

Pécsi BOROZÓ

A Pannon Borrégió
gasztronómiai és bormagazinja
III. évfolyam 1. szám 2010 tavasz

ingyenes

TESZT: Kadarka, Portugieser

BORÁSZINTERJÚK: BOCK PINCE, Villány; JACKFALL BORMANUFAKTÚRA, Kisjakabfalva;
MESTRINELI BORÁSZAT, Bátaszék; SZABÓ PINCE, Bonyhád; TRINGA PINCE, Szekszárd

GASZTRONÓMIA: Ambrózi Aladár séf – receptajánlatok borokhoz – sváb ételek

KITEKINTŐ: Tokaj



Pünkösdkor nyitnak a pincék!



Pünkösdi hagyományosan a nyitott pincék ünnepe. A Pannon Borrégió, azaz Pécs, Szekszárd, Tolna és Villány pincészetei, borosgazdái idén sem térnek el a hagyományoktól és Pünkösdi Pannon Pincék néven fognak össze, hogy régióinkat, e csodálatos pannon tájat, a megművelt domboldalainkat, épült falvainkat, izgalmas városainkat boraink segítségével bemutassuk.

Nyitott pincéinkben jókedvű vendégszeretettel, kiváló borokkal várjuk Önöket. Hozzák családjukat, barátait, szeretteiket! Kóstolgassák a finomabbnál finomabb fehéreket, rozékat, silleryeket és vörösöket! Gyönyörködjenek a tájban, látogassák kiállításainkat, múzeumainkat és ízleljék meg Pannónia „bőségkosarát”! **Egészségükre!**

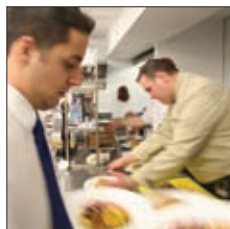
Pünkösdi Pannon Pincék

Tárt ajtókkal, jó borokkal várjuk Önöket 2010. május 22–24. között!

További információkért látogasson el a
www.pannonborregio.eu vagy a www.pecsiborozo.hu weboldalakra!



Tartalom



4. oldal	KÖSZÖNTŐ
6. oldal	MUSTRA Frissen piacra kerülő borok tesztje
13. oldal	MORZSÁK
16. oldal	A PÉCSI BORVIDÉK HÍREI
18. oldal	A SZEKSZÁRDI BORVIDÉK HÍREI
20. oldal	A TOLNAI BORVIDÉK HÍREI
22. oldal	A VILLÁNYI BORVIDÉK HÍREI
24. oldal	VINCE-NAP
25. oldal	TESZT: Kadarka
31. oldal	VISSZATÉR A SZABÓ CSALÁD A bonyhádi Szabó Pince
32. oldal	KÜLÖNÖS GONDDAL, KÜLÖNLEGESET A kisjakabfalvai Jackfall Bormanufaktúra
32. oldal	A MESTRINELI A dunaszekcsői Mestrineli Borászat
34. oldal	A NÉV A GARANCIA A villányi Bock Pince
38. oldal	NE NÉZZ MADÁRNAK A szekszárdi Tringa Pince
40. oldal	PINCEBESZÉD HATSZEMKÖZT Tavaszcserzés az Akasztófa-dűlőben
42. oldal	TESZT: Portugieser
47. oldal	„MOST MÁR ROZÉRA SÜTJÜK INKÁBB” Séfportré: Ambrózi Aladár, Fregatt Arizona Pub
50. oldal	RECEPTEK HÁROM BORRA
51. oldal	SVÁB KONYHA Sufnudli
52. oldal	KITEKINTŐ: Tokaj
56. oldal	PROGRAMAJÁNLÓ: 2010 tavasz
58. oldal	MOST KUTYAÜTŐ BOROKRA EMLÉKEZEM 3. Gyógyá Fegyá vínója

Kedves Olvasó!

A változás lassú. De bizakodunk. Mi mást tehetnénk? Azt várjuk, hogy váltsunk, hogy váltsanak. Szemléletet, látásmódot, attitűdöt. Mi mindig azt gondoljuk, hogy a bor valóban a magyar kultúra része. És megdöbbenünk, hogy mások mit látnak benne. Vagy mit nem látnak benne. Lehet itt tizenkét pont, lehet tizenkétszer akár, ha nem értik, mit is olvasnak, akiknek olvasniuk kéne. De nem is olvasnak. Ők írnak. Ők nem is írnak, ők diktálnak. Bort nem isznak. Ha isznak, akkor sem.

De bizakodunk. Mi például megjelentettük a harmadik évfolyam első számát, összességében ez már a kilencedik. És bár volt pillanat, amikor azt gondoltuk, hogy a web magányába visszahúzódva leszünk kénytelenek folytatni, végül a régiós borvidékek, ahogyan a borosgazdák is, mellénk álltak. Köszönjük, hogy megértették, hogy értik: miért is jött létre a Pécsi Borozó. Hogy támogatják a munkánkat, hogy támogathassuk az ő munkájukat.

Két helyi fajtára hívtunk össze kóstolót és mind a beérkezett borok, mind a tesztelésre érkező zsűritagok számát tekintve felülmúlták várakozásainkat. A portugieser és a kadarka sorsa, jelene és jövője érdekli a borászainkat, borkereskedőinket. Örül-ni kell ennek, és annak is, hogy a zsűri mert 90 pontot adni egy helyi fajtának.

És ha a helytől merünk elrugaszkodni - miért is ne mernénk -, akkor ez az első tekintő, amelyben nem külföldre látogatunk. Januárban Tokaj-Hegyaljára utaztunk el, az apropónk és alibink a pécsi egyetemi szőlészeti-borászati intézetben elkezdett furmint-kísérlet volt (a pécsi intézet sorsáról, jövőjéről következő számunkba terveztünk nagyobb háttéranyagot adni), innen indultunk ki, de végül néhány remek napot töltöttünk Tokajban, ami borvidék a borvidékek felett, és ráadásul ott is olvassák a Pécsi Borozót.

A Pécsi Borozót, amelynek szerkesztősége beváltja régi fenyegetéseit és idén tavasszal kapásból két borvacsorával is a nagyközönség elé lépünk. Az Enoteca Corsóban a tesztgyőztes boraink, a Pezsgőházban tokaji kézműves barátaink mutatkoznak be. Részletek a magazin hasábjain, előljáróban csak annyit: igyekszünk jutányos áron izgalmas borokat, jó ételeket hozni közel olvasóinkhoz.

Ahogy szerencsére újabb s újabb szerzők csatlakoznak hozzánk, vannak visszatérők s vannak abszolút újak, így a pekleskifli.blog.hu szerzője is, aki ezentúl sváb receptjeit osztja meg a publikummal. A Pécsi Borozó nyitott médium, nemcsak olvasókat, de szerzőket is várunk, az impresszumban található elérhetőségeinken.

Június elején ismét találkozunk, a nyári számunk a megszokott rozé teszten és nyári frissítő recepteken túl borokat ajánl majd utazáshoz, ahogy utazásokat is borokhoz. Addig is olvassák rongyosra a tavaszi számot, ha pedig ez nem elég (ne legyen!): találkozunk minden nap az interneten, kattintsanak a www.pecsiborozo.hu oldalra, várjuk Önöket!

Gyórfy Zoltán
főszerkesztő

Impresszum

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

Megjelenik negyedévente, ingyenesen

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

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

Olvasószerkesztő: **Makkai Eszter**

Szerkesztőség:
Kugler Tamás, Labancz Richárd, Mester Zoltán, Radics M. Péter
E számunk munkatársai voltak:
Csontos Szabolcs, Iványi Emese, Kéner Balázs, S. Pápa Petra, Schneider Gábor, Szabó Zoltán, Tóth Mariann, Ungár Tamás

A szerkesztőség elérhetőségei:

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

Hirdetés:
Juhász Anikó, tel.: 20/577-99-34, ja@pecsiborozo.hu
Liebhauser Edina, tel.: 70/324-68-92, edinaliebhauser@gmail.com

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

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

HU ISSN 1789-7548

Megjelenik 10.000 példányban

Készült a Nemzeti Bormarketing Program támogatásával.





A



bemutatja:

Tesztgyőztesek vacsorája

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

Borsor és menü:



Kvassay Pécsi Sauvignon Blanc 2009
Sous vide tojás paszternákpürével



Bock Villányi Portugieser 2008
Fogas paprikamártással, csicsókával



Heimann Szekszárdi Kadarka 2007
Galambmell és comb konfitált zöldségekkel



Vylyan Villányi Cabernet Franc 2007
Gyömbéres csokoládé mille-feuilles

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



Ára: 4900 Ft/fő

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

Időpont:

2010. április 10., péntek, 19:00



A ZSÚRI



Bakonyi Péter (borász, Siklós)



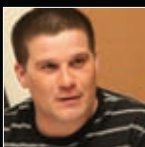
Bock Valér (Bock Pince, Villány)



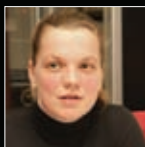
Göndöcs Lajos (Mészáros Pál Pincészete, Szekszárd)



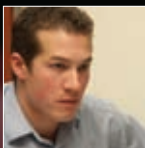
Jobbágy Kornél (Radó Vinotéka, Pécs)



Márkvárt János (borász, Szekszárd)



Rácz Lilla (Matias Pincészet, Pécs)



Takács Zsolt
(Gere Tamás és Zsolt Pincészete, Villány)



Baumgartner Balázs (Bellagio étterem, Pécs)



Gódor Attila (Dúzi Pince, Szekszárd)



Iványi Emese
(Vilyan Pincészet, Kisharsány)



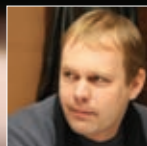
Latorczai László (Sauska, Villány)



Pálos Miklós (Borműhely, Szekszárd)



Radó András (Radó Pince, Pécs)



Török Péter (A Hordó Borsaküzlet, Pécs)

MUSTRA

A Pannon Borrégió újdonságai sorjáznak a következő oldalakon, s mint már két év óta minden negyedévben, most is igyekeztünk kiválasztani azokat a borokat, amelyeket mi is szívesen kóstolnánk, innánk. Ezúttal mintegy négy tucat bort vizsgált meg szigorú zsűrink, akik 27 tételt engedtek olvasóink elé. Nyolcvan pont fölé ezek jutottak, őket bátran ajánljuk.

Ahogy ajánljuk egy újdonságunkat is, hiszen áprilisban szerveztünk először borbemutató vacsoraestet a tesztgyőztes borainak. A tematikus tesztek győztese mellett ezen a vacsoraesten megkóstolható lesz a Mustra legjobb vörösborra és fehérborra is, érdemes lesz velünk tartani április 10-én! Részletek az 5. oldalon. A teszteken – amik természetesen vaktesztek – részt vevő borászatok képviselőinek saját boraikra adott pontjai nem kerülnek bele az átlagszámításba. Valamennyi bor bekerül a www.pecsiborozo.hu címen található adatbázisba, ahol várjuk olvasóink kommentjeit.

PONTOZÁS:

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

A Mustra teszthelyszínét
a pécsi Bellagio étterem biztosította.

Köszönjük!



Vylyan Szőlőbirtok és Pincészet
Villányi Cabernet Franc
2007

Szép, összetett illatokkal nyit. Kávé és bogyós gyümölcsök elsőre. Kortyban kerek, erőteljes, de arányos hordóhasználat mellett szeder, csokoládé és marcipán. Mögötte friss fűszerkert, kakukkfűvel, mentával. Komplex, vastag, minden porcikájában jól megkomponált bor, hozza a cabernet franc jellegzetességeit, korrekt savai vannak, a friss gyümölcsösség és a hordófűszerek jól kiegészítik egymást. A korty hosszú, szépen kitart, emlékezetes. **92 pont**



Ár: 4400 Ft

Megtálalható: A Hordó Borszaküzlet, Pécs

Dúzi Tamás
Szekszárdi Shiraz
2007

Fűszeres-gyógynövényes elsőre, ami aztán határozott pemetetű-cukorkás felhangokkal egészül ki. Gyümölcsökben sem szegény, hiszen hecsedli és szeder, feketeribizli és málna egyaránt van benne. A korty aztán gazdagodik némi mentás étcsokoládéval. Elegáns és arányos, ugyanakkor nagyon intenzív, gazdag, vibráló bor: Úgy tud szekszárdi lenni, hogy közben shiraz marad.

90 pont



Ár: 3380 Ft

Megtálalható: Radó Vinotéka, Pécs

Szeleshát Szőlőbirtok és Pincészet
Szekszárdi Oroszlán
2007

Élénk, életerős illat. Hordófűszerekkel felturbózott gyógynövényesség. Marcipános-meggyes, Szamba csoki. Szájban is hihetetlenül élénk, életvidám bor, szép szerkezettel, nem melleleg szép lecsengéssel. Gazdag gyümölcsösség erősödik fel benne, feketeribizli, szeder, málna és némi eukaliptusz. Tartalmas, komplex kortyok, nem könnyed, de mégis kíváncsat. Nagyon szép házasítás, még szebb jövővel.

90 pont



Ár: 3300 Ft

Megtálalható: Radó Vinotéka, Pécs

Dúzi Tamás
Szekszárdi Görögsző
2006

Érett illatok. Elsőre talán kávé és friss dohány. Aztán tovább szálazzuk: szegfűszeg, aszalt vörösfonya és grillázs jön elő. Sötét, masszív, kerek. Gördülékenyen selymes korty, sok-sok gyümölccsel, de némi kesernyével is a végén. Szépen strukturált bor, nagy beltartalommal, jó koncentrátsággal, ami nem megy az ihatóság rovására. Nagyon szép állapotban van és még fejlődőképes.

89 pont



Ár: 7760 Ft

Megtálalható: Eszencia Bortéka, Szekszárd

Tringa Pince
Szekszárdi Merlot
2007

Sötét, vérvörös szín, dús, érett illatok. Cigánymeggy, kékáfonya, kapuciner és némi cédrusosság. Tartalmas, nagy test, szépen strukturálva, eléggé hangsúlyos tanninok és alkohol, de beleférnek a keretbe. Erőteljes savak teszik hosszú életűvé a dohányos, aszalt szilvás, füstös hangulatú bort. Elegáns, tartalmas, hosszú utóízzel. Értelmi kell még.

88 pont



Ár: 3800 Ft

Megtálalható: Radó Vinotéka, Pécs

Kvassay Pincészet
Pécsi Sauvignon Blanc
2009

Intenzív, harsogó illatok, sárgabarack, citrusok, zöld frissesség. Némi egres és vilmoskörte. Kóstolva sem huzdoltja meg magát. Kerek, telt, gyümölcsös, lendületes bor, mintha pár gramm maradékcukor tenné még kerekébbé, még simulékonyabbá. Ez nem gond, hiszen van mellette test, jóleső a korty. A maga nemében szép történet, amit nem érdemes sokáig tartogatni, legfeljebb nyár végéig.

88 pont



Ár: 1150 Ft

Megtálalható: Radó Vinotéka, Pécs

Heumann Pince
Villányi Merlot
2007

Mély, sötét, szinte fekete. Illatban erőteljes, lendületes. Sok hordó, némi rumosdító és feketeribizli. Kortyban is jelen van a töménység, szilvalekvár és málnaesszencia, frissen félbevágott vaníliarúd és rumtopf. Sokrétű, de még nem teljesen érett bor, amelyben még zabolátlan az alkohol és túl erős a hordó. Időt kíván a lecsendesedéshez.

87 pont



Ár: 2880 Ft
Megtalálható: Radó Vinotéka, Pécs

Vylyan Szőlőbirtok és Pincészet
Villányi Merlot
2007

Tartalmas, komplex, ám nem túl intenzív illat. Elég vastag szerkezet, szép savakkal, szép tanninokkal. Aszalt szilva, málna és vörösfáfonya dominál a gyümölcsök között, de némi csilis csoki és mentatea is kiszárazható az ízekből. Kerek már most is, de még kerekedik. Levegőn egyre szebben nyílik, érdemes neki időt adni, meghálálja.

86 pont



Ár: 4050 Ft
Megtalálható: A Hordó Borszaküzlet, Pécs

Bodri Pincészet
Szekszárdi Optimus
2007

Mély, feketegyümölcsös illat, aszalt meggyel és kakaóporral. Érett és intenzív. Koncentrált a struktúra is, feszes és tartalmas. Érett, tüzes, karakteres bor, a fejlődés fázisában. Jelen állapotában izgalmas, élénk, de még nem simulott össze igazán. Kortyban az erdei gyümölcsösség mellett némi étcsokoládés kesernye is feltűnik. Hosszú, szép zárású bor, még érlelni kell.

86 pont



Ár: 6500 Ft
Megtalálható: A pincészetben

Jackfall Bormanufaktúra
Villányi Pillangó Cabernet Sauvignon
2006

Gazdag, érett illat, érett szőlő, szilvalekvár és füstölt csokoládé. Némi bors adja a fűszert és a hordó adja a tölgyességet. Kortyban a szilvalekvárt a meggydzsem váltja fel, dohány és kakaó fedezhető fel a háttérben. Intenzív, bár nem elnyomó barrique. Korrekt savak, picit érdes tanninok. Harmonikus bor, mostani állapotában már abszolút élvezhető.

86 pont



Ár: 6500 Ft
Megtalálható: Rippel Vinotéka, Pécs

Sauska
Villányi Pinot Noir
2008

Mély tónusokkal, sötét színnel nyit. Érett, tartalmas illatok, rumos meggy és fekete cseresznye. Nem marad nagyon a háttérben a hordó sem, kortyban pedig egyelőre az alkohol veszi át a dominanciát. Mindemellett gazdag, vastag bor, jól kialakított struktúrával és komplexitással. Elsősorban aszalt erdei gyümölcsök, no és meggy, málna, szamóca bukkann fel benne, vaníliás-krémes körítésben. A vége is korrekt, kelek történet.

85 pont



Ár: 4000 Ft
Megtalálható: A pincészetben

Tringa Pince
Szekszárdi Diablo
2006

Mintha süteményes, kakaós illatok szállnának fel a pohárból. Nagymama süteménye sült itt, szájban is van egy kis kakaós-piskótás jellege. Hagyományos szaloncukor és vanília. Mindemellett erőteljes fahasznát is érződik, erőteljes duzzadó savak feszítik a bor szerkezetét. Tartalmas, nagy beltartalommal, de jelen állapotában kevesebb gyümölcsösséggel a kelletnél.

85 pont



Ár: 2250 Ft
Megtalálható: Radó Vinotéka, Pécs

Günzer Tamás
Villányi Mont Blanc
2009

Zöldessárga színnel kezdjük a barátkozást, majd szinte eláraszt a virágos-muskotályos illatokkal. Intenzív, friss, már-már a parfümösség határait súrolja. Édes gyümölcsökkel találkozunk kortyban is, muskotályos szőlő robban szét a szánkban, lédús őszibarack kíséretében. Nagyon friss, nagyon üde és abszolút jól iható bor.

84 pont



Ár: 1400 Ft
Megtalálható: A pincészetben

Takler Pince
Szekszárdi Pinot Noir
2008

Klasszikus téglás tónusok a színben, cseresznye és fűszeresség az illatban. A gyümölcs megbújik a fa mögött, kortyban is, több málnát és cseresznyét várunk, itt azonban több vaníliát és tölgycet kapunk. A bor így is nagyon korrekt, tiszta illatokkal és ízekkel, kevesebb fajtajelleggel, több szekszárdiassággal.

83 pont



Ár: 2200 Ft
Megtalálható: A pincészetben

Jackfall Bormanufaktúra
Villányi Grand
2006

Elsőre kicsit poros illat, hagyjuk kiszellőzni. Narancsos-édesköményes elsőre, kis kávéval, erőteljes barrique is érződik benne. Belekortyolva kevés gyümölcs és némi fűszer. Zamatában sok a szárító tannin, mellette azonban életerősnek tűnő, hosszú életre tervezett bor, amely most éppen nem a legszebb fázisában van. Érdemes pihentetni.

83 pont



Ár: 4300 Ft
Megtalálható: A pincészetben

Dúzsi Tamás
Szekszárdi Pentaton
2006

Elég hűvös karakterű bor. Illatában egyszerre sok minden van jelen, szép gyümölcsök, fűszernövények, kis virágosság és némi nyersesség is. Aztán ízben elég koncentrált formát mutat, a gyümölcsösségbe ráadásként vegyül egy kis sós ízvillás is. Az anyag összetett, sokrétű, gazdag. A hideg karakter miatt azonban talán nehezebb vele megbarátkozni.

82 pont



Ár: 4000 Ft
Megtalálható: A pincészetben



Ha bor, vagy tea – akkor



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

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

**...mert e'szencia az élet
legjava!**

Nyitva:

Hétfő – péntek: 10.00 – 18.00

Szombat: 9.00 – 13.00

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

borteka@freemail.hu

Szabó Gábor
Tolnai Sauvignon Blanc
2009

Kicsit sápadt színvilágot követően eléggé fajtajelleges, tipikus illatok. Bodza és frissen vágott fű. Ízben is ezt a vonalat követi, jó savak mentén harsogó egresesség, intenzív bodzásság, csalán és tavaszi virágos rét. Zamatos, hosszú, üde bor, nem a mélységet kell keresni benne, hanem a friss dinamizmust, a játékoságot és a kellemes korty lehetőségét.

82 pont



Ár: 480 Ft
 Megtalálható: Radó Vinotéka, Pécs

Tamás Bátya Pincészete
Villányi Piccolomini
2007

Illatban elsősre némi paprika-krem és lestyános karalábé dominál, de szerencsére van mellette ezt ellensúlyozandó édeskés mézes karaktere is. Ízben is folytatódik ez az izgalmas kettősség, hagyma chutney és meggy-leves. Mindemellett elég sűrű szövésű, összetett anyag, némi zöldességgel a kortyban, kis kesernyével a zárásban.

82 pont



Ár: 3100 Ft
 Megtalálható: A pincészetben

Radó Pince
Pécsi Zöldvelteleni
2009

Elsősre kicsit zárt, nehezen nyílik meg. Aztán friss, ropogós citrusosságot ad, jó savak vezetnek, de nem túl aromagazdag. Némi alma, kevés grapefruit, viszont nem illan el a számból zamata, és jól esik belőle még egy pohárral, vagy akár kettővel is. Egyáltalán nem sértésnek mondjuk: szívesen innánk fröccsben.

82 pont



Ár: 980 Ft
 Megtalálható: Radó Vinotéka, Pécs

Bakonyi Péter
Villányi Cabernet Franc
2007

Intenzív, gyümölcsös illat. A korty kevesebb gyümölcsöt ad, itt az alkoholt érezzük győztesnek. Mellette feltűnik egy kis krém karamell, kellemes kávé jegyek, de az itt-ott felbukkanó gyümölcsök nem bontakoznak ki. A szárító, kissé éretlen tanninok mellett hosszú zárást tud felmutatni, üdesége értékelhető.

81 pont



Ár: 1400 Ft
 Megtalálható: Radó Vinotéka, Pécs

Dúzi Tamás
Szekszárdi Óvörös
2006

A kakukkfűves, rozmaringos illatba kis animalitás is vegyül, de nem túlozza el. A gyógynövényesség, ánizsoság a levegőztetés során felülírja. Szájban kandírozott narancsos csokira emlékeztet, friss zöldfűszerekkel megszórva – érett, érdekes, nem szokványos, nem divatbor. A korty nem túl hosszú, de újabb kortyot kíván.

81 pont



Ár: 3160 Ft
 Megtalálható: E'szencia Bortéka, Szekszárd

Günzer Tamás
Villányi Chardonnay
2008

Nagyon illatos, intenzív tutti-fruttis déligyümölcsösség vetekszik az őszi sárga almával. A hordóból kis vaníliáságot is kapott. Szájban is hasonló karakterű, talán itt az őszibarackra és a citrusokra emlékeztet erősebben. Kortyban nem túl erős, nem túl tartós, viszont kellemes, üdítően zamatos bor.

81 pont



Ár: 3000 Ft
 Megtalálható: A pincészetben

Bósz Adrián
Szekszárdi Fehér Kadarka
2009

Illatban meglehetősen diszkrét, bár szép, hiszen a szénától a virágosságig sok minden felfedezhető benne. Határozottan friss szőlős aromákat megőrző bor, fűszereesség és gyümölcsösség kellő mértékben és jó arányokkal. Nem tolakodó, de mégis emlékeztető. Lecsengése igen hosszú, jól esik rajtam, felett elmélázni.

81 pont



Ár: 1680 Ft

Megtalálható: E'szencia Bortéka, Szekszárd

Kvassay Pincészet
Villányi Kékfrankos rozé
2009

Elsőre eléggé visszafogott, zárkózott illat. Aztán jön belőle némi vattacukor, no meg erdei eper és ribizli. Ízben sokkal erőteljesebb, szélesebb és hosszabb a korty. Cseresznye és tejszínes krém. Bár vannak benne korrekt savak, nem az élnétség a legnagyobb értéke.

80 pont



Ár: 950 Ft

Megtalálható: A pincészetben

Radó Pince
Pécsi Chardonnay
2008

Friss gyümölcsös illat, első-sorban citrusokkal az élen. Grapefruit és mandarin. Kortyban kis sósság, némi zöldalma, a végén kis kesernye. Kedves, ám nem túl komplikált szerkezet. Könnyed, kellemes poharagatásokhoz.

80 pont



Ár: 1380 Ft

Megtalálható: Radó Vinotéka, Pécs

Szeleshát Szőlőbirtok és Pincészet
Szekszárdi Pinot Noir Rozé
2009

Elég egyszerű, bár tiszta illat. Lehetne intenzívebb is. Málna és eper jön belőle, de nem elég harsány. Ízben is követi ezt a vonalat. Sok benne a kezdet, de kevesebb a kifejtés. Kicsit sok benne a szénsav, egyébként a savak frissítene, teljesen elfogadható, jó gasztrorozé.

80 pont



Ár: 1500 Ft

Megtalálható: A pincészetben

Agancsos Pince
Villányi Cabernet Sauvignon
2007

Illatában zárt, de levegőn nyílik. Érettség és aszalt gyümölcsök, főleg szilva és áfonya. Szájban korrekt struktúrát találunk, erdei gyümölcsök, némi kávé beütéssel. Intenzitásban kissé fárad, ugyanakkor a tannin még nem kerekedett le, a végére elég szárító hatást ad. Még érlelhető.

80 pont



Ár: 2500 Ft

Megtalálható: A pincészetben

Prémium minőségű és márkás termékek forgalmazása vendéglátóipari és kereskedelmi egységeknek.

Speciális gasztró kiszérések is.

Ízelítő termékinálatunkból:

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

Elérhetőségeink:
Mobil: 06-30/487-14-31
E-mail: hanson-foster@t-email.hu

hanson-foster@t-email.hu
webshop: www.angolcsemege.hu

LUCÁZTUNK RENDÜLETLENŰ

Nem maradtak el 2009-ben sem a Luca napi vigasságok, volt újbormustra, két borkóstoló, ahogy lenni szokott. Vendégként érkezett a Sauska Villány és a Pannonhalmi Apátsági Pincészet, vasárnap az eredményhirdetéssel egybekötött kóstoló zárta a sorozatot, no meg utána a hagyományos éjszakai boroztatás a pécsi belvárosban.

