

Pécsi BOROZÓ

A Pannon Borrégió
gasztronómiai és bormagazinja
II. évfolyam 3. szám 2009 ősz

ingyenes

TESZT: Syrah

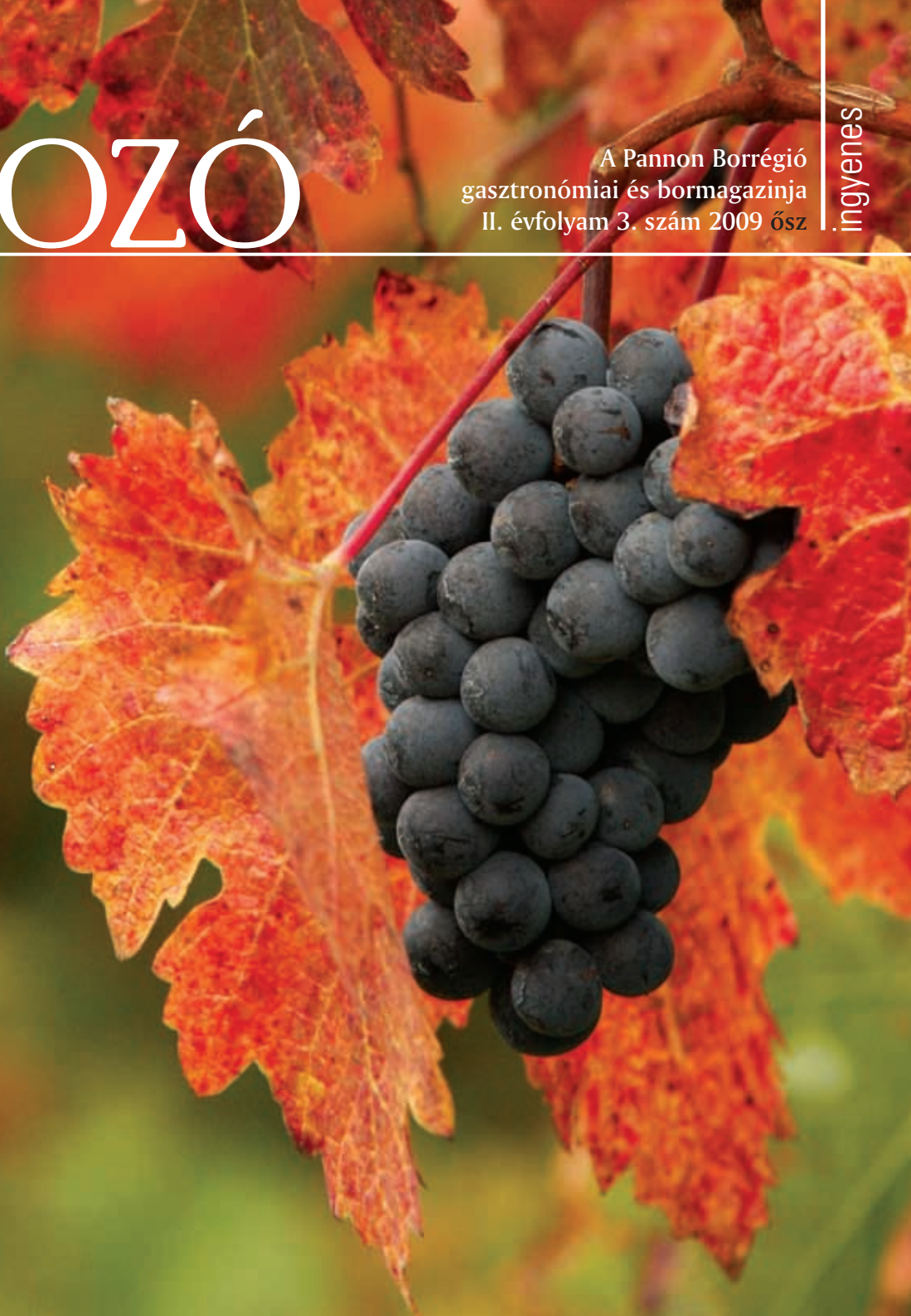
INTERJÚK:

Dúzsi Tamás
Faragó István
Forrai Ferenc
Haraszi Ferenc
Hárságyi Balázs
Králik Péter
Mayer Róbert
Tatai Tibor
Vámos Árpád

PANNON BORRÉGIÓ

BORFESZTIVÁLOK

ŐSZI RECEPTAJÁNLATOK



www.borutrafel.hu

BORÚTRA FEL!



Borvacsorák a Dél-Dunántúlon

DÉL BALATONI BORÚT
MOHÁCS-BÓLY FEHÉRBORÚT

PÉCS-MECSEKI BORÚT

SZEKSZÁRDI BORÚT

TOLNAI BORÚT

VILLÁNY-SIKLÓSI
BORÚT

MULASS
ÉS
JÁTSSZ!

Kapott már exkluzív válogatással feltöltött borhűtőt ajándékba?

Most megnyerheti, sőt
kedvezmények sora vár Önre,
ha október végéig meglátogatja
a Dél-dunántúli régió borútjait.



Nem kell mást tennie, csak
ingyen regisztrálnia a www.borutrafel.hu
honlapon! Regisztrációjával automatikusan
jogosult „Borútlevelének” átvételére, majd ennek
felmutatásával 2009. július 1. és október 31. között
a borutak szolgáltatásaiból és a helyben történő
fogyasztásból 10 % kedvezmény igénybevételére.
Ezen felül pedig a borutakra látogató vendégek
nyereménysorsoláson vehetnek részt, ahol a régió
legnevesebb borászainak boraiból összeállított
borválogatást nyerhetnek.

Bormosoly-Galéria

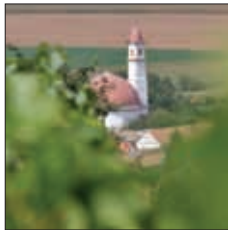
Örökítse meg a borutakon tett látogatásainak
vidám pillanatait és ossza meg ismerőseivel,
barátaival a Bormosoly Galériában. A beküldött
képekre szavazni is lehet. A kampány végén a
legtöbb szavazatot kapott fotó feltöltője
különdíjban részesül.

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

www.borutrafel.hu



Tartalom



4. oldal	KÖSZÖNTŐ
6. oldal	MUSTRA Frissen piacra kerülő borok tesztje
14. oldal	MORZSÁK
16. oldal	SZURDOK ÉS KATLAN
17. oldal	REJTŐZKÖDŐ BORFALU
19. oldal	PANNON BORRÉGIÓ A szőlő és a bor ünnepei Pannon Borrégió TOP25 Pünkösdi Pannon Pincék
23. oldal	DERŰRE BORÚT Vendégségben a palkonyai pincesoron
26. oldal	BORFESZTIVÁL A BUDAI VÁRBAN
34. oldal	ARCOT A BORNAK Fiatal címketervező grafikusokkal beszélgettünk
37. oldal	A SZEGZÁRDI Dúzsi Tamás, nem csak a rozékról mesél
40. oldal	TESZT – Syrah
44. oldal	A VENDÉGNEK MINDIG IGAZA VAN a pécsi Pezsgőház étteremben jártunk
48. oldal	ŐSZI GYÜMÖLCSSZÜRET Receptajánlatok
52. oldal	PROGRAMAJÁNLÓ
53. oldal	KÖNYVAJÁNLÓ
54. oldal	KIHÁJDAKJUSZTANI Szabó Palócz Attila írása

Kedves Olvasó!

Ősz van ismét. Aminek örülünk mi borfogyasztók rendszeren, hiszen lapunk megjelenése egybeesik A Borfesztivállal, a Budai Várba kilátogatók olvashatják legelőször ezeket a sorokat. Rádadásul egy speciális borfesztivál-mellékletben több pannon borrhíós pincészettel is megismerkedhetnek, megkönnyítve ezzel a döntést, hogy több ezer bor közül melyiket érdemes megkóstolni. Vagy ha már előre megvannak a környékbeli kedvencek, így könnyebb lesz őket a Várban is megtalálni.

Ahogy vége itt a nyüzsgésnek, indulunk is tovább, hiszen szeptember 17-20. között Szekszárdi Szüreti Napok, egy héttel később Szőlő és Bor Ünnepe lesz Pécsen (a tizenegyedik bordalfesztivállal együtt), majd október elején már Villányban találkozhatunk, ahol október 2-4. között rendezik meg a Vörösbortesztivált.

És ez még nem minden, csak ízelítő a legnagyobb rendezvényekből, hiszen a Pannon Borrhíó szinte minden napra kínál valamiféle borgasztrónómiai rendezvényt - érdemes a www.pecsiborozo.hu oldalra ellátogatni, ahol már válogathatnak is az őszi programok között.

Szóval, mi borfogyasztók örülünk az ilyenkor mindig megújuló kínálatnak, ismerkedünk az újonnan piacra került borokkal, kóstolunk, ízlelgetünk, és nem nagyon mérjük fel, mi is történik az idei szürettel. Sok helyen az is kérdéses, lesz-e szüret, mert több száz hektáron úgy érik a szőlő, hogy nincs vevő rá. A pincékben még a korábbi évjáratok pihennek, sok borász úgy döntött nem vagy éppen a minimálisat, a szükségeset vásárolja csak fel. Mindenki érzi, hogy a válság nem csak valami távoli fenyegetés, mostanra már elég zilált lett a szőlő és bor piaca.

Nehéz ilyenkor bármit is mondani, az meg végképp távol álljon tőlünk, hogy mi adjunk tanácsot. Csak azt az alapigazságot tudjuk itt elmondani, hogy nem szabad csodára, megmentőre várni, nekünk magunknak kell mindig a legtöbbet megtenni a sikerért. Ma már nem elég csupán megtermelni a szőlőt, mert nem biztos, hogy lesz felvásárló. Mostanában kedvenc példám a magyarszéki tejesember, aki úgy gondolta, nem adja áron alul a tejet a multiknak és inkább vett egy autót és elkezdte járni a településeket és mondhatjuk azt is: házalt a tejjel. Réális áron, jó tejet ad és jól tudom, a mi utcánkban is várják az emberek, hogy minden szerdán és szombaton felharsogjon a Boci, boci tarka gyermekkórusa...

Az Olvasónak persze adhatunk tanácsot: látogasson el minél több rendezvényre, kóstoljon meg minél több bort, persze, csak felelősséggel és sofőrrel felfegyverkezve! Biztosak vagyunk benne, hogy mindenki megtalálja majd a szájízének és pénztárcájának valóit. Ha végigolvassa kiadványunkat, a kóstoláshoz segítségre is lelhet. December elején ismét találkozunk, a téli számunkban remélhetőleg az eddigieknél is gazdagabb tartalommal, izgalmas tesztekkel készülünk. Addig is találkozunk minden nap az interneten, kattintsanak a www.pecsiborozo.hu oldalra, várjuk Önöket!

Gyórfy Zoltán
főszerkesztő

Impresszum

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

Megjelenik negyedévente, ingyenesen

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

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

Olvasószerkesztő: **Makai Eszter**
Szerkesztőség: **Kugler Tamás, Mester Zoltán, Radics M. Péter**
E számunk munkatársai voltak: **Labancz Richárd, S. Pápa Petra, Szabó Palócz Attila**

A szerkesztőség elérhetőségei:

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

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

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

Nyomda: **www.sprintnyomda.hu**
Felelős vezető: Ipacs Zsolt

HU ISSN 1789-7548

Megjelenik 10.000 példányban

A Nemzeti Bormarketing Program
és az Agrármarketing Centrum támogatásával



Bellagio

RISTORANTE & LOUNGE BAR



Ennél egy jó steaket, finom lazacot, vagy egy jó pizzát, innál egy jó francia, vagy spanyol sört, mindezt jó áron, akkor irány a Bellagio étterem! Születésnapok, rendezvények, állófogadások lebonyolítását vállaljuk.

Éttermünkben megtalálhatóak Magyarország legjobb pincészetének borai, melyeket vendégeink igényei alapján folyamatosan bővítük.

Novemberi ajánlatunk:

November 1.-2. hete magyarországi újbor köszöntő.
(Polgár, Konyári)

November 3.-4. hete Beujolais/bozsolé francia újbor

Bellagio Étterem

7621 Pécs, Király u. 19. (Vasváry Ház)
www.bellagioristorante.hu
Tel.: +36-72-224-470, +36-30-900-7879



MUSTRA

Először azon aggódtunk, hogy a tervezett sauvignon blanc tesztre kevés bor érkezett be. Sebaj, betesszük őket a mustrába, hiszen ide mindig kevés fehérbor jön. Aztán meg azon aggódtunk, hogy egyre csak érkeznek, érkeznek a borok, ráadásul az eddigi legtöbb fehérbort küldték be tesztelésre a borosgazdák. Így történt, hogy a beérkezett 61 tételt kettébontottuk, a 33 vörösbort Villányban, a 28 fehérbort Mecseknádasdon bíráltuk. A zsűritagok egy része csak vöröset, egy része csak fehéret, a szerencsésebbek mindkettőt végigköstölhették.

Összesen 36 bor mellett tettük le a voksunkat, ezúttal minimum 81 pont kellett a harminchatba kerüléshez. Ezek mindegyike teljes szívvel ajánlható, ezekben a borokban a vásárló megbízhat. A valóban jó bortól csak felfelé megy a lista, leginkább ízlés és pénztárca szerint válogathatunk belőlük. Hiszen a célunk kizárólag olyan borokat bemutatni a nagyközönségnek, amelyeket mi is szívesen levennénk a polcra.

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.

A tesztelők:

Csonka Máté (Matias Pince, Pécs)

Gere Zsolt (Gere Tamás és Zsolt Pincészete, Villány)

Gyórfy Zoltán (Pécsi Borozó)

Ifj. Szende Gábor (Szende Pince, Villány)

Iványi Emese (Vilyan Szőlőbirtok és Pincészet, Kisharsány)

Kapronczai Balázs (Polgár Pince, Villány)

Labancz Richárd (Pécsi Borozó)

Latorczai László (Sauska Pincészet, Villány)

Maul Zsolt (Maul Pince, Villány)

Mikes Márk (A Hordó borszaküzlet, Pécs)

Rácz Lilla (borász, Nagyharsány)

Radó András (Radó Pince, Pécs)

Riczu Tamás (St.Vincentinus Borház, Siklós)

Schmidt Győző (Danubiana Borászat, Bonyhád)

Szabó Zoltán (borász, Hosszúhetény)

Török Péter (A Hordó borszaküzlet, Pécs)

Ungurán József (Metro áruház, Pécs)

Wekler János (Wekler Családi Pince, Mecseknádasd)

A teszt helyszínét a villányi **Maul Pincészet és Kisvendéglő** és a mecseknádasdi **Hetényi János Pincészete** biztosította.



Pontozás:

95–100 tökéletes bor, bajnok, briliáns

90–94 nagyon szép, egyedi, elegáns, nagy bor

85–89 kiváló, komplex, karakteres, nagyon jó bor

80–84 tehetséges, fejlődőképes, jó bor

75–79 korrekt bor, különösebb erények és hibák nélkül

50–74 nem elfogadható, gyenge bor

Maul Zsolt
Villányi Lator Cabernet Franc
 2007

Sötét megjelenésű bor. Illata nem tolakodó, szép gyümölcsökkel és csokival. Az első korty nagyon sűrű, tartalmas, és egészen lágyan hat. A másodiknál már erőteljesebben jön az alkohol és kissé elnehezül a bor. Ennek ellenére szép fajtajegyeket mutat, és a fa egyáltalán nem tolakodó, szépen játszik a feketebogyósokkal, incselkedik a dohánynyal. Még messze jár zenitjétől, sok évig örömet okozhat még kóstolónak.

90 pont



Ár: 4500 Ft

Megtalálható: Maul Pincészet, Villány

Eszterbauer Borászat
Szekszárdi Tivald Cabernet Sauvignon
 2007

Hűvös hangulatú illatában szép, érett feketebogyósok uralkodnak, kis paprikás fűszeresség teszi még érdekesebbé. Kellemes, kerek ízek. Szeder és áfonya kávéval nyakon öntve, halvány kesernyős jeggyel a végén. Szép, hosszú lecsengés, a fa kizárólag itt jelenik meg erőteljesebben az ízben. Nagytésztű, nagyon tartalmas és sokrétű ital magas alkohollal, de szerencsére ez nem megy az ihatóság rovására. Éreljük!

89 pont



Ár: 2880 Ft

Megtalálható: Radó Vinotéka, Pécs

Günzer Zoltán
Villányi Ördögárok Cuvée
 2006

Nagyon tiszta illatok és ízek teljes harmóniában. Minden percében nagyon érett, leke-rekedett tanninokkal és selymes fával. Feltűnik némi aszalt szilva, leginkább az ízében, de már nem a gyümölcsök jellemzik zamátát, érett ízek minden kortyban. A tömör, feszes szerkezet mellett sem nehezül el a szánkban. Kitűnő házasság, kitűnő állapotban, aki teheti, kóstolja.

89 pont



Ár: 8000 Ft

Megtalálható: Rippl Vinotéka, Pécs

Heumann
Villányi Azurroné Kékfrankos
 2007

Súlyos egyéniség. Késői szüretelésű tétel, alaposan elszaladt alkohollal és extraktal. Ezek miatt édes ízeretet kelt, de maradékcukra nincsen. Nagyon erőteljes az illata és íze is, rengeteg aszalt gyümölcs árad belőle. Szinte krémesen olvad szét a szájban, teljesen lefoglalja minden érzékszervünket. Különleges tétel, ha találunk számára megfelelő alkalmat, nagy élménnyel ajándékoz meg.

89 pont



Ár: 5950 Ft

Megtalálható: A Hordó Borszaküzlet, Pécs

Vylyan Szőlőbirtok és Pincészet
Villányi Olaszrizling Jégbor
 2008

Édes és citrusos illat. Mézes, almakompótos, szegfűszeges. Szájban először élénk a sava, majd hangsúlyosabbá válnak a gyümölcsök, aszalt kajszi, cseresznyekompót, akácvirág. Citromfű és aszalt alma. Érezhetően nem kevés cukor maradt benne, de az ízkavalkád meghatározóbb az édességénél. Tömény és sűrű anyag. Lecsengése pikáns és hosszan tartó. Egyértelműen komoly bor.

88 pont



Ár: 8000 Ft

Megtalálható: Vylyan Pincészet, Kisharsány

Eszterbauer Borászat
Szekszárdi Mesterünk Cuvée
 2007

Behízelt bor komplex és érett aromákkal. Gyümölcsös illat, elegáns hűvösséggel párosulva. Ízében letisztult, édes tanninok, karamellás ízvilág, gyümölcsök is bujkálnak, de nem túl intenzíven. Hosszan tart a szájban, és érezhetően nagyon szépen kimunkált, csiszolt tétel. A korty végi kesernyős íz ront halványan az összképen.

88 pont



Ár: 2880 Ft

Megtalálható: Radó Vinotéka, Pécs

Malatinszky Kúria Szőlőbirtok
Villányi Pinot Bleu
2007

Pinot noir és kékrankos házasítása. Nagyon intenzív, behízelt, gőzölgető illatok. Nem könnyű kibogozni, az erdei gyümölcsöktől és cseresznyétől a lekváros-csokis jegyeket keresztül egészen az egzotikus keleti fűszerreig eljuthatunk. Hasonlóan izgalmas ízek, valamint finész és nagyfokú elegancia jellemzi a kortyot. Nagyon szép, érlelhető bor, picivel nagyobb test mellett valószínűleg nem éreznénk egy leheletnyi alkoholféltől valószínűnek.



88 pont

Ár: 2700 Ft
 Megtálalható: Malatinszky Kúria, Villány

Sauska Pincészet
Villányi Cuvée 11
2007

Szép, tartalmas illatú bor, csokis-meggyes jegyeket vélünk felfedezni főleg. Zamatában bordeaux-i borokat idéz, itt meghatározó, de nem bántó a fa, az extrakt pedig kedvesen édesíti. Gazdag zamatú bor, a korty felétől kellemes kávé krémesség tölti be a szánkát, szinte nyáljuk a bort. Szép, hosszú jövő előtt áll, és még mindig sokat fejlődhet.

88 pont



Ár: 4800 Ft
 Megtálalható: Sauska Pince, Villány

Bock Pince
Villányi Cabernet Sauvignon
Jammertal Seletion 2006

Intenzív, érett paprikás-fűszeres illatvilág, de gyümölcsök is megbújnak a háttérben. Kóstolva fordul a helyzet, az édeskés gyümölcsök mögött tűnik elő a fűszeresség. A fa szépen krémeseíti a szerkezetet, csersavai érettek, de még nagyon erőteljesek és szárítanak, az alkohol végig melegíti a korty útját. Komoly, szép sauvignon nagy testtel és még talán annál is nagyobb potenciállal.



87 pont

Ár: 6900 Ft
 Megtálalható: Bock Pince, Villány

Ebner Pince
Pécsi „Végvári” Cifrandli
2008

Bírses, mézes, mazsolás illat, határozottan édes, aminek némi frissességet ad a fel-felbukkanó menta. Koncentrált töppedtes illatok és zamatok, sok aszalt gyümölcs és bírsalmasajt dióval, esetleg éppen csak megpörkölt mogyoróval. Nem túl magas, de arányos savak tartják benne az egyensúlyt, a barrikolástól kapott egy kis vaníliafűszert, ami belelép az édes ízvilágba. Nagyon édes, de nem bántó a cukortartalom. Karakteres, hosszú lecsengésű bor, alacsony alkoholtartalommal. **87 pont**



Ár: 2200 Ft
 Megtálalható: A Hordó Borszaküzlet, Pécs

Szeleshát Szőlőbirtok és Pincészet
Szekszárdi HáromFiú Cuvée
2007

Lassan nyíló, visszafogott illatok, lekváros, túlérett melegséggel. Zamata jóval izgalmasabb, fekete ribizlis, áfonyás, jó adag csokival nyakon öntve. Szájban is melegséget áraszt, ebben erőteljes alkoholja is segítségére van, kicsit talán túlságosan is. Ezt leszámítva keleknek mondható, és pillanatok alatt elkortyolnánk belőle egy palackkal.

