

# Pécsi BOROZÓ

A Pannon Borrégió  
gasztronómiai és bormagazinja  
I. évfolyam 4. szám 2008 tél

ingyenes

**TESZTEK:** Cabernet Franc és Cabernet Sauvignon 2006 **INTERJÚK:** Dániel Zsolt, Debreczeni Mónika, Ipacs Szabó István, Németh János, Neiner testvérek, Pálos Miklós, Pécsi-Szabó Miklós, Skrut György, Szél Géza, Walter Gyula  
**PUBLICISZTIKA:** Nagy Bandó András, Ungár Tamás **GASZTRONÓMIA:** szarvasgomba, konfitálás, gazdasajt



# EGYÜTT NÖTTÜNK NAGGYÁ!



A Szigetvári Takarékszövetkezet **50 éves története** a helyiekből táplálkozó és a helyben maradó értékteremtésről szól. Magyarország egyik legnagyobb takarékszövetkezete a térségben elsőként, 1958. június 1-jén alakult meg Nagydobszán. A mai forma 1976-ban jött létre négy jogelőd szövetkezet: Ibafa, Somogyapáti, Kétújfalu és Nagydobsza egyesülésével.

**A régió bankjaként**, a helyi értékekért és a helyi közösségek fejlődéséért elkötelezett pénzügyi szolgáltatóként minden lehetőséget megragadunk, hogy kiszolgáljuk ügyfeleinket és partnereinket, szükség esetén segítséget és támogatást nyújtunk nekik. A hagyományos szövetkezeti erényeket, a szakmaiságot és a gondoskodó partneri odafigyelést ötvözve a **modern banki infrastruktúra** nyújtotta előnyökkel teljes körű pénzügyi szolgáltatásokat kínálunk **magánszemélyeknek, vállalkozóknak, civil szervezeteknek és önkormányzatoknak** egyaránt.



**A régió bankja**

[www.szigetvaritakarek.hu](http://www.szigetvaritakarek.hu)

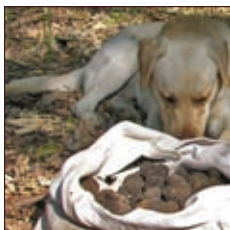
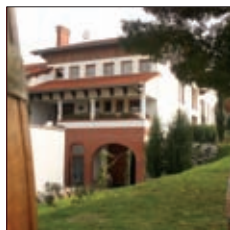


**Szigetvári  
Takarék 50**

**PÉCS**, Bajcsy-Zs. utca 7. **Telefon:** (72) 514-200, **PÉCS**, Irgalmasok útja 24. **Telefon:** (72) 516-425

**PÉCS**, Páfrány utca 2/A **Telefon:** (72) 552-282, **HARKÁNY**, Kossuth Lajos u. 49., **Telefon:** (72) 580-049

## Tartalom



- 4 oldal **BEKÖSZÖNTŐ**
6. oldal **MUSTRA**  
Frissen piacra kerülő borok tesztje
15. oldal **MORZSÁK**
20. oldal **A FEKETE-HEGYRŐL JELENTJÜK**  
Vendégségben az Év pincészete díjas Vylyan Szőlőbirtokon
22. oldal **SZEKSZÁRDI BARACK**  
Fiatal szekszárdi borászok
25. oldal **TOLNA TÜZES BORAI**  
Szüret a Tűzkő birtokon
26. oldal **EGY PÉCSVÁRADI SZŐLŐSGAZDA:** Walter Gyula
28. oldal **JANUS KÉT ARCA**  
Janus Pincészet, Túrony
30. oldal **RIZLING, VAGY AMIT AKARTOK**  
Ungár Tamás írása
31. oldal **KINCS, AMI VAN**  
Szarvasgomba-vadászaton jártunk
34. oldal **A KÖZÍZLÉSFORMÁLÓ**  
Interjú Skrut György szakácsmesterrel
37. oldal **A SAJT AZ ÉLETEM**  
Ormánsági sajtkészítők
40. oldal **A KONFITÁLÁS RENESZÁNSZA**
42. oldal **TESZT**  
Cabernet franc & sauvignon 2006
47. oldal **KÖNYVAJÁNLÓ**
48. oldal **PROGRAMAJÁNLÓ**
50. oldal **TÁNYÉRICA**  
Nagy Bandó András írása

# Kedves Olvasó!

Az első évfolyam utolsó számát tartja a kezében. Ez a négy lapszám, ami 2008-ban megjelent, nekünk (és azt hiszem, mindazoknak, akik segítettek bennünket) nem kis eredmény. Hiszen egy éve féltucatnyi borkedvelő újságíró összeült, kitalált egy lapot, idén tavasszal beindította és egy év múlva a lap még él, sőt virul és fejlődik.

Köszönhetjük ezt annak is, hogy az olvasóközönség, a régióból és a régió határain túlról, örömmel fogadta a Pécsi Borozót, hasznosnak és olvasmányosnak találták. Borászok és borbarátok, séfek és gourmet-k, borszakértők és laikusok egyaránt találtak benne olyan információkat, ami miatt keresik a lapot, várják a következő számot.

És lesz következő szám, hiszen habár válság és megszorítások vannak, lesznek, de a magyar bornak, a magyar gasztronómiának mindig kell majd közönség, értő befogadók, akiket talán mi is tudunk segíteni cikkeinkkel, interjúinkkal, tesztheinkkel.

A következő évfolyamunk már a Pannon Borrégió hathatós támogatását élvez, amit ezúton is köszönünk, hiszen közös célokért dolgozunk. Ennek köszönhetően a 10 000 példányban megjelenő Pécsi Borozó szándékaink szerint minden jelentősebb borszakületben jelen lesz. Ha mégsem találja kedvenc vinotékájában, jelezze nekünk és igyekezzünk majd oda is eljuttatni!

A vinotékás terjesztésen túl továbbra is jelen leszünk a borgasztrónómiai rendezvényeken, valamint örömmel tapasztaltuk, hogy olvasóink jól fogadták az előfizetés beindítását. Az első számban megjelent akcióra már eddig is sokan jelentkeztek, így már több láda Szabó Zoltán Rajnai Rizling 2007-et foglaltunk le a részükre. A december elseje után előfizetők a mohácsi Planina Borház Lárfa Cuvée 2008 vörösborát kapják ajándékba a 47. oldalon felsorolt egyéb kedvezmények mellé. Még van idő előfizetni, a Pécsi Borozó szép karácsonyi ajándék lesz a borkedvelő családtagoknak, barátoknak.

A múltkori számban beharangozott, eredetvédelemmel foglalkozó nagyobb lélegzetvételű anyagunkon dolgozunk, de úgy gondoltuk, jövő tavasszal már egy átfogóbb képet fogunk tudni erről alkotni, főleg úgy, hogy februárban a Pannon Borrégióval és a Pécsi Tudományegyetemmel közösen rendezzük meg az Eredetvédelem és borturizmus nemzetközi konferenciát.

A legközelebbi, márciusi megjelenésig a [www.pecsiborozo.hu](http://www.pecsiborozo.hu) oldalon minden nap található friss információkat, programajánlókat, borteszteket. Pécs, Szekszárd, Tolna és Villány borai mellett weblapunk továbbra is igyekezik elkalauzolni olvasóinkat a hozzánk legközelebbi borturisztikai célpontok gasztrónómiai és borvilágába is.

Köszönjük mindazok segítségét, akik munkájukkal járultak hozzá a Pécsi Borozó megjelenéséhez, akik hirdetéssel támogatták a magazin kiadását, akik olvasóként bizalmat szavaztak nekünk!

Békés, boldog karácsonyt és borban gazdag új esztendőt kívánva üdvözlö önöket,

**Gyórfy Zoltán**  
főszerkesztő

## Impresszum

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

Megjelenik negyedévente, ingyenesen

Főszerkesztő: **Gyórfy Zoltán**  
e-mail: [gyz@pecsiborozo.hu](mailto:gyz@pecsiborozo.hu)

Művészeti és képszerkesztő: **Wéber Tamás**  
e-mail: [wt@pecsiborozo.hu](mailto:wt@pecsiborozo.hu)

Olvasószerkesztő: **Filákovity Réka**  
Szerkesztőség: **Kugler Tamás, Mester Zoltán, Radics M. Péter**  
E számunk munkatársai voltak: **Iványi Emese, Kálmándy Ferenc, Kántor Endre, Nagy Bandó András, S. Pápa Petra, Ungár Tamás, Varga Éva**  
Címlapfotó: **Kalmár Lajos**

**A szerkesztőség elérhetőségei:**  
web: [www.pecsiborozo.hu](http://www.pecsiborozo.hu)  
e-mail: [info@pecsiborozo.hu](mailto:info@pecsiborozo.hu)  
Tel.: 70/311-98-35, 30/9-131-151

Hirdetés: **Juhász Anikó**  
Tel.: 20/577-99-34  
E-mail: [hirdetes@pecsiborozo.hu](mailto:hirdetes@pecsiborozo.hu)

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

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

HU ISSN 1789-7548

Megjelenik 5000 példányban

A Nemzeti Bormarketing Program és az AMC támogatásával





### CAMBOZOLA

– krémesen lágy, mégis temperamentumos sajt.

A bajor lejtők dús, zöld legelőin termelt tej és kékpenész kultúra kölcsönzi az érés során az enyhén édeskés ízt.

Tipp: kóstolja meg körtével együtt is!

Borválasztáshoz: fehér burgundit ajánlunk hozzá.



### ROUGETTE

– rúzsflórával érő lágy sajt

A bajor lejtők dús, zöld legelőin termelt tej és a gondos érlelési eljárás eredménye a tökéletes izharmónia.

Tipp: hideg és meleg ételek ízesítéséhez, díszítéséhez ajánljuk.

Borválasztáshoz: rozéval vagy száraz vörösborral ajánljuk.



### DOR BLU

– karakteres, pikáns, kék nemespenésszel érő sajt

A dús bajor legelőkön termelt tej kölcsönzi a Dor Blu összetéveszt-hetetlen aromáját.

Tipp: hideg és meleg ételek ízesítéséhez, díszítéséhez ajánljuk.

Borválasztáshoz: száraz vörösborral ajánlunk hozzá.

**FOOD-ISLAND**  
Kereskedelmi Kft.  
[www.foodisland.hu](http://www.foodisland.hu)

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



# MUSTRA

A Mustra rovatban ezúttal is a negyedév újdonságait mutatjuk be, azaz azokat a borokat, amiket a borászok küldtek be nekünk a frissen piacra kerülő boraik közül. Az, hogy ki mit nevez újdonságnak, természetesen a pincészeteken múlik.

A téli körkép komoly feladat elé állította a zsűrit, hiszen nagyon izgalmas, komplex, kiváló borok voltak nálunk mérlegelésen – elég annyit megjegyeznünk, hogy először adtunk magyar boroknak 90 pont feletti pontszámot, egyszerre négyet is!

A Mustra reményeink szerint segíti majd olvasóinkat, hogy a régió meg lehetőségen gazdag kínálatából ki tudják választani azokat a borokat, amik akár a többnyire olcsónak nem mondható csúcsbor, akár a pénztárcakímélő, viszont rendkívül kellemes bor kategóriában is megállják a helyüket. A Pécsi Borozó nyomtatott kiadásába csak azok a borok jutnak be, amelyek legalább 80 pontot értek el bírálatunkon.

Ide kerültek be az önállóan tesztelt chardonnay borok is, mivel úgy ítéltük meg, hogy kiemelt helyet nem szánunk ezeknek a fehéreknek – a legjobbakat viszont mindenképpen közkinccsre szeretjük volna tenni. A chardonnay-kat az újboros zsűri pontozta, akik névsorát a 19. oldalon találhatják meg olvasóink.

A teszteken – amik természetesen vaktesztek – részt vevő borászatok képviselőinek saját boraikra adott pontjaik nem kerülnek bele az átlagszámításba. Valamennyi bor bekerül a [www.pecsiborozo.hu](http://www.pecsiborozo.hu) címen található adatbázisba, ahol várjuk olvasóink kommentjeit, véleményét.

---

## Pontozás:

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

---

## A tesztelők:

**Bósz Adrián** (Bósz pince, Bába)  
**Gere Zsolt** (Gere Tamás és Zsolt pincészete, Villány)  
**Iványi Emese** (Vilyan Szőlőbirtok, Kisharsány)  
**Kugler Tamás** (Pécsi Borozó)  
**Radó András** (Radó Pince, Pécs)  
**Szende Gábor** (Szende Pince, Villány)  
**Wéber Tamás** (Pécsi Borozó)

A teszt helyszínét a siklósi **A Borozó** biztosította.  
Köszönjük!



**Sauska Pincészet**  
**Cuvée 7 Villány**  
**2006**

Ezt a pontszámot még egyetlen bor sem érdemelte ki, a zsűri lelkesedett érte. Nagyon szép, már illatában is mély és összetett. Ritkán tapasztalható, sűrű szövésű matéria. Minden erős, de nem nyers. Jól kidolgozott, izmos, de arányos és elegáns. A tanninon és alkoholon burjánzik a gyümölcsösség, ribizli, szeder és málna édes krémessége keveredik a mentás keserűcsokival. Tippelünk pekándióra és juharszirupra. Nagyon szép bor.

**94 pont**



Ár: 6980 Ft  
 Megtalálható: Radó Vinotéka

**Sauska Pincészet**  
**Cuvée 7 Siklós**  
**2006**

Fűszer és gyümölcs az orrban, meglehetősen intenzíven indít. Erőteljes korty, betölt nyelvet, szápadlást, garatot és ínyt. Puha, édes tanninok. Ügyesen játszik a hordó és a gyümölcs. Nyitástól zárásig nagyon egyben van, egy leheletnyivel talán lehetne komplexebb. De ez csak köztözködés, mert jók az árnyak, szép a szerkezet, ránc nélküli a ruha.

**92 pont**



Ár: 6980 Ft  
 Megtalálható: Radó Vinotéka

**Sebestyén Csaba**  
**Szekszárdi Grádus**  
**2006**

Elegáns, mély illat. Már itt is aszalt gyümölcsökkel nyit, no meg finomra hangolt hordóval. A pörkölési aromákhoz erőse főzött kávé illata csatlakozik. És vanília, frissen kettévágott vaníliarúd. Zamatában is erőteljes, intenzív, ráadásul nem könnyen megfejtendő és mégis szerethetően rejtélyes. Fialat, kicsit kócos, de nagy jövőre készül.

**91 pont**



Ár: 6400 Ft  
 Megtalálható: E'szencia Bortéka

**Heimann Családi Birtok**  
**Szekszárdi Barbár**  
**2006**

Nem könnyűlovasság, vastag, tömör bor ez, már az illatából is érezni. Ugyanakkor gyümölcskosarat oldottak bele, mert érett szilva és meggy dől belőle, innen-onnan szederrel és tőzegáfonyával megtámogatva. A tannat nem teszi túl tanninossá. Erőteljes a szerkezet, van is alkohol bőven, de egyensúlyban, harmóniában. Nagyon nagy bor, de nagyon fiatal még. Várni kell vele, hogy a legszebb formáját mutassa.

**91 pont**



Ár: 7290 Ft  
 Megtalálható: E'szencia Bortéka

**Bock Pince**  
**Villányi Cabernet Franc**  
**2007**

A legfiatalabb tétel igen magas pontszámmal. Nagy potenciál, ami már most is sejteti, mi mindent tud majd, élvezhető jelen formájában is, de igazándiból egy év múlva kelene bontani. Akkor tiszta, karakteres, lesimult cabernet franc lesz belőle. Most még csak a kissé paprikás hatást kezd felváltani egy málnásabb történet. A feketébe hajló szín mögött egy csokis-áfonyás, mentás-szedres világ van, erős, de szép hordóval.

**89 pont**



Ár: 3035 Ft  
 Megtalálható: Metro

**Heimann Családi Birtok**  
**Szekszárdi Baranya-völgyi Kékfrankos**  
**2007**

Gyönyörű, vérvörös, testes kékfrankos. Élénk, tiszta, gyümölcschangsúlyos bor, nagyon szép egyensúlyban. Érett illatokkal kezdjük az ismerkedést, marcipános meggy, jelentem. Nagy test, egész száját betöltő korty. Fajtajelleges, minden a helyén, kerek történet. Finomra hangolt tanninok, a legvégén picit felerősödő alkohol, szilvás-meggyes tónusok. És a pohárban egyre szebb.

**89 pont**



Ár: 2700 Ft  
 Megtalálható: E'szencia Bortéka

**Eszterbauer Borászat**  
**Szekszárdi Mesterünk Cuvée**  
**2006**

Csilis-borsos csokoládé volt benne elsőre, amit aztán (részben) elfedtek a vaníliába forgatott gyümölcsök. Töppedt gyümölcsök, részben még az erdőben, ahogy édességük összekeveredik a szarvasgomba karakterességével. Nagy testű bor, erőteljes tanninok, magas alkohol, de mégis: nem telít el, annál több játékoság van benne. Szép, hosszú kortyokat kínál, illik elfogadni.

**88 pont**



Ár: 2700 Ft

Megtalálható: E'szencia, Radó Vinotéka

**Tiffán Ede**  
**Villányi Cabernet Franc & Sauvignon**  
**2006**

Nagyon lehengető bor. De nem erőszakosságával teszi ezt, sokkal inkább a komplexitása hat így ránk. A fekete erdei gyümölcsök intenzív gyümölcsössége mögött a nagyon szép és kifinomult hordóhasználatnak köszönhetően elegáns vaníliás vonal fedezhető fel, amit csokoládéba forgatott meggy tesz izgalmasabbá. Szép íve van a bornak, hosszú és tartalmas.

**88 pont**



Ár: 3500 Ft

Megtalálható: A Hordó, Radó Vinotéka

**Fritz**  
**Szekszárdi Medicina Cuvée**  
**2007**

Nagyon fiatal, de már most izgalmas bor. Illata kialakulóban, a gyümölcsök a hordóval vívják harckukat. Izmos test, tartalmas, súlyos, fejlődőképes. Fekete erdei gyümölcsök és vanília, no meg határozott ánizs. Össze kell még érnie, de az alapanyag kiváló.

**87 pont**



Ár: 12 000 forint

Megtalálható: Csak előjegyzésben a pincészetnél

**Vida Péter**  
**Szekszárdi Cabernet Franc & Merlot**  
**2003**

Egy szép évjárat érett bora. És még mindig a csúcs felé tart csupán! Tiszta, kedves illatú, amelyben a kor, a tapasztalat és a fennmaradt gyümölcsösség is helyet kap. Elég száraz érzetű bor, határozott, finom savakkal és érett tanninokkal. Szilva és szeder a domináns a zamatban, némileg a túlérett cseresznye is jelentkezik. Hosszan, szépen, tartalmasan kitart.

**86 pont**



Ár: 2980 Ft

Megtalálható: Radó Vinotéka

**Eszterbauer Borászat**  
**Szekszárdi Tüke Bikavér**  
**2006**

Megjelenésében, illatában is igazi bikavér. Mert a bikavér több mint egyszerű házasítás. Ez itt lendületes és még nagyon fejlődőképes bor. Bódító, mély, sokrétű, izgalmas. Még nem könnyű kibogozni, de ez nem is mindig cél. Ilyen összetetten is szép. A lendületes savak és a határozott tanninok is lehetővé teszik, hogy még sokáig élvezhessük. Ha marad belőle...

**86 pont**



Ár: 2000 Ft

Megtalálható: E'szencia Bortéka

**Gere Tamás és Zsolt**  
**Villányi Aureus Cuvée**  
**2006**

Illatában nagyon megnyerő, jó felépítésű bor, zöldfűszerekkel és érett piros gyümölcsökkel. Finom, szerkezet, arányos tannin és alkohol, elegáns megjelenés. Minden majdnem a helyén van, egy picit még hiányzik belőle, hogy mindez jobban egymásba simuljon és akkor lesz az igazi. De azért már most is nagyszerű, hosszú nyeletű, kívánatos bor.

**86 pont**



Ár: 6500 Ft

Megtalálható: Rippl Vinotéka



**Vida Péter**  
**Szekszárdi La Vida Cuvée**  
 2003

A javára vált a hosszú érelés. Mostanra jól összeérett arcát mutatja, ahol egyensúly alakult ki. Nem túl komplex, de azért sokrétű bor, piros húsú gyümölcsökkel, bogyókkal főleg. Jól strukturált, nem lóg ki belőle szinte semmi. Az utóíze is fűszeres-gyümölcsös, nem túl hosszú, de nagyon korrekt.

**85 pont**



Ár: 3280 Ft  
 Megtalálható: Radó Vinotéka

**Heimann Családi Birtok**  
**Szekszárdi Syrah**  
 2007

Nem teljes érettségében került a bírák elé, hiszen nagyon fiatal még, viszont tehetséges versenyző. Kicsit nyers, és nem érett teljesen össze, de szép jövőt ígérő, kellemes és komplex (bár nem mindenki szerint fajtajelleges) zamatokkal rendelkező bor. Érezni a harmóniára való törekvést, szép a hordóhasználat, reményteli anyag.

