



Pécsi BOROZÓ

A Pannon Borrégió
gasztronómiai és bormagazinja
II. évfolyam 2. szám 2009 nyár

ingyenes

TESZTEK:

Merlot
Rozé

INTERJÚK:

Gere Andrea
Malatinszky Csaba
Maul Zsolt
Mészáros Péter
Molnár Gábor
Sebestyén Csaba
Takler András
Vesztergombi Csaba

PINCETÚRA:

Pécsi Püspöki Pincészet

GASZTRONÓMIA:

pálinka
medvehagyma
könnyű nyári fogások

KITEKINTŐ:

In Vino, Belgrád
Vinistra, Porecs

PUBLICISZTIKA:

Balogh Robert

PANNON BORRÉGIÓ:

TOP 25
Pünkösdi Pannon Pincék

TAKLER

S z e k s z á r d

Pince és Panzió

TAKLER
Bartina

Szekszárdi Cuvée
2006



TAKLER



PRIMARIUS
2006

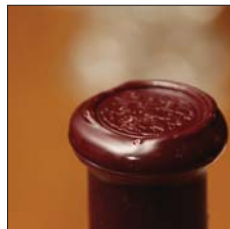
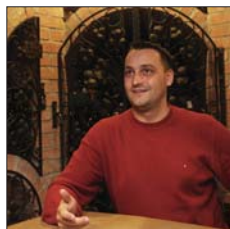
Minisipi istván szőlőhegy - Nagy and quality wine

Szekszárd

Tel: 74-311-961, e-mail: taklerpanzio@gmail.com
7100 Szekszárd, Decsi szőlőhegy

www.takler.com

Tartalom



4. oldal	KÖSZÖNTŐ
6. oldal	MUSTRA Frissen piacra kerülő borok tesztje
12. oldal	MORZSÁK
16. oldal	PÜNKÖSDI PANNON PINCEK a Pécsi, Szekszárdi és Tolnai Borvidékről
18. oldal	PANNON BORRÉGIÓ TOP 25
19. oldal	MAUL ZSOLT, az ígéretes kezdetek és a tizedik születésnap
20. oldal	100% GYÜMÖLCS Vendégségben fiatal szekszárdi borászoknál
23. oldal	A MISEBORT CSAK TISZTÁN A Pécsi Püspöki Pince
25. oldal	HŰTENI CSAK A ROSSZAT Egy kupica pálinka
28. oldal	AMIT VILLÁNY KÍNÁL Vendégváró fejlesztések a Villányi borvidéken
30. oldal	TESZT – Merlot
36. oldal	CSILLAG SZÜLETIK Beszélgetés Molnár Gábor séffel
40. oldal	MEDVEHAGYMÁRA PÁLYÁZTUNK
41. oldal	KÖNNYŰ NYÁRI FOGÁSOK Receptajánlatok nyárra
43. oldal	RÓZSASZÍNBE ÖLTÖZTETETT NYÁR Frissítő nyári rozék tesztje
45. oldal	TURNÉBUSZ BORRAL MEGPAKOLVA A Pannon Borrégió külföldi bemutatkozásai
47. oldal	PROGRAMAJÁNLO
49. oldal	KÖNYVAJÁNLO
50. oldal	OSZTRÁK CSÁSZÁRI VACAK Balogh Robert írása

Kedves Olvasó!

Korán ránk szakadt a nyár, május derekán már harminc fokban igyekszünk belesűríteni ebbe az 52 oldalba, ami az elmúlt 2-3 hónapban a régióinkban, a régiókkal történt. Mert noha egyre nagyobb példányszámban terjesztjük a Pécsi Borozót az ország szinte valamennyi nagyobb városában, különösképpen az igencsak érdeklődő fővárosunkban, mi mindig is regionális magazin kívánunk maradni. A régióról tudósítunk, de nem csak a régióbelieknek.

Nemrég kaptunk emiatt bírálatot, no nem a regionalitás, hanem a nevünk miatt, hogy miért is Pécsi ez a Borozó? Úgy véljük, a Pécsi Borozó egy valós, létező fogalom, noha hiányzik már egy ideje a tárgyasulása. Pécs a régió központja, itt laknak a legtöbben, itt van az ország legnagyobb egyeteme, itt van a kultúra fővárosa és itt van talán a legtöbb borfogyasztó is. És mi is innen nézzük a világot, régiós szemüvegben, de pécsiként. S a név így emelkedik fölé a pusztai földrajzi meghatározásnak: az összefogást, az összekapcsolódást és az egyenlőséget sugallja, a város neve új jelentésekkel gazdagodik.

Hiszen mindenkiről írunk. Noha a három másik borvidék marketing eszközeiből támogatják a működésünket, a legtöbb tesztelt bor éppen villányi. A 293 borból, ami az előző 5 szám tesztjeibe bekerült, és fenn van online adatbázisunkban, 135 a legdélebbi borvidék terméke. Nem sokkal marad el Szekszárd, hiszen 103 bor került be innen, Pécs is derekasan helyt áll a maga 49 borával, talán csak Tolna marad el, onnan mindössze 5 bor került be a lapba. És volt még a dél-dunántúli tájborunk is, ne feledkezzünk meg róluk.

Ha valaki végiglapozza az elmúlt másfél év termését, azt láthatja (támogatás ide vagy oda, személyes kapcsolatok oda vagy ide), hogy objektíven és arányosan mutattuk be értékeinket. Ezután is ezt tesszük, a hangsúlyt oda helyezve, ahol valami új történik, ahol példát mutatnak, ahol fejlesztenek, ahol fiatalok igyekeznek napfényhez jutni. Noha mindig vannak s lesznek kósza mendemondák, soha semmi nem befolyásolhatja tesztjeink tisztaságát. Ezt a borbírlatainkon eddig részt vett 60 zsűritag (köztük 7 külföldi) is igazolhatja. A szakmaiság mellett a függetlenség, hitelesség és korrektség továbbra is a legfőbb kritériumunk, melyeket a témaválasztásnál és a cikkírásnál egyaránt szem előtt tartunk. Hirdetést, felületet mindig lehet vásárolni, de ezek könnyen felismerhetők, hiszen megjelenésükben észrevehetően megkülönböztetjük őket a többi anyagtól. A Pécsi Borozó cikkei arról és akkor születnek, amikor a szerkesztőség úgy ítéli meg, hogy valamit, valakit olvasóink figyelmébe érdemes ajánlani.

A Pécsi Borozó a Pannon Borrégió lapja, Pécs, Szekszárd, Tolna és Villány lapja, a borászok és borkedvelők lapja, és ez utóbbi talán a legfontosabb, hogy ez a magazin mindazoké, akik szeretik a jó bort, szeretik a minőségi gasztronómiát és megpróbálnak tenni is érte. Akár csak azzal, hogy olvasnak bennünket. Köszönjük!

Gyórfy Zoltán
főszerkesztő

Impresszum

Pécsi Borozó
Pécs – Szekszárd – Tolna – Villány
gasztronómiai és bormagazinja

Megjelenik negyedévente, ingyenesen

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

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

Olvasószerkesztő: **Filákovity Réka**
Szerkesztőség: **Kugler Tamás, Mester Zoltán, Radics M. Péter**
E számunk munkatársai voltak: **Aknai Péter, Balogh Robert, Labancz Richárd, S. Pápa Petra**

A szerkesztőség elérhetőségei:

web: www.pecsiborozo.hu
e-mail: info@pecsiborozo.hu
Tel.: 70/311-98-35, 30/9-131-151

Hirdetés: **Juhász Anikó**
Tel.: 20/577-99-34
E-mail: hirdetes@pecsiborozo.hu, ja@pecsiborozo.hu

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

Nyomda: **www.sprintnyomda.hu**
Felelős vezető: Ipacs Zsolt

HU ISSN 1789-7548

Megjelenik 10.000 példányban

A Nemzeti Bormarketing Program
és az Agrármarketing Centrum támogatásával



NÉHÁNY ÉRV AMELLETT, HOGY MIÉRT IS FIZESSEN ELŐ VALAKI EGY INGYENES LAPRA:

Bővebb információ:

info@pecsiborozo.hu
www.pecsiborozo.hu/klubkartya



– előfizetésével a **Pécsi Borozó Előfizetői Klub** tagjává is válik, mellyel támogatja a Pécsi Borozó rendszeres megjelenését, ezzel pedig a Pannon Borrégióban tevékenykedő borászok és pincészetek jutnak folyamatos megjelenési lehetőséghez;

– a Pécsi Borozó éves 4 lapszáma mellé **ingyenesen megküldjük** Önnek a **Pécsi Borozó valamennyi különszámát**, így például a PB Wine Guide 2009 elnevezésű angol borkalauzt a Pannon Borrégió jobb megismeréséhez;

– előfizetőink bizalmát egy **ajándékkal** is megköszönjük, ami a **mohácsi Planina Borház Lárfa Cuvée 2008 bora** – a bort előfizetőink pécsi és szekszárdi partner vinotékáinkban vehetik át;

– az előfizetéshez egy **PB Előfizetői Klubkártya** is jár, amely arra jogosítja tulajdonosát, hogy a Pécsi Borozó által szervezett 2009-es előjegyzésen a régióknak tehetőséges fiatal borászainak borait előjegyzésben vásárolhatja meg, ami jelentős megtakarítást is jelenthet a későbbi bolti árhoz képest;

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

– előfizetőink havi rendszerességgel kapnak **hírleveleket** a megadott e-mail címen az éppen aktuális kedvezményekről, borvásárlási lehetőségekről, a pincészetek aktuális ajánlatairól.

– a klubtagjaink a partnereink által szervezett **borutazásokon, kirándulásokon** kedvezményesen vehetnek részt.

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

MUSTRA

Nyári lapszámunk mustrájába első körben nem érkezett túl sok bor, azt gondoltuk, ez így lesz ideális, laza sor lesz, könnyed menet. Majd az utolsó pillanatokban mégiscsak 44 tételes sor jött össze. Emberes próba volt ez a zsűrinek, köszönjük a tesztelők kitartását, kétségkívül megérdemelték a Riczu Tamás által kemencében süített, remek csülköt.

A mustra a sok tétel ellenére nem okozott nagy katarzist, pedig nagyon sok szép bor jött össze. Valahogy a társaság közel fele mégis alatta maradt a nyolcvanas bekerülési határnak. A korrekt, erények és hibák nélküli rovatba kerültek többen, ami nem baj, mert korrekt borokra nagy szükség van. Voltak sokan az erős középmezőnyben, aminek örülünk, mert ezek a borok elnyerték a tetszését a zsűritagok többségének. Akadtak megosztó tételek is, ezek javarészt kihullottak a rostán, mert ugyan néhány zsűritagnak nagyon bejöttek, de a többség mégiscsak lepontozta őket. Ami hiányérzetet okozott, hogy nem ment senki 90 pont fölé.

A Mustra lapjaira került 24 bor viszont abszolút megérdemli a figyelmet, válasszon belőle mindenki ízlése és pénztárcája szerint!

Pontozás:

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

A tesztelők:

Gere Zsolt (Gere Tamás & Zsolt, Villány)
Gyórfy Zoltán (Pécsi Borozó)
Ifj. Polgár Zoltán (Polgár Pince, Villány)
Ifj. Szende Gábor (Szende Pince, Villány)
Ipacs Szabó István (Vylyan Szőlőbirtok és Pincészet, Kisharsány)
Krenner Csaba (Bock Pince, Villány)
Labancz Richárd (Pécsi Borozó)
Rácz Lilla (Sauska, Villány)
Ruppert Ákos (Ruppert Pince, Babarcszőlős)
Szabó Zoltán (Szabó Pince, Hosszúhetény)
Ungurán József (Metro, Pécs)
Wéber Tamás (Pécsi Borozó)

A teszt helyszínét a siklósi szőlőhegyen **Riczu Tamás pincészete** biztosította.

A poharakért köszönet a **Vylyan Pincészetnek**.



Heumann Pince
Villányi Kékfrankos
2007

Sötétbe hajló színű, minden pillanatában koncentrált és sűrű anyag. Vastag, többrétegű bor, szép gyümölcsökkel és élénk savakkal. Magas alkoholla édesíti, a fahordó pedig krémessé teszi a meleg érzetű kortyot. Illatában és ízében is nagyon intenzív és tartalmas, de még nem összeértett tétel. A tannin kicsit még híz a végén, fából is fogunk még kevesebbet érezni valószínűleg. Komoly, hosszan érlelhető és nem egyértelműen a fajtajelleggel hódító kékfrankos. **87 pont**



Ár: 3450 Ft
 Megtalálható: A Hordó Vinotéka, Pécs

Heumann Pince
Villányi Segreto Cuvée
2007

Már-már lekváros sűrűségű versenyző, nagyon magas alkohollal és extrakt tartalommal. Mégsem érzünk diszharmóniát, inkább a kerekesség felé hajlik a bor. Szépen összeértett, mély és intenzíven csokis-kávés illatok. Komplex ízvilág tejcsokival, szederrel, áfonyával és egyre szebben simuló tölgfával, a végén édes zárással. Semmiképpen sem ivóbor, mégis újra és újra akarjuk tölteni a poharunkat. De csak óvatosan vele, hamar fejünkbe szállhat az ital. **86 pont**



Ár: 3200 Ft
 Megtalálható: Heumann Pince

Vylyan Szőlőbirtok és Pincészet
Mandolás Cabernet Franc
2006

Illata nagyon lassan nyílik meg, elsőre fás, füstös, később szép fajtajelleges, de végig visszafogott. A szájbán már jóval intenzívebb, bár itt is kell neki idő bőven, hogy a száraz fás íz mögött rejtőző sok-sok gyümölcsöt megízlelhessük. Feketebogyósok minden mennyiségben étcsokival párosítva, lecsengése kivételesen hosszú, egészen édes, vaníliás, valószínűleg a csipetnyi maradékukor és a magas alkohol együttes hatásaként. **85 pont**



Ár: 10900 Ft
 Megtalálható: A Hordó Vinotéka, Pécs

Vida Péter
La Vida Szekszárdi Cabernet Franc
2006

Sötét szín és kissé alkoholos illat az első benyomások. Ha nem szánunk rá elég időt nyers, húsos ízek maradnak csak meg bennünk, pedig valójában sok-sok gyümölcs és csokoládé jellemzik zamatait. Nagy testű bor, egészen szép egészet alkot, nagyon élőnek, mozgalmasnak érezzük a kortyot. A közepe azonban kicsit üresnek hat, a zárás pedig némi kesernyét mutat. Lesz még szebb is. **85 pont**



Ár: Szeptembertől
 Előjegyezhető: Vida Pince

Ruppert Ákos
Villányi Cabernet Franc
2007

Egészen sötét, mély színű anyag, illata is mélyről és intenzíven jön. Izgalmas, összetett aromatika picit túlrett meggyel, fűszeres csokival és kellemesen füstös fával. Ízében sem kevésbé izgalmas és meglepően érett arcát mutatja. Kortyról-kortyra változik, az étcsokitól a kávéén keresztül egészen a fűszerekig és rumos meggyig. Nagyon jó érzékkel elkészített bor, folyamatosan tiszta, nagyon komplex, emellett mégis krémes és lágy a szájban. **85 pont**



Ár: 3200 Ft
 Megtalálható: Ruppert Ákos Pincészet

Heimann Családi Birtok
Szekszárdi Kékfrankos
2007

Fűszeres kékfrankos illatban és ízben, a második pohártól a meggy aromája is feltűnik. Kellemesen selymes, csiszolt korty markáns savakkal. Teste közepesnek mondható, zamata nagyon hosszan kitart, és nagyon szépen fut le. Árnyalt ízvilág meggyel, cseresznyével, csipetnyi fahéjjal és sok fűszerrel. Kellemes, fajtajelleges és nagyon jóivású kékfrankos. **85 pont**



Ár: 1640 Ft
 Megtalálható: E'Szencia Bortéka, Szekszárd

Jackfall

**Villányi Pillangó Cabernet Sauvignon
2006**

Tipikus, fajtajelleges és kellemes illatú sauvignon, kitűnően induló ízrel. Illatában felbukkanó palackbuké. Érezhetően megfelelő érettségi állapotban lévő gyümölcsből készült. A korty vége sokat ront az összképen, nyers, poros és szárító csersavak uralkodnak el. Kérdés, hogy előnyére tud-e még változni a palackban? Csak remélni tudjuk, hogy igen.

84 pont



Ár: 5900 Ft

Megtalálható: Jackfall Pincészet

Bock Valér

**Villányi Libra Cuvée
2006**

Furcsa illatokat érzünk, kapor, uborka és erőteljes fűszerek. Előnyére változik, a fűszeresség megmarad, likőr és aszalt gyümölcsök társulnak hozzá, a kapor azonban végig ott bujkál a háttérben. Nagyon masszív anyag, az izre nehezedő hordó alatt grillázzsal, meggyel és szederrel. A nagy test rátelepszik a kóstolóra, alkoholban, ízben és tanninban is nagyon sok a bor. Nehézsúlyú tétel, minden nagyon sok benne, érdekes még érlelni.

84 pont



Ár: 16000 Ft

Megtalálható: Bock Pince

Bodri Szőlőbirtok és Pince

**Szekszárdi Bikavér selection
2006**

Nagyon távolról indít, erdőillattal, avarral. Ebből jönnek a gyümölcsök, lassan bújnak elő a mély bíborból az erdő kincsei. Gazdag, szedres, feketeribizlis zamatokat csakunk elő, ahogy hagyjuk szelőlőzni a pohárban, dohány és csoki kíséri. Valóban, mintha szivarfüstös lenne ez a bor. Kis konyakmeggy bujkál még benne, aztán kicsit korábban ér véget, mint szeretnénk.

84 pont



Ár: 3600 Ft

Megtalálható: Bodri Bor- és Halásztanya, Szekszárd

Vylyan Szőlőbirtok és Pincészet

**Villányi Montenuovo Cuvée
2007**

Színe mély rubin, illata viszszafozott, hűvös, de nagyon szép és érett gyümölcsöket áraszt. Kitűnő alapanyag, érett, kerek összehatás, játékos édeske, nagyon szép felhasználás és sok-sok gyümölcs jellemzik ízét. Szinte harapható málna és szilva csokis öntettel, simogató elköszönéssel. Nagyon szerethető bor, sok-sok értékkel, az egyediséget, kis finesszt hiányolunk belőle.

84 pont



Ár: 3580 Ft

Megtalálható: Radó Vinotéka, Pécs

Maul Pince

**Villányi Aprópó Portugieser
2007**

Aromatikájában erőteljesen újfás, rumos felhang. Nem igazán fedezhető fel benne oportóra emlékeztető jegy, inkább versenybornak tesszük. Nagyon sűrű szövésű és koncentrált, magas alkoholérzettel, telt és masszív ízeit is leginkább a fahordó vezeti. Nagyon hosszú a lecsengése, egy pohár is hosszú időre megtölti a száját. Csúcsra hangolt portugieser, nem a mindennapokra.

84 pont



Ár: 1800 Ft

Megtalálható: Maul Pince

Németh János

**Szekszárdi Porkoláb Cuvée
2007**

Első blikkre az illatban van némi falusi parasztudvar, mindezzel, amit ott érezhetünk. És gyümölcsös is lehet a közelben, tele érett gyümölcsökkel, mert meggy, cseresznye, málna és eper egyaránt van ebben a borban. Érett ízek, már-már kis lekvár, szaftos szilvából. Nem hagyhatjuk figyelmen kívül a viszonylag magas alkoholt sem. Mély ízek, húzós, de tartós anyag, finomodnia és érnie kell még.

83 pont



Ár: 2000 Ft

Megtalálható: Németh János Pincészete

Heimann Családi Birtok Szekszárdi Bikavér 2006

Tiszta illat jön a csillogó borból, kicsit édes-sütis, fűszeres és gyümölcsös, néha ezek a gyümölcsök uralják el a kortyot. Van itt meggy és szilva, pirosuló ribizli és még egy kis naspolya is ott bujkál az utóízben. Már az illata is sejteti, szekszárdi bor, ez a fűszer-gyümölcs harmónia ideköti. Viszont lehetne egy picit intenzívebb, az idő lecsiszolhatja a kis édességet belőle, és ha hosszabb is lenne, egy kategóriát ugorhatna felfelé. **83 pont**



Ár: 1440 Ft

Megtalálható: Heimann Családi Birtok

Halmosi Pince Szekszárdi Óvörös Cuvée 2007

Nem túl bonyolult tétel, viszonylag friss illat, amiből fűszeres meggy érezhető ki. Zamatában meggy és édes-gyökér, de mellette némi gyógynövényesség is jelentkezik. Kis éretlenség ront az összképen, amúgy egy nagyon jól iható, nem túl nehéz, nem túl testes bor, aminek gyümölcsössége a fő erénye.

82 pont



Ár: 1100 Ft

Megtalálható: 3M Borszaküzlet, Szekszárd

Bodri Szőlőbirtok és Pince Szekszárdi Optimus Gold 2006

Nagyon sötét, zömök megjelenésű bor. Elsőre talán visszafogott, de pillanatok alatt megnyitja az erdei fekete gyümölcsök tárházát és hagyja, hogy kiélvezzük az illatokat. Zamatában is a gyümölcsös irány folytatódik, ám itt ez már párosul kis túlérrett meggyes lekvárossággal. Érett, édes csersavak, elég koncentrált test, jól tartja magát, az utóíze is viszonylag tartós. Picit mintha idősebbnek tűnne a koránál, nehéz megítélni, most kellene-e inni vagy mennyi idő múlva lesz a legjobb... **82 pont**



Ár: 7600 Ft

Megtalálható: A Hordó Vinotéka, Pécs

Vylyan Szőlőbirtok és Pincészet Villányi Ördög Cuvée 2006

Korrekt, érett, fűszeres illatok. Nem túl masszív, élénksége segíti át a nehézségeken. Sok gyümölcs, kis édes-ség, könnyű, jóivású bor, amittől nem kell nagyon sokat várni, viszont kétségkívül jólesik meginni egy-két pohárral. Leginkább ezt értékeljük benne, hogy most nem kell rétegről rétegre megfajtenünk, elég kitölteni, élvezni az illatokat, a kortyot, a pillanatot. Nem is tart sokkal tovább, nem is várjuk el tőle. Így szép. **82 pont**



Ár: 2200 Ft

Megtalálható: A Hordó Vinotéka, Pécs

Sárosdi Pince Szekszárdi Pinot Noir 2007

Erőtlen, szép szín, jellegzetes, ám nem túl intenzív illatokkal. Még talán a fa a domináns, pedig nem rossz, sőt elég tömény, jó szőlőből készült anyag. Füstösség és lekvárosság birkózik benne. A tannin most is túlzottan előtérbe kerül, elnyomja a meggyességet, a szilvásságot, a ribizlit. Ízben emiatt a végére kicsit elnehezedik, túl tapadós lesz.

81 pont



Ár: 1800 Ft

Megtalálható: Sárosdi Pince

Maul Pince Villányi Pinot Noir 2007

A fajtára talán kevésbé jellemző sötét árnyalatok uralják a színvilágot, ez a struktúrában is megnyilvánul, hihetetlen masszív. nagy test. Kevés a gyümölcs, talán a szilva a domináns, de a hordó sokkal erősebb. A picit nyers tanninok miatt ez az amúgy vastag anyag nem kerül összhangba, most még biztos nem a legszebb arcát mutatja.

