



Pécsi BOROZÓ

A Pannon Borrégió
gasztronómiai és bormagazinja
I. évfolyam 3. szám 2008 ősz

ingyenes

TESZTEK

Cirfandli
Kékfrankos

INTERJÚK:

Bósz Adrián
Eberhardt György
Gere Tamás és Zsolt
Horváth Zoltán
Kovács János
Menczinger Tibor
Polgár Zoltán

KITEKINTŐ

Isztria

PUBLICISZTIKA

Balogh Robert
Méhes Károly
Ungár Tamás

MELLÉKLET:

Pannon Borrégió TOP25

EGYÜTT NÖTTÜNK NAGGYÁ!



A Szigetvári Takarékszövetkezet **50 éves története** a helyiekből táplálkozó és a helyben maradó értékteremtésről szól. Magyarország egyik legnagyobb takarékszövetkezete a térségben elsőként, 1958. június 1-jén alakult meg Nagydobszán. A mai forma 1976-ban jött létre négy jogelőd szövetkezet: Ibafa, Somogyapáti, Kétújfalu és Nagydobsza egyesülésével.



A régió bankjaként, a helyi értékekért és a helyi közösségek fejlődéséért elkötelezett pénzügyi szolgáltatóként minden lehetőséget megragadunk, hogy kiszolgáljuk ügyfeleinket és partnereinket, szükség esetén segítséget és támogatást nyújtunk nekik. A hagyományos szövetkezeti erényeket, a szakmaiságot és a gondoskodó partneri odafigyelést ötvözve a **modern banki infrastruktúra** nyújtotta előnyökkel teljes körű pénzügyi szolgáltatásokat kínálunk **magánszemélyeknek, vállalkozóknak, civil szervezeteknek és önkormányzatoknak** egyaránt.

A régió bankja

www.szigetvaritakarek.hu



**Szigetvári
Takarék 50**

PÉCS, Bajcsy-Zs. utca 7. **Telefon:** (72) 514-200, **PÉCS**, Irgalmasok útja 24. **Telefon:** (72) 516-425

PÉCS, Páfrány utca 2/A **Telefon:** (72) 552-282, **HARKÁNY**, Kossuth Lajos u. 49., **Telefon:** (72) 580-049

Tartalom



4 oldal	SZERKESZTŐI LEVÉL
6. oldal	MUSTRA Frissen piacra kerülő borok tesztje
11. oldal	MORZSÁK
14. oldal	POLGÁRI REKONSTRUKCIÓ
15. oldal	NEKIK MOHÁCS KELL
20. oldal	TESZT: Kékfrankos
26. oldal	A SZELESHÁTI OROSLÁN
28. oldal	ERNŐ NOHÁJA Ungár Tamás írása
29. oldal	PANNON BORRÉGIÓ TOP 25 MELLÉKLET
37. oldal	KRÚDI GYULA TIHANYBAN Méhes Károly írása
38. oldal	GERE TAMÁS ÉS ZSOLT JUBILEUMA
40. oldal	BATAMAN Látogatóban Bósz Adriánnál
42. oldal	TESZT: Cifrandli
47. oldal	A SZAKÁCS NEM CSAK FŐZ Interjú Kovács János mesterszakáccsal
50. oldal	A TÖKÉLETES RIZOTTÓ NYOMÁBAN
52. oldal	HEIMANN BOROKHOZ ÉTELT ALKOTTUNK
54. oldal	HABART GALUS Balogh Robert írása
55. oldal	GASZTROTÚRÁN AZ ISZTRIÁN
58. oldal	KUTATÁS: Borvidékeink ismertsége
60. oldal	KÖNYVAJÁNLÓ
61. oldal	A BOROZÓ POSTÁJA
62. oldal	PROGRAMSOROLÓ

Kedves Olvasó!

Ezt a lapszámunkat az eddigieknél is több olvasó veszi kézbe, hiszen terjeszkedünk és bővülünk. Az oldalszámunk 48-ról 64-re emelkedett, és immár a Pannon Borrégió túl, Budapesten és néhány más városban is megtalálhatók vagyunk, egyelőre főleg vinotékákban. Az első két szám visszajelzései ugyanis azt mutatták, érdemes folytatnunk munkánkat, érdemes még többet, még jobbat nyújtani olvasóinknak.

Őszi lapszámunk előkészítése során nagyon sok pincészetbe látogattunk el, nagyon sok borással, vendéglátóssal, szakácsokkal és az idegenforgalomban tevékenykedőkkel, borkedvelőkkel és gasztronautákkal is beszélgettünk. És nem a vállon veregetés volt a legnagyobb öröm, hanem, hogy egyre többen mondták el őszintén a véleményüket, ötleteiket, mivel lehetne jobb, több a lapunk, mivel lehetne előbb az internetes megjelenésünk, milyen dolgokra kellene a jövőben még inkább odafigyelnünk. Az őszinteség és a segítő szándék nagyon sokat jelentett, jelent nekünk, köszönjük mindenkinek!

Engedjek meg nekem, hogy felhívjam a figyelmét új akciónkra, amely során lapunk előfizethetővé válik. Mi értelme előfizetni egy ingyenes lapra? A választ azzal kezdeném, miért is van szükség erre. Az utóbbi hónapokban ugyanis sokan kérdezték meg, hogyan sikerül fenntartani egy ilyen lapot? Abban bízunk, hogy mindenki, aki ezt a kérdést feltette és azok is, akik csak magukban: az előfizetéssel segíteni tudják a Pécsi Borozó eredményes működését, hogy még nagyobb terjedelemben, még nagyobb példányszámban jussunk el még több olvasóhoz.

De ha már segítséget kapunk olvasóinktól, úgy dukálja, hogy mi is segítsünk. Olvasóinknak azzal, hogy ajándékokat és kedvezményeket biztosítunk nekik, a régió fiatal borásza- it meg azzal, hogy boraik rajtunk keresztül sok emberhez juthatnak el, és ezzel akár sok potenciális vásárlót is találhatnak. Nos, ha Önök is úgy gondolják, hogy a Pécsi Borozó megér évi 4800 forintot, akkor lapozzanak a 27. oldalra, és megtudják, mi mit adunk még a lap mellé!

Következő, téli lapszámunkban ismét tesztelünk, sokat foglalkozunk majd az eredetvédelemmel, de a Márton-napi borok háza táján is körülnézünk, és valamennyi borvidékre el- látogatunk szüretelni. A legközelebbi, decemberi megjelenésig a www.pecsiborozo.hu oldalon szinte minden nap találhatnak friss információkat, programajánlókat, borteszteket. Pécs, Szekszárd, Tolna és Villány borai mellett weblapunk továbbra is igyekszik el- ka- lauzolni olvasóinkat a hozzánk legközelebbi borturisztikai célpontok gasztronómiai és bor- világába is.

Az őszhöz jó szüretet és szép borokat kívánva üdvözlöi önöket,

Gyórfy Zoltán
főszerkesztő

Impresszum

Pécsi Borozó
Pécs – Szekszárd – Tolna – Villány
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: **Ábel Péter, Balogh Robert, Kántor Endre, Koncz Krisztina, Méhes Károly, Miranda Beems, Nikola Janëiæ S. Pápa Petra, Tóth László, Ungár Tamás, Ungurán József**

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

HU ISSN 1789-7548

Megjelenik 5000 példányban





BUKO KRÉMSAJT

Krémsajt, ami csak natúr alapanyagokat tartalmaz.
Ízfokozót, hozzáadott ízesítőt, tartósítószeret nem tartalmaz.

PIKANT:

Magyar kőrözött jellegű ill. ízvilágának megfelelő termék
(kaliforniai paprikával készül pirospaprika helyett)

ZÖLDFŰSZERES:

9 féle zöldfűszer található meg a termékben optimális keverékben.

Felhasználható:

Hidegen szendvicsekre,
melegen főtt tésztákra,
grillezett húsok mellé,
salátaöntetnek kefirrel vagy tejföllel elkészítve.

Ajánlat: friss rosé borok mellé



DANABLU:

Nemzetközileg a legjobban elterjedt, tehéntejből készülő nemes-
penészes sajt. A sajtkorongok 3 kg-osak és nincsen kérgük.
A sajtészta enyhén morzsálódó, de vágható, gazdagon erezett.
Kapható 50% zsírral a szárazanyagban, ilyenkor íze erőteljes,
csaknem csípős, vagy 60% zsírral a szárazanyagban, ekkor a maga-
sabb zsírtartalom miatt aromája gyengébb.

Érettebb fehérborokkal, erős, bordói jellegű vörösborokkal ajánlható.

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, amiket a borászok küldtek be nekünk a frissen piacra kerülő boraik közül. Az, hogy ki mit nevez újdonságnak, természetesen a pincészeteken múlik.

Ezúttal nagyon izgalmas és tényleg minőségi választékból kellett a kóstolóknak letenni a voksukat a legjobb mellé. Ez nem is volt nehéz, alig féltucatnyi bor került a 80 pontos határ alá. Ezen belül természetesen akadtak egészen kiváló, kiemelkedő, tárolásra javasolt tételek és nagyon korrekt, tartalmas borok is, amelyek a mindennapok kis örömei lehetnek.

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

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

A teszteken – amik természetesen vaktesztek – részt vevő borászatok képviselőinek saját boraikra adott pontjaik nem kerülnek bele az átlagszámításba. Valamennyi bor bekerül a www.pecsiborozo.hu címen található 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, tartalmas, jó bor
75–79	korrekt bor, különösebb erények és hibák nélkül
50–74	nem elfogadható, gyenge bor

A tesztelők:

Csonka Máté (A Hordó Vinotéka, Pécs)
Faully Eleonóra (Food Island)
Gyórfy Zoltán (Pécsi Borozó)
Jobbágy Kornél (Radó Vinotéka, Pécs)
Kapronczai Balázs (Polgár Pince, Villány)
Mikes Márk (A Hordó Vinotéka, Pécs)
Szabó Zoltán (Szabó Pince, Hosszúhetény)
Wéber Tamás (Pécsi Borozó)

A teszt helyszínét a pécsi Aranykacsa Étterem & DAKK Café biztosította.
Köszönjük!



Vylyan Szőlőbirtok és Pincészet
Villányi Syrah
2006

Illataiban is kiemelkedő bor. A frissen őrölt fekete borstól a diszkrét fahéjon át a szeder, az áfonya érett, roppanós bogolyának illatáig. Ezt nagyon szépen festi alá a vanília és a füstösség, ami megteremti a bor harmóniáját. Kortyban is nagyon kerek, koncentrált és szépen kidolgozott testtel rendelkezik. Van benne alkohol is tisztességgel, de nem lóg ki. Hagyni kell szellőztetni, ahogy nyílik, úgy gazdagodik, úgy lesz egyre szebb bor. Nagy potenciál.

90 pont



Ár: 5980 Ft

Megtalálható: Radó Vinotéka

Malatinszky Kúria
Kövesföld Cuvée
2006

Sűrű, édes illatok, szinte harapható. Nagyon tömény bor, egy kiválóan összerakott házastítás, ami azonban szinte gyerekcipőben jár. Minden benne van, ami kell, minden jó helyen is van, csak még csiszolódni kell, az egyik kőnek a másikkal kopnia, az egyik íznek a másikkal tökéletesebb összhangba kerülnie. Gyümölcsös, fűszeres, de felesleges ízekre szedni, nagyon rendben van. Csak magnum palackokban kapható.

89 pont



Ár: 20 000 Ft

Megtalálható: Malatinszky Kúria

Andreas Ebner
7-es Hordó
2006

Koncentrált, tömör bor. Illatában gyümölcsös-kávés, mintha szederszemeket mártogatnánk barnacukros eszpresszóba. Rengeteg és nagyon szép tanninnal rendelkezik. Határozott cabernet franc jegyek, a borsos áfonyás-szedresség, a dús alkohol mellett azonban feltűnik a merlot lágyasága is. Nagy testű, férfias bor, elpogtatunk benne pár étcsokiba mártott arabica kávészemet, és megfogadjuk, hogy elteszünk belőle későbbre is.

89 pont



Ár: 6000 Ft

Megtalálható: A Hordó

Polgár Pince
Villányi Syrah
2006

Intenzív, sűrű, fiatal syrah, amely előtt kinyílt a tér. Abszolút fajtajelleges, málna és bors az illatban, aztán ahogy hagyjuk a pohárban, úgy jön belőle az ánizs és a kakukkfű. Nagyon szép struktúra, talán még picit rendezetlen, de jó úton halad. Gazdag ízvilágában a bogoyós gyümölcsök, a fűszeresség, és még egy kis kávé is jelentkezik. Az íztartóssága kiváló, hosszú a korty, a legvégén kis likőrösséggel, ami kifejezetten jól áll neki.

88 pont



Ár: 5900 Ft

Megtalálható: Rippl Vinotéka

Kiss Gábor
Villányi Cabernet Sauvignon válogatás
2006

Első szippantásra kevésbé szimpatikus, mint ha hagyjuk pihenni. Nagyon friss még, a palackba beleszorul minden ereje, ezt az első percekben kiűhög, elmegy a gumi, a ragasztó és helyet ad az érett erdei gyümölcsöknek, amelyeket kis szarvasgomba is vegyül. Nagyon komplex, aromagazdagsága lenyűgöző. A korty hosszan tart, jön egy kis csokoládé és kis kávé is. A magas alkoholtól édeskes ízek is előbukkannak. Kár már most bontani.

88 pont



Ár: 3800 Ft

Megtalálható: A Hordó

Bock Pince
Villányi Syrah
2006

Nagyon sötét színvilága egy nagyon tömény borra utal. És nem hazudt meg: a textúrája hihetetlenül sűrű szövésű, erőteljes tanninok, barrique és alkohol is munkálkodik benne, nagyon fiatal még, ez kétségtelen. Most még nagyon korai bontani, úgy két év múlva már lecsilapodtak benne az erők és akkor már olyan lesz, amilyennek most szeretne látszani: elegáns, kidolgozott részletekkel.

87 pont



Ár: 8250-8600 Ft

Megtalálható: E'szencia, A Hordó

Kiss Gábor

**Villányi Merlot válogatás
2006**

Nagyon erős anyag, ami még csak most kezdi életét a palackban. Emiatt érezzük ugyan, hogy a struktúrában van némi mozgás, hogy keresik a helyüket az alkotóelemek, de emellett tapasztalunk kell a hihetetlen illat- és ízgazdagságot is. A sűrű kortyú borban cseresznye, meggy és málna harapható, az utóízben még a feketebizli is előbukkan. Hosszú a korty, tartósak az ízek. Hosszútávfitó.

87 pont



Ár: 3800 Ft
Megtalálható: A Hordó

Indivinum

**Szekszárdi Kadarka válogatás
2007**

Nagyon izgalmas, egészében nehezen felfedhető illatvilág. Málnás, fűszerpaprikás, zöldfűszeres, meggyes - de abban a tesztelők egyetértettek, hogy a kadarka valahol ilyen. Könnyed, de mégis érezni rajta, hogy nem könnyű. Vannak savak, van benne tannin, de nincs semmi sem eltúlózva. A harmóniára játszik és nagyon ott van a közelében. Telt, harmonikus zamatokkal gazdagítja a kóstolót, íztartóssága átlagon felüli.

86 pont



Ár: 1400 Ft
Megtalálható: Indivinum, Mecseknádasd

Planina Borház

**Mohácsi Borka (királyleányka)
2007**

Szépén elkészített bor, az illata már jó előre beharangozza a fajtát: friss, üde, virágos, mindamellett nagyon jól egyensúlyoz. Nem megy át teljesen tutti-frutiba, marad a vilmoskörtés és zöldalmás ízvilágnál. Élénk savak vibrálnak benne, élvezetes, jóivású - nem eltúlzott, de azért nem is kis alkohollal. Formás teremtetés, vidám és lüktető, az őszen képes visszahozni a nyarat.

86 pont



Ár: 800 Ft
Megtalálható: Planina Borház

Polgár Pince

**Villányi Chardonnay barrique
2007**

Nagyon kedves vaníliás-zöldalmás illatokkal nyit, amelyekhez füstölt jelleg is társul. A tiszta, lágy, elegáns savak jól kísérik a javarészt integrálódott fát. Nagyon krémes, szép testű bor, amelyben a bourbon vanília és a hamvas őszibarack tisztán kivehető. Van benne tartás, van benne elegancia. Szépség és egy kis huncutság. Szép és még van ideje érni.

85 pont



Ár: 2440 Ft
Megtalálható: Radó Vinotéka

Wekler Családi Pincészet

**Szekszárdi Kadarka válogatás
2007**

Határozottan szép, telt, fűszeres-gyümölcsös illatok. Zamatában érezni az érett szőlőt, van benne kis édes-ség-érzet, ami jól illik a karakteres savakhoz. Van benne kis medvecukor, túl-érett málna. Mintha kis vanília is fűszerezné. Magán hordozza a fajta legszebb jegyeit, talán az utóízben találunk fogást, itt lehetne hosszabb is.

85 pont



Ár: 960 Ft
Megtalálható: Metro

Bock Pince

**Villányi Royal Cuvée
2004**

Sötét meggyvörös, szép bor. Illata szinte délies: rumos-meggyes és ezen belül is az alkoholosabb érzetű. Ez a csokis-meggyes-bonbonos, talán picit édes-kés illatvilág azonban nem zavaró, mert kortyban hasonlóan folytatódik, erőteljes gyümölcsökkel (szeder, meggy), amit büszke savak, tüzes alkohol, édes tanninok kísérnek. Jól megkomponált cuvée, hosszú lecsengéssel.

85 pont



Ár: 4680-4800 Ft
Megtalálható: Radó Vinotéka, A Hordó

Vylyan Szőlőbirtok és Pincészet
Villányi Cabernet Sauvignon
2006

Illata izgalmas, feketeribizli, szilva és dohány keveredik a fel-felbukkanó égett gumissággal. Kortyban ez folytatódik, tartalmas, testes történet, erőteljes alkohollal. Aszalt szilva és szederlekvár gazdagítja, idővel egyre szebb, egyre jobban tisztul és vedli le a gátlásait. Jól elkészített bor, még nagyon gyerek, de van benne jövő.

84 pont



Ár: 3980-4100 Ft

Megtalálható: Radó Vinotéka, Rippl Vinotéka

Haraszi Pince
Palkonya Cuvée
2006

Korrekt, kellemes illatok, klasszikus bordói házasság, lesimult, már most élvezhető, jól iható. Gyorsjegyzetekből szemezgetek. A kellemes összhatás, a tiszta gyümölcsösség, a beépült újfahordós ízek mellett azonban nem elég komplex, nem elég tartalmas, nem elég hosszú, hogy egy mégnagyobb bor legyen belőle. De jelen formájában is tisztességes munka.

84 pont



Ár: 2780 Ft

Megtalálható: Radó Vinotéka

Maul Pince
Villányi Cabernet Sauvignon
2006

Jól megcsinált bor, talán bennünk a hiba, amikor ebben is érezzük a magyar sauvignonokra jellemző, kevésbé kedves paprikáságot. Ízben a magas tannin, a szintén nem alacsony alkohol és a barrique hatás együttesek picit elnyomják a gyümölcsöket. Pedig érett feketeribizli és feketeszeder bujkál benne. De nem is mostani bontásra tervezhették, az érlelés sokat hozzátehet még.

84 pont



Ár: 3400 Ft

Megtalálható: Maul Pince

Vida Péter
Szekszárdi Galerius Cuvée
2006

Illatában van valami mellézőnge a málnára és ribizlire emlékeztető illatok mellett. Talán jó. De ebben nem tudunk megegyezni. Ízben érezni a harmonikus bársonyosságra való törekvést. Azonban a tanninok nem csitultak el, savai határozottak, a gyümölcsök viszont szépek: cseresznye, szeder, szilva. Az újfahordó szépen integrálódik a struktúrába, kicsivel hosszabb utóízzel még szebb lenne.

84 pont



Ár: 2700 Ft

Megtalálható: Vida Péter pincészete

Lisicza Borház
Pécsi Ravasz Cuvée (vörös)
2007

Az illatban elég könnyen felfedezhető a kékmedoc, akarom mondani új nevének menoire hatása. Ettől virágosabb-egzotikusabb lesz egy kicsit az amúgy is korrekt mértékben intenzív illat. A szép illatvilágra zamatokban is választ tud adni. Nem egy nagyküvének tervezhették, de jó ivású, jól összerakott, jól megtervezett bor. Lágymannok, talán egy kicsit kevesebb sav, de az utóízben meg érdekesen jön a menta. Jó vörösbőr, a szebb hétköznapiakra.

84 pont



Ár: 1900-2000 Ft

Megtalálható: A Hordó, Rippl Vinotéka

Szeleshát Pincészet
Szekszárdi Merlot
2006

Kis porosság van az elején, amit aztán némi szellőztetés után eltüntetnek a gyümölcsök. Érett ízek vannak benne, pörkölési zamatok, kávé és szegfűszeg. Természetesen simul, van benne bársony is, de csak finoman. Talán a test kicsit vékonyabb, mint várnánk, és gyorsabb a korty a kelletnél. A végén pici kesernye van.

83 pont



Ár: 2390 Ft

Megtalálható: Szeleshát Pincészet

Haraszi Pince
Villányi Portugieser
2007

Gyönyörű, élénk színekkel megáldott, fajtajelleges, gyümölcsös bor. Kis likőr, kis lekvár van ugyan benne, de kétséget kizáróan ez egy vastag portugieser, ami egy pici fülledtség okán is igényli a szellőztetést fogyasztás előtt. Van benne tannin, van benne test, zömök és mégis arányos. Elsősorban meggyes ízek jönnek belőle, a frissen magozottól a meggyes pitéig.

83 pont



Ár: 1380 Ft

Megtálalható: Radó Vinotéka

Maul Pince
Villányi Merlot Reserve
2006

Egy erőteljes megfogalmazása a merlot-nak, van benne anyag rendesen, amit határozott barrikolás gazdagít. Néhol már kicsit túlzónak éreztük a füstös aromákat, a zárásban helyenként agresszívnek az alkoholt. De a magas beltartalom arra enged következtetni, hogy ez első sorban a fiatalságának köszönhető, szóval érdemes eltenni és csak később bontani.

83 pont



Ár: 3900 Ft

Megtálalható: Maul Pince

Heumann Pince
Villányi Cuvée Blanc Eric
2007

Sűrű, gazdag, tartalmas bor, amelyből picit kilóg az alkohol. Még nem teljesen kerekedett le, ízek kavarnak, kusza a struktúrája, de van benne jövő, van benne potenciál. A komplexitása és beltartalmi értékei révén jól érlelhető, férfias fehérbor.

83 pont



Ár: 2000 Ft

Megtálalható: A Borozó, Siklós

Házler Pince
Bakócai Syrah
2006

Laza, világos, könnyed syrah. Illatában nagyon fajtajelleges, fűszeres, gyümölcsös, kiemelkedik a bors és a vörös belü grapefruit. Kortyban talán kevésbé intenzív, pirosuló ribizliket mutat és érett cseresznyét. Egy kicsivel sűrűbbre szótt test sokat lendítene rajta. Így is nagyon korrekt, tetszetős bor, amelyből több pohárral is jólesik.

82 pont



Ár: 1800 Ft

Megtálalható: Házler Pince

Szemes József
Dél Cuvée
2005

Erett illatokkal nyit, de emellett megjelenik valami kis kellemetlen mellékszag, talán aszfaltosság vagy égett gumi. A borban kerek savakra találunk, és keménykötésű, férfias tanninokra. De nem elég komplex a struktúra, nincs igazi tartása, hamar elillan a varázsa. Az utóíze sem túl hosszú, és egy kis kesernye is van benne. Jó bor, de többet vártunk tőle.

81 pont



Ár: 4400-4480 Ft

Megtálalható: Rippl Vinotéka, Radó Vinotéka

Gere Tamás
Villányi Hárslevelű
2007

Illatában abszolút fajtajelleges, zöldessárga színű, telt fehérbor. Ízben lehetne összetettebb is, a kevés maradék cukor nem elegendő, több gyümölcsösség jól állna neki. De a kicsit alacsony savérzet mellett is rendben van, nyáron, frissen egészen szép is tud lenni. Férfiaknak csak étel mellé, nőknek trécseléshez is ajánlott.

81 pont



Ár: 950 Ft

Megtálalható: Gere Tamás és Zsolt pincészete

Ruppert Ákos
Villányi Ottonel Muskotály
2007

Illatában nagyon szép, nagyon fajtajelleges, tobzódóan gyümölcsös, orrunk mélyén erősen akácvirágos. Zamatában némileg egyszerűbb bor, azt is mondhatnánk, hogy nem túl bonyolult, könnyen érthető. Nincsenek vele különösebb gondok, megcsinálták tisztességgel, de nem is emeli ki sok minden. Korrekt muskotály.

81 pont



Ár: 960 Ft

Megtalálható: Ruppert Ákos pincészete

Szemes József
Villányi Rosé
2007

Az illatával nincs sok kifogásunk, gyümölcsös, rendben van. A hagymahéj szín azonban már egy kissé megfáradt bort rejt. Alkohol van benne, ezt első kortyra érezzük, de mintha nagyon lecsitultak volna a savak. Marad ugyan valami kis kellemesség, kedvesség, lágyság, de ez nem elegendő. Nincs benne frissesség, anélkül pedig nem elég kerek, kicsit túllendült a legszebb korszakán.

81 pont



Ár: 1600 Ft

Megtalálható: Rippl Vinotéka

Menczinger Pince
Mohácsi Olaszrizling
2007

Szép, bár kissé parfümös, virágos-barackos illat. Zöldes illatok, tisztaság, természet. Kortyban picit kilóg az alkohol, emellett határozott, peckes savak, és jól összerakott struktúra jellemzi. Kicsit rövid a végén. Jó ivású bor, van teste, tartalma, pici hibái ellenére is szerethető, korrekt bor.

