

Pécsi BOROZÓ

A Pannon Borrégió ingyenes gasztronómiai és bormagazinja 2012. ősz

Teszt:
KÉKFRANKOS

DUPLACSAVAR:

Domokos Attilával
a Tűzkő Birtokon

BEMUTATJUK:

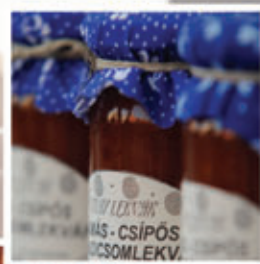
Horváth Pince, Hőgyész
Schieber Pince, Szekszárd
Vinatus Pince, Villány
Volk Pince, Nagynyárad

GASZTROKALANDOZÁSOK:

Teával az egészségért – Főzz pálinkával! – Kávéra bor

KÓSTOLJA MEG SZEKSZÁRDOT!

Borok, sajtok, fűszerek, olajok és sok más
Ajándéktárgyak, kosarak, kerámiák...

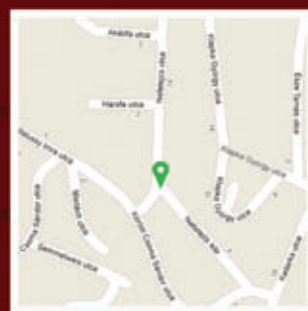


NÁLUNK IS! SZEKSZÁRDI SZÜRETI NAPOK
Helyi Ízek Árkádja, játékok, nyeremények, kóstolók
2012. szeptember 19–23.



Helyi, kézműves, finom

Szekszárdi Helyi Termék Bolt
Nyitva a hét minden napján!
Szekszárd, Nefelejcs köz 12.
www.szekszarditermek.hu
facebook.com/helyitermek



Nemzeti Fejlesztési Ügynökség
www.ujsechenyiterv.gov.hu
06 40 638 638



A projekt az Európai Unió támogatásával, az Európai Regionális Fejlesztési Alap táfinanszírozásával valósult meg.

TÚZDELT SZARVASHÁTSZÍN SZILVAMÁRTÁSSAL ÉS BURGONYÁS RÖSZTIVEL

Várnai Péter receptajánlata, a Sebestyén Csaba Szekszárdi Iván-völgyi Kékfrankos 2009-hez

Hozzávalók 4 személyre:

0,8 kg szarvas hátszín
0,05 kg kolozsvári füstölt szalonna
csipet só
friss őrölt bors
0,5 dl olaj
0,05 kg cukor
1 ágacska rozmaring
1 ágacska kakukkfű
0,5 l vörösbor
0,4 kg szilva

Burgonyás röszti:

1 kg burgonya
1 nagy fej vöröshagyma
10 dkg húsos füstölt szalonna
2 evőkanál olaj
5 dkg vaj

A szarvashátszín szalonnával megtűzdeljük; sóval, borssal bedörzsöljük. Serpenyőben olajat hevítünk, ebben lekérgezzük a szarvas mindegyik oldalát. Kivesszük a serpenyőből és a sütőben 160 fokon 20 percig készítjük. A visszamaradt zsiradékot cukrot karamellizálunk, hozzáadjuk a rozmaringot és a kakukkfűvet, majd felöntjük vörösborral. A mártást negyedére visszaforraljuk és hozzáadjuk a szilvát, nem főzzük tovább, nehogy szétessen!

A burgonyát megmossuk, sós vízben héjastól megfőzzük, leszűrjük, megtisztítjuk, és hagyjuk kihűlni. A hagymát meghámozzuk, apróra vágjuk. A szalonnát csíkokra aprítjuk.

A kihűlt burgonyát nagyobb lyukú burgonyareszelőn, tálba lereszeljük. Serpenyőben felforrósítjuk az olajat, beletesszük a szalonnát, üvegesre pirítjuk. Hozzáadjuk a hagymát, és kevergetve együtt pirítjuk, amíg arany sárga lesz. A burgonyához öntjük, sózzuk, borsozzuk, és jól összekeverjük. Nagy serpenyőben felforrósítjuk a vaj felét - ügyeljünk arra, hogy a serpenyő oldala is vajas legyen. Ezután beleöntjük a burgonyát, kissé lenyomkodjuk, és lassú tűzön lefedve kb. 20 percig pirítjuk az alját. Levesszük a fedőt, egy tányérra óvatosan kiborítjuk a rösztit, hogy egyben maradjon. A serpenyőbe tesszük a maradék vaját, felforrósítjuk, majd a tányérról a burgonyát visszacsúsztatjuk a serpenyőbe - a megpirult fele legyen felül -, és a másik oldalát is megpirítjuk. Az alsó felét 8-10 percig pirítjuk, majd forrón tálaljuk.

 PEZSGŐHÁZ
ÉTTEREM

TARTALOM:

- 10. oldal Borcsepppek
- 13. oldal Szekszárdi Szüreti Napok
- 17. oldal Dobogás a Tűzkő dombon
Domokos Attilával a Tűzkő Birtokon
- 20. oldal TESZT: Kékfrankos
- 26. oldal Nem szürke
Horváth Pince, Hőgyész
- 28. oldal Kutyaborászat
Vinatus Pince, Villány
- 30. oldal „Nagy büszkeség,
ha ráírhatsz egy palack borra a neved”
Volk Pince, Nagynyárád
- 31. oldal Szekszárd aranyló fűrtjei
Schieber Pince, Szekszárd
- 32. oldal „Mindig Sándor szódát igyon,
nem rúg be és nagyon finom”
- 34. oldal GASZTROMORZSÁK
- 36. oldal Gombáról gombára
- 38. oldal Savanyú nélkül nincs édes élet
- 40. oldal FELSÁL: Ha jön a tatár
- 42. oldal SVÁB KONYHA: A stífolderek kincse
- 43. oldal KREDENC: Vajon hány késünk van,
ha van egy jó késünk?
- 44. oldal NAGYANYÁINK KONYHÁJA: Hull a szilva a fáról...
- 46. oldal Törkölypálinka - a boron túli világ
- 47. oldal Főzz pálinkával!
- 48. oldal TEAHÁZ: Teával az egészségért
- 50. oldal Cuppingolás és kortyolgatás
- 52. oldal KITEKINTŐ: A kór neve: Bosznitrytis
- 54. oldal IRODALOM: Mindörökké pincér
Méhes Károly írása
- 56. oldal Programsoroló

17. oldal



40. oldal



50. oldal



11. oldal



12. oldal



44. oldal



Trendfordulók

Az átlag magyar borfogyasztó saját karrierjében hasonló utat jár be, mint a magyar borfogyasztás az elmúlt évtizedekben. Alakul az ízlésünk, én pedig megtippelem, mi lesz a következő nagy divat.

Akkor egy rozéfröccsöt kérnék – mondta a Hilltop standjánál a vállam felett VV Jerzy. Ekkor csak egy pillanatra gondoltam arra, hogy hiába töltöm már fél éve egyre tartósabbnak bizonyuló száműzetésemet Budapesten, én mégis mindig az igazi Zs-kategóriás hírességeket látom csak az utcán. (A csajom bezzeg állítólag egy délután látta Csonka Picit, DJ Dominique-ot és Básti Juli férjét is, habár ez borászatilag teljesen irreleváns.)

A második pillanatban az hasított belém: ha a borok iránt alig érdeklődő lengyel–magyar fiú rozéfröccsöt kér, akkor megtörtént, bekövetkezett: a rozéfröccs mára már maradéktalanul populárisává vált, bukása csak hónapok kérdése. Cseppe sem lesz divatos, a következők újabb divatok immár menthetlenül letaszítják trónjáról.

A kilencvenes években még csak a borászati szakma sztárjai, ismerőseik, és néhány nagyvárosi megszállott kezdett a testes, hordós, magas alkohollal bíró cabernet sauvignon nagy barátja lenni. Aztán pár éven belül egyre többen rájöttek, hogy ez jó. Átszakadt a gát, elkezdtek készülni és fogyni az egész jó száraz vörösborok, megjelentek néhány étteremben, boltban, majd a családok ünnepi asztalai környékén is. Nem vállalkozom arra, hogy két évtizedet átfogó krónikát írjak, ezért csak felidézném (nem feltétlen időrendi sorrendben) a borfogyasztás ezt követő, nagy hatású trendjeit: megjelent a kiváló száraz tokaji, népszerű lett a rozé, imádni kezdtük (és persze ma is) a gyümölcsösebb, szerethetőbb vörösek, egyre több helyen merünk újra fröccsöt kérni.

Nagyjából kortársaim (velem együtt) hasonló utat jártak be az évek, évtizedek alatt. Utáltuk (de kerestük) az édes pancsolt vörösbort, felfedeztük a száraz vörösborok varázsát, rácsodálkoztunk a száraz fehérekre, és szerettünk meg ma is imádnunk fröccsözni.

Tanulság nincs, divatok jönnek és mennek, ez jutott eszemben a fröccsre várva. Pár hónapon belül itt lesznek a jobbnál jobb kézműves sörök, a pezsgő-, habzó és gyöngyözőbor kultúrája is egyre terjed. Ha más örökség nem merül fel, hamarosan körbe érünk, és pár éven belül újra ölni tudunk a nagy villányi vörösökre.

Dziekuje! – mondja Jerzy a Hilltopnál és arrébb is lép. Én közben örülök magamnak és arra gondolok, jövőre ugyanitt már pezsgőért állunk majd sorba. Meg arra, hogy végre szerezttem én is egy pontot a celebszrevező játékban. Remélem, meghív valaki egy rozéfröccsre, amikor majd elmesélem.

ÉLD ÁT



Magyarország első családi élményparkja,
ahol életre kel a középkor

Szüreti vigasságok, állatmutatványok,
borzongás a Boszorkány Szilveszteren,
ez vár Rád és családjadra ősszel
az ország legnagyobb interaktív játszótérjében!
A kacagást komédiásaink garantálják!

Minden nyitva tartási napon
látványos solymász bemutató
és izgalmas lovagi küzdelem – szeptemberben
és októberben minden csütörtökön és szombaton!

Részletes program és nyitva tartás:
www.elmenybirtok.hu

7346 Bikal, Rákóczi u. 22. - Tel: 72/459-546;
E-mail: info@elmenybirtok.hu

Pécsi
BOROZÓ
A Pannon Borrégió
gasztronómiai és bormagazinja

Ajándék belépő a bikali Élménybirtokra!

* Értéke: 2000 Ft *

Név

Cím

E-mail

Aláírás

A kupon felhasználható 2012. október 31-ig a hivatalos nyitva tartás szerint.
Egy teljes árú napjegy megvásárlása esetén ennek a kuponnak a felmutatásával
a második jegy ingyenes!

A kedvezmény más akciókkal össze nem vonható.

Mustra

Az őszi Mustránk a szokásoshoz képest kevesebb mintaszámot hozott, viszont magas volt a borok színvonala, egész szép tételeket is talált a zsűri, bár ezúttal 90 pont fölé egy bort sem emeltek. A szigorúság ellenére az összképet jónak ítélték meg a zsűritagok, kizárásra csak két bort javasoltak, a többiek elérték a 80 pontos határt, sőt 82 pontot kapott az utolsó bekerülő.

A Mustra nyitott és ingyenes a Pannon Borrégió valamennyi pincészete számára, tesztjeinkhez 2–2 palackot kell beküldeni szerkesztőségünkhöz vagy leadni a pécsi Pannon Borturisztikai Centrumban (Vince u. 9/2.). A következő, téli számunk tesztjeihez a leadási határidő 2012. november 9., szerda.

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

Akik teszteltek:

Ifj. Heimann Zoltán
(Heimann Családi Birtok, Szekszárd)

Hetényi János
(Hetényi Pincészet, Mecseknádasd)

Labancz Richárd
(Pécsi Borozó)

Lőrincz Norbert
(Fritz Pince, Szekszárd)

Palkó Gábor
(Susogó borvendéglő, Pécs)

A Mustra helyszínét a Vitis Pince (Bonyhád) biztosította, köszönjük!

★★★★★★★★	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

89_{pont}
Eszterbauer Borászat
Nagyapám Szekszárdi Kadarka
2011

Komoly, mély színvilág. Az első pillanattól nagyon intenzíven gyümölcsös és fűszeres az illata, komplex és mély, hosszan szippantható. A teste nagy, az alkohol erőteljes, de bírja a szerkezet. Bírja, mert nagyon koncentrált, intenzíven gyümölcsös, komoly és egészen izgalmas. Sokrétű és nagyon jól egyensúlyoz, lecsengése pedig egészen hosszú. Komoly kadarka.



Ár: 1990 Ft

Beszerezhető: pannonborbolt.hu

88_{pont}
Sebestyén Csaba
Iván-völgyi Szekszárdi Bikavér 2009

Illatából nagyon sok erdei gyümölcs jön, nagy adag fűszeres csokival nyakon öntve. Markáns, de elegáns a fa, idővel még szebben be fog épülni az aromatikába. Ízében ugyanezt a vonalat követi, csipetnyi kókusszal és nagyobb adag fűszerrel ízesítve. Telt, de nem túlzó a szerkezet, szépen simul a tannin és kellemesen íhatóvá teszik a kortyot a bor savai. A fa itt is nagyon elegáns, most még talán kicsit túlságosan is előtérben. Nagy formátumú bor, hosszú jövővel.



Ár: 3700 Ft

Beszerezhető: a pincészetben

87_{pont}
Takler Pince
Szekszárdi Syrah 2011

Sötétlilás színekkel köszön be. Illatában primőr gyümölcsök, intenzíven és szép hordós jegyek. Fialat korát meghazudtolóan letisztult a szerkezet, az illatban már megtapasztalt gyümölcsökkel. A hordó itt is szép, nem lóg ki a szerkezetből. A korty telt, jó ivású, nem túlzó alkohollal és a fiatalok okán kissé még tapadós tanninokkal. Már most is szép vörös bor, érdemes még érlelni a tökéletes szerkezet érdekében.



Ár: 1990 Ft

Beszerezhető: pannonborbolt.hu

87_{pont}
Sebestyén Csaba
Szekszárdi Cabernet 2009

Lassan csurog le a pohár falán, tiszteletet parancsol a megjelenése. Illata intenzíven erdei gyümölcsös, néha egy kicsit likőrös-lekváros. A szerkezete nagyon széles, szétterül a szájban, letisztult tanninokkal és meglepően élő savakkal megtámogatva. Itt is az erdei gyümölcsök dominálnak, érett-túlérzett vonalat követve. Érezhetően magas az alkohol és koncentrált a struktúra, de nem nehezedik el, nem válik unalmassá.



Ár: 2780 Ft

Beszerezhető: Radó Vinotéka Pécs

86_{pont}
Németh János
Szekszárdi Cabernet Sauvignon
2009

Nagyon szépen hangolt és nagyon szépen összeérett tétel. Elsősorban az erdei gyümölcsök vezetnek illatát és ízeit is, mellettük nagyon szép a fahasználat, kitűnően egészíti ki a bort. A tannin teljesen sima, édes hatású, a test nem túlzó, még pont jól esik kortyolni. Mindene a helyén, fogyasztásra készen, bátran bontsuk!



Ár: 3480–3590 Ft

Beszerezhető: pannonborbolt.hu, Radó Vinotéka Pécs

86_{pont}
Sauska
Villányi Siller 2011

Világosabb színvilág, kevésbé dús, de tisztán gyümölcsös illatok és ízek jellemzik. Megvannak a friss gyümölcsök, nem annyira teltek, krémesek, de virgoncabb savakkal párosulnak. A tanninérzet is markánsabbnak tűnik a vékonyabb szerkezet mellett, így egészen jóivású. Jól eltalált árnyokkal bír, jól esik inni, igazi gasztrobor.



Ár: 1950 Ft

Beszerezhető: Radó Vinotéka Pécs

RADÓ VINOTÉKA

Radó Vinotéka

Kékfrankos teszt 83+ pont: 90 pont Riczu-Siller Pincészet : Villányi Kékfrankos 2009 2.680,- / 89 pont Bodri Pincészet Szekszárdi Faluhely Kékfrankos 2.980,- / 88 pont Sárosi Pincészet: Szekszárdi Kékfrankos 2009 1.380,- / 88 pont Hetényi Pincészet: Szekszárdi Kékfrankos 2011 2.100,- / 87 pont Hetényi Pincészet: Szekszárdi Kékfrankos 2009 2100,- / 84 pont Kivassay Levente: Villányi Kékfrankos 2011 1.980,- / 83 pont Eszterbauer Pincészet: Szekszárdi Tanyamáska Kékfrankos 2009 1.950,- / 83 pont Müller János: Villányi Kékfrankos 2008/1.480,- **Mustra teszt 83+ pont: 89 pont** Eszterbauer Pincészet: Szekszárdi Nagyapám Kadarka 2011 1.950,- / 87 pont Sebestyén Csaba: Szekszárdi Cabernet Sauvignon 2009 2.780,- / 86 pont Németh János Pincészet: Szekszárdi Cabernet Sauvignon 2009 3.480,- / 86 pont Sauska: Villányi Siller 2011 1.950,- / 85 pont Németh János Pincészet: Szekszárdi Syrah 2009 3.480,- / 85 pont Radó Pince: Pécsi Rizlingszilváni 2011 980,- / 84 pont Tuske Pince: Szekszárdi Siller 2011 1.280,- / 83 pont Tuske Pince: Szekszárdi Merlot 5BB 2009 1.780,- / 83 pont Márkvárt János: Szekszárdi Olaszrizling 2011 980,-

85 pont



Németh János
Szekszárdi Syrah 2009

Sötét színek és mély, érett illatok elsőre. Már illatban is sok a fa, de beépülve a szerkezetbe, kiegészítve azt. Aromái érettek, erőteljesen fűszerek-hűvösek, kis kávéval és füstös jegyekkel. Kóstolva kész szerkezet, letisztult, sima felszínű tanninokkal és szép fával megtámogatva. Kapunk fűszereket is, meg viszonylag hosszú lecsengést.



Ár: 3480–3590 Ft

Beszerezhető: pannonborbolt.hu, Radó Vinotéka Pécs

85 pont



Gere Tamás és Zsolt
Villányi Chardonnay 2011

Elsőre az intenzív fás jegyek mellett nem tűnik fel más, aztán a levegőn szépen sorban jelennek meg a gyümölcsök is (alma, körte), némi virágos jeggyel karöltve. Egészen izgalmas lesz az illat, szárazható, mély. Ízben is hasonló utat jár be, de az illatban tapasztalt izgalmakat nem tudja hozni. Széles, telt a szerkezet, krémes-fás jegyek vezetnek, egyelőre kevés izgalom párosul ezekhez. Érdemes még várni vele.



Ár: 1990 Ft

Beszerezhető: pannonborbolt.hu

85 pont



Radó Pince
Pécsi Rizlingszilváni 2011

Szépen mutat a pohárban, nem lomhán, de tiszteletet parancsolóan mozog körbe. Illatában szép, érett gyümölcsök és virágos jegyek köszönnek vissza. A korty letisztult, szépen csiszolt, elsősorban a gyümölcsös jegyek vezetnek. A szerkezethez még éppen megfelelő a savkészlete, tartalmas és hosszú a korty. Kesernyős-gyümölcsös ízekkel köszön el a szánktól. Érett, jó felépítésű fehérbor.



Ár: 980–990 Ft

Beszerezhető: pannonborbolt.hu, Radó Vinotéka Pécs

Őszi tesztgyőztesek válogatása



Németh János: Cabernet Sauvignon 2009 - Szekszárd
Hetényi Pincészet: Kékfrankos 2011 - Szekszárd
Radó Pince: Rizlingszilváni 2011 - Pécs
Müller János: Kékfrankos 2008 - Villány
Eszterbauer: Nagypám Kadarka 2011 - Szekszárd
Riczu-Stier: Kékfrankos Válogatás 2009 - Villány

Ára: 13.540-Ft
12.900 Ft

Ingyenes első kiszállítás minden új hírlevél feliratkozónak!

Facebook áruházunk: www.facebook.com/PannonBorbolt

Mobil áruházunk: www.pannonborbolt.hu

Pannon
BORBOLT
www.pannonborbolt.hu

84_{pont}



Eszterbauer Borászat

Sógor Szekszárdi Kadarka 2011

Kellemes, könnyed megjelenés, fiatalosan mozog a pohárban. Intenzíven fűszeres illat, mély és szerteágazó. Ízeit ez a fűszeresség vezeti, szép, friss-roppanós piros bogyósokkal kísérvé. Laza, nyári frissítő málnaszörpre emlékeztet a korty, könnyen és gyorsan csúszik. Kitűnő kadarka a hét minden napjára.

Ár: 1400 Ft

Beszerezhető: a pincészetben

Tüske Pince

Szekszárdi Siller 2011

Egészen sötét színvilággal nyit. Érett gyümölcsök és erőteljes fűszeresség illatában, lassan nyílik, de szépen fejlődik és mély az illata. Ízében a gyümölcsök dominálnak, elsősorban málnaszörpre emlékeztet. Koncentrált, egészen vaskos a teste, egy árnyalattal több savat elbírna a szerkezet, tanninjai finomak. Gyümölcsös frissítő ital, mindenképpen ételt kíván.

Ár: 1280 Ft

Beszerezhető: Radó Vinotéka Pécs

83_{pont}



Tüske Pince

Szekszárdi 5BB Merlot 2009

Érezhetően nagyon szép anyaggal van dolgunk, mély, érett illatokkal sok-sok erdei bogyós gyümölccsel és szép tanninokkal. Az összképen viszont ront az illatban és ízben is jelentkező fáradtság, mintha kissé kezdene kifulladásni a bor. Talán már nem érdemes tartogatni vagy hosszabb ideig érdemes levegőztetni a kóstolása előtt.

Ár: 1780 Ft

Beszerezhető: Radó Vinotéka Pécs

Márkvárt János

Szekszárdi Olaszrizling 2011

Intenzív illatú tétel, sok almával és citrusokkal, a frissebb fajtából. Ízét is az alma határozza meg, a korty második felét pedig a mandula, lecsengésben kis kesernyével kísérvé. Érezhetően testes, magas alkoholtartalmú ital, a beltartalom mellett kicsit elvesznek a savak, a szén-dioxid viszont szépen frissíti fel a kortyot, ad plusz lendületet.

Ár: 980–1090 Ft

Beszerezhető: pannonborbolt.hu, Radó Vinotéka Pécs

82_{pont}



Sauska

Villányi Rosé Plusz 2011

Sötét szín és nehéz illatok jellemzik. Meleg, mediterrán gyümölcsök az illatában, kissé lekváros jegyekkel. Sok a gyümölcs, de nem a friss roppanós fajtából. Egészen testes, sűrű szövésű ital, sima textúrájú, savai kissé lomhának hatnak. Nem a klasszikus frissítő rosé, sokkal teltebb, testesebb, akár a téli hidegben is előhúzható.

Ár: 2650 Ft

Beszerezhető: a pincészetben



Megújult a Belje arculata

A szőlőhegyen kialakított kilátó adott ott-hont a horvátországi Vina Belje új évjárat-bemutatójának, amely során megismerkedhettünk az új címkecsaláddal, és az újonnan piacra kerülő borokkal egyaránt. Az apropót az arculatváltás adta, hiszen egy modernebb, többszintű címke-rendszer kerül ezentúl a palackokra, amelyekben friss, gyümölcsös, tiszta borokat szeretnénk eljuttatni a fogyasztókhoz. A szakmai programon kóstolt friss 2011-es olaszrizling (grasevina), az első komoly horvát-baranyai pinot noir vagy kékfrankos izgalmas bevezetőnek bizonyultak a koncertekkel, kosztümös felszolgálókkal színesített látványos fogadáshoz. A korábban elsősorban fehérborairól, olaszrizlingjéről ismert pincészet az utóbbi időben komoly eredményeket ér el vörösborraival, az előző évben a merlot és a cabernet sauvignon, az idén a pinot noir és a kékfrankos hozza a díjakat.

A bor és a művészet önmagában is érték, mi az egymásra találás lehetőségét szeretnénk elősegíteni, mások és a magunk örömeire a Rékavölgy bejáratánál.



Rékavölgyi esték a Hetényi Rendezvényházban

A rangos borai és szép környezete által ismert Hetényi pincészet éves programsorozatának második rendezvényét ajánljuk:

INTO THE AIR...

november 9. péntek 18 óra



Márton napi zenés,
irodalmi libavacsora borkóstolóval

A vendég: Grencsó Krisztián író

moderál: Balogh Robert

Szombati fakultatív program: traktoros kirándulás hegyen-völgyön, mecseknádasi nevezetességek, obányai túra, Rékavölgyi borkóstoló-pincetúra



Jegy- és szállásinformáció:

06-20/222-84-81

info@indivinum.hu

Hetényi Pincészet-Mecseknádasd, Rékavölgyi út 17.

www.indivinum.hu

Szekszárdi az év pincészete



A szekszárdi Mészáros Pál Borház és Pincészet nyerte el 2012-ben Az év pincészete díjat. Az ezzel járó vándordíjat, emlékérmeket, oklevelet az alapító szervezetek vezetőitől Mészáros Pál, a családi vállalkozás vezetője vette át augusztus végén a Mészáros Pincészetben. Az ünnepségen szakmai szervezetek és barátok köszöntötték az ünnepeltet, énekelt a Muslinca-kórus, megkóstoltuk a 2012-es irstai olivért és rozét, no és szemeztethettünk az asztali szüretből.

A Hegyközségek Nemzeti Tanácsa, a Magyar Bor Akadémia és a Magyar Szőlő- és Bortermelők Szövetsége 2002-ben alapította Az Év pincészete kitüntető címet. A Pannon Borrégióban 2007-ben a Bock Pince, 2008-ban a Vilyan Szőlőbirtok és Pincészet nyerte el ezt a kitüntető címet.

– Ez igen komplex, sok paramétert figyelembe vevő elismerés, amit a tízpróbához lehetne hasonlítani. Odaítélésénél figyelembe veszik a borok minősége mellett a pincészet külső megjelenését, arculatát, kapcsolatát a borászati közélettel csakúgy, mint fejlesztéseit, jelenlétét a belföldi és külföldi piacon – hangsúlyozta Horváth Csaba, a Hegyközségek Nemzeti Tanácsának főtákará.

Mészáros Pál évtizedek óta foglalkozik szőlészettel, borászattal. A rendszerváltás után emelkedett 10 hektár fölé a szőlőterülete, ma pedig már több mint száz hektáron gazdálkodnak, és még 40–50 hektárról vásárolják fel a termést. Évente 10 ezer mázsa szőlőt dolgoznak fel, 7–8 ezer hektoliter bort készítenek. Országos és nemzetközi borversenyeken érme sorát nyerték el; háromszor került ki a Mészáros Pál Pincészetből Szekszárd város bora, amely címre eddig ötször lehetett pályázni. Két éve fejeztek be egy 550 millió forintos beruházást, gépeket korszerűsítettek, kapacitást bővítettek. Most egy újabb, 700 millió forintos beruházást – szállodaépítést – terveznek.

Koccintás cirfandlival

Második alkalommal szervezték meg országosan a Koccintás napját, ezúttal szeptember elsején délután 4 órakor koccinthattunk együtt. Pécsen a Tettyén, a Tüke Borháznál vártuk a pécsieket, a pécsi borok és a pécsi cirfandli barátait. Tavaly Pécs lett a legkedveltebb borvidéki nagyváros, reméljük, ez a cím az idén is meglesz, hiszen nagyon sokan, 227-en jöttek el koccintani a Matias Borászat pécsi cirfandlijával. A Pécsi Borozó és a Pécs–Mecseki Borút közös kezdeményezésén borpiknik és zene várta a vendégeket.



Szőlőtőkék Szekszárd északi kapujában

Egyedi és itthon még különleges módon hívja fel az Eco-Sensus Közhasznú és Nonprofit Kft. a figyelmet a helyi értékekre, a szekszárdi helyi termékekre és azok fogyasztásának jelentőségére. Külföldön, különösen a mediterrán országokban elterjedt példát követve a város északi határában, az 56-os főút bevezető szakaszán lévő körforgalomban 300 szőlőtőkét telepítettek, az ünnepélyes átadásra júniusban került sor. A telepítési akcióról tartott sajtótájékoztatót dr. Csillag Péter, a szervező Eco-Sensus Nonprofit Kft. ügyvezetője kiemelte: sokrétű tevékenységgel próbálják átalakítani az emberek gondolkodásmódját, ráirányítani a figyelmet a helyben termelt élelmiszerek előnyeire, a helyi értékek tiszteltetésére és megbecsülésére. Az úttest-gyűrűn belüli, mintegy 27 méter sugarú körterület külső oldalán egy 10 méter széles gyeptávet meghagyva, a belső körterületre 300 tő szőlő került. A telepített szőlőfajták növénybetegségekkel szemben ellenállóak: fele-fele részben fehér bianca, illetve kék regent fajta: a fehér szőlő ősszel sárga, a kék szőlő vörös lombbal díszít.



A TOP25 kóstolófesztiválja



A Pannon Borrégió múlt számunkban bővebben is bemutatott 25 tagú borválogatottjának bemutatkozásán június utolsó szombatján a hatalmas hőség ellenére is mintegy kétszáznegyven pohárba került bor, sikeresek voltak a délelőtti kóstolókurzusok és az idei újítás, a helyi termékek kóstolója és vására is népszerű volt látogatóink körében. A délelőtti programot a Vinag Pincészet kezdte meg, Mateja Stabuc értékesítési igazgató mutatta be Maribor legnagyobb borászatát, amely Európa legnagyobb belvárosi pincerendszerével rendelkezik. A néhány éve magánkézbe került és a megújulás útjára lépett pincészet ma már tiszta, szép borokat készít. Hatan készítettek Szekszárdon Fuxlit az idén, ötöt meg is kóstolhattunk (Murfelszéké elfogyott...). Heimann Zoltán és Sebestyén Csaba mutatta be az egész kezdeményezést és a borokat, amelyek szépen nyíltak és mutattak sokszínűséget az egységben. A déli hőségben csak a legbátrabbak és legelszántabbak kóstolták végig a harci Brill Pálinkaház által hozott törkölyöket és szőlőpálinkákat, pedig tanulságos kóstoló volt.