Az első nap estéjén a villányi Sauska Pincészet mutatkozott be, velük téli számunkban részletesen foglalkoztunk. Péntek este lévén szellős telt ház volt, mintegy negyve-



nen jöttek el, de elégedetlenül nem nagyon távozott senki, Kúcs Gyula birtokigazgató abszolút jó beszélgetőpartnernek bizonyult, nem is tudtuk betartani a másfél órás tervezett időtartamot, ráadásul jó sort sikerült kóstolni (Sauska Rose 2009, Sauska Chardonnay 2007, Sauska Cuvée 13 2008, Sauska Cabernet Sauvignon 2008, Sauska Cuvée 11 2007, Sauska Cuvée 7 Villány 2006 vörös). A távolabbról érkezett vendégre szombat este már állójegyeket kellett kiadni, hiszen legalább nyolcvan volt kíváncsiak az apátság boraira.

Fekete Borbála mutatta be a borokat (Pannonhalmi St. Martinus 2009, Pannonhalmi Tricollis 2008 fehér, Pannonhalmi Rajnai Rizling 2008, Pannonhalmi Hemina 2007, Pannonhalmi Tricollis 2007 vörös, Pannonhalmi Pinot Noir 2007), a pincészetet, a stílust, a telt ház ellenére csak másfél óra után lett igazán nagy a zsongás, de hát hat kiváló bor után ez nem meglepő. Az eredményhirdetésre Luca napján, azaz vasárnap a vártnál talán kevesebben jöttek el, de hát a hó és a hideg sokakat elriasztott. Jó volt újra megkóstolni a pén-
teken bíralt borokat, legtöbb esetben nem változott az ítéletünk, volt azonban egy-két tétel, amely (főleg vörös) most talán többet mutatott. Megkóstoltuk a díjazottakat (PTE TTK Szőlészeti és Borászati Kutatóintézet Bianca és Zengő-Sauvignon blanc házasság, Kvassay Levente Sauvignon blanc, Hauk István Merlot és Eberhardt György Cabernet franc), de az ismerősök, barátok borait is természetesen. Találkozunk jövőre is. (Gy. Z.)

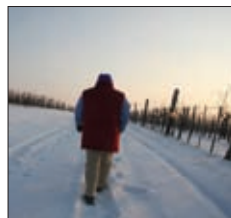
SIKLÓSI CSOKI

Előző számunk lapzártája után rendeztek Siklóson csokoládé-kóstolót. Bort kóstolni rendszeresebben járunk, de erre a kóstolóra szerkesztőségünk nagy része családostul érkezett. A gyerekeknek is hagyunk a csokiból, de azért meg kell hagyni: a csokikóstolóban az a jó, hogy végig lehet csinálni egy hosszú sort és még csak köpni se kell. Kiderült tehát, a siklósi kézműves csoki finom és izgalmas, hagyományos ízek és vad kombinációk, megnéztük, hogy készül, hogy fogy el, hogy fogadják. Siklóson működik A Borozó, amelynek egyik tulajdonosa, Tésenyi Andrea beleszeretett a csokikészítésbe. Szorgalmasan tanult és tanulmányozott, olvasott és készített, mígnem mostanra elérkezett a pillanat, hogy a saját kollektívájával megjelenjen a piacon. A siklósi kézműves csokoládé pedig szép, finom és tömören itt akár be is fejezhetnénk, de akkor az olvasó talán elégedetlen volna. Szóval, volt itt fűszeres csoki, a rozsmaringos-diós tetszett, a bazsalikomos elég durva utánakóstolva is, a levendulás meg egyszerűen a kedvencem lett. Kisfiam a hagyományos epres és narancsos kistáblákat dézsmálta ötpercenként, amit nem tudott helyben megenni, muszáj volt megvásárolnunk... Az alkoholos mindenféleképp töltött verziókból sajnos most kevesebb volt, viszont remek volt a kávé-kapucínerez, és a chillis is lenyűgözött, nem csak jelzésértékel volt benne a csípősség. (Gy. Z.)



JÉGBORSZÜRET KISHARSÁNYBAN

Négy hektár olaszrizling, jó néhány liter forralt bor, négy gyertya, egy elakadt traktor a hóban – és mínusz 11 fok a Pillangó dűlőben. Idén nem álltunk be a szüretelők közé, de még így is átéljük: a jégyszőlő szedése a pincemunkák egyik leghezűsabbja. Nem azért, mert előfordulhat, hogy elakad a traktor, vagy hogy a sötét, botritiszes fürtöket ollós metszésre kesztyűben nemigen lehetséges, hanem mert valóban hideg van. Nem vitás, mi vagyunk edzetlenek, de öt perc után, teljesen átfagyva nem sok kedve marad az embernek az idénymunkához. Mert a jégyszőlő megköveteli a karcos telet, a szürethez kell a tartósan fagyponnalatti hőmérséklet. Cukortartalma miatt a szőlőszemben lecsökken a víz fagyáspontja, így legalább 7–8 °C kell az ideális állapothoz. Ekkor a víz kifagy a bogyóban, „a cukrok és egyéb oldott szilárd anyagok viszont nem fagynak meg, így a töppedt szőlőszem értékes, zamatos beltartalma természetes úton koncentráliódik.” A Vilyan december 20-án, advent aranyvasárnapján megtartott szüretén forralt bor volt hivatott felmelegíteni a testet. A lélek felkészítéséről Balogh Kornél gondoskodott, nem csak egy nagy adventi koszorúval, de rövid köszöntővel is. Ipacs Szabó István főborász szakmai utasítását követően a szüretelők nekivágtak, hogy a tavalyi siker után egy újabb kiváló jégbor készülhessen. (M. Z.)



BORÁSZOK 12 PONTJA

A magyar szőlő- és bortermelőik alább felsorolt csoportja 12 javaslattal támogatja Magyarország jelenlegi és jövőbeli kormányát nemzetünk szőlészeti és borászati sikerességét tekintve. Két évtized alatt a magyar borban rejlő lehetőségeknek csupán töredékét fedeztük fel, de már közel állunk ahhoz, hogy az ágazatra nehezedő bürokrácia felőrölje jelenünket és felszámolja jövőnket. Fájdalmasan növekszik az esélye, hogy a bortermelés közösségépítő szerepe megszűnik, sőt unokáink számára borkultúránk maga is csak történelmi emlék marad.

A magyar bor sikerének akadályait magunk építettük, így magunknak is kell leborotnunk. Ezért kérjük minden jó szándékú szakmán belüli és szakmán kívüli ember támogatását az alábbiakhoz.

1. A szőlészet és borászat kiemelt mezőgazdasági ágazatként történő kezelése.
2. A bor jövőké- és termékdíj szabályozás jelenlegi formájának megszüntetése.
3. A hegyközségi törvény és rendtartások újragondolása.
4. A kutatás és az oktatás megújítása.
5. A mezőgazdasági alkalmi munkavállalás egyszerűsítése.
6. A forgalomba hozatali engedélyezés európai normákhoz igazítása.
7. A támogatások igénylésének egyszerűsítése.
8. Kormányzati tanácsadó bortestület létrehozása.
9. Országos bormarketing kialakítása az árubor termelők felügyeletével.
10. Szőlő- és bortermelő települések építészeti és különleges felügyelete.
11. Saját készítésű párlat és pezsgő forgalmazási lehetőségének egyszerűsítése.
12. A borfogyasztás és gépjárművezetés viszonyának ésszerű szabályozása.

Aláíró borászok:

Ábel János és Tamás, Ákos István, Árvay János, Bacsó András, Bakondi Endre, Balogh Zoltán, Baráth Sándor, Bárdos Benjámin, Bárdos Sarolta, Beóthy János, Berecz Stephanie, Bock József, Bodó József, Bodó Judit, Bolyki János, Borbély Tamás, Böjt László, Csóbor Jenő, Farkas Krisztián, Bott Frigyes, Bussay László, Demeter Csaba, Demeter Zoltán, Ducsai János, Dula Áron, dr. Dula Bence, Dúzi Tamás, ifj. Figula Mihály, Fontányi József és Ottó, Galántai Károly, Dr. Gál Lajos, Gere Attila, Gere Tamás és Zsolt, Hagymási József, Heimann Zoltán, Homonna Attila, Horváth "Ráspi" József, Hudák Mátyás, Ipacs Szabó István, Iváncsics Zoltán, Járdai István, Juhász Péter és Attila, Kalocsai László, Kaló Imre, ifj. Kamocsay Ákos, Karner Gábor, Kerenszky Attila, Kiss István, Kis János, Konyári János, Kovács Kálmán, Kucska János, Kurucz Zoltán, Laposa Bence, Laposa József, Légl Ottó, Lócsa Zoltán, Lőrincz György, ifj. Majoros László, Matolcsy Sára, Molnár Péter, Pálos Miklós, Pflanzner Sándor, Pók Tamás, Rókuszfalvy Pál, Sebők László, Sike Tamás, Simkó Sándor, Simkó Zoltán, Somogyi Tibor, Szási Endre, Szentesi József, Takács Lajos, Takler Ferenc, Tarnóczy Zoltán, Tiffán Zsolt, Tóth István, Dr. Tóth Sándor, Turcsák Orsolya, Vesztergombi Csaba, Vesztergombi Ferenc, Vesztergombi József, Vida Péter, ifj. Franz Weninger, Wille-Baumkauff Márta

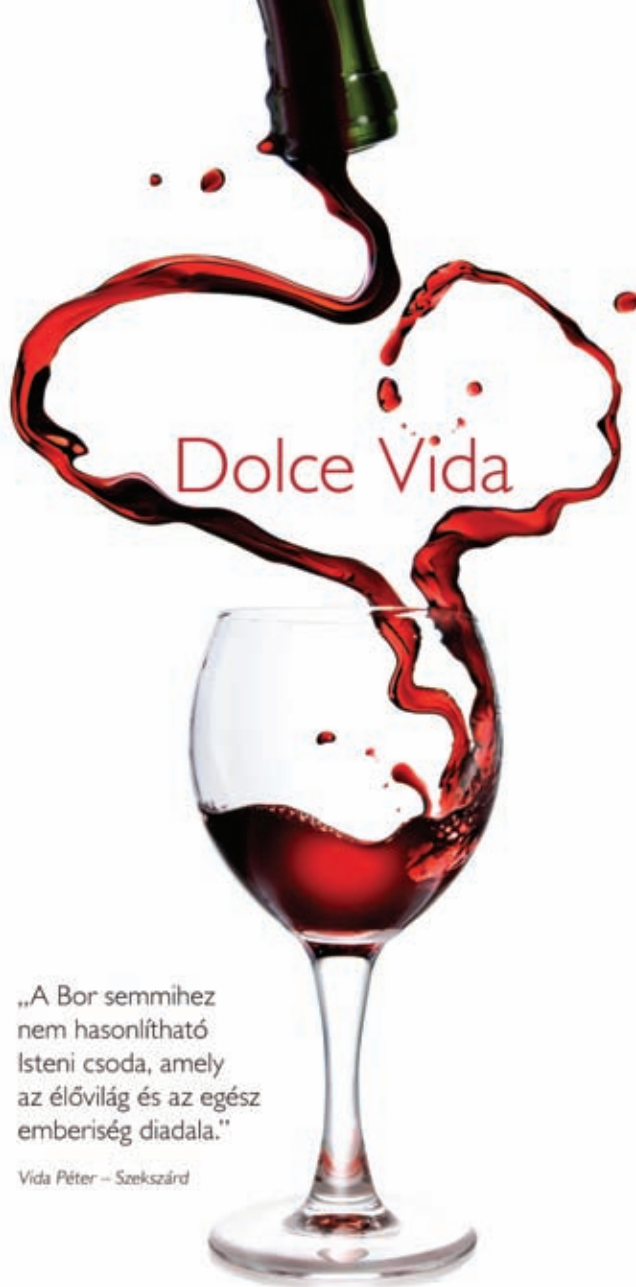
A birtokaik által képviselt éves bortermelés: 6,663,500 palack és 4,341,800 liter

Támogató magánszemélyek és szervezetek:

Adorjáni Béla, Alkonyi László, Ambrus Sándor, Bacher Zoltán, Bakcsy Árpád Zoltán, Bányai Gábor Botond, Blénessy Zoltán és Emese, Cseh Gábor, Csiki Sándor, Csizser László, Csöte Norbert, Dr. Csizmadia András, Geönczei Attila, Dr. Grosch József, Grosch J. Péter, Györfly Zoltán, Herczeg Ágnes, Junior Egyesület, Juhász László, Kampósné W. Grácia, Kardos Dezső, Kató András, Kálmán Tibor, Kelemen Patrícia, Kerek László, Király Klára, Koncsik Zoltán, Kovács Pál, Kozma Kálmán, Labancz Richárd, Mag László, Mándi Roland, Mészáros Gabriella, Molnár Balázs, Nagy Péter, Nagy Tamás, Niskács Miklós, Nyulási Gábor István, Oláh Gábor, Oravecz Péter, Pollok László, Radosevics Radován, Ruck Levente, Salamon Csaba, Schmidt Éva, Szabó Katalin és Albert, Szabó Edit, Szakál Szabolcs Ede, Szakás Sándor, Thomann Gábor, Tóth István, Varajti Gábor, Varga László, Varga Sándor, Zsifkovics István

Várjuk mindazok jelentkezését szakmán belül és kívül akik saját nevükkel támogatják a 12 pontot. Bortermelők esetében kérjük a borvidék, a terület nagyság és az éves termelt palack-szám vagy liter megjelölését.

Támogatók jelentkezéséhez e-mail elérhetőség: boraszok12pontja@gmail.com



„A Bor semmihez
nem hasonlítható
Isteni csoda, amely
az élővilág és az egész
emberiség diadala.”

Vida Péter – Szekszárd

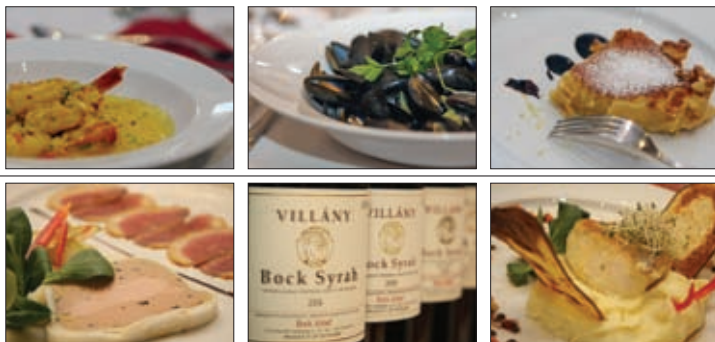
Vida

Vida borok. Az élet maga.

www.vidaborok.hu

EGY FRANCIA A PEZSGŐHÁZBAN

Izgalmas kísérletbe fogott Fabrice Gonet és a pécsi Pezsgőház étterem. Fabrice jól főz. Kreatív fickó, pécsi frankofón és más kultúrberkekben ez közismert volt eddig is, de decemberben a nagyközönség is megkóstolhatta, milyen egy francia felfogásában a francia bisztrókonyha. Fogadóételként lazac rilette-et kaptunk, kellemesen krémes volt, finom, jó arányokkal megválogatott ízekkel, jól érződött a lazac mellett a kapribogyó. Az egyik menü a tengeri élőlényeket kedvelőknek készült, hiszen az előétel garnélafarok volt sáfrányszószban, házi kenyérrel. Nagyon intenzív ízű, gyönyörűen sáfrányos mártás, amit feketekagyló követett fehérborosan-petrezselymesen gőzölve, hasábburgonyával és házi majonézzal. Finom volt, de a sült burgonya hozzá már nem hozta azt a formát, amit egy francia bisztró produkál. A kagyló sok és friss volt, de visszafogott ízesítésű. Desszertként citromtorta érkezett, míg többeknek tökéletes volt izre-állagra, az enyém összeesett, bár izre nem nagyon találtam benne fogást. A húsos menüben galambeggy-saláta márványsajttal, körtével és dióval érkezett előételként. Főételként gyöngytyúk készült rizlinges-tejszínes szószban párolva, basmati rizzsel. Kóstoltam, szép volt, jó volt, eltalált fűszerezettséggel. Desszertként crême brûlée, ahogy kell. Mindent összevetve izgalmas volt, valószínűleg a séfnek ugyanannyira, mint a vendégnek. Kár, hogy azóta közbeszólt az élet: Fabrice Gonet márciustól már Brüsszelben főz tovább. (Gy. Z.)



VERTIKÁLIS BOCK-SYRAH

Fiatal versenyző a syrah a magyar borok között. A villányi Bock Pince az elsők között kezdett foglalkozni ezzel a nagyközönségnek inkább még különleges fajtával, és azok között vannak, akik hisznek benne, hogy nálunk is van helye ennek a bornak. Legutóbb borvacsora keretében kóstoltatták meg hat évjártat Bock syrah-jait.

Vendégváróként vargányás gersli rizottó érkezett, szép kísérő volt hozzá a Bock Pezsgő. Libamáj parfé és füstölt libamell, körtesalátával volt a folytatás, jól harmonizált a Bock Hárslevél 2008-al, csak az alkohol lógott ki egy kissé. Vad eszenciát kaptunk levesként szarvashússal galuskával, bébi karottával, igazi erőleves, nagy beltartalommal, érdekes volt a hozzá kínált kicsit talán hideg 2009-es Portugieser. Az első főétel Balatoni fogásfilé-pillangó, beluga-lencse vinegrettel és miskulánummal volt. Omlós fogas, a mellé kínált Kadarka 2008 fűszeres, ötletes kísérője volt a hálnak. A vajás báránysült vérnarancsmártásban, mandulás túrógombócával, epres szalmaburgonyával már a nagyobb étkü vendégeken is kifogott. A bárányt a vérnarancs és a rózsabors tökéletesen összehozta a Bock Syrah 2008-cal. A belga csokoládés rétes varázs mellé Bock Cuvée 2004 érkezett kísérőnek. A hat évjáratos syrah közül kiemelkedett a 2005-ös, erős, fűszeres illatokkal, ami tartotta is magát. Hűvös, fajtajelleges, húsos, telt bor. Rögtönzött közvéleménykutatásuk alapján a 2003-as, a 2006-os és a 2007-es követték egymást sorrendben. Már kabátban, egy syrah töröklyéből készült pálinkával zártuk az estét. (W. T.)

OLASZ GÁLAVACSORA BUDAPESTEN



A Tűzkő Birtok boraival kísért díszvacsorát adott a budapesti Hotel Zichy-ben az Olasz Szakácsszövetség az évente megrendezett gálaestjén. Alessandro Arena, a szakácsszövetség magyarországi tagozatának elnöke, a szekszárdi Bella

Napoli étterem séfje a hazánkban dolgozó olasz szakácsokat összefogva halmenüvel készült a mintegy 100 fős vendégcsereg fogadására. De a tűzhely mellett több magyar fiatal tehetőség is megmutatta tudását. „Úgy működünk, mint egy követség, hiszen az olasz gasztronómiát képviseljük és népszerűsítjük a világ országában” – foglalta össze szervezetük feladatát Alessandro. A kötéldést az anyaország is komolyan veszi, rangos séfeket delegáltak az estre. Többek között a konyhaművészet mestere Bedini Antonio-t, de megjelent Stefano Terenghi, a három legjobb fiatal olasz szakács egyike. A halmenü fogásait füstölt kardhállal nyitották meg, amit gránátalmás kecskesajtkrém-mártással szervíroztak a birtok 2009-es Sauvignon Blanc-jával. Cékla makrélával töltött raviolival folytatjuk, amit kakukkfűves szósszal és kandírozott kókttel paradicsommal kísérték. Chardonnay Barrique-el tobzódunk a harmóniában. Tengeri süllő követte kaporral illatosított leveles tésztában, rizlingmártással, szardellás karfiolgaluskákkal, kár érte, hogy teljesen kihűlt. Talentummal vigasztalódtunk. Desszertnek Fahéjas juhtúrótorta érkezett mogoróval, csokoládécsappokkal, és narancssodóval, díszítésként karamellizált cukor koronával. Csak 2009-es Tramini lógott ki a sorból, esélye nincs a narancssal és a fahéjjal szemben, alkohol érzet maradt utána. (M. Z.)

SLOW FOOD PÉCSETT

Sokan mondják, hogy az vagy, amit eszel. Ha az ember gyorskaján él, chipset töm magába a tévé előtt, az hamar meglátszik rajta, és érezní is fogja negatív hatásait. Ha jobban odafigyelünk, hogy mit eszünk, és hogy amit megeszünk, honnan jön, hogyan készül, mit tartalmaz, tehetünk valamit a saját egészségünkért. A Slow Food alap gondolata szerint jogunk van a nyugodt étkezéshez, az igazi ízekhez. A Slow Food mozgalom 1986-ban indult, Olaszországban a Fast Food alternatívájaképpen. Pécssett 2009. december 8-án alakult meg a Slow Food konvívium olyan alapítotagokkal, mint Wirth Gyula, Claudia Mari, Susann Hanauer, Rippl Béla, Simon Wintermans vagy Nagy Bandó András. 2010. január 29-én volt a Nádor Galériában az első nyilvános beszélgetés. „Félreértés ne essék, a Slow Food nem azért van, hogy sznobok legyünk – mondja Wirth Gyula, a pécsi konvívium elnöke –, és nem azért van, hogy csak és kizárólag helyben megtermelt étel kerüljön az asztalunkra. Én is eszem banánt, avokádót és iszom teát. De igenis támogatunk kell a helyi termelőket, a táj-jellegű ételeket, meg kell őriznünk azokat az állat- és növényfajokat, amelyek csak a mi környékünkön élnek meg, és amelyeket esetleg a kihalás fenyeget.” Nem kétséges, hogy zongorázni lehet a különbséget például nagymamánk házi tésztája és egy bolti száraztészta között. Így a Slow Food mozgalom célja a helyi értékek megőrzése, legyen szó receptekről, az adott helyre jellemző növény- és állatfajokról (pl. mangalica, szürkemarha, stb.) vagy helyi termelőkről, gazdaságokról, borászatokról. „Helyi összefogással sok mindent elérhetünk, például létrehozhatunk jó slow food értékeket, szervezhetünk farmlátogatásokat, bortúrákat.” – mesél a pécsi tervekről Claudia Mari. „Terveink közt szerepel továbbá, hogy kisebb kiadványokban népszerűsítsük a környékbeli termelőket, a helyi termékeket, például a kecskesajtot, mangalicakolbászt, villányi borokat, stb. Fontos azonban, hogy ezek a termékek mindegyike minőségi termékek legyenek, hogy a vendéglőkben, éttermekben a kiszolgálás is minőségi legyen.” (T. M.)

BERLINER WEIN TROPHY



A Berliner Wein Trophy-t 2010-ben 14. alkalommal rendezték meg február elején a német borfogyasztás és borkereskedelem metropoliszában – neve után nem meglepő módon –, Berlinben. A Német Bormarketing Kht. (DWM) által már 1994-ben útjára indított verseny a kezdetekben a Weinmesse Berlin/Berlin Wine Show keretein belül zajlott, majd pár év alatt felküzdötte magát a legnagyobb, legelismertebb világversenyek sorába. Egy egyéves próbaidőszakot követően, 2004-től a Nemzetközi Szőlészeti és Borászai Hivatal (O.I.V.) hivatalos elismerését és szigorú védnökségét élvez, mára a világ legnagyobb nemzetközi borversenyeinek egyike lett. Magyar érem 2009-ben született először, rögtön négy arany: Gere Tamás és Zsolt, Vylyan Pincészet, Törley Pezsgőpincészet és Szent Gaál Pincészet. Idén ismét rekordot döntöttek, 31 országból 3850 bort neveztek be a versenyre. Volt is bőven dolga a zsűrinek, mely között egy kis hazai küldöttség is bírált, immár másodszor. Jelen sorok írója többedmagával nem csak a tapasztalatszerzés miatt örült az új meghívásnak, hanem a verseny helyszínéül szolgáló hotel kitűnő konyhája miatt is. Hát igen, a kemény munka után megjár egy kis kényeztetés a gyomornak...

Az OIV szabályok szerint zajlik a kóstolás. Nem kóstolható 45 mintánál több egy napon, így a nemzetközi zsűri négy napon keresztül bírált. A kóstolás természetesen vakon zajlott, az OIV biztosainak, valamint a Berlin Szenátus szigorú felügyelete alatt. A verseny - és általában a helyes borértékelés - szemlélete: Egy jó borbíra felkészült és tudatos, koncentrált, határozott véleménye szakmai vélemény, ami kizárja az egyéni preferenciát! Tehát a tetszik - nem tetszik hozzáállás, az, amellyel nem lehet bort bírálni. Nagy felelősség van egy bírán, az érzékelésre és az objektivitásra kell figyelni. A borok maximum 30 százaléka kaphat érmet. A határpontok: 92, 85, és 82. Idén 1,115 érmet osztottak ki, ezek közül 32 Nagy Arany, 819 Arany és 264 Ezüst született. Idén sajnos csak egy magyar bor tért haza érmmel, aranyat a Vylyan 2007-es Merlot-ja kapott. A Berliner Wein Trophy-ról részletes beszámoló weboldalunkon olvasható. *(I. E.)*

VINALIES INTERNATIONALES

2010 év első komoly nemzetközi borversenyére, a párizsi Vinalies Internationales-ra 39 országból 3199 minta nevezett. Nem kevés ez, ráadásul 3 aranyérem és 10 ezüstérem is jutott a magyar boroknak, 39 nevezésből ez nem rossz eredmény. A Pannon Borrégió 6 ezüstéremmel vette ki a részét, a zsűri az alábbi borokat értékelte: Bock Villányi Cuvée Barrique 2004, Eszterbauer Borászat Tivald Szekszárdi Cabernet Sauvignon 2007, Merefelsz Pince Doppio 2007, Sebestyén Szekszárdi Grádus 2006, Takler Bartina 2006 és Takler Regnum 2006. *(Gy. Z.)*



GASZTROÉLMÉNY 2010

Jelentős túljelentkezés mellett, pécsi viszonylatban magas szinten és részvétellel, január végén sikeresen lezajlott a Pécsi Gastro Club kezdeményezésére összehívott konzorcium Pécs 2010 Gasztroélmény programsorozatának évadnyitó gálaestje. A gasztronómiai rendezvények sorát Sauska Borvacsorával, öt borral-öt fogással, 36 kiló bélszínnel, 14 kiló libamájjal, több mint másfélszáz vendéggel startoltatták. Ott voltunk mi is, ráadásul a programsorozat egyes elemeiben partnerség is lesz. Az Expo Center rideg környezetében biztató jeleket tapasztaltunk, kíváncsian várjuk a folytatást.

A Pécsi Gastro Club Közhasznú Egyesület (és az egész éves gasztrozeánszhoz vele szövetségre lépő szervezetek, a Pécsi Közgazdász Egyesület, a Baranya Megyei Falusi Turizmus Szövetség, az Ökozóna Környezetvédelmi Egyesület, a PTE EHÖK, Pannon Borrégió, a Doktoranduszok Országos Szövetsége) irányításával az első csúcsgasztronómia-nagyközönségnek filozófiájú program debütált január 29-én. A dekorosok három napig dolgoztak azon, hogy az Expo Center sivár termeibe valami eleganciát pofozzanak, amit ropogós fehér terítők láttán át is éltünk – sőt, inkább báli, mint éttermi hangulatot kapunk körítésnek. Az asztalokon tökéletes teríték, persze hogy rögtön disszonáns elemeket keresünk, sikertelenül. A desszertes villa, az öblös bordeaux-i pohár, a vizespohár minden terítéknél ugyanaz.