81 pont



Ár: 1000 Ft

Megtalálható: Meczinger Pince

Maczkó Pince
Villányi Portugieser
2007

Ez már első illatra is az, amit oportónak ismerünk. Tradicionális illatok, megjelenés. Lilás árnyalatok a vörösben. Savak korrektek, gyümölcsök jönnek, alkohol a helyén. Még nem fáradt el, de már nem is túl élénk. Egy picit talán több, mint ami kedves. De így is rendben van. Szolid játékos a mezőnyben.

81 pont



Ár: 990 Ft

Megtalálható: Radó Vinotéka

Szende Pince
Villányi Kalina Cuvée
2006

Meggyes-szilvás illatokkal nyit, de aztán ízben kevesebbet ad. A cabernet sauvignon jön belőle jobban és érezni rajta, hogy még nem állt teljesen össze. Még nyerek a tanninok, még csapongó a savegyensúly. A zamatokban nem mutat komplexitást, kevés benne a gyümölcs, és több benne a test, de nincs meg benne az elvárt teltség.

80 pont



Ár: 1600 Ft

Megtalálható: Szende Pince

Ruppert Ákos
Villányi Portugieser
2007

Visszafogott, halvány vörös szín, néhol bordós reflexek, de szinte semmi lila. Nem nevezhetem illatbombának, ráadásul ez az illat nem teljesen tiszta. Könnyed oportó, ízében kis meggyesség, de nem túl sok gyümölcs, utóízben viszonylag rövid. Nem túl izgalmas, nem túl komplex, picit be is fűledt, de ennek ellenére kis szellőztetést követően jól iható kis bor.

80 pont



Ár: 1200 Ft

Megtalálható: Ruppert Ákos pincészete

Morzsák

MEDITERRÁN HANGULATOK BORA

Először szervezte meg a Pécsi Ifjúsági Központ az augusztusi Mediterrán Hangulatok Fesztiváljának keretében a Mediterrán Hangulatok Bora versenyt. A Pannon Borrégió borvidékeinek, borászatainak küldték ki a nevezési felhívásokat, és a vártnál sokkal több bor érkezett be – a zsűrinek 68 bor közül kellett kiválasztani a legjobbakat. Fehérbor kategóriában a Hárs Pincészet 2007-es évjáratú Cirfandlija nyert, a Planina Borház 2007-es Borkája (királyleányka) és a Wekler Pincészet 2007-es Töppedő Cuvée-je (cirfandli, zenit és hárslevelű házasítása) előtt. A vörösborkok között a siklósi Heumann Pince nyert 2006-os Merlot borával, a második helyen a Wunderlich pincészet 2005-ös Zweigeltje, míg a harmadikon a Nitt Pince Cabernet Franc Barrique 2006 évjáratú bora végzett. A Pécsi Borozó szerkesztősége különdíjat ajánlott fel a legjobban szereplő kistermelőnek, ezt a díjat Almási József pécsi-pellérdi borosgazda nyerte el.

VADPÖRKÖLTFŐZŐ MÉDIA



A Pécsi Borozó csapata is részt vett a III. Bogrács Vadpörkölt Főző Média Országos Bajnokságon Harkányban. A háromnapos rendezvényen az országos és a régiós sajtó képviselői töltötték el egy hétvégét a fürdőtelepülésen nemrég megnyílt négycsillagos

Dráva Hotelben. Az újságírók többek között a Villányi Borok Házában Bock és Szende borok mellett ismerkedhettek, másnap pedig a Siklósi Borozóban kóstolhatták a Malatinszky-borokat. A vasárnapi verseny első három helyezettje szeptemberben Szlovéniában, a Terme Olimijában mérheti össze tudását a nemzetközi mezőnnyel. A főáramtól eltérően csapatunk egy isztriai recepttel nevezett és tegyük hozzá: habár nem nyertünk, a pörkölt az utolsó cseppig elfogyott.

NYÍLIK A MANDULA

Mandula néven nyílik új étterem Villányban október elsején. A Gere Családi Borhotel részét képező Mandula Étterem és Bor Bár célja egy helyi alapanyagokra épülő, kreatív konyha működtetése, melyben ötvözik a kornak megfelelő legmodernebb konyhatechnológiát a térség gasztronómiai tradícióival. A Mandulában működni fog egy klasszikus falusias borozó (afféle tapas bar), majd hétköznaponként 17 órától, hétvégén pedig déltől várja vendégeit az a la carte étterem egy izgalmas étappal és degusztaációs menükkel. A borhotelben az 50 fős befogadóképességű étterem mellett egy vinotéka és delikátesz is várja majd a látogatókat, ahol a borkóstolók mellett lehetőség lesz villányi házi különlegességekre (pástétomok, lekvárok, sütemények, pékáru, szörpök, sajtok, sonka, stb.) kóstolására és megvásárlásra. Az étterem különterében kap helyet a Kopár Klub VIP bortreorzója és a szivar szalon.

VIDA FRANCIA HORDÓKBÓL



A szekszárdi Baktában elhelyezkedő utolsó nagyobb szőlőterületen jártunk nemrég, itt található a Vida Pincészet és a egy nagyon szépen megművelt egyhektáros szőlőskert. A szerbiai vendégeknek Vida Péter mutatta be a szekszárdi borvidéket és természetesen saját pincészetét is. „A borászathoz hihetetlen szorgalom és még ennél is nagyobb alázat szükséges. A bor olyan semmihez nem hasonlítható isteni csoda, amely az élővilág és az emberiség diadala. Olyan, mint maga az ember” – foglalta össze a borászátról gondolatait Vida Péter, majd egy kóstoló során megmutatta legújabb, már palackozásra került borait, sőt a tavalyi évjáratnál folyamatban lévő kísérleteit a francia barrique hordókkal is. A cabernet sauvignon, a merlot és a cabernet sauvignon-kék-frankos cuvée hihetetlenül magas extrakttal, nagy potenciállal rendelkező borok.

Nikola Jančić a belgrádi Vino magazin főszerkesztője úgy fogalmazott: most minden kóstolás pazarlás, hiszen az ekkora töménységű anyagnak legalább két év szükséges, hogy a benne lévő értékek teljesebb szépségükben, harmóniában mutatkozhassanak meg.

FIATAL BORÁSZOK KÖZÖS FELLÉPÉSE

Junibor néven alakítottak egyesületet ifjú borászok augusztus 14-én, a Gál Tibor 50. születésnapja alkalmából megrendezett emléknapon. A tragikus hirtelenséggel elhunyt világhírű egri borász előtt tisztelgő fiatalok egy olyan közösséget hoznak létre, amely keretbe foglalja a bel- és külföldi képzéseket, ösztöndíjakat és gyakorlatokat a jövő borászgenerációjának szakmai fejlődése érdekében. Gál Tibor munkássága példát jelent minden fiatal magyar borász számára, hiszen megmutatta, hogy hittel és kitartó munkával elérhető az ismereteknek olyan szintje, ami egész nemzete számára hasznossá teszi a szakembert. Ezért döntött úgy 26 fiatal borász, hogy megte-remtenek egy szakmai fejlődést célzó közösséget, és ennek megalakulását Gál Tibor ötvenedik születésnapján jelentik be. A szervezet ötletgazdái a Vindependent és a – többek között Gál Tibor által alapított – Pannon Bormives Céh voltak, így a megalakulást az utóbbi elnöke, Gere Attila jelentette be Gál Tibor emlékszoberának avatásán. Az egyesület az életre hívók reményei szerint fiatalos lendületet visz majd a borszakma életébe: egymás megismerése, az információcsere, a szakmai továbbképzések, a fogyasztókkal való kapcsolattartás és az érdekképviselőt egyaránt fel- frissülhet a Junibor hatására.

Morzsák

BORMARKETING – RÉGIÓS SIKEREK

Befejeződött a június 30-ával benyújtott regionális bormarketing projektekkel és rendezvénytámogatással kapcsolatos pályázatok formai és szakmai értékelése. A pályázatok kiírásának elsődleges célja a borvidéki szakmai szervezetek közötti együttműködés erősítése, a borturisztikai információszolgáltatás bővítése, valamint az adott borvidék/borrégió marketingstratégia kidolgozásának támogatása volt. A 22 borvidékről összesen 31 pályázatot nyújtottak be, elsősorban borvidéki hegyközségi tanácsok, borút egyesületek, valamint néhány egyéb civil szervezet. A támogatásra javasolt pályázati témákkal a rendelkezésre álló 130 millió Ft regionális keret 70 %-a kerülhet felhasználásra. A támogatási szerződéssel le nem kötött, fennmaradó borvidéki keretösszegek a következő pályázati ciklusban (ősszel) újból megpályázhatóak lesznek.

A rendezvénytámogatás esetében a sikeresen pályázók a 17 millió Ft nagyságú keretből összesen 10 millió Ft-ot nyertek el. Régióinkból a Villányi Borvidék hegyközségi tanácsa nyert Nagy borok kis hazája, Villány elnevezésű pályázatával 3,9 millió forintot, míg a Pannon Borrégió másik 3 borvidéke, Szekszárd, Tolna és Pécs közösen nyújtottak be pályázatot Együttműködés a Pannon Borrégió jövőjéért címmel és mintegy 11,5 millió forintot nyertek el. A kooperáló borvidékek már elkezdték a régiós bormarketing stratégia kidolgozását, de terveik között szerepel a Pannon Borrégió TOP 25 további népszerűsítése, és korszerű weblapok kialakítása a Magyar Turizmus Zrt.-vel és a Pécs 2010 programmal együttműködésben. Az összefogásra, közös gondolkodásra, közös marketingre nagy szükség van, erre mutat a Pécsi Borozó által kezdeményezett kutatás eredménye is (58–59. oldal).

ÖRDÖGKATLAN: ELŐSZÖR



Sikerrel zárt az először megrendezett Ördögkatlan Fesztivál augusztus 9-én. A rendezvény Kisharsány, Nagyharsány, Palkonya településeket változtatta három napra a művészetek völgyévé. A szervező Bárka Színház, a Művészetek és Irodalom Háza olyan eseményt hozott létre az érintett falvak, a Pécs 2010 Menedzsment Központ és a Vylyan Pincészet támogatásával, mely nemcsak a térség hagyományává válhat, hanem országos jelentőségű kulturális rendezvénné is. Idén az Ördögárokban zenélt Szakcsi Lakatos Béla, Háy János és Lovasi András, volt Kiscsillag és a Csik Zenekar koncert, énekelt Szalóki Ági és Takáts Eszter. A Vylyan Pincészet irodalomnak szentelt teraszán felolvasott Konrád György és Závada Pál.

A települések közti távolságot „lovasszekér-taxi” segített leküzdeni. Délelőttönként gyerek- és családi programok várták az Ördögkatlan kisebb, a Nyitott Pincék pedig a nagyobb látogatóit. Külön élmény volt esténként a Nagyharsányi Szoborpark sziklafalának zenével kísért megfestése fényjátékkal. Az öreghor-dó-kiállítás keretében olyan, 225 literes öreg barrique tölgyfahordókat állítottak ki, melyekből képzőművészek készítettek használatiból kiállítási tárgyat – volt aki képet festett rá, más szobrot faragott, de volt, aki matryoska babává alakította át. A hordók egyébként állandó kiállítás keretében megtekinthetők a Vylyan Pincészetben.

**MI LEHET EGY HORDÓ
LEGSZEBB SORSA,
MIUTÁN ÉVEKIG SZOLGÁLTA
A PINCÉBEN A BOROK ÉRLELÉSÉT?**



**A választ pécsi- baranyai
művészek adják meg:**

Bubreg Balázs
Ernszt András
Gyuris Róbert
Horváth M. Zoltán
Kiss Andor
Kiss Endre
Makra Zoltán
Nyári Zsolt
Nyilas Márta
a Pécsi Tudományegyetem
Művészeti Karának hallgatói
Pinczehelyi András
Varga Rita

A hordó installációk
állandó köztéri kiállításként
egész évben várják a látogatókat
Kisharsányban a Fekete-hegyen
(Villány és Siklós között)

Információ:
www.vylyan.hu/muveszihordok;
30/458-11-08

Vylyan terasz,
borkóstolás, pincelátogatás:
30/458-10-97

Polgári rekonstrukció

Az arculatváltás apropóján, új címkelátogatóba érkezünk a villányi Polgár Pincébe, de végül egy 1988-ig visszatekintő Elixír-kóstolóval zártuk az estét. Rendhagyó kis kóstoló volt, amelybe hat bor nyújt betekintést. Újdonságok, régiségek, antik értékek és technológiai fejlődés, no meg vadonatúj, „ipacsosított” arculat – mindez egy cikkben, most és itt.

Győrffy Zoltán

írása

Fotó: Wéber Tamás

Kedves barátunk, Kapronczai Balázs (egykori táncoktatónk, aki mostanság egyre inkább a borászatba feledkezik bele, ami nem is csoda, hiszen Polgár-vőként ez kedves kötelesség) szívélyes meghívására nem tudtunk nemet mondani, így hát kis létszámú különítménnyel ellátogattunk a Polgár Pincébe. A júliusi októbert követő rekkenő hőségben ásványvizekkel mentettünk éleket érkezésünk pillanataiban, miközben már a polcra kikészített, új címkébe öltöztetett palackokat vételeztük szemügyre. Nem kis ügy ez egy évtizedes hagyományokkal rendelkező pincészet életében, a megszokott vonások, betűtípusok, ábrák eltűnnek, és helyüket más tölti be. Fura érzés lehet ez, akárcsak egy arculatváltás egy magazinnál. Mindazonáltal Polgárékra ráfért a designváltás, hiszen szinte ahány palack, annyiféle címke volt piacon, az egészen elviselhetőktől a szerintünk design-citromdíjas Kadarászig. Ha itt a kártya motívum meg is marad, azért Ipacs Géza keze nyoma sokat segít majd rajta.

2008 júliusától kerültek forgalomba az első palackok, amelyek már az új etiketteket viselték.

– Az új címkék bevezetése a pincészetünk innovatív jellegét hivatott megerősíteni – mesél erről Kapronczai Balázs –, ugyanakkor ezzel tovább erősítjük azt a hagyományt is, amely az elmúlt évtizedekben kialakult, hogy a Polgár márkanévhez a bizonyítottan minőségi borkészítés párosul. A címkeváltással az új, fiatalos arculat mellett célunk boraink minőségi kategóriába történő sorolása, ezáltal elősegítve vásárlóink legmegfelelőbb döntését.

A borok besorolásánál három kategóriát jelöltek meg. Az első a standard borok kategóriája, amelybe a portugieser, a chardon-

nay-muskotály cuvée, a szemelt rizling és a rosé tartoznak. Nekem ez a címke nagyon bejön, a pajzs forma, a körmotívum a régi címkéről, de mégis sokkal jelenidősebb megoldásokkal.

Egy szinttel feljebb kerülünk, ha a birtokborok kategóriájából választunk bort. Itt a választék: cabernet sauvignon, hárslevelű, kadarka, merlot, kékfrankos, Rubin cuvée. A pincészet saját besorolása szerinti legjobb, legnagyobb formátumú borok a családi válogatás kategóriába kerültek, ezek a syrah, a pinot noir, a chardonnay barrique és a cabernet franc barrique. És ezek talán a legizgalmasabb címkék, érdemes jobban is kézbe venni ezeket az igazán elegáns palackokat.

A Polgár Pincészet egyik legsikeresebb bora, az Elixír Cuvée saját címkét kapott, amelyben a többiekhez képest a bor elnevezése kiemeltebb szerephez jut, mint a pincészet neve és megőrzi a hagyományos, pincesor-látképes motívumot, a korábbihoz képest azonban vizuálisan korszerűsítve.

És ha már itt vagyunk, nemcsak az arculatváltásról diskurálunk, kóstolunk is pár bort, az apropó egy új, Polgárék nevét viselő étterem Budapesten, amelynek borlapját készítve a dél előtt folyamán kibontódott egynehány palack. Lassan az este be hajolva most ezeket kóstoljuk sorra, mit változtak a nap folyamán.



Polgár Villányi Elixír 2006

A legfrissebb Elixír, még egyáltalán nincs forgalomban. Illatában eltér a szokásos illattól, nem csoda, hiszen ebbe a hagyományos cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot és kékrankos négyesen kívül került pár százaléknyi syrah is. Az illatban ez bolondítja meg, nem telepszik nagyon rá, de megadja a szilvás-bőrös felhangot, ami aztán az ízben, igaz sokkal haloványabban, de folytatódik. Nagyon friss még, csikó, nyers, de érezni benne a gyümölcsösséget, étcsokis és bőrös kísérettel. Kis füst, ami majd szépen beleolvad a komplex ízvilágba. Ez a még szétszórt, kelekótya srác nagyon tehetséges, sokra vihethet, érdemes végigkísérni az útját.

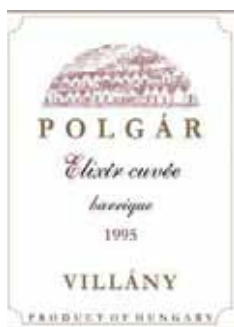
Polgár Villányi Elixír 2003

Polgár Zoltán csak néhány hónapja dobta piacra, mondván, eddig érnie kellett. És ez így is van: elegáns, arányos, jól megkomponált házasság, amelyről ötvenesen még azt kell mondanunk, hogy egy kicsit nyers, hogy még érnie kell, és hogy csak évek múltán lesz a csúcson. Áfonya, csokoládé, fahéj, bonbonmeggy, aszalt erdei bogyós gyümölcsök, mindent megtaláltunk benne. Hosszú, harmonikus, nagy bor. Már most is érdemes felbontani egy-egy ünnepi pillanathoz. De mindig szánjunk rá elég időt, bontsuk fel pár órával fogyasztás előtt, hagyjuk levegőzni, meghálálja.

Polgár Villányi Elixír 2002

Hagyjuk nyílni a pohárban. Egyre kávéssabb, szivarosabb illatok jönnek, kis prosciutto lengedez a szélben. Kortyban erősödő csokoládé, érezni benne az energiát, nem látom a ráncokat. Azt hiszem, két éve kóstoltam utoljára, akkor azt hittem, legszebb korban volt. De tévedtem, tartja a formáját, a korral együtt megjelentek az érettebb ízjegyek is, a szép, lecsillapodott, struktúrába simult tanninok, a kellő, de picit sem túlzott, viszont meglévő savak. Szerintem tartja még magát, de én most bontom az utolsó itthoni palackot. Kellene hozzá valami alkalom, valami jó étel. Ezen még gondolkodom...

Das ist ein Elixir!



Polgár Villányi Elixír 1993

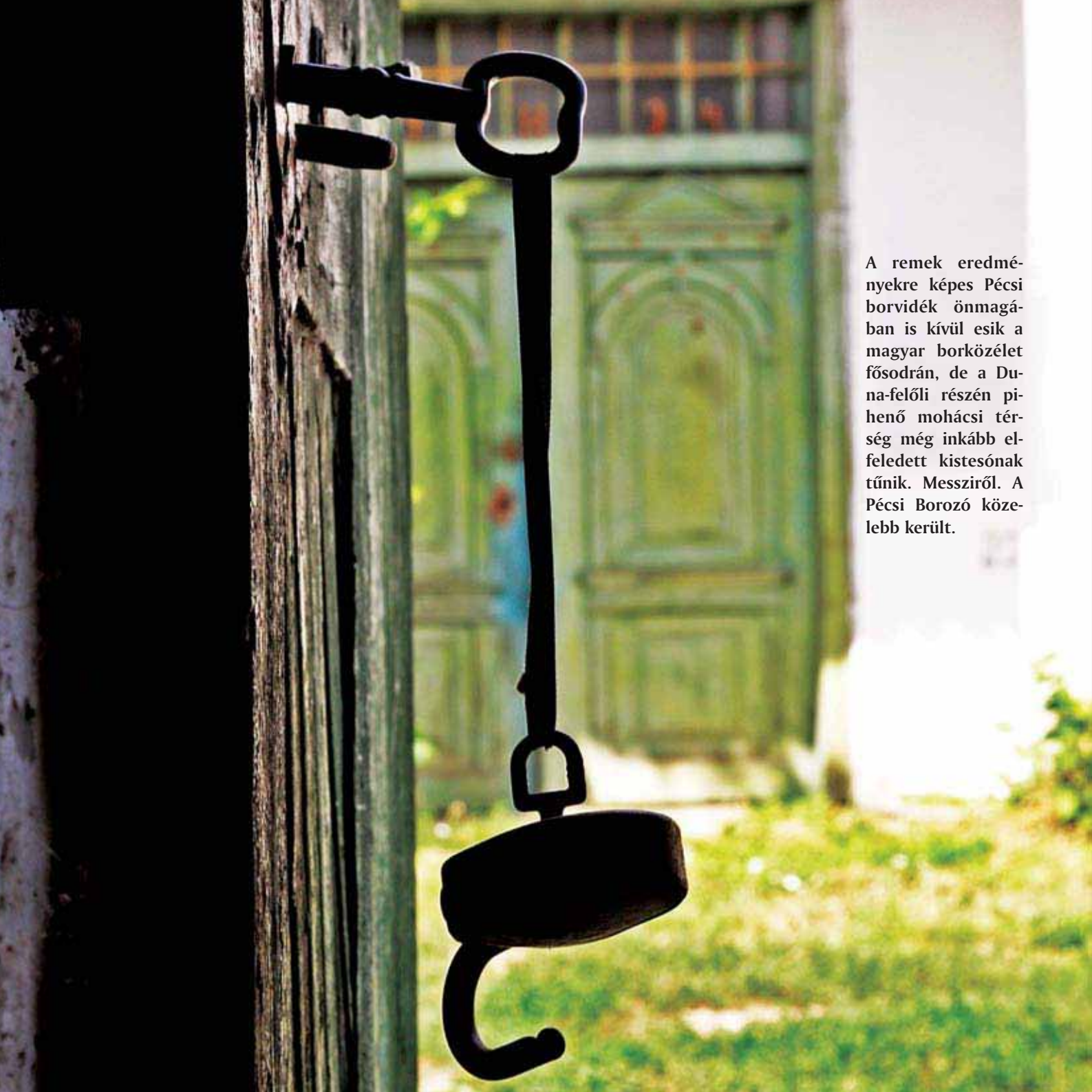
Illatában érdekes páros bukkan fel, az áfonya fanyarsága és a kávé fűszeres aromája. Az érlelési ízanyagok vették már át a hatalmat, kevesebb gyümölcs, sokkal inkább fűszerek, a nagyon domináns pörkölt kávé mellett fahéj és szegfűbors. Még dolgoznak a savak, ez jól tesz a szerkezetének, ami nem omlott össze. Érezni a kort ugyan, néhol kicsit roppannak a csontok és érdekes, diós-karamellás ízjegyek a végére, elég hosszan megmaradva. Nagyon kellemes meglepetés, habár kétségkívül más értékeket mutat mint egy tizenegynéhány évvel fiatalabb társa...

Polgár Villányi Elixír 1991

Kicsit füledt illat, kicsit több istálló a kellesténél. Ez a pohárból részben eltűnik és helyét átveszi az abszolút szilvalekvárosság, amit az udvaron főzött a dédi, néha kicsit oda is kozmált, ha egy pillanatra nem figyelt oda. Sűrű, édeskék anyag, az oxidáció érezhető, de nem zavaró. A kis barnás tónusok a vörösből előbukannak ugyan, de nem nevezném túl öreg vagy szétesett bornak. Kicsit rövid az utóíze, kicsit kevesebb van benne, mint amit szeretnénk. Nem csalódás, csak nem a legszebb bor. Talán az este érzetben legidősebb bora.

Polgár Villányi Elixír 1988

Kicsit alkoholos az első szippantás, aztán az aszalt füge mellett jön a már megszokott kávésság, de ezúttal kesernyésebb, egy kis étcsokival van kikeverve. Még teljesen jól működő savak tartják mozgásban a gépezetet, aszalt áfonya és bársonyos cseresség. Kis dohány, nem túllillatosított pipadohány. Az este egyik meglepetésbora, ami 20 évesen is állja a próbát. Kétségkívül hosszú szellőztetést kíván már meg, de még működik, még abszolút élvezetes. Nem sok, egy pohár elég egy estére. Szép este lesz.



A remek eredményekre képes Pécsi borvidék önmagában is kívül esik a magyar borközelet fősodrán, de a Duna-felőli részén pihenő mohácsi térség még inkább elfeledett kistesónak tűnik. Messziről. A Pécsi Borozó közelebb került.

Radics M. Péter

írása

Fotó: Wéber Tamás

A Duna határozza meg Mohács látképét, elvi szinten épp úgy, mint konkrét tárgyi valójában. A folyó mellett működtet vendégházat kalauzunk, a mohácsi borász-közösség összekovácsolásán folyamatosan dolgozó fiatalember, Horváth Zoltán. Bölcsész-diplomát szerzett, majd évekig zenész volt a Vujicsics együttesben, dolgozott horvát nyelvi tolmásként, de a Pécsi Borozó olvasói talán meg sem lepődnek, hogy történetének egy pontján arra ébredt rá: Mohácson szeretne minél jobb vörösbort készíteni. Kézműves, családi borászatuk neve Planina Borház, és mikor a névre rákérdezzünk, máris indul a multikulturális Mohács-környéki múltidézés sokáccal, svábokkal, törökökkel, magyarral. A Planina történetesen Mohács kitűnő adottságokkal rendelkező szőlőhegye (sokác nyelven), a sokácok pedig a Magyarországon – főleg a baranyai kisváros környékén – fellelhető horvátok egy népcsoportja.

