

Pécsi BOROZÓ

A Pannon Borrégió ingyenes gasztronómiai és bormagazinja 2013. tél

Teszt:
CABERNET
FRANC

BEMUTATJUK:

Lajvér Avantgarde Pincészet, Szekszárd
Szabó Zoltán, Hosszúhetény
Bölcskei és nagyharsányi körkép

PLUSZ:

A legpécsibb francia
Trákia, avagy a bolgár Napa Valley
Borinspirációk
A terroir

DUPLACSAVAR:

Hetényi Jánossal
a Fabro Pincében

GASZTROKALANDOZÁSOK:

Puerh tea | Vacsora Szindbáddal | Sváb receptek | Hidegen sajtolt olajok



BODRI

AKCIÓS CSOMAGAJÁNLAT A TÉLI HÉTKÖZNAPOKRA

*Töltődjön fel e csodálatos, hangulatos
Völgyben, a Bodri Birtokon!*

A CSOMAG TARTALMA:

- Welcome ital: Bodri Forralt bor (2 dl) 1 alkalom
- Szállás kétágyas elhelyezéssel
- Bőséges faluhelyi hagyományos reggeli
- Korlátlan wifi használat
- Pincészet zárt parkolójának díjmentes használata
- Teljes pincebemutató, hatos borkóstoló Bodri Bonnal (csokoládéval) 1 alkalom
- Gyertyafényes vacsora az adventi ételsorunkból
- Bodri szánkópálya egész napos használata (időjárás függvényében) (szánkóról a vendégek egyénileg gondoskodnak)
- Belépő a szekszárdi korcsolyapályára
- Belépő Petrits Mézeskalács Múzeumba, igény szerint egyéni vásárlási lehetőséggel
- A csomag ára: 9 000 Forint/fő/éj
- Gyermek ár: 5 000 Forint/fő/éj (12 éves korig)
- Minimum 3 nap/ 2 éj, 2 fő esetén
- Érvényes: 2013. november 25 - 2014. február 28. (hétköznapokon)
- (kivéve kiemelt időszakok: ünnepnapok)
- Fizetési lehetőségek: Késspénz, Bankkártya, OTP SZÉP kártya
- ÉRDEKLŐDNI : 74/67-67-00 FOGLALÁS: vendeglatas@bodribor.hu



DEBRECENI ROSTÉLYOS

Ágh Larion receptajánlata a Hárs Pincészet Pécsi Cabernet Franc 2011 borához

Hozzávalók 2 személyre:

0,5 kg marha hátszín (magas)	1,5 dkg fűszerpaprika
egy csipet só	15 dkg füstölt szalonna
néhány tekerés bors az őrlőből	15 dkg tv-paprika
egy csipet őrölt kömény	10 dkg kockátparadicsom
0,5 dl olívaolaj	20 dkg jó minőségű debreceni kolbász
20 dkg vörshagyma	40 dkg burgonya
2–3 gerezd fokhagyma	

Elkészítés:

A hátszínseleteket borssal-köménnyel meghintjük, olívaolajjal bedörzsöljük és egy éjszakára vagy 10–12 órára a hűtőbe tesszük.

A szalonnát kockákra vágjuk, zsírára pirítjuk majd hozzáadjuk a szintén kockára vágott hagymát, majd a vékony karikára vágott debreceni kolbászt. Négy-öt percig pirítjuk, rászórjuk az apróra vágott fokhagymát, két percig pirítjuk tovább, majd félrehúzzuk és a fűszerpaprikával megszórjuk.

Beletesszük a kb. 2x2 cm-es kockára vágott burgonyát és annyi vizet öntünk rá, ami éppen ellepi. Fedő alatt lassan pároljuk kb. 45 percen keresztül. Az utolsó 5 percre hozzáadjuk a kockázott paprikát, a nagyság szerint felezett vagy negyedelt kockátparadicsomot, sózzuk-borsozzuk.

A húst sütés előtt sózzuk, és kevés olajon forró serpenyőben kérget sütünk rá, oldalanként 2–2 perc alatt, majd előmelegített 180 fokban még 6 percig sütjük. Tálaljuk.

**PEZSGŐHÁZ
ÉTTEREM**

Pécs, Szent István tér 12. – <http://pezsgohaz.hu>



5. oldal	A Pécsi Borozó 2014-ben
6. oldal	Mustra
10. oldal	Borcsepppek
13. oldal	BorKultúra SzabadEgyetem Szekszárdon
14. oldal	Borszakkörök a Pezsgőházban
15. oldal	Megújul a Garay-pince
16. oldal	Borszeminárium a Pécsiközfázon
17. oldal	Mártonnal Pakson
18. oldal	Borinspirációk a Zsolnayban
20. oldal	Dél-dunántúli Borturisztikai Klaszter
21. oldal	Formabontó
22. oldal	A kadarka összeköt – Hetényi Jánossal a Fabro Pincében
26. oldal	Világborász: A terroir
28. oldal	Avantgárd borok a Lajvér völgyéből
30. oldal	Újjáélednek a bölskei prészázak
32. oldal	Buborékok a talpunk alatt
33. oldal	Újabb legendák a nagyharsányi hegyről
35. oldal	A szabó új ruhája
37. oldal	TESZT: Cabernet Franc
42. oldal	Gasztromorzsák
44. oldal	Üzemanyag a testnek
46. oldal	GASZTROPÁPA: Szépre száll a füst
47. oldal	VACSORA SZINDBÁDDAL: A pulykáról
48. oldal	SVÁB KONYHA: Saures szívvel és lélekkel
50. oldal	TEAHÁZ: Puerh tea
52. oldal	KÁVÉ: Men in Black
54. oldal	PÁLINKA: Receptverseny és pálinka-díjak
55. oldal	IRODALOM: Egyszer csigapörköltet főzni – Méhes Károly írása
56. oldal	KITEKINTŐ: Trákia, avagy a bolgár Napa Valley
58. oldal	ARCOK: Igazán jól főzni csak jókedvvel lehet
60. oldal	BORLABOR: Borban (is) jók
62. oldal	IRODALOM: Tündérváros – P. Horváth Tamás írása
64. oldal	PROGRAMSOROLÓ
66. oldal	Szerkesztői gondolatok



22. oldal



35. oldal



18. oldal



32. oldal



58. oldal



16. oldal

A Pécsi Borozó 2014-ben

A Pécsi Borozó 2014 januárjától átalakul. Köszönjük a bizalmat, amelyet az elmúlt hat évben kaptunk, akár azoktól, akikről szólunk, akár azoktól, akiknek szólunk. Az utolsó év összefogása sok tekintetben bátorítást adott, elsősorban arra, hogy hosszú távra gondolkodva alakítsuk át a Pécsi Borozót.

Mindenknek meg kell újulnia, mindenknek meg van a saját élettartama. Semmi sem működik azonos formában túl sokáig, viszont ha időben váltunk, akkor újabb lendületet kapva még bővíthetünk is. Mi ezt tűztünk ki célul.

A Pécsi Borozó ma sem csupán egy magazin, hiszen weboldal, borversenyek, kóstolók, borkurzusok, kiadványok, sok rendezvény és sok akció kapcsolódik ehhez a gyűjtőnévhez, ami valójában mi mindannyian vagyunk, készítőik, riportalanyok, olvasók.

Átgondolva a lehetőségeinket, tanulva az elmúlt hat évben szerzett tapasztalatokból módosítunk: a cél azonos marad, az eszközök változnak. Az alapítók közül többen már nem folytatják, vagy legalábbis nem olyan mértékben, mint eddig. Bízom benne, hogy álmaik, céljaik megvalósulnak és ehhez őszintén sok sikert kívánok. Ugyanakkor új munkatársaink is vannak, lelkesek és érdeklődők, a folytatás lehetősége adott.

Néhány rövid bekezdésben hadd szóljak arról, hogyan is tervezzük a jövőt.

MÉDIA

PÉCSI BOROZÓ – PECSIBOROZO.HU

A nyomtatott médiatermékek fenntartása, kiadása rendkívül drága és nehéz erre forrást szerezni. Az olvasóink jelentős része már ma is a weboldalunkon és más internetes megjelenési formáinkon követi a Pécsi Borozót. Ezért döntöttünk úgy, hogy 2014-től elsősorban a weboldalra, facebookra, twitterre, youtube-ra és a leendő mobil alkalmazásra fektetjük a hangsúlyt, ami azt teszi lehetővé, hogy napi frissességgel kövessük az eseményeket a régióinkban.

A digitális platformunk középponti eleme a weboldalunk lesz, a pecsiborozo.hu köré épül majd minden egyéb digitális megjelenési formánk. A weboldal a jelen formájához képest frissül majd, némileg átalakul a struktúrája, javul a kezelhetősége. A célunk, hogy a jelenlegi napi ötszáz látogatószámot az első évben minimum megduplázzuk, de célunk a napi 2000 látogató.

PÉCSI BOROZÓ – MADE IN PÉCS

A digitális megjelenés mellett jövőre négy alkalommal a Made in Pécs városmagazin mellékleteként nyomtatásban is megjelenünk, ahol a köztes hónapokban is mi jegyezzük a borrovatot. A terjesztésében a város határain túlra (így Villányba és Szekszárdra) is eljutó pécsi magazin tematikája, tartalma, minősége nekünk garancia arra, hogy jó helyen leszünk.

Lesznek tesztek, riportok, interjúk, publicisztikák – háromhavonta, 8000 példányban, kevesebb oldalon, de továbbvisszük a nyomtatott Pécsi Borozó hagyományait, hangulatát. Bízunk benne, hogy olvasóink is velünk tartanak.

PÉCSI BOROZÓ – PANNON BORKALAUZ

A digitális és mellékletes megjelenések mellett fontosnak tartjuk, hogy évente egyszer nyomtatott megjelenést is készítsünk. Ez lesz a mi pannon borkalauzunk, ami magyarul és angolul segíti majd tájékozódni a borturistákat mind a négy borvidékünkön.

A 10 000 példányban megjelenő kalauz az újságárusoknál, könyvesboltokban lesz elérhető, ezzel is segítve a könnyebb hozzáférést. A Pécsi Borozó elmúlt hat évében kialakult hirdetői és olvasói közösség egy újabb formát kap, ami a borkultúrát és a hozzá kapcsolódó gasztronómiát, életmódot népszerűsíti, előtérbe helyezve a régiókat.

RENDEZVÉNYEK

BORSZAKKÖR A PEZSGŐHÁZBAN

Évente 8 alkalommal rendezzük meg a Borszakkört a pécsi Pezsgőházban, ahol tematikus kóstolókat szervezünk, borász vendégekkel, jó beszélgetésekkel és kiváló borokkal, sokszor nemzetközi kitekin-téssel. A 2013 tavaszán indult programsorozaton alkalmanként 40–70 vendég vesz részt.

BORSZEMINÁRIUM A PÉCSIKÖZGÁZON

Évente 8 alkalommal tervezzük megrendezni a Borszemináriumot a Pécsiközfőzőn, amelynek célközönsége elsősorban az egyetemista réteg, valamint oktatóik. A 2013 őszén indult kezdeményezésen alkalmanként 60–100 vendég vesz részt, egy előadást meghallgatva, amelyhez egy kóstoló társul.

PORTUGIESEER DU MONDE

2013 áprilisában rendeztük meg az első nemzetközi portugieser borversenyt, aminek előzménye egy évvel korábban a Portugieser Hétvége volt. Szeretnénk minden évben összehozni az opor-tó ter-melőit és rajongóit egy versenyre és egy közönségkóstolóra. Az első évben 64 bor versenyzett 4 országból, a közönségkóstolón mintegy 120 vendég vett részt.

PANNON BORRÉGIÓ TOP25

A Pannon Borrégió borvidékeket átívelő borversenyét 2008-ban rendeztük meg először a Pannon Borrégió Egyesülettel közösen. A borversenyen 120–150 bor indul, amelyek közül a legjobb 25 mutatkozhat be a júniusi közönségkóstolón, mintegy 300 vendég előtt.

A Pécsi Borozó csapata azonban ezeken kívül is tucatnyi egyéb boros-gasztronómiai rendezvény (hiszen gondoljunk csak a Koccintásra, a Pécsi Borászok Céhének megmozdulásaira, egyetemi, városi és akadémiai borválasztásokra, és sok más programra) ötletgazdája, társszervezője, támogatója, partnere a régióban és bízom benne, hogy ez még inkább így lesz a folytatásban is.

PÉCS, SZEKSZÁRD, TOLNA ÉS VILLÁNY GASZTRONÓMIAI ÉS BORMAGAZINJA

A Pécsi Borozó tehát továbbra is működik, csak kicsit más formában. Bármikor ránk lehet nyitni az interneten, meg lehet bennünket találni a Made in Pécsben, de évente egyszer tartalmas saját kiadvánnyal is a közönség elé lépünk. A rendezvényeinken pedig örömmel látunk borászt, borkedvelőt egyaránt, és szívesen veszünk részt más projektekben is, mindenben, ami segíti a kis régióink és a borkultúra fejlődését. Találkozunk 2014-ben is!

Mustra

Meglepően sok bort kaptunk a téli mustrákhoz, közel nyolcvan tételből válogattuk ki a legjobbakat, amelyek elérték a bekerülési küszöböt. Nyolcvan pont felett bátran ajánljuk a borokat, ártól, ízléstől függően hétköznapiakra és ünnepekre.

Nagyon sok újbor, primőr bor jelent meg a teszten, frissek, könnyedek, illatosak, néhány hónap alatt elfogynak, most érdemes őket megkóstolni. De akadtak érettebb, tartalmasabb tételek is, cabernet sauvignon, kékfrankos, kadarka vagy portugieser éppúgy szerepelt kiemelkedően, a 2011-es évjárat valóban nagyon magas minőséget hozott a vörösborkok tekintetében.

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

AKIK TESZTELTEK:

Filákovity Dusán (PannonBorbolt.hu)

Gyórfy Zoltán (Pécsi Borozó)

Iványi Emese (Vylyan Pincészet, Kisharsány)

Jobbágy Kornél (Kalamáris borbisztró és vinotéka)

Kovács Boglárka Dóra (Pécs–Mecseki Borút)

Lakner Péter (Dél-dunántúli Borturisztikai Klaszter)

Lőrincz Norbert (Fritz Borház, Szekszárd)

Mester Zoltán (Pécsi Borozó)

Szabó Zoltán (Szabó Pince, Hosszúhetény)

A Mustra helyszíne ezúttal a WineSpiration interaktív borkiállítás volt a pécsi Zsolnay Negyedben. Köszönjük!

★★★★★★	100 pont
★★★★★	95–99 pont
★★★★	90–94 pont
★★★	85–89 pont
★★	80–84 pont
★	75–79 pont
	50–74 pont

tökéletes bor
kiemelkedő, briliáns bor
egyedi, elegáns, nagy bor
komplex, karakteres, nagyon jó bor
tehetséges, tartalmas, jó bor
korrekt bor, különösebb erőnyek és hibák nélkül
nem elfogadható, gyenge bor

MUSTRA

2013 TÉL

91 pont



Vylyan Szőlőbirtok és Pincészet Villányi Cabernet Sauvignon 2009
Izgalmas, tiszta illatok, érett szeder, némi csokoládé és dohány. Édes hordófűszerek és lágy vanília. Szép hordóhasználat, jó struktúra, fiatal kora ellenére harmonikus a korty. Visszatér a szeder, aszalt szilva és áfonya a gyümölcsös oldalon, dohány és pörkölt makadám-dió a fűszeres oldalon, pluszban a fahéjas csokoládé és a marcipán az édes zamatosságot teszi hozzá. Nagy potenciál, már most is élvezhető formában.



Ár: 3790–3980 Ft

Beszerezhető: pannonborbolt.hu, Kalamáris (Pécs)

90 pont



Lelovits Tamás Villányi Cabernet Sauvignon 2011
Elegáns, visszafogott illatok, picit hűvös, szeder és menta jelenik meg benne. Kortyban fészes struktúra, fűszerek és gyógynövényesség teszik izgalmasabbá az érett gyümölcsöket. Szép hordóhasználat, még erőteljes, de abszolút besimulhat. Van benne izgalom, egyéniség, de nem mellelesleg jólesik sokadszorra is belekortyolni.



Ár: 2350–2490 Ft

Beszerezhető: pannonborbolt.hu, Kalamáris (Pécs)

89 pont



Wassmann Biobormanufaktúra Villányi Portugieser 2012
Az illata hozza az oportó gyümölcsösségét, meggyet, szilvát, cseresznyét, de mellette van benne izgalmas fűszeresség, hűvös játékoság, kortyban is ez jön, mandulás kesernye és édes gyümölcsök, érezhető cserek és konyakos meggy a végén. Tartalmas, jól struktúrált, hosszú portugieser.



Ár: 2490 Ft

Beszerezhető: pannonborbolt.hu

89 pont



Jackfall Bormanufaktúra Villányi Cabernet Sauvignon 2011
Sötét színek, érett, fűszeres illatok. Áfonya és málna, crème brûlée és hecsedilekvár jelenik meg benne, szájban lendületes, telt, erő is van benne, a hordó még picit szárít, de ezen túl nem nagyon lehet belekötöni, ráadásul nagyon szép az aromatikája. Még fiatal, érlelni érdemes.



Ár: 2980 Ft

Beszerezhető: Kalamáris (Pécs)

89 pont



Tüske Pince Szekszárdi Kadarka 2012
A szín picit sötétebb az élénk rubinnál, az illatok izgalmasan fűszeresek, a meggyes-cseresznyés jegyek jelennek meg legerőteljesebben, zamataiban is. Az alkohol talán picit sok, de ezen felül koncentrált, gyümölcsös, málnássággal és zöldfűszerességgel egyaránt bír, ízig-vérig kadarka.



Ár: 1780–1950 Ft

Beszerezhető: pannonborbolt.hu, Kalamáris (Pécs)

88 pont



Lisicza Borház Pécsi Ében Cuvée 2011
Intenzív, érett meggyes, tejcsokis, alkoholédés, eukaliptuszos illatok. Kortyban jó test, nincs benne túlzás, vagy nehézség, de tartalmas, sok gyümölccsel, sok fűszerrel, kókusz és csokoládé, menta és kakukkfű is megjelenik. Még fiatal, még bőven van ideje érnie.



Ár: 2150 Ft

Beszerezhető: Kalamáris (Pécs)

88 pont



Grál Borpince Pelzberg Tolnai Kékfrankos 2011
A pohárban kékfrankos, meggyes, szilvás, feketecseresznyés, kis bőrösséggel fűszerezve, de ez belefér. Jó savak lendítik az érett gyümölcsöket, a korty telt, édes zamatokkal, diszkrét zöldfűszeres háttérrel. Picit sósba hajló, de alapvetően meggyes-mentás, hosszú lecsengés.



Ár: 2980 Ft

Beszerezhető: Kalamáris (Pécs)

88 pont



Tüske Pince Szekszárdi Rozé 2013
Elegáns, szépen nyíló illatok. A hűvösséget a menta és a csallán adja, de mellette van eper, málna, tutti-frutti is. Szofisztikált ízek, telt, aromagazdag bor, sok gyümölccsel, lehetne krémmel, hosszú és szép savgerinccel.



Ár: 1400–1590 Ft

Beszerezhető: pannonborbolt.hu, Kalamáris (Pécs)

88 pont



Wassmann Biobormanufaktúra Villányi Merlot 2011
Tökéletesen tiszta, fajtajelleges illatok, érett málna és szilva, némi kakaópor. Szájban kerek, érett tannin, nem eltűlt test, semmi nem lóg ki, mindennek helye van. Jól struktúrált, lendületes, fogasztóbarát bor délről.



Ár: 2490 Ft

Beszerezhető: pannonborbolt.hu

87 pont


**Riczu–Stier Pincészet
Villányi Olaszrizling 2013**

Fehér virágok, némi barack, némi citrusosság. Kortyban lendületességet adó savak, ropogós, friss gyümölcsök, a közepesnél hangyányit vékonyabb test, de van benne kis krémesség is. Az érett citrusok, a piros alma és a kis kesernye jó összhangot ad. És még a szóda társaságát is jól viseli.



Ár: 1380 Ft

Beszerezhető: Kalamáris (Pécs)

87 pont


**Wekler Családi Pince
Szekszárdi Rosé 2013**

Tiszta, friss, újborsos illatok, intenzív, de nem túlzó tutti-frutti-val, édes citrusokkal. Ízben savanyúcukor, gyerekkorunk rágógumija, némi málnaszörp, gömbölyű, de könnyed, csevegéshez ideális rosé.



Ár: 990 Ft

Beszerezhető: Tesco, InterSpar

86 pont


**Lelovits Tamás
Villányi Rosé 2013**

Már elsőre is mindent elborító illatfelhő, gyümölcsösség, édes piros gyümölcsök, eper és málna elsősorban, tutti-frutti zamatgazdagság, ezzel a rózsaszín címkés borral kell elindulni csajozni, bódító, üdítő, könnyed és meguntathatatlant.



Ár: 1280–1390 Ft

Beszerezhető: pannonborbolt.hu, Kalamáris (Pécs)

86 pont


**Linbrunn Pincészet
Villányi Cabernet Sauvignon 2011**

Mély, bordó színvilág, illatában cassis, szilva, jól alátámasztva a hordó fájával. Kicsikó még, nagyon fiatal, kortyban is azt érezzük, hogy érett gyümölcsös, málnás, áfonyás, viszonylag testes, korrekt hordófűszerezettség, étcsokoládéval, de még meg kell érnie az igazi eleganciához, a letisztultsághoz.



Ár: 1980 Ft

Beszerezhető: Kalamáris (Pécs)

86 pont


**Grál Borpince
Tolnai Pinot Gris 2012**

Szép, egyedi, kicsit gyógygyöngyös, de alapvetően gyümölcsös illat. A szürkebarát felfedezhető zamataiban is, itt is megjelenik egy kis gyógyszeresség, akár még egy kis teadélután-hangulat is, de a fűszerezése, a picit krémesbe forduló gyümölcsössége egyedivé, kedvelhetővé teszi.



Ár: 2250 Ft

Beszerezhető: Kalamáris (Pécs)

86 pont


**Riczu–Stier Pincészet
Villányi Rosé 2013**

Intenzív, erőteljes illatok, a bodza és egres elég szokatlan, de van mellette piros gyümölcs is, eper és málna. Kortyban is a sauvignon blanc füves, bodzás, élénk karaktere jelenik meg, alátámasztva jó savakkal, szinte robbanócukorkás gyümölcsösséggel, van lendülete és frissessége. Összességében izgalmas, tetszetős rosé.



Ár: 1380 Ft

Beszerezhető: Kalamáris (Pécs)

86 pont


**Vylyan Szőlőbirtok és Pincészet
Villányi Bogyóé 2013**

Banános, bogyós, friss. Könnyen vesszük az adást, laza a korty, kissé vékony, ha kötekedni szeretnénk, de nem ezzel foglalkozunk. Élénk, jóivású, kicsit puncsos, kicsit meggyes, az újbort, vártuk.



Ár: 1980–1990 Ft

Beszerezhető: pannonborbolt.hu, Kalamáris (Pécs)

86 pont


**Jackfall Bormanufaktúra
Villányi Syrah 2011**

Intenzív, hordófűszeres, kávé, tejcsokis, mogorós illat. A korty rétegzett, szép, érett gyümölcsökkel, borsos málna, mentás medvecukor, még egy kis ánizsos csoki is felbukkant. Ugyanakkor nagyon cuppanós, fogyasztóbarát, kerek és hoszszú, fajtajelleges, villányi és szerethető.



Ár: 2880 Ft

Beszerezhető: A pincészetben

85 pont


**Lisicza Borház
Pécsi Rosé 2013**

Intenzív színek, illatok. Málnás jegyek dominálnak, amely mögött a zöldes-csalános jegyek is megmutatkoznak. Nem hivatkozható, de könnyen megkedvelhető aromavilág, szép, kerek gyümölcsök, mindössze piciny kesernyével a zárásban.



Ár: 1250–1390 Ft

Beszerezhető: pannonborbolt.hu, Kalamáris (Pécs)

85_{pont}
Lisicz Borház
Pécsi Cifrandli 2012

Szép, almaleves illat, rizlinges kesernyével, barackos zamatos-sággal. A test közepes, elég jó konzisztenciával. Kellemes, jól strukturált, ivásra hangolt cifrandli, felfedezhető fajtajegyekkel, pohárban szépen fejlődve, elég tartalmasan, elég hosszan.



Ár: 2150–2490 Ft

Beszerezhető: pannonorbolt.hu, Kalamáris (Pécs)

85_{pont}
Vylyan Szőlőbirtok és Pincészet
Villányi Kakas Rozé 2013

Légies, üde, rózsaszín, habcukorkával és málnával, de még mangóval is találkozunk az illatában. Kis csipkebogyósság, ami az illatot követően visszaköszön az ízében is, málnás, kedves, könnyed rozé.



Ár: 1590 Ft

Beszerezhető: pannonorbolt.hu

85_{pont}
Wassmann Biobormanufaktúra
Villányi Cabernet Sauvignon
8 Franc 2011

Visszafogott, de pohárban szépen nyíló, tipikus érett cabernet illatok. Van benne egyfajta elegancia, ahogy megmutatja magát. A test a középestől némileg többet nyújt, krémes struktúra, egészen édes erdei gyümölcsös, érett tanninos, széles korttyal. Lesz még szebb is, érettebb is.



Ár: 6890 Ft

Beszerezhető: pannonorbolt.hu

84_{pont}
Lelovits Tamás
Villányi Portugieser 2013

Tiszta, oportós, málnacukros illat, gyümölcsösség, frissesség van benne. Aztán száiban egy kicsit kevesebb, vékonyabb, kevesebb a gyümölcs, kis kesernye kíséri, a remek illat után egy jóivású, könnyed, tisztességes portugiesert kapunk.

Ár: 1280–1390 Ft

Beszerezhető: pannonorbolt.hu, Kalamáris (Pécs)

83_{pont}
Gere Tamás és Zsolt
Villányi Comis 2013

Citrusos, mézes, virágos jegyek bukkannak fel illatában, visszafogott a habzás, a savérzet kicsit plusszos. Könnyed, lazulós gyöngyözőbor, kedves illatokkal, gyorsan tűnő zamatokkal.

Ár: 1990 Ft

Beszerezhető: pannonorbolt.hu

Müller János
Villányi Rozé 2013

Telt illat, jön a tutti-frutti, piros gyümölcsök, kortyban karcsú, de arányos, korrekt gyümölcsösség, némi citrusosság, több málna és szamóca. Kicsit gyorsan tűnik el a korty.

Ár: 1150–1290 Ft

Beszerezhető: pannonorbolt.hu, Kalamáris (Pécs)

Wassmann Biobormanufaktúra
Villányi Merlot 2010

Gyógynövényes és piros gyümölcsös illat, hűvös érzetű bor, élénkebb gyümölcsösséggel, borsos-mentás fűszerekkel, háttérbe húzódo hordóval. Kis zöldesség, kis kesernye, az évjáráshoz képest le a kalappal.

Ár: 3990 Ft

Beszerezhető: pannonorbolt.hu

82_{pont}
Günzer Zoltán
Villányi Portugieser 2013

Elsőre picit füledt, vadhúsos, köményes illatok, ami mögül erősödik a meggy. Kortyban erőteljesebb, teltebb, érezni némi hordót, szilvát, egész hosszú, hagyjuk nyílni a pohárban.

Ár: 1590–1780 Ft

Beszerezhető: pannonorbolt.hu, Kalamáris (Pécs)

Mokos Pincészet
Villányi Kékfrankos 2011

Illatban hűvös, ánizs-menta. Van benne érett gyümölcs és némi kesernye, mentás meggy, szilvalé. Van savháttér, van tartása, nem a komplexitása miatt szeretjük, de van az a pörkölt, ami mellé elkortyolgatnánk.

Ár: 1800 Ft

Beszerezhető: Eozin (Pécs), a pincészetben

Szabó Zoltán
Pécsi Csigavér Cuvée 2012

Zárkózott illatok, pedig van benne gyümölcs, nem mutat meg mindent. A meggyes, cseresznyés karakter kijön így is, talán piros ribizlit találunk meg benne, jó savakat és finom tannint. Várni vele, érdemes.

Ár: 1200 Ft

Beszerezhető: A pincészetben

81_{pont}
Gere Tamás
Villányi Portugieser 2013

Újboros szellőztetéssel kezdjük, szabaduljanak fel az illatok, hozza a friss gyümölcsöket, majd kortyban erősebb savak, visszafogottabb gyümölcsök érkeznek. Fejlődőképes, még nagyon friss.

Ár: 1490 Ft

Beszerezhető: pannonorbolt.hu

Planina Borház
Mohácsi Rozé 2013

Sós-édes, zöldes-gyümölcsös ellentétek jelennek meg illatában és ízében, csalán és málna jellemzi talán a legjobban. Friss, könnyed, vannak jó savak, egész intenzív ízekkel jön, csak még nem állt igazán össze. Visszakóstolnánk pár hónap múlva, ha lesz még.

Ár: 1280–1390 Ft

Beszerezhető: pannonorbolt.hu, Kalamáris (Pécs)

80_{pont}
Ősi Gábor
Villányi Merlot 2011

Illatában meggyes, sőt inkább bonbonmeggyes jegyeket veszünk észre, ami a kortyot is végigkíséri. A bor testes, kicsit vaskos is, ízében a gyümölcsök többnyire alkoholos, lekváros kivitelben jelennek meg.

Ár: 1900 Ft

Beszerezhető: A pincészetben

Toronyi György
Szekszárdi Ringató Cuvée 2012

Intenzív színvilág, zöldfűszeres, visszafogottan gyümölcsös illatok, aztán a szájban a kanelas orvosságot idézi fel, némi meggyével, korai szilvával. Viszonylag egyszerű szerkezet, egysíkú ízvilág, közepesen hosszú korty jellemző.

Ár: 1800 Ft

Beszerezhető: Kalamáris (Pécs)

 BOR-
ADAT-
BÁZIS:

www.pecsiborozo.hu

A legjobb nagy vörös

Sauska Cuvée 5. Minden bizonnyal itthon és nemzetközileg is ez lesz a legismertebb magyar bor egy időre, mert a Sauska Cuvée 5, egy villányi vörösbor lett az idén a Decanter World Wine Awardon a legjobb bordeaux-i fajtákból készített bor. Sokan azt írják, Bordeaux nem tartozik ide, „csak” a világ többi részét hagyták maguk mögött. Ugyanakkor indult ebben a kategóriában bordeaux-i bor, utoljára 2004-ben nyert is (Chateau Berliquet 2001 Grand Cru Classe, Saint-Emilion Grand Cru), szóval minden bordói cuvée közül lett a legjobb a villányi bor. A Sauska-bor a 15 font feletti áron forgalmazott borok kategóriáját nyerte meg, a 15 font alattiaknál ugyanebben a stílusban egy chilei bor nyert: Aromo Barrel Selection 2010 (Maule Valley, Chile) – a chilei vörösek előretörése már évek óta tart, a magyar bor sikere azonban talán nagyobb visszhangot kelthet.

Koccintás 2013

Szoros versenyben idén a Legkedveltebb Borvidéki Település Magyarországon Hajós városa lett. A Koccintás idei megmérettetésén országsszerte 18 000 ember koccintott a verseny alatt.

A Szekszárdi Borvidék Legkedveltebb Borvidéki Települése: Szekszárd, a Pécsi Borvidék Legkedveltebb Borvidéki Települése: Kiskabafalva, a Villányi Borvidék Legkedveltebb Borvidéki Települése: Kisharsány.

A Legkedveltebb Borvidéki Település az 1000 fő alatti települések kategóriájában: Kisharsány, a Legkedveltebb Borvidéki Település a 25000 fő feletti települések kategóriájában: Szekszárd. Minden díjazott településnek ezúton is gratulálunk!

Akadémiai borok Pécsett

Megválasztották a PAB borát a Bor - Szőlő – Turizmus konferencia keretében. Az agrárium fontos területét lefedő konferencián több tudományos előadás hangzott el a témában a régiókból érkező előadóktól, bevonva Baranya megyén kívül Somogy és Tolna megye tudományos szakembereit, borászait is. A programon hagyományteremtő borverseny keretében a régiókban termelt borok közül a PAB Bora 2013 megválasztására is sor került, a zsűriben a Pécsi Borozó is képviseltette magát. A PAB Bora 2013 fehérbor kategóriában a PTE Szőlészeti és Borászati Kutatóintézet Pécsi Chardonnay 2011, míg a PAB Bora 2013 vörösbor kategóriában a Hetényi Pincészet Szekszárdi Merlot 2011 lett.

Szekszárd Moszkvában

Magyarország volt az egyik kiemelt vendége a moszkvai Arany Ősz élelmiszeripari kiállításnak október 8–12. között, a hazai borászatot a szekszárdi borvidék képviselte a rendezvényen. A vásáron egy közel kétszáz négyzetméteres standon negyven magyar cég mutatta be termékeit, köztük nyolc szekszárdi borászat prémium minőségű boraival jelent meg.

A kiállítás mellett a harmadik éve sikeres berlini Magyar Szüret mintájára Magyar szüret Moszkvában elnevezéssel elindították a magyar borok népszerűsítését az orosz piacon. Október 9-én Moszkva egyik legjobb éttermében borvacsorán látták vendégül az orosz politikai és gazdasági élet képviselőit, üzletlancok tulajdonosait.

Heimann Zoltán, a kiállításon résztvevő szekszárdi borászok egyike emlékeztetett arra, hogy az 1980-as években több mint egymillió hektoliter volt a Szovjetunióba irányuló magyar borexport, de ez elsősorban az alacsony minőségű, erősített csemegebornak nevezett termék kivételét jelentette.

