

Pécsi BOROZÓ

A Pannon Borrégió
gasztronómiai és bormagazinja
III. évfolyam 2. szám 2010 nyár

ingyenes

TESZT: Cirfandli, Rozé – **INTERJÚK:** BRUNYAI PINCE, Siklós – FRITZ PINCÉSZET, Szekszárd – PTE TTK SZBI, Pécs
– BRILL PÁLINKAHÁZ, Harc – VERES PINCE, Tevel – **GASZTRONÓMIA:** Csárdahangulat – Sváb ételek – **KITEKINTŐ:** Balaton – Adria





Kóstolja meg Ön is a Pannon Borrégió TOP25 borát!

Pécsett és Budapesten is találkozhat a Pannon Borrégió 25 kiválasztott borának készítőivel, megkóstolhatja a borokat, voksolhat a kedvencére.

Pécsett sajtókóstolót is rendez a Pécsi Gastro Club, míg ugyanitt kézműves csokoládéit mutatja be a siklósi Tésenyi Andrea.

Töltsön el egy kellemes délutánt Dél-Pannónia TOP25 borának társaságában, íme a lista ábécé-sorrendben:

Agancsos Pincészet Villányi Capitalis Cabernet Franc 2006
Bodri Pincészet Szekszárdi Optimus QV 2007
Danubiana Tolnai Chardonnay 2009
Dúzi Tamás Szekszárdi Cabernet Sauvignon Rosé 2009
Eszterbauer Borászat Szekszárdi Tivald Cabernet Sauvignon 2008
Günzer Tamás Pincészete Villányi Ördögárok Merlot Reserve 2007
Günzer Tamás Pincészete Villányi Pinot Noir Válogatás 2008
Hárs Pincészet Szajki Olaszrizling 2009
Heimann Családi Birtok Szekszárdi Barbár 2007
Heimann & Heumann Pannon Borrégió U&I Kékfrankos 2008
Hetényi János Pincészete Szekszárdi Kadarka 2008
Hetényi János Pincészete Szekszárdi Kékfrankos 2009
Heumann Pincészet Villányi Cabernet Franc 2007

Lisicza Borház Pécsi Ében 2006
Matias Pincészet Pécsi Chardonnay 2008
Maul Pincészet Villányi ZS Cabernet Sauvignon 2007
Mészáros Pál Borház és Pince Szekszárdi Cabernet Sauvignon Reserve 2007
Mészáros Pál Borház és Pince Szekszárdi Merops 2007
Riczu Tamás Villányi Cabernet Franc 2008
Sauska Villányi Makár Chardonnay 2008
Sauska Cuvée 7 Siklós 2007
Szeleshát Szőlőbirtok Szekszárdi Nomád Merlot 2007
Takler Pince Szekszárdi Noir Gold Kékfrankos 2006
Vida Családi Borbirtok Szekszárdi La Vida Merlot 2007
Wekler Családi Pincészet Pécsi Cupido's Ice Wine 2009

Pannon Borrégió TOP25 2010 Pécs, Cella Septichora Látogató Központ

2010. június 18-án és 19-én 15-20 óra között

Mindkét napon TOP25 borbemutató a régióból származó sajtók és kézműves csokoládék kóstolójával

Pannon Borrégió TOP25 2010 Budapest, Ybl Palota Rendezvényközpont

2010. június 25-én, pénteken 15-20 óra között

Belépőjegy ára: 2900 forint

További információk: top25.pecsiborozo.hu

Jegyfoglalás: info@pecsiborozo.hu

Szervezők:



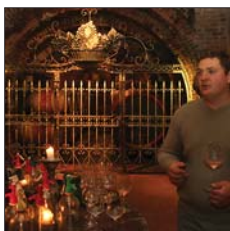
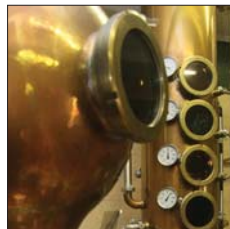
Támogatóink:



Együttműködő partnereink:



Tartalom



4. oldal

KÖSZÖNTŐ

6. oldal

MUSTRA

Frissen piacra kerülő borok tesztje

13. oldal

MORZSÁK

18. oldal

A PÉCSI BORVIDÉK HÍREI

20. oldal

A SZEKSZÁRDI BORVIDÉK HÍREI

22. oldal

A TOLNAI BORVIDÉK HÍREI

24. oldal

CIRFANDLI: Egy csepp Nap

28. oldal

EGYÜTT, EGYMÁSÉRT

A siklósi Brunyai Pince

30. oldal

MELYIK SILLER AZ ÖN KEDVENCE?

A paksi Országos Siller Fesztiválról jelentjük

32. oldal

KUTASS, OKTASS, DISSZEMINÁLJ!

A PTE TTK Szőlészeti és Borászati Intézete

34. oldal

TANYA CSAK EGY VAN

A szekszárdi Fritz Pincészet

36. oldal

ÉLMÉNYPÁLINKA

A harci Brill Pálinkaház

38. oldal

TESZT: Rozé

41. oldal

BETYÁROK KÍMÉLJENEK

Csárdák a régióban

45. oldal

RECEPTEK NYÁRRA

47. oldal

SVÁB KONYHA

Füstölt kolbászos mártogatós

48. oldal

MEDVEHAGYMA RECEPVERSENY

50. oldal

BORBEDEKKER GASZTROTURISTÁKNAK

51. oldal

Az Adria, a tenger

A Balaton, a Riviéra

52. oldal

PROGRAMAJÁNLÓ: 2010 nyár

54. oldal

FRÖCCS-LEXIKON

Kedves Olvasó!

A márciusban megjelent számunk óta mintha felgyorsulni tünnének az események. Legalábbis mi így vagyunk ezzel, néha követni is nehéz, nemhogy mindenütt jelen lenni. Borversenyek szezonja volt a tavasz, mire kikeveredtünk a helyi, megyei, borvidéki és egyéb típusú boros megmérettetésekből, már jött is a május, a Pünkösdi Pannon Pincéket igyekeztünk beindítani, aztán pedig a Pannon Borrégió TOP25 szervezésével havazódtunk el. A nyári szám nyomdába adása pedig csak a nyomdánk hihetetlen rugalmasságának köszönhetően készül el a szintén általunk is szervezett, kezdeményezett Cirfandli Ünnepre. De azért lelkiismeretesen igyekeztünk dokumentálni és a következő oldalakon bemutatjuk, hol mi történt, kinél merre jártunk.

Az első bekezdésbe bele se fért, és igaz, jobb is így, mert külön bekezdést érdemel az idén már másodszor megjelenő Wine Guide-unk, azaz a Pannon Borrégió egyetlen angol nyelvű gasztronómiai és borkalauza. Radics M. Péter szerkesztő kollégánk, barátunk az, aki nélkül nem is jöhetett volna össze, hiszen több hónapon át gyűjtögette az információkat, formálta a kalauzt, hogy áprilisban már az ide érkező külföldi vendégek is kaphassanak egy átfogóbb bemutatót térségünk boros világáról, és az ehhez szorosan kapcsolódó gasztronómiáról. A tavalyi szerény kezdés után idén már nagyon sok pincészet is úgy gondolta, érdemes benne lennie a Pécsi Borozó Wine Guide 2010-ben, érdemes hozzájárulnia a megjelenés költségeihez, amit ezúttal is köszönünk.

Ez csak az elmúlt negyedév volt, de nem vagyunk tervek nélkül a továbbiakra sem. Áprilisban először rendeztük meg a Tesztgyőztesek vacsoráját, nagy örömmel többszörös túljelentkezés volt, megtelt az Enoteca Corso, eljöttek a borászok és nagyon jó hangulatú estét töltöttünk el, beszélgetve, kiváló borokat kóstolva és hozzájuk készített ételeket ízlelgetve. A folytatás július elsején lesz, hiszen a nyári számnak is vannak tesztgyőztesei, őket is be szeretnénk mutatni a nagyközönségnek. Még előtte, júniusban a Pannon Borrégió TOP25 kóstolóján találkozhatnak velünk, Pécsen és Budapesten is ott leszünk, mindenféle meglepetésekkel készülünk, érdemes eljönni, ha nem is ezért, már csak a 25 kiváló bor miatt is. És ne feledkezzünk meg a szerencsére egyre olvasottabb, egyre nézettebb www.pecsiborozo.hu oldalról sem, amit folyamatosan töltünk új infókkal, friss programokkal, kattintsanak ránk, találkozzunk minden nap az interneten!

A következő számunkig, azaz szeptemberig napsütéses nyarat, valódi pihenést, kikapcsolódást, felfrissülést és persze kiváló borokat kívánunk!

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: **Makkai Eszter**

Szerkesztőség:
Kugler Tamás, Labancz Richárd, Mester Zoltán, Radics M. Péter
E számunk munkatársai voltak:
Iványi Emese, Kéner Balázs, Keresztény Ákos, S. Pápa Petra, Tatai Tibor, Varga Zita

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, ja@pecsiborozo.hu
Liebhauser Edina, tel.: 70/324-68-92, edinaliebhauser@gmail.com

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

Nyomda: **Pauker Nyomdaipari Kft., Budapest**
Felelős vezető: Vértés Gábor, ügyvezető igazgató

HU ISSN 1789-7548

Megjelenik 10.000 példányban

Készült a Nemzeti Bormarketing Program támogatásával.





A



bemutatja:

Tesztgyőztesek vacsorája

Borbemutató és vacsoraest
a Pécsi Borozó 2010. nyári számának
tesztgyőztes boraival és a hozzájuk alkotott ételekkel
az Enoteca Corso ajánlásával.

Borsor és menü:

Feiszt Szekszárdi Syrah Rosé 2009
Sárgarépa velutoté maracujával



Matias Pécsi Chardonnay 2008
Füstölt angolnával töltött ravioli
vaníliás beurre blanc mártással



Fritz Szekszárdi Medicina 2007
Szűzérme datolyapürével



Hárs Szajki Cirfandli 2007
Mangó brulée



Helyszín:
Enoteca Corso (Pécs, Király u. 14.)
Asztalfoglalás: +36-72-525-198



Ára: 4900 Ft/fő
Pécsi Borozó Klubkártyával: 4500 Ft/fő
(A részvételi díj a szervízdíjat nem tartalmazza.)

Időpont:
2010. július 1., csütörtök, 19:00



MUSTRA

A ZSÚRI



Györfi Zoltán (Pécsi Borozó)



Jekő Béla (borász, Villány)



Márkvárt János (borász, Szekszárd)



Mikes Márk (A Hordó borkereskedés, Pécs)



Pálós Miklós (Borműhely, Szekszárd)



Horváth Zoltán (Planina Borház, Mohács)



Labancz Richárd (Pécsi Borozó)



Maul Zsolt (Maul Pince, Villány)



Monostori Balázs
(Vilyan Szőlőbirtok és Pincészet, Kisharsány)



Török Péter (A Hordó borkereskedés, Pécs)

A Pannon Borrégió az elmúlt hónapokban, illetve a mostanság megjelenő borai közül mintegy ötvenet szemléztünk szokásos negyedéves Mustránkon. A zsűri szigorú volt, ám igazságos, és a tételek javát olvasóinknak ajánlotta. A következő oldalakon 28 bor mutatkozhat be - nyolcvan pont fölé jutottak, őket az elsőtől az utolsóig bátran ajánljuk.

Meg kell jegyeznünk - olvasói kérdésre merült fel ennek tisztázása -, hogy miért éppen ebben a sorrendben szerepelnek a borok, hiszen sokszor akár 6-8 tétel is ugyanazt a pontszámot viseli. A pontozás során a zsűritagok egész pontokkal bíráltnak, az átlag mégis gyakran tört szám. Az eredmények bemutatásánál nem közöljük a tízedes pontszámokat, csak a kerekített végeredményt. A bemutatkozási sort ugyanakkor a tízedes pontok alapján állítjuk össze, hiszen ez jelent egy valódi, pont alapú felsorolási sorrendet.

A tavaszi számban bevezetett tesztgyőztesek vacsorája sikere nyomán június 26-án ismét szervezünk egy borbemutató vacsoraestet a tesztgyőztes borainknak. A tematikus tesztek győztesei mellett ezen a vacsoraesten megkóstolható lesz a Mustra legjobb vörösborra és fehérborra is, érdemes lesz velünk tartani ezen az estén az Enoteca Corsóban! Részletek az 5. oldalon.

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 Mustra teszthelyszínét

a Vilyan Pincészet és Szőlőbirtok biztosította.

Köszönjük!

Fritz Pincészet
Szekszárdi Medicina
 2007

Első blikkre könnyű befeledkezni. Pörkölt kávé, vaníliás, hordófűszerek egészítik ki az érett piros gyümölcsöket. Van itt szamóca és málna, sőt feketeszeder és érett faeper. Összetett, harmonikus bor. Jó hordóhasználat, szép savak, telt, dús tanninok. Van ereje, de van hozzá jól megtervezett struktúra is. Hosszú, ribizlis, keserűcsokis zárás. Már szép és még szebb, még elegánsabb lesz.
92 pont



Ár: 12.000 Ft
 Megtalálható: A pincészetben

Vylyan Szőlőbirtok és Pincészet
Villányi Duennium
 2006

Gazdag, fűszeres illat, Kávé, csoki, dohány. Némi szegfűszeg és csillagánizs édesíti a fűszerképet, amihez fekete ribizli és fekete áfonya társul. Élénk savak, érett csersav, elegáns, egészen bársonyos, ráadásul komplex textúra. Szerkezetben sokszorosán rétegzett, nagyon sok időt kell neki hagyni, de meg is kívánja, és meg is hálálja. Összetett, hosszú, értékes bor, az útja kezdetén.
92 pont



Szeptembertől
 Megtalálható: A pincészetben

Tringa Pince
Szekszárdi Cabernet Sauvignon Reserve
 2007

Érett, ereje teljében mutatkozó bor hatását kelti már ilatban is. Kicsit visszafogott, elegánsan indul, nem mutat mindent elsőre, fokozatosan érezteti az erejét, a tartalmasságát. Kortyban is vastag, masszív, kissé édeskes tanninokkal, sok fekete szederrel, áfonyával, némi alkoholos édességgel a korty végén. Masszív, mégis harmóniát mutató bor.
90 pont



Ár: 3600 Ft
 Megtalálható: A pincészetben

Andreas Ebner
Pécsi Pinot Noir
 2007

Intenzív, fajtajelleges, az orrot, érzékeket átható illatok. Gyümölcsös és avarosság váltakozik benne, nem túl nagytestű, de gyorsan megszerethető pinot noir. Árnyai szépek, a korty gazdag és kerek, a bor tiszta és simulékony, érett és tartalmas. Ami itt délen kihozható belőle, majdnem mind benne van.
90 pont



Ár: 3400 Ft
 Megtalálható: Radó Vinotéka, Pécs

Merfelsz Pince
Szekszárdi Bikavér
 2007

Intenzív gyümölcsös illat, meggy és cseresznye játszik benne, melegebb, erdei gyümölcsös árnyalatok is gazdagítják. A savak jól vezetnek a bort, ami arányos, jó felépítésű, nem lóg ki belőle semmi sem. Tiszta, gyümölcsös, szájban energikus, tanninban nem bővelkedik és ez is jól áll neki. Van benne Szekszárd s talán ilyen a bikavér, egyszóval van benne jövő.
89 pont



Ár: 2800 Ft
 Megtalálható: Radó Vinotéka, Pécs

Matias Pincészet
Pécsi Chardonnay Barrique
 2008

Szép aranyárga színvilágból jön a határozott vajas, füstöltsonkás illat, mégis körtés-barackos gyümölcsös jelleget is felfedezhetünk benne. Szájban zömök, masszív, erőteljes struktúra, érett zamatok. Jól viseli az alkoholt is, a szerkezet elbírja, van hozzá tartalom, és nagyon szépek a savak is. Hosszú, kellemes lecsengés zárja.
88 pont



Ár: 2900 Ft
 Megtalálható: A Hordó Borszaküzlet, Pécs

Günzer Tamás Pincészet
Villányi Chardonnay Barrique
2009

Barack és vanília. A fajta és a hordó is jelentkezik illatában, kortyban sem csalatkozunk, mindenben gömbölyű már ez a bor. Gyümölcsösséget éppúgy találunk benne, mint vajas krémességet, érezzük a savakat, a szépen kialakított struktúrát. Tartalmas, fajtakarateres, zamatgazdag, ugyanakkor frissítő, lendületes bor.

88 pont



Ár: 3000 Ft
 Megtálalható: A pincészetben

Hársági Pince
Villányi Cabernet Sauvignon
2007

Érett, meleg hangulatú, borsos-mentás, picit alkoholos illat. Nem nélkülözi a gyümölcsöket sem, habár a likőrösség mintha kortyban is visszatérne. Jó savgerinc, aszalt szilva és áfonya tarkítja, érett tanninok teszik kerekbé. Talán csak az alkohol lóg ki picit, de ennyi belefér, hiszen egyébként tartalmas, kerek bor.

87 pont



Ár: 3800 Ft
 Megtálalható: A pincészetben

Malatinszky Kúria
Villányi Cabernet Franc Noblesse
2007

Illatban is telt, erőteljes, sokat kapott a hordótól, de emellett koncentrált gyümölcsösség is van benne, feketeribizli, áfonya és érett, zamatos szilva. Szépen nyílik, illatban és kortyban is, tartalmas, érett zamatok, finom vaníliával fűszerezve, és némi karamellel. Jó struktúra, élő, vibráló bor, hosszú, keserűcsokis lecsengéssel.

87 pont



Ár: 4000 Ft
 Megtálalható: A pincészetben

Gere Tamás és Zsolt
Villányi Cabernet Sauvignon
2007

Az illata percről percre kap új tartalmat, új, izgalmas világokat fedezünk fel benne. A darált diótól indulunk el, meggyet és ribizlit teszünk hozzá, és mindehhez frissen tört étcsokoládé is csatlakozik. Szájban jó savakat találunk, a tanninok még érhetnének kicsit, de amúgy egészen jó az egyensúly. Gyümölcsös, vastag, telt, hozza a fajtajegyeket.

86 pont



Ár: 4400 Ft
 Megtálalható: Rippel Vinotéka, Pécs

Bodri Pincészet
Szekszárdi Pinot Noir Válogatás
2007

Izgalmas első szippantás, hozza az édes fűszereket, a szegfűszeget, a vaníliát, mellette meggy és cseresznye. Némileg sok még benne a fás jelleg, de ezt korral remélhetőleg kinövi. Hiszen van mögötte tartalom, jó tartása van a bornak, szép savgerince, nem húz semerre. A korty hosszú, kitölti, betölti a száját, fejlődőképes bor.

86 pont



Ár: 2900 Ft
 Megtálalható: A pincészetben

Andreas Ebner
Pécsi Portugieser
2009

Szép illat, szép szín, hordozza a meggyes-ringlós jegyeket. Ízei simák, tiszták, egészen hosszú, friss zamatok jönnek, nem túlozza el, de ami benne van, az jól áll neki. Tartalmassága kifejezetten izgalmassá teszi, nem marad egysíkú oporító, közepesen hosszú és szép ívú a korty, jólesik igazán.

85 pont



Ár: 1500 Ft
 Megtálalható: Radó Vinotéka, Pécs

MUSTRA 2010 nyár

Vylyan Szőlőbirtok és Pincészet
Villányi Rizling
2009

Tiszta illatok, citrusos, kicsit virágos, szépen nyílik. Ízében is friss, üde, kicsivel több sav még magasabbra röpténé. Jó, kerek, gördülékeny zamatok, kis alma, kis trópusi mix, egészen tetszetős. Árnyos, jól elkészített bor.

85 pont



Ár: 1400 Ft

Megtalálható: Radó Vinotéka, Pécs

Matias Pincészet
Pécsi Hárslevelű
2008

Intenzív, már-már lehangoló illatokkal nyit. Mézes, virágos, könnyed gyümölcssaláta és virágba borult tavaszi rét jut róla eszünkbe. Ízben sajnos visszalép egy lépcsőfokot, visszafogottabb, vannak savak, de a vártnál vékonyabb a test. Persze ez sem kevés, mert találunk benne a fajtára utaló jegyeket, gyümölcsösséget, kerekiséget. Csak kevesebb, mint amit az illata ígér.

85 pont



Ár: 2000 Ft

Megtalálható: Tüke Borház, Pécs

Gere Tamás és Zsolt
Villányi Pinot Noir
2006

Elsőre meglehetősen zárkózott, időt kell neki adni. Utána kezd megnyílni, jön belőle a gyümölcsösség éppannyira, mint a Villányra jellemző picit fülledtes, meleg érzetű, testes világ. A déli pinot nem túl karcsú, viszont a struktúra ennek ellenére lehet annyira harmonikus, mint itt. A korty közepesen hosszú, gyümölcsös, pici kesernyével.

84 pont



Ár: 2900 Ft

Megtalálható: Rippl Vinotéka, Pécs

Pálos Miklós Borműhely
Szekszárdi Campus
2009

Színben sötétlilás. Kellemes gyümölcsösséggel indít, illatban fűszerességet tesz hozzá. Nem mutat mást kortyban sem, direkt és őszinte ízek, bár a tanninok csiszolatlanok, némi érlelés még kerekített volna rajtuk. Nagyon ivásra hangszerelt bor, erővel, tartalommal, szép zárással.

84 pont



Ár: 1130 Ft

Megtalálható: E'szencia Bortéka, Szekszárd



Ha bor, vagy tea – akkor



Szekszárd sétálóutcájában,
a Garay tér 16. szám alatt!
Szekszárdi borok széles
választéka, szakszerű,
rugalmas kiszolgálás!

Történelmi borvidékek borai, pálinkák,
szivarok, szarvasgombás termékek,
csokoládék, kávék, teák, aszalt
gyümölcs édességek, kiegészítők a
kulturált bor- és tea fogyasztáshoz

...mert e'szencia az élet
legjava!

Nyitva:

Hétfő – péntek: 10.00 – 18.00

Szombat: 9.00 – 13.00

Tel., fax: 74/311-656, email:

borteka@freemail.hu

Szt. Gaál Pincészet
Szekszárdi Passionata
2007

Elsőre némileg fedett illat. Szeder, feketeribizli, tőzeg-áfonya vegyül egy gyógyszer-tár illataival. A gyógyszeresség azonban kiszellőzik és a helyére csokoládé, őrölt kávé kerül. Jó struktúrát fedezünk fel kortyban, érződik az egyensúlyra törekvés, de apróbb hiányosságok is vannak, hiszen kortyban sem túl intenzív, még nem érezzük teljesen zenekarban muzsikálóknak az alkotóelemeket.

84 pont



Ár: 7500 Ft
 Megtalálható: A pincészetben

Heimann Családi Birtok
Szekszárdi Birtokbor
2007

Orrban meggyes-áfonyás, egészen mély és fűszeres, egyszerre hozza a nem túl érett gyümölcsöket és a fűszerkert széllel szálló illatait. Van benne potenciál, de még éretlennek tűnik, még nem állt össze. Így is van benne selymesség és kedvesség, kortyban előjönnek az erdei gyümölcsök, némi gesztenye és nyers gomba is, de még nem az igazi.

84 pont



Ár: 3400 Ft
 Megtalálható: A pincészetben

Planina Borház
Mohácsi Lárfa
2009

Hízalgős illat, van benne virág és cukorka, kedvesség és még pici parfüm is. Ugyanakkor friss meggyesség és ropogós cseresznyesség is. Élénk, lendületes bor, könnyed testtel. Meglehetősen egyedi karaktere van, nem feltétlen ételekhez, inkább csak úgy, magában, beszélgetés mellé, mert veszélyesen csúszós.

83 pont



Ár: 1250 Ft
 Megtalálható: Radó Vinotéka, Pécs

Prémium minőségű
és márkás termékek forgalmazása
vendéglátóipari és kereskedelmi
egységeknek.
Speciális gasztró kiszérések is.

Ízelítő termékinálatunkból:

- teák és kávék,
- kézi gyártású csokoládék, truffelek,
- Alan Coxon féle Vinaigre-k,
- lekvárok,
- kekszek.



Elérhetőségeink:

Mobil:

06-30/487-14-31

E-mail:

hanson-foster@t-email.hu

webshop: www.angolcsemege.hu

Vylyan Szőlőbirtok és Pincészet
Villányi Portugieser
2009

Meggyes-meggymagos, igazán oporós nyitány. Piros bogys gyümölcsösség jön elő a lilásba hajló színvilágú borból, némi fűszerességet is felfedezni vélünk, testben aztán elég egyszerű, könnyed lesz, nem is tart sokáig a korty. Lág, laza, egyszerű bor, a hétköznapiakra.

83 pont



Ár: 1800 Ft
 Megtalálható: A Hordó Borszaküzlet, Pécs

Heumann Pince
Villányi Chardonnay
2009

Illatban kezdésben némiképpen visszafogott, némi piros héjú alma és frissítő citrusosság. Ízben harmonizál az illattal, elég lendületes, tartalma sem kevés, hozza, amit egy chardonnay-tól elvárunk, de mégsem teljes a kép. Nem érett össze, bár kétségtlenül látunk benne jövőt, azonban jelenleg nem tud elég hosszú, emlékeztető lenni.

83 pont



Ár: 1400 Ft
 Megtalálható: A pincészetben

Andreas Ebner
Pécsi Cabernet Sauvignon
2007

Intenzív, bár elsődlegesen fás, hordós jegyek uralkodnak az illatban. Ízben is lendületes, áramlik, meggyeszedres karaktert fedezünk fel benne, élénk savakat, hordóból érkező pörkölési aromákat. Bár nem a legfiatalabb, de még mindig az érlelni megtartandó tételék közé soroljuk be, mert lesz még sokkal szebb, összefésültebb, érettebb is.

