



Pécsi BOROZÓ

Pécs – Szekszárd – Villány
gasztronómiai és bormagazinja
I. évfolyam 2. szám 2008 nyár

ingyenes

TESZTEK

Rozé 2007

Vörösborok 2003

INTERJÚK:

Lisicza Sándor

Fekete Mihály

Andreas Ebner

Ralf Wassmann

és Susann Hanauer

Evelyne Heumann

Golyák Csaba

KITEKINTŐ

Szerbia

PUBLICISZTIKA

Cserna-Szabó András

Nagy Bandó András



Kapcsolat:

A Hordó

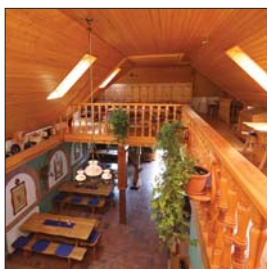
Pécs, Széchenyi tér 17.

Tel.: 72/515-882

Villányi Borok Háza

Villány, Baross G. u. 81.

Tel.: 72/592-086



Borok A Hordóból

Még zajlott az építkezés, amikor először benéztem az üvegen keresztül. A létrák, védőfóliák elle- nére már akkor megfogott a belső tér. Borokkal teli hordóbelső. Frappáns, szép, mégis egyszerű, egyszerűen elegáns. Azon kaptam magam, hogy rendszeren járok ide, tulajdonképpen mindig be- nyitok, ha elmegyek az ajtó előtt. Legtöbbször borért, borokért, néha csak éppen megbeszélni egy-egy boros élményt, meghallgatni a srácok véleményét. Mert A Hordóban meg lehet beszél- getni a borokat, lehet hosszasan morfondírozni, döntés előtt kikérni a boltos véleményét, annak veszélye nélkül, hogy ár alapján ajánlana palackot. A titok nem nagy: ők egyszerűen csak azt sze- retnék, ha a vásárló jó bort venne. Itt pedig jó borokból szinte átláthatatlan a választék, közel 450 az éppen kapható tételek száma. Elsősorban villányi és pécsi borokat találunk itt, de szinte valamen- nyi magyar borvidék jelentős pincészetétől találunk kiemelkedő kínálatot. Mindig van valami új- donság, mindig vannak csúcsborok, és nagyon jó ár/érték arányú borok. És akkor nem beszélünk a pálinkákról, több neves pálinkafőzde mellett a saját pálinka-szelekcióját is az Olvasó figyelmé- be ajánlanám!

Frissen A Hordóból: most került a piacra a Matias pincészet 2 új bora, a 2007-es Pécsi Irsai Olivér és a 2007-es Villányi Portugieser, illetve nemrég jelent meg A Hordó válogatásként Gere Attila Solusának törkölypálinkája, amihez fogható törkölyt rég kóstoltunk.

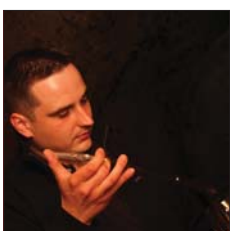


Villányi Borok Háza

Villányban járva a település egyik legszebb utcáján, a híres-neves pincesoron ta- láljuk meg a Villányi Borok Házát. Sok villányi pincészet borait kóstolhatjuk meg egy helyen ide betérve, ez főként azoknak kedvez, akik nem kívánják szorgalma- san végiglátogatni az összes borász portáját. Még a megtervezett kóstolás is ki- hívás, de itt rögtön felkészülhetünk a hagyományos magyaros finomságokra is. Ellenállni úgysem lehet a csülkös bablevesnek, a vadpörköltnek vagy töltött ká- posztának, főleg, ha egy-egy pohár hozzá illő, jófajta villányival kínálják. Feledkez- zünk meg a mértékletességről: ráadásnak rendeljünk kemencében sült finomsá- gokat. Majd finom étkekkel és borokkal telítve, a padon hátradőlve kezdjük el ter- vezni saját rendezvényeinket. Nagycsaládok és kiterjedt baráti körrel rendelke- zőknek külön öröm, hogy a Villányi Borok Házában száz főig tarthatnak mulatsá- gokat, legyen szó céges buliról, születésnap partiról vagy aranylakodalmról. Az egész évben nyitva tartó ház egyik legnagyobb bája és varázsa, hogy ide mindig betérhetünk egy-egy pohár borra vagy borkóstolás nap közben egy ebédre, va- csorára – vendéglátóink gondoskodnak róla, hogy a legfontosabb vendégnek érezzük magunkat.

(x)

Tartalom



4. oldal	SZERKESZTŐI LEVÉL
6. oldal	MUSTRA Frissen piacra kerülő borok tesztje
13. oldal	MORZSÁK
14. oldal	MEGALAKULT A VILLÁNYI MARKETING MŰHELY
15. oldal	SWEET HOME PANNONIA Külföldi borászok a régióban
18. oldal	PINCEMUSTRA: Lisicza Pincészet
20. oldal	FEKETE MIHÁLY és a folyékony csokoládé
22. oldal	BORZONGÁS
23. oldal	TESZT: Vörösborok 2003
27. oldal	MEDVEHAGYMA
30. oldal	AMIRE NEM VAGYOK EVŐ Nagy Bandó András írása
32. oldal	AMI AZ ASZTALON VAN Interjú Golyák Csaba mesterszakáccsal
34. oldal	AZ ECETEK KIRÁLYNŐJE: BALZSAMECET
36. oldal	TESZT: Rozé 2007
41. oldal	KITEKINTŐ: BELGRÁDI BORFESZTIVÁL
43. oldal	SBORVERSENYEK EREDMÉNYEI
44. oldal	KÖNYVAJÁNLÓ ÉS JÁTÉK
45. oldal	PROGRAMAJÁNLÓ
46. oldal	UTASELLÁTÓ Cserna-Szabó András írása

Kedves Olvasó!

Amikor a negyedéves megjelenés mellett döntöttünk, úgy véltük, egyrészt elegendő időnk lesz minden feladatra, másrészt elég izgalmas témát feldolgozó írást készíthetünk el a tervezett oldalszámhoz. Már a második szám szerkesztése közben világossá vált számunkra: időnk természetesen véges, és alig elég mindenre, ráadásul a rengeteg beérkezett jó téma, ötlet, javaslat, meghívás kapcsán az oldal-korlátunk kezd szűkössé válni.

Ha még jobban részletezzük: nagyon nagy öröm számunkra, hogy rengeteg pozitív visszajelzést, építő jellegű kritikát és tanácsot kaptunk szóban, e-mailben, telefonon egyaránt. A Pécsi Borozót örömmel fogadták a borászok és a borisszák, megjelenésére felfigyelt a helyi, regionális és országos média, mely sajtóorgánumok a Borozó üdvözlése mellett nagyon sokat segítettek, hogy minél több olvasó ismerhessen meg bennünket. Ebben az előszóban kevés hely van az összes támogatást nyújtó személy név szerinti felsorolásához, kezdve az olvasótól és a borélet szereplőitől azokig a terjesztési helyekig, ahol az első számunkat befogadták, a borok mellé hasznos olvasnivalóként ajánlották. Kaptunk természetesen pozitív és negatív jellegű kritikai megjegyzéseket, többségüket szerencsére segítő szándékkal – a rosszindulatú reakciók eddig megkíméltek bennünket, vagy legalábbis nem jutottak el hozzánk.

Az elmúlt hetekben igyekeztünk ott lenni régióink boros rendezvényein, melyekről oldalainkon tudósítunk olvasóinknak. A szép idővel együtt egyre több szabadterei rendezvény közül választhatunk, programajánlónkból érdemes szemezgetni, és bejegyezni a határ-időnaplónkba. Hadd emeljünk ki egy eseményt különösen, melyben a Pécsi Borozó közvetlenül érintett.

Először rendezzük meg a Pannon Borrégióval, a Pécsi Tudományegyetemmel, a Szekszárdi Borvidék Kht.-val és az Örökség Kht.-val közösen a Pannon Borrégió TOP 25 elnevezésű bormustrát. A rendezvényt úgy találtuk ki, hogy ez ne csak egy egyszerű borverseny legyen, hanem egy olyan akció, amellyel hónapokon át népszerűsíthetjük régióink legkiválóbb borait. Június 20-án, a pécsi Sétátéren, a Cella Septichorában mutatkozik be a Pannon Borrégió TOP 25. Szeretettel várjuk: számítunk minden olvasónk látogatására, kóstolására, véleményére. Következő, őszi lapszámunkban részletesen foglalkozunk majd a huszonöt kiválasztottal.

A nyaralás alatt se feledkezzenek meg rólunk, a www.pecsiborozo.hu oldalon minden nap található friss információkat, programajánlókat, borteszteket. Pécs, Szekszárd, Tolna és Villány borai mellett weblapunk igyekszik elkalauzolni olvasóinkat a legnépszerűbb turisztikai célpontok gasztronómiai és borvilágába is.

A nyárhoz szép borokat kívánva üdvözlí önöket,

Gyórfy Zoltán
főszerkesztő

Impresszum

Pécsi Borozó
a Pannon Borrégió
gasztronómiai és bormagazinja

Megjelenik negyedévente, ingyenesen

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

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

Olvasószerkesztő: **Filákovity Réka**
Szerkesztőség: **Kugler Tamás, Mester Zoltán, Radics M. Péter**
E számunk munkatársai voltak: **Angyal Zoltán, Cserna-Szabó András, Kálmándy Ferenc, Nagy Bandó András, Sajti Botond, S. Pápa Petra**

A szerkesztőség elérhetőségei:
web: www.pecsiborozo.hu
e-mail: info@pecsiborozo.hu
Tel.: 70/311-98-35

Hirdetés:
Tel.: 30/9-131-151
E-mail: hirdetes@pecsiborozo.hu

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

Nyomda: **START Kht. Nyírségi Nyomda Üzeme, Nyíregyháza**
Felelős vezető: Balogh Zoltán vezérigazgató

HU ISSN 1789-7548

Megjelenik 5000 példányban





ROUGETTE – rúzsflórával érő lágy sajt

A bajor lejtők dús, zöld legelőin termelt tej és a gondos érlelési eljárás eredménye a tökéletes ízharmonia.

Tipp: hideg és meleg ételek ízesítéséhez, díszítéséhez ajánljuk.

Borválasztáshoz: rozéval vagy száraz vörösborral ajánljuk.



CAMBOZOLA – krémesen lágy, mégis temperamentumos sajt

A bajor lejtők dús, zöld legelőin termelt tej és képenéskultúra kölcsönzi az érés során az enyhén édeskés ízt.

Tipp: kóstolja meg körtével együtt is!

Borválasztáshoz: fehér burgundit ajánlunk hozzá.



DOR BLU – karakteres, pikáns, kék nemespenésszel érő sajt

Dús bajor legelőkön termelt tej kölcsönzi a Dor Blu összetéveszthetetlen aromáját.

Tipp: hideg és meleg ételek ízesítéséhez, díszítéséhez ajánljuk.

Borválasztáshoz: száraz vörösbörhöz ajánljuk.

FOOD-ISLAND

Kereskedelmi Kft.

www.foodisland.hu

Telephely: 7630 Pécs, Edison u 112.

Tel.: +36 (72) 532-937

Fax.: +36 (72) 532-936

E-mail: vekedel.iaszlo@foodisland.hu



MUSTRA

A Mustra rovatban a negyedév újdonságait mutatjuk be, azaz azokat a borokat, amelyeket a borászok küldtek be nekünk a frissen piacra kerülő boraik közül. Az, hogy ki mit nevez újdonságnak, természetesen a pincészeteken múlik, így lehet az, hogy mostani számunkban a 2007-es évről egészen 2000-ig találunk tételeket. A negyedév mustrájában azonban csak azok a borok jutnak be, amik legalább 80 pontot érnek el bírálatunkon, amit természetesen vaktesztként rendezünk meg minden alkalommal.

A Mustra reményeink szerint segíti majd olvasóinkat, hogy a régió meglehetősen gazdag kínálatából ki tudják választani azokat a borokat, amelyek akár a többnyire olcsónak nem mondható csúcsbor, de akár a pénztárcakímélő, viszont rendkívül kellemes bor kategóriában is megállják a helyüket.

A teszteken részt vevő borászatok képviselői saját boraikra adott pontjaik nem kerülnek bele az átlagszámításba. Valamennyi bor bekerül a www.pecsiborozo.hu címen található weblapunk adatbázisába, ahol várjuk olvasóink kommentjeit, véleményeit.

Pontozás:

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

A tesztelők:

Gyórfy Zoltán (Pécsi Borozó)
Hetényi János (Indivinum, Mecseknádasd)
Horváth Zoltán (Planina Borház, Mohács)
Jobbágy Kornél (Radó Vinotéka, Pécs)
Labancz Richárd (Pécsi Borozó)
Skrut György (Kalamáris Vendéglő, Pécs)
Szabó Zoltán (Szabó Pince, Hosszúhetény)
Wéber Tamás (Pécsi Borozó)

A teszt helyszínét a pécsi Kalamáris Vendéglő biztosította.
Köszönjük!



Malatinszky Kúria Szőlőbirtok
Villányi Kúria Cabernet Franc
2002

Színében érett, mély cse-resznye, piciny barnás tónusokkal. Ízében erdei gyümölcsökből készült, cukormentes lekvár. Aszalt szilva, vagy inkább füstös szilva. Fűszerek, talán szerecsendió és fahéj, no meg menta. Tartós, bársenyos tanninok, szép korban van, ez érződik, de még egyenes derékkal tartja magát. Utóíze picit már rövidül, de szép. Talán éppen a csúcson...

89 pont



Ár: 11.600 Ft

Megtalálható: Radó Vinotéka

Vylyan
Villányi Cabernet Franc
2006

Mély bíbor szín, egyből eleganciát sugall. Illatában ezt a meggyőződést erősíti: mély, tartalmas, összetett illat, győzzük kibogozni. Érett szeder és étcsokoládéba mártott mentalevél. Komplex és játékos, a tannin még érik, a savak élénkek, a legszebb arcát talán majd csak évek múlva mutatja meg, de már most is nagyon szép élmény. Az a cabernet franc, ami-re Villány képes, és ami példamutató. Sokrétegű, izgalmas, összetett bor, szívünkbe zártuk.

89 pont



Ár: 4000–4300 Ft

Megtalálható: Radó Vinotéka, A Hordó

Ebner
Pécsi Cifrandli
2007

A cifrandlinak egy nagyon szép arca. Már-már osztrákbab, mint magyar. Hozza a virágos-kajszi illatfelhőt, gazdagságát előrejelzi. Kortyban nagyon arányos sav és cukor, kis mandula, kis vanília színezi ezt a játékot, határozott, délceg test áll mögötte. Az egész száját kitöltő tétel, amit nehéz feledni. A tartalmas és komplex borban van egy kis pezsgés, emiatt kicsit hümmögünk. Ennek ellenére előremutató tétel, jelzi mit is lehet kezdeni a cifrandlival.

88 pont



Ár: 2500 Ft

Megtalálható: Bortársaság

Eberhardt Pince
Mohácsi Cabernet Franc
2006

A kóstoló egyik meglepetése volt ez a bor. Szép, bordó szín, illatában határozott, gyümölcsös és vaníliás. Érett, kerek bor. Ízvilága is vaníliás, fűszeres, erdei gyümölcsös, minden benne van, amit egy cabernet franc-tól elvárunk a vizsgán. Nem túllontúl komplex, de nem is leegyszerűsített, ráadásul igényesen kidolgozott versenyző, aminek picit még húznak a tanninjai, tehát van még ideje bőven.

88 pont



Ár: 1500 Ft

Megtalálható: Eberhardt Pince

Gere Tamás
Villányi A Cuvée
2000

Szép, sötétvörös szín. Erlelt illatok, hosszú ideig kell szelíztetni, két óra után már szépen kinyílik, előjönnek a rejtőzködő gyümölcsök, erdei szeder, vadmálna. Ízében érezhető az újfahordós érelés, de mostanra szépen simult a gyümölcsösséggel, bársenyos tanninokkal. Bordói házasság és mégis tipikus villányi. A zárása enyhén fűszeres-meggyes. Érezni a kort, most a csúcson, célszerű bontani.

87 pont



Ár: 4000 Ft

Megtalálható: Gere Tamás és Zsolt Pincészete

Vylyan
Villányi Merlot
2006

Érett, buja illatokkal nyit, az avarból szedett, lédús gyümölcsöket idézi fel. Nem törődünk azzal, hogy egy kicsit talán még nyerek a tanninok és hogy sok-e a barrikolás, mert az izgazdagsága feledtetni mindezt. Koncentrált, gazdag bor, kedves és erős, arányai szinte teljesen rendben vannak, utózában a gyümölcsöket kevés fűszeres gomba is kíséri. Remekül összerakott bor, jó hordóhasználattal. Már most is remek, de még évekig jó és jobb lesz.

87 pont



Ár: 4000 Ft

Megtalálható: A Hordó, Radó Vinotéka

Maul
Villányi Seraf
2005

Klasszikus bordói házasság, amely Bordeaux kis küvéit idézi fel. Érett gyümölcsök, egészen merlot-s jegyek az illatban. Zamatában meglehetősen összhang van, kereknek tűnik, talán a tanninok kicsit húzóssabbak a kelleténél, és a barrique sem elég diszkrét. De szép anyag, jól kidolgozott test, van benne tanninero és bársonyos gyümölcsösség, hosszúságával sincs sok gondunk.

87 pont



Ár: 3290 Ft

Megtalálható: Radó Vinotéka

Feiszt
Szekszárdi Syrah
2004

Intenzív, keleti fűszeres illatok és mély bíborszín. Illatában enyhe vanília lengi körül. Tartalmas, gazdag ízű, jó tartású bor. A fahordós érleléshez egy kicsivel nagyobb test jól jött volna, de így is kellemes, közepesen hosszú, elegáns gyümölcs és barrik harmóniával bíró bor. Talán kevésbé fajtajelleges, de önmagában szép bor.

86 pont



Ár: 1980 Ft

Megtalálható: E'szencia

Maul
Villányi Virgo
2006

Fajsúlyos, tömény illatok. Kicsit paprikás, de ez befér. Nagyon száraz, markáns tanninok, még talán éretlenek is, de mellette fűszeresdobozban tárolt sötét gyümölcsök tesznek hozzá szépséget. Csokoládé és füstös szivarszoba a végén. Kemény, testes bor, kicsit még nyers ugyan, de a hosszabb érlelés is elviselheti. Most még kicsit megviseli az ínyünket, de kétségkívül tartalmaz, összetett, potenciálal bíró bor.

86 pont



Ár: 1980 Ft

Megtalálható: Maul Pince

Radó Pince
Szekszárdi Cabernet Franc
2006

Lassan nyíló, visszafogott illat. Aztán csak megindul, és le se lehet állítani: szeder-fűszeres illatokkal, ízekkel, kicsi borsos csoki, kicsi menta, kerek csersavak. Mindenből van benne és mégsem teljesen kerek. De ez nem zavaró, arra gondoltunk, hogy egy év múlva még szebb formáját futhatja majd. Most is kellemes, élvezhető, abszolút fejlődőképes és izgalmas történet.

85 pont



Ár: 1980 Ft

Megtalálható: Radó Vinotéka

Tüske Pince
Szekszárdi Cabernet Franc
2006

Nem túl intenzív illatokkal kezdünk a barátkozást, ami aztán egyre inkább szépült, jött az áfonya és a feketebizli, majd kortyban sem csalódtunk. Egészen kerek történet, még erőteljes, még egy picit sok minden, habár a tanninok nagyon szépen lekerekedtek, de a végén talán a kesernyét az icipicit kilógó alkohol okozhatja. Amúgy meg nagyon rendben van, bármikor beváltható bor, vacsorához, barátkozáshoz, csajozáshoz egyaránt.