Horváth István, Szekszárd polgármestere elmondta: a szekszárdi borvidék képviselői a moszkvai kiállítás után egy szentpétervári borászati bemutatón is részt vehettek, amelyet szakmai és lehetséges kereskedelmi partnereknek rendeztek.

Budapest bora szekszárdi

A Budapest Bora elismerő cím adományozását kezdeményezte az idén első alkalommal a főváros polgármestere, azzal a céllal, hogy segítse a magyar borvidékeken termelt borok népszerűsítését és megismertetését széles körben. Évente egy-egy fehér- és vörösbor nyerheti el a Budapest Bora címet. Közel 70 tétel érkezett, vegyesen fehér- és vörösborok, melyek közül november 13.-án kiválasztották a díjazott borokat. A Budapest Fehérbora 2013 címet a Nyakas Pince Budai Chardonnay 2012, míg a Budapest Vörösbora 2013 címet a Szeleshát Pince Szekszárdi Merlot 2011 nyerte el. A pincészetek az elismerő oklevél mellé egy évig jogosultak a „Budapest Bora” embléma használatára.

Egyetemi borok Pécsett

Az immár 13 éves hagyománnyal büszkélkedő PTE borválasztásra az idén 14 pincészet összesen 22 bort nevezett a négy régiós borvidékről. A borokat előzetesen a Pannon Borrégió Top25 borverseny szakmai zsűrije bírálta. A legjobb 6 vörös és 3 fehérbor került végül a döntőbe, kiegészülve a PTE TTK Szőlészeti és Borászati Intézete által nevezett két fehérborral. Fehérbor kategóriában a bátaszéki Mestrineli Borászati Kft. 2012-es évjáratú, Rizling Cuvée minőségi száraz fehérbora utasította maga mögé a mezőny többi borát.

Vörösbor kategóriában a szekszárdi Takler Pince 2009-es évjáratú, Cabernet Franc minőségi száraz vörösborát hirdette ki győztesnek a Pécsi Tudományegyetem, az erről szóló oklevelet a bor termelője, Takler András vette át. Érdekesség, hogy a Takler Pince immár negyedik alkalommal viselheti a PTE Bora címet – 2005, 2008 és 2011 után idén is ők pályáztak a zsűrinek leginkább tetsző vörösborral.

Villány szmokingban

A villányi borvidék tizenkilenc pincésze mutatta be egy-egy prémiumkategóriás borát szeptember 28-án, a Kodály Központban. Ott jártunk, mindent végigkóstolni nem tudtunk, de nagyon jól éreztük magunkat.

A minden tiszteletet megadó, elmélyült kóstoláshoz kevés a rendezvény két órája, de célja nem is az, hogy itt most minden egyes borral megismerkedjünk. Az viszont biztos, hogy remek reklám a villányi bornak és pláne örömdetes, hogy mindez ennyi pincészet összefogásával, jelenlétével valósulhat meg. Könnyed állófogadás volt, ami tényleg az örömkóstolásról, a beszélgetésekről szólt.

Bebogózza



Kilencedik alkalommal hirdette meg a Vylyan Szőlőbirtok és Pincészet a Bogyló borcímke pályázatát, amellyel ifjú pécsi művészeknek lehetőséget a pincészet újborának, a Bogyló címkéjének megtervezésére. Az utóbbi évekre már hagyománnyá váló versenyben a legjobbnak ítélt pályamű mintegy 20 ezer palackra kerül fel, ezzel akár országos ismertséget is biztosítva tervezőjének. A pályázat eredményét október 24-én délután hirdették ki a Zsolnay Kulturális Negyed Re:public Galériájában.

Debreczeni Mónika, a Vylyan birtokigazgatója köszöntötte a pályázat nyertesét Lizom Dávidot, a PTE Művészeti Kar tervezőgrafika szakos hallgatóját. Az egyszerű, mégis ütős címke méltó folytatása a Bogyló borospalckokról „leugró” címketilágának.

Borkiválóságok fehérben

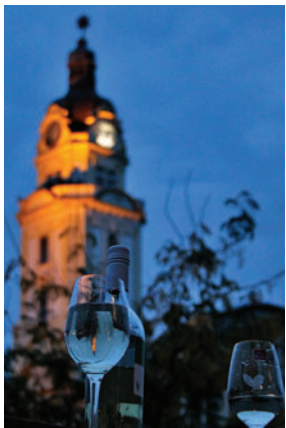
A Nemzeti Borkiválóság Program első fordulójába 670 fehérbor érkezett, ezek közül 236 került a borkiválóság kategóriába. A legjobb minősítésnek az 5 csillag számít, ezt összesen 6 bor érdemelte ki, mind tokaji, és a hatból 4 édes.

Novemberben megjelent a Nemzeti Borkiválóság Program első kiadványa, amely az Országos Borszakértő Bizottság értékelése alapján a legjobbnak tartott magyar borokat mutatja be. A magyar nyelvű tízezer, az angol nyelvű ötezer példányban jelenik meg, és az érdeklődők ingyen juthatnak majd hozzá egyes borkereskedésekben. A fehérboros kötetet 2014-ben követi majd egy újabb kiadvány, amely a vörösborokat és a rozékat mutatja be.

A Pannon Borrégióból négy csillagos minősítést két bor szerzett: Chateau Kajmád – Szekszárdi Sauvignon Blanc 2012 és Matias Borászat – Jégbor (édes) 2011.

Három csillagos borok: Bock Pincészet – Villányi Chardonnay 2012, Csillagvölgy Pincészet – Irsai Olivér 2012, Csillagvölgy Pincészet – Cserszegi Fűszeres 2012, Csillagvölgy Pincészet – Olaszrizling 2012, Gere Attila Pincészet – Villányi Olaszrizling 2012, Günzer Tamás Pincészet – Mont Blanc Cuvée 2012, Günzer Zoltán Pincészet – Chardonnay 2011, Halasi Pince – Hárslevelű (kései szüretelésű) 2011, Heimann Családi Birtok – Viognier 2011, Jackfall Bormanufaktúra – Chardonnay 2011, Malatinszky Kúria – Siklósi Chardonnay 2009, Malatinszky Kúria – Serena Cuvée 2009, Polgár Pince – Chardonnay Barrique 2011, Polgár Pince – Aranyhárs (késői szüretelésű) 2009, Radó Pincészet – Cifrandli 2012, Ruppert Szőlőbirtok és Pincészet – Olaszrizling 2012, Sauska Villány – Chardonnay 2011, Sebestyén Pince – Cserszegi Fűszeres 2012, Tűzkő Birtok – Chardonnay Barrique 2011 és Wekler Pince – Chardonnay 2008.

Pécsi pezsgő Borfesztivál



Tíz nap, több mint negyven pince, számtalan program és tengernyi ember: II. Pécsi pezsgő Borfesztivál, szubjektív visszatekintő.

Habár az utolsó napot mindenestül elmosta az eső (az Európai Bordalfesztivál zárónapjával együtt), ennek ellenére nem lehetünk elégedetlenek, hiszen tíz napból kilencen zavartalan volt az időjárás, ami egy őszi szabadtéri fesztivál esetében igencsak jónak mondható.

Külön öröm volt látni, hogy a fesztivál szervezőinek ígéretéhez híven sok ember kezében lehetett látni a borok kóstolásához tökéletesen illő üvegpoharat. Meg kell említenünk, hogy az egyedülálló kezdeményezés még nem érte el teljesen a célját, hiszen a műanyag pohárban kimért borok, italok továbbra is tényezők maradtak. Nem letünk volna a borkereskedők helyében akkor, amikor a fesztiválozók bort szerettek volna csak kóstolni, de üvegpoharat venni már nem. Az első napokban sokan azzal sem voltak tisztában, hogy a poharakat vissza is lehet váltani a központi információs pultnál. Jobb tájékoztatással, a visszaváltható és elmosogatott poharakkal talán a következő alkalommal már számíthatjuk végleg a műanyagot, s felcserélhetjük a nemesebb üvegre.

És hát ott voltunk mi is, közös standon a Pannon Borboltal és minden nap más pincészettel. A hűvös éjszakák és többek által begyűjtött megfázás ellenére jó volt találkozni ismerős és leendő olvasókkal, közösen borozgatni. Köszönjük az együttműködést a Riczu–Stier, a Tringa, a Brunyai, az Eszterbauer, a Belje, a Tűzkő és a Németh János pincészeteknek és a Dél-Dunántúli Borturisztikai Klaszternek az együttműködést.

Szekszárdi Szüreti Napok

Szekszárd és környéke számára az őszi kétségkívül a szüretéről szól, az 1970-es évek óta töretlenül megrendezett Szekszárdi Szüreti Napok pedig az év legnagyobb helyi eseményének számít. Ilyenkor megmozdul, szinte felpeteszül a város, fiatalok és idősek egyaránt kivonulnak, hiszen mindenki talál az érdeklődésének megfelelő programot. Szekszárdi tudósítónk is belevetette magát a sűrűjébe.



Szekszárdon igencsak divatja van a kulturált borfogyasztásnak. Már-már büszkeség bort fogyasztani, pláne jó bort. A négy nap arról szól, hogy megálljunk és beszéljünk. Beszéljünk borral a poharunkban, sőt beszéljünk magáról a borról. Idén kifejezetten kitett magáért a város fesztivál-ügylet. Amellett hogy több borász jelent meg boraival, visszakért a már megszokott környezetébe, a Béla király tere a borudvar. Régi-új helyszín ez, méltó helye egy ilyen eseménynek.

És hogy mi a legjobb a Szüreti Napokban? Például az, amikor ülsz a barátokkal a téren, megosztva velük egy palackkal a kedvenc borodból, és szinte észre sem veszed, hogy szépen lassan bezárt körülötted minden, senki nincs már rajtatok kívül. A borászok becsukták a pavilonokat, a tér elcsendesedett. Már-már elindulsz haza, amikor egy kitaró, ismerős borász, aki egyedülként még állja a sarat az éjszakában, szinte ellentmondást nem tűrően invitál még egy pohár borra, „hisz” gyerek az idő”. Aztán otthagysz egy órát, majd még egyet. Az asztalon táncolásnak és a rögtönzött youtube-diszkónak pedig csak a levert biztosíték vet véget, miközben a nap első sugarai már megjelennek az égen.



Keressenek minket a Facebookon is: Jókait Bisztró Pécs

7621 PÉCS, JÓKAI TÉR 6. | ASZTALFOGLALÁS: info@jokai-bisztro.hu | +36 90 3607337 | NYITVA TARTÁS: H-V 11-23



Előzetes asztalfoglalás esetén
a fogyasztás végösszegeből
10% kedvezményt biztosítunk.

Sörforradalom a Rózsakertben

Amikor egy éve (újra) megnyílt a Művész Presszó, átalakulva a magyar kézműves sörök hetvenes éveket idéző szentélyévé, sokan szkeptikusan fogadták a hírt. Nem a szűk belvárosban, nincs előtte buszmegálló, de még csak nem is az egyetemi negyedekben, hogy lehet itt sikeres? Nem tudom, a tulajdonosok mennyire elégedettek, mind vendég örülünk, hogy léteznek még mindig, sőt. Még fesztivált is szerveztek.



Emlékeztek még a pécsi Rózsakertre? Igen, ez az a hely, a Papucs felett, zárva van már hosszú évek óta, régen élet volt ott és tánc, muzsika hajnalig. Csipkerózsika álmából ébresztették fel egy hétvégére, ahol négy napon át a magyar kézműves söröké volt a terep.

A sörök világa sokáig lagervilág volt, nem nagyon variáltak a nagy sörüzemek, van három multi ugye, a piac döntő többsége az övék, a pécsi sörfőzde meg a negyedik mögöttük, aztán néhány kisebb volt csak sokig, de az utóbbi években úgy szaporodnak a házi és kisüzemi sörfőzdék, mint a barrique hordók a villányi pincékben a kilencvenes évek derekán.

Először Budapestet vették be a pale ale-ek, stoutok, altbierok, porterek és witek, hogy a többi ne is soroljam, azt se tudtuk, mi mit jelent, műveletlenek voltunk, és még mostanra sem sikerült mindent beazonosítani, de helyi-közzel már sikerül sört rendelni az azóta megnyílt pécsi kézműves sörözőben, a Művészházban. Ahol úttörő tevékenység zajlik, rendeznek sörkóstolókat, sörbemutatókat, bemutakoztak már pécsi gerillafőzők, házi sörfőzők, nem véletlenül alakult ki egy éven belül kitartó vendégréteg.

Ha véleményezhetjük a fesztet, a vártnál nagyobb volt a siker, több a vendég és jobb a hangulat. A pécsi közönség nyitott volt az új ízekre, zamatokra, sörökre, jöhet jövőre a folytatás.

Borús hétfő, derűs Márton-nap

Mártonoztunk már sokszor, de a Winespiration-ben most először. Adott ez a nemrég átadott, elég sokoldalú létesítmény a Zsolnay Kulturális Negyedben, jó lenne kihasználni. A borturisztikai kiállítás üvegház termében a Dél-Dunántúli Borturisztikai Klaszter jóvoltából előbb színvonalas előadásokat hallgathattunk végig a bioborról és a borvállalkozások indulásakor tapasztalható nehézségekről, majd ízelítőt kaptunk a pálinkakóstolás rejtelseiből.

A szajki Hárs Pincészet különleges szegletet képvisel a piacon, hiszen biotermékeket állítanak elő, mustot és bort. Hárs Tibor elmondása szerint mezőgazdasági gépész végzettsége okán beelátása volt a vegyszeres gazdálkodás hátulütőibe, ezután döntöttek úgy a családnál, hogy a környezettudatos utat választják, a természettel teljes harmóniában kívánják a szőlőiket nevelni. Több személyes emléket is megosztott velünk a Hárs-bioszortiment kóstolása közben, például azt is, hogy amikor a szemléletváltás megtörtént, többen igencsak ferde szemmel néztek rájuk – ez persze mára már teljesen megváltozott. Meghökkenve hallgattuk azt is, hogy Tibor eleinte sörpárti volt, s ahogy ő fogalmazott, „a juh-farkot csak azért itták, hogy leszedje a fogkővet”. Ma már azért nem így közelíti meg a borokat, zárásként a Hárs-anyagból a 2012-es Szajki Cuvée-t újra is kóstoltuk.

Ezután egy fiatal siklósi borász, Bakonyi Péter következett, aki néhány éve indította el vállalkozását gyakorlatilag a nulláról, de azóta már több munkájával is sikereket ért el, jól ismert például a fehér házaitása, a 2012-es Csavargó, vagy a Pír, amely két évjárat cabernet franc-jából tevődik össze. Nem sokon múlt egyébként, hogy hétfőn nem egy hasonló badacsonyi előadáson vegyen részt, mivel eredetileg a Szent György-hegyen akarta megvetni a lábát, de szerencsénkre végül Baranyában kötött ki. Az elindulás nem volt zökkenőmentes: volt, hogy éppen a saját földjéről zárták ki, de ezt az akadályt is sikerrel vette, ma már csak a Csavargó címkéje – amin egy helikopter látható – őrzi ennek emlékét, jól szemlélteti a szőlőterületére való egyetlen egykori bejutási lehetőséget. Közben az üvegház közönsége is egyre interaktívabb lett, már alig vártuk a harmadik előadónkat.

Krizl Editől, a harci székhelyű Brill Pálinkaház tulajdonosától sok hasznos dolgot megtudhattunk, sok kis apró trükköt megtanulhattunk, mint például, hogy mi a különbség párlat és pálinka között, egyáltalán mit nevezhetünk ma Magyarországon pálinkának. A frissen szerzett tudást rögtön gyakorlatban is hasznosíthattuk, hiszen egy chardonnay–irsai olíver–merlot–sárgabarack–feketeribizli–sütőtök hatosfogatot ízlelgettünk meg szakszerűen. A hideg időben mondhatjuk, hogy nagyon jól esett. Jó tanács: soha ne igyunk hűtött pálinkát, legalább 20 fokra melegítsük fel előtte!

Az előadás végeztével aztán a Winespiration-ben kötetlen hangulatú, igazi Márton-napozás kezdődött el, zsíros kenyérral és természetesen további finom borokkal.

A brit graševina

„A múltban a welschriesling vagy a riesling italico csak másodosztályúnak számított, a graševina azonban megmutatta, hogy ez fajta sokkal többre is képes” – ragadunk ki most önkényesen egy mondatot Steven Spurrier (aki nem ismerné: az 1976-os nagy párizsi kóstoló szervezője, a Christie's borkurzusainak igazgatója, az angol *Decanter* szerkesztője) köszöntőjéből a Golden Day of Graševina rendezvényén, a Vina Belje hercegszőlősi pincéjében.

Ha hozzátesszük, hogy Jancis Robinson a *Wine Grapes* című, José Vuillamoz-szal és Julia Hardinggal közös művében a fajta elsődleges nevének a graševinát jelöli meg, akkor teljesen érthető az a médiafigyelem, ami a pénteki eseményt is övezte. Déli szomszédaink évek óta tartó szakmai és marketing tevékenysége kezd beérni.

A korábbi időszakban a kutjevói graševina volt talán a legnépszerűbb Horvátországban, míg ma a médiát jól használva, a borok minőségét folyamatosan emelve a beljei graševina tört előre. A Vina Belje jó saját gárdát épített ki, Robert Ferrarini lett az állandó tanácsadójuk a pincében, Tony Hodges a marketingben, a nyáron Oz Clarke kóstolta az itteni olaszrizlingeket a Kopácsi réten hajózva, októberben Steven Spurrier tesztelt le közel ötvenet a pincészet aktuális és érkező boraiból.

BorKultúra SzabadEgyetem Szekszárdon

Újra megnyitotta kapuit Szekszárdon a BorKultúra SzabadEgyetem, népszerűbb nevén a boregyetem szeptember 25-én. Első szezonbeli programján göröscső alá vette a furmintot, valamint annak esélyeit boncolgatta, hogy válhat-e a fajtából új magyar világsiker. Tóth Adrienn, a Vinoport főszerkesztője, s egyben a Furmint Február főszervezője az este során 10 bort mutatott be, melyek nagy része Tokajról származott, de a Mátra, a Balaton-felvidék és Zala borászataiba is ellátogathattunk.



Fotó: Kovács Viktor

Annak ellenére, hogy egy olyan ősi fajtával van dolgunk, ami már a 13. század óta honos Magyarországon, a filoxéra vész már jól ismert következményei miatt a termesztése több mint egy évszázadon keresztül szinte csak Tokaj és Somló borvidékeire korlátozódott. Néhány éve azonban ismét elindult hódító útjára, és más borvidékek borászai is előszeretettel nyúlnak felé. A borkedvelők poharában is mind gyakrabban megfordul, többek között a pár éve megrendezésre kerülő Furmint Februárnak köszönhetően. Ennek a rendezvénynek nem titkolt célja a fajta promotálása, hiszen egyre több olyan jó minőségű furminttal rukkolnak elő a borászok, melyekre érdemes odafigyelni.

A boregyetem felvezetéseként a korábbi boregyetemisták – miután sikeres vizsgát tettek borászati ismeretekből és borfajta-ismeretből – elismerő okleveleket, valamint ezüst jelvényeket vehettek át. Az okleveleket dr. Horváth Béla, a PTE Illyés Gyula Karának dékánja, Heimann Zoltán a Szekszárdi BorKultúra SzabadEgyetem rektora, Módos Ernő PTE Illyés Gyula Karának címzetes docense és Vida Péter szekszárdi borász, Év Bortermelője 2011 cím birtokosa adta át.

Das ist ein Unicum! – hangzott el 1790-ben II. József szájából az azóta elhíresült mondat, amikor megkóstolta bizonyos Zwack doktor gyógynövénylikőrjét. Az elnevezés találó, hiszen mind összetételét, mind előállítási folyamatait tekintve az Unicum egy egyedi és különleges ital. Az azóta eltelt 223 évben dr. Zwack titkos receptje nem változott.

Október 16-án a szekszárdi BorKultúra SzabadEgyetem rendhagyó előadásának vendégei Frank Odzuck, a Zwack Unicum NyRT. vezérigazgatója és Gulyás Csaba, parlatszakértő voltak. Bár nagy titkokról nem lebbent le a fátyol, a kóstolással érdekes betekintést nyerhettünk az Unicum készítésének részfolyamataiba.

A több mint 40 féle gyógynövénynek pusztán nagyon kis része, egyhatoda származik Magyarországról, a többi pedig a világ legkülönbözőbb pontjairól, melyeket aztán a titkosítás érdekében számkódokkal jelölnek meg a gyárba érkezés után. Technológiai szempontból is van különlegessége, hiszen a keserűlikőr gyártásnál használatos alkoholos áztatáson túl lepárlást is alkalmaznak.

Az Unicum és a keserű dolgok szerelmeseinek nem okozott csalódást az este. Nemcsak maga a kész termék, hanem annak részegységei is alapos működésre serkentették az ízlelőbimbókat.

Borszakkörök a Pezsgőházban

Idén ősszel folytattuk borszakkörünket, szeptember utolsó hétfőjén kadarkákat kóstoltunk a pécsi Pezsgőházban.

Ezúttal hét kadarka szerepelt a vakkóstolón, a résztvevőket pedig vacsora után még három meglepetéssel, a Sauska kadarka-klónkísérletéből származó borokkal kínáltuk meg.



Négy borvidék, tíz kadarka. Szabó Zoltán borász, kollégánk és rendszeres kóstolótársunk vette át az ideiglenes bolgár vendégmunkás Labancz kolléga helyét a beszélgető-asztalnál. Markó Ildikó, a Sauska Borászat borásza volt másik vendégünk, aki nem kicsit elfoglalt a kadarkával szemben, nagy kedvence a fajta, kitartásának is köszönhető, hogy mostanság a Villányi borvidéken a legtöbb kadarkát a Sauska Borászat telepítette:

A kadarkával kapcsolatban talán az egyik legnagyobb gondunk, hogy legalább 30 év tapasztalata, tudása kimaradt, eltűnt (a borászokban és a borfogyasztókban egyaránt) és ezt nehéz bepótolni, visszahozni. Amikor előttem egy kadarkakép lebeg, akkor legalább öt tulajdonságot tudok megfogalmazni: világos szín, könnyed elegancia, jó savak, sok gyümölcs, visszafogott fahordó, ráadásul még kettőt, ami a fűszeresség és az alacsony tanninérzet. Nekem ilyen a kadarka, ezt próbáljuk meg magunk is megalkotni – mondta Ildikó.

A kadarka meglepte a közönséget, ahogy elbeszélgettünk, mindenki többet kapott, mint várt. Kell ez nekünk, hogy a bizalom visszatérjen a kadarkába, a kadarka pedig a magyar asztalokra, poharakba.

Mindent elborítottak októberben az olaszrizlingről szóló írásaink, októberi borszakkörünket is a fajtának szenteltük. A borszakkörre mintegy negyvenen jöttek el ezúttal, szép számban hölgyek is, nem rémültek meg az olaszrizlingtől, pedig a nyolcvanas–kilencvenes években következetesen zúzták porrá a fajta renomét. Nemcsak a tisztességes borok, de a bornak nevezett fehérek is mind olaszrizlingek voltak.

A fajta azonban nem hagyta magát, bár csökkent és csökken a területe, de még mindig ebből van a legtöbb. S ha már van, bizony vannak borászok, akik komolyan is veszik és igen jó borokat készítenek belőle. De nem csak idehaza, az egykori monarchia utódállamaiban is mindenütt megtaláljuk, borsorunkat ennek megfelelően raktuk össze. Nem is fért bele nyolcra, kilenc lett a listán, magyar mellett osztrák, horvát, szlovák is.

Az olaszrizlinget valamikor 1859 táján említik először írásos emlékek, hogy megjelent a magyar szőlőskertekben. Stájer fajtaként érkezett ide, tudtuk meg Szabó Zoltántól, borász-kollégánktól, aki ezúttal is velünk kalandozott. Állítólag onnan jött, ahol most is szép borokat készítenek belőle, megtapasztaltuk. De valószínűleg a stájerek csak közvetítették felénk. Most itt van, százötven éve legalább és érdemes volna komolyabban venni. Mert lehet belőle nagyon szép, nagyon ivós, könnyed és friss borokat készíteni és lehet strukturált, rétegzett, izgalmas terroir-borokat is.

Nem új nevet kell neki találni, nem az a legfontosabb. Nem a neve miatt szeretjük, nem amiatt nem vásárolják. Minden nevet be lehet vezetni, vagy újra lehet pozícionálni. Pénz és kreativitás kérdése.

Viszont a négy legjobb bor közül három határainkon kívül készült, intő jel, vegyük tényleg komolyabban, hagyjuk el a rossz beidegződéseket és készítsünk jobb olaszrizlingeket, északon és délen, keleten és nyugaton, ahol csak van belőle. És van belőle.

Lapzártánkkal egyidőben, november végén a mindig népszerű merlot volt a téma, mintegy hetvenen voltunk, nyolc bort kóstoltunk, hazai és külföldi 2011-es borokat egyaránt, az itthoniak közül Hetényi János szekszárdi merlot-ja volt a nyerő, a külföldiek közül Charles Smith washingtoni merlot-ja (USA) nyerte el a közönség tetszését.

Megújul a Garay-pince

Országosan is egyedülálló az a turisztikai beruházás, ami nemrégiben vette kezdetét Szekszárdon.

A történelmi múlttal rendelkező pincerendszer 2014 júniusától megújulva várja majd mind a hazai, mind a külföldi borturistákat Szekszárd belvárosában.



Fotó: Kovács Viktor

A többszáz éves múltra visszatekintő Garay pince különleges és fontos szerepet tölt be a város életében. Egy olyan pincerendszerről van szó, melynek három nagyobb járata közül kettő 40 méter hosszan húzódik a vármegyeháza alatt.

A pincerendszer alapjait feltehetően az 1061-ben alapított bencés apátság hozta létre a 13–16. század között, de a jelentősebb része a török hódoltságot követően, az 1700-as évek első felében épült meg. Az is említésre méltó, hogy 1856-ban itt alakult meg az első hazai borkereskedő részvénytársaság.

A egykori bencés apátsági pince 2012-ben került a Szekszárdi Vagyongkezelő Kft.-n keresztül a város tulajdonába. Átalakítására az Új Széchenyi Terv Dél-Dunántúli Operatív Programja keretében pályáztak, és közel 200 millió Ft támogatást nyertek el. A beruházás befejezését követően a pince élménypincévé válik, ahol a szőlő megmetszésétől a borfogyasztáson át egészen a koccintási szokásokig minden apró részlettel megismerkedhetnek majd a látogatók egy háromórás élményprogram keretében.

A tervek szerint olyan korszerű és modern technikai elemek segítik majd az ismeretek megszerzését, mint infografikák, különféle

informatikai eszközök, interaktív játékok, sőt még egy illatkamra is, a különféle borok illatának megismerésére. A pincebejárást követően egy érintőképernyőn megjelenő feladatsor alapján ellenőrizhetik le a látogatók a borról, annak készítéséről, fogyasztásának kultúrájáról vagy a Szekszárdi borvidékről megszerzett ismereteiket.

Ezen felül az épület teljes körű akadálymentesítése is megtörténik majd, beleértve az információs és kommunikációs akadálymentesítést is, így nemcsak mozgás, de hallás- és látássérült turisták is látogathatják, számukra is elérhetővé válik a különleges „borkaland”.

Természetesen a megújult pince lehetővé fogja tenni a turisták és a borszerető emberek számára, hogy egy helyen kóstolhassák meg több tucat szekszárdi pincészet borait.

A tervek szerint 2014 júniusára fejeződnek be a munkálatok, így jövő nyártól már mind a hazai, mind a külföldi turistákat egyaránt várja a valóban 21. századi színvonalú pince. Nem mellesleg a Garay élménypincének konyhája is lesz, ami még vonzóbbá teheti, másrészt az átalakított pince hiánypótló lesz olyan szempontból is, hogy az alkalmi látogatók hétfőgenként is könnyedén kóstolhatnak és vásárolhatnak a szekszárdi borokból.

Borszeminárium a Pécsiközfázon

Hazai pályán mutatkozott be a Pécsi borvidék az első borszemináriumon. Szabó Zoltán, a Pécsi Borászok Céhének elnöke tartott előadást és kóstolt a Pécsiközfázon indított új borismereti sorozat részeként, ahol mintegy hetvenen ismerhették meg – talán sokuknak új oldaláról – ezt a sokszínű tájat.



A Pécsi borvidéket sokan még helyben sem ismerik igazán, gyakran szembesülünk ezzel. Egykoron Baranya megye egésze bortermő táj volt, ma három borvidék osztozik az egykori dicsőségen, Villány és a horvátországi „vinogorje Baranja” (azaz a Drávaszög) mellett a harmadik az egykori Mecseki, majd Mecsekaljai, jelenleg Pécsi borvidék.

A történeti, talajtani, meteorológiai részletek megismerése elsőre talán megriasztotta a borkedvelő publikum egy részét, de csakhamar jöttek a borok is, sok ismerős-ismeretlen pince izgalmas, szép borokkal, másfél óra alatt meggyőzve a hallgatóságot a pécsi borok létjogosultságáról.

Októberben a második etappal folytatódott a Borszeminárium a Pécsiközfázon rendezvénysorozata, ezúttal a horvátországi Drávaszögből (Vinogorje Baranja) származó graševinának, azaz olaszrizlingek voltak a borlapon. Az előadást Marijan Knezevic, a Vina Belje főborásza tartotta, aki nem mellesleg 2010-ben Horvátországban az Év Borásza volt. A tolmács szerepét a Pécsi Borozó főszerkesztője, Györfly Zoltán vállalta. A graševina elnevezés népszerűsítésére (és megtartására) nagy hangsúlyt fektetnek déli szomszédaink, hiszen így el tudják kerülni a különböző rizling elnevezéseket, ezzel is különlegesebbé és jobban megjegyezhetővé téve a borvidéküket. Nemrég járt náluk Steven Spurrier, aki éppen a benchmark fontosságát emelte ki. Ha azt mondjuk chardonnay, mindenki Chablis-t hoz-

za mintaképnek, ha sauvignon blanc, akkor Új-Zéland és a Loire-völgye. A horvát Dunamente és Szlavónia lehet a graševina, azaz olaszrizling benchmarkja, nyilatkozta a neves brit szakértő.

A graševina egyébként többnyire egyet jelent Horvátországban a fehérbor fogalmával, hiszen az eladott fehérboroknak a kétharmada ebből a fajtából kerül ki a horvát piacon. A horvát baranyai borvidéken, amely valamivel kisebb, mint 1000 hektár, a szőlőültetvények háromnegyede graševina, tehát abszolút domináns fajta. Az itteni termelők többnyire a friss, könnyen iható, elsősorban hétköznapi fogyasztásra szolgáló, azonban minőségi graševinák készítésére törekednek, az utóbbi időben egyre inkább a fiatalabb, húsas-harmincas korosztályt megcélozva.

November 20-án a kékfrankos volt a téma, Takler Ferenc szekszárdi borász kalauzolásával, jó sztorikból tehát – válogatott szekszárdi kékfrankosok társaságában – nem volt hiány, lapzártánk előrehaladottsága lévén erről az eseményről weboldalunkon számolunk be részletesen.

A Borszeminárium a Pécsiközfázon program a „A Dél-Dunántúli Borturisztikai Klaszter fejlesztése”, a DDOP-2.1.3/A-12-2012-0003 pályázat támogatásával valósul meg, a Pécs–Mecseki Borút szervezésében, a Pécsi Borozó és a Pécsi Tudományegyetem Közgazdaságtudományi Karának együttműködésével.

Mártonnal Pakson

„Aki Márton napján libát nem eszik, egész éven át éheznek” – tartja a közmondás. Nos, mi biztosan nem maradunk étlen-szomjan az elkövetkezendő esztendőben, ugyanis Márton napját Pakson, a Fabro Pincészetben ünnepeltük.

A vacsora olyan ínycsiklogó fogásokból tevődött össze, mint libamáj rillettel, mustban párolt körtével, libaleves fásgaluskával, érlelt libamell sütőtök pürével és gesztenyes ropogóssal, desszertnek pedig répatorta borlekvárral. Mindehhez persze az elmaradhatatlan Fabro borok dukáltak, mégpedig a frissen palackozott Nozze, Sár-Don-É és FabRoZé, de a poharakba került a libahúshoz jól illő AtomCuvée, valamint a 2011-es, Vinagora ezüsttel díjazott Cabernet Sauvignon egyaránt.

A liba mellett a Márton nap másik kiemelt szereplője az új bor. A hiedelem azt tartja, hogy „a bornak Márton a bírója”, azaz mindenképpen meg kell kóstolni a hordók tartalmát ezen a napon. A must ilyenkorra változik borrá, ekkor érik be a borosgazdák egész évi fáradozásának gyümölcse. Az est vendége volt Csősz István címzetes kanonok és katolikus plébános is, aki felszentelte a már lepalackozott Nozze Cuvée-t, Sár-Don-É-t, Corso Rosét és Fabro Sillert. A vacsora után egy alapos pincebejárás következett, szemügyre véve és megízelve a hordós tételeket is, így követve azt a néphitelt, hogy minél több bort iszunk ezen a jeles napon, annál több erőt és egészséget szívunk magunkba.

Másnap – immár tizenegyedik alkalommal – került megrendezésre a Paksi Sárogyörög térségi Préháztulajdonosok Egyesületének szervezésében a történelmi egyházak képviselői által celebrált hagyományos ökumenikus újboráldás. A Sárogyörög térsén felállított sátorban a Roger Schilling városi fúvószenekar dallamai csalogatták az érdeklődőket, akik szép számmal gyülekeztek szombat délután, hiszen a rendezvény bárki számára ingyenesen látogatható volt. Az újborok mellett a Paksi Szőlészek és Borászok zászlajának megszentelésére is sor került. Öt helyi szervezet, azaz a Paksi Borbarát Klub, a Paksi Sárogyörög térségi Préháztulajdonosok Egyesülete, a Paksi Hegyközség, a Paksi Bordák és a paksi Gastroblues Fesztivál összefogásával született meg a lobogó. Alapszíne a piros, akárcsak a paksi silleré, rajta a Duna és a paksi dombok, valamint a szőlőindákkal körbefuttatott, a kereszteskereszt jelképező kettőskereszt. Körülötte latinul és magyarul a „Békében virulnak a szőlődombok” felirat olvasható. A zászlót a Jézus Szíve nagytemplomban helyezték el ünnepélyes keretek között.

