

Pécsi BOROZÓ

A Pannon Borrégió
gasztronómiai és bormagazinja
II. évfolyam 4. szám 2009 tél

ingyenes

TESZT: Pannon Bordeaux

INTERJÚK:

Hárs Tibor
Herger Ede
Heimann Ágnes és Zoltán
Hoffmann Oszkár
Kiss Gábor
Kúcs Gyula
Matyi Dezső
Márkvárt János
Sauska Krisztián
Schmidt Győző

PANNON BORRÉGIÓ

KITEKINTŐ:

Lengyelország
Olaszország

TÉLI RECEPTAJÁNLATOK

SZŐLŐFÜRT HITELCSOMAG

Mazsolázzon hiteltermékeinkből!

Szőlőtermesztéssel, bor előállításával 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 közraktárjegy fedezete mellett árut helyezhet közraktári 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 weblapunkra.

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 östermelő 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.

Tartalom



4. oldal	KÖSZÖNTŐ
6. oldal	MUSTRA Frissen piacra kerülő borok tesztje
16. oldal	MORZSÁK
19. oldal	KULTURÁLIS FŐVÁROSI BOR
20. oldal	ŐSZI BOROZÁSOK a Pannon Borrégióban
21. oldal	A REND A JÖVŐNKET JELENTI A Pannon Bormíves Céh kiáltványa
22. oldal	MINDEN SZEM SZÁMÍT A villányi Sauska pincészetben jártunk
25. oldal	ALEXANDRA VILÁGÍTÓTORNYA Vendégségben a pécsi Matias pincészetnél
28. oldal	TÖRETLEN LELKESEDÉSSSEL Szüret után a szekszárdi Heimann birtokon
30. oldal	A LEGKISEBB VILLÁNYI Herger Ede portugieserét kóstoltuk
31. oldal	ISMERETLEN ISMERŐS A bonyhádi Danubiana
32. oldal	HARMÓNIÁBAN A TERMÉSZETTEL A szajki Hárs pince és a bioborászat
34. oldal	ÁDÁM BÁTYÁM MÁRKVÁRTNÁL JÁRT Szekszárdon jártunk Márkvárt János borászatában
35. oldal	TESZT: Pannon Bordeaux
40. oldal	HAGYOMÁNY, EVOLÚCIÓ: MANDULA Hoffmann Oszkár, a villányi Mandula Étterem konyhafőnöke
43. oldal	KAKASMÁRTOGATÓS – Balogh Robert írása
44. oldal	SÜT ÖN TÖKÖT? Középpontban a sütőtök
46. oldal	ZUM WOHL! Dél-tiroli szüret
47. oldal	SZÉP REMÉNYEK Magyar borok bemutatkozása Varsóban
50. oldal	SEPSE, KARANCS, VÖRÖSMART Borozgatás Baranya horvát oldalán PROGRAMAJÁNLÓ: Tél

Kedves Olvasó!

A téli szám köszöntőjében elvileg már a karácsonyi ünneplésre javasolt borokról, meg a boros-mákos bejgli titkos családi receptjéről kellene szólnia a szerkesztőnek, most mégsem tud másról írni, mint ami az utóbbi hetekben körülöttünk zajlik.

Bormarketingről szólnak a hírek, nincs pénz, félbemaradnak a pályázatok, visszatartják az elnyert pénzeket, mindeközben felmondanak a Magyar Bormarketing Nonprofit Kft. munkatársai. Bormarketingről szólnak a hírek, de valójában az történik, hogy megint, újfent és ismét kiderül: országunk döntéshozóinak nem fontos a magyar bor ügye. Fontos akkor, ha villogni kell és fotókon koccintani "évborászokkal", de amikor hosszabb távra kellene alapozni, hogy működőképes magyar borászat jöjjön létre (termeléssel, belföldi piacépítéssel, exportpiacok kialakításával, bormarketing fejlesztésével, miegyébbel), akkor félúton, vagy inkább két lépés után visszakoznak és parciális érdekek mentén hátraarcot fújnak.

A magyar bormarketing pár éve kezdődött, egy-két éve, ha igazándiból elindult valami tényleges tevékenység. Voltak botlások, nem mindenkinek tetszik minden, ez természetes. Lehet vitatkozni logón és reklámon, de inkább kellene a stratégián, hiszen meg se várták, hogy itt bármilyen módon mérhető legyen a tevékenység, már szétfúrták. A marketingben ennyi idő annyi, mintha fociban a harmadik percben bekapott gól után már röptének az edzőt. A tizedik perc után meg a teljes csapatot is. Utána nehéz lesz fordítani. Valahol itt tartunk most mi, ebben a kis országban, amelynek vannak borai, közte sok jó bor is. Csak még a lakosai sem tudnak róla, hát még mások. Mert itt sincs, bennünk sincs összefogás a saját jól felfogott érdekünkben. Talán a Pannon Bormíves Céh kiáltványa (21. oldal) elindít valamit, de kétlem, hogy mindenki érti, akinek kellene.

Pár szót azért a házunk táján zajló ügyekről. Két évfolyam teljes, ez a nyolcadik lapszám. Reméljük, hogy lesz harmadik évfolyam is. De most először, ez főként nem csak rajtunk múlik.

Terveink szerint jövő év elején ismét megjelenik a PB Wine Guide, a régió angol nyelvű borkalauza, ezúttal a tavalyinál is bővebb tartalmat készítettünk, készítettünk elő.

A közelgő ünnepek idejére és azon túl is sok boldogságot, sok örömet, kiváló borokat kívánunk minden kedves olvasónknak! Reméljük, jövőre is találkozhatunk, addig is ott leszünk minden nap az interneten, kattintsanak a www.pecsiborozo.hu oldalra, várjuk Önöket!

Gyórfy Zoltán
főszerkesztő

Impresszum

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

Megjelenik negyedévente, ingyenesen

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

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

Olvasószerkesztő: **Makkai Eszter**
Szerkesztőség: **Kugler Tamás, Mester Zoltán, Radics M. Péter**
E számunk munkatársai voltak: **Aknai Péter, Balogh Robert, Csontos Szabolcs, Juhász László, Labancz Richárd, Dominika Rafalska, 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: **EASypress.hu Kft.**
Felelős vezető: Ipacs Zsolt

HU ISSN 1789-7548

Megjelenik 10.000 példányban

Készült a Nemzeti Bormarketing Program támogatásával.



ÉV VÉGI BORVÁSÁR VILLÁNYBAN!

MALATINSZKY BOROK STEVEN SPURRIER AJÁNlásÁVAL

2009. december 31-ig
különleges kondíciókkal
(15 % kedvezménnyel)
kínáljuk MINDEN
borunkat!

A világ egyik elsőszámú borszakértője Steven Spurrier. A „francia bor bajnokának” tartott brit alapította az első magán-borakadémiát, de 1976-ban szervezője volt annak a nagy vakkóstolónak is, amely a francia borok mindenhatóságának mítoszát döntötte le.

Spurrier egyébként 1988 óta újra Angliában él, a Christie's borkurzusának igazgatója, a szingapúri légitársaság bortanácsadója, a Decanter újságírója.



A csomag ára : 17.000 Forint

KERESSE FEL BORÁSZATUNKAT!

(7773 VILLÁNY, BATTHYÁNY U. 27.)

KAPCSOLAT
(06-20-519-6012) wine@malatinszky.hu www.malatinszky.hu

MUSTRA

Most sem panaszkodhatunk, a negyedéves Mustra anyag igen vaskosra sikeredett, ráadásul a szokásos 30–36 bor helyett most 44 került 80 pont fölé. Hiába volt szigorú a zsűri, jók voltak a borok, a következő oldalakra csak olyanok kerülhettek be, amelyeket mindegyikünk szívesen látna a saját boros polcán.

A fehérek nem voltak sokan, de annál emlékezetesebbnek bizonyultak. A vörösek közül pedig érkeznek a komolyabb 2007-esek, olyan is akadt, amelyik 94 pontig jutott el. Érdemes végigböngészni a nem rövid listát, hiszen ezek között mindenki találhat a karácsonyfa alá, netán az ünnepi vacsora mellé valót.

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.

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 érények és hibák nélkül
50–74	nem elfogadható, gyenge bor

A Mustra teszthelyszínét
Márkvárt János szekszárdi kóstolópincéje biztosította.
Köszönjük!



Csonka Máté
(Matias Borászat, Pécs)



Jobbágy Komél
(Radó Vinotéka, Pécs)



Kvassay Levente
(borász, Villány)



Márkvárt János
(borász, Szekszárd)



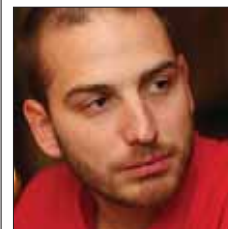
Tatai Miklós
(Szekszárdi BorEgyetem)



Iványi Emese
(Vylyan Szőlőbirtok és Pincészet, Kisharsány)



Kingl András
(A Hordó borszaküzlet, Pécs)



Labancz Richárd
(Pécsi Borozó)



Pálos Miklós
(Borműhely, Szekszárd)



Vida Péter
(borász, Szekszárd)



Günzer Tamás
Villányi Merlot Őrdögárok reserve
2007

„Letaglózó illat” – fogalmazott az egyik tesztelőnk. A csokoládéba mártott eukaliptusz édes gyógyszeressége, a meggy frissessége és a málna érettsége, a kávésdohányos fűszeresség és persze karamellkrémes vanília, töményen, már illatban, majd ízben, talán kicsit fokozva is. Érett fahordó, selymes textúra, magas alkohol, de hihetetlen balanszban a többi alkotóelemmel. Teljesen egyben van, már most érezni, hogy kiválóan összerakott bor, de nem rövidtávúfutó. **94 pont**



Ár: 8000 Ft
 Megtalálható: A pincészetben

Vida Péter
Szekszárdi Vida Cuvée
2003

Mély szín, benne az érettség bujkál. Ahogy az illatában is. Sok fekete gyümölcsöt vélünk felfedezni: feketeszeder, áfonya, ribizli. Ízében követi az illatokat, hozza a mélységet, vannak savak, lesimult a tannin, nincs semmi éretlen cseresség. Egyensúlyban van, most szép formáját mutatja és még nincs a csúcán. Jól esik a korty, melegít és elgondolkodtat. Egy-szerre elegáns, bársonyos és játékos.

91 pont



Ár: 3380 Ft
 Megtalálható: Radó Vinotéka, Pécs

Heimann Családi Birtok
Szekszárdi Franciscus
2007

Már az elején úgy érezzük, hogy minden egyben van benne. Kicsit édeskés, ánizsos, csokis, szerecsendió illat. Sok fekete gyümölcs, ribizli és szeder, mint ha a cabernet franc lenne a domináns a házasításban. Komoly beltartalom van itt, amit rétegenként érdemes felfedezni. Gazdag aromaszervezet: vanília, gyömbér, szegfűszeg, karamell és csokoládé, fűszeres krémmel töltött belga praliné. Hosszú és izmos a korty, van tannin is rendszeren, minden együtt van és még nagyon az elején. **90 pont**



Ár: 5500 Ft
 Megtalálható: A pincészetben

Takler Pince
Szekszárdi Regnum
2006

Kiemelkedően intenzív, gazdag illat. Érett erdei gyümölcsök, frissen őrölt kávé, bourbon vanília és tömény csokoládé. A gazdagság nem pusztán a töménységgel akar győzedelmeskedni, ez a bor sokkal kifinomultabb annál: ilyen, amikor a koncentrátság együtt jár az eleganciával. A zamatok fokozatosan jönnek elő, hol ízletes szatmári szilva, hol meg konyakos meggy bukkán elő, diszkrét szivardohányba burkolózva a százéves töltegyapagonyból. **90 pont**



Ár: 11250 Ft
 Megtalálható: Eszencia Bortéka, Szekszárd

Vida Péter
Szekszárdi Pinot Noir
2007

Illatában minden zsűritag megtalálta a pinot noirt. Kicsit likőrös, csokoládés, meggyes jegyek mögött ott van a bőr, avar, gomba és föld is. Már kitöltéskor betölti a teret, és egyre nyílik. Ízben az érettség dominál, kerekre csiszolt tannin, édes meggy és cseresznye, csipetnyi menta és kakukkfű. Kis kávésság is jut a végére. Izgalmas, komplex, sokrétű bor, csak akkor bontsuk, ha van időnk – hosszasan beszélgetésekhöz való.

89 pont



Ár: 2780 Ft
 Megtalálható: Radó Vinotéka, Pécs

Heumann Pince
Villányi Cabernet Franc
2007

Enni lehetne az illatát, írta egyik bírálója. Indításképpen fekete cseresznye és ribizli, sok kávé, kevés csipős keleti fűszer, mélység. Kis likőrösség és szarvasgombás csokoládé. Sósságot éppúgy találunk benne, mint gesztenyemézet. Zamatok hihetetlenül gazdag, ízvilága komplex, csak apró lépésként bogyozható ki. A túl markáns, néhol nyersséget mutató tanninok ugyanakkor még visszafogják a teljes harmónia kialakulását.

89 pont



Ár: 3480 Ft
 Megtalálható: Radó Vinotéka, Pécs

Matias Borászat
Villányi Cabernet Sauvignon
2007

Friss, úvilágias illatok. Tömény szeder és ribizli, ánizs és szegfűszeg, kakaó és csoki. Kortyban alkoholédese, masszív, érett tanninnal kísérvé. Hosszú, finom zamatok. Nem kevés fa, a barrique ízek sok mindent takarnak még, de a bor sem kis léptékű. Hosszabb életre tervezett bor, a lecsengésben találunk némi kesernyét, de még azt is meg tudjuk bocsátani. Fektetni, eltenni, időnként kóstolni.

88 pont



Ár: 4100 Ft

Megtálalható: A Hordó Borsaküzlet, Pécs

Mestrineli Borászat
Dunaszekcsői Chardonnay barrique
2008

Mustránk legkiemelkedőbb fehérbora ízig-vérig chardonnay. Tiszta illatok, trópusi citrusrakert, a szomszédokból jön az ananász és a banán, a fák alatt pedig nyíló virágok. Hömpölyög illatban, zamatokban egyaránt, szép a harmónia a borban. Nem izomból nyer: kifinomult, formás alak, szép savak, remek textúra. Karakteres, fajtajelleges, visszafogott újfahordós jegyekkel, hosszú a korty, és máris jöhetne még egy.

88 pont



Ár: 1800 Ft

Megtálalható: A pincészetben

Takler Pince
Szekszárdi Bartina
2006

Mély színvilág, mély, érett illatok. Édes, fűszeres, málnás. A hordóból némi pörkölési aromák tesznek hozzá krémet, füstöt, vaniliát. Komplex, sokrétű, megfejtésre váró bor. Kortyban is izgalmas, szép krémes, kerek és érett, van még benne roppanó gyümölcsökből, nagymama szilvalekvárjából és a mézeskalács édes fűszereiből. Nagyon szép arányokkal rendelkezik és hosszú, tartalmas lecsengéssel. Szép fejlődés áll még előtte, érdemes eltenni. **88 pont**



Ár: 6730 Ft

Megtálalható: E'szencia Bortéka, Szekszárd

Günzer Zoltán
Villányi Ördögárok
2007

Tiszta, dús, fűszeres illatok, ami kifejezetten előnyére válik. Szájban mogorós csoki és kávé praliné, aszalt szilva és friss cigánymeggy. Frissen szedett fűszercsokor és tejszínbe mártott szeder. Sok, de nem túl sok barrique. Tömör szerkezet, van benne precizitás, tisztaság és arányosság. A tannin még nyers egy kicsit, finomulnia kell, jobban a struktúrába simulnia az elegancia kiteljesedéséhez. Van hozzá ideje, hosszabb tartamra tervezték. **88 pont**



Ár: 7900 Ft

Megtálalható: Rippel Vinotéka, Pécs

Malatinszky Kúria és Szőlőbirtok
Villányi Cabernoir
2007

Kissé fanyar feketegyümölcsökkel kezdjük az ismerkedést, majd szájban megnyílik és az egyik legharmonikusabb bor a kóstoló alatt. Krémes, selymes, meleg, keleti fűszerek, kávé és olívaolaj, friss, tépett zsályával megszórva. Egyben van a szerkezete, nem lóg ki belőle semmi. Van benne egyensúly és jól áll neki az öltöny. A tanninok még kicsit szárítanak a korty végén, de ez belefért.

87 pont



Ár: 4000 Ft

Megtálalható: A pincészetben

Borműhely
Szekszárdi Rokka Shiraz
2008

Az illat igencsak intenzív, azt mondják róla a bírálói, hozza a fajta ánizsos-mentás jellegzetességeit. Emellett még hozza a málnát, a vaniliát, a friss fűszernövényeket a konyhakertből. Némi édeskés krémesség van már az illatában is, ami folytatódik ízben. Extraktésség és némi gyógyszeresség, mindkettő jól áll neki. Ahogy a füstösség, a borsosság és a szegfűszegesség is. Szép a lecsengése, hosszasan marad a szájban. Kóstolunk korábban is, nagyot fejlődött. **87 pont**



Ár: 1880 Ft

Megtálalható: E'szencia Bortéka, Szekszárd

Halmosi Pince
Szekszárdi Négykezes Bikavér
 2007

Lassan nyíló tiszta, finom illatok. Nagyon masszív alapanyag, sok gyümölcs és kísértőként édeskömény, cikória. Elég húzós tanninok munkálkodnak benne, még nincs lecsillapodva, habár megfigyelhetünk harmóniára törekvő jegyeket is. A csokoládé egybefoglalja a kakukkfűvességet és mentásságot, hozzásimítja az áfonyát és szedret, kihozza a cseresznyét. Jó savak, szép lecsengés, komplex, de még természetesen nem a legszebb formában.

87 pont



Ár: 2700 Ft

Megtalálható: 3M Borszaküzlet, Szekszárd

Kiss Gábor
Villányi Merlot Selection
 2007

Sötét, testes, mély – színben, illatban, ízben egyaránt. Illatában meggy és gomba, fa és étcsokoládé, szilvalekvár és szelíden még karácsonyi fűszerek is. Olajos, sűrű textúra, kortyban is erőteljes a fahasználat, de érettebb, szép tannin keretezi. Csokoládé és kávé, levendulás bonbon. Nem savhiányos, nem túl szárított, egészen kerek, bár ütős a korty. Robusztus bor, még az útja elején, de már határozott erényekkel.

87 pont



Ár: 3990 Ft

Megtalálható: A Hordó Borszaküzlet, Pécs

Matias Borászat
Villányi Kékfrankos
 2007

Érett, feketegyümölcsös illat, zöldfűszerekkel megboldítva. A hordófűszerek is jól állnak neki, elég masszív szerkezetű bor. Krémes textúra. Az illatban is jelentkező krémcsoki ízben is visszaköszön. Komplex, jó anyag, benne van a fajta és a termőhely is. Szép a tartása, kiforrott, tiszta aromákkal rendelkezik, a savgerinc lehetne leheletnyivel erőteljesebb. A végére talán picit sok az alkohol.

87 pont



Ár: 3000 Ft

Megtalálható: A Hordó Borszaküzlet, Pécs

Wekler Családi Pincészet
Pécsi Illatos Cuvée
 2008

Virágos-citrusos illatokkal kezd, meglehetősen intenzív, némi rózsavíz is kerül az orrba. Behízog az illat és a korty is, kiegyensúlyozott bor, korrekt savak, friss, gyümölcsös, ízben a citrusokat a trópusi gyümölcskosár, licsi, mangó, ananász váltja fel. Pehelysúlyú profi, írja az egyik bíráló, és milyen igaza van: könnyed bor, többpoharas, mosolygós.

86 pont



Ár: 1030 Ft

Megtalálható: A pincészetben



Szemes József
Villányi Cabernet Sauvignon
2007

Intenzíven induló illatok, amelyek menet közben kicsit ellustulnak. Tiszta, egyenes, fajtajelleges. Kiváló alapanyag, jó kezelés, de az elegancia kevésbé van még jelen. Majd lesz, mert a még széthúzó alkotóelemek idővel összezsíszolódnak, túl sok idő nem is kell ehhez. Hiszen erőteljes, sok gyümölcsös, szép hordóhasználat, sok tannin, és nincs savhiány sem.

86 pont



Ár: 2380 Ft

Megtálalható: Radó Vinotéka, Pécs

Németh János
Szekszárdi Cabernet Franc
2007

Zárkózott illat, ami lassan nyílik. Ha van türelmünk, akkor viszont meghálálja, erőteljes mentás-szedres, némi málnával megfejezve. Szájban szép aromák jönnek, selymesség, szép savak, sok erdei gyümölcs, plusz kapucínér. Szép hordóhasználat. Szétárad a szájban és megbizserget. A végére kialakul egy sajátos harmónia, nem első kortyra szeretünk bele, inkább a harmadikra. Dálás termetű bor, a gavalérságot még tanulnia kell, de van benne bizalmunk. **86 pont**



Ár: 2500 Ft

Megtálalható: A pincészetben

Heimann Családi Birtok
Szekszárdi Cabernet Franc Batti-kereszt
2007

Illata merő elegancia. Sok érett feketeszeder, talán még túlrett erdei gyümölcsök is. Pici körömlakk is. Illatára rímel az íz is, hiszen van benne meggy, szeder, áfonya, van benne vanília és sonka, van benne színteztettség, egymás után nyíló rétegek, az illesztéseknél még nyikorog néha – de ez befér, a fiatalága bocsánatos bűn. Lehetne picit díszebb, de idővel valószínűleg ez is beérik nála.

