

Pécsi BOROZÓ

Pécs – Szekszárd – Villány
gasztronómiai és bormagazinja
I. évfolyam 1. szám 2008 tavasz

TESZTEK

Kadarka 2006

Fehérborok 2006

BORÁSZOK

Bodri István

Iványi Zsófi

Kiss Gábor

Ruppert Ákos

Szabó Zoltán

Vlado Krauthaker

KITEKINTŐ

Horvátország

Olaszország

PUBLICISZTIKA

Cserna-Szabó András

Frei Tamás



KÓSTOLJA MEG A PÉCSI BORVIDÉKET!

**2008. április 29-én 17.00 - 20.00 óráig
az Aranykacsa étterem Dakk termében rendezzük meg
a III. Pécsi Borbörzét.**

A rendezvény keretében a Pécsi Hegyközség területén termelő borászok mutatják be az ez évben eladásra szánt lédig és palackozott boraikat.

A rendezvény vendégei 1500 Ft megfizetése fejében kapnak egy borút logoval ellátott kóstoló-poharat és egy borbírálólapot, amelyen pontozhatják a kóstolt italokat. A belépődíj megfizetésével korlátlan kóstolási lehetőséget biztosítunk. Szeretnénk, ha minél több pécsi polgár adná le a szavazatát a számára legkedvesebb pécsi borra, hiszen a kategóriánként legtöbb szavazatot kapott három bor kerül be a Pécs Város Bora választás gálavacsorával egybekötött döntőjére.

A borbörze legjobb szavazatait leadó 5 borbíráló pécsi polgárt meghívjuk a 11. alkalommal megrendezésre kerülő borvacsorára, ahol részt vehetnek a 2008 évi borválasztáson. Az étterem kerthelyiségében Vendégeink 1000 Ft-os kupon megváltásával rostonsült ételeket kóstolhatnak!

Az év egyetlen alkalma, ahol egyidőben, egy helyen kóstolhatják meg a pécsi bortermelők 2008 évi folyó és palackozott borkínálatát!

A szervezők nevében várjuk a rendezvényre a borszerető pécsi polgárokat, borkereskedőket és vendéglősöket.

Pécs - Mecseki Borút Egyesület
Dom Perignon Gasztronómiai és Pezsgőrend
Aranykacsa Étterem & Dakk Club Café



Tartalom



4. oldal	BEKÖSZÖNTŐ
5. oldal	MUSTRA Most piacra kerülő borok tesztje
8. oldal	MORZSÁK
10. oldal	ÚRI SZABÓ Szabó Zoltán
12. oldal	A MI BORAINK Meválasztották a régió borát
14. oldal	ELŐRE A VILLÁNYI ÚTON Iványi Zsófi, Kiss Gábor és Ruppert Ákos
18. oldal	HA ARCA LESZ A BORNAK
20. oldal	TESZT – A legjobb fehérek 2006-ból
24. oldal	FŐZNI CSAK PONTOSAN, SZÉPEN Várvi Péter
27. oldal	A DÖG Cserna-Szabó András
29. oldal	TESZT Kadarka 2006
32. oldal	KÁVÉ SÓVAL, MERT OTT NINCS CUKOR Frei Tamás
33. oldal	EGY SZÜRREÁLIS ÉJSZAKA A HEGYEN Kutjevóban jártunk
38. oldal	OLASZ ÍZEK
40. oldal	NOSTROMO, SPLIT
44. oldal	KÖNYVAJÁNLO ÉS JÁTÉK
46. oldal	PROGRAMSOROLÓ

Kedves Olvasó!

Már megint egy boros újság, mondhatják sokan, amikor rápillantanak a Pécsi Borozó első számára kedvenc vinotékájukban, éttermükben vagy ahol éppen először találkoznak lapunkkal. És igazuk van: már megint egy új boros újság, csakhogy nem ugyanolyan.

Minden tiszteletünk a témával foglalkozó szaklapoké, külföldön és idehaza egyaránt. Sokat olvastuk őket, sokat tanultunk tőlük (például a Wine Spectator pontozási rendszerét). Nem kívánunk mindent átfogó, a világ, az európai vagy akár a magyar piacot átölelő kiadványt létrehozni. Ilyen már van éppen elég. Hiszen akkor valóban csak egy lennénk a sok közül.

A Pécsi Borozó egy virtuális borozó, egy találkahely, ahol egymásra lelhetnek mindazok, akik kedvelik térségünk, a Pannon Borrégió borait, akik szeretnének többet tudni borászainkról, akik nyitottak új ízek, új gasztróélmények iránt. Nyomatásban negyedévente, egyre bővülő terjedelemben és példányszámban jelenünk meg vinotékákban, éttermekben, kulturális csomópontokon. Online kiadásunkban (www.pecsiborozo.hu) naponta kínáljuk fel a lehetőséget: ismerkedjünk meg mindazzal, amit ez a pannon térség kínál, beszéljünk róla, írjunk róla, adjuk tovább. Legyen az kiváló bor, remekül elkészített sajt, vagy egy különleges élményt nyújtó étterem. Legyünk hírmondók valahányan! Mi ezt vállaljuk fel.

Lapunk struktúrájában a legnagyobb helyet és szerepet a Pannon Borrégió kapja, és a négy ide tartozó borvidék: Pécs, Szekszárd, Tolna és Villány. Tudósítunk az itteni eseményekről, borversenyekről, díjakról, gasztronómiai rendezvényekről. Bemutatjuk az ismerős borok eddig sokaknak ismeretlen vagy kevésbé ismert készítőit, aktualitások kapcsán látogatunk el éttermekbe, pincészetekbe, hogy a háttérrel is bemutathassuk. A Mustrában mindig az újdonságokat, a nemrégiben piacra került borokat mutatjuk be, a beküldött mintákból természetesen csak a legjobbakat, amelyeket tiszta szívből tudunk ajánlani. Emellett mindig van két tematikus tesztként is, ahol rangos zsűri értékeli a borokat. A tesztek vaktesztek, azaz a bírálók nem ismerik a megkóstolt borsort, úgy véleményezik őket. Itt is csak a legjobbak kerülnek be a lapba, valamint az internetes elérhetőségünkön, a www.pecsibozo.hu címen található kóstolási adatbázisunkba.

A Pécs Európa Kulturális Fővárosa 2010 programban megfogalmazott Déli Kulturális Övezet a mi értelmezésünkben Déli Borkulturális Övezet. Kitekintéseinkben Olaszországtól és Ausztriától, Szlovénián, Horvátországon és Szerbián át Romániáig mutatunk be borászokat, borvidékeket, éttermeket, séfeket, ételeket. És minden számunkban érkeznek majd vendégek is hozzánk, első számunk nagytisztejein Damir Fabijaniæ a horvát læ i piæ gasztromagazin főszerkesztője értékelt velünk együtt a borokat.

Szerkesztőségünk elsősorban fiatal pécsi borértő és borszerető újságírókból áll, akiknek szívügye a térség borászata, gasztronómiai kultúrája. Nem feltétlenül a borszakmából érkezünk, habár vannak köztünk mindenféle iskolákkal, papírokkal, tapasztalatokkal is rendelkezők. Nem ezt tartjuk fontosnak, sokkal inkább azt a nyitottságot, érdeklődést, tiszteletet, amit mi a magunkénak vallunk, amikor a régiókról beszélünk.

Bízunk benne, hogy Olvasóink megkedvelik majd a Pécsi Borozót. Interneten pedig naponta friss információkkal, hírekkel, jegyzetekkel, interjúkkal és kritikákkal, valamint a térség talán legnagyobb borkóstolási adatbázisával várjuk az érdeklődő olvasókat. Természetesen számítunk olvasóink hozzászólásaira, kommentjeire, értékelésére. A Pécsi Borozó első számához kellemes időtöltést kívánunk! Legközelebb június első hetében jelenünk meg, nyári borokat és ételeket kínálunk majd akkor: borokat utazáshoz, vízpart mellé, ahogy izgalmas úticélokot is, de bemutatunk újabb ismerős-ismeretlen borászokat, tudósítunk a borrégió eseményeiről...

Szép borokat kívánva üdvözlő önöket,

Gyórfy Zoltán
főszerkesztő

Impresszum

Pécsi Borozó
Pécs – Villány – Szekszárd
bor és gasztronómiai magazinja

Megjelenik negyedévente, ingyenesen

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

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

Olvasószerkesztő: **Filákóvity Réka**
Szerkesztőség: **Kugler Tamás, Mester Zoltán, Radics M. Péter**
E számunk munkatársai voltak: **Cserna-Szabó András, Frei Tamás, Scham Tamás, dr. Szabó Géza**

A szerkesztőség elérhetőségei:

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

Hirdetés:

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

Kiadja a VinOliva Kft.

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

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

HU ISSN 1789-7548

Megjelenik 5000 példányban

MUSTRA

Rovatunkban az első negyedév újdonságait mutatjuk be, olyanokat, amelyeket a borászok küldtek nekünk a frissen piacra kerülő boraik közül. A Mustrába azonban csak azok a borok kerültek be, amik legalább 80 pontot értek el bírálatunkon. Természetesen kóstolánk mindegyike vakteszt-ként zajlott. A Mustra reményeink szerint segíti majd olvasóinkat, hogy a régió meglehetősen gazdag kínálatából ki tudják választani azokat a borokat, amik akár a többnyire olcsónak nem mondható csúcsborok, akár a pénztárcakímélő, de rendkívül jó borok kategóriájából kerülnek ki. Valamennyi bor bekerül a www.pecsiborozo.hu adatbázisába. Weblapunkon szívesen látjuk olvasóink véleményét, hozzászólásait.

Pontozás:

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

Jekl Flóra
Villányi Il Primo
2005

Van benne valami a nagy meggybefőttjéből. Meg a cseresznyéből, ami az idén is túlérte. A barrique diszkrétten figyel a háttérben. Hagyja előjönni a fekete szilvát, törökméz, aszalt fűgét és friss datolyát. Szépen fazonírozott bor az Il Primo, jól adagoltak bele mindent, egyensúlyban van, összetett, kedves és erőteljes. Nem biztos, hogy nagyon sokáig tartogatnám, most nagyon szép arcát mutatja.

89 pont



Ár: 3300 forint

Megtalálható: A Hordó Vinotéka (Pécs)

Vylyan
Villányi Montenuovo Cuvée
2006

Mély bíbor szín csillan meg a pohárban, illatából árad a bourbon vaníliával megszórt, túlérte erdei gyümölcsök hada. Van teste, tartást ad az alkohol. Hagyni kell, várni a bontással. Most nagyon friss, üde, jótékony, fűszeres, a hordóból egy lehetőséggel kevesebb lett volna jobb. De az áfonya, a fekete szeder, az enyhe grill remekül játszik össze. Lassú kortyú, komplex bor.

88 pont



Ár: 3180 forint

Megtalálható: Radó Vinotéka (Pécs)

Bock József
Villányi Kékfrankos 2006
Fekete-hegy Selection

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

87 pont



Ár: 4200 forint

Megtalálható: A Hordó Vinotéka (Pécs)

Müller János
Villányi Portugieser
2007

Szép, tömény, gyümölcsös, nagyon letisztult illat jön elő a rubin színvilágból. Az első kortyban előtér a grillázs, a dió és az édes, szeszámogatós lapocska. Van benne egy kis rum is a dió mellett, és a végén egy kis meggy jelenik meg, édes-kesernyős befejezést hozva, amely a vártnál hosszabb. Egy összetett élményre képes portugieser.

85 pont



Ár: 1200 forint

Megtalálható: Rippl Vinotéka (Pécs)

Polgár Pincészet
Villányi Polgár Cuvée
2003 barrique

Szinte már brutálisnak mondható sötétséget töltünk a pohárba, feketébe hajló vörös, amiből előbukkan egy kis animalitás, de rögvést kiszellőzik. Déli fűszerekre asszociálunk, tengerparti sétányra, a korty is melegít. Az étcsokoládés-szedres-meggyes ízek rövidebbek a vártnál, a tannin kitart. Ízben enyhén fáradt, de távol a megfáradtságtól. Érdekes kóstolgatni, hogyan alakul tovább.

84 pont



Ár: 7400 forint

Megtalálható: A Hordó Vinotéka (Pécs)

Sárosi Pince
Szekszárdi Cuvée
2003

Harmonikusan összerakott házasság. Erőteljes színvilág, a vörös árnyalatai játszanak benne, illatában egyszerre fűszeres és gyümölcsös. Van benne egy kevés érett datolya, rózsabors és ánizs. Nem túl komplex, ámde szerethető bor, aminek határozott értékei vannak. Nem lóg ki belőle semmi, nem csak egy pohárral kérünk belőle.

84 pont



Ár: 1800 forint

Megtalálható: Coop

Vilyan
Villányi Chardonnay
2007

Friss, kedves, gyümölcsös. Trópusi világot, ananászt és licsit ötvöz a pannon táj kör-téjével, kis birses felhangokkal. Krémesen kortyolható, vanília és akác jön belőle. Picit még a szegfűszeg és még egy leheletnyi fahéj. Már az illatában is kiérződik viszont egy kis plusz alkohol, ami a végére kis kesernyét tesz, de ez nem sokat ront az összhatáson.

82 pont



Ár: 1750 forint

Megtalálható: Rippl Vinotéka (Pécs)

Gere Tamás és Zsolt
Villányi Chardonnay
2007

Kedves, fajtajelleges illatokkal nyit, el se lehet tévesztetni. Jó textúrája van, szépen jönnek elő a gyümölcsök, illatában is már a kései, érett barack és egy kis ananász, erre ízben még rátesz az egres és a krémes banán. Érződik rajta némi vaniliás újhordósság, de nem eltúlozva. Picit tapadós, egy kicsivel több sav jól állna neki.

82 pont



Ár: 2000 forint

Megtalálható: Gere Tamás és Zsolt (Villány)

Planina Borház
Mohácsi Lárfa Cuvée
2007

Színében erőteljes, sötét. Imitt-amott gránitos reflexek bukkannak fel. Szép. Illata kicsit visszafogott, van benne frissesség, harmatos szilvafák ébredése, a félig érett meggy keserédsége. Enyhe fűszeresség van az ízében, kellemesen kortyolható, könnyű vörösbor a tavasznyári grillvacsorákhoz. Még nem állt össze teljesen, ennek ellenére van karaktere.

81 pont



Ár: 1000 forint

Megtalálható: Planina Borház (Mohács)

Günzer Tamás
Villányi Mont Blanc Cuvée
2007

Színben kedves sárga, enyhe zöldes reflexekkel. Traubis, gyerekepezsgős illatokkal nyit. Valóban szőlős, kicsit banános. Ízében még jobban. Könnyed, kerek kortyú bor, mögötte virgonc savakkal. Nagyon friss, nagyon üde és abszolút jól iható bor. Ebben a műfajban, a kicsit muskotályos, kicsit behízelt borok között nagyon rendben van.

81 pont



Ár: 1300 forint

Megtalálható: Günzer Tamás (Villány)

Gere Zsolt
Villányi Cabernet Sauvignon
2006
New Generation

A sötét bíboros pohárból az újfahordó és a zöldpaprika ugrik ki, de mögötte rögtön érkezik a gyümölcsös illatfelhő is. A barrikolás ízben visszafogott, enyhe vanília, de kevesebb a gyümölcs a vártnál. Utóízében sok alkohol és sok tannin marad, nem túl hosszú. Egy kis fektetés jót tesz neki, kell még idő, hogy teljesen összeálljon, összesimuljon.

81 pont



Ár: 2130 forint

Megtalálható: Tesco

Radó Pince
Pécsi Cifandli
2007

Erőteljes szalmasárga színben pompázó, virágillatokkal nyitó bor. Picit talán kilógnak a savak, de jól egyensúlyozzák a virágmézes kedvességet. Némi kis citrusos frissesség teszi kellemesebbé a kortyot. Lehetne egy kicsit hosszabb is az utóíze. De az eddig kóstolt száraz cifrandlik között abszolút jó helyen áll, korrekt módon összerakott bor, ami egy kis palackérés követően még jobb lesz.

80 pont



Ár: 1980 forint

Megtalálható: Radó Vinotéka (Pécs)

Morzsák

Mit hozott a Vince-nap?



„Ha szent Vintze napja fénylik, megtelik a pinte, és sok jó bort várhatni”. Kisharsányban fénylett is a Vince – ha hihetünk az „időjós” szentnek, gazdag lesz az idei szüret. Hagyományteremtő jelleggel tartottak Vincenapot a Vlyyan Pincészetben, jobban mondva a „pót-Vincét” (Január 26-án szombaton), s egy kedves társaság körében igyekeztek összeszedni és átadni a hagyományokat a szőlőben. A ragyogó napsütésben, chardonnay-val a kezükben gyülekeztek a teraszon az ország számos pontjáról érkező vendégek. A pincejárás után a szőlőbe tartó Bordalokok vezette menet a hangulat alapján akár egy nászmenetnek is tűnhetett. A napsütésen és a forralt boron kívül más is megmelengette a szíveket: Mészáros István atya érkezett hozzájuk, hogy kedves szavaival és a szép liturgia szerint megáldja a Vlyyan szőlőt. Az ősi útmutatás szerint a Vlyyannál is igyekeztek mindent megtenni, hogy még jobb legyen az esztendő, még jobban teremjen a szőlő. Ők is „megkérdezték” a vesszőt, mit rejteget számukra? A Vince-vesszővágásból szinte metszés-szakkör lett. Sokan vitték magukkal emlékebe, hogy otthon vízbe tegyék, s lássák kihajt-e. A régi szokás szerint borral is megöntözték a szőlő földjét, ahogy az dukál, majd hosszan tartó vigasság következett, a következő szüret sikerére...