„A csúcsgasztronómia ilyen helyszínen is meg tudja állni a helyét” – mondta köszöntőjében Zadravecz Zsófia, a Pécsi Közgazdász Egyesület elnöke. Dr. Szabó Géza, a Pécsi Gastro Club tiszteletbeli elnöke szerint az egész programsorozatnak, de már a mai estének is jelentős eredményei lesznek a jövőben. „Laikusból műkedvelők, műkedvelőkből pedig műértők leszünk. Kell a csúcsgasztronómiának egy hozzáértő közönség, hívei a minőségi hedonizmusnak, akik serkentő hatással lesznek a vendéglátóiparra.” – folytatta köszöntőjét az tiszteletbeli elnök, majd hozzátette: „A mennyiség bűvöletéből a minőség bűvöletébe kell átlépni.”

A programokban egyébként nagy szerep jut az egyetemistáknak, az év során több, kifejezetten nekik szóló rendezvényt szerveznek majd. Az eseményen felszólaló Zsiga István, a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség Pécs és környéke regionális elnöke a szervezőknek és a szakembereknek mondott köszönetet, Koller Zsolt, a Gastro Club elnöke az események hid jellegét hangsúlyozta a csúcsgasztronómia és a nyitott vendégek között.

„Tízből hét pont” – osztályozta magát Teleky Zoltán, amikor a villányi Sauska borokra komponált menüsor megvalósításának, de akár az egész este értékelésre kértük. Mi nem tudunk ilyen szigorúak lenni, ekkora létszámot ilyen szinten ellátni kihívás – a starthoz képest meglepően jól teljesített. Aztán kiderült az is, a teríték a Teleky Bistroté, 500-as szett, ami nem sokára 2000-re bővül. Mert az eddig megrendelésre dolgozó, a karácsonyi ételakciójával a szélesebb figyelmet magára irányító Teleky Bistro tavasszal nagy dobásra készül. Áprilisban állandó jelleggel megnyitja éttermét az Expo Centerben, ebéddiőben.

„A klasszikus magyar bistro hagyományokat akarjuk feléleszteni, magas minőségen, frissen elkészítve friss alapanyagokból bárki számára” – határozta meg az irányvonalakat a séf. *(M. Z.)*

„Tízből hét pont” – osztályozta magát Teleky Zoltán, amikor a villányi Sauska borokra komponált menüsor megvalósításának, de akár az egész este értékelésre kértük. Mi nem tudunk ilyen szigorúak lenni, ekkora létszámot ilyen szinten ellátni kihívás – a starthoz képest meglepően jól teljesített. Aztán kiderült az is, a teríték a Teleky Bistroté, 500-as szett, ami nem sokára 2000-re bővül. Mert az eddig megrendelésre dolgozó, a karácsonyi ételakciójával a szélesebb figyelmet magára irányító Teleky Bistro tavasszal nagy dobásra készül. Áprilisban állandó jelleggel megnyitja éttermét az Expo Centerben, ebéddiőben.

„A klasszikus magyar bistro hagyományokat akarjuk feléleszteni, magas minőségen, frissen elkészítve friss alapanyagokból bárki számára” – határozta meg az irányvonalakat a séf. *(M. Z.)*



Pécsi borok háza a Tettyén

Kihirdették a felújított tettyei borház működtetésére kiírt pályázat eredményeit. Pécs Megyei Jogú Város Önkormányzatának Közgyűlése (a két hasonlóan színvonalas közül végül a nyertes tervezetet beadó) Ungurán Józsefet, a Polgár Pince egykori borászát, a pécsi Metro áruház borszaküzletének vezetőjét kérte fel a májusban nyíló vinotéka és borozó üzemeltetésére. A Tettyét érintő átfogó felújítások és átépítések részeként a borházat és a hozzátartozó, cirfandlival beültetendő szőlőskertet kívánja a város hasznosítani oly módon, hogy egy kizárólag pécsi és mecseki, palackos borokat népszerűsítő „boros intézmény” jöjjön létre.



A május elsején Tüke Borház néven megnyíló borozóban mintegy 30–50 féle bort (beleértve a pécsi pezsgőket) kóstolhatnak majd az ide látogatók. Kifejezetten csak a Pécsi borvidékről származó borokból lehet választani. Az egész évben üzemelő borház épületében 24 fő fogadására lesz lehetőség, míg a hozzá tartozó teraszon egyidejűleg 80 férőhelyet tudnak biztosítani.

„Ki kell emelni az árnyékból a Pécsi borvidéket” – árulta el a legfontosabb célját Ungurán József. „Óriási lehetőségek vannak ebben a nagy múltú borvidékben, még ha a szőlőtermő területek kis hányada is van csak betelepítve még. Változtatni kell azon, hogy nemhogy az ország más részein, de sajnos maguk a pécsi polgárok is alig ismerik a lakóhelyük környékén készített borokat. Ahogy a turistáknak, úgy a helyi-

eknek is meg kell mutatni, hogy nemcsak a felkapott borvidékek léteznek. Itt is ugyanolyan magas szakmai színvonalon dolgoznak a borászok, és itt is kiváló szőlők teremnek meg a szőlészek kezei alatt.”

Ungurán szeretné arra is felhívni a figyelmet, hogy a borvidék adottságai a borok széles választékának elkészítését teszi lehetővé, nemcsak a remek fehér és vörös boroknak kedvez a termőhely, de a kései szüretelésű vagy éppen jégbornak szüretelt szőlőnek is.

A Tüke Borház pedig igyekszik majd minden igénynek megfelelni. Osztrák mintára egy adag bor 1,25 dl lesz, és mivel korszerű bortárolási körülményeket alakítanak ki, minden bort bontani fognak. Tehát nem szükséges egy üveggel, lehet pohárral is vásárolni majd (kivéve a pezsgőt). A nagy borospoharak mellett lesznek szabvány kóstoló poharak is, Ungurán József ugyanis fontosnak tartja, hogy igény szerint, létszámtól függetlenül, akár egy főre is lehetőség legyen borkóstolásra (a tervek szerint 6-os, 8-as, 10-es kóstolók alapján).

Mivel fontos szempont nemcsak a borértő közönség megszólítása, de a borkultúra terjesztése és népszerűsítése is, minden réteget igyekeznek kiszolgálni. Kétszáz forinttól kezdődnek a borok árai, s aki beleszeret egy-egy kóstolt mintába, annak a vinotéka részben lehetősége lesz megvásárolni a kedvenc bort. Étkezési lehetőséget is biztosítanak. Egész évben házi flütölt finomságokkal, kenyérrel, idényszőlősegekkel, helyi termékekre épülő hidegkonyhával állnak a megéhezők rendelkezésére. A terasz nyitva tartása alatt pedig a kínálat bővülni fog grill-ételekkel is.

„Minden hónapban egy-egy helyi pincészet mutatkozhat majd be a boraival, ezzel is segítve a borászok ismertségének növekedését” – mondta el Ungurán József, milyen (bor)kulturális programokat tervez. Arra azonban felhívja a figyelmet, hogy zenés-táncos rendezvényeket nem fognak tartani, többek között a környéken lakók nyugalma érdekében. A Tüke Borházba autóval érkezőknek parkolási lehetősége van a Tettyén. Gyalog tíz perces sétával érhető el a belvárosból, míg a 33-as busszal is megközelíthető lesz a borozó. A borház a Böckh János utca 39/2 szám alatt található, a tettyei palota romoktól 50 méterre keletre.

Szekszárdon kóstolták a cirfandlit

KAMPÁNY INDUL A PÉCSI BOR ÉRDEKÉBEN

A Pécsi borvidék mutatkozhatott be március közepén a Szekszárdi BorEgyetemen. A PTE Illyés Gyula Főiskolai Karán már egy éve sikerrel zajló és fejlődő rendezvénysorozaton ezúttal mintegy százharmincan vettek részt. A szekszárdi közönség mellőzte az előítéleteket a javarészt ismeretlen pincészetek által, sokszor ismeretlen fajtákból készülő borokkal szemben és sokszor rácsodálkozással kóstolták végig a 16 borból álló sort.



Összesen 10 pincészet boraiból válogatott erre a bemutatóra Györffy Zoltán, a Pécsi Borozó főszerkesztője, aki nem csupán a borokat s a borászatok, de a borvidéket is igyekezett feltenni a szomszédos borvidéken élő borkedvelők térképére. A bor egyetemi publikumnak tetszettek az olyan különlegességek, mint a csomorika, sárfehér, pécsi furmint, de a legnagyobb sikert talán mégiscsak a pécsi zászlósbor, a cirfandli érte el. Szabó Zoltán friss, tavalyi, némi kis maradékukrot is tartalmazó cirfandlija volt a bevezetés, majd a 2008-as évjárat talán két legszebbje méretetett meg, Radó István és a Matias Pincészet más-más szemlélettel elkészített, ugyanakkor más-más módon szép bora. A közönség nagyjából döntetlenre hozta ki őket, egy hajszállal talán a némi barrique-al megtámogatott Matias vonzotta a több voksot.

Andreas Ebner Borzongása után fehérborokkal szerepelt a kóstolón Walter Gyula (csomorika, juhfark-furmint-sárfehér háziasítás), Zsótér Ferenc (olaszrizling), Szabó Zoltán (cirfandli), Radó István (cirfandli), a Lisicza Borház (Ravasz fehér), a Matias Pincészet (cirfandli és hárslevelű), míg vörösökkel a Planina Borház (kadarka), a Schunk Pince (zweigelt és merlot), a Lisicza Borház (Ravasz vörös), Eberhardt György (cabernet franc) és Andreas Ebner (cabernet franc). Az estét Eberhardt György 2007-es édes cirfandlijával zárhatták a Szekszárdi BorEgyetem résztvevői.

Hasonló borvidéki bemutatkozásokat tervez még a nemrégiben létrehozott borvidéki bormarketing bizottság. Mert hogy ilyen is alakult, mégpedig a borvidéki hegyközségi tanács, a hegyközségek, a borutak és az egyetem részvételével. A cél természetesen a borvidék propagálása, megismertetése minél szélesebb körben, amihez jó apropó a kulturális fővárosi évad. A 2010-es év során a borvidéki marketing előterébe a cirfandli kerül, az autentikus helyi fajta, amely sokarcúságával is jelképezi a térséget. Az idei év során ismét megrendezik majd a nemzetközi cirfandli bajnokságot, ehhez kapcsolódóan lesznek speciális, cirfandlira épülő menüsorok a borvidék válogatott éttermeiben, valamint a szekszárdihoz hasonló borklubos-boregyetemes bemutatkozásokat is szervezik már vagy feltucat nagyvárosban országszerte. A helybeni népszerűsítést a májusban kezdődő Kultutca/Bor-utca elnevezésű kulturális program-folyam részeként igyekszik megvalósítani a bormarketing bizottság, pontosabban a projektre sikeresen pályázó Pécs-Mecseki Borút. Az októberig tartó fesztiválnak helyet adó Ferencesek utcájában minden hétvégén borkóstolóval, boros rendezvényekkel, beszélgetésekkel, játékokkal, borárusítással várják a helyieket és a turistákat.





Szekszárdi lendület

Az elmúlt évtized egyik legdinamikusabban fejlődő magyar borvidéke a szekszárdi. Új pincészetek alakulnak, egyre több, kis pincészet vált át a minőségi palackos borok készítésére, a már országos hírnevet szerző „régí” borászatok pedig folyamatosan fejlesztenek, bővítenek. Nemcsak a földrajzi adottság köti őket össze: együtt dolgoznak a szekszárdi borok ismertségért.

A szekszárdi boréletet összefogó egyik intézmény a Szekszárdi Borvidék Nonprofit Közhasznú Kft (régebben Szekszárdi Borvidék Kht.). Huszonegy borászat, Szekszárd Megyei Jogú Város Önkormányzata, a Tolna Megyei Vállalkozásfejlesztési Alapítvány és a Szekszárdi Kistérségi Társulás alapította 2003-ban, hogy a rendezvényszervezéstől kezdve a bormarketingig irányítsa és koordinálja a feladatokat. Mivel tavaly jogszabályi változások miatt a szervezet a fent említett nevet vette fel, egyidejűleg újabb borászokat is vontak be a társulásba (jelenleg 31 borászat képviselteti magát). A reprezentatív képviselet nemcsak a hatékony és eredményes munkának a biztosítéka, hanem annak is, hogy a kezdeményezések és a projektek célzottan valósulhatnak meg. „Úgy, ahogy azt az igazi érintettek, a borászok szeretnék” – magyarázta Herrné Szabadi Judit, a kft. ügyvezető igazgatója.

„Különösen szoros az együttműködés a tisztán szakmai helyi szervezettel, a Szekszárdi Borászok Céhével” – mondta el Herrné Szabadi Judit. „Szerencsés helyzet továbbá az is, hogy a város jó értelemben véve elfoglalt a borkérdésben. Azon túl, hogy tagja a társulásunknak, sokat tesznek a borok népszerűsítéséért, és nagyban támogatják a munkánkat.”

Az összefogásnak már évek óta a nagyközönség számára is érzékelhető eredményei vannak. Több nagy rendezvény kötődik a tevékenységükhöz. Minden év májusában Budapesten (idén május 20-án, a Károly-palotában) népszerűsítik a szekszárdi bort a gasztronómia, a kereskedők és a szakújságírók széles tábora előtt (hasonló rendezvény lesz ezévből Pécsen is). Szekszárdon a júniusi Szent László Napok, illetve a szept-

temberi, tavaly az országos Fesztivál Minősítő Bizottság által kitüntetett Szekszárdi Sziüreti Napok évről-évre érdeklődők nagy közönségét vonzzák a tolnai megyeszékhelyre. Az ügyvezető igazgató véleménye szerint az autópálya is új távlatokat nyithat, hiszen Szekszárd közelebb kerül a fővároshoz, az ország többi részéhez. Több látogató érkezése mellett az ország nagy részét bejáró borászok is könnyebb helyzetbe kerülnek, nagyobb teret nyerhetnek az innovatív kezdeményezések.

Herrné Szabadi Judit hangsúlyozta, hogy kifejezetten keresik a borvidéken túli lehetőségeket az együttműködésre. A Pannon Borrégióval közös pályázatokon vesznek részt, együtt szervezik a Pünkösdi Pannon Pincék rendezvénysorozatát és a Pannon Borrégió TOP25 borversenyt.



Szekszárd Budapesten

Egyetlen belépőjeggyel Szekszárd legjava:

30 szekszárdi borász, közel 100 szekszárdi bor!



2010. május 20., csütörtök 15–19 óra között

Budapest, Petőfi Irodalmi Múzeum (V., Károlyi-palota, Károlyi Mihály utca 16.)

További információk: Telefon: 74/673-709, E-mail: szekszardborvidek@tolna.net



Szemlélni a jelent, megalkotnia jövőt

A címben idézett cselekvések egyben a mottóját is alkotják a Tolnai borvidék nyertes pályázatának, amelyet a Magyar Bormarketing Bizottsághoz nyújtott be. 2010. első felében közel 8 milliós programot valósíthat meg így a borvidék Hegyközségi Tanácsa, amellyel megteremtheti az alapjait, hogy a Tolnai borvidék markánsabban kerüljön fel a magyar bortérképre.

A Tolnai borvidék ma a magyar borközelet periferiájára szorult. A Pannon Borrégió legnagyobb területű borvidéke, amely mégis talán a legkisebb népszerűséggel bír. Az ismeretlenség okai lehetnek a borcentrum hiánya, a csúcsmínőségre törekvő bortermelők kis aránya, a két korábban ébredő borvidék, Villány és Szekszárd árnyéka, a borvidék alig 12 éves önálló múltja és még találgathatnánk. A borvidék vezetői azonban nem találgatással szeretnék tölteni az időt, hanem kidolgoztak egy programot, amelynek első része a 2010. első félévére kiírt bormarketing pályázat segítségével valósulhat meg.

A Tolnai borvidék nem kívánja elaprózni a forrásokat, így 4 fő célt határozott meg a pályázat készítésekor: feltérképezni a borvidék borturisztikai helyzetét és megalapozni a közeljövő fejlesztési irányvonalait; folytatni a részvételt a közös borrégiós projektekben, mint a Pannon Borrégiós TOP25 vagy a Pütkösdői Pannon Pincék; erősíteni a kommunikációs tevékenységet önálló borvidéki kiadvány és térkép, a borvidéki weboldal felélesztésével és továbbfejlesztésével, valamint a Pécsi Borozó segítségével; illetve a regionális ismertség erősítése, a helyi jellegű HORECA piacok ösztönzése.

A bormarketing területén eddig nem igazán volt tapasztalható összefogás a borvidéken, a mostani projekt viszont csak akkor lesz sikeres, ha a tolnai borászok és a projektben szerepet vállaló marketing szakemberek közösen tudnak gondolkodni és közösen tudnak cselekedni. A Tolnai borvidék minden borászathoz-szőlészethez kötődő, a fejlődésért tenni kívánó szereplőjének jelentkezését várják az info@tolnaiborvidek.eu e-mail címen.

KONFERENCIA TOLNÁN

A Tolnai Borvidék Hegyközségi Tanácsa borászati konferenciát szervez 2010. április 23-án, pénteken 9 órai kezdettel, amelyre a Tolnai borvidék szőlészettel és borászattal foglalkozó magánszemélyeit, vagy a gazdasági társaságok képviselőit várja, ugyanakkor a tanácskozás nyitott a Pannon Borrégió más borvidékeiről érkező borászok számára is. A konferencia délelőtti szakaszának fő témái a hegyközségek szerepe és helyzete, a termékleírások szerepe és állása, míg a délutáni tanácskozás a borvidéki marketing tevékenységet mutatja be, illetve a Tolnai borvidék borturisztikai koncepciójának kidolgozását készítené elő. A konferencia helyszíne a Hotel Thelena (Tolna, Kaszárnya u. 7.).

További információ és jelentkezés:
Tolnai Borvidék Hegyközségi Tanácsa,
Szekretár Jánosné,
tel: 30/916-3585
e-mail: tolnaiborvidek@freemail.hu

TOP25 újratöltve

A Pannon Borrégió 2010-ben harmadik alkalommal hirdeti meg a Pannon Borrégió TOP 25 borversenyt. A versenyben részt vehetnek az egyéni bortermelők, bortermeléssel foglalkozó társaságok és kereskedő szervezetek azon borai, melyeket a Pannon Borrégió négy borvidéke (Pécs, Szekszárd, Tolna és Villány) területén termelt szőlőből készítettek és a Magyar Bortörvény előírásainak megfelelnek.



A versenyre 2010. május 12-ig nevezhetnek a versenyszabályzat szerint a top25.pecsiborozo.hu weboldalról letölthető nevezési lapon. A borversenyt május 17-én és 18-án, Pécsen rendezi meg a Pannon Borrégió.

A Pannon Borrégió TOP 25 borversenyt hagyományteremtő szándékkal, első alkalommal 2008 júniusában rendezte meg a Pannon Borrégió, a Pécsi Tudományegyetem, a Pécs/Sopianae Örökség Kht, a Szekszárd Borvidék Kht és a Pécsi Borozó bormagazin. Az első versenyre százat is meghaladta a beküldött minták száma, a második, 2009-es vetélkedésre már a százharmincat is elérte a mintaszám. A versenyeredményeket minden évben pécsi díjkiosztó ünnepségen és sajtóbemutatón ismertetik a szervezők, majd a nagyközönség is megkóstolhatja a borrégió reprezentatív borait.

A Pannon Borrégió TOP25 nem elsősorban a versengésről szól, sokkal inkább eszköz a régió borászatának népszerűsítése érdekében. Éppen ezért a versenyen kvótarendszer működik, hogy a régió minden főbb bortípusa helyet kapjon a régióválogatottban. A Pannon Borrégió TOP 25-be a legmagasabb pontszámot elért vörösborok, fehérborok és rozék kerülnek be, a nevezés számaihoz arányosítva. A fehérborok esetében maximum 2 félédes vagy édes bor kerülhet be a 25 legjobb bor közé. A vörösborok esetében három kategóriát kell arányosítani: cuvée borok, nemzetközi fajtaborok (cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot, pinot noir, syrah) és hazai fajtaborok (kadarka, kéfrankos, portugieser stb.).

A szervezők bíznak benne, hogy 2010-ben a korábbi éveket jóval meghaladó lesz az érdeklődés, hiszen az előző évek sikere, a jó médiavisszhang, a közönség érdeklődése ösztönzi majd a borosgazdákat a jelentkezésre.

A borversennyel kapcsolatos további információkat a top25.pecsiborozo.hu weboldalon találhatnak.



Új honlap, új térkép

Tavaly ősztől új térképpel, a közelmúlt óta pedig új borturisztikai honlappal csábítja a Villányi borvidékre a látogatókat a Villány–Siklói Borút Egyesület. A bormarketing pályázatokból megvalósult szolgáltatások nemcsak hiánypótlóak, de felhasználóbarátok is: rengeteg hasznos információval szolgálnak jól áttekinthető formában.

A HONLAP

A Villányi borvidék új honlapja naprakész információkkal, rendszeresen frissülő tartalommal és részletes adatbázissal várja a látogatókat.

„Borturisztikai weboldalról van szó, melyen a borturizmussal foglalkozók találhatók meg. A megbízhatóság és az érdekek védelme miatt a minősített vállalkozók adatai érhetőek el” – mondta el Becker Leonóra, a honlapot működtető Villány–Siklói Borút Egyesület elnöke. A március végétől angol és német nyelven is elérhető tartalom részletes információkkal szolgál a borvidék településeiről, pincészetéről, éttermeiről és szállásadóiról. De kiemelten foglalkoznak az eredetvédelem és külön misszió a védjegy kikerics népszerűsítése is. „Az indítás után meglepően nagy érdeklődést tapasztaltunk. Folyamatosan növekedik a látogatóink száma. Részletes közvélemény-kutatások eredményeit vettük figyelembe az információs háttér kialakításánál” – számolt be az eddig eredményekről, és arról, hogy milyen szempontokat vettek figyelembe a tervezésnél. Említett kérdőívekből kiderült ugyanis, hogy a borvidék látogatóinak közel 80 százaléka utazás előtt az interneten tájékozódik.

A turisták mellett a honlap a helyi gazdák és vállalkozók számára is sok információval szolgál. Az itt élőknek például növényvédelmi és szüreti adatok érhetőek el, de az újságírókra, szakdolgozóira gondolva sok hasznos adatot is közkinccsé tettek. Míg a határozatok, borvidéki marketingelemek csak a hegyközségi tanács tagjai számára nyilvánosak, aki akarja, a hírlevélre feliratkozva hetente értesülhet a legfrissebb hírekről.

„A villányi bor 30 százaléka helyben fogy el, így nagy szerepe van a helyi weboldalnak is. Ez egy folyamat, a jövőben további fejlesztések, online kampány és egy borturisztikai játékkal készülünk” – részletezte a borút elnök, hogy milyen események várhatóak a közeljövőben. A honlap három címen érhető el: villanyiborvidek.hu, borut.hu, wineroute.hu.

A TÉRKÉP

Mint azt Becker Leonórától megtudtuk, eddig nem volt átfogó, könnyen kezelhető és elvihető térképe a villányi borvidéknek. A minősített borturisztikai szolgáltatók mellett a fontosabb dűlőneveket, természetvédelmi tanösvényeket, műemlékeket és közérdekű információkat is feltüntető, hátoldalán Villány települést részletesen bemutató, borvidéki térkép hosszú távú felhasználásra készült. További előnye, hogy a látogató bejelölheti magának, mit szeretne megnézni az itt tartózkodása alatt.

Mivel az első néhány ezer példány a nagyfokú érdeklődés miatt szinte elfogyott, a borút saját költségvetéséből újabbakat rendel meg tavasszal. „A visszajelzések alapján bővíteni fogjuk a térképen szereplő információkat. Újdonság lesz, hogy a régiós turisztikai pontokon túl országos szinten is elérhető lesz a szolgáltatás” – magyarázta az elnök.



Borverseny Villányban

Nyolc bizottság 109 termelő 358 borát zsűrizte a Villányi Hegyközség 42. borversenyén március elején. A nevezett borok közül 15 nagy arany, 69 arany, 179 ezüst és 72 bronz elismerést kaptak a szakmai grémium tagjaitól.

„Általában egy villányi bornak ez az első megmérettetése. Fontos a helyi szintű, képzett szakmai bírálók végezze borszemle” – magyarázta Spiegel Zsolt, a szervező Villányi Hegyközség hegybírója.

Mint azt Spiegel Zsolttól megtudtuk, a korábbi évekhez hasonló eredmények születtek, igaz, a nevezett 33 fehér, 40 rozé, 2 siller, 283 vörös mintából idén több fehér bor kapott kimagasló pontszámokat (ami részben a fehérboros bizottság pontozási attitűdjével is magyarázható). A hegybíró elmondta, hogy bár a Villány elsősorban vörösboros vidékként él a köztudatban, az utóbbi időben növekedett a borvidéken az ígéretes fehérborok aránya.

Hasonló véleményen van Kvassay Levente, akinek 2009-es Sauvignon Blanc-ja nagy arany minősítést kapott. A fiatal borász elégedett a helyezéssel, „édesapám mindig azt mondta, hogy a sok munkának előbb-utóbb megjön a gyümölcse”, tette hozzá. A reduktív technológiával készült, magas savak mellett magas alkoholtartalommal rendelkező bor legutóbbi sikere is megerősítette a Kvassay Leventét abban, hogy érdemes a foglalkozni a fehér borokkal. Ezért a a közeljövőben egy újabb fehér fajta telepítésével kívánja bővíteni a kínálatát.

A Vylyan Szőlőbirtok 2007-es Cabernet Franc-ja szintén az élen végzett a legjobb vörösborok között. Ipacs Szabó István főborász szerint a versenyen való részvétel sokat számít, hiszen fontos, hogy „ennyi jó vörösbor között hogyan szerepel ez a bor.” Ipacs Szabó megjegyezte, hogy a különösen forró 2007-es évből több, inkább lazább szövéssű, de tartalmas, szerethető és népszerű borok kerültek ki. „Forró év volt, a munkánál, feldolgozásnál védeni kellett a fürtöket a gyümölcsösség megóvása érdekében” – adott rövid ismertetőt a tapasztalatról a főborász.

„Számunkra a pinot noir stratégiai fontosságú, rendkívül nagy gondossággal készítjük el évről-évre” – magyarázta Nagy Zsolt, miért örültek különösen a Wunderlich Borászatnál a Pinot Noir 2006 elismerésének. „A szőlőt 50 mázsa per hektár termés-korlátozással szüreteljük, mindig másod- vagy harmadidőszakos hordóban érleljük, hogy ne telepedjen rá a fa. A prémium pinot évi 15 ezer palackszámban kerül piacra. Mivel fontosnak tartjuk a palackos érlelést, a 2006-os sem forgalmi tétel még, de idén már piacra kerül.”