82 pont



Ár: 2500 Ft
Megtalálható: Radó Vinotéka, Pécs

Radó Pince
Szekszárdi Cabernet Sauvignon
2007

Elsőre gyümölcsös illatokat kapunk, ami azonban mégsem teszi behézelgővé. Kortyban már azt érezzük, hogy nem teljesen érett, mintha a málnásba rejtett galagonya és szeder alá paprikasorokat is ültettek volna. A korrekt testesség mellé társul némi nyersesség is, ez remélhetőleg beépül majd, és a végén kerekesebb, simulásabb, ivósabb lesz.

81 pont



Ár: 1750 Ft
Megtalálható: Radó Vinotéka, Pécs

Hársági Pince
Villányi Eklektika
2007

Elég visszafogott illat. Nem sokat árul el elsőre, aztán persze nyílik. Meggyes, rumos diós, kissé alkoholos, ami kortyban is folytatódik. A gyümölcs felett még sok a fa, elfedi nagy részét. Meggy, feketeribizli és torma. A zárásban is kilóg az alkohol, pedig nem rövid, nem tartalom nélküli bor.

81 pont



Ár: 2800 Ft
Megtalálható: A pincészetben

Sebestyén Csaba
Szekszárdi Indigó Zweigelt
2008

Elég világos, szinte szokatlanul. Friss, könnyed gyümölcsös illatokat vélünk felfedezni, talán a meggyes karakter a legerősebb. Van benne némi fűszeres-borsos jelleg. Korrekt savgerinc, nem túl vastag, ám arányos test. Van egy sajátos világa, ami egészen szerethető is tud lenni. Gyümölcsösen, könnyedén és jólesően iható bor.

81 pont



Ár: 2600 Ft
Megtalálható: Rippel Vinotéka, Pécs



Günzer Tamás Pincészet, Villány

Baranya megye legjobb fehérbora



www.gunzertamas.hu

Eberhardt Pince
Mohácsi Pinot Noir
2008

Picit túlérétt illatjegyek, ízben megtaláljuk ezeket. Van benne némi kesernyesség, sok alkohol, és a végén eléggé szárít is. Ugyanakkor gazdag, masszív alapanyag, ami kicsivel több savval és korábbi szürettel talán izgalmasabb, arányosabb bort eredményezett volna. Így sem vetjük el, hiszen azért mindaz a fűszer, mindaz a gyümölcs amit kapunk belőle, ezt megérdemli.

81 pont



Ár: 1400 Ft
 Megtálalható: A pincészetben

Pálos Miklós Borműhely
Szekszárdi Kékfrankos
2008

Illatban némi szagos radír és fűrészpör vegyül a meggy-szőrp és a cseresznyeszedés illataival. Ízben hozza, mutatja, hogy kékfrankos, de még nem kész, még csiszolható, érlelhető anyag. Gazdag tartalom, izgalmas struktúra, de a fel-felbukkanó nyersesség miatt jelen formájában még nem a legszebb.

80 pont



Ár: 1580 Ft
 Megtálalható: Radó Vinotéka, Pécs

Elő Pécsi Pálinkaház

- gyümölcs pálinkák
- ágyas pálinkák
- mézes párlatok
- biolekvárok
- bonbonok
- kiegészítők

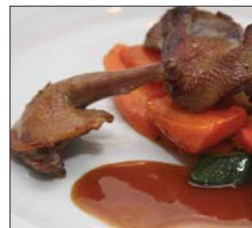
Ingyenes Pálinka kiszállítás Pécs belterületén

Hetente megújuló akcióinkkal várjuk kedves vásároinkat

Termelőink:

Márton és Lányai pálinkafőzde, Tarpa Manufaktúra, Sziczek pálinkafőzde, Zsindelyes pálinkafőzde, Savanya pálinkafőzde, Pannohalmi pálinkárium, Rex pálinkafőzde, Rézangyal, Magyarbólyi, Panyolai, Agárdi pálinkafőzde

Pécs, Irgalmasok utcája 14. +36 70 2792595
www.elsopecsipalinkahaz.hu



Tesztgyőztesek vacsorája

avagy Négy fogás a tavaszról. De mondhatnánk úgy is: olvasóink kérték. Meg mi is szerettük volna már. Ha a tesztjeink eredménye kóstolható és megbeszélhető lehetne. Mert úgy az igazi, ha van valami utóélete a tesztnek, ha van némi személyes kontaktus, ha találkozunk azokkal az olvasókkal is, akikkel egyébként nem, vagy ritkán. Úgyhogy nem is olyan hosszas előkészületeket követően borbemutató vacsoraestet szerveztünk április 10-én a Pécsi Borozó 2010. tavaszi számának tesztgyőztes borainak. A borokhoz az Enoteca Corso stábja alkotott ételeket. Teltház volt már napokkal a rendezvény előtt, lesz folytatás. A legjobb tavaszi fehérborhoz, a Kvassay Levente Pécsi Sauvignon Blanc 2009-hez sous vide tojás paszternákpürével volt a kínálat, remek és harmonikus beköszöntő, már ezzel megfogták a közönséget. A legjobb oportónak a Bock Pince Villányi Portugieser 2008-at választotta zsűrink, ehhez a borhoz fogast kaptunk paprikamártással, csicsókával. A főételhez következett a legjobb kadarka, mégpedig a Heimann Családi Birtok Szekszárdi Kadarka 2007-ese kísérté a galambmellet és combot konfitált zöldségekkel. Gyömbéres csokoládé mille-feuilles volt a deszszert és hozzá kaptunk egy erőteljes, dús villányi vörös, a Vylyan Villányi Cabernet Franc 2007-et. Jó hangulatú este volt, a borászok az ételeket követően elvegyültek a vendégek között, beszélgettek, érdeklődtek, amit mindenki örömmel fogadott. Lesz folytatás, lásd az 5. oldalon!

PÜNKÖSDI PANNON PINCÉK

Palkonyának köszönhetően a pünkösdi hosszú hétvége mintegy másfél évtizede a nyitott pincék hétvégéje. Habár országosan most a Nyitott Pincék időpontját áthelyezték, a Pannon Borrégió úgy döntött, hogy Pünkösdkor is megszervezi a régiós pincenyitást. Pünkösdi Pannon Pincék néven idén 23 pincészet és borúti szolgáltató várta szélesre tárt ajtókkal a borturistákat, ugyanakkor több fesztiválhelyszínen még több tucat pince fogadta a vendégeket, így például Palkonyán, Mecseknádasdon vagy Bólyban. A kezdeményezés abszolút újdonság mivolta ellenére – s azt is figyelembe véve, hogy az időjárás cseppet sem alakult kedvezően, hiszen a hétvége minden napján esett valahol az eső, vagy egyenesen gyors, egymást követő záporok alakították tóvá a tereket, összességében jól sikerült a bemutatkozás. Sikerült országos programajánló kiadványokban szerepelni, de szerencsére a helyi médiumok java is kiemelten kezelte az eseményt, két héttel folyamatosan ment például a Rádió1 műsorán a rendezvény szpotja, minden részt vevő pincészet megjelent a Tolnai Népszújságban és a Dunántúli Naplóban és sorolhatnánk. Csak a Pécsi Borozó webes kiadásán több ezren nézték meg a Pünkösdi Pannon Pincék oldalt. Azt nem mondhatjuk, hogy mindenhol egyaránt sok látogató jött, de az első lépéseket megtettük, jövőre remélhetőleg jobb időben, még nagyobb kampánnyal, még nagyobb és korábbi médiahírvérssel még több látogatót tudunk a régiókba hívni. Mi a magunk részéről igyekeztünk eljutni a lehető legtöbb helyszínre. Jártunk Tolnában, Szekszárdon, Palkonyán, és Villányban, ahol az éppen világtalálkozójukat tartó borrendekkel is randevúztunk.



KELETI JELENTÉS

címmel rendezett közös borvacsorát a Tokaj Nobilis, a villányi Kiss Gábor és a pécsi Enoteca Corso. Északi fehérek és déli vörös találkozása a kelettel – izgalmasnak ígérkezt a téma, vagyis ott voltunk. Egy Tokaj Grand Tour és egy dupla kávé után, a tavaszi záportól felfrissülve nyitottunk az új élmények felé, mert hát a menüsorban jó néhány olyan fogás is szerepelt, ami nincs benne az átlag magyar háztartások házi receptfüzetében. Összességében kicsit tartottunk ettől az estétől, hiszen két borász, két stílus – nehéz ezt összehozni, jól felépíteni egy teljes estét, egy teljes menüsört. Nem szólv arról, hogy a keleti konyha is megosztja a publikumot. Kisebb döccenőktől eltekintve azonban (két fogás és bor összhangjába lehetne talán belekötni, ugyanakkor a szezámos–wasabis kacsamáj jégkrém Nobilis aszú emulzióval, a csicsókaleves, sáfrányhabbal és vadpontyfilé tempurával vagy az epercappuccino, kókusztejhabbal, rebarbarafagylalttal kiemelkedő élményt nyújtottak önmagukban és hozzájuk párosított borokkal is), az este kiválóan telt. Két szimpatikus, fiatal borász, mindketten szerepeltek már a Pécsi Borozó hasábjain, bemutatták izgalmas, élményt nyújtó boraikat, nem csak beszéltek, de beszélgettek is, aki eljött, jól érezte magát.

A RÉGIÓ ÍZEI



A Gastro Artist Pécsi Férfi Főzőegylet úgy döntött, megőrzi a régiót. No csak képtelen, de április derekán már a második rendezvényükön kóstoltattak helyi ízeket a népes közönséggel. Korábban a Természetudományi Múzeumban a sváb ételek csábítottak kóstolásra, most a Kultúrkerben a tolnai ízekből adtak bemutatót. Kevés dolog mesél olyan közvetlenül egy soknemzetiségű régió lakosságának hagyományairól, gyökereiről, identitásáról, mint a gasztronómiája. A program célja a régió hagyományos ételeinek felkutatása, megőrzése, továbbhagyományozása, népszerűsítése. A szervező civil közösség, azaz a Gastro Artist lelkes férfitagjai összesen hat alkalommal, a szabad ég alatt készítik el az általuk felkutatott helyi specialitásokat az érdeklődőknek, a környék borai-val gazdagítva az élményt, s alkalmanként bemutatva az ételekhez kapcsolódó népszokásokat is. Most sem volt ez másként, a Kultúrkerben üldöhelyet nemigen lehetett találni, jó hangulat és sok ismerős adott alkalmat mindenkinek a hosszú esti fröccsözésre némi Heimann Fuchslí társaságában. Május 29-én az orfui malommúzeumban a már-már elfeledett baranyai kecskeéteké volt a főszerep. A www.pecsiborozo.hu oldalunkon erről is lesz beszámoló.

SLOW FOOD



A sajt és a kenyér volt a középpontban a pécsi Slow Food konvívium legutóbbi estjén a Kalamáris Vendéglőben. A közelmúltban létrejött baranyai mozgalom célja az egészséges és tudatos étkezés népszerűsítése. „Néha úgy gondolom, gyorsabban kellene a Slow Food-ot ismerté tenni” – ironizált Mari Caludia, a közösség egyik alapítója. „Nem vagyunk elit gasztróklub, a célunk, hogy jót és ér-

tékeset együnk, s ez mindenkinek elérhető legyen a saját anyagi keretei között. Hiszen itt minden megkóstolható, s ha megízlik, akkor lehet belőle vásárolni otthonra is.” A tagok által sült kenyerek mellé a lágy sajtok, kecske- és tehénsajtok, hosszú érlelésű kemény sajtokkal készültek. Az összehasonlítás végett Claudia „virsilisajttal” is készült az áruházból, de kísérőnek parmezán chips-et, mézes-chilit, házi túrót és paprikalekvárt is kínáltak. A középpontban azonban mégis a három sajtkészítő állt: a Szentlőrinc közeli Mek-mek tanya fűszerekkel, gyógynövényekkel készített sajtokat kóstoltatott. A karácsondfai Gergely Kecsefarm (akik több régiós étterembe is szállítanak, az Enoteca Corától kezdve a Tenkes Csárdáig) medvehagymás kecskesajttal színesítette a kínálatot, míg a mozsói, a pécsi Vásárcsarnokból is jól ismert Méhesi-Melis Zoltán tehénjéből készült termékekkel kényeztetette az érdeklődőket.

SPÁRGA ÉS PEZSGÓ

A pécsi Pezsgőház hosszú évek óta stabil szín a pécsi palettán, és üde színfolt a tekintetben, hogy még mindig érezni rajta azt a folyamatos útkeresést és kísérletező kedvet, ami sok hagyományos pécsi vendéglőből hiányzik. A Pécsi Borozó 2009. őszi számának étterem-feltáró interjúból az derült ki, az étte-



rem arra törekszik, hogy „a kreatív, „divatosabb” dolgokat építse bele a fogásokba, de a régi hagyományos vonal se sérüljön”. Május elején ötfogású, spárga-központú esti menüjüket szerkesztőségünk is tesztelte. Andor (weboldalunkon rendszeresen feltűnő gasztrofilozófusunk) lenne az, aki kellő visszafogottsággal meg tudná fogalmazni mérhetetlen felháborodásunkat afelett, hogy a spárga-vacsorára látszólag nincs túl nagy érdeklődés. Kérdésünkre a pincér is megerősíti, pár vendég lézengett csak, akik a spárga-menüt keresték volna. Pedig ezt kár lett volna kihagyni. Az elsőként érkező zöld- és fehér spárga színes-ropogós levélsalátákkal könnyű és friss saláta, egy visszafogott vinaigrette-tel leöntve, mértéktartásához arányosan sok friss spárga párosult, amit örömmel tapasztalunk. A rövidesen érkező spárga krémleves frissen sült szezámos rudacskákkal szintén bővelkedik spárgában, egyszerű és szerethető. A spárgarizzottó fekete-szezámos vörös tonhallal egyértelműen az est fénypontja, és kiállítási példányként kéne mutogatni a rendes (tehát tulajdonképpen olaszos) rizottó iránt még nem elkötelezetteknek. A hal friss és omlós, a fekete szezám ízetes ropogóssággal ruhazza fel, a spárgarizzottó pedig önmagában is kitűnő. Visszafogott, izgazdag, pont tavaszi estékre való. Részletes beszámolóink a menüsorról a www.pecsiborozo.hu oldalon olvasható.

TELEKY BISTRO

Új éttermet adott Pécsnek Teleky Zoltán séf. Korábban a Pezsgőház és a Wunderlich Pincészet konyháján is dolgozó szakács Teleky Bistro néven nyitott vendéglátóhelyet az Expo Centerben (Megyeri út 72.). Teleky és csapata olyan éttermet álmodott bele a szokatlan környezetbe, ahol elérhető áron magas minőséget kínálnak – a bisztró műfaj hagyományait feltámasztva. A Pécs 2010



EKF támogatásával olyan rendezvénysorozatot is kínál majd az étterem, melynek során hónapról-hónapra egy nemzetiség konyhája mutatkozhat be vacsoraest keretében, sőt egy-egy étel a kínálatban is fellelhető lehet. „Izgalmas, friss ételeket fogunk készíteni, elérhető áron” – ígérte Teleky Zoltán. Mint azt a séf a Pécsi Borozónak elmondta, mind minőségben, mind választékban az átlagos menükínálat fölé pozícionálják a Bistrót. A hétköznapiakon ebédidőben, 11:30-tól 15 óráig nyitva tartó Teleky Bistrót autóval lesz érdemes megközelíteni. A napi ajánlat friss, szezonális és helyi ételekre épít elsősorban (külön öröm nekünk a pacal-, zupapörkölt vagy a vesevelő), de fellelhető lesz néhány nemzetközi étel is. A leves, főzelék, főétel, készétel, desszert kínálaton túl tematikus összeállításokkal is készülnek, a péntekenként például a halak lesznek középpontban, halászlé, süllő, fogas is kóstolható lesz. A menü 790 forintba fog kerülni, az ajánlatból 1000 forinttól kezdődően lehet válogatni.

TOKAJ GRAND TOUR



Eljött Pécsre is a Tokaj Grand Tour. Március utolsó szombatján a Dómmúzeumban lehetett megkóstolni 15 tokaji pincészet mintegy 45 borát. Tokaj egyedi és kivételes, ezt eddig is tudtuk, de most egy helyen, összesűrítve egy délután meg is ízelhetjük. Hogy száraz vagy édes? Nem kell választani, mindkét kategóriában találhatunk egészen kivételes tételeket, de akár nagyszerű borokat a mindennapokra is. Egyszóval remek borok, kiváló borászok – aki mellesleg lazák és jó fejek tudnak lenni, izgalmas délutáni borozgatás (és ne feledd: kezdünk meg a bükki sajtokról sem!) – viszont alig nyolcvan-száz érdeklődő. Hogy a hó vége, a cseppet borsos jegyár vagy valami harmadik tehet róla, nem nyomoztunk. Mi ott voltunk, kóstoltunk, www.pecsiborozo.hu oldalon tételeken is beszámoltunk, érdemes visszalapozni.



TOKAJI IFJÚ TITÁNOK

A Pécsi Borozó meghívására Pécsre érkezett Balassa István és Szilágyi László (Gizella Pince), hogy megmutassák a kultúrfőváros borértőinek Tokaj értékeit. Tették ezt egy új generáció lendületével, egymásra épített kóstolóssal, tehetséges szép borokkal. A menüt a Pezsgőház hangolta a borokra, a borászokon és boraikon túl a nyitott és érdeklődő közönség biztosította az est sikerét. A Pécsi Borozó tavaszi számában már részletesen írtunk a két a borászról, de azzal még mindenképpen kiegészítenénk, hogy a borvacsora igazi példája egy gyümölcsöző borászkapcsolatnak. Balassa István és Szilágyi László ugyanis már néhány év óta közösen dolgozik, s nemcsak a boraik népszerűsítésén. Két tokaji borász, akiket összeköt a borvidékük és borászatuk jellege, a világszemléletük. Két kicsi tokaji pince gazdája, akik részben különböző stílus képviselnek, de a konkurencia helyett az együttműködést látják a másokban. A borokat részletesen bemutatjuk a www.pecsiborozo.hu oldalon, ráadásul a Gizella Pince egyes tételei májástól már kaphatóak Pécsen is.

MALATINSZKY 2007

A 2007-es évjáratú borait mutatta be Malatinszky Csaba Budapesten a Matheus Pálkaházban április végén. A Le Sommelier, a Noblesse, a Kúria kategóriákon át teljes és kimerítő soron át teszteltük szűk körben, premier előtt a Malatinszky-borokat. A Pinot Bleu és a Cabernoir továbbra is házi kedvenc, a franc-ról nem is beszélve. Az autópályának köszönhetően nemcsak a Pannon Borrégió került közelebb Budapesthez, hanem a főváros is elérhetővé vált, lehetővé téve a rapid látogatásokat Pécsről. Így eleget téve a meghívásnak a Pécsi Borozó is képviseltette magát a kóstolón. Az esten a birtokán bioorganikus gazdálkodást bevezető Malatinszky Csaba kalauzolta végig a részt vevőket az évjáraton, s miközben egymás után mutatta be borait, a birtok mindennapjairól, borkészítéséről, filozófiájáról is számot adott. Részletek: www.pecsiborozo.hu



*Er új, ez más,
ez Párattan!*

KÓSTOLTA MÁR?



GERE
TAMÁS
& ZSOLT

GERE TAMÁS

VILLÁNYI

Párattan

Villányi Védett Eredetű Classicus Száraz Bor

DHC Villány

2008

VinCE 2010



Öröm az ürmében, köszönhetően zoranka távolmaradásának (blogunkon részletesen elemeztük okokból), és a szervezők rugalmasságának, sikerült a megmaradt szombati jegyet vasárnapi belépőre átváltani. Így az eredetileg egynaposra tervezett terepszemle Magyarország egyik legnagyobb boros rendezvényén kétnaposra kerekedett.

Hajnali vonatkozás után, kilenc előtt már a rendezvénynek helyt adó Corinthia Grand Hotelben vettük fel a karszalagjainkat. Visszafogtuk magunkat, a vaskos tájékoztató kiadvány és térkép alapján próbáltunk összeállítani valamilyen sorrendet, tematikát (mi? mikor? hol?), ami persze hamar fel is borult. Pészgőt keresgélve, pohárral a kézben szürtük ki Szepsy István „Tokaj kincsei” című mesterkursusát, hagyva tehát a haditervet, még kezdés előtt sikerült beülni a terembe. Tokaj talán legismertebb borásza mindenre kitért, amit Tokajjal kapcsolatban bele lehet zsúfolni másfél órába, geológiától egészen az egyes borstílusokig. Előadását nyolc kitűnő bora kísérte, négy száraz furmint után egy késői szüretelésű édes cuvée, egy 2003-as édes szamorodni valamint két hatputtonyos aszú, egy 2005-ös és egy 1999-es következett. (A borokról weboldalunkon bővebb bemutatást adunk.) A furmintokat kóstoltatva érzékeltette az egyes dűlők, talajok sajátosságait, a másik négy tétellel pedig az édes tokaji különböző változatait vezetve végig a hallgatóságot. A rendezvényen számottevő külföldi látogató is megjelent, akik tol-mácsképpen keresztül hallgathatták a magyar előadókat. (Mögöttünk éppen Jancis Robinson gépelte gondolatait.)

Bár elsősorban a borokra fókuszáltunk, az előadások sem kerültek el a figyelmünket. Nagy sikert aratott Jancis Robinson világhírű dűlők top brandjeiről, Angela Muir Magyarországról és Közép-Európáról, Romsics Lászlónak a furmintról vagy éppen Marchese Piero Antinorinak a szupertoszkán mozgalomról tartott előadása, mesterkursza is. De adott elő még egy sor Master of Wine, a szervező Decanter magazin angol főszerkesztője, Guy Woodward, vagy éppen hazánk egyik legelismertebb borszakírója, Mészáros Gabriella is. Nyitott előadások várták az érdeklődőket, workshopok és mesterkurszusok pedig elsősorban a szakmabelieket. A borászati standjai két nagy teremben helyezkedtek el. Mindenki komoly rangot tulajdonított az eseménynek, a legtöbb stand mögött maga a névadó borász, vagy a borászat vezetője kínálta a borokat. Úgy tűnt, (majdnem) mindenki ott volt, aki számít a boros világban, borásztól a sommellieren, kereskedőn és borszakíróig, egészen a borokat kedvelő hírességekig. Aki külföldi borokat akart kóstolni, az sem járt rosszul, találkozhatott például francia grand cru borokkal, híres brandekkel Chilétől Dél-Afrikán át egészen Ausztráliáig. Itthonról alig akadt olyan borvidék, amely ne képviseltette volna magát, a legtöbb kiállító a Pannon Borrégióból és Tokajból érkezett.

MŰVÉSZI HORDÓK BORDEAUX-BAN

A Vlyan Pincészet 2008-ban lépett elő egy a képzőművészet és a borok találkozásából született ötlettel. Pécsi művészeket kértek fel arra, hogy leheljenek életet „kiszolgált” boroshordókba. Az érdekes kihívás (és persze hordó beltartalma) beindította az alkotó fantáziát, így születettek meg a Művészi Hordók, melyeket Franciaországban, Bordeaux-ban állítottak ki március 22. és 27. között. Az immáron 32 alkotásból álló kiállítás év közben Kisharsányban a Fekete-hegyen, a Vlyan Pincészetnél tekinthető meg (ha épp nem fesztiválokon, kiállításokon túrának). A projekt azonban most a Pécs2010 Európa Kulturális fővárosa program jóvoltából továbbélhetett. Ezúttal Franciaországba, Bordeaux-ba hívták a hordókat. A hordók tulajdonképpen hazatértek: az alkotások alapanyaga, a 225 literes barrique tölgyfahordó, pontosan a francia Bordeaux-ból származó típus. „Távoli szülőházajukban” mutatják hát meg, hogy egy délpannon hordó számára a borok érlelése után is van élet. Például rejtélyes fiókos szekrényként (Kovács Melinda), festett dionüszosi hordóként (Gyuris Eszter), pöttös bögreként (Mihályi András), kaktuszként (Gyuris Róbert), akusztikus hordóként (Lowas Péter), vagy Nyilas Márta finoman hímzett vonalmadaraival. Az „INTERFÉRENCES HONGROISES” a pécsi régiót bemutató kulturális hét a Balassi Intézet, a Párizsi Magyar Intézet, magyar kulturális civil szervezetek, valamint a Bordeaux-i Egyetem és város önkormányzatának közös szervezésében. E fesztivál keretében a színes kulturális programok és konferencia mellett több borászathoz kapcsolódó esemény is volt: például kulturális örökséghez és a borhoz kapcsolódó turisztikai kerekasztal, vagy borbemutató dél-dunántúli borokból. A fesztivál fővédnöke, Aymar De Baillenx tiszteletbeli konzul is a boros szakma képviselője (Chateau Beychevelle) és a magyar borok jó ismerője. A Művészi Hordó (De Tonneaux Artistiques) kiállítás záró eseményeként, az alkotó kedvéért „hordó művészként” is kipróbálhatták magukat a Bordeaux-i Egyetem művészeti karának hallgatóival közösen.



Fotó: Környélési László

PÁLINKÁS JÓ HÍREK

PÁLINKA VERSENY

A harci Brill Pálinkaház Irsai Olivér Szőlőpálinka 2009-et választották meg Magyarország legjobb pálinkájának 18. Magyar Országos Pálinka és Nemzetközi Gyümölcspárlat Versenyen. A kimagasló elismerést több teszt után ítéli oda a szakmai zsűri a legjobbnak. Előbb kategóriánként kiválasztják az aranyérmes tételek közül a champion kategóriásokat, majd ezek közül a legharmonikusabbnak, legértékesebbnek ítélik oda az elnevezést.

DESTILLATA

A 19. alkalommal, Bécsben megrendezett Destillata nemzetközi párlatversenyen idén is taroltak a magyar pálinkák és párlatok. A 15 induló ország közül 77 érmmel (5 arany, amiből kettő az Év Párlata, 33 ezüst és 39 bronz) a harmadik legeredményesebb Magyarország lett (ahogy eddig már többször), amihez a harci Brill Pálinkaház, és a györkönyi Márton és Lányai is hozzájárult. Előbb 1 arany, 3 ezüst és 1 bronz, utóbbi 4 ezüst és 1 bronzérmel. A Nemzetgyőztes díjat a Zimek Manufaktúra kapta 11 érmmel. A versenyre egyébként öt földrész 182 földje nevezett mintegy 1600 párlattal.

