

Pécsi BOROZÓ

A Pannon Borrégió
gasztronómiai és bormagazinja
III. évfolyam 3. szám 2010 őszi

ingyenes

INTERJÚK:

AGANCSOS PINCE, Villány – GÜNZER TAMÁS és GÜNZER ZOLTÁN, Villány

KOVÁCS JÓZSEF, Kölesd – PÓSTA BORHÁZ, Szekszárd

VIRÁGHEGYI BOR, Szekszárd – REJTŐZKÖDŐ BORFALU, Mecseknádasd

TESZT: KÉKFRANKOS

GASZTRONÓMIA:

KECSKESAJTOK,

GYÜMÖLCSLEVEK

SVÁB KONYHA





Helyszín:
Enoteca Corso (Pécs, Király u. 14.)
Asztalfoglalás: +36-72-525-198



A



bemutatja:

Tesztgyőztesek vacsorája

Borbemutató és vacsoraest
a Pécsi Borzók 2010. **ősz**i számának
tesztgyőztes boraival és a hozzájuk alkotott ételekkel
az Enoteca Corso ajánlásával.

Borsor és menü:



Üdvözlő bor: **Riczu Tamás Sikiósi Cimbora habzóbor 2009**
Marinált fürjtojás sáfrányhabbal



Legjobb fehérbor: **Heimann Szekszárdi Vioignier 2009**
Vaníliás hal consommé édeskömény raviolival



Legjobb kékfrankos: **Szeleshát Szekszárdi K2 Kékfrankos 2007**
Borjűszív szarvasgombával



Legjobb vörösbor: **Bock Villányi Cabernet Franc 2007**
Malaccsászár szilvás miso mártással

Mignardies

Ára: 4900 Ft/fő

Pécsi Borzók Klubkártyával: 4500 Ft/fő

(A részvételi díj a szervízdíjat és az egyéb fogyasztást nem tartalmazza.)

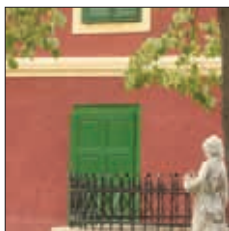
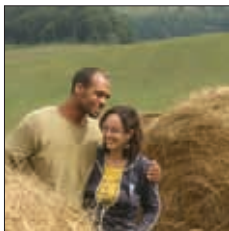
A foglalás a vacsora összegének előzetes befizetésével válik véglegesre.

Időpont:

2010. szeptember 23., csütörtök, 19:00



Tartalom



4. oldal

KÖSZÖNTŐ

6. oldal

MUSTRA

Frissen piacra kerülő borok tesztje

13. oldal

MORZSÁK

18. oldal

A PÉCSI BORVIDÉK HÍREI

20. oldal

A SZEKSZÁRDI BORVIDÉK HÍREI

26. oldal

A TOLNAI BORVIDÉK HÍREI

29. oldal

BOROKAT HOZOTT A PÓSTA

A szekszárdi Pósta Borház

30. oldal

CSILLAGOS ÉLMÉNYEK

Mecseknádasd és a Baranyai Élménykörút

32. oldal

AHOL ÚJ ÉRTELMET NYER AZ AGANCSOS KÓLA

Agancsos Pince, Villány

34. oldal

BOROK A HEGYRŐL

Virághegyi Bor, Szekszárd

35. oldal

AZ ÖRDÖG BORÁSZAI

Günzer Tamás és Günzer Zoltán, Villány

38. oldal

TESZT: Kékfrankos

45. oldal

FOLYÉKONY GYÜMÖLCS

Gyümölcslevek a régióból

48. oldal

AKIK A FÉNYBEN ÁLLNAK

Kecskesajtok a Kaba Farmról

50. oldal

NO SALTY

Őszi receptcsokor

51. oldal

SVÁB KONYHA

Csirkepaprikás

52. oldal

PROGRAMAJÁNLÓ: 2010 ősz

53. oldal

A ZÖLDFÁ ÁRNYÉKÁBAN

Méhes Károly írása

Kedves Olvasó!

Ősz van újfent, visszavonhatatlanul. Lapunk zárásakor, amint ezeket a sorokat írom, már szél fúj, eső esik, villám ijesztget. Mi azért a szebb, napsütéses őszen bízunk, ami kétségtávolan jól tenné a szőlőnek is, de a borfesztiváloknak se jönné rosszul.

Szeptember elejétől október közepéig megszámolni is nehéz, hány borfesztivált rendeznek csupán a régiókban. Mindegyiken sajnos nem tudunk ott lenni, de idén fesztiválmártont tervezünk, azaz ahova tudunk, legalább egy rövid időre elmegyünk. Hosszabb időt töltünk viszont néhány nagyobb lélegzetű fesztiválon. Szeptember második hetében második otthonunk lesz a Budai Vár, ahol a 19. Nemzetközi Bor és Pezsgő Fesztivált, új nevén a Budavári Borfesztivált rendezik meg. Szeptember 8-12. között a Pécsi Borozó ott lesz minden Pannon Borrégiós standon, közel ötven borásznál, de szerdán és csütörtökön a Magyar Turizmus Zrt. Standján személyesen is találkozhatnak szerkesztőségünk tagjaival.

Szeptember 10-én azonban már visszatesszünk székhelyünket a Pannon Borrégióba. 10-12. között rendezik meg ugyanis a pécsi Kossuth téren a Teret a vidéknek! rendezvényt. Ezt követően 16-19. között Szekszárdon találkozhatunk a Szüreti Napokon, 24-én és 25-én a Bikali Borfesztiválon, míg 26-án a Szőlő és Bor Ünnepe Pécsen. Az október eleje se marad ki, hiszen 1-3. között rendezik meg a hagyományos Villányi Vörösbort fesztivált. A magazint mindenütt megtalálják majd, több helyszínen vendégeskedünk majd különféle standokon. Weboldalunkon adunk majd friss információkat, pontosan hol, milyen programokkal, milyen játékokkal várjuk olvasóinkat.

Ahogy eddig minden évben, idén is szívesen járunk szüretelni, ahova hívnak bennünket, ahova időnk, lehetőségünk van eljutni. Bízunk benne, hogy az idei, viszontagságos időjárási körülmények ellenére sok helyen lesz jó az évszár. A mennyiség visszaesése önmagában nem feltétlenül gond, hiszen ahogy a világban mindenütt, így itthon is túleredmény volt észlelhető az elmúlt években. Ahol pedig odafigyeltek a szőlőre és megfelelően gondozták, nem valószínű, hogy a minőségben nagyobb gondok lehetnek.

Az első minőségre utaló jegyeket már Márton-nap környékén észlelhetjük, hiszen az első újborokat akkor szokás bemutatni a vidékünkön. A Pécsi Borozó weboldalán természetesen idén is összegyűjtjük az újborok és libák rajongóinak, mi mindent is kínál a Pannon Borrégió (azaz természetesen a pincészetek és éttermek) 2010-ben Szent Márton ünnepén.

Addig is, mindenkinek fesztiváloknak, szüretben, jó borokban gazdag őszt kívánunk! Következő, decemberi találkozásunkig kattintsanak ránk az interneten is és ne feledjék: magyar bor, mindenkor, mértékkel!

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, Labancz Richárd, Mester Zoltán, Radics M. Péter
E számunk munkatársai voltak:
Csontos Szabolcs, Duthweiler Ferenc, Keresztény Ákos,
Méhes Károly, S. Pápa Petra, Schneider Gábor, Takács Tímea

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

Hirdetés: info@pecsiborozo.hu

Kiadja a VinOliva Kft.
7634 Pécs, Árvácska u. 3.
E-mail: info@vinoliva.hu

Nyomda: **Pauker Nyomdaipari Kft., Budapest**
Felelős vezető: Vértés Gábor, ügyvezető igazgató



HU ISSN 1789-7548
Megjelenik 10.000 példányban



Borral segít a Vylyan

ÁRVERÉSEN 3X3 LITER DEDIKÁLT DUENNIUM

Jótékonsági kampányt indított a Vylyan Szőlőbirtok és Pincészet augusztus végén. Három ismert közéleti személyiség lát el kézjeggyével három 3 literes dupla magnum palack 2006-os Duenniumot. Az árverésre bocsájtott borok után befolyt összeggel három jótékonsági kezdeményezést támogatnak.

„Több olyan kezdeményezésünk van, mely nem feltétlenül kapcsolódik a borokhoz, mégis úgy véljük a Vylyannál, hogy összekötve ezeket erősítik egymást” – magyarázza Debreczeni Mónika birtokigazgató, miért tartják fontosnak a borászat boréleten kívüli jelenlétét. „Nyílt szándékunk, hogy önkéntes kezdeményezéseket segítsünk, s olyan programokra világítsunk így rá, amelyek eddig nem kaptak nagy nyilvánosságot. Támogatjuk a kisebb szerveződéseket, akiknek a szerényebb pénzüsszeg is nagyon sokat jelenthet, hogy a megkezdett utat folytatni tudják.”

A Vylyan pedig évek óta komolyan veszi a saját magának kitűzött célokat. Irodalmi esteket és pályázatokat szerveznek, Bogyólé boruk címkéit rendszeresen pécsi művésznövendékek tervezhetik, alapítói és szervezői az Ördögkatlan Fesztiválnak, mellyel egy időben a Művészi Hordók képzőművészeti projektjük legújabb, elismert művészek újraalkotta hordóit is kiállítják. Hasonló árverést legutóbb 2005-ben tartottak, akkor Terry Gilliam amerikai filmrendező írta alá a Duennium 2000 palackját. A befolyt összeget akkor a Magyar Máltai Szeretetszolgálat kapta, s székelyföldi árvízkárosult gyerekek karácsonyi ajándékára fordították.

Idén Benedek Tibor, dr. Csernus Imre és Lovasi András látta el kézjeggyével a palackokat augusztus 26-án. A Vylyan honlapján ekkor kezdődött meg a licitálás, mely szeptember 30-ig tart majd.

Benedek Tibor az Egészség témakörben a Gondolkodj Egészségesen! programot támogatja. Az óvodai környezetben zajló kezdeményezés célja, hogy a drámapedagógia eszközével, az egészséges életmód középpontba helyezésével javítson a gyermekek egészségügyi helyzetén, illetve megelőzze az egészségtelen életmód kialakulását.

Dr. Csernus Imre aláírásával a Mentálhigiéné témakörben a pécsi S.O.S. Élet Telefonszolgálat működését fogja támogatni. A 35 éve működő, ingyenes telefonos lelki segítségnyújtást a névtelenség biztosítása miatt sok általános támogatási formától elesik. Éjszakai krízisintervenció tevékenységét önkéntes pszichológusokkal folytatnak.



Fotó: GOLDFISH



Lovasi András kézjeggyével a Zene témakörben a pécsi Könnyűzenei Kerekasztalból kinőtt ZION Zenész Ifjúsági Otthont támogatja, ahol szeptembertől Könnyűzenei Iskolát indítanak el hátrányos helyzetű 12–18 évesek részére.

MUSTRA

Mintegy hatvan bor érkezett be az őszi Mustrára, két bizottság dolgozott keményen az értékelésükön, szigoruk ellenére 39 bor helyet kapott a legjobbak között. A listát végigböngészve talán az tűnik fel elsőre, hogy egyre jobban szerepelnek a 2007-es cabernet sauvignon és cabernet franc borok. Az őszi beköszöntével jobban értékeljük a vörösöket, a hűvösebb időben felváltják a laza rozé vagy rizling fröccsöket.

A Mustra legjobbjaival szeptemberben személyes barátságot is köthetnek, hiszen a következő Tesztgyőztesek vacsoráján a legjobb vörös- és fehérbor, no meg persze a készítőik is bemutatkoznak. A borok és ételek listája a 2. oldalon böngészhető át, érdemes időben jelentkezni, az elmúlt két alkalom ezt mutatja.

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.

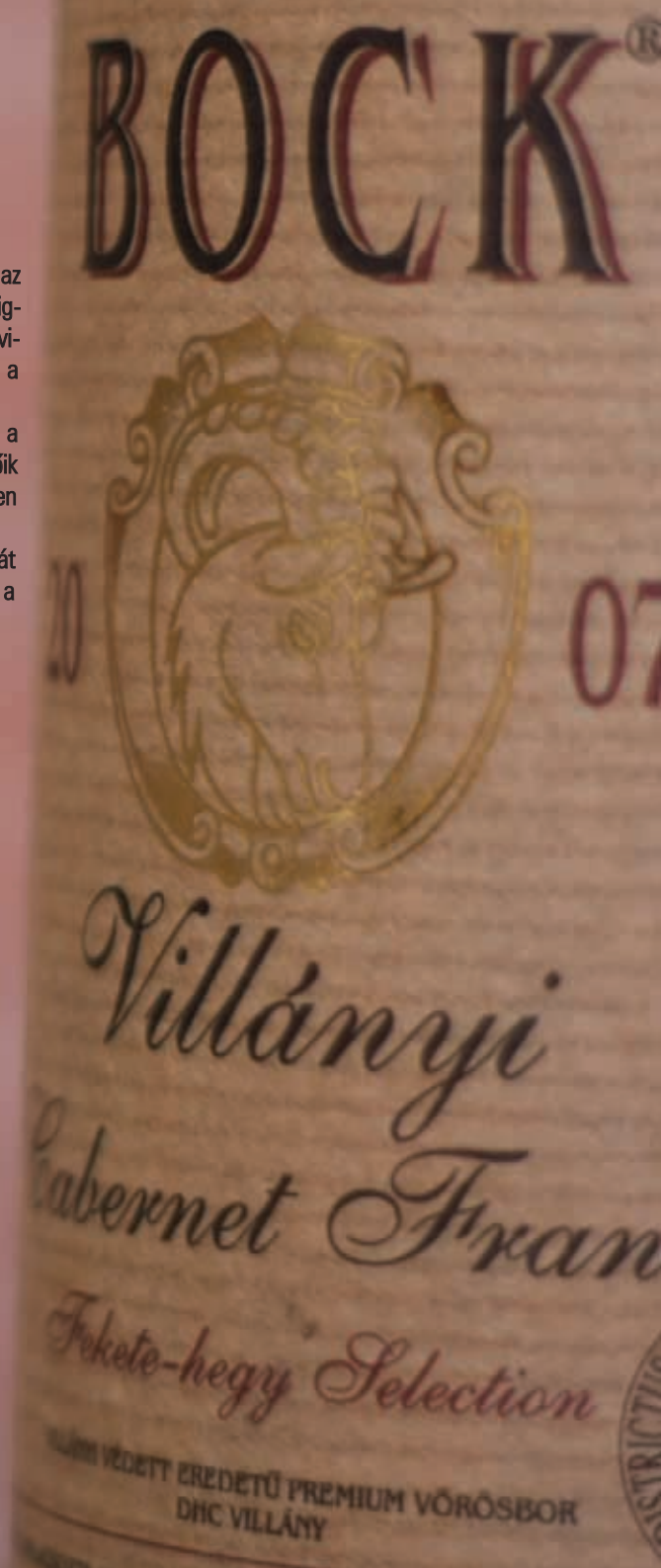
Pontozás:

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 erények és hibák nélkül
50-74	nem elfogadható, gyenge bor

Zsúri:

Bodor Lilla (Matias Pincészet, Pécs)
Csonka Gergő (Mandula Étterem, Villány)
Csonka Máté (Matias Wine Store, Győr)
Gódor Attila (Dúzi Pince, Szekszárd)
Göndöcs Lajos (Mészáros Pál Pincészete, Szekszárd)
Gyórfy Zoltán (Pécsi Borozó)
Ifj. Heimann Zoltán (Heimann Családi Birtok, Szekszárd)
Iványi Emese (Vilyan Szőlőbirtok és Pincészet, Kisharsány)
Jobbágy Kornél (Radó Vinotéka, Pécs)
Latorczai László (Sauska, Villány)
Lőrincz Norbert (Fritz Pincészet, Szekszárd)
Mikes Márk (A Hordó borkereskedés, Pécs)
Pálos Miklós (Borműhely, Szekszárd)
Szabó Zoltán (borász, Hosszúhetény)
Török Péter (A Hordó borkereskedés, Pécs)

A Mustra teszthelyszínét a **pécsi Teleky Bistro** biztosította.
Köszönjük!



Bock Pince
Villányi Cabernet Franc Fekete-hegy
 2007

Tartalmas, gazdag, csokitortás illat, sötét gyümölcsös, érett meggyel és kávéval. Némi édes fűszeresség. Csokis-áfonyás, mentás-szedres ízvilág van, erős, de szép hordóval. Szinte tökéletes sav-alkohol-glicerín egyensúly. Kerek, tartalmas, mély franc, hosszan tartó lecsengéssel. Szépen érlelt bor, még korántsem a csúcán, de már jelenleg is abszolút élvezhető állapotban.

91 pont



Ára: 3750 Ft

Beszerezhető: A Hordó Borszaküzlet, Pécs

Jackfall Bormanufaktúra
Villányi Pillangó Cabernet Sauvignon
 2007

Elég intenzíven köszön be, illatában dohányos jegyek tűnnek fel a szilvalekvár és a galagonya mellett, csokoládé és borsosság tesz hozzá izgalmakat. Kortyban picit kovaföldes, feketéáfonya és szeder jön belőle, kerek, érett ízvilágot hozva létre. A barrique nem zavaró, de erőteljes, füstölt-pörkölt aromákat tesz hozzá, amit a bor elbír. Jó savak, hosszú zárás, szép jövő.

90 pont



Ára: 5980 Ft

Beszerezhető: A pincészetben

Németh János Pincészete
Szekszárdi Cabernet Sauvignon
 2008

Illatában hozza a fajtát, paprikássága szép fűszereket hordoz, mellette a mélyvörös színvilágot szeder és málna fodorozza. Tanninban gazdag, még húzós az első korty, bár izgalmas struktúrát sejtet. Kávessága szép, hozzá fahéj csatlakozik, a hordófűszerek jól kiegészítik az érett erdei gyümölcsöket. Még fiatal tétellel, palackérlelésre vár.

89 pont



Ára: 3600 Ft

Beszerezhető: Radó Vinotéka, Pécs

Sauska
Villányi Cuvée 11
 2007

Szép, tartalmas illatú bor, csokis-meggyes jegyeket vélünk fölfedezni főleg. Kortyban masszív tanninokat találunk, mellette kis édes-késséget. Meghatározó, de nem bántó a fa, az extrakt pedig kedvesen édesíti. Gazdag zamatú, sűrű bor, de nem nehezül el. A korty felétől kellemes kávék krémesség tölti be a szánkát.

88 pont



Ára: 4750 Ft

Beszerezhető: A Hordó Borszaküzlet, Pécs

Mayer Róbert Pincészete
Villányi Cabernet Franc
 2008

Szép szín, behízelt illatok. Grillázs, tejeskávé. Kortyban nagyon krémes, kávék, pörköltogyoróval lesz teljes. Nagyon összetett, nagy anyag, sűrű textúrával. Sokrétű, tartalmas, intenzív. Fiatalsága nem hagyja kiteljesedni, még kócoskodik, még kicsit kilóg az alkohol is a végén, de pár év múlva már elegánsabb, letisztultabb képet fog mutatni.

88 pont



Ára: 3980 Ft

Beszerezhető: Radó Vinotéka, Pécs

Pósta Borház
Szekszárdi Cabernet Franc
 2007

Kemény, férfias bor. Illatban kis lakk, sok fekete gyümölcs. Némi fűszeresség. Kortyban vanília és babér. Alkoholélesség kerekíti. Mindenképp elég sok van benne, ami még csiszolódik. Hosszú a zárása, élvezetes. A teste sebb, sötétebb, masszívabb cabernet franc kedvelőknek kifejezetten ajánlott.

88 pont



Ára: 2580 Ft

Beszerezhető: Radó Vinotéka, Pécs

Eszterbauer Borászat
Szekszárdi Tüke Bikavér
2008

Tiszta, kissé lassan nyíló illat. Sok gyümölcs, szép harmónia. Szájban is ezt mutatja, nagyon jó egyensúlyban van benne minden. Lendületes bor, jó savakkal, határozott, picit még szárító tanninokkal. Jelen állapotában is szép, ráadásul még nagyon fejlődőképessé bor.

87 pont



Ára: 2680 Ft
Beszerezhető: Radó Vinotéka, Pécs

Bock Pince
Villányi Libra Cuvée
2007

Elég intenzív illatok, kávé, bőrösség, csokoládé és bonbonmeggy. Kortyban is jelentkezik a fűszeresség megmarad, mellé aszalt gyümölcsök csatlakoznak. Masszív, vastag anyag, szép aromatikával, finom gyümölcsökkel, jól használt fahordókkal. A harmónia eléréséhez azonban még érne kell.

87 pont



Ára: 16.000 Ft
Beszerezhető: A pincészetben

Heimann Családi Birtok
Szekszárdi Vignier
2009

Elsőre picit zárt, fülledt, de idővel szépen nyílik meg. Egzotikus illatok, passiógyümölcs, maracuja, licsi, ananász és narancs. Kortyban leheletnyi krémesség jön még ehhez, pici kesernye. Széles, hosszú, tartalmas bor, a végén kis alkoholtöbblettel. Amit azonban a jó struktúra elbír.

86 pont



Ára: 2100 Ft
Beszerezhető: A pincészetben

Andreas Ebner
Pécsi "Végvári" Sauvignon Blanc
2009

Halvány színvilág, illatban jól kidolgozott, nem burjánzik, de nyomot hagy. Ízben telt, gazdag, vastag, olajos. Egyedi, abszolút nem tipikus, finom hordóhasználatra utaló jegyekkel. Kerek, kicsit pezcu-korkás, kicsit buborékos, kövérkés, vidám típus. Ha nem a sablont várjuk a fajtától, akkor izgalmas kóstolást nyújt.

86 pont



Ára: 1480 Ft
Beszerezhető: Radó Vinotéka, Pécs

Németh János Pincészete
Szekszárdi Cabernet Franc
2008

Sötét színek, kicsit lakkos illatok, integrált fa, pici poros-ság, némi édeskészség. Érett cseresznye, piros és fekete szeder, fanyar édesség kortyban is. Erő van benne, feszíti rendesen az amúgy nagyon jó struktúrát, harapós fajta. Még nem a letisztult korszakát éli, de hagyjuk kibontakozni. Van potenciálja.

86 pont



Ára: 3600 Ft
Beszerezhető: Radó Vinotéka, Pécs

Tüske Pince
Szekszárdi Baranyavölgyi Cabernet Franc
2007

Elegáns, érett, visszafogott illatok. Kortyban is arányos, bár kissé csiszolatlan. Kávé jön, vanília, jól integrált fa, ugyanakkor van egy kis törkölyösség is benne. Ezen idővel felülke-rekednek az erdei gyümölcsök, a mák és a szegfűszeg. A szájban sokáig marad, tartós ízhatása van.

86 pont



Ára: 3300 Ft
Beszerezhető: A pincészetben

Eszterbauer Borászat
Szekszárdi Nagypárm Kadarka
2009

Nagyon szép, tiszta illattal indít. Fűszeres, mintha édes-kés keleti fűszerekkel boldondították volna meg a meggyet. Szájban friss gyümölcsösség, itt is marad egy kis glicerínédesség, ami jól áll neki. Meggyes-ribizlis, szép savakkal, élénkséggel, talán egy kis alkoholtöbblettel. Szép, többpoharas kadarka.

86 pont



Ára: 1880 Ft

Beszerezhető: E'szencia Bortéka, Szekszárd

Andreas Ebner
Pécsi 3-as hordó Cuvée
2008

Rumos, fűszeres, aszalt illatjegyek, nagyon szép fahasz-nálattal. Elegáns, ahogy ízében is. Szép, érett gyümölcsösség, élő savszerkezet, kis édeskés vanília, van benne élet, dinamika, határozottság. Sokrétű bor, még a zárása is hol a gyümölcsös szeder-málnás vonalat hozza, hol a fűszeres, szegfűszeges-rumos árnyalatokat.

86 pont



Ára: 2500 Ft

Beszerezhető: A pincészetben

Bock Pince
Villányi Bock Cuvée
2006

Színben is tekintélyt parancsoló, masszív bor. Illatban picit, kiszellőztethető oxidáció. Szájban teljeseedik ki, keményre főzött szilvalekvár, fekete áfonya, szeder adja a gyümölcsösséget, erőteljes, picit szárító, de mégis édeskés tannin társul hozzá. A struktúra jól kidolgozott, a tartalommal nincs gond. A korty hosszú és telt.