81 pont



Ár: 3200 Ft

Megtalálható: Maul Pince

Wekler Családi Pincészet
Pécsi Illatos Cuvée
2008

Az illatos, muskotályos boro-
kat lehet nem szeretni, de ér-
tékelni azért tudunk kell őket.
Ez a bor például azért szép,
mert nem fordul át parfüm-
boltba, valahol zárás előtt, ha-
nem ennél sokkal kifinomul-
tabban, mégis határozottan
jelzi a muskotályos jegyeket.
Az édesség visszaszorul, lé-
vén száraz bort kóstolunk. Ha
édeset kér a vendég, de csak
ez van otthon, bátran kínáljuk.
Harmonikus, szép szerkezet,
könnyed, ám mégis tartalmas
bor. **81 pont**



Ár: 990 Ft
Megtálálható: Wekler Pincészet

Németh János
Szekszárdi Entrée Cuvée
2007

Illata szépen kezd, rumos,
szilvás, érett gyümölcsökkel
barátkozunk. Van benne egy
kis bőrösség, még azt se
mondhatjuk, hogy nem jól áll
neki. Viszont nagyon fiatal
még, nincs összecsiszolódba,
és kicsit magasnak tűnnek a
savak. Emiatt disszonánsabb
a kelleténél, pedig minden
benne van, ami egy szép há-
zasításhoz kellene.

81 pont



Ár: 3000 Ft
Megtálálható: Németh János Pincészete

Házler Pince
Bakócai Pinot Noir barrique
2007

Ránézésre szép, a pirosból
megy át vörösbe, illataiban
is hoz mindent, amit egy
pinot noiról elvárunk. A fa
talán kicsit tolakodóbb, vi-
szont javít a feszségén. A
gyümölcsök közül meggy, az-
tán málna. Füstölt, aszalt
gyümölcsök, még talán szil-
va is, de leginkább áfonya. A
barrique mögött szép a bor,
de a jó alapanyag most nem
tud teljes szépségében meg-
mutatkozni.

81 pont



Ár: 1400 Ft
Megtálálható: Házler Pince

Kvassay Pince
Villányi Portugieser
2008

Nagyon szép megjelenésű
bor, ami vörösebb a szokásos
oportónál, viszont megcsillan-
nak benne is a lilás árnyala-
tok. Illatában van némi kis füs-
tös-grillázsos jelleg, aszalt
szilva és friss meggy. Nem túl
koncentrált, de ettől kap némi
lendületet, ivósságot. Fajtajel-
leges, jól összehangolt bor,
ami nem akar bordói babérok-
ra törni. Portugieser, ahogy
azt Villányban elvárjuk, nem
túl könnyű, nem túl nehéz,
még egy pohárral kérünk!

80 pont



Ár: 990 Ft
Megtálálható: Kvassay Pince

Sebestyén Csaba
Szekszárdi Icze Cuvée
2007

Egy könnyed, laza háziasítás,
éppen ilyen alkalmakra. Nem
túl sok, néhol éppen kevés
is, amit várunk, ugyanakkor
a meggyes ízvilág, a fűszeres
felhangok, a kis paprikásság,
a légyság és fanyarság kelle-
mes ellenpontozása összes-
ségében elegendő arra, hogy
átlépje saját árnyékát. Kelle-
mes kortyolós bor, aminek
megvan a helye, mert kelle-
nek az ilyen könnyű, friss,
gyümölcsökkel teli, nem
azonnal felejthető borok.

80 pont



Ár: 1900 Ft
Megtálálható: ESzencia Bortéka, Szekszárd

Müller János
Villányi Portugieser
2008

Friss, klasszikus oportós feel-
ing. Kis karamelláság rejtőz-
kodik az illatában, a korty el-
sőre sima, meggyes, sely-
mes, de mintha kis éretlen-
ség is volna benne. A savak
picit magasabbak, ami nem
feltétlenül baj, nem is vesz-
szük zokon. Közepes test,
korrekt gyümölcsök, az after
taste is fajtajellegre me-
g volna. Csak picit rövid.

80 pont



Ár: 1080 Ft
Megtálálható: Radó Vinotéka, Pécs

A kávézás - szertartás. Szertartás, melynek megvannak a maga szabályai, a követendő menete, a legendái, és feltétlen hívei. Szertartás, melyet tiszteletben tartva szenvedéllyé és harmóniává változik.

**Kávét inni annyit tesz, mint megállítani az időt,
élvezni egy komolyzenei koncert felvonásai közötti harmonikus csendet.**

Un' espresso, per favore!

A kávé, fél évszázaddal Európába történő belépése után ma már kitörölhetetlen része a mindennapoknak. A kávé élvezete az espresso-val kezdődik és teljesedik ki, bár a török kávéval lép át egy másik dimenzióba. Mégsem véletlen, hogy előbbi szinte már az első kávégépek megjelenésével, a pörkölés, szállítás, lefőzés technológiájának tökéletesedésével kiszorította zaccos rokonát a népszerűségi listáról. A magas nyomáson átréselt forró víz pillanatok alatt átváltozik az örlemény kioldódó aromáinak hordozójává, tetején az illatos és gazdag ízű koronakrémmel.

Az Osztrák-Magyar Monarchiából örökölt, a második világháború után elsatnyult magyar kávékultúra feltámadása ma is tartó folyamat. A jó kávéért gyakran még keresni kell, s míg Olaszországban az utolsó trattoriában is gondosan odafigyelnek arra, hogy mi kerül a csészékbe, addig Magyarországon még elegáns éttermekben, kávéházakban is hanyagul állnak a kérdéshez. Annak ellenére, hogy a kávé meghatározhatja egy hely sikerét is, és hogy a minőségnek nincsenek nagy titkai. De a kávé elkészítésének megvannak a maga törvényei, kezdve a kávébab termesztésétől a pörkölésen át egészen a lefőzésig, melyek be nem tartása mindig megmutatkozik a végtérmenen.

A Lamborghini nevet Ferruccio Lamborghini véste bele kitörölhetetlenül exkluzív sportautóival a köztudatba, fia, Tonino tovább szélesítve a bikás pajzsot viselő luxuscikkek választékát az ezredfordulón kezdte kiépíteni a magas minőséget megtestesítő kávébirodalmát. A név mellett már a cég minőségpolitikája is biztosíték a különlegességre. Az arabica kávészemek a folyamatosan ellenőrzött, tengerszint felett 1200-1600 méteren elterülő brazil, közép-amerikai és etiópiai ültetvényekről kerülnek ki, míg az igen értékes és válogatott robusta szemek pedig India és Jáva területéről származnak. A **Tonino Lamborghini** kávé 5 ország 10 különböző fajtájú kávéjének szigorúan titkos összetételű keveréke. Az exkluzivitás a földek gondos vizsgálatán túl már a termelők kiválasztásánál elkezdődik, s folytatódik a szemenkénti válogatással, a magas fokú szakmai tudást igénylő pörköléssel, és az aromaőrző csomagolással. A gondos őrködés a minőség felett nem üres lózung csupán. Mi sem bizonyítja ezt jobban, hogy a **Tonino Lamborghini** kávé magyarországi forgalmazója gyakorlatilag az utolsó pillanatig rajta tartja a szemét a kávéban. A Kollár Pince Kft. 2006-ban kezdett el foglalkozni az olasz cég kávéival és a magyar viszonyok ismeretében már ekkor, a piacon szokatlanul szigorú feltételekkel kötött szerződéseket. Az egyébként villányi borászati érdekeltséggel is bíró kávéforgalmazó cég ugyanis a jellemző mennyiségi szempontokat felcserélte a minőségi elvárásokkal. **Tonino Lamborghini** kávé csak az az üzlet árusíthat, mely megfelel a forgalmazó által támasztott szakmai minőségi kritériumoknak. Ez a gyakorlatban például azt jelenti, hogy a kávé gép leendő kezelőinek részt kell venniük egy barista tanfolyamon. Emellett az üzletet állandó, kéthetente elvégzett minőség-ellenőrzésnek is alávetik, így biztosítva a **Tonino Lamborghini** kávé minőségét.

A **Tonino Lamborghini** kávék jellegzetes krémessége, hosszú, édeskés utóízének titka a cuvée-hez adott fajták arányaiban rejlik. A karakteres és kesernyős Arabica teszi ki az örlemény 80 %-át, amit 20 % magas minőségű Robustával lágyítanak könnyen szerethetővé és hosszan élvezhetővé.

Az espresso annyit tesz, mint elfogyasztani egy espresso gépben lefőzött kávé,
mely az elkészítés során megőrizte a kávé teljes ízét, gazdagságát, krémességét, és aromáját.

(x)

www.lamborghinicoffee.hu



Tonino Lamborghini
CAFFÈ

BORVERSENYEK A RÉGIÓBAN

Egészen pontosan tizenkettő magyarany született a március 11-én megrendezett **Villányi borversenyen**, ahol 377 bort kóstoltak meg a zsűri tagjai. A várakozásoknak megfelelően elsősorban vörösök jelentek meg nagy számban, hiszen 40 fehér és 41 rozé vagy siller mellett 296 vörösbort neveztek a termelők. Magyaranyat érdemeltek ki: Cabernet Sauvignon Barrique 2007 (Hársági Pincészet), Taurus Cuvée Limited 2006 (Maul Zsolt), Kékfrankos 2008 (Agancsos Pincészet), Syrah 2007 (Bock Borász), Villányi Aranyhárs 2006 (Polgár Pince), Cuvée 7 Villány 2006 (Sauska és Társa Kft.), Kékfrankos 2005 (Balla Géza), Cabernet Franc Fekete-hegy Selection 2006 (Bock Borász), Kopár Cuvée 2007 (Mayer Márton), Villányi Cuvée 2007 (Günzer Zoltán), Villányi Cabernet Franc 2007 (Heumann Pince), Kékfrankos 2008 (Mokos Gábor).

Idén ünnepli huszadik születésnapját a Mecseknádasdi Szőlő és Bortermelők Egyesülete. A jubileumi évben sem télenkednek, hiszen megrendezték a hagyományosan sok mintaszámot jelentő regionális versenyüket, ami egyben immáron másodszor a **Magyarországi Németek Országos Borversenye** is. Ez a borverseny azért is érdekes, mert itt mindenki indulhatott, aki arra alkalmasnak ítélte a borát. Így találkoztak a kis hobbiborászok a nagynevű hazai termelőkkel. Az ország szinte minden pontjáról érkeztek minták, a nevezések legtöbbször a móri, a villányi, a szekszárdi és a pécsi borvidékről érkezett. Összesen 606 bort bíralt két nap alatt a szép számú zsűri, amiben a Pécsi Borozó három munkatársa is tevékenyen részt vett. A 606 mintából 293 volt fehérbor, 273 vörösbort, negyven pedig a rozé kategóriában indult. A fehérborok 12 százaléka lett aranyérmes, ez az arány némileg jobb a vörösöknél és a rozéknál, ott egyaránt 15–15 százalék kapta a legfényesebb érmet. A Magyarországi Németek Fehér-bora 2009 Schweibert István Nemesnádudvari Rajnai rizling 2008 bora, a Magyarországi Németek Vörösbora 2009 a Bock Pince Kft. Villányi Cabernet Franc 2007 bora és a Magyarországi Németek Rozé bora 2009 a Mestrineli Borászati Kft. Szekszárdi Kékfrankos Rozé 2008 bora lett.

A **pécsi hegyközség évi szokásos seregszemláját** a pécsi Bagolyvárban tartották. Bakó Attila hegybíró tájékoztatta a Pécsi Borozót, miszerint a 117 mintát értékelő három bírálóbizottság összesen 18 aranyat, 37 ezüstöt és 41 bronzérmet osztott ki, valamint 18-an kaptak oklevelet. A versenyen kistermelők és a Pécs-Mecseki Borút legjobbjai is részt vettek. Két nagydíjat is kiosztottak. Fehérbor kategóriában Szabó Zoltán pécsi termelő 2008-as chardonnay-ja (érdekes módon egy édesre sikeredett chardonnay), a vörösbort pedig a mozsói Ebner Pincészet 2006-os pinot noir bora diadalmaskodott.

Huszonhatodik alkalommal rendeztek **borversenyt Szent György napján Siklóson**. A Pécsi Borozó munkatársainak részvételével zajlott bírálaton összesen kilenc bor kapott magyaranyérmet: Brunyai Pince Amice Cuvée 2007, Günzer Zoltán Portugieser 2008, Janus Borház Cabernet franc–Merlot Cuvée 2007, Matyi József Cabernet franc 2008, Maul Zsolt Cabernet franc Selection 2007, Maul Zsolt Lator Cabernet franc 2006, Sauska és Társa Kft Cuvée 13 2008, Vylan Szőlőbirtok és Pincészet Villányi Cabernet sauvignon 2006. A végére került, de összesítésben champion díjat kapott és az első alkalommal kiadott „A Tenkes Kapitánya Bora” címet elnyerte a Vylan Szőlőbirtok és Pincészet Cabernet franc 2006.



A Szent György-napi Borünnep, a Szekszárdi Bikavér Ünnepe és a **Szekszárdi Borvidéki Borverseny** eredményhirdetése: egy nap a bornak és borásznak Szekszárdon. Első alkalommal ítélték oda a Szekszárd Város Bora címet, a hagyományteremtő kezdeményezés első kiválasztottja a Mészáros Pince- és Borház 2007-es Kékfrankosa lett. Az eredményhirdetést koncert és köszöntők előzték meg. Mint megtudtuk, a következő években is számolhatunk kiemelkedő szekszárdi borok felbukkanásával. Mára ugyanis jelenséggé vált, hogy a szekszárdi borok rendre hoznak elismeréseket és érmekeket a világból. Az idei évben nőtt a palackos borok aránya a versenyen, a 237 összes nevezett indulóból 228 bort bíraltak az ország egész területéről érkezett zsűritagok, köztük lapunk főszerkesztője is. Hordós mintáknál 1 magyarany, 19 arany és 18 ezüst született, míg a palackos tételek között 23 arany és 22 ezüst. Többen hiányolták a rozé és siller borok részvételét, hiszen a 14 nevezett tételnél jóval több szép bor készül a fajtából a borvidéken. Vélemények szerint ugyanis Szekszárdnak ki kellene használnia a szép sillerit, akár oly módon, hogy nagyobb mennyiségben jelenjenek meg vele a piacon. A borverseny nagydíjai: a borverseny magyaranyérme: Fritz Pincészet Cabernet Sauvignon barrique 2007, Champion díj: Takler Pince Cabernet Franc Reserve 2006, Legeredményesebb borászat: Takler Pince, Legeredményesebb fiatal borász: Gyuricza Dániel, Legeredményesebb kistermelő: Trieber Géza, Legjobb kékfrankos: Takler Pince Kékfrankos reserve 2007, Legjobb kadarka: Wékler Ferenc Kadarka Selection 2007, Legjobb bikavér: Takler Pince Bikavér reserve 2006.

JUBILÁLÓ FALUSI TURIZMUS

Tíz éves jubileumát ünnepelte május derekán a Baranyai Megyei Falusi Turizmus Közhatalmú Szövetség. Az ünnepségen a falusi vendégfogadók mellett a társszervezetek képviselői is részt vettek, a születésnapos szervezetet Hargitai János megyei elnök köszöntötte. A tíz évet mindössze fél órában dr. Szabó Géza alapító elnök tekintette át, majd több szervezettel is szerződés kötést erősítették meg a már fennálló kapcsolatot. A Pannon Borrégióval is együttműködési megállapodást írtak alá az ünnepségen, amelyben célkitűzésként a Dél-Dunántúli vidéki hagyományainak ápolása, tradicionális értékeinek védelme és ismertségük javítása; a régió helyi termékeinek, kiemelten borainak az elfogadottságát és keresletét erősíteni; és a Dél-Dunántúli turisztikai vonzásának fokozása, a vidéki tájak és települések, valamint termőterületek látogatottságának bővítése. A falusi vendégfogadók a rendezvényt követően jellegzetes termékeikkel, ételleikkel és boraikkal vendégelték meg a jubileumra érkezőket. Fontos kihangsúlyozni, hogy a Dél-Dunántúlon ma 236 vendégfogadó 1900 férőhelyet működtet, a legaktívabbak közülük a baranyai vendégfogadók, hiszen egyedül ebben a szegmensben nem volt tavaly visszaesés, több mint 50 000 vendégéjszakát regisztráltak Baranyában.

Morzsák

PÉCSI BORBÖRZE

Negyedik alkalommal rendezték meg az Aranykacsában a Pécsi Borbörzét. A Pécs Város Bora választás kísérőrendezvényeként is szolgáló kóstoló talán az egyik legjobb hangulatú volt az eddigiek közül. A borbörzéken eddig rendszerint már arról ismertük a résztvevőket. Most nekünk sok új arc is feltűnt, kóstolgattak és jegyzetelgettek ismeretlen figurák, örültünk is neki nagyon, mert ez lenne az egyik cél, hogy a pécsi ember legyen büszke a pécsi borra. Ami ugye fehér.



Ez is kiderült a börzén, mivelhogy pécsi vöröset egész pontosan kettő pincészet mutatott be, ők is összesen hármat. Volt ugyan itt megjelenő borvidék szerint pécsi, de a szőlőt tekintve szekszárdi, valójában meg mecseknádasdi bor, de az meg nem indulhatott a szavazás céljából szolgáló Pécs Város Bora vetélkedésén, erre ugyanis csak a pécsi hegyközség területén termelt bor hivatott.

Talán csak egyetlen hiányosság róható fel a szervezőknek: a legtöbb esetben ugyanis a borok hőmérséklete messze nem volt ideális, több hűtő vagy jégvödör kellene erre a fehérekben dúskálkodó rendezvényre. Az amúgy dicséretes szervezéssel többet nem is keckeledünk, jó volt látni, hogy sok érdeklődő jött és kóstolt, viszont talán lehetne több borász is, meg ha már Budapestről eljöttek vendéglátósok, talán a pécsiek is tiszteletüket tehetnék ezen a börzén. Tisztelet a kivételnek, aki eljött.

És ha már látogató volt is sok, persze még mindig nem elég, mert évről évre arra várnak, mikor nővi ki magát (és az Aranykacsát) a rendezvény. Idén még nem, részint mert a látogatottság növekszik ugyan, de még mindig többen maradnak otthon, mint akik eljönnek. Meg azért volt még néhány pécsi borvidéki borász, aki eljöhett volna. Kicsi, nagyobb egyaránt. Oda kell eljutni, hogy tényleg el kelljen jönni, hogy itt legyen szakma és érdeklődő, nagykereskedő és végfogyasztó egyaránt, közösen kóstoljon és mondjon véleményt.

Bővebben a Pécsi Borbörzéről: www.pecsiborazo.hu



riczu tamás

www.riczutamas.hu

A Villányi Borvidéken a szőlő és bortermelésnek hagyománya van, a mediterrán jellegű éghajlat és a kiváló talaj számos kincset rejt.

Riczu Tamás fiatal borász, aki ezeket az adottságokat szépen ötvözi a modern borkészítési eljárásokkal.

Kézműves borászatunk évek óta nyeri el a borkedvelők és a szakma elismeréseit portugieserével friss, zamatos rozé és fehérborosaival.

Idén már a tartalmas vörösborok kedvelőinek is a kedvében tudunk járni.

A siklósi Akasztófa dűlőben lévő pincében, természetes környezetben is meg lehet kóstolni friss, üde, gyümölcsös borainkat, és velük harmóniában a helyi gasztronómia gyöngyszemeit.

Morzsák

BARANYA BORT VÁLASZTOTT

A Baranya Megyei Önkormányzat tizedik alkalommal rendezte meg a „Baranya megye bora” választást. A borversenyt Villányban, a Teleki Zsigmond Szőlészeti Szakképző Iskolában – a Villányi Borász Akadémia szakmai közreműködésével – rendezték meg. Neves baranyai borszakértőkből álló, kilenc tagú bírálóbizottság értékelte a beküldött bormintákat és választotta ki minden kategóriában a győzteseket. Az idén összesen 6 fehér, 4 rozé és 38 vörösbort neveztek be a baranyai bortermelők. A 2009. évi versenyre a szervezők meghívták a szomszédos Észak-Baranya megye borait is, így Horvátországot 19 bor képviselte.



Baranya megye fehérbora a Hárs Családi Pincészet Cifrandli 2007, Baranya megye rozébora Müller János Rozé 2008 bora lett. A Baranya megye vörösbora címet négy vörösbort nyert: az első csoportban (Portugieser) a Kürti Pince Portugieser 2008; a második csoportban (Kékfrankosok) a Bock Pince Kékfrankos 2008; a harmadik csoportban (Pinot Noir, Merlot és ezek cuvée-i) Günzer Zoltán Ördögárok 2006; míg a negyedik csoportban (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah és ezek cuvée-i) a Maul Pince Cabernet Franc selection 2007 bora viselheti egy évig a kitüntetett címet. Észak-Baranya megye borainak versenyében 8 arany, 7 ezüst és 4 bronz minősítést ítéltek meg a bírálók.

A nyertes borokat a megye címerével díszített, külön erre a célra készített címkével látják el, s ajándékozzák a megye marketing-tevékenységének elemeként az ide érkező bel- és külföldi vendégeknek. Az ünnepélyes oklevél-átadásra Pécsen, a Szőlő és Bor Ünnepe, 2009. szeptember 27-én kerül sor.

ÉREMESŐ KÜLFÖLDÖN

Március elején hozták nyilvánosságra a párizsi **Vinalies** zsűrizésének eredményeit, ahol 1 magyar arany és 13 ezüst született – ezek közül a következő hat a Pannon Borrégióból: Bock Pince – Bock Villányi Libra Cuvée 2006, Csányi Pincészet Zrt. – Chateau Teleki Villányi Cabernet Franc 2006, Günzer Tamás – Villányi Pinot Noir barrique válogatás 2007, Takler Pince – Szekszárdi Primarius Cuvée 2006, Vilyan Szőlőbirtok és Pincészet – Cabernet Franc 2006, Vilyan Szőlőbirtok és Pincészet – Syrah 2006.

Összesen nyolc magyar aranyat hozott nekünk az idei **Monde Selection 2009**. A brüsszeli versenyen ezekből hat a Pannon Borrégió örökranglistájára kerül fel. Plusz még 3 ezüst is. Aranyérmes borok lettek: Bock Pince – Villányi Capella Cuvée 2006, Bodri Pince – Szekszárdi Optimus Cuvée 2006, Csányi Pincészet – Chateau Teleki Villányi Cabernet franc 2006, Tűzkő Birtok – Tűzkő Domb Cuvée 2006, Virághegyi Bor – Szekszárdi Cabernet Franc 2007 és Virághegyi Bor – Szekszárdi Merlot 2006. Ezüstérmes borok: Bock Pince – Villányi Cabernet franc Fekete-hegy Selection 2006, Csányi Pincészet – Chateau Teleki Villányi Merlot 2006, Günzer Tamás – Villányi Chardonnay barrique 2008

Két pannon arany is született (a három magyarból, összesen egyébként a 216-ból) a harmincharmadik **Challenge International du Vin** versenyen, de ezüstök és bronzok szempontjából sem volt eredménytelen az áprilisi versengés Blaye-Bourg-ban. Aranyérmesek: Heimann Szekszárdi Barbár Cuvée 2006 és Bock Villányi Cabernet Franc Fekete-hegy Selection 2006. Ezüstérmesek: Mészáros Pál Szekszárdi Bikavér Reserve 2006, Sebestyén Csaba Szekszárdi Kékfrankos Válogatás 2006, Virághegyi Bor Szekszárdi Merlot 2006, Bock Villányi Capella Cuvée 2006 és Günzer Tamás Villányi Pinot Noir Válogatás 2007. Bronzérmesek: Tüske Pince Szekszárdi Cabernet Franc Baranyavölgyi Dűlő 2007, Günzer Zoltán Villányi Ördögárok Cuvée 2006, Vilyan Villányi Syrah 2006, Wunderlich Villányi Cassiopeia Cabernet Franc 2006.