Nagy Aranyak 2010

Ruppert Ákos Ottonel Muskotály 2009	96,0 pont
Balla Géza Ménesi Kadarka 2006	96,0 pont
Wunderlich Borászat Pinot Noir 2006	95,8 pont
Balla Géza Ménesi Pinot Noir 2006	95,8 pont
Kvassay Levente Sauvignon Blanc 2009	95,5 pont
Bodor Bence Cabernet Franc 2009	95,3 pont
Vylyan Cabernet Franc 2007	95,2 pont
Günzer Tamás Merlot Ördögárok 2007	95,0 pont
Günzer Zoltán Ördögárok 2007	95,0 pont
Sipos Péter Olaszrizling 2009	95,0 pont
Ruppert Ákos Kékfrankos rozé 2009	95,0 pont
Günzer Tamás Pinot Noir 2008	94,8 pont
Bock Valér Kékfrankos Feketehegy 2008	94,8 pont
Schneider Flórián Portugieser 2009	94,5 pont
Maul Zsolt Lator 2007	94,0 pont



PINCENYITÁS A BÜKKÖS-SZURDOKBAN

Idén is részt vettem a régió tán legbensőségesebb, legbarátiabb boros rendezvényén, a mohácsi Vince-napon. Aki még nem volt, annyit kell tudnia az eseményről, hogy a mise és szőlőszentelés után a Bükkös-szurdokban ilyenkor kinyitnak a pincék. Horváth Zoltán – a Planina Borház megalapítója s egyben a rendezvény lelke – pincéje előtt gyűlnek össze a népek, sorakoznak a házi finomságok, mindenki hozza magával a finom hazait: hurkától, kolbásztól, svárklitól, sonkától, szalonnától roskadozik az asztal, idén még káposztás kolbással is lehetett ismerkedni. Odébb tűz pattog, sülnék benne a saftos húsok. A sok szívélyes gazda térül-fordul a lopóval, mindenkinek jut a tavalyiból.

A helyi eszem-izsom után némi tematikát felmutatva egyemberként elindultunk meglátogatni az arra érdemes pincéket. Előbb Horváth Zoltánnál itunk kellemes rozét, sűrű vegyes fehérét és egy nagyon finom, csúszós vörös házását. Néhány pincével lejjebb Menczingeréknél ittunk ropogós juhfarkot, illatos chardonnay-t és zamatos, gazdag olaszrizlinget.

Utána elhagytuk a Bükkös-szurdokot, elsétáltunk Eberhardt Györgyhöz, ahol egy nagyon szépen elkészített rozét, fehér pinot noirt, ízes kékfrankos sillert, és egy tanítanivalóan arányos és pazar cabernet franc-t kóstolhattunk. Innentől kezdve már kevésbé mondható egységesnek a Vince-napozók mozgása, kisebb csapatokra oszlottunk, mi még a városi pincébe, a Bagó pincébe, illetve Sztipához és végül Czeiner Józsefhez jutottunk el, akiben még volt szuf-la, kedves leánykát, szép hárslevelút, tartalmas kardarka rozét és a helyi kuriózumot, a grenache-t is megkóstolhatta.

Másnap – bár megtiszteltetés volt – kissé nehezemre esett helytűlni az első mohácsi Vince-napi borverseny zsűrijében, de egyáltalán nem bántam meg, kifejezetten szép borokkal találkoztam. A leg-szebb fehérbornak a Hárs Pincészet olaszrizlingje találtatott, illetve a legvörösbor Szabó Dezső szajki merlot-ja lett. Este a Szent János Hotelben bárki megkóstolhatta a borverseny ezüst- és aranyérmes borait, gondolom emlékezetes hétvége volt ez minden mohácsi és nemmohácsi számára.

Szabó Zoltán

ÁLDÁSTÓL VACSORÁIG



A Vince-nap egyre inkább kezd beépülni nem csak a borászok, hanem a borkedvelők naptárába is. Január derekán, vége felé úgyszincs mi másért koccintani, koccintsunk hát Vincével! – tekintettünk a jövőbe éppen egy évvel ezelőtt, és sejtésünk beigazolódni látszik.

Idén éreztük igazán, hogy valami szuper kezdeményezés kezd ekkorra kialakulni a Villányi borvidéken, amelynek magja az alkalmat korábban is ünneplő Vylyan Pincészet (akik idén is főszervezői voltak a négyhelyszínes programnak).

A Siklóstól Villányig átvezető programsorozat nyilvánvaló célja, hogy a Vince-nap újra egy élő, közös borvidéki hagyomány legyen. Ez a cél területileg is remekül megvalósult, hiszen a várakozásokat jóval felülmúló számú vendég (egyes helyszíneken akár 120-an is) Riczu Tamás pincéjében, Siklós felett kezdte a napot.

A bőséges és remek disznótoros, Riczu általunk is sokat emlegetett kiváló olaszrizlingje, valamint a cigányzene kitűnő kezdésnek bizonyult, a négy pincét bejáró vendégeket alig lehetett rábírnai a továbbbindulásra. Riczu Tamásnál egyébként a borász új vörösboraival is lehetett már találkozni, az érdeklődők rohamát (és záporozó kérdéseit) a pincében a borásként is ismert Ruppert Ákos próbálta állni.

Az idei Vince-nap motorja, a kisharsányi Fekete-hegyen székelő Vylyan immár harmadik Vince-napi „szertartását” celebrálta. A dalokat, játékokat és a közös Vince-vessző vágást Mészáros István atya áldása követte, a borkóstoláshoz a Székiáltó együttes próbált illő aláfestést szolgáltatni, Ipacs Szabó István pedig borásként kommentált. A remek tepertőkrémes házikenyér a Tenkes Csárdából érkezett.

A következő állomás a borvidék ritkábban útba ejtett településén, a nagyharsányi pincesoron, Gere Tamás és Zsolt ottani műemlék pincéjében várta a vendégeket, akik közül meglepően nagy arányban érkeztek messziről, a régió kívülről. Bár itt az érdeklődés jóval felülmúlta a pincében elfoglalható helyet, a vendéglátók maximálisan igyekeztek helyt állni, és minél többet elmondani a 2009-es évjárat borairól.

Az ekkora már jólesően elfáradt vendégeket estére Gere Attila Mandula Étterme várta Vince-napi, disznótoros témára hangolt degusztációs borvacsorára.

Radics M. Péter

KADARKA

Két éve jelent meg első számunk, benne a kadarkák tesztjével. Két év után úgy véltük, ideje újból szemlézni ezt a fajtát. Majd háromszor annyi tétel érkezett be a bírálatra, amelyet először el kellett halasztanunk a havazás miatt. De a később megtartott teszt-re is rekordszámú bíráló jött el, jelezve ezzel is a kadarka iránt fokozott érdeklődést.

Akik eljöttek, nem csalódhattak, hiszen a 32 borból 22 átugrotta a 80 pontos lécezt, azaz a bekerülési határt. A többi között is több volt a dugós vagy a korrekt, egyszerűbb tétel, mint a hibás vagy ihatatlan bor. Annak pedig külön örültünk, hogy volt olyan kadarka is, amelyik eljutott a 90 pontig. Nem véletlenül, hiszen a tesztgyőztes minden zsűritag elismerését elnyerte. A következő oldalakon csupa olyan bor sorakozik, amelyeket szívből ajánlunk és amelyeket mi is bármikor levonnánk a képzeletbeli pince- vagy kamrapolcra.

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

Pontozás:

95–100	tökéletes bor, bajnok, briliáns
90–94	nagyon szép, egyedi, elegáns, nagy bor
85–89	kíváló, 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 ZSŰRI:



Bósz Adrián (borász, Bata)



Iványi Emese (Vylyan Pincészet, Kisharsány)



Lőrincz Norbert (Fritz Pince, Szekszárd)



Pálkás László (Eszterbauer Borászat, Szekszárd)



Rottler Gabriella (E'szencia Bortéka, Szekszárd)



Szabó Zoltán (borász, Hosszúhetény)



Vesztergombi Csaba (Vesztergombi Pince, Szekszárd)



Guld Zsuzsanna (Szekszárdi BorEgyetem)



Labancz Richárd (Pécsi Borozó)



Németh János (borász, Szekszárd)



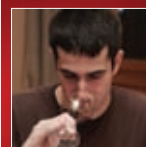
Pálos Miklós (Borműhely, Szekszárd)



Sebestyén Csaba (Sebestyén Pince, Szekszárd)



Takler Ferenc (Takler Pince, Szekszárd)



Ifj. Vida Péter (Vida Pince, Szekszárd)



Heimann Családi Birtok
Szekszárdi Kadarka
 2007

Elegáns, szép illatú kadarka, kellemes fűszerekkel és lasan kibontakozó tercier jegyekkel. A szájban gyönyörűen egyensúlyoz, szerkezete kifogástalan. A zamatában még mindig élő gyümölcsök és lendületes, étellel teli savkészlet köszön vissza. Nagy testű, de nem túlzóan vastag ital, nagyon szépek az arányai, nem veszti el ivósságát. Szépen melegít, hosszú és még percekig megtölti a száját. Nagyszerű kadarka!

90 pont



Ár: 2500 Ft

Megtálalható: E'szencia Bortéka, Szekszárd

Bósz Adrián
Szekszárdi Kadarka
 2007

Fajtajelleges tétel, már megjelenésében is. Mindvégig kadarka, illatában és ízében egyaránt, méghozzá a játékos-fűszeresebb fajtából. Egészen elegáns, most nagyon egyben van, érett bor. A korty egészen selymes, letisztult, de a savakat folyamatosan érezni. Néha egészen tüzesen fűszeres, teste nem vastag, viszont nagyon arányos, nem melegít, nem szárít, és nagyon jól csúszik. Idővel egy leheletnyi fát érezhetünk ízében, de ez nem igazán ront az összképen. **88 pont**



Ár: 1580 Ft

Megtálalható: Radó Vinotéka, Pécs

Sauska
Villányi Kadarka
 2008

Sötét színű kadarka, erőteljes újfás illatokkal. Illata tobzódik a túlérlett gyümölcsökben is, ízben még markáns a fa, némileg elfedi a bor elsődleges ízjegyeit. Nagyon koncentrált és vastag anyag, határozott csersavakkal, érezhetően magas, de nem bántó alkohollal. Ízei nagyon erőteljesek, lecsengése nagyon hosszú. Talán érdemes még várni vele.

87 pont



Ár: 5940 Ft

Megtálalható: A pincészetben

Eszterbauer Borászat
Nagyapám Szekszárdi Kadarka
 2007

Ez is sötétebb, mélyebb színű ital. Illata túlérlett szőlőt sejtet, meleg és kávéskrémesség vezet. A korty hosszú és testes, elterül a szájban. Itt felélednek a gyümölcsök is, mellette grillázs, kis puncsoság, majoranna és kakukkfű. Csersavait érezzük, de nem bántanak, egészen lesimultak. A sav-alkohol egyensúly visszaköstolva elbillen az alkohol javára. Tömény, komoly anyag, amely még mindig érhet a palackban.

87 pont



Ár: 1880 Ft

Megtálalható: E'szencia Bortéka, Szekszárd

Hetényi János Pincészet
Szekszárdi Kadarka
 2007

Piros bogyós gyümölcsök, lekváros melegség és palackbuké egyszerre az illatában. Izgalmas már ez is, szerencsére ízben is megkapjuk az izgalmat. A palackos érlelés jegyei szépen megjelennek itt is, emellett izgazdag nagyon, sok érett, de nem túlérlett gyümölccsel. Savai még élénkek, vizik a kortyot. Egy picit kilóg az alkohol a végére, de ennek ellenére megmarad egy szépen érett, jól íható kadarkának. Bontsuk bátran!

87 pont



Ár: 1000 Ft

Megtálalható: A pincészetben

Bock Pince
Villányi Kadarka
 2008

Egy sötétebb megjelenésű kadarka. Zárkózott, lassan nyíló illatára erőteljes fűszeresség és hordós jegyek a jellemzők. A kortyban markánsak a csersavak, a hordót kevésbé érezzük, mint illatában, kerekesebbnek hat. Tömény ital, néha egy kicsit túl soknak is érezzük, semmiképpen sem laza beszélgetőbor. Kétségtelenül szép, érett gyümölccsből készült, testes és nagyon hosszú ital.

87 pont



Ár: 2550 Ft

Megtálalható: A pincészetben

TESZT: Kadarka

Halmosi Pince
Négykezes Szekszárdi Kadarka
2007

Gyümölcsös, szörpös illatú tétel, visszakóstoláskor visszaesett, kicsit poros-fás lett az illat. Zamatai érettek, egyben vannak, nem lóg belőle semmi. A cseresavakat érezzük inkább erőteljesebbnek, egészen stílusos, jól megkomponált a korty. A zárás is nagyon rendben van, hosszsan köszön el. Egy kis izgá-lom, egy kis finész még jól állna neki. Most úgy tűnik, van még benne potenciál is bőven.

87 pont



Ár: 2600 Ft

Megtálálható: 3M Borszaküzlet, Szekszárd

Bodri Pincészet
Szekszárdi Kadarka
2008

Elegáns megjelenésű kádarka. Kissé fedett, fűszeres-gyümölcsös illat. Szájban szép sima, közepesen hosszú, tartalmas élő íz, korrekt savgerinc, picit idegen cserességgel párosulva. A hordós íjegyek azonban nem fedik el gyümölcsösséget, édeskés-savanykás gyümölcsízek izgalmas, jó kompozíciója. Figyelemre méltó bor, komoly beltartalmi erényekkel és potenciálal.

86 pont



Ár: 2200 Ft

Megtálálható: A pincészetben

Eszterbauer Borászat
Nagyapám Szekszárdi Kadarka
2008

Igazi kádarkás színvilág és erőteljes gyümölcsösség jellemzik. Illatában és ízében is meggyes-cseresznyés jegyek viszik a prímet. Telt a korty, szép zamatok bontakoznak ki. Az alkohol-sav arány billen el ismét, melegít, tüzes lesz a bor zárása. Intenzív, lendületes gyümölcsökkel rendelkező kádarka.

86 pont



Ár: 1880 Ft

Megtálálható: E'szencia Bortéka, Szekszárd

Borműhely – Pálos Miklós
Szekszárdi Kadarka
2007

Finom, fűszeres illatok és ízek jellemzik, ugyanazt kapjuk ízben is, amit illatban tapasztalunk. Izgalmas aromái között említenek dohányt, mentát, málnát és sok-sok fűszert. A fűszeresebb kádarkák táborát erősíti, nagyon jól eltalált arányokkal, kerek ízekkel, hosszú lecsengéssel. Úgy érezzük, most nagyon egyben van, nagyon jól esik inni, nem érdemes tartogatni.

86 pont



Ár: 1780 Ft

Megtálálható: E'szencia Bortéka, Szekszárd

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

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

– a Pécsi Borozó éves 4 lapszáma mellé **ingyenesen megküldjük** Önnek a **Pécsi Borozó valamennyi különszámát**, így például a PB Wine Guide 2010 elnevezésű angol borkalauzt a Pannon Borrégió jobb megismeréséhez;

– ha 2010 június 10-ig előfizet lapunkra Kvassay Levente 2009-es Sauvignon blanc borát – mely mustránkon a legjobb fehérbor címet nyerte el – **kapja ajándékba**.

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

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

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

Az éves előfizetés, amely valamennyi fenti szolgáltatást tartalmazza, mindössze **5000 forint**.



Jekl Béla
Villányi Kadarka
2006

Érett, kicsit túlérlett alapanyagból készült, nagyon szépen öregedő tétel. Illatában és ízében is édeskés, meleg és animális jegyek jellemzik. Túlérlett gyümölcssei el-elűnnek már néha, de még nagyon szépen tartja magát. A korty vastag és tömény, lassan, megfontoltan mozog, nagyon tartalmas és hosszú. A csúcson talán már túljutott, két éve még a második legjobbnak bizonyult, de most is szép élményt nyújt, csak adjunk neki időt a palack bontása után. **85 pont**



Ár: 3990 Ft

Megtálalható: A Hordó Borszaküzlet, Pécs

Mészáros Pál
Szekszárdi Kadarka
2007

Sötét, mély tónusú megjelenés. Elegáns illatában leginkább csipkebogyót érzünk. Ez ízében is visszaköszön, tartalmaz a korty, fűszeres-gyümölcsös, csak a savakon érzünk már némi kort. Egészen lesimult, finomra hangolt ízek jellemzik, bár kis idő elteltével egyre markánsabb hordós ízjegyek tűnnek fel, ami kevésbé áll jól neki.

85 pont



Ár: 1410 Ft

Megtálalható: E'szencia Bortéka, Szekszárd

Takler Pince
Szekszárdi Kadarka
2008

Elsőre nem teljesen tiszta az illata, kicsit fűledt. Szébb lesz a levegőn, nagyon összekapja magát. Zamatában gyümölcs-fűszer játék, a korty felétől kis édeske is társul. Sav-tannin aránya jó, de még kicsit húzósnak érezzük a csert, kis fanyar ízzel és magas alkohollal párosul ez a korty végén. Még nem állt össze teljesen, friss, időt kér a kibontakozáshoz.

84 pont



Ár: 2790 Ft

Megtálalható: E'szencia Bortéka, Szekszárd

Borműhely – Pálos Miklós
Rokka Szekszárdi Kadarka
2008

Megjelenésében, illatában és ízében is igazi klasszikus kadarka. Elsőre visszafogott illata a levegőn sokat alakul, de nem válik nagyon intenzívvé. Nem túlságosan testes, jó a savgerince, illatához hasonlóan kedves, málnacukros jegy vezet. Nem nagy semmije, nem hengerel, de nagyon szívesen iszszuk, nagyon ivós, jó kadarka.

84 pont



Ár: 1780 Ft

Megtálalható: E'szencia Bortéka, Szekszárd

Heimann Családi Birtok
Szekszárdi Kadarka
2008

Tetszetős, hagyományos megjelenésű kadarka. Kissé bizonytalan illatában piros húsú gyümölcsök dominálnak, némi fűszerességgel a háttérben. Szájban korrekt, szép savak, megfelelő arányok, korrekt hordó használat. Lecsengésében lehetne nyí fanyarság rontja az összképet. Összességében egy jó ivású klasszikus kvaterkázó bor.

83 pont



Ár: 2520 Ft

Megtálalható: E'szencia Bortéka, Szekszárd

Sebestyén Pince
Szekszárdi Kadarka
2008

Sok levegőre, szellőztetésre van szüksége, ezután megnyílik zárkózott illata. Jönnek szépen a gyümölcsök, friss eper és ribizli, tetszetős. A szájban könnyed hangvétélű, itt is gyümölcsös, kis fűszeres játékkal megtámogatva. Savak vezetik zamatát, egy kicsit rövid, hamar elillan a bor vége. Könnyedséget sugároz, jól iható.

83 pont



Ár: 2600 Ft

Megtálalható: Rippel Vinotéka, Pécs

TESZT: Kadarka

Matias Pincészet
Szekszárdi Kadarka
2008

Lassan bontakozik ki illata, elsősorban fűszeres, paprikás, idővel itt is érezünk egy lek-város, meleg jegyet, ízben ez jóval erősebben van jelen. Előtérben szép friss gyümölcsök, jó savak és hosszú íz. A korty vége lesz egy picit lek-város, cukros édességet, melegséget hagy a szájban, ez kicsit összekuszálja az alapvetően pozitív összképet.

83 pont



Ár: 1700 Ft

Megtálalható: A Hordó Borszaküzet, Pécs

Planina Borház
Mohácsi Kadarka
2009

Megjelenése fiatalos, gyümölcssei frissek. Illata tiszta, meggyes-málnás. A zamata egy kicsit vékony a korty végi alkoholhoz, de szép gyümölcsös ez is, leginkább cseresznyére hajaz. A zárásban kesernyés ízt érzünk. Szépen kimunkált, még nagyon fiatal kadarka.

82 pont



Ár: 1300 Ft

Megtálalható: A pincészetben

Günzer Zoltán
Villányi Kadarka
2008

Sötét, mély rubinszínű kadarka. Illata fűszeres, vaníliás-puncsos, sok mindent elfed a fa. Ízben ez még jobban fokozódik, teljesen elveszik a fa mögött a gyümölcsös korty. Zamata nagyon tartalmaz, dús tanninokkal rendelkezik, hosszú és mindent kitölt az íze. Nem igazán lehet megragadni a fajtát, az erőteljes hordó nyomul előtérbe.

82 pont



Ár: 3300 Ft

Megtálalható: A pincészetben

Dúzi Tamás
Szekszárdi Kadarka
2007

Érett, szépen korosodó tétel. Illata egy fokkal fáradtabb, mint az íze, tercier jegyek uralkodnak. Szép fűszer- és savkészlettel rendelkezik zamata, savai szinte még virgoncok, hátukon viszik a bort. Úgy érezzük, már túljutott a csúcson, de még mindig tartogat szép pillanatokat a kóstolónak.

81 pont



Ár: 3160 Ft

Megtálalható: E'szencia Bortéka, Szekszárd

TOKAJ GRAND TOUR
2009-2010



TOKAJ GRAND TOUR PÉCSETT

Ha a hegy nem megy Mohamedhez, Mohamed megy a hegyhez – tartja a mondás. Ezúttal fordított a felállás: a Tokaj Grand Tour keretein belül ugyanis a hegy megy, igaz nem Mohamedhez, hanem nyolc megyeszékhely bort kedvelő közönségéhez.

Az utazó borkóstoló márciusi 27.-i állomása a pécsi **Dómmúzeum**, ahol 15 vezető pincészet 45 bora mutatkozik be az érdeklődőknek. A borok mellől nem hiányoznak majd a kísérő falatkák sem, és bemutatkozik a páratlan ízvilágú Bükki Kézműves Sajt is.

A tavaly indított programsorozat célja, hogy egy-egy magyar borvidék bor- és gasztronómiai kultúráját országosan ismertté tegye, és olyan területekre is eljuttassa, ahol eddig kevésbé volt elérhető.

A borvidékek közül először Tokaj-Hegyalját indítottuk útnak. E nagy hagyományokkal rendelkező borvidék elsőnek mutatja be új törekvéseit: a mindenki által ismert és újraértelmezett aszút és szamorodnit, a friss és könnyed házastást és a külföldi nagy fehérborokat is megszégyenítő dűlőszelektált száraz furmintot és hárslevelűt.

Rendezvénysorozatunk ötödik állomása Pécssett, a Dómmúzeumban lesz 2010.március 27-én, szombaton. A rendezvényt Villány meghatározó borásza, Gere Attila nyitja meg.

Az első 50 jegyvásárló, aki interneten regisztrál, belépést nyer egy „Hogyan kóstoljunk tokajit?” gyakorlati előadásra, melyet a rendezvény előtt 1 órával a helyszínen Rohály Gábor, a Borkollégium alapítója tart.

Jegyek 6.900 forintos áron kaphatóak a Dómmúzeumban (Pécs, Káptalan u.8.) és A Hordó borszaküzletben (Pécs, Széchenyi-tér 17.), illetve megrendelhető az interneten a www.tokajgrandtour.hu oldalon.

Decanter



Rendezvény a
www.tokajgrandtour.hu
oldalon

BOROZÓ

VIN PÉCS

Günzer Zoltán
Villányi Ördögárok Kadarka
2007

Nagyon sötét megjelenésű bor. Illatában szép érett fűszereket kapunk, háttérben kis pörkölt illatok. Ízben pont fordítva, nagyon markáns a fa még mindig, erőteljes cse-
 rek és vaníliás, édes hordó-
 fűszerek kísérik, eléggé szá-
 rít a korty. Nagyon nagy tes-
 tű és hosszú bor, nehezen
 felfedezhető fajtajegyekkel.

81 pont



Ár: 3500 Ft

Megtálalható: E'szencia Bortéka, Szekszárd

Eszterbauer Borászat
Szekszárdi Kadarka
2006

Illatában nagyon jól tartja magát, magán hordozza a szép, érett, több éves borok palackos jegyeit. Ízben már nem érezzük ennyire egyér-
 telműen ezt, ellaposodik és ki-
 ürül kissé a levegőn. A tan-
 nin és a sav is szépen kon-
 zerválódott, kellemes gumi-
 cukros a bor zárása, de elé-
 gé hamar elillan az íze.

81 pont



Már nem forgalmi tétel

Márkvárt Pince
Szekszárdi Kadarka
2008

Szemre vastag, lomhán moz-
 gó sűrű anyag, visszafogott,
 de mindenképp fajtajelleges
 illatokkal. Édes, málnaször-
 pös túlérlett karakterű a szá-
 ban. Pici alkohol hangsúly és
 enyhe savhiány jellemzi, ízvi-
 lága még nem kialakult. Ta-
 lán a kevesebb most több
 lett volna.

80 pont



Ár: 1200 Ft

Megtálalható: A pincészetben

Lázár a Tűzkő Dombon



Autentikus helyszínen, a bátaapáti Naspolya étteremben mutatta be új évjáratát március 13-án a Tűzkő Birtok. A borbemutató mégsem volt szokványos, hiszen a borokhoz az ételeket ezúttal Kovács Lázár alkotta meg. A Receptklub által ismertté vált séf nem hazudtolta meg önmagát, hiszen nem csupán a konyhában, de a vacsoravendégek között is derekasan helyt állt. A főszerep azonban a Tűzkő boroké volt ezen az estén.

Öt bort mutatott be a Tűzkő Birtok a 2009-es évjáratból, de megköstölhattuk ismét a nemrégiben piacra került 2006-os Tűzkő Domb Cuvée-t is. A borokat Erdélyi Árpád birtokigazgató vezette fel, a kóstolást a poharainkat szorgosan töltögető kézilabdás-lányok, az UKSE Szekszárd (Utánpótlás Kézilabda Sport Egyesület) NB I. B női kézilabdacsapatának tagjai tették emlékezetesebbé.

Nem mintha a borok nem lennének érdekesek, hiszen már a köszöntőbor, a Verdolino művésznéven forgalmazott zöldvetteli is izgalmas volt. Szép illatok, korrekt savak, nem túl nagy test, lehűtve önmagában és fröccsenek is jólesik. A rajnai rizling Renana néven kerül ki a poleokra, a poharakba. Próbaképpen ültették, aztán annyira bevált, hogy szinte elég sines belőle. Tatár falatokat kapunk hozzá pirítóson, majd kaporos-tárkonyos ízesítésű zöldséges halleves érkezik a sauvignon blanc kíséretében. Ő egy szerűen Sauvignon Blanc, jól hangzik ez, ahogy a bor is jól passzol a leveshez.

De leves után is kortyolgatjuk még, míg Lázár séf az egyik asztalnál angolul, a másiknál németül igyekszik szót érteni a vendégekkel. Mi közben továbblépünk a Rozéhoz.

A tolnai házassítás merlot és cabernet franc fajtákból készült, a megszokottakhoz képest mélyebb tónusokkal, némi édesérzettel kerekedve, de szép savakkal és gazdag zamatokkal megtámogatva. A hozzá kapott padlizsános házi metélt az est egyik fénypontja, pedig elvileg egy egyszerű étel, ám frissen, rusztikusan kiváló.

A Tűzkő Domb Cuvée 2006-os kiadásához volt már szerencsénk, mostanra már érezhető a palackérelés jó hatása, érettebb, bársonyosabb lett. Merlot és cabernet franc házassítása, a birtok legszebb ültetvényeiről, a legjobb hordókból válogatva. Kőményes tészta töltött marhahátszín és csiperke társul mellé, kétségtelül összhang van étel s bor között.

Miközben a hatalmas adag barackos házi pitét igyeke-
 zük legyűrni a hozzá kapott friss Traminer kíséretével, a háttérben Kovács Lázár is bemutatja valamennyi segítőtársát a Naspolya konyhájáról, két dolgot állapítunk meg. Lázár séf szimpatikus, közvetlen, és abszolút laza hangulatot tud teremteni, miközben letud egy ötfogásos vacsorát is. A Tűzkő Birtok új évjárata sem hazudtolja meg a korábbiakat: a tolnai borvidéknek ilyen fehérekre van szüksége, hogy helyben s távolabbi ezeket a borokat igyuk hétköznapi fröccsenben s ünnepnap tisztán.



