

INTERJÚK:
Sarak Róbert
Mayer Márton
Forál Balázs

KITEKINTŐ:
Szlovénia

IRODALOM:
Méhes Károly

GASZTRONÓMIA:
Tolnai termékek – Mi Tolnánk!
Sváb ételek
Tavaszi zöldségek
Nagyanyáink konyhája

TÉMA:
Kína: Nagy ugrás vagy nagy fal?

DUPLACSAVAR:
Andreas Ebner vendégségben
Bodri Istvánnál

Pécsi BOROZÓ

A Pannon Borrégió **ingyenes** gasztronómiai és bormagazinja 2011. tavasz



Teszt: CABERNET FRANC

GASZTROKALANDOZÁSOK: Indul a teakaraván – A kávéról kicsit másképp – Zöldségpárlatok

Pécsi
BOROZÓ
* Az előfizetés díja egy évre 2000 Ft
előfizetes@pecsiborozo.hu

TARTALOM:

4. oldal	Mustra
9. oldal	Borcseppek
12. oldal	Kína: Nagy ugrás vagy nagy fal?
15. oldal	Vince-nap a Vince utcában
16. oldal	Andreas Ebner vendégségben a Bodri Szőlőbirtokon
21. oldal	Ahány ház, annyi préház Sarok Róbert, Györköny
22. oldal	Nagynak kicsi, kicsinek nagy Mayer Márton, Villány
24. oldal	Egy a borunk: Cabernet Franc
25. oldal	Teszt: Cabernet Franc
30. oldal	Gasztromorzsák
34. oldal	Mi Tolnánk
36. oldal	Séfportré Forál Balázs
39. oldal	Felsál: A marha
40. oldal	No Salty: Tavaszi zöld-ségek
41. oldal	Sváb konyha: Tunkes
42. oldal	Tesztgyőztesek vacsorája
43. oldal	Nagymama konyhája
44. oldal	A kávéról egy kicsit másképp
45. oldal	Pálinka: Zöldséget a pohárba
46. oldal	Teaház: Indul a teakaraván
47. oldal	Kitekintő: Brda, a szlovén Tokaj
50. oldal	Mert enni kell Méhes Károly írása
52. oldal	Programsoroló



Mustra

Némileg megújult külsőnkhez egy kicsit megújult tesztelés is tartozik. A módszereken nem változtattunk, hiszen eddig is igyekeztünk a lehető legteljesebb objektivitással beszámolni a borokról. A borok elért eredményeinek megjelölésénél a könnyebb eligazodást segítő bevezettük a csillagos rendszert, 1–7 csillag között értékeljük a borokat, 3 csillagtól felfelé lehet bekerülni az újságba, szerintünk ezek lehetnek azok a borok, amelyeket szívesen látunk a poharunkban. Azt fontosnak tartjuk leszögezni: 80 pont, azaz 3 csillag felett már nincs gyenge bor, itt elsősorban az ízlés, az alkalom és a pénztárca döntenek.

A Mustra nyitott a Pannon Borrégió valamennyi pincészete számára, tesztjeinkhez 2–2 palackot kell beküldeni, illetve leadni a pécsi Pannon Borturisztikai Centrumban.

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

A következő számunk tesztjeihez a leadási határidő 2011. április 20.

A MUSTRA ZSÚRIJE:

Győrffy Zoltán (Pécsi Borozó)
Iványi Emese (Vylyan Szőlőbirtok és Pincészet, Kisharsány)
Jobbágy Kornél (Radó Vinotéka, Pécs)
Kövesdi Miklós (Pécsi Püspöki Pincészet)
Labancz Richárd (Pécsi Borozó)
Palkó Gábor (Addo Cafe & Restaurant, Pécs)
Szabó Zoltán (borász, Hosszúhetény)
Török Péter (A Hordó Borszaküzlet, Pécs)

A Mustra helyszíne a Pannon Borturisztikai Centrum (Pécs, Vince u. 9/2.) volt.

★★★★★★	100 pont	tökéletes bor
★★★★★	95–99 pont	kiemelkedő, briliáns bor
★★★★	90–94 pont	egyedi, elegáns, nagy bor
★★★	85–89 pont	komplex, karakteres, nagyon jó bor
★★	80–84 pont	tehetséges, tartalmas, jó bor
★	75–79 pont	korrekt bor, különösebb erények és hibák nélkül
★	50–74 pont	nem elfogadható, gyenge bor

91_{pont}
**Takler Pince Szekszárdi
Bikavér Reserve 2007**

Érettség jellemzi minden kortyát. Illata kellemesen visszafogott, pont annyira, hogy percekig el lehessen mélyülni benne. Mély fűszeresség érett gyümölcsösárral körülfonva. Szájba véve erőteljesebb a fűszeresség és percek múlva feltűnnek a gyümölcsök is egy leheletnyi csokival nyakon öntve. Sav és tannin kitűnő egyensúlyban, alapvetően meghatározza ez a balansz az egész bort. Vastag és érett anyag.



RADO VINOTEKA

4150 Ft

88_{pont}
**Radó Pince Pécsi
Cifrandli 2009**

Egészen buja és egzotikus bor, tobzódik a gyümölcsökben. Színe egészen mély és sötét. Hűsös illatában birs, barack és ananász. Nagyon telt és tartalmas, szinte végtelen a korty. Nagyon szépen sikerült megőrizni a savait, ezért nem laposodik, nem lekvárosodik el. Gyümölcsökben sincs hiány, van kis frissítő hűvösség és a végén egy adag cifrandlis kesernye. Emlékeztet cifrandli.



RADO VINOTEKA

1980 Ft

87_{pont}
**Mayer Róbert Pincészete
Villányi Cabernet Sauvignon 2007**

Nagyon szép illatokkal köszön be, izgalmas-fűszeres, intenzív, de nem az egysíkú paprikás jegyek jellemzik. Kóstolva sem kell kevesebbre számítanunk, a fűszeresség mellé szépen beérett piros bogyósok társulnak. Sav-tannin egyensúly kitűnő, egészen simogatón a lágy a korty. Már-már ivósnak mondanánk, egyetlen hibájaként a kissé rövid lecsengést hozhatjuk fel. Szép, érett sauvignon a kedvesebbik fajtából.



2600 Ft, A pincészetben

86_{pont}
**Németh János Pincészete
Szekszárdi Kadarka 2009**

Szépen csillogó, egészen világos pirosas színvilágú tétel. Gazdag és intenzív aromák jellemzik fűszerességgel és meggyel. A szájban édes-fűszeres, harapható piros bogyós gyümölcsökkel. Kellemesen lágy savak teszik veszélyesen csúszós itallá. Hibátlan arányok, és a könnyedsége mellett komoly beltartalom jellemzi. Lecsengése soha nem tűnik el a százból, mert már töltjük is a következő pohárral. Igazi életvidám bor, bárhol, bármikor!



RADO VINOTEKA

2250 Ft

86_{pont}
**Andreas Ebner
Pécsi Pinot Noir 2008**

Adjunk neki sok időt levegőzni fogyasztás előtt. Ha engedjük kibontakozni, nem fogunk csalódni. Elegáns illatában csipkebogyó és egészen resz piros bogyós gyümölcsök. Vastag, egészen selymesen krémes textúra jellemzi. És az illatban tapasztalathoz hasonlatos elegancia is. Még szót kér a tölggyfa, ízben is, édeskés-vanília jegyekkel. Nagyon szép az alapanyag, de nem teljes még a harmónia, ezért érdemes pihentetni kicsit a palackban.



4050 Ft, A Hordó Borszaküzlet Pécs

86_{pont}
**Matias Pincészet
Pécsi Olaszrizling Barrique 2008**

Egészen sötét, érett színvilág jellemzi. Illatban is visszaköszön ez az érettség. Meleg, dús hatást kelt, jó adag hordós jeggyel. Mézes-marcipános jegyek keverednek barackkal, ízben pedig aszalt ízekkel, almával és egy kis citrusossággal. A kitűnő alapanyag és a vastag test mögött kicsit elvesznek a savak. Nagyon hosszan kitart, a végén megint előtérbe kerül a fa. Nem éppen a megszokott olaszrizling típus.



1350 Ft, A Hordó Borszaküzlet Pécs

86_{pont}
**Vylyan Szőlőbirtok és Pincészet
Ördög Villányi Cuvée 2008**

Erőteltjes fűszeresség jellemzi, gyümölcsök a háttérben és azok is hordoznak magukon valamiféle pikáns jegyet. Sokrétű és szerteágazó ez a fűszeresség, van benne paprika is, de a nagyon nemes fajtából. Izgalmas, mély és hosszan boncolgatható rétegei vannak. A szájban dús és tartalmas, emellett hűvös és nagyon jól iható, szépen használt hordóval. Igazi ördögi házasság.



2240 Ft, Fülemüle Csárda Villánykövesd

85_{pont}
**Heumann Pince
Villányi Borosso 2008**

Sötét színű nedű, illatát nagyon mélyről lehet szippantani. Érett feketebogyósok, szépen elegánsan, étcsokival megtámogatva. Zamata ezzel teljes harmóniában, ugyanaz a gyümölcsösség, talán még több csokival boldondítva. A tannin még pont annyira hűs, hogy kötekedhessünk a borral. Hosszú és telt bor, kandaló mellé, szép lassan kortyolható.



Nincs forgalomban

85_{pont}
**Mokos Pince
Villányi Kékfrankos 2008**

Bontás után érdemes szellőztetni, mert a fás jegyek kezdetben nagyon tolakodóak. Sötét színvilág a pohárban, lilás széllel. Meggyes, áfonyás, ribizlis jegyek vezetik illatát, itt talán a levegőzés után is megmarad kissé a fás jelleg. Gömbölyű és szépen lekerekedett a korty. Tejcsokis, áfonyás édesség jellemzi leginkább, meg szép savak. Szükség is van rájuk a sűrű szövésű struktúra mellett. Vastag, hosszú bor.



RADO VINOTEKA

1680 Ft



Ha bor, vagy tea – akkor



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

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

...mert e'szencia az élet
legjava!

info@szekszard-eszencia.hu

Tel., fax: 74/311-656

Nyitva:

Hétfő – péntek: 10.00 – 18.00

Szombat: 9.00 – 13.00

85 pont



Andreas Ebner

Pécsi 3-as hordó Cuvée 2008

Elsőre picit füledt illata szépen kiszellőzik, és átadja helyét a rumos-fűszeres jegyeknek. Izgalmas és összetett illat. Szájban már elsőre is ez az izgalom és a dinamika jellemzi. Úgy érezzük, még mindig érhet, nagyon jó alapanyag, de még mindig nem a csúcson. Sok és érett gyümölcs – főleg szeder és málna – élő savszerkezettel párosulva. Zárásban szegfűszeges, rumos jegyek vezetnek.



4050 Ft, A Hordó Borszaküzlet Pécs

85 pont



Matias Pincészet

Pécsi Hárslevelű Barrique 2008

Édeskés, trópusi illatú tétel szépen használt fával megtámogatva, beérett gyümölcsökkel, de egy kis fáradtsággal is. Érezhetően érett, jó az alapanyag, és egészen kellemes édes-krémes jegyekkel indul a korty. A szerkezet második fele azonban kissé felborul, külön életet él a sav és lecsengésében az édes jegyek mellett is van némi kesernye. Talán még mindig keresi igazi önmagát.



1600 Ft, A Hordó Borszaküzlet Pécs

85 pont



Mayer Róbert Pincészete

Villányi Rosé 2010

Szép rózsaszínes árnyalatú rosé. Intenzív és elegáns illatában főleg szamóca és egy kis tutti frutti fedezhető fel. Arányos a korty, itt is szép gyümölcsökkel és markáns savakkal. Mindez egy lehetőséget nyújt a szén-dioxiddal megtámogatva, nem túlságosan részletgazdag, de jó technológiával elkészített, szép rosé. Kicsit lehetne hosszabb.



1200 Ft, A pincészetben

85 pont



Bankert Szőlőbirtok és Pincészet

Villányi Zöldvelteini 2010

Halvány szalmasárga szín, kis zöldes beütéssel. Nagyon illatos, nagy dózisokban kapjuk a virágokat, déli gyümölcsöket, grape fruitot. Ízeiben nem túl összetett, és picit vékony is. Savgerince szép, friss és resz gyümölcsökkel, kicsi zöldes ízzel. Szén-dioxid és a korty végén egy kis maradék cukor teszi kedvessé. Lecsengése a közepes környéken.



RADO VIN & TÉKA 1150 Ft

84 pont



Vylyan Szőlőbirtok és Pincészet

Macska Villányi Portugieser 2010

Sötét, lilás árnyalatokhoz friss és intenzív gyümölcsillat társul. A jó savak mellé ízében is piros bogyósok társulnak, zamatosak és frissek. Hosszú a lecsengése, és alapvetően gyümölcsök maradnak meg az emlékezetünkben. Nincs nagy test, koncentráció, de amije van, azzal szépen sáfárkodik.

1540 Ft, Fülemüle Csárda

Sebestyén Csaba Ivánvölgyi

Szekszárdi Kadarka 2009

Sok levegőre van szüksége, hogy igazán megnyíljon, elsőre nagyon zárkózott. Édes-fűszeres illata egészen telt, kövér. Ízben is jellemző rá ez a teltség, egészen vastag benyomást kelt. A zamat inkább gyümölcsös, mint fűszeres. Savai a háttérbe szorulnak, inkább egy kicsi szárított tannin kerül elő. Még érdemes érlelni, időt adni neki.

2460 Ft, Eszencia Bortéka Szekszárd

Kvassay Levente

Villányi Portugieser 2010

Fiatalosan csillog a pohárban, világos lilás színvilág jellemzi. Sugárzik belőle a könnyedség. Kedves gyümölcsösség, tisztaság és frissítő íz: ezek jellemzik ezt az oportót. Közepesen testes, és lecsengése sem túl hosszú, de nagyon jól fogyasztható, szép vastag kortyokban.

RADO VIN & TÉKA 1280 Ft

Baron Von Twickel Szőlőbirtok

Chateau Kajmád Szekszárdi Portugieser Rosé 2010

Édeskés, epres illat- és ízjegyek jellemzik leginkább. Szép, tiszta az aromatika és a zamat is. A savai kevésnek hatnak a szájban, a frissességét inkább a szénsav adja. Gyümölcsös és tiszta ízvilág, kellemes rosé. Kicsit több izgalom és hosszabb lecsengés hiányzik belőle.

RADO VIN & TÉKA 1380 Ft

84 pont



Vylyan Szőlőbirtok és Pincészet

Villányi Kakas Rosé 2010

Melegebb, teltebb a többi roséhoz viszonyítva. Kajszi, vas-tagabb gyümölcsök az illatban és ízében is picit lomhább, teltebb. Kerek a korty, savak a háttérbe húzódnak. Meleg alkohollal köszön el a szájból. Egy picit frissesség, lendületesség jobbat tenne neki.

1540 Ft, Fülemüle Csárda, Villánykövesd

83 pont



Agancsos Pincészet

Villányi Kánon 2007

Sötét, szinte feketés árnyalatú színek. Illata egészen egyedi és sokat ígér. Van benne egy vöröseknl ritkán tapasztalható hűvösség, lágy fűszerességgel és csokoládéval. Kóstolva ehhez képest alaposan visszaesik, nem találunk benne igazán izgalmat, fűszereket vagy gyümölcsöket. Száraz, szikár benyomást kelt a korty, és nem nyújt igazán érdekes struktúrát.

RADÓ VINOTÉKA 2580 Ft

Matias Pincészet

Pécsi Chardonnay 2010

Illata intenzív, tiszta almával és citrusokkal, mellettük erőteljes fajélesztős jegyekkel. Zamata nem túl vaskos vagy tartalmas, ezt is almás-citrusos jegyek vezetik. Erőteljes, markáns a savkészlete. A megfelelő technológia most nem párosult kitűnő alapanyaggal, valószínűleg az évszámot viszonyosságai miatt.

1700 Ft, A Hordó Borszaküzlet Pécs

Haraszti Pince

Villányi Cabernet Franc Siller 2010

Szép színvilág és alapvetően málnás jegyek határozzák meg. Illatát mondanánk intenzívebbnek, egészen friss és ropogós málnás jegyekkel. Ízben picit laposabb, szép, de nem igazán intenzív, frissek a piros bogyósok, többnyire itt is málna. A végén egy kis kesernye ront az összképen. Korrekt, gyümölcsös ivóbor.

RADÓ VINOTÉKA 1280 Ft

82 pont



Sebestyén Csaba

Szekszárdi Kadarka 2009

Nagyon könnyedre hangolt kadarka. Ez a könnyedség maximálisan jól áll neki. Kedvesen gyümölcsös, nem túl intenzív illatok és egészen lágy, már-már gyümölcszörpös ízek jellemzik. Az elejétől a végéig kitűnően iható, nincsen benne semmi, ami kígogna, vagy nem oda illene.

2000 Ft, A pincészetben

Baron Von Twickel Szőlőbirtok Chateau Kajmád

Szekszárdi Rajnai Rizling 2010

Tiszta illatok virágos-barackos jegyekkel, citrusokkal és egy csipetnyi mineralitással. Zamatában is hozza ezt a tisztaságot, főleg a citrusok és a barackos ízek dominálnak. A fajtához és az évszámhoz mérten egészen simák a savak, persze lehet, hogy valakinek ez így is sok és erőteljes. Forró nyári napokon nagy segítség lehet.

RADÓ VINOTÉKA 1380 Ft

Vylyan Szőlőbirtok és Pincészet

Boszorkány Villányi Rizling 2010

Karamelles és egyszerre citrusos illatok, meg egy kis vanília. Ízében is érdekes kettősség, meleg-édes lecsengés, szerecsendió és erőteljes citrusok. Markáns szén-dioxid és kissé vékony test. Nem igazán kerekedik ki az igazi szerkezete a bornak.

1330 Ft, Fülemüle Csárda, Villánykövesd

Matias Pincészet

Pécsi Irsai Olivér 2010

Nem túl tolakodó, hivalkodó illat, szép muskotályos, korianderes, virágos jegyekkel. Ízben is rendben van, hozza a virágos, édes-muskotályos jegyeket. Végén egy csipetnyi maradékcukorral köszön el. Kissé vékony és hamar fut le a korty. Kedves bor, lágy savakkal, egyszerű, könnyen értelmezhető értékekkel.

1350 Ft, A Hordó Borszaküzlet Pécs

Gá-Borház

Tolnai Pinot Noir 2009

Erős fás illata szépen kitisztul, meleg hangulatú lesz, túlérett piros bogyósokkal. Nem túl összetett, de nem is kell sokat boncolgatni. Ízben a gyümölcsösség jellemzi, korrekt egyensúllyal és közepes testtel. Kellemesen iható pinot, a mindennapokra.

RADÓ VINOTÉKA 1580 Ft

81 pont



Fritz Pincészet

Szekszárdi Unorose Kékfrankos Rosé 2010

Diszkrét és nem teljesen tiszta illatokkal kezd. Kicsit bizonytalan a pohárban. A korty tejaramellás, édeskes hatású, a gyümölcsök a háttérben. Korrekt savak és enyhe tanninoság jellemzik zamatát. Korrekt rosé, kevés gyümölcsösséggel.

1440 Ft, Szekszárdi BorVinotéka Pécs

Bakonyi Péter

Villányi Csavargó 2010

Visszafogott, diszkrét illatos bor. Leginkább talán citrusosság jellemzi, ízt pedig sok-sok citrus és kicsit élesztős jegyek. Savai erőteljesek, frissek, a korty nem nagy terjedelmű, egy kissé üresnek, laposnak hat. Kellemesen üde, frissítő ital.

RADÓ VINOTÉKA 980 Ft

Schunk Pince

Pécsi Cserszegi Fűszeres 2010

Érett és gazdag illatok jellemzik, egy picit parfümösséggel. A szájból telten, biztatóan kezdődik, felétől picit eldől a szerkezete a sav irányába. Az ízben kevés a gyümölcs, végén kicsit fádrt és kesernyés a zárása. Érdemes elfogyasztani minél előbb.

1000 Ft, A pincészetben

80 pont



Hetényi János Pincészet

Szekszárdi Cserszegi Fűszeres 2010

Visszafogott illatában kis szegfűszeg, ázott föld. Ízei kedvesen parfümösek. Közepes test mellé erőteljes savak és rövid lecsengés párosul. Kissé disszonáns és üres a korty. Nincsen benne elég tartalom és gyümölcsösség az erőteljes savak mellé.

700 Ft, A pincészetben

Mayer Róbert Pincészet

Villányi Olaszrizling 2010

Picit fedett, almás-körtés illatok jellemzik. Elbújik az illat, erősen figyelni kell, hogy ki tudjuk bogozni. Ízben sokkal erőteljesebb, karakteresebb, az almás jegyek erősödnek fel. Savak virgoncok és dúsak, az erre érzékenyeknek túl is mennek a határon.

1200 Ft, A pincészetben

RADÓ VINOTÉKA

300 féle bor és pálinka az ország egész területéről!



A LEGSZEBB TESZTBOROK...

... ÉS A CIRFANDLI, A RADÓ!



EZ CSAK TERMÉSZETES!

Egyedi tervezésű címkék és csomagolások elkészítése akár 15 percen belül.



Cím: Pécs, Király utca 75.

Tel: 06-30-858-7494

06-72-225-546

Email: vinoteka@radopince.hu

RADÓ VINOTÉKA

Golyák Csaba séf (Colibri étterem, Pécs)
receptajánlata
a tesztgyőztes Takler Bikavérhez

**Zöldfűszer-kéregben sült őzgerinc,
grillezett zöldségekkel, polentával
kakukkfűves erdei gombákkal bikavér redukcióval**

HOZZÁVALÓK 4 SZEMÉLYRE:

1 kg őzgerinc
20 dkg kukoricadara
15 dkg karotta
20 dkg cukkini
10 dkg angol zeller
10 dkg mogoró hagyma
1l bikavér
10 dkg vaj
1 dl olíva olaj
50 dkg erdei gombák

ízlés szerint só, bors, friss kakukkfű, petrezselyem zöld.

ELKÉSZÍTÉS:

A megtisztított őzgerincet sózzuk, borsozzuk, kérget sütünk rá. 120 fokos sütőben 15 perc alatt készre sütjük. A Bikavért lassú tűzön visszaredukáljuk a harmadára, majd kakukkfűvel, foghagymával, babérlevéllel egy-két szem egész borssal készre főzzük és a végén vajjal sűrítjük. Megmosott erdei gombákat olíva olajon megpirítjuk, majd sóval borssal ízesítjük. Ugyan ezzel az eljárással készítjük a zöldségeket (cukkini, karotta, angol zeller, mogoró-hagyma). Polentát készítünk 1-4 arányban, sóval, borsal ízesítjük a végén vajat teszünk bele.



Fotó: Wéber Tamás

Páneurópa díjazta Dél-Pannóniát

A Pannon Borrégiós borászatok sikerét hozta a IX. Nemzetközi Páneurópai Vörösbörverseny. A 68 termelő 156 mintájával lezajlott versenyen számos bor végzett az élen a borrégióból, a legeredményesebb pincészet díját a Janus Borház kapta. Nagy aranyat kapott a Heumann Pincészet Villányi Terra Tataro 2007-es és a Takler Pincészet Syrah Reserve 2008-as bora. Aranyéremmel térhettek haza az alábbi borok: Prantner Ferenc Merlot 2009, Bock Borászat Royal Cuvée 2007, Janus Borház Örömbor 2007, Blum Pincészet Francz Cuvée 2007, Gere Tamás és Zsolt Aureus Cuvée 2007, Brunyai Pincészet Villányi Amice 2007, Kvassay Levente Villányi Cuvée 2007, Dúzsai Tamás Merlot 2007, Bock Borászat Ermitage 2008, Janus Borház Cabernet Franc 2008 és Heumann Pincészet Kékfrankos 2007. (PB)

Klaszter a dél-dunántúli falusi turizmusért

A dél-dunántúli régió falusi turizmus szolgáltatóinak összefogását, működését, továbbfejlesztését és népszerűsítését fogja segíteni a nemrég alakult Dél-Dunántúli Falusi Turizmus Klaszter. A szervezet beköltözésével újabb turisztikai klaszter kezdte meg működését a Vince utcai Inkubátorházban. A 12 taggal alakult klaszter majd fél ezer szolgáltatóval tart kapcsolatot Baranya, Tolna és Somogy megyéből. A Baranya Megyei Falusi Turizmus Szövetség és a klaszter elnöki posztját is betöltő Szabó Géza elmondása szerint az új keretek között még hatékonyabban tudják folytatni az eddig megkezdett munkájukat. Mint a bemutatkozó sajtótájékoztatón elhangzott, több, újszerű kezdeményezéssel is növelni fogják a falusi vendéglátók ismertségét. A marketingcégekkel, utazási irodákkal való kapcsolatépítésen túl képzéseket tartanak, de konkrét tanácsadást is tartanak például adózással, könyveléssel kapcsolatosan. De akár ötletekkel is szolgálnak, miként színesítse egy-egy vállalkozó a kínálatát. Saját minősítési rendszerükkel is a szállásválasztás, a figyelemfelkeltést kívánják segíteni. Már várják vendégeiket a védett természeti értékek közvetlen közelében lévő ökoporták, és nemso-kára egészség- és gyermekporták is megkezdik működésüket. (MZ)

Veritas-kóstoló Pécsen

Négy pincészet borait kóstolhatta meg a szakmai publikum a Veritas Hotel Corso**** Pécsben tartott bemutatóján. A roadshow pécsi állomásán a Juhász Testvérek egri pincésze, a tokaji Patricius, a bátaapáti Tűzkő Birtok és a kisharsányi Vylyan 4–4 bora mellett ismerhették meg a gasztronómiában, vendéglátásban, borkereskedelemben, médiában dolgozók, mit is kínál a Veritas 2010-ben. (GYZ)



Győr megkóstolta a borklasztert



A Dél-dunántúli Borturisztikai Klaszterhez csatlakozott 14 pincészet mutatkozott be egy közös kóstolón a győri Matias Étteremben. A februári rendezvényen közel negyven bort kóstolhatott meg az érdeklődő közönség, a kóstolón az alábbiak képviseltették magukat a boraikkal: a Pécsi borvidékről Eberhardt Pince, Mohács; Hárs Pincészet, Szajk; Hetényi János Pincészet, Mecseknádasd; Kovács-Harmat Pince, Versend; Matias Pincészet, Pécs/Ócsárd; Planina Borház, Mohács; Radó Pince, Pécs; a Szekszárdi borvidékről Németh János Pincészet, Szekszárd és Szeleshát Szőlőbirtok, Várdomb; a Tolnai borvidékről Danubiana, Bonyhád; Sarok Pince, Gyököny; Szabó Gábor, Bonyhád; Tűzkő Birtok, Bátaapáti; Veress Pince, Tevel; és a Villányi borvidékről Gere Tamás és Zsolt Pincészet, Villány; valamint a Jackfall Bormanufaktúra, Kiskakabfalva. (KÁ)

Serena hódít Londonban



Steven Spurrier tetszését elnyerve lett a decemberi Decanterben (az eredeti angol kiadásban) a legjobb óvilági fehérborrá választva Malatinszky Csaba Serena (azaz Siklós római kori nevét) viselő házassága. „Dél-Magyarországról, a Villány–Siklói borvidékről érkezett Malatinszky Csaba összeállítása. 55% Chardonnay, 40% Rajnai Rizling és 5% Muscat Ottonel. Ezüstösen halvány, virágok és fehér gyümölcsök. Sokrétű és felfrissítő. Izgalmas és új. Élvezetes bor egy egész estére” – írja róla a Spurrier's World rovatban a neves brit szakíró. A rangos szaklapban elért eredmény kapcsán nem csupán a Serena 2009 forgalma lendült be, hiszen a hetven országban terjesztett magazin értékelése kapcsán a világ figyelmé ismét egy kicsit jobban fordulhat Villány és Magyarország irányába. (PB)

Borbárok és válogatott borok

Múlt év novemberében hozták nyilvánosságra az Európai Unió elnökségünk idejére összeállított magyar borszelekciót. 2011-ben ezek a borok kerülnek majd a diplomaták asztalára a hazai rendezvényeken. Gál Helga, a soros elnökség magyar sommelier-je fontosnak tartotta, hogy ezeket a borokat ne csak néhány kiválasztott, hanem minél több borbarát is kóstolhassa, ezért hozta létre az elnökségi referencia borbárok intézményét. Budapesten három helyszín lesz: az Andante Borpatika, a Symbol Budapest és a Tigris Étterem. Ők mind vállalták, hogy az elnökség ideje alatt folyamatosan tartják az összes C-kategóriás bort. A két vidéki város azért fontos, mert míg márciusban Balatonfüreden, addig májusban Debrecenben lesznek kiemelt rendezvények. Előbbi településen a Balatoni Borgaléria, míg az utóbbiban a Hotel Lycium szolgál majd elnökségi borbárként. A régiókból az alábbi tételek kerültek be az uniós keretbe: C-kategória – kiemelt rendezvények: Malatinszky – Noblesse Villányi Serena 2009, Gere Attila – Villányi Kopár 2007, Hárs Pincészet – Szajki Cifrandli 2007, Tűzkő Birtok – Tolnai Tűzkő Tramini 2009, Takler Pince – Szekszárdi Kékfrankos Reserve 2007, Tiffán Ede és Zsolt Pincészet – Villányi Elysium 2007; B-kategória – ültetett vacsorákhoz: Bodri Pincészet – Faluhely Szekszárdi Bikavér 2007; Heumann Pince – Villányi Terra Tartaro 2007; A-kategória – állófogadások: Matias Pincészet – Badacsonyi Kéknyelű 2008, Szent Gaál Pincészet – Szekszárdi Kadarissimo 2008, Sauska – Villányi Cuvée 11 2007. (PB)

Szobrászkodj borospalackkal

Borosüvegből készült használati-, dísz tárgyak és képzőművészeti alkotások készítésére hirdet pályázatot a Polgár Pincészet. Céljuk, hogy megjelenési lehetőséget biztosítsanak fiatal művészek számára. A pincészetnél az üres borospalackokat művészi módon kívánják újrahasznosítani, a beérkezett művek pedig méltó helyet és funkciót kapnak majd a Polgár Pincészet életében. Március végéig lehet nevezni. A pályázatra felsőoktatási intézmények, művészeti karjainak hallgatói kaptak meghívót, akik nappali vagy levelező tagozatos, alap-, mesterszintű vagy PhD-képzésben vesznek részt. A pályázat témája a boros pince. A témából adódóan olyan műalkotások beérkezését várjuk, amelyek használati (pl.: pad, gyertyatartó stb.) vagy dísz tárgyként (pl.: csillár, szobor, stb.) funkcionálhatnak a Polgár Pincészetnél vagy annak közvetlen környezetében (pl.: terasz, kert, stb.). Előnyben részesülnek azok a pályázatok, amelyek kreatív módon közelítik meg a témát. Minden pályázónak 2011. március 31-ig e-mailben (info@polgarpince.hu) vagy postán (feladás dátuma számít) van lehetősége jelentkezni a pályázatra. A műalkotás elkészítési határideje: 2011. szeptember 5. A kiállítás várható időpontja: 2011. október 1–2., a Villányi Vörösbor Fesztivállal egyidejűleg. A verseny zsűrije: Polgár Zoltán borász, Tiffán Zsolt országgyűlési képviselő, borász, Farkas Ádám a Magyar Képzőművészeti Egyetem tanára és rektora, Colin Foster PTE MK dékánja, Németh Ágnes a Decanter Magazin főszerkesztője, Györffy Zoltán a Pécsi Borozó főszerkesztője. További részletek a Polgár Pince és a Pécsi Borozó weboldalán. (PB)

Villány Berlinben

Magyar borászok és borok is részt vettek február elején Európa egyik legnagyobb borversenyén, a Berlin Wine Trophy-n. A mustra négy napig tartott a német fővárosban, a zsűritagok – köztük villányi borszakértők is – több mint 4000 mintát kóstoltak. Eredményhirdetés ugyan még nem volt, de a villányiak nem hagyták el visszhang nélkül Berlint, a német borfogyasztás és borkereskedelem metropoliszát. Harmadszor rendezték meg a Villány Bottle Partit, a Collegium Hungaricum vendégszeretetét élvezve.

