

Pécsi BOROZÓ

A Pannon Borrégió
gasztronómiai és bormagazinja
III. évfolyam 4. szám 2010 tél

ingyenes

INTERJÚK:

MÜLLER János, Villány

NÉMETH János, Szekszárd,

KOVÁCS Sándor, POLGÁR Zoltán, SZEDMÁK István, Paks

SCHUNK József, SZABÓ Zoltán, ZSÓTÉR Ferenc, Hosszúhetény

TESZT:

BIKAVÉR

GASZTRONÓMIA:

HALRA MAGYAR!

A KÁVÉ HÁZA

SVÁB KONYHA

TÉLI RECEPTEK



A  bemutatja:

Tesztgyőztesek vacsorája

Borbemutató és vacsoraest
a Pécsi Borozó 2010. **téli** számának
tesztgyőztes boraival és a hozzájuk alkotott ételekkel
az Enoteca Corso ajánlásával.

Borsor és menü:

Legjobb fehérbor:

Bősz Adrián Rajnai Rizling 2008
Savanyú csicsóka borjúnyelv kocsonyával



Legjobb bikavér:

Halmosi Szekszárdi Bikavér 2007
Finomfőzelék espuma házi kacsamellsonkával



Legjobb vörösbor:

Sauska Merlot 2007
Vaddisznógerinc csicseriborsós rakott kelkáposztával



Legjobb desszertbor:

Matias Cifrandli (félédes) 2008
Kardamom puding karamell fagyalattal



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



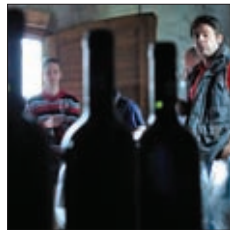
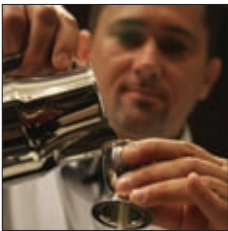
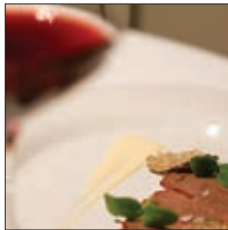
Ára: 4900 Ft/fő

(A részvételi díj a szervízdíjat
és az egyéb fogyasztás költségét nem tartalmazza.)
A foglalás a vacsora összegének befizetésével válik véglegessé.

Időpont:

2010. január 20., csütörtök, 19:00

Tartalom



4. oldal	KÖSZÖNTŐ
5. oldal	MUSTRA Frissen piacra kerülő borok tesztje
14. oldal	MORZSÁK
19. oldal	MALACCSÁSZÁR Tesztgyőztesek vacsorája, 2010 ősz
20. oldal	IVÁNVÖLGYI PINCEAVATÓ
21. oldal	FOLYTATÓDNAK A GASZTROÉLMÉNYEK
22. oldal	CENTRUM BORTURISTÁKNAK
23. oldal	A PÉCSI BORVIDÉK HÍREI
24. oldal	A SZEKSZÁRDI BORVIDÉK HÍREI
26. oldal	A TOLNAI BORVIDÉK HÍREI
31. oldal	SZEKSZÁRDI BIKAVÉR
33. oldal	TESZT: Bikavér
36. oldal	HOSSZÚHETÉNY MEGINT SZÉP LESZ
39. oldal	FALU A VÁROSBAN Paks, Sárgödör tér
43. oldal	KELLENEK-E MÉG KIS PINCÉK VILLÁNYBAN? Müller János, Villány
46. oldal	HALRA MAGYARI!
48. oldal	A KÁVÉ HÁZA
51. oldal	NO SALTY TÉLI RECEPTECSOKRA
52. oldal	SVÁB KONYHA: Hólabda
54. oldal	FOGYASZTHATÓ MUZSIKA Ének a szőlőben
57. oldal	PROGRAMAJÁNLÓ: 2010 tél
58. oldal	FINOMFŐZELÉK Váncsodi József írása

Kedves Olvasó!

Változások. Az utóbbi hónapokban ez a kulcsszó. Változásokat keresünk és változásokra keresünk megoldásokat. Megváltozott például, hogy immáron van igazának mondható szerkesztőségünk, ezentúl egyszerűbb lesz bennünket megtalálni, vagy akár leadni a kóstolókra, tesztekre szánt borokat. Sőt, a Dél-Dunántúli Borturisztikai Klaszter révén – aminek természetesen mi is tagjai lettünk – hazai pályán tarthatjuk meg kóstolóinkat is. Bikavérekkel kezdtünk, s ha az eredményeket nézzük, a Pannon Borturisztikai Centrum kóstolóterme abszolút alkalmas pozitív hangulatú borbírálatokra, és kedélyes borkóstolókra.

Változtatni szeretnénk a Pécsi Borozón is. Három év, három teljes évfolyam van mögöttünk, 12 nyomtatott lapszám, mintegy 100.000 példány. Online nem is számolom, hány poszt, hány komment, hány kattintás. Sokat gondolkodtunk, agyaltunk, hova-merre tovább. Aztán csak arra jutottunk, hogy előre. És ha lehet, akkor még többet adni az olvasóinknak. Az eddigi visszajelzések, beszélgetések mind beépülnek a jövő márciusban frissített arculattal, sok újdonsággal megjelenő tizenharmadik számba. A struktúra sem marad változatlan, több helyet kap a gasztronómia, rendszeresebben foglalkozunk az olyan gasztrokultúránkhoz tartozó más italokkal is, mint a pálinka vagy a kávé. Többet s részletesebben ajánlunk gasztroboros programokat, állandósítjuk a kitekintést a közeli határ túloldalára, de távolabbi borvidékekre is. S még sok egyéb is van a tarsolyban, ami még meglepetés, ami még változhat.