86 pont



Ára: 8850 Ft

Beszerezhető: A Hordó Borszaküzlet, Pécs

Danubiana Borászat
Tolnai Zöldvelteleni
2009

Üde, friss, filigrán illat, elsősorban citrusokkal. Ízében is lendületes, vibráló, határozott savakkal. Nem túlbonyolított történet, de tartalmas, fajtajelleges, ráadásul önmagában és fröccsben is kipróbálhatjuk. Igazi nyári frissítő bor.

85 pont



Ára: 840 Ft

Beszerezhető: Radó Vinotéka, Pécs



Ha bor, vagy tea - akkor



Szekszárd sétálóutcájában,
 a Garay tér 16. szám alatt!
 Szekszárdi borok széles
 választéka, szakszerű,
 rugalmas kiszolgálás!

Történelmi borvidékek borai, pálinkák,
 szivarok, szarvasgombás termékek,
 csokoládék, kávék, teák, aszalt
 gyümölcs édességek, kiegészítők a
 kulturált bor- és tea fogyasztáshoz

...mert e'szencia az élet
 legjava!

Nyitva:

Hétfő - péntek: 10.00 - 18.00

Szombat: 9.00 - 13.00

Tel., fax: 74/311-656, email:

borteka@freemail.hu

Danubiana Borászat
Tolnai Chardonnay
2009

Illatban gazdag. Már-már mézes-édes jegyeket fedezünk fel, sok egressel és almával. Kortyban előjön a barack is, kis krémességgel párosítva. Jó tartása van. Kicsit kevés a sav, amitől frissebb lehetne, kár a kesernyéért a végén.

85 pont



Ára: 840 Ft
Beszerezhető: Radó Vinotéka, Pécs

Matias Pincészet
Pécsi Zweigelt
2008

Illata szép, gyümölcsös, vörösfényes-grillázsos, bár még ül rajta a fa. Puncs, vad-alma és egy kis likőrösség is bolondítja, kortyban kerek, puha, vaníliás, karamellás. Rumpuncsos alkoholoság, kis édeskészség. Jó test, nagy tartalom, komoly bor, ámbátor még fiatal.

85 pont



Ára: 2900 Ft
Beszerezhető: A Hordó Borsaküzlet, Pécs

Ruppert Szőlőbirtok
Villányi Merlot
2007

Izgalmasan kezd, pici dohány, feketeribizli, száiban mindehhez tejsoki is társul. Kicsit nyers még ez a robusztus anyag, erőteljesek a tanninok, szikár a szerkezet, a korty végén kis kesernye és sok alkohol. Mellette pedig fekete gyümölcsök, lefőzött kávé, vajkaramella teszi kedvesebbé a bort. Megéri később újra elővenni.

85 pont



Ára: 2580 Ft
Beszerezhető: Radó Vinotéka, Pécs

Prémium minőségű és márkás termékek forgalmazása vendéglátóipari és kereskedelmi egységeknek.
Speciális gasztro kiszemelések is.

Ízelítő termékinálatunkból:

- 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

Danubiana Borászat
Pannon Syrah
2009

Zöldfűszeres illat, pici zöldeesség vegyül a gyümölcsökhöz. Kortyban elég intenzív, határozott - fajtához mérten jönnek a borsos jegyek, keserédes grapefruit. A bor még nagyon fiatal, a teste, struktúrája megkívánja a további palackos érlelést.

85 pont



Ára: 800 Ft
Beszerezhető: A pincészetben

Vesztergombi Pince
Szekszárdi Turul Cuvée
2007

Intenzív, erőteljes illat, érett, aszalt jegyek, némi földességgel. Nagyon sűrű, nagyon csokis, telt aromatikával, sok fekete gyümölccsel. Kicsit sok a tannin, és a zárásban magasnak tűnik az alkohol. Masszív, tömény, kemény bor, markáns, jól beazonosítható jegyekkel.

85 pont



Ára: 3000 Ft
Beszerezhető: A pincészetben

84 PONT

Vylyan Szőlőbirtok és Pincészet
Villányi Chardonnay 2009

Illatban elég banános, kis trópusi nektármix. Mellette almát és körtét vélünk felfedezni, gazdagon meghintve vaníliával. Ízben is sok gyümölcs van benne, a fahordós érleléstől kapott fűszerek teszik érdekesebbé. Populáris arca a fajtának.

Ára: 1850 Ft

Beszerezhető: A Hordó Borszaküzlet, Pécs

Fritz Pincészet

Szekszárdi Portugieser 2008

Elég sötét színű, kevésbé megszokott. Illatában a gyümölcsösség mellett erőteljes hordójegyek. Tömény, érlelt, összetett bor, határozott tanninokkal, szép savakkal, késői szüretre utaló túlérett gyümölcsösséggel.

Ára: 2800 Ft

Beszerezhető: Szekszárdi Bor Vinotéka, Pécs

Hetényi János Pincészet
Szekszárdi Syrah 2009

Illata kicsit édeskés. Érett málna. Picit lekvárosnak is tűnik, amit a korty megcáfol. Még elég éles savak, ugyanakkor ígérete-sen sok gyümölcsösség van benne. Még nincs kész. Még fiatal, hagyni kell összeérni, hogy izgalmasabb lehessen.

Ára: 900 Ft

Beszerezhető: A pincészetben

83 PONT

Danubiana Borászat

Tolnai Cabernet Franc 2009

Málnacukorkás, kakaós, kapucineres illat. Édeskömény és kökény, kis paprikássággal. Ízben szeder és kis hordós kerekességgel gazdagodik. Nem ad nagy töménységet, nem komolyodik, de majdnem kész, élvezetes, tisztességes ivóbor.

Ára: 800 Ft

Beszerezhető: A pincészetben

Haraszti Pince

Villányi Portugieser 2009

Színében hozza a lilás árnyalatokat, illatában jelentkezik a cseresznye és a szilva. Kortyban lágy gyümölcsösséget ad, elhanyagolható kesernye tűnik fel a végén, kicsit híz a tannin. Fajtajelle-ges, jól elkészített bor a hétköznapi-ra.

Ára: 1200 Ft

Beszerezhető: A pincészetben

Pósta Borház

Szekszárdi Cuvée 2007

Fás, füstös, kissé ánizsos illat. Izgalmas, sokrétű. Szájban visszavesz, kevesebbet mutat. Kevesebb gyümölcs, kissé nyers tannin. A tartalma megvan ahhoz, hogy több élményt adjon. Kicsit sok a sav, így érdemes még eltenni, érlelni.

Ára: 1380 Ft

Beszerezhető: Radó Vinotéka, Pécs

Szemes József

Villányi Dél Cuvée 2007

Szépen, jól összerakott bor, de még nem érett teljesen össze. Illata még bizonytalan, van benne kávé, fa töménység, édes fűszerek és kortyban mindehhez krémesség, sok tannin, kis nyersesség, húzósság. Potenci-álja nagy, majd az érlelés megmutatja, mit tud.

Ára: 3580 Ft

Beszerezhető: Radó Vinotéka, Pécs

Sárosdi Pince

Szekszárdi Cuvée 2007

Laza, könnyed bor, érett gyümölcsös illatokkal, egyszerű, de tiszta szerkezettel, sok meggy és szilva adja az ízjegyek alap-ját. Határozott savak és tannin, picit kiló-gó alkohol. A korty szépen cseng le, adja magát.

Ára: 900 Ft

Beszerezhető: A pincészetben

+36 30 9137 060

www.bormuhely.hu

46°17'30,18" N; 18°41'3,47" E

Szekszárd,

Deca-Szőlőhegy, 56-os út



Sok szeretettel várom egy
borkalandtúrára, vagy találkozunk szeptemberben
a Budavári Borfesztiválon és a Szekszárdi Szüreti Napokon,
ahol két szerelmem millió arcából
néhányat bemutatok!
Pálos Miklós

borszár madárka
borszár kékturkós





CORSO HOTEL PÉCS ****

KARNYÚJTÁSNYIRA A KULTÚRÁTÓL

Kóstoljon bele a mediterrán őszbe és hagyja magát elkényeztetni szállodánkban, melyhez a következő csomagajánlatunkat kínáljuk:

- Min. 2 éjszaka szállás
- Welcome drink
- Félpanzió 2 alkalommal
- Késői check out (16:00)

14.900,-Ft/fő/éjszaka kétágyas szobában
két fő esetén

21.900,-Ft/fő/éjszaka egyágyas szobában
egy fő esetén

Élvezze az ősz minden szépségét, a pécsi programok sokszínűségét és a borvidékeket, ahol csak most kezdődik az élet!

További információkért látogasson el honlapunkra.

Elérhetőségek:

Corso Hotel Pécs****, 7626 Pécs Koller u.8.,

T:+36 72/421-903, F:+36 72/421-916,

E-mail: reservation@corsohotel.hu,

Web: www.corsohotel.hu



MUSTRA 2010 ősz

82 PONT

Haraszi Pince Villányi Merlot 2007

Kicsit poros, tejkaramellás, behélgő illat. Hordó-domináns szantálfa, gránátalma-eszencia, vörös tea, és nagyon sok fa. Szájban nem tud ennyire komplex lenni, a jó alapanyag kevésbé jó hordóban érlelődhetett, ami egysíkúvá tette.

Ára: 2000 Ft

Beszerezhető: A pincészetben

Jekl

Il Primo Frizzante 2009

Intenzív, muskotályos-virágos illat, némi kis élesztősséggel. Jó savú, üdítő nyári bor, nagy buborékokkal, illatos szőlő ízjegyekkel. Az összképen csak a légysága ront, meg egy kicsi kesernye a korty végén.

Ára: 1900 Ft

Beszerezhető: A pincészetben

Kvassay Levente

Villányi Portugieser 2009

Karakteres, intenzív illatok. A korty tartalmas, testes és hosszú a lecsengése. Gyümölcssei frissek, melléjük szép savak társulnak. Kis bizonytalanságai mellett is nagyon korrekt, tiszta bor.

Ára: 1000 Ft

Beszerezhető: A pincészetben

Vesztergombi Pince

Szekszárdi Shiraz 2008

Az illata két arcát is mutatja. Mintha volna benne kis dohosság, ugyanakkor a határozott fás-ság mögött vannak gyümölcsök, kis bőrösség és borsos fűszeresség is. Kortyban feketeborsos csokoládé, frissen pörkölt kávé, kis füstösséggel megcsapva. Kis kesernye a zárásban.

Ára: 3000 Ft

Beszerezhető: A pincészetben

Müller János

Villányi Cuvée 2006

Az illata kicsit bizonytalan, vannak benne érett gyümölcsök, ugyanakkor zöldesség is. Kortyban friss, kicsit édeskes, jól értelt bor, valószínűleg mostantól már érdemes bontani.

Ára: 1500 Ft

Beszerezhető: Radó Vinotéka, Pécs

81 PONT

Malatinszky Kúria Villányi Serena Cuvée 2009

Behélgő, parfümös illatokkal nyit, némi reszelt citromhéj keveredik bele. Szájban visszafogottabb, izgalmasabb, jázmin és rózsavíz keveredik az almával és a citrusossággal. Kicsit több savval lendületesebb lehetne.

Ára: 3000 Ft

Beszerezhető: A pincészetben

Sebestyén Csaba

Szekszárdi Cserszegi Fűszeres 2009

Szép zöldesfehér színnel indít. Intenzív illatok, tiszta fajtajegyek kísérik. Elég sok szénsav fogja vissza az amúgy telt, élénk ízeket. Korrekt, tisztességes, hozzá a fajtát, tipikus nagy nyári melegre enyhét adó bor.

Ára: 1470 Ft

Beszerezhető: Szekszárdi Bor Vinotéka, Pécs

Fritz Pincészet

Szekszárdi Pinot Noir 2008

Szép pirosba hajló szín, elsőre zárkózott illat. Kicsit sok fa. Piros bogysós gyümölcsöket áztatnak likőrbe, sok a pörköltes ízanyag. A nagy test erőnei most az alkohol mögé rejtőztek.

Ára: 8000 Ft

Beszerezhető: A pincészetben

80 PONT

Riczu-Stier Pincészet Villányi Cimbora fehér 2009

Tiszta, intenzív illatok, amiben a bodza kap főszerepet, majd ízben inkább a citrom és a grapefruit tűnik fel. Könnyed, egyszerű, jól érthető bor, alacsonyabb savakkal, kis édesességgel és lágy kerekességgel.

Ára: 1500 Ft

Beszerezhető: A pincészetben

Fritz Pincészet

Szekszárdi Blauburger 2009

Fűszeres friss illat, kicsi zöldességgel. Kortyban karakteres meggyesség, némi zöldfűszeresség jelentkezik. Mintha némi hordó is megmutatkozna benne. Kerek, gyümölcsös, jó ivóbor.

Ára: 3000 Ft

Beszerezhető: A pincészetben

ÚJ PINCE NAGYHARSÁNYBAN



A Hajós-Bajai borvidéken borászokó Koch Csaba a Villányi borvidéken is megvetette lábát, és tulajdonostársaival Nagyharsányban alapított pincészetet. A Vin Art Pincészet borházát június 10-én nyitották meg a nagyközönségnek. Koch Csaba, Bakos Istvánnal és Markos Lajossal együttműködve olyan borászatot kíván működtetni a borvidéken, amely kisebb mennyiségben, de csúcshozmaggal fog jelentkezni a piacon. A Koch és Társai Szőlőbirtok és Pincészet Kft. 10 hektár saját művelésű terület telepítésével indított a Villányi borvidéken, és a tavaly már forgalomba került boraikkal több versenyen is eredményesen szerepeltek. (tt)

KÉKFRANKOS FOREVER

A 11 aranyérem közül a legtöbbet (8-at) szekszárdi borok gyűjtötték be május végén a VI. Nemzetközi Kékfrankos Borversenyen. A legjobb a Takler Pince Kékfrankos Reserve 2006 lett. A két évente megrendezett borversenyen 127 bort tesztelt a szakmai zsűri, az aranyon túl 49 ezüst és 19 bronzérmeset is odaítéltek. A korábbi évekhez hasonlóan idén is több bortermelő vidék szerepelt, a balatoni, csongrádi, egri, kunsági és soproni területekről is érkeztek borok. De küldtek mintákat Ausztriából, Romániából, Szlovákiából és Szerbiából is. Az idei év újdonságaként a legjobb kékfrankosok Pécsre is eljutottak bemutatkozni a nagyközönségnek. Aranyérmes borok lettek 2010-ben: Takler Pince Kékfrankos Reserve 2006, Hetényi János Pincészet Kékfrankos 2009, Hetényi János Pincészet Kékfrankos barrique 2009, Feind Borház Kékfrankos 2008, Tringa Pince Kékfrankos válogatás 2007, Fritz Pincészet Kékfrankos II. 2008, Günzer Zoltán Pincészet Kékfrankos 2009, Konyári Pince Kékfrankos 2009, Takler Pince Kékfrankos Reserve 2007, Fritz Pincészet Kékfrankos rozé 2009, Fritz Pincészet Kékfrankos I. 2008. (pb)

KÁDÁROK PALOTABOZSOKON

Az Európai Kádárok látta vendégül idén a kádár szakma képviselőit Palotabozsokon. Az ország mintegy 160 aktív és már nyugdíjas kádára gyűlt össze a faluban. A találkozót szervező Flóduing Kristóf, az Európai Kádárok tulajdonosa köszöntőbeszédében az összes résztvevő nevében szökö, amikor azt mondta, hogy a mára kevésbé ismert szakma nemcsak munka, hanem hobbi és életforma is művelőinek. A megfelelő utánpótlás hiányától fenyegetett magyar kádártársadalom fontos szerepet tölt be a termékeit nemzetközi piacra is szállító cég. A magas minőségű magyar tölggyfa és hordó népszerűsítése mellett ugyanis munkahelyeket is teremtenek. Az egybegyűlék ajándékkal is gazdagodtak: a Tűzkő Birtok Tűzkő Cuveé-jével, illetve az Európai Kádárok hordódogáiból készített bortartóval térhetek haza. (gyz)

DÍJAZTÁK A PÉCSI TEABLOGOT

Büszkeséggel és örömmel tájékoztatjuk olvasóinkat, hogy kevés számú hölgyeszerzőnk egyike, MsTea tematikus blogja, a tealevelek.blog.hu harmadik helyezést ért el a GoldenBlog 2010 verseny gasztroszekciójában! A tea-blogot mi rendszeresen olvassuk, tegyék ezt Önök is! A GoldenBlog 2010 gasztrokategóriába összesen 161 különböző blogot neveztek, az első helyen a retrogastró.blog.hu végzett. (pb)

AZ ENOTECA AZ ELŐK KÖZÖTT

Idén nyár elején ismét megjelent az Alexandra Étteremkalauz. A több mint 300 étterem értékelését közreadó, ma már szélesebb körben is ismert és elismert kiadvány listáját a somogyi Chateau Visz vezeti, a pécsi Enoteca Corso 13,5, a villányi kötődésű, budapesti Bock Bistro 13, míg a villányi Mandula Étterem 11,5 pontot kapott. A nemzetközi minőséget jelentő 11 pontot 44 étterem lépte túl. A harmadik születésnapját ünneplő étteremkalauz kezdetektől fogva pártatlan, független értékelések alapján készül, a hitelesség mellett a nemzetközi mérce, az összehasonlíthatóság lehetőségének megteremtése a cél. Az első megjelenés óta szemmel láthatóan sokat fejlődött a honi gasztronómia, egyre több csúcsmínőséget képviselő és megvalósító éttermet jegyez a szakma. Az év legjobb éttermei (ittthoni viszonylatban) hosszú idő óta biztos minőséget adó és stabilan működő Chateau Visz, és az első magyarországi Michelin-csillagos étterem, a Costes lett. Az Enoteca Corso pontszáma a viszi étteremhez hasonlóan zárójelben jelent meg: azt jelölték, hogy mindkét konyhán a teszteléshez képest már más tölti be a vezető séf szerepét. A pécsi étterem nyolcadmagával megkapta enteriőr tekintetében a négyvillás, „luxusétterem” megjelölést. (mz)

BARISTA SIKER LONDONBAN

Hatodik lett Tóth Sándor szekszárdi kávékereskedő és barista a Caffé Culture London 2010 keretében megrendezett Coffee in Good Spirit, Kávé és Párlat Világajnokságon. Az előkelő helyezést már csak azért is figyelemre méltó, mert először próbálta ki magát magyar versenyző a kategóriában, miután a hazai versenyen elviharozta a bajnoki címet. Tóth az After Six nevű kávékóktéljával aratott sikert. A nyolc perces prezentációs idő első részében két írt kávé kellett készítenie, a saját kreatív italához a dupla ristretto mellé babérszirupot, céklát, és kubai rumot használt fel a barista. (mz)

MEDITERRÁN BOROK

Harmadikban kerestette a Pécsi Ifjúsági Központ a mediterrán hangulatok borát. A régiós borvetélkedésre összesen 85 bort neveztek a tolnai és baranyai bortermelők, többségében vörösborokat, a fehérek aránya alig több mint 20 százalékos volt csupán. A zsűri elnöke Ungurán József borszakértő, a Tüke Borház vezetője, a rendezvény másik szakmai koordinátora pedig lapunk főszerkesztője, Gyórfy Zoltán volt. A fehérborok között a tolnai borvidéken termelő Danubiana Borászat 2009-es Tólnai Pinot Blanc-ja lett, arany minősítéssel. A második helyen megosztva végzett a Danubiana 2009-es chardonnay és a szajki Hárs Pincészet 2008-as cirfandli bora. A harmadik helyet Günzer Tamás Chardonnay Barrique 2009 borra érdemelte ki. Günzer Tamás azonban egy első hellyel is gazdagodott. A legjobb vörösborknak ugyanis a Villányi Ördögárok Merlot Reserve 2007-et találta a zsűri, méghozzá nagy arany minősítéssel. A második helyen Günzer Zoltán 2007-es Ördögárok Cuveé bora, míg a harmadikon a Koch Csaba nevével fémjelzett Vin-Art Pincészet Cabernet Sauvignon Prémium 2007 végzett. A díjakat a Mediterrán Hangulatok Fesztiválján, augusztus 21-én adták át a díjazottaknak. (pb-)



AZ IGAZI SZALÁMI ILLATA

A százpontos bírálati rendszer nem csak a borok megítélésénél alkalmazható eredményesen, hanem a nyári szalámi, vagyis a Sommerwurst versenyének is fontos alapszabálya – tudtuk meg május végén, éppen lapzártánk után Fekeden. A mintegy kétszáz fős, javarészt svábok lakta Baranya megyei településen egy új hagyományt indítottak útjára azzal, hogy a helyi búcsúhoz kapcsolódva meghirdették az első Stifolderfesztivált. Az igazi stifoldert készítőik jól tudják, hogy mennyi minden múlik az alapanyagokon, a hízó takarmányozásán, nevelésén, a megfelelő paprika kiválasztásán, szárításán, a füstölés apró fortélyain, hogy a többi részletbe bele se menjünk. Fekeden negyvenöt minta került az öt tagú zsűri elé (volt az asztalokon vémmé, székelyszabari, bácskai, pécsi, töttösi, és sok más mellett erdősmecskai szalámi is), akik négy szempontot vettek figyelembe a kóstoláskor, úgymint íz, forma, szín és mozaikosság. Mindegyik tulajdonságot egy és öt közötti ponttal értékelték, így egy bírálótól maximum húsz, összesen pedig száz pont volt a maximum. Az első stifolderbajnok Kusztér András lett, aki egyben a közönségdíjat is elnyerte. Ezüstérmes stifoldert készített Tillmann Péter, míg a bronzot jelentő harmadik helyen Hantai Péter végzett. (sg)

FÜSTÖLT HAL A ZÖLDALMAPÜRÉBEN

A pécsi Radó Pince boraira komponált vacsora volt az Aranytányér vacsorasorozat júniusi állomása. A sorozatot a Dunántúli Naplóval közösen indította el a Kalamáris vendéglő. Babos Attila, a Napló újságírója moderálta a beszélgetést, amihez némi zöldveltelini, friss chardonnay és rozé került először a poharakba. Sok szó esett ezen az estén a cifrandilról, ami ugye nekünk is szívügyünk, sajnáljuk is, hogy csak beszélgethetünk a kiváló 2008-as szárazról és nem kóstolhattuk meg. Helyette jött az előtellel a 2008-as barrique chardonnay, amely méltó utóda annak az 1996-osnak, amelyre egykoron Rippl Béla, a Kalamáris vendéglőse felfigyelt és az egyik első palackos pécsi tétel volt a vinotékájában. Hozzá füstölt halpástétomot kaptunk, balsamdresszings salátával, zöldalmapürével. Azt kell mondanunk, hogy a legszebb harmóniát ez az étel-bor páros mutatta be az estén. Főételként kacsamell érkezett fenyőmagvas erdei gombákkal töltve, cuvée szíruppal, kelkáposzta raguval, kakukkfűves burgonya felfújttal. A poharunkba töltött 2008-as szekszárdi cuvée tartotta az egyensúlyt. Ebben a háziasításban cabernet sauvignon és kéfrankos található, lendületes bor, szép savakkal, elég gyümölcsös, viszont picit még nyersnek tűnik helyenként. A desszertként érkező gyümölcsös piskóta, fűgés mazsolas szelettel, cifrandi borkocsnyán túl édesnek bizonyult a féledes 2008-as cifrandilhoz, az ízek harmóniája megvolt, csak a cukor nem mozgott egy szinten. A sorozat jó kezdeményezés, várjuk az őszi szezonkezdést, a folytatást. (gyz)

A BORGÓGYÁSZ

A siller népszerűsítéséért, a folyóborok és borozók becsületéért, a hazai konyháért dolgoznak Budapestre a Fuchslí 1.sz. Borgógyászat étteremben. Heimann Zoltánék egy „urbánus-rusztikus” vendéglőt álmodtak a Duna partira (Belgrád rakpart 18.), mely lélekkörház és bor étterem egyben. A Borgógyászat magyar ételeket kínál, mellé pedig jó áron adja saját folyóborát négy hűtött tartályából. De kialakítottak egy pincét is, ami kiválóan alkalmas nagyobb társaságok fogadására, vagy akár borklubok, egyesületek találkozóira. A középpontban természetesen a Heimann Családi Birtok Fuchslí bora áll. A névválasztás a családi hagyományok felvállalása: a siller a sváb családoknál egyszerűen csak fukszosnak, rókaszínűnek nevezték régen. A szőlő 36–48 órás áztatása során több szín és cserzőanyag oldódik ki a héjből, és így keletkezik a rozénál kicsit nehezebb, fanyarabb kategória. A siller ma már egy remek gasztrobor, és jól párosítható a magyaros, könnyed olaszos vagy akár a távol keleti konyha ételleivel. Csak utolsó mondatként jelezjük, hogy fotóink többségének szerzője, lapunk művészeti szerkesztője, Wéber Tamás két jókorára nagytölti fotója is megtekinthető a Fuchsliban. (pb)

MEDITERRÁN NYÁRI VACSORA



A tavaszi számhoz kapcsolt Tesztgyőztesek vacsorájának sikere nyomán természetesnek tűnt, hogy legyen nyári kiadás is. A Pécsi Borozó idei második számának tesztgyőztes boraihoz ezúttal is az Enoteca Corso konyháján kreáltak ételeket. A júliusi meleg időjárásához igazodva ezúttal a mediterrán-egzotikus vonal jellemezte az ételeket, ráadásul ez kifejezetten jól is állt a boroknak. A vendégeket egy rozéval fogadtuk, mégpedig egy szekszárdi syrah rozéval, a Feiszt Pincészetből. Nagy meglepetés volt rozésesztünkön a két syrah rozé kiemelkedő sikere, de ahogy kóstolgtatjuk, egyre jobban értjük, mi tetszett a zsűrinek. Megosztotta a közönséget a bor és a hozzá érkező étel összhangja, nekem speciál felerősítette a rozé és a leveles déligyümölcsös frissességét, a narancsos sárgarépa velouté maracuja betétje lett ezzel intenzívebb. A második fogás füstölt angolnával töltött házi ravioli volt, vaníliás beurre blanc mártással, a füstöltségének mértéke jól passzolt a Matias Pincészet barrique érlelésű 2008-as chardonnay-jához. Szép aransárga színvilágból jön a határozott vajás, füstöltsonkás illat, mégis kőrtés-barackos gyümölcsös jelleget is felfedezhetünk benne. Mikes Márk képviselte a pincészetet, ismertetőjében kiemelte, hogy ez még az első évjárat, talán egy kicsit füstösebb, mint szerették volna, de ez majd finomodik már a következőtől. A főételként érkező, hihetetlenül izgalmas és puhán krémes állagú szűz datolyával kötött házasságot, némi vörösboros jus került rá, igyekezett jól illeszkedni a Medicina fantázianevet kapott 2007-es házassáthoz, ami a szekszárdi Fritz Pincészet csúcspbora. Nem tökéletesen sikerült ez, hiszen a Medicina tömény, testes, még fiatalos nyersességgel, ugyanakkor burjánzó intenzitással rendelkezik, Lőrincz Norbert borásznak nem is kellett sokat magyaráznia, mindenki értette. Első blikkre könnyű belefeledkezni. Az étel önmagában nekem most jobban ízlett, mint ezzel a borral. Talán egy kevésbé vastag borral még nagyobb élmény lett volna, mert a hús minősége, állaga, elkészítése abszolút rendben volt, a püré hozzá jól működött. A desszerthez Szajkáról érkezett a bor. A Hárs Pincészet és 2007-es cifrandilját Hárs Péter mutatta be a borvacsora közönségének. Az egzotikus vonal folytatódott a mangó brulée-ben, ami ugye egy klasszikus recept újragondolása, és működött is, a cifrandilban határozottan van a kajszis-birsos vonal mögött egy mangós-ananásos ízhatás is, ami összehozta a bort az étellel. Szeptemberben a Tesztgyőztesek vacsorájára invitáljuk újból olvasóinkat, Kovács Gábor séf ajánlata a győztes borokhoz a 2. oldalon olvasható! (gyz)

HARMADSZORRA IS ÖRDÖGKATLAN

Harmadik életévét töltötte be az Ördögkatlan Fesztivál. A Villányi borvidéken, Kisharsányban, Nagyharsányban és Palkonyán augusztus 4-e és 8-a között megrendezett kulturális fesztivál idén is nagy tömegeket vonzott, a rendezvényhelyszínén telt házzal zajlottak a programok.