87 pont



Ár: 3500 Ft
 Megtálalható: A Hordó Borszaküzlet, Pécs

Vesztergombi Pince
Szekszárdi Chardonnay
2007

Nagyon intenzív illatú bor, amelyben elsőre a füstösség érhrtő tetten. A fa domináns, bár mögötte kétségkívül felfedezhetünk gyümölcsöket is. Ezek kortyban sokkal erősebben megjelennek, aszalt sárgabarack jön a hordófűszerek mellett. Sárgadinnye sonkával. Füst és édesség egyszerre, amit ellensúlyoz a nem kis alkohol kesernyije. Izgalmasan vibrál végig, mindig felfedezhetünk benne egy-egy új illatot vagy ízt. Komoly, elegáns, decens. **86 pont**



Ár: 1800 Ft
 Megtálalható: Vesztergombi Pince, Szekszárd

Gere Tamás és Zsolt
Villányi Cabernet Sauvignon
2006

Illata szép, érett gyümölcsökre emlékeztet. Szájban kissé érdes, száraz tanninkészlettel rendelkezik és illatához képest kevesebb gyümölcsös találkozunk. A hordós jegyek kezdenek teljesen lesimulni és már most szépen egészítik ki a bor szerkezetét. Érett sauvignon a szárazabb, kevésbé gyümölcsös fajtából.

86 pont



Ár: 4000 Ft

Megtalálható: Gere Tamás és Zsolt Pincészete

Matias Pincészet
Villányi Drive Cuvée
2007

Kicsit fülledt hangulatú, illatában eléggé fás bor. Ízében tán markánsabb a fa, mégsem érezzük bántónak, engedni kibontakozni a bort. Már aromája is nagyon sűrű, betölti a szaglószervert, szerencsére zamatban sem marad le ettől. Intenzív (aszalt) szilvas ízek, nagyon szép és tartalmas lecsengés jellemzik.

85 pont



Ár: 3200 Ft

Megtalálható: A Hordó Borszaküzlet, Pécs

Matias Pincészet
Villányi Cabernet Franc
2007

Nem túl intenzív illatában főleg feketebogyósok jelennek meg. Alkoholja magas, és ezt érezzük is a kortyban, picit kilóg. Pörkölési aromák, mogyoró és csokoládé vezetnek. A hordó még elnyomja kissé a fajtát, de van mögötte tartalom bőven, sűrű szövésű a bor. Utóíze egészen hosszú, végigjárja a száj minden szegletét. Még nincs minden a helyén, de nagyon ígéretes már ebben az állapotban is.

85 pont



Ár: 4100 Ft

Megtalálható: A Hordó Borszaküzlet, Pécs

Fekete Borpince
Szekszárdi Mysterium Cuvée
2006

Kifejezetten elegáns, borvidékhez képest hűvös illatjegyekkel rendelkező borral állunk szemben. Aromájában konyakos meggy, ízében simogató fás vajasság kíséri ezt a meggyet. Nem erőből támad a kóstolóra, inkább kedvesnek tetszik, le akar venni a lábunkról. A zamatából sem hiányzik az aromájában tapasztalt elegancia, izgalmas bor.

85 pont



Ár: 3500 Ft

Megtalálható: Fekete Borpince, Szekszárd

Haraszi Pince
Villányi Palkonya Cuvée
2006

Illatában és ízében is leginkább lekvárosnak mondánánk. Jó arányokkal megáldott bor, teste közepes, de nem érezzük kevésnek. Cserzőanyaga húzós, eléggé szárít, vége picit kesernyés. Vannak gyümölcsök is, de nem ezek ragadnak meg a nyelvünkön. Ízét hosszán érezzük még, kár a tanninokért, még szebb bor lehetne, magasabb kategóriában.

84 pont



Ár: 2380 Ft

Megtalálható: Radó Vinotéka, Pécs

Janus Borház
Villányi Örömbor Cuvée
2007

Visszafogott, zárkózott bor, nem mutat sokat az első pohár kitöltése után. Kicsit szűrés illata nem tisztul ki teljesen a levegőn sem. Ízét túlérte feketebogyósok vezetnek, és nagyon kellemesen ihatóvá válik miután szellőzik egy kicsit a poharunkban. Kicsivel nagyobb testet el tudunk képzelni, de idővel valószínűleg tartogat örömeket bőven kóstolónak.

84 pont



Ár: 3200 Ft

Megtalálható: Janus Borház, Túrony

Planina Borház
Mohácsi Prím Cuvée
2007

Nagyon hízelgő bor, már illatával is meg akar nyerni. Marcipános-sütis, fekete ribizlivel, szívesen beleharapnánk. Szerencsére bele is tudunk, zamata is kedves, nem nagy testű, nagyon ivós bor. Viszont kissé szétáll, nem érezzük kereknek, kikandikál néha az alkohol, néha a tannin, mintha befejezetlen lenne. De nagyon szerethető, szinte minden alkalomra el lehet képzelni társként.

84 pont



Ár: 1500 Ft

Megtalálható: Planina Borház, Mohács

Sebestyén Pince
Szekszárdi Cserzegi Fűszeres
2008

Nagyon intenzív illat, hozza a fajtát, ahogy kell. Grapefruit, friss fűszerek, tavaszi virágok, birsalma. Édes, érett illatok, ami mögött egy nagyon határozott savakkal rendelkező, ám az arányokat tekintve jól kialakított bor kösölhető. Húsos, karakteres, tartalmas bor, szép gyümölcsökkel, némi tűzességgel és abszolút frissítő jelleggel.

84 pont



Ár: 1000 Ft

Megtalálható: Sebestyén Pince, Szekszárd

Halmosi Pince
Szekszárdi Kékfrankos
2007

Illatintenzitása és teste is közepesnek mondható, viszont aromája és zamata is igazi kékfrankost idéz. Lassan erősödő fűszerességgel és szép kerek gyümölcsökkel hódít. Savai megfelelőek, de tanninja még érdekesebb a kellemesnél. Kiváló bor a fajtával való ismerkedéshez, és – főleg tanninja – valószínűleg még jobb állapotban is hamarosan.

84 pont



Ár: 1350 Ft

Megtalálható: 3M Borszaküzlet, Szekszárd

Eszterbauer Borászat
Szekszárdi Tüke Bikavér
2007

Szétszórt kissé, a kösölés-kor nem volt túl jó formában. Illata friss, resz gyümölcsseit ízben is megkapjuk, szépek és érettek. Csersejait már nem érezzük ennyire szépek-kellemesnek, alkoholja is kilóg, korty valahogy nem akar összeállni. Lecsengése viszont nagyon hosszú, és a végére talán összerendeződik kicsit. Érezhetően szép anyag, most nem a szebbik arcát mutatta nekünk.

83 pont



Ár: 2380 Ft

Megtalálható: Radó Vinotéka, Pécs

Janus Borház
Villányi Bordó Cuvée
2007

Intenzív illatok a pohárban, gumis felhanggal. Nem bántó vagy zavaró, inkább érdekesnek mondanánk. A gyors lecsengést, és a még kissé erőteljes fás jegyeket leszámítva nagyon jó szerkezetű bor, kellemes összbenyomással. Illatában és ízében is gyümölcsökben tobzódik, de még nem teljesedett ki, hosszabb valószínűleg nem, de szebb még biztosan lesz.

83 pont



Ár: 2200 Ft

Megtalálható: Janus Borház, Túrny

Tűzkő Birtok
Tolnai Sauvignon Blanc
2008

Karakteres illat, ami hol sauvignonra, hol meg csersejire emlékeztet. De mindenképpen erőteljesen almás, bodzás, csalános, virágos, kis édesség bújik meg benne, de csak súrolja a parfümösség határát. Ízben, szerkezetben is összeforrott, kerek, egész. Intenzív, jól összerakott, divatos bor, mondhatni trendi bír lenni. Mégis egyedi, van arca, ami felismerhetővé teszi. Ne hagyjuk felmelegedni, akkor jön belőle a kicsit magas alkohol.

83 pont



Ár: 1300 Ft

Megtalálható: Tűzkő Birtok, Bataapáti

Matias Pince
Pécsi Hárslevelű
 2008

Egzotikus illatokkal kezd az ismerkedést, grapefuit és narancs vehető ki tisztán, ami ízben is folytatódik, ám itt már mangó és birsalma is csatlakozik a citrusokhoz. Harmonikus struktúra, szép savak, tiszta gyümölcsösség – nehéz belekötni. Arányai rendben van, talán az intenzitása kevés. Nincs benne kiugró, különleges, de nagyon jó ivású, szerethető bor.

83 pont



Ár: 1990 Ft

Megtalálható: A Hordó Borszaküzlet, Pécs

Matias Pince
Pécsi Cifrandli
 2008

Méz és szőlővirág, majd menta és édeskömény burjánzik az illatában. Száraz bor, közepes test, korrekt savak. Kicsit kilóg belőle az alkohol, de ezen kívül elsősorban a frissesség, a gyümölcsösség, enyhe citrusosság dominál benne. Az alkohol miatt talán a végén van pici kesernye, de nem kerekedik felül az illat után az ízben most visszaköszönő mentás-friss sárgabarack.

83 pont



Ár: 1650 Ft

Megtalálható: A Hordó Borszaküzlet, Pécs

Eszterbauer Borászat
Szekszárdi Pinceátlag Cuvée
 2007

Beszédes név, fajtaösszetétele: minden a pincéből. Egyszerű, nagyon tiszta bor, szép érett meggyel illatában. Nem nagyon kell boncolgatni, kortyolni annál inkább. Jól is esik az első sorban gyümölcsöket és harmóniát kínáló korty. Teste egészen légyes, könnyed, a zamat végi fás íz emiatt sem illik oda. Vegyük és igyuk!

83 pont



Ár: 1380 Ft

Megtalálható: Radó Vinotéka, Pécs

Maul Pince
Villányi Maul Cuvée
 2007

Szépen összeállított tétel, ez egyből érződik. Édeskés, érett fás illatok, és íze is ezt a vonalat követi, de szerencsére a gyümölcsök sem hiányoznak, meleg hangulatúak, kissé lekvárosak-túlérettek. Széles teste biztos lábakon áll, de nem túl összetett. Kis fineszt, izgalmat hiányolunk csak, egyébként egészen jól iható és korrekt munka.

83 pont



Ár: 1500 Ft

Megtalálható: Maul Pince, Villány

Mayer Róbert
Villányi Zweigelt
 2007

Tiszta illatú, a fajta jegyeit szépen magán hordozó zweigelt. Érett cseresznye uralkodik illatában. Közepesen testes vörösbor, pikánsan fűszerezett meggyel és még erőteljes, kissé szárító tanninokkal. Mielőtt lecsúszna a torkunkba, kellemesen melegíti a szánkát. Szép bor, a fajtát szépen képviseli, és érezhetően van még benne idő bőven.

83 pont



Ár: 1500 Ft

Megtalálható: Rippl Vinotéka, Pécs

Vylyan Szőlőbirtok és Pincészet
Villányi Csókaszőlő
 2008

Bíbor színű bor, hízelgő, egyszerre gyümölcsös és fűszeres illattal. Ízében zárkózott, több időt kér a kóstolótól. Intenzíven fűszeres, kicsit édeskés, inkább tanninból van neki több, de nem bántóan, talán markánsabb savakkal szebben játszana a szánkban. Jó ivású, érdekes, de még nem teljesen kiforrott stílusú tétel.

83 pont



Ár: 2800 Ft

Megtalálható: Vylyan Pincészet, Kisharsány

Wassmann Pince
Villányi Olaszrizling
2007

Érett és intenzív illat. Fehér gyümölcsök, alma leginkább, éss hárs is bujkál benne. Ízvilágában is jönnek a fehér gyümölcsök, feltűnik némi citrusosság is. Üde, nem túl nagy testű, de mindenképpen arányos bor. Viszont az alkohol kortyban egyre erősödik, visszafogja az amúgy nagyon szép bort. Ami nem akar nagyon nagy lenni, szépen hozza a vállaltakat, jól iható bor, egyértelmű rizlinges karakterrel.

82 pont



Ár: 2100 Ft

Megtálalható: A Borozó, Siklós

Heumann Pince
Villányi Chardonnay
2006

Illatában, de ízében is van némi papirosság, ami megosztotta a zsűritagokat. Hiszen egyébként kerek, jó arányokkal bíró bor, először kis vajasság, kiérezhető fás-sággal jön, majd a közepes-nél erőteljesebb, masszívabb test magán hordoz némi gyümölcsösséget is, első-sorban barack és ananász bukkan fel. Kiegyensúlyozott, harmonikus, jó savakkal, szépen alakuló zárással.

82 pont



Ár: 2000 Ft

Megtálalható: Heumann Pince, Siklós

Bodri Szőlőbirtok és Pincészet
Szekszárdi Kékfrankos
2006

Sötét megjelenés, mélyről jövő, érett – kicsit túlérlett – lekvaros illatok. Ízében is hasonló jegyek, sok-sok gyümölcs. A hordó viszont erőteljesen rátelepszik, mind illatára, mind pedig ízére, egy idő után teljesen elfedi a bort és a szánkat is. Pedig a savai is szépek, leginkább ezek vezetik a kortyot, amely nagyon hosszan kitart.

82 pont



Ár: 3600 Ft

Megtálalható: Bodri Bor- és Halásztanya, Szekszárd

Kvassay Pincészet
Pécsi Sauvignon Blanc
2008

Világosszöke bor némi rózsaszínes reflexekkel. Elsőre nem túl intenzív sauvignon, némi szénsavval és almás-sággal nyit, amibe aztán licsi és körte vegyül. Nem túl hosszú bor, de ennek ellenére jó ivású, kellemes a korty. Ízében, illatában tiszta, bár kétségkívül nem túl fineszes. A végén van kis alkohol melegség, egyébként kerek történet.

82 pont



Ár: 700 Ft

Megtálalható: Kvassay Pince, Villány

Mestrineli Borászat
Versendi Sauvignon Blanc
2007

Nem túl intenzív az illata, mintha már elfáradt volna kicsit. Tiszta, szép bor, amelynek ízében az alkohol dominál, viszont még az egyensúlyi határokon belül. Almás-citrusos bor, amit korrekt módon összeraktak. Nem nagyon lóg ki semmi, viszont az a kis plusz is hiányzik belőle, ami nagyobbá tehetné. Ajánlott mostanság elfogyasztani, ha még van belőle.

82 pont



Ár: 1600 Ft

Megtálalható: Mestrineli Borászat, Bátaszék

Bodri Szőlőbirtok és Pincészet
Szekszárdi Sauvignon Blanc
2008

Nagyon megosztónak bizonyult, ez az átlag kevés zsűritagnál jött ki, inkább sokkal fölé vagy alá pontoztak. Nem a megszokott stílusú sauvignon blanc, viszont határozott értékekkel rendelkező bor. Nagyon karakteres illatában is, a fülledtség kiszellőztetése után erőteljes csalanósság, kis gumicukorral. Ízében telt, jelentkezik némi sósság, felfedezhető talán némi barrique is, határozottan hosszú az utóíze. Csínján bontsuk, hagyjunk neki időt levegőzni, kibontakozni.

81 pont



Ár: 1650 Ft

Megtálalható: Bodri Bor- és Halásztanya, Szekszárd



MATIAS

Ízek és gondolatok

A tavalyi évben még csak három borral, úgymond beköszönt, azaz felmérte a piacot a Matias Pincészet. Ehhez képest az idén már mintegy kéttucatnyi bor kerül a Matias Wine Shopok és a kiemelt Alexandra könyvesboltok borospolcaira. Nem véletlen a megjelenések helyszíne sem, hiszen a tartalmas borokhoz tartalmas olvasnivalót is ajánlanak. Ízek és gondolatok, egyediség és minőség, talán így foglalhatjuk össze négy szóban.



A pécsi székhelyű Matias Pincészet jelenleg öt borvidéken rendelkezik szőlőterülettel és minden borvidéken a tradicionális fajtákon túl megtalálhatók az ott kimagasló minőséget hozó világfajták is. A tulajdonos, Matyi Dezső úgy fogalmazta meg: koncepciójuk „mindössze” az, hogy a pincészet az ország kimagasló fajtáit a lehető legmagasabb minőségben mutassa be.

Az első borok tavaly jelentek meg a piacon, egy portugieser, egy irsai olivér és egy rozé mérte fel a terepet a többiek előtt. Ezeket rendkívül jól fogadta a borkedvelő publikum, így Kiss Gábor, a Matias Pince főborásza bizakodva várja az őszi premiert:

– A teljes szortiment bemutatása idén szeptemberben várható, melyből leginkább megérezhetik a fogyasztók a Matias-szemléletet, azaz, hogy igenis lehet jót és eredetit készíteni kimagasló minőségben. A magyar borpiacon egyedülállóak leszünk, mert az egyik legszélesebb választékot kínáljuk és még a könnyedebb, reduktív borokkal is a prémium kategóriát célozzuk meg. A boraink egyedi íz- és illatvilággal rendelkeznek, ezáltal úgy gondolom, hogy pár éven belül a fogyasztók bekötött szemmel is megismernek majd egy Matias bort.

Az egyediség és minőség a borok értékesítését is meghatározza, hiszen a borok a könyvekkel közös fedél alatt jutnak el a leendő vásárlókhoz, akiknek a könyvek mellé bort, a borok mellé pedig hozzáillő olvasnivalót tudnak majd ajánlani. És természetesen ételeket is, hiszen a magas minőségű borok leginkább a gasztronómiában és a csúcsgasztronómiában találhatják meg helyüket. Lesznek olyan népszerű tételek, amelyeket a nagyobb bolthálózatokban is meg lehet vásárolni, hiszen nagyon sok vásárló itt is keresi az igényes, jó magyar bort. Szeptembertől indul a Matias weboldala is, ahol a fogyasztók minden információt megtalálnak.

Az új borok piaci megjelenése mellett folyamatosan zajlik egy új pince építése is, mely egy 6600 négyzetméteres, gravitáció elve szerint épülő pincészet lesz, a jelenleg már alkalmazott legkíméletesebb és legmodernebb technológiával. A 2009-es szüret már itt zajlik, itt készülnek a következő évjárat borai, ahol a célkitűzés úgy alkotni standard magas minőséget, hogy mindeközben meg kell tudni őrizni a borokban a terroirt.

LONDON VILLÁNYBAN

Londonból érkezett szakíró, kereskedő, boroktató és sommelier is volt a csapatban, akik a borászkodás objektív körülményeivel ismerkedtek a villányi Malatinszky-kúrián nemrégiben, július közepén. *Az esemény része annak a csaknem 2 éve megkezdett offenzívának, amelyet a londoni csúcsgasztronómia várainak bevételéért folytatunk – mondta a látogatás kapcsán a Pécsi Borozónak Malatinszky Csaba. – Hasonlóan a tavalyi Master Class programhoz, vendégeink idén is éltek azzal a lehetőséggel, hogy a Malatinszky-borászkodás objektív körülményeit megismerjék. Borászatunknak ez igazán nagy lehetőség volt, mert csak és kizárólag a borászkodás természeti környezetének bemutatásával reprezentálható igazán a borban megjelenő terroir.*

A vendégek közt volt Vivienne Franks, Carolyn Bosworth-Davies és Matthew Hudson szakírók és boroktatók, Sandy Leckie, a legnagyobb angol boriskola, a Wine Education Service Limited vezetője. Jelen volt Christos Ioannou, aki 20 évnyi tengerjogi praxisát hagyta ott, hogy a szigetország jogászai közösségének boréletét szervezze, Urcino Garcia Hernandez, a londoni Hakkasen étterem sommelier-je (a Michelin-csillagos étterem 38. a Világ 50 legjobb éttermének rangsorában), valamint az „egzotikus” országokból származó borokkal kereskedő Ultimate Wines tulajdonosa, Paula Sindberg is.

SOLUS-ÜNNEP



A 2007-es Solus piacra kerülését Pécsen és Villányban is borvacsorával és vertikális Solus-kóstolóval ünnepelte a Gere Pincészet. A rendezvények a pécsi Enoteca Corso étteremmel együttműködésben valósultak meg, ugyanis pénteken a pécsi étterem vendégei, míg szombaton a villányi Mandula vendégei kóstolhatták meg a Molnár Gábor által Gereborokra összeállított menüsört. Az Enoteca Corso séfje Gere Attila limitált szériás borkülönlegességeire a regionalitás és a szezonális jegyében komponált ételeket. A környékről beszerzett kiváló minőségű magyar alapanyagok (például harcsa, gombák, bárány, borjú, füge, paradicsom) tökéletesen alkalmasnak bizonyultak egy igazán különleges menüsor összeállítására. *Nem szükséges a drága, külföldi alapanyagok felhasználása a világszínvonalú kreációk elkészítéséhez – vélekedett a séf a menüsor bemutatásakor. És talán éppen emiatt sikerült létrehozni a Corso-borvacsorák történetének eddigi leginkább borokkal harmonizáló menüjét. Az ételsort mindkét helyszínen egy ritka esemény, egy vertikális Solus-kóstoló előzte meg, ahol a 2000-es, a 2002-es, a 2003-as, a 2004-es, a 2006-os és a kóstoló napján piacra kerülő 2007-es csúcsmenlot-t lehetett együtt megköszölni.*

(Részletek: www.pecsiBOROZO.hu)

REMEKEK HÁZA, MÉG KERÜLŐÚTON



Bár a Széchenyi tér felújítása miatt csak egy kis kerülövel lehet bejutni a Remekek Házába, megpróbálni ezt végrehajtani mégis érdemes. A Ház bemutatóterem, bolt és piactér, de kulturális és közösségi tér is egyben, amely közvetít alkotó kézművesek és látogató vásárlók közt.