A programot ezen felül Kovács Gábor és Orbán György irodalmi összeállítás, valamint a szekszárdi Bartina zenekar műsora színesítette. A már megáldott újborok csapverése egyúttal kóstolója sem maradhatott el, Kovács Pál, a Nemzeti Fejlesztési Minisztérium energiaügyekért felelős államtitkárának, Tóth Ferenc kormánybizottnak, és Hamvas István, az Atomerőmű vezérigazgatójának közreműködésével. Az eseményen a finn nagykövet, Pasi Tuominen is megjelent.



Fotó: Kovács Viktor

PUTTONYOS FESZTIVÁL PAKSON

A rendezvény fő támogatójának és szervezőjének, a Fabro Pincészetnek köszönhetően Paks is büszkélkedhet szüreti fesztivállal. Noha a Puttonyos Fesztivál még csak most debütált, sikernek könyvelhető el a „főpróba”, hiszen elsőre is megmozgattott 500–600 embert. Az Ősz ünnepén a borok mellett a töcsni volt a főszereplő. Az újfent reneszánszát élő népi eledelünk alapreceptje a legszegényebb időkre mutat vissza. Az ínséges időkben is találékony magyar ember azonban mindig azzal egészítette ki ezt a reszelt krumpliból és lisztből álló egyszerű ételt, ami akkor épp termelt vagy a keze ügyébe akadt. A rendezvény főszakácsa, Meczer Tamás ennek apropóján igazi gasztrókülönlegességként tálalta a töcsnit, ahol a hagyományos mellett igazán újszerű változatok is megjelentek a variációk között. Mint kiderült, a töcsnihez jól illik a bor. A Sárogyörög térségi préháztulajdonosok közül ötven kínáltak hozzá kortyolni valót: Girst Ádám, Kovács Mihály, Szedlmák István, valamint a Mayer és a Fabro Pincészet. Utóbbi ezen alkalommal mutatta be csúcsborát, egy 2011-es cuvée-t. A pincészet legújabb büszkesége az Atom Cuvée névre hallgat, mely 30–30%-ban kékfrankos és merlot, 40%-ban pedig cabernet sauvignon házaságának az eredménye.

Borínspirációk a Zsolnayban

Óriás cirfandli szőlőfűrt, bor inspirálta installációk, szőlőt szüretelő Hupikék Törpikék és a borvidék legszebb bortrezorja – néhány címszó a Zsolnay Kulturális Negyedben ősszel megnyílt WineSpiration kiálltásról. A borvilágot szokatlan oldalról (is) megközelítő interaktív kiállítást sokan dicsérték és kritizálták, de egyben biztosak vagyunk: hasonló még nem nyílt Magyarországon.

A kiállítási tárgyak ötletgazdájával és a tárlat kivitelezőjével, Szász Istvánnal jártuk körbe a boros „csodák palotáját”.



A Zsolnay Kulturális Negyed Üvegházába (és a megnyitása óta funkció nélküli, időszakos kiállításokat, művészeti performanszokat befogadó pince-rendszerbe) belépve kis vinotéka, és egy óriási, a mennyezetről lógó szőlőfűrt fogadja a látogatót. Az egykori agyagbánya, majd légvédelmi óvóhely, aztán zöldség- és borospince (a Negyed korábbi, ipari funkciójához hasonlóan) kapott teljesen új, kulturális értelmezést. És elég modernet.

Lehetett volna tervezni egy kevésbé interaktív, hagyományosabb borászati kiállítást, de valljuk be: abból már van elég az országban – magyarázza Szász István, milyen szempontok vezérelték a borturisztikai látogatóközpont kialakításánál. Az osztrák Loisium központban látható hasonlóan formabontó megoldása, újszerű megközelítése a bornak, ott inkább inspirálni akarják az embereket, s a bor fogyasztása közben kialakuló jó gondolatokból, érzésekből, gegekből csináltak egy kiállítást. Ezt az elgondolást tekinthetjük mintának, bár erősen újraértelmeztük a koncepciót, amit ráadásul helyi vonatkozású ötletekkel töltöttünk meg.

Így kapott helyet egy díszes faragású, lécenként egy-egy faragott jelképpel a borvidék történelmének meghatározó korszakait, népeit elmesélő hordó, a borvidéki hatalmas térképp elé gumikesztyűs kezek által belógatott palackok mint információs táblák, vagy a számítógép segítségével virtuálisan berepülhető borvidék.

Mint azt Lakner Péter projektgazda elmondta, a Magyar-

ország–Horvátország IPA Határon Átnyúló Együttműködési Program keretében megvalósuló WineSpiration célja, hogy bemutassa a Pécsi borvidék és a horvát határmenti borrhégiókat, azok hagyományait, a borászathoz, borfogyasztáshoz kapcsolatos tematikus inspirációkat gyűjtse össze az interaktivitás, kreativitás, művészet mellett.

Ha az ember beássa magát a Pécs–Mecseki Borút történetébe, vagy általában a borászatba, s közben kortyolgat egy pohár bort, különböző gondolatai támadnak, s ezeknek a gondolatoknak a megtestesülése látható lényegében – árulja el az inspirációk születésének körülményeit Szász István. Többnyire játékos formában mutatjuk be a bor kultúráját, a bor történetét, emellett van benne egy kicsi tudomány, egy kicsi erotika és művészet is.

A könnyedebb hangvétel könnyebben teremt oldottabb hangulatot és segíti a befogadást is. A látogatók kedvence az, hogy a szőlőlugas előtti bajusszal fényképezkedhetnek. A filmes utalásokból született tárgyak, „életképek” (Csillagok Háborúja, Harry Potter-bor, Hulk-bor, vagy éppen szüretelő Hupikék Törpikék) is rendkívül népszerűek. A kivételesen szép bortreuzort erotikus árnyjátékok, képregény installációk teszik még intimebbé.

Teljes mértékben ránk bízta a megvalósítás mikéntjét, gyakorlatilag csak a fantáziánk szabott határt az elképzeléseknek, ötleteknek. Törekedtünk arra, hogy minél több helyi kötődésű művésszel, szobrászszal, festővel, kézművessel dolgozzunk, s a kiállítás célja egyben az is,

hogy nekik teret biztosítsunk. Így ha az újabb alkotóknak, valamilyen inspiratív ötlete támad, akkor a meglévő alkotásokat nyugodtan le lehet cserélni. Ez tulajdonképpen végtelen, hiszen annyi kreatív ötlet gyűlt össze, hogy további három ilyen kiállítást is meg lehetne velük tölteni – jegyezte meg a tervező.

Ahogy az oldalszárnyakba sétálunk, jelentősen érződik a hőmérséklet különbség, páratartalom, ezért a kivitelezés során az „ellenállóbb” tárgyak kerültek ide. De kipróbálhatjuk tudásunkat a borillatmintákkal, vagy éppen a borszínek látványos skálájával is, a fali fülkékben pedig meglepetések fogadnak minket.

Szász István szerint az egésznek a lényege az, hogy gondolkodjunk, hogy érezzünk, hogy rájövünk, hogy a hely, ahol élünk, egészen kivételes bortörténelemmel és kultúrával rendelkezik, s emlékeztessen arra, hogy a Pécsi borvidéken nagyon jó borok készülnek.

Mindez pedig a borvidék jeles borászainak figyelő szemei előtt történik: az egyik kedvelt elem a másfél tucat borkészítő életnagyságú portréja, melyekkel az installáció számos pontján összefuthatunk.

Az biztos, ha minden tárgy nem is fog meg minket, mindenki találhat magának benne valamit, ami tetszik, valamit, ami inspirálja majd. Vannak komolyabb részek, ahol új, érdekes ismereteket gyűjthetünk be, vannak olyanok, amik kicsit lazábbak, és vannak olyanok is, amik egészen meghökkentőek. És ne lepődjünk meg, ha szellemekkel is összetalálkozunk.

A palackba zárt frissesség



Csillagvölgy Pincészet Kft., 7773 Villány, 061/3 hrsz.
Borkóstolás: +36 30 832 7296; www.csillag-volgy.hu

CSILLAGVÖLGY
PINCÉSZET
VILLÁNY

Sikeres évet zár a Dél-Dunántúli Borturisztikai Klaszter



Eseménydús első évet tudhat maga DDOP 2.1.3/A-12-2012-003 azonosítószámú „A Dél-Dunántúli Borturisztikai Klaszter fejlesztése” című pályázatból támogatott Dél-Dunántúli Borturisztikai Klaszter. A 2010-ben létrejött turisztikai klaszter 2013-ban új lendülettel vágott bele a régió borturizmusának további fejlesztésébe, termékfejlesztési, és marketingkommunikációs feladatok ellátásába.

Új tevékenységként megvalósításra került a www.pannonborklaszter.hu honlapon lévő termékkatalógus webáruházza fejlesztése, ahol a Pécsi-, a Szekszárdi-, a Tolnai- és a Villányi borvidék termelőinek kínálatából szemezgethetnek az érdeklődők a Pannon Borbolttal való együttműködésben. Elkészült egy reprezentatív, a Pannon Borrégiót bemutató imázskiadvány is, amely a regionális borutak és borvidékek mellett a Klaszter tagságát is színes, informatív módon mutatja be.

A Pécsi Tudományegyetem Illyés Gyula Kar Gazdaságtudományi és Turisztikai Intézetével, illetve a Szekszárd és Térsége Turisztikai Egyesülettel közös szervezésben valósult meg Szekszárdon 2013. májusában a „Bor és Turizmus Szakmai Konferencia”, ahol színvonalas előadások hangzottak el a TDM-ekről, a régiós fejlesztési elképzelésekről, turisztikai termékfejlesztésekről, és borászati témákból. A szakmai rendezvények megvalósítását támogatandó, illetve a klasztertagok közötti együttműködést elősegítve, négy szakmai workshop is megvalósításra került, ahol a résztvevőknek lehetősége nyílt a régiós jó gyakorlatok átvételére, tapasztalatcserére is. A Central European Wine Institute, a Pécsi Borozó és a Dél-Dunántúli Borturisztikai Klaszter közös szervezésében WSET Középfokú borbíráló tanfolyam is indult 2013-ban Szekszárdon, illetve Pécsen, ahol összesen 25 fő vett részt a négy napos képzések során.

Szokás szerint hangos közönségsikerrel zajlott le a Pannon Borrégió Top 25 regionális borverseny és közönségkóstoló is, előbbi szakértők részvételével Szekszárdon, utóbbi pedig Pécsen, a Zsolnay Kulturális Negyed E78-as, teltházas termében. Az évek óta színvonalas programmal megrendezésre kerülő szekszárdi Borkultúra SzabadEgyetem is beépítésre került a Klaszter programjába, amely foglalkozásaiból kettő került támogatásra. Új kezdeményezésként indult el a PTE Közgazdaságtudományi Karán a Borszeminárium a Pécsiközfágon havi rendszerességű borkurzus, ahol a 2013. szeptemberétől induló szemeszterben az egyetem hallgatói, dolgozói és külső érdeklődők minden hónapban más érdekes témán keresztül kerülhettek közelebb a régió boraihoz. Első alkalommal adott otthont Pécsen az ez év szeptemberében megnyílt WineSpiration interaktív borturisztikai kiállítás a Pannon Bornap elnevezésű szakmai napnak, ahol Klasztertagok részvételével tartott előadásokon és kóstolókon vehettek részt az érdeklődők. A jelentős országos, és regionális fesztiválokon való megjelenés sem maradt el az idei évben, így a Dél-Dunántúli Borturisztikai Klaszter a régió csúcsporaival képviseltette magát az egész ország borkínálatát felvonultató Budavári Borfesztiválon, majd a régió legnívósabb borgasztrónómiai eseményének számító Szekszárdi Szüreti Napokon a pécsi fehérborok népszerűsítésére is sor került.

Köszönjük a Klasztertagoknak, hogy aktív részvételükkel segítettek a Klaszter munkaprogramjának megvalósítását, és bízunk benne, hogy jövőre is az ideihez hasonló sikerrel valósulhat meg a Dél-Dunántúli Borturisztikai Klaszter programja!

Formabontó

Hosszú ideje az üveg jelenti az alkoholos italok csomagolását, hiszen 2012-ben 200 milliárd darab fordult meg a kereskedelemben, igaz, 74%-ban a sörök részesednek ebből a piacból, míg a borok 11%-ot képviseltek. Az olyan tradicionális borképzésekben, mint például Nyugat-Európa, ahol az összes bor fele kerül üvegben értékesítésre, nem meglepő, hogy egy-két érdekes kezdeményezést láthatunk a csomagolás megváltoztatására.

A változásokat olyan igények hozzák létre, mint a környezetvédelem, termelői költségcsökkentés, nagyobb polcrészesedés, olcsóbb szállítási költségek, vagy éppen a borkifogyasztás mobilizálása és ne feledkezzünk meg arról, hogy a változó fogyasztói szokásokra is reagálni kell. Egyértelmű, hogy az újdonságokra és a nem-tradicionális megoldásokra inkább a fiatalabb korosztály mutat érdeklődést először.

Az első érdekesség a szögletes borosüveg piaci megjelenése, mely kevesebb helyet foglal a polcon (vagyis több fér el a polcon), valamint kevesebb kartonpapír szükséges a csomagoláshoz, melyet a szállításhoz és a tároláshoz is használnak. Ahogy az ötletgazda a kaliforniai Truett Hurst borászat állítja: „ha minden borászat szögletes üvegre váltana, millió szám menthetnénk meg fákat, a kartonon spórolva”. A szögletes borsor neve egyszerűen California Square, mely nemcsak a szögletességére utal, de az egyenességre, tisztességre is.

Truett Hurst nem riad vissza az alternatív csomagolástechnikák alkalmazásától sem, hiszen a tavalyi évben a boraikat újrafelhasznált papírba csomagolták, melyeken elmesélték minden egyes bor történetét, recepteket és ételpárosításokat ajánlottak hozzá, kihasználva a rendelkezésre álló helyet, melyhez egy boros címke oly kevés. Ez az ötlet rendkívül gyors sikert eredményezett.



És ne feledkezzünk meg a PET palackokról sem. A hagyományos PET palackokban kínált boroknak egyértelműen olcsó és rossz minőséget tükröző imidzse van, nem beszélve a környeztkárosító hatásáról. Azonban már 5 évvel ezelőtt bevezette egy ausztrál borász, Wolf Blass Green Label elnevezésű termékcsaládját, mely csavarzáras és boros üveget imitáló megjelenésű, azonban könnyebb, olcsóbb, amivel – a borász elmondása szerint – 29%-kal csökkentette a borászat által kibocsátott káros gázok mennyiségét. A Green Label sora egy fehérét és egy shirazt töltöttek. Mr. Blass szerint a bor minőségére semmilyen káros hatással nincs az, hogy műanyag palackban tárolják. Mindezek után újabb borászatok (például Monte Dos Amigos) rukkoltak elő az üvegimitáló PET palackokkal, melyekkel nyilván nem a gyűjtőket, sokkal inkább a szupermarketekben és azonnali fogyasztásra vásárló fiatalabb borkifogyasztókat célozták meg.



Paperboy márkanév alatt jelent meg az első préselt újrahasznosított papírból készült borospalack, melynek súlya összesen 65 gr (szemben a 400–500 grammos üveggel), valamint természetes alapanyagú tintával nyomtatott. Az első papírpalack az Egyesült Államokban debütált. A palack megalkotói szerint nemcsak a csomagolás, de a bor is egyedülálló, könnyű kiöntést és visszazárhatóságot ígér, mely akár a nem otthoni fogyasztásra is alkalmas. Jégben állva három órát bír ki. Maga a címke design egy kicsit retro ugyan, de mindenképpen trendi és eredeti.



A borsomagolás másik innovációja az on-the-go szegmensben látható, vagyis olyan kis kiszerezésű borok megjelenését látjuk, melyek a házon kívüli fogyasztási alkalmakhoz könnyen igazodnak, legyen szó kirándulásról vagy éppen partizásról, de mindezeket túl a HoReCa-ban is van szerepük a kisadagos boroknak (éttermekben, repülőkön, stb.).

A Vini nem más, mint egy vékonyka üvegcső, melyben 187 ml bort kínálnak, vagyis negyede a megszokott borosüveg kiszerezésnek. Ez az 'elérhető luxus' kategóriába tartozó magas minőségű bor – merthogy ez a borok márkanéve is egyben Vini (Napa és Sanoma völgyéből) – rendkívül elegáns és eredeti megoldása a visszafogott borkifogyasztás kultúra követőinek.



A másik érdekesség ebben a szegmensben a svéd Cefour Wine & Beverage cég által kifejlesztett Easy Wine Glass, mely merlot-t, shiraz rosét és chardonnay-t kínál egyszeri műanyag borospoharakban, jól lezárható tetővel. Ezen kiszerezés szintén 187 ml bort tartalmaz, mely kimondottan az olyan outdoor-eseményekhez kiváló, ahol nem ajánlatos üvegpoharakat használni. Mindezeket túl rendkívül kényelmes és takarékos megoldást jelent mind a vendéglátónak, mind a vendégnek.

Végül egy hasonló megoldás Amerikából Zipz, mely szintén műanyag pohárban kínálja a borait, de még egy CleanWrap borítást is kap a pohár, így a bor friss marad, a pohár pedig tiszta, ezzel ideális minden nagyobb rendezvényre, partyra, vagy éppen kirándulásra. Egyébként egy baseball bajnokság apropója adta az ötletet a termék fejlesztésére. Maga a pohár és annak csomagolása is 100%-ban újrahasznosítható.



(Forrás: <http://bestinpackaging.com/>)

A kadarka összeköt

Hetényi Jánossal a Fabro Pincében

Hogy a borturisták térképére Paks is felkerült, abban nagy szerepe van a Fabro pincészetnek, és a tulajdonos Kovács Sándornak.

Ezúttal Hetényi Jánossal látogattunk el a sillerek fellegvárába.

Utban Paks felé éppen csak annyi időre ugrunk be Mecseknádasdra, amíg felvesszük Hetényi Jánost és egy gyors pillantást tudunk vetni a 2013-as borokat már november derekán szép számban felvonultató itallapra. A kocsiban már a házigazda felől érdeklődik a borász, de személyes tapasztalatok híján mi is csak annyit tudunk mondani, mint amennyit a Pécsi Borozó korábbi számaiban olvashattunk Fabróékról.

A kis pincék által közrefogott paksi Sárgödör térre érve – amit mintha egyenesen boros rendezvények kulisszájának találtak volna ki – a házigazda, Kovács Sándor és fia, Olivér fogad minket. A jó ízléssel, a teljesen helyénvaló, még egyáltalán nem túlzó parasztrómantikával berendezett pince nagyobb részben a kicsivel később csatlakozó háziasszony, Marika belsőépítészeti tehetségét tükrözi. (Aki egyébként a pincészetet működtető kft. ügyvezetője is.)

A két régi pince összenyitásából kialakított vendéglátóhelyet némi építészeti rafinéria koszorúzza, amit Hetényi János a mérnök szemével szűr ki, és dicsér meg. *Az a gerenda hogyan van megerősítve?* – hangzik a szakavatott kérdés. És valóban, az egykori két pincét határoló fal helye felett egy hatalmas gerenda nyúlik át az egyterívé alakított helyiség födémén és nagyon valószínűtlenül tartja az egész-

szet. Mint kiderül egy régi malom gerendája lett felhasználva, aminek a biztonságosságáról vasbeton, gondoskodik. Így már érthető, hogy nyugodtan ül alatta a házigazda.

Hetényi János következő kérdéséből is látszik, hogy nem csak az újságírókat érdekli, hogy honnan a név. *Az olasz életstílus iránti tiszteletünk jeléül választottuk a Fabro nevet, ami egyébként kovácsot jelent. Be kell látni, hogy Kovács névvel amúgy is elég nehéz márkát építeni* – hangzik a rövid, de meggyőző válasz Kovács Sándortól. Valószínűleg, nem először kellett ezt a körülményt világossá tenni.

Közben neki is látunk a boroknak, és a 2013-as chardonnay-val kezdünk, ami nagyon szép tiszta, gyümölcsös, friss és ropogós. Vásárolt szőlőből készült, Sándorék elsősorban nem is a fehér fajtákra koncentrálnak. A vendég és a házigazda egyébként az első pillanattól annyira jól megérti egymást, hogy a riportert hátradőlve figyelheti a beszélgetés alakulását, és nyugodtan koncentrálhat a sorban érkező borokra, hiszen minden lényeges kérdés úgyszólván kerül. *Té az első pillanattól fogva borásznak indultál?* – kérdezi Sándor. *Amennyiben, azt értjük ez alatt, hogy 3 évesen rúgtam be először bortól, akkor igen. Össze lettek tévesztve a demizsonok, na* – hangzik a válasz.



Aztán kicsit komolyabb eredettörténet is érkezik: Hetényi János családjának mindig volt szőlője, de az ő karrierje az építőiparban indult. Ahogy Kovács Sándorék elsődleges vállalkozása is, ami többek között betonelemek, burkolatok gyártásával foglalkoznak. Saját művelésű területük majdnem 4 hektár, és majdnem ennyiről szereznek még be alapanyagot, de mindent szigorúan a környékről, megbízható termelőtől. *Először csak egy pincét vettünk meg, hogy barátokkal, üzletfelekkel tudjunk hol bulizni, vendégül látni őket. Aztán több lett belőle – meséli Sándor. Én is mindig azt mondom, hogy hobbi ez, csak kicsit nagyra sikerült –* mondja Hetényi János, akinek a pincézete majdnem 40 hektárt művel a szekszárdi borvidéken. A feldolgozás viszont már a pincénél, vagyis szinte Óbánya kapujában történik. Ha minden jól megy, akkor hamarosan néhány hektárral megint gyarapodnak.

Paks 8 km-es körzetében több mint 400 hektár található, ami a kivágási támogatások miatt a korábbiak gyakorlatilag a fele. De úgy tűnik most megint beindultak a telepítések – meséli a házigazda. Sándor véleménye szerint, zseniális itt a terroir, nagyon magas a napsütéses órák száma, az agyagos lösz jól tartja nedvességet. Ráadásul Pakson állítólag ismeretlen jelenség a fagyás, szóval alapvetően ideálisnak érzi a helyzetet. De keressük még az ide való fajtákat – teszi hozzá.

Egy jó tanácsot adnék, amit saját tapasztalatok alapján tudok elmondani, mert egy kicsit mi is beleestünk ebbe. El kell dönteni, hogy inkább a vendéglátás és a kóstolók felé fordultok, vagy inkább az eladásból, a piacról szeretnétek fenntartani magatokat. Ha utóbbi a helyzet, akkor érdemes racionalizálni a szortimentet. Ha előbbi, akkor viszont a sokféleség tényleg nagyon hasznos, hiszen élvezik az emberek, hogy még ezt is lehet kóstolni, ezt is és még ezt is – tesz konkrét javaslatokat a vendég. És az sem mindegy, hogy az utódok akarják-e komolyabban is folytatni. Mi is onnan koncentrálunk a

borkészítésre teljes erőből, mióta tudjuk, hogy Emese lányomat nagyon is érdekli a dolog.

Kisebbségem még iskolás. Olivér, aki a családi vállalkozásban dolgozik, most már egyre többször tart pincebemutatókat, szóval meglátjuk, hogy merre visz az utunk – mondja Sándor. De 52 évesen mi is fiatalok vagyunk még – teszi hozzá.

Hetényi János szerint lánya érdeklődését biztosan az is felkeltette, amikor egy-egy borversenyen komoly eredményeket értek el. Olyankor nagyon jó volt látni a szemében a csillogást, a büszkeséget. Persze, nem szabad túlságosan ezekre a díjakra hagyatkozni, mert egy pontozásnál nagyon sok a szubjektív tényező. Nekünk ez az egész a természetközeli életmódról is szól. Másrészt a szőlő és bor világa nagyon gyors visszacsatolást tud adni, ha valamit jól csinálunk. A vendégek, a borainkat kóstolók elégedettsége nagyon jó érzést tud adni – mondja a mecseknádasdi borász.

A VinAgorán mi voltunk az első paksi pincészet, ami eredményeket ért el. Szerintünk ez azért egy fontos dolog, de a helyi újság nem írt róla, ezért hirdetésben jelentettük meg a hírt. Ti hol szoktatok hirdetni? – kérdezi a házigazda. Alapvetően nem nagyon hirdetünk, a szájhagyományra hagyatkozunk és a versenyeredmények is viszik a hírünket. No, meg időnként próbálunk a borhoz különböző programokat kapcsolni: irodalmat, színházat, és szerencsére működni látszik a dolog. A visszacsatolások nagyon pozitívak – meséli Hetényi.

Közben érkeznek az újabb tételek – köztük egy nagyon jó csereszegivel – és az ebédnek is nekilátunk. A fetával töltött enyhén grillezett padlizsántekercset, egy tökéletesen elkészített steak követi, az egész menüt pedig egy nem éppen ortodox vargabéles zárja. Utóbbihoz tökéletesen illett a pincészet édes gyöngyözőbora, de a sillerek és rozék is nagyon jól passzoltak az ételekhez. A kékfankos rozé kapcsán Hetényi János a fajtához fűződő bensőséges viszonyáról mesél. A kékfankos sokkal komplexebb ízélményre



Fotó: Weber Tamás



képes, mint egy cabernet sauvignon vagy franc. Utóbbiakkal sokkal könnyebb jó eredményt elérni, nem véletlenül lettek ezek világhívták. A kékfrankos egy csoda, az egyik legsokoldalúbb szőlőfajta – mondja.

Ezalatt a rövid idő alatt is le lehetett szűrni, hogy komoly választékra számíthat, aki betér a Fabro pincészetbe. Tavalay 9 borunk készült – mondja Sándor. Azt mi is rögtön meg tudtuk állapítani, hogy érdemes a sillerekre odafigyelni, hiszen, így tesznek a pincészetnél is. Több okból. Egyrészt a hagyományok tisztelete miatt, hiszen a paksi sillerek komoly hírneve volt a múlt században, másrészt, mert tényleg látják ebben a fantáziát. És bár tisztelik a hagyományokat, a siller modern technológiával készül. Az ebéd után már tényleg a borsor adja a beszélgetés fonálát.

A kadarkánál felcsillan a szemünk, hiszen ez tényleg olyan, mint amilyennek mi szeretjük a fajtát. Gyönyörű szín, jellegzetes illat, könnyű, gyümölcsös, ugyanakkor semmiképpen sem egyszerű. Már-már a Hetényi-féle, később szintén előkerülő kadarka illatára és zamatára emlékeztet.

Lassan lenézünk a vendéglátóhely alatti pincébe is, ami valóban büszkesége a Sárgödör térnek. A hordók szép rendjébe még az is belefér, hogy egy felszentelt oltár kapjon helyet a pince végében, amit boros védőszentek képei őriznek.

Sorra vesszük a hordómintákat, a merlot-nál van egy-két megfontolandó tanácsa Hetényi Jánosnak. Nagy gond ugyan nincs, csak ebből még szebb dolgokat is ki lehet hozni. Olyan úgy sincs, hogy egy pincészetben ne forduljanak elő nem tetsző tételek. Na, mi az ilyesmit nem engedjük ki, hanem párlatot csinálunk belőle – mondja a mecseknádasdi borász. A hordóban folyamatosan változik a bor. Jó ritmusban kell elkapni a palackozást és akkor nincsen baj – hangzik el egy cabernet kapcsán. Egy igazi különlegességet is megtekintünk: a pince alatt még egy pince van. A bővítés során bukkantak a szomszédokból nyíló helyiségre, ami egy régi fináncpince (értsd: a régi gazdák sem szerettek minden után adót fizetni) lehetett és amiről még a szomszédok sem tudtak. Most bortre-zorként működik.

A földszintre visszatérve sorra kerülnek Hetényi János borai is. A 2013-as beaujolais-val kezdünk, amit rögtön egy kadarka követ. Utóbbi amúgy is az egyik kedvencünk a pincészetből. Aztán jön egy komoly merlot, ami tökéletes éke lehet bármely alkalomnak. Az persze nem lehet, hogy úgy fejezzük be a délutánt hogy ne kóstoltuk volna a paksi Fabro pince csúcsborát, amit stílusosan Atom cuvée-re kereszteltek. A kékfrankos, merlot, cabernet sauvignon házasítás zamata kellő muníciót ad a hazafelé útra, de az is biztos, hogy ha nem is előbb, de valamelyik Sárgödör téri rendezvényre biztos visszatérünk.

Rovatunk támogatója

a Schneider Autóház Pécs & Kaposvár



Békés, Boldog Karácsonyt Kívánunk!



Nagyapám
Kadarka
2012



No Fiam
Chardonnay
2012



Tüke
Bikavér
2011





Amikor nagyszerű borokról beszélgetünk, a „terroir” szó szinte mindig előkerül. Újságírók is gyakran alkalmazzák, hogy bizonyos borok minőségét és egyediségét megmagyarázzák. A szőlészek ezzel a fogalommal próbálják felértékelni szőlőiket, a borászok így különböztetik meg boraikat versenytársaikétól, a kereskedők pedig a borok iránti keresletet és a vételárat igyekeznek erre hivatkozva növelni. Sajnos azonban a szó sokszor szerepel a borok hátcímkéjén úgy, hogy a borkészítés során a fogalom jelentésére nem figyeltek oda. A terroir ma egy divatszó! Bár a kifejezés francia eredetű, hosszú története során globális fogalomná vált, követve azt a világtrendet, ami az egyedi és különleges termékeket részesíti előnyben.

Ugyan nincs rá univerzális meghatározás (hiszen túl sok definíciót ismerünk), a terroir valami olyan pozitív kapcsolatot jelent az éghajlat, a talaj és a szőlőfajta közt egy korlátozott és jól meghatározott területen, melynek révén a befektetett emberi munkával olyan borok készülnek, amelyek egyedi jellegzetességei és jegyei jól felismerhetők. Számos olyan tényezőt szoktunk említeni, ami meghatározza az éghajlatot és talajt, és a szőlőkről beszélve sem feledkezhetünk meg arról, hogy több mint 5000 borteremő szőlőfajta ismert (a kombinációk szinte végtelenek). Viszont a három elem közti kölcsönhatásnak olyan egyedi és speciális borokat kell eredményeznie (megfelelő minőség mellett), amit a piac elfogad. Senki sem beszélhet terroirról olyan esetben, ha a szőlészeti egyenlet egyedi és speciális, de ihatatlan borokat eredményez – hiszen a terroir fogalma eredetileg is a bor minőségének javításáról szól. Amikor terroirt említünk, mindig a különböző komponensek közti tökéletes és harmonikus kapcsolatra kell gondolnunk, így „rossz terroir” nem létezhet.

Egyes meghatározások történeti elemet is beemelnek ebbe a fogalmi körbe (hány generáció óta zajlik borkészítés azonos módon, azonos szőlőkből), de ez a definíció megfelel az újvilág nagy részéről, ahol alig találni olyan ültetvényt, amelynek története 200 évnél régebbre nyúlik vissza, és többnyire az 50 évet sem érik el. Burgundiában a talaj használata mellett annak tanulmányozásával és vizsgálatával már a ciszterci rendi szerzetesek is foglalkoztak, még az első évezredben, hiszen az első ismert feljegyzések 965-ből származnak. Mivel bort korlátozottan fogyaszthattak, a szerzetesek a lehető legkellemesebb élményt keresték, amit a minimális mennyiségű bor adhat. Ezért fogtak neki a legjobb helyek keresésének, ahol a legkiválóbb szőlő nevelhető, és ezért tanulmányozták a borkészítési technikák javításának módjait. Bordeaux esetében a kikötőn keresztül zajló élénk kereskedelem volt az Angliával és a skandináv országokkal, ami a vidék borászait a termelés minőségének emelésére sarkallta.

A TERROIR MÉRETE A terroir kapcsán fontos megegyezni abban, hogy annak mérete általában igen kicsi és jól körülhatárolt. Azért nem beszélhetünk Bordeaux vagy Burgundia terroirjáról, mert ilyenből nagyon sok van. Ennek alátámasztására az *Oz és James borkalandjai* című sorozat egyik epizódját említeném példaként (Magyarországon a TV Paprika műsorán volt látható, az eredeti részek *Oz and James's Big Wine Adventure* címmel a Youtube-on kikereshetők). Ebben a főszereplők egy útkereszteződésben parkolnak le Burgundiában, megemlítve, hogy itt találkoznak egymással La Montrachet, Batard Montrachet, Le Criots és Blanchot Dessus szőlői. Az ültetvények egymástól 10 méterre vannak csak, a minőség- és árbeli különbség boraik között mégis óriási. Egy palack Montrachet akár több ezer eurót is érhet, akárcsak egy Blanchot Dessus. Bár az egyes ültetvényeken az időjárás és a talaj adottságai is

ugyanolyannak tűnnek, a növény válasza eltér. A chilei Tocornal ültetvényeiben (ahonnan a világ legjobb cabernet sauvignonja, a Don Melchor származik) a növények egy hordalékos völgyterazon nőnek, amelyet agyagos talaj fed. Ha itt az egyik irányba indulunk el, olyan szőlőket találunk, amelyek tanninjai száritanak és markánsak, de néhány lépéssel odébb már rendkívüli komplexitást és zamatot adó szőlő terem. Ha csak két métert tévedünk, minden megváltozhat, mivel a terroir nagyon heterogén. Ezért nagyon fontos az, hogy a terroir pontosan körülhatárolt legyen, ha minden évben következetesen magas minőséget szeretnénk kapni. Egy kevésbé jó adottságú terroir gyakran egyik évben jó évjáráttal büszkélkedhet, de a következőben gyengével, és így összezavarja a vevőket.