A Berliner Wein Trophy-t február elején 15. alkalommal rendezték meg, Berlinben. Évről évre kúszik fel a versenyre nevezett borok száma, idén is újabb rekordot értek el, a mágikus 4000-res határt is túllépve. Mint minden világversenyen, itt is figyelnek arra, hogy ne csak a nevezett borok mezőnye, hanem a zsűri összetétele is nemzetközi legyen. Pár éve magyar zsűritagokat is hívnak bírálni, idén öt fő Villányból, egy-egy fő pedig Etyekről és Badacsonyból érkezett, képviselve Magyarországot.

2009-től a magyar borok is vittek haza érmet e versenyről, reméljük ez idén is így lesz, már nagyon várjuk az eredményeket!

A félig berlini, félig villányi Horst Hummeltől származik az az ötlet, hogy a bírálati munka mellett egy villányi borbemutatóval lépjenek meg a berlini közönséget. Az első sikeren felbuzdulva, idén már harmadik alkalommal mutatták be boraikat február 5-én a magyar kultúra ottani kis hazájában, a Collegium Hungaricumban.

Nyolc borász – a Bakonyi, Bock, Gere Attila, Gere Tamás és Zsolt, Hummel, Malatinszky, Vilyan és Wassmann Pincészet – mintegy 40 borból kínálta a vendégeknek, akik szép számmal gyűltek össze a CHB éttermében. Alig lehetett a standokhoz férni, 140 látogatót számoltunk, borbarátok, érdeklődők, újságírók, gasztronómia, borkereskedők, sommelierok.

Horst Hummel elképzelésével mindenki egyetért: „Azért fontos ez a rendezvény, mert a német piacon alig van jelen a magyar bor. A magyar prémium borok, így a villányiak is hiányoznak a piacról és alig ismerik őket. Ezért minden alkalmat meg kell ragadni, hogy bemutassuk és megismertessük borainkat. Ez már a harmadik alkalom, jók a visszajelzések és számunkra ez a legfontosabb.” Ezt támasztotta alá a közkezdelt borszakíró, Stuart Pigott is a villányi borokról a Frankfurter Allgemeinen Sonntagszeitung-ban olvasható cikkében.

(IE)

Aranygyűrű Sebestyénnek

2011. február 26-án első alkalommal adták át a Magyar Borok Bálján a Pannónia Női Borrend fiatal borászoknak szóló elismerését, amelyet idén a szekszárdi Sebestyén Csaba érdemelt ki. A Pannónia Aranygyűrű Alapítvány 2010 júliusában hirdette meg pályázatát, amelynek célja a fiatal magyar borászok munkájának elemzése és elismerése volt. A megmérettetésen tizenhat ifjú szakember indult el, akik a Tokaji, Egri, Mátrai, Szekszárdi, Villányi, Etyeki és Balaton menti borvidékeket képviselték. Novemberben egy vakkóstoló keretében bírálták el az indulók borait a borrend tagjai, és közülük ötöt választottak ki: Balassa Istvánét, Benedek Péterét, Bodri Orsolyát, Deé Jánosét és Sebestyén Csabáét. A második körben az öt döntős pályamunkáiban mélyedtek el az ítéző hölgyek, akik végül Sebestyén Csaba munkáját találták a legkiemelkedőbbnek, mellette azonban különdíjat adtak át Benedek Péternek (Mátrai borvidék) és Balassa Istvánnak (Tokaji borvidék).

(PB)

Agrármeteorológia a szőlőben és a neten

A Szekszárd Borvidék Nonprofit Kft. törekvései között szerepel az a már több éve kiválóan működő agrometeorológiai és növényvédelmi előrejelző rendszer további működtetése, melynek fő célja, hogy a borvidéken gazdálkodó szőlészeket és borászokat ki tudja szolgálni megfelelő információkkal. Ez ügyben legfőbb elvárás volt egy, az egész borvidékre kiterjedő, könnyen hozzáférhető, növényvédelmet szolgáló időjárási előrejelző rendszer valamint a hozzá kapcsolódó növényvédelmi szaktanácsadás beindítása. Ennek megvalósításában nélkülözhetetlen partnerre találtak a Syngenta Kft-ben, aki biztosítja a különböző területekre kihelyezett LUFFT és Methos típusú mérőállomásokat.

A borvidéken 8 mérőállomás működik, amely rendszert alkotva továbbítja a helyszíneken mért meteorológiai adatokat (hőmérséklet, páratartalom, csapadékmennyiség, levélnedvesség) a központi számítógéphez, ahol egy növényvédelmi szakember összegzi ezeket, majd figyelembe véve a szőlő fajtáját, érési folyamatának adott időpontban lévő periódusait, elkészíti a növényvédelmi prognózist. A friss adatok szemléletes fotókkal illusztrálva heti rendszerességgel jelennek meg a www.szekszardibor.com és a www.szekszardiborvidek.eu honlapokon.

A továbbiakban keressük azokat a rendszeresen és könnyen használható információs csatornákat, amelyek gazdaságilag jól használható adatokkal segíthetik a Szekszárdi borvidék gazdálkodóinak hatékony szőlőtermesztését. Gondolnunk kell azokra a termelőkre is, akik a szekszárdi borvidéken kívül gazdálkodnak, de a megfelelő agrometeorológiai előrejelzés segítheti ültetvényeiken a betegségek megelő-

zését. Számukra megoldás lehet, ha az ő területükön használt honlapok is megjelentetik ezeket a nélkülözhetetlen adatokat.

Különösen fontos és sürgős ez olyan szélsőséges esetekben, mint a rövid idő alatt kis területre koncentrálódó, nagy mennyiségű csapadék, illetve jégverés, amikor a növényvédelem szempontjából életmentő lehet az azonnali és pontos diagnosztizálás, valamint a szükséges kezelések meghatározása.

Ezért a szekszárdi borvidéken már bevált előrejelzési rendszert szeretnénk kibővíteni a Kunsági és a Hajós-Bajai Borvidék területén bekapcsolt 4 új mérőállomás bevonásával. Az agrometeorológiai és növényvédelmi előrejelzési rendszer állandó, a szőlő vegetációs idejében (márciustól szeptemberig) heti rendszerességgel frissülő adatai a következő honlapokon férhetők hozzá:

www.szekszardibor.com

www.szekszardiborvidek.eu

www.tolnaiaborvidek.eu

www.pecsiborvidek.eu

www.pannonborregio.eu

www.borregio.hu/duna

Az ilyen rendszert már régóta használó gazdálkodók szerint a korrekt meteorológiai méréseken alapuló növényvédelmi előrejelzés és a korszerű, XXI. századi szakmai és környezetvédelmi követelményeknek egyaránt megfelelő növényvédő szerek szakszerű használata csak együttesen eredményezheti a növény egészséges fejlődését, ezáltal kiváló minőségi szőlő termesztését. (HSZJ)

Őseim szelleme a palackokban



Bor és vendégházunkban csodálatos környezetben maximum 50 fő részére kínálunk színvonalas vendéglátást, borkóstolót és étkezést. 8 fő részére minden igényt kielégítő szálláslehetőséggel is rendelkezünk. Vendégeinket előzetes bejelentkezés alapján fogadjuk.

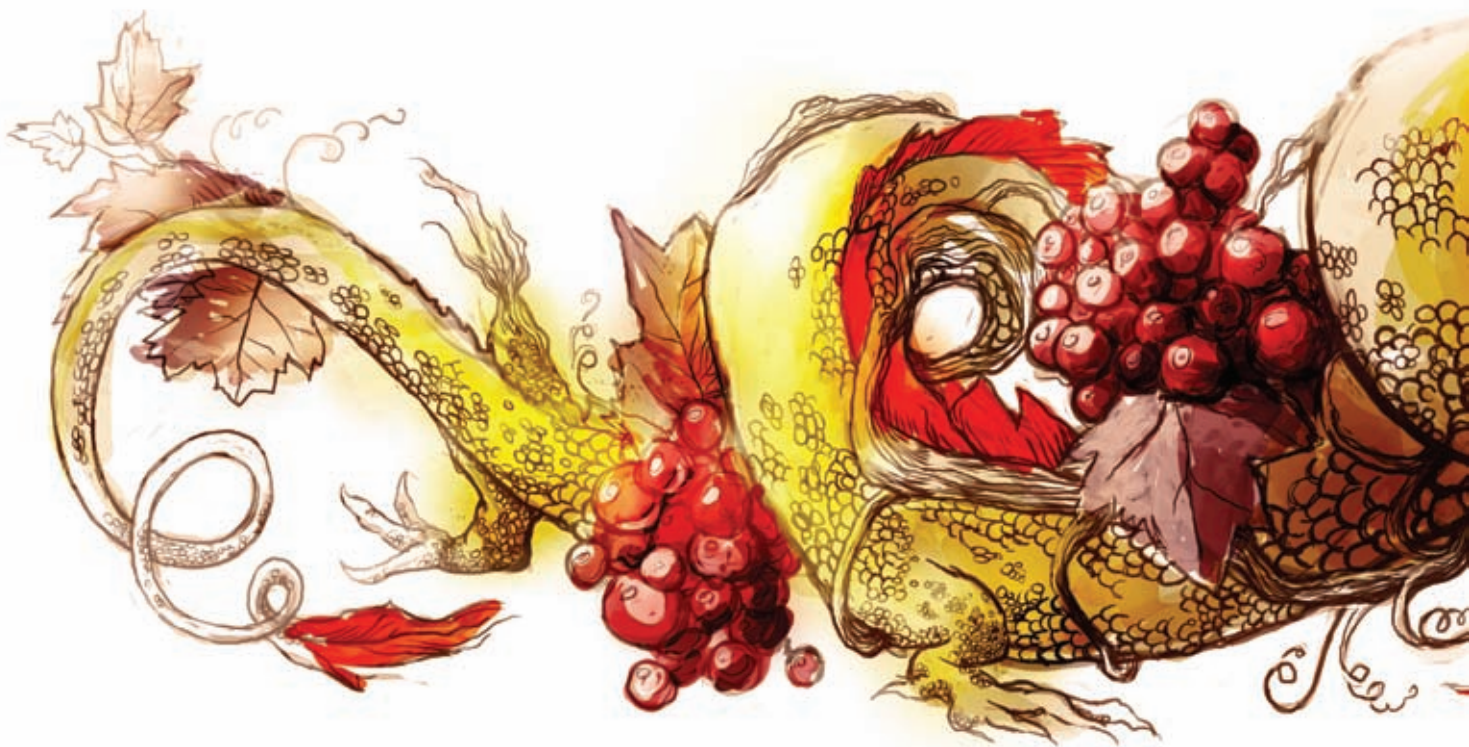
ESZTERBAUER BORÁSZAT SZEKSZÁRD



Az Eszterbauer Család 1746 óta műveli a szekszárdi domboldalakat, őseink tiszteletének jeléül borcímkeinken nagyszüleink és dédszüleink képeit jelenítjük meg.

Kína: Nagy ugrás vagy a nagy fal?

„Fogunk mi még kínai bort inni!” – a Pécsi Borozó körképéből ez az általános vélemény rajzolódik ki. Kínára néhány éve még a legnyitottabbak is borszempontból jelentéktelen országgént tekintettek. Ahogy ez a világpolitika és a gazdaság számtalan területén is igaz, az ország az élre tör és kiemelt szerepét lassan a vak is észre kell, hogy vegye. Sok szekszárdi és villányi borászat exportál már ma is bort az ázsiai országba. Ha azonban Kína így fejlődik tovább, néhány év múlva legalább ennyit fogunk importálni is.



A Blue Grotto Wine borkereskedés csinos kis borajánló kiadványt állított össze. A Pécsi Borozó korábbi formátumára emlékeztető, négyzet alakú, színes broszúra számos kiváló bort ajánl a vásárlók, vendéglátósok, borkedvelők figyelmébe. Belelapozva látszik, hogy a borajánló kínai, a világ minden tájáról válogatott – bár zömmel francia – borok közt pedig feltűnnek a villányi Gere Pincészet és a Vylyan Pincészet termékei is.

Sokakat persze nem lep meg, hogy a Pannon Borrégió pincészei közül is számos cég exportál Kínába. Bár pontos statisztikát senki nem készít a Kínába irányuló magyar borexportról, Wolf Csaba, a pekingi magyar nagykövetség gazdasági tanácsosa megerősíti sejtésünket: *Elmondható, hogy az elmúlt 2 évben jelentősen növekedett a ma-*

gyar borexport Kína irányába. Míg 2009 előtt csak elvétve, jelentéktelen mennyiséget exportáltunk, 2010-ben már közel 100 konténer bor érkezett Magyarországról Kínába, és ez az adat folyamatosan növekszik. Jellemzően a villányi és tokaji borok találnak piacot maguknak Kínában, de szekszárdi, Balaton-felvidéki és egri borok is kerültek már kínai polcokra – nyilatkozta lapunk megkeresésére. A tanácsos egyébként jelenleg 8 villányi és 3 szekszárdi borászattal áll kapcsolatban a Pannon Borrégióból.

Hogy mennyi bor fér egy „konténerbe”, amit a gazdasági diplomata említ, azt már egy itthoni szakértő, Makó Veronika, a kisharsányi Vylyan Pincészet exportért felelős munkatársa magyarázta el nekünk. Egy kereskedővel van kapcsolatuk, aki visszatérő jel-

Számtalan hírt olvastunk Kína borvilágban betöltött szerepéről, amelyek láttán elkezdhetjük megérteni, micsoda változások zajlanak a világban. A jó nevű bordeaux-i Chateau Viaud pincészet például éppen lapzártánk hetén cserélt gazdát. Három évnyi tárgyalás után eldőlt, hogy az állami tulajdonban lévő kínai Cofco cég veszi meg a pincészetet és a 20 hektáros birtokot. De kínai bor készül Ázsiában is. A Vinexpo-ISWR adatai szerint 2010-ben Kína a világ hetedik legnagyobb bortermelő országa volt, megelőzve Chilét és nem sokkal lemaradva a hatodik helyezett Ausztráliától. Az egy főre jutó éves átlagos borfogyasztás viszont 2009-es adatok szerint csak 1,1 liter körül van, így bőven van tere a növekedésnek.



leggel vásárol tőlük bort kínai export céljából. Más borászatok továbbá beágyazott magyarországi kapcsolattal rendelkező képviselőket említettek lapunknak (ők cégeket képviselnek ugyan, de ezek vagy részben állami cégek, vagy állami irányítás alatt állnak), akik részletes és alapos tárgyalásokat, valamint az ezzel együtt járó viszonylag kemény alkut követően véglegesítik az üzletet. 20 és 40 ezer lábas konténerekbe kerül a bor, így a palackoktól függően 12–14 ezer palack fér egy tárolóba – mondta el Makó Veronika. A kínai partnerekkel folytatott üzletben szigorú és pontos az adminisztráció, részben ennek köszönhetően is nagyon ritka (az itthon gyakoribb) késedelmes fizetés. A megtöltött konténerek útja rendszerint az EU legközelebbi tengeri kikötőjébe, a szlovéniai Koperbe vezet, ahonnan hajó indulnak tovább Ázsia felé.

A méretben kisebb, de kínai exportban szintén aktív pincészetek közé tartozó Ősi Pincészetet vezető Ősi Gábor említi viszont néhány bürokratikus tényezőt, amik itthon megnehezítik a külföldre szállítók dolgát. Az Országos Borminősítő Intézet (amely már formálisan a Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal igazgatóságaként működik) a szállítási okmányt csak arra a nyomtatványra adja ki, amit a Hegyközségek Nemzeti Tanácsa állít ki és árusít. Kérdésemre, hogy miért nem lehet akkor megvenni ezt mindjárt az OBI-tól, ha úgyszólván ott lehet felhasználni, közölték, hogy azért, mert ők nem vállalták el az árusítását. Csakhogy a HNT Pesten van, az OBI meg Budán – említi egy bosszantó hazai példát. Szintén Ősi Gábor számol be arról, hogy egy tavalyi konténert, ami Ningbo kikötőjébe érkezett, csak több hónapos várakozás után tudták levámolatni, mivel állítólag ott is bevizsgálták még a borokat, hogy az OBI szállítási okmányában szereplő tételekkel ténylegesen megegyez-e.

Tévedés lenne persze azt hinni, hogy a hazai piacon olyannyira népszerű magyar borokért két kézzel kapkodnak Kínában is. Egy kínai exportban aktív, nagy villányi borászat képviselője szerint a kínai borkultúra még „gyerekcipőben jár”, a vevők elsősorban a francia borokat keresik, függetlenül azok árától, évjáratától vagy minőségétől. Ezt erősíti meg a Trust hordók értékesítésével foglalkozó Cellarius Kft. ügyvezetője, Ruppert Ignác is, aki lapzártánk idején készült harmadik alkalommal Kínába látogatni. A pocské bort is drágán adják, de tény, hogy a magyar borok, és általában az európai borok elismertsége magas. A monarchia időszakában magyarok is telepítettek az országban szőlőt, és a monarchia kézműves termékei is megbecsülésnek örvendtek – tette hozzá. Ősi Gábor is tapasztalta, hogy a köztudatban olyannyira csak a francia bor van a sok reklám miatt, hogy az megnehezíti a többi európai exportőr dolgát. Tavaly a kínai kereskedőnk kivitte egy expóra a borunkat bemutatni és kóstoltatni. El is ismerték az ottani kereskedők, hogy tényleg kiváló a termékünk, de az üzletükbe nem merik kitenni, mert a vásárlók szinte csak a francia borokat keresik. A köztudatban még a német bor is jobban benne van mint a mienk, mivel a német termékeket ismerik, és ha a német termékek jók, akkor a német bornak is kíválonak kell lennie. A thaiföldi VMwine borkereskedő cég ügyvezetője, Pethő Bence egész Ázsiával kapcsolatban arra hívta fel a figyelmet: Nem szabad a piacot alábecsülni. Itt profik dolgoznak, akik közül sokan Európában és Amerikában tanulják a szakmát, van pénzüik tréningre, külföldre járni.

Az is érdekelheti a dél-dunántúli borászokat, milyen fajtájú, milyen jellegű magyar borokra vevő (vagy lehet vevő a jövőben) a kínai közönség. A magyar borokat az ázsiai országban 3 éve forgalmazó Varga Péter (a Peter's Wine cég vezetője) a régióból elsősorban szekszárdi vörösborkokkal tudott sikereket elérni. Tapasztalatai szerint a Bodri Pincészet és a Mészáros Pincészet forgalmazott boraira egyaránt komoly kereslet mutatkozik. Általánosságban elmondható, hogy a két véletlet, az extra olcsót és a prémium kategóriát keresik – mondta el kérdésünkre. A Vylyan tapasztalata ennek némileg ellentmond: tőlük a standard kategóriába eső Rizlinget és Portugiesert éppúgy vásároltak már, mint például prémium Cabernet-eket vagy Merlot-t. (Érdekesség, hogy Pethő Bence tapasztalatai szerint Thaiföldön sikerre leltak a Wunderlich Cassiopeia és Vylyan Montenuovo borai, de más termelők túl tanninos, esetleg régi évjáratokból származó borai megbuktak. „Imádják” viszont a szekszárdi Szent Gaál Pincészet Bikavérét.)

>>>



Csatasorban a 2007-es Takler reservek

Interjú Takler Andrással

Miért éppen 2007?

Azt gondolom, hogy az utóbbi 5 év, kivéve a tavalyi évet, elkényeztetett minket jobbnál jobb évjáratokkal, mégis azt kell mondanom, hogy a 2007-es kiemelkedik a sorból. Ez volt az az évjárat, amelynél a borok tekintetében nem érzek semmilyen hiányosságot. Meleg karakter, gazdag gyümölcsösség, finom fűszeresség, gazdag és érett tanninszerkezet. Igen komoly beltartalommal bíró borok, amelyek hosszú fejlődési lehetőséget rejtnek magukban.

Nem okozott gondot a nagy forróság?

Természetesen fel volt adva a lecke mind a szőlésznek, mind pedig a borásznak. Naponta jártunk ki a területekre, hogy figyeljük az érés folyamatát. Volt, hogy gyorsan kellett cselekedni egy rosé vagy éppen az alap boroknak szánt szőlők esetében, ahol a szép savakra is ügyelnünk kellett. Azonban ügyesen ki tudtuk használni a Szekszárdi dombvidékre jellemző változatosságot, hiszen sokszor a keleti oldalokról szüretelt szőlők arányosabb, lendületesebb alapanyagot adtak. A nagy boroknál azonban az alacsonyabb savtartal-

mat a sok, és tökéletesen beérett tanninok ellensúlyozzák. A borok oly koncentráltak, komplexek és krémes karakterűek, hogy a sokszor megosztó alkohol kapcsán uralni tudják ezt a kérdést.

Ha jól tudom, jó néhány 2007-es csúcsborotok nemrég került forgalomba. Melyek ezek?

Már nagyon vártuk, hogy megmutathassuk őket a nagyközönségnek is. Elsőként a Syrah Reserve jelenhetett meg, mely tavaly október végére el is fogyott. Nagyon sikeres volt, mind a borversenyek, tesztek alapján, mind pedig a fogyasztói visszajelzések szerint. Október végén vittük piacra a Primarius Merlot-ot, amely épp a napokban vívott nagy csatát a Magyar Tudományos Akadémia Bora címért a felső kategóriában, amiben egy hajszállal maradt csak alul egy méltó vetélytárral szemben. November végén jelent meg a Kékfrankos Reserve, amely a hazai uniós-elnöki borválogatás kiemelt rendezvények kategóriájában került be a legjobb vörösborkok közé, mutatva e bor remek formáját. A Bikavér Reserve folytatta a sort Karácsonykor, amely egyik személyes

kedvencem. És van két borunk, amely a közeljövőben fog megjelenni, a Cabernet Franc Reserve és a Regnum. És persze a Bartináról sem feledkezni meg, amely már a Borigo magazin „Év bora” címével büszkélkedhet, azonban erre még egy fél évet várnia kell a borkedvelőknek. Ugyancsak forgalomban van már a Cabernet Sauvignon Reserve borunk, amely csúcs vörösbork lett a tavalyi Pannon Bormustrán. És lesz még egy igen különleges vörösborkunk, amelynek kilétét még nem fedném fel.

Megújult a címkecsalád is, mi volt a koncepció?

Már régóta egységesíteni szerettük volna a borcsaládot, és erre kiváló alkalmat adott a 2007-es évjárat. A Reserve szóra helyeztük a hangsúlyt, amely így a minőségnek megfelelően komolyabb kiemelést kapott. Az új, 2007-es Bikavér is bekerült ebbe a családba, azonban népszerűsége való tekintettel az eddigi kackiás betűt megtartottuk.

Bízom benne, hogy ez által a fogyasztók könnyebben tudják beazonosítani válogatás borainkat a polcokon. (x)

Ősi Gábor érdekes beszédes párhuzamot von: *Nekik nincs olyan bor-kultúrájuk mint az európaiaknak, nekünk viszont nincsen teakultúránk. Ebből adódik az is, hogy amíg mi egy-egy jobb évjáratért itthon elkérhetünk egy kisebb vagyont is, addig a Távol-Keleten vannak olyan teák, amelyek ára az aranyéval vetekszik. A kínaiaknál évezredek óta teákkal gyógyítottak, az európaiak inkább alkohollal. Ebből adódóan nem tudják úgy feldolgozni az alkoholt, mint az európaiak. Erre vezethető vissza, hogy népszerűek az alacsony alkoholtartalmú borok. Az első Kínába exportált borunk alkoholtartalma 14,5% volt, és ezt túl magasnak találták. Hát, most már tudjuk, hogy 13,5 alkohol feletti bort nem szabad kivinni!* Ez utóbbira Ruppert Ignác is felhívta a figyelmet, aki szerint 13,5–14 százalékos feletti alkoholtartalmú bort nem nagyon lehet eladni. Benyomásai szerint fehérben a Rizling- és a Chardonnay-borok is népszerűek, vörösből viszont szinte csak a bordói fajták, a bordói jellegű házasítások, esetleg a Syrah. Az ő megfigyelései szerint a *pekingi konyha alapból a csípős, erős, édes, savanyú ízeket használja, amihez inkább az oxidatív, hordós stílus megy. A sanghaji konyha viszont abszolút mediterrán jellegű, sok hallal, rákfélével, garnélával, amihez passzol például a Sauvignon Blanc is.*

Attól a riport készítése során mindenki óvott, hogy a kínai piac jelenlegi fontosságát túlbecsüljük. *Egy látnak jó –* utalt kínai óriáspiac exportban betöltött szerepére például a Vylyan export-szakértője. *Jó áron lehet értékesíteni és a növekvő piac miatt érdemes a gyorsan fejlődő országgal foglalkozni –* tette hozzá. Az OIV (Nemzetközi Szőlészeti és Borászati Szervezet) statisztikái alátámasztják ezt, mivel ezek szerint 2009-ben 12 millió hl bort termeltek és 14,2 millió hektoliter bort ittak meg Kínában. A jelenlegi körülbelül 1,1 literes átlagfogyasztás nagyon messze van például a 30 liter körüli magyar adattól, de már egy néhány literes fogyasztásnövekedés is jelentősen javítana a piac helyzetén, számításba véve, hogy a lakosságszám is óriási és a gazdaság növekedése sem látszik megtorpanni.

A kínai piac növekedése és megerősödése persze vissza is üthet. Visszafelé sülni el a nyugat szempontjából ugyanis, ha Kínában többen és jobban értenek a borhoz. A minőségi kínai bor megjelenése ugyan jelenleg nem valós veszély, de akár a közeli jövőben átalakíthatja a világ borfogyasztási szokásait. (Bizonyított tény egyébként, hogy a szőlőtermesztés már a Han-dinasztia – Kr. e. 3.–Kr. u. 8. század – idejében jelen volt Nyugat-Kínában. Az 1950-es években pedig kísérleteztek nagyüzemi szőlőtermesztéssel is, ekkor szőlőfajtákat telepítettek be Bulgáriából, Magyarországról és a Szovjetunióból.) Cikkünk több megszólalója is kóstolt már Kínában készült vörösbort, bár jelentős áttörésről a forgalmi tételek kóstolása alapján még nem lehet beszámolni. (Az egyik kiválónak mondott vörösborknak például erős paradicsomos-bazsalikomos íze volt). Hogy a világpiac élénken figyeli a versenytársakat, azt az is jól jelzi, hogy egy városi legenda szerint francia borász-szakemberek javaslatára óriási szállítóhajókkal hordanak be talajt is egyes jobb francia borvidékekről Kínába.

Sőt, azt is hallani, hogy a világszerte elismert magyar Trust az igények közeli kiszolgálására kínai hordókészítő üzemet alapítana. Ezt Ruppert Ignác gyakorlatilag cáfolta: *Egyelőre ez csak egy gondolati síkon létező terv, és távol van a realitástól –* mondta kérdésünkre. *A kínai tölgy hordógyártásra – elsődlegesen a magas légszennyezettség miatt – nem alkalmas hordógyártásra, pedig nagyon jó fehértölgy területeik vannak a Mongol–Kínai határ mentén –* tette hozzá, megjegyezve a francia eladásoktól a hordók piacán is mindenki le van maradva. A kínai borpiacok egyébként nagyrészt két francia cég uralja, a francia know-how-t és szakembereket is bevető kínai borászatok pedig már jelen vannak termékeikkel kanadai és kaliforniai szupermarketek polcain. Elismertségük még kicsi, de a chilei és ausztrál borok is így kezdték. Kínában pedig már ma is annyi bort termelnek, mint a két említett országban.

Vince-nap a Vince utcában



Fotó: Dobokay Máté

Telt házzal zajlott a Dél-dunántúli Borturisztikai Klaszter Vince-napi programja a Vince utcában január 22-én. A hagyományteremtő szándékkal elindított rendezvény némileg szakított a szokásokkal: a Tüke Borházban tartott vesszőjósást követő programok a hidegre való tekintettel belső helyszínen zajlottak, az Inkubátorház két, erre a célra átalakított emeletén. Az eseményen a látogatók a borklaszter tagjainak borait kóstolhatták meg.

A változatos, egy egész család számára kapcsolódást jelentő programkavalkádra a várakozásnál jóval többen voltak kíváncsiak. Kora délutánra a közönség belakta a Vince utcai irodaház két szintjét, és igazi fesztiválhangulat alakult ki a lépten-nyomon felbukkanó zenészeknek és a különböző előadásoknak köszönhetően. Az alsó szint kézműves foglalkoztatójában a kézművesek nemcsak portékákat árultak, de kicsik és nagyok egyaránt készíthettek otthonra ajándéktárgyakat. Ólombábukat öntöttek, de felfesthették a mézeskalácsra, tojásra az óvodai jelüket is, ha pedig elfáradtak, leülhettek meséket hallgatni.

A szervezők azokra is gondoltak, akik még nem ihatnak bort, vagy ihatnak, de esetleg kocsival érkeztek, így lehetőség nyílt 100%-os Gyümi gyümölcslevek és Carraro kávékülönlegességek

kóstolására a szekszárdi A kávé háza jóvoltából, valamint teakülönlegességek kortyolgatására a Demmers teaház finomságai közül. A nap folyamán több kávéval, teával kapcsolatos előadás volt a *tealevelek.blog.hu* szerkesztője, Tóth Mariann által. Zenélt a Portéka Együttes, Lenthár Balázs, a állandó Pécsi Borozó irodalmár-szerzői közül felolvasott Balogh Robert és Váncsodi József.

Természetesen azért Vince-napon a boré volt a főszerep. Ennek megfelelően hét pincészet is képviseltette magát a rendezvényen. A meghívott pincészetek széles választékot nyújtottak a kóstolójegyet váltó látogatók számára, és jól érzékeltették a Pannon Borrégió változatosságát. A kiállítók közt volt a Jackfall Bormanufaktúra a villányi-, a Wekler Családi Pincészet, a Hetényi Pincészet, a Kovács-Harmat Pince és a Radó Pincészet a pécsi-, a Szeleshát Szőlőbirtok és Németh János Pincészete pedig a szekszárdi borvidékről. Mivel a borokhoz sajt és különböző finom falatok járnak, így nem maradhatott el a Kaba Farm sajtjainak kóstolója valamint a gasztro-bloggerek házi sültthús-krémes és májpástétomos szendvicsei sem. A falatkákat és mini-szendvicseket a nap folyamán a Bistro 48 étterem szolgáltatta a vendégseregnek.

