letisztult, jól észrevehető címkéket könnyű azonosítani, az új rozét egy kis csipkemintáról lehet majd felismerni. Flóra sok meghívást kap, keresett borkészítő és a fiatalok közt is aktív, érezni, hogy felelőssége van borai iránt. Mikor beszélgetünk, még pedzegeti, hogy jó lenne felújítani a szőlőben lévő régi présházat, hangulatos kóstolóhelyiség lehetne belőle, méltó a család boraihoz. Egyetértünk, és remélünk.

>>

Fehérben és könnyedén

„Siklós a fehérborról szól” – ezzel szebb napokon mi is szívesen értünk egyet, ezért hevesen bólogatunk, amikor Riczu Tamás – aki történetesen siklósi borász – szóba hozza. Tamás gyerekkorában sokat segített a szőlőben, épp ezért kellően meg is utálta az egész történetet permetezéstől csömöszölésig, egészen felnőtt koráig. Később érzett rá arra, mi az ami értékes lehet egy borban, és neki is állt kitanulni, hogyan készít bort a szakember. „Az iskolában is tanultam valamit, de a többi borásztól, akiket megismertem, annak is a sokszorosát” – mondja Riczu Tamás, aki Wunderlich Alajos veje volt még, amikor belevágott a vállalkozásba, szőlőt vásárolt, pincét kezdett kialakítani. „Mérhetetlen segítséget kaptam befutott villányi borászoktól kezdőként is, mindenki szívélyes volt, ha segítség kellett” – emlékszik vissza nosztalgikusan.

Érdekes persze, hogy a környék adottságai remek, és a jelek szerint jó fehérborra igény is van a vásárlók részéről, mégis kevesen foglalkoznak azazal, hogy eladásra termeljenek, törődjenek hozamkorlátozással, technológiával, fejlesztéssel. Mi úgy érezzük, jól döntött, amikor a fehér fajtákra, a rozéra és a portugieserre helyezte a hangsúlyt, borain érezni az igényességet, étteremben bármikor merjük kérni a neve alatt listázott tételeket. Amiben pedig profi, az a vendéglátás a pincénél: hetekre előre kellene próbálkozni, ha disznóölésre, de legalábbis kemencében sült finomságokat is nyújtó sütés-főzésre szeretnénk bejelentkezni. Nagy az igény az effajta hangulatos vidéki vendéglátásra, kíváncsiak vagyunk hányan vágnak bele hasonlóba éppen Riczu Tamás példájából kiindulva.

>>



RICZU TAMÁS

BAKONYI PÉTER



„Nem az a Bakonyi”

Bár Bakonyi Péter pincéjét éppen nem lehet megközelíteni, ha vezetne oda út, akkor kifejezetten közel lenne Riczu Tamáséhoz, a siklósi szőlőhegyen. Péter akár meg is sértődhet érte, de az első benyomásunk sokakkal közös: ő tűnik a legfiatalabb önállóan dolgozó borásznak a borvidéken, és valószínűleg az is. Családja Nagyatádról származik, középiskolába Pécsre járt, az egyetemen pedig azért tanult növényvédelmet, mert ahhoz már előre éppen eleget tudott a kémiairol.

Először a „legnémetebb villányiként” aposztrofálható Horst Hummelnél dolgozott, majd a Csányi Pincészetet kereste meg, lenne-e szabad állás a szőlészetben. A Csányi Pincészet főborásza Bakonyi Antal, nem rokona Péternek, de történetesen van egy Péter nevű fia. Valószínűleg vállalta az azóta is folyamatos névügyi magyarázkodást, mert Péter ma is a cégnél dolgozik szőlészként.

A kis saját szőlő számára szinte hobbi, bármennyire komolyan venné is, ideje alig marad rá. A terület falatnyi, bár tényleg lélegzetelállítóan szép. Saját néven eddig hárslevelűt, és egy szép, bár nem saját szőlőből készült cabernet franc-t hozott forgalomba, a megkapó címkéken léggömbel és helikopterrel. „Nem Kóka Jánosé a helikopter” – biztosít róla, bár ezek szerint volt, aki élt a gyanúperrel. Péter hozzáállása több mint szimpatikus, biztosak lehetünk benne, hogy az alapos, ám kíméletes zöldmunka a borainak titka, mégis nehezen vesszük rá, hogy arról beszéljen, milyen saját borral áll legközelebb elő. Komolyan veszi főállású munkáját, egyelőre láthatóan nem szerepel a tervek között, hogy a saját boraiba ölje az energiát, így eladásra, marketingre és promócióra már láthatóan alig marad szufla.

A tanulság levonását az Olvasóra bízuk, előírva persze neki, hogy a fent megnevezettekkel bor, látogatás és vendégség útján lehetőleg ismerkedjen. Részünkről ennyi a tanulság, hogy ajánljuk őket.



TESZT

PINOT NOIR

Pontozás:

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

A tesztelők:

Csonka Máté (Enoteca Corso, Pécs)

Gere Viktória (Gere Tamás és Zsolt Pincészete, Villány)

Héhl István (Cellarius Kft.)

Monostori Balázs (Vilyan Szőlőbirtok és Pincészet, Kisharsány)

Kapronczai Balázs (Polgár Pince, Villány)

Mikes Márk (A Hordó Borszaküzlet, Pécs)

Pálos Miklós (Borműhely, Szekszárd)

Radics M. Péter (Pécsi Borozó)

Szabó Zoltán (Hosszúhetény)

Wéber Tamás (Pécsi Borozó)

A teszt helyszínét Gere Tamás és Zsolt Pincészete biztosította. Köszönjük!

Sokan mondják, hogy a pinot noir nehéz fajta. Szőlőben és borban egyaránt. Meg hát valljuk be, az utóbbi években kezdtünk el vele igazán foglalkozni, még csak az első gyerekcipőket nyűjük, tanulgatjuk a fogásokat.

Hogy milyen az igazi pinot? Ez sem könnyű. Hogy az egri típus jobb-e vagy a villányi? Hogy a szekszárdi miben más, mint a pécsi? És mindezek hogyan viszonyulhatnak, hogyan szerepelhetnének egy burgundiai tesztelésen? Nem tudhatjuk. Csak sejtéseink vannak még, ha őszinték akarunk lenni.

De azért szívesen foglalkozunk velük, kóstolgatjuk őket. Mert mások, mert van bennük mindig izgalom. És néha jobbak, néha meg rakoncátlanok. Általában igénylik, hogy éveket pihenjenek palackban. Hogy zavartalanul fejlődjenek, érjenek.

Mi most frissebb tételeket teszteltünk, mert ezek még forgalmi tételek. Mire a legjobbak lesznek, talán már forgalomban sem lesznek. Érdemes bespájolni, a pinot noir meghálálja.

A Pécsi Borozó nyomtatott kiadásába csak azok a borok jutnak be, amelyek legalább 80 pontot értek el bírálatunkon. A teszteken - amik természetesen vaktesztek - részt vevő borászatok képviselőinek saját boraikra adott pontjai nem kerülnek bele az átlagszámításba. Valamennyi bor bekerül a www.pecsiborozo.hu címen található adatbázisba, ahol várjuk olvasóink kommentjeit.

Szeleshát Szőlőbirtok és Pince
Szekszárdi Pinot Noir
2007

Kiváló, világos árnyalatú megjelenés. Reduktív borokat megsegényítő illatintenzitás. A fajta déli reprezentánsainál ritkán tapasztalható hűvös elegancia, tartós gyümölcsillattal, gombával és vizes földdel fűszerezve. Zamata is kitűnő, széles skálán mozog és tartós. Húsos, érett gyümölcsökhöz haraphatunk kellemes fűszeresség kíséretében. Kifogástalan szerkezet, lendületes savak, selymes és játékos lecsengés. Nagyon itatja magát. Minden a helyén van, kitűnő pinot! **88 pont**



Ár: 1890 Ft

Megtalálható: Szeleshát Pince, Várdomb

Heimann Családi Birtok
Szekszárdi Pinot Noir
2006

Vörös szín, narancsos árnyalattal. Intenzív és lendületes édeskés, narancshéjas illat. Nem feltétlenül fajtajelleges, de mindenképpen izgalmas. A szájban is hasonlóan egyedi és karakteres, pikánsan fűszeres, borsos, puha és édes csersavérzettel. Még nem teljesen kiforrott, magas alkoholerzet és kikandikáló fás jegyek rontanak csak némileg az összképen. Tömény, nagyon tartalmas bor, még jó pár évig élvezhetjük palackban.

87 pont



Ár: 3800 Ft

Megtalálható: Rippl Vinotéka, Pécs

Gere & Weninger
Villányi Pinot Noir
2006

Nagyon tartalmas és tiszta gyümölcsös aromatika. A visszafogottabb fajtából, leginkább szamóccával, meggyel és eperlekvárral. Letisztult, szépen összeérett ízjegyek vezetnek zamatát, főleg fekete ribizlivel, a háttérben meghúzódó csipetnyi fűszer pedig még izgalmasabbá teszi. A zamatgazdag, szinte rostos korty kellemes fás jeggyel köszön el. Érett, de még mindig fiatalos bor, lendületes savakkal és kitűnő ihatósággal.

87 pont



Ár: 5900 Ft

Megtalálható: Bortársaság

Tiffán's
Villányi Pinot Noir
2006

Kiváló illatintenzitás jellemzi, zamatos gyümölcsök, csipetnyi gombával megtámogatva. Élénk savakkal és kitűnő egyensúllyal mutatkozik be. Édes szénás és meggyes, kakaós jegyek vezetnek, tanninjai gördülékenyek, magas alkoholtartalma nem lóg ki, lecsengése kitűnő. Élénk és elegáns bor, már most is szép harmóniát mutat, de akkor lesz igazán a csúcson, ha a tölgyszahordós érlelés jegyei beépülnek a szerkezetébe. Hosszú távra tervezzük vele! **87 pont**



Ár: 6850 Ft

Megtalálható: A Hordó Vinotéka, Pécs

Günzer Tamás
Villányi Pinot Noir barrique válogatás
2007

Mély, sötét megjelenés, kissé fülledt illatokkal kísérve. Levegővel érintkezve kellemes virágosság tűnik fel. Kócos bor, mindenképp sok van neki, még nem alkot egy koherens egészet. A korty elején mintha szilvalekvárt nyalogatnánk gyümölcsdarabokkal, aztán megérkeznek a tanninok, a barrique hordó és a magas alkoholtartalom melegsége. Savgerince kitűnő, lecsengése kifejezetten hosszú. Még várunk a palack felbontásával, érdemes.

86 pont



Megtalálható:

Royal Borház, Budapest

Sauska
Villányi Pinot Noir
2007

Nagyon sötét szín, hideg árnyalatokkal. Délies angulatú, újvilági hangolású bor. Behízelt illatában túlérett gyümölcsök keverednek a hordós érlelés vajas aromáival. Magas alkoholtartalma és hatalmas teste nem teszik könnyen iható nedűvé, tanninkészlete is jóval nagyobb a fajtánál megszokottnál. Bár zamatában felbukkannak fekete bogyós gyümölcsök, nem a fajtára jellemző jegyek vezetnek. Igazi nehézsúlyú versenyző, nagyon hosszú érlelési potenciállal. **86 pont**



Ár: 4700 Ft

Megtalálható: A Hordó Vinotéka, Pécs

Maul
Villányi Pinot Noir
 2006

Elsőre kicsit zárkózott. A pinot noir hűvös típusa, ami ritka Villányban. Mély vörös szín. Gyümölcsös illat, mögötte van fa is bőven, de az újfahordó nem telepszik rá a borra. Szépen, lassan, méltóságteljesen nyílik ki. Nagy bor lesz, ha még nem az. Érezni benne a fajtát, tapasztalni benne Villányt. Kialakulóban a harmónia, édesek a tanninok, szájban olvad a ribizske lekvár, zárásban picit tapadósnak tűnik, de az összenyomást ez nem rontja el.