A Remekek Háza célja, hogy a mellettünk élő kézműveseket és alkotásaikat mutassa be egyedi módon. A betérő turistának lehet ez egy korszerű ajándékbolt, ahonnan kreatív, izgalmas tárgyakat vihet haza, amik Pécs sokszínűségéből mutatnak egy darabot. Mire teljes a kínálat, fiatal vagy tapasztalt kézművesek tárgyai mellett lesz itt helyben festett Zsolnay, báb a bábszínházból, vagy orgonasíp-ajándéktárgy, aminek pécsi kötődését ismét nem kell magyarázni.

Nem csak bolt a Remekek Háza ugyanakkor, hanem művészeti alkotó és közösségi tér is, színvonalas háttérintézmény a régió kézműveseivel együttműködésben. A termékek és alkotások bemutatása mellett a Remekek Házában egy látványműhelyt is kialakítottak, ahol az érdeklődők testközelből szemlélhetik a könyvkötészeti munkákat.

Még csak szándék, de mi ezúton is támogatnánk, hogy a régió kis műhelyeiben készülő házi élelmiszerek és alapanyagok, valamint a régió borának választott díjnyertes vörösök és fehérek is megjelenjenek. Így lehet a régió minden remekével közelről megismerkedni.

GYÓGYSZER LEHET A VILLÁNYI VÖRÖSBOR

A Pécsi Tudományegyetem Biokémiai és Orvosi Kémiai Intézetében már több éve folytatnak kutatásokat a borhoz kapcsolódóan. A vörösbort jóteknony élettani szerepét bizonyítva már több tudományos eredményt hoztak nyilvánosságra a kék szőlő héjában található polifenolok, elsősorban a rezveratrol gyógyító hatásáról. A dr. Sümegi Balázs egyetemi tanár vezette kutatócsoport szerint ezek a polifenolok az infarktuson átesett ember roncsolt szívizomzatának helyreállításában is segítenek. Bizonyítékképpen szolgálnak a Biokémiai és Orvosi Kémiai Intézet patkányokon végzett kísérletei. Kísérleti patkányokon mesterséges infarktust idéztek elő, majd két csoportra osztották őket. Egyik csoport vörösbort kapott (ebből természetesen kivonták az alkoholt), a másik csoport viszont normál patkány üzem módban folytatta. A vörösbort patkányok szívizomzata három hónap alatt rendbejött, a szöveti károsodások eltűntek – a többieké sajnos nem. A pécsi kutatások azt bizonyítják, hogy a gondosan kezelt szőlőből, kíméletes technológiával készített vörösbort határozottan csökkenti az erek károsodását.

A kísérletek eredményét a közeljövőben gyakorlatba is át szeretnék ültetni. A professzor elmondása szerint kétféle, polifenolokban gazdag gyógyitalt szeretnének összeállítani, majd forgalomba hozni, melyek alapanyaga természetesen mi más, mint a villányi vörösbort lesz. Az egyik alkoholtartalmú, a másik pedig alkoholmentes lenne.

RÉGIÓ BORA 2010

Harmadszor választott bort a Dél-Dunántúli Régió. A vörösborkok közül a **Maul Pincészet Villányi Cabernet Franc 2007 Lator** nevű bora, a fehérborok közül a **Bujdosó Pince Aranyhíd 2007** édes traminije nyerte el a zsűri tetszését. A Dél-dunántúli Regionális Idegenforgalmi Bizottság kezdeményezésére indított megmérettetésen 58 tétel versengett a Dél-Dunántúli Régió Bora 2010 címért. A fehérborok közül két éve nyeri el a címet a Bujdosó Pincészet, Maul Zsolt bora pedig az eddigi szekszárdi díjsorozatot szakította meg. A 16 fehér, két rozé és negyven vörösbork közül a nyerteseket a júniusi Pannon Borrégió TOP 25 borverseny szakmai zsűrije és egy társadalmi zsűri közös döntése alapján választották ki. Mint dr. Szabó Géza főszerző elmondta „*utóbbi zsűri a fogyasztókat képviselte*”.

DECANTER WORLD WINE AWARDS

A Decanter magazin éves nagy megmérettetésén (World Wine Awards) idén jutott Magyarországnak és a Pannon Borrégióknak egy vörös arany is – ez korábban a Vylannak már sikerült a 2004-es pinot noirral, azóta senkinek. Ezen kívül még 5 ezüstöt, 5 bronzot nyertek el a régió borai. Az aranyat a **Sauska Pincészet** kapta, mégpedig a 2006-os Villányi Cuvée 5 borért. Nem kis elismerés ez, hiszen a verseny szervezetségét, a mintaszámot, az olvasói visszhangot és sok minden egyebet is tekintve az egyik legrangosabb nemzetközi megmérettetés.

Az ezüstös borok: **Baron von Twickel Szőlőbirtok Baronesse Tereza Cuvée 2006; Bock Pince Villányi Capella Cuvée 2006; Vilyan Pinot Noir 2006; Vilyan Syrah 2006; Wunderlich Villányi Cassiopeia Cabernet Sauvignon 2006.** Bronzot kaptak: **Baron von Twickel Szőlőbirtok Domaine Gróf Zichy Szekszárdi Bikavér 2006; Bodri Szőlőbirtok és Pincészet Szekszárdi Merlot 2007; Gere Tamás és Zsolt Villányi Aureus Cuvée 2006; Szent Gaál Pincészet Szekszárdi Bikavér Selection 2006; Wunderlich Villányi Cassiopeia Cabernet Sauvignon & Cabernet Franc 2006.**

PANNON BORMUSTRA 2009

A Pannon Bormustrán évről évre bizonyítanak a Pannon Borrégióból származó borok – így volt ez idén is. A magyar csúcsborok közé nem kis számban kerültek be régióknak borai is, akadtak meglepetések, talán kevésbé várt eredmények is. A 25 fehér csúcsbork közé került be a **Wekler Családi Pincészet Pécsi Chardonnay 2007** bora, ami nem kis meglepetést okozott szakmai körökben, de a szélesebb közönségnek is. A vörösek között megszokottabb a régióknak sikere, idén 30 borból 20 innen került ki, ráadásul a Champion-díjat is egy villányi bor szerezte meg.

Vörös csúcsborok: **Baron von Twickel Domaine Gróf Zichy Szekszárdi Cabernet Sauvignon 2007; Bock Pince Villányi Cabernet Franc Fekete-hegy Selection 2006; Bock Pince Villányi Cabernet Sauvignon Selection 2006; Ebner Pécsi 3-as hordó Cuvée 2006, Eszterbauer Mesterünk Szekszárdi Cuvée 2007; Gere Attila Villányi Cabernet Franc Selection 2006; Gere Attila Villányi Cabernet Sauvignon barrique 2007; Günzer Zoltán Villányi Ördögárok 2007; Heumann Villányi Cabernet Franc 2007; Heumann Villányi Terra Tartaro Cuvée 2007; Jackfall Villányi Pillangó 2006;**

Maul Zsolt Villányi Taurus Cuvée 2006; Molnár Villányi Syrah 2007; Sauska Villányi Cuvée 7 Siklós 2006; Sauska Villányi Cuvée 7 Villány 2006 (Champion-díj); Takler Szekszárdi Bartina Cuvée 2006; Takler Szekszárdi Cabernet Sauvignon reserve 2006; Takler Szekszárdi Regnum Cuvée 2006; Vilyan Villányi Pillangó 2006; Vilyan Villányi Montenuovo cuvée 2007. A bikavérek versengésében az öt kiemelt közé jutott be az **Eszterbauer Tüke Szekszárdi Bikavér 2007 és a Fritz Szekszárdi Bikavér 2007.**

VINAGORA TIZEDSZER

Júniusban zajlott a tizedik VinAgora, amit a „Közép-Európa Bor-iránytűje” szlogennel rendeztek meg Sopronban. 21 országból 542 bor versengett, nagy aranyat csak kettő, míg aranyat is csupán 54 bor érdemelt ki. Kategóriagyőztesként lett Champion-díjas a **Bock Pince Villányi Syrah 2007** bora. Média Különdíjat nyert a fehérborok kategóriájában a **Dunaszekcsői Chardonnay barrique 2008 (Mestrineli Borászat)**, míg a vörösekéknél ismét egy villányi, ezúttal a **Cuvée 5 Villány 2006 (Sauska)** diadalmas-kodott.

MEDITERRÁN HANGULATOK BORA

A Pécsi Ifjúsági Központ szervezésében rendezték meg az idén is a Mediterrán Hangulatok Bora versenyt. A zsűri Ungurán József elnöklésével augusztus elején jött össze elbírálni a beküldött közel nyolcvan tételt, ahol természetesen szerkesztőségünk is képviseltette magát. Nem könnyű eldönteni, melyik bor mediterrán hangulatú, ez mindenkinek mást-mást jelenthet, így egy szempont volt a döntő: a legjobb ben-evezett bor nyerjen. A díjkiosztót augusztus 20-án, a Mediterrán Hangulatok Fesztiválján rendezték meg.

Fehérbor kategóriában a **Pécsi Püspöki Pincészet** diadalmaskodott, elsőprő fölényrel, hiszen a dobogó mindhárom képzeletbeli fokára az idén ezeréves pécsi püspökség pincésze állhatott fel. Ráadásul mindhárom nyertes fehérbor édes cirfandli lett: az első helyen egy 2007-es szajki cirfandli végzett (Hárs Tibor pincészetéből), míg a másodikon egy 2006-os mohácsi cirfandli, a harmadikon pedig egy 2007-es mohácsi cirfandli – mindkettő Eberhardt György pincéjéből került a püspöki borok közé.



A vörösek között is nagy volt a verseny, ezúttal egy szekszárdi előzte meg a villányiakat, hiszen az első helyen a szekszárdi **Eszterbauer Borászat (képünkön átvesszik a díjat) Tivald** nevet viselő 2007-es cabernet sauvignonja végzett. Második lett **Günzer Tamás** 2007-es villányi pinot noirja, míg a harmadik helyet a tavalyi győztes siklósi **Heumann Pince** szerezte meg, idén egy 2007-es vörös házassítással.

A győztesek az erkölcsi diadalon felül jövőre térítésmentesen jelenhetnek meg boraikkal a pécsi Mediterrán Hangulatok Fesztiválján.

Szurdok és katlan



A Surduk Festival, avagy Szurdok Fesztivál a határ horvát oldalán fekvő Baranyában rendezett vadiúj kezdeményezés, néhány napnyi gasztronómia, kultúra, és „vendéglátás” olyan értelemben, amiben itthon már talán picit kevesebbet találkozni vele. Fő tapasztalatunk a helyszíni szemlén az volt: a Szurdok Fesztivál nagyon is nekünk szól. Nekünk is, magyaroknak, nekünk is, déldunántúliaknak. A két lehetséges félelmünk ugyanis teljesen alaptalan.

Egyrészt a Szurdok Fesztivál nincs messze. Pécstől autóval 1 óra 15 percnire van a feszt egyik fő helyszíne Vörösmart (Zmajevac), és a további fő helyszíneket is szinte ugyanitt, Hercegszöllősen és Csúzán találni. Másrészt a Szurdokon nem nagyon lesznek nyelvi problémáink, nekem sem voltak, pedig becsszó, a horvát szókincsem leginkább tengerparton edződött, a „vino” és a „krumpir” szavakkal együtt sem éri el a száz szót. A Szurdokon minden felkeresett vendéglátó tud magyarul, aki nem, az is próbál, és a végtelennek tűnő vendégszeretet láttán aligha hisszük, hogy itt kommunikáció kudarcot vallhatna.

Ottjártunkkor éppen a nyitott pincék napja volt (ezt egy napra deklarálták, de a többség a fesztivál teljes ideje alatt várta a vendégeket), megjártuk Kollár Lajos pincészetét, voltunk Gerstmájér Mihályéknál is, a végén pedig a Katolikus szurdokban ragadtunk le Teta Liza koncertjén, a Josic pincészet boraival. Remek fehérek, izgalmas vörösök. Ha tömörek szeretnénk lenni. A júniusi fesztiválon egymásba ért képzőművészet és gasztronómia, zene és bor, a jó levegőről, szép pinceszurdokokról és remek hangulatról nem is beszélve. Minden gyermek-betegségét leszámítva a Szurdok Fesztivál megérdemli azt, hogy jövőre a határ innenső oldaláról még többen szervezzünk éppen ide, éppen ekkorra kirándulást.

(RMP)

Másodszorra adott otthont Kisharsány, Nagyarsány és Palkonya települések az Ördögkatlan Fesztiválnak augusztus 5. és 9. között. A tavalyi évben debütált kulturális fesztivál idén több programmal, de ugyanúgy a felejthetetlen hangulat ígéretével várta a katlanozókat. A színpadon a magyarországi és külföldi együttesek mellett színházi előadások fogadták a látogatókat. A fesztivál helyszíneinek között „katlanbuszok” könnyítették meg a közlekedést, de naponta indultak ingyen buszjáratok Pécsről és Pécsre vissza.



Persze a művészetek mellett a térség borászai is bemutatkoztak. Palkonyán adva volt a pincesor, ahogy a Vylyan-terazon is. Utóbbi helyszínen idén is koncertek és irodalmi beszélgetések várták a borok mellé a látogatókat. Emellett bemutatták a Művészi hordók 2009 kiállítás alkotásait is, a tavaly nagy sikert arató hordóújraértelmezések idén újjal egészültek ki. De máshol sem maradtak villányi bor nélkül a fesztiválozók, Nagyarsányban például a Bock Pince és az Ősi Pince, a Szoborparkban Gere Tamás és Zsolt borai várták a megszomjazókat.

Az Ördögkatlan idén már magabiztosabb, letisztultabb hangon szólalt meg. Talán első nap még mi is kerestük a Művészetek Völgye utánérzést, de aztán hamar feladtuk: valami egészen új született itt. Egy különleges, a régióban unikális fesztivál lép jövőre a harmadik életévébe, melyen évről-évre ott a helyünk. Nem azért, mert itt van, hanem azért, mert a mienk.

(MZ)

Rejtőzködő borfalu

MECSEKNÁDASD LENDÜLETBEN

A Dél-Dunántúl turizmusának fellendítését tűzte ki célul az a nem kis léptékű projekt, amely a „Baranyai Élménykört” elnevezést kapta. Az 5 elemből (Pécs–Orfű–Abaliget kerékpárút, Orfűi Aquapark, Orfűi Aktív Víziturisztikai Központ, Reneszánsz Élménybirtok, Rejtőzködő Borfalu) álló termékcsomag 5 településen (Pécs, Orfű, Abaliget, Bikal, Mecseknádasd) 7 partner bevonásával valósul meg. Mi ebben is a bort kerestük, így kiemelten mutatjuk be a mecseknádasdi fejlesztési terveket.

Mi is ellőttük már többször: Mecseknádasd a rejtőzködő borfalu. Nagyszerű természeti adottságok, gyönyörű földrajzi helyzet és természetesen szőlőföldek, pincesorok. Csak éppen nem sokan jártak mindeddig Mecseknádasdra bort kóstolni.

Ezen kíván változtatni a Rejtőzködő Borfalu projekt, egyike az Élménykört öt fő elemének, amely során több turisztikailag vonzó (és régóta várt) beruházást hoznának létre. Ilyen lesz még a Pécs–Orfű–Abaliget kerékpárút, az Orfűi Aquapark, az Orfűi Aktív Víziturisztikai Központ, a Reneszánsz Élménybirtok és a Rejtőzködő Borfalu.

Nádasdon egy egész napos programlehetőséget dolgoztak ki, ahol keletről nyugatra, vagy éppen fordítva végigsétálva, vagy kerékpározva, netán autózva: történelem, kultúra, hagyományok és borgasztronómia várná az idelátogató vendégeket.

A mecseknádasdi Rejtőzködő Borfalu része a Mesterségek Háza. Ez egy önkormányzati projekt, amely során az udvart a középkori piacterek mintájára rendeznék be mely rendezvények helyszínékként is szolgálhatna a későbbiekben, valamint a tetőteret is vendégfogadásra alkalmassá teszik. A Mesterségek Házához két bejárattal rendelkező pince csatlakozik, ahol a helyi borászati kistermelők termékeinek bemutatását és kóstoltatása lehetőségét biztosító bortrezorok kialakítását tervezik. A működtetésről a kistermelőket tömörítő Mecseknádasdi Szőlő- és Bortermelők Egyesülete gondoskodik.

A Borászati Élményparkot a Wekler Családi Pincészet álmodta meg, amely három fő elemből állna össze: megérkezésekor a borászati élménypark vendégeit sétaösvények vezetnek tovább a különböző szőlőfajtákat és szőlőművelési eszközöket bemutató kertépítészeti egységekig, illetve a másik két projekttelemezhez. A sétaösvények mellett pihenőhelyek biztosítják a természeti környezetben való megnyugvás és az élmények teljes átélésének lehetőségét. A pihenőhelyek hangulatának művészi élményét egy-egy borkultúrával kapcsolatos térplasztikával fokozzák.

Innen kétfelé vezet majd az út: az egyik irány a Mecseknádasdi Törköly Pálinkafőzde Múzeum, amely egy részben faszerkezetű nyitott szín, melyben a szőlőművelés eszközeit mutatják be. A másik része maga a pálinkafőzde épülete, mely a törkölypálinka főzésének eszközeit és stílizált folyamatát hivatott bemutatni, mint a borkészítés után fennmaradó törköly hasznosításának legcélszerűbb módszerét. A másik irány pedig a pincészet borászati bemutatótere lesz a régi vízimalom átalakított épületében.

A mecseknádasdi projekt része Hetényi János pincészetének fejlesztése is, ahol a már meglévő parkolóból akadálymentesített sétaúton juthatnának el a látogatók a szőlődombon kialakított metszés- és művelésmódokat bemutató tanterbe, ahol az év minden szakaszában az akkor jellemző munkafolyamatok lesznek megtekinthetőek, a tradicionális munkafázisok megismerésén túl a különböző művelési módok bemutatásával. A település legmagasabbra épített, boltzott pincéjéből alakítanák ki a pincekilátót, ahonnan a környező dombvidékre körpanorámás kilátás nyílik.

Nem kevésre vállalkoztak a mecseknádasdiak, de bízunk benne, hogy az összefogás eredményeket, látogatókat hoz majd és már nem sokáig rejtőzködhetnek.



WEKLER

CSALÁDI PINCÉSZET

FAMILIEN KELLEREI

FAMILY WINERY



Tisztelt Borkedvelő!

A Wekler családi pincészet Mecseknádasdon, Baranya megye keleti részén, a Kelet-Mecsek Tájvédelmi Körzet területén található.

A mediterrán klíma, sok napfény, az ásványi anyagokban gazdag termőföld, a gondos szüret illetve a korszerű feldolgozásmód teszi lehetővé kiváló minőségű boraink előállítását.

Pincészetünket 2006-ban már meglévő több száz éves pincék továbbfejlesztésével alakítottuk ki, ötvözve a hagyományos fahordós érlelést a modern kor irányítható erjesztési technológiájával.

A vörös borok a szekszárdi történelmi borvidéken termelt Portugieser, Pinot Noir, Kadarka, Kékfrankos, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon szőlőfajtákból erjedtek. Fehérborainkat a pécsi Cifrandli, Hárslevelű, Zenit, Csereszgyi Fűszeres, Muscat Ottonel, Szürkebarát, Chardonnay, Olaszrizling, Pinot Blanc és Sauvignon Blanc fajtájú szőlőkből készítettük.

Borkóstoltatás egész évben, szakszerű vezetéssel, helyszíni borvásárlási lehetőséggel, előzetes bejelentkezés alapján lehetséges. Fűthető pincénkben folyamatosan bővülő borpalettával és gasztronómiai különlegességekkel kedveskedünk látogatóinknak, akár 60 fős csoportoknak is.

Látogasson meg minket Ön is
Mecseknádasdon, a rejtőzködő Borfaluban!

Üdvözlettel:
Ifj. Wekler János



H-7695 Mecseknádasd
Liszt Ferenc u. 20.
Tel.: +36 72/566-035
Fax: +36 72/566-036
info@weklerpince.hu

www.weklerpince.hu

A szőlő és bor ünnepei

Ismét szeptember, ismét ősz, ismét borfesztiválok. A Pannon Borrégió szinte minden pontján hangos szóval, zengő dallal ünneplik a szőlőt, a szüretet és a bort. Hétvégét hétvége követ, fesztivál fesztivált, ne is válogassunk, járjuk végig valamennyit. Egyről már lemaradtunk, ha nem tudtunk róla, hiszen a Tarka Fesztivált augusztusban rendezték meg, de legalább három még hátra van. Akinek ez sem elég, a 49. oldalon bővebb programajánlót is talál!