Terroir termékekről indult képzés

Február 18-án elindult a „Terroir termékek gasztronómiai és turisztikai menedzsere” képzés, amelyen a Dél-dunántúli Borturisztikai Klaszter tíz tagja is részt vehet. A franciaországi Université du Vin-nel (Suze la Rousse) és a pécsi Premier Gastro Art Kft. közös projektjén az érzékelésfejlesztés, a helyi (terroir) termékek gazdasági-turisztikai valorizációja áll a középpontban. Olyan témákban lehetnek jártasabbak a tanfolyamon résztvevők, mint például a minőségjegyek és terroir meghatározások európai szabályozása, a terroir minőségi mutatói vagy éppen a helyi termékek fogyasztási mechanizmusa, szokásai, hagyományai. A féléves kurzust sikeresen elvégző hallgatók terroir termékek turisztikai menedzsere képesítést szereznek.

Ott leszünk a budapesti Utazás kiállításon

Hagyományosan március első hétvégéjén, lapzártánk után, megjelenésünkkel egyidőben rendezik meg a budapesti Utazás 2011 kiállítást. Március 3–6. között a Dél-Dunántúl standján a Dél-dunántúli Borturisztikai Klaszter is jelen lesz. A négynapos kiállítás minden napján más-más pincészetek képviselik klaszterünket, borbemutatókkal, kóstolókkal színesítve a Dél-Dunántúl sokrétű idegenforgalmi kínálatát. Találkozhatnak például a györkönyi Sarok Pince, a gyónki Both Pince, a villányi Gere Tamás és Zsolt Pincészet, a szekszárdi Németh János Pincészet, a simontornyai Fried kastélyszálló, de a mecseknádasdi Hetényi János Pincészet boraival és borturisztikai kínálatával is.

Bortúrák a Pannon Borrégióban

A pécsi TÉDÉEM-irodával együttműködésben a Dél-dunántúli Borturisztikai Klaszter kidolgozott több régiós bortúra-ajánlatot, amelyek az *Irány Pécs!* kiadványban jelennek meg márciusban. A félnapos bortúrák a Pécsre érkező turistákat célozzák meg, akiknek villányi (Gere Tamás és Zsolt, Jackfall), szekszárdi (Szeleshát, Németh János) és hosszúhetényi (Zsótér, Schunk) boros kirándulásokot ajánlunk, no és természetesen pécsi sétákat is a Tettyére (Tüke Borház) vagy akár egy kicsit beljebb a deindoli dűlők és még meglevő szőlők világába (Radó Pince). A terveink szerint a turisztikai csomagajánlatokat minden negyedévben frissítjük és új borturisztikai állomásokat is beiktatunk majd.



A DDOP-2.1.3/A-10-2010-0011 projekt az Európai Unió támogatásával, az Európai Regionális Fejlesztési Alap társfinanszírozásával valósul meg.

Andreas

EBNER

a

BODRI

Szőlőbirtokon



Mennyi is a régi téglá?

Faluhely folyamatosan változik. Kéthavonta biztosan járunk a Bodri Szőlőbirtok és Pincészet faluhelyi pincéjénél, és mindig tapasztalunk valami újat. Nemrég mintha még csak éppen széthordták volna a fél domboldalt, most meg már tervezik a pünkösdi nyitást.

Ezúttal azonban nem egyedül érkezünk, vendéget is hozunk. Andreas Ebner szinte folyamatosan úton van, nehéz vele időpontot egyeztetni, de nem lehetetlen. Néhány órára elcsábítottuk Szekszárdra, hogy Bodri Istvánnal ültessük le egy asztal mellé, némi beszélgetésre, no meg pár palack bort is bontottunk.

Andreasnak folyton cseng a telefonja, az üdvözlés után is elnézést kér, de ezt még fel kell vennie. Sebj, Bodri István, a pincészet társtulajdonosa és irányítója – nem mellesleg a szekszárdi hegyközség elnöke is – addig is bont egy palackot a Rozi rozé friss változatából. Belekortyolunk, miközben ízlelésünket frissen szelt kivi és korai eper gyümölcsössége borítja be. Lazítjuk egy kis szózával – a rozé-fröccs, mint hungarikum még bejegyzésre vár.

A fröccsöt már teljes létszámban kortyolgatjuk, a rozé trendisége már egy ideje és vélhetőleg még egy ideig tart, de hogy mindig, ezt csak találgatjuk. Dél-Tirolban, ahonnan Andreas származik, volt egy nagy fellendülés, ami pár év alatt alábbhagyott és a rozé beállt egy állandó eladási mennyiségre. Nálunk még növekednek az eladások, a 2010-es év ráadásul sok rozébort is eredményezett, az is erre a kártyára próbál játszani – a rossz, esős időjárás miatt gyengébb minőséget mutató kékszőlők miatt – aki korábban nem is utazott rozében.

A Rozi már a bevezetésekor megtetszett a vásárlóinknak, ma már évi negyvenezer palackot készítünk és adunk el belőle – mondja István. A Roziban valóban van valami kedves-pinkes édesség, amit harsány, málnás-epres gyümölcsösség és frissességet adó savak kísérnek, könnyed bor, várjuk hozzá a napsütést, felmelegedést.

Most ezek a borok mennek Európa-szerte – teszi hozzá Andreas –, *a friss, gyümölcsös borok trendje kezd ott felfutni. Fehérben szinte nem is lehet mást eladni, mint az egy, legfeljebb két éves tételket. Nálunk még mennek az érleltebb fehérek is, de például az én könnyedebbre hangolt, illatosabb chardonnay-mat nagyon jól fogadta a magyar piac is, szóval ez a trend hamar elér hozzánk is.*

Nem a könnyedsége miatt kedveljük a Bodri pincészet 2008-as olaszrizlingjét. Almás-barackos-mézes illatokkal barátkozunk, lassan, de szépen nyílik a bor. Vanília, vajkaramellás árnyalatokról beszélgetünk, miközben azt is leszögezzük, hogy nem szokványos olaszrizling ez.

Kétharmada fahordóban, egyharmada acéltartályban érlelődik, palackozás előtt házassítjuk össze – árulja el a készítés titkát István.

Nem kevés az alkoholfoka sem, de a 2008-as év is ilyen volt, meg nálunk valahogy jól érzi magát, szépen beérik ez a fajta. De ha hagyjuk, akkor egyre szebb, egyre fűszeresebb illatokat mutat meg, no meg teste is van, ami elbírja az alkoholt. Amíg a borral ismerkedünk, nem hagyjuk a beszélgetést sem alábbhagyni, a fejlesztésekről kezdjük el faggatni a borászokat, akik mindig valami újban törik a fejüket. Az Ebner-birtokról már három éve is azt ír-

tuk, részben építés alatt álló terület, ez most fokozottan igaz. A családi ház, a látványpince, a feldolgozó, a kóstolóterem, a készülő sajtüzem, a tervezett új szobák a dinamikusan változó képet mutató, de kétségkívül egyre szebb birtok részei. Saját borhoz persze saját almale dukál, egyre bővülő kínálatot találunk egyéb Ebner-termékekből is.

A bor bizalmi termék, a német borfogyasztó például nagyon megbízik a német minőségi szabványokban, az ezek alapján készülő német borban, ezért azt vásárolja. A magyar fogyasztóban még nem alakult ki ekkora bizalom, de ezért kell dolgozni. Ha a vendég ellátogat a pincészetbe, akkor ott tiszta pincét, finom ételt, kedves embereket kell találnia. No meg persze jó borokat is. Ha minden rendben van, ha élményt is kap, akkor a borról is könnyebben elhiszi, hogy jó, könnyebben tudunk bizalmat építeni, és ma ez erről szól – vélekedik Andreas.

A bizalmunk persze töretlen a két pincészet boraival szemben, ezért rögvést össze is vetünk két pinot noirt. Mindkettő a 2008-as szüretből való, nem régóta vannak piacon, kíváncsiak várjuk a dugóhúzó halk pukkanását, de figyelünk Bodri Istvánra is.

A borkedvelők, ha eljönnek hozzánk, élményt, látványt és tudást is kapnak a bor mellé. Ha pozitívak a benyomások, akkor van már helyben is eladás, de az is fontos, hogy akár egy vinotékában, akár egy hipermarketban vásárolnak utána bort, a név, a címke legyen ismerős, ébresszen fel kedves emlékeket, úgy könnyebben fogja a mi termékünket levenni a polcra.

A Bodri Pincészetben pedig látványban nincs hiány, hiszen az üzemelő pince sem sablontermék, hát még a most épülő, de nem ugrunk előre az időben, maradunk a pinot-knál. Nemrég Andreasnál volt egy nagyobb lélegzetvételű pinot noir kóstoló, István meg is említi vendégének, hogy az ő bora bizony nem került be a kóstolósorba.

Mert valaki megitta még a kóstoló előtt – tárja szét karjait Andreas. – *Emlékeztem rá, hogy ott volt, ki is készítettem már talán, de kóstoló napjára szőréen-szálán nyoma veszett. Látod, legközelebb el kell jönnöd, hogy biztosan ne kelljen lába!*

A Bodri-pinot itt a poharainkba kerül, lilásvörös, fűszeres illatú, frissebb, talán kicsit több a hordófűszeresség az illatában, zamatában is. Az Ebner-pinot rubinvörös inkább, jellegzetes krém-es illatokkal, teste zömökebb, sűrűbb, melegebb ízvilágú bor. Az éppen befutó Bodri Orsit, István lányát nehéz feladat elé állítjuk, amikor a két pinot noirt elébe tesszük. De ügyesen kivágja magát, mindkettő nagyon szép bor, mondja és nekünk egyet kell értenünk.



A pinot noir nem könnyű műfaj – mondja Andreas Ebner, miközben a két poharat szemrevételezi. – Van egy kialakult rajongótáborra, Magyarországon elfogy évente egy adott keret, se több, se kevesebb. Belül persze némileg tudnak változni az arányok, de bővíteni a piacot nehéz. Ráadásul a pinot noir nem olcsó bor, 3000 forint alatt jó, jellegzetes, minőségi bort készíteni belőle szinte nem is lehet.

A birtokra éppen beérkezik egy teherautó használt téglá, Istvánal együtt kimegyünk mi is, ő intézkedik gyorsan, mi levegőzünk, közben elnézzünk a beépülő völgyet. Az új pincerészben akár nyolcszáz embert is le tudnak majd ültetni, embertelen mennyiségű téglát használtak fel, hogy a mives boltívek alatt megfelelő, minőségi környezetet alakítsanak ki a majdan érkező vendégeknek.

Ötszázezer használt, régi téglá, majd 1800 négyzetméteres alapterület – sorolja a számokat is Bodri István, nem véletlenül, hiszen eredetileg mérnökként diplomázott, majd közgazdasági egyetemet végzett és jogi doktorátust is szerzett a pécsi egyetemen. A beruházást némileg lassították a tavalyi nagy esők, de idén Pünkösdkor már fesztivállal nyitják meg a nagyközönség előtt. Büszkén vezet bennünket végig az új épületen, egészen a kedvencéig.

A pinceágak végében egy-egy kút áll, ez szabályozza a talajvizet, ráadásul látványelemnek se rossz – simogatja meg a kút káváját István, mire Andreas azért megjegyzi: – Csak nehogy azt higgyék majd a vendégek, hogy innen jön lesz a bor...

A borászkodás mellett az állandó építkezést sem unják még beszélgetőtársaink, mert hamarosan már a használt téglá beszerzési helyeiről és áráról folyik a társalgás, no meg, hogy mi minden kellene még a bor mellé a vendégeknek.

A birtok felén van csak szőlő, itt van körülöttünk húsz hektár erdő, ami jó helyszíne lehet egy kalandparknak, de lehetne itt séta vagy bicikli útvonalakat is kialakítani – mutat körbe István. Az élmények mellett Andreas a szolgáltatások körét is bővítené, hiszen a borturizmus önmagában ma már talán kevésnek bizonyul.

– Kellenek kiegészítő szolgáltatások, ami akár az egyes célcsoportokat szolgál ki, mondjuk nálam a vadászok lehetnek ilyenek, akiknek vannak külön igényeik. De akár azt is jelenthetni, hogy a vendég a bor mellé kapjon olyan plusz szolgáltatást, legyen az fogorvos vagy masszázs, ami meghosszabbítja a nálunk töltött időt.

A poharakba új páros kerül, Bodri Cabernet Franc 2008 és Ebner 3-as Hordó 2008. A pécsi házastás rumos, fűszeres illatjegyekkel



Fotó: Wéber Tamás

kezd, szép fahasználattal. Elegáns, ahogy ízében is. Szép, érett gyümölcsösség, élő savszerkezet, kis édeskés vanília, szeder, málna, szegfűszeg. A szekszárdi cabernet franc-ban apróra őrölt bors keveredik a vaníliás szilvával. Ízben is hozza ezt, egészen pikáns-csípős ízek jelennek meg, mindehhez egy krémes textúra társul. Hol innen, hol onnan kortyolunk, miközben figyelünk a beszélgetésre is.

Ami meg már a visszaemlékezéseknél tart, hogy mikor is járt Andreas először a Bodri-birtokon. Az évszám talán már a homályba is vész, de azt mindketten felidézik, hogy a délutáni találkozó hajnalig tartó kóstolásba ment át. Majd a ma már szigetvárként aposztrofált, Dél-Tirolt a pécsi borvidékre felcserélő borász megkérdezi, mikor is kezdjük az interjút.

Annak épp most lesz vége – mosolyodik el Bodri István, hiszen az idő elszállt, a borokat elkortyoltuk. Mindenki indul tovább, Istvánhoz a további fejlesztések tervezése kapcsán érkeztek újabb vendégek, Andreas Ebnert pedig már várják egy másik szekszárdi pincészetben, ahol a technológiai fejlesztésben vesz részt. A hétköznapi menetelést legalább megszaktítottuk egy-két órára, hogy jó borok mellett beszélgessünk. Kell, hogy néha lelassuljon a feszes tempó.



A sváb családok étkezéseit szigorú szokásrend határozta meg, melyet évszázados hagyományok és a generációk alatt megszilárdult tradíciók alakítottak. Tudvalevő volt, hogy a hét mely napján milyen ételt főztek. Az adott évszakban elérhető alapanyagok köré épült egy-egy étkezés, s sok helyen a napokat is ez alapján nevezték el. Így volt, amikor téstát, volt hogy káposztát, gombócot, babot, krupmlit, vagy éppen húsnapot tartottak.

A Villány határában található, tavaly nyáron minden részében átalakult Fülemüle Csárdában az autentikus sváb hagyományokat, a tradicionális sváb ételek magas minőségű népszerűsítését tűzték ki célul. A régióban a sváb nemzetiségeknek évszázados történelme van, a Fülemülében pedig úgy érezték, hogy régóta hiányzott már egy kifejezetten a sváb értékeket megőrkítő étterem, mely egyszersmind kulturális tér is lehet.

A séf Kósa Tibor és az üzletvezető Ledő Balázs olyan, számos elemében szezonálisan változó étlapot állított össze, melyeken a kedveltebb fogások mellett főként az ismert-ismeretlen sváb ételek jelennek meg. A Fülemüle elkötelezett csapata így többek között olyan ételeket kínál, mint a csibelevés kuglóffal, a kedvelt bajor csülök, a több generáció által tökéletesített gőzgombóc, sajtos galuska, vagy éppen a strudel.

A Fülemüle különlegessége még a villányi borászok borait kínáló vinotéka. Az étteremben is kóstolható borok széles választékából elvitelre kedvezményesen is lehet vásárolni, míg a vinotékához tartozó, egykori borospincében hangulatos kóstolóra is van lehetőség.



Fülemüle Csárda

7772 Villánykövesd 0141 hrsz.

Asztalfoglalás:

72/592-056; +3630/220-7901

www.fulemulcsarda.hu

info@fulemulcsarda.hu



Ahány ház, annyi prэшház

Az idősebb györkönyi asszonyok még ma sem járnak ki a Pincehegyre. Nem mintha tiltva lenne, vagy nem látnák őket szívesen, de hosszú évtizedek alatt rögzült szokásjog szerint a falusi búcsú másnapját leszámítva a pincehegyre a férfiak járnak csak ki. Az összetartó györkönyi közösség szokásai ma is elevenen élnek: míg a feleségek vasárnap a templomba mennek, majd ebédet készítenek, addig a férfiak kitekernek a pincéhez borért az étel mellé. S ha már ott vannak, meg is kóstolják a szomszéd borát, utána mennek csak haza az asztal mellé, hogy aztán délután újra összegyűlnek a Pincehegy kuglipályája körül a Május téren.

A történelme során sokszor elnépteledő, majd újra meg újra felvirágozó Paks közeli Györköny lakossága ma már nem éri el az ezer főt. Az 1700-as évek elején adómentességgel és más, szőlőműveléshez kapcsolódó kiváltságokkal támogatott burgenlandi, heseni telepések egészen a második világháborút követő kitelepítésekig meghatározták Györköny életét. A fő megélhetési forrás a szőlőtermesztés és borkészítés volt, ezért szinte minden családnak volt saját prэшháza a Pincehegyen. A település ma is összetartó közössége egyedülálló örökséggel büszkélkedhet, a több mint 300 épen maradt prэшház önálló falu érzetét kelti az emberben.

Sarok Róbert az egyetlen olyan borász Györkönyben, aki palackos borai-val képes megjelenni a piacon is. *Nem a györkönyi bor a legjobb az országban, és nagy eséllyel nem is lesz soha* – mondja a borász, aztán értetlenkedésünket látva sietve hozzáteszi. *Nem szerénykedem és nem is szabadkozom. Nem akarunk és nem is tudunk versenyezni a legjobbakkal. Nem a csúcsborokért kell Györkönybe utazni, hanem azért a szép és egyedi borokért, melyek ebben a környezetben lesznek különlegesek igazán. Itt olyat tudunk kínálni, ami csak kevés helyen található meg az országban.*

A györkönyi pincefalu szívében található Sarok Pince most még a borászat feldolgozója, pincéje, kóstolóhelyisége egyben, de a tetőtérben a hagyományok szellemében kialakított szobák is várják a látogatókat. Kívülről nézve ez nem is látszik, a Sarok Pince nem lóg ki a szomszédos prэшházak közül. Mint megtudjuk, nem véletlenül van ez így. A györkönyi pincefalu (sok más példával ellentétben) azért maradhatott épen, mert a község vezetése rendszerint felismerte a megőrizendő értéket. A szükséges jogi háttérrel 1985-ben tanácsrendelettel biztosították, mely aprólékos gondnal szabályozta a már meglévő és építendő prэшházakat, a hagyomány és az egységes jelleg megőrzése érdekében. (Ezért van, hogy a Pincehegyen például egyetlenegy épületen van kémény, az egykori, tavaly bezárt borozó épületén.)

A györkönyiek számára magától értetődő, hogy rendben tartják a prэшházakat és a környéküket. Igaz, „kívülről állónak” nehéz is itt pincét vásárolnia, de legalábbis meglehetősen kitarótnak kell lennie annak, aki itt szeretne prэшház tulajdonos lenni, kivétel ez alól az osztrák és német



Fotó: Wéber Tamás

„távoli rokonok”. Sarok Robi – bár saját bevallása szerint, ha nem is itt születettként, de befogadták a közösségbe – például annak ellenére is nehezen tudott prэшházat venni, hogy a szomszédos Nagydorogról származik.

Az alig öthektáros, Széchenyi Domokos egykori területein telepített családi ültetvényt növelni nem szándékoznak, bár lehetőségük lenne rá.

Németországban tapasztaltam meg, hogyan működnek az ottani kicsi családi borászatok – meséli Sarok. *Őt-hat hektárból tisztességesen megél egy család, főként, ha szállást, házi termékeket is tud kínálni a vendégeinek. Egy olyan borászatot képzeltem el magamnak, ami, amíg én metszhetem szőlőt, mesélhetek a boromról, s elég egy évre a saját kolbász, sonka, emberléptékű tud maradni.*

Pedig a prэшház alatt húzóódó, „három télen át épített” pince erre rácsfol kissé. Hosszú, zegzugos járat ágazik szét, s a tokaji pincéket idéző hangulatot csak erősíti az egyik helyiség falain burjánzó penésztelep. A jövőben „tehermentesítve” lesz a pince, mert Sarokék most fogtak bele egy nagy álmuk megvalósításába. Mivel feleségével nemcsak szenvedélyes motorosok, de gyűjtik, javítják is a

motorokat, olyan kóstolótermet alakítanak ki, mely egyben kiállítótér is: a 11 darab veteránmotor (közülük az egyik egy Sarok-bor névadója) között lehet majd kóstolni.

Két évvel ezelőtt láttuk azt be, hogy nekünk nem Budapest a célpont, ott egyszerűen elveszünk – vallja Sarok Róbert. *Ezért arra koncentrálunk, hogy a vendégeinket hozzuk el Györkönybe, a borainkat helyben és a környező településeken értékesítsük elsősorban. Ez nem is bizonyult rossz döntésnek. Igaz, kicsiként nem érezni visszaesést sem.*

Pincéje előtt állva a sápadt téli nap fényében mutatja még végig a félig beomlott papi dézsmapincéket Sarok Robi. A szétszórta elhelyezkedő, nem ritkán negyven méteres pincék előtti területek közül számos üresen áll. Igaz, kevés a sorsára hagyott épület.

A fejlesztések következő fejezete a központi teret fogja érinteni. Fedett színpad, és egy bemutató pince is kialakításra kerül, amely múzeumként és vinotéaként fog működni. Egy biztos: amíg a közösség ilyen összetartó, addig a Pincehegy is tovább él, és vasárnaponként kuglizóktól lesz hangos a Május tér.

Kicsik közt nagy, nagyok közt kicsi

Legalábbis Mayer Márton villányi borász ekképpen helyezi el pincészetét a borvidék termelői között.

A Mayer Pince és Panzió a Bock Pincészet tőzsomzsádságában található, ezt pozitívumként éli meg Mayer Márton, nem pedig hátrányként. Inkább erősítjük egymást, sőt, ha ott teltház van vagy a vendégek másféle borokat szeretnének kóstolni, akkor átjönnek hozzám – mondja Mayer, aki hozzáteszi, hogy semmivel sincs rosszabb helyzetben, mint a nagyok, *az én boraimat ugyanúgy elviszik mindet az utolsó palackig. Van egy visszatérő réteg, aki kifejezetten az én boraim miatt jön Villányba.*

Mayer Márton kimondottan borral foglalkozni 1989-ben kezdett el. Azóta palackoznak borokat, de akkoriban csupán német területre készítették a bort. Közben nagy hangsúlyt kapott a vendéglátás is. Ezután jó tíz év az építkezéstről és a fejlesztésről szólt. Kárpótlási jegyek által tudtuk visszavásárolni részben azokat a területeket, amik például a feleségem szüleié voltak Nagyhasányban. De voltak már akkor is saját területeink, így jött össze az a 11 hektár, amin ma termeljük a szőlőt. Ezek a területek a Kopár, a Remete, Várerdő és a Hajdús dűlőkben találhatóak, a fehérborokhoz pedig siklósi területekről származik a szőlő. Ezek jórészt üresek területek voltak, és egy egészen modern technológiával, gúyot-művelési módban telepítettük be – avat be Mayer Márton, majd hozzáteszi – hiszen a borkészítés egyik legfontosabb a megfelelő hozamkorlátozás. Ez a mi termelési módszerünkben nagyon jól működik.

Vízválasztó volt a borászat életében 1999, hiszen ez volt az az év, amikor átfordult a mérleg nyelve és a csak külföldre importált borokból szinte kizárólag hazai értékesítés lett. Mára már csupán egy jelképes mennyiség megy külföldre, a borok 99% itthon talál piacot. Abban az évben a Villányi Hegyközségi Borversenyen a nagy nevek mellett hat nagyaranyból négyet megnyertek a boraink – büszkélkedik a borász. A következő évben pedig már szinte minden borunkat elvitte a Bortársaság – teszi még hozzá és elmondja azt is, hogy a '98-as Kopár Cuvée volt az első igazán nagy házassítás a szortimentben.

A borászat mellett másik nagy szerelem a vendéglátás. Mayerék több éttermet és kocsmát is üzemeltettek. Ez a 90-es évek közepéig tartott, amikor a legtöbbet eladták és csupán egy, máig kultikus helyet tartottak meg, a Mayer borozót. (Ez az a hely, amely a Pécsi Borozó online kiadásának fröccstesztjén 2010-ben a legjobb eredményt érte el.) Elárulja, hogy a hely igen kalandos úton jöhetett létre és maradhatott fenn. Csak a szerencsének és a jó ismerősöknek köszönhetjük azt a helyet. Már minden megvolt a borozó megnyitásához, amikor közölték, hogy tejbárt kell nyitnunk, mert nem kaptuk meg a megfelelő engedélyeket, aztán mégis megnyithattunk. Aztán sok minden volt ez a hely az évek során, mire a mai végleges formáját elnyerte. Sokáig volt például melegkonyha is, de csak azért, mert más képp nem kaphattunk szeszmérési engedélyt. A hely, amely főleg törzsvendégek otthona, rendhagyó tulajdonságokkal bír. A rajnai rizling például, amit itt mérnek, az csak ide készül – árulja el Mayer Márton.

A borászat egyébként mostanra szépen fejlődött és a pályázati támogatásoknak köszönhetően szépen ki is bővült. Egy helyen van itt a feldolgozó és a palackozó is. Van egy 400 éves török kori pince, amiről régóta tudták, hogy van, csak a kora miatt nehézkes volt a felújítása. Illetve egy autentikus egysoros sváb pince is, mely leginkább a villányi pincék sajátja. De vannak teljesen új pinceágak is és nemsokára bortreznak helyet adó kisebb beugrók. Valamint a vendéglátási hagyományokat is szem előtt tartva, a panzió is kibővült néhány modern szobával és egy nagy kóstolóteremmel. Mayer Mártont sem kímélte a tavalyi év rossz termésátalaga, de nem panaszkodik, bízik abban, hogy a korábbi kiváló évjáratok kitaranak és így át tudják vészelní ezt az időszakot. A korábbi évjáratok közt pedig vannak igazán szép tételek. Elég csak a 2007-es Remete- vagy a Kopár Cuvée-re gondolnunk, de a fajta borok közt is találhatók kiemelkedő tételek, úgy, mint a Cabernet Franc vagy a Cabernet Sauvignon, szintén a 2007-es évjáratból.



Fotó: Dobokay Máté

Pécsi Borozó Wine Guide 2011

A Pannon Borrégió
egyetlen angol nyelvű
gasztronómiai és borkalauza
2011 áprilisában jelenik meg.



A harmadik éve megjelenő kiadvány
elsősorban a régiókba érkező
külföldi vendégek tájékozódását
segíti elő a borok, a gasztronómia
és a szálláshelyek tekintetében.

Az elmúlt év legszebb borai,
legjobb éttermei,
legizgalmasabb túrajavaslatai
egy helyen,
a Pécsi Borozó Wine Guide 2011-ben.

Hirdetésfelvétel és információ:

Keresztény Ákos
30/484-58-18
vagy info@pecsiborozo.hu



*Tavasszal a polcokra kerül
a Matias Borászat négy új házassága:
a Villányi Monda, a Szekszárdi Mítosz,
a Pécsi Románc és a Badacsonyi Idill.*

Mind a négy bor egyedi és elegáns,
magában hordozza a nevében is szereplő
termőterület sajátos ízvilágát, jellemző karakterét
és a Matias Borászat filozófiáját...

A borok részletes leírását
és a nevek történetét keressék honlapunkon,
a borokat pedig borboltjainkban
és a kijelölt Alexandra könyvesboltokban.

Fehérborok: 1700 Ft/palack

Badacsonyi Idill

– szürkebarát, kéknyelű,
otthoni muskotály házasság

Pécsi Románc

– chardonnay, hárslevelű,
zöldveltelini házasság

Vörösborok: 4800 Ft/palack

Szekszárdi Mítosz

– cabernet franc, cabernet sauvignon,
merlot, kékfrankos házasság

Villányi Monda

– cabernet franc, cabernet sauvignon,
kékfrankos házasság





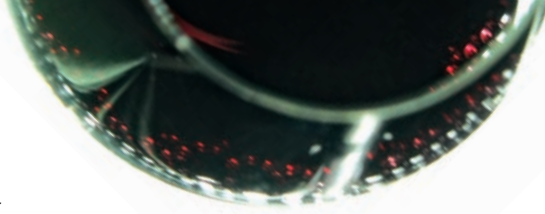
TESZT

Cabernet Franc

Egy a borunk

A cabernet franc lehet a magyar bor egyik kitörési pontja. A Franciaországból származó, Bordeaux-ban ma is meghatározó fajta új otthonra talált Magyarországon, a kicsi, vastag héjú bogyókat adó szőlő ugyanis képes arra, hogy komplex, nagy ívű, a terroir adottságokat megjelenítő bort készítsenek belőle. Miközben Franciaországban már több mint négyszáz éve szüretelik a tőkéről, a fajta Magyarországon nem volt ismeretlen, igaz, leginkább különlegességgként tartották számon. E. 11-es klónját Egerben szelektálták. Elterjedni az 1985-ös állami elismerés után kezdett, de az igazi lökést a kilencvenes évek végére datálható.

Bár a cabernet franc a magyarországi vörösboros vidékeken mindenhol fellelhető, s nagy szerepe van Egerben is, látványos áttörésről a Pannon Borrégióval kapcsolatban beszélhetünk.



Magyar franc Amerikában

A cabernet franc a nagy lehetősége a magyar bornak – magyarázza Malatinszky Csaba. Kiugrási lehetőség, mert olyan borokat készíthetünk belőle, melyek a nemzetközi viszonylatban is felkeltik az érdeklődést.

Az egyedi, a mainstreamtől eltérő stílusú boraival nemzetközi hírnevet szerző Malatinszky osztja azt a véleményt, hogy „a cabernet franc új hazára talált Villányban”. Sőt, a borász tovább is megy. *Nincs máshol az országban a cabernet franc számára ilyen kedvező adottságokkal rendelkező termőhely, mint Villányban. Vagy még nem ismerjük – teszi hozzá Malatinszky.*

Nem véletlen népszerűsége: miközben tűrőképessége viszonylag nagy, majd minden évjáratban képes jó, vagy magas minőségű bort adni. *Nem szereti a sok vizet, de a túl sok napot sem. Nem a magas, de nem is az alacsony termőhelyeket kedveli, s mint a növekedése során, úgy a borból is harmóniára törekszik – magyarázza az első magyar sommelier-ből lett villányi borász.*

Európában nagyobb franc ültetvények még Spanyolországban és Olaszországban vannak, illetve Romániában is. De az Amerikai Egyesült Államokban, Kanadában, Argentínában és Chilében, Ausztráliában és Afrikában is találhatóak területek. Őshazájában a Loire-völgyi vidékeket leszámítva leginkább arról nevezetes, hogy nem fajtatiszta borként kerül forgalomba, hanem egyik alkotója a nagy bordeaux-i vöröseknek a merlot és a cabernet sauvignon mellett.

Magyarországon sokan készítene fajtatiszta bort belőle, és utóbbi évek eredményei alapján a szekszárdi cabernet franc-ok sem maradnak el a villányiak mögött.