Húszezernél is többre becsülik az idei Ördögkatlan látogatóinak számát a szervezők. A fesztivál mára túlnőtte önmagát, mégis emberközeli maradt, s talán csak a nagykoncertek sűrűjében érezhette magát az ember egy "nagy testvér" személytelenebb színpadja előtt. Az Ördögkatlan megmaradt őszintének és sokszínűnek.

A hagyományoknak és a katlanozók ízlésének megfelelően a helyszíneknek egyre határozottabban körvonalazódik az arculata. Aki irodalomra, vagy jazz zenére vágyott, az egyenesen a Vylyan-teraszra vette az útját, hogy a pincészet borai mellett hallgassa a beszélgetéseket írókkal, vagy éppen a "jazz nagyköveteinek" koncertjeit. Itt mutatták be a Művész Hordók kiállítás idei csomagját (ami egyébként egész évben megtekinthető). Nagyharsányban most is a foci pálya volt a fesztiválközpont, a hagyományos Quimby nyitókoncerttől kezdve a Rúza Magdíval fellépő Boban Markovic Orkestar koncertig zsúfolásig megtelt a betonpálya. Palkonyán öt napot át ismét nyitva voltak pincék, a gyermeket és szülőket itt sok gyerekprogram is várta, de az egész fesztiválnak kijár a családbarát titulus. A Szoborpark Cseh Tamás Emlékstnek adott otthont, koncertek, túrák várták a fesztiválozókat az Ördögkatlan talán legeredetibb helyszínén.

Ha az egyre magabiztosabb képet öltő Ördögkatlan a következő években is meg tudja őrizni ezt a fajta ártatlanságát, s ellen tud állni a kommersznek (már pedig miért ne tudna), igazi oázisa lesz a fesztiváloknak. (mz)



MAYER RÓBERT

PINCÉSZETE

Palkonya a Villányi Borvidék egyik gyöngyszeme. Ebben a mediterrán hangulatú, egyutcás faluban készíti borait Mayer Róbert, aki azt vallja: Fontos, hogy aki kezében tart, kinyit egy palack Mayer bort, érezze a gondosságot, a minőségre, legjobbra való törekvést. A családja révén nagy múltú visszatekintő borász mára már 4 hektáron gondozza a szőlőt és készíti kiváló minőségű fehér, vörös, siller és rozé borait.

A Mayer Pincészetben, a borkészítés folyamata a természetesség jegyében zajlik. A gondos kézi szüret, a hagyományos érlelési metódusok, a kémikáliák mellőzése, és az, hogy a borász együtt éljen a borral - azaz végigkísérje a bor születésének teljes folyamatát - a hosszú távú siker titka. A pincészet évről-évre fejlődik, és a műemlékvédelem alatt álló palkonyai pincesoron várja zamatos boraival az ide látogató borkedvelő közönséget.



www.mayerrobert.hu



Pécs, Kossuth tér, 2010. 09. 10-12.

2010. szeptember 10–12. között egy falu épül fel Pécs egyik legszebb terén, a Kossuth téren. A falut, annak szokásait és mindennapi tevékenységeit az utcák idézik meg.

A **Kézművesek utcájában** a kézműves hagyományok, az Ízek utcájában a vidéki ízek, a **Mesterségek terén** a hagyományos mesterségek elevenednek meg. A **Borvidékek utcájában** a régió öt nevezetes borvidéke mellett hazánk egyéb jellegzetes borvidékei is képviseltetik magukat. A **Piacon** egészséges, helyi biotermékek vásárlására nyílik lehetőség a rendezvény második napján. A **Hungarikum faluban** Magyarország 7 régiója mutatkozik be. Igazi különlegességnek számít a falu központjában felállított harangláb, amely a templomot jelképezi.

A fesztivál beharangozójaként az Árkád Bevásárlóközpontban egy néprajzi kiállítás nyílik 2010. szeptember 6-

án „**Népművészet egykor és ma**” – címmel. A kiállításon megtekinthetők az egykor és korunkban is létező népi hagyományok, melyeket a bemutatott népviseletek, népművészeti tárgyak szemléltetnek. Az arra járók bepillantást nyerhetnek a Dél-Dunántúl tárgyi emlékeibe.

Szeptember 10-én – **Így csináljuk a mi vidékünkön** címmel nemzetközi műhelykonferencia előzi meg a délután kezdődő programokat, ahol előadásokat hallgathatnak meg és nemzetközi „Jó példákat” ismerhetnek meg a meghívottak a vidékfejlesztés témájában.

Az első napon „**Vendégünk a Magyar Vidék**”. A fergetegesnek ígérkező folklór programot követően **Rúzsá Magdi** lép a színpadra.

Augusztus 11-én „**A régiók köszöntik Európa Kulturális Fővárosát**” – megismerhetjük a régió és az ország minden részéről érkező kézműveseket, helyi termelőket, borvidékek képviselőit és folklór előadóit.

Az estet magyar táncház majd az azt követő **Ghymes** együttes koncertje zárja.

Szeptember 12-én „**Családi vasárnap**” várja a térre érkezőket. Délelőtti kézműves foglalkozások, kenyérsütés, bábszínházi előadások (Márkus Színház, Levendula Színház) szórakoztatják a kisgyermeket.

Délután gyermek tánccsoportok előadásai, a Zengő együttes és Berecz András mesemondó zárja a háromnapos fesztivált, mely bizonyára maradandó élményt nyújt az idelátogatóknak.

Rendezvényünk igyekszik a zöld fesztivál követelményeinek eleget tenni.

A program a Vidékfejlesztési Minisztérium ÚMVP Irányító Hatósága, a Magyar Nemzeti Vidéki Hálózat, a Mecsekvidék Helyi Közösség Egyesület és a Pécsi Többcélú Kistérségi Társulás összefogásában valósul meg.

A rendezvény látogatása ingyenes!

www.pecs2010.hu

PÉCS2010

EURÓPA KULTURÁLIS FŐVÁROSA





Vendégünk a Magyar Vidék
2010. szeptember 10. (péntek)

15.30–20.00

Színes Gyöngyök Egyesület (Pécs)
Heimat Bátorfai Német Tánccsoport
Intermelody Énekegyüttes (Szederkény)
Tolna–Mócsi Székely Baráti Kör Néptánccsoportja
Tanac, Vizin zenekar
Kökényi Táncegyüttes
Pogányi Asszonykórus
Ének, zene és tánc a magyar régiókból

20.00–22.00

Rúzsza Magdi élő koncertje

Magyarország régiói köszöntik
Európa Kulturális Fővárosát
2010. szeptember 11. (szombat)

10.00–13.00

Józsa Gergely Hagyományőrző Egyesület
Hosszúhetényi Hagyományőrző Egyesület
Erdélyi sokadalom társprogram résztvevői:
kalotaszegi, udvarhelyszéki, mezőszéki és gyimesi
csángó tánccsoport
Ének, zene és tánc a magyar régiókból

16.00–20.00

Bartina Zenekar
Bartina Táncegyüttes
Mecsek Táncegyüttes
Misina Táncegyüttes
Ének, zene és tánc a magyar régiókból

20.00–22.00

Ghymes élő koncertje

Családi vasárnap
2010. szeptember 12. (vasárnap)

10.00–13.00

Kézműves foglalkozások
Kenyér- és kalácsütés
Levendula Színház
Márkus Színház

14.00–18.00

Berze Nagy János Művészeti Iskola 2 tánccsoportja
Mohácsi Táncegyüttes gyermektánccsoportja
Kazár Táncegyüttes, Folt Zenekar
Zengő Zenekar és Berecz András

További információ: www.teretavideknek.hu



„A zene nemesíti a kedélyt.” (Márai Sándor)

Várjuk szeretettel hangversenyeinken Pécsen és Budapesten!

Bérleteinkről és koncertjeinkről bővebb információ: www.pfz.hu

1811
2010 OVERTURE
PANNON 2011
FILHARMONIKUSOK

A cirfandlit ünnepeltük

A pécsi Ferencesek utcájában megrendezett Cirfandli Ünnepe jó alkalom volt arra, hogy a Kult-utca május elseje után újra benépe-süljön a bor iránt érdeklődőkkel és a kóstolni vágyókkal. Szeren-csére az időjáráscsinálók is kegyesek voltak hozzánk. A borvidék hat borásza borokkal, a Pécsi Borozó nyereményjátékkal várta az érdeklődőket.

Bár a rendezvény egy időben zajlott a POSZT színes program kavalkádjával, ennek ellenére délutánra sokan jöttek el a Ferenc-esek utcájába, ahol több pincészet és a Pécs–Mecseki Borút standja mellett a Pécsi Borozó is képviseltette magát, mint a ren-dezvény egyik szervezője. Kovács Boglárka, a Pécs–Mecseki Bo-rút menedzsere szerint „a Cirfandli Ünnepe egy családi hangulatú rendezvényre sikerült, ahol minden kedves érdeklődő tapasztalhatta, hogy milyen sokoldalú, színes kínálatot tud produkálni termelőnként ez a helyi fajta. Az új cirfandli design használatával egy szép, egységes megjelenést biztosítottunk a borászok számára, akiknél a délutáni órákban egyre nagyobb számban jelentek meg az érdeklődők. Maga a program jól illeszkedett a „Kult-utca” többi mozzanatához, kicsik és nagyok is megtalálhatták a maguknak tetsző elfoglaltságot az ünnep keretén belül.”

Sajnos, egész hetes esőzés előzte meg a rendezvényt, le is mosta a kültéri plakátokat, a belvárosi boltok jelentős részében azonban már előző héten figyelmeztették az arra járókat, hogy szombaton bizony a cirfandlit, a pécsi bort ünnepeljük. Aznapra azonban már felhős–napos idővel vártuk a publikumot. Amely azért jött is szép számban, főleg késő délutántól kezdve. A cirfandli-akcióra felfigyeltek többen, hiszen szerepelhettünk a Magyar Televízió délutáni magazin-műsorában, az olvasóközönség a Dunántúli Naplóban is olvashatott róla, rádióban ajánlotta például az MR6 és a Rádió1, interneten pedig a Szabad Föld weboldalától a port.hu adatbázisáig, a Metropoltól a Vínoportig, a nép-szerű borblokkoktól a helyi portálokig szerencsére min-denütt hírt adtak a Cirfandli Ünnepről.

A Cirfandli Ünnepe apropóján pedig természetesen kóstolni is lehetett a kitelepült hat pincészet (Bótor,

Hárs, Lisicza, Radó, Wekler, Zsótér) különböző izgalmas cirfandli-jai közül, miközben a legújabb Pécsi Borozó számát lapozgathat-ták az emberek. Az igazán ínycsemegető pedig egy különleges, erre az alkalomra készített, gravírozott Pécsi Borvidék feliratú kóstolópo-hárból ízelhették a borokat. Mindemellett sok érdekességet lehe-tett kideríteni a borásztól vagy éppen magazinunk munkatár-saitól a cirfandli történetéről, hagyományairól és arról, hogy mi-ért is olyan különleges ez a fajta. A kitelepült borászokat a ren-dezvényről és a kampányról kérdeztük.

„Számunkra nagyon pozitív dolog volt az egész rendezvény, örül-tünk, hogy egyáltalán ez eszébe jutott valakinek. Mindenképpen kell a folytatás, esetleg sokkal nagyobb hírveréssel. A cirfandli a miénk és büsz-kének kéne lennünk rá, éppen ezért minél jobban meg kell ismertetni ezt a bort, nem csak a helyiekkel, hanem az ide látogatókkal is. Azt kell el-érnünk, hogy Pécs a cirfandlit jelentse, és fordítva” – magyarázta Radó István, a pécsi Radó Pincétől.

„Nagyon jó, hogy megértük, és bár ez nem ajándék, hisz ez a mi pén-zünk is. Azt gondolom ugyanakkor, hogy nem elég a reklám, sokkal erő-sebb reklámkampányra lett volna szükség. Ha fizetni kell, akkor fizetni kell. Nem elég az internetes reklám. A plakát is későn készült el. A hely-szín ugyanakkor jó, kényelmes, kellemes, csak bekavart más pécsi ren-dezvény, ami éppen egy időben volt a Cirfandli Ünneppel” – jegyezte meg Lisicza István, a pécsi Lisicza Borház képviseletében.

„Örömmel vettük, hogy valami ezen a területen megmozdult és szí-vesen élünk a lehetőséggel. Bár délelőttől kora délutánig nem volt nagy az érdeklődés, de a délutáni, esti órákra fel-élénkült a tér: Sokan jöttek kóstolni és ismerkedni a cirfandli-val. Fontosnak tartanám, hogy a jövőben újabb borászokat vonjanak be a kampányba, és folytassák a rendezvényt” – mondta el Hárs Tibor, a szajki Hárs Pincészettől.

A Cirfandli Ünnepet a Pécs–Mecseki Borút, a Mohács–Bóly Fehérborút és a Pécsi Borozó közösen szervezték meg, az egész éves cirfandli-kampány része-ként. Erre egyébként a két borút pályázati támogatást is elnyert, a folytatáshoz az újjáéledni látszó bormarke-tíng alapok jelenthetnének további forrást.



BÖRZEKÓSTOLÓ 2010



Az Aranykacsában idén is folytatódott a hagyomány: június elején kóstolhattuk meg, mit is kínálnak a pécsi hegyközség termelői, nem mellesleg voksoltunk, hiszen a közönség is befolyásolhatta, mi lesz Pécs Város Bora. Örvendetes, hogy sokkal több vendéglős, szállodás volt megfigyelhető pohárral a kézben, mint az előző években. Háber Tamás, az Aranykacsa tulajdonosának évtizedes szervezőmunkája úgy tűnik, beérni látszik.

A fehérboroknál a közönség átlagából a Lisicza Borház jött ki a legjobban, az első helyen a sauvignon blanc, a másodikon a cirfandli végzett. A Matias hárslevelű futott be a harmadik helyre, közülük emel majd ki egyet a zsűri a szeptemberi Pécs Város Bora választáson. Szekszárdiként vendégzerepelt a rendezvényen Hetényi János rozéja, ezt a publikum a harmadik helyre hozta be a rozé kategóriában. A másodikon az Ebner Borzongás végzett, míg Lisiczáék a rozéjukkal a második pole pozíciót is összehozták. Vörösben Andreas Ebner 2007-es pinoit noirját ezen az estén nem tudta überelni semmi és senki. A publikum az Ebner pinot noir mögött a Lisicza Cabernet Franc 2008 és a Hárs Cabernet Sauvignon 2008 mellett voksolt. A desz-szertborok mezőnyében az első helyre a Hárs-féle cirfandli 2008, a második helyre pedig az Ebner-féle „Végvári” cirfandli 2009 futott be. A harmadik helyre a PTE TTK SZBI félédes 2008-as cirfandliját hozta be a közönség.

DÍJAZTÁK A PÉCSI BOROKAT

A Pécsi borvidék aranyérmes borait kóstolhatta meg a a Pécsi Borvidéki Tanács és a Pécs-Mecseki Borút által július elején megrendezett díjátadó gálavacsora közönsége, egyúttal megismerkedhettek a borvidéki marketing stratégia, a borutak közti együttműködés és a májusban indított cirfandli-kampány részleteivel. A pécsi Corso Hotelben megtartott rendezvényen adták át a borvidéki borverseny érmei mellett a Kult-utca bora 2010 és a Cirfandli Ünnepep legkedveltebb bora 2010 elismeréseket is.

A Pécsi Borvidéki Tanács hagyományosan Dunaszekcsőn rendezte meg a borvidéki borversenyt, a májusi megmérettetésén 8 nagy-aranyérmet is kiosztott a zsűri. A legjobb száraz fehérbor a dunaszekcsői Mestrineli Borászat Chardonnay 2008 bora lett, az édes fehérek között a szajki Hárs Pincészet Cirfandli 2008 bora diadalmaskodott, míg a vörösborok versenyében a mohácsi Eberhardt Pincészet Merlot 2007 borát találták a legjobbnak.

A Kult-utcában szervezett első Pécsi Bormajálison több száz érdeklődő vett részt, kóstolta meg a pécsi borokat. Közülük sokan szavaztak is a nekik legjobban tetszőre, a legnépszerűbb bor címet a Lisicza Borház 2009-es évjáratú Pécsi Roséja érdemelte ki. A szintúgy először megrendezett Cirfandli Ünnepepen a Pécsi borvidék zászlósborra állt a középpontban, a borkedvelők a Hárs Pincészet Szajki Cirfandli 2007 borát emelték ki legjobbként. A két új borvidéki rendezvény egyébként azt is jelzi, hogy a villányi mellett talán a pécsi borút tevékenysége a legaktívabb a régióban, a közönség jól fogadta a kezdeményezéseket, jó volt a médiaviasszhangjuk is, jövőre érdemes lesz mindkettőt akár kibővítve is megrendezni.

A borvidéki közösségi élet felélénkülését mutatta be két prezentáció is. Alacker Katalin, a Mohács-Bóly Fehérborút menedzsere a borvidéki stratégiáról, cselekvési programról, az összefogás lehetőségeiről tartott előadást, míg Györffy Zoltán, a Pécsi Borozó főszerkesztője a két hónapja futó cirfandli-kampány, azaz a Pécsi borvidéket népszerűsítő tevékenység első eredményeiről számolt be, egyúttal a kampány folytatásáról is vázolt fel lehetőségeket.

Egyedül nem megy

Ez is lehetne az egyik jelmondata annak az utóbbi években létrejött együttműködésnek, melyre részben a piac, részben pedig a hagyományok kényszerítették rá a Szekszárdi és a Bátaszék–Bátai Hegyközségeket. A Szekszárdi Borvidéki Hegyközségi Tanács elnökével, Heimann Zoltánnal beszélgettünk a borvidék jövőjéről, közös célkitűzésekről, kitörési pontokról.

A Bátaszék–Bátai Hegyközség a szekszárdival megközelítőleg azonos nagyságú területen termel szőlőt, ennek feldolgozása azonban már jelentősen különböző. A bátaszéki–bátai térségből a szőlő nagy részét eladják, amiből a szekszárdi borászok is vásárolnak fel. A szőlő kisebb hányada mustként, első fejtésű borként hagyja el a térséget. Palackba itt kevés bor kerül.

A Szekszárdi Hegyközségben nem annyira eladják, mint inkább feldolgozzák a szőlőt. A javarészt családi, mintegy 50 minőségi borászatból álló térségben évi 3–3,5 millió palackot állítanak elő. Ez jelenleg 20%-át teszi ki az összes megtermelt bormennyiségnek, ami duplája az 5 évvel ezelőtti hányadnak. Ha ez még kis számnak mondható is, de mindenképpen javuló tendenciát mutat.

„A Szekszárdi borvidéknek vannak erős húzónevei. Hiányzik azonban az ismert nevek mögött egy széles összefogáson alapuló nagytermelő cég, mely olcsó, de jó minőségű palackos bort tud a piacra vinni” – mondta el Heimann Zoltán.

„Persze nem csupán ennyin múlik egy borvidék sorsa. Szekszárdnak nagy problémát jelent, hogy a 10 hektár feletti birtokok mellett a sok kicsi, egy hektáros, vagy kisebb területtel rendelkező gazdák számára borasztóan beszűkült a piac” – magyarázta Heimann Zoltán, aki hozzátette: „A korábbi évekhez képest elmaradtak a nagyüzemi felvásárlók, a kis borászatok nagy része pedig nem tud fejlődni. Ebben a helyzetben sok mindent nem te-



*het a gazda. Felhagy a szőlőműveléssel, ami a kultúrtáj leromlásával jár együtt, a területek az enyészeté lesznek. A vállalkozó szelleműek előre lépnek, folyóbort árulnak, esetleg saját pincéjükönél kis vendéglátásra is berendezkednek. Piacra azonban így sem tudnak belépni, hiszen kis mennyiséggel dolgoznak, alacsony tőkével. Van azonban egy olyan lehetőség, mely nemcsak gazdaságos, más-
hol elterjedt példa, de hosszú távú megoldást is jelentene sok problémára. Ez a szövetkezés. Igaz, nehéz a gazdasági támogatás megszerzése, ráadásul az emberek a rossz emlékek miatt ellenkeznek a szövetkezeti formával.”*

A borvidéken mindenesetre jól használják ki a meglévő erőforrásokat, legalábbis a múlt évben a válság ellenére 15–20 százalékos forgalomnövekedést könyvelhettek el. Herrné Szabadi Judit ügyvezető igazgató szerint a Szekszárd Borvidék Nonprofit Kft. minden lehetséges forrást felkutat, hogy a borvidék borászatainak színvonalas közös megjelenésével minél több alkalommal és helyen népszerűsítse a szekszárdi bort. Ehhez évek óta nagyrészt

a Magyar Bormarketing Program és az Agrármarketing Centrum pályázataiból szerez forrásokat, de sok támogatást kapnak a várostól is: az önkormányzat tervei szerint a közeljövőben a Garay Étterem megvásárlásával egy borvidéki vinotékát és borozót kívánnak alapítani. Mint azt Heimann hangsúlyozta, a borvidék jövője az együttműködésen múlik, hogy a borászatok és más közösségek közösen dolgozzanak.