Rozéink ismét szárnyaltak a **Le Mondial du Rosé 2009** borversenyen, azaz a rozévében. Leginkább Dúzi Tamásnak köszönhető ez, aki három aranyat is bezsebelt egy ezüst mellett. Cabernet sauvignon, pinot noir, kékfrankos a trendi rozé ma a szekszárdi borvidékről, mellette egy villányi ezüst is érkezett a régiókba: a Chateau Teleki Framboise rosé cuvée-je kapott elismerést a versenyen, amelyen 45 arany és 194 ezüstérmet osztottak ki.

Egy arany, egy ezüst jutott nekünk a Valenciában megrendezett **Concours Mondial de Bruxelles 2009** borversenyen: az aranyat a Wunderlich Pincészet Villányi Pinot noir 2005 bora, míg az ezüstöt a Bock Pince Villányi Magnifico 2006 bora kapta. A borversenyen 6289 bor vett részt 54 országból. 250 profi borbíró tesztelte a borokat, összesen 41 országból (köztük magyar bírák is), akik 61 nagyaranyat, 639 aranyat és 1100 ezüstöt osztottak ki.

TOP25

PANNON (BORRÉGIÓ)



NYILVÁNOS BEMUTATÓK ÉS KÓSTOLÓK

▼
2009. JÚNIUS 19., PÉNTEK
PÉCS, CELLA SEPTICHORA LÁTOGATÓKÖZPONT

▼
2009. JÚNIUS 25., CSÜTÖRTÖK
BUDAPEST, YBL PALOTA RENDEZVÉNYKÖZPONT

▼
INFORMÁCIÓ ÉS JEGYRENDELÉS: TOP25.PECSIBOROZO.HU



Pütkösd Pannon Pincék

Pütkösd hagyományosan a nyitott pincék ünnepe. Idén a helyi borutak indította mozgalomból országos ismertségre jutott Pütkösd Nyitott Pincék programját a Pannon Borrégió szeretné minél jobban, minél több pincészetre kiterjeszteni a borvidégeinken is.

A pécsi, a szekszárdi és a tolnai borvidékek borosgazdái összefogtak, hogy régiókat, e csodálatos pannon tájat, a megművelt domboldalainkat, ápolt falvainkat, izgalmas városainkat boraink segítségével bemutassuk.

Régi mondás, hogy ha a hegy nem megy Mohamed-hez, akkor... Önöknek kell hozzánk jönniük. Nyitott pincéinkben jókedvű vendégszeretettel, kiváló borokkal várjuk Önöket.

Hozzák családjukat, barátait, szeretteiket! Kóstolgassák a finomabbnál finomabb fehéreket, rozékat, szilveket és vörösöket! Gyönyörködjenek a tájban, látogassák kiállításainkat, múzeumainkat és ízleljék meg Pannónia „bőszékosarát”!

Egészségükre!

Pannon Borrégió Egyesület



Résztvevő pincészetek – települések szerint abc-rendben –, a pécsi, a szekszárdi és a tolnai borvidékről:

Mauthner Pince

7140 Bátaszék, Szentavölgy 88.
Tel.: 20/325-5384
Honlap: www.mauthner88.fw.hu

Kövi-Bor Bt. – Kovács Pincészet

7754 Bóly, Alsó Tukár 275
Tel: 20/474-5612
Honlap: www.kovibor.hu

May Pince Panzió

7754 Bóly, May Pince
Tel: 20/529-0215; 20/916-4016
Honlap: www.feherborut.hu

Roth Pincészet

7754 Bóly, Kántor rét
Tel: 20/910-3176
Honlap: www.rothpince.hu

SzabóTEAM-horses Bt.

7754 Bóly, Hohl Pincesor 0187/13. Hrsz
Tel: 20/596-9989; 20/374-2823
Honlap: www.szabolovarda.hu

Szabó Gábor Pincészete

7150 Bonyhád, Liget u. 29.
Tel: 30/908-3354
Honlap: www.GA-BORHAZ.hu

Sarok-Pincészet

7045 Gyököny, Pincehegy 549.
Tel: 20/933-6500
Honlap: www.sarokpince.hu

Hetényi János Pincészete – Indivinum Kft.

7695 Mecseknádasd, Rékavölgyi út 17.
Tel: 20/222-8481
Honlap: www.indivinum.hu

Schum Ernő

7695 Mecseknádasd, Czehmanns Grund
Tel: 70/394-5101

Wekler Családi Pincészet

7695 Mecseknádasd, Liszt F. u. 22.
Tel: 72/566-035; 30/605-4171
Honlap: www.weklerpince.hu

Planina Borház

7700 Mohács, Felső Dunasor u. 14.
Tel: 20/980-5733
Honlap: www.planina-borhaz.hu

Veli Aga Vendéglő

7700 Mohács, Szentháromság u. 7.
Tel: 69/311-417
Honlap: www.mohacs-veliaiga.fw.hu

Muskátli Ház – Zsifkovics Józsefné

7784 Nagynyárad
Tel: 20/377-9506
Honlap: www.muskatlihas.hu

Wezán Pince

7784 Nagynyárad, Hrsz. 391
Tel: 20/965-6834
Honlap: www.feherborut.hu

Somogyi Pincészet

7625 Pécs, Hunyadi J. u. 12.
Tel.: 72/534-659
Fax: 72/534-658
E-mail: kalvariapince@t-online.hu
Honlap: www.somogyipince.hu
Kapcsolattartó: Gulyásné Andrics Zsuzsanna

Fried Kastély Pincészet

7081 Simontornya, Malom út 33.
Tel.: 74/486-560
Honlap: www.friedhotel.hu

GÁLA Pincészet

7081 Simontornya, Derékhegy, Szőlőkalja-dűlő
Tel: 30/947-2091
(előzetes bejelentkezés)
Honlap: www.galaker.hu

Hárs Pincészet

7753 Szajk, Hrsz. 472
Tel: 20/992-0288; 30/348-7066
Honlap: www.harspincszet.hu

Madarász Pince

7753 Szajk, Pincesor
Tel: 20/926-9161
Honlap: www.feherborut.hu

Bodri Pincészet

7100 Szekszárd, Faluhely-dűlő
Tel: 20/440-6666
E-mail: bodribor@t-online.hu
Honlap: www.bodribor.hu

Borműhely

7100 Szekszárd, Decsi hegy, Hrsz.9655
Tel: 30/913-7060

Dániel Pince

7100 Szekszárd, Porkoláb-völgy 9924.
Tel.: 20/434-4812
Honlap: www.danielpince.hu

Dúzi Tamás

7100 Szekszárd, Kadarka u.44.
Tel: 74/319-025
Honlap: www.eszterbauer-bor.hu

Eszterbauer Borászat

7100 Szekszárd, Bor u. 2.
Tel: 74/312-848; 70/313-5633; 30/267-2421
Honlap: www.eszterbauer-bor.hu

Fekete Mihály

7100 Szekszárd, Iván-völgy, Hrsz.9662
Tel: 30/929-5732

Frankos Borház

7100 Szekszárd, Hosszúvölgy u. 1.
Tel: 20/977-9979
E-mail: frankosborhaz@freemail.hu

Heimann Családi Birtok

7100 Szekszárd, Ivánvölgyi-tető, Hrsz. 9814/13
Tel: 20/961-7101
Honlap: www.heimann.hu

Karácsonyi Pince

7100 Szekszárd, Bethlen G. u. 12/A
Tel: 30/959-9111

Márvárt Pince

7100 Szekszárd, Füredház u. 20.
Tel: 20/492-4311

Merfesz Pince Kft.

7100 Szekszárd, Bor u. 74.
Tel: 30/221-4381; 30/516-3703
Honlap: www.merfeszpince.hu

Mészáros Pince

7100 Szekszárd, Kossuth L. u. 26.
Tel: 74/419-165
Honlap: www.meszarosborhaz.hu

Németh János

7100 Szekszárd, Iván-völgy, Hrsz.9679
Tel: 20/935-5676

Ribling Pince

7100 Szekszárd, Istifán gödre
Tel: 30/235-5256

Sebestyén Pince

7100 Szekszárd, Kalász u. 26.
Tel: 30/378-1210
Honlap: www.sebestyen-szekszard.hu

Szent Gaál Pincészet

Garay Pince vinotéka
Cím: 7100 Szekszárd, Garay tér 19.
Tel.: 74/412-828

Szent Gaál Kastély és Borház

Cím: Zomba, Szentgaál-szőlőhegy 82.
Tel.: 74/431-256
Honlap: www.szentgaal.hu

Takler Pince

7100 Szekszárd, Decsi Szőlőhegy
(56-os számú főút Mohács irányába, a 12. km kőnél)
Tel.: 74/311-961; 30/867-7961
E-mail: takler@terraoft.hu
Honlap: www.takler.com

Tüske Pince

7100 Szekszárd, Istifán gödre u. 13.
Tel: 30/215-8774
E-mail: halicsaba@freemail.hu
Kontakt: Halmi Csaba

Vesztergombi Pince

7100 Szekszárd, Borkút u. 3.
Tel: 74/511-846
Honlap: www.vesztergombi.hu

Szeleshát Szőlőbirtok

7146 Várdomb, Kossuth L. u. 83.
Tel: 30/916-3585
Honlap: www.szeleshat.hu

Bormúzeum Zengővárkony

7720 Zengővárkony, Arany J. u. 72.
Tel: 30/824-4980; 30/268-4170
Honlap: www.zengovarkony.hu



TOP 25

másodszor

A Pannon Borrégió 2009-ben második alkalommal hirdette meg a Pannon Borrégió TOP 25 borversenyt. A borrégió egyik kiemelt rendezvénye a TOP 25, ahol a borrégió négy borvidéke (Pécs, Szekszárd, Tolna és Villány) mellett meghívott vendégként a Dél-Dunántúl ötödik borvidékének (Dél-Balaton) borászatai és borai is részt vesznek. A régiós együttműködéssel, több szervezet közös munkájának eredményeként kialakított versenyen rangos zsűri választja ki a régió 25 legjobb palackos borát, ráadásul a Pécsi Tudományegyetem és a Dél-Dunántúli Régió borát is.

A TOP 25-ön a szervezők szerint nem a versengés az elsődleges cél. Schmidt Győző, a Pannon Borrégió elnöke szerint a TOP 25 sokkal inkább eszköz a régió borászatának népszerűsítése érdekében, egyúttal lehetőség a bemutatkozásra-kiemelkedésre a kisebb borászatoknak is.

A Pannon Borrégió TOP 25 borversenyt hagyományteremtő szándékkal, első alkalommal 2008 júniusában rendezte meg a Pannon Borrégió, a Pécsi Tudományegyetem, a Pécs/Sopianae Örökség Kht, a Szekszárd Borvidék Kht és a Pécsi Borozó bor-magazin.

Az első versenyen a százat is meghaladta a beküldött min-ták száma. A versenyt díjkiosztó ünnepség és sajtóbemutató követte, miután a nagyközönség is megköstölhette a legjobb borrégiós borokat.

A 2009-es versenyben részt vehetnek az egyéni bortermelő, a bortermeléssel foglalkozó társaságok és a kereskedő szervezetek azon borai, amiket a Pannon Borrégió és a vendégként meghívott Dél-Balaton borvidék területén termelt szőlőből készítettek és a Magyar Bortörvény előírásainak megfelelnek.

A versenyre 2009. június 3-ig nevezhetnek a versenyszabályzat szerint a top25.pecsiborozo.hu weboldalról letölthető

nevezési lapon. A borversenyt június 8-án, Pécsen rendezi meg a Pannon Borrégió, míg a már hagyományosnak mondható pécsi eredményhirdetés és közönségköstölő 2009. június 19-én lesz a pécsi Cella Septichora Látogató Központban, az újdonságnak számító budapesti közönségköstölő pedig 2009. június 25-én az Ybl Palotában.

EGYETEMI ÉS RÉGIÓS BOROK VERSENYE

A Pannon Borrégió TOP 25 borversennyel egy időben kerül sor „A Pécsi Tudományegyetem Bora 2009”, valamint a Dél-Dunántúli Régió Bora 2010 kiválasztására. A régió termelőinek lehetőségük van ezeken a versenyeken is megmérettetni.

A Pécsi Tudományegyetem Bora 2009 kiválasztásán a Pannon Borrégió TOP 25 borversenyen indult borok vehetnek részt (csak Baranya és Tolna megyei termőhelyen termelt vörösborok), a versenynek nincs külön nevezési díja, a pályázó vörösborok maximált ára bruttó 2500 forint lehet.

A bor kiválasztását a szakmai zsűri javaslatai alapján az egyetem vezető oktatóiból kiválasztott zsűri végzi el. A győztes borból a Pécsi Tudományegyetem minimum 1000 palackot kíván megvásárolni. A bort egyedi címkével látja el és reprezentációs célokra használja a következő évben. A Dél-Dunántúli Régió és annak Regionális Idegenforgalmi Bizottság a (RIB) által meghirdetett borválasztásra a Dél-Dunántúl öt borvidékén termelt fehér- és vörösborokkal lehet nevezni. Egy termelő legfeljebb öt mintával nevezhet, a versenynek nincs külön nevezési díja. A nevezni kívánt borokat a kereskedelmi forgalomra szánt palackban és címkével kell leadni.

A versenyre külön fehérbor és vörösbor kategóriában lehet nevezni. A fehérbor ára nem haladhatja meg a bruttó 1500 forintot, míg a vörösboroké a bruttó 2500 forintot. A pályázatot kiíró Regionális Idegenforgalmi Bizottság kötelezi magát, hogy a győztes borokból 500–500 palackot megvásárol.

Maul Zsolt,

az ígéretes kezdetek és a tizedik születésnap

Tegye a kezét a szívére, Kedves Olvasó, ugye hirtelen nem is tudná megmondani, ismeri-e a Maul Pincészetet? Aki járt már borozni Villányban, annak beugrik a főút melletti pince és vendéglő, de kívülről vagy éppen messziről nézve még sok a kérdés. A Pécsi Borozó ezúttal bent járt Mauléknál, és remek dolgokat látott.

Radics M. Péter

írása

Fotó: Wéber Tamás

„Egy kicsit kívülálló vagyok, sokszor outsidernek érzem magam” – meséli a fiatal Maul Zsolt, a pincészet tulajdonosa és borásza. A vállalkozás idén tízéves egyébként, de múltjával és hagyományaival együtt is friss és fiatal, olyan, mintha mostanában venne repülőrajtot.

Kitérő a történetben van elég, Zsolt például nem gondolt arra, hogy borászattal szeretne foglalkozni, már készültek az első borok, amikor eldöntötte, hogy minden erejével erre kell koncentrálnia. A kereskedőkkel megtalálta a hangot, de ez gúzsba kötötte az első évek borait, amelyek különböző helyeken, különböző minőségű tállásban, össze-vissza jelentek meg a polcokon. Hasonló kitérő volt (bár jó hosszú és komoly) az is, amikor a villányi labdarúgó csapat egyik vezetője lett, de a foci helyett most a borkészítésre koncentrált.



Néhány évvel ezelőtt aztán Maulék számot vetettek az addig elért eredményekkel, és Zsolt úgy döntött, hogy elválasztja az ígéretes kezdeteket a zsákutcáktól. A helyben megtalálható értékekre, a hagyományos, megbízható, színvonalas vendéglátásra, az elérhető, minőségi, saját alapanyagból készülő borokra helyezi a hangsúlyt.

A kisvendéglő egyszerű, házias és minőségi ételeket kínál, első sorban a sváb, részben a magyar konyha hagyományaira építve. Na meg a családjára, mert az egyik legnépszerűbb desszert neve „Oma palacsintája”, és ez tényleg a nagymama házi szőlőlekvárjával készül. Ne is tessék kérdezni, a lekvár külön nem kapható, sajnos annyi van belőle, ami a népszerű palacsintába is éppen hogy elég.

A borok tekintetében úgy érezzük, Maul Zsolt neve kifejezetten jól cseng, a Taurus Cuvée Limited 2006 a 41. Villányi borversenyen is nagyarányú nyert, a Villányi Seraf nevű bordói házasság a Pécsi Borozó bortesztjein is remek pontokat kapott. Két pályán is játszik a kistételben készülő, mesterien elkészített vörösborokkal, valamint a könnyed, fiatalos, jó árú kivékkel.

Egyik kedvencünk a pince filozófiáját talán legjobban kifejező házasság, a Maul Cuvée vált. 2007-es az első, laza és színes címkéje, valamint az ára (1400 forint körül) fiatalos és könnyű borrá teszik, amit a gyümölcsös-meggyes aromák sem kívánnak nagyon cáfolni. A házasság alapja portugieser, de van benne pinot noir, kékfrankos, merlot, cabernet franc és sauvignon is, nem valószínű, hogy további fajtákat hiányolna bárki is.

Hagyomány a pincénél, hogy a vendégeket és a háznál bortrezzorral rendelkezőket különböző évszakokban vidám bálókra és kóstolókra invitálják. A május utolsó hétvégéjén tartott mulatságnak különös apropót ad, hogy tízéves a Maul Pincészet, így jeles születésnapot ünnepelnek majd.

„100% gyümölcs”

A Pécsi Borozó nyári számában fiatal szekszárdi borászok véleményét kutatjuk arról, hol áll Magyarországon és a világban a borvidék, érdeklődik-e a közönség a Kadarka és a Bikavér iránt. A könnyebb örömökre szomjazók azt is megtudhatják, kapnak-e Taklerék bankkártya-leolvasót, folyik-e vörösbor gombnyomásra Mészárosék borkútjából, vagy hogy Sebestyén Csaba kutyája borról kapta-e a nevét.

Radics M. Péter

írása

Fotó: Wéber Tamás

„Áldozz a pásztornak, igyál és élni fogsz!” – egy ókori szarkofág legendás felirata ez, amelyre a szekszárdiak nagyon büszkék, mert ez jelzi, hogy a római korban (vagy még korábban) már foglalkoztak a vidéken borral. Az évezredek hagyománynak a történelem szinte minden századából maradt fenn emléke, a hely adottságait újra és újra felfedezték.

A borászat persze nagyon is élő, folyamatosan megújuló műfaj. Valószínűleg nem mondom újat, amikor leírom az egyik végső benyomásom, ami az interjúk elkészültekor fogalmazódott meg bennem: minden korszak fiataljainak és öregjeinek nagy része van abban, hogyan tudják a múlt eredményeit a jelenkor sikereivé alakítani.

A Vesztergombi Pince például olyan címet használ a borok címkéjén, amelyet a 18. század elején kapott a család. Felmenőjük, Vesztergombi György volt Szekszárd első hegybírája. A jelenlegi vállalkozás alapítója Vesztergombi Ferenc, aki harmadikként szerezte meg hazánkban az év bortermelője címet 1993-ban. Az egyik első szekszárdi volt, akinek boraira felfigyelt az országos közönség.

Fia, Csaba ismerős lehet bárkinek a pincészetben 1999 óta készülő nagycuvée névadójaként, vagy az arcával díszített New Generation márkanevű szekszárdi házasságról is. A családi cég mára mindkettőjük nevét viseli, jó ideje közösen dolgoznak az elkészült borokon. **Vesztergombi Csaba** gyerekkora óta részt vett a munkában, majd némi hezitálás után a továbbtanulásra is a borászathoz kapcsolódó iskolák mellett döntött, diploma után egy ausztrál pincészetnél dolgozott. A rengeteg hasznos tapasztalat mellett persze kétkedő látásmódot is jelent látni egy igazi újvilági „családi borászatot”, ami milliós nagyságrendben palackoz minden évben. A palackszám alapján egyébként középmezőretű pincészet sok fajtát készít, három cuvée és tulajdonképpen minden vörös szerepel a kínálatukban.



Némileg még szokatlan Szekszárdon a náluk megtalálható pinot noir, egy remek bor valahol félúton a fajta újívilági és hűvösebb óvilági értelmezése közt. Bár kétségtelenül jól sikerült, Csaba azt mondja, nem biztos még benne, hogy a fajta hosszútávon különlegesen jól tud-e mutatni Szekszárdon. Nem úgy a kadarka, a jellegzetes szekszárdi kadarka, gyümölcsökkel, fűszerességgel, amely a pince egyik büszkesége. Mivel a borvidékről még a kilencvenes évek közepén, az elsők közt került az országos figyelem középpontjába, máig sokan ezzel a típussal azonosítják a fajtából készülő vörösbort.

Meg persze valami romantikus vidékiességgel is. Talán éppen a remek kezdet miatt a pince neve a legismertebbek között van országosan, aminek köszönhetően sok csoport keresi fel a családi birtokot. Csaba számolt be egy esetről, amikor az érkező csoport egy az udvaron található traktornak majdnem annyira örült, mint egyébként a borkóstolásnak, és a mezőgazdasági géppel fotózkodva kívánták idejük nagy részét tölteni.

A pincészet impozáns épülete 2004-ben épült, azóta itt dolgozzák fel a szőlőt, erjesztik, érlelik, palackozzák a borokat. A Borkút utcában található boltíves pince díszének szánták a művesen kialakított borkutat, de technikai okokból ez még nem üzemel.



Működik viszont borkút a Mészáros Pincénél, egy fából faragott fajta, ahonnan gombnyomásra lövell ki a kívánt vörös- vagy fehérbor. A Mészáros Pál nevét viselő borház és pince munkájában aktív szerepet vállal fia, Péter, aki körbekalauzolt minket a ma már szinte belvárosi épületben.

A Kossuth Lajos utcában álló 250 éves pince és a gazdasági épületek persze csak ma tűnnek belvárosinak, sokáig inkább a város széle volt ez a hely. Bár a pince remek adottságokkal rendelkezik, a történelem nem nagyon ösztökölte, hogy folyamatosan ezt a célt szolgálja, egészen a közelmúltig elhanyagolt volt, nem működött. A Mészáros család néhány éve vásárolta meg és alakított itt ki újra pincét, egy vendégházat, sőt irodákat és borszaküzletet is.

Mészáros Péter tapasztalatai szerint a szekszárdi vörösborkok népszerűségének egyik titka, hogy innen stabilan jóivású, gyümölcsös borokra számíthatnak a fogyasztók, és ezt széles választékban, a „mindennapok bora” kategóriától a bármely más termőhelyről származókkal versenyezni tudó csúcsborokig tudják nyújtani.

Érdekes kérdés, hogy a kadarka vagy éppen a bikavér híresebb-e, mert ezek hozzátartoznak a Szekszárdi borvidék lényegéhez, elvileg hosszú távú stratégiát is lehetne rájuk alapozni. A tapasztalat azonban egyelőre más. Éppen Mészáros Péter meséli, hogy a pince boraival ismerkedő vendégek körében sokszor tapasztalható, hogy a bikavért megkóstolni sem akarják, hiába kínálják őket. Rossz beidegződés ez, mert a nevet sokan, hosszú ideig lejáratták, pocsék borokkal kapcsolták össze. Némi rábeszélés után persze többnyire itt is sikert arat a tradicionális házassítás, vásárolni már lelkesen szoktak belőle. Talán meglepő, de Mészárosék vietnámi exportpartnerei szerint ott ez az egyik legkeresettebb boruk.