Classic és reserve kategóriában is készítenek cabernet franc-t, de nem elhanyagolható összetevője több házasságunknak – mondja Mészáros Pál, aki szerint ahogy borászatukban, úgy Szekszárdon is fontos lett a fajta, kimondva-kimondatlanul is zászlósbor. A nagy házassítások mellett cabernet franc kerül az egri gyakorlathoz hasonlóan a Mészáros Bikavérbe is. Meglátásom szerint a piacon jól illeszthető a cabernet sauvignon mellé. Bár utóbbi talán népszerűbb, mert általában könnyebben megfeythető, vörösborkkal való ismerkedésre alkalmas bor. A cabernet franc jóval összetettebb, és nagyobb figyelmet is igényel a kóstolótól”

Villányban több generációval ezelőtt is volt cabernet franc az ültetvényeken. Mint azt Tiffán Ede elmondja, a Villányi Állami Gazdasággal már a hatvanas években telepítettek cabernet franc-t, és már „akkor láttuk, hogy ez lesz Villány fajtája”. A borász ez irányú elképzeléseit a rendszerváltás után csak megerősítették a hazai és külföldi visszajelzések. *A kereskedőink jelezték, hogy a franc-ra kell figyelniük, mert nem csak házassításként van benne fantázia, hanem fajtatiszta borként is kivételes minőségre lehet itt képes – magyarázza Tiffán.*

A kilencvenes évek közepére azonban, bár az előzmények mást ígértek, a piaci igények és a bor adottságai miatt Villányban lelassult

Monika Elling amerikai bormarketing szakember szerint a magyar cabernet franc megtalálhatja a helyét az USA borpiacon is. A borkereskedelemmel, marketingstratégiával és piacépítéssel másfél évtizede foglalkozó Elling egy, az Agrármarketing Centrum által szervezett februári konferencián beszélt a magyar bor egyesült államokbeli lehetőségeiről. A többek között George Pataki, New York állam volt kormányzója, Dán Károly, new york-i magyar főkonzul nevével fémjelzett kezdeményezés célja a magyar bor eredményes bevezetése és népszerűsítése az amerikai piacon. Az összefogás pécsi találkozásánál Elling külön foglalkozott a cabernet franc-nal, és néhány jó tanácsot is adott a borászoknak.

„Miert nehezebben a dolgukat azzal, hogy egy ismeretlen márkát kezdenek építeni egy már sikeres márkára?” – utalt Elling a Villányban termelt cabernet franc-nak egy új közösségi nevet kereső összefogásra. A szakember véleménye szerint ugyanis a cabernet franc már maga egy erős márkanév, nincs szükség a helyzet túlbonyolítására. „Könnyen kiejthető a külföldieknek, ráadásul ismert és keresett név a cabernet franc. Egyáltalán ritka, hogy magas minőségű fajtaboroként kerüljön forgalomba, ezért nyugodtan „ki lehet sajátítani”.”

Monika Elling szerint Magyarországon működhet a dolog, de külföldön csak összezavarná a vásárlókat. A szakember véleménye az, hogy hasonlóan kell kezelni a különböző versenyeken szerzett érmeiket. Az átlagos amerikai vásárlót nem érdeklik ezek a jelölések, de azal sem foglalkozik, hogy látható-e más magyar védjegy a címkén, avagy sem.

a cabernet franc terjedése. Ellenben nagy divatja lett a piacon könnyebben eladható cabernet sauvignonnak, ezért nagy területeket ültettek be ekkor a fajtával.

Pedig a franchoz képest egyszerűbb bort ad” – magyarázza Tiffán. Megbízhatatlanabb, érzékenyebb az évjáratra, nem tud mindig minőséget hozni. A franc ezzel szemben nem annyira harsogó, lágy és kiegyensúlyozott.

A kilencvenes évek végétől kezdett megint megváltozni az arány, a termelők nagy többsége belátta, hogy a nagy bort igazán a franc képes adni. Malatinszky Csaba az elsők között váltott a franc-ra. Mint emondja, „a váltás már hamar meghozta az eredményét, a bor működők külföldön is, látható sikerei voltak és vannak”.

Malatinszky Csaba szerint kevésbé látványos, de legalább annyira fontos, hogy jól lehetne a cabernet franc-on kereszttül alakítani a magyar borízlést is. *Az eredeti, terroir borokat kell hangsúlyoznunk, nem a mindenhol előállítható, lekváros-fás cabernet franc-okat. A terroir adottságokat kell kiemelni, a saját stílusunkat kell játszani, mert az uniformizált vonallal nem tudunk versenyezni sem a hazai, sem a nemzetközi piacon.*

A hatékonyabb megjelenés, minőségvédelmi érdekek miatt évek óta formálódik az elképzelés és akarat, hogy a cabernet franc őshazájára adottságaiban

leginkább hasonlító, azt egyedi összetevőkkel izgalmassá tevő Villányi borvidék kimondott zászlós borává emeljék a fajtát. A tavaly márciusban született döntéshez kapcsolódóan akkor egy pályázatot is kiírtak, melyen az új brand nevét keresték.

A kommunikációs nehézségek leküzdése, és a folyamatok felgyorsítása érdekében hat villányi borász (Bock Pince, Gere Attila Pincészet, Gere Tamás és Zsolt Pincészet, Malatinszky Pincészet, Tiffán Ede és Zsolt Pincészet, Vylyan Pincészet) egyesületet alapított a mozgalom háttéréül.

A már működő szervezet tagjainak tervei szerint az összefogás alapja, és az első lépés egy a villányi cabernet francra vonatkozó közösségi név létrehozása és használata. *De nem magunknak alapítottuk az egyesületet, hanem mindenkinek – magyarázza Tiffán Ede. Bárki igényelheti Villányból a közösségi nevet, de a minőség biztosítása érdekében létrehozunk majd egy szakmai kontroll szervezetet.*

Takler András szerint az összefogás tekintetében akár tovább is lehetne menni Villány határain. A pincészetükben a kétfrankos mellett mára a legfontosabb borként a cabernet franc-t aposztrofáló Takler szerint a fajta Szekszárdon is képes arra, hogy nagy, prémium bort készítsenek belőle. A jellegzetes egységét és harmóniáját pedig hasznosítani is lehetne. *Kevés olyan fajta van, ami ilyen széles körben tud szép bort adni – véli Takler András. Hasznosnak tartanám akár egy, a cabernet francra épülő presztízs márkanév kiterjesztését a Pannon Borrégióra, hogy egymást erősítve a Dél-Dunántúl zászlósborává emelhessük a fajtát.*



Akik tesztelték:



Gyórfy Zoltán
(Pécsi Borozó)



Jobbágy Kornél
(Radó Vinotéka, Pécs)



Kövesdi Miklós
(Pécsi Püspöki Pincészet, Pécs)



Labancz Richárd
(Pécsi Borozó)



Mikes Márk
(A Hordó Borszaküzlet, Pécs)



Tamás Róbert
(Bock Pince, Villány)



Török Péter
(A Hordó Borszaküzlet, Pécs)



100 pont

tökéletes bor



95–99 pont

kiemelkedő, briliáns bor



90–94 pont

egyedi, elegáns, nagy bor



85–89 pont

komplex, karakteres, nagyon jó bor



80–84 pont

tehetséges, tartalmas, jó bor



75–79 pont

korrekt bor, különösebb erények és hibák nélkül



50–74 pont

nem elfogadható, gyenge bor

91_{pont}
**Sebestyén Csaba Görögsvői
Cabernet Franc Szekszárd
2008**

Illata fekete, szilvériumos szilvalekvár, cigánymeggy. Ásványos-sós-fűszeres ízekkel rohan le, a száját megmozgatja, intenzív és sokrétű. Erőtlen, komoly anyag, kávéval, fekete szederrel, kakaóbabos csokoládéval, sós-édes krémességgel. Komplex, szépen ívelt bor, nagy jövővel, most minden csiszolatlanúságot a fiatalágnak tudunk be. Most csak költsélni szabad, még évekre élni kell.



RADO VINOTEKA

5600 Ft

90_{pont}
**Malatszky Kúria
Villányi Cabernet Franc
2008**

Színe mély, szinte átláthatatlanul gránátvörös. Illatban elsőre talá-lunk fülledtséget, de árad belőle a cassis, a mentás szeder, fahéjas szilva. Sok van benne mindenképp, fűszerek, tannin, gyümölcsök, de a struktúrája példás, izgalmas és komplex bor. Hol a krémes édesség jelenik meg, hol némi sós íz bukkan fel, megint máskor a friss kávé aromáit fedezzük fel. Hosszú, szép, nagy potenciállal.



Még nincs forgalomban

89_{pont}
**Sauska
Villányi Cabernet Franc
2007**

Mély, sötét színvilág. Jól kezeli a nagyságot, a gyümölcsöktől a tanninon át a pörkölt jegyekig megtalálunk mindent, nagy koncentrációban. Precíz és feszes struktúra és dús, mindent betöltő íz. Jön a finisz is, egészen játékos, tetszetős a korty végi feketeborsos ízjegyek. A tanninok még lágyulhatnak, és ha a fa a gyümölcsök mögé húzódik, valószínűleg akkor lesz a csúcson.



15400 Ft, A Hordó Borsaküzlet Pécs

88_{pont}
**Németh János Pincészete
Szekszárdi Cabernet Franc
2008**

Harsány illat, gyümölcsös, izgalmas a grapefruit és a fekete-cseresznye, a csokoládé és a sós karamell együttes jelenléte. Tömény, nem kevés fával, kis lakkossággal. Ízben a fűszeresség fokozódik, izgalmas és összetett bor, szép egyensúlyal. A fa mellett hihetetlenül sok gyümölcsöt tudott megőrizni. A zárásban szépen fordul át csokis, picit likőrös lecsengésbe.



RADO VINOTEKA

3500 Ft

88_{pont}
**Takler Pince Szekszárdi
Cabernet Franc Reserve
2007**

Mély, gránátvörös szín, érett illatokat, csokis, kávé, szegfűszeges, mentás jegyeket határozottan felfedezünk. Ízben is összetett, erőteljes barrique aromák mellett, a vanília és szegfűszeg által gazdagított gyümölcsösség adja a szépségét. Feszes struktúra, hőmpolygó zamatok, tartós zárás. Töménységében is izgalmas, hosszú életű bor.



9900 Ft, A Hordó Borsaküzlet Pécs

88_{pont}
**Bock Pince Villányi Cabernet
Franc Fekete-hegy
2007**

Tartalmas, gazdag, csokitortás illat, sötét gyümölcsös, érett meggyel és kávéval. Némi édes fűszeresség. Csokis-áfonyás, mentásszedres ízvillág van, erős, de szép hordóval. Kerek, tartalmas, mély franc, hosszan tartó lecsengéssel, a végén egy kis kesernyével. Szépen érlelt bor, még korántsem a csúcson.



9300 Ft, A Hordó Borsaküzlet Pécs

87_{pont}
**Bodri Pincészet Szekszárdi
Cabernet Franc
2007**

Mély, intenzív, fajtajelleges illatok, apróra őrölt bors keveredik a vaníliás szilvával. Ízben is hozza ezt, egészen pikáncsípős ízek jelennek meg, mindehhez egy krémes textúra társul. Kiegyensúlyozott test, tartós zamatok, kerek korty. Hosszan tart ki a szájban, a legvégén talán picit sok az alkohol, de a többi alkotóelem abszolút a helyén.



6000 Ft, A pincészetben

87_{pont}
**Matias Pincészet
Villányi Cabernet Franc
2007**

Édeskes illat és ízvillág, rendkívül szép egyensúlyban. Cseresznye, feketeribizlis illatok, majd ízben a gyümölcsökhöz pörkölt aromák csatlakoznak, mogoró, kesudió. A korty selymességét a csokoládé is gazdagítja, némi frissen főzött lekvár is sűrű a zamatokat. A hordóhasználat erőteljes, de cizellált. Az utóíze gazdag, hosszú, tartós.



4100 Ft, A Hordó Borsaküzlet Pécs

87_{pont}
**Németh János Pincészete
Szekszárdi Cabernet Franc
2007**

Fűszeres-ásványos illat, erőteljes mentás-szedres, némi málnával megfelve. Szájban szép aromák jönnek, selymesség, szép savak, sok erdei gyümölcs, plusz kapuciner. Szép hordóhasználat. A végére kialakul egy sajátos harmónia, nem első kortyra szeretünk bele, inkább a harmadikra. Daliás bor, a gálalérságot még tanulnia kell, de van benne bizalmunk.



5000 Ft, A pincészetben

86_{pont}



**Wekler Családi Pincészet
Szekszárdi Cabernet Franc
Extra 2008**

Gyönyörű, mély, gránátvörös szín. Gyógyszeres, minerális illat, hűvös, mögötte cseresznye, fahéj. Sok gyümölcsöt, szedret, sőt szedrespítét, friss áfonyát és ribizlit tesz az édeskés, keleti fűszerekhez, összetett, kerek, krémes zamatokkal találkozunk. A vége vastag, bár a tannin itt még kicsit húzó, de ez csak kicsit ront az összképen.



9900 Ft, A pincészetben

86_{pont}



**Jackfall Bormanufaktúra
Villányi Cabernet Franc
2007**

Illatban gazdag, cassis és kakaó. Szájban mindehhez érett szeder és áfonya társul, érett tanninok, korrekt savak állnak mellé. Szép struktúrát hoztak létre, masszív vázra épül fel a kifinomult, szépen cizellált íz és illatvilág. Szerencsére nem kevés gyümölcsöt tartalmaz, az újfahordóból érkező vanília szépen kerekíti a zamatokat. Tartalmas, hosszú, izgalmas.



RADO VINOTEKA 2680 Ft

85_{pont}



**Szemes József
Villányi Cabernet Franc
2008**

Frissen, szabadban főzött szilvalekvár kevereg a kerti fűszerekkel az illatában. Az érettség kortyban is végigkíséri, édeskés, túlérett szedres jegyeket vélünk felfedezni, némi fűszer, fás krémeség, de nem elég sokrétű, hogy feljebb léphessen. Közepes test, korrekt zárás, pici szárító érzéssel a legvégén, ami még belesimulhat.



RADO VINOTEKA 2380 Ft

85_{pont}



**Heumann Pince
Villányi Cabernet Franc
2008**

Elsőre picit füledt illat, amit ki kell szellőztetnünk, hogy aztán helyet adjon a gyümölcsöknek: ribizlinek, likörbe mártott cseresznyének, reszelt étcsokoládéba forgatott bonbonmeggynek. Elég egyensúlyos struktúrát találunk benne, a korty gazdag, maradt benne gyümölcsösség, szépen jönnek a hordófűszerek, korrekt, kerek tannin, szép zárás.



3700 Ft, A Hordó Borsaküzlet Pécs

85_{pont}



**Mayer Márton
Villányi Cabernet Franc
2007**

Színben téglásabb, intenzív vörös, illataiban is ilyen, kis paprikásággal fűszerezett meggyes-szilvás gyümölcsösség. Ízben még szebb, kerekesebb, lágy ízekkel, piros gyümölcsökkel, jól felépített testtel. Rusztikus vágású bor, egészes csúszós, picit kár, hogy hamar lecseng.



3200 Ft, A pincészetben

85_{pont}



**Tüske Pince
Szekszárdi Cabernet Franc
2007**

Lendületes, fűszeres illat, sok gyümölccsel. Elsősorban cseresznye és szilva, no meg némi csokoládé. Szájban kerek és fűszeres, kevésbé intenzív, de azért szépen jönnek a piros bogysok. Korrekt szerkezet, kicsit sok alkohol. Nem túl komplex, inkább ivásra hangoltabb, szép bor.



RADO VINOTEKA 2880 Ft

84_{pont}



**Bock Pince
Villányi Cabernet Franc 2008**

Közepes intenzitású szín, illatban korrekt gyümölcsösség, de érződik az alkohol is. Szájban sem ver át, hozza a fűszerességet, ugyanakkor a hordóhasználat nem volt gyenge. Határozott ízvilágú bor, elsősorban azoknak, akik szeretik a zömökebb, fíkosabb tételeket és nem riadnak vissza a barrikolt boroktól.

RADO VINOTEKA 3680 Ft

**Gere Tamás és Zsolt Pincészet
Villányi Cabernet Franc 2007**

Illatban elsőre némi bizonytalanság, amit ízben helyre tesz. Gyümölcsösséget hordoz, finom fűszereket, tanninok a helyükön, egységes struktúra. Tartalmas, szárazható bor, ízek, zamatok garmadájával. Hosszú a korty, hordozza a cabernet franc jellegzetességeit, szépen köszön el. Nem találunk benne hibát, viszont kevés benne az izgalom is.

3500 Ft, A pincészetben

**Mayer Róbert Pincészet
Villányi Cabernet Franc 2008**

Ragyogó rubin szín, majd friss gyümölcsök jönnek elő némi szellőztetés után. Kedves illatok, nem túl intenzíven, némi paprikásággal. Szájban a tanninok elég markánsak, fekete ribizli, érett bodza adja hozzá a gyümölcsösséget. Az alkohol elég hangsúlyossá válik a korty végére, ráadásul kicsit hamar köszön el.

3500 Ft, A pincészetben

**Jackfall Bormanufaktúra
Villányi Cabernet Franc 2008**

Elsőre visszafogott illat, majd kitárulkozik, van mélysége, élénk gyümölcsök és szép, édeskés fűszerek. Ízben is dús, fa, cser, gyümölcs, mindentől sok van benne, csak még nincs egységben, még nincs harmóniában. Érződik rajta, hogy fiatal, hogy hosszabb érlelést kíván, adjunk neki még pár évet, hogy még jobban kibontakozhasson.

2680 Ft, A pincészetben

83_{pont}



**Szent Gaál Kastély
Szekszárdi Passionata Cabernet Franc 2008**

Illatban némi édeskésesség, emellett mély és összetett. Kortyban sűrű, sok fával, mellette vanília, sonka, keserű csokoládé. Nem kész bor még, bár nagyon jó alapanyag, de jelen állapotában kevés benne a gyümölcsösség, a frissesség, még nagyon a hordó uralja. Palackérelés, pihentetés, akár egy-két év múlva már biztosan szebb lesz, kategóriát is léphet.

7500 Ft, A pincészetben

**Domaine Zichy
Szekszárdi Cabernet Franc 2008**

Sötét színvilág, illatában a fás jegyek dominálnak, bár mögötte kétségkívül vannak gyümölcsök is. Ízben a csokoládés vonal erősödik föl, némi kávé beütéssel, fűszeressé, főleg hordófűszerek. Robusztus, vastag, nagy testű bor, édes tanninokkal, lekvárossággal.

RADO VINOTEKA 2780 Ft

Kacsamell rozéra sütve, cseresznyés rikottás raviolival és csokoládé jus-val

Forál Balázs séf (Addo Café & Restaurant, Pécs), ételajánlata cabernet franc-hoz



Hozzávalók:

1 egész húzott kacsamelle,
friss rozmaring,
só,
bors

Töltelék:

100 g ricotta,
50 g cseresznye,
só, bors

Ravioli:

100 g nullás liszt,
100 g semola liszt,
2 egész tojás,
2 tojássárgája,
só

Csokoládé jus:

kisebb fej salotta hagyma,
másfél dl száraz vörösbor,
50 g vaj,
2 dl jus (alapmártás),
10 g min.70%-os keserű csokoládé,
só, bors

Elkészítés:

A kacsamellét megtisztítjuk, a rajta maradt bőrét beirdaljuk. A tisztításnál keletkezett bőr nyeseidéket apró kockára vágjuk, majd serpenyőben lassú tűzön ropogósra sütjük, sóval, borssal ízesítjük. A kacsamellét is sózzuk, borsozzuk, s egy órára a hűtőszekrényben állni hagyjuk. Elkészítjük a tésztát: a fenti ravioli hozzávalókat alaposan összegyúrjuk, majd műanyag fóliába tekerve a hűtőszekrényben egy órát pihentetjük. Közben elkészítjük a töltelékét: a ricottát összekeverjük a felaprított cseresznyével, majd sózzuk, borsozzuk.

Miután a tésztát kivettük a hűtőből, belisztezett deszkán sodrófával vagy tésztaanyújtó géppel 1 mm vékonyra nyújtjuk. Tetszés szerinti köröket szaggatunk, a tészta körök felére elosztjuk a töltelékét, a szélét megkenjük tojás sárgával, a tetejére rárakjuk a körök másik felét és a széleit jól megnyomkodjuk. Forrásban lévő sós vízben aldentére főzzük.

Felforrósítunk egy serpenyőt és a kacsamelleket bőrével lefelé belehelyezzük. Pírosra sütjük, majd megfordítjuk és a másik felével is ugyanez következik. Amikor kérget süttöttünk a húsról, átszűszük egy tepsibe, friss rozmaringot rakunk alá és bőrével felfelé 180 fokos előmelegített sütőben 12 percig sütjük. Ha kész, langyos helyen pár percig pihentetjük.

Elkészítjük a csokoládé jus-t. Egy kis méretű forraló edényben a vaj mintegy felét felolvasztjuk. Finomra vágott salotta hagymát kis lángon megfonnyasztjuk. Ezt felöntjük vörösborral, majd beforraljuk kb. az egyharmadára. Átszűrjük és a megmaradt léhez hozzáadjuk a jus-t. Amikor a levünk kb. egyharmadára visszaforrt, hozzáadjuk a csokoládét, a megmaradt vajat, sózzuk, borsozzuk.

Tetszés szerint tálaljuk.

JUS,
AHOGY MI FŐZZÜK

Hozzávalók:

kb. 5 kg marhacsont,
2 dl olaj,
3 db sárgarépa,
2 db petrezselyemgyökér,
1 db kisebb zeller,
2 fej vöröshagyma,
2 fej fokhagyma,
2 ek kristálycukor,
friss rozmaring és kakukkfű,
babérlevél,
egész bors,
borókabogyó,
száraz vörösbors.

Elkészítés:

Egy nagy fazékban az olajat felforrósítjuk, majd beledobáljuk a csontokat és lassú tűzön időnkénti kevergetés mellett sötétbarnára pirítjuk. A zöldségeket nem kell meghámozni, csak jó alaposan megmosni és nagyobb darabokra vágni. Amikor a csontok megpirultak, hozzáadjuk a zöldségeket, majd időnkénti kevergetés mellett a csontokkal együtt pirítjuk. Ha karamellizálódtak, hozzáadjuk a fűszernövényeket és a két ek cukrot és pár percig ezt is pirítjuk. Amikor már szép sötétbarna, felöntjük annyi száraz vörösborral, hogy félig ellepje. Hozzáöntünk annyi vizet, hogy bősségesen ellepje. Lassú tűzön, szinte mint egy jó húsleves, összesen min. 48 órát főzzük. Minél tovább fő, annál koncentráltabb az íze. Ha kész, leszűrjük és műanyag zacskókban vagy otthon akár jégkocka tartóban lefagyaszthatjuk. Így bármikor rendelkezésünkre áll egy remek mártás.

83 pont



Danubiana

Tolnai Cabernet Franc 2009

Fűszeres, könnyed, gyümölcsös illatok, némi zöldességet elnézünk a borsosság és fűszerpaprikás fűszeresség kapcsán. Kortyban nem túl sok, viszont amit nyújt az korrekt. Van benne piros bogyós gyümölcs, frissesség, egyszerű, de kedvelhető szerkezet, jóivásúvá teszi, ami nem elhanyagolható. A vége picit kesernyés, ettől eltekintve rendben van.

RADO VINOTEKA

1050 Ft

Mokos Pince

Villányi Cabernet Franc 2008

Sötét, tömény, érdekes, ráadásul megosztó bor. A zsűri egy része nagyon szerette, mások sokkal kevésbé. Határozott ízvilágú bor, elég nehézkes testtel, némi animalitással, ugyanakkor gyümölcsös zamatokkal, korrekt, közepes tartósságú zárással. Nem az összetettségével hódít, de van tartása.

RADO VINOTEKA

1880 Ft

82 pont



Eberhardt Pincészet

Mohácsi Cabernet Franc 2008

Gránátos színvilág, illatában szeder, málna, némi fekete-ribizli egy adag karamellel. Pici lekvárosságot is felfedezünk, de nem zavaró. Kortyban túlérett gyümölcsök és némiképpen édes-krémes ízvilág, elég robusztus szerkezetbe foglalva. Az alkohol masszívan jelenik meg, de még a határokon belül. A lecsengése elég hosszán tart.

1650 Ft, a pincészetben

Janus Borház

Villányi Cabernet Franc 2008

Erőteljesen fűszeres illat, sok paprika, némi konyakmeggy. Van benne lendület és sodrás, de kortyban most kevesebbet mutatott. Sok gyümölcsöt találunk benne, de még sincsenek teljesen harmóniában az édes hordócserrel, melegít az ilyen az alkohol. Hangsúlyosabban jön a fa a kelleténél, talán most egy ilyen korszakát éli a bor, de van még ideje simulni, bőven van beltartalom is hozzá.

RADO VINOTEKA

2150 Ft

81 pont



Takler Pince

Szekszárdi Cabernet Franc 2008

Tégláspiros szín, mélyről jövő fűszeres illat, némi menta és kakukkfű, de mellettük pici égettség is megjelenik. Közepes test, a hordó határozottan érződik, míg a gyümölcsöket, legalábbis erőteljesebb jelenlétüket hiányoljuk. A zamatok gazdagok, de még nem értek össze, idő kell neki, hogy kerekedjen. A zárás szép, hosszú, tartalmas.

2550 Ft, A Hordó Borszaküzlet Pécs

80 pont



Kovács-Harmat Pince

Villányi Cabernet Franc 2007

Jó szín, gyümölcsös fellépés. Jó textúra, rusztikus tanninok. Kicsi oxidáltságot vélünk felfedezni. A korty emiatt nem tud igazán színessé válni, a bor a zárás felé egyre egységibb. Jó alapanyag, arányos bor, de gyorsabban öregszik, mint meglehetné.

3500 Ft, A pincészetben

Homár a fazékban

Rendhagyó adventi menüsor volt terítéken a Dél-dunántúli Borturisztikai Klaszter által szervezett Pannon Borklub borvacsoráján december 15-én. A versendi-villányi borokat készítő Kovács-Harmat Pincészet (időnként forralt) borai mellé Both Zsolt, a Corso Hotel Pécs**** Bistro 48 séfje állított össze ünnepi kínálatot. Többek között az is kiderült, hogy a forralt borra is lehet építkezni.

Klasszikus Kovács-Harmat féle forralt borral nyitottunk, de néhány korty után kénytelenek voltunk félretenni, nem akartunk elteltetni már az előételt megelőző forró köszöntővel. A szarvas sonka mustdresszingsel jó belépő, a karakteres hús jól harmonizál a dreszszinggel, sőt a 2009-es Versendi Juhfark is megtalálta a helyét a felállásban. A füstölt libamáj carpaccio annyira telt és intenzív, hogy a Versendi Ottonel Muskotály 2009-nek nem volt esélye mellette, a máj betöltötte a szánkat, szétterült, mindent vitt.

A homárleves viszont már kissé átlépett a sós kategóriába, ami miatt háttérbe kerültek azok az ízek, amiket azért fel tudtunk fedezni a háttérben. A 2009-es chardonnay is inkább önmagában hatékony, a hordós érlelés vaníliás-kókuszos világa nem igazán tudott mit kezdeni a homárlevesrel. A bécsi ricsett viszont visszatért minket a valóságba, a rizottós jelleg kifejezetten jól esett, és jól működött az összhang a 2009-es rozéval, ami még mindig elevenen vibrál. Az erdei gyümölcssteával ízesített „Csajszis” forralt bor izgalmas átvezető, és nem csak lányoknak ajánljuk.

A rozéra sült kacsamell porhanyós, a hús szétomlik az ember szájában, és telt, kimunkált ízeket hagy hátra, amit a konyakos meggy mártás tesz emlékeztetővé. Nem kell fejtegetni a Villányi Pinot Noir 2007-et sem, s a párosítás együtt erős igazán. A crepe soufflé mellé bevállaltuk a narancsos kandírozott citrushéjas forralt bort Grand Marnier támogatással. Mézeskaláccsal zártunk, puha, élénk fűszerezéssel, de legalább közelebb hozta hozzánk a karácsonyt.

(MZ)

Teleky a Kaptárban

Márciustól a Tudásközpontban várja vendégeit a Teleky Bistro. A tavaly az Expo Centerben megnyílt étterem beköltözik a belvárosba, és a Kaptár vendéglátós részén fogadja majd új kínálatával, de a megszokott minőségi szemlélettel a vendégeit.

A kedvelt Teleky-fogások mellett szélesedik a kínálat is, kifejezetten a diákokat kívánják megszólítani például „igazi” hamburgerrel, vagy a hagyományos pizza sütőben készült pizzával. Jó időben a városrész legnagyobb terasza is látogatható lesz a Kaptár oldalában, ha csak egy kávéra, vagy süteményre ugornánk be.

(MZ)

A fotós, a szakács és a vacsora

Az Addo Cafe & Restaurant rendhagyó vacsoraestjén jártunk január 28-án. Egy hagyományos borvacsorától eltérő este volt ez, több szempontból is. Egyrészt nem a borok voltak előtérben, hanem sokkal inkább az ételek. Másrészt pedig egy barátság, egy furcsa páros adta az este háttérét és ételalapját. Kalmár Lajos pécsi fotóművész kedvenc ételeiből kaphattunk egy kis ízelítőt. Kalmár Lajost sok pécsi ismeri, hiszen az egyik legismertebb fotós a városban. Azt azonban kevesen tudják róla, hogy eredetileg szakács volt, és mikor az első fényképezőgépét megvásárolta, még Helsinkiben dolgozott. Saját bevallása szerint egy „mediterrán vaddisznó”, aki szereti a szépet, a nehezet és a jót. Ezt tükrözi az ételsora is, melyet Forál Balázs séf kreativitása tett izgalmassá.

Az ételek javarészt klasszikus ételek újragondolása és újraalkotása volt. Kalmár Lajos adta az ötleteket és az ételeket, Forál Balázs pedig csapatával egy trendi menüsört alkotott. Kezdetnek mindjárt egy rozmaringos kacsamájkrémet frissen készített házi kenyérral, ami remek hideg előételnek bizonyult. A csicsókakrémleveshez, melyet mangalicakolbász chips-szel és petrezselyemolajjal szervíroznak, a csicsóka édességét jól ellensúlyozta a kolbász karakteressége és a petrezselyemolaj selymessége. A főétel a borjúpaprikás modernizálva, alapja rozéra sült borjú szűz, sültpaprika mártással és snidlinges-tojásos galuskával. Bár a galuska valahogy nem bizonyult a legjobb választásnak, a hús illata és íze volt annyira telt és kidolgozott, hogy hosszú percekig csak arra koncentráltunk. Az est csúcspontja vitathatatlanul a desszert volt. A vargabéles legtöbbször egy nehéz és kifejezetten édes süteményt takar, de most egy valódi nyári könnyedséggel, pici fanyarsággal megbolondított édesség alakjában érkezett, ami után az ember nem tele érzi magát, hanem enne még egy adaggal.

(KÁ)





Egyből kettőt vágunk

Ez kinézte, az megvásárolta, amaz leszállította, Bíró Lajos megbökte és feldolgozta. Disznóvágást rendezett az Essencia Főzőiskola a növendékeinek a Sauska Pincészetben egy februári hétvégén. Az ütemet Bíró Lajos (Bock Bisztró, Budapest) diktálta, és nem engedett az öt órától – mire felkelt a Nap, a két áldozati malac már az asztalon várta a feldolgozást.