ÉGHAJLAT – TALAJ – SZŐLŐFAJTA A terroir fogalmának része a szőlőfajta is, így ha a megfelelő fajtát találjuk meg, akkor érvényesen beszélhetünk terroirról. Minden fajtához társítható egy potenciális minőség, amely attól az éghajlattól és a talajtól függően változik, amelyben növekedni tud. Gyakran megesik, hogy egy szőlőterületen a klíma – talaj – szőlőfajta egyensúly tökéletes és kiváló bor születik, de mellette hasonló adottságok mellett más fajtát termesztene, és az eredmény egy pocsék bor. Chileben például létezik egy hely a Colchagua-völgyben, amit Apaltának hívnak, itt a cabernet sauvignon termesztéséhez kiváló dűlők találhatók. Itt működik a Montes Szőlészet és Borászat, amelynek ismert tulajdonosa a sikeres borász, Aurelio Montes (a modern chilei borkészítés egyik nagy alakja). Ő sok hektáron telepített cabernet sauvignont. Amikor néhány évvel később a terroir szerepe felértékelődött a világban, utasítást adott az itteni terroir vizsgálatára, amelynek eredménye alapján az Apalta terület legfeljebb öt százaléka alkalmas kiváló cabernet sauvignon termesztésére. Benne megvolt a bátorság, hogy elismerje a hibát és kijavítsa azt, amikor kivágatta a rossz helyre telepített szőlőket. Logikusan gondolkodva, elképzelhetőnek tartom, hogy itt, Magyarországon is számos hektárnyi területen nem a megfelelő szőlőfajta terem. Képesek leszünk orvosolni a hibát?

Másik példám arról szól, ami Franciaország Pomerol és Medoc borvidékein történik. A két helyen nagyon hasonló az éghajlat, ugyanakkor az egyik oldalon cabernet sauvignont, a másikon merlot-t termesztene. Hogy miért? Mindkét helyen hordalékos teraszokon gazdálkodnak, de a kőzet közt vagy afelett megtalálható anyag eredete különböző. Medocban ez az anyag a Pireneusokból származik, míg Pomerolban a Francia-középhegységéből (Massif Central). Emiatt Pomerolban a talaj agyagtartalma sokkal magasabb, mint Medocban, és ez jobban kedvez a merlot-nak, mint a cabernet sauvignonnak. Barátaim, az éghajlat – talaj – szőlőfajta megfelelő kombinációjának megtalálása csillagászati árkülönbséget okozhat a bor világában.

EMBEREK Az ember is a terroir nagyon fontos része. Az ő döntése, hogy kiválassza a szőlőfajtát, hogy a termesztés megfelelő módjáról, az éréstől és a bor elkészítéséről gondoskodjon. Az újvilágban számos helyen, az emberi erőfeszítésnek köszönhető az, hogy az öntözés által új termőterületek nyílhattak meg, ahol korábban semmi nem termett, ma viszont kiváló bor készül. Például mielőtt a 90-es években nagyszabású öntözési program indult, a chilei Leyda és San Antonio térsége csak az ott legelő kérődzők számára volt paradicsomi hely. Az óvilágban is az emberek gondoskodtak a vízelvezetésről például a híres Medoc és

Pomerol borvidékein, megváltoztatva a talaj oxidációs-redukciós viszonyait. Ha van csatornázás, minden talaj vörös, ha nincs, akkor mindegyik fekete. Biztos, hogy a világ egyik leghíresebb borát adó Chateau Petrus termékei sem lennének ugyanolyanok, ha a talaj vízelvezetéséről nem gondoskodtak volna. Nem tudom jobb lenne-e vagy rosszabb, de biztosan más lenne. Az embernek köszönhetően beszélhetünk egyáltalán borászatról a ma ismert formában, hiszen a filoxéra-katasztrófát követően csak az oltványok használatával állhatott talpra az ágazat. Bár a megoldást mintha dr. Frankenstein álmodta volna meg, az természetellenessége dacára is a világon mindenütt elfogadják. Az alanyokat ma különböző okokból válogatják, szabályozva például a teherbírást, a termésmennyiséget, az ellenállóságot betegségeknek (férgek ellen), az alkalmazkodóképességet bizonyos talajtípusokhoz (meszes, szikes), de az igazi puristák szerint az alanyok használata nagyban befolyásolja a terroir hatását is. Végül az ember az új hordók használatával és a késleltetett szürettel is módosítani igyekszik a bort, és ahelyett, hogy a terroir kifejeződését segítené, éppen hogy elrejti azt.

A TERROIR VIZSGÁLATA Mint arról már esett szó, az óvilágban a terroir megszületését a szőlőültetvény felfedezése és megfigyelése tette lehetővé. Amikor az ember felfedezte, hogy a földjében valami különlegesség rejlik, amitől a borok mások lesznek, mint a többi, akkor kezdte el kiválasztani a legjobb területeket, egy évszázadokon át tartó folyamat során. A terroir először az emberi képzeletben született meg. Ha egy termelő figyelmen kívül hagyja a saját észre, hogy saját terroirját műveli, akkor mindent összekever, jó és rossz szőlőket, mindent egy tartályban erjeszt és a terroir hatását felhígítja. Az újvilágban nem szokatlan, hogy egy új ültetvényt terroir-specialista segítségével terveznek meg (a chilei Pedro Parra egyik annak a nyolc specialistának, akit a világon ismerünk). A specialista legjobb terroirokra vonatkozó szak tudása (éghajlat, talaj, geológia és bor tekintetében) és a megfelelő technikai támogatás lehetővé teszi a legmegfelelőbb fajta kiválasztását az adott helyre, vagy a legjobb hely kiválasztását egy meghatározott fajta számára. Az ilyen speciális helyek keresése nyomán egy terület már akkor kialakíthatja saját identitását, amikor még egy szőlőt sem ültettek el rajta.

A már működő szőlőültetvényeken a specialista olyan részeket keres és találhat meg, amelyek érdekesek és megfelelőek lehetnek a külön kezelésre. Az ezekről származó borok alapján aztán eldönthető, érdemes volt-e a külön gondosságra az adott terület. Számos chilei borászat végezte már el a terroir vizsgálatát, ami lehetővé tette, hogy a legjobb területekről a különböző minőségű szőlők összekeverése nélkül, a közeljövőben már a legjobb borok készüljenek el.

Franciaországban a legjobb terroirok nagy részét már felfedezték és beazonosították. Az újvilágban az egyedi terroirok borai a rövidke történelmük ellenére is kiválónak válhatnak, ha a gyártás során a megfelelő minőségről és következetességről sikerül gondoskodni. Az újvilágban még senki nem mondhatja meg, hogy melyik terroir jobb a másiknál, egyelőre csak feltételezni lehet, hogy egy-egy szőlészet birtokában egyedi terroir van, mi egyedi borok készítésére lehet alkalmas. A terroirokat vizsgálni kell, és az idő majd eldönti, melyek a kellően egyediek és jó minőségűek.

(Radics M. Péter fordítása)



Avantgárd borok a Lajvér völgyéből

Van egy pincészet a Szekszárdi borvidéken, amely merőben eltér a megszokottól. A Lajvér-patak völgyében, Szálkán található ez a korszerű technológiával felszerelt, kívül-belül kivételesen modern épület, ahol forradalmi szemléletmóddal rendelkező, bátran kísérletező fiatal borászok dolgoznak. Nem keltik a hagyományos családi pincészetek benyomását, de a nagy üzemméret miatt az új, feltörekvő kézműves borászatoktól is eltérnek. Nehéz helyzetbe kerültünk a besorolással, így inkább utánanéztünk mi is az igazság Lajvér Avantgarde Pincészet-ügyben.

A háttérben öt befektető, négy budapesti és egy szegedi cég áll, míg a gyakorlatban Béni Gábor ügyvezető igazgató és Nagy Attila termelési igazgató közösen végzi a borászat irányítását és fejlesztését. A pincészet egyik szlogenje az avantgárd szemléletmódra utal. Természetesen azonnal felmerül a kérdés, miben más, mitől új, miben tér el a megszokottól.

Gábor szerint: A Szekszárdi borvidékről ez a fajta látásmód ezidáig hiányzott. Rengeteg jó pincészet található Szekszárdon – akikkel jó kapcsolatot ápolunk –, de mi szeretnénk egy picit valami mást, valami újat vinni a borvidék életébe. Természetesen mindezt nem a hagyományok felforgatásával, de mégis egy másfajta stílussal, másfajta lendülettel megvalósítva.

Az újító szellemiség gyakorlatilag mindenben megmutatkozik, akár az épületet, a technológiát vagy a boraink stílusát nézzük. Ami az építészettel illeti, nem ragaszkodtunk a hagyományos alapokhoz. Itt minden a legújabb irányelveket figyelembe véve betonból, üvegből készült,

modern dolgokat beépítve és kimondottan a termelés köré építve. A technológiában azonban megpróbáltuk a hagyományost a modernnel ötvözni, tehát a kézi precizitást és a folyamatos jelenlétet a legmagasabb fokú technológiai színvonallal integrálni. Így a kézi válogatás – akár bogyóválogatás –, a gravitációs technológia és az összes beépített technika segít minket abban, hogy a borokat a legkiválóbb színvonalon tudjuk elkészíteni. Ezen felül Magyarország egyetlen olyan pincészete vagyunk, ahol csak és kizárólag amerikai tölgyfahordókat használnak – veszi át a szót Attila.

A pincészet 26 hektáron gazdálkodik. A telepített fajták még nem fordultak termőre, így szőlőfelvásárlásból készülnek a borok. A legtöbb ismert fajtával dolgoznak, fehér-, rosé- és vörösborokat egyaránt készítenek.

Fehérből az az elképzelésünk, hogy legyen egy könnyedebb, gümölcsösebb, illetve egy férfias, karakteres irányvonal – folytatja a pincészet bemutatását Nagy Attila. Illatos fajtákból, mint a csersze-



gi fűszeres és sauvignon blanc készül a cuvée-nk. Ezekből nagyon szép, könnyű, gyümölcsös bort lehet készíteni egy pici maradék cukorral. A két fajta már eleve magában hordozza azt az illatot, íz- és zamatvilágot, amit szeretnénk megmutatni. Az olaszrizling és rajnai rizling képviseli a férfiasabb vonalat. A két fajta házasításában hiszünk, hiszen próbáltuk és működik. A chardonnay más kategória. Ezzel még szeretnénk kísérletezni, mert úgy gondoljuk, hogy nagy lehetőségek vannak benne. Ebből lehet könnyen iható vagy nagy fehérbort is készíteni, de akár még házasítani is. Ezek fednék le a fehéréket. Jelenleg ezeket a fajtákat vásároljuk, annyi különbséggel, hogy a chardonnay készítését csak akkor fogjuk elkezdni, amikor már saját termésünk lesz. Addig a cuvée blanc és olaszrizling házasítással jelenünk meg a piacon.

Mindig készítünk egy primőr rosé medoc noirból. Mivel ebből a fajtából országos szinten is keveset termelnek – egyébként egy nagyon jó savakkal rendelkező, finom, friss, üde bort adó szőlőfajta –, így mindenképp kitartunk mellette, bár a jövőben kis százalékban szeretnénk valamit házasítani hozzá. Ezt a fajtát egyébként kimondottan rosénak szüreteljük.

A rosé cuvée-nk gerincét zweigelt és kékfrankos adja, amihez más-más roséból „csipegettünk”. Ilyen volt a merlot, a kadarka, a cabernet sauvignon és a pinot noir.

Négy vörösborral vagyunk a piacon: egy kékfrankossal, egy merlot-val, egy cabernet franc-cabernet sauvignon-merlot cuvée-vel, valamint a Triangulum cuvée-nkkel, amire külön büszkék vagyunk. Ez egy avantgárd vonal, hiszen nem jellemző ezen fajták házasítása. Egy kimondottan gyümölcsös karakterű bort szerettünk volna készíteni, amit 2–3 éven belül javaslunk elfogyasztani, ezért is zártuk csavarzárral a palac-

kot. Összetételét tekintve pedig 1/3–1/3 arányban kadarka, pinot noir és kékfrankos.

A Lajvér-borok jelenleg főként szupermarketekben és éttermekben találhatók meg. Mivel egy nagyon fiatal pincészetről van szó, így rengeteg terv és rejtett tartalék van még a tarsolyukban. Ilyenek például azok a prémium sorozatok, amik a '12-es évjáratból hordóban érlelődnek. Ezekből karácsony környékén jönnek ki egy pinot noir, valamint egy kékfrankos válogatással, melyeket már csak a gasztronómiában, illetve vinotékákban szeretnénk árusítani.

A hazaiak mellett a Lajvér Pincészet már nemzetközi sikereket is elkönnyelhet magának, ugyanis a világ egyik legrangosabb rosébor versenyén, a Le Mondial du Rosé-n aranyéremmel jutalmazták a 2012-es rosé cuvée-jüket. A gyors nemzetközi sikert szeretnék tartóssá is tenni, hiszen nem titkolt céljuk a világpiacon való aktív részvétel. Bár a belföldi piac a termelésük nagy részét felveszi, Kínába és Türkmenisztánba már exportálnak borokat. Ezen felül több európai országból, így Németországból, Hollandiából és Finnországból is kaptak már megkereséseket.

Összegezve amit egy délután alatt kiderítettünk a Lajvérről: tudatos marketinggel rendelkező nagyratörő vállalkozás, rendkívül erős technológiai színvonal, célratörő, merész újítások, letisztult szortiment, ahol a gyümölcsös, üde borok mellett a hordókban combosabb tételek is érlelődnek, a kimagasló minőség iránti igény és a háttérben nagy szakmai múlttal rendelkező borászok. Mindent összevetve olyan színfolt a szekszárdi borok palettáján, ami más, ami újító, ami hiánypótló. Egy új fejezet a borvidék történetében.



Újjáélednek a bölcskei présházak?

Egy kicsit szívügyünknek érezzük a Tolnai borvidéket, hiszen némileg Szekszárd árnyékában éli mindennapjait. Feltörekvő borászaik lelkes munkájára, a gyönyörű pincefalvakra ugyanakkor érdemes odafigyelni. Ezúttal a Pakstól 18 kilométerre északra, a Duna mellett fekvő Bölcskét vettük célba. A település életét mindig is meghatározta a szőlőművelés és borkészítés, így nem csoda, hogy a község legfőbb értéke a közel 400 présházat számláló pincefalu.

A présházak három területen helyezkednek el: Havasi pincesor I., Havasi pincesor II., és a Béke térrel egybekötött Csorda úti pincesor. Egy-két kivételtől eltekintve hasonló stílusban megépített, hagyományos, apró présházak sorakoznak egymás mellett, takaros ültetvényekkel körbevéve. A környéken rengeteg a szőlő, de tipikusan mindenkinek annyi jut belőle, amiből saját fogyasztásra 500–1000 liter bort készíthet. Végzettségét tekintve szinte senki sem borász, inkább beletanult, generációról generációra szálló tudás ez a bölcskeiek között. Mint ahogy az is, hogy minden háztartáshoz tartozzon présház.

Maga a szőlőterület alkalmas arra, hogy minőségi bort termeljenek, ám többek között a túlzott elaprózottság miatt csupán 2–3 borász van, akiknek a borai kereskedelmi forgalomban is megjelennek, a többiek inkább hobbi szinten tevékenykednek. Körképünkhöz négy borászt választottunk ki, megnéztük a pincéjüket és megkóstoltuk a boraikat.

Molnár Pince

Molnár Attila édesapja hatására kezdett el borászattal foglalkozni, aki a 80-as évek közepén vásárolt szőlőterületet a Duna-parton. A kilencvenes évektől közösen gazdálkodtak, majd 2000 táján fogalmazódott meg benne a gondolat, hogy önállóan is ültet szőlőt. 2003-ra már egy egyhektáros terület tulajdonosa lett, melyen fele-fele arányban termel cabernet sauvignon-t és sauvignon blanc-t.

A sauvignon blanc-nak igazából olyan óriási sikere nincsen, nem is versenyeztetjük. A helyi borversenyeket ugyan megnyerjük vele, de országos vagy nemzetközi versenyen még nem járt. Ennek egyetlen oka van: a cabernet sauvignontól eltérően, még nem palackoztunk belőle soha. Évente általában 2000 liternyi terem, de ez mindig elmegy folyóborban. Cabernet sauvignomból 1800 liter készül évente. Ez már komolyabb sikereket is elkönyvelhet magának. A bölcskei borversenyeket megnyertük vele, a kategória és az évjárat legjobb bora is lett. A 2009-esnek országos ezüstje van, a 2007-es pedig oklevéllel díjazott lett Londonban egy nemzetközi versenyen.

A Molnár-borokat Budapesten, valamint Dunaföldváron lehet megvásárolni vinotékában, borházban. A nem palackos tételek pedig helyben jutnak el a már visszajáró vendégekhez. A tervek a jövőre nézve már kialakultak és világosak. Megkezdődtek a borház építési munkálatai, emellett a célok közt szerepel a birtokméret növelése is.

Szeretnék egy szép szortimentet kialakítani, bár ilyen kis területen nem szabad nagyon elaprózódni. Három vagy négy fajtaban gondolkodom, egy maximum kéthektáros birtokon. Hiszek abban, hogy ha az ember ezen a két hektáron olyan minőségben termeli a szőlőt és készíti el belőle a bort, akkor az elég kell, hogy legyen. Jelenleg nekem ez egy hobbi vagy mondjuk úgy, második foglalkozás, hiszen Pesten dolgozom, és csak a hétvégéket töltöm Bölcskén. A szüleim sokat segítenek, nélkük nem tudna működni a borászat.

Tomolík Pincészet

A Tomolík család is, mint a régi, falusi emberek mindennel foglalkozott – jószággal, gyümölcsössel, szőlővel. János is így ismerkedett meg a szőlőműveléssel már gyerekként, ám közel 40 éves koráig nem igazán gyakorolta azt. Édesapja halála után vette át a présházat, majd kezdett területeket vásárolni. A jelenlegi 5 hektárjával övé a legnagyobb egybefüggő borszőlő terület Bölcskén. Számára ez még mindig a hobbi kategória, hiszen főállásban nemzetközi árufuvarozóként dolgozik. Utóbbi mint hivatás, előbbi mint szenvedély kap helyet az életében. Az öt hektár esetében már nem lehet csak saját felhasználásról beszélni, így a kereskedelem is megjelenik a borászat életében. A borok 60 százalékát folyóborként, a többi palackos borként forgalmazza. Palackos borait Budapesten és Pakson lehet megvásárolni, míg a folyóbort



a pincénél értékesítik. Arra, hogy nagyobb áruházláncba is bekerüljenek a borai, nem gondolt. Mint mondja, nem ez a cél. Sokkal inkább, hogy a már meglévő, kialakult borfogyasztói körét kiszolgálja. „Gyakran vendégül látom a környező városokból, falvakból az olyan borfogyasztókat, akik kedvelik a kézműves borokat. Ilyenkor eltöltenek nálam egy kellemes délutánt vagy estét, esetleg egy szüretet. Készíték nekik egy pincepörköltet, és aznap vagy másnap hazamennek.” Amikor elkezdett borászkodni, még nem gondolta, hogy ekkora területen fog gazdálkodni. Ám mindig abba a problémába ütközött, hogy már májusban elfogyott a rosé, aztán a siller, majd a fehérbor, így kénytelen volt újabb és újabb területeket vásárolni, és az igényeknek megfelelően szőlőt telepíteni.

Az ősök telepítéséből meghagytam a bíborkadarkát, ami egy klaszikus fajta. Nagyon mély színű – a mai szőlők közül csak a speciális színezőszőlők tudják ezt produkálni –, de 3 évig kell hordóban érlelni, hiszen olyan kemény savakkal rendelkezik, hogy az első évben még csak kóstolni sem lehet. Van kékfrankosom, amit kifejezetten rosénak telepítettem. Vallom, hogy a legjobb roséalapanyag. Van még merlot-om, ami egy kellemes vörösbor kategória, de hogy legyen egy kis férfiaság is, így telepítettem cabernet sauvignont, és a párját, cabernet franc-t. Ezek házastásából csodálatos cuvée-t lehet létrehozni. Aztán van egy kis pinot noir-om, amit szintén rosénak telepítettem, de sose tudtam jó rosét készíteni belőle. Nagyon feladja a leckét a borásznak, így vagy siller-t vagy könnyű vörösbort készítek belőle, ami Márton napkor, a libafuttatáskor már kóstolható. A fehérszőlőim nem nagy területet képeznek, de szeretem őket. Így van chardonnay-m és sauvignon blanc-om,

ami a kedvenc fehérborom. Van még néhány hagyományos fajtam a szüleim telepítéséből, mint rizlingszilváni, olaszrizling, ezerfürtű, lakhegyi mézes, de ezek tényleg nagyon kis mennyiségben. Egyelőre ezek teszik ki a palettát. Most telepítettem megint olaszrizlinget és egy nagyon kicsi shirazt.

Dr. Tóth Mihály

Dr. Tóth Mihály szintén beleszületett a borászok családjába. Első élményei az anyai dédnagyanyja pincéjéhez fűzők, mely visszavezethetően az 1860-as évektől volt a család tulajdonában. „A hobbi borászok közé sorolom magam. Gyermekeim másfelé orientálódtak, nekem pedig elég ez a terület és mennyiség, ami jelenleg van, hiszen részint a saját, részint a barátaim részére készítem a borokat. A pince is a barátok, ismerősök vendégfogadására készült, nem pedig üzleti célra.”

2700 négyszögöl szőlő van a család tulajdonában. Ennek egy részét átengedte művelésre, egy másik része pedig kivágásra vár. Emellett 2 hektár olyan területtel is rendelkezik, amire lehetne ugyan szőlőt telepíteni, de nincs aki csinálja. Jelenleg 600 négyszögöl területen gazdálkodik, melyen főként olaszrizlinget, illetve cabernet sauvignont termeszt. Ezeken kívül kékfrankost, királyleánykát és hárslevelűt vásárol, utóbbihoz Tokaj-hegyaljáról hozza a hárslevelű mustot.

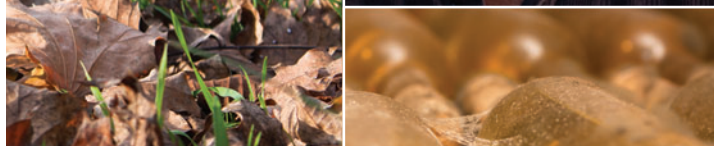
Éves szinten 1000–2000 palack bort készít, melyeket minden évben megmérettet különböző versenyeken. Mint mondja, 1982 óta nevez saját néven borral. Korábban édesapja boraival indultak, aki hagyományos technológiával készítette a valamikori siller-t.

Ma közel 200 oklevele van különböző – köztük országos – borversenyekről is. Egyszer első, kétszer pedig második lett a bora az országos Siller Fesztiválon.

Keresztes Pál

Falusi gyerek vagyok, a szőlő, a szőlővel való munka a génjeimben van. Mindig is volt szőlőnk, az itteni tradícióknak megfelelően párszáz négyszögöl. Édesapám fiatalkori betegsége miatt a saját szőlőinket fel kellett számolni, de a nagypapámnak maradt egy kis darab, és a szőlő szeretetét, a vele való vesződést tőle tanultam meg. És hát épp édesapám betegsége miatt 14 évesen már nekem kellett permetezni meg rendezgetni a szőlőt, úgyhogy gyakorlatilag onnantól kezdve, ez mint számámra a fül, rámmaradt. A '90-es években otthagytam az állásom és elkezdtem komolyan gazdálkodni. Szőlőből 5 hektárig jutottam, de emellett közel 10 hektár gyümölcsöst is telepítettünk. Villányban kitanultam a szakmát, majd közel 12 évig voltam hegybőr, illetve borvidéki titkárhelyettes.

Az élet azonban úgy hozta, hogy a gazdaság fejlesztése leállt, sőt részben felszámolásra került. A nagyüzemi berendezéseket eladták, és a valamikori 5 hektárból már csak másfél maradt. Ennek termését sem teljes egészében dolgozza fel, hanem részben szőlőként eladja. Míg korábban palackozta a borait, és több helyre szállított, ma már azok kereskedelmi forgalomba nem kerülnek. A termelt fajták fehérszőlőből chardonnay és cseresznye fűszeres, vörösből zweigelt, turán, kékfrankos és cabernet sauvignon. Keresztes Pál jelenleg olyan hobbiként kezeli a borászatot, ami önmagát kell, hogy eltartsa.



Buborékok a talpunk alatt

Séta közben a legritkább esetben szokott az ember azon tűnődni, hogy milyen dolgok lapulnak abban a földben, amin sietve vagy éppen lustán rója a métereket, kilométereket. Pedig néha érdemes elgondolkodni ezen egy pillanatra. Pécs esetében különösen helyénvaló ez a megállapítás, hiszen a város alatt összesen 50 kilométer hosszan húzódnak alagutak és pincerendszerek. Ebből mintegy 2 kilométernyi a Pécsi Pezsgőgyár pincéjéhez tartozik. A közeledő szilveszter okán helyben néztünk utána, hogy mit kell tudni az ünnep legfontosabb kellékéről, a pezsgőről.

Rendkívül komoly, 150 éves múltra tekinthet vissza Pécs a pezsgőgyártás terén, Magyarországon elsőként itt alapított gyárat Littke Lőrinc 1859-ben. A pezsgőgyár fia, József vezetése alatt érte el fénykorát, ekkor Ferenc József udvarába is szállítottak Littke-pezsőgféléket; a magyar pezsgőgyárosok közül elsőként kapta meg a gyár a „Császári és Királyi Udvar Szállítója” címet. A két világháború, majd az államosítások érthető módon visszaesést hoztak. A rendszerváltás utáni korszakot Császár István tulajdonos neve fémjelzi, előbb Pannonia Cezar, majd a tevékenységek bővülése miatt Cezar Winery Kft. néven szerveződött újjá a pécsi pezsgőgyártás. De nézzük, mi rejlik igazából a föld alatt!

A Pezsgőpince alagútrendszere öt emelet mélységű, ebből négy be is járható szakavatott idegenvezetéssel. Érdekes kontrasztot mutat az egyes szintek szerepe, a felszínen modern gyártósor található, s ahogy haladunk egyre mélyebbre, mintha az időben is haladnánk vissza ezzel párhuzamosan. A zezugos járatokban kanyarogva előbb üres, majd aranyol színnű pezsgővel töltött palackokat találunk katonás rendben, gondosan ellenőrizve. Idegenvezetőnkől, Szilágyi Zsuzsannától azt is megtudtuk, hogy ún. klasszikus eljárással, palackos erjesztéssű pezsgők

készülnek Pécsen, s a túránk végére az is kiderült, hogy ez olykor nyolc-tíz évig is eltarthat. A pezsgőkészítési eljárások megismerése mellett igazi különlegességeket is láthatunk, mint például a 160 ezer palackból álló üvegrengeteget, vagy a pince legnagyobb hordóját, amely 20 ezer literes kapacitással rendelkezik. A gyár jelenleg hatféle pezsgőt kínál a közönségnek, ezekből a pincelátogatás alkalmával kortyolhatunk is, annak megfelelően, hogy éppen egy-, három- vagy az ötpoharas pezsgőkóstolást választjuk.

A Pezsgőpince egyébként egész évben látogatható, a túrához természetesen előzetes bejelentkezés szükséges. A többnyelvű szakmai idegenvezetésnek köszönhetően külföldről érkezettek is megtekinthetik a pincét, ottjártunkkor például Jordániából és Romániából érkező vendégekkel is találkoztunk. Hiába, nem lehet elég messze vinni városunk jó hírét. Bárán ajánljuk tehát a Pezsgőpincét mindenkinek, s ezentúl már azt is tudni fogjuk, hogy ha a Szent István téren vagy a pécsi székesegyház előtt bandukolunk, akkor alattunk több tíz méter mélyen pezsgők ezrei várnak arra, hogy a poharunkba kerüljenek.

Pezsgőpince-látogatás: guideinfo.hu/pezsgopince



Újabb legendák a nagyharsányi hegyről

Ha a Villányi borvidékről esik szó társalgás közben, akkor az esetek döntő többségében a hasonló nevű hegység keleti végéről szól a fáma, de sokszor elfelejtjük az emberek, hogy bizony Villányon kívül is remek adottságú területek sorakoznak a környező lankákon. Ugorjunk át képzeletben a Kopár-dűlő nyugati oldalára. A meddőhányók alatt emelkedik ki a ma is működő kőbánya poraiból Nagyharsány, ahol jelenleg ellentétes irányú tendenciák figyelhetők meg, ugyanis beültetésre váró helyből, felújításra szoruló pincegödörből egyre több van, ezzel szemben echte nagyharsányi borászból sajnos egyre kevesebb. Három jeles képviselőt mutatunk be közülük alant.

Nagyharsány adottságait ki kellene aknázni

Az utóbbi pár évben megszorodtak a borvidéken az új borászatok, pincészetek, ebbe a hullámba illeszkedik a 2009-ben életre hívott Boross Család Pincészete is. A környék egyik legfiatalabb pincészetében a Boross család adja a tőkét, míg a borász, Rózsa Sándor a tudást. A gyümölcsöző kapcsolat igen hamar, borversenyeken megszerzett érmek formájában realizálódott, s úgy néz ki a fejlődés továbbra is töretlen. Jelenleg 4,5 hektárnyi területen terem a Boross-szőlő, ez a Jammertal- és Remete-dűlőben valamint a Várerdőben oszlik meg. A kollekcióban zweigelt, kékfrankos, cabernet-k és természetesen portugieser szerepel. Tervben van földterület vásárlása a Kopár-dűlőben is, azonban annak egyedülálló adottságai miatt ez nem egyszerű dolog. Talán emiatt is nagyobb figyelem összpontosul jelenleg a nagyharsányi részekre, hiszen itt is fejleszteni kell, ha a jelenlegi 20 ezer palackos kapacitást növelni akarják. Sándor szerint az kétségtelen, hogy egy kicsit elszigetelt helyen vannak így, de azért nagy előnyökkel is jár a nagyharsányi lét: *Az itteni pincén kívül van még kettő a Jammertalban is, igaz azok nagyon öregek, azoknak a helyére egy panziót tervezünk majd, illetve a villányi főútnál is szeretnénk venni egy helységet boroztatás céljából. Eredetileg a földelgőzöt is ott szeretnénk volna berendezni, de egyrészt Villányban a nagyharsányi árak többszöröséért tudtunk volna csak földterületet venni ehhez, másrészt egy kicsit szerintem túl is van zsúfolva Villány, itt jóval kényelmesebb dolgozni.*

Ahogy körbejárjuk a pince környékét, kiderül, hogy jelentősen enyhített volna az elszigeteltségen az itt elhaladó kerékpárút megépítése, azonban egyelőre úgy tűnik, hogy csak az ígélet maradt belőle meg. Emiatt kár is szomorkodni, önerőből is lehet tenni, más módon is ide lehet csalogatni az embereket: *Még azon töröm az fejem, hogy a pince fölött van egy gyönyörű rész négy pincelyukkal a falban, ezeket szépen megcsinálnánk egy teraszos-kiülős résszel kibővíve, hiszen jó időben egészen Horvátországig ellátni innen – és milyen jól hangzik Sándor szájából az elképzelés; ahogy kint az említett részt a saját*

szemünkkel is megnézzük, kiderül, hogy a némileg haragosabb idő ellenére is szinte végig belátni a déli síkságot. Képzeliük csak el ezt finom nyárvégi napsütéssel!

A jelenleg rozéból és vörösborokból álló kínálat mellett a közeljövőben talán már fehér Borost is kóstolhatunk, egy zöldeltelini gerincű gyöngyöző bor várja palackba kerülését, ha olyan minőségű lesz, mint a pincészet eddigi munkái, akkor abban sem fogunk csalódni!

„Szájról szájra terjed a hírünk”

Tóth Zoltánnak feltehetően sosem volt gondja az idő beosztásával, hiszen aki egyszerre dolgozik mentőként és borászként huzamosabb ideig, az valamit nagyon jól csinálhat ilyen téren. Az ezredforduló óta szerencsére már csak utóbbival foglalkozik, mivel azt azért valljuk be, elég kínosan érintené az embert (és a szőlőt), ha mondjuk a permetezési időszakban behívnák két nap szolgálatra.

Mint oly sok környékbelinél, itt is az NDK-s hullám indította be az üzletet igazán, édesapja egy kisebb pincével indult el, aztán ez olyan jól sikerült, hogy csakhamar nagyobb épületbe kellett költözniük, Zoltán is itt szívtá magába a szakma csínját-bínját. Csak folyóbot forgalmaznak, tapasztalatunk szerint ez a korábbi évekkel ellentétben már egyáltalán nem egyenértékű a gyengébb minőségű bor fogalmával. Zoltán borai – amelyeket később mi is megízlelhetünk – igazolják is e feltevésünket. Jó folyóborra márpedig szükség van. Ezzel együtt a marketingre szánt források minimálisak, így joggal merült fel bennünk a kérdés, hogy akkor mi módon tudnak az emberek, vásárlók idetalálni. *Nem szállítunk, nincs kereskedőnk, nincs boltunk, az összes borunkat itt értékesítjük a pincében, igaz pár éve már fent vagyunk az interneten, a villányi borvidék pincelistáján. De mondhatom, hogy annyira ismertek vagyunk már, hogy kialakult az a vevőkör, akikre biztosan számíthatunk. Végül is szájról szájra „terjedünk” – feleli nevetve Zoltán. S így is működőképes a rendszer, hiszen volt olyan is, hogy Nyíregyházáról jöttek vendégek ki-fejezetten a Tóth Pincébe.*



„De mondhatom, hogy annyira ismertek vagyunk már, hogy kialakult az a vevőkör, akikre biztosan számíthatunk. Végül is szájról szájra terjedünk.”