86 pont



Ár: 2200 Ft

Megtálalható: A pincészetben

Brunyai Pince
Siklósi Amice Cuvée
2007

Selymes, kedves, intenzív illat. És persze elég sok barrique is. A gyümölcsök sem rejtőznek el, az erdő piros kincseivel díszítve jön a korty is. Szerkezete kissé billegős, még nem állt a helyére minden, de hát van még ideje s fejlődőképesnek reméljük. A tannin nem szárít túlzottan, kicsit kevés a sav, az alkohol túlsúlya viszont a végén kis torokégetéssel jelentkezik. Ez nem rontja le túlzottan az összképet, hiszen összességében remek bor, szép tartalommal. **86 pont**



Ár: 2500 Ft

Megtálalható: A pincészetben

Bósz Adrián
Bátai Rajnai Rizling
2008

Nagyon egyedi illatvilággal nyit ez a bor: petrolosság van benne, egyúttal mezei virágokat gyűjtött be a bátai rétekről. A petrolosság abszolút uralkodó illatban-zamatban, a kortyban némi sósságot vélünk felfedezni, sűrű a szövete, s jók a savak arányai is. Hosszú, testes, telt íz, nagy rizlingekre emlékeztet, azon az úton jár. Szép, tartalmas lecsengése van, emlékezetes bor.

86 pont



Ár: 1600 Ft

Megtálalható: 3M Borszaküzlet, Szekszárd

Radó Pince
Pécsi Cifrandli
2008

Mézes-virágos-ananászos illatok a kezdésben, szépen nyílik, kortyra hívogat. Kortyban kiderül: masszív bor ez, nem kis alkohollal, de nem lóg ki, belesimul a struktúrába, van mellette test, tartás, élet, erő. Zamatában méz és citrusok, intenzív, zamatos, savakban lehetne picit izmosabb. Pici kesernye a végén, de ezt elnyomja a hár, a lime és a kumquat együttes ízhátása. Nagyon korrekt, van benne egyediség.

85 pont



Ár: 1980 Ft

Megtálalható: Radó Vinotéka, Pécs

Matias Borászat
Szekszárdi Kadarka
2008

Izgalmas fehérborsos–feketeribizlis illatokkal kezd, némi kaporral. Szájban élénk, tiszta ízű, cseresznyés, selymes, puncsos. Jó savai vannak, van benne energia, van benne erő, picit sok is az alkohol. De igazából nem lóg ki semmi, egy inkább gyümölcsösre, mint fűszeresre hangolt, élénk kadarka, amit jólesik inni.

85 pont



Ár: 1700 Ft

Megtalálható: A Hordó Borsaküzlet, Pécs

Kiss Gábor
Villányi Cabernet Sauvignon Selection
2007

Mélység van benne, sötét-ség a megjelenésben, sötét, csokoládéba mártott gyümölcsök az illatában. Van benne kis bizonytalanság, éretlenség, de mindemellett ott van egy jó adag melegség, simulós gyümölcsösség, a húzós tanninokat fedleltetik az édes fűszerek. A harmónia még csak kialakulóban van, de az alapanyag kiváló.

85 pont



Ár: 3990 Ft

Megtalálható: A Hordó Borsaküzlet, Pécs

Brunyai Pince
Siklósi Pinot Noir
2007

Igazi déli típusú pinot noir, illatában igencsak intenzív, a piros és fekete bogyósok erőteljesekek, érezni a finom bőrösséget, de még így is mindezek fölé kerül a fa és a vanília. Ízben ez fokozottabb, hiába maradt még benne bőven gyümölcs is, a sok fa elviszi a fajtát. A bor masszív, sűrű, érdekes, a vége is szép hosszú, bár van egy kis kesernye is a zárásban. Kevesebb barrique, és még szebb bor lett volna.

85 pont



Ár: 5000 Ft

Megtalálható: A pincészetben

Márkvárt Pince
Szekszárdi Olaszrizling
2008

Visszahúzódo, kicsit csalános, patikás illatok, amelyeket némi szellőztetés után már egy abszolút reduktív gyümölcsösség vált fel. Citrusok, füge és ananász, no meg harsány, ropogós alma. Kortyban is ez jön, egyre erőteljesebb az alma, határozottabb a zöldalma. Szépek, vibrálók a savak, viszont az alkohol a korty végére kicsit soknak tűnik.

85 pont



Ár: 1200 Ft

Megtalálható: A pincészetben

POLGÁR
pincészet
Polgár Juv. - a Természet lelke

**VALAMI EGYEDI
MEGLEPETÉST
SZERETNÉL
KARÁCSONYRA?**

**RENDELJ MOST
NÉVRE SZÓLÓ
BOROKAT EGYENESEN A
VILLÁNYI
POLGÁR PINCÉSZETTŐL
12-15%
KEDVEZMÉNNYEL!**

RÉSZLETEK:
WWW.POLGARPINCE.HU

RENDELÉS:
POLGÁR PINCÉSZET
TEL/FAX: 72/492-053
BOR@POLGARPINCE.HU

Kovács-Harmat Pincészet
Villányi Cabernet Sauvignon
2006

Illatában nem tud kiteljesedni, de ízében sokkal gazdagabb. Sötét ízvilág, füst, dohány, tömény fekete csoki és ráadásként robusta kávé. Meggyes, feketeribizlis, lekváros jegyek, nagyon jó alapanyagból készített, meglehetősen tömény bor. Kicsit a savak laposak, a végére picit fárad. Kissé sós, ám hosszú lecsengés.

84 pont



Ár: 3500 Ft

Megtalálható: A pincészetben

Takler Pince
Szekszárdi Trió
2006

Illatában nagyon ígéretes, könnyed, gyümölcsös. Kis savasság megcsillan a nyelv elején, kortyban nagyon tiszta és őszinte, gyümölcsök, fűszerek, meggy, eper, áfonya, hozzá tárkony és zeller. Jól iható, kerek történet, jól esik a korty, nem túl sok a hordó sem. Nem túl hosszú, nem túl komplex, viszont jóivású bor, hogy feldobja a hétköznapiakat.

84 pont



Ár: 2100 Ft

Megtalálható: E'szencia Bortéka, Szekszárd

Gere Tamás
Villányi Hárslevelű
2008

Érett, már-már botritisztes illatokat is előcsalogathatunk a borból, ha hagyjuk nyílni a poharunkban. Aranysárga szín, olajos, sűrű textúra, barack és ananász verseng benne. Ízben picit fáradni kezd, de tartja az amúgy talán kicsit túl magas alkohol. A korty szépen zárul, kis alkoholkesernye, sok mazsolas ízjegy. Picivel több sav még karakteresebbé tehetné.

84 pont



Ár: 950 Ft

Megtalálható: A pincészetben

Halmosi Pince
Szekszárdi Négykezes Merlot
2007

Vakon is könnyen tesztelhető, annyira áradóan jönnek belőle a merlot-jegyek. Ami azonban az ideális illatot felborítja, az alkohol és a fa túlsúlya. Idővel abszolút ráülnek a borra, és nem engedik kibontakozni, holott kortyban azt is érezni, hogy egy kövér, tartalmas, nagy bor. De most még szárító, tapadós a tannin, nincs lecsiszolva, még el kell fektetni pár évig, mire az igazi szépségét is megmutatja.

84 pont



Ár: 2700 Ft

Megtalálható: 3M Borszaküzlet, Szekszárd

Bósz Adrián
Szekszárdi Kadarka
2007

Elsőre nem teljesen tiszta illat, amin már rövid szellőztetés is segít. Nem túl intenzív, de gyümölcsös. Némi dohány, szép fűszeresség. Szájban szerényebb, habár itt is hozza a fűszeres kadekát, a cseresznyét, egy picivel több savval, mint ideális volna ehhez a testhez. Alapból jó bor, ivós bor, könnyű vele megbarátkozni.

84 pont



Ár: 1450 Ft

Megtalálható: 3M Borszaküzlet, Szekszárd

Borműhely
Szekszárdi De Facto Kékfrankos
2007

Némileg fedett illat, pedig szép, élénk, egyenes bor ez, csak nehezen adja magát. Szép meggyes aromák, majd sűrű csokisság. A hordós érelésből származó másodlagos ízjegyek veszik át lassan az eper és cseresznye felett a hatalmat, nagyon harapós savak, ütős alkohol, nem kispályás. Bársonyosság is kialakul benne a végére, szép lecsengés.

84 pont



Ár: 3380 Ft

Megtalálható: E'szencia Bortéka, Szekszárd

Borműhely
Szekszárdi Rokka Házasítás
2007

Illatában érezni a szekszárdi gyümölcskoszorút, és egy kis tüzes fűszerességet is. Ugyanakkor picit lakkos és túl fás. A gyümölcsök közül kökény és áfonya. Meggy a kortyban. Szép, ám elég karcsú szerkezet, korrekt savak, ízben egyre több gyümölcs. Van tartása, kiállása, adja magát a korty. Csak az a kis kesernye és az alkoholfülszós érzés a lecsengésben nem kellene.

84 pont



Ár: 1400 Ft

Megtalálható: E'szencia Bortéka, Szekszárd

Wassmann Pince
Villányi Mundia Cuvée
2007

Tiszta illatú, nagyon korrektül elkészített házasítás. Némi cseresznye, kevés meggy, de nem túl intenzíven. Van benne némi fűszeresség, jók a savak, ízében kerek, jól iható, csúszós bor. Lényegében minden benne van, kiváló „kiscuvée”, nem a komplexitást kell benne keresni, nem a mélységet, hanem a lazaságot, könnyedséget, ivóságot. Biobor.

83 pont



Ár: 2750 Ft

Megtalálható: A Borozó Vinotéka, Siklós

Herger Ede
Villányi Portugieser
2007

Szép, behézlőgő illat, elsősorban nem is oporós, de sok szilvával és cseresznyével jön, érett, abszolút érett. Ízben azt kapjuk, amit ígért, erőteljes, de nem durva tannin, hosszú és tartalmas korty, némi meggyességgel, kis kökénnyel. Nem túl komplex, de szépen megkomponált bor, aminek jót tett az idő. Viszont most érdemes kóstolni, mert még megmutathatja, mire is képes egy érlelt oporós.

83 pont



Ár: 1450 Ft

Megtalálható: Baranya Borház, Pécs

Borműhely
Szekszárdi Rokka Kadarka
2008

Fűszeres illatok, a gyümölcs kicsit szörpös, kicsit parfümös. Aztán ahogy szellőzik, már inkább az egészen frissen roppanó cseresznye jellemzi. Nem lehengerlő, nem hivalkodó, egyszerűen tiszta és őszinte, levegőztetve jellemzően szép ászkolásra utaló jegyek is előtérbe kerülnek. A szájban savas-gyümölcsös játék, kicsit talán fanyar is néha, de ez csak még izgalmasabbá teszi. Nem túl hosszú, néha ez pont elég.

83 pont



Ár: 1880 Ft

Megtalálható: E'szencia Bortéka, Szekszárd

Vida Péter
Szekszárdi Kékfrankos
2007

Borsos, húsos illattal indít, van benne bőrösség és ázott szén, de jól áll neki. Szájban kicsit szikár, bár a végére összeáll a kép, jön belőle meggy és cseresznye, kis morzsolt kakukkfű és zsálya. Nem szűkölködik a savakban, hogy meg tudja mutatni magát, még érnie kell az anyagnak, pihennie a palackban.

83 pont



Ár: 1680 Ft

Megtalálható: Radó Vinotéka, Pécs

Tűzkő Birtok
Tolnai Talentum Cuvée
2006

Érdemes picit szellőztetni, hogy előbukkanjanak a gyümölcsök. A medvecukorba forgatott áfonya és málna tűnik ki elsősorban, amit kortyban némi meggy egészít ki. Az édeskészséget korrekt savak határolják körül, nem engedik elburjánzani. Egyelőre még keresi önmagát, a fejlődése korai stádiumában van, hagyni kell még ezt a bort, most túl zárkózott.

83 pont



Megtalálható: 2010. márciusától

Eberhardt Pince
Mohácsi Merlot
 2007

Illata merlot, noha kicsit édeskének tűnik. Talán a szerecsendió és a marcipán tehet róla, ami az eukaliptusz mellett elsőre eszünkbe jut, de persze, van itt szeder és csoki is, ízben már ezek dominálnak. Friss még, kicsit kócosnak is mondanánk, csilapodnia kell még, egyensúlyba kerülnie savnak, alkoholnak, kerekedni a tanninoknak, struktúrába épülnie a tüzeségnek.

82 pont



Ár: 1500 Ft
 Megtalálható: A pincészetben

Haraszi Pince
Villányi Cabernet Franc
 2007

Kissé fás, fedett illatok. Gyurma és karamell. Ízében is van némi mézesség, karamellesség, egyfajta fűszeres vonulat, a korty eleje még biztató, de a végére kiesik az egyensúlyból. Nem túl komplikált, van benne némi bizonytalanság is. A gyümölcsösség hiányzik belőle, egyelőre sok minden fedi, de van benne tehetőség, idővel még lehet szebb, kinyílnak.

82 pont



Ár: 1800 Ft
 Megtalálható: A pincészetben

Eberhardt Pince
Mohácsi Cabernet Sauvignon
 2007

Illata elsőre lakkos, majd feltűnik benne a menta és a banán. Levegőztetve azért megnyílik, találunk benne némi piros gyümölcsöket is. Karamell és alkoholos édeség teng túl az ízében, mögötte szedresség fodrozódik, hol erősebben tűnik fel némi cigánymeggy kíséretében, hol eltűnik. Nem túl hosszú, ebben az állapotában érdekes jelenség, érlelve újragóstonánk.

82 pont



Ár: 1500 Ft
 Megtalálható: A pincészetben

Tüske Pince
Szekszárdi Merlot 5bb
 2007

Egészen telt, gömbölyű illatokkal kezd, amelyben a pörkölési aromák és a konyakos meggy dominál. Ízben is ezt a vonalat követi, egészen lágy, nem túl tanninos, közepes test, a fűszeresség kivethető, de egyelőre még nagyon alkohol-túlsúlyos. A korty közepesen hosszú, a meggyes vonal folytatódik benne, a koraitól a túlrettig játszadozik a meggyes ízekkel. Érne kell még, ebben a formájában még kicsit nyersnek tűnik. **82 pont**



Ár: 2200 Ft
 Megtalálható: A pincészetben

Kiss Gábor
Villányi Kékfrankos Selection
 2007

Szinte likőrös illat elsőre. A sötét színvilágban rengeteg grillázs és vanília. A fajta kicsit rejtőzködik, bonbonmeggy és cseresznyekompót, szinte már foszlós kalácsos extraktédeség. Nagyon tömény alapanyag, amire most kicsit rátelepszik az újfahordó. Intenzív és ütős, de kicsit még nyers, kicsit még faragatlan, sarkos, csiszolódnia kell.

81 pont



Ár: 2800 Ft
 Megtalálható: A Hordó Borszaküzlet, Pécs

Brunyai Pince
Siklói Cabernet Sauvignon
 2007

Kezdetben pici illósság tűnik fel, ami szerencsére kiszellőzik. Utána is erőteljes az alkoholosság, takarja a gyümölcsöket, ami leginkább rumos meggy. Zamatában is túl sok a fa, pedig amúgy vastag lenne a bor önmagában is, megvan hozzá minden adottsága, alapja, de így nem áll össze egységessé, a végén is alkoholdominanciával zár.

80 pont



Ár: 2500 Ft
 Megtalálható: A pincészetben



A név kötelez

A történelem és a földrajzi adottságok élénken élnek a Mestrineli Borászatban. A névválasztással olasz származású ősünk örökségét kívánjuk ápolni: Pasquale Mestrinelli, aki 1838-ban született Velencében, már Magyarországon nevelte fel lányát, Mestrinelli Bertát. Dunaszekcső egyetlen palackos bort készítő borászataként, elkötelezett lokálpatriótaként a település történelmét gondoljuk, hiszen egykor, az Imperium Romanum (Római Birodalom) idején fontos stratégiai erőd volt Pannóniában Lugio (Dunaszekcső).

HIVATÁSBÓL ELKÖTELEZETT

A Mestrineli Borászat története 2002 őszén kezdődött, amikor még hobbiból, a megfelelő technikai háttért nélkülözve elkészítettük első borunkat. Az első évjáratok szakemberek, ismerőseink és családunk körében aratott sikere után döntöttünk úgy, hogy felélesztjük hagyományainkat, szemléletmódot váltunk, és megcélozzuk a nagyközönség poharait. Ezért 2005-ben komoly beruházásba és fejlesztésekbe kezdtünk. Nem csupán technológiai szinten: szakmai és gyakorlati tudásunkat tovább bővítettük a fajták, a reduktív technológia, a tájspecifikus adottságok, illetve ezek kapcsolódásának területén. 2006 őszén már hosszú távú tervekkel, határozott elképzelésekkel vártuk a szüretet. Ekkor körvonalazódott, hogy pincénkben elsősorban (90 százalékban) minőségi fehérborokkal kívánunk foglalkozni – a legjobb termőhelyeken.

A CSALÁDI BORÁSZAT

Borászatunk vezetője Gyuricza János, szőlész-borász. Az üzletfejlesztési feladatokat, a marketing és minőség gondozást fia, Gyuricza Dániel Aranykalászos gazda (2009. évben a Szekszárdi Borvidék legeredményesebb fiatal borásza) látja el.

KÖZEL CSÚCSHOZ, AVAGY 2008–2009.

A korábbi években meghatározott útirány tovább él a borászatunkban. Bár többnyire felvásárolt alapanyagokkal dolgozunk, a technológiai színvonal, a kísérletezés szelleme tovább él. A saját termőterületek kialakításáig (a Bata feletti löszháton idén tavasszal telepítettünk tíz hektárt) személyes jelenlétünkkel, többszörösen kipróbált gazdaktól vásárolva biztosítjuk a termék minőségét. Az út elején járunk: saját szín, illat és ízvilágunkat folyamatosan csiszoljuk.

FŐBB EREDMÉNYEINK:

2009

Dunaszekcsői Chardonnay Barrique 2008;
Népszabadság: A 100 legjobb magyar bor – 60. hely
X. VINAGORA – Aranyérem, Média-különdíj
Pannon Borrégió TOP 25
Mecseknádasd – Szőlő és Bortermelők különdíja
Bátai Kékfrankos Rosé 2008;
Magyarországi Németek Rosé Bora 2009. évben
Pécsi borvidék hegyközségeinek borversenye – Legjobb Rosé
Szederkényi hegyközségi borverseny – BASF-különdíj
Olasznízling 2008;
Mayer Mihály megyéspüspök különdíja
Pécsi borvidék hegyközségeinek borversenye – Nagyarany

2008

Pécsi Olaszrizling 2007;
Magyarországi Németek Fehérbora 2008. évben
Sauvignon Blanc 2007.
Pécsi borvidék hegyközségeinek borversenye – Nagyarany
Cabernet Sauvignon 2007;
VIII. Szekszárdi Borvidéki Borverseny – Aranyérem
Pécsi borvidék hegyközségeinek borversenye – Nagyarany
Magyarországi Németek Országos Borversenye – Aranyérem



Mestrineli Borászati Kft.
www.mestrineli.hu

7140 Bátaszék,
Ady Endre u. 19/2.
Tel.: +36-20/2601542,
+36-20/9419-243
Fax: +36-74/529-627
E-mail: info@mestrineli.hu

MÁRTON, ÚJBOR, ÜNNEP

Novemberben tényleg nincs mit tenni, az újborozást egyszerűen nem lehet kikerülni. A legtöbb borász Márton-napra jelenik meg az újborral némelyek már meg is előzik az ünnepet. Pedig mennyivel izgalmasabb volna, ha mindenki tényleg Márton napján bontaná ki az első palackokat... No de így legalább több hétvége volt arra, hogy körbejárjuk a borrégiót, Mohácstól Szekszárdig, Villánytól Pécsig próbáljuk ki, hol miként készítik a libát s miként passzolnak hozzá az újborok.

Rendezvények rendezvényt értek, s azért válság ide vagy oda, hétvégenként nehéz volt szabad helyet találni Villányban. A libatoros vacsorák, kifinomult degusztációs kreációk, de még az egyszerű libatepertő esetében is nehéz elvonatkoztatni a körülményektől, ezért begyűjtöttünk pár újbort, jól összekóstoltuk őket, majd íme, javaslatot teszünk olvasóinknak, mivel is koccintsanak az elkövetkező hetekben.

FEHÉR

Fehérből kóstoltuk a legkevesebb 2009-es bort, ezek közül pediglen kettő emelkedett ki. A legjobbnak Riczu Tamás siklósi olaszrizlingjét találtuk, amelynek tökéletesen tiszta, ráadásul fajtajelleges illata volt. Friss, reduktív gyümölcsösség ömlik belőle, szép savak tartják benne az üdeséget, van teste, elég hosszú a korty, majd a végén a nem gyenge alkohol érződik ki, de itatja a következő kortyot ennek elenére. Körte, édes alma, piszke, kis szegfűszeg. Alig kapott kevesebb pontot Dúzsai Tamás Fürtikéje, amely abszolút barátságos illatokkal nyit, kis virágosság, pici parfüm, friss gyümölcsök, majd szájban élénk savak, egreses lazaság, szép ívű a korty, nem érdemes szárazni, ez így, jólesően kortyolva az igazi.

ROZÉ

Rozé kategóriában érkezett be a legtöbb versenyző, szorgosan végig is kóstoltuk valamennyit. Örültünk a csavarzárás újboroknak, mert hátezekre tipikusan az kellene. Itt 5 bort emelünk ki a többiek közül. Az első három holtversenyben nyert, következzenek hát ábécé sorrendben. Dúzsai Tamás új rozéját talán nem is kell külön bemutatni. Friss, üde, illata még

visszafogott, kortyban sok buborék, szép savak, kedves, piros gyümölcsök kísérek végig, ebbe nem kell szóda, laza, jó szerkezetű történet - délutáni beszélgetésekhez. Riczu Tamás a rozéjával is bebizonyította, hogy a reduktív borkészítésben ott van a toppon. Sok ropogós gyümölcs a szájban, betölti a teret, jók a savai, kerek a korty, perfekt technológia, tiszta, szép illatokkal és jó ízekkel rendelkező bor. Évről évre egyre jobb a Takler Pince rozéja. A többieknél talán egy kicsit vastagabb, de izgalmas, epres-málnás illattal kezd, gyümölcsös zamata folytatja ezt, ivós, ezt elősegíti némi szekszárdias fűszeresség és takleres krémesség.