„100 % gyümölcs” – a szekszárdi vörösborok ízvilágának különös ismertetőjelét vagy akár potenciális közös szlogenjét több fiatal borásznál hallottuk, egyszer éppen Mészáros Péternek tulajdonította **Takler András**.

A borvidék és az ország egyik legismertebb pincészetét Takler Ferenc alapította, aki 2004-ben nyerte el az Év Bortermelője kitüntetését. Fiai közül Ferenc a borászat vezetője, András az ügyvezető. A méretei és elismertsége alapján is a nagyok közé tartozó vállalkozás a kezdetektől fogva őrzi, és most sem veszítette el családi jellegét. Mindig is mezőgazdaságból éltek, a „szőlészet-borászat, mint hivatás” választása egyik fiú számára sem volt kérdéses, hiszen ők a nyári szünetet is a szőlőben töltötték.

Bár Taklerék legnagyobb sikerei közt jócskán vannak világfajtákból született fajtaborok és házastítások, Takler András szerint összefogással, kemény munkával érdemes lehet azon gondolkodni, előre tudnak-e lépni, és a Szekszárdi Bikavért prémium borrá lehet-e tenni. Ezzel sikerülhet örökre elfeledtetni a rossz minőségű nagyüzemi bikavéreket. És részben ebből következően a kadarka is jól megérdemelt helyet kaphat, mint komplex, fűszeres, testes dél-pannon vörösbor.

Annak ellenére, hogy a Takler Pincészet a sikerei nyomán viszonylag gyorsan nőtt nagyra, legutóbbi látogatásunkkor éppen a fokozatos, szerves fejlődés látszott a birtokon, ami az autópálya Szekszárdra érkezéssel újra „útba fog esni” a déli borvidékek felé autózók számára. Elkészült egy kóstolóterem, vendégszobák, és a recepciónál házi vinotéka várja a betérőket. Mire lapunk megje-



lenik, valószínűleg már bankkártyával is lehet fizetni. De mielőtt elvesznénk a részletekben, még tovább kirándulunk, szekszárdi útunkon **Sebestyén Csabához** térünk be.

Sebestyénéknél a nagytestű kutya neve éppúgy Grádus, mint annak a nagycuvée-nek, ami azon kevesek egyike, amik a Pécsi Borozó egyik tesztjén 90 pont felett teljesítettek. Pedig Csabát nem predesztinálta semmi arra, hogy borász legyen, autószerelőből lett az, aki tanulmányai mellett autodiakta módon sajátította el, hogyan lehet Szekszárdon bort készíteni.

Kínálatából az Indigó névre hallgató zweigelt is sokat tesz egy háttérbe szorított fajta rehabilitációjáért, és bár nem fő fajta nála, a minőségi kadarka is a pince egyik büszkesége lehet. Az exportpiacok közül például a sokat importáló lengyel az, ami érzéketlen a bikavér iránt (nekik sok jutott a maiakkal csak a nevében egyező alsópolcos borból), Sebestyénéktől mégis sok kerül oda, és más országokba is exportálnak belőle.

A pincészetet vezető fiatal Csaba szerint a közös szekszárdi fellépés, a borvidék termelőinek állandó összefogása eddig is jól működött, és sokat hozhat a jövőben akár a helyi jellegzetességek elismertetéséért is.

Számtalan, több-kevesebb valósággalappal rendelkező legenda kering a különböző szerzetesrendek falain belül készülő kézműves termékek különleges minőségéről. Legyen szó borról, sajtról, használati tárgyról, közös bennük, hogy míg az egyházi életben az elsődleges céljuk leginkább a funkcionalitás, addig a világi környezetbe kikerülve nem egyszer felértékelődnek, és keresett árucikkeké válnak. A műfaj rajongóinak és a laikusoknak a Pécsi Püspöki Pincészet kínálja az egyház nevével fémjelzett borokat a Pannon Borrégióban.

Mester Zoltán
írása

Fotó: Wéber Tamás

A püspökségi borkészítés kezdetét több, mint háromszáz évvel ezelőttre datálják. Maig tartja magát a tévhit, hogy a püspöki főpincét Klimó György püspök építtette 1750-ben. Valójában azonban ötven évvel korábban, Nesselrode Ferenc püspök kezdeményezésére alakították ki a pincerendszert. A második világháború végéig Pécsen a püspökség jelentős szőlőterületekkel rendelkezett (rajta cirfandlival, furminttal, kékenyelűvel, járdovánnyal, olaszrizlinggel, pécsi tökossal és kadarkával), az egyházi birtok az egyik legnagyobb uradalomnak számított a környéken. A borkészítés az államosítás idejéig zavartalanul folyhatott, ekkor azonban a földek az állam tulajdonába kerültek, a tőkéket kivágták, a terület nagy részét felparcellázták. A rendszerváltás után a katolikus egyháznak nem volt lehetősége a korábbi szőlőtermő területeinek visszaszerzésére. Bár a kilencvenes évek közepén megkezdődtek a pince felújítási munkálatai, a pincészet a mai formájában csak 2000-ben kezdhetett meg újra a működését.

A misebort csak tisztán



A pince történetének egyik kétségkívül szerencsés epizódja, hogy a véletlen, vagy egy jó szándékú hivatalnok miatt egyházi tulajdonban maradt. Ennek köszönhető a „Texas bár” anekdotája. Az ötvenes évektől kezdve a lehallgató készülékekkel teletűzdelt egyházi épületek állandó megfigyelés alatt álltak. Ezért, ha a püspök szabadon szeretett volna beszélni vendégével, meginvitálta a „Texas bárba”, a pincerendszer egyik, a külvilágtól gondosan eltitkolt termébe.



„Jelenleg alapborokat vásárolunk, azokat dolgozzuk fel és palackozzuk” – meséli Csékei József pincemester, aki az újranyitás óta irányítja a pince életét. „Az első években még palackos borokat kellett venni, de az csak átmeneti megoldás volt. Ma már saját címerrel ellátott, egyedi üvegeket használ a pincészet, és négy borvidék harminc-negyven fajta bora kerül a palackokba. Nem tisztán a mi érdekünk a bor: vagy jobbá tudjuk tenni, vagy csak rontunk rajta.”

Az egyházmegye területe nagyjából egybeesik a Pannon Borrégió határával. Évente körülbelül 10 ezer palackra kerül rá a püspökségi címke, melyekben a rozétól a kélfrankoson át a cuvée-kig megtalálható a borrégió szinte összes fajtája. A széles választék egyik oka, hogy képviselve legyenek az egyházmegye borai, másrészt a pincészetben szeretnek kisebb tételekkel dolgozni. A borok egy részét a püspökség használja fel, rendszeresen küldenek belőlük Romániába és Lengyelországba, nagy részük azonban kereskedelmi forgalomba kerül.

Csékei József évközben rendszeresen látogatja a kisebb és a közepes méretű pincészeteket. „Több érdekességgel találkozok az ember” – magyarázza a pincemester. „Így lényegében bárki lehet a püspökségi bor készítője. Ha találok valami szépet, akkor azt megvásároljuk.”

A pincészet az egyházi kötődés ellenére nem tekinti magát a borvidék életén kívül állónak. Borkóstolókat tartanak, és versenyeztetik is a püspökségi borokat. A közeljövőben további bővítéseket terveznek, fejlesztik a pincét, a feldolgozást, bővítik a kóstolóteret. Élő zenével, hosszabb nyitva tartással kívának szélesebb kört megszólítani, beleértve az egyetemista ifjúságot is. Bár a boroknak kétségkívül lenne piaca, a mennyiséget biztosító, nagyobb volumenű fejlesztést egyelőre nem tervezik.

Kövesdi Miklós három éve sommelier a pincészetnél – mint jellemezték: „ő az az ember, aki szépen tud beszélni a borról, és még el is lehet hinni neki”. Általában ő fogadja a kóstolókra érkező csoportokat vagy a Székesegyház látogatóit, akik a kombinált jeggyel a püspökségi juhfarkkal kezdik az ismerkedést. „Főként laikusok érkeznek, akikre nem szabad rögtön rárontani. Mindig van, aki az édes vörösbort keresi, de általában érdeklődők a vendégeink, meg lehet mutatni nekik a borokat. Ismerkednek és felfedezik, hogy a száraz bor nem azt jelenti, hogy savanyú.” Kövesdi szerint a borértő közönség is találkozhat most olyan különösen izgalmas tételekkel, mint a Szekszárdi Cuvée, a Mohácsi Cabernet Franc vagy az édes Cirfandli.

„Van egy szívügyem, a cirfandli” – vallja be Csékei József, mikor a kedvenc bora felől kérdezősködünk. „Meglehetősen határozott véleményem van vele kapcsolatban. Amennyi írásos emlék a rendelkezésünkre áll, azok alapján szinte biztos vagyok benne: a cirfandli egykori kiugró népszerűsége amiatt volt, hogy egy természetes édes csemegeborként jelent meg. Mi ezt a vonalat szorgalmazzuk: szerencsére rá tudtuk venni a gazdákat, hogy kockáztassanak, hagyják megtöppedni a szőlőt a fűrtökön.”

A Püspöki Pincészet fontos feladata a misebor készítése, bár az egyházmegye plébániáinak nem kötelező tőlük vásárolniuk. A misebor esetében fajtabeli megkötés nincsen, sem egyházi rendelet a fajtára vonatkozóan, tehát nem tilos, de nem is szokták vörösből készíteni. Ez főként praktikus okokra vezethető vissza, hiszen a szertartás végeztével a kehely megtörlésére használt fehér kendőn látható foltot hagyna. A miseborra ugyanakkor szigorú szabályok vonatkoznak. Olyan érett szőlőből lehet csak készíteni, mely romlásnak semmi jelét nem mutatja. A mustot tilos cukorral javítani, és a borhoz tilos bármilyen adalékanyagot keverni. A bor végül a János napi áldást követően válik miseborrá.

Hűteni csak a rosszat



Mester Zoltán

írása

Fotó: Wéber Tamás

Az első pálinkájára mindenki emlékszik. Többnyire kellemetlen élmény, a szerencsésebbek a kommersz mű helyett az általában jelöletlen üvegből érkező opálos háztájival kezdték a barátkozást. Az élmény azonban rendszerint ugyanaz. *„Olyan, mint amikor szétverik az ember agyát egy lédús citromszellett, melyet vaskos aranytéglára erősítettek.”* (Douglas Adams)

Bár a fenti idézet egy képzelet szülte italra, a Pángalaktikus Gégepukkasztóra vonatkozik, hatás tekintetében talán nem túl erőltetett a párhuzam az új népszerű itala és aközött a párlat között, amit sokáig a pálinka jelentett az átlag fogyasztónak. Mert a minőségi pálinka története egyrésről fiatal, az ezredfordulótól várni kellett a kiemelkedő tételek kereskedelmi mennyiségű felbukkanására. Ma már nemcsak a vinotékokban, éttermekben találkozhatunk pálinkával, sorra nyílnak a kifejezetten erre szakosodott üzletek is. Másrésről viszont nagyon is öreg, Magyarországon a 14. században említik először a pálinkát, pontosabban az aqua vitae-t (az élet vizét), mellyel Erzsébet királyné köszvényét gyógyították. De még néhány századnak el kellett telnie, hogy a szlovák nyelvből átvett pálinka szó meghonosodjék. Gyanítható, hogy minőségi pálinkát a tehetősebbek már a régi időkben is kóstolhattak, de a széles közönségnek szinte egészen napjainkig várnia kellett erre a találkozásra.

Érdekes módon a rendszerváltás sem hozott ugrásszerű fejlődést és változást; bár már akkor is készítettek magas minőségű pálinkát, viszonylag kevesen vették ki részüket a termelésből. Törvényi szabályozás és kellő összefogás híján ugyanis sem árban, sem mennyiségben nem tudtak versenyezni a piacot uraló kommerszitalokkal. A pálinka felemelkedésének feltételei 2002-ben alakultak ki, ekkor rögzítették rendeletben Magyarországon, hogy mi számít pálinkának, és mi nem.

Mindenből a legjobbat

A pálinkát, mint hungarikumot ma már törvény védi, az elnevezést az Európai Unióban is sikerült levédetni. Ennek értelmében pálinka az a legalább 37,5 % alkoholtartalmú párlat, melyet száz százalékban gyümölcsből (még hozzá Magyarország földrajzi határain belülről származó terméskből), adalékanyag hozzáadása nélkül készítenek, és a meghatározott módon főznek le magyar szeszfőzdében.

A pálinka esetében meghatározó az alapanyag magas minősége. Mivel már a gyümölcsnek is kiváló, primőr minőségűnek kell lennie, ezenkívül a lefőzés során jelentős az anyagvesztés, egy-egy üveg pálinka így érhető módon több ezer forintba is kerülhet. Bár a pálinka nem tud olcsóbb lenni, a vásárlók pedig árorientáltak, a piacon sok a kiaknázatlan lehetőség és az ital egyre inkább pozícióba kerül.

„Jövőre nagy robbanás várható” – jósol ugrásszerű növekedést a pálinkapiacra Guth Róbert, az évről-évre népszerűbb Budapesti Pálinka Fesztivált szervező Magyar Pálinkamarketing Nonprofit Kft. főmunkatársa. „A tavalyi évet nézve 1,6 millió eladott palackról tudok, és ez a szám biztosan növekedni fog. Az emberek egyre nyitottabbak, a választék egyre bővül, ahogyan a főzdek száma is. Míg évekkel ezelőtt 20–25 olyan kereskedelmi pálinkafőzde volt, akik nagy mennyiségben és elérhető módon kínálták párlataikat, úgy ez a szám tavaly 40-re, jövőre pedig szerintem 60-ra fog emelkedni. Csak idén eddig 10 új főzde megnyitásáról van tudomásom.”

Guth az egyik legfontosabb feladatnak a pálinka népszerűsítését tekinti. Úgy látja, már kezd kialakulni az a fogyasztói réteg, mely eddig esetleg a külföldi termékeket részesítette előnyben, mert a pálinkát nem tekintette minőségi itallaknak. „Vannak olyanok is, akik legyintenek, mondván a házi, bérőzdes párlat az igazi pálinka. Meg kell érteni, és tudatosítani kell az emberekben, hogy a két fajtat nem szabad összekeverni. Jó az otthoni, mert van hagyománya, amit lehet tisztelni és szeretni, de a kettő között óriási különbség van. Az ellenőrzött, magas gonddal készített pálinka egy plusz, egy nagyobb élvezeti érték.”

Igaz, hogy a pálinka sem a gyártónak, sem a vásárlónak nem olcsó mulatság, a kereskedők pozitív tapasztalatról számolhatnak be. Tomin Gábor, az Első Pécsi Pálinkaház tulajdonosa szerint már lehet beszélni egy visszatérő pécsi vásárlókörörről, akik nem csak ajándékba vásárolnak pálinkát. „A legtöbb érdeklődő még nincs tisz-

tában vele, hogy miért kerül ennyibe egy-egy pálinka. Sokan még most ismerkednek vele. De van olyan külföldi vevőnk, aki már tudatosan keres egy fajtat vagy termelőt.” – magyarázza a februárban nyitott üzlet ötletgazdájá. Az informatikus férfit és könyvelő feleségét a pálinka szeretete vezette a boltalapításhoz. Elmondása szerint mindig is láttak fantáziát a pálinkában, de az üzlet felpörgése meglepte őket.

Mikes Márk, A Hordó Vinotéka üzletvezetője egy meghatározó élmény után kezdett komolyan foglalkozni a pálinkákkal. „Hat évvel ezelőtt volt az első olyan kóstolási élményem, ami alapján változtatta meg a pálinkáról, mint hungarikumról alkotott véleményemet. Rádöbbsentem, hogy milyen óriási különbség van az első osztályú gyümölcsből, kíméletes lepárlással készült pálinka, és az addig megismert, erősen aromatizált, pálinkának semmiképpen sem nevezhető szeszes italok között.” A vinotéka polcain röviddel ezután megjelentek a minőségi pálinkák. Sőt, két évvel később elkészítették a ház első pálinkáját is. Az első tétel sikere óta pedig nemcsak rendszeresen vásárolnak fel primőr gyümölcsöt, de bővítik, szélesítik is a saját termékínálatot.

Hogy kóstoljunk pálinkát?

Kóstolásra a szabvány, tulipánformájú (öblös alj, keskenyedő nyak, szélesedő száj) pohár a legalkalmasabb. A formája két okból is hasznos: nem lehet belőle egy hajtásra kiinni a pálinkát, illetve az alakja elősegíti az illatok kiteljesedését. Hűteni nem szabad a jó pálinkát, mert a hidegben bezárkózik, az optimális a 16–18 °C, ilyenkor „nyílik a legszebben”, az illatok és az ízek ekkor teljeseznek ki leginkább. A borokhoz hasonlóan ajánlott tudatosan sorrendbe rakni a pálinkákat, a kóstolás során az ideális irány a neutrálistól az illatos, a fiataltól az öreg, a száraztól az édes felé halad. A pálinkát ne pörgessük túl, egyszer elég felkenni a pohár falára, akár fedjük is le a pohár száját egy percre. A sok pörgetéssel ugyanis csak az alkohol csap fel, nem pedig a várt, koncentrált illatélmény. Hasonló illatjegyeket lehet keresni a pálinkában, mint a boroknál. A gyümölcs alapanyag értelemszerűen minden évben más minőséget produkál, de az évjáratot nem kell feltüntetni a palackokon. A kóstolást apró kortyokban végezzük. Száraz próbát érdemes öt-tíz perc után tartani, az illat ilyenkor még intenzív, és megmutatja az erényeket, a gyümölcsösséget, és felfedi a hibákat is. A technokolos, körömlakklemosós, savanykás, néhez szagok hibás pálinkát jeleznek.

AZ „ÉV PÁLINKAFŐZDÉJE” 2009-BEN

Az ízek diadala.

Agárdi. *A*pálinka.

Superbrands²⁰⁰⁸

Destillata

Distillery Of The Year – 2009



Amit Villány kínál

A Villányi borvidék remek adottságai, borai és szolgáltatásai mellett hosszú évekig volt adós azal, hogy magas osztályú szálláshelyeket, és ehhez kapcsolódóan prémium fürdő- és wellness kínálatot, valamint nemzetközi összehasonlításban is felső-kategóriás éttermet kínáljon.

Radics M. Péter

írása

Fotó: Wéber Tamás

A növekvő igények, a megyéhez fokozatosan közeledő autópálya, a súlypontban lévő Pécs sikere az Európa Kulturális Fővárosa pályázaton és néhány ígért vagy meg is indított uniós pályázati lehetőség több helyi és regionális szereplőt motivált, hogy a turisztikai kínálat fejlesztésébe kezdjenek. 2009-re látszik, hogy habár az igény továbbra is magas marad, azért néhány tényező elveszi az építeni és befektetni kívánók kedvét. A gazdasági válság legközvetlenebb hatása, hogy a finanszírozók csak drágábban tudnak hitelezni, és a pécsi kulturális főváros program felvezető évei sem hoztak eddig annyi plusz vendéget, mint azt korábban remélni lehetett.

Talán mind közül a legkisebb veszteség ezek miatt minket ért, mert hosszú és részletes számbavételre számítottunk, amikor jelen újságcikket terveztük. Közben gyorsan világossá vált, sok turisztikai fejlesztést halasztottak el, vagy tervezték át időközben visszafogottabbra.

Ami viszont fontos és örömteli: két jelentős fejlesztés megvalósul(t) a térségben, ezek javíthatják a régiós borturizmus esélyeit és multiplikáló hatásuk révén a többi szereplőnek is bevételt hozhatnak, ezzel talán újabb fejlesztéseket gerjesztve.

A Crocus Gere Bor Hotel, Villány és a borvidék első négy-csillagos családi wellness- és borszállodája, Gere Attila családi vállalkozásának új, nagy fejlesztése 2008 végén nyitotta meg kapuit. A szálloda már a Vörösborkesztyű (október 3-5.) idején teltházzal üzemelt. A borvidék egyik elsőszámú célpontjává vált szállodában 11 régi, de teljesen felújított standard szoba, 12 új építésű superior szoba és 2 apartman választható. A ház Crocus Wellness & Spa egysége harmóniában a Crocus Wine Spa egységgel teljes testi-lelki feltöltődést biztosít. Itt úszómedence, hidromasszázs élménymedence, meleg vizes ülfürdő, finn szauna, infra szauna, gőzkabin, élményzuhany, jégkút, párhuzamos aromafürdő, jacuzzi, egyedi és különleges vinoterápiás kezelések várják a vendégeket. Később nyitott, de már minden vendég előtt nyitva áll a szállodában található Mandula étterem, kiváló magyar alapanyagokra épülő kreatív konyhával.

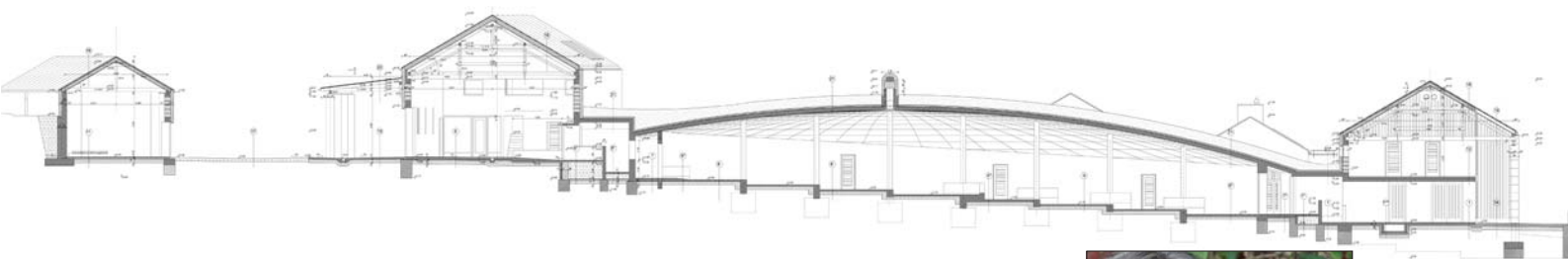
Hogy a pincészet és a panzió mellé legyen valamikor egy színvonalas étterem, ismár régóta tervben volt a családi pincészetnél. Ebből az ötletből bontakozott ki a komplexebb szolgáltatást nyújtó hotel terve, amely végül a mára szinte teljesen elkészült formában kristályosodott ki.



Érdekes egyébként, hogy a szálloda fejlesztését nem támogatta állami (sem uniós) pályázati forrás. „Számítottunk rá, hogy lesz ilyen célú pályázati keret, de egyre későbbre tolták a kiírást, nekünk pedig már kész terveink voltak, és a kivitelezőnket se várathattuk tovább” – indokolja Gere Andrea, hogy miért építették végül saját erőből a szállodát. Beszámolója szerint a kihasználtsági mutatók a kezdetektől jók a szállodában, ami részben annak is köszönhe-



tő, hogy prémium szállodai szolgáltatásra a régióban már évek óta komoly igény volt, amit azonban sokáig nem tudott kielégíteni senki. Becslése szerint a vendégek túlnyomó többsége magyarországi, sőt, a hazai vendégek közül is több mint kétharmad érkezik Budapest környékéről. Részben emiatt is további komoly növekedésre számítanak akkor, amikor Pécsig megépül az autópálya, végre 3 óra alá szorítva ezzel az átlagos utazási időt a fővárosból.