Visszatér a Szabó Család

De nem a rádióba, ne tessék megijedni! Egy kellemes meglepetéssel szeretnénk szolgálni olvasóinknak a Tolnai borvidékről, mégpedig Szabó Gábor és azonos nevű fia családi pincészetéből.

Radics M. Péter
írása

Fotó: Wéber Tamás

Az 1990-ben, alig több mint 1 hektáron induló borászat mára 140 hektárosra nőtt és az évtizedekig az államigazgatásban dolgozó Szabó Gábor élete egyik fő műve lett. A területek a Tolnai borvidék Völgységi körzetében fekszenek, a megművelt területek párhuzamosan – fokozatosan, de öles léptekkel – nőttek együtt a pince méretével és tárolókapacitásával.

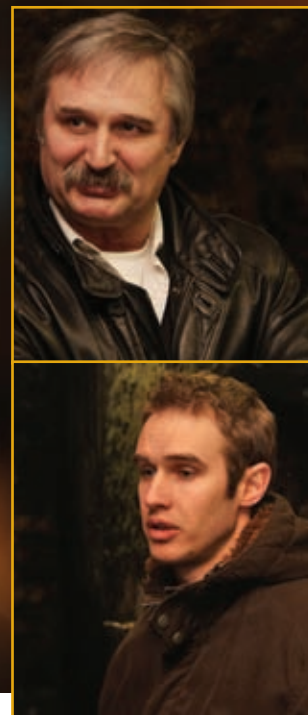
A borokat hagyományos és a modern borászati technológiák alkalmazásával dolgozzák fel, és ezek végül palackozott és folyóbor formájában is kaphatóak, valamint a bonyhádi vendégházban kóstolhatóak.

Amiért nagyon is érdemes most foglalkozni a bonyhádi pincészettel, hogy hamarosan szerte a boltokban megjelennek szinte verhetetlen ár-érték arányú boraik. Több üzletláncban is startolnak ez év elején a Gábor Pincészet márkanévvel, széles választékkal és szinte verhetetlen ár-érték aránnyal bíró borok. Hogy a megjelenés is stílusos legyen, arról Forrai Ferenc grafikus címkei gondoskodnak (a fiatal szekszárdi művészt a Pécsi Borozó 2009 őszi számában mutattuk be).

A Gábor Pincészet (így szerepelnek az új sorozat címkéin, neveztesse hát így) remek, jól iható, hibáktól mentes, ropogós és gyümölcsös borokat jelentet meg, érezhető dél-pannon karakterrel, meglehetősen széles fajtaválasztékban.

A fehér szőlőket kézzel szüretelik, a közeli helyszín miatt a szüretelt gyümölcs fél órán belül a feldolgozóban lehet. Fő ajánlatunk a kínálatból a sauvignon blanc, de remek a cserszegi fűszeres is, és az érdeklődők nem járnak rosszul a chardonnay-val, a királyleánykával, a rajnai rizlinggel sem. Nyári fröccsözéshez aligha tudnánk jobbat elképzelni, mint a pincészet pinot noir rozéját (amit már csak azért is korán kell szedni, mert sajnos a seregélyek is imádják) és egy rövid kóstolón számos vörösboruk is értékesnek tűnt.

Bár a Tolnai borvidék többször szolgált már kellemes meglepetésekkel, és számokban kifejezve sem nevezhető „kicsinek”, mégis kevésbé észrevehető, főleg az ország távolabbi részeiből nézve. (Kivéve az egyik központját itt működtető Danubianát persze, akik akár még Kanadából is remekül láthatóak.) Lehet, hogy a borvidék arca ez lehet, a könnyen iható, kedvező árú, minőségi boroké, amikből mindenki szeret bontani vacsora mellé, vagy nyáron a kerti sütéshez. Ha ez lesz ez az út, akkor Szabó Gáborék jó irányba haladnak. Ha végül még sem erről lesz híres Tolna, akkor meg csak „simán” remek borokat szabadítottak a boltok polcaira.



Különös gonddal, különlegesen

Kisjakabfalvát egy szerény tábla jelzi valahol a Fülemüle csárdától Villány felé kanyarodva. Nem jártam arra korábban sosem, valahogy kiesik a fősodorból. De talán éppen ez lehet az előnye, a falusi nyugalom, csend és békeesség, ami bennünket itt fogadott. Két kilométerre a nagyvilágtól, a kis sváb falu a jakabfalvai vízfolyás keletről és nyugatról lankás dombokkal körülvett völgyében olyan, mint egy kis sziget. Nem véletlenül népszerű az ingatlant vásárló magyarok és külföldiek körében egyaránt, s nem véletlenül települt ide a Jackfall Bormanufaktúra sem.

A faluban csend honol, az alig több mint 150 lelkes zsáktelepülés felé még eltévedni se lehet. Ide céllal kell jönni, s ez a cél leginkább a borhoz lehet köthető. A Villányi borvidék településeinek sorához tartozik Kisjakabfalva is, amelynek régi sváb nevét, a Jackfallt vette fel egy dinamikusan fejlődő pincészet, ami alig tíz év alatt kikerülhetetlen lett, ha egyedi stílusú, csúcsminőséggel kacérkodó villányi pincészetekről beszélünk.

Győrffy Zoltán

írása

Fotó: Wéber Tamás





„A Jackfall éppen ezért jakkfall és nem dzsekkfall, ahogy sokan próbálkoznak a név megfejtésével” – mosolyodik el Jandrasics Gábor, a pincészet ügyvezetője, társtulajdonosa. Gábor és Sára, azaz Elek Sára, a másik társtulajdonos, informatikusként az elmúlt évtizedekben sokat dolgoztak külföldön, ahol a borkultúra, azaz a bort ismerni és kedvelni, hozzátartozik a hétköznapiakhoz. Aki pedig sok jó bort kóstol, az hamar megfertőződik. No nem mással, mint a bor szeretetével, majd a bor gyűjtésével, majd a saját pincészet ötletével. Egy kis, villányi családi pincészet így lényegült át Jackfall Bormanufaktúrává, amely 2003-tól működik Kisjakabfalván.

„A falu hangulata, az itt található házak, a környezet abszolút magával ragadó. Ahol most kóstolunk, ez is egy régi, gazdag sváb családé volt, amikor megvettük, már-már az összedőlés határán állt, mostanra lassan véget ér a rekonstrukciója” – mesél Gábor a kóstolóterem épületéről. A földműveléssel és állatkereskedéssel egykoron vagyont szerzett család háza gazdagon, gyaníthatóan nem is magyar művészek, mesterek munkájától lett egyedi. Az épület egymásba nyíló szobái, a megőrzött és újraalkotott régi fal- és mennyezetfestés, a padló helyreállítása évekbe telt, de hamarosan már ezekben a szobákban kóstolhatóak a Jackfall-borok. A háznak ezen kívül is van különleges, borhoz köthető pillanata, hiszen ebben az épületben született Bock József, Villány egyik nagy borásza.

Rozét kóstolunk a birtokbejárás elején, Rózsabimbót, amely nem tipikus rozé, de krémes, édes-málnás világa a behavazott délutánon is üdítő. A pincészet építészeti leírásával többet itt nem is foglalkoznék, a fotók többet mondanak, akit meg felcsigáztunk, utazzon le Kisjakabfalvára! Megnézni

és megkóstolni is élmény a Jackfallt. Mondjuk ezt, amikor a pincetérbe érve elbámultuk a pedáns rendben tartott, korszerűen kialakított feldolgozón, a glédás rendben sorakozó hordókon. Persze, pohárral a kézben, miközben Kőszeli András, a Jackfall fiatal borásza éppen a különféle készítőktől beszerzett hordók általi különbségeket mutatja meg néhány vörösborban. Izgalmas, gyümölcsös, ugyanakkor tömény, sűrű tételek ezek, jól beérett alapanyagból, nincsenek agyonhordózva, persze így hordóból még korai bármit is mondani. Éppen ezért a palackos tételeket is becélozzuk, de előtte még átnézzük a szomszédba. Keresztes Gáborhoz, a Jackfall-birtoktárshoz, ahol apartmanokat, szobákat hoztak létre, a szomszédos parasztházat felhasználva, átalakítva. Nem csak egy-két kóbor turistát, de egy busznyai érdeklődő borturistát is el tudnak itt szállásolni, nem is akármilyen környezetben.

A kóstolóterembe visszatérve Sára vár vacsorával, az asztalon sorjáznak a palackok, mi pedig beszélgetjük Gábort, nem ügyelve arra, hogy az egyébként remekül elkészített kacsacomb így gyorsan kihűlhet.

„A Jackfall olyan értelemben manufaktúra, hogy itt egy kis csapat dolgozik mindenben. Nem célunk, hogy 20 hektárnál nagyobbak legyünk, hanem hogy minden borunkat különös gondossággal készítsük el, hogy minden borunk valami egyedi élményt nyújtson. Ahogy a vendéglátásban is arra törekszünk, hogy az ideérkezők akár egy borkóstoló, egy vacsora, vagy egy itt eltöltött éjszaka során is többletélményekkel gazdagon távozzanak. A különleges adása mindenben a célunk.”

Jelzem, ez könnyen sikerülhet, hiszen a borok kiválóak, ugyanakkor határozott arcúval rendelkeznek. A Pillangó nevű cabernet sauvignont vagy a Grand nevű házasítást vakkóstolón is megjegyeztem már, pedig csak másodszor kóstoltam őket. A birtok korszerűen rusztikus, a szálláshelyek elkészültek. Már csak oda kell menni és megtapasztalni mindezt, mert borról, vendéglátásról olvasni bizony sokszor kevés. A Jackfall esetében tényleg így vagyunk ezzel.

Az idő pénz, éljük ma. Kisjakabfalván mégsem rohanunk.



A Mestrineli

Egy fiatal, feltörekvő borász, borászat sikerei mindig jóleső érzéssel töltik el az embert. Amikor a már ismert nevek mellett újabbak jelennek meg a borversenyek eredménylistáin, a bormédiában és a kereskedők polcain, mindez a sokszínűséget, a változatosságot jelenti. A magyar minőségi bor népszerűségét.

Mester Zoltán
írása

Fotó: Wéber Tamás



Mohács felé hagyjuk el Szekszárdot, de mielőtt elérnénk az autópályát, lekanyarodunk a főútról. A mező egyé vált a kis földúttal, és ahogy a szűz havon törünk át, barna vadnyulakat riasztunk bele a hófehér tájba. A Nyéki-hegy présházaihoz tartunk, a „puszták népének”, a Sárköz lakóinak egykori pincéihez. Itt készíti vörösborait a Mestrineli Borászatot édesapjával, Gyuricza Jánossal működtető Gyuricza Dániel Aranykalászos gazda (a Szekszárdi Borvidék legeredményesebb fiatal borásza 2009-ben).

A szőlőhegy egyik jellegzetes, öreg házhoz tartunk. A súlyos, 1875-re datált faajtón túl öreg hordók és néhány koracél tartály fogad minket. A falakon, mintegy jelezve az ápoltságot és vállalt közösséget a Sárköz hétköznapi életének kellékei. Egy részen padlótól plafonig festett, díszes tányérok borítják, másutt borászati eszközök, a földműveléshez szükséges szerszámok. Fejünk felett patinás, megkopott csillár, gyertya helyett (régie és új találkozásaként) energiatakarékos izzó világít benne. Egy néprajzi kiállítást lehetne összehozni az itteni örökségből. Az emelt padlózatú szoba, a „hágató” (mely szüret idején működött rendeltetésszerűen) zsúfolásig tele van népművészeti emlékekkel.

„Ezeket mind a nagyapám gyűjtötte össze” - árulja el Gyuricza Dani a tárgyak eredetét. „Többször jöttek már kutatók a múzeumból, hogy megvizsgálják őket. Számunkra is nagy értékkel bírnak, szeretném katalogizáltatni és restauráltatni őket, hogy kialakíthassunk egy kis múzeumféleséget itt.”

A tanyaépület a tervek szerint jelentős változásokon fog keresztülmenni a jövőben. A családi borászat, a Mestrineli új birtokközpontjaként egy új borfeldolgozó, raktár és pince épül itt. A néprajzi örökség megőrzésével újítják és bővítik majd ki a központi épületet, kóstolóhelyiséget, vendégszobák és étterem kap helyet az egykor csupán mezőgazdasági célokat szolgáló házban.

Gyuricza Dániel, akit a megszerzett kereskedelmi diploma és a látszerész tanulmányok mellől szólított el a borászat, a saját borok készítése mellett tevékenyen részt vesz a Mestrineli életében is. A pincészet olasz hangzású neve nem pusztán marketingfogás: a dédmama Mestrineli Berta, akinek édesapja Pasquale Mestrinelli még Velencében született 1838-ban (Mestrineli Sanctus és Lazaretta Aloizia és az olaszországi szőlőtermelők leszármazottja). A család szorosan kötődik Dunaszekcsőhöz, ahol a jelenlegi birtokközpont is található. A római kori Lugióban állomásozó II. Aduitrix Legio jelképe, az ugró bakkecske is választott szimbóluma a Mestrinelinek.

A borászat története akkor kezdődött, mikor a nagyapa betegsége miatt a fiatalabb generációnak kellett gondoskodni az ültetvényről. „Jött a szüret, a szőlő meg ott volt beérve a dunaszekcsői ház körül. Hát édesapámmal elkezdünk

rendezkedni, akkor még a papa régi hordóival, autodidakta módon. Aztán kezdtünk el tanulni.” -meséli Dániel.

A 2002-es első szüret még különösebb technikai és szakmai tudás nélkül zajlott. S bár János már „rendes falusi gyerekként” fiatal kora óta kivette a részét a szőlő műveléséből, a fizikai munka pedig kifejezetten kedvére való volt, a birtok teljes gondozása kezdetben nagy teherként nehezedett rá. A szőlő és a bor szeretete azonban visszafordíthatatlan változásokat idézett elő Gyuriczáékban. Az addigi hobbiborászatot az állhatatos elméleti és gyakorlati tanulásnak köszönhetően piacra minőségi bort készítő borászattá alakították át 2006-ban.

Az apa, a céget vezető Gyuricza János olyan ember, hogy ha valami felkelti az érdeklődését, addig nem nyugszik, amíg ki nem tanulja. A „civilben” távközlési céget vezető villamosmérnök megvesz tudatnyi szakkönyvet, elmélyül bennük, hogy aztán rögtön mindent kipróbáljon a gyakorlatban is.

„Szakkönyvek, folyóiratok és keresztapám tanácsai nyomán indultam el” - emlékszik vissza idősebb Gyuricza, aki a szakmai fejlődés érdekében időközben szőlész-borász végzettséget is szerzett. „A lelkesedésem és a motiváció hamar átragadt a család többi tagjára is, főként az első borversenyek eredményei után. Szakértelem, elkötelezettség, szorgalom és alázat. Ezek nélkül nem sikerülne.”

A Mestrineli még javarészt vásárolt szőlőből dolgozik. A szőlőültetvényeken ellenőrzött biogazdálkodást folytatnak, Dániel alsónyéki cabernet sauvignon telepítéséből, és a Dunaszekcső Báta környéki 10 hektáros szőlőültetvényről származó vörös- és fehérborokra még várni kell kicsit. A Mestrineli egyébként is nagy hangsúlyt kíván helyezni a fehérborokra.

„Az eddigi tapasztalataink szerint a borászok részéről méltánytalanul háttérbe szorult a Pannon Borrégióban a fehérbor iránti érdeklődés, pedig hungarikumnak számít, kiváló minőséget biztosító fajtákról van szó. Küldetésünk meghatározza azt a piaci pozíciót, amit szeretnénk elérni a jövőben. Egyedi, prémium kategóriájú borokat

Pécsi Tramini 2009
Kibontás után erőteljesen szabadul ki az intenzív illat. Rózsa, rózsakert nyílik a palackban, idővel azonban kölni is jön belőle, aki nem szereti a műfajt, talán sok is belőle kissé. A határozott illatjegyekhez képest visszafogottabb, letisztultabb ízek következnek, gyors lecsengéssel. Tipikus bukébor, hőlgyek nagy kedvence lehet.

Pécsi Cifrandli 2009
Illata izzig-vérig tipikus cifrandlis. Visszafogott, nem illatbomba, elegáns tétel. Ízben már teltebb, összetettebb, mégis könnyen értelmezhető és hálás, hosszú lecsengéssel. Egyben van, savai mellől nem lóg ki az alkohol. Édeskés ízt hagy maga után a szájban. Fajtahű és könnyű megszeretni.

Szekszárdi Kékfrankos Rozé 2009
Bontás után leginkább a jellegzetes kékfrankos illat köszönt minket, kicsit később engedi előtérbe az epres, szamócás illatokat. Lágy, a savak kevésbé érződnek benne, viszont alkoholban nincs hiány, lecsengése édeskés. Frissessége elé az eleganciája lép inkább. Jól behűtve piacbarát bor, a műfaj kedvelőinek kifejezetten kedves lehet.

Illusio 1875
Illata csalogató, elegáns, érett meggy, érett cabernet sauvignon köszön vissza belőle. Nagy formátumot ígér. Nemes kakaópor illata, és ízében se kel csatlakozunk. Nem hűz, a cabernet tanninját szépen kiegyensúlyozza a zweigelt és a kékfrankos savassága. Tartalmas és mégis könnyed, szép, szép, szép. Bár meglehet, a közízlés savasnak fogja ítélni (igaz ez később csendesedhet), nekünk ez nagyon szép, és inkább erény. Szívesen kóstoljuk később is.

fogunk készíteni, a fogyasztói igények és a tradíciók figyelembe vételével”- avat be minket a cégfilozófiába Gyuricza János. „Ennek alapját a kiváló szőlő megtermelése, az egyedi technológia, a folyamatos kutatási és fejlesztési tevékenység jelenti.”

Szinte az egész pécsi borvidékről vásárolnak fel szőlőt, így kerül a palackokba tramini, juhfark, cifrandli, rajnali rizling, chardonnay, sauvignon blanc, olaszrizling, zenit, cserszegi fűszeres. De készül több fajtából rozé, vörösek közül pedig zweigelt, kadarka, cabernet sauvignon, pourtugieser, kékfrankos, merlot, pinot noir. A saját területek egyedi mikroklímáját kihasználva készül kései szüretelésű és jégbor is. Idősebb Gyuricza egyébként is szívügyének tekinti a cserszegi fűszeres és az olaszrizling megtépázott hírnevének helyreállítását.

A kísérletezés, a saját hang megszólaltatása alapeleme a családi gondolkodásnak. Több klónnal (fajtánként minimum kettővel) és hordóval dolgoznak, nagy figyelmet fordítanak a táj mikroklímájára, többféle módszert alkalmaznak, hogy végül megtalálják a nekik legmegfelelőbbet. (Jelenleg szabadalmi oltalommal levédetni kívánt technológiai újításokon is dolgoznak.) Ez java-részt az apai attitűdből származik.

„Családi örökség az a gondolkodás, hogy állandóan kísérletezünk, újítunk” - mondja nevetve Dániel. „Amikor a telepítettem, megkerestek, hogy elvégeznék a földmunkát. Nem alkudozni kezdtem, hanem vettem egy öreg, kiszolgált gépet, és magam csináltam meg a munkát. Nemcsak pénzért spóroltam ezzel. Ismerni akarom az ültetvény minden ki-rését, minden sor minden tőkéjét.”

Gyuriczáék nagy lehetőséget látnak a környékbeli közösségben is. Abban hisznek, hogy a fogyasztók mind inkább szeretnék a jó borokat autentikus környezetben megismerni. Adott borvidékre, területre, borászatra jellemző, egyedi borokat kívánnak készíteni, amihez meg kell őrizni a hagyományokat és a családi as környezetet.

A cikk az ÚMVP I. tengelye keretében - „Az Európai Mezőgazdasági Vidékfejlesztési Alapból a fiatal mezőgazdasági termelők elindításához nyújtandó támogatások részletes feltételeiről” című pályázat támogatásával jött létre.

Nem kell borértőnek lenni ahhoz, hogy ismerős legyen az embernek a Bock név. Azon kevesek egyike, akiknek a neve mára világszerte összeforrt a magyar vörösborral és a minőséggel. Számos leg és díj birtoklója, a „Villányi Ötök” egyike, akik szűk negyed évszázada elsőként ébresztettek fel egy borvidéket a középszerűségből és a téves kultúrából, és akik neve idővel önálló védjeggyé vált.

A név a garancia

Mester Zoltán

írása

Fotó: Wéber Tamás

A Bock Pince mára jelentősen kinőtte az egykori néhány száz négyszögölös családi szőlőt. A folyamatos és lendületes, négy nagyobb lépésben lezajlott fejlesztéseknek köszönhetően már hetven hektáron (és közel ugyanennyiről vásárolva fel szőlőt) gazdálkodik hetven állandó alkalmazottal a Bock család, évi ötszázezer palack bort készítve a fogyasztóknak.

Bár a legutóbbi nagyobb, új gépeket, pince és panzióbővítést jelentő beruházást tavaly év végén adták át, mely során a vendéglátás színvonalát wellness-tér létrehozásával és családbarát szolgáltatásokkal növelték, Bock Valér már az újabb tervekbe avat be minket. A közeljövőben ugyanis a szomszéd telek megvásárlásával kis zöldövezetet alakítanak ki.

„A jelenlegi területek már szinte üzemi méretű munkát kívánnak meg. A borok azonban ugyanazt a szakértelmet és odafigyelést kapják meg, mind eddig bármikor. Továbbra is aktívan részt veszek a borászat irányításában, elsősorban a termeléssel és a borokkal foglalkozom” – jelzi Bock József, hogy ma is aktívan jelen van a borászat életében. „Sok a protokoll, aminek eleget kell tenni, és a vállalkozás is kibővült a vendéglátással. Gondozni kell a szőlőt, a pincét, a borászatot, a panziót és az éttermet. Ésszerű szakmai irányítást alakítottunk ki, mindenki azzal foglalkozik, amihez ért.”

A családi szőlőt édesapja halála után, 1981-től gondozó Bock József kezdetben még nem sejtette, hogy idővel Magyarország egyik vezető borászatává válik a pincéje. „Beleestünk, mint Pilátus a Credoba”, jegyzi meg a borász, hogy sokszor a körülmények követelték meg a fejlődést és a növekedést.

A főállásban gépészként tevékenykedő Bock József 1987-ben döntött úgy, hogy pincéjének paradigmaváltásra van szüksége. A „Villányi Ötök” példaértékű összefogással és elkötelezettséggel saját maguk kezdenek néven palackozni. „Pontosabban hatan, mert a két Gerén, a Tiffán, a Polgár Pincén és rajtam kívül a Blum Pince is palackozott.” – meséli a borász, aki évi 5–6 ezer üveg felcímkézésével indította vállalkozását.

A fiatal Bock szerint a „hőskorra” jellemző összefogás ma is létezik. „Szoros és összetartó közösség, sőt barátság van a villányi borászok között” – magyarázza Valér. „Generációkon belül és generációk között szoros és élő a kapcsolat.”

Az első tételüket a Hungar Hotels Lánc (ma Danubius lánc) és a pécsi Konzum Áruház vásárolta fel. A nagyságrendekkel nagyobb külföldi és budapesti piacot 1992-től kezdték stabilan kiszolgálni, ekkor már exportra is jelentősebb szállítmányok indultak. (Sevillában, a '92-es világkiállításon a magyar pavilonban voltak boraik.) Miközben a főváros vonzotta a csúcsminőségű borokat, a vidék lassabban ébredt.

A Bock borok csak '96–97 környékén terjedtek el széles körben az ország éttermeiben és vinotékáiban. Pécsen is csak akkor, amikor néhány vendéglős rádöbbsent, olcsóbb a pincészetből közvetlenül, mint Pesten keresztül beszerezni.

„A villányi bortermelők együtt nőttek fel a magyar borértő közönséggel” – emlékezik vissza Bock József. „Igaz, kezdetben jóval több volt a hozzáértő külföldi, mint a magyar érdeklődő. Mi próbálgattuk a francia stílust, tudtuk, hogy itt minden környezeti adottság megvan ehhez, itt lehet ilyen bort készíteni. A kellő biztatás, visszajelzés hatására pedig alakítani tudtuk az irányvonalakat. Már korábban kísérleteztünk vele, de 1997 és 2000 között széles körben megtanultuk és használjuk a terméskorlátozást. De akkor amúgy is gyorsan változott minden: Az Év Borásza cím elnyerése, a külföldiek tömeges Magyarországra érkezése nagy lendületet hozott a pincészetnek. A hírünk gyorsan terjedt, és hiszik vagy nem, a legjobb marketing a szájhagyomány volt.”

Bock Valér ezidőtájt kezdett egyre több munkát vállalni a családi borászat életében. Bevallása szerint, bár az apai példa hatalmas motiváló erő, nem volt egyértelműen könnyű felnőni a névhez. A lépcsőfokokat neki is végig kellett járnia, ha kellett kóstoltatott, zöldmunkázott, vagy pincében dolgozott. A szüret irányítása és lebonyolítása mellett a pincészet több bora is az ő keze alól kerül ki. A könnyed alapbor Bock'N'Roll kettő, a csúcsházasítás Libra három évjárata van forgalomban, míg idén először kékfrankos rozé és Pinot Noir Selection is felkerül a saját sortimentbe.

„A branddé vált névnek vannak fény és árnyoldalai” – magyarázza Bock Valér. „Ha elismerik a borainkat egy borversenyen, az örült nagy adrenalin löketet jelent számunkra. Amellett, hogy motivál, azt is igazolja, hogy jó úton járunk. Továbbra is fontosnak tartjuk a minőség megtartását, és az évjáratok adta lehetőségek legteljesebb kihasználását.



A tavalyi év gazdasági mélyrepülése nem kerülte el a Villányi borvidéket sem, így a Bock Pince is érezhette a válság hatását. „Azonban reméljük, 2010-ben a piaci igény újra emelkedni fog – mondja Bock József, hozzátéve, hogy nagyobb hangsúlyt fognak fektetni az exportra szánt tételekre.

„A mi boraink 60–70 százaléka az alapkategóriákba tartozik, ezek tartják vállukon a borászatot” – teszi hozzá Bock Valér. „Ezért fontos, hogy ezek a borok is ugyanolyan figyelmet és törődést kapjanak.”

Az ismertebb borászatok még úgy is könnyebb helyzetben vannak, hogy boraik némileg magasabb ársávban helyezkednek el. Bock József szerint ahogy a villányi, úgy a magyar borok nincsenek túlárzva, és nem titkolja: ők mindig is ügyeltek a tudatos árképzésre. „Ahogy régen, úgy ma is lényegesen olcsóbbak a magyar borok, mint az azonos minőségű külföldiek. Annyi a különbség, hogy most jóval több az olcsó, külföldi bor a piacon.”

A borász szerint, akit nemrégiben másodszor választottak meg Az Év Kedvelt Borászának, a gazdasági válság mellett egyre nagyobb terhet jelent az adminisztráció és a bürokrácia. „Az a gond az új elvárásokkal, hogy szinte teljesíthetetlenek, megoldhatatlanok. Egyértelmű volt, ha a szakma nincs megkérdve, abból baj lesz. Most folyamatosan lóg Damoklész kardja a borászok feje felett. Bármikor, bárkit, bármiért megbüntethetnek.”

Mivel egy köztisztületnek örvendő borász nemcsak a fogyasztók, de szakmai körökben is nagyobb figyelemnek örvend, Bock József szerint, ha szükséges, állást kell foglalni. „Ma már úgy gondolom, hogy szükség van a regionális borminősítő intézményekre, akkreditált laborokra. Az ellenőrzést végezze egy országos hatóság. A marketingre befizetett összeget pedig fordítsák arra, amire a borászok befizették azt.”