Az idén kis bornoteszben mutattuk be a díjazott és megkóstolható borokat, ebben helyeztük el a szavazólapot is, amelyen a közönség voksolhatott a kedvencére. Az idén a legjobban – nem meglepő – a fehérek és a rozé fogtak, ezekből már-már kevés is volt a bekészített mennyiség, de azért a vörösökre is érkezett szép számú szavazat. A közönségdíjas az idén Szabó Zoltán 2011-es Pécsi Zöldveltinije lett. A nagy melegben mindenkinek jólesett az asztalokra kihelyezett víz, amelyet folyamatosan igyekeztünk pótolni, 600 palack Villányi víz fogyott el, szénsavas és mentes vizeket kapunk támogatóinktól, hiszen fontos számunkra, hogy helyi termék kerüljön még ilyenkor is az asztalokra.

Köszönjük támogatóinknak: Szigetvári Takarékszövetkezet, Cellarius, Trust, Villányi víz, Dráva Hotel Harkány, Hotel Palatinus Pécs, Dunántúli Napló, Time Out, Duplex Rota nyomda.

Iván-völgyi kadarka-túra 2012

Másodszor rendezték meg az Iván-völgyi kadarka-túrát – természetesen Szent Iván napjára időzítve. Az idén kétnapos program első délutánján már legalább kétszer annyian voltak, mint a tavalyi programon. A hangulat remek volt, mind az öt pincei (Heimann, Fekete, Sebestyén, Tüske és Németh János) és A Kávé Háza állomáshelyen is. Kétszáznál is több túrázó, tíz pincészet, egy kávézó, sok kadarka, siller és rozé, egy-egy fehér, finom falatok, vidám népek, a túlnyomó többség értette, miről szól ez a nap, a könnyedségről, a túráról, az együttlétről, a kóstolásról – egyetlen csapattal találkoztunk csak, ahol a belépőjegyet duplán is leisszuk elv érvényesült és ez bizony már a túra közepén csúfos vereséggel zárult. A túra kell Szekszárdnak, ez már bebizonyosodott, reméljük, hogy meg tudja őrizni családias, baráti jellegét és lesz elég lelkesedés és kitartás a szervezőkben. Mi szurkolunk nekik!

Gere Jazz 2012 Villány



Első ízben szervezték meg a nyáron Villányban a Gere Jazz Fesztivált, amely valóban rendhagyó volt: két nap, hat koncert, két borvacsora. Az ötlet három éve kipattant, de a megvalósításhoz kellett ennyi idő, mondta el Pauli Zoltán, az ötletgazda és főszervező. Gere Andreával és természetesen egy pohár Gere Fricivel fogadták a vendégeket, mi az első estén tudtunk odaérni, Babos Gyula és a BA-LAN-cE koncertjét sajnáltuk is volna kihagyni. És ha már ott jártunk, megkóstoltuk a borvacsora fogásait, négy fogással indult ugyanis az este, kellemes jazzduettel, és mire besötétedett, már jókedvű vidám társaság élvezte a bor, gasztronómia és jazz hármását. A sokrétű és gazdag villányi programkínálatból is kiemelkedő színvonalat képviselő fesztivál vendége volt a Pannonhalmi Apátság Pincészet, fehérborokkal (bár egy pinot noir is belefért a barátságba) és a program összeállításában működtek közre Illés Tamásék, akiknél nem ismeretlen a jazz és bor kapcsolat, hiszen évek óta szerveznek nyaranta jazz-esteket. Ráadásul másnap a pannonthalmi Viator Étterem vendégeskedett a konyhán, így még sokrétűbb volt az élmény.

Ördöghatlan ötödször



Idén augusztus elején öt nap alatt ismét benépesült Kisharsány, Nagyharsány és Palkonya, ismét megrendezték az Ördöghatlan Fesztivált. Az ötödik fesztiválon közel 350 cirkuszi, színházi, képzőművészeti, zenei és irodalmi rendezvény várta a látogatókat. A programok száma az előző évhez képest jelentősen megnőtt, a falvak pedig folyamatosan fejlesztik az infrastruktúrát a fesztiválozók kényelme érdekében. A szervezők szerint harmincezerrel is többen látogattak el az idén a fesztiválprogramokra.

Bor, zene, irodalom

Új kezdeményezés-sorozatokat indított útjára a mecseknádasdi Hetényi Pincészet, amikor augusztusban megszervezte a Kukorelly-Grillt. A Balogh Robert pécsi író által összefogott program részben irodalom, részben zenére és természetesen borra, ételekre épül. Az első bevetésen Kukorelly Endre íróval, parlamenti képviselővel elsősorban irodalomról, kultúráról beszélgetett Balogh Robert, majd Oravecz Péter flamenco-gitárjátékát élvezhette a publikum. Az est további részében a művészekkel kötetlenebb beszélgetés folyt, no és szekszárdi borok is a pincéből, a grillsütő mögött pedig Hetényi János állt. A programot sorozatként álmodták meg, ősszel várható folytatás is.

Pécsett népszerűsítik Szekszárdot



Az újranyitott Művész presszó volt a helyszíne a szekszárdi Fekete Borpince bemutatkozásának, amelyet a Szekszárdi Bor Pécsett vinotéka szervezett. Az elsősorban szekszárdi borokra specializálódott borszaküzlet tulajdonosainak elmondása szerint, a borvidéket egyre inkább kezdik felfedezni a baranyai megyeszékhelyen is. A nyolcas borsor elsősorban a pincészet alapjait mutatta be, de voltak közöttük olyan kiemelkedő tételek, mint például a 2009-es zweigelt válogatás vagy a Letícia Cuvée, amely mellé ezúttal a máriagyűdi Kakas Bonbon kreált csokoládét. A határozottan kakaós-meggyes jegyeket mutató borhoz feketeszedres-aszalt szilvás, étcsokoládés bonbont képzeltek el, amely valóban kiegészítette és elmélyítette a bor zamatait. A Szekszárdi Bor Pécsett vinotéka a jövőben is igyekszik hasonló kóstolókkal folytatni a szomszédos borvidék népszerűsítését.

Gyász

Életének 83 évében elhunyt dr. Diófási Lajos, a mezőgazdasági tudományok doktora, a pécsi Szőlészeti-Borászati Kutató Intézet egykori igazgatója. Az ország legértékesebb szőlő-génbankjának megújítójától augusztus 24-én vettek örök búcsút. Diófási Lajos 1929. szeptember 21-én született a Szekszárdi borvidéken. Tanulmányait Budapesten, az Agrártudományi Egyetem Kertészeti Karán folytatta, majd a diploma megszerzése után Csepelre kezdte szakmai pályafutását. 1956 májusában ajánlottak Diófási Lajosnak kutatói állást Pécsett, ez év augusztusában kezdte meg itt kutató munkáját Király Ferenc feladatkörét átvéve. Az Intézet igazgatói feladatával 1972-ben bízták meg, ezt a tisztelet egészen nyugdíjba vonulásáig, 2000-ig töltötte be. Kutatási eredményeiről önállóan vagy társszerzőkkel több, mint 260 publikációja jelent meg. A professzor tagja volt az MTA Kertészeti Szakbizottságának, a fajtaminősítő bizottságnak, örökös tagja a Magyar Borakadémia. Szekszárd és Harc díszpolgárának választotta, a szakma doyenjének tevékenységét a Munka Érdemrend arany fokozatával és egyebek mellett a Magyar Köztársasági Érdemrend Tisztikeresztjével is elismerték. Emlékét megőrizzük!

Szekszárdi Szüreti Napok

2012. szeptember 20–23.

A fesztivált minden év szeptemberének harmadik hétvégéjén rendezik Szekszárdon, a Dunántúl egyik legkedvesebb, dombokra épült városában.

A szőlészeti hagyományok bemutatása és a szüreti felvonulás mellett folklórműsorok, borudvari vigasságok, versenyek, kiállítások, koncertek, irodalmi műsorok, kézműves kirakodó vásár várja a látogatókat a történelmi borvidéken.

Részletes program és információ:

www.szekszardiszuretinapok.hu;

www.szekszardibor.com;

www.szekszardiborvidek.eu

Rendező: Babits Mihály Művelődési Ház és Művészetek Háza
Szekszárd Borvidék Nonprofit Közhasznú Kft.



A BOROK UTCÁJÁBAN 41 SZEKSZÁRDI ÉS TOLNAI PINCÉSZET KÍNÁLJA KITŰNŐ BORAIT,
A BORSZEMINÁRIUMBAN 9 BORÁSZAT MUTATKOZIK BE, REPREZENTATÍV KÓSTOLÓVAL KÍSÉRVE A BESZÉLGETÉSEKET.

A SZEKSZÁRDI SZÜRETI NAPOK KIALLITO PINCESZETEI

Baron von Twickel Szőlőbirtok
Bodri Pincészet
Bósz Adrián
Brill Pálinkaház
Dániel Pince
Danubiana Kft.
Dél-Dunántúli Borturisztikai Klaszter
Dúzi Tamás és Családja
Eszterbauer Borászat
Fekete Borpince
Ferenczi Szőlőbirtok
Ferber-Módos Borászat
Fritz Pincészet
Gyuricza Dániel – Oenopilum
Heimann Családi Birtok
Hetényi János Pincészet
Illyés Kúria
Lajvér Borház Kft.

Márkvárt Pince
Mestrineli Borászati Kft.
Mészáros Pál Borház és Pince
Németh János Pincészet
Posta Borház
Prantner Ferenc
Remete – Bor Kft.
Ribling Pince Kft.
Sárosdi Pince
Savanya Pálinkaház
Schieber Pincészet
Sebestyén Pince

Szeleshát Szőlőbirtok
Szent Gaál Pincészet Zrt
Takler Pince
Tringa Borpince
Tüske Pince
Tűzkő Birtok
Vesztergombi Pince
Vida Családi Borbirtok
Virághegyi Bor Kft. – Németh Család
Vitis Bt.
Wekler Családi Pincészet



Szekszárdi merlot lett a Bayer bora

Idén kilencedik alkalommal rendezték meg, ezúttal Kiskőrösön a Bayer borversenyét. A szőlész–borász körökben növényvédőszeiről ismert cég országos méretben szervezte meg a borok megmérettetését, összesen 285 mintát bírál el hét bizottságba sorolt zsűri. A végeredmény tekintetében 12 nagy arany, 65 arany, 126 ezüst, 60 bronz született. Öt kategóriában hirdettek győztest (és egy győztes a Pannon Borrégióból került ki): Pánczél József Etyeki Szürkebarát 2011 (száraz fehér), Károly Róbert Főiskola Mátrai Rozé 2011 (rozé), Mészáros Pál Pincészete Szekszárdi Merlot válogatás 2007 (vörös), Borpalota Mátrai Hárslevelű 2008 (édes fehér) és Csubák József Tokaji 5 puttonyos aszú 2008 (tokaji borkülönlegesség).

Tolna sikere Kaliforniában

A San Francisco International Wine Competition nem túl népszerű a magyar borászatok között, pedig 29 ország 1300 borászatának 4556 borát neveztek. Az idei mezőnyben ott volt a bonyhádi Danubiana Borászat is, amely két ezüstöt (Dunavár Mátrai Szürkebarát 2011 és Smart Grashopper Tolnai Zoldvelteli 2011), valamint két bronzot szerzett (Dunavár Mátrai Muscat Ottonel 2011 és Dunavár Tolnai Pinot Blanc 2011).

A Dél-Dunántúli borai

A hagyományokhoz híven idén is összeült az az újságírókból, turisztikai szakemberekből, borászokból, és üzletemberekkel álló zsűri, mely minden évben a következő turisztikai szezonra kiválasztja a Régió Borát. A Corso Hotel Pécs**** adott otthont a rendezvénynek, melyen kiválasztották azt a két bort, egy fehéret és egy vöröset, mely aztán a régiót fogja képviselni a következő turisztikai szezonban. Fehérborban a Dél-Balaton borvidék borászata a Podmaniczky Pince Rajnai Rizling 2011-es bora nyert. Vörös kategóriában pedig a mecseknádasdi Wékler Családi Pincészet Szekszárdi Cabernet Franc 2008-as bora lett a győztes.

Les Citadelles du Vin

A Les Citadelles du Vin 2012 idei versenyén kevés érmet került a régiónkba, mindösszesen két ezüsttel büszkélkedhetünk, amelyek Szekszárdra kerültek. A Ferge-Módos Pincészet Cabernet Franc 2009 és a Takler Pince Regnum 2007 tetszett a magyar vörösök közül a leginkább a zsűrinek, mellettük még két bor kapott aranyat és kettő ezüstöt. A bordeaux-i versenyen 32 ország 1045 bora került a bírálók poharába, 145 kapott aranyat és 162 ezüstöt. Magyarországról összesen 29 bort neveztek be, így lett 6 érmetünk. Ha a szomszédainkat is megnézzük, Románia 27 borból 12 érmet (1 aranyat, 11 ezüstöt), Horvátországtól 10 borból 5 érmet (közte 4 aranyat) vihetett haza a versenyről.

VinAgora

Június 15–17. között rendezték meg Magyarország legrangosabb és egyetlen akkreditált nemzetközi borversenyét, a 13. VinAgora Nemzetközi Borversenyt Budapesten, a Hotel Mercure Budában. A megmérettetésre rekordszámú, 630 nevezés érkezett 20 országból. Az 58 főből álló nemzetközi zsűri keményen dolgozott, hogy tudása szerint a legjobb döntést hozza meg a három nap alatt. A zsűri tagja volt Matthew Stubbs, angol származású Master of Wine is. Az eredményeket összefoglalva a 2012-es VinAgora így alakult: 4 Champion díj, 2 nagyarany, 89 aranyérem, 107 ezüstérem, 8 fajtabor díj. Champion díjat fehérbor kategóriában egy cseh, vörösbor kategóriában egy ausztrál bor kapott. A természetes édes borok és a botrytizálódott borok kategóriájában egy-egy német bor kapta a díjat. Nagyaranyérmet, vagyis 92 pont feletti értékelést csupán két bor kapott: a 2009-es évjáratú szekszárdi Mesterünk Cuvée az Eszterbauer Borászattól, valamint a 2000-es évjáratú, 6 puttonyos Tokaji Aszú, a Fitomark 94. Kft.-től. Ezen kívül a magyar borok 57 aranyérmet és 86 ezüstérmet kaptak.

Monde Selection

A Monde Selection idei megmérettetésén 550 bort vizsgáltak 24 országból. Az összes kiosztott érme száma: 165 db (2 nagy arany; 92 arany, 71 ezüst). Magyar aranyérmesek 2012-ben: Eszterbauer Borászat Szekszárdi „Tivall” Cabernet Sauvignon 2009, Feind Borház Cabernet Franc 2009 és Fritz Borház Szekszárdi Medicina Cuvée 2008. Ezüstérmesek: Cezar Winery Cabernet Sauvignon Rosé 2011, Cezar Winery Merlot Grand Selection 2008, Bodri Pince Faluhely Szekszárdi Cabernet Sauvignon 2009, Egri Korona Borház Selection Egri Kekfrankos 2008, Feind Borház Villa Quaiar Shiraz 2009 és Tűzkő Birtok Pincészet Tűzkő Domb Tolnai Cuvée 2007.

VÉDELEM A NET-ről

Védje meg szőlőjét a szeptemberi esős időben támadó botritisz ellen!

Hetente friss adatok; azonnali és pontos diagnosztizálás; konkrét, fotókkal illusztrált szaktanácsadás,

SIKERES NÖVÉNYVÉDELEM

Keresse a Szekszárd Borvidék Nonprofit Kft. által működtetett és a Syngenta Kft. segítségével készített agrometeorológiai-növényvédelmi előrejelzéseket a következő honlapokon:

www.szekszardibor.com, www.szekszardiborvidek.eu,
www.tolnaborvidek.eu, www.pecsiborvidek.eu,
www.pannonborregio.eu, www.kunsagiborvidek.hu





GÜNZER TAMÁS PINCÉSZETE

Villány

Az Európai Bor- és Gasztronómiai Szövetségek Egyesülete, (CEUCO) az észtországi Tartu-ban a villányi Günzer Tamást Európa díjban részesítette.



A díjat Carlos Martin Cosme, a CEUCO elnöke és Háber Tamásné a CEUCO alelnöke adta át. A Günzer Tamás Pincészet a nemzeti gasztronómiai és turisztikai hagyományok megőrzése érdekében kifejtett szakmai munkájáért kapta az elismerést. A Tartu-ban megtartott konferencián, - bor kategóriában - összesen négy díjat osztottak ki.

"Európa legjobb borászata 2012" díjban részesült:

Günzer Tamás Pincészet - Magyarország
Cavas Freixenet - Spanyolország
Vignerons de la Grand'Maison - Franciaország
Azienda Agricola Conte Collalto di Isabella
Collalto - Olaszország

Aranytartalékok a pincében

A Riczu-Stier Pincészet sikerei a 2012-es borversenyeken

Nem sok pincészet éri el azt, hogy egy adott évjáratból szinte valamennyi, tesztlejtekre beküldött bora 90 pont körül, de inkább afelett teljesítsen. Kilencven pontot kapott ugyanis tőlünk a Riczu-Stier Pincészet cabernet franc, cuvée és legutoljára a kékefrankos válogatás bora, 92 ponttal került be hozzánk a cabernet sauvignon, mindegyik bor a 2009-es évjáratból származik.

A cabernet sauvignon később a 2012-es Pannon Borrégió TOP25-ben is helyet kapott, a 2011-es olaszrizlinggel együtt. Egy éve beszélgettünk hosszabban a tulajdonosokkal, akik akkor optimistán ítélték meg a pincészet fejlődését - úgy tűnik, nem tévedtek.



Riczu Tamás boraival már jó pár éve megismerkedhettünk, akkor elsősorban a könnyed, reduktív borok arattak tetszést, olaszrizling, rozé, portugieser került egyre gyakrabban poharainkba és egyre több pécsi szórakozóhelyen tűnt fel a borlapon.

A továbblépés lehetőségét 2009 hozta, ekkortól ugyanis már a Riczu-Stier Pincészet néven jelennek meg a borok. Az üzlettárs segítségével jelentős fejlesztések is megvalósulhattak, amelyek mind az alapkategóriás borok, mind a válogatások, prémium borok terén eredményesnek mutatkoztak.

– Sokat jelent, hogy a siklósi ipari parkban elkészült az új feldolgozó és palackozó, így minden olyan eszköz adott, amely ahhoz kell, hogy mind a könnyedebb boraink, mind a prémium boraink a lehető legoptimálisabb módon készüljenek és így a legjobb minőséget érhesük el – vélekedik az elkészült beruházásról Riczu Tamás.

A minőséget már sikerült többszörös érzékszervi elemzéssel, nevezükk néven: kóstolással is megállapítanunk, de hogy nem mi tévedünk, arról a további díjak is tanúskodnak. Villányban nagy aranyérmet kapott a 2009-es cabernet franc és cuvée, de a 2011-es rozé is, míg Siklóson a 2011-es olaszrizling lett nagyaranyérmes. A sima aranyakat már nem is tudjuk felsorolni, véges a terjedelem.

– A 2009-es év abszolút csúcs évjárat volt. Nem is lehetne jobb vörösborsó évét kívánni – jellemzi a pincészet eddigi legnagyobb sikereit hozó évjáratot a borász. A legjobban ezt lemérni a cabernet sauvignon-on lehet, ami nagyon nehezen érkezik be, de ez az évjárat nagyon kedvezett. A legjobban talán úgy jellemezhetném az évjáratot, hogy igazán kellemes, simogató és bársonyos borok készülhettek. Bízunk benne, hogy a 2011-es alapborok népszerűségét követően a válogatások és az ideai borok is szép eredményeket érnek majd el.

A Riczu-Stier Pincészetben a borász üzlettársa valóban szakmai befektető, hiszen nem csupán a háttérből figyeli az eseményeket, hanem aktívan részt is vesz a pincészet életében, ráadásul az utánpótlás-nevelést sem hanyagolja el. Stier István elkötelezettségét mutatja, hogy lányait sommeliér és borászképzések felé irányítja, a következő nemzedék szakmai hozzáértését és elkötelezettségét elősegítve.

A Riczu-Stier borok az őszi fesztiválforgatagban is a poharunkba kerülhetnek, de aki a hangulatosabb, családiasabb vendéglátást kedveli, tegyen úgy, mint a Pannon Borrégió TOP25 nemzetközi zsűrije. Ők az Akasztófa-dűlőbeli hagyományos pincét látogatták meg, ahol Riczu Tamás sütötte a csülköt, Stier Ágnes pedig a borokat mutatta be az érdeklődő vendégeknek. A kemenceközeli borbarát élmény itt kétségkívül megismételhetetlen, aki szerencsésebb, itt talán már a 2011-es csúcsborokba is belekóstolhat.

Riczu-Stier pincészet

Villányi Bor-Barátok Kft.
7800 Siklós, Felszabadulás u. 44. 1/120
pince: 7800 Siklós, Akasztófa dűlő 3513/5
e-mail: villanyiborbaratok@gmail.com
telefon: +36-30/528-8855 fax: +36-82/510-585

Dobogás a Tűzkő-dombon

Domokos Attilával a Tűzkő Birtokon

Tolna megye Svájcába érkezünk meg, amikor a lankás, kacsaringós úton elérjük Bátaapátit. A tiptop kis falu szívében található az Aponyai egykori épülete, melyben ma is egy tradicionális és hatalmas múltú visszatekintő család üzemelteti a borrégió egyik legkiválóbb pincészetét. Ide érkezik a légyonban sem túl közeli Tokajból Domokos Attila, hogy Erdélyi Árpáddal a Tűzkő Birtok igazgatójával megtalálják a tolnai és a tokaji pincészet kapcsolódási pontjait. A két tekintélyt parancsoló férfi bele is vág rögtön a beszélgetésbe, hiszen sok a közös téma.



Fotó: Dobokay Máté

Első látásra persze azt gondolhatnánk, hogy ez a két pince olyan távol van egymástól és annyira más a profiljuk, kialakításuk és üzletpolitikájuk, hogy semmi közük sem lehet egymáshoz. A két pincészet viszont sokkal több szálon kapcsolódik egymáshoz, mint az elsőre tűnik.

A két pincészet között talán a legfontosabb kapcsolódási pont Attila, de én előrébb kezdeném a dolgot, hiszen a Tűzkő birtok életében a Zwack családnak is volt része, ahogy most a Dobogóéban is van. A birtokban a 90-es évek elején Piero Antinori és Jacopo Mazzei láttak fantáziát és a birtok megszerzésében, valamint annak elindításában is a Zwack család segítette a toszkán befektetőket – mesél Árpád a kezdetekről, majd Attila folytatja: Én mikor idekerültem még volt is némi befolyásuk a pincészet életébe, és azt gondolom, ez összességében jó hatással volt az itteni dolgok alakulására.

Az egész kaland Attila életében 1996 nyarán kezdődött, amikor Pók Tamás visszatért Egerbe és a Tűzkőhöz meghirdettek egy termelési igazgatói állást. A kecskeméti fiatalembernek már volt szekszárdi kötődése, így egyértelműnek tűnt, hogy megpályázza az állást.

Egy nagyon hosszú és kemény kiválasztási folyamat során esett rám a választás végül és 1997-től egészen 2000-ig a birtokon dolgoztam. Tényleg azokkal a területekkel mi a helyzet manapság? – fordul kérdéssel Attila Árpádhoz, aki mosolyogva válaszol: Megnézzük majd azokat a területeket is, bár már nem teljesen olyanok, mint anno, hisz az elmúlt évek-

ben jelentős változáson esett át a birtok és még egyáltalán nincs vége a változásoknak.

Ahogy a Tűzkő Birtok az elmúlt évek során óriásit fejlődött, olyan meszeszerűen alakult az ezredforduló után Attila élete is, aki Tolnából először a Garda-tó partjára vetődött. Az átmeneti időszakban pedig egy sorsszerű találkozás alkalmával futott össze ismét Olaszországban a Vinitaly-n Zwack Péterrel és a legendás jegyzetfüzetével és töltőtollával.

Akkoriban már volt egy majd egy hektáros területem Tokajban és már tudtam, hogy nem fogok visszamenni a Garda-tó partjára, meséltem neki ezekről a dolgokról és azt gondoltam ennyi is lesz az egész. Aztán nem sokkal később kaptam egy telefont, hogy a Zwack Péter szeretne velem beszélni és tulajdonképpen így kerültem 2003-ban a Dobogó Pincéhez, ami életem egyik legjobb pillanata volt – emlékszik vissza Attila sugárzó tekintettel.

A Dobogó Pincészet Zwack Izabella nevével van fémjelvezve és legalább olyan évszázados múltú tekint vissza, mint amilyenre a Tűzkő birtok, melyet egy őskori lelet alapján neveztek el. A Dobogó pedig a lódobogás és a Dobogó dűlő mellett a szívdobbanás, az élet és a lélek ritmusa is egyben. A két nagy múltú család nevével fémjelzett pince szerencsére önálló identitással rendelkezik, és abszolút élvezik minden előnyét annak, hogy egy ilyen komplex cég áll mögöttük.



Ennek legalább annyi előnye, mint hátránya van. A Tűzkő egy jól működő, sokaknak munkát adó egyedi pincészet, mely a vidék hírét nemzetközi szinten is öregbíti. Ehhez természetesen kihasználjuk mindazt a lehetőséget, amit az Antinori család adhat nekünk befektetés terén, szaktanácsadás terén és a sokéves tapasztalat terén – avat be Árpád a pincészet üzleti részébe, melyre Attila rögtön válaszol is.

Nálunk is hasonló a helyzet. A Zwack család egy nagy befektető és nagyon céltudatosak, de mindenki azzal foglalkozik, amihez ért. Én azért vagyok ott, hogy a lehető legjobbat kihozzam a szőlőből és a borból. Bár a mi pincénk ennek a nagy cégnek a tagja, de mégis különálló és önálló identitás. Ez szerintem mindkettőnk munkájában fontos, mert ettől tudjuk igazán magunkénak érezni és szívvel lélekkel tenni a dolgunkat.

A kérdés persze adott, hogy egy mégis hogy érezheti igazán magáénak azt a szőlőt és bort az embert amiben neki nincs tulajdona?

Szerintem ezt másképp nem lehet csinálni. Nálunk a területek nagysága és a palackszámok miatt se hétfőre, se ünnepra nincs. Ez részben rabszolgamunka, és ha ezt nem érzed a magadénak, akkor sose tudsz sikeres lenni és sose tudod értékelni azt a sok munkát, amit befektetsz – jelenti ki egyértelműen Árpád.

En is így gondolom – fűzi hozzá Attila. A mérettől ez nem nagyon függ szerintem, mi ugye ehhez képest csak 5 hektáron termelünk szőlőt, de az is legalább ilyen odafigyelést igényel csak jobban átlátható. Viszont bármekkora birtokért is

felelsz, ha nem tekinted az életed szerves részének akkor abba kell hagyni. A szőlő egész embert kíván és olyat aki szívét lelkét beleteszi a dolog.

Persze Attila esetében van plusz töltete is a dolognak, hiszen ő már tulajdonos is a Dobogó Pincészetben: Igen ez nem olyan rég, karácsonykor történt, amikor is Zwack Izabella és Zwack Péter behívatott magához és átadtak egy borítékot. Azt kérték, ott olvassam fel előttük. A levélben az állt, hogy ha elfogadom, akkor attól a pillanattól kezdve tíz százalék részesedésem lesz a cégben. Mondanom sem kell, hogy nem kellett gondolkodnom az ajánlaton.

Az akkor már meglévő egy hektárját ekkor olvastotta bele a pincészetbe és így már a Dobogó Pincészet legalább annyira az övé lett, mint amennyire magáénak érezte azt korábban. A beszélgetés közben felkerekedünk és körbejárjuk a birtokot. Első utunk a feldolgozóba vezet, ahol már az idei első szüreti napra érkezik az első adag. Ezt Kiss Gábortól, a pincészet szőlészétől tudjuk meg, aki elégedetten nyugtázza az első beérkező szőlőfürtöket. Közben lépten-nyomon ismerősökbe futunk, akik úgy köszöntik Attilát, mintha el sem ment volna.

Az alatt a három év alatt fontos és hasznos barátságok kötődtek itt, ezt nem könnyen felejtí el az ember. A helységek sem ismeretlenek, bár azóta, volt némi modernizálás, Attila nem tudna eltévedni. A feldolgozó után első utunk a pincébe vezet, ahol bár nincsenek ismerős arcok, de szóban azért előkerülnek a régi legendás melósok a pincéből, a szőlőből. A pincéből pedig egyenes út vezet fel a szőlőbe.