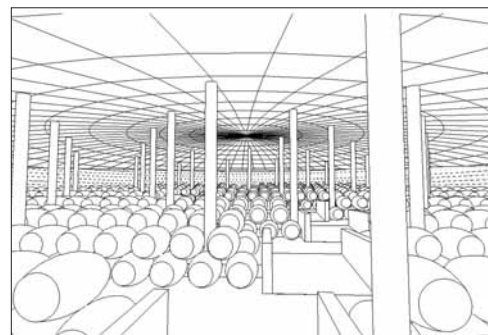


Gyorsabban ingázhat majd Budapest és a Villányi borvidék között Malatinszky Csaba is, aki a következő években az eddiginél is több időt tölt majd Dél-Pannóniában. A most Villányban található pince és feldolgozó új épületbe költözik, a régi valószínűleg nem is marad meg.

Az új Malatinszky-birtok a 2010-es szüretre már a Siklóshoz tartozó Máriagyúdon nyit, és ami külön újdonság, hogy itt a tervek szerint étterem és szálloda is épül. Az étterem elkészülése biztosra vehető a pincével együtt vagy azt nem sokkal követve fogadhatja első vendégeit. A vendéglő megnyitásában tanácsadóként működik közre Várvi Péter, aki többek közt a pécsi Enoteca Corso első séfjeként is bizonyított. Malatinszky Csaba egyébként kötetlen hangulatú, barátságos éttermet képzel el, a vidék legjobb alapanyagainak és hagyományainak felhasználásával, újraértelmezésével, ami lehetőség szerint némi kultúra és zene becsempésztésével segítené a jó hangulatot.

A komplexum máriagyúdi elhelyezése egyébként meglehetősen kedvező, tulajdonképpen a Pécsről Villány felé vezető útról könnyen elérhető lesz, és kicsit előbb is van, mint a borvidék központi városa. Az itt tervezett szálloda egyébként nem lesz nagy, de remek tervezésének köszönhetően természetközeli, nyugalmas elhelyezést tesz majd lehetővé. A főútról könnyen elérhető parkolóból miniautókkal viszik majd tovább a vendégeket – ha a szálloda is megnyit. Ez a része a beruházásnak azonban úgy tűnik nem tud együtt nyitni a pincészettel és a vendéglővel. „Biztos, hogy megépül, de kénytelenek voltunk elhalasztani a tervezett nyitási időpontot” – mondta lapunknak a tervezett szállodáról Malatinszky Csaba.

Az éppen nem igazán kedvező körülmények ellenére vannak és lesznek is a Villányi borvidéken magas színvonalú turisztikai beruházások, amelyek nem csak önmagukban, de járulékos hatásaik révén is sokat tesznek a régió fejlődéséért.



MERLOT

Tematikus nagytesztünk ezúttal nem volt évjáratos: csak a fajta számított. Kaptunk is 2000-2007 között szinte minden évből nem is egy bort, összesen vagy negyvenet. Egy volt csak a közös: mindegyik palackban merlot volt. A Kerülőutakon című film óta gyakori a mondás: merlot-t nem iszunk! Dehogynem!

Nem voltak túl nagy elvárásaink, viszont a végére sokkal pozitívabb lett az összkép, mint vártuk. Nem feltétlenül azért, mert három bor is átlépte a kilencven pontos határt. Hanem azért, mert nagyon sok bor volt az erős középmezőnyben, a nagyon jónak számító 85-89 pont között. 24 bor lépte át a bekerüléshez szükséges nyolcvanas határt, valamennyit ajánljuk olvasóink figyelmébe. Itt már az egyéni ízések, a pénztárca mélysége, a borstílusok közti választást a mérvadó.

A térségünkben a merlot egy megbízható fajta. Három borvidék borai is bekerültek a legjobbak közé, szóval még csak azt se mondhatjuk, hogy itt vagy ott a legjobb. Mindenütt más arcát mutatja, de mindegyik kedves tud lenni. A legjobb talán akkor, ha a töménysége, a feszülő bársonyosság, a melegség mellett megmarad benne a gyümölcsösség, a krémes textúrát átjárja a szilva, a meggy, a szeder. Ha mindezt nem nyomja el, csak felerősíti a hordó, a fa és egy sokrétegű, izgalmas bor készül belőle. Szerencsénkre nem is egy ilyen volt ezen a megmérettetésen.

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

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 érények és hibák nélkül

50-74 nem elfogadható, gyenge bor

Zsűri:

Csonka Máté (Enoteca Corso, Pécs)

Iványi Emese (Vilyan Szőlőbirtok és Pincészet, Kisharsány)

Mészáros Péter (Mészáros Borház és Pince, Szekszárd)

Mikes Márk (A Hordó borszaküzlet, Pécs)

Pálos Miklós (Borműhely, Szekszárd)

Sebestyén Csaba (Sebestyén Pince, Szekszárd)

Szabó Zoltán (Szabó Pince, Hosszúhetény)

Takler András (Takler Pince, Szekszárd)

Wéber Tamás (Pécsi Borozó)

A teszt helyszínét a szekszárdi **Mészáros Borház és Pince** biztosította.
Köszönjük!



Takler Pince
Szekszárdi Primarius
2006

Már az illatánál kénytelenek vagyunk eldőlni. Memorizáljuk, mi is lehet az, ami ennyire komplex, ennyire gyümölcsös és füstös, fűszeres és édes-készen csokoládés. Koncentrált és mégis az utolsó molekuláig élvezhető. Zamatában még ráerősít. Minden korty belénk ivódik. Minden értelmében. Feszés, nagyon jól strukturált, van benne gyümölcs és krémség, nagyon vastag anyag, nagyon sokrétegű, szinte nem is érdemes boncolgatni. Nagyon nagy bor, kétség sem fér hozzá. **94 pont**



Ár: 12900 Ft

Megtalálható: E'Szencia Bortéka, Szekszárd

Vylyan Szőlőbirtok és Pincészet
Villányi Pillangó
2006

Intenzíven jön belőle gyümölcs és fászság. Az újfahordó még nem integrálódott teljesen, de ennek ellenére nagyon gazdag, nagyon sokrétegű. Koncentrált és masszív bor, idő kell neki, a palackban is, de a pohárban is. Krémsokoládéba mártott aszalt szilva, érett feketeszeresnye. Kis kávé, marcipán és fekete bársony. Hagyjuk még pihenni, hagyjuk még érni, mert az idő nagy barátja. Szüksége van rá, hogy szebben mutakozzon. **91 pont**



Ár: 10900 Ft

Megtalálható: A Hordó Vinotéka, Pécs

Sauska
Villányi Merlot Kopár
2006

Gazdag illatok, benne van a villányiság és mindez elegánsabban az átlagosnál. Rumos dió, karamell, feketeszeder. Fűszeres, behízelgő, jól egybeforrt anyag. Sűrű, csokis ízvilág, ami vastagon gyümölcsös. Van benne harmónia, bár egy picivel több testet még elviselne. Ehhez a klasszis-hoz ez még gyerekcipő, várni kell vele – habár már most is élvezhető minden korty. **90 pont**



Ár: 12600 Ft

Megtalálható: Sauska Pincészet

Dúzi Tamás
Szekszárdi Merlot
2000

Még abszolút élő matéria, még van benne gyümölcsös-ség, a dohány és édeskömény mellett. Hozza a kötelezőt, tud még mutatni szilvát és meggyet, a tercier aromák között megőrizte ezeket is. Késér-des, szépen korosodó bor, a komplexsége és sűrűsége segít neki jobban elviselni az idő múlását. Elegancia van még benne, ahogy a pohár oldalán végigfolyik, ahogy egy pörgetés után a pohár alján megpihen. Sokat látott, sokat tud, sokat ad még. **89 pont**



Nincs kereskedelmi forgalomban

Szent Gaál Pincészet
Szekszárdi Obsessio
2006

Sötét, tömény megjelenésű bor, ami illatban is kijön. Picit erős az alkohol, talán puncsosságként jellemeznénk, de még szilvapálka is jön belőle, viszont emellett vörösfonyra és feketeszeder is. Fehér bors fűszerezi a majdnem bársonyos, vajkaramellás, törökmézes zamatokat, amelyek diós, fás jegyekkel egészülnek ki. Szépek az arányok, jó a hosszúsága, majdnem teljesen ke-rek. **89 pont**



Ár: 3900 Ft

Megtalálható: Metro Áruház

Günzer Tamás
Villányi Merlot
2006

Puha illat, amiben nem kevés fa van, de mellette lágy capuccino, aszalt vörösfonyra, friss, érett szilva teszi kerekébbé. Mogyorót és kávé-t is kiérzünk belőle. Nagyon jól kialakított szerkezetű bor, mindazonáltal húzós és testes, szigorúan vörös húsok mellé képzeljük el. Van ebben a borban elegancia, és van benne hosszúság is, a masszívan nagy test és erőteljes alkohol ellenére. **88 pont**



Ár: 4000 Ft

Megtalálható: Günzer Tamás Pincészete

Malatinszky Csaba
Villányi Merlot Kúria
2006

Az egyik legjobban lekerekített illatvilág, amiben benne van a fajta és benne van Villány. No meg le se tagadhatja a sűrűségét, tömörségét, amiben túlérett gyümölcsöket találunk, meg remek kísérőket, csokoládét, krémes kávé és hosszú ízeket. Jó a tartása, elegáns, jólnevelt, bár a szmoking alatt vannak kigyúrt izmok is. Sokrétű bor, még útja elején.

88 pont



Ár: 8000 Ft
 Megtalálható: Malatinszky Kúria

Müller János
Villányi Merlot
2006

Érdekes, mogorós, koncentrált gyümölcsösségű, tiszta illat. A közepesnél nagyobb test feszes szerkezetben nyomul, nagyon tartalmas bor. Szép, habár nem gyenge a hordóhasználat. Kakaós, zöldfűszeres, de még szegfűbors és kávé is bújkál benne. Van még benne elég kraft, emiatt is kicsit kócos az összkép. Még mindig nem a legszebb, nem a legteljesebb formájában lehet, megéri még tartogatni.

87 pont



Ár: 1980 Ft
 Megtalálható: Radó Vinotéka, Pécs

Takler Pince
Szekszárdi Merlot
2007

Szilvalekváros illatok, van benne melegség, bujaság, gyümölcsösség és kakaóvajasság. Egy olyan merlot, amilyennek elképzeljük a fajtát. Nem túl összetett, nem túl nagy, de nagyon egyben van, illat, íz egy másra rímelnek. Fialat kora ellenére meglepően érett, gazdag, feketebogyósokkal teli és még a kicsit magas alkohol sem lóg ki a szerkezetből.

86 pont



Ár: 2550 Ft
 Megtalálható: A Hordó, E'Szencia

Bodri Pincészet
Szekszárdi Merlot
2007

Az újfahordó meghatározó része ennek a bornak, már az illatában is a gyümölcsök fölé tesz egy vaníliás, joghurtos réteget. Zamatában is ugyanezt érezzük, de azt is észrevesszük, hogy édes tanninok, nagy test, markáns karakter van ebben a borban. Nagyon szép anyag, amin egyelőre nagyon erőteljes a fáság. Ha ez idővel belesimul a struktúrába, sokra viheti.

86 pont



Ár: 6000 Ft
 Megtalálható: Bodri Bor- és Halásztanya, Szekszárd

Mészáros Borház és Pince
Szekszárdi Merlot
2006

Nagyon gazdag, gyümölcsös, ráadásként grillfűszeres illatok. Van benne némi fa-hangsúlyosság, de ez szellőztetéssel szépül és egyre inkább a meggyesringlós jellemvonások kerülnek előtérbe. Egyensúlyos, élénk szerkezet, nem túl nagyívú, de éppen ettől válik jóívásúvá. Fajtajelleges, arányos, szép bor, ráadásként éppen kellemes hosszúságú az after taste.

85 pont



Ár: 1500 Ft
 Megtalálható: Mészáros Borház

Heimann Családi Birtok
Szekszárdi Merlot
2007

Elegáns illat, a friss gyümölcsöktől a sötét karamellig, mindez visszafogottan. Keserűcsoki ad bele édességet és kesernyt, nagyon jó adagolással. Nem túloz semmi. Szájban is gyümölcsös, elsősorban szilvás és meggyes – pikáns fűszeres csípősséggel. Szerkezete abszolút arányos. Izgalmas, fiatal, de szép bor.

85 pont



Ár: 2180 Ft
 Megtalálható: Radó Vinotéka, Pécs

Hárs Pince
Szajki Merlot
2003

Érett illat, sok aszalt gyümölccsel, ánizzsal. Ízben is az édeskesébb vonulatot követi, van benne némi lekvárosság, de teltség, tannin és a végére szikárság is. Még abszolút egyben van, sűrűsége ellenpontosza a néhol felbukkanó kesernyét. Már nem tart ki nagyon hosszan, de még mindig jobban, mint több fiatal társa. Most érdemes bontani.

84 pont



Nincs
kereskedelmi forgalomban

Halmosi Pince
Szekszárdi Merlot
2006

Meleg, lekváros, illatában igazán merlot. Van benne kedvesség, érettség. Zamatában veszít ebből, a sok gyümölcs mögött érezzük a kort, de még kiélvezhetjük a bársonyt, a csokis szilvát, a rumos szedret. A végére elfárad, nem marad már ideje hosszabban maradni, de így is szép, jól megcsinált bor, amit azért már nem nagyon érdemes orizgetni.

84 pont



Ár: 2500 Ft
Megtalálható: 3M Borszaküzlet, Szekszárd

Vida Péter
Szekszárdi La Vida Merlot
2006

Édes, eperlekváros, kitárulkozó illat. Már első orrintásra a miénk. Van benne izgalom, noha elűt a társaitól. Zamatában is van némi lekvárosság, de emellett az érett tanninok és az erőteljes alkohol is jól kivehető. Szép, tartalmas lecsengés, sok gyümölcs és fűszer van benne, marad utána. Noha azt hisszük, hogy könnyű megfejteni, több rétegű, mint elsőre hinnénk.

83 pont



Szeptembertől
Előjegyezhető: Vida Pince

Fekete Mihály
Szekszárdi Merlot
2003

Elég érett illatok, szamócalekváros, szedres és csipkebogyós. Parmezánosan édeskes, talán már túl is lépett a csúcson, de azért még nincs megremegés. Szilárdan áll, habár már kicsit lágyultan, ízben jön az epresség mellé némi földesség is. Nem kellene sokáig tartogatni, mert most még biztosan tud mutatni a szebb vonásaiból, de ezek már halványulnak.

83 pont



Ár: 3000 Ft
Megtalálható: Fekete Borpince

Eberhardt György
Mohácsi Merlot
2006

Pici gumi jön elsőre az illatában. De emögött ott vannak a jellemző gyümölcsök, mondunk szilvát, cseresznyét, meggyet. Standard merlot, amiben sem ízben, sem szerkezetben nem találunk kivetnivalót. Túl sokat sem, az is igaz. Korrekt a test, közepesnél hosszabb a nyelet, újfa és gyümölcs nem ront egymásnak. Kis szellőztetést követően tetszik inkább.

83 pont



Ár: 1450 Ft
Megtalálható: Eberhardt György Pincészete

Tüske Pince
Szekszárdi Merlot
2006

Intenzív, gyümölcsös illatok a kezdésben. Zamatában erősödik a zöldfűszeres vonal. Picit hűvösebb a szokásosnál, de ez nem vesz el értékeiből. Nem túl erős a szerkezet, de viszonylag arányos, az alkohol néha emiatt kilóg. Az erdei gyümölcsökhöz elég sok csipkebogyó keveredett, a fűszerek közül a zöldbors érződik ki. Nem tart ki elég hosszan.

83 pont



Ár: 1600 Ft
Megtalálható: Tüske Pince

Hárs Pince
Szajki Merlot
2007

Az illata abszolút fajtajellemzős vonásokat hordoz, könnyen felismerhető. Szájban még jobban, még szebben domborítja magát. Élénk, piros bogyós, jó szerkezetű, ami nem túl nagy, inkább közepes, de nem is kell ide több. Üde, fűszeres bor, elég jól összerakott a zamata, viszonylag hosszú az utóíze, kicsit érhet még benne a tannin, de van ideje.

82 pont



Ár: 1500 Ft
 Megtalálható: Hárs Pincészet

Polgár Pince
Villányi Merlot
2007

Már illatában is hordozza a barrique jegyeket, amelyek szájban csak tovább erősödnek. A kishordó dominanciája ugyanakkor egybeforr a gyümölcsösséggel, fekete bogyós gyümölcsök jönnek belőle, érett, egyenletes, bár nem teljesen harmonikus. A végén van kicsi kesernye. Mindamellet van jövője, hiszen nagyon fiatal még, ha egy kicsit összerázdódik, még szebb arcát is megmutathatja.

82 pont



Ár: 3300 Ft
 Megtalálható: Polgár Pince

Bock Pince
Villányi Merlot
2007

Kicsit bizonytalanul kezdi az ismerkedést, nem túl intenzív az illatvilága. De aztán persze nyílik, megmutatja, hogy az erdei gyümölcsökből őrzött meg a legtöbbet. A markánsnak tűnő test közepesen izgalmas, némi cseresavasság teszi érdekesebbé a szerkezetet, amit egy kis édesérzet tompít. Közepesen hosszú a lecsengés, kis keserűcsokival zár.

82 pont



Ár: 3020 Ft
 Megtalálható: Metro Áruház

Maul Pince
Villányi Merlot
2006

Erőtéljes és intenzív kezdés. Elég fűszeres, rumosszilván, sötét, tömény bor. Telt és vastag, nagyon sok tanninnal és van még benne bőven nyersesség. Kicsit az izgalom hiányzik belőle, a nagyság, a méretek elfedik a finomságot. Fiatal még, és van ideje lenyugodni, ha lesz hozzá türelme bornak és borásznak, mutathat még szebbet is.

82 pont



Ár: 4200 Ft
 Megtalálható: Maul Pince

Kiss Gábor
Villányi Merlot
2006

Mély, intenzív illat, van benne ánizs és kávé egyaránt. Kortyban medvecukor és érett szilva, elég tömény, fűszeres, a végén némi kis kesernyével. A zamatában még erősen nyersnek tűnnek a tanninok, ezt a fiatalságához írjuk, ilyen korban bocsánatos ez még. Van benne tartalék, amiből továbbfejlődhet.

81 pont



Ár: 3800 Ft
 Megtalálható: A Hordó Vinotéka, Pécs

Módos Pince
Szekszárdi Merlot
2007

Nem túl tiszta, kicsit füledt illattal nyit. Van benne kis édeskészség, amiben leginkább az érett cseresznye dominál. Van benne kedvesség, gyümölcsösség, szamócás zamatok, de a szerkezete elég egyszerű és egészében kevésbé fajtajellemző. Viszont korrekt bor, talán egy picit több is annál.

80 pont



Ár: 1340 Ft
 Megtalálható: Modvin Borszaküzlet Borászat

Mi szem szájnak ingere

Olio & Wino

gasztronómiai ínycségek a Király utcában

Szerencsésebb tulajdonosváltás nem is történhetett volna az egykori Holland Sajtházban. Az üzlet már megnyitáskor üde színfolt volt a gasztronómiával foglalkozó pécsi üzletek között, hiszen a Hollandia „végtelenbe nyúló vegyeszöld földjein legelésző kecskék és tehenek” tejeiből készített legjobb sajtot hozta el Baranyába. Januárban az üzletet átvevő Lély Csaba (Budapest és Sopron után Olio & Wino nevű delikateszhálózatát Pécssett bővítendő) ugyanis nem profilváltást, hanem profilbővítést hajtott végre: a korábbi sajtjainkat megmaradt, a polcokra azonban felkerültek az olasz, francia, svájci és angol gasztronómia prémiumtermékei.

Az üzletnek nem titolt célja a pécsi Király utca század elei miliójének felidézése. Belépve a hívogató cégér alatt a különböző termékek sokfélesége fogadja a vendéget (így hívják itt a vásárlót). Külön hangsúlyt fektetnek arra, hogy a szaktoltba érkezők felkészült, és személyes kiszolgálásban részesüljenek. Válogatni természetesen szabad, de néha elkelhet a segítség, mert zömmel olyan termékeket lehet vásárolni, amiket máshol alig, vagy egyszerűen nem lehet kapni.

Sajtfronton jelenleg import termékek találhatók, de a közeljövőben várhatóan magyar sajt készítő mesterek remekei is megjelennek. A nagy hagyománnyal rendelkező holland, olasz, francia, svájci sajttermelő vidékekről a jellegzetes sajtok széles keresztmetszetét kínálják. A könnyen megszerethető, hagyományos és különböző ízesítésű goudáktól („tehéntejből készült, zsírosabb fiatal sajtok”), át az ementálikon (például a holland-svájci sajt cüvéje) egészen az érettebb olasz különlegességekig (kecskesajt, pecorino, képpenészesek, köztük az olasz gorgonzola).

A termékek sorai között találunk még gluténmentes élelmiszereket, olasz, delikát kézműves tésztaféleségeket, előételeket, olajokat, eceteket, mártásokat, kávét, vagy éppen francia édességeket, mustárt, lekvárt, de ásványvizet is. A szarvasgomba rajongói is otthon érezhetik magukat, hiszen az Európa-díjas Aranyszarvas termékei közül válogathatnak. A lisztérzékeny vásárlókra gondolva gluténmentes élelmiszerek is találhatók a polcokon. De kaphatóak Jamie Oliver áruk és konyhai kiegészítők, használati eszközök és kézműves tárgyak. Borfronton a pécsi, siklósi és villányi termelők borai mellett az olasz és francia borokhoz, pezsgőkhöz, habzóborokhoz is hozzájuthatunk elérhető áron.

A kínálattal minden hónap első péntekén van mód közelebbi ismerkedésre, ilyenkor egész napos, ingyenes kóstolón ízelílethezők a sajtok, borok, olivák. Ajánlott gyakran felkeresni az üzletet, mert szinte naponta hirdetnek meg akciót egy-egy termékre. Nyáron pedig (példát véve a mediterrán vidékek szokásáról) meghosszabbított nyitva tartással, hétköznap este fél tízig állnak a vendégek rendelkezésére – a visszatérőknek törzsvásárlói kártyával.

Plusz szolgáltatás: Igény szerint sajtátlak készítése rendezvényekre.

(x)



Olio & Wino:

Pécs, Király utca 48.