Zoltán meséli, hogy bár a környéket elsősorban fehérboros vidéknek ismeri a borértő közönség, a régi összeírásokból kiderült, hogy a filoxéra-vész előtt 70–80%-ban Mohácson is – a közeli Villányhoz és Szekszárdhoz hasonlóan – kékszőlő fajtákat termesztettek. A mohácsi szőlőhegy termőhelyi adottságai – a rendkívül magas napsütéses órák száma, a kötött szerkezetű, kitűnő vízháztartású lösztalaj, a Duna hatása az időjárásra – mind arra utaltak, hogy érdemes a fehérbort adó fajták termesztése mellett minőségi rozé, siller és vörösborkészítéssel is próbálkozni. És tényleg: a Planina Borház a térség egyik legstílusosabb címkéjével forgalmazza a Lárfa Cuvée-t, amiről továbbra is fenntartjuk, amit a Pécsi Borozó 2007-es tesztjén írtunk róla: „Szép. Illata kicsit visszafogott, van benne frissesség, harmatos szilvafák ébredése, a félig érett meggy keserédessége. Enyhe fűszeresség van az ízében, kellemesen kortyolható, könnyű vörösborként a tavaszi-nyári grillvacsorákhoz.” A borász mutat még egy 2007-es Királyleánykát is világbajnok illattal (*Mustránkon 86 pont*), de máris kalauzol a Bükös szurdoki pincesor másik gazdjához, Menczinger Tiborhoz.

Nekik Mohács kell



A Menczinger Borház a családi háztáji gazdaság továbbfejlesztésével alakult, és 1999 óta készíti borait. A ház gazdáját munkája és családja Budakeszire köti, de mindig vannak tervek arra, hogyan lehetne életet lehelni a kétségtelenül gyönyörű pince vendégforgalmába. Egy családi üzemeltetésű kis vendégfogadó átadása például majdnem megvalósult, de aztán mégis másképp alakult. Ők zászlósbornak a térség hagyományos fehérjét, a Juhfarkot tekintik, de munkájuk és ízlésük leginkább a külvében tükröződik. Vörös házasításokból készül egy remek kis- és egy nagykiűvé. Bár intézményi keretei az együttműködésnek még nincsenek, de több spontán összedolgozásból született pályázat is elbírálásra vár, ami a patinás, de jelenleg lerobbantnak tűnő pincesor fejlesztését szolgálja, illetve ahhoz biztosítana forrást.

Nem messze áll egy kicsi, de kifejezetten szépnek tűnő kastély, a Vaskapu Kastély borászat bázisa (a címük is ez: Mohács, Vaskapu 628.). Korán, még 1989-ben, a berlini fal lebomlásakor Pierre Dreyer elzászi borász és barátja, Jean Armengaud alapította a borászatot, Mészáros Géza mohácsi borással. Az akkor elhanyagolt állapotú birtokot és a hozzá tartozó gyönyörű kastélypincét 1992-ben kezdték felújítani. 1996-ig nagyrészt a franciaországi, elzászi borvidék mintájára kialakítandó szőlőtelepítési és művelési munkálatok folytak, az első szüretre 1996 szeptemberében került sor. A családnak a világ több pontján vannak borászatai, de a fiatalabb generáció – úgy hírlík – mostanában keveset törődik a mohácsi műhellyel. A 2003-as Cuvée Rhapsodie, Kadarka és egy késői szüretelésű Hárslevelű utal a pince egykori fényére, de itt újabb impulzusokra lenne szükség, hogy a cég visszanyerjen valamit korán szerzett hírnevéből.

Eberhardt György agrármérnök is kapcsolódott kezdetben a Vaskapu munkájához, de 1993-ban saját borászatot alapított. Itt az egyik legnagyobbat, legkomolyabbat. Horváth Zoltán például azt meséli, egy külföldi delegációnak tolmácsolt, amikor először kóstolta az Eberhardt-féle Cabernet Franc-t, és ez volt az a pillanat, amikor eldöntötte, ő is bort akar készíteni, méghozzá Mohácson. A lelkesedés érthető, ránk is ragadt belőle, mert Eberhardt György nemcsak szívélyes vendéglátó, de ismét csak remek borokat kínál. Cabernet Franc és Kékfrankos Rozé boraira korábban is felfigyeltünk, valamint specialitás a kései szüretelésű, töppedt szőlőből készült édes Cifandli, a Pécsi Borvidék e különleges fajtájának remek értelmezése, amit a Püspöki Pincészet szá-

mára is az Eberhardt Pince készít. Azt is muszáj lejegyezni, hogy a címkék és az arculati elemek itt is remekek, színvonalasak, ráadásul helyi fiatal művész munkái.

Ami a mohácsi borvidék látható előnye a vásárló számára, az a borászatok egyik bosszúsága is persze: az ár. Ha a vásárló kiválasztja a kedvére való bort a választékból, már a vásárlásnál éri egy kellemes meglepetés az ár hallatán, persze ehhez többnyire a helyszínen kell vásárolni. Pont az ár és a mohácsi térség viszonylagos országos ismeretlensége miatt kevés tétel kerül kereskedelmi forgalomba, egy részéért meg olyan méltánytalanul keveset kérnének, hogy a borász inkább nem adja. Ezen segít az a most kicsi és gyenge, de láthatóan komoly potenciállal rendelkező összefogás, ami a turizmussal, vendéglátással kapcsolná össze a borászatot, és lendíthetne Mohács és környéke országos hírnevén. Kurucos elszántság van: Eberhardt Györgynek például javasolták, ne erőltesse a palackokon Mohács említését, az úgyszólván keveseknek mond valamit, tüntessen csak fel annyit: „Pécsi borvidék”. De ő sem enged, azt mondja, akkor is feltünteti, hogy mohácsi a bor, ha emiatt nem tudja eladni. A mi tippünk az, hogy Mohácsra hamarosan rátalál a borértő közönség. Mert nagy kincsek vannak itt.



Horváth Zoltán



Eberhardt György



Étienne Dreyer

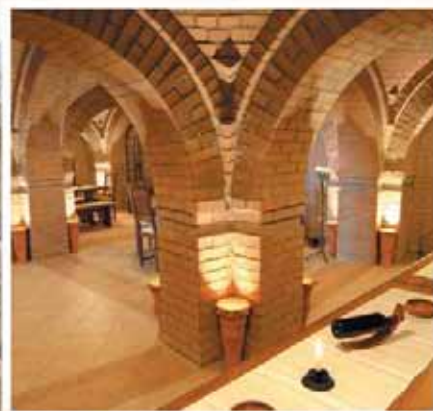


Menczinger Thor

ESZTERBAUER
BORÁSZAT
 SZEKSZÁRD



Az 1746-os szekszárdi levéltári adatokban már szerepel a szőlőművelő Eszterbauer család, melynek 10. generációja Eszterbauer János, aki Pálinkás László borász segítségével működteti a tradíción alapuló borászati vállalkozást. A szekszárdi adottságoknak megfelelően kínálatuk nagy részét vörös fajták adják, zászlós boruk a Szekszárdi Kadarka. Az ősök tiszteletének jeléül a már másvilágra költözött nagyszüleiket és dédszüleiket jelenítik meg borcímkéiken.



7100 Szekszárd, Bor u. 2.
 Telefon: 74/312-848
 e-mail: eszterbauer@eszterbauer-bor.hu
www.eszterbauer-bor.hu

*Az Eszterbauer család 1746 óta műveli
 a Szekszárdi domboldalakat.*

TESZT

KÉKFRANKOS

A kékfrankos a régióink 3K borának egyike, amelyeknek sokkal nagyobb szerepe lehetne, mint jelenleg van. A kadarka, kékoportó (na jó, portugieser) és kékfrankos trió nagy figyelmet érdemel, az első kettő esetében talán már jelenleg is készülnek szebb borok – persze lehetnének még szebbek, még jobbak. A kékfrankos esetében ott van Burgenland, ahol presztízsfajtát neveltek belőle. A mi déli temperamentumú kékfrankosunk azonban még gazdagabb, még tartalmasabb, még izgalmasabb bor lehetne, ha szánánk neki elég időt és figyelmet.

Mostani tesztünkre 34 bor érkezett be, és többségük azt mutatta meg, van itt létjogosultsága a kékfrankosnak. A csúcsok közé, azaz kilencven pont fölé sajnos még egynek sem sikerült bejutnia, de nagyszerű, komplex, kiváló borok kerültek a zsűri poharaiba, többen nagyon közel jutottak a kilencvenhez. Sokkal kevesebb bor volt, ami nem érte el a megjelenéshez szükséges nyolcvan pontot. De ott sem volt egyetlen sem, ami a 74 pont alá került volna!

Nagyon sok típusát kóstolhattuk meg a kékfrankosnak, a nagyon könnyed gyümölcsös verziótól a nagy testű, újfahordóban érlelt változatig. Nem tennénk le a voksunkat egyik mellett sem, hiszen a maga módján mindegyik nagyon szép is tudott lenni. Érdekes a teszt sor végén elolvasni Miranda Beems gondolatait, aki amszterdami borkereskedőként kóstolta végig régióink kékfrankosait.

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

A teszteken – amik természetesen vaktesztek – részt vevő borászatok képviselőinek saját boraikra adott pontjaik nem kerülnek bele az átlagszámításba. Valamennyi bor bekerül a www.pecsiborozo.hu címen található 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, tartalmas, jó bor
75–79	korrekt bor, különösebb eredmények és hibák nélkül
50–74	nem elfogadható, gyenge bor

A tesztelők:

Miranda Beems (borkereskedő, Hollandia)
Gyórfy Zoltán (Pécsi Borozó)
Házler Enikő (Házler Pince, Bakóca)
Iványi Emese (Vilyan Szőlőbirtok és Pincészet, Kisharsány)
Nikola Janëiæ (főzserkésztő, Vino, Szerbia)
Ungurán József (Metro Áruház, Pécs)
Wéber Tamás (Pécsi Borozó)

A teszt helyszínét a Kalamáris Vendéglő biztosította. Köszönjük!



Heumann Pince
Villányi Kékfrankos
2006

Robusztus, nagy bor. Illatára elsőre mintha rátelepedne a barrik, de pici szellőztetés után már kitárul, és jön belőle a gyümölcs, a meggy, az áfonya, a szeder. Hihetetlenül friss az erőteljes fahasz-nálat ellenére is. Tartalmas test, feketeszeder és csokoládé, meggy-dzsem, korrekt savak. Érett, sötét málna és aszalt szilva. Nagyon hosszú utóíz, visszajön-nek a fűszerek is, a menta és a kakukkfű. Hossza intenzíven kitart, és visszakóstoláskor sem enged. Remekül strukturált, komplex bor.



Ár: 3200 Ft

Megtalálható: A Borozó, Siklós

Sebestyén Pince
Szekszárdi Kékfrankos válogatás
2006

Szép, sima, kerek, nem nagyon lehet fogást találni rajta. Egy-szerre jelennek meg a piros és fekete bogyósok, nagyon jól van kialakítva a gyümölcsök és a tannin egyensúlya. Némi kávé is előbukkan, de nem túl éde-sen, úgy a korty közepe táján. A vége felé kis kesernye, de egy-általán nem zavarja meg az összehatást. Érett, kerek, de hihetetlenül vitális, friss, jó ivású. Már most is nagyon szép, de még bőven van ideje.

88 pont



Ár: 3150 Ft

Megtalálható: E'szencia, Szekszárd

Indivinum
Szekszárdi Kékfrankos
2006

Ez a bor inkább a filigránabb, gyümölcsösebb iskola képviselője. Telt málna illatokkal indul be, majd fahéjas meggyel gazdagítja a nazális élményeket. Zamatában telt, de itt sincs semmi marconaság. Kellemes-ség van, gyümölcsök, a háttér-ben ott vannak a savak, tanninok, de nem tolakodnak előtér-be. Itt a meggyen, málnán, szil-ván legyen a reflektor. Jó a kompozíció, nagyon jólesik a korty.

88 pont



Ár: 1400 Ft

Megtalálható: Indivinum, Mecseknádasd

Fekete Mihály
Szekszárdi Kékfrankos válogatás
2003

Nagyon zárkózott az illata. Ide valóban kell a türelem és a po-hár pörgetése. Mert megéri. Már néhány perc után elkez-d kinyílni, és egy abszolút kom-plex bort kortyolhatunk. Illatában meggy, majd szeder, talán áfo-nya. Ezt követik a szépen leke-rekedett, puha, nem túl édes tanninok. Határozott alkohol, de hozzámért savak is. Azt gondolom, hogy most ért a csúc-sra. Minden benne van, minden összeért benne: ta-pasztalt, de nem vén játékos.

88 pont



Ár: 2750 Ft

Megtalálható: E'szencia, Szekszárd

Szent Gaál Pincészet
Szekszárdi Kékfrankos válogatás
2006

Szép illatokkal nyit, erőtel-jes, gyümölcsös, bátor bor. Nem túl robusztus alkat, in-kább hagyatkozik a lágy tanninok, a szépen adagolt fűszeresség és a meggyes-cseresznyés gyümölcsös-ség erényeire – de azért van itt kockahas is. Jól pozicionált, nem túl ala-csony alkoholszint, elegáns hordós ízjegyek támogatják a hódítását. Déli mentalitá-sú kékfrankos.

87 pont



Ár: 1600 Ft

Megtalálható: Garay Pince, Szekszárd

Mészáros Pál
Szekszárdi Kékfrankos Bodzási válogatás
2006

Rubinvörös színvilágát erő-teljesen szilvás illatok kísérik. Nem friss, inkább kicsit lek-város. Ízben ez kiegészül egy kis vaníliás meggyes süte-ménnyel, a barrikolásból ere-dő ízekkel. Van benne kis kesernye, kis tapadosság, de mégsem ezeket jegyezzük meg, inkább a meleg, hosszú aromákat, a hosszú kortyo-kat, a krémes érzetet és a kerek-séget. Szép tartása van a bornak.

87 pont



Ár: 3250 Ft

Megtalálható: E'szencia, Szekszárd

Bock Pince**Villányi Kékfrankos Feketehegy Selection
2006**

Bordós, mélyvörös színvilág. Kakukkfűves, fűszeres friss illattal bódít el. Zöldelőlő kakukkfű a sziklakertben, a háttérben némi mentával. Bársonyosan érett gyümölcsök, kerek cseresznyék, szétropanó meggyek, telt szilvák. Egy kis izgalmas édesgyökér fűszerezi tovább. Az erőteljes savak nem lógnak ki. Jól megkomponált bor.

86 pont

Ár: 4200 Ft
Megtalálható: A Hordó

Tüske Pince**Szekszárdi Kékfrankos Baranya-völgy
2006**

Gazdag, cseresznyés-törk-mézes illatok jönnek a pohárból. Északi rokonainknál található ilyen vörösfánya, tőzegáfanya és még tucatnyi kis vörös bogyós, amiből lekvárt készítenek. Kis édesség és kis kesernye harmóniája. Szép, érett gyümölcsök, jó sok alkohol, élénk savak. Még nem teljesen kész, még agresszív kicsit és tüzes, de van teste-tartása, szép, tartalmas bor lesz belőle.

85 pont

Ár: 1200 Ft
Megtalálható: Tüske Pince

Gere Attila**Villányi Kékfrankos Prestige
2004**

Kis szellőztetést igényel, érett illatokkal nyit, kis konyakos, rumosszilvás jegyekkel. Az alkoholédesség mutatja, hogy egy robusztus bor lehetett, szép gyümölcsökkel, amiknek jelentős részét még meg tudta őrizni. A cigánymeggy, az éticsokoládé, némi frissen aprított fűszernövény, kis pörköltmogyoró és kevés kömény. Szépen zár, jól tartja magát.

85 pont

Ár: 5400 Ft
Megtalálható: A Hordó

Sárosdi Pince**Szekszárdi Kékfrankos
2003**

Szép öt éves. Fűszeres illatok, édeskés tónusokkal. A gyümölcsök a kora ellenére nagyon dominánsak, piros ribizlitől az érett meggyig terjed a skála. De azt is érezni, hogy már túllendült a csúcson, nem nagyon érdemes tartogatni. Most még élményt tud nyújtani, egy jó vacsorához kellemes kísérő lehet. Talán több is annál.

84 pont

Ár: 1700 Ft
Megtalálható: Sárosdi Pince

Wekler Családi Pincészet**Szekszárdi Kékfrankos szűztermés
2006**

Szép, érett színek, illatok. Gyümölcsös, mind ízében, mind illatában a piros bogyósok dominálnak. Tartalmas, élénk savakkal és megfelelő kortyhosszúsággal. Némi kesernye van benne, de ez még elfogadható. Lekerekedett, szépen megtartotta a gyümölcsöket, nem veszítette el a savakat. Most abszolút jó formában van, érdemes bontani.

84 pont

Ár: 1850 Ft
Megtalálható: Rippl Vinotéka

Fekete Mihály**Szekszárdi Kékfrankos
2006**

Elsőre olyan az illata, mint a mézes pálinkában áztatott datolyának, de kis szellőztetés után érett eper és menta is előbukkan. Fűszernövények és szárított fűszerek, az érett gyümölcsök mellett megjelenik egy kis húsosság, kis (még éppen kedvelhető) animalitás. Szép struktúra, zömök test, nem kevés alkohol, de ennek ellenére bársonyos, szép utóízekkel.

83 pont

Ár: 2000 Ft
Megtalálható: Fekete Borpince

Müller János
Villányi Kékfrankos Selection
2006

Illatában határozott karamell és vanília párosul egyre intenzívebb fahéjjal, de főleg szegfűszeggel. Gyümölcsök és fűszerek, az ánizstól a puha, édeskés, lédús bogyókig, a szeder vállvetve jön a szokásosnál jobban érezhető tanninokkal. Nagy test, határozott hordóhasználat, szép gyümölcsök, de még nem teljesen kész bor. A gasztronómiában abszolút befutó lehet.

83 pont



Ár: 1580-1600 Ft
 Megtalálható: Radó Vinotéka, A Hordó

Vida Péter
Szekszárdi La Vida Kékfrankos
2006

Elsőre kicsit zártabb a kelle-ténél, de ahogy telnek a percek, úgy nyílik meg. Intenzív rumos, marcipános, már szinte harapnivaló. Szép gyümölcsösség jellemzi, amit csiszolt tanninok, korrekt savak kísérnek. Szinte semmi gond sincs vele, de mégis, kevés benne, ami kiemelné a sok jó bor közül. Talán több idő kell neki, egy lassúbb tempójú ismerkedésen át a kiteljesedéshez.

83 pont



Ár: 2580 Ft
 Megtalálható: Vida Péter pincészete

Menczinger Pince
Mohácsi Vörös Kékfrankos
2007

Visszafogott, lekerekedett illat, elsősorban bogyósok, piros bogyósok. Szájban egy érdekes sósság-fűszeresség kíséri az amúgy mindenhol előtö-lakodó gyümölcsöket. Nagyon intenzíven jelentkezik a meggy, de van itt piruló szeder és érett cseresznye is. Kis könnyed karamell. Nagyon szép hordóhasználat, a vaníliás tónusok szépen aláfestenek. Talán a savak kicsit magasabbak a kelle-ténél, de üsse kő, ettől még szép bor!

83 pont



Ár: 1000 Ft
 Megtalálható: Meczinger Pince

Maul
Villányi Kékfrankos Special Reserve
2006

Mély és meleg illatok: vaníliával megszórt érett gyümölcsök. Kicsit rumtopfos. A barrik jellegeket magán viseli, de azért ezek nem nyomják el a fűszerességét, inkább kiemelik azokat, hozzá-téve némi aszalt meggyet is. Jó szerkezetű bor, erőteljes tanninokkal, ugyanakkor kicsit több kesernyével a kelle-ténél. Az íz lecsengése lehetne hosszabb.

83 pont



Ár: 2600 Ft
 Megtalálható: Maul Pince

Kiss Gábor
Villányi Kékfrankos válogatás
2006

Túlérett, kicsit füledt illatokkal nyit, de hagyni kell a pohárban és rögvést előbukannak a nagyon jellemző, érett fekete meggyes, héjre-pesztően beérett bogyós illatok. Van, aki szerint ezek már törkölyös illat- és ízjegyek, ugyanakkor a bor története nagyon kerek, puha, édes tanninokkal, sok gyümölcs-csel, kicsi lekvárossággal, de határozott alkohollal.

82 pont



Ár: 2600 Ft
 Megtalálható: A Hordó

Müller János
Villányi Kékfrankos Selection
2005

Illatában már némi kis égett lekvárosság jelentkezik, ami a korára is utalhat, de mögötte ott van a régvolt gyümölcsös-ség és barátságosság emléképe. Elsőre az alkohol nagyon jön, visszakóstoláskor, egy óra múlva már szebb, gyümölcsö-sebb, krémesebb textúrájú. Ízben kissé rövid, hamar lecseng, kevés benne a gyümölcs, a fű-szer, az alkohol és a tannin do-minál.

82 pont



Ár: 1380-1600 Ft
 Megtalálható: Radó Vinotéka, Rippl Vinotéka

Bodri Pince
Szekszárdi Kékfrankos Selection
2005

Érett, komplex illatok az elején. Csalán, ánizs, fű és patika. Aszalt meggyes, bogyós, ribizlis ízvilága összepasszol a fűszerekkel. Összetett, mégis könnyed. Lesimult, kiphent bor, amin azonban mintha már fogott volna az idő. Kezd fáradni, szerkezetében még teljes értékű, de gyorsabban üresedik a kellesténél, és utóízében is rövidebb, mint szeretnénk.

82 pont



Ár: 4200 Ft
Megtalálható: Bodri Pince

Bodri Pince
Szekszárdi Kékfrankos Selection
2003

Kávés-kapucsinós illatok, amikben azért feltűnik némi kis gyümölcs is. És sajnos pici gumisság is, ami az öregedés határozott jele. Meggy-likőrösség köszön vissza az ízében, és meg kell állapítanunk, hogy sok esetben a kékfrankos, élettel teli savai ellenére, nem állja az idő vasfogát. Ezt a kékfrankost, így túllendülve a csúcson, most már bontani kell.

81 pont



Ár: 3800 Ft
Megtalálható: A Hordó

Tüske Pince
Szekszárdi Kékfrankos Baranya-völgy
2005

Tűz és kesernyés íz, ami szellőztetés után enyhül. Viszont előbukkan valami citrusosság, ami talán annak a jele, hogy most már ideje volna meginni ezt a bort. A teste már mutatja az öregedés jeleit, még ha próbál is egyenes derékkal járni. Kis vanília az ízben, némi szilva és meggy. Gyorsan üresedik.

81 pont



Ár: 1200 Ft
Megtalálható: E'szencia, Szekszárd

Pécsi Püspöki Pincészet
Helesfai Kékfrankos siller
2007

Nagyon szép eperillattal nyit, habár nem elég intenzív. Viszont az illat abszolút összhangban van a zamatokkal, amik érett, karamelles eperre emlékeztetnek, nem túlzott fűszerek kíséretében, egy pici kesernyével a végén. Némileg zavaró viszont a már illatából is kiérezhető magas alkohol, amit nem támogatnak eléggé a savak.

81 pont



Ár: 1600 Ft
Megtalálható: Pécsi Püspöki Pincészet

Németh János
Szekszárdi Kékfrankos
2005

Nem túl intenzív az illata, de mondjuk ez talán a korosodásnak is köszönhető. Kortyban azonban sokkal erősebb, van benne határozott savgerinc és ezen ott vannak még a gyümölcsök is. Nem olyan frissek már, talán lekárosodtak, talán megaszalódtak, de azért hozzászoknak még a bor értékeihez. Talán a bor hosszával lehetnének elégedettebbek is, de nem elég tartós az íze. Még szép, de már nem javasoljuk hosszú őrzésre.

81 pont



Ár: 1200 Ft
Megtalálható: Németh János pincészet

Neiner Pince
Szekszárdi Kékfrankos
2007

Már szinte meggybefőttés illat, fahéj és valami zöldesség, zöldsgépiac és földesdohosság is. A folytatásban jól iható, lekerekedett kékfrankos – nem túl friss, nem túl savhangsúlyos, de kortyban nincs különösebb hibája. Szellőztetéssel az illata is javul. Kicsit tapadó, kicsit rövid, és ha a kesernye a végén nem lenne, egy-két ponttal szebb lett volna...

80 pont



Ár: 2800 Ft
Megtalálható: Neiner Pince

Gere Tamás
Villányi Kékfrankos
2006

Kedves, korrekt, nem túl összetett bor, amiben megfelelő gyümölcsösség mellett vannak savak, van alkohol, van test és van egyensúly is. Nincs sok hiba benne, talán a savhangsúly vagy a szájban megjelenő kis mellékíz és a felbukkanó törkölyös jegy a zöldes ízek mellett. De ettől még rendben van, érdemes levenni a polcról.

80 pont



Ár: 1300 Ft

Megtalálható: Gere Tamás és Zsolt pincészete

Szemes József
Villányi Kékfrankos
2007

Illatban szép, fűszeres nyitánnyal indít a bor, viszont kortyban megakaszt. Picit az alkohol égető érzete zavar, másrészt a szárító érzet, kis kesernyével keverve. Mindamelllett hoz némi meggyes-cseresznyés ízvilágot, szép fűszereket, és meglehetősen hosszú utóízekkel bír. Korrekt bor.

80 pont



Megtalálható:
 Szemes Pince

A kékfrankosról holland szemmel



Miranda Beems
 írása

Miranda Beems magyar minőségi borok importőre Hollandiában, a Borakadémia (Wijnacademie) borásza, a „Wijninstituut” (magán borásziskola) docense és alapító tagja a „Furmint – Dutch-Hungarian Wine and Food Foundation” alapítványnak Hollandiában. Weboldala a www.wijnadvies.com címen található.

Amikor július elején Magyarországra érkeztem, barátaim mutatták meg a Pécsi Borozó című új magazint. Örömmel tapasztaltam, hogy több olyan bor szerepelt az újságban, melyeket Hollandiába importálok. Egy hónappal később a Pécsi Borozó által szervezett kékfrankos-kóstoló zsűrijében vehettem részt. Jó alkalom volt Magyarország egyik legfontosabb szőlőfajtájának borait újra megkóstolni, összehasonlítani és megítélni. A szervezés professzionális volt, a kóstolás individuális. Számítottak rám: angol nyelvű pontozólapot kaptam.

A kóstolt kékfrankos borok a sillertől egészen a robusztusabb barrikolt tételekig variálódtak. Szép borokkal találkozhattam a kékfrankos tipikus jellegzetességeivel, koncentrált és intenzív, lendületes borokkal, kellemes tanninokkal és szép savakkal. Illatukban cseresznye és piros ribizli volt a domináns.