**85 pont**



Ár: 3160 Ft  
 Megtalálható: E'szencia Bortéka

**Bock Pince**  
**Chardonnay**  
 2007

Tiszta, aranyárga megjelenésű, elegáns bor. Kitölti a poharat, belepi az orrot. Intenzív illat, leginkább körte és vanília. Abszolút fajtajellegzetes, zamatos, fehérhúsú gyümölcsözönt árasztó bor. Nem nyomja el a fa, így lesz harmonikus a struktúra és textúra egyaránt. Szép, testes, nemes, hosszú.

**85 pont**



Ár: 1900 Ft  
 Megtalálható: A Hordó

**Ebner**  
**Pécsi 3-as Hordó Cuvée**  
 2006

Illatában nagyon bizalomgerjesztő. Tiszta, koncentrált illat ez, aszalt fekete gyümölcsökkel és szegfűszeggel, kis vaníliával. A korty utána már picit visszaesés, nyers még és nem teljes. Meggyes, túlérett cseresznyés, ugyanakkor van benne fűszer, kis vanília, határozott, de nem túlburjánzó tannin és még nem teljesen lekerekedett savginc is. Még nem kész, még lesz jobb.

**84 pont**



Ár: 3680 Ft  
 Megtalálható: Radó Vinotéka

**Malatinszky Kúria**  
**Vilányi Le Sommelier Tenkes Cuvée**  
 2006

Nem túl komplex, de jó ivású, korrekt bor. Illatában elsődlegesen meggy, gomba, és feketebizli. Aztán némi fűszerpaprika és vanília. Sok gyümölcs, izgalmas fűszerek és nem túlzó hordóhasználat. Zömök test és elegáns lélek. Utóízben a tanninok azért erősödnek, szárít is picit. Ettől függetlenül nagyon tisztességes bor, őszinte és az, ami.

**84 pont**



Ár: 2980 Ft  
 Megtalálható: Radó Vinotéka

**Prantner Pincészet**  
**Szekszárdi Cabernet Sauvignon**  
 2007

Annak ellenére, hogy elég fiatal, szép, krémes, barátságos sauvignon fajtajellegzet mutat. Várni kellene még vele, és egy év múlva már minden tekintetben simulékonyabb lesz. Most még kócos a szerkezet, vannak kilengések, de érezni benne az izgalmasságot, a lehetőséget. Várni kell, nincs mese, pedig most is jó inni.

**84 pont**



Ár: 1100 Ft  
 Megtalálható: Prantner Pince

**Tűzkő Birtok**  
**Chardonnay**  
2006

Szép, vaníliás illat, a barrique jegyek abszolút jól kivehetőek, de nem túl agresszívek, a fajta is megmutatkozhat. Élénk illatok, leginkább trópusi gyümölcsök vehetők ki, no meg őszibarack. Ízében sem hazudtolja meg illatát. Jól felépített bor, még szépen tartja magát, de nem javasoljuk hosszan tartogatni.

**84 pont**



Ár: 1400 Ft  
Megtalálható: Rippel Vinotéka

**Haraszi Pince**  
**Villányi Merlot**  
2006

Illatában és szájban is nagyon kedves, fajtajelleges merlot. Van benne vanília, van benne meggy és málna. És egy kis gyógyszeresség is, de csak a háttérben. Tartalmas, jó felépítésű bor, abban egyezünk ki, hogy az idő kiegyengeti majd a jelen egyenetlenségeit. Lecsengésben izgalmas narancshéjas feeling.

**83 pont**



Ár: 2450 Ft  
Megtalálható: Radó Vinotéka

**Vida Péter**  
**Szekszárdi La Vida Kékfrankos**  
2006

Elsőre kicsit zártabb a kelle-ténél, van benne kis lakkos-ság – de ahogy telnek a percek, úgy nyílik meg. Intenzív rumos, marcipános, már szinte harapnivaló. Szép gyü-mölcsösség jellemzi, amit csiszolt tanninok, korrekt sa-vak kísérnek. Szinte semmi gond sincs vele, de mégis, kevés benne, ami kiemelné a sok jó bor közül. Talán több idő kell neki, egy lassúbb tempójú ismerkedésen át a kiteljesedéshez.

**83 pont**



Ár: 4880 Ft  
Megtalálható: Radó Vinotéka

**Polgár Pince**  
**Chardonnay**  
2007

Nagyon kedves vaníliás-zöld-almás, kissé popcornos illa-tokkal nyit, amelyekhez füstölt jelleg is társul. Tiszta, lágy, elegáns savak. Nagyon krémes, szép testű bor, amelyben a bourbon vanília és a hamvas őszibarack tisztán kivehető. Az újfahordó használata most nagyon soknak tűnik, utóízben el-nyomja a gyümölcsösséget.

**83 pont**



Ár: 2440 Ft  
Megtalálható: Radó Vinotéka

**Szemes József**  
**Villányi Merlot**  
2006

Illatban kicsit visszafogott és némi istállóval fűszerezett. Ez szellőztetéssel csitul, szájban pedig sokkal szebb. Meggyes karakterű, kerek bor, a testhez méretezve ta-lán kicsit sok az alkohol. Van benne némi gomba, kevés csokoládé, közepesen hosz-szú zárással. Rendben van, és még lehet szebb, éret-tebb is.

**83 pont**



Ár: 2280 Ft  
Megtalálható: Radó Vinotéka

**Maul Pince**  
**Chardonnay barrique**  
2007

Érett alapanyagot tükröz illa-tban, ízben. Szép fajtajegyek, kellemes bourbon vaníliával fű-szerezett déligyümölcsök. A hordóhasználat erőteljes, de van hozzá komplex test is. Mé-zes-pörkölt magvak jelentkez-nek az utóízben, a savak nem túl erősek. Talán kicsit rövidebb a vártnál.

**83 pont**



Ár: 1550 Ft  
Megtalálható: Maul Pince

**Wekler Családi Pince**  
**Szekszárdi Cabernet Cuvée**  
 2006

Illatban, ízben mintha ereje teljében lenne. Szép, úvilági stílusú, illatban-zamatban nagyon szépen csiszolt, nem túl nehéz, viszont tartalmas cuvée. Vaníliás, tejszínes ribizli jön belőle. És még nem kell leírni, még tartható, még van benne potenciál. A végén van némi kis kesernye, de amúgy rendben van: nem akar sokat markolni, de amit megcéloz, azt el is éri.

**82 pont**



Ár: 960 Ft  
 Megtalálható: Metro

**Bodri Pincészet és Szőlőbirtok**  
**Szekszárdi Kadarka**  
 2007

Letisztult, élénk, vibráló kadarka, már az illatában is. Marcipános, koktélcseresznyés, fűszeres illat, a test nem túl vastag, de arányos. Nem túl nehéz, inkább játékos bor, ami önmagában is, vagy gasztronómiában is jöhet palackban, nem csak pohárban. Kicsit rövid a vége, de még nem teljesen kész ez a bor. Érne fog, pár hónap múlva sokkal szebb lesz.

**82 pont**



Ár: 2750 Ft  
 Megtalálható: A Hordó

**Wekler Családi Pince**  
**Chardonnay barrique**  
 2007

Elsőre kicsit visszafogott illatában, majd őszibarack, körte és papaya kezd jelentkezni. Kortyban krémes, komplex, a korábbi évráthoz képest visszafogott az újfahordó használata. Ez kifejezetten jól áll neki. Fejlődőképes, jó bor.

**82 pont**



Ár: 900 Ft  
 Megtalálható: Wekler Pince

**Janus Borház**  
**Villányi Portugieser**  
 2007

Intenzíven indul és a lendület ki is tart. Kedves, meggyes-cseresznyés, fűszeres portugiesert kapunk, szájban lágy, simul, bársonyos, kerek tanninokkal. Kis grilázs játszik be még, ahogy a 2007-esek javánál, nagyon szépen tartja magát, még mindig nincs a csúcán ez a bor. Egy hosszabb életútra tervezett portugieser, kellene az ilyenek nagyon...

**82 pont**



Ár: 1250 Ft  
 Megtalálható: Janus Borház

**Radó Pince**  
**Chardonnay premium**  
 2006

Attraktív, elegáns vaníliás illat, üde, friss gyümölcsös. Ízben izgalmasogyorósság, bizsergető savak. Érdekes és jó megközelítése a chardonnay-nak. A lecsengésben túlzottan nyomulós a fa, de szerencsére nem billenti ki az amúgy korrekt egyensúlyból. Kicsit mintha túllendült volna a csúcson, érdemes nem sokáig tartogatni, karácsonyra bontani belőle.

**82 pont**



Ár: 1180 Ft  
 Megtalálható: Radó Vinotéka, Baranya Borház

**Horst Hummel**  
**Villányi XEYN Merlot**  
 2005

Lekváros, vajas illatokkal lepi meg a kóstolókat. Nem elég buja, nem elég merlot, fogalmazza meg egyikük. Valójában csak mintha túllendült volna a csúcán. Picit fáradtnak tűnik, de az is lehet, hogy most éppen formavesztésben van és még visszatérhet. Nehéz jóslóni, mindenesetre most kicsit zaklatott, nem a leginkább harmonikus arcát mutatta. Érezni mögötte a tartalmat, érezni a sűrűséget, csak a lendület hiányzik, meg az összhang.

**81 pont**



Ár: 4300 Ft  
 Megtalálható: Hummel Pince

**Eszterbauer Borászat**  
**Szekszárdi Kadarka**  
 2007

Szép, fűszeres kezdés. Kibontakozott illat, kis grillázs, kis puncssóság, majoranna és kakukkfű. Szépen megmunkált test, érett tanninok. Nem a legkönnyedebb kadarka-vonulat, de izgalmas és játékos. A végén talán kicsi alkoholtöbblet jelentkezik és emiatt kis kesernye. Összességében korrekt, tartalmas, jó bor.

**81 pont**



Ár: 1600 Ft

Megtalálható: E'szencia, Radó Vinotéka

**Borműhely**  
**Szekszárdi Rokka Kadarka**  
 2007

A fiatal kadarkákra jellemző selyemcukor és puncs itt nagyon jól megfigyelhető. Illatban még málna, mögötte zöldfűszerek, vadalma és piros ribizli. Szájban magas alkohol, de emellett élvezetes test, pikáns lecsengéssel. Elég jó kadarka-értelmezés.

**81 pont**



Ár: 1800 Ft

Megtalálható: E'szencia Bortéka

**Ebner**  
**Chardonnay**  
 2007

Jól etalált, könnyed chardonnay. Illatában és ízében enyhe fás jegyek mellett citrusok és vaníliás zamatok. Nem túl komplex, de a maga műfajában nincs vele gond. Arányos, nem lóg ki belőle semmi, nem túl hosszú, de jólesik belőle a korty.

**81 pont**



Ár: 1200 Ft

Megtalálható: A Hordó

**Sauska Pincészet**  
**Makár Chardonnay**  
 2007

Elsőre nagyon sok fa. Elnyomja illatban, ízben is a gyümölcsösséget, a bor háttérbe szorul. Aztán, amikor szellőzik, némileg változnak az arányok. Telt, izgalmas bor, sok citrussal, crème brulée és aranygaluska, korrekt savak, de jelen állapotában túl agresszív a fa.

**81 pont**



Ár: 4980 Ft

Megtalálható: Radó Vinotéka

**Bodri Pincészet és Szőlőbirtok**  
**Dél-dunántúli Sauvignon Blanc**  
 2007

A tavalyi bombasztikus sauvignont idén egy lazább szerkezetű utód követi. Elsőre kicsit fedett, szőlőcukros illat, fűvel, parmezánnal, metélőhagymával, némi friss, nem túl érett barackkal. Szájban mandarin és citromfű. Kicsit szikár, szinte sós, de érdekes, egyedi aromavilág. Kár, hogy nem elég hosszú.

**80 pont**



Ár: 2100 Ft

Megtalálható: A Hordó

**Borműhely**  
**Szekszárdi De facto Kékfrankos**  
 2006

Szép, tartalmas bor, ugyanakkor van benne egy kis lakosság, egy kis alkoholosság. Ez részben kiszellőzik, részben majd belesimul. Szájban barátságosabb képét mutatja. Vajás, krémes, érett szilvalekvár. Szépen strukturált bor. Lehetne kicsit hosszabb is.

**80 pont**



Ár: 2700 Ft

Megtalálható: E'szencia Bortéka

**Kovács-Harmat Pincészet**  
**Villányi Cuvée**  
 2006

Nem túl bonyolult, de jól összerakott bor. Pinot noir és zweigelt. Nem a tipikus versenybor, viszont jóízű a korty és kelletti magát. Nem komplexitásával hódít, inkább a tisztultságával, a megfeythetőségével. Most van nagyon szép állapotban, érdemes letesztelni, baráti beszélgetések, családi vacsorák környed, de nem tartalom nélküli vörösborra.

**80 pont**



Ár: 1500 Ft

Megtálalható: Kovács-Harmat Pince

**Tűzkő Birtok**  
**Tűzkő Domb Tolnai Hétfrankos**  
 2006

Egyelőre mintha többet gondolna magáról, mint ami benne van. Pedig van benne anyag bőven, csak az újfahordó most még jelentősen elnyomja a kékfrankos gyümölcsösséget. Nem tud kibontakozni a sűrűsége, a tartalmassága, a feszessége. Talán picivel többet volt hordóban a kelleténél, de egy hosszabb palackos érlelés is segíthet összesimulni, mert még mindig nyers.

**80 pont**



Ár: 2700 Ft

Megtálalható: Tűzkő Domb

**Danubiana**  
**Prestige Chardonnay**  
 2007

Egy reduktív, friss chardonnay. Színvilága világosabb, illata inkább zöldalmás. Árnyosan felépített szerkezet, kicsit talán visszahúzódtott savakkal. Ízvilága almás-körtés, némi grapefruit és kumquat jelentkezik a végén, a nem túl hosszú lecsengésben.

**80 pont**



Ár: 499 Ft

Megtálalható: Aldi

„A bor megtölti a lelket bátorsággal.  
 Ahol a szőlő terem, ott van az ég mosolya:  
 ott van az emberek mosolya.”

Platón

Kellemes Ünnepeket kíván pincészetünk!

**GERE  
 TAMÁS  
 & ZSOLT**



BOROZÓ  
anno 1743

VINOTÉKA ÉS BORKÓSTOLÓ PINCE

Szívből jön...

borvacsorák

pezsgők

Siklós, Belváros

[www.aborozo.hu](http://www.aborozo.hu)

# Morzsák

## EGYESÜLETBEN A BORBÍRÁLÓK TOP 25 A BOCK BISZTRÓBAN

Száznégy alapító taggal megalakult a Villányi Borbírálok és Borászok Országos Egyesülete Villányban. Az egyesület magját a Teleki Zsigmond Szakképző Iskolában végzett borbírálok képezik, de az ország egész területéről és külföldről is érkeztek borászok, borbírálok a szervezetbe. „Fő profilként borversenyeket kívánunk szervezni az ország egész területén, rendszeres, tematikus, és rendkívüli versenyeket tartalmazó éves versenynaptár alapján” – mondta el Földesi Tamás egyesületi elnök. „Külön figyelmet fordítunk a magas szakmai színvonalra, az egyesület ezért az európai versenynormákon alapuló versenyszervezési és bírálati módszert dolgoz ki. Minőség-orientált, de nem értékesleges a szervezetünk, a hazai borászat és borkultúra egészét kísérel meg támogatni.” Tagjaik folyamatos szakmai továbbképzése mellett a hazai borvilág aktív és elismert szereplőivé kívánják válni: népszerűsíteni kívánják a minőséget, folyamatosan tájékoztatni a fogyasztókat, segíteni más borversenyek szervezésében a tanácsadástól kezdve a bírálói részvételig.

## GERE A LEGJOBBAK KÖZÖTT

A rangos és nagy példányszámú német Wein Gourmet magazin jövő év március 28-án Bergisch Gladbachban, a Grandhotel Schloss Bensbergben rendezte meg a Wine Awards 2009 díjkiosztó ünnepségét. A Nemzetközi Év Borásza kategória hat jelöltje között ott van a villányi Gere Attila is.

A Wein Gourmet díjkiosztó gáláján a zsűri összesen hat kategóriában hirdet győztest. Gere Attilát a két nemzetközi díj közül az Év Borásza / Winzer des Jahres kategóriában jelölték, ami nagy siker, mert tudomásunk szerint más magyar borászt még nem jelöltek erre az elismerésre. A spanyol, német, dél-afrikai, kaliforniai és francia jelöltek mellett a Wein Gourmet az eredetileg nem borász végzettségű, úgymond szakmaváltó Gerét a bordeaux-i típusú vörösboraival az egyik legismertebb, legjelentősebb borászként jellemzi. Már a jelöltek közé bekerülni is kiemelkedő siker, de természetesen szurkoljunk együtt a jelentős nemzetközi elismerésért, ami nem csupán Gere Attilának, de Villáynak is fontos mérföldkő lehet a továbbfejlődésben, a nemzetközi ismertség és elismertség megszerzésében

## GŐZBEN A GOMBÓC

Rejtélyes módon jutott el postafiókunkig egy levél, amelyben meghívtak bennünket a geresdlaki Gőzgombóc Fesztiválra. Immáron a másodikra. Elmentünk, jegyet vettünk, a gyereket befizettük a körhintára, belekortyoltunk Walter Gyula olaszrizlingjébe, no meg hefenődelt kóstoltunk: babbal, szalonnával, négyszázért. A héveknédli megosztó étel. Van ugyanis, aki sűrű babbal, esetleg dinsztert savanyú káposztával (ami persze a krauthéveknédli) szereti, mások meg az aszaltgyümölcsös, cukrozott tejes verzióért rajonganak. Aki meg nem szereti, az úgyse jön gőzgombóc-fesztiválra. Geresdlakon már tavaly jól kitalálták: forrjon össze a falu neve a gőzgombóccal, a helyi svábság meghatározó ételével, na meg persze akkor már a szomszédos falvak magyar és sokác lakosságát is meghívták. Idén a közösségi házban és a mellé felhúzott óriás sátrakban több tucat csapat szorgoskodott. Azt kell mondanunk, ilyen eseményekből kellene még minél több. Öröm volt látni a helyieket és vendégeiket, akik sürgöttek-forogtak, büszkék voltak a saját receptre, de nyitottak voltak az egyszerű bármeszködők felé is.



A budapesti Bock Bisztróban adott randevút a Pannon Borrégió TOP 25 nyertes borászainak és a szakmai sajtónak a Pannon Borrégió vezetése. Schmidt Győző, a Pannon Borrégió és a Tolnai Borvidék elnöke idézte fel a meghívást elfogadó mintegy két-tucatnyi újságírónak és borásznak, miért is volt érdemes már évekkal ezelőtt régióban gondolkodni, és hogy az akkori gondolatok mára már szinte szükségszerűségként jelentkeznek. A közös piaci fellépés, a közös, intenzív marketing-tevékenység, az eredetvédelem kiterjesztése, az alkalmazkodás az európai normákhoz csak néhány azon területek közül, ahol a régiós gondolkodás jelentheti a megoldást. A Pannon Borrégió TOP 25 borversenyéről szólva kiemelte: a verseny nem cél, hanem eszköz a régió borászatának népszerűsítése érdekében, egyúttal lehetőség a bemutatkozásra-kiemelkedésre a kisebb borászatoknak. A TOP 25 közönségkóstolóját, amelyet idén a pécsi Cella Septichorában rendeztek meg, jövőre már Budapestre is el szeretnék hozni a szervezők. Az együttgondolkodás nagy lehetőség, amely során összecsiszolódhat a négy borvidék és a közös fejlesztésekben, megjelenésekben mindenki megtalálhatja a maga számára hasznosat, amelyben még jobban megmutathatja a saját specifikumait. Ezért is fontos, hogy elkezdődött egy közös, hosszú távú stratégia tervezése külső, nemzetközi szakértők és a pécsi egyetem bevonásával, emelte ki Heimann Zoltán, a Szekszárdi Borvidék elnöke. Bock József, a Villányi Borvidék elnöke elsősorban az eredetvédelemben és a piaci helyzet megerősítésében látja a borrégió szerepét, hiszen a borrégió lehet a közösségi márkanév (egyfajta Bordeaux), amelyen belül, ha valaki majd Villányról beszél, akkor az olyan lesz, mint Bordeaux esetében mondjuk Saint-Emilion: mindenki tudni fogja, hogy kiemelkedő minőséget takar. A közös ügyek mindig nehezebben indulnak, de a Villányi Borvidék elnöke ma úgy látja: érdemes a Pannon Borrégióban gondolkodni, hiszen együtt többet érhet mind a négy borvidék, mint külön-külön. Folytatni kell a közös gondolkodást, az útkeresést, és folytatni kell a TOP 25 megrendezését is, idén már több időt szánva rá, hogy a célok, módszerek kiforrottabban jelenjenek meg, ezáltal még színvonalasabb borverseny és borbemutató rendezvények valósuljanak meg.