Nyitva tartás:

Hétköznap: 10–21.30

Szombat: 8–12

Vasárnap: szünnap



Pécsi Borozó Klubkártya
elfogadóhely



Csillag születik

„A kritikát mindig építő jellegűnek fogom fel. Ezért nem sértődöm meg rajta, még akkor sem, ha nem értek vele egyet” – vallja Molnár Gábor, a pécsi CORSO Enoteca & Bistro séfje. Persze a szakmai alázat még nem lenne biztosíték a sikerre. Ezért kell mindig „110 százalékosan dolgozni, ha ezt nem tudjuk csinálni, akkor hagyjuk inkább a francha” jelenti ki a fiatal konyhafőnök, aki a maximalizmust falra ragasztott Gordon Ramsay-idézetekkel erősíti. Bár az 1981-ben született Molnár Gábornak balatoni gyerekként már korán bele kellett futnia a magyar tenger néhány félresikerült vendéglátóhelyébe, mégis lelkesen tanult a szakács és felszolgáló végzettségért Keszthelyen, így 2006-ban akadály nélkül vehette át a szakács szakoktató diplomát a budapesti Kereskedelmi, Vendéglátóipari és Idegenforgalmi Főiskolán. A felismerés mégsem a tanteremben érte, először egy franciaországi nyári gyakorlat során nyílt ki számára a világ. Véglegesen a Takács Lajos vezette Jankó konyhájában kötelezte el magát a szakma magas szintű művelése mellett. „Ott gondolkodni kellett a konyhán, tudni, hogy mit miért, és miért úgy, és mindez miért jó” – avat be minket a pályafutás körülményeibe. Elszántságát és tehetségét a „Hagyomány és evolúció” verseny ezüst érmével támasztotta alá 2008 februárjában, ekkor figyelt fel rá és csábította el a gasztronokultúrakultúr hely Klászából a szakácsait alaposan megválogató és szondázó Enoteca CORSO vezetősége. A választás helyesnek is bizonyul, az elmúlt évben a Király utcába költözött egykori Susogó megnyitása óta rendre a szakma és a laikusok elismeréseit halmozza Molnárral. Áprilisban a Magyar Gasztronómiai Egyesület Czifray versenyén adták neki a babérlevelet, legutóbb pedig az Alexandra Étterem- és borkalauz 2009 kötetben kapott kiemelkedő, 13,5-ös pontszámot az étterem, a séf pedig ezzel a „Magyar Gasztronómia Reménysége” címet is bezsebelhette. Az immár pécsi otthonban felesége és két kislánya lehet büszke a fiatal tehetségre, aki a nagy melegben egy hideg rízling fröccsel tesz pontot a nap végére.

Mester Zoltán

írása

Fotó: Wéber Tamás

– Amikor először olvastuk az étlapon a véres hurkás rizottót, felvontuk a szemöldökünket. Talán elnézi a kezdeti bizalmatlanságot, főként most, hogy sláger lett a fogásból.

Alig rendelte meg valaki, mikor kiírtuk a táblára. Aztán beindult, és most már keresik a vendégek, ha nincsen az ajánlatok között. Egy külföldi recept alapján indultunk, de volt néhány zsákutca, míg kikísérleteztük a végleges verziót. Mondhatni idilli a helyzet a konyhán, itt lehet kísérletezni, de kötelező jegyzetelni. Gyakran megesik, hogy ma kitalálok valamit, és az holnap az étlapon van.

– Ha tudjuk, mekkora munka van mögötte, a világért sem haboztunk volna. De mi már csak ilyen naivak vagyunk, a piacos büféken kívül nem számítottunk a műfajra.

– A belsőség bizalmi kérdés, és sokan tettek azért az elmúlt évtizedekben, hogy kialakuljon a vendégben a távolságtartás. Az emberek elfelejtették a régi dolgokat. Én fontosnak érzem, hogy visszahozzuk például az elfelejtett belsőségeket a modern konyhába, elő kell venni a régi recepteket. Sokat dolgozok báránynyelvvel, szívvel, velővel vagy éppen kacsazuzával, és ezek népszerűek is.

– Azért árulja már el nekünk, mennyit kell kozmetikázni a recepteken, hogy jól mutassanak a fehér abroszon?

– A teljes újraértelmezés nem az én világom. Azt vallom, hogy az alapgondolatot nem szabad bántani, de nem bűn továbbgondolni egy ételt. Jelenjen meg a kreati-



vitás, az innováció, az újítás és a fúzió. Mértékkel, hiszen az egyszerűbb néha több. Sőt, általában az. A gulyás legyen gulyás, a pörkölt meg pörkölt. A mostani ételek közül egy sor hibásan készül, mert jó pár évtizede tudatlanságból vagy figyelmetlenségből elkezdtek lebutítani a magyar, és félrefordítani a külföldi szakácskönyveket. Akkor képződtek olyan tévhitek, hogy a hollandi mártás tejszínnel készül. Valójában jó minőségű vajjal.

– Milyen jó, hogy ezért a tudásért már nem csak euróval lehet fizetni.

– Bár a magyar szakképzés még mindig elégtelen, a tanuláshoz nem feltétlenül kell külföldre utazni. Már elkezdődött egyfajta belföldi vándorlás. A nagy szakácsok folyamatosan hozzák haza azt a tudást, amivel el lehet indulni. Ez már látszik az éttermeken is. A kezdeti fázison túlléptünk, a dolog most kezd burjánzani. Vidéken is felbukkan ez a mentalitás, védőbástyaként kezdenek megnyílni a csúcsgasztronómiát képviselő vendéglők. A konkurenciával együtt a versenyszellem is növekszik, ami biztosítja a sokszínűséget, a folyamatos megújulást. A végkifejlet biztosan be fog következni, de 5–10 évet még biztosan várni kell rá.

– Addig csak elütjük valahogy az időt. Mire figyeljünk közben, lesznek látványos változások?

– Meg kell oldani az alapanyaghiány problémáját. A tömegtermelés, a túlzó szabályozás, az igénytelenség megfojtotta a kicsi, kézműves termelőket. Az éttermek felelőssége is nagy. Csak ha itt Pécsen négyszáz étterem összefogna, el tudna tartani egy kistermelőt. Mert az igazán jó helyi különlegesség csak tőlük származhat.

– *Ha már a jóslatoknál tartunk, halkan merjük csak megkérdezni, hogy a hőn áhított magyar Michelin-csillagra mennyit kell még várni?*

– Két éven belül magyar étterem valószínűleg nem kap Michelin-csillagot. Mindamellet ma már főznek úgy néhány konyhán, ami feltételezheti az elismerést. De még hiányzik a minőségbeli folytonosság, a következetesség és a rendszeres megújulás.

– *A városi nyelvek szerint az Enoteca CORSO előtt is lebegnek ilyen célok.*

– Soós úrral (a tulajdonos – szerk.) együtt tisztában vagyunk azzal, hogy hol tartunk, és hogy hol vannak a határaink. Kell még tanulnunk, hogy elérjük azt a szintet. Hozzáteszem, az elismeréseket amiket ma kapunk, meg is érdemeljük. Én eredménynek tekintem azt is, hogy fellendülőben van a gasztroturizmus, és hogy a pécsi közönség is egyre intenzívebben ismerkedik velünk.

– *Pedig aki elsétál az étterem előtt, annak két dolog rögtön az eszébe juthat róla. Hogy drága, meg hogy farmerban mégsem kéne.*

– Farmerban? Hát rövidnadrágban, pólóban be lehet jönni, a földszinti bisztrónak pont ez a lényege. Az oldott légkör, a zsibongás, hogy tele legyen emberekkel. Meg kell nyerni a vendéget. Az emeleti Enoteca CORSO persze más műfaj, lényegében egy másik étterem, egy magasabb szint. A minőség és a precizitás azonban mindkét részen érvényesül. Mindenhol a legjobb alapanyagokból dolgozunk, és lehetőség szerint mindent mi készítettünk, kezdve a kenyértől. Kuriózum, hogy lényegében két külön éttermet viszünk egy-szerre.

– *Azért biztos ennek is megvan a szépsége. Mégis, ha választani kellene a kettő közül?*

– Akkor a táblát választanám. A napi ajánlatot ismertető tábla maga a kreativitás és a kihívás. Szerintem nagy jövő van a

műfajban. Meg kell mutatnunk, hogy a napi ajánlat tényleg ajánlat, a frisset és a jót jelenti, nem pedig azt, hogy valamit ránk akarnak sózni, mert mindjárt megromlik.

– *A földszinten méretes ablakon, az emeleten pedig képernyőn keresztül leshetünk be a konyhába. Mint egy élő, főzős valóságshow. Azért nem lehet minden mindig szép és jó.*

– Nincs titkolnivalónk, meg lehet nézni, hogyan készül el az étel. Szokták is az emberek, a szimbolikáján túl van funkciója is. Látszik akár az is, ha néha kiakadok és kiabálok.

– *Még szerencse, hogy hangszigetelt az üveg. Árulja el, mi képes kihozni a sodrából?*

– A leginkább bosszantó dolog az, ha egyszer egy adott dolgot gyönyörűen elkészítetek, aztán két nap múlva nem úgy sikerül. Mindig kell a maximalizmus.

– *Hadd lessünk be a kulisz-szák mögé. Hogyan talál ki egy receptet? Túl pátoszos az irodalomhoz hasonlítani a folyamatot?*

– Megragadom az alap-gondolatot, és hagyom, hogy továbbfejlődjön bennem. Van benne ihlet, de

ez csak akkor működik jól, ha rögtön megy a tudatos tervezés is. Én nagy hangsúlyt fektetek a szezonálitásra és a regionalitásra, hogy az étel tükrözze azt a környezetet, ahol éppen vagyok. A természetközelség a másik szempontom. Ezért mentem ki a Mecsekbe, és szedtem magam a Czifray-ételhez a csalánt és a vadturbolyát.

– *Miben különbözik egyik szakács a másiktól? Mi az a plusz, amittől egyesek jobbak lesznek?*

– Nem mondom azt valamire vagy valakire, hogy nem jó. Mindenki más ízlésű. Mások vagyunk, ettől lesz izgalmas a dolog. Az a minimum, hogy egy szakács tudja helyesen elkészíteni a húst, a halat, a rizottót, az alpmártást vagy a levest. Kell a kockázat is, kell az adrenalin, majd a végén a kiteljesedés, a kész produktum. De ehhez hinni kell a sikerben.



KOLOZSVÁRI KÁPOSZTA

Hozzávalók 4 személyre:

A káposztához: 20 dkg savanyított káposzta, 3 dl csirkealaplé, 1 dl fehérbor (Bussay rajnai rizling), marokkói citrom héja, 5 dkg kolozsvári szalonna, 1 fej mogoróhagyma, 1 db babérlevél, szegfűbors, csillagánizs, 1dl Noilly Prat Vermut

Az almapüréhez: 3 db zöldalma, 2 dl szénsavmentes ásványvíz, 2 ek. cukor, 1 tk. magos dijoni mustár, rozmaring, kakukkfű, 4 cl fehérborecet

A brick tésztában sült borjúbrízhez: 2 lap brick tészta, 10 dkg borjúbríz, marokkói citrom héja, petrezselyem, fleur de sel, frissen őrölt feketebors

A szürkeharcsához: 18 dkg szürkeharcsa, fleur de sel, frissen őrölt fehérbors

A tarjához: 16 dkg mangalicatarja, fleur de sel, frissen őrölt feketebors, vaj

A pecsenyeléhez: 1 kg csirkeszárný, 2 db csirkefarhát, 1 kg borjúcsont, 1 ek. paradicsompüré, 2 db sárgarépa, 1 db zeller gumó, 2 db szárzeller, 2 dl vörösbor, 1 dl portói, 2 db babérlevél, 8 szem egész bors

A káposzta elkészítése: Egy evőkanál olívaolajon 1 fej finomra vágott mogoróhagymát pirítunk, hozzáadjuk a bőrkés kolozsvári füstölt szalonnát, majd a Noilly Prat vermutot és a kimosott savanyú káposztát. Felöntjük a rajnai rizlinggel és a csirkealaplével. Fűszerzacskóba helyezük a fűszereket és a káposztához adjuk. Fedő alatt 30 percen keresztül hőkezeljük a káposztát.

A mustáros almapüré elkészítése: Az ásványvizet és a cukrot gyorsforralóban felére redukáljuk. A zöldalmát meghámozzuk, magházát eltávolítjuk. 2x2 cm-es kockákra daraboljuk. Hozzáadjuk a forrásban lévő könnyű cukorsziruphoz. Hozzákeverjük a magos dijoni mustárt és a fehér borecetet. Az almát addig hőkezeljük, míg a víz el nem párolog. A kakukkfűvet és a rozmaringot apróra vágjuk, összekeverjük a párolt almával, csőedényben botmixerrel pürésítjük az almát.

A brick tésztában sült bríz elkészítése: A bríz 1 órán keresztül jeges vízben áztatjuk, majd gondosan eltávolítjuk a hártyákat, letisztítjuk. Hagymás, babérleveles vízben 2 percen keresztül blanchírozzuk, majd jeges vízbe szedjük. A brick tésztát kiterítjük, olívaolajjal vékonyan megkenjük. Vékony csíkban ráhelyezzük a borjúbríz, a finomra vágott, sózott citromhéjat, a petrezselymet, sózzuk és borsozzuk. Szívar alakban feltekerjük, majd teflon serpenyőben ropogósra sütjük.

A szürkeharcsa elkészítése: A harcsakockákat enyhén sózzuk, vákuumzacskóba helyezük őket 1 kocka vajjal. 56 fokban vízfürdőben 4 percen keresztül kezeljük, utána habzó barna vajban (beurre noisette) készítjük el.

A mangalicatarja elkészítése: A tarját egészben készítjük 60 °C-os vízfürdőben 36 órán keresztül, aztán vasserpenyőben körbesütjük. Nagyszemű tengeri sóval óvatosan meghintjük, borsot őrünk rá. 1 szál kakukkfűvel, vajkockákkal és 1,5 dl csirkealaplével vákuumozzuk. Tálalás előtt vízfürdőben regeneráljuk a húst, majd vasserpenyőben kérget sütünk rá és a visszaforralt sötét csirkealaplével glaszírozzuk. Fleur de sellel szórjuk meg tálaláskor.



Medvehagymára pályáztunk

Kis híján belefulladtunk a medvehagymába. Jártunk fesztiválon, szedtünk a Mecsekben, kipróbáltuk a recepteket. No nem mindet, ezt be kell vallanunk, hiszen mintegy 50 recept érkezett be pályázati felhívásunkra. Ötvenből egyet kiválasztani szinte lehetetlen, ezért is vívódtunk ennyi ideig. Végül sikerült. Azért kiosztottunk még pár különdíjat is. És természetesen mindenkinek köszönjük a beküldött recepteket!

A legjobb medvehagymás recept:

MEDEVHAGYMÁS PISZTRÁNG-TEKERCS PARADICSOMOS ÖRDÖGSZEKÉR LASKAGOMBÁVAL

A recept beküldője: Beatbull
(kiserletikonyha.blogspot.com)

Hozzávalók:

1 egész pisztráng (kb. 250–300g), 4–6 medvehagymalevél, 200 g ördögszekér laskagomba, 2 gerezd fokhagyma, 3–4 szál kakukkfű, 50 ml száraz fehérbor, 4–5 kórtélpapadicsom, frissen őrölt fekete bors, só, olívaolaj



A legjobb medvehagymás krém:

MEDEVHAGYMA KRÉM

A recept beküldője: Agócs Írisz
(vajspanko.blogspot.com)

Hozzávalók:

egy marék medvehagyma, két marék dió, fél marék tökmag, 4 ek tahini (darált szezám), 4 ek olívaolaj, 1 ek koriander vagy ugyanennyi friss koriander levél, csipetnyi só, kevés bors, fél dl víz



Elkészítés:

Mossuk le alaposan kívül-belül hideg vízzel a pisztrángot és konyhapapírral töröljük szárazra. Egy éles kés segítségével vágjuk le a fejét, majd a gerince mellett haladva vágjuk le a két filét. Fogjuk meg a halfilé végét és a késsel szorosan a bőre mellett haladva húzzuk le a bőréről a húst. Tárogassuk végig a halfilét és egy csipesz segítségével szedjük ki a szálkákat. Sózzuk és borsozzuk meg mindkét oldalát. A halfilé egyik oldalára rakunk 2–3 medvehagymalevelet, majd a hal keskeny vége felől tekerjük fel. Készítsünk elő kettő A4-es méretű alufóliát, melyeket 1–1 ugyanakkora méretű fóliával borítunk be. Az alsó felét kenjük ki olívaolajjal, helyezzük rá az egyik halrolódot, majd szorosan tekerjük fel az alufóliát és a végeit csavarjuk össze. A másik haltekerccsel hasonlóan cselekedjünk. Sütőben a sütőrácsra a középső szinten 100 °C-on kb. 20–25 percen át süssük.

Ecsettel tisztítsuk meg a gombát az esetleges szennyeződésektől, majd vágjuk kb. 5 mm-es kockákra. Vágjuk apróra a fokhagymát. Forró nagy serpenyőben 2 ek olívaolajon pirítsuk meg a gombát a fokhagymával és a kakukkfűvel. Pírtás közben fűszerezzük sóval és frissen őrölt fekete borsal. Mikor már megpirultak a gombadarabkák, öntsük hozzá a száraz fehérbort. A paradicsomot vágjuk ugyancsak 5 mm-es kockákra, és adjuk a gombához. Tálaláskor helyezzük el körben a paradicsomos gombát. A halat még fóliával együtt vágjuk félbe, távolítsuk el a fóliát, majd helyezzük a haltekercsre a tányér közepére. Díszítsük kakukkfűvel és egy pohár száraz fehérborral tálaljuk.

Elkészítés:

A hozzávalókat krémes állagúra turmixoljuk botmixerrel. Tetszés szerint vízzel hígítható, vagy tahinival süríthető.

A legjobb medvehagymás gyorskaja:

CSÜLKÖS, MEDEVHAGYMÁS BUCI

A recept beküldője: Gabojsza (gabojszakonyhaja.blogspot.com)

Nagylányom kirándulni ment, és olyan útravalót készítettem neki, ami könnyen ehető akár menet közben is, lakatado, és mégsem szendvics. Húsvét utáni sonkamaradék hasznosítására sem utolsó. Nálam most füstölt, főtt csülökkel készült és használtam a tésztájához (olaj helyett) abból a kacsasírból, amiben húst konfitáltam medvehagymával és amiben az isteni ízű, sült medvehagymát turmixoltam.



Hozzávalók 6 bucihoz:

fél kg liszt, 250 ml tej, 2 kisebb tojás, 25 g friss élesztő, 1 mk só, 1 mk cukor, fél dl medvehagymás kacsasír (vagy olaj), a kenéshez 5 dkg vaj, a tetejére szezám, mák vagy egyéb magvak + kevés tejjel elkevert tojássárgája, 1 füstölt, főtt csülök sovány részei, kis kockákra vágva

Elkészítés:

Felfuttatom az élesztőt cukros, langyos tejben, hozzáadom a liszthez, egyenként elkeverem a tojásokkal és belekeverem a medvehagymás kacsasírt. Lágy tésztát gyúrok, hagyom meleg helyen egy órát kelni. A nyújtófélületet beolajozom, és kinyújtom a tésztát egy minél nagyobb téglalapra. Olvasztott vajjal megkenem, rászórom a csülökcsükket, feltekerem és 2 cm vastagra szeletelem. A csigaszerű szeleteket körberakom a kerámia tálcába (vagy kivajazott tortaformába, sütőformába, kinek mi van), fél órát meleg helyen pihentetem, majd megkenem a tetejét kis tejjel elkevert tojássárgájával, megszórom (szezám)maggal. 180 fokra előmelegített sütőben 40 percig sütöm.

Erős önmegtartóztatással van rá esély, hogy ne fogjjon el még melegen...

A meleg, nyári napok beköszöntével kinek lenne kedve órákat tölteni a konyhában? Ilyenkor előtérbe kerülnek a gyorsan, könnyen elkészíthető na és persze finom ételek. A receptek egyszerűek, (a citromtor-ta kivételével) nem igényelnek különösebb gyakorlatot, így a kezdő konyhatündérek is nyugodtan belevághatnak elkészítésükbe. A siker nem marad el, ígérem.

Könnyű nyári fogások

S. Pápa Petra
írása

GÖRÖGDINNYE FETÁVAL



A lédús, piros dinnyehús és a sós sajt izgalmas kombináció, amit tovább lehet fokozni: fekete olajbogyóval, olívaolajjal, szárított chilivel. Tökéletes nyári előétel.

Hozzávalók négy fő részére:

200 g görögdiinnye (héj nélkül), 75 g feta sajt, pár csepp frissen facsart citromlé, frissen őrölt fekete bors, 16 db kisebb bazsalikomlevél

Elkészítés:

1. A hideg dinnyét kimagozzuk, és egyenlő, falatnyi kok-kákra vágjuk.
2. A feta sajtot valamivel kisebb darabokra vagdossuk.
3. Mindegyik dinnyekocka tetejére egy sajtot ültetünk, erre jön a bazsalikomlevél, és fogpiszkálót vagy kis tűs-két szúrunk a közepükbe.
4. Kevés borssal meghintjük, és csepegtetünk rájuk egy kis citromlevet.

SONKÁS KÖRTESALÁTA MÁLNAVELOVEL

A szezon első, apró és mézédese körtéjéből készülő, igazi nyár eleji saláta, amit kínálhatunk előételként, könnyű ebédként, vagy akár vacsora gyanánt.

Hozzávalók négy fő részére:

20 szem árpaéró körte, füstölt sonka vagy füstölt karaj, 2 maréknyi málna

Elkészítés:

1. A megtisztított körtéket félbevágjuk, magházát eltávo-lítjuk.
2. A füstölt sonkából vagy karajból éles késsel hajszálvé-kony forgácsokat gyártunk. (Nem kell sok belőle.)

3. A megmosott és leszárított málnaszemeket finom lyu-kú szűrőn átpasszírozzuk.
4. A körtéket tányéron elrendezzük, rászórjuk a sonkafor-gácsokat és meglocsoljuk a málnavelővel.



PAPPA AL POMODORO (Toszkán paradicsomleves)

Magyar értelmezésben aligha sorolnánk a levesek közé ezt a toszkán specialitást, sűrűségét tekintve inkább a főzelékeink közt lenne a helye. Isteni finom, laktató fo-gás, napérlelte paradicsomból készítve a legjobb.

Hozzávalók négy fő részére:

1,4 kg érett paradicsom, 1 fej vöröshagyma, 2 duci ge-rezd fokhagyma, 12–14 ek extra szűz olívaolaj, kétma-réknyi bazsalikomlevél, 20 dkg szikkadt, rusztikus fehér kenyér, 2 kk só, 1 kk frissen őrölt fekete bors

Elkészítés:

1. Egy lábasban vizet forralunk. A megmosott paradicsomok tetejét X alakban bevagdossuk, majd a lobogó vízbe dobjuk 1–2 percre. Onnan kivéve könnyedén lehúzhatjuk a héjukat. Miután kivágtuk a csumájukat is, felaprítjuk a paradicsomokat.
2. A megpucolt, finomra vágott vöröshagymát és fokhagy-mát 6 evőkanálnyi olívaolajon megfuttatjuk és hozzáadjuk a paradicsomot. Lefedve, pár perc alatt megpuhul.



3. Ekkor fogjuk a botmixert, vagy az egészet turmixba öntjük, és pürésítjük.
4. Sóval, borssal ízesítjük és hozzáadjuk a felaprított ba-zsalikomleveleket.
5. Végül a nagyobb darabokra vágott, szikkadt kenyérda-rabokat is belekeverjük, és addig főzzük (kb. 5–10 perc), míg a kenyér teljesen megpuhul. Ha túlságosan sűrűnek találjuk, egy-két deci vízzel felonthatjuk.
6. Lehúzzuk a tűzről, 6–7 evőkanálnyi finom olívaolajjal nyakon öntjük, és azonnal tálaljuk.

FRISS PARADICSOMOS TÉSZA

Használjuk ki a nyarat, a paradicsom igazi szezonját és ké-szítsük el ezt a végtelenül egyszerű tésztaételt zamatos „napizű” paradicsomból. Egyszerűen ellenállhatatlan.