A Mórági és Apáti dombok között autózva is sok ismerős táj akad, amire Attila őszinte rácsodálkozással figyel és sorjáznak a kérdések. A téma főleg szakmai, művelés, kordonrendszer, tőtávolságok, klónok és telepítési praktikák. No meg a magyar bortörvény és annak nehézségei. Aki valaha beszélt már borással hosszabban, ezek a témák legtöbbször előkerülnek. Nem panasz ez, inkább egyfajta szolidaritás egymással. Nem is az a gond ilyenkor, hogy sokszor a bürokrácia felemészti a kicsiket, a nagyoknak pedig rémesen megnehezíti a dolgát, csak jó kicsit kiönteni a lelket egymásnak. Kicsit olyan ez, mint mikor két különböző csapat focistája kritizálja a játékvezetés minőségét.

A szőlőkben sétálgatunk és a zamatos traminert csipegetjük le, amely a Tűzkő Birtok egyik zászlós bora, hisz az exportra készített borok nagy részét ez a fajta adja. Miközben pedig mi bejárjuk a mintegy 150 hektárnyi területet (na jó, annak csak egy szerény részét...), melyek közt jócskán akad leváltás előtti és abszolút új tavalyi és idei telepítés, tovább folyik a diskurzus borászokdásról, családról, életéről.

Mindkét fiatalember családos és bár életük a szőlő és a bor, azért a gyermekek sem szenvednek hiányt szeretetben. Árpád felesége szintén szorosan kapcsolódik a borhoz, csak ő úgymond a hordó másik oldalán áll, hiszen az Európai Kádároknál dolgozik, míg Attila gyermeke már kicsi korától az aszúesszenciát szopogatta.

Az én fiam pont olyan, mint én volt ennyi idősen – fűzi tovább a gondolatot Árpád – még a bor illata is büdös neki, bezzeg a lányom az már kóstolgat, és már most látszik, hogy kivételes érzékszervei vannak, mint a feleségemnek.

A gyönyörűen berendezett kóstolóteremben a kinti fullasztó nyári hőséggel ellentétben hűvös csend fogad minket. Megkönnyebbülten ülünk le, miközben Árpád már bontja is a behűtött fehéreket. Jönnek is sorban a 2011-es díjnyertes borok a Traminer és a Verdolino (TOP 25 2012). A kóstolgatás közben egyre oldottabb a hangulat, de azért a fáradtság is érződik, végülis majd egy fél napja sétálunk, idézünk múltat és jövőt. Persze Árpád nem csak a sztenderd tételekkel készült a látogatásunkra. Előkerülnek kísérleti tételek, amik az elkövetkező hónapokban kerülhetnek majd a fogyasztók poharaiba. Kóstolunk is egy Szürkebarátot és egy Hárslevelűt. Meglepően új élmény a már jól megszokott ízek mellett, de a kísérlet igazolja magát. Ízletes és testes borokat töltünk a poharakba. És mindeközben Tolnában folyamatosan szüretelnek, Tokajban pedig a pinot noir-t szedik.

A rovat támogatója a Mercedes-Benz forgalmazója, a

Pappas Auto



KÉKFRANKOS

A mi fajtánk eredetéről

A kékfrankos Magyarország leelterjedtebb szőlőfajtája, illetve mi magyarok vagyunk a fajta – termőterületét tekintve – elsőszámú termesztői.

Ettől függetlenül a műveltebb külföldi borissza Ausztriához köti, osztrák fajtaként tartják számon. Népszerűsítéséért tett erőfeszítéseiket figyelembe véve ez teljesen helytálló megállapítás, eredetét tekintve viszont nehéz lenne tényként bármit is leszögezni. Jóllehet a XX. században kezdett el nagyobb felületen terjedni, mégis csupa talány és megválaszolatlan kérdés lengi körül ezt a nem oly' régóta megismert szőlőfajtát.

Vegyük sorra néhány adatot, illetve feltevést, amit a kékfrankos eredetével kapcsolatban tudunk.

Kezdjük mindjárt a névvel. A kéket ugye nem kell különösebben magyarázni, első nekifutásra a frankos se tűnik nagy találynak, holott ez az elnevezés veti fel a legtöbb kérdést. Első gondolatkeppen a francia eredet ugrana be majd' mindenkinek, holott erre semmi kézzelfogható utalást nem találni. Ezzel párhuzamba állítható a fajta régies magyar elnevezése a nagyburgundi, ami konkrét termőhelyre, sőt szőlőfajtára is utal. Ez volna a gamay noir, sőt mi több, gamé néven termesztik a kékfrankost Bulgáriában, viszont minden rendelkezésünkre álló adat alapján egyértelműen cáfolható még a rokonságuk is.

Van egy másik olvasata is a frank(os)/fränkisch névnek, ez pedig egy középkori elnevezésre, megkülönböztetésre utal, amikor az értékesnek tartott, a bennszülött nyugati fajtákat hívták eképpen, míg a hitványabb, a jövevény, azaz a keletről származó szőlőket hunnischnak/heunischnek (azaz hunnak) nevezték. Ezzel kapcsolatban megjegyzendő, hogy a kékfrankos nem olyan régóta ismert, hogy ilyen jelzővel illethették volna, másrésről érdekes egybeesése a véletlennek, hogy az egyedüli biztos, amit a kékfrankos eredetéről tudunk az az, hogy egyik „szülője” éppen heunisch weiss nevű szőlőfajta, ami nálunk rakszőlőként, illetve színonim neve után fehér frankosként volt ismeretes.

Akad még egy harmadik értelmezése is a fränkischnek, ez a változat pedig a német Franken (Frankföld) vidékére utalhat. Németországban is termesztik a kékfrankost közel 1700 hektárnyi felületen lemberger néven, viszont nem a mai Franken régióban (Franken egyúttal egy borvidék neve is egyben) hanem Württembergben (Baden – Württembergi tartomány, illetve borvidék). Korábban viszont a Frank Hercegség magába foglalta ezt a vidéket is, ez volt a Heilbronn-Franken régió, egészen 2003-ig hívták így, azóta szimplán csak Heilbronn. Még egy beszédes adalék: a tárgyalt fajtánk olasz elnevezése franconia, ami egyúttal Frankföldet is jelenti.

Ha már felmerült a lemberger név is, mint a kékfrankos több helyütt gyakori hasonneve (pl. az USA-ban is így hívják), ami a blaufränkisch elnevezésnél jóval korábbról ismeretes, érdemes ennek kapcsán is elmélázni egy keveset.

Elsőként számunkra a történelemből ismert Lviv (oroszosan Lvov) monarchiabeli nevére asszociálhatunk, de nem szőlőtermelő vidék lévén rögtön kereshetünk is más megfejtés után.

Az osztrákoknak több megoldóképletük is akad. Alsó-Stájerországban (a mai Szlovénia területén) található Lemberg (pri Šmarju), ez már valóban szőlőtermő vidék (Posavje; Šmarje-Virštajn), ráadásul a környék specialitása a modra frankinja, azaz a kékfrankos. További érdekes adalék, hogy itt termelik, vagy leginkább termesztették a zametovka, más néven zametna crnina (~fekete

bársonyos) nevű szőlőfajtát, amit mi kék barátcsuhaként ismerünk korábbról. Ez a fajta díszlik Mariborban is, ami a világ legöregebb tőkéjeként ismeretes, minket viszont jobban érdekel, hogy osztrák ampelográfusok szerint ez a fajta lehet a másik „szülője” a kékfrankosnak, de ez csupán egy meg nem erősített hipotézis. Mégis igen beszédes a fajta régi szlovén elnevezése, a kavcina, ami frankot, azaz fränkisch jelent, illetve az is, hogy a szőlő németül Blauer Kölner (kölni kék) néven ismeretes, Köln ugyanis a Rajna menti Frankföld központja.

Akad még egy hajdanvolt Limberg nevű osztrák település, a mai Maissau része, ami a Weinviertel nevű borvidéken található, itt viszont nincs nyoma se kékfrankosnak, se egyetlen olyan fajtának, illetve említésnek, amivel kapcsolódhatna történetünkhöz.

Van egy olyan feltevés is, hogy az ún. Lehmberg – magyarra fordítva löszhegy – egyenesen a Blaufränkischlandra (~Kékfrankosföld, Mittelburgenland megnevezése) utal, csak ez a név jóval azelőttől ismeretes lett, hogy a vidéken kékfrankost termesztettek volna.



Kevésbé ismert viszont, hogy a németországi kékfrankos-ter-
mő vidéknek is otthont adó középhegység, a Schwäbische Alb
csúcsát szintén Lembergnek hívják.

A nyelvészeti fejtegetés után nézzük meg, milyen írásos emlé-
keket találunk a kékfrankosról. Osztrák részről az első említést
1777-hez kötik, ekkor Helbling említ egy Fränkische, azaz francia
nevű kékszőlőfajtáról, de egyebet nem tudunk meg milyenségé-
ről, termőhelyeiről. 1835-ben Schams Ferenc német anyanyelvű
magyar ampelográfus említ egy Mährische (azaz morva) nevű ter-
mesztett kékszőlőfajtát az osztrák Thermenregion vidékéről,
amit hasonlévként schwarzfränkische, azaz fekete francia néven
is emlegetik helyben. Innen ered az a hipotézis, hogy mégse a
zametovka lesz a másik ős, hanem esetlegesen az ott honos
blaufränkisch (kék cirfandli) szőlőfajta – mindez szintén hiá-
nyában van mindennemű bizonyításnak. Hozzáteszem: nehézkes
is lenne, ugyanis a kékfrankos a keleti fajtakörbe tartozik, míg a
blauer zierfandler a nyugatiba, a szülői ág egyetlen biztos pont-
jaként ismert heunisch weiss az ún. pontuszi (amolyan
összbalkáni) fajtakörhöz tartozik. Ugyanide soroljuk a fentebb
emlegetett zametovkát is, pedig ahhoz, hogy egy szőlőfajta mor-
fológiailag a keleti fajtakörbe tartozzon, az egyik kereszteződési
partnernek szintén oda kell tartoznia.

Mindenesetre kizárólag a korábban emlegetett nevekkal (a
lembergerrel egyetemben) találkozni az osztrák irodalomban, a
blaufränkisch elnevezéssel semmilyen szőlőlajstromban nem,
egészen a Trianoni Békeszerződésig, azaz Burgenland Ausztriá-
hoz való csatolásáig. Egy kivételtől eltekintve: Hermann Goethe,
német születésű (Frankenben járta ki iskoláit), de az osztrákoknál
tevékenykedő neves szőlészeti és borászati szakember feljegyzé-
seiből maradt ránk, hogy a Bécsben életre hívott Nemzetközi
Ampelográfiai Bizottság előbb 1873-ban Ausztriában, majd a má-

sodik éves gyűlésükön 1875-ben Colmarban (Elszász, ma Francia-
ország) a Lemberger nevű szőlőfajtát blaufränkischére kereszteli.
Mindezek ellenére 1912-ig egyáltalán nem találkozni Ausztriában
ezzel a névvel, kizárólag a lembergerrel.

Nálunk ellenben 1847-ben már emlitenek a mai Burgenland vi-
dékén egy fekete- vagy nagyburgundi nevű szőlőfajtát, sokáig ez
volt a kékfrankos régi magyar elnevezése, néhol még mindig ta-
lálkozni vele ebben a formában. 1896-ban a Ruszt–Sopron
–Pozsonyi borvidéken szerepel az ajánlott fajták közt a nagybur-
gundi.

Valójában a kékfrankos szélesebb körben való terjedése az
1920-as évek után kezdődött meg. Túl vagyunk a filoxeravészen,
immár Ausztria része Burgenland, de a harmincas években még
mindig Burgunder név alatt találkozni leggyakrabban a tárgyalt
fajtánkkal, utána terjed csak blaufränkischként. 1951-től számít-
va már a borvidék első számú fajtájává lép elő, azóta nimbusza
egyre erősödik, az újkori osztrák bortörténelem egyik sikersz-
torijává növi ki magát.

Ennyit a fajta ködös múltjáról, nézzük inkább kishazánkban
miként alakul a helyzete.

Ahogy az korábban írtam, első magyarországi említése a
történelmi Ruszt–Sopron–Pozsony borvidékéről származik. Soká-
ig csupán ezen a vidéken volt itthon elterjedve, csak a múlt szá-
zad második felében kezdődött itthoni valószínűsége. Ezt há-
rom tényező befolyásolta elsősorban. Az egyik a tervgazdaság, a
nagy szőlőrekonstrukciók időszaka, amikor is a kékszőlőben
egyeduralkodó kadarkának megpecsételődik a sorsa: nem bírja
az intenzív termelésben alkalmazott magasművelést, ezután az
úrt kitöltendő egyéb kékszőlőfajtákat vezetnek be szélesebb kör-
ben. Ekképpen kerül képbe a betegségekre, fagyra és terhelésre
kevésbé érzékeny kékfrankos.

A következő nagy lökést a rendszerváltozás ideje és azt köve-
tő vörösbordivat adja, illetve a nem sokkal később széles körben
terjedő rozéké. A kékfrankosnál ugyanis keresve se lehetne meg-
bízhatóbb, jobb rozéalapanyagot találni. Valószínűsíthetően a
kékfrankos százalékos részaránya szőlőfajtáink közt még tovább
növekszik majd. Ha úgy vesszük, egy termőhelyét nagyszerűen
kifejező, termelőbarát, igen sokoldalúan felhasználható, étkezé-
sei szokásainkhoz könnyen illeszthető, és nem utolsósorban he-
lyinek mondható szőlőfajtáról beszélünk, ennek tükrében pozití-
van szemlélhetjük a jelenséget.

Végül essék szó arról, milyen is a kékfrankos. Üdítően jósavú,
meggyes, finoman fűszeres, igen részletgazdag. Hűvösebb és mele-
gebb klímán egyaránt jól teljesít nálunk: emitt ropogós savú, ruszti-
kus karakterű, másutt kedvesebb, simogatóbb, gyümölcsösebb. In-
kább ez utóbbi kapcsán mindenképpen kiemelendő Szekszárd, ahol
hazánkban tán a leginkább otthon érzi magát a fajta és Egerrel egye-
temben szolgáltatja a bikavérek gerincoszlopát. Rozékban, sillerek-
ben szintén e fajta került régióinkban az első helyre.

Jellemző viszont, hogy diszkrétebb, törékeny fajtajegyeit egy
rosszul megválasztott hordóhasználatnál még egy tartalmasabb
alapanyag kapcsán is könnyen el lehet nyomni. Szintén kijelent-
hető, hogy egységes kékfrankos-stílusról nemigen lehet beszélni,
ami jelzi egyrészt, hogy kiváló termőhely-közvetítő tulajdonság-
gal bír, de egyben azt is, hogy nem igazán találtuk még meg a
szerepét. Akadnak tehát még tennivalóink a jövőben, lássuk oko-
sabbak leszünk-e a teszt után, körvonalazódik-e valami...



Kékfrankos

Emblematikus fajtának gondoljuk, a mi fajtánknak, a régióban leginkább Szekszárdon, de azért Villányban vagy Tolnában is készülnek szép borok, s nem csak rozék kékfrankosból. Elsősorban 2009 érdekelt bennünket, volt néhány ifjú tétel, néhány idősebb versenyző, jó kóstoló volt, alig pár bor nem ugrotta meg a 80 pontos határt, nálunk itt kezdődik a mondjuk úgy: ezüstérmes bor.

A klasszikus arany fölé 85 ponttal lehetett beférni, jelzem, a borok többsége ezt is tudta. Egytucat bor 85 ponttal vagy afelett, féltucat egy kicsivel alatta, de még mindig poharunkba kívánczozóan. Kóstoljanak kékfrankost, nincs más konklúzió!

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

★★★★★★★	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

Akik teszteltek:



Filákóvity Dusan
(pannonborbolt.hu)



Györfly Zoltán
(Pécsi Borozó)



Mosonyi Pál
(Minerág Kft., Szekszárd)



Schmidt Győző
(Pince Pince, Bonyhád)



Szabó Zoltán
(Szabó Pince, Hosszúhetény)



TESZT

Kékfrankos

90 pont



Sebestyén Csaba Szekszárdi Iván-völgyi Kékfrankos 2009

Tiszta illat, szép szín, telt, illatában a gyümölcsösség szerencsésen találkozik a hordó jegyeivel. Meggy, szilva, málna, finom fűszerességgel kombinálva. Komplex és karakteres bor, ami a fajtát is mutatja, ugyanakkor egyedisége is erénye. Tartalmas, hosszú korty, jó savak, szépre csiszolt tanninok, tisztaság és elegancia jellemzik. Hosszú távon is versenyképes.



Ár: 3700 Ft,

Beszerezhető: a pincészetben

90 pont



Riczu–Stier Pincészet Villányi Kékfrankos 2009

Megjelenésében is határozott, sötét színvilág, mély, tartalmas illatok. Mentás-hűvös elsőre, amiből kiszemelhetjük a túlérrett cseresznye, a feketeszeder illatát. És van itt tölgy és vanília is, érezni, nem kevés az alkohol, de hihetetlenül strukturált testet is kapunk hozzá. Cigánymeggyes, csokoládés, krémes érzetű, a száját betérítő bor, hosszú a korty, nehéz feladni.



Ár: 2680–2990 Ft ,

Beszerezhető: pannonborbolt.hu, Radó Vinotéka Pécs

89 pont



Fritz Pincészet Szekszárdi Kékfrankos 2009

Illatában érett teltség, sötét, bogyós gyümölcsök, ánizs, vanília, kávé. Kis likőrösség, kortyban is átjön, egyébként korrekt savakat találunk benne, édes tannint, dús ízeket. Feketeribizli, szeder, bors és csokoládé zamatai gazdagítják, erőteljes, intenzív, kerek bor.



Ár: 7100 Ft

Beszerezhető: a pincészetben

89 pont



Bodri Pincészet Szekszárdi Faluhely Kékfrankos 2009

Gazdag illatok, intenzitásra nincs panasz, fekete áfonya, szeder, meggy, borsos fűszerezettség-gel. Érett és „nagyboros” illat, finom hordóhasználat. Kortyban összetett, a gyümölcsösség, fűszeresség, a hordótól kapott ízek, kis kanalasorvosságos-medvecukros hangulattal megspékelve. Savakra, alkoholra nincs panasz, jól összerakott, testes bor, van jövője.



Ár: 2980Ft

Beszerezhető: Radó Vinotéka Pécs

88 pont



Sárosdi Pincészet Szekszárdi Kékfrankos 2009

Fekete áfonya és cigánymeggy, kis kapor és menta. Telt, dús illatok, ahogy szájban is olyan, igaz az érettség ellenére jó savakkal. Sok gyümölccsel, erőteljes borsos-fűszeres beütéssel. Korábban vegetálisságot, zöldességet kritizáltunk benne, ezt most nem érezzük, mintha kinyílt és kiteljesedett volna. Érett tannin, hosszú korty, beérett, most ajánljuk fogyasztásra.



Ár: 1380 Ft

Beszerezhető: Radó Vinotéka Pécs

88 pont



Hetényi Pincészet Szekszárdi Kékfrankos barrique 2011

Szép szín, vizuálisan is kedvet teremt a kortyhoz. Illata tömény, sok gyümölccsel, fajtajelleges. Szép struktúrát találunk, gazdag anyagot, már kekedik, ugyanakkor még nagyon az életútja elején tart. Jó hordóhasználatot dicsérünk, az érlelést nem bánná meg a bor, de a fogyasztó sem.



Ár: 1990 Ft

Beszerezhető: pannonborbolt.hu

87 pont



Takler Pince Szekszárdi Kékfrankos 2007

Illata érett, és még tartalmas. Ízében is telt, vastag, kevésbé túlérrettséget sugall, viszont érezni a hordó hatását is. Izgalmas, összetett, nagy test és kerek szerkezet, sötétebb gyümölcsökkel, hordófűszerekkel gazdagon meghintve, működnek a savak, szép a tannin. A korty tartalmas és tartós, jól áll neki a kora.



Ár: 3700 Ft

Beszerezhető: a pincészetben

87 pont



Hetényi Pincészet Szekszárdi Kékfrankos barrique 2009

Érett, húsos meggyet és cseresznyét kapunk illatában. A pörkölt, hordós jegyek, bársonyos ízek, érett cseresznye, szeder. Még mindig szépen megőrzött savak, nagyon szépen vezet át a kortyot krémes-meggyes lecsengésbe. Ha még volna belőle, érdemes bontani és elkortyolni, ideális az első hűvösebb őszi napokra.



Ár: 2290 Ft

Beszerezhető: pannonborbolt.hu

87 pont



Takler Pince Szekszárdi Szentavölgyi Kékfrankos 2009

Tiszta, sallangmentes illat, benne a kékfrankosra jellemző gyümölcsösséggel. Kis rumos-meggy, kis marcipános szilva, telt ízek, zamatok, némi alkoholtöbblettel. Gazdag, izmos bor, szép savakkal, izgalmas komplexitással. Bőven az útja elején tart.



Ár:
még nincs forgalomban

86 pont



Hetényi Pincészet
Szekszárdi Kékfrankos 2011
Tiszta, friss illatok, sok meggyel. Intenzív gyümölcsösség a kortyban is, kis fésületlenség a fiatalságának tudható be, de nagyon jó a savak és tannin aránya, fűszerezettség díszíti. Bors és kakaó erősödik fel, elég hosszú ízekkel bír, a végére kis kesernye jut. Jó anyag, fejlődésben.



Ár: 1990 Ft

Beszerezhető: pannonborbolt.hu

85 pont



Sebestyén Csaba
Szekszárdi Nánai Kékfrankos 2009
Karamellizált gyümölcsök jönnek az illatában, édes-cukros alma és érett meggy, kis meggylekvár. Koncentrált korty, érezhetőbb fás jelleg szegfűszeggel, csokoládéval. Jó savak, szeder és kávé is akad itt, a végén meg kis nyersesség, kis kesernye vesz vissza. Tartalmas, jó bor, ne sietessük.



Ár: 3700 Ft

Beszerezhető: a pincészetben

85 pont



Polgár Pince
Villányi Kékfrankos 2011
Tömény, sötét színvilág, már-már feketés árnyalatokkal. Tiszta, intenzív illat, amelyben nem kevés a fa, s így a vanília, szegfűszeg aromatikája, de az érett meggy és a szilvakompót is jön. Erőteljes, gazdag, sűrű anyag, az évjáratából adódóan is kicsit húzós még emiatt, még pár év érlelés jót tesz neki.



Ár:

Még nincs forgalomban

84 pont



Blum Pincészet
Villányi Kékfrankos 2009

Melegebb, érett, picit poros illat. Kortyban érezzük a teltséget, a hordót, kicsit szárító tanninokkal a végén. Érett gyümölcsök, meggy, cseresznye, aszalt szilva. A szájban érezni hogy az alkohol sem kevés, legalábbis a testhez képest, utóíze elég hosszú, ideje lenne elkortyolgatni.

Ár: 1500 Ft

Beszerezhető: a pincészetben

83 pont



Eszterbauer Borászat
Szekszárdi Tanyamacska Kékfrankos 2009

Egyszerű, de tiszta illatok. Hangsúlyosabban jön a gyümölcsösség, friss meggy, ribizli, cseresznye. Korrekt savak, arányos, könnyed korty. Egy kis nyersesség van benne, ami még palackban talán beérhet. Korrekt, fajtajelleges, könnyen érthető bor.

Ár: 1950 Ft

Beszerezhető: Radó Vinotéka Pécs

82 pont



Sauska
Villányi Kékfrankos 2010

Könnyed, de fajtajelleges illat. Van itt meggy is, van itt szilva is, csak minden egy kicsit savanykásabb, de ismerjük 2010-et. A bor tiszta, jól kezelt, arányosnak is mondható, csak itt ne várjunk töménységet, sűrűséget. Kicsit vékony, kicsit rövid, de jó társaságban lazán elkortyolgatnánk.

Ár: 3500 Ft

Beszerezhető: a pincészetben

Kvassay Levente

Villányi Kékfrankos válogatás 2011

Illatban lassabban bontakozik ki, de amikor nyílik, tiszta és gyümölcsös. Bogyós gyümölcsök, feketeribizli. Érezhető a hordóhasználat, aminek még kicsit jobban be kell épülnie a borba. Hangsúlyos savak, amit a marcipános-grillázsos korty ellenpontos, meggy és ringlószilva erősödik fel, keserűedés zárás.

Ár:

még nincs forgalomban

Müller János

Villányi Kékfrankos 2008

Visszafogott illatok, van benne érettség, kevés édes fűszer, némi gyümölcs, a pohárban idő kell neki. Szájban gyümölcsök és fűszerek megjelennek, az ánizstól a puha, édeskés, lédús bogyókig, de már nem annyira élénkek. Szépen elkészített, korrekt fajtabor, ne tartogassunk, bontsuk.

Ár: 1480-1590 Ft

Beszerezhető: pannonborbolt.hu, Radó Vinotéka Pécs

81 pont



Tüske Pince

Szekszárdi Baranya-völgyi Kékfrankos 2008

Elég zárt illatokkal kezd, kortyban már lágyuló ízeket kapunk. Korrekt bor, hordozza a kékfrankost, van benne gyümölcs, van benne sav és tartás, de már óvatosabban nyílik, finomabban kell ismerkednünk vele, hagyjunk neki időt és akkor még szép élményeket nyújthat.

Ár: 1780 Ft

Beszerezhető: Radó Vinotéka Pécs

Pannon

BORBOLT

www.pannonborbolt.hu



Ingyenes kiszállítás Pécs területén

(Részletek: www.pannonborbolt.hu/hazhozszallitas)



**Legjobb ár/érték
válogatás - ŐSZ!**

11.040 FT

10.240 Ft

- ☒ Ingyenes 1. kiszállítás hírlevél feliratkozóinknak
- ☒ Minden termékünket kóstoljuk - értékeljük
- ☒ Részt veszünk a Pécsi Borozó vaktesztjein
- ☒ Összehasonlíthatja a borokat a pontszámok alapján
- ☒ Válogatásokkal segítünk a döntésben

Prémium Borok - Pálinkák - Pezsgők - Bioborok - Balzsamecetek - Szőlőmagolajok

Pannon Borbolt - A Pannon Borrégió webáruháza

Eszterbauer nem tréfál

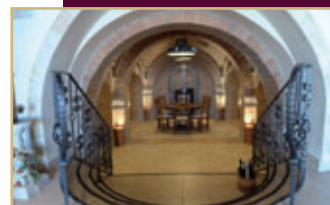
Tavaly decemberben történt, amikor Eszterbauer Jánosal beszélgettünk, pontosabban elmondtam neki, hogy a bora megnyerte a Mustránkat és még kicsit számon is kértem, miért csak ezt az egyet nevezte a 2009-es sorból, mikor milyen szép a többi is. Azt válaszolta be kell osztani, mert a következő mustrákat is meg kell nyerni valamivel. Mosolyogtam szerény bajsom alatt, aztán magam is meglepődtem, hogy a 93 pontos Mesterünket követte a 91 pontos Tivald, a 90 pontos Tüke, hogy a Nagyapám kadarkáról már a mostani szám bormustrája meséljen. A magabiztosság mögött igen komoly borok voltak, vannak.



Engedjenek meg nekem egy kicsit szubjektív élményköteget, amelyet az Eszterbauer név idéz fel bennem. Be kell vallanom, elsőre furcsa volt egy kicsit ipari környezetben találkoznom Eszterbauer Jánossal, aztán a mindenféle, nekem mint bölcsész léleknek és testnek elég idegen tárgyak társaságától elköszöntünk és a telek hátsó felében, a présházban és pincében már a tulajdonos is megváltozott. Ahogy a környezet is barátságosabbá vált, úgy ő is nyitottabbá és mosolygósabbá. És minderről nem is a borok tehetek, mert ez első alkalommal autóbába kellett ülnöm. De a megbeszélte cabernet-tesztünk bizony emlékezetes maradt. A kedélyes vendéglátóink miatt, a kialakuló baráti hangulat miatt, no meg felejthetetlen élmény volt, amikor a tőlünk egy-két generációra levő szekszárdi borászok a kivetítő és hangfalak hatására emlékeztek vissza a hetvenes évekre...

Az Eszterbauer-borok design-váltása, fejlődése, kitörése valahogy az én szememben a Pécsi Borozó fejlődésével párhuzamban ment, végigkísérhettük, ahogy a borok évjáratról évjáratra egyre inkább megtalálták az arculatukat, az egyediségüket. Nem véletlen, hogy boraik ugyanúgy tetszenek a hazai boros publikumnak, ahogy keresettek például Amerikában is, a díjakat meg szerintem már nem is tudnák fejből felsorolni, idehaza és külföldön is gyűjtik rendre az aranyakat – annak meg mostanság van értéke.

Én meg azt értékelem nagyon, hogy a tulajdonos példásan feltünteti minden palackon, az ő borásza bizony Pálkás László, akinek jelentős szerepe van ezekben a remek borokban, nincs semmifajta ködösítés. Valahogy ez is hat a fogyasztói bizalomra, bár mélyható kutatásokat nem végeztem ezen a téren. Viszont más dolgokat meg kutattam, kutattattam, volt olyan idő, amikor lelkes növendékeknek tarthattam órákat a pécsi egyetem szőlész-borász szakán. Hogy az Eszterbauer Borászatot lesz kinek továbbvinnie, innen bizonyosan tudom, hiszen Eszterbauer János lánya, Ildikó és azóta már a férjévé avanszált Klein Miklós is ezeket az iskolapadokat koptatták és mára szőlész-borász oklevéllel a zsebükben vehetnek részt a pincészet munkájában, a szőlészettől a marketingig.