„...egy kicsit szerintem túl is van zsúfolva Villány, itt jóval kényelmesebb dolgozni.”



„A közvélekedéssel ellentétben a nagy villányi borászatok igenis segítik a kisebbeket.”

Villánnyal ellentétben itt a készlet fele fehérborokból tevődik össze, a nyolcvanas években a mára már szinte az emlékekben sem élő bánáti rizling is megtalálható volt itt, ma az olaszrizlingből van a legtöbb Zoltánéknál, emellett még egy hárslevelű–zöldvelteli háziasításba kóstolhat bele a betévedő. Vörösök terén a portugieser, merlot és természetesen a cabernet fajtákból válogathatunk.

Érdekes kérdést feszegetünk, amikor a nagyharsányi borászkodás identitásának fennmaradásáról beszélgetünk. Igazából az a baj, hogy akik itt vannak vendégek, sokszor azt hiszik, hogy még Villányban vannak. Pedig ez nem Villány, hanem Nagyharsány! Az is probléma még, hogy idevalósi borász nagyon kevés van, talán egy kezünkön meg tudjuk számolni őket. Olyanok vannak, akiknek itt van termőterületük, de tősgyökeres helyből már nincs sok. Vagy kihaltak már, és az utódok nem akarták folytatni és eladták a földjüket – mondja a borász.

Pedig van mit ápolni hagyomány terén, hiszen a nagyharsányi fehérborok egy részére jellemző a jellegzetes mandulás utóíz. A legenda szerint ez a község keleti határában lévő mandulafáknak köszönhető, ahol a Szarkás és a Mandulás dűlők helyezkednek el. Ha tehetjük, akkor mindenképpen kóstoljunk pár pohárral a Tóth Pince borairól, ha Nagyharsányban járunk!

„Igazi családi borászat vagyunk”

Ősi családi pincészet, ősi hagyományokkal, már ha az 1960-as évek annak számítanak. Túllépve ezen a kis szójátékon, az Ősi Gábor által készített nagyharsányi borok már három generációra visszame-

nőleg érlelik a befektetett tudást, s úgy néz ki, hogy ez maximálisan meg is térül. 2006 óta foglalkozik szőlővel az eredetileg asztalos végzettségű borász, s már 2009-ben kiérdemelte az Év Vállalkozója díjat, ami a szakmában igazi ritkaságnak számít.

Saját bevallása szerint, sikereit nagyban a villányi borászoknak köszönheti, akik hol technológiával, hol az induláskor szükséges tapasztalatokkal segítették az előrehaladásban. A közvélekedéssel ellentétben a nagy villányi borászatok igenis segítik a kisebbeket. Pont, hogy az ő érdekük is az, hogy mi is jó borokat készítsünk, mert ugyanúgy „villányi” fajtákat értékesítünk, s ha mi rossz minőséget adunk ki a kezeink közül, az közvetve az ő presztízsüket is rombolja – mondja Ősi Gábor.

A család 3 hektáros szőlőterületen gazdálkodik, a készítő telepitések teszik ki a nagyobb hányadot, de fehéreket is kóstolhatunk az Ősi borokból. Sokoldalú a választék, a 2011-es évjáratú merlot-t és cabernet franc-t érdemes keresni, mindkettő aranyérmekkel hálalta meg a befektetett munkát.

Sajnos a pécsi borfesztiválokon nem nagyon találkozhatunk ezekkel a nedűkkel, de ennek okára igen logikus magyarázatot kapunk: A szüret idejére eső fesztiválokra nem szoktunk kimenni, mivel mi tényleg családi borászat vagyunk, abban az időszakban mindenki a szőlőkben, majd a feldolgozóban serénykedik, s szerintem az ilyen eseményeken nagyon fontos, hogy ott legyen a borok készítője is a pult mögött, így inkább ki sem megyünk. A szegedi és a szombathelyi fesztiven viszont ott szoktunk lenni – mondja a borász.

Mindenesetre, ahogy az előző két bemutatott borásznál is javasoltuk, itt sem mondhatunk mást, keressék, s kóstolják az Ősi pince borait, nem fogják megbánni.

A szabó új ruhája

Szabó Zoltánnal a Pécsi Borozó első számában (2008 tavasz), a cikk írásakor majd' hat éve készítettünk interjút. Az akkor 29 éves borász magazinunkkal szinte együtt lépett a szélesebb közönség elé, az azóta legendává vált 2006-os rajnai rizlingje nagy visszhangot keltett, és ráirányította a figyelmet a Szabó Pincére.

Idén ősszel (a méreteiben) garázs jellegű kézműves borászat forduló-pontjához érkezett, és fontos mérföldkövet tudhat maga mögött: pályázati támogatás nélkül, családi és saját forrásokból új prэшáz, pince, feldolgozó és falusi vendéglátásra tervezett ház épült Hosszúhetényben a korábbi szűkös pince helyett. A ház körüli néhány telek megvásárlásával pedig a terület is gyarapodott, ahova olaszrizlinget telepített a borász.

Mondhatni, számára eszményi feltételeket alakított ki az elképzelései szerint: végre úgy és akkor történhetnek a dolgok, ahogy a borász szeretné, kompromisszumok nélkül. Az új lehetőségek, az elmúlt hat év értékelése kapcsán ültünk le beszélgetni Szabó Zolival, de kiderült a titok arról is, hogyan készült anno a legendás rajnai rizling, vagy a rozénak szánt, fehérborként eladott vörösbör.

Először szüretelsz ideális körülmények között tágas feldolgozóban, már-már kényelmesen. Elégedett vagy?

Most a szüret végeztével igen. A meteorológusok párszor megszívattak, de végül minden jól alakult, nekem régen volt ilyen jó évszámom. A cirkandli nagyon szép lett, lesz belőle egy illatos, friss, ropogós száraz tétel, de szüreteltem töppedt fürtöket is. A kadarka meg egyszerűen tökéletes lesz rozénak.

Eddig helyszűke miatt a kísérleti tételeid néha mikro mennyiségben készültek, és maximum a pincédbe látogatók voltak, akik talán megkóstolhatták. Most nőtt a munka- és tárolótér, ez az évszám elérhető lesz az átlagembernek is?

Sőt, az alaptételek mind kétezer palack felett lesznek! Azért több ezres tételekre továbbra sem kell számítani, viszont az is biztos, hogy most már egy kifejezetten szépen sikerült, de alapvetően kísérleti tételből sem csak kétszáz palack készül.

A Szabó Pince esetében néhány fajtán kívül egységes szortimentről, évről évre visszatérő, pincészetben belül kialakult brandekről nem nagyon beszélhetünk. A meglévők mellé kerülnek fel új, állandóvá váló tételek?

Rajnai rizling, furmint, kadarka mindig lesz, bár utóbbihoz pont vásárolom a szőlőt. Chardonnay-t hatféleképpen készítettem idén, most döntöm el, hogy szükséges-e egyáltalán tartani a fajtát. Az olaszrizlinget most fogom megerősíteni, a ház melletti két új parcella új telepítésű olaszrizling. Összességében növeltem a területet, „csányisodom” rendesen.

Ez mit jelent, mennyire lett nagy a birtok?

A vasasi résszel 2,7 hektár.

Hogyan határoznád meg, eddig volt a kísérletezés korszaka, mostantól kész receptekkel fogsz dolgozni?

Most is kísérletezek, és fogok a jövőben is, csak kevesebb bort pazarlok el. Keresem a legjobb furmint klónt, az olaszrizling klónokat savtartó, cukorgyűjtő tulajdonság szerint telepítettem vegyesen, vizsgálom a régi magyar fajtákat. Persze a megszerzett tapasztalatot hasznosítom majd.

Hogy érzed, mi az, amit a mai tudásoddal másként csinálnál, ha újra kezdenéd?

Az aktuális piaci igényeket nem hagynám annyira figyelmen kívül, még ha bűjtöttan előremutató, nevelő szándékot is rejtek a palackba. Külösként, amíg még nem készítettem bort, egyfajta idilli helyzetet képzeltem el a fejemben: szépen megcsinálom a jó bort, ezért eljön a vásárló, és korrekt áron megveszi. De az első tételek eladásánál sem foglalkoztam olyannal hogy piac, marketing. Sok dologról nem vettem tudomást, csak azt tudtam, hogy mindent nagyon másként és minden a



Szabó Pince kronológia

2000 előtt	2000–2004	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
intenzív borkóstolás, rozézás, az ország 22 borvidékének felkeresése	borászati tanulmányok, „sztázosolás”, lépcsőházban bal-lonban borkészítés	hosszúhetényi ház megvásárlása, az első chardonnay elkészítése Radó István-nal	az első önálló évjárat zöldvetteleni és chardonnay formájában (még van belőle)	egy később önálló életre kelt rajnai rizling szüretelése	az első kadarka belépése a szortimentbe	gyermekalkadás, megszületik Petike, a rajnai rizling piacra kerül (egy palack van még belőle a pincénél – nekünk kicsit több, a szerk.)	egy melegebb évjárat	szőke cabernet palackozása	Mecsekleve, közös cirkandli két másik helyi termelővel	két szomszéd is eladásra kínálja a telkét	új feldolgozó és pince

magam feje szerint akarok csinálni. Mert akkor nagyon úgy éreztem, hogy rosszul mennek a dolgok, és sok jelenséggel nem értettem egyet. Sok esetben intuitív módon döntöttem, ami következtében sok dolog jól végződött, de több mellé is talált.

Mit jelentett ez a gyakorlatban?

Először inkább szakmai berkekben akartam kitűnni, úgy véltem, ez a piaci sikert is hozza magától. Kissé elefántcsonttoronyszerűen. Mára ez azért jelentősen átalakult bennem. Csak egy dolog nem változott bennem: az az elv, hogy kamuzni nem fogok. Nagyot. *(nevet)*

Pont, amikor kezdte ismertté válni, akkor kezdett elterjedni a pénzügyi válság. Érezte a hatását a pincészetednél?

A hosszútávú pincéhez hetente jöttek csapatok, de 2009-re szinte eltűntek. Nekem ez azért volt életre szóló tanulság, mert rájöttem, hogy még az én kis mennyiségem esetében sem fogy el magától a bor.

Több tekintetben is bio és kézműves borásznak számítasz.

Bionak nem tartom magam, legfeljebb az ésszerűség végső határáig igyekszem minimalizálni a vegyszerhasználatot. Ettől függetlenül a bio és a kézműves is elhasznált szavakká váltak, és én máshogy szeretném eladni a boromat.

Gyakran és markánsan megfogalmazod a véleményed különböző boros kérdésekben. Milyennek látod a borásztársadalmat?

Rendkívül türelmetlen vagyok, és különösen piszkálja a csőröm, hogy eltelt harmincvahány év a borrendszerváltás óta, és még mindig nem alakult ki egészséges borivó kultúra. Vendégségbe szerintem inkább visznek whiskey-t ajándékba. Mintha az angol-szász gabonaszesz értékesebb lenne, mint legkiválóbb szőlőboraink. Úgy gondolom, hogy a borásztársadalom alapvetően túl gyorsan akarta a jogosan vágyott elismerést, azonnal ki akarta csapni az asztalra a világverő bort, át akarta ugrani a lépcsőket, ami tőlünk nyugatra apránként épült fel a bortermelő országokban. Valamennyire lehetett gyorsítani, de sok esetben torzulások keletkeztek. A nagy bor nem, vagy nem pusztán fizikai paramétereiben nagy. A beltartalom, a fogyaszthatóság, a kategóriájához mért kiválóság sokkal fontosabb.

Az utóbbi években egyre élénkebben reklámozod nem csak a saját, de a borvidék más borait. Ha nem is borcelebeskedsz, viszonylag sok borelőadást, kóstolót tartasz.

Szeretek beszélni a borról, és arra jöttem rá, hogy ha lassú folyamat is, de egyesével jóval hatékonyabban meg lehet győzni az embereket. Szóval kicsit már misszióként tekintek erre, így ha hívnak, akkor nem csak a saját pincémben próbálok téríteni.

Tapasztaltuk mi is, hogy milyen átszellemülten tudsz beszélni. Hogyan látod, ahhoz képest, amikor borászoknál kezdte, azért fogékonyabbak az emberek?

Nagyon türelmetlen voltam és vagyok, de ugyanakkor optimista. Az emberek alapvetően fogékonyak a jóra, csak hogy nem kizárólag jó minőséggel találkoznak. Nem a cukor és a cukorfok, a beidegződés a hunyó. Legjobb példa erre a rozé. Már akkor is divat volt, amikor én elkezdtem érdeklődni a bor iránt, ma pedig követelik az emberek. Azt hittem lefut idővel, de azóta csak erősödött. És hidd el, ez az egyik jó lehetősége a boroknak, mert aki sok rozét iszik, egyszer csak azt mondja, igyunk valami mást, próbáljunk ki egy új fajtat, de már egy idő után a rozék közötti különbséget is nagyon

érezni fogja. Kialakul az igény, a kíváncsiság, a kalandvágy, a kezdeményezés és a kísérletezés. És ebben biztos vagyok: a bor ilyen, ezt hozza ki az emberből.

Sörforradalom, jobban mondva kézműves sörforradalom zajlik. Hogy ez mennyire igaz, annak bizonyítéka a pécsi Rózsakertben megrendezett nagysikerű fesztivál is. Borfogyasztókat csábít el a sör?

Szimpatikus ez a jelenség számomra, és mivel szeretem a sört, nagyon örülök neki. Nem hiszem, hogy bor és sör kizárná, sokkal inkább erősíti egymást. A sörösök ugyanolyan nehéz helyzetből indulnak most, mint anno mi borászok, mínuszról kell felépíteni egy lejáratott termék reneoméját. Sörforradalom van, de ez idővel azért elhalkul, dolgoznak majd csendben tovább. Nem lebecsülve, de azért kulturális és termőhelyi adottságainkat figyelembe véve istenigazából nem említhetjük egy lappon a sört és a bort.

Pedig a kilencvenes évek óta a borászat is több forradalmi hullámot élt át.

Se nem hangos, se nem radikális nem lett a magyar borreform. Sőt, ahogy a gasztronómia sok területén, itt is kifogyott a nafta, tömegek még mindig nem tették magukévá. Nem intézményesült, széles tömegek mindennapjaiban nem ragadt meg, nincs bor a magyar asztalon étkezéshez, ahogy bármely olasz családban ott van. Pedig a borivás közösségi élmény, a jó bor pedig nem kiváltság.

Tőled szokatlan módon közéleti szerepet vállaltál a Pécsi Borászok Céhében. A nyáron alakult szakmai szervezet elnökévé választottak.

Ha szarul megy, nem kenheted rá a világra. Egyénileg és közegben is felelős vagy érte. Úgy éreztem, így hatékonyabb dolgozhatunk.

Az alapító okiratban szép, de konkrétumok nélküli célokat fogalmaztatok meg, de néhány szigorú feltétel még befért volna.

Én szerettem volna, ha a vonatkozó bortörvénynél, a termékleírásnál valamivel szigorúbb, eredetvédelem jellegű dolgokat határoztunk volna meg, de a többség időszerűtlennek és kevésbé égető problémának tartotta. Egy számomra elfogadható kompromisszum született, jó alap a kiindulásra. Ráadásul kell az összetartozás, igyekszünk mindent a magunk erejéből megoldani, nem várhatunk a felülről érkező csodára.

Volt rá azért példa, hogy a következő munkával sikerült ráirányítani a figyelmet egy-egy mellőzött borvidékre.

Vicces, hogy nektek mondom, de szerintem a borsajtó, mint olyan, meghalt Magyarországon. De legalábbis gondban van. A borújságírás nagy része elidegenítő, klikkesedő és kizáró. Szerintem egy szűk közeget túl nem sokan olvassák sem a netes, sem a print borsajtót. Valamit másként kellett volna csinálni.

Végezetül áruld el, hogyan készült az a legendás rajnai rizling?

Mint ahogyan a Szőke Cabernet, majdnem véletlenül. Egyrészt kegyes volt az évjárat. A bort két nagyméretű újhordóba tettem, majd palackozás után rá sem néztem vagy fél évig. Aztán bevittem a Hordó Vinotékába, hátha sikerül eladni. Amikor Mikes Márk rögtön hívott, hogy mennyiért adnám el neki a teljes tételt, akkor rohantam megkóstolni.

Gondolom utálad a kérdést, de a közeljövőben számíthatunk egy hasonló nagy durranásra?

Az idei végre egy olyan évjárat, ami nekem és a fehérboroknak kell. Nem túlzok, tényleg annyira jó, hogy csak én ronthatom el.

Cabernet franc

Téli számunk tematikus tesztjének témája a régióink egyik meghatározó világfajtája: a cabernet franc.

Harminc körüli tétel érkezett be a tesztre és több mint kétharmaduk át is ugrotta a bekerülési küszöböt, a nyolcvan pontot. Igazán kimagasló élmény kevés volt, de van egy nagyon erős középmezőny, ami azért örömteli.

Születtek igen meglepő eredmények is, ahogy kisilabizálni véljük a jegyzetekből, a bírálók elsősorban az eleganciát, az összhangot, a harmóniát keresték a borokban, emellett értékelték az egyediséget és a jól strukturált beltartalmat is.

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:

Bakonyi Péter (Bakonyi, Villány)

Dorcsák Csaba (PannonBorbolt.hu)

Gere Zsolt (Gere Tamás és Zsolt Pincészete, Villány)

Hanauer Susann (Wassmann Biobormanufaktúra, Pécsdevecser)

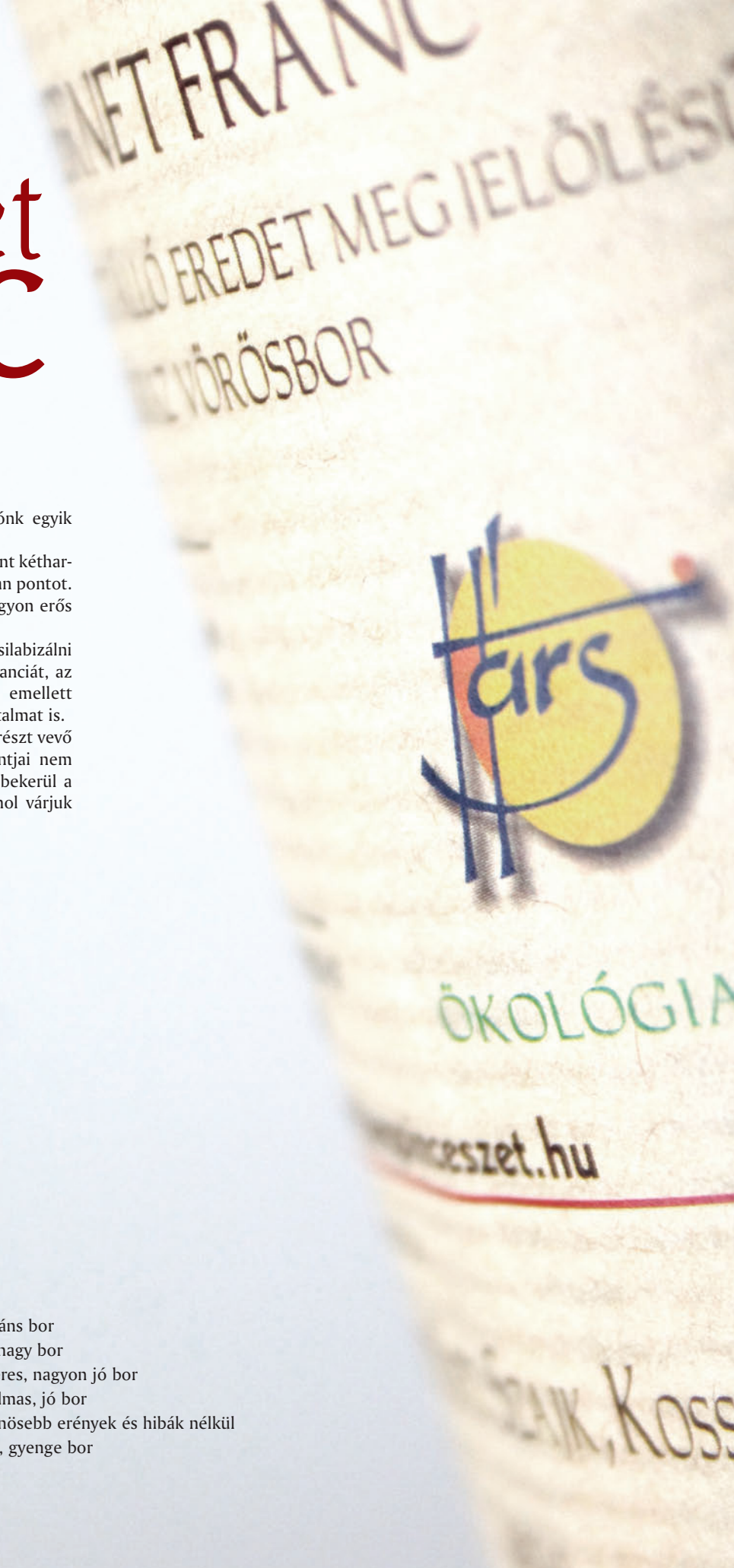
Iványi Emese (Vilyan Pincészet, Kisharsány)

Szabó Zoltán (Szabó Pince, Hosszúhetény)

Vetési Alex (7773 Pincészet és Borbár, Villány)

Tesztünk helyszínét a 7773 Borbár (Villány) 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



90 pont


Hárs Pincészet
Pécsi Cabernet Franc 2011

Illatában menta, édesgyökér, cikória és édeskömény. No meg fekete gyümölcsök, leheletnyi borssal. Sima textúra, harmonikus, telt ízek. Az egyedisége teszi igazán izgalmassá – nem erővel, finom fűszerekkel, gyümölcsökkel és jól etalált arányokkal lesz jó választás, első sorban a gasztronómiában lehet kreatív partner.



Ár: 2100–2190 Ft

Beszerezhető: pannonborbolt.hu, Kalamáris (Pécs)

90 pont


Posta Borház
Szekszárdi Cabernet Franc 2011

Komplex, egyszerre édes-érett gyümölcsös és frissítően fűszeres illatok, csokoládés-kávés ízvilággal párosulva. A szerkezete arányos, a zamatok tartósak, a pörkölt kávé és a frissen lefőzött kávé is benne van. Mindent fekete ribiszke és szeder tesz gyümölcsössé és kedvesebbé. Jó savak, formás íz, édeskeserű lecsengés.



Ár: 3850 Ft

Beszerezhető: Kalamáris (Pécs)

89 pont


Eberhardt Pincészet
Pécsi Cabernet Franc 2011

Első szimatra dzsemes, málna-cukros, karamelles, némi friss bogyóssal megszórva. Szájban még inkább kiteljesedik, édes gyümölcsök, arányos, szép szerkezet, hosszú, tiszta lecsengés jellemzi. Gördülékeny korty, enyhe fűszerezettség, túlzásoktól mentesen. Van kedvessége, van simulékonyasága, de ha figyelünk, a rétegzettségét is megmutatja.



Ár: 2100 Ft

Beszerezhető: WineSpiration (Pécs)

88 pont


Takler Pince
Szekszárdi Cabernet Franc
Reserve 2007

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



Ár: 9900 Ft

Beszerezhető: pannonborbolt.hu

88 pont


Riczu–Stier Pincészet
Villányi Cabernet Franc 2011

Tartalmas, harmonikus, elegáns. Élő, tüzes illatokkal, az érett erdei gyümölcsös, áfonyás-szedres gyümölcsösséget az alkohol édesíti, kortyban erőteljes, de mégsem vaskos, ugyanakkor hosszú lecsengésű. Tartalmas bor, erőteljes hordófűszerekkel, szegfűszeggel, vaníliakrémmel, de a bor ugyanakkor élénk, kerek, jó úton az elegáns harmónia felé.



Ár: 4680 Ft

Beszerezhető: Kalamáris (Pécs)

87 pont


Németh János Pincészet
Szekszárdi Cabernet Franc 2011

Mentás, húsos, szedres illatok, telt, tömény, gazdag. Címzavakban, tömören fogalmazunk, mert sok minden nyílik, sok illat, sok íz bukkan fel. A fekete gyümölcsök, az édes, szegfűszeges, enyhén borsos fűszeresség, az étcsoki és a cappuccino: fűszeres, gyümölcsös, komplex, egyedi hangulatú, ám még fiatal, kicsit kócos és kicsit kesernyés zárású bor.



Ár: 3680–3890 Ft

Beszerezhető: pannonborbolt.hu, Kalamáris (Pécs)

87 pont


Vinatus
Villányi Cabernet Franc 2009

Elegáns, sötét öltönyös úriember. Nagyon mély, nagyon szép illatok. Elég koncentrált, jó struktúra, fekete gyümölcsök, keserűcsoki, van benne lendület, a zárásban erősebb a kesernye, mint szeretnénk, de azon kívül nem nagyon köthetünk bele. Még bőven van ideje, még egy kis elegancia, aztán töltünk még egy pohárral.



Ár: 4990 Ft

Beszerezhető: pannonborbolt.hu

87 pont


Vylyan Pincészet
Villányi Cabernet Franc 2009

Némileg hűvös tónusú, ám hihetetlenül gazdag illat. Áfonya és fekete ribiszke első körben, szeder és fekete cseresznye a következőben. Kávé, csokoládé, bors és babér, sok fűszer, cikázó zamatok, még lüktető struktúra, még csitulatlan tannin. Az alkohol nem kevés, de a bor gazdagsága a hosszabb palackos érlelést kívánja, kóstoljuk majd vissza sokszor.



Ár: 3890 Ft

Beszerezhető: pannonborbolt.hu

86 pont


Polgár Pince
Villányi Cabernet Franc 2009

Édeskés hordófűszerek és tercier jegyek illatában, érett-érett bor benyomását kelti. Ízben viszont végig szépen teljesít, szépen hozza az illatban tapasztalt érett jegyeket, a hordóhatás is szép, a bor érezhetően fejlődik a palackban, fél éve kóstoltuk, a struktúra fejlettebb, rétegzettebb, de a tannin talán még mindig lehetne egy fokkal selymesebb.



Ár: 4290 Ft

Beszerezhető: pannonborbolt.hu

TESZT

Cabernet Franc

86_{pont}



Bock Pince
Villányi Cabernet Franc
Fekete-hegy Selection 2008

Tartalmas, gazdag, csokoládés, krémes illat, fekete gyümölcsös, érett cigánymeggyel és pörkölt kávéval. Némi édes, keleties fűszeresség. Csokis-áfonyás, mentás és szedres ízvilág, erős, de szép hordóval. Szinte tökéletes sav-alkohol-glicerín egyensúly. Kerek, tartalmas, mély franc, hosszan tartó lecsengéssel.



Ár: 9250 Ft
Beszerezhető: A pincészetben

85_{pont}



Hárs Pincészet
Pécsi Cabernet Franc 2012

Friss, húsos, gyümölcsös, izmos. Fűszeres illatok, jó savgerinc, kis lakkosság, hosszú ízek, édeskeserű lecsengés. Fialat bor, még nagyon az útja elején, de van benne kraft, van benne izgalom, érlelni kellene még és csak aztán elővenni.



Ár: 2190 Ft
Beszerezhető: pannonborbolt.hu

85_{pont}



Bakonyi Péter
Villányi Pír Cabernet Franc

Élénk, étellel teli színvilág. Intenzív illatában erőteljesen jönnek a bogyós gyümölcsök, a pirosabbik fajtából, a háttérben édes jegyek, tejkaramella. Sima felszínű a korty, az átlagnál tartalmasabb, de nem nehezebb el, szépen egyensúlyoz, végig megmarad élvezhetőnek. Ízben kevesebb a gyümölcs és erőteljesebb az édes, tejkaramellás jelleg. Évjáráthasítás.



Ár: 1500 Ft
Beszerezhető: Kalamáris (Pécs)

85_{pont}



Takler Pince
Szekszárdi Cabernet Franc 2011

Kerek, jól megfogalmazott bor. Érett, gyümölcsös illatok. Kortyban is hozza a fajtát, az áfonyát, a selymes tanninokat, a szekszárdi fűszereket, a pincestílt. Intenzív, testes, lendületes. Gazdag zamatok, jó bor, jó inni.



Ár: 2680–2790 Ft
Beszerezhető: pannonborbolt.hu, Kalamáris (Pécs)

85_{pont}



Chateau Kajmád
Szekszárdi Cabernet Franc 2011

Gyümölcsös, delikát illat, van benne egyediség. Jó savak, vastag anyag, a hordó is ott van, de díszkréten, a tannin még érezhetően jelen van, de összességében egy tömör szerkezetű, mély zamatokkal rendelkező bor.



Ár: 2780 Ft
Beszerezhető: Kalamáris (Pécs)

Kalamáris

BORBISZTRÓ & VINOTÉKA

84_pont



Bakonyi Péter

Villányi Cabernet Franc 2011

Egyszerre van az illatában bodzásan édes gyümölcs és köményes fűszeresség. A korty is szép gyümölcsösséggel indít, kis sós érzetet is ad, arányosak a hordófűszerek, játékos a korty. Szedres-csokis zárással köszön el. Még kell neki idő.

Ár: 2350 Ft

Beszerezhető: Kalamáris (Pécs)

Wekler Családi Pince

Szekszárdi Cabernet Franc 2008

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

Ár: 12500 Ft

Beszerezhető: A pincészetben

Bock Pince

Villányi Cabernet Franc 2011

Fűszeres, dohányos, avaros illat, szeder és aszalt szilva pluszban. A hordóhatás elég intenzív, jönnek a kávé-csokis ízek, pörköltési aromák. A struktúra izmos, fészkes, telt. Masszív, de mégis édeskesernyésen behízgelő bor.

Ár: 3190 Ft

Beszerezhető: A pincészetben

83_pont



Mokos Pince

Villányi Cabernet Franc 2008

Fekete bogyósok, pörkölt magvak, tejeskávé. Élénk-édes fűszeresség. A hordó hatása nem kevés, de mégsem tudja elfedni a fajtakaraktert. Szájban visszalépés, kesernyés, tompább ízek, lekváros ízek, túlsztrukturált szerkezet.

Ár: 4990 Ft

Beszerezhető: A pincészetben

Marcus Aurelius

Pécsi Cabernet Franc 2009

Érett, telt illatok, erdei gyümölcsök, némi kömény. A kortyban van teltség, sok a gyümölcs, jók a savak, a végére azonban kissé kiürül. Van benne izgalom, ami talán önmagában kevés, de étel mellé jó választásnak tűnik.

Ár: 1800 Ft

Beszerezhető: A pincészetben

82_pont



Mokos Pince

Villányi Cabernet Franc 2009

Nagyon kávé, alkoholos illatokkal indít, a korty is masszív, sok. A gyümölcsök közül a fekete bogyósok, azok is inkább aszvala jelennek meg az ízvilágában, a textúra kissé nyers, a korty vége kissé kesernyésbe hajló. Tömény bor, de nem kellőképpen kidolgozva.

Ár: 2990 Ft

Beszerezhető: Eozin (Pécs), a pincészetben

Gere Tamás és Zsolt

Villányi Cabernet Franc 2009

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

Ár: 3700 Ft

Beszerezhető: pannonborbolt.hu

81_pont



Boross Családi Pince

Villányi Cabernet Franc 2010

Nyoma sincs éretlenségnek, erőteljes paprikás jegyeknek, ez már eleve becsülendő ebből az évjáratból. Van viszont kedves illata, sok-sok piros bogyós gyümölcs-csel, és szerencsére ezeket kapjuk ízében is. Nem dús, de érett a tannin, sava is van bőven, szép munka.

Ár: 2990 Ft

Beszerezhető: A pincészetben

80_pont



Lelovits Tamás

Villányi Cabernet Franc 2011

Mély szín, mély illatok. Málna, kávé, dohány, szeder. Minimum. Kortyban is érezzük a testet, sok erdei gyümölcsöt kapunk, a hordó még nagyon intenzív, a 14 hónapos érlelés hozza a vaniliás, kissé füstös aromákat. Szinte krémes korty, tartós zárással.

Ár: 2350 Ft

Beszerezhető: Kalamáris (Pécs)

BOR- ADAT- BÁZIS:

www.pecsiborozo.hu

Prémium karácsonyi válogatás

Takler Regnum Cuvée
Tiffán's Cuvée Carissimae
Polgár Chardonnay Barrique
Hárs Szajki Édes Cifrandli
Brill Irsai Olivér Szőlőpálinka
Cezar Anno 1996 Nyers Pezsgő

Ár: 34.750 Ft

Ingyenes házhozszállítás


www.pannonborbolt.hu/premium



Megnyitottuk a villányi pincesoron lévő toszkán típusú vinotékánkat!

A Riczu-Stier pincészet Villány kapujában, Siklóson az Akasztófa dűlőben található, s nemrégiben megnyitottuk a villányi pincesoron lévő toszkán-típusú vinotékánkat is.

A pincészet a 2009-es évről robbant be a boros köztudatba. A kiváló évről kiemelkedő borok születtek, majd a 2011-es évről boraink is a déli borvidékek legjobbjai között szerepelhettek.

A családi kézműves borászatunk számos díjjal büszkélkedhet, 2011-ben a rosé nagy aranyérmes, a 2009-es évről a Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Villányi Merlot, és a Sárga Muskotály is aranyérmes lett. A 2009-es Villányi Merlot-unkat beválasztották a Pannon Borvidék 2011-es TOP 25-jébe, a 2008-as Villányi Cabernet Franc-unkat pedig a 2010-es TOP 25-be.