Észrevettem, hogy a 2007-es borok jelentősen kesernyésebbek, amit bizonyára a melegebb nyár okozott. 2006 sokkal kerekesebb borokat adott, magasabb savakkal és kevesebb kesernyével. Az alacsony terhelés előfeltétele a kékfrankosnál a minőségi bortermelésnek, különben fennáll a veszélye annak, hogy a bor gyenge lesz, szinte struktúra és savak nélkül. A megkóstolt borok között szerintem volt néhány, aminek jóval koncentráltabbnak kellett volna lennie.

Remélem, hogy a borok, melyeket én ma is importálok, jó pontszámot kapnak.

A szelesháti oroszlán

Győrffy Zoltán
írása

Nagyon nehézek a boraitok, mondta valaki a tolnai borvidéki borverseny szünetében Szekretár Áginak. Az addig sürgő-forgó, poharakba töltögető Ági meglepetten nézett az üres poharat tartó férfire, aki így folytatta: nagyon nehéz hozzájuk férni és megkóstolni őket. Azon az ominózus versenyen volt szerencsém megkóstolni két-három tételt és nagyon vártam, hogy eljussak a Szeleshátra, megnézni a már sokak által dicsért szőlőket.

Szekretár János és felesége, Ági a szőlészettel kezdték szakmai pályafutásukat, először Villányban, majd Bátán, később Tolnában. Aztán váltottak, és zöldségekkel-gyümölcsökkel kezdtek el foglalkozni, de a kertészet iránti vonzalom gyengébbnek bizonyult a szőlővel szemben. Így hát 2001 őszén elkezdtek a szőlő telepítését Várdombhoz közeli Szelesháton, amely hegytetőről a családi birtok a nevét kapta. Először kékfrankos, merlot és pinot noir, később cabernet franc és syrah is helyet kapott itt. Ma a Szeleshát Birtok 25 hektáron terül el.

Az első három évben a termést szőlőként értékesítették neves szekszárdi borászoknak. Így a szőlőbirtokosok azt is láthatták, milyen minőségre képes – másnál ugyan – borként is a szőlőjük.

– A Szeleshát talaja a szekszárdi dombvidékre jellemző magas mésztartalmú, mélyrétegű lösz. A területnek több mint a felén felszínre került a vörös agyaggal kevert löszös erdőtalaj, a híres szekszárdi vörösföld – mondja el nekünk Krajcsovszki László, Ági testvére, aki kertészmérnök léteire egyre inkább második otthonra talál a borászatban. Miközben elhaladunk a leendő ültetvények frissen szántott földnyelvei mellett, magunk is meggyőződhetünk a talajon élesen kirajzolódó mintázatokról, „faltjáról”. – A vörösföld magas mésztartalma és a klíma sajátosságai nagyon kedvező hatással vannak a harmonikus sav és tanin összetételre.

Ezért döntöttek úgy, hogy elsősorban kékszőlőt ültetnek, a későbbiekben talán egy kevés fehérszőlőt is, de ez még a távlati tervek között szerepel. Autóval és gyalog is körbenézünk a birtokon, az embernek az az érzése támad, hogy a Szelesháton minden fűszál a helyén van, hogy egyik sem lóg ki a sorból – és ez a helyzet a szőlővel is. Szemet gyönyörködtetően gondozott, s a birtok olyan ápoltságot sugároz, hogy azt kell mondanunk, a szekszárdi szőlőültetvények „gentlemanjével” van dolgunk.

Séta közben kóstolgatunk, így július végén még csak szőlőt, a pinot noir már kellemes-édeskés, nem tudunk ellenállni a külön bogóknak.

– Először a 2006-os évjáratból készítettünk bort, igaz, mindössze 2 barrique kishordóval – mondja már a pincében mosolyogva Szekretár János, miután a főutca hőségéből belépünk a feldolgozó hűvösébe. – Hatszáz palack merlot készült, amely ugyan nem piacképes mennyiség, de megmutatta nekünk, hogy mekkora érték és potenciál van a Szelesháton termelt szőlőben.

A bor minősége meggyőzte a családot arról, hogy érdemes folytatni. Tavaly fejezték be a pincészet címerállatát adó, oroszlános várdombi pince felújítását. Ide térünk be a szőlő alapos körbejárása után. Poharakkal, lopóval a kézben ereszkedünk le a barrique hordók birodalmába, amelyek jó része első töltésű, de vannak használt hordók is. Kóstolunk, természetesen kékfrankos, merlot, cabernet sauvignon kerül a poharakba, no és a trónörökösökről elnevezett családi cuvée, amely még nincs forgalomban, de többször kóstolás után állíthatom, egyre javuló formában van. Mindegyik boron érződik, hogy tökéletes érettségű, kiváló minőségű alapanyagból készült, amelyet szakértő kezek gondoztak és dolgoztak fel. A szőlőben a Szeleshát valóban a legprofibbak között van már most, a pincében természetesen még hosszú az út a megcélzott minőség eléréséig. De jó úton haladnak, hiszen a gyümölcsöt megőrző, friss, tartalmas, a Szekszárdi Borvidékre valóban jellemző borok vannak már most a pincében.

Fizessen elő a Pécsi Borozóra!

A fenti mondat talán meglepő, hiszen miért is fizessen elő valaki egy ingyenes lapra?

Elsősorban azért, mert így minden negyedévben a postaládájába szállítjuk a Pécsi Borozó legújabb számát.

A kényelem mellett azonban még sok értékünk van:

- előfizetésével támogatja a Pécsi Borozó rendszeres megjelenését, ezzel pedig a Pannon Borrégióban tevékenykedő borászok és pincészetek jutnak folyamatos megjelenési lehetőséghez;

- a Pécsi Borozó évi 4 lapszáma mellé ingyenesen megküldjük Önnek a Pécsi Borozó valamennyi különszámát, így például a 2009 elején megjelenő PB Wine Guide 2009 elnevezésű angolnyelvű kézikönyvet a Pannon Borrégió jobb megismeréséhez;

- előfizetőink bizalmát egy ajándékkal is megköszönjük, ami ebben a negyedévben Szabó Zoltán Pécsi Rajnai Rizling 2007-es évjáratú bora – a bort előfizetőink pécsi, szekszárdi és budapesti partner-vinotékáinkban novembertől vehetik át;

- az előfizetéshez egy PB Előfizetői Klubkártya is jár, amely arra jogosítja tulajdonosát, hogy a Pécsi Borozó által szervezett jövő évi előjegyzésen a régióknak tehetséges fiatal borászainak borait előjegyzésben vásárolhatja meg, ami akár 50 százalékos megtakarítást is jelenthet a későbbi bolti árhoz képest;

- a PB Előfizetői Klubkártya tulajdonosa egyéb kedvezményeket is kap partnereink folyamatosan bővülő körénél, így például kedvezménnyel vásárolhat vinotékákban, vacsorázhat éttermekben, szállhat meg hotelekben.

Az éves előfizetés, amely valamennyi fenti szolgáltatást tartalmazza, mindössze 4800 forint.



Előfizetési szándékát
jelezheti e-mailben
az elofizetes@pecsiborozo.hu
e-mail címen,
vagy online is előfizethet a
www.pecsiborozo.hu weboldalon.

További információk a
70/311-98-35-ös
telefonszámon.

Ernő nohája

Ungár Tamás

írása

A gimiben Ernő piált közülünk a legkeményebben, s ez tekintélyt adott a vékony, izgágaarcú, kedélyes srácnak. A vedelés szokását Ernő hazulról hozta. A fiú egy osztrák határ melletti, Vas megyei faluban nőtt fel. Apja határőrként szolgált a közeli őrsön, a férfit 1968-ban helyezték át Szombathelyre. Ernő akkor kezdte el a középiskolát. A fiú apai nagyapja ott maradt a faluban, s még hetven évesen is egy kétlovas szekérrel fuvarosként dolgozott a térszékben. A tatának évente ezer liter bora termett, s ezt a mennyiséget Ernő apja és nagyapja nyár végéig legurította. Amint Ernő tizennégy éves lett, ő is beszállt a borpusztításba, így a tata hordói már májusban kiürültek. Ernő nagyanyja, anyja és két nővére nem ivott, ők csodálták, ahogy a három férfi mélyről jövő elszántsággal és familiáris összetartással vedelt.

Gimisként két-háromnaponta ellógtunk néhányan egy közeli söntésbe, s ott mindig Ernő diktálta a tempót. Miközben ittunk, Ernő legendákat mesélt nagyapja boráról. Egyszer öten felmentünk Ernőékhez, ő meg az asztalra tett egy háromlites demizsont.

– A tatáé – mondta büszkén. – Ezt kóstoljátok!

Megrázó volt. Eleinte nem is hittem el, hogy bor. Azt gondoltam, sárgára festett, hígított ecet.

– Na, milyen? – nézett körbe.

Kényszeredetten morogtunk, ő nem figyelt a válasza, hanem folytatta:

– Ez az igazi noha! Ebben nincs se cukor, se víz, se vegyszer, csak szőlő.

Ernő másfél óra alatt megivott két litert, a maradék egy litert a mi poharainkba töltögette, mi meg a konyhába kilógva

a csapba öntöttük vagy a virágokra lötyintettük a rettenetes lőrét.

Ernő nagyapjának a körzeti orvos gyakran elmondta, hogy baja lesz a sok nohától, akár meg is vakulhat a szabadon termő szőlő mérgező levétől, az öreg azonban legyintett a dologra:

– Amit megiszok, azt munka közben kiizzadom – mondogatta az öreg. – A dédapám is ezt itta, és kilencven évig élt. Ő tanított meg arra, hogy amit kiizzadok, az nem okoz kárt. A noha megvéd minden betegségtől.

A tata 84 évet élt egészségben, akkor hirtelen meghalt. Ernő apja már nem volt ilyen szerencsés, nyugdíjba vonulása után egy évvel, 52 esztendősen infarktus végzett vele.

– Kényelmes munkája volt – mondta Ernő –, ha kiizzadta volna a bort, neki is hosszú élete lett volna. Mert a noha megvédi az embert minden bajtól.

Ernő érettségi után sofőrként dolgozott, egy nagy cég főnökének autóját vezette. Meghízott, megnősült, két fiút nemzett, akik tizennégy évesen már belekóstoltak a noha-ivás összetéveszthetetlen örömeibe. A tata szőlőjét akkor már rég eladták, de Ernő visszajárt ősei falujába, és ott vásárolta a nohát. Ernő 38 éves volt, amikor egy vasárnapi ebéd közben leborult a stókiról. Gutaütés érte, bal oldala lebénult.

– Az volt a hiba, hogy nem izzadtam eleget – motyogta, amikor meglátogattam őt. – Pedig a noha megvédett volna minden bajtól.

Ernő hat évvel később meghalt. Addig is minden nap nohát ivott.



TOP25

PANNON (BORRÉGIÓ)



A Pannon Borrégió sok borkedvelő számára még nehezen beazonosítható fogalom. Ahogy a Dél-Dunántúl helyett is inkább Baranya, Tolna és Somogy létezik, itt is inkább a jól megszokott Villány, Szekszárd, Pécs vagy Tolna létezik márkanevként. A borvidékeink együtt alkotják ezt a borrégiót, amely segítheti őket abban, hogy hatékonyabban tudjanak megjelenni akár a hazai, akár a nemzetközi piacokon. A Pannon Borrégió egyik első kezdeményezése volt a TOP25 verseny megszervezése, ahol rangos zsűri választotta ki a régió huszonöt legjobb borát. A verseny azonban nem önmagában létezik, nem pusztán a kiválasztás volt a cél. A TOP 25-öt a szervezők igyekeznek az elkövetkező hónapokban mind több fórumon népszerűsíteni, úgy a szakma, mint a fogyasztók széles tábora felé. Bízunk benne, hogy az első verseny a hagyományteremtés első lépése volt, és évről évre sikeresebb lesz ez a borrégiós kezdeményezés.



Mindenki egyként

Merre tart a Pannon Borrégió?

Az együttműködési nyilatkozatokat aláírták, a Pannon Borrégió megkezdte az érdeemi munkát. Nemsokára kialakul az egységes marketing-stratégiája, a közös internetes megjelenés, megtörtént a sikeres debütálás a nagyközönség előtt a TOP25 borversennyel. Schmidt Győzővel, a Pannon Borrégió elnökével beszélgettünk.

Mester Zoltán

írása

– Sokakban felvetődik a kérdés: mi szükség van a borrégióra, mikor ott vannak a borvidékek? Miért indokolt egy nagyobb földrajzi határok között működő szervezet léte?

– A Pannon Borrégiót úgy kell elképzelni, mint egy esernyőszervezetet. Be kell látni, hogy a borvidékeink területe kicsi. Az 1000–3500 hektáros termőterületek még magyarországi viszonylatban is kevésnek bizonyulnak a hangsúlyos jelenléthez egy rendes áruházláncban. Szükség van egy egybefüggő területre, ami biztosítja a piacképességet. S szükséges a területen élők összefogása, közös stratégiája.

– Ami együtt jár a szemléletmód megváltozásával.

– A magyarországi borászok, és nincs ez másként a Pannon Borrégió területén működő pincészetek esetében sem, sajátos stratégia szerint működnek. A tendencia alapján elmondhatjuk, hogy rendszerint egy szűk piac megcé-

lozásával, prémium borok készítésével jelentkeznek a termelők, miközben az erős középkategóriás borok az elvártnál kevésbé vannak jelen a piacon. Ez rendkívül költséges, sokaknak egyenesen megterhelő. Szerintünk a nagyobb felől kell haladjunk a kicsi felé. Tehát meg kell teremteni azokat a borokat, amik könnyen elérhetőek bárki számára. Ez biztosítja a biztos gazdasági háttért a pincészetnek, és alapja lehet a fejlődésnek, a prémium borok megalkotásának. Ugyanis utóbbiak termőterülete a 10 ezer hektáros borrégióknak kisebb részét teszi ki. A fennmaradó teret pedig jobban ki kell és jobban ki lehet használni. Jelenleg az értékesített borok körülbelül 10%-a tartozik a felső kategóriába.

– Ez felveti a kérdést, hogy mi lesz a sajátosságokkal, az egyediséggel? Nem okoz ez minőségbeli romlást?

– Az adott tájegységek borai a régióban nem különböznek annyira, mint amennyire megpróbáljuk ezt kommunikálni, legalábbis analitikai vizsgálat során nem tudunk számottevő különbséget kimutatni. Ez már akkor problémát jelent, amikor eredetvédelemre kell leadni a borokat. Természetesen nem kell itt uniformizációra gondolni, hiszen a borvidékek és a termelők borai közti különbséget meg kell tartani. Amitől szépek, sajátosak, egyediek maradnak borok. Amiről tudja a vásárló, hogy Villányban nagyobb testű vörösborokat, Szekszárdon gyümölcsösebbeket érdemes keresnie.

– Tehát a borvidékek autonómiájának feltétele, a túlzott egységsítés miatti aggodalom felesleges?

– Természetesen. A borvidékeknek maradniuk kell, és meg kell mutatnunk, hogy nagy felületen is tudunk speciálisat alkotni. Elképzelhetőnek tartom akár a termelők, tájegységek szerinti differenciálódást, miszerint a borstílusok lesznek a mérvadóak, jellegük szerint. Nagyon egyszerűen szólva, az eddigi lehetőségét, előnyét mindenki megtartja, de kap mellé egy plusz lehetőséget.

– Mi lett volna, ha nem alakul meg a borrégió? Minden marad a régióban?

– Az élet kikényszerített volna egy hasonló folyamatot. A borvidékek valamilyen módon mindenképpen összefonódtak volna. De lényegében már mondhatom azt, a Pannon Borrégió megalakult, megkezdhetjük az érdemi munkát. A jogi feltételek, a tagok részvétele biztosított.

– Ami nem jelent rögtön látványos eredményeket.

– Jelenleg a stratégiai kutatás folyamatban van, folyamatos a kapcsolattartás a borvidékekkel, meg kell határozni a kialakítani kívánt arculatot, pályázatokat kell benyújtani. Megpályáztattuk például a közös, illetve a borvidékek saját honlapjainak elkészítését. A lényeg, hogy a Pannon Borrégió működésének a közös érdek mentén kell zajlania. Először a belföldi piacot kell megdolgoznunk, jelen lennünk a bolthálózatokban, majd ezután nyithatunk a nemzetközi piacra is.

– Mindenesetre a bemutatkozás már megtörtént a nagyközönség előtt. Hogyan értékelné a TOP25 borversenyt?

– Véleményem szerint jó volt, hiszen szép borokat sikerült bemutatnunk a kóstolón. A nevezők a családi pincészetektől a kistermelőkön át a nagyüzemekig érkeztek, úgy vélem, sikerült reprezentálni a régió borait. Voltak úgymond gyermekbetegségei a TOP25-nek, amit jövőre már bizonyosan levetkőzünk. Érdemes lesz továbbvinni, évről-évre megrendezni, akár más megyeszékhelyeken, és természetesen Budapesten is, bővíteni a kísérőrendezvényeket, és azt is, hogyan tudjuk minél hatékonyabban tálni a médiának. Azt persze mindképpen szem előtt tartva hogy a TOP25 verseny nem a cél, hanem az eszköz kell, legyen a bemutatkozásra.



– Mindenki egyenlő, vagy vannak egyenlőbbek? Például a szervezetben talán Villány számít a gyémántnak a koronán, ha jól sejtem.

– A borvidékek erejükhöz mértén támogatják a borrégiót, de egyenlően részesülnek az anyagi és nem anyagi előnyökből. Például ez a legkisebb, a pécsi borvidéknek különösen kedvező. Egyértelmű, hogy Villány és Szekszárd kiemelkedik.

– Mivel biztosítják a nyíltságot?

– Az átláthatóságra kifejezetten ügyelünk. Rendszeresek a tanácskozások a borvidékek, illetve érintett szervezetek képviselőivel, a tanácsadókkal, hiszen minden vélemény számít. Hatékonyan és költségkímélően kell működnünk, hiszen részben pályázatokból, részben önerőből fedezzük a költségeket. De bízunk benne, hogy egy korszerű, nemzetközi rálátással megalkotott stratégia és annak eredményes megvalósítása még inkább közel hozza majd a borrégiót a térség borászaihoz éppúgy, mint a borkedvelő nagyközönséghez.



A borrégió nagykövetei

A Pannon Borrégió négy borvidékének és meghívott vendégként a Dél-Dunántúl ötödik borvidékének borásztai és borai vettek részt a TOP 25 megmérettetésén. A legjobbak közé tizenegy szekszárdi, öt villányi, négy pécsi, három balatonboglári és két tolnai bor került be. A díjazottakat a nagyközönség is megköszönthatta a pécsi Sétatéren található Cella Septichorában megrendezett borbemutatón.

A Pannon Borrégió TOP 25 borversenyt idén első alkalommal rendezte meg a Pannon Borrégió, a Pécsi Tudományegyetem, a Pécs/Sopiana Örköség Kht., a Szekszárd Borvidék Kht. és a Pécsi Borozó gasztronómiai és bormagazin.

A várakozásokat felülmúlva a százat is meghaladta a beküldött minták száma, ami a viszonylag magas nevezési díj (10.000 forint az első, 5000 forint a további mintákra) mellett nagyon szép eredmény egy elsőre megrendezett verseny esetében. A pécsi, szekszárdi, tolnai, villányi és (a vendégként meghívott) balatonboglári borvidék legjobb palackos borait rangos, tizenöttagú szakmai zsűri választotta ki június 16-án a PTE Hunyor Vendégházban megrendezett bírálaton, többek között Romsics László, Árvay János, Kántor Endre, Mikes Márk és Vesztergombi Ferenc részvételével.

A Pannon Borrégió TOP 25 díjkiosztó ünnepségét és sajtóbemutatóját június 20-án 10 órakor rendezték meg a pécsi Cella Septichora Látogató Központban (Pécs, Seta-

tér), ahol egyébként délután 15 és 20 óra között a nagyközönség is megköszönthatta a legjobb pannon borrégiós borokat. Az eseményen mintegy kétszáz érdeklődő vett részt, köztük direkt erre érkező budapesti borturisták és véletlenül betévedő, de zárásig maradó külföldiek, de természetesen a legtöbben a régióból érkeztek. A kóstolóra eladott jegyek számával talán elsőre nem teljesen lehetnek elégedettek a szervezők, de ez csak plusz motiváció, hogy jövőre még nagyobb hírveréssel, még több borkedvelő szerezzon tudomást erről az eseményről és jöjjön el ide akár az ország másik végeiből, akár a szomszédos településekről.

Sajnos, nem minden TOP 25 bort adó borászat képviseltette magát személyesen, így lapunk munkatársai álltak helyt a borok mögött, nem egyszer okozva ezzel saját maguknak is meglepetést, amikor is csak egy-egy beszélgetés végén derült ki, hogy a kóstoló úgy gondolta, magával a borással társalog. Viszont nagyon sokaknak okozott örömet, hogy valóban Dúzsai Tamás töltött nekik egy pohár rozét, vagy hogy találkozhattak a Pécsi Borozó nyári számában bemutatott, az idén sikert sikerre halmozó svájci-siklósi Heumann-házaspárral. Sok helyi szurkoló mellett a távolabbról érkezők is meglepték a Lisicza Borház standját, ahol szinte a teljes család töltögetett. A dél-balatoniakat Konyári Dániel képviselte, aki remek kétkrankost kóstoltatott. És sorolhatnánk még természetesen, hiszen a többség azért itt volt. Nem csak

a kóstoló miatt. A verseny egy remek alkalom volt arra, hogy a régió borászaik egymás között is elbeszélgessenek, tapasztalatokat cseréljenek, no meg töltsenek egymás poharába a legjobb borukból.

A díjakat (okleveleket és Zsolnay-tányérokat) egyébként Schmidt Győző, a Pannon Borrégió elnöke, dr. Gábrriel Róbert, a Pécsi Tudományegyetem rektora, Sárdi Árpád, a Somogy Megyei Közgűűlés alelnöke és a Regionális Idegenforgalmi Bizottság elnöke, Heimann Zoltán, a Szekszárdi Borvidék elnöke, valamint dr. Varga-Sabján László, az eseményt támogató Paksi Atomerőmű törzskari igazgatója adták át a kiemelkedő borokat alkotó borászoknak.

A legjobb 25 bor közé 11 szekszárdi, 5 villányi, 4 pécsi, 3 balatonboglári és 2 tolnai bor került be. A legsikeresebbnek megjelentésként (vagy annyira nem is?) a pécsi Lisicza Borház bizonyult, akiknek 3 boruk is toplistás lett. De mindennél többet mond a lista, szigorúan ábécé-rendben!



Pannon Borrégió

TOP 25

Aranyfürt Mg. Szövetkezet
Szekszárdi Kadarka 2007, vörös, Szekszárd

Konyári Pince
Jánoshegyi Kékfrankos 2006, vörös, Balatonboglár

Aranyfürt Mg. Szövetkezet
Szekszárdi Cabernet franc 2003, vörös, Szekszárd

Lisicza Borház Kft.
Pécsi Cuvée Ében 2006, vörös, Pécs

Bock Borászat Kft.
Villányi Royal Cuvée barrique 2004, vörös, Villány

Lisicza Borház Kft.
Pécsi Ravasz 2007, fehér, Pécs

Bujdosó Szőlőbirtok
Balatonboglári Szürkebarát 2007, fehér,
Balatonboglár

Lisicza Borház Kft.
Pécsi Cifrandli 2007, fehér, Pécs

Csányi Pincészet
Villányi Elegance Cuvée 2005, vörös, Villány

Prantner Ferenc
Szekszárdi Kékfrankos 2006, vörös, Szekszárd

Danubiana Bt.
Tolnai Sauvignon blanc 2007, fehér, Tolna

Sauska & Társa Kft.
Villányi Chardonnay 2006, fehér, Villány

Dúzi Tamás
Szekszárdi Görögsző Cuvée 2004, vörös, Szekszárd

Szekszárd Zrt.
Domain Gróf Zichy Szekszárdi Bikavér 2006, vörös,
Szekszárd

Dúzi Tamás
Szekszárdi Kékfrankos Rosé 2007, rozé, Szekszárd

Szent Gaál Borászati Zrt.
Szekszárdi Passionata 2006, vörös, Szekszárd

Eurobor Kft.
Tolnai Tramini 2007, fehér, Tolna

Szent Gaál Borászati Zrt.
Szekszárdi Obsessio 2006, vörös, Szekszárd

Garamvári Szőlőbirtok
Balatonboglári Chardonnay 2007, fehér, Balatonboglár

Takler Pince Kft.
Szekszárdi Kékfrankos Reserve 2006, vörös, Szekszárd

Hárs Pincészet Kft.
Szajki Cifrandli 2007, fehér, Pécs

Takler Pince Kft.
Szekszárdi Bikavér Reserve 2006, vörös, Szekszárd

Heumann Pincészet
Villányi Merlot 2006, vörös, Villány

Vylyan Vinum Kft.
Villányi Cabernet franc 2006, vörös, Villány

Hilltop Neszmély Zrt.
Szekszárdi Chardonnay 2007, fehér, Szekszárd



Borászok a TOP 25-ről

Mester Zoltán

írása

Fotó: Tóth László
és Wéber Tamás

A június közepén megrendezett TOP 25 borversenyre mintegy 50 pincészet 110 borával nevezett be a régió borvidékeiről. Bár a borverseny eredményei országos és nemzetközi szinten is megjelentek, pozitív hatására első sorban a régió vásárlókörében lehet számítani. Jelentősége távolba mutat, hiszen létrejött egy, a borvidékek szintjénél magasabb, a borrégió határain belül működő találkozó.

– Hasznos volt a verseny, a borfogyasztók kicsit jobban odafigyelnek majd ránk – véli Prantner Ferenc szekszárdi borász, aki pincészetének 2006-os szekszárdi kékfrankosával nevezett, és került be az élvonalba. – A mi pincészetünk most kezd megerősödni, szükségünk van az elismerésekre. Nevezni fogunk jövőre is.