85 pont



Ár: 2900–3200 Ft

Megtalálható: E'szencia, Garay Pince

Fekete Pince
Szekszárdi Kékfrankos
2006

Sötét tónusok a színben, fűszeres, érett meggyre emlékeztető illatok a borból. Intenzív, fajtajelleges illatok. Szép tannin, kellemes és lekerekedett savgér. Kellemes, selymes íz, könnyen iható, finom gyümölcsössége sok üdeséget kölcsönöz a bársonyos borból. Van mit kortyolni benne, van tartalma, szépsége.

84 pont



Ár: 1700 Ft

Megtalálható: Fekete Pince

Lisicza Borház
Pécsi Ravasz (fehér)
2007

Kedvesen világos színű bor, szép illatokkal nyit. Friss, üde, virágos-mézes, kinek a cserszegi, kinek a sauvignon blanc a hangsúlyosabb benne. Zamata nagyon korrekt, hosszú, sokáig megmarad a szánkban, szeretjük az élénk savakért. Nagyon jól megcsinált bor, abszolút jól használt technológiák, jól időzített palackozás. Szép bor, nyárra ideális.

84 pont



Ár: 1900–2200 Ft

Megtalálható: A Hordó, Radó Vinotéka

Sárosdi
Szekszárdi Cabernet Sauvignon
2006

Szép megjelenésű bor, mély, feketébe hajló szín. Kicsit zárkózott az illat, nem tolakodó fűszeresség és érett gyümölcsösség jelenik meg benne. Ízben is ez köszön vissza, érett, kerek tanninok, lecsitult savak. A szerkezete azonban nem túl komplex és kicsit talán rövidnek mondható, de összességében kellemes emlékü bor.

84 pont



Ár: 2400 Ft

Megtalálható: Metro áruház

Kiss Gábor
Villányi Merum
2005

Kis technokolos zavar mintha lenne az illatában bontás után, de elég rövid ideig szellőzetni és eltűnik. Erősödnek a fűszerek, jönnek a gyümölcsök, marcipán és vanília, ráadásul ízében is szépen nyit. Nagyon szép összhang: erdő gyümölcsének javát véljük benne felfedezni, kávét és kakaót, majd ezeket élénk savak, korrekt tanninok kísérik, amivel még mindig nincs bajunk, de a végén feltűnik egy kis zöldesség-kesernye, és kicsit rövidebb a vártnál.

84 pont



Ár: 3800–4000 Ft

Megtalálható: A Hordó, Rippl Vinotéka

Takler
Szekszárdi Bikavér reserve
2006

Mélystétét színvilággal köszönt a bor, ehhez meglehetősen tömény illatok társulnak. Hagyjuk pihenni a pohárban. Ízben rendkívül telt és gazdag, borsos csokoládé és erdei gyümölcsök, meg érett, lédús ringló. Van benne harmónia és bársenyossággal, de néha kicsit mintha előbukkanna egy kis nyersesség, és ha már kekeckedünk: a vége sem annyira hosszú, mint szeretnénk. De szép ez így is, és talán még korai is volt kibontani.

84 pont



Ár: 3598 Ft

Megtalálható: Metro áruház

Dúzsi Tamás
Szekszárdi Merlot
2005

Finom, árnyalt illatvilág, amelyben azonban egy kis animalitás is megbújik. Nem zavaró ez, és hamar elillan. Hagyományos fahordóhasználat, valahogy kerekébb teszi a bort, letisztult ízekkel találkozunk. Érett gyümölcs, szépen kerekített tanninok, mind-mind szebbé teszik a kortyot, ami határozottan előnyére válik a bornak.

84 pont



Ár: 2500 Ft

Megtalálható: Dúzsi Pince

Házler Pince
Bakócai Pinot Noir
2006

Piros bor. Ez tűnik ki elsőre. Határozott sötétpiros, már-már silleres vonások. Színében sokkal vékonyabbnak tűnik. Ízében azonban intenzív, fajtajelleges, epres-málnás-meggyes, ráadásul hosszú és komplex utóízzel bír. Talán kis alkohol-túlsúlyt fedezhetünk fel benne, de egyébként nagyon jól elkészített, könnyed pinot noir.

84 pont



Ár: 1200 Ft

Megtalálható: Házler Pince

Tiffán's

**Villányi Cabernet Sauvignon-Cabernet Franc
2006**

Lassan nyílik meg, még kicsit kócos. Szép, gyümölcsös illatjegyeket találunk a mély bordó, helyenként feketés színek mögött. Éppen feketeszeder, feketeáfonya lehet ez, ami ilyen intenzív és néhol még zavaró is, mintha túl tömény lenne a gyümölcs. A barrikolás hozzá tett az amúgy sem gyenge testhez, adott rá vaníliát, egy kis krémességet. Erős, hosszú tanninok, férfias ízek. Hagyjuk még a palackban, hosszabb időre tervezett bor ez.

84 pont



Ár: 3500 Ft
Megtalálható: A Hordó

Ribling

**Szekszárdi Kékfrankos
2006**

Sötét szín, illata zárkózott, majd ahogy nyílik, már másodlagos illatokat is megtalálhatjuk benne. Zamatában meglehetősen gyümölcsös-gazdag, piros bogyós, cser-savai még kerekedhetnek, utóízében kicsit édeskes. Kerek, összhangban lévő bor, nem bonyolult, de a maga mezőnyében teljesen rendben van.

84 pont



Ár: 1200 Ft
Megtalálható: Ribling Pince

Németh János

**Szekszárdi Cabernet Franc
2006**

Színében még abszolút ott van az élbolyban, majd illatában érzünk egy kis zavart. Van aki fűszerpaprikát kiált, mások csak azt körmölik jegyzeteikbe, hogy mintha egy picit zavar lenne az illat összhangjában. A zamata kerekesebb, élénkebb, összetettebb. Egy kicsi alkoholtöbbletet véltünk felfedezni benne, amúgy elégedettek vagyunk a gyümölcsökkel, savakkal, tanninokkal. Nem a komplexitásáról emlékezünk rá, de jó kortyáról biztos.

83 pont



Ár: 1800 Ft
Megtalálható: Németh János

**Takler
Szekszárdi Trió
2005**

Erett, színében is vonzó bor. Fűszeres illatokkal nyit, kicsit talán paprikásabb a kelleténél, de ez valószínűleg a kékfrankos hatása. Vagy az éretlenebb cabernet. Nem túl húzós tanninok, gyümölcsös, könnyedebb felfogású cuvée. Emellett azonban túl sok izgalom nincs benne, jól iható, kedves, szép, kerek utóízzel. Sokszor ez is erény.

83 pont



Ár: 1990–2100 Ft
Megtalálható: Radó Vt., E'szencia, Rippl Vt.

**Márkvárt
Szekszárdi Cuvée
2005**

Csillogó rubinvörös szín. Illatában van némi zárkózottság, majd csipkebogyó és vörösfőny. Íze követi az illatot, nem árul zsákba macskát, csipkebogyós, áfonyás jegyeket fedezünk fel, majd némileg bezavar a meggy éretlen savanykassága. A végén nem elég hosszantartó ki, várnánk még belőle. Úgy tűnik, hogy most még jó formában van, de már nem meméink sokáig tartogatni a pincénkben.

83 pont



Ár: 1300 Ft
Megtalálható: E'szencia

**Sárosdi
Szekszárdi Pinot Noir
2006**

Habár az illatában már érett jegyek is vannak, ízében még helyenként fejlődhetne. Nagyon sötét szín, mintha nem is pinot volna, illatában azonban jelentkezik a kellemes hűvösség. Ízében kevésbé kerek, a cser-savak túlzottan előtérbe kerülnek, elnyomják a kedves cigánymeggyességet. Csokis-kávés jegyeket fedezünk fel még. Nem túlzottan fajtajellegetesen, egyelőre túl sok és túl intenzív tanninokkal rendelkező bor.

83 pont



Ár: 1800 Ft
Megtalálható: Sárosdi Pince

Radó Pince
Pécsi Cifrandli
2007

Szép sárga színvilág. Erőtlen bor, illatában mintha egy kicsit túlzónak éreznék a hordóhasználatot, elnyomja a diós sültre emlékeztető illatokat. Komoly teste van, elbírja a hordót, erre rájátszanak az erőteljes savak is. Édeskés jegyek felbukkannak benne, holott száraz bor, a végén picit kesernyével. Még időt kér ez a cifrandli, egy kis érlelés biztos jól tesz majd neki.

83 pont



Ár: 2000 Ft

Megtálalható: Radó Vinotéka, Rippl Vinotéka

Eberhardt Pince
Mohácsi Cabernet Sauvignon
2006

Abszolút fajtajelleges illatok, de kicsit még zöld. Sőt zöldleveses, fűszeres, zöld-paprikás aromákat is felszippanthunk, konyhakertből szüretelünk. Ízében szebb, gyümölcsösebb, az a fajta, amelyek pohárba kívánczik. Nem túl tömény, nem túl testes, de nehezen találunk hibákat. Nem is keresünk inkább, mert korrekt történet ez, szimpatikus, esetleg ha hosszabb volna, több pontot is érhetne.

83 pont



Ár: 1300 Ft

Megtálalható: Eberhardt Pince

Tüske Pince
Szekszárdi Házasítás
2004

Kékfrankos, merlot, cabernet franc és pinot noir házasítása. A kicsit halványabb, rubinba hajló színvilág, a fűszeres-krémes illatok a pinot noir felé viszik el ízlelésünket. Nincs túl nagy teste, de ahhoz képest egészen kerek, jól iható, viszonylag hosszú bor. Kicsivel több gyümölcsösség sokat lendítene rajta.

83 pont



Ár: 1590 Ft

Megtálalható: Garay Pince

Dúzi Tamás
Szekszárdi Kadarka
2006

Szép, kadarkás szín és illat. Fűszeres meggyel nyit, hozza az elvárt ízvilágot, szép savakat találunk benne, kicsit rövid és nem túlkomplikált íz. Szép, egyszerű kadarka, jól iható, hibamentesen elkészítve, az átlagosnál picit hidegebben mutathatja meg a legszebb arcát.

83 pont



Ár: 2960 Ft

Megtálalható: Rippl Vinotéka

Matias Pince
Villányi Portugieser
2007

Szép megjelenésű oportó, megvan a vörös-lilás árnyalat, illatában pedig az évjáratra oly jellemző grillázsos-meggyes intenzitás. Tiszta illat, tiszta íz. Erőteljesebb az átlagosnál talán, robosztusabb tanninokkal bír, emiatt kevésbé kerek, mint szeretnénk. Kicsit szögletes, de szerethető bor.

83 pont



Ár: 1650 Ft

Megtálalható: A Hordó

Sebestyén Pince
Szekszárdi Indigó
2007

Mély, sötét rubin szín. Kellemes, kicsit fűszeres-borsos, jellegzetesen zweigeltessen érezni ilyen intenzitást. Az osztrák zweigeltékben érezni ilyen intenzitást. Szép tannin és savgerinc, nem túl érett piros gyümölcsökben gazdag, kiválóan iható bor. Egész komoly, de jól integrált alkohol áll a háttérben, az utóíze viszont lehetne sokkal hosszabb, szebb. Még nagyon fiatal, érdemes várni vele, legalább őszig.

82 pont



Ár: 2100 Ft

Megtálalható: Rippl Vinotéka

Vida
Szekszárdi Galerius
2006

Enyhe ázotttság van az illatában, valószínűleg tovább kell szellőzteni, mint évfolyamtársait. Ebből az illatból legelőbb a kékfrankos szabadul ki, mint ha az lenne az alapja. Nem tűnik túl bonyolultnak, de még van ideje beérni. Az alapanyag egész jó, szép gyümölcsök kandikálnak ki, piros húsú gyümölcsök. Az ázotttság ízben avarossággá változik, az avarból meg mintha erdei gombákat látnánk előbukkanni. Lehetne hosszabb.

82 pont



Ár: 4480 Ft
Megtalálható: Radó Vinotéka

Matias Pince
Pécsi Irsai Olivér
2007

Zöldes, zöldessárga. Szép fajtajelleges illatok. Könnyen érthető bor, nem kell felette merengeni. De az Irsai erre való. Édes parfümös, almás-vilmoskörtés, virágos illatokat várunk és jönnek is rendjén. Íze közepesen tartós, behízélgő, de nem elég hosszú, az illata alapján kicsit többet vártunk el. Kicsit fanyarok a savak, ez a bor melegedésével egyre erősebb. Jól lehűtve, abszolút beváltható csajos nyári bor.

82 pont



Ár: 1300 Ft
Megtalálható: A Hordó

Bodri
Szekszárdi Civilis QV
2005

Öt fajta házasítása, amelyből talán a kékfrankos tűnik elő az illatban. Az illatban van egy kis zöld, ami zavar, de mellette érezni a gyümölcsöket. Ízében kezdjük felfedezni a komplexitást, de túl hamar lecseng, mielőtt még felfejtenénk a szálakat. Talán még érdemes palackban pihentetni, legyen ideje összeérni, mert az alapanyag jó, csak valahogy ez az öt fajta még nem békélt meg egymással. Kicsivel több játékoság is jót tenne.

81 pont



Ár: 1680 Ft
Megtalálható: E'szencia

Bósz Adrián
Szekszárdi Bába Cuvée
2006

Illatos, fűszeres. Van aki kék-medoc, mások portugieser dominanciát vélnek benne felfedezni. Piros gyümölcsöket keresgélünk, még ha kicsit éretlenek is, azzal kísérjük a puncsos-csokis ízeket. Könnyen íható, könnyed bor, jó savakkal, nem sok tanninnal. Kerek, de kicsit vékony. A végén valami kis édeskedesség is felbukkan, de mindent összevetve jó nyári grillbor annak, aki a melegben is ragaszkodik a vöröshöz.

81 pont



Ár: 1450–1500 Ft
Megtalálható: E'szencia, Radó Vinotéka

Németh János
Szekszárdi Porkoláb Cuvée
2006

Kicsit nyers kabernés illatokkal találkozunk elsőre, paprikás, zöldpaprikás, mintha nem lett volna elég érett az alapanyag. Kis zöldesség mellett feltűnnek a szedres-málnás jegyek is, de az íze nem tart ki hosszasan, így elég vegyesek a benyomásaink. Érezni, hogy van benne munka és van benne kurázi, de a kóstolás délutánján mégsem tudott kibontakozni. Érdemes lesz újrakóstolni.

80 pont



Ár: 1600 Ft
Megtalálható: Németh János

Wassmann
Villányi Olaszrizling
2006

Tiszta, áttetsző szín, kicsit zárkózottnak tűnik elsőre, aztán édes-mézes, citrusos illatokra teszünk szert. Kis zavar azonban akad benne, amit nem tudunk felfejteni. Talán a dióssága... Ízében jelentkezik a végén a keserűesség, de ez minimális. Érezni benne valami zöldes-füves jelleget, de emellett elég tartalmas anyag, van teste, tartása.

80 pont



Ár: 2200 Ft
Megtalálható: A Borozó

Morzsák

RAVASZ

Végigkóstoltuk, amit Pécs knált. Legalábbis április 29-én kora este az Aranykacsában. Voltak ott borászok szép számmal, tucatnyian. És voltak érdeklődők is, a végén kevés lett a Pécs-Mecseki Borút pohárkészlete, annyian vettek volna kóstolópoharat. És úgy tűnt, kevesebben voltak csaldódtak, mint az első börsén, három éve...



A harmadik Pécsi Borbörze délután ötkor nyitott az Aranykaca emeleti DAKK termében. Ezerötszáz volt a beugró, kapott érte a jóember egy bor-tas-logós poharat (amíg volt) és lehetőséget a további korlátlan kóstolásra. És egy értékelő lapot is, ahol a legjobb három fehér, vörös, rozé és desszertbort kellett bejelölni. A jól voksolók (hogy ez mit jelent, nem tudom) közül öten meghívást kaptak a

Pécs Város Bora választásra is – ez lapzártánk után volt sajnos.

Igyekezünk jól voksolni, úgyhogy tettünk az első órában egy nagy száraz/félszáraz fehér kört. Ezekből volt talán a legnagyobb választék. És találtunk izgalmas tételeket is, ilyen volt például a már agyoncicsért, de még mindig izgalmas Szabó Zoltán Rajnai rizling 2006. Itt is megosztotta a jónépet. Előtte volt nagy élmény Lisiczák új fehér házassítása, a Ravasz. Tényleg az, jól összerakott, izgalmas bor, kedves illatokkal, szép harmóniával, orban-garabban egyaránt gyümölcsösséggel, bátor, de nem kiugró savakkal. Meglepetés volt az Indivinum Pinot gris 2007, ami egy könnyed, élénk, vibráló szürkebarát, laza bor. Jólesik inni, és alig várom a nagy nyári kánikulát, amikor egy kis szódával ezzel ülök majd ki az árnyékba.

Elindultunk ezután a vörösök útján és rögtön belefutottunk egy szép borbba, a Püspöki Pincészet 2006-os cabernet franc-jába, ami Eberhardt György pincéjéből származik. Érett, kerek, szép. Nem túl komplex, de igényesen kidolgozott tétel. Alig léptem tovább, belekóstolhattam (ez már csak a végén derült ki) a négy legjobb közül a második vörösbe. Lisicza Ében 2006, ha jól emlékszem. Bordói házassítás, nagyon erőteljes materia, ami még nagyon nyers, nagyon friss, nagyon sokat kell érnie, hogy megmutassa valós szépségét. De van benne máris zöldfűszeres étcsoki, harapós savakkal és még kicsit maró tanninokkal töltve, de szép lesz ez, alul majd, pár hónap múlva eljéggyeztem magamnak kóstolásra. Jártunk-keltünk és meglepődöttünk Radó cabernet franc-jánál, ami 2006-ból való és meglepően szép arcát mutatta aznap. Összhangban volt, szedres-fűszeres illatokkal, ízekkel, kicsi csoki, kicsi menta, szép franc volt ez, ezt is feljegyeztük újrakóstolásra. Odakinn már javában szemerkélt az eső, amikor visszatértünk a Wekler Családi Pincészethez, ahol is több tétel közül a Kadarka 2007 tetszett a legjobban. Érett, szép szőlő, kedves illatok, kadarkás, már amennyire nekem ez jelenti a kadarkát. Az egy évvel idősebb verzió vékonyabb volt, több kesernyével, ez most teltebb, simulósabb, karakteresebb.

Összefoglalva: sikerült szép borokat kóstolnunk, igaz, a javát már ismertük korábbról. De azért jó ez a rendezvény, hogy tényleg egy helyen, egyszerre kóstolhatunk 12 pécsi, Pécs környéki borásztól. A szavazólapot bedobtuk a dobozba, a szép logós poharunkat Radics kollégánál hagytuk a Szabó-zé-borok éjszakába nyúló kóstolásához és hazaballagtunk. De jövőnk jövőre is, és hozunk még több embert!

TÁRT AJTÓKKAL

Nyitott Pince Napok várták idén május 10–12. között az érdeklődő borbarátokat. Az általános jó időnek köszönhetően nagy volt a nyüzsgés Pünkösdkor a régió pincéiben. Mi Kisharsányban kezdtük, de sok más helyre is eljutottunk.

A Nyitott Pincék hagyományos, jól bejáratott, remek időpontban tartott rendezvény, idén pedig tényleg remekül telibe kapta az első igazán naps, kellemes tavaszi hétvégét. Ennek köszönhetően sokan, nagyon sokan keltek útra, hogy – többek közt – Villányba, Palkonyára, Szekszárdra látogassanak. Szinte mindenki nyitva is tartott, és bár sokan hivatalosan nem vettek részt a rendezvényben, mégis fokozott kedvességgel, és néhány jó ajánlattal várták a betérőket.

Így volt ez a kisharsányi Vilyannál is, mi itt kezdtünk. A délben kezdődő tavasz-köszöntőhöz, terasznyitó könyvbemutató, felolvasás, borozás, főzés, beszélgetés is járt. A kultúrprogramon a Cserna-Szabó András és Darida Benedek szerzőpáros a Jaj a legyőzötteknek, avagy süssünk-főzzünk másnaposan című könyvét mutatta be; Bächer Iván a Vendégkönyv című kötetéből olvasott fel, valamint utolsó fogásként a szerzők a bográcsban is kifőzték némi levest.