A Szekszárdi borvidéket mintha elkerülte volna a gazdasági visszaesés, a térségben új utat nyitottak a fejlődésnek. Ennek egyik fő koordinálója a Szekszárd Borvidék Nonprofit Közhasznú Kft. Nyári és őszi programjaikkal azért dolgoznak, hogy minél szélesebb közönség találkozhasson a szekszárdi borokkal.

A tavaszi-nyári időszakban két jelentős esemény is Szekszárd hírnevét növelte. A legfontosabb a már hagyományos „Borok és Borászok Szekszádról” elnevezésű rendezvény, ahol 28 szekszárdi borász közel 100 borát kóstolhatták meg Budapesten a Károlyi Palotába jegyet váltók.

A másik fontos esemény a Szekszárdi Pünkösdi Fesztivál volt. A város hagyományosan sörös fesztiválján a Szekszárdi Borászok Céhének kezdeményezésére és hagyományteremtő céllal első alkalommal lett a boré a főszerep. A kora nyári rendezvényen 12 szekszárdi borászat mutatkozott be.





Szekszárdi utca a Budai Várban



A Budapesti Nemzetközi Bor- és Pezsgőfesztivál szeptember 8. és 12. között izgalmas programokkal, borkiállítással és vásárral várja a borbarátokat a Budai Várba. A neves, nemzetközileg elismert eseményen minden évben a hazai borászok legkiemelkedőbb képviselői vannak jelen, de a borkereskedőknek köszönhetően a honi borok mellett a külföldről érkezettek is megtalálhatóak.

„Minden szempontból fontos ez a fesztivál Szekszárd számára, hiszen ez az ország leghíresebb boros rendezvénye. Nemcsak kiváló

környezetbe sikerült helyezni, de segít a kulturált borfogyasztás népszerűsítésében, és abban, hogy a borászatok a közönség és a kereskedők felé is megmutathassák magukat” – részletezte Eszterbauer János, a Szekszárdi Borászok Céhének elnöke, miért fontos a borvidéknek a részvétel. „Mivel nagy a túljelentkezés, a helyszín befogadóképessége pedig korlátozott, nagy a verseny a borászatok között, hogy ki kerülhet be az egységesen megjelenő borvidék „Szekszárdi utcájába”. A szekszárdiak együttműködése is kiemelkedő, hiszen kevés az olyan borvidék, amely ennyire egységesen jelenne meg.”



- 1–2 Fekete Mihály – Márkvárt Pince
- 3–4 Baron von Twickel
- 5–6 Takler Pince
- 7–8 Dúzsi Tamás Pincészet – Tüske Pincészet
- 9–10 Eszterbauer Borászat – Heimann Családi Birtok
- 11–12 Ferger-Módos – Sebestyén Pince
- 13–14 Mészáros Pince – Ferenczi Szőlőbirtok
- 15–16 Szeleshát – Tűzkő

- 17–18 Borműhely – Bósz Adrián
- 19–20 Bodri Pincészet – Németh Családi Pincészet
- 21–22 Vida Péter

A Szekszárdi Pincesoron kívül található borászatok:

Sárosdi Pince Szekszárd: 144

Vesztergombi Pince: 145

Fritz Pincészet: Oroslányi udvar



Szekszárdi Szüreti Napok

2010. szeptember 16–19.



A fesztivált minden év szeptemberének harmadik hétvégéjén rendezik Szekszárdon, a Dunántúl egyik legkedvesebb, dombokra épült városában.

A szőlészeti hagyományok bemutatása és a szüreti felvonulás mellett
folklórműsorok, borudvari vigasságok, versenyek, kiállítások, koncertek,
irodalmi műsorok, kézműves kirakodó vásár
várja a látogatókat a történelmi borvidéken.

**A BOROK UTCÁJÁBAN 37 SZEKSZÁRDI ÉS TOLNAI PINCÉSZET KÍNÁLJA KITŰNŐ BORAIT,
A BORSZEMINÁRIUMBAN 10 BORÁSZAT MUTATKOZIK BE, REPREZENTATÍV KÓSTOLÓVAL KÍSÉRVE A BESZÉLGETÉSEKET.**

Részletes program és információ:

www.szekszardiszuretinapok.hu; www.szekszardibor.com; www.szekszardiborvidek.eu

Szekszárdi Szüreti Napok Kiállító Pincészetei

Aranyfürt Mezőgazdasági Kft.
Baron Von Twickel Szőlőbirtok
Bodri Pincészet
Brill Pálinkaház
Dániel Pince
Danubiana Bt.
Dúzsai Tamás Pincéje
Eszterbauer Borászat
– Pálinkás Laci Pincéje
Fekete Borpince
Ferenczi Szőlőbirtok és Pincészet
Fritz Pincészet
Heimann Családi Birtok
Hetényi János Pincészete
Márkvárt Pince
Mészáros Borház
Német János Pincészet
Pálos Miklós Borműhely
Pósta Borház



Prantner Pince
Remete-Bor
Ribling Pince
Sárosdi Pince Szekszárd
Savanya Pálinkaház
Sebestyén Pince
Sebestyén Pince Bonyhád
Szeleshát Szőlőbirtok
Szent Gaál Pincészet Zrt.
Takler Pince Kft.
Tolna megyei Humán Kft. Módos Borászat
Tóth Pincészet
Tringa Borpince
Tüske Pince
Tűzkő Birtok
Vesztergombi Pince
Vida Családi Birtok
Virághegyi Bor Kft. (Németh család)
Wekler Családi Pincészet



Tolna a régió legjobbjai között

A Pannon Borrégió TOP25 még csak alig három éves rendezvény, de a népszerűsége máris felülmúlja a várakozásokat. Pécssett két teltházassal, Budapesten pedig egy majdnem teltházzal hatszáznál is többen kóstolhatták meg a térségünk legjobbjait. Ami pedig a Tolnai Borvidék szempontjából fontos: eddig minden évben volt tolnai bor a huszonötökben.

Kétnaposra mertük tervezni az idei Pannon Borrégió TOP25 pécsi kóstolót és a közönség érdeklődése azt igazolta vissza, kell ez a két nap. A Cella Septichorában összesen négyszáznál is többen kóstolhatták meg a régióválogatottat. Sajtok a megyéből, siklósi kézműves csokik, friss, hűtött Tettye forrásvíz és szódavíz. Minden körülmény adott volt, a légkondi is kibírta a két napot, az idő is velünk volt, még a focivéb se vette el a borrajongók kedvét.

A hivatalos ceremónia június 18-án, pénteken délután volt, az okleveleket és a Zsolnay-tányérokat Schmidt Győző, a Pannon Borrégió elnöke és Farkas Ferenc, a Pécsi Tudományegyetem rektorhelyettese adták át a borászoknak, képviselőiknek. A nyári rendezvény-forgatagban nagy örömünkre szolgált, hogy a legtöbb borász el tudott jönni, akár mindkét napon is. Nagy élmény ez azoknak a borkedvelőknek, akik eljönnek, poharat vásárolnak és megkóstolják a Pannon Borrégió idén kiválasztott 25 legjobbját.

Az újtások is abszolút bejöttek a közönségnek: a Baranya Megyei Falusi Turizmus Szövetség és a Pécsi Gastro Club szervezésében a régió sajtókészítők várták a borkedvelőket, akik megismerkedhettek Tésenyi Andrea siklósi kézműves csokoládéival is.

A Tolnai borvidék borversenyén díjazottak közül sokan éltek a lehetőséggel és az ajándékba kapott belépővel, eljöttek a borbemutatóra. Jó lehetőség volt ez beszélgetésre, tapasztalatcserére, összekóstolásokra – no meg arra is, hogy büszkén vehessék tudomásul, ahogy eddig minden évben, idén is volt tolnai bor a 25 között, idén a Danubiana Chardonnay 2009 jutott be a válogatottba.

A TOP25-ön minden vendég egy Tolnai borvidék logóval ellátott drop-stopot, azaz cseppőrt kapott ajándékba, ezzel is ösztönözve a borkedvelőket a borvidék megismerésére.

A tavalyi bemutatkozás sikere után idén is felvittük a Pannon Borrégió TOP25 borát Budapestre. Az Ybl Palota hangulatos, üvegtetővel fedett belső udvara adott otthont a rendezvénynek ezúttal is, cseppet sem volt nagy tömeg, ideális körülmények között lehetett kóstolni. Mintegy kétszázan voltunk, jól éreztük magunkat, nem nagyon találkoztunk csalódott arcokkal.

A Pannon Borrégió TOP25 szervezői, a Pannon Borrégió és a Pécsi Borozó ezúton fejezik ki köszönetüket a rendezvény nemes támogatóinak:

Pécsi Tudományegyetem, Szigetvári Takarékszövetkezet, Tettye Forrásház, Zsolnay Porcelánmanufaktúra, Paksi Atomerőmű, Bortranzit.hu, Pécs/Sopiane Örökség Ház, valamint a Nemzeti Bormarketing Program – Magyar bor mindenkor.

Köszönjük a segítséget együttműködő partnereinknek:

Pécs, Szekszárd, Tolna és Villány Borvidékek Hegyközségi Tanácsainak, a Szekszárdi Borvidék Nonprofit Kft.-nek, a Pezsgőház Étteremnek, Tésenyi Andreának, a Pécsi Gastro Clubnak, a Baranya Megyei Falusi Turizmus Szövetségnek, a Teleky Bistrónak és mindazon lelkes önkénteseknek, akik velünk együtt dolgoztak a szervezés során.



„Ültessél Józsi, szőlőt!”

Kovács József jó tíz évvel ezelőtt akkor kapta ezt a tanácsot, amikor a Pécsi Sörgyár szekszárdi üzemét bezárták, s a gépész-üzemmérnök végzettségű férfi állás nélkül maradt. Iskolai munkahelyét elvesztő feleségével összefogva kezdtek tehát „maguknak dolgozni”, s némi kertészmérnöki segítséggel szőlőt telepíteni. Oda, ahol „régén is jó bor termett” – mondja Kovács. A tudatos tervezés pedig sikeresnek bizonyult. Évek óta már, hogy a Kovács-borok nem csak gyűjtik az aranyérmeteket, de (váltogatva egymást a Danubiana boraival) rendre első helyen végeznek a borvidéki borversenyeken.

Mester Zoltán

írása

„Nem a mezőgazdaságban kezdtem dolgozni, pedig a nagyszüleim már kiskoromtól fogva kivittek a szőlőbe” – magyarázza a kései pályamódosítást a szőlő mellett 53 hektár szántót is művelő Kovács József. „A munkát nagyrészt mi végezzük el, ha kell, akkor fogadunk fel embereket. Összeszokott csapattal dolgozunk, ma nehéz találni jó munkást, mert az emberek leszoktak a munkáról.”

„A családi 4,6 hektár ültetvényen nagyrészt kékfrankos terem, de van még merlot, cabernet sauvignon, s egy kevés blauburger is. Hogy a bor jó-e, azt végül az dönti el, hova s milyen szőlőt ültetünk” – vallja Kovács József, akinek pincéjében (bár ez nem mindenhol jellemző) nagy rend és tisztaság uralkodik. „A sörgyárban nemcsak a technikát tanultam meg, hanem a higiéniát is, erre nagyon figyelünk itt” – magyarázza a borász.

Kovács József igyekszik nyitott szemmel járni a borász szakmában is, s (bár régebben több idő volt rá) lehetőség szerint részt vesz oktatásokon is. Borai főként tartályokban érnek, helyszűke miatt csak néhány tétel kerül hordóba, „hogy megnézzem, milyenek lennének a borok, ha több pénzünk lenne” – mosolyog a borász. A pincészetet igyekeztek mindig ütemesen növelni, akkor nőtt, vagy akkor lett új tartály, amikor az új telepítések beértek.

Kovácsék, mint mondják, nem panaszkodhatnak. A „fél országból” érkeznek vevők, s amit megtermelnek, azt tisztességes áron el is tudják adni. A következő lépés a feldolgozó bővítése lesz, mert jövőre már biztosan kinövik a mostani helyiségeket. Szükség és ésszerűség szüli a terjeszkedést, ahogy a rozét is: idén sok lett a vörösbor, így rozéban is kipróbálta magát a borász.



Gere Tamás & Zsolt Pincészete 2008-ban ünnepelte 20 éves fennállását. Két évtized után ma már az új generáció aktív közreműködésével zajlik a munka. Jelmondatuk azonban változatlanul: tradíció, az értékek megőrzése új köntösbe bújtatva.

Az idei szüretről már új pincébe kerül a szőlő Gere Tamás és Zsolt Pincészeténél, s mint arról Gere Zsolt beszámolt nekünk, több egyéb változás és fejlesztés is történt a borászat életében.

„A folyamatos újításban hiszünk, de a hagyományok tiszteletben tartásával” – foglalta össze az ifjú borász, hogy milyen értékek mentén zajlik a munka. A nagyharsányi műemlék pince tavalyi felújítása után idén a szomszédos feldolgozó átépítése volt soron.

„A szortiment átalakítása is folyamatban van, de ez inkább szerkezeti és minőségbeli lesz” – árult el néhány változást Gere Zsolt a borászat jövőképében. „Nem a mennyiség növelése a célunk, hanem a sztenderd borok megerősítése, és a válogatás borok minőségi növelése. Tervezzük ugyanis egy harmadik, dűlőszelekción alapuló borcsalád bevezetését is a prémium borok közt. A classicus sorozatban idén megjelent Páratlan házastás pedig egy nálunk eddig hiányzó kategóriát kíván megteremteni.”

„Az újdonság nálunk tradíció”



Az új külvé szakítva a bordeaux-i fajták túlsúlyával egy kékfrankosra épülő, a pinot noir, merlot és cabernet sauvignon mellett portugieserrel fűszerezett bor.

A páratlan (5-ös) összeállítás új dimenziókat nyitott meg, hiszen a cél egy könnyed és friss bor elkészítése volt a mindennapokhoz. A külön érlelt borok arányait a palackozás előtt hosszasan próbálgatta Gere Zsolt, keresve a legjobb párosítást. Fiatalos, jó ivású, gyümölcsös bor született, amelyet belesimuló hordós jegyei tesznek igazán páratlanná.

A család továbbra is legalább akkora figyelmet szentel a vendégekre, mint a borokra. A Diófás téri panzióban a szolgáltatások bővítésével igyekeznek megfelelni a vendégek minden szintű igényének. A szélesebb étkezési lehetőségeken túl új konferenciateremmel és a bababarátság környezet kialakításával várják a látogatóikat.

Hiszik, hogy a folyamatos megújulás a tradíciók szellemében egyedi arculatot kölcsönöz a pincészetnek. Ebben a szellemben dolgoznak, formálják boraikat és környezetüket.

Az idei év fordulópont a Pósta Borház életében. A családi vállalkozás nemcsak először lép palackos boraival a piacra, de helyszűke miatt (a régi családi feldolgozót látványpincének meghagyva) új borászati központba is költöznek.

Mester Zoltán

írása



Bár néhány lépésük ütemét a kényszer szülte, s a borkészítésnek a fősodortól eltérő gondolkodással vágtak neki, a Posta testvérek borászata izgalmas színfolt lehet a szekszárdi borászatok között. A hét Posta testvérből a legidősebb, Péter lépett először, amikor az építő- és feldolgozóiparban szerzett hasznot szőlőültetvénybe fektette. Ma is ő a borászat stratégiai kérdéseinek felelőse, míg a szőlőben és a hordók között öccse, a szőlész-borász pályán elméleti szinten kiképzett (2006-ban agrármérnök-növényvédő, 2008-ban szőlész-borász végzettséget szerző), tapasztalattát maga gyűjtő Gergő a felelős.

„A családi hagyományok megkövetelték, hogy rendes szekszárdi gyerekként szőlőt kell telepítenem, háztájiból bort készítenem” – emlékezik vissza Péter a kezdetekre. „Amolyan hobbi szőlő gyanánt telepítettem akkor egy hektárt, aztán amikor szembesültem vele, hogy ezt meg is kell művelni, fel is kell dolgozni, akkor vált számomra egy-értelművé, hogy egy új és nehéz vállalkozásba fogtam.”

Az új terület és a már meglévő, 1974-es olaszrizling a Cinka dűlőben azonban akkor duzzadt fel jelentősen, amikor egy jó üzleti ajánlatnak Péter nem tudott ellenállni, s megvásárolt egy 10 hektáros, újtelepítésű területet a Gesztenyés-tetőn öt évvel ezelőtt. Ehhez jön még Gergő nemsokára beültetendő várdombi területe, amire kékfrankost, cabernet franc-t és olaszrizlinget tervez a borász.

A Posta testvérek arra törekednek, hogy a lehető legtermészetesebben állítsák elő a borokat. A szőlő biodinamikus megművelése a cél, de egyelőre igyekeznek minél kíméletesebb szereket, gyomirtót pedig egyáltalán nem használni. Saját maguk számára

felállított szabály az is, hogy a borokat modern technológia felhasználásával, de hagyományos eljárással, segédanyagok nélkül készítik. Azzal tisztában vannak, hogy nemcsak jelentős kockázatot vállalnak, de szerencsére is szükségük lesz. Mégis úgy vélik, megéri. „Messzemenően egyedi borokat akarok készíteni, új-zélandi stílussal úgysem versenyezhetnék. Valami mást, valami izgalmasat akarok csinálni” – jelenti ki Gergő.

A család egyébként mindig művelt szőlőt, még azután is, hogy a dédszülok Bakta dűlőbeli pincéjére 1949-ben ráfestették a Vilányi Állami Gazdaság jelölőszámát, s a kulcsot le kellett adni a városházán. Az édesapa, Posta Péter szintén részt vesz a pincészet életében, s fontosnak érezte hangsúlyozni, hogy a természetes borkészítést nem elvakultan kívánják művelni. „Nem fogunk például sár alatt dolgozni, amiről ma rosszul hiszik, hogy a régi-ek tudatos eljárása volt. Egyszerűen arról volt itt szó, hogy a szőlő szüretelésekor volt még más egyéb sürgősebb feladat a gazdaságban, nem volt idő a szőlőt feldolgozni, ezért decemberig, az első disznó levágásáig a kádakat sárral tapasztották le. Ami persze minőségbeli romláshoz is vezetett.”

A kékfrankost, kadarkát, merlot, cabernet franc-t és cabernet sauvignont, pinot noirt, olaszrizlinget és sauvignon blanc-t termelő pincészet a termés egy részét szőlőként értékesíti. A vörösborokon túl a fehérboroknál is az akáchordós érlelésben látnak nagy fantáziát. Mivel a piacra most készülnek belépni, a vörösborok igazán szerencsés helyzetben vannak. Az értékesítés kényszere nélkül sokáig pihenhettek a hordókban és a palackokban, nem egy fajta igazán szép és nagy borra érlelődött.

Csillagos élmények

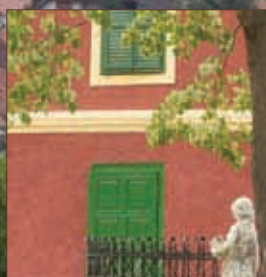
Ezen a nyáron lapzártánkig szinte valamennyi állomását felavatták a Baranyai Élménykörútnak. Ezen a néven öt projektet fogtak egybe, gyűrtak össze egy nagyberuházássá, amely Baranya északi részén lendítheti fel a vendégforgalmat. A tervekről korábban is hírt adtunk már, most bekukkantottunk az elkészült mecseknádasdi pincékbe, legyenek azok a mélyben vagy a dombtetőn. Sőt még a bikali élménybirtokra is eljutottunk, mert azért ott sem bírják a vendégek bor nélkül.

Györffy Zoltán

írása

Rejtőzködő borfaluként aposztrofálta Hetényi János már egyik legelső találkozásunk alkalmával Mecseknádasdot. A faluban kis túlzással több a pince és pincesor, mint a ház és utca, a szűkebb határokon túl mégsem ismert a nádasdi bor. Hogy ez ne így legyen a jövőben, összefogott a helyi önkormányzat, a már említett Hetényi János neve által fémjelzett Indivinum Pincészet és a Wekler Családi Pincészet. Az összefogás eredményeit bejártuk mi is.

Kezdtük a Mesterségek házában és az alkotó udvarból közvetlenül nyíló közösségi pincében. Az udvart a középkori piacterek mintájára alakították ki. A belső udvar szabadtéri rendezvényekre szabták, de innen közvetlen bejárat is nyílik a pincébe. Hogy milyen pincébe? A mintegy 240 m² alapterületű, felújított pince a helyi kistermelők borainak bemutatását és kóstoltatási lehetőségét biztosítja, ami mellé bortrezorokat is kialakított a Mecseknádasdi Önkormányzat. A működtetésről a kistermelőket tömörítő Mecseknádasdi Szőlő- és Bortermelők Egyesülete gondoskodik. A tér sok mindenre lehet alkalmas, egyelőre még kicsit üresnek, túl frissnek, újnak tűnik, de bízunk benne, hogy csakhamar élet költözik ide.



SZÜRETI BORÜNNEP A RENESZÁNSZ BIRTOKON

Picit magasabban indul a Wekler Családi Pincészethez kötődő borászati élménypark és malommúzeum. Itt impozáns mediterrán zártkert fogadja a leendő látogatókat, a kúria-malom épületének alsó szintjén kapott helyet a bemutatótér három része. Ezek közül kettő látványpince: egy kóstolótér és hordós tároló, valamint egy palackos tárolásra alkalmas tér, amely egyben a recepciót is magába foglalja. A látványpincékből egy hídon keresztül jutunk el a kiállítótérbe, a Malommúzeumba. A tér jól osztott, szép kialakítású, kevesen sem veszünk el benne, de viszonylag nagyobb csoport is kényelmesen elfér. És bízunk benne, hogy jönnek majd Mecseknádasdra nagyobb kóstolócsoportok is, akiknek mi itt elsősorban a remekbeszabott zárt kertet javasoljuk felfrissülésre.

A szomszédban alakították ki a Törköly Pálinkafőzde Múzeumot, amely a törkölypálinka főzésének eszközeit és folyamatát hivatott bemutatni. A tradi-



A Baranyai Élménykört talán az eddig legtöbb látogatót vonzó fejlesztése a Bikali Élménybirtok. Aprók és nagyok, fiatalok és idősek egyaránt élvezik az időutazást a középkor világába. A tematikus park – erősen összeépülve a már 1996 óta működő Puchner kastélyszállóval – 7,5 hektáros területen fekszik, 14 ezer m² beépített területtel mely több egységre tagolódik: középkori falu, madaras színpad, óváros, főtér, lovagi küzdőtér és reneszánsz palota. A csütörtöktől vasárnapig nyitva tartó látványosság egész napos családi program lehet, a kézműves foglalkozásoktól a lovagi tornáig, a madaras bemutatótól a színelőadásig, a lovaglástól a célba dobásig sokféle élményt nyújt a birtok, no meg éltet s italt is a megfáradóknak.

És ha már itatról esik szó, bort is mérnek a birtokbéli fogadóknak, csárdákban, de ráadásul még fesztivált is szentelnek a bornak. Szeptember utolsó hétvégéjén, szombaton és vasárnap a Dél-Dunántúl kedvelt borászai utaznak vissza a középkorba, hogy boraikkal gazdagítsák a birtok kínálatát. De részt vehet a nagyközönség a szőlő feldolgozásában is, szigorúan hagyományos módszerekkel, frissen csapolt mustot kóstolhatnak, a vidám és önfeladott szórakozás jegyében ügyességi játékokkal, vetélkedőkkel is készülnek a szervezők. Szeptember 25-én és 26-án a Pécsi Borozóval is találkozhatnak a Bikalra látogatók, mi is készülünk, lesznek meglepetéseink, amelyeket elárulni korai volna.



cionális rézüstök és kiegészítő berendezések ma is megtalálhatóak itt, így aki ide látogat, képet kaphat az autentikus, korabeli módszerekről. A múzeumban található a pálinkakóstoló tér, amely egy szabadtéri terasszal kiegészülve kiváló lehetőséget nyújt az elkészült pálinkák megízlelésére.

A legmagasabban elkészült pincéhez majd száz lépcsőfokot kell megtenni. Ez ugyanis kilátópince. Az elsőre némileg zavaróként ható fogalom azonban létező – ha eddig nem, most már biztosan azzá vált. Amíg a Hetényi Pincészettől ide feljutunk, a szőlődombon kialakított metszés- és művelési módokat bemutató tankeretet tanulmányozhatjuk, már ha éppen nem lihegésünk veszi el a figyelmünket. De megéri, nekem elhihetik. Ráadásul a túracipőt elfeledőket kistraktorral is felviszik. Mecseknádasd legmagasabban fekvő, boltozott pincéje és a felé épített kilátóterasz a Hetényi János által készített borok mellett tág panorámát kínál a Kelet-Mecsekre is. Nyugalmas hely, szép kilátásokkal.