A nagyobb, már széles körben ismert pincészetek is üdvözölték a kezdeményezést. Ipacs Szabó István, a Vylyan Pincészet főborásza fontosnak érezte megemlíteni, hogy nem „kötelességből”, sokkal inkább örömmel vettek részt a versenyen.

– Sok borverseny van, amik közül választani kell. A TOP 25 jó lehetőség a régióban élő borászatoknak, és jelentős lépcső az együttműködés erősítésére. Fontos azonban szem előtt tartani, hogy elsősorban a régiós fogyasztók körében van nagy jelentősége, és az érintett sajtóban jelenik meg hangsúlyosan – közölte a népszerű kisharsányi pincészet főborásza.

– Ez a borverseny megmutatta, hogy melyek a kedvelt borok a régióban – magyarázta Lisicza István, a pécsi Lisicza Borház egyik tulajdonosa. – Igaz, hogy nem maradéktalanul, de a végeredményből nagyjából látszik, hogy mik a zászlósborai az egyes borvidékeknek. A kezdeményezést borászként és a Pécsi Hegyközség elnökeként is üdvözlöm. Fontos lépés ez a borrégió életében, hiszen egy rendezvény keretében találkozhattak azok, akiknek a jövőben valamilyen szinten együtt kell „működniük”. Személy szerint túl gyorsnak és nem egészen körültekintőnek éreztem a szervezést, ugyanis nem mindenki értesült időben a lehe-



tősegről. De a lebonyolítás példás volt, bár a bemutató talán nem volt elég hangsúlyosan reklámozva. Ez persze betudható annak is, hogy természetesen több anyagi ráfordítást igényelne egy ilyen rendkívül fontos akció.

– Jóleső érzés volt, hogy vendég borvidékről részt vehettünk a versenyen – közölte Konyári Dániel, aki balatonlellel családi pincészetükből érkezett Pécsre. – Ahogy minden borverseny, úgy a TOP25 is fontos egy borászat életében. Úgy gondolom, hogy gyors gyakorlati haszonnal felesleges számolni, csak amiatt nem lesz még sikeres valaki, hogy díjat nyert. De ez egy fontos része az útnak, és sok elismerés már sikeressé tehet. A szervezés kissé gyors volt, de alapjában véve elégedettek voltunk. A mi helyzetünk egyébként is érdekes, hiszen földrajzilag a Balatoni Borrégióba tartozunk, mégis sok tekintetben egyszerűbb Pécsre mennünk.



Vikmanné Makk Viola, a bonyhádi Danubiana Bt. borásza úgy látja, hogy egy nagy cégnek sem szabad megfélemlkezni a versenyeiről.

– Végtére mi is családi tulajdonú pincészet vagyunk, csak kicsit nagyobb – indokolta Vikmanné a részvételüket. – Attól, hogy valamiből többet csinálunk, csak még inkább meg kell mutatnunk, hogy ebben a mennyiségben is lehet szép borokat készíteni. Fontosnak éreztük a részvételt, részben azért is, mert külföldön egyelőre

jóval ismertebbek a boraink, mint Magyarországon, és ezen változtatni szeretnénk.

– Nekünk lényegében kötelességünk, hogy turisztikailag mindinkább vonzóvá tegyük a régiót. Ehhez a borverseny is hozzájárul, hiszen jó alkalom arra, hogy bemutassuk a borvidékeink szép borait – jelentette ki Sárdi Árpád, a Dél-Dunántúli Regionális Idegenforgalmi Bizottság elnöke. – Nagyon jó kezdeményezésnek tartom, és külön öröm, hogy minden borvidék képviseltette magát.

Mit is mondott, Mr. Wolf?

Kántor Endre
írása



Jó dolog, hogy van Pannon Borrégió. Még jobb, hogy ennek a régiónak van egy TOP25 versenye, az pedig még ennél is, hogy erre a versenyre több, mint száz minta érkezett, és sikerült kiválasztani közülük a 25 legjobbat. De, ahogy Quentin Tarantino örökbecsű figurája, a problémamegoldó Winston Wolf mondta a Ponyvaregényben: „Most azért még ne kezdjük el egymás...” a többi ismerik.

Annak ellenére, hogy örömdetes az ilyen összefogás, az ilyen szakmai bírálat, távol vagyunk még attól a szinttől, ahol elkezdhetnénk. Az ilyen összefogások általában előrevisznak, a régiók borászatainak együtt boldogulni sokszor könnyebb, mint egyedül, és a média figyelmének is hála, a megmérettetett borászatok neve is bejárja a sajtót. Arra is jók azonban az ilyen összefogások, és elsősorban a TOP25-höz hasonló borversenyek, hogy a gyenge pontokat megtaláljuk. Ilyenkor ugyanis ezek sokkal jobban látszanak.

A felkérést versenybírának óriási megtiszteltetésnek vettem, nem utolsósorban olyan személyek miatt, mint Romsics László vagy Szabó Zoltán, hogy csak őket említsem – természetesen többeket is lehetne. Laci azt képviseli, amire az ilyen versenyeknek tanítania kéne a szakmát: hogy menni kell előre, nemzetközi kitekintést szerezni, inkább alázattal viseltetni a dolgok iránt, mint nagy mellénnyel azt a nyilvánvaló blödséget üvöltetni, hogy a magyar gasztronómia és borkészítés világhírű, mitöbb, a legjobb a világon. Szabó Zoli pedig az a new generation, akitől a franciáknak

tényleg ott kell lenni résön a présön, ahogy a Belga mondja. Nemzetközi kitekintés, tapasztalat. Miért is fontosak ezek? Hát például, hogy ne mondjuk azt egy Chablis-stílusú chardonnay-re, hogy savanyú, jellegtelen, íztelen. Szemben egy agyonfázott, füst, vanília és alkoholdomináns, cseppet sem fajtajelleges kreálmánnyal, amely viszont „végre egy igazi chardonnay.” Ha ez elhangzik egy versenyen egy bíráló szájából, akkor felmerül a kérdés: ki pontoz, hogyan és mit? Aztán a tapasztalat. Hogy ne adjunk 100 pontot borra, mert ízlik. Metodikai problematika ez, nem messze Pécsről, a Pannon Borrégió egy városában tartott versenyen egy pincetulajdonos 99 pontot adott. (Gratulálunk.)

De ne csak a bírálóról beszéljünk, beszéljünk a borászokról is, akik sokszor maguk a bírák, kicsi ez az ország, még kisebb a borkultúrával foglalkozó milliő. Nemzetközi kitekintés és tapasztalat kellene ahhoz is, és persze alázat bőven, hogy milyen mintát küldenek el egy versenyre. Itt nem arról van szó, és ezt nagyon meg kellene érteni, hogy büszkéek vagyunk arra, amit létrehoztunk, mert a mienk, mert magyar és, mert „ugye Misikém, jó ez a bor, ízlik?” Arról van szó, hogy olyan lett-e az a bor, amilyennek szántuk, és ezt objektíven meg tudjuk-e ítélni. (Egyébként az sem éppen jó magatartás, ha arra számít valaki, hogy ha nyerni úgysem fog, egy oklevelet csak kap, amit kiszögelhet a pincében.) Szóval megmutatkoznak azok a gyengék, amik nem biztos, hogy más környezetben előjönnek, és ez jó.

Mert legalább kicsit magunkba tudunk nézni, és megértjük, mivel kell megküzdeni azért, hogy a magyar borkultúra kicsit előbb-releljen. Mindenképpen diskurzust jelent egy ilyen verseny, vélemények ütköznek, szembesülünk egymás és a borok korlátaival és a bennünk, bennük rejlő lehetőségekkel. Tanulunk. Kóstolgatjuk a borokat. Meg egymást. Reméljük, hogy amit eddig elértünk, azt nem veszítjük el, és tudunk rá építeni. És persze örülünk, amikor olyan borok kerülnek a pohárba, melyekre egyöntetűen magas és egymástól nem nagyon eltérő pontszámok születnek.

Csak az a lényeg, hogy mindig tartuk fejben, amit Mr. Wolf mondott.

Krúdy Gyula Tihanyban

Méhes Károly

írása

(Első este)

Gámpéné mintha csak érezte volna, hogy Krúdy úr nem bánja, ha nem marad egyedül a vacsora elköltésekor. No, le nem ült, tolakodáskámba ment volna az, ellenben megállt az ajtóban, mint aki megy is, marad is, és akár csak nagyanyái a templompadsorok között a zsebkendőjükkel, játszódni kezdett a fogóruha csücskével, önkéntelenül is pajkosan, holott messze volt már az az idő, amikor Gámpé uram pillantásainak súlya alatt le kellett süsse a szemét, és bizony ő maga is a zsebkendősarok gyűrődésének nemes hagyományát ápolta tovább.

– Aztán ízlik-e? – kérdezte, hangjában inkább megint csak némi évődéssel, mint komoly aggodalommal, hiszen tudta ő jól, hogy ami kikerül a keze közül, az mindjárt el is helyezkedik a gasztronómiai Mount Everest-csúcson, de az illendőség mégis csak ezt mondatta vele, főképp, hogy a főigazgató úr valóban a lelkére kötötte: Gámpéné, ahogy a Jóistennek főzne, úgy főzzön az elkövetkező napokban! És még a szokásos hahota is elmaradt, csak némely biztató mosoly érkezett a főigazgató úr felől, de hát Gámpénének erre sem volt szüksége, tudta ő, honnan fúj a szél, így hát meg is felelt kellőképpen: Nekem a főigazgató úr a Jóisten, nem főzök hát ezentúl se rosszabbul, se jobban, csak éppen úgy, mint tegnap és holnap!

És bizony Krúdy úr a friss borsóval, répával, zellerrel ékes, csipetkés zöldséglevesből kóstolt első néhány kanál után nem tehetett mást, mint bajsztát megtörölgetván ültében meghajolt a szakácsné előtt, aki, akárcsak negyven évvel korábban Gámpé Feri pillantásának súlya alatt, lesütötte a szemét, de már nem volt annyira szende, hogy azért ne felelt volna az efféle férfitekintetre.

– Csak egyék. Tudja, a főigazgató úr nekem, az egyszerű konyhaasszonynak azt mondta, Gámpéné, hallja-e, úgy főzzön erre a vendégre, hogy minden falatból, amit elébe tesz, szépirodalom lesz, mert aki egyszer is jól megetette Krúdy Gyulát, az már része a magyar irodalom történetének. Ezért birizgál csak, mi az ábra, nehogy végén aztán valami cikiset írjon rólam, tudja...

Az író a délelőtti fogott angolna túlvilági életének értelmet adó pörkölt szaftjából felnézve csak a villája nagyívű mozdulatával jelezte, hogy erre a rossz hír keltésre pedig precedens nem lesz, Gámpéné és konyhaművészete elfoglalja méltó helyét a literatúra égboltozatán, tán a leghelyesebb volna rögvest átkeresztelni az asszonyság nevére a Va-

csoracsillagot. Mondani nem mondta ezt Krúdy úr, mert erősen hitte, hogy dicsérő szavakkal is csinján kell bánni, de hogy maximális érdeklődésének tanújelét adja, két falat között kérdést intézett a szakácsnéhoz.

– Hanem, amennyiben nem megy pletykálkodáskámba, mesélhetne nekem a kedves igazgató úrról – mondta mintegy mellékesen.

– Hát nem tetszenek ismerni egymást? – rökönödött vissza Gámpéné.

– Én éppen ma láttam őt először világon való életemben – fordított egyet Krúdy úr a kenyérbélen, amivel a pörköltsaft javát mártogatta ki a tányér szegletéből.

– No csak, mert az igazgató úr úgy beszélt magáról, mint aki szórostül-bőrostül ismeri a vendég urat.

– Ó, hát a műveimet, asszonyom, a könyveket! Ez a drága ember a nagy tudóskodás mellett nem sajnálja az időt, hogy a lelke istapolására a mikroszkópja nézőkékjét néha-néha odahagyja, és beletekintsen egy-egy könyvbe is, ahol szintén sok minden apróságot figyelmezhetsz, ugyebár. De én semmit se tudok róla, se itteni életéről.

Gámpéné mintha csak megérezte volna, hogy a kiadós vacsora mellett a különös vendégnek egyéb táplálékra is szüksége van leendő irományaihoz, így hát belefogott Terebli M. Tibor figurájának felvázolásába. Hosszú, mesébe illő, vagyis sokkal inkább mesés étkezéssé lett Krúdy Gyula első tihanyi estebédje, amiben minden és mindenki szerepelt, csak éppen szegény Károly király és Zita királyné nem. De hát érdemes-e bármit is siettetni, több mint nyolcvan év késedelem után? Főképp, hogy megtudhatta, hogy Terebli M. Tibor valaha egy nálánál kereken húsz évvel korosabb asszony iránt lobbant olthatatlan szerelemre, oly mértékben, hogy a lovagi eszményt megszegényítő ostroma elől a kitelepítésből épp csak visszatért nő nem térhetett ki többé egy idő után. Ahogy Gámpéné ecsetelte végső ellágyulásában, a főigazgató úr és a Babi néni olyanok ketten, mint ősz anya nagyra nőtt gyermekével, aki soha nem hagyja el őt, mert számára ő testesít meg minden nőt egy személyben.

– Nagyon-nagyon szeretik egymást – mondta Gámpéné, és Krúdy urat e pillanatban cseppet sem zavarta, hogy a derék konyhaasszony a szeme és a fogóruha sarkát egy pillanatra egymáshoz érintette.

20 év, 2 generáció

1988-ban indította vállalkozását Gere Tamás borász, aki az évek során több remek borral szerzett nevet magának, és nem kis részben Villáynak is. Az eltelt húsz év alatt a család új generációja is bekapcsolódott a pincészet munkájába. Gere Tamással és fiával, Gere Zsoltal ültünk le beszélgetni.

Radics M. Péter
írása

Fotó: Wéber Tamás

GERE
TAMÁS
& ZSOLT

A pincészet története még korábban kezdődik, a rendszerváltás előtt, amikor magánvállalkozóként még nem lehetett letölteni a bort, ezért a Pannonvinnél palackozták az első tételeket. Gere Tamás és unokatestvére, Gere Attila is. A kapcsolat a két család közt egyébként is szoros, kevesen tudják, de a két borász feleségei testvérek. „Az 1987-es évjáratot palackoztuk először. Közös volt a pincénk, az egyik hordósor Attiláé volt, a másik az enyém” – meséli Gere Tamás. A borászati munka nagyobbik része Nagyharsányban folyt és folyik ma is, úgy, mint feldolgozás, erjesztés, érlelés.

„Zsolti korán beesett a mélyvízbe. Én 1998-ban szenvedtem balesetet munka közben, ami miatt szilánkos bokatöréssel hónapokig élveztem a Honvéd Kórház vendégszeretetét. Akkor már ő csinálta végig a szüretet, bár még sokat konzultáltunk telefonon”. Zsolt az új villányi generáció elismert alakja,

hirtelen szakadt nyakába a feladat, de kettejük munkája jól kiegészíti egymást. Tamás a borászat mindennapi munkájából kisebb részt vállal, de mindig megbeszélik, mi hogy legyen: „Ha együtt hívnak zsűrizni minket borversenyre, látszik, hogy közel áll az ízlésünk egymáséhoz, nagyon hasonló pontokat szoktunk adni”.

Vitáik vannak ugyan, (mi is hallottunk kétféle verziót például arról, mi a villányi panzió fejlesztésének következő lépése) nem értenek mindig egyet, és egyikük se hagyja magát. Az azonban látszik, a vállalkozás mindig megfontoltan, a fennálló lehetőségek kihasználásával fejlődik: „400 hektóig egyedül csináltam mindent. A lényeg a jó alapanyag, nem a technológia a legfontosabb a borkészítésben.” – vélekedik Gere Tamás. A cél az volt, hogy a családból mindenkinek legyen helye, a három családot tartsa el a vállalkozás. De már nem három, hanem sokkal több családot tart el.

Zsoltnak is vannak terve, többek között a nagyharsányi pince fejlesztésében gondolkodik. Gyönyörű épületek, remek adottságok vannak az ottani pincesoron, de az egyes épületek állapota nagyon különböző még. Azért vannak itt a pincék, mert a termőhelyekhez is hagyományosan közel van a falu. „Ha jó az évjárat, akkor kicsi a különbség az egyes tételek között, gyengébb évjáratban viszont például a Kopár-dűlő remek dolgokat tud produkálni” – meséli Zsolt. De jól gazdálkodnak a termőhelyekkel is. A Gere Tamás és Zsolt márkanéven futó prémium borsorozat egyik legjobbika, a pinot noir nagy része például Siklóson terem, a Zuhánya-dűlőben, ahol 4,5 hektár van belőle egyben. Ott kiegyenlítettebb a mikroklíma, sokkal jobb a sav-cukor arány, folyamatos a növekedés, nincsenek a szőlő életében nagy ugrások.

Harmonikus, kerek, jól iható, gyümölcsös borok készülnek Gere Tamás és Zsolt pincészetében, és Márton-napra portugieser újbor is készül majd. De ez csak egyike az újdonságoknak, amelyekből várható még bőven, a pincészet következő 20 évében is.



Bataman

Mester Zoltán

írása

A legenda szerint a bátai apátságban őrizték a Szent Vér ereklyéjét, melynek híre országszerte ismertté tette a települést. Olyannyira, hogy Zsigmond király látogatásain túl búcsúkváltságot is kért a pápától. Néhány évtizeddel később Mátyás király innen irányította a török elleni hadsereg szervezését, miután apja korábban – hite szerint az ereklye segítségével – legyőzte a lázadó bárók csapatait.

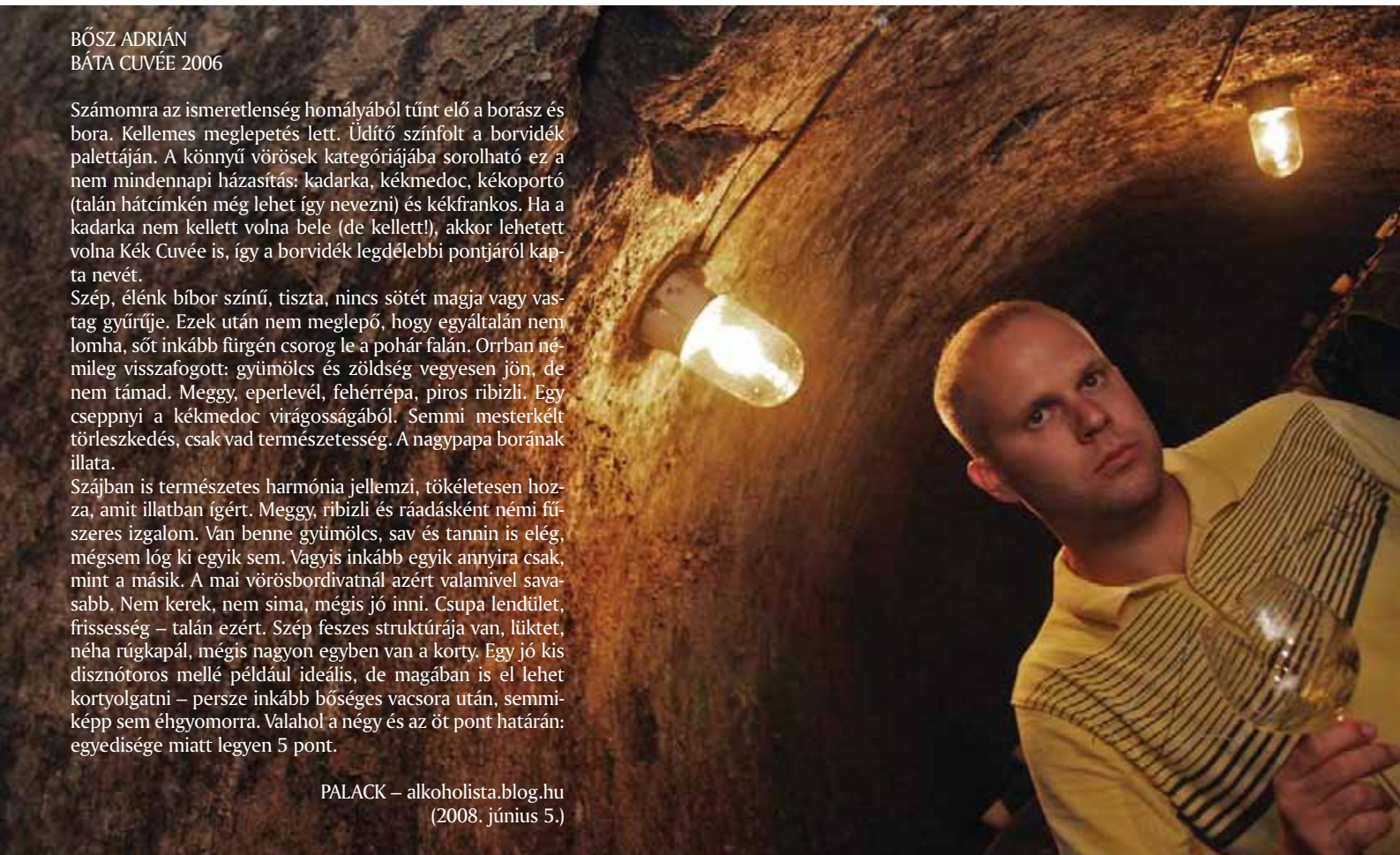
BŐSZ ADRIÁN
BÁTA CUVÉE 2006

Számomra az ismeretlenség homályából tűnt elő a borász és bora. Kellemes meglepetés lett. Üdítő színfolt a borvidék palettáján. A könnyű vörösek kategóriájába sorolható ez a nem mindennapi házastás: kadarka, kékmedoc, kékoportó (talán hátcímkén még lehet így nevezni) és kékfrankos. Ha a kadarka nem kellett volna bele (de kellett!), akkor lehetett volna Kék Cuvée is, így a borvidék legdélebbi pontjáról kapta nevét.

Szép, élénk bíbor színű, tiszta, nincs sötét magja vagy vastag gyűrűje. Ezek után nem meglepő, hogy egyáltalán nem lomha, sőt inkább fürgén csorog le a pohár falán. Orrban némileg visszafogott: gyümölcs és zöltség vegyesen jön, de nem támad. Meggy, eperlevél, fehérrepa, piros ribizli. Egy cseppnyi a kékmedoc virágosságából. Semmi mesterkelt törleszkedés, csak vad természetesség. A nagypapa borának illata.

Szájban is természetes harmónia jellemzi, tökéletesen hozza, amit illatban ígért. Meggy, ribizli és ráadásként némi fűszeres izgalom. Van benne gyümölcs, sav és tannin is elég, mégsem lóg ki egyik sem. Vagyis inkább egyik annyira csak, mint a másik. A mai vörösbordivatnál azért valamivel savasabb. Nem kerek, nem sima, mégis jó inni. Csupa lendület, frissesség – talán ezért. Szép feszes struktúrája van, lüktet, néha rúgkapál, mégis nagyon egyben van a korty. Egy jó kis disznótoros mellé például ideális, de magában is el lehet kortyolgatni – persze inkább bőséges vacsora után, semmiképp sem éhgyomorral. Valahol a négy és az öt pont határán: egyedisége miatt legyen 5 pont.

PALACK – alkoholista.blog.hu
(2008. június 5.)



Tény, hogy a kétezer lelkes település a szekszárdi borvidék végén meglehetősen kiesik a főáramból. Pedig gazdag történelmi múltja (kelta, majd római telepések, átvonult rajta a magyar történelem szinte minden vihara), földrajzi adottságai többre predesztinálná: elhagyva az épülő autópályát, letérve a főútról mégis az az érzésünk, hogy valami elkezdődött a faluban. A rendbe tett házak, udvarok mögött kezdenek újra felbukkanni olyanok, akik lépésenként Báta felemelkedéséért munkálkodnak. Egyikük Bősz Adrián. Amolyan Bataman.

– *Itt a pincém, meg van a családnknak egy kis háza, de Szekszárdon lakom, és szekszárdi vagyok* – szögezi le az elején Adrián, amikor a lokálpatriotizmusa gyökereiről kérdezem. – *Kicsit azért bátai, az érzelmi kötelék elég erősen ideköt. Gyerekkorom minden nyarat itt töltöttem a nagyapámnál, akinek egyszerű nevelési módszere volt: nappal segitettem a szőlőben, utána jöhetett csak a játék. Valamikor akkor kezdődött.*

Mármost Báta és a borászat feltétlen, de kritikus szeretete. A 28 éves borász a nagyapai gondoskodás ellenére vargabetűvel indul, és hamar kiderül, nem gépésznek született. Főiskolát vált, a mérnöki képzést a Kecskeméti Főiskola kertészmérnöki szakára cseréli. Apránként építgeti a saját pincészetét, a szőlő nagyját vásárolja.

– *Mértékel, ésszel, de használni kell az új eljárásokat, technikákat* – magyarázza Adrián, ahogy a fülledt melegből belépünk a családi pincébe. – *Ilyen a világ. Ha nem lenne rá igény és szükség, nem fejlődne a borászat sem, és még mindig úgy készítenénk a bort, ahogy húsz, ötven, száz évvel ezelőtt.*

Aztán a táskából előkerülnek a hamarosan palackba kerülő fehér kadarka és a kékmedoc, vagy új nevén menoire címkéinek tervei, a minimalista, szecessziós hatást keltő etikett Vágvölgyi Péter munkája, aki Adriánnál debütál a címkekészítés világában – a látottak alapján nagy ígérekkel.

– *Most még folyamatában látjátok a dolgot, szűkösön vagyunk* – szabadkozik inkább csak illemből Adrián. A kicsiny, felújított feldolgozóból nyíló, löszfalba épített pince úgy néz ki, ahogy kiásták néhány évtizede, csak az öreg hordókat cserélték újabbakra. – *Lépésről-lépésre haladok, de folyamatosan. Amint lehetőség van rá, fejlesztek valamit. Nem holnapra készülök el, hosszú távra tervezek, és nem hitelből akarok építkezni.*

Bősz Adrián kora ellenére határozott és előrelátó stratégiát épített ki, beszélgetésünk közben az az érzése támad az embernek, hogy jó húsz évre előre minden napot eltervezett a pincészetével kapcsolatban. Munkájának első nagy nyilvánosság által kóstolható eredménye a Szekszárdi Báta Cuvée (Pécsi Borozó, 2. szám, Mostra, 12.o.).