A Riczu-Stier Pincészetnél a könnyen fogyasztható, lágy boroktól a testesebb vörösborokig mindenki megtalálja kedvencét.



Villányi Bor-Barátok Kft. Riczu-Stier Pincészet • 7800 Siklós, Felszabadulás utca 44. 1/120.
 Gasztropincénk: 7800 Siklós, Akasztófa dűlő 3513/5. hrsz. • Vinotékánk: villányi pincesor.
 Telefonszámunk: +36/305288855 • Fax-számunk: +36/82510585
<https://www.facebook.com/riczustier> • www.riczustier.hu



Véres hurka a bőröndből

Fabrice Gonet, a legpécsibb francia (*interjúnk az 58. oldalon*) már sokadszor ragadt fakanalat a Pezsgőház konyháján.

Legutóbb novemberben a belga konyha izgalmas fogásait hozta el az érdeklődőknek (szó szerint is, hiszen az alapanyagok egy részét Fabrice bőröndjeiben, maga hozta Pécsre). És természetesen a vacsorához most söroket kóstolhattunk, de ezek nem Belgiumból érkeztek – azok már nem fértek be a bőröndbe –, hanem a legkiválóbb magyar kézműves sörfőzdékből, a Művész Presszó közvetítésével.



Fotó: Dobokay Máté

Gadó Gábor, a Művész Presszó tulajdonosa elmondta, hogy a söroket nem ételekhez párosították, mint egy borvacsora esetében, hanem a vacsorához kísérőnek szánták. Személyes kedvencem a Legenda Sörfőzde TriplaX Apátsági Trappista Világos söre volt, amely minőségét és ízvilágát tekintve, akár egyenest Belgiumból is érkezhett volna.

Első fogásként mindjárt kedvenc belga ételém érkezett, a véres hurka. Ez nem a tipikus magyar hurka, hanem egy sokkal lágyabb, krémesebb változat, amely Belgiumban, a téli időszakban az összes piacon, vásárrban frissen fogyasztható. A kétfajta hurkát pirítóson, almakompóttal és portóival tálalták. Egy baj volt a fogással: kevés volt.

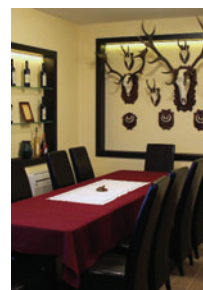
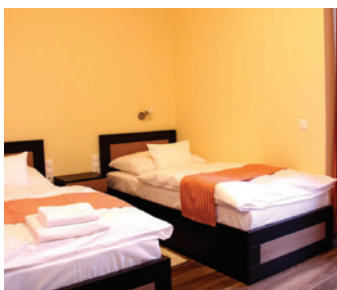
A brüsszeli borzas következett a sorban, amely valójában burgonyával elkevert rántott sajtot takart. A sajt finom lágy, kellemesen fűszeres volt.

Az utolsó előétel tőkehal parmentier (az angol pásztor pite rokona) adagban talán kicsit sok volt, de nagyon kellemes volt a hal íze, lágy a belseje és ropogós a teteje.

Főételként mi a flamand nyúlcomb (aszalt szilvával, sörrel) mellett tettük le a voksunkat, ami jó választásnak bizonyult. A kissé pikáns, édeskes öntet nagyon jól illett az omlós nyúlcombhoz. A hozzá kínált, marhazsírban sült krumpli önálló fogásként is megállta volna a helyét és messze túlmutat a nálunk általában kapható pommes frites-en.

A desszertként kínált rizs- és barnatorta már épp hogy csak belénk fért, de nem túl tömény, visszafogott ízvilágukkal megfelelő zárása voltak az estének.

Fabrice és a Pezsgőház csapata ismét bebizonyította, hogy érdemes és lehet új dolgokat bemutatni a kíváncsi pécsi közönségnek. A tervek készen vannak legközelebbre is: vietnámi vacsorát készítenek majd közösen. Lehet hegyezni az evőpálcikákat, remélhetőleg lesz pho leves is.



Elkészült!

Fejlesztésről, épülés-szépülésről mindig örömmel adunk hírt, ezúttal a tavaszi számunkban már beharangozott Agancsos Kft. panziója készült el, méghozzá igen stílusos kivitelezésben. Az Új Széchenyi Terv keretében elnyert mintegy 61,6 millió forintos támogatással, korszerű, minden igényt kielégítő, családbarát szálláshellyel gazdagodott Villány városa. A hivatalos átadás jövő év januárjában várható.

Az Agancsos Kft. pályázatot nyújtott be Panzió építése az Agancsos Kft.-nél címmel az Új Széchenyi Terv, Dél-Dunántúli Operatív Program Üzleti célú szállás-helyek fejlesztése DDOP-2.1.2-12 felhívás keretében elérhető forrásra. A pályázat sikeres volt, s ennek köszönhetően 61.531.026 Ft-os támogatással, 70%-os támogatásintenzitással mellett (DDOP-2.1.2-12-2012-0031) lehetőség nyílt egy 6 szobás elsőosztályú panzió megépítésére. Nos, jelentjük a panzió elkészült, a finomhangolások befejezése után, 2014 elejétől már teljes kapacitással várja vendégeit.

Az Agancsos Panzió kétszintes, a földszinten két db – közte egy mozgássérültek számára hozzáférhető – vendégszoba, valamint társalgó és kiszolgáló vizes helyiségek találhatók, míg a tetőtérben 4 db vendégszoba került kialakításra, korunk magas színvonalú elvárásainak tökéletesen megfelelően.

A szobák egyedi bútorzattal, ízlésesen vannak berendezve, mindegyikben televízió, minibár, széf és modern fürdőszoba segíti

a teljes kikapcsolódást. A déli fekvésű emeleti szobából tiszta időben remek kilátás nyílik Horvátország felé. A panzió zárt, burkolt parkolóval rendelkezik a gépkocsi biztonságos elhelyezését segítő.

A vendéglátók a kényelmes szállás-helyeken kívül a napközbeni kikapcsolódásról is gondoskodtak, a wellness részlegben szauna és jacuzzi szolgálja a kikapcsolódást; a játszótér és a kerékpár kölcsönző/tároló használatával pedig az aktív turizmust segítik elő. A főúttól távolabbi elhelyezkedés garantálja a nyugodt körülményeket, de az egyedi igényekre szabott programok összeállításával izgalomban sem lesz hiány.

Az Agancsos Kft. hitvallása szerint kiemelten fontos az egyedi igényeknek való megfelelés képessége illetve a családias légkör megteremtése, s természetesen a régió hagyományainak megfelelően az Agancsos Pince minőségi borkínálatába is belekóstolhatunk ittlétünk ideje alatt.

Üzemanyag a testnek

Hidegen sajtolt olajok a Kónyafarmról

Az olaj mindennapi életünk egyik fontos alapélelmiszere, manapság már kozmetikum is. Ebből kifolyólag nem mindegy, hogy milyen olajból dolgozunk. A minőséget nem csak az alapanyag határozza meg, hanem a gondos feldolgozás, a minőségre való törekvés minden munkafolyamatnál: ezt az alapelvet tűzte ki maga elé a Kónya-család a Premo olajok készítésében. Kónya Nándorral, a családi vállalkozás egyik tagjával beszélgettünk.

OLAJKALAUZ: MEGGYMAGTÓL MÁKIG

TÖKMAGOLAJ, DIÓOLAJ:

Eltérnek ízükben a meleg sajtolással készült őrségi tökmag- és dióolajtól, hiszen más technológiával készülnek. A tökmagolajnak sok jótékony hatása ismert (prosztataproblémákra, gyulladásos folyamatok enyhítésére kiváló, antioxidáns hatású és immunrendszer-erősítő), de gyakran használják ételek utóízésítésére is, főzelékek, levesek ízesítésére, díszítésére, illetve salátákhoz.

MÁKOLAJ:

Csontritkulás megelőzéséhez orvosok által is javasolt, ugyanis magas foszfortartalma miatt segít a kalcium felszívódásában. A gasztronómiában pedig cukrászok használják szívesen desszertek utóízésítéséhez intenzív mákíze miatt.

MÁRIATÖVIS-OLAJ:

A máriatöviset a 2013-as év gyógynövényévé választották, a magjából sajtolt olaj májregeneráló hatású, orvosok is gyakran ajánlják betegeknek.

LENMAGOLAJ:

Vérnyomás problémák ellen használható, de salátákhoz gasztronómiai célból is.

MEGYMAGOLAJ:

Készítése eltér kissé a többi olajétól, ugyanis a sajtolás előtt a maghéjat leválasztják a belső tartalomról. Olaját ajánlják belső gyulladás esetén, de kozmetikai alapanyagként is népszerű. Mivel gazdag E-vitaminokban és gyors felszívódású, valamint kellemes marcipános, mandulás illatjegyekkel rendelkezik, előszeretettel használják krémekben, vagy közvetlen bőrápolóként is.

SZŐLŐMAGOLAJ:

Jótékony egészségügyi hatásai, antioxidáns jellege miatt javasolt fogyasztása, de külsőleg bőrrögzedés-gátlóként is emlegetik. Főzéshez is ajánlott, mivel magas az égési hőmérséklete.

KUKORICACSÍRA-OLAJ:

A szőlőmagolajhoz hasonlóan főzéshez alkalmas, magas égési hőmérséklete miatt. Kedvezően befolyásolja a vér koleszterinszintjét is.

SÁRGABARACKMAG-OLAJ:

Tisztítása, előkészítése miatt a drágább olajtermékek közé tartozik. Csonthéjas gyümölcsként kellemes illatú, ételek utóízésítéséhez kiváló. Kozmetikai célból arcápolásra javasolt, érzékeny és száraz bőrre nyugtató hatású.

PAPRIKAMAGOLAJ, SZEZÁMMAGOLAJ:

Elsősorban gasztronómiai célokra alkalmazzák. Wokban sült ételek kiváló alapanyagai.

FEKETECALÁNMAK-OLAJ:

A fekete csalánt a távol-keleti gyógyászatban sokat használják. Olaja a zöld teához hasonló ízű, zöldsalátákat ízesíthetünk vele.

MANDULAOLAJ:

Idényszerűen készítik a Kónyafarmon. Kevésbé karakteres az olaja.



A mindszentgodisai üzem az évente szükséges karbantartás alatt van, így Pécsett találkozunk. Nándor, a Kónyafarm fiatalabb férfi tagja előzőkenyen elénk jön, és kávézni indulunk. Mint kiderül, másnapi esküvője miatt sietős a dolga, de részletesen elmeséli a vállalkozás történetét és az olajkészítés érdekességeit, valamint megtudjuk azt is, milyen olaj milyen egészségügyi problémára jó, máshonnan megközelítve pedig milyen ételhez használjuk.

Az olajsajtolásba édesapám kezdett bele 1994-ben, vele párhuzamosan sok kisvállalkozás is indult, közülük többen olajkészítéssel foglalkoztak. A régióban édesapám az első között készített hidegen sajtolt étolajat, abban az időben inkább napraforgóolajat 4–5 literes kiszerelésben, elsősorban háztartások számára. Akkor még nyári munkámat töltöttem mellette – meséli Nándor a családi business első állomását, amely a multinacionális cégek megjelenésével sok kisvállalkozáshoz hasonlóan 1999-ben bezárta üzemét. A magyar vevőpiaci igény az ízében semleges olajok felé fordult, amelyeket a vásárlók megtaláltak olcsó áron a bevásárlóközpontok polcain. Egyedül egy olaszországi kapcsolat maradt meg, ahonnan továbbra is vásároltak minőségi olajat egy darabig.

Ezt követően döntöttünk úgy, hogy új üzemegységet nyitunk, és kihasználva a piaci rést, állati takarmányozásra készítettük termékeket. A növényi olajok a takarmányozásban egyre nagyobb szerepet kapnak, így már uniós előírásokra építkezve mai napig ez a fő profilunk. Ezenkívül kisebb részben energetikai megrendeléseket is kapunk. Az utóbbi 2–3 évben úgy láttuk, hogy ismét megnőtt az igény a magasabb minőségű olajok iránt, amelyek mind gasztronómiai, mind egészségügyi célokra használhatósak. Ekkor döntöttünk úgy, hogy felélesztjük a családi hagyományt – fejti ki Nándor, hogyan indult újra a család régi szívügye.

Továbbra is csak hidegen sajtolt olajokat készítenek, az átlagos olajokhoz képest költségesebb alapanyagokból és eljárás során. A hideg sajtolás során megmaradnak az esszenciális zsírsavak, ezen olajok fő jótékony hatóanyagai. Éppen ezért nemcsak ételek utóízésítésére használják, hanem egészségügyi célokra is. Nándor készségesen felvázolja immár szakértőként a háromféle olajtípust és készítésük menetét. Olajfogyasztókként nem árt tisztában lennünk, mit miért érdemes használni és mire.

A hagyományos, szűz olajok, vagy másképp melegen sajtoltak, mint a híres őrségi tökmag- és dióolaj, úgy készülnek, hogy a magot darálják, majd sós vízben 90–100 fokon pörkölik, végül kinyomják a létrejött masszából az olajat.

A finomított olajak készítése során, amelyeket a szupermarketekben találhatunk meg főként, a sajtolás során visszamaradt melléktermékből a hexán nevű anyag segítségével kinyerik a maradék olajat, különböző eljárások, többek között gőz-, sav- és vízkezelés során. A probléma az, hogy a savazás során az értékes esszenciális zsírsavak is távoznak, bár ezek nélkül nő az olaj eltarthatósága.

A harmadik kategóriába tartoznak a hidegen sajtolt olajok, amelyek abban különböznek a melegen sajtoltaktól, hogy hiányoznak a hevítés és a pörköltetés fázisai, sőt minél alacsonyabb hőfokon próbálják kezelni a magokat.

A Kónyafarmon csigás préseket használnak, mely eljárás pozitívuma, hogy a magok magukat préselik, így tisztábban, természetesebb módon jön létre az olaj. Az ülepítés révén – fajtától függően 2–5 hét alatt – szűrők használata nélkül tisztázzák le az olajat. Az olajban maradó esszenciális zsírsavak hirtelen hőmérsékletváltozásnál megmutatkozhatnak, ilyenkor kissé opálossá válhat az olaj, de Nándor szerint természetes folyamatról van szó, és mindez használat során teljesen eltűnik. A sajtolás során fennmaradó száraz anyagot gyakran megőrlik, ugyanis a lenmagliszt és a tökmagliszt lisztérzékenyek számára használható, a szőlőmagőrlemény jótékony hatásait már kutatások is igazolják.

A vállalkozásban Nándor édesapja és húga is részt vesz, és Mindszentgodisán sajtolják a különböző olajokat, amelyeket jelenleg csak a régióban árulnak, Pécsen több helyen is, a

bioboltokon kívül a helyi termékeket forgalmazó Sipőcz Házban. A piaci árakhoz viszonyítva a középárkategóriában vásárolhatóak meg a termékek.

Az elmúlt évek a tapasztalatszerzésről szóltak, a készítés és az értékesítés területén is. Jelenleg Budapesten egy helyütt vásárolhatóak a termékeink, de szeretnénk nyitni az országos piac felé – vázolja fel jövőbeli terveiket Nándor. A régióban sok sikeres, minőségi olajkészítő üzem is működik, a Kónyafarm versenyképessége abban áll, hogy szélesebb palettát tudnak felmutatni, jelenleg 12 féle olajat készítenek. Úgy érezzük, hogy megtaláltuk az alaptermékeinket, nem tervezzük bővíteni ezen már, hanem a meglévő olajainkat értékesítenénk szélesebb körben. Többnyire hazai alapanyagokat használunk, amelyekből igyekszünk magas minőséget választani a jó olaj érdekében. A szezám- és a feketecsalán-mag érkezik külföldről, valamint a nálunk is már sok helyen megtalálható máriatövismagot Bulgáriából hozzuk, mert a délibb éghajlat jobban kedvez a növény számára, ami magasabb minőséget eredményez – magyarázza Nándor, és megtudjuk az egyes olajok jótékony hatásait, felhasználási módjait, gasztro-nómiai élményeit.

A Kónyafarm az átgondolt munka és elvek mentén építkezik. Az óvatosság bizonyára a múltból is fakad, de az újrakezdés öröme, a hagyomány folytatásának célja nyitott és jókedvű hozzáállást eredményez. A kivárás megérte, és a jövőbeni folytatás, az országos tervek sikere egy család közös akaratán, összetartásán nyugszik, amely már nem egy sikeres vállalkozást tudhat maga mögött.

*Kellemes
karácsonyi ünnepeket
kívánunk!*

GERE
TAMÁS
& ZSOLT

VILLÁNYI
Hélefrankos

GERE
TAMÁS
& ZSOLT

Keresse karácsonyi ajánlatainkat a honlapunkon.

WWW.GERETAMAS.HU

Több ok miatt is szeretem a vásárcsarnok hangulatát: a délelőtti (negálom a hajnalokat!) nyüzsgő forgataga, a halásus képtelen rigmusai, a nénik, akik üldögélnek, álldogálnak és persze a húspultok. Ez utóbbi működési egységek iránt érzett rajongásom megérne azért néhány misét, amelyekbe celebrálásába most nem kezdek bele, legyen elég annyi, hogy roppant szórakoztatónak élem meg minduntalan e mustrát!

Szépre száll a füst

Legutóbb éppen a füstölt termékek pultja előtt ácsorogtam és a pillanatok visszarepítettek az egyre távolabbi- nak érzett gyermekkoromba: falun nevelkedtem, és ez a megváltoztathatatlan tény mostanra inkább hozadék, mint deficit. Voltak állataink, hasogattam fát, kapaszkodtam a malac különféle részeibe disznóöléskor, majd részt vettem a feldolgozás izgalmas folyamataiban, illetve a disznótoros vacsora történetmesélős beszélgetéseiben, csokorba gyűjtve maroknyi tündérszállait. Majd végignézttem, ahogy Édesapám egy korrekt füstölőt emelt a hátsó udvarban, amelyben kiváló füstöléseket bonyolított Édesanyám. Engem nem lep meg, hogy utóbbi vette kézbe e precizitást, türelmet, odafigyelést és időnként éjszakai fölkeléseket is igénylő folyamatot; ilyen család voltunk. És valahogy a téli időszakhoz hozzátartozott a munkásruhák füstössége, amely azt jelentette, a következő évben is bőséges lesz a kamra „terhe”...

A füstölés nagyjából egyidős a tűzgyújtó emberrel, tartják a történészek. Különféle pontjain a kontinenseknek, eltérő funkciót tölt be, mert vannak helyek, ahol csupán aromásítanak a füsttel, de vannak olyan részei a földnek, ahol kifejezetten tartósítás céljából alkalmazzák. – hazánkban mindkét magatartás tetten érhető.

A füstölés tárgyát számos húsféleség képezheti: legnépszerűbbek talán a különféle sertéshúsok és a belőlük előállított húskészítmények (hurka, szalámi, kolbász, disznósajt stb.), aztán következnek a szárnyasféleségek, ritkítva a libák, csirkék, pulykák siserehadát, és kifejezetten jól áll a füst számos vadféleségnek vagy némely halaknak (pisztráng, angolna, tokhal, tőkehal, hering, lazac, stb.). A metódust minden esetben sózás vagy sós lében történő áztatás, úgynevezett pácolás előzi meg. A páclé összetétele tájegységenként változhat, helyenként puritán módon ragasztodnak kizárólag a sóhoz, másutt különféle illatos fűszereket adagolnak hozzá, ezzel fokozva a füstölt termék pikantériáját illetve a fogyasztóra mért gasztroélményt.

Füstból jó közelítéssel három félét különböztetünk meg: hideg-, meleg- és forró füstöt. A hidegfüst nagyjából 15–30 °C hőmérsékletű, alapját lassú égésű keményfa, vagy annak fűrészpóra képezi. Nagy odafigyelést és türelmet igényel a folyamat, mert a túl forró füst „megégetheti” a benne fürdőző húsokat, amely kapcsán eltartósságuk lehetetlenné válik. Ez a fajta tartósítás napokig, akár hetekig is eltarthat, minden esetben a termékek szárítása előzi meg. Leginkább sonkák, szalámik, gömböcök tartósítására használják.

A meleg füst 30–50 °C tartományba esik, időtartama 2–24 óra. Olyan speciális ételek tartósítására és ízesítésére alkalmas, amelyeket néhány héten belül elfogyasztanak. Ez érvényes lehet különféle kolbászokra.

A forró füstölés 60–90 °C hőmérsékleten történik, ez a tartósítási forma a legrövidebb, mert csupán 30–120 percig alkalmazzák. Lényege, hogy az aromásítás mellett megőrzi a húsféleség puhaságát. Előszeretettel használják szárnyasok, halak, nyulak esetében.

Hazánkban füstölésre erdei keményfákat használnak. Ezek égési sebessége, füstösszetétele optimális. Legnépszerűbbek az akác, tölgy, bükk, nyír és az éger. Puhafa használatát nem ajánlja a szakirodalom, mert az jelentős mennyiségű korom képződése mellett ég el, ami tönkretelheti az ételnek szánt alapanyagot. Lehetőség van arra is, hogy a füstöt különféle természetes adalékokkal aromásítsák, ezek között megtaláljuk a babért, rozmaringot, zsályát, hangát, gesztenyeforgácsot. Természetesen tájegységenként izgalmas eltérésekre és/vagy sajátosságokra bukkanhatunk: Savoyában néhány kolbászféleséget fenyőfán füstölnek, Bretagne-ban zanótot használnak a sonka füstöléséhez, Andalúziában borókán füstölik a chorizo kolbászt, a szicíliaiak pedig ugyanezt használják a juhsajt aromásításához.

A füstölés helye is népcsoportonként változhat: hazánkban a paraszti kultúrákban kéménykürtöket használtak, másutt téglából (lásd Váncsodiék udvarát!), fából építették a füstölésre szánt kamrát. Manapság népszerűek a különféle méretű acélkamrák, különös tekintettel a forró füstölések lebonyolításakor.

A tartósítás mellett bizonyára mindnyájan találkoztunk olyan ételekkel, amelyek esetén a füst pusztán aromaanyagként jelent meg, új aspektust kölcsönözve az ételnek: ilyen például a füstölt sajt, a tölgyfafüsttel aromásított Maldon só, a füstös pirospaprika, és a nyári grill partik finomságai, etc.

Tartják: „Szépre száll a füst – de bolond, aki állja!” Én azonban csak ácsorogtam a füstölt áruk pultja előtt, a nyüzsgő vásárcsarnoki forgatagban, tanácstalanul, mint egy kisközség, jobb kezemben egy türelmesen várakozó kéz melegével, aztán került egymás mellé némi rakott füstölt nyelv, disznósajt és egy szépséges véres hurka, pont, ahogy szeretem és éppen annyit adott hozzá a délelőthöz, amennyit az előző nehéz nap elvett.

A pulykáról

„A jól fejlett pulykamell sose hiányozzék asztalunkról Nagykarácsony napján délből. Sőt az sem árt, ha estére marad belőle, mert hidegen is igen kitűnő dolog – különösen ha fűszeres vörösborban eltett és mandulával bélelt szilvát is ehetik hozzá az ember. A szárnyasok világában ma is őszinte tisztelői vagyunk az impozánsan kidomborodó melleknek, s igen valószínűnek tartom, hogy a pulyka azért lett a karácsonyi ebéd fénypontjává, mert – mint a természetrajzban olvashatjuk – a melle feltűnően hatalmas és okszerű hízlalással pompásan fejleszthető.”

(Magyar Elek: *Az Ínyesmester szakácskönyve*)

Magyar Elek újságíróként, Ínyesmester néven, hangulatos íásaival népszerűsítette a fehér asztal örömeit. 1928-tól több újságban is megjelentek gasztronómiai írásai, üzenetei. Később ezek szakácskönyv formában is testet öltöttek, amelyből képet kaphatunk korának ételeiről, étkezési szokásairól, hagyományairól. Ugyanakkor szelíden tanítja olvasóját az igényességre, az alaposra, a megfelelő előkészítésre.

Bevallom, nosztalgiával olvasom írásait, így a karácsonyi pulykáról szólót is. Praktikus tanácsokat kapunk a pulyka etetésére vonatkozóan, hogy karácsonyra megfelelő ízű legyen a húsa. Ennek érdekében úgy kell eljárni, hogy december elejétől a kukorica mellett 5–6 szem feltört, héjas dióval is meg kell tölteni a pulykát. Ezt a trükköt édesanyjától leste el. Mások az ízletes húst úgy igyekeztek elérni, hogy a kukorica közé illatos fűszereket, koriandert, ánizsmagot, kakukkfűvet kevertek. Magyar Elek azért azt vallja a pulyka úgy jó igazán, ha dión is hizlalták, majd megtisztítván szalonnával spékelve, gesztenyes, húsvagdalkos, gombás, libamájás töltelékkel megtöltik, tepsibe téve, sűrűn locsolgatva pirosra sütik. Méltó lesz a karácsonyi asztalra, illik az emberek ünnepi hangulatához.

Magyar Elek hangulatos írásait olvasva kedvet kaphatunk rohanó napjainkban egy kis lassításra, arra, hogy ételeinket igényesen, időt nem sajnálva, módját megadva készítsük el és tálaljuk. Következzék egy gesztenyes pulykamell-tekerics, amelynek töltelékét Magyar Elek írása ihlette. A libamáj ezúttal kimaradt a töltelékből, de valószínűleg a pulykát sem dión hizlalták.



GESZTENYES PULYKAMELL-TEKERICS

Hozzávalók:

Kb. 1 kg pulykamell
25 dkg natúr gesztenyepüré
25 dkg darált sertés lapocka
15 dkg vargánya vagy más erdei gomba
2–3 szikkadt zsemle vagy 10 dkg szikkadt kenyér
20 dkg füstölt szalonna
2 közepes hagyma
2 fej fokhagyma
1 tojás
1 alma
1 kis csokor petrezselyemzöld
só
frissen őrölt bors
2 evőkanál zsír

a mártáshoz:

a hús átpasszírozott szaftja
1 dl fehérbor
3 dkg vaj
1 evőkanál liszt
só
frissen őrölt bors
csipet cukor
tejszín

A húst keresztbe vágjuk félbe úgy, hogy kiterítve téglalap formájú legyen. Klopfoljuk ki, majd dörzsöljük be zúzott fokhagymával és sózzuk, borsozzuk. A töltelékhez a zsemle áztassuk tejbe. 8–10 dkg szalonnát és az egyik hagymát kockázzuk fel, majd kevés zsíron süssük üvegesre őket.

A megtisztított, megmosott gombát vágjuk apróra és adjuk a szalonnás hagymához, majd süssük 4–5 percig. A darált húshoz keverjük a natúr gesztenyepürét, a kinyomkodott zsemleket, az elősütött gombás-szalonnás keveréket, 2 gerezd zúzott fokhagymát, a tojást és az apróra vágott petrezselyemzöldet. Ízlés szerint sózzuk, borsozzuk.

A töltelékét jól keverjük el, és ujnyi vastagon kenjük a pulykamellre. Tekerjük fel és kötözzük meg a húst, hogy sülés közben egyben maradjon. Fekessük zsírozott tepsibe és takarjuk be vékony szalonnaszletekkel. Tegyük a hús mellé a maradék fokhagymát, valamint egy hagymát és egy almát félbe vágva. Öntsünk mellé 2–3 dl vizet és fedjük be. 190 fokon süssük 40–50 percig, majd fedjük le és folytassuk a sütitést további 30–40 percig, amíg a hús át nem sül és pirosodni nem kezd.

Sütés közben többször locsoljuk meg a levével. Miután elkészült, vegyük ki a tepsiből, vágjuk le a cémát, és tartsuk melegen. A mártáshoz passzírozzuk át a hús szaftját. A vajat olvassuk fel, szórjuk rá a lisztet, keverjük rajta néhányat és öntsük fel a szafttal. Adjuk hozzá a fehérbort, sózzuk, borsozzuk, és ha szükséges csipetnyi cukorral édesítsük. Forraljuk ki, és kevés tejszínnel lágyítsuk.

A húst szeleteljük fel és rendezzük tálra és mártással tálaljuk. Kínálhatunk mellé ízlésünk szerint párolt kelkáposztát, aszalt gyümölcsöt, gesztenyét, diót, körtebefőttet, burgonyapürét.

Tipp: amennyiben marad a töltelékből, tegyük a hús mellé rudat formázva belőle, és süssük meg vagdaltaknak.

Saures szívvel és lélekkel

A saures (saurer = savanyú) a hagyományos sváb disznóvágási menü egyik biztos pontja volt mindig is. Nem véletlenül, hiszen igazán friss belsőségek ilyenkor kerülhettek a konyhára, és ezt az ételt csak úgy érdemes elkészíteni, ha valóban friss alapanyagokkal dolgozhatunk.

Ha valaki ki szeretné próbálni a receptet, akkor érdemes egyeztetni egy ismerős hentessel, hogy melyik nap érkezik a belsőség, és arra a napra időzíteni a főzést. Ennek az ételnek az elkészítése számomra mindig különleges alkalom, egyben tisztelgés a sváb gasztronómiai hagyományok, és azok mindenkori művelői előtt.

Szükségünk van apróhúsrá, valamint szívre, májra, nyelvre, tüdőre és velőre is, bár utóbbit nem használták mindenütt. A saures mind alapanyagait, mind ízvilágát tekintve nagyon hasonlít a szalontüdő, illetve pájsli néven ismert ételekhez. Egy négyfős, családi adaghoz a következő hozzávalók kellene.

- 1 kg lapocka vagy ahhoz hasonló szerkezetű sertéshús
- 1 kg belsőség – szív, máj, nyelv, tüdő, velő – vegyesen
 - 2 evőkanál zsír
 - 2 közepes fej vöröshagyma
 - 2 gerezd fokhagyma
 - 2 egész babérlevél
 - 10 szem egész fekete bors
- 6 dl zöldség alaplé, esetleg leves
- egy csokor zöldség zöldje
- 2 evőkanál liszt
- 2 teáskanál fűszerpaprika
- 1–2 evőkanál ecet



ELKÉSZÍTÉS:

A megmosott húst és a belsőségeket tisztítsuk meg a zsiradéktól, a hártáktól, a szívet az erektől, a tüdőt a nagyobb hörgőktől. Mindent vágjunk fel csíkokra, illetve apró darabokra.

A hagymát vágjuk apróra, és a zsíron dinszteljük meg. Tegyük bele a zúzott fokhagymát, a babérlevelet, a borsot, a húst, majd rövid pírítás után a szívet is. Sózzuk, borsozzuk.

Öntsük fel az alaplével, vagy ha nincs kéznél, akkor tiszta vízzel, tegyük bele a zöldség zöldjét, majd lassan, lefedve kezdjük el gyöngyöztetve főzni. Fél óra elteltével tegyük bele a tüdőt, majd főzzük addig, amíg minden csaknem teljesen megpuhul. Ekkor vegyük ki a petrezselymet és a babérleveleket.

Tegyük bele a májat és a velőt, és főzzük tovább. Szükség esetén pótoljuk a folyadékot, mindig annyi legyen benne, hogy csaknem teljesen ellepje a húsokat.

Mintegy tíz perc további lassú főzés után egy kis tálkába merjünk ki egy merőkanálnyi levet. Ebbe tegyük bele a lisztet, a fűszerpaprikát, majd jól keverjük ki. (En javasolom, hogy egy kanál finom mustárt is bátran keverjünk hozzá.) Ha már krémes állagú, akkor folyamatos kevergetés közben csurgassuk bele a sauresbe. Végül tegyük bele ízlés szerint egy-két evőkanál ecetet. Forraljuk át még egyszer, igény szerint sózzuk, borsozzuk, és az étel elkészült. Akkor igazán jó, ha sűrű, bő, szaftos leve van. Lehet hozzá készíteni zsemlegombócot, de friss kenyérral is tökéletes.

*"Szindbád hitt benne, hogy csak a magyar tud méltósággal inni.
Mindenki más csak iszákoskodott és a torkát locsolta."
(Márai Sándor: Szindbád hazamegy)*

A borhoz úgyis csak te értesz

Mármost a te borodhoz. Hogy neked mi ízlik. Kemény a tannin vagy szögletes a sav? Animálisak az illatok, támad a pezsmaszag, dől a szárított széna? Na ilyeneket nálunk nem hallasz, de tőled sem várjuk. Csak hogy jó a bor vagy nem. Ja, és hogy kérsz még egy pohárral.



A történet nyolc éve kezdődött. Vetési Alex akkor kezdett el bort és szőlőt tanulni. Először otthon, aztán 5 évig a Sauska Borászatban, később már főiskolán is, majd eljutott Olaszországba, nézelődött Franciaországban és rájött, hogy ezt megtanulni nem lehet – így inkább élete végéig csinálja néhány jóbaráttal. 2012-ben ki is jött első saját borával, a 7773-mal: volt Irsai Olivér, portugieser és egy jó kis rosé cuvée. Most már van cabernet franc és egy szép vörös házasítás is.

Legvégül lett készen a pincénk, helyesebben borozónk, nem is, borbárunk, azaz kisház vagyis inkább mégiscsak pince, mindegy, amit te belelátsz, a lényeg, hogy egy jó hely a villányi soron. Azt akartuk, hogy más legyen, meg azt is, hogy mégse legyen nagyon más, rengeteg munka, ötlet, agyalás, mi szeretjük nagyon. Meg kéne nézni, ehhez meg el kéne jönni.

És persze kóstolni, mert a borhoz úgyis csak te értesz. Nyilván van az összes saját fajtánk, plusz a teljes Sauska-sor és Günzer Zoli legjobbjai (tehát minden bora), össze lehet kóstolni meg szét, vidám dolog, semmi okoskodás, csak elmélyült fogyasztás. Hogy könnyedén kóstolj, természetesen lehet enni is, hétfvégén ráadásul van élőzene. És ha elfáradtál, a közelben

megtalálsz 7 szobás panziókat, ahol kisebb baráti társaságok is jól elférnek. Akarunk még egy csomó mindent később, de talán már ez is elég ösztönzés. Hogy gyere le, mondd meg, milyen a hely, melyik a jó bor, beszéljünk róla vagy csak kóstolgassunk csendesen – meséli a borász.