Rozmaring-díjas Muskáti

Tavaly decemberben adták át másodsorra a Rozmaring díjakat. A Virágos Magyarországért Mozgalom a Magyar Turizmus Zrt.-vel közösen ezzel a kitüntetéssel próbálja összekötni ezt az országszépítő kezdeményezést a vendéglátóiparral. Azokat az éttermeket emelik ki, amelyeknek üzemeltetői különös gondot fordítanak az igényes belső kialakítására és környezetük rendezettségére, növényvel, virággal való díszítésére. Persze nem elég, ha a külsőn szemet gyönyörködtető, az is lényeges, hogy a gasztronómia területén is kiemelkedők legyenek, valamint, hogy olyan településen fekjüdjenek, amely benevezett a Virágos Magyarországért környezetszépítő versenyre. A Dél-Dunántúl Rozmaring-díjasa az orfűi Muskáti étterem lett.

Örökségmenedzserek a kultúráért

Hamarosan beindulhat az Örökségmenedzser szakirány másoddiplomás képzés a Pécsi Tudományegyetemen – jelentette be Aubert Antal egyetemi docens a MATUR Magyar Turisztikai Egyesület Kulturális Tagozatának éves találkozásán. A 4 féléves, belföldi és külföldi gyakorlatot is magában foglaló képzés háttéréül az öt európai várost összefogó, örökségmenedzserek képzésére létrejött Magister Program szolgál. Sarkadi Eszter, a projektet kezelő Pécs/Sopianae Örökség Kht. örökségmenedzsere elmondta: arra törekszenek, hogy a pécsi képzés átjárható, nemzetközi képzéssé váljon. A képzésen belül örökségi animáció, örökségi projektmenedzsment és örökségi információ menedzsment specializációra lesz lehetőség.

Régiós eredmények a Vinalies International 2008 versenyen

Három ezüstérmert nyertek régiós borászok a február végén, március elején Párizsban rendezett Vinalies International-on. Magyar arany nem született, de öt hazai bort díjazott a zsűri ezüstéremmel. A versenyen 36 ország több mint 3000 borát neveztek be, Magyarországról 43 bor érkezett a nemzetközi megmérettetésre. Ezüstéremmel díjazták a Bock Pince Villányi Syrah 2005 borát, a Mészáros Borház és Pince Szekszárdi Merops Cuvée 2006 és Szekszárdi Cabernet Franc 2006 borát.

Pünkösdkör idén is nyitnak a pincék

Pünkösdkör (május 10–12. között) ismét megszervezi a Nyitott Pince Szövetség a Nyitott Pince Napokat. A népszerű programon a turisták meglátogathatják a borkészítő „műhelyeket”, megtekinthetik a pincészeteket. A pünkösdkör induló program három napon át várja az érdeklődőket, lehetővé téve ezzel, hogy a pincészetek ismertté váljanak, az érdeklődők pedig megismerhessék őket. Az ország egész területén várják a borturistákat a pincészetekben, ahol a témában jártas szakemberek fogadják a felmerülő kérdéseket. A Nyitott Pince Napok legnagyobb jelentősége talán abban rejlik, hogy mindenkinek lesz alkalmja az általa kívánt pincékben körbesétálni, és bort is kóstolni. A részletekről a www.nyitottpince.hu weboldalon lehet további információkat találni.

Morzsák

Magyar borokat Amerikába, Kínába és Oroszországba

Az Európai Királyi Borok Egyesület, a tokaji és a villányi hegyközség, valamint az Etyek-Budai Borvidék közösen pályázott sikerrel a közös megjelenésre az Egyesült Államok, Kína és Oroszország borpiacain. Az elsődleges cél nyilván a marketing-kommunikáció felpörgetése, borinformációk eljuttatása az EU-n kívüli legjelentősebb célpiacok forgalmazóinak, szakértőinek, fogyasztóinak és vélemény-vezéreinek, akiknek többnyire fogalmuk nincs a magyar borról. A program koordinátora az Európai Királyi Borok Egyesülete, a stratégiát ők dolgozzák ki és a célokat ők fordítják le konkrét gyakorlati teendőkre-akciókra. Ilyen széles körű borvidéki összefogásra nem volt még eddig példa, illetve a magyar agrárkormányzat még sosem támogatott EU-n kívüli borpromóciót ekkora volumenben: a pályázók több mint ötszázmillió forint értékű promóciós programot hajtanak végre az unión kívüli piacokon a tokaji, villányi, szekszárdi és etyeki minőségi borok hatékony promóciója jegyében. A részt vevő pincészetek vállalták: megkettőzik a támogatásokat, ez azt jelzi, hogy a magyar prémium borászatok rájöttek: a sorsukat a saját kezükbe kell venniük.

India felfedezte a villányit!

Delhiben rendezték meg januárban az IFOWS borkiállítást az Intercontinental Szállóban. Magyarországról három pincészet – az Andrásy Pincészet Tokajból, a Pannonhalmi Apátási Pincészet és a Vylyan Pincészet a Villányi Borvidékről, Kisharsányból – szánta el magát arra, hogy belevág a kalandba, és megpróbálja feltérképezni, mit is ígérhet a magyar borászatok számára ez a feltörekvő, egzotikus piac. A borkiállításon a pincészeteket és borokat Debreczeni Mónika (a Vylyan birtokigazgatója, nemzetközi borakadémikus) képviselte. A három napig tartó nemzetközi kiállítás méretében nem volt nagy, de jól szervezett és hangulatos volt. India hatalmas, a bor szempontjából is évről évre rohamosan fejlődő piac. A borkifogyasztás mértéke évről, évre 20 százalékkal nő. A franciák és az olaszok már több mint két évtizede megvetették itt a lábukat, ennek megfelelően a fogyasztóknak a külföldi bor fogalma szinte azonos a két ország boraival. A hazai termés aránya is egyre nő, jelenleg 55–60 százalékát adja a hazai fogyasztásnak. Az indiaiak valamilyen rejtélyes oknál fogva szeretik a magyarokat, meglepően sokat tudnak rólunk és nincsenek előítéleteik a borainkkal szemben sem. Érdemes lenne ezt kihasználni.



Megnyílt A Borozó Siklóson

Alig néhány hete újra megnyílt a mintegy évtizedes bezártságra ítélt történelmi borozó. Az 1743-ban megnyitott műemlék épület érdekessége, hogy ott mindig is borozó működött. A ház pince részében egy egyszerűen, de határozott igényvel, a tradicionálisan a kortársak ötvöző éttermi-borozói belső teret hoztak létre, a felső szinten, a gyönyörű központi oszlop mellett egy hordó körül lehet megkóstolni a borokat, hiszen itt egy vinotéka és ajándékbolt várja a vendégeket. A vinotéka azért is különleges, mert csak siklósi, helyi borokat lehet vásárolni, azok között viszont mindig találunk különlegeset, alkalmi vételt, kiváló minőséget. A Borozó borkorcsolyával mindig várja a vendégeket, előzetes bejelentkezésre meleg ételek is párosíthatók a borok mellé és kialakítás alatt van az az étlap, amelyről már komolyabb, borokhoz illő, kreatív ételek is választhatóak lesznek. Az ételeket egyébként Hirdi Béla mester-szakács készíti. Kéthetente péntekenként a helyi borászokat mutatja be A Borozó, azaz lelkes tulajdonosai, Tésenyi Andrea és Szabó János. Ezek az alkalmakon kifejezetten a siklósi termelők boraihoz készítenek ételeket, ottjártunkkor éppen Malatinszky Csaba mutatta be borait, kiváló borsorát azokhoz tökéletesen illeszkedő menü kíséretében.



Úri Szabó

Radics M. Péter

írása

Fotó: Wéber Tamás

A pécsi hagyomány „tükének” mondja a városban letelepedett, ott szőlőbirtokkal rendelkező, azt művelő polgárt. Szabó Zoltán ugyan pécsi, belvárosi srác, de tükének legfeljebb borvidéki: pincéje Hosszúhetényben, a Zengőalján van, szőlői pedig a környéken. Invitálását azért fogadtuk el, mert nagyon kíváncsiak voltunk, ki készítette a remek pécsi rajnai rizlinget, ami évek óta az egyik legizgalmasabb fehérbor a vidéken.

Hosszúhetényben akkor is megmaradt a dombvidéki településekre jellemző gazdálkodás (földművelés, állattenyésztés), amikor a környéken a bányászatra állt át mindenki. A létesülő munkahelyek miatt aztán a hetvenes évektől folyamatosan költöztek be a szomszédos Püspökszentlászló és Kisújbánya lakói (ezek gyakorlatilag el is néptelenedtek), míg 1990 után a városi emberek költöztek ki ide, és ez a két kis falu is újra lakókkal telt meg.

A hagyomány szerint a pécsi tüke „szőlleje” a vidám időöltés helyét is jelentette, és ez néhány pincénél ma is így van. „Nehogy kiabálás legyen este, mert jól elvirem magukat” – jelzi egy helybéli néni, hogy ő ezt a fajta érdeklődést a falu iránt nem szíveli. Pedig nem volt ránk írva, hogy pincét látogatni jöttünk, csupán az bukathatott le, hogy Szabó Zoli várta a Pécsi Borozó kis küldöttségét.



Szabó egy kéthónapos fiú édesapja, 29 éves fiatalember Pécs belvárosából. Iskolái és saját tapasztalata mellett az ő szakmai háttere is a pécsi Szőlészeti és Borászati Kutatóintézetből ered, a szőlész-borász egyetemi elmélet mellett itt szerezte a gyakorlati alapokat. Az alapokra rakott többletudás már a fokozatosan bővülő saját szőlőkből való. A 2005-ös évjárártól már palackozott Szabóborok készülnek, egy évvel később a 2006-os Pécsi Rajnai Rizling készítőjét egy csapásra a nagyok közé emelte. Meleg tónusú zöldessárga rizling virágmézes, aszalt barackos illatokkal, komplex, gyümölcsös ízzel. Van benne egy kis Tokaj – a mecsekaljai borvidék adottságaiban is van –, megtudjuk, a mintegy 10 százaléknyi botritiszes szőlőszem, azaz aszúszem teszi, a rajnai rizling ugyanis beaszúsodott a pécsi lankákon 2006 őszén. Nagyjából ezer palack készült a borból, az ára pedig nem sokkal ment ugyanezen szám fölé, forintban.

A pécsi főtéren álló borboltban jórészt elfogyó rizlingen kívül a pécsi Kolping étteremben lehet még találkozni Szabó-féle borokkal, zöldveltelinivel, chardonnay-val és kadarkával. Ezek közül az először kóstolt zöldveltelini keltette fel érdeklődésünket a borász iránt, ami egy nagyon korrekt, jó savakkal, szép gyümölcsökkel bíró laza bor.

Talán a kutatóintézeti múlt miatt is, Szabó sok fajtával kísérletezik, köztük külön odafigyeléssel olyanokra, amik egyediek, a térségre jellemzőek, sőt, egyszer a mecsekaljai vidék specialitásai lehetnek. Van jó portugieser, sillerként árult kadarka (pedig csak kadarka, nem színezi semmilyen „vörösebb” fajta, épp ezért kell sillerként árulni), igazi juhfark (semmi csomorika, csak juhfark!) és hát chardonnay is. Bár többen tanácsolják neki, hogy foglalkozzon azzal a néhány fehérrel, ami már most lenyűgöző és toplistás (lásd zöldveltelini és rajnai rizling), a borász időt kér a többieknek is, kísérletezik.



Szabó Zoltán
Rajnai rizling 2006
Botrytis Version



Szabó Zoltán gerillamarketinges eszközökkel került némi rivaldafénybe a hazai borrajongók szűk körében, mégpedig a 2006-os rajnai rizlingjével. A Pécsi Borozó testjén is rendkívül jól szerepelt bort hamarosan követi a rajnai rizling egy új metamorfózisa, a Botrytis version. A Pécsi borvidék Ördögárok dűlőjéről október 23-án szüretelt szőlőből tradicionális aszútechnológiával készítették el a bort. A kései szüretnek és a klimatikus viszonyoknak köszönhetően tökéletes aszúsodás volt megfigyelhető a szőlőn. A botrytizálódott szőlőszemeket szemenként különválogatva az alapborával hosszú ideig kíméletesen szárakra erjesztették, majd francia, kisméretű tölgyfa hordóban 12 hónapig érlelték. A Botrytis Version egy olyan különleges száraz fehérbor, amelynek rendkívüli beltartalmi értékei egyedivé teszik, és önálló műfajjá emelik a borok világában. Megosztó bor ugyanakkor, de azt mindenki elismeri: nagyon extravagáns, nagyon egyedi, nagyon izgalmas. Sűrű, olajos textúrájú, komplex, mély és elegáns. Illata a kajsziarack, körte, menta, dió, karamell, birs és citrusok egész sorát vonultatja fel. Káprázatos ízek és vibráló savak tökéletes egyensúlya jellemzi; utóíze végtelen. Igazi kuriózum és egyedi borritkaság, amelyből mindössze 400 palack lesz kapható...

A mi boraink

Először választották meg a Régió Borát

Dr. Szabó Géza

elnök

Baranya Megyei

Falusi Turizmus

Közhasznú Szövetség



A Dél-Dunántúli Régió a Baranyában, Somogyban és Tolnában fekvő öt borvidékével hazánk méltán hírneves termőterületei közé tartozik. A régiót jellemző dombhátak és az azokat koronázó Mecsek és a Villányi-hegységek délies lankái elképzelhetetlenek az azokon díszlő, ápolt szőlőskertek nélkül. A régió borvidékei teljes joggal hivatkoznak az antik időkbe visszanyúló termelési kultúrájukra. A szemet gyönyörködtető szőlőskertek látványát műemléki pincesorok, bortermelő hagyományaikra büszke települések falusias hangulata egészíti ki.

Az sem véletlen, hogy a szőlő- és borkultúra kiváló adottságait kihasználva az országban elsőként, ebben a régióban jöttek létre a vendégfogadás vonzó kínálatát nyújtó borutak, amelyek szervezett hálózata egyre fontosabb szerepet játszik a Dél-Dunántúl turizmusában. Neves borvidékek, elismert pincészetek és híres borok mellé a gazdagon terített asztal, a táj gasztronómiai tradíciói adják azt az egyediséget, ami a turizmusban meghatározó vonzáshoz nélkülözhetetlen.

Semmi sem lehet olyan jó, amit nem lehetne még jobbal megfejteni! Így a Dél-Dunántúl is arra törekszik, hogy borásza-

ti kultúrájának értékeit gasztronómiájukról és vendégbarátságukról híres településeivel kiegészítve szerezzon újabb vendégeket.

Ennek elősegítése érdekében a Dél-Dunántúli Regionális Idegenforgalmi Bizottság és a „Régió Bora 2008” kampány szervezője, a Baranya Megyei Falusi Turizmus Közhasznú Szövetség felhívással fordult a régió baranyai, somogyi és tolnai termőhelyein működő bortermelőkhöz, hogy nevezzék be féltő gondoskodással előállított boraikat egy nemes versengésbe, amelynek eredményeként a felkért ítések kiválaszthatják a Dél-Dunántúli Régiót a hazai és külföldi vendégek előtt méltóképpen reprezentáló bort.



A tavaly decemberben lezajlott pécsi zsűrizést követően idén február 16-án, a Dél-Dunántúli Regionális Idegenforgalmi Bálon, Kaposvárott vehették át a győztesek a nekik kijáró serleget és oklevelet. A győztes borok és gazdáik megjelentek a Budapesti Vásárcsúszponban február 28-tól március 2-ig megtartott „Utazás 2008” kiállításon is. Itt nagy érdeklődés közepette kínálták a szakmai és a széles nagyközönség számára a régió „színét, ízét és illatát” hordozó boraikat. Az egyedi logóval és hátcímkével ellátott borokat nyolc oldalas leporelló mutatja be a régió iránt érdeklődőknek.

A felhívás eredményes volt, hiszen borvidékeink termelői 44 féle bort neveztek be.

A 16 fehérbor közül a balatonlelleli **Bujdosó Pincészet 2006-os** évjáratú „**Altanus Cuvée**” bora nyerte el a megtisztelő „**Régió Bora 2008**” címet.

A 28 benevezett vörösbor közül **Hetényi János** mecseknádasdi borosgazda (Indivinum Kft. Pécs) **2006-os szekszárdi Merlot-ja** lett a győztes.

A borkiválasztó zsűri a legszebb palackok versenyében **Trunkó Ferenc** szőlősgyöri borosgazda palackjait és címkéit találta a legjobbnak.



Bujdosó Pincészet Altanus 2006

A balatonlelleli Bujdosó család 70 hektáros birtokáról származik az a 2006-os cuvée bor, amelyben a nagy világfajta Chardonnay és Sauvignon Blanc kiegészül és pikánsná válik a balatoni tájhoz simuló Szürkebaráttal, valamint az illatával uralkodó Királyleánykával. A borász lelkét is magában hordó házasság neve „Altanus”, ami délnyugati, a mediterrán térségből érkező, simogató szellőkre utal.

A Balatonboglári Borvidék szívében fekvő termőhelyeik a szőlőkislaki Bánom-hegyen, a János-hegyen, a Kakashegyen, a balatonlelleli Kishegyen és a holládi Bari-hegyen találhatók. A család két évszázadot megélt pincéjében 150 éves borászati eszközugyűjteménnyel ismerkedhet a kíváncsiskodó. A Bujdosó Szőlőbirtok és Pincészet a Dél-Balaton Borút minősített állomása, ahol a hangulatos borkóstolókon a kiváló italok mellé a kemencében sült specialitásokból is válogathatnak a látogatók.