Hozzávalók négy fő részére:

4 marék koktélpáradicsom, 16–20 ek extra szűz olívaolaj, 10 bazsalikomlevél, 4 duci gerezd fokhagyma, só, frissen őrölt fekete bors, 2 maréknyi parmezánforgács, 500 g spagetti tészta



Elkészítés:

1. Az olívaolajon megfuttatjuk a hajszálvékony szeletekre vagy nagyon finomra vágott fokhagymát.
2. Hozzáadjuk a megtisztított, egészben hagyott koktélpáradicsomokat. Pár perc alatt átforrósítjuk a serpenyő-ben, sóval, borssal és vékony csíkokra vágott bazsali-kommal ízesítjük.
3. Összeforgatjuk az előzetesen al dentére főzött spaget-tivel és parmezánforgáccsal megszórva azonnal tálaljuk.

GNOCCHI ALLA ROMANA

Az egyetlen gnocchi, amely nem burgonyás tésztából készül, és a formáját tekintve is igencsak eltér a megszokottól. Elkészítése pedig jóval egyszerűbb.

Sokféleképpen tálalhatjuk: zsályás paradicsomszósszal, vagy zöldségekkel kínálva önálló fogásként is megállja a helyét, de adhatjuk például húsok mellé, köretként is.



Hozzávalók négy fő részére:

750 ml tej, 170 g búzadara, 2 babérlevél, 2 vékonyabb gerezd fokhagyma, 4 kisebb tojás sárgája, 80 g parmezán sajt durvára reszelve, só, frissen őrölt fekete bors, frissen reszelt szerecsendió, 60 g vaj

Elkészítés:

1. A tejet a babérlevéllel, a finomra vágott fokhagymával egy csipet sóval felforraljuk.

2. A babérlevelet kidobjuk belőle, és kisebb adagokban, állandóan keverve, hozzáadjuk a búzadarát. Alacsony lángon addig kevergetjük, míg besűrűsödik, és a massa elválik a lábas falától.

3. Lehúzzuk a tűzről, egyenként hozzákeverjük a tojássárgákat, beleszórjuk a parmezánt, sóval, borssal és szerecsendióval ízesítjük.

4. Egy kisebb tepsit (kb. 27x32 centiset) vastagon kivajazunk, belesimítjuk a tésztát és a tetejét megkenjük olvasztott vajjal. Amikor kihűlt teljesen, lefóliázzuk és hűtőbe tesszük kb. 3 órára.

5. A hűtőből kivéve egy 4–5 centi átmérőjű pogácsaszaggatóval korongokat gyártunk, a kimaradt tésztát összedolgozzuk, ellapogatjuk, és azokat is szaggatjuk.

6. Serpenyőben a maradék vajat felhevítjük, és kisütjük benne a gnocchikat, oldalanként kb. 3–5 perc alatt.

7. Konyhai papírtörölkőre szedjük, hogy a felesleges zsírdékat leitassuk a ropogós korongokról.



MÁLNAFAGYI

Mi is eshetne jobban a hőségben, mint egy krémes, gyümölcsös fagyi, egyenesen a saját konyhánkól!

Hozzávalók nyolc fő részére:

300 g málna, 250 g kristálycukor, 1 lime leve, 2 tojás, 500 ml habtejszín, 250 ml tej

Elkészítés:

1. A málnát tálba tesszük, ráöntünk 150 g cukrot, rálocsoljuk a lime levét, összekeverjük, és lefedve hűtőbe tesszük két órára. Félóránként kivesszük és átkeverjük.

2. A két óra leteltével egy másik tálban a tojásokat habosra keverjük, hozzáadjuk a maradék cukrot, beleöntjük a tejszínt, a tejet és végül a málnát.

3. A többit a fagyigépre bizzuk: beleöntjük a masszát, és várjuk, hogy elvégezze dolgát.

CITROMTORTA

Igazi nyári desszert, 100 % citromíz.

Hozzávalók nyolc fő részére:

A fenyőmagos omlós tésztához (3 adag): 300 g fenyőmag, 1 vaníliarúd, 80 g porcukor, 1/2 kg liszt, 1 tojás, 250 g puha vaj
A citromkrémhez: 5 citrom héja és leve, 240 g porcukor, 4 tojás, 250 g vaj

Elkészítés:

A tészta készítése:

1. A fenyőmagot robotgéppel közepesen finomra daráljuk, hozzákeverjük a porcukrot és a vaníliarúd kikapart magjait, és elvegyítjük a liszttel.

2. Fa gyűrűdeszkán belemorzsoljuk a vajat és hozzáadjuk a tojást. Pár gyors mozdulattal tésztává dolgozzuk a hozzávalókat. (Mivel három adag, a tésztát három részre osztjuk. Pihentetés után kettő mehet is a mélyhűtőbe.)

3. Folpackba csomagoljuk és néhány (de legalább két) órán át hűtőben pihentetjük.

4. Lisztezett felületen az egyik tésztabucit 2–3 mm vékonyra, kör alakúra nyújtjuk, kibéleljük vele a torta formánkat. (A széleken átlógó részeket levágjuk.)

5. Sütőpapírral borítjuk, babbal lenyomatjuk és így megy a (légkeverésen) 180 fokra előmelegített sütőbe kb. 25–30 percre. Közben néhányszor megforgatjuk, hogy egyenletesen aranszínűre süljön a tészta.

6. Levesszük a babot és a sütőpapírt a tésztáról. Hagyjuk kihűlni.

A krém készítése:

1. Egy habutbte reszeljük a citromok héját, hozzáadjuk a porcukrot, és kézzel összedolgozzuk.

2. Beletesszük a tojásokat és kézi habverővel elkeverjük.

3. Hozzáöntjük a citromok levét is.

4. A tálat gyöngyöző víz felé tesszük (vigyázzunk, a tál alja nehogy beleérjen a vízbe!), és a habverővel kevergetve addig főzzük, míg a krém be nem sűrűsödik (82 fok körüli hőmérsékleten történik ez meg).

5. A sűrű krémet a vízgőzről levesszük, és néha megkeverve langyosra hűtjük.

6. Ekkor adjuk hozzá a kis kockákra vágott vajdarabokat, egy-szerre csak néhányat és botmixerrel homogenizáljuk.

7. Miután az összes vajat beledolgoztuk a krémbe, botmixerrel még további 5–8 percig habosítjuk a krémet.

Összeállítás:

1. A kihűlt tésztára simítjuk a langyos-hideg krémet.

2. Néhány órán át hűvös helyen hagyjuk, s csak azután tálaljuk.



További receptek
a www.nosalty.hu weboldalon.

Rózsaszínbe öltöztetett nyár

Második éve csináljuk, mondhatni, már hagyomány: a nyári számban rozé-teszt van. Mert a nagy melegben mi is esik jobban, mint egy üdítő rozé, vagy akár egy rozé-fröccs, kizárólag szódával. Összehívtuk szerdai borklubunk legjavát és 12 harcedzett tesztelő kóstolta végig a mintegy 40 tételből álló sort. Ebből 30 bor teljesített 75 pont felett, őket bátran ajánlhatjuk a következő hónapok kedvenc italává. És amíg a világ fel nem fordul, és nem készülnek rozék vörös és fehér bor laborbéli vegyítéséből, addig a hagyományos rozéinkban gyönyörködhetünk. Változatosak, szépek és Dúzsai Tamás nyeri a versenyt. Olyan ez, mint a fociban, ahogy Gary Lineker mondta: „A futball olyan játék, amikor két csapat kergeti a labdát, és a végén a németek nyerne.” Ezen a vidéken ez Dúzsira igaz, mondjuk kétséggel nagy esélyekkel indul, mert rajta kívül nem is készíti senki nyolcfajta rozét egy évjáratban...

86 pont

Dúzsai Tamás

Szekszárdi Menoire Rozé 2008

Nagyon halvány színű rozé. Illata intenzív és egzotikus, parfüm, birs és citrusosság a háttérben muskotályos jegyekkel. A szájban gömbölyű, lágy savakkal és nagyon hosszú, krémes lecsengéssel. Nagyon tartalmas, szinte harapható, de emellett friss és üde tud maradni. Illatában és ízében is egyedi, izgalmas ital.

Dúzsai Tamás

Szekszárdi Cabernet Sauvignon Rozé 2008

Aromatikája egészen összetett. A pohárból diszkrétén jön a szamóca és a ribizli, csipetnyi citrussal és egzotikus fűszerességgel megtámogatva. Ízében nagyon játékos, édeskés jegyek áfonyával és eperrel és ezt nagyszerűen kiegészítő savakkal. Visszaköszön a fűszeresség is, a korty végén kissé kellemetlen csípősség, ezt leszámítva nagyon egyben van.

85 pont

Dúzsai Tamás

Szekszárdi Kadarka Rozé 2008

Szinte már színtelen, áttetsző bor, amely visszafogott illatokkal és ízekkel mutatkozik be. Később sem hivalkodik, mindene tiszta, mindene egyben van, és nem lóg semerre. Élénk, pattogós savai mellett a szén-dioxid is jól áll neki, nagyon jól esik inni. Frissit a korty, és már töltjük is a következő pohárral.

84 pont

Müller János

Villányi Kékfrankos Rozé 2008

Jó megjelenésű, rózsaszínes rozé. Nagyon intenzíven epres és tutti fruttis, mind illatában, mind pedig ízében egy kicsit talán egy-sikűvá is téve a bort. Egyébként nem lehet belekötni, savgerince kitűnő, lecsengése hosszú, aroma és zamat abszolút harmóniában. Divatos hangolású rozé, kitűnő ital meleg nyári napokra.

83 pont

Dúzsai Tamás

Szekszárdi Pinot Noir Rozé 2008

Áttetsző szín és kevés illatanyag az első benyomások. Enyhén cseresznyés, virágos jegyek idővel feltűnnek az illatban. Harapós rozé, magas szén-dioxid tartalommal és nagyon határozott savakkal. A második pohárra krémesedik némileg, de a korty végig savhangsúlyos marad, és csak halványan találunk gyümölcsöket a háttérben bujkálva.

Weker

Szekszárdi Rozé Cuvée 2008

Sötétebb megjelenésű, hagymahéj színű rozé. Illata izgalmasan, összetetten indul málnával, citrusokkal, fűszerességgel, majd tutti fruttiba és melegebb hangulatba csap át. Szájban kissé lomhán mozog, elbíra még némi savat. A kövőbb rozék táborát erősíti, inkább krémes, mint ropogós, kicsit magas alkoholérzetel.

82 pont

Lisicza

Pécsi Rozé Cuvée 2008

Illata nagyon intenzív és tobzódik az egzotikus gyümölcsökben. Mangó, banán, grape fruit és mandarin. Egy idő után már kicsit sok is a szaglószervnek. Zámata barackos, áfonyás, de minőségében elmarad az illatkavalkád után várttól, kissé ki is ürül a levegőn. Az átlagosnál cseresebbnek érezni, nem a savai vezetik a kortyot. Egyedi stílusú, kicsit művi rozé, az újvilágot juttatja eszünkbe.

Vylyan

Villányi Rozé Cuvée 2008

Talán a legsötétebb rozé megjelenésében. Virágos mezők illata vezeti az aromatikát, epres, málnaszörpös felhangokkal a távolban. Belekortyolva nem találunk frissességet, üdéséget, inkább siller jut az eszünkbe. Az illatban megtalálható gyümölcsök mellett az ananász tűnik fel ízben. Komoly tartalommal rendelkezik a korty, érezhetően súlya van, picit rá is telepszik a kóstolóra.

81 pont

Gere – Weninger

Villányi Rozé Cuvée 2008

Óvatos illatában finom, tiszta gyümölcsösség, pici citrus. Szájban kellemes savérzet jellemzi, szépen megőrzött gyümölcsökkel és rövid utóízzel. Nem hivalkodik, semmiből nincsen neki sok, de minden percben tiszta, egyenes bor, kellemes, de nem túlságosan maradandó összbenyomással.

Dúzsai Tamás

Szekszárdi Merlot Rozé 2008

Illata elsőre limonádéra emlékeztet, aztán virágos, parfümös édeskébe csap át. Kissé savhiányos a korty, visszafogott, de szép gyümölcsökkel. Friss szilvára és málnára emlékeztet, az illatban is érzékelt édeskével kísérve. Hamar elköszön, még szívesen ízlelnénk.

Günzer Tamás

Villányi Kékfrankos Rozé 2008

Narancssárgás színárnyalatú rozé. Eperjam, zöld banán és fajélesztő az illatában. A szájban sok szénsav, ropogós íz, kajszis, lekváros, epres jegyekkel. Kicsit itt is érezzük az élesztőt. Trendi hangolású technológiai rozé, talán egy kissé túlságosan műnek hat.

>>



80 pont

Teleki
Villányi Rozé Cuvée 2008
Diszkrét és eleinte füledt illatában eper és feketebogyók. Ízében határozott, sűrű és krémes, de nem túlságosan összetett. Hiányoljuk a gyümölcsöket és a frissességet, karamellás cukorkát találunk inkább. Nagy test és magas alkoholérzet marad meg a kóstolóban a pohár kiürülése után.

Sauska
Villányi Rozé Cuvée 2008
Az egész boron végigvonul egy kicsit nyomasztóan ható cukros édesség, ízben talán még erőteljesebben, mint illatban. Ez egy ideig ivóssá teszi, de aztán túl sok és tömény lesz. Meleg hatású illatában ananász és málna, ízében kevésbé gyümölcsös, inkább édes-alkoholos, jó savakkal.

Dúzi Tamás
Szekszárdi Kékfrankos Rozé 2008
Kitűnően összerakott, egyszerű, de nagyszerű rozé. Intenzív virágos, epres illatú, nagyon élénk ízű. Savai dúsak, szén-dioxiddal megtámogatva, harapnivaló nedű. Nem nagytestű, nincs magas alkoholja és nem túlságosan hosszú, de minden egyes korty nagyon jölesik és frissít. Nyáron fröccsben lesz igazán nagyszerű.

Eberhardt
Mohácsi Kékfrankos Rozé 2008
Egyszerű, de kedves illatú tétel. Epres, élesztős jegyei viszonylag hamar elfáradnak. Citrusos ízvilágú, lecsengésében kesernyés. Mire elfogy a palackból, egészen vajás lesz a korty, az elején savanyú cukorral. Kialakulatlan a szerkezete, mintha még nem találta volna meg az igazi arcát.

Kvassay
Villányi Kékfrankos Rozé 2008
Mélyebb, sötétebb tónusú megjelenés. Nagyon visszafogott, zárkózott aromatika, erdei gyümölcsökkel és ribizkével. Ize inkább cseresznyét idéz, a vége egészen vajás, krémes. Ez és illata is meleg, délies jellegű, kevés frissességgel párosulva, nem igazán frissítő jellegű ital.

79 pont

Tüske
Szekszárdi Siller 2008
Sötétvörös szín. Illatában és ízében is nagyon kellemesen és elsődlegesen gyümölcsös, cseresznyés, málnás. A műfajhoz képest kissé túlságosan is fajsúlyos, picit darabos, így nem egy ivósiller, több annál és közelebb a vörösborhoz.

Matias
Zweigelt Rozé 2008
Egészen világos, áttetsző színű rozé. Édeskés, fajtajelleges illata mindvégig visszafogott marad. Érett meggyet, málnát és cseresznyét találunk a kortyban. A szájban lágy, talán már túlságosan is, több kraftot és savat kívánna a szerkezet. Kellemes, barátságos és nagyon csúszik.

78 pont

Mondivín
Villányi Cabernet Sauvignon Rozé 2008
Sárgás árnyalat színében. Fruttis, kajszi illat, kissé már túlértezt gyümölcsökkel. Tölgyfát, füstöt érzünk, mintha fahordós érlelést kapott volna, a vége pedig egészen banános, vaníliás. Tartalmas, érdekes anyag, nem igazán illeszthető egyik rozé stílusba sem.

Jackfall
Villányi Rózsabimbó 2008
Minden pillanatában behélgelő bor. Krémes, édes-málnás illatvilága után csalódás a hamar elillanó, cukros felhangú zamata. Ebben is vannak azért gyümölcsök, főleg ribiszke, de hiányzik mellőle némi beltartalmi érték, hogy tartalmasabb lehessen, és ne az édesség uralkodjon benne.

77 pont

Pécsi Püspöki Pince
Helesfai Kékfrankos Siller 2008
Most nagyon fás ez a tétel, aromáit ez teljesen lefedi. A szájban elég vaskos, vajás, de jobban ki tud bontakozni, ribizli és meggy is megjelenik a fa mögött, a túlértebb fajtából. A lefutó kortyot magas alkoholérzet édesíti. Ha legyűri a tölgyet, szép bor lehet.

Sebestyén Csaba
Szekszárdi Rozé Cuvée 2008
Pink színű Rozé, illata lapos, nehezen találjuk meg a pohárban. Marcipános sütre emlékeztet, parfümös, virágos felhőben. Ízében a sav legyőz mindent, csak egy csipetnyi málnát tudunk felfedezni a rövid kortyban. Szódáért kiált.

Pécsi Püspöki Pince
Mohácsi Kékfrankos Rozé 2008
Gyorsan és jól csúszik, szép savai vezetnek. Nem igazán intenzív sem illatában sem ízében, kicsit rövidke is, de egyenletes és észinte az első kortytól kezdve. Kedves, mutató Rozé, talán az igazán forró napokon még jobban fog esni.

Fekete Mihály
Szekszárdi Rozé Cuvée 2008
Egészen halvány megjelenésű, illatában mindvégig ott bujkál egy pálnikára emlékeztető jegy. Egyébként friss, édeskés az aroma, ízében lendületesen indít, aztán a korty közepétől eperjamre kezd emlékeztetni, és egészen elnehezül. A vége ismét lendületes, savas lefutású kis kesernyével.

Hummel
Villányi Kékfrankos Rozé 2008
Sötétebb megjelenésű tétel. Mély, meleg illatában erdei bogyós gyümölcsök, gyömbér. Nagyon erőteljes, harsány, de eléggé nyers is a zamata, az illathoz képest kevés gyümölcs-csel. Rozénak kissé túlzottan koncentrált, cseres-alkoholos, hiányzó frissességgel. A rozé és a siller határán.

Takler Pince
Szekszárdi Rozé Cuvée 2008
Színe narancsos árnyalatú, el-elűnő illatában a fajélesztő uralkodik, egész halványan mintha narancsot éreznénk mögötte. Visszafogott és nagyon gyorsan eltűnik a szánkából, az élesztő és a kellemes savak maradnak csak meg emlékeknek, és megint feltűnik a háttérben a narancs.

76 pont

Bock Pince
Villányi Rozé Cuvée 2008
Fedett illatában szinte semmi frissesség, gyümölcs, helyette cukros édességet áraszt. A szánkban a szén-dioxid tartalmat már túlzónak érezzük, nem illik össze az itt is jelenlévő intenzív édes ízzel. Az ízben halványan felfedezünk némi ribizlit és málnát.

Janus Borház
Villányi Rozé Cuvée 2008
Sötét narancsos, sárgás színárnyalat. Intenzív, de nem túlzottan kellemes illatú, időnként furcsa paprikás felhanggal. Szerkezetéből a kitűnő savak ellenére is kilóg az alkohol, édes savas érzetet kelte a szánkban. Hiányoljuk a gyümölcsöket is.

Riczu Tamás
Villányi Rozé Cuvée 2008
Kifogástalan megjelenés, tipikus rozé szín. Egészen kitűnő illatok, vattacukorral, eperrel és leheletnyi parfümmel meghintve. A szájban is szépen indul, de elbillen, citromsavas, savanyú íz uralkodik el a borban, így nem igazán élvezhető a korty.

Vida Péter
Szekszárdi Rozé Cuvée 2008
Halványpiros szín narancsos árnyalattal. Fedett és picit szúrós, alkoholos az illata. Ízében van eper meg málna is, de fanyar íznek érezzük őket. Markáns savak és édeskés lecsengés. Nem pattog igazán, nincs igazán karaktere, fakónak tűnik.

AKIK TESZTELTEK:

Faludi Szabina, Borturista
Faludi Sándor, Malatinszky Pince
Iványi Emese, Vylyan
Juhász Dániel
Jobbágy Kornél, Radó Vinotéka
Kövesdi Miklós, Püspöki Pince
Labancz Richárd, Pécsi Borozó
Magyar Brigitta
Makó Veronika, Vylyan
Merényi Zoltán János, Püspöki Pince
Szabó Zoltán, Szabó Pince
Wéber Tamás, Pécsi Borozó

Turnébusz, borral megpakolva



Két nemzetközi borfesztiválon is részt vett április végén, május elején a Pannon Borrégió, borrégiós mezben pedig 15 pincészet borai utaztak mediterrán és balkáni vidékekre. Április végén egy rozé-stand várta a főként horvát, szlovén és olasz látogatókat a porecsi Vinistra kiállításon, majd május elején Belgrádban már a vörösboroké volt a főszerep az In Vino fesztiválon. A térségünk első próbálkozásai ezek, nyitni dél felé, de vélhetőleg nem az utolsóak, hiszen mindenütt érdeklődtek a boraink iránt.

Porecsben idén tizenhatodik alkalommal rendezték meg a Vinistra kiállítást, és ezzel párhuzamosan a World of Malvasia elnevezésű borversenyt is, ami a malvázia borok első világbajnokságaként került be a köztudatba. Ez utóbbin ugyan nem indultak a Pannon Borrégió borai, lévén malvaziánk nem nagyon van, csak a pécsi kutatóintézetben néhány tőke, ami éppen malvazija istarska.

A sok fehérbor, és némileg kevesebb vörösbor mellett azonban üdítő látványt nyújtott a közösségi standunk, amelyen ki zárólag rozék sorakoztak. A szekszárdi borokat az Eszterbauer Pincészet, a Szeleshát Szőlőbirtok, a Wekler Családi Pincészet és természetesen Dúzsai Tamás képviselték, a pécsi szálát a Lisicza Borház rozéja jelentette, míg Villányból Kvassay Levente, a Maul Pince, a Vylyan, és a Polgár Pince volt jelen.

Az isztriai publikumnak újdonság volt ez a sok rozé, hiszen oda még nem ért el az a fajta rozé-trendiség, ami nálunk tapasztalható. Viszont szinte mindenki nyitottnak bizonyult, nagyon sokan kóstolták meg a borainkat, és többségüknek ízlettek. A kiállításon csak korlátozott borkészlettel vehettünk részt, így árusítani nem tudtunk, pedig lett volna rá igény, sokan szerettek volna hazavinni egy-egy palack jó-fajta magyar rozét vagy sillert.

A Vinistra keretében minden nap 4–5 vezetett szakmai kóstolót is szerveztek, a második napon a pannon rozék is bemutatkozhattak, röpké másfél óra alatt 12 rozét és sillert mutattunk be a borászokból, sommelier-kből és vendéglátó szakemberekből álló közönségnek. Azt még a kétkedők is elismerték a sor végén, hogy bizony a rozé ideális a nagy melegekben, a tengerparti nyárban, a könnyed fogásokhoz. Volt olyan séf is, akivel már arról egyeztetettünk, hogy jövőre rozékhoz fog menüsört főzni a Vinistra Gourmet Show részén - merthogy minden nap 3–3 séf főzött egy szűkebb közönségnek, kiválasztott borokhoz valami mediterrán, de elsősorban isztriai menüsört.