A borturisztikai fejlesztésekkel sokat javultak Mecseknádasd esélyei, az élménykört részeként pedig talán valóban beindul az a mozgás, ami kicsit mobilabbá, felfedezőbbé teszi a Baranyába érkező turistákat, több napra is látnivalókat, szórakozást, élményeket biztosítva nekik. Ráadásul két fecske még mindig nehezen csinál nyarat, de a tavasz kétségkívül beköszöntött Mecseknádasdra. Hogy nyár lesz-e, az csak a helyieken és rajtunk, borturistákon múlik.

Kovács Zoltánnak kevés volt a hivatásos tűzoltói lét, a huszonnégy órás műszakokat borázkodással pihente ki. A családi pince 2006-ban vette fel az Agancsos nevet, és ajánlott állomásává vált egy jó villányi bortúrának.

Radics M. Péter

írása



Ahol új értelmet nyer az agancsos kóla

A Baranya megyei Kátolyról származó Kovács Zoltán felesége, Eva révén került Villányba. A fokozatosan fejlődő családi pincészet 1990 óta működik, nehéz elhinni, hogy a hivatásos tűzoltóként dolgozó férfi szabadidejében bírta, hogy a borkészítéssel foglalkozzon.

Mivel a vállalkozás a befektetett odafigyelést és munkát egyre jobban meghálálta, a család fővállalkozásává vált, és 2006-ban felvette az Agancsos nevet. Nem csak azért választották ezt, mert Kovács úr egyébként szenvedélyes vadász (a villányi pince falát ma is díszíti néhány „agancsos” trófea), hanem mert a borászat szőlőinek egy része az Agancsos dűlőben található.

A borokat hat hektáron gazdálkodva, olaszrizling, portugieser, kékfrankos, cabernet sauvignon, cabernet franc és pinot noir fajtákból készítik. A fokozatos fejlődéssel együtt járt a megfelelő hozamkorlátozás kialakítása is, mára a pincészet minden palackos bora a legmagasabb minőségi kívánalmaknak is megfelelően készül. A Villányi Capitalis nevet viselő cabernet franc-ra mi idén nyáron azért figyeltünk fel, mert a 2006-os évjárat bekerült a Pannon Borrégió 25 legjobb bora közé. „Nem hordunk minden bort minden versenyre, de egy-egy figyelemre méltó elismeréssel már szinte mindegyik termékünk büszkélkedhet” – mondta ottjártunkkor Kovács Zoltán.

Persze az organikus, a bevételeket fokozatosan visszaforgató fejlesztéseknek kétségtelen hátránya, hogy semmi sem történik egyik pillanatról a másikra. A villányi főutca egyik szép átalakított prэшázában kialakított borozó persze most is vonzza a vendégeket. A fokozatos területbővítések révén az Agancsos pincéhez került egy gyönyörű régi prэшáz is, remek kilátással a közeli Horvátországra. Kovácsék most ennek felújítását, kibővítését tervezik, hiszen számtalan remek módon lehetne kihasználni a vendégforgalomban a régi épületet.

Lehet, hogy ezt a tervet már Kovácsék két lánya valósítja majd meg, hiszen mindkét fiatal hölgy turisztikai tanulmányokat folytat (közép- és felsőfokon). A vendéglátásban erős pincészetet bekapcsolódásuk csak tovább erősítené.

Frizzante a siklósi lankákról

Magyarországon is egyre nagyobb népszerűségnek örvendenek a habzóborok. Ezt a borfajtát, amit klasszikusan Olaszországgal szoktunk párosítani sokszor rosszmájúan pezsgőutánnak csúfolnak. Ezt rögtön meg is kell cáfoljuk. A habzóbor ugyanis a legtöbb esetben nem olyan bor ami másra már nem jó és ezért szén-dioxiddal dúsítva még értékesíthető, hanem kifejezetten erre a célra korán szüretelt szőlőből készült friss bor, mely alacsony alkohollal bír és egy kis szén-dioxiddal van megtámogatva. Ezeknél a boroknál pedig a klasszikus tétel fordítva áll, hisz minél fiatalabb egy habzóbor, annál jobb. Általában két éves kora előtt érdemes elfogyasztani.

Déli hangulata és egyszerűsége miatt, ezt a viszonylag új terméket próbálja bevezetni a Villányi borvidékre és persze a piacra is Riczu Tamás és a Villányi Bor-Barátok Kft, ahol kifejezetten erre a célra már most szüretelik a 2010-es ottonel muskotályt a fehér és a portugiesert is a rosé habzóhoz, amibe idén egy kis kékfrankost is megpróbálnak belecsempészni. A cél persze egy olyan bor készítése, mely a mindennapok bora lehet viszonylag alacsony alkoholtartalma és nem utolsó sorban a már eleve szén-dioxiddal dúsítás révén elért enyhe fröccsös hatása miatt. Az ötlet persze nem

újkeletű, hiszen pezsgőben sem a nagyvilág után kullogunk, de az utóbbi időben nem igazán lehetett találkozni a pincékben vagy az áruházak polcain ezekkel az igazán friss és nyári borokkal.

„Nekem nagyon ízlenek a habzóborok, ezért is gondoltam, hogy megpróbálkozom ezzel a fajtával. Ami nekem ízlik azt megpróbálom elfogadtatni a fogyasztókkal is” – mondja Riczu Tamás, aki hozzáteszi – „azért is szeretem nagyon ezeket a borokat, mert könnyűek és önmagukban szóda nélkül is állják a szomjoltás próbáját.”

Jót tehet a piacnak is, ha viszonylag jó áron a polcokra tudnak kerülni ezek a friss nyári borok. A fehér habzó (ottonel muskotály) kifejezetten lányos, könnyű ivású bor, de a rosétól sem kell megijedni, bár karakteresebb egyáltalán nem erőszakos, jól iható bor. Nem elhanyagolható tény, hogy egyik bornak sem magasabb az alkoholtartalma 10,5-nél – ami miatt könnyed poharazgatásokhoz, baráti beszélgetésekhez kiváló választás lehet.

A pincészet munkatársai az ősz folyamán olaszországi szakmai köruton tervezik tovább mélyíteni tudásukat a habzóborok terén. A Pécsi Borozó hasábjain erről is tudósítunk majd.





Borok a hegyről

Medina-szőlőhegyen (Török-halom) a legnagyobb egybefüggő szőlőültetvényt Németh Gábor, a Virághegyi Bor Kft. tulajdonosa műveli. Talán a különleges mikroklíma az oka, de mint azt megtudjuk, „a betegség sem ér el ide”, s azt is számon tartják, hogy melyik sorban melyik munkás dolgozott előző évben. Az erőtől duzzadó szőlőfűrtök kevés növényvédelmet igényelnek, s a pincészet (nemcsak hazánkban, többek között a Vinagorán, de Brüsszelben, Bordeaux-ban is) díjnyertes borainak nagy része is innen kerül ki.

Mester Zoltán

írása



A családi hobbi-borászat hagyományát a Németh család 1999-ben helyezte komolyabb alapokra. A mérnök férfi közgazdász feleségével ekkor kezdett területvásárlásba, mára húsz hektáron gazdálkodnak. A medinai, Szekszárd virághegyi, illetve apari területeken kékfrankos, merlot, cabernet sauvignon, kadarka, chardonnay és zöldveltelini nő. Míg kezdetben gazdasági befektetésnek szánták a telepítést, addig ma már, részben a hazai és külföldi elismeréseknek köszönhetően, komolyan foglalkoznak a borászattal.

„Szekszárdon mi szüretelünk utoljára” – árul el néhány titkot Németh, mitől különlegesek a Virághegyi borok. *„Szeretem, ha testes, ízes, karakteres a bor, némely fajtánál egy leheletnyi maradékcukorral a végén. Mind a szőlőben és mind a borkészítésben az a filozófiánk, hogy ha már kell valamit használni, abból a lehető legkevesebbet kelljen, a leghatékonyabbat válasszuk. A borok receptje egyébként az enyém, a megvalósítás most már Líviáé.”*

Merthogy a borok egy fiatal borász hölgy keze alatt érnek széppé. Daum Lívia irányítja a munkát a feldolgozóban és a pincében, ahová palackos borok kerülnek. Németh Gábor a borász volt iskolájától kért ajánlást, ott ajánlották figyelmébe Líviát két évvel ezelőtt. Az évi húszezer palackban piacra kerülő Virághegyi borok 2006-ban kerültek a Bezerédj család egykori, 1842-es építésű pincéjébe. Németh Gábor és családja az enyészettől mentette meg a birtokot, s alakította ki itt a Virághegyi Bor Kft. látványpincéjét.

Mint Németh megjegyzi, szerencsés helyzetben vannak, hogy nem a borászatból élnek meg. Így kompromisszumok nélkül készíthetik a bort, s ha nincsenek megelégedve a minőséggel, inkább nem erőltetik a palackozást. „Igaz”, nehezményezi Németh Gábor, *„még sokszor a nemzetközi aranyérem sem elég, hogy a kereskedő felfigyeljen a borászra. Én úgy tapasztalom, hogy néhány kereskedő a kínálatát sokszor nem átlátható és világos szakmai szempontok alapján válogatja össze.”*

A családi hagyományok továbbélni látszanak, Németh gyerekei is a borász világ felé közelednek, a pincészet házastársait például már közösen választják ki.



Az ördög borászai

Bár Günzer Tamás és Zoltán testvérek, külön borászatban dolgoznak már hosszú évek óta. A Villányi borvidék egyik kiváló termőterületének számító Ördögárokban aztán telek-szomszédok lettek és sok szakmai kérdésben véleményük sem annyira eltérő. A Pécsi Bor-zó egy asztalhoz ültette a két kiváló villányi borászt.

Radics M. Péter

interjúja

Fotó: Wéber Tamás



Egyikük eredeti szakmája sem kötődik szorosan a borászathoz, ma mégis a villányi borászok élvonalához tartoznak. Véletlenül alakult így?

Günzer Tamás: Bár én nem borásznak indultam, hanem állattenyésztőnek, apám látta bennem, hogy van ilyen jellegű érdeklődésem. 1990-ben, mindjárt a diplomaosztó után át kellett gondolnom a dolgot, hiszen akkor kaptam édesapámtól egy 0,3 hektáros szőlőültetvényt. 1991-ben készítettem el az első vörösboromat, akkor örököltem egy kicsi pincét Palkonyán, ahonnan tulajdonképpen indultam, bár ott még másodállásban dolgoztam. Tizenkét évet dolgoztam szarvasmarha-ágazatvezetőként, közben itt Villányban végeztem el a borászképzést. A 2002-es évben döntöttem a borászat mellett.

Günzer Zoltán: Csak egy év van köztünk, én vagyok a fiatalabb. Én Pécsen, a gépiparban végeztem. Mivel itt élünk Villányban, és sváb családból származunk, családi kötődésünk van szőlőhöz és borhoz, csakhamar világossá vált, hogy ez irányba lenne érdemes tájékozódnom. Én is kaptam területet a szüleinktől, amit a fizetéséből telepítettem be. Ez négy-öt évvel később történt, mint Tamás esetében, és addigra már az árak is jóval magasabbak lettek. Az első borom, egy portugieser 1993-ban készült el. Viszonylag sok munkahelyet végigjártam, fokozatosan lépdelve a ranglétrán. Az utolsó állomás a Villányi Borászati Rt. volt, ahol göngyölegtelep-vezetőként dolgoztam. Azt gondolom, hogy a göngyölegtelepen rendet is raktunk, pedig kaotikus állapotok voltak ott, mikor átvettem. Sokat kóstoltam a borokat, és a '93-as oportónál éreztem először, hogy ezt palackos borként kellene értékesíteni. Az megérdemelte, bőven versenyképes volt az akkor forgalomban lévő versenytársai közt. Ezt az 1500 palackot egy kis budapesti kereskedő segítségével sikerült eladni, egy év alatt elfogyott mind.

Mi volt az az első bor, aminek hatására biztosra vették, hogy érdemes a borkészítéssel komolyan foglalkozni?

G. Z.: Az említett borral párhuzamosan készült egy cabernet sauvignon is, amit elraktunk két évre. Svájból kaptam egy használt barrique hordót, abból kóstoltgattuk havonta, hogyan fejlődik. Ez a bor 1996-ban a Vinagorán kapott aranyérmet, ez volt az első nagy, sikeres szakmai szereplésünk.

G. T.: Egy 2000-es évjáratú cabernet sauvignon volt az, amit 2002-ben, a Pannon Bormustrán csúcspborként díjaztak, az volt



Günzer Zoltán

a vízvásztó. Akkor vettem le „trágyás csizmát” és lettem főállású borász. Arra gondoltam: Ha ilyen szintű bort csinálók, akkor nem szabad tovább a tehenekkel foglalkozni. Mi Zolinál később, 1998-ban palackoztunk először, és a vendéglátással 1999-ben kezdtünk foglalkozni. Onnantól fogva csak palackban értékesítünk borokat. 2002-ben 4–4,5 hektár szőlővel rendelkezünk, és a bevételeinket mindig visszaforgattuk újabb területek vásárlásába. Most 35 hektáron van szőlőnk és épül Villány határában egy komoly pince-feldolgozó. Még fejlődésben vagyunk, úgy érzem, 50–60 hektárig el szeretném vinni a birtokot.

Hogy lehet mindezt fenntartani? Vagy a siker gyorsan hozta az anyagi megtérülést is?

G. Z.: Nagyon lassan ment. Az első években akárhogy is forgattuk vissza a pénzt, nagyon nehéz volt a területet bővíteni. Próbáltam a termelőkkel megegyezni, mikor szüreteljenek, megnyit hagyjanak a tőkén, igyekeztem bekapcsolódni a művelésbe, hogy olyan szőlőt tudjak vásárolni, amelyet szeretnék. Talán nem is baj, hogy akkor nem volt pénzünk, hiszen lehet, hogy kompromisszumot kötöttem volna és megveszem a másodosztályú területet is. Ehelyett olyan területeket vettünk, amelyekben erdő volt, rég nem műveltek rajtuk szőlőt, adottságaik mégis kiválóknak tűntek. Ilyen az Ördögárok is, amint 47 éve erdő volt. A mostani 20 hektárunkból 18 ilyen terület, és én itt meg is húzom a családi gazdaság felső határát. Itt szeretnék profin, precízen dolgozni, az majd a gyermekeimen múlik, vállalkoznak-e a további bővítésre a jövőben.

Mi változott a válság hatására? Visszaesett a kereslet a drágább, prémium kategóriájú borok iránt?

G. T.: Törekszünk a magas minőségű, prémium borok előállítására, de nem kizárólag ezzel foglalkozunk. A válságos évek kiválóan megmutatták, hogy az egyszerű borok a jól eladható borok. Próbálunk minél kiválóbb prémium borokat csinálni továbbra is, de a tétel az egyszerű borokból van. Ilyen a Mont Blanc Cuvée, egy fehérbor, amit nagyon kedvelnek, szállodalancok rendelik tőlünk – hiába nem fehérboros vidék Villány. Készítünk prémiumkategóriás fehérbort is, chardonnay-t, de ezt szintén nem olyan könnyű eladni. Ami további húzóerő a pincének, az a portugieser és a rozé, ez utóbbi mostanra (az

interjút augusztus közepén készítettük – a szerző már el is fogyott. A borvidéken engedélyezett minden fajtából van továbbá borunk: kékfrankos, merlot, cabernet, pinot noir.

G. Z.: Mi magasra tettük a léceket e tekintetben. Vannak alapboraink, mint a rozé, a portugieser és egy könnyű kékfrankos, de az Ördögárokba kizárólag bordeaux-i fajtákat telepítettünk: sauvignont, franc-t, merlot-t. Ezekből egy bor készül, az Ördögárok. Ha ez a terület illet tud, akkor ki kell hoznunk belőle a maximumot, nem adjuk lejjebb a minőséget. Gondolkodtunk fehérborban is, egy korábbi, 2003-as hárslevelűnkéből még van is egy kicsi. Mivel én főleg a területek vásárlásával és a technológiai fejlesztéssel foglalkoztam, kissé elaludtam a vendéglátás terén. A boraimat egy budapesti kereskedő forgalmazza, ahol a nagy választékban nincs nagy igény villányi fehérborra. Ha év végén megnyit az ötven főt befogadni képes vendéglátóhelyünk, ott két fehérborral biztosan szolgálunk majd a betérőknek. A termelők ma már olyanok, hogy meg lehet velük egyezni. Ha tudják, ki veszi majd meg a szőlőt, akkor minden egyes mozzanatot össze lehet velük hangolni.

Akkor a válság miatt fel kell hagyni a csúcsborok készítésével?

G. Z.: Szerintem csak átmeneti jelenség, hogy a nagy borok kereslete csökkent. Villányban annyira szép vörösborokat lehet készíteni, hogy kár lenne elfecseirelni az energiáinkat kevesebért. Kár lenne azért csak közepes borokat gyártani, mert most azt keresi a piac. Muszáj 15–20 eurót kérnünk (bolti áron) egy kiváló borért, hogy megérje dolgozni érte. Nem akarunk túlozni, és nem fogunk száz palackot készíteni valamiből csak azért, hogy tízezer forintot kérjünk érte. De egy reális árat meg kell, hogy kapjon a termelő a borért. Hogy Magyarországon a borkedvelők sokszor nem engedhetik mindezt meg maguknak, ez valóban probléma. Amíg kiváltság ezer forintot adni egy üveg borért, addig miről beszélünk?

G. T.: Ha pedig a borunk belföldön nem talál gazdára, akkor nyitni kell a külföld felé, én ebben látok lehetőséget. Kifejezetten a prémium kategóriás borokat kóstoltatjuk és mutatjuk be például Németországban. Meg kell keresni azokat a helyeket, ahol ezek gazdára találhatnak.

G. Z.: Olyan országokban tudunk sikeresen megjelenni, amelyek maguk nem termelnek bort. Hollandia, Lengyelország,



Günzer Tamás

vagy éppen Dánia tárt karokkal várja a kiváló termékeinket.

Mit gondolnak, mi mindehhez képest Villány jövője? Lehet például a cabernet franc valóban, igazi villányi ikonbor?

G. Z.: Én a merlot-t nem szorítottam volna háttérbe, a merlot-t és a franc-t tartom a legnagyobb lehetőségnek Villány számára. Ezzel együtt is, a franc kiváló választás, jó kezdeményezésnek tartom. Nagy marketinget kell mögé rakni, kell egy jó nevet kitalálni, és nagyon komoly szűrőn kell majd, hogy átmenjen az a bor, ami megkapja a minősítést. Kérdés, hogy lesz-e elég energia ezt végigcsinálni, mi bízunk benne, hogy igen.

G. T.: Mivel mi a fiatalabb generációt képviseljük, én teljes mellszélességgel az ötlet mögött állok. Nagyon szerencsés választásnak tartom a franc-t. Tavaly nyáron voltam Bordeauxban, és ott épp azt láttam, hogy fordulnak el a termelők a franc-tól. Valami oknál fogva ott a fajta nem tud igazán jót, ezért a sauvignonra és a merlot-ra fókuszálnak. Fontos, hogy részünköről csak a magas minőségű, kiváló borok legyenek a rendszer részei, és akkor sikerre vihető a kezdeményezés.

Egyébként tapasztalnak igazi fejlődést Villányban? Mi az, ami idevonzhatja a turistákat?

G. T.: Szerintem a vendéglátás színvonala meredeken ível felfelé. Egyre több a színvonalas étterem, a szálláshely, egyre többen érkeznek Villányba. Sokat jelent a siklósi termálfürdő, Villányban is komoly fejlesztések várhatóak. Aki borban gondolkodik, annak vendéglátásban is kell gondolkodnia, hisz a legjobb, ha helyben tudjuk a bort eladni.

G. Z.: Aki a borral foglalkozik – legyen az kicsi, közepes vagy nagy termelő – annak a boldogulás lehetősége Villányban megvan. Még közel sem aknáztuk ki a lehetőségeinket. Minden évjárat más, mindegyik kihívás, a borászatnak számtalan szegmense van, ami felfedezésre vár, és van lehetőség megújulni. Villáynak akkor lesz jó, ha mindenkinek jó. Nem szabad olcsó borászfaluvá válnunk, ahol a kannás boroké a főszerep. Valahogy az idelátogatókban tudatosítanunk kell, hogy aki Villányba jön, az kiváló bort fog kapni, de annak az árát is meg kell fizetni. Az árért cserébe ott a borász neve a palackon, aki kezkesedik a megfelelő minőséért.

TESZT: KÉKFRANKOS

Zsúri:

Bakonyi Péter (borász, Siklós)
Csonka Máté (Matias Wine Store, Győr)
Dr. Erdélyi Árpád (Tűzkő Birtok, Bátaapáti)
Gyórfy Zoltán (Pécsi Borozó)
Ifj. Heimann Zoltán (Heimann Családi Birtok, Szekszárd)
Horst Hummel (borász, Villány)
Kőszeli András (Jackfall Bormanufaktúra, Kiskabfalva)
Krajcsovski László (Szeleshát Pincészet, Várdomb)
Latorczai László (Sauska, Villány)
Lőrincz Norbert (Fritz Pincészet, Szekszárd)
Mikes Márk (A Hordó borkereskedés, Pécs)
Nemes Richárd (bortanácsadó, ITDH)
Pálos Miklós (Borműhely, Szekszárd)
Dr. Pintácsi Katalin (Európai Kádárok, Palotabozsok)
Posta Gergő (borász, Szekszárd)
Szabó Zoltán (borász, Hosszúhetény)
Ifj. Takler Ferenc (Takler Pince, Szekszárd)

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 kékfrankos a Pannon Borrégió egyik meghatározó fajtája. Csak a betelepített területek nagyságát tekintve is méltatlanul kevés szó esik róla, pedig hihetetlenül izgalmas és változatos tud lenni. Két éve már rendeztünk neki fajtakóstolót, most újból nekifutottunk, hiszen új évjáratok, új borok jelentek meg a színen. Örömmel tapasztaltuk, hogy nagyon sok minta érkezett be hozzánk, 51 bor került a két bizottságra osztott zsúri asztalára. Az csak plusz öröm volt, hogy mindössze 10 bor nem vitte át a 80 pontos lécezt.

Kóstolhattunk izmos, újfahordós érlelésű, vastag kékfrankosokat és könnyedebb, friss, gyümölcsös, jóivású, lazább kékfrankosokat is. És közte tucatnyi árnyalatot. Voltak fiatal, perspektivikus versenyzők és voltak korosabb, de még mindig egyenes derekú tételek is. Ha valaki a Pannon Borrégióból szeretne kékfrankost kóstolni, ebből a következő oldalakon bemutatott 41 borból nyugodtan választhat.

A teszten – 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.

A kékfrankos-kóstoló helyszínét a szekszárdi Fritz Pincészet biztosította.
Köszönjük!



Szeleshát Szőlőbirtok és Pincészet
Szekszárdi K2 Kékfrankos
2007

Friss, fűszeres, meggyes, piros ribizlis illatok, némi vaníliával megbolondítva. Nagyon gyümölcsös, nagyon él. Emellett kortyban is komplex és kerek. Szerecsendió, fahéj, friss kakukkfű hozza a fűszeres vonulatot, a meggy, a málna és talán leghatározottabban a szeder adja a gyümölcsösséget. Nem túl vastag, nem túl erőteljes, de elegáns és arányos, amilyen egy kékfrankos.

90 pont



Ár: 1750 Ft

Megtalálható: Radó Vinotéka, Pécs

Sauska
Villányi Kékfrankos
2008

Mély, sötét színvilág, illatában és ízében is harapni lehet a gyümölcsösséget. Nem túl nagy test, de harmónikusra formálva, sav, tannin, alkohol szép rendezett arányosságban menetelek. Még friss ugyanis, elég élénk, van előtte út, de a struktúra és a tartalom miatt már most is az izgalmas kékfrankos kategóriájában nyomul.

89 pont



Ár: 4320 Ft

Megtalálható: E'szencia Bortéka, Szekszárd

Heimann Családi Birtok
Szekszárdi Kékfrankos
2007

Osszetett, érett illatokkal indít, találunk benne piros gyümölcsöket, némi zöldfűszerességgel bolondítva. Szépen nyílik a pohárban, kortyban jól integrált fa, jó savak, szép gyümölcsök fedezhetőek fel. Nem túlzó semmiben, mégis benne van szinte minden, ami a kékfrankos. Mesterien balanszírozott bor, hosszú utóízekkel, szép tartalommal, ráadásul még nincs is a csúcson.