– *A nagy borokkal még várok* – avat be minket a stratégiába. – *Erős közepes borokkal szeretnék nyitni, szerethetőekkel, amelyek megállják a helyüket a piacon. Aztán erre a biztos alapra szeretném hozni a csúsborokat. Egy dologban azonban mind megegyeznek majd: egyediek lesznek. Ez az, ami nagyon ügyelek, és ez nem csak minőségbeli különbséget jelent. Szerintem folyamatosan kóstolni kell a többiek borait, tudni, hogy milyenek, hogy véletlenül se készítek ugyanolyat. Hiszen ez a szakma egyik szépsége: az egyediség, többek között ebben rejlik a varázsa. Az én esetemben erre különösen figyelnem kell, hiszen nem készíthetek ugyanolyan bort a Bodri Pincészetben, mint nálam, és fordítva. Nem jobbat, vagy rosszabbat akarok, hanem mást. Amolyan „bőszadriánosat”. Itthon, de külföldön is, a magyar borászok az egyediséggel, a „kézműves” jelleggel tudnak érvényesülni.*



TESZT

CIRFANDLI

A cirfandli Pécs zászlósora, ezt szinte minden kezdő borissza megtanulja valamilyen borkurzuson. Büszkéek vagyunk rá, de valójában nem is ismerjük igazán ezt a fajtát. Voltak kísérletek rá a kilencvenes években, hogy népszerűbb legyen: ültetvény-támogatás és cirfandli-világverseny (két induló országgal, hiszen a cirfandli, a zierfandler két borvidék, az osztrák Gumpoldskirchen és a magyar Pécs különlegessége).

Azóta mintha egy ideje csend volna, vagyishogy mégsem. A pécsi borvidéken kalandozva, pincékbe betévedve Moháctól Hosszúhetényen át Szigetvárig azt látjuk, hogy azért egy kevéske cirfandlija sokaknak van, lett. Hogy milyen borok készülnek, hogy kinek mit is jelent a cirfandli, azt egyelőre nem tudjuk. Talán a mi teszünk segít eligazodni.

Összesen 20 cirfandlit kóstoltunk meg, sajnos, még így is volt több termelő, aki nem tudott, vagy nem akart küldeni erre a megmérettetésre. Nagy örömünkre ebből 18 el is érte a megjelenéshez szükséges 80 pontot. Az eredményekből látszik, hogy egyelőre még mindig az édes és félédes verziók nyerik el a szakmai zsűri dicséretét, ahogy a közvéleményét is. Azért a száraz változatok is igen sokrétűek, nem gondoljuk úgy, hogy ezt az utat hanyagolni kellene. Hogy mit gondol minderről Nikola Janëi a szerbiai Vino bormagazin főszerkesztője, azt elolvashatják a 46. oldalon.

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

A teszteken – amik természetesen vaktesztek – részt vevő borászokat képviselőinek 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, tartalmas, jó bor
75–79	korrekt bor, különösebb erények és hibák nélkül
50–74	nem elfogadható, gyenge bor

A tesztelők:

Andreas Ebner (borász, Szigetvár)
Bótor János (borász, Pécs)
Étienne Dreyer (Sick-Dreyer, Franciaország)
Gyórfy Zoltán (Pécsi Borozó)
Kövesdi Miklós (Pécsi Püspöki Pincészet)
Nikola Janëi (főszerkesztő, Vino, Szerbia)
Radó András (Radó Pince, Pécs)
Rostás István (cirfandli-termelő, Pécs)
Walter Gyula (borász, Pécsvárad)

A teszt helyszínét a Hotel Kikelet biztosította. Köszönjük!



Radó Pince
Pécsi Círfandli (félédes)
2006

Érett birs nyomul az illatában, friss gyümölcsök, tavaszi rét virágcsokrát idézi fel. Az érett szőlő és a botritiszesség jeleit véljük felfedezni. A citrusok széles spektrumát azonosítjuk be, de nincs benne a magyar narancs kesernyéjéből. A jelentős mennyiségű cukrot jól ellensúlyozzák a savak. Abszolút egyensúlyban van, most futja talán legszebb formáját. Ha egy kicsivel koncentráltabb lenne, akár egy kategóriával is többre vihetné.

89 pont



Ár: 5000 Ft

Megtalálható: Radó Vinotéka

Wekler Családi Pincészet
Pécsi Círfandli (félédes)
2007

Talán az egyik legkomplexebb illatú círfandli a teszten, amiben rögtön kiérezni a töppedt bogyókat, az aszús jelleget. Érződik a koncentrátságon a szemeként szedés. A testessége kiemelkedő, nagyon szépen kidolgozott fajta, benne minden, ráadásul a savak gyönyörűen munkálkodnak benne, nincs itt hiány semmiben, tömény élvezet. Az aszús jelleg talán még a fajtán is túlmutat.

89 pont



Ár: 6000 Ft

Megtalálható: Wekler Családi Pincészet

Eberhardt György
Mohácsi Círfandli (félédes)
1999

Nagyon érett, viaszos illat, meglepően egyben van, szépen mutatja magát, egyáltalán nem öregszik. Rendkívül tartalmas, telt bor, gazdag aromaanyagokkal, a másodlagosan kialakult jegyek is szépen illeszkednek bele a bor struktúrájába. Még mindig vannak benne savak, van tartása, van alkohol – nem csak a cukor tartja a szerkezetet. És még biztosan van előtte jó néhány esztendő.

87 pont



Nincs

kereskedelmi forgalomban

Andreas Ebner
Pécsi Círfandli (édes, barrique)
2007

Koncentrált, töppedt mazsolás illat, sok aszalt gyümölcs, hosszú íz, nagyon ütős, rendben van. Hagyni kell egy picit szellőztetni. Kortyban akkor nagyon árnyos sav és cukor, nem lóg ki egyik sem, kis mandula, sőt pisztácia, és természetesen vanília színezi ezt a játékot, határozott, délceg test áll mögötte. Az egész szájat kitöltő tétel, amit nehéz feledni.

87 pont



Ár: 2800-2900 Ft

Megtalálható: Rippl Vinotéka, A Hordó

Walter Gyula
Pécsváradli Círfandli (száraz)
2006

Egy tapasztalt bor nem nyílik meg elsőre. Hagyjuk, hadd ismerkedjünk. Már pár perc után érezhetjük, hogy a fülledtsége eltűnt, és a bor ki nyílt. Testes és friss egyszerre, licsi és narancs, mandarin és őrlött pisztácia jön belőle. Ízben tapasztalhatjuk, hogy milyen virgonc savasság rejtőzködik benne, ettől a zamata is hihetetlen frissességet kap. Tartalmas bor, nagy testtel és gyümölcsös hőmpölygéssel.

86 pont



Ár: 1200 Ft

Megtalálható: Walter Gyula pincéje

Pécsi Püspöki Pincészet
Mohácsi Círfandli (édes)
2006

Nagyon szép, aranyárgába hajló színvilágú bor, amely aszalt kajszis, mazsolás illatokkal kápráztat el. Ízében picit gyengébb, nincs tökéletes egyensúly a savak, alkohol és gyümölcsösség terén. De a kajszilekváros zamatok, aranymazsolás ízek hosszsan maradnak, szép, jó ivású bor.

86 pont



Ár: 7000 Ft

Megtalálható: Pécsi Püspöki Pincészet

Pavlik Pince
Pécsi Cirfandli (száraz)
2006

Kicsit füledt illat, de nem kell neki sok idő és nyílik: érett tőpedszőlő-illatok, kis mézességgel. Van benne kis virág, kis fűszer, diszkrétén megbújva a háttérben. Aztán belekortyolunk: az íz nagyon harmonikus. Kevés maradékcukor mintha kerekítene, lágyítana. Az alkohol és a magas extrakt-tartalom jó összhangban van, szépek a savak, a végén van kis kesernye az amúgy korrekt, hosszú utóízben.

85 pont



Megtalálható:
Pavlik Pince

Radó Pince
Pécsi Cirfandli (száraz szelekció)
2007

Intenzív illat virágokkal és gyógynövényekkel, sok mentával. A zamatok barackosak, kicsit talán sok benne a hordó, de amúgy jó a bor struktúrája. Érett, sőt túl-érett szőlő ízvilága bukkan fel, a lédús gyümölcsösséget aszalt kajszis jegyek színesítik, kicsit zavaró a kesernye a végén.

84 pont



Ár: 2000 Ft
Megtalálható: Radó Vinotéka

PTE Szőlészeti és Borászati Kutatóintézet
Pécsi Cirfandli (félédes)
2002

Illatában még nagyon kellemes, őriz a gyümölcsökből, de inkább az aszálékok dominálnak már, sárgabarack és papaya. Kicsit parfümössé vált már az illat. Kortyban már érezni, hogy túllendült a csúcson, hanyatló bor, de még mindig szép értékekkel rendelkezik. Elegánsan, egyenes derékkal öregszik, nem érdemes sokáig tartogatni.

84 pont



Ár: 1980 Ft
Megtalálható: PTE Szőlészeti és Borászati Kutatóintézet

Eberhardt György
Mohácsi Cirfandli (édes)
2007

Cukordinnyés, kandírozott gyümölcsös illat, jelentkezik benne a fajta citrusossága is. Ízben azonban elbillen a cukor irányába, kevésnek tűnnek benne a savak. Nincs meg benne az a harmónia, amivel sokkal hosszabb ízvilága lehetne. Pedig valószínűleg szép, jó terméskorlatózással termesztett szőlőből készült, még a vastagsága is a helyén van, csak azok a savak, azok nem ellensúlyozzák az édességet.

83 pont



Ár: 2500 Ft
Megtalálható: Eberhardt pince

Bótor János
Pécsi Cirfandli (fél száraz)
2003

Meglepően világos szín, öregségnek nyoma sincs, mintha nem is öt éves bor lenne. Kicsit vajas, arányosak a savai, ászkolási ízek jönnek belőle, citrusok és alma. Kis maradékcukrot vélünk felfedezni az amúgy korrekt harmóniában. Noha a csúcson már valószínűleg túllendült, még a lassú hervadásban is nagy minőség.

83 pont



Ár: 1700 Ft
Megtalálható: Gála Borház

Lisicza Borház
Pécsi Cirfandli (száraz)
2007

Edeskés, ravasz illat. Kicsit virágos, kicsit parfümös, szép citrusokkal. Kortyban enyhe szénsavasság, cirfandlis ízvilág, van benne harmónia. És talán kis maradékcukor is van benne, tippelnek a kóstolók. Tartalmas bor, nagyon korrekt, ami lehetne komplexebb és hosszabb is.

83 pont



Ár: 2220-2300 Ft
Megtalálható: Metro, A Hordó

Bótor János
Pécsi Cirkandli (félédés)
2003

Egyben van, mégis sok apróbb hiányérzet társult e borhoz. Vannak benne határozott savak, kész csoda, hogy a 2003-as évből ilyeneket meg tudott őrizni. Ugyanakkor az illatokból és zamatokból hiányzik a cirkandlira oly jellemző gyümölcsösség, virágosság. A záró kesernyét a cukor nem tudja elfedni.

82 pont



Ár: 1800 Ft
 Megtálálható: Gála Borház

Radó Pince
Pécsi Cirkandli (száraz)
2007

Bájos, behízelt, nőies illat. Fajtajellegzetes citrusosság és virágosság van benne, de ízében már a fádartság jegyeit mutatja. Még mindig vannak benne elég kemény savak, de a zamata már kevésbé gyümölcsös, kevésbé friss, az utóízben itt is ott van az a fránya kesernye...

81 pont



Ár: 2000 Ft
 Megtálálható: Radó Vinotéka

Bótor János
Pécsi Cirkandli (félészáraz)
2006

Intenzív, szép illat, de túl hamar elillan, ellaposodik. Az érleltég illatai veszik át a gyümölcsök helyét. Ízben ez még inkább jellemző, testes, érett, de nincs meg a fajtajellegzetessége, valószínűleg már túlhaladt a csúcson.

81 pont



Ár: 1900 Ft
 Megtálálható: Gála Borház

Wekler Családi Pincészet
Pécsi Cirkandli (száraz, barrique)
2006

Vastag és tömény illat, van itt minden: glicerin, aldehid, kis hordóval fűszerezve, grapefruit és mandula. Ízben talán túl sok a hordó, a vanília elnyomja a gyümölcsöket – több gyümölcs, kevesebb barrique szebbé tenné. Nagyon korrekt, tartalmas bor, de mintha most kicsit fáradt lett volna.

80 pont



Ár: 1200 Ft
 Megtálálható: Wekler Családi Pincészet

Bótor János
Pécsi Cirkandli (félészáraz)
2005

Régi stílusban elkészített, érett bor. Az illatában van némi kis gyógyszeresség, de idővel ez halványul. Zamatában kicsit tompult már, a savak elsimultak, diós-mandulás ízekkel. Közepesen hosszú az utóíze, kevés kesernyével a legvégén.

80 pont



Ár: 2000 Ft
 Megtálálható: Gála Borház

Lisicza Borház
Pécsi Cirkandli (édes)
2003

Ez a bor kicsit gyorsabban öregedett, mint az vártak volna – illatában nincs frissesség, csak édes és oxidációra utaló ízegek. Aszalt sárgabarack bukkan fel, majd kandírozott ibolya. Valaha nagy, komplex teste volt, amit ma már szinte csak a cukor tart össze. Hiányoznak belőle a savak, a zárásban kesernye érződik. Gyorsan ürül, érdemes elővenni, ha még lenne belőle.

80 pont



Nincs
 kereskedelmi forgalomban

A tesztekben szereplő borok megvásárolhatók:

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

Radó Vinotéka
Pécs, Király u. 75.
Tel.: 30/556-00-77

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

Metro Áruház
Pécs, Makay István út
Kék szám: 40/50-90-50, Tel.: 23/50-90-50



Kínálatunkból:

Cirfandlik:	
Radó Félédes 2006	5000 Ft
Radó száraz szel. 2007	2000 Ft
Radó száraz 2007	2000 Ft
Indivinium Kékfrankos 2006	1980 Ft
Müller Kékfrankos Selection 2006	1580 Ft
Müller Kékfrankos Selection 2005	1380 Ft
indivinium Kadarka Válogatás 2007	1980 Ft
Haraszti Palkonya Cuvée 2006	2780 Ft
Haraszti Portugieser 2007	1380 Ft
Maczkó Portugieser 2007	990 Ft



Nikola Janèiæ
írása

A belgrádi Vino magazin főszerkesztője. A Vino 2001 óta jelenik meg negyedévente, ezzel a legnagyobb múltú borászati szaklap a mostanában borászatilag is egyre inkább fejlődő Szerbiában.

Cirfandli: a meglepetések bora

Ahhoz, hogy jól megismerj egy nemzetet, a legjobb út, ha a boraikat iszod és az ételeiket eszed, tartja a régi népi bölcsesség. Eme bölcsességnek leginkább az első felét tartottam be, azaz inkább a borokat kóstoltam végig, amíg a Pécsi Borozó szerkesztőségének vendégeként rövid látogatást tettem Pécsett és a környező borvidékeken.

Az igazán kiváló, helyenként nagyon kellemes meglepetést is okozó vörösborok mellett megismerkedhettem egy számomra eddig ismeretlen helyi fajtavál, a mind népszerűbb cirfandlival. A meglepetések bora, talán ez a leginkább szemléletes kifejezés, mégpedig két okból is. Elsőként említeném meg, hogy a cirfandli nekem egy izgalmas, újfajta illat- és zamatvilágú bor. Illata citrusokkal, mandulával és talán még pisztáciával is hasonlítható – ami leginkább a mediterrán területek borainak jellemzője. Ez azért is meglepetés, mert a magyar klíma köztudottan kontinentális, a cirfandliban mégis felbukkan a mediterrán lélek.

Amit még nagyon fontos kiemelni, hogy a kóstolt cirfandlikban (és volt belőlük vagy húsz minta) szép, kellemes, határozott, ugyanakkor lágy savak is jelentkeztek. Ez frissességet ad a bornak, jobban ihatóvá teszi, főleg a nyári napok, nagy meleg idején. Talán éppen a savak és a muskotályossal már-már határos gyümölcsös illatok miatt a félédes-édes verzióban mutatja meg a cirfandli a legszebb arcát.

Ha köztöködnöm kellene, akkor azt említeném meg, hogy a kóstolt cirfandlik többségében változó mértékű kesernye és fanyarság volt érezhető, amelyek nem elfogadhatóak a fehérborok esetében. Amennyire ez számomra ismert, ez elsősorban a borkészítés technológiájához köthető – ugyanakkor túl sok termelőnél jelentkezik, így a tájékozatlan kóstoló azt vélheti, hogy ez a cirfandli tulajdonsága, márpedig nem hiszem, hogy az lenne.

A szakács nem csak főz

Mester Zoltán

írása

Kovács János mesterszakács Sárpilisén született 1949. december 7-én. Kisgyerekként már az ajtórésen keresztül leskelődik a Sárköz konyháját megtestesítő dédnagyanyja után, „de nálunk fiúgyermeket nem túrtek meg a konyhában”. Azért ha a felmenők nem figyelnek, beszőkik a tűzhely mellé, és a tojástartalékból habcsókot készítve szeret bele leendő szakmájába. Ezután már a tradíciók sem állják útját az ébredező öntudatnak, „egyszerűen nem viseltem, ha kiszolgál-nak étellel, mindent magam akartam csinálni”. A családi kedélyek megnyugtató végett második helyként megjelöli a kertész szak-mát, de nem kérdés a sikeres felvételi a budapesti szakképzőben. Az indulásra kiváltképp büszke, első munkahelyén, Tihanyban „a mun-kakönyvembe a szakma legalsó szintje volt beírva: kézilégény”, ami bizonyítja, hogy a ranglétre minden fokát végigjárta. Megfordul a pécsi Nádorban, a Gundelben, a visegrádi Silvanusban, a legmeghatáro-zóbbak mégis az egykori szekszárdi Kispipa Vendéglőben töltött évek a hatvanas évek derekán. Elnyeri a szakma legrangosabb magyar dí-jának számító Venesz-díjat. Mikor nem főz, zsűrizik, oktat, vagy étla-pot állít össze, az 1889-ben épült házához tartozó két hektáros föl-det gondozza a feleségével. „Igyekszünk mindent magunk megter-melni”, majd az alapanyagokból néprajzkutató lánya gyűjtötte régi receptek alapján készít vacsorát a családnak. A sokaknak csak „öreg” Kovács, de többeknek egyszerűen „Tanár úr” a feltöltődés után innen indul, ahogy ő mondja: „portyázni.”

Két zsűrizés között érjük el telefonon, majd az Ízlelő családbarát ét-teremben beszélünk meg találkozót. A mesterszakács legutóbb a fo-gyatékosággal élőket foglalkoztató étterem gasztronómiai képét alakította, és tanította ki a személyzetet. Vele beszélgettünk.



– Távol álljon tőlünk a rosszmájúság, de mintha már csak a szakma könnyebbik felének élne. Versenyeken zsűrizik, tanácsot ad, oktat, étlapot állít össze, ahelyett hogy estig a tűzhely mellett állna. Ez lenne az ideális szakács-lét?

– Bizonyos tekintetben igen. Nincs már energiám ellenőrizni, hogy a pincérek az utolsó székét is visszahozták-e. De arra sincs, hogy meg kelljen felelnem egy főnöknek. Majd negyven év után jó, ha nem kell azokkal a problémákkal megküzdennem a mindennapokban, amelyek sok energiát emésztene fel feleslegesen. Azt a munkát vállalom el, amit élvezek. Komolyra fordítva a szót, volt egy betegsége, ami után vissza kellett szereznem a fizikai erőmet. Bár volt orvosi edzőprogramom, inkább a saját tervemet követtem. Gyúrtam a napi fél kiló, egy kiló tésztát. És közben megváltoztak a dolgok.

– Az ismerősei biztosan hálásak voltak. Ilyen kihasználatlan területei lennének a tésztagyűrásnak?

– A szakmai záróvizsgám a Gundel étteremben volt. Tételnek a halászlét és a túrós csusza elkészítését húztam. Na most, a pincérek mosolyogtak, ajánlgatták a félkész alapot, de nem fogadtam el. Ha valaki tésztát gyúr, a gyakorlott szem rögtön látja, hogy milyen szakács az illető. Látszik a tésztán, hogy ki csinálta. Szóval gyúrtam a Gundelben a vizsgán, és közben éreztem, hogy a figyelnek. Tudni kell, hogy szeretem a tésztát készíteni, és a mozdulataim valami sajátos táncként hathattak. Miután végeztem, odajött a Gundel főszakácsa, és azt mondta: „fiatalember, volna-e kedve itt, nálunk dolgozni?”

– Elképzeljük a többi vizsgázó irigykedését. Azért a kiemelt helyszín még nem járt más gondolkodással. Jelöljön meg nekünk egy mérföldkövet, ahonnan úgy érezte, magasabb szintre lépett.

– Pontos dátumot ne várjanak. Egy részről ott vannak azok az élmények, melyeket a tapasztalt szakácsok mellett szereztem. Másrészt a vendég megismerése és megszeretése vezetett rá. A vendég igényli, hogy jól bánjanak vele, hogy foglalkozzanak vele, ehhez képest a legtöbb szakács zárkózott, és nem tud kommunikálni.

– Azért senki sem zárja rájuk a konyhaajtót.

– Itthon nem divat a szoros kapcsolat, ahogy az sem, hogy a konyhafőnök együtt étkezzon a vendéggel. Én igyekszem

szabadon mozogni úgy a konyhán, mint az étteremben. Egyik legszebb élményem, mikor egy külföldi üzleti társaságnak főztem. Külön igényelték, hogy legyek ott velük, től máccsal fordították, amit mondtam. És kikapcsolódtak, és nem a munkáról beszélgettek aznap.

– Kivéve Önt. Még szerencse, hogy ők jó emlékekkel térhettek haza. Ami sok más vendégről, legyen magyar vagy külföldi, nem mondható el.

– A vendégnek élményeket kell kapnia egy étteremben. És fordítva, a vendégnek élményt kell adni. Ennek egyik feltétele a minőség állandósága. Egész egyszerűen nem tehetem meg, se tulajdonosként, se szakácsként, hogy engedjek a színvonalból. A szorosan összefüggő borászat és vendéglátás közül az előbbi jóval előrébb van például bemutatás terén – viszont nem teljes az utóbbi nélkül. A bortermék bizalmi cikk, épp úgy, mint a gasztronómia, a névhez állandó minőség kell. Most a magyar vendéglátó alaposan le van maradva a borászok mögött. A nagy veszély jelenleg is az, hogy az állandó minőség pusztán személyfüggő.

– Sokan erre azt felelnék: nem engedhetem meg a szükséges minőségi ugrást, mert nem lesz rá fizetőképes vendégem.

– De hát van! Van elég magyar vendég, aki akar és tud is fizetni az élményért, és messze nem csillagászati összegekre kell gondolni. A pozitív irányú változtatást sem kell eltúlozni, elég azzal elkezdni, hogy jó alapanyagokat használjak. Vannak itt olyan produktumok, melyekre nyugodtan lehet építkezni. Csak eddig erre kevesen döbbsen rá.

– Miután nem is tudnák beszerezni a hozzávalókat.

– Pontosítsunk: nagy biztonsággal, folyamatosan nem tudja beszerezni. Néha van kiváló borjúhús, ha éppen vágnak. De az itteni kisvágóhidak nem tudják biztosítani ezt, nem kiszámíthatóak, és ez így nem működik. Kérdezik tőlem: vágunk borjút, kell belőle? Hát, szeretném előbb látni. Mert a borjú is csak addig borjú, amíg nem evett szálas takarmányt, hanem csak szopott. Ha pedig a vendéglátás egészét tekintjük, olyan előírásokat, szabályokat kreáltunk magunknak, amit képtelenek vagyunk teljesíteni. Ennek ellenére nem kell harcolni az ellenőrökkel, akik az európai mércével is túlságosan szigorú szabályok miatt büntetni kényszerülnek.

– Biztos lesz majd szakács-vpop-ántszt barátságos labdarúgó mérkőzés egyszer. Addig mire kell figyelniünk?

– Nagy a rivalizálás a szakácstársadalmon belül, pedig fontos, hogy egységesek legyünk. Nézze, a szakácsok társadalmi megítélése jelenleg nem túl jó, és ez majd mindenre rányomja a bélyegét. Félre kell tenni a személyes, gazdasági érdekeket, kialakítani a szakmai alázatot, hogy aztán mindenki teljes mellszélességgel tegye meg a maximálisat a maga környezetében. De először saját magunknak kell bizonyítani, majd megvédeni ezt. Nem a vendég előtt kell megalázkodni, hanem a saját szakmánk előtt.

– Miközben hol fellángol, hol csak parázslik a vita arról, hogy milyen és milyen legyen a magyar konyha. Kicsit az ortológus-neológus vitára emlékeztetően.

– A magyar konyhában vannak divatok és hagyományok. A vitában két irányvonalat képviselnek. Az egyik a teljesen újító szándékú, akik azt vélik, ki kell forgatni a magyar gasztronómiát, és megalkotni egy újat. A másik tábor, köztük én is, azt mondja: a gyökereket hagyjuk meg, az alaprecepten meg módosítsunk. Legyen hagyományos, de egyszerre új is.

– Szerintem már sokan unják a paprikás csirkét.

– Ezért készítsünk nokedli helyett például kapros gombócot mellé. Bár sokan már ezt is bünténynek érzik. Én felvettem a Zichy Park Hotel étlapjára egy egyszerű paraszti ételt, mely tojásból, fokhagymából, kolbászból, esetleg szalonnából áll, és

meg kell mondjam, megfelelő névvel, szervírozással elegáns fogást készítettünk, amiért rajonganak. Hiszek a változásban, de a túlzó dolgokat vissza kell fogni. Ne bántuk például a túrós csuszát, rajta lehet hagyni az étlapon. Attól még nem szenved csorbát a magyar konyha, ha a túrós csuszát őzgerincben készítem el, és máshogy szolgáljuk fel, mint a megszokott trend. A vendéget ne akaratán kívül szoktassuk rá az újra. Óvatosan csempésszük be az újat a hagyományosba.