BORVERSENYEK IDEHAZA

BARANYA BORA Tizenegyedik alkalommal hirdették meg a Baranya Megyei Önkormányzat borversenyét. A versenyre a hagyományoknak megfelelően Horvátországból, Észak-Baranyából is érkeztek minták. A versenyt Villányban, a Teleki Zsigmond Szőlészeti Szakképző Iskolában rendezték meg. Neves baranyai borszakértőkből (*köztük a Pécsi Borozó is*) álló, 9 tagú bírálóbizottság értékelte a beküldött bormintákat. Idén 12 fehér, 4 rozé és 42 vörösbort neveztek be a baranyai bortermelők. A versenyre hagyományosan a déli szomszéd Észak-Baranya megye borászai is benevezhettek, ők 39 mintával képviselték Horvátországot. Baranya megye fehérbora Günzer Tamás Chardonnay 2009 bora lett, Baranya megye rozébora címet Müller János Rozé 2009 bora érdemelte ki, míg Baranya megye vörösbora 2010-ben három kategóriában a Vilyan Pincészet Merlot 2007, a Mayer Pincészet Cabernet Franc 2007 és a Hárs Pincészet Cabernet Sauvignon 2008 bora lett.

TENKES BORVERSENY Több mint 300 minta részvételével tartották meg a siklósi Tenkes Hegyközség éves borversenyét. Idén konferencia, borbál és koncertek, színházi előadás is a program részét képezte. A horvátországi és pécsi nevezőkkel is zajló versenyen – a bírálók között mi is ott voltunk – végül nemcsak vöröseket, de nagyszámú fehér és rozé bort is díjazott a zsűri. Champion díjas lett, egyúttal a Tenkes Kapitánya Bora címet kapta meg a Bock Pince Hárslevelű 2008-as bora, nagy aranyat kapott György László Portugieser 2009, Rosábó Péter Hárslevelű Aszú 2003, Riczu Tamás Cabernet Franc 2009, Sauska Pincészet Rosé Cuvée 2009, Günzer Tamás Pincészete Chardonnay 2009, Ruppert Ákos Merlot 2008 és a Vilyan Szőlőbirtok és Pincészet Syrah 2007 bora.

NÉMETEK BORVERSENYE A hagyományokhoz híven idén is megrendezte nagyszabású borversenyét a 21. születésnapját ünneplő Mecseknádasdi Szőlő és Bortermelők Egyesülete. A Magyarországi Németek Országos Borversenyén idén is majd' hatszáz mintát zsűriztek le a bizottságok (köztük a meghívást örömmel elfogadó Pécsi Borozós delegáció). A borverseny különlegessége, hogy hobbiborászok és ismert termelők éppúgy indíthatják boraikat. Az eredmények pedig idén is azt mutatták, hogy szép számmal akadnak meglepően szép borok a háztáji szőlőből is. Idén összesen 566 minta érkezett be, ebből 250 fehér, 263 vörös, 53 pedig rozé volt. Aranyérmet a fehérek 10, a vörösek 16, a rozék 13 százaléka kapott. A két napos versenyen átlagosan negyven-negyven mintát kóstol egy bizottság, s tesz ajánlatot két-két bora, melyeket aztán egy csúcs zsűri kóstol újra a megmérettetés zárasaként. A Magyarországi Németek Fehérbora a Varga és Fia Pincészet Ezerjó barrique 2008, a Magyarországi Németek Rosé bora 2009 a Wekler Családi Pincészet Rosé Cuvée 2009, míg a Magyarországi Németek Vörösbora 2009 a Márkvárt Pince Bikavér 2006 lett.

SOKÁC BORVERSENY Mit tagadjuk, vannak kedvenc borversenyei az embernek. Az idén fennállásának 105. évét jegyző Mohácsi Sokacok Olvasóköreinek borversenye ezek közé tartozik, így ahogy tavaly, úgy most is örömmel vettük a felkérést a borbírálatra. Azt sem titkoljuk, hogy a mohácsi borok különösen közel állnak a szívünkhöz, a maguk őszinteségével, letisztultságával, olykor ivóságukkal, olykor pedig (néha meglepő) nagyságukkal. A borverseny idén mintegy félszáz mintáját két zsűri bírálta el. Nagy arany minősítés nem került kiosztásra, aranyat viszont 11 tételért is hazavihettek. A legjobb fehérbor Tomin József Irsai Olivér 2009-e, a legjobb vörösbőr a Bárdos Pince Cabernet Franc 2008-a lett. A legjobb termelő címet pedig Lauer Ádám vihette haza.

BORVERSENYEK A NAGYVILÁGBAN

MONDIAL DU ROSÉ Három arany és két ezüstéremmel gazdagodott a Dúzi Pince. Most a cannes-i le Mondial du Rosé nemzetközi borversenyen ismerték el a szekszárdi borász rozéit. A pincészet 2006-ban egy ezüst, 2007-ben egy arany, 2008-ban egy arany és egy ezüst, ta-

valy már 3 arany és egy ezüst érmet kaptak a Dúzi rozék. Idén aranyat kapott a 2009-es Cabernet Sauvignon, a Syrah és a Merlot, ezüstöt pedig a Kékfrankos és a Pinot Noir rozék.

CHALLENGE INTERNATIONAL Mintegy 5000 nevezett borral, 44 ország részvételével zajlott idén a bordeaux-i Challenge International du Vin nemzetközi borverseny. A 900 fős zsűri 1218 bort díjazott, a több mint 100 magyar borból 42 kapott elismerést. A díjazott magyar borok között szép számmal találunk tételeket a Pannon Borrégióból. Aranyérmet kapott a Bodri Pincészet Szekszárdi Optimus QV 2007, az Eszterbauer Borászat Tivald Szekszárdi Cabernet Sauvignon 2007, illetve a Fritz Borház Szekszárdi Medicina cuvée 2007. Ezüstéremmel díjazták a következő borokat: Bodri Pincészet Szekszárdi Bikavér 2007, Csányi Pince Villányi Elegance Cuvée 2007, Dúzi Tamás Szekszárdi Görögsző 2006, Eszterbauer Borászat Mesterünk Szekszárdi Cuvée 2007, Fritz Borház Szekszárdi Cabernet Sauvignon 2007, Somogyi Tibor Pincészete Villányi Cabernet Sauvignon–Cabernet Franc 2003, Vida Péter „La Vida” Szekszárdi Merlot 2007, Vilyan Pincészet Villányi Cabernet Franc 2007. Bronzéremet érdemelt ki: Bodri Pincészet Szekszárdi Kékfrankos 2007, Csányi Pincészet Chateau Teleki Villányi Cabernet Sauvignon 2007, Eszterbauer Borászat Tüke Szekszárdi Bikavér 2007, Somogyi Tibor Pincészete Villányi Kékfrankos 2006, Takler Pince Szekszárdi Cabernet Franc 2007, Tűzkő Birtok Domb Cuvée 2006, Wekler Családi Pincészet Pécsi Chardonnay 2008.

MONDE SELECTION A Monde Selection 2010-es versenyén 21 érmet gyűjtöttek össze magyar borászatok. A rangos és független brüsszeli borversenyen 12 arany és 9 ezüst érmet kaptak a magyar borok, többségük a Pannon Borrégióból. Aranyérmesek: Bodri Pincészet Szekszárdi Cabernet Franc 2007, Eszterbauer Borászat Mesterünk Szekszárdi Cuvée 2007, Eszterbauer Borászat Tivald Szekszárdi Cabernet Sauvignon 2007, Eszterbauer Borászat Tüke Szekszárdi Bikavér 2007, Fritz Borház Szekszárdi Medicina Cuvée 2007, Fritz Borház Szekszárdi Primus cuvée 2007, Heimann Szekszárdi Barbár cuvée 2007, Heimann Szekszárdi Cabernet Franc 2007, Somogyi Tibor Pincészete Villányi Cabernet Sauvignon Cabernet Franc 2003. Ezüstérmesek: Bock Villányi Cabernet Sauvignon Jammertal Selection 2007, Bodri Pincészet Szekszárdi Bikavér 2007, Bodri Pince Szekszárdi Kékfrankos 2007, Dúzi Tamás Szekszárdi Görögsző 2006, Fekete Szekszárdi Cabernet Sauvignon Válogatás 2007, Günzer Tamás Villányi Ördögárok Merlot Reserve 2007, Tűzkő Birtok Domb Cuvée 2006, Tűzkő Birtok Hétfrankos 2006, Vilyan Duennium 2006.

DECANTER A világ egyik legnagyobb szabású borversenyén, a Decanter World Wine Awards-on is eredményt hirdettek. A magyar mérleg 40 érem, az aranyak száma 5, ebből kettő regionális trófea, ezüstből pedig 15-öt hozhatunk haza. 20 bronz mellett 26 bor került a Commended, azaz ajánlott kategóriába. A Pannon Borrégióban ezúttal az ezüstös borok lettek a legfényesebbek, ezekből is összesen kettőt találunk a listán: a Bock Pince Villányi Syrah 2007-et és a Heumann Pincészet Villányi Kékfrankos 2007-et. Bronzéremmel jutalmazták a következőket: Bock Borászat Villányi Capricornus 2006, Bodri Pincészet Bikavér 2007, Günzer Tamás Pincészete Villányi Ördögárok Merlot Reserve 2007, Heumann Pincészet Merlot 2007, Heumann Pincészet Terra Tartaro 2007, Heumann Pincészet Villányi Cabernet Franc 2007, Sauska 5 2007, Sauska Syrah 2007, Somogyi Tibor Pincészete Villányi Cabernet Sauvignon 2006, Vilyan Duennium 2006, Vilyan Villányi Syrah 2007, Wunderlich Cassiopeia Pinot Noir 2006 és Wunderlich Merlot 2006.

IWC Az International Wine Challenge 2010 kétségkívül a legnagyobb borverseny, több mint 10.000 bor indult az idén. A pontthárak itt a legmagasabbak, az aranyéremért itt legalább 95 pontot kell teljesíteni egy bornak. A magyar eredmények: 1 arany, 5 ezüst, 9 bronz és 21 ajánlás. A mi régióinkból ezúttal csak ajánlott borok kerültek a zsűriasztalra, ezek a Tűzkő Birtok Tolnai Tramir 2009 és a Günzer Tamás Pincészete Villányi Ördögárok Merlot Reserve 2007.

Bormajális Pécsett



A Pécs–Mecseki Borút 2010. május 1-jén és 2-án szervezte meg hagyományteremtő szándékkal a Pécsi Bormajális a város színtén akkor megnyíló „Kult-Utcájában”, vagyis az újjáéledő Ferencesek utcájában. A pécsi borászok mellett brummogda és bababiklizés, játékos programok és ugróiskola, no meg a Pécsi Borozó várta a látogatókat.

A Pécs–Mecseki Borút által szervezett konzorcium adott be pályázatot Kult-Utca néven, és nyert el támogatást az EKF civil keretéből. A projekt május elsején indult és egészen őszig (hétfőként egy-egy borászat bemutatkozásával is) tart, célja pedig felpozícionálni a némiképp elfeledett, ám hangulatos és sok kincset rejtő sétálóutcat, a Ferencesek utcáját.

A pécsi borászok szép számban települtek ki a Bormajálisra, két napon át a Kórház tér felőli utcarészen kóstolhatták a látoga-

tók a következő pincék borait: Hetényi János Pincészete, a Wekler Családi Pincészet, a Lisicza Borház, a Zsótér Pince, a Radó Pince, a Bótor Pince és a Matias Pince. Szombaton a borra szomjazó publikum gyakorlatilag alig engedte bezárni a standokat, délelőttől az éjszakába nyúlóan több ezren sétáltak végig a Kult-Utcán, és sokan közülük meg is kóstolták, mit kínál a Pécsi borvidék.

Gravírozott kóstoló poharat 500 forintért lehetett vásárolni – a poharat a kóstolás végén vissza lehetett váltani 400 forintért, de sokan vitték haza emlékként – ez utóbbi lehetőséget kétszáznál is többen választották. Az sem maradt bor nélkül, aki a kedvezményes ár ellenére mégsem akart poharat vásárolni: a szervezők lehetőséget biztosítottak a borászoknak a saját poharaik használatára. A rendezvényt a Pécsi Borozó is támogatta, ott voltunk, sok olvasóval és leendő olvasóval beszélgettünk. A kedvezményes előfizetés mellett nyereményjátékkal készültünk az érdeklődőknek: a Pécsi borvidékre, borokra vonatkozó kérdőív kitöltése után a helyesen válaszolók között a kitelepült borászok által felajánlott borcsomagot sorsoltunk ki.

A „Kult-Utca” sikere a bizonyítéka annak, hogy hasznos a borászoknak az ilyen kezdeményezésekbe bekapcsolódnia. A Pécs–Mecseki Borút a kitelepüléssel járó költségek nagy részét magára vállalva lehetőséget biztosított a bemutatkozásra. Erre nagy szüksége van a pincészeteknek. A helyben értékesített borok közvetlen jövedelmén túl ugyanis az ilyen eseményeken „látthatóvá válnak” azok is, akik széles közönség előtt nem tudnak megjelenni. Az emberek jelentős hányada nem ismeri a pécsi borokat, s egyelőre kevesen vannak olyanok, akik hajlandóak maguk tájékozódni, és felkeresni a pincészeteket. Itt egy helyen van lehetőség megkóstolni a borok széles választékát, melyek tulajdonképpen a borvidéket reprezentálják. A „Kult-Utcában” minden egyes kitöltött pohár bor, kézfogás, beszélgetés, vagy beszéd a borról élő és hatékony reklám. A folytatás június 5-én következik, amikor is Cifrandli Ünnepe rendeznek a „Kult-Utcában”.

Megnyitott a Tüke Borház



Jó idővel, napsütéssel, és nem mellesleg telt házzal nyitotta meg kapuit a Tüke Borház május 1-én. A múlt számunkban beharangozott új, hiánypótló vendéglátóhelyen kizárólag a Pécsi borvidék fehér, rozé, vörös és habzó borai, illetve pezsgői kóstolhatók meg. A folyamatosan bővülő kínálat bármelyik tételéből nyugodtan kóstolhatunk, ha kíváncsiak vagyunk egy borra, nem szükséges rögtön egy palackkal megvásárolni belőle. Ha viszont megvan a kedvenc, akár otthonra, vagy ajándékba is beszerezhetjük, a Tüke Borház vinotékeként is funkcionál, a helyben fogyasztásnál kedvezőbb árakkal.

Mozsgóról Ebner, Mohácsról Planina, Mecseknádasdról Wekler, Bólyból Hárs, Hosszúhetényből Szabó Zoltán és Schunk, Pécsről Radó és Matias borok széles választéka várja a látogatókat. A felújított Tettye Parkba illeszkedő borházzal kivételes panoráma nyílik a városra, nappal a nyüzsgő belvárosban, éjjel az ezernyi lámpafényben fürdő utcákban gyönyörködhetünk. Paraszttál, libatepertő, pogácsa és rétes várja a megéhezőket, hétfévente pedig grillételek közül válogathatunk.

Májusban a Pütkösdi Pannon Pincék ideje alatt a borvidéket reprezentálta és mutatta be a borház, júniusban pedig a mohácsi Planina Borház, Horváth Zoltán mutatkozik be a boraival.

Pécsi borok versengései

Április hetedikén rendezték meg hagyomány szerint a pécsi Bagolyvárban a hegyközségi borversenyt. Kereken száz mintával találkozott a három bizottságban tevékenykedő zsűri, melynek a Pécsi Borozó is aktív szereplője volt. Három nagyarányú, 17 aranyat, 42 ezüstöt és 23 bronzérmes osztottak ki a bizottságok. A hegyközség területén termelt legjobb fehérbornak járó vándorserleget Szabó Zoltán Cirfandli 2008 borával nyerte el. A hegyközség területén termelt legjobb vörösbornak járó vándorserleget az Ebner Pince Pinot Noir 2009 borával nyerte el.

A Pécsi Borvidéki borversenyt május 21-én rendezték meg Dunaszekcsőn. A borversenyre 92 bormintát neveztek, amelyből 28 aranyérmes, 30 ezüstérmes és 22 bronzérmes minősítést szerzett. A legjobb száraz fehérbor a Mestrineli Borház Dunaszekcsői Chardonnay 2008, a legjobb édes fehérbor a Hárs Pince Szajki Cirfandli 2008, a legjobb vörösből az Eberhardt György Mohácsi Merlot 2007 lett. A legjobb száraz olaszrizling a "Duna Gyöngye 2000" Mg Rt. különdíját kapta.





Szekszárd bora

Szent György-napi díjátadó és borkóstoló

Idén csak aranyérmes borokat díjaztak a Szekszárd borvidéki borversenyen. A szombati, 11. Szent György-napi Borünnep a hagyományos díjátadóval kezdődött a Művészetek Házában, délután pedig a nyertes borok kóstolójával folytatódott a főiskolán. Ahogy tavaly, úgy idén is a Mészáros Borház kapta a Szekszárd Város Bora címet: míg az elmúlt évben bevezetett elismerést akkor kékfrankossal, most bikavérrel nyerte el a borászat.

„A bor adja Szekszárd hírnevét, a bor adja Szekszárd hagyományát” – mondta el Horváth István polgármester a Borünnep megnyitóján, egyúttal megköszönve a borászok áldozatos és szorgos tevékenységét. „A borászaink munkája meghatározza a város megítélését. A szekszárdi bor mára divatba jött.”

A borverseny szabályzata miatt nem díjazták az ezüst vagy bronz érmes borokat. Az ugyanis kimondja, hogy amennyiben a versenyen részt vett minták legalább harminc százaléka aranyat kap, nem osztanak ki más érmet. A határt már így is többször megemelték az elmúlt években: várhatóan jövőre is változtatnak a szabályokon.

„Boraink egyre nagyobb sikerrel vesznek részt a különböző versenyeken” – vette át a szót Módos Ernő, jelezve, hogy amelyek versenyen ma szekszárdi bor elindul, ott érmet is szerez. „Különösen igaz ez az érlelt, nagy vörösborkra, amikhez a világszínvonalat is mérni lehet.”

Módos ezután rövid szakmai összefoglalót tartott. Mint elmondta, a versenyre 210 minta érkezett, ezek több mint fele már palackos kiszerezésben. Évjáratok szerint a 2006-os (13 minta) és 2007-es (56 minta) bizonyult a legeredményesebbnek, összesen 30 arany született. A 2008-as évjáratból 60 bort neveztek, ezek közel fele kapott aranyérmet. Módos hozzátette, hogy a borverseny tendenciáin is jól látható a pincék és borászok fejlődése, a technika és szőlőmunka megváltozása. „A tájból fakadó sokszínűség érték Szekszárdon, s a borainknak ezt kell tükröznie” – tette hozzá.



Különdíjak:

Legeredményesebb kistermelő: Misóczki Pince

Legeredményesebb fiatal borász: Sebestyén Csaba

Legeredményesebb borászat: Fritz Pincészet

Legjobb hordós bor: Fritz Pincészet Cabernet Sauvignon 2008

Legjobb vörösbor: Prantner Ferenc Cabernet Franc és Cabernet Sauvignon 2008

Legjobb bikavér: Mészáros Borház Bikavér Reserve 2007

Legjobb kadarka: Remete-bor Szekszárdi Kadarka 2008

Legjobb kékfrankos: Hetényi János Pincészete Szekszárdi Kékfrankos 2009

Szekszárd Város Bora 2010: Mészáros Borház Bikavér Reserve 2007

Szekszárd Budapesten

Lassan már hagyománnyá válik, hogy a szekszárdi borászok minden év májusában a Petőfi Irodalmi Múzeumban adnak randevút a budapesti borkedvelő közönségnek. Idén május 20-án délelőtt a szakma, vendéglősök, borkereskedők, és újságírók kóstolhatták meg a szekszárdi bor javát, az új tételeket, míg délután a nagyközönség előtt is megnyíltak a kapuk. A Nemzeti Bormarketing Program támogatásával, a Szekszárd Borvidék Nonprofit Kft. által megszervezett rendezvényen több százan vettek részt, s a megkérdezett borászok is eredményesnek tartják az ilyenforma fővárosi megjelenést. Részben azért, mert némi médiavisszhangot is kreál, másrészt a kereskedelmi része sem elhanyagolható, többen is jelezték, hogy sikerült új partnereket találni. Ez pedig azzal az örömdetes következménnyel jár, hogy már a közeljövőben új borszaküzletekben, új éttermekben bukkanhat fel a szekszárdi borok minél szélesebb spektruma.

Szekszárdi Szüreti Napok

2010. szeptember 16–19.



Az idén is várja vendégeit a Szekszárdi Szüreti Napok, amely az évek folyamán egyre több programot befogadva napjainkra igényes összművészeti fesztivállá nőtte ki magát.

Ebben az évben Szekszárd történelmi belvárosnak átépítése miatt új helyszínre került a rendezvény. A város főutcáján, a Szent István téren és annak környékén találják majd a kulturális rendezvényeket és a több mint 40 borászatot felvonultató Borok utcáját.

Várunk minden kedves látogatót
a fesztivál regisztrációban kiváló minősítést kapott rendezvény–sorozatunkon.
Bővebb információt találhat a www.szekszardiszuretinapok.hu oldalon.





Konferencia a Tolnai Borvidék jövőjéért

Borászati konferenciát szervezett a Tolnai Borvidék Hegyközségi Tanácsa Tolnában a Hotel Thelenában április 23-án. Schmidt Győző, a borvidék hegyközségi tanácsának elnöke a konferenciát megnyitó köszöntőjében elmondta, hogy bár nagy lehetőség van a borvidékben, a Pannon Borrégió másik borvidékeihez (Pécs, Szekszárd és Villány) képest mind ismertség, mind borászatok tekintetében hátrányban van. „Más nehézségekkel kell szembenéznünk, és más problémákat kell megoldanunk. Hosszú távú, a borvidék jövőjét megalapozó stratégiát kell kidolgozni és megvalósítani” – tette hozzá Schmidt.

A hegyközség a közelmúltban sikerrel pályázott a borvidéket érintő borturisztikai program, marketing- és kommunikációs tevékenység kialakítására, így a konferencia is a Nemzeti Bormarketing Program támogatásával valósulhatott meg.

A délelőtti szekcióban Horváth Csaba, a Hegyközségek Nemzeti Tanácsának főttségére tartott átfogó előadást a magyar szőlő és borágazat jelenlegi helyzetéről, lehetőségeiről és a jövőben várható változásairól. A HNT szakmai referense, Sidlovits Diána a Pannon Borrégiót is jelentősen érintő új eredetvédelmi intézkedésekkel foglalkozott részletesebben. Az általánosabb témákat, növényvédelmet érintő előadásokat követően a délutáni

szekcióban kifejezetten a Tolnai Borvidékkel kapcsolatos kérdéseken volt a hangsúly. A borvidék lokális és közösségi marketing tervezetét Győrfy Zoltán, a Pécsi Borozó főszerkesztője vázolta fel a hallgatóságnak, míg Szabó Géza, a Pécsi Tudományegyetem docense a térség leendő borturisztikai koncepcióját ismertette.

A konferencián nagy számban jelentek meg a borvidék borászai. Az előadások után lehetőség nyílt kérdések feltételére is. A kérdések számos aktuális, és gyors megoldásra váró problémát vetett fel, ezekre Horváth Csaba és Schmidt Győző adott válaszokat. A konferencián sikerült felvázolni azokat a tennivalókat és szükséges intézkedéseket, melyekkel lépésről-lépésre fel lehet építeni egy jól működő és sikeres borturisztikai stratégiát.



Tolnai cseppek őre

A Tolnai borvidék a közösségi programokhoz elkészítette első borvidéki ajándéktárgyát, ami nem más, mint egy logózott cseppő, vagyis Drop Stop. A praktikus ajándékot a Pünkösdi Pannon Pincék alkalmából mutatták be, majd első nagyobb bevezetése a Pannon Borrégió TOP25 borbemutatókon lesz, hiszen ott minden belépőjegyet vásárló látogató kap majd ebből a terítővédő cseppenésgátlóból. A Drop Stop ezen felül a továbbiakban tervezett közösségi marketing programokon is szerepet kap majd.

Teveled, Tevelen



A 65-ös útról több helyen megközelíthető, és letérhünk Tevel felé, de eljuthatunk ide a 6-os útról Bonyhád-
don át, illetve a Bonyhád – Dombóvár útról is. Ha szívesen meglátogatnánk egy színvonalas, hangulatos és vendégbarát kis tolnai pincészetet, akkor tudunk egy jó tippet adni a faluban.

Nyakunkba vettük a régiót, és egy kis különítményben a tömegektől távol kerestünk nyitott pincéket. Az idei Pütkösdí Pannon Pincék idején ezért úgy döntöttünk, hogy a Tolnai borvidék kínálatát fedezzük fel. Így jutottunk el Tevelre, ott is a Veres Pincébe, és egy hasonló látogatást minden olvasónknak szívesen ajánlunk figyelmébe.

Ha Tevelen már megtalálták a Kovácsi utat, többé ne higgyenek a navigációnak, ne kanyarodjanak le a kis zsákutcán. A 471-es szám az út végén lesz, itt található a Veres család borászata – és nem mellesleg egy hozzá tartozó szeszfőzde és magánszállás.

A családban háromgenerációs hagyomány a szőlőművelés és borkészítés – tudtuk meg a borászatot vezető Veres Róbert édesapjától. Az igazán szép völgyeségi környezetben található pincében Veresné Rózsa Melinda vezetett körbe.