89 pont



Ár: 1650 Ft

Megtalálható: Radó Vinotéka, Pécs

Heumann Pincészet
Villányi Kékfrankos
2007

Sötétbe hajló színű, minden pillanatában koncentrált és sűrű anyag. Vastag, többretegű bor, szép gyümölcsökkel és élénk savakkal. Magas alkoholla édesíti, a fahordó pedig krémessé teszi a meleg érzetű kortyot. Illatában és ízében is nagyon intenzív és tartalmas, szépen összeérett tétel. Másfél éve még érlelését javasoltuk, szépen fejlődött és még mindig van hova.

89 pont



Ár: 3700 Ft

Megtalálható: A Hordó Borszaküzlet, Pécs

Matias Pincészet
Villányi Kékfrankos
2007

Igazi déli. Erett, cseresznyés-feketegyümölcsös illat, friss zöldfűszerekkel megbolondítva. A barrique hordótól kapott fűszerek: a vanília, a kókusz és a pörkölt kávé is jól állnak neki. Elég masszív bor, súlyos léptű. Ugyanakkor a korty krémes, sőt krémcsokis ízeket felfedezni vélünk benne. Komplex anyag, benne van a fajta és a termőhely is. Szép tartás, tiszta íz, hosszú korty.

88 pont



Ár: 3000 Ft

Megtalálható: A Hordó Borszaküzlet, Pécs

Sebestyén Csaba
Szekszárdi Kékfrankos válogatás
2007

Kicsit hűvös illatok, paprikás fűszerességgel. Némi bőröség, egy kicsi animalitás. Meggy, cseresznye. Kortyban szeder. Diszkrét hordóhasználat. Szájban teljesedik ki igazán, itt mutatja meg sokrétűségét, a zárása hosszú, gyümölcsös-fűszeres, szinte krémes. Még van benne érlelési potenciál, de már most is kedves a poharunknak.

88 pont



Ár: 2700 Ft

Megtalálható: E'szencia Bortéka, Szekszárd

Mészáros Pál Pincészete
Szekszárdi Bodzási Kékfrankos
2007

Érett meggyes-cseresznyés illatok felhője veszi körül a poharat. Ízben több réteget is felfedezhetünk, a friss gyümölcsöktől, a dohányosságtól az áfonyás keserédességig. Van komolysága, de ugyanakkor lazán veszi a szépségét. Zamatos, izgalmas minden korty, jó hordóhasználat, magas, de nem zavaró alkohol, közepes, de szép lecsengés.

88 pont



Ár: 4000 Ft
Megtalálható: A pincészetben

Borműhely – Pálos Miklós
Szekszárdi 3frankos: Bodzási
2007

Feketéslila színek, égetet hordós és csokis-meggyes jegyek egyszerre törnek fel, intenzíven betölti az orrot és a száját is. Nagyon masszív, koncentrált, de mégis igazi kékfrankos, kiegyensúlyozott, szerencsés az alkotórészek együttállása. Kortyban gazdag, ízkalvárd, sok gyümölcs és kókuszos csokoládéhab. Fekete cseresznye, szeder és bourbon vaníliás créme brûlée. Hosszú bor, hosszú időre.

88 pont



Ár: 12000 Ft/3 palackos sorozat
Megtalálható: A pincészetben

Wekler Családi Pincészet
Szekszárdi Kékfrankos Extra
2008

Intenzív, erőteljes illatok. Újvilági stílus: ízében túlrett, édeskés, visszafogott savakkal, erőteljes alkohollal. Mindemellett rendkívül szép hordóhasználat, érettséget, teltséget ad a bornak. Szép struktúra, tömény, sűrű anyag, egy picit a gyümölcsösség szorult háttérbe. Még javában érlelhető.

87 pont



Ár: 9990 Ft
Megtalálható: A pincészetben

Pálinkát az őszre

Mozgalmas ősz vár a Brill Pálinkaházra. Fesztiválok és pálinkakóstolók, de az új, megnövelt főzdet is most helyezik üzembe.

Még idén több fejlesztést is megvalósítanak a pálinkaházban. A tavaly, 2009-ben elnyert ÚMVP/EMVA pályázat elemeit teljesítve tovább bővítik az erjesztő teret, és üzembe helyezik azt a számítógéppel vezérelt lepárlókészüléket, mely jelentősen megnöveli a bérfőző kapacitást. A szeptembertől már működő új, hatszáz literes főzőüsttel azonban a Brill saját pálinkái és párlatai is szélesebb körhöz jutnak el. A hosszú évek során összegyűjtött tapasztalat és szakmai tudás biztosítja azt, hogy innen a legjobb minőségű pálinkák kerülhetnek csak a fogyasztók elé. Mivel a pálinka az alapanyagnál kezdődik, a Brill Pálinkaház tréninget szervez és állandó telefonos tanácsadást tart fenn bérfőző partnereinek, hogy az üstökhöz már jó minőségű cefre kerülhessen csak.

Teljes kapacitással működik már a pálinkaház kóstolóterme is. Tematikus pálinkakóstolókat szerveznek majd, pálinkás-gasztronómiai különlegességekkel körítve.



A Brill Pálinkaház idén ősszel több fesztiválra is kitelepül majd. Az alábbi helyszíneken és időpontokban várják vendégeiket:

19. BUDAPESTI NEMZETKÖZI BOR- ÉS PEZSGŐFESZTIVÁL: szeptember 8–12. (I.F.D.T. stand)

III. GYŐRI PÁLINKAFESZTIVÁL: szeptember 10–12.

SZEKSZÁRDI SZÜRETI NAPOK: szeptember 16–20.

ETYEKI KEZES-LÁBOS FESZTIVÁL: szeptember 25–26.

VILLÁNYI VÖRÖSBOR FESZTIVÁL: október 1–3.

BUDAVÁRI PÁLINKAFESZTIVÁL: október 7–10.



7172 Harc, Siófoki u. 21.
www.brillpalinkahaz.hu; tel: 30/9691-352

Sárosdi Pince
Szekszárdi Kékfrankos
2008

Elsőre talán nehezebben nyílik meg, de utána egész behízelgő illatokkal lepi meg a kóstolót. Gyümölcsös, picit fás, de illik hozzá. Kortyban erősödő gyümölcsösség, meggy, málna, áfonya édeskés ízvilága jön elő, szép savak, érett tannin, kerek szerkezet, hosszú zárás.

87 pont



Ár: 800 Ft
 Megtalálható: A pincészetben

Takler Pince
Szekszárdi Kékfrankos Reserve
2007

Vibráló illat, töppedtes jegyekkel. Ízében már nem ez a domináns, telt, vastag, kevésbé túlértséget sugall, viszont nem kevés fával van megturbózva. Izgalmas, összetett, nagy test és kerek szerkezet, működnek a savak, szép a tannin, a végére viszont kevesebb gyümölcs marad, mint azt egy kékfrankosban szeretnénk.

87 pont



Ár: 4600 Ft
 Megtalálható: A pincészetben

Halmosi Pincészet
Szekszárdi Négykezes Kékfrankos
2007

Sötét színvilág, mentolos-csokis, konyakos-meggyes jegyek. Nem kevés időt töltetett hordóban, a cseresavak lesimultak, jó savak. Elég kövér anyag, irigylésre méltó töménységgel, talán csak a korty közepén érzünk egy kis ürességet. A vége megint hosszú és gyümölcsös, sokáig tart. Habár nem kevés az alkohol benne, mégis megköveteli a következő kortyot is.

87 pont



Ár: 2500 Ft
 Megtalálható: Bartina Borszaküzlet, Szekszárd

Nyerjen pálinkakóstolást
a Brill Pálinkaházban!

Válaszoljon az alábbi és a Pécsi Borozó téli számában megjelenő kérdésre helyesen, majd a megfejtéseket legkésőbb december 17-ig küldje el az info@pecsiborozo.hu e-mail címre!

Kérdés:

MELYIK MEGYÉBEN TALÁLHATÓ A BRILL PÁLINKAHÁZ?

A két forduló helyes megfejtései között
2 DB. KÉT FŐRE SZÓLÓ 7000 FT ÉRTÉKŰ PÁLINKAKÓSTOLÓT SORSOLUNK KI
 a Brill Pálinkaház felajánlásában.

Borműhely – Pálos Miklós
Szekszárdi 3frankos: Decsi-hegy
2007

Kicsit poros, földes, ami elbűjtatja az érett cseresznyés, picit ibolyás illatokat. Van benne sok érett, finom, lédús gyümölcs, szépen kidolgozott hordóhasználat, ugyanakkor édeskés, alkoholos, kis törkölyízzel a végén. Nagyon nagy anyag, koncentrált és komplex, bár talán a kékfrankoshoz képest elmeretezett arányokkal. Érlelhető, van potenciálja.

86 pont



Ár: 12000 Ft/3 palackos sorozat
 Megtalálható: A pincészetben

Fritz Pincészet
Szekszárdi Kékfrankos
2008

Egészen édesfűszeres illat, tele vaníliával, fahéjjal, szegfűszeggel. Karakteres, meggyes-szedres, pici bőrösség-gel. Izgalmas, sokrétű bor, hozza a teltséget, van benne krémes-édesség, ugyanakkor némi fanyarság is, ez sem áll neki rosszul. Nincs teljesen lesimulva, de nem kell neki sok és a legszebb formáját mutatja majd.

86 pont



Ár: 7200 Ft
Megtalálható: A pincészetben

Malatinszky Kúria
Villányi Kékfrankos
2008

Illatában friss, meggyes, nagyon intenzív. A test sűrű szövésű, sokrétű, van benne a piros bogyós gyümölcsök üdeségéből is, de ezen helyenként felülkerekedik az édeskés, aszaltasba hajló enyhén alkoholos fekete-gyümölcsösség. Elegáns, arányos bor kiindulási alapja, még kell hozzá egy-két év, hogy az is váljon belőle.

86 pont



Ár: 1800 Ft
Megtalálható: A pincészetben

Bock Pince
Villányi Feketehegy Kékfrankos
2008

Feketébe hajló szín, tömény illatok, helyenként bőrösbe hajló feketeribizlis-cigány-meggyes beütéssel. Erős, masszív, mégsem üt ki belőle az alkohol. Nagy test, jól beérett, szép alapanyag, szépen integrált tanninnal. Helyén van mindene, ebben a formájában is élvezhető, bár egy kis összesimulás, lekerekedés még ráférhet.

86 pont



Ár: 3400 Ft
Megtalálható: A pincészetben



Riczu–Stier Pincészet
Villányi Kékfrankos
2008

Telt, hangsúlyos illat. Elég tömény, szinte amaronére emlékeztető. Kortyban érezni, hogy még nagyon fiatal, bár kétségtávol masszív anyag. Ha nincs is teljesen összecsiszolódva minden porcikája, azért már most is élvezhető, és ebbe belefér a magas alkohol, a gyümölcsösség, a felbukkanó szegfűszeg. Még nyugodtan pihenhet, érhet a pincénknben.

86 pont



Ár: 1800 Ft

Megtálálható: A pincészetben

Márkvárt Pince
Szekszárdi Kékfrankos
2006

Kellemes, érett illatokkal nyit, amibe helyenként kis paprikásság is vegyül. Kortyban nem túl nagy test, jó szerkezet, megfelelő arányok. Talán az alkohol lóg ki némileg felfelé, sok van belőle. Hozza a meggyes-cseresznyés vonulatot, kis szekszárdias fűszerességgel, szépen érlelt bor, bár a felbukkanó zöldesség nem teljesen beérett alapanyagra utal.

86 pont



Ár: 1400 Ft

Megtálálható: A pincészetben

Németh János
Szekszárdi Kékfrankos
2007

Fiatalos színű és lendületű, ugyanakkor elég tömény, túlérte karakterű bor. Bár illata a hűvösebb jegyeket hozza, ízben mégis meleiséget ad neki az érett gyümölcs és a nem túl alacsony alkohol. Komoly anyag, de nem könnyen feldolgozható tétel, kell neki idő és levegő, hogy igazán élvezhető legyen.

85 pont



Ár: 2000 Ft

Megtálálható: A pincészetben

Günzer Zoltán
Villányi Kékfrankos
2009

Erőtletes, izmos bor, mindjárt az elején jön belőle a fa, de mögötte sejlik a sok gyümölcs. Ízben amaroné meggyes, húsos, ízgazdag, szép pörkölt jegyekkel. Vastag bor, gazdag beltartalommal. Nagyon nagy potenciál, de egyelőre még kócos, még nyers. Megéri eltenni akár néhány évig is.

85 pont



Ár: 3980 Ft

Megtálálható: Decembertől a pincészetben

Fekete Mihály
Szekszárdi Kékfrankos
2003

Mély, téglásvöröses színvilág. Illatában dió és mogoró vegyül az érett, konyakos meggybe. Érett, szép harmóniát mutat még most is, szépen tartja magát. Van benne bársonyosság, elegancia. Bizonyosan nagy bor volt, két éve tippeltük csúcsközelbe, valóban akkor volt. De még most is makulátlanul élvezhető bor.

85 pont



Ár: 3000 Ft

Megtálálható: A pincészetben

Bodri Pincészet
Szekszárdi Faluhely Kékfrankos
2006

Elsőre keveset mutat meg magából, idő kell neki. Illatban felerősödnek a gyümölcsök, éretten, feketén. Kortyban sáfrány, medvecukor és kávé is csapódik a gyümölcsökhöz. Szépen csi-szolt, jó struktúra. Ha hagyjuk eleget szellőzni, gazdag, burjánzó, tanninos, gyümölcsös, érett izvilágot is mutat. Hosszú, tartalmas bor.

85 pont



Ár: 3150 Ft

Megtálálható: Szekszárdi Bor Vinotéka, Pécs

84 PONT

**Szemes József
Villányi Kékfrankos 2008**

Illata édeskés, mély, feketebizis. Követi a szokottnál sötétebb színt. Sűrű, lekerelkedett tanninokkal, édes gyümölcsökkel, kis vaníliával. Ennek ellenére ízben friss tudott maradni, élénk, vibráló. Az utóíz hosszú, szép lecsengésű.

Ár: 1580 Ft

Megtalálható: Radó Vinotéka, Pécs

**Fekete Mihály
Szekszárdi Kékfrankos 2007**

Mélyvörösbe hajló szín, fűszeres, meggyes illat, kortyban integrált fa, még gyümölcsösség is van, de picit már fáradtnak tűnik. Lehet ez akár pillanatnyi bizonytalanság is, hiszen az utóíz elég hosszú, tartalmas.

Ár: 2500 Ft

Megtalálható: A pincészetben

**Bodri Pincészet
Szekszárdi Kékfrankos selection 2007**

Szépen nyíló meggyes-szedres illat. Kellemes, pohárban jól mutató szín. Sima csersavak, arányos fűszerezettség, gazdag tartalom. Talán az alkohol lóg ki egy kicsit a végére, kesernyés búcsúzás ront az összképen.

Ár: 1400 Ft

Megtalálható: A pincészetben

**Bodor Pince
Villányi Kékfrankos 2009**

Meggyes, meggyesörpös illatokkal kezdi az ismerkedést, mintha dohány is lenne benne, meg egy kis likőrösség. Élénk a korty is, vibráló, izgalmas. Meleg érzetű bor, kissé még nyers, de szép savak lendítik, fejlődőképes.

Ár: 2400 Ft

Megtalálható: A pincészetben

**Sebestyén Csaba
Szekszárdi Iván-völgyi Kékfrankos 2008**

Sötétlila szín, feketebogyós, meleg, érett karakter. Ízben kis fanyarság és kókusz-meggyes édesség egyszerre. Most még elég sok fa és hordóból kinyert ízjegy. Mindamellettestes és tartalmas, érelésre ajánlott tétel.

Ár: 3500 Ft

Megtalálható: A pincészetben

83 PONT

**Gere Tamás és Zsolt
Villányi Kékfrankos 2008**

Gyümölcsösen indít, némi vanília, málna, pörkölt kávé is felbukkan az illatában, kortyban közepes test, picivel több sav több lendületet adhatna. Hosszan marad a zamata, tartalmas, nem túl alkoholos. Most kóstoljuk.

Ár: 1350 Ft

Megtalálható: A pincészetben

**Fekete Mihály
Szekszárdi Kékfrankos 2006**

Nem túl bonyolult történet, de egészen jó kidolgozva. Érett, gyümölcsös illat, kis lecsóval és rozmaringgal fűszerezve. Közepes test, szép egyensúly. Borókás, szedres zárás, nem nehezül el, működik a bor.

Ár: 2000 Ft

Megtalálható: A pincészetben

**Borműhely – Pálos Miklós
Szekszárdi Rokka Kékfrankos 2008**

Fűszeres, nem túl tolakodó illat. Közepes intenzitású bor, van benne fűszer is, gyümölcs is, a savak rendben vannak, nem lóg ki semmi, de nem is emelkedik ki a mezőnyből. Korrekt, becsülettel elkészített kékfrankos.

Ár: 1380 Ft

Megtalálható: Radó Vinotéka, Pécs

**Heumann & Heumann
U & I Pannon Kékfrankos 2008**

Feketebodzás-gumbogyós illat, nem kevés fa, a háttérben meggy és pekándió. Fajtajelleges, intenzív savak, gyümölcsös korty, jó felépítéssel, a zárásban viszont kicsit kilóg az alkohol, sok a fa és kis kesernyével búcsúzik.

Ár: 3500 Ft

Megtalálható: A pincészetben

82 PONT

**Vylyan
Villányi Kékfrankos 2007**

Kicsit likőrös illatokkal nyit, majd a szellőztetés után jön egy friss, de jól beérett meggy, kortyban már a meggyemag kesernyességével együtt. A hordó jól integrálódott, a végére picit az alkohol dominál.

Ár: 3455 Ft

Megtalálható: A pincészetben

Wekler Családi Pincészet**Szekszárdi Kékfrankos Prémium 2008**

Elég dús, jól bedolgozott barikk aromákkal fűszerezett illat. Masszív test, édesség és krémesség van benne, némi gyümölcsrel és jó savakkal. A végére picit lekváros ízek kerülnek előtérbe, a korty viszonylag hosszú.

Ár: 3990 Ft

Megtalálható: A pincészetben

Takler Pince**Szekszárdi Noir Gold Kékfrankos 2006**

Bőrös-földes jegyek elsőre, majd némi túlerettes gyümölcsösség másodhullámos illatban. Kortyban vesszük a jó struktúrát, hogy össze lett hozva minden és nem is nagyon lóg ki semmi, mégis valahogy fáradtnak tűnik a bor. Talán ilyen napja volt.

Ár: 4000 Ft

Megtalálható: A pincészetben

Heimann Családi Birtok**Szekszárdi Baranyavölgyi Kékfrankos 2008**

Nehezen nyílt ki, akkor viszont tiszta, gyümölcsös, friss meggyes illatot sugárzott. Visszafogott arcát mutatta, kortyban sem tűnt ki. Még érnie kell, hiszen potenciál van benne.

Ár: 2500 Ft

Megtalálható: A pincészetben

81 PONT

Planina Borház**Mohácsi Jenyei Kékfrankos 2008**

Az illata kicsit bizonytalankodik, nem jön át belőle az a frissesség, tiszta izesség, amit az kortyban megkapunk. Ott már szépen integrálódott a fa, előtérben maradt a meggyes gyümölcsösség. Enyhe édes-kesernyével zár.

Ár: 1600 Ft

Megtalálható: Tüke Borház, Pécs

Tűzkő Birtok**Szekszárdi 7frankos 2006**

Kóstoltuk korábban is, akkor az újfahordó még jelentősen elnyomta a gyümölcsösséget. Most egy picit talán összesimultabb, bonbonmeggyes, viszont a fásság még mindig átüt rajta, ugyanakkor az öregedés első jegei is megmutatkoznak.

Már nincs kereskedelmi forgalomban

Bodri Pincészet**Szekszárdi Kékfrankos 2007**

Színben nagyon szép, sötétvörös, tiszta, érett illatokkal nyit. Elég gyümölcsös, de kortyban már inkább a test és az alkohol dominál. Elég élesek a savak, ez a bor most nem mutatta meg, milyen tud lenni, ha nem bal lábbal ébred.

Ár: 1540 Ft

Megtalálható: Eszencia Bortéka, Szekszárd

80 PONT

Vida Családi Borbirtok**Szekszárdi La Vida Kékfrankos 2007**

Érett, bár kissé fáradt illat a nyitásban. Jó struktúra, összetett íz, de kevés maradt meg a gyümölcsökből, valahogy megmattultak, az alkohol föléjük kerekedett. Az anyag komolysága, az arányos tartalmasság miatt ez valószínűleg csak egy hullámvölgy az érési folyamatban.

Ár: 3900 Ft

Megtalálható: A pincészetben

**Baumann Pince
Szekszárdi Kékfrankos 2009**

Lilába hajló színvilág. Illata erőteljesen meggyes, friss-gyümölcsös ízében is, bár nem teljesen tiszta, kis nyersesség is bujkál benne. Az utóízében némi medvecukor fedezhető fel. Kicsit kevesebb lett, mint amit elsőre reméltünk, de biztató.

Ár: 1500 Ft

Megtalálható: A pincészetben

**Hummel
Villányi Kékfrankos 2008**

Hűvös illat, földes-bőrös, mindamellettfelfedezhető a meggyes-cseresznyés vonulat is. Közepes test, nem túl hosszú korty. Viszonylag sablonos kékfrankos, amelynek különböző hibákat nem tudunk felróni, csak könnyen megelégedzünk róla.

Ár: 1800 Ft

Megtalálható: A pincészetben

Tesztteredmények online:
www.pecsiborozo.hu

Folyékony gyümölcs

Az üdítőpiac töretlen népszerűségnek örvend. Az ágazat egy részének, a gyümölcsleveknak egy apró részét képezik (egyelőre) a minőségi, természetes vagy natúr gyümölcslevek, melyek a nagyüzemekben előállított, cukros és felvizezett koncentrátumokból készülő (olykor 100%-os) rokonaikhoz képest tisztán gyümölcsből állnak, hozzáadott adalékanyagot, aromát és tartósítószer nem tartalmaznak. A pusztán gyümölcsből kinyert lé persze jóval drágább, legalább a duplája is lehet a beltartalmi értéküket tekintve szerényebbhez képest, gyártóik azonban nem panaszkodhatnak. Egyszerűen nem tudnak annyit előállítani, ami kielégítené az egyre növekvő keresletet. A technológia pedig viszonylag olcsó.

Mester Zoltán
írása



A magyar mezőgazdaság egyre romló gazdasági helyzete, és fizetési gondokkal küzdő tolnai gazdák gondjai hívták életre a Gyümi márkanév alatt futó gyümölcslevet, és a gyártó Dunarét Kft-t. Az ötletgazda-ügyvezető Molnár József kezdeményezése nemcsak megértésre, de támogatóra és kivitelezőre is akadt a Szekszárdi Növény Zrt. vezetőinek személyében. Csíbor Istvánék például értéki választ adtak az agrártársadalom problémájára. A növényvédelem foglalkozó anyavállalat ugyanis sok olyan gazdával találkozott, akiknek egy-egy rosszabb évben nehézséget okozott a növényvédő szerek beszerzése. Viszont eladatlan termékkel is rendelkeztek, melyet vagy az alacsony árak, vagy a felvásárló hiánya miatt nem tudtak értékesíteni. Az önerőből és pályázati forrásból létrehozott, gyümölcslégyártó manufaktúrával gyakorlatilag mindenki jól jár. (Rész is az anyacég Zöldség, Gyümölcs, Falu, Város programjának, melynek célja a helyben megtermelt áru eljuttatása a fogyasztóhoz az áruházak közvetítése nélkül.) A Dunarét korrekt áron megveszi a megtermelt gyümölcsöt (a

gazda így nemcsak keres, de a bevételből be is tud fektetni), saját üzemében feldolgozza, majd értékesíti. A két hónap szezonközi leállást leszámítva 2008 decembere óta egész évben napi ezer-ezeröttszáz litert előállító Duna-rét Kft. termékei iránt óriási a kereslet. Az ár csak helyben, néhány környékbeli zöldségesnél a Paks–Szekszárd–Tolna háromszögben (illetve töredéke Budapes-ten) kerül értékesítésre.

„Bármikor meg lehet nézni az üzemet, mi nem titkolunk semmi” – jelzi ifjabb Csíbor István, hogy komolyan veszik magukat és filozófiájukat, s még arra is ügyelnek, hogy alumínium borítás helyett átlátszó csomagolást kapjon a gyümölcslé. „Büszkék vagyunk arra, ami benne van. Igaz, hogy itt a külső szemnek nem vonzó, hiszen a szűretlen lé zavaros. Viszont a beltartalmi érték a fontosabb, nem a külső. A Gyümilé mindíg elfogy, ezért idén még több lesz.”