A villányi borvidéken a rendezvény hivatalos résztvevői mellett az éppen nyitva tartók is a szokásos hétvégi áradat többszörösével számolhattak. A jelentések szerint Szekszárdon is sok remek pince csatlakozott ajánlataival az ünnepséghez, itt főleg szombaton–vasárnap tüsténkedtek a borturisták és vendéglátók. Palkonyán pedig immáron évek óta egyre többen jövünk össze pünkösdi vasárnapján, idén is több ezren látogattak el a tradicionális pincesorra, mozdulni is alig lehetett. Mi javasolnánk az összefogással készülő további kulturális és gasztronómiai rendezvényeket is. Hisz az érdeklődés adott.

Együtt, Villányért

Újabb, példaértékű összefogással kívánnak még többet tenni a Villányi Borvidékért a Villányhoz kötődő borászok és szakemberek. Április közepén a fiatal, „második generációs” borászok kezdeményezésére létrejött a Villányi Marketing Műhely. A többek között Gere Andrea, Gere Viktória, Gere Zsolt, Pauli Zoltán, Bock Valér, Kúcs Gyula, Nagy Zsolt, Ipacs-Szabó István, Iványi Emese és Schopper Éva nevével fémjelzett társaság célja, hogy a már működő szervezetek mellett az érdekeltek közötti folyamatos párbeszéd kialakításával egységes és hatékony módon védjék a borvidék érdekeit, és tegyenek a népszerűsítéséért.

A „kerekasztalunk” kereksege folyamatosan bővülni fog, megalakulásunk óta szinte naponta jelentkeznek azok, akik csatlakozni szeretnének a kezdeményezéshez. A Polgár Pincészet éppen az előbb jelezte ebbéli szándékát – igazolta Becker Leonóra, a Villány–Siklósi Borút elnöke (aki a Marketing Műhely munkájában is tevékenyen részt vesz) a kezdeményezés növekvő népszerűségét. – Érdekes, hogy a műhely tagjai nem kizárólag a pincészetekhez tartoznak. Olyan emberek gyűltek össze a borászat, a vendéglátás és a turizmus területéről, akik szakmai tudásukat és tapasztalatukat kívánják hasznosítani a közös cél érdekében.

A másfél hónapja működő Villányi Marketing Műhely már megkezdte munkáját, jelenleg a kapcsolatfelvétel mellett a helyzetértékelésen dolgoznak, hogy a sikeres analízis után kidolgozhassák a megfelelő stratégiát.

Megvan a technikai hátterünk, amit az emberek bevonásával kihasználhatunk – folytatta Becker Leonóra, amikor a terveik megvalósításáról kérdeztük. – Fontos leszögezнем, hogy nem egy éppen aktuális pályázat miatt alakultunk meg, a működésünket hosszabb távon képzeljük el. Aktív, többnyire önkéntesen felajánlott munka fog zajlani, méghozzá a közös érdekek szerint. Összefogva az érintetteket, folyamatos egyeztetések és a közös álláspontok kialakítása után hangadó műhellyé, a borvidék szócsövénvé kívánunk válni. Ismét bizonyítva ezzel Villány önszervező erejét.

A Műhely tagjainak komoly szándékát jelzi, hogy első lépésként határozott cselekvésre szánták el magukat, mikor felemelték szavukat az egyik villányi borkereskedelmi hálózat marketing-tevékenysége ellen. A kereskedőház évek óta erős reklámkampánnyal népszerűsíti édes, borvidéktől idegen termékeit, melyek sokak szerint nemcsak sértik a Villányi Borvidék jó hírnevét, de negatív értelmezéseket eredményezhetnek, károsítva ezzel a térség és a minőségi borok presztízsét. A Villányi Marketing Műhely ez ügyben levélben fordult a Villányi Borvidék Hegyközségi Tanácshoz állásfoglalásért.





Sweet home Pannonia

Radics M. Péter

írása

Fotó: Wéber Tamás

Ebner néhány év alatt a legsikeresebb és legvitatottabb magyarországi borászok egyike lett, Heumannék a többedik nagyarányukat nyerték a legutóbbi villányi borversenyen, Wassmann-bort már pécsi bioboltban is találtunk, Horst Hummel pedig egy német napilap Villányról szóló összeállításának főszerzője volt. A Pannon Borrégiót választó külföldi borászokat járta sorra a Pécsi Borozó.

A bevezetőbe szánt általános tapasztalat az, hogy nincs általános tapasztalat. A külföldről érkező és a Dunántúlt választó három villányi és egy pécsi borászatban épp annyi a közös, mint bármelyik másik négy régióbeli borkészítő műhelyben. Persze, mind sokallják például a bürokráciát, mind rajonganak a tájért és a természeti adottságokért, de egyedi történet mindegyiküké. Nincs tipikus „német” borász, nincs nagy általános igazság, négy történet van.

Bio ritmus

A heidelbergi Ralf Wassmann és Susann Hanauer a férfi mérnöki szakkönyvében olvasták, hogy Villány kitűnő adottságokkal rendelkező borvidék, majd miután láttak, szagoltak és kóstoltak, 1998-ban vettek itt házat, pincét és szőlőt. Az italtechnológiai szakmérnökként végzett Ralf kezdetben meglepve tapasztalta, hogy a bi-58 folyékony permetszert itt még használják a szőlő védelmére, ők ugyanis kezdettől fogva ökológiai gazdálkodásban gondolkodtak. E tekintetben egyébként – mindketten állítják – a borvidék nagyon sokat fejlődött, a legtöbben már a természettel harmóniában termesztik a szőlőt, annyiban ők mégis előbbre járnak, hogy 2006-os portugieserük az első villányi biobor.

Pécsdevecseren laknak, ami a főúttól kieső, de meglepően szép állapotban lévő, hangulatos sváb falu. A pincében mesélik, hogy évente kb. 4000 liter boruk készül, fajélesztőt vagy baktériumot nem használnak, fakádban erjesztenek, hagyományos módon préselnek. *„Nem sietünk a palackozással, türelmesen kivárjuk, hogy a bor megérjen”* – mondja Ralf Wassmann. Egy kicsit panaszkodnak a túl sok adminisztrációra, a túl magas közterhekre („talvályelőtt már lett volna egy kis haszon, de akkor duplájára emelték az adót”), de azt mondják a viszonyuk a többi borkészítővel (helyivel és külföldről jöttel egyaránt) remek. Nagyon bíznak a borukban, és bizakodnak, hogy itthon is kelendő lesz bioboruk.



Mozsgó világ

Andreas Ebner a borfogyasztók körében nagy valószínűséggel nem ismeretlen, sőt. Heves vitákban, „terroir és technológia” vélt harcában a második mondat után biztosan elhangzik a neve. Egy szerencsétlen vagy félreidezett nyilatkozata miatt adalékanyagok élénk használatával vádolták meg, ezáltal persze országos hírnevet szerzett, csak nem éppen a legjobb fajtából.

Annyi köze biztosan van a technológiához, hogy van egy cége, amelyik szőlőtechnológiai gépek értékesítésével foglalkozik. Szűrőgépeket, palackozó sorokat, koracél tartályokat importált Magyarországra, ami akkor tetszett meg neki. *„Megismertem a vidéket, megkóstoltam a borokat, végül annyira megszerettem az itteni embereket, a villányiakat, szekszárdiakat, hogy arra gondoltam, végleg letelepedek”* – meséli. Villányban szeretett volna szőlőt, de addigra az már betelt, így 1998-ban Szigetvár mellett nézelődött: *„a talajminták alapján hamar kiderült, hogy ideális vörösbortermő helyre bukkantam”*. Mozsgó mellett már a Pécsi borvidéken járunk, így a mecsekaljai borok mára országosan talán legismertebb készítője a dél-tiroli Andreas Ebner.

A mozsgói szőlőhegyeknél az épp kapáló bácsi magyarázta merre találni Ebner pincéjét: *„az út végén van két hordó, ott kell elfordulni”*.

A részben építés alatt álló területen a domb gerincén van a családi ház a pincével és körülötte lejtmenetben a művelendő birtok. Hogy inkább kreativitás vagy az üzleti érzék húzza-e elő az ötleteit, az talán mindegy is, de a saját almalé és szőlőlé is stílusos Ebner-termék, akárcsak a környékbeli termelők közül a hajlandókat egyesületbe összehozó gyöngyöző bor, a Borzongás.

Elismert chardonnay-ja van, idén cirfandlit készít, és egy portugieserrel is büszkélkedik, az általa termelt pinot noir, merlot, cabernet sauvignon és cabernet franc itt a meghatározó. A pinot noir-t önállóan palackozza, a három másik fajtából két cuvée-t készít. Csúcsbora a 7-es hordó cuvée (bár 2005-ben ilyen nem készült), és ez a hordó tényleg létezik, láttuk. „3-as hordót” nem láttunk, pedig ilyen néven is készül cuvée, 75% cabernet sauvignon és 25 % merlot alkotja. Vastag, tömör szerkezetű bor, puha lágy tanninokkal, kerek savakkal. Illatában a gyümölcsök uralkodnak, cseresznye és meggy. Magyarosan szólva „instant best buy”, és az egész országban keresik.

„Hogy milyen lesz a bor, az természetesen a szőlőben dől el. Sok zöldmunka, szigorúan kézi feldolgozás, a borkészítés minden fázisában ott vagyok” – mondja Ebner meggyőzően, és ezen a ponton megelégedezünk, hogy borkészítését is sokan félreismerték. A vörösborok készítésénél szinte csak a hordóhasználat az egyetlen „technológia”. A cél a tökéletes minőségű, magas cukorfokkal és teljesen egészségesen szüretelt gyümölcs. A 10–14 napos héjon erjesztés után megy a hordóba az anyag, és innen már a természetre és a vadélesztőkre van bízva a vörösbor további fejlődésének sorsa.

Villány felett az ég

Stuart Pigott egy Berlinben élő angol borszakíró. Amikor 2006-ban a vasárnapi Frankfurter Allgemeine Zeitungban a villányi vörösborokat bemutató (és méltató) cikket közzétette, abban megemlékezett Bock Józsefről, Gere Attiláról és Tiffán Edéről, valamint a település németes múltjáról. Mi is kezdhettük volna jelen cikket az első német telepések 1740-es Villányba érkezésével, de erről ezúttal csak Pigott idézett cikke mesél részletesen, mi tovább ugunk az összeállítás fő részéhez, ami egy Horst Hummel nevű villányi borászról szól. Ő egy berlini ügyvéd, aki 1998-ban vásárolt egy 5 hektárnál alig nagyobb birtokot Villányban, amit aztán évről évre fejlesztett. 2004-es Kékfrankosa elnyerte az angol kritikus

tetszését, de Piggot szerint Hummelnek a fehérborokhoz is van érzéke, példaként a 2004-es száraz Traminit hozza fel.

A Hummel-stílus bizonyos tekintetben szokatlan, nem használnál barrique-hordókat, kizárólag öreg tölgyben állnak gyümölcsös jellegű vörösborai. Ő viszont tényleg elfoglalt berlini ügyvéd, részletesen beszélgetni lapzártánk után, május végén tudunk vele.

Itt és ott

Heumannéknál a feleség, Evelyne az, aki Magyarországon lakik, férje, Erhard Svájcban intézi cégük ügyeit. Ők 1995 óta vannak itt, egy bérelt negyven éves kékoportó szőlőültetvénnyel kezdtek gazdálkodni. A bor szeretete és az érdeklődés megvolt, de aztán az évente duplázódó termelés a minőség elismerésével is párosult, a Heumann-borok nemcsak Svájcban hoznak sorra aranyérmeket, a legutóbbi áprilisi villányi borvidéki borversenyen is nagyarányú jutalmazták például 2006-os Merlot és Kékfrankos boraikat.

Evelyne Heumann azt mondja, az export-értékesítésben eddig sikeresebbek voltak, néhány ezer palackjuk amerikai eladásra is elkelt tavasszal, nyelvtudás nélkül nehezen tárgyal a magyar kereskedőkkel épp úgy, mint kollégáival. Ő emeli ki, hogy 2005 óta egy fiatal magyar borász, Theisz András segíti őket, mert bár fiuk, Marc is szőlész-borász végzettségű, de ő a bordeaux-i Chateau

Latourban van gyakorlata. Amikor arról kérdezzük, gyakran keverik-e Heumannék borait a szekszárdi Heimann családi pincészetével, nevet, és bólogat. „Heimann úr nagyon kedves, barátságos, épp a napokban tudtam meghívni hozzánk” – meséli Evelyne Heumann. Még ha látszik is, tényleg kell némi német kiejtési felkészültség ahhoz, hogy korrektül megkülönböztesse a két nevet valaki.



A Ravasz, az Agy és két füstölgő puszkacsó



Radics M. Péter

írása

Fotó: Wéber Tamás

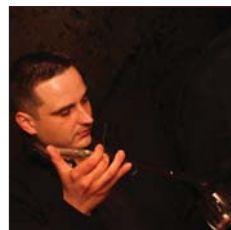
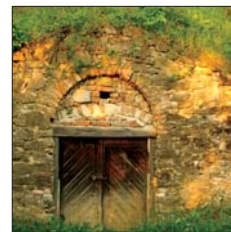
A Pécsi Borozónál kedvelői vagyunk a pécsi borvidék termékeinek, sokszor elmondtuk már miért – remek adottságok, nemes hagyományok, bízató fejlemények. Az ország többi részéről nézve viszont kevés látható (s még kevesebb kóstolható) abból, ami a környék pincéiben készül. Praktikusan nézve: a budapesti, szegedi vagy debreceni üzletekbe – ha reálsan nézzük – jórészt csak az Ebner és a Lisicza borok jutnak el. Ezért akartunk mindenképp találkozni Lisicza Sándorral, és felmérni egy kicsit, mi az, amit az első kóstolásig érdemes tudni a pincészetről.

A helyszín Helesfa (függően attól, hogy ki mennyire ismerős a környéken), Szentlőrinchez és Pécshez közeli kis baranyai falu, sajnos a szegényebb fajtából. Kevés itt a munka, sok a lerobbant épület, és az utazónak útba se nagyon esik Helesfa, ahol pedig a hagyományok szépek. Vörösmarty is kóstolt a környéken, a kastélyban pedig regionálisan abszolút nyerő Nádassyak, a háború előtt Párizsból hoztak haza aranyérmet helesfai boraikért.

Apropó hagyomány, olyan Lisiczáéknak is van, még 1903-ban vették a szőlőt és a pincét felmenőik. Aztán elvették tőlük, majd visszakapták ugyanazt a területet, csak szőlő nélkül, azt az új gazdája kivágatta. A Lisicza család pedig újat telepített, nem volt ismeretlen előttük a szőlő. Lisicza Pista bácsit sokan ismerték a kutatóintézet munkája nyomán, majd a Pécsi Hegyközség elnökeként is. Az 1998-ban alapított családi vállalkozásban a munka dandárját a fiatalabb nemzedékhez tartozó Lisicza Sándor végzi, természetesen testvére, ifjabb Lisicza István segítségével.

Hogy borászatban jók, azt bizonyítja a cirfandli, a cserszegi fűszeres, a rozé és a sauvignon blanc, a borokat keresik éttermek, kereskedők és fogyasztók egyaránt. Emellett az a benyomásunk, hogy Lisicza Sándor példamutatóan működteti a borászatot, ahogy kell. 2006-ban a szaksajtó még meglepődve, újként vizsgálta az országszerte megjelenő pécsi borokat, amikor pedig a piaci megjelenés mellett döntöttek, két jelentős kereskedő is lecsapott boraikra. A fiatal borászon látni, hogy sokat tudna mesélni a borkészítés technikájáról és művészetéről egyaránt, de nem akarja, hogy csak a művészieskedő pr-dumára emlékezzünk. Kóstoltat, kíváncsi a véleményünkre, de azt mondja, azzal a borral elégedett, amit keresnek az emberek, szóval, amit jól el tud adni.

Azzal jövök, hogy nekik azért mégis könnyű lehet, hiszen több boruk is országszerte hozzáférhető és népszerű, az Ipacs Géza-féle rókás címke elegáns, szellemes és kiugró, amikor pedig a tavasz végén beköszöntött a spárga-szezon az éttermekben és a gasztronómiában, mást sem ajánlottak hozzá a borértők, mint a Lisicza-féle pécsi Sauvignon Blanc-t. Nevet rajtam, azt mondja, lehet hogy így van, és persze büszke is számtalan dologra, de neki a kereskedők akkor is azt fogják mondani, hogy nehéz eladni a bort, mindig csak kevesebbet tudnák forgalmazni. Amitől sokat várunk – ő is, mi is – az a Ravasz néven, kis rókatappancsokkal a címkén az üzletekbe kerülő két Ravasz. Egy fehér küvé (sauvignon blanc, pinot blanc és cserszegi fűszeres) és két vörös házasítás (a másik Ravasz és egy Ében fedőnevű). Engem persze meggyőz arról, hogy például a sauvignon blanc művelése, technológiája, előállítása ugyanannyi pénzbe kerül, mint egy nagy cabernet-válogatás, így feleannyit kérni érte nem racionális magatartás. Igaz, nem engem kell meggyőznie, hanem a kereskedőt. Hiszen a bor már kész, keresni fogják.



Fekete Mihály és a folyékony csokoládé

Fekete Mihály Endre nem mondhatja, hogy nincs szerencséje. A szekszárdi borásznak négyszer volt telitalálatosa a tóton, egyszer négyese a lottón. Ahhoz azonban, hogy jó borokat készítsen, többre volt szüksége pusztá „mázlinál”.

A 2003-as és 2004-es évjáratú cabernet sauvignon barrique boraival egyedüli magyarként két aranyérmet is elhozott Belgiumból, a közelmúltban rendezett Monde Selection borversenyről, amelyen a világ minden tájáról érkező mintegy öt és félezer mintát értékelték. Csak összehasonlításként: a nagy bortermelő nemzetek képviselői közül a franciák hét, az olaszok három, a mexikóiak két arannyal büszkélkedhettek. Fekete egyedül kettővel. Amikor sikeréről kérdeztem, szerényen csak annyit jegyzett meg: „aki a saját borát issza, előbb utóbb tetszeni fog neki. Örülök, hogy rajtam kívül másoknak is ízlenek a folyékony csokoládéim”. Folyékony csokoládék. Így hívja díjazott borait, mert szerinte kortyolgatásukkor a csokoládé is kiérződik belőlük, köszönhetően a kiváló klónválasztásnak és a szekszárdi Iván-völgy napsütötte lankáinak. Nem csoda, hogy a közelmúltban a 2004-es évjárat teljes készletét meg akarta venni egy amerikai üzletember. Fekete Mihály Endre azonban nem adta. Gondolt az ingyencekre, akik a 2003-assal együtt, bár palackonként, de előbb-utóbb megveszik az egész készletet.

A ma 52 éves Fekete Mihály Endre kisgyerek kora óta szerelmese az Iván-völgyi családi birtoknak. Mokány kisfiú lévén, már 10 évesen segített szüleinek a félhektáros szőlőültetvény művelésében. Azt, hogy borász lesz, 14 évesen döntötte el, amikor édesanyja egyszer paradicsomért küldte a telekre. Ekkor nyűgözötte le „életfogytiglan” a táj szépsége. Az általános iskola elvégzése után mezőgazdasági szakközépiskolában, azután pedig a gyöngyösi főiskolán tanult tovább agrármérnöknek. A főiskolai évek alatt megnősült, fia született, s bár a családi pincészettől

nem szakadt el, külkereskedőként helyezkedett el a szekszárdi húsiparnál. Közben segített szüleinek a bor készítésében és értékesítésében. Úgy adták el a bort, ahogy tudták. Házról-házra jártak, de a Babits utcai otthonukban is mérték a jó szekszárdi vöröset, gyakran becsöngettek ugyanis hozzájuk a Babits Mihály szülőházát felkereső szomjazó turisták. Kékfrankost és zweigeltet adtak el nekik. Terméskorlátozást még nem alkalmazták, így ha sok szőlő termett, több jutott a vevőknek is. Egyedül a cabernet fajtákból készült borok nem voltak eladók. Abból olyan kevés készült, hogy a család fogyasztotta el, rendszerint ünnepnapokon.