86 pont



Ár: 3500 Ft
 Megtalálható: Maul Pince

Janus Borház
Villányi Pinot Noir
 2007

Mély tónusú szín, fekete seiyem. Édeskés, de mégis hűvös illata már jelzi, hogy érdekes borral van dolgunk. Hűvösségét ánizsos, mentás jegyek kölcsönzik, az ízben is meghatározó meggyel kiegészülve. Lomhán mozog a pohárban, de a szájban lendületes, ropogós savakkal és kitűnő beltartalommal. A fás jegyek még sokszor elfedik a bor szépségeit, picit tapadós a tannin. A levegőztetést igényli és meghálálja.

85 pont



Ár: 3200 Ft
 Megtalálható: A Borozó, Siklós

Ebner
Pécsi Pinot Noir selection
 2006

Burgundisabb stílusú a fajta alapboránál. Itt még intenzívebb és elegánsabb a pinot-s hűvösség illatban, és ezt a zamatba is sikerült integrálni. Igazi gyümölcsös, áfonya, eper és málna, kávé- és kakaóporral megszórva. Fialatos, lendületes a korty, jó arányok jellemzik, szépen simuló cserességgel, könnyedén gördül a torokba. Hosszú nyeletű bor, érdemes várni vele, hogy még szebben beérjen.

84 pont



Ár: 6000 Ft
 Megtalálható: Rippl Vinotéka, Pécs

Ruppert Ákos
Villányi Pinot Noir
 2007

Mély színvilágú pinot, elsőre picit tolakodó illatában a fa, de aztán, kis várakozás után már szebb. Újvilági stílusú bor ez, írják róla. Koncentrált, tartalmas szerkezet, szárított gyümölcsök, főleg aszalt szilva, szárított fűszerek, grillázs, vanília és még egy kis kakaó is felbukkan benne. Tömény, markáns bor, amely ízében a fa és a gyümölcsök még viaskodnak – tudjuk be ezt ifjú korának –, viszont hosszú a korty.

84 pont



Ár: 2450 Ft
 Megtalálható: Ruppert Ákos Pincészete

Bock Pince
Villányi Pinot Noir
 2006

Elsőre fűledt illata hamar kiszellőzik, animális, földes jegyek kerülnek előtérbe. A háttérben meghúzódó lehetlenyi zöldes aroma viszont szilárdan tarja magát. Szikár nagy testű bor markáns tanninokkal, fával és csokis-kávés zamatokkal. A korty közepe kissé tapadós, nem fut le könnyedén.

83 pont



Ár: 6900 Ft
 Megtalálható: Bock Pince

Eszterbauer
Szekszárdi Tanyamacska Pinot Noir
 2007

Illatban abszolút pinot noir, mégpedig a bőrös-avaros-érettebb típus. Egy kis bodza és feketebizli teszi izgalmasabbá. Illata idősebb bort sejtet, de a struktúra elárulja, hogy van még hova fejlődni. Vítális savakkal bír, amelyek mellett finom csersav is jellemzi. Ízben kicsit sok a vanília, kicsit sok az alkohol, vagy csak még nem álltak össze, még nem találták meg az összhangot. Nem túl komplex, ámde szép, és lehet, lehetne szebb is.

83 pont



Ár: 1900 Ft
 Megtalálható: Radó Vinotéka, Rippl Vinotéka

Gere Tamás és Zsolt
Villányi Pinot Noir
2006

Rubinba hajló színek. Északi jelleg, ízig-vérig pinot noir, intenzív, inkább fűszeres, mint gyümölcsös aromatikával. Ízében húsos, érett gyümölcsök, főleg cseresznye és kellemes fűszeresség a nem túl hosszú lecsengésben. Nem telepszik rá a fa a borra, szépen integrálódott és eleganciát kölcsönöz. Harmonikus, kitűnő struktúrájú bor, csúcspontban.

82 pont



Ár: 3000 Ft
 Megtalálható: Metro

Mészáros Pál Borház és Pince
Szekszárdi Pinot Noir
2007

Barátságos, közepesen világos szín, narancssárgás, barnás árnyalattal. Kirobanóan epre, ribizlis illatokkal nyit, de kissé elbizonytalanodik a levegőn. Szájban elsőre ribizli csokiöntettel. Visszakóstolva már inkább a túlrettet jegyek vezetnek, alkoholja is édesíti, emiatt is jól állna neki kicsivel több sav, játékosabb, izgalmasabbá tenné a bort.

82 pont



Ár: 1300 Ft
 Megtalálható: Mészáros Borház

Hegedűs Pince
Szekszárdi Pinot Noir
2007

Pohárban tiszta, sötétpiros megjelenés. Érett gyümölcsökre emlékeztető, meggy-szőrpös aromák, kiürülni nem akaró, picit kellemetlen lakossággal kísérve. Szépen fűszerezett piros bogyós gyümölcsök, a túlrettettség határán talán még innen. Szerkezete kissé labilis, a kellemes és lágy savakat a magas alkoholérzet néha maga alá gyűri. Visszakóstoláskor kissé kiürül, fás illatok és ízek vesznek át a gyümölcsök helyét.

81 pont



Ár: 1800 Ft
 Megtalálható: Hegedűs Pince

Ebner
Pécsi Pinot Noir
2006

Szépen mutatkozik be, megfelelő időnyi szellőztetés után illata hozza a fajtára jellemző kellemes hűvösséget. Kissé vékony, de kellemesen íható bor. Szájban ribizlis és pirosbogyós jegyek játszadoznak virgonc savakkal. Lecsengése közepes, alkoholhangsúllyal a végén. A termelő egyedi pinot értelmezésének alaptétele, kevésbé összetett szelektált testvérénél, de ez is szerethető.

81 pont



Ár: 3900 Ft
 Megtalálható: A Hordó Vinotéka, Pécs

Gere Tamás
Villányi Pinot Noir
2007

Színe sötét tónusú, nem teljesen tiszta. Erdei gyümölcsös illatjegyei a fa mögül kandikálnak ki. Ízében is markánsan jelen van még a fa, savai és tanninjai markánsak és kemények. Robosztus a korty, végén pici kesernyével és hosszú ízhatással. Kitűnő alapanyag, amely most még vad és zilált, de szép jövő előtt áll, ha hagyjuk a palackban pihenni.

80 pont



Ár: 1900 Ft
 Megtalálható: Gere Tamás és Zsolt Pincészte

**Van egy hely, ahol
 a Pécsi Borozó
 naponta frissül!**

Borok és borok
 Virtuális hírközpont,
 Programajánló,
 Étteremkritikák,
 Receptek,
 Képriportok,
 Borverseny-eredmények
 és kommentek, kommentek...

www.pecsiborozo.hu

Éjjel nézve a Mecsek déli oldalát, a családi házak fényeit látva még szembetűnőbb, hogyan terjeszkedett Pécs lakóövezete egyre feljebb, egykor jelentős szőlőültetvények helyére. A tőkék helyett már régóta csak újabb házfalak nőnek az értékes termőtalajon. Nagyobb, egybefüggő pécsi szőlőterülete ma már csak a PTE Szőlészeti és Borászati Kutatóintézetnek van. Míg a Pannon Borrégióban az egykori termelőszövetkezetekből kitörő vilányi, szekszárdi borászok felvirágoztatták borvidékeiket, úgy a pécsin elmaradtak a hasonló változások. Egyrészt a korábbi szőlőtermő terület elapródozott parcelláinak alig tizedén maradtak addigra szőlőtőkék, másrészt kevesebben is látták a lehetőséget a pécsi borban. Ma csak néhány pincészet palackozik eladásra, s bár jócskán megkésve, de azért elindultak a borvidék újjáéledésnek irányába mutató változások.

Mester Zoltán

írása

Fotó: Wéber Tamás

Tüke bor



A Radó Pincészet négy generáció óta foglalkozik szőlővel és borkészítéssel a baranyai megyeszékhelyen, s egyike a pécsi bor kevés képviselőjének a piacon. A családban először a dédapa, Radó Endre telepített a felesége által örökölt területre cirfandlit az akkori pécsi főkertészen keresztül, még 1930-ban. A jelenleginél egykor jóval nagyobb terület jelentős része az államosítások idején került ki a család tulajdonából. Később Radó János, a nagyapa, akinek „megélhetést már nem, de hobbinál többet jelentett” a szőlő, részt vett a Pécsi Szőlészek Kiszövetkezetének megalakításában, s így Ördögárok és Murom dűlőin is folytatódhattott a munka – s folytatódik ma is.

– *Még apámtól lestem a szőlőművelés alapjait* – mesél a kezdetekről Radó István, akivel az egykori cirfandliültetvényből megmaradt másfél ezer négyszögölön sétálunk. Terjeszkedésre itt nemigen lehet gondolni, minden oldalról a Donátus családi és hétvégi házai határolják körbe a „szigetet”. – *Egy ideig a matematika tanítás mellett dolgoztam a szőlővel, de hamar rájöttem, hogy a kettő nem működik egyszerre, vagy ezt vagy azt kell csinálnom teljes erőbedobással.*

A nagyapa hatása és nevelése a negyedik generáció pályáját is meghatározta. Radó András már tudatosan készült a pályára, szőlész-borász szakon szerezte diplomáját.

– *Azért – jegyzi meg – ha nem tanulom meg már fiatal koromtól fogva nagyapámtól, később apámtól a termőföld és szőlő szeretetét, nem lett volna olyan egyértelmű a választás. De nem nagyon tiltakoztam, ez az elkötelezettség irányított.*

A pincészet központja kezdetektől fogva a Donátuson, családi földön van, itt bővítették és alakították át a pincét, egyben feldolgozóvá is. Két és fél hektár szőlőt művelnek, körülbelül ugyanekkora területről vásárolnak fel. Évente 10–15 ezer palackot hoznak forgalomba, ami viszont már meghaladja a pincészet kapacitását. Ez a mennyiség néhány budapesti vinotékát leszámítva leginkább a térség szaküzleteibe és vendéglőibe jut el.

– *Különbösebb gondunk nincs az eladással, amit készítünk, az el is fogy. Legalább kétszeresére kell növelni a*



Kinek a tüke

A pécsi szőlőtermelés és borkészítés egykori jelentőségét egy ma is használt (igaz megváltozott jelentésű) kifejezés is megörökítette. Sokáig tükének hívták azokat a pécsi lakosokat, akik legalább három generáció óta Pécsen éltek, és saját művelésű szőlőterülettel rendelkeztek. Ennek a városhoz való kötődésnek szellemiségét kívánja továbbörökíteni a város egyik kitüntetése, az évente, Pécs 1780-as szabad királyi város rangjára emelésének évfordulóján adományozott Tükedíj. Mivel ma már a „tükesség” generációs kritériumainak csak-csak, a szőlőművelés feltételének viszont kevesen felelnek meg, a díj várományosának jelölhető az a személy is, aki önzetlen tevékenységével példamutató módon és jelentősen járult hozzá a város fejlődéséhez.

menyiséget, hogy a fiam is meg tudjon élni belőle, de akkor már kinőttük azt a helyet, ami van. Viszont éppen a méreteinkből adódik, hogy a bankok, befektetők kevésbé bíznak bennünk. Ez a probléma nem csak minket, sokakat gátol abban, hogy előre tudjanak lépni.