A best of trió mellett még két bort mindenképpen kiemelnénk a tucatnyi új rozé közül. Az egyik a Vylyan rozéja, epres, de talán nem elég érett eper, hogy igazán behízelgő legyen. Korrekt munka, szerethető, elkortyolható, van benne finomság és kedvesség. A másik bor Márkvárt János szekszárdi rozéja, csavarzárás, ez nálunk piros pont, de emellett illatában pirosgyümölcsös, kicsit élesztős, fűszerességében és savasságában viszont tipikusan szekszárdias bor. Ivós és játékos.

VÖRÖS

Márton napra ezen a tájon az oportó dívott, volt most is elég portugieser a poharunkban, hármát emelünk ki a sorból. Az első helyen Riczu Tamás, immáron harmadszor. Amit csodálunk, azok a tiszta illatok és tiszta zamatok, maga a tisztaság. És hogy ezt gyümölcsösség (málna, eper, szeder), reduktív frissesség követi, hozza a bor a fajtajegyeket, a legszebb új portugieser a kóstoltak közül. Dúzsai Tamás Marcija egy másik iskola, ez is tiszta illatú, sokkal fűszeresebb, de emellett kerek. Kortyban is gömbölyű, könnyed, de van tartása, sok málna, némi szeder, de talán még egy kis tejszoki is, igazi jó újboros hangulata van. A harmadik ajánlott tétel a Bogyólé, a Vylyan újbora, amely elsőre kicsit nehezen nyílik, van benne némi fedettség, de aztán hozza a formáját, van benne gyümölcs, lekerekített a korty, ebben érezzük ki először a tannint, éppen csak egy keveset.



DIÓFÁSI PROF 80

A PTE Szőlészeti és Borászati Kutatóintézet és a Pécsi Akadémiai Bizottság Agrártudományi Szakbizottság Kertészeti Munkabizottsága szőlőtermesztési szakmai napot tartott szeptemberben a pécsi PAB-Székházban. A szakmai napon köszöntötték közelgő 80. születésnapja alkalmából dr. Diófási Lajost, a kutatóintézet nyugalmazott igazgatóját. Diófási Lajos 1929. szeptember 21-én született a Tolna megyei Harcon. Szőlész-borász munkássága második felében 1972 és 2000 között Pécsen a Dél-Dunántúli Szőlészeti és Borászati Kutatóintézet igazgatója volt, itt egyébként négy évtizeden át dolgozott. Címzetes egyetemi tanár, a mezőgazdasági tudományok doktora. A minőségi borszőlőtermesztés tudományos alapjait kutatja. A szakmai konferencia során előadással köszöntötte őt több volt munkatársa, pályatársai, a badacsonyi kutatóintézet igazgatója, a társintézmények képviselői, a magyarországi szőlészeti-borászati tanszének vezető oktatói. Az ünnepségen jelen voltak, ajándékkal kedveskedtek a Pannon Borrégió mind a négy borvidékének elnökei, de neves borászok ugyanúgy köszöntötték a kutató-professzort, mint ahogy a kistermelők megjelent képviselői is.

ÚJ TANÉV, ÚJ EGYETEMI BOROK



Szeptember derekán mutatta be a Pécsi Tudományegyetem azokat a borokat, amelyek a 2009/2010 tanévben viselhetik a Pécsi Tudományegyetem Bora címet. A pécsi, immár majd két éve az egyetemhez tartozó Szőlészeti és Borászati Kutatóintézetben szőlőt kóstolhattak, bort ízeleltek a meghívott újságírók. A város egyik legszebb helyén élvezhették így a vendégek a szeptemberi napsütést, a kiváló borokat és mindeközben ne feledjük: a szüret egy percre sem állt le. 2009-ben is két kategóriában hirdetett győztest a PTE: vörösborkategóriában az Eberhardt Pince 2007-es évjáratú, Mohácsi Cabernet Franc minőségi száraz vörösbort hirdették ki győztesnek, a díjat Eberhardt György vette át Gábor Róbert rektortól. A díjátadó napján derült ki, hogy a 2009. szeptember 15-én megrendezett Egyetemi Borok 6. Nemzetközi Versenyén, Mariborban ez a Cabernet Franc aranyérmes minősítést kapott, valamint második helyezést nyert el a vörösborkategóriájában. A versenyen tíz ország egyetemi borai indultak, összesen 52 egyetemi bor között érte el ezt a rendkívül szép eredményt. Fehérborkategóriában a PTE Szőlészeti és Borászati Kutatóintézet 2006-os évjáratú, Pécsi Cifandli minőségi félédes fehérbora utasította maga mögé a többi bort, az oklevelet ifj. Kozma Pál igazgató vette át Gábor Róbert rektortól. Az egyetemi borok egy különleges címkével ellátva kerülnek forgalomba, így jutnak el ajándéktárgyként a világ sok pontjára. Az idén a Pécsi Tudományegyetem Bora címkeit, ahogy a nyertesek okleveleit is egy fiatal mohácsi grafikus, Tatai Tibor tervezte, aki többek között a mohácsi Planina Borház rendhagyó címkéivel keltette fel a figyelmet.

ÉBEN BORA LETT PÉCSNEK



A hagyományok szerint szeptember végén rendezték meg az Aranykacsa Étteremben a Pécs Város Bora 2009 döntőjét. A végeredmény kihirdetését vacsoraest előzte meg vagy hetven meghívottal, akik szavaztak is a döntőbe került borokra. A döntőbe pedig az jutott, akire a nagyközönség voksolt még a tavaszi Borbörzén. A nyertes ezúttal egy vörös lett, a tavalyi győztes pincészet pedig duplázott. A Lisicza Borház Pécsi Ében Cuvée 2006 nevű presztízházasításáya nyerte el leginkább a pécsi polgárok tetszését, noha szorosan a nyomában volt végig a Radó Pince 2008-as Pécsi Cifandlija, és nem sokkal kapott kevesebb pontot a Wekler Családi Pincészet 2007-es Pécsi Töppedő Cuvée-je sem. Szépen teljesítettek még a Matias Pince borai is, a negyedik helyen az Irsai Olivér 2007, az ötödiken a Zweigelt Rozé 2008 végzett. A díjakat és okleveleket a Szőlő és Bor Ünnepe adták át. (Képünkön Lisicza István veszi át a díját.)

SZÜRET A TŰZKŐ DOMBON



Szüretelni már tavaly is elindultunk Bátaapátiba, hősiesen fel is küzdöttünk magunkat a sáros Tűzkő Dombra. Idén ugyanezt porfelhőben tettük meg, mintegy száz lelkes szüretelővel együtt. Ragyogó időjárás, pálinkás jóreggelt, félórás szüreti váltások. Egyetlen kézvágas, viszont több mázsa kéfrankos a ládákban és a végén koccintás a 300 éves pince egészségére Albiera Antinorival. Kevés szó, sok fotó. A Tűzkő Birtok idén másodszor szervezett úgymond repiszüretet. Tavaly nagyjából elmosta az eső, meg a rossz időben alig másfél tucatnyian jöttünk össze, idén viszont vagy másfél százan jöttek el Bátaapátiba, három turnusban fordultak a mikrobuszok a hegyre fel s vissza, kis kék késekkel szüretelt ott celeb, médiasztár, tévészakács és sportoló, no meg mi, pórok is. Hogy ki s mi volt jelen, az a honlapunkon megtalálható galériából kiderül. A remek alkalomra az adott apropót, hogy pontosan 300 éve kezdték el építeni azokat a pincéket, amelyekben ma a birtok barrique érlelésű borai pihennek. Ezért hát szüreteltük a kéfrankost, ettük a finom kis kifliket, kortyoltuk a frissítő verdolinót. Még elfáradni sem lehetett igazán, már eljött a délután, a Naspolyában eltöltött sokfogásos ebéd mellé majdnem teljes Tűzkő borsort kóstoltunk, élvezetes nap volt.

BOGYÓLÉ ÚJ CÍMKÉVEL

A Vylyan Szőlőbirtok és Pincészet idén is meghirdette címkepályázatát a Pécsi Tudományegyetemen, ám ezúttal nem csak a Művészeti Kar hallgatóitól vártak terveket, hanem az egyetem összes hallgatójától. Az idei Bogyólé címkejét ennek köszönhetően egy leendő közgazdász tervezte. Az október 7-i címkékiállítást és díjkiosztót Debreczeni Mónika, a Vylyan birtokigazgatója és Pinczehelyi Sándor képzőművész nyitották meg. *„A beérkezett munkák színvonalát jelzi, hogy az első öt helyezett közül bármelyik befuthatott volna az első helyen. Az elbírálásnál az esztétikai szempontokon kívül az is döntő szerepet játszott, hogy kereskedelmi környezetben hogyan mutatnak a címkék, mennyire figyelemfelkeltőek, és persze a trendeket sem lehet figyelmen kívül hagyni”* – mondta köszöntőjében Debreczeni Mónika. Az első helyezést némi meglepetésre a pécsi közgáz hallgatója, Bese Örs nyerte. A közgazdász hallgató bebizonyította, hogy jelentős borpiaci ismeretet szívott magába, talán emiatt is átértette, mit kell sugározzon a címke. Érdekesség, hogy a bogyókóbból kiolvashatóak a bogyólé betűi. Hobbiból alkotott, és profi lett a végeredmény. Bese Örs nyereménye ötvenezer forint alkotói díj és 24 palack Bogyólé!



SZEKSZÁRDI BOREGYETEM

A Pécsi Tudományegyetem Illyés Gyula Főiskolai Karán idén májusban alakult meg a Szekszárdi Borvidéket, a Pannon Borrégiót, a borkultúrát, a borfogyasztáshoz kapcsolódó ismeretek terjesztését céljával kitűző Szekszárdi BorEgyetem. A boregyetemet szervező Tatai Miklós szerint a fő céljuk az, hogy a borok világa iránt érdeklődő szekszárdi közönség, az egyetemi hallgatóság, azon belül – a szakmai elvárásoknak való megfelelés miatt – elsősorban a turizmus-vendéglátás BA, az idegenforgalmi szakmenedzser, vagy a vendéglátó szakmenedzser szakos hallgatók számára lehetőséget biztosítani arra, hogy szervezett keretek között ismerkedjenek a bor világával, a borkultúra alapjaival, megismerhesék Szekszárdnak, továbbá a Zombától Bátáig terjedő borvidéknek, valamint a Pannon Borrégiót alkotó további három dél-dunántúli borvidéknek (Villányi, Tolnai, Pécsi) a kiváló természeti és történeti adottságokat kihasználó kitűnő borászatait, nemzetközi színvonalú borait. Eddig négy alkalommal szerveztek borkóstolót, legutóbb a szekszárdi cabernet franc és cabernet sauvignon borokat vették górcső alá Módos Ernő szakértő kalauzolásával a résztvevők. Magunk is meglepődünk, amikor pótszékekre is szükség lett, az a kicsinek bizonyult, mintegy százan vettek részt a kóstolón.



HAMVAS BÉLA MOST

„Bizonyos tekintetben” Hamvas Béla most – címmel szervezett művészeti programsorozatot a pécsi Művészetek és Irodalom Háza. A programsorozat hármas célt tűz maga elé: egyrészt mind többekkel megismertetni Hamvas Béla életét, munkásságát, másrészt a közönség elé tárni a mai magyar szellemi élet kiválóságainak személyes Hamvas-élményét, végül szélesebb körben is szeretne elindítani egy olyan diskurzust, amely hozzájárul Hamvas Béla mai irodalmi, filozófiai, művészetelméleti recepciójához. November 5-én este három maradtak, három állítottak emléket a gényusznak, és egyik legnagyobb művének. Szerencsére a Fülep Lajos teremben nem nagyon maradt üresen székek, nagy volt az érdeklődés. A Hamvas-életművet bemutató kulturális programsorozat harmadik felvonásában Rátóti Zoltán színművész olvasott fel részleteket a mára klasszikusnak számító „borkézikönyvből”. A *bor filozófiájából*. Természetesen a borok sem hiányozhattak egy ilyen rendezvényről, a kisharsányi Vylyan pincészet borait Iványi Emese mutatta be a közönségnek. A felolvasások között, valamint a borok kitöltése alatt pedig Huzella Péter Kossuth-díjas gitárművész az alkalomhoz válogatott dalokkal valamint megzenésített versekkel szórakoztatta a nagyjérdeműt, nagy sikerrel.

CZIFRAY-EST MOLNÁR B. TAMÁSSAL



Egy éves volt nemrégiben a Pécsi Gastro Club, a jubileum alkalmából nem cifrázták, Czifray-estet rendeztek az Enoteca Corsóban. Mindig izgalmas egy Corso-vacsoraesten részt venni, most azonban a meghívott vendégek még különlegesebbé tették az estét. Majdnem kétszeres volt a túljelentkezés, ami a szokatlanul kedvező ár és a vendégek miatt nem is csoda. Molnár B. Tamás és Bittera Dóra voltak az est díszvendégei, akikkel a fogások között néhány kérdés erejéig Molvay Norbert beszélgetett. A borvacsora ételei elsősorban Molnár Gábor Czifray-versenyre készített ételei voltak, amelyeket Szentesi József kézműves pincészetéből választott borok kísértek. Pohárköszöntőt Koller Zsolt, a klub vezetője mondott, aki bízik abban, *„hogy az eddigi tevékenységünk, programjaink hozzájárultak ahhoz, hogy a résztvevők betekintést nyerhessenek a magyar és nemzetközi konyhaművészet rejtelmeibe, gasztronómiai, és borkultúra értékeinek megismerésébe, és ezáltal hozzájárulhattunk városunk társadalmi életének felpozíciójához is”* – mondja. A vacsoraest részleteiről bővebb beszámoló olvasható a www.pecsiborozo.hu weboldalon.

Kulturális fővárosi bor



A Pécs–Mecseki Borút Egyesület a „Pécs2010 Európa Kulturális Fővárosa” programhoz csatlakozva széles szakmai összefogással elkészítette az „EKF 2010” borait. A két változatban (fehérben egyértelműen cirfandli, míg vörösben egy Bíbor nevet viselő házassítás) készülő bor főborásza Andreas Ebner volt. A házassításokban szereplő borokat előzetes szakmai zsűrizést követően (amelyben a Pécsi Borozó is aktívan részt vett, azaz kóstoltunk becsülettel) választották ki, hogy a különleges alkalomra garantáltan magas minőségű borok készülhessenek.

A cirfandli meglepően kerek, pedig azért elég különböző felfogásban készített alapborokból lett összeházasítva. Ebner mester értő keze azonban jól összesimította a fodrozásokat és egy lekerekedett, elég jó savgerinccel és izgalmas sűrűséggel rendelkező bort kaptunk poharunkba a borok enoteca Corso-beli bemutatóján. A vörös házassítás – amely bordeaux-i fajtákat és kékfrankost tartalmaz –, egyelőre még kicsit kócos, viszont kétségkívül jó az alapanyag, valószínűleg előbb fog elfogyni, minthogy legszebb formájáig eljutna.

A kezdeményezéshez kiváló boraikkal az alábbi termelők csatlakoztak: Andreas Ebner, Bene László, Hetényi János, Lisicza Borház, Matias Borászat, Radó István, Schunk József, Walter Gyula, Wekler Családi Pincészet és Zsótér Ferenc. A borokból fajtánként limitált széria, 2010 üveg készült, amelyeket természetesen 2010 forintért lehet majd megvásárolni. Érdekes időben rástartolni, hiszen ez lesz valószínűleg az egyik legnépszerűbb EKF-es ajándék.



Vida

7100 SZEKSZÁRD, NAPFÉNY U. 27/A
TEL.: 06 74 317 753 WWW.VIDABOROK.HU INFO@VIDABOROK.HU

Őszi borozások a Pannon Borrégióban

Az elmúlt két-három hónapban borfesztiválok követték egymást szinte végeláthatatlan sorban – régiókban s azon túl is. A Pannon Borrégió a Nemzeti Bormarketing Program támogatásával három nagyszabású rendezvény támogatását tudta megvalósítani, előző számunkban már beszámoltunk a bonyhádi Tarka Fesztiválról, most a Szekszárdi Szüreti Napokról és a pécsi Szőlő és Bor Ünnepekről adunk jelentést.



Néhány év alatt nemcsak a szekszárdi borászok és boraik, de a város egyik legnagyobb ünnepévé nőtte ki magát a Szekszárdi Szüreti Napok. A szeptemberi hétvége tömegeket vonz. Több tucat borász, étterem, vásári árus. Még a szel, esőt ígérő idő sem tartja otthon a látogatókat, pedig nincsen se megasztárkoncert, se operagála: tulajdonképpen és elsősorban bor van itt kínálva, de az nagyon. Aztán van még néhány jellegzetessége a szekszárdi ünnepnek, történetesen a szervezethez és a hangulat. Le van zárva az egész belváros (feláldozva a szent célért a kényelmet), s nem kapnak a szervezők este tíz után csendreideletet a nyakukba. A szüreti napok szíve a Béla tér (nekünk mindenképpen). Az utazó vidámpark (vidéken vurstli) leszorult a dombról, a sétányon s még kicsit feljebb kaptak helyet a kézműves terméket árusító kereskedők.

A borkóstolást szívesen szakítjuk meg Forrai Ferenc kiállítása kedvéért, a Pécsi Borozó őszi számában megszólalt grafikus címkéit állították ki a Művelődési Ház márványtermében. Az ismerős etiketteken túl vannak itt a tervezőasztal fiókjából előkerült tételek, és olyanok is, melyekre végül nem tartott igényt a megrendelő. Ami nagy kár, a letisztult címkék szinte mindegyikében meglepően nagy ötletgazdaság, és egyedi képi megvalósítás jelentkezik. Mi legalábbis a kiállított címkék felét megvettük magunknak, egyesekért pedig kifejezetten rajongtunk. A bikavér számtalan változata, kezdve a rajszögestől a barlangrajzos bikaábrázolásokig, mind vevőért kiáltanak. (Akárcsak a Répamese, az ötletgazda történetre itt egy csapat fiatal emlékeztet, akik együtt próbálják lehántani a címkét az üvegről.)

A Szekszárdi Szüreti Napokról példát lehet venni – egyre inkább profibb recept egy olyan fesztiválról, mely nem a hátrányait, hanem csak az előnyeit tartja meg a vidékiségenek. Hogy a szuper mobilvécékről már ne is beszéljünk.

A szeptember Pécsen a Szőlő és Bor Ünnepeivel ér véget. Onnantól már mintha a jó idő se lenne az igazi, megszűnnek a borozgatások a gesztenyefák árnyékában, várhatjuk a tavaszt. Idén a Sétátérre került át a rendezvény, talán jövőre már visszatérhet igazi helyére, a Széchenyi térre. Itt sem volt rossz, bár kicsit zsúfolt. Közben a boros alig, a vásáros, gasztros kínálat rendesen bővült. Először volt ugyan Pécsi Borok Utcája, de hát sajnos csak ötven ha kitelepültek. És ha már más, régió kívüli borvidékekről is hívtunk borászokat, legalább jókat hívhattunk volna meg.

Ez a vasárnap a téren telik. Dél előtt a mise után telt meg először az éledező Sétátér, amikor a székesegyházból kiáramló tömeg egy része felméri a kínálatot. Kézművesek terén dicséretes a választék, viszont mint már említettük, boros téren illene változtatni. Ha évek óta, rendezvényről rendezvényre ugyanaz a kínálat – nos, nem csoda, ha a régió két másik nagy fesztiválja (Szekszárd és Villány) rangban a pécsiek elé került.

Az üvegpoharat (annak hiányát ugye!) nem is említeném, annyszor megtették már, minthiába, de legalább legyen külön a borudvar, az ételudvar, a kézműves udvar és nagyon jó volt idén ilyen szempontból a Falusi Turizmus Szövetség szervezte megjelenés a Barbakán téren. Elsősorban helyi bor legyen, másodsorban színvonalas bor a régió borvidékeiről, harmadsorban csak és kizárólag színvonalas és ennek ellenére nem túl drága termékeket a régió kívülről. Ez utóbbi érvényesül sajnos a legkevésbé. De legalább először szerveződött Pécsi Borok Utcája, a Pannon Borrégió támogatásával minimális helypénzt kellett fizetniük a gazdáknak. Nem túl sokan jöttek el, de jövőre talán többen lesznek.

Az ünnepet minden évben elviszi a hátán a Bordalfesztivál. Felvonulás (igaz, idén visszafogottabban), majd közös éneklés a téren. Valóban minőségi program, nehéz überelni. Lakner Tamás nevét meg kell említeni, hiszen majd két évtizede szervezi rendületlenül ezt az eseményt, Európa, sőt a világ legjobb férfikarai jönnek el miatta, és persze a bordalok miatt Pécsre. Nagyon jó hangulata volt ismét a közös éneklésnek, tele volt a Sétátér, hömpölyögött a tömeg, szeretik ezt, vannak, akik hajnali kettőig bírták a lépcsőkön, és tesztelték a palackok tartalmát.



A rend a jövőnket jelenti

A Pannon Bormíves Céh kiáltványa a szőlész- és borásztársadalomért

A világ borászata kettévált. A tengerentúli tömegbor-termelés az élelmiszeripar kategóriáiban gondolkodik, kemény kihívások elé állítva és komoly versenyhátrányba hozva Európát. Az európai és a magyar borászkodás nem állhat le verekedni tőle idegen szabályok szerint. Egyetlen megoldás van: megőrizni a hitelességet és a természetességet.