# Morzsák

## BORVACSORÁK AZ ENOTECÁBAN

Első alkalommal hirdett borvacsorát október végén a pécsi Enoteca Corso. És már első alkalommal jól választottak: a moszói & dél-tiroli Andreas Ebner (*bal oldali képünkön*) hívták meg, aki azon túl, hogy izgalmas borokat hozott, olyan személyiség, aki szimpatikus akcentusával remekül el tudja „adni” a borait, a filozófiáját. Az ifjú séf, Molnár Gábor (*jobb oldali képünkön*) által kreált menüsor jól rímelt az Ebner-borokkal.

A borvacsora-sorozat folytatódik minden hónap végén más-más borászat mutatkozik be a Corsóban – lapzártánk után, november végén Polgár Zoltán boraihoz vadhúsokat felhasználó ételeket társítottak.

A későbbi borvacsorákról a [www.pecsiborozo.hu](http://www.pecsiborozo.hu) weboldalon tájékozódhatnak olvasóink.



## TAKLER EURÓPA-BAJNOK!

Szeptember végén rendezték meg a szlovéniai Mariborban az Egyetemi Borok 5. Nemzetközi Versenyét. A Pécsi Tudományegyetem folytatta a jó hagyományt és a két évvel ezelőtti Bock Ermitage 2003 aranyérme után idén a Takler Pince 2007-es Szekszárdi Kékfrankosa nyert Champion-díjat. Az erről szóló oklevelet a PTE borbemutató rendezvényén adták át, a többi egyetemi boros plakettel együtt.

A Pécsi Tudományegyetem idei borválasztásán is egy fehérborat és egy vörösborat választott ki a zsűri. Fehérbor kategóriában a PTE Szőlészeti és Borászati Kutatóintézet 2007-es évjáratú, Pécsi Olaszrizling minőségi száraz fehérbora nyert. Míg vörösbor kategóriában a már említett Takler Pince 2007-es évjáratú, Szekszárdi Kékfrankos minőségi száraz vörösborát hirdették ki győztesnek. A szlovéniai Mariborban megrendezett Egyetemi Borok 5. Nemzetközi Versenyén ez a bor Champion-díjas lett, ezzel együtt a verseny legjobb vörösborra címét nyerte el. Hivatalosan megosztva kapta a champion-díjat a Zágrábi Egyetem Fekete vitéz fantázianevű házastásával, de mi ott voltunk, kóstoltunk és tényleg ez volt a legszebb bor a mezőnyben. Mariborban ötödik alkalommal rendezték meg az egyetemi borok versenyét, ezzel is emlékeztetnek arra, hogy itt található a világ legidősebb szőlőkéje.

## ŐSZIFESZTI

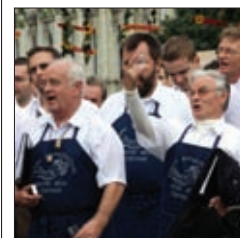
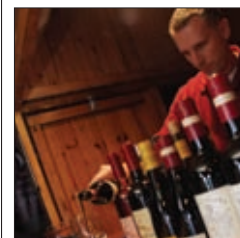
Az őszi idén is a borfesztiválok jegyében telt. A Pécsi Borozó a Budapesti Nemzetközi Bor- és Pezsgőfesztiválon kezdett, itt elsősorban más, ritkábban kóstolt borvidékekkel ismerkedtünk. Találtunk is szép tételeket Egerben, Sopronban, jártunk Somlón és Tokajban, de a Jackfall Fehér Kopár 2005 visszacsábított minket az esti Villányi Korzóra.

Szekszárdon, a Szüreti napokon hideg szél járta át a kabátunkat és csak a folyamatos kóstolás tartotta bennünk a lelket. Elsősorban kékfrankosokat és kadarkákat kértünk kóstoló-poharainkba, habár közbeszólt egy-két merlot, cabernet vagy syrah is. Mindent összevetve ez volt az egyik legjobban szervezett fesztivál, átfogó helyi borkínálattal és szép számú ki-egészítő kiállítóval, rendezvénnyel.

Pécsett a Bordalfesztivál vitte a prímet, remek gálaműsorral és nagyszerű vasárnap délutáni közös bemutatkozással a Szőlő és Bor Ünnepe. Ahol egész nap kinn voltunk, előfizetőket gyűjtöttünk és ajándékoztunk, beszélgettünk a Vilyan Vintor-díjas (és azóta megyei Prima-díjas) Lakner Tamással, a Bordalfesztivál atyjával és főszervezőjével. Ki hinné, hogy a bordalokat már tizenharmadszor szólaltatták meg a világ minden tájáról érkező kórusok. A házigazda, kétszeres olimpiai bajnok Pannon Volán Zrt. Bartók Béla Férfiak fejlődését volt szerencsénk az első fesztivál óta végigkövetni – nem semmi, srácok! A Széchenyi tér borkínálata visszafogottabb volt, itt még van min fejleszteni a jövőre nézve, hogy ne a kulturális főváros vonlatta fel a legszerényebb borfesztivált a régiókban.

A sort Villányban zártuk. A Vörösborfesztivál idén a korábbiakhoz képest sokkal színvonalasabb volt, szép kínálat volt, habár oda is sikerült vihar után megérkezni. Kóstoltunk rozékat és organikus meggylikört, hárslevelűt és szép vörösöket, biobort és kávé. A kóstolópoharas rendszer itt is beválni látszik, az esős idő ellenére kiváló volt a hangulat.

Részletes beszámolóinkat olvasóink megtalálhatják a [www.pecsiborozo.hu](http://www.pecsiborozo.hu) weboldalon!





# Egy kastély Európában, Európa egy kastélyban

## A Puchner Kastélyszálló – Több, mint kastély

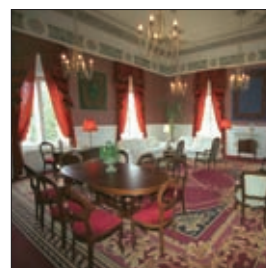
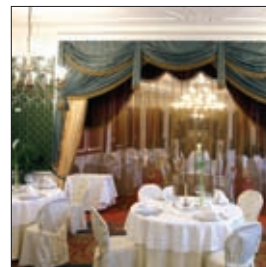
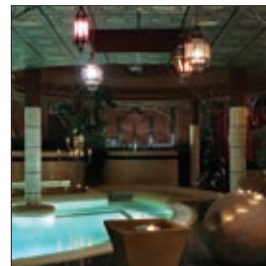
A varázslatos Hegyhát egyik völgyében fekszik Bikal, ahol a Puchner Kastélyszálló található. Az épület története, hangulata, öröksége máig szorosan összefonódik jelenével. A különleges hangulatú, ritka értéket képviselő kastély 1996-ban nyílt meg a nagyközönség előtt, s azóta folyamatosan bővülő szolgáltatáskörrel, de ugyanazzal a hamisítatlan eleganciával és vendégszeretettel várja látogatóit.

A kastélyszállót körbeölelő, ősfákkal övezett hat hektáros park a nyugalmat és a természetességet teremt meg a látogatóknak. A kikapcsolódást mindenki megtalálhatja a francia és marokkói stílusú fürdőházban, a szabadtéri medencében vagy éppen a középkori hangulatú sportközpontban. A kényelmet a szálloda négy különböző hangulatú, összesen 83 szobájában kínálják a vendégeknek. Ha regénybe illő, romantikus környezetre vágyunk, a kastély korhű bútorokkal berendezett lakosztályait válasszuk. A teljes körű wellness szolgáltatások közvetlen közelében találjuk a fürdőház mediterrán hangulatú, erkélyes szobáit, a cégek, csoportok részére pedig a vendégházakat ajánlják. A 18. századot idéző francia udvarház pedig tökéletes célpont lehet mindenkinek, aki a különleges, az egyedít részesíti előnyben. A gyerekeket állatsimogatóval, kreatív játszótérrel és gyermekmedencével, továbbá gyermekágygal, gyermekkuckóval várják.

A gasztronómia szerelmeseinek örömteli ajándék a Puchner Kastélyszálló Habsburg stílusú étterme és bortrezorja. Ebben a monarchia korabeli étteremben amellet, hogy az ételek kizárólag természetes alapanyagokból készülnek, az évszakhoz vagy akár személyes igényeinkhez alkalmazkodó fogásokat is élvezhetünk. A magyar és a nemzetközi konyha legújabb irányvonalaí éppúgy megjelennek, mint a hagyományos értékek. Igazi különlegesség a vidék ízeinek felvonultatása, a jellegzetes libamáj, a házi pácolású sonka mellett megtalálható a harymalekvár és a kecskesajt, amik mellé a Pannon Borrégió kiváló borászainak legjobb borait kínálják.

A Puchner Kastélyszálló tulajdonosának legújabb beruházása a 7,5 hektáron létesülő Renszánsz Élmenybirtok. A középkori kalandpark 3 generáció számára nyújt felejthetetlen kikapcsolódást, korhű környezetben, interaktív módon. A 6 fő részöl álló területen helyet kap majd egy középkori falu, a madaras színpad, egy középkori város, a lovagi torna pálya, a főtér és a renszánsz palota. A napi belépővel látogatható programok egész évben várják majd az érdeklődőket. Nyitás: 2010. március. Mottónk: múltunk a jövőnk!

(x)



Kapcsolat:

**PUCHNER KASTÉLYSZÁLLÓ**

7346 Bikal, Rákóczi u. 22.

Tel.: 72/459-546

72/459-547

72/459-548

Fax: 72/459-549

E-mail: [info@puchner.hu](mailto:info@puchner.hu)

[www.puchner.hu](http://www.puchner.hu)

# Morzák

## MÁRTON ÉS A LIBÁK

November derekán libák százezreinek alkonyodik be Európa-szerte. A csúcspont tizenegyedik, Szent Márton napja, amikor is a mai Szombathely környékén született szerény 4. századi püspökre emlékezve libát eszünk és újbort iszunk hozzá. A Márton-kultusz újjáéledése, az újbork ilyenkor bevezetése a piacra idehaza erősen Villányhoz kötődik, habár mára széles körben elterjedt. Az első friss vörösek ilyenkor jelennek meg az éttermek, borboltok kínálatában, novemberben speciális liba-étlappal rukkolnak elő az éttermek, a borászok pedig a szüret végén szívesen koccintanak az illyentájt megjelenő borturistákkal. Villányba idén is ezek látogattak el, Márton-nap helyett sok helyen Márton-hónapot tartottak. Péccsett is rendeztek borvacsorákat, a Celláriumban a pécsi Lisicza Borház, az Aranykaszában a mecseknádasdi Wekler Családi Pincészet mutatkozott be. A pécsi borvidéket járva azt tapasztaltuk, hogy a borászok, borászkodók körében is egyre népszerűbb ez az ünnep. Például a Juh és juh fark fesztivál óta borászatilag is éledezni látszó Versenden több pincét jártak körbe a borosgazdák, mindenütt újbort kóstoltak s a végén libatorral zárták az ünnepet. A Pécsi Borozó stábjá együtt vagy egyenként, de igyekezett minél több helyen megfordulni, kóstolni és felkészülni, mit is hoz majd a 2008-as évszámot az első kortyok alapján. Előjáróban csak annyit: reménytel.



## TELHÁZAS SZEKSZÁRDI FŐPRÓBA



Igen jól sikerült a szekszárdi borászok Márton-napi bemutatkozása a fővárosban: a tabáni Arany Szarvas étteremben egy libatollat nem lehetett leejteni. Az eseményen kilenc szekszárdi borászat újborait mutatták be, melyek elég magasra tették a lécet, ami a 2008-as évet illeti. A Pécsi Borozó éppen Péccsett újborozott, így tanult kollégánk, Kántor Endre (a Borralvalo.hu oszlopos tagja) kóstolt helyettünk is. Óriási volt a mozgolódás kedden este a Tabáni egyik emblemikus éttermében, a nemrég gazdát cserélt és ráncfelvarrt Arany Szarvasban: kilenc szekszárdi borászat újboraival várta a közönséget. A várakozásokat jóval meghaladó számú érdeklődő jelentkezett, így alakulhatott, hogy az eredetileg svédasztalos libator helyett a személyzet artista mutatványokkal közlekedett a sűrűn rakott asztalok között. Az esemény szülőatyja, Heimann Zoltán elmondta: bemutatkozásnak szánták a kóstolót, ezért kapta a Főpróba nevet. Reményei szerint az eseményből hagyomány lesz. Számunkra ez elsősorban egy dologtól függ: tudnak-e a nemrég a Pannon Borrégióba is beépült borvidék gazdái sűrűlődsmentesen, együtt, közösen fellépni és megmutatni magukat? Ha igen, akkor a kezdeményezés sikerre van ítélt. A válasz azonban nem ilyen egyértelmű: Szekszárd sokat veszített is azzal, hogy a borászok közt érezhető a sűrűlőds, a nem éppen joviális viszony. Őssze kell csiszolódni, ahogy egy társulatnak is – ha már a színházi hasonlat – és a magasabb cél, az előadás érdekében nem azzal foglalkozni, hogy a szünetek alatt ki kívül fiortól, ki kinek a háta mögött mit mond. Nos, úgy néz ki ez most sikerült, legalábbis, ami a megjelent négy borászt illeti. A kilenc pince közül – Baron von Twickel (a volt Liszt pincészet), Bodri, a Pálos Miklós nevével fémjelzett Borműhely, Dúzsi, Heimann, Sebestyén, Takler, Mészáros Pál, Vesztergombi Ferenc és Vesztergombi József pincésze – négyen voltak személyesen is jelen, a többiek máshol kóstoltattak. Heimann Zoltán, Bodri Tibor, Pálos Miklós és a Baron von Twickel új borásza, Nayan Gowda ugyanis a legnagyobb egyetértésben és összhangban volt. Nayan Gowda egyébként üde színfolt a szekszárdi borászok között, indiai származású brit, aki Ausztráliában tanult és dolgozott, majd Németországban készített borokat. A vendégek a fűtött teraszon érkezéskor sült gesztenyét és forralt bort kaptak. Az előételek közül kiváló volt a libamáj paté hajdinas kenyerén és a libakocsonya, a főételek közül kiemelkedett a libanyak vargányás libamájjal töltve, ezt szilvás-lilakáposztás rétes körettel volt érdemes megkóstolni. A desszertek közül a leggyorsabban a sütőtökös máktorta fogott el. Ami a borokat illeti: az idei újborokat kóstolva elég nagy jövőt jósolunk a 2008-as évszámot: a tizen-négy tétel alapján úgy néz ki, túl lehet a 2006-os, eddig sokak szerint etalonnak tartott évszámot is. A borok nagy része koncentrált, nagyon érett gyümölcsből készült, emellett szép savat és tannint tudott felmutatni. Igen szép, elegáns rozék születtek, és bár a legtöbb vörösbornak még éreleésre van szüksége, sokuknál már most látszik a potenciál. A vacsoravendégek egybehangzó véleménye az volt, hogy jövőre ismét eljönnek. Szerintünk a lényeg az, hogy jövőre még több borász is jöjjön, legalább ilyen jól együttműködve.

# Márton bora szomj ellen!

A Pécsi Borozó sem hibázta el a Márton-napot, hiszen aki Márton napján újborot nem iszik, egész évben szomjazik! Hát mi megkóstoltunk tucatnyi primórt, de ehhez segítséget is hívtunk. A pécsi Kalamárisban tucatnyi meg egy bora majd' tucatnyi bíráló jutott.

## Vylyan Rozé 2008

Szép, málnás rozé. Nagyon friss még, tobzódó, intenzív illatokkal, kicsit mezei virágok, de leginkább málnás-epres. Jó savak, kedves gyümölcsök a zamatában, hosszú a lecsengése. Kerek, tiszta ízek. Van benne harmónia, ifjú kora ellenére. Ha marad belőle nyárra, nagy kincs lesz a hőség ellen.

**83 pont, 1700 Ft**

## Bock Pince Szt. Márton Portugieser 2008

Megjelenésében az átlagos úvjvörösöknél mélyebb színvilág. Friss, piros cseresznyés, rendezett illat. Gyümölcsös ízvilágában elsősorban a friss, piros gyümölcsök dominálnak. Szép savak, de nem bántóak, hosszú a lecsengése. Nagyon korrekt, korához képest érett és tartalmas portugieser.

**82 pont, 1990 Ft**

## Günzer Tamás Kékfrankos Rozé 2008

Szép, trendi megjelenésű bor, erőteljes pirosbibliss, cassisos illatokkal. Ízében málna és eper is jelentkezik, van tartása. Telt korty és moderált savak. Hosszan marad a szájban. A tartalmasabb rozék közül való.

**81 pont, 1140 Ft**

## Dúzi Tamás Marci cuvée 2008

Színe még frissességét mutatja, halvány vörös, néhol lilás. Illatában a menoire hozza a parfümöt és a tutti-frutti karamellát. Könnyed vörös ez, libacomb és párolt lilakáposzta mellé pont jó, hiszen könnyedsége mellett van teste, és savakban is hős. Izgalmas, harmonikus újbor.

**81 pont, 1220 Ft**

## Polgár Pince Portugieser 2008

Könnyed, cseresznyepiros optórt. Illatában lehetne erőteljesebb, most kissé visszafogott. Ízben a gyümölcsössége határozott, jó savai vannak, korrekt újbor, amiben több lehetőség van. Érdemes nem most bontani, hetek kellene csak neki és karácsonyra sokkal szebb lesz.

**80 pont, 1165 Ft**

## Gere Tamás Márton Napi Újbor Portugieser 2008

Egy testesebb újvörös. Tartalmas, lágyan hőmpolygó bor, az optórt minden erényével bír. Túlérett szilva és cseresznye jelentkezik zamatában, tüzes, kicsit talán az alkoholból a kerekégből. Jólesik belekortyolni.

**80 pont, 1300 Ft**

## Dúzi Tamás Rozé Cuvée 2008

Egy friss Dúzi-rozé. Kicsit vékonyka színben, rózsaszínbe úszik. Üde illata intenzíven gyümölcsös: málna és málna ízű töltetlen cukorka. Eleven savak, könnyed fajta. A szén-dioxid a felső határon, fröccs helyett fiúknak, trendi cucc a csajoknak.

**80 pont, 1285 Ft**

## Bock Portugieser Rozé 2008

Szép, tiszta megjelenésű, sötétebb a most megszokottnál, mondhatni hagymahéjas rozé. Illata szépen fejlődik, piros bogtyók jönnek belőle. Élősvai vannak, de utóízben kevesebb a gyümölcs. A testesebb, kevésbé pajkos rozék közül való.

**80 pont, 1715 Ft**

## Dúzi Tamás Fürtike 2008

Az ezerfürtű, ami elvileg hárslevelű és piros traminai keresztezéséből született meg, egy bőtermő, korán érő fajta. Ideális újbornak, habár viszonylag kevés savval rendelkezik. Könnyed bor készül belőle Dúzi Tamásnál, pici szénsavval, nem túl magas alkohollal. Az évvégi társasági rendezvényekre ideális, jól behűtve, frissit és üdít.

**79 pont, 990 Ft**

## Polgár Chardonnay-Muskotály Cuvée 2008

Intenzív illat és savgerinc jellemzi, de különösebb finesz nélkülű újfehér. Gyümölcsös-virágos, üde, fiatalos bor, amely azonban még nem érett teljesen össze. A végén van egy pici kesernye, ami nem áll neki jól, valahogy nem megy a muskotályos világhoz.

**79 pont, 1460 Ft**

## Bodri Gúnár 2008

Pirosbogyós-gyümölcsös illatban, de kortyban kiugranak a savak. Ha a savai szelédtebbek lennének, az osztrák sógor is megirigyelné, írják róla. Nagyon tartalmas anyag, de nagyon friss, nagyon fiatal, és valahogy az az érzésünk, hogy túl korán jött ki. Persze, tudjuk, Márton meg minden, de próbáljuk meg nem most bontani.

**78 pont, 1450 Ft**

## Polgár Rozé Cuvée 2008

Van benne valami, ami mellékzöngéként végigkíséri illatot-zamatot egyaránt. Illatában mintha kis vanília is lenne a málnaszósz mellett. Van tartalma, van teste, de gyorsan kiürül.

**78 pont, 1235 Ft**

## Szemes Portugieser 2008

Meglehetősen visszafogott illatban, ízben. Cseresznye és meggy, némi kis szilva, inkább ringlőszilva. Nem túl hosszú bor, most kell bontani, kóstolni, sólethez meginni.

**77 pont, 1280 Ft**



**Az újborok kóstolásában részt vettek:**

Földesi Tamás (Villányi Borbírálók és Borászok Országos Egyesülete),

Gyórfy Zoltán (Pécsi Borozó),

Hanauer Susann (Wassmann Pince),

Horváth Zoltán (Planina Borház, Mohács),

Ifj. Polgár Zoltán (Polgár Pince),

Kapronczai Balázs (Polgár Pince),

Kugler Tamás (Pécsi Borozó),

Ungurán József (Metro áruház),

Walter Gyula (Pécsvárad),

Wassmann Ralf (Wassmann Pince)

# A Fekete- hegyről jelentjük

**Radics M. Péter**

írása

Fotó: Wéber Tamás

A kisharsányi Vylyan lett idén az Év pincészete, a kitüntetéssel a cégnek azt a kollektív teljesítményét ismerték el, amelyet az országban és külföldön a magyar bor, a borkultúra és a kulturált borfogyasztás széles körű népszerűsítése érdekében kifejtett. Ennek hála, nagyon erős médiaszél kíséri most a pincészetet, amiért nekünk minél eredetibb kérdéseket kellett feltennünk Debreczeni Mónika birtokigazgatónak és Ipacs Szabó István főborásznak. Döntsék el, sikerült-e.