A fejlődés kivitelezése már András küldetése lesz, aki jelenleg a Wekler Pincészet 60 hektárján dolgozik szőlészként. Tervei szerint a következő tíz éven belül a gépi beruházások, technológiai fejlesztések mellett a termőterületet is növelni fogja.

– *Kezdetben szükség lesz termésvásárlásra, de én azt vallom, a saját szőlő mégis csak jobb. Amint lehet, új területek betelepítésével kívánom megalapozni a későbbi termelést. Nagy vágyálom, hogy a régi Pécs környéki szőlőtermelő vidékeken vásároljunk olyan földet, ahol még ha ezelőtt akár nyolcvan–kilencven évvel is, de volt szőlő. A realisabb és költségkímélőbb megoldás pedig az, hogy ott fejlesztünk, telepítünk, ahol a többi szőlőnk van – árul el András néhányat az elképzeléseiből.*

A Mecsekoldal adottságai, talaja sokak szerint leginkább a fehérbornak kedvez, és azon belül is a cirfandliban tud legszebben megjelenni. Bár egy időben (a furminttal együtt) kedvelt és elterjedt fajta volt, sőt egyet jelentett a pécsi borral, a nyolcvanas évek végére szinte eltűnt a kínálatból. A rendszerváltás után aztán egyre többen váltották fel újra, és emelték pincéjük (egyben Pécs) „zászlósborává” – köztük a Radó Pincészet is. András szerint szükséges, hogy a jelenleg 60 százalékos cirfandli arányt tovább növeljék a pincében.

– *Emellett erősíteném a furmintot is, mely egykor a cirfandlival együtt terjedt el. A régi magyar fajtákat érdekesnek tartom, de a mi körülményeink egyelőre nem teszik lehetővé a gazdaságos termesztésüket.*

Arra azonban egyelőre nincsenek törekvések, hogy külföldi borvidékekhez hasonlóan csak egy-két fajtaival, jelen esetben cirfandlival, furminttal foglalkozzanak.

– *Felvállaltuk a cirfandlit, pedig még sok pécsi sem tudja, mi az, ezért nem is keresi* – magyarázza Radó István. *Egy kis, családi pincének is kell a kínálat, mivel érzékenynek kell lennünk a vásárlói attitűdre. Néhány évente váltakozik a fehérboros-vörösboros divat, ezért készítenünk kell mindkét fajtaból.*

A cirfandli ismertsége meglehetősen hiányos, kis borismerete mindenképpen szükség van, hogy az ember tudja hova helyezni. Jellemzően egy vékony réteg keresi, s bár sokan nehezen megszerethető borként tartják számon, Radó István tapasztalatai szerint a fajtaival először találkozóknak inkább rácsodálkoznak, mint mereven elutasítják. Fajtajelleg, hogy a cirfandli nagyon évről-évre függő, szőlő és bor is nagy gondozást és figyelmet igényel. Ugyanakkor tulajdonságai alapján széles borívó közönséget képes megszólítani. Jellegzetes, sajátos illat- és ízjegyei miatt nehezen lehet másokkal összekeverni, emellett száraz, félszáraz, félédes és édes kategóriában is képes megjelenni. Mindenesetre nagyobb sikerének feltétele lenne a hatékony marketing, és a termelők együttes fellépése. Ez azonban eddig nem mondható jellemzőnek.

– *Szükség lenne húzóerőre, egy nagy beruházóra, egy jelentősebb mennyiségre, ami mögé a kisebb pincék fel tudnak zárkózni* – fogalmazza meg az egyik lehetséges utat a kitörésre Radó István, aki szerint az országos hírnévhez legalábbis léptékváltásra okvetlenül szükség van. – *A forgalom nagy részét mi a régióban bonyolítjuk le, de rendszeresen járjuk az országot, s ilyenkor mindig szembesülünk azzal, mennyire nem ismerik a pécsi borvidéket. Legutóbb Budapesten találkoztunk olyanokkal, akik nem hitték el, hogy a borunk valóban pécsi, mondván ott nincs is szőlő.*

A jövőbe tekintve a Pannon Borrégiós tagság is kiugrási lehetőséget jelenthet a pécsieknek, a nagyobb egész részeként az elképzelések szerint egyszerűbb lesz a marketing, és ezzel együtt több embert is érhetnek el. Persze ezután bort is kell biztosítani. András szerint a két változást egyszerre kell megvalósítani.

– *Leginkább a hiányos ismertségen kell változtatni. Sokan csak a saját, rövidtávú érdekeiket nézik. Ennek leküzdésére az összefogás a megoldás, melyben élénkebb, hangsúlyosabb, akár irányító*



Cirfandli

A kutatások szerint a cirfandli az olaszországi Como-i tó környékéről származhat, bár mára onnan kiveszett a fajta. Pécssett először az 1850-es évek környékén jelentek meg az első vesszők a püspökség szőlőjében, s innen terjedt szét a szőlő a térségben. Hamar kedvelt és népszerű, majd domináns fajta lett. A huszadik század közepén azonban a nagybirtokok feldarabolásával, az egyházi szőlőültetvények szét hullásával visszaszorult a hétvégi házak kertjeibe, illetve a Kutatóintézetbe. Utóbbi intézményi szinten (egy ideig palackozta, később azonban csak) óvta a cirfandlit, míg a kilencvenes években önkormányzati támogatással újra fellendült a cirfandli telepítés Pécssett, s sokan tettek lépéseket a korábbi presztízs visszaállítására.

szerepet kellene vállalnia a Kutatóintézetnek is. Tudom, hogy itt kevesen palackoznak, de sok országban a kis pincészetek nem is foglalkoznak ezzel, mert egy külön cég, vagy a termelők által alapított szövetkezet a felelős a töltésért.

Egy ilyen nyugati mintára működő folyamat létrehozására eddig nem sok jel utal, de a közös hang keresésének jelei már megmutatkoznak. Legutóbb István felvetésére a Pécs–Mecsek Borút egy, az Európa Kulturális Fővárosa programhoz kötődő kezdeményezést indított el. A város vezetése pedig nem zárkózott el attól, hogy 2010-re hivatalosan is az EKF bora váljék a cirfandliból. Eszerint (az egri milleneumi bikavér mintájára) a borászok által beadott cirfandliból független borász készítene el néhány házasítást, melyből szakmai zsűri választaná ki a végső verziót. Radó István szerint most kell megragadni a lehetőséget. „Ugyan milyen más alkalomra várnánk, ha nem erre?” A borgyűjtés pedig már megkezdődött.

Szekszárd, Istifán gödre. A Tüske Pince feldolgozója van itt, a patinás pincesoron, ahol a legtöbb löszpartba vájt pincének évszázados múltja van. A tulajdonos, Halmi Csaba felesége örökölte a nagyapjától, az ő beceneve volt „Tüske”. Innen a pince neve.

Radics M. Péter
írása

Fotó: Weber Tamás

Tüske a palackban

A mi érdeklődésünket egy korábbi teszten „nálunk járt” 2006-os cabernet franc útján keltette fel a pince, és több remek tételt is kóstoltunk már Tüske márkánéven. Legtöbbjük palackján ráadásul meglehetősen racionális árat mutatott a címke. Némi információ szerzésére, és a borok készítőjének megismerésére látogatunk ezúttal Szekszárdra.

Halmi Csaba kertész végzettségű szakember, a nyolcvanas évek vége óta foglalkozik szőlővel, eleinte saját bevallása szerint nem is tervezte, hogy bort készít. A változó idők, az önálló szőlőterületek bővítését lehetővé tevő ösztönzők, és egy last-minute kamarai kirándulás a Bordeaux-i borvidékre néhány azok közül a tényezők közül, amik az önálló Tüske borok megjelenéséhez vezettek.

A 2003-as kékfrankosa brüsszeli arannyal tért vissza, és azóta rendre találnak kiváló fogadtatásra egyes (sőt, számos) borai. Jelenleg 10 hektáron gazdálkodik, a fő fajták tekintetében a „szekszárdiasság” le sem tagadható: merlot, kékfrankos, cabernet franc.

Óvatosan fogalmaz, semmiképpen sem tekinti magát borásznak. A borász, állítja, magasabb háttérismerettel rendelkezik. Eszközeik hasonlóak, de van különbség a technológiában, a pincemunkában,



a tudatosságban. Neki nem pincészete van, „csak” pincéje. Szőlész múltját le sem tagadhatja, egy rövid kérdésre máris sorolja nekünk az egyes szekszárdi évszázadok jellemzőit, szinte hetekre tudja mikor milyen idő volt, milyen hatással volt mindez a borra.

Hogy milyen lesz a bor, az jórészt a szőlőben dől el. Ez pedig különösen jól érződik a Tüske Pince termékein. Kifejezett vendéglátással, látványpincével itt nem találkozni, a jelenlegi munkához is szűkös már kicsit a pince.

A szűk „Istifángödri sor” mégis megér egy látogatást, az egykori tanyák némelyike ma lakóház, némelyike elhagyott, néhány helyen borkészítéssel is foglalkoznak. A Tüske Pince sem nagy, és a környéken szabályosnak számít, az enyhe kanyaralattal is, ami a pince ívében észlelhető. Több mint száz éves, a fallal elválasztható kis tér gyaníthatóan sok idegen elől rejtgetett bort vagy éppen élelmiszert. Hogy a tanyasor megmarad, esetleg megújulva az utókor számára vonzó lesz-e, az még kérdés, lehet hogy az idő eljárt a romantikus hangulatú épületek felett.

Javaslatunk kompromisszumos: az ott-honi karosszékekben ülve, egy jó üveg szekszárdi vörösborral próbáljuk felidézni a tanyasor hangulatát!