A Fekete-borpince fokozatosan fejlődött az idők folyamán. Az édesapa bölcsen befektetve a család megtakarított pénzét, ültetvényeket vásárolt idős Iván-völgyi gazdáktól, akik örültek, hogy szőlőjüket a jövőben is értő kezek művelik majd. A családnak ezzel viszont egyre több munkája lett, szinte alig győzték. Amíg a szerencse rájuk nem kacsintott.



Fekete Mihály 1986 nagypéntekén egyedül dolgozott a völgyben, ám ahogy elmesélte, úgy érezte, még sincs egyedül. Nem volt hívő, de akkor azt mondta, ha isten létezik, és ő az, aki vele van, a hét végén telitalálatosa lesz a totón, s azt a trágyakupacot, melyet egy ideje képtelenek elhordani, munkásokkal viteti el. Azon a héten Fekete Mihály volt a soros, hogy a szekszárdi húsipar totólázban égő kollektívájának tagjai közül meg-tippelje a labdarúgó mérkőzések eredményeit. Nyertek. És a következő időszakban még háromszor nyertek az immár hívő borász közreműködésével, aki a lottón is próbálkozott, a legnagyobb sikere 1987-ben egy négytalálatos szelvény volt. Fekete Mihály nyereségeinek rá eső részét többnyire a családja életkörülményeinek javítására fordította. Ahogy ő mondja: „akkoriban az nem volt nagy összeg, de végre kiemelkedhettek a szegénységből”. Persze jutott a borászatra is, amelynek fejlődéséhez némi tőke újabb lendületet adott. Mindez azonban semmit sem ért volna a szorgalmas és kitartó munka, valamint azon idős borászok nélkül, akiknek tanácsait mindig szívesen meghallgatta és megfogadta. Amikor édesanyja 1989-ben meghalt, Fekete Mihály édesapja támogatásával, de már önállóan irányította a borászatot. Ehhez ma nyolchektárnyi terület és nyolcfajta szőlő tartozik, melyekből ma tizenkétféle bor készül. A borbarátokat bemutató- és bortrezor pince is várja Iván-völgyben. Bár Fekete az 1990-es években már főállású borászként több helyi borversenyen is ért el jó eredményeket, az első nagyobb sikert 2001 hozta meg számára. Az az év, amikor elvesztette édesapját. A Borbarát Magazin akkor Dúzi Tamásé után az ő roséját választotta kategóriája második legjobbjának az országban. Nem csoda, hogy ezt követően több borkereskedő is felvette vele a kapcsolatot. Pedig gyakran szokta mondogatni, elsősorban magának termeli a bort, csak sok van, ezért juthat másoknak is belőle. Termékei ma az ország számos vinotékájában, neves éttermében kaphatók, forgalma pedig évente 20–30 százalékkal nő. A termelő úgy véli, az igazi ismertséget a Monde Selection versenyen elért két aranyérmes minősítés hozhatja meg számára. Ezért sem ül a babérjain. Újabb terveket dédelget, megvalósításukhoz felesége és gyermekeik nyújtanak segítséget. A közeljövőben palackozó gépsort vásárolnának és az erjesztőkapacitás növelését szeretnék elérni. Amikor Fekete Mihályt arról kérdeztem, hogy ugye, jól jönne még egy telitalálatos totószelvény, mosolyogva válaszolt: „ajaj, néhány milliót kapásból el tudnék költeni”.



Voltunk ott nemrég, őszintén mondjuk, Mozsgó és környéke tényleg szép vidék. Van a tájban valami Somogyból, valami Baranyából, és van, aki szerint Bordeaux-ból is. Mégis, a Pécsi borvidék kezdődik itt, ahol néhányan helyi specialitással próbálkoznak.

Radics M. Péter

írása

Fotó: Weber Tamás



Gyöngyök és leányka

Jó adottságú, szépreményű magyar borvidék a pécsi, lapunk kezdettől fogva elfogult szurkolója. Már csak ezért is lelkesek vagyunk, amikor a Borzongás kerül szóba. Túlontúl „stephenkinges” neve ellenére a Borzongás helyi kezdeményezés, ha úgy tetszik éledező „hagyományos terméke” a Pécsi borvidéknek – fehérekből készülő gyöngyöző bor. Az olaszoknál régi, jól bevált hűsítő borváltozat, ők frizzanténak hívják. Ennek megfelelően a gyöngyöző bor nem egyenlő a habzó borral, előbbiben ugyanis kevesebb a szén-dioxid.

Környékbeli borászok egyesülete készíti a Borzongást, vagyis a Borzongásokat. Az egyes változatokat nagyon hasonló üvegbe töltik, de mindegyikükén kicsit más a címké. Idén például 20 000 palackot készít Andreas Ebner, 7000–7000 palackot Hegedűs Tamás és Novák Zsolt, 1500 palackot pedig a Végvári Pince. Mi azt hittük, csak egy ígéretes, néhány éve formá-

lódó termékről van szó, de már mindegyik Borzongást különböző jól ismert budapesti borkereskedők árusítják.

Királyleányka és rizlingszilváni szerepel a címkén, egy ezekből készülő „pécsi frizzantéról” van tulajdonképpen szó. A kezdeményező Andreas Ebner két kategóriába is szuszakolná a gyöngyöző borokat: szerinte egyrészt könnyedsége, frissessége, lágyága nőiessé teszi, másrészt a szénsav, az alkohol, az egyedi palack bulizós itallá.

Nos, a jó savak, élénk zamatok, intenzív illatok mindegyik változatban adóttak, de mi nem skatulyáznánk ennyire, behűtve könnyű nyári frissítőnek ajánlanánk, mondjuk kettős váltásban a roséfröccsel, ami talán az egyetlen jobb alternatíva nyári hőség esetére. Nem kell túlmagyarázni, ez egy remek helyi érdekesség, idelátogatóknak érdemes is büszkélkedni vele. Nyáron pedig együtt kortyolgatni, mondjuk kertben, napfényben, napernyővel.



TESZT

VÖRÖSBOROK 2003

A közvélekedésben az maradt meg a 2003-as évről, hogy az utóbbi idők egyik legjobbika volt. Sokan ezt ma már vitatják, vannak ellenérvek, hogy a borok 2003-ból gyorsan, túl gyorsan érnek. Mások szerint 2004 sok fajtának kedvezőbb volt. Úgyhogy arra gondoltunk, összegyűjtünk pár vöröset, hogyan vészték át az elmúlt 5 évet.

Nem volt könnyű, a pincészetek egy része már rég túladata a 2003-as borokon, viszont vannak, akik csak most kezdték el forgalmazni egyes tételüket ebből az évről. Összejött így is közel húsz bor. A legjobban teljesítő tizenkettő következik most részletesebben bemutatva. Árat nem minden esetben tüntettünk fel, lévén a borok egy része már a kereskedőknél sincs a polcokon, de akinek esetleg van otthon ezekből, érdemes lesz elolvasnia, mit érdemes bontani és mit kell még a pincében hagyni.

Össességében vannak nagyon szép borok, sőt olyanok, amelyekben még jelentős potenciál van, megint mások kicsit fáradtnak tűnnek már. Nincs általánosítás, mind egyiket külön kell kösölni, véleményezni.

A Pécsi Borzó nyomtatott kiadásába csak azok a borok jutnak be, amelyek legalább 80 pontot értek el bírálatunkon.

A teszteken – amelyek természetesen vaktesztek – részt vevő borászok képviselői saját boraikra adott pontjaik nem kerülnek bele az átlagszámításba. Valamennyi bor bekerül a www.pecsiborozo.hu címen található weblapunk adatbázisába, ahol várjuk olvasóink kommentjeit, véleményeit.

Pontozás:

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

A tesztelők:

Bósz Adrián (Bósz Pince, Bata)

Gódor Attila (Dúzi Pincészet, Szekszárd)

Gyórfy Zoltán (Pécsi Borzó)

Kapronczai Balázs (Polgár Pince, Villány)

Mikes Márk (A Hordó, Pécs)

Szabó Zoltán (Szabó Pince, Hosszúhetény)

Ungurán József (Metro áruház, Pécs)

Wéber Tamás (Pécsi Borzó)

A teszt helyszínét az Aranykacsa Étterem biztosította. Köszönjük!

Polgár pince
Villányi Elixir Cuvée
2003

Klasszikus bordói cuvée, egy kis kélfrankossal megbolondítva. Polgár Zoltán csak nemrég dobta piacra, mondván, eddig érnie kellett. És ez így is van: elegáns, arányos, jól megkomponált házasság, amelyről öt-évesen még azt kell mondanunk, hogy egy kicsit nyers, hogy még érnie kell, és hogy csak évek múltán lesz a csúcs. Áfonya, csokoládé, fahéj, bonbonmeggy, aszalt erdei gyümölcsök, mindent megtaláltunk benne. Hosszú, harmonikus, nagy bor. **90 pont**



Ár: 7300 Ft
Megtálalható: A Hordó

Gere Tamás
Villányi Aureus
2003

Behízog, ámde elegáns bordói házasság. Szerencsére a franc és a merlot a domináns, így már illatában is abszolút érett dohányos, meggyes, málnás jegyekkel nyit. Testes, jól strukturált, simulékony és határozott. Pici édesség, kicsi kávé teljesen befér. Nem bukik meg az alkoholeszten sem, nem lóg ki. Nagyon szép, nagy bor, és még mindig van benne potenciál, de már közelít a csúcshoz.



90 pont

Ár: 5000 Ft
Megtálalható: Gere Tamás és Zsolt Pincészete

Domain Zichy
Szekszárdi Bikavér
2003

Sötét, érett meggy színében jelentkezik. Illata is meggyes, de határozott vaníliás háttérrel, amelybe belekerül a málna is. Ízében erősödik, vannak benne savak, kerek, jól csitult a tannin-szerkezet. Gyümölcsösség és barrik viszonylag egyensúlyban van. Jól, vagyis még pontosabban: szépen érett be ez a bor. Az árát tekintve meg abszolút bestbuy.



89 pont

Már nincs kereskedelmi forgalomban

Polgár pince
Villányi Cabernet Sauvignon
2003

Bíborvörös bor. Elegáns megjelenésű. Ahogy Hamvas ír a villányi borokról, olyan. Mind illatában, mind ízében a feketeribiszke és az erdei gyümölcsök aromái dominálnak. A közepén van egy kis üresség, ezt megjegyezzük, de utána az utóíze megint elég hosszan kitart. Nem barrikolt tétel, beérett alapanyagból, habár még így is van benne egy kis paprikáság, de ettől eltekintve nagyon rendben van.



86 pont

Ár: 4080 Ft
Megtálalható: Radó Vinotéka

Maul Pince
Villányi Seraf
2003

Érett, még mindig húzós, de szépen szelídülő tanninokkal rendelkező bor, talán éppen csúcsközelben. Illatában benne van Villány, a mediterrán füledtség, ugyanakkor visszaköszön a déli gavallér eleganciája is. Sorolhatnánk erdei gyümölcsöket, van még belőlük bőven, utóíze közepesen hosszú. Jól állja az időt.



86 pont

Ár: 3600 Ft
Megtálalható: Maul Pince

Vida Péter
Szekszárdi La Vida Merlot
2003

Kedves, intenzív, enyhén vérbordó rózsára, majd túlérte málnára emlékeztető illatokat találunk meg benne első szaglásra, de szépen enged egyre közelebb. Ízben elsősorban a bársonyossága a domináns, a tanninok belesimultak a struktúrába, határozottan málnás, érett szilvás jegyeket mutat. A végén kis aszalt áfonya és kékszilva.



85 pont

Ár: 9000 Ft
Megtálalható: Vida Péter pincészete

Dúzi Tamás
Szekszárdi Görögszó
2003

A bor színe rendkívül mély, szinte feketés árnyalatokkal játszó bíbor. Hosszas levegőztetést igényel, de meghálálja. Hatalmas test, magas, rendkívül érett tannintartalom. Nagyon szedres, fekete ribizlis, áfonyalekvárosság is vegyül ebbe. Nagyon szépen lekerkedett, beérett bor, kicsit alacsonyok már a savak, de még van benne pár év biztosan. Ha most nyitjuk, azt sem bánjuk meg.

85 pont



Ár: 9000 Ft
 Megtalálható: Dúzi Pince

Szemes József
Villányi Cabernet Sauvignon
2003

Érett, fajtajelleges illat. A hordó szépen kiérződik, van, akinek ez már sok. Nem bántó, kerek savak, kíséretükben férfias, de nem bántó tanninok. Lehetne benne egy kicsivel több gyümölcsösség, de így se panaszkozhatunk. Dominánsan feketeribizli, de mellette a szokásos erdei kosár. Egy kevés avar a háttérben, kis őrlt kávé étcsokoládé az utóízben. Szerintünk most kell bontani.

85 pont



Ár: 2980 Ft
 Megtalálható: Radó Vinotéka

Günzer Tamás
Villányi Máttyás Cuvée
2003

Koncentrált, inkább a merlot-t érezni illatában, a cabernet sauvignon inkább a fűszert teszi hozzá. Nagy testű, határozott barrikolású bor, amely megkívánja a dekantálást. Két óra szellőztetés után veszt füstösségből és előbukkannak a szedres-édesgyökéres illatok, amelyeket alpesi szamóca színesít. Ízében vanília-csokoládés, kis szarvasgombával, kis hamvas áfonyával diszkréten megszórva. Közepesen hosszú lecsengés. Még nagyon jó állapotban van. **84 pont**



Ár: 4800 Ft
 Megtalálható: A Hordó

Tamás bátya
Villányi Merlot
2003

Első szippantásra megkap valami kis ánizsos-szedres illatfelhő, ami mögött azonban valami kis bőrösség bújkik meg. Hozzáteesszük, nem túl zavaróan. A kortyot feketé, nagy szemű cseresznyével nyitjuk meg, amit bársonyosan simuló szedres-málnás koktél kísér. Egy kis füstölt szalonnás mellézik mögötte, picit, már-már tejcsokis kedvesség előtte.

84 pont



Ár: 3600 Ft
 Megtalálható: Tamás bátya pincéje

Eurobor
Mócsényi Talentum
2003

Szolid, kedves kis lekvárosság van az illatában, kis édesség, ami talán már az öregedés jele, de még nem hatalmasodott el rajta. Cseresznyés, szedres pítés jellegek vannak ízében is. Meg kis fűszer, fahéj és rozmarin, de csak nagyon diszkréten. Mintha már túl lépett volna a legszebb évein. Most bontani, kóstolni, véleményezni.

81 pont



Ár: 2100 Ft
 Megtalálható: E'szencia

Müller János
Villányi Cuvée
2003

Ahhoz képest, hogy ez egy kevés portugieserrel fűszerezett cabernet sauvignon, meglepően jó állapotban van. Félve bontottuk, a bordói blendek között mit mutat, de sokat megőrzött. Mentás és ribizlis illatok, kevés paprika, talán még némi ibolyás virágosság is van benne. Picit szellőztetni illik a pohárban is, bontani meg legalább 2 órával korábban. Nem túl nagy, de jól felépített test, kellemes utóíz.

81 pont



Ár: 2080 Ft
 Megtalálható: Radó Vinotéka

Mindig feltétlen örömmre ad okot, ha egy vállalkozó szellemű és elkötelezett csapat kísérletet tesz a borvilág eseményeinek összegyűjtésére, létrehozva egy, a kínálatot színesítő online kiadványt. Hogy egyszerűbb, gyorsabb és élvezhetőbb legyen.

A széles közönséget közvetlen hangnemben megszólító, céljuknak az igényes borfogasztói tábor növelését kitűző kezdeményezések közé tartozik a tavalyi október óta működő Vиноport.hu. Az online magazin a borral kapcsolatos hírek, események továbbítása mellett olvasnivalóval is szolgál, érdemes beilleszteni a kedvencek közé. A boros cikkek mellett a gasztronómiai és turizmussal foglalkozó írások is helyet kapnak benne.

A Vиноport megismerését kezdjük a szerzők bemutatkozásaival. Őszinte, lelkes, olykor mulatságos anekdotákkal nyitnak a Vиноport írói, hogy mi terelte őket a bor szeretete felé (mi is tapasztalatuk, hogy az osztálykirándulás számorodnija varázserővel bír). Nem kell a fiatalokat féltetni: az utánpótlás gondoskodik magáról, hozzáértő és elkötelezett szószólókból sohasem lehet elég.

De az olvasnivaló és a tájékozódás mellett egyéb érdekességeket is találhat a böngésző. A folyamatosan bővülő lexikon rovatban több mint félszáz szócikk foglalkozik a bor világának fontosabb (szak)kifejezéseivel, bortípusokon, általános borászati fogalmakon keresztül barátkozhatunk a nyelvvél.

Az egyik leghasznosabb lehetőségnek a Borfólió bizonyult: név, termelő, évjárat, fajtaösszetétel, értékelés, illetve borvidékek alapján kereshetünk rá a borokra. A megtalált bor keresési adatai mellett feltüntetik még a palackmennyiségre, alkoholtartalomra, árra, esetleges eltarthatóságra, érlelésre vonatkozó információkat is. A termelő pincészet részletes bemutatása után arról is tájékozódhatunk, hogy hol vásárolható meg a kiválasztott fajta. Ezen kívül a szerkesztőség megjegyzéseivel kísért értékelés, véleményezés olvasható a kóstolás dátumával.

Szintén kellemes és hasznos extrája a Vиноportnak a pincészetkereső név vagy helyszín alapján. A bemutatkozó mellett információt kapunk az elérhetőségekről, megközelítési módokról, a megvásárolható borokról, a kóstolási-látogatási lehetőségekről, a vendéglátás-szállás-étkezés módjairól. Pluszban felsorolásszerűen nyerhetünk háttérinformációt a pincészet alapításáról, éves palackszámáról, szőlészeiről, borászaikról és természetesen szőlőfajtáiról.

Mindent összevetve a Vиноportnak kötelező helye van a borivók gyakran látogatott weblapjai között, legyen szó információszerzésről vagy kapcsolódásról.

(x)



7621 Pécs, Rákóczi u. 30. * Tel./Fax 72/312 573 * E-mail: kalamaris@enternet.hu * Internet: www.kalamarisvendeglo.hu

Egészséges ~~vagy~~ finom?!

LÚGOSÍTÓ HETEK

2008. júniusában minden nap

Legyen a vendégünk egy pazar vacsorára!

A Pécs 2010
Menedzsment Központ
által támogatott
rendezvény

TÁTVÁ MARAD A SZÁJA

Tudomásunk szerint még nem találtak fel olyan csodagyógyszert, amely minden betegséget meggyógyítana. Létezik azonban olyan csoda, amivel minden testi és lelki bajt meg lehet előzni és a már meglévőket gyógyulását meg lehet vele gyorsítani: ez pedig a lúgosító táplálkozás.

Rohanás, stressz a jellemzője mindennapjainknak. Alig várjuk, hogy legyen egy kis időnk, és nagy sietve bekaphassunk végre valamit. Aztán a nehéz ebéd után legszívesebben elaludnánk, de nem lehet, iszunk hát egy kávét. Az egész napos hajtás jutalma a kiadós vacsora, ami után belezuhanunk az ágyba, de nem tudunk aludni, mert a testünket kemény munkára készíti az elfogyasztott élelem-tömeg megemésztése.

Így hát fáradtan ébredünk, és iszunk egy kávét... aztán mindez kezdődik elölről. Csaknem minden, amit magunkhoz veszünk, savas kémhatású, emiatt immunrendszerünk reménytelen küzdelmet folytat a parazitákkal, amelyek a savas környezetben vidáman szaporodnak. Az eredmény? Betegségek egész sorozata, az élen a rákkal, a cukorbetegséggel, allergiával. Mindezek jelenléte és fenyegetése lelki torzulásokhoz is vezet, így azt mondhatjuk, hogy a táplálkozás egyoldalúsága – és ennek nyomán az elsavasodás – okozza a pszichés elváltozások jó részét is.