„Nagy élményt jelent ez, hiszen sokan még nem látták „testközelből”, honnan származik a hús, amit a konyhában elkészítenek” – meséli az ötletgazda Szakál Andrea, az Essencia Főzőiskola egyik vezetője, Sauska Krisztián felesége. S valóban, valaki a hidegtől, (vagy a vértől) elszörnyedve nézi a böllért és segédeit, a többség azonban kitart, s a bökéstől a bontáson át egészen az elfogyasztásig figyelemmel kíséri a malacok sorsát. Persze, nem kötelező, de lehet segíteni is, beállni Bíró Lajos mellé a „boncasztalhoz”.

Ez egyébként tükrözi a főzőiskola filozófiáját. Szakál Andrea szerint igyekeznek bevonni a hallgatókat, de aki szerényebb természetű, az figyelhet is csak. „A cél az, hogy élményt nyújtsunk, hogy a hallgatóink a gyakorlatban élhessék át a főzés örömét, megtapasztalhassák, hogy mit jelent egy jól sikerült fogás elkészítése” – magyarázza az ötletgazda.

A foglalkozásain és képzésein széles spektrumot felölelő Essencia a családi kötelékeken túl is több ponton kötődik a Sauska Pincészet-hez. Sauska Krisztián osztja felesége véleményét, hogy miként a borok esetében már megtörtént egy minőségi változás, és kialakult egy hozzáállás a fogyasztó részéről, addig a borokhoz szorosan kötődő gasztronómiában is meg kell ennek jelennie. „Apró szigetek alakulnak ki, ahogy mi meggyőzőnk erről egy embert, aki meggyőzi a barátját. S a végén az egész összeér” – vélekedik a házaspár.

„A tavalyi évre mi sem lehetünk büszkék” – magyarázza Sauska Krisztián, majd nevetve hozzáteszi, hogy legalább a rozé az kiugróan jó lett. A villányi központban az idei évet személyi változásokkal kezdték, Kúcs Gyula birtokigazgató és Vetési István szőlész távozásával most alakítják ki az új csapatot, és úgy tűnik, nagyobb hangsúly lesz a vendéglátáson. Erre utal legalábbis, hogy a konyhát és borkóstolást ezentúl Csonka Gergő irányítja, aki korábban a Mandula Étteremben csillogtatta tudását.

(MZ)

Colibri az alagút felett

Golyák Csaba megnyitotta új éttermét, a Colibrit a Hunyadi úton. A séf a Pécsi Borozónak elmondta, hogy szigorúan a szezonálitásra törekedtek az étlap összeállítása során, és ez lesz az elsődleges szempont a továbbiakban is. Az étterem ezért nem dolgozik széles kínálattal, a friss és minőségi alapanyagok határozzák meg az ajánlatot.

„Az előfordulhat, hogy estére elfogy egy fogás, de az már semmi esetre sem, hogy kivigyünk egy gyengébb tányért” – mondta el Golyák Csaba. Az első étlap néhány különleges alapanyagon és ételen túl felvonultat néhány hagyományos, de a szakácsra jellemző módon újragondolt fogást is.

Előételek közül mi ajánljuk a szarvasgombás libamáj nougátot lilahagyma lekvárral, levesek közül a lencsecappuccino-t kakukkfűves libamáj kockákkal, borsos tejhabbal, aztán vagy válasszunk rózsaborsos vörös márnát, roston sült zöldségekkel, de ha hal helyett hús, akkor rendeljünk báránycsülköt modenai balsamecettel bevonva, zárásként meg Bailey's-es mogyoróhabot sült réteslapokkal, méz-karamellel.

(MZ)

Bodribonok Pécsett



A pécsi Pannon Borturisztikai Centrumban Bor és csokoládé néven indított el egy új sorozatot, amelynek az első vendégei a szekszárdi Bodri Szőlőbirtok és Pincészet és a siklós-máriagyűdi Kakas Bonbon kézműves csokoládé műhely voltak. A borokat Bodri István, a csokoládékat Tésenyi Andrea mutatta be, olyan speciális bonbonokat lehetett megkóstolni, amelyek célzottan a Bodri-borokhoz készültek. A hat bor és hat bonbon izgalmas, játékos időtöltésnek bizonyult, ízlelgetni, próbálgatni, együtt, külön, különféle sorrendbe téve. (Élménybeszámoló: csox.blog.hu) A Bodribon-kóstolónak folytatása is lesz, hiszen március 23-án a kisharsányi Vylyan Szőlőbirtok és Pincészet hat borához készült Kakas-bonbonokkal is meg lehet majd ismerkedni. A részletekről a www.pannonborklaszter.hu weboldalon lehet informálódni.

(GYZ)

Régi-új Pezsgőház



Nem annyira a látványos külsőségekben, hanem „mélyebben” alakították át és újították fel a Pezsgőház Éttermet januárban. A részben pályázati támogatásból megvalósuló fejlesztések azért történtek, hogy „jobbak tudjunk lenni, hogy a tányérra kerülő étel jobb legyen”, mondta el Faragó István tulajdonos. A konyhai eszközök fejlesztésén, sous vide technológia beépítésén túl a konyhát teljesen átalakították a munkafolyamatok igényének megfelelően, ezzel egyszerűbbé vált a vendégek gyors és jobb minőségű kiszolgálása.

Kutjevo közel van

A kutjevoi Ivan Enjingi, Horvátország egyik legismertebb borászának boraival rendeztek borvacsorát a pécsi Szent György Fogadóban február végén. Az étterem hagyományteremtő szándékkal tervezett programjának első estjén majd ötvenfős vendégsereg tehetett kalandozást egy kutjevoi pincészetben: az erős felütés egy negyedévszázados, tölgyfahordóban érlelt zweigelt törkölypálinka volt.



„Hiába származom a Balaton mellől, hiába jártam már számtalan helyen a világban, Magyarországon még sohasem tartottam borvacsorát” – köszöntötte a vendégeit Ivan Enjingi. A borászat Pécestől alig száz kilométerre, a horvátországi Venjén található, Ivan Enjingi itt termeli a szőlőt 55 hektáron a Papuk-hegység lábánál, a kutjevoi borvidéken. Az első szőlőtőkéket a Magyarországról ide áttelepült dédnagypapa Koloman (Kálmán) Enjingi ültette, még 1890-ben, ezt a területet vette át 1957-ben Ivan Enjingi. Számára azóta is a borról szól minden. A borászat egyik legfontosabb ismérve, hogy többek között a klímának is köszönhetően teljesen biodinamikus gazdálkodást folytatnak.

A borvacsorán öt bort kóstolhattak meg az érdeklődők, 2009-es (reduktív) és 2007-es (tölgyfahordós) graševinát (olaszrizlinget), 2006-os rajnai rizlinget, 2009-es zweigeltet és az est zárásaként egy 2003-as Venje nevű, Enjingi szerint bikavér jellegű, öt borból álló vörös házasítást, ráadásul a kóstolt borokhoz az ételsor is kiválóan működött.

Kulináris csemegebolttal bővít az Enoteca Corso

Saját készítésű gourmet termékeit is árúsítja az Enoteca Corso az új csemegeüzletében március közepétől, míg az étterem enteriőrjét lazábbá, színesebbé alakítják.
Lecsaptunk a friss hírre: dr. Csóra Zsanett közgazdász-étteremvezetőnél érdeklődtünk a részletekről.

Idén három éve, hogy a pesti gasztrokritikusok által az országos listák legjobbjai közé emelt Susogó a szélesebb pécsi közönség felé nyitott, leköltözött a belvárosba, a színház mellé. Mik voltak az elmúlt évek legfontosabb tapasztalatai?

Az elmúlt néhány év számunkra főként a pécsi útkeresés jegyében telt. Azt pontosan láttuk, hol tart a világban a gasztronómia, és hogy mennyire sehol sem itthon. Rengeteg kulináris ötletet hoztunk haza, sokféle koncepció megfordult a fejünkben, melyek közül többet megvalósítottunk. Azt viszont nem tudhattuk előre, hogy reagál a helyi közönség, mi az, ami működik itthon, és minek nincs most itt az ideje. A bisztró és a fine dining étterem kettőseit, a csúcsmínőség két arcát például New Yorkban láttuk sikeresen működni együtt (Ramsay, Vongerichten).

Megértette a pécsi közönség, mi ennek az üzenete?

Kulturális előzmények nélkül dobtunk követ az állóvízbe, néha még saját dolgozóinknak sem sikerült megérteniük, hogy mi lenne a lényeg. Első pincéreink például rejtélyes okból meg voltak győződve arról, hogy itt valamiféle előkelősködére van szükség. Ez persze tévedés, sokáig tartott, míg végre szimpatikus, barátságos szervizt alakítottunk ki. Abban viszont mindvégig következetesek voltunk, hogy az ételeink elsőrangú alapanyagokból, frissen, nagyon jó ár-érték arányban, száz százalékos szakmai kompetenciával készültek a kezdetektől. A Népszabadság 2008-as különszáma nem véletlenül minősítette az éttermet „gasztrokulturális főváros” címmel két évvel az EKF előtt, a kifejezést később persze mások szálnalmas kezdeményezésekre nyúlták le. Sajnos a gasztronómia témájában ma itthon rengeteg a következmények nélküli lódítás.

Tényleg, ma Magyarországon valóban gasztrokulturális forradalom zajlik?

Ma Magyarországon lelki válságba torkollott gazdasági válság zajlik. A túlélésért küzdő emberek kultúra iránti fogékonysága a mérhetetlen tartományba zsugorodott, ez a helyzet pedig nem feltétlen kedvez az olyan kifinomult dolgoknak, mint a gasztronómia. Pedig az étkezési kultúra az általános egészségi szint és a mentálhigiénia állapotok egyik legfontosabb meghatározója. Nyugat-Európában a szónak a hétköznapi vetületében egyébként nincs válság, az üzletek, kávézók, éttermek dugig vannak emberekkel. Itthon kettős a kép: az utakat járva az embernek néha olyan érzése támadhat, hogy mi csak az egy főre jutó új Audi–BMW ráta tekintetében szeretnénk átvenni a nyugati szokásokat, közben a fő sétálóutcák esténként kísértetvárosra emlékeztetnek még a fővárosban is. Ezen kellene valahogy változtatni, és egy kicsit tartalmasabban próbálni élni az életet. Persze

ehhez nem csak igény és pénz, hanem a másik oldalról szolgáltatások is kellenének. A forradalom egyébként valami hirtelen, radikális változást takar, ami feltételezi a tömegek ezirányú igényét, erről pedig jelenleg szó sincs. Legyenek jó éttermek, ahol a jó konyha elsőrendűen fontos, és akik túlélnek a mai helyzetet. Ennél többet most ne is kívánjunk magunknak.

Meg persze jó kulináris üzleteket...

Az étkezési kultúra nem az étteremben kezdődik. A legfontosabb a kiváló minőségű alapanyagok igénye, elérhetősége és szeretete. Nagyon régi vágyunk, hogy Pécssett is legyen egyfajta „kulináris üzlet”, ahol tényleg jó minőségben juthatnak hozzá elsőrangú olajokhoz, ecetekhez, tésztákhoz, lisztekhez, friss fűszerekhez, sajtokhoz, sonkákhoz, zöldekhez, konyhai alapkészítményekhez az igényes pécsi vásárlók, és ne kelljen ehhez mindenáron Budapestre vagy éppen külföldre utazniuk. Az elmúlt öt évünk szinte mással sem telt el, mit hogy kutattuk, hol lehet jó minőségű nyersanyagokhoz elfogadható áron hozzájutni, ebből a tapasztalatunkból szeretnénk most valamit átadni a pécsieknek. De saját pástétomainkat, lekvárainkat, pékárunkat, kovászos kenyereinket is árulni fogjuk, mint ahogy lehetőség szerint a régió kiválasztott kézműves termelőinek portékáit is. Elsősorban nem drága különlegességeket, hanem az étkezésükre odafigyelő pécsi emberek mindennapi igényeit szeretnénk kielégíteni.

Ez a profilbővülés együtt jár az Enoteca Corso kisebb átalakításával is? Korábban az étterem közelében, egy különálló üzletben szeretnénk volna megvalósítani a Corso csemegeüzletét, ám a válság gazdasági kényszere úgy hozta, hogy egész egyszerűen nincs szükség ilyen méretű, lényegében dupla étteremre. A jövőben a szűken vett étterem – a kialakult, változatlan stílusú csúcsmínőségű kínálat és a kiemelten sikeres déli ajánlatok meghagyása mellett – a könnyedebb hangulatúvá és reményeink szerint nagyon attraktív várársolt emeleti részen működik majd. A hatalmas táblaablakokon keresztül az impozáns színházi épülettel és térrel szinte együtt lélegző emeleti terem szerintem Magyarország talán legérdekesebb, lehangulatossabb éttermi enteriőre lesz. A földszinti kávézóban pedig reggelit, saját cukrászatunk süteményeit, sonkát, szendvicset, tapasokat kínálunk majd, és itt működik a csemege üzlet is, terveink szerint szünet nélküli 24 órás nyitva tartással. A Pécsi Borozó olvasóinak jó hír, hogy izgalmas és változatos borkínálatot tervezünk, és a vásárlás mellett lényegében a kiskereskedelmi áron lehet majd költeni jóféle kézműves borokat, pezsgőket is az üzletben. A kávézó tehát amolyan borpatikaként is funkcionál majd, közel az enoteca szó eredeti olasz jelentéséhez.

Mi Tolnánk

Valós probléma, hogy egyre kevesebb hazai élelmiszer kerül az áruházak polcaira, s még ritkább, hogy a termék helyi. Sőt, ma már az sem elszigetelt jelenség, hogy a piaci árus a készletét a nagyáruház import gyümölcséből és zöldségéből tölti fel.

Több szakértő hangoztatja, hogy a változásnak a fogyasztói oldalról is meg kell történnie, de a felelősség mindenkié. A hazai mezőgazdaság versenyképessé tétele nagyobb, országos szintű változásokat igényel, míg a kisebb, helyi szinten működő szövetkezetek, összefogások nagy segítséget jelenthetnek a kistermelőknek. Az eddigi bürokratikus és életszerűtlen szabályozásoktól bénított kistermelői rendszerben hozhat javulást a vonatkozó jogszabályok legutóbbi változásai.

Az Európai Unióban elfogadott hagyomány és rugalmasság elvének magyarországi alkalmazása a szabályozásban még alig jelent meg. A változáshoz azonban elengedhetetlen a megfelelő termelői és vásárlói attitűd kialakulása, és a minőségi termékek megjelenése is.

A kistermelő sokszor nem talál piacot. Vannak, akik nem jó minőségű terméket, vagy nem megfelelő technológiával állítanak elő. Sokan szállítanak házhoz, vagy dolgoznak megrendelésre, ami túl nagy energiát emészt fel. Általánosan elmondható az, hogy marketingre, reklámra, értékesítésre kevés az anyagi forrás és a megfelelő szaktudás.

Mindenki egyetért

Ezen próbál változtatni az elvileg a Szekszárdi borvidék határain belül, de gyakorlatilag a Tolna megye területén működő helyi élelmiszertermelőket összefogó Eco-Sensus Közhasznú Nonprofit Kft. A megyeszékhelyhez több szállal kötődő cég jelenleg két pályázatot valósít meg. A tolnai kistermelők összegyűjtését és összefogását, termékeik népszerűsítését célul kitűző kommunikációs kampány már finisébe érkezett a tolnaitermek.hu oldalon. A következő projektben a helyi élelmiszer rendszerfejlesztésen, rendezvényeken és marketingkampányon túl a leglátványosabb elem egy közösségi bolt építése és egy termékvédjegy kialakítása.

A kalmár szemlélet a mi esetünkben nem működhet – enged betekintést a filozófiájukba Csillag Péter közgazdász, a projekt egyik vezetője. Igaz, a pályázati keret nagy segítség és viszonylag nagy szabadságot enged meg, egyúttal profitkényszer nélkül lehet a termelői-fogyasztói bizalomhiányos kapcsolat megváltoztatására koncentrálni. *Nem beékelődni akarunk termelő és fogyasztó közé, csak összekapcsolni a rendszerben szereplőket. Nem a mi feladatunk ellátni például egy éttermet alapanyaggal, de segíthetjük a tulajdonost abban, hogy rátaláljon egy termelőre, hogy utóbbi a kereslet alapján alakítsa a kínálatát. A többi már az ő feladatuk. Nem mások ellenében dolgozunk, de segítenünk kell azokat, akik nem tudják megfizetni a polcpénzt.*

A Balázs Bálint környezetszociológus által kidolgozott módszertan több hazai és külföldi felmérésben és projektben szerzett tapasztalaton alapult. *Olyan a munkánk, mint a főzés, hiszen jó alapanyag felhasználásával, a technológia ismeretével nem főzhetünk rosszat. Az alkalmazott rendszerek és módszerek számos országban már eredményesen működnek, nem is akárhogyan. Magyarországon egyelőre nagy a lemaradás a termelői és fogyasztói oldal tekintetében is. A vásárlók túl nagy hányada még nem törődik azzal, hogy honnan származik a termék, a termelők pedig sokszor nem figyelnek a keresletre és igényekre* – magyarázza Balázs.

Az Eco-Sensus projektje egy komplex, tolnai adatbázis felépítésével kezdődött. Bár a tolnai helyi termelők feltérképezésekor 23 település – ez valamivel nagyobb, mint a Szekszárdi borvidék területe – 200 feletti gazdálkodóját regisztrálták, a szám a személyes megkeresés során csökkenni kezdett. Sokan ugyanis időközben felhagytak a tevékenységükkel, de akadnak olyanok is, akik nem kívánták legális alapokra helyezni a működésüket.

Az élelmiszertermelés bizalmi tényezőkön alapul. Ha hosszú távon gondolkodunk, akkor az nem elég, hogy valaki jó paprikát állít elő, hanem meg is kell tudni jelennie például egy helyi üzletben – jegyzi meg Csillag Péter. A projektgazda azért hozzátesszi, százhoz közeli azok száma, akik meg akarnak és képesek is megjelenni a piacon.

Tejet a gépből

Zsebené Kiss Gabriella és férje, Zsebe Lajos évek óta foglalkoznak tejértékesítéssel. A felvásárlói árak zuhanásával azonban helyzetbe kerültek, ezért a 26 fejszállat tejét előbb őstermelőként szálították házhoz, majd már vállalkozóként tej automaták beszerzése mellett döntöttek.

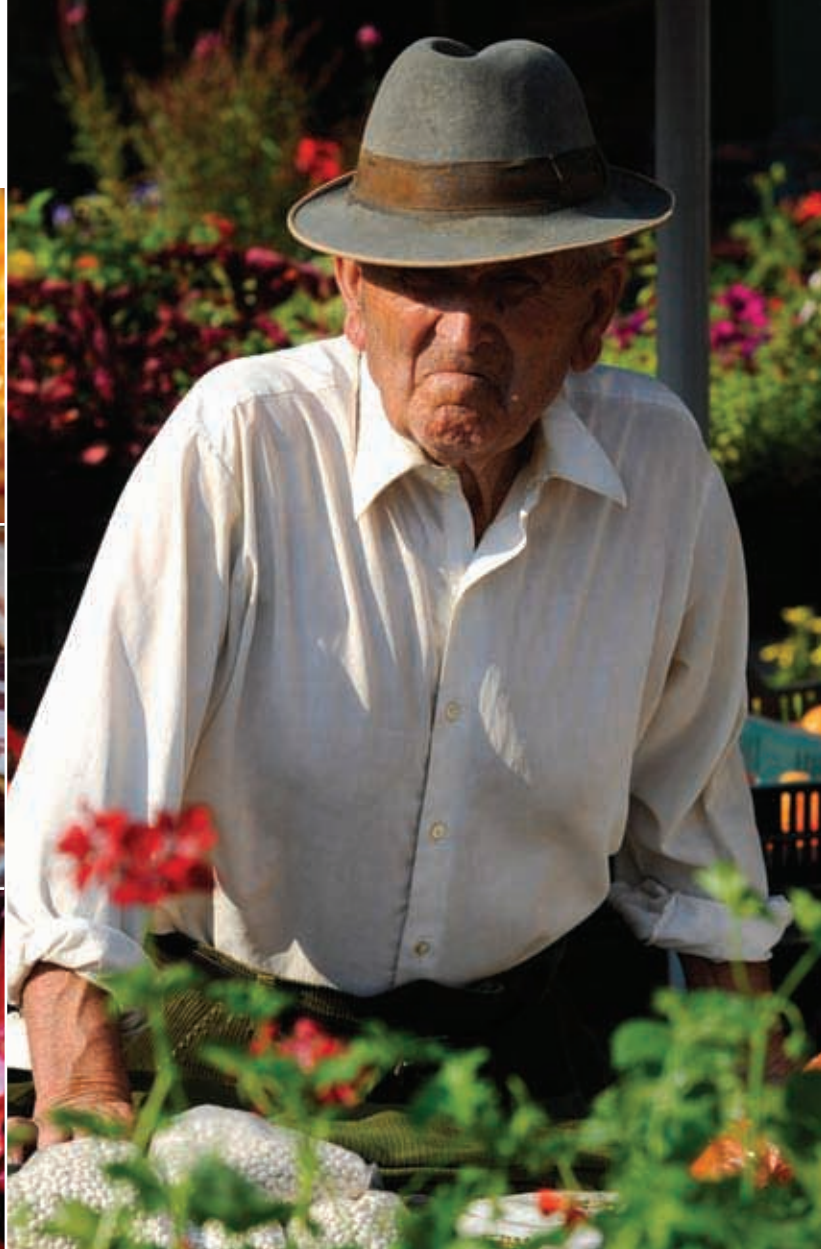
A kampány elindulása óta érezhetően megnőtt a forgalmunk – meséli Zsebené Kiss Gabriella. *Sokat jelent a személyes kapcsolat, de napi 300 liter házhozszállítása túl sokáig tart. Bár személyesen nem találkoznak annyit a vásárlókkal, az automatákkal több tej jut el több vásárlóhoz.*

A Zsebe család a két szekszárdi boltban üzembe helyezett automatát önerőből vásárolta meg, s bár sokan bizalmatlanok az első találkozáskor, hamar hozzászoknak a gépekhez. *Sms-t küld a gép, ha kifogyóban van belőle a tej, így mindig tudok rögtön friss tejet tölteni bele.*

Ha helyi termelőtől vásárolunk, nemcsak a gazdaságokra van hatással, de környezetkímélő hatása is van. Míg a friss helyi termék akár pár óra alatt a fogyasztható, az importált élelmiszerek több ezer kilométert tesznek meg, s közben a szállítóeszközök csak terhelik a környezetet.

Szász Gábor szerint igaz, hogy a helyi termék esetenként nagyobb tudatosságot igényel a vásárló részéről, de több előnnyel is járhat. Ellenőrizhető, hol növekedett a termés, hol szüretelték, s a termelővel való közvetlen kapcsolat esetén az egyéni igényeket is ki tudják elégíteni. A závodi család régóta foglalkozik szántóföldi gazdálkodással, illetve egy tízhektáros gyümölcsösöt is gondoznak. A másodállásban, szüleinek elsősorban az értékesítésben segítő Szász szerint sokan most térnek vissza a száz évvel ezelőtt virágzó gyümölcsösök megújításához, mert a domboldalakon erőltetett szántóknak nem kedvez a klíma és a talaj. Ők igyekeznek a piaci réseket betölteni, például korai kajszibarack, és más első osztályú étkezési gyümölcsök termesztésével, de sokan keresnek alapanyagot minőségi pálinkához.

Nagyon tetszett a kezdeményezés, hasznosnak véltem – magyarázza Szász Gábor, miért csatlakoztak a tolnaitermek.hu kampányhoz. Bár a család nem csak háztól értékesít, de szövetkezeti tagságuk is nagy forgalmat jelent, Szász úgy véli, a termelőknek minden segítségre szükségük van marketingben és a népszerűsítésben.



Fotó: tolnaitermek.hu

Balázs Bálint szerint érdemes példát venni az ausztriai termelőkről is. Igaz, ott a széles körű, felülről érkező állami segítség jó partnerre talált a hagyományaihoz ragaszkodó, de egyúttal innovációra képes kistermelői környezetben. Több támogatással is pont a legkisebb termelőket célozták meg. *Úgy vélem, itthon hatékony lehet a kívülről érkező változás. Más szemlélettel tudunk dolgozni, s ha ezt sikeresen tudjuk kombinálni a történeti tudással és néprajzi helyismerettel, sikeresek lehetünk. Az első lépés mindenképpen a termelő-fogyasztó közötti ösbizalom hiányának a megszüntetése.*

A közös többszörös

Sokszor nem tudják a termelők, mit is termeljenek és hogyan, azt pedig végképp nem, hogyan jutassák el a fogyasztóhoz termékeiket. Őket is szeretnék segíteni tanácsadással, informálással. *De a hasonló kezdeményezéseket is segítenénk, legalábbis úgy, hogy megosztjuk a know-how-t – teszi hozzá Csillag Péter.*

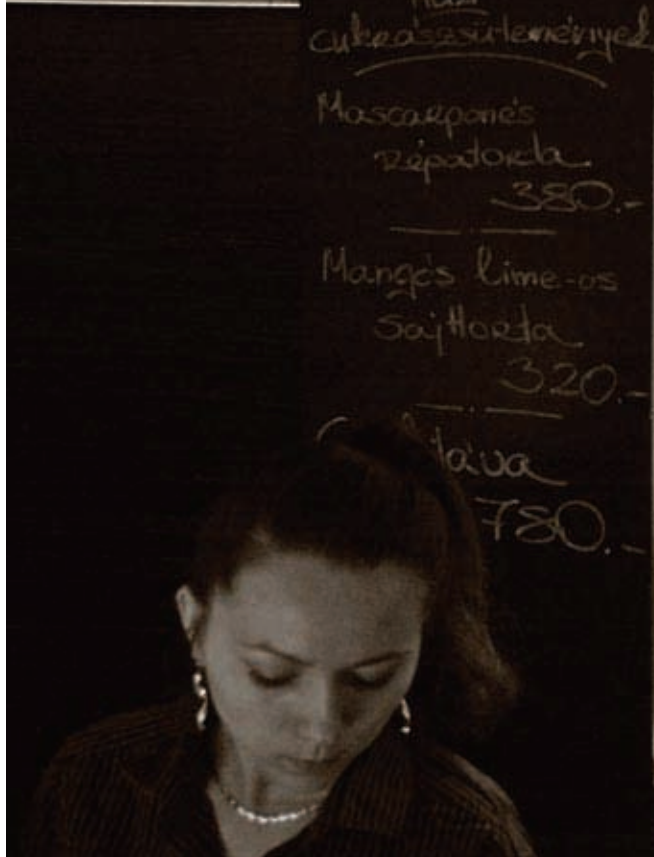
A szekszárdi Aranykulacs vendéglő fölött egy olyan házat fognak átadni remélhetőleg még idén ősszel, melyben nem csak egy kistermelői mintabolt fog működni, hanem közösségi tér is. A Fair Trade hálózathoz hasonló elveken alapuló bolt várhatóan ősszel kezdi meg a működését. Csillag Péter szerint azonban a legfőbb különbség az lesz, hogy ők nem messziről érkező árukat, vagy luxuscikkeket, hanem éppenséggel helyi termékeket fognak árusítani.

Szőkéné Boros Andrea azért döntött a saját állattartás mellett, mert mint állattenyésztő nem tudott elhelyezkedni. Ezért őstermelőként mangalicákat nevel. Azt hamar felismerte, hogy sokkal nagyobb kereslet van a házi húsrúra, s most ott tartanak, hogy növelniük kell az állatállományt.

Eddig főleg szájhagyomány útján terjedt el a hírünk – meséli Szőkéné. Főként megrendelésre dolgozunk, de újabban egy bolttól is megkerestek minket. Az emberek keresik a megbízható, minőségi húsrut.

Bálint Balázs szerint nagyon fontos az is, hogy a termelők maguk döntsenek az őket érintő kérdésekben. A projekt célja egy saját védjegy, brand létrehozása, de ennek is csak a születésénél kívánnak bábáskodni. *A termelők maguk állítsanak fel egy önszabályozó rendszert, hogy melyik élelmiszer milyen minőségi szempontok alapján kerüljön be a védjegyzett termékek közé. A leginkább érintett szereplők határozzák meg a saját minősítési szabályukat – javasolja a szociológus.*

A pályázat részét képezi egy a közeljövőben kiadásra kerülő helyi termék könyv, melyben a termelők is megjelennek. A közösségi boltot a tervek szerint idén a Szekszárdi Szüreti Napokon átadják, de több figyelemfelkeltő eseménnyel is készülnek. A már ismertebb fesztiválokon való részvételen túl saját, a helyi termelőkre épülő fesztivállal készülnek tavasszal, és az is az elképzeléseik közé tartozik, hogy a 6-os úton található körforgalom közepébe szőlőt telepítsenek.



SÉFPORTRÉ

Keresztény Ákos interjúja

Lazán és őszintén

Nem kalandos úton lett Forál Balázsból szakács. Mint sokan az ő korában, nem tudta mit szeretne kezdeni az életével, és így nem rögtön szakácsiskolába ment. Aztán mivel nem találta a helyét, összeült a családi kupaktanács, és arra jutottak, hogy legyen szakács. Azon a bizonyos nyáron már a Pécs legendás hírű Vadásztanyán dolgozott a konyhán, mint konyhai kisegítő. Ezután szeptemberben elkezdte a szakmunkás-képzőt. Aztán „külföld is volt, hajó is volt”. Sokat dolgozott, és ezeken a helyeken igyekezett mindent elsajátítani a szakmából, amit lehetett. Az aktualitása egy különleges vacsora annak, hogy leültünk beszélgetni a fiatal séffel. Az étterem, ahol Balázs dolgozik, számos borvacsorának ad otthont.

A mostani apropó viszont egy rendhagyó páros főzés, ahol szakács főzött együtt egy szakácsból lett fotóssal.

Kalmár Lajos volt az egyik ötletadó és egyben házigazda is a nevével fémjelzett egyedi borvacsorán.

Milyen állomásokon át vezetett idáig az utad?

Mikor először mentem külföldre, 21 éves voltam. Németországban, egy kis olasz étteremben kezdtem dolgozni Köln mellett. Tényleg kicsi hely volt, tipikus családi vállalkozás. A hely tulajja egy szardíniai asszony volt és tőle sokat tanultam. Innen eredeztethető az olasz konyha iránti szeretetem is. Sosem felejttem el, hogy minden hónapban jött egy nagy doboz Szardíniáról, tele hazai ízekkel, amit aztán szertartásszerűen végiggettünk zárás után. Még sok helyre elkerültem, de mindig voltak meghatározó emberek. Mindegy, hogy egy folyami hajón vagy egy nagy szálloda konyháján dolgoztam.

A konyhádba belépve nehéz nem észrevenni a németes rendet és tisztaságot.