PINCEBESZÉD HATSZEMKÖZT

Tavaszcímzés az Akasztófa-dűlőben

Hogy miért is gróf Hunyady József lett a mi választott kísérőnk, arra talán néhány kiemelt történelmi momentum elegendő magyarázat lesz. A Kéthely környéki szőlődombokon már az 1700-as évek legelején telepítettek Hunyady-szőlőket. A család boros kötődése innen datálódik, a birtok fénykorát idősebb gróf Hunyady József (1863–1942) ideje alatt élte meg, aki létrehozta a Dél-Balaton legnagyobb összefüggő szőlőbirtokát. A gróf a kékfrankost és a pinot noirt kedvelte a leginkább, a fehérek közül pedig az olaszrizling volt a kedvence. A Hunyadyak azonban nem sokkal később elvesztették a területeket, a szocialista tömegtermelés pedig más művelésmódot, más fajtákat kezdett preferálni.

A családhoz a kilencvenes évek elején kerültek vissza területek (igaz a régieknek csupán kis hányada), ahol ma Hunyady József gróf vezetésével, irányításával folyik a borgazdálkodás. A gróf azonban nem tétlenkedett magyarországi kalandozásai előtt sem, hiszen Olaszországban élt, mégpedig Bolgheriben. Ez a név azért lehet ismerős sokaknak, mert itt székel a Tenuta San Guido, ahol a Sassicaia bor készül. Mario Incisa della Rochetta, a Sassicaia megalakítója pedig nem más, mint Hunyady József nagyapja. A boros kötődés nem csoda ezek után, de egy olasz topborászat, némi amerikai kitérő, sok év borkereskedelem és marketing után miért pont a magyar borokra esett a választása, vetődött fel bennünk a kérdés.

„Mert itt más formában van lehetőség a kreativitásra, az új megalkotására. Mindezt úgy, hogy közben az embernek itt vannak a gyökerei” – válaszolja a gróf, miközben kortyol egyet Riczu Tamás kiváló olaszrizlingjéből. Hunyady 10 hektáron kísérletezik mostanában, a szőlőbirtok pinot noir, kékfrankos és tramini ültetvényekkel rendelkezik.

Beszélgetnénk így egész este, könnyed és csúszós Riczu-fehérek mellett, de a házigazdánk közben frissen sült csülökkel tereli új irányba a párbeszédet. Vacsora közben mi más volna a téma, mint

Györfy Zoltán
írása

Fotó: Wéber Tamás



A tavasz egyelőre távolinak tűnik, ahogy a kocsijáig érő hóban igyekszünk feljutni dűlőn a Riczu Tamás pincészetébe. Pincélátogatásra érkezünk, de ma még egy vendéget vár a házigazda. Gróf Hunyady Józsefet sikerült rábeszelnünk, hogy egy rövid sorozat erejéig tegyen velünk néhány kirándulást Dél-Pannóniában. Borászatban jártas, a boréletről nemzetközi rálátással is rendelkező emberként nem csak a választásokban, de a kérdésfelvetésekben is tanulságos partnerre lettünk benne.

borászaink helyzete, ami - bár irigyelt szakmáról van szó - mostanság cseppet sem irigylésre méltó. A bürokrácia terjedőssége és merevsége, a szinte követhetetlen, folyton változó és magyarázatok nélkül hagyott jogszabályi háttér, a hatóságok szigora és stílusa miatt a környéken is több kistermelő adta fel a borászkodást. *„Nem könnyű ma kicsinek lenni”*, véli ezt jól Hunyady József is, aki azonban azt is látja, hogy az olasz, francia, vagy osztrák borászokkal szemben a mi versenyképességünket nehezíti el ez a vállalkozási környezet. Ahol kedvezőbb a háttér, ott sikeresebbek lehetnek a borászok, ott munkahelyeket tudnak teremteni, ott jobb az adózási morál, ott fejlődés és siker van. Ha a na-

gyobb, persze csak magyar viszonylatban nagyobb pincészetek meg is tudnak küzdeni ezekkel a napi keserőségekkel, a kicsik sokszor a könnyebb utat választják, aminek a vége elhagyott pincesorok, a (támogatással) kivágott szőlők lesznek.

Riczu Tamás is sokszor gondolkodott el azon, hogyan érdemes továbblépnie, milyen ütemben lehet fejlesztenie a pincészetét, amely eddig elsősorban a könnyű, reduktív félérekről, a gyümölcsös rozéről és portugieserről szólt. A környék adottságai remekek, vörösborban is lehetne erősíteni, de amikor a reduktív munkatér befejezése is nagy falat, akkor egy komoly vörösboros érlelő pince még súlyosabb és kockázatosabb beruházás. Tamás (pontosabban először a borai) találkoztak egy üzletemberrel, aki úgy látta, hogy van fantázia mind a borokban, mind az őket készítő borászban. Tárgyaltak és társultak, mert értéke láttak a siklósi borban. Stier István, aki sikeres üzletemberként vezet vállalkozásait, most egy talán bizonytalanabb területre merészkedett, hiszen a bor mindig kockázatos üzletág. Hisz benne, hogy *„egy jól megválasztott léptékben gondolkodva, jól megválasztott termék-szortimenttel, új tudásra nyitott borással közösen dolgozva nem csak a térségben lehetnek sikerek a Riczu-borok.”*

Minderről Riczu Tamást már a pincében kérdezzük, ahol az új évjárat vörösei érlelődnek a nemrég beszerzett barrique hordókban. *„Új lehetőségek nyílnak meg ezzel a társulással”* – mondja, miközben Hunyady Józsefnek egy rendkívül intenzív, sűrű kélfrankost tölt a poharába. A grófit elsőre a bor bűvöli el, majd ő is hozzáteszi, sok kis borászat kaphat új lendületet, ha megfelelő befektetőt, társat talál magának, olyat, aki megérti a bort és van türelme kívánni azt, amit a bor adhat. Nekünk mindenesetre lesz türelmünk kívánni, míg a pincében kóstolt, izgalmas, telt, jókötésű vörösök palackba kerülnek. Pincetúránkat pedig a következő számunkban is folytatjuk Hunyady Józseffel, hiszen hatszemközt, egy pince mélyén, mindig jó gondolatokra, mindig új ötletekre bukkanunk. S nem mellesleg kiváló borokra is.



Ne nézz madárnak!



Radics M. Péter
írása

Fotó: Weber Tamás

A szekszárdi Tringa Pincészetet vezető Gál Antal kicsit mást akar csinálni, mint a többiek. Más lépték, más fókusz és más meglepetések Szekszárd egyik kitűnő családi borászatában.



Gál Antal és ifj. Gál László



„Miért csináljunk olyat, mint mindenki más?” – jegyeztük fel az egyik kibontakozó téli hóesés közben Gál Antal egyik mondatát. A hét hektáros szőlőterülettel rendelkező borászat a szekszárdi Kerék-hegyen székelt, pompás helyen, festői kilátással. Ha ismerjük a járást, odatalálni sem nehéz: a Béla király tértől a Bartina utcán fel a Kápolna térig a történelmi városrészen áthaladva, majd egyenesen tovább fel a hegytetőre. Vége felé már turistaút vonal is jelöli az utat, de télen azért próbálkozzanak fagymentes időben

A hely minden szempontból megfelel a kiváló minőségű borkészítés feltételeinek, köszönhetően a magas napsütéses órák számának és a szőlőtermesztésre kiválóan alkalmas lösz talajnak. Gál Antal sok mindennel foglalkozott életében, és testvérével Lászlóval viszonylag későn, a kilencvenes évek hozzánk közelebbi felében kezdtek a borászat megteremtésébe. A feldarabolt tulajdoni viszonyok közt termő, hullámzó minőségű és gondozottságú szőlőlőkből már az ő kezeik közt lett egységes és szép terület, aminek nagy része ráadásul körbeöleli a kerékhegyi épületet, amiben feldolgozó, pince, vendéglő és szállás is található. Könnyű és gyors a feldolgozás, hiteles a környezet, nem csoda, ha házigazda és ide látogató egyaránt imádja.

A névválasztás is tükrözi alap gondolatukat, hogy „valami mást”, kicsit jobbat csináljanak. A Cankó néven is ismert madárról elnevezett vállalkozás könnyen megragad az emberek emlékezetében, szinte a kezdetektől fogva. A lehengerlő táj, a kedves kiszolgálás és a kisebb társaságok számára kitűnő feltételeket kínáló vendéglátás és szállás pedig sokakat vonz, nem kevés a visszajáró vendég sem.

A fő fajták a kékfrankos, a cabernet sauvignon és a merlot, a kínálatot egy chardonnay és rizlingszilváni házasításából született fehérbor színesíti. Érdekes a rozé is, ami maximálisan tükrözi a borász fent említett filozófiáját. Színe silleres, alkoholtartalma magas és némi maradék cukor is érződik a kortársaihoz képest „komoly” rozéváltozatban. A gasztronómiai vásárokon a látogatók kedvelik, mert kellemes „szoktatóbor” azoknak, akik nem is tudják mit keresnek, de a sok rozét tapasztalt gyakorlottabbnak is tud megle-

TRINGA PINCE, SZEKSZÁRD

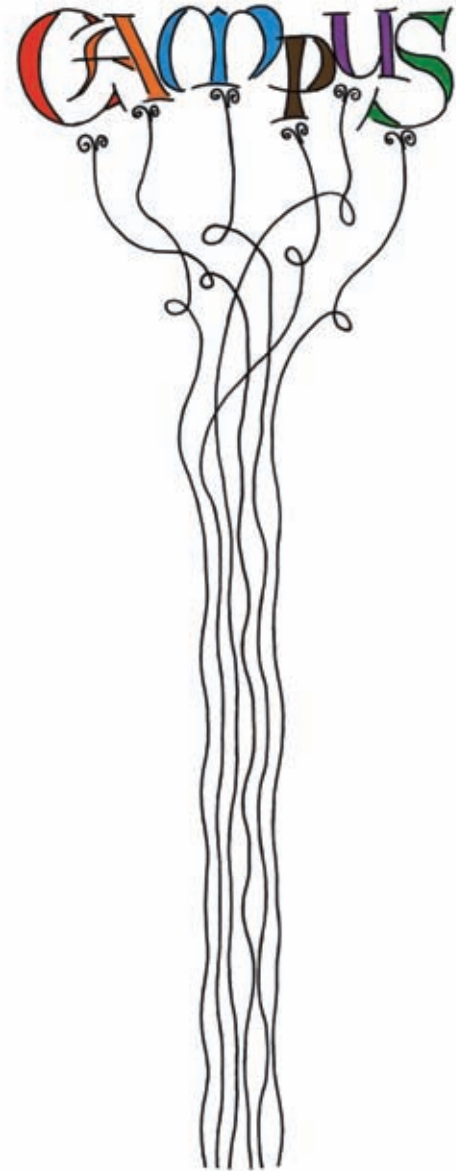
petést okozni. Persze a Tringa pincészet leginkább vörösbor előállításával foglalkozik. A borokat minőségi termelési technikával, kiváló minőségi szőlőből készítik, irányított erjesztéssel. A borok tölgyfahordóban érlelődnek, többnyire legalább egy éven keresztül.

A Szekszárdi borvidék imponáló fejlődést produkált az utóbbi évtizedben, nőtt azoknak a pincészeteknek a száma, amelyek nemzetközi mércével mérve is versenyképes borokat palackoznak. A már régebb óta ismert borászatok többsége komoly beruházásokat eszközölt, megteremtve a még magasabb színvonalú működéshez szükséges technológiai hátteret, érlelő- és tárolókapacitást. Ennek ellenére (vagy éppen ezért) nehéz ugyanakkor karakteres arccal, önálló utakat járva fejlődni – még ha többeknek sikerül is.

A Tringa Pincészet közepes mérete sok szempontból rásegít mégis erre. Annyi palack szinte egyik borukból sem készül, hogy egy-egy bolthálózat polcain országszerte feltűnjön, de a borvidék iránt érdeklődő vinotékák többnyire tartanak tőlük egy-két szép tételt.

Mivel azonban nincs eladási kényszer (akad hely a rakárban) valóban ők dönthetnek arról, mikor kerüljön a vásárlókhoz egy vörösbor, meg lehet várni még éretté szelidül egy-egy nagyratörő, nyers vörösbor. A BQ nevű kiüvéből most fogy el a 2004-es, de a Phaeton (merlot és cabernet sauvignon házasítása) vagy a Diablo (kékfrankos-sauvignon-merlot a Kerékhelyről és a Görögszóról) sincs 2006-osnál fiatalabban a polcokon.

Vannak szép versenyeredményeik is (a kitűnő Merlot 2007 például nagyarányt nyert a szekszárdi borvidéki borversenyen), a Tringa-borok számára a „hazai pálya” mégis főleg a fesztiválok, vásárok közönsége, ahol a készítőik személyesen beszélhetik rá kísérletezésre az érdeklődő látogatókat. Sokan jártak már náluk sokkal jobban, mint azt az árcímke alapján hinni merték volna, és sok passzív érdeklődő vált kedves rábeszélésük révén fogékony a jó borokra.



ÁPRILISTÓL

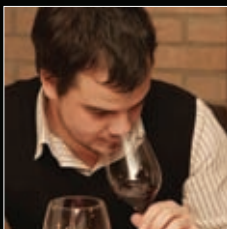
A ZSŰRI:



Hárságyi Balázs
(borász, Palkonya)



Kvassay Levente
(borász, Villány)



Mester Zoltán
(Pécsi Borozó)



Polgár Zoltán
(Polgár Pince, Villány)



Takács Zsolt
(Enoteca Corso, Pécs)



Gere Zsolt
(Gere Tamás és Zsolt
Pincészete, Villány)



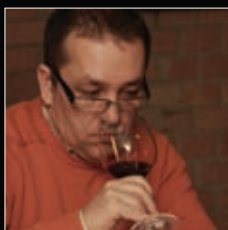
Labancz Richárd
(Pécsi Borozó)



Müller János
(borász, Villány)



Rácz Lilla
(Matias Pincészet, Pécs)



Ungurán József
(Metro áruház, Pécs)

PORTUGIESER

Villány alapfajtája, a portugieser, mindeddig nem jelent meg önálló tesztben. Mustrában is csak tucatnyi jelent meg, de két év után úgy gondoltuk, nem hanyagolhatjuk tovább. A portugieser vagy ahogy régen hívtuk, az oportó meghatározója Villálynak. Lehetne még inkább, ha még több kísérletet folytatnának vele. Ebben a két tucat bort felsorakoztató sorban találtunk olyanokat, amelyek mintha mutatnának szép irányokat.

Villányi kóstolónkat enyhén kezdődő havazásban kezdtük és mire a sor végére értünk, odakinn 30 centis hó várt az autókön. A hó okozott meglepetéseket, talán a végeredmény sem volt előre borítékolható. Nagy nevek és kis pincészetek egyaránt alkottak izgalmas tételeket, és az is elmondható, a portugieser nem csak frissen szép, hiszen a 2008-asok összességében talán jobban szerepeltek a tavalyi tételeknél. Kóstoljanak tehát bátran kedves Olvasóink portugiesereket, és akkor se rettenjenek meg, ha belefutnak 1–2 éves tételekbe.

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

Pontozás:

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

A portugieser-kóstoló helyszínét a villányi Polgár Pince biztosította. Köszönjük!



Bock Pince
Villányi Portugieser
2008

Gazdag, fajtajelleges illata már igazi oportót sejtet. Érett és gyümölcsös, akár csak az ízei. Kellemes savéret, sima tanninok és gazdag, ropogós gyümölcsös zamat jellemzi. A fahordó is a helyén, gömbölyűbbé teszi a kortyot. Egész könnyedén csúszik, arányos, nem túlzó semmiben és szép hosszan kitart a szájbán. Érezhetően potenciál is van benne még. Nagyszerű, érett, fajtajelleges portugieser.

89 pont



Ár: 2100 Ft

Megtálalható: A Hordó Borszaküzlet, Pécs

Agancsos Pince
Villányi Portugieser
2009

Mély, sötét színű bor, lomhán mozog a pohárban. Illata is mély, érett, fajtajelleges. Nem hazudtolja meg önmagát ízben sem, az átlagos portugiesernél vastagabb, nagyon érett anyag. Beérett, néhol túlérlett meggy, bársonyos savak, a hosszú lecsengésben pedig glicerínédesség. A végén egy kicsi kesernye és magas alkoholérzet, de a lecsengés szép hosszú. Bár vastag bor, mégsem érezzük soknak, nem telepszik ránk.

87 pont



Ár: 1300 Ft

Megtálalható: Radó Vinotéka, Pécs

Gere Tamás és Zsolt Pincészete
Villányi Portugieser
2009

Az illata nagyon megnyerő, behízsgoló. Érezni a fajtát frissen, intenzíven. A szájbán kissé labilis, folyamatosan változik, alakul. Érezhetően fiatal még, sav-tannin aránya már most is kitűnő, élénken gyümölcsös, roppanós ízek vezetnek. Gyorsan és könnyedén tűnik el a pohárból, de könnyedsége ellenére egyáltalán nem illan el hamar a kóstoló szájából. Szép portugieser, még jócskán élete elején.

86 pont



Ár: 1990 Ft

Megtálalható: Rippl Vinotéka, Pécs

Günzer Zoltán
Villányi Portugieser
2009

Visszafogott, de elegáns portugieser illat. Talán a legívósabb az összes oportó közül, könnyed és friss gyümölcsök ízében, a savat érezzük picit túlsúlyban a tanninnal szemben. Nagyon jó állapotban van most, fejlett, kerek bor. A gasztronómiában is nagyszerűen használható, önmagában is szép, de szereti társaságot, nagy lakomák kitűnő kísérője lehet.

85 pont



Ár: 1680 Ft

Megtálalható: E'szencia Bortéka, Szekszárd

Kvassay Pincészet
Villányi Portugieser
2008

Érdekes, egyedi aromatikájú bor, érett, kellemes tercier jegyekkel. Illata édeskés-fűszeres, izgalmas, mintha más vidék szülte lenne. Ízei komplexek és játékosak, élénkek, finom palackbuké kíséri őket. Korához mérten igényli a levegőt is, ekkor teljesebb kiigazán, megjönnek a gyümölcsök – még mindig fiatalosnak hatnak, még játékosabbá teszik a kortyot. Nem a megszokott oportó, de egy kitűnően összeérett, zamatos bor. Már ne tartogassuk sokáig. **85 pont**



Ár: 1000 Ft

Megtálalható: Radó Vinotéka, Pécs

Szemes József
Villányi Portugieser
2008

Illata tetszetős, erőteljesen gyümölcsös és fajtajelleges, nyoma sincsen a kornak. A korty elején is ezt kapjuk, összhangban az illatokkal. Szépek a gyümölcsök, a korty felétől azonban visszaesik, kiürül kicsit. Kellemes savéret és lekváros ízek vezetnek le a bort. A korty zárásától elteltéig nagyon szépen tartja még magát, de érdemes már ezt is felbontani.

85 pont



Ár: 1280 Ft

Megtálalható: Radó Vinotéka, Pécs

Maczkó Róbert
Villányi Portugieser
2009

Visszafogott illatú tétel, kevés gyümölcscsel, ízében már jóval többet mutat. A szép, jól kezelt ászkolás jegyei feltűnnek az ízében, gyümölcscei jóval élénkebbek a zamatban. Virgonc a szájban, keresi még önmagát és néhol még nyers. A sav, a tannin és a gyümölcsök játszadoznak, étellel teli és élvezhető kortyot alkotnak már most is. Még nincs egyben, de szép jövő elé néz.

84 pont



Ár: 1100 Ft

Megtálalható: Radó Vinotéka, Pécs

Horst Hummel
Villányi Jammertal Portugieser
2009

Az egyik leginkább fajtajelleges portugieser a tesztelték közül. Illata már most nagyon kellemes, tiszta, de van benn egy nyers illatjegy, már itt érezzük, hogy még nagyon fiatal tétellel van dolgunk. Erőteljesen meggyes íz világ jellemzi, a gyümölcscei virgoncak, akárcsak savai. A tannin egy árnyalattal simább, lágyabb. Nagyszerű, dűlőszelektált alapanyag, még igényli az érlelést.

84 pont



Hordóminta,

még nincs kereskedelmi forgalomban

Hársági Balázs
Villányi Portugieser
2008

Szép, fajtajelleges illat. Az első korty után még zöldes, fanyar a bor zárása, ez pár perc levegőztetés után teljesen eltűnik, és már nem is köszön vissza. Szépen hozza a nyolcasok érettségét, jó ízű, harapható meggy van ízében, kis grillázssal. Savai kellemesek, tanninja besimult. Nem túlságosan hosszú ital, jó ízekkel, ivóssággal. Korrekt, jó portugieser.

84 pont



Ár: 1350 Ft

Megtálalható: A pincészetben

Jackfall Bormanufaktúra
Villányi Portugieser
2008

Illatát hordós, meleg, édes-kés jegyek uralják, a fajta nem igazán ragadható meg. Nagyon vastag anyag, ízben markáns hordófűszerek, édes ízérzet. A portugieser vaskos, izmos, tömör változata. Egészen a korty végéig állja a versenyt az alkohollal, innen viszont erőteljes elbilienik, nagy meleget hagy a szájban. Nagy testű, izgalmas versenybor, poharazgatásra ne ezt válasszuk.

83 pont



Ár: 3980 Ft

Megtálalható: Sidewayz, Budapest

Kvassay Pincészet
Villányi Portugieser
2009

Még minden jegyében fejlődésben lévő tétel. Illata bizonytalan, levegőn nyílik, de nem igazán bontakozik ki. A kortyban van tartalom, testes és hosszú a lecsengése. Gyümölcscei frissek, melléjük szép savak társulnak, jóval többet nyújt az illatban elvártnál. Visszakóstolva ízben elbizonytalanodott. Még keresi önmagát, az alapanyag jó, érleljük még palackban.

82 pont



Ár: 1000 Ft

Megtálalható: A pincészetben

Tamás Bátya Pincéje
Villányi Portugieser
2008

Sötét árnyalatú, lassan mozog a pohárban. Bezárkózott illatokat érzünk, hordós jegyekkel és kissé már megkopott gyümölcsökkel. Savai kezdenek tompulni, inkább már a tannin szárazsága jellemzi az ízt, de messze jár még a végétől. Gyümölcscei megfogyatkozva, de tűnve nem. Mellettük vanília édesség marad a hosszú lecsengésben.

82 pont



Ár: 1500 Ft

Megtálalható: A pincészetben

Gere Attila
Villányi Portugieser
2008

A korát meghazudtolóan friss, harsány az illata. A foltatásban is nagyon fiatalos, mintha még mindig nem állt volna össze. Kissé fanyar, nem teljesen érett meggy ízt, rugdalózó savat és markáns tannint kapunk egyszerre. Visszakóstolva sem változik, nem rendeződik össze. Jelenlegi állapotában nehezen értelmezhető, talán még mindig érnie kell.

82 pont



Ár: 1650 Ft

Megtalálható: E'szencia Bortéka, Szekszárd

Horst Hummel
Villányi Portugieser
2009

Erőteljesen fűszeres jegyek és bakelit illatában, fajtajegyeket nem igazán érezni. Szájban még nyers ízek, tanninja még külön éleket él a struktúrától, és zöldes, kissé éretlen ízek is feltűnnek a kortyban. Lecsengése hosszú, a végére az illatban tapasztalt erőteljes fűszerek köszönnek vissza, ezek tet-szetősek, szép zárást adnak a bornak.

81 pont



Hordóminta,

még nincs kereskedelmi forgalomban

Matias Pincészet
Villányi Portugieser
2008

Visszafogott, de fajtajelleges illatok. A nyelv hegyén kis csipkelődést érzünk, mintha szén-dioxid lenne benne, nem tűnik el a visszakóstolás idejére sem. A szájban kissé lomha, glicerines, elég lassan bontakoznak ki ízei. Íz intenzitása közepesnek mondható és lecsengése sem tart ki túlságosan hosszán. Hiányoljuk a friss gyümölcsöket az ízből, így kissé egysíkú.

81 pont



Ár: 1700 Ft

Megtalálható: A Hordó Borszaküzlet, Pécs

Marcus Aurelius
Villányi Portugieser
2008

Kellemes kávé illatjegyek uralja illatát. Kóstolva érett cseresznye és meggy mellett folyamatosan feltűnik egy kis kocsányos ízjegyek. Ízei hűvösnek hatnak és markánsak, idővel azonban folyamatosan erősödik a fa, kezd elnyomni a gyümölcsös zamatokat.

81 pont



Ár: 1400 Ft

Megtalálható: A pincészetben

Polgár Pince
Villányi Portugieser
2009

Patikára emlékeztető illata a levegőn javul, de később sem érezzük teljesen tisztának. A korty savhangsúlyos, van benne gyümölcs, friss málnáság, kevés meggy, de nagyon hamar eltűnik, kiüresedik. Rövidnek és vékony-nak hat a szájban. Még nem hozza azt, ami benne lehet.

80 pont



Ár: 1750 Ft

Megtalálható: A Hordó Borszaküzlet, Pécs

Maul Pince
Villányi Portugieser
2009

Világos színű, fedett illatú bor. Nem nyílik meg illata a levegőn sem. Struktúrája egyszerű, némi gyümölcsös-ség, de zárása savas és fanyar ízt hagy a szájban. Frissen letöltött bor zavarodottságát érezzük minden jegyében, hagyjuk pihenni kicsit.

80 pont



Ár: 1200 Ft

Megtalálható: A pincészetben



HELYSZÍN:

PEZSGŐHÁZ
ÉTTEREM

(Pécs, Szent István tér 12.)

Asztalfoglalás: (72) 522 598



BEMUTATJA:

Tokaji kézműves borok kóstolója

Bemutatkozik
a **Balassa Pince** és a **Gizella Pince**

BORBEMUTATÓ ÉS VACSORAEST A PÉCSI BOROZÓ 2010. TAVASZI SZÁMÁBAN IS SZEREPLŐ FIATAL TOKAJI BORÁSZOK,
BALASSA ISTVÁN ÉS SZILÁGYI LÁSZLÓ BORAIVAL ÉS A HOZZÁJUK ALKOTOTT ÉTELEKKEL A PEZSGŐHÁZ ÉTTEREM AJÁNLÁSÁVAL.