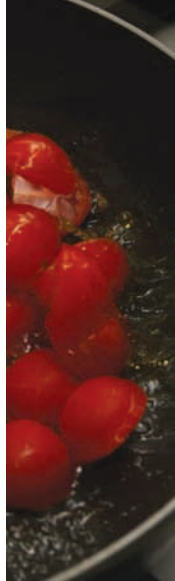
Olasz séflecke kezdőknek

Mester Zoltán
írása

Fotó: Weber Tamás



„Még mindig akad olyan vendég, aki reklamál azért, mert nincs tejszín a carbonarán” – meséli Alessandro Arena, a szekszárdi Bella Napoli étterem szakácsa. Jelezve ezzel, hogy bár sokan a rosszul „magyarosított” olasz receptekhez szoktak hozzá, ő ezért még nem fogja máshogy készíteni az olasz gasztronómia hagyományos ételeit. Sandro 1964-ben „a mediterrán házi konyhába” születik bele az Imola melletti Faenzában, miután a papa Szicíliánál északabbra költözteti a családi tűzhelyt. Szó szerint, mert amint feléri az asztalt, kérés nélkül gyúrja édesanyával és nővérével a tésztát raviolivá és tortellinivé a vasárnapi ebédre, s csak ezután rohan rendes olasz gyerek módjára focizni. A hobbi aztán szépen tudássá formálódik, ahogy a szakiskolában Matteucci és Lasi séfek kezét lesve tanulja meg a szakácsmesterség csínját-bínját. A tinédzserkori lázadás őt sem kerüli el, „csibész voltam, sokat jártam az iskola mellé”, mondja, ezért aztán hamar apja cégében találja magát, hogy további tapasztalatot a munkások ebédjének elkészítésében gyűjtsön. Akik bizonyára egy könnyecseppet elmorzsolnak kezükkel, mikor Sandro három év után visszamegy az iskolába a diplomájáért. Ez hamar előrelátó döntésnek bizonyul, mert a kötelező katonai sorozáson az oklevél szabadjegyet jelent a hadtáp-konyhába, és innen már csak némi szerencse kell, hogy a Rimini közeli NATO bázis pilótáinak legyen személyes táplálója. Leszerelése után játékgépekkel kereskedő apja jobbán érkezik Magyarországra 1991-ben, mert „sok olasz jött akkor ide, tudták, hogy lesz piac”, hogy aztán négy év szerencseipar után egy étterem megnyitásába investáljon Szekszárdon. Akkor már magyar felesége, Edina segíti az eligazodásban a magyar viszonyok között, s ismerteti meg vele a piacok véreshurkáinak romantikus világát. Mint ha a Bella Napoli nem lenne elég, egy barátjával olasz alapanyagokkal kereskedő delikateszt nyit Budapesten, ami idén márciustól már osteriává bővítve fogadja a vásárlókat. Közben felkéri, vállalja el az olasz szakácsok szövetségének (Associazione Professionale Cuochi Italiani – A.P.C.I.) magyarországi képviseletét, mely által az olasz gasztronómia első számú honi őrzőjévé válik. Tevékenységének elismerése jeléül a szakma Stelle della ristorazione szakács-csillaggal jutalmazza idén Salemoban. Munka után felesége, s két fia, Ármin és Ábel (akik az Arena család hagyományainak megfelelően „A” betűvel kezdődő keresztnvet kaptak) várja otthon, szabadidejébe pedig még belefér az ifjúsági focicsapat szponzorálása, és az általa alapított Azzuro Kupa ügyeinek intézése.



– Látva sok étterem ablakában az eladó táblát, ismerve a nem túl fényes gazdasági folyamatok hatását a vendéglátóiparra, meg kell kérdeznünk: érezni már a válságot a Bella Napoliban?

– Nem számottevően, de azért kissé csökkent a vendégeink száma az utóbbi pár hónapban. De tizenöt év alatt sikerült kialakítanunk egy biztos vendégkört, sokan járnak hozzánk rendszeresen Szekszárdról, Bajáról, Pécsről, az egész térségből. Ha most kellene kezdeni, persze sokkal nehezebb lenne. Azok az éttermek, melyek egy bizonyos minőségi szintet képviselnek, és azt következetesen megtartják, nem fogják megérezni a válságot.

– Pedig azt gondolná az ember, hogy egyre kevesebben engedhetik majd meg maguknak az étterembe járást. És a Bella Napoli sem tartozik az olcsó éttermek közé.

– Magyar viszonylatban a középkategóriába tartozunk, viszont az ár-érték arányt figyelembe véve nem vagyunk drágák. Az éttermi étkezés pedig ma már nem csak pénz kérdése. Vendégeink nyolcvan százaléka most is magyar. Mivel megváltozott az emberek hozzáállása, a szokásaik, nem kizárólag az árak alapján választanak vendéglátóhelyet. Ezt a folyamatot mi jól nyomon tudtuk követni a rendszerváltás óta, bár emlékszem, már a Bella Napoli megnyitójakor is hosszú sor kígyózott az ajtó előtt, holott anyagi szempontból akkor sem volt sokkal jobb a helyzet. Az emberek már többet utaznak, külföldön kipróbálják az ottani konyhát, hajlandóak ismerkedni, megértik a különbségeket, értenek a gasztronómiához, kialakul egy gyakorlat és igény. Nagy a kulturális különbség, de egy átlagos olasz család esetében például elképzelhetetlen lenne, hogy egy héten legálább egyszer ne menjen étterembe.

– Azért van némi különbség a két ország lakóinak életszínvonala között.

– Ahogy az árak között is. Mondok valami mást. Magyarországon számomra elképesztően virágzanak a drága gyorséttermi láncok. Olaszországban a „fast food” az utolsó a sorban, és inkább van tele turistákkal, mint olaszokkal. Persze tisztában vagyok vele, hogy sok jelenség a rendszerváltás előtti időszak

vendéglátóipari mélyrepülésével magyarázható, de nem lehet minden arra fogni, mert az emberek felelőssége is nagy. Én például úgy alakítom a napomat, hogy fél egykor le tudjak ülni ebédelni, sziesztázni. A családomban is szabály, hogy nem eszünk állva, vagy nem iszunk kólát az ebédhez. Fontos a szokás megtartása, és az étkezés szertartása, tisztelete. Ez vonatkozik az ételek elkészítésére is.

– Reméljük, az olasz szakácsszövetség magyarországi delegációja sem veszi zokon ezt a következetességet és őszinteséget az elnököktől. Tényleg, hányan büszkélkedhetnek a szervezet tagságával Magyarországon?

– Húszan vagyunk, ebből két magyar, és tizennyolc olasz. Tartjuk egymással a kapcsolatot, az olasz intézmények gálaestjein felelünk a menüért, és sok rendezvényre hívnak minket. De elsősorban képviseljük és óvjuk az igazi olasz konyhát.

– Ha ilyen rendíthetetlenek, árulja már el, nem húzza fel magát, amikor belebotlik egy önmagát olaszként értelmező étterembe? Vagy nem kéri néha a tanácsukat?

– Tudtommal még egyikünkhöz sem érkezett ilyen felkérés. Az egyik tagunk részlett az egyik kereskedelmi televíziós csatorna új műsorában, melyben Gordon Ramsay mintájára rossz éttermeket alakítanak át jóvá. Visszatérve a kérdés első felére, már nem idegesítem magam, inkább csak elszomorít, amikor egy ilyen hellyel találkozom. Van rá példa, de kevés az olyan magát olaszként értelmező vendéglátóhely Magyarországon, ahol valóban az olasz szokás diktálna. Mert legalább az elvárható lenne, hogy vagy Olaszországban tanult vagy egyenesen olasz legyen a szakács.

– Hajlunk arra, hogy igazat adjunk, no de ez jelenleg irrális követelmény lenne.

– Nem ez az egyetlen gond. Szembesültem azzal, hogy itt sokan csupán pénzkeresésként, rosszabb esetben kényszerpályaként tekintenek egy megbecsült mesterségre.

Nekem nehéz volt olyan embert találnom, aki tud és akar is dolgozni. Van olyan, aki már velem dolgozik a konyhán 14 éve, de olyanok is voltak, akiket nem engedtem sokáig itt maradni. De ahogy a munkaerő alkalmazása, úgy az elkészítés és az alapanyagok esetében sem tehetünk alapvető engedményeket. Ha ezt mégis figyelmen kívül hagyjuk, akkor már nem beszélhetünk olasz, vagy egyáltalán minőségi vendéglátásról.

– Mondja most ezt egy újságírónak. De mit válaszol a vendégnek, akinek jól tudjuk, mindig igaza van, és esetleg reklamál, hogy mást kapott a tényérjára, mint amire a neve alapján számított?

– Igyekszem úgy elkészíteni az ételt, hogy az identitása ne sérüljön, de ugyanakkor elfogadható legyen annak is, aki máshogy, esetleg rosszul szokta meg. Például kevesebb rukkolát használok. De például a carbonarába soha nem tennék tejszínt. Ismétlem magamat, ma már nyitottabbak az emberek. Szoktunk halnapokat tartani, ilyenkor itt az asztalokon a jégről lehet kiválasztani a homárt vagy a rombuszhalat, amit aztán elkészítünk. A tradicionális olasz konyhát képviseljük, ezen nem változtatunk, mi ezt kínáljuk. Precíz vagyok és maximalista, ragaszkodom az elveimhez. És szeretem azt, hogy az ételnek, ami kimegy a konyhából, olyan az íze, ahogyan csak én tudom elkészíteni.

– Ha Rómában vagy, egyél úgy, mint a rómaiak. De nyugtassa meg hazafias lelkünket, legalább a borokat nem külföldről szerzik be!

– Komoly borlapunk van, néhány olasz specialitástól eltekintve tele magyar borokkal. Mivel itt változatos és minőségi borok közül állíthatjuk össze a kínálatot, nincs szükség arra, hogy külföldről hozzunk be. Azért nem tagadom, mikor ideérkeztem Magyarországra, belefutottam néhány „guggolás” borba, és először azt hittem, itt nem is lehet rendes bort inni.

– Még szerencse, hogy nem adta fel egy könnyen. Nem kell nevesíteni, de van azért kedvenc?

– A villányi borvidék minőségi ugrása után, amit nem sokkal később követett a térség többi borvidéke is, könnyű dolgom volt. A vil-



lányi merlot-t, a portugiesert, savignon blanc-t könnyű összehangolni az ételeinkkel. Az én ízlésemhez közelebb állnak a villányi borok, sommelier végzettségű feleségem pedig, aki jelentős szerepet kap a borkínálat összeállításában, a szekszárdiakat részesíti előnyben. Szeretünk személyes, és jó kapcsolatot ápolni a borászokkal, de egyszerűbb a boraink nagy részét kereskedőtől beszerezni. Ezért például hiányolunk egy széleskörű összefogáson alapuló szekszárdi borlapot, ami nem csak helyi viszonylatban lenne hasznos és előremutató.

– *Bevállalja azért a borok mellé a magyar ételeket is néhanapján?*
– Sőt! Amikor Magyarországra jöttem, kezdetben mindig libamájat akartam enni krumplipürével. Fiatalon szerettem piacra járni véreshurkáért, na de akkor egész nap mást sem bírtam enni. Ez még ma is előfordul, de már gyakrabban választom a hagyományos cappuccinót. A feleségem otthon magyar ételeket főz, szeretem a nokedlit pörköltszafittal, meg a halászlét, de csak tésztával, s hal nélkül. Mint séf azt vallom, jó a magyar konyha, csak kevés hozzá a megfelelő minőségű alapanyag. Tudom, a rendszerváltás előtti évtizedekben sok minden elveszett, sok szokást és hagyományt elfelejtettek, és a minőség sem volt mindig elsődleges szempont. Azonban ma már érezni,

hogy javul a helyzet, egyre többen tesznek sokat érte. Az elfelejtésről jut eszembe: erre nálunk is van példa, a káposztát például sok helyen Olaszországban mint gazt tartották számon, most fedezik fel újra. És hogy meglepődtem, amikor láttam, hogy Magyarországon az emberek az itt is termő vad rukkollával etetik a nyulakat.

– *Biztos ettől olyan különleges a magyar nyúlörkölt. Honnan szerzik be akkor az alapanyagokat?*

– Ma már e tekintetben is javult a helyzet. Ahogy például a friss halhoz, úgy ma már sok dologhoz hozzá lehet jutni Budapestről, de túlnyomórészt olasz alapanyaggal dolgozunk. Hetente járunk ki Udinébe a zöldségpiacra, ahol megkapom azt és abban a formában, amire és ahogyan szükségem van. A húst nehéz beszerezni, hiába szeretnék jó bélszint, nem biztosított az ellátás. Extra szűz olívaolajjal főzünk, és a pármái sonka is pármái.