Alex azt is tanulta a nagyvilágban, hogy aki legalább 100 évig bort iszik, sokáig él. Ezt is érdemes megfontolni!

7773 BORÁSZAT, BORBÁR ÉS PANZIÓ

Villány, Baross Gábor utca 83.

Nyitva: hétfő–csütörtök déltől este tízig;

péntek–szombat tíztől éjfélig;

vasárnap kilenctől egyig.

Alex: +36.20.369.4245

Zsolti, aki segít neki: +36.20.369.4211

Honlap nemsokára lesz, de a Facebookon már most megtalálász minket!



Puerh tea: feketébb a feketénél

Az érett, testes borok és whisky-k kedvelőinek

1. Feketébb a feketénél

A puerh a teák egy igen különleges kategóriája, ez az a tea, amit a kínaiak fekete teaként emlegetnek. Amit mi fekete teaként ismerünk, azt a kínaiak vörös teának nevezik. Ha megnézzük az elkészült főzet színét, világossá válik az elnevezés eredete, hiszen a puerh tea egészen sötét, majdnem feketébe hajló, míg a fekete tea valójában vöröses árnyalatú főzetet ad. A puerh tea Kínából, egész pontosan Jünnan tartomány déli részéről származik. Pontos előállítási receptje máig titok.



2. Kétszeres erjesztésű

A legtöbb teának kifejezetten nem tesz jót az évek múlása, de a helyesen tárolt puerh teák idővel egyre jobbak, nemesebbek lesznek. A puerh másodlagos erjesztésen is átesik, hol mesterséges, hol természetes folyamatoknak köszönhetően. Frissen karcos, egyenlőtlen, de a lassú utóérés megteszi a hatását, és végül egészen varázslatos, érett, enyhén földes íz jön létre. A titok nyitja a mikroorganizmusokban rejlik, amelyek a tealeveleken megtalálhatóak, ezek aktiválják az enzimeket, amelyek az érést lehetővé teszik.

3. Lepény, téglá és egyebek

A puerh megjelenési formái igen változatosak, legtöbbször valamilyen formába préselik a sokszor tenyérnyi tealeveleket, és az elkészült préselt alakban tárolják, így történik a másodlagos érés. Leggyakoribb formák: a lepény, a téglá, a madárfészek és a gomba. Leveles formában is előfordul.

4. A sheng és a shu

A puerh tea egyik fő típusa a természetes érelt sheng puerh (zöld, nyers), a másik fő típusa a mesterségesen fermentált shu (sötét, érett). A kizárólag vad teafákról származó teákat érdemes külön csoportba sorolni, ezek a vad puerh teák. Aki puerh teát szeretne vásárolni, mindenképpen gondolja át, hogy mi a célja vele. Ha rövid időn belül szeretné elfogyasztani, akkor inkább a shu puerh a jó választás, vagy egy olyan sheng, amely már idősebb, tehát a természetes folyamatok már „megszelídítették”. Későbbi fogyasztásra a sheng puerh teákat akár befektetésnek is ajánlják a szakértők, ilyenkor azonban elengedhetetlen a megfelelő körülmények biztosítása a tároláshoz.

5. Mitől függ, milyen lesz?

A puerh nehezen egységesíthető teák klubja. Értelemszerűen fellelhetők hasonlóságok közöttük, de éles különbségek is jellemzik e kategóriát. A puerh tea is lehet jó vagy rossz (pl. ha rosszul tárolták), és ezen túl is millió és egy ezer dolog befolyásolja az ízt, színt, illatát. Például hogy honnan származik, egész pontosan milyen teafáról, az hány éves, milyen más növények veszik körül (pl. kámforfa), milyen recept szerint készült, milyen eljárással, akkor milyen volt az időjárás, az elkészült teát azóta hogyan tárolták, ott milyen volt a mikroklíma, no meg hogy mi hogyan és miben készítettük el.

Ájánlott puerh teák: a Menghai, Xiaguan, Kunming, Lincang, Xishuangbanna cégektől (a lista korántsem teljes).

6. Igyunk puerh teát!

Akinek ízlenek a testes vörösborok, és kedveli a jófajta, érett whisky-t, annak valószínűleg nem lesz ellenére egy kellemes puerh sem. De nem csak nekik ajánlom a puerh teákat, hanem mindenkinek! Vigyázat, ez aztán felébreszt! Elkészítés: leginkább kungfu módszerrel, gaiwanban. A jó puerh-ek tíznél több felöntést is vígan kibírnak! Érdemes egy forró vizes pár másodperces öblítés után a mosóvizet kiönteni, és aztán indítani 90–95 °C körül egy 30 másodperces felöntéssel, és apránként elérni a tizedik, másfél percnyi felöntést. Melegen ajánlott a kísérletezés, mind a hőfokot, mind a felöntés idejét tekintve. Mennyiségileg 5g/200 ml legyen egy kiindulási pont, de természetesen ez is ízlés dolga!

+ 1: Miért ez a neve?

Az eredeti termőhelyhez közeli Pu'er városról kapta a nevét, ahonnan a kereskedők továbbvitték a teát.

Jó teázást!

Boldog Karácsonyt Kíván a Tűzkő Birtok



Új évjáráttal a különleges fehér házassítás:

Szelekció 2012

Tűzkő Prémium borok
adventi csomag-akcióban,
a pincészetnél és a webshopban
december 1-től

Tűzkő Birtok

7164 Bábaapáti, Hűvösvölgy u. 4.

Tel.: +36 74 409 222

E-mail: info@tuzkobirtok.hu

Web: www.tuzkobirtok.hu

Webshop: www.borterasz.hu/tuzkobirtok



Men in Black

Annak ellenére, hogy a „hosszú telet” követően egészen szépen javul a kávézókban felszolgált kávé minősége Magyarországon, mégis marad egy másik aspektusa a szertartásnak: az otthon elkészített fekete misztériumjátéka. Talán furcsán hangzik, de úgy vélem: vannak férfias ügyek, amelyek nehezen ruházhatók át nőkre. Nem azért, mert adott műfajban nő nem alkotott halhatatlant, vagy, mert a „gyengébb nem”-ből hiányozna a teremtő erő, egészen egyszerűen, mert más a kapcsolat az anyag és a férfi között.

Teszem ezt a kijelentést annak tudatában, hogy például az idei magyar latte art bajnok hölgy barátságát is magaménak tudhatom.

Valahogy és nyilván az egészen véges számú tapasztalati minták során azt láttam, hogy a hölgyek az otthon főzött kávékat hajlamosak elnagyolni, letudni, kiaknázni belőlük a koffein adta felfrissülést, némi csévegéssel és sütivel fűszerezve azt és pont. Férfiak esetében pedig éppen azt látom, hogy hajlamosabbak szöszölni, játszani a részletekkel, ebből fakad könnyelműnek is nevezhető „ítéletem”. Persze, egyfajta lábjegyzet gyanánt, hadd írjam ide, hogy nagyon is rendben van, ha az otthon békességében az urak ágyba viszik választottjuknak a kávé; a cikk, természeténél fogva nem térhet ki arra, hogy ki hogy került abba az ágyba.

Az otthon elkészített kávé sarkalatos pontja a matéria, amiben forrázódik, fő, préselődik, hiszen a mondás szerint a legjobb minőségű kávé is hazavághatja a rossz eszköz. Persze, e cikk írója belátja, ha csak részben is, hogy nehéz otthon versengeni a kávéházi gépekkel, tudva, hogy vannak fanatikusok, akik nem érik be kevesebbel, otthon sem.

Gyermekkoromban úgy gondoltam a kávéra, hogy az egy fekete főzet, amely mindig fekete, mindig keserű és azt felnőttek isszák, napon-ta akár többször is, mert mondjuk álmosak, vagy, mert a szociális háló úgy kívánja. Aztán persze itt is fény derült a turpisságra, hogy kávénak legalább annyi arca van, mint az ezeregy éjszakának. Aztán pedig arra gondoltam, talán érdemes számba venni, hogy akár egy teljesen hétköznapi délutánon, hogyan tehetünk otthonunkban csodát a vízzel.

A kotyogós – első választás

A műfaj alapjait Alfonso Bialetti tette le, 1933-ban, amikor befejezte, az ún. Moka Express tervezését. A francia alumíniumiparból eligazolt tervező nagy gondot fordított mind a belső, mind a külső minőségre, így készülhetett el a nyolcszögletű, letisztult art deco hangulatot sugalló kávéfőző, amely formája a mai napig visszaköszön megannyi cég által lemásolt főzőben. A technológia lényege, hogy a zárt térben felforrósodó víz és gőz elegye a kávéőrlemlényen áthatolva talál „kiutat szorult helyzetéből”, amely során kioldja a kávéőrlemlény anyagait. Hátránya, hogy minél nagyobb a méret (házánkban preferálják akár a hat személyes monstrumokat is), annál hosszabb az expozíciós idő, így temérdek felesleges kesernye és koffein oldódik ki a főzetbe. Tévedés, hogy a jó kávé méregerős és haza vágja a lélek finommechanikáját!

Brikka Bialetti – a titkos fegyver

A fent említett cég legnagyobb húzása a Brikka megalkotása volt, ennek kifolyónyílása tetején egy szabályozható súlyszelep van, amely visszatartja a kitörni készülő főzetet, így fokozódik a nyomás, majd a víz hirtelen, ugyanakkor erőteljesen préselődik át az őrlemlényen, a presszó-kávék zamatát és cremáját idéző végkifejletet létrehozva. A kotyogó szerelmesei számára kihagyhatatlan konyhai eszköz, amely főzete szá-

mos hazai kávézó minőségét könnyű szerrel túlszárnyalhatja. Barátomat sikeresen megfertőztem az eszközzel, akik ódákat zengnek róla.

Uno espresso – a gép

Egyre elterjedtebb a hazai háztartásokban a „presszó gépnek” nevezett alakváltók sokasága, amelyek beszerzésének motorja gyakorta mintha a kényelem utáni vágy volna, nem pedig az elérhető, sőt(!), megfizethető minőség, amely otthonunkban teszi megteremthetővé a kávézás egyik csúcs-élményét. A lényeg, hogy az eszköz előgőzöl és kiold zamatot illetve egy kényelmes adag koffeint, szép cremával. Sokan úgy vélik ez a kávé a legerősebb, holott zamataiban erős és utánozhatatlan.

AeroPress – under pressure

Alan Adler, játékos kedvű feltaláló hívta életre az AeroPresst, amely lényegében egy dugattyúra emlékeztető eszköz, házastíja a légnyomást és a filter technológiát. Villámgyorsan világkarriert futott be, amely vélhetőleg annak (is) köszönhető, hogy szórakoztató, egyszerű, szinte a végtelenségig variálható, kiváló forrázatot ad. Megdöbbentő ízeket hoz elő a leforrázott őrlemlényből és praktikussága okán nyaralásaim elengedhetetlen kelléke.

Epilógus – a döbbenet emlékműve

És amikor a cikk írója e mondathoz ér, rádöbben arra, amit már az első pillanattól érzett: a lajstromba vett eszközök önállóan megérttek volna egy-egy írást, amelyre egyszer, valahol talán lesz lehetőség. A lényeg azonban a törődés és odafigyelés, amit a borhoz hasonlóan a kávé is sokszorosan meghálál. Persze ne felejtsük el: a jó minőségű kávé önmagában nem elég, ha őrlésének szemcsemérete nem illik főzőnk profiljához. Érdemes keresgélni, netán beszerezni egy tisztességes őrölt, amellyel szenvedélyünkhöz igazíthatjuk kávénk zamatait. És persze mindig játszani, kísérletezni és sohasem félni, ha jön a „feketeleves”...

Rovatunk támogatója
a Hausbrandt kávémárka
magyarországi forgalmazója,
a Som Cafe Kft.

8800 Nagykanizsa
Arany János u. 8
tel: 30 226 78 11
fax: 93 312 815

web: www.hausbrandt.com
email: somcafe1@gmail.com



EBNER

Ebner Pincészet
7932 Mozsgó, Alsóhegy 51.
+36 73 544 031
www.ebnerpince.hu



Rendezvények,
borkóstolók szervezése,
lebonyolítása
200 főig



Szállás



Helyi termékek készítése,
forgalmazása



Pálinka a tűzhelyen

Véget ért a Pécsi Borozó és a Brill Pálinkaház által hirdetett receptverseny. Idén – a szervezőket is meglepve – 41 recept érkezett a versenyre, amelynek eredményhirdetésére december közepén kerül sor. A nyertesekről és receptjeikről a Pécsi Borozó honlapján, illetve a Brill Pálinkaház facebook-oldalán olvashatnak majd az érdeklődők.

JUHOS MARKÓ MESTERSZAKÁCS KEDVCSINÁLÓ RECEPJEI



Szilvapárlat aszalt szilvával (38%)

Mély borostyán szín. Illata összetett, a sötét szilvalekvár mellett karamelles és puncsos jegyek is mutatják magukat. Íze telt és karakteres.



Stanley szilvapárlat 2011 (40%)

Kimondottan erőteljes karakterű pálinka, illatában a gyümölcs hájának fűszeres-virágos (fahéj-levendula) jegyeivel.

Ízében keserűdes gyümölcs érezhető, az illatból ismert fűszerességgel, utóízében finom magzattal. Szilvakedelvők kedvence lehet.



Sütőtök párlat 2012 (44%)

Finoman gyümölcsös, édeskes, enyhén a sült tökre emlékeztető illatjegyekkel indít. Ízében édes, testes és krémes, enyhe muskotályos aláfestéssel. Hosszantartó és izgalmas. A különlegességeket kedvelőknek ajánljuk!

AGYAS SZILVAS CSOKOLADE MOUSSE, STANLEYS ÁGYON

150 g kristálycukor, 60 ml víz, 8 db tojássárgája, 350 g tejszínhab, 300 g étcsokoládé (magas kakaó tartalmú), 80 g szilva ágy (vagy pálinkában áztatott aszalt szilva), házi szilvalekvár (az enyém fahéjjal ízesített volt), 5 dl Brill ágyas szilvapárlat, 0,5 dl Brill Stanley szilvapárlat

Először a lapokat készítjük el. A süttőt előmelegítjük 175 fokra. A margarint, a lisztet, a porcukrot, és a narancslevet habverővel simára keverjük. A masszát zsírpapírra vékonyan elkenjük (ügyeljünk, hogy 1–2 mm-nél vastagabb ne legyen a lap, mert különben szétfolyik), majd elvágjuk egyenletes téglalapokra. Ezután sütőbe tesszük és 9 percig sütjük őket. Ha kisültek, késsel gyorsan felszedjük őket a zsírpapírról, hogy ne ott hűljenek ki.

A mousse-hoz a kristálycukorra annyi vizet engedünk, hogy a víz éppen ellepje, de ne álljon a cukor teteje felett! Ezt forrásig melegítjük. Amíg a cukor fő, verjük fel a tejszínt kemény habbá, és tegyük hűtőbe, valamint egy másik edénybe készítsük elő a tojássárgáját. A csokoládét tegyük vízgőzre, az ázott szilvákat vágjuk apró kockára. Ha mindez megvan, és a cukorszirup is felforrt, akkor a tojássárgáját elkezdjük habosítani, s mikor már kissé habos, folyamatos habosítás mellett adjuk hozzá vékony sugárban a cukorszörpöt. Kihűlésig habosítjuk.



Ha kihűlt, lassan belekeverjük az olvasztott csokoládét, majd a szilvát, kis adagokban a tejszínhabot a tejszín felénél tegyük bele annyi ágyas szilva pálinkát amennyit szeretnénk. Bátrabbak tehetnek bele a fél decinél kicsit többet is, a csoki szereti.

Az elkészült mousse-t 30 percre tegyük hűtőbe, majd tálaljuk.

A szilvalekvárunkat keverjük ki a Stanley pálinkával és ezzel húzzunk egy széles csíkot a tányérra. Erre az alapra építjük fel a desszertünket, én adtam hozzá egy kis márványsajtos csokoládét is, ami csak annyi hogy a felolvasztott ét csokoládéhoz kevertem gorgonzolát, tejjel beállítottam a sűrűséget, és egy szitán átszűrtem. Dekorációnak robbanós csokoládét és citromfűvet használtam.



FETÁVAL TÖLTÖTT PADLIZSÁN SÜTÖTÖK KRÉMMEL

Sütőtök krémhez vajon megfuttatunk egy fej apróra vágott vöröshagymát, adunk hozzá 2 evőkanál kókuszvirág cukrot és az előre megtisztított, kockára vágott sütőtököket. Egy kevés alaplével, sóval, borssal, kevés friss kakukkfűvel puhára pároljuk. Amikor elkészült a fűszerszárat kivesszük, botmixerrel pépesítjük, majd szitán átpasszírozzuk. Alaplével beállítjuk a sűrűségét, tálalásig melegen tartjuk. Tálaláskor 0,6 dl Brill sütőtök párlatot keverünk hozzá.

A padlizsánt egyenletes vékony szeletekre vágjuk, fűszerezzük kakukkfűvel, rozmarinnal, sóval és borssal. Ha a só már egy kicsit meglágyította, teszünk bele 4 kg feta sajtot, és jó szorosan feltekerjük. Olívaolajjal kikent tepsibe tesszük, és 180 C°-on megsütjük.

A cikk megjelenését támogatták:



DARÁNYI IGNÁC TERV

Európai Mezőgazdasági Vidékfejlesztési Alap:
a vidéki területekbe beruházó Európa



Egyszer csigapörköltet főzni

Szigorúan tilos rezsót tartani a hálóban, de az igazán szabad lelkek erre fittyet hánynak.

Ebes úgy guggol kis rezsója mellett napjában többször is, mint egy nomád nép fia a tűz mellett, mint aki melegszik, mint aki óvja-dédelgeti a lángot, amit csiholnia sikeredett. Többnyire teavizet melegít, ősszel gesztenyét forgat, esetleg szendvicset pirít. És egy esős napon, az arborétumi séta során megszületik a nagy idea: összegyűjt egy zacskónyi csigát, hogy csigapörköltet készítsen belőle.

Szombat délután van, a legalkalmasabb időpont efféle.

Hirtelenjében sokakból kibújik a csigapörkölt-szakértő. Sorra keresik fel Ebes ágyát, mellette a rezsóval és a nagy szatyor sáros csigával, és fejtik ki, hogy tudomásuk szerint miként is szokás főzni a csigát. Felidéznek egy régről homályló emléket, amikor jelen voltak egy bizonyos csigapörkölt-főzésen, és rémlik egy-két fortély, amit most készek megosztani Ebessel.

De Ebes maga is csigapörkölt-főző mester, nagy hangon, hadarva magyarázza, hogy bedobja a lobogó vízbe a csigát, aki erre kibújik a házából, aztán csak le kell nyesni a testét a trutyiról, és jöhet a főzés.

Változó összetételű, hol drukkoló, hol szörnyülködő közönség szeme láttára készül a pannonthalmi csigapörkölt. Molter fanyalog, – *Hallja, Ebes kolléga...* – Halász röhög, közli, hogy ő már polipot is evett; Bazaltos, ahányszor felénk néz, kijelenti, hogy oltári kretének vagyunk. Ám a többség várakozással les, mint aki tudatában van, hogy valami különös, tán megismételhetetlen zajlik a szeme láttára.

Úgy tűnik, simán megy minden. A lábosban forni kezd a víz, a csigák a terv szerint bújnak ki a házuikból. Ebes szakértő mozdulattal vagdálja le a testüket a házban rejtett rusnyaságról és hajítja a felesleget egy parkettára terített újságra. A csigatesték tényleg úgy néznek ki, mint az apróra metélt hús. Jöhet a pörköltfőzés: zsír, hagyma, paprika, só, bors. És aztán beleborítva a csigahús. Kicsit felöntve vízzel. Hadd rotyogjon. Kezd szállingózni a hálóban a csigapörkölt szaga. Ebes végig ott guggol a rezsó mellett, néha beleszimatol, feltartja csonka mutatóujját, jelezvén, hogy nem lesz ez rossz.

Már sötétedik, közeledik a szombat délutáni csendes óra, szeretnénk legalább tudni, milyen lett a csigapörkölt. Ebes szagolgatja, mérégeti, de nem nagyon akarózik megkóstolnia. Aztán mégis csak rászánja magát. Kikerekedő szemmel várjuk, mit mond.

Gyerekek, ez kurvára szar! – jelenti ki fél másodperc múlva, és a markába kópi a pannonthalmi csigapörköltöt.

Senki sem kételkedik benne, inkább felszabadultan röhögünk. Mint-ha megkönnyebbültünk volna, hogy ezek után már biztosan nem kell ennünk a csigából.

Egyedül Nandó akar maga meggyőződni róla, milyen a csigaétek. Nagy kanállal töm a szájába, grimaszokat vágva rágja, nyeli. Szerinte egyáltalán nem rossz. A bizonyosság kedvéért még egy kanállal bekap.

De csak legyintünk rá vihogva. Ó, a Nandó komplett elmebeteg, Nandó élő cserebogarat is evett már. Különben is, csöngetnek csendesórára. Egy teljes óra csendesség adatik rá, hogy eltöprenkedjünk a csigapörkölt földi és égi mivoltán, a lelkünkben ezentúl elfoglalt helyén.



GÜNZER TAMÁS • Villány
PINCÉSZETE

Újdonság
a kiváló adottságú
BOCOR dűlőből

Aranysárga színű, vastag koncentrált fehér bor mely 3 hónapot érlelődött új francia barrique hordóban. Összetett illatában az elegáns pörkölésű aromák mellett banán és zöldalma fedezhető fel.

Fiatal bor igen hosszú lecsengéssel, érdemes érlelni.



www.gunzertamas.hu



Trákia, avagy a bolgár Napa Valley

Megdöbbenő a hasonlóság Napa-völgy és a Trák Alföld között. Mint később kiderült, az egyik legelismertebb bolgár borszakíró az első pillanatban, mikor rápillantott Bulgária e borrégiójára, azonnal a legnevesebb amerikai borvidékhez hasonlított. Majdnem pontosan egy éve onnan írtam beszámolót magazinunk Egynegyed rovatába. Az összehasonlítási alap tehát adott.



A hasonlóság teljes egészében kimerül földrajzi tényezőkben, meg maximum még abban, hogy mindkét vidék elsősorban a vörösborok hazája. A kontraszt viszont félelmetes, itt, a bolgár-török-görög hármashatártól mintegy húsz kilométerre vajmi kevés csillogással és luxuskivitelű kóstolóteremmel találkozom. Van viszont kulturális örökség, amely sok világhírű régiónak becsületére válna, példának okáért nemrégiben volt vezető hír televízióban és újságokban egyaránt, hogy feltártak egy kb. 2500 éves, valószínűleg trák eredetű „borászati üzemet”. Az sem mindennapos, hogy olyan vidéken dolgozik az ember, ahol kisebb túrát beiktatva eljuthatunk a trákok által az Alvilág bejáratának tartott barlanghoz, egy másik útvonalat követve pedig Isten szemeit pillanthatjuk meg. Kultúrák és vallások lenyűgöző keveredése ez, kivételes területi adottságok, dohány, szinte egész évben kiváló gyümölcsök és zöldségek, sopszka (paradicsom, hagyma, uborka, házi sajt) saláta és elképesztő mennyiségű rakija (pálinka).

Hamar meg kellett tanulnom, hogy itt a pálinkát két decis vizes-pohárból, jéggel hűtve-hígítva illendő fogyasztani, mintegy üdítő-italként. Mindenki főzi és mindenki fogyasztja, én személy szerint viszont egyszer sem találkoztam igazán silány minőséggel, az átlagos házi pálinka itt bizony egészen jó minőséget hoz. Otthonról valahogy más emlékek élnek az emberben...

Aztán itt van az ötszáz (!) éves török uralom, aminek „köszönhetően” magyarként sokszor otthon éreztem magam, lévén rengeteg közös étellel rendelkezik a két nép. Nem is beszélve a mindennapi életben használatos szavak, kifejezések teljes mértékű vagy nagybani egyezéséről, nemegyszer megkérdőjelezve így a tényt, hogy én bizony egy szót sem beszélek bolgárul. Egy szó, mint száz, nehéz lenne nem észrevenni a két nép közötti rokonságot, és valahogy mindenki elismerően bólogatott, mikor kiderült, hogy Magyarországról érkeztem, nagyban köszönhető ez a szocialista blokkban eltöltött közös esztendő emlékének is persze.



A bolgár gazdaság helyzete nem éppen fényes, a borágazatra kivetítve mindezt, sokszor az volt az érzésem, hogy az otthon egyszer már lezajlott eseményeket élem át újra. Óriás borászati üzemek maradványain kinövő milliárdos befektetések, barrique-mánia éppen lecsengőben, nyugati szőlőfajták favorizálása a helyi, ősi fajták ellenében, egyfajta robbanás a borkultúrában országos szinten és végül, de nem utolsósorban a rozék és habzóborok hódító hadjáratának kezdete. Izgalmas látni, izgalmas átélni. Úgy tűnik, hogy ha lassan is, de újra pozitív irányba kezd elmozdulni a fajtaválaszték, egyre több pince telepít ősi fajtákat és készít kiváló borokat ezekből. A teljesség igénye nélkül néhány helyi fajta: rikat (rkatziteli), tamianka (sárgamuskotály), dimyat, pamid, misket, gamza, mavrud, melnik. Érdemes kóstolni őket!

Jómagam egy huszonöt hektáros családi gazdaságnál – Bratanov Családi Pincészet – teljesítek szolgálatot Harmanliban, a régió második legnagyobb városában. A család első évjárata a 2009-es volt, szóval bőven az út elején járnak, egy idősebb, a szocialista nagyüzemek világában képzett főborász irányítása alatt, az idei szüreti időszakra új-zélandi kolleginámmal és velem kiegészülve. A szőlőterületek a közeli Shismanovo (egyébként száz százalékosan török és egyben muszlim) falucska határában terülnek el. Chardonnay, tamianka (sárgamuskotály), merlot, syrah, cabernet franc és rubin (syrah és nebbiolo keresztezésével létrehozott fajta) kerül a pincébe, minden évben egy kisebb mennyiségű mavrud szőlőt vásárolnak még fel a környék gazdáitól.

Augusztus második hetében kezdődött a szüret chardonnay és tamianka fajtákkal, aztán beindult a merlot nagyüzem, lévén ebből telepítettek anno a legtöbbet, október elejére lényegében majdhogynem az összes merlot befejezte az erjedést, október utolsó hetében pedig már palackba illetve az éttermek asztalára is került az első 2013-as merlot tétel. A mennyiségi sorban a syrah követi a merlot-t, a saját területekről utolsóként pedig a mintegy két hektárnyi cabernet franc került sorra. Október harmadik hetében szüreteltük a nagyon kései érésű mavrud szőlőt, könnyed, világos pirosas színe, moderált alkoholja, lágy tanninjai és kiváló savai nagy kedvencemmé tették a fajtát. A trendeknek megfelelően készül rozé is, belépő szinten merlot-ból, a magasabb árkategóriában pedig syrah-ból. Összességében elmondható, hogy kiváló minőségű gyümölcscsel van szerencsém dolgozni, a klimatikus adottságoknak köszönhetően egész évben mindösszesen kétszer permeteztek a szőlőkben.

Az érettséggel errefelé nem szokott probléma lenni, így volt ez idén is, a legkorábbi fehér fajták is bőven tizennégy fölé kúsznak a százalékos alkoholtartalmat tekintve. Ennek ellenére is igazán élvezhetőek tudnak maradni a borok, nagyon tiszta gyümölcsösséggel, egészen széles struktúrával, a hordós érelést kötelező jelleggel megkívánva, természetesen az otthon megszokottanál jóval alacsonyabb savakkal, szóval könnyed fröccsborokat senki se keressen errefelé, nekem közel négy hónap alatt sem sikerült ilyen borra bukkannom, pedig higgyék el, nagyon erősen próbálkoztam!



VINA BELJE

A HORVÁT DUNAMENTE
HERCEGE



HERCEGEKHEZ MÉLTÓ BOROK ÉS
A BOROK HERCEGE

www.vinabelje.hr

„Igazán jól főzni csak jókedvvel lehet”

Bár Fabrice Gonet, a pécsi Francia Egyesület egykori igazgatója már tíz éve elhagyta a várost, soha nem tudott és nem is akart elszakadni Pécsről. Évente többször is visszajár, hogy hobbiszakácsként a barátainak és a nagyközönségnek főzzön a Pezsgőház Étteremmel közös, jó hangulatú, kreatív vacsoraestjein. Jövőre street food vonalon erősítene, és az utcán szeretné kóstoltatni a vietnámi konyha különlegességeit.

Mit jelent tíz év távlatából önnek Pécs?

Nagyon fiatalon kerültem Pécsre és a mai napig sokat jelent nekem ez a város, ez az ország. Van egy kis házam a Tettyén, úgyhogy elmondhatom, hogy jelenleg Brüsszelben élek, de Pécsre mindig haza jövök. A negyvenedik születésnapomat is itt ünnepeltem néhány hete a barátaimmal.

Német nyelv és irodalom szakirányba indult. Honnan a vonzalom a gasztronómia iránt?

Az emberek ilyenkor mindig a gyerekkori emlékekre szoktak hivatkozni és én sem mondhatok mást. Dél-Franciaországban nőttem fel egy olyan családban, ahol mindig is központi szerepet töltött be a konyha. Én is mindig a konyhában tanultam, ott voltunk együtt, ott beszélgettünk. A nagymamám pedig kitűnő szakács volt, igazi mediterrán asszony, aki kevés hozzávalóból fantasztikus ételeket tudott varázsolni a családi összejövetelekre. Láttam, hogy mit, hogyan csinál, éreztem az illatokat, és ez mind megmaradt bennem.

Aztán a tanulmányai miatt egy kicsit eltávolodott a családi tűzhelytől.

Már tizenhét évesen Németországba mentem tanulni. Amikor valaki külföldre érkezik, akkor a bőröndjében egyrészt ott vannak a ruhái, másrészt – legalábbis nálam ez így volt – a konyhája is. A főzés nagyon jó eszköz arra, hogy bemutatkozzon az ember. Ráadásul ha francia vagy, akkor ez tökéletes névjegykártya. Én a barátaimnak kezdtem el főzni, és sok-sok embert ismertem meg ezen keresztül. Aztán a főzés iránti vonzalom erős szenvedéllyé vált, és a kilencvenes évektől a francia gasztronómia területéről kezdtem elkalandozni más országok konyhája felé. Elsősorban az arab világ és az ázsiai konyha érdekelt.

Egyszer sem gondolt arra, hogy pályát vált?

Amikor Pécsre dolgoztam, komolyan fontolgattam egy étterem megnyitását, de ez a terv végül nem valósult meg. Ellenben nagyon jó kapcsolat alakult ki a Pezsgőház Étteremmel, ahol kezdetben gasztronómiai esteket rendeztünk, séfeket hívtunk meg, majd később már én is főztem. Nem akartuk, hogy megszakadjon ez a jó együttműködés azután sem, hogy 2003-ban elhagytam a várost, ezért évente két alkalommal, ősszel és tavasszal közös vacsorát adunk. Én megkapom a lehetőséget, hogy egy profi konyhában főzzek, az étterem pedig hoz valami újat a kínálatába.

Hogy látja, milyen ma a magyar éttermi kultúra?

Tizenöt évvel ezelőtt, amikor Pécsre éltem, még nagyon hagyományos volt az éttermi kínálat, szinte egyforma étlapokkal, kevés érdekes, újító próbálkozással. Mára ez a helyzet nagyon sokat változott, és nem csak Budapesten, de Pécsre is vannak kiemelkedő kezdeményezések, külföldről járt szakácsok, megváltozott igények. Megkockáztatom, hogy a trendeket tekintve Magyarország már felzárkózott Belgium vagy Franciaország mögé. Az alapanyagokkal azonban még sok a probléma, mert igen szezonális a minőségi kínálat. Hiába a szaktudás és az igény, ha nem lehet a minőség alapanyagot folyamatosan biztosítani.

A borkultúra is sokat fejlődött tizenöt év alatt.

Meg kell mondom: bárhol vagyok a világon, ha tudok, akkor mindig magyar vörösborot iszom, elsősorban villányit. És ezt nem nosztalgiából teszem, hanem azért, mert a testes, nehezebb tételektől a könnyebb rozékig olyan sokszínűség van bennük, ami számomra maximálisan kielégítő. Az utóbbi évek nagy felfedezettje nekem a Sauska borászata Villányban, de nem hagyhatom ki a Takler-borokat sem a szekszárdiak közül.

És a félérek?

Franciáként sajnos azt kell mondanom, hogy részint a talaj szerkezete, részint a technológia miatt a magyar fehérborok nekem soha nem tetsztek annyira, mint a franciák. Kitűnő fehérborok vannak itt, de nekem hiányzik belőlük az az olajos, fűszeres, illatos jelleg, ami a mi fehérjeink sajátja. Magyarországon viszont gyakran a tölgfahordós érlelés

Fabrice Gonet Franciaországban született 1973-ban. Érettségi után részben Németországban folytatta tanulmányait, ahol német nyelv és irodalomból szerzett diplomát. Huszonhat évesen került Pécsre, itt 1999 és 2003 között a pécsi Francia Egyesület, az Alliance Française igazgatója volt, emellett a Pécsi Tudományegyetemen látott el francia lektori feladatokat. Humán-erőforrás-fejlesztés szakon szerzett MBA diplomát 2009-ben Franciaországban. Jelenleg a brüsszeli Eurodesk – az Európai Bizottság támogatásával működő európai ifjúsági információszolgáltató hálózat – igazgatója.



nyomja rá a bélyegét az ízvilágra. Szóval, ha fehéret iszom, akkor inkább a franciák közül választok, de ha vörösre kerül a sor, akkor nagyon örülök a villányinak.