A kósza gondolatokat pedig talán épp a marketing kapcsán zárnám le. Mert a postafiókomba a legtöbb levelet a szekszárdi borászok közül Eszterbauer János küldi. Üzletemberként, borászat-tulajdonosként, a Szekszárdi Borászok Céhe elnökeként és még ki tudja hány funkciója mellett arra is van ideje, hogy időről-időre tájékoztassa a vásárlóit, a sajtót, az érdeklődőket, mi újdonság a pincében, a borok körül. Hogy épp Kóbor János vagy a Uriah Heep vendégeskedik nála, hogy mikor indul a szüret vagy éppen melyik amerikai étteremben kóstoltatják a kadarkát az ifjabb generáció tagjai. Nem mindig van hírértéke a leveleknek, de örömmel olvasom őket, mert hangulatot teremtenek, mert részévé válok egy közösségnek, akik arra érdemesek, hogy megosszanak velük örömet, netán bánatot. Ez is marketing ám, jól csinálják ezt is, nem csak a borokat.

(zoranka)

7100 Szekszárd, Bor u. 2.
Tel.: 06-74/312-848
<http://eszterbauer-bor.hu>

Nem szürke

Minden alkalommal, amikor a tolnai dombok között autózunk, rácsodálkozunk a minduntalan felbukkanó szőlőültetvényekre, amelyek behálózák egész Tolna megyét. Másfél évtizede önálló borvidék a tolnai, talán a legnehezebben ébredt fel, a boros körökben ismert nevek sincsenek féltucatnyian, szélesebb körökben talán egyet-kettőt ismerhetnek. Ezért is öröm, ha azt látjuk, hogy vannak fiatalok, akik hisznek ezekben a dombokban, ezekben az ültetvényekben és a tolnai borokban.



Fotó: Dobokay Máté

Horváth Lászlóval egy rozé tesztünkön találkoztunk először, a Tüke Borház teraszán kóstoltgattunk pár éve. Aztán egy tolnai borokat népszerűsítő minikampány alatt többször is találkoztunk, megkóstoltuk első palackos borait: merlot, cabernet franc és sauvignon volt a három kiválasztott, nagyon korrekt borok voltak, érdekelt bennünket, ki és mi áll a borok mögött, még egy interjú is szóba került, de aztán utazások és telefonszámok keresztüztüében ez valahogy elmaradt. Mígnem a Pannon Borrégió TOP25 kóstolóján összefutottunk a Palatinus Szállóban és Laci megemlítette, hogy bizony készek a 2009-es vörösök, de vannak megkeletesebbek 2011-ből is. Most nem mulasztottuk el a lehetőséget és néhány héttel később már Hőgyészen találkoztunk újra.

Egy parkolóban találkozunk, javasolom, hogy majd követem, de Laci inkább azt mondja, beférünk mellé, egyszerűbb lesz úgy. Később belátom, hogy négykerék-meghajtás nélkül az én autóm a bejárt terepeken nem boldogult volna. Induláskor még egy kis koccanás, de nagyobb baj nem történik, épp csak összeértek a lökhárítók, mondjuk is, hogy biztos valami megrendezett baleset, hogy izgalmasabb legyen a riport fellevezetése.

Először a hőgyészi szőlőket nézzük meg, a pincészetnek két helyen van területe, itt van 12 hektár és Dúzs mellett még 10 hektár. Elsősorban szőlőt értékesítenek, így van ez, amióta 1996-ban megvásárolták az első szőlőterületeket. Korábban csak szántóföldi növényekkel foglalkoztak Laci szülei, aztán az évek múlásával jött be a képbe a szőlő, aztán a gyümölcsösök.

A szántóföldi része nem is érdekelt annyira, ezért a pályaválasztásnál sokat vacilláltam a vendéglátás és a kerteszi között, de nem bántam meg, hogy a kertészet mellett döntöttem, ahol aztán a gyümölcs, a szőlő lett a fő csapásirány, szőlész–borász szakmérnökként végeztem – mesél Laci az indulásról. – A szőlőt elsősorban eladásra termeljük, mint a legtöbb Tolnában, de engem érdekelt, mit lehet kihozni a szőlőnkől borként és belevágtam. Édesapám csak akkor nyugodott meg, hogy jó ez az út, amikor az első önálló cabernet franc-omat megkóstolta. Azóta ezt a részét én vehetem.

A fiatallomb körbevezet bennünket a szőlőben, de rápillantunk a gyümölcsösökre is, ekkora bodzaültetvényt például korábban nem is láttunk.

Jó ára van, nagyon keresik, kiváló természetese színezőanyag, ugyanakkor sokkal kevesebb a gond vele, mint a szőlővel – avatnak be bennünket is a műhelytitkokba.

Átutózunk Dúzsra, ahol látunk némi új telepítésű szürkebarátot, a dombtetőn meg elsősorban vörösöket, Bordeaux hatása mutatkozik meg a telepítésekben. Itt épül majd meg egyszer egy már megálmodott épület, ami vendégfogadásra is alkalmas lesz, egyelőre még az áram bevezetésével küzdenek. A fejlesztés alapja a száz évnél is régebbi pince, méretes belmagassággal, beltérrel – ez elé épülne meg a feldolgozó, fölé pedig a vendégtér, hatalmas terasszal. Mivel a látvány innen valóban remek, kétszáz méter magasan járunk, a láthatár szinte végtelen.

Kóstolunk is borokat, nekünk bejön a Forrai Ferenc tervezte címkevilág, bár Laci szerint az idősebbek ódzkodnak tőle. Az egyetlen fehér jelenleg a szürkebarát a pincénél, ráadásul viszonylag prózai oka van: ezt a fajtát keresik a legjobban a szőlőt felvásárló pincék, ezt lehet jó áron értékesíteni. S ha már termesztik, akkor bort is készítenek belőle, könnyed, reduktív fehérét, mézvirágos illatú, friss gyümölcsökkel, korrekt savakkal, örömmel kortyolgatjuk el az augusztusi melegben. Hasonlóképp üdítő a kélfrankos rozé is, ebből a fajtából csak rozé készül, vörösborként nem könnyű innen értékesíteni – magyarázza a borász. A két 2011-es borból már csak mutatoba van, legközelebb az idei évjárat jön ki valamikor december elejére tervezve.

A 2009-es vörösök egy grádussal már jobbak a 2008-asoknál. Tiszták, szép harmóniával, hozzák a fajtajegyeket, a merlot piros gyümölcsös kavalkád, a cabernet franc feketebizis-szedres kedvességet mutat.

Az is a célunk, hogy a vörösborkok elsősorban gyümölcsösek és arányosak legyenek, ne a barrique, az erő jöjjön elsősorban ezekből a borokból – reflektál Laci a véleményünkre, hogy épp a gyümölcsösség, a túlzásmentesség az egyik fő erénye borainak. – Szerencsére ezt a típust az utóbbi időben egyre inkább kedvelik és keresik is a borfogyasztók.

Egyet tudunk érteni, indulás előtt pedig szerencsét és kitartást kívánunk a fiatal hőgyészi borásznak, aki kis lépésekkel, de jó úton jár – alig négy évjárat van mögötte, és hisszük hogy nagyon sok előtte.

Bortúrák a Pécsi Borozó ajánlásával

OLASZRIZLING SZÜRET HORVÁT BARANYÁBAN!

Egynapos gasztronómiai és bortúra Hercegszőlősen, Kiskőszegen és Vörösmarton

Program:

– Indulás Pécsről kényelmes busszal. Elsőként Batinára, azaz Kiskőszegre látogatunk el, ahol megtekintjük a II. világháborús emlékművet, emlékmúzeumot és szép idő esetén gyönyörködünk a Pécsig vagy Zomborig elnyúló panorámában. Itt találjuk a Kalazic Pincészet kóstolótermét, ahol három bor kóstolásával kezdjük a napot.

– Innen két falu távolságot utazunk csak és megérkezünk a Belje Pincészet szőlőültetvényére. Innen munkás lesz a napunk, hiszen kezdődik az olaszrizling, azaz helyi nevén grasevina szüret és minden résztvevőre vár vödör és metszőolló. A jól végzett munkát követően ebédünk is a szőlőben a kilátónál – szüreti kolbászos bab kenyérrel és diós kalács lesz a menünkön, hozzá Belje borokat kóstolhatunk és Jamnica ásványvízzel frissülhetünk fel. Jókdeünkét tamburazene fokozza a szőlőben.



– A Vina Belje borászatát is megtekintjük, amelyet tavaly adtak át és jelenleg is Európa egyik legmodernebb borászati üze me. Innen Hercegszőlőse re megyünk, ahol Podrum Belje (1526-ban épült pince) megtekintése szerepel a programunkon. Természetesen legalább egy pohár borral a kézben.

– Horvát Baranya nem teljes Vörösmart meglátogatása nélkül, ahol a katolikus szurdokban vár ránk a Josic Étterem. Vacsora, egy kis borkóstolóval fűszerezve a Josic Pincészet saját boraiból.

– Körülbelül 20 óraker indulunk vissza Pécsre, visszaérkezés 22 óra körül.

Időpont: 2012. szeptember 29.

Jelentkezési határidő: 2012. szeptember 21.

A bortúra részvételi díja: 16.900,- Ft/fő

Minden résztvevő egy palack Vina Belje olaszrizlinget kap ajándékba!

A részvételi díj tartalmazza: az utazást, a kilátó me gtekintését, borkóstolót a Kalazic Pincészetben, szüreti kolbászos bab-ebédet a kilátónál tambura zenével és borkóstolóval, Vina Belje borászat me gtekintését, Belje pince me gtekintését egy pohár borral, felszerelést a szüret idejére (olló és vödör), vacsorát és borkóstolót a Josic Pincészetben, egy palack ajándék Vina Belje olaszrizlinget és a szakmai bortúra vezeté st.

A részvételi díj nem tartalmazza: Betegség- és balesetbiztosítást, a programban szereplő kö n túli egyéni fogyasztás költségeit.

Lényeges információk a túráról:

Létszám: min 20. fő

A találkozó helyszíne: Pécs, Domus-parkoló, 7:15

A bortúra szakmai vezetője:

Gyórfy Zoltán, a Pécsi Borozó főszerkesztője

UTAZZON VELÜNK SZLOVÉNIAI ÉS SZERBIAI BORTÚRÁNKRA IS!

Délvidék titkos kincsei



Egynapos bortúra a bácskai és szerémi borokhoz, bácskai ételekkel, díjnyertes pálinkákkal fűszerezve.

Program: Elsőként Szabadkát, látogatjuk meg, ahol betekintést kapunk a város történelmébe, jelenébe, gasztronómiai kultúrájába. Ezt követően Palicsra, a monarchiabeli üdülővároskába utazunk, majd egy gazdag bácskai ebédet követően Maurer Oszkár hajdújárás i pincészetében igazi hungarikumokat, kézműves magyar fajtákat, kövidinkát, kadarkát, szerémi zöldet kóstolhatunk. A DiBonis pincészetben megnézzük azt is, mire képesek a világfajták a bácskai homokon, ugyanitt a magyar versenyeken is champion-díjas és aranyérmes pálinkáiból tart bemutatót Bóni László, a pincészet és pálinkafőzde vezetője.

Tervezett időpont: 2012. október 20., szombat

A furmint nyomában

Kétnapos bortúra a szlovén furmintos borvidéken, Jeruzalemben és Európa ide i Kulturális Fővárosában, Mariborban



Program: Elsőként Jeruzalemben utazunk, meglátogatjuk a Jeruzalem Ormoz pincészetet, a jeruzalemi kastélyt és a kereszties lovagok templomát. Klasszikus prlekijai ebédet kapunk és furmintokat kóstolunk. Délután továbbutazunk Mariborba, ahol borvacsora vár ránk. Szállás négycsillagos belvárosi hotelben. A második napon gasztronómiai városnézés során ismerkedünk meg Európa Kulturális Fővárosával, me gtekintjük a világ legidősebb szőlőtőkéjét, ebédünk az egyik legjobb szlovén boré tteremben, majd a környező dombokon, falvakban két neves pincészetben is borkóstolón vehetünk részt.

Tervezett időpont: 2012. október 22–23., hétfő–kedd

Helian NaTour Bt.

H-7622 Pécs, Jókai u. 39.

skype: helian.natour.utazasi.iroda;

tel.: +36 (30) 407 32 42; +36 (30) 551 67 10; fax.: +36 (72) 211-94;

e-mail: info@helian.hu

Engedélyszám: U-000982



Kutyaborászat

Az elmúlt másfél két évben számtalan alkalommal találkoztunk a Vinatus borokkal. Ismerkedtünk vele, ízlelgettük a nevet és a borokat is. Egyre jobban szerepeltek a teszeteinken, idén pedig rögtön két borral is a Pannon TOP 25-be kerültek. A következőkben kiderül hogyan lett Kovács László szegedi vállalkozó kutyaborász és hogyan lett a Vinatus Pincészet, Villány új, feltörekvő színtestje.

Rafael Péter és Lelovits Tamás neve ismerősen csenghet olvasóink számára, hisz ez a két ember évek óta meghatározó fiataljai a villányi borásztársadalomnak. Rajtuk keresztül, egy-egy elejtett információmorzsát felhasználva jutottunk el végül a Vinatus Pince tulajdonosához és megálmodójához, Kovács Lászlóhoz. Péter borásként dolgozik a pincének (főállásban pedig a Polgár Pince borásza – a szerk.), Tamás pedig a szőlész (főállásban saját nevével fémjelzett pincészetét irányítja – a szerk.), László pedig az, aki néhány évvel ezelőtt „kutyaborásként” kezdte pályafutását Villányban. Akkoriban csak betársultam egy cégbe egy akkor már jó névnek számító borász mellé, csak aztán elszámolási viták következtében ottmaradtam egyedül 10 hektár területtel a Bocor dűlőben és ha már így alakult, akkor nem szerettem volna eltékozolni ezt a birtokot – mesél László a kezdetekről és hozzáteszi: Igazából szeretem a bort és már korábban is gondolkodtam rajta, hogy esetleg ezzel is szívesen foglalkoznék, de ez egészen addig nem konkretizálódott, akkor meg már kész helyzet állt előttem. Így nekifogtunk a telepítésnek.

Mostanra pedig már nyolc hektár van betelepítve és további kettő vár arra, hogy a megfelelő tőkék foglalják el jól megérdemelt helyüket. Most már elmondhatom, hogy szerencsénk van, hiszen a Bocor egy nagyon jó terület, amit az is igazol, hogy mostanra egy talpalatnyi hely sem maradt szabadon. A terjeszkedést okosan és megfontoltan tervezzük. Én úgy gondolom, valaki vagy megmarad kis borászatnak vagy nagyon nagy lesz. A kettő közt csak szenvedés van. Mi húsz hektárnál többet nem tervezünk, de ezek nagyon távlati célok és korai még erről beszélni – avat be minket a szőlőbirtok távlati céljaiba a tulajdonos.

A mostanra teljes arculattal, vendéglátóhellyel és egyre több megjelenéssel bíró pincészet tényleg sikertörténetnek mondható, hiszen a semmiből lett egyszerre a figyelem középpontja. Villányban is már mindenki tudja, hogy van egy új pincészet, ráadásul a valamikor még a Róth Pince tulajdonát képező kis étterem, panzió a villányi pincesor elején is már a Vinatus hirdeti. Belépve pedig egy igazi modern, fiatalos, ugyanakkor hagyománytisztelő pincébe lépünk be. Itt nincs érlelés, sem feldolgozás, itt minden a hangulatról és a vendég kényelméről szól. A fogadótérben elegáns pultban sorakoznak a poharak és a borok. Lent a pincében székek és asztalok, akár hatvan ember is tud itt egyszerre kóstolni. A terasz teljesen fedett, a konyha pedig felújított és letisztult, magyaros étlap várja azokat akik megéheznének. Igyekszünk mindent úgy kialakítani, hogy minden korosztály igényeit ki tudjuk elégíteni. A tapasztalatok ugyan még kevésnek mondhatók, de egyre több a vendégünk, akik mind elégedettek is. – Az éttermet megvásároló és felújító Kovács vendégszobákat is igyekszik kialakítani, így akár itt is aludhat a megfáradt borutazó.





Fotó: Dobokay Máté

A vendéglátás mindig is az álomom volt. Én igazából szerszámokkal kereskedem és van egy nemzetközi cégem. De már nagyon régen foglalkoztat a gondolat, hogy valamiképpen a vendéglátásba belekóstoljak. Eleinte ezt nem így képzeltem el, de örülök, hogy így alakult – emlékszik vissza László. A világutazó kereskedő egyébként már 14 évesen vásárokra és a piacra járt. Akkoriban még dinnyét árultak, de már akkor tudta, hogy belőle egyszer kereskedő lesz. A gépész technikumot végzett László rögtön egy üzletben kezdett dolgozni és sok év megfeszített munka után most már egy hazai hálózatot ügyvezet és az egyik legszélesebb nemzetközi partnerkapcsolattal rendelkezik az országban. A szerszámkereskedés azért nagyon más, mint ez. Abból élünk, ez pedig egy olyan hobbi, amibe megéri visszaforgatni a megkeresett pénzt. Egy csavarkulcs eladása személytelen. Használod, tönkremegy, veszel egy másikat. A bor nagyon más és ezért szeretem ezt. Ez bizalmi termék, jelen kell lenni és képviselnie kell valamit egy terméknek. Bár ez is kereskedelem, de sokkal nehezebb, mint eladni egy csavarhúzó. Egy bor, ha nem ízlik legközelebb már nem biztos, hogy ugyanolyan veszel – hasonlítja össze László a két üzletágat.

És valóban itt mindenki kedvesen fordul oda hozzánk. Miközben az egyik srác épp a hajnalban még az Alföldön legelésző birkát cipeli be a konyhába, Krisztián (az üzletvezető) palackokat tisztít nekünk a fotózáshoz és közben kóstolunk is. Nagy a meleg, így a rozé gyöngyözőt választjuk, mely a Gyöngyi névre hallgat és kifejezetten frissítőleg hat ránk. Közben lesétálunk, a pincébe jó alaposan megnézzük mindent, és bár még vannak kis átalakítási munkák – ezt László maga vallja be – összességében elégedettek vagyunk a látvány, a hangulat és az ízek nyújtotta komplex élménnyel.

Miközben mi beszélgetünk, sorra érkeznek vendégek a teraszra egy pohár borra vagy épp valami harapnivalóra. Az új évszázatra és az idei szüretre is terelődik a szó. – A 2010-es évszázat az nem olyan lett, amit büszkén kitennénk a polcra, így azon még megy a vita Péterrel és Tamással, hogy mi legyen. Folyton ötletelünk és keressük az optimális megoldást. A 2011-es viszont megint egy kiváló évszázat volt a 2009-hez hasonlóan, mely borok ugye szépen is szerepeltek a versenyeken. Az idei szüretet pedig eddig optimistán látjuk, a jég is elkerült minket hál' Istennek, szóval optimisták vagyunk. Benünk persze rögtön felvetődik, hogy egy szegedi, tősgyökeres alföldi miért nem arrafelé vesz szőlőt? Az ok nagyon egyszerű, a fagy. Én ott nőttem fel, ráadásul valamennyit konyítok is a mezőgazdasághoz, meg látja is az ember, hogy rengeteg a gondja az alföldi borászoknak. Én megmondom őszintén ilyen szempontból az egyszerűbb utat választottam. Villányban mások a viszonyok. Persze itt is vannak nehézségek, de a fagytól nem kell félnünk – válaszolja László.

Arra a kérdésre vajon lesz-e aki ezt az örökséget majd továbbviszi gyors választ kapok: Természetesen. Szerencsére mindkét lányom nagyon okos és már mindketten kiveszik a részüket a munkából, mind a borászatban, mind a fő vállalkozásunkban. Szeretik a bort és érdeklődnek is ez iránt a közeg iránt. remélem ez így is marad – mesél a családról László, miközben a lányok már kitelepülésekre járnak és interjúnk idején épp a Rozémaratonra készültek.

A pincészet neve, amely Villány régi elnevezéséből ered jól mutatja magának a pincészetnek is a hitvallását. Olyan modern, de hagyományos alapokon építkező borászat ez, melynek híre már most messze hallatszik. Kovács László nem az a kapkodós fajta. Megfontolt és tudatos, így ez a borászatban is jellemző, mely szellemiség viszi csak igazán előre ezt az újabb kincsét Villáynak, a kifogyhatatlan újdonságok borvidékének.

„Nagy büszkeség, ha ráírhatod egy palack borra a neved”

Nagynyárad két pincesorral is büszkélkedhet. A présházak nagy része takaros rendben sorakozik a dombokon, s bár néhol már veteményest, vagy rosszabb esetben akácot látni, azért a legtöbb pincénél még szőlősorok húzódnak. A Pécsi borvidék nyugati területeire jellemző módon jó földet és szőlőtermesztéshez ideális körülményeket találunk itt, viszont kevés palackos bort előállító borászatot.



Fotó: Wéber Tamás

Nincs ez másként Nagynyáradon sem: az (egyébként izgalmas és felfedezésre váró) kis pincék közül kettőben élnek meg a borászatból, amelyek a település határain túl is árulkodnak az itteni szőlőről. Volk Gábor és Wezán Ottó 2000 óta foglalkozik borkészítéssel. A Volk Pince több ideai borversenyen, köztük a Pécsi Borozó bortesztjein is aranyérmet nyert chardonnay és sauvignon blanc boraival. Tiszta, jóivású borok, valami különlegességgel, egyedi hanggal és ízzel fűszerezve. Tiszta borok, simán elmennének egy nagy pincészet szortimentjében is, egy kis pince esetében pedig külön öröm belefutni ilyen tételekbe. A kézműves jelleg mellé a megfelelő technológia társul. A Pécsi Borozó nyári bortesztjén szép pontszámot elért chardonnay-t követve érkeztünk Nagynyáradra, azon belül is a Majshoz közel eső szőlőhegyre, a „Majstálról” szüretelő szőlőkre vagyunk kíváncsiak.

Volk Gábor számára nem volt kérdés, hogy mi lesz a hivatása: *öt éves korom óta a szőlősorok között szaladgálok, ott nőttem fel – árulja el a borász. Némi kerülőút után Volk 2000-ben döntött úgy, hogy addigi hivatásával felhagyva borkészítésből fogja eltartani a családját.*

Eladásra nem akartunk szőlőt termelni, már az elején is a palackos bor volt a cél – magyarázza Volk Gábor. A bor üvegbe való, kannázni nem kannázok. És azért nagy büszkeség, ha egy palack borra ráírhatod a nevedet!

Némi mérlegelés és a meglévő családi területek miatt végül a nagynyáradai szőlők mellett döntött, feladva a villányi terveket. Bár Nagynyáradon van némi idegenforgalom, amiből a Volk Pince felújított, vendégfogadásra berendezett présházába is jut látogató, na-

gyon szép teljesítmény az évi ötezer palack értékesítése, melyre nagyrészt helyben kerül sor.

A helyi borkészítés öröksége mellett Nagynyárad a kékfestő hagyományok miatt is vonzó lehet. Bár a II. világháborút követően a falu német nemzetiségű lakosságának nagy részét kitelepítették, a több mint hétszáz fős faluban ma is jelentős német kisebbség él.

Igaz, már csak Sárdi János kékfestő mester képviseli az ősi mesterséget, de a hagyományokat tudatosan ápolják: július utolsó hétvégéjén minden évben megrendezik az országos kékfestő fesztivált. A keletről, Ázsiából származó textilfestés Európa minden részében elterjedt, de legalább annyira magyar különlegességnek számít ma is. A mélykék színű textilen megjelenő mintákat egyre inkább keresik újra a vásárlók. (Legyszerűsítve, úgy készülnek a kékfestéses termékek, hogy a textilre egy mintázattal felvisznek egy anyagot, ami meggátolja, hogy a színezés során a textil teljesen kék legyen. A színezés követően eltávolítják a gátolást, és különleges hangulatú és szépségű termékek jönnek létre.)

A Volk Pince három hektárról szüretel, a három hektár fele-fele arányban villányi és nagynyáradai területek között oszlik meg. Előbbiről kerül ki a vörös és rozé borokhoz a szőlő, utóbbi területeken királyleányka, hárslevelű, rajnai rizling terem meg. Gáborék nagyrészt maguk látják el a borászat feladatait, *de minden fáradtságot megér, amikor a palackba kerül a bor – teszi hozzá mosolyogva.*

Amikor van lehetőség, fejlődik a kis pince, új gépek, új területek, új szőlők épülnek be a Volk Pince életébe. A jó ízű, gyümölcsös és tiszta borok pedig végső soron Nagynyárad büszkeségei is: egy szép sváb falu, az érintetlen természet, a nyugodt környezet, a hagyományok megőrzéséről, a hovatartozásról mesélnek.

Szekszárd aranyló fürtjei

Nem is tudom, mikor találkoztam először Schieber-borokkal. Volt némi rácsodálkozás, hogy akkor ez most valami teljesen új lenne Szekszárdon? De aztán kiderült, hogy a pincészet nem teljesen új, csak a tulajdonos vette nevére gyermekét. Az egykori Aranyfűrt Szövetkezetet sokkal többen ismerték, korrekt borok, jó áron, mondhattuk ezt is. Most a pincészet szeretné átlépni a korábbi határokat.

A 2009-es évjárat talán az első, amelyek már érezhetően mások. Stílusukban is, és hát a megjelenésükben is természetesen – válaszolják egyöntetűen az átalakítás kezdeteit firtató kérdésünkre Posevitz Ilona és Molnár Gábor borászati ágazatvezetők.

Az Aranyfűrt történetét azonban 1978-ban kell kezdenünk, ekkor alakult meg a pincészet, amely 300 hektár szőlőt művelt, más korok más igénye szerint. Ma ebből 30 hektár maradt meg, egy tömbben, bekerítve, a Baranya-völgyben. Más nagyságrend ez, más a borok stílusa is. Ez talán annak is köszönhető, hogy 2009-től elkezdődött egy átalakulás, amely során Schieber Markus és felesége, Dr. Schieber Horváth Anita nevüket adva családi vállalkozássá tették a borászatot. Nem szerencsés évjáratban indultak, hiszen 2010-et írtunk, tudjuk milyen volt az az év, volt némi töprengés is, mi legyen a pincészet sorsa, de közben a pincében a 2009-esek megmutatták, hogy a területe, a borászat képes magas minőségre.

Schieber Markus és felesége itt teremteni szeretett volna, tehát így történt meg, hogy a hosszútávú bizalom jegyében a borászat Schieber Pincészet nevet kapott, új címkék, új design (rá is fért már bizony) került a palackra és a borok aranyérmek és más díjak tucatját hozták el azóta.

A szekszárdi történelmi borvidéken való borkészítés múltja, kultúrája és jelen okán, olyan szakmai alázatot és elhivatottságot követel, amit nem meríthet ki egy árutermelő ültetvény vagy üzem leírása. A borkészítés értéktérmetés, és ha ezt az értéket, a magas minőséget elérhető áron tudjuk a fogyasztókhoz juttatni, az nemes célként is megjelölhető – összegzi a szakmai filozófiájukat Dr. Schieber Horváth Anita.

Az ültetvények többségén bordeaux-i fajtákat találunk, cabernet sauvignon, merlot és cabernet franc viszik a hangsúlyt, a borokban is ez jelenik. A legfrissebb telepítés azonban kékfrankos, elsősorban rozé készül majd belőle. Fehérben egyedül chardonnay van az ültetvényeken és a palackokban is.

Jelenleg százezer palackot forgalmaznak évente. Az alapborok a pincészet saját Kadarka utcai boltján túl megtalálható a Tesco, Auchan vagy CBA áruházakban is, de nem ez a helyzet a válogatásokkal, amelyek most jönnek ki a piacra. Az említett három tagból álló borcsalád: Cabernet Sauvignon (Soutio Perfecta), Cabernet Franc (Quinta Essentia), Merlot (Materia Prima) az alkímiából kölcsönzött szimbolikus értelmű fantázianévre keresztelve kerülnek a fogyasztók elé, de ezek elsősorban vinotékai, éttermi bemutatásra várnak.

A szelekciók is jelzik, hogy a Schieber Pincészet a minőség felé tesz meg egyre határozottabb lépéseket, két sikeres pályázatnak köszönhetően fejlesztettek töltősort, technológiát, hűthető tartályokat, prést, de tervezik a gyönyörű pinceépület rekonstrukcióját is. A helyi védettséget kapott klasszicista épület valamikor a XIX. század derekán épülhetett, eleve impozáns megjelenésű, igényes építészettel létrehozott pince.

Végigjárjuk a pincét, három is van a cég tulajdonában, van, ahol a hordós érlelés zajlik, másutt a palackokat tárolják. Öt éve a Pannon Borrégió TOP25-be bekerül a kadarkájuk, még Aranyfűrt néven. Most ismét kadarkával kerültek be, de közben hosszú utat tettek még, azt gondoljuk, jó az irány.



Fotó: Dobokay Máté

„Mindig Sándor szódát igyon, nem rúg be és nagyon finom”

Ezzel a szöveggel díszleg a felfestés a Villányi Víz palackozójának falán. Aki pedig járt valaha Villányban egészen biztosan belefutott már a Villányi Víz valamely formájába. Nem a csapvízre gondolunk, hanem azokra a palackozott vizekre és szódára, melyek mind ezt a nevet viselik és a legtöbb villányi vendéglátós és pince ezt használja. Nagy valószínűséggel ebből itta a fröccsöt a megfáradt vendég és egy ilyenkel oltotta szomját menet közben egyik pincéből a másikba.