– *Komolyan, hányan értékelik ezt az alaposságot? Legyünk őszinték, a többség felfigyel a különbségre?*

– Szerintem igen, bár mindig inkább csak remélem. Viszont meg sem kockáztatjuk, hogy engedjünk ebből. Azt az emberek rögtön észrevennék.

Padlizsán torony

Hozzávalók: 4 db padlizsán karika, 4 db bivaly mozzarella szelet, paradicsomszósz, bazsalikom, só bors, reszelt parmezánsajt a tetejére

A karikára vágott padlizsánszeleteket lisztbe forgatjuk és hirtelen olíva olajban kisütjük. Elkészítjük a paradicsomszószt, hámozott paradicsomba egy kis bazsalikomot teszünk, sózzuk, borsozzuk és 20 percig forraljuk. Egy szelet padlizsánra egy kis paradicsomszószt teszünk, majd ráhelyezzük a mozzarella karikát, és ezt ismételtük egy tornyot építve. A tetejét megszórjuk parmezánnal és 2 percre forró sütőbe tesszük.



Nápolyi fusilli

Hozzávalók: 100 g fusilli tészta. 6 db kockált paradicsom, egy fél cukkini, olívaolaj, só, bazsalikom, reszelt pecorino sajt

Olívaolajon a félbevágott paradicsomokat és a csíkokra vágott cukkinit és egy gerezd fokhagymát lepirítunk, bazsalikommal és sóval ízesítünk. A tésztát megfőzzük és leszűrjük és a ragunkra dobjuk és tűzön átforgatjuk. A tetejére pecorino sajtot szórunk tálalás előtt.



Csokoládé tortaéska

Hozzávalók 8 személyre: 185g teavaj, 400g étcsokoládé 70% kakaó, 60 g rizsliszt, 200 g kristálycukor, 6 db tojás

Felolvasztjuk a vajat a csokoládéval, közben felverjük az egész tojásokat a cukorral és mikor felvertük hozzákeverjük a rizslisztet, majd ehhez a felolvasztott vajat és csokoládét. Szép simára keverjük az egészet és formákba kiöntjük. Hagyjuk pihenni egy napot a hűtőben. Tálalás előtt meleg sütőben (190 fokon) 10 percig sütjük. Úgy tálaljuk, hogy ráfordítjuk egy tányérra. Akkor sikerült jól, ha a külseje kemény és a belseje folyékony maradt. Vanília fagyalattal és mentával kísérjük és karamellizált citromhéjjal.





Zöld és fehér, néha lila

S. Pápa Petra
írása

Mindenki köti valamihez a tavasz beköszöntét a konyhában is: van, akinek a hónapos retek piacon való megjelenése szolgál jelzésül, másnak elég, hogy csak beleszippant egyet a levegőbe, és érzi a nedves föld, az új hajtások illatát, megint mások a konyhaszekrény suvickolása közben méláznak el, hogy újra eltelt egy év, végre itt a megújulás, a frissesség, a színek játékának ideje a tányérokra is.

Számomra a földből előbújó hetyke spárgarügyek jelentik a gasztronómiai tavasz elérkeztét.

A magyarul csirágnak, nyúlárnyéknak is nevezett zöldség nemcsak fenséges, krémes ízével bővíti el imádóit, de rendkívül egészséges is (vitaminokban, ásványi anyagokban gazdag), sokak számára pedig az első számú ok a spárgafogyasztásra annak vágykeltő hatása.

Vajmi keveset tudunk a zöldségek királyának, avagy a királyok zöldségének eredetéről, feltehetőleg az ókori Görögországban termesztették először, kb. 2500 évvel ezelőtt. Erre utalhat az asparagus (spárga) szó görög eredete is, melynek jelentése: szár, hajtás. Nem véletlen az elnevezés, hiszen a spárgasíp, a spárga zsenge hajtása a növény fogyasztásra alkalmas része. Az igazi csemegének pedig a spárga csúcsa, a spárgarügy számít, mert a fejrészben nincsenek rostok, szintiszta zsenge ínycsalat.

Embere, nemzete válogatja, hogy melyik spárga ejti rabul, a zöld vagy a fehér. Az olaszok például az előbbire esküsznek, míg Hollandiában és Belgiumban a fehér megszállottai a spárgakedvelők. A színkülönbség egyébként a termesztés során alakult ki: a fehér spárgát letakarják földdel, vagy fóliával, hogy ne érje fény, mesterségesen megakadályozva ezáltal a zöldülést kiváltó klorofillszintézist. A zöld spárga termesztése ennél jóval egyszerűbb, zavartalanul nőhet a napfényben. A szín tekintetében még két spárgafajta létezik, melyek jóval ritkábbak is egyúttal: a lila, vagy francia spárga, és a lilás zöld spárga. Jó tudni, hogy az összes közül a zöld bír a legkifinomultabb ízzel és a legtöbb vitaminnal, méltán ez a legkedveltebb is.

És végre térjünk a lényegre, a spárga elkészítésére! Néhány alapszabály:

1. Mindig friss spárgával dolgozzunk (vagyis felejtsük el a konzerv változatot)!
2. A fehér spárgát minden esetben meg kell pucolni (vigyázva, hogy a csúcsok sértetlenek maradjanak!), míg a zöldet nem.
3. Mindegyik fajtát megfőzzük, vagy megpároljuk a további felhasználás előtt: összekötvé, forrásban lévő sós vízbe állítva úgy, hogy a rügyeket ne lepje a folyadék (csipet cukrot és diónyi vaját is adhatunk hozzá, akkor még finomabb).

A legegyszerűbb tálalási mód, egyben klasszikus köret: a spárgát megfőzzük és még forrón tisztítjuk, vagy ha úgy tartja kedvünk, barnított vajba forgatjuk (nagy francia kedvenc), vagy valamilyen mártással (pl. hollandi) kínáljuk. A forró felszolgálat választva készülhet még a csirág csőben sültve is, ez esetben az alapképlet a következő: spárga megfőz, hőálló tálra rendez, Mornay-mártással leönt, parmezánnal bőségesen megszór, olvasztott vajjal meglocsol, majd aranyszínűre grillez. Isteni. Aki hidegen szereti, kövesse az olaszokat és öntse nyakon a kihűlt spárgaszálakat egy kis vinaigrette-el (ecetolajöntettel).

Hogy mire figyeljünk oda vásárláskor? A spárgák szára legyen foltmentes, feszes és egyenes, csúcsa tömör, a frissességét pedig úgy ellenőrizhetjük, hogy a tövénél megnyomkodjuk, és amennyiben sárgás levet látunk kifolyni, biztosak lehetünk, hogy jó alapanyaggal van dolgunk.

Végül ne feledjük, a spárgaszezon viszonylag rövid (április végétől kora nyárig tart), ha tehetjük, élvezzük ki ezt a rövid időszakot!

Ráadásként egy kis „spárgaetikett”: a spárgarügyeket villával szokás fogyasztani, a maradék szárat kézzel, de akkor sem ér megbotránkozni, ha valaki az egész spárgát ujjával fogyasztja el, ez is az illem része.

Balzsamecetes zöldspárga krémleves

Hozzávalók két főre:

400 g zöld spárga
350 ml főzőlé
100 ml víz
100 ml tejszín
só
frissen őrölt szerecsendió
balzsamecet

Elkészítés:

A megtisztított spárgát csokorba kötjük, forró sós vízbe állítjuk és puhára főzzük.

Botmixerrel vagy turmixban pépesítjük a hozzáadott főzőlével, beleöntjük a tejszínt, sóval és kevés szerecsendióval ízesítjük.

Jó minőségű, sűrű balzsamecetből csepegtetünk hozzá ízlés szerint.

Összeforraljuk, és tálalás előtt kissé felhabosítjuk.

További receptek: www.nosalty.hu



TESZT

OLASZRIZLING

A Pécsi Borozó nyomtatott kiadásába általában csak azok a borok jutnak be, amelyek legalább 80 pontot értek el bírálatunkon. Ezúttal kivételt teszünk, de még így is csupán 10 olaszrizlinget tudtunk kiválasztani. A régióknak egyik, ha nem a legnépszerűbb fehér fajtája mostohagyerek. Ez volt a prekoncepció és ez lett a végkövetkeztetés is. Az olaszrizlingek javarészt csak azért vannak, hogy legyen egy fehér is.

Pedig sokkal többre érdemes ez a fajta. Egy-két termelő vidékünkön is, más vidékeken többen, a nem oly távoli Kutjevóban pedig nagymesterek alkotnak ebben a műfajban. Írtunk erről pár számmal korábban, írunk Enjingiről szarajevói tudósításunkban, és írni is fogunk még, mert azt gondoljuk, hogy ez a vidék is alkalmas jó fehérborok készítésére. És kellene a jó fehérek. Kellene nek.

Így most arra szorítkozunk, hogy 10 olyan bort mutassunk be, amelyek azért olaszrizlingek, jók, foglalkoztak velük, nevelték őket – és tisztán vagy fröccsben egyaránt megállják a helyüket.

A teszteken – amik természetesen vaktesztek – részt vevő borászatok képviselőinek saját boraikra adott pontjai nem kerülnek bele az átlagszámításba. Valamennyi bor bekerül a www.pecsiborozo.hu címen található adatbázisba, ahol várjuk olvasóink kommentjeit.



Pontozás:

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

A tesztelők:

Bakonyi Péter (Siklós)
Iványi Emese (Vilyan Szőlőbirtok és Pincészet, Kisharsány)
Kovács László (Kovács-Harmat Pince, Versend-Villány)
Kövesdi Miklós (Pécsi Püspöki Pince)
Labancz Richárd (Pécsi Borozó)
Mester Zoltán (Pécsi Borozó)
Riczu Tamás (St. Vincentinus Borház, Siklós)
Walter Gyula (Pécsvárad)

A teszt helyszínét Walter Gyula borászata biztosította. **Köszönjük!**

Riczu Tamás
Siklósi Olaszrizling
2008

Megjelenése és friss, tartalmas illata már bizalomgerjesztő. Intenzív, de nem tobzódó illatában őszi gyümölcsök, alma és körtehéj játszadozik hársvirággal. Zamata sem okoz csalódást, üde és gyümölcsös, kis ringlóval és zöldalmával. Jól strukturált, iztartós, harmonikus olaszrizling, szép savérzettel és ezt megfelelően támogató alkohollal, hosszú, kellemesen kesernyés lecsengéssel. Némi idő a palackban csak még jobbá teheti.

85 pont



Ár: 1400 Ft

Megtálalható: A Borozó, Siklós

Bock Pince
Villányi Olaszrizling
2007

Jól belőtt, nem túl bonyolult megfogalmazása a fajtának, kicsit a nemzetközi bortrendekhez igazodva. Már a pohárba kitöltve, aranyba hajló színe nagy testet ígér. Illata lassan nyílik, telt és mélyről jövő, kevésbé fajtajelleges. A korty kitölti az egész szájat, semmiképpen sem könnyed vagy üde, inkább krémes, kissé édeskes érzetet kelt. Teltsége vezet, kellemes mandulás izjeggyel a végén. Nagy testű versenyző, kicsit még harapós savakkal. **82 pont**



Ár: 1650 Ft

Megtálalható: Bock Pince

Sebestyén Pince
Dunántúli Olaszrizling
2007

Jól megszerkesztett, kellemes, jóivású olaszrizling. Közepesen intenzív illatában citrusok és trópusi gyümölcsök – főleg az ananász – uralkodik, csipetnyi virággal megtámogatva. Szájban lendületes, még mindig nagyon friss és üde. Savanyú-cukros, citrusos íze hosszan a szájban marad. Utóízében ennek is felbukkan a kellemes, olaszrizlinges kesernye. A fajélesztő némileg uniformizálja, nem tud tökéletesen kibontakozni a fajta.