Értérendünkben és az európai uniós szabályok szerint a bor nem szimpla élelmiszer-ipari termék. Az európai borrendtartás az európai termelők érdekeit szolgálja. Az eredetvédelem és a termelési eljárások betartása nem erkölcsi kérdés, hanem az egyetlen járható út.

Magyarországon különösen nehéz a helyzet. A magyar bor elmúlt húsz éve sokak számára sikertörténetnek tűnhetett. Szinte a semmiből születtek a kiváló borok. A jó borok új borkultúrát szültek.

A 2004-es EU-csatlakozás óta azonban a magyar borpiac egyensúlya megbomlott. A magyar borok mellett bizonytalan eredetű és minőségű borok jelentek meg. Az új helyzet kezelésére nem vagyunk képesek.

A borpiac válságához hozzáadódott az elmúlt két év általános gazdasági válsága. A több évtizedes megterülettel működő szőlőültetvények pénzügyileg ellehetetlenültek. A következő években sok ezer hektár szőlőt fognak kivágni, támogatással vagy anélkül.

Az elhagyatott szőlők, az eltűnő borvidékek, a megfogyó kereslet, a szűkülő piachoz túlméretezett beruházások terhei, a botrányok visszhangja után már nem hunyhatunk szemet a válságjelenségek fölött. Immár a hiteles nevekbe vetett bizalom is megrendülhet.

Állást kell foglalnunk. Nem a borbotrányokról. A magyar szőlő- és bortermelés jövőjéről.

Eltűnő-összezsugorodó borvidékeken hosszú távon nem maradhatnak fent életképes szőlő- és borosgazdák, gazdaságok, nem ápolható a borvidékek hírneve, nem építhető a borúti mozgalom.

Elaprózott borvidéki rendszer, csak elméletben létező borrhígiók, lefelé kiegyenlítő borvidéki rendtartások, széthúzó, legitimitást nélkülöző szakmai szervezetek, végveszélybe került bormarketing-szervezet, a szakmára rátelepedő kereskedelem, az import ellenőrzésének hiánya, a felemás színvonalú gasztro-nómia, az EU-pályázatok anomáliái – mindezek sürgős lépéseket igényelnek.

Vegyük saját kezünkbe dolgainkat! Egységes érdekképviselő, egységes intézményrendszer, egységes jövőkép nélkül nem tudjuk merre menjünk, nem tudjuk érvényesíteni akaratainkat. A szakmának össze kell fognia. A szétaprózott, hatalmi meccsekben egymásnak feszülő szervezetek helyett egységes, a jól felismert közös érdekeket képviselni tudó BORTES-TÜLET-et kell létrehozunk. Olyan szervezetet, amely méretéből és súlyából fakadóan partnerévé tud válni nemcsak a magyar hatóságoknak, hanem az unió lobbicsatáiban is erősnek, tényezőnek mutatható.

A Bortestületet minél előbb létre kell hoznunk! Más lehetőségünk nincs.

Ha rendet teszünk, a rend lehet a válság pozitív hozadéka. A rend a jövőnket jelenti.



Minden
szem számít

Mester Zoltán

írása

Fotó: Wéber Tamás

Lassan véget ér a szüret, az utolsó autók futnak be a Sauska Pincészet villányi feldolgozójába. A szőlőt a hosszú futószalag két oldalán álló asszonyok várják: a borászat minőségpolitikája szerint a tartályokba egyetlen éretlen, rossz szőlőszem sem kerülhet be. A szemenkénti válogatás csak egy a Sauska Pincészetben megkövetelt, sokak által különcségnek, túlzásnak, költségesnek tartott eljárások közül, mégis minden bornak kijár: a másfél ezer forintos portugiesernek éppúgy, mint a drága csúcsházásításoknak. És a borok magukért beszélnek.

„Tudtuk, hogy nem lesz egyszerű a dolgunk Villányban, hiszen későn indultunk” – mesél a kezdetekről Kúcs Gyula birtokigazgató. „– Értelmeszerűen nem akartunk ugyanolyan bort csinálni, mint a többiek, de nem kerestük görcsösen, hogy mi nincs még. A rendelkezésünkre álló technológiával és szakértelemmel alakítottuk ki a saját szemléletmódunk szerinti kínálatot.”

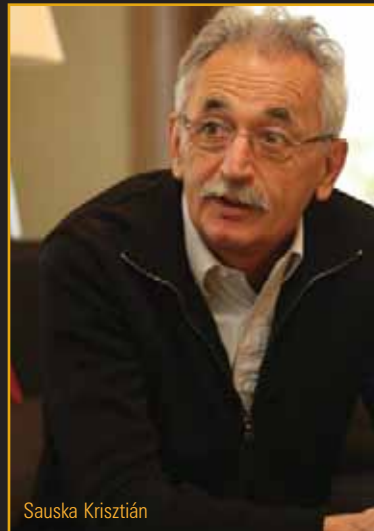
Abban (többszöri) mindenki egyetért, hogy a Sauska Pincészet ma Magyarország legmodernebb feldolgozója. Az alkalmazott technikai háttér, a munkafolyamatok, a „nyugati” szemléletmód egymásra találásának köszönhetően a borászat a nemzetközi viszonylatban is különlegesnek számít némely tekintetben.

A Sauska Pincészet nem véletlenül lett az „újvilági stílus” legjelentősebb itthoni képviselője: a fiatalon az Egyesült Államokba (táskájában három üveg Tokajival) kivándorolt Sauska Krisztián sikeres cégtulajdonosként tért vissza, hogy előbb Tokajban, majd nem sokkal később Villányban borzolja a borászkezdélyeket olyan dolgokkal, mint például a fűrtírtítás. A magyarországi pince kényelmes hobbiként indul, s néhány évvel ezelőtt válik hosszútávú befektetéssé. Az ezredforduló (Gere Attilával folytatott) kísérletei 2002-re egy tízhektáros gazdaság létrehozásához vezetnek, melynek irányításával a bolyi Kúcs Gyulát bízzák meg.

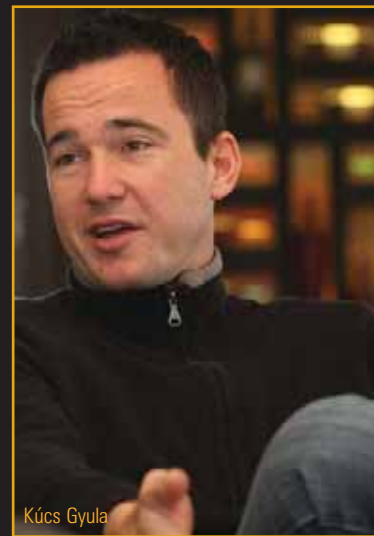
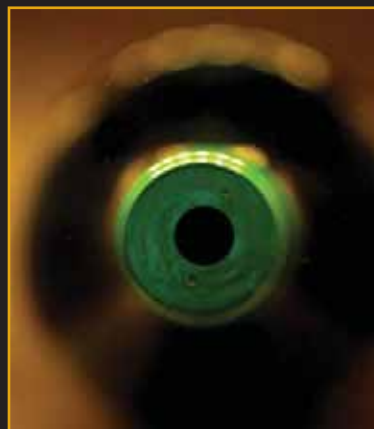
„Szerencsés voltam, jókor voltam jó helyen” – vallja Kúcs, akit félbeszakadt futballkarrierje után Gere Attila vett pártfogásába, és ajánlotta a birtokigazgatót kereső Sauska Krisztián figyelmébe. „A szőlővel a kapcsolatomban tizenöt évesen vált komollyá: apám rám bízott egy fél hektáros ültetvényt, mondván, ha pénzre van szükségem, műveljem a földet, és keressem meg magamnak. A bolyi szőlő mára 8 és fél hektáron terem, de amit átvettem, nemrég vissza is adtam. Nem jutna rá elég időm.”

A feladathoz felnövő birtokigazgató keze alatt ugyanis hamar gyarapodásnak indult a Sauska birtok. „A rám bízott pénzt próbáltam a lehető leghasznosabban elkölteni” – magyarázza Kúcs. A többek között a kárpótlási jegyen vett szőlőterületek tulajdonosainak felkutatásával zajló területvásárlás Günzer Zoltán segítségével zajlott, s a folyamat végét a Villány határában, a Szársomlyó hegy tövében felépített modern feldolgozó jelentette.

Miközben rendszeresen érkeznek külföldi, például chilei, kaliforniai, olasz szaktanácsadók a pincészethez, a fiatal és szakképzett csapat is gyakran utazik külföldre, hogy első kézből szerezzon tapasztalatokat. Markó Ilidikó és Latorczai László borászok, Vétési István szőlész a nagy elvárások és felelőségek mellett nagy szabadságot is kapnak a tulajdonostól. >>>



Sauska Krisztián



Kúcs Gyula



„Általában minden birtokon van egy apafigura” – mondja Sauska Krisztián. „Én mégsem döntök mindenben közvetlenül. A filozófiám az, hogy olyan hosszú pórázon tartsam a munkatársakat, hogy azt érezzék, hogy nincsen póráz.”

A fiatalokba fektetett bizalom pedig minden jel szerint megtérülni látszik. A képzettség és az elkötelezettség tenni akarással párosul, és Kúcs nem titkolja, hogy kivételezett helyzetben vannak. A stabil és türelmes befektetői háttér nem követeli meg a látványos, gyors bevétel-növekedést. Nem a megélhetéért kell küzdeni, ami sokszor kapkodásra, vagy lemondásra kényszerít.

„Ami benne van, az benne van, és benne is marad” – utal a birtokigazgató a befektetés mértékére (nem titok, kétmilliárd forint fölöött van). „A következő lépés, hogy teljesen önfenntartóvá váljunk, kitermeljük a költségeinket. A feldolgozó mellé tervezett apartmanházak kialakítása egyelőre várat magára, de a pincészet kóstolóhelyisége és konyhája decembertől működik.”

A széles szortimentet készítő pincészet (chardonnay, portugieser, kadarka, kékfrankos, cabernet sauvignon és franc, merlot, pinot noir, syrah, a rozék, és a prímszámokkal jelölt házassítások) a borkészítés minden apró részletének hatalmas figyelmet szentel. Legyen szó a chardonnay éjszakai szüretjéről, a barrik hordók maximum kétszeri használatáról, vagy a már említett szemenkénti válogatásról.

„Az a folyamatot, ahogy a szőlőből bor lesz, végig figyeljük és ellenőrizzük” – magyarázza Kúcs Gyula. „Tökéletes alapanyagot kell behozni, és ezt a tökéletességet kell visszakapnunk a bortól. Tudnunk kell garanciát vállalni arra, hogy minden éven az adott évjárat egyedi jegyeit magán viselő és egyenletesen magas minőséget készítsünk. Ez pedig lehetetlen, ha rossz a hordó, vagy nem tiszta a tartály.”

A pincészet olyan fejlett borásztechnológiát alkalmaz, mely eddig nem volt elterjedt Magyarországon. Valószínűleg ennek tudható be, hogy sokan gyanakszanak boszorkányságra, vagy csak túlzott beavatkozásra a borérés folyamatába.

„Ha van olyan műszer, mellyel két nap helyett húsz percre csökkenthetjük az almasavbontás közbeni méréseket, nem látom be, miért ne lehetne használni” – indokolja Kúcs Gyula. „A bor mindvégig kontroll alatt van, egyszerűen nem engedhetjük meg, hogy figyelmetlenségből valami rossz irányba mozduljon el. Olyan technológiát alkalmazunk, ami megengedett, csak itthon még nem terjedt el. De nemsokára mindennapos dolog lesz.”

A Sauska-borok mindenesetre rendre hozzák a sikereket. Letisztultságukkal, szokatlan ízvilágukkal folyamatosan gyűjtik be a borversenyek díjait. S bár minden tételnek kijár ugyanaz a figyelem és minőség, az alapborok elérhető áron kerülnek a vinotékák polcaira. Igaz, „a magyar bor nem a borász miatt drága” – jegyzi meg epésen Kúcs Gyula. Bár megjelenésükkel kétségkívül új színt hoztak a magyar borpiacra, gyökeresen azért nem rendezték át a viszonyokat. Inkább egy eddig nem ismert ízvilágot népszerűsítene, egy most ébredező igényt szolgálnak ki.

„A magyar borok egyelőre csak Magyarországon híresek” – fejtegeti meglátását a magyar bor helyzetéről Sauska Krisztián. „Külföldön nincs megítélése a magyar boroknak, egyszerűen azért, mert nem ismerik őket. Hogyan is ismerhetnék, amikor hiányzik az összefogás? Egymagában egy-egy pincészet kevés ahhoz, hogy sikeres legyen nemzetközi viszonylatban a közös marketinggel, piaci fellépéssel jelentkező nagyobb borvidékek, vagy akár országokkal szemben, miközben már a belső piac sem védett. Egyedül csak izgalmas kis csatákat nyerhetünk, de a világot nem fogjuk megváltani.” ●



MATIAS

A Matias Pincészet néhány hónapon vagy már egy éven belül minden bizonynyal a magyar borpiac megkerülhetetlen szereplőjévé válik. Még éppen időben vagyunk ahhoz, hogy elsőként mutassuk be a formálódó választékot és a mögötte álló munkát.

Radics M. Péter
és Győrfy Zoltán
írása

Fotó: Weber Tamás

Alexandra világítótornya

A pécsi székhelyű Matias Pincészet jelenleg öt borvidéken (Pécs mellett Villány, Szekszárd, Badacsony és Tokaj) rendelkezik szőlőterülettel és borvidékek tradicionális fajtáin túl megtalálhatók az ott kimagasló minőséget hozó világfajták is. Idén karácsonyig már a teljes szortiment (közel két tucat tétel) a boltokba kerül, és minden potenciális magyar vásárló találkozhat velük.

Miközben a téli Pécsi Borozó számára gyűjtöttünk anyagot, remek időpontokban, az októberi szüret idején találkoztunk előbb a borászat szakmai vezetőjével, Kiss Gáborral, majd egy héttel később a tulajdonos Matyi Dezsővel. A helyszín mindkét esetben a Baranya megyei Ócsárd, egy takaros, de pincékkel történő el látottságában eddig szegény (sőt, borilag egyenesen érdektelen) falu az Ormánság határában. Matyi Dezső elmondása szerint különösebb oka nincs annak, hogy miért éppen ezt a falut választották a leendő birtok helyszínének. A falu nyitott volt a beruházásra, a befektető pedig látott

fantáziát a helyben. Olyannyira, hogy nemcsak pincészet, de lovastanya és több más birtokelem is épül ide a jövőben.

Az ócsárdi pincészet minden bizonnyal szebb lesz néhány hónap múlva, de nekünk most ősszel a legizgalmasabb. Néhány méterre egymástól folyik az építkezés egy három emelet mély, óriási, lyukban (szinte folyamatosan ingázik és hordja a földet ki három teherautó), valamint a borkészítés az új, magas színvonalú, penge pincében, ahol az acéltartályok egyforma magasak (ha kellett, hármat hegesztettek össze ezért), a hordóban alakuló borok pedig nyugalomban pihennek egymás mellett. Az épülő pince 6600 négyzetméteres lesz, a gravitációt hasznosítják és ötvözik a legkíméletesebb és legmodernebb technológiával. A technika kimódolt és impozáns, tetszett például, hogy a vörösborszőlők magjai kikerülnek a folyamatból, és külön várják, hogy szőlőmag-olaj lehessen belőlük.

>>>



A borászat szakmai vezetője a már említett Kiss Gábor. *(A fiatal, ígéretes villányi borászról és pincészetéről a Pécsi Borozó első számában írtunk.)* Akkor és azóta is sokszor szerepeltek jól könnyű gyümölcsös vörösborai (és kisebb-nagyobb házasításai) a tesztjeinken. „Ő győzi meg a borvidéken túrázókat arról, hogy itt is lehet lelkesen bort készíteni, kevés pincemunkával, rengeteg zöldmunkával, meghajolva az elemek előtt” – írtuk. Ma is utalva a hagyományok kérdésére, hiszen amikor a talaj nem volt tönkretéve gyomirtókkal és műtrágyával, a szőlőtermelési technológia, a feldolgozás egységes volt, és lényegében nem létezett borászati beavatkozás a töltögetésen kívül.

Amikor Matyi Dezső felkérte a Matias irányítására, óriási felelősség szakadt a nyakába, de ezzel együtt Magyarországon egyedülálló lehetőséget is kapott Kiss Gábor. Elmondásuk szerint megegyeztek abban, hogy csak a legjobban sikerült tételeket teszlik a polcokra, a befektetéskor pedig kalkuláltak azzal, hogy ha valamelyik bor Kiss szerint nem sikerül jól, akkor az nem is kerül forgalomba. „Csak annyit kértem Gábortól, hogy büszke lehessen a Matias-borokra” – foglalja össze szűkszavúan a tulajdonosi elvárásokat Matyi Dezső, de ebből értjük azért a többit is.

Aztán persze kitérünk arra is, hogy tulajdonképpen ez az egész borászat a Villányban az Alexandrának könyvet író Havas

Henrik félresikerült pincealapításának köszönhető, hiszen az első pár hektár és a villányi pincesoron éppen a teljes átalakítására váró Matias-pince tőle került Matyi Dezső birtokába. Aki, ahogy azt már sokszor elmondta, alul kezdte és mindig felfelé törekszik, ezért lehet a fő tevékenységében, a könyvkiadásban és terjesztésben is országelső. A borbizniszben ennek is köszönhetően elsősorban a minőség a kulcsszó. Minden azért készül, azért épül, hogy a szőlőben megtermelt minőséget a pincészetben megőrizték, és elsőrangú borokat juttassanak el a könyváruházak mellett országsszerte létrejövő Matias vinotékákba és éttermekbe.

Kiemelt cél, hogy Magyarország nagyobb bortermesztő területeinek jellegzetes fajtái kerüljenek egységes, magas standardok szerint elkészítve a vásárlókhöz. Az ország minden táján, saját területen termesztett szőlők jórészt a már említett ócsárdi, vagy (kisebb részük) a tokaji feldolgozóban kötnek ki. A magyar borpiacon egyedülálló, hogy az egyik (területileg is) legszélesebb választékot kínálják. „Nem hiszek abban, hogy egy borász csak egy bortípusban vagy egy borvidéken tud maradandót alkotni. És azt gondolom, hogy ezt Gáborral be is tudjuk bizonyítani” – válaszol határozottan Matyi Dezső arra a kérdésre, hogy nem sok-e mindez egyetlen főborással. >>>

Mint azt több médium is hírül adta (némi képp felnagyítva a történetet), a Matias Borászatot nem várt helyről érte támadás. (Az inkább szakmai körökben ismert) Mathiász János szőlőnemesítő dédunokája, Mathiász Gábor nehezményezi ugyanis, hogy a borászat levédetett neve (Matias) túlságosan hasonlít az ő általa szintén levédetett, többek között egy egységes magyar bormárkanévnek szánt nevéhez (Mathiász). A saját bort nem készítő Mathiász ezen terve egyelőre nem talált sok követőre a borászok között. Annak ellenére, hogy a követelés nem tűnik túl életszerűnek, és három betű eltérés van a két név között, a felek valószínűleg a bíróságon keresnek igazságot.

A Pannon Borrégióban nem Matyi Dezső az egyetlen, akit a névhasználat miatt felkeresett Mathiász Gábor. Günzer Tamás úgy vette elejét a további vitának, hogy az eredetileg a „Mátyás” név régies hangzású változatára keresztelt házastársának inkább a Mátyás Cuveé nevet adta.

A „homok apostolának” is hívott Mathiász János megszolgált a titulust: a filoxéra vészről kiszenvedett Kecskemét környéki szőlőültetvények az ő keze nyomán keltek életre, lettek gyümölcs-termő vidékké addig kopár földek. Élete során mintegy 3500 hibridet hozott létre, és az általa nemesített szőlők közül több világszerte is ismert. Igaz, a lírikus hangzásúra keresztelt szőlők (Cegléd szépe, Erzsébet királyné emléke, Ezeréves Magyarország emléke, Kecskemét virága, Mathiász Jánosné muskotály, Szőlőskertek királynője, Szauter Gusztávné muskotály) többnyire csemegeaszőlők, ritkábban vegyes hasznosításúak. Borszőlőként ugyanis legtöbbjük gyenge minőségű asztali bort ad. Bár a szőlőnemesítő munkája kétségtelenül elismerésre méltó (iskola, borrend is nevét viselheti ma), a mai magyar borászatban öröksége kevés jelentőséggel bír. Az inkább keresztezési partnerként használt fajtái viszont ma is jelen vannak a csemegeaszőlőknél.

(Forrás: Wikipedia; Szirmai S. Péter: Mathiász kontra Matias Figyelő 2009/36. szám)



A tulajdonos nem szeretne alkut kötni, ebben a borász is egyetért. *„Még a könnyedebb, reduktív borokkal is a prémium kategóriát célozzuk meg. A boraink egyedi íz- és illatvilággal rendelkeznek, ezáltal úgy gondolom, hogy pár éven belül a fogyasztók bekötött szemmel is megismernek majd egy Matias bort”* – vélekedik Kiss Gábor.

„Hangsúlyt fektetünk arra is, hogy ápoljuk a magyar borok hírnevét. Egyszerűen nincs szükségünk arra, hogy megkockáztassunk egy botrányt. Tiszta munkát végzünk, és a pincénk nyitott könyv lesz.” – jelentette ki Matyi Dezső.