Fotó: Dobokay Máté

Villány egy eldugott zsákutcájában, egy nem túl hivalkodó épület falán humoros festés (*Nápozhat Ön egész nyáron, mert a Sándor szóda nem csak álom*) fogadja az ide tévedőket, mely hirdeti a sokéves múlt-ra visszatekintő szódagyártást és a fantasztikus szűrős víz fogyasztását. Önódi Krisztián nem túl rég vette át a kiválóan működő vállalkozást. A világlátott fiatalember új kihívásként tekintett a dologra és meglátta az üzleti lehetőséget benne. Víz ugyanis kell, egy borvidéken pedig főleg. A szódáról már nem is beszélve. *Jó minőséget kell produkálni jó áron, és a villányiak nem engednek mást a tűz közelébe. Ez egy összetartó, egymást segítő közösség és szerencsére szívesen fogadtak minket is* – jellemzi Krisztián a Villányi borvidéket.

A családi vállalkozásban működő palackozóban sok a munka, főleg így nyár idején. Krisztián bevallása szerint a tavasztól őszig tartó időszak az igazán erős, de ilyenkor télire be lehet tartalékolni. Munka pedig van, melyből az egész családnak ki kell vennie a részét. A nagypapa hordja a szódát, van, hogy naponta kétszer. A család többi tagja pedig tölt, palackot zár, címkéz, mikor mi a feladat éppen.

A két kis üzemcsarnokot bejárva látjuk igazán, hogy a kis kézműves borászatokhoz képest itt is sok a hasonlóság. Rengeteg a kézi munka és bizonyos mennyiség felett egyelőre nem tudnak megren-

deléseket vállalni. Tervezzük mindenképpen, hogy fejlesztünk, de ez még csak álom egyelőre. Jelenleg igyekszünk fenntartani a kapacitást, a gépek jól működnek és bár nem mai darabok, kiválóan kiszolgálják minket. A szódátöltő helyiségben néhány titokra is fény derül: A szódás szifonok feje valójában nagyon könnyen lecsavarható és még ma is vannak olyanok, akik lecsavarják és vízzel töltik fel a ballont, csak, hogy ötven forintot spóroljanak. Ezen Krisztián azonban csak nevet. Büszke rá, hogy jelenleg annyi megrendelésük van, hogy nagypapja sokszor csak két körrel tud csak minden igénynek eleget tenni. Tervezik is egy új kocsit beszerzését.

Kiderül az is, hogy Krisztiánék egy jelentős piaci rés kitöltésén is dolgoznak, melynek elindítója a Bock Pince volt. Józsi bácsi személyesen keresett meg, hogy az ő üveg szódás szifonjaikra nem lehetne-e rágrávozni a kos fejet ami az ő címerük. Mi megkerestük a megfelelő embert és megcsináltuk nekik. Azóta pedig már egyre többen érdeklődnek a lehetőség iránt – mesél Krisztián az egyedi megkeresésről.

A Villányi Víz tehát nem csak egy hangzatos név és bár nincsen gyógyhatása a víznek, de tiszta és frissítő, amire a legnagyobb szükség van a nyári kánikulában vagy éppen az őszi borkóstolások közepette. A sikertörténet tehát már nem csak álom és a Villányi Víztől napozhat bárki egész nyáron.

Az ifjúság lendülete és a bölcsesség magabiztossága



A Heimann Családi Birtok évszázados hagyományokra tekint vissza. A bor olyannyira a család életének a része, hogy le sem tagadhatnák.

Szinte az egész család valamiképpen a szőlőhöz kapcsolódik. Mikor egy augusztusi reggelen megérkezem, hogy alaposabban szemügyre vegyem birtokot, ifjabbik Zoltánt már a pincében találom, mikor az idősebb Zoltán befut. Az első pohárka Cervaes 2007-es törköly után felébredünk mindannyian, és mindjárt könnyebben megy a beszélgetés.

Heimannék az elmúlt években úgy váltak egyre ismertebbekké a magyar borvilág élvonalába törekvő szekszárdi pincészetek között, hogy a hagyomány tisztelete mellett egy, a Világra nyitott, igényes és ízborászatot hoztak létre. Az elmúlt években számtalanszor tapasztalhattuk meg személyesen is: ez a pince mindig tele van energiával, fiatalos lendülettel és magabiztos atyai bölcsességgel. Azt éreztük, érezzük: nem csupán a bor számít, hanem az is legalább annyira, ami mögötte van – a család ereje és az évszázados hagyomány. Ez – úgy tűnik – generációkon átívelően nem változik.

Ami viszont igen, hogy a legjobb külföldi iskolákat és pincészeteket megjárt ifjabb Heimann Zoltán hazatért Szekszárdra, és már itthon, a családi birtokon teljesít szolgálatot. Ez természetesen csak részben jelent pincemunkát, szüretet és a borok gondozását, hiszen igyekszik átörökíteni a külföldi évek során megszerzett tudást és szakmai tapasztalatot a családi birtokba.

A területeink beálltak arra a méretre és fajtaösszetételre, amelyet az induláskor megálmodtunk – foglalja össze a jelent Heimann Zoltán, a családfeje. Ez egy látszólag magabiztos állapot, hiszen nem igényel állandó fejlesztéseket, ugyanakkor továbbra is mindig nyitottnak kell lenni, figyelni, csiszolni, javítani a megszerzett tudáson, értékeken.

A birtok mára egyéniséggel bír és rugalmasan halad előre, amit a méretek és megfontolt haladás tett lehetővé. A fajtaösszetétel tekintetében is megtalálták a saját identitásukat, amivel a bor egyszerre tud szekszárdi és Heimann-bor lenni. A világfajtákból (merlot, cabernet franc), kísérleti fajtákból (viognier, sagrantino, tannat), valamint helyi kékfrankosból és kadarkából áll össze a fajták sora. Ez

utóbbiak kiemelt hangsúlyt kapnak a jövőben. Mára már a kadarka fajta adja a teljes szőlőbirtok mintegy 15 százalékát. A Pécsi Kutatóval közösen folytatott több, mint tíz éves kadarka kutatás egyben ifjabb Zoltán diplomamunka-témája is volt. A majd harminc, öreg szőlőskertekből kiválogatott és vizsgált klónból kiválasztott nyolc klónt idén tavasszal telepítették el.

A termékválaszték területén most a szűkítés a cél – egy jobban kezelhető és könnyebben megismerhető borkínálat. A másik várható folyamatos változás a borok stílusának további csiszolása, tökéletesítése. Itt már tetten érhető a szőlői bölcsesség és elvárás, de az új generáció becsvágya is. Így van ez rendjén...

A családi borászatok egyik fő erőssége az a vendéglátás, amelyet másutt nehezen kap meg a borturista. A beszélgetés közben persze nem kerüli el a figyelmünket a teraszon folyó lázas munka. Az eddigi fejlesztések elsősorban a borászatot célozták meg, és a borkészítés folyamatát igyekeztek állandóan jobbitani. Mostanra időszerűvé vált a vendéglátás, az ún. helyi értékesítés-kóstoltatás fejlesztése, melynek egyik állomása a napokban elkészülő terasz, ahol végre igazán kényelmes körülmények között kóstolhatunk és elidőzhet a szemünk az Iván-völgy festői lankáin.

A teraszon kóstoljuk már meg a Fuxlit, a szekszárdi sillert, mely kezdeményezés a 2011-es hat pincészet után 2012-ben már minden bizonnyal egy tucat pincészetrel vág majd bele az új évszázadba. A sikertörténet persze nem csupán a pincészet hírére vitte messzi földre, hanem a borvidéket és annak összefogásra képes pincészeinek jó példáját is.

Borvendéglőként újra Susogó



Újranyitott a többszörösen is emblemikus Susogó a Szőlő utcában. A klasszikus, hangulatos kertétteremre ugyanúgy generációk emlékeznek, mint a kétezres évek elejének meghatározó éttermére, amely a csúcsgasztronómia térképére írta fel Pécsset. A tulajdonosok nem változtak, az Enoteca Corso mellé egy újfajta vendéglő-típussal próbálkoznak, ahol nincs étlap, csak napi tábla van, ebédmenü és nyolc-tízfogásos vacsora-kínálat. A friss alapanyagokra, kísérleti konyhára, időnként szokatlannak tűnő ízkombinációkra nyitott fiatal csapat (Deák Lajos, Márcz Évi és Palkó Gábor) ígéretes produkciót hoznak össze nap mint nap. Reméljük, hogy lesz idejük kicsiszolni, finomítani a kezdeti kisebb hibákat és megtalálják az érdeklődő közönségüket.

Megnyílt a Zsolnay Étterem



A nyáron nyitotta meg kapuit a pécsi Zsolnay Negyedben a Zsolnay Étterem és Kávézó. Az ország legkorszerűbb konyhatechnikai berendezéseivel vállaltan a pécsi és régiós ízeket kívánja csúcsra emelni, mindezt megfizethető áron. „A Zsolnay név és minőség kötelez, ezért mindent megteszünk, hogy a város nemzetközi viszonylatban is kiemelkedő gasztronómiai helyszínnel gazdagodjon” – mondta a megnyitás alkalmával Teleky Zoltán, az impozáns hely séfje. A Zsolnay család egykori lakóhelyén berendezett kétszintes épületrész földszintjén az étterem, az emeletén pedig különleges süteményekkel a kávézó és terasza várja a vendégeket.

Francia módi sütögetés



A nyár egyik leghangulatosabb gasztronómiai rendezvénye volt Pécsen a Schaár Erzsébet Múzeum kertjében rendezett francia grillparti. A Pezsgőház étterem által szervezett, Fabrice Gonet ötletgazda nevéhez fűződő programon olívakrém, szardellakrém, padlizsánkrém, ropogós kenyér várta az érkezőket, no meg egy hideg rozéfröccs – a bor villányi, csak rozé, gyöngyözőben és „simán”, a Csillagvölgy Pincészettől. A gyermekeknek, borért nem rajongóknak kiváló limonádé. Aztán a grillről minden, amit franciáknak ismerünk, ratatouille, panisses, fűszeres grillkolbászkok, zsályás sertésborda, no meg fenyőmagos torta a sor végére. Lemozgásként pedig természetesen pétanque. A helyszín tökéletes volt, a grill ízletes, a játék hevében az utolsók között távoztunk.

Új séf az Enotecában



Az Enoteca Corso – amely az egyetlen étterem Pécsen, amely bekerült a Dining Guide TOP20-as listájába, valamint 14 pontot kapott a Gault&Millau étteremkalauz első magyar kiadásában – új séffel folytatja. A konyhát nyártól Ritesh Teelock, mauritiusi séf vette át, aki korábban a népszerű nyaralósziget szállodáiban és luxushajók konyháin szerzett gyakorlatot, de vezetett saját fine dining catering céget is. A fiatal séf francia és olasz konyhán nevelkedett, természetesen ismeri a Mauritiuson népszerű indiai, kínai és afrikai konyhát is. Az Enoteca Corso konyháján elsősorban letisztult, korszerű étlapot szeretne kialakítani, természetesen sok tekintetben folytatva a korábbi stílust. Friss és lehetőleg magyar alapanyagokból szeretne ismert magyar ételeket is újra-gondolni a saját világa alapján, de nem zárkózik el a nemzetközi tapasztalati felhasználásától sem. Nem könnyű mindez egy olyan étteremben, amely egyszerre műveli a bisztrókonyhát és igyekszik fine dining éreklődésű vendégeinek is megfelelni.

Feléledt a Művész Presszó, kézműves magyar sörökkel



Augusztus végén nyitott meg újra a Művész Presszó Pécsen, a Kolozsvár utcai presszó generációk emlékezetében él még, fénykorát a hatvanas-hetvenes években élte. A korszakot megidéző, ám igényes válogatással berendezett Művész különlegessége a sör, mégpedig a magyar kézműves sör, amelyből legalább négyfélét (kóstolásainkkor leginkább a békésszentandrási és a győrszemői söröket mérték decire) mindig csapolnak, de tucatnyi alternatívát kínálnak üveges változatban is. A hiánypótló sörös vállalkozás már a közeljövőben sörkóstolókkal, beszélgetésekkel szeretné az igényes hazai sörökre nyitott közönséggel megismertetni, hol is tart ma a sörkultúra.

Helyi ízek-helyi értékek

A Pécs–Mecseki Borút Közhasznú Egyesület 2011 októberében kezdte meg nagyszabású, határon átnyúló IPA „Helyi ízek-helyi értékek” Gasztrokulturális kapcsolatok kiépítése a határ két oldalán projekt megvalósítását. A pályázati projekt alapvető célja magyar és horvát Baranya gasztrokulturális történetjének a feltérképezése és a hagyományok átörökítése a jelenbe és a jövőbe. A 12 hónapos munkaprogram megvalósítását a hazai oldalon a – témában komoly szakmai tapasztalatokkal rendelkező – Baranya Megyei Falusi Turizmus Közhasznú Szövetség segíti, a határ túloldalán pedig két szervezet: a Horvátországi Magyar Vállalkozók Szövetsége és a Batinai Borászok Egyesülete. Az összesen 95.000 EUR összköltségű uniós forrásból finanszírozott projekt tevékenységei és költségei azonos aránnyal merülnek fel a horvát és a magyar oldalon. A projekt háromnyelvű honlapja elérhető a: gasztrobaranya.eu és baranjagastro.eu internet címen.

BORKultúra szabadEGYETEM

A BORKultúra szabadEGYETEM májusi rendezvényének témája a Bor és Étel volt. Meghívott előadóink Kovács János, Venesz díjas mester-szakács és Győrfy Zoltán, a Pécsi Borozó főszerkesztője voltak. A májusi borsor összeállításánál arra törekedtek az eladók, hogy karakteres szekszárdi borok és karakteres ízek tudjanak találkozni. A meglepetés tizedik tétel a Brill medvehagyma-párlata volt, amely azt is bizonyította, a pálinkákat, párlatokat is érdemes felhasználni a gasztronómiában.

A borokban és ételekben rejlő ízek harmonizálása a gasztronómia egyik legnagyobb kihívása. Az ízlésünk az egyik legszubjektívebb műfaj, ugyanakkor befogadó a kísérletekre, játékos próbákra, miközben a harmóniát keressük és a diszharmóniára próbálunk rámutatni. A szekszárdi borok és az alapízek játékos összevetésében azt kutattuk, vajon az előítéleteink erősebbek, vagy a pillanat varázsa győz meg bennünket, a hagyományoknak és a szabályoknak hiszünk, vagy nyitottak vagyunk felfedezni új kombinációkat. A játékos kóstoló nagy sikert aratott a résztvevők körében és hamarosan várható a folytatása is.



Méltó rendezvénnyel zárult júniusban a BORKultúra szabadEGYETEM harmadik tanéve, mikor a Bikavér párbajt rendezték meg. Hat-hat tétellel összemérettetett Eger és Szekszárd. Mint a tanév utolsó rendezvényén általában, ezúttal is tanúsítvánnyal tüntették ki azon vendégeket, diákokat, akik legalább 10 alkalommal látogatták a rendezvényt.

A 12 kóstolt tétel mind különböző borászatban készült, megtisztelő módon mind a 12 pincészet jeles borásza is jelen volt a kóstolón az egri hegybíró, Tarsoly József kíséretében; a házigazda ezúttal Eszterbauer János, a Szekszárdi Borászok Céhének elnöke volt.

A párbaj természetesen nem első vérig tartott, a cél az volt, hogy a közönség megismerkedjen, milyen is lehet a bikavér karaktere, mi-ben különbözik a szekszárdi és az egri felfogás a bikavér házasításakor.

A BORKultúra szabadEGYETEM ősszel is folytatódik, szeptember 26-án Heimann Zoltán mutatja be a szekszárdi pincék kincsét, míg októberben a Tolnai borvidéket ismerhetik meg Schmidt Győző válogatásában. Novemberben természetesen újborkóstoló, évjáratfaggtató Módos Ernő moderálásában, a pontos programról a www.pecsborozo.hu oldalon is értesülhetnek.



Gombáról gombára

A gombák nem csak külön ágat képviselnek a növények és az állatok mellett, de a gombákkal való foglalkozás külön és külön terepe az élőlényekkel kapcsolatos szakmáknak is. A mikológia mint a gombák tudománya talán a leginkább kötődik a gasztronómiához, ahhoz, hogy mit és hogyan ehetünk meg. Elhivatottság, tudás, óvatosság és természetbarátság a szakma védjegyei, amivel a Pécs közeli Komlón élő Bársony Kornél szabadfoglalkozású mikológus is kivívta az országos szakmai elismerést, aki mellesleg 40 éve gombaevő vegetáriánus.

Mi a gomba?

A gombákat korábban a növények rendszertanába sorolták, manapság külön élőlénycsoportként határozzák meg, amelyek egyes jegyekben hasonlítanak a növényekhez, bizonyos vonásokban az állatokhoz, és rendelkeznek csak rájuk jellemző sajátosságokkal is. *A gombák nem fotoszintetizálnak, mint a növények, csak szerves tápanyagokat tudnak felhasználni, pontosabban elhalt vagy élő szerves anyagokat bontanak le* – válaszol Bársony Kornél arra a kérdésre, hogy tulajdonképpen mit is nevezünk gombának. Sejtteni jellegzetességeik elválasztják őket a növényektől, de az állatoktól is. Lényeges szerepük van a természet körforgásában és fejlődésében lebontó folyamataik révén. S mindezek mellett ehető, nem mérgező fajaik a húsok és zöltségek mellett fontos alapanyagát jelentik a gasztronómiának a világ minden táján.

Százezer gombát írtak le eddig a világon, de egy millió is létezhet. Magyarországon 4000–5000 gombafajt tartanak számon. Folyamatosan fedeznek fel új fajokat – komoly számokról számol be Kornél, aki a Magyar Mikológiai Társaság tagjaként és elismert mikológusként védett helyeken is rendelkezik belépési engedéllyel. *Nemrég a Mecsekben magam is találtam egy itt korábban nem jellemző gombafajt, ami annak tudható be, hogy mediterránosodik az ország, és feljebb húzódnak az eddig délebbi területeken élő fajok* – teszi hozzá a komlói szakértő. Minden országnak megvan ugyanis a saját klímája és a rá jellemzői gombavilága. S a hiedelem ellenére, miszerint szárazságban nincsen gomba, Bársony Kornél mindig szed gombát az erdőben: *Kígyógombákat és apró termetűeket ilyenkor is találni, valamint taplógombát, hiszen annak a fa adja a nedvességet. Télen pedig vannak olyan fajok, amelyek a hó alatt nőnek –2, –3 °C-ban.*

Mérgező avagy gyógyító?

Hazánkban a szláv és román népek gombafogyasztásának volt nagyobb hatása, míg német területeken még az utóbbi században is előfordult, hogy megvetették a gombát. Korábban az itáliai kolostorok konyháí járultak hozzá a gombaevés elterjesztésének. A mérgezések következtében sokan váltak szkeptikussá. 1954-ben egy tömeges mérgezést követően jogszabályt alkottak Magyarországon a gombák árusítására és a gombaforgalom ellenőrzésére vonatkozóan. Ettől kezdve kötelező és ingyenes a bevizsgáltatás vásárcsarnokokban és piacokon. *Valakiben bízni kell, bár fenntartással. Ha tehetjük, vizsgáltsuk be kétszer a gombát. A mérgezés fennállása azonban számos dolgon múlik, könnyen összekeverhetők egyes gombafajok, de olyan is előfordulhat, hogy egy ehető gombát egy parazitagomba támad meg, ami után már nem szabad elfogyasztani* – int

Bizonyos gombákat gyógyhatásúként emlegetnek. Már az ókori Kínában ismerték a shi-take gomba előnyeit, manapság 260 gyógyhatása ismert. *Szárítottva és őrölve remek teában, joghurtban vagy kávéban fogyasztva. A vargánya kiváló vérnyomáscsökkentő, a gyapjas tintagomba vércukorszint csökkentő, és a taplófélék is számos gyógyhatással rendelkeznek. Azonban ezeknek a gombáknak az a lényege, hogy hosszútávon hatnak, rendszeres fogyasztás mellett. Mivel a gomba alapvetően nehezen emészthető, jól megrágva vagy őrölve fogyasszuk, és egyszerűen ne sokat* – hívja fel a figyelmet Bársony Kornél mikológus.

Ha egy gomba mérgező, az azt jelenti, hogy az egészségre káros toxikus anyagokat tartalmaz. Három fajtáját különböztethetjük meg:

1. Sütés vagy főzés során nem bomlanak le ezek az anyagok, vagyis mindig mérgezőek.
2. Ha lebomlanak hőkezelés során, ehetőekké válnak, például a piruló galócától 20–25 perces sütés, főzés után megfelelő hőn kezelve nem lesz bajunk. De nem szabad rántani!
3. Nem valódi gombamérgezésekhez tartozik a helytelen, szakszerűtlen tárolás folytán a romlott gomba fogyasztása, a nyers gomba evése után fellépő rosszullét, illetve a pszichés esetek.

óvatosságra Kornél, akinek több évtizedes tapasztalata mellett még sosem volt gombamérgezése.

62 piaci árusítható gombát ír elő az országos törvény, ennél valójában több gomba is ehető, illetve változik a gombaállomány. A komlói mikológus szerint időnként szükségszerű volna frissíteni a listát, akárcsak a gombaszakértői képzést: *Felhígult a szakma, hiszen mindössze 190 fajból kell vizsgáznia. Nagyon radikálisan kezelném a dolgot, hogy két évenként visszahívhatóak legyenek az ellenőrök, hiszen folyamatosan változik a klímánk és vele együtt a gombavilágunk is. Ugyanakkor Kornél szabadkozik, senkit nem akar elrettenteni ettől a csodálatos élőlénytől, amely rendkívül ízletes tud lenni: Ha gombát gyűjtünk, vigyünk el megbízható helyre, például a pécsi vásárcsarnokba, nagy valószínűséggel meg tudják szűrni. A szakmához jó érzék kell, jó szimat és sok tapasztalat* – meséli olyan szakértőként, aki szinte egyedülként a magyar szakmabeliek között saját maga szedte vagy termesztette gombát eszik: *Családi indíttatás folytán nem eszem húst, a gomba rengeteg fehérjét tartalmaz, a húsokhoz hasonlóan olyan aminosavakat, amelyek nincsenek meg a szervezetünkben. Gombaevőként így semmilyen hiányt nem szenvedek.*

Gomba–Gasztro

A hazai gombatermesztés jelentősen visszaesett az utóbbi években, és a magyarok gombafogyasztása is alacsony, fejenként évente átlagosan 1,5 kg gombát fogyasztunk. A gomba megszerettetéséhez lényeges megtanítani a bevizsgálások fontosságát, a friss gomba vásárlás trükkjeit, és nem utolsósorban biztonságos, bőséges piacokra van szükség.

A gasztronómia bővelkedik a gombák különböző elkészítési módjaiban, amely országoként változik. Bársony Kornél a vargányát inkább szárítja, majd gombaport készít belőle, amely levesekhez, fasírtokhoz és számos ételhez fűszerként adagolható. A sárga rókagomba igen népszerű, kiváló alapanyag egy ízletes gombapörkölthöz a szürke és a tölcséres rókagombához hasonlóan. *A fehértejű keserű gombák grillezve vagy juhtúróval sütte nagyszerű ízeket produkálnak, de nem szabad őket panirozva kisütni, inkább lisztbe forgatva, forró olajon töpörtyűsre süssük* – ajánlja egyik receptjét a komlói mikológus, aki több helyen is járt felfedező úton a világban: *Franciaországban meglátogattam egy szarvasgomba telepet, ahol több száz éve természetnek szarvasgombát. Itt szinte minden francia gombásznak hiányzik néhány ujjja. Ők ugyanis úgy vélik, a legjobb kereső a disznó. A szarvasgomba az elit konyha alapanyaga, ízletes és számos elkészítési és felhasználási módja ismert. Bársony Kornél amellet áll ki, hogy a magyarországi gombákat szélesebb körben megismertessék és megszerettessék az emberekkel, hogy megfontoltan, de szívesen fogyasszanak a mindennapi életükben gombát.*

Savanyú nélkül nincs édes élet

A magyar asztal egyik eltörölhetetlen nemzeti jellegzetessége a savanyúság. Legalább annyira hungarikum, mint a leves. Nem mintha más országokban nem savanyítanának zöldséget, gyümölcsöt, a különlegesség inkább a fogyasztásban rejlik: főzünk vele, esszük magában, de leginkább az ízharmoníára fittyet hányva fogyasztjuk bármilyen étel mellé.

Ugyanis a savanyúságok átlag fogyasztási szokásait tekintve nincs harmonizáló szerepe. A főétel mellé evett savanyúság inkább elnyomja az ízeket, mint kiegészíti azt. Nem úgy, mint a kínai, keleti konyhában, ahol az összhang és ízharmonia miatt kötelező a savanyú felbukkanása az ételben. A hagyomány szerint az alapízek elutasítása, vagy túlzott használata káros és rossz szokás, ezért a harmonia megőrzése érdekében törekszenek az ízek megfelelő kombinálására.

Míg balzsamecetek, borecetek egész sora kínál színes választékot a „savanyításra”, a magyar étkezésből nem kopik ki az ecetes almapaprika, saláta, stb. Ami a télire eltett zöldség esetében még érthető, de amíg a nyugati konyha a friss zöldséget maximum tökmagolajjal, olíva olajjal locsolja meg, itthon a kertből éppen leszedett uborka, paradicsom és saláta is ecetfürdőt kap: veszítve ezzel tápértékéből.

Savanyítani pedig szinte bármit lehet, a savanyúságok a maguk műfajában nagyon változatosak. Egy családi ebéd nálunk például így néz ki: nagyanyám szereti a savanyított céklát, anyám a friss salátaleveleket szereti az ecetes lébe mártogatni, míg keresztanyám él-hal a savanyított szilváért, főleg ha savanyú uborkát tud enni utána. Keresztapám ellenben a kovászos uborkát szereti, ha nincs, akkor megelégszik a csípős cseresznye-, esetleg almapaprikával. Unokatestvérem viszont a nem csípős, de káposztával töltött almapaprikát keresi, míg a bátyja a fokhagyma darabokat szokta kipiszkálni az ecetes léből. Másik nagybátyámnak karfiollal kell készülni, míg az unokaö-csém a gyöngyhagymát követelik. Én nem szoktam túlzásokba esni, de azért legjobban a zöldparadicsom és a dinnye esik, viszont ott van még nagynéném, aki egyáltalán nem eszik savanyúságot, ellenben ha a zöldségek elfogytak, a be-főttres üvegből issza ki a megmaradt levelet.

A savanyítás keletről származik, a sós, édes, keserű mellett a savanyú a négy alapíz egyike, a nyelvünk két oldalán érzékeljük. Meglehetősen régi találmány, egyrészt a termékfelesleg felhasználása, másrészt a téli élelmiszerkészlet feltöltése volt a cél. (Sőt, a nem teljesen beérett terményt is fogyaszthatóvá lehet tenni ily módon.) A kovászos uborka tejsavas erjedésével ellentétben itt ecettel savanyítunk/tartósítunk. A cukor nem alakul át, nem indul be tejsavas erjedés, viszont a hozzáadott ecet megelőzi azoknak a mikroorganizmusoknak az elszaporodását, melyek csak elrohasztanák a zöldségeinket.

A savanyúság iránti kereslet nem csökkent az utóbbi években sem. A legnépszerűbb készítmények között van a savanyított káposzta, az uborka, de karfiolnak, paradicsomnak, paprikának és dinnyének is megvan a megbízható és lelkes közönsége. Csomagolástól függően, de 400 forinttól már tudunk vásárolni sa-

vanyúságot. Azzal viszont nem árt tisztában lenni, hogy a jó savanyúság nem arról szól, hogy a hibás, romlott, másodrendű alapanyagot kell felhasználni, a jó minőségű zöldségnek pedig elkéri az árát.

A nagyüzemi, de sokszor a piacon vásárolható nagykereskedői savanyúság kínálattal szemben leggyakrabban megfogalmazott kritikák a tartósítószerekkel kapcsolatosak. Részben az élelmiszeripari előírások, részben üzleti szempontok szerint használt tartósítók mellett a savanyítási eljárás az, ami megnehezíti a választást: a túlzottan savanyú, erőteljes és durva ízek teljesen elfedik a zöldség saját ízvilágát és jellegzetességeit.

Németh Ibolya, a cserkúti Biobia Porta Pajta Szálló vezetője elősorban a saját vendégeinek készíti a savanyúságot, de néhány terméke megtalálható a pécsi Sipőcz Patikában is. Az egyik különlegessége a medvehagyma terméséből készített savanyúság, melynek népszerűsége még őt is meglepte.

Miután a medvehagyma levirágzott, a pici termése, bogyója visszamarad, azt szoktuk begyűjteni. A bogyókat aztán lesózom, majd savanyító lével leöntöm – magyarázza Bia. Mintha kapribogyó méretű fokhagymákat enne az ember.

A porta konyháján
részben ha-
gyomá-



nyos, részben modernebb, saját maguk által kikísérletezett receptekkel dolgoznak. (A recept, mint arra Ibolya felhívja a figyelmet, Dénes Andrea pécsi botanikus-főmuzeológustól származik.)

Most kevesebb termékünk van, egyrészt tartósítószer menteseket készítünk, másrészt inkább a vendégeink részére csak. Nagyon értékelik a vendégeink – teszi hozzá Ibolya.

Nemcsak a nosztalgia az oka, hogy nagy a kereslet a tisztán házi készítmények iránt. Ezek rendszerint magasabb áron kerülnek értékesítésre, viszont ízben, megjelenésükben jobban emlékeztetnek arra, amit a nagyszülők éléskamrájából került elő. A hagyományos receptek mellett egyre népszerűbbek a különlegességek: vagy a ritka zöldegekből készült, vagy az újszerű fűszerezéssel, egy-egy szokatlan íz bevonásával készült termékek. Elterjedőben vannak azok a delikátesz savanyúságok is, melyek bár a hagyományos módon készülnek, de jobban belesimulnak az étkezésbe: kevesebbet fogyasztunk belőle, és inkább ízharmonizáló szerepe van.