Egy biztos: szeretnénk továbbra is megőrizni az ingyenességet, hogy a borok és gasztronómia világát minél több emberhez juttathassunk el, olyanokhoz is, akik nagyrészt nem olvasnak más, hasonló tematikájú magazinokat. Soprontól Nyíregyházáig, Budapesten és a Pannon Borrégióban, a Pécsi Borozó igyekszik továbbra is ott lenni minden magyarországi borszaküzletben, vinotékában, ahol helyet kap, ahol olvasói rá szeretnének találni.

A változásainkhoz várjuk olvasóink ötleteit is, az info@pecsiborozo.hu e-mailre küldjék el javaslataikat, megjegyzéseiket, kreatív gondolataikat! A gondolkodáshoz most a Pécsi Borozó 2010. téli számával szolgálhatunk, interneten a www.pecsiborozo.hu weboldalon igyekszünk állandó helyzetjelentést adni borrégióink hétköznapijairól és ünnepeiről egyaránt. Borokban gazdag, békés és szeretetteljes karácsonyi ünnepeket, és boldog, örömteli, mosolygós új esztendőt kívánunk!

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

Szerkesztőség:
Keresztény Ákos, Kugler Tamás, Labancz Richárd,
Mester Zoltán, Radics M. Péter
E számunk munkatársai voltak:
Dobokay Máté, Duthweiler Ferenc, S. Pápa Petra,
Schneider Gábor, Takács Tímea, Váncsodi József
Olvasószerkesztő: **Malkai Eszter**

A szerkesztőség elérhetőségei:
Pannon Borturisztikai Centrum
7625 Pécs, Vince u. 9/2.
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

Készült a Nemzeti Bormarketing Program támogatásával.





MUSTRA

Talán sosem kaptunk még ennyi palackot Mustrára, hiszen ezúttal nyolcvan bor érkezett be hozzánk. Minden eddiginél több bor is szerepel a 80 pont feletti eredményt elérték között, de érdemes végigböngészni a következő oldalakat. A lista elején is látszik, a merlot volt most a csúcs, mondhatjuk, hogy a merlot-kat értékelő bizottságot elkényeztették a termelők. De az is ritkaság, hogy ennyi bor kerül 90 pont közelébe, fölé, köztük szinte misztikus brandek éppúgy szerepelnek, mint új felfedezettek. Hogy mennyire volt szigorú és igazságos a bíráló, a borokat megkóstolhatják, a saját rangsort eldönthetik Olvasóink például a következő Tesztgyőztesek vacsoráján, január 20-án.

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

Zsűri:

Dániel Zsolt (Dániel Pincészet, Szekszárd)
Iványi Emese (Vlyan Szőlőbirtok és Pincészet, Kisharsány)
Jobbágy Kornél (Radó Vinotéka, Pécs)
Kapronczai Balázs (Polgár Pince, Villány)
Kövesdi Miklós (Pécsi Püspöki Pincészet)
Labancz Richárd (Pécsi Borozó)
Mikes Márk (A Hordó borkereskedés, Pécs)
Ralf Wassmann (Wassmann Bormanufaktúra, Pécsdevecser)
Susann Hanauer (Wassmann Bormanufaktúra, Pécsdevecser)
Szabó Zoltán (borász, Hosszúhetény)

A Mostra helyszínét a **Corso Hotel Pécs****** **Bistro 48** biztosította. Köszönjük!

Sauska
Villányi Merlot Kopár
2007

Sűrű, éjfekete a szín, mély és nagyon dús az aromatika. Tódul a finom kávé csokihabbal a tetején, társai még a kakaópor és picit menta. Erőteljesen szót kér még a hordó is, levegőztetés segít ezen. A korty az elejétől a lecsengésig nagyon erőteljes, vastag. Krémes, magas kakaótartalmú csoki és nagyon dús extrakt jellemzik. Kifejezetten egyensúlyoz, markáns a tannin, de a sav szépen egészíti ki, szinte teljesen kerek a szájban. Nagy vörösbőr, különleges alkalmakra. **93 pont**



Ár: 14900 Ft
Megtalálható: Radó Vinotéka, Pécs

Polgár Pince
Villányi Elixir
2007

Mély tónusú szín, enyhén barnás árnyalattal a szélén. Már illatában nagyon megnyerő, hosszan el lehet vele időzni. Selymes, magvas fűszereket idéz, bonbonmeggyel és mogyoróval megspékelve. Szájban is abszolút hozza magát, a korty érett, a lecsengés pedig nagyon hosszú. Itt is jelentkezik a fűszeres és a krémes ízek izgalmas játéka. Csillagánizs és cédrus található kakaóvajjal és kávéval. Sokrétű, érett vörösbőr nagy potenciállal. **92 pont**



Ár: 8000 Ft
Megtalálható: A pincészetben (2011. május)

Bock Pince
Villányi Magnifico
2007

Mély színvilág, feketébe hajló gránátvörös szín, szinte átláthatatlan maggal. Ele-gáns hűvösség jellemzi aro-matikáját, tömény kakaótartalmú csoki, cédruserdő és dohány. A magas alkohol és extrakt tartalom ellenére is befogadható a korty, masz-szív, de édeskes tanninnal jellemzi. Sűrű feketebogyósok nagy koncentrátumban, ét-csokiba ágyazva. Hosszú lecsengésében némi keserű csoki, tetszetős, érett bor. **92 pont**



Ár: 18900 Ft
Megtalálható: A Hordó Borszaküzlet, Pécs

Hetényi János Pincészet
Szekszárdi Kékfrankos Barrique
2009

Érett, húsos meggyet és cse-resznyét kapunk illatában. A pörkölt, hordós jegyek még picit külön, de a bor korához képest nagyon a háttérben. Egészen bársonyos ízvilág, tej-karamell, érett cseresznye. Finom hordós jegyek gömbölyítik, jól állnak neki. Az érett tanninok kedvessége ellenére sem lesz túlságosan lágy, kö-szönhetően a szépen megőrzött savaknak, nagyon szépen vezetnek át a kortyot krémes-meggyes lecsengésbe. **91 pont**