A Kalamáris vendéglő most megmutatja, hogy az egyensúlyt helyre lehet állítani. Az egészséges ételnek legalább akkora választéka van, mint a kevésbé egészségeseknek, éppen olyan ízletesek, és ugyanúgy szemet gyönyörködtetően lehet őket tálalni.

Miről kell lemondania annak, aki ki akarja próbálni a lúgosító táplálkozást? A fejfájásról, a fáradékonyságról, a levertségről. A jó hír viszont az, hogy aki szereti a hasát, az büntetlenül szeretheti ezután is. Az evés legyen élvezet – ez nagyon fontos! Megkockáztatjuk: az általunk kínált fogások egyáltalán nem fosztanak meg az evés örömetől, sőt! – akár azt is hozzá merjük tenni, hogy tán még fokozzák is azt!

Nos, aki nem hiszi, járjon utána! Szeretettel várjuk!

(x)

Erre ébrednek a medvék

Mester Zoltán

írása

Fotó: Wéber Tamás

Nevezhetnénk a tavasz igazi hírnökének. Egyrészt, mert a néphagyomány úgy tartja, hogy a medvék első dolga téli álmukból felébredve, hogy medvehagymát keressenek, gyomrukat, belüket és vérüket megtisztítandó. Ha meg nem találják, mennek vissza a barlangjukba. Másrészt azért, mert tavasszal a hosszú hétvégeket lepipálva képes sokakat megmozgatni egy erdei sétára.



Az általunk ismert medvehagyma az ázsiai fokhagyma európai változata, nevezik vadfokhagymának is. Ötven éve még csak foltokban tenyésztett Magyarországon, mára azonban – főként a Dunántúlon – tömegesen elterjedt. A népi életben egyik fontos jelképe a tavaszi megújulásnak, a lányok megfrissülésének, az ifjak felébredésének. Kora tavasszal a humuszból, esetleg forrásokban gazdag árnyas ligeterdőket, azok aljnövényzetét szőnyegszerűen ellepi. Március-áprilisban érdemes gyűjteni, mert májusi virágzásakor már csak gyönyörködni jó benne, ugyanis ekkor a jótékony anyagok már a virágban gyűlnek össze. Zöldjét lehetőleg frissen fogyasszuk, mert levélszáritás után gyengülnek a hatóanyagok. Megfelelően tartósítva azonban fűszernövényként kiválóan funkcionál.

A medvehagyma értékét ugyanis a levelei adják, amire a régi-ek hamar felfigyeltek. Maria Treben német természetgyógyász *Egészség isten patikájából* című könyvében írja, hogy a medvehagyma a németeknek a tavasz első hírnökének számít, nevezik erdei fokhagymának, boszorkányhagymának vagy cigányhagymának, és kedvező élettani hatásai miatt kedvelt tartozéka a tavaszi étrendnek. Magyarországon kigyó- vagy porosz-, sajámás, salamás vagy sási-hagymaként gyűjtötték a régi-ek, a jellegzetes fokhagyma illatot követve, mely tavasszal elborította az erdőket, felfedve a rokoni kapcsolatot a fokhagymával.

Mire jó a medvehagyma?

Tulajdonképpen mindenre, a medvehagyma ma a reneszánszát éli, elterjedésével és használóival együtt bővül a rajongói köre. Lágabb, selemesebb az íze a fokhagymánál, ezen kívül számos

gyógyhatása van, felhasználási módtól függően. (Misztikusságot nem, de egészséges életmódot kedvelőknek: minden ételük-höz/italukhoz egyszerűen tegyenek fantáziájuk és ízlésük szerint medvehagymát, széplelkűek pedig alkossanak különféle recepteket.) Levelei rengeteg vitamint és nyomelemet tartalmaznak, szinten minden testi-lelki kínra gyógyír. Gyomorra, bélrendszerre gyakorolt hatása kiváltképp pozitív, krónikus hasmenés és szorulás ellen jó hatású, a szédülést, fejfájást enyhíti, a magas vérnyomást csökkenti, tisztítja a vesét és a húgyhólyagot, emellett vértisztító hatású. Túladagolása lehetséges, ennek jele, ha gyomrunk izgagtott állapotba kerül. Tipp: gyenge gyomrúak meleg tejben áztassák két-három órát a felvágott leveleket, utána igyák meg.

Medvehagyma-gyűjtő iskola

Bár izgalmas kertészeti kísérlet az otthoni termesztése, meglehetősen nagy kihívás a gyakorlottaknak is. Fekete magjai ugyanis nehezen csíráznak, akár több évig is elfekhetnek a föld alatt.

A gyűjtésénél nem árt néhány fontosabb szempontot figyelembe venni. Régen védett növény volt, ma azonban már lehet szedni a természetvédelmi területek kivételével mindenhol. Élelő növényről lévén szó egy növényről egy levelet szedjünk, hogy tudjon erőt gyűjteni a következő évre. Figyelmetlenek könnyen összetéveszthetők a májusi gyöngyvirággal, és az őszi kikericcsel, ami jobb esetben enyhe mérgezéssel, rosszabb esetben halállal járhat. Legbiztosabb különböztető jegy a medvehagyma fokhagyma illata, a másik két növény ugyanis szagtalan. Ha nem vagyunk biztosak a dolgunkban, inkább megbízható forrásból szerezzük be. Ha mégis rossz helyre nyúltunk, sürgősen mossunk kezet, ha pedig szervezetbe került, azonnal sies-sünk orvoshoz: mindkét mérgező növény szívre ható anyaga kis mennyiségben is súlyos tünetekkel jár.

Felhasználási módja

A fantáziára és a kreativitásra bízva. Félni nem kell tőle, ugyanis az erős illata az ételekben kellemes szelídül. Legegyszerűbb feldarabolva, vajas kenyérrel. Szórhatjuk salátába. Beszerezhetünk a mecseki különlegességnek számító medvehagyma-mézből, ami igazi varázslat. Keverhetjük vaj- és túrókrémbe, olívaolajjal, parmezánnal turmixolva kitűnő pesto válik belőle. Fűszerezhetünk vele mindent, vagy készíthetünk belőle krémlevest. Esetleg egyszerűen főzhetünk belőle teát.

Medvehagymás tortellini salsa di nocival

Megszületett bennem az elhatározás, hogy a tészta készítése ezúttal nem a víz forralásával, hanem liszttel és tojással, majd gyúrással fog elkezdődni. Megvettem a legjobb lisztet, amit találtam, így nem volt kit hibáztatnom kudarc esetén magamon kívül. A tortellini készítés azóta tervbe volt véve, hogy februárban részt vettem a Peccati di Gola olasz séfjének tanfolyamán. Persze ami a tanfolyamon pofonegyszerűnek és gördülékenynek tűnt, az a valóságban ezer Szkülla és Kharübdisz közti lavírozást jelent a tésztagyúrától a kis négyzetek kivágásán át a tortellinik formázásáig. De végül sikerült minden.

Hozzávalók

330 g liszt	3 ek zsemlemorzsza
4 tojás	reszelt juhsajt
1 tk só	4 ek joghurt
2 gerezd fokhagyma	medvehagyma
10 dkg hámozott dió	25 dkg ricotta
4 ek olívaolaj	só, bors

Legelőször készítsuk el a tésztaalapot, úgy két órával a felhasználás előtt. 330 gramm (de csak is kiváló minőségű) lisztet kimérünk, hozzákeverünk egy teáskanál sót, a konyhapulton tölcsért képezünk belőle, majd beleütünk négy tojást, villával felverjük. Apránként keverjük a lisztet a tojáshoz, közben a másik kezünkkel őrizzük, nehogy a tojás kiszaladjon.

Na, ez az elmélet (Szakácsok könyve), a gyakorlatban nekem azonnal kiszaladt a tojás, én meg hangosan kiabálva próbáltam kordában tartani a kiszámíthatatlan, nyálkás masszát. Mindegy: a lisztet a közepébe toljuk, és összegyúrjuk. Ez az a pont, amikor csak egy ragacsos masszánk van, és hiába gyúrjuk, gyúrjuk, biztosnak tűnik, hogy sosem lesz olyan szép sima sárga gombóc, mint a fotón. Ez teljesen normális, de egy szakácskönyvben sem említik, mindig úgy írják le, mintha minden simán menne, hát nem megy!

Egyszer csak hipp-hopp előáll a gombóc, magunk sem tudjuk hogyan, de ott van. Tegyük fóliába, és vágjuk be a hűtőbe (ez volt az a pont, amikor be kellett dobnom egy vadmalna-pálinkát, hogy végig tudjam csinálni). Pihenésképp csináljuk meg a töltelék, az legalább egyszerű: felaprítjuk a medvehagymát, majd némi só, bors és reszelt juhsajt társaságában összekeverjük 25 dkg ricottával. Betesszük a hűtőbe legalább fél órára pihenni. Készítsük el a mártást is, a salsa di noci. A diót, fokhagymát és friss zsemlemorzsát mozsárba tesszük, összedolgozzuk, majd hozzáöntjük az olívaolajat. Hozzákeverünk reszelt sajtot, joghurtot és sóval, borssal fűszerezzük.

A tésztát kivesszük, a liszttel meghintett pultra helyezzük, és elővesszük a nyújtófát. A tésztát technikán vékonyra nyújtjuk (ez is tök bonyolult, Szakácsok könyve 384–385 oldal, tessék elolvasni), majd időnyíri oldalhosszúságú négyzetekre vágjuk, én a vágáshoz a pizzavágót használtam.

A négyzetekbe egy-egy adag töltelék helyezzünk, majd két átlós sarkát összecsípvé formára hajtogatjuk. A kész tortelliniket 6 percig zubogó vízben főzzük – de olajat ne tegyünk a vízhez, mert bevonatot képez rajta. Ha kifőtt, tányérra szedjük, salsa di noci és parmezán díszítse.

Sajti Botond



További gasztronómiai tippek és ajánlatok: husosfazek.blog.hu



Amire nem vagyok evő



Nagy Bandó András
írása

Ha egyszer már ettél forrón tálalt birkapörköltet, és tisztában vagy avval, hogy csak így jó, így igazi, csak így, fűdoggalással hűtve érdemes nekilátni, hogy az utolsó lecsontozható húsdarabig kitartsd a szájszéleket sütögető melegsége, szóval, ha már tudod, hogy a bürge elhűlve szinte ehetetlenné válik a faggyúmaradék megdermedése után, akkor érted meg, hogy a múlt század hetvenes éveinek derekán miért is nyomtam a felszolgáló kezébe a hosszas várakozást követően jéghidegen elem tett bürgepörköltet, mondván, ballagjon vissza a konyhára, és parancsoljon rá a szakácsra, hogy melegítse föl, aztán hozza ki újra, sebesen lépdelve, hogy forrón tehesse elem. Mert hiába ugyanaz a neve az elhűlt birkapörköltnek, oda az élvezet, oda az íz és az illat, szóval maradjunk annyiban: nem ugyanaz, sőt teljesen más. Kocsonyát sem eszünk forrón, mondaná erre a böllérként és szakácsként is a legjobbak közt jegyzett nagybátyám, és magam is bólintanék erre a fölöttébb bölcs megjegyzésére.

Aligha kell mondanom, nagybátyám, akit Szeged környékén halászlé specialistaként is jegyeznek, azt is gondolkodás nélkül fogalmazná meg, hogy a kihűlt halászlé nem halászlé, még ha megpróbálnák is annak nevezni. És ha valaki nem értene ebből a párszavas mondandóból, annak kibontaná a halászlé kanalazásának lényegét: amint megfőtt, tálald, ha lehet, bográcsból, vagy fazékból merőkanalazva, egyből a tányérokba, mert a porcelántál is elvesz a forróságából, úgy meg ki akarna belekóstolni. A halászlé a szádban hűljön meg, kanalanként fűdoggáld, és türelem-

mel viseld, ha nyelvedet sütögeti, az a dolga, azért halászlé. A halászlé legyen forró, ha már egyszer csípősre főzöd, és kellő élvezettel kanalazgasd, hogy a melegsége és a csípőssége egyszerre adjon mennyei élvezetet. Végképp ne hidd, hogy odavész az íze, nem veszhet oda, ízével és illatával tetsz el, csak láss hozzá, eszegezd, kóstolgasd, fűjogatva, kanalazgatva. Igen, könnyen kitalálható, épp csak megerősítem: küldtem már vissza langyos halászlét is, és még csak azt se mondhatom, hogy túlzottan tiltakozott volna a pincérlegény, amikor rendelkeztem az ehetetlen étel sorsáról.

Maradjunk abban: ami hidegen iható vagy ehető, azt kapjam meg hidegen, illetve melegen, amit pedig forrón illik földadni, azt hadd hűtsem le én magam, a saját számmal. Lehet, korral járó rigolyák ezek, akár ezt is vállalom, de azért vétek lenne ennyivel letudni a dolgot. Egy idő múltán tudja az ember, hogy mi hogyan, és azt is, hogy mi mivel jó. A vajas kenyeret, lévén a családkomban kolbász szeletkével szoktuk meg, nehezen viseltem el mézes csurgatással. Egy ideig a vékonyra szelt füstölt sonkát sem tudtam volna elképzelni sárgadinnyével, ahhoz, hogy kíváncsún tudjam, külhonba kellett utaznom, utána már hazai pályán is jó párosításnak bizonyult. A napköziben kelkáposzta főzelékbe pottyantott fasírtot is csak nehezen tudtam elfogadni, és a dolgot megemésztetni, ahhoz, hogy jólessen a húsgombóc, alaposan meg kellett tisztogatnom a főzelék maradványaitól.

Többször végiggondoltam már, mi volt az az étel, ami végképp nem jött be nálam, és akárhányszor meghánytam-vetettem, ugyanoda lyukadtam ki: a kecskeméti pékek éjszakai csemegeje. Az érzékenyebb idegzetűek most hagyják abba írásom olvasását, 14 éven felüli olvasóimnak nem ajánlott rész következik. Szóval a pékek kedvencének receptje következik. Mielőtt azonban ide vésném, elköszönök, minden jót kívánok, kedves Olvasóm, jó étvágyat bármihez, ami éppen eszébe jut, vagy asztalára került, és bocsánat miatt és érte, nem én találtam ki, ez maga a borzalom. A kecskeméti péküzem pékjei ugyanis ezt a rettenetet eszegetik: frissen sült kiflit lassan forgatva mártogatnak meg egy étolajjal telt edényben, aztán ezt az alapborzalmat még megforgatják kristálycukorban. Hogy milyen? Mit mondjak? Olyan.

Ami az asztalon van

Golyák Csaba, mesterszakács

Mester Zoltán
interjúja

Fotó: Wéber Tamás



A Kikelet teraszáról jó időben ellátni a Villányi-hegységig. A közelmúltban felújított szálloda, mely a Hotel Kikelet című, nagy sikerű 1937-es filmről kapta a nevét, Pécs egyik turisztikai jelképének számít. Konyhájának megreformálását egy éve kezdte meg Golyák Csaba, új szemléletet vezetve be ezzel. A különböző európai- és világszintű szakácsbajnokságokon rendre több díjat begyűjtő, „másodállásban” basszusgitározó mesterszakáccsal Pécs felett beszélgettünk.

Nem olyan vagy, mint aki a magas lóról beszélne. Sőt, a fülbevaló, a basszerózás a rockzenét játszó Algernonban még inkább ezt a hatást, a közvetlenséget erősíti.

Farmerban járok, mindenki így ismer. A zenében oldom a stresszt, meg feltöltődöm. Hozzátartozik az életemhez. Ilyen vagyok.

Nem is akartuk feltételezni a direkt imázsépítést. Vagy már gyerekkorodban előre eltervezted a karriered?

Dehogyan. Bár most, hogy mondd, egyszer az óvodában szakácsnak öltöttem. Nem akarok illúziót kelteni: amikor döntenem kellett, felírtam tíz szakmát papírdarabokra, azokat meg bedobtam egy kalapba, hogy majd onnan választok. Teljesen véletlenül egy osztálytársam felírta a „szakácsot” is az egyik cetlire. Én pedig pont azt húztam ki.

Ha jól sejtem, akkor nem a szakképzőben kapott tudást kamatoztatod most már.

Ez így csúsztatás. Ugyanakkor tény, hogy a szakmunkás bizonyítvány ma is még csak arról szól, hogy megszerzed a papírt, és elkezdhetsz dolgozni. Arról, hogy többet érijél el, már magadnak kell gondoskodnod. Önképzés, és az első lépés a te felelősséged.

Lesznek szakácstanulók, akik olvasva ezt az interjút, talán útmutatást várnak. Hogy kezdjék el: hétköznapi melő, hétvégeken könyvtár?

Napi, néha 16–18 óra főzés után, sokszor ünnepnapok nélkül, amíg más pihenhet, hát az embernek nem sok kedve van tanulni. Ez érthető. Mégis, ha megvan a motiváció, akkor képes rá az ember. Csak nagyobbbrészt itt is magára van utalva. Folyamatosan olvasni kell a külföldi folyóiratokat, szakmai fórumokat, ismerkedni, kísérletezni.

Erre neked is rá kellett döbbedned valamikor. Nem a csúcsgasztronómiába születettél bele.

Ha jól el van készítve, és jó alapanyagokból, a rántott húst és a zöldbabfőzeléket is szeretem. De a rádöbbenés egy pécsi szakácsversenyen történt. Neveztem, mert baromi jónak tartottam magam, és ekkor jött a nagy pofon. Egy pesti kolléga simán lemosott a pályáról.

Miért nem vonultál be egyszerűen a konyhába duzzogni?

Megértettem, hogy van egy másik világ. A jó szakács a hibáiból tanul, ezt egyébként szem előtt tartom a mai napig. Elkezdtém érdeklődni, telefonálgatni, kapcsolatba kerültem pesti szakácsokkal, akikől érdemes volt tanulni, és feljárhattam hozzájuk.

Ez úgy hangzik, mint a mesében. Nem fogadtak gyanakvással?

Nem. És ez a jelen állapotra is igaz, bár mindig vannak irigyek. De most összefogásra van szükség. A szakácstársadalom sokkal nagyobb megbecsülést, presztízst érdemel. Hogy mást ne mondjak, a lyoni piacon az emberek előre köszönnek a szakácsoknak.

Nézni kell, hogy a Vásárcsarnokban felismer-e Margit néni?

Természetesen többről van itt szó. Külföldön szinte minden komoly étteremben a szakács egyben tulajdonos is. Itthon ez nehezen elképzelhető, a vendéglátás túlságosan profitorientált. Mindenki hamar szeretne meggazdagodni. Ezért sok a konfliktus a tulajdonos és a szakács között, és a kérdés csak az, milyen kompromisszumok születnek. Tisztelet a kivételnek, de a tulajdonosok többségének meg kell változnia.

Megértjük őket: azért Pesten kívül csúcséttermet nyitni nem életbiztosítás.

Ez azért van, mert nincs még meg rá a kellő közönség. Az embereket rá kell szoktatni, hogy a húсок roséra sültve talán izgalmasabbak, mint ahogy megszokták. De aki jár külföldön, annak ezt nem kell magyarázni.

Egyik szószólója vagy annak a körnek, akik az ételkészítés során a jó minőségű, hagyományos baranyai értékeket népszerűsítik.

Baranyának van konyhája, a konyhájának pedig hagyománya. Mindig meg kell újulni, hiszek benne, hogy ez az újraértelmezés nem veszélyezteti. Sőt. Ötven éve is gyakorlat volt a konfitálás. Legyen több jó sajtunk, mert lehet. Használjuk a konyhában a szürkemarha húsát, a libamáját, mert ezek jók. Igaz, a jó alapanyagok drágák, és az a furcsa, hogy sok mindent olcsóbb külföldön beszerezni. Itt kellene egyrészt összefognia az érintetteknek. A vendéglátásnak nincs igazi háttérpiaca jelenleg, a kiszárazságok nehé helyzetben vannak. Visszatérve a Vásárcsarnokra. Nem lehet normális burgonyát venni, mert öt-hat fajta összeömlesztve áll a pultokon, holott mindegyik más-más tulajdonságokkal rendelkezik. Ugyanakkor megértem az idős nénit is, miért növeszti a kukkiját fél helyett három kilósra.