Gölöncsérné Karsai Judit romonyai konyhájában csak a saját maguk által megtermelt zöldegekből készít lekvárokat, savanyúságot: a saját receptek alapján.

A hagyományos ízvilágra törekszünk, cukrot használunk, nem édesítőt – magyarázza Judit, aki tíz éve foglalkozik a házi termények elkészítésével. Karfiolt, cseresznyepaprikát, vagy fokhagymával, káposztával töltött cseresznyepaprikát teszünk el. Sőt, a fokhagymát rengetegféle módon felhasználjuk. A csalamádé az a nagyanyámé, semmi ördögösség nincsen benne.

Judit néhány alapelvhez tartja magát: cukor, ecet, és a legjobb alapanyag az, ami bekerül végül a befőttesüvegekbe. *Soha nem is kaptam vissza, hogy nem ízlett volna valami – mondja mosolyogva.*

Saját savanyút elrakni izgalmas tevékenység, és ajándéknak is jó ötlet. Tiszta üvegek, jó alapanyagok és némi türelem kell hozzá, viszont nagy mértékben lehetünk kreatívak. A nagyhordós éreleltől a különleges fűszerekkel megbolondított, apró üvegekbe eltett savanyúságokig elég széles a skála. S már csak azért is érdemes elsajátítani a savanyítás művészetét, mert egyszer mindenből nagyszülő lesz, s akkor már tőlünk várják majd a titkos receptet.

Fehér Ferencné dietetikustól olvashatjuk, hogy savanyúságok esetében kémiai úton tartósítjuk az élelmiszert. Mivel ezek lényege, hogy a romlást meggátolják, tehát a mikroorganizmusokat elpusztítják, vagy szaporodásukat megállítják, nagy mennyiségben fogyasztva károsak lehetnek az emberi testre. Hajlamosak ugyanis a felhalmozódásra, és csak lassan távoznak a szervezetből.

A szalicilsav az egyik legtöbb ideje használt tartósítószer, de ma már kikopóban van a savanyításból, inkább csak házi készítményeknél használják. A benzooesav hatékony, de erős mellékíze van, míg a benzooesavas nátrium enyhén színezi a savanyúságot, még ha nagyon hatékony is. A nátriummal, káliummal vagy kalciummal kevert szorbinsav a szervezetben könnyen lebomlik, a savanyúságnak nem lesz mellékíze, és nem is színezi el azt. A savak kevésbé hatékonyak, a terménytől függően választgatjuk állag-, íz- és színmegőrzésre, kénsav megőrzi a színt, gátolja a rothadást, a hangyasav a penészgombák ellen jó, a citrom- és borkósav megakadályozza a barnulást úgy általában, az aszkorbinsav kifejezetten a gyümölcsök színmegőrzésére jó, míg ecetsav kellemes ízt ad, nem engedi szaporodni a bomlasztó baktériumokat, viszont néhány fémmel (réz, cink, alumínium) káros elegyet alkot.

GERE
TAMÁS
& ZSOLT

PRÉMIUM
SOROZAT

A palackba zárt elegancia!

GERE TAMÁS & ZSOLT
VILLÁNYI Pinot noir

GERE TAMÁS & ZSOLT
VILLÁNYI Cabernet sauvignon

GERE TAMÁS & ZSOLT
VILLÁNYI Merlot

GERE TAMÁS & ZSOLT
VILLÁNYI Cabernet franc

GERE TAMÁS & ZSOLT
VILLÁNYI Chardonnay

Aureus
VILLÁNYI CUVEE

KERESSE A VINOTÉKÁKBAN
ÉS A BUDAVÁRI BORFESZTIVÁLON
A 115-ÖS STANDON.

WWW.GERETAMAS.HU

Ha jön a tatár

Most már újra gondolok nyakkendőkre, vasalt ingekre, valódi húsokra és borokra. Jön az ősz, jön az étvágy, a lakk alól előbújik a ragadozó.

Ha még egy kicsit ennél is jobban belefeledkezem a Dexter sorozatba, biztosan vérszínűnek látom majd a leveleket és az ég alját egyaránt.

Újra akarok játszani, de feledem az arany és a könnyű színönimáit. Amit visszaad az élet, azt elveszem tőle, vagy talán visszaveszem jogos jussom. Mindezek eszembe jutottak, fülhallgatómban a Flight Attendant szólt Josh Rouse-tól, és ahogy munkahelyem felé lépkedtem, tényleg eltűnődtem azon, hogy hosszú idő után először gondolok előre, napokkal, hetekkel, és élni, nem pedig túlélni akarok.

Ebben a különös – számomra föltétlenül! – pillanatban jutott eszembe a tatárbifsztek, amelyet egy beszélgetés kapcsán a bizalom színönimájaként említette egy ismerősöm, már, ha megvendégelésre kerül sor. Egy pillanatig sem éreztem idegennek a párhuzamot, hiszen aki belefog ennek az ételnek az elkészítésébe, a lehető legtisztább és legbiztosabb forrásokkal kell rendelkeznie, és akkor sem szabad meglepődnie, ha a véres inget, hentesbárdot netán a kimúlt marha haláltusájának bariton bűgását kérjük számon rajta.

Apróra vagdalt marhabélszín, tojássárga, vaj, hagyma, só, bors, mustár, ketchup, pirospaprika, netán különféle olajok. Ebben áll a nagy titok. Nincs mellébeszélés! Jóllehet, ahogy öregszem, egyre jobban odafigyelek minden alapanyag beszerzésére, megkerülhetetlennek érzem a vásárcsarnok kofáit, a házi vaj könnyű krémességét, nem átallok paradicsomot rotyogtatni fazekakban, de akkor is be kell látnom, hogy a legjobb hozzávalók is félkarú óriáskén egyensúlyoznak a létezésben a

tisztességes marhahús nélkül. Tehát, ha nincs megbízható hentesünk, böcsületes parasztgazda, esetleg szigorú tekintetű cowboy ismerősünk, akkor lottózzunk inkább, mert kisebb lesz a csalódásunk éle...

Ételünket romantikus mondavilág övezi: A franciák – hát persze, hogy ők – már a 13. században említik a szót, utalva a hódító tatár hordákra, de ekkor még inkább a nyers hússal manipuláló ételek jelzője volt. Európában Oroszország felől terjed el, amely szintén azt hivatott igazolni, hogy a keleti lovas hordák valóban kapcsolatban vannak az étellel, és talán ezért nem idegen számunkra sem. Egyes vélemények szerint Amerikában német bevándorlók terjesztették el. Némí zavart kelthet, hogy Belgiumban ezt az ételt „amerikai filé”-nek nevezik, de látszólag erről tudomást sem vesz a magasan kvalifikált európai konyha, nem úgy, mint hajdanában a tatár hordákról, hiszen a „tatár módra” (à la tartare) megnevezést, a mai napig többféle, hideg vagy meleg, ámde mindig erőteljesen fűszeres fogásra használják. Híhű gasztronómus berkekben odáig mennek, hogy állítják, a tatárbifszteket kizárólag lóhúsból érdemes elkészíteni; a következő vándorcirkusz erre jár-takor megfontolom a dolgot – visszautalva Dexterre, no és arra, hogy az „amerikai filé” valóban nem tréfadolog!

A frissességre figyelmeztetve még felhívnom a figyelmet néhány dologra: Ha úgy próbálják bifsztek partira invitálni, hogy tuti, érlelt keveréket kívánnak a pirításra erőltetni, akkor nyomban találjon ki valami nyomós érvet, amellyel kimentheti magát. Utoljára írom le: „friss!” Ugyanis a fűszerek és/vagy olajok éppen a friss hús fehérjéit kezdik ki, hétköznapi szóval denaturálják azokat, és ezzel a puritán irreverzibilis fehérje konformáció változással végérvényesen megváltoztatják a hús mennyei ízét. Egyes iskolák szerint tilos a húst darálni, mert az elkent állagúvá teszi azt, e helyett a vékony csíkokra, majd borsnyi darabkákra történő metélést javasolják; ehhez tökéletes ütemet szolgáltat a második bekezdésben említett dal. Másik szabály, hogy a fűszerekkel nem kell szigorúan összedolgozni a húst, sokkal izgalmasabb, ha lazán összeforgatjuk csupán azokat, így változékony íz-szigetek gyönyörködtetnek majd bennünket. A harmadik alapszabály pedig az, hogy a keverék mindig legyen hideg! Egyes éttermekben éppen ezért jégágyon tálalják, sőt, akad séf, aki a húshoz is laza jégkását vegyít. Ne feledjük: a gasztronómiában a legfontosabb a könnyed játékosság!

Ha mindezeket elolvastam az Olvasó bátorságot, sőt(!) kedvet érez az étel elkészítéséhez, és nem irigy alkat, így a barátait is megvendégeli, akkor tartson fenn riadóláncot, hogy a marhából a lehető legrövidebb idő alatt kerüljön a pirításra a tatárbifsztek, aztán már nem kell kapkodni, csak ringani a ragadozóvá válás édes mámorában, hiszen már nem hajt a tatár...





Évszakokra hangolva



A Corso Hotel Pécs **** és étterme a Bistro 48 az elmúlt két évben egy új színfoltja lett a város gasztronómiájának. Sok munka van abban, hogy mára azt mondhatjuk megtalálta saját arcát az étterem. Heimüller Péter – aki francia szakácsiskolákban nevelkedett és alig múlt 25 éves, megjárta már az ország több éttermét, de Pécsen megtalálta a számítását – konyhafőnök mostanra egy igazán karakteres és modern konyhát alakított ki, melynek egyre több törzsvendége és új felfedezője van. Bekukkantottunk a konyhába az őszi-téli étlap előkészületei közben.



Péter érkezésünkre rögtön a konyhába invitál minket és egyből kést ragad. No szerencsére nem fenyegetve, hanem, mert főzés közben jobban megy a beszélgetés. A jelenlegi étlap egyik különlegességét kezd el készíteni, amely egy fogásban három különböző textúrában tartalmazza a vadnyulat. Ennek az ételnek a premierje még a Portugieser Napok alatt történt meg, melynek központi helyszíne a hotel volt. *Azóta egyre többen kérik ezt a fogást és szerencsére eddig még mindenkinek tetszett* – mesél Péter, miközben a nyúlhús egy részét egalizálja, egy másik részét pedig a sous-vide gépbe helyezi. Kezei alatt szó szerint ég a munka.

A konyhában közben a napi menüvel foglalatosskodik mindenki, de a hajtás ellenére rend és fegyelem uralkodik. Péter nyugodtan foglalkozhat velünk, hisz elég csak kiadni a feladatokat, a felkészült személyzet óramű pontossággal végzi a dolgát. Az is egyből látszik, hogy ez a konyha minden igényt kielégít, és a lehető legmodernebb technológia áll a szakácsok, konyhalányok, kisegítők és pincérek szolgálatában. *Jó dolgunk van ezen a konyhán. Semmi másra nem kell figyelniünk, mint hogy magas minőséget produkáljunk. Ebből pedig nem engedünk egy szimpla napi menü esetében sem. Az étlapot is azért váltjuk és hangoljuk az évszakra, hogy mindig a legjobb alapanyagokkal és az aktuális évszakokra jellemző ízekkel dolgozhassunk. Ehhez jönnek még az aktuális heti ajánlatok is, melyek egy-egy ünnephez vagy népszokáshoz kapcsolódnak és igyekszünk figyelni az ár-érték arányra, főleg a főételek és a desszertek tekintetében* – terelődik a szó az étlapra és annak filozófiájára.

A Bistro 48 nagyjából félévente vált komplett étlapot, ehhez jön még a kéthetente megújuló szezonális betétlap mely további frissességet és

folyamatos újdonságokat kínál a vendégek számára. Ezt elsősorban az indokolja, hogy az étlap alapja általában a szezonális zöldségek és gyümölcsök. Így azokhoz igazodik egy-egy étlap kínálata is. Ebben az esetben Péterék úgy álmodták meg, hogy az előreláthatólag októbertől kóstolható fogások az őszi-téli időszakra fedjék le a szezonálisitást. Ennek megfelelően az ételek főleg az ekkor termő és nagy biztonsággal beszerezhető zöldségek és gyümölcsök köré szerveződnek. Húsokban is fellelhető lesz a szezonális, hiszen az őszi vadászdíny kezdete is egyben, így a vadhúsok is nagyobb számban jelennek majd meg az ételek között.

Az új étlap pedig pontos tervezés, majd számtalan próba eredménye, melyet egészen nyár végétől az új étlap premierjéig alakítanak. *Ez általában úgy szokott lenni, hogy elképezzük egy menüsört, azt átbeszéljük, le-tisztázzuk, majd elkezdjük lefőzni az ételeket. Mindent szisztematikusan lepróbálunk és kis túlzással, nagyjából még legalább annyiszor változik a koncepció, ahányszor lefőzzük* – avat be a kulisszatitkokba Péter, miközben szép lassan elkészül a fogással. Mi nekilátunk a kóstolásnak, a konyhafőnök pedig visszatér a konyhára – ilyenkor nincs megállás, a vendégek egymásnak adják az ajtót ebédidőben a Bistro 48-ban.

A stífolderek kincse

Ha tíz ételt kellene megneveznem, amelyek leginkább jellemzik a sváb konyhát, a stífolder mindenképpen köztük lenne. Azt hiszem az első ötben is. Amióta eszemet tudom – szezonban –, mindig volt stífolder az asztalon, és soha nem ettem olyan finom szalámit, mint gyerekkoromban, bolyi nagyszüleimnél.



A disznók az udvar végében nevelkedtek, a takarmánykukorica a háztáji gazdaságból származott, és az állatok minden nap kaptak tejsavót is az etetéskor. Hogy ez miért volt fontos, arra csak később jöttem rá. Giorgio Locatelli is írja az *Ízek Itáliája* című könyvében, hogy a híres pármái sonka előállításához tenyésztett sertéseket gabonával, illetve a parmezánkészítésből visszamaradt tejsavóval táplálják. Bolyban akkoriban még működött a sajtzüzem, ahonnan a helybeliek rendszeresen vásároltak savót a háztáji gazdaságban nevelt állatok etetéséhez. Nyilvánvaló, hogy ez a sertések húsán is érezhető volt, és nem véletlen, hogy azóta sem ettem olyan finom szalámit.

A stífolder elnevezés eredetéről érdekes okfejtést olvastam a két évvel ezelőtti fekedi Stífolderfesztiválon, a fesztiválsátor falára ragasztva – Wild Katalin tollából. Mint írja: „A hazai német lakosság ősei a török hódoltságot követő telepítések során, a 18. században kerültek Magyarországra. Ebben az időben a középnémet Hessen tartományból különböző okok miatt igen sokan vándoroltak ki... A kelet-hesseniek a Fuldai Apátság területéről jöttek, ezért őket az új hazában Stift Fuldaereknek, vagyis 'fuldai apátságiaknak' nevezték. Az elnevezés nyelvjárási megfelelője, a Stífolder kifejezés a mai napig megőrződött.... A Stífolderek zöme a Fuldától délkeletre fekvő Rhön Középhegységéből származik, ahol az állattartásnak és a húsfeldolgozásnak igen jelentős hagyományai vannak. Ezeket a betelepült németek magukkal hozták és viszonylag jól megőrizték. A hazai németek táplálkozási szokásai a német hazából hozott és az itt élő más etnikai csoportok – mindenekelőtt a magyarok – konyhakultúrájából átvett elemek összeolvadása, keveredése során alakult ki. Ez megmutatkozik a stífoldernél is, hiszen a borssal fűszerezett szalámból Magyarországon paprikás szalámi lesz... A stífolder Dél-Magyarországon igen kedvelt szalámi. Disznóöléskor az itt élő magya-

rok, horvátok és szerbek is készítik; tőlük származik a 'stífolder' elnevezés is. A Stífolderek szalámijukat ugyanis régebben Sommerwurstnak, nyári szaláminak/kolbásznak nevezték, mivel nyáron, elsősorban aratás idején fogyasztották, akkorra érett be. Mostanra már ők is átvették az új elnevezést.”

A stífolder tehát nem más, mint a stífolderek szalámija. Mi otthon a következő recept alapján készítettük:

10 kg kolbászshúshoz (a húsos-zsíros részek aránya 7:3)
20 dkg só
2 dkg bors
25–30 dkg őrölt fűszerpaprika
1,5 dl darált fokhagyma

A húst és a zsírosabb részeket felkockázzuk, majd kétszer egymás után ledaráljuk. Hozzákeverjük a fűszereket, alaposan összekeverjük, majd kóstolás után ízlés szerint tovább ízesítjük. Hat centiméteres átmérőjű műbélbe töltjük. Érdemes néhány nyolc centis szalámit is tölteni, mert a vastagabb bélben másképp érik a hús, és egészen különleges íze lesz. Igaz, tölteni is nehezebb, és a füstölésnél, valamint a tárolásnál is jobban oda kell figyelni rá. A keményre megtöltött szalámikat szárazra töröljük, egy asztalon egymás mellé fektetjük és megszózzuk. Egy napot pihentetjük, majd feltesszük a fűstre. Nem kell rögtön elkezdni a füstölést, ha szellős a hely, további egy napot hagyhatjuk lógni a stífoldereket. A füstölés időtartama függ a fa minőségétől, a szalámik méretétől, mindenképpen érdemes szakemberre bízni. Igaz ez a stífolderek töltésére is: ha nincs gyakorlataunk, kérjünk segítséget, mert egy rossz töltéssel sok drága alapanyag mehet veszendőbe. A megfűstölt szalámikat szellős, száraz helyen érleljük egy-két hónapig.

Vajon hány késünk van, ha van egy jó késünk?

Mielőtt legyintenénk a címben szereplő, látszólagos paradoxont olvasva, nem árt elgondolkodnunk, hogy miként áll a hazai kés-helyzet! Hiszen nem egyszer tapasztalhatjuk, hogy a honi, többnyire háziasszonyok uralta konyhaszíntereken hitványabbnál-hitványabb pengékkel küzdenek a különféle rostok ellen meghirdetett ádáz, ámde nem mindig véres küzdelemben.

Toma barátom, aki e bensőséges vonalon túl, marcona, barokk főura is Pécs egyik jelentős éttermének, kérdésemre azt válaszolta, tétozás nélkül, hogy egy kése van. Tette ezt nyomatékkal, majd mellékesen, megjegyezte, hogy természetesen a konyhán hat-nyolc állandó késsel dolgozik, de van egy, amely az egy-gyűrűhöz hasonlatos, tehát mind fellett álló. Evvel némiképpen megerősíti a saját elgondolását, amely szerint, ha van egy jó késünk (három), akkor már van értelme elkezdenünk a konyhát is köré építeni, mert a „sarokkő” stabilan és biztosan meghatározza a továbbiakat.

A kés, már az ókortól kezdve elengedhetetlen társa volt az embernek, kezdetben pattintott, éles köveket használtunk, majd a fémfeldolgozás fejlődésével megjelentek az első bronz, majd vas pengék. A tizenhatodik századig tartott a szoros összefonódás, mert azon túl, hogy a mindennapi szükségleteknek megfelelően használták a pengét, avval szűrték fel az asztalra feltálat ételt, ill. szeletelték azt. Az első lekerekített pengéjű kések 1630 után jelentek meg, mert attól kezdve az illemszabályok tiltották, hogy valaki az asztalnál kése helyével piszkálja fogait. Nagyjából ebben az időszakban kezdtek megjelenni a különféle funkciójú darabok, amely evolúció a mai napig tart.

Saját tapasztalatomból kiindulva úgy vélem, egy egyszerű, működvelő konyhában három késsel már jól elboldogulhatunk. Elsőként adott, a már említett: KÉS. – csupa nagybetűvel, minden színteret uraló, személyiségünkhöz leginkább illő, nemes eszköz. Súlya, markolata, formája olyanná teszi számunkra, mint a zenész számára kedvenc hangszerét. Ezen túl dukál egy kés a zöltségek hámozásához, tisztításához, amely általában egy rövid pengéjű, kézben könnyen forgó munkaeszköz, és szükségünk lesz még egy csontozó késre is, hiszen vagyunk annyira hiúak és kreatívak, hogy nem vásárolunk meg mindent konyhakészen, igaz?!

A Larousse gasztronómiai lexikon a „Konyhai kések” szócikknél a következő darabokat sorolja fel, mint a konyha elengedhetetlen alkatrészeit: henteskés (csontozáshoz), szakácskés (csontok széthasításához, felvágáshoz, húсок darabolásához), filézőkés (nomen est omen), sonkavágó kés (sonkaféleségek szeleteléséhez), séfkés (húsvágáshoz, szeleteléshez, aprításhoz), zöltségvágó kés (zöltségekkel kapcsolatos munkafázisokhoz), bőrkézőkés (bőrös részletek eltávolításához). A szakkönyv megemlíti még, második vonalban a zöl-

séghámozó kést, a paradicsomkést (mikro-fogazott), osztrigakést (markolatánál kiszélesedő ütközővel), citromhéjlehúzó kést, a bordázó, a nyelvhalfiléző és halpikkelyező késeket. És a cukrászatban használatos kenő-símító kést, a tortakést és a fűrészes élű kést.

Az élvonal, a profizmus természetesen ebben az esetben is élvezi a késkészítő szakma kivételezését, így gyakran meg-esik, hogy a hivatásos séfeknek személyre szabott késeket, bárdokat, egyéni hóbertokat kielégítő pengéket gyártanak. Persze ezt mindnyájan üdvözölhetjük, hiszen jó esetben, egy-egy éttermi tányéron, saját ízlelőbimbóinkon tapasztalhatjuk meg a sikeres együttműködés gyümölcseit.

Ha már késekről esik szó, sarkalatos pont a pengeél. No, nem az, amelyen az élet(ünk) táncol, hanem az, amely jó esetben könnyedén szalad a matériában. Általános tévhit, hogy, ha van egy fenőacélunk a fiókban, akkor az életben nem lesz többé szükségünk köszörűsre! – ez igaz lehet, ha van egy fenőkővünk is, legalább kétféle szemcsemérettel. Ugyanis, az acéllal egy ideig elsimíthatjuk a csorbulás során keletkező mikroforgácsokat, ám egy ponton túl kevés lesz az eredeti pengeél visszaállításához. Ilyenkor egy jó minőségű fenőkő kihúzhat bennünket az életlenség verméből, ám mindkét esetben ajánlatos a fenő-mozdulatsorokat jól begyakorolni.

Azonban, ha biztosra akarunk menni, időnként nem árt meglátogatunk kedvenc köszörűsünket, aki rendezí a csorbát, karcot, slendriánságot. Hiszen legfontosabb konyhai segítő(ink) megérdemlik a törődést, ha már naponként, válllvetve vágunk katonákat a konyhafront hadszínterén a különféle alap-

anyagokból. Magam részéről Pécssett, a Hunga-

ria úton dolgozó Köszörűs Urat ajánlom az Olvasó figyelmébe, mert precíz munkájával, hosszú idő óta gyógyítja késeimet, hogy mindig a legjobb formámat hozhassam, bármivel is kerülök szembe a vágódeszkán...

Hull a szilva a fáról...

Kevés olyan falusi kert létezett, amelybe ne ültettek volna egy-két szilvafát. Apai nagyszüleimnél ennél jóval több fa termett. Valamikor még az ötvenes években dédnagyapám ültette unokái – apu és nagybátyám – segítségével, két sorban, a kert hosszúságában. Nem is volt más gyümölcsfa a kertben, talán egy-két nyári almafa, és a ma már ritkaságnak számító rétesalmafa. Mellettük kisebb veteményes volt, a többi gyümölcs és zöldség a szőlőben termett. A szilvafák számának köszönhetően minden évben volt elegendő ebből a kék színű hamvas gyümölcsből, amely különböző módon került feldolgozásra. Gyakran készült szilvalekvár, amelyet üstben, egész napon keresztül főztek az udvarban, egy speciális hosszú, L alakú, tologatós fakanállal kevergetve. A szilvalekvár főzés stádiumának egyik terméke a keszőce, amely nem más, mint a félkész szilvalekvár. Amikor már a lekvárt ellepte a lé, kezd sűrűsödni, a szilva már puha, de még darabos. A keszőcét a lekvár főzés körül kotnyeleskedő gyerekeknek osztogatták bádögbögrékbe, amit – ha már langyos volt – puha fehér kenyérral ettek. Nagymamám minden évben készített ecetes szilvát télire, amelyet különféle sültetek, de jellemzően sült csirke mellé kínált. Nem múlt el úgy év, hogy ne készült volna néhányszor szilvás gombóc, vagy egy egyszerű szilvás kelt lepény. Szilvabefőtt is sorakozott a spájzban, és ha úgy adódott, szilvát is aszaltak. Amit az asszonyok nem használtak fel a szilvatermésből, azt vihették a férfiak a cefrébe, amiből aztán kifőzték a szilvapálinkát. Próbálták minél változatosabban feldolgozni a szilvatermést, és abból egyszerű, finom ételeket készíteni. Következzék egy kis ízelítő a nagymamám által készített egyszerű szilvás ételekből.

SÜLT CSIRKE ECETES SZILVÁVAL

Az ecetes szilvánál vegyük figyelembe, hogy télire készülni, legalább 1 hónapig érleljük. A sült csirkéhez a kész, összeérett ecetes szilvát adjuk.



Hozzávalók

az ecetes szilvához:

- 2 kg kemény, félérett szilva
- 50–60 dkg kristálycukor
- 4 dl 10 %-os ecet vagy fehérbor ecet
- 1–1,2 dl víz
- 3–4 szem szegfűszeg
- 1–2 db kisebb fahéj
- 1 teáskanál só

a sült csirkéhez:

- 1–1,5 kg tetszés szerinti csirkehús (comb, mell, szárny)
- 1 fej fokhagyma
- só, frissen őrölt bors
- 1 evőkanál zsír

A vizet felforraljuk a cukorral, hozzáadjuk az ecetet, a szegfűszeget, a fahéjat és a sót. A tetején képződő habot leszedjük. A szilvát magostól megmossuk, lecsöpögtetjük, egy porcelán tábla tesszük és leöntjük a forró lével. Miután kihűlt a szilva, kiforrázott üvegekbe szedjük, a levet ismét felforraljuk, és a szilvára merjük. Az üvegeket lezárjuk és vízgőzben, a forrástól számított 6–8 percig gőzöljük, majd letakarva ebben hagyjuk kihűlni. (A készítéstől számított legalább 1 hónapig érleljük, és csak ez után használjuk fel.)

A megtisztított csirkehúst bedörzsöljük zúzott fokhagymával, és sózzuk, borsozzuk. Kizsírozott tepsibe fektetjük, 1 dl vizet öntünk hozzá és lefedjük alufóliával. 190 fokra melegített sütőben 30 percig sütjük, majd le vesszük az alufóliát, és addig sütjük, amíg piros lesz a hús.

A sült csirkét ecetes szilvával, tört burgonyával tálaljuk.

Tipp: a tört burgonyát a sült csirke saftjával ízesíthetjük.

SZILVÁS GOMBÓC

Hozzávalók:

- 50 dkg burgonya
- 25 dkg liszt
- 1–1,5 evőkanál búzadarab
- 1 tojás
- 1 evőkanál zsír
- csipet só
- 20–25 db magozott szilva
- 12–15 dkg kristálycukor
- 1–2 teáskanál őrölt fahéj
- 10–15 evőkanál zsemlemorzsa
- 2 evőkanál zsír vagy 3–4 evőkanál olaj
- porcukor

A tésztához a meghámozott, kockákra vágott burgonyát sós vízben megfőzzük, majd leszűrjük, és még melegen összetörjük. Hozzáadjuk a lisztet, a búzadarabot, a sót, a tojást, a zsírt és jól összegyúrjuk. Lisztezett felületen kb. 0,5 cm vastagságúra nyújtjuk a tésztát, és 8 x 8 cm nagyságú négyzetekre vágjuk. A kimagozott szilvák belsejébe kiskanál segítségével fahéjas cukrot töltünk, és a négyzetek közepére rakjuk. A tésztát sarkait összecsapentjük és két lisztes tenyerünk között gombócokat formázunk. Forró sós vízben, közepes lángon kifőzzük. (A gombócok akkor fóttek meg, amikor a víz tetejére jönnek.) Felfutott zsiradékban megpirítjuk a zsemlemorzsat, a megfőtt, lecsöpögtetett gombócokat meghempergetjük benne. Melegen, porcukorral megszórva tálaljuk.



SZILVÁS LEPÉNY



Hozzávalók:

- 60 dkg liszt
- 3 dl langyos tej
- 3 dkg élesztő
- 1 tojás
- 1 nagy evőkanál zsír
- 4 evőkanál cukor
- csipet só
- 80 dkg magozott szilva
- 1–2 teáskanál őrölt fahéj
- 15 dkg kristálycukor
- 4 evőkanál szeletelt mandula
- porcukor

A langyos tejhez 1 teáskanál cukrot adunk, belemorzsoljuk az élesztőt, és felfuttatjuk. Tábla szítaljuk a lisztet, hozzáadjuk a sót, a maradék cukrot, a tojást, a zsírt és a felfutott élesztőt. Bedagasztjuk a tésztát, letakarjuk, és langyos helyen duplájára kelesztjük.