Ár: 2000 Ft
Megtalálható: Rippel Vinotéka, Pécs

Takler Pince
Szekszárdi Primarius
2007

Időt kér, hogy megnyíljon. El-sőre némi animalitás, aztán szépen sorban jön a lekváros gyümölcsösség, meg fűszere-füstösség. Sokrétegű és izgalmas illat. Szájban elő-ször az alkohol és a nagy test taglózza le a kóstolót, itt is idő kell, hogy előbújjon a csokikrém, meg a sűrű, vas-tag gyümölcslekvár. Nagyon vastag, koncentrált és alko-holos, fogyasztása apró kortyokban, kivételes alkalmak-kor javallott. **91 pont**



Ár: 11700 Ft
Megtalálható: A Hordó Borszaküzlet, Pécs

Sauska
Villányi Cabernet Franc
2007

Atholthatatlanul sötét szín-világ. Jól kezeli a nagyságot, a gyümölcsöktől kezdve a tanninon át a pörkölt jegyekig megtalálunk mindent, nagy koncentrációban. A végered-mény precíz és feszes struk-túra és dús, mindent betöltő íz. Jön a finesz is, egészen játékos lesz, tetszetős a korty végi feketeborsos íze-gyek. A tanninok még lágyul-hatnak, és ha a fa teljesen az erdei gyümölcsök mögé hú-zódik, valószínűleg akkor lesz a csúcson. **90 pont**



Ár: 12500 Ft
Megtalálható: A pincészetben

Heimann Családi Birtok
Szekszárdi Birtokbor
2007

Színe szépen csillog a pohárban, a 2007-esek között egészen világos benyomást kelt. Sötét gyümölcsök – leginkább kissé túlrett meggy – vezetik játékos és élénk illatát. Sűrű zamatában is gyümölcsös, részletgazdagságát a piros és feketebogyósok sokszínűsége adja. Savai is kellően élénkek, jó tartást biztosítanak a közepesen hosszán lefutó kortynak. Elegancia, jó arányok, megfelelő tartalommal és komplexitással párosulva.

90 pont



Ár: 3350 Ft

Megtalálható: Radó Vinotéka, Pécs

Pósta Borház
Szekszárdi Kékfrankos
2009

Meggyes, marcipános illatú, igazi resz kékfrankos. Nem a tanninos, vastag iskola növendéke, savai nagyon jól eltaláltak, szinte haraphatóak és jól állnak a közepesen izmos testnek. Zamatát a piros húsúak mellett csokis-kávés jegyek teszik kedvesebbé. Fejlődésben lévő, még kissé rusztikus, de nagyon szép kékfrankos. Igazi gasztrobor, ételt kíván maga mellé.

89 pont



Ár: 2580 Ft

Megtalálható: Radó Vinotéka, Pécs

Wassmann Bormanufaktúra
Villányi Cabernet Sauvignon Biobor
2008

Egészen világos árnyalatú cabernet, barnás széllel. Már illatában is az édes jegyek dominálnak, kakaós-tejcsokis, a háttérben azért bujkál valahol a szép, érett paprika is. A szájban is ezt a vonalat viszi tovább, tejkaramella és puha, édes cserek. Mindezek mellett érezhetően komoly savkészlete szép és hosszú jövőt ígér a bornak. Kedvességével és nem erejével hódít.

89 pont



Ár: 2980 Ft

Megtalálható: Radó Vinotéka, Pécs

Eszterbauer Borászat
Szekszárdi Pinceátlag
2008

Mély szín, sötét, lilás árnyalatokkal. Jellemző rá – illatban és ízben egyaránt – egyfajta édes-fűszeres kavalkád, valószínűleg a sok-sok fajtának köszönhetően. Van itt sav is, pont annyi, hogy jól kiegészítse a nyomuló tannint. Teste közepes, de nagyon ízgazdag, cseresznye, meggy, kis feketebogyósok, meg fűszerek is mindezek mellett. Lendületes, könnyed fogyasztásra hangolt vörös házasítás.

88 pont



Ár: 1580 Ft

Megtalálható: Radó Vinotéka, Pécs

Maul Zsolt
Villányi Taurus
2007

Mély, gránátvörös színvilágú tétel. Behízolgó lekváros-karamellás illat és íz jellemzi. Az édes jegyekhez hozzátessz még a magas alkohol és az erőteljes hordóhasználat. A szájban egészen szétterpeszkedik, mindent beterít. Nagy sűrűségű anyag, erőteljes, izmos. Kicsit ajtóstul ront a házba, az eleganciát hiányoljuk csak belőle, minden más nagy koncentráltumban megtalálható a borban.

88 pont



Ár: 4400 Ft

Megtalálható: A Hordó Borszaküzlet, Pécs

Németh János Pincészete
Szekszárdi Porkoláb
2008

Elsőre hűvös, zárkózott, picit nyers, folyamatosan bontakozik ki a levegőn. Mélyről, hátulról egyre inkább előtérbe kerülnek a feketebogyós gyümölcsök és egészen intenzívvé válnak. Szájban is hasonló utat jár be, szerencsére a feketebogyósok itt is szépen vonulnak végig. Cseresavai tapadások még kicsit, savai viszont szép kerek benyomást keltenek. Bár érezhetően még alakul, de már most is szép a szerkezet.

88 pont



Ár: 2800 Ft

Megtalálható: Radó Vinotéka, Pécs

Bock Pince
Villányi Pinot Noir
2006

Szép, visszafogottan elegáns, érett illatok kávéval és szárított fűgével. Érzünk erdei avart is, ez ízében is megjelenik a naspolya és a már kissé megfakult piros gyümölcsök mellett. Egyensúlyos a korty, savai még étellel teliek. Lecsengésében szilvalekvárra emlékeztet, a hosszú évek óta eltelt, érlelt verzióban.