A 19. század közepén sörgyár épült Tevelen, de minden jel arra mutat, hogy a vidék immár elindult az ahhoz vezető úton, hogy remek borai miatt keressék fel. A jelenlegi formájában tulajdonképpen 1998 óta, közel 11 hektáron működő Veres Pince legalábbis sokat tehet ezért. Hiszen mi lehetne vonzóbb a betérőknek, mint a kitűnő, friss és üde 2009-es zöldveltelini, vagy a hasonló jellemzőkkel bíró reduktív, gyümölcsös (merlot) rozé? A völgyeségi regionális borversenyen (ahol a körzet legeredményesebb kistermelőjének felajánlott díjat Veres Róbert vehette át) aranyéremmel díjazták a 2009-es chardonnay, kélfrankos rozé és cabernet sauvignon borokat.

Térjenek néha le a kitaposott ösvényről, és fedezzék fel, mit tartogat még a Tolnai borvidék! Mi ezzel a tippel járulunk hozzá a kísérlethez.



Tolnai aranyak

Május 7-én Kölesden rendezték meg a Tolnai borvidék 12. borversenyét. A versenyre több mint száz, a helyi versenyeken arany-, vagy legalább ezüstérmes borokat neveztek be.

NAGY ARANYÉREM:
Kovács József Merlot 2009

ARANYÉREM:

Benedek Gábor Kélfrankos–Merlot 2009
Both Attila Kélfrankos 2009
Danubiana Cabernet Sauvignon 2009
Danubiana Chardonnay 2009
Danubiana Merlot 2009
Danubiana Merlot barrique 2009
Danubiana Pinot Blanc 2009
Danubiana Rajnai Rizling 2009
Danubiana Zöldveltelini 2009
Horváth Pince Cabernet Franc 2008
Horváth Pince Kélfrankos–Merlot 2009
Kemler Imre Kélfrankos 2008
Kovács József Kélfrankos 2006
Kovács József Kélfrankos 2008
Kovács József Merlot 2008
Kovács József Pinot Noir 2008
Molnár József Cabernet Sauvignon 2009
Szabó Gábor Pinot Noir 2009
Vitis Bt. Pinot Noir barrique 2009

Egy csepp Nap



A borrégió legkisebb borvidéke egyben bizonyosan különb minden nagyobb testvértől. Van ugyanis egy különleges, csak itt megtalálható fajtája, határon innen sehol másutt nem termesztik, az üveghegyen túl is csak az osztrákoknak van belőle. Mi cirfandlinak hívjuk, ők zierfandlernek, de becézik spätrotnak is. Itt se sok híja, hogy szinte teljesen eltűnt, de szerencsére nem és reméljük, hogy a jelenlegi két tucat hektár hamarosan nem csak ennyi lesz. Hogy legyen cirfandli szőlő, hogy legyen jó cirfandli bor s mindennek legyen vásárló-kóstoló közönsége, társultunk a két pécsi borvidéki borúttal és elindítottunk egy kampányt. Nagy szó ez, mert forrásaink szűkösek, de lelkesedésünk nagy. Mert mi bizony szeretjük a cirfandlit!

Győrffy Zoltán
írása

Egy kicsi borvidéken sem könnyű közösségi bormarketing programot tervezni s szervezni, ráadásul éppen itt két borút is működik. Van egyetemi kutatóintézet, aminek nagy szerepe van a cirfandli megmentésében, vannak hegyközségek és lelkes borkedvelők, no meg kereskedők és vendéglősök, akik szeretnének tenni a cirfandliért. A Pécsi Borozó kis csapata vállalta fel azt, hogy igyekszik lépésről-lépésre kidolgozni egy kampánynak nevezett programot, hogy egyrészt a cirfandliban érdekelték is közelebb kerüljenek a megoldáshoz, azaz, hogy milyen is legyen ez a bor. Másrészt meg a boros közönséget szeretnénk megismertetni a cirfandlival és felmérni, ők hogyan látják ezt a fajtát, mit gondolnak róla, mikor, milyen típusát kóstolják szívesebben.

Persze van egyrésről a tervezés és van az élet, a maga váratlan megoldásaival. Így történt meg az, hogy a nyártól más nagyobb városok borklubjaiba, boregyetemeire tervezett borvidéki bemutatkozások már márciusban elindultak. Szekszárdon ugyanis egy másik borvidék helyére kellett "beugrani", erről múlt számunkban már tudósítottunk is. A pécsi borok a vártnál is jobban szerepeltek, vagy inkább fogalmazzunk úgy: amit mi legbelül hiszünk, hogy ez a borvidék adottságaiban ott van a magyar élvezőnyben, csak éppen a borászok táborában nagyobb fokú az útkeresés, mint másutt, nos ezt a szekszárdi közönség is visszaigazolta.

Ezzel a hirtelen jött lehetőséggel indítottuk úgymond a kampányt, de valójában az első nyilvánosság előtti megmutatkozás június 5-én lesz, amikor is a Ferencesek utcájában, a Kult-Utca programsorozat részeként megszervezzük a Cirfandli Ünnepet. Egy olyan programot, amelyre meghívtuk az összes olyan bortermelőt, aki árutermelőként foglalkozik a cirfandlival, lapzártakor még csak reménykedünk benne, hogy minél többen elfogadják a meghívásunkat. Az egynapos program délelőtt tíztől este tízig tart majd, végig lehet kóstolni majd a különféle cirfandlikat, amihez talán segítséget nyújt majd cirfandli teszttünk eredménye, amelyet a következő oldalakon olvashatnak.

A Cirfandli Ünnepet ugyanis egy kóstoló előzte meg, amelyre olyan szakembereket hívtunk meg, akik az elmúlt évtizedekben sokat tettek, tesznek most is a cirfandliért. És olyanokat is, akik érdeklődők, nyitottak és mi is kíváncsiak vagyunk a véleményükre. Az esőzés és vihar nem segített nekünk, így nem teljes létszámban, de úgymond reprezentatív módon ültünk le 19 cirfandlit megkóstolni. Hasonló tematikus kóstolókat tervezünk majd a közeljövőben is, az egyiken a fajttal foglalkozó termelőket próbáljuk meg leültetni egy kóstolóasztal mellé, egy másikon gasztronómiai szakembereket, séfeket, gasztrobloggereket hozunk össze, hogy ebből a szemszögből is meg tudjuk vitatni a cirfandli helyét és jövőjét. Ehhez kapcsolódóan pedig a borvidék csatlakozó éttermeiben az ősz folyamán cirfandli napokat szeretnénk szervezni, a borhoz illeszkedő, a gasztronómiai munkacsoportban megtervezett bormenük életre hívásával. A távlati cél az, hogy valamennyi olyan borvidéki étteremben, amely fontosnak tartja a helyi alapanyagokat, a helyi ételeket, ott megtalálható legyen a borlapon legalább egy cirfandli is.



De mi is a cirfandli, honnan van nekünk ez a fajtánk? A legtöbb szakértő úgy gondolja, hogy valószínűleg a Como-i tó környékén volt őshonos, Pécs környékére a XIX. században Ausztriából, Bécstől délre fekvő ültetvényekről került be az akkori káptalan kezdeményezésére. A szocializmusban nem sok babér termett a cirfandlinak, hiszen az érzékenyebb, tömegtermelésre alkalmatlan fajták közé tartozott. A hatvanas évektől kezdve szinte alig maradt belőle a borvidéken, helyébe bőtermő fajták kerültek. A kilencvenes években azonban újabb fordulat történt, a város is felismerte az egyedi fajta jelentőségét, s a pécsi kutatóintézetben Németh Márton és Diófási Lajos vezetésével ismét foglalkozni kezdtek a cirfandli klónszelekciójával. A kísérletek azóta is folytatódnak az egyetemi intézetben, hiszen egy ellenállóbb, rothadásra kevésbé érzékeny, lazább fűrtű klón lenne az ideális a termésbiztos, minőségi termesztéshez.

A fajta elsődlegesen Ausztriában maradt fenn, Gumpoldskirchen környékén, ezen a vidéken közel 100 hektáron termesztik még. Mi ennek kicsivel több, mint ötödével büszkélkedhetünk. Nincs belőle sok, viszont ennek ellenére egységes kép sem alakult ki róla. Régebben elsősorban félédes-édes borként gondoltak a cirfandlira, ma viszont egyre többen foglalkoznak komolyabban a száraz változatokkal, sőt a barrique használatának lehetőségét is többen tesztelik.

Amikor cirfandli-kóstolóra hívtuk össze a zsűri tagjait, igyekeztünk sokféle szempontot figyelembe venni. Elsődlegesen azt, hogy termelő ne legyen most ebben a körben. Viszont legyen vendéglős, borkereskedő, borszakíró, olyan úgymond külsős szakemberek, akik valamilyen szálon azért kötődnek Pécshez és a cirfandlihoz. A PTE Hunyor Vendégházában megrendezett kóstolón a borok kóstolása és értékelése mellett fontos volt meghallgatni is a résztvevők véleményét, hiszen olyan gondolatok is elhangoztak, amelyek

jó lesz felhasználni a kampány folytatásában. A zsűriben helyet foglalt Hartmann Beatrix, a PTE TTK Szőlészeti és Borászati Intézetének kutatási művezetője, Rippl Béla, a Kalamáris Vendéglő tulajdonosa, több cirfandli verseny szervezője, Hetényi János, a Pécs-Mecseki Borút elnökségi tagja, Pelyhe Szilárd, borszakíró, a borravalo.hu munkatársa, Mikes Márk, A Hordó borszaküzlet ügyvezetője, Ungurán József, a tetteyi Tüke Borház ügyvezetője és Györffy Zoltán, a Pécsi Borozó főszerkesztője.

Hárs Pincészet

Szajki Cirfandli 2007

Szép, közepesen intenzív arany szín, illatában konkrét mézzel, hársvirággal, pici birssal. Ízben a remek savak tűnnek fel elsősre, kései tokajokra emlékeztet a szerkezet: tartják a cukrot, de nem szűnnek ki a balanszból még a lecsengésben sem. Jó arányok, jó tartás, összességében remek példa az édes cirfandlira. **88 pont.**

Radó Pince

Pécsi Cirfandli Szelekció 2007

Szép sárga színvilág. Erőteljes bor, diós sütis, krémes-mézes illatokkal. Komoly teste van, elbírja a hordót, erre rájátszanak az erőteljes savak is. Édeskés jegyek felbukkannak benne, holott száraz bor, a végén pici alkoholos kesernyével. Két éve azt írtuk, hogy még időt kér ez a cirfandli, egy kis érlelés még biztos jót tesz majd neki. Akkor 83 pontot kapott, most kapott még kettőt. **85 pont.**

Andreas Ebner

Pécsi Cirfandli 2009

Citrusok, kandírozott trópusi gyümölcsök jönnek illatban. Zamatában birs, aszalt gyümölcsök, némi vanília. Van benne egy kis diósság, afféle pörkölt magvak olajosága jelenik meg a textúrában is. Egy kicsivel több savval szebbek lennének az arányok, így most a vége talán túl édes. **85 pont.**

Hárs Pince

Szajki Cirfandli 2008

Édes, lédús barackos illatok, aztán mazsola és birs, hársfavirág. A korty már nem ennyire dús, bár van benne gyümölcsösség, korrekt savak, nem tolakodó édesség. Nem nagyon lóg ki belőle semmi sem, bár némileg megosztotta a zsűrit. **84 pont.**

Szabó Zoltán

Pécsi Cirfandli 2009

Arany szélébe futó szín, illatában megjelenik egy pici mineralitás, hozza a kötelező birs-gyümölcsös jegyeket is. Teste nagyobb a vártnál, extraktban gazdag és érdekes ornamentikájú bor, de lecsengése rövid és vaskos, az utóízben kevés marad meg mindebből. Érlelés előtt áll még. **84 pont.**

Batthyányi Pince

Pécsi Cirfandli 2009

Traubi és primér szőlőaromák jönnek elő az illatából, némi "off-dry" szárazságot találunk benne. Ízében is egyszerű jegyeket jegyzetelünk le, lecsengése közepesen hosszú, kicsit több savat elbírna. Ugyanakkor van egy kedvelhető karaktere is, a maradékcukor selymesíti a kortyot. **83 pont.**

Matias Pincészet

Pécsi Cirfandli barrique 2008

Abszolút megosztó tétel. Erőteljes barrique aromák már az illatában. Emellett élénk virágosság, hársfavirág és akác, némi fehérhúsú barack. Vanília édesség társul mindehhez kortyban, ízében érdekes módon zöldek, majd édes jegyek váltják egymást. Elég korrekt savak, elég nagy test, elviseli a hordót. **83 pont.**

Szabó Zoltán

Pécsi Cirfandli 2008

Illatában is az édesség dominál. Mellette persze hoz finom birsalmásajt illatot, kortyban aszalt kajszit és akácmézet. Kicsivel több sav, kevesebb alkohol javítana az arányain. A zárása szép, hosszú, tartalmas. **82 pont.**

Radó Pince

Pécsi Cirfandli 2008

Ezen a napon nem volt a legszebb napja, pedig ismerjük régről. Zárkózottabb volt, előtérbe került az alkohol, viszszafogottabb lett a mézes-virágosság. Ízében is méz és citrusok, érett zamatok, savakban sem szűkölködik. Tud többet is ennél. Most **82 pont.**

Matias Pincészet

Pécsi Cirfandli 2008

Illatában méz és szőlővirág, majd némi menta. De csak visszafogottan. Kortyban eltűnt belőle az a frissesség, az a citrusosság, a jó savaktól kapott lendületesség, amit korábban kedveltünk. Pár hónapja még ez tetszett jobban, most az újfahordós változata valamiért jobban tetszett a társaságnak. Úgy tűnik, ez a nap valamiért nem kedvezett a 2008-as száraz cirfandliknak. **81 pont.**

Lisicza Borház

Pécsi Cirfandli 2009

Halvány szalmasárga, friss redukív jegyekkel. Korrekt savak, az almától a barackig terjedő skálán fedezhetők fel benne üde gyümölcsök. Még nem piacon lévő tétel, így a bizonytalanságait is ennek tudjuk be. **81 pont.**

Walter Gyula

Pécsi Cirfandli 2008

Világos arany szín, illata nem túl intenzív, fehér virágok és némi barack. Szájban a sav és a cukor harcol egymással, emiatt nem érezzük balanszálnak, nem áll teljesen össze a kép. **80 pont.**

A kóstolás végére egyértelműen kiderült, hogy az édesebb változatok jobban szerepeltek, mint a száraz verziók, a maradék cukor viszont sok esetben a félszáraz változatokban is jól állt a bornak. Évjárat tekintetében nem sikerült megállapítani a tutit, hiszen például 2007-ből a borok egy része már fáradtasnak bizonyult, ugyanakkor a két legmagasabb pontszámot is ez az évjárat vitte el. A cirfandli barrikolására vonatkozólag pár éve szinte szentségtörésnek számított, hogy egy neves pécsi borász megpróbálkozott ezzel a technológiával. A kóstolón a barrique hordót megjárt tételek szép pontokat kaptak, érdekes ebben az irányban is tapogatózni.

Hogy a zsűri által megállapítottakkal mennyire ért majd egyet a nagyközönség, azt már június 5-én megtudjuk, olvasóink felé pedig a www.pecsiborozo.hu weboldalon továbbítjuk a Cirfandli Ünnepről készülő tudósításunkban.

Az itt elhangzottak és a korábbi ötletesések, megbeszélések eredményeképpen sikerült megtervezni a kampány logóját és szlogenjét, stílusosan helyi művészre bíztuk ezeket a feladatokat, Tatai Tibor mohácsi grafikus szerintünk meg is találta a lényegét és a cirfandlira szabott arculattal igyekszünk majd a továbbiakban is megjelenni mind a kiadványokban, mind a rendezvényeken. A cirfandli logót, a napocskás poharat és a "Cirfandli. Egy csepp Nap" szlogent természetesen a borászok is felhasználhatják a cirfandli palackjaik címkéjén.

Azt már csak remélhetjük, hogy a kezdeményezés sikerrel jár majd, hogy a borászaink helyben is el tudják majd adni cirfandli borukat. Mert az hisszük, hogy egy ilyen különlegesség elsősorban helyben kell, hogy vevőre találjon, igyák büszkén a helyiek, de kóstolják érdeklődve a vendégek és vigyék jó hírt a nagyvilágba.

Tűzkőben a világ

Nagy és híres család tagja a Tűzkő Birtok. A világ egyik legnevesebb borfamíliájának feje, a számos kontinens borászati vidékén jelenlévő Piero Antinori az elsők között látta meg a tolnai dombokban rejlő lehetőséget, és a testes toszkán vörösborokat kiegészítő illatos és friss fehérborokat álmolta ide. A birtok idővel a Tolnai borvidéken előkelő helyett vívott ki magának.

„Havonta látogatok el Bataapátiba, így elég jó rálátásom van az itteni munkára” – mondta el Stefano Di Blasi, a borkészítést felügyelő főborász. „Olaszországhoz hasonló adottságok vannak itt, és a borok sem maradnak el az olaszok mögött.”

Idén több nemzetközi versenyen is elindult a borászat. A **Tűzkő Domb 2006** borukkal a Challenge International Du Vin versenyen bronz, a Monde Selection Bruxelles megmérettetésén ezüstérmet nyertek. Utóbbi verse-

nyen a **Tűzkő 7frankos 2006** is szépen szerepelt, szintén ezüsttel ismerték el a zsűritagok.

Az évi 400–450 ezres palackszámmal dolgozó pincészetet a jövőben aktívabb magyarországi jelenlét fogja jellemezni. A borászat május 20-án a szekszárdiakkal együtt mutatkozott be Budapesten a Károlyi Palotában megrendezett hagyományos borkóstolón, ahol a Tűzkő Traminer 2009, Tűzkő Chardonnay Barrique 2008 és a 2006-os évjáratú csúcsbor Tűzkő Domb Cuvée-t is bemutatták. Utóbbi bor egyébként bekerült az In Vino Veritas Borkereskedés által gründolt, a legjobb magyarországi csúcs vörös cuvée borokat tömörítő „Bajnokok Ligájába” is. Az új évjárat Traminer 2009, a Sauvignon Blanc 2009, a Renana 2009 és a Talentum Cuvée 2006 borai pedig már a borkereskedésekben várják gazdáikat. Az évjáraton túl új borász is került a csapatba a villányi Kvassay Levente személyében.



A bataapáti szőlőterületen borkóstoló szalonasüteményekkel egybekötött koncerttel készül a Tűzkő rajongóinak július 3-án. A Lakner Tamás vezette pécsi borkóstoló felépítésére a pincészet elérhetőségein lehet jelentkezni.

Telefon: +36 74 409 222
E-mail: bacher.erika@eurobor.hu
Web: www.tuzkobirtok.hu



Együtt, egymásért

A szőlőtermelőknek évek óta hasonló nehézségekkel kell megküzdeniük országszerte. A probléma azonban nem biztos, hogy látványos a kívülálló számára. Utánajártunk egy, a Villányi borvidéken formálódó ös-szefogásnak, mely megoldást jelenthet a szőlészeknek.

Mester Zoltán

írása

Fotó: Wéber Tamás

Szőlő nélkül nincs bor. A borászatok jelentős részének presztízs-kérdés, hogy saját szőlővel, szőlőtermő-területekkel rendelkezzenek. A telepítéstől kezdve a művelési mód megválasztásáig felügyeljük és neveljük a szőlőt. Úgy gondolnánk, a saját szőlő gondozása magától értetődő. Nyilvánvaló előnyök ide vagy oda, a saját ültetvény létesítése, fenntartása és művelése költséges dolog, melyet sok borászat nem engedhet meg magának a kívánt mértékben. Magyarországon sem ritka, hogy egy-egy borászat vásárolt szőlővel dolgozik. Kicsiktől a nagy borászatokig majdnem mindenki vásárol fel szőlőt, sokszor jelentős mértékben. A szőlőtermelő ágazat mégis nagy nehézségekkel küzd: bár a gazdák igyekeznek jó minőségű szőlőt biztosítani, részben az utóbbi évek kiszámíthatatlan időjárása, részben az olykor arcpírítóan alacsony felvásárlási árakat ellensúlyozó termésmenvelés, részben az értékesítés bizonytalansága miatt, a kölcsönös bizalomra épülő

üzleti kapcsolatokat nehéz kialakítani. Jelentős szőlőterület mellett saját, egyre sikeresebb borászattal is rendelkezik a siklói Brunyai Családi Pince. A tulajdonos, Brunyai Árpád 1996-ban tette le a vendéglátós kötenyt, hogy édesapja váratlan elvesztése után maga folytassa a tevékenységet, és kis hobbiborászatból komoly, jelenleg évi tizenötezer palackot értékesítő pincészetet hozzon létre. Mára az egyhektáros területet a többszörösére növelte, s emellett egy negyven hektáros ültetvény (melynek termését szőlőként értékesítik) művelését is irányítja feleségével, a szőlész-borász és környezetgazdálkodási agrármérnök Gaál Dórával. Az eredeti elképzelések megvalósításához már közel járnak, néhány éven belül, tízhektárnyi terület megvásárlásával, az értékesítésre kerülő palackszám növelésével és az új feldolgozó elkészül-tével teljesedik ki a borászat.

„Ha kell a traktorban ülünk, ha kell bort fejtünk. Igyekezzünk mindent magunk elvégezni” – jelzi Brunyai Árpád, hogy bár vannak alkalmazottaik, náluk szó szerint kell érteni a családi pincészet jelzőt. Az Akasztófa dűlőben található pince és fogadótér építésében maga is részt vett, majd olyannyira beleszeretett a helybe, hogy elvetve

a panzió tervét ideköltözött a családjával. „Tíz, tizenkét fajtával dolgozunk, a Kadarka telepítését most fejeztük be. Szeretem a komolyabb, férfiasabb savakkal rendelkező borokat, így nagy lehetőséget látok a kékfrankosban, hárslevelűben, rizlingekben. A portugiesernek ott a helye egy borvidéki pincészet kínálatában, de be kell látni, hogy bár gyorsan pörög és fontos szerepe van egy pincészet megélhetésében, ugyanarra a termőtalajra jobban megéri cabernet franc-t telepíteni, ha az borként talál vevőre.”

A Brunyai borok 90 százalékát helyben értékesítik, ezért nagy hangsúlyt fektetnek a vendéglátásra. Törekednek arra, hogy a minőség is jó legyen, de az ár se legyen túl magas. A megtermelt szőlő nagy részét azonban eladják. Nincsen vágjuk és kapacitásuk egy ekkora mennyiséget felszívó borászat működetésére. Számos neves villányi pincészet tudnak a vásárlóik között, hiszen évről-évre és megbízható minőségben szállítják a (később aranyérmes borokká érő) szőlőt. Nyitottak a borászatok egyéni kéréseire, a nevelt szőlőt pedig mindig ellenőrizheti a megrendelő.

„Kizárólag eladásra termelni a szőlőt nem éri meg” – válaszolja fel a képet Gaál Dóra. „Sokan, akik eladásra termelnek, nem nézik a minőséget, csak a mennyiséget. Számos felvásárló választja inkább az olcsóbb szőlőt, ha a minőségi termésnek magasabb az ára.”

Gyakori jelenség az is, hogy a prémium és alapkategóriás szőlőket ugyanazon az áron vásárolják fel. A mostani állapotok szerint, ha egy ültetvény élettartamára 30 évet számolunk, a termelőnek nem éri meg a telepítés. A jelenlegi árak mellett, ha a szőlő amortizációs költségét is belevesszük, harminc év alatt gyakorlatilag a befektetett tőke térül csak meg, a termelő szinte ingyen dolgozott. Ha ki kell vágni a tőkét, nincs miből újra telepíteni. Segítene már az is, ha a felvásárlási árat nem kilónként, hanem hektáronként határoznák meg, hiszen a telepítési és művelési költséget sem kilóra, hanem hektárra mérik. Az ágazat azonban egyelőre kiszolgáltatott a piacnak. Sok szőlőtermelő azért kezd borászkodni, mert az jóval jövedelmezőbb foglalkozás. Ez azonban jelentős beruházást igényel, nem beszélve a piac kiépítésének nehézségeiről.



„A szövetkezeti rendszer megoldást jelentene, ha az emberek megbíznának egymásban” – ért egyet a kérdésben a házaspár. Akár 80–100, egy-két hektáros szőlőgazda között lehetne létrehozni az együttműködést, így együtt már jelentős érdekképviselői erőként tudnának megjelenni. A bizalmatlanság mellett nagy tőkehiány is sújtja az ágazatot, kevés a befektető. Nem éri meg szőlőbe fektetni a pénzt, de legalábbis vakmerőnek kell lennie annak, aki mégis így dönt.

Pedig Stier István pont azért hozta létre Villányi Bor – Barátok Kft. nevű cégét, hogy egy Magyarországon szokatlan, nyugaton elterjedt minta alapján segítse borászokat és szőlészeket. A vállalkozó kezdésnek három, kevésbé ismert borászat összefogását kívánja elősegíteni a termelésük racionalizálásá-

val. Nem csupán tőkebefektetésről van szó: abban kívánják erősíteni a feleket, amiben erősek és hatékonyak, megkímélve ezzel őket a felesleges kockázattól. Szőlőfelvásárlással és -termesztéssel, értékesítéssel, a feladatok specializálásával arra törekednek, hogy mindenki azt csinálja, amihez ért.

„A problémák közösek” – magyarázza Rideg Gábor, az összefogás egyik „belső” motorja. „Bizalom, tradíció, szakértelem. Ez nem erőszak a termelőnek, hanem egy lehetőség. Mi a profitnak a borászok fejlődését, és egy borértékesítői hálózat kiépítését számoljuk.”

Rideg a franciaországi gyakorlatot hozza fel példának, ahol a chateau-k nagy része nem foglalkozik az értékesítéssel. A kereskedőházak azok, melyek 1855 óta felvásárolják, kategorizálják, népszerűsítik, piacra helyezik és eladják a borokat. A termelőknek elég a munkájukra koncentrálni, biztos egzisztencia mellett. Nem titkolják, a céljuk egy hasonló Kereskedőház megalapítása Magyarországon. Rideg Gábor úgy véli, hogy a magyar piac ki fogja kényszeríteni a változásokat.