A választékból szerinte már idén minden fehérbor megvásárolható lesz, és sok remek vörösborral is el lehet kezdeni ismerkedni. Amely ad is módot kísérletezésre, néhány heyes bentlakásos kurzust vizionálunk annak, aki a teljes szortimentet végig kívánja kóstolni. Egy példa: a fehérborok szinte mindegyikéből készül reduktív és hordós érlelésű változat is, nagyon érdekes lesz egy-egy fajta összehasonlító kóstolása. Kérdésünkre, hogy jó ötlet-e ez a fajta stratégia, a tulajdonos lakonikus választ adott: *„Majd a fogyasztó eldönti.”* Egy alapos, hétórás kóstolás során sikerült (talán) minden egyes tétellel megismerkednünk – mindenki talált több kedvenct is, érdekes módon a pécsi fehérek közül Matyi Dezső erőteljesen érvelt saját favoritja, a hordós érlelésű pinot blanc mellett.

Mikor néhány fogódzót kértünk Kiss Gábertől a választékban történő eligazodáshoz, azt hallottuk, a 2009-es általában remek évjárat lesz a fehéreknek, minden boltokba kerülő tétel jó szívvel ajánlható. Aki viszont kéknyelűvel próbálkozik, a borász (őszi) véleménye szerint inkább a reduktív, pinot blanc-ból viszont a barrik változattal kísérletezzen. Szerkesztőségi tippünk a már kapható cirfandli, ami minden borkövető pécsi szívet meg fog dobogtatni. Nem az édes-hőmpölygős cirfandli, de nem is tagadja meg a fajtát. Egyedi, friss, gyümölcsös, kissé citrusos, és száraz változat. Ha még szokatlannak is tűnik, ez az irány könnyen elhozhatja a pécsi fehérbor reneszánszát.

(Felmerült a kérdés persze, hogy Kiss Gábor saját néven készített, korábban is népszerű villányi vöröseivel mi lesz ezután. *„Köszönik jól vannak”* – mondta a borász és jelezte, hogy akkor sem járunk rosszul, ha ezek közül kóstolunk péntek este egy-egy új tételt.)

Köztudott, hogy a tulajdonos többek közt az Alexandra bolthálózat alapítója és tulajdonosa is, és ha sikerül az ebben rejlő szinergiákat kihasználni („könyvhöz bort”), az növelheti a minőségi bor arányát az ajánlékozási szektorban. Lehet, hogy idén a Ramsay-könyv helyett egy Matias-fehéret szeretnénk karácsonykor. ■

Töretlen lelkesedéssel

Tucatnyi beszélgetés során hallottam már, hogy Heimann Zoltán nevét említve a szekszárdiak megálapítják, a borvidék utóbbi évekbeni fejlődése, az összefogás kialakulása a borászok közt jórészt az ő érdeme. Borvidéki elnökként, mondhatnánk, ez is a dolga, és valóban: kiapadhatatlan energiával talál ki és valósít meg ötleteket egymás után. Beszélgetéseink vele mindig úgy végződnek, hogy habár egy-két szálát sikerül elvarni, tucatnyi új idea, teendő, divatosan mondva projekt sejlik fel. A családi borászatban már inkább Heimann Ágnes, Zoltán felesége viszi a napi ügyeket, az eddigi kétlakiságot felváltotta a teljes szekszárdi lét, meglátogattuk hát őket az Ivánvölgyi tetőn elhelyezkedő pincészetben – Szekszárd egyik, szerkesztőségi szavazáson megállapított legszebb pontján –, mert itt születnek az új ihletések.

Győrffy Zoltán

írása

Fotó: Wéber Tamás

Ahogy bekanyarodunk a családi birtokra és elénk táru az Ivánvölgy, nem is lehet csak úgy hirtelen kiugrani az autóból, picit bele kell merülni a látványba. Először is így volt és azóta minden alkalommal. Itt valóban elénk táru a szekszárdi borvidék, amelyen az utóbbi években mintha szervezettebben, olajozottabban menne az együttműködés, egyre-másra jelennek meg közösen a pincék, közösségi rendezvényekkel. Gondolok itt a Petőfi Irodalmi Múzeumban szervezett éves kóstolókra, a szekszárdi aranyérmes borok kóstolójára, vagy a bikavérek bemutatójára. Az ötletgazda legtöbbször a borvidék választott elnöke, Heimann Zoltán. >>>



„A szekszárdi bor értékes, izgalmas, van hagyománya, csak valahogy az ébredésben lemaradt a borvidék. Ezt a hátrányt kell behozni, és ez csak együttműködéssel sikerülhet” – vallja a borász, akiből máris sorjáznak az új ötletek. „A szekszárdi borok egyik legnagyobb felvevő piaca Budapest, ezért az eddigi aktivitások mellett szeretnénk, ha lenne szekszárdi borok étterme, a minőségi, palackos borok teljes kínálatával. Ez jelenleg úgy néz ki, az Aranyzarvas lenne. Emellett kell egy olyan borbolt is, ahol a hordós tételeket lehetne olcsóbban megvásárolni, természetesen egy előzetes szelekciót követően és folyamatos minőségellenőrzés mellett. Célszerű volna az integráció és összefogás egy nagy volumenű bor megalkotásához, amellyel akár a világpiacra is ki lehetne lépni és sok szőlőtermelő gondjait is megoldhatná. A borturizmus fejlesztése, a borutak újjáélesztése lehet még rövidtávon is kiemelt cél.”

Nem tudjuk kikerülni a látogatásunk idején éppen kirobbant glicerín-ügyet. A Pannon Bormíves Céh alelnökeként Heimann Zoltán azon kevesek egyike, aki beszélt Vincze Bélával, és aki az egészben leginkább valamifajta szakmai önmegtisztulási folyamat kezdetének lehetőségét látja: „A magyar bor jövőképét alkotjuk most meg, akaratlanul is egy történelmi pillanathoz érkeztünk el. Eddig a nagyok és kicsik között ment a vita, most át kell ennek tevődni a legális szférában dolgozók és a szürkegazdaságban érdekeltek között. Arról kell párbeszédet folytatni, hogy a bor valóban csupán piaci termék vagy hagyomány, természetesség, kultúra is. Mindenképpen azt gondolom, hogy a jelenlegi intézményrendszer atomizált és érdekérvényesítő képessége ehhez mérten alacsony. Ezen kellene változtatni egy bortestület megalkotásával.”

Jásdi Istvántól érkezik közben egy e-mail, a tervezett céhes kiáltvány tervezetével (melynek végleges verzióját a 21. oldalon közöljük – a szerk.), így Zoltán néhány percig interjúszünetet kér, gyorsan kell olvasni, szerkeszteni, dönteni, a hétvégén már össze is ül a céh, szóval mi addig inkább Ágnessel nézünk körbe a pincében.

Bele is kóstolunk két friss merlot-ba, az egyik a hagyományos, eddig is palackozásra kerülő bor alapanyaga, a másik viszont az éppen termőre fordult francia klónokból készült bor, egy hihetetlenül sűrű és intenzív anyag, igyekszünk is nem belefeledkezni teljesen.

A szüret elején is jártunk itt, nagy volt a nyüzsgés, akkor még ifjabb Zoltán (aki Geisenheimben tanul borászatot) is ide-

haza volt, teljes gőzzel ment a szüret. Solymárról véglegesen leköltöztettek Szekszárdra, sokban megváltozott az élet?

„25 év házasság után megint egy újrakezdés következik” – tölt egy újabb merlot-változatot Ágnes – „hiszen ideköltöztünk, Zoltán is az eddigi banki munka helyett elsősorban a pincészetre koncentrál. Ez egy más helyzet, újra kell osztani a feladatokat a pincészetben, ki kell találni a jövőképet, mibe milyen ütemezéssel vágjunk bele.”

Merthogy egy pályázaton nemrég elnyert támogatás lehetővé teszi a tavaly éppen 250 éves családi pincészet fejlesztését.

„Nem a mennyiségen szeretnénk változtatni, hiszen ezek a méretek, ez a mintegy húsz hektár terület megfelel egy családi, kis létszámú vállalkozásnak. Sokkal inkább azon, hogy egyre szekszárdibb jellegű borok szülessenek és minél nagyobb arányt helyben tudjunk eladni” – foglalja össze tömören Ágnes az üzletpolitikát amihez a közben csatlakozó Zoltán is hozzáfűz pár gondolatot. Közben a pincében megérkezünk két ötven hektós, nemrég elkészült hordóhoz.

„A pályázat lehetővé teszi például a hordók cseréjét, itt szeretnénk, ha a kis barrique hordók helyett a boraink inkább nagyobb 10, 25 vagy éppen 50 hektós hordókban érnének, ez jobban kihozza a szekszárdiságot belőlük. Természetesen a barrique-ot sem hagyjuk teljesen el, de más lesz a szerepe. A pincén kívül pedig egy új fogadóteret tervezünk kialakítani, ahol kényelmesen lehet kóstoltatni, akár némi helyi jellegű ételek kíséretében. Itt kényelmesen lehetne a borainkat bemutatni, lehetővé tenni, hogy kényelmes körülmények között lehessen a piaci tételek mellett a csak helyben kapható különlegességeket is megkóstolni, megismerni, megvásárolni.”

Jelenleg valóban szűkös kissé a tér, de ezt valahogy mindig oldja a vendéglátók kedvessége, odafigyelése. Hogy mindig mindenkihez van pár jó szavuk, soha senki nem marad ki a látóterükből, tapasztaltuk ezt már hivatalos küldöttség kóstolóján éppúgy, mint a pünkösdi nyitott pincék során.

Nemrég végignéztük a Pécsi Borozó eddigi tesztjeit és azt vettük észre, hogy szinte mindig ott vannak az élbolyban, a külföldi és borversenyeken rendre elhoznak aranyérmeket, de valahogy sohasem öltik magukra a trendiséget. Aztán meg arra jutottunk magunkban, hogy ez nem lehet véletlen, hiszen a családi hagyomány kötelezi Heimann Zoltánt és Ágnest is, hogy időtálló borokat készítsenek, ne a napi értékeknek feleljenek meg, hanem mindig szélesebb látótérben gondolkodva alkossanak meg helyi, szekszárdi és egyetemes borminőséget. ■

A legkisebb



A villányi borvidéken minden bizonnyal Herger Edéé a legkisebb, a palackos bort forgalmazó borászatok közül. A telek szőlővel, présházzal, feldolgozóval együtt épp kitesz 3000 négyzetmétert. A néhány sor, családi használatra fenntartott rizlingszilvánt leszámítva csak portugieser tőkét találunk az egyharmad hektáros ültetvényen. Utóbbiból készül a pincészet évi 3000 palack bora – rajtuk a nyugdíjas rajztanár festményeivel díszített címkével.

Mester Zoltán

írása

Fotó: Wéber Tamás

Herger Ede borászatában minden úgy megy, ahogy a nagyoknál. Persze ő a munka nagy részét egyedül végzi, gondozza a szőlőt, fejt a bort. Csak a zöldmunkára alkalmaz segítőt. Szerényen, fel-felbukkanó büszkeséggel mutatja meg a pincéjét. A telket 35 éve vásárolta a család, és Herger Ede nem titkolja, hogy a kilátásnak és a környezetnek nagy szerepe volt abban, hogy nem adtak túl rajta.

„Igazi kézműves borászat vagyunk” – magyarázza Herger Ede. „Gyomirtót egyáltalán nem, rovarölőt is csak virágzás előtt használok. A szüleim Palkonyán éltek, s a háború előtt szintén kékoportót termesztettek. A családban tanultam a borkészítést.”

Otthonra azonban túl sok lett volna a megtermelt bor, ezért paradigmaváltásra volt szükség. A felesleget addig folyóborként árusító borászat '96-ban szerezte meg a palackozáshoz szükséges engedélyeket, a bővítéseket Herger Ede fia finanszírozta.

A jobbára őstermelők uralta Somsics-domb tetején ilyenkor összeleányoznak a kicsi, különböző szőlőültetvények. A Hergerborok címkéi ezt a látványt örökölték meg, a gazdát ugyanis ez fogadja, amikor kilép a verandájára. Herger Ede nem titkolja: az ötletet, hogy saját festményeivel népszerűsítse a borait, egy olasz borásztól kölcsönözte. Utóbbi éppen ezzel vált híressé.

Bár az utóbbi időben (a trendet követve) rozét is készített Herger Ede, elsősorban vörösborral foglalkozik. A hagyományos módon, héjon történő nyílt erjesztéssel készített portugieserről pedig határozott elképzelései vannak. „Ez nem egy egyéves bor: A tisztességgel elkészített oportó csak úgy az ötödik évben kezd el öregedni, három évesen van a csúcson. Ezért én mindig csak a következő évben engedem piacra a boromat. Emiatt viszont mindig veszekednem kell a kereskedővel: nem hiszi el, hogy időt kell hagyni a bornak.”

Szavait a különböző borversenyeken elért eredményekkel támasztja alá. Az első elismerések még a nyolcvanas évekből valók (egy bor két egymást követő évben is aranyérmes volt ekkor), de van itt aranyérem országos soproni borversenyről, hegyközségi megméretésekről a közelmúltból.

A válság most mégis begyűrűzni látszik a kis családi borászatba. Bár a „nyugdíjas főállás” egyelőre nincs veszélyben, a budapesti vinotékákban, Pécsen a Baranya Borházban értékesített borok mostanában lassan fogynak. „Eleinte nem volt nehéz, 2004-ig kifejezetten jól mentek a borok. Ma már nehezebb az értékesítés” – vallja be Herger Ede.

Elkeseredést mégsem érezni a hangjában. Szerencsére nem a megélhetésért, a talpon maradásért, hanem a szőlő, és a bor szeretetért kell itt dolgozni, és ez a tény valami csendes nyugalmat és bájt kölcsönöz a legkisebb villányi borászatnak. ■

Ismeretlen ismerős

Hiába a Danubiana a magyarországi borpiac egyik legnagyobb szereplője, gyakran még borkedvelő ismerőseink is értetlenül néznek vissza cégnev hallatán: „Kí?”. Ez persze nem véletlen, sőt részben tudatos építkezés eredménye. Mi mégis bemutatnánk, miért lehet érdekes a magyar vállalat.

A Danubiana a Pannon Borrégió legnagyobb boros cége, a bonyhádi székhelyű borászat évi mintegy 10 millió palackot állít elő (bonyhádi és gyöngyösi) pincészeiteiben. Boraik nemcsak innen, hanem a dél-balatoni, a szekszárdi és a villányi borvidékekről is származnak. A legtöbb bort ők exportálják Magyarországról. Hogy mégis keveset hallottunk felőle?

Ennek fő oka, hogy boraik kilencven százalékat exportálják nyugatra, elsősorban a német és a brit, de kanadai, skandináv és más piacokra is. A cég német tulajdonosának eredeti szándéka is ez volt, bár eleinte csak a magyar szőlőt szállították el nyugatra, a kilencvenes években a minőség növelése, és két magyarországi feldolgozó megépítése mellett döntöttek. Így már teljes mértékben „magyar borok” kerülnek a polcokra.

Ezek a magyar borok persze nem csak (és nem elsősorban) magyar ízlés szerint készülnek, a cég évről-évre vigigtárgyalja kereskedelmi partnereivel, melyik és milyen borok népszerűek és melyekkel kapcsolatban van szükség megújulásra. „A német piacra például kevesebb kélfrankost és több merlot-t szállítunk” – említett egy példát Schmidt Győző, a cég ügyvezetője.

Bár az egyes piacok (és országok) különböző ízléseihez és preferenciáihoz a cég alkalmazkodik, magyaros karakterét a legtöbb ter-

Radics M. Péter

írása

Fotó: Wéber Tamás



mék megőrzi. Tükröződik ez kisebb-nagyobb mértékben a márkanevekben, a címkéken, a fajtaválasztásban is. A törekvés annyira sikeres, hogy Svédországban a Danubiana által ott használt egyik márkanevet egy befektető azért akarta megvásárolni, hogy a keresett és elismert néven chilei borokat forgalmazzon.

Ez köszönhető persze a cég egy jóval fontosabb törekvésének is. „Csak olyan bort lehet eladni ma már (és ez nem csak a külföldi piacra igaz), amelyik jó minőségű” – szögezi le Schmidt Győző. Vitathatatlan, a Danubiana minden bora jó minőségű, és többnyire kedvező, elérhető áron kaphatóak.

A cég borainak többsége azzal a céllal készül, hogy a hétköznapiakban, egy családi vacsorához vagy baráti grillezéshez megbízhatóan választhatók legyenek, mégse ürítsek gyorsan a pénztárcát, versenyképesek legyenek árban és minőségben is a külföldi versenytársakkal szemben. „Azt a középírtetget keressük, aki igényli a minőségi borokat, de nem hajlandó mindig akármekkora összeget kifizetni” – halljuk az ügyvezetőtől.

A közeljövő tervei közt szerepel a magasabb (felső közép) minőségi kategória megerősítése is, a kategóriához képest még mindig kedvező árfekvéssel. Az eredményekkel sok probléma így sincs, a Pannon Borrégió idei TOP 25 válogatásában mindjárt két borral is szerepelt a pincészet (Danubiana Tolnai Zöldveltelini és Balatonboglári Chardonnay). Ezzel sok magyar vásárló érdeklődését is felkeltették. Az új ismerősöknek jó felfedezést kívánunk, fogják még kellemes meglepetések érni őket! ■

Harmóniában a természettel



A Hárs fivérek szajki biogazdasága mennyiségi és minőségi mutatóit tekintve is a Szederkényi Hegyközség és az ezt lefedő Mohács-Bóly Fehérborút egyik legjelentősebb szőlészete, borászata. Tibor, a hegyközség elnöke és József, a borút első embere családi hagyományokra építve, a borvidék rómaiakig visszavezethető szőlőkultúrájának szellemiségét tisztelve, és környezettudatos gondolkodástól vezérelve működtetik birtokukat, a Hárs Pincészet Kft-t.

Mivel a szőlő leve jobbadán már az erjesztő tartályokban van és a hirtelen beköszöntött csípős, esős őszi hideg sem túlzottan alkalmas külső munkálatokra, sikerül leülnünk egy kis beszélgetésre Tiborral, a pincészet mindennapjainak írányítójával. József igazoltan távol, hisz Bóly polgármestereként ő meglehetősen elfoglalt ember.

Juhász László
írása

Fotó: Wéber Tamás

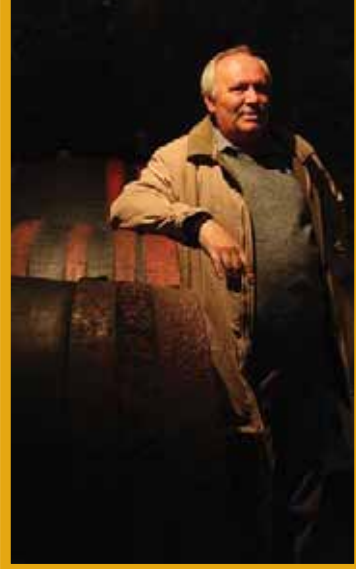
Megtudjuk, hogy a szubmediterrán éghajlatú vidéken, melyet Isten szőlészetre, borászatra teremtett szorgos svábok, sokácok, magyarok ápolják, illetve próbálják megújítani az emberemlékezet óta apáról fiúra szálló mesterséget.

„Én viszont ifjú koromban egyáltalán nem akartam szőlőt művelni. Láttam mivel jár; hisz keményen kellett dolgoznunk nagyapánk, apánk mellett. Egyetemistaként ki is jelentettem: nekem egy négyzetméter föld sem kell!” – mosolyog a múlton Tibor. „Apám bölcsen rám hagyta: döntsek. Aztán '90-ben, amikor a TSZ szétesése után földeket lehetett igényelni, mégis szőlőterület mellett voksoltam, hisz apámnak pince-mesterként ez volt az élete, és öregapámat sem feledtem, aki belebetegedett, amikor a TSZ kivágta kedvenc kardakáját.”

A gépész végzettségű fiúk precízen, nem kapkodva fejlesztették birodalmukat. A napjainkra tulajdonukban lévő 18 hektár szőlőt már ők telepítették. A piacképesebb világfajtákat a hagyományos fajták és hungarikumok követték, majd egyre több tőken sötétkében pompáztak a fürtök. Ezzel tán okafogyottá is vált a fehérborút elnevezés, hisz az itt nevelt vörösborokat még Villányban is főhajtás illeti. Persze a sokszínűség értékesítéskor jelentős hátrányt is jelent, hisz a kereskedő inkább egy-két jellemző fajtát venne nagyobb tételben. Hársék 15féle borral évente húszezer palackot töltene meg. Tudják jól, hogy egy ilyen kis borvidék csak összefogással törhetne ki az elzártaságból, ám az erre tett kísérletek eddig nem jártak sikerrel. Így inkább saját szűkebb hazájukban szeretnének „próféták” lenni. Tibor szerint a hegyközség gazdáinak ide, helybe kell csalogatni a fogyasztót, és minél színesebb kulturális, gasztronómiai körítéssel kínálni neki a bort. Már az is nagy eredmény, hogy a terület vendéglősei egyre inkább az e vidéken nevelt borokat preferálják.