87 pont



Ár: 6900 Ft
Megtálalható: A pincészetben

Bósz Adrián
Szekszárdi Rajnai Rizling
2008

Tisztán csillogó szín, halványzöldes árnyalatokkal. Intenzív, fajtajelleges aromatika édes olajokkal, kis petrolossággal. Húsos a korty és élénk savak vibrálnak benne. Almás-citrusos ízeit lehetőleg kesernyével zárja le. Friss, karakteres rizling, még több komplexitással és picit hosszabb lecsengéssel még egy kategóriával feljebb kerülhetne, de így is kitűnő rizling-iskolapélda.

87 pont



Ár: 1880 Ft
Megtálalható: Radó Vinotéka, Pécs

Bock Pince
Villányi Hárslevelű
2009

Mély, zöldes arany színvilág után a pohárban túlrett, fajtajelleges és kissé trópusi illatok, hosszan el lehet időzni a rétegek fejtegetésével. Érett-túlrett zamatok mellett kellemes savak, telt ízek és hosszú lecsengés. Ananász és túlrett barack a zamatban, izgalmas, kellemesen kesernyés játékkal a zárásban. Intenzív, erőteljes fehérbor, jól eltalált arányokkal.

87 pont



Ár: 2050 Ft
Megtálalható: Radó Vinotéka, Pécs

Gere Tamás és Zsolt
Villányi Aureus
2007

Tiszta illatok, erdei gyümölcsök és hordófűszerek. Kortyban is széles spektrumon támad, összeforrott bor benyomását kelti, nem túlcizellált szerkezet, de arányos tannin és alkohol. Kellő gyümölcsöség, jól megtámogatott hordós éreléssel, már most is behízsgó tud lenni, ugyanakkor még sok év lehet előtte, hiszen van benne elegancia, tartás és potenciál.

87 pont



Ár: 7000 Ft
Megtálalható: A pincészetben

Heimann Családi Birtok
Szekszárdi Syrah
2008

Érdekes, egyedi karakterű bor. Már az illata is nehezen körberajzolható, animalitás, kakaós aromák és csipetnyi csipős fűszeresség egyszerre. Az izgalom ízben is megmarad, felerősödik a kakaós vonal, utána pedig jólesően fanyar erdei gyümölcsöket is kapunk. Intenzívek, erőteljesek ezek a zamatok, a tannin még kissé nyersnek hat. Egyedi, karakteres bor, pályája elején.

86 pont



Ár: 3320 Ft
Megtálalható: Szekszárdi Bor Vinotéka, Pécs

Matias Pincészet
Pécsi Cifrandli
2008

Halványsárgás színvilágú cifrandli. Diszkrét illatos, húsos alma és kis barack. Nem is sejti a kóstoló az illatok után, hogy félédes borral van dolga. Bizony ízében is becsapós, szép, virgocsvai és a lecsengésben jelentkező kesernye háttérbe szorítja az édes jegyeket. Nem mazsolás, szirupos, kitűnő az egyensúlya. Nagyon természetes, tiszta benyomást kelt, egyedül az alkohol kandikál ki néha-néha.

86 pont



Ár: 1950 Ft
Megtálalható: A Hordó Borszaküzlet, Pécs

Radó Pince
Pécsi Cifrandli
2009

Sötét arany színvilág és töp-
pedt, méhviasszos illatok jel-
lemzik. Már ez is nagyon tö-
mény, mindent visz az édes
jelleg. Vastag rétegben cso-
rog le a pohár falán, nagyon
olajos anyag. Krémes-mézes
a zamat mazsolával és hát-
térbe húzódó savakkal, hosz-
szú lecsengéssel. Levegőn
csatlakozik még egy kis hű-
vösség is az aromatikához. A
félédes cifrandli egy másik
arca.

86 pont



Ár: 2580 Ft

Megtálálható: Radó Vinotéka, Pécs

Haraszti Pincészet
Villányi Cabernet Franc
2008

Megjelenésében fiatalos té-
tel, és az összbenyomás is
azt mondhatja velünk, hogy
bőven van még ideje fejlődni.
Kékbogyós, kökényes illatok
mellett az alkohol is feltűnik.
A zamat még nincs egyben,
néhány részlete még nyers,
nincs összeforrv. Tannin-
készlete tetszetős, vezető íz
jegyei között van a fűszeres
étcsoki és a zamatok máso-
dik felét meghatározó örölt
bors.

86 pont



Ár: 2150 Ft

Megtálálható: Radó Vinotéka, Pécs

Bankert Pincészet
Villányi Chardonnay
2009

Akár a trópusokon, banán és
mangó az illatban, zamatá-
ban pedig még ananász is
társul a gyümölcsökhöz. Szé-
pen csiszoltak, tiszták az aro-
mák, a szőlő érettségét pe-
dig sikerült nagyon jól elkap-
ni, gördülékeny, jó savú a
korty, de húsos-zamatos is
egyszerre. A lecsengésben
erőteljesen jön a fa és az al-
kohol is kiszúr picit, de ez
minden bizonnyal javulni fog
az idő előrehaladtával.

86 pont



Ár: 1580 Ft

Megtálálható: Radó Vinotéka, Pécs

Halmosi Pincészet
Szekszárdi Kadarka
2008

Egészen mély bíbor árnyalatú
kadarka. Illata nagyon fedett,
a levegőn sem mutat nagy
hajlandóságot a megnyílásra.
A fűszeresség mellett hal-
vány pirosbogyósok azért
vannak, csak nem az előtér-
ben. Kóstolva egészen lágy,
jó ívású, nem mélyen réteg-
zett a szerkezete, de szépen
egyben van. Testét közepes-
nek mondanánk, vadalmás-
meggyes jegyekkel és kicsi
alkoholhangsúllyal a korty vé-
gén.