Bajorországban tizenhét hónapot dolgoztam és még bennem volt a Magyarországról hozott, meg nem alapozott túlzott magabiztoság. Viszont ezt ott nagyon gyorsan sikerült levetkőznöm. Ugyanakkor

kor nem vagyok patikus, de a koszt utálok. Egy bajorországi főszakácsból tanultam meg ezt is, ahogy azt a szakmai alázatot is, ami jellemző rám most már. Szerintem ez minden konyha alapja kellene, hogy legyen. A rendtelenség a munka velejárója, de a koszt megérződik az ételen.

Hol főztél még?

Hosszas ausztriai munkavállalásom előtt egy olaszországi 5 csillagos folyami hajón töltött időszak volt meghatározó. A hidegkonyhára osztottak be, és végig ott dolgoztam, hétből hét napot, és természetesen minden hét ugyanolyan volt. Nem csináltam túl sokáig, de itt is volt egy olyan meghatározó személy, aki miatt egyáltalán nem bánom, hogy ezt is kipróbáltam. Herr Sinowatz egy nagy tudású szakács, aki a cég összes éttermét felügyelte és mindenhova el is járt, hogy ott tanítson, ellenőrizzen, és esetenként gatyába rázzon egy-ekét alkalmazottat.



Mi motivált abban, hogy ilyen sok külföldi étteremben megfordulj?
Kezdetben a pénz. Szerintem nem szégyen bevallani ezt, itthon nem nagyon lehetett akkor kezdőként tisztességesen keresni. Ráadásul sokkal több megbecsülést kap külföldön az ember szakácsként. A másik pedig a tanulás. Ez időközben alakult ki, és tényleg nagyon sokat hoztam haza magammal.

A tanulásnak miért ezt a módját választottad? Miért nem mentél el egy szakácsiskolába?

Azért, mert akkoriban elgondolkodtam, hogy elmegyek, és elköltöm a pénzem egy szakácsiskolában, vagy gyűjtök, és ha hazajövök, lesz miből elkezdenem az életemet. Én a gyűjtögetés mellett döntöttem. Nem mondom, hogy nem tanulhattam volna sokat egy iskolában, de én hiszek abban, hogy az ember nagyon sokat tudja fejleszteni magát. Mint már említettem nagy szerencsém volt, mert olyan emberekkel dolgozhattam együtt, akik véleményem szerint a szakma legjobbjai.

Ott kint a mestereidtől tanultál. Itthon ezt hogyan viszed tovább? Itthon kitől és hogyan tanulsz?

Itthon ennek a legjobb módja a stázsolás. Persze jól kell megválasztanod a helyet, de nekem ebben is szerencsém volt. A szívem csücske az Abszint Étterem, a következő célpontom pedig a Zazzi Cukrászda lesz. Én attól a helytől egyszerűen elájulok. Kinézetre semmi különös, de amilyen süteményeket készítenek, az leírhatatlan. Mindemellett az internet és a könyvek is remek lehetőségeket adnak, ha az ember ki akarja szélesíteni látókörét.

Cukrász is vagy nem csak szakács?

Nem szó sincs róla, csak érdekel ez a terület is, mert rendkívül édes-szájú vagyok és mert egy jó konyhafőnöknek elengedhetetlen, hogy a desszertekkel is képben legyen. Ráadásul a bátyám is cukrász. A baj az, hogy sok helyen vásárolják a süteményeket egy alternatív helyről. Jobb helyeken külön cukrász készíti az édességeket. Nálunk szerencsére megvan erre a külön ember, ez sok terhet levesz a vállamról.

Te hogy vagy ezzel? Hozzád is jöhetnének stázsolni a tanulni vágyók?
Az nagy megtiszteltetés lenne. Az én konyhám nyitva áll bárki előtt, aki érdeklődik.

És hogy látod, miben vagyunk lemaradva a nyugathoz képest? Most elsősorban konyhai oldalról nézve.

Fényévekre voltunk valamikor, és most ugyan néhány éve Pécssett is elindult egyfajta felzárkózás, de még mindig le vagyunk maradva. A gondot főleg a hozzáállásban, a profizmusban látom, és abban, hogy a legkisebb helyen is kapsz egyfajta minőséget. Ami itthon nem mondható el. Nálunk olyan szakadék van étterem és étterem között, ami kint egyáltalán, vagy csak nagyon kis részben tapasztalható. De azt azért hozzá kell tenni, hogy tényleg elindult egy folyamat és ez jótékony lehet. Ilyen az Addo is.

És hogyan főzted be magad az Addo konyhájába?

Az Addo előtt egy olasz étterem nyitására segédkeztem, ami sajnos nem valósult meg. Viszont ennek köszönhetően keresett meg Vajda Virág és Lőrinc Antal, akiktől szabad kezet kaptam az Addo konyhájának kialakítására.

Hogy érzed, megtaláltad a helyed itt?

Most úgy érzem, igen. Nagy a szakmai és szellemi szabadságom ezen a helyen, amit szerintem nem sok szakács mondhat el a munkahelyéről. Másrészt pedig jó csapattal dolgozhatom együtt. Ez mostanra kezdi felvenni a végleges formáját.

Ha egy mondatban kéne összefoglalnod, mit mondanál az Addo-ról?

Laza, lendületes, friss alapanyagokra épülő, egyszerű étterem. Csak annyira igyekszünk komolyan venni magunkat amennyire muszáj. Viszont vannak dolgok, amikből nem engedek sem én, sem a vezetőség.

Mik ezek a dolgok?

Ez főleg a minőség, és az, hogy egyszerű, szerethető ételeket főzzünk. Bár néha úgy tűnhet bonyolultak az ételeink, de ez csak a látszat.

>>>



Fotó: Wéber Tamás

Nagy hangsúlyt fektetünk a szezonálisra és persze a legújabb trendekre is. Ezáltal az alapanyagokra is nagyon figyelünk. Én, ha csak tehetem, reggel lemegyek a piacra, és bevásárolok. Bár ez télen elég egysíkú, de igyekszünk ebből is kihozni a legtöbbet. Háromhavonta frissítjük az étlapot, amit szeretek előtesztelni a napi déli ajánlat fogyasztói körében. Már izgatottan várom, hogy a tavaszi étlap mennyire nyeri el a vendégek tetszését.

Hova helyezné az Addo-t a pécsi éttermi palettán?

Néhányan úgy gondolják, hogy a csúcsgasztronómiát képviseljük, de én ezt nem szeretem. Szerintem ilyennek kéne lennie az összes átlagos étteremnek. Mi egyáltalán nem vagyunk csúscategóriás étterem. Ez a tévhit szerintem azért alakult ki az emberekben ilyen rövid idő alatt is (2010 nyarán nyílt az étterem a szerk.), mert az átlag hozzánk képest nagyon gyenge. Mind az ételek minőségében, mind pedig a hely kialakításában. Mi egy őszinte vendéglátóhely vagyunk.

Nem csupán a fiatalos étlappal és frissességetekkel próbáltok nyitni a gasztronómiára fogékony közönség felé, hanem borvacsorákkal is. Hogyan álltok hozzá egy-egy ilyen vacsorához?

Nagyon szeretem ezeket az esteket. Itt tudom igazán kiélni a kreativitásomat. Nem állítom, hogy nincs izgalom az a' la carte-ban vagy a menüztetésben, de ez mégis valahogy más. Amikor eldől milyen borok vagy pincészet lesz a téma, akkor Palkó Gábor, az Addo pohárnoka, kiválasztja a borsort, amit közösen végigkóstolunk és sokat beszélgetünk róla. Én pedig figyelek. Aztán van néhány álmatlan éjszakám, és ha nagyjából kialakult a fejemben a menü, akkor nekiállunk kísérletezni.

Mi a borvacsorákra érvényes filozófiád?

A borvacsora a borról és a borászról szól, az étel csak set-

tenkedik a borok mellé. Nehéz műfaj ez, szóval óvatosan kell bánni az ízekkel és alaposan kell ismerni a borokat is, amihez főzünk.

Ez a mostani vacsora miben más, mint a többi?

Nem egy átlagos este, hiszen itt nem a borok vannak főszerepben, hanem az ételek. És természetesen Kalmár Lajos, aki jóbarátom, és az éttermi fotókat is ő készítette. Az ételek pedig Lajosról szólnak elsősorban, ezek az ő kedvenc ételei, amiket én kicsit tovább- és átgondoltam. Ez egy jó ételsor, de többek között a borjúpaprikást nem hagyományos módon kínáltuk a vendégeknek, hanem szétszedtük, majd újra összeraktuk egy fiatalos és lendületes formában.

Honnan jött az ötlet?

Lajossal egy ideje ismerjük egymást. Egyszer egy koncerten együtt söröztünk és addig forgott köztünk a szó, amíg kiderült, hogy Lajos eredeti szakmáját tekintve szakács, én pedig hobbi fotós vagyok. Így adta magát a közös főzés ötlete fotókkal illusztrálva. Szóval egy átmulatott éjszaka után elkezdtük megszervezni és most ott tartunk, hogy hamarosan megízlelhetjük az ételeket. (A vacsoráról készült beszámolómat elolvashatják a Pécsi Borozó online kiadásán a www.pecsiborozo.hu címen. a szerk.)

Adja magát a kérdés, hogy mi lennél, ha nem szakács?

Ezen már én is gondolkodtam és bár most hatásadásnak tűnhet így a Lajos árnyékában, de vagy fotós vagy tőzsdénék. Párszor, persze csak virtuális pénzzel, kipróbáltam és nagyon tetszett a dolog. De egyelőre mindenképpen marad a szenvedélyem, a főzés.

Mi a következő cél?

Az első, hogy minél szélesebb körben ismerjék és elismerjék az Addo Cafét. A nagy álmat csak halkán mondom ki, de mindenképpen egy saját étterem.

A marha

Lelkiekben készülök a böjtire: elhatároztam, hogy az idén, életemben először, hús és bor nélkül kalandozom végig a spirituális értelemben vett böjti időszakot. Nem tudom milyen lesz, lévén, hogy csúcsragadozó vagyok, de őszintén remélem, barátaim nem ebben az időszakban generálják majd szték–bor–bif–szték szentháromságában történő megmerítkezéseket; maximum majd megírom azt is, de „hajónaplót” feltétlenül fogok vezetni, már csak az emlékek okán is.

Szóval készülök a böjtire és ebben a ráhan-golódásban gondoltam ki, hogy a legnagyobb-rúbb az lesz, ha elindítom a Felsál rovatot és húsokról értekezem, több részletben. Az ok roppant egyszerű: magamból indultam ki, abból az időszakból, amikor konyhai ténykedéseim tárháza szedercsíra állapotban volt, így könnyedén és gyakorta összezavarodtam a különféle, hentesműhely-elnevezésektől, és ott toporogtam a pult előtt, amíg a kedves hentes kollégák ki nem segítettek. Persze ez roppantul sértette az önérzetemet, mert férfiból vagyok, és nem szeretem a konkurenciát; férfi olvasóink most lássák be az igazunkat, hölgyolvasóink pedig kivételesen kajánul mosolyoghatnak!

Kézenfekvőnek éreztem mindjárt a marhával kezdeni, hiszen a magyar konyha előszere-ttel használja és kiemelt figyelem közép-pontjában is áll; természetesen a mai napig nem vagyok meggyőződhet arról, hogy lehet például sertésből gulyáslevest főzni, ne is erősködjön senki, illetve remélem, meg sem fordul egyik olvasónk fejében efféle galádság! Figyelmezzünk mindig az étel nevének eredetére!

Bélszín, lapos hátszín, magas hátszín, felsál, fekete pecsenye, fehérpecsenye, hegyesfartó, hamisfartó, ököruszály, stb. Széles tehát a kínálat, belátható, nem mindegy, hogy melyik húst mire használjuk, hiszen a végkifejlet legjobb feltétele, ha a jót, jól készítjük el.

Természetesen szarvasmarhából is több féle létezik, de az eredet általában nem derül ki a hentes pultnál, maximum a kor – mely a hús állagát meghatározza – lehet mérvadó, és természetesen az ár, mely egyértelműen jelezheti a származást, például a hátszín esetében, melyből vásárolhatunk magyart és argentint egyaránt. És e mondat olvasása után nem szabad fanyalognunk, hogy argentin hátszint pusztán sznobizásgból érdemes enni, illetve kifizetni érte közel kétszer annyit, hiszen az amerikai kontinensen tenyésztett marhák hátszíne „márványozott” a szövetet átjáró pókhálósze-

rű zsírszálcsáktól, amely roppant ízletessé teszi a húst. Hiába, az amerikai kontinens e tekintetben jobb nálunk, de a tény nem zárja ki azt, hogy a magyar marhából készült steak is menyei lehet, ha szakértelemmel készül.

Lehet a jószág magyar alföldi vagy zimentáli, netán svájci pirostarka, magyar tarka, borzderes vagy szürke, ha időt szánunk arra, hogy utána nézzünk annak, hogy az étel melyik fajta húst „kívánja”, mennyi ideig érdemes főzni, mely fűszereket szereti leginkább magáénak tudni, akkor a lelkesedésem és egy pohár vörösboron túl nincs is szükségünk egyébre: hozzáfoghatunk a főzéshez.



A marha húsrészeinek osztályozása, főzése-sütése:

ELSŐRENDŰ HÚSRÉSZEK

- I. Bélszín (vesepeccsenye)
 - II. Laposhátszín
 - III. Magashátszín (rostélyos)
- Ezeket egészben vagy félig sütésre (angolos) vagy szeletelve frissensütésre alkalmasak, a bélszint, hát-szint (steak) szeletelve is süthetjük, amellyel pazar eredményt érhetünk el.

MÁSODRENDŰ HÚSRÉSZEK:

- IV. Felsál
 - V. Csipőfartó
 - VI. Gömbölyűfelsál
 - VII. Hegyesfartó
 - VIII. Hamisfartó
 - IX. Fehérpecsenye
 - X. Lapocka
- Nagyobb darabban, egészben főzve, párolva, felszele-telve. Töltve alkalmasak felhasználásra.

HARMADRENDŰ HÚSRÉSZEK:

- XI. Tarja
 - XII. Szegy
 - XIII. Vastag lábszár
 - XIV. Hátszín széle
 - XV. Felső lábszár
 - XVI. Lábszár
- Levesben megfőzve, párolva, pörköltnek, gulyásnak, tokánynak kifogástalanok, de frissen sütésüktől óva-kodjunk!

NEGYEDRENDŰ HÚSRÉSZEK

- XVII. Fej
 - XVIII. Láb
 - XIX. Apróhúsok
- Pörkölt, gulyás, leves, tokány, darált hús készülhet belőlük.

Persze önmagáért volna a rovat, ha nem próbálna támpontokat adni a különféle húsok-kal kapcsolatban, viszont mint ahogy a mákos bablevés is úgy készül, hogy véletlenül kettőt lapozunk a szakácskönyvben, az sem árt, ha esetenként fittyet hányunk a szabályokra és járt utat kizárólag járatlanért hagyunk el. Azt persze érdemes megfontolni, hogy a kísérlete-zést saját szakállunkra tegyük, ha pedig vendé-geket várunk, akkor tartsuk be az esetenként több évszázados szabályokat!

A legvégére néhány kivételt és megjegyzést azért még rögzítsek: egyfelől ne feledkezzünk meg a belsőségekről! Tudom, sokan ódzkod-nak a nevüktől is (én kizárólag a szalontüdővel vagyok így), de a magyar konyhaművészetben sokáig kiemelkedő helyen kezelték ezeket, még akkor is, ha térhódításuk ínséges, húsban szegényebb időszakban kezdődött. Szerencsé-re, mind több helyen láthatók újra az étlapon! A nyelv kifejezetten finom pörköltben, szeren-csére édesanyám gyakran készíti, titka talán abban rejlik, hogy izomrostjai egyszerre futnak a tér mindhárom irányába... Ide sorolom még a velőt is, mely frissen kisítve egyszerűen menyei.

Az ököruszály (marhafarok) fogalom, ha le-vesről beszélünk. Ha tehetjük, próbáljuk ki, kóstoljuk meg, a bátrabbak pedig főzzenek be-lőle zamatos étet, mellyel garantáltan learat-ják a babérokat.

A pacal (marhagyomor) pedig a férfi próbá-ja. A jó pacalért a férfi hajlandó zárandokolni is és garantáltan ünneppé teszi a legpuritánabb hétköznapiakat.

Legvégén essen szó a csontokról is, me-lyekhez egészen olcsón hozzá lehet jutni. Le-veseinket ez emeli ki igazán a „tucatkészít-mények” közül, mert a belőlük kioldódó zama-tok egyszerűen fenségesek! Ezen kívül, ha egy-szer sok időnk van és akad egy hús literes fa-zék is a konyhában, akkor főzzünk 10 kg csontból és 4 kg zöldségből, némi fűszer fel-használásával (lásd Anthony Bourdain *Francia bisztrókonyha* című könyvét!) alaplevet, amelyet aztán porciózva lefagyasztathatunk és óriási cso-dákat alkothatunk konyhánkban. A nagy meny-nység azért szükséges, mert egyhamar nem lesz kedvünk újra nekifogni.

Immáron nincs más hátra, mint felkereked-ni, elmentni kedvenc hentesünkhöz, ha nincs ilyen, mielőbb megtalálni, és néhány szelíd kérdéssel ámulatba ejteni. Ha pedig már ösz-szeszedte a leasett állát, hagyni, hogy barátjá-vá fogadjon bennünket!

Tavaszi zöld-ségek

A hosszú tél után már alig várja az ember, hogy beköszöntsön a tavasz, és vele együtt a sok friss alapanyag is a konyhádba. Hamarosan felbukkannak a piacon a zsenge zöldborsószemek, spenótlevelek, újkrumpli, a spárga, hogy csak néhányat említsünk a megújuló kínálatból. Fogadjátok szeretettel ezt a tavaszi, üde receptcsokrot, hogy a tányérjainkon is kitavaszkodjon végre!

PETREZSELYEM PESTO

Variáció pestora. Tésztákon kívül használhatjuk még halas fogások készítésekor.

Hozzávalók:

200 g petrezselyem
2 maréknyi dióbél
fél maréknyi durvára reszelt parmezán sajt
2 gerezd fokhagyma
200 ml extra szűz olívaolaj
só
frissen őrölt bors



Elkészítés:

A megmosott és leszárított petrezselyem leveleket durvára vágjuk, turmixgépbe dobjuk. Hozzáadjuk az előzetesen száraz serpenyőben illatosra pirított dióbelet, a megpucolt fokhagymát, és a sajtot. Az egészet pépesítjük, majd lassan hozzácsorgatjuk az olívaolajat. Végül sóval és borssal ízesítjük, kis üvegekbe töltjük, a fedő alatt fóliával zárjuk. (A megbontott üvegcskéket hűtőszekrényben tároljuk.)

BAZSALIKOMOS BORSÓPÜRÉ

Húsok tavaszi kísérője. Bazsalikom helyett készíthetjük mentával is, úgy még frissebb lesz a pürénk.



Hozzávalók két fő részére:

150 g zsenge zöldborsószem
1 kk só
4–5 nagyobb bazsalikomlevél
25 g vaj

Elkészítés:

A zöldborsót – annyi vízben, amennyi éppen ellepi, pár perc alatt megfőzzük, leszűrjük. A főzővízből felfogunk valamennyit. Turmixban, vagy botmixerrel pürésítjük, a sót és a bazsalikomleveleket hozzáadva. A vajat is hozzákeverjük. A tetsző állag eléréséhez kevés főzővízzel hígíthatjuk a pürét.

SPENÓT SALÁTA

Arra az esetre, ha éppen nem főzeléket szeretnénk készíteni a zsenge spenótlevelekből.

Hozzávalók 2 fő részére:

150 g spenótlevél
4 tojás
maréknyi fenyőmag
8 szelet pancetta
olívaolaj



Elkészítés:

Miután a spenótlevelek szárait lecsipkedtük, alaposan megmossuk a spenótot és megszárítjuk. A tojásokat megfőzzük: lábasba tesszük, hideg vizet engedünk rá, hogy bőven ellepje, nagy lángon felforraljuk, majd mérsékeljük a hőt, és forrástól számítva 10 perc után levesszük a tűzről, hideg vizet engedünk rá. Rögön megpucoljuk, és gerezdekre vágjuk. Miközben a tojást főzzük, egy serpenyőt szárazon felhevítünk, illatosra pirítjuk benne a fenyőmagokat, ha már szép aranyszínűek, kivesszük és félretesszük. Ugyanebben a serpenyőben, szintén szárazon, a pancetta szeletek mindkét oldalát pár perc alatt megpirítjuk.

Nincs más hátra, mint a spenótleveleket tányérra rendezni, ráhelyezni a tojást, a pancettát, rászórni a fenyőmagot, és olívaolajjal permetezni.

RIZIBIZI

Ez itt a valódi rizibizi receptje, ahogy azt szülőházájában, Itáliában készítik. Tulajdonképpen nem más, mint egy finom rizottó zöldborsóval és szalonnával.



Hozzávalók 3 fő részére:

200 g zöldborsó
200 g rizottórizs
1 dl száraz fehérbor
1 kis fej vöröshagyma
40 g füstölt szalonna
1/2 l csirke alaplé
50 g vaj
5 dkg parmezán sajt
1/2 csokor petrezselyem
1 ek olívaolaj

Elkészítése:

A finomra vágott vöröshagymát és a felcsíkozott füstölt szalonnát az evőkanálnyi vaj és az olívaolaj keverékén megdinszteljük, ill. kiolvasztjuk a szalonna zsíráját. Hozzáadjuk a borsót, kevergetve átforrósítjuk. Innen a rizottókészítés szokásos menete szerint járunk el, vagyis mehet bele a (mosatlan!) rizs, üvegesre pirítjuk, és felöntjük a borral. A forró alapléből kanalazunk mindig a rizshez, amit szorgalmasan, megállás nélkül keverünk. Egészen addig tesszük ezt, míg az alaplé el nem fogy, vagy a rizs al dente nem lesz, vagyis kész. Hozzáadjuk a jeges vajkockákat, a reszelt parmezánt és a finomra vágott petrezselymet. Összekeverjük, és pár percre lefedjük.

A hagymával ne spóroljunk!

Az igazi jó Tunkes disznóvágás délelőttjén készül. Az asszonyok már várják, hogy a szűrés után minél hamarabb a konyhára kerüljön a friss, mondhatni még meleg disznóhús és belsőség, amiből azonnal elkészítik ezt a reggelire, illetve korai ebédre szánt finom, szaftos ételt.

A munka hajnalban kezdődik, ilyenkor a kötelező pálinka mellé csak egy pár falatot kapnak be a férfiak, és kezdetét veszi a jól begyakorlott koreográfia szerint zajló disznóölés. Mindenki a rá osztott szerep szerint veszi ki a részét a munkából: van, akinek az üstök alatti tűz felügyelete jut, más a jószág darabolásánál a böllér mellett segítkezik.

Vicces kedvében nagyapám ilyen alkalmakkor nem egyszer átküldött minket, gyerekeket a szomszédba, hogy kérjük kölcsön a svártilprést, mert az nekünk sajnos nincs. A disznósajtot ugyanis nehezék alá kell helyezni, és fokozatosan erősödő nyomással egész másnapig prés alatt kell tartani, hogy kijöjjön belőle a felesleges zsiradék, és elnyerje a kívánt formáját. A szomszéd csak mosolygott a bajsza alatt, eltűnt, majd meg-

jelent egy nagy zsákkal, amibe valami jó nehezet, többnyire téglákat rakott. A zsákot nagy nehezen hazacipeltük, aztán otthon általános derűtség mellett kipakoltuk a tartalmát. Talán mondanom sem kell, ilyen téglából egy egész rakás állt az udvaron. A következő évben már tudtuk, hogy mi vár ránk, de a poén kedvéért persze megint mentünk.

A Tunkes tehát az első komolyabb éhséget volt hivatott csillapítani a kora délelőtti órákban. Általában sütöttek mellé lisztben megforgatott, jó alaposan megfokhagymázott sertésmájat, alkalmanként néhány szelet húst is. Friss kenyérral, igazi házi savanyúsággal nem is kell finomabb.

Ez a pörköltszerűség nálunk általában nyakhúsból, illetve a sertés bontása során le-

eső kisebb húsdarabokból készült. A szűrés miatt ugyanis a nyak egy része rendszerint bevérzett, így ezt a részt célszerű volt rögtön felhasználni. Tunken annyit tesz magyarul, hogy mártogatni, tunkolni, ami egyértelműen utal az étel elvárt állagára. A sűrű szaftot pedig jó sok hagyma hozzáadásával érhetjük el.

Aki tud pörköltet főzni, annak a Tunkes sem jelenthet akadályt. A lényeg, hogy minél frissebb nyakhúst szerezzünk – mehet bele egy-egy zsírosabb darab is –, és ne spóroljunk a hagymával. Nálunk a már majdnem elkészült ételbe egy-egy szelet apróra vágott májat is tettek, illetve a felszeletelt fehérmája, vagyis a hasnyálmirigy is belekerült. A legvégén a velőt is hozzákeverték, de ezzel ne essünk túlzásba. Ha használjuk a főzéshez, akkor egy kiló húshoz tényleg elég egy kanálnyi.



TUNKES: SZAFTOS PÖRKÖLT DISZNÓÖLÉS DÉLELŐTTJÉN

Hozzávalók:

1 kg friss sertés nyakhús
1 evőkanál zsír
3 nagy fej vöröshagyma apróra vágva
1 púpozott evőkanál házi őrlt pirospaprika
egy szelet sertésmáj, felcsíkozva
egy darab hasnyálmirigy, vagyis fehérmáj, felcsíkozva
egy kanálnyi sertésvelő
só, bors

Elkészítés:

Egy nagy edényben a zsírban pirítsuk meg a hagymát, majd tegyük bele a felkockázott zsíros sertéshúst és pirítsuk tovább. A hús előbb levet ereszt, ami lassan kezd elfőni, ilyenkor tegyük rá az őrlt paprikát, egy rövid ideig pirítsuk még, majd sózzuk, borsozzuk, és öntsük fel egy fél liter vízzel.

Közepes lángon főzzük tovább, de figyeljünk arra, hogy mindvégig legyen bőven leve a pörköltszerűségnek, mert a lé a végére a teljesen szétfőtt hagymával együtt sűrű szaftot ad. Tehetünk bele egy kis bort is.

Amikor már majdnem elkészült, akkor tegyük hozzá a felcsíkozott májat, fehérmájat és a velőt, forraljunk még egyet rajta, és elkészült a disznóvágási Tunkes. Házi savanyúsággal és friss kenyérral tálaljuk, amivel jól lehet tunkolni a finom szaftban.

Tesztgyőztesek téli vacsorája

A Pécsi Borozó téli számának legjobb boraihoz készültek ételek az Enoteca Corso konyháján január 20-án.

A teltházás, pótasztalos rendezvényen természetesen a borászok mutatták be a tesztgyőzteseket.

Fotó: Wéber Tamás



A Mustra legjobb fehérborra Bósz Adrián Szekszárdi Rajnai Rizling 2008 volt, amihez savanyú csicsóka készült borjúnyelv kocsonyával. Tisztán csillogó szín, halványzöldes árnyalatokkal. Intenzív, fajtajelleges aromatika édes olajokkal, kis petrolossággal. Húsos a korty és élénk savak vibrálnak benne. Almás-citrusos ízeit leheletnyi kesernyével zárja le. Az előétel jól működött a borral és külön is, nem túl intenzív, de azért van karaktere.

A Halmosi Pincészet Szekszárdi Négykezes Bikavér 2007 lett a legjobb a bikavér-tesztünkön, el is nyomta a mellé kapott finomfőzelék espuma házi kacsamellsonkával párost, illatában a meggy indítja a sort és fejlődik érett feketebogyósokká. Szájban nagyon elegáns, telt, színes, dús. Hozza a finom fűszereket, hozza a buja gyümölcsösséget, kedves és egyensúlyos. Önmagában izgalmas tányért kaptunk mellé, ízekben, formában, struktúrában is tetszetős, ám a bikavér mellé kevésnek bizonyult.

A Mustra legjobb vörösborának választott Sauska Villányi Merlot Kopár 2007 sem könnyed versenyző. Sűrű, éjfekete a szín, mély és nagyon dús az aromatika. Tódul a finom pörkölt kávé csokihabbal a tetején, társai még a kakaópor és pici menta. Erőteljesen szót kér még a hordó is, levegőztetés segít ezen. A korty az elejétől a lecsengésig nagyon erőteljes, vastag és harapható. Krémes, magas kakaótartalmú csoki és nagyon dús extrakt jellemzik. Vaddisznógerinc érkezett csicseriborsós rakott kelkáposztával. A hús szépen elkészített, nem is ezzel van gond, talán a köret fogta vissza a teljesebb harmónia kialakulását.

A desszert mellé ezúttal a félédes/édes spektrumból választottuk ki a Mustra legjobbját, ami a Matias Pincészet Pécsi Cirfandli 2008 bora lett. Kardamom pudingot kaptunk karamell fagylalttal, a desszert önmagában is erős, de a borral is együtt élt, sőt, a bor sokkal intenzívebb lett a záró fogással.



bemutatja:

Tesztgyőztesek vacsorája

Borbemutató és vacsoraest
a Pécsi Borozó 2011. **tavaszi** számának
tesztgyőztes boraival és a hozzájuk alkotott ételekkel
az Enoteca Corso ajánlásával.

március 24., 19 óra

Részletek a www.pecsiborozo.hu-n.

Ára: 5900 Ft/fő

(A részvételi díj az egyéb fogyasztás költségét nem tartalmazza.)
A foglalás a vacsora összegének befizetésével válik véglegessé.

Helyszín:

Enoteca Corso (Pécs, Király u. 14.)

Asztalfoglalás: +36-72-525-198

Nagyanyáink konyhája kincseskamra. Illatok, ízek és ételek kimeríthetetlen háza. Hagyományos és ünnepi ételek, megsárgult lapú receptes könyvek, évtizedek óta fejből készített ételek, aransárga tyúkhúsleves betegségre, hajnali téstagyúrás telente. Dömse Tünde, az Ízes kalandok (izeskalandok.blogspot.com) szerzője új rovatunkban arra vállalkozik, hogy felelevenítse nagyanyáink konyháját, sokszor már csak az emlékeinkben élő ételeket. Megelevenednek a hétköznapi és az ünnepek fogásai a generációk óta őrzött, nagyanyánk korabeli receptek felhasználásával, s ezáltal bemutatjuk a baranyai konyhaművészetet, étkezési szokásokat.

BŐJTI BABLEVES

Régebben, a bőjti időszakban, családjunkban gyakran készült a bablevesnek ez az egyszerűbb, hús és zsímentes változata a bőjti bableves. Jellemzően fehér babból készült, zöldségekkel, kalányostésztaival (kanalastésztaival), tejes habarással. Került bele kevés őrölt pirospaprika is, hogy legyen egy kis pírja a levesnek, mert nálunk nem szerették, ha sápadt a színe. A bőjti bablevest anyukám elmesélése alapján úgy készítettem, ahogy annak idején a dédnagymamám főzte.