Vékonyan kiszírozunk egy 28 x 36 cm-es tepsit, vagy sütőpapírral béleljük. Átgúrjuk a megkelt tésztát, majd a tepsibe nyomkodjuk. A magozott szilvát összeforgatjuk a cukorral kevert fahéjjal, és a tésztára szórjuk. További 20 percen át kelesztjük, majd meghintjük szeletelt mandulával és kristálycukorral.

180 fokra melegített sütőben 40–45 perc alatt készre sütjük.

Langyosan, nagyobb szeletekre vágva, porcukorral szórva kínáljuk.

A magnum ereje

Amikor kimondjuk a magnum szót, sokaknak Tom Selleck jut eszébe. Én azok közé tartozom, akiknek egyrészt Clint Eastwood Piskos Harryként, másrészt a méretes borospalackok. Másfél liter kiváló bor; tőlünk nyugatabbra nagy presztízse van ezeknek a palackoknak, állítólag szebben, lassabban, harmonikusabban érik bennük a bor. Évente egyszer a Polgár Pincében szervezünk egy kis kóstolót, valami rögtönzött tematikával. Idén Kapronczai Balázzsal a magnumokra esett a választásunk, lévén a pince rendszeresen tesz el borokat ebben a méretben, 1995-ig visszaneztük őket, íme a tapasztalat.

A pince mélyén felsorakozott magnum regiment hosszú estét jövendölt. Nyolc bort választottunk ki végül, amelyekről kétségtelen szubjektív véleményünk és az objektivitásra törekvő borbírálat egybevetése után úgy véltük, jól tett nekik a magnum ereje.

Polgár Villányi Kadarka 2004

Ezt mi sem kóstoltuk egy jó ideje, bontja a palackot Rafael Péter, aki pincemesterként-borásként azért szinte minden palackot ismer. Talán 30 palack van belőle, igazi ritkaság. Megdöbbenően frissen ható meggyes-szedres-áfonyás illat. Érett, érezni benne azért a kort, de nekem bejön ez a fajta szépen öregedő bor. Kortyban vékonyabb, test nem túl vastag, de hát kadarka, ne azt várjuk, viszont kapunk hecsedilekvárt és még mindig működő savakat. Most érdemes elkóstolgatni, így még szép.

Polgár Villányi Kékfrankos 2002

Tíz év magnumban puncsos, szinte konyakmeggyes illatokat eredményezett ebben a borban. A kor ellenére van benne frissesség, ánizskapor, meggy, szeder is felbukkan. Az illat gazdag, szájban már vékonyabb hatást kelt, jobban kijön az alkohol, és nem túl hosszú. Nagyjából elérte, amit lehetett, ha találkozoznánk egy palackkal, nem menjünk át a túloldalra, mert értékes tapasztalat, korrekt borélmény.

Polgár Villányi Kékfrankos Barrique 2003

Ez az évjárat fura megítélésű. Sokan nagyon kiemelkedőnek tartották, megint mások gyorsan öregedőnek tartották az akkori borokat. Vegyesek a tapasztalataim, kíváncsi voltam a 2003-as magnum sorra. A kékfrankos meleg tónusú volt, meggyes-málnás illatokkal, vastag korty, érezni benne a kishordótól kapott vaníliát, jön belőle a menta, a csokoládé. Kis alkoholtöbblet érezhető, ugyanakkor kétségtelen komplex bor maradt, jó állapotban van.

Polgár Villányi Cabernet Franc 2003

Itt érezni lehetett, hogy a kis társaság jobban kezdett figyelni a borra. Figyelem az arcokat, az orrokat, a szippantgatásokat, kis kortyocskákat. Ilyen sornál nem szoktam sok bort lenyelni, lévén maradjunk a lehető legjózanabb ítélőképeségünkönél, de most két korty büntudat nélkül lecsúszott. Masszív, feketeribizlis, szedres. Áfonyás illatok, csokoládéval, vaníliával, szegfűszeggel, ánizzsal. Kerek, gazdag, villányi és franc. Érettséget mutat, öregséget nem. Telt, sima tannin, dohányos utóíz, jó test, kiemelkedő bor.

Polgár Villányi Syrah 2003

Ezt normál kiadásban egy tavalyi syrah-vertikálison kóstoltuk, most a magnum verzió bizonyított. Illatban elegáns, nem túl intenzív. Fűszeres, bors, kenyérhéj, szegfűszeg jön és húsosság, kenyérhéj. Komplex kortyot találunk, kakaóporos, pörkölt diós, grillázsos teltséget, visszatér az aszalt füge, az étcsokoládé. Betölti a száját, elég hosszú, vastag bor, még felfelé tart, ez biztos. Polgár Kata arcát lesem, úgy látom, egyetért velem, ahogy a többiek is bólogatnak. Ha felidézem a normál palackos emlékeket, ez a verzió biztosan lassabban érik és gazdagabb zamatokkal rendelkezik.

Polgár Villányi Elixir Cuvée 2000

Aszaltas, érett illatok, szilva, füge, karamell. Ahogy nyílik, úgy erősödik fel illatban, zamatban a csokoládé, a fahéj, az aszalt erdei gyümölcsök. Jó savgerinc tartja. Most egy kétségtelen izgalmas, egyedi arcát mutatja, talán már a csúcán van, talán nem is fejlődik tovább. De jelenlegi állapotában tökéletes arra, hogy egy magnum palackot kibontsunk egy tartalmas vacsora után, szánjunk rá időt és nem sietve sem az időt, sem a bort, kortyoljunk el belőle pár pohárral. Gondolatébresztő lehet.

Polgár Villányi Merlot 1997

Egy újabb felfedezés, a 15 éves merlot bársonyos-édes korttyal hódít, előtte szedres-málnás illatokkal mutatkozik be. Telt, érett bor, csipkebogyó, tejszíntör, mézeskalács és dohány. Szép bor, talán egy kicsivel lehetne hosszabb, de ne kötekedjünk. Húzzhatnám még, de nincs értelme. Tetszett.

Polgár Villányi Elixir Cuvée 1995

Hogy legyen méltó zárása az estének. Visszatekintve, nem sokszor csatlódtam az Elixirekben. 2008 őszén kóstoltunk Elixireket, akkor ez az évjárat nem került elő. Most meglepetést okozott a bor. Érett, szilvaszedres illatok, kávéval, édes fűszerekkel. Dohány és bors. Diós-lekváros palacsinta. A pincészet történetében jártasak szerint Ungurán József, a Tüke Borház mai tulajdonosának pincemestersége alatt készült. Sikeresített, gazdag ízvilágú, hosszan élő bort készíteni, érdemes bontani, a pincében-panzióban ősszel talán lesznek olyan alkalmak, amikor ki kerülhetnek a dugók a magnumokból.

Törkölypálinka – a boron túli világ

A törköly – a finoman préselt szőlő héja, húsa, magva – az egyik legjobb pálinka alapanyag, ennek ellenére kissé hányatott múlttal rendelkezik. Sokan borászati hulladék-hasznosításként tekintettek a törkölypálinka készítésre, ebből természetesen silány minőségű, néha ihatatlan italok is készültek. A harci Brill Pálinkaház évek óta igyekszik visszahozni a törkölypálinka elismertségét, népszerűségét, legújabb céljuk a szekszárdi kadarka és bikavér törkölyök különleges ízvilágának bemutatása.

Ezt az italféleséget, a törkölyt mi magyarok legalább a XV. század óta ismerjük és szeretjük, annyira, hogy a XVII. században már törvényileg szabályozták (bár akkoriban épp tiltották) a szőlő préselése utáni „maradék” szeszipari felhasználását.

Ma már természetesen a törkölypálinka is megújult, hiszen a kor elvárásainak nem igazán felel meg egy húzós, karcos ital.

A korábbi – értékmentő – jellegű pálinkafőzésnél a lényeg tulajdonképpen az alkohol-kihozatal volt, erre gyakran cukorral is rásegítettek.

Mivel a törkölyt „értéktelensége okán” hagyományosan a gyümölcspálinka-szezon után, január körül kezdték el főzni, addig az alapanyagot a borászat udvarán, legtöbbször földdel ledöngölt vermekben tárolták, emiatt gyakran penészes, ecetes cefre került az üstökbe.

Ebből pedig rendszerint olyan minőségű pálinka (vagy annak látszó ital) készült, mint amilyen gondossággal eljártak a törkölyvel.

Ugye értik?...

Mostanság egy picit más a módi.

A jó törkölypálinka amellet, hogy kellemes zamatokkal kényezteti fogyasztóját, megmutatja alapanyaga szépségeit, tehát a szőlő – jobb esetben a szőlőfajta – illat és íz jegyeit.

A szőlész és a borász filozófiája nagyban meghatározza a kezük alól kikerülő borok minőségét, természetesen igaz ez a borokat adó szőlő törkölyére is.

Azt, hogy jó törkölypálinka kizárólag jó alapanyagból készülhet, talán nem kell hosszasan magyaráznunk.

A főzőmester számára a jó törköly egyet jelent a friss, finoman préselt, a présből épphogy kikerült

alapanyaggal, az sem hátrány természetesen, ha válogatott alapanyag kerül a főzdébe.

Mind a fehér, mind pedig a kékszőlőknél fontos a törköly gyors feldolgozása, hiszen az oxidáció nem kíméli az aromákat, a hosszas várakozásnak nem a legfinomabb a gyümölcse.

Ne felejtjük el, hogy a törköly már feltárt gyümölcs, ami önmagában semmilyen védelmet nem élvez, igen sérülékeny!

A vörösborkok héjon erjesztése után tulajdonképpen kész cefrét viszünk a főzdébe, de a fehér szőlőfajták törkölyét még erjeszteni kell.

Ezt irányítottan, legtöbbször fajlesztők segítségével, levegőtől elzárt térben oldják meg, hogy a legfrissebb, fajtajelleges illatokat is megmenthessük, átvihessük a párlatba.

Legjobb mindezt a főzőmester útmutatásai alapján megvalósítani, hiszen ő tudja legjobban, mire is van szükség egy jó párlat elkészítéséhez.

Az igazán intenzív zamatokat legjobban oszlopos lepárlón tudjuk „megszólaltatni”, hiszen a magas fokú elválasztás – egy jó főzőmesterrel kombinálva – lehet a kimagasló minőség záloga.

Lepárlás után a friss pálinka legalább egy hónapot pihen, mire illatanyagai rendeződnek.

Több törköly – főleg a kékszőlőből készült italok – szinte kiáltanak a fahordóért.

A pár hónapos „simítástól” a több éves fahordós érlelésig szinte mindent érdemes kipróbálni, hiszen a végeredmény gyakran egy komplex, gyümölcsös, fás, balzsamos karakterű ital, ami a nagy francia borpárlatokkal is könnyedén felveszi a versenyt.

Ezek az italok viszont – komplexitásuk okán – nagyobb figyelmet és körültekintést igényelnek.

Hosszabb levegőztetéssel, gyakran pici melegítéssel jutunk el a csúcsponthoz, ahol ezek a pálinkák valódi gasztronómiai élményt jelentenek.

Élvezzük hát méltó környezetben, megfelelő körültekintéssel!

A cikk megjelenését támogatták:



ÚJ MAGYARORSZÁG
VIDÉKFEJLESZTÉSI PROGRAM
2007–2013



Főzz Brill pálinkával és nyerj!

Közeleg az őszi és a vénasszonyok nyarával teljesen feledésbe merülnek a nyári forró napok. A hideget pedig mi mással, mint egy kiváló pálinkával lehet a legjobban elűzni. Mi azonban még ennél is jobbat tudunk. A pálinka ugyanis nem csak a pohárból felhajtásra alkalmas, főleg, ha kivételes minőségű. A pálinkáról az utóbbi évek gasztronómiai paradigmaváltásának köszönhetően kiderült – kiválóan alkalmas a főzésre, ételek kiegészítésére, teljessé tételére. Éppen ezért a Pécsi Borozó szerkesztősége és a harci Brill Pálinkaház közös receptversenyt hirdet a gasztrobloggerek, séfek, háziasszonyok, amatőr opportunisták számára.

A nyeremények pedig kecsegtetőek, hisz kétfős két napos pálinkakurzust, pálinkakóstolót és pálinkacsomagokat lehet nyerni.



A pályázóknak nincs más dolguk, mint Brill-pálinkával főzni és azt 2012. november 5-ig közzétenni blogon, honlapon, gasztronómiai portálon, vagy receptgyűjtő weboldalon, mégpedig fotóval és pontos recepttel dokumentálva. Ami fontos, hogy a pálinka ne csupán kísérője, hanem szerves része legyen az ételnek. Fontos az elkészíthetőség és a praktikusság. A pálinka lehet gyümölcs, szőlő, törköly vagy éppen zöldségpárlat is, a Brill Pálinkaház széles szortimentje elég lehetőséget biztosít a variációkra.

A háromtagú mesterszakácsokból, gasztronómiai szakemberekből álló zsűri a beérkezett pályaműveket közösen bírálja majd el. Az eredményhirdetés napján, – melyet a harci Brill Pálinkaházban 2012. november 23-án rendezünk meg – a győztes ételeket le is főzik majd. A győztes így a sajtó és a szakma képviselőinek társaságában kóstolhatja meg egy profi által elkészítve a pályaművét.

A pályázókat arra kérjük, hogy külön tételben sorolják fel a használt alapanyagokat, és külön leírásban adják meg az ételek elkészítésének munkafázisait. Kérjük, hogy a receptek mellé az elkészült ételről fényképet is mellékeljenek. Egy pályázó természetesen több recepttel is pályázhat, nevezési díj nincsen.

A nyeremények:

1. Két fős, két napos pálinkás élményhétvége, melyben a szerencsések megismerkedhetnek a pálinkakészítés és kóstolás rejtelmeivel, műhelytitkaival. Közben pedig bebarangolhatják a harci és szekszárdi tájat. A vacsorájukat a szekszárdi Szász Söröző Étteremben (www.szasz-sorozo.hu) fogaszthatják el, szállásukról a Sió Motel Szekszárd (www.siomotel.hu) gondoskodik.
2. Egy kóstolókurzus egy 6 fős baráti társaság számára a Brill Pálinkaházban.
3. Brill pálinkákból összeállított különleges pálinkacsomag.

A receptet a leírásokkal, legalább egy fotóval és a linkkel együtt e-mailben kérjük beküldeni 2012. november 5-ig a jatek@pecsiborozo.hu e-mail címre.

A receptverseny és az eredményhirdetés lebonyolításában a Brill Pálinkaház szakmai partnere a szekszárdi Szász Söröző Étterem.



A pálinka - élmény

A rovat támogatója a harci Brill Pálinkaház





Teával az egészségért

Több legenda is él arról, hogy ki fedezte fel a teát, mikor és hogyan. Mindegyik forrás megnevezi a tea jótékony hatásait: szomjoltó, frissítően hat a testre és a lélekre, gyulladáscsökkentő, emésztésségítő és sok más pozitív tulajdonsággal bíró növény. Több ezer éve orvossággént itták, sokan ma is egészségünkre gyakorolt jótékony hatásai miatt fogyasztják, míg mások, mert egyszerűen finom.



A pu-erh, a fekete, az oolong, a zöld és a fehér tea is tartalmaz antioxidánsokat, ásványi sókat, vitaminokat, és ha nem teszünk bele cukrot, mézet, tejet vagy tejszínt, akkor gyakorlatilag kalóriamentes. Fluoridtartalma segít megőrizni fogaink egészségét. Folyadék-pótlásra kiváló, hűvös időben kifejezetten jóleső érzés a forró bögrét a kezünkben tartva a finom italt szürcsölni. Több kutatás folyik, hogy feltérképezze a tea további egészségvédő, immunrendszerünket támogató tulajdonságait. Felmerült ugyanis, hogy a teafogyasztás többek között megelőzheti bizonyos rákos megbetegedések kialakulását és csökkentheti a szívroham kockázatát is.

Gyógyteák

Hazánkban nem csak a teanövény részeiből készült forrázatot hívjuk teának, hanem más növények, gyümölcsök főzeteit is. Ezek a gyógyfűvekből, virágokból készült főzetek, teakeverékek évszázadokon át a népi gyógymódok részeként váltak ismertté, tudományos kutatások támasztják alá gyógyhatásukat. Ugyanakkor figyelembe kell venni, hogy ezeket a herbateákat sem ajánlatos mértéktelenül alkalmazni. Attól, hogy természetes, még nem jelenti azt, hogy bárkinek bármilyen mennyiségben adható. Ha bármilyen fennálló betegségről tudomásunk van, vagy valamilyen gyógyszert szedünk, különös körül-

tekintéssel lehet inni a gyógyteákat, nincs ez másképp várandósság vagy szoptatás ideje alatt sem. Bizonyos gyógynövények nem adhatók kisgyermeknek.

Az őszi betegségek legyőzésére

Amikor a forró nyár után elkezdene rövidülni a nappalok, és egyre többször kell sálát, sapkát húzni, gyakori probléma a megfázás, a nátha, a köhögés. Megfázásra és a nátha tüneteinek enyhítésére ajánlható a bodza (mind a virág, mind a termés), a csipkebogyó, a napraforgó (virág), valamint a piros ribizske (gyümölcs) főzete lázcsökkentő és hurutoldó hatásuk miatt. A légúti megbetegedésekre jó hatással lehet a fehér árvacsalán, az édeskömény, a közönséges gyíkfű, a nagylevelű hárs, az illatos ibolya, az ánizsillatú izsópfü, a kisvirágú kakukkfű, a parlagi ligetszépe virág, az erdei mályva, a vörös méhbalzsam, az illatos mirhafű, a dűsvirágú ökörfarkkóró, a pipacs, a kerek repkény, az orvosi somkóró, a vadszedér (gyümölcs), a szurokfű, az orvosi ziliz (gyökér és levél), a mezei zsálya és a mezei zsurló főzete. Az utóbb felsoroltak nyákoldó, izzasztó, ingercsillapító hatásúak. Külön-külön is főzhetők (monoteák), de kaphatók meghűlés elleni illetve köhögéscsillapító teakeverékek is. Legtöbbjük nagyon kellemes ízű! Egészségünkre!

Szüreteltünk a húszéves Vylyan-birtokon



Rendhagyó szüretre invitáltak bennünket Kisharsányba. Azt is mondhatnánk, médiaszüretre, de voltak itt még barátok sokan, akikkel együtt vágtunk neki a Mandolás-dűlőben található merlot-ültetvénynek. Volt itt finom falat, törkölypálinka és rizlingfröccs bevezetésekképp, legfőképpen ez utóbbi kellett gyakran ahhoz, hogy a két sorunkat, soronként hatvan-hetven tőkéttel becsülettel leszüreteljünk.



E sorok szerzője azért büszkén jelenti, hogy sor(s)társával a többieket messze leelőző gyorsasággal igyekeztek a sor végére és ezzel nem csak az élszüretelő címet, de sokkal több hideg fröccsöt is elnyertek. A szüretet követően a borkészítés további fázisaiba is betekinthettünk, majd a jól megérdemelt marhapofa következett ebédre, amit nem lehet kihagyni a Vylyan-teraszon. Borban áttértünk az Ördögre, s ebéd utáni sziesztaként a Momentán társulat szórakoztató műsorát élvezhettük, akik már a szőlőhegyen is betekintést engedtek tehetségükbe.



A húszéves jubileumra a születésnapi torta emlékeztette a meghívottakat, hiszen a Vylyan Szőlőbirtok és Pincészet akkor ültette az első tőkét. Az évszázadokra természetesen Duenniummal koccintottunk, bízva benne, hogy még sok szüretet követően koccinthatunk együtt.



Fotó: Wéber Tamás

Cuppíngolás és kortyolgatás

Általában azt mondják, a kávé és a bor nem működnek jól együtt. Bár mondták, mondják ezt a csokoládéra, fagyalatra és sok másra is, de rendszeres kávéfogyasztóként, no és borkedvelőként kihasználtuk, hogy van egy sokdíjas barista a vidéken. Borászból is akad, a szekszárdi Kávé Házában mindig összefutunk velük.

A feladatra találtunk is önkéntest hamar. Összehoztunk egy közös kóstolót.

A Kávé Háza, Szekszárd. Egy augusztusi napon, pontosan fél egykor, ebéd után. A dobozból kikerülnek a borok, működésbe lépnek a dugóhúzó, miközben Németh János kávé főz nekünk. A mai első kávé. Eszpresszó, tisztán, kevés barna cukorral. Pár perc késéssel érkezik Tóth Sándor, többszörös magyar bajnok barista, aki a világszintű megmérettetésekről is hozott díjakat Szekszárdra.

Ne ezt fotózzátok, most majd mindenki azt hiszi, hogy kávé azután bárki főzhet – mosolyogva szól rá fotósunkra, aki Janó kávéfőzési kísérletét örökíti meg éppen. Aztán helyreáll a világ rendje, a borász visszatér a palackokhoz és bort tölt, miközben a barista az első borhoz készíti kávéját.

A kávé is ugyanúgy rengeteg aromát őriz magában, amelyeket talán nehezebb felismerni, mint például a borokban, de néhányszor mi is meglepődünk ezen a délutánon, mennyire intenzív is tud lenni egy-egy illat vagy íz – a „szokásos kávéállaton” túl.

Az első kávénk egy ChameX-kannával készült ital, ahol a meghatározott mennyiségű nepáli kávékeveréket (Mount Everest Supreme) adott súlyú forró vízzel öntik fel, grammra mérjük ki az összetevőket. A kávé felázik, kibugyog, erőteljes illatok jönnek. Ezzel a módszerrel az

egyébként könnyedebb filteres kávé erősebb él vastagabb testet kap, itt a különleges filter és a kanna kialakítása miatt lassabb a kioldódás.

Közben Németh Janó a bikavért is leméri, 1355 gramm, aki ennél kisebb súllyal méri le a Sygnót, bizony hamisításra gyanakodhat. Mert ehhez a kávéhoz bikavért szűrjünk. A kávé hozzáadott cukor nélkül is krémes, tejszínes-kakaós, grillázsos-pörköltcukros aromákat idéz fel.

És felerősíti a savakat – kortyol bele a borba a borász. Ráadásul a gyümölcsöket is sokkal intenzívebben kihozza, erőteljesebben meggyes-málnás a karaktere.

Helyeselve bólogatunk, magunk is ezt tapasztaljuk. Nagyon elmélyülni nincs idő, a barista már egy újabb kávé vesz elő, ezúttal El Salvador Bourbon SHB a fajta. Készül belőle egy ristretto, majd egy zaccos variáns is, amikor érdekes módon a kávé tetején gyűlik össze a zacc.

Eltolod a zaccot, majd cuppingolsz? – kérdezik Németh Janót, aki erre felvonja szemöldökét. De nem jön zavarba, a kiskanállal eltolja a zaccot, kikanalaz egy kis kávé egy gyorsan felszippantja. A szippantásos, szűrjős módszer a cuppingolás, a hivatásos kávékóstolók is így kóstolnak.



A salvadori kávé ristrettóban elég intenzív, és nehezebben simul a cabernet sauvignonhoz, a zaccos cuppingolás azonban pont passzolós. A kávéban találunk lépesmézet, kakaót, a borban erős és sötét gyümölcsöket.

Aztán már nagykanállal isszuk a bort, a cuppingolás a borban felerosít egyes aromákat, elsősorban a gyümölcsöket, a bikavérben a meggyet, a cabernet sauvignonban a málnát. Itt hirtelen érkezik és egyszerre minden aroma-molekula a receptorokba, amíg hagyományosan az ízérzékelőink sorba veszik az ízeket, itt egyszerre kapnak egy nagy löketet. Ami gázos, az is hamarabb kiderül, de panaszmra nincs okunk. A borok cövekként állják a cupping-próbát.

Aztán újabb kávé készül, a fajtát már jegyzetelni sincs erő, etióp ritkaságról beszélnek, törzsi tulajdonról, én meg küzdök a szívdobogással, bár még csak a negyedik-ötödik kávénál tartunk?

A presszókávéban van egyébként a kevesebb koffein, a cappuccino már jobban lüktet, míg a hosszú kávé eljárástól függően akár az espresso kétszeresét-háromszorosát is tartalmazhatja – így a szakértő, én már-már fittebben is érzem magam, bár ehhez egy-két korty NJP-vörös is hozzájárul.

Mert folytatni kell a kísérleteket, a végén egy Vinturi lendül akcióba, a kávé is átfut rajta, majd a bor is kap levegőt. A gyorsdekanáló szerkentyűből van fehérboros is (a kávé ezen szűrjük), a vörösboroson meg a bikavér kap lendületet. Mintha jól ideig pörgettük volna a pohárban a bort, a kávénál nem tudom hogy lehet felerősí-

teni az intenzitást, ráadni a hangerőt az ízekre, de most mintha ez történt volna.

Tesztelünk még szupertitkos eljárásokat, de ezekről inkább a jövő évi világbajnokság után, a kávézás-borozást követően még felugrunk Németh Janó ivánvölgyi pincéjébe, Tóth Sanyinak a hordómosás próbáját ígéri meg Janó, de megkönyörül rajta és csak a lopó helyes működését kell bemutatnia. És ha már kihúzza a bort, kóstolunk is kell természetesen. Leülünk a vadonatúj kemence mellé, látványos borturisztikai fejlesztésnek is mondhatnánk, de vajon hogyan süt? Sajnos még próbaüzemben van, pedig már sütnének benne, ezt későbbre halasztjuk a beszélgetés fonala meg minduntalan a kávé-bor pároshoz kanyarodik vissza.

Megdöböntő volt, hogyan változtatott a kávé a bor ízén és hogyan hatott viszont a bor a kávéra. Voltak kiemelkedő párosítások és voltak olyanok, ahol inkább gyengítették egymást. Valószínűleg itt is azon múlik, tényleg megtaláljuk-e az ideális párt, ahogy a borokkal és csokoládékkal vagy a férfiakkal és nőkkel is lenni szokott.

A cikk megjelenését támogatták:



A kór neve: Bosznitrytis

Bosznia-Hercegovina a Balkán egyik legizgalmasabb országa: érintetlen, varázslatos, multikulturális. Különlegességét, vonzerejét csak növeli az elérhetősége: Pécsről bő száz kilométerre van az országhatár.



Fotó: Takács Tímea

A sűrű (ős)erdőkkel borított, hegyekkel szabdaltnak, kristálytisza vizű folyókkal és megkapó szépségű tavakkal tarkított ország nemzetiségeit tekintve a volt Jugoszlávia legszínesebb állama. A másfél évtizede pusztító háború örökségét és nyomait az ország még mindig magán viseli, s a mindennapokat is ezernyi ellentmondás feszíti, de utazni, egy ismerős-ismeretlen kultúrával barátkozni, gasztroturázni nagyszerűen lehet. Autópálya inkább csak nyomokban van. Az utak igaz, hogy kétsávosak, de többnyire szélesek, és nagyrészt jó állapotban vannak.

Nem elhanyagolható az a tény sem, hogy például Pécsről indulva Bosznián keresztül a tenger alig több, mint ötszáz kilométerre van. Persze a kétsávos útvonal nem mérhető össze a horvát autópályával, viszont a nyaralás elejére-végére érdemes rátervezni néhány napot.

A boszniai gasztrokultúra az országhoz hasonlóan rendkívül színes és izgalmas, viszont nem megosztott: keverednek a szerb, a bosnyák és horvát konyha elemei. Az érintetlenségére nincs jobb példa, hogy szinte utolsó európai bástyaként többnyire ellenállt a nyugatról érkező gyorséttermi láncoknak, az első McDonald's csak tavaly télen nyílt meg Szarajevóban.

A gasztronómiai élményeket keresőknek már csak azért is vonzó lehet, mert nagyon kedvező áron juthatunk hozzá majdnem mindenhez, az elegánsabb éttermek árai is elérhetőek az átlag magyar turista számára. Az éttermekben teljesen természetes, hogy legyen szó akár milyen eleganciáról és árkategóriáról, a modern konyhai felszerelések mellett a konyha alap tartozéka a beltéri faszenes sütő, de azon sem kell meglepődni, hogy ahol a környezet engedi, ott szabad ég alatt készülnek az ételek.

Sőt, jó eséllyel nem tudunk vakon sem úgy választani, hogy a közép-

szernél rosszabb minőségbe fussunk bele. Sőt, a külcsín nincs mindig összhangban azzal, ami a tányérra kerül, viszont valóban érdemes a helyiektől érdeklődni, ők hova járnak enni, hol a legjobb a csevap és a burek.

Kötelező étel a faszén fölött sült csevapcsica, a balkán különböző darált húsból összegyúrt nemzeti büszkesége. Nekünk tucatszám, teljesen különböző helyeken elfogyasztott csevapból a „legrosszabb” is a jajce-i hostel közelében lévő kis étteremben volt, ahol rossz azt jelentette, hogy bolti, előre csomagolt hússal dolgoztak. (Amiben persze nem is lehet kivetni valót találni.)

Csevap szinte nem lehet hibázni, rendszerint 5–10–15-ös adagokban lehet rendelni, 5–8 Km-ért. A tálaláshoz jár az egyik oldalán kukoricaliszttal meghintett lepinja, amit a húskok után kicsit feldobnak a faszén felé, illetve az apróra vágott, edesebb hagyma. Ajvárt, kajmakot külön kell kérni, utóbbit például ne hagyjuk ki ha pljeskavicét rendelünk. Ahogy az édeskés „krém” ráolvad a húsról, az valami egészen csodálatos.