85 pont



Ár: 1650 Ft

Megtálálható: 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

info@szekszard-eszencia.hu

Eszterbauer Borászat
Szekszárdi Mesterünk
2008

Fedett illatok, levegőn sem nyílik túlságosan ki. Kiáztott szegfűszeget és édeskés gyümölcsöket boncolunk ki, meg egy pici újhordót. Zamatában semmi hordó, tannin már most a helyén, gördülékeny a sav. Nem tud igazán kibontakozni, sok van benne, de még korai bontani. Ha felbontás után levegőztetjük, mindenképpen jót teszünk neki, akkor egészen szép erdei gyümölcsök és kávésság tűnik fel.

85 pont



Ár: 2980 Ft

Megtálalható: Radó Vinotéka, Pécs

Bene Pincészet
Villányi Portugieser
2009

Fajtajelleges illata meleg és mély. Intenzív és nagyon kedves, az elsődleges jegyek mögött tetszetős fekete borsot érzünk benne. Szájba véve ezek után picit csalódást kelt, vékonykának hat a dús aromatika után. Kevesebb az izgalom és még több a fekete bors, igazi fűszeres ételkísérő, de önmagában is kitűnő beszélgetőpartner.

85 pont



Ár: 1100 Ft

Megtálalható: Radó Vinotéka, Pécs

Haraszti Pincészet
Villányi Palkonya
2007

Sötét színű, nagyon tömött anyag. Élettel teli bor, szilvás-meggyes, kellemes illatokkal indít, ezt tisztességes, hosszú korty követi. Szájban vaníliás-szilvás sütemény és bonbonmeggy. Jól összerakott bor, hozza a bordói fajtákat, ugyanakkor érhet még, bőven érhet, csiszolódhat.

85 pont



Ár: 2580 Ft

Megtálalható: Radó Vinotéka, Pécs

Haraszti Pincészet
Villányi Merlot
2008

Közepesen sötét színű, kedves illatú tétel. Érezni benne erőteljes gyümölcsösséget – főleg fekete ribizlivel – meg kakaóba reszelt csokidarabkákat. Zamata ennyire nem összetett, de a fekete ribizli itt is jelen van, csak kevesebb benne az izgalom. Cserei még ressek, fiatalok, ezen túllépve viszont szép egységes a struktúra, közepesen hosszú zárással.

85 pont



Ár: 2150 Ft

Megtálalható: Radó Vinotéka, Pécs

Polgár Pince
Villányi Cabernet Franc
2006

A bor gyűrűje barnába hajlik. Elegáns, nem tovakodó az illata, lassan bontakozik ki a levegőn, de végig tartózkodik a hivalkodástól. Édes-lekváros nyitás után kissé kiszikadt, szárító a korty. De ezen hamar átlendülünk, hiszen van benne keserűcsokoládé és érett szeder, némi szilvalekvár. Lecsengése hosszan tart és itt érezzük a legtöbb gyümölcsöt.

85 pont



Ár: 5000 Ft

Megtálalható: A pincészetben (2011. február)

Horváth Pince
Tolnai Cabernet Franc
2008

A pohárba töltve kristályosan csillog, megjelenése könnyedséget sugall. Lassan nyíló illata egészen keleties világot idéz, tömjénes fűszeresség és fekete bogyósok. Az első kortyok semlegesnek hatnak, ízei az illatnál is lassabban nyílnak ki. A fűszerek a háttérbe, a feketebogyósok pedig az előtérbe nyomulnak, jó adag csokival nyakon öntve. Sima felszínű, jól gördülő franc, gyors lefutással.

85 pont



Ár: 1250 Ft

Megtálalható: Radó Vinotéka, Pécs

Bock Pince Villányi Chardonnay 2009

A pohárban tiszta, zölde árnyalatok, aztán intenzív, tropikális illatok. Banán és körte tódul pohárból, frissen, üdén és egyenletes intenzitással. Ízében szinte pontosan ugyanezeket a jegyeket hordozza, elegánsan, de mégis fiatalosan, mindezt jó savakkal és húsos zamatokkal teszi. Nem lehengerlő, nem akar nagy lenni. Kategóriájában szinte hibátlan, gyümölcsös chardonnay, akár a mindennapokra is.

85 pont



Ár: 1850 Ft

Megtálalható: Rippel Vinotéka, Pécs

84 PONT

Halmosi Szekszárdi Övörös 2008

Édes fűszeres aromatika, már itt is érezhető meleg tónussal és az egész boron végigvonuló parfümös jeggyel. Meleg tónusú a korty is, meg egészen ropogós, jó a savtannin egyensúlya. Főleg erdei fekete bogyósokból készült lekvárra emlékeztet, lecsengésében pedig egészen eluralkodik a szeder. Alkoholja viszont itt-ott már égeti a nyálkahártyát.

Ár: 1280 Ft

Megtálalható: Radó Vinotéka, Pécs

Sarok Pince Tolnai Veterán Cuvée 2008

Az egész tétel legmeghatározóbb jegye a nagyon érett meggy, a Szamba csoki szeletet is eszünkbe juttatja. A struktúrája nem túl

kifinomult, nem lehet túl sok réteget lefejtetni róla. Sava nagyon élénk, egyértelműen rá épül a szerkezet, nem is hagyja szóhoz jutni a tanninokat. Az első pohár után már ételért kiált, legjobban biztosan így tudja érvényesíteni erejét.

Ár: 1000 Ft

Megtálalható: A pincészetben

Dániel Pince Szekszárdi Merlot 2006

Vöröses árnyalatú bor, a szélén barnás árnyalattal. Illata mély, egészen buján vastag. Kezdődő animalitás és hecsedlilekvár keveréke, már itt is érezhető fahordós jegyekkel. Mindenképpen idő kell neki, levegőn sokat tisztul. Egyszerre nagy testű, robosztus és leláglyult, krémes. Ízvilágát a lekváros krémesség határozza

meg, még picit húzós cserrel és erőteljes tölgyfával. Vastag, rusztikus bor, nagyon magas beltartalmi értékekkel.