Brunyai Árpád nagy lehetőséget lát az összefogásban. Mint megosztotta velünk, jövőre elkészül a pályázati támogatással megépülő új feldolgozó, érlelő és bortároló, növekedni fog az értékesíthető palackjaik száma. A szőlőtermelőként és borásként a két ágazat problémáit egyaránt ismerő férfi szerint az együttműködésre azért is szükség van, mert a megnövekedett mennyiség értékesítése már neki is okozna fejtörést.

Radics M. Péter

írása

Fotó: Weber Tamás

Melyik siller az ön kedvence?



Háromnapossá vált, és a korábbiaknál több helyszínen várta az érdeklődőket és leendő sillerbarátokat a III. Országos Siller Fesztivál Pakson.

Tavaly még szeptemberben, épp nyár és ősz határán rendezték, idén viszont szinte a nyár első napsugaraival érkezett meg a paksi Siller Fesztivál. Már május 21-én érdemes volt kilátogatni a város testébe ékelődött pincesor, a Sárgödör tér környékére, ekkor a hagyományos siller-borversennyel kezdődött a program.

A legjobb bor a versenyben idén Tomolik János bölcskei borosgazda kékfrankos–pinot noir sillerje lett, tőle századpontosnyival maradt le a második helyezett dr. Tóth Mihály bölcskei havasi siller bora. Húsor bor kapott aranyérmet (*a lista cikkünk végén olvasható*). A versenyre nevezett mindösszesen 138 siller egyébként a közönség is megkóstolhatta és véleményt alkothatt. A fesztivál idén túlnyúlt az ország határain is, hi-

szen érkeztek borminták nem csak a Tolnai borvidék határain kívülről, de Németországból, valamint Magyarország északi és déli határain túlról is.

A megnyitón Janky Ferenc, a Budapesti Corvinus Egyetem Borászati Tanszékének oktatója ismertette részletesen mindazt, amit a sillerről tudni illik. Persze feladata furcsaságát már mondandója elején belátta, mikor kijelentette: „*Furcsa helyzet, hogy pont paksiaknak beszéljek a sillerről, mert persze mi is sokat foglalkozunk a sillerrel és tanítjuk is, amit róla tudni érdemes, de itt sokan biztosan sokkal jobban tudják mitől lesz igazán jó egy sillerbor*”. Elmondta, hogy Európában viszonylag behatárolt területen használják (ellentétben a rozéval) a „siller” elnevezést, ez hazánkon kívül főleg Ausztria, Németország, Szlovákia és Szlovénia területén szokás. Maga a szó a Mária Terézia uralkodása idején betelepülő svábokkal együtt érkezett, mint ahogy a hazai borkultúra számtalan más fontos eleme és tradíciója.

Érdekesség, hogy korábban (jellemzően a filoxéra-vész előtti időszakban) a kék- és a fehérszőlőt együtt ültették, együtt is szüretelték és préselték, így kapták a sillerre jellemző színt, mely se nem vörös, se nem fehér. Ma a könnyedebb, illatos, harapós savú, vörös fajtákból készítik, készítése hasonlít a vörösbore, de az erjesztés során nem várják meg, hogy a kékszőlő héjából teljesen kiázzanak a csersavak, ízek és színek, hanem a borász ízlésének megfelelő pillanatban préselik ki, amikor a bor színe még csak közelít a vörös felé. A borokat kísérő nagy szakmai és laikus érdeklődés láttán úgy tűnik, hogy Paks, mint a Tolnai borvidék egyik fontos települése, ügyesen választotta ki magának éppen a silleryt, mint egyfajta vezérterméket.

A fesztivál kísérőrendezvényein hagyományos múzeumi majális keretében bemutatták az utóbbi évek lussoniumi leleteit, köztük azt a császárszobor-töredéket, amely Európában egyedülálló. Megrendezték a siller borhoz illő ételek főzőversenyét is, és számtalan más kulturális programmal várták a vendégeket.

Az aranyérmes silleryk készítői

– III. Országos Sillerfesztivál, Paks

(a szakmai zsűri által megítélt pontok sorrendjében):

Tomolík János,
Dr. Tóth Mihály,
Réder Zoltán,
Tomolík János,
Halmai Csaba,
Markvárt Pincészet,
Kökény Pince,
Moncz Henrik,
Konnáth Ferenc,
Horváth László,
Plézer Zsolt,
Koch-Vin Kft.,
Dr. Ulcz Gyula,
Doró Ernő,
Kovács János,
Dévényi János.



Szeleshat
SZŐLŐBIRTOK



www.szeleshat.hu

06-30/523-07-05

SEKSZÁRD



Kutass, oktass, disszeminálj!

A „pécsi kutató” elődjét 1949-ben, több évszázados egyházi szőlőbirtokra és pincészetre alapozva hozta létre a földművelésügyi minisztérium, hogy aztán a kétezres évekre levegye róla a kezét. Kíváncsiak voltunk, az immár a Pécsi Tudományegyetem Természettudományi Kar Szőlészeti és Borászati Intézeteként működő szervezet hogyan találja helyét az egyetemi szervezetben, milyen szolgáltatásokkal és tervekkel készül a jövőre.

Radics M. Péter

írása

Fotó: Wéber Tamás

A régió életében meghatározó szerepet betöltő pécsi kutatóintézet 2008 márciusa óta tartozik a pécsi egyetemhez, mivel a Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium – ahogy az évek óta érezhető volt – már nem vállalta tovább annak fenntartását.

„A nagy múlttal rendelkező, komoly szakmai értékeket felmutató intézetet meg kellett menteni a megszűnéstől. A Pécsi Tudományegyetem úgy gondolta, hogy az értékeket védeni kell, és

nem hagyhatja elveszni az intézetet” – mondta el lapunknak dr. Jakab Gábor igazgató azt, miért lett végül az egyetemé a „pécsi kutató”. A hírek szerint a kutatóintézet iránt többek között a Kaposvári Egyetem és a pécsi püspökség (mert eredetileg püspöki szőlőbirtok volt) is érdeklődött.

„Ez nagy változás, hiszen olyan egyetemhez csatlakoztunk, amelyen a nagy múltú növénybiológiai kutatások mellett nincsenek a kertészettel–szőlészettel kapcsolatos kutatásnak hagyományai. Az intézmény megmaradása érdekében szükséges, hogy olyan oktatási profil alakuljon ki, ami hosszú távon is garantálja a fejlődési lehetőséget” – nyilatkozta dr. Kozma Pál, aki korábban az intézetet, most annak Szőlőnemesítési és Génmegőrzési Tanszékét vezeti.

A kutatóintézet finanszírozása most sem egyszerű, hiszen egy ilyen profilú intézmény nagyon nehezen lehet önfenntartó. Korábban volt olyan elképzelés is, miszerint a régió egyik versengő borászatává kellett volna tenni, a borkészítést és –értékesítést pedig melléktevékenységből főtevékenységgé fejleszteni, de ezt az elképzelést végül elvetették. Amellett, hogy a kutatási tevékenység finanszírozásában most újra lehet esély a(z ennek fontosságát talán felismerő) minisztériumi részvételre, jövőjének zálogát abban látja Jakab Gábor, hogy olyan tevékenységeket folytat, amelyek a PTE és azon belül a

TTK számára is egyaránt fontosak. „A hallgatókat–kutatókat fogadja, a tudást átadja, szakembereket képezzen. Az egyetemnek ezt a hármas küldetését próbáljuk az intézetben is megvalósítani és ehhez társítunk képzési programokat”.

Ennek kapcsán fontos a 2009 őszén indult szőlész–borász felsőfokú szakképzés bázisteremtő szerepe, amelynek továbbfejlesztése és egy (BSc végzettséget adó) egyetemi alapképzés indítása már folyamatban, egészen pontosan akkreditáció alatt van. Szerencsés esetben az egyetemi képzés 2011-ben már elindulhat, és az egyetem többi karának és szervezeti egységének szakemberei ebben is elengedhetetlenül fontos szerepet vállalnak.

Az intézmény munkájának egyik büszkesége, hogy itt található hazánk leggazdagabb szőlő-génbankja. A gyűjtemény külön értéke a Kárpát-medence őshonos szőlőfajtáiból létrehozott ültetvény. Kiemelendők továbbá a nemesítési, genetikai kutatások: az intézet 26 államilag elismert és 17 elismerés előtt álló fajtával és klónnal rendelkezik. A gombabetegségeknek ellenálló fajták nemesítési programja a környezetterhelés mérséklését tűzte ki célul. Mivel a szőlészeti tevékenység vegyszerterhelése Unió-szer-

Tavaly februárban, amikor a felvételi lapomra beírtam, hogy a Pécsi Tudományegyetem keretein belül először meghirdetett szőlész–borász szaktechnikus képzésre jelentkezem, még nem sejtettem, hogy pontosan mire is vállalkozom. A szőlőnek és a finom boroknak lelkes fogyasztója voltam addig is, de ennél tovább akkor még nem nagyon gondolkodtam. Aztán szeptemberben az első tanítási napon kíváncsian lestem a csoportársaim arcát. Vajon ők kifélék – mifélék, mennyit tudnak erről a vonzó szakmáról?

A tapasztalatszerzés igen hamar elkezdődött, mert már október elején öt napos tanulmányi kirándulásra indultunk dr. Szabó Géza szervezésében. Élményekben, tapasztalatokban és főleg borban gazdag túra volt. Jártunk Villányban, Bólyban, Szekszárdon és a Balaton-felvidéken is. Ez alatt a néhány nap alatt összecsiszolódtott a társaságunk és sokat tanultunk olyan neves borásztól, akiknek addig csak a nevükkel fémjelzett borait kóstoltuk.

Azóta sem unatkozunk, már túl vagyunk az első szemesztert lezáró nehéz vizsgákon és küszöbön a második nagy megmérettetés. A kémia és mikrobiológia nehézségeit enyhítjük a magánúton szervezett, vidám hangulatú borkóstolókkal. Az elmúlt két félévben diákok próbáló gyakorlatokon vettünk részt a Szőlészeti és Borászati Intézetben; szőlőt metszettünk, zöldmunkáztunk, hordót mostunk, pincét söpörtünk, sőt egyszer gyerekes csínytevésünk szigorú következményeként bűzös seprő tárolót is suvickoltunk! Maroknyi csoportunk lelkesedése azonban továbbra is töretlen.

Varga Zita

te nagymértékű, ennek visszaszorítása nemzetközileg is az egyik legkurrensebb kutatásnak számít.

A Pécsi borvidék ikonikus fajtájának, a cirfandlinak gondozása is fontos az intézmény életében és ez már át is vezet bennünket a Borászati Tanszékre (és ennek pincéjébe), ahol Forgács Balázs borász vezette körbe munkatársainkat.

Hasonlóan a szőlészeti kutatásokhoz, a borászatban is számos olyan kutatás és kísérlet zajlik, amelyet szoros partnerségben valósítanak meg nagy borászati vállalkozásokkal, vagy éppen hordókészítő cégekkel. E kutatások támogatására egy borászati analitikai laboratóriumot alakítottunk ki, amely reményeink szerint akkreditáció után borminősítésre is alkalmas lesz. A laboratórium az NKTH által támogatott Baross Gábor pályázat forrásából létesült, amelyet a Dél-Dunántúli Regionális Fejlesztési Ügynökség írt ki 2008-ban.

A fiatal, Tokaj-Hegyaljáról származó borász ottjártunkkor épp egy próbaképpen készített száraz furmint bor fejlődését tanulmányozta, és megerősíthetjük, hogy a kísérlet ígéretesnek tűnik. Ki tudja, talán egyszer ennek eredményét is poharainkban láthatjuk!



Tanya csak egy van

Mester Zoltán
írása

Fotó: Wéber Tamás

A Szekszárdi borvidék a Pannon Borrégió, és gyakorlatilag Magyarország egyik legdinamikusabban fejlődő borvidéke. Látványos beruházások és fejlesztések zajlanak évről-évre, új borászatok jelennek meg, kis családi pincék kezdenek minőségi, palackos bort készíteni. A szekszárdi borok pedig egyre több díjat és érmet hoznak el nemcsak a hazai, de a nemzetközi borversenyekről is.

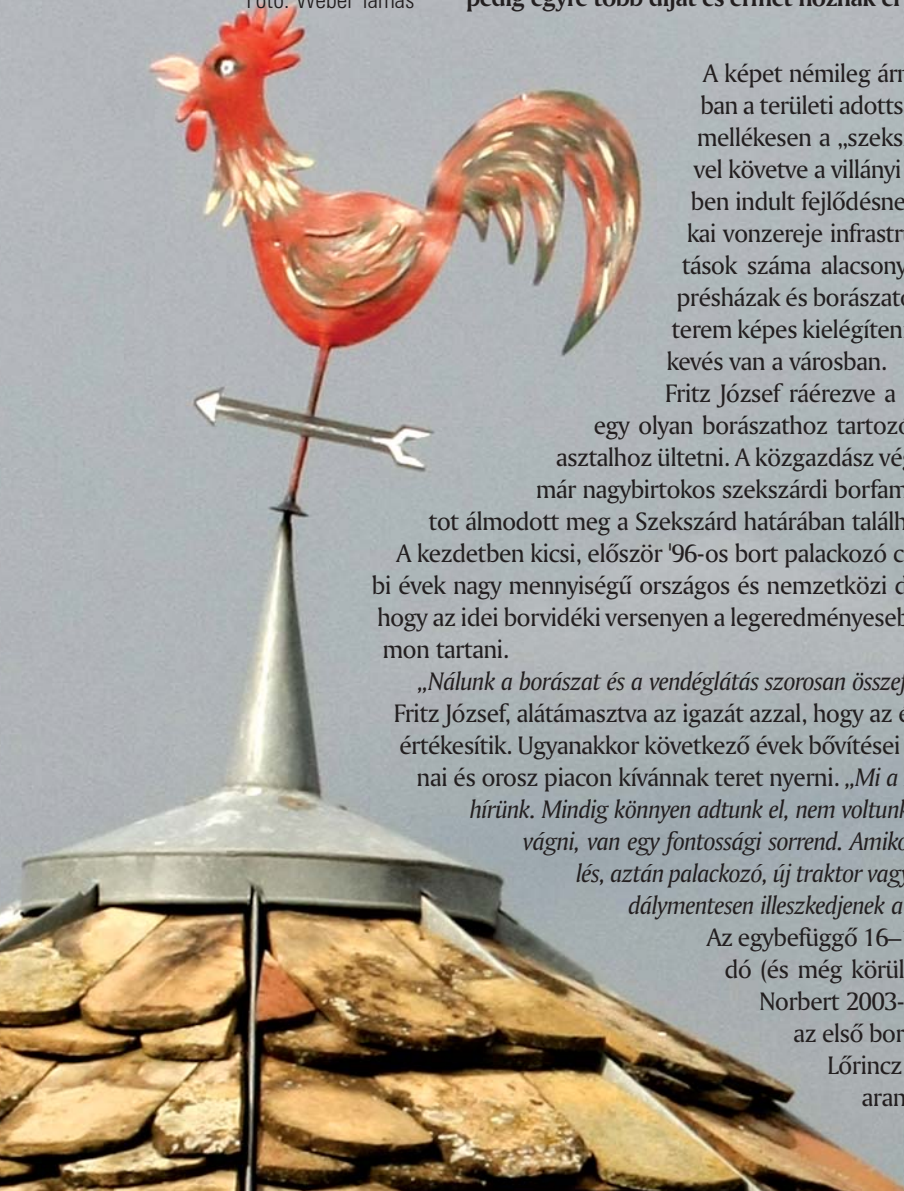
A képet némileg árnyalja, hogy a borvidéknek volt honnan fejlődnie. Azonban a területi adottságok, az évszázados borkészítési hagyományok, és nem mellékesen a „szekszárdi lélek” birtokában ha késve is ugyan, de bő tíz évvel követve a villányi paradigmaváltást, a kilencvenes évek végére széles körben indult fejlődésnek a szekszárdi borászat. Ugyanakkor Szekszárd turisztikai vonzereje infrastrukturális hiányok miatt ingadozik, a wellness szolgáltatások száma alacsony, nincsen a Villányéhoz hasonló központi pincefalu, a préházak és borászatok egymástól viszonylag távol vannak. Bár egyre több étterem képes kielégíteni magasabb elvárásokat, de szálláshelyekből még mindig kevés van a városban.

Fritz József ráérezve a térség ma is érezhető hiányosságaira, elsőként épített egy olyan borászathoz tartozó borházat, ahol egyidejűleg több száz vendéget lehet asztalhoz ültetni. A közgazdász végzettségű, ingatlanüzletből érkező, a múlt század elején már nagybirtokos szekszárdi borfamília sarja rusztikus vendégfogadót és borászati központot álmodott meg a Szekszárd határában található Aranydombra.

A kezdetben kicsi, először '96-os bort palackozó családi borászat apránként érte el mai méreteit. Az utóbbi évek nagy mennyiségű országos és nemzetközi díjakkal és elismerésekkel jutalmazott Fritz-borok jelzik, hogy az idei borvidéki versenyen a legeredményesebb borászatnak választott pincészetet illik ismerni és számon tartani.

„Nálunk a borászat és a vendéglátás szorosan összefügg, ezzel a filozófiával fejlesztettünk és fejlesztünk” – vallja Fritz József, alátámasztva az igazát azzal, hogy az évi százötvenezer palackjuk közel 80 százalékát helyben értékesítik. Ugyanakkor következő évek bővítései során nem is a bevásárlóközpontok polcain, hanem a kínai és orosz piacon kívánnak teret nyerni. „Mi a Fritz Tanyát sosem reklámoztuk, saját reklám útján terjedt el a hírünk. Mindig könnyen adtunk el, nem voltunk rákényszerítve semmire. Nem lehet mindenbe egyszerre belevágni, van egy fontossági sorrend. Amikor bővítünk, apránként haladunk végig ezen. Vendégtér növelés, aztán palackozó, új traktor vagy érelő. Összehangoltan, lehetőleg úgy, hogy az új dolgok akadálymentesen illeszkedjenek a régihez.”

Az egybefüggő 16–17 hektáron, Aranydombon termő saját szőlőn gazdálkodó (és még körülbelül tíz hektárról vásároló) borászatért felelős Lőrincz Norbert 2003-ban került a Fritz Pincébe, s rá két évre már elkészítette az első borait. Nagyobb hangsúly is került ezzel a borokra, bár mint Lőrincz megjegyzi, „jó évjáratok voltak”, ezért a sikerek. Az aranydombi területtel szerencséje van a Fritz Pincének.



„Akkor jöttem rá, miért hívják így, amikor egész Szekszárdot elverte a jég” – indokolja a borász. A borászcsaládból származó Lőrinczszel apja jó érzékkel szeretettette meg a szőlőt, apránként nevelte bele az elkötelezettséget. A háztáji (ma már kéthektárnyi) saját szőlő művelése után az azóta megszünt Rosavinnál tanulta ki a szakmát. S hiába mondogatja apjának, hogy „te már akkor is bort készítettél, amikor én még meg sem születtem”, ma már édesapja is tőle kér tanácsot. Saját néven bort nem készít, mint mondja, a Fritz-borok lefoglalják a figyelmét, s nem akarná, hogy az egyik a másik rovására menjen. A tulajdonos Fritz József pedig szabad teret hagy a borászáknak, aki saját elképzeléseit is beleviszi a borkészítésbe.

„Nagyon bízom az embereimben, összeszokott csapatot alkotunk” – válaszolja Fritz József, amikor arról kérdezzük, milyen főnöknek tartja magát. „Szeretek mindent megélni, és elfogadom a másik véleményét, ha a megfelelő érveléssel támasztják alá. Szeretek csapatban dolgozni, így próbálunk törekedni az abszolút minőségre. Nem hiszek a diktatórikus stílusban, inkább a háttérben megfigyelek és segítek, ha kell.”

Az a látogató számára hamar kiderül, hogy a pincészetnél komolyan veszik a vendéglátást. A borház ezen részéért felelős Propszt Éva napról-napra (népi viseletben) irányítja a konyhát és kalauzolja a vendégeket az autentikusan berendezett szobákba, ha kell komplett programcsomaggal készülnek a látogatóknak. Az étlap házias, magyaros ételekből épül fel, és javarészt helyi, kistermelőktől beszerzett alapanyagokkal dolgoznak. Szabadidejében pedig olyan dolgokra is jut a figyelméből, hogy kézműves bonbont készítsen – a Mustra tesztünkön is győztes, 92 pontra értékelt – Medicina csúcsházasítás felhasználásával.

Az olaszrizlinggel, kadarkával, a kiemelkedően magas rezve-ratrol tartalmú merlot-val, kékfankossal, cabernet sauvignonnal és blauburgerrel, kékoportóval dolgozó pincészetben a rozétól a bikavérig minden bornak úgy alakul az árképzése, hogy ezer forinttól 12 ezerig lehessen válogatni a palackos szortimentből. (Lusztig András, a pincészet értékesítője azért elárulja, nála a rozé és a kékfankos pörög a legjobban. Mint mondja, ügyelni kell arra, hogy jó áron adják a minőséget, például a rozé sohasem lehet drága, és ügyelni kell az olyan célcsoportokra, mint az



egyetemisták.) A tulajdonos azt vallja, hogy fontos a minél szélesebb vevőkör kiszolgálása. „A populáris, olcsóbb műfajnak ugyanúgy megvan a létjogosultsága, mint a csúcsboroknak. A maga kategóriájában mindenből ki kell hozni a lehető legjobb minőséget, folyóborból éppúgy, mint rozéból és bikavérből” – jegyzi meg Fritz József. A felvásárlásban is ez a szemlélet érvényesül, az egyik legdrágábban vásároló borászatról van szó, igaz, magas elvárásokkal. „Nem csináltunk gondot belőle, ha vissza kellett küldeni három–négy teherautónyi szőlőt” – teszi hozzá Lőrincz.

„A borvidék hírneve most teljesedik ki, a szekszárdi borok jönnek felfele” – mondja a borász. „A díjak inkább megerősítést jelentenek, de az útnak és a munkának nincsen vége. A helyi fajták mellett jól bánunk a világfajtákkal is. Ma több a villányi típushoz hasonlítható testesebb bor, de a szekszárdiakra jellemző gyümölcsösséget ezekben is felfedezhetjük. Szerintem egyfajta szekszárdi stílusról nem beszélhetünk: ha megkérdezzük hat borászt, hatféle választ fogunk kapni. A Fritz borok között nincs kedvenc, de talán a kékfankosra vagyok a legbüszkébb, megbízható és évről-évre szépen viselkedik. És akármennyire is kényes a kadarka, ott van a helye a kínálatban.”

Lőrincz Norbert fontosnak tartotta megjegyezni, hogy jó kapcsolatban vannak a többi borással, összetartó (baráti és szakmai) közösséget alkotnak. Ebből mindenki profitál, hatékonyabb a megjelenés, a vendégek fogadása.

Fritz József kifejezetten örül annak, hogy a borvidéken sokan fejlesztenek. „Abban hiszek, hogy ez nem elvesz, hanem hozzátesz az ágazathoz. Nem ugyanannyi vendég fog eloszlani több hely között, hanem jóval több vendég fog érkezni.” – jósolja Fritz József. A pincészet részben pályázati forrásokból szintén változásokon fog keresztül menni a jövőben. Új vendéglátóteret és borászati területet adtak nemrég át, növelni fogják a szálláshelyek számát, a hatalmas kupolás borszentély is új szárnyal fog bővülni, a tanya napelemlől kap majd energiát.

„A vendéglátás adottságai még nem a legjobbak Szekszárdon” – hívja fel a figyelmet hiányosságokra Fritz József. „Több szoba kell, wellness- és programlehetőség, komolyabb vendéglátás szükséges. Itt is érezni, hogy rossz az ország marketingje, és kevés pénz oszlik el rossz helyen.”



Élménypálinka

Mester Zoltán

írása

Fotó: Wéber Tamás

A Brill Pálinkaházat évek óta a legjobb magyar pálinkakészítők között jegyzi szakma és fogyasztó egyaránt. A hazai és nemzetközi versenyeken elért eredmények, a dinamikusan növekvő fogyasztói kereslet igazolja, hogy Krizl Edit és férje, Nagy Attila jól döntött, amikor hat évvel ezelőtt beszerezték az első igazi főzőgépüket és leigazoltak a prémium kategóriába. Azt az egyutas, tornyos lepárlót, melyben többek között a nemrég Magyarország legjobb pálinkájának választott Irsai Olivér Szőlőpálinka 2009 is készült.

Harc kicsi település Szekszárd közelében. Ahogy áthaladunk rajta a földét keresve, akkor jut eszünkbe, hogy egy pálinkaház kisebb helyen is elférhet, mint egy borászat. Pedig a családi házak között rejtőző Brill Pálinkaház a méreteivel rácáfol a várakozásainkra, egy kisebb borászat feldolgozója és érlelője is elférne itt.

Nagy Attila főzőmester munka közben találjuk, bár a szezon még csak most kezdődik, a gyártó által kifejezetten a Brillnek a helyszínre tervezett főzőüst már teljes kapacitással működik. A pálinkaház tavaly már kinőtte méreteit: az új, négyszáz literes üst még szétszerelve, de nem sokkal működés előtt a szomszéd helyiségben vár arra, hogy üzembe helyezzék. A bővítésre azért is szükség van, mert tavaly óta nemcsak a kereskedelembe tudnak főzni, de bérfőzést is vállalnak majd.