TARKA FESZTIVÁL

Kilencedszer rendezték meg augusztus második hétvégéjén Bonyhádön a Tarka Fesztivált. A gazdag kulturális program mellett természetesen a Tolna megyei borászok is jelen voltak a rendezvényen, hat pincészet boraiból válogathattak a több ezernyi kilátogató vendég.

SZEKSZÁRDI SZÜRETI NAPOK



Szekszárd legrangosabb boros rendezvényét szeptember 17–20. között rendezik meg. A szokásokhoz híven szeptember 17-án 18.00 órától vasárnap estig a Béla téri buszfordulóban Borudvart rendeznek be, ahol a szekszárdi borászok kínálatából válogathatunk kedvünkre. A Megyeháza előtti parkolóban a borok mellé ételeket is kínálnak az Ízek Utcájában. A kísérőprogramok listáját felsorolni sem tudjuk, de azért szemezgettünk: a Babits Mihály Művelődési Ház márványtermében nyílik meg Forrai Ferenc (interjúnk a 30. oldalon) boroscímke és grafikai kiállítása. Borszeminarium a Római Katolikus Plébániahivatal Közösségi termében, délutánonként, óránként. Szüreti felvonulás és borrendi avatás szombaton, no és koncertek minden nap: Edda, Ruzsa Magdi, VivatBacchus, ki-ki válogathat ízlése szerint. További információ: www.szuretinapok.hu

SZŐLŐ ÉS BOR ÜNNEPE – EURÓPAI BORDALFESZTIVÁL



Szeptember 25. és 27. között rendezik meg Pécsen és a környező boros településeken a 14. Európai Bordalfesztivált. Hat ország tíz fellépője szórakoztatja a nagydírműt Villányban, Villánykövesden és szerte a Villány–Siklói Borúton. A csúcspont természetesen a szombati gálakoncert a Pécsi Nemzeti Színházban és a vasárnapi Szőlő és Bor Ünnepe a Sétatéren. Népek bordalai és táncai: a fesztivál együttesei, népzenei és táncsoportok szabadtéri műsora, szüreti felvonulás, népművészeti és kirakodóvásár, borkóstolók.

További információ: www.winesongfestival.hu
www.baranyaikultura.hu

VILLÁNYI VÖRÖSBORFESZTIVÁL

A pannon borfesztiválok sorát a Villányi Vörösbortesztívál zárja október 2–4. között. A szokásokhoz híven vörösbortól nem lesz hiány, de a borok mellett évről évre gazdagabb a gasztronómiai kínálat és a kulturális programok listája is. További információ: www.acona.hu

Minden fesztiválról bővebb, folyamatosan frissített információkat találhatnak a Pannon Borrégió új weboldalán (www.annonborregio.eu), amely nemrégiben kezdte meg működését. Az oldal egyelőre tesztüzemben működik, így tartalmához, megjelenéséhez várjuk az olvasók véleményét is.

A huszonöt mesterlövész



Másodszor választották ki a Pannon Borrégió 25 legjobb palackos, forgalmi borát. Pécs, Szekszárd, Tolna és Villány borvidékekről és természetesen a meghívott ötödik dél-dunántúli borvidékről, Dél-Balatonról összesen 41 pincészet 125 bora pályázott a Pannon Borrégió csúcsbora címre. Minden ötödik el is nyerte.

Idén is a Pécsi Tudományegyetem Hunyor Vendégházában gyűlt össze a zsűri, hogy szigorú, ám igazságos bírálattal kiválassza a legjobbakat. A borvidékek képviselőiből, valamint a borkereskedelmet, bormédiát képviselő, borvidéken kívüli zsűritagok szerint is az idei mezőny egy fokkal erősebbnek bizonyult a tavalyinál. Tíz termelő a tavalyiak közül idén is bekeült a legjobbak társaságába, de 9 újoncot is avattunk. Ha már a számokhoz értünk: a déli borvidékeket 17 vörösbor, 1 rozé és 7 fehérbor képviseli. Ha a borvidéki megosztást nézzük, akkor 8 szekszárdi, 8 villányi, 5 pécsi, 3 dél-balatoni és 1 tolnai bor került a csúcsborok közé. Összesen 19 pincészet készítette a 25 bort, ráadásul 6 borászat duplázni is tudott.

A díjakat, immár hagyományosnak mondhatóan, a pécsi Cella Septichora múzeumban adták át június 19-én. Örvendetes módon mind a díjkiosztón, mind az azt követő, nagyközönség számára is nyitott kóstolón a tavalyinál több borász vett részt, ezzel is jelezve, hogy a verseny színvonala és rangja évről évre emelkedik. A pécsi kóstolón szinte már ki kellett tenni a megtelt táblát, de legalábbis el kell gondolkodni arról, hogy jövőre nem kell-e nagyobb helyszínt keresni. Az első ízben megrendezett budapesti kóstolón ilyen probléma nem volt, az Ybl Palota fedett udvarában tágasabb volt a tér, némileg kevesebb volt a kóstoló is a vártnál – hozzá kell tenni, hogy késő délutánra olyan vihar kerekedett, ami minden bizonnyal sok érdeklődőt visszatartott.

A díjazott borokra az idén már a tavaly még hiányolt, a borregió logóra utaló háromszög-matrica is felkerülhetett, ezzel is jelezve, hogy melyik borokat tartja idén csúcsborának a Pannon Borrégió.



Pannon Borrégió TOP25 2009

Bock Pince Villányi Bock Cuvée 2003

Bodri Szőlőbirtok és Pincészet Szekszárdi Bikavér 2006

Bujdosó Szőlőbirtok és Pincészet Dél-Balatoni Aranyhíd Tramini 2007

Bujdosó Szőlőbirtok és Pincészet Dél-Balatoni Ibituba Cabernet Sauvignon 2006

Danubiana Borászat Balatonboglári Chardonnay 2008

Danubiana Borászat Tolnai Zöldveltelini 2008

Dúzsi Tamás Szekszárdi Kékfrankos rose 2008

Ebner Pince Pécsi Pinot Noir 2007

Ebner Pince Pécsi Portugieser 2008

Günzer Pincészet Villányi Ördögárok Cuvée 2007

Heimann Családi Birtok Szekszárdi Barbár Cuvée 2006

Heumann Pince Villányi Terra Tartaro Cuvée 2007

Jekl Pincészet Villányi Kadarka 2006

Lisicza Borház Pécsi Cifrandli 2007

Maul Zsolt Villányi Lator Cabernet Franc 2006

Mestrineli Borászat Dunaszekcsői Chardonnay Barrique 2008

Prantner Ferenc Szekszárdi Cuvée 2007

Sauska Pincészet Cuvée 7 Villány 2006

Sauska Pincészet Villányi Makár Chardonnay 2007

Szeleshát Szőlőbirtok Háromfiú Szekszárdi Cuvée 2007

Takler Pince Szekszárdi Cabernet Franc Reserve 2006

Takler Pince Szekszárdi Primarius Merlot 2006

Vylyan Szőlőbirtok és Pincészet Villányi Mandolás Cabernet Franc 2006

Wekler Családi Pincészet Pécsi Töppedő Cuvée 2007

Wekler Családi Pincészet Szekszárdi Kékfrankos 2006

További részletek: top25.pecsiborozo.hu

Debütált a Pünkösdi Pannon Pincék

Pünkösöd. A hétvége, amikor minden a magyar bor körül forog. De legalábbis a borok körül. Pécsiként szerencsés helyzetben vagyunk: délen Villány, északon Szekszárd (és persze a sokszor hanyagul mellőzött Tolna). Keletre vagy nyugatra a pécsi borvidék kisebb-nagyobb települései.

Pünkösöd hagyományosan a nyitott pincék ünnepe. Emlékszünk még Palkonya kezdeteire, amikor sokkal kevesebben, sokkal családiasabban kóstoltunk, mára már bejutni is nehéz a pincékbe... Nem mindenütt van ez így azonban, ezért a Pannon Borrégió idén igyekezett minél jobban, minél több pincészetre kiterjeszteni ezt az ünnepet valamennyi borvidékünkön. Az akcióban végül három borvidék vett részt, akik közösen pályáztak a rendezvény háttérére a bormarketing alapokhoz.

A pécsi, szekszárdi és tolnai borvidékek borosgazdái tehát összefogtak, hogy régióinkat, a csodálatos pannon tájat, a megművelt domboldalakat, az ápoltság falvakat, és az izgalmas városokat a bor segítségével mutassák be.

A Pünkösdi Pannon Pincék szlogen országosan és regionálisan is megjelent több médiumban, ezzel segítve a 2009-ben még „kísérleti stádiumban” lévő közös akciót, de 2010-ben már sokkal több programmal, sokkal több háttértámogatással számolhatunk. Országosan egy melléklet jelent meg a Nemzeti Sportban, a Napi Gazdaságban és a Gyöngy magazinokban, mintegy 55.000 példányban, míg a régióban több rádióállomás sugározta a szpotokat és interjúkat, a Pünkösödöt megelőző héten.

A Fortuna Rádió, az Alisca Rádió, a Rádió Antritt, a Mediterán Rádió és az MR6 Régió Rádió Pécs mellett a tolnai és baranyai napilap is kiemelt terjedelemben foglalkozott a Pünkösdi Pannon Pincékkel. Valószínűleg a Tolnai Népújság és a Dunántúli Napló is, ahogy a Pécsi Borozó erre időzített nyári száma és az alkalomra kiadott Pannon Borlap, vagyis a Pannon Borrégió éves hírlevele is jelentős mértékben segített abban,

hogy a nem túl kedvező, időnként esős-szeles idő ellenére nagyon sokan, az egy évvel korábbihoz képest mintegy 30 százalékkal többen látogattak el a régió nyitott pincéibe.

Több helyen erre az időpontra sikeres kísérőrendezvényeket is szerveztek, így Mecseknádasdon kakaspaprikás-főzők versengtek, míg Bólyban először rendeztek káposzta fesztivált. Jövőre az idei tapasztalatok alapján korábbi kezdésű szervezéssel, több kísérő programmal, még jobban elhelyezett hirdetésekkel tervezik megrendezni a második Pünkösdi Pannon Pincék rendezvénysorozatot a Pannon Borrégió.



Derűre borút

Palkonya kis falu, az ismertsége mégis óriási. A Villányi borvidék része, de önmagában ismerik sokan a környéken, országszerte és a távolabb is. A pincesoron körülbelül 50 pince van, mi nyáron mégis hármat találtunk nyitva. Kihasználtuk az alkalmat, meglátogattuk őket.

Radics M. Péter

írása

Fotó: Wéber Tamás



Palkonya egyutcás dél-baranyai falu, háromszáz körüli állandó lakossal. A feltűnően szép községben minden második ház védett műemlék, tulajdonképpen minden porta rendezett és megnyerő. A páratlan panorámájú falu a Villányi-hegység lábánál, halastavak, szőlőhegyek, gyümölcsösök között fekszik. Egyik szimbóluma a híres körtemplom, amely első látásra inkább tűnik dzsáminak, mint katolikus templomnak. Ez – az egyébként kiváló akusztikájú – templom rendszeresen ad helyet különböző kórus fellépéseknek. Minden év szeptemberében egyik helyszíne a nemzetközi hírű Európai Bordalfesztiválnak.

Tény, hogy Palkonya gyönyörű, de nem biztos, hogy ez önmagában elég ahhoz, hogy a környék több más, hasonlóan remek adottságokkal bíró települése közül kiemelkedjen. Igaz, hogy



Magyarországon itt, a villányi borvidéken alakult először borút (1994-ben), amely a Villányi-hegység mentén, Harkánytól Palkonyáig 18 településen kanyarog keresztül.

A vendégváró pincéken és a szívélyes helybelieken túl azonban Palkonya számára a nagy kiugrást az jelentette, hogy a település 2007-ben Európa Kulturális Faluja volt. A falu egyébként alapító tagja is az Európai Kulturális Falu mozgalomnak, mely 1999-ben jött létre a holland Wijk aan Zee-ben. Európa 12 országának falvai (Hollandia, Görögország, Észtország, Anglia, Dánia, Ausztria, Olaszország, Spanyolország, Franciaország, Németország, Csehország és Magyarország) aktív kulturális és baráti kapcsolatot ápolnak egymással. A mozgalom célja a falusi élet létjogosultságának hangsúlyozá-

sa, a falvak értékeinek, kultúrájának ápolása és megosztása, bemutatása.

Bár a 12 résztvevő falu között Palkonya a legkisebb település, a cím óriási lépés volt, hogy megismertesse a világgal a baranyai községet. „*Ekkor kerültünk fel a térképre*” – próbálja ecsetelni a kulturális év jelentőségét a Pécsi Borozónak **Hárságyi Balázs** (*első portréikon*) polgármester.

A község kulturális projektjeinek kezdeményezésében és szervezésében aktív szerepet vállaló polgármester családi vállalkozása egy vendégház, és a közelmúltban ehhez kapcsolódóan beindított saját pincészet. A kis kézműves borászat terméskorlátozással, valamint minimális vegyszer-használattal dolgozik a szőlőben,



autentikus, hagyományos technológiákkal a pincében. A jórészt a palkonyai Weingarten (Szőlőskert) dűlőből származó borok szinte mind helyben fognak el, a vendégek kedvelik és keresik őket.

Generációk óta van szintén a Weingartenben a Haraszi család szőlője. Az ő területük nagyobb, de még mindig egy hagyományos, családi vállalkozás méreteivel bír. Bár a hagyományok a rendszerváltás után visszakertült családi szőlőben élénken élnek, csak néhány éve vannak jelen a piacon saját, palackozott borokkal, és nyitottak vendégbarát pincét a palkonyai pincesoron. A hangsúly a Haraszi pincében is a vörösborokon van (a Pécsi Borozó korábbi tesztjein remekül szerepelt egy portugieser, egy merlot és a tulajdonképpen csúcsbornak számító Palkonya Cuvée is), amit egy-egy rozé és fehérbor egészít ki.

A pincészetet vezető fiatal borász, **Haraszi Ferenc** (*második portrékon*) új terve, hogy a történelmi pincesoron kényelmes, de egyszerű szállást, amolyan diákszállót alakítson ki családoknak, kisebb csoportoknak, akik kirándulásukat Palkonyán zárják, autentikus környezetben.

Három fiatal borász összefogással igyekszik megteremteni a közeljövőben a lehetőségét annak, hogy többé-kevésbé állandó nyitva tartással mindig legyen élet, és mindig legyen borosgazda, aki fogadja a betérő vendéget a pincesoron. A már említett Haraszi Ferenc és Hárságyi Balázs mellett **Mayer Róbert** (*harmadik portrékon*) a harmadik, akinek munkája jól jellemzi a palkonyai új generációt.



A Mayer Pincészet 3 hektáron termel, a család itt is generációk óta a bortermeléssel foglalkozik, ami az elmúlt években teljesedett ki. Akárcsak Harasziék esetében, az apák munkája nélkül nem biztos, hogy a fiúk itt tarthatnának, ahol most. „*Mára a kis családi pincészet mind minőségben, mind mennyiségben megérett a boraiak szélesebb körben történő terjesztésére, amit alátámasztanak a világszerte borvidéki versenyeken elnyert arany- és ezüstérmek, valamint a prémium borkategória*” – mondta el Mayer Róbert. A zömmel vörösborkból álló választékban itt megtalálható a fajtaborként kuriózumnak számító zweigelt, és komoly munka fekszik a gazdag, karakteres olaszrizlingben is.

A kulturális falu évad során számos programot, rendezvényt szerveztek, és több mint 500 külföldi vendége volt

Palkonyának partnerfalvakból, akiket nemcsak az értékes kulturális bemutatóikon keresztül ismertek meg, de a házakba, családokba befogadva őket személyes barátságok is szövődtek. A kétségtelen sikerek mellett a kérdés persze az, az évad elmúltával mennyit lehetett ezekből az eredményekből megérezni.

Sokan érzik úgy, hogy az évad elmúltával a falura irányuló plusz érdeklődés és vendégforgalom is tovatűnt. Maradtak azért pillérprogramok Palkonyán így is: a Pünkösdi Nyitott Pincék helyi rendezvénye még mindig rendkívül népszerű májusban, és a kisebb rendezvények is vonzanak érdeklődőket.

Jól látszik, hogy Palkonya, olyan kezdeményezések mentén képzeletbeli jövőjét, amik hozzáadott kulturális értéket, valami egyediséget képviselnek, ami kiemeli a községet a versenytársak közül. A palkonyai fiatal generáció úgy őrzi a falu családjainak évszázados hagyományait, hogy nem enged a minőségből, akár borokról, akár vendéglátásról, akár kultúráról van szó.

Fontos stratégiai elem a környék életében második éve jelenlévő Ördögkatlan művészeti fesztivál, amelynek kezdetektől fogva fontos helyszíne Palkonya. A fesztivál programjai tükrözik a kapolcsi szellemiséget: sokszínűek, fiatalosak és hagyományőrzők. Mindezek mellett olyan színvonalat és kínálatot nyújtanak, amiért az ország, vagy a világ másik feléről is érdemes lehet dél-Baranyába látogatni.

AZ ÖN NYERŐSZÁMA A 151-ES...

...ha a 18. Budapesti Nemzetközi Bor- és Pezsgőfesztivál egyik legizgalmasabb kínálatát nyújtó, villányi Maul Pincészet és Kisvendéglő boraira kíváncsi!

Az **Oroszlános Udvar** bejáratánál elhelyezkedő, **151-es sorszámú standunkon** a klasszikus fajták mellett megtalálja sokszoros díjnyertes egyedi borainkat, elismerten kiváló házastásainkat.

A villányi bikák erejét hozza el a fővárosba a **Taurus cuvée**, amely a villányi nagy aranyérem után a 10. Pannon Bormustra csúcsbora és a 10. Vinagora Nemzetközi Borverseny ezüstérmese lett. A **2006-os Latort** azoknak ajánljuk, akik egy fantasztikus Cabernet Franc-nal szeretnének megismerkedni. A Lator a villányi borversenyen aranyat, a siklósin nagy aranyat nyert, és beválasztották a Pannon borrégió 25 legjobb bora közé, a TOP25-be. Vagy itt van a **ZS Cabernet**, amely A Budapest Főváros Bora díjat nyerte a Tavasz Borfesztiválon...

Ha még nem érzi úgy, hogy nálunk a helye, nem győzködjük tovább...

*Egy kanálnyi gasztronómia
és egy villányi bor*



**MAUL PINCÉSZET ÉS KISVENDÉGLŐ, VILLÁNY
OROSZLÁNOS UDVAR, 151-ES STAND**





A borfesztiváli szezon ünnepi nyitánya

Borok, emberek, mosolyok. Ezzel a szlogennel nyitja ki újra kapuit a 18. Budapesti Nemzetközi Bor- és Pezsgőfesztivál. Szeptember második hetére már rég be van ikszelve a naptárban, egy-két nap szabadság maradt még nyárról, egy-két napra felköltözünk Budapestre. Pontosabban a Budai Várba.

A közel két évtizedes tradíció, a remek helyszín, a szakmai elismertség vagy a sok látogató, nem is tudom pontosan, mi lehet a titka, hogy ez lett A Borfesztivál. Valóban az. Mert mindenki itt van, aki borban utazik - legyen borász, kereskedő, rajongó vagy szigorú ítéző. Vagy csak hétköznapi borbarát, borfogasztó, borkedvelő, hívhatjuk sok néven, de mégiscsak ők a legfontosabbak, akik nap, mint nap hittel és bizalommal fordulnak a magyar borok felé.

A fesztivál alkalmából egy kis tematikus összeállítást adunk át olvasóinknak, ezeken az oldalakon elsősorban azok a Pannon Borrégiós pincészetek mutatkoznak be. Érdemes átböngészni, elolvasni, majd természetesen megkóstolni őket. De természetesen a térképünkön külön be is jelöltünk valamennyi pincészetet a pécsi, szekszárdi, tolnai és villányi borvidékekről. Hiszen mi azt javasoljuk minden kilátogatónak: több mint 250 borászat választékából kóstolják meg a mi borainkat.

A Várban ilyenkor túl sok is ez a kínálat, annyi mindent szeretnénk megkóstolni és olyan rövid az idő, a befogadóképesség. Több nap se lenne rá elég, hogy mindennel és mindenkivel alaposan megismerkedjünk. De egy bor kapcsán, pármondat után felvehetünk olyanszálakat, amelyek majd remélhetőleg minél több embert elhozhatnak a pincékbe is. Mert bármilyen szép a Vár, az igazi borkóstolás mindig az, amelyiket a borosgazdával együtt, a pincében, vagy a pince előtt, egy árnyas fa alatt élünk át.

A borfesztivál kiváló alkalom egy-egy ilyen bortúra összehozására, leszervezésére, de meg kell említenünk, hogy a Dél-Dunántúl borvidékein, a borutak szervezésében nemrég indult el a Borútra fel akció. Érdemes megnézni hirdetésüket a 2. oldalon vagy ellátogatni a www.borutrafel.hu webcímre, az akció ebben a hónapban még biztosan tart.

Kóstoljanak bátran, ha pedig megtetszett Önöknek lapunk, legyenek előfizetőink, csatlakozzanak a Pécsi Borozó előfizetői klubjához. A Vylyan Szőlőbirtok és Pincészet standján (93-as stand) kérhetnek előfizetői adatlapot, amelyet ott le is adhatnak. Az őszi borfesztiválok (Budai Vár, Szekszárd, Pécs, Villány) alatt előfizetők között értékes borcsomagokat sorsolunk ki október közepén!