Jövőre milyen tervekkel érkezik vissza?

A street food ma egyre divatosabb Magyarországon is. Én egy kisebb fesztivált képzelek el, melynek keretében vietnámi ételeket lehetne „utcai kajaként” kipróbálni Pécsen. Többször is jártam már Vietnámban, egészen jól ismerem a területet, és szeretném megosztani a tapasztalataimat másokkal is.

Hogy látja, van igény az ilyen jellegű rendezvényekre?

Általánosságban be kell látni, hogy igen vékony a minőségi gasztronómia iránt nyitott, fogékony, és fizetőképes réteg Pécsen. Akinek lenne

rá pénze, annak sokszor igénye nincs. Ez sajnos az éttermek forgalmán is látszik. Mindenképpen a fiatalokat céloznám meg, és ahogy eddig is, igyekszünk majd az ő pénztárcájukhoz igazítani az árakat.

A saját étterem akkor végképp egy álom marad?

A pezsgőházi főzések során láttam, ahogy a profi szakácsok reggeltől estig dolgoznak, talpon vannak. Le a kalappal előttük. És a fizikai erőnlét meg a kreativitás még mindig nem elég, mert mindezt csak jókedvvel érdemes csinálni. Ha nincs jókedv, akkor szerintem semmi finomat nem lehet főzni. Engem nagyon szórakoztat a főzés, különösen amikor ismeretlen emberek elé tehetek valami finomat az asztalra, de elgondolkodtam, és úgy döntöttem, hogy most a jelenlegi munkámban, szakmai vonalon igyekszem fejlődni. De a pécsi vacsorákat még sokáig folytatni szeretném, remélem minél többek meglelégedésére.



Fotó: Dobokay Máté

Borban (is) jók

Óriási az érdeklődés a növényi polifenolok és ennek révén (is) a vörösborok iránt, mindenki tudja, hogy egészségesek. A novemberi EgészségAkadémián Sümei Balázs professzor tartott előadást „A vörösbor polifenolok orvosi biológiai szerepe a molekuláris mechanizmusoktól a betegágyig” címmel.

Itt vannak a hőseink! – kezdte előadását Sümei Balázs, molekulászerkezeteket mutatva. A rezveratrol a legismertebb és a legsebezhetőbb körben elterjedt molekula, tonnaszámba gyártják már. A rezveratrol struktúrája olyan, hogy valószínűleg nagyon sok fehérjéhez tud kötődni és minden bizonnyal fontos szerepe van a sejten belüli információátadásban, és így befolyásolhatja a különböző betegségek kialakulását

Mikre hat pozitívan a rezveratrol? Milyen gyulladásos folyamatokat tud visszafogni? – merült fel a kérdés. Kiderült, hogy amikor a bonyolultabb szerkezetű polifenolok lebomlanak a szervezetben, ún. fenilaldehidek képződnek, s ezek gátolják a gyulladásos folyamatokat. Ez azért fontos, mert a gyulladásos állapot hozzájárulhat például a rák kialakulásához. A klasszikus példát, az ún. francia paradoxont – vagyis azt, hogy a zsírosabb konyha a napi pár deci vörösbor áldásos hatása miatt nem vezet betegségekhez – klinikai szinten bizonyították, igaz, zsíros kosztal táplált egereket vizsgáltak, de ahogy Sümei professzor megjegyezte: Az élethosszra való hatás emberen való bizonyítása reménytelen feladat, mert 20 éves vizsgálatokat nem finanszíroznak. A rezveratrol feltehetően a mitokondrium (vagyis a sejt) védelme miatt az élethosszal áll összefüggésben.

Kezdjük felismerni azokat a sejten belüli jelátviteli folyamatokat, amelyekben a rezveratrol és a többi polifenol ki tudja fejteni hatását – mondta el kutatásairól Sümei Balázs. Vizsgálták például a kezdődő diabeteses betegeknél

azt, hogy a rezveratrolnak van egy inzulin-érzékenyítő hatása. A kísérletben résztvevőknek azonos ételt kellett enniük, és az egyik csoport napi 10 milligramm rezveratrolt szedett – az eredményeik jók voltak. A rezveratrol kardioprotektív hatását is tesztelték Pécsen: infarktusos betegeknek napi 10 milligrammot adtak belőle, de ugyanez a vizsgálat megtörtént úgy is, hogy nem magát az anyagot, hanem 2–3 deciliternyi villányi merlot került naponta betegek szervezetébe – a hatás ugyanolyan jó volt.

A rezveratrol nem drága gyógyszer, hanem néhány ezer forintért kapható anyag, nem beszélve a villányi vörösborokról, a kettőt együtt „szedve” akár még szinergikus hatásokat is elérhetünk – vélekedett a professzor, majd hozzátette: Volt olyan villányi merlot, ami 14,3 milligramm per liternyi rezveratrolt tartalmazott, de az átlag 2,5 milligramm. Vagyis a vörösborban olyan polifenolok is vannak, amelyekhez a költséges eljárások miatt egyébként nehezen juthatnánk hozzá.

Sok olyan gyógykészítmény van ma a piacon, ami polifenolokat tartalmaz, egyre több a szőlőhéjból, szőlőmagból származó kivonat. (Lásd erről: Szőlőmagporaszat, Pécsi Borozó 2013/nyár).

Azt azért el kell mondanom, hogy ezek a molekulák úgy szívódnak föl a legjobban, ha 10–14%-os alkoholban vannak oldva. Sőt, minél magasabb az alkoholtartalom, annál jobban oldatban tarthatók ezek a molekulák – jelentette ki Sümei Balázs, s úgy tűnt, az egybegyűlteket értették is, mire céloz.

GERE GERE ATTILA PINCÉSZETE

pincészet
tradíció és innováció

hotel
a komplex gere borélmény

szőlőmag
a természet ajándéka



gere attila pincészete
7773, Villány, Erkel Ferenc u. 2/A.
Telefon: +36 72 492 839
E-mail: pinceszet@gere.hu

crocus gere borhotel - wine spa
7773, Villány, Diófás tér 4.
Telefon: +36 72 492 195
E-mail: hotel@gere.hu

szőlőmag értékesítés
7773, Villány, Erkel Ferenc u. 2/A.
Telefon: +36 72 492 839
E-mail: szolomag@gere.hu

BOCK



"És a Három Királyok eljövénnek
Mihorránk Karácsonynak idejében"

Tündérváros

Merényi a hajnali vonattal érkezett Pécsre, másodosztályon. Még Pesten látta felszállni az első osztályra a kifogástalan öltözetű, titkárának magyarázó Zsolnay Miklóst, de akkor még nem tudta, hogy ki az. Vonaton babonából nem kártyázott soha. Szerencséje volt, mert Zsolnay, ha nem akart, nem vesztett, csak nagyon ritkán. Pécssett, az impozáns állomáson az ékes öntött vasoszlopokkal díszes restiben, hajnali korhelyek ették a zónapörköltet, a még langyos kenyérrel és az utolsó pikolókkal. Az Indóház utcai fiákeresektől tudakozódott egy jobbféle, rendes és olcsó szálloda iránt. A Mátyás Királyt ajánlották neki. A „Matyi”, ahogy a jó pécsiek emlegették, öreg volt, rozoga, de kényelmes, ablakai az Irgalmasok utcájára néztek. Labrencz Gusztáv, a bérlő és családja tett róla, hogy vendégei jól érezzék magukat. A modern berendezésnek, akármit is értett rajta, nem volt híve, de a tisztaságnak és a jó ételeknek, finom hegyi boroknak annál inkább. Csak nála lehetett a Millenniumi Kiállítás díszoklevelével kitüntetett kőbányai Szent István dupla maláta sört kóstolni. A szállónak legendásan jó konyhája volt – ezért sok pécsi törzsvendége is, kik nem jártak máshová. Nyaranta fedett kerthelyiség is működött itt, hogy ne az esőtől ázzanak el a vendégek.

Csak délután kelt fel, egy korai vacsorához. A vendéglő kezdett megtelni, kereskedőkkel, iparosokkal, gazdatisztekkel, vidéki papokkal. A pincérnői feladatokat a bérlő kissé duci, de fiatal lánya, Aranka látta el, igen kedvesen, és hibátlanul. Az új vendég szűkszavúan rendelt gombás bélszint és Villány Gyöngye vörösbort a Schuth féle pincéből. A palackon a címke büszkén hirdette, hogy a pincészet az orosz cárnak és a magyar királynak is udvari szállítója.

A vacsora után sétálni indult az ismeretlen és különös városba. Azt hamar észrevette, hogy Pécs hátat fordít az országnak, és Dél felé, a tengerre és a balkánra néz, a hegyre épült házak ablakaival. Az Irgalmasok macskaköves utcáján, szép üzletek és zsúfolt kirakatok között, felért a főtérré, ahol a félig már elkészült új városháza magas tornyának órája elütötte a hatot. Megcsodálta a fura török, katolikus dzsámit, majd, mivel kintről látta, hogy kártyáznak, beült a Nádorba szerencsét próbálni és tájékozódni. A vadonatúj szecessziós hotel és nagykávéház elkápráztatta. A hatalmas belmagasság, a zöld márvány asztalok, kényelmes karosszékek és pamlagok, a fényűző alpaka és porcelán szerviz, a fényes villanyvilágítás, még a nagyváradi és pesti kávéházakon is túltett. A falakon, egymással szemben, két hatalmas kávészüretet ábrázoló gobelin függött. Valahol Afrikában vagy Indiában, félmeztelen néger rabszolganők szedik a kávé a cserjéről, kissé goromba felügyelők társaságában, parafa kalapos, fehér egyenruhás angol gyarmati tisztok lóhátról figyelik a meghitt jelenetet, mely alatt ott az örök érvényű felirat:

„A kávé legyen forró, mint a pokol, fekete, mint az ördög, tiszta, mint egy angyal, és édes, mint a szerelem!”

A kávéház hatalmas ablakain, a nehéz függönyök mögül ki lehetett látni a főtérré, és incognitóban szemlélni a forgalmat, megcsodálni a nők járását és alakját vagy csak élvezni a napsütést a nehéz függönyök mögül. A Nádor, mint mindig, most is tele volt vendégekkel. Ügyvédek, bírák, újságírók, katonatisztek, nagykereskedők, gyárosok, tanárok és politikusok jártak ide, az utazókon kívül. Egy asztalnál valaki sokat vesztett és felállt, Merényi bemutatkozott, mint állástalan fővárosi banktisztviselő, és megkérdezte, beszáll-

hat-e a játékba. Szerencséje volt, ez az asztal volt a Félitzenkettes Társaság asztala. Főleg ügyvédek és jogászok voltak a tagjai a társaságnak, akik minden nap fél tizenkettőkor találkoztak a Nádorban, hogy pohár sörök és zónapörköltet, kocsonyák felett tárgyalják meg a szivarfüstben egymás, a város, a pénz és a nők ügyeit. Mindent tudni véltek, és nagyjából tudtak is, ami Pécssett történik, vagy történt. Merényi csak hallgatott és kártyázott, nem nyert sokat és nem fecsegett. Szimpatikus, kissé zárkózott úriembernek könyvelték el a gyanútlan polgárok.

A pécsieket, fura módon, jól tájékozottnak és naprakésznek találta, pedig meg volt győződve róla, hogy itt ebben a vidéki porfészekben csak megsavanyodni lehet, főleg Várad és Budapest után. A külföldi és fővárosi lapok hamar ideértek, nagy színház és Casinó állt a főutcán. Gyárak, bankok, áruval tömött nagykereskedések, üzletek, patikák és kórházak, könyvtár, kávéházak és kocsmák, minden volt, amire egy szélhámosnak szüksége lehet. A kávéházak újságos polcain a magyar lapok mellett a Die Post és a The Times számait is megtalálhatták az olvasók. De volt más is. A Jótékony Nőegyletek, és a Pécsi Francia Irodalmi Kör. Zsolnay Miklós folyamatosan finanszírozta ezeket. A félig német nyelvű, ám lelkében rebellis városban divat lett franciául beszélni, francia lapokat, a Le Figaro-t, Petit Parisien-t vagy Victor Hugo lapját, a L'Evenement-t és francia regényeket, verseket olvasni. A pécsi lapokban is rengeteg francia témájú vagy szerzőjű írást lehetett találni. Havonta hívtak meg neves francia tudósokat, írókat előadni, felolvasni a Nemzeti Casinóba, aminek francia részlege is volt, az elnök pedig maga a megyei főispán, Benyovszky Móric gróf volt. A komoly németes-oztrákos női divatot felváltotta a könnyedebb és frivolabb párizsi.

Idővel a régi szokásokat is megfigyelhette Merényi. Itt mindenkinél, minden pécsi polgárnak kisebb vagy nagyobb szőlőbirtoka volt a Mecseken, a Bálcsban, a Tettyén, a Donátusban, a Csoronikán, a Rigóderben vagy egyéb fura nevű kisebb hegyen. Itt ott kápolnákat építettek, imádkozni a bő termésért, jégverés és aszály ellen. A tükök prэшázai árnyas verandáiról vagy a vén diófák alól néztek le a városra az elviselhetetlen júliusi és augusztusi hőségben, tökfőzeléket és csirkepaprikást vagy finom lecsót falatozva ebédre, a kecskelábú asztalokról a saját hűvös fehérborait kortyolgatva filozofáltak az élet rövidségén. A pincék sötét pitvarában oldalszalonnák, füstölt sonkák, csülkök és illatos kolbászok lógtak, régi kocsirudakról. A prэшázak hűvös szobáiban, a zöldre festett fatáblás ablakok mögött szabadságharcos relikviákat, Kosuth bankókat, Damjanich képeket, Szűz Máriás csapatzászlókat, egyenruhákat, egyre rozsdásabb fegyvereket, családi titkokat és legendákat őriztek. Esténként a délutáni alvás vagy titkos pásztorórák után meglátogatták a szomszédokat és krumplicsüretet vagy pörkölteteket főztek a pincék előtt az öreg réz bográcsokban. A decis borospoharak nemigen voltak üresek, de a hárslevelűek, rizlingek és kadarkák mindig kitartottak őszig. Szüret után a szarvasbőgést hallgatták a hűvös estéken a közeli Misina és a Jakab-hegy rejtett tisztásairól, miközben benn a venyigével fűtött sparheltlen készült az erdei gombapaprikás, vagy a csülkös pincepörkölt. A szilva-, alma-, cseresznye-, kajsz- és őszibarackfák ontották a pálinkának és a lekvároknak való gyümölcsöt. Az akác és a hárs virágairól ren-

geteg mézet szedtek a kertek végében, kaptáraikban zümmögő méhek. Az egzotikus és mézédés déligyümölcs, a füge melegebb nyarakon kétszer is beérett. A heccsedlivel megvárták az első fagyot. Mikor visszatértek városi házaikba és üzletükhöz, mindig csak egy kis demizson bort vittek haza, hogy mihamarább vissza kelljen menni az illatos orgonabokrokkal és akácfaakkal szegélyezett merdek és köves dűlőkhöz a hegyre, a szőlőbe. (...)

Merényi egyre óvatosabb lett. Keveset kártyázott, és csak cseléd- és pincérlányokkal kezdett ki, kerülte a lehetséges botrányokat, a polgári családok lányait és az unatkozó úrinőket.

Ám egyszer így is majdnem megjárta. Puch Margit szépséges, szőke, fekete szemű, és csókos szájával mindig mosolygó kasszírő volt a Magyar Király szállodában, a Felső malom utca és Király utca sarkán. Mindig szépen mosolygott a vendégekre, köztük Merényire is, ám rövidesen halálosan beleszeretett a jóképű szélhámosba. Alig várta, hogy esténként betérjen megkopasztani a vidéki vendégeket, majd zárás után az emeleti kis szobájában az ágyra szórt tíz koronás bankókon, a nyereményen szerelmeskedjenek. Merényi ígért neki mindenféle házasságot, vidéki házat, családi életet, a szokásost. Szegény Puch Margit okos lány volt, mikor a szerelem fűledt, nehéz ködét szétfújta a józanság hűvös, hajnali szele, rögvést rájött, hogy semmi sem igaz mindebből, hiszen hamar megtudta, hogy a Radocsaynál, az Elefántos házban dolgozó kolléganőjének is hasonlókat lódtított. Utolsó napján is dolgozott, talán egy kicsit bágyadtan mosolygott a szokásosnál, majd miután elszámolt, felment a szobájába, lúgköldatot öntött egy pohár zöld abszinthez és megitta. Azonnal meghalt, nem szenvedett. Búcsúlevelet is találtak nála egy számoló cédulán, de soha nem jöttek rá, a nyomozók, hogy kinek szól.

„Édes Tubicám! Legyen boldog más-sal, én az útból félreállok, nem leszek terhére soha többé. Hanem verje meg az isten ravaszágáért (gondoljon csak vissza miket ígért nekem). Inkább hagyott volna békében. Most már mindegy. Isten vele. M.”

**Részlet a szerző
azonos című regényéből*



ÉLMÉNY Á LA CARTE.

**AZ ÉLMÉNY MAGA A BMW.
SCHNEIDER AUTÓHÁZ PÉCS ÉS KAPOSVÁR.**

Schneider Autóház – Pécs
7630 Pécs, Buzsáki u. 1–3.
Tel.: (+36 72) 539 000
www.bmw-schneider.hu

Schneider Autóház – Kaposvár
7400 Kaposvár, Előd vezér u.1.
Tel.: (+36 82) 528 290
www.bmw-schneider.hu

III. PÉCSI ADVENTI KÉZMŰVES ÉS MESEVÁSÁR

A hagyományos adventi készülődés része a kézműves vásár és a téli ízeket kínáló vendéglátók sora, s emellett az igényes szórakozási lehetőség koncertekkel, bemutatókkal, meglepetésekkel, gyermekprogramokkal az advent jegyében.

2013. november 29 – december 24.
Pécs, Kossuth tér, Széchenyi tér

BORSZEMINÁRIUM A PÉCSIKÖZGÁZON

Új kezdeményezés indul az új tanévben a PTE Közgazdaságtudományi Karán. A Dél-Dunántúli Borturisztikai Klaszterrel és a Pécsi Borozó bormagazinnal együttműködve havonta egyszer borszemináriumnak ad otthont a KTK OTP-előadóterme. A tematikus előadásokat a magyar borélet neves képviselői tartják, az ezekhez kapcsolódó borkóstolókon a legizgalmasabb hazai és külföldi borokat ismerhetik meg az érdeklődők. A regionális borklaszter kezdeményezésére indult borszeminárium célja, hogy a borkultúra világába nyújtson betekintést és a mértékletesen, minőséget elv mentén népszerűsítse az egyetemi hallgatók körében a minőségi borokat. A több éve nagy sikerrel szervezett szekszárdi Borkultúra Szabadegyetem adta az ötletet, ám Pécsen kicsit más keretek között működik majd a Borszeminárium, hiszen elsősorban az egyetemi polgárokra épít. Az első szemeszter negyedik előadásának témája a cabernet franc (8 válogatott tételt kóstolhatunk meg Malatinszky Csaba kalauzolásával). A borszeminárium természetesen februártól folytatódik a Pécsiközgázon.

2013. december 4., szerda, 19 óra
PTE KTK, OTP-Előadóterem

PÉCSI BOROZÓ BORSZAKKÖR

Télen is Borszakkör a Pezsgőházban! Folytatjuk a sorozatot, és újabb fajtákkal ismerkedhetünk meg havonta egy hétfő este. A Pezsgőház étteremben egy-egy tematikus fajtakóstolóra várjuk az érdeklődőket minden hónapban, hazai és külföldi borokkal, ismeretterjesztő-szórakoztató beszélgetős részekkel fűszerezve. Minden fajtához természetesen megpróbálunk illeszkedő ételt is alkotni, ez zárja majd a szakkört. A kóstoló házigazdája Györfly Zoltán, a Pécsi Borozó főszerkesztője, aki minden alkalommal más vendéggel beszélget, és persze a résztvevőkkel is borokról, borászokról, borvidékekről, fajtákról, élményekről, ételekről. Egy kóstoló, 8 bor, 1 étel, 1 vendég és mindig akad némi meglepetés. A decemberi téma: ÉDES TOKAJ. Részvételi díj 5000 Ft/fő. Jelentkezés és helyfoglalás csak e-mailben: info@pecsiborozo.hu. Maximális létszám: 40 fő. A borszakkör januárban is folytatódik.

2013. december 9. 18.00

Pécs, Pezsgőház

BORRAL KÉSZÜLT SÜTEMÉNYEK VERSENYE

A Fekete Borpince nyilvános versenyeket szervez a borgasztrónómia témakörében. A versenyekhez kapcsolódó rendezvények lehetőséget teremtenek a tapasztalatok megosztására, a beküldött receptek közzétételével pedig igyekszünk a borgasztrónómiához kapcsolódó kultúra fejlesztéséhez hozzájárulni. Finomabbá és különlegesebbé tehetjük ételünket, ha elkészítésükhöz jó minőségű bort használunk fel. Pörkölt vagy halászlé készítéséhez már vannak jól bevált boros receptek, viszont sütemények esetén ma még kevésbé jellemző a minőségi borok felhasználása. Miért ne tehetnénk különleges süteményeinket, desszertjeinket egy kis borral „megbolondítva”? További információ a részvétellel és a nevezéssel kapcsolatban: info@feketeborpince.hu

2013. december 14. 15.00 óra

Szekszárd, Iván-völgy, Fekete Borpince

Kadarka & Riesling



Kadarka | Kadarka fehér | Riesling Csóka-hegy | Riesling

Két fajta, négy bor: megtalálod a pillanatot!

Szekszárdi borok, egyéniséggel.



bősz adrián
www.boszadrian.hu




AGANCSOS
PINCÉSZET

Villány

borkóstolás és borértékesítés

Pincészet: 7773 Villány, Fáy A. u. 21. | Borozó: 7773 Villány, Baross G. u. 48.
Telefon/Fax: (06) 72 492 180 d Mobil: (06) 30 277 57 80, (06) 30 620 40 65
E-mail: info@agancsos.hu | Honlap, online borrendelés: www.agancsos.hu

CHAMPAGNE SZILVESZTER VILLÁNYBAN

Ideén is sajátos módon búcsúztatjuk az évet és ünnepeljük az új esztendő. A négynapos hosszú hétvégén igazán tartalmasan töltheti el az ünnepet nálunk. Szilveszter napján egy elegáns 5-fogásos champagne vacsorát rendezünk, ahol kedvenc francia pezsgóink mellett a Gere Pincészet csúcsborai kerülnek terítékre.

További információ: www.crocus-hotel.gere.hu ;

+36 72 492 195

2013. december 31. – 2014. január 2.

Villány, Crocus Gere Bor Hotel

BORKÓSTOLÓ FÉLMARATON – TÉLI FORDULÓ

1 pince, 1 este, 21 bor. A Fekete Borpince borkínálatának csak szűk keresztmetszetét mutathatjuk meg a szokásos borkóstolók során, ezért egy egyedi, „félmaratoni”, 21 tételből álló különleges borkóstoló élményprogramot állítottunk össze, hogy valódi mélységében mutathassuk be a szekszárdi borvidék és a több mint 50 éve alapított pincészet borainak karakterét, a különböző technológiával készült, különböző évszázadú borok ízvilágának sokszínűségét és szépségét, törekedve egyúttal a borfogyasztáshoz kapcsolódó kultúra megismertetésére és elmélyítésére is. Amit erre az alkalomra kínálunk: 21 tételből álló borsor prémium kategóriás és forgalomban nem lévő tételekkel; hidegtál ízletes pástétomokkal, kézműves sajtokkal és más finomságokkal; borokhoz hangolt kézműves csokoládébonbonok és kávék; jegyzetlap, a kóstolósort teljesítőknak névre szóló emléklap. Belépődíj: 9900 Ft/fő.

További információ: info@feketeborpince.hu

2014. január 11. 17.00 óra

Szekszárd, Iván-völgy, Fekete Borpince

II. JÉGVIRÁG FESZTIVÁL – PÉCSI CSOKOLÁDÉ KARNEVÁL

A Zsolnay Kulturális Negyed új téli fesztiválja, amelyet az idei évben már második alkalommal rendeznek meg. A Fesztivál részeként a Pirogránit Koripálya és a Pécsi Csokoládé Karnevál is kellemes programot kínál kicsiknek és nagyoknak egyaránt, hogy télen se maradjunk fesztivál nélkül.

2014. február,

Pécs, Zsolnay Kulturális Negyed

VI. TENKESALJAI BÖLLÉRFESZTIVÁL

Sok városi gyerek már azt sem tudja, milyen is a disznóvágás – noha vidéken még élő a hagyomány. Éppen ezt a hagyományt szeretné fenntartani, ápolni a Tenkesaljai Böllérfesztivál. Természetesen emellett versenyt is tartanak, mégpedig a hagyományos disznóvágás feladataiból. Így minősítik a csapatmunkát, a böllérmunkát, a húselőkészítést, de készíteni kell a hagyományokhoz illő disznótoros levest, hurkát, kolbászt és egy káposztás ételt is. Nem hiányozhat a fogópálinka és a forralt bor sem. A nap az eredményhirdetéssel és a disznótoros vacsorával zárul – s ahogy egy disznótoron szokás, senki sem marad éhen.

2014. február 8.,

Siklós, Tenkes Kapitánya Lovastanya

BUSÓJÁRÁS 2014

2014. február 27. és március 4. között rendezik meg a Mohácsi Busójárást, az ország legnagyobb – és túlzás nélkül világraszóló – téliző mulatozását, ahol kerekedik, ahol évről-évre ünneplő tízezrek tanítják mőresre a cidrit és a havat. A Busódudvar egész évben várja látogatóit, hogy bepillantást nyerjenek a mohácsi farsangi népszokásába. Az UNESCO által a Szellemi Kulturális Örökség Nemzeti Jegyzékére felvett fesztivál a folklór mellett a gasztronómia finomságai-val várja a télizőket; járjunk mi is busót!

2014. február 27– március 4.,

Mohács



**pincéről
pincére-
variációk VINCÉRE**
2014.01.18.

Vince-napi pincejárás:

- Reggel **hordós Vince** Villányban:
Bock Pince, Gere Attila Pincészete, Polgár Pincészet
- Napközben **dülőjáró Vince** a borvidéken:
1. Joó Pince, Vylyan Pincészet, Malatinszky Kúria - Organikus Szőlőbirtok
2. Janus Borház, Vylyan Pincészet, Gere Tamás és Zsolt Pincészete
3. Jackfall Bormanufaktúra, Mocos Családi Pincészet, Blum Pincészet
- Este **vacsorázó Vince** Villányban és Palkonyán:
Bella-, Blum-, Bock-, Günzer Tamás-, Mocos-, Polgár-,
Tiffán Ede és Zsolt Pincészete, Mandula Étterem és Bor-Bár,
Palkonyha

villány
Természete www.villanyiborvidek.hu
06 72/492 181, info@borut.hu

Szerkesztői gondolatok

Ebben a formában ez az utolsó szöveg a szerkesztői gondolatok rovatban. Jövőre máshogy, megújulva, átalakulva, de természetesen lesz Pécsi Borozó. A részletekről az ötödik oldalon írunk, legalábbis ahogy jelenleg látjuk a jövő évet. De azt tudjuk mindannyian, olyan országban élünk, ahol tervezni (is) nehéz. De nem megyünk, maradunk, céljaink vannak és új eszközeink is a megvalósításhoz.

Nem is erről szólna ez az írás, nem kell túlrageznie a múltbanézést, jó volt ez a hat év, én magam rengeteget láttam, hallottam, tapasztaltam, tanultam, kóstoltam, nem is lehet abbahagyni, végigkísér ez már az úton, csak másként. Mindig lehet másként és mégis jól. Én így látom, ebben bízom.

Amiről azonban beszélnünk kell, amiről beszélni szeretnék, azok a tavaly beindított rendezvényeink, az első teljes évet záró borszakkör és a szeptemberben beindított borszeminárium. Novemberben 74 résztvevőt regisztráltunk a merlot-borszakkörön, 93-an voltak Takler Ferenc kétfarkos-előadásán. Kis átfedés van ugyan, de ez akkor is remek hír. A bor kimegy a divatból, riogattak már egy ideje, nem lesz miről írnotok, kinek ímotok.

Dehogynem lesz, ha megtaláljuk a hangot, a formát, az alkalmat, a témát. Büszke vagyok a régióinkra, a borvidékeinkre, a borászainkra, a borainkra. Soha nem mulasztom el az alkalmat, ha külföldön járok, mindig vigyek magammal hazai bort. Ennél beszédesebb ajándékot nem adhatok senkinek. És látni, ha a borokra reakció érkezik: megjelenik róluk egy hangulatos írás, értékelés, újságban vagy blogon, egy sommelier megemlíti, hogy az a zöldveltelin, az milyen jó volt és a következő évjáratból is vigyek már neki. Lapzártakor éppen Zágrábban mutatjuk be régióink kadarkáit az ottani legrangosabb borfesztiválon, előre betelt minden hely, jelentem.

A hazai pályán is bőven van még teendő, hogyan tudjuk közelebb hozni az érdeklődőket a borhoz, hogyan tudjuk demisztifikálni a borsznobéri lila ködjét, hogy a bort a hétköznapi szintjén is jól éljük meg. De nemrég egy borász barátom azt mondta, hogy európai pályán kell megmérkőzni, ott kell gólokat rúgni. És igaza van, nyitni kell és lépni kell. De egyedül nehezebben tehetjük meg ezt.

Nemrég Belgrádba hívtak meg, a legjobb szerb borok versenyén zsűrizhettem nagyszerű boremberek, az angol Jamie Goode, a szlovén Robert Gorjak vagy a horvát Sasa Spiranc társaságában, hogy csak néhányukat említsem. A szerb borok meglepően jók voltak, akadtak egészen kimagasló tételek is, az utóbbi öt évben igencsak látványos fejlődésen ment át a hozzánk képest bő évtizedes lemaradással induló új önálló szerb borászat.

De sokkal fontosabb ennél, hogy ott mindannyian, mi közép-keleti végeken borban utazók úgy láttuk, hogy nem csak a nyugati nagy piacokon kell küzdenünk a figyelemért, de egymást is jobban kellene megismernünk. Ne csak a nyugati bornagyhatalmak presztízsét dagasszuk, amikor csak őket tekintjük mércének, de tudjuk észrevenni, hogy vannak közös céljaink, közös lehetőségeink és együtt olykor több az esély. Magyarországtól Törökorszáig, Szlovéniától Bulgáriáig sok bortermelő ország van, a szomszéd borait nem kóstoljuk, nem figyeljük, nem értékeljük. Szerintem kellene.

A bornak lesz közönsége. Olyan, amilyent közös felelősséggel kinevelnek a borászok, a média, a gasztronómia. Sok kis lépés, sok kis projekt egy közös cél érdekében összefűzve. Mi így folytatjuk jövőre, nyomtatásban és online, előadótérmetekben és vendéglőkben, minden nap. Remélem, találkozunk!

Györfly Zoltán főszerkesztő

Pécsi Borozó – A Pannon Borrégió gasztronómiai és bormagazinja – VI. évfolyam 4. szám

Megjelenik negyedévente, ingyenesen

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

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

Szerkesztőség: Kovács-Szabó Bernadett (Szekszárd), Labancz Richárd (teszteket), Mester Zoltán (gasztronómia), Radics M. Péter (Budapest)

E számunk munkatársai voltak: Bernáth Péter, Dömse Tünde, Gúth Ervin, Harka Éva, Luis Fuentes Santelices, Krizl Edit, Mester-Takács Tímea,

Méhes Károly, P. Horváth Tamás, Rechnitzer Szilvia, Schneider Gábor, Tóth Mariann, Váncsodi József

Fotó: Csontos Szabolcs, Dobokay Máté, Kovács Viktor, Weber Tamás – Borító: Lugosi Tamás

Olvasószerkesztő: Harka Éva

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

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

Felelős kiadó a kft. ügyvezetője

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

magyar
nyomdatermék

NYOMDA ÉS PAPIRIPARI SZÜNETTEL

HU ISSN 1789-7548

Megjelenik 10.000 példányban





NÉMETH
JÁNOS

A Németh János Pincészet
és a Pannon Borboltos srácok
közös akciója az év végéig



Pannon
BORBOLT
www.pannonborbolt.hu



Fuxli 5+1 csomag

Öt palack fuxli mellé ajándékba

adunk még egyet.

11.340 Ft helyett

www.pannonborbolt.hu

9.450^{Ft}

(Hírlevél feliratkozónak további 1.000 Ft kedvezmény)

Németh János válogatás

A teljes borsor 1 kartonban ingyenes

háhozszállítással országosan.

Porkoláb cuvée, Sygno Bikavér, Cabernet Franc,

Kadarka, Olaszrizling, Deviant Syrah

17.440 Ft helyett

www.pannonborbolt.hu

15.240^{Ft}

Rendeléskor ezt a kódot írja be az
ingyenes szállításhoz: njpvalogatas13

Látta már a Deviant Syrah filmet?
www.pannonborbolt.hu/deviant



LEGYEN ÜNNEP! AZ ÜNNEP!



IPACS SZABÓ ISTVÁN
FŐBORÁSZ

DEBRECENI MÓNICA
BIRTOKIGAZGATO

Meghitt.
Boldog
Karácsonyi
Ünnepet
VILYAN

VILYAN SZŐLŐBIRTOK ÉS PINCÉSZET

VILYAN VINEYARDS AND WINERY

www.vilyan.hu

7800 Kisharsány, Fekete-hegy

Borkóstolás: 30/458-10-97