Hetényi János Merlot 2006

Hetényi János (Indivinum márkanév alatt futó) borainak alapanyagát a szekszárdi borvidék Decsi szőlőhegyén fekvő parcelláiról nyeri. Széles fajtaválasztékában – többek között – a hagyományos Olaszrizling és Kékfrankos mellett a Cabernet Sauvignon és a Merlot viszi a prímet. A család tekintélyes méretű pincéje és vendégháza Mecseknádasdon, a festői szépségű Óbányai-völgy bejáratánál található. A vendégház teraszáról a Kelet-Mecsek Tájvédelmi Körzet idáig elnyúló erdőségeiben gyönyörködő vendég a páratlan panorama mellé páratlan gasztronómiai élményeket is gyűjthet. A házigazda kiváló borai kemencében és grillen készült finomságokkal egészülnek ki, borturisztikai kínálatát 2007-ben minősítette a Pécs-Mecseki Borút. A ház ételspecialitása a kemencében sült csülök, mellé bátran ajánlható a 2006-os Merlot, ami friss ízeivel, már formálódó bársonyosságával méltán érdemelte ki a „Régió Bora 2008” kitüntető címet.



Előre a villányi úton



A minőségi borkészítés újraindulásakor Villány egyértelműen az ország legígéretesebb vidékének számított. Férfias, nagy testű, robusztus és fűszeres boraikkal a villányi ötök legendát írtak, jó értelemben vett „divatot” teremtettek (évszázados hagyományok felélesztésével), és a dél-dunántúli italokat a világ bortérképére helyezték fel.

A 2000-es évek közepére azonban a képzelt fogyasztói összvélemény mintha borúsabb lenne: Villány most nem trendi. A rendszerváltáskor a nagy mediterrán-pannon borászoknak sikerült a legjobban a „start”, a nagy nevek hozták a nemzetközi elismeréseket, az év borászai is nagy részt közülük kerültek ki. Mára közhelyszámba megy: „elkényelmesedtek, túlárazzák a boraikat, bármit el tudnak adni” vagy tudja fene, mi történt, de most az Egerből vagy Szekszárdról érkező tételekben keresik sokan az izgalmos meglepetéseket.

Szinte közmeggyőződés, hogy a villányi vörösek amerikanizálódnak, a kritikusok mindenütt brutálisan magas alkoholoskat, tintafekete színeket, roppant mód édes utóízeket és többszörös túlárazást látnak. Mások nagyüzem és kicsi gondos manufaktúra ellentétében gondolkodnak, vagy csak a vidékre igazán jellemző, természetes tételeket vadásznak. Divatok persze jönnek és mennek, ezért úgy döntöttünk: fiatal villányi kiválóságokat keresünk meg, hogy egy újabb villányi hullámnak már felkészülten mehesünk elébe.

A 30 éves **Ruppert Ákos** még a műszaki főiskola elvégzése után is mérnökként kezdett, csak úgy érezte, az mégsem elégíti ki. Nem lepjük meg az olvasót, ha eláruljuk, hogy borászna állt. Egy tőle származó 2006-os cabernet franc hordóminta kóstolása után éreztük: érdemes lesz ellátogatni hozzá. Nos, Rupperték szőlői Babarcszőlős környékén vannak, viszonylag összefüggő nagy területen. Hajdani kisparcellák ezek, a nagyra nőtt birtokon több tucatnyi egykori pince és kisház jelzi, hogy amire Ákos készül, az itt már „nagyüzem”. Hatékonyan így tud csak minőséget termelni, mert hogy jó szőlő teremjen, ahhoz szigorú terméskorlátozás kell. Nagy titka nincs: „*a termés mennyisége és minősége között összefüggés áll fenn*” – ennyi az esszencia. Évek óta ad el szőlőt a nagyoknak, a minőség állandó,

„Nem döntöttem el,
mennyire komoly”



Ruppert Ákos

„A kézműves borkészítés lehet Villány jövője”



Iványi Zsófi

ezért már válogathat, kinek, mennyiért ad. Van már ára a minőségnek.

Idén palackoz először saját nevén bort, Ákos és felesége már majdnem döntöttek egy megfelelő címke-tervről. *„Nem döntöttem el, mennyire komoly. Hogy hosszú távon a saját palackozott borban gondolkodjak, ahhoz logisztikára, marketingre és napi 20 órányi plusz munkára lenne szükség: még nem látom előre, megéri-e vele foglalkozni.”*

A bor készítése során egy gazda folyamatosan figyeli, miben kell segíteni a bornak, hogy kihozza magából a maximumot. Szakmát és borkedvelőt egyaránt megosztó vita, hogy mennyire szabad belenyúlni a borba. Az egyik tábor szerint egyáltalán nem, legyen teljesen természetes az, ami a pohárba kerül. Mások nyitottabbak, és hiszik, hogy vannak esetek amikor bizonyos korrekció elkerülhetetlen, de nem veszélyezteti a bor természetességét.

A borkészítés területén is előfordul mindenféle „figura”. A fanatikus „biodinamikus tűzzel hajtott terroiristán” keresztül a végletekig cuccozó, kiemelő-elnyomó borgyárosig minden fajta.

Nos, Ruppert Ákos egykori csoporttársa jócskán az első típus. **Iványi Zsófi** a természetesség és eredetiség megszállottja. Borain a címke nem ételt és tálalási hőmérsékletet javasol, hanem leszögezi: *„külső beavatkozástól mentesen erjesztett, natúr technológiával készült, segédanyagmentes bor”*. Nem ad hozzá semmit (kénnen kívül), egyedi és hagyományos módon készít bort, és játszik, kísérletezik, nem hagyja, hogy bármilyen körülmény diktáljon neki. Ha kell, karácsony másnapján szüreteli a szőlőt. Mivel a kézműves borkészítésben kompromisszumok nélkül hisz, volt hogy nehezen ment át a főiskolai vizsgán, ahol a „fehérbor-készítés” tételt húzta. A tanára nehezen hitte, hogy így is lehet.

A szakmában kedves különcként kezelik, hirdetéssel és marketinggel nem foglalkozik, kóstoltatni és versenyezni sem nagyon jár, legfeljebb magához invitál mindenkit szívélyesen Vokányba, a kis sváb faluba, Siklóshoz és Villányhoz közel. Ráadásul az egyetlen női borász a környéken és nagyon fiatal. Megbecsüléssel és eladással ugyanakkor gondjai nincsenek időtől a Zwack fogja forgalmazni a borait, már ha úgy érzi, hogy már lehet őket palackozni. Hiába fog várhatóan meredeken nőni egy-egy Iványi-palack ára, neki elhisszük, hogy nem ad ki olyat a kezéből, amivel nem elégedett.

„A kézműves borkészítés lehet Villány jövője” – hiszi Iványi Zsófi, hiába tűnik végletekig unikálisnak, ahogyan ő a borász-szakmához áll. Nem nagyon kertel, a nagyüzemi borászatot zsákutcának tartja, hiányolja az új, érdekes termékeket, az odafigyelést, a minőséget. Keményen osztja a kritikát, de a következő mondatban már meglepően optimista. Néhány fiatal pályatársát épp úgy megdicséri, mint azokat a nagyokat is, akik tudnak egy fokozattal visszakapcsolni, és odafigyeléssel, kivárva bort készíteni.

Kiss Gábor a fiatal Villány befutott képviselője, néhány könnyű, gyümölcsös vörösbor és egy elismert nagycuvée készítője. Rendszerint ő győzi meg a borvidéken túrázókat arról, hogy itt is lehet lelkesen bort készíteni, kevés pincemunkával, rengeteg zöldmunkával, meghajolva az elemek előtt. Jelszava a biodinamizmus, jelentősen bővíteni már nem akar, semmi pénzért nem válna nagyüzemi borásszá. Iványi és Kiss felfogása visszanyúlik a hagyományok kérdésére is, mert amikor a talaj nem volt tönkretéve a gyomirtókkal és műtrágyával, a szőlőtermelési technológia, a feldolgozás egységes volt, és lényegében nem léteztek borászati beavatkozások a töltögetésen kívül.

Ruppert Ákos nem örökölt pincészetet, azt mondja, a szülői hagyomány legfeljebb annyiban befolyásolta, hogy első telepítéskor azokat a fajtákat választotta, amiket édesapja szívesen fogyasztott. Iványi Zsófi édesapja pincéjében dolgozott, aki először hitetlenkedve fogadta, amit lánya csinál. Sokat civakodtak, de Zsófi győzött, a bor most már úgy készül, ahogy ő gondolja. Lehet, hogy hó fedi a szőlőt, de ha addigra alkalmas az időpont, akkor szüretelni kell. Iványi szerint kevés fiatal akarja folytatni a szülői borászatot, bár kapásból sorol néhány példát, akik mégis. Kiss Gábor édesapja Erdélyből érkezett Villányba borászkodni, filozófiájuk nem tér el markánsan – hisznek a természetességben.

Kissről persze tudni, nagy fába vágta fejszóját: ideje nagy részében az Alexandra könyvruház és kiadó tulajdonosa, Matyi Dezső saját borászata megteremtésén is dolgozik. Ebben Magyarország több borvidékéről származó szőlőkből készítenek majd borokat, márpedig Kiss szerint jól haladnak, néhány tétel már kóstolható. A borász bízik ebben a kísérletben is, de saját neve alatt egy dolgot szeretne a jövőre magának igazán: „Egy jó Pinot Noir szeretnék készíteni. Ez az igazán nagy kihívás, de mindent megteszünk, hogy néhány éven belül elkészüljön.”

„Kevés pincemunkával,
rengeteg zöldmunkával,
meghajolva az elemek
előtt.”

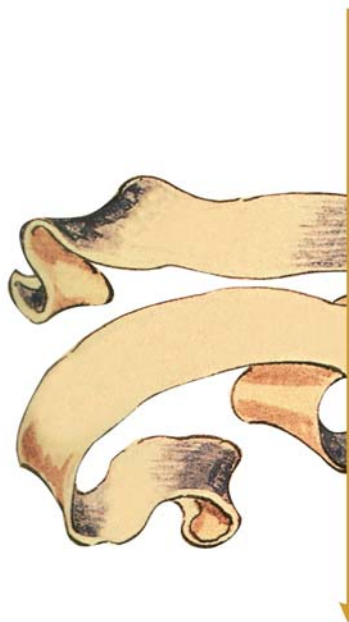


Kiss Gábor

Bevallom őszintén, én a Bodri-borokkal csak nemrégiben ismerkedtem meg. Akkor is egyetlen szempont vezérelt az ismerkedés kezdeményezésében: a címke. Az a címke, ott a palack oldalán, nos annak köszönheti a bor, hogy a poharamba került. Aztán kóstoltunk Bodrit borkiállításon (szimpatikusnak találtuk a bort kínálókat is, nem csak a címkét meg a bort), meg teszteltük is vakon, kékfrankosok között (nagyon jól szerepelt), vittük ajándékba (az ajándékozottnak is tetszett).

Gyórfy Zoltán
írása

Fotó: Weber Tamás



Ha arca lesz a bornak

De semmi nem lett volna ebből a kedélyes ismeretségből, ha nincs az a címke. Az a fodrozódó szalag, meg az aranysárga BODRI felirat. A vinotékában is folyton rájárt a szemem, míg nem úgy döntöttem, hogy ebből kóstolás lesz. Kékfrankos volt az első, 2005-ből, most is emlékszem.

„Ebben olyan sok fűszernövény van, hogy nem győzzük sorolni. Csalán, ánizs, fű és patika. Összetett, mégis könnyed. Lesimult, kipihent bor, aminek jót tett eddig minden. A hordó, a palack. A korai bontás. Aszalt meggyes, bogyós, ribizlis ízvilága összepasszol a fűszerekkel. A kaszálás utáni fűvel, amit amúgy veresben nehéz találni. De itt kellemes. Jót tesz a testnek, nem lóg ki se alkohol, se sav. Tetszik ez a könnyed komplexitás, a lazaság, amiben mégis van súly, tekintély és erő.”

Jó bor volt, emlékezetes. Szerettük inni. Aztán végigkóstoltuk a szortimentet és ami még jobban bejött, az a sauvignon blanc. Egy 2006-os szelekció, egyharmada barrikolt, a többi meg őrizte a friss gyümölcsöket, kirobbanóan bodzás, tavaszi rét fölött suhanunk, majd virágzó akacerdőbe érünk. Szétroppan a kortyban az érett egres. Trópusi gyümölcskoktéll, a háttérben kis vaníliával. Viszont hagyni kell szellőzni, egy óra szellőztetés után, nem túl magas hőfokon, azaz 10–12 fok között tökéletes.

De vissza az etiketthez. Azaz a címkékhez. Jártunk azóta Bodriéknál többször, nézegettem a címkéket, újakat és régieket. És bármennyire lehetett volna ugyanez a bor a régi címkés palackban, nem hiszem, hogy levettem volna a polcra. Nem azért, mert ennire a címke döntene, csak a régi címke tucatcímke volt. Csak akkor kóstolunk ilyet, ha felhívják rá a figyelmemet, hogy hé, ez jó ám, csak csúnya – van ilyen villányi kedvencünk, borzalmas címkével, de remek borokkal...

„Volt egy álmom. Láttam egy szalagot, összevissza tekergőzőt. Misztikus könyvekben talán már láttam ilyet, ahogy lobog, mint a tűz, örvénylik, mint a víz, és szabadon száll, mint a hús nyári szél.”

Így vélekedik a címke és az új arculat kialakításának kezdőpillanatáról Ipacs Géza, aki a ma meghatározó magyar boroscímkék nem kis hányadát alkotta meg (lásd St. Andrea vagy Demeter Csaba). Bodri Istánnak is tetszettek korábbi munkái, ezért kereste meg őt a pincészet új arculatának megtervezésével.

– Nem volt egyszerű és sok álmatlan éjszakám volt miatta, hogy mennyire szabad újítani, mennyire lehet eltérni. Végülis

úgy tűnik, hogy jól döntöttünk, mert a visszajelzések túlnyomó többsége nagyon pozitív. De a designváltást minőségi erősítés előzte meg, hiszen 2004 nyarán készült el az új szőlőfeldolgozó – mondja el Bodri István, aki eredetileg mérnökként diplomázott, majd közgazdasági egyetemet végzett és jogi doktorátust is szerzett a pécsi egyetemen. Innen került vissza a családi vállalkozásba, a bor világába. Olyannyira, hogy nemrég még hegyközségi elnöknek is megválasztották.

Érdemes ezzel az arculatváltással néhány gondolatnyit foglalkozni, hiszen azt látjuk, hogy egy sikeres, újító arculatváltás új vásárlókat, tekintélyt hozhat egy pincészetnek akkor is, ha nem most indul. De a bővítés előtt (ahogy Bodriék is ennek részeként váltottak), vagy egy minőségi váltás okán érdemes elgondolkodni azon, mennyit is hozhat a konyhára egy jól eltalált címke.



TESZT

FEHÉRBOROK

2006

A mi vidékünket mostanság kevésbé tartják fehérborosnak idehaza. A villányi, majd szekszárdi vörösek hírneve háttérbe szorította a fehérborainkat, ritkán kerülnek reflektorfénybe, ráadásul abban is van igazság, hogy sok pincészet mostohán kezeli ezt a műfajt. A kóstoló előkészítésekor arra kértük a pincészeteket, kóstoltassák meg velünk a kedvenc fehérborukat. Sokan nem tudtak dönteni, így kettőben limitáltuk az egy pincészet által beadható tételek számát. A lécet szerencsére kevesen verték le, akik átvitték, mind itt következnek. Higgyék el, érdemes őket megköszölni!

A tesztek természetesen vaktesztek. A teszteken részt vevő borászatok képviselőinek saját boraikra adott pontjai nem kerülnek bele az átlagszámításba. Valamennyi bor bekerül a www.pecsiborozo.hu adatbázisába. Weblapunkon szívesen látjuk olvasóink hozzászólásait, véleményeit.

Pontozás:

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

A tesztelők:

Csonka Máté (A Hordó Vinotéka)
Damir Fabijaniæ(æ i piæ, Zágráb, Horvátország)
Gyórfy Zoltán (Pécsi Borozó)
Háber Tamás (Aranykaca étterem)
Háberné Fekete Ibolya (Magyar Hölgyek Gasztronómiai és Borrendje)
Hirdi Péter (A Hordó Vinotéka)
Iványi Emese (Vylyan Szőlőbirtok és Pincészet)
Kovács László (Kovács-Harmat Pincészet)
Kugler Tamás (Pécsi Borozó)
Lisicza István (Pécsi Hegyközség)
Radics M. Péter (Pécsi Borozó)
Wéber Tamás (Pécsi Borozó)

A teszt helyszínét az Aranykaca Étterem biztosította.



Szabó Zoltán
Pécsi Rajnai Rizling
2006

Nagyon komplex illatvilág. A meleg tónusú zöldessárga, inkább sárgába hajló színt virágmézes, aszalt kajszis illatok kísérik. Kandírozott narancshéj és menta. Nagyon kerek, nagyon szép kortyú bor, amiből kicsit kíróg az alkohol. Határozott savakkal bír, amelyek megadják a hosszú életet. Többsikű bor, erős testtel, meglepő krémeséssel. A virágméztől az aszalt kajszibarackig a körtéig ívelnek az ízek, a citrusok frissessége kellemes.