TAKLER

S z e k s z á r d

*Pince
és
Panzió*

TAKLER
Bartina
Szekszárdi Cuvée
2006

TAKLER



PRIMARIUS
2006

Intense, warm, aromatic • Dry and perfectly ripe

Szekszárd

Tel: 74-311-961, e-mail: taklerpanzio@gmail.com

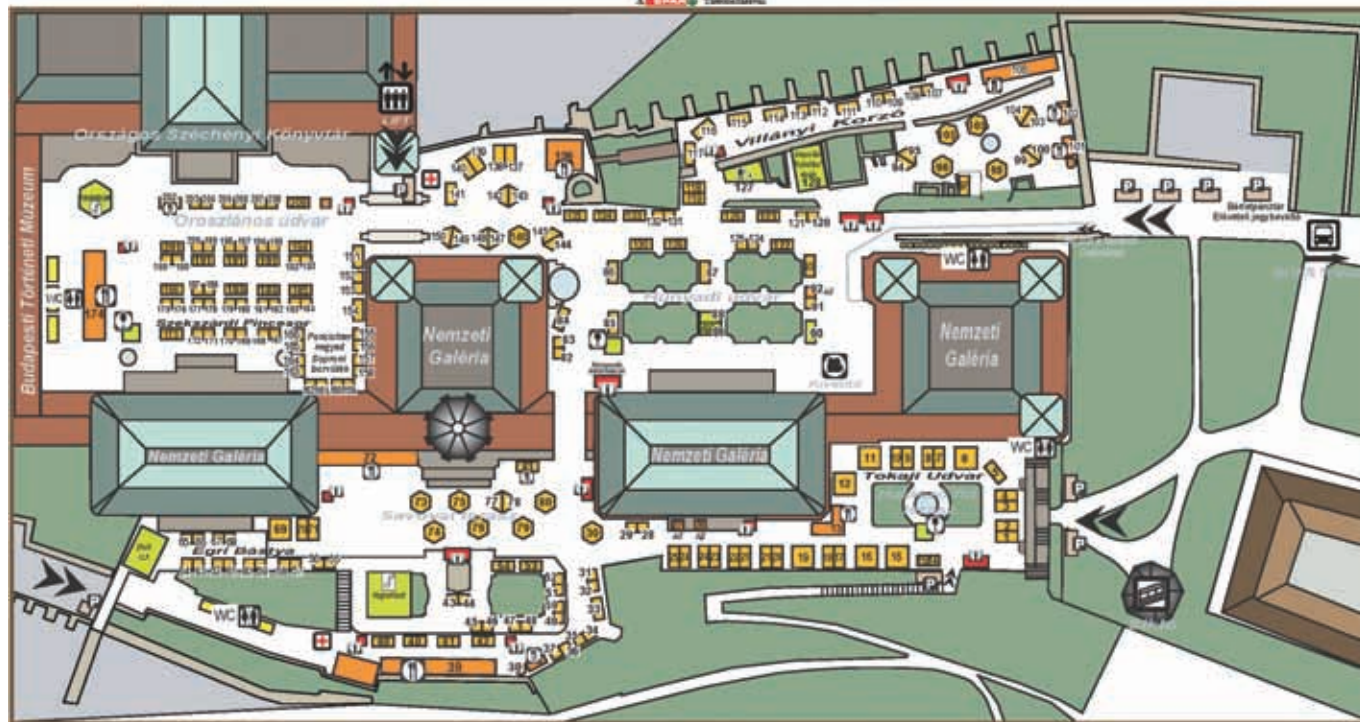
7100 Szekszárd, Decsi szőlőhegy

www.takler.com

A Pannon Borrégió standjai:



18. Budapesti Nemzetközi- Bor és Pezsgőfesztivál
2009. Szeptember 9-13.



Pécsi borvidék

- 100 Ebner Pince
- 107 Lisicza Borház
- 78 Matias Pincészet
- 150 Wekler Családi Pincészet

Szekszárdi borvidék

- 194 Baron von Twickel Szőlőbirtok,
- 184 Bodri Pincészet
- 193 Bósz Adrián
- 180 Dúzi Tamás Pincéje
- 172 Eszterbauer Borászat
- 176 Fekete Borpince
- 167 Ferenczi Szőlőbirtok
- 33 Fritz Borház
- 171 Heimann Családi Birtok
- 175 Márkvárt Pincészet
- 178 Merfelsz Pince
- 168 Mészáros Borház
- 182 Módos Borászat

- 183 Németh Család
- 192 Pálos Miklós Borműhely
- 177 Remete- Bor
- 137 Sárosdi Pince
- 169 Sebestyén Pince
- 37 Szeleshát Szőlőbirtok
- 130 Szent Gaál Pincészet
- 170 Takler Pince
- 179 Tüske Pince
- 138 Vesztergombi Pince
- 173 Vida Péter

Tolnai borvidék

- 181 Tűzkő Birtok Pincészet

Villányi borvidék

- 124 Agancsos Pincészet
- 45 Blum Pince - Borozó
- 114 Bock Pince Villány
- 117 Csányi Pincészet

- 115 Gere Attila Pincészete
- 112 Gere Tamás Pincészete
- 95 Günzer Pincészet - Günzer Zoltán
- 126 Günzer Tamás Pincészete
- 75 Jackfall Bormanufaktúra
- 36 Janus Borház
- 109 Jekl Pincészet
- 132 Keller Pince
- 108 Maczkó Róbert
- 111 Malatinszky Kúria Szőlőbirtok
- 151 Maul Pince
- 110 Mayer Pince
- 116 Polgár Pincészet
- 99 Sauska
- 22 Szende Pince
- 139 Tiffán Ede és Zsolt Pincészete
- 113 Tiffán Imre és Fia
- 120 Villánybor Kft. - Kovács-Gressly Pince
- 93 Vylván Pincészet

A
BORFESZTIVÁL

Korzózás a várban, borospohárral

Időben jöttünk, nyitásra, olyan sokat nem is kell sorban állnunk. Azt későbbre tartogatjuk. Poharat ragadunk, bónokat vásárolunk, nekivágunk. Az első kör igazándiból a bárméskodásé. Mondhatnám úgy is: terepfelmérés. Személy szerint szeretem ezt a várhelyszínt. Bárméskodom hát hol a pavilonok, bodegák, hol meg a város felé. Még kora délután van, nincs tömeg. Van időnk. Ma csak olyanokat, amiket egyébként nem, szól a paktum, de ahogy kimondjuk, már tudjuk is, hogy nem sikerül majd betartani.

Fehér kör, vörös kör. Egy napba sűrítve. Nem lesz könnyű, jól tudom. Sok pici korty, kellett volna hozni köpöcsészét, amilyen az igazán profik járnak, de nekünk olyan nincs. Vidéki gyerekek vagyunk, lenyeljük. Ami tetszik.

Somló, Mór, Etyek. Somlót nagyon szeretem, de vagy tíz esztendeje nem jártam arrafelé. A borokat persze kóstolgattam, de ilyenkor mindig nosztalgizok, milyen jó is ott, a hegyen, A hegyen. Pár korty juhfark, csak hogy visszarápítsen, odaröpítsen. Aztán már Etyek. Valahogy északnak mindig nehezebben moccanok, mint délnek. Erre persze van egy örök a Kispáltól, hiszen „Aki élnek, azok délnek mennek...” No de azért kóstolunk becsületből északiakat is, végül is a mi nézetünkéből nehéz nem azt... Etyeki standokon is találunk olyan borokat, amiért megfontoljuk azt a kezes-lábost. A móriaknál összefutunk pár ismerőssel, adomázgatás, borozgatás, visszatérünk, integetünk és tudjuk, hogy ez az ígélet is szertefoszlik a vörösboros körön.

Egerben még kóstolunk fehéreket, hiszen azokban jók igazán, szerintem. Meg néhány vörösben, de ott már nagyobb a veszély. Tizenöt a határ, nem kóstolhatunk többet, húsznál meg is állunk. Tokaj idén nem fér bele, semmi-keppen. Majd jövőre. Mondjuk már több éve.

Pihenő, harapunk valamit, nem olcsó, elmegy. Újabb ismerősökkel futunk össze, egyre több az ember. És még meleg van. Nem kicsit. Közösen indulunk tovább. Elmegyünk Németh Attiláig. Itt váltunk fehérről vörösre és innentől már csak vöröset.

Sopron és Eger a fő célpont. Közben a szekszárdi soron úgy kell átsunnyogjunk, hogy ne szóljanak meg másfél méterenként, hogy miért nem kóstolunk. Visszafelé persze nincs mentség. És ha már a szekszárdi soron jártunk, a villányi korzó se maradhat ki. Itt talál ránk az éjszaka. Azért mindent összevetve több ismeretlent kóstoltunk, mint ismerőst. És több ismerőssel futottunk össze, mint borral. Mosolygunk, nem bamba részegen, na nem, csak olyan boldogan, mint ahogy körülöttünk is a legtöbb ember. Kétezer karakter van csupán, de egy nap a Várban ilyenkor egy kisregény. Egyszer meg is írom talán. Idén azonban még csak kóstolok. Ismeretleneket, szigorúan. Ismerősök felé se nézek. Nem hagyom magam se le-, se rábeszélni. Viszek köpöcsészét. Listát vezetek és jegyzetelek. Az első standig ezt mindig komolyan is gondolom...

Györfly Zoltán





*kecskaszőlő
bőbfrankos*

Sok szeretettel várom egy bor-
kalandtúrára, ahol két szerelmem
millió arcából néhányat
bemutatok!

Pálos Miklós

+36 30 9137 060

www.bormuhely.hu

46°17'30.18" N; 18°41'3.47" E

Szekszárd,

Decs-Szőlőhegy, 56-os út



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

LEGYEN PÉCSI BOROZÓ KLUBTAG!

Fizessen elő a budai várban a Borfesztiválon
(93-as stand, Vylyan Pincészet),
Szekszárdon szeptember 17. és 20. között a Szüreti Fesztiválon,
27-én Pécsett, a Szőlő és Bor Ünnepe.
vagy október 2. és 4. között a Villányi Vörösbortfesztiválon.

A fesztiválokon,
illetve szeptember 9. és október 5. közötti időszakban
az online jelentkezők között
5 értékes borcsomagot sorsolunk ki.



– 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 2009 elnevezésű angol borkalauzt a Pannon Borrégió jobb megismeréséhez;

– előfizetőink bizalmát egy **ajándék borral** is megköszönjük.

– 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.

Bővebb információ:

info@pecsiborozo.hu

www.pecsiborozo.hu/klubkartya



MATIAS

Ízek és gondolatok



*A Matias Pincészet szeretettel
várja Önt szeptember 9-13. között
A Borfesztiválon.*

*Mutassa fel
ezt a hirdetést, és
legyen vendégünk
egy pohár
Irsai Olivérre!*

Arcot a bornak

A Pécsi Borvidék ígéretes borászata a mohácsi Planina Borház – szerelmünk első látásra született. Még a Pécsi Borozó első számához kaptunk kóstolásra a borászat Lárfa küvéjéből, és mielőtt a teszt vakká válhatott volna, beleszerettünk (sőt). A busó álarcot ábrázoló frappáns és figyelemfelkeltő címke készítője a mohácsi származású fiatal képzőművész, **Tatai Tibor**.

„Minden bor más-más karakterű. Ezért a címke sem lehet sablonos. Nem követhet trendeket, a borról, a vidékről és az alkotójáról kell mesélnie. Ha egy csomagolás nem jó, akkor nem lesz kerek a történet. Akkor működik minden, ha a címke rávesz a kóstolásra és a pohárba öntött nedű ízével harmonizál” – Tibor kérésre részletesen mesél arról, mi ihlette, mire gondolt, miért vállalt címke-tervezést.

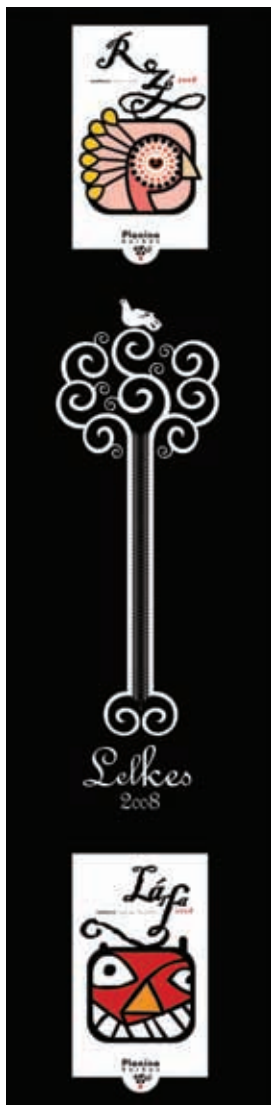
Abban azonban nagyjából egyetértünk, mi is a címke szerepe: „Nem mindegy hogy kinek és hová készül. Ha egy híres borvidéken gazdálkodik a borász, akkor a hely neve segíthet eladni a bort. Ha a pincészet neve ismert, akkor a név kiemelése válhat szükségessé, de ha egyik sem, akkor szabad a pálya. A célja, hogy egy átlag vásárló, aki bemegy a boltba, vagy meglátja valahol a borosüveget, egyből felkeltse az érdeklődését. Hogy vegye le a polcra és kóstolja meg”. És különben is: „A mohácsi egy elfeledett borvidék és a Zoli [Horváth Zoltán, a Planina Borház vezetője] is fiatal borász. Sem a tájegység, sem a név nem marketing-képes. Tehát, ide egy ütős díszcímke kell.”

Hogy miért fontos az eredeti, ütős és kreatív borcímke a palackon? Gyárthatnánk az ideológiát és a magyarázatot hosszan, de az, és kész. Segít megismertetni, eladni a bort, és eleve jobb érzés ajándékozni vagy éppen csak meginni is. Ha szép a borcímke. Mostanában pedig találoztunk néhány kiugróan stílusos pannon borcímekével.

A mohácsi Planina részére két címkecsaládot kellett terveznie. Az egyik fiatalos, játékos, míg a másik exkluzívabb, a prémium borcsaládhoz készült. Magyar–horvát–sokac–mohácsi–baranyai, vadászhatunk ezer jelzöt a dél-baranyai multikulti precíz leírására, de ő grafikában már jobban megfogta: „Zoli aktívan részt vesz a város közösségi életének ápolásában, hagyományokat élleszt újjá, tambura zenekarával fantasztikus hangulatú borozós esteket varázsol. Ez a hangulat az arculatban megjelenítődik, a borok nevéhez helyi, kulturális, családi történetek kapcsolhatók és e szerint is lettek választva” – a grafikus.

Ezek a címkek Tibor diplomamunkáját képezték a Képzőművészeti Egyetemen. Grafikusként több kiállítása volt, de „borcímke-vonalon” ez az első munkája. Amit mi nagyon nagyra értékelünk.

A Pannon Borrégió közelmúltbeli nagy bemutatkozása volt Budapesten a TOP25, az idén kiemelt huszonötnek választott régióbeli bor prezentációja az érdeklődőknek. Aktív részünk volt abban, hogy a vendégeket borral kínáljuk, és első kézből tapasztalhattuk meg, milyen sikere volt a Vylyan Szőlőbirtok és Pincészet Mandolás nevű prémium cabernet franc borának. Bár a kiválasztást a szakmai zsűri vakteszten végezte, nem tudtuk nem észrevenni, hogy a fogyasztók a bor címkéjéért is rajonganak.





>>>

A Vylyan Mandolás és Pillangó borainak grafikáit **Králik Péter** grafikus tervezte, de ismerősek lehetnek munkái a kisharsányi pincészet klasszikus sorozatának címkéiről, neki köszönhető, hogy azokon egy régi villányi monda elevenedik meg, és az új ruhába öltöztetett borok az Ördögszántotta hegyről (Szársomlyó) mesélnek. Králik Péter és családja jelenleg Kisharsányban él, dicséretre méltó a neves pincészet törekvése, hogy helyi művészeket vonjon be a bor külső megjelenésének kialakításába is.

Péter egyébként főállású grafikusként dolgozik, sok weboldal, plakát vagy csomagolás viseli magán a keze nyomát. Lelkesen mesélt lapunknak arról, hogy a szakmában lezajlott technikai változások milyen hirtelen adtak nagy lehetőséget a tehetséges alkotók kezébe, még ha ennek következményeit nem is lehet előre látni. „Az viszont biztos, hogy nagyon sok tehetséges grafikus munkáival találkozni” – mondta a Pécsi Borozónak, és bár nagyon jól tudja, milyen nehéz néha az alkotási folyamatban művészet és üzlet szempontjait összeegyeztetni, kifejezetten optimista a hazai borcímke-kínálattal kapcsolatban is.

Forrai Ferenc munkái sok helyről, több pincészet címkéiről is ismerősek lehetnek, többek között Szekszárdról, ahol Ferenc tinédzser éveit töltötte. Néhány grafikája része a Fekete és a Prantner borpince megjelenésének, de a közelmúltból emlékeztetésekre tölte a Kerkaborumborok és a Borműhely kreatív grafikái is, vagy a Balaton mellől a Horváth Borház címkéi.

A borcímkék kapcsán sok termelővel hozta össze a munka, tanulságos történetei vannak arról, hogyan lehet megtalálni a közös nevezőt az általa tervezett címkék és a borkészítők személyes elképzelései közt. „Hallgatom a borászokat, és legtöbbször az elmondott történetek segítenek a tervezésben” – vall arról, ahogy az alkotási folyamat kezdetét veszi. >>>



KUKORI
szekszárdi karkabla



CICÓKA
szekszárdi merlot



KANALAS
szekszárdi szőlőkeverék



Fontos persze, hogy a túlságosan „hagyományos”, néhol dogmatikus képi asszociációk helyét új értékek és képi világ vegyék át, hiszen a legtöbben csak különösen indokolt esetben figyelünk fel egy érdektelen boroscímkére, amiről mondjuk egy hagyományos pincesor mosolyog ránk. Forrai Ferenc hívta fel rá a figyelmemet, talán az a legfontosabb, hogy címke kommunikáljon a fogyasztóval, hogy meséljen, hogy kapcsolódjon hozzá egy történet. Mindennek akkor is igaznak kell lennie, ha a címke csak addig számít, amíg a vásárló eldönti, melyik palackot emeli le a polcra a boltban, és akkor is, ha a kiürült palackot önálló műalkotásként őrzi meg.

Kár volna erőltetetten párhuzamokat keresni a három fiatal alkotó munkái között, de az átláthatóság és letisztultság, a visszafogott elegancia és egyediség, a harmónia vagy a klasszikus értékek korszerű értelmezése mindegyikük munkáit jellemzik.

A borcímkével kapcsolatos optimizmust az is táplálja a megkérdezettekben, hogy a régióban szinte megszámlálhatatlan jó borral találkozni, a borással való ismerkedés és az első kóstolások ritkán múlnak el nyom nélkül. Az már a szereplők közös felelőssége, hogy a kitűnő borokhoz méltó megjelenés is kapcsolódjon. A fiatal alkotók folyamatosan bizonyítják, rajtuk már nem múlik ennek megvalósítása.

B O G Y Ó L É '09

Amikor új év kezdődik, még kimondani is furcsa az új évszámot, eleinte fízlegetni kell. A borászatban a szürettel kezdődik az új időszámítás, az új évjárat.

2009! S hogy fízlegetni ne csak a 9-et, hanem az évjáratot is lehessen, arra itt vannak az újborok!

A **BOGYÓLÉ 2009** a Vylyan birtokon született a 2009. szeptember 9-én kezdődő szüretből.

(Lábjegyzet: A 9-es szám szülöttjeként még illenek is rá a számmissztika vonatkozó karakterjegyei:).

A villányi lankák "bozsoléja" a franciaországi Beaujolais Nouveau [bozsolé nuvo] hagyományait követve készül. E különleges borkészítés lényege, hogy maga a bor a boglyón belül születik, erre utal a "Bogyólé" elnevezés. A kis boglyólé már október közepén elhagyja a szülői házat, s fiatalon, üdén, illatosan kezd hódító útját. Igen ám, de milyen köntösben? Hiszen tudjuk jól, hogy nem csak a belbecs, hanem a külcsin is fontos. A Bogyólé, mint minden fiatal, szeret öltözködni, főleg, ha egyedi tervezésű új ruhában pompázhat!

A "szülők" - akik bevallottan művészelkeek, művészetpártolók és lokálpatrióták - a pécsi művészeti életben válogatnak címeruhát. A "stylistok" művésznövendékek, akik idén ötödik alkalommal kapják meg a lehetőséget a Bogyólé új ruhájának megtervezésére.

Vylyan
Bogyólé

BORCÍMKE PÁLYÁZAT

Hagyománnyá vált, hogy a Vylyan Pincészet minden évben kiírja újborához - a Bogyóléhez - kapcsolódó címké pályázatát a PTE hallgatóinak, akik közül a leghetesebb kipróbálhatja magát a valódi életben.

A pályázók köre: Pécsi Tudományegyetem jelenlegi és volt hallgatói, valamint a Művészeti Szakközépiskola diákjai.

Az első helyezett jutalma, hogy 15 ezer Vylyan Bogyólé palackon láthatja viszont munkáját, emellett ötvenezer forint alkotói díjat és 2 nagy karton Bogyólét vihet haza.

A pályázat határideje: 2009. szeptember 28.

Részletes információ:
www.vylyan.hu, 30/458-11-08

A szegzárdi

Dúzsi Tamás azon szekszárdi borászok egyike, akiknek neve elválaszthatatlanul összeforrt a borvidékkel. A borvidék rendszer-váltás utáni ébredésekor alapított saját borászatot, és lett az eltelt 15 év alatt a borélet meghatározó alakja. Mindezt amolyan „külön-tasként”, a saját útját járva.