„Spárgával indul a szezon” – magyarázza Krizl Edit, hogy számukra mivel kezdődik az év, majd gyorsan ki is javítja magát. „Illetve ezentúl medvehagymával.” Ugyanis Németországban, egy düsseldorfi kiállításon ihletet szerezve úgy döntöttek, megpróbálkoznak a medvehagymából készített párlattal. A hosszas kísérletezés után kifejlesztett végső verziót ízelve elismerően bólogatunk: illat és ízbomba, a medvehagyma jellegzetes lágy fokhagyma illata mellé füstölt sonka is társul. „Izgalmasak ezek a kísérletek, biztos, hogy fogunk még például céklával, sárgaréppával, paradicsommal is próbálkozni. Külföldön népszerűbb ez a műfaj, itthon ezeket elsősorban a gasztronómia részére készítjük majd el. A pálinkával való főzés örömét bárki kipróbálhatja a saját konyhájában is. Akár a zöldségpárlatok, akár a klasszikusabb gyümölcspálinkák néhány cseppje igazán különleges élménnyé varázsolja a hagyományosan készített ételünket is” – teszi hozzá Krizl Edit.

A gasztronómia számára készített, az idei Destillata versenyen aranyéremmel jutalmazott spárga párlat a Brillen kívül csak egy földében készül Európában. A gyakorlott pálinkafogyasztóknak is különleges élményt nyújtó párlat esetében 30 literhez mintegy 2800–3000 kilogramm spárgát használtak fel.

„Természetesen csak a legjobb alapanyagból lehet jó minőséget előállítani” – jegyzi meg Nagy Attila. „Első osztályú gyümölccsel kell dolgozni. A jó alapanyag lehető legjobb felhasználása már a főzőmester szakmai tudásán múlik.” A magas minőség sikere a főzés során keletkező előpárlat és utópárlat helyes leválasztásán múlik. A prémium kategóriába csak a középpárlat legjawa kerülhet. Az előpárlat elhagyásával szabadulnak meg az ecetes, technokolos szagtól. Az utópárlat levétele szintén nagy mennyiségbeli veszteséggel jár, de így megóvják a pálinkát a fáradt, fásult, kozmás illatjegyektől.

A pálinkamanufaktúra gyökerei 1990-ig nyúlnak vissza. Tizenhat éve foglalkoznak szeszes italok, likőrök gyártásával, 1999-ben került be a tevékenységi körbe a pálinka, mely kizárólag első osztályú friss gyümölcsből, hibátlan törkölyből és gyümölcs-aszálványokból készül európai technológiával, de tradicionális gondossággal. Mi sem jelzi ezt jobban, hogy a rangosabb országos és nemzetközi versenyeken a szakma eddig 139 éremmel és díjjal ismerte el tevékenységüket.

A Brill pincéjében az eper-, alma-, cseresznye- és tölgyfa hordók között sétálva magyarázza el Krizl Edit, hogy a pálinkapiac az elkövetkező évek „nagy játéka” a hordóhasználat lesz. Szeretünk játszani a tételekkel, keresni a legjobb, legharmonikusabb megoldást és ízeket”. A magas alkoholvesztesség ellenére ugyanis néhány tételnél igazán izgalmas kompozíciók jöhetnek létre.

A pálinkát, mint hungarikumot ma már törvény védi, az elnevezést az Európai Unióban is sikerült levédetni. Ennek értelmében pálinka az a legalább 37,5 % alkoholtartalmú párlat, melyet száz százalékban gyümölcsből (még hozzá Magyarország földrajzi határain belülről származó terméskből), adalékanyag hozzáadása nélkül készítenek, erjesztéssel és lepárlással készítenek magyar pálinkafőzdékben. Minden más gyümölcscsal csak párlat lehet. (Pl. narancspárlat) A mézzel ízesített italok nem nevezhetők pálinkának. A szőlő gyümölcséből szőlőpálinkát, a borából borpárlatot, törkölyéből törkölypálinkát lehet készíteni.

A „pálinkások” gazdasági helyzete nem egyszerű. Magyarországon mintegy 600 engedéllyel rendelkező főzőhely van, ebből körülbelül 550 bérfőzde. Az itt előállított pálinka a gazdák által hozott alapanyagból készülhet, és kizárólag otthoni fogyasztásra. A félszáz másik pedig kereskedelmi főzde, melyeket nagyobb, prémiumot előállító vállalkozások működtetnek.

A hazai minőségi pálinkafőzdek legtöbbje néhány éves múlttal tekint vissza, mióta szabályozottá vált a pálinka helyzete Magyarországon. Egyre többen találják rá a minőségi pálinka élményére, de a legnagyobb konkurenciát nem is a hasonló főzdek, hanem a kommersz, rossz minőségű szeszek jelentik.

A csúcsgasztronómia, illetve a gasztronómiai élmények iránt fogékony fogyasztók számára készülnek párlataik kis szériában, de magas, „ékszerdoboz” minőségen. A hagyományos és különleges gyümölcspálinkák, valamint a kuriózumnak számító zöldségpárlatok mellett, aszálványok és gyümölcskivonatok, fűszerek és gyógynövények felhasználásával, egyedi receptúra szerint különleges likőröket is alkotnak.

Mint a Pannon Borrégióban tevékenykedő főzde, fontosnak tartják a szőlő, illetve törkölypálinkák, azon belül is a szőlőfajták szerint szelektált pálinkák értékeinek bemutatását. Jelenleg Bock József vagy Bodri István legszebb borainak törkölyéből is dolgoznak, limitált mennyiségben, az adott bor arculatához igazodva.

Az ország legjobb pálinkájának választott Brill Irsai Olivér szőlőpálinka alapanyaga szintén a térségből, Paks mellől származik. „Mivel a szőlőt a számunkra megfelelő minőség érdekében lábon vettük meg, így jól kiválasztott szüreti időpontban, kézi szürettel, ládákban érkezett meg feldolgozónkba. Az aromavesztesség minimalizálása érdekében hűtött tartályban, irányított erjesztés után készült el a cefre, melyet azután oszlopos lepárlóban a lehető legnagyobb gondossággal készítettünk el” – magyarázta Krizl Edit.

Egy dolog biztos. Ezeket a pálinkákat megkóstolva bárki számára egyértelmű válhat, hogy a pálinka több egyszerű szeszes italnál. A pálinka: élmény.

Nyerjen egy üveggel Magyarország legjobb pálinkájából!

Melyik borvidékről származik az Irsai Olivér 2009 alapanyaga?

Megfejtését július 14-ig küldheti be az info@pecsiborozo.hu e-mail címre, „pálinka” jelígre.

A nyertes nevét következő számunkban közöljük.

Előzetes bejelentkezés nélkül is látogatható a pálinkaház, de vezetett pálinkakóstolóra, pálinkavacsorára előre be kell jelentkezni.



A terasz bora

Harmadszor lendültünk neki idén a nagy rozémustrának, mintegy 46 rozét és sillert kóstoltunk meg egy napos májusi délutánon, a Tüke Borház árnyat nyújtó teraszán. Arra kétségkívül rájöttünk, hogy ugyanennyi vörösbor ugyanitt végzett volna velünk, de a rozék többsége igazán üdítő, frissítő, kedves élménynek bizonyult. A hivatalos kóstoló utáni paraszttálázás közben az addig szigorúan köpködő, objektivitásra törekvő zsűri a maradék rozék javát legott újrakóstolta és a címkéket is látva sem változtatott véleményén. Összességében csak annyi: a 2009-es rozék egy picit alkoholosabbnak, erősebbnek tűnnek a kelleténél, a nagy meleg megtette a hatását, az alkohol és a sav egyensúlya sok esetben sajnos labilis vagy egyáltalán nincs meg. De így is találtunk legalább két tucat olyan tételt, amelyek 80 pont fölé kerültek. Ezek mind felmutatnak valamilyen plusz értéket, hiszen a rozék esetében már 75 pont felett korrekt, tisztességes, nyári fröccsözésre alkalmas borokról beszélünk. Szép nyarat, jó rozékat!



Feiszt Pince

Szekszárdi Syrah Rosé 2009

Illata hihetetlenül sokrétű, grapefruit, fekete ribizli és gyógynövényesség egyszerre és nagy dózisban. Zamatát nehéz megragadni, talán itt is a ribizli és a gyógynövények, no meg ráadás-képpen egy kis bodzaszőrpősség viszik a prímet. Savai kitűnőek, repítik a kortyot. Nagyon izgalmas, nagyon egyedi, karakteres.

89 pont



Dúzsi Tamás

Szekszárdi Syrah Rosé 2009

Az átlagnál egy árnyalattal sötétebb tónusú megjelenés. Illata grape fruitban (meg avokádóban és bodzában) tobzódik, intenzív és tartós. Ízben egy cseppet sem esik vissza, ugyanezt kapjuk, izgalmas, egzotikus, dús savakkal és kitűnő struktúrával. Nagyon hosszan kitart az utóíze is, egyszerű frissítő és egyben jóval több is annál.

89 pont

Danubiana

Merlot Rosé 2009

Szép, lazacos megjelenés. Nem hivalkodó, de tartalmas és elegáns illatú tétel, sok-sok nyári piros bogyóssal. Ízben sem okoz csalódást, folytatódnak a gyümölcsök, leginkább málna és ribiszke. A korty lendületes, a sav még pont elég. Élettel teli, jó ivású rozé. **86 pont**

Sauska

Villányi Rosé 2009

Szép illatok és friss, üde ízek jellemzik. Elsősorban piros gyümölcsök, érettek és intenzívek. Ropogós a zamat, jók a savak és a szénsav is pont megfelelő. Az íz hosszúság egy picit rövid és a lecsengésben némi keserny ront picit az összképen. Szép rozé. **86 pont**

Dúzsi Tamás

Szekszárdi Cabernet Sauvignon Rosé 2009

Halvány színű rozé. Illata és íze szinte teljes összhangban, vágott fű és piros bogyósok egyszerre. Savkészlete kitűnő, ízei frissek és roppannak, annak ellenére is, hogy az átlagnál jóval húsozabb. Lecsengése hosszú és tartalmas. Érdekes rozé, megmozgatja a fantáziát. **86 pont**

Danubiana

Cabernet Sauvignon Rosé 2009

Halvány silleres, vöröshagymás színvilág. Nagyon illatos, intenzív gyümölcsökkel, kíváncsú. A szájban kevesebbet nyújt, de érezhetően gyümölcsös és nagyon jól áll neki a frissítő szén-dioxid. Savai lágyak, ezekből talán lehetne több, a végén pici kesernye, de egyébként kitűnő rozé. **85 pont**

Jackfall

Villányi Rózsabimbó 2009

Illata sauvignon blanc-ra emlékeztet, egészen bodzás. De van azért még itt áfonya és eper is, ezek a szép gyümölcsök a szájban is visszaköszönek. Szép gyümölcsös a korty, van benne sav, de csak mértékkel, ezért egy kis szénsav, némi plusz frissesség jót tenne neki. **83 pont**

Tüske

Szekszárdi Siller 2009

Kissé sötét színű siller. Illata szép, és érezhetően elsősorban gyümölcsös, de zárt. Íz világa egységes, kései piros bogyósokat idéz, de néha kissé egysíkú, savai azonban jók és sokat segítenek a korty legördülésében. **83 pont**

Eberhardt

Mohácsi Kékfrankos Rosé 2009

Világos rózsaszínes árnyalatú rozé. Illata és ízvilága is visszafogott, zamatában picit több lendület jól állna neki. Savai rendben vannak, ízeit a cseresznye vezeti. Könyved, ivós nyári ital. **83 pont**

Szeleshát

Szekszárdi Pinot Noir Rosé 2009

Halvány szín és tiszta, piros bogyósokat idéző illatok jellemzik. A korty tartalmas, izgalmas fűszeres játék van benne, meg dús szénsav és a végén enyhe kesernye. Friss savak és frissítő zamat jellemzik. **83 pont**

Fritz

Szekszárdi Kékfrankos Rosé 2009

Halvány színű, virágos–barackos illatú tétel. Íze kevésbé összetettek, kevesebb a gyümölcs, több a szénsav és a sav. A vége meleg alkohollal köszön el. **82 pont**

Szeleshát

Szekszárdi Kékfrankos Rosé 2009

Az egész bort egy kellemes meggyes jegy kíséri végig, jól áll neki. Még élénkebb a savak, szép az illat, de mintha már kezdene egy kicsit fáradni. Minél előbb bontsuk fel és élvezzük, amíg még tartja frissességét! **82 pont**

Günzer Tamás

Villányi Kékfrankos Rosé 2009

Az uralkodó jegye a szamóca, főleg illatában. Ízében kapunk még málnát–epret is, de laposnak érezzük az ízeket. Kicsit kilóg az alkohol és kevésnek hat a sav. **82 pont**

Takler

Szekszárdi Rosé Cuvée 2009

Jó ivású rozé, elsősorban ropogós savainak köszönheti ezt az ivósságot. Ízeire és illatára is a málna és a meggy a legjellemzőbb. Kissé egysíkú, hiányoljuk az izgalmat. **82 pont**

Dúzsi Tamás

Szekszárdi Pinot Noir Rosé 2009

Világos hagymahéj színű rozé. Nem intenzív, de friss gyümölcsök illatában, jó savak és gyümölcsök ízében, kicsit talán már túlérve, így veszítve frissességükből. **82 pont**

>>>

Mészáros Pál

Szekszárdi Pinot Noir Rosé 2009

Illatában piros bogyósok, szamóca. Ízében kissé fáradt összképet mutat, lecsengése egészen eltűnik. Vannak gyümölcssei, de inkább sava vezeti a kortyot. Utóízében kesernyős jegy tűnik fel. **81 pont**

Müller János

Villányi Kékfrankos Rosé 2009

Sötét árnyalatú, érett, pincsa emlékeztető behízlgó, meleg illattal rendelkezik. Zamata egysíki, édeskes jeggyel zár a szájban. Nem mindig érezzük benne a lendületet, frissességet. **81 pont**

Márkvárt

Szekszárdi Rosé Cuvée 2009

Tutti-frutti és gyümölcscukor uralkodik illatában és ízében is, aki ezt keresi egy rozében annak mindenféleképpen tet-szeni fog. Kedves, behízlgó jegyek vezetnek az ízeit, itatja magát, sava nem vibrálnak, de elfogadhatóak. **81 pont**

Tringa

Szekszárdi Kékfrankos Rosé 2009

Silleresbe hajló jelleg, némi vörösborsósággal, túlérétt-ségre utaló jegyek. Lágy, de intenzív aromák, elsősorban étel mellett képzeljük a helyét. Ha élénkebb lenne, sokkal izgalmasabbnak tűnne. **80 pont**

Günzer Zoltán

Villányi Rosé 2009

Elsőre némi fedettség, majd vattacukor, tutti-frutti. Szép, kraftos szerkezet, erőteljes struktúra, kicsit sok is egy rozéhoz. Harapós, kevésbé üdít. **80 pont**

Riczó

Villányi Rosé 2009

Elég gyümölcsös, tiszta kezdés, de kortyban a savak kicsit kilógnak. Az illatban beharangozott gyümölcsösség a végére eltűnik, kedves a korty, de rövid. **80 pont**

Merfelsz

Szekszárdi Kadarka Rosé 2009

Sötét, málnaszörpös színű rozé. Illatában ribizli és málna egy kis fűszerességgel. Ízében a dús szénsav és az alkohol viszi a prímét, eléggé elfedik az egyébként érezhető gyümölcsöket. **80 pont**

Tiffán Imre

Villányi Rosé 2009

Málnás illat, kortyban elsőre nem túl intenzív. Viszonylag arányos sav és alkohol, de több gyümölcsösség és ficánkolás elkélne neki. **80 pont**

Tüske

Szekszárdi Rosé Cuvée 2009

Illata nagyon hízelgő, málnás és trópusi gyümölcsös. Ízében laposabb és kicsit zöldes is. Savaival nincsen gond, a végén viszont picit kesernyős. **80 pont**

A rozékosztolón tesztelőink voltak: Göndöcs Lajos (Mészáros Pál Pincészete, Szekszárd), Gódór Attila (Dúzi Pince, Szekszárd), Györfy Zoltán (Pécsi Borozó), Horváth László (borász, Hőgyész), Iványi Emese (Vylyan Szőlőbirtok és Pincészet, Kisharsány), Jobbágy Kornél (Radó Vinotéka), Liebhauser Edina (Pécsi Borozó), Radics M. Péter (Pécsi Borozó), Schmidt Lilla (PTE szőlész-borász hallgató), Szabó Zoltán (borász, Pécs), Ungurán József (Tüke Borház), Wéber Tamás (Pécsi Borozó)

Válaszd a neked valót!



WWW.JACKFALL.COM

JACKFALL BORMANUFACTÚRA



Betyárok kíméljenek

CSÁRDÁK A RÉGIÓBAN

Amióta van út és rajta utazó, azóta van a csárda. A magyar vendéglátás egyik legrégebbi intézménye, mely fogalomná vált, s számos legenda fűződik hozzá. Ha tetszik, ha nem: a csárda szentély, a magyar gyomor, lelkiület temploma, és önálló kategóriát képez az éttermek között.

A városi ember nosztalgiára való hajlamában, instant paraszti kultúra és gasztronómia iránti vonzódásában sokan látták meg az üzleti lehetőséget. Gomba módra nőttek ki a földből a csárdák a kilencvenes években, legtöbbször a gyors haszon reményében, s csak kevesen gondolták úgy a tulajdonosok közül, hogy a skanzen hangulaton, néhány paraszti szerszámon, birkabőrön és modoros ételneveken túl más dolgokra is oda kell figyelni. Inkább maradtak a vitatható minőségű alapanyagoknál, magyar helyett a nemzetközi ételeknél, a pénztárcametszésnél, meg a lanygos, mócsingos gulyáslevesnél. Ezzel az üzletpolitikával azonban sokan mentek tönkre, lepusztult épületeket hagyva maguk után. És persze elégedetlen vendégeket, akiknek a gyomra morduult fel a csárda említésére.

Csárdahangulat ide vagy oda, mégiscsak egy étteremről van szó, ahol vannak olyan a műfajtól független alapkövetelmények, melyeknek meg kell felelni. Cinikus indok, hogy a csárda az előnyeinek túl megkötné a vendéglátós kezét: a kreativitáshoz és a magas minőséghez való ragaszkodást éppúgy meg lehet itt valószínűsíteni, mint akármelyik étteremben. A csárda sokak szerint egyet jelent a magyar(os vagy annak gondolt) konyhával, amit viszont zsigerből a zsíros, koleszterinben és paprikában dús ételekkel azonosítanak. Pedig az egyenlőségjellel csínján kell bánni. Nyilvánvalóan nem a fűzés konyhát, vagy az új csúcsgasztronómiát kell keresnünk a csárdában. Viszont megfelelő helye lehet a helyi különlegességek, házi ételek és alapanyagok népszerűsítésének és továbbításának, mozgatórugói a helyi terméket előállító kistermelők talpra állításában. Négy csárdát kerestünk fel a Pannon-Borrégióban, hogy megtudjuk, melyikük hogyan látja helyzetét csárdák világában. >>>



A Tenkes kapitánya

A Tenkes Csárda az egyik jó példa arra, hogy a hagyományos magyar vendéglátás helyeit, a csárdákat nem kell temetni. Ebben a műfajban is lehet lelkiismeretesen dolgozni és minőséget teremteni. Siklós felé az 58-as főúton a Tenkes hegyen álló csárdaépület kisebb-nagyobb megszakításokkal majd kétszáz éve várja a megéhező utazókat. A ház a XIX. század óta áll itt, az 1990-es években a határnyitás, később a katonák miatt megnövekedett forgalom biztosította a működését. Majd tönkrement és évekig üresen állt, mígnem az egyre elhanyagoltabb épületben Kovács Gábor látott meg annyi fantáziát, hogy tíz évvel ezelőtt a „zárva” táblát leemelve az ajtóról megnyitotta Tenkes Csárdát.

„A csárdák mindig is inkább a szegény emberek, az utazók betérői, olyan útszéli, megpihenésre való helyek voltak, ahol nem a színvonalon és a minőségen volt a hangsúly” – magyarázza Kovács Gábor. „Kezdetektől fogva az volt az elképzelésünk, hogy a magyar hagyományok tiszteletben és életben tartásával igényes vendéglátást nyújtsunk magyar vendégeknek. Később aztán a külföldiek is felfedezték maguknak az éttermet.”

A Tenkes Csárda az elmúlt tíz év alatt jelentős hírnevet vívott ki magának. Nemcsak a Villányi borvidékre látogatók térnek be ide, de Pécsről és az ország egyéb tájairól is sok a vendéget fogadnak. Bár külföldi látogatók is gyakran megfordulnak itt, a tulajdonos csak óvatosan kíván a nemzetközi konyha felé kacsintgatni. Tudatosan a magyar vendég szájízére formálják az ételeket. Igaz, az utóbbi évek gazdasági, s az ebből fakadó turisztikai visszaesését itt is megérezték, a fennállásuk alatt kialakult (s gyakran visszajáró) vendégkör biztosítéka a stabil működésnek.

A csárda „műfaját” a magyar vendéglátásban nem csak megőrizni, de ápolni is kell. Itt abban is hisznek, hogy a mai megnövekedett igényekhez alakítva meg kell tartani a kényes egyensúlyt a hagyományos magyar vendéglátás és a haladó korszellem között. Ennek része, hogy a csárda megjelenésének, még ha ez rusztikus, vagy itt-ott modoros is, vissza kell nyúlnia a tradíciókhoz. Nem elég azonban a paraszti kultúra eszközeiből néhányat a falra akasztani. Ebben a csárdában a közeli Ormánság hagyományait idéző kézzel készített szőttesek díszítik az ablakokat, asztalokat, esténként cigányzenekar muzsikál. Az élő zene hangulata pedig utánozhatatlan, amit nem helyettesíthet a szintetizátor.

„Ezek vagyunk mi, magyarok, ez a gasztronómiánk. Vissza kell nyúlnunk a tradíciókért, átítatnunk magas minőséggel, így őrizhetjük meg ezt az örökséget” – összegzi a tennivalókat a tulajdonos. „A magyar konyha nem a túlfűszerezett, paprikázott ételekről, az ehetetlen pörköltől, vagy a karajból készített cigánypecsenyéről szól. A csárdakultúra jelentése a '80-as években kezdődött pénzhajhászó hozzáállás óta forrt össze a túl zsíros, fűszeres ételekkel. Inkább alkotó szemléletűnek kell lenni, és áldozni a kiváló minőségű alapanyagokra. Amit lehet, igyekszünk kistermelőktől beszerezni. Étolaj helyett például a magasabb élvezeti értéket biztosító mangalicaszírt használjuk egyes hagyományos ételeink elkészítésénél. Az is sokat számít, hogy saját fűszerkertet tartunk fent.”

„Az éttermek ma a működésüket szabályozó túlzó és életszerűtlen rendeleteknek egyszerűen nem tudnak, és talán nem is akarnak megfelelni. Vannak előírások, amelyek miatt egyes vendéglátóhelyek működésképtelenné válnak. A jelenlegi jogszabályok a kis- és nagyvásárlókat is belekényszerítik a „multikkal” való kereskedelembe. Azt gondolom, a háttérrel kell rendbe tenni, ésszerűsíteni, és a saját hazánk viszonyait figyelembe véve az ország érdekeire szabni. Ha ez megvalósul, akkor könnyebben tudunk majd dolgozni. A magyar konyha nem csak különleges, de fenntartható is. Tisztességesen, több alázattal dolgozni nem egyszerű, de hosszú távon kifizetődőbb, mint a hanyag hozzáállás. Sokan értik már ezt itthon is, de még mindig nem elegendő” – mondja Kovács Gábor. A tulajdonost mégsem vádolhatjuk csárdaradikalizmussal. Elismeri, és gyakran látogatja a magyar csúcsgasztronómiát képviselő éttermeket, de a csárdákkal nem hasonlítaná össze őket. „Egészen más kategóriákról van szó, vannak azonos megítélési szempontok, de néhány lényeges mégis különbözik. Örülök a sikereknek, és annak, hogy ők az elsők, a legjobbak. Igaz, hogy az alkotóelemeire bontott pörköltet nem kellene annak nevezni, az már egy egészen más étel, más kultúra. Nekünk elsősorban a sajátunkat illene szeretni.”

Újra szól a Fülemlüle

Villány végében, a kisjakabfalvai leágazónál álló Fülemlüle Csárda nemsokára új tulajdonossal, felújítva várja majd a vendégeit. Az egykor népszerű és felkapott helyet az utóbbi évek fásultságából a tulajdonos új, energikus csapata fogja kirángatni. Június közepén nyílik meg az új csárda, mely a tulajdonosok ígérete szerint teljesen átalakul. Új terasz készül, az előregedett berendezést lecserélik, kívül-belül „helyre pofozzák” a csárdát. Az üzletvezető nem akarta a meglepetést elrontani, annyit azonban elárult, hogy az új Fülemlüle a sváb konyhára és hagyományokra fog építeni. Autentikus környezetben, sváb élőzenével és ételekkel várják majd a vendégeiket. Az étlapon megtalálható lesz az újragondolt tradicionális és néhány nemzetközi étel is, a modern elvárásoknak megfelelően. A helyi, jó minőségű alapanyagokra kívánnak támaszkodni. A borkínálat reprezentálni fogja az egész borvidéket, ezenkívül az étterem saját borospincéjében is lehet majd kóstolni.

A halászcásárda legendája

Közel a mohácsi komphoz, a Duna partján álló épületben működik a Mohácsi Halászcásárda. Az 1968-ban nyitott, s azóta folyamatosan működő étterem élő legenda. Az üzletvezető Nagy Tibor (ahogy magát nevezte, az „utolsó orosz katona az országban”) 42 éve irányítja a Halászcárdát, mióta fiatal vendéglátósként felkérték a mohácsi Petőfi Halászati Szövetkezet éttermének üzemeltetésére. Az önjellemzés oka egy sajátos tulajdonjogi helyzet: bár már a ráfordított összegből többször megvehette volna, ma is a bérlője a Halászcárdának. Mivel az éttermet máig nem adták el neki, ez a régi jogi viszony ma példa nélküli.

A gyerekkora óta a vendéglátásban dolgozó Nagyot nemcsak számtalan díjjal, elismeréssel és kitüntetéssel jutalmazták pályafutása során, de a mai napig számos protokoll rendezvényt vezet le országszerte. A csárdát sikerrel kormányozta át a rendszerváltás időszakán, az üzleti és vendéglátóipar változásaira jó érzékkel reagált, s az étterem ma, ha néhány kompromisszum megkötése árán is, de működik.