Az Év Pincészete díjat a Hegyközségek Nemzeti Tanácsa, a Magyar Bor Akadémia és a Magyar Szőlő- és Bortermelők Szövetsége alapította 2002-ben, hogy elismerjék vele a magyar borászatban irány- és mértékadó pincészetek munkáját. „Ez egy jó visszacsatolás, mindenki örül neki. Állni is kell a sarat, a média nyomását. Többnyire nem lehet nemet mondani, meg kell próbálni úgy nyilatkozni, hogy abban ne legyen hiba. Ez a kiemelt figyelem persze majd elmúlhat, amíg tart, addig igyekszünk eljuttatni a fogyasztók, a borkedvelők fülébe, hogy min is dolgozunk” – mondta nekünk a díjról Debreczeni Mónika. Amikor mi faggattuk, már két hete próbált időpontot keríteni Ipacs Szabó István főborással, hogy kóstoljanak. Legutolsó információink szerint az interjú után ez összejött, sőt, néhány nappal később az új rozé – már új címkével – indult is a boltokba.

Tudjuk: évről-évre mások a lehetőségek. De azt mondják, a Vylyan még hosszú fejlődés előtt áll: „Ez persze nem bővülést jelent, nem extenzív, hanem intenzív fejlődést. Azok a korszerű ültetvények, amiket 2000–2004 között telepítettünk, nagyon fiatal ültetvények, el lehet képzelni milyen lehetőség van a kezünkben, mikorra az ültetvény idősebb lesz, és egyre komolyabb borokat lehet megalakítani”.

Októberben öt brit Master of Wine szakember járt Villányban, és lapunknak a Vylyan remek pinot noirja és cabernet franc-ja mellett külön dicsérték a Vylyan családi jellegét, hogy a dolgozók a szőlőmunkásokig bezárólag egyfajta nagy családot alkotnak, hogy megízlelik a munka gyümölcsét, és ezért mindenki lelkiismeretesen dolgozik az újabb és újabb borok sikeréért. Az export lehetőségeivel kapcsolatban azonban nagyon óvatosak voltak, állították: kevés kivétellel magyar borok nincsenek ott a világpiaccon. Egyetért velük Debreczeni Mónika is, aki szerint az exportra termelés „vágyalom”. „De ha beteljesül, rájön az ember, hogy igazából nem is ezt a vágyálmot akarta. Persze ettől még remek dolog több lábón állni, jó ha Magyarországot sikerül felhelyezni a világ bortérképére, és valami elkezdődik e téren. Elképzelhető, hogy egyszer Magyarország kerül majd a világon reflektorfénybe, de meg kell becsülni a magyar piacot, mert az nagyon jó piac” – mondta.

A Financial Times tudósítója ősszel szintén járt Villányban, ő többek közt a Vylyant kiemelve állapította meg, a dél-dunántúli borvidék jó eséllyel válik elsőszámúvá az országban. A birtokigazgató ezzel részben ért egyet: „Közelítsünk optimistán: ha visszanézzünk az elmúlt tíz évre, óriási a fejlődés. Vannak ötleteink, mi is szeretnénk meglepetést kialakítani, ehhez meg is vannak a tervek, a

költségvetés, és ahogy lehetséges, azonnal megvalósítjuk. Ebben van fantázia, hiszen minél többet értekesít valaki helyben, annál intenzívebben nő az ismertség, a személyes kapcsolat értéke óriási, és az árrés is helyben marad”. Ugyanakkor felhívja a figyelmet kisebb dolgokra, amik adnák magukat, mégis nagy hozadékuk lenne, mint például egy Villány körüli kerékpárút, amire tervek is vannak.

„meg kell becsülni  
a magyar piacot,  
mert az nagyon jó piac”



Egy másik Villánnal kapcsolatos kérdésről, hogy a borvidék egésze merre halad, azt mondja nehéz ezt belülről megítélni. „Azt tudom, hogy divat mostanában Villányt bántatni, előfordul, hogy egy innen érkező bor értékelése egy blogon 2 pont, míg ha ugyanaz a tétel valami lehetetlen borvidékről származna, talán 4 pontot is érne. A villányi borkészítők egyedi erőfeszítéseinek is valahol egy az eredője, a cél, hogy egyre jobb borok legyenek, hogy felismerhetők legyünk különböző piacokon”. De biztosít, hogy az út elején tartunk, tartanak: „Valami most kezdődik, egyelőre itt tartunk tudatilag”.

# Szekszárdi Barack

Még javában folyt a szüret, amikor október közepén mintavétel céljából hosszú körutat tettünk a Szekszárdi borvidéken. Már Barack Obama az amerikai elnökválasztás nyertese, amikor a cikk elkészült, a fiatal szenátor programjának központi eleme pedig a változás, a „fiatal” és „jó” halmozok metszéspontjának keresése volt. A Pécsi Borozó négy fiatal, feltörekvő borászról és borászatról számol be, akiket most egy olyan kormányba ajánlanánk, amit borértők választanak.

Persze ez egy véletlen apropó, csak azért ne tessék máris a szerkesztőségbe telefonálni, mert az asszociáció meglehetősen távoli. A bemutatott szekszárdi borkészítők annál közelebbiek, a Pécsi Borozó felderítői már a Szekszárdi Szüreti Napokon felfigyeltek rájuk. Obama még kampányolt, ők még bőven szüreteltek, de a bemutatás elkészült. Íme négyponos javaslatunk:

**Radics M. Péter**  
írása

Fotó: Wéber Tamás

## 1. Csapatmunka



Fiatalság, hagyomány és közös munka – ez volt az első három szó, amit a Neiner Pincében lejegyeztem magamnak. Errefelé nem ritkák a több száz éves családi hagyományok, és az 1700-as évek elején a környékre települő ősök helyválasztása máig hatóan sikeres. Neiner Andrással, Istvánnal és Jánossal az Ócsényi-hegy oldalában találkoztunk. Ők hárman művelik a szőlőt, gondozzák és építik a birtokot, és készítik a bort a pincében. Benyomásaink alapján ők valószínűleg sok szempontból három különböző személyiség, akik ha kell, vitáznak, de ha kell remekül dolgoznak együtt.

Egyelőre nem erre építik „marketingjüket”, de népszerűségük egyik oka, hogy ők igazi kézműves borászat. Pár hektárnyi szőlőjük van, amin van olyan bakművelésű kadarkaültetvény, aminek látványa önmagában is egy nosztalgikus időutazással ér fel. Az Ócsényi-hegyen van a tanya. Jól látható, hogy gyakorlatilag manufaktúrális módszerekkel dolgoznak, megőrizve az évszázadok során átadott hagyományos eljárásokat. Egyik specialitásuk a Láng Siller megosztó bor, van akinek a műfajból nagy kedvence, de olyat is ismerünk, aki nem tudja nagyra értékelni. 2007-es kadarkájukról a megítélés már annál inkább egyhangú: vastag, értékes, könnyen iható kadarka-értelmezés, átható gyümölcsösséggel. Ebből összesen 3000 palack készült, a pincénél meglehetősen barátságos áron kapható. Autentikus kézműves bor, a legjobb fajtából. >>



## 2. Fiatalság, természetesség

„Nem használok fajélesztőt, nem használok segédanyagot” – mondta tollba egyik fő elvét a Pécsi Borozó újságírójának Németh János. Janó új a piacon, borai először 2007-ben kerültek a vinotékák polcaira, de kétségtelen, hogy máris számottevő sikert aratott. Méltán. Lelkesedünk és szurkolunk is egyúttal, hogy a fogadtatás tartósan visszaigazolja a lelkesedést, amivel Németh János a borait készíti, és a borkészítő műhelyt fejleszti. A pince és a szőlők jó része az Iván-völgyben van, impozáns kilátással a borvidék több dűlőjére. A pincének helyet adó ház az utolsó előtti az utcában, de egy szimpatikus kóbor kutya jelenlétünkben is próbálkozik Jánosnál, valószínűleg idáig mindig megéri neki elsétálni.

Kékfrankos, cabernet sauvignon, cabernet franc, syrah és zweigelt a fő fajták, a palettát olaszrizling egészíti ki, ebből a kóstolt 2008-as most nagyon ígéretesnek tűnt. Egyik kedvencünk volt egy 2007-es franc, nagy testtel, magas alkohollal és extrakttal, szép, jellegzetes bor. Sikeres és elismert a Porkoláb Cuvée, ami merlot-ból és sauvignonból áll össze. Egy dolog hiányzik csak egy teljes szekszárdi választékhoz (bár tervben van!): nincs még kadarka, és így nincs még bikavér sem. De ha lesz, mi már előre foglalnánk néhány palackkal mindkettőből! >>

# KALAMÁRIS VENDÉGLŐ

## CAFÉ ARTIST



**PÉCSI ART JAZZ TRIÓ**  
**MINDEN PÉNTEKEN 20.00 ÓRÁTÓL.**

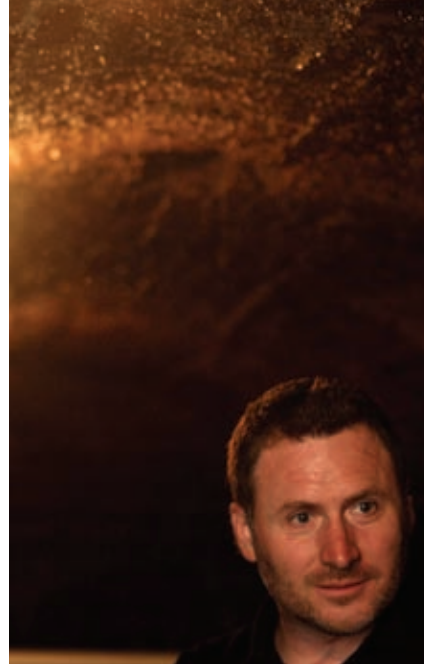
**„BORTANSZÉKI ESTÉK”**  
Borkultúra tanfolyam indul,  
január közepétől.

**7621 PÉCS, RÁKÓCZI ÚT 30**  
**TELEFON/FAX: 72/312-573**



### 3. Precizitás

A 2001-ben alapított Dániel Pince érdekes színfoltja a feltörekvő szekszárdi borászatoknak. Kiválóan felépített marketing és egészséges önbizalom biztosítja, hogy aki arra jár, biztosan meg fogja kóstolni valamelyik borukat. Dániel Zsoltot szó szerint a szüreti munkák kellős közepén találtuk, ha valamit elfelejtenék megemlíteni, az azért van, mert a bogyzó mellett beszélgettünk, aminek zúgása még most is ott van a fülemben. Dániel nem a környékről való, és néhány éve kezdett borkészítésbe Szekszárdon. Idejét így is megosztja „civil élete” és a pince között, ez az időbeosztás pedig meglehetősen feszes. A pincében rend, precizitás és tisztaság, hovatovább sterilitás uralkodik. Olyan, amelyet én korábban nem tapasztaltam. Dánielnél a borkészítéshez ez elengedhetetlen feltétel, ezért meghajolunk a hozzáállás és a szakértelem előtt. A Pécsi Borozó által a szüreti napokon kóstolt 2005-ös kékfrankosuk nagyon testes, telt pörkölési aromákkal. Íze egészen gazdag, gyümölcsös, kicsi aszalt beütéssel. Nem bántuk meg a 2004-es merlot-t sem, amit mély, elegáns illatok, érett, hosszú – csokis-epres – íz jellemz. A sterilitást azért oldja a stílus. A Szabó Lőrinc-versek iránti rajongásáról ismert Dániel Zsolt borainak címkéin versrészletek olvashatók.



### 4. Céltudatosság



A Borműhely az idei év egyik legnagyobb szekszárdi felfedezettje: Pálos Miklós (*képünkön*) és Halmosi Áron közös vállalkozása. Ők sem akármilyen páros: Pálos gondol, meggyőz, előremegy és szenvedélyes, ehhez Halmosi Áron átgondol, helyre rak, ellenpontoz. A standard borokat jelentő Rokka sorozat 2007-ben hozott egy élénk, virgonc kékfrankost, egy könnyű, gyümölcsös kardarkát és egy kellemes, ízletes fehér cuvée-t. A pincészet 2006-os kékfrankos válogatása De Facto néven fut, a prémium kategóriába igyekszik. És egyértelműen ez a legszebb, hol gyümölcsös, hol inkább a fűszeres arcát tolja előtérbe. Mindezt a Borműhelynél Forrai Ferenc címkéi teszik teljessé, ezek eredetiek, kifejezőek, trendik. Várjuk, hogy kijöjjön velük a főként blauburger fajtából készülő Campus sorozat is. Nem titkolt cél a friss, gyümölcsös borral, hogy az ezerforintos kategóriában is megbízhatóságot, élvezetet kereső, főként fiatal, egyetemista (ezért a név) vásárló elégedett legyen. Még hozzá jó áron („ha már Áron a társam” – mondta erre Pálos). Itt hordómintából olyan 2007-es cabernet franc-t is lehet kóstolni, ami ha a boltokba kerül, a legígéretesebb vételek közé fog tartozni, szinte biztosan.

Reméljük Obama úr megfogadja személyügyi tanácsainkat kormánya összeállításánál, de ha mégsem, hát barack a mi fejünkre. Legalább ők maradnak itthon, és ez minket politikától függetlenül, „borilag” fog jó érzéssel eltölteni.



# Tolna tüzes borai

A megbeszélrt időben Pécssett zuhog az eső. Pedig szüretelni indulnánk a tolnai dombok közé. Azért telefonálunk. Gumicsizmátok van, vagy adjunk? Szóval elindulunk. Mire Bátaapátiba értünk, már eláll az eső. Szüret persze nem lesz, térdig ragadnánk a sárba, így a frissen festett pincébe húzódunk be. Nem mai épület, a nemesi származású Apponyi család építtette az 1700-as évek elején. A fedett előtérben pörkölt alatt duruzsol a tűz, a pohárba meg némi kisüsti kerül. Meg ne fázzunk, amíg bevárjuk a többieket.

**Györffy Zoltán**  
írása

Fotó: Wéber Tamás

A Tűzkő Birtok, vagy ahogy régebben ismerték, az Eurobor nem új szereplő a magyar borpiacon. Mégis, talán sokaknak ismeretlen a márkanév. A cég és a borok arculatot (és menedzsmen-tet) váltottak, így elindultunk utánajárni, mi is a helyzet Bátaapátiban. A legmegfelelőbb alkalomnak egy szüret bizonyult, de az égiek közbeszóltak. Az eső hatására a szüret elmaradt ugyan, de ha már szép számban összegyűltünk, néhányan azért csak felindultunk a kékfrankossal teli domboldalba. A rögtönzött hegyi verseny a Lada Niva nyerte a Toyotával szemben – igaz, kényelmetlen és hangos volt, ugyanakkor magabiztos is hegy- és lejtmenetben egyaránt. Odafe-nn már napsütés várt ránk, a sárban sétáltunk egyet a sorok között, kékfrankost szemezgettünk, és a birtokkal ismerkedtünk.

– A szőlőterületeink a Mőcsényi és Mórágvi dombok között húzódnak, a pincészet elnevezése pedig a Tűzkő dombra utal, melyről mindig kiváló minőségű szőlő alapanyagot szüretelnek, hivatkozva a termőtalaj alatt található kő- és rézkori emberi leletekre, mint a hasított kőpengék, csiszolt kőbalták és a legkülönbözőbb tűz csíholására alkalmas szerszámokat – mesél a birtokról és



néváltásról dr. Erdélyi Árpád ügyvezető. Megértjük: az Eurobornál a Tűzkő Birtok kétségkívül ötletesebb és jobban csengő név, ha nem csak a hiperek alsó polcait támadják. És nem.

A toszkán Antinori család a kilencvenes években hozta létre ezt a pincészetet, elsősorban azzal a céllal, hogy az olasz piacra állítsanak elő könnyű, friss, de tartalmas fehérborokat. A magyar piacon sokan talán csak a Mőcsényi kastélyborok családon keresztül ismerték meg ezeket a borokat, amelyet az egykor szintén résztulajdonos Zwack család számára készítettek és készítenek a mai napig. Jelenleg mintegy 150 hektáron termelnek kicsivel több fehér-, mint kékszőlőt. A fehér fajták közül a chardonnay, a zöldvelteleni, a tramini és a sauvignon blanc a kiemelt fajták, a kékszőlők közül pedig a kékfrankos, a merlot, a cabernet franc és a pinot noir.

A birtokra visszaérve a régi pince vonz bennünket. A ma is működő pincerendszer az 1700-as évek-re vezethető vissza, az Apponyi-család tulajdonában üzemelt anno. Ma több száz barrique hordóban érlelődnek itt a borok. A pincejárás után a szortimenttel ismerkedünk. Az alsó kategóriában az Apáti borok állnak. Vidám címkecsalád, nem túl bonyolult, de kedvelhető, ezer forint alatti borok. A Tűzkő Birtok borai a középosztály, amelybe főleg fehérek tartoznak, valamint a vörös Talentum cuvée. Mi leginkább a tramini-ből és a Verdolino névre hallgató zöldvelteleniből kortyoltunk szívesen. A csúcson a Tűzkő Domb helyezkedik el, vagyis a csúcs terem a Tűzkő Dombon? A már korábbi évjáratokból megismert vörös cuvée mellett most lépett piacra a Hétfrankos-kékfrankos, ráadásul lesz még folytatás is.

Szüretből kóstolás lett, ám ezzel is gazdagodtunk. Szüreti fotók ugyan nem nagyon készültek, de csak javasolni tudjuk olvasóinknak: látogassanak el a tolnai dombok közé, a Tűzkő Birtokon szívesen látják a borturistát!

# Egy pécsváradi szőlősgazda

Walter Gyula olyan ember, akit megismerni a borain keresztül lehet. És igaz ez fordítva is, hogy megismerjük a borait, az embert is fel kell fedeznünk mögöttük. Híre szájhagyomány útján terjed, két pécsváradi éttermen és a pécsi Baranya Borházon kívül csak a pincészetből lehet vásárolni a borait, mégis kitartó, és lelkes közönség várja évről-évre, hogy mi kerül a palackokba.

## Mester Zoltán

írása

Fotó: Wéber Tamás

A Szártetőn állunk, a legmagasabb ponton (350 méter), ahol még szőlő van ültetve Pécsváradon. Az őszi köd már lassan feltölti alattunk a vidéket, kicsit lejjebb két tehén készül a chardonnay ültetvénybe, de a villanypásztor elriasztja őket. Az utolsó szüret, a merlot már kádban van, így egy délutánra mi foglaljuk le Walter Gyulát, Pécsvárad egyetlen megélhetési borászát.

– *Az ott az Aranyhegy – mutat a szomszédos dombra Walter Gyula. Állítom, ott teremne a legjobb a bor, csak hát most legelőnek használják.*

Bővítésről, terjeszkedésről kérdezem, de határozottan hárit, „majd akkor lesz új telepítés, ha augusztusra elfogy a borom”. Mert hogy a szőlőgazdaság három hektár, ez van felosztva nagyobb részt a fehérek (gohér, járdovány, sárfehér, csomorika, hárslevelű, furmint, juhfark, cirfandli, olaszrizling, chardonnay, pinot blanc) között, de jut elég hely a merlot-nak és a kadarkának is.

– *És ezt mind egyedül művelem – mondja magától értetődően, majd összeráncolt szemöldökömet látva hozzáteszi: Azért zöldmunkára a feleségem is besegít. No meg szüretelni jönnek még. De alapjában véve egyedül gondozom. Ötven hektár nekem már nem lenne emberi mérték. Fontos számomra, hogy egyedül tudjam megmetsze-*



*ni a szőlőt, most is el tudom mondani neked, melyik ültetvény melyik sorában hol van tőkehiány, és persze ismerem minden hordó borát. Ez a hivatásom, és ebből nevelek tisztességgel négy gyereket.*

Walter Gyula a megtestesítője egy mára már kihálófélben lévő emberfajtának, „*önmaga miatt is érdekes, markáns elképzelései vannak a világról és az országról is, ami a szívében, az a száján, de nem kell tőle megijedni, humora is van neki, és ez jó*” – írták nemrég a Művelt Alkoholistán róla. Miután Keszthelyen diplomát szerzett, a családi hagyományt félretéve felhagyott a szántóföldi növénytermesztéssel, és az addig hobiból gondozott apai szőlőt kibővítette, területeket vásárolt, és 2000-ben szárító és magtár helyett takaros pincét és szőlőfeldolgozót épített.