Hársék mindenesetre nem bízták a véletlenre pincészetük sorsát. Immár tizenöt esztendeje szigorúan ellenőrzött biogazdálkodást folytatnak:

„Több okból vágtunk bele” – magyarázza Tibor – „mint mezőgazdasági gépész láttam, hogy a nagyüzemben a vegyszeres gazdálkodás a legjobb szándék mellett is erősen károsítja a talajt, másrészt megismertem – egészségügyi okból – egy a világot az étkezéstől a



termelésig organikusan szemlélő nézetrendszert, és formálta a gondolkodásomat a tárgyban elérhető széleskörű irodalom is. Könnyebbséget jelentett, hogy nem a szőlőtermesztéstől függött a megélhetésünk. Így a harmóniában a természettel szemléletet nem kellett egy elvárható természetmennyiségnek alárendelni. Ezért lettem részese a Szőlészeti Kutatóintézet kísérletének is, melyben tucatnyi új fajta jövőjére derül fény. Természetesen hittem, és ma is hiszek abban is, hogy a biogazdálkodás lehet a kitörés, túlélés módja. Nem azért, mert a biobor alapvetően jobb, hanem, mert ha egy jó bor bio, akkor az hatványozottabb érdeklődésre tarthat számot. Persze ez nem megy egyik napról a másikra. Türelmjenk. Apró eredményeink vannak: Hévíz és Sárvár egy-

egy szállodájában a mi boraink jelentik a ház borát, és a különféle versenyeken sem vallunk szégyent. Nagyon szeretnénk a leginkább kedvelt cabernet sauvignon, merlot, sauvignon blanc, chardonnay, cirfandli mellett, az olaszrizling méltó rangját visszaadni, és minél szélesebb körben elfogadtatni az olyan hagyományos fajtákat, mint a juhfark, a pannónia, a bianca és természetesen a hárslevelű. Egy biztos: a szőlőink fajtától függetlenül magasabb cukorfokúak, mint a nem biogazdálkodóknál. A vörösek idén 22–23 fokkal szedtük. Ezért is fogtam bele a tartósítószer nélküli must előállításába. Legyen egész-séges itala a gyerekeknek is.”

Felvetésemre, hogy tudomásom szerint mindezek ellenére sem tolonganak a követők, Hárs Tibor így válaszol: „Egy ilyen szemléletváltás nem kis dolog. Szegény édesanyám sírva fakadt, sokan pedig kinevettek, amikor kijelentettem, hogy a tyúkhúr a barátunk és a gyomok virágzása előtt nem kaszállok, mert azok pollenje táplálja a ragadozó atkákat, amik elpusztítják a szőlőatkákat. Előlényt nem bántunk. Tizenöt éve nem használunk rovarirtót, és ebben már több háztáji gazdaság követi példánkat. Mi csak kontaktszerekkel permetezünk, meg csalánnal, mert ez a szőlő immunrendszerét erősíti. Messziről lehet látni, hogy a mi táblánk zöldőbb, mint a vegyszerrel kezelték. És nem műtrágyázunk, mert a talajban lévő mikroorganizmusok előállítják a növény táplálékát. A jó talaj és éghajlati viszonyok mellett beérett szőlő a legjobb borász. Az a dolgunk, hogy a magunk fejlesztette korszerű technológia segítségével hagyjuk megvalósulni, borrá nevelődni a szőlőben lévő, egyes fajtákra jellemző értékeket.” ■

Ádám bátyám, Márkvártnál járt

Szekszárd, szüreti fesztivál, egy remek kékfrankos, egy kitűnő bikavér. Kíváncsiak voltunk, hol és ki által készülnek a borok, amelyeken a Márkvárt Pince neve áll. A Pécsi Borozó riportja a fiatal Márkvárt Jánosról.

Radics M. Péter
írása

Fotó: Wéber Tamás



A többnyire motoron közlekedő Márkvárt Jánost először gyalog láttuk, a családi pince előtt. Az idill persze motorizáltan teljes: nagypapját, akinek a vállalkozás az alapjait köszönheti, épp egy traktorral birkózva látjuk, és a két szekszárdi szőlőterületet már terepjáróval közlekedve mutatta meg a fiatal borász.

„A családunk generációk óta foglalkozik szőlőtermesztéssel és borkészítéssel, de – ahogy az lenni szokott – csak az utóbbi évek fejlesztései tették lehetővé, hogy a minőségi borkészítésbe is belevágassanak olyan borokkal, amely eljutnak a szaküzletekbe, és szép eredményeket érnek el a megmérettetéseken.

„A tíz hektáros szőlőterület ültetvényeink a borvidék kiváló dűlőiben vannak, mint Bakta, a történelmi hangulatú Istifángödre vagy a Baranya-völgy.” A családi vállalkozás saját termés feldolgozásával állítja elő minőségi borait, melyeket folyó és palackozott formában értékesít. Az egyik legnagyobb elismerés, ami helyére tette a pince hírnevét, a 2006-ban Bordeaux-ban a Challenge International Du Vin aranyérmét elnyerő 2003-as Szekszárdi Bikavéré volt. A 2006-os Kékfrankos az V. Nemzet-

közi Kékfrankosfesztiválon lett aranyérmes, illata intenzív, gyümölcsös, meggyes, komoly bor, a hozzá illő alkohollal és tanninnal.

Az eredetileg autodidakta borász Márkvárt János sokáig arról volt híres, hogy egy fő gondolat vezérelte: „abszolút nulla hordó”. Koncentrált, gyümölcsös, Szekszárd legjobb jegyeit magán viselő vörösöket kreált, amelyek keresettek és népszerűek is voltak. Jelenthetjük azonban: a világ folyamatos változásban van. Még Márkvárt János is, aki kísérletezik több tétellel, hátha azok néhány hónap hordós érlelés után is tetszenek neki. Némi előzetes kóstoló után az a véleményünk: nem hiábavaló ez a próbálkozás.

A Márkvárt Pince új kóstolóhelyiségében zártuk a látogatást, ami nagyon szép, és bár a szekszárdi vendéglátás kínálata az utóbbi években sokat javult, úgy érezni, sok ilyenre lenne még szükség. Kellemes környezet, finom falatok és remek fehér- és vörösborok, mindez jó áron. Reméljük hamarosan Önökkel is ott találkozhatunk! ■



Faludi Sándor
(Malatinszky Kúria, Villány)



Gere Viktória
(Gere Tamás és Zsolt Pincészete, Villány)



Ifj. Takler Ferenc
(Takler Pince, Szekszárd)



Mikés Márk
(Matias Borászat, Pécs)



Szabó Zoltán
(borász, Hosszúhetény)



Gere Andrea
(Gere Attila Pincészete, Villány)



Györfly Zoltán
(Pécsi Borozó)



Kapronczai Balázs
(Polgár Pince, Villány)



Pálos Miklós
(Borműhely, Szekszárd)



Török Péter
(A Hordó borszaküzlet, Pécs)

PANNON BORDEAUX

Ha eljön az év vége, ha azért van időnk kicsit ünnepelni, akkor azért szeretünk kibontani egy-egy nagyobb bort. Ami csak az ünnepnapokra szól. Azt gondoltuk, hogy a ezen a vidéken készül annyi háziasítás a bordeaux-i fajtákból, amennyi kitesz egy jó tesztet. Szó se róla, lett is teszt, és kiderült, hogy jó borok készülnek erre felé ezekből a fajtákból.

Az alapszabály az volt, hogy cabernet sauvignon, cabernet franc és merlot kerülhetett a háziasításokba, csak ez a három fajta, semmi más, illetve ebből a háromból legalább kettő. No és még ezt is kikötöttük, hogy az évszám legyen 2006 és 2007. A Pannon Bordeaux fedőnevet kapott teszten 25 bort kóstolhattunk meg, 22 közülük 80 pont fölé jutott, így olvasóink is megismerhetik őket, legalábbis a mi tolmácsolásunkban. Úgy véljük, ár és egyéni ízlés függvényében nem lesz nehéz választani közülük, ezen a karácsonyon kinek melyik bor lesz a kedvence.

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

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 teszt helyszínét a villányi Gere Tamás és Zsolt pincészete biztosította.
Köszönjük!



Jekl Flóra
Villányi II Primo
 2007

Egészen sötét, fekete anyag, igazi pohárfestő. Robosztus illattal rendelkezik, mentás csoki, pörkölt földimogyoró és dohány vezetik. Szerencsére ízben sem esik vissza, krémes és gazdag, érezhetően magas alkohollal. A fa kiegyesztíti, de nem uralja a bort, érett fekete ribizli és szeder teszi meg ezt helyette. A cserek még fiatalok és húzósak picit. Nagyon sűrű és izgalmas tétel, hosszán elköszönő utóízzel.

91 pont



Ár: 3400 Ft

Megtalálható: Radó Vinotéka, Pécs

Kiss Gábor
Villányi Merum
 2007

Nagyon fiatal, még kissé faragatlan és nyers tétel, de már most is különleges, potenciálja pedig óriási. Illata elegáns és nagyon széles palettán mozog. Finom csokoládé, kávé – cappuccinós jegyekkel, aztán ásványosság és a háttérben enyhe bőrös jegyek. Szájban a tannin dominál, mögötte igazi fekete lekvár, krémes, érett szederrel. Kivételesen hosszú a lecsengése, hosszán elgondolkotat. De mindenképpen várjunk még vele. Sokat.

91 pont



Ár: 4800 Ft

Megtalálható: A Hordó Borsaküzlet, Pécs

Gere Attila
Villányi Kopar
 2007

Kifinomult, elegáns illatú bor. Lekváros és pikáns fűszeres jegyek egymás mellett, lehetőleg animalitással, bőrösséggel. Eleganciáját a szájban is érezzük, krémes kávért kortyolunk, mellé pedig fekete szeder társul. Tanninból sok van neki, de egészen puhának, simának hatnak az ínyünkön. Hangyányit még kócos a korty, de már most jól iható, élénk és vibráló a bor. Pályája meredeken ível felfelé.

90 pont



Ár: 12500 Ft

Megtalálható: A pincészetben

Heumann Pince
Villányi Terra Tartaro
 2006

Behízeltgőn édeskés illat, pörkölési aromákkal, mogyoróval. Érezhető már ebben is a magas alkohol, de inkább a csokira koncentrált az agy. Abból pedig van bőven ízében is, mint ha kávéba mártogatott csokoládés málnát nyalnánk. Nagyon erősen indít, komplex és masszív, a korty végére viszont kissé elfárad, és az alkohol viszi tovább. Ha a csersavak felnőnek az alkohol mellé, még szebb bor lehet belőle, potenciálja bőven megvan hozzá.

90 pont



Ár: 3780 Ft

Megtalálható: Radó Vinotéka, Pécs

Sebestyén Pince
Szekszárdi Grádus
 2006

Máshogy gondolkozik ez a bor. Nem erőből támad, nincs lehangoló nagy teste, inkább a gyümölcsössége tűnik fel egyből, szép érettek és legtöbbször piros bogyós. Illata egészen vibráló, de a fa itt erőteljesebb, mint ízben, puncsos – kókuszos jegyei néha elfedik a gyümölcsöket. Szájban szép struktúra, kellemes és érett tanninok jellemzik. Már most nagyszerű tétel, valószínűleg egy-két éven belül lesz a legsebbe formában.

89 pont



Ár: 5280 Ft

Megtalálható: Radó Vinotéka, Pécs

Günzer Tamás
Villányi Mátyás
 2006

Kellemes gyermekkori reggeleket idéz finom, édeskés kakaóssága. Illata és zamata harmóniában, a szájban kapunk még szépen beérett fekete cseresznyét. Az első kortyok gyorsan és nagy élvezettel fogynak, bizony nagyon jól esik kortyolni. Talán túl kedvesnek, lazának is érezzük, de a levegőn teljesen kinyílik, és megmutatja sima csersavait és magas beltartalmi értékeit. Kiegyensúlyozott, harmonikus, kitűnő bor. **88 pont**



Ár: 4500 Ft

Megtalálható: A pincészetben

Günzer Zoltán
Villány Cabernet
2007

Egészen lágy, simogató bor, szép hordóhasználatlalt és gyümölcsös-fűszeres játékkal. Szeder és málna mentával párban, szerencsére az íze sem csalódás, sok-sok gyümölcs kellemes savakkal kísérve. Nem tipikus bordói stílusú vörösbor, de nem hiányoljuk a nagyobb testet, tanninokat, mert szépen egyben van és mindvégig nagyon természetes érzetet kelt a kóstolóban.

88 pont



Ár: 2780 Ft

Megtalálható: Radó Vinotéka, Pécs

Heumann Pince
Villányi Terra Tartaro
2007

Egészen mély, sötét megjelénés. Visszafogott, de elegáns illat jellemzi, érdekes kettősséggel. Egyszerre süts-édes és tárkonyos-fűszeres. Zamatata teljesen elborul a tannin felé, de nem mondanánk éretlennek, egyszerűen annyira sok, hogy teljesen lefedje a bort. Nehéz a korty, nehéz kibogozni, és a magas alkohol sem segít ezen. Pedig ott bujkálnak a gyümölcsök. Nagyon sűrű és kitűnő alapanyag, az arányok nem az igaziak egyelőre. **88 pont**



Ár: 3780 Ft

Megtalálható: Radó Vinotéka, Pécs

Dúzsi Tamás
Szekszárdi Görögsző
2006

Intenzív illatokkal rendelkező tétel. Sonka, pörkölt mogoró és egy kicsit még markáns fa jellemző aromáját. Az itt érezhető édeske ízben kiteljesedik, csokival nyakon öntött szeder formájában, ezt csipetnyi borsos fűszeresség teszi még izgalmasabbá. A sonkás jegy is megjelenik zamatában, jó ivású, telt, gömbölyded anyag, közepesen hosszú lefutással. Kiegyensúlyozottságán csak a kissé magasnak ható alkohol ront.

87 pont



Ár: 8000 Ft

Megtalálható: Rippl Vinotéka, Pécs

Maul Pince
Villányi Taurus
2006

Nagy testű bor, nagyon magas extrakt tartalommal. Nagyon sűrű, szinte szirupos, mindene sok, és emiatt nehezen kortyolható. De kétségtelenül kitűnő alapanyagból készült, kissé még erőteljes, de nem bántó fával. A tanninja nagyon lefedi a korty többi alkotóelemét, pedig érezhetően van benne a túlérlett fekete szederből bőséggel. Utóízében kicsit savas-kesernyős, de ez nem feltétlenül válik hátrányára. Nagyon hosszú élet elé néz. **87 pont**



Ár: 3990 Ft

Megtalálható: A Hordó Borszaküzlet, Pécs

Németh János
Szekszárdi Porkoláb
2007

Lassan nyíló illata végig kissé zárt marad, a gyümölcsös vonalat követi. Jó a struktúrája, szépen halad végig az egész szánon. Zamatában erőteljes fűszeresség is megjelenik a kökény és a szeder mellett. Tanninját érezzük egy kissé érdesnek, néha éretlennek, a levegőn szépen összekapja magát, és egészen kikerekedik a szerkezete. Leccsengését közepesnek mondanánk. Érdekes lesz nyomon követni érését, fejlődését a palackban. **86 pont**



Ár: 2000 Ft

Megtalálható: A pincészetben

Premium minőségű
és márkás termékek forgalmazása
vendéglátóipari és kereskedelmi
egységeknek.
Speciális gasztró kiszérések is.

Ízeltő termékínálatunkból:

- teák és kávék,
- kézi gyártású csokoládék, truffelek,
- Alan Coxon féle Vinaigre-k,
- lekvárok,
- kekszek.

Elérhetőségeink:

Mobil:

06-30/487-14-31

E-mail:

hanson-foster@t-email.hu

webshop: www.angolcsemege.hu



ENGLISH DELICATESSE
ANGOL CSEMEGE

Gere Tamás és Zsolt
Villányi Aureus
 2006

Diszkrét, kevésbé intenzív illatú bor, kis animalitással. Idővel aztán inkább csokis-karamellás lesz az illat, de továbbra is csak visszafogottan. Szájban szépen kezd, érett málnával, de egész korán kiürül és alkoholos lesz az elköszönés. Az elején nagy test félúton valahogy megtorpan és elvékonyodik, nem zárul be a kör, nem kerek, emiatt kis hiányérzetünk marad a korty lenyelése után. Az első fele azonban nagyon meggyőző.

86 pont



Ár: 7400 Ft

Megtalálható: Rippl Vinotéka, Pécs

Eszterbauer Borászat
Szekszárdi Mesterünk
 2007

Alkoholos, konyakos nyitás, szép fűszerekkel és gumis jegyekkel díszítve. A szájban is sok alkohol, főleg a korty vége melegíti fel a testet. Van gyümölcs, de a friss és szinte harapható tannin miatt nehezen tud kibontakozni. Nagyon fiatal benyomást kelt, jelenlegi állapotában még a jövő tételének tűnik, értékei megvannak hozzá, hogy nagy bor váljék belőle.

86 pont



Ár: 3000 Ft

Megtalálható: Eszencia Bortéka, Szekszárd

Radó Pince
Szekszárdi Cabernet
 2007

Még nagyon fiatal tétel, nyers és szárító tanninokkal, de van benne lehetőség bőven. Megjelenése egészen sötét, fiatalos széllal. Illata kellemesen meleg tónusú, édeskés, karamelles. Zamatában erőteljes, de nem bántó a fa, úgy tűnik, elbírja a szerkezet az erős pörkölést is. Piros bogyósok vezetnek intenzív ízét, tartalmas, testes anyagi, de sok idő kell még neki.

85 pont



Ár: 2580 Ft

Megtalálható: Radó Vinotéka, Pécs

Jekl Béla
Villányi Fekete-hegy
 2006

Túlérett, likőrös és kissé diós illattal nyit. Talán még kis vanília is feltűnik. Ízben fáradt benyomást kelt, lapos kicsit. Egyensúlya megvan, nem lóg ki belőle semmi és kellemes csersavai is. Meggyes-málnás ízek vezetnek, kicsit édesíti alkoholla is. A korty vége savhangsúlyosnak hat, jó a bor, de valamért ellaposodik a szájban, nem akar vibrálni.

85 pont



Ár: 4950 Ft

Megtalálható: A Hordó Borszaküzlet, Pécs

Tűzkő Birtok
Tolnai Tűzkő Domb
 2006

Visszafogott aromatikájú bor. Kis bakelit és sok érett fekete bogyós gyümölcs. Szép ízvilágú tétel, sűrű, édes lekvár, egészen sok meggyel és cseresznyével. Nem túl nagy teste éppen jól áll neki, nem akar lehengerelni, ezért könnyebben is fogyasztható, emészthető. Szerethető, összeért anyag, nem csak különleges alkalmakra.

85 pont



Ár: 4375 Ft

Megtalálható: A pincészetben

Iványi Zsófia
Villányi Ignác
 2007

Illata erőteljes és élénk, első sorban gyümölcsös, de az alkohol is jelen van. Zamatát inkább savai vezetnek, ezért is érezzük élénknek ezt is. Szedres-málnás étcsoki egészen a korty végéig. A cser-sav kicsit húzós még, valahogy teljesen elkülönül a szerkezetben, kicsit külön. Itt is kicsit magasan érezzük az alkoholt, ez is édesíti még némileg. Érdekes, egyedi stílusú és még nagyon fiatal bor.

85 pont



Ár: 4900 Ft

Megtalálható: www.pincearon.hu

Wekler Családi Pincészet
Szekszárdi Cabernet
 2007

Könnyed, málnacukros illatú, világosabb színű bor a két cabernet fajta házasságából. Szájban is abszolút a málnás jegyek vezetnek, teste valamivel a közepes fölött, hosszúsága szintén. Egy kis fűszerpaprika és kellemes savak teszik érdekesebbé ízét, vége leheletnyit kesernyős. Testéhez mértén talán sok az alkoholja. Korrekt, jól elkészített, könnyedebb hangvételű bor, akár a mindennapokra is.

84 pont



Ár: 1245 Ft

Megtálalható: Wekler Családi Pincészet

Brunyai Pince
Siklósi Cabernetek
 2007

Illatában egyszerre jelentkezik animalitás, bőrösség és lakkos jegyek. Az utóbbi viszonylag szépen kitisztul a levegőn. Kellemesen mozog a szájban, frissnek hat, tanninjai mégis egészen lesimultak, emellett csokis-kávés íz világ jellemzi. Áranyos bor, közepes testtel, nem kiemelkedő, nem akarja megváltoztatni a világot, de tiszta és jól fogyasztható.

83 pont



Ár: 2000 Ft

Megtálalható: Brunyai Pince

Agancsos Pince
Villányi Kánon
 2006

Picit animális, dohányos, kávé illatok, kellemes erdei gyümölcsökkel. Ezek után laposnak és kissé üresnek hat a zamata. Savhagsúlyos, talán kicsit el is billen ez irányba a szerkezete, és kevés gyümölcs társul mellé. Könnyed bor, rövid ízerzettel. Illata mindenképpen többet ígért.

82 pont



Ár: 2550 Ft

Megtálalható: Agancsos Pince

Polgár Pince
Villányi Polgár
 2006

Édeskés, visszafogott illatok az elején, később eléggé elveszik a levegőn az illata. Nem találjuk az egyensúlyt ízében, még nyersnek hatnak a tanninok, és inkább a savak felé tolódik el a hangsúly. Nem elég mokány, nem elég intenzív, nem tudja kiadni magából, ami egyébként ott rejtőzködik benne, pedig az alapanyag nem hiányzik. Így egyelőre zárkóznak tűnik, némiképp kócos, széthúzás, még nem állt teljesen össze.

81 pont



Piacra kerül:
2010. nyara

WWW.PEZSGOHAZ.HU



Asztalfoglalás: (72) 522 598

„Csak azt küldöm ki, amit én is megennék” – szögezi le Hoffmann Oszkár, a Mandula Étterem konyhafőnöke, jelezve ezzel, hogy keze alól csak a legjobb kerülhet a vendég asztalára. Pedig a Komlón 1967-ben született séf minden pátosz nélkül indul a pályán: *„soha nem sündörögtem anyám körül a konyhában, és asztalosnak, vagy bőrdíszművesnek akartam tanulni”* – szögezi le kérdés nélkül. Azért mégis sikerrel végzi a pécsi szakképzőt, és a fővárosba indul szerencsét próbálni. Tudása és elkötelezettsége előbb a Béke Szálloda, majd a Hilton konyháján alakul és csiszolódik, innen kerül a '93-ban megnyíló Cyrano Étterembe. Miközben a munkáját végzi becsülettel, a Costes elismert és ünnepezt séfje lesz, négy év után 2006-ban cseréli csak le a Ráday utcát egy budai kisvendéglő konyhájára. Szinte véletlen kerül vissza a déli országrészre, és lesz a negyedik tagja a Csonka Gergő, Kiss Gergely és Pauli Zoltán alkotta csapatnak, mikor válaszol egy, a megyei napilapban feladott állás-hirdetésre. A budapesti létből 24 év után „emberileg és szakmailag” kiábránduló konyhafőnök végül Villányban találja meg a helyét, *„ahol nem csendesebb az étterem, mint a pesti nyüzsgésben”*, és lesz részese 2008 decembere óta a térség egyik legígéretesebb gasztronómiai várlakozásának. Hoffmann Oszkárral, a villányi Crocus Gere Borhotel Mandula Éttermének konyhafőnökével beszélgettünk.