90 pont



Ár: 1500 forint

Megtalálható: A Hordó Vinotéka (Pécs)

Bodri Pincészet és Szőlőbirtok
Szekszárdi Sauvignon Blanc
2006 selection

Nagyon karakteres, sajátos illatok, paradicsomföldről hozza a szél, érezni az ereje teljében lévő bodzát, megtalálni benne a csalánt. Érdemes egy kicsit szellőztetni a palackbontás után, úgy teljes illatpompájában kóstolható. Íze hosszú, a kevés barrik határozottan jól áll neki. Nagyon egyensúlyban van, abszolút fajtajelleges, újvilági stílusú, de saját egyéniséggel bír.

89 pont



Ár: 1270 forint

Megtalálható: E'Szencia Bortéka (Szekszárd)

Polgár Pincészet
Villányi Chardonnay
2006 barrique

Vajas-vaníliásba hajló illatokkal köszönt, mögötte gyümölcsökkel, birs, körte, ananász legalább kiérezhető. Érett egres. Szép, jól kiegyensúlyozott savak. Kortyban is érezhető az egyensúly, a bor belső nyugalma. Az újfahordó használata egy kicsit soknak tűnik, ízben jobban elnyomja a gyümölcsösséget. De gazdagságában, harmóniájában, intenzitásában amúgy remek.

89 pont



Ár: 2900 forint

Megtalálható: A Hordó Vinotéka (Pécs)

Bock József
Villányi Chardonnay
2006

Zöldessárga színvilág. Egyszerű, de korrekt illat. Van benne zöld és van benne gyümölcs. És egy kicsi szén-sav, ami határozottan jól áll neki. Idővel jobban kiteljesedik. Mintha lenne benne egy kevés barrik, de nem domináns. Az alkohol egy kis mandulás kesernyét hagy a végén, másba nem nagyon köthetünk bele. Szép, jól megfogalmazott bor.

86 pont



Ár: 1900 forint

Megtalálható: A Hordó Vinotéka (Pécs)

Takler Pince
Szekszárdi Chardonnay
2006 barrique

Szép harmónia, a hordó nem ül rá a gyümölcsökre. Az illatok sokat ígérnek, de testében karcsúbb a vártnál. Nem egy bonyolult, de tiszta arcú bor, tisztességes mestermunka. A vajas lecsengés kifejezetten elegáns. Nem érdemes sokáig tartogatni, most szép.

85 pont



Ár: 2570 forint

Megtalálható: E'Szencia Bortéka (Szekszárd)

Günzer Tamás
Villányi Olaszrizling
2006

Világos szalmasárga bor kerül a pohárba, meglehetősen visszafogja az illatanyagokat. Talán egy kis akácot fedezni fel benne. A fajtajelleg megvan benne, de valahogy egy könnyed megfogalmazása az olaszrizlingnek. A savak még nem teljesen simulnak bele az amúgy jól összerakott struktúrába. Nem bonyolult, jól iható bor. Koraeseti fröccsözésekre is kiváló, a szó legjobb értelmében.

83 pont



Ár: 1660 forint

Megtalálható: Tesco

Wekler Családi Pincészet
Mecseknádasdi Hárslevelű
2006 szüstermés

Ragyogóan tiszta, világos sárga, enyhe zöldes reflexekkel. Kellemes és kedveskedő illatok, friss gyümölcsök a fáról, akácvirág. Kortyban kicsit visszaesik, picit fanyar savak, közepes lecsengés. Második kortyra már kis bodzaszőrpősség is jön belőle, tavaszi mező felfrissítő ereje. Egységes, harmonikus, májustól érdemes sűrűbben bontani belőle.

82 pont



Ár: 1120 forint

Megtalálható: Radó Vinotéka (Pécs)

Radó Pince
Pécsi Chardonnay
2006 barrique

Attraktív, elegáns vaníliás illat, üde, friss gyümölcsös. Ízben izgalmas mogoróság, bizsergető savak. Érdekes és jó megközelítése a chardonnay-nak. A lecsengésben túlzottan nyomulós a fa, de szerencsére nem billenti ki az amúgy korrekt egyensúlyból. Egy hónappal kevesebb barrique jó pár plusz pontot hozott volna.

82 pont



Ár: 1680 forint

Megtalálható: Radó Vinotéka (Pécs)

Heimann Családi Birtok
Szekszárdi Viona
2006

Szépen nyíló illatok a pohárban, gyümölcsök, citrusok, krémes-vajas újfahordósság, ebből picit talán sok. Ízében nagyon szép egyensúly. Kis érett kivi, no meg lédús ananász, túlérett körte. A harmonikus test zamatgazdagsága kiemelkedő, hosszú a lecsengése. Izgalmas bor, de még nem ez a maximum.

82 pont



Ár: 3150 forint

Megtalálható: A Hordó Vinotéka (Pécs)

Bock József
Villányi Chardonnay
2006 barrique

Érett, intenzív illat. Van benne kevés maradék cukor, de nem áll neki rosszul. Némi vérnarancs, zöldalma és birs érződik. A túlzó barrique használat viszont a gyümölcsösség nagy részét elfedi, kevés jön át. Talán emiatt is az az érzés, hogy túl vékony, túl rövid.

81 pont



Ár: 3300 forint

Megtalálható: A Hordó Vinotéka (Pécs)

Takler Pince
Szekszárdi Chardonnay
2006

Világos, reduktív, gyümölcsös, friss versenyző. Zöldessárga színvilág, játékos savak, zöldalmás ízek. Egyensúlyban van, korrekt, szépen iható, arányos bor, ami pontosan tudja a saját korlátait. A kissé vékony testet egyensúlyozza a frissesség, nem lóg ki az alkohol, de kellemes meleget ad a háttérben.

81 pont



Ár: 1300 forint

Megtalálható: Takler Pince (Szekszárd)

Gere Attila
Villányi Olaszrizling
2006

Világos, reduktív színvilág, üde, zöldes illatok. Savas karakterű, friss bor, diszkrét illattal, zamattal. Illatában kis citrus, helyenként citrom. Kortyban kicsit laposabb, rövid nyeletű bor. Egyszerűbbre hangolt, mindennapi fogyasztásra alkalmas bor.

81 pont



Ár: 1600 forint

Megtalálható: A Hordó Vinotéka (Pécs)

Bodri Pincészet és Szőlőbirtok
Szekszárdi Olaszrizling
2006 selection

Picit illatszégénynek éreztük, a fehérhúsú barack mellett csak a barrique sejtett fel, bizonytalanul. Egy kis maradék cukor lehet benne, a krémes-édes érzet erre utal. Egy kicsit fickándózósabb savak határozottan jót tenének a bornak, ami nyeletben sem túl hosszú.

79 pont



Ár: 1600 forint

Megtalálható: Bodri Pincészet (Szekszárd)

Wekler Családi Pincészet
Pécsi Cifrandli
2006 szűztermés

Elegáns szalmasárga szín. Illatban visszafogott, kis akác jön elő, az újfahordós vanília nagyon diszkrét. Az első korty ráerősít az illatolásra. A barrikolás elnyomja a gyümölcsösséget, kicsit erőteljesek a savak, a végén van egy kis kesernye. A cifrandli könnyed, reduktív is, barrikolt is típusú felfogása. Jól iható bor, nyáron, melegben még jobb lehet.

79 pont



Ár: 1240 forint

Megtalálható: Rippl Vinotéka (Pécs)

Kovács-Harmat Pincészet
Versendi Juhfark
2006

Visszafogott illat. Mintha lenne benne kis oxidáció. Illatában kis alkohol kilengés. A struktúrából kilógnak a savak, amúgy korrekt módon összerakott bor. Kicsit citrusos, kicsit barackos. Picit nehézkesen mozog, mintha gyorsabban öregedne a kelleténél.

78 pont



Ár: 1060 forint

Megtalálható: Rippl Vinotéka (Pécs)

Zsótér Ferenc
Hosszúhetényi Cifrandli
2006

Az egyetlen édes versenyző, ami illatában talán még hozza is a cifrandlis huncutságot, de ízben már gyengébb. Kicsit disszonáns szerkezettel bír, nincs letisztulva, hiányzik a fajtajelleges karakter. Az édesség ízben mintha eltakarná a gyümölcsöket.

78 pont



Ár: 1200 forint

Megtalálható: Zsótér Pince (Hosszúhetény)

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

Planina Borház
 Mohács, Felső Duna-sor 14.
 Tel.: 69/302-450

Szabó Zoltán
 Hosszúhetény, Morolo 55
 Tel.: 20/31-66-391

Zsótér Ferenc
 Hosszúhetény, Iskola u. 63.
 Tel.: 20/957-88-30

Polgár Pincészet
 Villány, Hunyadi János u. 19.
 Tel. fax: 72/492-194, 72/492-053


E'Szencia Bortéka és Teashop
 Szekszárd, Garay tér 16.
 Tel.: 74/311-656

Takler Pince
 Szekszárd, Decei-Szőlőhegy
 Tel.: 74/311-961

Bodri Pincészet
 Szekszárd, Vitéz u. 1.
 Tel.: 74/319-341

Gere Tamás Pincészete & Diófa Panzió
 Villány, Diófás u. 1.
 Tel.: 72/592-009

Günzer Tamás Pincészete - Villány
 Villány, Déryné u. 10.
 Tel./ fax: 72/492-795



„A nagyszerű
dolgok létrehozásának
egyik feltétele
a harmónia”

Mester Zoltán

írása

Fotó: Wéber Tamás

Főzni

csak pontosan, szépen

A Susogó étterem néhány évvel ezelőtti átalakulásával példaeértékű és jövőbe mutató változás kezdődött el a régió gasztronómiai életében. Hiánypótló vállalkozás, a csúcsgasztronómiát szigorú következetességgel Pécssett meghonosítani szándékozó Susogó első a sorban, ami a közeljövőben székhelyet vált. Leköltözik a Király utcába, a néhai Corso helyére. Várvi Péterrel, az étterem tanácsadó-séffjével beszélgetünk.

A Susogóba megnyitása óta valószínűleg kevesen estek be csak úgy – távol minden forgalmasabb úttól, fent a belvárosi Mecsekoldal Szőlő utcájába megérkezni gyakorlatilag csak szándékosan lehet. Délre egyeztetünk időpontot, Várvi Péter könnyen elérhető, de elfoglalt ember. Egy héten hat és fél napot oszt meg Budapest, Székesfehérvár, Siófok és természetesen Pécs között. Amikor éppen nem a konyhában van, tanít a Kodolányi János Főiskolán, gyakorlatot vezet, tanácsokat ad, segíti a pályakezdőket.

Vendég nincsen, mikor belépünk, az egyik megterített asztalhoz ülünk le. Fénykép készül, Péterre „egyenruhát” kérünk, ekkor veszem észre két karján az órákat.

„Meghagyom a kételyt, hogy mit jelent a két óra” – válaszol Péter a kérdésekre, de a kíváncsiság nem hagy nyugodni. A legendák azonban a titokzatosságból fejlődnek ki, csak hivatalos választ kapok. „Belső motiváció. Fontos az idő, a konyhában a legfontosabb, hogy mikor mit kell csinálni, ilyenkor rá kell nézni az órára, nem árt, ha több van.”

Végül feladjuk a dolgot, de megbizonyosodunk, hogy az elkötelezettség és a hozzáállás mellett a precizitás is elkísérte Pétert a francia szakácsiskolától kezdve, a több Michelin-csillagos éttermekben szerzett tapasztalattól a Susogóig. Majd a fiatal mesterszakács karrierének egy újabb állomásáig, a tavaly megjelent *Top séfek, éttermek, receptek – 25 magyar mestersza-*

kács című könyvben kapott oldalakkal. A könyvben saját idézettel köszönti az olvasót, miszerint a nagyszerű dolgok létrehozásának egyik feltétele a harmónia.



Egy franciaországi szakácsiskolába nem esik csak úgy be senki – mondom, miközben a felszolgálók a nagyteremben ebédhez készülődnek. – Családi hagyomány a francia nevelés? Dehogy. Sőt, én kakukktojásnak számítok a családban, bár van egy cukrász nagybácsim. Mindig is kritikus szemléletű voltam. Jártam külföldön, akkor még csak annyit vettem észre, valami ott más az éttermekben. Aztán húsz éves koromra jött a felismerés: ami itthon van, annál külföldön csak jobb lehet. Franciaország tulajdonképpen magától jött.

Gondolom jobban is lehet keresni. Akkor miért jöttél haza?
Ezt biztosan állíthatom, nem a pénzért mentem ki. Már induláskor tudtam, hogy a szakmai tudás megszerzése után hazajövök. Egyébként láttam, látom, azok, akik a pénz miatt mennek ki, körülbelül fél év után elvesztik a motivációjukat. Hozzáteszem, én is csak most kezdem hinni, hogy megérték a kint töltött éveket.

Nagyon nem kell keresni a küldetés tudatot Péterben, néhány perc után ez kiderül. Némi pátosszal, de a pionírkodást nem igazán értékeli a jelenben.

Molnár B. Tamás mondta nemrég, hogy megjelentek az első napsugarak. Sok mindent kell tenni a magyar gasztronómiáért, és tehetünk is, hogy jó legyen. És jó lehet.

Rendben, húzóemberek kipipálva. De ki fogja megenni, amit kifőztök?

A Susogóból is távozott csalódott vendég, mert nem tudott választani az étlapról. Ez ma már nem így van, szerencsére.

A vendéglátás egyik óriási feladata a nevelés. Amit ehhez fel kell vállalni, az elsősorban gazdasági kérdés. A kérdés gyakorlatilag azon áll, vagy bukik, hogy melyik tulajdonos hogyan és milyen kompromisszumokat köt meg. Ugyanakkor van összefogás, országos szinten is. A magyar ember úgy gondolkodik, ami jó-ízű étterem, az drága, neki a pénz számít. A franciák meg úgy, hogy még a legegyszerűbb étteremben is az íz alapján döntenek.

Mit lehet tenni? Ki kell gyógyítani a magyar vendéget a hagyományos hozzáállásból?

Az ízléskultúra tanulható. A franciák már ezt csinálják majdnem 12. század óta. Rá kell vezetni erre az útra az embereket. A kíváncsiságra. Hogy ne mindig jól átsütött húst rendeljen, merjen előre lépni. Kísérletezés ez, egy tanu-

landó folyamat. Mielőtt kimentem, nem értékelttem például a Pálpusztai sajtot, ami jó példa: a magyaroknál itt végződik, a franciáknál itt kezdődik a sajt élvezete.

Hány olyan étterem működik a régióban, ami maradéktalanul vállalható?

Hadd ne válaszoljak. Helyette mondok valami mást. A Villányi borvidék komoly borai mellé nincsen étterem. Tudatosan készítik a bort, olyan bort, mely bárhol megállja a helyét, és emellé olyan ételeket adnak, ami szégyenletes. Ezen változtatni kell. Felismerni, és változtatni.

Közben átsétálunk a konyhába, útközben megismerkedünk a jelenlegi szakács-gyakornokokkal. Még egy mesészerű elem: a felvétel feltétele a „Milyen motivációval érkezted?” kérdésre adott helyes válasz. Előélet nem előny, sőt gyakran hátrány. Filmbe illő konyhát várunk, ehelyett egy emberi, jól felszerelt, bár kissé szűkös helyiségben találjuk magunkat.

Itt a kényelem nem szempont. Szervezés kérdése, be van osztva minden, elférünk.

A Susogó étlapján vállaltan dominál a francia, és az olasz konyha. Az alapanyagok frissen érkeznek, ha kell Bécsből, ha kell Párizsból. Péter zöldséget kezd szelni, egy pillanatra mindketten elhallgatunk. – A harmincas években bőven az osztrákok előtt jártunk a gasztronómiában.

Van még olyan, hogy magyar gasztronómia? Lesz még csúcs a magyar vendéglátás?

A globalizáció nem azonos az unifikációval, amitől sokan félnek alapításkor. Vissza kell találni a magyar konyhában a helyes útra, ellesni a külföldi technológiát, nem utánozni, de individuummá tenni. Aztán ha az alapokat már a legmagasabb szinten ismerjük, akkor lehet tovább lépni. Ha az osztrákokat beérjük, már van ok a bizakodásra.

Várvizi Péter

Pécsen született 1978-ban.

A franciaországi Eragny-sur-Oise-i Auguste Escoffier Gimnázium szakács-cukrász szakán tanult, majd a siófoki Kodolányi János Főiskola éttermi menedzser szakán szerzett diplomát.

Szakmai gyakorlatokat az olasz La Bitta Nella Pergola, a francia Chateau d'Hotel France Moulin, a La Maison de Marc Veyrat és az Auberge de l'III éttermekben szerzett. Jelenleg oktató, gyakorlatvezető a Kodolányi János Főiskolán, a pécsi Susogó étterem tanácsadó-séjfe.



A dög



Cserna-Szabó András

írása

Cserna-Szabó András 1974-ben született, eddig négy önálló könyve jelent meg: Fél négy (1998), Fél hét (2001), Félelem és reszketés Nagyhályogon (2003) és a Levin körút (2004). Darida Benedekkel közös műve tavaly jelent meg Jaj, a legyőzötteknek, avagy süsünk-főzzünk másnaposan címmel. Nemcsak íróként, de gasztronómiai újságíróként is működik, évekig volt a Magyar Konyha szerkesztője, dolgozott a Gusto című kulináris magazinnak és más lapoknak is.

Vészesen közelgett a karácsony, és nagyapámat megint elkapta a székeley hübrisz. Lófrált a városban, hivatalosan nagyanyámnak keresett Max Factor púdert, s ahogy a Szent István téri hentes mellett elhaladt, jókora bárányleves pillantott meg a vérfoltos pult tetején. Kolozsváron láttam ilyen pompását utoljára, talán harmincnégy tavaszán, gondolta, és ettől kezdve nem lehetett bírni vele. Megvásárolta az állati főt, hazavitte, vagyis csak vitte volna szegény, mert nagyanyám nem engedte be a lakásba.