*– Ha csak a pénzre gondoltam volna, bele sem kezdek – magyarázza Walter Gyula. – Ez nem panaszkodás, mert ebből tisztességgel meg lehet élni, csak ugye mindenkinél mást takar a megélni szó. A lényeg, hogy az ember azt csinálja, amit szeret, az anyagi vonzatok másodlagosak. A pince nem olyan, mint egy fodrászszalon, hogy csak kicseréljük a cégtáblát, s máris zöldségbolt. A sok beruházásnak csak úgy lesz értelme, ha több nemzedéknek is megélhetést nyújt. Ezért dolgozom, ezért élek szerényen, legalább egyik a négyből folytassa, amit elkezdtem.*

Közben átautóznak Zengővárkonyba, ahol a Walter család tavaly Bormúzeumot alapított. Az egykori mezőgazdasági épületet felújították, belül kiállítás, bemutatóterem és konyha kapott helyett, az udvaron terasz és egy vén diófa várja a következő szezont. Lemegyünk a kóstolásra kialakított kis pincébe, a vén sparhelt már felfűtötte a helységet, a poharunkba csomorika kerül.

*– A '95-ös évjárat volt az első, amit már a magam feje után csináltam, és jól sikerült minden, kicsit el is bizakodtam. Három év után ezt a '98-as év tette helyre bennem, amikor mindenféle betegség tobzódott a szőlőben, akkor először és eddig utoljára. Az ember életére negyven évjárat juthat, amiből akár egyet is nagy kár elpazarolni. Nem szabad lezsernek lenni, oda kell figyelni mindenre, legyen szó akár növényvédelemről, akár borkezelésről.*

Végigkóstoljuk a karakteres fehérborokat, Walter Gyulának az olaszrizling a szívügye a régi magyar fajták mellett, „*nekem az jelenti a borivást*”. Azért vörösborkok is kerülnek a sorba, a kadarkára még többször rácsodálkozunk a délután folyamán, a nagytestű, izgalmas merlot után pedig kételkedünk benne, hogy csak a vásárlók unszolására telepítettek kék szőlőt. Meg-

tudjuk, kevés hiányozna a biobor kategóriához, csakhogy a sovány, köves talaj megkövetel valamennyi műtrágyát. De ezentúl a szőlőgazdaságban az egyik legfontosabb szempont a természetesség, rovar ellen sohasem permeteznek, ahogy teljesen mellőzik a felszívódó gombaölők, gyomirtók használatát is.



*– A borpiac telítettségére a legjobb válasz a specializáció. Még az egyetemi gyakorlatomon tanultam ezt Scheiblhofer Johantól Mosontarcsán (Andau), és ezért fordultam a Pécsi borvidék régi fajtái felé – avat be minket az üzletpolitikájába a borász, miközben a juhfark, furmint, sárfehér összeszüreteléséből készült Kárpátot isszuk. – Nehéz lenne kiválasztani egy jellegzetes magyar fajtát, amelyet nagyobb területen is érdemes lenne termesztani. A közízlés régen az olaszrizlinget, ma a chardonnay-t, és újabban, egyre ijesztebb mértékben a „mindegy, csak édes legyen!” szereti. Most rengeteg cirfandlit ültettek a borvidéken, pedig ez érzékeny szőlő, évjáratfüggő, termesztése kockázatos. Én nem vagyok benne biztos, hogy a piac honorálja a cirfandlinak ezt a témyerését.*

Kint besötétedik, mi még visszakóstolunk néhány fajtát, közben hallgatjuk a sparheltben ropogó fahasábokat. Hazafele még Walter Gyula szavai csengenek a füllünkben: „*az én boromban nincs más méreg, csak az alkohol. Az viszont szükséges.*”

A Tenkes Csárdában kóstoltuk először. A szomszéd bora, ajánlották. Itt szemben készíti Szél Géza, ahol egy ideje gyönyörű szőlőültetvényt látunk a kukoricás helyén. A pohárban meg egy remek kéoportót, tartalmasat, ízgazdagot, emlékezeteset.

### Győrffy Zoltán

írása

Fotó: Wéber Tamás

Másodszor az éves portugieser vaktesztre hozták be, egyszerre ketten is. Ott azt jegyeztük fel róla: „Egy nagyon kellemes bor. Gurulós. Nincs rajta fogás, nincs benne kifogás. Kis bársony, jól csúszik. Krémes-édes gömbölyű, kis égetett cukorral. Visszafogott savak. Azt szeretnénk, ha minden csárda, minden étterem házibora elérné ezt a minőséget. Akkor már nem lenne nagyobb baj, higgyük el!”

Ráadásul az idő minket igazolt, mert most is nagyon szép állapotban van. Érettebb lett, markánsabb vonásokkal, de a bársony nagyon szép továbbra is. Ezúttal már a pincészetben kóstoljuk, amit két gyerekkori jóbarát, Pécsi-Szabó Miklós és Szél Géza hozott létre a Tenkessel szemben, a Sóta-dűlőben.

– Itt a platón, 240 méter magasan van az egyik legszebb, legjobb fekvésű területe a borvidéknek. Így amikor lehetőség nyílt rá, hogy a kukoricás helyére visszatelepítsük a szőlőt, mert az volt itt évszázadokon át, akkor nem sokáig haboztunk – mesél a kezdetekről Pécsi-Szabó Miklós, aki az egyik multinacionális cég magyarországi vezetőjeként dolgozik ma is. A szőlészeti és borászati munka dandárja Szél Gézára hárul, habár hogy mi kerül a palackba, azt a két, egyébként borbíró tulajdonos természetesen közösen dönti el.

# Janus két arca: tradíció és innováció



– Az alapcél az, hogy minden borunk elegáns és természetes legyen – foglalja össze tömören Géza a borászi hitvallását.

– Janus két arca egyszerre tekint a múltba és a jövőbe – egészíti ki Miklós, egyúttal magyarázatot ad a névválasztásra is – Ennek szellemében a Janus Borház a hagyományok tiszteletben tartásával mer új, mer mai lenni. A bor összeköt múltat jövővel, hagyományt újdonsággal, embert emberrel. Azon dolgozunk, hogy boraink kifinomultságukkal, letisztult megjelenésükkel betöltsék e közvetítő szerepet és elvigyék Villányt a nagyvilágba.

A Sótára telepített 12 hektáron elsősorban a vörösborok alapanyaga található meg: portugieser, pinot noir, merlot, cabernet franc, cabernet sauvignon és shiraz, a fehérek közül pedig sauvignon blanc és muscat lunel. Szinte a szőlőtőkék között alakították ki az egyedi hangulatú, impozáns fogadópincét és vinotékát, ahol kóstolni, na meg persze vásárolni lehet. Ottjártunkkor még csak portugiesert és pinot noirt, de mire lapunk megjelenik, talán már el is készül az új rozé. És a múlt év nagyobb arányokkal megtervezett vörösei se sokáig lesznek már hordóban. Amit kóstoltunk, szép bor volt. Érdemes lesz útközben, Villány felé vagy visszaúton megállni a Tenkessel szemben egy kóstolóra. Sofőrt vigyünk magunkal!

# Az én borom, az én szőlőmből

Ön is szereti a minőséget, az értéket képviselő prémium borokat? Szeretné megtapasztalni az érzést, hogy a bor, amit elfogyaszt, amivel megkínálja a vendégeit, amellyel megajándékozza barátait és üzleti partnereit, a sajátja? Esetleg borkedvelők társaságát keresi vagy befektetni szeretne?

A szolgáltatás lényege éppen ez. A legnevesebb történelmi borvidékek leghíresebb szőlőterületein lehet borbirtokos bárki, aki legalább 10 szőlőtőkét bérel. Az ország legnevesebb vincellérjei készítik el számára a 10 szőlőtőkéként garantált 12 üveg minőségi bort, mely egyedi üvegbe palackozva, az ügyfél nevére felcímkézve, díszdobozban az ügyfél által megadott címre kerül leszállításra.

Ha mikro-szőlőbirtokot bérel az ország legnevesebb borvidékein (akár többön is), a legjobb borászatok legszebb dűlőin a szőlőtőkék megművelésével járó valamennyi feladatot a haszonbérletre vált vevőktől a rendszer átvállalja. Az opciós bérleti időszak tíz év. A vevő a bérleti szerződéssel együtt, annak részeként a bérelt mikro-szőlőbirtokot művelésbe adja a szőlőbirtok szerinti borászatnak, amely a legnagyobb gondossággal, a legjobb szakértelemmel megműveli a bérelt szőlőtőkéket.

A szolgáltatás befektetésnek is kiváló, hiszen ezeknél a dűlőknél a mennyiség korlátozott például 3000 palackra. Ahogy fogynak a palackok, úgy nő az igény rájuk és a borbirtokra, úgy lesznek egyre értékesebbek a haszonbérletek.

A társaság segítségével többek között az alábbi híres, magyar borvidékeken termelő, méltán a kiválók között számon tartott borászatok dűlőin szerezhet szőlőbirtokot: Badacsonyi borvidék, Dél-balatoni (balatonboglári) borvidék, Egri borvidék, Somlói borvidék, Szekszárdi borvidék, Tokaji borvidék, Villányi borvidék.

Kihasználva a bor közösségteremtő erejét, a társaság értékesítésen túlmutató célja, hogy megszervezen egy Elit Borklubot. A rendszer fontos része az emberi kapcsolatok összehozása, közösségformálás a Társaság ügyfelei között. A klub rendezvényein (szüretrek, pincelátogatások, borkóstolók, borvacsorák) keresztül szeretnék olyan élményekkel gazdagítani vevőiket, amelyek megalapoznak egy hosszú távon is jól működő partneri kapcsolatot.

Ön is szeretne ezen élmények részese lenni? **LEGYEN ÖN IS SZŐLŐ - ÉS BORBIRTOKOS!**

Amennyiben december 15-ig csatlakozik a rendszerhez, már az idén is a karácsonyi meglepetés része lehet **A SAJÁT BOR A SAJÁT SZŐLŐJÉBŐL!**



**Információk, érdeklődés**

Telefon:

**36-30/342-0587**

E-mail:

**info@szolobirtokos.hu**

Web:

**www.szolobirtokos.hu**

# Rizling, vagy amit akartok

Ungár Tamás

írása

Pincekocsmá egy budai mellékutcában, a Moszkva-tértől pár percre. Kopott rönkbútorok, kovácsoltvas lámpatartók, szakadt, ápolatlan, elázott vendégek. A kocsmáros kékköpenyes, nagydarab, tenyeres-talpas férfi, az a típus, akivel nem érdemes ujjat húzni.

– Mit adhatok? – kérdi biztatón.

– Milyen bora van? – kérdezek vissza.

– Fehér és vörös.

– A vörös milyen fajta?

– Hát vörös. Milyen lenne?

– Oportó, kékfrankos, merlot?

– Nincs ennek fajtája, uram, nem vagyok én rasszista. Ez egy egyszerű vörösbőr.

– Aha – bólintok. – És a fehér? Az milyen? Rizling, tramini, leányka?

– Ha akarja rizling, ha akarja leányka.

– Értem. Akkor adjon fehérret.

A kocsmáros elmosolyodik:

– Tudja mit? Előbb kóstolja meg! Nem kell fizessen.

Amíg ezt elmondja, merőkanalával féldeci fehérret löttyint egy csúnyácska vizespohárba. Átveszem, megszagolom, beleiszok.

– Milyen? – kérdi a kocsmáros.

– Rettenetes.

– Szerintem is.

– Megkóstolnám a vöröset is. De azért fizetek.

– Hagyja! – rázza fejét a kocsmáros, és egy másik pohárba vöröset mer.

Beleiszok, megborzongok.

– Ez is rettenetes?

– Rosszabb. Honnan hozza ezeket?

– Innen a raktárból.

– Rendben, de melyik borvidékről?

– Nem mindegy?

– De, teljesen. Mennyivel tartozom?

– Semmivel. A kóstoló ingyenes.

– Mennyi magánál egy deci bor?

– Negyven forint.

– És fogy?

– Nem is elég. Aki idejár, annak nem kell ennél jobb.

Madárcsontú, beesett arcú, ötvenes férfi lép a pulthoz. Oda nyújtja a poharát, a kocsmáros szó nélkül belemer két deci fehérret, a férfi fizet, és elindul.

– Hogy ízlik, Lacikám? – szól utána a kocsmáros.

– Kiváló – felel a madárcsontú.

– Látja – néz rám a kocsmáros – nekik ennél nem kell jobb.

Ha jobbat hoznék, drágább lenne, és azt nem tudnák megvenni.

– Vagyis ők úgy élnek le az életüket, hogy soha nem isznak igazi bort.

– Ha csak hozzám járnak, akkor úgy.

– Ez azért elég szörnyű.

– Ja, az élet kemény. Nem furikázhat mindenki Ferrarival. A lényeg, hogy menjen az autó. A kocsmában meg az a fontos, hogy a bor oltsa a szomjat. Vagy nem?

– De. Köszönöm a kóstolót.

– Szívesen. Jöjjön máskor is.

– Nem ígérhetem.

# Kincs, ami van, avagy köszönjük, Ferenc!

Néhány dologból pusztán azért lesz legenda, mert keveset tudunk róla – így van ez a szarvasgombával is. A szarvasgomba (még) nem része a magyar gasztrokultúrának, és sokak számára pusztán egy túlmisztifikált luxus, sznobéria, ami csak egy szűk réteg kiváltsága. Pedig a valóság ennél sokkal „egyszerűbb”.

**Iványi Emese**

írása

Fotó: Bagi István





## Néhány dolog a szarvasgombáról

### A keresésről

Köztudottak a mendemondák megcsönkolt kezű szarvasgombavadászokról, akik malaccal vadásznak. Nos, igazság szerint a disznó már kiment a divatból. A kocák a jó keresők, mert érzékeny orrukak a gomba illata a kan szagára emlékezteti. Ezért maguknak keresik tápláléknak, nem a gazdának, mint a kutyák. Ha megtalálják a gombát, behabzsolják, és ha a szájukba nyúlunk, bizony előfordulhat, hogy az ujjunkra harapnak rá. A malacok további hátránya, hogy nem csak mohók, de érzékeny idegzetűek is, a házi sertéseknek nagyobb stresszt okoz az erdő a szarvasgomba meglelése iránt érzett vágytól. Tehát a legjobb választás a kutya, ám egy kitanított példány 500 000 forintnál kezdődik.

### A szedésről

Külön szabály, törvény nem vonatkozik Magyarországon a szarvasgomba szedésére, a más gombákra érvényes rendelkezések az irányadók. Szükségszerű lenne külön foglalkozni a szarvasgombák védelmével, mert a szabálytalan szedés okozta károk súlyosak lehetnek. Az ember egyedül nem tudja meghatározni a gomba pontos helyét, így jóval nagyobb területet felkapál, amivel felsérti a gombafonalakat. A kutya célzottan megmutatja a gombát, ami után már csak óvatosan és szakszerűen ki kell emelni a földből. Jelenleg ez a legcélszerűbb módszer. A gombaállományt a rendes gyűjtés egyáltalán nem veszélyezteti, hisz a gomba spórái, fonálai nem sérülnek attól, hogy a termését leszedik.

### Aranyárban?

Mindenki tudni véli, hogy a gombát aranyárban mérik, de ez nem igaz. Vannak ijesztő árak is, például a ritka isztriai gomba mérettől-minőségtől függően 1000–4000 euro/kg is lehet, de egy átlagos fajta ennél jóval olcsóbb. Igaz, hogy drága a szarvasgomba, de sokan elfelejtik, hogy fűszerként használjuk, így egy kisebb darab is elég egy családi ebédhez. Annnyiba kerül, mint egy jó palack bor a vacsorához. Maga a termés sem egyszerű dolog, mely ki van téve az időjárás szeszélyeinek. Az esetleges terméskiesésre az ár viszont nem reagál, mert a helyi felvásárlási árakat az aznapi európai – főleg olasz – piac határozza meg. Azért inkább van hiány, ritkán marad valaki nyakán a szarvasgomba. Nagyon sokféle szarvasgombafajta létezik, de az emberek többnyire csak pár fajtát ismernek. Az olasz csúcsgasztronómiában például tudatosan az isztriai gombát használják, de a legtöbb konyhában még mindig csak az a lényeg, hogy szarvasgomba legyen. A vendégek többsége sem kérdez rá a fajtára, sőt, nem is tudják, hogy lenne miből választani – sokan sznobizmusból rendelik. Olyan ez, mint amikor valaki jó vörösbort kér, de hogy pontosabban honnan, milyen fajtát és évjáratot, az teljesen mindegy, a lényeg, hogy jó drága legyen.

A győri Carmen étterem erdészházas borvacsorája előtt szarvasgomba-vadászaton veszünk részt. Ferenc már a sokadik gombát találja meg az avar alatt, amit aztán jutalomfalatra vált be. Az az érzésem támad, hogy előre elrejtett példányokat talál, olyan egyszerűnek tűnik az egész. Vagy ez mindig ilyen simán megy? – vetődik fel bennem a kérdés a Bakony közepén, ahová az első magyar szarvasgomba-kereső kutyát, Ferencet és gazdáját, Bagi Istvánt kísérjük el munkahelyükre. Az erdőbe, szarvasgombát keresni.

„Azért nem olyan egyszerű ez” – mosolyog Feri gazdája. „Van amikor csak elmegyünk sétálni, de Ferenc közben mégis dolgozik, s teli lesz a doboz. Máskor meg kifejezetten „pénzgombászni” megyünk, mégsem találunk semmit egész nap.”

Közben Ferenc szorgalmasan fõtri az avart, s mi árkon-bokron át követjük. István és Ferenc álompárosnak tűnik, egy-két vezényszó, egy-egy pillantás, némi jutalomfalat, és a kutya teszi a dolgát. Talán kevésbé ismert, hogy a szarvasgomba léptenyomon megtalálható Magyarországon, leggyakrabban a nyári és a téli gomba közül elő. Mint kiderül, a nyári szinte mindenhol megtalálható, az értékeesebb téli gomba pedig a Dél-Dunántúlon a leggyakoribb. Így talán nem meglepő, hogy vannak, akik megélhetésből gyűjtik.

„Mondhatom azt, hogy nekünk Ferivel ez a főfoglalkozásunk, a szarvasgombászás” – magyarázza Bagi István. „Mindig is természetjáró ember voltam és érdekelték a ritkaságok, így kerültem a szarvasgombák közelébe. Jókor voltam jó helyen, a hazai szarvasgomba-reneszánsz sűrűjében, és szerencsémnek köszönhetően jó ideje csak ezzel foglalkozom. A hobbiszedésből üzlet lett, barátaimmal céget alapítottunk: én vagyok a gyűjtő, a többiek pedig a háttérmunka és a kereskedelem.”

Miközben külföldön teljesen szokványos a profitorientált gyűjtés vagy a termesztés, addig Magyarországon még gyerekcipőben jár a „szakma”. Olaszországban van, aki húsz-harminc kutyával jár gyűjteni, Franciaországban pedig erős állami támogatás mellett telepítenek „ültetvényeket”. Nálunk még kevés ültetvény van (lásd keretesünket: *A hógyszési kapcsolat*), a gombászok száma viszont egyre gyarapodik, bár legtöbbször csak hobbiból, saját fogyasztásra gyűjtenek, vagy hamar elmegy a kedvük a kényelmetlenségek miatt. Az éjszakai keresés, az egész napos kutatás, az anyagi befektetés és a sok csalódás elijeszti az embereket. De nem Bagi Istvánt.



„Tíz éve került hozzám egy igazi profi, a Lilla kutya” – mesél István a kezdetekről. „Őt egy olasz gyűjtő barátomtól kaptam kölcsön, mivel itthon akkor még nem volt kiképzett gombakereső kutya. Nagyon sokat köszönhetek neki, ő tanított meg sok dolgot, amit én továbbadtam Ferencnek. Rengeteget jártuk az erdőket, hogy feltérképezzük az országot, s nagy meglepetésünkre szinte mindenhol találtunk gasztronómiailag értékes szarvasgombát. Magyarországon először mi lőttünk isztriai szarvasgombára, ami igazi ritkaságnak számít, s csak néhány lelőhelye ismert a Dél-Dunántúlon.”

Rengeteg múlik a kutya–ember közti harmónián, ami az István–Feri párosnál kézzelfogható. István elmondása szerint Ferit csak az evés és a kutyahölgyek érdeklik, de e kettőért bármit megtesz, képes órákon keresztül csak a gombakeresésre koncentrálni. Még a kutyák előtt próbálkoztak egy barátságosabb vietnami malaccal, de melléfogtak vele: nehezen viselte a stresszt, egyáltalán nem bírta az autózást, és csak ide-oda szaladgált az erdőben. Így a gasztronómia nemes célját először és utoljára malacszülteként szolgálta. Közben újabb gombákat találunk, István lelkesen magyaráz, mi meg szorgoljuk, próbáljuk felismerni a fajtákat. Amint egy gombához közeledünk, már a levegőben lehet érezni azt a leírhatatlanul szokatlan, erős illatot.