Borsor és menü:



Száraz borok:

Gizella Pince Furmint Battonage 2008

Balassa Pince Mézes-mály Furmint 2008

Gizella Pince Barát Hárslevelű 4B 2008

Balassa Pince Betsek Hárslevelű 2008

A száraz tokaji borokat követően:

Pirított csirkecomb hárslevelűs-tejszínes csiperkeraguban párolva, vadrizsszel

Édes borok:

Gizella Pince Látomás Cuvée 2007

Balassa Pince Zéta Mézes-mály 2007

Gizella Pince Hárs L 2007

Balassa Pince Tokaji Aszú 6 puttonyos 2005



Az édes tokaji borokat követően:

Citrustortácska glasszírozott gyümölcsökkel

IDŐPONT:

2010. ÁPRILIS 13., KEDD, 19:00

ÁRA: 4900 Ft/fő

PÉCSI BOROZÓ KLUBKÁRTYÁVAL: 4500 Ft/fő



„Most már rozéra sütjük inkább”

Mester Zoltán

írása

Fotó: Wéber Tamás

„Nyitás után és zárás előtt egy perccel ugyanazt a minőséget, ugyanazzal a gondossággal kell biztosítani a vendégnek” – osztja meg velünk Ambrózi Aladár, a Fregatt Arizona Pub konyhafőnöke szigorúan betartott minőségpolitikáját. Bár az eddig lesütött sztékeket már régóta csak tonnában számolja az Egerben 1957-ben született séf, több év szakácskodás után specializálódik csak a marhahúsra. A konyha világa mindenesetre már kisgyerekként megbabonázza, s amikor egy jól sikerült, félig titkos tejbegrízes kísérlet után örömmel kiállt fel, „hiszen ez olyan, mint az óvodában”, elhatározza, hogy szakács lesz belőle. Aztán már az sem tántorítja el, hogy a felvételire a már begyakorolt palacsinta helyett a halászlével ugratja a vizsgáztató grémium. Tanulóként a „globálisabb képet nyújtó, nagyobb mozgást biztosító” Hungar Hotels Park Egernél nő bele a szakmába, de a minőségi gondolkodás még várat magára, mert „régén elsősorban a pénzt néztem, mindegy volt, hogy milyen konyhában, milyen tűzhely mellett állok”, vallja be őszintén. A belső igényt aztán hamarosan már Budapesten formálhatja az Astoriában és a Hotel Benczúrban, miközben a számárlétra minden fokát bejárja. A szimbolikus pécsi étterembe a tulajdonos váltást követően végül az új vezetőség csábítja, egy érdi steakhouse-t vált a színészekkel való főzés örömeért a POSZT alatt. A tüke közönség figyelmét pedig rögtön egy televíziós vetélkedővel hívja fel magára, s mivel az első helyen végül Szakácskirálynőt koronáznak, másodikként övé lehet a Szakácskirály cím, s vele járó elismerés. A hétfőn és kedden Székesfehérváron megpihenő, a borgasztronómia felé elkötelezett szték-mesterrel, Ambrózi Aladárral beszélgettünk.



– *Megesz minket a kíváncsiság, hogy amióta itt van, mennyien kéri jól átsütve a húst. Skandallum lenne még, ha mindenkinek véresre sütné a sztéket?*

– A vendégeink 50–60 százaléka kéri médiumra, tehát fél-angolosra, vagy médium pluszra sütve a sztéket. Van egy annyira nem is kicsi kör, elsősorban a külföldiek, akik véresen szeretik. De a vendégek negyede-ötöde kizárólag well done, azaz jól átsütve kéri. Hiába lesz a túlsütéstől a hús olyan cipő-talpszerű, mint a főtt marhahús.

– *Pedig húsz éve kinevelték volna azt, aki ilyen arányokat jóslott volna meg. Nyugtasson meg, azért voltak úttörők akkoriban.*

– Régen egészen más volt az ízlés és a divat. Ma már sokkal nyitottabbak az emberek. Amikor én kezdtem a szakmát a '70-es években, hacsak nem kérték külön, mindig jól átsütve készítettük a marhát. Három fajta sütési módot akkor is megkülönböztettünk, csak éppen kevesen voltak, akik igénybe is vették. Ma már sokkal értőbb és kísérletezőbb a közönség. Jellemzően, ha másként nem kéri, ma már rozéra sütjük inkább.

– *Több szakvélemény szerint itthon nem lehet jó sztékalapanyagot beszerezni, mivel Magyarországon nem úgy nevelik a szarvasmarhákat. Ezzel szemben a Fregattban nyíltan vállalják, hogy magyar hússal dolgoznak.*

– Hosszú évek alatt kipróbált partnerekkel dolgozunk, enélkül valóban nem lenne egyszerű jó alapanyagot találni. Természetes, hogy a magyar szarvasmarhát nem lehet versenyeztetni ír, dél-amerikai, vagy épp a japán kobe marhák húásával. De sok tekintetben javult a helyzet. Amikor a '90-es évek elején Németországban dolgoztam, ott az első találkozásakor egyenesen meglepődtem, mennyivel márványosabb és vajpuha volt a hús.

– *Lám, volt előnye is az itthoni áldatlan állapotoknak: azokat a dolgokat, melyeknek a minimumnak kellett volna lennie, jobban értékelte az ember. Hosszú időbe telt újratanulni a szakmát?*

– Sokan mondják, hogy a szocializmus volt a magyar gasztronómia sötét középkora. Szerintem nem szabad azt mondani, hogy az egész úgy ahogy volt, rossz volt, felejtjük el. Számos irányzat élt egymás mellett, melyeket nem lehet egy kalap alá venni. A nagy különbség miatt élesebb minden: hiszen a második világháborúig a magyar szakácsokat egy szinten jegyezték a franciákkal, és együtt, egymástól tanultak a két nemzet mesterei. A határok lezárása után az volt a szeren-

csés, aki egy olyan mester mellé került, aki még egy franciával dolgozott együtt. A pályám elején ilyen szinten már a nagy házakban sem volt kitől tanulni a francia konyhát.

– *Ha már belejöttünk a múltidézésbe: számos legenda kering olyan lelkiismeretlen vendéglősökről, akik igazán sokat tettek ezért a mélyrepülésért. Eszerint nem csak „felül”, alul is profik voltak ebben.*

– Akkor még más volt a helyzet. Az éttermek monopolhelyzetben szinte mindent el tudtak adni, és bizony el is adták. Mára már kiművelte magát a vendég, akármit nem fogad el csak azért, mert elé rakják. Emellett régen az volt az elvárás, hogy például a bakonyi módra készített sertésborda mindenhol ugyanolyan legyen, együnk akár Pécsen, Egerben vagy Budapesten.

– *Még szerencse, hogy volt néhány nyughatatlan, akinek sikerült a biztonságos változatlanságból kimozdulnia. De milyen fogadtatása volt azoknak a boroknak, melyek már névvel, egészen új minőségben érkeztek a konyhájára?*

– Két szabályt kellett megtanulni az iskolában: fehér hús-hoz fehér bort, vörös húshoz vörösbort. Az első komolyabb borok megjelenésével, a '90-es évek elején kezdtünk el a kollégákkal közösen kóstolni borokat az egyre színesedő kínálatból. A borászatok fejlődésével, a befektetők megjelenésével, a vinotékák nyitásával hozzájutott az ember olyan tételekhez, amelyeket addig nem igen volt lehetősége megismerni. Keresztük és beszereztük a palackokat, megnéztük, megkóstoltuk mi van bennük, majd elkezdtünk főzni velük, és nem sokkal később már megtartottuk az első borvacsorákat is.

– *Amelyek már hasznos divattá, kötelező gasztronómiai műfajjá váltak. Mint a borgasztronómia nagy pártolója, elárulná nekünk a saját receptjét?*

– Ezeknek „a borral ékes vacsoráknak” a hasznosságát és élményszerűségét nem lehet eléggé hangsúlyozni. Én szeretek jó előre és alaposan felkészülni. Az egyik első borvacsoránkon egy francia borház kereskedőjével kellett együtt dolgozni. A férfi bejött, lepakolta a palackokat, és kezembe nyomott egy listát, hogy milyen ételek legyenek. Rögtön mondtam neki, hogy itt ez így nem fog menni. Mi leülünk a borásszal, megkóstoljuk a borait, meghallgatjuk a véleményét. A borok megismerése után állítjuk és kóstoljuk össze az ételsort a borokkal. Szükséges a személyes jelenlét is: a borász mesél a borokról, én pedig az ételeket mutatom meg. Kell egy

érdeklődő közönség is, amely nem pusztán azért érkezett, hogy jóllakjon és beborozzon.

– Szép ez a szigor, na de hogy fogadják ezt a tulajdonosok? Sok helyütt nagyon is erőteljes a kézi vezérlésű konyha.

– A konyhafőnök, főként minél több tapasztalat, elismerés van mögötte, az arcát adja egy helynek. Ezért senki nem engedheti meg magának, hogy elvtelen kompromisszumokat kössön, hiszen vigyázni kell a hírnevére. Én sem vagyok hajlandó svindlizni, ha valahol bele próbáltak kényszeríteni, rögtön eljöttem. A tulajdonos azért veszi fel a séfet, mert szakemberre van szüksége. Együttműködni, közösen tervezni egészséges, de ne ő mondja meg egyedül, hogy mit főzzek. Ha mindenáron bele akar szólni, főzzön helyettem.

– Reméljük azért nem fogják holnap tesztelni a főnökei. Alig ért ide a Fregattba, és máris fele akkor lett az étlap.

– Egy ideig a megörökölt kínálatból dolgoztunk, de mára jóval egyszerűbb lett az étlap, kialakítottunk egy karakteres arculatot, ésszerűbb kínálatot. A korábbi 80–100 fogásból nagyrészt szezonálisan változó 45 lett, emellett mindig van aktuális séf ajánlat. Ezt az ételmennyiséget mindig frissen, vállalhatóan tudjuk felszolgálni.

– Pedig volt, aki még a húspácolást is megszólta.

– Tradicionális, évtizedekig bevált módszert alkalmazunk. Az érdi hely is sokszor megkapta a kritikusaitól, vagy a szakmától, hogy néz az ki, az óriási sztékek szinte lelőgnak a tányérról. Én erre annyit mondtam, nálunk mindig tele van a ház, és mindegy mit mondanak, ha a vendég visszajár. A vendéggel kellene inkább foglalkozni, nem a konkurenciával. Attól, hogy valaki minőségi munkát végez, de nem követi a legfrissebb, legújabb trendet, még nem lesz rossz. Mindenki járja a maga útját, és csinálja azt, ami belülről jön. Abból nem lehet baj, és biztos vagyok abban, hogy mindenkinek meglesz a maga vendége. Mert nagyon sok irányzat megfér egymás mellett, és a vendég a végső zsűri.



TEMPLE BAR EGÉSZBEN SÜLT BÉLSZÍN

Hozzávalók (4 fő részére):

- 80 dkg hártázott, tisztított bélszín
- 1 közepes fej kelkáposzta
- 40 dkg tisztított sárgarépa
- 50 dkg tisztított burgonya
- 40 dkg tisztított karfiol
- 10 dkg szeletelt bacon szalonna
- 1 dl étolaj
- 15 dkg vaj
- 4 cikk fokhagyma
- 2 evőkanál só
- 1 csipetnyi majoránna
- 1 evőkanál mustár
- 1 makkáskanál szódabikarbóna
- 1 makkáskanál törött fekete bors
- 2 csomag petrezselyemzöld
- 1 dl fehér bor
- 1 dl vörös bor
- 1 ív zsírpapír, vagy sütőpapír

A hús előkészítése:

A lehártázott, tisztított, megmosott bélszín száraza töröljük, majd a törött borssal, a sóval, a mustárral bedörzsöljük, étolajjal felszínét bevonjuk. A zsírpapírba becsomagoljuk. További felhasználásig hűtőszekrényben érleljük (2 nap).

A köret és a mártás elkészítése:

A kelkáposztát megtisztítjuk, 4 cikkbe vágjuk, torzsáját benne hagyjuk. Forrásban lévő, szódabikarbónás vízbe tesszük, majd a víz ismételt forrásakor leszűrjük, lecsurgatjuk. A burgonyát sós vízben készre főzzük, a sárgarépát és a karfiolt szintén sós vízben roppanósra főzzük. A bacon szalonnát 2–3 mm-re felcsikozzuk, 1 teflon serpenyőben az üvegestől kissé jobban megsütjük, rádobjuk a zúzott fokhagymát, a majoránna, 1 csipetnyi törött borsot, 1 csipetnyi sót (sóval vigyázni a bacon miatt), a vaj felét és a fehér bort. Az egész ragút kiforraljuk, a lecsurgatott kelkáposztát belehelyezzük, fedő alatt néhány percig pároljuk úgy, hogy egyszer a kelkáposzta cikkeket a ragúba beleforgatjuk. (Közepes láng használatát javaslom.)

Tálalásig melegen tartjuk.

A főtt burgonyát 5 dkg vajjal összetörjük, 1 csomag vágott petrezselyemzölddel meghintjük. A maradék vajat felolvasztjuk, habzásig hevítjük, 1 csomag vágott petrezselyemmel meghintjük, majd beleforgatjuk a hasábokra vágott sárgarépát és a rózsáira szedett karfiolt. Tálalásig melegen tartjuk.

A hús készítése:

A bélszín egészben serpenyőben, kevés zsiradékban oldalanként 1–2 percig sütte körbesütögetjük (megkérgezzük), majd közepes hőmérsékletűre előmelegített sütőben 15 percig sütjük. Így kb. félíg sült bélszín kapunk, aki nem szereti félíg sütte, ízlés szerint süsse tovább. A sütőből kivesszük, vágódeszkára helyezük, néhány percig pihentetjük, felszeleteljük. Szeletelés után a már kikapcsolt, nyitott ajtajú sütőbe visszatevesszük a hússzeleteket egy edényben, hogy ne hűljön ki. A vágódeszkára csurgott értékes húsnedveket a tepsibe visszajuttatjuk, ráöntjük a vörös bort, rádobjuk egy evőkanál vajat, és a tűzhelyen beforraljuk a mennyiség kb. 50 %-ára, majd az elkészített ételt tálaljuk.

Receptek három borra

PORTUGIESER, KADARKA ÉS FURMINT

Tavaszi számunk két kiemelt bortémája a portugieser és a kadarka, de tokaji kiruccanásunk miatt a furmintot is sokat emlegetjük. Három receptet választottunk ki No Salty archívumból, kíváncsiak várjuk, olvasóinknak vajon hogyan ízlenek össze!



ASZALT SZILVÁS KACSAMELL

portugieserhez

Hozzávalók négy fő részére:
2 db bőrös, kicsontozott kacsamell
(egyenként kb. 300 grammosak)
15 dkg aszalt szilva
2 dl száraz vörösbort
1 zsemle
3 dl tej
1 tojás
1 nagyobb alma
só, őrölt gyömbér, őrölt szerecsendió

Elkészítés:

Az aszalt szilvát a vörösbortba áztatjuk, a zsemlet pedig a tejbe.

A kacsamellet bőrös oldalát keresztirányban beirdaljuk, vigyázva, hogy ne vágjunk bele a húsbba.

A megpuhult, kicsavart zsemlet összekeverjük a lecsepegtetett, apróra vágott szilvával. Hozzáadjuk a tojást, a durvára reszelt almát, sózzuk és kevés gyömbérrel, szerecsendióval ízesítjük. A masszát fél órán át állni hagyjuk.

A kacsamellet, húsos oldalukkal felfelé fektetve, beborítjuk az almás-szilvás töltelékkel. Félbehajtuk őket és madzaggal átkötözzük.

Tepsire helyezve forró sütőbe dugjuk a húsokat és kb. 16–20 perc alatt készre sütjük.

A sütóból kivéve, fogyasztás előtt, rácson pihentetjük a kacsamellet 5 percig.

Recept forrása: Váncsa István szakácskönyve

SÜLTAPRIKA KRÉMLEVES

kadarkához

Hozzávalók négy fő részére:

1 kg kápia paprika
6 dl csirke alaplé
2 salottahagyma
2 gerezd fokhagyma
2 dl tejföl/ joghurt
3 ek olívaolaj
só, frissen őrölt fekete bors

Elkészítés:

A paprikát 220 fokon megsütjük (kb. 25–30 perc alatt, többször megforgatva).

Zacskóba tesszük 10 percre, utána könnyedén eltávolítjuk a héját. A magházát, magokat és ereket úgyszintén. A finomra vágott fokhagymát és salottahagymát olívaolajon megfuttatjuk.

Felöntjük az alaplével. Mikor forr, beletesszük a felcsikozott sültaprikát (néhányat félreteszünk a díszítéshez).

Turmixban mixeljük, a tejföl/ joghurt hozzáadásával.

Visszatesszük a tűzhelyre, sóval, borssal ízesítjük és egyet forralunk rajta.



LAZAC CAJUN-FÜSZERKEVERÉKKEL

furminthoz

Hozzávalók négy fő részére:

4 darab lebőrözött vadlazac filé (egyenként kb. 160 g)
evőkanálnyi vaj
2 ek olívaolaj
1 citrom leve
Cajun-fűszerkeverékhez:
1 ek őrölt római kömény
1 ek koriandermag
1 ek szárított, őrölt fokhagyma
2 ek pirospaprika
1 ek durvára tört fekete bors
1 ek szárított kakukkfű
1 tk szárított oregánó
2 ek só

Elkészítés:

A fűszerkeverékhez valót egy kis tálban összekeverjük.

A lazacfilét megcsepegtetjük citromlével, majd igazágoosan elosztva, mindkét oldalukat bedörzsöljük a keverékkel.

Tálcára tesszük a halszeleteket, lefóliázzuk és pontosan 30 percen át állni hagyjuk.

Egy vastag falú serpenyőt felforrósítunk, a vaj és az olívaolaj keverékén megsütjük a fűszerkészes lazacfilét: egyik oldalukat két percig, majd megfordítjuk, lefedjük a serpenyőt, s a másik oldalukat is két percig sütjük. (Akkor jó, amikor a fűszerek megfűszereznek, a lazac belseje pedig épphogy átsül.)

További receptek: www.nosalty.hu

A sváb gnocchi

„Úgy kell a két tenyereddel súpolni a tésztákat” – mondja Rózi tánti, és már mutatja is a kezével az apró mozdulatokat. Szinte látom, ahogy a végén a deszkára pottyan az apró, orsó alakú krumplis nudli. Aztán búcsút int a sok évtizedes munkában megfáradt kéz, és a recepttel a zsebemben már sietek is haza, hogy elkészítsem a magam tavaszi sufnudliját.

Ezt az egyszerű ételt (Schupfnudeln) minden faluban ismerik a Dél-Dunántúlon, ahol svábok is élnek, sok helyen ma is gyakran kerül az asztalra, hol édes, hol sós változatban. Eszik szalonnás párolt káposztával, Sombereken megszórják cukrozott dióval, máshol pirított zsemlemorzsába, prézlibe forgatják és befőttet, lekvárt tesznek mellé, de létezik paradicsomszószos, mákos változat is.

Arra gondoltam, hogy így márciusban belecsempészek ebbe az ételbe valamit a közelgő tavaszból.

Nagy szerencsémre találtam a piacon egy kis tálcányi zsenge medvehagymát, amit az egyik megszállott erdőjáró gombaárus szinte még az avar alól szedegetett ki. Egy hónap múlva már kaszálni lehet a Mecsekben ezt a sok mindenre használható növényt, de most még igazi kuriózum, nem beszélve arról, hogy az alig öt-hat centiméteres levelek ilyenkor a legüdebbek, ám ízük, illatuk már erőteljes. A medvehagyma mellett a friss füstölt sonkára esett a választásom, hiszen közeleg a Húsvét, amikor faluhelyen az asztalra fektetik a téli disznóölésen készült házi sonkát, megvágják, és aztán lehet kóstolgatni, dicsekedni, hogy idén kinek jött le finomabb hús a füstölőjéről.

És még néhány szó a „súpolásról.” A Schupf, illetve Schupp elsődleges jelentése lökés, taszítás, noszogatás, de ugyanezt a szót használja a német nyelv a mosómedvére is. Ha sufnudlikészítés közben felidézzük azt a mozdulatot, ahogy a kis emlős az első mancsait összedörzsöli, minden kétségünk eloszlik a szavak közös eredete felől.

SUFNUDLI ZSENGE MEDVEHAGYMÁVAL ÉS HÁZI SONKÁVAL



Hozzávalók két személyre:

600 gramm héjában főtt burgonya

100 gramm liszt

1 tojás

só, bors, szerecsendió

1 marék zsenge medvehagyma

1 szép szelet (10 dkg) házi füstölt sonka

tejföl

Elkészítés:

A burgonyát héjában főzzük meg, így benne marad a keményítő. Ha puhára főtt, még melegen hámozzuk meg és törjük át. Tíz dekát tegyünk félre, a többihez keverjük hozzá a lisztet és a tojást, majd sózzuk, borsozzuk, reszeljük bele egy kevés szerecsendőt. Gyúrjunk belőle lágy tésztát.

A sonkáról válasszuk le a húsos részeket, majd vágjuk fel apró, vékony szeletekre, szinte forgácsokra. A többi kockázzuk fel, és egy serpenyőben süssük ki a zsírját, szűrjük le, és pirítsuk meg benne a félretett tört krumplit. A töpörtyűt se dobjuk ki, ízlés szerint meg lehet majd szórni vele az elkészült ételt.

A burgonyás tésztát felezzük el, esetleg harmadoljuk, majd gyúrunk két centiméter vastag hengereket belőle. A kolbász formájú rudacskákból vágunk egy-másfél centiméter vastag karikákat. Javaslom, hogy az elején próbáljuk ki, mekkora nudli lesz egy-egy darabból, és ehhez igazítsuk a szeletelést.

A tésztakarikákból először formázzunk golyót, majd a két tenyerünket egymásra merőlegesen tartva sodorjuk ki a nudlikat. Hamar rájövünk, hogyan lesz szép orsó alakú mindegyik. A tésztát nagy edényben, lobogó, sós vízben főzzük ki, ha a nudlik feljönnek a víz tetejére, akkor szűrjük le, és öblítsük át hideg vízzel. Ezután forrósítsuk fel a pirított krumpli serpenyőt, és forgassuk bele a sufnudlit, ha nem fér el egyszerre, akkor két részletben. Az sem baj, ha egy kicsit odakap az alja, de ne húzzuk sokáig dolgot, nehogy a tészták széteessenek. Közvetlenül a tálalás előtt szórjuk meg a sufnudlit a sonkaforgáccsal és a medvehagymával. Kínáljunk hozzá egy-egy csésze friss tejfölt, amit ízlés szerint akár fűszerezhetünk egy kis frissen reszelt tormával, sóval, borssal, pár csepp citrommal.

További sváb receptek: pekeskifli.blog.hu

Egy dűlő mind felett

Mester Zoltán
és Györffy Zoltán

írása

Fotó: Wéber Tamás

Tokajról mindenki hallott. Tokajt mindenki ismer. Tokajit mindenki (vagy egy rokona) ivott már és ízlett neki. Tokajnak nincs szüksége marketingre (ott egyébként ez járja Villányról), mert a név ma már fogalom, brand, világhír, védjegy, de legalábbis édes bor. Három nap alatt hat borászatban teszteltük a tokaji legendákat.

Szerencs határában (egyelőre nem az erőmű, hanem) a borvidék kapuját szimbolizáló, két hatalmas szobor köszönt minket. Rövidesen felbukkan előttünk a Tokaji-hegy, Miskolcnál elhagyva az autópályát sajnos az útviszonyok egyre romlanak, ami nagymértékben köszönhető a borvidék fő útjain és településein áthaladó napi másfél ezer kamionnak. A Tokaj-Hegyaljai borvidék csaknem kilencven kilométer hosszan húzódik el. Első állomásunk, Bodrogkeresztúr az egyik jelentős borkészítő központ.

„Sokan nem gondolnak bele, hogyan kerülhet a nagyáruházban 1200 forintba egy üveg aszú, amikor volt, hogy adott évjáratban egy kiló aszúszem ára elérte a 3000 forintot is” – késztet minket gyors számolásra Bárdos Sarolta, a Tokaj Nobilis Szőlőbirtok a Pécsi Borozót Tokajba invitáló borásza és tulajdonosa. A bodrogkeresztúri pincészet a maga hat hektárjával és húsz ezer palackjával a kisebbek közé tartozik, ami a Tokaj-Hegyaljai borvidéken sem jelent előnyt. Pályafutását a Béres

Pincénél kezdő Sarolta, és férje, Molnár Péter (a Patrícus Borház birtokigazgatója) szigorú elvek alapján működő kézműves borászatot álmódott meg, hogy saját erőből, hitel nélkül, apránként építkezve alakítsák ki a Nobilis mai formáját.

A család a szomszédos falu, Bodrogkisfalud határában vásárolta meg az első területet a Barakonyi dűlőben 1999-ben, mely öt évvel később egészült ki a Csirke-mállal. Előbbi parcella a legfelső a dűlőben, utóbbit pedig az erdőből kellett kiszakítani. Mindkettőt előbb irtással tisztították meg a bozótól és a fáktól, ezután kezdődhetett el a betelepítésük. A területeket gondosan válogatták ki: Tokajban különösen fontos, hogy a borokban megjelenjenek, és számon legyenek tartva a dűlő és a fajta adottságai. BBejártuk őket, jelentjük, hóban, fagyban, terepjárót is megviselő útviszonyok közepette, de a dűlőtúra szükséges volt, nélküle most lenne egy hatalmas adag hiányérzetünk.

Saroltáék a Nobilisnél egyedi, kézműves borok készítését jelölték ki. A tőkék szigorú válogatáson esnek át, a hársleve-lű, a furmint, a sárga muskotály és a kövérszőlő ezután kerül a feldolgozóba, s végül a fahordókba. Az épület egyébként a család egyik büszkesége: úgy alakították át borászattá a régi parasztházat, hogy közben kívülről és belülről is megőrizték az egykori házszerkezetet. Itt kóstoltuk végig az éppen aktuális Nobilis-sort, no persze csak a friss termés szemügyre s torokra vételezése után.



„Az ablakunkból rálátok a férjem irodájára és a dűlőinkre is” – magyarázza nevetve Sarolta, hogyan tudja rajt tartani a szemét mindenben. A házaspár ugyanis a tokaji bor-közeletben is aktív szerepet vállal: Sarolta a Tokaji Bormívelők Társasága, Péter a Tokaj Reneszánsz – Tokaji Nagy Borok Egyesületének az elnöke.

„Éveknek kell itt eltelni azért, hogy megváltozzon a helyzet” – fejt ki a véleményét Molnár Péter. „A borvidék szőlőtermésének nagy része még mindig követhetetlen módon bukkan fel kétes minőségű édes borként. Tavaly nagy nehezen elértük, hogy a műanyag palackok száműzése megkezdődjön, de abban éppen most veszítettünk egy csatát, hogy a nem megfelelő boroknál kötelező legyen a tokaji helyett a zempléni megnevezést használni. Ezek a borok jelentik ugyanis a legnagyobb gondot a borvidéken. Sokan nem hajlandóak legalább korrekt, jó borokat készíteni.”

A Bormívelők egy másik tagja, a (villányi testvérrel büszkélkedő) Sauska Tokaj azonban fog piacra dobni zempléni elnevezésű borokat. Megmutatva, hogy a meghatározás nem feltétlen jelent majd minőségi kitétel is. Régóta kísérleteznek ugyanis a chardonnay-val, és az eddigi tapasztala-

A TOKAJI PINCÉK

A tokaji pincék egyik különlegessége a sajátos mikroklíma, melyet a vastagon burjánzó penészgomba telepeknek köszönhető. A bor–hordó–gomba sajátos szimbiózisban él egymással. A pincékben a hőmérséklet 10 fok körül van, a páratartalom pedig gyakran a 90 százalékon is túllép. A „fekete pincék” tufafalain vastag szőnyegként élő penészenész nem csak jól néz ki, de tisztítja a levegőt, felügyeli a páratartalmat, és jótékony hatással van a bor fejlődésére. A fiatal penész fehér, öregedve előbb beszőrkül, majd fekete lesz: amelyik pincében nincsen bor, ott a penész sem jelenik meg – vagy gyorsan kihal. Ha egy pincéből elviszik a bort, az ott élő penész akár egy év alatt is kipusztulhat – sokan új pincékbe, felújított pincékbe régi pincéből szállítanak penészt, elősegítve az ottani képződést.

tok rácáfoltak arra, hogy chardonnay mindenhol ugyanolyan bort adna: a dűlők sajátossága mintha jobban visszaköszönne az itteni borban. De foglalkoznak még a sauvignon blanc-al, és (néhány öreg hitetlenkedő fejcsóválását kiváltva) pinot noirral is.