„Kezdetben nem szerepelt más az étlapon, mint halászlé, rántott ponty, kecsge pörkölt” – emlékszik vissza az első évek kínálatára Nagy Tibor. „Egy nap annyit felszolgáltunk ezekből, mint most egy héten. De ma már a belsőséget sem lehet eladni.”

Rózsa József 33 éve üzletvezető-helyettese az öreg, patinás étteremnek. A csárda jellegét inkább csak névleg őrizik, a belső tér

éttermi berendezésű, néhány halászati kellék, mohácsi busó maszk díszíti a falakat. De az asztalokra azért mindig kerül friss virág.

„A halászcásárda az ételekben van benn” – magyarázza Rózsa József. „Ha visszajön egy vendégünk öt, tíz vagy húsz év után, nosztalgizhat az ételekkel, a régi ízekkel, mert a halászlé és a halpörkölt is ugyanolyanra van főzve, még az eredeti recept alapján. Ugyanúgy szól a tambura muzsika, csak a nagypapák helyett már az unokáik zenélnak a hangszereken.”



Bár a konyhára kerülő halak nagyobb részét a néhány méterre lévő Dunából fogja ki a négy-öt, östermelői igazolvánnyal horgászó halász, az étteremnek az elmúlt években bővíteni kellett az étlapját. Míg más országokban akár erre az adottságra, vagy néhány tradicionális fogásra fel lehet építeni egy jól menő vállalkozást, itt kénytelenek voltak hagyományos ételeket, tengeri halakat is felvenni a kínálatba. Mint Rózsa megjegyezte, „még régen minden mohácsi rendszeresen megfordult itt, addig mára a város már nem tudja eltartani a halászcárdát”. Kevesebb vendég kerül ki a helyi lakosság közül, és pusztán a dunai halakkal egyszerűen nem maradnának fenn.

Nagy Tibor ahogy régen, úgy ma is mindennap fél nyolckor már az étteremben van, de előtte ő „nyitja a piacot”. Öltöny, nyakendő és fehér ing. Késérősen jegyzi csak meg, hogy „ma már inkább nosztalgizni lehet, semmi nem olyan fényes, mint amilyen volt”. Pályájáról és a halászcásárda történetéről hét vastkos és súlyos album tanúskodik, teleragasztva fényképekkel, meghívókkal, levelekkel és oklevelekkel. Ahogy belelapoz az ember, az oldalakról szó szerint feltárul a történelem. Az elmúlt negyven év köztársasági elnökei, miniszterei és miniszterelnökei, püspökei és bíborosai, sportlegendái, hercegei köszöntenek vissza befogadhatatlan mennyiségben. Olybá tűnik, szinte az egész ország evett már Nagy Tiborék asztalánál. >>>

Tavaszi Takler sikerek

Bár a szekszárdi Takler Pince a nyárra is kínál könnyed, üdítően friss borokat, most mégis – a nemrégiben elért hazai és nemzetközi szinten elért sikereik miatt – a prémium vörösboraikat ajánljuk figyelmükbe. A 2006-os évről mindig is tudható volt, hogy be fogja váltani a hozzá fűzött reményeket, hát íme az eredmények. Az egyik legrangosabb nemzetközi borversenynek számító bordeaux-i Citadelles du Vin-ről a **Regnum Cuvée 2006** trophée citadelles, azaz aranyéremmel, a **Bartina Cuvée 2006** pedig trophée excellence, azaz ezüstéremmel tért haza. Idén tavasszal e két bor a párizsi Vinalies-ről is ezüstérmetek hozott, több magyar vörösborral egyetemben.

A hazánk borai iránt az utóbbi időben a nemzetközi érdeklődés is egyre figyelemreméltóbb. Nemrégiben a Cambridge-i Egyetemhez tartozó Downing College-ban közösen mutatkozott be boraival Gere Andrea, Légl Ottó, Tiffán Ede és Takler András. A visszajelzések alapján a bemutatott borok itt is óriási sikert arattak, a Takler borok közül a **Syrah Reserve 2007**-es évjárata kapta a legnagyobb tetszési indexet a professzorokból, üzletemberekből és borbeszerzőkből álló közönségtől. A közel-múltban a pincészet vendége volt a francia Olivier Poussier, akit 2000-ben a világ legjobb sommeliér-jének választottak a kanadai világversenyen. Igen elismerően nyilatkozott a hordóból kóstolt 2009-es tételekről, valamint az ősszel debütáló 2007-es prémium borokról is, de mint fajtát és egyedi karaktert, a Kékfrankost emelte ki, amely szerinte francia szájízzel kóstolva a magyar borokat a világ legjobbjaihoz sorába emelheti, eleganciája, gazdag, kifinomult jegyei miatt.

Májusban nem csak az eső ér aranyat, hanem a jó bor is. A hónap végén hirdették ki a Pannon Borrégió TOP 25 seregszemle eredményeit, ahol a legjobbak közé került a már legendás **Noir Gold 2006**. És ha már kékfrankos, akkor nem szabad elfelejteni, hogy az ugyanebből az évjáratból származó **Kékfrankos Reserve** pedig a Szekszárdon rendezett a VI. Nemzetközi Kékfrankos Borversenyen lett különdíjas a legmagasabb pontszámmal. Ugyanitt a 2007-es évjáratú **Kékfrankos Reserve** is aranyérmet kapott az igen szigorú zsűritől, amely mindössze 11 tételt minősített aranyéremre a 127 benevezett kékfrankos közül.

A számtalan külföldi úton Magyarországot, az éttermet és Mohácsot képviselő üzletvezető ma is magas minőséget követel meg a halászcárdában. A halpörkölt frissen, 50 percen keresztül készül a konyhán, a halászlé személyre van szabva, s nem utolsósorban véletlenül sem bajai, mert „a házi tésztát nem beleszórjuk, hanem külön szolgáljuk fel.”

A szakma szeretetének és tudományának átadása mellett éppúgy, mint a mohácsi borok népszerűsítésével sokat foglalkozó csapat életformája lett a halászcárda. Miközben Rózsa József az autóhoz kísér minket, akkor érezzük, hogy a törekeny egyensúly, a pillanat varázsa teszi az éttermet azzá, ami. Mellettünk fővárosi csoport lép be az ajtón, a mohácsi halászcárdát keresik, látogatónak érkeztek a városba. A nagypapa kötötte a lelkükre, aki bő húsz éve járt erre utoljára, hogy ha ide látogatnak, a halászcárdában feltétlen enniük kell. Mintha Nepomuki Szent János, aki nek a szobra a bejárat előtt áll, nemcsak a halászok és a „vízen járó emberek”, de a halászcárda védőszentje is lenne.

Halásztanya az út mellett

A régi családi parasztházat Bodri Tibor testvéreivel, a borász Bodri Istvánnal közösen alakította át étteremmé Szekszárdon két és fél éve. Mivel a városban az igények ellenére akkor nem volt étterem hasonló profillal, a tulajdonos a tematikus Bodri Halásztanyával hiánypótló vállalkozást indított útjára. A vendégek pedig hálával fogadták a kifejezetten halételekkel szolgáló éttermet. A szélesebb közönség érdekében néhány hagyományos fogást is étlapján tartó Halásztanyában ugyanakkor nem erőltetik a csárda hangulatot. Néhány halász eszköz, a régi parasztház korhű felújítása, és két rendszeresen használt búbos kemencén túl Bodri Tibor szerint náluk is inkább az ételekben jelenik meg a csárdahangulat. „Régi családi receptből készül a halászlé, melynek több változatát kóstolva választottuk ki a legjobbat” – magyarázza Bodri. „Bajai típusú, tésztával szolgáljuk fel. Ügyelünk arra is, hogy a halételek a hagyományokat idézzék fel, a békacombtól kezdve sok tradicionális halétellel dolgozunk.” Az ételek mellé a testvére, Bodri István borait kínáló tulajdonos szerint egy halászcárdának mindig lesz egy nyitott és hálás vendégköre.



TAKLER
S z e k s z á r d
H U N G A R Y

Füstölt kolbászos mártogatós



Hozzávalók két személyre:

- 20 dkg házi füstölt kolbász vagy szalámi
- 2 fej közepes vörshagyma (20 dkg)
- 1 doboz aprított konzerv paradicsom (20 dkg)
- 1 gerezd fokhagyma
- 1 evőkanál sertésszír
- 1 dl száraz fehérbor
- só, bors

Elkészítés:

A megolvasztott zsíron lassú tűzön pirítsuk meg a felszeletelt hagymát. Ízlés szerint lehet egészen apróra is vágni, de én nem bánom, ha a kész ételben nagyobb, kicsit roppanós szálak is maradnak, ezért csak félbevágom, majd cikkekre szeletem. A piritás közben egyszer-egyszer öntsünk a hagyma alá egy kis vizet, mert így jobban puhul és párolódik. Amikor már kissé megbarnult, dobjuk rá az apróra vágott fokhagymát, majd egy rövid piritás után öntsük rá a fehérbort is. Keverjük jól össze, és már mehet is hozzá a paradicsom. Valamikor régen persze nem egy konzervet emeltek le a polcra, hanem házilág eltett paradicsomlevet használtak, így akinek van ilyesmi az éléskamrájában, az nyugodtan vegye elő. A szószalapba természetesen kerülhet némi apróra vágott friss

paradicsom is. A jó minőségű konzervnek viszont finom, sűrű leve van, ami jót tesz a készülő mártásnak. Ha több paradicsomot teszünk bele, akkor kicsit olaszosabb lesz az összhatás – mint ebben a receptben –, de ha a kolbász dominál, akkor közelebb járunk a sváb hagyományokhoz, és kicsit nehezebb, zsírosabb ételt kapunk.

Lassú tűzön gyöngyöztessük tovább, és tegyük bele a füstölt kolbászt. Próbáljunk hozzájutni valami házi készítésű húsfűszerkeverékhez, mert akkor lesz az igazi. Ha vékonyabb, akkor vágjuk tíz centis darabokra, ha vastagabb, akkor inkább a rövidebb szeletek mutatnak jól. Szalámiból elég, ha egy-másfél centis karikákat kanyarítunk. Egy fél órát főzzük lassú tűzön, közben kevergessük meg néha, várjuk meg, amíg a mártás besűrűsödik. Ha ez túl hamar megtörténne, akkor lazítsuk egy kis vízzel. Amikor elkészült az étel, vegyünk ki egy bő merőkanállal a paradicsomos szószból, és passzírozzuk át, vagy akár turmixoljuk le. Ez azért jó, mert a darabos mártás és a füstölt kolbász mellé kerülhet a tányérra egy kanálnyi igazán krémes püré is, ami változatosabbá, izgalmasabbá teszi az ételt. Tálaljuk melegen, friss kenyérrel, esetleg piritóssal.

További sváb receptek: pekeskifli.blog.hu

A füstölt házi kolbászt nem csak hidegen fogyasztották előszeretettel a sváb konyhán, de gyakran használták különféle meleg fogások elkészítéséhez is. Nem csoda, hiszen egy darabka jól elkészített kolbászban a gondos gazda egy évi munkája köszön vissza, és a füstös íz kiváló zamatot ad az ételeknek.

A Wursttunke, illetve Bratwursttunke lényege, hogy a kolbász a mellé készülő szósz alapanyagaival együtt fő meg, miközben szép lassan átadja az ízét és illatát a hozzávalóknak. Nagyszüleimnél például nem múlt el szenteste úgy, hogy ne került volna az asztalra egy tál kolbászos mártogatós. Több változata is van, a savanykástól az édeskéig, itt most egy paradicsomos verzió következik.



CSAK
IGAZI
MAI
SLÁGER
MEGY

PÉCS

90.6




NYÁR A TÁNYÉRON

Nyáron, a nagy hőségben – már ha a májusi esőket az követi majd – egyszerűen elkészíthető, hűsítő finomságokra vágyunk. Nem ördögösség tehát kísérletezni az eperrel, a málnával, a dinnyével vagy éppen a lédús, édes paradicsommal. Hogy olvasóink ne legyenek teljesen tanácstalanok, S. Pápa Petra kilenc abszolút nyári receptet válogatott össze.

EPER SONKAKÖPENYBEN

Az eper, a sonka és a balsamecet fenséges triója. Aki még nem próbálta volna, itt az ideje!

Hozzávalók négy fő részére:

12 közepes szem eper
6 hajszálvékony szelet prosciutto
frissen őrölt fekete bors
pár csepp valódi balsamecet



Elkészítés:

Az epreket, a csumájukat rajtuk hagyva, megmossuk. Leaszárítjuk. A sonkaszeleteket keresztben kettévágjuk. Az epreket körbetekerjük a fél szelet sonkákkal. Tányérokra rendezzük. Meghintjük frissen őrölt fekete borssal. Balsamecettel csepegtetjük. Nincs más hátra, mint hogy élvezzük az ízek találkozását.

GÖRÖGDINNYE FETÁVAL

Izgalmas sajt-gyümölcs kombináció, amit tovább lehet még fokozni: fekete olajbogyóval, olívaolajjal és szárított chilivel. Tökéletes nyári előétel.

Hozzávalók négy fő részére:

20 dkg görögdinnyehús
7,5 dkg feta sajt
pár csepp frissen facsart citromlé
frissen őrölt fekete bors
16 db kisebb bazsalikomlevél



Elkészítés:

A hideg dinnyét kimagozzuk és egyenlő, falatnyi kockákra vágjuk. A feta sajtot valamivel kisebb darabokra vágjuk. Mindegyik dinnyekocka tetejére egy sajtot ültetünk, erre jön a bazsalikomlevél és fopiszkálót vagy kis tűskét szúrunk a közepükbe. Kevés borssal hintjük és csepegtetünk rá egy kis citromlevet.

MÁLNÁS LIMONÁDÉ

Arra az esetre, ha már unnáknak a klasszikus limonádét.

Hozzávalók nyolc fő részére:

30 dkg málna
15 dkg nádcukor
1 citrom
2,5 dl víz

Elkészítés:

A málnát a cukorral, a felkockázott citromhússal és a vízzel, kevergetve felforraljuk. Félretesszük hűlni. Finom lyukú szűrőn átszűrjük. Poharakba öntünk a málnás cukorszirupból, ízlés szerint felöntjük szénsavas-, vagy mentes vízzel, jégkockákat teszünk bele, és már szürcsölhetjük is a frissítő italt.



ŐSZIBARACKOS JEGES TEA

Valódi jeges tea, valódi őszibarack ízzel.

Hozzávalók három fő részére:

1 fekete tea filter
3 dl víz
2 közepes méretű őszibarack
1/2 citrom leve
2–3 ek méz
jégkocka



Elkészítés:

A teafiltert 3 dl forró vízben kiáztatjuk. A főzetet lehűtjük. Az őszibarackok héját lehúzzuk, kimagozzuk, turmixba tesszük, ráfacsarjuk a citrom levét. Mixeljük. Hozzáadjuk a mézet és a teát. Újra mixeljük. Ha tudja a turmixunk, akkor a jeget is beletehetjük. Ha nem elég erősek a turmix kései a jégkockához, akkor (konyharuhába téve, hűsítővel) tört jeget készítünk, és ezt tesszük a teába.

KARDAMOMOS SÁRGADINNYELEVES

A nyár egyben a hideg gyümölcslevesek beköszöntét is jelenti a konyhákba. Íme, egy a sok közül.

Hozzávalók két fő részére:

70 dkg-os sárgadinnye
2,5 dl víz
2 ek natúr joghurt
1 egész kardamom magjai, frissen összetörve
1 ek méz

Elkészítés:

A sárgadinnyét félbevágjuk, a magját kikanalazzuk. Mindkét felét gerezderekre vágjuk és a cikkelyekről a héjat eltávolítjuk. A gyümölcshúst felkockázzuk. A dinnyét kis lábasba tesszük, felengedjük vízzel, hozzáadjuk a frissen tört kardamomot és felforraljuk. Botmixerrel vagy turmixgépben pépesítjük, hozzákeverjük a joghurtot és a mézet, újra felforraljuk és kész is. Jól lehűtve tálaljuk.





MÁLNA FAGYLALT

Fagylaltgépet birtokló fagyí-imádóknak.

Hozzávalók nyolc fő részére:

30 dkg málna
25 dkg kristálycukor
1 lime leve
2 tojás
5 dl habtejszín
2,5 dl tej

Elkészítés:

A málnát tálba tesszük, ráöntünk 150 g cukrot, rálocsoljuk a lime levét, összekeverjük és lefedve hűtőbe tesszük két órára. Félóránként kivesszük és átkeverjük. A két óra leteltével egy másik tálban a tojásokat habosra keverjük, hozzáadjuk a maradék cukrot, beleöntjük a tejszínt, a tejet és végül a málnát. A többit a fagyigépre bízuk: beleöntjük a masszát és várjuk, hogy elvégezze dolgát.

SÁRGABARACKOS PITE

Mert sárgabarackból nem csak lekvár készülhet! Aki nem hiszi, járjon utána! Nem fogja megbánni...

Hozzávalók hat fő részére:

60 dkg sárgabarack
15 dkg nádcukor
15 dkg puha vaj
3 tojás
20 dkg liszt
1 tk őrölt fahéj
1 cs sütőpor
tetejére
1 ek porcukor
1 tk őrölt fahéj

Elkészítés:

Robotgéppen a vajat a cukorral habosra keverjük. Egyenként hozzáadjuk a tojás sárgákat. Kisebb részletekben belekeverjük a fahéjjal és a sütőporral összeszitált lisztet. Óvatosan hozzáforgatjuk a fehérjék felvert kemény habját. Kivajazott-lisztezett, kisebb tepsibe simítjuk a tésztát. A sárgabarackokat forrásban lévő vízbe dobjuk egy-két percre, leszűrjük, és könnyedén lehúzzuk a héjukat. A barackokat félbevágjuk, kimagozzuk és a magházukkal lefe-

lé betakarjuk a tésztát a gyümölcscsel. Fahéjas porcukorral hintjük a tetejét és légkeverésen 180 fokra előmelegített sütőben kb 30 perc alatt megsütjük (tűpróba!). A tepsiben hagyjuk kihűlni. Kockákra vágva tálaljuk. (Haszában, sorokban rakosgattuk a süti tetejére a barackokat, pont úgy lehet szeletelni, hogy egy kockára egy fél barack jut).

NAPON SZÁRÍTOTT PARADICSOM

Érdemes nyáron egy-két kis üveg szárított paradicsomot készíteni otthon. Egyrészt a boltban horror áron adják, másrészt a házi készítésű csemegéknek mindig finomabb íze van. Nagyobb mennyiség szerintem nem kell belőle egy háztartásba, hisz a szárított paradicsom leginkább fűszerként funkcionál, koncentrált íze miatt. Igaz ez a házilag aszalt paradicsomra is: olyan ízbombát kapunk a szárítás végére, hogy húha. Fedeles üvegbe téve, olajjal felöntve sokáig eláll. Hűtőben tároljuk.

Hozzávalók:

1,5 kg érett, de még feszes paradicsom
2–3 ek durva szemű tengeri só

Elkészítés:

A paradicsomokat megmossuk, leszárítjuk. Kocsányukat eltávolítjuk, félbevágjuk, csumájukat ék alakban kimetszük. A magokat kiskanállal kikaparjuk. *(Célszerű egy tál felett végezni ezt a műveletet, ugyanis ha a végén a magos részt átszűrjük, egy finom paradicsomlevet nyerünk, amit ha behűtünk, szóunk-borsozunk, üdítű nyári italt nyerünk.)* Sütőpapírral bélelt tepsire sorakoztatjuk a paradicsomokat – vágott felükkel felfelé. Durva szemű tengeri sóval hintjük. Vékony muszlinruhával letakarjuk. Kiteszük a napra, lehetőleg olyan helyre, ahol egész nap érik a napsugarak. (Nálunk a háztetőnk lapos, előtető részén sütkéreztek.) Éjszakára bevisszük. A kánikula mértékétől függően kb. 2–3 nap alatt szépen megszáradnak a paradicsomok.



AJVÁR HÁZILAG

Indul a grillszezon. Dobjuk fel a faszén felett készített hússokat egy kis házi készítésű paprikakrémmel! Az ajvárna is igaz: ahány ház, annyiféle készítési mód. Létezik padlizsános változata, olyan is, amibe a hagymák dinsztelve kerülnek, és van, ahol citrom helyett ecetet adnak hozzá, és folytathatnák a sort.



Hozzávalók hat fő részére:

4 db piros hússú kaliforniai paprika
2 közepes fej vöröshagyma
3 gerezd fokhagyma
1/2 citrom leve
0,5–0,75 dl olívaolaj
só
frissen őrölt fekete bors

Elkészítés:

A paprikákat előkészítjük: 220 fokon megsütjük (kb. 25–30 perc alatt, többször megforgatva). Zacsókba tesszük 10 percre, utána könnyedén eltávolítjuk a héját. A magházát, magokat és ereket úgyszintén. Turmixban pépesítjük. A fokhagymát és a vöröshagymát finomra vágjuk, hozzáadjuk a sütpaprika krémhez. Sózzuk-borsozzuk. Citromlevet facsarunk bele. Belesurgatjuk az olívaolajat és kész.

TOVÁBBI NYÁRI RECEPTEK:
WWW.NOSALTY.HU

Medve, hagyma, eredmény

Nem volt könnyű dolga a szerkesztőségnek az idei medvehagymás receptversenyünk bírálatán (kezdjük így rögvess egy közhellyel), mert beérkezett több tucat pályamű, melyek közül először kiválasztottunk tizenkettőt. Innen nehezebb volt a játék, mivel a hatagú, szigorú zsűri 4 receptet talált győztesnek. Még egy kör távpontozás után végül hét recept maradt versenyben: űk lettek a 2010-es Pécsi Borozó Medvehagyma Receptverseny győztesei.

Első helyezett:

Medvehagymába göngyölt gombás szűzermék sáfrányos kukoricakásával és hajdínával

A recept beküldője: Flat-cat (flat-cat.hu)

A díja 6 palack bor a Pannon Borrégió szekszárdi, villányi, pécsi és tolnai borvidékeiről. Ezenkívül egy éves Pécsi Borozó előfizetés és klubkártya (ami további egy palack bort is jelent).

Második helyezett:

Medvehagymás óriáskagylók

A recept beküldője: Mandy

(kellegyerecept.blogspot.com)

A díja 4 palackos borválogatás a Pannon Borrégió szekszárdi, villányi, pécsi és tolnai borvidékeiről.

Harmadik helyezett:

Medvehagymás rizottó

A recept beküldője: Votisky András

Földimogyorós medvehagymaleves, fűstölt lazaccal töltött mini profiterole-val

A recept beküldője: Selectfood
(selectfood.blogspot.com)

Medvehagymás gőzlemez

A recept beküldője: Urban Kitchen
(urban-kitchen.blogspot.com)

A díjuk 2–2 palack bor a Pannon Borrégió borvidékeiről.

KÜLÖNDÍJASAINK

Édesség kategóriában:

Medvehagymás édesség, karamellizált gránátalma ágyon

A recept beküldője: Gravd Lax (gravdax.blogspot.com)

A díja 1 palack édes pécsi cifrandi.

Főzelék kategóriában: Medvehagymás kölesfasírt cukkini fűzeléssel

A recept beküldője: Rita konyhája (ritakonyhaja.hu)

A díja 1 palack száraz pécsi cifrandi.

Valamennyi receptet beküldő pályázónak köszönjük a gyűjtést, főzést, medvehagyma iránti elkötelezettséget. Jövőre ismét meghirdetjük a receptpályázatot, addig is lehet gyűjteni és kísérletezni tovább! És persze tesztelni a nyerteseket.

Medvehagymába göngyölt gombás szűzermék sáfrányos kukoricakásával és hajdínával

Hozzávalók négy fő részére:

2 kis szűzpecsenye (60–65 dkg)
kb 45–50 nagyobb medvehagyma levél
40 dkg csiperke
4 dkg fűstölt szalonna
só, bors (frissen őrölt fekete)
konyhai spárga

a kukoricakáshoz:

1 dl kukoricadara (apró szemcséjű, finomabbra darált)
2,5 dl víz
1 nagy csipet sáfrány
3 dkg vaj
só

a hajdínához:

1 dl hajdina
2,5 dl víz
só

Elkészítés:

A gombát megtisztítjuk, majd nagyon apróra, 2–3 mm-es kockákra vágjuk (ezt a részt lehet késes robotgépre is bízni, de nekem most volt időm pepecselni vele).

A húsról levagdossuk a hátyákat, megtisztítjuk, majd 2 ujjnyi (kb 3 cm) érmékre vágjuk, kézzel(!) kicsit elegyengetjük, megnyomkodjuk a tetejüket, hogy szépen egyenletesen szétterüljenek. A keskeny végeit már nem szelektként használjuk fel, hanem késsel kétszer-háromszor átvagdossuk, darált hús finomságúra (jöhet a késes robotgép ismét, bár a hús állaga késsel vagdosva ehhez az ételhez jobban illik). A szalonnát apró, 3 mm kockákra vágjuk.

A medvehagyma szárait lecsipkedjük, megmossuk, majd alaposan lecsepegtetjük. A leszárított leveleket egy nagyobb deszkán vagy pulton elrendezzük, három-három levelet teszünk egymásra, csillag alakban, úgy hogy a fényes oldaluk felé nézzen.

A szalonnából kiolvasztjuk mérsékelt láng felett a zsírt, ropogósra sütjük, majd a zsír 2/3 részét átöntjük egy másik serpenyőbe, amiben a húst fogjuk sütni. A szalonnapörök mellé dobjuk a gombát és a vagdalt húst, majd erősebb lángon addig sütjük, amíg a gomba és hús elveszti a nedvességtartalmát



és kissé megpirul. Végül sózzuk, borsozzuk ízlés szerint.