„Az ehető gombák termőideje nyáron és ősszel van, de én májustól februárig járom az erdőt” – magyarázza István, miközben Feri újabb kincsre bukkan, s boldogan habzsolja a cserébe kapott jutalomfalatokat. „Persze kezdetben ez sem volt elég. Hiába céloztuk meg például a budapesti gasztronómiát, még nem igazán tudták, hogyan kell hozzányúlni a szarvasgombához. Sok erőfeszítéssel, egyesületek és séfek segítségével sikerült elérni, hogy ma már több mint 50 budapesti étterem étlapján található szarvasgomba. De van még hová fejlődni e téren, a szarvasgombáink 90%-a még mindig külpiacon találja meg a helyét Olaszországtól Franciaországon át az USA-ig.

## A hógýészi kapcsolat

Ma is áll, és vigyázza a csemeték növekedését az a nagy tölgy, ami alatt az Ulrich család először talált szarvasgombát Hógýészen. Ami jó néhány évvel ezelőtt volt, és azóta Ulrich József a büszke tulajdonosa Magyarország első termőre fordult szarvasgomba-ültetvényének Hógýészen. Október első hétvégéjén itt tartották a Szarvasgomba Napokat szakmai programokkal, kiállításokkal, vásárral és bemutatóval. Az Európai Unió (erdőtelepítési támogatás igénybevételével csupán a spórával való kezelést kell biztosítani) támogatása ellenére Magyarországon még csak kevesen próbálkoztak ültetvény telepítéssel (20–30 ültetvény van az országban, 1–3 hektáros területeken), mivel az nagy anyagi ráfordítást és időt igényel. Az Ulrich család tíz éve kezdte betelepíteni azt a 12 hektárt, mely most termőre fordult. A egyes erdőt előbb kivágták, majd újratelepítették tölgyfacsemetékkel. Az intenzív módszer során a csemetéken még a telepítés előtt kerül kialakításra a gomba és a fa kapcsolata. Mivel ez igen költséges, többen választják az extenzív módszert, s mint a hógýészi példa mutatja, sikerrel. Ulrich József szarvasgomba spórával kezelt makkot vetett, ezért a kifejlődő csemete gyökerén már természetes környezetben alakulhat ki az együttélés gomba és fa között. Természetesen náluk is hosszú kutatások előzték meg a telepítést, melynek során többek között megvizsgálták a terület talaját, mikroklímáját. A munka azonban itt még nem ért véget, a csemetéket, és ezáltal a szarvasgombákat meg kell védeni a vadaktól (akik szintén a csemegét keresik), a gaztól, és folyamatos öntözést kell biztosítani. És még akkor is csak 6–8 év után derül ki, hogy termőre fordul-e az ültetvény.


Mester Zoltán



## NYERJEN KÖNYVET!

Kérdésünk:  
**Magyarország melyik részén találtak isztriai-szarvasgombát?**

A helyes választ beküldők között Bagi István és Fekete András Oszkár: *A szarvasgombás mesterség* című könyvét sorsoljuk ki! A megfejtéseket a [jatek@pecsiborozo.hu](mailto:jatek@pecsiborozo.hu) e-mail címre várjuk 2009. február 13-ig.



„Ne felejtjük el, hogy a gasztronómia nem egyszerűen az étkezés, hanem a minőségi vendégül látás, az étkezési kultúra tudománya” vallja Skrut György, a Kalamáris Vendéglő 47 éves szakácsmestere. A pályán eddig eltöltött majd' harminc év könnyen indul, bár a szülők először más pályát jelöltek ki. Végül engednek, hiszen egy „étteremben mindig jókat lehet enni”. A leendő szakácsmester akkor sem hátrál meg, mikor az ijesztő orosz nyelvóra helyett francia nyelvre várja, és orvosa javaslatára pincérkötényt helyett szakácsruhát kell magára öltenie, számára ugyanis „mindig komoly, tekintélyes személynek tűntek a szakácsok”. Élesben előbb a Dömörkapuban, majd a Misina étteremben veti be magát, ahol rátalál az életét sok tekintetben meghatározó Rippl Béla barátságára. A még gyermekcipőben járó baranyai borgasztronómia alapjaival már együtt foglalkoznak, az Aranykacsa konyhájában már borvacsorákat készít és vezényel. „Akkor kerültem kapcsolatba az éppen szárnyaikat bontogató villányi nagyokkal”. Közben folyamatosan tanul, „tátott szájjal figyeltük, hogy beszél Tiffán Ede, Polgár Zoltán a borról”. Tíz évvel ezelőtt aztán örömmel tesz eleget Rippl Béla hívásának a Kalamáris Vendéglőbe, és a kipróbált páros együtt fog bele terveik megvalósításába. Az ezredforduló előtt még belefér a mestervizsga letétele, „mely nem adományozott, kemény vizsga előzte meg”, de a mai napig folyamatosan tanfolyamokkal, képzésekkel, külföldi tanulmányutakkal bővíti tudását. Otthon azért átengedi a fakanalat a család hölgytagjainak, „jó fogyasztó vagyok”. Kikapcsolódásként régi szakácskönyveket, baranyai recepteket, szakfolyóiratokat gyűjt és rendszerez, többnyire mindezt éjszaka, mert „a kevés szabadidőmet a családdal jó eltölteni”. Skrut György szakácsmesterrel beszélgettünk.

**Mester Zoltán**  
írása

Fotó: Wéber Tamás

# A közízlésformáló

Néhány éve magad is versenyzőként vettél részt, most látogatóként voltatok a Szakácsolimpián Erfurtban. Érem helyett mit sikerült hazahoznotok?

– Az embernek minél jobban tele kell szívnia magát a látottakkal, amit itthon ki kell adnia magából. Tehát ha én valamelyik hasznosítható módszert nem fogom belecsempészni a munkámba, ha nem tudom kiadni magamból, akkor felesleges volt kimenni. De ez a versenyzés célja is, az ott látottakat hasznosítani a hétköznapokon.

Azért nem minden vendég naprakész. Mi történik, ha magyarázni kell majd a vacsorát?

– Ó, örülnék neki! Ha valaki igényli, kihívhat a konyhából, és én ki is fogok menni.

És kezdődhet a nevelés...

– Ami hibás megfogalmazás. Nem szeretem ezt a szót. A vendégeket tájékoztatni szeretném, nem rájuk erőltetni az akaratomat. Én a közízlést szeretném formálni.

Elfogadjuk. Mi a kipróbált módszered?

– Ha a vendég nyitott és kíváncsi, létrejöhet a személyes kontaktus. Megismerem, hogy milyen ember, mit szeretne, mik az igényei. Meg szeretném mutatni neki, hogy egy főétel árából készíték neki három másik, személyre szabott kisebb fogást. Ami után ugyanúgy jóllakik, de több mindent kóstolt meg, ismerkedett, és lehet, hogy megtesztelt neki egy új dolog.

Szép küldetés. Bár ezek az ajtók kinyílhattak volna korábban.

– Persze jobb lenne, ha ez már korábban elkezdődne. Mentünk a kisfiammal, szeretett volna egy rajzfilmes játékot az egyik gyorséttermi lánctól. Bementünk, és iskolás csoportok tanári irányítással tömött sorban a pult előtt, sült krumpli, kóla, hamburger ezer forintért. Hát ezer forintból bárhol tisztességes meleg ételt kapnának, sőt. Az étkezési kultúrát legalább annyira fontos lenne tanítani, mint az irodalmat és a történelmet. Leszoktatják a fiatalokat a helyes étkezési kultúráról, holott egy kis odafigyeléssel tehetnénk is érte.

Viszonylag régóta menőbb lett a már említett gyorsétterembe, mint rendes vendéglőbe járnai.

– Pedig a rendszerváltás után elindultunk a jó úton, de időközben ez megrekedt valahol. Most ez az egész nem olyan irányba halad, ami közelebb vinné az emberekhez a vendéglátást.

Kevés helyet tudok mondani, ahol kisebbfajta nyomozás nélkül ki lehet deríteni, ki a szakács a konyhán. Szerintem erre például sokan kíváncsiak lennének.

– Arcosítani kellene a vendéglőket. Ismétlem magamat, a vendég-szakács kontaktus elengedhetetlen lenne. Ma egyre nehezebb helyzetbe kerülnek az éttermek, és lesznek, akik bezárnak. Nem csak az elinduláshoz, a fennmaradáshoz, az életben tartáshoz is

Csirkemellbe töltött rák,  
vajás spenót-mártással,  
kapos burgonyával  
Skrut György ajánlata barrique chardonnay-hoz

A húsos szalonna szeleteket folpack fóliára rakjuk, úgy, hogy egy kis részük takarja egymást. A csirkemellet formázzuk, hogy széles csíkokat kapjunk. A leeső részeket többször ledaráljuk, tejszínnel, sóval, fehérborssal és apróra vágott kaporlevéllel ízesítjük. Krémszerűvé keverjük.

A rákfarkat tisztítjuk, sózzuk és néhány percre chardonnay borba áztatjuk. A leterített baconra rakunk egy csirke csíkot, húskrémet, középre a rákfarkat, majd húskrémet, csirke csíkot. Szorosan feltekerjük a szalonnával. A folpackos tekercestet alufóliába göngyöljük és sütőben egy tepsi forró vízben kigőzöljük. A parajt vajon megpirítjuk, szárnyas alaplével felöntve megfőzzük, tejszínnel, fehérborssal, kevés fokhagymával ízesítjük. Sűrűre visszaforraljuk.

Formázott kapos burgonyával tálaljuk.





Fotó: Studió Bakos



rengeteg pénz kell. Most nem jó befektetés éttermet nyitni, minőségít főleg nem. Jelen pillanatban a rántott szelet féle ételekből lehet megélni, amit nem szólok le, hiszen lehet azokat úgy készíteni, hogy fel lehessen vállalni.

**Temetni nem is akarunk senkit. Meg lehet fordítani ezt a folyamatot?**

– A személyes közízlés formálását már említettem. A másik jó módszer az összefogásban, a közelmúlt értékeinek megőrzésében, a helyi értékek felkutatásában rejlik. Miért nem termelünk, használunk itt Baranyában szőlőmagolajat, medvehagymalekvárt, gesztenyemézet? És főzünk ezekből, vagy rakjuk ki a polcokra az éttermekben? A vendéglátók erős felvevőpiacot jelentenek. De kevés az eléggé erős, életképes helyi termelő. Pedig egy-egy ágazat éppúgy összefoghatna, ahogy a borászok tették, teszik azt. A döntéshozóknak kell megteremteniük a feltételeket, nekünk meg együtt kell fellépniük, a lehető legtöbb színterén a szakmának. Most még az információ is nehezen jut el az illetékesekhez.

**Említetted példának a borászokat, akik pedig legalább ilyen mostoha körülmények között indultak.**

– Mi, Rippl Bélával már a nyolcvanas években elkezdtük felfedezni, tanulni, kialakítani, közvetíteni a bor és étel harmóniáját, a borgasztrónómiát. Akkor még szakirodalom nélkül, mint egy földalatti mozgalom, egy időben az első, még kézzel írott címkével palackozott borok megjelenésével. Kóstoltunk, és megbeszéljük az élményeket, ételeket párosítottunk borokkal. Majd szélesítettük a kört „civilék” bevonásával, tanfolyamokat szerveztünk egyetemistáknak, érdeklődőknek. Elsősorban a borkultúra foglalkoztat, és minden, ami körülveszi. Szeretem művelni, ápolni, szakácként kiváltképp fontosnak tartom a bor folyamatos szerepeltetését a konyhaművészetben.

**Küldetéstudatban nincs hiány. Sosem fáradsz el?**

– Egyszer nagyon megviseltek a sérülések. Az értetlenség, a túlzó és bántó, felelőtlen megmondogatások. Azóta kicsit vidámabbra vettem magamat. És mindig történik valami, ami erőt ad, amiért megéri. Egyszer egy franciaországi rendezvényen mi voltunk a főszám. Az utolsó napon odajött hozzám egy házaspár, elmesélték, hogy negyven éve disszidáltak, s azóta nem voltak itthon. Majd, miután négy évtized óta először evett hazai ízeiket, az egyikük azt mondta a gulyásunkra: „köszönöm, hogy hoztál nekem egy kis Magyarországot.” Akkor abba beleborsóztam a hátam.

# „A sajt kicsit én is vagyok”

Németh Istvánnal – a fenti mondat tőle származik – Pécssett beszélünk meg találkozót. „Gazdasajt – Ormánság” – hirdeti a pólója és az autója is, és nagyon rövid idő után kiderül, ez teljesen természetes: a sajtkészítés ott van az élete középpontjában. Mesterségbeli, megélhetési és gasztronómiai értelemben egyaránt.

Az indulást öt évvel ezelőtt a kényszer szülte. A Mizo eladása miatti veszteség, majd több, hol az állami előírások, hol a nagybefektetők jelentette akadály miatt a családot a tönkremenetel fenyegette. Mivel közel húsz éve gazdálkodott és foglalkozott tehennel, ekkor jött a mentőötlet: próbálkozzanak meg a sajtkészítéssel. A technológiát – mely a francia–olasz határról származik – Svájcból, egy barátjától vette át, de az eredeti „receptet” kissé módosítani kellett, mivel aszerint egy nagyon finom, de büdös sajtot készítenek, a hazai vásárlók viszont a kommersz sajtokhoz vannak szokva, így a szagot el kellett tüntetni belőle, azokat az ízeket megtartva, amelyek a karakterét adják. Így született meg az első Gazdasajt, ami teljesen egyedi, sehol máshol nem megtalálható. És ami kényszermegoldásként indult, sikertörténet lett: a Gazdasajtnak ma már állandó vevőköre van, a visszatérő fogyasztók között magánszemélyek éppúgy vannak, mint éttermek, panziók, boros gazdák vagy épp az egyházmegye.

Németh-ék gazdaságában, Gyöngyfán egyféle, raclette típusú sajt készül, natúr és füstölt változatban. Ez egy tömör, félkemény jellegű sajt, melynek – mivel kultúrával készül – a tartalma is nagyon értékes: rengeteg kalciumot és nyomelemet tartalmaz, tartósítószeret és adalékanyagokat viszont egyáltalán nem. Körülbelül egy hónap a fejestől a piacig, míg a tejből sajt lesz. Félnapisózó fürdő, csöpögtető asztal, majd az érlelő a sajt útja, ahol naponta kezelik, forgatják. Vagyis pontosabb lenne az egyes szám, hiszen Németh István vallja: a sajt élőlény, aki a csendet, a nyugalmat szereti igazán, és azt, ha kezdettől végig egy ember kezeli. A legkisebb változás is megzavarja. Gyöngyfán elég volt egy ajtó kicserélése az irodában, a sajtok – gazdájuk állítása szerint – máris mérgesen „puffadoztak”.

A Gazdasajt egyrészt nagyon jó formatartó, másrészt melegítve jön ki leginkább az íze. Ezért tésztákhoz, sültetekhez, vagy csak magában, sütőlapra pirítva nagyon finom. Németh István ajánlata pedig a sült szalonnára ráolvasztott Gazdasajt, valamint esténként a füstölt változat egy kis pohár villányi zweigellettel.

Varga Éva  
írása

Fotó: Wéber Tamás



A raclette eredetileg a svájci Wallis kantonból származik, és valószínűleg több, mint négyszáz éves. Az első írásos feljegyzések róla a 19. század elejéről maradtak ránk, 1812-ben már egy hagyományról is beszámolnak Van d'Anniviersből, mely szerint a lakomákat sült sajttal (fromage röti-vel) kezdik és fejezik be. Egy népmonda viszont a havasokon élő pásztorok eledeléneként említi: eszerint egyszer az egyik pásztor túl közel ült a tűzhöz, s így megolvadt a kezében lévő sajt. Hogy kárba ne vesszen, ráfolyatta a főtt krumplijára – s megszületett egy új svájci étel. De nagyobb népszerűsége a „sült sajt” csak a 20. században kezdett szert tenni. A raclette nevet is csak 1909-ben kapta, amikor egy Wallis-i borkóstolón az italokat sült sajttal kínálták.

A raclette-et hagyományosan (raclette classique) főtt burgonyával és savanyú uborkával illik fogyasztani, az újabb változatok szerint (raclette nouvelle) azonban zöldségeket, gyümölcsöket, halfélét egyaránt kínálhatunk hozzá, fantáziától és kísérletező-kedvtől függően. A hozzávaló bor tekintetében sincsenek megkötések, de a raclette-et jól ismerők leginkább a közepesen testes vörösborokat ajánlják hozzá.



A sajt Irma-pusztai változata a fűszerezéstől lesz más és egyedi. Gazdagné Balog Ildikó a férje, András biztatására és Németh István útmutatásai alapján, eleinte kicsit kételkedve vágott bele egy évvel ezelőtt a sajtkészítésbe. Egyben biztos volt: nem akarja ugyanazt csinálni, mint István, inkább a saját ötleteit szeretné megvalósítani. Félévig kilószámra dobálta ki a sikertelen próbálkozások eredményeit, de végül nem volt hiábavaló a küzdelem: eddig öt fűszeres változat született a kísérletekből. Először a fokhagymás sajt sikerült, ami Ildikó szerint csirkesültre reszelve például utánózhatatlanul finom ízt teremt. Ezt követte a paprikás, a zelleres, a kapros és az olíwabogyós, amely kolbász vagy szalonna mellé a legfinomabb: a sajt az olíva ízét átveszi, annak sós jellege viszont csökken, így fantasztikus aromája lesz a sajtnak. Ildikó folyamatosan kísérletezik: a következő terv Irma-pusztán a medvehagymás és a diós változat kipróbálása. A Gazdasajt itteni változatai kevésbé markáns ízűek és lágyabbak, mint Németh István sajtjai, s ez épp a fűszereknek köszönhető.

A Gazdag családban a sajt a kenyér- és kalácsfélék után rögtön az első helyen áll, s Ildikó most már imádja is ezt a munkát. Azt mondja, sosem felejtí el a pillanatot, az ujjongást, amikor a sok kudarc után először sikerült jól a saját sajtja. Má-

ra kóstolták alföldiek, pestiek, olaszok és hollandok, és eddig mindenki kitűnőnek tartotta, sőt, alig egy év alatt kialakult Ildikó sajtát, biztos vevőköre is.

Némethék és Gazdagék egyaránt abban hisznek, hogy a nagyüzemi termelés helyett a kicsi, átlátható és kézben tartható, de a családot eltartani képes gazdálkodásnak és sajtkészítésnek van jövője. A legjobban mindketten azt szeretik, ha a vevő maga megy hozzájuk a sajtért, hogy megnézze, hogyan készül, kik csinálják – hogy tudja, amit eszik, honnan is származik, és mit tartalmaz. Ehhez pedig nem csak a – saját tapasztalatból írom – fantasztikusan finom sajtok, hanem a kedves vendéglátás is szükséges. Gyöngyfán és Irma-pusztán mindkettő megvan.

Ma már a levédetett Gazdasajt-csoporthoz háromféle termék tartozik: a Gazdasajt–Ormánság, a Gazdasajt–Irma-pusztai és a Gazdasajt–Kiskunság, melyek azonos kultúrával készülnek, de jellegzetesen egyediek. Németh István azt szeretné, ha ez a fajta sajt legalább száz helyen lenne az országban, egyrészt, hogy minél többekhez eljuthasson, másrészt, hogy ennyi család élhessen boldogan, megtalálva a számítását. Úgy, ahogyan a Németh és a Gazdag család, akik remélhetőleg épp ezekben az években teremtenek hagyományt, hogy aztán generációk sora vigye azt tovább.

[www.lamborghinicoffee.hu](http://www.lamborghinicoffee.hu)





## Confit de canard (Kacsacomb konfit)

Hozzávalók két fő részére:

- 2 húzott kacsacomb
- 15 g durva szemű tengeri só
- 1 tk durvára tört fekete bors
- 2 babérlevél
- 2 kakukkfű ágacska
- kb. 750 g kacsaszír

### Elkészítés:

A megtisztított kacsacombokat bőrös oldalukkal lefelé egy tátra fektetjük, bedörzsöljük a sóval, borssal, és rámorzsoljuk a babérlevelet. Lefóliázva hűtőbe tesszük egy éjszakára.

Másnap alaposan letisztogatjuk a kacsacombokat, bőrös oldalukkal lefelé egy vastag falú lábasba tesszük, amiben kényelmesen elférnek. Leöntjük annyi olvasztott kacsaszírral, hogy épp ellepje a húst. Beletesszük a kakukkfű ágakat is. A konfitot készíthetjük sütőben, vagy nagyon kis lángon a tűzhelyen is. Ha a sütőt választjuk, 80 °C-ra előmelegítjük és 3–4, akár 5 órán át sütjük, amíg a hús megpuhul, de még nem válik el a csonttól.

A tűzhelyen való készítés valamivel rövidebb procedúra: beállítjuk a lehető legkisebb lángot, vaslapot, vagy lángelosztót teszünk fölé, arra jön a kacsacombos lábas, és így melegítjük 2,5–3 órán át.

A zsírában hagyjuk kihűlni. Ha két héten belül szándékozunk elfogyasztani, akkor úgy, ahogy van, lefedjük, és a hűtőbe tesszük. Amennyiben azonban hosszabb távú terveink vannak a konfitra, a zsírt megtisztítjuk a peccsenyletől, és légmentesen rétegezzük a húst a megtisztított zsírral egy zárható, nem átlátszó falú edénybe. Legfelülre sertészsírt, arra pedig zsírpapírt teszünk. Így garantáltan eláll hónapokig.