„Kész a brand, az első tételek nemsokára a piacon lesznek” – ígéri meg Petercsák György birtokigazgató, miközben körbekísér minket a tokaji feldolgozóban. Az egykori kaszinó, fogadó a belváros egyik impozáns épülete – a pusztulástól a nagy lendülettel induló pincészet mentette meg. Itt kapott helyet a feldolgozó és a hordós érlelés is, most mégis kissé elhagyatottnak tűnik a központ. A tulajdonostárs Árvay János távozása megviselte a pincészetet. „Bár a különválás normális hangnemben és korrekt módon történt, a viszonyok a bírósági végzéssel tavaly év végére rendeződtek.”

A birtokigazgatóra (aki bár helyi, pályafutását a villányi borvidéken kezdte) hárult az új csapat kialakítása, és a hatvan hektárnyi Sauska-szőlő művelése feletti munka megszerzése. Mint Petercsák elmondta, igyekeztek a legjobb dűlőkben megvetni a lábukat – egy borászati összefüggő nagy területe nem jellemző



Bárdos Sarolta



Petercsák György



a borvidéken. „Legalább ha valahol baj van, akkor a termés többi része nem sérül.” A zömével régi telepítésű ültetvények közül sokat újra kellett telepíteni, mivel a furmintos ültetvények nem egy esetben 30 százalékból is tartalmazhattak más fajtákat, például hárslevelűt.

A nagyok mellett szinte eltörpül az egyik legkisebb családi borászat, a Balassa Pince. De maximum területben, mert minőségben évről-évre bizonyít a fiatal pincészet. A borász Balassa István szőlész feleségével 2005-ben indította el két és fél hektáros vállalkozását. Apró parcellákon, de híres és nagy múltú dűlőkön nevelik a szőlőjüket. Mézes Mály, Nyúlászó, Betsek és Szent Tamás dűlők terméséből készülnek a kézműves borok, általában évi 3000 palack, de sohasem több 5000-nél. A pincészet központja az éppen felújítás alatt álló, nagyszülők 1802-ben épült házának a pincéje.

„Sok jó borászat van” – indokolja István, miért nehéz betörni a piacra. A főállásban (természetesen boros)üvegekkel kereskedő borász ragaszkodik az elképzeléseihez. Mindig csak a legjobb szőlőt dolgozzák fel, és csak annyi bor készül belőle, amennyi abban az évben tökéletes lehet. Sorszámozott palackokba kerülnek a tételek: négyszáz a jellemző mennyiség.

„Volt már, hogy egy tételből sokat lepalackoztunk” – meséli István. „Volt vagy kétszáz üveg belőle.” A készlet nagy részét törzsvevők, üzleti partnerek vásárolják fel. Drágább borok ezek, az árat a borászat jellege, a hosszabb érlelés, és a minőségi szempontok is megemelik.

DŰLŐKLASSZIFIKÁCIÓ

Tokaj-Hegyalján nagy hangsúlyt fektetnek a minőségi borok termőhely, dűlők szerinti megkülönböztetésére, elvileg az első dűlőklasszifikáció Tokajhoz köthető. A hagyomány szerint ugyanis ez az osztályozás már a 18. században bevett gyakorlat volt. A termőhelyek rendkívül színes tulajdonságokkal rendelkeznek, és dűlőn belül is jelentős eltérést mutathatnak. Akár száz méterrel odébb már teljesen más összetételű talajt találhatunk. Az elmúlt években egyre többen küzdenek azért, hogy a dűlőklasszifikáció újra nagyobb jelentőséget kapjon. Ennek egyik zászlóvivője a Tokaji Bormivelők Társasága. Az idén három éves, két tucatnyi pincészetet tömörítő szervezet azért jött létre, hogy a marketingen és egységes fellépésen túl szakmai számárvezetőt is felállítson a borvidéken. 2007-ben nagy vitát gerjesztettek, amikor osztályozott dűlőket ábrázoló térképet adtak ki, illetve tagjaik számára egy minőségi megkülönböztető matrica használatát is bevezették. Túl azon, hogy a klasszifikáció nem elhanyagolható üzleti előnnyel jár, a színezéget, egyediséget, kézművességet erősíti, és sok borvariációt hozhat létre vásárlói, rajongói szempontból.

István szerint nem jó, ha a jó bor túl olcsón kerül piacra: árgyilkos lesz. Véleménye szerint ugyanis a magyar emberek nem úgy gondolkodnak, hogy évente egyszer isznak egy jó tokajit, hanem inkább négyszer vesznek egy rosszat.

„Csak a szakértelmet tesszük bele a borba” – válaszolja nevetve, mikor a kézművességről kérdezem. „Viccet félretéve. A kézműves jelző a minőségre vonatkozik nálunk, miszerint adott évben, adott dűlőben a legjobbat neveljük ki a lehető legtermészetesebb módon.”

Mivel a Tokaj Reneszánsz túlságosan, de még a Bormivelők „méretei” is nagyok a Balassa Pincehez hasonló mikroborászatok számára, sokan érzik úgy, hogy a „kicsiknél is kisebb”, de minőségit palackozó vállalkozásoknak is saját stratégia kellene.

István barátjával és borásztársával, Szilágyi Lászlóval, a Gizella Borház tulajdonosával rendszeresen tart közös bemutatókat és kóstoltatásokat. A Tokaj határában található borászat pincéjét László, a közeli panziót felesége, Mariann vezeti. A telket még 1985-ben megvásároló debreceni nagyszülők (a nagymamát hívták Gizellának) álmodtak ide, az üdülőterületre egy vállalkozást, aminek irányítását a fiatalok 2003-ban vették át.

A nagyszülők maguk is foglalkoztak termelői bor eladásával, László és Mariann azonban úgy vélte, hogy bizony paradigmaváltásra van szükség. Több területet vásároltak, ma hét dűlőből áll össze a pincészet hat hektárja, ebből



Balassa István



Szilágyi László



Iváncsó Gábor

készül évi hat-nyolc ezer palack bor – a termés egy része ma is folyóborként kel el, amittől úgy véljük, csak jobb lesz a környékbeli vendéglátás színvonala. Lépésről-lépésre fejlesztenek. A borász nagy hangsúlyt fektet arra, hogy a talajadottságok, fekvések, és fajták egyedisége megjelenjenek a boraikban, s ezek együtt egy változatos képet, egészet alkossanak.

Hosszú pincetúra alatt ismerkedünk meg a barátságos borással és hasonlóképpen barátságos boraival. Hosszasan kóstolgatunk és beszélgetünk, hogyan is próbálják a fiatal tokaji borászok megtalálni a kiutat, szervezni a helyi boréletet – útmutatásával jutottunk el például a Szent Vince nevű borozóba, ahol a tokaji mellett villányi és szekszárdi borok képezik a kínálat gerincét.

Ezen felül is találtunk további Pannon Borrégiós kötődést: István és László együtt képezték magukat borásszá, és ápolnak jó kapcsolatot Dániel Zsolttal, Márkvárt Jánossal és Pálos Miklóssal.

Iváncsó Gábor csak a közelmúltban kezdett bele a saját pincészet kialakításába. A szakmai tapasztalatát a Patrícusnál és ideiglenesen a Nobilisnál erősítő borász az ócsárdi Matias Borászat helyi intézője. Felügyeli az ültetvényeket, szüretel, bort készít.

A saját, bodrogkeresztúri pincét most újítja fel: a több szintes, alacsony, számos már feltárt és még feltáratlan mellékjáratokkal rendel-

A BORVIDÉK KÜLÖNLLEGESSÉGEI

Aszú: botritiszes, tőkén aszúsodott, töppedt, külön szüretelt aszúszemekre öntött borból, vagy mustból készülő édes bor. Forgalmában hozatal előtt három évet kell érlelni, ebből kettőt fahordóban. A puttonyszám a cukortartalmat, és a cukormentes extraktot jelöli. A puttonyszám azt jelöli, hogy egy gönci hordónyi, 136 liter musthoz hány puttony (25–30 kg) aszúszemet tesznek.

Szamorodni: borkategória, száraz, vagy édes. Valószínűleg lengyel kezek hívták életre, a tőkén aszúsodott szőlőszemeket tartalmazó is, válogatás nélkül szedett fürtökből készült. Két évig fahordóban kell érlelni.

Fordítás: a szamorodni törkölyére, vagy aszútészta öntött borból, vagy mustból készülő édes bor.

Máslás: a szamorodni vagy az aszú seprőjére öntött borból, vagy mustból készülő bor. Házasításhoz használják.

Esencia: aszú, minimum három évig fahordóban, pincében összesen öt évig kell érlelni. A kádakban a szüret végére várakozó aszúszemekből kicsorduló nektár.

kező pincerendszert valószínűleg még a török időkben alakították ki. A falakat vastagon borítja a fekete nemespenész, s mivel sok helyen régóta nincsen bor, nem látni a fiatal, fehér színű gombákat. Gábor tervei szerint nemso-kára teli hordók fognak itt sorakozni.

De addig marad a mádi küldetés: a Matias tokaji részlegének irányítása. Az első borok innen a közeljövőben kerülnek piacra, az aszúra egy évet várni kell. Ami Gábor szerint nem gond, mint ahogy az sem, hogy a legtöbb pincészethez hasonlóan a tavalyi év náluk sem kedvezett a kései szüretnek, a termés nagy részét a tőkéken kellett hagyni. „Nem baj, hogy most elvitte az időjárás. Az aszúnak az értékét többek között az emeli, hogy kevés van belőle. Elég lenne, ha csak öt évente lehetne aszút készíteni” – osztja meg velünk a véleményét Gábor. A Mádon található feldolgozó igazi kincset rejt maga alatt. Pincerendszere csaknem fél kilométeres, szerteágazó, egy része egykor kriptá volt, máshol egy 600 éve épített boltív tartja még ma is a járatot. Bolyongunk benne minduntalan új járatokat, új lehetőségeket fedezve fel. Akárcsak rövid tokaji utunk során. Ahol kiderült: Tokajról mindenki hallott ugyan, de Tokajt csak kevesen ismerik. Tokaj hatalmas lehetőség, de Tokajnak kell marketing. Kellenek a fiatal borászok, kellenek a nagynevű befektetők, kell idő és tanulás, hogy minden évjárat jobb legyen, hogy minden évjáratban Tokaj ismerőbb legyen. Mi visszatérünk.

A Régió ízei sorozat első állomásán a baranyai sváb ételek világába enged betekintést, no és kóstolást a Gastro Artist Pécsi Férfi Főzőegylet. A Természettudományi Múzeum udvarán március 26-án délután 4 órától sváb étek és a Janus Borház borai várják a nagydéműt.

Tokaji borok a Dómmúzeumban: a **Tokaj Grand Tour** pécsi állomásán 15 pincészet 45 bora kóstolható meg egyidőben. Kihagyhatatlan alkalom, akár édesekkel, akár szárazakkal, netán mindkét típussal szeretnénk szorosabban ismerkedni. Jegyek a Dómmúzeumban és A Hordóban vásárolhatóak.

Április 1-én rendezi meg a Pécsi Gastro Club az **I. Országos Extrém Grillbajnokságot** a PTE PMMK-n. Bármit, bármin, bárhogy - no ez utóbbi nem teljesen igaz, hiszen például a természetesen ízeket keresik a gyárilag kapható gyorspácok és ízesítők helyett.. Nevezni lehet: www.pecsigastroclub.hu

Húsvéthétfőn, április 5-én Bólyban a helyünk az **Emmausz-járás**on. A több mint 100 évre visszanyúló bolyi német népszokáson megnyílnak a helyi pincék ajtói. Kóstolópohár: 69/368-100

Április 8-án **Gere Attila boraihoz** Ambrózi Aladár, a Fregatt Arizona Pub konyhafőnöke komponál ételeket a Fregattban. Asztalfoglalás: 72/511-068

Április 10-én megtudhatjuk, jól döntött-e a Pécsi Borozó borzsűrije, pontosabban mindehrom zsűrit tesztelhetjük, hiszen a **Tesztgyőztesek vacsoráján** a négy teszt lemagasabb pontszámot kapott boraihoz (Mustra legjobb fehér- és vörösbora, legjobb kadarka és legjobb portuigieser) komponáltak ételeket az Enoteca Corsóban. A borvacsora 4 fogás és 4 bor találkozásá mindössze 4900 forintért, Pécsi Borozó klubkártyával 400 forinttal olcsóbban! Helyfoglalás: 72/525-198

Mecsek kincse medvehagymát ünnepelhetjük április 10-11. között **Orfűn a Medvehagyma Napokon**. Medvehagymás ételek (meg italok), mert nem csak finom, de egészséges is. Bővebben: 72/498-283



Tokaji kézműves borászatok legjobb borait ismerheti meg a nagyközönség április 13-án a pécsi Pezsgőházban. A **Gizella Pince és a Balassa Pince** 4–4 borát mutatja be, bővebben a XX. oldalon olvashatnak az érdeklődők, akiknek időben szólunk: foglaljanak asztalt, megéri a 4900 forintot (klubkártyával 4500 forintot). További kedvcsináló az 52. oldalon található tokaji riportunkban, asztalfoglalás a 72/522-598 telefonszámon.

Ünnepeljük a tavaszt Orfűn április 17-én a Kis-tó Étteremben. Vadászlovaglás, bál és ökörsütés. Bővebben: 70/312-9661

A legendás Nádor Szállóval ismerkedhet az, aki április 20-án ellátogat a Nádor Galériába. A Pécsi Gastro Club szervezésében kávé mellett Trebbin Ágosttal, *A pécsi Nádor Szálló regénye* című mű írójával beszélgethet a közönség. Jelentkezés: 70/332-8833

Szent György-napi borverseny és konferencia Siklóson, borkóstolással, fesztivállal egybekötve április 24-én. Információ: 20/968-8201

Április 23-án a **tolnai ételek** és receptek kerülnek előtérbe a Gastro Artist Pécsi Férfi Főzőegylet találásában. A pécsi Kultúrkertben fellépő, a régió ízeit népszerűsítő férfitársaság tagjai minden érdeklődőt szívesen várnak, a jó ételekhez kiváló Heimann-borokra is számíthatunk.

Három napon át zsongnak a borudvarok Villányban az **5. Borzsongás Fesztiválon**. Vacso-raestek, koncertek április 30. és május 2-a között, Budapestről már autópályán érkezve. Információ: www.borzsongas.hu

Német hagyományokat és szokásokat elevenítenek fel május 22-én és 23-án Bólyban a Batthyányi téren. Első nap német nemzetiségi ünnep, második nap a fehér borok és fehér pecsenyék minden mennyiségben. Bővebben: 69/368-100

Május 23-án 16. alkalommal **nyitnak ki a pincék Palkonyán**. A hagyományos ünnepen idén is kulturális és gyerekprogramok, kiállítások, koncertek, kézműves kirakodó vásár, és finom borok várják az érdeklődőket. Bővebben: 72/492-181

Világ borrendjei egyesülnek Villányban május 23-án. A házigazda Villányi Borrend a magyar rendek mellett öt kontinensről érkező több száz borbarátot lát vendégül a világtalálkozóon. Információ: 72/492-181

Pünkösdi Pannon Pincék néven a Pannon Borrégió pincészetei idén sem változtatnak a szokásokon és pünkösdkor, azaz május 22-24. között nyitják meg kapuikat a nagyközönségnek. A pécsi, szekszárdi, tolnai és villányi pincészetek részletes névsora hamarosan olvasható lesz a www.pecsiborozo.hu és a www.pannonborregio.eu oldalakon!



BORVERSENYFELHÍVÁS!

A Magyarországi Németek Országos Önkormányzata
és a Mecseknádasdi Szőlő és Bortermelők Egyesülete
szervezésében megrendezésre kerül a

Magyarországi Németek III. Országos Borversenye

Leadási helyek és bővebb információ: Szigriszt János 30/9902133

Eredményhirdetés:

2010. április 10-én 18 órakor
a Mecseknádasdi Sportsarnokban.

A vacsora után bál élőzenével.
Fellép a Stefans Kapelle. fellépésében

Belépődíj 800 Ft – Vacsora ára: 1800 Ft
Tombolasorsolás értékes nyereményekkel!

Pécsi BOROZÓ

Wine Guide 2010

Áprilisban jelenik meg a Wine Guide 2010, azaz a Pannon Borrégió angol nyelvű borkalauza a Pécsi Borozó szerkesztésében. A régió egyetlen idegen nyelvű gasztronómiai és borkulturális évkönyve a tavaly áprilistól eltelt időszakot szemlézi, válogatást közöl a Pécsi Borozó legérdekesebb cikkeiből, az eltelt egy évben kóstolt borok legjobbjait listázza 7 kategóriában, bemutatja a borvidékeinket, szőlőfajtáinkat, válogatást ad a térség legjobb éttermeiből...

A Wine Guide-ban több tucat pécsi, szekszárdi, vilányi és tolnai pincészet adatlapja kap helyet, hogy a 10.000 példányban, országsszerte, sőt kiemelt külföldi fesztiválokon is terjesztett kiadvány útján minél szélesebb közönséghez jussanak el. A Wine Guide-ba március végéig nem késő jelentkezni, akár adattal, akár hirdetéssel érdemes bekerülni, hiszen a Pécsre és környékére ellátogató turisták első számú borkalauza lesz.

További információ:

Liebhauser Edina hirdetési tanácsadó
70/324-68-92
edinaliebhauser@gmail.com

JÖJJÖN EL KISJAKABFALVÁRA!



JACKFALL
BORMANUFAKTÚRA
VILÁNY
7773-KISJAKABFALVA, FŐ U. 23.

WWW.JACKFALL.COM

- EGY ÚJ-RÉGI, SLOW-ÉLETMÓD KALAND
- SZÉPSÉG, TISZTASÁG, CSÖND
- KÜLÖNLEGES SVÁB KÚRIA HANGULAT
- IGÉNYES SZÁLLÁSHELY AKÁR 42 FŐRE
- IZGALMAS BOROK ÉS ÉTELEK INYENCEKNEK
- PINCELÁTOGATÁS
- BICIKLIPARADICSOM
- ÉS MEGANNYI ÚJDONSÁG, MEGLEPETÉS

TELEFON/FAX: +36 72 492-061 - MOBIL: +36 20 555-1727 - E-MAIL: SZALLAS@JACKFALL.COM

Gyágyá Fegyá vínója

Ungár Tamás

írása

Évával tavaly májusban keltünk egybe. Hitvesem nagyapja, Feri bácsi a menyegző előtti napon lecsalt a pincéjébe.

– *Ezt nézd meg!* – mutatott rá büszkén a 83 éves, nagyothallása okán harsány hangú férfi egy fehérborral telt, húsz literes üvegre. – Ez a bor egyidős Évával. Harminckét évvel ezelőtt szüreteltem, s elhatároztam, hogy az én drága unokám férjének adom majd. Legyen a tiéd, megérdemled.

Az öreg nekiállt, hogy kiszedje a hasas üvegből a dugót. Ahogy ott feszegette a megfeketedett parafát, a dugó aljáról aranylő pihék váltak le, s merültek bele a lustán lötyögő óarany borba.

– *Látod?* – intett szemével az aranypihékre Feri bácsi. – *Ennek a bornak olyan beltartalmi értéke van, hogy az elmondhatatlan.*

Az öregnek ittam már a boraiból: azon kívül, hogy folyékony, más dicsérő jelzőt nem mondhatok rájuk. Pedig Feri tata évtizedeken át sikeres borász volt szűkebb pátriájában, Tökölön. Akkor volt a topon, amikor ideiglenesen hazánkban állomásoztak a szovjet csapatok. Évente 30–40 hektó bora termett, s azt a „testvérek” az utolsó cseppig bevedelték. Már pirkadatkor dörömböltek a kapuján:

– *Gyágyá Fegyá! Vínó! Gyágyá Fegyá! Vínó!!!* – így ébresztgették az öreget a laktanyából kiruccanó tisztok.

A borért forinttal, rubellel és számos szívességgel fizettek az egyenruhások. A Csepel Autógyárban meósként dolgozó Feri tata mindent el tudott intézni szovjet kapcsolataival. Egyszer, még a hatvanas évek elején például hiába akart paplant venni, sehol sem kapott, s erről mesélt az orosz cimboráknak: másnap Gyágyá Fegyá a tököli reptérről elszállt egy katonai géppel Kelet-Berlinbe, ahol megvett négy paplant. Ha Feri bácsi felesége vagy fiai Jaltába vágytak, akkor ott is nyaraltak.

Feri bácsi 1945-ben alig pár hónap alatt megtanult oroszul. Mivel németül már tudott, az orosz tisztok sűrűn magukkal vitték Bécsbe tolmácsnak. Főleg Kudrisov vezérőrnagynak dolgozott. A tábornok a háborúban repülősként harcolt, háromszor lőtték le a gépét, kétszer német terület felett, s ő mindkétszer visszakúszott a frontvonalon keresztül a sajátjai közé. Kérdemelte a Szovjetunió hőse címet,

s 1947–48-ban ő volt az Ausztria függetlenségéről tárgyaló szovjet küldöttség egyik tagja. Mellette szolgált Feri bácsi, s közben üzletelt. 1948. tavaszán egy élelemhez nem jutó osztrák öregúrnak vitt 36 kiló szalonnát, s ő cserébe nekiadta ezer köbcentis BMW motorját. Pár nappal később Tökölön leintette őt egy négytagú szovjet patruj. Mivel nem volt jogosítványa, elvették a motorját.

Feleségem nagyapja fél órával később egy demizson borral megjelent Kudrisovnál, és elpanaszolta, hogy elvették a BMW-jét. A tábornok írt egy levelet a tököli szovjet egység parancsnokának, s tizenkét embert adott kíséretül Feri tata mellé. Amikor a kemény kiállítású, négy év frontmúlta bíró parancsnok elolvasta a levelet, megjelent arcán a halálfélelem összes, félreérthetetlen jele. Feri bácsi pár perccel később felült a BMW-re, de a motor nem indult. A motort eldobzó a négytagú patruj a parancsnokkal együtt próbálta betolni a makacszkodó BMW-t. Feri bácsi érezte, hogy indulna már a motor, de hagyta, hogy vagy ezer méterrel át tolja őt a csapat. Aki látta az esetet, azt hitte, itt a világ vége. Feri bácsi csak ennyit mondott:

– *Jó gyerekek ezek, ha meg isznak a boromból, minden kívánságomat teljesítik.*

A szovjetek kivonulása után már kevésbé fogyott Feri bácsi bora.

– *Pedig ebben csak szőlő van* – méltatlankodott gyakran az öreg – *, se cukor, se víz, se vegyszer. Olcsón adom, még se kell.*

Erről kesergett aközben is, amíg kiimádkozta a dugót a feleségemmel egykorú bor üvegéből. Megszívta egy lopóval a nedűt, s poharamba csurgatott egy decit. Megízleltem és megborzogtam. Pedig fel voltam készülve a legrosszabbra, de ez még engem is meglepett. Cseppet sem emlékeztetett borra. Amúgy ízgazdag volt, komponensként felfedeztem benne az ecetet, a penészt és a gyomorsavat. Amíg az öreg elfordult poharam tartalmát odalötytyintetem az egyik hordó mögé.

– *Na, milyen?* – firtatta várakozón.

– *Meglehetős* – bólogattam.

A tata újra töltött.

– *Elég lesz már* – szabadkoztam.

– *A jóból soha* – rázta fejét az öreg. – *Ha a tovarisok ezt megköstolnák, visszajönnének.*

– *Akkor inkább megiszom* – vágtam rá elszántan.

Amint beleittam, már bántam ígéretemet.

PANNON BORRÉGIÓ TOP25



A Pannon Borrégió 2010-ben harmadik alkalommal hirdette meg Pannon Borrégió TOP25 borversenyt. A borrégió kiemelt rendezvényén a borrégió négy borvidéke (Pécs, Szekszárd, Tolna és Villány) borászatai és borai vesznek részt. A régiós együttműködéssel, több szervezet közös munkájának eredményeként kialakított versenyen rangos zsűri választja ki a régió 25 reprezentatív palackos borát. A TOP25-ön a szervezők szerint nem elsősorban a versengés az elsődleges cél – TOP 25 sokkal inkább eszköz a régió borászatának népszerűsítése érdekében, egyúttal lehetőség a bemutatkozásra-kiemelkedésre a kisebb borászatoknak.

A borversenyt májusban, Pécsen rendezi meg a Pannon Borrégió, míg a már hagyományosnak mondható pécsi eredményhirdetés és közönségkóstoló a nagy érdeklődésre való tekintettel idén már kétnapos lesz: 2010. június 18-án és 19-én rendezzük meg a Cella Septichora Látogató Központban, ahol 200–200 borkedvelő kóstolhatja meg a TOP25 borokat. Idén több kísérőrendezvény is gazdagítja a programot: lesz régiós sajtókóstoló, pécsi éttermekben borvacsorák, kiállítás és még sok minden egyéb várja a látogatókat. A tavalyi próbakóstoló sikere után idén is lesz budapesti közönségkóstoló, ennek időpontja és helyszíne a következő Pécsi Borozóban jelenik meg.

Pannon Borrégió TOP25 2010
Pécs, Cella Septichora Látogató Központ
2010. június 18-án és 19-én 15-20 óra között

Kóstolójegyek ára: egynapos 2900 forint, kétnapos 4900 forint.
Jegyfoglalás és további információk: top25.pecsiborozo.hu



SZERETNÉ ÖN IS BORAIT MEGFELELŐ KÖRÜLMÉNYEK KÖZT TÁROLNI?
SZERETNE ÖN IS TAGJA LENNI AZ EXKLUZÍV KEDVEZMÉNYEKRE
JOGOSÍTÓ KOPÁR BORTREZOR KLUBNAK?

ÖRÖMMEL ÉRTESÍTEM ÖNT, HOGY 2010 MÁRCIUSÁTÓL GERE ATTILA PINCÉSZETÉNEK
SZOLGÁLTATÁSAI BORTREZOR BÉRLÉSI LEHETŐSÉGGEL BŐVÜLTEK.

A MINTEGY 150 PALACK TÁROLÁSÁRA ALKALMAS BORTREZOROK A
CROCUS GERE BOR HOTEL 40 MÉTERES BOROSPINCÉJÉBEN KERÜLTEK KIALAKÍTÁSRA.
A TRADICIONÁLIS BOLTÍVES PINCÉBEN IDEÁLIS KÖRÜLMÉNYEK KÖZÖTT
ÉRLELHETŐK A BOROK AKÁR HOSSZABB TÁVON IS.

BORTREZORBÉRLÉS NEM KÖTÖTT BORVÁSÁRLÁSHOZ.
A TREZOR BÉRLET DÍJA 5.000 Ft/HÓ+ÁFA (ÉVES DÍJA 60.000 Ft+ÁFA)
TREZOR MINIMUM 1 ÉVRE, MAXIMUM 3 ÉVRE BÉRELHETŐ.

A TREZORBÉRLET TOVÁBBI FELTÉTELEIRŐL, VALAMINT A TREZORNYITÁSI TAVASZI
AKCIÓNKRÓL ÉRDEKLŐDJÖN ELÉRHETŐSÉGEINKEN!

GERE
P I N C É S Z E T

7773, Villány, Erkel Ferenc u. 2/A. Telefon: +36 72 492 195, web: www.gere.hu, e-mail: borklub@gere.hu