Max Factor, kérdezte nagyanyám az ajtóban.

Nagyapám szegyenkezve nézte a gang követ.

Azt a dögöt ide be nem hozod, annyi szent, szólt nagyanyám, és bevágta előtte az ajtót.

Nagyapám nem esett kétségbe, azért vannak az embernek gyerekei, hogy a nehéz pillanatokban segítsenek, gondolta, és a Marx téri buszállomásra sietett, hogy a Napfény városából Szentestre induljon, nőgyógyász fiához.

Azt a dögöt fel nem hozza a buszra, tata, mondta a sofőr almazöld, műszál mellényben, de nagyapám százforintos bankót csúsztatott kezébe, s már röpiült is a kietlen alföldi pusztán az Ikarusz-autóbusz.

Azt a dögöt be nem viszi a kórházba, mondta a szentesi ispóportása, de nagyapám közölte, ő nem beteg, nem is beteget jött látogatni, ő a főorvos apja. Még egy százasába került a be-menet.

Apuka, hogy jött be azzal a döggel, kérdezte apám, mikor kilépett a műtőből, de nagyapám leintette, ez nem dög, fiam, ez az, amiből a tejfölös-tárkonyos bárányleves készül.

Eszter kihajít, sápirozott apám, mert Eszternek hívják az anyámat, a köjálóst, Higiénia bálványimádóját. De nagyapám lelkén ott ült a székeley hübrisz, és nem engedett a negyvennyolcból.

Apám beültette a Daciába az apját, a zöldségeshez indultak, aztán haza. Négy óra volt, mire nekiálltak a tejfölös-tárkonyos bárányleves elkészítésének. Gyorsan, kapkodva dolgoztak, hátba be tudják fejezni a nagy művet anyám érkezéig.

Én addig nem tudtam, hogy az anyám szép, csak a nagyanyámtól hallottam folyton, mert az ember nem vizsgálja, hogy az anyja szép nő-e vagy sem, az anya az anya, nem nő, de amikor azon a havas délutánon belépett anyám a házba, olyan gyönyörű volt, hogy elállt a lélegzetem. Szikrázott a harag a szemében, arcát elöntötte a düh, úgy festett, mint egy bosszúra éhes görög istennő. Két Héra volt a konyhában ekkor, anyám és a gáztűzhely.

Éppen abban a pillanatban érkezett, mikor őseim a bárány fejét a lobogó vízbe kívánták eresztetni.

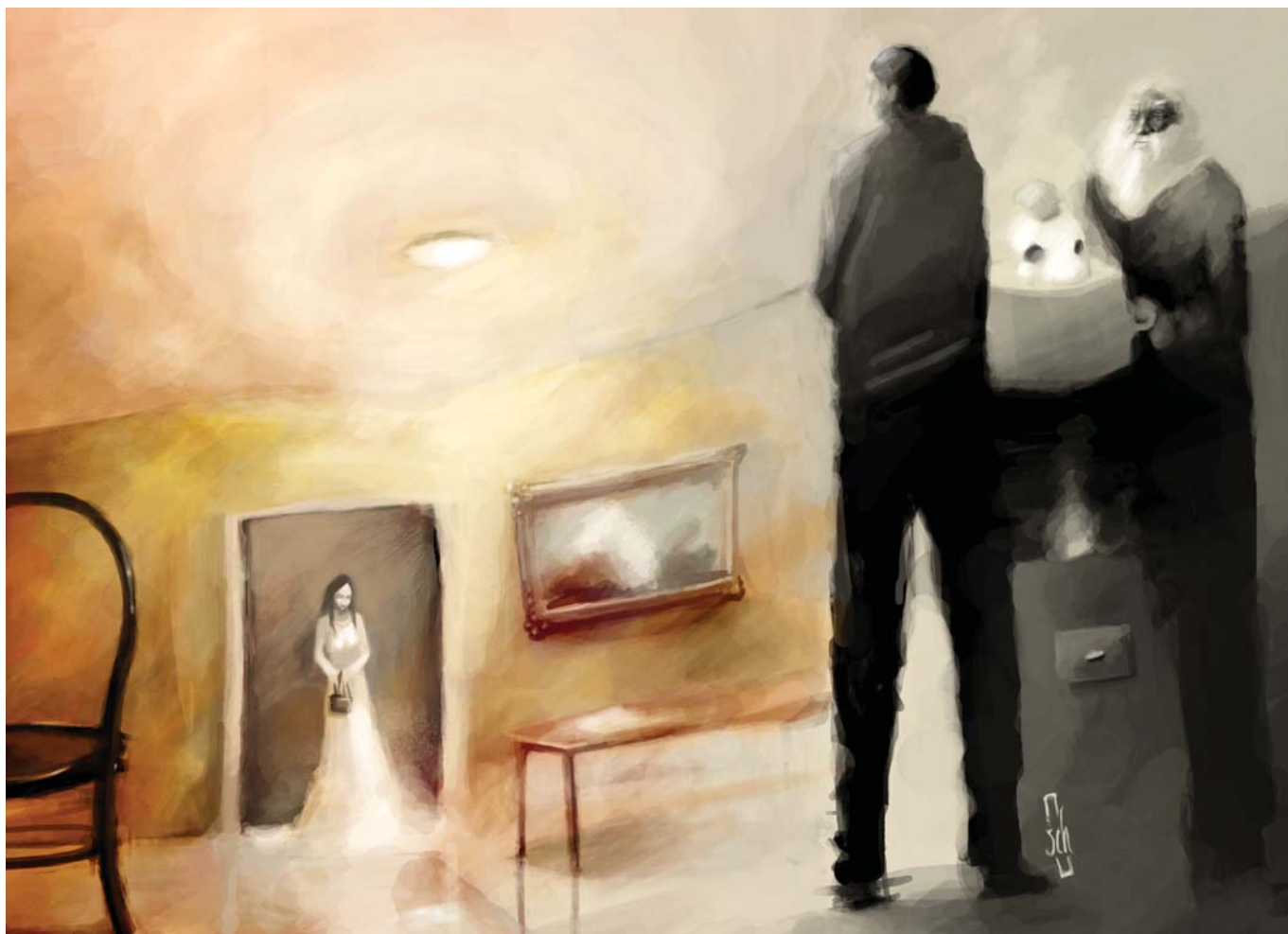
Azonnal elhagyjátok a konyhát azzal a döggel együtt, üvöltött anyám, mire nagyapám az apám fülébe súgta, most légy férfi, fiam. Apám állt a konyha közepén, kezében a bárány fejével, és érezte, az élete válaszüthöz érkezett. Kinek drágább

rongy élete, mint a haza becsülete, súgta luciferi nagyapám a fiának. Csönd lett, végtelen csönd, olyan, ami csak kocsmában tud lenni, ha megölnek egy legényt. Apám és anyám farkasszemet nézett. Nagyapám kihasználta a benuit pillanatot, kikapta apám kezéből a fejet, és a vízbe hajította. A kocka el van vetve, nevetett gonoszul, éljen soká Erdélyország!

Anyám bőgve futott ki a saját konyhájából, majd pár perc múlva újra megjelent. Már nem volt bosszúéhes görög istennő, csak pici, védtelen, szerelmes és kisírt szemű asszony. Kezében fogpaszta és kefe, letérdelt apám elé, és könnyögre fogta.

Legalább a fogait engedd megmosni a dögnek, rimázkodott.

Csak a bárányra gondolhatott, mert nagyapámnak akkor már csak egyetlen, árva fogja volt.



TESZT

KADARKA

2006

A kadarka ma talán reneszánszát kezdheti. Nem egyszerű fajta, sok vele a gond a szőlőben, nem mindig ad jó minőséget, babrálni kell vele, vigyázni rá és még akkor sem biztos a siker. De ez a bor a miénk. Habár a török elől menekülő rácok hozták be, ma nálunk a legismertebb és talán a legelismertebb. A kadarka azonban a fehérbortól a silleren át a vörösborig, vagy akár az aszúig minden bortípusban kipróbálható, és ha a borász nem nézi le, minőséget is ad. A mai kadarka a nehéz kabernékhez szokott ízlelőbimbóknak igazán könnyed, viszonylag alacsony a cseresavtartalma, finom a fűszeressége, málnás-gyümölcsös, lendületes savakkal. A tesztünkre beérkezett tucatnyi kadarka is ezt a változatosságot mutatta meg, a fajta sokarcúságát.

A tesztek természetesen vaktesztek. A teszteken részt vevő borászatok képviselői saját boraira adott pontjai nem kerülnek bele az átlagszámításba. Valamennyi bor bekerül a www.pecsiborozo.hu adatbázisába. Weblapunkon szívesen látjuk olvasóink hozzászólásait, véleményeit.

Pontozás:

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

A tesztelők:

Csonka Máté (A Hordó Vinotéka)
Damir Fabijanac (Lae i piæ, Zágráb, Horvátország)
Györfly Zoltán (Pécsi Borozó)
Háber Tamás (Aranykaca étterem)
Háberné Fekete Ibolya (Magyar Hölgyek Gasztronómiai és Borrendje)
Hirdi Péter (A Hordó Vinotéka)
Iványi Emese (Vylyan Szőlőbirtok és Pincészet)
Kovács László (Kovács-Harmat Pincészet)
Kugler Tamás (Pécsi Borozó)
Lisicza István (Pécsi Hegyközség)
Radics M. Péter (Pécsi Borozó)
Wéber Tamás (Pécsi Borozó)

A teszt helyszínét az Aranykaca Étterem biztosította.



Vylyan
Villányi Kadarka
2006

Összetett, kerek illatok, szépen áramló cseresznyés-meggyes molekulák, de van benne valami kis kakaós-mentás egzotikum. A zamatok egyensúlyban, akárcsak a barrikolás és a gyümölcsösség aránya. Kis keserűnye befejezésül. Szépen integrálódott savak, kellemes, hosszú lecsengés. Nagyon kedves, izgalmas, erőteljes verziója a kadarkának.

89 pont



Ár: 3900 forint

Megtalálható: Rippl Vinotéka (Pécs)

Jekl Béla
Villányi Kadarka
2006 Ördög-árok

Szép, sötét tónusú bor, bordó árnyalatai komoly testet sejtetnek. Illatában picit visszafogottabb a kelleténél, meggyes, konyak-meggyes talán. A struktúra sokszintes, van benne sok gyümölcs, erőteljes alkohol, tartást adó savak. Fűszeresség és bársonyosság. A végén mintha egy kicsi alkohol kilengés jelentkezne. Nagyon szép, nagyon kerek.

88 pont



Ár: 3800 forint

Megtalálható: A Hordó Vinotéka (Pécs)

Polgár Pincészet
Villányi Kadarka
2006

Fűszeres, gyümölcsös, izgalmas megfogalmazása a kadarka témának. Nagyon egyedi, túlérétt málnával van tele, tövén beérni hagyott eperrel. Kis szeder is előbukkan. Szép, tiszta ízek, illatok. Ízben ugyan felróható neki egy kis kompótoság, talán egy kicsit ellustultak benne a savak, de összességében jellegzetes, gazdag bor.

87 pont



Ár: 2500 forint

Megtalálható: Polgár Pincészet (Villány)

Heimann Családi Birtok
Szekszárdi Kadarka
2006

Friss, üde bor. Fűszeres illatok, erősen kiérezhető piros bogyós gyümölcsök. Könnyed versenyző, nem lomha, nem lassult le. Nem túl komplex, de nem is annak szánták. De van több rétege ennek ellenére, felszínesen abszolút könnyedén kortyolható, mögötte viszont érezni a kidolgozottságot, a hordót, a jó savakat. Kicsit hagyni kell a pohárban, hogy a legszébb arcát mutathassa.

86 pont



Ár: 2600 forint

Megtalálható: Radó Vinotéka (Pécs)

Takler Pince
Szekszárdi Kadarka
2006

Nehezebb illatokkal szembeesülünk. Fűszeres és gyümölcsös, mint egy kadarka és mégis van benne egy nagyon domináns paprikás-ság, ami kicsit visszafogja. Kicsit fülledt, érdekes ízvilág. Van benne aszalt áfonya és szeder is. Semmi sem sok és semmi sem kevés. Arányos, kerek, közepes lecsengéssel.

86 pont



Ár: 2800 forint

Megtalálható: A Hordó Vinotéka (Pécs)

Vesztergombi József
Szekszárdi Kadarka
2006

Bordósba hajló rubin. Kissé komor külső mögött gazdag beltartalom. Illatban meglehetősen szépen nyílik, egyre több gyümölcsöt enged ki, ízben kellőképpen fűszeres, az intenzivitás, zamatgazdagság kiváló. Korrekt, egyensúlyban lévő bor, határozott, de nem túljátszott savakkal. Viszonylag hosszú utóíz is gazdagítja az élményeket.

85 pont



Ár: 2480 forint

Megtalálható: Radó Vinotéka (Pécs)

Mészáros Pál
Szekszárdi Kadarka
2006 classic selection

A vörösben imitt-amott barnás tónusok bújnak meg. Tiszta, gyümölcsös, jó ivású bor, intenzív, fűszeres illattal. Határozott ízvilág, sokaknak nagyon kadarkás. Mások meg mintha egy kis zweigeltet véltek volna felfedezni a háttérben, vagy legalábbis zweigeltet izeket. Egy picit alkoholhangsúlyos, de ez azért nem teszi disszonánssá.

84 pont



Ár: 1540 forint

Megtalálható: E'Szencia Bortéka (Szekszárd)

Szent Gaál Pincészet
Szekszárdi Kadarka
2006 Kadarissimo

Nagyon gazdag, összetett, de ez némileg a rovására is megy. Mindenből sok van benne, emiatt nem állt össze igazán, nem kerekedett egységgé. Fűszerbomba, a csípősség határáig. Alkoholgazdagság. Túlrett gyümölcsök, helyenként felbukkanó avarosság. Lehet, hogy idő kell még neki.

83 pont



Ár: 2800 forint

Megtalálható: A Hordó Vinotéka (Pécs)

Hetényi János Pincészete
Szekszárdi Kadarka
2006

Nem túl erőteljes illatokkal nyit a pohárban, egy kis cseresznye, halovány nyomokban medvecukor. Ízben leginkább meggyes, meggybeföttes. Többed töltésű barrikban lehetett, de nem túl sokat. Könnyed megközelítése a kadarkának, komplexitás nélkül és ez nem mindig hátrány.

81 pont



Ár: 950 forint

Megtalálható: Hauckarius Vinotéka (Pécs)

Wekler Családi Pincészet
Szekszárdi Kadarka
2006 szűztermés

Fűszeres-cseresznyés illattal indít, érett illatok, beérett szőlőre utaló jelek. Piskóta és cigánymeggy. A savak rendben, az alkohol sem lóg ki sehol. Szájban egy kicsit rövidnek tűnik, az illatok túl csalfának bizonyulnak, ízben nem adja vissza ugyanazt. Kis kocsányíz jön elő, kis kesernye a végén. Korrekt.

80 pont



Ár: 1150 forint

Megtalálható: Hauckarius Vinotéka (Pécs)

Bodri Pincészet és Szőlőbirtok
Szekszárdi Kadarka
2006

A kadarka kissé halványabb színvilágú megközelítése. Illatban mintha kicsit megérintette volna az idő, nem sok gyümölcsöt fedezünk fel benne. Ízében szebb: meggyes, málnás. Mintha volna benne egy kis újfahordó, de nagyon diszkréten, nagyon a háttérben. Az utóíz nem túl hosszú, némi meggymagossággal fűszerezett.

80 pont



Ár: 1680 forint

Megtalálható: E'Szencia Bortéka (Szekszárd)

Szabó Zoltán
Szekszárdi Kadarka
2006 siller

Világos, halovány szín, illatban mintha már megfáradt volna kicsinyt. Van benne egy kis zavaró vegetális illat, de ez rövid szellőzéssel enyhül. Kicsit csípős, kicsit fűszeres, nem túl bonyolult lélek. Egyszerűségében azonban jól iható, frissebben talán még jobb volt.

78 pont



Ár: 840 forint

Megtalálható: Szabó Pince (Hosszúhetény)

Kávé sóval,

mert ott nincs cukor...



Frei Tamás írása

Frei Tamás 1966-ban született Pécsen. 1996-ban indította el népszerű műsorát, a Dossziét a Magyar Televízióban, majd az RTL Klubon Frei Dosszié és a Riporter: Frei Tamás néven fut műsora. A TV2 csatornáján 2002-től ismét a Frei-Dosszié jelentkezik, megújult formában, ugyanitt volt megtekinthető a 8 nap alatt a Föld körül Frei Tamással. A Pulitzer Emlékdíj, az Opus Díj birtokosa, volt Magyarország Legjobb Televíziós Riportere, a Magyar Sajtópáholy tagja. Kávészenvedélye közismert, jelenleg a Café Frei kávézóláncként kiépítésén dolgozik.

Öcsi bácsi 65 éves. Egy faágra támaszkodva lépkedett az etióp főváros sarában. Szakadt az eső és ő kávézni jött az Addis Abeba-i étterembe – ha egyáltalán étteremnek lehet nevezni azt a sátorféleséget, ami alatt meghúztuk magunkat. A földön etióp asszonyok kuporgott és törökülésben kávé pörkölt. Öcsi bácsi belépett a sátor alá, mint egy kiskutya, megrázta a vállát, hogy az eső lecsurogjon róla, aztán akcentus nélkül, magyarul köszönt nekünk: „Szervuszatok” – mondta.