Ár: 3080 Ft

Megtálalható: A pincészetben

Szeleshát Szőlőbirtok és Pincészet Szekszárdi Merlot 2008

Világos vörös, de nagyon sűrű színvilág. Nagyon intenzív és nem kevésbé érdekes illat. Van itt a bőrs animalitástól a hecsedli lekváron, meggyen keresztül egészen a lime-ig bezárólag bőven illatjeggy, csak győzzük kibogozni. Szájban sajnos egészen elbillen az alkohol, talán csak a meggy és a hecsedli köszön vissza, pedig érezhetően nagyon komoly test van mellette.

Ár: 2100 Ft

Megtálalható: Radó Vinotéka, Pécs

BODRI

PINCÉSZET ÉS SZŐLŐBIRTOK SZEKSZÁRD

Elhagyva Szekszárd város zaját, befelé indulva a természetbe, a Csatári-völgy belsejében érzük el a Bodri-völgyet. Az utat ősi fák, dombok, kis présházak és gondosan megművelt szőlősorok övezik. Elérve Faluhelyet, már messziről jól látható a pincészet, mely a századeleji szekszárdi paraszti stílus hagyományait őrzi. Pincészetéről árulkodik a hatalmas hordódongákból készített birtokkapu is.

Jelenleg 7 darab kétágyas vendégszoba áll rendelkezésre kisebb-nagyobb csoportok elszállásolására. A szobák a hagyományos népi stílusjegyeket ötvözik, korszerű technikai megoldásokkal. A bútorok és az ágyak több mint 200 éves, restaurált történelmi darabok.

A borkóstolós délutánokat illetve estéket a helyi ételekkel lehet felejtethetlenebbé tenni, mint a házi szalámból, szalonnából, sonkából, zöltségekből álló paraszttal, a vörösbors marhalábszár pörkölt pásztorharonyával vagy csipetkével, és az elmaradhatatlan desszert, a szintén házilag készített túros, meggyes vagy mákos rétes.

A közeli jövőt tekintve, a több mint 500 000 db bontott téglából épített monumentális pince ad otthont a kisebb-nagyobb családi rendezvényeknek, baráti összejöveteleknek valamint konferenciáknak.

Számunkra a teljes körű, minden fontos elemében a minőségre törekvő vendéglátás áll a középpontban.

„BODRI BOROK BODRI HANGULAT”

ELÉRHETŐSÉGEK:

TEL: 20-440-6666, 20-440-6660, 20-440-1790

bodribor@t-online.hu, www.bodribor.hu

Horváth Pince Tolnai Merlot 2008

Egészen világos színvilágú merlot. Kellemes tejcso kis illatokkal mutatkozik be, nem túlságosan intenzív, de szerethető. Cseresavai teljesen elbűnnek, savai annál erőteljesebbek, most még talán egy picit túlságosan is. Ezt leszámítva kerek és zamatos a korty, a csoki is megmarad, csúszós, könnyed merlot.

Ár: 1250 Ft
Megtalálható: Radó Vinotéka, Pécs

Gálaker Tolnai Cabernet Sauvignon 2006

Narancsos, barnás a gyűrűje, illatban viszont nyoma sincs a kornak. Érett paprika, a jobbik fajtából és lekváros tejszínes édesség. Zamata is hasonlóan édeskés, tejcso kis, glicerines. Jóleső kortyok. A végén azonban már érzünk némi fásultságot, mintha kissé lefele indult volna. Le csengése egészen hamar elillan.

Ár: 700 Ft
Megtalálható: A pincészetben

83 PONT

Heimann Családi Birtok Szekszárdi Pinot Noir 2007

Szép barnás árnyalatú inkább a fajtára, mint a korára utal. Kifinomult, kissé visszahúzó az illata, hűvös avaros. Ízében is megvan az elegancia, az avaros, kicsit ázott jelleg. De van jódos kesernye is, ami a fajtánál nem feltétlenül baj. A lecsengésben érdekes játékok, először sós, aztán egészen édes, karamellás ízekkel zár. Szokni kell az ízeit, meg talán levegőztetni is jó pár órát.

Ár: 3250 Ft
Megtalálható: A pincészetben

Pálos Miklós Borműhely Szekszárdi Rokka Kékfrankos 2008

Tiszta, csillogó bíbor színű bor, vékony, halvány gyűrűvel. Illata kezdetben inkább visszafogott, meggyes. Szellőzéssel nyílik, de sokkal intenzívebbé nem válik, inkább a gyümölcs kerül jobban előtérbe, egészen pontosan meggy márká formájában. Kóstolva megkapóan gyümölcsös,

jóízű, könnyed, de nem súlytalan. A korty egy fokkal simább, édesebb, savai csiszoltak, kevésbé virgoncok, tannin sehol. Egyszerű, de nagyszerű.

Ár: 1580 Ft
Megtalálható: Radó Vinotéka, Pécs

Polgár Pince Villányi Nemes Fehér 2009

Megnyerő, aranyba hajló színvilág. Illata nagyon fedett, nehezen kibogozható. Kis oxidáltság mellett, gyógyszeresség és menta. Szájban vastag, markáns a korty, cseresség mellett jó savakkal. Egészen meleg az érzet, a korty második felétől elkrémesedik, lecsengésében kellemes kesernye jön. Korrekt, tiszta fehérbor, kicsi izgalmat, játékot hiányolunk belőle.

Ár: 2500 Ft
Megtalálható: A pincészetben (2011. január)

Eberhardt Pincészet Mohácsi Merlot 2008

Sötét színű, sűrű, lassan hömpölygő nedű. Illata igazi csoki fűdő, alatta finom kakaóporral. Igazán belefeledkezünk, de a korty nem teljesít ennyire jól. Édesnek hat és picit éget is az alkohol, a cserek pedig nagyon szárítanak. A nagy test és sűrűség megvan, csokiból is jutott ide is, csak nagyon a háttérbe szorulnak. Hagyjuk még a palackban érni, ha zamatában fel tud zárkózni az illat mellé, nagy bor lesz.