– Aki talán megeszi, amit elé tesznek. Ki fog főzni rá?

– Nem kívülről, hanem belülről kell nevelni. A szakmai utánpótlásban az egyéni példa a mérvadó, ha a diák engem elfogadott, követelhettem tőle. De az már jó, ha negyvenből hármát-négyet meg lehet fogni. A tehetséges emberek egy része elmegy külföldre. És aki megtalálja a számítását, általában kint marad.

– És most választani fog? Főzés vagy oktatás?

– Mindkettő. Ebben dolgoztam 38 évet, ebből élek, úgy vélem becsülettel, az emberek kedve szerint csináltam. Folytatom a hat éve elkezdett főzőklubjaimat. Az embereknek egyre jobban szükségük van egymásra. És látva az embereket, akik sikerélményhez jutnak a segítségével, megszereznek egy újra alkalmazható tudást, vagy hogy egészen apró példát említek, hétvégén felhívnak, hogy itt és itt tartanak, megvették a fűszereket, amit mondtam, és hány fokra is állítsák a sütőt, és közben beszélgetnek, barátkoznak: hát ezek az igazi csodák. Több szerepet kell vállalnunk. Egy szakács nem csak főz.



A tökéletes rizottó nyomában

S. Pápa Petra

írása

A rizottókészítés maga a szenvedély. Élvezem minden pillanatát, minden egyes, fakanállal leírt kört a lábasban. Más-hogy nem megy. Máskülönben nem is lenne érdemes nekilát-ni.

A rizottókészítés, bár hosszadalmas folyamat, és dolgozni kell végig, hisz nem lehet magára hagyni egy percre sem, nem egy ördögös konyhai művelet. A végén pedig meghá-lálja az elkészítés alatti állandó odafigyelést.

De miről ismerszik meg az igazi rizottó?! Sűrű és krémes, anélkül, hogy a rizsszemek feladnák önállóságukat.

Az alábbiak szem előtt tartásával az eredmény olyan lesz, amilyennek a klasszikus rizottónak lennie kell.

A RIZOTTÓ TÍZPARANCSOLATA:

Aranyszabály: Keverni, keverni, keverni (mantecare, ahogy az olaszok mondják)

A folytonos, szüntelen, megállás nélküli keverés során a rizs-szemekből fokozatosan előjön a keményítő, krémes állagot kölcsönözve a rizottónak.

1. Rizs

Valamit leszögezhetünk: rizottót csakis rizottórizsből lehet készíteni. Ugyanis a rizottórizs fajtajellemzői (magas nedv-szívó képesség, kemény, de tapadós textúra) teszik lehetővé a rizottó tökéletes állagát. A legismertebb kerek szemű rizs-fajta az arborio, a carnaroli pedig a csúcsmínőséget képvisel-

li (egyenletesen szívja fel a nedvességet, mégis laza és rop-panós marad). A rizottórizsek sorában feltétlenül meg kell még említeni a (Verona mellett termesztett) vialone nano faj-tát. Ezek közül bármelyikkel is dolgozzunk, a kiváló ered-mény garantált.

2. „Au gras” módszer

A rizottókészítés a mosatlan(!) rizs kevés zsiradékon történő piritásával kezdődik. Míg Észak-Olaszországban vajon, addig Dél-Itáliában jellemzően olívaolajon üvegesítik a rizsszeme-ket.

3. Alaplé

A rizottó főzéséhez használt folyadék leggyakrabban a rizot-tó fajtájától függő alaplé, ami készülhet halból, zöldegségből, csirkéből stb. Egy a lényeg; az alaplé mennyisége mindig a felhasznált rizs mennyiségének háromszorososa. A folyadék hőmérsékletére is ügyelni kell: legyen forró (de ne forrjon), mikor hozzáadjuk a rizshez. Az alaplevet fokozatosan ada-goljuk a rizottóhoz, egyszerre mindig annyit, hogy épp el-lepje a rizst. És ne feledjük: keverni, keverni, keverni...

4. Bor

„A rizs vízben születik és borban hal meg”, ahogy az olasz mondás tartja. Az ízek fokozására az alaplé egy részét borral helyettesíthetjük. Hogy a bort a főzés elején vagy végén, esetleg közben (az alaplével elkeverve) kell hozzáadni, eltér-nek a vélemények. Magam részéről az előbbi táborba tarto-zom, e szerint a rizs piritása után rögtön borral öntöm fel (így az alkohol elpárolog, a kívánt szárazanyag pedig meg-marad).

5. Hagyma

Finomra aprított póré-, salotta-, vagy vöröshagyma is kerülhet a rizottóba, de más, aromában gazdag zöldségek is jól illenek bele, pl. gombák, édeskömény, zeller. Minden esetben nagyon vékonyra szeleteljük ezeket, hogy ízük teljességükben kibontakozhasson.

6. Fűszerek

Friss zöldfűszerekkel vagy sáfránnyal ízesíthetjük a rizottót.

7. Vaj

Édeskés, gazdag ízt kölcsönöznek az elkészítési folyamat legvégén hozzáadott jeges vajkockák.

8. Parmezán sajt

A rizottó kötelező eleme, melyet minél közelebb a tálalási időponthoz keverjünk bele.

9. Edény, fakanál

Egyáltalán nem másodlagos az sem, miben készül a rizottó: lehetőleg vastag falú, széles edényt használjunk, a keveréshez pedig, autentikusan, lyukas közepű fakanalat.

10. Fedő

Az utolsó fontos mozzanatként, amikor elkészült a rizottó, húzzuk le a tűzről, fedjük le, és hagyjuk két-három percig állni. Majd azon nyomban élvezzük verejtékes munkánk gyümölcsét.

Végül következzen egy merőben más, főként az előzőek tudatában mehökkentő rizottókészítési módszer: az olasz Gabriele Ferron mesterszakács metódusa szerint egyenesen tilos főzés közben a rizst keverni, mondván, hogy az károsítja a rizs burkát. Ferron épphogy átfogatja minimális olívaolajon a carnaroli vagy vialone nano rizst, felönti kétszeres (nem háromszoros!) mennyiségű alaplével, magára hagyja 15–20 percig és már kész is van.

Ki-ki eldöntheti, melyik módszerrel készült rizottó áll a legközelebb gyomrához, na és persze a tökéleteshez. Részemről maradok a klasszikus iskola táborában, szkeptikusan szemlélve Gabriele Ferron munkásságát. Egyszer talán kipróbálom én is, de nem ígérhetem...

ERDEI GOMBÁS RIZOTTÓ

Hozzávalók 6 fő részére:

400 g rizottórizs, 1 l zöldség alaplé, 2 dl száraz fehérbor, 2 sonkahagyma, 2 gerezd fokhagyma, 1 ek vaj, 180 g galambgomba, 140 g sárga rókagomba, 140 g vargánya gomba, só, 3 ek finomra vágott friss zsályalevél, 80 g jeges vaj, 140 g durvára reszelt parmezán sajt, olívaolaj



A megtisztított gombákat egyforma méretűre vágjuk, sózzuk és egy serpenyőben kevés olívaolajon megpároljuk. Az alaplevet felforrósítjuk és melegen tartjuk.

Egy vastag falú edényben evőkanálnyi vajat két evőkanálnyi olívaolajjal felmelegítünk és az összeaprított sonkahagymát, illetve fokhagymát puhára pároljuk benne.

Hozzáadjuk a (mosatlan!) rizst, üvegesre pirítjuk, majd felengedjük a borral, és közben folyamatosan keverjük.

Miután a rizs a bort magába szívta, a forró alapléből kanalazunk a rizshez és megállás nélkül keverjük. Addig folytatjuk ezt a folyamatot, amíg a rizsszemek al dentére főnek, vagy amíg az alaplé el nem fogy (szükség esetén kis forró vizet is adhatunk a végén a rizshez). Ezen a ponton adjuk hozzá a gombát és a zöldfűszert is. Zárásként pedig hozzákeverjük a jeges vajkockákat és a parmezánt. Az edényt a tűzről lehúзва lefedjük és 2 percig állni hagyjuk. Utána azonnal fogyasztjuk.

Heimann borhoz ételt alkottunk

Győrffy Zoltán

írása

Jó kedvvel és egy kis izgalommal indította útjára a Heimann Családi Birtok a születésnap receptversenyét. Az apropót a Heimannok 250 éves szekszárdi bortermelő és borissza igyekezetének jubileuma jelentette. Az ötlet onnan származott, hogy belefásultak már az óriásplakátok ingyencsalogató harsányságába, de nem igazán érezték magukénak a stampedlis pohárba töltött tökfőzelék „Vague Nouvelle” stílusú kifinomultságát sem. Miért is ne lehetne itthon kapható alapanyagokból, egyszerű konyhai tudással, egészséges ételeket készíteni, amelyeket véletlenül a Heimann borok ihlettek? Így indult....

Majd összeült a család, és a közös tervezés, ötletelés után elindult a játék. Segített a Bortársaság, a „gasztro-bloggerek” lelkes csapata, s médiumában helyet adott a versenynek A művelt alkoholista, A Bűvös Szakács, a Gusto, a Decanter és a Pécsi Borozó is. Április 20-án zárult le a „Borhoz ételt” receptverseny. Összesen 81 fő 173 receptje közül választotta ki a zsűri előbb a TOP 12-t, majd a TOP 13–36 helyezetteket. A kiválasztás a receptek számossága és magas színvonala miatt igen kemény munka volt a hattagú zsűri számára. Külön öröm, hogy a bloggerek által küldött receptek közül 5 is bekerült a TOP 12-be, hiszen nagyon sok profi is indult a versenyen.

A Pécsi Borozó csapatából S. Pápa Petra (nosalty.hu) került be az első tizenkettő közé, a fiúcsapat pedig (Győrffy Zoltán és Kugler Tamás) a 12–36. hely között végzett. 173 recept közül azért ez nem semmi. Ráadásul most meg is osztjuk olvasóinkkal a recepteket.



S.Pápa Petra
KONFITÁLT HÁZINYÚL COMB
SÁFRÁNYOS MANGÓ KOMPÓTTAL ÉS ROPPANÓS CUKORBORSÓVAL
(Heimann Viona 2006)



A bort a kóstolás elején visszafogottnak éreztem, néhány perces szellőztetés után és a pohárban való melegedés hatására kinyílt a Viona, jöttek a trópusi (ananász, passió-gyümölcs, mangó) aromák, a kajsziarack és a körte illata. E közepes testű, kellemes, krémes szerkezetű borhoz mindenképpen fehér húst képzeltem el, a választásom a házinyúlra esett. A borból érződő gyümölcsös aromák miatt pedig úgy éreztem, hogy a tányéron az édes íznek is mindenképpen meg kell jelennie: ez sáfrányos mangó kompót formájában történt meg.

Hozzávalók két fő részére:

2 db házinyúl comb (összesen kb. 450 g), 700 g kacsaszír, durva szemű tengeri só, frissen tört bors, 1 babérlevél, a mangó kompóthoz 1 db kb. 400 grammos mangó (közepesen érett), 1 salottahagyma, 1 gerezd fokhagyma, 1 1/2 ek frissen reszelt gyömbér, 1 ek olívaolaj, sáfrány, 30 g kristálycukor, 1 ek almaecet, 50 ml víz, 1/2 marék kék mazsola, a cukorborsóhoz 100 g cukorborsó, 1 ek vaj

Elkészítés:

A nyúlcombokat alaposan megtisztítjuk. Jól bedörzsöljük a tengeri sóval és meghintjük frissen tört fekete borssal. Egy tábla helyezzük, amiben kényelmesen, egymás mellett elférnek. A tetejükre morzsoljuk a babérlevelet.

A tálat lefedjük fóliával, hűtőbe tesszük 24 órára.

Egy nap elteltével a combokat kivesszük a tálból és letöröljük róluk a fűszereket. Egy lábasban felmelegítjük a kacsaszírt. A süttöt előmelegítjük 150 °C-ra.

Megfelelő méretű hőálló tábla helyezzük a húst, ráöntjük a zsírt, annyit, hogy éppen ellepje. Betesszük a sütőbe, fél óra után levesszük a hőmérsékletet 140 °C-ra és így konfitáljuk még körülbelül nyolcvan percre. Akkor kész, ha egy éles kést ellenállás nélkül bele tudunk csúsztatni, de a csontról még nem omlik le a hús.

Kivesszük a sütőből és a zsírjában hagyjuk.

Közben a mangó kompóthoz az apróra vágott salottát, fokhagymát és a frissen reszelt gyömbért egy közepes méretű serpenyőben az olívaolajon megfuttatjuk. Rámorzsolunk egy nagy csipet sáfrányszálat, összekeverjük, és a cukrot is a serpenyőbe öntjük.

Közepes lángon épphogy karamellizáljuk a cukrot, majd hozzáadjuk az almaecetet. Felöntjük vízzel, és amikor az egész elkezd forni, mehet bele a kb. 8 mm-es kockákra vágott mangóhús és a mazsola is. A mangókockák nagyságától és érettségi fokától függően 3–5 percre főzzük, amíg a gyümölcs puha nem lesz.

A cukorborsót egy percre forrásban lévő vízbe dobjuk, majd hideg vízbe mártjuk és leszűrjük. Serpenyőben megolvasztjuk a vajat és beleforgatjuk a cukorborsót.

A nyúlcombokat a mangó kompóttal és a roppanós cukorborsóval kínáljuk.

Györfly Zoltán – Kugler Tamás
KÉKKAGYLÓS-ZÖLDSPÁRGÁS RIZOTTO
(Heimann Viona 2006)

A tengeri ételekhez a szép, friss, de tartalmas fehéreket kedveljük. A Viona ezt az egyszerű ételt pompázatosan kíséri, egészíti ki, teszi teljessé. Az érett gyümölcsök kihozzák a tengeri sós-egzotikus részét, míg a vajasság, a fa a spárgával harmonizál. Összességében egy gyorsan elkészíthető, tengeri, isztriai hangulatú étel (ott vadspárga lenne benne, ami idehaza nem beszerezhető...), egy harmonizáló borral ideális nyáresti vacsora, amíg várjuk a tengert...

Ami kell hozzá (2 személyre):

200 gramm rizottó-rizs (carnaroli, arborio vagy vialone nano), 100 gramm zöldspárga, 100 gramm kékkagylóhéj, 1 dl Heimann Viona 2006, 1 sárgarépa, 1 fej hagyma, kevés vaj, két-három lötyténtes tejszín, 3–5 deka parmezán sajt, 2 gerezd fokhagyma, olívaolaj, 1 liter víz, só, bors

Ahogy készítjük:

A zöldspárgákat eltörjük, ahol éppen hajlításkor eltörik. A zsenge hajtásokat 1 liter sós vízben pár percre forraljuk, majd leszűrjük. A vízbe tesszük a spárga szárait, a sárgarépát és a hagymát, majd alapelevelet főzünk belőle, amelyet mindvégig melegen tartunk.

A rizst pár csepp olívaolajon megpirítjuk. Felöntjük a Vionával, amelyet hagyunk elpárologni, illetve a rizs által felszívni. Folyamatosan adagoljuk az alapelevelet egy merőkanállal, miközben a rizottót folyamatosan kevergetjük egy falapáttal.

Ha a rizs besűrűsödik, felöntjük és tovább kevergetjük, mindezt bő negyedóráig, hús percre játsszuk. A végén belekeverjük a vajkockákat, rálötytyintünk a tejszínből és belekavarjuk a parmezánt.

Közben az apróra vágott fokhagymát megpirítjuk kevés olívaolajon, beledobjuk a megtisztított kagylóhéj, átforgatjuk, felöntjük a fehérborral, borsozzuk és nagyon kevés sóval gazdagítjuk.

A kész, puha kagylót hozzákeverjük a rizottóhoz, majd ugyanezt tesszük az előfőzött spárgacsúcsokkal is. Frissen, forrón tálaljuk.



Habart galus

Balogh Robert

írása

A pécsi köztemetőben lévő, a főbejárathoz közeli, nagy márványemlékműves kriptám átadnám, csere is érdekel. Miért? Ugye, ez az első kérdése, Kedveském. Ne nézzon úgy rám! Láthatja, nagyon meghíztam. Egyszerűen kihíz-tam a kriptám. Mert szeretek enni! Ezért. A jövő édes tervezgetésével telt el a múlt, s lett ez a szép, nagy márvány-emlékműves kriptá. Amíg tervezgettem, csak ettem az édeset, a sósat, meg mindent, ami volt. Ettem. Mert milyen ember a magyar? Meglátni, ha utazik, felszáll a vonatra, nem is ücsörög még öt percet sem, rögtön enni kezd, ha tárcsát emel a bakter. A falusiak sült csirkét hoznak, a városi lányok boltban vásárolt, háromszögletű rokfórtos kenyeret. De esznek azok is! Mindenki, mindig eszik. A gyerek chipset, ropit, gumicukrot, a nagylány előre csomagolt, pezsgőkrémes croissant. De hát, tudja-e mit élvezek legjobban a világon? Persze, hogy nem! Habarni! Jaj istenem, de jó dolog is a habarás! Előbb ugye a lisztbe csipetnyi só, kis vizet, tojást, az egészet fakanállal szépen összekeverni, és egy kanálkával szaggatni a galuskát, apró darabokra, hát akkor olyan jó szag lesz, ahogy ott zubog a vízben a galus... Az maga a csuda! Kell egy kis libaháj, ahogy beletottyán a forró serpenyőbe, szinte olvad is rögtön, serceg, ereszti a zsíráját, cuppog szépen, ahogy keverem a kifőtt galuskát, aztán rácsapom a tojást, vagy hatot, karikába vágom rá a hagymát, nem kockázom fel asszonyomd, s egy arasznyi parasztkolbász is kell bele, meg egy jó kanál erőspista, és hát só, só, só! Az élet sója! Mert a vérnyomásnak meg kell lennie! Kell még kis saláta, jó fokhagymás, cukros, forró ecetes lével nyakon öntöm, megdöglestem, aztán ahogy leszedem a galuskát a tűz-

ről, bevágom én az egészet, beflammolom úgy ahogy van, a lábospól. A tévében ekkora adagot hat főre ajánlanak, csupa kákabelű! Na, de mit csináljak, ha ilyen nagy a természetem? És higgye el, Kedveském, a harmadikon lakni sem egyszerű! Minden lépcsőfordulóban megálltam szuszogni. Vannak most ezek a házhoz szállítások, megy a nyavalya boltba, ceppeli a két ceppet a boltosfiú, aztán tartja a markát, de csak tartsa! Na, de ha bevágom ezt a lábosp galuskát, akkor nem számít semmit. Akkor aztán lehet élvezni! Olyankor szép az élet! Iszom a vörösbort, jó sűrűt, lassan benyakalom a palackot. Kiteszem az erkélyre a hokedlit, csak ülök és nézek. Be szép az élet ilyenkor! Még a panelházak is kivirulnak, kedvesen mosolygok a pálmafás poszterre! Nincs más öröme az embernek, mint a habart galus. Az asszonnyal már rég elváltunk, kellett nekem fiatalabb nő! Ment, amikor hízni kezdtem, hogy ő nem fog szétlapulni alattam, nem lesz palacsinta! Ártánynak nevezett, ronda kövér ártánynak, ezt mondta. De most már mindegy. Az ő adagját is megeszem! De minden evés után ki kell mosni a fogakat. Oda gyűl a sok bacilus, s összerombolják a szervezetet. Meg hát milyen jól lehet az igazi fogakkal rágszálni. Mindenféle ropogósokat, sósat, sajtosat, chipseket, de tudja, mi az én igazi kedvencem? A bürke! A szalonnabürke. Nézem a meccset, aztán elrágszázom rajta egy félidőt, mint az egér. Mint a dagadt egér! Na, Kedveském, szóval, kell Magának egy kihízott kriptá? Közel a főbejárathoz, nem telik sok időbe odaérni a busztól, alig pár perc. Maga sem fog örökké élni, ne pazarolja senki idejét, ahogy most, úgy a jövőben sem, amúgy is kezdek megéhezni...



Gasztrotúrán az Isztrián

Győrffy Zoltán

írása

Fotó: Wéber Tamás

Borász barátunk javasolta, ha igazán friss kvarneri škampi-ra vágynánk, akkor autózzunk a tőle háromnegyed órára levő (némi tévelygős kerülő plusz negyedóra) trgeti Martin Pescatorba. Idehaza nem nagyon utazunk sokat egy-egy vacsoráért, ráadásul a közelben több tucat étterem kínálta a rákokat, de mi hittünk barátunknak. Megérte. A világ másik végén, egy öböl partján olyan éttermet találtunk, amilyenre az ember mindig is vágyik. A vacsora végére szinte extatikus állapotban már a visszautat tervezgettük, mert ide vissza kell térni.

A tökéletes szkampó és a malvazija találkozása

Amikor Ivica azt mondta, hogy az étterem kicsit távol van, némileg eldugott helyen, és ne forduljunk vissza, bármit is látunk, csak menjünk végig az úton – kicsit csodálkoztunk. Az út végén ott lesz, amit keresünk, mondta, és mi hittünk neki. Belső-Isztrián átvágni jó kaland. Szép tájak, szőlők és olajfa-ligetek között, kecskék és bárányok, magányos pásztorok és egy kisvárosban eddig még sosem látott felirat a bankon: Betörés miatt zárva...

Aztán Barbannál rákanyarodtunk a főútra és a Raša-folyó völgyébe leereszkedve letértünk Tirget irányába. Átkeltünk a vasúti síneken, betértünk a kikötőbe, néptelen szakaszokon tágult és szűkült az aszfalt, daruk és más emelőszerkezetek alatt bergettünk rettenthetetlenül, miközben odakinn egyre inkább a Mad Max díszletére emlékeztetett a táj. Amely egyébként ettől eltekintve gyönyörű, balról a hegy, jobbról a folyó, ahogy találkozik a tengerrel...

Aztán hirtelen beszűkült az út, balról nagyon közel a hegy, jobbról nagyon közel a tenger, egy kanyar balra és itt vagyunk. Kicsi falu, sok csónak, bárka és hajó. Egy étterem, sok autó. Az étteremben pedig alig akad szabad asztal, mondjuk nincs is sok, talán ha 8 asztal van odabenn...

Kapunk egy kellemes asztalt, szép kilátással az öbölre. Miatán az előételén már túlestünk a Lim-öbölben (az öböl egy óriási kagylótelep, így osztriga, kékagyló és dondole került kóstolótányérunkra), csak főételben gondolkodunk. Csak szkampóban, rákot, rákot, most! közfelkiáltással kérünk egy nagy tál szkampót roston sütve és egy másik tálalt, amelyre a buzara módon készített szkampó kerül. A nagyon udvarias pincér ajánl hozzá némi mángoldos krumplit, amiből szintén kérünk.

A bor legyen a ház bora, malvaját kapunk, kiváló asztali bort, semmi panaszkodásunk rá, több korábbihoz képest most gondolni sem akarunk a fröccsözésre. A rákok megérdemlik a tiszta malvaját. A malvazija (malvázia) színében sokszor megfigyelhetünk zöldes csillogást, de a szalmasárga szín a domináns. Illa-

ta akácvirág, sárga gyümölcsök virágának illata, íze akácméz és szárított sárga gyümölcsök íze. Általában száraz, de készül belőle félszáraz, félédes és édes bor is. Szárazon a halaknak és a tenger gyümölcseinek ideális kísérője 10–12 fokon, de a fehér húsokhoz, szárnyasokhoz is jól passzol. A barrique változat 14 fokon a legszebb. Az isztriai borászok közül malvazija kapcsán Matosevic, Kozlovic, Coronica, Kabola, Benvenuti vagy Arman nevét érdemes megjegyezni.

Friss kenyér, fehér és barna is kerül az asztalra, segédeszközök a szkampó nyitásához, tálak a húsától megfosztott páncél tárolásához, a hely nevére festett mázas tányérok... Beszélgetünk, észrevétlenül telik az idő. Aztán megérkezik az étel.

A pincér hatalmas tálcákat tesz asztalunkra. Előbb vizuálisan élvezkedünk. Aztán nekiesünk, előbb a roston sült rákoknak. Aztán a buzarának. Aztán vegyesen. Könnyű lefejtetni a páncélt, alatta édes hús bújik meg, nem rágós, nem száraz, szétolvad a szánkban. Soha ilyen frisset, soha ilyen finomat nem ettem, pedig meg kell jegyeznem, az Adria nem egy pontján volt szerencsém megkóstolni a hasonló étkeket.

A szakács itt a tengerből meríti, a halászok ide minden reggel szállítanak, és ez bizony érződik. A roston sütés egyik nagy rejtélye, hogy mikor is lesz jó az a rák. A piros (ami soha nem is lehet olyan piros, mint a langusztáé) páncél gyakran túlsütéshez vezet, itt viszont valami alabástrom, márvány vezetett át a narancsos-rózsaszínbe, és ennek köszönhetően lett ilyen finom a belseje. Itt a másodpercek is számítanak, és pontosan akkor veték le, amikor kellett.

A buzara az Adria (és a Mediterráneum) közös kincse, ráadásul mindenki máshogy készíti. A škampi na buzaru az egyik olyan étel, amelynek már tucatnyi arcát ismertem meg és nem mindig tudtam eldönteni, melyik miért ízlett jobban. De ez a mártás most verte az eddigieket. Az olíva, a paradicsom, a fokhagyma valószínűleg sohasem kimért, de érzéssel alakított ará-

nya, és valami nagyon precíz fűszerezés, enyhe csípősség, túl a borson, talán chili, cayenne-i bors... A pincér a tálak elvitelekor rákérdezett: hozzak még kenyeret mártogatni? És mi csak bólogatni tudtunk.