82 pont



Ár: 1000 Ft

Megtálalható: Sebestyén Pince

Walter Gyula
Pécsvári Olaszrizling
2007

Elsőre zárkózott bor, hagyjunk neki időt a palack felbontása után. Visszafogott, tiszta és egyértelműen citrusos illatok. Ízét is a citrusok vezetik. Fiatal még és ficánkol a pohárban, mint egy kicsikó. Szerkezete még nem állt össze tökéletesen, idővel szépen nyíló illata többet ígér, mint amit zamata nyújt. Kemény, férfias savai repítik a bort, és további palackérlésre biztatnak. Vastag, zamatos bor, tartalmas anyag.

81 pont



Ár: 900 Ft

Megtálalható: Walter Gyula Pincészete

Márkvárt Pincészet
Szekszárdi Olaszrizling
2006

Színvilága sötét és tiszteletet parancsoló. Még szépen tartja magát, illata és íze is élvezhető, de valószínűleg sebb már nem lesz. Nagyon fedett illatokkal nyit, de a citrusokat és a határozott palackbukét egyértelműen be lehet azonosítani. Bár savai kissé kezdenek megfáradni, kellemes gyümölcsös-ségét sikerült megőriznie zamatának. Ihatósága és harmóniája kifogástalan, a korty végén felbukkan némi mineralitás is, ez kifejezetten jól áll neki. **80 pont**



Ár: 1000 Ft

Megtálalható: Márkvárt Pince

Tiffán's
Villányi Olaszrizling
2008

Nagyon fiatal versenyző, még kiforratlan szerkezettel. Behízelt illata fedett, vajjas, krémes érzetet kelt. Túlérett szőlő és botritiszes jegyek bukkannak fel. A hízelgést zamatában is folytatja, kedves, barátságos bor, édeskes izjegyekkel. Alkoholtartalma is édesíti, a szerkezetének mindenképpen jól állna némileg több sav. Lecsengése hosszú. Egyelőre kevés fajtajelleget fedezünk fel, adjunk még neki időt.

80 pont



Ár: 1450 Ft

Megtálalható: Gála Borház

Schunk József
Hosszúhetényi Olaszrizling
2007

Zárkózott, kissé lusta illatok. Zöldalmás, halványan citrusos jegyek próbálják megmutatni magukat, kénes felhanggal kísérvé. A szájban jóval többet nyújt. Szikár, férfias rizling, ropogós savakkal és kellemes, fajtajelleges kesernyével. A zamatban felbukkanó ásványosság teszi igazán érdekessé és értékessé, teste és lecsengése közepesnek mondható. Szébb aromatikával és picit több beltartalommal még magasabbra juthatna.

79 pont



Ár: 800 Ft
 Megtalálható: Schunk Pince

Gere Attila
Villányi Olaszrizling
2008

Intenzív, gazdag és üde illatokkal mutatkozik be. Kellemesen édes cukorka banánnal és citrusos fanyarsággal nyakon öntve, csak a háttérben meghúzódó fajélesztős illatjegyek ront az összképen némileg. Szájba véve csalódás a nagyszerű illatok után. Vékonyka a teste, és az egyébként nem magas alkohol uralja a szerkezetét, egy kevés mandula és egy csipetnyi só kíséretében. Lenyelve hamar, de játékosan köszön el. Illata jóval többet ígért.

79 pont



Ár: 1320 Ft
 Megtalálható: Metro

Jekl Béla
Villányi Olaszrizling
2008

A bor egészét a mandula határozza meg, abból is a keserűbb fajta. Fülledt, kissé túlrejt illata levegőztetés után sem tűnik el teljesen. Bizonyos ízlelőbimbók tűrőképességét már meghaladják a markáns savak, valamint a zamatban felbukkanó és végighúzódo kesernye. A másik tábor viszont éppen ezt tartja a bor legnagyobb erényének, elegáns, klasszikus olaszrizlinget emlegetve. Valószínűleg öreg tőkék bora, egyedi, sokak számára nosztalgikus jegyekkel.

78 pont



Ár: 800 Ft
 Megtalálható: Jekl Pince

Bodri Pincészet és Szőlőbirtok
Szekszárdi Olaszrizling selection
2007

Jelenleg még nem harmonikus bor, de kitűnő alapanyag. Ha az egyébként külön-külön nagyszerű értéket felvonultató összetevői megfelelően összeérnek, kitűnő borra állhat össze. Illatában édeskes, fás jegyek keverednek parfümériákkal, pörkölési aromákkal. Ízében sem integráldott még megfelelően a fahordó és leheletnyi szénsavasság is érezhető. Savai erősek és érdesek, idővel szépen harmonizálhatnak a magas alkoholtartalommal. Érdemes lesz újrakóstolni.

77 pont



Ár: 1560 Ft
 Megtalálható: Bor és Halásztanya, Szekszárd

A tesztekben szereplő borok megvásárolhatók:

A Borozó

Siklós,
 Felszabadulás u. 7.
 Tel.: 72/351-093

A Hordó Vinotéka

Pécs,
 Széchenyi tér 17.
 Tel.: 72/515-882

E'Szencia Bortéka és Teashop

Szekszárd,
 Garay tér 16.
 (Obsitos Udvarház)
 Tel.: 74/311-656

Garay Pince és Vinotéka

Szekszárd,
 Garay tér 19.
 Tel, fax: 74/ 412-828

Gála Borház (Átrium)

Pécs, Király u. 76.
 Tel.: 72/212-447

Gála Borház (Új Forrás)

Pécs, Bajcsy-Zs. u. 9.
 Tel.: 72/214-969

Metro Áruház

Pécs, Makay István út
 Kék szám: 40/50-90-50
 (mobilról nem hívható)
 Tel.: 23/50-90-50

Radó Vinotéka

Pécs, Király u. 75.
 Tel.: 72/225-546

Rippl Vinotéka

Pécs, Jókai tér 7.
 Tel.: 72/336-505

Baklava és blatina

MAGYAR BOROK, SZARAJEVÓI BORFESZTIVÁL

Győrffy Zoltán

írása

Mielőtt hazautaznánk, még beülünk a Carigrad cukrászdába, egy kávé meg némi süti. Az egyik legjobb hely a szarajevói óvárosban, a Bascsarsiján. Egy kis sütit szeretnénk, de a szemünk mohó, hatfélét választunk ki ketten. Csak négyet fizettetnek ki, ha már ennyire próbálkozik vagyunk... Én bosnyák kávé is kérek hozzá, ami török kávé, természetesen dzsezvában és fildzsánban hozzák ki, olyan pici, mívés kanálkával, hogy nem is érezni a súlyát. Tömény édességek, baklava, urmasica, tulumba... Egy kétnapos borfesztivál után nincs is jobb reggeli.



Mivelhogy második alkalommal rendezték meg február 19-én és 20-án Bosznia-Hercegovina fővárosában a Sarajevo Vino Fest elnevezésű nemzetközi borfesztivált. Szarajevó legnagyobb borgasztronómiai rendezvényére mintegy 70 pincészet és 20 egyéb, elsősorban gasztronómiai kiállító érkezett. A kétnapos fesztiválnak kb. 3000 látogatója volt, a borversenyen pedig 152 bort tesztelt a nemzetközi zsűri, 47 bor kapott közülük aranyérmes minősítést.

A kétnapos rendezvénynek az olimpiára átadott, majd a háborúban megrongált, de mostanra teljesen felújított Hotel Holiday Inn adott otthont. Nem volt meglepő, hogy elsősorban a volt jugoszláv tagállamok (Szlovénia, Horvátország, Montenegró, Szerbia, Macedónia és a házigazdák) képviselték magukat, hiszen a boszniai borpiacon elsősorban a helyi, hercegovinai borok, valamint az exjugoszláv térségből érkező borok vannak jelen. És első alkalommal találkozhatott a fesztivállátogató publikum magyar pincészetekkel a Pannon Borrégióból.

A borverseny miatt keltünk útra egy nappal korábban, de jól tettük, mert útközben elkezdett esni a hó, ami gyakorlatilag a következő napokban végig szemerkélt vagy éppen ömlött. Igazi karácsonyi hangulatú estéink voltak, sűrű, tömör hópelyhekkel - a városban félméteres, a hegyekben akár másfél méteres hó is esett. Így éppen időre érkeztiünk, percekkel a nevezési határidő letelte előtt leadtuk a borokat a verseny helyszínén. Miro, a főszervező még koccintott velünk egy pohár kutjevói vörössel, aztán a nagy hóesésben a tradicionális, helyi ételeket kínáló Kibe nevű étteremben vacsoráztunk. Innen a kiváló tepsis húsos burek és hadzsijzski csevap mellett egyébként pazar látvány nyílik a városra – ez most hó-okok miatt elmaradt.

Másnap délelőtt borszállítás, standpakolás, borhűtés, ismét átpakolás, elveszett dugóhúzó és megtalált kékfestő terítők jellemezték a délután négy órás megnyitói eltelő időszakot. Ez idő alatt a zsűri szorgalmasan tesztelgettek, a 152 bor között ott volt jó néhány magyar is. A megnyitón

megjelentek politikusok és borászok, költők és muzsikusok, majd beindult a kóstolás, ami este kilencig tartott, ahogyan a másodnapon is.

A magyar borokat a szarajevói Magyar Nagykövetség szervezésében külön bemutatón is megkóstolhatták a bosnyák főváros diplomatái, borkereskedői és szakújságírói, de nagy sikerük volt a nagyközönség körében is. Első tapasztalat: az emberek nyitottak voltak és érdeklődve kóstoltak magyar borokat. Második tapasztalat: akik már halottak magyar borról, tokajit kerestek. Hát az nekünk nem nagyon volt, helyette cirfandlit és aranyhárst töltögettünk, azt se utasították vissza, sőt. Harmadik tapasztalat: a merlot és pinot noir helyett a kékfrankosok voltak a menők.

Összesen 7 borrhíós pincészet vett részt a fesztiválon, a Pécsi Püspöki Pincészet és a Polgár Pince saját standdal, a Pannon Borrhíó égisze alatt - a Nemzeti Bormarketing Program és az Agrármarketing Centrum támogatásával - pedig megjelent a villányi Gere Tamás és Zsolt Pincészete, a mecseknádasdi Hetényi János Pincészete, a pécsi Lisicza Borház, a szekszárdi Szeleshát és a bonyhádi Danubiana.