[www.nosalty.hu](http://www.nosalty.hu)

# A konfitálás reneszánsza

## S. Pápa Petra

írása

Ki ne evett volna saját zsírában sült és eltett (ha nem is kacsavagy liba-), de mondjuk csirkemájat vagy sült húst? Lefogadom, kevesen vannak, akiknek nagyanyái, anyái ne készítettek volna efféléket.

A hazánkban sem ismeretlen, de Dél-Franciaország specialitásaként számon tartott konfitálás tulajdonképpen nem más, mint az egyik legősibb hústartósítási eljárás: alacsony hőfokon, saját zsírában kisütött és tárolt hús, amely hűtés nélkül is eláll, akár hosszú hónapokon át. A confit szó eredete már önmagában is kellő magyarázattal szolgál a dolog mibenlétére: a francia confire szó annyit tesz, tartósítani.

Ma, a hűtőszekrények világában, nyilvánvalóan nem a tartósítás indokával éledt újra ez a technika, sokkal inkább az egyszerűségével és az ily módon készített ételek sokféle felhasználhatóságával magyarázható, hogy divatba jött.

A kacsáknak és libáknak köszönhetjük ezt a kulináris gyönyörűséget is: hagyományosan ugyanis a kacsá-és libacombot készítették eképp. (Ez utóbbi esetében a hús keménysége jócskán alátámasztja a konfitálás szükségességét, mert a sütéshez a libahús túl rágós.) És miért éppen a comb? Úgy tartják, hogy ez a származások legzamatosabb konfit része, származék pedig a legpuhább, legzsengőbb.

A tradícióktól eltávolodva, manapság gyakori az éttermek konyháin a konfitált nyúl, gyöngytyúk, sertés és csirke is, de nem mennek ritkaságszámba a leborzított, libaszírban vagy olívaolajban, 45–50 °C-on készített halak sem.

Egy másik francia klasszikus a konfitált kacsazúza. Bár nem szülőhazájában, de módomban állt egyszer kóstolni és bátran mondhatom, hogy új dimenziókba repíti a zúzát a konfitálási eljárás: nagyon messze, fényévnnyire a levesekből visszaköszönő, ruganyos belsőségtől.

A konfit népszerűsége a hosszú eltarthatóságán és ízletességén kívül abban rejlik, hogy hidegen és melegen egyaránt fogyasztható, önmagában, önálló húsfogásként, de megjelenhet komplett ételek részeként is: gyakran gazdagítanak vele ragukat, becsináltakat. Melegen tálalva jól illik hozzá a vargányagomba, a sült burgonya (a hagyományos pommes sarladaises, kacsaszírban, fokhagymával együtt sült krumpli), a zsenge zöldborsó és Bayonne sonka, a fehérbab vagy éppen a lencse. Amennyiben a zsírt lekaparva róla, hidegen kívánjuk a konfitot elfogyasztani, úgy cikóriát vagy fehérkáposzta salátát tegyünk mellé.



TESZT

# CABERNET FRANC & SAUVIGNON 2006



Tematikus nagytesztünkön ezúttal a 2006-os évjáratú cabernet franc és cabernet sauvignon borokat vettük górcső alá. Nagy évjárat, nagy fajták, minden adott volt egy kiemelkedő kóstolóhoz, ám a katarzis ezúttal elmaradt.

Talán túl sokat vártunk, talán túl nagy elvárásokat támasztottunk. Mindenesetre akadtak nagyon szép tételek, javarészt még mindig nagyon fiatalok, még mindig nyersegek, amelyekben inkább a jövőt lehet díjazni, de kóstoltunk most is jól fogyasztható, érett borokat is.

Összességében azt mondhatjuk, hogy az évjárat valóban kiemelkedően jó borokat hozott, amelyeknek, elsősorban a válogatásoknak, reserve boroknak még kell idő, hogy kifejlődjenek. Összeállításunkban a 21 legjobb bort mutatjuk be.

A teszteken – amik természetesen vaktesztek – részt vevő borászatok képviselőinek saját boraira adott pontjaik nem kerülnek bele az átlagszámításba. Valamennyi bor bekerül a [www.pecsiborozo.hu](http://www.pecsiborozo.hu) címen található adatbázisba, ahol várjuk olvasóink kommentjeit, véleményét.

## **Pontozás:**

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

## **A tesztelők:**

Eszterbauer János (Eszterbauer Borászat, Szekszárd)  
Gyórfy Zoltán (Pécsi Borozó)  
Heimann Ágnes (Heimann Pince, Szekszárd)  
Kugler Tamás (Pécsi Borozó)  
Mikes Márk (A Hordó, Pécs)  
Németh János (Németh János Pincészete)  
Pálincás László (Eszterbauer Borászat)  
Sebestyén Csaba (Sebestyén Pince, Szekszárd)  
Szabó Zoltán (Szabó Pince, Hosszúhetény)  
Takler Ferenc (Takler Pince, Szekszárd)

A teszt helyszínét az Eszterbauer Borászat biztosította. Köszönjük!

**Takler Pince**  
**Szekszárdi Cabernet Franc Reserve**  
**2006**

Mély szín, éppen átlátható. Feketével, gránáttal játszó vörös. Illatában erdei és aszalt gyümölcsök vehetők ki és a nem kevés, de mégsem zavaró újfahordós éreletsnek köszönhető vaníliás-füstös aromák. Ízben még jobban kijön, mennyire fiatal még, alig pár hónapja van palackban, hatalmas test és jó struktúra, de még nincs meg a teljes összhang. Van ideje.

**89 pont**



Ár: 9000 forint  
Megtalálható: E'szencia Bortéka

**Tüske Pince**  
**Szekszárdi Cabernet Franc Baranya-völgy**  
**2006**

Természetes illatokkal közeledik, van benne ánizs és fűszerpaprika, szép, gyümölcsös. A gyümölcsösség szájban még fokozódik, az áfonya és a feketebizli uralják a terepet. Jó arányok, kellemes savak, egyben van. Kóstoltuk korábban is: mostanra sokkal szebb lett, érettebb, összeszedettebb. Most már érdemes kóstolni.

**88 pont**



Ár: 2000 Ft  
Megtalálható: Tüske Pince

**Maul Pince**  
**Villányi Cabernet Sauvignon**  
**2006**

Egészen sötét, szinte fekete. Elegáns megjelenésű bor, illatában feketebizli és fekete-szeder. Érett tanninok, nem alacsony alkohol és erőteljes barrikolás jellemezik, de ezek együttesen most jól megmunkálódnak, összehangoltnak tűnnek. Komoly, sűrű anyag, amiben még benne van a fejlődőképesség – három hónapja kóstoltuk, és azóta szebb, érettebb, kismultabb lett.

**88 pont**



Ár: 3400 Ft  
Megtalálható: Maul Pince

**Takler Pince**  
**Szekszárdi Cabernet Sauvignon Reserve**  
**2006**

A pohár falát megfestő színvilág. Illatában fűszerpaprika, rozsmaring és érett szeder. Komoly tétel, nagyon összetett alapanyag, amelyet kicsit még ural a fa, de ezt a fiatalosága számlájára írjuk. Izgalmas, krémes, érzéki bor, csokoládéval és szarvasgombával. Hosszú és tartós zamatok. Abszolút fejlődőképesség, érdemes tartogatni.

**88 pont**



Ár: 9000 Ft  
Megtalálható: E'szencia Bortéka

**Sauska**  
**Villányi Cabernet Franc**  
**2006**

Nagyon komplex, összetett bor, már illatában sem egyszerű megfajteni. Sok benne minden. Az alkohol, a tannin, a barrique, a gyümölcs, fűszer a struktúra, de egyelőre még feszítik is szét. Egyben marad és simul. Pár nap után még mindig nagyon egyben van. Szegfűszeges-csokoládés, majd szedres-áfonyás. Az eleganciához még kell neki időt hagyni.

**87 pont**



Januártól,  
csak a pincészetben

**Pécsi Püspöki Pincészet**  
**Szekszárdi Cabernet Franc**  
**2006**

Erett, kerek, szép. Fűszeres illat, édes fa, közepes test. Mintha kakaóporral hintettük volna be a szederkrémet. Van tartása a bornak, nem túlzottan komplex, de ezt szeretjük benne, hogy a miénk lehet, hogy felfedhetjük a titkait. Emellett tartalmas és jóivású. Szépen tartja az ízét, visszataszítjuk még egy pohár erejéig. Szép, kerek történet.

**86 pont**



Ár: 3720 Ft  
Megtalálható: Püspöki Pince

**Merfelsz Pince**  
**Szekszárdi Cabernet Franc**  
 2006

Nagyon szép és összetett illatokkal fogadja az orunkat. Száritott sonka, füstölt tarja, mellette érett áfonya és kis erdei avar. Szép szerkezetű, tartalmas bor, némi alkohol-többlettel. Különben abszolút harmonikus, jól csiszolt arányokkal. Hosszú az utóíze, és szép emlékeket hagy maga után. Van benne potenciál.

**85 pont**



Ár: 3900 Ft  
 Megtalálható: Merfelsz Pince

**Kiss Gábor**  
**Villányi Cabernet Franc Code**  
 2006

Illatban van kicsi lakkosság, de ahogy szellőzik, egyre újabb s újabb rétegek szabadulnak fel. Édes csokoládé, bonbonmeggy, fűszeres aszalt gyümölcsök. Nagy test, erős anyag, még picit nyers, még nagyon erőteljes a fa. Zamatában gyümölcsök, meggylikőr és kókuszreszelék, no meg keserűcsoki, holland kakaó. Szép jövő előtt áll.

**85 pont**



Ár: 5300 Ft  
 Megtalálható: A Hordó

**Mészáros Pál**  
**Szekszárdi Cabernet Franc Hidaspetre**  
 2006

Visszafogott, de tiszta illatokkal kezdjük az ismerkedést. Ízében szépen komponált bor, sima, kerek, harmonikus. Tartalmas bor, sűrű, fűszeres, szekszárdi. Fekete bors és diszkrét fahéj, vanília és tőzegáfonya, kis édesgyökérral. A végén picit szárítanak a tanninok, és van kis kesernye is a zárásban.

**84 pont**



Ár: 3250 Ft  
 Megtalálható: E'szencia Bortéka

**Wunderlich Pincészet**  
**Villányi Cabernet Sauvignon Cassiopeia**  
 2006

Nagyon erős alapanyagból egy még nem teljesen kész bor. Minden erőteljes benne, de valahogy hiányzik belőle a kifinomultság, az összesség. Jó struktúrája van, csak ezek a kis kilengések teszik bizonytalanná. Avaros, erős illatok, ízben gombás-fűszeres, fekete gyümölcsök, kakaós fügelekvár. Lehet még tetszetősebb.

**84 pont**



Ár: 9600 Ft  
 Megtalálható: Wunderlich Pincészet

**Szent Gaál Pincészet**  
**Szekszárdi Cabernet Sauvignon Válogatás**  
 2006

Elsőre visszafogott illatok, mély bíbor színvilág. Vörösfőnye és erdei eper jelenik meg illatában, amit ízben némi vöröshús és galagonya fűszerez. Nagyon korrekt szerkezetre arányos textúrájú bor épült fel, ami jól iható, gazdag, ugyanakkor nem túlkomplikált. Érett, jó bor.

**83 pont**



Ár: 4500 Ft  
 Megtalálható: Garay Pince Vinotéka

**Szemes József**  
**Villányi Cabernet Sauvignon**  
 2006

Érett, húsos szerkezetű, harmonikus, kissé kökényes ízvilágú bor. Szép szín, illatában szépen integrált fa, ízben nem túl szofisztikált, de határozottan kellemes. Mostanra már összeállt, kevésbé érezni nyers elemeket. Semmiből sincs sok, de nagyjából minden elegendő benne.

**83 pont**



Ár: 1980 Ft  
 Megtalálható: Radó Vinotéka

**Fekete Mihály**  
**Szekszárdi Cabernet Sauvignon**  
**2006**

Illata fűszeres-gyümölcsös, fűszerpaprikás-málnás, amit ízben a chilis csokoládé követ. Ánizst és mentát is találunk benne, jó szövésű anyag, erőteljes. Érett sauvignon sejlik fel szemeink előtt, aminek sikerült a borba örökíteni értékeit. Még nem minden elemét sikerült egységbe forrasztani, de van ideje.

**83 pont**



Ár: 2180 Ft  
Megtalálható: E'szencia Bortéka

**Polgár Pince**  
**Villányi Cabernet Sauvignon**  
**2006**

Tiszta illatok, feketeribizli, áfonya, kis paprikával. Kissé nyers még, és meglehetősen savhangsúlyos, ugyanakkor érezni benne, hogy szép alapanyagra épül. Van benne egy kis leeresztés, a vége előtt ritkulnak az ízek, de utóízben megint visszatérnek. Vastag bor, aminek fejlődnie kell.

**82 pont**



Ár: 2290 Ft  
Megtalálható: Metro

**Takler Pince**  
**Szekszárdi Cabernet Franc**  
**2006**

Illatában nem túlzottan intenzív, de szájban sűrű, erős anyag. Sok gyümölcs, elsősorban a nem túl édes, cukros fajtából. Tüzes, némi többletalkohol mintha munkálkodna benne. Viszont nem rövid, tartalmaz az utóíze is. Rádásként kis kanalasorvosság a végén, ami rontja az összképet.

**82 pont**



Ár: 2450 Ft  
Megtalálható: A Hordó, E'szencia Bortéka

**Malatinszky Kúria**  
**Villányi Cabernet Sauvignon Noblesse**  
**2006**

Abszolút fajtajellegzetes illatok: feketeribizlire, fekete-borsra emlékeztetnek. Elegáns vaníliás díszítéssel. Minden a helyén van, de mégsem érezzük eléggé koncentrálnak. Ízben egyre erőteljesebbnek érezzük az újfahordó hatását, de ez még beépülhet az amúgy nagyon tisztességesen kialakított struktúrába.

**82 pont**



Ár: 2680 Ft  
Megtalálható: Radó Vinotéka

**Gere Tamás és Zsolt**  
**Villányi Cabernet Sauvignon Barrique**  
**2006**

Jó alapanyagok, jó bor. Már illatában is egyre intenzívebb, erdei gyümölcsös és vaníliás, füstös, húsos. Szépen használják a fát, jól kiegészíti a bort, nem takarja el. Korrekt savak, közepesen hosszú, aszalt szilvás lecsengés. A végén pici keseryme. Fejlődőképes bor, érdemes eltárolni belőle.

**81 pont**



Ár: 4580 Ft  
Megtalálható: Radó Vinotéka

**Haraszi Pince**  
**Villányi Cabernet Franc**  
**2006**

Illata szép, tiszta, gyümölcsös, ráadásul fejlődő. Meggyescseresznyés világ. Visszaköszön ez a zamatában is, ahol némileg csökken az intenzitás, marad a gyümölcsösség, picit sok az alkohol, a fa pedig abszolút elegendő. Karcsúbb test és sav felé billenő egyensúly.

**81 pont**



Ár: 2450 Ft  
Megtalálható: Radó Vinotéka

**Szende Gábor**  
**Villányi Cabernet Franc**  
**2006**

Picit befűlledt a palackban, lassan jönnek elő a tiszta illatok. Piros gyümölcsök, erdei gyümölcsök, falusi udvarház, tanya és istálló. A vidék és az erdő illatban és ízben. Szerkezetben megfelelő egyensúlyt tud kialakítani. Nem túl tartalmas, nem túl komplex, de korrekt, jó bor.

**81 pont**



Ár: 2980 Ft  
Megtalálható: Radó Vinotéka

**Radó Pince**  
**Szekszárdi Cabernet Franc**  
**2006**

Lassan nyíló, visszafogott illat. Szedres-fűszeres illatokkal, ízekkel, kevés borsos csoki, kicsit karcos csersavak. Mindenből van benne, és mégsem teljesen kerek. Legutóbb arra gondoltunk, hogy egy év múlva még szebb formáját futhatja majd. Most azonban rossz napján kóstoltuk, morcos volt és nem mutatta a szebbik arcát.

**81 pont**



Ár: 1980 Ft  
Megtalálható: Radó Vinotéka, Baranya Borház

**Mondivín**  
**Villányi Cabernet Franc**  
**2006**

Kakaóporos, csokis, behízelt illatok, amiben ugyanakkor van némi lakkosság. Ha szellőztetjük, mutat még szedret és áfonyát is. Nem túl komplex testű bor, ízében a kakaó és a húsosság velekszik, nem teljesen egységes, de még formálódó bor. Lehet belőle szebb élmény, csak türelem kell és megfelelő irányú fejlődés.

**80 pont**



Ár: 3200 Ft  
Megtalálható: Tiffán's Pince



**A tesztekben szereplő borok megvásárolhatók:**

**A Borozó**

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

**A Hordó Vinotéka**

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

**E'Szencia Bortéka és Teashop**

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

**Garay Pince és Vinotéka**

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

**Gála Borház (Átrium)**

Pécs, Király u. 76.  
Tel.: 72/212-447

**Gála Borház (Új Forrás)**

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

**Metro Áruház**

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

**Radó Vinotéka**

Pécs, Király u. 75.  
Tel.: 72/225-546

**Rippl Vinotéka**

Pécs, Jókai tér 7.  
Tel.: 72/336-505

# Könyvajánló

## EGY RAMSAY MIND FÖLÖTT

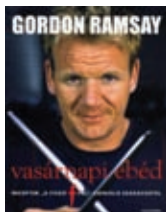
A kulináris világ egyik legellentmondásosabb figurája Gordon Ramsay. Az angol sztárszakács, a Michelin-csillagok fanatikussá gyűjtője állandóan pörgő, szitkozódó, kérlelhetetlen maximalista, aki tudása és munkája mellett stílusával és szerepléseivel állandó helyet követel magának a médiában. A magyar közönség a különböző csatornákon futó tévéműsorok után most három könyvön keresztül ismerkedhet-főzhet a fenegyerekkel.

## A FOCISTA VACSORÁJA

Rendes glasgow-i fiatal módjára a fiatal Gordon hamar a futball mellett kötelezte el magát, az ígéretes focikarrier azonban félbeszakad egy térsérülés miatt. A család a lehetőségek számbavétele után végül egy helyi vendéglátós iskolába íratta be Gordont, aki ezzel megtette az első lépést a gasztronómia csúcsa felé. „Nem hiszem, hogy az emberek egészében megértene, amikor látnak a televízióban vagy valamilyen divatos magazin lapjain. Van gyönyörű családom, nagy házam, menő kocsim a ház előtt. Én vezetem a világ néhány legjobb éttermét. Szitkozódva és káromkodva rohángálok, parancsolgatok az embereknek. Mindig bajba kerülök a nagy pofám miatt. Biztosan ezt gondolják: az a felfuvalkodott hólyag. Én tuti ezt gondolnám” – írja Ramsay önéletrajzi könyvének előszavában.

Meglepő, bár személyétől nem szokatlan őszinteséggel tárja fel az egyik legünnepeltebb szakácsa váló, egykor átlagos angol srác történetét, és osztja meg az olvasóval gondolatait a világról. Ajánlott olvasmány, nemcsak annak, aki már látott/hallott/evett Ramsayt, de a vele most ismerkedőknek is. Egy ravasz médiamanipulátor elbeszélései.

Gordon Ramsay: *Nem piskóta*  
Alexandra  
304 oldal, 2999 forint



## VASÁRNAPOK ÚJRATÖLTVE!

„Az szeretném elérni, hogy a vasárnapi ebéd újra fontos esemény legyen, a főzés ne jelentsen nyűgöt, és hogy a családok ismét együtt üljenek le az ebédasztalhoz.” Így fogalmazta meg Gordon Ramsay *Vasárnapi ebéd* elnevezésű kampányának lényegét, mely most könyv formájában is alakot öltött. A kezdeményezés részeként, melynek alapjául egy televíziós műsor szolgált, Ramsay a vasárnapi étkezéseket teszi rendbe: bevált és hagyományos menüket „újít fel”, vagy cserél ki egy addig szokatlanra. Remek alternatíva azoknak, akik kezdenek belefáradni a magyar vasárnapi hűsleves-rántottús rizzsel-boltsütői trió nyújtotta egyhangúságba, és valami újjal próbálkoznának.