Ár: 1500 Ft
Megtalálható: A pincészetben

Eberhardt Pincészet Mohácsi Cabernet Franc 2008

Élénk, nem túl sötét árnyalatú franc. Kis zöldesség, fűszeresség társul friss, bogós gyümölcsös, szörpös aromáihoz. Behézlő az illat, főleg a bogós gyümölcsöknek köszönhetően. Ezek sajnos nem köszönnek vissza a zamatban, kevés a gyümölcs, a játék, viszont sok és tapadó a tannin. Az alkohol és az extrakt együtt egészen édes teszik a kortyot. Alakulnia, érnie kell még a palackban.

Ár: 1600 Ft
Megtalálható: A pincészetben

Mayer Róbert Villányi Cabernet Sauvignon 2008

Szép, fiatalos, világos árnyalatú színvilág. Illatában semmi paprika, nagyon érett benyomást kelt. Mélyről jön a finom csoki, kávéval nyakon öntve. Szájban picit még erőteljesebb a hordóból származó jegyek, markáns a tannin és picit szikár, de összességében tehetséges bor, ha ízben is előtérbe tud kerülni a kávé-cso kis játék, akkor szép és hosszú élet elé néz.

Ár: 4500 Ft
Megtalálható: A pincészetben

82 PONT

Pálos Miklós Borműhely Szekszárdi Mindennapi Cuvée 2008

Világos lilás színek és rumos-meggyes illatok jellemzik. Meg egy kis fűszeresség, mellette édeskés jegyek is, van benne mindből egy pici, ez is a koncepció. Ízben a meggyes vonal erősödik fel, szilvával és lágy ízekkel. Nincsen tökéletesre hangolva, kicsit kócos, de nem is akar több lenni, mint egy kellemes ital a mindennapokra, igazi társasági lény. Ezt pedig hozza, másfeles palackban.

Ár: 1600 Ft
Megtalálható: A pincészetben

Fabro Pince Tolnai Cuvée 2009

Mind illatában mind ízében van benne bőven mély, sötét gyümölcs. Picit most még bárdolatlan, még nagyon fiatal. Tannin és savkészlete is markáns, de kicsit „meztelen”, nyers a mostani állapotban. Mindenképpen bizakodásra ad okot a komoly tartalom és a sok gyümölcs. Pihentessük még a palackot!

Ár: 1500 Ft
Megtalálható: A pincészetben

Németh János Pincészet Szekszárdi Syrah 2008

Kávé és bors, ezek jellemzik leginkább. Aromatikáját mindkettő, zamatát meg

főleg a csokiba töltött kávé. A tannin egészen bársonyos, simogató, de eléggé rövidke az ízek a szájban, és a korty felétől erősödik fel egyfajta kesernyesség, ez kitart a lecsengésben is, és nem áll jól neki.

Ár: 3000 Ft
Megtalálható: A pincészetben

Fried Tolnai Syrah 2009

Korrekt, egészen jóivású syrah, nem tartogat óriási meglepetéseket és mélységeket. Édes illatában bors és csoki, a csoki marad szájban is, de lime jön mellé, kicsit fanyarrá teszi a bor zárását, de nem mondanánk, hogy ez rosszul áll neki vagy felborítaná a szerkezetet.

Ár: 1480 Ft
Megtalálható: A pincészetben

Radó Pince Villányi Cabernet Franc 2008

Nagytestű, egészen sűrű megjelenésű bor, még éretlennek, nagyon fiatalnak hat, főleg szájban. Illata hideg benyomást kelt, ánizzsal és negróval. Ízben komoly anyagot érzünk, csak még nincsen egyben, erőteljes és húzós a tannin, mögötte ott van rengeteg fekete bogyós és keleti fűszer, reméljük idővel ezek kerülnek előtérbe.

Ár: 1980 Ft
Megtalálható: Radó Vinotéka, Pécs

81 PONT

Túzkő Birtok Tolnai Tramini 2009

Halványsárga színvilág. A pohárba szagolva visszafogott illatok, rózsza egy csipetnyi parfümmel lefújva. Könnyedén gördül le a korty, savai szépek, az alkohol kissé felmelegíti. Parfümös-fűszeres a zamata, a közepesen rövidke a zárás. Korrekt és tiszta bor, könnyed csevegéshez vagy egyszerűen csak szomjoltásra.

Ár: 1500 Ft
Megtalálható: A pincészetben

Bene Pincészet
Villányi Kékfrankos 2009

Sötét, gránátba hajló szín. Illata intenzív, cseresznyés-meggyes, még friss. Kortyban érződik a hordós érlelés, az imitt-amott felbukkanó animális jegyek ellenére tartalmas, sűrű kékfrankos. Szép alapanyag, jobb pincemunkával sokkal nyíltabb, karakteresebb bor is lehetett volna belőle.

Ár: 740 Ft
Megtálalható: A pincészetben

Bósz Adrián
Szekszárdi Kadarka 2008

Nagyon kedves bor minden jegyében. Hízelt, édeskés, piros gyümölcsös illat. Íze egészen vajas, csúszós, már-már veszélyesen itatja magát. A savak vezetnek a kortyot, és teszik ezt nagyszerűen, pont illenek a szegfűszeges, csipkebogyós zamatokhoz. Régi időket, nagy borozásokat idéz meg.

Ár: 1750 Ft
Megtálalható: Radó Vinotéka, Pécs

Pécs-Mecseki Borút
EKF Pécsi Bíbor Cuvée 2007

A Pécs Európa Kulturális Fővárosa 2010 programhoz kapcsolódóan készült házastásba féltucat termelő adott bort, a cuvée arányait Andreas Ebner szabta meg. Szép, tömött anyag, nagyon lédús, sötét színűlággal, harmonikus illatokkal. A palackérelés kifejezetten dobott rajta, most jó elkor-tyolgatni.