Öcsi bácsi bőre fényesen koromfekete volt, mint ahogy az Fekete-Afrikában lenni szokott. Etióp arc – vagyis finom vonások. Errefelé nincsenek széles orrok és nagy telt ajkak, ami Afrika más térségeire jellemző. Az etiópok nem „mikrofonfejúek” – szokták mondani a világot látott, de az udvarias beszédről mégis megszokott emberek. Öcsi bácsi is ilyen volt. Egykor Budapesten tanult, a Testnevelési Főiskolán – innen a kiváló magyar nyelvtudás. Miután hazatért Budapestről, atlétikaedző lett egy addis-i sportklubban. Merthogy ott is van ilyen...

Öcsi bácsi sóval issza a kávéját. 5 percenként odament a kávépörkölt asszonyához, hogy megnézzé, hol tart az előkészület. Etiópiában minden étteremben frissen pörkölik a kávé. Ha vendég érkezik, megkérdezik tőle, hogy ebéd után iszik-e majd kávé, mert ha igen, akkor rögtön belekezdenek a majdnem egy órában tartó pörkölésbe. Faszélen, nyeles fémspernyőben. Aztán amikor ez kész, a serpenyőt végigviszik az asztaltársaság körül és mindenki –mintha bort kóstolna – maga felé legyezi a pörkölt kávé gőzzel keveredő füstjét és hangosan kinyilvánítja véleményét. „Jó lesz” – mondta egyszer csak Öcsi bácsi nevetve...

Aztán – csak hogy maradjunk a kávészertartásnál – a pörkölt és még forró kávészemeket kézzel, egy mozsárszerű fémedényben szétpréselik. Ez lenne a darálás. „Doráljak” – mondta Öcsi bácsi. Majd a porszerű kávé fekete cserépkorsóba teszik és vizet hozzáöntve faszélen megfőzik. Törökösen. A kávé 10–15 percig benne ázik a lassan forrósodó vízben. Amikor elkészül, olyan erős, hogy cukor nélkül ihatatlan...

„Itiópiában nim vilt mindig cikor” – mondta Öcsi bácsi, aki szereti a kávéját, és ezért cukor híján mindig sóval semlegesítette az itteni kávé erős ízét. Aztán annyira megszokta, hogy ma már csak sóval szereti. Én viszont amikor belekóstoltam az ő fekete italába, csak annyit tudtam a fuldoklástól magamból kieroletni, hogy ez borzasztó. „Birazasztó?” – álmélkodott az atlétikaedző – „tudod Te mi a birzasztó?” – nevetgélte: „hát a cikor”.



Egy szürreális éjszaka a hegyen

Vince-napon Kutjevóban

Hívott bennünket Attila borbarátunk, menjünk vele Kutjevóba. Hát persze, nekünk se kellett több, olvastunk már a borvidékről, Horvátország év borászai közül ketten is ott tevékenykednek, ráadásul régebben ittunk is egy-két, egész jó olaszrizlinget. Vince-napi bor és kulenszentelésre megyünk, tudtuk meg a részleteket. Mentünk.

Gyórfy Zoltán

írása

Fotó: Wéber Tamás



Az út Pécs és Kutjevo között nagyjából 100 km. A schengeni határ miatt időben kicsit hosszabb, mint korábban, jól megneznek oda s vissza. De másfél óra alatt (kávézással kettő) kényelmesen le lehet jutni.

Le is értünk korábban, mint ahogy vártak bennünket. Nosza, használjuk ki az időt, van egy nagy pince, a régi De Gotho apátság alatt. Hát az csak előzetes bejelentkezésre látogatható. Úgyhogy irány a szőlőhegy. De előbb betértünk egy pincészetbe, amelyhez hotel és étterem is csatlakozik. A Majetiæ pincészet bejáratánál összefutottunk Petar Majetiæ tulajdonossal, aki ugyan egy buszos csoportot várt, de azért lejött velünk a pincébe, kóstoltatott velünk olaszrizlinget (graševina), rajnai rizlinget, traminit, kései szüretelésű bort, nem voltak kiemelkedők, de azért rosszak se. Indulásnak rendben.

Célállomásunk már majdnem megtelt, a hegyen, a földutakon mindenütt autók. Sár térdig. Valahol leparkoljuk a Mi Au-

tónkat és gyalog folytatjuk. A házigazdák, a Mihalj család (nével ellentétben nem magyar származású, hanem az ötvenes években települtek ide a déli Hercegovinából) örömmel fogadnak bennünket. Süll a kolbász, forog a malac, folyik a bor, pálinkával koccintanak.

Vince napján minden évben így várják, milyen is lesz a szüret. De tesznek is érte, két pap is rögtönzött misét tart a szőlőhegyen, megszentelik a tőkétet, rajta a kolbászokat, kuleneket. Eszünk, iszunk. Összefutunk Vlado Krauthakerrel is, kétszeres év borásza, a borvidék egyik nagy arca (a másik Ivan Enjingi, a Decanter-világdíjas borász). Lebeszélünk vele egy rögtönzött kóstolót, a további oldalakon erről is beszámolunk. Szóval itt snitt.

Amikor visszatérünk a kóstolóról, már megfogyatkozott a korábban mintegy százfős társaság. Mi már kezdő spiccesek vagyunk, úgyhogy elkezdünk kóstolgatni. A graševina a kut-

jevői borvidék fő fajtája, a helyiek különlegesnek tartják az olaszrizling helyi variánsát. Rögtön betervezzük egy összekóstolást!

Kóstolunk a hegyen kettőt, az idei még nagyon friss, nyers, kicsit pezseg is, élesztős, persze még lehet belőle szebb bor, most azonban felejtjük. A tavalyi már sokkal jobb. Kerekesebb, izmos savakkal, fröccsnek is jó, sőt. A portugieser (portugizac) elmegy. Nem maradandó élmény.

De a társaság az. Magyar, horvát, angol és német keverékén beszélgetünk hercegovinai, dalmát, szlavóniai és még ki tudja, honnan jött srácokkal (a társaság kilencven száza-

léka férfi). Címeiket, számokat, méleket osztogatunk és kapunk. Valahonnan friss sajt is kerül, hozzá disznósajt. A tűz melegít, no meg a bor. A kenyér friss és omlós, idehaza hiánycikk.

Éjfél előtt még hazaindulunk, a szálláshelyünk a „városban” van, egy kocsmá feletti „hotel”. Kulcs a kocsmában, persze a kocsmá zárva. De a hotelajtó nyitva, felmegyünk az emeletre és keresünk 2 nyitott szobát.

Másnap a sarki pékségben reggeli, a másik sarkon eszményi Franck kávé. Ismerősök köszönnek, tegnapi ismerősök. Jó, hogy már itt is itthon vagyunk..

Vinska kuca Majetić
(borászat és borhotel)
Kutjevo, Venje 2
tel.: +385 34 255 450
fax.: +385 34 314 333
vinskakuca@majetic.hr

Vinarstvo Enjingi
(borászat és borhotel)
Vetovo, Hrnjevac 87
+385 34 267 200
+385 34 267 201
info@enjingi.hr

**Vinogradarstvo
i podrumarstvo Mihalj**
Kutjevo, I. Mazuranić 2.,
Tel./Fax: +385 34 255 142
hrvoje.mihalj@vino-mihalj.hr

KUTJEVO d.d.
Kutjevo, Kralja Tomislava 1
Tel. +385 34 255-002,
fax +385 34 255-040
kutjevo@kutjevo.com



Kutjevői kóstoló

Enjingi Graševina kései szüret 2004

Ivan Enjingi leginkább Szepsy Istvánhoz hasonlítható figura. Abszolút karakteres borai vannak, amelyben benne van a táj, a mindig kései szüretelés, az ember maga, a karakter, az őszinteség. Erős akácméz az illatában. Kis petrolosság. Kamillavirág és túl-érett kajszli. Van benne alkohol tisztességesen, de szépen hozzá-simul a struktúrához, akárcsak a savak. Összetett, sűrű matéria. Nem fiatal, mégis az. Hosszú macerációval készített bor és ez nagyon jól áll az olaszrizlingnek. Legalábbis Enjingi tud róla valamit, amit csak kevesen. 90 pont.

Mihalj Graševina 2006

Zöldes színe férfias tartalmat ígér, illatában erős mézes-almás történet. Kis pezsgés mintha lenne benne. Az összehatás kellemes, gyümölcsös az eleje, kis kesernyével zár a végén, egy kicsivel több sav jobban állna neki. Még a kis maradékcukor is rendben van, kerekébbé teszi. Nagyon tisztességes borászmun-ka. 85 pont.

De Gotho Graševina 2006

Az egykori apátság pincéjében működő kutjevői pincészet valódi monstros, tömegborokat gyártanak legfőképpen, a De Gotho brened a csúcspontokat jelenti. Ez azért annyira nincs a csúcson. Összetett illat, virágpor, sült alma, kis fahéj. Ízben többet vártunk tőle, kicsit mintha felvizezték volna, nem elég hosszú. Visszakóstoláskor úgy tűnt, hangyányit fejlődött a szellőztetés hatására. 82 pont.

Vlado Krauthaker

a kísérletező kedvű tradicionalista

Ha már Kutjevóban jártunk, ellátogatunk Vlado Krauthaker pincészetébe is. Nagyon sok minden elmondható róla, többek között, hogy kétszer nyerte el az Év Borásza címet (2002, 2006), de a legbeszédesebb talán az, hogy először azt mondta: van ránk egy félórája – majd két és fél óra múltán is alig engedett el bennünket...



Horvátországszinte valamennyi jó vagy jobb éttermében megtalálható bor Krauthaker graševinája. Azaz olaszrizlingje. A vágott címkés bor az egyike azoknak, amelyekkel a kutjevói borász megalapozta hírnevét.

– *Ma már lecsérélném a címkét, nem is tetszik annyira, de nem tehetem meg. Ez teszi ki a forgalom nagyon jelentős részét* – mondja Krauthaker, aki a pincébe tessékel bennünket és poharakkal a kezünkben megkezdjük bolyongásunkat az acélmentes tartályok és barrique hordók között. Friss borokkal kezdünk, a 2007-es szüretet mutatja be nekünk.

– *A tavalyi év meglehetősen jó volt, az olaszrizlingnek is. 2006-talán sok fajtának még jobb év is lehetett, de a graševina kevésbé érezte jól magát.*

Kóstolgatjuk a friss borokat és közben azt is megtudjuk, hogy ezt a vidéket a rómaiak idejében Valis aurea, azaz Arany völgy néven ismerték. Az első írásos emlék a helyi borászatról a XIII. századból származik, ekkor érkeztek meg ide azok a ciszterciák, akik később apátságot is alapítottak Kutjevóban.

Vlado Krauthaker boros családban született, így a pályaválasztás is egyértelmű volt. A hetvenes években gyakornokként állt munkába az akkori kutjevói állami kombinát pincészeténél, ahonnan 1992-ben már főborászként jött el. Ekkor indította el saját pincészetét, amely éves szinten ma mintegy 400 000 palack bort értékesít.

Vagy tucatnyi friss bort ízlelgetünk meg a történet közben, olaszrizlingeket, amelyek közül a mitrovaci dűlőkből származó tetszik leginkább, de kerül a pohárba rajnai rizling, sauvignon, tramini, chardonnay és egy tipikus helyi fajta, zelenac is. Ebből kóstolunk kései szüretelésűt és trockenbeer-auslese-típusú bort is. De vissza a frissekhez, hiszen jött még merlot és pinot noir is.

– *A vörösek csak kiegészítő borok. Tésztelem őket, mit tudnak itt, a Krndija hegy déli lankáin. Talán 6–7 százalék a teljes forgalomnak, de ültettem vagy 12 fajtát, hogy megtapasztaljam, milyenek is. Most úgy látom, hogy a merlot-val szívesen foglalkoznék, szerintem izgalmas borokat képes adni a mi vidékünkön.*

A Krndija és Papuk lankái védettek a kontinentális klíma szélsőségeitől. Homokos és köves a talaj az alsóbb részeken és egyre inkább agyagosabbá váló a felső platókon. Némileg átlag alattinak mondható az éves csapadék, 500–800 milliméter közötti. Mindez együttesen, szakértelemmel párosítva nagyon kiváló borokat eredményezhet.

Krauthaker a szőlőfajták számát tekintve talán rekorder is ezen a vidéken, hiszen 35 fajtát telepített eddig.

– *Szeretek kísérletezni, kipróbálni, hogy ez a terroir milyen fajtából hozza ki a maximumot. Vannak balul sikerült kísérletek és vannak eredmények. Ez egy ilyen játék. Mert ha nem kísérletezünk, nincs haladás. Ugyanakkor azt is gondolom, hogy az elődeink nagyon sokat tud-*



tak a borkészítésről, amelyeket nekünk, egy szerencsétlen korban, el kellett felejtenünk. Ezeket az 50 vagy inkább 100 éves tradíciókat is fel lehet támasztani, hiszen akad köztük érték bőven – vallja a borász.

A pincészet felett kóstolóterem, habár Krauthaker nem kedveli a nagy csoportokat. Akkor nem lehet olyan jókat beszélgetni, nem kapok inspirációt a vendégeimtől, mondja nekünk, miközben áttérünk a már palackozott tételek kóstolására. Az idő

meg telik, és egyre jobban belefeledkeziünk a beszélgetésbe, a borokba.

Kutjevo az egyik legközelebbi horvát borvidék, amelynek fehérborait mindenképpen meg kell ismernie egy borrajongónak. Az olyan legendás borászok mellett, mint Vlado Krauthaker vagy Ivan Enjingi még nagyon sok kisebb, izgalmas borászatot találunk – Pécstől alig 100 kilométerre.

Krauthaker-kóstoló

Graševina 2006 – Nagyon kedves olaszrizling. A térség fő bora, büszksége – Kutjevo főtere a Graševina tér. Zöldessárga, friss, szépen összerakott bor. Enyhe mandulás-kesernye, ami játékos frissességet ad a bornak. Aktív, de nem eltúlzott savak, szép illat, közepes zamathossz. Nem túl meleg, 10–12 fok között az ideális. Nagyon jól felhasználható a gasztronómiában. 85 pont.

Chardonnay Rosenberg 2006 – Szüretlen, barrikolt. Erőteljes, mégis nagyon elegáns szalmasárga szín, ami egyre inkább aranyba hajlik. Méz és mogoró, vanília és selyem. Érett fehérhúsú gyümölcsök. Nagyon szép, kerek, hosszú, nagyon chardonnay-s, mégsem unalmas. Van benne mit keresni, mindig találni benne újabb izgalmakat. 87 pont.

Zelenac 2006 – Mélysárga színű bor, amelynek illata, de zamata is kávé. Nagyon szép, vonzó illata van, amit a korty megerősít. Egy már szinte elfeledett fajta a zelenac, ami talán az osztrák rotgipfler megfelelője. Akácos illata trópusi gyümölcsösen friss. Spárga, alma, citrusok, mögöttük kis kávésság, amit az első korty alátámaszt. Általában a sauvignon és a chardonnay közé helyezik, talán ezért is tetszik ennyire. Ittunk belőle edeset, kései szüretűt, de ez a félészáraz tűnt a legizgalmasabbnak. Teste jól kidolgozott, bársonyos ízlésű, krémes. 88 pont.

Sauvignon 2006 – Nagyon szép, sötét szalmasárga bor, szintén szüretlen. Illatában nagyon izgalmas, citrusos, erőteljes grapefruit. Van benne egy kis fűszeresség, meg bodza és akácvirág. Egy halvány leheletnyi vanília. Az első korty kissé lágy, ami után előbújnak a savak, hosszú utóíz, a savak tökéletesen simulnak a tizennégyes alkoholhoz és az egres-barackos gyümölcsösséghez. Ezt néhány nappal később Splitben halkolbászhoz, kagylóhoz és szkampós fehér rizottohoz, valamint fekete rizottohoz ittuk. Tökéletes volt. Ideális a tengeri ételek javához. 90 pont.



VINARSTVO KRAUTHAKER

Kutjevo, Ivana Jambrovića 6
Tel.: +385 34 31 50 00
Fax: +385 34 31 50 01
vlado@krauthaker.hr

Da Beppino, Schio

Mester Zoltán

írása

Fotó: Elisa Ballardin

Határozott útitervvel indulunk Velencéből, úticélunk Schio kisváros, benne a Ballardin család éttermével egy kedves ismerősünk ajánlásra. Megfogadjuk, hogy kerüljük a nagyobb városokat, így az ebéddel várjuk magunkat. A városba érve már megelégednénk egy trattoriával, de a harmadik járókelőnek tört olasszal feltett kérdésre is a „Da Beppino” ristorante-t kapjuk válaszul. Döntünk, de öt perc múlva már átkozzuk tanácsadóinkat, mert kiérünk a városból, és az ipartelep szélén járunk. A „Da Beppino” kívülről cseppet sem biztató: egykor szebb napokat látott kétszintes panzió, a gyomrunk azonban nem hagy minket válogatni.

Belépve az étterembe zavarunk tovább növekszik, ugyanis fehér abrosszal borított asztalok, öltönyös vendégek és egyenruhában feszítő pincérek fogadnak minket. Még zavarban is érezzük magunkat pólóban, de mivel a felszolgáló nem hozza a kölcsönnyakkendőt, hanem egyszerűen asztalhoz kísér bennünket, megnyugodunk.