A szakmai rész színvonalát egy félnapos konferencia is emelte, amelyet A bor és a terroir címmel rendeztek meg, olasz, spanyol, horvát és magyar előadók részvételével. A konferenciát Federico Castellucci, az OIV (International Organisation of Vine and Wine – Nemzetközi Szőlészeti és Borászati Szervezet) főtitkára nyitotta meg. A nemzetközi kerekasztalon, amelyre hét előadó kapott meghívást, a Pannon Borrégiót Györffy Zoltán, a Pécsi Borozó főszerkesztője képviselte, aki a regionális összefogást és a régiós bormarketing stratégiát mutatta be az érdeklődő közönségnek.

Egy héttel később a borrégiós stand már Belgrádban állt, hiszen az In Vino nemzetközi borfesztiválra kapott meghívást a Pannon Borrégió. A legrangosabb és legnagyobb belgrádi boros eseményt immár hatodik alkalommal rendezték meg, 150 pincészet képviseltette magát, köztük 7 magyar is, hiszen borain keresztül jelen volt Villányból a Wunderlich, a Polgár és a Kvassay pincészet, a szekszárdi oldalt pedig a Szeleshát, a Mészáros Borház, Sebestyén Csaba és a Takler Pince képviselte.

Az Isztrián sem unatkoztak kollégáink, hiszen volt érdeklődés bőven, de Belgrádban minden várakozást felülmúlt a borbarátok nyitottsága. Többségük ugyanis még sosem kóstolt magyar vörösbort, de érdekelte őket és sokan visszatértek, még egy-két bort kipróbálni, több információt kapni a Pannon Borrégióról.

A külföldi versenyekre időzítve jelent meg a Pécsi Borozó angol nyelvű különkiadása, mondhatni évkönyve, a PB Wine Guide 2009, amelyben a térségből, a borainkról, a pincészeinkről nagyon sok érdekes és hasznos infó is található. Csak Belgrádban 600 példány fogyott el ebből a kis füzetből, de az Isztrián is kiosztottunk 400 példányt. A külföldi jelenlét egyik fő célja ugyanis – amellet, hogy persze a boraink népszerűsítése és értékesítésének ösztönzése rendkívül fontos –, hogy a régiókban a közeli piacokról is hozzunk újabb borturistákat, akik akár egy hétvégét, akár hosszabb időt eltölthetnek nálunk.

Mindent összevetve, az első lépések hasznosnak bizonyultak, akár a kapcsolatépítés, akár a magyar borok népszerűsítése, akár a borturisztikai „propaganda” szempontjából. A déli szomszédaink nálunk jobban védik a piacaikat, de mivel ők is az EU-ba tartanak, érdemes jelen lenni és apránként bekerülni a borkedvelők szókincsébe.

Az In Vino során egy 10 boros prezentációt is tarthattunk, a Magyar Nagykövetséggel és a Belgrádi Külgazdasági Iroda segítségével, elsősorban újságíróknak, szakmai közönségnek, étteremtulajdonosoknak. A szűk számú közönség ellenére az érdeklődés a prezentációt követően látványosan megnőtt a standunk iránt.

Érdekes tapasztalatnak bizonyult, hogy elsőként a portugieser-készleteink apadtak el, Kvassay Levente borát nagyon kedvelte a nagyközönség. Ez talán annak is köszönhető, hogy szinte ismeretlen a fajta, csak egyetlen szerb pincészet foglalkozik az oportóval tavaly óta, akik szorgalmasan hozzánk irányították a náluk kóstolókat. A szakmai publikum viszont a kétfarkos válogatások, a bikavérek, a pinot noirs és a cabernet franc-ok iránt érdeklődött, ráadásul még árban is versenyképesnek tűnünk, persze nem a hipermarketek polcait nézve, sokkal inkább a jobb éttermek borlapjaira van esély felkerülni.



Programsoroló

Pünkösdkor ismét kinyitnak a pincék a Pannon Borrégióban. A finom borok mellett Bólyon Káposztafesztivállal, Villányban Borkirály- és Borkirálynő választással, Palkonyán a szokásos (ám egyre nagyobb) családias hangulattal készülnek. Tervezzünk előre, hogy május 30. és június 1. között a lehető legtöbb helyre ellátogathassunk. Ebben segít pünkösdi kalauzunk a 10–11. oldalon, informálódjunk a borutaknál! Keressünk friss infókat a www.pecsiborozo.hu weboldalon.

Különleges asztali örömekben lehet része annak, aki ellátogat az ötödik **Csusza Fesztivál**ra Csurgóra június 5. és 7. között. Főszerepben a túrós csusza, a hagyományos népiestől a modern feldolgozásig. Kísérőnek Dráva-menti borokat ajánlunk. Szalonnával vagy cukorral: 06-82/471-388

Versenden idén június 6-án öltöznek ünneplőbe a negyedik **Juh és Juhfark Fesztivál**ra, a fehérborok mellé a pincék előtt a különleges köcsögökben készül majd a birkapörkölt. Érdeklődni: 06-69/360-203

Szekszárdi borokkal szárnyaltatják a dallamokat június 13-án a tolnai megyeszékhelyen a második **Borok és Húrok Fesztivál**on. A Szekszárdi Gitárkvartett, a Négy Komjáthy, a budapesti Strófa trió és a belgrádi Trio Balkan String válogatja a zenét és a borokat Szekszárd borászaival a Régi Vármegyeháza udvarán. Előhangolás: 06-74/315-198

Minden pécsinek kötelező program, minden Pécsre látogatónak erősen ajánlott június 13-tól 26-ig a **Sétatér Fesztivál**. Kulturális programok, gasztrosátrak, boros házak az egész téren Pécs szívében. Fapad-bérlés: 06-72/336-622

A Siklósi Várban a helyünk június 20-án, ahol a Vivat Bacchusszal ünnepelhetjük a **Tenkes kapitányának borát**. Érdeklődni: 06-72/579-427

Az év legvarázslatosabb éjszakáját tűzgyújtással ünneplik a szekszárdi szőlőhegyen a pincegazdák. **Szent Iván-napi** régi hagyományok felélesztése június 24-én, szerelmesnek lenni nem kötelező, de ajánlott. Faunbérlés: 06-30/235-5160

>>>

SZŐLŐFELDOLGOZÁS, BORKÉSZÍTÉS TELJES TECHNOLÓGIA

UVAFERM

Erjesztés-technológia kizárólag a must
természetes erjedéséből szelektált fájlesztőkkel
és almasavbontókkal, valamint élesztőalapú
tápanyagokkal!

LALLZYME

Természetből szelektált borászati enzimek!
Kiemelkedő aktivitás, nagy tisztaság!

KOKOFORM KFT

magyarországi importőr és forgalmazó

Dr Kovács István kertészmérnök,
Dr Kovács Tamás élelmiszeripari mérnök,
borászati szakértők

3231 Gyöngyössolymos, Csákkői út 10.
Tel/fax: +36 37/370-892, /370-072
Internet: www.kokoferm.hu



Programsoroló

Kilencedik alkalommal kerülnek az asztalra burgonyás ételek Bicséreden és Zókon június 26-án és 27-én a **Burgonyafesztiválon**.
Krumplihámozás: 06-73/472-297

Vidám multi-kulti és remek borok a harmadik **Mohácsi Tamburafesztiválon** június 27-én. Zene és vigadalom sokac módra.
Bővebb információ: 06-69/505-515

Édesszájúak előnyben június 27-én a somi **Sütifesztiválon**. A fánk örömnepén megtanítják a forgácsfánk csavarásának csínját-bínját, és fény derül arra is, hogy kerül a szalag a szalagos fánk oldalára.
Érdeklődni: 06-84/382-559

Kemencés lepénysütés, borkóstolás a másnap ígéretével a Bátai **Macskajaj fesztiválon** június 28-án.
Részletesen: 06-74/490-581

Június 30-án az ötödik **Töttösi Pincefesztiválra** legyünk hivatalosak, borkóstolás a különleges pincesoron.
Pincekulcsok: 06-69/376-101

Ismét a boré és a zenéé a főszerep a tizenhetedik **Nemzetközi Gastroblues Fesztiválon** július 1-jén Pakson.
Blues, jazz, rock és gasztronómia: 06-20/935-8240

Mennyei krumplis ételek a hetedik **Mennyei Krumplis Fesztiválon** július 4-én. Krumpli-lakoma és körtművészet: 06-82/557-022

A Gemenci erdő mellett egész nap keszeget esznek az emberek. Pucoló és sütő verseny a bátai **Keszeg Fesztiválon** július 4-én.
Halkés: 06-70/286-7199

A Mecsek-Hegyhát régi népi étkezési szokásai elevenednek meg július 4-én és 5-én Orfűn a **Kemencés Napokon**.
Recept: 06-72/498-283

Nemcsak puliszka formájában bukkan fel a kukorica Gadányban a **Kukoricás Ételek Fesztiválján** július 19-én.
Cséplőgép: 06-85/329-122

Prósza parádéra várják július 25-én Segesdre a gasztronómia vándorait. Édesen, sósan, krumpliból vagy kukoricából, aludttejjel vagy anélkül: 06-82/598-002

Idén is összecsapnak a **Királyi Szakácsok Nagyszakácsiban** augusztus 1-jén. Ahogy azt régen szokták: 06-70/242-9003

Idén is koncertektől és fesztiválozóktól lesz zsibongó Kisharsány, Nagyarsány és Palkonya augusztus 5-9. között az **Ördögkatlan Fesztiválon**. Jó borok és felejthetetlen élmény, kötelező jelleggel: 06-30/445-9969



A nyárra már van programunk a péntekekre, idén is lesz **„ha péntek, akkor Villány”** rendezvénysorozat, június 12-én, június 26-án, július 10-én, július 24-én, augusztus 7-én és augusztus 21-én.
Kapcsolat: 06-20/993-3399

A siklósi **A Borozó** hús pincéje sem lesz üres a nyári melegben, június 13-án Riczu Tamás ad borvacsorát, július 11-én a Fontányi Borászat mutatkozik be, míg augusztus 20-23. hosszú hétvégéjét finom falatokkal ünneplik majd.
Asztalfoglalás: 06-72/351-737

KÖNYVAJÁNLO

MINDEN BOROK ATLASZA

Mi történik, ha a világ legnagyobb borszakírói közül kettő összeáll egy közös munkára? Megszületik A világ boratlasza című könyv. Hugh Johnson negyvenéves pályafutása alatt többször megújította, megreformálta a borszakírást. Olyan sikerkönyvek kerültek ki a keze alól, melyek egyedi hangulatukkal, közvetlen hangjukkal, mégis alapos tudást átadva váltak népszerűvé. Jancis Robinson szintén több, nemzetközileg elismert szakkönyvet tudhat maga mögött, melyek nemcsak a laikusok, de a szakmabeliek könyvespolcain is ott vannak.



Tény, hogy ma már mindkét angol szerző szinte megkerülhetetlen, ha a borról van szó. A világ boratlaszának története 1971-ben kezdődött (azóta tizennégy nyelven adták ki, s mintegy négy millió példányban adták el). A mostani a hatodik, és a szerzőpáros összefogásából született meg. A történeti áttekintés, a nemzetközi és regionális szőlőfajták bemutatása során kimerítően, mégis befogadhatóan foglalkoznak a bort érintő kérdésekkel, kezdve a tárolástól egészen a borbírálásig. A könyv nagyobb részét azonban a bortermelő országok és földrajzi régiók részletes bemutatása teszi ki. Az atlasz közel 200, információban gazdag és látványos térképből épül fel, az egyes régiókat részletes adatsorok kísérik, a jellemző szőlőfajtákról, a hőmérsékletekről, a szőlőtermesztésről. Hiánypótló könyv, és a legkifejezettebben úgy lehetne jellemezni: megkerülhetetlen alapmű.

A világ boratlasza
Alexandra, 9.999 Ft

ÉTTEREM ÉS BORKALAUZ - ÚJRATÖLTVE

Megjelent az Alexandra étterem- és borkalauzáinak 2009-es kötete. Már az előző, szintén Molnár B. Tamás szerkesztette magyar kalauz létrejötté is nagy jelentőséggel bírt – a másodiké pedig már a rendszeresség, a fejlődés ígérétét hordozza. A pontozási rendszer idén is a GaultMillau kiadvány 20-as rendszerét vette alapul, az inkognitóban tesztelők csapatában hivatásos „étteremjárókat”, profi szakácsokat találunk. A kiadvány megőrizve szellemiségét, a hitelesség és a szakmai hozzáértés jegyében tesztelt közel 250 éttermet, melyek közül aztán összeállította a TOP 12 étterem listáját. 2009 legjobbjá a budapesti Costes, a régióból a viszi Chateau Visz a második, a pécsi Enoteca Corso pedig a negyedik lett. A nemzetközi mérce szigorával vizsgált éttermekről az alapadatok mellett leírással szolgálnak az atmoszféráról, a konyha jellegéről, a rendelt ételekről és a szervízről is, illetve felsorolásra kerül néhány jellegzetes étel az étlapokról. A kötetben megtalálható még több mint 1200 étterem adatai, térképek és az ország borvidékeit, pincészeit, illetve azok borait bemutató kalauz is. A régióból több étterem is bekerült a kiadványba. A baranyai vendéglátóhelyek közül tesztelték a bikali Puchner Kastélyszálló Monarchia Éttermét (8 pont), a csarnóitai Tenkes Csárdát (9,5 pont), a mohácsi Szent János Hotel éttermét, Orfűről a Muskáti Vendéglőt (8 pont), Villányból a Fülemüle Csárdát és a Wunderlich Pincészet Éttermét (10 pont), Pécsről pedig a már említett Enoteca Corson (13,5 pont) kívül a Fregatt Arizona Pubot (8 pont), a Kalamáris Vendéglőt, a Krúdy Vendéglőt, a Pezsgőház éttermet, a Replay-t, a Tettye éttermet (8 pont) és a Tex-Mex Mexikói Éttermet (8,5 pont). Tolnából tesztelték még Hőgyészről a Gróf Apponyi Kastélyszálló Mercy éttermét (8 pont), a Paksi Halászcárdát, illetve a szekszárdi Húsvasaló Pub és Éttermet (9,5 pont).

Alexandra étterem és Borkalauz 2009
Alexandra, 3.699 Ft



BORKORCSOLYA

A PÉCSI BOROZÓ NYEREMÉNYJÁTÉKA

Tavaszi számunkban egy kérdésre vártuk olvasóink megfajteit. A helyes választ adók között Kalmár Lajos: *Pécs Panoráma* című könyvét sorsoltuk ki.

Kérdésünkre a válasz: Pécs

Kalmár Lajos albumát **Tóth Mariann** pécsi olvasónk nyerte. Szerencsés olvasónk nyereményét postán juttatjuk el.

GRATULÁLUNK!

MEGNYITOTTUNK!

Első Pécsi Pálinkaház

- gyümölcs pálinkák
- ágyas pálinkák
- mézes párlatok
- biolekvárok
- bonbonok
- kiegészítők

A Pannonhalmi pálinkákhoz

ajándék tulipános pohár!

*készlet erejéig

Termelőink:

Márton és Lányai Pálinkafőzde, Bestillo Pálinkafőzde, Zsindelyes Pálinkafőzde, Savanya Pálinkafőzde, Tarpa manufaktúra, Pannonhalmi Pálinkafőzde, Szicsek Pálinkafőzde. Rézangyal pálinkák.

Pécs, Irgalmasok utcája 14. +36 70 2792595
www.elsopesipalinkahaz.hu

Osztrák császári vacak

Balogh Robert

írása

Belestem egy főutcáról nyíló udvarra, megnéztem az éttermet. Nem voltak már sokan, a déli roham háromra elcsendesedett. Egy lány ült egy napsütötte asztalnál. Felhúzta térdig a nadrágját. Jó lába volt, csak sápadtfehér. Furcsán meleg lett hirtelen. Ilyenkor az osztrákok rögtön szandiban masíroznak a flaszteron, még öltönyhöz is azt húztak, mezítlábaztak, én meg a mediterráneum északi csücskén még elő sem vettem az enyém. Félmeztelen kamaszfiúk ültek a napon, pedig alig kezdődött el a május, éppcsak hogy kinyíltak náluk az orgonabokrok. Itt meg egy intelligens, érzékeny féle kis nő, mondjuk egy egyetemista, napoztatja a lábát. Rá is fér. Én is leülök egy asztalhoz. Kaptam rögtön étlapot, rendeltem italt, a kis nő meg irkált a füzetébe, néha körülpislantott a napszemüvege mögül, szájába vette a toll kupakját, az ölében fészkelődött egy kis fehér pudli, valami alig kutya a reklámokból. Ennél több mindenre nem lehet figyelni egyszerre. Tévedtem, mert enni is lehet még, közben kihozták, amit rendelt. Újra hozzám lépett a pincér.

– *Eine Bärlauchcremsuppe bitte, und einen Kaiserschmarrn!*

Közben a kis nő már evett. Ő is császármorzsa: hatalmas tányéron hatalmas torony. Egy falatot bekapott, egyet a pudlinak adott. Közben letette a földre a kutyuskát, ott kedvére birkozhatott a falatokkal, ha meg elfogyott, nyüszítve kért még, felélénkült az ételtől. A lány a füzetét kicsit arrébb csúsztatta. Ha elmennék a mosdóba, legalább kezet mosnék, és pont bele tudnék lesni, láthatnám, mit írt. Nagy volt a kísértés. Bár kézírásat elolvasni, ráadásul németet?! Miről írhat? Nem tűnt vidámnak, szépnek szép, csak túl szigorú az arca. A szokásos női história? Megfordult vele a világ? Ilyenkor az ember lánya vagy levágatja a haját, ruhát vásárol, enni kezd nagyon, esetleg épp ellenkezőleg, és még talán írhat is... Mondjuk naplót. Én az utóbbit tenném, ha nő lennék. De lehet, hogy csak a fekete ruha teszi komollyá. A nőknél sohasem lehet tudni.

Kihozta a pincér a levest. Jó sűrű, sok lehetett benne a tejszín, gőzölgött, úszkáltak az aprócska zöld levélfoszlányok, talán kissé elsózták, de ízlett. Még nem jutott eszembe medvehagymából levest főzni. Kár, hogy vége a szezonnak. Majd jövőre, eddig csak salátát készítettem belőle. Egészen Linzig kellett mennem a megvilágosodásért.

Megreszkíroztam a füzetet. Komótos léptekkel indultam a mosdó felé, de a lány felnézett. Visszafelé sem sikerült. A pincér intett a fejével és már hozta is a smarnit. Ugyanolyan hatalmas adagot, mint a lánynak. Már ránézésre is egészen más állagú, vagy anyám csinálta volna rosszul? És szilvalekvárt adtak mellé, nem kajszit. Nem is értem, olyan puha, lágy és omlós. Nincs benne semmi gríz. A pincér látta, hogy csodálkozom, megkérdezte, nincs-e valami baj. Mondom, hogy nálunk – in Ungarn – búzadarából – aus Gries – készítik a császármorzsa, és hogy ilyen finomat még nem ettem. A pincér mosolygott:

– *Schmarrn, Schmarrn, aber das Griessschmarrn ist nicht Kaiserschmarrn!* És magyarázta, hogy Sissi császárnő édes-séget kért a szakácstól, de nem ízlett neki, ellenben Ferenc Jóska befalta mindkettőjük adagját, innen a Kaiser. A daramorzsza helyett liszttel készül, a tejet, tejszínt, a tojás-sárgáját, lisztet csipet sóval összedolgozzák habverővel, külön a tojásfehérjét is felverik és lágyan összekeverik, aztán vajon sütik, nem olajon. Az aranybarnára sült tésztát még villával felaprítják, behintik egy kis porcukorral, s szilvalekvár dukál mellé. Szerencsére újabb vendég jött, s abamaradt az okításom. Befaltam a maradék smarnit. A kisszótáramban megnéztem, mi a fene az a Schmarrn. Morzsa, vacak. Tehát császári vacak. Közben a lány a kutyával már készülődött. Kaptam egy fél mosolyt. Utána kellenem mennem?

SZŐLŐFÜRT HITELCSOMAG

Mazsolázzon hiteltermékeinkből!

Szőlőtermesztéssel, bor előállítással foglalkozó vállalkozásának számos alkalommal, sokféle célra lehet szüksége hitelre. Mi nem csak a beruházásokhoz, hanem a mindennapi működés finanszírozásához is segítséget nyújtunk alábbi konstrukcióinkkal.

Központi hitelünkkel gyorsan, egyszerűen áthidalhatja likviditási gondjait. Az egyszerűsített eljárás során központi jegy fedezete mellett árut helyezhet központi letétbe.

Az **MFB Agrár Forgóeszköz Hitelprogramját** a jelenleg is fennálló beruházási célú bankhitellel, vagy folyamatban lévő beruházási hitelkérelemmel rendelkezők számára ajánljuk.

Az **Új Magyarország Agrár Forgóeszköz Hitelprogram** az induló vállalkozások számára is elérhető. Előnye, hogy saját erő nélkül is igénybe vehető és kiemelkedően hosszú, 5 éves futamidővel igényelhető. A törlesztés 2 év türelmi után kezdhető meg.

Az **MFB Új Magyarország Agrárfejlesztési Hitelprogramja** mezőgazdasági termékek elsődleges előállításával foglalkozó vállalkozások számára biztosít kedvezményes kamatozású, hosszú lejáratú forrást versenyképességük megőrzéséért, jó minőségű termékek előállításáért, innovációt és környezetvédelmet elősegítő beruházások megvalósításáért.

A fenti hitelkonstrukciók tájékoztató jellegűek. További részletekért kérjük forduljon munkatársainkhoz, vagy látogasson el web-lapunkra.

A **hitelfelvevők köre**: a kis- és középvállalkozásokról, fejlődésük támogatásáról szóló 2004. évi XXXIV. törvény szerint Magyarországon székhellyel, vagy az EGT területén székhellyel és Magyarországon fiókteleppel rendelkező mikro-, kis- és középvállalkozások, amelyek: egyéni vállalkozás, gazdasági társaság, szövetkezet, vagy európai részvénytársaság, vagy vállalkozói igazolvány nélkül tevékenykedő őstermelő formájában működnek.

Pénzügyintézet
100% magyar
tulajdonban

**Itthon vagyunk,
értéket teremtünk**
www.szigetvaritakarek.hu



**Szigetvári
Takarék**

PÉCS, Bajcsy-Zsilinszky E. u. 7. **PÉCS**, Páfrány u. 2/A **PÉCS**, Irgalmasok útja 24. **KOZÁRMISLENY**, Rózsa u. 2.
KOMLÓ, Városház tér 5. **HARKÁNY**, Kossuth L. u. 49. **SZIGETVÁR**, József A. u. 19.

A népszerűségnek ára van. Kivéve nálunk.

A legkedveltebb extrák ajándékba az 5-ös sorozat modelljeihez.



Az 5-ös sorozat valamennyi modelljéhez most **ajándékba kapja a parkolássegítő rendszert** elöl és hátul, a **xenon fényszórókat**, a **fényszórómosó berendezést** és a **sebességtartó automatikát** **lejtmeneti fékezés funkcióval**. A legmodernebb BMW EfficientDynamics technológiáknak köszönhetően pedig a BMW 520d fogyasztása az impresszív 177 LE teljesítmény mellett is átlagosan alig 5,1 liter 100 kilométerenként.

Schneider Autóház

7630 Pécs, Buzsáki u. 1-3.

Tel.: (72) 539-000 Fax. (72) 539-001

www.bmw-schneiderpecs.hu

7400 Kaposvár, Előd vezér u. 1.

Tel.: (82) 528-290 Fax: (82) 528-291

www.bmw-schneiderkaposvar.hu

BMW 5-ös sorozat

www.bmw.hu/5



A vezetés élménye.