Népszerűségünk bizonyítéka lehet, hogy alig sikerült más pincészetek borait megkóstolnunk, de azért nagy örömünkre szolgált, hogy a szomszéd asztal birtokosa Ivan Enjingi volt. Őt a horvát Szepsy Istvánként szoktuk aposztrofálni. Az ő szortimentjét azért szinte végigkóstoltuk, a kétezres évek elejéről származó traminik, olaszrizlingek, rajnai rizlingek magas alkoholtartalommal, de hihetetlen koncentrátsággal, feszes struktúrával, szinte elképzelhetetlen illat- és aromagazdagsággal rendelkeznek. A vörösek közül egy gyereket mutatott, egy 2006-os pinot noirt, ami nagyon nehéz műfaj Enjingi mester szerint, ráadásul ez a hároméves még csak csikó... Ha minden összejön, következő számunkban lesz Enjingi interjú, egy újabb kutjevői beszámolóval.



A vörös körön a szerb Alekszandrovics Pincészet pinot noirja és kékfrankosa figyelemre méltónak bizonyultak, de volt pár szép Vranac a montenegrói Plantazse Pincészettől, és dingacsok Matuskótól, Madirazától és a Badel 1862-től. Nekem a Madirazza borok, az alap plavactól a Dingac barrique-ig tetszettek. Helyi vöröset csupán egyet kóstoltam, a Nuić Pincészet barrikolt Blatina borát 2007-ből, a borversenyen később ez lett a champion-díjas...

A zsűri a borversenyen öt kategóriában osztott ki aranyérmeket, a magyar küldöttség a vörösborok között volt a legeredményesebb: aranyat nyert a Pécsi Püspöki Pincészet Mohácsi Cabernet Franc 2006, a Polgár Pince Villányi Cabernet Franc Barrique 2005, a Szeleshát Szekszárdi Kékfrankos 2007 és a Gere Tamás és Zsolt Villányi Aureus Cuvée 2006. A száraz fehérek között a Pécsi Püspöki Pincészet Szajki Cserszegi Fűszeres 2007

bora, míg a desszertborok között a Polgár Pince Villányi Kadarász 2005 bora lett aranyérmes. A pezsgők között nem volt magyar induló, míg a rozék esetében nem osztottak aranyérmet, de meg kell jegyeznünk, hogy a legmagasabb pontszámot itt magyar bor érte el, a Pécsi Püspöki Pincészet 2008-as Mohácsi Kékfrankosa.

Szűk órákban mért szabadidőnkben meglestük a sélőket a Jahorinán, sétálgattunk az éjszaka igencsak kihalt belvárosi utcákon, áramszünetben kávéztunk éjfélkor és megkóstoltuk a Sarajevsko pivo fedőnevű sört is. Szerzőnk imitt-amott kalauzolni is próbált, hiszen kilenc hónapig élt ebben a városban, de azóta már nagyon sok víz lefolyt a Miljacka folyón...

Mindazonáltal fontosnak tartjuk megjegyezni, hogy a borrhíós közösségi megjelenés nagy feltűnést keltett Szarajevóban, hiszen a magyar borok eddig egyáltalán nem voltak jelen a folyamatosan fejlődő bosnyák borpiacon. A Pannon Borrhíó képviselői több kereskedőcéggel is tárgyaltak arról, hogy lenne-e, és milyen magyar borokra kereslet. Az első versenysikerek jó alapot jelenthetnek az építkezéshez..

Déli téli: mandulás díjazottak

A befutók a desszertek voltak, de a díjazottak közé a mandulás leves is bekerült. December elején hirdettünk pályázatot (kapcsolódva a Magyar Turizmus ZRt. Déli tél kampányához): mandulás ételeket vártunk gasztroblogger olvasóinktól. Várakozásainkat meghaladta az érdeklődők és a nevezett receptek száma, a döntőbe végül tucatnyi étel került be. Négy díjat osztott ki szigorú zsűrünk, nyerteseinket pécsi hétvégével, vacsorával, borcsomaggal jutalmazzuk. Köszönet és gratuláció minden jelentkezőnek.

Zsűrbe felkért szakértőink (Skrut György, a Kalamáris Vendéglő séfje; W. Hollósi Dániel, gasztroújságíró és Andor tollnoka; Kugler Tamás, a Pécsi Borozó webes megjelenésének felelőse, a zsűrizés idejére Brüsszelbe delegált gasztrozófusa, valamint Györffy Zoltán főszerkesztő), hosszas vizsgálgatás után hozták meg döntésüket.

Alapos és körültekintő olvasás, a szakirodalom böngészése és próba főzés, tesztelés után kialakult a végső sorrend:

1. **Guzsik Zsuzsanna** (palocprovence.blogspot.com): Mandulás almásrétes tiroli módra

Nyereménye: Szállás 2 fő részére a Boutique Hotel Sopianae-ban 2 éjszakára, félpanziós ellátással. A szálláshoz természetesen szauna, jacuzzi és fitness terem használat, fürdőköntös használat, internet a szobában és ingyenes parkolási lehetőség is jár.

Ugyanitt említjük, hogy Palóc Provence ötödik lett a Mandulás szárnyashúsgombócok, erőlevesben tálalva recepttel is, amiért különdíjban részesítjük: Pécsi Borozó egy éves előfizetést és klubtagságot kap tőlünk. És természetesen egy 6-os Pécsi Borozó pécsi borcsomag is várja majd, amikor felhasználja nyeremény hétvégéjét!

2. **Katona Melinda Zsuzsanna** (melindagl.blogspot.com): Mandula parfé

Nyereménye egy 10.000 forint értékű vacsorameghívás a pécsi Szent György Fogadóba, valamint egy 6 boros Pécsi Borozó pécsi borcsomag is várja majd, amikor felhasználja az utalványt!

3. helyen megosztva végeztek: **Oberting Zita** (vesta007.blogspot.com): Szicíliai bor-sodó, répatorta kíséretében és **Zoltai-Jantó Ildikó** (manokonyha.blogspot.com): Mandulatorta

Nyereményük: Vesta és Manókonyha a Pécsi Püspöki Pincészetbe nyert egy-egy kétszemélyes pincelátogatással egybekötött borkóstolót, és egy-egy 3-as Pécsi Borozó pécsi borcsomagot, amelyet a helyszínen vehet át.

Köszönjük az ajándékokat támogatóinknak, olvasóinknak és pályázóinknak azt javasoljuk: figyeljék weblapunkat ezentúl is, mert tavasszal ismét egy déli különlegesség, a medvehagyma kapcsán hirdetünk majd receptpályázatot.

Mandulás almásrétes tiroli módra

Ehhez a süteményhez nem hagyományos rétes-tésztát vagy hajtogatott vajastésztát használók.



Fotó: palocprovence.blogspot.com

Hozzávalók:

A tésztához:

28 dkg liszt, 22 dkg vaj vagy margarin, 2 dl tejfő, 1/2 citrom leve, csipetnyi só

A töltelékhez:

1 kg alma, 15 dkg cukor, 1 narancs leve és héja, 5 dkg vaj, 10 dkg darált blansírozott mandula, 4 evőkanál kalácsmorzsa (esetleg zsemlemorzsa)

A tetejére:

1 tojás, 5 dkg szeletelt mandula

Elkészítés:

A tésztához valókat összegyúrom és legalább 1 órára (vagy akár egy éjszakára) hűtőszekrénybe teszem.

A meghámozott, kockákra vágott almát a narancs levével, -héjával és a cukorral a vajon megpárolom, kihűtöm.

A tésztát kétfelé osztom, mindkettőt kinyújtom téglalap formájúra és kb. 2 mm vastagságúra. Hosszabbik oldalukra egy csikban morzsát szórok, rá darált mandulát, arra pedig a párolt almát teszek.

Feltekerem őket - figyelve, hogy a hajtás és a morzsás-mandulás rész alulra kerüljön. A tekercseket megkenem felvert tojással és megszórom szeletelt mandulával.

Előmelegített sütőben 200 fokon aranyszínűre sütöm őket. Még melegen tálolom.

Programsoroló

Nem árt előre tervezni az idei nyaralásainkat, március 6-8-ig a **14. Pécsi Utazás Kiállítás és Vásár** alkalmából egy helyen, a Lauber Dezső Városi Sportcsarnokban kaphatjuk meg a legjobb ajánlatokat.
Foglalás: 72/213-032

Csak nőknek **Nőnapon**. Március 7-én a villányi Oportó Étteremben (72/492-582) a Royal Zenekar dallamosítja a vacsorát a hölgyeknek, a harkányi Dráva Hotel Thermál Resortban (72/580-980) pedig Katus Attila várja az ünneplőket.

Kétnapos, intenzív **borkurzust** szerveznek a Polgár Pincében március 23-ai kezdettel. Borkóstolás, előadások, hogy magabiztosan mozgassunk a vinotékákban. Diplomát nem, de biztos tudást ígérnek.
Felvételi: 72/492-194

Március 25-ig még leadhatóak a minták a **Magyarországi Németek Országos Borversenyére**. A március 26-27-e között zajló mecseknádasdi versenyre nemzetiségtől függetlenül bárki nevezhet, eredményhirdetés és bál április 4-én.
Érdeklődni: info@indivinum.hu

Medvehagyma-nap április 4-én Orfűn a Kemencés Udvarban. Kora reggeltől medvehagyma-gyűjtés, sütés-főzés, kipróbált és szeretett rendezvény.
Pogácsa: 72/498-283

Emmausz – Húsvéthétfői vigasságok a bolyi pincefaluban. És ha eddig az alkalomra vártunk, ne késlekedjünk végigjárni a Mohács–Boly Fehérborút helyi pincéit.
Tojáskeresés: 69/368-100

Tavaszünnep-borkóstolás idén is a **Bor-Zsongás fesztiválon** május 1-3-ig Villányban.
Program: 20/317-6165

Május 2-án **Kretzelfest** Mecseknádasdon. Borfesztivál és májusfa-állítás. Szigorúan ajánlott: 72/563-100

Virágtengert csodálhatunk a **Nárciszfesztiválon** Babócsán május 2-án. A 13 hektáros Basakert ilyenkor változik nárcisztengerré, a megéhezőket babócsai vadpörkölt, halászlé, tört bab hagymával várja.
Virágfutás: 82/491-404

Újra foglaltak lesznek kéthetente a péntekjeink május 15-től kezdve, újra indul a **„Ha péntek, akkor Villány”** programsorozat.
Ismerető: 20/993-3399

Régi receptek, hagyományos ízek versenye Magyaregregyen a **IV. Falusi Ízek Fesztiválján** május 16-án.
Érdeklődni: 30/488-7140

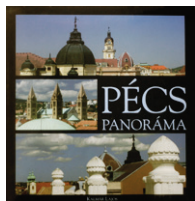
Pünkösdre jó előre válasszunk magunknak programot.
Bolyban pünkösdi fehérborok mellé fehérpecsenye, és **Káposztafesztivál** jár, Villányban a Polgár Pincében **Borkirály- és Borkirálynő választás**, de rendszerint **nyitott pincék** várják a pünkösdlőket.