A faddi 17 hektáros, részben az egykori TSZ területén, Györgymajorban részesített telepen egyre több mindent próbálnak bekapcsolni a fenntartható fejlődés körforgásába. Az épületeket a közeli 8 hektáros területen megtermelt energiafűzrel fűtik, a préselésből visszamaradt gyümölcs ha még jó, akkor pálinkafőz-dékhez kerül, ha erre nem alkalmas, akkor a maradványból állat-eledel (a helyi vadásztársaságnak), vagy horgászoknak etetésre való massa készül. De nem dobják ki a meggy magját sem: bár tü-zelni is lehetne vele, inkább felhasználják a PannonPharma Gyógy-szergyártó Kft. és a Gyógynövénykutató Intézet Kft. munkatársai. (Velük egyébként máktelepítési közös programon is együtt dol-goznak.) A Dunarétnél tényleg fontos, hogy másoknak is segít-sek: az üzemben többnyire csökkent munkaképességű embere-ket, vagy friss diplomás mérnököket foglalkoztatnak egész évben.

A közelmúltban felépített 600 négyzetméteres, 350 tonna ka-pacitású hűtőcsarnoknak köszönhetően több gyümölcslé fog ké-szülni. Bérnyártást is vállalnak, a gazdák saját célra is készíttethet-nek 100 százalékos gyümölcslevet itt. A hatalmas hűtőkamrákban ugyanis az oxigén kivonásával jelentősen lelassítható az erjedési folyamat, így mind a gyümölcs, mind a cefre természetes módon őrzi meg frissességét.

„Tényleg folyékony gyümölcsöt készítettünk” – mutatja be az osztrák technológián alapuló gyártás folyamatot Csíbor. „Nem teszünk hozzá még vizet, cukrot, citromsavat se. Válogatjuk, a hibás részeket kivágjuk, tisztítjuk, majd daráljuk, aprítjuk és préseljük a gyümölcsöket. Az ülepítés után az eltarthatóság miatt 80-85 fokon hősokkot kap a gyümölcslé, ezután csak betöltjük a bag-in-box-okba, ezután csak töltjük a levet a bag-in-box-okba, amire fél év garanciát vállalunk. A csomagolásnak köszönhetően nem kell hűtőbe tenni a gyümölcslévet, a csap légmentesen vissza zár.”

A Gyümilé 5 literes (amiben 8–9 kg gyümölcs van), illetve három és öt decis kiszerezésben kerül a polcokra, alma, körte, meggy, illetve alma-körte párosítással. Barackot a tömény cukrosága miatt nem készítenek, de tervezik például a 100 százalékos szilvaleveket. Cserszegi fűszeres és cabernet franc szőlőlével próbálkoztak tavaly, de ezek is túltúnt édesek lettek. Idén azonban készült ribizli is (nyakán maradt egy gazdaságnak), az viszont a meggyénél is savanykásabb levet adott. A szőlő-projekt viszont napirenden van, Csíbor elmondása alapján már több borászattól érkezett megkeresés, hogy számukra saját szőlőlevet készítsenek a szortimentbe. Ehhez persze kifejezetten erre a célra és módon szüretelt, esetleg erre alkalmasabb fajta megtalálása szükséges.

A Duna-Rét Kft. másik missziója az egy lassan háromszáz fajtából álló génbank. Az ország egész területéről gyűjtenek össze olyan alma és körtefákat, melyek régi magyar fajtának számítanak. A cél az, hogy egy potenciálisan jó fajta felfedezésével és későbbi szaporításával csak ezekből készüljön a Gyümilé.



DÉL-TIROLI MÓDI

A Pécsi borvidék egyik ismert borászának, Andreas Ebnernek magától értetődő volt, hogy szőlőültetvényei mellé almát is telepítsen. A Magyarországon borászok Ebner ugyanis azt a szokást is magával hozta Dél-Tirolból, hogy almát is feldolgoznak egy pincészetnél. Talán az sem furcsa, hogy a felesége, Gabi által tervezett címkével ellátott Ebner almalé ott van a bortársaság palettáján. Pedig az öthektáros almaültetvény termésének 80 százalékát minőségi gyümölcsként, 20 százalékát almaléként értékesítő Ebner Pince először csak családi használatra palackozott.

„Így is túl sok lett belőle, ezért aztán ajándékoztunk a barátoknak, míg nem egyre többen akartak belőle vásárolni” – meséli Andreas, hogy már a kezdetektől nagy volt a kereslet. „Vásároltam is földet, építettünk nagyobb feldolgozót, de végül mégis úgy döntöttem, hogy nem akarok túl nagy lenni, és marad a szőlő a fő profil.”

Az almaleven túl a meggyre is nagy a kereslet. A magyar fogyasztónak talán savanykás gyümölcsléből idén 3500 palack készült, s az négy nap alatt elfogyott. A magyar zöldségesek polcairól a minőségi almát hiányoló Ebner a saját almatermését dolgozza fel, a préselés után hőkezeléssel ellátott gyümölcslé egyéb adalékanyag, vagy tartósítószer nélkül kerül az üvegekbe.

AZ ERDÉSZEK IS SZERETIK

A Mecsek Erdészeti Zrt. az elsők között alapított gyümölcslékészítő üzemet a régióban. A kárászi Erdei Melléktermék Felvásárló és Feldolgozó Telepen működő üzemből négy éve készül a Naturalé. Évi 180 ezer liter bérnyártásban, 50–60 ezer liter pedig saját terméként hagyja el bag-in-box-okban a központot.

„A szükség hívta életre a vállalkozást” – emlékezik vissza Mezei Attila, a telephely vezetője, Kárász polgármestere. „Az erdésznek választ kellett adnia a csökkenő munkalehetőségekre, ezért egy gazdaságos kezdeményezést indítottunk el.”

A Naturalé termékei augusztustól decemberig készülnek, az egész éves termelést biztosító hűtőházat és raktárt jelenleg építik ki. A három literes és három deciliteres kiszerezésbe csomagolt, adalékanyagok, tartósítószer nélkül készülő Naturalé alapja az alma, de a 100 százalékos leven túl több ízesítésben is készül. Utóbbi esetben 20 százalékban az üzemből feldolgozott meggyet, körtét, bodzát, szedret, málnát és ribizlit kevernek a házasításhoz tökéletes alapot adó almaléhoz. Felvásárolt almával dolgoznak, saját ültetvénye nincs az erdésznek, de 50 kilogramm felett bérnyártást is vállalnak. A gyümölcslévet hőkezelésnek vetik alá, és egy év garanciát vállalnak a szavatosságra.

Sokat kísérleteznek egyéb alapanyagokkal, legutóbb éppen a Magyarországi Krisna-tudatú Hívők Közösségétől keresték fel őket nagy mennyiségű, saját termesztésű zöldséggel, ebből készült például répalé és paradicsomlé. Saját találmány volt viszont a birsalma és sütőtök párosítás, a kereskedelmi mennyiséget ez azonban nem érte el.

A „szelíd ipar termékei” a településen is nagy népszerűségnek örvendenek, a régió nagyvárosain túl Budapesten is értékesítik a Naturalét. Mezei úgy látja, hogy az osztrák technológiával készülő gyümölcsléveiket még mindig egy szűk szegmens keresi, de a kereslet és az érdeklődők köre folyamatosan bővül.

„Jó lenne kipróbálni például az Erdészet egyik rejtett kincsét, az erdei gyümölcsöket” – fejtegeti a lehetőségeket Mezei Attila. „De a jelenlegi szabályozások mellett szinte lehetetlen ezt megvalósítani.”

GYÓGYÍTANAK IS VELE

Györkönyben a Szőlőtő Alapítvány négy éve állította üzembe az almalé-készítő gépét. Mint azt Hidasi György, az alapítvány elnöke elmondta, akkor döntöttek a késztermék előállítására mellett, amikor az eladásra szüretelt alma felvásárlási ára tarthatatlan szintre csökkent.

„A regionális munkaügyi központot kértem, hogy adjon segítséget, milyen választ adhatnak a kialakult helyzetre” – mondja Hidasi György. „Ma már ötszáz litert állítunk elő naponta, öt literes kiszerelésben. A közeljövőben fejleszteni szeretnénk, egyrészt kisebb bag-in-box-os kiszerelésben is gondolkozunk, másrészt egy egész éves feldolgozást lehetővé tevő hűtőház felépítését tervezzük.”

Az 1991 óta működő alapítvány alkoholbeteg embereknek segít a felépülésben. A lelki támasz mellett napi hat órában munkát biztosítanak gyógyult embereknek a szervezet 4 hektáros almásában és 5 hektáros vegyes gyümölcsösében, melynek alapjait még Hidasi hozta létre, amikor az alapítványnak ajánlotta fel a TSZ-től visszakapott földjét. A gyümölcsle értékesítése helyben, környékbeli üzletekben, illetve házhoz szállítással történik, de az Evangélikus Egyház is nagy mennyiséget vásárol meg az intézményeinek.

EGÉSZ ÉVBEN MUSTOT

„A gyerekeinknek akartunk tartósítószer nélküli mustot készíteni, ami egész évben fogyasztható” – mesél az évente 2000 liter bio-mustot előállító Hárs Tibor a motivációról. „Már édesapám is készített egy hordónyit nekünk, de mi már kén és tartósítószer nélkül, csak pasztörözéssel készítjük a mustot.”

A szajki Hárs Pincészet így borai mellett a szüretkor oly népszerű mustot egész évben kínálja. Egy Ausztriában elterjedt, egyszerű szerkezettel pasztörözik a gyümölcslevet. Az üveg mellett most már bag-in-box-ba is csomagolt szőlőlét csak helyben értékesítik. Az alapot nagyrészt bianka szőlő teszi ki, de a Kutatóintézet itt nevelt tájkísérleti fajtáiból is készül must. Az interspecifikus szőlőfajták termesztésénél permetszert gyakorlatilag nem használnak.

A biomust készítésnek Magyarországon nincs irodalma, Hárs Tibor tehát osztrák forrásokból tájékozódik. Mint elmondja, a túlzott édesség megelőzése végett a szőlőt előbb kell szüretelni, még a teljes érés előtt, de a savérték kialakulása után. A mustot is a borszőlő szüretje előtt kell elkészíteni, ugyanis akkor a csírával teli levegőn könnyen erjedésnek indulhatna a szőlőlé. A Hárs bio-mustot derítés után átszűrjük, a tiszta must kap hőkezelést, ezután kerül a bag-in-boxokba.



„A Bor semmihez nem hasonlítható Isteni csoda, amely az élővilág és az egész emberiség diadala.”

Vida Péter – Szekszárd

Vida
Vida borok. Az élet maga.

2010. szeptember 8-12. Budai Vár – Oroszlános udvar 199 pavilon



www.vidaborok.hu

Akik a fényben állnak

Mozsgón túl már csak a dombok közé, Almáskeresztúrra visz aszfaltút, ahol meg a temetőbe torkollik. A falu végén az utolsó ház jobbra Lamine-é és Simone-é, akik a Kaba Farm gazdái. Pontosan a ház Lamine festőművész nagyapjáié, aki másfél évtizede úgy döntött, hogy felhagy a fővárosi élettel, falura költözik, galériát nyit. Ez már csak azért is fontos, mert ő volt az, aki hat évvel ezelőtt unokája születésnapjára egy kis földet adott ajándékba. Lamine és Simone ma már nyáron sajtot, télen húst állít elő a Kaba Farmon, s olyannyira elfogadott tagjai a kicsiny sváb falu közösségének, mint ha ide születtek volna.

Mester Zoltán

írása

Fotó: Wéber Tamás

Pedig messzebből, nem is annyira földrajzi, mint inkább társadalmi vonatkozásban, nemigen érkezhettek volna. Kaba Lamine szülei a Balatonon ismerték meg egymást, amikor a Németországban tanuló, guineai származású édesapja Magyarországra érkezett egy barátjához. Mivel az akkori társadalmi berendezkedéssel nem igazán voltak megelégedve, Münchenben telepedtek le.

Lamine gyakorlott szakácsként már innen került Svájcba, ahol megismerkedett egy elegáns szállodában dolgozó, mobilis családjával Alaszka után a soknemzetiségű országba hazatérő Simone-nal. A találkozásból szerelem és házasság lett, a vendéglátóiparban dolgozó fiatalok (bár elmondásuk szerint „mindenük megvolt, amit megkívtak”) azonban nem találták a helyüket. A felgyorsult és zsúfolt hétköznapi élet egyikén futott be a nagyapa ajándéka, s Lamine-ék rövid hezitálás után, a szülők erős tiltakozása ellenére úgy döntöttek: a kényelmes városi jólétet egy kicsiny magyar falu nyugodtabb világára, és egy leendő farm kihívásaira cserélik.

„Sosem volt egymásra időnk” – emlékezik vissza Lamine, mi készítette őket a változtatásra. „Nem panaszkodhattunk, de valami mégis hiányzott, amit végül itt találtunk meg. A boldogságot, és a szabadságot.”

Az alig száz lelket számláló faluba azért nem idegenként érkezett Lamine. Mióta a nagypapa kiköltözött, nyaranta sokat látogatta az akkor még vállig érő raszta hajával nagy feltűnést keltő fiú. Mivel azonban mindenkinek bemutatkozott, s a magyart is szinte hibátlanul beszélte, a „nyelv ajtókat nyitott ki”. Simone-nak külön jól jött a svájci német dialektus, ami mint kiderült, nagyban hasonlít a helyi sváb beszédre. A nagypapa háza melletti kis műhelyt lépésről-lépésre felújították, kialakítottak egy lakórészt, az egykori garázsban pedig a modern sajtüzem kapott helyet.

„Amit itt látsz, abban rengeteg embernek van benne a keze munkája.” – mutat körbe a birtokon Lamine. „Mindenki segített, és nem tudtuk elhinni, hogy ennyi jó szándék van itt az embereken”

A falusi élet (saját bevallása szerint) nem indult zökkenőmentesen, „naivan úgy gondoltam, hogy idejövünk, vetünk, aratunk, megtermelünk magunknak minden élelmiszert”



– nevet fel Lamine, hogyan gyűjtötték az olykor keserű tapasztalatokat, amikor a termés nem a vártak szerint érkezett. „Mindenképpen akartunk egy kecskét, amiből aztán lett négy. Végül ott álltunk napi tíz liter tejjel, és nem tudtuk hova tenni. Elkezdtünk ezért sajtot készíteni, de ahogy nőtt a kecskék száma, mi meg már minden barátunknak sajtot ajánlunk, úgy döntöttünk, hogy vállalkozásba kezdünk.”

A megnövekedett feladatok már nagyobb szakmai felkészültséget igényeltek, így Lamine, aki bővíteni akarta a tudását, Szentlőrincen előbb ezüsti-, majd aranykalászos gazdává képezte magát. Simone pedig közben Svájcban készült fel a sajtkészítésre. Mivel a hivatalos iskola elvégzésére nem volt idő, ezért egy időre felköltözött a hegyi emberekhez, hogy ott tanulja ki a sajtok gyártását. (Svájcban egyébként telefonszolgálatot működtetnek azoknak, akik elakadnak a sajtkészítésben, s mint Lamine kipróbálta, tényleg működik.)

A kezdeti négy kecske mára több mint 70 állatból álló nyájá nőtt, ebből 23 fejőszállatot fej meg Lamine és Simone, ilyenkor beszélnek meg a napi ügyeket és teendőket is. (Néhány hete beruháztak egy fejőgépre, ami nagy segítség a fiatal párnak.) Mint Simone megjegyzi, szereti ezt a fajta kötöttséget, igyekeznek mindent közösen csinálni, és „jobban élvezem, mint a házimunkát. Még akkor is, ha valamikor nincs annyi feladat, valamikor pedig 16 órát kell dolgozni”.

A kecskéken túl a farmon él még Pedro, a számár, „mert nincsen farm számár nélkül”. Az ő barátnői voltak Böbe és Huanita, a két üszőborjú, amíg túl nagyok nem lettek. (A borjúkat egyébként cserélte Lamine. Első borjút ugyanis túl sokáig engedte az anyjához, a tejen nevelkedett állatnak ezért a csodájára jártak, mígnem egy gazda kettőt ajánlott érte.) Került öt kismalac is a rétre, szigorúan vegetáriánusok, mert így kevésbé bűdösek, egészségesebb a húruk, s a talajt sem te-

szik tönkre, de mangalicából is másfél tucatot számolhatunk meg. Aztán mindig van néhány kutya, a sajátokon túl ide szegődött a falu közös kedvence, de néha a barátok is itt hagyják a házi kedvencet, amikor nyaralni mennek. Mint mondják, most már lassan megállnak, ötven fejőszállat a cél. A meglévő kecskék legeltetése is a falubeliek összefogásával valósul meg. Lamine segít másoknak, vagy éppen egy szomszéd birkáit gondozza, ezért a kecskék „vándorolnak” házról-házra: ahol lehet, legeltetik őket. A munkaiügyi központon keresztül nemrég segítőtűk is akadt, egy embert alkalmaznak.

„Több sajt nem kell, ebből a mennyiségből már meg tudunk élni” – magyarázza Lamine. „A kemény, érlelt sajthoz klíma kell, a mi méreteinkkel nem érné meg a beruházás és a havi költség. Ezért egyfajta, gyors érlelésű sajtot készítünk négyféle ízesítésben. Nagyobb mennyiség megrendeléskor készítünk kenhető sajtokat, kecskemozarella vagy camembert-t. Nem akarom túldimenzionálni, de szeretünk az életünkre miszióként tekinteni, hogy fiatalok vagyunk, kiköltöztünk a természetbe, és igyekszünk egészségesen élni, gondolkodni. Nem csodát művelünk. Csak ezt az életet választottuk, és ennek az életformának ez a velejárója.”

A vákuumsomagolással zárt Kaba-sajtokat egyébként a helyszínen lehet megvásárolni, de Lamine és Simone a Zöldvölgyért Közösségnek is tagjai, illetve várhatóan a pécsi Pezsgőház foglalkozik a termékeikkel. A faluba nyaranta érkezik egy tucát csoport, az első vendégházat most építi egy vállalkozó, Lamine szerint jól ki tudják majd egészíteni egymást. Aki egyébként idegenkedett eddig a kecskesajtoktól, annak ismerkedésre tökéletesek a Kaba-termékek. Neutrálisabb sajtaiknak az a titka, hogy a bakot nem engedik a fejőszállatok közelébe, így az nem dörgölőzik, és nem lesz szagos sem a nőstény, sem a teje.

A farm nemsokára fog kiteljesedni. Nyáron a sajtok, télen pedig a húsárú jelenti majd a megélhetést a fiataloknak. Mint Lamine, (neve azt jelenti, aki a fényben áll) megosztja velünk, van erre egy joker-kártyájuk. Simone édesapja ugyanis nemrég a szomszédba, Mozsgora költözött. Mellesleg a foglalkozását tekintve hentes.



NO SALTY ŐSZI RECEPTECSOKRA

BOROZGATASHOZ:

ROZMARINGOS-SAJTOS RUDAK

Kitűnő borkorcsolya, hisz muszáj inni rá. Tetszés szerint variálhatjuk a tésztába kerülő sajtfajtákat. Egyre ügyeljünk: a tésztához adott só mennyiségét a felhasznált sajtok figyelembevételével igazítsuk.

Hozzávalók 4 főre:

20 dkg liszt
15 dkg puha vaj
15 dkg sajt, reszelve
kb. 1 tk só
2 ek tej
2 ek friss, apróra vágott rozmaringlevél



Elkészítés:

Robotgép keverőtáljába tesszük az összes hozzávalót, a tej kivételével. Néhány megszakított keveréssel morzsás állagúra dolgoztatjuk. Hozzáadjuk a tejet, és addig járattuk a masinánkat, míg összeáll tésztabucivá. Lisztezett felületen 3–4 mm-esre, téglalap alakúra nyújtjuk. Sütőpapírral bélelünk egy tepsit, és belerakosgatjuk a fél centiméter keskenyre felcsikozott tésztát. Előmelegített sütőben aranyszínűre sütjük.

HÜSIMÁDOKNAK:

ROPOGÓS BŐRŰ SERTÉSKARAJ

Zseniális vasárnapi ebéd Gordon Ramsay nyomán. A konyha ördöge karamellizált almát ajánl mellé. Ehhez a hámozatlan almacikkeket nádcukorban megforgatjuk, serpenyőben vajot habosítunk, és karamellizáljuk benne a gyümölcsöt.



Hozzávalók 6 főre:

kb. 1,3 kg-os bőrös, kicsontozott sertéskaraj
1 citrom lereszelt héja
2 gerezd fokhagyma
fél maréknyi zsályalevél
kis csokor petrezselyem
durva szemű tengeri só
frissen tört fekete bors
2–3 ek olívaolaj

Elkészítés:

A sertéskaraj bőrös felét beirdaljuk. A húsos felével felfelé letelve, vízszintesen félbevágjuk a húst (nem vágjuk át teljesen), és mintegy pillangószerűen kihajtjuk. Citromhéjjal megszórjuk, rárakosgatjuk a zsályát, és petrezselyemleveleket, sózzuk-borsozzuk. Visszahajtjuk a kihajtott részt és zsinnyel csinos formára kötözzük a húst. A bőrös részt meglocsoljuk némi olívaolajjal, meghintjük sóval és belemasszírozzuk. Enyhén olajozott tepsire fektetjük a karajt, a bőrös oldalával felfelé. 220–230 fokra előmelegített sütőbe toljuk, 15–20 percre. Majd mérsékeljük a hőt 180 fokra, és így sütjük, kb. 60–90 percen át, míg puha nem lesz a hús. Tálalás/ szeletelés előtt negyed órát pihentetjük a kívül ropogósra sült, belül puha húsra.

ÉDESSZÁJUAKNAK:

OLÍVAOLAJ-TORTA

Könnyű, már-már légies, egyáltalán nem édes tészta, benne roppanós manduladarabokkal. Az olívaolaj is emlékeztet minden pillanatban, miről nevezték el a tortát, de egyáltalán nem tolakodóan teszi ezt. Na, és a citrusok...

Hozzávalók 6 főre:

4 nagy tojás
11,5 dkg cukor
17,5 dkg liszt
1 ek sütőpor
2,5 dl extra szűz olívaolaj
10 dkg mandula, blansírozott
1 narancs,
1 citrom
tálaláshoz porcukor

Elkészítés:

A citrusokat alapos mosás után lábasba tesszük, felekedjük vízzel, hogy teljesen víz alatt legyenek, felforraljuk, majd mérsékeljük a hőt, és fél órát át gyöngyöztetjük. Leszűrjük, hűlni hagyjuk. Közben a tojásokat a cukorral 6–8 percig robotgéppel verjük. Majd hozzáadjuk a lisztet, a sütőport. Beleöntjük az olívaolajat, és néhány óvatos mozdulattal összeforgatjuk. A mandulát szárazon felhevített serpenyőben illatosra pirítjuk, és durvára vágjuk. A masszához adjuk. A kihűlt narancs és citrom puha héját hajszálvékonyan, a fehér rész nélkül levágjuk, majd robotgépben pürésítjük. Ezt is az előzőekhez adjuk. Pár körkörös mozdulattal egyenletesen eloszlatjuk a mandulát és citruspépet a tésztában. Kiolajozott, az alján sütőpapírral bélelt, kapcsos tortaformába simítjuk a masszát és kb. háromnegyed óráig megsütjük. Túpróba! Miatán kihűlt, porcukorral meghintve tálaljuk.



TOVÁBBI RECEPTEK: WWW.NOSALTYHU

Nem múlhat el szüret nélküle

Csirkepaprikás gombóccal, bő lével

„A szemek, a szemek!” – figyelmeztette nagyapám a társaságot minden egyes alkalommal, amikor szüretelés közben egy-két percre ott hagyta a prést, és a sorok közé jött, hogy ellenőrizze a munkát. Mi pedig összemosolyogtunk, és serényen kapkodtuk a metszőollók kattogása közben a tőkék alá hulló szőlőszemeket. Mert hát abból is bor lesz, ha kevés is. Háromszáz négyszögöl sem volt az egész ültetvény a bolyi Felső-Tukárban, voltunk is elegenden, így dél felé rendszerint már végeztünk az egészszel. Nem munka volt ez, inkább családi ünnep, sok sztorizással, ugratással, hideg, gazdagon buborékozó fröccsökkel – és persze egy nagy kondér szüreti csirkepaprikással.

Baranyában két helyen is rendeznek évente csirkepaprikás főző versenyt, Bólyban és Siklóson. Természetesen mindenhol bő lével készítik, hiszen ennek az ételnek az az egyik fontos jellemzője, hogy leveles. Hogy miért? Mert tényleg szüreti ételről van szó, amikor rendszerint sok éhes dolgozó embernek kellett főzni. A hosszú lé növelte a mennyiséget, a gombócok – knédli, knell – pedig laktatóvá tették a paprikást, aminek alapját a hagyma, a paprika és a csirkehús adta meg.