Közben felhevítjük a zsiradékot a másik serpenyőben, és szűzermék mindkét oldalát 2–2 percig elősütjük, sütés közben sózzuk a húsokat.

Az elősütött húsokat a medvehagyma csillagok közébe helyezzük, mindegyikre kerül 1–1 evőkanálnyi gombás pép, majd a leveleket ráhajtogatjuk a gombás húrra és konyhai spárgával rögzítjük a csomagot. A medvehagymás csomagokat kevés lobogó víz felé állított párolóbetétre tesszük, és fedő alatt 15 percig gőzöljük. (En ehhez egy párolóbetétet tettem egy nagyobb serpenyőre, arra egy kerek nokedliszagatót, és az egészet lefedtem a serpenyő tetejével. De a bambusz párolóbetét is megfelel.)

A hajdínát felöntjük 2,5 dl vízzel, hozzáöntjük a hús sütésénél visszamaradt húsleves, zsiradékot, és ha marad egy kevés gombapép, az is a főzővízbe kerül. Fedő nélkül addig főzzük, amíg a hajdina megpuhul és magába szívja az összes folyadékot.

A polentához a kukoricadarát beleszórjuk 2,5 dl forró vízbe, a sáfránnyal együtt, és addig főzzük gyakran kevergetve, amíg a dara megpuhul és felszívja az összes nedvességet. Végül hozzákeverjük a vajat is. Ezt én mélyebb tálakba öntöttem, amíg kicsit megdermedt, így szép formája lett.

Tálalásnál levágjuk a zsinégeket a batyukról, majd tányóra szedjük néhány kanálka hajdínával és 1–1 polenta halommal.

Megjegyzés: én a köreteket akkor kezdtem el főzni, mielőtt nekiálltam a gomba és hús sütésének, majd melegen tartottam tálalásig, így egészen jól sikerült az időzítés.

Egyébként nem olyan hosszadalmas étel, mint amilyennek hangzik, ha mindent időben előkészítünk, akkor vagdosással, sütéssel-főzéssel együtt is megvan bőven egy órán belül.

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



– 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 PB Wine Guide 2010 elnevezésű angol borkalauzt a Pannon Borrégió jobb megismeréséhez;

– ha 2010. szeptember 10-ig előfizet lapunkra **Pálos Miklós – Borműhely 2009-es Campus** vörös, vagy rozé borát kapja ajándékba.

– 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 **5000** forint.

Az Adria, a tenger

Borbédekkerünk első fele a magyar turisták egyik legnépszerűbb tengerpartjáról, az Adriáról szól. Pontosabban az Adria partján található, kihagyhatatlan boros célpontokról. Mert azért azt valljuk be, hogy egy vagy több hétig csak a napsütés kevés, a távoli partokon éppúgy mint a hazai vizek mentén nem mindig tudjuk eltalálni, hol ehetünk jókat, hol ihatunk jókat. Adunk pár tippet.

Matosevic Pincészet, Isztria

Kruncici falu a Lim-öböl végétől alig két kilométerre található. Itt borászkodik Ivica Matošević, aki a Vinistra, azaz az isztriai borászok egyesületének elnöke. A kétezres évek elején épült pincészete már modern technikával ellátott, elsősorban az olasz mintákat követő, hiszen ott doktorált le szőlészet-borászatból. Matošević 1998-ban kezdett el bort készíteni, viszont az azóta eltelt

évek során jelentős hazai és nemzetközi sikereket könyvelhetett el, mind a kedvenc isztriai fajtával, a malvazijával, mind a másik fehérborral, a chardonnay-vel. A malvazija nagyon akácos fajta, illata akácvirág, sárga gyümölcsök virágának illata, íze akácméz és szárított sárga gyümölcsök íze. A színében sokszor megfigyelhetünk zöldes csillogást, de a szalmasárga szín a domináns. A barrikolt változat egy kicsit kevésbé lehűtve, olyan 14–15 fokon mutatja meg legszebb vonásait. A pincészet felett apartmanokat is kialakított a borász-tulajdonos, akinek mintegy 10 hektáros birtokán a fehérek közül a chardonnay és a malvazija mellett pinot blanc, a vörösek közül az autochton teran és borgonja, valamint merlot és gamay terem. www.matosevic.com



Boškinac Borhotel, Pag-sziget

A Pag-sziget elsősorban a buli-turizmusról híres, a magyar fiatalok is tömegesen érkeznek nyaranta Novalja település diszkóstrandjára, a Zrce-strandra. Gasztroturistáknak azonban szívesebben ajánljuk a pagi sajtokat, amelyek tehén- és kecsketejből egyaránt készülnek, az itt érlelt trappista is hihetetlenül ízgazdag sajt. Ha a sajtok mellett a helyi gasztronómia és a helyi borok is érdekelnek bennünket, akkor viszont a Boškinac pincészetet ajánljuk, ami egyben étterem és hotel is. A családi hotelbe (mindössze 8 szobával és 3 apartmannel rendelkeznek) érkezők választhatnak akár hétvégi gasztro-ikon csomagot is, ahol a vacsorák során helyi étkeket szolgálnak fel, sajtkészítőkhoz látogathatunk el, olajligetekben sétálhatunk és az olívaolaj készítésével ismerkedhetünk meg, és persze nem utolsósorban a pincészet borait is megkóstolhatjuk. A nemzetközi fajták mellett a helyi fajta, a gegic újjáélesztése, megreformálása is a céljuk, www.boskinac.com

Bibich Pincészet, Dalmácia

A Krka-vízesésektől nem messze, Skradinban található a Bibich pincészet. A múlt nyáron a zadari óvárosban sétálgatva figyeltünk fel a Bibich márkanévet viselő vinotékára. A boltos ajánlásával vásároltunk néhány bort. Egy testvérpárt. No nem a fajták, sokkal inkább a felismerhető stílus okán testvérek. Riserva 5 és Riserva 6. A palackon csak annyi: R5 és R6. Fehér és vörös. Három-három fajtából álló házasítások, 2007-ből. A fehérben debit, marastina és pinot sivi (azaz szürkebarát). Alma és birsalma, gyengéd fűszernövényes illatok, vaníliával. A 12 hónapos barrique érlelés nem nyomja el a gyümölcsösséget, frissességet. Tartalmas, vastag, de mégis könnyeden elegáns bor. A vörös testvérben csak helyi erők dübörögnek, babic, plavina és lasina. Illatában csupa meggy és rozsmaring és babér, némi dohány, no meg levendula, amit csokoládé egészít ki a zamatában, pici vanília, szegfűszeg és sok gyümölcs. Déli bor létére egész korrekt a savérzet.

www.vinabibich.com

A Balaton, a Riviéra

Tisztességes nyár nem múlhat el anélkül, hogy ne látogatna el az ember a Magyar Tengerhez. Ha felkészületlenül érkezünk a Balatonra, még mindig könnyen futhatunk bele lehúzó éttermekbe és minőségiként eladott félédes lőrékbe. Azért sokat javult a helyzet az elmúlt évtizedben, és némi információgyűjtés után igazi boros és gasztronómiai élményeket élhetünk át a nagy tó körül. Borbédekkerünk második felében a Pannon Borrégióhoz kötődő földrajzi rokonság okán a déli partra fókuszáltunk.



Bujdosó Szőlőbirtok, Balatonszemes

A Dél-Balaton Borút egyik állomása a hosszú múltra visszatekintő Bujdosó Pince. A 80 hektáron gazdálkodó többgenerációs borászcsalád hosszú kutatások alapján alakította ki az ültetvényeket a legjobb területeken. Olyan egyedi borokat készítenek, melyek magukban hordozzák a déli part borainak stílusjegyeit. A Pannon Borrégió TOP 25 borversenyén 2008-ban Szürkebarát 2007 borukkal, tavaly pedig Aranyhíd Tramini 2007 és Ibituba Cabernet Sauvignon 2006 boraikkal érdemelték ki a legjobbaknak járó elismerést. Borétermükben, melyet az egykor Hunyadi-birtokhoz tartozó, barokk korban fennmaradt pincében alakítottak ki, egész évben várják a látogatókat a térséghez kötődő gasztronómiai kínálatukkal. www.bujdoso.com

Konyári Pincészet, Balatonlelle

A hagyományokat és tradíciót ötvözi a modern technológiával és gondolkodással a Konyári Pincészet. A 30 hektár saját szőlőt művelő, évi 200 ezer palackot készítő borászatban egyszerre jelenik meg múlt és jövő. A Kishegyen található, 1757-ben épült téglalotázatos pincéjükben érlelik tölgyfahordókban boraikat, míg az új feldolgozóban a legmodernebb eljárásokkal készülnek a zamatos és friss boraik. A környék különleges dűlőadottságait kihasználva

termesztenek cabernet franc-t és sauvignon-t, syrah-t és malbec-et. A nemzetközi fajták mellett foglalkoznak régi magyar fajtákkal is, csóka szőlő, csomorika és gohér is terem az ültetvényeken, de készítenek bort kékfrankosból, olaszrizlingből, hárslevelűből vagy éppen furmintból. Konyári János 2008-ban lett az Év Borásza cím birtokosa, míg fiát, Dánielt idén januárban választották meg az Év Fial Borászának. www.konyari.hu

Kistücsök Étterem, Balatonszemes

„Egyszerűen sohasem lehet tőlünk túl messze (nemhogy száz kilométerről), és ha már a Balaton parton járunk, kötelező zárandokhely” – írta nemrég a Kistücsökről a Pécsi Borozó két étteremkritikusa, W. Hollósi és Andor. A Csapody Balázs vezette, Balatonszemes szívében, a 7-es főút mellett álló étterem igazi gasztroszentélyé nőtte ki magát az utóbbi években. Kódex méretű borlapja elsősorban Balaton és Pannon Borrégiós borokat, konyhája pedig főként a helyi, környékbeli ízeket és ételeket kínál. Az ételek magas minőségű alapanyagokból készülnek, a Balatontól a mezőkön át a Somogyi erdőig használják ki lehetőségeiket. Az ételekben egyszerre jelenik meg a tradíció, kreativitás és modern konyhai eljárások. Nyáron okvetlen foglaljunk asztalt. www.kistucsok.hu

„Orfű Kincsei” Gasztronómiai Nap június 13-án az orfűi Kemencés Udvarban. „Vadat és halat, s mi jó falat”, mézet, birkát lehet kóstolni. Kínálat: 30/997-6462

Sétatér Fesztivál Pécsen a Sétatérén és a Barbakán várakokban június 12–20. között. Koncertek és kulturális programok, borászok és gasztrósok kitelepülésével. Padfoglalás: 72/510-644



Pannon Borrégió TOP 25 borkóstolóik idén is. 2010 legjobb dél-pannon borai egy helyen egy időben. Június 18-án és 19-én 15 órától, új hagyományt teremtve két napon át a Cella Septichora-ban Pécsen (sajt és csokoládé kóstolóval egybekötve), június 25-én pedig Budapesten az Ybl Palotában, szintén 15 órától 20 óráig.

Jegyfoglalás:
info@pecsiborozo.hu

Kuruc kori ételek főzőversenyére nevezhet be minden vállalkozó kedvű június 19-én Siklóson a Vár Vinotéka udvarán. Felszerelésről, a zsűri számára egy adag ételről minden csapatnak magának kell gondoskodnia. Jelentkezés: 30/531-3306

Június 25–27. között rendezik meg Szekszárdon, a Béla király téren a város védőszentjének hagyományos ünnepét, a **Szent László Napokat**. Vásári és középkori vigadalom, sok étellel és borral. 74/315-198

Főzőverseny és utcabál június 27-én Kistótfaluban a falunapon. További információ: www.kistotfalu.hu

Július 9-én nyit Siklóson a **Thermal Spa Siklós** fürdőkomplexum. Élmeny és relaxmedencék, sportpálya, wellness. Törökfürdő.

Orfűn július 10–11. között tartják a **Kemencés Napokat**. Kemencében sült ételek nagy választéka. Sütőlapát: 72/498-283

Ha péntek, akkor Villány: ezen a nyáron is kéthetente a borvidék szívében. Új helyszínen, a Baross Gábor utcán, Róthéktól a Diófás Vendéglőig. Június 18-án a koncertek mellett Gere Tamás és Zsolt Pincészete, illetve a Haraszi Pince települ ki, a pincesoron egységáron vásárolható étel a villányi pincepörkölt lesz. Július 30-án borrendi avatás és utcabál, kitelepül a Tiffán Imre és Fia Pincészet, és az Agancsos Pince is. A napi ajánlat a töltött káposzta lesz, ahogy nagyanyáink szerették. Augusztus 20-án kemenceavatás és koncertek, kitelepül a Bock Pince, a Malatinszky Kúria és a Sauska Pincészet. A napi menü babgulyás újkenyérrel. Bővebben: www.vorosborfesztival.hu

Két hétvégén is várják a vendégeket a 2010-es **Tenkesalja Fesztivál**ra. Először július 23–25-e között találkoznak fúvószenekarok, amit Drávaszerdahelyen **Nemzetközi Folklor Fesztivál** követ. Tátrai–Szűcs koncert, és cseh est Harkányban. Július 30-a és augusztus 1-e között horvát est, Beremenden strandfeszt. Harkányban musical esttel zárulnak a pezsgő hétvégék.

Megint Orfűn, a Kemencés Udvarban mutatkozik be július 24-én a **Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség** a magyar konyha kuriózumaival. Bővebben: 72/498-283

Világ fiataljai egyesülnek július 27-én Palkonyán, július 24-től augusztus 1-ig Pécsen a **14. Pécsi Nemzetközi Kultúrhet**en, az ICWiP-en. A palkonyai napon nyitott pincék finom borokkal és ételekkel várnak minden látogatót. Kóstolójegy: 30/426-2958



Ördögkatlan Fesztivál, sorban a harmadik augusztus 4–8-a között. Nagyarsányban, Kisharsányban, Palkonyán, Szoborparkban, Vilyan Pincészet teraszán köt ki a Bárka Színház. Bővebben: www.ordogkatlan.hu

A Pannon Borrégió megyei is részt vesznek **Nagyszakácsiban** a **Királyi Szakácsok vialán**. Pogácsásütő és szaggató verseny, polgármestereik borai mérkőznek meg augusztus 5-én, a királyi lakomák elevenednek meg 6-án és 7-én. Koronázás: 85/310-361

Sokac Babfőző Fesztivált szerveznek Mohácson augusztus 7-én. A különleges babételt tűzálló cserépedényben készül, éppúgy mint régen. A sokac-negyedben közel 200 cserépben fortyog majd a bab, mit tambura zene kísér, és sokac bál zár este. Tambura: 69/505-515

Szent István napján kenyérsütéssel és kenyérszenteléssel emlékeznek a 40 éves orfűi Malommúzeumban augusztus 20-án. Liszté órlás: 30/618-7202

Augusztus 22-én Kistótfaluban is **Szent István és Újkenyér ünnepre** várják az érdeklődőket. www.kistotfalu.hu

IX. Szüreti Csirkepaprikás Fesztivál Siklóson. Kétszáz főzőhelyen készül majd a csirkepaprikás, a zenét Zseda meg a Hooligans biztosítja augusztus 28-án. Csirkenyak: 72/579-090

III. Ördögtatlan Fesztivál

Augusztus 4-e és 8-a között rendezik meg idén a III. Ördögtatlan Fesztivált a Villányi borvidék falvaiban. Kisharsány, Nagyharsány és Palkonya utcái, a Szoborpark és a Vylyan Pincészet terasza az előző évekhez hasonlóan átalakul a művészetek nyüzsgő kátlánává.

A hagyományosan Quimby-koncerttel kezdődő fesztiválon öt napon keresztül koncertek, színházi előadások, képzőművészeti és irodalmi, na meg gyermekprogramok várják a látogatókat. Közös koncertet ad a Boban Markovic Orkestar és Rúzsa Magdi, Sebestyén Márta és Andrejszki Judit, fellép a Kurgan, a Budapest Bár, a Csík Zenekar, Dresch Mihály. A kátlánba látogat Mácsai Pál, Háy János, Mucsi Zoltán, Garaczi László, Dragomán György és Berecz András, kiállítások, a Bárka Színház kikötőjében pedig állandó színházi előadások lesznek láthatóak. A fővédnök Cseh Tamás tavalyi halálának évfordulóján emlékestet tartanak a zenész tiszteletére.

Az előző évekhez hasonlóan idén is a fesztiváljeggyel ingyenesen igénybe vehető buszokkal lehet hazajutni Pécsre, a rendezvényhelyszínek között pedig buszok, „lovasszekertaxik” szállítják az utasokat. A jegyek elővételben megvásárolhatóak a Bárka Színházban, a Pécs2010 Infopontban, valamint országsszerte az Interticket jegyirodáiban, de online is foglalhatunk a fesztivál honlapján. Az öt napos bérlet elővételben 7000 forintba fog kerülni, a helyszínen 10000 forintba. A napijegy 3000 Ft lesz, míg a helyi lakosok 1000 Ft ellenében látogathatják a programokat. Érdemes feliratkozni a fesztivál hírlevelére, mert a szervezők játékán a nyertesek havonta ingyenes bérlethez juthatnak.



**ÖRDÖG
KATLAN**
BÁRKA KIKÖTŐ

Mi is nyereményjátékra buzdítjuk olvasóinkat: **4 db fesztiválbérletet sorsolunk ki** azon megfejtőink között, akik július 15-ig az info@pecsiborozo.hu mail címre a tárgy mezőbe „Ördögtatlan játék” megjelöléssel levelet írnak és helyesen válaszolnak az alábbi kérdésre:

Miért Ördögtatlan a fesztivál neve?


MAYER RÓBERT
PINCÉSZETE

**CSALÁDI HAGYOMÁNYOKON ALAPULÓ
PINCÉSZET A VILLÁNYI RÉGIÓBAN**

TRADICIONÁLIS BORKÉSZÍTÉS

KÉZMŰVES BOROK

SZOLGÁLTATÁSAINK:

BORKÓSTOLÁS

PINCELÁTOGATÁS

SZÜRETI TÚRA



Látogasson el hozzánk!

H-7771 PALKONYA, PINCESOR 25.

MOBIL: (+36) 30 234 3958

WWW.MAYERROBERTHU

Fröccs-lexikon

A fröccs létjogosultságát nem kell bizonygatni (Hamvas, Krúdy és számtalan tekintély már megtette). Ez a bő másfél évszázados, kifejezetten a magyar lélekre hangolt (bor)koktél a szódavízzel együtt vált ismertté és népszerűvé. Túlélte a történelem minden viharát, politikai rendszerét, a közízlés és százjíz akármilyen megváltozását. Kikezdte, de meg nem roppantotta a fröccs népszerűségét, hogy éveken át neve összeforrt a rossz minőségű, pocskék borokkal. Itt az ideje annak, hogy rögzítsük: jó fröccsöt csak jó borból lehet készíteni.

Fröccsöt a bor és szóda különböző keverési arányával készítünk. A szürke hétköznapiakra begyöngyöző italnak is megvan a maga születési legendája. Hegedüs Géza írónak köszönhetően elterjedt és szép történet, miszerint a (a világegyetemben legelső) fröccs Fáy András fóti szüretén született, amikor is Jedlik Ányos „spriccert” készített a szüretelőknél szikvízzel. Az új ital nevét a jelenlévő Vörösmarty Mihály túl németesnek találta, és elkeresztelte fröccsre legott, majd megírta a Fóti dal című versét. Baksa Péter kutatásában cáfolta a Hegedüs-legendát. Egyrészt a *Fóti dal* az 1844-re datált ominózus szüret helyett már 1842-re elkészült. Kicsi volt annak az esélye, hogy Jedlik személyesen jelen volt az illusztris társaságban, az írásos emlékek a résztvevőket

számon tartják, ő azonban nem szerepelt közöttük. A kutatások szerint Jedlik már 1829-ben nagyközönség előtt mutatta be a szódáspalackját (szén-dioxid és víz elegyet amúgy már 1767-ben készített Joseph Priestley angol feltaláló), 1841-ben pedig a Magyar Orvosok és Természetvizsgálók második nagygyűlésén mint a bor hígítására alkalmas és tetszetős készüléket mutatta be. A Fóti dal valószínűleg már készen érkezett a szüretre, s nem is a fröccsről, hanem Fáy András boráról szól. Szintén a Baksa tanulmány értekezik arról, hogy a spriccer szó csak 1879-ben, a fröccs 1890-ben jelent meg először a magyar szótárakban. Elkötelezett fröccsözők vallják, a fröccs csak szódával készülhet. Azonban ha olyan ásványvizet használunk, mely kellően magas szén-dioxid tartalommal rendelkezik, nincs zavaró mellékíze, vagy érezhető ásványossága, helyettesíti a szódát.

A jó fröccs se nem drága, se nem túl olcsó, az ára épp megfelelő. A szóda decijéért azonban tíz-húsz forintnál többet elkérni nem szép dolog. Az itallapon a fröccsnek legalább annyira megérdemelt helye van, mint a sörnek, és jóval több, mint a kólának. Tavaly a Magyar Bormarketing Kht. folytatott országos Fröccs-kampányt, melynek keretében Guinness rekorder 500 literes kisfröccsöt is készítettek Budapesten. A félbeszakadt kampány célja követendő: a lenézett „kocsmaital” divatos és büszke itallá emelése.

Fröccsöt tehát sose szégyenkezve kérjünk, hanem büszkén. Silány borból csak silány fröccs készíthető, törekedjünk ezért a jó minőségű borokra. Olaszrizling, rizlingszilváni, zöldveltelini, rajnai rizling a legelterjedtebb, de rozéból is szívesen isszuk szinte bármikor. A fajtáknál is fontosabb, hogy a bor ropogós, erőteljes savakkal rendelkezzen. A savanykás, lapos, barrikolt, savhiányos, parfümös, magas alkoholtartalmú borokból nem jó a fröccs. A szóda nem feljavításra, hibák elfedésére szolgál, hanem a harmónia fontos komponense. Végül még egy jó tanács: fröccsből mindig kettőt kérjünk. Egyet szomjoltásra, egyet pedig iszogatni.

Júniustól új, szezonális cikksorozatot indítunk a www.pecsiborzo.hu oldalunkon. A Fröccskommandó pécsi kocsmákban és vendéglátóhelyeken keresi majd a tisztességes fröccsöt. Ár-érték arány, a bor és szóda minősége, az adott vendéglátóegység összenyomása alapján kategorizáljuk majd a helyeket.

Vágd ki és add!

Kivágható fröccs-lap, hogy mindig kéznél legyen a borivásnál.

(A fröccsök a belekevert bor mennyisége szerinti növekvő sorrendben.)

Diáfröccs: 1 pohár szódához egy kevéske bor

Kisfröccs: 1 dl bor + 1 dl szódavíz

Hosszúlépés: 1 dl bor + 2 dl szódavíz

Lakófröccs: 1 dl bor + 4 dl szódavíz

Távolugrás (Sóherfröccs): 1 dl bor és 9 dl szódavíz

Nagyfröccs: 2 dl bor + 1 dl szódavíz

Viceházmester: 2 dl bor + 3 dl szódavíz

Bakteranyós: 2,5 dl bor + 2,5 dl szódavíz

Házmester: 3 dl bor + 2 dl szódavíz

Háziúr: 4 dl bor + 1 dl szódavíz

Alpolgármester: 4 dl bor + 6 dl szódavíz

Mafla vagy maflás: 5 dl bor + 5 dl szódavíz

Polgármester: 6 dl bor + 4 dl szódavíz

Magyar–Angol: 6 dl bor + 3 dl szódavíz

Avasi fröccs: 7 dl bor + 3dl szódavíz

Krúdy-fröccs: 9 dl bor + 1 dl szódavíz (ahol a szóda megnevezteti a bort)

Csatos vagy csattos: 10 dl bor + fél liter szódavíz

Lámpás: 15 dl bor + 5 dl szódavíz

+1

Újházi fröccs: bor és kovászos uborka levének keverése

www.borutrafel.hu

BORÚTRA FEL!



Borvacsorák a Dél-Dunántúlon

DÉL BALATONI BORÚT
MOHÁCS-BÓLY FEHÉRBORÚT

PÉCS-MECSEKI BORÚT

SZEKSZÁRDI BORÚT

TOLNAI BORÚT

VILLÁNY-SIKLÓSI
BORÚT

MULASS
ÉS
JÁTSSZ!



Borútra fel!

BORVACSORÁK A DÉL-DUNÁNTÚLON

Most kedvezmények és nyeremények sora vár Önre, ha augusztus végéig meglátogatja a Dél-Dunántúli régió borútjait.

Nem kell mást tennie, csak ingyen regisztrálnia a www.borutrafel.hu honlapon! A Regisztrációval automatikusan jogosult „borútlevélnek” átvételére, majd ennek felmutatásával 2010. június 11. és augusztus 31. között a borutak szolgáltatásaiból és a helyben történő fogyasztásból 10% kedvezmény igénybevétele. Ezen felül pedig a borutakra látogató vendégek nyeréménysorsoláson vehetnek részt, ahol a régió legnevesebb borászainak boraiból összeállított borválogatást is nyerhetnek.

A játék további részleteiért kattintson a www.borutrafel.hu honlapra.

A kampányt a Dél-Dunántúli Regionális Fejlesztési Ügynökség támogatásával a régió hat borútja indítja: Dél-Balaton Borút, Mohács-Bóly Fehérborút, Pécs-Mecseki Borút, Szekszárdi Borút, Tolnai Borút, Villány-Siklói Borút.



DUENNIUM

VYLYAN

SZŐLŐBIRTOK ÉS PINCÉSZET
DUENNIUM
HORDÓVÁLOGATÁS

A Duennium a múlt, a jelen és a jövő különleges találkozása.

A Duennium kizárólag nagy évjáratokban készül. E borral akkor lépünk Önök elé, amikor az a hosszú palackos érlelést követően teljes eleganciájában mutatkozik meg. A Duenniumok hatodik évjáratát 2006 legszebb boraiból - Merlot, Cabernet Franc és Cabernet Sauvignon fajtákból - készítettük.

www.vylyan.hu