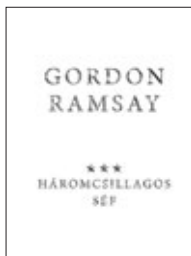
Gordon Ramsay: *Vasárnapi ebéd*  
Alexandra  
256 oldal, 7500 forint



## HÁROMCSILLAGOS KÖNYV

Több mint szakácskönyv, több mint album. A londoni Chelsea-ben található, a szakács nevét viselő, három Michelin-csillagos Gordon Ramsay-be kalauz el minket a kötet. Művészi fényképek, melyeken keresztül bepillanthatunk az étterem csúcskonnyájába, virtuális utazás mindenkinek, akinek még nem volt szerencséje személyesen átélni varázsát. Pillanatképek a Ramsay mindennapjaiból, az előkészületektől, a terítővasalástól a friss szarvasgomba átvételéig. Az étterem ötven fogását mutatja még be a könyv, a recepten túl ötletekkel, tanácsokkal fűszerezve, a szakácstól megszokott megalkuvást nem ismerő aprólékosággal és tökéletességgel. „Éz a tintahal tíz másodperccel tovább sült a kelleténél” – ad ízelítőt mindenre kiterjedő figyelméről az idézet. Gordon rövid szöveges kísérői segítenek az olvasóknak elhelyezni a fogásokat, hol bölcsességet, hol pedig egy történetet kapunk ajándékba. Aztán a könyv több mint könyv. Az elegáns és megkapó külsőn azonban most csak kísérője lehet a belbecsnek: utóbbi, ha csak pillanatokot rögzít is, úgy is elementáris hatást fejt ki laikusban és beavatottban egyaránt. Itt arany az, ami fénylik.

Gordon Ramsay: *Háromcsillagos séf*  
Alexandra  
266 oldal, 12.990 forint



## BORKORCSOLYA

## A PÉCSI BOROZÓ NYEREMÉNYJÁTÉKA

Őszi számunkban két kérdésre vártuk Olvasóink megfejtéseit. A helyes választ adók között egy-egy könyvet sorsoltunk.

Első kérdésünkre a válasz: az Ínyesmester Magyar Elek volt. Sokan tudták, de *Az Ínyesmester szakácskönyvét* csak **Albertini Margó**, szandi olvasónk nyerte meg.

Második kérdésünkre az választott helyesen, aki szerint Hugh Johnson volt Jancis Robinson társa *A világ boratlasza* szerkesztésében. *A Boriskola* című könyvet **Keresztény Béla** pécsi olvasónk nyerte meg.

A nyereményeket postán juttatjuk el.

### Új kérdéseink:

- 1. Milyen sérülés miatt szakadt félbe Ramsay focikarrierje?**  
(Nyeremény: Gordon Ramsay: *Nem piskóta*)
- 2. Mi szolgált a *Vasárnapi ebéd* című könyv alapjául?**  
(Nyeremény: Gordon Ramsay: *Vasárnapi ebéd*)
- 3. Mi Ramsay londoni éttermének a neve?**  
(Nyeremény: Gordon Ramsay: *Háromcsillagos séf*)

Megfejtéseiket 2009. február 13-ig várjuk a [jatek@pecsiborozo.hu](mailto:jatek@pecsiborozo.hu) e-mail címre.

Kérjük, megfejtése mellett elérhetőségét is tüntesse fel, a nyertesek nevét következő számunkban közzéteesszük.



# Ajándékozzon Pécsi Borozót!

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

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

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

– előfizetőink bizalmát egy **ajándékkal** is megköszönjük, ami ebben a negyedévben a **mohácsi Planina Borház Lárfa Cuvée 2008 vörösbora** – a bort előfizetőink pécsi, szekszárdi és budapesti partner vinotékáinkban novembertől vehetik át;

– az előfizetéshez egy **PB Előfizetői Klubkártya** is jár, amely arra jogosítja tulajdonosát, hogy a Pécsi Borozó által szervezett jövő évi előjelezésen a régióknak tehetséges fiatal borászainak boraikat előjelezésben vásárolhatja meg, ami akár 50 százalékos megtakarítást is jelenthet a későbbi bolti árhoz képest;

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

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

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

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

Bővebb információ:

info@pecsiborozo.hu  
www.pecsiborozo.hu

*Írd velünk a hegy történetét!*

*... és nyerj Vylyan borcsomagot!*



A Vylyan Pincészet Classicus borcsaládja 2008 őszétől megújult címkéssel jelenik meg, és ez alkalomból a Vylyan nyereleményjätékra hívja a lelkes (vagy leendő) bor-fogyasztókat.

A címkeváltással egy régi villányi monda elevenedik meg, az új ruhába öltöztetett borok az **Ördögszántotta hegyről** (Szársomlyó) mesélnek. A borok ugyanúgy, mint az Ördögszántotta hegy mondájának szereplői, együvé tartoznak, azonos történet részei mégis más és más karakterűek. Ezt fejezik az új ruhába öltöztetett classicus borok, címkéiken a monda egy-egy szereplőjével. A borok illatukkal, zamatukkal, a monda szereplői pedig az ősi mesével ajándékoznak meg bennünket.

A feladat egyszerű: a monda szereplőit felhasználva egy „új monda” megírása. A téma szabad: szólhat a szőlőről, a borról, a pincészetéről, ... A történetben azonban szerepeljen **Harka** a szép leány, az **Ördög** és a **Boszorkány**, a **Kecskét** senki se felejtse, a **Kakast**, s a **Macskát** is szerepeltesse.

Szárnyaljjon hát az alkotó fantázia! A történet lehet bús, vagy komikus, (esetleg tragikomikus), verses, vagy regényes. Műfaji, területi korlát nincsen, korra, nemre való tekintet nélkül bárki nevezhet.

A pályázatokat 2009. január 8-ig várjuk a [vylyan@vylyan.hu](mailto:vylyan@vylyan.hu) e-mail címre.

Az **Ördögszántotta hegy mondája** és a címkék megtekinthetők

a [www.vylyan.hu](http://www.vylyan.hu) weboldalon.

A legjobb művet értékes classicus borcsomaggal jutalmazzuk, valamint a nyertes (másodmagával) meghívást kap a Vylyan Pincészet január 17-i Vince-napi rendezvényére. Az eredményről január 20-án mindenkit e-mailben értesítünk.

A zsűri tagjai:

Bächer Iván író, újságíró, publicista, László Ágnes újságíró, Méhes Károly költő, író, újságíró, Nagy Bandó András humorista, író, Nagy Sebestyén műsorvezető és a Pécsi Borozó szerkesztősége

További információ:

Iványi Emese, 72/579-731; 30/458-11-08; [vylyan@vylyan.hu](mailto:vylyan@vylyan.hu)

**Vylyan**

# Ahol a Pécsi Borozó megtalálható:

**PÉCS:** A Hordó Borsaküzlet, Aranykaca étterem, Bagolyvár étterem, Bistro Zona étterem, Coffein kávézó, Gála Borház (Átrium üzletház), Gála Borház (Forrás üzletház), Kalamáris vendéglő, Pécsi Püspöki Pincészet, Pezsgőház étterem, PTE SZBK Szőlőbor szaküzlet, Radó Vinotéka, Replay étterem, Rippl Vinotéka, Trendo étterem

**SZEKSZÁRD:** Arany Kulacs étterem, Baron von Twickel borbolt, Bella Napoli étterem, Bodri Halásztanya, Bodri Pincészet, E'szencia Bortéka, Eszterbauer Borház, Fekete Pince, Garay Pince Vinotéka, Heimann Pince, Mészáros Pál Borboltja, Modvin Borsaküzlet, Sebestyén Pince, Takler Pince, Vida Pince

**VILLÁNY:** Bock Pince, Fülemüle csárda, Gere Attila Pincészete, Gere Tamás és Zsolt Pincészete, Günzer Tamás Pince, Jekl Pince, Mandula Étterem, Maul Pince, Oportó étterem, Polgár Pince, Szende Pince, Villányi Borok Háza

**BONYHÁD:** Danubiana Borászat

**CSARNÓTA:** Tenkes Csárda

**KISHARSÁNY:** Vylyan Szőlőbirtok és Pincészet

**MECSEKNÁDASD:** Hetényi János Pincészete

**MOHÁCS:** Planina Borház, Halászcsőrd

**SIKLÓS:** A Borozó

**PALKONYA:** Haraszi Pince

**BUDAPEST:** Alexandra Könyvesház Borsaküzlet, Alexandra Könyvesház Matias Wine Shop, Alexandra Könyvsarok Borsaküzlet, Bakator Borkereskedés, Bor és a Társa, Borárium, Borkápolna, Borpálota, Budai Borszalón, Dionysos Borház, Domus Vinorum Borház, Enoteca Montalcino, In Vino Veritas, L'Enoteca, Maligán, Minőségi Magyar Borok Boltja, Monarchia borsaküzlet, Terroir Club, Wine & Arts Decanter Borsaküzlet

... és országszerte a borsaküzletekben.

## Programsoroló

Mikuláscsomagot kinőtt fölőnttek, ne búsuljatok! Se csokoládé, se virgács, viszont annál több kóstolásra váró bomedú december 6-án **Mecseknádasdon**, a **Mikulás-napi Nyitott pincék** programon. A rendezvényen bárki részt vehet, aki megvásárolja a hivatalos kóstolójegyet- és poharat. A kettő együtt 1000 forint, ami nem kevesebb, mint 10 dl bor kóstolására jogosít.

Avagy miért piros a mikulás orra: 20/222-84-81

Visszaszámlálás és adventi-naptár ablaknyitogatás karácsonyig, december 3-tól szentestéig, a **Szekszárdi Karácsonyváron** a Garay téren. Információ és fenyőfadíz: 74/315-198

**Kirakodóvásár**, régi szép adventi népszokások felelevenítése, december 7-én nem csak felnőtteknek a **Dunaföldvári** várban. Gyertyagyújtás: 75/541-000

**Pécsett** december 12. és 21. között kerül fel a hatalmas **adventi** koszorú a Jókai tér bejárata fölé, alatta forralt bor és kürtöskalács, s mindenféle téli csemege. Fagyöngy: 72/513-080

A **Luca-Napi Varázslatokkal** zárul az idei év pécsi-boros rendezvények sora, december 11. és 14. között. Borszeretők-borkészítők találkoznak, versenybe szállnak a Luca vére borversenyen a pincészetek, újborok kerülnek ízelelésre. Idén két pincészet mutatkozik be, a Tűzkő Birtok és a Wassmann Pincészet kerül majd a figyelem középpontjába. S az újkori hagyomány szerint a boszorkányosság ellen a jó bor biztos beválik. Éjfélkor székre állás: 72/336-622

**Hagyományörző Műsoros Disznóvágáson** a helyünk december 13-án **Orfún** a Kemencés Udvarban. Kilenctől csak böllérlelkűek érkezzenek (pálinka-szűrés-pálinka), később már békésebb a hangulat (feldolgozás-sváb hagyományok-forralt bor-pogácsa). Menü: reggelire hagymás vér s sült máj, ebédre száuresz (savanyú habarással készült sváb pörkölt), desszertnek fánk. De lesz friss töpörtyű, borkóstoló, tábornút, harmonikaszó. Csomag tartalma hazulra, nemcsak böllérek jutalma: ajándék disznótóros (1 karika hurka, 1 karika kolbász). A mulatság a disznótóros vacsorán folytatódik, harmonika mellett májgombóc leves, szárma (toros töltött káposzta), sült véres, húsos hurka, sült krumplis kolbász, házi savanyúság, fánk, szőlőlekvár. Kötény, kés, aktív munka és belépti díj szükséges, részvételi szándék előrejelzése: 72/498-283

Boldogság és kacagás, december 31-én **Szekszárd város Örműnépén** a Béla király téren. Óév-búcsúztatás, újév-köszöntés, fátylós felvonulás, végül forralt borral való koccintás a belvárosban. Tűzijáték: 74/315-198

Áldomásra érkezünk **Kisharsányba** a Vylyan Pincészetbe, **Vince-napon**, január 17-én szombaton, 14 órától. „Ha megcsordul Vince, tele lesz a pince!” Bortermés-jóslás végett vágjunk Vincevesszőt a szőlőben: ha a vessző levét enged, bőségesen lesz bor, ha nem, akkor szomjúhozás várható. Papi áldás, forralt bor és dalolás, Vincének ajándékba, más nevű vendégek belépti díjért. Részvételi szándék előrejelzése: 30/458-1108

Eresszük a telet koporsóban a Dunába a **mohácsi Busójáráson** február 22-én. Eszem-iszom, télűző vigadalom, lányok orcájába hamut fúvó, lőcslengető busókkal óvatosan. Megkóstolható az új Lárfa és más szép mohácsi borok. Ördögijesztés a térség egyik legszebb hagyományörző fesztiválján: 69/505-515





## Ajándékunk, hogy nincs meglepetés. BMW modellek garantált árakkal és évváró kedvezményekkel a Schneider Autóháznál.

A BMW modellei között Ön továbbra is nyugodt szívvel válogathat: valamennyi, újonnan rendelt BMW az év hátralévő részében is garantált áron vásárolható meg – **árainkat tehát az árfolyamváltozások ellenére nem változtatjuk\***. Márkakereskedésünkben ráadásul különleges ajánlatokkal is meglepjük Önt: kedvezményes árú raktári, 0 km-es, illetve keveset futott, bemutató autók közül választhatja ki a stílusának leginkább megfelelőt. Ízelítő kínálatunkból:\*\*

Típus	Szín	Felszereltség	Listaár	Kedv. ár
120d	Sparklig grafit	26 000 km, sportülések, multifunkciós kormány, tempomat, automata klíma, xenon, fényszóró mosó, tolatóradar, professional rádió, külső tükör csomag, esőszenzor, sötétedő tükör, ülésfűtés	9 450 000 Ft	6 990 000 Ft
120d Coupe	Titán ezüst met.	0 km, Bőr-szövet kombinációjú kárpit, Sportülések, Gerinctámasz, Ülészűtés, Xenon tompított és távolsági fényszóró, Advantage és Komfort csomag	9 552 200 Ft	8 890 000 Ft
316i Lim.	Sparkling grafit	0 km, Advantage és Komfort csomag, ködfényszóró, automata klíma, metálfény, 16" könnyűfém kerék	7 959 900 Ft	6 750 000 Ft
320d Lim.	Titán ezüst met.	13 000 km, Advantage csomag, Komfort csomag, Xenon tompított és távolsági fényszóró, fényszórómosó-berendezés	10 157 700 Ft	7 790 000 Ft
520d Lim.	Space Grey met.	11 000 km, Szövet-bőr kombinációjú kárpit, automata sebességváltó, ülészűtés, Xenon fényszórók, Automatikus klímaberendezés, Editon Lifestyle	13 724 900 Ft	10 390 000 Ft
530xd Lim.	Platinum grey met.	12 000 km, Dakota fekete bőrkárpit, Automata sebességváltó, oldallégzsákok, komfortülések elöl, ülészűtés, Mobiltelefon előkészítés Bluetooth-csatlakozással, HiFi hangsugárzó rendszer	17 482 800 Ft	14 690 000 Ft

Az ajánlatban szereplő modellekkel, illetve további kedvezményes ajánlatainkkal kapcsolatban bővebb felvilágosításért kérjük, érdeklődjön márkakereskedéseinkben.

### Schneider Autóház – Pécs

7630 Pécs, Buzsáki u. 1-3. Tel.: (72) 539-000  
www.bmw-schneiderpecs.hu

### Schneider Autóház – Kaposvár

7400 Kaposvár, Előd vezér u. 1. Tel.: (82) 528-290  
www.bmw-schneiderkaposvar.hu

\* Az árgarancia a 2008. december 31-ig megrendelt, és legkésőbb 2009. január 15-ig forgalomba helyezett autókra érvényes.

\*\* Ajánlatunk a készlet erejéig és a 2008. december 31-ig átadott gépjárművekre érvényes.

# Tányéricsa



**Nagy Bandó András**

írása

A Szegeden és környékén élőknek nem kell bemutatnom a tányéricsát: napraforgó, amit Van Gogh nemcsak témájául választott, de száránál fogva a ragyogó kék égig emelt. Különös adománya a könyörtelen sorsnak, hogy a nagy impresszionista épp a tányéricsa virágzásának idején távozott a földi létből, túlemelkedve egy más világba, mert így sírját napraforgókkal boríthatták a búcsúztatására összesereglett festő- és kortársai.

Mi, Szegedről jöttek, odavalók, ricának a napraforgó magját nevezzük, azt, amit futballmeccseken megunhatatlanul törögetünk. Ami a Dél-Alföldön élő számára a rica, az a pesti és a másfelé lakó emberek számára a szotyola, a szotyí.

Trianon után úgy szakadt szét Torontál vármegye, hogy az északi, kisebbik csücske Csongrád megyéhez kapcsolódott, és ez a terület ma a Tisza–Maros háromszöget alkotja. A déli, lényegesen nagyobbik hányada pedig odaveszett, Jugoszláviához csatoltatott, és ezen területen épp úgy, ahogy Torontál vármegye, úgy az őz nyelvjárás is megszűnt. A magyarok megmaradtak, a nyelvet is őrzik, de a Szeged környéki tájszólás szép lassan elkopott.

A hetvenes évek derekán Kispiacon (Mala Pijaca) léptem föl. Ódon kultúrház, lemállott vakolat, füstös mennyezet, elkoszo-

lódott falak, feketére olajozott padló, egyetlen égő a mennyezetről lelógó foglalatban, korhadtan is világot jelentő deszkák, kopottas függöny, az ajtóban jegyszedő néni, ő itt a kultúros. Érkezik az ezerfejű Cézár.

Amikor köszöntöm a közönséget, ők már javában törögetik a ricát, és komótosan rágsálva köpködik maguk elé a héját. Egy idő után úgy érzem, a törögetés hangja egyre erősödik, fél óra múltán pedig az az érzésem, egy szárazmalomban állok. Mintha ezer és ezer hörcsög, egér, pele és mókus rágsálna, diót vagy mogyorót örölgetne. A fekete padló lassan elsűrkül, vastagon beborítja a ricahéj. Kezdő előadóművészként nem reklamálhatok, két poén közt magamban fohászokodom, hogy végre fogyjon el a rica, és mielőbb hagyják abba. Sóhajtok, amikor kimondom a búcsúpoént, végre!

Az ezerfejű hazafelé indul, ketten maradunk a kultúros nénikével. Azt kérdi, elégedett voltam-e a közönséggel. Igen, mondom, tulajdonképpen minden rendben, kedvesek voltak, de – és ezt ne vegye sértésnek – nagyon zavart, hogy egyfolytában ricáztak. Látom, nem érti, miről beszélek. Mondom, tányéricsát törögettek, és a tetejébe a padlóra köpködték, ez pedig annyira zavart, hogy néha alig tudtam a mondandómra figyelni. „Ja, hogy szotyiztak?” Igen, nyugszom bele, hogy az ő nyelvezetében szotyí a rica.

Kezét tördelve kér elnézést, azt mondja, az ő hibája. De értem meg, nagyon kevés fizetést kap kultúrosként, ezért vállalta el a jegyszedést is, és az előtérben ő áruja az otthon pirított szotyolát, hogy ebből legyen egy kis plusz keresete. Megértően bólogatok, semmi baj, de a legközelebbi műsor előtt kérje meg őket, hogy ha már törögetnek is, legalább ne köpködjék a padlóra. Egyáltalán: ne köpködjenek.

Tudja, kezd bele az újabb mondókába, így, kultúrosként tényleg nagyon keveset keresek, és elvállaltam a takarítást is. Ha nem köpködnék a szotyola héját a padlóra, és emiatt nem lenne mit takarítani, akkor nem fizetnének a takarításért.

Mondtam, megértem és elfogadom a szempontjait, és én kérek elnézést, hogy egyáltalán szóvá tettem a dolgot.

Valamit ma is tanultam: a tányéricsa a leggazdaságosabb haszonnövény. Olajat préselhetnek belőle és melleleg tepsiben megpirítva biztosítja egy egész család egzisztenciáját.

Búcsúzóul mondtam a kultúrosnak, ha maradt még a ricából, vennék pár pohárkával, hogy hazafelé törögethessek egy kicsit.

  
**ESZTERBAUER**  
**BORÁSZAT**  
S Z E K S Z Á R D



Az 1746-os szekszárdi levéltári adatokban már szerepel a szőlőművelő Eszterbauer család, melynek 10. generációja Eszterbauer János, aki Pálinkás László borász segítségével működteti a tradíció alapuló borászati vállalkozást. A szekszárdi adottságoknak megfelelően kínálatuk nagy részét vörös fajták adják, zászlós boruk a Szekszárdi Kadarka. Az ősök tiszteletének jeléül a már másvilágra költözött nagyszüleit és dédszüleit jelenítik meg borcímkéiken.



7100 Szekszárd, Bor u. 2.  
Telefon: 74/312-848  
e-mail: eszterbauer@eszterbauer-bor.hu  
www.eszterbauer-bor.hu

*Az Eszterbauer család 1746 óta műveli  
a Szekszárdi domboldalakat*



*Hungarian*  
MATIAS

*Ízek és gondolatok*



*A Hungarian Matias Pincészet borai megvásárolhatók:*

*Alexandra Könyvesház Borszaküzlet*

*1075 Budapest, Károly körút 3/C*

*Alexandra Könyvsarok Borszaküzlet*

*1061 Budapest, Andrássy út 35.*

*Alexandra Könyvesház Matias Wine Shop*

*1114 Budapest, Bartók B. út 43-47.*

*Matias Wine Shop 4024 Debrecen, Piac utca 34-36.*

*A Hordó 7621 Pécs, Széchenyi tér 17.*

*Villányi Borok Háza 7773 Villány, Baross G. u. 8*