A következő receptet Bólyban gyűjtöttem, ahol a szüreti csirkepaprikáshoz – ahogy mondták – jó nagy parasztgombócokat adtak, és krumpli egyáltalán nem került bele. A húshoz viszont olykor-olykor libát is tettek. Nálam előfordul, hogy nem egész csirkét használók, hanem csak combokat – a család így jobban szereti –, de a víz egy részét ilyenkor mindig egy jó adag alaplével helyettesítem, hogy az aprólékból származó ízanyagokat visszacsempésszem az ételbe. A mustár az eredeti receptben nem szerepelt, de én nem tudtam kihagyni.



ELKÉSZÍTÉS

Hozzávaló négy személyre:

- 1 nagy fej vörshagyma, apróra vágva
- 1 gerezd fokhagyma, apróra vágva
- 1 evőkanál sertés- vagy libazsír
- 1 egész édes paprika
- 2 púpos evőkanál őrölt pirospaprika
- 1 teáskanál mustár
- csípős paprika igény szerint
- egy egész csirke
- 2 liter víz (lehet alaplé is)
- 2 dl vörösborsó
- só, bors

A gombócokhoz:

- 20 dkg liszt
- két egész tojás
- egy kevés víz
- só

A csirkét megtisztítjuk, feldaraboljuk. Az apróra vágott hagymát egy nagy edényben a zsíron megpirítjuk. Közben tehetünk alá egy-egy evőkanál vizet, amiben egy kicsit párolódik is a hagyma, és így könnyebben szétesik majd a paprikásban.

A feldarabolt húst a zsírra pirított hagymába forgatjuk, rászórjuk a paprikát, majd a fokhagymát, és egy-két percig tovább pirítjuk. A paprikást felöntjük a vízzel, illetve alaplével, sózzuk, borsozzuk, a tüzet mérsékeljük. Rádobjuk az egész paprikákat. Ilyenkor mehet bele a mustár és a vörösbors is, de utóbbi kettőt csak akkor tegyük bele, ha tényleg jó minőség van kéznél.

Elkészítjük a gombócnak való tésztát, ami nem áll másból, mint a hozzávalók alapos összekeveréséből. Ha a hús puhára főtt, akkor beleszagattuk a gombócokat – igény szerint kisebbeket, nagyobbakat –, amik pár perc alatt megfőnek. A végén ízlés szerint beállítjuk a csípősséget, majd az ételt tálaljuk. Ha túl sok zsír gyűlne össze a tál tetején – és ez különösen a libánál fordulhat elő – akkor azt szedjük le, mielőtt nekialunk a porciózásnak.

TOVÁBBI SVÁB RECEPTEK: PEKESKIFLI.BLOG.HU

Üdvözlőt
TOLNA
vármegyéből

Üdvözlőt
TOLNA
vármegyéből

Telefon: 06-30/746-1327

PROGRAMSOROLÓ

Bólyi szüret, csak csirkepaprikással szeptember 4-én. Száz bográcsban fő a paprikás a Kántor-réten, ott a helye mindenkinek. Réti Pipitér: 69/368-100

Hal a bográcsban, a **kásádiak** reménykednek benne, hogy jó lesz a fogás, ugyanis szeptember 4-én itt rendeznek regionális **halfőző versenyt**. Bogrács: 72/474-194

Kemencés Körúton vándorolhat az ember portáról-portára, **Kemencés Udvar**, Well Panzió-Étterem, Malommúzeum, Club Orfű állomásokon, szeptember 4-5-én. Körmenet: 72/498-283

XVI. Grape Harvest Festival Harkányban szeptember 4-5-én, koncerttel, szőlővel, borral. Gyógyfürdő után: 72/479-624

Immáron tizenkilencedszer zárandokolunk fel a budai Várba, hogy megkóstolhassuk Magyarország legjobb borait. Az új nevén immáron **Budavári Borfesztivál** szeptember 8-12. között várja a borbarátokat, érdeklődőket, minden eddiginél gazdagabb kínálattal. A Pannon Borrégió pincészeinek kínálata közel ötven standon kóstolható meg és akkor még nem beszéltünk a többiekéről. Az idei díszvendégek a Kárpát-medencei magyar borászatok, érdemes velük is közelebbi ismeretséget kötni. Várbelépő: www.aborfesztival.hu

Mári-napi nyárbúcsúztató és **Szüreti és bor ünnep Ozorai Pipo Várkastélyában** szeptember 11-én. Pálinka, koncert, bál: 74/498-652

Töltött káposztát főznek, utcabálon mulatnak szeptember 11-én Orfűn, a Horgász Büfénél. Töltelék: 70/328-1003

Szüreti felvonulásokon vehetünk részt szeptember 11-én, Mátfán és Mágocson is. Választás www.magocs.hu vagy www.manfa.hu

Szeptember 11-12. között idén is áldoznak a föld gasztronómiai aranyának a **III. Hőgyészi Szarvasgomba Fesztiválon**. Szombaton előadások, szarvasgomba kereső kutyák versenye, főzőverseny, ismerkedés a gombával. Vasárnap szakmai nap: 30/947-7953

Szekszárd éves programnapjának legizgalmasabb hétvégéje a **szeptember 16-19.** Kultúra és gasztronómia, de ami a legfontosabb, a borvidék borászainak együttes megjelenése a borudvarban. Pohárbetét: 74/529-610

Szőlő- és Borfesztivált tartanak Mohácson szeptember 18-án. Aki még nem kezdte meg az ismerkedést a környékbeli borokkal, annak a legjobb alkalom arra, hogy elkezdje. Szőlőprés: 69/505-515

Bicsérd-Zóki Szüret és Betakarítás Ünnepe leszen szeptember 18-án, a pécsi borvidék kistermelőinek kínálatát remélhetőleg meg is kóstolhatjuk. Ugyanezen napon lesz kistérségi szüret Egregyen, ráadásul szüreti fesztivál Töttösön is. Metszőollók: www.bicserd.hu, www.kissvajc.hu és www.tottos.hu

Kemény héjba vágják a fejszét Mázá, ugyanis itt szeptember 18-én **Diófesztivált** rendeznek. A hagyományörző és gasztronómiai rendezvény nyitott, akit érdekel, itt kérhet diótörőt: 20/911-39-54 vagy www.maza.hu

Bordalárdák gyűlnek össze Pécssett, s a villányi környéken szeptember 24. és 26. között. A **bordalok negyedik világfesztiválján** érces férfihangokkal telik meg a pince szerte a borvidéken. Verseny és egy szép hagyomány ápolása, élmény minden résztvevőnek. Hangolás: 72/211-606 vagy www.winesongfestival.hu

Szeptember utolsó hétvégéjén, szombaton és vasárnap a Dél-Dunántúl kedvelt borásza utaznak vissza a középkorba, hogy boraikkal gazdagítsák a **Bikali Élménybirtok** kínálatát. A szőlő feldolgozása hagyományos módszerekkel, a magyar borvidékek bemutatkozása bor-kóstolókkal és mustkóstolóval, sajtókóstolóval, ügyességi játékokkal, vetélkedőkkel, bordalok előadásaival. Bikali fabatka-váltás: www.elmenybirtok.hu

Szeptember 25-én az is **szüreti fesztiválba** téved, aki nem oda indult. De mi indulunk, mégpedig Somberekre, ahol a szüreti fesztivált főzőverseny színesíti. Vagy Szentlőrinc, ahol a vásártéren rendezik meg a borbarátok éjszakáját. A hetényi szüret Hosszúhetény-ben várja az érdeklődőket, a legkisebbeknek pedig Siklóson szervezik meg a Gyerek Szüreti Fesztivált. Ahol többet tudnak mindezekről: www.somberek.hu, www.szentlorinc.hu, www.hagyomanytanc.extra.hu és www.konyvtar-siklos.hu

A bordalok világfesztiváljának muzsikája szeptember 26-án a **Szőlő és Bor Ünnepe**be torlik Pécssett, ahol a régió jelentős borai jelennek meg kirakodóvásárral, szőlőkoszorúval, borrendekkel. Pavilon: 72/513-380

Egész Villány átalakul október első hétvégéjére a hagyományos **Vörösbor Fesztiválra**. Szüreti felvonulás, borászok kitelepülése, remek villányi borok a hangulathoz. Diófás tér: 72/592-010

Október 2-án rendezik meg a **Falusi Vendégfogadók V. Országos Sütő-Főző Fesztiválját** Pécssett. Fogadósok mérik össze az erejüket, érdeklődők kóstolhatják ennek eredményét. Jelentkezni: 72/513-397

Felpozseg az élet Bólyon a Kántor réten október 9-én, a **II. Bólyi Káposztafesztiválon**. Káposztás ételek zavarba ejtő sokasága: 69/368-100

Október 9-én és 10-én a kedvünkre faraghatunk töklámpásokat, hiszen ekkor rendezik meg Orfűn a hagyományos **Tökfesztivált**. Emberes méretű és súlyú tökök versenye, sütés-főzés, multság. Tökösöknek: www.orfu.hu

Október 15-én a **disznótoros** ételeknek szentelnek fesztivált Mohácson, amelyen természetesen mi más kísérheti le a hürkát, kolbászt, mint a jófajta mohácsi bor. Hurkasütés: www.mohacs.hu

Márton-napi programokat a www.pecsiborozo.hu oldalon már októbertől találhatnak, a korábbi évekhez hasonlóan idén is kiemelt menüpontban mazsoláznak olvasóink, hol is kóstolják meg az újbort és a libapecsenyét.

JÁTÉK

A nyári számunkban megjelent játékunk helyes megfejtői között a „Magyarország legjobb pálinkájának” választott Brill Pálinkaház Irsai Olivér 2009-es szőlőpálinkát sorsoltuk ki. A sorsolás **Tálosi Krisztián** pécsi olvasónak kedvezett. **Gratulálunk!** Játsszon velünk ősszel is! Részletek a 43. oldalon.

A Zöldfa árnyékában

Méhes Károly

írása

Nem tudom, vajon hány Zöldfa névre hallgató étterem van szerte a hazában, számomra egyetlen létezik. Ahová mi jártunk – mit titkoljam: járok. Azután, hogy immár egészen bizonyosan tizennégy, esetemben inkább tizenhat éve elköltöztünk Győrből.

De minden az odával kezdődött. Amikor 1975 januárjában a Zrínyi utcába hurcolkodtunk. A merőleges utca volt a Hunyadi, csupa hasznos intézménnyel megáldva e mintegy kétszáz méter nyújtózkodási messzeségben. Volt itt egy elektronikai kisiparos Németh úr személyében, aki szuterén-műhelyében folyton cint olvasztott, de remekül a helyére tudta ütni a rendre felrobbanó NDKs hajszárító(k)at. Itt volt az illetékhivatal, mint a Hunyadi utca államigazgatási csúcshintézménye, rögtön mellette egy elég jó „maszek” zöldseges. Aztán akadt egy postaláda, ahová a következő években sokszor kellett elzarándokolni apánk által írt levelekkel, és hát az utca legvégében terpeszkedett az ABC, ami szemben a házunkban működő „kis bolttal”, valóságos kincseket rejtett. Ám igazi zárándokhelyé idővel csak a Zöldfa étterem vált.

Ugyan főképp manapság sóhajtozik mindenki, ha a 70-es évek áraitól esik szó, tudnillik, hogy még az akkori fizetésekhez képest is, ugyebár, de valamiképp mégis csak az elérhető luxus kategóriájába tartozott, hogy ha nem is minden áldott hétvégén, de egy hónapban kétszer biztosan a Zöldfában költöttük el a vasárnapi ebédünket: anyunak nem kellett se bevásárolnia, főznie, se utóbb a konyhát rendbe vágnia, apu pedig a gáláns, sokszor majd' kétszáz forintot is kitevő számla kiegyenlítése után megengedhette magának azt a vicces kis megjegyzést, miszerint ma ő mosogat...

A Zöldfát, mint épületet valamikor a 60-as években emelheték, s mint ilyen, a világ legiellentétlenebb, kockalakú, lapos tetejű betonépítménye. Odabent az L-alakú hodályt, a hely nevéhez méltóan, zöld függönyökkel lehetett elválasztani, ami leginkább az L rövidebb szárával történt meg esküvők és érettségi bankettek alkalmával, valamint akkor, ha a Rába ETO (zöld-fehér!) focicsapata ott falatozott.

A padló tört keramittal kirakott, a székek és asztalok lehet, hogy egyszer cserélődtek az elmúlt 25 év alatt, de inkább az a való-

színű, csak felújításon és áthúzáson estek át. A függönyök... – a függönyökről ne is beszéljünk. A termet lezáró falat egy időben természeti tájat ábrázoló óriásposzter borította, de nem is ez volt az érdekes, hanem a konyha körüli traktus. Ugyanis 1982-ben ide került ki a Rába ETO NB I-es bajnokságot nyert focicsapatának a bekeretezett csoportképe, majd egy évre rá a második kép, hiszen az aranylábú gyerekek megvédték a címüket. Ugyan jómagam csupán egyetlen ETO-meccsen voltam kint, amikor a gólzárporos 7:0-k, meg 9:0-k után kínkeserves null-nullt játszottak a Tatabányával, ám két öcsémmel még ettől függetlenül szent csodálattal bámultuk a melegítőben, rövidgatyában, strandpapucsban becsoszogó bajnokcsapatot. Burcsa, Hajszán, Szabó Ottó és maga a Mágus, Verebes ott volt el az asztalunk mellett, miközben kanalunkból visszacsorgott a köménymagos leves a tányérba.

De ez már később volt.

A kezdetek kezdetekor a Zöldfa stencilezett étlapja jelentette a legnagyobb kihívást: valami olyasmit választani, ami finom, nem túl drága és némiképp különleges is, vagyis se anyu nem főzte otthon, se az iskolai menzán nem volt elérhető (naná...!). Nálam ez a velő lett. A szerényebb megoldást a rántott velőrózsa kínálta, rizzsel és tartásmártással, ez kerek 18 forintot kóstált. A másik variációnak a velővel töltött borda számított, ez bizony húzós volt, tíz forinttal kértek érte többet, de hasáburgonyával szolgálták fel. Ide tartozott még harmadikként a böllér máj, szintén sok, alaposan megpaprikázott, megborsozott velővel és tört krumplival, ez árban valahol a kettő között helyezkedett el. Persze, mindezek előtt a nagy kondérban élénk tett májgombócós húslevesrel kellett végezni, amiből anynyit adtak, hogy apu egy idő után rájött: három adagból is bőven jut mindenkinek. Ő maga egyébként nagynéha bélszín vagy hagymás rostélyost evett, ezen étkek ára a magasságos 30 forintos határt is áthágta, bizony. És ne feledkezzünk meg a Zöldfa akkoriban ugyan csak nem túl törvényszerű specialitásáról, a rétesről. Mert vasárnap ezt is sütöttek, méghozzá túrósat, mákosat, almásat és meggyeset, amik, bízvást mondhatom, mindahányszor méltó befejezését adták a családi eszegetésnek.

Mert a Zöldfa, ezt talán előbb kellett volna jelezzem, ki volt ad-
va gebinbe. Mint ilyen, már a ruhatárban egy kifogástalan eleganci-
ájú, bajuszos férfiú segítette le a kabátot a kedves vendégről, gom-
bostűvel a hajtókára tűzte a ruhatári jegyet, és háromszor meghajol-
va tette el a 2 forint borralvót és kívánt jó étvágynak.

Mindez a Csákó úr érdeme volt, aki az ördög tudja, honnan
hozta magával emlékül a polgári (jajajaj!) vendéglátás emlékeit, min-
den esetre adott a felelevenítésükre, és ez szemmel láthatólag se a
személyzetnek, se a közönségnek nem volt ellenére. Csákó úr vasár-
naponként nyakkendősen, kockás zakójában asztalról asztalra járt,
szintén hajlongott, a kezét tördelte, köszöntötte a kedves
vendégeket, és megkérdezte, hogy s mint tetszünk megelégedve len-
ni az ebéddel. Bízást kérdezhetne, mert ilyenkor csak füleinek ked-
ves válaszokat hallott, miután mindig, mindenki meg volt elégedve
azzal, amit felszolgáltak. Nagyanyám is, aki pedig békebeli ételeken
nőtt fel Erdélyben, és bizonyára olyan húsleveseket ízelt, amilyenek-
et mi még csak álmodni sem tudunk, elragadtatással szólt a
„kosztról”, ami leírása szerint valami finom és bőséges volt.

Hiába, ez is béke volt, még ha másfajta béke is, mint hetven év-
vel korábban, de lehet, hogy a húslevesek mindezzel nem törődnek,
nekik csak a béke fontos, és hogy megkapják mindazt az alapanya-
got és húsleves-szeretetet, amitől ilyenek lesznek.

A Zöldfában mégis csak az emberek voltak (és vannak) a legfan-
tasztikusabbak, Csákó úr stábjá. Ha most visszaszámolok egy ne-
gyed századot, rá kell döbbenjek (de már hányadszor ilyen eset-
ben!), hogy azok a pincérbácsik, akik asztalunk körül sürgölődtek,
jóval fiatalabbak voltak, mint most én.

Lajos úr, aki alacsony és köpcös, göndör hajú és mindig jókedé-
lyű, a három fiúnak szeretett úgy köszönni, „Sziasztok, lányok!”.

Csaba, aki akkori kedvenc autóversenyzőmrre, Clay Regazzonira
hasonlított sűrű, fekete bajszával, aki halk szavú volt és komoly, de
kedves, és akiről Emil bácsi, házi mágusunk (ha bárhol is asztroló-
gusról írok, őt kell érteni alatta) és rendszeres ebédlő-partnerünk
csak annyit mondott: „Rém intelligens!”

Árpi, aki borfiúként kezdte, vékony volt és szégyellős, mint egy
elsőáldozó, és fülig elvörösödött, amikor fent nevezett Emil bácsi,
már-már rituálészerűen megérdeklődte tőle, hogy mit csinálnak a
csomai lányok (ezt mintha már beépítettem volna egy novellába...).

És hát Emil úr, ezúttal a főpincér, aki Csákó úr távozása után La-
joskámmal váltásban volt főnök és fizető. Roppant méltósággal, va-
lamint komoly öntudattal helyezte a számlát az asztalterítőre, majd
tette el a piros százforintos bankjegyeket fekete tárcájába.

Gyerekkorban egy év is rengeteg idő, a szeptemberi iskolakez-
déskor végtelen távolságnak tűnik a három hónappal később esedé-

kes karácsony – hát még tíz év! Miközben látszólag semmi sem vál-
tozik, egyik vasárnap éri a másikat, és 12 óra előtt tíz perccel kis csa-
ládunk felkerekedik, hogy átsétáljon az utca végébe, ahol beléptünkre
maghajol a ruhatáros...

Ha manapság nagy ritkán Győrbe visz az utam – bocsásson meg
érte minden barátom – elsőképp az ugrik az eszembe: mehetek a
Zöldfába ebédelni! És nem csupán az amúgy természetesen jól eső
fogadtatás miatt, azért, hogy Emil úr, Lajoskám vagy Csaba is paro-
lázzon a rég látott vendéggel (immár magáznak), megérdeklődjék
sorsomat és szüleimét, testvéreimét is, mintha egy felettébb szűk
körű osztálytalálkozó lenne, ahol számot adunk a távol maradtak-
ról, ki-ki tudomása szerint. Még csak nem is a „koszt”, ami az utó-
bi években rendesen böllér máj savanyúsággal (házi almapaprika
avagy tejfeles uborkasaláta), ha hétvége van, akkor rétes – nem is ez
vonz.

Hanem az a felettébb önző, újboli és megnyugtató tapasztalás,
hogy a Zöldfában semmi sem változott. Ha leülök az egyik sarokban
és már lezajlottak a kézfogások, végre körülnézhetek, milyen is a vi-
lág most, mondjuk 1978-ban. Hogy milyen jó. Készséggel elhiszem
és fájjalom, hogy a mai képviselő urak fiatal értelmiségiként fulla-
doztak a kilátástalanság levegőjében, nem kaptak útlevelet még
Ausztriába sem – de ez a légkör nem idézhető ide akkor, amikor a
Zöldfáról van szó. Itt tényleg minden más, illetve ugyanolyan. Har-
minchat évesen is gyerek vagyok, látom a szemben lévő falon a két
bekeretezett ETO-képet, sorolom a kezdőcsapatot, Kovács, Magyar,
Mile, Sziijártó, Szepesi.... Figyelem Csabát, amint a vizespoharakat
hordja ki a magas peremű bádogtálcán, csak egy pillanatra zökkent
ki, hogy a haja és a bajsza is ősz, és semmi egyebet nem tudok ró-
la, mint hogy pincér a Zöldfában, és két éven te, ha betoppanok,
mindig nagy örömmel fogad. Miközben szinte zene füleimnek a
tompán puffanó hang, ahogy a konyha bejárata mellett Emil úr ül a
kis asztalnál, és mint húsz éve, most is étkezési jegyeket pecsétel.
És jönnek az éthordósok, megállnak az asztalánál, eltrécselnek,
amíg odabenn megpakolják a műanyagláboskákat. Kicsit későn tet-
szett jönni, Géza bácsi, már csak grízes tészta van... Nem baj,
Emilkém, jó lesz az, elvoltam ez esztékában, az mindig kiszámítha-
tatlan... No, tán nincs valami baj? Csak a szokásos, Emilkém, valami-
ben úgyis meg kell döglenni... Ó, hát odébb van az még... Tessék az
éthordó!

Senki se mobiltelefonál, lassan koccannak a kanalak a tányér al-
ján, a kopott széklábak csikordulnak a keramiton, a falióra áll a be-
járat fölött. A konyhán már sül a máj, merik ki a krumplit a fazékból,
és vároks, mert itt megéri várni. Mert közben máris (és már mióta!)
az örök világosság fényeskedik nekünk a Zöldfa ege alatt.

Minden baráti beszélgetéshez jól jön
egy pohár rókarót Heimann Fuchslí,
mert ez nem rozé...

A borunk neve a német Fuchs szóból származtatva a bor róka-s, vöröses színére utal. Szekszárdon annak idején így nevezték a hétköznapi fogyasztásra készített, alacsonyabb alkoholtartalmú borokat, melyet szívesen ittak a paprikás ételekhez, baráti kvaterkázáshoz. Ma a Fuchslí ennél többet jelent: frissen, akár fröccsként is ideális nyári bor; érlelten remek gasztrobor, legyen szó fűszeres magyaros, könnyed olaszos vagy távolkeleti konyháról. "Egy jó találkozáshoz kell: pár palack Fuchslí, rókarót; emberek a javából; némi fröccsnek való szóda, pár szelet frissen szelt házi sonka, egy tál vargányás pappardelle, vagy egy jó harcsapaprikás, s nyomban valóssággá válik Miskakancsó kézfogása Supermannel. Itt még a háttér és a mellékszereplők is mosolyra fakadnak..."



www.heimann.hu



BODRI

PINCÉSZET ÉS SZŐLŐBIRTOK • SZEKSZÁRD



A BODRI PINCÉSZET SZEKSZÁRDON MÁR ÖT GENERÁCIÓ ÓTA FOGLALKOZIK SZŐLŐTERMELÉSEL ÉS BORKÉSZÍTÉSEL.

Jelenleg több mint 25 hektáron gazdálkodunk. Alapkonceptciónk „egyszerű”: kiváló szőlőből kiváló bort készíteni. A meghatározó szekszárdi borok, a kadarka, vagy a szintén fűszeres ízvilágú, zamatos kékfrankos mellett magas minőségű vörös- és fehérborokat is kínálunk.

Szekszárd közvetlen közelében, a Faluhely-dűlőben található a feldolgozónk, amelyhez tizkupalás, impozáns látványt nyújtó pince tartozik, és egyben vendéglátó funkciókat is ellát: itt található a 70 fős kóstolóterem és a tetőtérben hét darab kétágyas vendégszoba. Azokat a borturistákat, akik meleg ételt is szeretnének a kóstolnivalók mellé, szívesen látjuk a 400 évesnél is öregebb papí dézsmapincéből kialakított belvárosi éttermünkben, amelyben egyszerre 120 vendég foglalhat helyet, illetve a város Bátaszék felőli végének közelében található, 40 fő befogadóképességű Bor-és Halásztanyánkban. Számunkra a teljes körű, minden fontos elemében a minőségre törekvő vendéglátás áll a középpontban.

BODRI PINCÉSZET Szekszárd, Faluhely dűlő
Tel.: 20/440-6666, 20/440-6660, 20/440-1790
www.bodribor.hu • bodribor@t-online.hu