Az étteremben nem találkozunk sok olasz jellegzetességgel, a helyiség lehetne bármelyik országban, a falakon angol rókadázatot ábrázoló festmények, a sarokban (reméljük) a séf érmei, díjai, köztük felfedezni véljük az egyik rangos olasz gasztronómiai kitüntetést. Felvezetőnek ciabattaát és ropogtatni valót kapunk, meglepetésünkre egy kupica grappával. Tiltakozunk, de pincérünk meggyőzően hajtogatja: „welcome drink”. Előételnek tésztát kérünk, aznapra nyomtatott étlapról választunk, ugyanis abból rendelhetünk, ami épp frissen van a konyhán. A spaghetti con bottarga di nuggine (12 euró) a paradicsomos szószos tészta mellett hosszúmetélt formára sajtolt halikrát takar, ízét hirtelen nem tudjuk máshoz, mint a házi halászléhez hasonlítani. Igyekszük visszafogni magunkat, bár a tagliioni al nero di seppia con gamberi e capesante (12 euró) bebizonyítja, hogy nehéz este elé nézünk. A tésztát tintahal tintájában áztatták feketére, mellette garnélarákok és Szent Jakab-kagylók hivatottak elreptetni minket képzeletben egy tengerre néző teraszra.

Vérszemet kapunk, második fogásnak Vicenza megye egyik specialitását, tokhalat akarunk rendelni, még hozzá vicenzai módra készítve. A bacalá alla vicentinát (14 euró) azonban nem akarják szervírozni. A heves fejrázás oka, hogy a tokhal nagy részét már felszolgálták, a maradékot meg azért mégse. Látványosan elkenődő ábrázatunkra azonban elviharzik a pincér. Rövidesen kioldódik a gordiuszi csomó, mégis kapunk bacalát, mellé apró garnélarákokat, köretnek pedig a kukoricából készített polentát. Polentából ettünk már jobbat is, túl főtt és elkapkodott. A bacalá valóban a készlet vége volt, de az igyekezetet értékeljük. Mielőtt még búsulnánk makacsságunkon, hogy a népszerű ételhez ragaszkodtunk, pincér érkezik szervízkocsival. A forró, opálos vízből egymás után emeli ki a húsokat, a borjúfejtől a sertéscombig, a háromféle módon elkészített marhanyelvig. A bolliti misti dal carrello (13 euró) kötelező része az ebéd rituláléjánk, friss pestot és mustardat kapunk ízesítőnek. Inkább udvariasságból fogadjuk el a grappás vaníliapudinggal töltött „karneváli” bundás golyókat, a tisztesség kedvéért kávéval zárjuk az ebédet.

A Da Beppino nem tartozik a csúcsgasztronómia helyi erői közé, de jóval egy családi vendéglő fölé emelkedik mind tartásban, mind felkészültségben. Teszi ezt zavarba ejtő természetességgel, egy régi szövetgyár üres épületének szomszédságában, az Alpok első, hirtelen felugró hegyeinek árnyékában.



Ristorante Da Beppino

Via Cementi, 26

36015 Schio

Veneto régió, Vicenza megye

E-mail (szállásfoglalás):

ristbeppino@tiscalinet.it

Tel.: (+39) 0445670139

Fax: (+39) 0445670139

Vörös és fehér:

Olaszország

Emzé kolléga megjárta Itáliát. És hozott ajándékot is a Pécsi Borozó kis csapatának. No igen, bort. Sőt, borokat. Cirka 100 európai pénzegységért vett háromat, mi meg hozzádobtunk még kettőt, a helyben kapható olasz választékból. Két fehérrel kezdtünk, három vörössel folytattuk. Szép este volt. Vörös és fehér rovatunkban ilyen miniatűr tesztekkel foglalkozunk.

Greco di Tufo 2004

Mastroberardino, Atripalda

Ez bizony egy egyszerű bor, nincs mit titkolni. Szép, visszafogott sárga szín, barackos-körtés illatok, de nem túl intenzív. Savak rendben, nincsenek hibák, iható teljesen. De olyan közepszerű, kicsit tucatbor jellegű, pedig egy DOCG elvileg. Mondjuk, a pincészetnek van prémium Greco di Tufoja is, majd legközelebb azt...

79 pont

Chardonnay 2005

Planeta, Szicília

Ez egy más világ, más műfaj. A Planeta a kedvenc déli borászatainak egyike. Gyönyörű aranyárga színben pompázik, úgy gördül a pohárban, ahogy az a nagykönyvben megíratott. Percekig csak nézzük. Hihetetlenül intenzív gyümölcsös, jönnek belőle a barackok, frissen és aszalva, de mintha friss füge is lenne benne, meg déli fűszerek, kis mediterrán keverék. A barrikolás diszkrét, visszafogott vaníliás, mogyorós tónusokat eredményez, ennyi jól áll neki. Van tartalma, teste és a savak is megmaradtak, pedig ez aztán déli bor! Szép chardonnay, találhatóak ilyenek másutt is, de ez akkor is értékes bor. Szerettük inni.

89 pont

Chianti Colli Senesi 2004

Geografico, Toszkána

Egy alapchianti. Nincsenek nagy elvárások, azokat éppen hozza. San Gimignano környékéről származó szőlőkből készült DOCG. Sangiovese, Canaiolo. Rubinos szín. Gyümölcsös, nem lóg ki

nagyon semmi, de kicsit mégis minden. Nem hízelgi be magát a pincébe kartonszám. Társalgás mellé azonban nem rossz, korrekten elkészített bor, talán még lehet olyan étel is találni, ami mellé még szebb arcát mutatja.

80 pont

Fratta 2005

Maculan, Breganze

Nagyon fiatal versenyző, még nagyon sok benne az erő. Kétharmada cabernet sauvignon, egyharmada merlot, így csak IGT besorolású. De ez nem baj, hiszen meglepően szép bor. Távol a csúcstól, nagyon határozott tanninokkal, erőteljes, tizenötös alkohollal. Összetett bor. Nagyon mély vörös, szép mozgású, sűrű anyag. Piros bogyósok vannak benne, áfonya és talán még feketeribizli. Ízben jön a füstölt szilva, a vanília és a kakukkfű. A barrique jól kiegyensúlyozva. Robusztus, szűretlen bor az igazán testes, déli vörösek kedvelőinek. Nem olcsó, negyven euró körül szerezhető be, de megéri, és szerintem még hosszú évekig érdemes élelni.

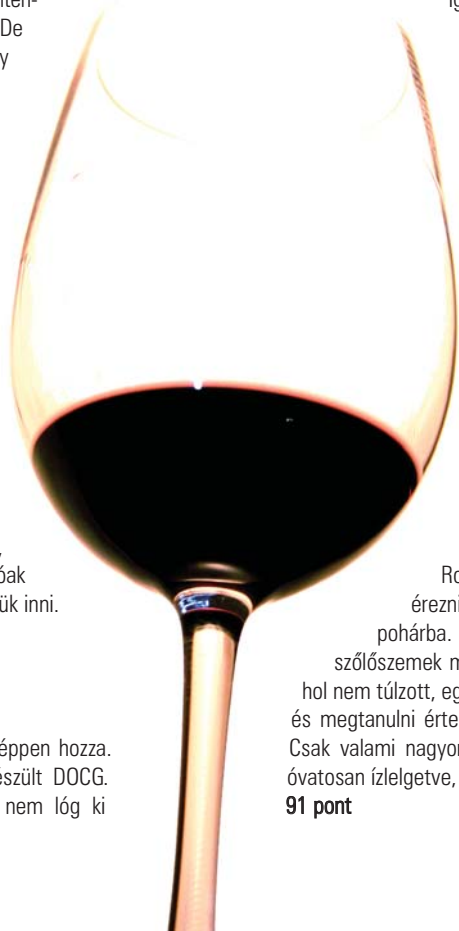
93 pont

Amarone della Valpolicella Classico 2003

Tommasi, Verona

Hát ő egy különlegesség. Az Amarone a sor végére tökéletes. Nagyon szép, rubintos vörösséggel kezd. A hátcímke információi alapján: Corvina Veronese 50%, Corvinone 15%, Rondinella 30% és Molinara 5%. Már az illatában is érezni, hogy összetett, izgalmas, „orpezsdítő” bor került a pohárba. Finom gyümölcsösség, málna, szeder. A szárított szőlőszemek minden ízét, zamátát érezni benne, a tizenötös alkohol nem túlzott, egyensúlyban van. Testes, füstös, szép bor. Szokni kell és megtanulni érteni, mert ugye eléggé nem hagyományos vörösbőr. Csak valami nagyon jó vörös húshoz érdemes inni, apró kortyokban, óvatosan ízlelgetve, őrizgetve minden molekulát.

91 pont





Noštromo, Split

Split, január vége. A bizsergető napsütésben egy szál zakóban szállunk ki az autóból. Lesétálunk a parti sétányra, a Rivát nemrég újítták fel, merészen modern Diocletianus császár palotájának előtereként. Van még időnk, gyorsan leértünk, az autópálya tényleg közelebb hozza a távolinak gondolt tájakat. Egy kávé mellett napozunk, persze egyikünk se hozott napszemüveget.

Mire a spliti halpiachoz érünk, már alig vannak emberek. Most nagyon jutányosan vásárolhatnánk, szinte féláron próbálják ránk sózni a megmaradt árut. Az apró szardelláktól a makrélákon át a méretesebb durbincsokig, sügérekig. A piacról nyílik a Noštromo vendéglő ajtaja. Kívülről mintha egy kis piaci kocsmá volna, az igényesebb fajtából. Belépve vesszük csak észre, hogy a történet nem ennyire egyszerű.

Az alsó szint valóban az ivós-beszélgetős rész, ahova piaci vásárlás közben, után be lehet ülni, inni egy kávé, vagy egy pohár bort, harapni akár egy-két egyszerűbb falatot. De a két felső szint már abszolút étterem hangulatú. Van itt horvát cseresznyefa, fekete gránit és márvány, és rengeteg festmény a falakon. Zlatko Marinović a tulajdonos-séf eredetileg galéria-tulajdonos volt, művészcsaládban született, de aztán a galéria mellett úgy kilenc-tíz éve nyitott egy éttermet. És egyre inkább beleszeretett a főzésbe.

Először csak azért fogott fakanalat, mert hétvégén szabadnapos volt a szakácsa, majd egyre több időt töltött a konyhában, elvégezte a szakácsiskolát, tanfolyamokra járt, a mai napig is elmegy asszisztálni egy-egy példaképként tisztelt séf mellé, pedig 2005-ben elnyerte a Horvátország Arany Szakácsa címet, azaz a legjobb szakácsnak választották meg.

– *A mediterrán konyha hatalmas kincs. A mi dalmát konyhánk pedig ennek a nagy mediterrán családnak a része, amelyre büszkék*

lehetünk. És ezt a konyhát szeretem, ezt kutatom, ezt főzöm és ezt hirdetem, amerre csak járok – mondja Zlatko.

És elég sokat jár-ke a világban. Argentínától Új-Zélandig sok helyre hívják vendégeskedni, főzni és előadásokat tartani. A horvát mediterrán konyhaművészetet ismerteti meg akár külföldi hallgatóságával, akár az éttermébe betérő vendégekkel.

– *A mi tengerünk tele van ennivalóval, és ennek csak a töredékét használjuk fel* – lelkesül be a séf. – *Olyan alapanyagokat fedezünk fel itt újra, amelyeket régen használtak őseink, de olyanokat is, amelyek ezen az égvön korábban nem kerültek tányérra. Én nem akarok avokádót tenni a vendégeim asztalára, amikor a szemközti szigeteken most kezdődik a keserűnarancs-szüret. Van itt értékes alapanyag bőven, én ezekkel kísérletezek szívesen.*

Algák, tengeri füvek, sirálytojások, sünikra, orgonavirágok – ezekkel játszadozva készíti el új s újabb kreációit séfünk, aki emellett saját kezűleg szárítja és füstöli a tengeri halakat, savanyítja a helyben termesztett kaprit, készíti dzsemet a keserűnarancsból.

Tapasztaljuk is mindezt, hiszen bevezető fogásként a savanyított kaprit kóstolhatjuk meg halból készült kolbászkákkal, amelyek azonban leginkább a disznósajtra emlékeztetnek.

– *Igen, valóban* – helyesel Zlatko Marinov: *Én azt hiszem, hogy a halak, rákok legszebb részeiből mindenki tudna nagyon trendi és jó ételt készíteni. Én azonban felhasználok ezeknek minden porcikáját, semmi se megy veszendőbe. Ezekhez a „halsvárglikhoz” a hal izmosabb részeit, inait, a csontokon maradt húsát, bőrét használok fel, minimális ízesítéssel. Általában a hal gyomrába töltöm vissza.*

Bontunk egy palack Krauthaker sauvignon blanc-t, tökéletes kísérője lesz a tengeri ételsornak. Kóstolunk még Noštromo-njokit és medalliont, amiben škampi (azaz szkampó)-farok és prsut, azaz szárított sonka található. Rizottótál, fekete és fehér rizottóval. A fehérben természetesen škampi, a feketében tintahal. Egy kis vegyes tengeri ízelítő, a tálon ott figyel egészében is egy szkampi, az Adria egyik leghíresebb rákja, de van itt ízesen omlós tintahal és aranydurbincs filé.



És a desszerthez érve, ami kiváló semifredo di casa és egy kis rozsáta, egy pillanatra csend lesz. Prošeket, desszertbort kortyolgatunk hozzá, fiatal bor még. Itt ül velünk az egykori közgazdász, a horvát búvárhorgász válogatott egykori kapitánya, a galériatulajdonos és a konyhafőnök, aki azonban mind több tehetséges fiatalot von be a munkába, őket helyezve előtérbe. A fia követte őt a konyhába, a huszonegyéves srác nemrég második helyet szerzett meg egy nemzeti szakácsversenyen. Utánpótlás van, lesz tehát.

– *Én megteremttem az alapokat, hogy a dalmát konyha a mediterrán trendhez csatlakozva egyre népszerűbb és elismertebb legyen. A fiatalokon a sor, hogy ezt megerősítsék, hogy tovább kísérletezzenek, hogy tovább emeljék a színvonalat. A tömegturizmus miatt sokaknak nem a legjobb a tapasztalata a horvát konyhával. Mi azért dolgozunk, hogy ez a tapasztalat nálunk a lehető legjobb legyen* – zárja beszélgetésünket Zlatko.

Lassan besötétedik, mire elköszönünk, előtte még természetesen koccintunk egy pálinkával, amit szentjánoskenyérből készített séfünk. Visszatérünk, szintén természetesen, ígérjük és komolyan is gondoljuk. Kezd hűvösödni, előkerülnek a kabátok. De azért még kiülünk egy part menti télikertbe, iszunk egy kávé, és csak nézzük a tengert.

Noštromo-njoki

Ami kell hozzá:

njokitészta (600 g burgonya, 300 g liszt, 2 tojás, 2 kanál olaj, só)
1 kg skampifarok
1 dl olívaolaj
1 dl fehérbor (grasevina vagy malvazija)
2 szelet pršut (szárított sonka)
2 gerezd fokhagyma
só
bors
petrezselyem

Ahogy készítjük:

A megtisztított, főtt burgonyát összetörjük és hagyjuk kihűlni. Ha kihűlt, hozzáadjuk a lisztet, a tojást, az olajat és a sót, tésztát gyúrunk belőle. A tésztát kinyújtjuk és kis négyzeteket vágunk belőle. Minden négyzet közepébe helyezünk egy skampifarkat és egy picit, fél centi széles, vékony pršut szeletet. A tésztát hajtjuk össze és formázzunk belőle njokit. Dobjuk a kész njokikat forró vízbe és addig főzzük, amíg a felszínre nem úsznak.

Az olívaolajat hevítjük fel, tegyük bele a petrezselymet, sót, borsot és a fokhagymát. Adjuk hozzá a fehérbort és a maradék rákfarkakat. Pár perc forralás után sűrítjük be a mártást zsemlemorzsával és forgassuk meg benne a kifőtt njokikat.

Noštromo étterem

Kraj Sv. Marije 10, Split
(a halpiac mellett)
www.restoran-nostromo.hr
info@restoran-nostromo.hr



Polgár bor

– a természet lelke

Dolgozni és kikapcsolódni is voltunk már a villányi Polgár Pincészetben, és egyik alkalommal sem csalódtunk. Legutóbbi látogatásunkkor Polgár Katalin segítette megismerni a pincészet néhány aktuális újdonságát.

Polgár Katalin és Polgár Zoltán, mint pályakezdő kertészmérnök házaspár a villányi szőlőtermesztés mellett az elsők között tették le a voksukat. Kis területen, manufaktúrális módszerrel és nagy szeretettel szüretelték az első fűrtöket. Az évek múlásával a megmunkált terület nőtt, de a kézi szüretelés és a szőlő, a bor iránti szeretet töretlenül mutatkozik meg a különböző versenyeken elért díjakban. Céljuk, hogy „a kézműves gondossággal szüretelt szőlőszemekből készült finom borok egyedülálló élménnyel ajándékozzák meg a természet harmóniájának tisztelőit”. Találkozásunk során kiemelték: a Pécsi Tudományegyetem Biokémiai és Orvosi Kémiai Intézetének kutatói a villányi Polgár Pincészet közreműködésével olyan kémiai és orvosbiológiai vizsgálatokba kezdtek, amelyek felderíthetik a borokban megtalálható biológiailag aktív molekulák hatásait az emberi szervezetre. A kutatások kiemelkedő eredménye a Polgár Pincészet gondos ökológiairól szóló keretében művelt szőlőből készült vörösborok antioxidáns tartalmának meghatározása, illetve az említett borok szív és érrendszerre gyakorolt hatásának vizsgálata.

Minden Polgár-bor alapanyaga a 60 hektár szőlőbirtokról kerül a saját feldolgozó és palackozó részlegre. A Polgár Tanyán egy már-már feledésbe merült, de nagyon szeretett világ kel új életre: szürke marhát, mangalicát, racka juhokat, lovakat tenyésztenek, a gyerekek pónit és csacsit simogathatnak. A vendégek számára lovaglási és lovaskocsikázási lehetőséget is tudnak biztosítani.