Ne menjünk el szó nélkül a burek mellett sem: az itthoni szerény felhozatal, de még a szlovén kínálat sem éri fel a horvátot, a szerb és boszniai burekek pedig egyszerűen szemet és hasat gyönyörködtető változatosságban érhetőek el. A hagyományos húsos, túrós mellett spenótos, tököss, krumplis húsos közül válogathatunk (csak néhányat említünk), kör formában negyedelve, vagy kígyózáva és feltekerve. Általában kilóra mérik, sok helyen készítenek a hagyományos vasharangban, amit lezárnak és faszenet húznak rá. Dobozos aludt tejjel, sós ivójoghurttal fogyasszuk.

Ha leváltanánk a burekdzsinicákat és a cseabdzsiniacákat, de mindenképpen valami autentikus élményt szeretnénk, keressük az asczinica ki-

főzdeket. A név változik, de az arculat, cégtábla és a kínálat is hasonló. A hazai gyakorlattal ellentétben kifejezetten izgalmas, olcsó és jó minőségű dolgokat ehetünk itt, kezdve szármával, a balkáni lecsó a gyuveccsel, a rengeteg féle hagymába, paradicsomba, paprikába töltött rizses hússal. Belsőség kedvelők ne aggódjanak, borjómáját, pacalt és velőt szinte mindenhol sütnék roston, vagy készítenek belőle levest.

Borban (még) nem olyan erősek Bosznia-Hercegovinában. Az ország hivatalosan két borrégióval és több borvidékkel is rendelkezik, a gyakorlatban jelentősebb szőlőültetvények és borkészítés csak Hercegovinában van. Mostarhoz közeledve már jelentős mennyiségű szőlő látszik az utak mellett, a profibb ültetvényeken a tőkékhez egyesével telepített csepegtető berendezésekkel. Csitluk település igazi borvidéki központ, de vonzerejét növeli a közeli Medjugorje zarándokhely is: bár a hivatalos egyházi álláspont nem ismeri el rendes zarándokhelynek, ugyanakkor hívők sokasága látogat el ide 1980 óta, mióta először megjelent Szűz Mária egy helyi kislány előtt.

A blatina az egyik legnépszerűbb száraz vörösbor, a helyiek kedvence, kóracélos és barrik hordós változatok éppúgy előfordulhat fajborként is, mint háziasítások alapanyagaként. A zsilavka az első számú fehérbor. Bár a fajtát korábban Jugoszlávia szerte előszeretettel telepítették, Bosznián kívül egy kevés található Horvátországban, Szlovéniában és Macedóniában. Előfordul még egy kis vranac, de eltörlül előző kettő népszerűsége mellett.

Ha a hatalmas szőlőtábláknak nem is hiszünk, Csitlukba érve megdöbbenően alapos táblázatrendszer vezet el a nagyobb borászatokhoz. (Igaz,

nem egyszer ezek földes, de legalábbis kalandos utakat jelölnek.) A nagyobb borászatoknak nem ritka, hogy van egy-egy hotelje, étterme, ahol tudunk bort kóstolni. A Csitluk Borút nyilatkat és táblákat követve viszont csak körbe-körbe jártunk. Olyan központot, ahol például több bort is meglehet kóstolni a borvidékről, nem találtunk, a féltucat megkérdezett helybéli még csak olyan éttermet sem tudott ajánlani, ahol lehet helyi bort fogyasztani.

A bosnyák bor külföldről nem igazán látszik a montenegrói, horvát, szerb és persze szlovén kínálat mellett. Hiába vannak meg a történelmi múltja, és vannak már izgalmas borokat készítő központok, a hangsúlyos áttörésre még várni kell. A Brkic Pincészet amúgy lelkes és segítőkész alkalmazottjával nehezen értettük meg, hogy kóstolni szeretnénk, és azt is nehezményezte, hogy mi a bajunk a hetek óta nyitva oxidáló, szobameleg könnyű fehérrel: végül jégkockákkal próbálta orvosolni a problémánkat.

Viszont nyugodtan keressük a helyi termékeket, sajtot, túrót, lekvárt és mézet, olajokat, de még savót is tudunk minden piacon venni. És ha már itt tartunk, ne feledkezzünk meg a török/szerb/bosnyák kávéról. Sok helyen már van felszerelve rendes kávégep, de a legnépszerűbb természetesen a dzsezvában készülő zaccos kávé. A kis szertartást pedig, ahogy a réz tálcán kihozzák a félholdas pohárkákban a gőzölgő, habos kávé, ajánlott naponta többször megismételni.

A bosnyákok pedig igazán vendégszeretőek. Ha kellő udvariassággal, nyitottsággal fordulunk feléjük, igazán őszinte élményekben lehet részünk. Maximum a végén elkapjuk mi is a bosznitrytis-t.

Világszínvonal Magyarországról!

Az új Mercedes-Benz B-osztály.

Az építéset után már az autógyártásban is világszínvonalat képviselünk.

Az első Magyarországon gyártott Mercedes-Benz személyautó formás, tágas, sportos és biztonságos.

Ismerd meg közelebbről a világszínvonalú B-osztályt!

www.mercedes-benz.hu/vilagszinvonalt_magyarorszagrol

A kép csak illusztráció. A nyomdai hibákért felelősséget nem vállalunk.
B-osztály kombinált üzemanyag-fogyasztás: 4,4-6,2 l/100 km,
kombinált CO₂-kibocsátás: 114-144 g/km.



Mercedes-Benz
A legjobbat vagy semmit.

Mindörökké pincér

Feri urat apámtól örököltem. Apám Feri urat Géza kollégától örökölte, Gézát pedig őrá nagyapám hagyta örökölni. Az Szent Kocsmában derék pincéireiről van szó, a generációkról. Géza kolléga már meglett fizető volt, amikor nagyapám a háború utáni első évben először betoppant a Szent Kocsmába falai közé, ahol még a ferenci barátok borát mérték; majd évekkel később, az immár rég Szabadság névre keresztelt egység ifjú munkaereje lett akkor még – Ferike, aki apámmal együtt érett Feri úrrá, s maradt rám örök pincérnek.

Hatvan felé járhat, és annak ellenére zömök, hogy magas. Ha kihúzná magát, bizonyára azt mondanám: Feri úr délceg, ám a tartásában mindig volt valamiféle – jobb szó híján – alázatos, illetve szolgálatkész hajlottság; az asztal fölé magasodott, mégse kellett felfelé pislogni rá, mivel előre dőlt, majdnem egy szintbe hozva magát a vendéggel. És még valami fontos Feri úrról, nevezetesen az, hogy a fejét mindig oldalt billentette, járás közben, akkor is, ha kinyújtott bal karjára elképesztő hegyekre stócolta fel az előfizetéses ebédeltetésből összegyűlő tányérokat.

Amióta az eszemet tudom, Feri úr létezett, a világ, az élet része volt. Megállt az asztalunknál, összegyűrte az előző vendég után ott maradt blokkot, és fejét, ha lehet, még inkább félrehajtva nem azt kérdezte, hogy hozhatja-e a szokásosat, mert tudta, hogy igen. Ellenben érdeklődött a szombati meccs esélyei felől, arról, igaz-e,

hogy most lehet trafikengedélyt szerezni, vagy egyszerűen csak eldiskuráltak az időjárásról, hiszen hol cefet hideg volt, hol folyton esett, vagy épp dült a hőség.

Így ismertem Feri urat harminc éve, amióta csak élek. Fehér pincérszakót hordott, nem mindig patyolattisztát, fekete nyakkendő kötött, ami természetesen harmonizált fekete nadrágjával, és hatalmas, legalább negyvenhatos méretű, kitaposott cipővel.

Feri úr jött, leporolta az asztalt, letette a fröccsöt, kiürítette a hamutartót, távozott, forgolódt a szomszéd asztalok körül, berúgta a konyhába vezető csapóajtót, majd rúgta kifelé jövet is, félretartott fejjel robotolt. Egyszer az jutott eszembe, nézve őt: hőspincér.

El se tudtam képzelni Feri urat máshogy. Még úgy se, hogy csak áll, és nem csinál semmit. Azt pláne nem, hogy nem a pincéregyenruha van rajta, hanem bármi más, pálmafás rövid ujjú ing vagy puffasztott dzseki. És azt se tudtam elképzelni, hogy Feri úr a Szent Kocsmán kívül is létezhet, hogy van számára élet akkor is, ha úgy, mint mi, halandó emberek, kilépünk a jeles intézmény ajtaján. Hogy a kezében szatyrot fog, buszra száll, vagy slusszkulcsot lóbál és beül (no mibe?, mondjuk a) Skodájába, hazagurul, mert ő is lakik valahol, van felesége, egy Feriné, aki vár rá, szereti, és ha a férje megjön, megcsókolja, fáradt lábának egy lavór forró vizet készít. Még csak nem is fordult meg a fejében, hogy a Feri úr apa is, gyerekei vannak, akiket nevelget, akik az ellenőr-



zõ könyv Az apa (gondviselő) foglalkozása rovatába azt írják be ákom-bákom betűkkel, hogy pincér. Vagy felszolgáló? Írják csak azt, hogy pincér.

Nem, Feri úr ön maga zárványa volt, voltaképp egy kiállított tárgy, aki – meglehet – él, de egyhelyű, ezért elmozdíthatatlan, és mellesleg örök. A nevét visszanyert Szent Kocsma teljes mértékben elképzelhetetlen lett volna nélküle, hiába, hogy okosodván én is nagyon jól tudtam e dolognak a természetét, tudniillik, hogy nem, sajnos nem örök, mert észre kellett vegyem azt is, hogy Feri úr oldalra fésült haja előbb megmákosodott, majd szinte teljesen megőszült.

De ennél döbbenetesebb is történt.

Amikor idén augusztusban, a tengerparton, a talpukat sütő homokon átmasírozva épp elfoglaltuk a számunkra kijelölt nyugágyat és napernyőt, a közvetlen szomszédságunkban (igaz, már nem a sárga, hanem a kék színű napernyővel és nyugággal ékes sorban) Feri urat vettem észre.

Jobban mondva – igyekszem pontosabban fogalmazni – a kék nyugágyban egy fürdőnadrágos férfi hevert, akinek a feje megszólalásig hasonlított a Szent Kocsma pincérének fejére.

Bámultam megkövülve, a Feri úr-fejű ember is bámult rám és pislogott. Majd lassan előredőlt ültében, a fejét oldalra billentette, és a mély nyugágyból erőlködve felállt. Nem tudom szavakba önteni, pontosan miféle, de leginkább az emberi lét alapvető értelmét kétségbe vonó kifejezés ült ki az arcára.

Ott álltunk egymás előtt, a kezemben egy könyv, ő csak tördelte az ujjait – mennyire hiányzott most a pincérkendő, amivel a morzsákat szokta leveregetni az abroszról!

A legborzasztóbb mégse ez volt, hanem az, hogy nem voltak szavaink egymás számára. Ide, a tengerpartra való szavaink. Feri úr nem

mondhatta azt, hogy Tessék, parancsolni!, én nem sóhajthattam nagyot, érdeklődve, hogy csapolt barna sörük friss-e. Ez nem a Szent Kocsma volt, és még viccből sem mondhattuk, hogy lám-lám, a világ nem mást, mint egy hatalmas és szent kocsmát, ha ugyan nem kupleráj.

Nyöszörögtünk valamit, szálnalmas, kommunikációra képtelen páriaként, hogy nocsak, kicsi a világ, meg azt, hogy bizony már megjárt egy kis pihenés. Ezért nem is óhajtanánk tovább zavarkolódni, a szabadság az szabadság, ugyebár, hát akkor szép napot, bár az éppen van, tűz, mint veszedelem.

Leereszkedtünk nyugágyainkba.

Furcsa gondolatok cikáztak a fejemben: vajon mit tett volna ilyen helyzetben nagyapám? Ha Géza kollégába botlott volna Ab-báziában, vagy éppen a tihanyi parton? Hogyan viselkedett volna jóatyám, ha meglátja a fiatal Feri urat, aki tán még „úr” se volt akkoriban, a szomszédságában a strandon? Miféle meghatározottságok dolgoznak bennünk folyamatosan, s bénítanak meg egyre-másra? Mi az, ami képes elhittetni velem, hogy egy pincér nem ugyanolyan ember, mint én magam, hanem külön kaszt, sőt rassz, a pincéreké, tán még latin nevük is van, homo pincériensis. Aki, bár rendszeresen érintkezek vele, beszélek hozzá és megértem, amit beszél, és ő is reagál a szavaimra, mi több, óhajaimra, és kiszolgál, mégis fényévnyi messzeségben él tőlem. Vagyis nem él, épp ez az, nem él, hanem csak pincér, amúgy nincs se kutyája, se macskája, nem lakik, nem vesz más ruhát, mint a fehér zakó és a fekete nadrág, nincs születésnapja, nem karácsonyozik, mert december 24-én is csupán pincér. És a legalapvetőbb, hogy egyáltalában nem nyaral!

Ültem megkövültem, saját tébolyító gondolataim fogságában, szakadt rólam az izzadság, holott józan ésszel már rég a tenger habjaiban kellett volna lubickoljak, hullámoztatni a testem, hanyatt feküdni a vízen, mindenről elfeledkezve, könnyűvé válva, hiszen a lelkem nehézségéből pontosan annyit vesztettem, mint az általam kiszorított gonoszkodás és emberi gyöngeség.

De nem. Moccanni sem tudtam a sárga nyugszékből. Egyet tehettem: lehunytam a szemem, és mintha nem is itt, hanem valahol távol lennék, ahol a tenger elérhetetlen messzinek tűnik, elképzeltem, milyen is az: ringani a hullámok ölelésében, a langyos víz odaadó szeretetét érezni minden porcikámban, azt képzelvén, szabadságon vagyok, tehát szabad vagyok, szabad, szabad, szabad, nincs senki, aki e pillanat ragyogását elhomályosíthatja.

Mély levegőt vettem, akkorát, hogy azt hittem, szétpattan a tüdőm.

Mintha árnyék vetült volna az arcomra.

Kinyitottam a szememet, és igazából nem csodálkoztam azon, amit láttam. Feri úr állt előttem. Sötét színű sort, fehér pólóing volt, rajta, és a kezében egy narancssárga törülköző. A fejét oldalt billentve, a felsőtestét kicsit előre hajtva figyelte minden rezdülésemet. Amint ránéztem, ugyanazon a hangon, mint otthon, amikor a Szent Kocsma egyik asztalánál alkotjuk évtizedek óta összeszokott párosunkat, megszólalt.

Egy pohár hideg sör biztosan jól esne. Egészen tűrhető az íze, engedelmével, már lemeóztam..., és itt biztatóan hunyorított, mint mindig, ha arról érdeklődöm, hogy friss-e a csapolás. Talán egy szemrebbenéssel hosszabban vártam a válasszal, mint otthon, amikor feleltem. Hát persze, hogy hozhatja, drága Feri úr.

Csak bólintott, majd megfordult, és mezítláb igyekezett a sor végén álló büféház felé. Ugyanúgy talpalt, mint mindig, talán a homok tette kissé billegősebbé a járását, mint odahaza.



Örökség Fesztivál

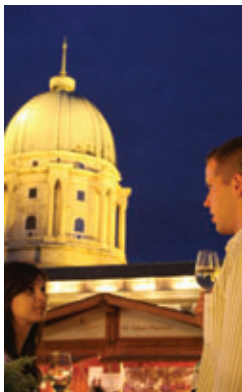
Pécsett a nyárutón sem állnak le a fesztiválózással. A város épített örökségeit ünnepli. Mi pedig a bort. A Zsolnay Negyedben szeptember 7-23. között rendezik meg a korábban hagyományos sétatéri Örökség Napokat. Lesz majd Quimby, Hősök, Halott Pénz, 30Y, Immigrants, Ghymes, Irie Maffia és még sokan mások, a kínálat örökségben és kultúrában bőséges, remélhetőleg borban sem lesz szegényes. Örökség-igények: www.orksegfesztival.hu

Antik-római vacsoraest

Szeptember 10-én, egy koraőrszi-későnyári estén 18.00 órától rendeznek antik-római vacsoraestet a Pezsgőház étteremben, ahol a kort idéző díszlet között kínálják Apicius kedvelt fogásait. Lészen itt friss osztriga jégágyon, lestyánszósszal, kakukkfűves-mentás borban párolt fűrjecskék, szopós malackák velővel, ropogósra sült, szurokfűves-pórégagymás pizstrángok, de az édesszájúaknak legalább aszalt datolya és szilva mandulával töltve, fűszeres mézzel locsolva. És még sok minden, eredeti receptúrák alapján, ókori díszletek között. Varietas delectat: www.pezsgohaz.hu vagy 72/522-599.

Budavári borfesztivál

Huszonegyedszer rendezik meg szeptember 12-16. között a Budavári Borfesztivált. Az esemény borisszáknak kihagyhatatlan. Mindenki, aki számít és aki számítani szeretne a borvilágban. Napközben még esélyes a békés-tempós kóstolás, esténként küzdeni kell a tömeggel. Idén a fiatal borászok állnak a fesztivál fókuszában, vendégországgént Horvátország borait és gasztronómiáját kóstolhatjuk meg. A napi belépő 2700 forint, a borok kínálata végtelen, az élmény határtalan. Várbelépő: www.aborfesztival.hu

**Szekszárdi Szüreti Napok**

Szekszárd minden tekintetben legjelentősebb eseményét minden év szeptemberének harmadik hétfőjén rendezik, idén ez szeptember 20-23. közé esik. A szőlészeti hagyományok bemutatása és a szüreti felvonulás mellett folklórműsorok, borudvari vigasságok, versenyek, kiállítások, koncertek, irodalmi műsorok, kézműves kiakadós vásár várja a látogatókat a történelmi borvidéken, új helyszínen, a Szent István téren és környékén. Kadarka-bón: www.szuretinapok.hu

Pécsi pezsgő Borfesztivál

Új borfesztivál kísérel meg helyet foglalni az éves bornaptárban, az első Pécsi pezsgő Borfesztivál, amelyet az Acona szervez szeptember 21-30 között. Lapzártakor mintegy 30 pincészet szerepelt a kínálatban, köztük megjelent néhány olyan is, amely nem a szokványos pécsi rendezvények állandó szereplője volt eddig is. A pécsi Széchenyi tér és környéke a helyszín, lesz itt karnevál és koncertek, bordalok és szüreti felvonulás, még több pezsgés: www.pezsgobor.hu

PÁLYÁZAT FIATAL BORÁSZOKNAK**A Pannónia Aranygyűrű Alapítvány a következő feltételek mellett pályázatot hirdet fiatal borászok részére.**

35 év alatti életkor (a pályázat benyújtási határidejéig be nem töltött életkor).
Minimum borász technikus közép fokú szakirányú végzettség
2 éves borászatban eltöltött szakmai gyakorlat
(családi pince, vagy alkalmazott bármely pincészetben).

Pályázat:

- a pályázó által készített bor Pályázni olyan borral lehet, amely palackozott, a NÉBIH által kiadott forgalomba hozatali engedéllyel rendelkezik, és minimum 300 palack készült belőle. Évjárat-kikötés nincs.
- a pályamű írásos anyag: 2-3 gépellát oldalban - de maximum 5 oldalban - leírt szakmai hitvallás, melynek ki kell térnie a következő témákra:
- a pályázó gondolatai a magyar borászat mai helyzetéről,
- a pályázó elképzelése, hozzáállása a magyar borászat világ színvonalra emelése érdekében kifejtendő munkához, véleménye szerint mit kell/lehet ehhez tenni,
- saját borkészítési koncepció megfogalmazása,
- eddigi tevékenységének és a beadott borának bemutatása.

Egyéb követelmények:

a pályaműben leírtak legyenek összhangban a gyakorlati tevékenységgel,
a pályázó bora feleljen meg a beadott minőségi kategóriának.

Benyújtási határidő:
2012. október 31.

A bor átvételi helye (4 palackot kérünk leadni):

Irodaház (porta) 1133 Budapest, Gogol u. 9., időpontja: 2012. október 15-19. között, 7-től 19 óráig. (A csomagoláson kérjük, tüntessék fel a következőt: "Pannónia Aranygyűrű Pályázat")
vagy 2012. október 26. (péntek) 12 óráig a Borpalota Kft. -nél (Gyöngyös, Koháry u. 4.) is leadható a pályázat!

Pályamű (írásos anyag) beküldési cím:

Levélcím: Pannónia Aranygyűrű Alapítvány, 2141 Csömör, Laki u. 15.
E-mail: dr.denes@t-online.hu, vagy kemeny.ildiko@rubicom.hu

Bordalfesztivál

"A borban öröm, barátság és dal van" - szól egy régi magyar mondás. Ebben a szellemben gyűlnek össze évente Európa jeles férfikórusai, zenei együttesei, hogy a világszerte egyedülálló Bordalfesztiválon adja át azt a páratlanul gazdag zenei kincset, melyet a szőlő s a bor ihletett korokon, kultúrákon és földrészekon keresztül. Idén eljön hozzánk szeptember 21-23. között: Coro Monte Cavigio (Olaszország), Siófoki Férfi Dalkör, Füleki Férfikar (Szlovákia), Korson Mieslalulajat (Finnország), Domen Singers (Szlovénia), Zengő Együttes és természetesen a házigazda Bartók Béla Férfikar. Bordalkották: www.winesongfestival.hu

Villányi Prémium Bormustra



Idén már másodszor zenélnék a borok Villány hangnemében a Pécsi Kodály központban, a zene fellegvárában. Az eredetvédett borvidék prémium borai hangolják fel a XVI. Európai Bordalfesztivál gálaműsorát Pécsen, szeptember 22-én. Délután fél öttől kóstolhatjuk meg egy híján húsz pincészet aktuális csúcsbor-évjárátát, majd héttől a bordalok gáláját hallgathatjuk meg. Dupla élmény, egyetlen jegy: www.jegymester.hu

Villányi Vörösbortesztívál

A hagyományoknak megfelelően idén is fesztivál hangulatban nyitja az októbert a még akkor is mediterrán Villányi borvidék. Október 5-7. között a vörösbortokat ünneplik a legdélebbi magyar borvidéken, idén még hagyományosan, a városka főutcáján sétálgatva lehet kóstolgatni a portugiesert, cabernet franc-t és társaikat. Pohár: www.acona.hu

Rékvölgyi esték

Mecseknádasdon rendezik meg időről-időre a Rékvölgyi estéket, a legközelebbin, november 9-én, pénteken 18 órától Grecsó Krisztián író lesz a vendég, akivel Balogh Robert pécsi író beszélget. A közelgő Márton nap kapcsán az este egyfajta zenés, irodalmi libavacsora lesz borkóstolóval. Nádasi libacombok: 20/222-84-81 vagy info@indivinum.hu



Újbor köszöntő és borszentelő vigadalom
2012. november 10. szombat, 16.00 órától
Polgár Bortreznor Pince (Villány, Arany J. u. 7.)

Program	Menüsor	Asztalfoglalás
Érkezést követően az Újborok felszentelése, ünnepélyes keretek között	Előétel Hűdég libaszelet, libapertó, libaszir, libamaj hab/centes libahagymával, házi kemences lepényrel	panzio@polgarpince.hu www.polgarpince.hu Tel.: fax: 72/492-053 Mobil: 20/570-7286 Üdülési csekket elfogadjuk!
Lakoma, az alább látható ételek korlátlan fogyasztásával, valamint a Chardonnay-Muskotály 2012 Rose Cuvée 2012 Portugieser 2012	Leves Faluusi libaleves, hűdégre készítve	A rendezvény ára (az ételek-italok korlátlan fogyasztásával): 11.900,- HUF/fő
Primőr boraink számlátlan kóstolásával	Főétel Libapörkölt dödölével, kemences libacomb, ludaskasával, pezsgős libakaposszal, libakolbász, töltött libanyúk	
A BorCanto együttes fellépése Lakner Tamás vezetésével	Sajáttelők	
A hajnalig tartó mulatozáshoz a 4 for You zenekar szolgáltatja a táncparkettot	Desszert Ludbő szélet	

Márton napi libator és újbor kóstoló Villányban az Agancsos pincében

Menü:
Négyfogásos vacsora libából készült finomságokkal, házi rétesel, új borokkal.

Időpontok:
2012. november 9., 10., 16., 17.

Asztalfoglalás:
30/620-4065; 30/277-5780

Cím:
Villány, Baross Gábor u. 52.

Szerkesztői gondolatok

Kezdjük a legfontosabbal. Ami már a Pécsi Borozó kézbevételekor szembetűnhetett. Igen, ingyenesek maradtunk. Több oka van ennek, de ezek közül hátrateszük az eszméket és előre a matériát. Lett olyan támogatónk, aki abban támogat bennünket, hogy az idei számok még biztosan maradjanak ingyenesek. Köszönjük ezúton is.

Mi is örülünk ennek, hiszen így valóban több ezer, tízezer emberhez jut el egy-egy lapszám, miközben látjuk azt is, hogy a vásárolható magazinok piaca mennyire zsugorodik évről-évre. Biztosan sokaknak a pénzért vásárolható újság jelenti a magasabb minőséget, de mi szeretjük azt hinni, hogy nagyon sok olyan borkedvelőhöz jutunk el, akik egyébként nem áldoznának bormagazinra.

Nyáron velünk dolgoztak a PTE KTK Simonyi nyári egyetemének hallgatói, köszönjük nagyon hasznos gondolataikat, munkájukat. Bár mi arra kértük fel őket, hogy a pénzért értékesített magazinra dolgozzák ki az opciókat, mi máshogy, de előremutatón tudtuk hasznosítani dolgozatukat. Hozzásegítettek, hogy érzelmi érveinket hagyjuk hátra, amikor döntést hozunk.

Természetesen mi is pénzből élünk, folytathatjuk közhellyel, is, karácsonyra még biztosan kijövünk egy ingyenes Pécsi Borozóval, aztán majd meglátjuk mi lesz a folytatásban, vajon sikerül meggyőzni a régiók pincészeit, vinotékáit, éttermeit, szállodáit, de akár a hegyközsegeket és önkormányzatokat, netalántán eljutunk az Agrármarketing Centrumig is. És akkor 2013-ban folytatjuk a hatodik évfolyammal. Ha úgy látjuk, hogy nem jön össze a háttér, akkor jövőre a pecsiborozo.hu marad nekünk.

Weboldalunk szerencsére hétről-hétre fejlődik, új funkciókkal, bővebb tartalommal tudunk szolgálni a hozzánk érkezőknek, számuk öröndetesen növekszik is, ahogy a Facebook-oldalunk is örömmel tapasztaljuk az olvasói aktivitást.

Online igyekszünk még több friss információt megosztani, még több borélményt és gasztronómiai kalandot bemutatni, rendezvényeket bemutatva és népszerűsítve ösztönözni azt, hogy ne az otthonmaradást válasszuk ilyen válságos időkben sem, hanem mozduljunk ki, válasszuk a természetet vagy egy hangulatos szórakozóhelyet, beszélgessünk, töltsünk több időt barátainkkal, szeretetteinkkel és ebben talán néha egy-egy pohár bor vagy egy csésze jó kávé is segít.

A kimozdulást most bortúrákkal is szeretnénk megkönnyíteni, hiszen a pécsi Helian utazási irodával közösen már ősztől havi két-három utat tervezünk, haza boros állomásokra és külföldi borvidékekre. Igyekszünk a lehető leggazdagabb és legértelmesebb élményt egy- vagy kétnapos kalandokba foglalni, értelemeszerűen a legkedvezőbb áron. Ha szeretnének egy kicsi kizökkenni a hétköznapiokból, utazzanak velünk!

Az őszi borfesztiválok, szüreti napok évszaka, amely a Márton-napi libatorokkal, az új borok első kóstolásával éri el fénypontját. Mi itt leszünk, hogy részt vegyünk, tudósítsunk, ajánljunk és megosszunk minden élményt. A nagy szüreti forgatagban se feledkezzenek meg rólunk: látogassanak el gyakran a pecsiborozo.hu oldalra. Mindig szívesen olvassuk olvasóink észrevételeit, ötleteit. A Pécsi Borozó legközelebbi száma decemberben jelenik meg, még biztosan megtalálják majd kedvenc vinotékájukban!

Szép őszi napokat, jó olvasást, remek (új) borokat, élvezetes hétköznapiakat és mosolygós ünnepeket kívánok!

Györffy Zoltán
főszerkesztő

Pécsi Borozó – A Pannon Borrégió gasztronómiai és bormagazinja – V. évfolyam 3. szám

Megjelenik negyedévente, ingyenesen

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

Művészeti szerkesztő: **Wéber Tamás**, e-mail: wt@pecsiborozo.hu

Szerkesztőség: **Keresztény Ákos, Kugler Tamás, Labancz Richárd, Mester Zoltán, Radics M. Péter**
E számunk munkatársai voltak: **Dömse Tünde, Krizl Edit, Méhes Károly, Petzold Attila, Schneider Gábor, Takács Tímea, Tóth Mariann, Szabó Zoltán, Váncsodi József, Vas Gáborné Guld Zsuzsanna**

Fotó: **Dobokay Máté, Wéber Tamás** – Illusztráció: **Lugosi Tamás** – Olvasószerkesztő: **Makkai Eszter**

A szerkesztőség címe: 7634 Pécs, Borostyán u. 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: **Vértés Gábor**, ügyvezető igazgató



HU ISSN 1789-7548
Megjelenik 10.000 példányban



BOCK PANZIÓ ÉTTEREM



BOCK
PINCÉ PANZIÓ ÉTTEREM

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

www.bock.hu





BODRI
OPTIMUS
ÉTTEREM



Nyitás: ősszel

BODRI PINCÉSZET, SZEKSZÁRD, FALUHELY-DÚLÓ

Tel: 06 (74) 67 67 00 • email: vendeglatas@bodribor.hu • web: www.bodribor.hu