Mester Zoltán

interjúja

Fotó: Wéber Tamás



Hagyomány, evolúció: Mandula

Mondja meg őszintén, nem volt csalódott, amikor a pesti közönségen kipróbált, különleges recepteket hagyományos ételekre kellett cserélnie?

Más volt az ízvilágom, de nem bánom, hogy változtatnom kellett. Itt sokkal letisztultabb, olykor elegánsabb ízekkel van dolgom, és számomra csak pozitív élményt jelent elmélyülni a helyi gasztronómiában. Egyértelmű, hogy a Mandulában nem használhatunk lazacot, hiszen nem él a környéken. Viszont a bornak megnőtt a jelentősége. Eddig is használtam főzéshez, de most sokkal tudatosabban rendeljük hozzá az ízeket, építjük fel a menüsort a borválasztékra.

Reméljük, azért nem hagyja ott valaki az asztalt, mert nem tud kagylót rendelni vacsorára. Tud annyira divatos lenni a sváb étel, hogy elkápráztassák a vendégeket?

Egy konyhának tudnia kell megfelelni a helyi igényeknek, kiszolgálni egy vendégekört. A helyi alapanyagokat, különlegességeket használjuk fel a régen kedvelt és bevált recepteknél. Tradicionális fogásokat kínálunk, melyeket modern technológiával és magas minőségen készítünk el. Mindezt természetesen ésszerű határok között. A borjúpofát dödöllével nem alkotóelemekre szétbontva tálaljuk, de a húst nem is főzzük bele a pörköltalapba. A pofát külön készítjük el, így a húsnak hús íze marad, mégis összekerül a hagyományos ízvilággal.

Ha már borjúpofa! Azt ne mondja, hogy könnyebb beszerezni, mint a lazacot.

Nehéz olyan helyi termelőt találni, aki folyamatosan ugyanazt a minőséget tudná biztosítani. Talán meglepődnek, de itt a Mandulában lehetőség szerint a legtöbb alapanyagot frissen, a saját kezünkkel készítjük, a tésztától a birsalmasajtig. A Mandula nyitásakor meghatároztak egy 100–150 kilométeres kört, most is ezen belül látogatjuk a termelőket, és szerezzük be a kakast vagy éppen a házi nyulat.

Nem egy olyan étterem van a nemzetközi porondon, mely pont a helyi gasztronómia magas szintű népszerűsítésével gyűjti a szakajtó elismeréseit. Csak mi látjuk ezt a szándékot a Mandula profiljában?

Mostanában mintha mindenki a Michelin-csillagot kergetné. Biztos sokat ér majd annak, aki először elnyeri Magyarországon, ami közvetve az egész magyar gasztronómiának is jót tesz majd. Mi nem a versenyre, inkább arra helyezzük a hangsúlyt, hogy stabil, magas minőségi szintet alakítsunk ki, amelyet fokozatosan lehet emelni. Ehhez pedig nem kell csillag. Az ország meglehetősen „pestcentrikus”, és vidékről nehezebb betörni. De jó úton haladunk, és már számon tartanak minket.





Azért ez eddig még nem köszönt vissza egyértelműen a magyar gasztrokalauzokban.

Az egy dolog, hogy a listán hova sorolnak minket szubjektív vélemény alapján. Elfogadom a kritikát, ha építő, ha negatív. A lényeg, hogy mi tudjuk, hol tartunk és mit akarunk. És ami még fontosabb, a vendégeink is tudják ezt. Gyakran bejönnek megköszönni a vacsorát, és egyre több a visszatérő látogató.

Pedig már féltünk, hogy inkább a csábító gyors siker érdekében populárisabb vizekre eveznek. Vagy esetleg szóba került már ilyesmi?
A profilváltás, az egyszerűsítés, a visszafogás a lefele csúszás jele. Nincs szükségünk rá, mert nagyon jó alapokkal indultunk egy jól megválasztott úton, és ez még most kezd csak beérni. Persze ehhez szükséges volt a megfelelő tulajdonosi szemlélet, amely nem elég, hogy jó, de működnie is kell a gyakorlatban. Tisztában vagyunk vele, hogy miben kell még fejlődnünk.

Áruljon már el egy-két titkot nekünk, mire figyeljünk legközelebb?
Jó lenne, ha tudnánk ajándék süteményt adni a vacsora végén, vagy hogy a leveket a vendég előtt merjük ki a tálba. Ehhez megfelelő mennyiségű és szakképzettségű ember kell. Amit hosszabb idő alatt lehet felépíteni.

Szakmai körökben köztudott, ha valami, hát a régióban a szakmabeliek képzettsége bőven hagy kívánnivalókat maga után.
Találkoztam olyan dolgokkal, amelyekkel Pesten nem szembe-sültem. Mintha itt megállt volna az idő. Az álláshirdetésekre jelentkezők közül volt olyan, aki alapdolgozat, mint például egy

krumplipürét, nem tudott elkészíteni. És akkor várjuk el, hogy használni tudják a Mandula technológiailag ritka jól felszerelt konyháját? Itt a pincéreknek tudniuk kell, hogyan készül az étel, hogy szükség esetén több nyelven beszélni tudjon róla a vendégnek.

Azért csak nem fogja Budapestről toborozni a munkaerőt.
A fővárosban eltöltött évek alatt könnyű dolgom volt, mert kialakult a csapatom, az embereim jöttek velem konyháról-konyhára. Ez most nem működik, hiszen mindenkit nehéz, és nem is lehet lecsábítani. A tehetségesek közül sokan ma is inkább külföldön, vagy Budapesten vállalnak munkát. Ha látom valakin, hogy érdekli a szakma, és nem csak a referencia miatt van itt, hanem csinálni akarja, akkor őt ki lehet nevelni. Mindig igyekeztem demokratikusan irányítani, de ehhez partnernek kell lenni. Nem szeretem a feszültséget a konyhán.

Mi azt hittük, egyedül a diktatúra működőképes egy étterem konyháján. A Mandulát meg rögtön négyen irányítják.
Az elmúlt közel egy év alatt kiderült, hogy jó csapat vagyunk, és jól tudunk együttműködni. Vannak értékrendek, kiegészítjük egymást, és ettől még hatékonyabb a munka. A szezonális étlap négyünk közös feladata. Ha valakinek támad egy ötlete, együtt dolgozzuk ki, kóstoljuk meg. Rendszeresen járunk külföldre, vagy hívunk meg az étterembe szakácsokat, hogy kölcsönösen tanuljunk egymástól. Látom, hogy itt mindenki szereti azt, amit csinál, ez pedig hihetetlenül motiválja az embert. Igaz másként nem is működhetne. Ez fekete-fehér dolog: vagy jól, vagy rosszul lehet csinálni. ■

Kakasmártogatós

BALOGH ROBERT írása

A hűvös földpadlón álltam, bámultam az öreg kakast, forgatta a szemét, pislogott, tekergette a nyakát, nem értette, mit keres itt. Bámultam Nagyanyám, ahogyan rálépett az állat lábára, egy mozdulattal átnyalábolta a szárnyait, ráhajtotta a nyakát a szárnyakra, a nyaka a begye fölött előredomborodott, és a tál fölé tartotta. Egyetlen mozdulattal átvágta a megszeppent állat torát, az rugdosott volna, és verdesni is próbált, de egyre gyengült, ahogy gyült a vér a tálban. Anyám még egy tyúkot sem tudna levágni! Egyszer kicsúszott a kezéből az átvágott nyakú, öreg kotlós, és addig csapkodott, szédelgett az udvaron, imbolygó lábakon, amíg össze nem esett. Anyám arcát, ruháját teljesen összefröcskölte, az a kevés vér, ami a tálba csurgott, piszkos lett. Pedig finom a sült vér! Nagyanyám egyedül le tudott vágni egy kakast.

A macskák mindig meghallották a tyúkrikácsolást, és már rohantak is. Nagyanyám levette a sparherdtről a lobogó vizet, kilépett a konyha elé, a székre állított vándlingba tette az elerőtlenedett kakast, leforrázta, bal kezével a sárga lábát fogta, jobbával a tollat tépte. Iszonyú büdös a forrázott toll. Hogy nem kavart fel a gyomra a szagtól! Késsel kaparta a kakas vértelen bőrében maradt tollcsontokat. Kis szalmán lepörkölte a pehelytollat. Nagyanyám nem bocsátotta meg senkinek, ha az unokáit bántani merete, talán a kakas is megértette, hibázott, mikor az öcsémnek nekiesett.

Nagyanyám felhasította az állat begyét, átvágta a bordák alatt a bőrt, a mellét úgy felhajtotta, mint a pinceajtót: szétnyílt a kakas. Mama odadobta a gőzölgő beleket a macskáknak, azok meg addig huzakodtak, míg mindegyiknek jutott valami cafat. Ügyesen ettek, csak a bél tűnt el, a sár ott maradt.

Nagyanyám felaprította a kakast, először a lábairól húzta le a sárga hártyát, levágta a karmait, balról-jobbra haladt módszereken: kikanyarintotta a nagy combokat, kettévágta őket, gyors mozdulatokkal bele-belevágott a tátongó testbe. Levágta a szárnyakat, a bőr alatt látszott a sárga zsír, *abból lehet finom paprikást főzni* – mondta. Kitépett egy-egy darabot, megreccsentette a

csontokat, a hát és a mell különvált, de nyiszálnia is kellett a vén, csípős állatot. Egy nagy tálon hevert az a valami, ami fél órája még engem méregetett. Nagyanyám felaprította a rengeteg hagymát, amit behoztam:

– *Attól lesz finom a taugesz, Fiam!*

Felszelte a puha paradicsomokat és a piros héjú, húsos paprikát ki se csumázta, úgy ahogy volt, magostul karikákra vágta. Gyorsan járt a keze. A sparherdtbe aprófát dobott, meg dióhéjat. A vendőből zsírt szedett, közben Ómama előbotorkált a szobájából, már csak lassan tudott járni, de káposztát aprítani, diót pucolni még szeretett. Mindig kérdezte, mit tegyen, ha nem kapott munkát csak sóhajtozott, nyögött és jeszamárijázott egész nap.

– *Üljön le, Anyi* – mondta Nagymama, és Ómama szót fogadott, nyögдösött kicsit, összekulcsolta a kezét, és csak a két hüvelykujját mozgatta. Malmozott, nem bírta a tétlenséget.

Sercegette a zsír. Nagymama először a húst dinsztelte, majd belezúdíttotta azt a rengeteg hagymát, paradicsomot, paprikát, kevergette, jól megsózta, leszalasztott a pincébe, hozzam el a kenyert és a bort. Leszaladtam a lépcsőn, nem kellett gyertya, így is tudtam, hol álltak a kenyerek, hol a krumpli és a bor. Kettesével szedtem a lépcsőt, Nagymama megsimogatta az arcom, könnybe lábadt mindkét szemem a hagymás kezétől, neveltünk. Vízet merített, felöntötte a húst, aztán csak kevergette. Egyre jobb illat terjengett a levegőben. Ómama néha nyögдösött, egyszer-eyszer megélenkült, ha a fekete kiskandúr szeretett volna beoldalogni. Elzavarta, éles hangon siccegett, a kissöprűt is utána hajította. De mindig visszasompolygott a kandúrka, a belek helyét szolgoltni, melegedni, bajszot nyalogatni....

Mire hazaért mindenki, Nagymama végiggurította a viaszos vásznat az asztalon, tenyerével elsimította a hepehupákat, közepére állította a faalátétet, rátette a gőzölgő lábost. Az asztalt körbeültük, nagy szelet kenyeret kapott mindenki, a férfiak választottak a húsból, de mi, gyerekek is szépen kaptunk. Az üres kenyérrel tunkoltuk a saftot, majd rátettük a húst. Körbejárt az üveg bor. Mindenki meghúzta. ■

Süt Ön tököt?

S.Pápa Petra

írása

SÜTŐTÖKÖS RIZOTTÓ

Ha tél és rizottó, akkor biztos, hogy a sütőtökös verzió készül a konyhában. A bársonyos ízt itt-ott megtörő, pirított zsályalevelek sosem hiányozhatnak a tetejéről.

Hozzávalók hat fő részére:

1 kg sütőtök, 400 g rizottórizs (pl. arborio), 1,2 dl csirke alaplé, két maréknyi parmezán sajt, 10 dkg jeges vaj, 3 ek olívaolaj, só, frissen őrölt bors, 24 db zsályalevél



Elkészítés:

1. A sütőtököt meghámozzuk, magjait kikaparjuk, húsát kb. 1 centis kockákra vágjuk.
2. Serpenyőben olívaolajat hevítünk, pár pillanat alatt ropogásra pirítjuk benne a zsályaleveleket. Konyhai papírtörlőn félretesszük.
3. Ugyanebbe a serpenyőbe tesszük a sütőtökkockákat és közepesen erős tűz felett, kevergetve majdnem puhára pároljuk.
4. A sütőtök harmadát félretesszük, a többi kevés víz kíséretében turmixban pürésítjük.
5. Egy mélyebb, vastag falú edényben evőkanálnyi vajat evőkanálnyi olívaolajjal felmelegítünk, hozzáadjuk a (mosatlan!) rizst, és folyamatosan keverve üvegesre pirítjuk.
6. A felforrósított alapléből kanalazunk a rizshez és megállás nélkül keverjük. Addig folytatjuk ezt a folyamatot, míg a rizszemek al dentére főttek, vagy amíg az alaplé el nem fogy.
7. Ezen a ponton adjuk hozzá a sütőtökpürét, illetve a félretett sütőtökkockákat és sóval, borssal ízesítjük.
8. Zárásként hozzákeverjük a jeges vajkockákat és a parmezánt. Az edényt a tűzről lehúvza lefedjük és 1–2 percig állni hagyjuk.
9. A ropogós zsályalevelekkel tálalva azonnal fogyasztjuk.

SPENÓTOS-RICOTTÁS-SÜTŐTÖKÖS TÉSZTATEKERCS

Első olvasatra bonyolultabbnak tűnhet, pedig nem is olyan macerás elkészíteni. Ha gyúrtunk már friss tésztát azért, ha még nem, akkor pedig elérkezett az idő. Bátran vágjunk bele!

Hozzávalók négy fő részére:

friss tészta (330 g lisztből, 4 tojásból, 2 nagy csipet sóból), 800 g spenót, 2 gerezd fokhagyma, 1 tk oregánó, 5 dkg vaj, só, frissen őrölt bors, 1/2 kg sütőtök, 1 tk köménymag, 1/2 kk só, 1/2 kk frissen őrölt bors, 1 kisebb szárított piros chili, 200 g ricotta, olívaolaj
Tálaláshoz: zsályalevelek, parmezán sajt

Elkészítés:

1. A spenótot megmossuk, szárait lecsippentjük. 3–4 evőkanálnyi olívaolajat felhevítünk egy mély edényben, beledobjuk az apróra vágott fokhagymát, az oregánót, párat kavarnak rajta és hozzáadjuk a spenótleveleket. A spenót levét fog eresztetni. Időnként megkeverve addig pároljuk, míg minden fél elfő róla. Közben a vajkockákat is hozzákeverjük. A végén sóval és borssal ízesítjük. Hűlni hagyjuk.
2. A sütőtököt meghámozzuk, a magjait eltávolítjuk, és körülbelül egyenlő darabokra vágjuk. Tiszta nejlonzacskóba tesszük a sütőtökdarabokat, rálocsolunk 2–3 evőkanálnyi olívaolajat, jól összerázzuk, hogy mindenhol érje a sütőtökdarabokat az olaj, majd alufóliával bélelt tepsire terítjük. A köménymagot a chilivel megszárban porítjuk, összekeverjük a sóval és borssal. A fűszerkeveréssel meghintjük a sütőtököket és 220 fokra előmelegített sütőben puhára sütjük. Hűlni hagyjuk.
3. A tésztát lisztezett felületen konyharuha nagyságúra, 2 mm vékonyra nyújtjuk. Tiszta konyharuhára helyezük.
4. A hozzánk közelebb eső felére, hosszanti irányban egy pár centis sávban ráteszük a puha sütőtököt.
5. A maradék részre egyenesen szétoszadjuk a spenótot, a tészta távolabbi felén egy 5 centis sávot üresen hagyva. *(Ezt a részt kicsit vizezzük is be, hogy feltekeréskor könnyebben „zárdjon” a rotoló.)*
6. A spenótóra rámorzsoljuk a ricottát.
7. A konyharuha segítségével elkezdjük magunk felől feltekerni a tésztát. A tegercset teljesen begöngyöljük a konyharuhába, végeit madzaggal lekötjük.
8. Elővesszük a legnagyobb lábasunkat, vizet forralunk benne és beleengedjük a konyharuhába csomagolt töltött tésztatekercsset.
9. Lassú tűzön, épphogy gyöngyöző vízben 25 percig főzzük.
10. Kiemeljük a vízből, a tegercset óvatosan kiszabadítjuk a konyharuhából és 1,5–2 centi vastag szeletekre vágjuk.
11. Felforrósított serpenyőben kevés olívaolajon ropogásra sütünk néhány zsályalevelet. Ezekkel és durvára reszelt parmezán sajtal meghintve azonnal tálaljuk.



FÜSZERES ÉDESBURGONYACHIPS



Végtelenül egyszerű recept. Különböző mártogatókkal kínálva önálló fogásként, gyors vacsoraként kerülhet az asztalra.

Hozzávalók

négy fő részére:

3 közepes méretű édesburgonya, 3 ek olívaolaj, 3 nagy csipet durva szemű tengeri só, 2 kk frissen tört fekete bors, frissen reszelt szerecsendió

Elkészítés:

1. Az édesburgonyákat meghámozzuk, és közel egyenlő méretű cikkekre vágjuk.
2. Tiszta nejlonzacskóba tesszük, meglocsoljuk olívaolajjal, beleszórjuk a fűszereket.
3. A zacskó nyakát befogva jól összerázzuk az egészet, hogy mindenhol érje a burgonyacikkeket a finom olaj és a fűszerek.
4. (Sütőpapírral) bélelt tepsibe borítjuk (úgy, hogy egymás mellett legyenek a batáták, ne egymáson) és (légkeverésen) 180 fokra előmelegített sütőben kb. 20–25 perc alatt megsütjük. (Féldőben megfordítjuk a krumplikat.)
5. Azon melegében tálaljuk.

TÖLTÖTT-SÜLT GOMBAFEJEK

Ki ne szeretné a gombát? Főként, ha mindenféle finomsággal megtöltve sütkérezik a sütőben. Mindenképpen házi morzsát használjunk készítésekor!



Hozzávalók öt fő részére:

10 nagyobb csiperkegomba, 15 dkg lágy vaj, 10 dkg zsemlemorzsza, 4 gerezd fokhagyma, 1 ek friss kakukkfűlevél, 1 tojás, só, frissen tört fekete bors

Elkészítés:

1. A gombák tönkjét eltávolítjuk, kalapjukat megtisztítjuk, és lemezes felükkel felfelé fordítva tep-sire helyezzük a csiperkéket.
2. A vajat habosra keverjük, hozzáadjuk a finomra vágott fokhagymát. Ebből 10 dkg-ot elosztunk a gombákra.
3. A maradék fokhagymás vajon pedig aranyszínű pirítjuk a zsemlemorzsát. Tálba tesszük, belekeverjük a kakukkfűvet, és sóval, borssal izesítjük. Végül a tojást is hozzákeverjük.
4. A morzsás töltelékét a gombákra halmozzuk, igazságosan elosztva.
5. Légkeverésen 180 fokra előmelegített sütőben 15–20 perc alatt megsülnek a csiperkék.

SÜLT PARADICSOMFÉSZEK

Tojást rejtene a pirosító paradicsomok– sajttal a tetejükön.
Mennyei.

Hozzávalók négy fő részére:

4 nagyobb paradicsom, 4 tojás, 4 ek főzőtejszín, 4 ek reszelt parmezán sajt, só, frissen tört fekete bors



Elkészítés:

1. A paradicsomok csomós tetejét levágjuk (úgy 1–1,5 cm vastagon). A belsejüket kikanalazzuk.
2. Konyhai papírtörőre borítjuk a kivájt paradicsomokat és hagyjuk lecsepegni (kb. fél órán át).
3. Sózuk-borsozzuk a paradicsomok belsejét.
4. Mindegyikbe beleütünk egy tojást.
5. Tejszínt kanalazunk rá.
6. Parmezánnal meghintjük a tetejüket.
7. Légkeverésen 180 fokra előmelegített sütőben 20–25 perc alatt megsütjük – épp annyira, hogy a tojás megszilárduljon.
8. Forrón tálaljuk.

TÖLTÖTT SÜLT HAGYMA

Gordon Ramsay készíti ekképp. Kell ennél jobb ajánlás?