Mester Zoltán
írása

Fotó: Wéber Tamás



Az idei első szüretéről szólítjuk el a Kadarka utcai pincébe Dúzs Tamást, magunkban számítunk rá, hogy a régen versenyszerűen, ma már szabadidejében, de még mindig aktívan kerékpározó borász biciklivel érkezik. A színházias belépő elmarad, kérdés nélkül érkezik a magyarázat, a menoire-t kell már szedni a Márton-napi borhoz. A májusi, júliusi hőség mellé aszály társult, és a szekszárdi dűlőket a jég mellett az eső is elkerülte, némely fajta hamarabb beérik most.

– Mondjuk a zweigelték meg egy hete állnak. Azonban ami munka aznapra való, azt akkor kell elvégezni, nem pedig holnapután – enged betekintést életfilozófiájába Dúzs Tamás. – Főként a friss boroknál szükséges a pontosság, őrizni kell őket, mert ha megindulnak, nincs mese, hűteni kell, különben oda az illat, meg a bor is.

Jelenleg 17 hektár saját művelésű szőlő tartozik a pincészethez (méreteit tekintve közepesnek számít a borvidéken), ezt egészítik ki a vásárolt szőlővel. A méreteit fokozatosan bővítő borászatát 1994-ben alapította Dúzs Tamás. A családi hobbi szőlő ekkor bővült a kárpótlási jegyen vett 3,3 hektárral. A korábban az Aliscavin palackozó üzemét vezető borász a cég „kifekvése” után élt a hirtelen jött lehetőséggel, és a szőlő megélhetési forrássá lett.

– Már akkor terveztem a saját néven palackozást, amikor még mondani nem lehetett, mert rendszerellenes volt – mesél a kezdekről Dúzs Tamás.

Az első bor, a '92-es kékfrankos-merlot házastás (ami 130 forintért került forgalomba) óta eltelt másfél évtized alatt alaposan kinőtte magát a vállalkozás. A borral való teljes személyes kontaktusban hívó Dúzs a palackozást sem engedte ki a kezei közül, 70 ezer palackig saját kezűleg zárták az üvegeket. Ma már az évi 200 ezres tétel szám megköveteli a gépesítést. Ennek a számnak mintegy háromnegyedét a rozék alkotják. Pedig a borfajtával sikertörténetet író borász egy szerencsés véletlennek köszönhetően vette fel a szortimentbe a rozét.

„Betelni mindenféle borral, lépni minden szép virágot, és szájjal, szemmel, füllel, orral fölfalni az egész világot.”
Babits Mihály

(Idézet a Dúzs Kékfrankos Rose-n)

– Alaposan elszámoltuk magunkat – avat be minket az első rozé születésének történetébe Dúzs Tamás. – Vöröset szüreteltünk éppen, én hordtam a szőlőt a családi háznál álló tartályba, hogy a szüretnél és feldolgozásnál is egyszerre lehessen ott. Hát a tartály kicsi volt, sok lett bele a szőlő, bugyogott ki a tetején a lé, gyorsan le kellett engedni 10 hektót, ami meg szépen rozévá erjedt.

A következő években (módszeresen növelve a mennyiséget) már szándékosan készült a ma egyre divatosabb bor. Dúzs szerint tudatosan kell keresni a fehér foltokat úgy az életben, ahogy a piacon, a rozé pedig képes megszólítani a fogyasztók jelentős hányadát, a fiatalokat, a nőket, a „söröseket”.

– Nem minden nap kerül az ember úri társaságban, nagy bor mellé egy elegáns étterembe, kell bor a hétköznapiakra is – magyarázza.





A ropogós, üde, friss, könnyen iható rozé pedig egyre keresettebb, és Dúzsi Tamás ért hozzá, hogyan kell jól csinálni. Kékfrankos rozé bora minden évben hozza a kötelező elismeréseket, rajongói körökben egyszerűen csak úgy hívják, „a rozékirály”.

– Mondják, hogy a „Dúzsi biztos tud valami titkot” – mondja a borász. – *Hát ez nem igaz. Nincsen titok. Precízen meg kell csinálni minden évben, rendszeren, szakmai tisztességgel. A rozé inkább szakmai, emberi tevékenység. A vörösbort kilencven százalékban a természet alkotja, nekünk marad tíz százalék, meg hogy igyekezzünk ne elrontani a jó alapanyagot.*

Közben kopognak a pinceajtón, rozéért érkeznek Veszprémből. „Elfogyott” – ingatja a fejét Dúzsi Tamás, de aztán előkerül egy karton a padok alól. Dúzsi úgy véli, még mindig hiányoznak a jól iható, szomjoltó, könnyű üde borok a piacról, melyek korrekt áron várják a vásárlóikat.

– Ilyen borokból kellene többet készíteni – magyarázza. – *A könnyű területekről könnyű borokat. Olyan helyen kell nagy bort termelni, ahol ezt a terület adja. Amit a fajta és az ültetvény ad, abból kell kihoznunk a legjobbat. Igazodnunk kell a természethez, csúcsbort sem az ötéves ültetvényen kell készíteni, hanem idősebb, lehetőleg több évtizedes telepítésen.*

Dúzsi-borok azonban vannak bőven a rozékon túl is: az olaszrizling és az ezerfürtűből készülő Fürtike a fehér, a kékfrankos, a merlot, a pinot noir, a kadarka, a cabernet-k és az új kísérlet syrah, illetve a különböző cuvée-k a vörösek sorát erősíti. Utóbbiak magukon viselik készítőjük sajátos stílusát. Ha kell, megkapják a szükséges időt a palackban, inkább egy-két évvel később kerülnek piacra. A hosszabb érlelés mellett rövidebb barrikolás jellemzi a borait, és Dúzsi visszafogottan kezeli a tőkeszabályozás kérdését is.

– A szó is inkább úgy helyes, hogy terméskontrolálás – magyarázza Dúzsi. – *Ami nem a fűtritkítást jelenti, hanem az ültetvényem nevelését. A fűrtvágás egy sok lépcsős folyamat sokadik tevékenysége csupán. Ha gondozva van a szőlő a telepítéstől kezdve, nem kell nagyon bántani. Óvatosan kell bánni a levéltet ritkításával, hiszen a szőlőt a levél neveli, védi. A természettel szembe menni nem lehet.*

A borászt hét gyermeke közül a Budapesti Corvinus Egyetem kertészmérnöki szakán végzős ifjabb Dúzsi Tamás követi a szakmában, aki nemrég fejezte be kötelező szakmai gyakorlatát Németországban. A családi pincészetre területbővítés, új feldolgozó megépítése vár.

SYRAH

Már az elnevezéssel is gondban vagyunk. Most akkor syrah vagy shiraz? A shiraz inkább az újvilági elnevezés, ami más típust is takar, teltebb, érettebb, csokis-gyümölcsösebb, míg a syrah az európai, francia gyökerű verzió, a Rhone-völgyre jellemző animális-fűszeres jegyekkel.

Palackjainkon gyakoribb a syrah megnevezés, még ha a fenti kategóriákba nem is illenek bele mindig. Még csak az első syrah tételek jönnek ki a pincészetekből, még tanulják a készítését, mi tanuljuk a kóstolását.

Összesítve tapasztalatainkat, azt kell mondanunk, többségében nagyon szép borok kerültek poharainkba, erős középmezőny alakult ki. Hogy melyik mennyire syrah, mennyire shiraz, vagy „csak” mennyire jó bor, nehéz eldönteni. Szerencsére nagyon kevés olyan tétel volt, ami nem érte el a bekerüléshez szükséges minimumot, összesen 3 tétel kapott 80 pont alatt.

Tematikus tesztünkbe becsempésztünk egy nem Pannon Borrégiós mintát is, ami nagy sikert aratott kóstolóink körében. Korábbi kóstoláskor nekünk nagyon bejött ez a shiraz, ráadásul a magyar Decantertől is kapott négy csillagot, gondoltuk, megmérettetjük itt is. A vajdasági Szabadkán található DiBonis Pincészet shiraz bora a sor végén, külön keretben jelenik meg.

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

Pontozás:

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

Zsűri:

Blum Beáta (Blum Pince, Villány)
Csonka Máté (Matias Pince, Pécs)
Günzer Zoltán (Günzer Pince, Villány)
Gyórfy Zoltán (Pécsi Borozó)
Labancz Richárd (Pécsi Borozó)
Latorczai László (Sauska Pincészet, Villány)
Maul Zsolt (Maul Pince, Villány)
Mikes Márk (A Hordó borszaküzlet, Pécs)
Pálos Miklós (Borműhely, Szekszárd)
Rácz Lilla (borász, Nagyharsány)
Sebestyén Csaba (Sebestyén Pince, Szekszárd)
Takler Ferenc (Takler Pince, Szekszárd)
Ifj. Takler Ferenc (Takler Pince, Szekszárd)
Ungurán József (Metro áruház, Pécs)

A teszt helyszínét a szekszárdi Takler Pince biztosította.
Köszönjük!



Sauska Pincészet
Villányi Syrah
 2007

Tömény, sok fűszerrel az illatában. Erőteljes, robusztus, megjelenésre és íze egyaránt a feketeség jellemzi. Nem biztos, hogy a fajtajellegesség a fő jellemzője, de borként nagyon koncentrált, nagyon kerek. Izgalmas, vastag textúra, sok fa, sok tannin, édes extrakt. Zamatában elsősorban aszalt gyümölcsök, fekete ribizli és fekete szeder. Némi karamellesség az utóízben. Nagyon jól összerakott, most belendülő bor, inkább beszerezni és félretenni.

92 pont



Ár: 5900 Ft

Megtálalható: Sauska Pincészet, Villány

Takler Pince
Szekszárdi Syrah reserve
 2007

Mentás-babéros, erősen fűszeres illat árad a feketésvörös borból. A fa és a gyümölcsök játéka most még a fát hozza ki győztesnek, de az áfonyás-ánizsos illatokról se feledkezzünk meg. Ízében is igen tömény: szép aszalt erdei gyümölcsök, feketeszilva és túlérett, csorduló szeder is felbukkan, feketeribizlis keserűesség jön. A pohárban szépen fejlődik mind az illat, mind a zamat gazdagsága. Nagy test, újvilági stíl, harmónia van benne.

91 pont



Ár: 9500 Ft

Megtálalható: Takler Pince, Szekszárd

Bock Pince
Villányi Syrah
 2007

Virágoskert, fűszerudvar. Nagyon összetett illat, elég sok ribizlivel és szamóccával. Jön kis aszalt szilva, van benne bőriőség, a korty pedig telt, kerek – talán az alkohol érezhető ki némileg, nem kevés van benne. A tannin még picit tapadós-nyers, még nincs kialakulva az az egyensúly és elegancia, ami lehetne. Merthogy összetett anyag, amiben a fajta is benne van, a nagy bor lehetősége is benne van, csak még fiatal.

89 pont



Ár: 8950 Ft

Megtálalható: A Hordó Borsaküzlet, Pécs

Günzer Tamás
Villányi Syrah
 2007

Illatában érezhetően sok még a fa, egyébként meg gyönyörű. Telt, erőteljes, kis bőriőség és bourbon vanília, ízében mindehhez szép krémesség társul, crème de cassis jön belőle, meg némi keserű csokoládé, amit a tanninok édesítenek. Komplex és határozott bor, szép egyensúlyban: nem kispályás. Elég hosszan kitart, a lecsengése is kerek, egész. Fajtajelleges, összetett, egyéniség.

88 pont



Ár: 4500 Ft

Megtálalható: Günzer Tamás Pincészet, Villány

Bock Pince
Villányi Syrah
 2005

Ánizsos-medvecukros illattal nyit, mögötte a borsosság, mellette némi szedresség. Syrah ez, már elsőre is bólogatunk. Van benne egyediség, nem robusztus, nem légies – sajátutas, ami most jó formát fut. Szépen jönnek a gyümölcsök, arányosnak tűnik, egy nem túl sikeres évjárat határozottan kiemelkedő bora.

88 pont



Már nincs

kereskedelmi forgalomban

Takler Pince
Szekszárdi Syrah reserve
 2008

Illatban picit bizonytalanul kezd, de aztán ez gyorsan tovaszáll. Mögötte tartalmas, erőteljes illat jelenik meg, sok fával, szép fűszerekkel, beérett gyümölcsökkel. Ízben még szebb, telt, izgalmas, tüzes benne az alkohol, de elfér. Van benne komplexitás, a barrique mögött sok fűszeres, szinte túlérett gyümölcs. A végén kis kesernye, nem zavar be egyáltalán. Szép bor, nagy jövővel.

88 pont



Hordóminta

Heimann Családi Birtok
Szekszárdi Syrah
 2007

Mustrán már korábban kóstoltuk, akkor nem állt ennyire össze. Illatában szép, tiszta, fűszeres. Minden részében érezni a harmóniára való törekvést, szép a hordóhasználat, reménytelen anyag. Édes tanninok, jó test, szép egyensúly. Van benne gyümölcs is, de még több fűszer, bors, szegfűszeg, friss zöldfűszerek. Jólesik belőle minden korty, érdemes jelen állapotában (is) kóstolni.

87 pont



Ár: 3200 Ft

Megtalálható: Rippl Vinotéka, Pécs

Vylyan Szőlőbirtok és Pincészet
Villányi Syrah
 2003

Azt már illatából is kivenni, hogy nem junior kategóriában indult. Viszont illatában még benne van a grapefruit keserédes parfümössége és a frissen őrölt fekete bors fűszeressége. Nem vesztett az arányaiból, gyümölcsössége ugyan már picit elment az aszálványok felé. Ezt némi kávé és vanília egészíti ki. Szépek maradtak a savak, lecsitult a tannin. A korty sem rövid. Abszolút jól tartja magát.

86 pont



Már nincs

kereskedelmi forgalomban

Gere Attila
Villányi Syrah
 2006

Mentás-szedres első blikkre. Illatában nagyon megfog, tetszetős, szép rétegek vannak benne. Aztán kortyban visszalép egyet, hűvösebb, zöldfűszeresebb, nem kerekedett le teljesen. Szikárabb test, elég határozott savak, viszont ha időt adunk neki, kis étcsokoládé, kis szeder, némi borsosság itt is felbukkan. Nem robusztus versenyző, de jól eltalált belső arányokkal rendelkezik.

85 pont



Ár: 5950 Ft

Megtalálható: A Hordó Borsaküzlet, Pécs

Vylyan Szőlőbirtok és Pincészet
Villányi Syrah
 2006

Nehezen nyílt meg, frissen őrölt fekete bors és talán áfonya jelent meg az illatában. Korábban kóstoltuk, teszteltük, akkor szebben kezdett, most valahogy bizonytalanabb volt minden téren. Kortyban azért kerek, koncentrált és felfedezzük benne a szépen kidolgozott testet is. Van benne alkohol is tisztességgel, de nem lóg ki. A gyümölcsök kicsit ellekvárosodtak, a vége szép.

85 pont



Ár: 6300 Ft

Megtalálható: A Hordó Borsaküzlet, Pécs

Vesztergombi Pince
Szekszárdi Shiraz
 2006

Illatban elsőre érzünk némi bizonytalanlankodást, erős alkohol jön belőle és fekete bors. Bőrös, zöldes, babéros, gyümölcsösség csak nyomokban. Közepesnél nagyobb testet találunk, zamata gazdagabb az illatánál, még ha nincs is teljesen harmóniában. Koncentrált formában fekete és kék bogycsók, kis csokoládé, édeskeserű alkohol plusz a végén. Van benne mélység, viszont sok idő kell neki. Palackban, pohárban egyaránt.

84 pont



Ár: 3120 Ft

Megtalálható: Vesztergombi Pince, Szekszárd

Halmosi Pince
Szekszárdi Syrah
 2008

Friss, fiatalos, picit még nyers illat. Kicsit fás még, de mellette van egy szegfűszeges-gyümölcsös alapja. Zamata kis édeskészséget hordoz, a vége talán rövidnek mondható, ráadásul van egy kevés grapefruitos kesernye. Összességében ebben az állapotában talán kevésbé fajtajelleges, viszont kedves, jól iható bor, ráadásul van benne jövő.

83 pont



Hordóminta

Borműhely
Szekszárdi Shiraz
2008

Elsőre zárkózott, de nem tart sokáig. Kevés illatot tudunk kivenni. Halvány, de szép szín, jól mozog a pohárban. Kortyban érezhetően sok még a fa, mellette kellemes borsos-szegfűszeges ízek jönnek, elég érett, krémes anyag már most is, de még természetesen van hova simulnia. Amilyen zártan kezd, olyan szép a lecsengése, hosszasan marad a szájban.

83 pont



Hordóminta

Bock Pince
Villányi Syrah
2004

Illatban nem egyértelmű, hiányoljuk belőle a gyümölcsöket és nem túl tiszták a fűszerek. Ízben sem nyújt sokkal többet, habár vastag a teste, van tartalma, itt már akadnak erdei gyümölcsök, viszont hiányzik belőle a finessesség. És a hossza sem elegendő, viszonylag gyorsan eltűnik a korty. Vagy most rossz a formája, vagy már kicsivel túljutott a legsebbebb korszakán.

82 pont



Már nincs kereskedelmi forgalomban

Polgár Pince
Villányi Syrah
2007

A dugóból annyira szép borsos-fűszeres illatok jöttek, hogy sokat vártunk tőle. Viszont a bor illata sokkal zárkóztattnak bizonyult. Kis sonkás csipszesség volt benne, némi fehérbors és medvecukor. Ez utóbbi ízben is jelentkezik. Zamatában gazdagabb, szépen ívelő korty, hosszú utóíz. Picit sok még az alkohol és a fa. Nincs teljes harmóniában, viszont tartalmassága miatt hosszabb életutat járhat be.

81 pont



Ár: 6000 Ft
 Megtalálható: Polgár Pince, Villány

Dúzi Tamás
Szekszárdi Syrah
2007

Nem túl intenzív illat, kis paprikát vélünk megtalálni benne. Egyelőre kevés a gyümölcs, viszont a fűszerességet értékeljük. Kortyban elég szépen nyit, de aztán nem tud kiteljesedni. Nincs még összeállva, kicsit kilóg a meleg alkohol, a tanninok még szárítanak. Viszont tartalmas anyag, ami a korrekt, viszonylag közepesből feljebb léphet.

80 pont



Hordóminta

DiBonis Pincészet
DiShiraz
2007

Telt, fűszeres illatokkal nyit, ami folyamatosan tud újat mutatni. Van benne kis füst, de rengeteg szeder és erdei szamóca. A fűszerek közül bors és babér, ízben vetekednek az érett gyümölcsökkel. Karamellizált szilva és csokis szilvalekvár ízei tudnak felülkerekedni a barrique határozottságán. Szép, arányos savak, a közepesen robosztusabb testhez mérten. Lágy, hosszú utóízzel köszön el. Elegancia van minden részében.

92 pont



Bóni László eredendően villamosmérnök. De persze beleszeretett a borba. Apó, ez már a második szerelem, lépünk vissza az elsőhöz, a pálinkához. Amelyekkel a nemzetközi porondra is kilépett már: HunDeszt, Destillata, aranyak és ezüstök sorjáznak egy vitrinben. Pálinkának hivatalosan nem nevezhetőek ezek az italok, lévén nem Magyarországon készülnek, de hívhatjuk rakijának, bárminek: attól ezek még igazi, remekbeszabott pálinkák.

A DiBonis névre keresztelt cég borokkal később kezdett el foglalkozni, mostanság jönnek ki az első prémiumnak szánt tételek. A DiBonis nem csak saját szőlőből készíti a borokat, hanem felvásárol a bácskai homokon termelt szőlőket is és macedón szőlőt is. Ebből készült a shiraz. A DiShiraz Cuvée 2007 nem csak nálunk búvoit el a kóstolókat. A magyar Decanter júniusi számában a legjobb határon túli magyar bor lett, 17 pontot adtak rá a bírálók kerekén, a négy csillag nem kis elismerés. Nem hiába lett Shiraz Bóni László éttermének a neve (van benne mini látványpince és bortrezor, ahogy egy borosgazdához dukál), erre a fajtára kiemelten figyel. Olyan sűrű, már-már krémes tanninokkal, brutálgyümölcsökkel és borsos-mentás-csokis-babéros fűszerzettséggel ellátott bor feszül itt a tartályokban, hogy a következő évfátra is oda kell figyelni. A 2008-as Shiraz ugyanis a szerb királyi család által patronált Royal Wine Challenge 2009-en már aranyérmet kapott, a Cabernet Sauvignon pedig nagy aranyéremmel lett a legjobb szerb vörösből. Érdemes ellátogatni Szabadkára, Magyarországon egyelőre nem kaphatók a borok.

www.shiraz.rs
www.dibonis.com

A vendégnek mindig igaza van

Mester Zoltán

írása

Fotó: Wéber Tamás

„Nem volt olyan jelentkező, aki megfelelt volna a felé támasztott elvárásaimnak” – indokolja Faragó István, a Pezsgőház étterem tulajdonosa, hogy miért kötenyt vesz fel mostanában nyakkendő helyet. A „termelésbe” visszatérő Faragó szó szerint a szakmába születik bele Sellyén 1971-ben, a felszolgáló papának köszönhetően a vérében van a vendéglátás. Így aztán a pályaválasztás sem okoz fejtörést, „egyszerűen eldöntöttem, hogy pincér leszek” – mondja. Majd a szekszárdi vendéglátó elvégzésével hivatalosan is bizonyítja rátermettségét, s bár pincérként hagyja el a tanulópadot, már ekkor határozott elképzelése a majdani saját üzlet megnyitása. A pécsi indulást több éves ausztriai és németországi tapasztalatszereléssel folytatja, végül „haza már úgy jöttem, hogy vállalkozni fogok”, és az ezredfordulót már a Pezsgőház társtulajdonosaként köszönti. De nem hagyja veszni a gyerekkori álmokat, élve a felkínált lehetőséggel megvásárolja társa üzlet-részt. Szabadidejében a napi hajtást és feszültséget „teljesen átlagos tevékenységgel, a természetben barangolással” levető Faragó munka után legszívesebben hétéves fiával tölti az idejét.