Hozzávalók:

- 30 dkg fehér bab
- 4 szál közepes sárgarépa
- 3 szál közepes petrezselyemgyökér
- 1 kisebb gumó zellergyökér
- 1 közepes hagyma
- 6 gerezd fokhagyma
- 2 db babérlevél
- só, frissen őrölt bors
- 1 evőkanál őrölt pirospaprika

- a habaráshoz
- 2 evőkanál liszt
- 3-4 dl házi tej

- a kalányostészta (kanalastészta)hoz
- 1 tojás
- 1 evőkanál víz
- 2-3 evőkanál liszt
- csipet só

A babot előző este hideg vízbe áztatjuk. Másnap a beáztatott babot 2 liter hideg vízben feltesszük főni. Hozzáadjuk a sót, borsot, babérlevelet. Miután felforrt, közepes lángon 20 percig főzzük a babot. A zöldségeket megtisztítjuk, a gyökereket hosszában félbevágjuk, a hagymát egészben hagyjuk, majd a leveshez adjuk őket a fokhagymával együtt. Rászórjuk az őrölt pirospaprikát. Közepes lángon addig főzzük, míg a bab és a zöldségek meg nem puhulnak. Ekkor elkészítjük a kanalastészta. A tojást a vízzel felverjük, megsózzuk és hozzákeverjük a lisztet. Egy evőkanál oldalával szép hosszú, keskeny galuskákat szaggatunk a forrásba lévő levesbe. Ezután behabarjuk a bablevest. A habaráshoz a lisztet először kevés tejjel csomómentesre keverjük, majd a maradékkal felöntjük, és a leveshez adjuk. Addig főzzük, míg a habarástól besűrűsödik a bableves. 10 perc pihentetés után tálalhatjuk a bőjti bablevest.

LESÜTÖTT HÚS ÉS KOLBÁSZ

A gyermekkori disznóvágások alkalmával nálunk még készült lesütött hús és a kedvemért kolbász is. Régen a falusi háztartásokban a hús, a kolbász és némely családnál a töpörtyű lesütése és zsírban tárolása, a füstölés mellett, a feldolgozott disznóból készült ételek konzerválását szolgálta. Disznóvágáskor üstben, bő zsírban, lassú tűzön puhára sütötték az enyhén sózott oldalas szeleteket, illetve a család ízlésének megfelelő húsokat. Akkor készült el, amikor könnyen ki lehetett húzni a húsból a csontot. A sült húst vendébe, nagyobb lábosba vagy fazékba szedték és felöntötték annyi zsírral, hogy a hús ússzon benne. Az edény tetején a hús nem lóghatott ki, hanem légmentesen be kellett fedje a zsír. A kolbászt külön sütötték ki, majd 10-15 cm-es metszéseket vágtak belőle, a lesütött hús közé tették, és fehér zsírral öntötték le. Volt ahol a lesütött kolbászt külön készítették, a metszéseket edénybe tették, és azal a piros zsírral öntötték le, amelyben sült. A lesütött húsos edényeket hűvös, száraz helyen tartották. Manapság a hűtőszekrények és hűtőládák korában egyre ritkábban készítenek lesütött húst disznóvágáskor. Aki ki szeretné próbálni ezt az egyszerű, páratlanul finom húst, kisebb mennyiségből otthon is elkészítheti. A lesütött húst tehetjük kisebb lábosokba, cserépedényekbe, kisebb vendébe vagy befőttes üvegekbe is. Minél tovább áll a hús a zsírban, annál finomabb, porhanyósabb. A hús lesütése nagyon hasonló a franciák népszerű konfitálásához, azonban a magyar falusi konyha által használt elkészítési mód sokkal egyszerűbb, puritánabb, hiszen fűszerezésül csak sót használt, szemben a franciák kakukkfűves, rozmarinos, babérleveles, hagymás, fokhagymás, zsályás stb. fűszer kavalkádjával. Természetesen az otthon készült lesütött húst mindenki ízlése szerint fűszerezheti.

Hozzávalók:

- A lesütött húshoz
- 2 kg hús szeletelve (pl.: oldalas, tarja, dagadó)
- 1-1,5 kg zsír
- só

- A lesütött kolbászhoz
- 2 kg frissen töltött kolbász
- 1-1,5 zsír

(A lesütött kolbászt a fent leírtak szerint készíthetjük külön is, de a lesütött húshoz adva is.)

A lesütött húshoz a hússzeleteket enyhén besózzuk, bő zsírban lassú tűzön 2-3 óra alatt puhára sütjük. A kolbászt egészben, ugyancsak bő zsírban, lassú tűzön kb. 1 óra alatt megsütjük. A megsült kolbászt 10-15 cm-es darabokra vágjuk. A lesütött hússzeleteket és a kolbászt abba az edénybe tesszük, amelyben tárolni szeretnénk és felöntjük annyi zsírral, amennyi ellepi. Miután kihűlt lefedjük és száraz, hűvös helyen tároljuk. Több hónapig eltartható. Fogyasztáskor zsírral együtt szedjük ki a húst és a kolbászt az edényből, felmelegítés után a leolvadt zsírt visszaönthetjük az edénybe. Házi savanyúsággal tálaljuk.



TÖPÖRTYŰS POGÁCSA

Töpörtyűs pogácsa a disznóvágási időszak alatt és után is gyakran készült. A töpörtyű ledarálva vagy apróra vágva került a tésztába. Egyszerűbb változata, amikor a darált töpörtyűt a tésztához keverik. A kicsit bonyolultabb, hajtogatott töpörtyűs pogácsát az alábbiak szerint készíthetjük:



Hozzávalók:

- 60 dkg liszt
- 30 dkg töpörtyű
- 6 dkg zsír
- 2 dkg élesztő
- 2 evőkanál tejföl
- 2 evőkanál fehérbor
- 1 dl langyos tej
- 1 csapott evőkanál só
- 1 teáskanál cukor
- 2 tojás

A cukrot a langyos tejhez adjuk, belemorzsoljuk az élesztőt és felfuttatjuk. A lisztet egy tábla szitáljuk, egy tojással, a zsírral, a tejföllel, a fehérborral, a felfutott élesztővel és a sóval jól összedolgozzuk, ha szükséges adjunk hozzá 1-1,5 dl vizet. A rétestésztaéhoz hasonló állagú tésztát kapunk, amelyet 20 percig pihentetünk. Amíg a tészta pihen, ledaráljuk a töpörtyűt. (Késses aprítót is használhatunk.) Ezt követően a tésztát 40 x 30 cm nagyságú téglalapra nyújtjuk, vékonyan rákenjük a darált töpörtyűt. A megkent tésztát feltekerjük, nyújtófával kissé szétnyomkodjuk, az így kapott hosszúkás tészta két szélét közepre majd félbe hajtjuk. Langyos helyen 30 percet pihentetjük. Majd ismét nyújtófával lelapítjuk a tésztát, három, rétegűre hajtjuk és langyos helyen 30 percig pihentetjük, majd újabb nyújtás, hajtogatás és pihentetés következik. Ezt követően ujjnyi vastagra kinyújtjuk a tésztát, tetejét éles késsel bevagdossuk, majd pogácsaszaggatóval kiszúrjuk, sütőpapírral bélelt tepsire sorakoztatjuk a pogácsákat, tetejüket felvert tojással megkenjük, vigyázva, nehogy az oldalára folyjon, mert az akadályozza a tészta felemelkedését. 200 fokra előmelegített sütőben 30-35 perc alatt pirosra sütjük.

A kávéról, kicsit másként

Hagyjuk most a félcsodás elemekkel teli, és dús fantáziával megrajzolt kávélegendákat. Káldi, a kecskepásztor és a fekete leves eredetének különböző történetei mind szépek, de éppen elvonják a figyelmet a tárgyukról: a kávéról.

Szinte nem telik el hét, hogy ne olvashatnánk a médiában néhány mondatot a kávé jótékony, vagy éppen káros hatásairól. Sokan ezen pontatlan információk alapján alakítják kávéfogyasztási szokásaikat. Ezek a források azonban éppúgy félrevezetőek lehetnek, mintha a borról hangoznának el pusztán olyan állítások, hogy fejfájást okoz, részegséget eredményez, esetleg úgy általában egészséges a fogyasztása. Persze a fajta mellett az is kérdés, hogy mikor, milyen mennyiségben fogyasztva váltja ki a kívánt vagy nem kívánt hatást.

A bor és a kávé sokban hasonlít egymásra, sajnos még abban is, hogy egyes termékek nyomokban tartalmaznak csak rendes alapanyagot. Sajnos ezekben az esetekben nem kapunk allergiásoknak szánt figyelmeztető mondatot, egyszerűen áldozatává válunk egy forgalmazó kizárólag jövedelemcélú tevékenységnek. Ahogy a bor esetében is égbekiáltó különbségek vannak a rossz minőségű folyóbor, illetve a biodinamikus műveléssel termesztett szőlőből készült csúcsminőségű bor között, ugyanekkora távolságok vannak a kávéfajták között.

A kávébab, a kávécserje termésének feldolgozott magja. A növény a buzérvirágúak (Rubiales) rendjébe tartozik. Négy termesztett fajtáját érdemes megemlítenünk, bár hétköznapi fogyasztásra csupán kettőt használunk. 1. Arabika kávé (*Coffea arabica*) 2. Robusza kávé (*Coffea canephora*) 3. Libériai kávé (*Coffea liberica*) 4. Felföldi kávé (*Coffea stenophylla*)

A hétköznapi fogyasztás során használt arabika és robusza fajták nem csak nevükben, hanem alapvető tulajdonságaikban is jelentősen eltérnek. Eltérő kromoszóma szám, ellenálló képesség, fehérjetartalom, aromavilág, stb. jellemzi őket.

Gyakran előfordul tévedést, miszerint az arabika a jó minőségű, a robusza pedig a rossz minőségű kávé. Mintha azt állítanánk, hogy

a vörös szőlőfajtákból jó minőségű, a fehér szőlőfajtákból pedig rossz minőségű borokat lehet készíteni. De közel ekkora badarság a két kávéfajta ilyen típusú összehasonlítása, hiszen két eltérő stílusú és ízvilágú fajtáról van szó.

Az már más kérdés, hogy van jó és rossz minőségű arabica és robusta kávé. De ahogy a fehér szőlőből nem lehet vörösbort készíteni, úgy nem várhatjuk el egy robusta kávéból, hogy az arabicára jellemző aromajegyeket mutassa az italunkban.

Az utóbbi években kialakult robusta „ellenszenv” sokkal inkább tudható be annak, hogy a fajtára jellemző erősebb ellenálló képesség miatt a tömegtermelésre „alkalmasabb”, így az alacsony minőségű termés alacsonyabb áron szerezhető be. Hazánkban sajnos leginkább ezek a fajták, vagy az ezt tartalmazó keverékek kerülnek be, és ezek bizony komoly csalódást tudnak okozni a vásárlóknak. (Jómagam inkább vagyok arabika fan, igaz, az aroma tulajdonságai miatt kedvelem a fajtát.)

A hazánkban kapható kávék esetében másik jelentős probléma, hogy a fogyasztók tájékoztatatlanságára építve egyes forgalmazók az alacsonyabb minőségű kávékat felülpozícionálják, esetenként hangzatos márkanevek, vagy tetszetős kiegészítők kíséretében. Nem választhatunk pusztán a magasabb árkategória alapján, hiszen nem biztos, hogy a drága kávékeverék magas minőséget hordoz.

Akkor mi alapján tudjuk eldönteni, hogy melyik kávé érdemes megvásárolni? Legnagyobb segítség a választásban az lehet, ha személyes kontaktust keresünk a forgalmazóval, és elsőként az ő szakmai hozzáértését, elhivatottságát mérjük meg. Keressük a lehetőséget annak, hogy a kínált kávékat lekóstolhassuk. Járjunk utána, hogy az általunk alkalmazott kávékészítő eszközökhöz milyen típusú kávékat ajánlanak, hogy azokat miként kell helyesen elkészíteni.

2011. március 25-27. között rendezik meg Budapesten, a Hungexpo területén a II. Csodálatos Kávé szakkiallítást, ahol a hazai és külföldi szakemberek és forgalmazók interaktív vásári hangulatban igyekeznek megfelelő tájékoztatást adni a kávéról, és a kávéeszközökről, gépekről.

A kiállítás keretein belül rendezik meg a VII. Magyar Barista Bajnokságot, ahol a kávészakemberek öt kategóriában mérik majd össze tudásukat. A Klasszikus Barista, a Coffe in Good Spirits, a Latte Art, a Cezve/lbrik (Török kávé) és a Cup Tasting bajnokságok látványos és szórakoztató programot kínálnak mindhárom napra az érdeklődőknek. A szervezők elkötelezettségét mutatja az is, hogy 25-én és 26-án megrendezésre kerül az I. Amatőr Barista Bajnokság is, mely a homebaristák számára kínál versenyzési lehetőséget.

Zöldséget pohárba

A hazai pálinkafogyasztók nagy öröme egyre több magyarországi pálinkaház is meglepi rajongóit néhány szokatlan párlattal. Külföldön nagy divatja van a különféle zöldségekből készült italoknak, de a jelek szerint itthon sem fogadják idegenkedve a kísérletezéseket. Amelyek nem egy esetben igazi különlegességnek számítanak, gasztronómiai felhasználásuk pedig határtalan lehetőségeket ígér.

A különböző gabonafélékből való párlatkészítésnek nagy múltja és népszerűsége van, de nem ismeretlen az sem, hogy az alkoholos italhoz némi zöldséget is felhasználjanak a szeszfőzők. Az azonban ritka, hogy egyes zöldséget a pálinka készítéséhez hasonlatos módon készítsenek el. A piacon túlnyomórészt inkább alkoholos kivonatok képezik a kínálatot, ezen eljárás során a zöldséget szeszben áztatják, hasonlóan a gyógyászatban alkalmazott kivonatok elkészítéséhez.

A zöldségek lepárlásával készülő párlatnak ugyanis sokszor szokatlan ízvilága van, aminek értékeléséhez és ízleléséhez kell idő és figyelem. A zöldségpárlatnak óriási nyersanyagigénye van, de ezért egy rendkívül koncentrált, izgalmas és felhasználását tekintve sokoldalú ital nyerhető.

Ezek a párlatok persze elsősorban a gasztronómia számára nyújtanak nagy lehetőséget, hiszen a salátáktól kezdve a leveken át a sült, desszert, tehát gyakorlatilag majd minden ételkategoría ízesítésére felhasználható, ami által meglehetősen egyedi és különleges ízhathatást érhetünk el. Persze a csúcsgasztronómia mellett az otthoni főzés során is megbolondíthatjuk egy-egy zöldségpárlattal az ételünket.

A recept mindenestre működni látszik, mert egyre többen keresik rendeltetészerű használatra is. Az ízvilág könnyen megszerethető, és jól beilleszthető egy kóstolósorba is, az érdekességén túl pedig könnyen megtalálhatjuk egy-egy zöldségpárlat szépségét is. (Kivétel például a paradicsom, ami ugye a jogszabályok értelmezése szerint gyümölcs, ezért ne ijedjünk meg, ha paradicsompálinkával találkozunk.



BRILL SPÁRGA PÁRLAT 2009
– DESTILLATA 2010 ARANYÉREM

Egy valódi különlegesség a pálinka-gasztronómia szerelmeseinek: Európában még két helyen lehet egyáltalán hasonló italt kóstolni, honi éttermeinkben a spárga hetek sztárja. Meglepően erős illatában a földes jegyek vezetnek, a zöld spárga szinte kiugrik a pohárból. Ízében – az illatával tökéletes összhangban – hatalmas koncentrációban jelenik meg a névadó zöldség, mely teljesen kitölti a szánkát, majd egy órára be is fészkel magát. Határozott karaktere ellenére ez az évjárat talán kissé könnyedebb – ezáltal talán populárisabb is lett, mind elődje, a spárga szerelmesei mindenestre nem tudják letenni. Az érdekességet kereső bátor kóstolóknak ajánljuk, a kóstolósor végére.

Gasztronómiai ajánlat: spárga krémlevesbe, hollandi mártásba, illetve egyéb spárga-ételekbe javasunk pár cseppet felhasználni, két centet pedig felszolgálni mellé – maradandó élmény!

BRILL MEDVEHAGYMA PÁRLAT 2010

Különösen erős illatú párlat, mely tisztán adja vissza az őrfű medvehagyma kiváló aromáit.

Ízben is kiválóan hozza a hagymás jegyeket, talán egy picit fokhagyma irányba billen, zamata kóstolás után még sokáig megmarad a szájban. Ezt a párlatot inkább konyhai felhasználásra javasoljuk, ott viszont kiválóan helyettesítheti, vagy erősítheti a medvehagymát, mely a modern gasztronómia egyik felkapott ízesítője.

Gasztronómiai ajánlat: medvehagymás rizzótóba, spenótos ételekbe. Fűszeres sültknél elég csak rácseppenteni, kiemeli az ételek ízjegyeit.



A rovat támogatója a Brill Pálinkaház



Indul a teakaraván!

Egy újdonsült rovatot illik a gyökereknél kezdeni. Tóth Mariann nem a történelmi gyökerek bemutatására vállalkozik, hanem a kulturális, esetleg filozófiai háttérre. Röviden: Miért isznak teát az emberek? „Személy szerint azért iszom teát, mert ha jól van elkészítve, akkor jobb ízű, mint a víz – bár egy jó ízű víz nagy kincs, és a jó tea alapja – és mert serkenti a testet és a lelket koffeintartalma révén. Ezen túlmenően rengeteg kultúrában a tea egyfajta eszköze a hétköznapi spiritualitásnak, ami gyakran szigorú szabályok szerint szertartás formájában nyilvánul meg – pl. Japánban, Koreában. Érdemes kihasználni a jó tea nyújtotta lehetőségeket akár napi rituálénk részeként, hiszen egy csésze gőzölgő Assam, Earl Grey, vagy esetleg egy Sencha mellett derűsebb lesz az ember világnézete is.”

Eredet

Biztos sokan tudják, hogy a tea – legyen az fekete, oolong, zöld vagy fehér – a *Camellia Sinensis* vagy a *Camellia Assamica* növény legfelső, friss leveleiből készül, amit rügnek is neveznek. Míg az előbbi Kínában, utóbbi Indiában őshonos. E két helyről terjedt el a világ számos országában ez a különleges, örökzöld növény, amely igazából nem cserje, hanem fa, csak a szedés megkönnyítése végett vágják vissza a növényeket kb. másfél méter magasra. Hogy milyen tea készül egy adott növényből, nagyban függ a földrajzi adottságoktól és a feldolgozás módjától. Mint a jó bort, befolyásolja a tea ízét, hogy melyik teaültetvényen termett, napos, vagy inkább hűvös volt-e az időjárás, vagy hogy mikor szedték, hogyan és mennyi ideig tárolták, szállították, amíg a csészénkbe került.

A legtöbb teát még mindig a tea őshazájában termesztik: Kína, és India van az élen, a harmadik Kenya, ahol nem is olyan régóta, körülbelül 1850 óta termesztik teát. Ezzel szemben Kína és India teatörténelme több ezer évre nyúlik vissza. A top 10-es listán szerepel még sorrendben Sri Lanka, Törökország, Vietnám, Indonézia, Japán, Argentína és Irán. A teaültetvény földrajzi adottságai határozzák meg, hogy ott a teanövény melyik típusa érzi jól magát, és a leveleiből készült tea milyen lesz ill. milyen lehet. Tehát például Japánban szinte csak zöld teát termesztik, Indiában és Kenyában elsősorban fekete teát, és minden régióknak megvan a saját profilja ilyen szempontból.

Friss levélből lesz a tea, ez egységes, de a feldolgozás során lesz a nyers tealevélből fekete, oolong, zöld vagy fehér vagy tea. Először a fekete teát vegyük sorra, ez esik át a legtöbb lépésen folyamat lezárultáig: először fonnyasztják a tealeveleket, majd sodorják, aztán erjesztik (más néven fermentálják), szárítják, végül osztályozzák őket aszerint, hogy mennyire épek. Az oolong teák félig fermentáltak, a zöldek és a fehérek pedig egyáltalán nem. Koffeintartalmuk is más: a feketében van a legtöbb, a zöldben feleannyi, a fehérben pedig negyedannyi.

Tippek

A teát száraz, hűvös, fénytől védett és szagtalan helyen tároljuk. Fontos tudni, hogy felbontástól kezdve 8–12 hónapig őrzik meg eredeti színüket, illatukat és ízüket. Ne feledkezzünk meg arról sem, hogy nagyon elbogatellizálva a tea nem más, mint ízesített víz – így jobban átérezzük, milyen fontos a jó ízű, minőségű víz. Hogy legyen helye a tealeveleknek kinyílniuk a vízben, minél nagyobb szűrőt válasszunk. Ügyeljünk arra, hogy fekete, gyümölcs és rooibos teához 100 fokos legyen a víz, oolong, zöld és fehér teához pedig 80 fokos.

Tealevelek

A *Tealevelek* egy független teablog, amelyet 2007-ben indítottam útjára. Egyre több olvasóm és 2010-ben a Goldenblog gasztró-kategóriájában elért 3. helyezés bizonyítja, hogy egyre nagyobb figyelem övezi a kulináris élvezeteket. A blogon és most már a *Pécsi Borozóban* is lelkes amatőrként osztom meg a teáról szerzett tudásom, remélve, hogy minden kedves érdeklődő, nyitott olvasóval egymás mellé szegődve, teával kísérve mehetünk előre az úton, amelyet életnek hívunk. Kóstolók, tippek, trükkök, titkok és érdekességek – minden, ami tea!



Brda, a szlovén Tokaj

Szerencsére egy ideje már idehaza is odafigyelünk a szlovénekre, ha borról van szó. A hazánkkal határos részekben szép borokat készítenek a furmintból (amit siponnak hívnak), de rátaláltunk már megüstvegelhető olaszrizlingekre is. Most kicsit távolabbra utaztunk, az olasz határ mellett hihetetlenül izgalmas borvidék, Goriska Brda, vagy csak egyszerűen: Brda éli borral teli hétköznapjait. Valami biodinamikus földtani gócpont is lehet itt, annyian készítenek így borokat, de általában mindenki az ökológiai gazdálkodás mellett érvelt. Márgás talaj, a klíma az Adria és az Alpok közötti, a szőlőskertekben elsősorban fehér fajták. Köztük a sauvignonasse, amit egykoron tocai friulanónak hívtak. Ma már csak különlegességében emlékeztet e táj Tokajra, a nevet már nem használhatják. Megmásztuk a dombokat, végigkóstoltunk jó néhány pincét.



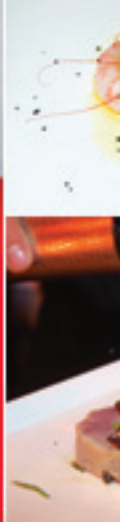
Elsősorban Ljubljana volt szlovén túránk célpontja, hiszen ott rendezték meg az Alpok–Adria Munkaközösség (AA) turisztikai újságíróinak találkozóját, ahol e sorok írója volt az egyetlen magyar képviselő. Bár Baranya megye határait sem az Adria nem mossa, ráadásul a Mecsek is csak távoli rokona az Alpoknak, szíkebb pátriánk mégis AA-tag már több évtizede. A tengert is, a hegyeket is szeretjük, ráadásul az AA úgy működik, mint valami posztmonarchia: Ljubljanában barátkoztunk olaszokkal Triesztből, osztrákokkal Burgenlandból, szlovénekkel Mariborból, horvátokkal Rijekából.

A térség turisztikai zsurnalisztái első ízben adtak randevút egymásnak, voltunk vagy kéttucatnyian, az apropót az Alpok–Adria Idegenforgalmi Vásár jelentette, amelynek hagyományosan a szlovén főváros ad otthont. Volt magyar stand is, jelentem, ott szlovén nyelvű Dél-Dunántúl kiadványt lehetett böngészni és Wekler-borokat kóstolni hozzá, no meg a Pécsi Borozó tavalyi Wine Guide-jából is becsempésztünk pár példányt.

A vásáron sokan voltak, mi viszont keveset, inkább barangoltunk a belvárosban, meresztgettük szemünket a halpiacon, megmásztuk a várdombot. No meg az együttműködés lehetőségeiről diskuráltunk Drago Bulccal, aki főszervezője volt a találkozóknak, de emellett az idegenforgalommal foglalkozó nemzetközi médiát koordináló FIJET egyik alelnöke is. Aki Ljubljanában jár, két éttermet mindenképpen ajánlhatok figyelmébe, az egyik a belvárosi Spajza, a másik a várbéli étterem, helyi hagyományokra épülő kreatív konyha, friss alapanyagok, nem is vészes áron. Ha pedig borozni támad kedvünk, akkor vagy a Movia vinotékában tegyük meg a városháza tövében, vagy az eVino borkereskedés borbárjában, élmény lesz mindkettő.

Viszont ha már ott jártunk, szlovén barátunk, Saso Dravinec, szintűgy borban utazó médiaguru szervezett nekünk egy kis kiruccanást Brdába is, onnan kilométerben csak egy százas, azaz egy óra autópályán. 24 óra alatt 6 pincészet és egy tematikus kóstoló a Sauvignonasse Konzorciummal. Nem tiltakoztunk, követtük.

Szlovénia tengeremelléki borrégiója négy borvidéket is magába foglal: Szlovén Isztria, Kras, Vipava és Brda alkotják, ez utóbbi volt a célpont, de ha egyszer Vipava útközben volt, megálltunk egy kis kitérőre a Sutor pincészetnél. Primoz Lavrencic fogad bennünket, aki lényegében már nincs is a családi pincészetnél. A többgenerációs családi birtok a kilencvenes évektől ért el egyre nagyobb sikereket, Primoz azonban már nem szeretne chardonnay-val, sauvignon blanc-nal foglalkozni. A goricaei egyetem szőlész-borász szaktanára, aki Olaszországban igyekszik PhD-fokozatot szerezni, immáron saját útját keresi. A lokális fajtákra kíván koncentrálni, malvazija, rebula, olaszrizling lesz a fő csapásirány, no meg azért e mellett egy kis pinot noir. Mindemellett pedig ökológiai gazdálkodás, a biodinamikus vonal izgatja. A beszélgetés mellett kóstolunk a múltat jelentő tételekből is, mind a chardonnay 2008, mind a sauvignon 2009 nagyon szép borok, kilencven pont körülre saccolom őket: semmi fajlélesztő, sur lie technológia, legalább 6 hónapot tölt a bor szlavón tölgyből készített hordókban a palackozás előtt. Aztán kóstolunk a saját márkanéven forgalmazott fehér házassításból, a Burja 2008 rebula, malvazija és olaszrizling harmadolt arányú házassítása, erőteljes, kedves illatokkal bíró, tartalmas bor, a hosszabban macerált fehéréket még szokni kell, ezért kicsivel kilencven alá jegyzetelem le. Ami viszont meglepett, az a 2008-as pinot noir: gyümölcsös, intenzív, friss, dübörgő, gazdag zamatokkal, de semmi túlsúlyosság nincs benne. Kilencven fölé húzom a Strigulát.



**A bevezető kóstoló után utunkat Nova Gorica városa felé folytat-
tuk.** A várostól pár kilométerre, egy kis tó partján áll egy vendéglő – a Pikolt 32 éve ugyanaz a család vezeti. A tulajdonos családfő, Boris Gasparin volt az első szlovén sommelier, a konyhában felesége, Maruska a főnök, de a fiúk is a családi biznisszt viszik tovább, hiszen otthon vannak a konyhában, az étteremben és a családi pincészetben is. Míg a régi időkben itt randevúzott titokban az olasz és jugoszláv politikai elit, ma a csúcsgasztronómia miatt járnak ide a vendégek. Pezsgővel fogadtak bennünket, nem véletlen, hiszen saját pincészetük elsősorban pezsgőpincészet, némi bor is készül, elsősorban a vendéglő asztalaira, de a Silveri márkanéven forgalmazott pezsgő országsszerte elismert. A buborékos bevezetőt követően laza, délutánra csúszott ebéd mellett folytassuk, javasolják, három óra és hét fogás múlva állunk fel, hihetetlenül izgalmas, kreatív és ínypeszditó ételek kerültek közben a tányérjainkra. A dohányfagylalttal záruló érkezésről bővebben weboldalunkon olvashatnak bővebb beszámolót. Ha arra járnak, ne hagyják ki.

A dohányfagylalt be kell valljam, megülte nemdohányzó gyomromat, amire a Klinec családi pincészet és étteremben Uros, a séf rögvest pálinka-gyógyírt kínált. A nyílt tűzhely mellett kortyolgattuk el, míg vártunk Aleksre (*képünkön fent, balra*), a testvére, aki a borász a családban. A testvérek megosztották egymás közt a feladatokat, míg a borászatot az idősebbik Klinec fiú viszi, a fiatalabbik (egyébként zseniálisan finom) sonkákat, szalámikat készít, vezeti a konyhát és a vendéglátós dolgokat felügyeli. Az öthektáros pincészetben biodinamikus elveket vallanak, a hazai szkepticizmussal megfertőzve vannak néha fenntartásaim, Aleks azonban képes meggyőzni a biodinamika előnyeiről. Ráadásul a pincetúrán olyan borokat kóstolunk a hordókból, amelyek beszélnek is a borász helyett. Van itt például malvazija vagy szür-

kebarát, tölgy és akác, vagy csereszényfa hordókból érlelt borok, tes-
tesek, mégis intenzív az illatuk, tartós az ízüik. A legkülönlegesebb
azonban a verduc, egy tanninban igencsak gazdag fehérbor, a 2007-
eset kóstoltuk hordóból, vakon vörösnek hittem volna.

Kóstolunk még palackozott tételeket is, a rebula vagy az itt ja-
kot nevet viselő egykori tocai friulano kiváló kísérője a beszélgeté-
sünknek a hatalmas tűhely körül, majd megérkezik házigazdánk és
sofőrünk, Jean Michel Morel, a Kabaj pincészet francia tulajdonosa
és borásza, akivel éjszakai kóstolót tartunk, ezzel álcázva hajnalba
nyúló beszélgetésünket Brdáról, borokról, borászatról, bormarke-
tingről és a világ egyéb nagy dolgairól. Mellette persze kóstolunk
Kabaj-borokat, friss fehérét, pontosabban rebulát 2008-ból, amfo-
rában érlelt fehér házassítást 2005-ből, vöröset, vagyis merlot-t
1999-ből.

**A Kabaj család (Jean Michel feleségének családja adja a pincészet
nevét) kis fogadót is működtet,** a borok mellé harapnivaló és szállás-
helyet is kínálnak a vendégnek, mi jól aludtunk, igaz elég rövidet.
Másnap ugyanis gyors reggeli és rövid pincebejárás után első utunk
Marjan Simcichez (*képünkön fent, jobbra*) vezet. A talán két legismer-
tebb szlovén borász, hívhatnánk őket akár brdai Bock és Gere páros-
nak is, Movia és Simcic, ezen a délelőttön velük volt randevúnk.

Marjannal álmosan indul a korai kóstoló, de egyre jobban be-
lelendülünk a beszélgetésbe, márgaköveket nézünk, szorgolga-
tunk, a domboldalakat, szőlőterületeket nézzük végig a remek ki-
látást nyújtó pinceépület erkélyéről, no meg természetesen kós-
tolunk. Sokkal többet, mint tevezünk, hiszen csak 5–6 borról volt
szó előzetesen, de végül 18 tételből pukkant ki dugó. Simcic



Fotó: Leo Caharija

chardonnay és sauvignon blanc műfajban abszolút ott van a nemzetközileg is elismert szlovén élvezőnyben, de például a 2007-es pinot noirja a legjobb óvilági vörös címet érdemelte ki az angol Decanter múlt év novemberi számában. Nem döntött rosszul Spurrier, amikor ide voksolt, gondolom én is, ez a terület különösen szép pinot noirokat ad, hármát-négyet kóstoltam talán a vilámlátogatás alatt, de mindegyik kiválóan működött. Nekem jobban bejöttek, mint a (hazai refosk mellett) itt legelterjedtebb vörösnek számító merlot-k.