Idén is **Kakaspaprikás-főzőverseny**
Mecseknádasdon május 31-én, Pünkösöd vasárnap.
Nézőnek vagy lelkes versenyzőnek jelentkezés: 30/959-3002

Színes programkínálattal készül a siklósi A Borozó tavaszra. Március 14-én a **Brunyai Pince** borai, április 18-án **Tokaji** borkülönlegességek mellé készítenek borvacsorát. Május 1-3. között a **Rosé napokon** természetesen a rozéké a főszerep, míg május 16-án **Malatinszky** Csaba borvacsorán vehetünk részt.
Asztalfoglalás: 20/567-1205



Könyvajánló



PÉCS PANORÁMA

Nem szabad elfelejteni a várost, meg kell tanulni az állandó újrafelfedezés, "észrevevés" örömeit. Látni (és főleg láttatni) még ennél is több időt és energiát igényel. Közhely, de attól még igaz, hogy egy város évszakonként, naponként, percenként más arcát mutatja meg az őt figyelőnek. A fények, az időjárás, az utcai forgalom (vagy az utcai üresség) váltokozásaival az egyébként "időtálló" épületek is ártékelmeződhetnek, átalakulhatnak. Kalmár Lajos

fotóművész (előző, téli lapszámunk címlapfotójának készítője) Pécs Panoráma című albuma a város ismert-ismeretlen arcait mutatja meg, nem a megszokott látószögéből. Utóbbi áthelyeződik, és olyan oldalokról ismerhetünk rá a várost alkotó terekre, épületekre, melyekkel nem mindig találkozhatunk a hétköznapi életben.

A kötet tehát nagyjából fényképekből áll össze, a kísérő szövegek rövid leírások és ismertető formájában segítenek eligazodni, ha bizonytalanok lennénk. A Székesegyház, a Havihegyi kápolna, a Barbakán kert köszönt vissza az oldalakról, egy-egy városrész panoráma képe után mehetünk le az utcákra, a házak közé. Ha a hétköznapi életben csak elsielünk a megszokottak vélt szobrok előtt, vagy átrohanunk a Jókai téren, most a könyv segítségével elidőzhetünk egy-egy városrészen.

Tanulságos és izgalmas könyv nem csak turistának, de a pécsieknek is, kötelező eleme minden lokálpatrióta könyvespolcának. Mert ezek az utcák és képek valamennyire a mieink is, s bár nem látszódunk, valójában rajta vagyunk mi is a fényképeken.

*Kalmár Lajos: Pécs panoráma
Szerzői kiadás
2008*

BORKORCSOLYA

A PÉCSI BOROZÓ NYEREMÉNYJÁTÉKA

Téli számunkban három plusz egy kérdésre vártuk olvasóink megfjtéseit. A helyes választ adók között egy-egy könyvet sorsoltunk ki. Első kérdésünkre a válasz: Ramsay focikarrierje térszerűlés miatt szakadt félbe. (Bár nemrég derült ki, hogy az egész focista dolgot csak reklámfogás gyanánt találta ki.) A *Nem piskóta* önéletrajzi kötet nyertese **Perjés Ottó**, Nyergesújfaluból. Második kérdésünkre az válaszolt helyesen, aki szerint a *Vasárnapi ebéd* című könyv alapjául egy televíziós műsor szolgált. A kötet nyertese **Faludi Tamásné**, Kiskunhalasról. A *Háromcsillagos séf* című kötetet pedig **Mikó Éva** pécsi olvasónk nyerte, aki helyesen tudta, hogy Ramsay londoni éttermének a neve: Gordon Ramsay. Plusz egy kérdésünkre azok válaszoltak jól, akik tudták, hogy Magyarországon eddig a Dél-Dunántúlon találtak már isztriai-szarvasgombát. A megfjtők közül **Mogyorósi Tamás** budapesti lakos nyerte Bagi István és Fekete András Oszkár: A *szarvasgombás mesterség* című könyvét.

ÚJ KÉRDÉSÜNK:

Milyen tematikus fotóalbum jelent meg legutóbb Kalmár Lajos képeivel?

(Nyermény: Kalmár Lajos: Pécs Panoráma)

Megfjtéseiket 2009. május 15-ig várjuk a jatek@pecsiborozo.hu e-mail címre.

Kérjük, megfjtése mellett elérhetőségét is tüntesse fel,

a nyertesek nevét következő számunkban közzétesszük.



DRIFINE

HALHÓLYAG KOLLAGÉN

DERÍTŐANYAG

A 2007/68/CE EU-rendelet alapján nem jelölésköteles derítőszer

1. Mustok palackstabil állapotra derítése egy lépésben
2. Erjedésmegállítás az élesztő kiüleptítésével (4 g/hl)
3. Hidegderítés (-2 - +10 °C között)
4. Tisztító derítés és bentonitos kombinált derítés
5. Vörösborok kíméletes finomderítése (1 g/hl)



Kokoferm Kft
3231-Gyöngyössolymos, Csákkői út 10.
Tel/fax: 37/370-892
Villámlevél: kokoferm@t-online.hu
Honlap: www.kokoferm.hu

Nagyanyám pancsolásai

Ungár Tamás

írása

Cselédsorból származó, analfabéta nagyanyám szívós és ötletes takarékossgal nevelte fel nyolc gyermekét. A családnak szüksége is volt a spórolásra, mert nagyapám harcos szociáldemokrataként a múlt század húszas-harmincas éveiben sűrűn munka nélkül maradt. Nagyanyám semmit se dobott ki: a kopott ruhát kifordította, a szétfoszlottból rongyszőnyeget kötött, a törött cserépedényt dróttal abroncsozta, a lyukas fazekat megcinezte, a kézmosáshoz használt vizet a kerti virágokra locsolta. Beosztó volt a borkészítésben is: lugasának négy tő Otelló szőlője sosem hozott 30 kilónál többet, nagyanyám száz literes hordója mégis minden évben csordultig megtelt, merthogy nagyanyám nem sajnálta a mustból a vizet és a cukrot.

A hatvanas években szüleimmel nagyanyám házába költöztünk. Nagyanyám betöltötte már a nyolcvanát, de borkészítési praktikáiról nem mondott le. A családban rajta kívül senki se itta a bort, ő is csak a reggeli teájába lottyintott fél decit, ám ha jött valaki hozzánk, mindjárt hozta és kínálta az ő „borikáját”.

– Na, milyen? – kérdezte a vele egykorú Szauer bácsit, aki a szemközti portán lakott.

A nyugdíjazásáig lakatosként dolgozó, első világháborús veterán csettintett a nyelvével, s – mivel a felesége nagyothalló volt és hozzászokott az emelt hanghoz – ezt kiabálta:

– A muszka fogságban jó lett volna.

Ha szomszédunknak, Zalai bácsinak töltögetett, még nagyobb volt a siker. Az ugráló ádámcsutkájú, vasúti váltókezelő ezt ismételte:

– Ida mama, a maga bora kétszer jó: először, amikor az ember megissza, másodszor, amikor kihányja.

Nagyanyám nemcsak szőlőből pancsolt bort, hanem málnából is. Anyám évente 35 liter málnalét tett el, s a préselés utáni maradványt nagyanyám lecukrozta, felvizezte, és nagy bödönökben murcivá érlelte. Amikor a lé borszerű lötytyé csicscent, lefejtette, és üvegekbe töltötte. Az édes málnabor a család kedvence volt, annak még antialkoholista apám se tudott ellenállni.

Ősszel sűrűn járták az utcánkat a fináncok, és pálinkafőzőkre vadásztak. Hatodikos voltam, amikor hazaérve azt láttam, hogy nagyanyám két férfit a konyhában málnaborral kínál.

– Csurikám! – szólt rám nagyanyám –, *mutatkozz be a finánc uraknak.*

Elmotyogtam a nevem, nagyanyám meg tovább forszírozta, hogy kóstolják meg az ő híres málnaborát.

– Nem lehet, szolgálatban vagyunk – szabadkozott kórusban a két férfi.

– Nem főzök én pálinkát – tárta szét a karját nagyanyám. – *A vőm nem szereti, a málnaboromért viszont él-hal.*

Hosszas kínálásra az egyik finánc megkóstolta a málnabort, és kinyögött valami dicséretfélét, aztán elköszönt a két hívatlan vendég. Nagyanyám az ablakból nézte távolodó lépésüket, majd ennyit mondott:

– Ha tudnátok, milyen jó málnapálinkám van...

Merthogy nagyanyám a málnabor szilárd maradványát lecukrozta, felvizezte, cefrévé érlelte, pálinkává főzte. Aztán a gőzölgő cefrét a tyúkudvar ganéjdombjára öntötte, s jókedvvel nézte az abból csipegető ludak bamba imbolygását.

LEGYEN ÖNNEK IS BORTREZORJA PÉCS BELVÁROSÁBAN AZ ARANYKACSA ÉTTEREM VINÁRIUMÁBAN



Az étterem egyik exkluzív szolgáltatása a bérelhető bortrezor,
mely mind magánszemélyek, mind vállalkozások részére egyedülálló reprezentációs lehetőség.

A trezortulajdonos tagja lesz a VIP Éttermi Klubnak, mely kapcsán további kedvezmények illetik meg.

A trezorbérlés feltételeiről tájékoztatást kérhet a 20/9422-982-es mobiltelefonon,
vagy az aranykacsa@t-online.hu e-mail címen!



SZŐLŐFÜRT HITELCSOMAG

Mazsolázzon hiteltermékeinkből!

Szőlőtermesztéssel, bor előállítással foglalkozó vállalkozásának számos alkalommal, sokféle célra lehet szüksége hitelre. Mi nem csak a beruházásokhoz, hanem a mindennapi működés finanszírozásához is segítséget nyújtunk alábbi konstrukcióinkkal.

Központi hitelünkkel gyorsan, egyszerűen áthidalhatja likviditási gondjait. Az egyszerűsített eljárás során közraktárjegy fedezete mellett árut helyezhet közraktári letétbe.

Az **MFB Agrár Forgóeszköz Hitelprogramját** a jelenleg is fennálló beruházási célú bankhitellel, vagy folyamatban lévő beruházási hitelkérelemmel rendelkezők számára ajánljuk.

Az **Új Magyarország Agrár Forgóeszköz Hitelprogram** az induló vállalkozások számára is elérhető. Előnye, hogy saját erő nélkül is igénybe vehető és kiemelkedően hosszú, 5 éves futamidővel igényelhető. A törlesztés 2 év türelmi után kezdhető meg.

Az **MFB Új Magyarország Agrárfejlesztési Hitelprogramja** mezőgazdasági termékek elsődleges előállításával foglalkozó vállalkozások számára biztosít kedvezményes kamatozású, hosszú lejáratú forrást versenyképességük megőrzéséért, jó minőségű termékek előállításáért, innovációt és környezetvédelmet elősegítő beruházások megvalósításáért.

A fenti hitelkonstrukciók tájékoztató jellegűek. További részletekért kérjük forduljon munkatársainkhoz, vagy látogasson el web-lapunkra.

A hitelfelvevők köre: a kis- és középvállalkozásokról, fejlődésük támogatásáról szóló 2004. évi XXXIV. törvény szerint Magyarországon székhellyel, vagy az EGT területén székhellyel és Magyarországon fiókteleppel rendelkező mikro-, kis- és középvállalkozások, amelyek: egyéni vállalkozás, gazdasági társaság, szövetkezet, vagy európai részvénytársaság, vagy vállalkozói igazolvány nélkül tevékenykedő őstermelő formájában működnek.

Pénzügyintézet
100% magyar
tulajdonban

**Itthon vagyunk,
értéket teremtünk**

www.szigetvaritakarek.hu



**Szigetvári
Takarék**

PÉCS, Bajcsy-Zsilinszky E. u. 7. **PÉCS**, Páfrány u. 2/A **PÉCS**, Irgalmasok útja 24. **KOZÁRMISLENY**, Rózsa u. 2.
KOMLÓ, Városház tér 5. **HARKÁNY**, Kossuth L. u. 49. **SZIGETVÁR**, József A. u. 19.