Vámos Árpád közel három éve dolgozik a Pezsgőház tűzhe-lye mellett. „Nem csak csinálni, akarni kell a jót”, avat be bennünket a hitvallásába a Pécsen 1970-ben született szakács. A szakiskola után a konyháját tekintve „kicsit mivesebb” HungarHotels-nél kezdő Vámosnak a Fregatt étteremben van

lehetősége eszmélni 1996-ban. Itt vésődik belé a magasabb színvonal igénye, és hogy „törekednünk kell az új dolgokra”, meséli. Innen csábítják aztán egy ismerős ajánlására a Pezsgőházba, ami mellett kisebb-nagyobb megszakítások után idén júniustól kötelezi el magát véglegesen. „A Fregatt is izgalmas hely volt, tehát mindenképpen jó étterembe akartam kerülni, olyan helyre, ahol nem csak rántott húst kell sütni” – árul el egyet a döntését megkönnyítő szempontok közül. A rakott krumplit különösképpen kedvelő Vámos már itt ügyel a frissességre, és törekedik (lehetőség szerint) a kreativitásra. A Pezsgőház új étlapjának fogásait életre keltő szakács főzés után két kislánya mellett töltődik fel. Az idén 150 éves, még a Littke család által alapított, ma már svéd tulajdonban működő pezsgőgyár épületében működő Pezsgőház étterem vezetőjével, Faragó Istvánnal és konyhafőnökével, Vámos Árpáddal beszélgettünk.

Azzal a feltétellel egyeztek bele az interjúba, hogy mindketten megszólalhatnak. A munkát is ilyen testvériesen osztják fel maguk között?

FI: A hatékonyság egyik feltétele, hogy összehangoltan és szorosan együtt tudjunk dolgozni Árpáddal. Én vezetem az éttermet, intézem a konyhával kapcsolatos gazdasági feladatokat. Árpád így teljesen a szakmai oldalra, a főzésre koncentrálhat.

Már attól féltünk, valami furmányos pénzügyi megfontolás áll csak e mögött. Bár mi az új, szűkített nyitva tartást is a válsággal magyaráztuk magunknak.

FI: Hozzánk is kevesebb vendég tér be most, de a nyitva tartás csak egy része néhány nagyobb, az éttermet érintő változásnak. A déli, kora délutáni időben főként a menüzni érkező vendégeinknek nyújtunk étkezési lehetőséget, igaz, nem a „szocialista menüt” kí-



náljuk, sokkal inkább napi ajánlatot. Este, vacsoraidőben kifejezetten az étlapról rendelőkre fókuszálunk. A hétfégi rendezvények pedig továbbra is telt házzal zajlanak. Amennyire a válság érint minket, az még, mondjuk úgy, elviselhető.

Pedig még a tetejében itt vannak a fránya felújítások, útlezárások. Komolyan, autóval kifejezetten nehéz Önökhöz érkezni.

FI: Céltudatosan kell alkalmazkodni a lehetőségeinkhez. Belvárosban vagyunk, de forgalomcsillapított helyen. Vannak beeső, jön-megy vendégeink, de nem ők képezik a többséget. Sok a visszatérő vendég, akik rendszerint céltudatosan érkeznek. Ügyelünk arra, hogy mindig ugyanúgy legyünk elérhetőek, ugyanúgy mosolyogjunk, ugyanazt a minőséget biztosítsuk. Felső kategóriás étterem vagyunk. Ebből akkor sem engedhetünk, amikor az embertömegeknek nincs lehetősége és gyakran igénye sem, hogy eljussanak bármilyen prémium kategóriájú étterembe.

Pedig ha csak sejtenék, miről maradnak le! Az új étlapot bön-gészve azért nem ütköztünk meglepő fogásokba, inkább a hagyomány köszönt vissza. Nem mintha egy menő helytől elvár-nánk a különleges étkeket, de azért mégis.

VÁ: Némi budapesti segítséggel arra törekedtünk, hogy a kreatív, „divatosabb” dolgokat építsük bele a fogásokba, de a régi hagyományos vonal ne sérüljön. Az új technológiát, ízeket, hozzávalókat kell hozzá-tenni a régihez, de úgy, hogy utóbbi ne sérüljön. Az emberek így elfo-gadják ezeket az ételeket.

FI: Nemzetközi konyhát viszünk, ami a magyaros felé tolódik. Hi-szen utóbbin nőttek fel generációk, és ezekhez állnak rendelkezés-re olyan alapanyagok is, amelyek között lehet válogatni. Az egzo-tikus hozzávalók beszerzése nehéz, de például a régió sajtjait kön-nyebb felkutatni.

Biztosan örömmel tennék, ha tudnák, de a sajtkészítők sem állnak tömegével rendelkezésre.

FI: A beszerzés keretek közé szorít minket. Helyezkedjünk bele a termelő székébe. Figyelembe kell venni a minőségi szempont-ok mellett a mennyiségi oldalt is, hiszen utóbbi viszi az üzle-tet. Nekünk nincs annyi vendégünk, hogy eltartsunk egy terme-lőt, aki bébi céklát termel csak a Pezsgőháznak. A borokkal könnyebb dolgunk van, ott törekedhetünk a régió borainak be-mutatására.

Azért reméljük, saját beszállító hiánya miatt nem marad ki semmi a választékból. Sok más dolgon is múlik, mi kerül az asztalra.

VÁ: A jó alapanyag természetesen nem minden. Gondosság és frisses-ség, ezt szem előtt kell tartani a konyhában is. Az odafigyelés nem időben jelent túl sokat, hanem akaratban. Egy percbe befér, hogy szépen aprítsuk fel a zöldséget. Igaz, a kézműves dolgokra akkor is többet kell várni.

FI: Ami lassan tudatosul az emberekben. Egy jó étterem nem úgy mű-ködik, hogy bemegy a blokk, és kijön az étel.

>>>



No, azért biztos reklamálnak Önöknél is ezért elegenden. Vagy a vendégnek nincs mindig igaza?

FI: A vendégnek mindig igaza van.

VÁ: Volt, hogy a javaslatunk ellenére jól átsütve kérték a kacsát, és persze visszaküldték, hogy rágós. Akkor kimentem és rábeszéltem a vendéget, hagyja, hogy rozéra sültve készítsem el, csak kóstolja meg. Megkóstolta, ízlett neki.

Reméljük, sokan azért nem használják ki ezt a türelmet és figyelmességet. Még szerencse, hogy nem csak a vállalat vonogatta.

FI: Szerintem a szakács és vendéglátó szakmát nem szabad nagyon elválasztani egymástól. Kell, hogy a pincér értsen valamennyire a konyhához, tudjon ajánlani, tudjon beszélni a vendégnek az ételekről. Fordítva pedig, ha kell, a szakács tudjon kimenni és beszélni a vendéggel. Mert a vendég meg akarja ismerni, ki az, aki főz neki.

És ezt a szakács is így gondolja? Akkora hajtás közepén kinek van energiája...

VÁ: Jó, ha a szakács tartja a kapcsolatot a vendéggel. Ennek belső igényből is kell fakadnia, csakúgy, mint a minőség akarásának. Hiába főz valaki húsz éve, ha nem tudja egyformára vágni a zöldséget a levesbe.

Biztosan nem tanították meg rendesen az iskolában.

VÁ: Azt vallo, hogy a keretek között és a lehetőségekhez mérten kell kreatívnak lenni. Nehéz, hiszen ha jó is az elméleti oktatás, a gyakorlatban egyfajta pácot tanulnak meg a diákok, és nem látnak rákot, nem dolgoznak bélszínnel. Én nem mondom, hogy a Venesz-könyvet ki kell dobni, de rettentő alaposan át kell dolgozni. Mert ha én egy külföldi konyhán tejszínnel csinálnám a hollandi mártást, nem csak páros lábbal rúgnának ki, de még ki is toloncolnának az országból.

FI: Két fajta vendéglátós létezik. Az egyik kívülről érkezett, és elsősorban az anyagi haszon érdekében vállalkozik. A másik, aki beleszületik, és ez az élete. A vendéglátás nem egyszerűen egy munka. A vendéglátás egy életforma. Nem elég az érdeklődés és az iskola elvégzése. Sokan meglátják Jamie Olivert a tévében, milyen laza, milyen egyszerű. Aztán jönnek a nehézségek, amelyeket le kell küzdeni. És ezek a szűrők, ezek a nehézségek szelektálnak. Nem sokan maradnak a végére.

És Önöknek sikerült megőrizni a pátoszt, a varázslatot?

FI: Földtől elrugaszkodott küldetéstudatunk nincsen. Csak az számít, hogy a betérő vendég elégedett legyen.

KACSAMELL MÉZES GYÖNGYHAGYMÁVAL, TEJSZÍNES, KELKÁPOSZTÁS BURGONYÁVAL

Hozzávalók (4 személyre):

4 db vastag kacsamell filé, 4–6 db burgonya, 20 g gyöngyhagyma
1/2 fej kelkáposzta, 2 dl tejszín, 2 gerezd fokhagyma,
kolozsvári szalonna, méz, só, friss majoránna, fekete balzsamecet,
Demi glace, 1 db rozmaringág

Elkészítés:

A kacsamellet leborjazzuk, zsírfát ropogósra sütjük.

A hús mindkét oldalát egy serpenyőben megpirítjuk, majd 180 fokban kb. 5–8 perc alatt készre sütjük.

A gyöngyhagymákat kevés olajon enyhén megpirítjuk, sóz-
zuk, kevés mézzel, Demi glace-tel, fekete balzsamecettel és
egy rozmaringággal puhára pároljuk.

A kelkáposztát megtisztítjuk úgy, hogy a torzsáját kivágjuk,
majd a leveleket vastag csíkokra vágjuk és blansírozzuk.

A csíkokra vágott kolozsvári szalonnát a főtt burgonya
cikkével egy serpenyőben megpirítjuk, meghintjük az
összeaprított fokhagymával. Ezután hozzáadjuk a kelká-
posztát, tejszínt öntünk rá és összeforraljuk.
Friss majorannával ízesítjük.



Őszi gyümölcsszüret

S.Pápa Petra

írása

Véget ért a nyár és vele együtt búcsút mondhatunk egy időre a zamatos gyümölcsöknek, roppanó zöldségeknek. Azért nem kell búslakodnunk, az ős is tartogat csemegéket számunkra, ami a kosarainkat illeti: hamarosan másodszerre szüretelhetjük a fügéket, szilva is van bőven a piacon, de ha éppen „csak” alma akad otthon, abból is készíthetünk különféle finomságokat. Íme néhány őszi ötlet.

KONYAKOS FÜGEDZSEM

A fügéket egy kis konyakkal nyakon öntve még finomabb dzsemet készíthetünk. Nem kell megjedni, a konyak nem tola-kodó, mégis különleges ízt kölcsönöz a fügének.

Hozzávalók 10 db 375 ml-es üveghez:

5 kg érett füge, 1 kg kristálycukor, 250 ml jó minőségű konyak (pl. Armagnac)

Elkészítés:

1. A fügéket egyesével alaposan megmossuk, a szárukat levágjuk.
2. A megszáritott gyümölcsöket felnyolcadjuk.
3. A felvágott fügét a rézüstbe (vagy lekvárfőzésre használt edénybe tesszük), ráöntjük a tetejére a cukrot, a konyakot, letakarjuk és az éjszakára állni hagyjuk.
4. Másnap közepesen kicsit mérsékeltebb lángon, 3–4 órán keresztül főzzük. Ha túl sok lenne a leve, merjünk le belőle (én most úgy fél liternyit mertem le), majd a tűzről lehúzáva botmixerrel kissé pépesítjük körülbelül a felét, a többi darabosan hagyjuk.
5. Tegyük vissza a tűzhelyre, várjuk meg, míg egy-kettőt rottyan.
6. A kész lekvárt sterilizált üvegekbe merjük, befőttes fóliát feszítünk a tetejük alá, rácsavarjuk a fedőket, befőttes gumit teszünk az üvegek nyakára és mehetnek is a száraz dunsztba egy-másfél napra, vagy amíg ki nem hűlnek.



FÜGETORTA

Röpke fél óra alatt elkészíthető fügés finomság.

(Recept forrása: *Gusto magazin/ IX. évf. 6. szám*)

Hozzávalók hat fő részére:

1/2 kg füge, 45 g porcukor, kardamom, fahéj, 1 cs (kinyújtott) leveles tészta



Elkészítés:

1. A leveles tésztából 6 egyforma átmérőjű (kb. 12 centis) korongot szaggatunk. Sütőpapírral bélelt tepsin betesszük a hűtőbe, kb. 20 percre.
2. Közben elkészítjük a fügekrémet: a fügét megmossuk, konyhai papírtörlővel leszárítjuk és meghámozzuk. Egy tálban villával összetörjük, hozzákeverjük a porcukrot és ízesítjük: leheletnyi fahéjjal, illetve mozsárban összetört kardamommal.
3. A tésztakorongokat villával megszurkáljuk és 200 fokra előmelegített sütőben 10–12 percig sütjük.
4. Kivesszük, igazságon elosztva a tetejükre simítjuk a fügekrémet, meghintjük kevés porcukorral és 220 fokra sütőben 5–6 perc alatt készre sütjük.

KÉKSAJTTAL TÖLTÖTT FÜGE

Aki kóstolta már a friss fügét parmezánforgáccsal és balzsamecettel, tudja, finom csemege. Érdemes ezt a kéksajtos verziót is kipróbálni.

Hozzávaló hat fő részére:

12 szem érett füge, 5 dl édes vörösbor, 2 közepes narancs leve, 4 ek barna cukor, 16 dkg krémsajt (pl. Philadelphia), 12 dkg kéksajt, 4 ek tej, tálaláshoz 4 ek szeletelt mandula



Elkészítés:

1. A bort a cukorral és a narancslével egy kis lábasban felforraljuk, amint forni kezd, mérsékeljük a hőt és 15 perc alatt kb. egyharmadára visszaforraljuk.
2. Közben elkészítjük a sajtos töltelék: a kéksajtot a krém-sajttal és a tejjel simára keverjük.
3. A fügéket megmossuk, leszárítjuk, tányérra ültetjük és te-jüket X alakban bemetesszük, úgy hogy szét tudjuk nyitni a négy cikkelyt, de alul egyben maradjanak.
4. Egyenlően elosztva, mindegyik füge középebe sajtot ha-mozunk, lecsurgatjuk a boros redukcióval, végül meghintjük mandulapehellyel.

ROZMARINGOS-SZILVÁS SÜTI

Egyszerű süti – merész párosítással, vállalkozó kedvűek részére.

Hozzávalók nyolc fő részére:

tésztához: 200 g kristálycukor, 150 g szobahőmérsékletű vaj, 5 egész tojás, 300 g liszt, 1/2 csomag sütőpor
tetejére: 600 g szilva, 4 ek kristálycukor, 2 ek finomra vágott rozsmaringlevél



Elkészítés:

1. Egy tálban kikeverjük a vajat a cukorral. Hozzáadjuk egyenként az egész tojásokat, majd kisebb részletekben a sütőporral elkevert lisztet.
2. A masszát egy jól kivajazott (kb. 32x25x5 cm-es) tepsibe simítjuk.
3. A megmosott, leszárított szilvákat kettévágjuk, magjukat kivesszük. Egy tálban összeforgatjuk a cukorral és a rozmaringgal, majd szorosan egymás mellé rendezve ráakasztjuk a tészta tetejére.
4. 170 fokra előmelegített sütőben (légkeverésen) 30–35 perc alatt megsül.

GYORS SZILVÁSGOMBÓC

Persze a klasszikus, burgonyás tésztájú gombócok az igaziak, de idő szűkében ez a rapid, főzött tészta változat is megteszi. A különbség nem eget rengető. Sőt, akadt, akinek ezek a gombócok jobban ízlettek.



Hozzávalók hat fő részére:

12 kisebb szemű szilva, 10 dkg cukor, 1 tk őrölt fahéj, 10 dkg zsemlemorzsza, 5 dkg vaj
tésztához: 15 dkg liszt, 2 tojás, 5 dkg vaj, 2,5 dl víz

Elkészítés:

1. Egy lábasban felforraljuk a vizet, hozzáadjuk a vajat.
2. Mikor újra forr, mérsékeljük és a lángot és kisebb adagokban, fakanál segítségével hozzáadjuk a lisztet. Addig keverjük, míg egyenletes, sima tésztát kapunk.
3. Lehúzzuk a tűzről és hűlni hagyjuk.
4. Mikor langyos, egyesével hozzádolgozzuk az egész tojásokat. (Ez eltart egy kis ideig – a fakanál hátuljával a legkönnyebben végezni a műveletet.)
5. Az így kapott tésztát enyhén lisztezett felületen vékony (2–3 cm átmérőjű) hengerré sodorjuk. 24 részre osztjuk.
6. A tészta darabkákat egyesével lisztes kézzel kilapogatjuk, beletesszünk egy előzetesen fahéjas cukorba hempergetett fél szilvaszemmet, és gombóccá formáljuk. Az összessel így járunk el.
7. Közben bő, sós vizet forralunk, ebben főzzük (több adagban) a gombócokat, míg feljönnek a víz tetejére.
8. A kész gombócokat lecsepegtetjük és a vajon megpirított zsemlemorzsába forgatjuk.



TARTE TATIN

Fordított almatoria, karamellizált almával. Az eredetét tekintve, hogy hol az igazság, nem tudom. Annyi bizonyos, hogy a Tatin-nővéreknek köszönheti hírnevét (XX. század eleje), így az elnevezés innen, de hogyők készítették volna először, az már korántsem biztos.

Akárhogy is legyen, egy a lényeg: isteni finom és megenni sem lehet, hiszen a klasszikus almás verziótól eltérve, ma már sok más gyümölccsel is szokták készíteni, jellemzően körtével, őszibarackkal, ananással és tessék megkapaszkodni, extrém esetben paradicsommal vagy akár hagymával is.

Hozzávalók hat fő részére:

6 szem közepes méretű, savanykás alma, 180 g kristálycukor, 70 g sóltan vaj
tésztához: 200 g liszt, 150 g sóltan, hideg vaj, 1 tojássárgája, 3 ek hideg víz, csipetnyi só

Elkészítés:

1. A lisztet elkeverjük a sóval, mély tálba tesszük, hozzáadjuk a kockákra vágott vajat, és kezünkkel szétmorzsoljuk a liszttel. Mehet bele a tojássárgája és a víz, egy lekerekített végű spatulával addig dolgozzuk a tésztát, míg nagyjából összeáll, ekkor a kezünkre váltunk és addig gyúrjuk, míg homogén állagú nem lesz. Fóliába csomagolva a hűtőbe tesszük legalább 30 percre.
2. Miközben a tészta a hidegen pihen, nekilátunk az almák elkészítésének: az almákat meghámozzuk, kimagozzuk és negyedekre vágjuk. Egy kb. 25 cm átmérőjű, magasabb falú serpenyőben (aminek a füle bírja a hőt, mert később a sütőbe kell tenni) a cukrot és a vajat addig melegítjük, míg összeolvadnak. Ekkor jó szorosan egymás mellé rendezzük az almákat a serpenyőben, csinosan, hiszen a végén kiborítjuk az egészet belőle, és ez almák lesznek a torta tetején. Lassú tűzön kb. 30–40 percig pároljuk, míg az alma megpuhul és karamellizálódik kissé. Néha megkengetjük a sziruppal a gyümölcsök tetejét, hogy egyenletesen puhuljanak és kapjanak színt. Közben a sütőt előmelegítjük 190 fokra légkeverésen.
3. A tésztát lisztezett felületen kicsit nagyobbra nyújtjuk, mint a serpenyő átmérője. Rátesszük az almák tetejére, a széleit lenyomkodjuk.
4. Az előmelegített sütőbe téve 30 perc alatt aranyszínűre sül. Kivesszük, 5 percig a serpenyőben hagyjuk, majd egy tárla borítjuk. (Előfordulhat, hogy egy-két alma bennragad a serpenyőben, ezt kézzel a helyére igazítjuk.)

ALMACHIPS

Könnnyedén elkészíthetjük otthon ezt a finom rágszálalivalót. Bármilyen alma jó hozzá, ami éppen a gyümölcskosárban akad.



Hozzávalók két fő részére:

2–3 db alma, 1 citrom leve, 200 g porcukor, 0,5 l víz

Elkészítés:

1. Az almákat alaposan megmossuk, megszáritjuk. (Nem kell meghámozni, magozni sem.)
2. Olyan vékonyra szeleteljük, amilyenre csak tudjuk. (A végeit nem használjuk fel.)
3. Az almaszeletek mindkét oldalát megkenjük citromlével.
4. Egy lábasban, lassú tűz felett, feloldjuk a cukrot a vízben, majd erősebbre vesszük a lángot és felforraljuk.
5. A forró szirupot hőálló táblaba öntjük és beletesszük az almaszeleteket. Lefedjük és egy éjszaka át állni hagyjuk.
6. Másnap kivesszük az almát a cukros léből, konyhai papírtörlővel felitatjuk a nedvességet a szeletekről és sütőpapírral vagy szilikonlappal bélelt tepsire helyezzük őket egymás mellé.
7. 100 fokban 60 perc alatt kiszáritjuk az almaszirmokat. Félidőben megforgatjuk a szeleteket.
8. Miután kihűlt, légmentesen zárható dobozba tesszük, és fogyasztásig abban tároljuk.