Sok szakmai elismerést szereztél az elmúlt években, szereted a versengést?

Minden nap egy megmérettetés, ahogy a versenyek is. Csak akkor két-három napig nem alszunk, mindennek tökéletesnek kell lennie, 40–50 ország legjobb szaktekin-télyei figyelnek és osztályoznak. Sokan irigykednek a hazahozott érmekre, én azt mondom: ki kell menni, és érmet kell hozni. A hétköznapiokon a vendég nem érezheti meg, hogy fáradt vagy. Sem délelőtt, sem zárás előtt. Mindig maximálisan oda kell figyelni. És minden következő nap jobban kell teljesíteni.

Amihez a te titkod...

Nem titok. Este megállok egy pohár Jack Daniel's-szel a kezemben, és átgondolom, mi sikerült úgy, ahogy szerettem volna, mi nem, mit lehetne másképp. Kell a szakmai elhivatottság, a kreativitás, az önképzés, de végső soron csak az számít, ami az asztalon van.



Golyák Csaba, mesterszakács, 1961-ben született Pécsen.

A Kikelet Szálloda executive chef-je, több rangos nemzetközi szakácsverseny díjazottja. Ezüstérmet szerzett 2004-ben az erfurti Szakácsolimpián, 2005-ben Baselben az európa bajnokságon, 2006-ban Luxemburgban a világ bajnokságon.

Golyák Csaba ajánlata rozé mellé

Grillezett borjúsűz rozmaringos polentával,
tormás szőlővel, olajas-vajas emulzióban,
párolt tavaszi zöldségekkel, koncentrált borjú juice-szal

A borjúsüzet sózzuk, borsozzuk, elősütjük, majd 160 °C fokos sütőben 6–8 perc alatt készre sütjük. Pihentetjük, a zöldségeket megtisztítjuk majd olajon és vajon megpároljuk. Figyeljünk arra, hogy roppanós maradjon a zöldség. Vízet forralunk, ízesítjük, sóval, borssal, fokhagymával. Finomra vágott rozmaringgal, vajjal, kukoricadarával puhára főzzük. Borjúcsontból, hártyából alaplevet főzünk, majd zöldségekkel és egész borssal, babérlevéllel szűrjük, vajjal sűrítjük.

A friss tormát lereszeljük, sütőben megpirítjuk a szőlővel, a borjú juice-szal összeforraljuk.

Tálaláskor a borjúsüzet felszeleteljük, tányérra helyezük. Zöldségekkel és polentával, tormás szőlőraguval külön porcelánban tálaljuk.



**Ünnepeljen
velünk
Villányban!**

2008. június 14.

Részletek és jelentkezés:
Pincészet & Diófa Panzió
7773-Villány, Diófás u. 1.
tel.: 06 72/592 009,
fax: 06 72/592 109
info@geretamas.hu,
www.geretamas.hu



Az ecetek királynője

S. Pápa Petra

írása

Késő ős, helyszín egy modenai szőlősbirtok, ahol a későn érő trebbiano szőlőfajta szüretéhez készülődnek. Hamarosan szorgos kezek gyűjtik a szőlőfürtöket a tőkéről. A szürettel még korántsem ér véget a munka, a taposás vagy préselés következik, ezen a helyen a taposást választják, hogy kinyerjék a szőlőszemekből a mustot (100 kilogrammból hozzávetőlegesen 70 kilogramm must lesz). A korai erjedést meggátolva, rögtön hozzáfognak a must melegítéséhez: lassan, kíméletesen, 80 Celsius fokon felére sűrítik. Már nincs is más hátra, mint az egészszet a huzatos padlásokon lévő fahordókba tölteni és várni legalább tizenkét évet, vagy akár százat is.

Leegyszerűsítve valahogy így születik az összes közül a legnemesebb: a balsamecet. A sűrű, mézédés, szinte fekete ecet, amelyet a kora, az ára és az alapanyaga különböztet meg a többi ecettől. Korát tekintve legalább tizenkét éves, de nem ritkaság a huszonöt, ötven vagy akár százéves balsamecet sem. A tényt, hogy a valódi (fent vázolt) kézműves hagyományok alapján előállított tradizionale, és az eredetvédeltséget jelölő D.O.P. (Denominazione di Origine Protetta) jelzéssel ellátott balsamecetnek elkérik az árát, el kell fogadjuk: a balsamecet minősége ugyanis egyenes arányt mutat az érlelési idejével, így persze az árával is. A borsos ellenérték tekintetében még az sem elhanyagolandó, hogy száz liter mustból a végén csupán kétliternyi balsamecet lesz. Alapanyaga szerint pedig az egyetlen ecet, amely nem borból, hanem mustból készül.

Sok más ingyencséghez hasonlóan (gondoljunk csak a pármái sonkára vagy a parmezán sajtra), a balsamecet is Itáliából indult hódító útjára. Hogy pontosan hogyan született, nem tudjuk, egy legenda szerint egyszer egy táiban felejtettek mustot, és csak évekkel később találták meg, addigra pedig már természetes úton megecetesedett, sűrű és édes volt. Annyi bizonyos,

hogy a balsamecetről az első írásos emlék egy XI. századi (!) krónikából való. Meglepő módon a balsamecet pályafutása nem a konyhában, hanem az orvoslásban kezdődött: a legyen-giült test felerősítésére szolgált, étvágygerjesztőként önmagában fogyasztották.

Hogy ma mire használhatjuk az igazi balsamecetet? Extrém lehetőség, az igazi ingyencek élnek is vele, az „extra vecchio”, azaz a huszonöt évnél idősebb balsamecetet aperitifként fogyasztják, sőt dizsesztívként is kortyolgatják egy-egy szép ételsor levezetéseképpen. Vissza a hétköznapi valóságba: talán hamarabb adjuk rá a fejiunket, hogy egy eperszemre, őszibarackra, vagy éppen a vaníliafagyira cseppentve élvezzük zamatos ízét, balsamos textúráját. Salátákra vinaigrette formájában kerül, és jól illik a balsamecet a halakhoz, a csirkehúshoz is.

Az előbbieken több ízben éltem a valódi és az igazi jelzők használatával. Nem véletlenül. Ugyanis megtévesztő lehet a szupermarketekben általában kapható balsameceteken az Aceto Balsamico di Modena (modenai balsamecet) elnevezés, ezek ugyanis kevés kivétellel, olcsó, iparilag előállított balsamecetnek titulált, karamell, barna cukor és egyéb mesterséges anyagok hozzáadásával készült valamik, amiknek a balsamecethez vajmi kevés közük van.

A condimento típusú balsamecetek világa külön csoportot képez, ezek ugyanolyan hagyományos, kézműves módszerrel készülnek, mint a tradizionale ecetek, annyi a különbség, hogy ezek gyártói vagy Modena és Reggio Emilia tartományokon kívül tevékenykednek, így a földrajzi okok miatt nem kaphatják meg a tradizionale jelzót, vagy egyszerűen nem tagjai a két konzorciumnak. Annak ellenére, hogy címkéjükön nem olvashatjuk a D.O.P. jelölést, jó minőségűek, tehát bátran vehetünk ilyet is.

Végül egy alapszabály: minél olcsóbb a balsamecet, annál több kell belőle, a valódi balsamecetből néhány csepp is elég. Hogy megérezzük a különbséget, érdemes beruházni egy kis üveg, igazán aromás, kézműves úton előállított ecetre. Attól nem kell félni, hogy ránk romlik, hiszen korlátlan ideig eláll, de nem is hinném, hogy az első nyelet után bárkiben felmerülne kétség.

Házi vaníliafagylalt balzsamecettel

Hozzávalók:

250 ml tej (2,8 %-os)
250 ml habtejszín (30%-os)
2 db vaníliarúd
1 tk 100 %-os vanília kivonat
4 tojássárgája
80 g cukor

Elkészítés:

A tejet a vaníliarudakkal és a kivonattal épphogy felforraljuk, lehúzzuk a tűzről és fél órát állni hagyjuk. Harminc perccel elteltével a vaníliarudakat kivesszük, kettévágjuk, és a magokat belekaparjuk a tejbe.

Egy tálban a tojássárgákat, kézi habverő segítségével, kikeverjük a cukorral. Állandóan keverve, kis adagokban hozzáadjuk a tejet, az egészet visszaöntjük a lábasba, és egy ideig lassú tűzön melegítjük, közben folyamatosan keverjük. Felforralni nem szabad. Mikor kezd sűrűsödni, félretesszük, és hűlni hagyjuk.

Amikor kihűlt, hozzákeverjük a habtejszínt és az egész mehet is a fagylaltgépbe.

Végül fagyikanállal gombócokat adagolunk és balzsamecetet cseppentünk a tetejükre.

www.nosalty.hu





Vinaigrette

Nem kell megijedni, a vinaigrette [vinegrett] nem harap. Nem más ez, mint egy francia eredetű ecetolajöntet, elsősorban zöldsalátákhoz illik. Az alaprecept szerint nem kell hozzá más, mint egy rész borecet, három rész olívaolaj, só és bors. Itt is igaz, minél jobb minőségű ecetet és olajat használunk, annál finomabb lesz a végeredmény. Először az ecetben feloldjuk a sót (mert az olajban nem oldódik), hozzáadjuk a borsot, és habverővel állandóan keverve, kis részletekben beleöntjük az olívaolajat. Gyakran kerül bele, az emulziót elősegítő, mustár vagy tojássárgája. A legvégén hozzákevert, apróra vágott fokhagymával vagy zöldfűszerekkel pedig fokozhatjuk az ízhatást. Készülhet ecet helyett citrom-, narancs- vagy akár grépfrútlével is, ilyenkor az arányok módosulnak: egy rész gyümölcslehez egy rész olajat számoljunk. Ügyeljünk arra, hogy minden hozzávaló szobahőmérsékletű legyen. Fontos az időztetés is: közvetlenül a tálalás előtt öntsük rá a vinaigrette-et a megtisztított, megszárított salátára, annak érdekében, hogy fogsztáskor is ropogósak legyenek a levelek. Egyszerű, nemde? Hát akkor minek vennénk a mesterséges ízú, E-vel teli bolti horrt? A cukor-ecet párost is tán jobb elfelejteni...



TESZT

ROZÉ 2007

Nyár van. Amikor ezeket a sorokat írjuk, éppen hidegfront vonul át feletünk, de mi tudjuk: nagy meleg lesz itt az idén is. Kánikulában, meleg estéken nincs jobb egy pohár jól lehűtött rozénál.

A szabadtéri rendezvényeken a rozé fröccsöt preferáljuk, baráti, barátnői beszélgetésekhez egy-egy pohár tiszta rozét, szabadságra is vigyünk rozét magunkkal, ha nem vagyunk biztosak abban, hogy a célszágban van belőle. Mert például a horvát tengerparton rozéhiány van, tavaly még biztosan az volt...

A tesztünkre mintegy harminc rozé érkezett, igyekeztünk minél teljesebb képet mutatni a régió terméséből. És úgy tűnik, 2007 sokaknak volt szép év a rozékészítéshez, ráadásul egyre sokszínűbb a paletta, már-már sillek vetélkedtek itt csajozós, kis maradékcukros versenyzőkkel, voltak karcos, erőteljes savak és simulós málnafelhők.

A Pécsi Borozó nyomtatott kiadásába csak azok a borok jutnak be, amelyek legalább 75 pontot értek el bírálatainkon.

A teszteken – amelyek természetesen vaktesztek – részt vevő borászatok képviselői saját boraikra adott pontjaik nem kerülnek bele az átlagszámításba. Valamennyi bor bekerül a www.pecsiborozo.hu címen található weblapunk adatbázisába, ahol várjuk olvasóink kommentjeit, véleményeit.

Pontozás:

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

A tesztelők:

Bósz Adrián (Bósz Pince, Bába)
Gódor Attila (Dúzi Pincészet, Szekszárd)
Györfy Zoltán (Pécsi Borozó)
Kapronczai Balázs (Polgár Pince, Villány)
Mikes Márk (A Hordó, Pécs)
Szabó Zoltán (Szabó Pince, Hosszúhetény)
Ungurán József (Metro áruház, Pécs)
Wéber Tamás (Pécsi Borozó)

A teszt helyszínét a pécsi Aranykaca Étterem biztosította. Köszönjük!



Dúzsi Tamás
Szekszárdi Kékfrankos Rozé
2007

Lazacos, igazi rozé szín, van beltartalma, mégis könnyed, gyümölcsös, érezni a savak játékát, a virgonc kis alkoholt, mindent, ami itt összeállt. Talán picit férfias ízvilágú, határozottan szabott, de nagyon jó ivású, citrusos, barackos, meglehetősen hosszú bor. Izgalmas, még sokáig szeretnénk inni.

88 pont



Ár: 1600–1650 Ft
 Megtalálható: A Hordó, Garay Pince

Günzer Tamás
Villányi Kékfrankos Rozé
2007

Vadlázac. Szép szín. Illatban elsőre visszafogott. Kis pörgetést követve málnás-epres, majd az első korty után – kis bizsergetés van benne – jön kis meggy, kis cseresznye, igazi kékfrankos jelleg. Ez a teszt egyik legerőteljesebb bora, van benne pici a vörös kékfrankosból, van benne határozott savgerinc és hozzá szép alkohol. Szépen, hosszsan marad a szájban.

87 pont



Ár: 1139 Ft
 Megtalálható: Metro áruház

Gróf Károlyi
Szekszárdi Merlot Rozé
2007

Nagyon behízelt színvilág, amit feltűnően üde savak, egy könnyed, szerethető szerkezet és igazán tömény gyümölcsösség követ. Nagyon szép, piros, érett cseresznye, egy kis gránátalma, no meg az egzotikus vonalat papaya és mangó is erősíti. Gazdag, telt íz, ugyanakkor semmi lustaság, semmi melléközöngye. Kicsit rövidebb az illat és íz után, de abszolút bestbuy.

86 pont



Ár: 800 Ft
 Megtalálható: Rippl Vinotéka

Sebestyén Pince
Szekszárdi Rozé Cuvée
2007

Halvány rózsaszínű rozé finom szamóca illattal. Gazdag íz és illat, amiben valószínűleg szerepe van annak, hogy az alap kékfrankost kardarka és cabernet franc tolja magasabb régiók felé. Ettől aztán karakteres, szép savakkal bír, amihez a tartalom is adott. Kis kivi, kis málna, semmiből se sok, de ettől elegáns.

85 pont



Ár: 1290 Ft
 Megtalálható: E'szencia

Bodri
Szekszárdi Rozi
2007

Talán a legtöbb maradékcukorral rendelkező bor volt a teszten, ami mégsem lett gejl, hiszen nagyon frissítő savak mögül jön elő időnként az a pinkes édesség, harsány, málnás-epres gyümölcsösség kíséretében. Jól összerakott bor, igazi csajos vagy borra szoktatós, iszogatós.

85 pont



Ár: 1270 Ft
 Megtalálható: E'szencia

Lisicza Borház
Pécsi Rozé
2007

Színében már-már silleres vonások, érett cseresznyeszín, illatában és ízében piros bogyósok tömkelege, no meg jó, érett málna. És néhol még egy kis dinnye is, orománsági – ez lehet a terroir... Az átlagnál jóval sűrűbb textúra. Vibráló, élénk savak. Nagyon tartalmas, ráadásul még érnie kell, nyárra lesz ideális.

84 pont



Ár: 1180–1250 Ft
 Megtalálható: Radó Vinotéka, A Hordó

Dúzsi Tamás
Szekszárdi Pinot Noir Rozé
2007

Friss és könnyed, tiszta gyümölcsösséggel teli bor. Viszonylag karakteres savak, belesimuló gyümölcsök, elsősorban nem túl érett szamóca. Illatában lila virágos, ibolyás jellege is van. Kis összesimulás nem árt neki, viszont csak hatos rozéválogatás részeként kapható.

84 pont



Megtalálható:
Dúzsi Pince

Eberhardt Pince
Mohácsi Kékfrankos Rozé
2007

Karakán versenyző, kicsit hűvösebb színű, de illatában szépen nyíló, kékfrankos karakteres bor. A savai elég magasak, férfias jellegét erősíti ez, de a gyümölcs is ott van, nem túlzóan, sőt, lehetne kicsivel több is. Ezen felül nem lóg ki belőle semmi, lekerekedt, összeszedett, jó bor, ideális önmagában, no és nem utolsó frissítő kevés szódával sem.

84 pont



Ár: 750 Ft
Megtalálható: Eberhardt Pince

Dúzsi Tamás
Szekszárdi Merlot Rozé
2007

Illatában egyszerre van valami fűszeres-gyümölcsös és ugyanakkor édeskes jelleg. Ízében elég hosszú, tartalmas, változatos. Szépen csi-szolt, finom savakkal rendelkező, jól iható bor. Van benne Szekszárd és merlot, hely és fajta egyaránt. Csak hatos rozéválogatás részeként kapható.

83 pont



Megtalálható:
Dúzsi Pince

Szt. Gaál Pincészet
Szekszárdi Kékfrankos Rozé
2007

Friss, üdítő bor, illatában megőrizte a kékfrankos kicsit nyers, de gyümölcsös aromáit. Élénk savak, nem eltűnt, valószínűleg természetes szénsav, a piros ribizlítől a meggyig gazdag zamatokkal bír. Üdesége miatt is inkább meleg időben, lehűtve ajánlott, a teraszon, nyugágyban, csakis gasztroirodalom mellé.

83 pont



Ár: 1490 Ft
Megtalálható: Garay Pince

Jekl Flóra
Villányi II Primo Rozé
2007

A tesztelők abban maradtak: szép bor. Nincs túlcicómázva, habár benne van a divatos málnás-epresség. De semmi toladó illat vagy ízroham. Elegánsan várja, hogy felfedezzük a szépségeit, amelyhez rendes szénsav társul. A buborékok azonban nem fedik el a gyümölcsöket, szép kortyú, jól megformázott bor.

83 pont



Ár: 1440 Ft
Megtalálható: Radó Vinotéka

Müller János
Villányi Kékfrankos Rozé
2007

Szép, kerek, korrekt rozé. Kis fűszeresség az illatban, határozott savak, érezhető telt-ség. Jól tud esni az ilyen. Talán egy kis szénsav, talán egy kis gyümölcs még jól állna neki, de összességében szép bor. Szép, de nem extra.

82 pont



Ár: 990–1150 Ft
Megtalálható: Radó Vinotéka, A Hordó

Vilyan
Villányi Rozé
2007

Merlot és kadarka – úgy tűnik, ez egy remek páros. Kedveskedő és fűszeres. Kéves egzotikus gyümölcs dúsítja az epret. Friss, üde és szomjoltó. Jó savak, kedves gyümölcsök a zamatában, de kicsit kiüresedik a közepén és nem tart ki elég hosszasan.

81 pont



Ár: 1740–1800 Ft

Megtálalható: Radó Vinotéka, A Hordó

Vida Péter
Szekszárdi Rozé
2007

Kellemes rozé, illatos, virágos-gyümölcsös. Majdnem kerek bor, picit a savak rakoncátlanok, ízében több krémes gyümölcsöt szeretnénk, kicsit üresnek érezzük a szánkban. Könnyű ételek mellé, jól behűtve tud a legszebb lenni.

80 pont



Ár: 1480 Ft

Megtálalható: Radó Vinotéka

Indivinum
Szekszárdi Cabernet Sauvignon Rozé
2007

Nagyon friss, talán kicsit sok szénsavval. Önmagában is rozé fröccsként lehet inni. Kicsit fura cabernet rozét inni, valahogy átjön belőle a szedreesség, csak kevésbé éretten. Van benne valami gyors öregedésre mutató, úgyhogy húzzunk bele, ez lehet a késő tavaszi-kora nyári bor. Jó ár/érték arány, kétségkívül.