A villányi borvidéken a borturizmus és a bormarketing úttörői voltak, a Villány-Siklós Borút Egyesület alapító tagjai. A vállalkozásban a borászat és a konferenciaterem mellett évek óta 21 fős pánzióval állnak a vendégek rendelkezésére. Felejthetetlen élményt nyújt egy pincéséta a Polgár Pincészet romantikus pincefolyosóin keresztül, éppúgy, mint a hazánkban egyedülálló Bortrezorban rendezett időszakos, tematikus kiállítások. A Bortrezor® Pince rendezvényei közül megemlítenéd még a maradandó és kellemes élményt nyújtó Pünkösdi Borbál Borkirály és Borkirálynő választással, a novemberi Újborköszöntő az ökomenikus boráldással, köztük a Polgár Pannon Primőr borok bemutatásával.

(x)


POLGÁR
pincészet
Polgár bor – a Természet lelke



Kapcsolat:

Polgár Pince

7773 Villány,

Hunyadi János u. 19.

Tel, fax: 72/492-194

Tel: 72/492-053

E-mail: info@polgarpince.hu

www.polgarpince.hu

Könyvajánló

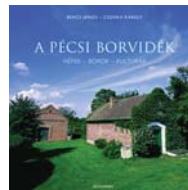
Akinek inge, vegye magára

Mérföldkő a tudományos, a gasztronómiai, és irodalmi könyvek között. Reformkötet, melyben a Cserna-Szabó, Darida szerzőpáros kíméletlen alaposággal keresi-kutatja a gyógyírt az emberiség legősibb rejtélyére, a mindmáig gyógyíthatatlan, emiatt misztikus ködbe burkolózó jelenségre, mit hol katzenjammerként, hol hangoverként, itthon pedig többnyire másnaposágként írnak le (átkoznak). Válaszok keresése 52 titokzatos recepttel a világ minden tájáról, mit kiötlők a másnaposság gyógyírének hirdetnek. Kalandozás és kutakodás a történelem legnagyobb piásainak szeszgőzös másnapjaiban. Találkozás a begyulladt Néroval, a berúgtathatatlan Szókratésszal, ifjabb Bush alig lesz elnök, nők mennybe menetele és pokolba taszajtása. Holt és élő legendák, azoknak, akik büszkék rá, és azoknak, akik eltitkolják. Május 10-én déltől a Vlyan kisharsányi teraszán találkozhatnak a szerzőpárossal.

Cserna-Szabó András – Darida Benedek:

Jaj a legyőzötteknek, avagy süssünk-főzzünk másnaposan (A macskajaj regénye 52 recepttel)

Alexandra, 2.699 Ft



Baranya a bornak hazája

A pécsi borvidék a laikusnak probléma. Elsősorban azért, mert sokan reflexből összemoszák a villányival, emellett meghatározó szerepéből jócskán vészett a közelmúltig. Az utóbbi években kezdődtek meg azok a folyamatok, melyek a megérdemelt jelentőség felé viszik a borvidéket. A könyv album, színes fotókkal, pillanatokkal a múltból és jelenből, ahogy Csonka Károly látta fényképezőjével, alapos és élvezhető történelmi áttekintéssel Bencs János tolmácsolásában. Útikalauz és zsebszótár a pécsi borvidékről, mely hasznos útítár az idelátogatóknak, atlasz a borivóknak. Áttekintés az első pécsi szőlőtőkék elültetésétől kezdve a Szőlészeti és Borászati Kutatóintézet munkáján át a borvidék reneszánszáig. Ajándékba és vasárnap délutáni ebédek után, egy pohár cirfandi mellé a teraszon.

Bencs János – Csonka Károly: A pécsi borvidék

Alexandra, 2.999 Ft

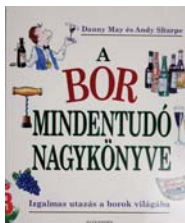
A bor Nagy Könyve

Minden amatőr és félprofi (profi) borkóstoló, borszerető kötelező kézikönyve. Tankönyv, és szakkönyv, az alapoktól kezdve a sommelierok misztikus világáig, szótárral és fájdalommentes tudásátadással. A szerzők közvetlen nyelven vezetnek be az olvasót a borkóstolás világába, közben észrevétlenül vértetik fel magabiztossággal és bátorsággal, öntudattal és borismerettel. Nem szégyen, hogy a legtöbb embernek nemhogy a szakszavak, a bortudorok megállapításainak megértése, de már az is problémát jelent, hogy a tengernyi kínálatból, amivel a bevásárlóközpontba a borrhésszeghez beérve találkozik, válasszon. És akkor még dönteni kellene évjárat, borászat, fajta, stb. szerint, hogy milyen bort vásároljon a vacsorához. Tévedés ne essék: senki nem várja el tőlünk, hogy szőlőfürttel a kezünkben szülessünk, és kiérezzük a nagyanyánk régi szekrényének illatát a testes vörösborból. Ezt ráérünk most megtanulni.

Danny May – Andy Sharpe:

A bor mindentudó nagykönyve (Izgalmas utazás a borok világába)

Alexandra, 2.999 Ft



Borkorcsolya

A Pécsi Borozó nyereményjátéka

Első számunkban három kérdésre várjuk Olvasóink megfejtéseit. A helyes választ adók között egy-egy könyvet sorsolunk ki. Megfejtéseiket május 15-ig várjuk a jatek@pecsiborozo.hu e-mail címre.

Mi volt a portugieser korábban használt neve?

(Nyeremény: Danny May – Andy Sharpe: A bor mindentudó nagykönyve)

Melyik házastított bortípusról írt Garay János Szegzárdi boralában?

(Nyeremény: Cserna-Szabó András – Darida Benedek: Jaj a legyőzötteknek, avagy süssünk-főzzünk másnaposan)

Soroljon fel legalább öt települést a pécsi borvidékről!

(Nyeremény: Bencs János – Csonka Károly: A pécsi borvidék)

Kérjük, megfejtése mellett elérhetőségét is tüntesse fel. A nyertesek nevét következő számunkban közzétesszük.

Alkoss ételt a bor mellé!

Heimann 1758–2008

Szeretsz főzni? Szereted a szép borokat? A finom ételhez jó bort kortyolni? A borok megszülettek, az ételeket alkossd meg magad!

Ritka alkalom, amikor a bor mellé választjuk az ételt és nem az étel mellé a bort. Az pedig, hogy ételt alkothatunk a megkomponált bor mellé, páratlan lehetőség!

A Heimann Családi Birtok fennállásának 250-ik évfordulója alkalmából játékra hívja a főzni szerető borisszákat! Nincs más tennivaló, mint ételt alkotni a Heimann borok mellé!

Pályázati feltételek:

1. A pályázatra olyan kompozíciókat/ételeket várunk, amik (kis konyhai gyakorlattal) otthoni körülmények között előállíthatóak.
2. Alapanyagok tekintetében az étel feleljen meg az alábbi követelményeknek:
 - mesterséges ízesítőanyagok, ételfesték, ne szerepeljen az ételben
 - az alapanyagok hazai kereskedelmi forgalomban elérhetőek legyenek
 - elégítsék ki az egészséges táplálkozás által támogatott követelményeket
3. Pontos anyagleírással, követhető munkafázis leírásokkal kell, hogy rendelkezzen az étel receptje.
4. A beküldött étel receptje illeszkedjék, ill. egészítse ki valamelyik – a pályázó által megjelölt – Heimann bor illat- és ízvilágát, harmonizáljon vele.
5. Egy pályázó több recepttel is pályázhat.
6. A recepthez 800x600-as felbontású képeket kell mellékelni.
7. A megalkotott étel receptjéhez pár szóban vázolni kell, melyik borral harmonizál és miért.
8. A pályázatokat 2008. április 20-ig várjuk a borhozetelt@heimann.hu címre.
9. A pályázó hozzájárul, hogy nevének feltüntetésével a Heimann Családi Birtok a receptet felhasználhassa mind a nyomtatott, mind az elektronikus médiában. A pályázó nem támaszt a kiíróval szemben semmilyen kötelezettséget.

Elbírálás, díjazás:

A pályázat határidejének lejárta után 2008. május 15-én eredményhirdetés. A Heimann Családi Birtok tulajdonosa, mint kiíró, valamint a zsűri elbírálását követően kerül sor a döntés meghozatalára.

Zsűri:

Molnár B. Tamás, Pethő Balázs (Csalogány 24, Budapest), Csapody Balázs (Kistücsök, Balatonszemes), valamint a Heimann Családi Birtok képviselőjében Heimann Zoltán, Heimann Kelemen Ágnes és Ugrai-Nagy Tünde.

Jutalmak:

- 1–12. helyezett és partnereik részére meghívás a Heimann Családi Birtokra, ahol a házigazdák főztjét kínálják jóféle Heimann borok társaságában.
- 13–36. helyezett részére egy különleges borösszeállítás, mely tartalmaz egy palack kereskedelmi forgalomba nem kerülő Jubileumi bort is!

A legjobb receptekből szeretnénk a Heimann jubileum alkalmából szakácskönyvet kiadni, ahol természetesen minden étel az alkotó nevének feltüntetésével jelenik meg. A szakácskönyvben bemutatott receptekhez nagyfelbontású fotó szükséges.



Programsoroló

Medvehagyma-nap

Lovaskocsis medvehagyma-gyűjtés az orfői-erdőben április 5-én reggel 8-as és 9-es indulással. Aki szarvasgombát is talál, medvehagymás-vajaskiflit kap ajándékba. Hagymaigény: 72/498-283.

Bormustra

Kihirdettetik, hogy április havának 12-ik napján, a déli nap után három órával Bormustra kezdődék a Községpincében, Kóvágótöttösön. A falu borászai hozzák új boraikat, közös mustrára. Érdeklődni 72/564-007.

Hímestojás Fesztivál

Kézműves foglalkozások, zenés előadások, kapuzárásig táncház várja a Bátára látogatókat április 19-én, 14 órától. Korhoz nem kötött – a tojást biztosítják. Bővebb információ 74/490-558.

Szent György-napi Borverseny

Április 24-én leadás, 25-én értékelés, 26-án pedig nyilvános borbálba várják Pécsváradra a Szent György-napi Borversenyre érkezőket. Kóstolás és kortyolás, jelentkezés: 72/465-123.

Grill és tárcsás ételek versenye

Dunaföldváron irigyelt lesz a majális, a Duna partján elsején 9-től gyerekprogramok, néptáncosok, zenészek gyülekeznek, és várják a sütőversenyre érkezőket. Szabadteres sütésre nevezés: 30/957-9502.

Bor-Zsongás 2008

Tavasznitó bormulatság Villányban, ahol nemcsak koncertek, tavaszt köszöntő koccintások bősége, de Fehérborászok–Vörösborászok futball-mérkőzés kápráztatja a látogatót május 1–3. között. Még több a www.borzsongas.hu-n.

Tíz éves az Orfői Kézműves Egyesület

Május 3-án kiállítással ünneplik az egyesület születésnapját Orfún, a Malom múzeumnál sütés-főzés a megnyitón. Előkérdés: 30/385-9646.

Halfogó és halászléfőző verseny

Szászváron széplányok szíve dobban, mikor a horgászok reggel hétkor halfogáshoz készülődnek. Aztán minden szász, ha vár a vége, a kifogott halakból halászlé készül május 5-én. Bizonytalanoknak haelőrendelés: 30/263-3885.

Nyitott Pince Napok

Mert május 10-12 között örömműnep lesz az ország pincéiben. Idén is megrendezik ugyanis a pincék nyitott napjait, mikor egész nap várják az érdeklődőket, borturistákat a borászok. Bővebb információ a résztvevő pincészetek listájával: www.nyitottpince.hu.

Pünkösdi kakaspaprikás-főzőverseny

Hogy hol lesz mindenki május 11-én? Hát Mecseknádasdon, a Gesztenyésben. Kakast igényelni lehet május 1-ig a 30/959-3002-es telefonszámon, tűzgyújtás kilenc órától. Főzni lehet bármit, de csak a kakaspörköltet díjazják.

Falusi Ízek Fesztiválja

Nagyanyák titkos receptes könyve kerül elő Magyaregregyén május 16–17-én, a falusi étkek főzőversenyén. Témamegkötés nincsen, kötelező a részvétel jelzése a 30/279-5726-on.

Juh és Juhfark Fesztivál

Ünnepése a juhnak, és juhfarknak, elébb hordószenteléssel, utóbb étellel-itallal Versenden május 31-én, ahol a pincék „nyitottak”. Pohárfoglalás: 69/560-910.



IRODALMI EST A VYLYAN PINCÉSZET SZERVEZÉSÉBEN

2008. ÁPRILIS 25-ÉN PÉNTEKEN 18.00 ÓRAKOR
A MAJD LEONARD ÉTTEREMBEN
(V.KER. BUDAPEST, BALASSI BÁLINT U.7.)

AZ EST VENDÉGE:

ZÁVADA PÁL, AKI SAJÁT MŰVEIBŐL OLVAS FEL.

AZ IRODALMI CSEMEGÉT BORKÓSTOLÓ
ÉS A BOROKAT KÍSÉRŐ FALATOK EGÉSZÍTİK KL.
RÉSZVÉTELI DÍJ: 4.000 FT.

A KORLÁTOZOTT FÉRŐHELYRE TEKINTETTEL
JAVASOLT AZ ELŐZETES JELENTKEZÉS:

IVÁNYI EMESE 06-30/458-1108; VYLYAN@VYLYAN.HU

Hagyomány és minőség a Tenkes hegyen

A Tenkes csárda az a viszonylag ritka, de optimista véleményünk szerint egyre gyakrabban fellelhető út menti vendéglő, amely már az első pillantásra bizalmat kelt az ideérkező vendégekben, és ezzel a későbbiekben sem él vissza. Egy csütörtök esti próbavacsora után lapunk Ledő Balázs üzletvezetővel beszélgettünk.

Emlékeink szerint mindig is állt vendéglő a mai Tenkes csárda helyén, a mai választék mégis jóval több, mint egyszerűen „magyaros”. Hogyan bánnak a mai Tenkes csárda a hagyományokkal?
Mióta Kovács Gábor csárdagazda 2000. december 1-jén újrainyitotta a csárdát, nagyon fontosnak tartjuk az igazi magyar és helyi hagyományok tisztelését. Ennek megfelelően hagyományos magyar ételeket kínálunk friss és minőségi alapanyagokból, idényjellegű étlappal, autentikus környezetben. Hat asztallal kezdtünk, ma már akár 100 főt is vendégül tudunk látni. Hiába tudjuk jó időben a teraszt is megnyitni, a hét végén ebéd- vagy vacsoraidőben szinte kötelező előre asztalt foglalni, ilyenkor annyi vendég tisztel meg minket a bizalmával, hogy megtelik az étterem.

Mik azok a helyi sajátosságok, amik a konyhán kívül vonzzák a látogatókat?
A villányi borvidéken vagyunk, így amellett, hogy palackozott borok széles választékát kínáljuk fontosnak érezzük, hogy olyan „ház borát” kínálhassunk, ami megfelel vendégeink minőségi elvárásainak. Idén már a saját igényeinknek megfelelően készült Portugieser bort kínálunk a vendégeknek. Nyáron kedveltek a pécsi sörök, széles, minőségi pálinkaválasztékot tudunk nyújtani. Szerdától vasárnapig cigányzene szól a csárdában, budapesti vendégművészek játszanak a betérőknek. De igyekszünk apróságokra is figyelni, az ételekhez például helyben, saját kemencében sült házi kucoricás kenyeret tudunk felszolgálni, és a nálunk dolgozó személyzet is állandó, így bizony a törzsvendégeket régi ismerősként üdvözlük. Hiszünk benne, hogy ez is fontos.

Rajtunk kívül szemlátomást így gondolták a közeli országhatár túloldaláról szép számmal érkezett gasztronómiai turisták is, akik közül nem egy a törzsvendég magabiztosságával mozgott az étteremben.

Bizony, van ilyen, nemrég zárás előtt telefonáltak horvátországi vendégek, hogy ideérnek-e még, hogy egyenek a kedvenc harcsapörköltjükből. Sok a törzsvendégünk, az ország minden pontján sokan ajánlják az éttermet.



Kapcsolat:

Tenkes Csárda

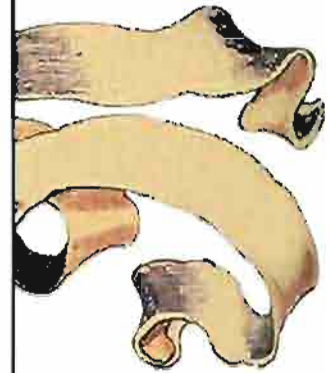
Csarnóta
7811 Kültelek 011 hrsz.
(az 58-as főút mentén
Harkány előtt „2 km”)

Nyitva:

minden nap
12:00–22:00

Asztalfoglalás:

72/424-057
20/589-6052



BODRI

PINCÉSZET ÉS
SZŐLŐBIRTOK
SZÉKSZÁRD

7100 SZÉKSZÁRD, VITÉZ U. 1.,
FALUHELY-DULÓ
TEL.: +36(74) 887-200,
207440-66-66,
207440-60-22,
207440-66-60
E-MAIL: BODRIDORT-ONLINE.HU
WEB: WWW.BODRIDOR.HU
GPS KOORDINÁTÁK:
N 46.22915 E 18.66517

ELŐZETES BEJELENTKEZÉS ESETÉN
MANGULATOS PINCEI KÖSTÖLÓRA IS
LEHETŐSÉGET BIZTOSÍTUNK.