Ekkor azt hittük, ez volt a csúcspont. De a vendéggel a pontos távolságot hihetetlenül jól érző, udvarias és kedves pincérünk visszatért. Desszertügyileg faggatózott, mi viszont. Van füge, borban és rumban elkészítve, de van édes ravioli is. Felajánlotta, hogy hoz két nagyobb tálon két-két adagot, kóstoljunk bátran. Kóstoltunk. A füge elolvadt, szó szerint, puha volt, nem volt semmi alkoholos-túltengés, egyszerű és remek. A ravioli túróval volt töltve, mazsolával és enyhén sós vízben főzhették ki, ami direkt jól tett neki, hiszen a karamelles-boros mártás ragadt az ujjainkra, amikor az utolsó cseppig kimártogattuk.

A Martin Pescator az a hely, ami könnyen lehetne turisztakonoba, de megőrzi az egyensúlyt. A vendégek közt mi voltunk egyedül külföldiek. Ilyen helyekre vágynánk idehaza is. Viszszatérünk.

Martin Pescator, Trget

Nyitva keddtől vasárnapig 15–23 óráig

Tel.: +385 52 544 976

Három fogás, bor nélkül,

vagy egy kancsó mázas kancsó házi malvajijával 8000 Ft/fő.

A škampi legkiválóbb példányaait a Kvarner-öbölben halásszák, áruk meglehetősen magas, de hát a minőséget meg kell fizetni. A rákok fejét és farkát kell letörni, ami után a farokpáncél könnyen lefejthető és előbukkan a finom, tengerillatú hús.

ŠKAMPI NA BUZARU (Szkampók buzara módon)

Ami kell hozzá:

1 kg adriai škampi, 1 dl olívaolaj, 250 g paradicsom, 6 gerezd fokhagyma, 4 dl fehérbor, 50 g zsemlemorzsa, petrezselyem, babérlevél, só, bors

Ahogy készítjük:

A fokhagymát és a petrezselymet felaprítjuk, és a felhevített olajra dobjuk, a morzsával együtt. Hozzáadjuk a friss, jól megmosott egész škampikat, felöntjük 2 deci borral és 15 percig forraljuk. A meghámozott paradicsomot felkockázzuk, a rákokhoz adjuk a babérlevéllel, sóval, borssal együtt. Lassú tűzön főzzük még fél órán át, folyamatosan hozzáadva a maradék bort. Amikor jól besűrűsödik, levesszük a tűzről.

ŠKAMPI NA ZARU (Szkampók roston)

Ami kell hozzá:

1500 g nagyobb méretű adriai škampi, 2 dl olívaolaj, petrezselyem, néhány egész citrom

Ahogy készítjük:

Az egészben megmosott škampikat olívaolajba mártjuk és feltesszük sülni a grillrácsra. Folyamatosan kenegessük olajjal, hogy ne száradjon ki. Az átsült rákokat díszítsük petrezselyemmel és feltétlenül adjunk hozzá citrom-negyedeket.

A fotó a funtanai Bare konobában készült, ahol a kemence paraszán grillezik a rákokat (természetesen sok más finomsággal együtt).



Borvidékeink ismertsége: van min javítani!

A Szocio-Gráf Piac- és Közvélemény-kutató Intézet a Pécsi Borozó megbízásából országos kutatást végzett a dél-dunántúli borvidékek, szőlőfajták, pincészetek ismertsége és az adott borok fogyasztása kérdéskörében. A vizsgálat 1000 fős reprezentatív mintán készült a személyes kérdőíves megkeresések módszerével.

A BORVIDÉKEK ISMERTSÉGE

Első körben arra voltunk kíváncsiak, hogy a Pannon Borrégió borvidékei (pécsi, szekszárdi, tolnai és villányi) közül melyiket ismerik segítség nélkül a legtöbben. Az előfeltételezések ebben az esetben be is jöttek, hiszen a villányit ismerték a legtöbben, míg a tolnait a legkevesebben.

borvidék	%
Villányi	18,8
Szekszárdi	12,4
Pécsi	8,8
Tolnai	5,3

A BORVIDÉKEK TERMELŐINEK, PINCÉSZETEINEK ISMERTSÉGE

Nyitott kérdés formájában mértük fel az egyes borvidékeken található pincészetek, borászok ismertségét. A termelőket jól vagy rosszul megnevező válaszadók száma:

borvidék	%
Villányi	9,3
Szekszárdi	4,3
Pécsi	1,8
Tolnai	0,7

A Pécsi Borvidékről helyesen a Wekler Pincészet (0,3%), a Püspöki Pincészet és a Pannonia Cezar (0,1%) pezsgőpincészet nevét ismerték néhányan, a többiek ide is elsősorban villányi termelőket neveztek meg. Itt emeljük ki, hogy szinte valamennyi borvidék esetében a válaszadók megemlítették a Varga Pincészetet (összességében ez közel 1 százalékot tesz ki) – nagy valószínűséggel az egyik legismertebb, ám balatoni, badacsonyi szőlőhegy borászatára gondoltak.

A legkevesbé a tolnai borászokat ismerik a magyarok – a bátaapáti Eurobort (Tűzkő Birtok), a Zwack Mőcsényi márkáját, illetve a tavaly elhunyt Steitz János nevét egyaránt 0,1 százalék ismerte.

A szekszárdi borászatokat már jóval többen ismerik, a legismertebb közülük a Takler Pince neve, ezt már 1,5 % tudta konkrétan megnevezni és Szekszárdhoz kötni. A második sorban a Liszt pincészet és a Szent Gaál Pincészet áll, őket 0,8, illetve 0,6 százalék ismeri. A 0,3 %-os kategóriában Mézős Pál, Vida Péter és a Garay Pince állnak, míg 0,2 százalékot ért el a Fritz, a Heimann és a Vesztergombi Pince.

Talán nem meglepő, hogy Villány a legnépszerűbb. Az elmúlt évek, évtizedek alatt Villány nagyon jó márkánév vált, de ta-



lán kisebb meglepetés, hogy a lakosság (és itt nem csak a bor-
kedvelőkre, hanem a teljes lakosságra gondolunk) mégsem is-
meri eléggé a termelőket. A kivétel talán a Gere és a Bock
brand, hiszen ezek 5,2, illetve 4,8 százalékos ismertséget értek
el. A Gere névnél talán picit csalóka, hogy itt csak a vezetékne-
vet tudták ennyien megemlíteni, ezért van még pluszban 1,5
százalék Gere Attila és 0,4 százalék Gere Tamás nevénél is.
Villányban a következő sávban Tiffán áll 1,1 százalékkal (a
válaszadók ebben az esetben is csak vezetéknevet tudtak
megemlíteni), őt a Polgár Pince 0,7 és a Vylyan Pincészet 0,5
százalékkal követi. A Teleki márkánév 0,4, míg Malatinszky
Csaba 0,3 százalékot ért el. Két, illetve 1 századot már sok-
kal többen értek: a teljes listát, ahogy a kutatás részletes
adatait is, a www.pecsiborozo.hu oldalról tölthetik le.

A SZŐLŐFAJTÁK ISMERTSÉGE

Nyitott kérdés formájában mértük fel az egyes borvidékeken
található szőlő és borfajták ismertségét.

borvidék	%
Villányi	22,9
Szekszárdi	17,0
Pécsi	9,2
Tolnai	4,7

A Tolnai borvidékről a kékfrankos és az olaszrizling a legem-
lékezetesebb fajták a válaszadók számára, a borvidéket ez-
zel társította 0,9 és 0,7 százalék. Sokkal többen tudják, hogy
Pécs zászlósbor a cirfandliból készül, erre 1,8 százalék em-
lékezett. Jellegzetes bor a borvidéken még a portugieser
(1,1%), a kékfrankos (1,0%) és az olaszrizling (0,7%).

A szekszárdiakat természetesen a kadarkával kötik össze a
leggyakrabban, 3,8 százalékot kapott, de szorosan a nyomá-
ban ott van a kékfrankos is 3,6 százalékkal. A portugieser 1,7
százalékot kapott, pedig azért errefelé talán ritkább vendég,
mint a merlot, ami 1,2 százalékot. A Bikavért 1,2 százalék
említette a borfajták között, ennek a marketingjén azért
még sokat kell dolgozni, hogy a szekszárdi beérje az egrit,
és itt most csak a hírnévre gondolunk.

Ha azt mondom Villány, azt mondod: portugieser. Vagy még
sokan mindig inkább azt, hogy oportó! Legalább a lakosság
7,8 százalékanak Villányról elsősorban a portugieser jut
eszébe. A cabernet fajtákra voksolt 3,5 százalék, míg a bron-
zért a kékfrankos (2,8%) és a merlot (2,5%) viaskodnak.

MÉG EGY KIS STATISZTIKA

Nem, életkor, iskolai végzettség, jövedelem, településtípus, illet-
ve régió alapján mutatkoztak szignifikáns mértékű különbségek.

A férfiak gyakrabban fogyasztják mind a négy borvidék borait.

Életkor alapján a pécsi borokat az 50–59 évesek, a szekszárdi és
tolnai borokat a 30–59 évesek, míg a Villányból származókat a
30–49 évesek fogyasztják nagyobb gyakorisággal.

A diplomával rendelkezők mind a négy borvidék esetében jelen-
tősen gyakoribb fogyasztónak számítanak.

A magasabb havi jövedelemmel rendelkezők gyakoribb borfo-
gyasztónak bizonyultak mind a négy borvidék esetében.

A fővárosban lakók mind a négy terület borait gyakran fogyaszt-
ják. A szekszárdi és tolnai borok esetében velük csaknem azonos
gyakoriságot mutat a 2000–10000-es lélekszámú településeken
élők fogyasztása.

A fővárost is magába foglaló Közép-magyarországi régió vezetői
mind a négy borvidék esetében a fogyasztási gyakorisági listát.

A teljes kutatás letölthető:

www.pecsiborozo.hu

A kutatást
a Szocio-Gráf Piac- és Közvélemény-kutató Intézet készítette.



SZAKÁCSKÖNYV-BIBLIA

Hogy Magyar Elek neve keveseknek cseng ismerősen, annak egyszerű oka van. Pedig az élbolyban végezze, ha versenyeztetnék a magyar írókat olvasottság és könyvkiadás tekintetében. Mert Magyar Elek nem válogatta meg az olvasóit, vaskos kötetét számtalanszor újranyomták, és az első megjelenés óta jó eséllyel ott van minden háztartás valamelyik polcán. Az ember azonban hajlamos a nem irodalmi művek szerzőinek nevét elfelejteni, vagy meg sem jegyezni. Annak ellenére, hogy Magyar Elek könyve elfér éppúgy a versek és regények között, mint a konyhában a szakácskönyveknél.

A huszadik század elejének eme nagyszerű újságírója olyan elegyet alkotott „Az Ínyesmester szakácskönyvével”, mellyel egyszerre írta be magát az irodalom és a gasztronómia nagykönyvébe. Hatszáz oldalon, közel kétezer recept anekdotával, gasztronómiai gondolatokkal, tanácsokkal fűszerezve, életkép a kor konyháiból és világából. Az első, 1932-es megjelenést követően számos újranyomást megélt kötet rengeteget változott a szerkesztők keze alatt. Hol az idegen hangzású ételeket törölték belőle, hol kihagytak feleslegesnek vélt fejezeteket – ezek hiányát pótolja a legutóbbi kiadás. Gyakorlatilag lefedi az egész magyar gasztronómiát, az előételektől és levesektől a főételeken át a desszertig, italokig, vagy éppen a befőzésig. Étlapok és receptek évszakokra és napokra lebontva, hagyományos ételsorok, ünnepi ételek a kalendáriumból. Zárásként az Ínyesmester ajánlását idéznénk: „Tisztelettel ajánlom jelen munkámat a magyar közönségnek, mely mindig megértette és szerette a jót ételben és italban egyaránt. Ezt a nemes szenvedélyt óhajtom szolgálni, amikor alább hatalmas regimentjét sorakoztatom a jobbnál jobb recepteknek. (...) Kezdők és haladók, hagyománytisztelők és forradalmárok, szegények és gazdagok, egészségesek és diétások, mind haszonnal forgathatják e kötet lapjait.”

Az új kiadás már tiszteletből is kötelező minden tűzhely mellett állniuk,

Cserna-Szabó András ajánlásával.

Magyar Elek: Az Ínyesmester szakácskönyve
Alexandra 2007
608 oldal, 2 999 Ft



BORISKOLA

Az arany középutat eltalálni a szerzőnek egy borról szóló könyv esetében felettébb nagy kihívás. Hogy nem maradjon ki semmi kihagyhatatlan, hogy ne kerüljön be semmi felesleges. És (ha már széles réteghez kíván szólni) izgalmas legyen a szak-képzettnek éppúgy, mint a borral csak most ismerkedőknek. Hogy előbbinek tudjon újat mondani, utóbbit pedig türelmesen és élvezettel vezesse be a borívás rejtelmeibe. Jancis Robinson (számtalan cím birtokosa, számtalan borral foglalkozó írás szerzője) pedig ehhez ért nagyon.

A könyv méret és minőségbeli komolyságától nem kell megijedni: célja csupán az, hogy segítse a bor megértését és élvezetét. „A bor lényege, hogy örömet okozzon, amilyen sokat, amilyen sok embernek csak lehetséges” – írja Robinson az előszóban. És ez elgondolás alapján készít alapos leírást és térképet a bor világáról. Kezdve az alapvető tudnivalókról, a borkészítésről, szőlőfajtákról, mindezt lexikális alapossággal, élvezhető formában. Könyvbéli utazásunk során végiglátogathatjuk a világ bortermelő vidékeit országok szerint. Szokatlan pontossággal, éleslátással ír Magyarországról, miközben az erények felsorolása mellett (jogos) kritikát is megfogalmaz – ami több is igazolásnál. A borírás nagyszonyja ajánlott olvasmány minden borivónak, kezdőknek, haladóknak egyaránt, ha az egyik legjobbtól kívánunk tanulni és informálódni.

Jancis Robinson: Boriskola
Alexandra 2005
352 oldal, 5 999 Ft

BORKORCSOLYA

A PÉCSI BOROZÓ NYEREMÉNYJÁTÉKA

Nyári számunkban három kérdésre vártuk Olvasóink megfjtéseit. A helyes választ adók között egy-egy könyvet sorsoltunk. Első kérdésünkre (Melyik pécsi étterem kapta a legmagasabb pontszámot az *Étterem és borkalauz 2008* című könyvben?) a Susogó volt a helyes válasz, **Dr. Kopa Ágnes** pécsi olvasónknak kedvezett a sorsolás, nyereménye az Alexandra kiadó *Étterem és borkalauz 2008* kiadványa.

A Vivat Bacchus *Boriginal* albumán Ákos és Pálffy István is vendég-szerepelt, ezt jól tudta és a szerencse segítségével a sorsoláson nyert

Soós István szekszárdi olvasónk. Pécs római, latin, német és horvát neve sem volt ismeretlen olvasóinknak (Sopiana, Quinque Ecclesiae, Fünfkirchen, Pecuh), a helyesen válaszolók között két Pécs – *Utazások Baranyában* Vendégváró-kötetét sorsoltunk ki, az útikalauzokat **Csécsei**

Renáta szekszárdi és **Puskás Anita** lapáncsai olvasónk nyerték meg.

A nyereményeket postai úton kapják meg.

Új kérdéseink:

1. Ki volt az Ínyesmester?

(Nyeremény: *Az Ínyesmester szakácskönyve*)

2. Kivel közösen jelent meg *A világ boratlasza* című könyve Jancis Robinsonnak?

(Nyeremény: *Boriskola*)

Megfjtéseiket 2008. november 10-ig várjuk a jatek@pecsiborozo.hu e-mail címre.

Kérjük, megfjtése mellett elérhetőségét is tüntesse fel, a nyertesek nevét következő számunkban közzétesszük.

Tudják, hogy mennyibe kerül egy palack bor?

Munkám során napi rendszerességgel találkozom a borfogyasztók teljes vertikumával. A masszív alkoholistától az alkalmi borfogyasztó, a hozzáértő és a sznob vásárlóval egyaránt. Általában azt látom, hogy egyikük sincs tisztában azzal, mennyibe kerül egy palack bor előállítására, mert mindig előkerül az olcsó, tengeren túli, általában chilei borok ára a mi borainkkal, elsősorban a villányiakkal szemben. Jó lenne megérteni, hogy a magyarországi pincészetek jó részében nem tömegtermelés folyik. Míg Chilében az átlag birtokméret 300 hektár, addig nálunk alig 10 hektár.

De nézzük is meg, hogyan készül az a finom chilei. Vegyünk alapul egy cabernet sauvignont. Ennek a szőlőnek kilónként 0.55 liter a hozama, egy palack 0.75 liter. Hektáronként 150 mázsa termelés, amit egy tengerjáró hajóra szállítanak. Itt Hamburgig megtörténik az erjesztés, majd betárolják egy modern rozsdamentes tárolótérbe. Itt kaphat még egy kis mikrooxidációt és némi barrique chipszet. No, az érleléssel meg is volnánk, ami max. 3–4 hónap a szürettől számítva. Ezek után jön a palackozás. A csomagoló anyagokból is a legolcsóbbat használják. Palack, dugó, címke, összesen nettó 110 forint. Így kerül a bor a fogyasztó asztalára, ami első kóstolásra még jónak is mondható. Mi történik, ha nem fogyasztják el rögtön bontás után az egész palackkal? Másnap már igencsak élvezhetetlen lötyty van a pohárban, szétesve, alkoholosan, oxidálva. És ezért a termékért bruttó 700–1000 Ft-ot fizet a fogyasztó.

Lássuk, hogyan készül nálunk a hegy leve. Hektáronként 50–70 mázsa terméskorlátozással szüretelve, majd erjesztve egy becsületes hitelekből megfinanszírozott pincészetben. Az érlelés 225 literes barrique hordóban történik 14–24 hónap után, amit 3–4 évig lehet csak használni, darabonként 100–130 000 forintért. Vegyünk alapul 10 000 liter bort, ehhez 44 db hordó kell, ez palackonként nettó 300 forint költség. Ha háromévente cseréljük a hordókat, ez akkor is nettó 100 Ft. A következő művelet a palackozás nettó 60–110 Ft-os flaskába, 60–85 Ft-os dugóval. Majd minimum 4–6 hónap palackos érlelés után jön a kapszula nettó 15–25 forintért és a 35 forintos címke felhelyezése. Akkor jöhet a matek: hordóköltség 100, palack átlag 85, dugó átlag 70, kapszula átlag 20, címke 35 az összesen: átlag nettó 310 Ft.

Azaz háromszoros érlelési és palackozási költség több mint négyszeres idő alatt hektáronként harmadnyi mennyiséggel. No, kedves borbarátok, azt hiszem, ki is jött egy kiváló palack villányi ára, bruttó 3–4000 Ft. Azért a fizetésünk és egy palack bor árát viszonyítva megértem én a vásárlót, és egy Hofi klasszikussal szeretném zágni: „Eltársak, nem a zsemle kicsi, a pofánk nagy”!

További jó borozgatást kívánok:

Ungurán József

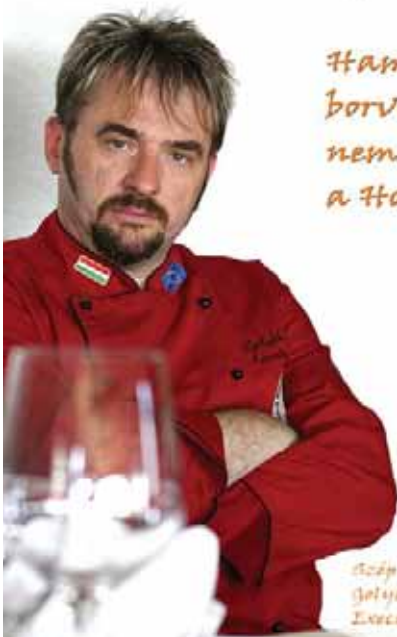
Új alapanyagok - új technológiák

Hamarosan ismét
borvacsorák és
nemzetek vacsoraestje sorozat
a Hotel Kikelet 酒酒酒-ben



K I K E L E T
HOTEL

Édes borok, igényes italok, hangulatos estek.
Jelöljük Csaba
Executive Chef ajánlataival.



Programsoroló

Bólyban nincs szüret szüreti **csirkepaprikás** nélkül, amit a hagyományok szerint itt hosszú lével és „kanalas galuskával” készítenek. Nemcsak nézelődni lehet szeptember 6-án, bográcsigénylés a főzőversenyre: 69/368-100

Reneszánszát éli Taranyban a majdnem elfeledett Buncek szőlő. Szeptember 6-án tradicionális **káposztaételek minden mennyiségben vörösborral** kísérvé. Bor és káposzta: 82/352-833

Ahogy már évtizedekkel ezelőtt, úgy ünneplik idén is szeptember 13-án Pellérdén a **szőlőt és a bort**. Szőlőtaposás: 72/373-047

Pakson a Sárgödör téren táncolhatunk-kóstolhatunk a Szüreti Napon szeptember 13-án. Telefon: 75/519-150

Minden ami mézes, minden ami mázas a Bükkösi **Mézes-mázás Fesztiválon** szeptember 13-án. Mézeskalácsház a Templomtéren.

A nyárutó egyik legpompásabb vigassága szeptember 18–21. között a **Szekszárdi Szüreti Napok**. Négy napon át sütik a malacot, hogy a szüreti felvonulásról érkezőket jóllakassák, csak a bor nem fogyhat el. Érdeklődni: 74/529-610

Mozgalmas napunk lesz szeptember 20-án, mert:

Sok kicsi sokra megy Mázán a **II. Diófesztiválon**. Diótörés: 72/420-074

Mohács tüzes borai kóstolására a legjobb lehetőség a **szőlő- és borfesztivál**. Séta a Duna-parton: 69/505-515

Nemcsak édesszájúaknak, de gondoljunk szeretettel a méhekre is a Kaposvári **Mézfesztiválon**. Csurgató: 30/993-56-92

A káposztát sohasem lehet megunni, nem mi fogunk besavanyodni Pogányban a **Káposzta Napon**. Telefon: 72/ 425-465

Közép-Európa legnagyobb egybefüggő díóerdejének árnyas közepén tisztelgünk a borospincék elmaradhatatlan kísérői előtt Lengyeltótiiban. Diótörő: 85/331-500

Tamásiban Parkerdőben élvezhetjük az erdő vadjainak sülését a **II. Trófea vadételek főző- és sütőversenyén**. Telefon: 74/471-105

A magyar **lecsó** igazán megérdemelt már egy saját napot, a zselici tüzes lecsó kavalkádon bográcsban versenyeznek a lecsómágusok Bőszénfán. Szalonnával vagy anélkül: 82/370-641

Kakasszóig koccintunk Szentlőrincen szeptember 27-én a **Borbarátok Éjszakáján**.

Telefon: 73/570-140

Három napon át dalolnak a bordalnokok Pécsen szeptember 27–29. között a **XIII. Európai Bordalfesztiválon**. Pincekoncertek, koncertek a Villány-Siklósi Borút településein, szüreti felvonulás Pécsen, mindez a Szőlő és Bor Ünnepe Fesztivál keretében.

Borkóstolás: 72/492-242.

Csak a vörösbor a hagyományos a **Villányi Vörösbor fesztiválon** október 3–5. között, az utolsó meleg őszi napokon.

Telefon: 20/993-3399

Feltétlen látogassunk el Hőgyészre október 4–5. között a **Szarvasgomba Napokra**. Szarvasgomba piac és árverés, kóstolás, főzőverseny, előadások, szarvasgomba kereső kutyák bemutatója.

A **III. Mecsek-Hegyháti Tőkfesztivál**on minden, ami tök október 11–12-én. Orfűn a Tekerési Lovas panzióban és a Kis-tó étteremben. Lámpás: 30/227-1401

Tudtuk már rég, a gesztenye nem a fagyasztott pürével egyenlő. Ismerkedőknek és hódolóknak ott a helyük Kadarkúton október 11-én a **Gesztényés Napon**.

Kicsi gesztenye: 70/320-6558

Orfű-Mecsekrákoson a tradicionális **Márton-napot** ünnepelhetjük november 8-án.

72/498-283

Vidékre nem menőnek Pécsen az ÁNK-ban elevenítik fel a Márton-nap szépséges szokásait a **Bacchus Bornapon** november 11-én.

Borszentelés: 72/550-601

Márton-napon már nem gágognak a libák, a párolt káposzta között adják meg magukat sorsuknak. **Újbor ünneplése**, szőlészek-borászok köszöntése Bólyon november 14-én.

Újborbontás: 69/368-100

November 29-én Szennán gyűlenek össze a hurkakedvelők. A disznótorok kedves termékét nemcsak enni lehet, de versenyezni **hurkakészítésben**, és estére az is eldől, ki a leggyorsabb hurkatöltő böllér az országban.

Bél: 82/584-024

PÉCSI BOROK ÜNNEPE
2008. szeptember 25. 19 óra

GÁLAVACSORA A PÉCSI BORBÖRZE
LEGSZEBB BORAINAK TISZTELETÉRE.

A menüsört a TV-ből ismert
Buday Péter sztárszakács
állította össze és az étterem szakácsaival
együtt készíti el.

Tervezett borvacsoráink:
Október 30: Wekler családi pincészet
November 27: Zwack Izabella borválogatása

SZTÁR SZAKÁCS AZ ARANYKACSA ÉTTEREMBEN

Asztalfoglalás
az 518-860-as telefonon,
vagy
az aranykacsa@t-online.hu
címen lehetséges.
A foglalás csak
előleg befizetése mellett
érvényes!



Hungarian
MATIAS

Ízek és gondolatok



A Hungarian Matias Pincészet borai megvásárolhatók:

Alexandra Könyvesház Borszaküzlet

1075 Budapest, Károly körút 3/C

Alexandra Könyvsarok Borszaküzlet

1061 Budapest, Andrássy út 35.

Alexandra Könyvesház Matias Wine Shop

1114 Budapest, Bartók B. út 43-47.

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

A Hordó 7621 Pécs, Széchenyi tér 17.

Villányi Borok Háza 7773 Villány, Baross G. u. 8