80 pont



Ár: 980–1100 Ft

Megtálalható: Radó Vinotéka, Rippl Vinotéka

Fekete Pince
Szekszárdi Rozé
2007

Eléggy gyümölcsös illatjegyekkel nyit, összetett bort várunk, de kortyban lustul, észreveszünk egy kis maradékukrot is benne. Málnaszamócás ízvilág, nem elég élénk savak. Az izhosszúsága sem teljes, mintha már fogott volna rajta az idő.

79 pont



Ár: 1200 Ft

Megtálalható: E'szencia

Radó Pince
Pécsi Rozé
2007

Élénk szín, visszafogott illatok. Ízében kicsit savhangsúlyos. Üde, könnyed bornak szánták, de most nem volt a legjobb formában. Kéves gyümölcs volt benne, alig jött át kis eper, szamócás, kiskerti virgoncság. Határeset, érezni benne a lehetőséget.

79 pont



Ár: 980 Ft

Megtálalható: Radó Vinotéka

Takler Pince
Szekszárdi Rozé Cuvée
2007

Hagymahéj színű, illatában gazdag, sokszínű bor, de zamatában van valami kis csípősség. Elég élénk savak vannak, amelyek nem integrálódtak teljesen az amúgy jó alapanyagba. Kis eper, kevés mangó, talán még licsi. Még kerekedhet nyárig.

78 pont



Ár: 1490–1580 Ft

Megtálalható: A Hordó, E'szencia

**Heumann
Siklós Rozé
2007**

Nem elég életvidám ez a rozé, illatában sem robbanékony és ez köszön vissza a kortyban is. Van benne némi maradékcukor, talán ettől érezni azt, hogy nem elég frissek a gyümölcsök. Pedig van itt test és van túlrejtett eper, körte és csipkebogyó.

78 pont



Ár: 1300
Megtalálható: A Borozó

**Maul
Villányi Rozé Cuvée Primőr
2007**

Portugieser és pinot noir, ami elsőre igencsak fura páros. Nekünk nem csak elsőre. Azt érezni benne, hogy megfáradt már, primőrként került palackba, akkor szebb arcát mutathatta, de most a portugieser makrancossága van benne, kis oxidáltság, nagyon visszafogott illatok.

77 pont



Ár: 1380 Ft
Megtalálható: Radó Vinotéka

**Teleki
Villányi Rozé
2007**

Zweigelt és merlot. Illata intenzíven gyümölcsös, friss kajszibarack. Aztán meg mintha barackpálinka jönne a poharunkból. A barack mögött kis epresség, de a kajszit mindent elnyomott. Emiatt egy kicsit az alkoholt is soknak érezzük. Utóíze közepesen hosszú.

76 pont



Ár: 800 Ft
Megtalálható: hipermarketek

**Ha bor vagy tea
– akkor e'szencia!**

Kínálatunkban:

- a történelmi borvidékek borai
- szekszárdi termelők borai széles választékban
- pálinkák, pezsgők
- teafüvek, filteres teák
- kiegészítők a kultúrált bor- és teafogyasztáshoz

Hogy mindez még élvezetesebb legyen: szivarok, szarvasgombás és zöldséglekvárok, csokoládék.

Mert e'szencia – az élet legjava!



7100 Szekszárd, Garay tér 16.
Tel., fax: 74/311-656
e-mail: borteka@freemail.hu

www.szekszard-eszencia.hu



Kínálatunkból:

- | | |
|----------------------------------|-----------|
| – Radó pince cirfandli 2007 | 1980 Ft |
| – Radó pince Cabernet franc 2006 | 1980 Ft |
| – Radó pince rozé 2007 | 980 Ft |
| – Polgár Pince Elixir cuvée 2003 | 7880 Ft |
| – Polgár Pince CS 2003 | 4080 Ft |
| – Malatinszky Kuria CF 2002 | 11.600 Ft |
| – Vylyan Cabernet Franc 2006 | 3990 Ft |
| – Maul Seraf 2005 | 3290 Ft |
| – Lisicza Ravasz 2007 | 2180 Ft |
| – Dúzi Tamás KF rozé 2007 | 1660 Ft |
| – Lisicza rozé 2007 | 1180 Ft |

**A tesztekben szereplő borok
megvásárolhatók:**

A Hordó Vinotéka

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

Radó Vinotéka

Pécs, Király u. 75.
Tel.: 72/225-546

Rippl Vinotéka

Pécs, Jókai tér 7.
Tel.: 72/336-505

Garay Pince és Vinotéka

Szekszárd, Garay tér 19.
Tel, fax: 74/ 412-828

**E'Szencia Bortéka és
Teashop**

Szekszárd, Garay tér 16.
(Obsitos Udvarház)
Tel.: 74/311-656

A Borozó

Siklós, Felszabadulás u. 7.
Tel.: 72/351-093

Metro Áruház

Pécs, Makay István út
Kék szám: 40/50-90-50
(mobiltól nem hívható)
Tel.: 23/50-90-50



Győrffy Zoltán,
Radics M. Péter
írása

Fotó: Weber Tamás

A belgrádi borkiállítás szervezésből és kínálatból is szép, majdhogynem csillagos ötös. Szerkesztőségileg kóstoltunk, ismerkedtünk, gladiátorok és hostessek egyaránt töltögték poharainkat. Íme, egy kis ízelítő abból, hogyan szerveznek, és mit kínálnak Szerbiában.

Dél csillagai

In Vino 2008 Belgrád

A felkészületlen magyarországinak Szerbia és Belgrád felér egy kis káeurópai kulturális sokkal. Más, mint amilyennek az ember képzelné, néhány dologban nehéz megérteni, néhány jelensége viszont irigylésre méltó. Ez a jelenség jár együtt azzal, hogy képzeletben sokszor méricskéli az ember, ebben vagy abban „le van-nak-e tőlünk maradva” vagy éppen „ezek előttünk járnak-e pár évvel”. Ott járva, látva, hallva, szagolva és kóstolva egyértelmű: mindegyikre van példa. Még ha Belgrád látszólag tényleg „le is van maradva” (hangsúlyozott idézőjelekkel), vendéglátása szám-talan olyan dolgot tartogat, ami nálunk szinte ismeretlen. Az éj-jel-nappal nyitva tartó pékségek-burekezők, a pincérek segítőkészsége, igazi, polgári értelemben vett „vendéglátó” hozzáállása itt-ott lenyűgözött minket.

Anélkül, hogy nagyon nagyot mondanánk, ki kell emelni a szervezést. Az IN VINO 2008 Nemzetközi Borfesztivál háromnapos volt (2008. május 1–3.), déltől este nyolcig nyitva minden nap, az újbegrádi városrész (kívülről) kopottas „Száva” kongresszusi központjában. A kóstoló pohár kiválasztásával kb. 1800 forintnyi belépő után lehet kezdeni körülnézni. A majdnem 50 kiállító többsége borászat, jelen van néhány kereskedő és importőr, valamint egy szerb ásványvíz- és ropigyártó is. 1600 négyzetméteren, kényelmesen, asztalok mögül folyik a kínálás, egy különteremben pedig prezentációkra és különlegességek bemutatására kerülhet sor. A borászok és képviselőik jó része nagyon előzékeny, szívesen mutat mindenből, amit hozott. A szervezés profi, meglepően profi, nehéz lenne bármilyen hiányosságot felróni neki.

A belgrádi borfesztivált felvettük a jövő évi naptárba is. Egy durrdefekt és magyarul köszönő határőrök (a horvát-szerb határon), remek hajnali burek és sétáló ezrek a belgrádi péntek éjszakában, coffee to go üzletek divatja és remek eszpresszó az Orosz cárban, röviden: Belgrád.

Vörös és fehér



Alekszandrovics Pincészet Trijumpf 2006

(850 DIN / kb. 2550 Ft)

Egy helyi ikon. Elegáns megjelenésű bor, aminek már több évjárata mindig ott van a szerb fehérek toplistáján. Gyümölcsös-füves illattal nyit, kedves, ahogy a folytatás is, a kortyban sem csalódunk. Friss és telt, tartalmas és könnyed, szép bor. A Trijumpf 85 százalékban sauvignon blanc, kisebb részben rajnai rizling és pinot blanc.

90 pont.



Vinarija Rajkovics Prince 2004

(1000 DIN / 3000 Ft)

Szerbia legelterjedtebb autochton kékszőlője a prokupac névre hallgat, ennek egyik változata a rskavac, legálábbis Zsupa vidékén így nevezik. A Prince 89 százalékban rskavac, amelyet 8 százalék zsupszki bojadiser (alicante bouchet és gamay keresztezésével jött létre) és 3 százalék merlot fűszerez. Intenzív, tanninokban gazdag, aszalt szilvás, vaníliás ízekkel, hosszú bor.

89 pont.



World of Wine by Zsivojin Gyorgyevics Pinot grigio 2006

(1350 DIN / 4050 Ft)

A másik kedvenc. Tiszta, szép, tele kihívásokkal. Technológiailag tökéletes, nem találunk benne fogást. Francia borász, Olivier Tregot alkotta meg, ahogy a most induló borászat valamennyi kezeterhatóságát. Ez a szürkebarát nagyon harmonikus, kerek, habár egy kicsit éppen ezért személytelenebb. A Palics melletti, homoki szőlők sokkal többre képesek, mint azt hittük volna. De akkor is megérdemli a **88 pontot**.



Mali Podrum Radovanovics

Cabernet sauvignon barrique 2005

(850 DIN / kb. 2550 Ft)

Egy szépen beérett szőlőből készült bor, amelyben a cabernet erényei is kibontakozhatnak. Sokkal gyümölcsösebb, mint idehaza megszoktuk, de a fűszerességének is szebbik oldalát mutatja. A zöldpaprika itt valahogy nem riaszt. Bársonyos, összetett bor, a fesztiválon kevés jobbat kóstoltunk.

87 pont.



Magyarérem

CIRFANDLIK, ELŐRE!

A Pécsi Borozó is meghívást kapott a Pécs Vidéke Hegyközség Gyümölcscsoltó Boldogasszony napja alkalmából megrendezett borversenyének zsűrizésére, ahol komoly munkával, 3 zsűri is dolgozott a 113 borminta értékelésén. Helyenként a vártnál is szebb borokat találtunk, nagy örömünkre. Ráadásul minden eddigénél több cirfandlit neveztek be a gazdák. A hegyközség területén termett legjobb fehérbornak járó vándorserleget a Pécsi Tudományegyetem Szőlészeti és Borászati Kutatóintézet 2006-os Pécsi Olaszrizling borával nyerte el. A hegyközség területén termett legjobb vörösbornak járó vándorserleget Walter Gyula Pécsvárad Merlot 2006-os borával nyerte el. Nagyaranyérmet érdemelt még ki a szigorú ítések szerint a Pécsi Püspöki Pincészet Mohácsi Cirfandli 2006, Szilárd Antal Hosszúhetényi Kékfrankos 2007, a PTE Kutatóintézet Cirfandli 2002 és a Wekler Családi Pincészet Szekszárdi Kékfrankos 2007 bora.

ARANYESŐ A PORTUGIESEKNEK

Nyolcvan aranyérem, tizennyolc nagyarány született a villányi borvidéki borversenyen. A levek között a Bock Pincészet 3, a Vilyan és a Heumann pincészetek pedig 2–2 nagyarányt kaptak, a többiek egyet-egyet. A zsűri nagyra értékelte a 2007-es Bock kékfrankost és portugiesert, valamint a 2006-os Merlot szelektációt. A Vilyan borai közül a 2006-os cabernet franc és a pinot noir, a Heumann-borok közül pedig a 2006-os merlot és kékfrankos kapott nagyarányt. Egyetlen fehérborként Iványi Zsófi 2005-ös kései szüretelésű chardonnay bora lett nagyarányos. A portugieserek között a zsűri nagyarányos értékelése szerint az alábbi termelőknél érdemes oportót köstölünk: Kürti Richárd, Szende Gábor, Ősi Családi Pince, Sauska, Tiffán Imre és Szársomlyó. A többi nagyarányos: Agancsos Pincészet Rosé Cuvée 2007, Keller György Kékfrankos 2006, Nitt Pincészet Cabernet Franc barrique 2006 és Günzer Tamás Kékfrankos Rosé 2007.

NÉGY NAGYARANYÉREM SZEKSZÁRDON

Az idei évben 172 borminta érkezett a szekszárdi bírálókhoz, amelyek kistermelőktől és borászati vállalkozásoktól származnak – összesen 56 termelőtől. Három nagyarányt kaptak a Takler Pince borai, név szerint a Bikavér 2006 (94,9 pont), a Merlot Barrique 2006 (96,4 pont), a Cabernet Franc Barrique 2006 (96,3 pont) és a Tringa borpince Merlot 2007 bora (94,3 pont). További elismerések, hogy a „Legjobb Vörösbőr” címet itt a Takler Merlot Barrique 2006 bor érdemelte ki, a „Legjobb Bikavér” a Takler Bikavér 2006 bor lett. A „Legjobb Kadarka” a megmérettetésen a Remete Bor (Vesztergombi József) Kadarka 2006 lett, míg a „Legjobb Kékfrankos” a Mészáros Borház Kékfrankos barrique 2006-osa. Legfiatalabb kiváló borásznak Németh Jánost választották, a legeredményesebb borászatot a Bodri pincészetben találták meg a bírálók.

NINCS TAKARÉKON A ROYAL!

Tizedszer rendezték meg az Országos Takarékszövetkezeti Szövetség és a Takarékbank borversenyét, az Országos Takarékszövetkezeti Borversenyt a budapesti Hotel Agróban. Az egyetlen nagyarány Villányba került! Az április idusán megrendezett versenyen egyetlen nagyarány született, az is a mi régiókba került: a Bock Pince érdemelte ki 2003-as Royal Cuvée-jével. A Takarékszövetkezetek Bora címet a Szekszárdi Zrt. Chateau Kajmád Szekszárdi Cuvée 2003 és a Pántlika Pincészet Dörgicsei Olaszrizling Selection 2006 bora nyerte el. A régióknak emellett jutott még 13

aranyérem (az összesen 26-ból!), de a lista további részében is szép eredménnyel szerepeltek a Pannon Borrégió borai.

NAGYARANYAS RIZLING 1998-BÓL

205 bor, 1 champion, 8 nagyarány, 46 aranyérem. Ez a siklósi borverseny rövid mérlege, amelyet a Siklósi Tenkes Hegyközség szervezett meg Szent György napja alkalmából. Csak néhány érmet emelnénk ki: például a champion-díjas Polgár Cabernet sauvignon, a 2003-as évjáratból még. De volt régebbi bor is, mégpedig egy 95 pontra érdemesített, nagyarányos olaszrizling a Kauder Pincéből. 1998-as évjárat. Nagyarányos lett még: Ruppert Ákos 2006-os cabernet franc, Janus Borház Pinot noir 2007, Heumann Pince Rosé Cuvée 2007, Zódor László Cabernet sauvignon 2006, Gergics Gyula Hárslevelű 2007, Grócz Márk Kékfrankos 2007 és Wassman Pince Merlot 2006.

Világérem

FEKETE ÉS VÖRÖS ARANY

A Monde Selection Bruxelles versenyen Fekete Mihály 2003-as, illetve 2004-es Szekszárdi Cabernet Sauvignon barrique borai nyertek aranyérmet, a magyarok közül egyedülként (lásd interjúnkat a 20. oldalon). A Csányi Pincészet és a Wunderlich pincészet egy-egy ezüstérmet hozott el a 2005-ös Villányi Elegance és a 2005-ös Viktória kúvékkal.

PANNON SIKEREK FRANCIAHONBAN

Franciaország egyik legnagyobb borversenyére összesen 5 129 bort neveztek be a világ minden részéről. Ez a minden egészen pontosan 35 országot jelent. És mindezen borokat 828 hős borbíró kóstolta végig, ráadásul jó ízlésük jeleként 6 érmet a mi kis pannon borrégióknak juttatott. Aranyérmet érdemelt ki a Mészáros Borház a Szekszárdi Merops Cuvée 2006-os évjáratú boráért. Aranyat az Eurobor is, mégpedig a Völgyesi Tűzkő domb Cuvée 2005-ös évjáratú borért. Ezüstös lett a Wunderlich Pincészet 2004-es Villányi Viktória Cuvée-je. Bronzot kapott a Bock Pince 2002-es Villányi Bock Cuvée-je, a Vilyan Pincészet 2006-os Villányi Montenuovo Cuvée-je és a György Villa Kemendy Villányi Cabernet Sauvignonja 2003-ból.

RAGYOGÓ MONTENUOVO

A brüsszeli borversenyről is hoztak el érmet régióink borai. Kiemelkedett a Vilyan 2006-os Montenuovoja, nem hiába adtuk neki múlt számunkban mi is 88 pontot. A Concours Mondial de Bruxelles 2008 borrégiós díjazottjai: Vilyan Villányi Montenuovo Cuvée 2006 (arany), Bock Cuvée Barrique 2005 (ezüst), Bock Kékfrankos Fekete-Hegy Selection 2006 (ezüst), Csányi Pincészet Elegance Cuvée 2005 (ezüst), Kemendy Cabernet Franc Barrique 2003 (ezüst), Tüske Pince Cabernet Franc Baranya-Völgy 2006 (ezüst).

DÚZSI HÁROM ROZÉJA

Az 5. Le Mondial du Rosé elnevezésű rozévét Cannes-ban rendezték meg, ahonnan is régióinkba aranyérmet hozott el Dúzi Tamás a Szekszárdi Pinot noir rosé selection 2007-es borával, ráadásul két ezüstöt is begyűjtött. A díjazott ezüstös rozék a Szekszárdi Merlot rosé selection 2007 és a Szekszárdi Kék Medoc Rosé 2007 lettek. Összesen 787 rozé indult a megmérettetésen, 24 országból – köztük 20 magyar.

Könyvajánló

NAGY ÉTTEREMLEXIKON

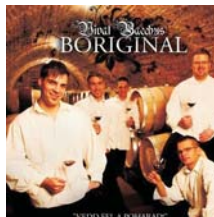
Molnár B. Tamás neve sokaknak sok mindenre garanciát ad, főként ha a gasztronómiával kerül kontextusba. Az Étterem és bor kalauz nem áru! zsákbamacska: több mint 150 tesztelt éttermet mutat be részletesen, közel 1400 vendéglátóhelyet sorol fel Magyarországról a francia GaultMillau kalauzpontozási szisztémáját alapul véve. A vaskos adatmennyiség ellenére zsebkönyvvé van dolgozva, hordozható formában, mely legalább olyan hasznos lehet, mint az autós-térkép. Mert gyakorlatilag térkép ez Magyarország éttermeiről és borászatairól – szó szerint. A hosszabb leírások mellett címgűjtemény-nyel és borkalauzzal, pincészetek listázásával. Legyen az olvasó jóhiszemű, ne vonjon le következtetést abból, hogy a vizsgált éttermek nagy része budapesti illetőségű. A régióból Bikálról került be a Puchner Kastélyszálló Étterme 8,5 ponttal, és mint az várható volt: Szekszárdról a Húsvasaló Vendéglő 9,75 ponttal, Pécsről pedig a Sugó 12,5 ponttal – ezzel jó volt a Top 12 összesítés harmadik helyére! Óriási munka fekszik a kiadványban, már a felületes olvasó is szembesülhet ezzel, és külön öröm, hogy a széles nyilvánosság bevonásával újabb fontos lépés történt az étteremértékelések műfajában. Alapos és részletes munka, mely természetesen nem lehet száz százalékosan hibátlan. Zavaró lehet a sok apró hibácska, ráadásul régiós szemmel nézve maradtak is ki jó helyek, és került is az 1400 címes nyilvántartásba egyértelműen nem odavaló elem. Ráadásul már az első pár nap alatt hatalmas hullámokat kavart: van, aki pereskedni szándékozik, mások fenyegetőznek, megint mások meg csak somolyognak a bajszuk alatt. És ez valószínűleg így van rendjén. Most már nincs más hátra, mint ceruzát ragadni, és szorgalmasan pipálva tesztelni a tesztelőket!