Hozzávalók hat fő részére:

6 nagy fej vöröshagyma, 4 szelet bacon, 4 szelet fehér kenyér (héj nélkül), 8 ek parmezán sajt, durvára reszelve, 1 csokor petrezselyem, 2–3 ek olívaolaj, só, frissen őrölt fekete bors

Elkészítés:

1. A hagymákat meghámozzuk, végeit levágjuk, felső részéből picit többet.
2. Enyhén gyöngyöző, sós vízben kb. 2 perc alatt puhára főzzük, majd lecsepegtetjük.
3. A hagymák belsejét óvatosan kivesszük úgy, hogy csak a két külső réteg maradjon. A lyukas belsejű hagymákat olívaolajjal vékonyan kikent, hóállós tára ültetjük.
4. A kenyérszeleteket a petrezselyemmel együtt turmixban morzsoljuk, és két evőkanálnyit fél-reteszünk belőle. A maradékhoz hozzáadjuk a kikanalazott hagymabelsőket és azzal is turmixoljuk. Kanállal hozzákeverjük a parmezán felét és az előzetesen, serpenyőben ropogósra pirított bacondarabkákat.
5. A töltelékét sóval, borssal izesítjük, hozzáadjuk a finomra vágott petrezselymet is és belekanalazuk a hagymákba.
6. A félretett morzsát összekeverjük a maradék parmezánnal és megszórkjuk vele a hagymák tetejét. Az egészet kevés olívaolajjal spricceljük.
7. 200 fokra előmelegített sütőben kb. 30–35 perc alatt megsütjük.
8. Forrón tálaljuk.

TOVÁBBI RECEPTEK:

WWW.NOSALTY.HU

DRIFINE HALHÓLYAG KOLLAGÉN DERÍTŐANYAG

A 2007/68/CE EU-rendelet alapján nem
jelölésköteles derítőszer

1. Mustok palackstabil állapotra derítése egy lépésben
2. Erjedésmegállítás az élesztő kiülepítésével (4 g/hl)
3. Hidegderítés (-2 - +10 °C között)
4. Tisztító derítés és bentonitos kombinált derítés
5. Vörösborok kíméletes finomderítése (1 g/hl)

32000 Ft/kg
+ ÁFA



Kokoferm Kft

3231-Gyöngyössolymos, Csákkői út 10.

Tel/fax: 37/370-892

Villámlevél: kokofm@t-online.hu

Honlap: www.kokoferm.hu

Zum Wohl!

Vagyis „Egészségedre!” Hál’ Istennek sokszor hangzott el ez a rövid mondat dél-tiroli tartózkodásom során, és ez azt is jelenti, hogy sok és főleg kitűnő borokat sikerült kóstolnom. Persze az első a munka volt – ez egyébként is alap-törvény arra felé – szüreti időszakról lévén szó. A feszes munkatempó ellenére Sankt Paulsban és környékén sikerült néhány nemzetközi nagyágyút is kóstolnom a kitűnő helyi borok mellett.



Sankt Pauls (olaszul San Paolo) falucska Bozen (Bolzano) – Dél-Tirol, azaz Alto Adige tartomány fővárosa – közvetlen szomszédságában található, nagyjából 2000 lakossal. A falu 1907-ben alakult pinceszövetkezete jelenleg 215 taggal és 175 hektár szőlőterülettel működik. Itt segédkeztem szeptember közepétől a szüret végéig, több munkafolyamatot kipróbáltam: betekintést nyertem minden egyes lépésbe, a szőlő leszedésétől egészen a palackozásig.

Szinte megszámlálhatatlanul sok fajta szőlővel dolgoztam, nagyon széles spektrumon mozog a szortiment. A fehérek közül a két legfontosabb a fehérburgundi (pinot blanc) és fűszeres tramini, de van többek között szürkebarát, chardonnay és sauvignon blanc is. A vöröseket a vernatsch (schia-va) vezeti, ebből készül és fogy messze a legtöbb, ez Dél-Tirol zászlós bora. Rengeteg változatban kóstolható, a különböző termőterületeknek megfelelő névvel, például Kalterersee, St. Magdalener, vagy pedig a különböző klónokat azonosíthatjuk, úgy mint grauvernatsch, edelvernatsch. Egyedi művelési módot is fejlesztettek ki a fajtához. Nagyon szerethető fajta, lágy és nagyon jól iható bort ad, kadarkára és kékoportóra emlékeztet talán leginkább. A másik helyi vörös a lagrein, ez testesebb, tanninosabb vörösbort ad. Ebből és merlot-ból rosé is készül, de maga a rosé alapvetően nem túl népszerű Dél-Tirolban, mennyisége és minősége elmarad a hazaitól. Persze a nemzetközi fajták is megtalálhatóak: pinot noir, cabernet sauvignon és merlot.

Három ár- és minőségi kategória között oszlanak meg a borok, alulról felfelé haladva Classic, Exclusiv és Passion névre hallgatnak. Egy palack ára 5 és 38 euró között mozog. Továbbá itt készülnek és érhetőek el a Praeclarus Pezsgőpincészet pezsgői is.

A szövetkezet vezetősége és a pince is megújult négy évvel ezelőtt. Nagyon fiatal csapat dolgozik a szőlővel és a borokkal, új impulzusokat, ötleteket hoztak magukkal, kicsit változott a szemlélet, nagyobb figyelmet szentelnek a marketingnek és a nemzetközi bortrendeknek. Új arculat és új szlogenek jelentek meg, de mindez egyáltalán nem jelenti a hagyományok megtagadását, a borok megmaradnak dél-tirolinak, egyedi arcuk van.

A pincében a két legfontosabb dolog a tisztaság és a rend. A felszerelések a modern borászati igényeket elégítik ki, az erjesztő és tároló kapacitás pedig egészen monumentális. Nem jellemző az erőteljes tölgysfa használat, a többi hasonló szövetkezethez képest kevésnek mondható a barrique hordók száma. Nagy ászokhordóból viszont van bőven, és a legszebb borok ezekben töltik a legtöbb időt. Persze a kórácél sem hiányozhat, a modern technológia megköveteli – főleg ekkora mennyiség esetén. Dél-Tirolban a borkultúra a mindennapi élet szerves része, mindenki ért hozzá bizonyos szinten, szinte mindenki kötődik a szőlőhöz-borhoz valamilyen formában. A bornak presztízse van, és a helyi nedűk mellett jól ismerik a nemzetközileg jegyzett, híres borokat is. A borok nagy hányada helyben elfogy – köszönhetően többek között a közvetlenül a pince mellett található borbárnak, az export legnagyobb hányada pedig Németországba irányul. Valamivel több, mint egy hónapnyi munkatapasztalat után bátran kijelenthetem, hogy nagyfokú profizmus, modern marketing és kitűnő borok jellemzik a Sankt Pauls-i pinceszövetkezetet – aki arra jár, feltétlen szánjon rájuk időt!

Köszönet az egész Ebner-családnak, Dél-Tirolban és Magyarországon – a lehetőségért és a sok-sok segítségért! ■

Szép remények

MAGYAR BOROK BEMUTATKOZÁSA VARSÓBAN

Húsz évvel a kommunizmus bukása és a határok megnyílta után még mindig alig találni minőségi magyar bort Lengyelországban. Ha mégis, akkor viszont nagyon drágán. A helyzet ugyan javul, de lassan.

Dominika Rafalska
írása



Az egyik varsói bevásárlóközpont borkereskedésében alig van valami a „Magyarország” feliratú polcon. Talán itt a legkisebb a választék, néhány magyar bort találni csak, azokat is drágán: Wunderlich Viktória cuvée 2003 – 139 zloty (9000 HUF), Pinot Noir 2005 – 98 zloty (6200 HUF), Kékfrankos 2003 – 92 zloty (5800 HUF). Vincze Béla Bikavér 2003 – 139 zloty (9000 HUF). Heimann Syrah 2006 és Viona 2006 – 67 zloty (4300 HUF). Magyarországon egyikért sem kérnek ennyit a kereskedésekben, a példaként felsorolt tételek némelyike otthon ennél jóval olcsóbb is lehet.

„A fő ok az, hogy a lengyel importőrök árérése az egyik legmagasabb Európában” – állítja Wojciech Bonkowski, a Wino bormagazin szerkesztője. „A lengyel piac nem túl nagy, verseny pedig alig van. Az importőrök keresni akarnak és nem serkenti őket semmi arra, hogy csökkentsék a saját hasznukat. Viszont szerintem a borok Magyarországon is drágulnak, úgy hallottuk, a termelők is árat emelnek” – teszi hozzá. És hogy miért ilyen ritka a magyar bor Lengyelországban? Bonkowski szerint a legtöbb forgalmazó túl drágának tartja őket, és ezért más országból származó bort választ.

A szekszárdi Vida Péter borai néhány évig kaphatóak voltak Lengyelországban: „Most újra megjelenünk, ezúttal Rafal Sokolowski segítségével” – mondta lapunknak ifjabb Vida Péter, a pincészet eladással és marketinggel foglalkozó munkatársa. Fontosnak tartja, hogy a magyar borok hírnevét is újraépítsék az északi piacon: „Jó minőséggel, alacsony árakkal, széles választékkal kellene próbálkoznunk. Mivel itthon sok a kisméretű, családi vállalkozás, azt hiszem relatíve olcsóbb, de kitűnő és érdekes borokat kell külföldre vinnünk”.

Az említett Rafal Sokolowski a Sklad Win Sokolowski céglajtádonosa, tíz éve dolgozik a borbizniszben és két éve foglalkozik főtevékenységként magyar borok forgalmazásával.

Október derekán a varsói Marriott szállóban rendezték meg a Magyar Borok Vásárát (Salon Win Wegierskich), aminek célja az volt, hogy első kézből (például kóstoltatással) győzze meg a szakembereket, vendéglátókat, importőröket és érdeklődőket a magyar bor erényeiről. A Pannon Borrégiót is sokan képviselték, többek közt a Malatinszky, a Vylyan, a Bock, a Tiffán, a Wunderlich és a Takler pincészetek. Néhányan még csak gondolkodnak a lengyel piacra való belépésen. Bányai Gábor, a villányi Jackfall tulajdonosa például nagyon optimistán nyilatkozott: „Ez az első lépésünk. Az a cél, hogy forgalmazót találjunk, és hogy meggyőzzük a lengyel fogyasztókat arról, hogy jók a boraink” – mondta el tudósítónknak.

A magyar borok egyik legjobb „reklámja” Varsóban a város szívében található Borpince étterem. Itt a magyar borokat a magyar konyha remekei mellé kínálják. Wojciech Bonkowski szerint a magyar borok a lengyel éttermekben is helyet kaphatnak maguknak: „Nagyszerűen passzolnak a lengyel ételekhez, szinte természetesen kiegészítik azokat. Nem hiszem, hogy a lengyel konyha chilei vagy argentin borokat kívánna maga mellé.”

Az esemény főszervezője a Magyar Bormarketing Kft. volt. Sztakovics Klára külpiaci programmenedzser elmondta: nem ez az első lengyelországi esemény, 2009-ben Krakkóban is rendeztek magyar bornapokat. „Jövőre is ismétlünk, és lépésről-lépésre igyekszünk visszatérni a lengyel köztudatba” – mondta. Tudósítónk felvetésére, hogy milyen drága odaát a magyar bor, meglepetten válaszolt. „100 zloty (6400 forint) mint átlagár? Az nagyon magas!” – mondta. Az egyik lehetséges magyarázat szerint, hogy nagyon nehéz a néhány importőr dolga. „Talán ha többen lennének, a verseny is élénkülne köztük” – jegyzi meg. Rafal Sokolowski viszont sokallja a becsült átlagárát: „Sok jó bort tudnék javasolni a 35–50 zlotys (2500–3500 forint) sávból is!” – biztosít.

A problémák ellenére mindenki biztos benne, hogy a lengyelországi piac fejlődés előtt áll. Ifj. Gál Tibor egri borász szerint „a lengyel nagyon izgalmas piac, és az emberek egyre többet tudnak a jó borokról.” Hogy az érdeklődés fontosságát kifejezze, a weboldalának lengyel változatát is elkészítette.

Rafal Sokolowski szerint pedig a promóció máris jól halad: „Évi 10 és 20 ezer palack között tudunk már eladni, a választék zöme 30–100 zloty (2000–6400 forint) közötti palackáron kapható.” ■



7100 Szekszárd, Nefelejcs köz 5.

nyitvatartás: minden nap: 12.00-24.00



74/413-369; 70/381-6652

info@aranykulacs.hu

www.aranykulacs.hu





„Családi vállalkozás vagyunk, tudjuk, hogy mire van szüksége a vendégnek” – mondja magától értetődő természetességgel az Aranykulacs kisvendéglő tulajdonosa, Schilling Péter. Vagy inkább gazdája, mert az étterem '97-es megnyitása óta nemcsak az üzletvezetői feladatok látja el, de fel is szolgál a vendégeinek. Az egykor borospincéből kialakított vendéglő a kezdetektől fogva tartja az irányvonalát: magas minőségi szinten hagyományos, többnyire magyar, kisebb részben nemzetközi ételeket kínálnak családiás, mégis elegáns környezetben.

A folyamatos fejlődésnek, a stabil konyhai minőségnek, az elkötelezett személyzetnek és persze az elégedett vendégeknek köszönhetően több díjat, méltató cikket tudhat magáénak az Aranykulacs. Schilling Péter mégis azt vallja: „a szakmai elismerések kétségtelenül hasznosak, és büszkéek vagyunk rájuk, de sosem a múltat, hanem a jövőt szeretnénk közvetíteni. A legjobb reklám, ha valaki eljön, s a hasábján viszi tovább a jó hírlünket.”

A bő ételválaszték nem csapda: az argentin steak-től a házinyúlón és báránybordán át olyan jellegzetes magyaros ételekig, mint a tojásos nokedli, a zúzapörkölt és a velő mind frissen és nagy figyelemmel készül. Utóbbi ételek egyébként be vannak betonozva: az étteremvezető szerint ugyanis nagy hangsúlyt kell fordítani a hagyományos, tradicionális ételeink megőrzésére. Ez az elkötelezettség és lokálpatriotizmus egyébként megmutatkozik a borválasztékban is. Tucatnyi, kifejezetten helyi termelők borai kóstolhatóak a vendéglőben, a nagyobb nevek mellett pedig ugyanúgy helyet kapnak a kisebb, vagy éppen most feltörekvő borászatok. A nemes pálinkák széles választékát az Agárdi pálinkafőzde nemzetközileg elismert termékei jelentik.

A belvárostól néhány perc sétával elérhető, a Fürdőház utcai pincesorhoz közeli kisvendéglő egyébként a Pécsi Borozó szerkesztőségének egyik szakszárdi favoritja. És ha az olvasó elfogad néhány tippet: Győrffy Zoltán valamely rejtélyes oknál fogva mindig vissza-visszatér a báránycsülökhöz steakburgonyával. Wéber Tamás rendszerint nehezen választ a vörösboros marharagu dödöllével, a harcsapaprikás túrós csuszával és a hagymalekvárral kísért, borsban sült hátszín között, míg Mester Zoltán vagy velővel, vagy szűzermével áll be a holnaptól fogyókúrázók körébe.

PROGRAMSOROLÓ

A **karácsonyi készülődésből** idén sem hiányozhatnak a (forralt)boros, réteses, egyéb téli ingyencsúszás adventi vásárok. **Pécsett** december 4-től új helyszínen, a Székesegyház előtt keressük a programokat és a kürtöskalácsot. **Szekszárdon** december 1-től kirakodó vásárral és kultúrával várják a Garay térre az ünnepi hangulatot. **Szigetváron** 14. után ha járunk, ne jöjjünk el Borzongás nélkül.

A Mikulás várásból sosem lehet kinőni. December 5-én **Mikulás-napi pincejárás** Mecseknádasdon, nem csak nagyoknak. Virgács a borban: +36-72/563-100

Luca-napon most nem csak a boszorkányokat, de a legjobb borokat is meg lehet látni a tömegben. December 11. és 13. között **Luca-napi Varázslatok** Pécsett. Legjobb borok bemutatója, új borok versenye, bortermelők és bortalak minden mennyiségben. Luca-szék foglalás: +36-72/336-622

Pezsgőkóstoló vacsora december 19-én Siklóson, A Borozóban. A pezsgőkért Szigeti Anita és Szigeti Péter felel, amikhez Várvi Péter komponál vacsorát. Előjegyzés: +36-72/351-737

Nem múlhat el egy év sem, hogy a szőlő ne kapna meg minden támogatást. **János-napi boráldás** december 27-én Villányban, a hidegre való tekintettel forralt borral. Jelentkezni: +36-72-492-511

Örömműsor Szekszárdon december 31-én. Vigadalom és óév-búcsúztató, éjfélkor pezsgő helyett forralt borral. Info: +36-74/315-198

Megint retteghetnek a malacok. Siklóson január 16-án tartják a **II. Tenkesalja Böllerversenyt**. Nevezés: +36-72/579-158

Vince-nap Siklóson január 22-én. Terméjszólás és vesszőáldás: +36-72/579-090

Különleges élmény lesz a 2010-es **Busójárás** Mohácson. Február 11–16. között először lehet ugyanis úgy búcsúztatni a telet, hogy a hagyományörzés már a szellemi világörökség részese. Maszk faragás: +36-69/505-515

Sepse, Karancs, Vörösmart

Pontosan ezeket a falvakat jártuk be szép őszi időben szerkesztőségileg, a gasztronómus sepei református lelkész, Darko Tursic meghívására. Lelkész barátunk, aki többek között több hektáron természet rőzsát, több gasztronómiai tévévetélkedőben szerepelt már és nem mellesleg Bud Spencerrel játszik egy decemberben a mozikba kerülő horvát filmben, természetesen a bogrács mellett várt bennünket, hogy egy hagyományos baranyai hegyi bab mellett elbeszélgetve ismerjük meg jobban, mit is kínál Baranya horvát oldala. Mirko Ranogajec sepei pincéjében remek grasevinát, azaz olaszrizlinget kortyolgatva mértük fel a jövőbeni együttműködés lehetőségeit, majd azért a sepei borászat fejlődését is megismerlítettük, hiszen Szabó Ernő éppen az új pince építésében zavartuk meg. Utána átruccantunk a szomszédos Karancsra, ami öko-falu: van itt jó étterem és mini-skanzen is, meg a helyi lelkész pincéje is nyitva állt éppen, Hajek János borait is megkóstoltuk, sőt nála még fügebort is találtunk. Utunk végén még bejártuk a vörösmarti pinceszurdokokat, ahol éppen áramszünet volt, de azért egy pohár bor mindenütt akadt. A Pécsi Borozó a továbbiakban is kiemelten tekint a szomszédos régió borvidékére és rendszeresen tudósítunk az ottani eseményekről, rendezvényekről. ■



Mecseknádasdon a Rejtőzködő Borfaluban
a Wekler Családi Pince és Panzió várja kedves látogatóit!



A festői szépségű faluban a 150 éves rusztikus pince mellé vadonatúj kóstoltató- és konferenciatermet varázsolt a Wekler Családi Pincészet! A vendégfogadó terem 60 fő befogadására alkalmas. A borászat fölött most nyílt panzióban, exkluzív szobákkal várjuk kedves vendégeinket 5500 Ft/fő/éjszaka áron, reggelivel.

A szobák klimatizáltak, tv-vel, wifi-s internetes csatlakozási lehetőséggel ellátottak.

Borkóstolót egész évben szakszerű vezetéssel, helyszíni borvásárlási lehetőséggel előzetes bejelentkezés alapján tartunk.

Aminnyiben minimum 1 kartont kíván vásárolni a kedves vendég, annak szállítását térítés ellenében cégünk megoldja. A borok mellé helyi gasztronómiai specialitásokat is kínálunk!

Boraink számos szakmai megmérettetésen kiemelkedő helyezést értek el például: (X. Pannon Bormustra Csúsbor minősítés, II. Pannon Borrégió Top25, Szekszárdi Borvidéki Borverseny Legjobb Kadarka minősítés, a Népszabadság Top100 díjnyertes magyar borai között előkelő helyen a Wekler Pécsi Chardonnay)

Ezen szolgáltatásaink mellett lehetőség van erdei kirándulásra, lovaglásra, igény szerint sporttevékenységet is folytathatnak az ide látogatók (tenisz, lovaglás, vadászat, kerékpártúra).



Hív a szőlő
Szólít a pince
Csábít a bor
Vár a panzió

Mecseknádasdon, a rejtőzködő borfaluban!

Karácsonyi – szilveszteri borok vására

Az akcióban részt vevő boraink

20%-os árengedménnyel
vásárolhatóak!*



* Információ: Mattyasovszky Nikolett: 72/ 566-035, 06-30/2687889,
info@weklerpince.hu; www.weklerpince.hu

WEKLER

CSALÁDI PINCÉSZET

FAMILIEN KELLEREI

FAMILY WINERY



H-7695 Mecseknádasd

Liszt Ferenc u. 20.

Tel.: +36 72/566-035

Fax: +36 72/566-036

info@weklerpince.hu

www.weklerpince.hu



MATIAS

Ízek és gondolatok



*A nap melege még megédesítette a gondolatokat.
Csak a szemekben bujkáló emlékek színesítették
a fakuló színeket. Mélybőbor, szőlő, szőlő...
A befejezésnek öltözött kezdet volt.*

A Matias Pincészet borai megvásárolhatók:

Keresse egyes Alexandra könyvesboltokban!

Matias Wine Shop, Párizsi Nagyrubáz, 1061 Budapest, Andrássy út 39.

BookCafe, Duna Plaza, 1138 Budapest, Váci út 178.

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

Matias Wine Shop, Malom Központ, 6000 Kecskemét, Korona u. 2.

Matias Wine Shop, 9021 Győr Baross G. u. 6.

A Hordó, 7621 Pécs, Széchenyi tér 17.

Matias Borozó, 7773 Villány, Baross G. u. 8.

www.matias.hu