A klasszikus sor java így is kimaradt, a szelekciókból nekem a sauvignon blanc tetszett, és a Teodor fantáziánévű rebula–szürkebarát–sauvignonasse házastás, míg a csúcsbrand, az Opoka (ami a márga szlovén megfelelője) borcsalád egyetlen tagját sem utasítanám vissza.

Beugrunk természetesen a Movia-birodalomba is, állítólag Ales Kristancic *(képünkön fent, középen)* itthon van. A világ 12 legjobb borásza közé választott szlovén borász-ikon többet van úton, mint ceglői otthonában, de most szerencsénk lehet. Aztán először mégis csak hölgykoszorú fogad bennünket, amíg Ales a szőlőben ellenőriz valamit, addig a felesége, a marketingvezető és néhány lekes borbarátnő egy helyi dizájnert táskáit tesztelik. Persze bontanak pezsgőt és bort is nekünk: a Puro nevű pinot noir pezsgő seprőn érlelődik, magnum palackban, az első bor pedig egy biodinamikus tétel, a Lunar nevet viseli, rebula szőlőből készült fehérbor. Bár inkább narancssárgába hajlik a színvilága, mint fehérbe. Sűrű, virágos-gyümölcsös, testes, sós-ásványos ízekkel.

Túljutunk az elegáns pinot noiron és a Nagy Vörös, vagyis épp a kakukkfűves, aszalt szilvás, aszalt meggyes Veliko Rdece kerül a po-

hárba, amikor maga Ales is csatlakozik. Hihetetlenül közvetlen figura, pár perc után már egy pécsi–villányi–szekszárdi látogatást tervezget velünk, mert nagyon sajnálja, hogy erre még nem járt. És már bontaná is az ajándékba kapott kadarkát, de időnk véges, és a nagy vörössel koccintunk, a kadarka megmarad a hölgykoszorúval körbevett borásznak.

Bennünket ugyanis vár a Sauvignonasse Konzorcium, tucatnyi sauvignonasse mellett ebédelünk a dobrovói vár éttermében. Természetesen nem marad ki, miért is fáj nekik jobban a tocai friulano elvesztése, mint az olaszoknak, akik a friulano nevet továbbviszik, de a szlovén oldalon valami teljesen újat kell kitalálni. Nem mindenki fogadja el a sauvignonasse elnevezést, sokan használják a jakot megjelölést, tessék csak visszafelé elolvasni! Megint mások egyedi nevet adtak, a konzorcium eddig 16 fajta megnevezést számolt össze.

Időt volt bőven a gondolkodásra, ízlelgetésre, most már azonban dönteni kell valami mellett és aztán azt bevezetni, ami nem lesz egyszerű, végképp nem lesz olcsó, vélekedik Stojan Scurek, aki szintén az ismertebb brdai termelők közé tartozik. A medanai borász sauvignonasse-a virágos, gyümölcsös, könnyed, a sorban megkóstolt borok sokszínűek, a könnyed reduktív tételekről a barrique, érlelt, masszív változatokig.

Brda alig 24 óra alatt, minden percet kihasználva: ennyi fért bele. Mint annyiszor, megígérjük, hogy visszatérünk, de most komolyabban gondoljuk a szokásos udvariasságnál. Barátságos borászok, izgalmas borok, kiváló ételek, gyönyörű táj. Csak egy kicsit süttött volna többet a nap. De majd legközelebb.

Mert enni kell

(Részlet a *Hegyre föl* című, idén megjelenő regényből)

Együtt megyünk enni. A hatalmas ebédlőben minden osztálynak egy hosszú asztal jut. A helyek nem állandóak, oda ülhetünk, ahová akarunk – ahol hely jut. De előbb állni kell. Amikor mind a nyolc osztály bevonult, az étszolgálatos osztály prefektusa megvárja, hogy csönd legyen, vagy szól, *Elcsöndesedsz, fiam!*, és jöhet az ima. Hallottam, hogy létezik ilyesmi, de még sosem csináltam, nem gondoltam úgy az ételre, hogy azt az Úr adta volna, apámra és anyámra gondoltam néha, ők etettek, és néha el is hangzott, különböző feddések lábjegyzeteként, hogy nem olyan magától értetődő dolog ám az, hogy mindig van mit enni, mint ahogy azt mi gondoljuk. Tudtam, hogy nem az, jártam anyámmal bevásárolni, láttam, amint főz, mennyi idő megy el főzéssel, hogy étel legyen az asztalon, amit néhány perc alatt eltüntetünk.

A prefektus indítja az imát, keresztvetés, Áldd meg Uram minket és ezeket az adományokat, amiket a Te jóvoltodból veszünk magunkhoz, ámen. Ezt mindenki mondja, ki-ki vérmérséklete szerint, szinte kiáltva avagy motyogva, a bajsza alatt, épp csak rezeg az ajka. Ez utóbbi taktikát alkalmazom, mint általában korábban is, a Himnusz vagy az Internacionálé éneklésekor. Az Amúri partizánok dalát és Bunkócskát szerettem, azt lehetett fújni. Biztos itt is lesz ilyesmi, amit lehet majd harsogni, mert néha az is kell.

Aztán nagy zörgéssel kihúzzuk a székeket az asztaltól és leülünk. A legerőszakosabbak kapnak először a merőkanálhoz, az étszolgálatot teljesítő fiú tálat cserél, megtölti a vizeskancsót, ha kell. Ez tetszik, lesem a szaladgálását. Én is leszek majd étszolga hamarosan, gondolom, ez jó, mégis csak megérte ide jönni.

Eszünk. Ez az enni- és innivaló fog táplálni négy éven át, ettől nővök majd nagyra és leszek szép és okos fiatalember.

Hálát adunk Néked, Uram, ezekért az adományokért, amiket a Te jóvoltodból vettünk magunkhoz.

Molterrel felfedezzük, hogy lent a faluban van egy cukrászda. Ez a cukrászda lesz a menekülés szigete az első időkben. Ki lehet menni a főkapu előtti ajándékboltba is, egy primitív, lapos tetejű betonépületbe, amit a turisták számára építettek, árulnak képeslapot és réz nyakláncot Szent Benedekkel, továbbá levendulajólajt. Itt lehet kólázni, mert ez is egyfajta szórakozás, kimenni a főkapun, és betérni egy kólára. Három forintba kerül, ami nem sok, de előfordul, nincs az embernél ennyi sem. Akkor fogni kell valakit, aki fizet egy kólát, majd megadom, és többnyire akad, mert mások is jönnek odabentről, és senki sem szeret egyedül kólázni, megéri fizetni valakinek, nem is a kóláért, hanem azért, hogy együtt lehetnek, kívül a falakon, erre a valamennyi kis időre.

Molterrel nem értük be ennyivel. Felfedeztük a falusi cukrászdát, ahol gesztenyepürét ettünk és itt is kóláztunk, sokkal drágábban, mint fent: a püré 10 forintba, a kóla 5-be került. Mindezt

„mulatásnak” hívtuk és nagyon meg voltunk elégedve magunkkal, hogy efféle már-már dzsentrí módon voltunk képesek megédesíteni az életünket, érzékeltetni a különbséget a fent és lent között. Kimulattuk magunkat, énekelve felvonultunk a serpentinre vagy a horogban, jöhetett a napirend többi része. A többiek is hamar tudomást szereztek minderről, hogy „mulatunk”, Molter nem volt rest ezzel dicsekedni, a maga különös vasutas-arisztokratá módjára; sőt, épp ezért nem is volt dicsekvés a szó szoros értelmében, inkább annak közzététele, hogy vannak olyan világok, ahová nem léphet be akárki; hiába, hogy senkinek sem tilos levonulni a faluba és ott cukrászdázni, gesztenyepürézni, úgysem fogja megtenni rajtunk kívül más, mert a lényéből fakadóan képtelen rá. Mulatni csak az képes, aki erre született. Egy kicsit én is éreztem ezt. A cukrászdai kólának egészen más íze volt, mint amit fent, az ajándékboltban szopogattunk el, az egyre hűvösebb időben egy szál köpenyben kiszaladva. Pedig oda is ki kellett szaladni. Mert kellett.

Uzonnaszünet van. A hetes még az első stúdiomidő utolsó perceiben elmegy a konyhára, ahonnan egy nagy tálcan felszeletelt kenyert hoz, amihez valamiféle kenhető anyag tartozik: lekvár, vaj, zsír, májas, avagy többféle, nevenincs massa, ami minden bizonnyal maradékok ledarálásából és elkeveréséből származik; némelyik egészen finom, de akad, ami étkezésre alkalmatlan. Ezeket a helyi specialitásokat nevezzük el később Modeszt-pasztának, a konyhát felügyelő kopasz, arany keretes szemüveget viselő atyáról. Ő maga csöndes, halk szavú, a gimnáziumban nem tanít; amit „főz”, az is szerény, így teljesen mértékben megfelel annak a névnek, amit valaha régen, a beöltöztetésekor a főpát kiválasztott a számára. Egy évtizedekkel későbbi, visszaemlékező cikkben ezt találtam róla, illetve konyhavezetési filozófiájáról: „Elmondta, hogy a rendkívül egyszerű étkezés – atyáknak, vendégeknek, diákoknak mindig ugyanaz – fő erényelve a gondosság. Az alapanyagok megválogatása, az alapos tisztítás, az igényes előkészítés, a hozzáértő főzés, sütés.”

Már bizonyára a fentiekkel is elszámolt Mindenható Atyja előtt.

Az uzsonna azonban nem a kincstári kenyérről és a rákenhető krémekről szólt. Ki-ki a maga vérmérséklete és éhségi szintje szerint a szekrényéhez ment, és mindenféle ima nélkül előszedte az otthonról érkezett elemőziát.

Dezirá atya gunyoros, tán kissé bosszús hangja: Megérkezett a féldisznó?

Ő is itt volt diák, neki tán sosem küldtek semmit a szülei?

Ő, mennyire jellemzőek voltak ezek az étkezési szokások! És mi minden került elő ezeknek az ezeréves, jellegzetes szagú és milliónyi folttal tarkított szekrényeknek a mélyéről.

DOBOGÓ HORDÓVÁLOGATÁS

Kivételes évjárat. Dobogós bor.

2006

A Vylyan birtok legöregebb és legjobb fekvésű cabernet sauvignon ültetvénye a birtok szívében, a Dobogó dűlőben található. E déli, meleg termőhely és a 2006-os évjárat adottságai adták a kezünkbe a lehetőséget, hogy elkészítsük a dűlőválogatást.

A terhelés extrém alacsony volt (12 hl/ha). Hogy érzékletes legyen: egy tőke csupán 4 dl bort adott. A 18 hónapos érlelés során válogattuk ki a legszebb hordókat, s palackoztuk önállóan DOBOGÓ néven.

A cabernet sauvignon szőlő robusztus bort ad, így nem meglepő, hogy a DOBOGÓ az utolsó 2006-os borunk, amely a hosszú hordós és palackos érlelés után elhagyja a pincét.

Életerőt sugárzó, szuggesztív bor.

Erőtéljes, méltóságteljes, magabiztos, büszke - de nem letaglózó. Természetes nagyságával és gazdag jellemével hívja ki a tiszteletet.

A lenyűgöző illattól a hosszú-hosszú lecsengésig hihetetlen egységet mutat. Érett, összeforrott, mély világát a feketeszeder, az aszalt meggy, a csokoládé és a kávé jegyei uralják, melyet leheletnyi gyömbér, szárított vargánya és dohány fűszeressége kísér. A határozott tannin és az élénk savak hosszú életet ígérnek a bornak.

Markáns ételekhez, kézműves csokoládéhoz, szivarhoz, méltó társasági pillanatokhoz, vagy haikuk olvasásához ajánljuk.

Enni kell. Tudjuk, hogy kinek mit rejtenek a szekrényei. Üres szekrény nincs, csak érdektelen. Vagy ahová nem lehet még belesni sem. Mert jószágos gazdája úgy eszik, hogy ott áll a keskeny rés előtt, a fejét bedugva tömköd magába valamit, aztán, ha végzett, gyorsan becsukja az ajtót, és mintha ez nem jelentene elég biztonságot, lakattal is lezárja. Ketten vannak ilyenek, akik lakatolnak, és érdekes mód ők egymásra is találnak később, csak épp a többi harmincnolc nem óhajt velük közösködni.

A szekrények leginkább kolbászokat rejtenek. Itt tudom meg, hogy a kolbász nem csabai vagy gyulai. És bár ezek a kolbászok rendre elfogynak, tehát igaznak tűnhet a mondas, hogy több nap, mint kolbász, még sincs így. Annyiféle, rendűrangú, fűszerezettségű, csípősségű, vastagságú és keménységű kolbász érkezik ide az ország legkülönbözőbb szegleteiből, hogy igazából a négy év sem elég hozzá, hogy valamennyit végigízleljük, a témához illő alapossággal.

Folyik a kolbászok csereberéje, és szép lassan kialakul egyfajta hierarchia, melyik kolbász mit ér. Ez függ attól is, ki kivel van éppen jóban, milyen asztaltársaságok ülnek össze a stúdiumi uzsonnaszünetben. Ebes szinte lilás, vékonyra töltött, őzike-lábra emlékeztető kolbásza nagy sláger, ami nem csoda, hiszen valóban őzből készül. Jellegzetes, húsz centis darabokra van feldarabolva, kötegekben érkezik, és Ebes csöppet sem fukar vele: sokan ülünk körbe egy-egy alkalommal, mindenki deszkáján hever egy húsz centis darab, azt vagdossuk, esszük hozzá a konyháról felhozott kenyeret, és valakinek a hagymáját, uborkáját. Uborkaügyben Dezső a legtudósabb, továbbá nála az egészen apróra töltött, istenien lágy, de mégsem széteső véres és májashurka a kedvenc. Ezt amúgy is hamar meg kell enni, nehogy megromoljon. Nem romlik meg. A Botos-féle, Balaton-melléki kolbász már vastagabb, de ezt meg olyan finomra darálják, hogy a zsír nem is látszik benne, nem is beszélve a cafrangokról. Puha még, túl puha is tán, de megszáradni, megszikkadni nincs ideje, hamar eltűntetik a kamaszfiú-bendők.

Én Pick-szalámmal tudok szolgálni néha, ezt hoznak vagy küldenek anyámék, ami a maga nemében elegáns dolog, mert drága holmi, másrészt falun szinte ismeretlen, elvégre minek venne efféle az, akinek a füstjén otthon fejtetőre állított sűrű erdőként lógnak a kolbászok és a stifolderek. Egy biztos, a Pick-szalámi ugyanúgy elfogy, mint bármi egyéb, tájjellegű étel. És ahogy telik az idő, előkerülnek lassacskán a konzervek, a löncshúsok, a sertés- és marhamájkrémek. Várjuk, hogy valakinek csomagja érkezzon, vagy jöjjön a szülői látogatás, ami minden fenyegető rémképe ellenére is ennivalót jelent, hazait, és nem szülők és testvérek képében, mert ők úgyis elmennek; ami marad, ami igazán fontos, az a sült csirke, az oldalas, az almás pite, a zserbó, és természetesen a kolbászok, amik szálla mérik ki az életet, de legalábbis az elkövetkező napok, uzsonnaszünetek hosszát.



VYLYAN

SZŐLŐBIRTOK ÉS PINCÉSZET
www.vylyan.hu



Március 3. és 8. között rendezik meg 2011-ben az emberiség szellemi kulturális örökségének listájára felvett **Mohácsi busójárást**. Farsangi felvonuláson koncertek és vásár, álarckészítés, a tél kopor-sójának vízre bocsajtása és hagyományos máglyaégetés. Maszkfara-gás: 69/505-515

Treorzobált tartanak március 12-én a Maul Pincészetben Villányban. Négy fogás és négy bor a legjobbak közül. Asztalfoglalás: 72/592-064

Tavaly rendezték meg először, idén már hagyomány: a **VinCE** idei ott-hona a budapesti Corinthia Grand Hotel Royal. Március 19-én és 20-án 120 pincészet állít ki, magyarok és szomszédos országbeliek, illetve néhány távolabbi borászat is kóstoltatja borait. A borok mellett a pá-linkák is jelentős szerepet kapnak, a legjobb pálinkafőzdek termékei-vel is megismerkedhetnek a látogatók. Egyéb gourmet-termékek – saj-tok, olívaolajok, különleges kolbászok és sok más – ugyancsak helyet kapnak a rendezvényen. A kiállítás mellett ültetett borkóstolókon – mesterkurzusokon –, előadásokon és interaktív workshopokon kóstol-hatnak, tanulhatnak a borkedvelők, naprakész információt és hatékony segítséget kaphatnak a borászatok. Egy régiókhöz kötődő mesterkur-zus külön is olvasóink figyelmébe ajánlunk, március 20-án Malatinszky Csaba tart előadást, melynek témája megegyezik tavaszi számunk fő témájával: a **cabernet franc**. Érdeklődni: 20/479-5393



Bor és csokoládé, a Vylyan Pincészet borai, Tésenyi Andrea cso-koládéi lesznek kóstolhatóak március 23-án a Pannon Borturisz-tikai Centrumban Pécsen, a Vince utcában. Érdeklődni: 30/920-5083

Március 21-én a Frankofon Hét keretein belül **francia vacsoraestet** szerveznek a Pezsgőház étteremben az Alliance Française-vel közösen, a francia bisztrókonyha jegyében Anthony Bourdain receptjei kelnek életre. 72/522-598

Szintén a Pezsgőházba menjen május 31-én az aki többre vágyik mint egy egyszerű vacsoraest. A **Gyilkosság a vacsorán** kalandon a felszolgált ételek között egy rejtélyes bűntényt is meg kell oldani. 72/522-598

Április első hétvégéjén rendezik meg az első **Bólyi Utazási, Gasztro-nómiai és Szabadidős Börzét**. Az Erzsébet Vigadó nagytermében a kiállítók termékei, szolgáltatásai közül nem egyet meg is lehet majd kóstolni. Belépő: 69/868-230

Gere Attila és Szepsy István ad közös vacsoraestet a Mandula Étte-remben Villányban április 8-án. Asztalfoglalás: 30/630-0401

Medvehagymától lesz illatos Orfű április 15-17. között. Három na-pon keresztül medvehagymás ételek, italok, előadások minden mennyiségben a Kemencés Udvarban. Pogácsa: 72/498-283

Tavasziünnep április 16-án Orfűn a Kis-tó Étteremben az évi rendes tavasz vadászlovaglás. Érdeklődni: 70/312-9661

Virágkert Húsvéti Háztáji és Kézműves Vásárt tartanak Kovácsszé-náján április 23-án. Házi termékek és kincsek bő választéka: 72/498-843

Évről-évre kötelező program húsvéthétfőn, idén április 25-én az **Emmausz-járás** a bólyi pincefaluba. A ma is élő, száz évnél idő-sebb német népszokás keretében a délelőtti szabadtéri misét kö-vetően délután kinyílnak a pincék ajtajai. A pincegazdák a helyi borokkal és ízekkel várják a látogatóikat. Pincekulcs: 69/368-100

V. Borzsongás Fesztivál Villány borászataiban idén április 29. és május 1. között. Koncertek, kedvezményes vacsorák, kulturális programok. Részvételi szándék: www.borzsongas.hu

Szekszárd Borvidéki Borverseny Aranyérmes Palackos Borainak Kóstolója lesz április 30-án szombaton, 15-19-ig Szekszárdon a PTE IGYFK Aulában. Kóstolójegy: 74/ 673-709



IÁprilis 29. és május 1. között **Pécsi Bormajális** a Ferencesek utcáján. Borvidéki borászok, kézműves termékek és kulturális programok nagy választéka. Érdeklődni: 72/783-381

Május 6-án és 7-én az orfűi Mediterrán Étterem & Villa **gourmet napokat** rendez. Pénteken és szombaton különleges borokkal és ételekkel várják vendégeiket. Asztalfoglalás: 72/728-736

XI. Talicskaolimpiát rendeznek Hosszútényben május 13-án és 14-én. A hagyományos talicskás versenyszámok mellett helyi gasztronómiai ingyencségek, borok is várják a vendégeket. Nevezés: 72/490 827

Május 14-én tartják a **VI. Falusi Ízek Fesztiválját** Magyaregregyen. Falusi vendéglátók, falusi ételek megőrzőivel találkozhatunk a rendezvényen. Részvételi szándék: 72/420-506



Május 26-án csütörtökön lesz a **szekszárdi borászok és borok** hagyományos bemutatkozása a Károlyi Palotában Budapesten. A szakmai találkozó 10-12-ig, a nyilvános borkóstoló ideje 15-19-ig tart. Kóstolójegy: 74/ 673-709

Fülemüle Csárda

Minden hónap első szerdáján **Dumasínház**: március 2-án fellép Kovács András Péter, a Szomszédnéni Produkciós Iroda és Pataki Balázs. Április 6-án Badár Sándor, Szupkay Viktor és Rekop György, míg május 4-én Kiss Ádám, Felméri Péter és Szenté Veres Adrienn nevettei meg a közönséget.

Március 4-én **Nőnapibál** a csárdában Fekete Páköval és chippendale fiúkkal, zenéről a Royal zenekar gondoskodik, minden hölgyvendégnek meglepetés jár.

Március 10-én, a **Torkos Csütörtök** éttermei közül nem marad ki a Fülemüle Csárda sem, de érdemes időben asztalt foglalni.



Asztalfoglalás:
72/592-056; +3630/220-7901
www.fulemulecsarda.hu
info@fulemulecsarda.hu

MALATINSZKY

Borterasz
VILLÁNYBAN,

A
DIÓFÁS TÉREN!



NYITÁS:
MÁRCIUS 10-ÉN!

Szerkesztői gondolatok

Átalakultunk. Valószínűleg ez az első, amit az olvasó észrevett. Más lett a méret, más lett a forma, kicsit leporoltuk a struktúrát, megpróbáltuk gazdagabbá tenni a tartalmat. De minden jó szándékú változtatás mellett egy biztosan nem változott indulásunk óta: a Pécsi Borozó továbbra is egy olyan virtuális borozó, egy olyan találkahely kíván lenni, ahol egymásra lelhetnek mindazok, akik kedvelik térségünk, a Pannon Borrégió borait, akik szeretnék többet tudni borászainkról, akik nyitottak új ízek, új gasztróélmények iránt. Nyomtatásban továbbra is negyedévente, tízezer példányban jelenünk meg, elsősorban vinotékákban, éttermekben, kulturális csomópontokon lehet ránk találni.

A megújulás hónapjai alatt folyamatosan foglalkoztatott bennünket a gondolat, kinek mit is jelent a Pécsi Borozó? Azoknak, akikkel már három éve szabadidőink jelentős részét erre áldozva készítjük, írjuk, fényképezzük, szervezzük, biztosan sokat. Szerencsére egyre többekkel fedezzük fel egymást és próbálunk meg közösen gondolkodni. Ezt a számot már sok új szerző is jegyzi, bízunk benne, hogy új rovataink, témáink elnyerik majd olvasóink tetszését. De mit jelenthet a magazin az olvasónak? Tájékoztató pontot, információ-forrást, szórakozást, érdekes olvasmányt, hasznos tájékoztatást? Igyekezünk mindezeknek megfelelni.

A Pécsi Borozó 2011-ben is ott lesz minden olyan borgasztrónómiai rendezvényen, ahol szívesen látnak bennünket, és amiről úgy gondoljuk, a szélesebb nyilvánosságnak is tudomást kell szereznie. Figyelemmel kísérjük a borok és borászok életét, a séfek és éttermek világát, igyekszünk hírt adni régiók értékeiről. Nem először írjuk le, vélhetőleg nem is utoljára: nyitottak vagyunk, érdeklődők és kíváncsiak mindenre, ami bor és gasztrónómia, ami Pannon Borrégió és arra is, ami azon túlmutat. A magazinban vagy weboldalunkra mindig várjuk az új ötleteket, javaslatokat, tippeket, kiről, miről írunk.

A magazin megújulása hamarosan a weboldal megújulásával is jár majd, ráadásul tele vagyunk új ötletekkel a rendezvényeinkkel kapcsolatban is. Ami a legfontosabbat illet: idén is megrendezzük, a Pannon Borrégióval, a Pécsi Tudományegyetemmel, a Dél-dunántúli Borturisztikai Klaszterrel és a Szekszárd Borvidék Nonprofit Kft.-vel közösen a Pannon Borrégió TOP25 borversenyt és borbemutatót. Az idén azonban terveink szerint már nem csak a mi térségünk borválogatottját lehet majd megkóstolni, hanem bemutatkozik egy vendégrégió is, lesznek mesterkurzusok, speciálkóstolók, a helyi termékekről sem feledkezünk meg, a bor mellett kiemelt szerepet kap a csokoládé, izgalmas napot lehet majd eltölteni Pécsen, június végén. A részletekről érdemes március közepétől a top25.pecsiborozo.hu weboldalon tájékozódni, ahol rendszeresen frissítjük majd az információkat.

A következő, június elejei találkozásunkig kíváncsiak várjuk, kinek hogyan tetszik a Pécsi Borozó átalakulása. Addig is találkozunk minden nap a www.pecsiborozo.hu oldalon!

Györfly Zoltán
főszerkesztő

ELÉRHETŐSÉGEK

VINOTÉKÁK

Radó Vinotéka

7621 Pécs, Király u. 75., tel.: 72/225-546

A Hordó Borszaküzlet

7621 Pécs, Széchenyi tér 17., tel.: 72/515-882

Esencia Bortéka és Teashop

7100 Szekszárd, Garay tér 16., tel.: 74/311-656

www.szekszard-esencia.hu

Fülemüle Csárda és Vinotéka

7752 Villánykövesd, tel.: 72/592-056

www.fulemulecsarda.hu

Szekszárdi BorVinotéka

7622 Pécs, Nagy Jenő u. 2., tel.: 72/213-043

PINCÉSZETEK

Ebner Pince

7932 Mozsóg, Alsószőlőhegy 51., tel.: 20/926-8591

Bodri Szőlőbirtok és Pincészet

7100 Szekszárd, Vitéz u. 1., tel.: 74/887-200

www.bodribor.hu

Malatinszky Pincészet

7773 Villány, Batthyány L. u. 27., tel.: 72/493-042

Mayer Pince

7773 Villány, Batthyány utca 13., tel.: 72/492-410

www.mayer-pince.hu

Mayer Róbert

7771 Palkonya, Fő utca 91., tel.: 30/234-3958

Sarok Pince

7045 Győrköny, Pincehegy 549., tel.: 20/933-6500

www.sarokpince.hu

ÉTTERMEK

Addo Cafe & Restaurant

7624 Pécs, Kossuth tér, tel.: 72/215-788

www.addocafe.hu

Kolibri Étterem

7625 Pécs, Hunyadi János u. 20., tel.: 72/317-283

Enoteca Corso

7621 Pécs, Király u. 14., tel.: 72/525-198

www.susogo.hu

A kávé háza

7100 Szekszárd, Csatári u. 16/a.

1927@lanzona.hu

EGYÉB

Pannon Borturisztikai Centrum

7625 Pécs Vince u. 9/2., tel.: 30/920-5083

www.pannonborklaszter.hu

Eco-Sensus Közhasznú Nonprofit Kft.

7100 Szekszárd, Táncsics u. 3.

www.tolnaitermek.hu

Pécsi Borozó – A Pannon Borrégió gasztrónómiai és bormagazinja

Megjelenik negyedévente, ingyenesen

Főszerkesztő: Györfly Zoltán, e-mail: gyz@pecsiborozo.hu

Kiadóvezető/művészeti szerkesztő: Weber Tamás, e-mail: wt@pecsiborozo.hu

Szerkesztőség: Keresztény Ákos, Kugler Tamás, Labancz Richárd, Mester Zoltán, Radics M. Péter

E számunk munkatársai voltak: Leo Caharia, Csontos Szabolcs, Dobokay Máté, Dömse Tünde, Duthweiler Ferenc, Hermé Szabadi Judit, Iványi Emese, Krizl Edit, Méhes Károly, S. Pápa Petra, Schneider Gábor, Tóth Mariann, Tóth Sándor, Váncsodi József – Olvasószerkesztő: Makkai Eszter

A szerkesztőség címe: Pannon Borturisztikai Centrum, 7625 Pécs, Vince u. 9/2.

web: www.pecsiborozo.hu – e-mail: info@pecsiborozo.hu

Kiadja a VinOliva Kft., 7634 Pécs, Árvácska u. 3., E-mail: info@vinoliva.hu

Felelős kiadó a kft. ügyvezetője

Nyomda: Pauker Nyomdaipari Kft., Budapest, felelős vezető: Vértess Gábor, ügyvezető igazgató



HU ISSN 1789-7548
Megjelenik 10.000 példányban

Készült a Nemzeti Bormarketing Program és az Agrármarketing Centrum támogatásával.



CEWI PÉCS

ALAPOZÓ TANFOLYAM

a Pannon Borturisztikai Centrumban

A kurzus betekintést nyújt a borok világába, mely során az érdeklődők elméleti képzés mellett a WSET rendszerén alapuló vezetett borkóstolásokon keresztül szerezhetnek alapvető ismereteket.

A kurzus tematikája:

Kóstolási alapismeretek

A világ fő szőlőfajtái, Magyarország fő szőlőfajtái

Étel-Ital párosítás,

Alapvető borstílusok - azaz hogyan válasszon bort polcra, étteremben

Magyarország fő borvidékei

További részletek: A tanfolyam reggel 9:00 órától délután 16:00 óráig tart (1 óras ebédszünettel).

A kurzus időpontja: 2011. április 16., szombat

Kóstolt borok száma: 10-12

A tanfolyamot sikeresen elvégzett hallgatók CEWI által kiállított oklevelet kapnak.

Ára: 25.000 Ft helyett kedvezményes ár: 16.000 Ft

Jelentkezés: info@pannonborklaszter.hu vagy 30/920-50-83

CEWI PÉCS

THE BASICS

in the Pannonian Center for Wine Tourism

This course in english offers a look into the world of wines, examining both the theoretical basics and the WSET Systematic Approach to Tasting.

Entry Requirements: None

Wine Tasting: Introduction to the WSET Systematic Approach to Tasting

Grape Varieties: Learn about the characteristics and styles of wines produced from the main grape varieties, including a discussion of the Hungarian main grape varieties

Food and Wine Matching: A practical guide to the key considerations when matching food and wine successfully at home and while dining-out

Wine Regions: An introduction to Hungary's wine regions

Certificate: All students who pass will be issued a CEWI Certificate suitable for framing

Date: Sunday, 17th April 2011, from 9 AM to 4 PM

Fee: 25.000 HUF

Register NOW to receive the discounted rate of 16.000 HUF.

Registration: info@pannonborklaszter.hu or 30/920-50-83



BOCK PANZIÓ ÉTTEREM



BOCK
PINCE PANZIÓ ÉTTEREM

7773 Villány,
Batthyány u. 15.
Telefon: +36 72 492 919

www.bock.hu