BIRSALMASAJT

SERRANO SONKÁVAL ÉS MANCHEGO SAJTTAL

Ha készítnék birsalmasajtot, érdemes kipróbálni az alábbi, egyszerű tapaszt. Nem hiába, tudnak a spanyolok valamit: a sonka, a birs és a juhsajt találkozása maradandó élményt nyújt. Ha nem kapunk Manchego sajtot, helyettesíthetjük más, érett juhsajttal.



Hozzávalók négy fő részére:

6 hajszálvékony szelet Serrano sonka, 6 szelet birsalmasajt, 8 dkg Manchego sajt, 2 ek olívaolaj

Elkészítés:

1. A sonkaszeleteket hosszában elfelezzük.
2. Serpenyőben felhevítjük az olívaolajat és néhány pillanat alatt ropogósra sütjük benne a sonkákat. Konyhai papírtörlővel leitatjuk róluk a felesleges zsíradékot.
3. A kb. 3 mm vastag birsalmasajt szeletekből 12 csinos, rombusz alakú darabot gyártunk.
4. A juhsajtból hosszúság háromszögeket vagdosunk.
5. Ráültetünk mindegyik Serrano sonka chipsre egy birsszeletet és arra jön a Manchego sajt.

További őszi receptek: www.nosalty.hu

SZARVASGOMBÁSZ BÚCSÚ

HŐGYÉSZ

2009. SZEPTEMBER 12., SZOMBAT

Vásár, gasztronómia, versenyek

A belépés díjtalan

A főzőverseny és az előadások nagy rendezvénysátor alatt zajlanak, esetleges eső nem akadály.

9:00 Vásárnyitás, ünnepélyes megnyitó

9:30 Szarvasgomba emlékfá ültetése

Programok a piacon

10:00 - Szarvasgombás ételek versenye

Amatőr szakácsok jelentkezését várjuk!

12:00 - Szarvasgomba témájú filmek vetítése

14:00 - Szarvasgombás ételek versenye

17:00 - Az ételverseny és a kutyaverseny eredményhirdetése, díjátadás

Folyamatosan

- szarvasgomba és kézműves piac

- szarvasgomba termékek és szarvasgombával mikorhízalt facsemeték vására

- friss szarvasgomba és szarvasgombás termékek kóstolása

- szarvasgomba fotókiállítás

- szarvasgombás látványkonyha

Programok a Gróf Apponyi Antal Kastélyszálló parkjában

13:00 - Szarvasgombász kutyaverseny, benne kutya-disznó párbaj

15:00 - Labrador munkakutya bemutató

18:00 Vásárázás

Szarvasgombás ételek fogyaszthatók
Hőgyészen a Gróf Apponyi Antal Kastélyszálló és az Apponyi Vincellérház éttermekben

Részletek:

www.szarvasgombanapok.hu

SZARVASGOMBÁS SAJTKRÉMLEVES

Ami kell hozzá:
8 dl víz,
3 tojás sárgája,
2 dl főzõtejszín,
300 g félkemény tehénsajt,
2 evõkanál étkezési keményítõ
Só
Bors
50 g fekete szarvasgomba

Ahogy készítjük:

A vizet tegyük fel forni. Külön edényben keverjük össze a tojássárgákat, a keményítõt és a tejszínt. A felforrt vizet vegyük a tûzrõl és lassan keverjük bele a masszát. Adjuk hozzá az apróra kockázott sajtot és tegyük vissza a tûzre. Óvatosan sózzuk, mert a sajt is sós, borsozzuk, közben folyamatosan kevergessük. Tíz perc alatt kész, keverjük bele reszelt szarvasgombát és tálaljuk.

SZARVASGOMBÁS RIZOTTÓ

Ami kell hozzá:
300 g rizs
100 g vörõshagyma
100 g sárgarépa
50 g zellergyökér
0,5 dl vörõsbor
3-4 kanál olívaolaj
50-60 g fekete szarvasgomba
100 g reszelt parmezán
1 dl tejszín
Kevés sáfrány
30 g vaj

Ahogy készítjük:

Reszeljük le a zellert és a répát, a hagymát aprítsuk fel. Az olívaolajon elõször a zöldségeket pirítsuk meg, majd adjuk hozzá a rizst és pároljuk kifehéredésig. Öntsük fel a borral, tegyük bele a sáfrányt és annyi vizet adjunk hozzá, hogy ellepje. Folyamatosan pótoljuk az elfõtt vizet. Amikor a rizs már megpuhult, adjuk hozzá a parmezánt, a tejszínt, a lereszelt szarvasgombát és a vajat, keverjük át és tálaljuk papírvékony szarvasgomba szeletekkel.



TÉSZTA SZARVASGOMBÁVAL

Ami kell hozzá:

100 g szarvasgomba (lehet vegyesen fehér és fekete)
500 g tészta (lehet gnocchi, fusilli, penne)
120 g vaj
0,5 dl főzõtejszín
Reszelt parmezán
Só, Bors

Ahogy készítjük:

Elkészítünk egy adag tésztát. Egy edényben felolvasztjuk a vajat, belereszeljük a fehér szarvasgombát és hozzáadjuk a tejszínt. Kevés sóval, borssal hintjük meg, majd a mártásba helyezzük a tésztát, és jól átforgatjuk. Tálalás elõtt fekete szarvasgombát és kevés parmezánt reszelünk a tetejére.

CSIRKEMELL VARGÁNYÁVAL ÉS SZARVASGOMBÁVAL

Ami kell hozzá:
2 egész, kicsontozott csirkemell
80 g vargánya
20 g fekete szarvasgomba
20 g vaj
50 g reszelt parmezán
1 dl főzõtejszín
1 dl fehérbor
3 evõkanál olívaolaj
Só
Bors

Ahogy készítjük:

A vajat felolvasztjuk, hozzáadjuk a felszeletelt vargányát és szarvasgombát, a tejszínt és a parmezánt. Keverjük át, de ne engedjük, hogy felforrjon. A csirkemellbõl négy szeletet formázunk, sózzuk, borsozzuk és kevés olajon készre sütjük. Amikor már átsültek a szeletek, hozzáadjuk a mártást és átforgatjuk.

Mi szem szájnak ingere

Szarvasgombás ételek és különleges borok a pécsi Olio & Wino-ban

Néhány éve már üde gasztronómiai színpont a pécsi bevásárlóutcán a bolt, amely holland sajtoltól lett mediterrán csemegeüzlet nemrégiben. Az Olio & Wino profilbővítést hajtott végre: a korábbi sajtínát megmaradt, a polcokra azonban felkerültek az olasz, francia, svájci és angol gasztronómia prémiumtermékei.

Szeptembertől minden hónap első péntekén folytatódnak a különleges kóstolók az üzletben. Az őszi első vendégváróján mindjárt a kibővült választékot mutatják be szarvasgombás termékekből.

Mód lesz megismerkedni a különlegességből készített olíva- és szőlőolajjal, pesztóval és foghagymapesztóval, lekvárokkal - ha pedig minden jól megy, a kóstoló idejére mindezt szarvasgombás kenyér kísérheti.

A kínálat persze ennél továbbra is jóval szélesebb: A termékek sorai között találunk még sajtokat, gluténmentes

élelmiszereket, olasz, delikát kézműves tésztaféleségeket, előételeket, olajokat, eceteket, mártásokat, kávékat, vagy éppen francia édességeket, mustárt, lekvárt, de ásványvizet is.

További újdonság, hogy megjelennek a boltban a tengerentúli vagy észak-európai országokban népszerű szárított húsos snackek. Ezek a kiváló minőségű, legszebb húsból készülők, levegőn szárított rágcslalakkal itthon újdonságnak számítanak, de a világ sok táján népszerűek étkezések között, vagy éppen utazáskor.

A fentebb már említett, minden hónap elején rendezett nyitott kóstolóknak van egy további főszereplője is, a pécsi üzlet ugyanis megújult borválasztékkal várja az érdeklődőket. Az üzlet a Badacsonyi borvidékről származó kitűnő borokkal, valamint minőségi nemzetközi (olasz, francia, spanyol, amerikai) borkínálattal várja a vendégeket.

(x)



Olio & Wino:

Pécs, Király utca 48.

Nyitva tartás:

Hétköznap: 10–21.30

Szombat: 8–12

Vasárnap: szünnap



Pécsi Borozó Klubkártya
elfogadóhely

Programsoroló

Szeptember 5-én Bólyba készülünk, ekkor tartják ugyanis a
XI. szüreti Csirkepaprikás-főző Fesztivált.
Este bál és mulatság: +36-69/368-100

Ha eleget áztunk a fürdőben, szeptember 5. és 6. között várnak a
XV. Szüreti Fesztiválon Harkányban.
Zene és bona: +36-72/479-624

Igazi Zrínyi lakomába is belefuthat az,
aki szeptember 4. és 6. között ellátogat Szigetvárra a **Zrínyi Napokra.**
Íjászok: +36-73/414-715

Boszorkányok már pedig vannak, szeptember 12-én bogycát,
gyógy-füveket kereshetünk velük az erdőben.
Seprűt előre: <http://www.ddnp.hu>

Szeptember 12-én vadásszuk le Tamásiban
a **III. Trófea vadételek országos főző- és sütőversenyét.**
Gyülekező a gyulai erdő bejáratánál: +36-74/471-105

Piac, árverés, főzőverseny, kutatás, kutyabemutató.
Mindez **szarvasgombával** szeptember 12. és 13. között **Hőgyészen.**
Ínyenceknek: +36-70/310-14-57



Szekszárdon szeptember 17. és 20. között foglalják el a belvárost a
borkészítők és bort kóstolók a **Szüreti Napokon.**
Felvonulás: +36-74/312-198

Siklóson **A Borozóban** idén is sűrű lesz az ősz, szeptember 25-én
Malatinszky Csaba mutatja be borait borvacsora keretében, október 31-én a
badacsonyi borok és különlegességek estje lesz, míg a **Márton napot** november
13-án és 14-én köszöntik gasztronómiai finomságokkal.

Mohácson sem múlhat el ősz **Szüreti- és Borfesztivál** nélkül,
szeptember 19-én kóstolhatunk a Duna melletti bor remekekből.
Info: +36-69/505-515

Csak a **Borbarátok Éjszakája** lesz a szeptember 26-a Szentlőrincen.
Kóstoló pohár: +36-73/570-140



Szőlőről, borról és boralokról szól majd szeptember utolsó hétvégéje. A
XIV. Európai Bortal Fesztivált nyitják majd 25-én pincekoncertekkel a vil-
lánykövesdi és villányi pincékben. Pécssett ezalatt már kinyitnak a borászatok
delegálta faházak, 26-án borvadászat a Sétatéren, **Gálakoncert** a Pécsi
Nemzeti Színházban. A koncertek 27-én délelőtt is folytatódnak a Villány–
Siklósi Borút településein, Pécssett pedig a **Szőlő és Bor Ünnepe** kezdődik 15
órakor, amit a bortalok és borkóstolók hangolnak finomra, és amire szüreti
felvonulással teszik fel a pontot. Kóstoló pohár: +36-72/336-622

Október 2-től 4-ig ünnepelhetünk a **Villányi Vörösborkesztiválon.**
Szüreti felvonulás szombaton, és még a pincék is nyitva lesznek.
Info: +36-20/993-33-99

Kozármisleny is kiveszi a részét az őszből, október 3-án **Október feszt.**
Persze bor is lesz: +36-30/313-90-48

Orfűn október 3-án és 4-én **Tökfesztivál** minden mennyiségben.
Nem csak lámpásnak: +36-30/227-14-01

A Falusi Vendégfogadók IV. Országos Sütő-Főző Fesztiválját tartják október
3-án Hosszúhetényben. Eredményhirdetés után kóstoló is jár a
versenyételekből, amit Baranya boraival fűszerezhetünk meg.
Info: +36-30/853-15-05

Szelíd **gesztenyét** menjünk szüretelni **Pécsváradra** október 17-én és 18-án.
Gesztenyéből állatkák: +36-72/465-123

Márton-napi programjainkat gondosan válogassuk össze idén. November 6-án
Magyarországon kergethetjük a libákat a combjukért, Villányban 7-én is köszön-
thetjük az újborokat. Szintén 7-én Bólyban is ünneplik az újbort, de
Dunaföldváron is elmerülhetünk a Márton-napi forrágatásban. Szekszárdon
november 13-án és 14-én áldják meg az újbort, illetve szerveznek köré Borbált.

TOVÁBBI PROGRAMOK: WWW.PECSIBOROZO.HU

Könyvajánló

ÖRDÖG A HEGYRŐL

Novellapályázattal köszöntötte tavaly ősszel új ruhába öltöztetett Classicus borcsaládját a Vilyan Pincészet. A borok címkéin ugyanis az Ördögszántotta hegy, a Szársomlyó mondájának szereplői vettek birtokba egy-egy fajta bort. (Név szerint Harka, Ördög, Boszorkány, Kakas, Kecse és Macska.) A feladat egy „új” monda megírása volt a fenti szereplők felvonultatásával. A Bächer Iván, László Ágnes, Méhes Károly, Nagy Bandó András, Nagy Sebestyén és a Pécsi Borozó szerkesztősége alkotta zsűri 82 beérkezett pályaműből választotta ki a hat legjobbat – melyek most egy kötetben kerülhetnek az olvasó kezébe.

Az archaikus változat mellett Király Levente (első helyezett) arra keresi a választ, hogy *Mér' a harsányi bor a legjobb a világon?* Szabó Tamás *A hegyen* című elbeszélésében térből és időből ragadta ki a szereplőket, és helyezte el őket a mai állapotok között. Zsoldos László *A Fekete-hegy legendájában* abszurdan nevetett, míg Szász Zsuzsa *Legendájában* lírai hangján szólaltatja meg Harkát. Kisslaki László Ördöggel viteti el a nősülést, Pécsváradi Antal pedig filozofikus hőseposzában arról ír, *hogyan és hol honosodott meg a szőlőművelés Pannóniában, avagy a thrákiai Athanasz kalandjai.*



Aduprint Kiadó

Felélős szerkesztő: Ágoston Zoltán

80 oldal

BORKORCSOLYA

A Pécsi Borozó nyerevényjátéka

Nyerje meg az ördögi történeteket,
ismerkedjen meg a Szársomlyó új legendáival!

Küldje be kérdésünkre a helyes választ 2009. október 31-ig
és máris Öné lehet egy példány az ötből,
egy palack Vilyan Ördöggel együtt!

Kérdésünk:

Hány napig nem aludt az Ördög Kisharsányban és környékén,
azaz hány napos volt a második Ördögkatlan fesztivál?

Megfejtéseiket a jatek@pecsiborozo.hu email címre várjuk.
Kérjük, megfejtése mellett elérhetőségét is tüntesse fel,
a nyertesek nevét következő számunkban tesszük közzé.

DRIFINE
HALHÓLYAG KOLLAGÉN
DERÍTŐANYAG

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

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



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

Kihájdakjusstani

Kifolyt a bor...

De a történet elején mi ezt még nem vettük észre. Nagyokat röhögünk azon, hogy állítólag van egy videó az interneten, a Youtube-on, amelyiken angol turisták próbálják meg kimondani Kehidakustány, a zalai település nevét, ami még magyarul is egy igazi nyelvtörő, nemhogy esetleg az idegenek – Kihájdakjusstani és egyebek – is boldoguljanak vele (később aztán megpróbáltam rákeresni a videómegosztó portálon, de nem találtam a felvételt...), szóval jól szórakoztunk, miközben több köbméternyi sajtótörténetet pakoltam be a csomagtartóba. No, ezt váromlóják el a határon, ha tudják...

Lányom is hozta túltömött utazótáskáját, asszonyom is elcsomagolt mindenféle dolgokat, egyszerűen csak azt vettem észre, hogy szaporodnak szépen az előszobában a mélyhűtő mellett a kikészített csomagok. Tudom én, hogy a méret elvileg nem számít, de azért tényleg a legfontosabb szempontjaink egyike volt, amikor autót választottunk, hogy a csomagtartó bezzeg nagy legyen.

Igyekeznünk kellett a pakolással, mert már háromnegyed öt volt, és mindenképp el akartuk csípni Gyálát, azaz a tiszaszigeti határátkelőt. Ilyenkor, augusztus második felében ugyanis, amikor szabadságuk végén megindulnak visszafelé Nyugatra – elsősorban német, osztrák, francia és holland rendszámúak – a török meg mindenféle vendégmunkások, a gasztarbjarek, Röszkénél szinte lehetetlenség átjutni a határon. Több órányi várakozásra kell felkészülnie annak, aki ott akar megdicsőülni. Korábban percek alatt át lehetett jutni a határon, és akkor a sorok sem torlódtak fel ennyire, de mióta bejött ez a Schengen-maszlag, azóta a régi, vasfüggönyös időkre emlékeztető várakozások is visszatértek. Lassan kiépül az infrastruktúra is ott az autópálya szélén, nemcsak fizetős vécék lesznek, hanem sátoztábor, kemping, idővel talán valamelyik hiper-szuper is lát majd fantáziát abban, hogy áruházat építsen a várakozóknak, s amíg lassan-lassan döcögve tötyörög előre a sor, akár teszközhatunk is egyet...

Szóval sietnünk kellett a pakolással, mert ez a Gyála-Tiszasziget átkelő ott a bánati oldalon csak egy amolyan kishatárforgalmi ízé... csak reggel hattól délután hatig van nyitva, utána lezárják... most pedig már a háromnegyed ötöt is elütötte a digitális kijelző a mobiltelefonomon. Több köbméternyi sajtótörténetet poroltam le otthon a padláson, elsősorban a múlt század nyolcvanas-kilencvenes éveinek sajtóját, főleg olyan lapokat, amelyeknél dolgoztam is, no meg persze olyanokat is, amiket szerettem olvasni abban az időben, és valamiért fontosnak tartottam megőrizni. Asszonyom látott itt a napokban a Víziváros Fő utcáján, a budai Várhegy lábánál, a Duna felé enyhén lejtő, nagyjából háromszög alakú területen egy könyvkötőt, gondoltam hát, költök egy kicsit arra, hogy beköttessem nagybecsű gyűjteményem, ha már évtizedekig őrizgettem. Úgysem érdekel ez rajtam kívül senkit sem, ha pedig ott porosodik az egész zentai házunk padlásán, akkor belátható időn belül tönkremegy, és mehet a szemétkébe, vagy az újrahazszoosításba az egész. Háromszor-négyszer is fordultam, mire az összes csomagot kihordtam a kocsiba, szépen le is ült az autó hátulja...

A bor pedig, amelyik ott lapult az egyik táská mélyén, nem volt ám olyan régi, mint ezek az újságok, talán annyira egerárgta sem. Csak jófajta 2005-ös soproni kékfrankos Iváncsics Zoltán pincészetéből. Minőségi száraz vörösbor... „A Soproni Történelmi Borvidék Fertő tóra néző domboldalain családi vállalkozásban termelt szőlőből, hagyományos feldolgozással és ászokhordós érleléssel készült vörösbort kínálunk Önöknek. A kiváló termőhely és fajta, a hozzáértő gondoskodás eredménye ez a karakteres színben és cserzőanyagban gazdag vörösbor. Fogyasztását marhahúsból készült ételekhez, sültetekhez, barna és vadhúsokhoz 16–18 °C hőmérsékleten ajánljuk.” Nem tudom, hogy a tragédia még pakolás közben, vagy a törökkanizsai vasúti átjárónál, a szajáni kátyúban, vagy a csókai fekvőrendőrnél történt, de amikor a vámos felszólítására felnyitottam a csomagtartót és felemeltem az általa kiszemelt táská fedelét, Iváncsics Zoltán nemes borának karakteres színe elsősorban az alsóneműimen, ingeimen érvényesült. Emlegettem hát Kihájdakjusstanit is sűrű káromkodások kíséretében, miközben valami kerekesszékű herkeutyúval a vámos még a kocsi alá is benézett. No, ha egyszer megszerzem a biztonsági kamerák felvételét, ezt a jelenetet töltöm majd fel a Youtube-ra...

SZŐLŐFÜRT HITELCSOMAG

Mazsolázzon hiteltermékeinkből!

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

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

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

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

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

A fenti hitelkonstrukciók tájékoztató jellegűek. További részletekért kérjük forduljon munkatársainkhoz, vagy látogasson el weblapunkra.

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

Pénzügyintézet
100% magyar
tulajdonban

**Itthon vagyunk,
értéket teremtünk**

www.szigetvaritakarek.hu



**Szigetvári
Takarék**

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



MATIAS

Ízek és gondolatok



*A nap melege még megédesítette a gondolatokat.
Csak a szemekben bujkáló emlékek színesítették
a fakuló színeket. Mélybíbor, sziána, szalmasárga...
A befejezésnek öltözött kezdet volt.*

A Matias Pincészet borai megvásárolhatók:

Keresse egyes Alexandra könyvesboltokban!

Matias Wine Shop 4024 Debrecen, Piac u. 34-36.

Matias Wine Shop, Malom Központ 6000 Kecskemét, Korona u. 2.

A Hordó 7621 Pécs, Széchenyi tér 17.

Matias Borozó 7773 Villány, Baross G. u. 8.