Étterem- és borkalauz 2008
Alexandra

EL LEHET IDE JÖNNI

Baranya A–Z-ig. Az útikönyv kikerülhetetlen, ha előre szeretnénk megtervezni nyaralásunkat. A Vendégváró néma, de mindentudó idegenvezető: az érdekességeket és a tudnivalókat finoman adagolja, miközben vágyat lobbant bennünk a tapasztalásra és az átélésre. Minden, amit Baranyában érdemes, az ide látogatók mellett itt lakóknak is ajánlott, mert nem lehet elégé megismerni a térséget. A kultúra, művészet, építészet, látnivalók mellett kapcsolódási, gyerek- és családi programok ajánlása, kirándulási javaslatok Orfútól Magyarereggyig, Villánytól az Ormánságig. A Vendégvárónak megvan minden adottsága arra, hogy könyvfórmátumú iránytűnk legyen. A közérdekű információk, elérhetőségek, szálláshelyek, éttermek és pincészetek adatai mellett részletes térképpel.

Vendégváró útikönyvek:
Pécs – Utazások Baranyában
Well-Press Kiadó Kft., 2008



ÖRÖMZENE BOROZÁSHOZ

A borivásnak van egy felettebb különös mellékhatása. Egyenes arányossággal az elfogyasztott bor mennyiségével az emberben nő az éneklés vágya, különösen, kinek ereiben magyar vér csergedezik. Amikor aztán a nóta nem bírja magát benntartani, hihetetlen erővel tör ki, tovább fokozva a hangulatot. Valahogy emígy születtek-születnek a bardalok, a minőség és választékosság legszélesebb skáláján, függve a hangképző szerv (itt ember) képességeitől és állapotától.

Spontán és szándékolt, hosszabb-rövidebb borénekeket minden pince-borospalack környékén találni. Hanem ahol a szándék a jókedvvel, meg a tehetséggel és a képzettséggel is találkozott, ott született meg a Vivat Bacchus énekegyüttes 2001 júliusában Balásy Szabolcs, Bognár Szabolcs, Szentgyörgyvári Károly, Szentgyörgyvári Gergely és Szentgyörgyvári Péter koccintása mentén. A pécsi Bartók Béla férfikar gyökereivel rendelkező fiatalok karrierje azóta emelkedik felfelé, ennek egyik, korántsem utolsó mérföldköve a Boriginal című album. A Boriginalon hallható dalok túlnyomó része saját szerzemény, népi folklór, jazz, blues és rock and roll stílusokban előadva. Fűszerezve Ákos vendégeklésével az egyik dalban, és Pálffy István bormesélésével. Billie Jean szerelmes lesz, Petőfit újrhangszerelik, a kincs, ami végül meglesz, a borivás és a Boriginal hallgatása szépen egymás fel-tételévé válik Kötelező darab, híres magyar borászokból 17 biztosan ezt ajánlja.

Vivat Bacchus: Boriginal (Vedd fel a poharat)
Magneoton

Borkorcsolya

A Pécsi Borozó nyereményjátéka

Első számunkban három kérdésre vártuk Olvasóink megfajteit. A helyes választ adók között egy-egy könyvet sorsoltunk ki: A *bor mindentudó nagykönyvét* Tátrai Zsuzsa pécsi olvasónk, a *Jaj a legyőzötteknek* című kötetet Hreblay Zsolt, valamint A pécsi borvidék könyvét Péntek Róbert fekteerdői olvasónk kapja meg postai úton.

Új kérdéseink:

1. Melyik pécsi étterem kapta a legmagasabb pontszámot?
(Nyeremény: *Étterem és borkalauz 2008*)
2. Kik vendégszerepelnek a *Boriginal* albumon?
(Nyeremény: *Vivat Bacchus – Boriginal*)
3. Mi Pécs latin, német és horvát neve?
(Nyeremény: 2 db *Vendégváró – Pécs*)

Megfajteitüket augusztus 10-ig várjuk a jatek@pecsiborozo.hu e-mail címre. Kérjük, megfajteite mellett elérhetőségét is tüntesse fel, a nyertesek nevét következő számunkban tesszük közzé.



Programsoroló

Mi már tudjuk, hol leszünk minden második hétfőjén a nyáron, hiszen „**ha péntek, akkor Villány**”. Nyílt napok ezek a borozásra június 6-tól kéthetente, ami mindenkinek kijár. Tel.: 72/491-511

Ünnepeljük **Gere Tamás Pincészetének 20. születésnapját** Villányban június 14-én, kakaspörkölt, csülök, házi rétes teremt alapot a Gere borkóstolóra, az ünnepeltek Aureus 2006 premier előtti bemutatóval köszöntik a vendégeket. Jelentkezés és információ: 72/592-009, info@geretamas.hu

A pécsi belvárosban borházak és éttermek osztják javaikat és finomságait a **Sétatér Fesztiválon** június 14. és 29. között. Tér újraértelmezés gasztronómiával. Tel.: 72/336-622

Akinek nincs ideje végigjárni az összes pincészetet borokban nem is szegény régiókban, most megkóstolhatja az összefoglalót a **Pannon Borrégió TOP 25** rendezvényen, azaz térségünk magazinunk által kezdeményezett palackos bormustráján június 20-án Pécssett, a Cella Septichorában 15–20 óra között. További infók: www.pecsiborozo.hu

Ha megéhezünk, ehetünk csicsókát. Válogatások találhatnak némi krumplit is. De elsősorban a burgonyát keressük Bicséren június 27–28. a **VII. Burgonyafesztiválon**. Tel.: 73/472-299

Szekszárdot védőszenti minőségében vigyázza **Szent László király**, köszönetképpen ünnepeljük őt június 27–29 között a Béla király téren. **Vigadalom, hálaadás**. Tel.: 74/504-119, email: szekszard@tourinform.hu

Komolyan elgondolkozunk egy orfűi ház megvételén. Június 21-én **Birkanapra**, július 5–6-án **Kemencés Napokra**, július 19-én **Reneszánsz Gasztronómiai Napokra** vagyunk hivatalosak. Tel.: 72/498-283

Nagyatádot a világban Palacsinta Birodalomként ismerik. Ide sereglik minden palacsintás június 28-án, hogy megküzdjenek a **Palacsintás király** címért, amit arannyal hímzett szakácsspikkával és palacsintasütő joggal jutalmaznak. Töltelék-rendelés: 82/504-581, varoshaza@nagyatad.hu

Minden, ami keszeg, Bátán a Nagy-szigeten július 5-én. A Gemenci-erdő árnyékában most nem a szarvasok, de a keszegpucolók bőgnek, a szervezők által biztosított **versenyhalak ezután megfőnek-sülnek**. Iz és kívánságlista: 70/286-7199, bataert@freemail.hu

Július 17-től 20-ig párosítsuk a világ két legkellemesebb kikapcsolódási módját a kilencedik **Jazz és Bor fesztiválján** Balatonbogláron. Hangolás: 85/550-063

Telhetetlenek és mohók figyelem. Siójuton 120 bográcsban fortyog a 120 féle pörkölt, ragu, tokány és leves július 19-én a VIII. **Siójudi bográcsfesztiválon**. Táborúgyútás: 30/95-66-732, horil@citromail.hu

Gasztro-zarándokok figyelem! Július 26-án Segesden helyetnek. Főnixmadárként hamvaiból támad fel a **Prósza-parádén** a majdnem feledésbe merült prósza. Édesen vagy sósan, krumpliból vagy kukoricából, aludttejjel vagy anélkül, elveszett szakácskönyvekből a padlásról. Nagy visszatérés: 82/598-002

Áldott jó nagyanyáink féltett titka a tökéletes **rétes**, melyért nem egy ember adná fél karját cserébe. Július 27-én Mesztegyőbe a Faluház udvarába betérve ropogósra sült tükös-mákos rétesbe haraphatunk. Egyéni igények leadása: mesztegyo.onkormanyzat@t-online.hu, vagy 85/329-147.

Nagyszakácsba a Királyi Szakácsok Nyomdokán jutunk el a **XVI. Királyi Szakácsversenyre** augusztus 1-én és 2-án. Együk azt, amit királyelődeink ettek, mellé tapsoljunk zenészeknek csepűragóknak, szurkoljunk a bajvívóknak, dobáljuk meg az udvari bolondot. A kalodát kerüljük. Lesz még pogácsa-sütőverseny, és a somogyi polgármesterek is összeugrasztyák receptjeiket és boraikat a napokban. Tribünfoglalás: 70/242-9003, kiralyiszakacsok@gmail.com

Be lenne telente, kellene eme mennyeknek eledele, gyerekek s emberek kedvence e tetrmetre kerekded, megedve fergeteges: **dennye**. Augusztus másodikán, a dinnye fővárosában, Sellyén minden mennyiségben. Lékelés: 73/706-001

Mohácsan augusztus 2-án száz cserépedényben fog főni a speciális babétel a **Sokak Babfőző Fesztiválon**, majd horvát-sokac zene szól az esti sokak bálón. Cserépigény: 69/505-515, mohacs@tourinform.hu

Henry Ford-díjjal mások már igen, mi jelenlétünkkel tüntessük most ki **Szólád löszpincesorát** augusztus 8–9-én. Hagyományos bográcskozás a hegyközség boraival, felbátorodva nevezzünk be a fogathajtó versenyre. Tel.: 84/367-511, e-mail: pgmh@szolad.hu

Ozórán kétszer fogunk megjelenni augusztusban. Először 9-én a **magyar pálinka** reneszánszát ünnepeljük nagy elkötelezettséggel, kóstolóval a vásárban. Másodszor 30-án örülünk a magyar borok reneszánszának, kupánkkal üdvözölhetjük Ozorai Pipo Várkastélyába érkező **magyar borlovagrendeket**, a hosszú kortyok után reneszánsz táncházban perdülhetünk jókedvre. Nemesi címerek osztása: 74/498-652 pipovar@gmail.hu

Csurgónagymarton régi hagyománya a „kakasütés”, az állatvédők miatt szelédőbb formában lesz augusztus 16-án és 17-én itt kakas sültés a **Kukorikó-Kukoris Fesztiválon**. Márcsázni a pörköltszafot szigorúan kukorissal, a környék büszkesége kalácskenyérrel. Hely a fazéknál: 82/471-390 nemethne.szusza@hivatal.csurgo.hu

Az igazi vén kakas ízületébe több évnyi szerelem harca égett bele, a kihívás ezt előcsalni a **Kakaspörköltfőző-versenyen** Berkesden augusztus 17-én. Kakastöke lefoglalás: 72/458-317

Végvári vitézek nem, de a térség borai megütözköznék egymással a dunaföldvári várban augusztus 19-én „**A Vár Bora**” versenyen. Sajtókóstoló, koncert, belépés buzogány nélkül. Ha már itt vagyunk, maradjunk másnapra az országos halászléfőző versenyre. Ostromlétra: 75/541-000, muvhaz.dfv@axelero.hu

Augusztus 20-án Szent István egészségére ürítsük kupánkat Kölesden a **Borünnepen**, gondolkodjunk rá szeretettel az államalapításért. Tel.: 74/436-013

Augusztus 23-án feltétlen hódítsuk meg a Siklósi Várat a **VII. Szüreti Csirkepaprikás Fesztiválon**. Töltfosztás: 72/579-090, siklos@tourinform.hu

Utasellátó

Cserna-Szabó András

írása

Filigrán, szakállas férfi támasztja a söntéspultot, fején szalmakalap. Dől róla az izzadság, egymás után rendeli a söröket. Lába mellett a padlón, mint valami hűséges eb, bogrács ül.

Harminchatban volt ilyen gatyarohasztó – szól a csapos –, apám mesélte, a tehéntől az asztalig megsavanyodott a tej.

Ketten vannak a restiben. A ventilátor kavarja a legyeket. Késik a csatlakozás.

Kövér ember lép a kocsmába, simaképű, szemüveges. Gyér haja hátrazselézve, fekete öltönyt visel. Egyik kezében bogrács, a másikban vulkánfiber koffer.

A sovány szeme felcsillan. *Őn is a lecsőfesztivaálra talán?*

Lehet mondani – bólint egykedvűen a kövér –, ha meg nem olvadnak a sínek.

És mi van a bőröndben?

Mi lenne? Hagyma, paradicsom, paprika, fűszerek, ez-az. Ami kell.

De hát a nevezési díj fejében anyagot mindenki kap – értetlenkedik a sovány.

Anyag? – húzza fel a szemöldökét a kövér. – Maga anyagnak hívja a makói hagymát? A szentesi paprikát? A szatymazi paradicsomot? A szegvári fokhagymát?

Fokhagymát? – röhög fel a sovány. – Nem tévesztette el a házszámot? Véletlenül nem az uborkasaláta-fesztiválra indult?

A kövér elvörösödik, megtörli zsebkendővel a homlokát. Elszámol magában tízig, közben egyhúzásra legurítja a sörét.

Na idefigyeljen, gasztroproli – kezdi aztán –, Hamvas szerint, akik az epret tejszínnel eszik, és nem tejföllel, azoknak a létről fogalmuk sincsen. Ha jól sejtem, maga is ehhez a csoporthoz tartozhat, mert aki a lecsóba nem tesz fokhagymát, annak ugyancsak nincs köze a létezéshez.

A sovány közelebb hajol, mintha le akarná fejelni.

Előbb elmondom, hogyan is készül az igazi lecsó, és csak aztán pofozom fel. Ne haljon meg hülyén! Nyissa ki a fülét, hájfejű! Mangalicaszalonnát zsírára pirítok, beledobom az apró kockákra

vágott hagymát, mikor üveges, megszórom erős őrölt paprikával...

Eddig pörkölt, proli – vág szavába a kövér. – A lecsót mondja, ne a krumplipaprikást!

A sovány leken egyet a kövérnek, aki a padlóra esik – de abban a pillanatban fel is pattan. Fejjel rohan a sovány gyomrába. Leviszi a földre, a torkán térdel.

Na idesüss, te madárijesztő, mert most mondom, hogy mért mondom – magyarázza, és közben finoman pofozza a sovány arcát. – Ha a lecsóba kockára vágod a hagymát, és paprikát szórsz rá, akkor abból szaft lesz. És a lecsónak leve van, mint tudjuk, nem szaftja. Libazsírral kell kezdeni, rá a füstölt szalonnát, aztán jöhet a hagyma, de karikára vágva, szőrös huszár. Érted? A paprika és a paradicsom szintén karikára. Gyulai kolbász, csakis gyulai. És persze fokhagyma, a végén pedig friss petrezselyem, majoránna. Só és bors. Bazsalikom. Friss bazsalikom nélkül fabatkát sem ér! A lecsó ugyanis az alföldi nép mediterrán életérzését fejezi ki! A lecsó a paprika és a pörkölt előtti magyar konyha sokszínűségét és szabadságát szimbolizálja, macskajancsi!

Ekkor a sovány utolsó erejével, a fulladás határán hátranyúl a bográcsért, és homlokon találja vele a kövért. A hájas test hátrazuhan, elnyúlik a kocsmakövön. Most nem pattan fel. A sovány győzedelmesen rálép a hatalmas hasra, ahogy a vadászok szoktak az elejtett oroszlánra, mikor a szavannai fotográfus mosolyt kér.

Meghalt. Mint harmincnyolcban a nagyfater. A kasszírő fejbetolta a számlagéppel, apám mesélte – rémülködik a vértócsát vizsgálva a csapos.

Rászolgált a sorsára – mondja a sovány, és rúg egyet a hullán. – Aki máj és velő helyett valami összedarált disznómaradékkal főzi a lecsót, nem is érdemi meg az életet. Még jó, hogy nem virslivel!

Azzal fogja a bográcsát, és indul a peron felé. A hangosbeszédő szerint megérkezett a csatlakozás.

Gábli és bor

„Ha nagyon pontosan meg akarjuk állapítani, a gábli délelőtti tíz órakerkeződik. Ekkorára érkeznek meg, talán még vehemensebben: a reggeli gyomrok, a kiskávéval és pálinkával elcsitított gyomrok, a szemek szikráznak, mindenféle pörköltszagok, gulyásillatok szállidosnak a levegőben a vendéglők táján, és a fül csapolást, söröshordó pufogatását hallja mindenfelől a városban.”

Így ír a gábliról Krúdy Gyula, aki kétségtelenül egyik legnagyobb híve volt. Habár a múlt századelőn még elsősorban a reggeli étlapon szereplő, kései reggeli, korai ebéd falatok voltak ezek, mai újrafigalmazásuk inkább a magyar tapas irányába mozdítja el a gáblit.

Az Aranykacsában külön gábli-étlapon kínálják ezeket a kisadagos étkeket, amelyek mellé természetesen bort is ajánlanak. Mégpedig legfőképpen pécsi borokat, amelyekre nagy igény volna, mégsem találhatók meg vendéglőink többségében.

Mert kell az a hely, kell az az alkalom, amikor leülünk beszélgetni. Jó beszélgetéshez jó bor kell. Vagy jó borok. A borokhoz meg valami harapnivaló. De nem feltétlenül hatalmas adagok, csak valami csipegetnivaló, valami finomság, valami, amihez jól csúszik a bor, ami mellett zökkenőmentes a beszélgetés.

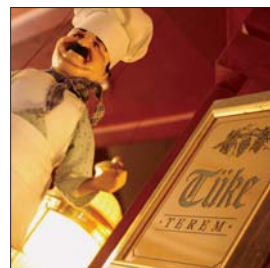
A spanyoloknak ez a tapas, nekünk ez a gábli. Mondjuk kacsatepertő lilahagymával (650 forint). Roppan a fog alatt, miközben egy kis Liscza Sauvignon blanc-t kortyolunk hozzá. Vagy a pecsenyekacsának az máját vajjal tálalva (750 forint) kérjük ki, némi pirtóssal és egy pohár Somogyi Portugieserrel. Lehet azonban a kacsamáját lecsósan is kóstolni (800 forint), ez esetben a hosszúhetényi Schunk Merlot a jó választás a poharunkba.

Ha csak némi olajbogyót rágszalnánk el borunk mellé, az is megoldható, juhsajttal körítik (700 forint) és cirfandlit ajánlanak hozzá. A hagyományos sült krumpli sem ördögtől való, kis fokhagymás majonézzal éppen jól illik a cserszegi fűszereshez. A Bótor Pince Irsai Olivérjéhez pedig a görögsaláta passzol (600 forint). Egy kis egzotikus és egy kis hagyományos: tintahal bundában (800 forint) pécsi chardonnay-vel (Radó Pince) vagy mangalicasonka zöldsaláta ágyon (800 forint) zweigelt rozéval (Bótor Pince).

Azt se feledjük, hogy valamennyi felsorolt bor pohárral is kapható, így lesz teljes a kínálat. A fentieket elég volt leírni, visszaemlékezni az ízekre, elmélázni a korty és harapás összhangján és csak annyit mondhatok:

Térjünk be egy gáblira és egy pohár pécsi borra az Aranykacsába!

(x)



Kapcsolat:

Aranykacsa Étterem

DAKK Club Cafe

Pécs, Teréz utca 4.

Tel.: 72/518-860

www.aranykacsa.hu

TOP25

PANNON (BORRÉGIÓ)



**A PÉCSI, SZEKSZÁRDI, TOLNAI, VILLÁNYI
ÉS BALATONBOGLÁRI BORVIDÉKEK
LEGJOBB PALACKOS BORAINAK BEMUTATKOZÁSA**

**2008. JÚNIUS 20., PÉNTEK 15–20 ÓRÁIG
CELLA SEPTICHORA LÁTOGATÓ KÖZPONT (PÉCS, SÉTATÉR)
BELEPŐDÍJ: 2000 FT**

(A belépődíj tartalmazza a kóstoló pohár árát, valamint kóstolót a TOP 25 borból.)