Ár: 2010 Ft
Megtálalható: Rippl Vinotéka, Pécs

Wassmann Bormanufaktúra
Villányi Charlotte Cuvée Biohor 2008

Halvány, szalmasárga szín. Elsőre zárkózott virágos illat, kis vajasság, némi barack és hárs. Kortyban a savak teljesen helyükön, gyümölcsös-kedves ízek, korrekt struktúra, kis mandulás kesernye a végén, picit talán gyorsabban tűnik el, mint szeretnénk.

Ár: 1500 Ft
Megtálalható: A pincészetben

Horváth Pincészet
Tolnai Cabernet Sauvignon 2008

A vártnál kissé világosabb szín, de ez kortyban már nem számít, mert tartalmas, gazdag. Kis csokis-paprikás illatcsomag után szájban érettebbnek tűnik, némileg szárító tanninokkal, keserűcsokival a zárásban.

Ár: 1250 Ft
Megtálalható: Radó Vinotéka, Pécs

Fabro Pince
Tolnai Zweigelt 2009

Kedves, behízelt illatokkal nyit, gyümölcsös, elsősorban meggyes, kis rumos piskóta is keveredik bele. Telt ízek jellemzik, picit nyers cserrel, jó savakkal. Nem túl izgalmas vagy komplex, de jó társaságban élvezettel elkortyolható bor.

Ár: 1500 Ft
Megtálalható: A pincészetben

80 PONT

Gábor Pincészet
Tolnai Chardonnay 2009

Halvány színvilág, ehhez képest elég komoly test. Illatában hozza a fajtát, melegség van benne, kortyban almás, zöldalmás, barackos, néhol azonban az alkohol kicsit megbillenti az egyensúlyt. Korrekt, egyszerű chardonnay-verzió.

Ár: 480 Ft
Megtálalható: Radó Vinotéka, Pécs

**Nyerjen pálinkakóstolást
a Brill Pálinkaházban!**

2. forduló

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

Kérdés:
**MÍŐTA KÉSZÍT PÁLINKÁT
A BRILL PÁLINKAHÁZ?**

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

„A pálinka – élmény,
melynek megfelelően minden csepp pálinkában igyekszünk
a természet csodáit feltárni vendégeink előtt.”

A Brill Pálinkaház egy kis családi vállalkozás, de minőségben, tudásban a hazai mezőny élvonalába tartozik. Pálinka manufaktúránk Szekszárdtól 12 km-re Harcon található. Családi vállalkozásunk alapjai 1990-re nyúlnak vissza, 1999 óta készítünk pálinkát, kizárólag érett, I. osztályú friss gyümölcsből, hibátlan törkölyből, európai technológiával, de tradicionális gondossággal.

Egy-egy tételből inkább kevesebb készül, de mindig törekszünk a kiváló minőségre. Fontos számunkra a lokálpatriotizmus. Így borvidéki főzdeként nagy hangsúlyt fektetünk a szőlő és törkölypálinkákra illetve a helyben megtermő gyümölcsök és zöldségek adta lehetőségekre. Új termékünk az orfűi alapanyagból készített medvehagyma párlat.

Szeretnénk megmutatni, hogy a pálinka több, mint egy ital. A pálinka élmény! Nemcsak önmagában élvezetes, hanem étellel kombinálva is. Mind gyakrabban tartunk pálinkás vacsora esteket, ahol a pálinkával- és a pálinkához készült ételeket világában merülhetnek el a vendégek

Jöjjen el hozzánk és kóstolja meg a pálinkák legjavát a Brill Pálinkaházban! Kalandozzon velünk a pálinkák világában!



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



PANNON BORKLUB



A Dél-Dunántúli Borturisztikai Klaszter és a Corso Hotel Pécs**** alapította Pannon Borklub első rendezvénye zajlott október 20-án a szálloda Bistro 48 nevű éttermében, ahol a megalakulás ünnepélyes ízén túl a vendégek a régió TOP 25-ös sorából a klaszter tagjainak kiválasztott boraiba és a bisztró séfje, Both Zsolt által megálmodott ételsorba kóstolhattak bele. A mintegy negyven érdeklődő részvételével lezajlott bemutatkozó estnek folytatása is volt, hiszen november 16-án a pécsi Matias Pincészet borsora mutatkozott be, amelyekhez a győri Matias étterem fiatal séfje, Turcsán Tamás komponált ételsort.

A Matias-borvacsorán Kiss Gábor a pincészet főborásza mutatta be a tételeket a közel ötven vendégnek, összesen hét bor került most reflektorfénybe a Matias-borok széles választékából, elsősorban a pécsi tételekre helyeződött a hangsúly. A hét fogás, hét bor egy igazi, egész estés élmény volt, hiszen szinte minden fogásnál összejött az az együthtés, amikor együtt az étel és a bor is többet nyújt, mint külön-külön. A borvacsorának valahol itt lenne a lényege. Azt megint érdemes kiemelnünk, hogy a pécsi boroknak – legyen az zöldvetteli, zweigelt vagy éppen hárslevelű jégbor – általánosságban is jól tesznek az ilyen rendezvények, hiszen a Matias-márkanéven túl a borvidék imázsa is erősödik.

A kreatív novemberi borvacsorának már szervezés alatt áll a folytatása is, hiszen decemberben sem marad el a Pannon Borklub. A Bistro 48-ban ez alkalommal abszolút rendhagyó rendezvényt hoznak tető alá, hiszen főszerepben a forralt bor lesz, amelynek népes rokonsága is bemutatkozik, a glühweintől a gloggig. És ami még nagyobb kihívás: mindezek mellé ételeket is párosítanak Both Zsolt séf segítségével. December 15-én érdemes lesz a Pannon Borklubbal tartani.

FÉRFIAK FAKANÁLLAL

A Gastro Artist Pécsi Férfi Főzőegylet november 19-én rendezte meg évadzáró vacsoraestjét. Az Európa Kulturális Fővárosa 2010 program keretében ugyanis idén egy 5 állomásos főzősorozatot szerveztek a szakácsruhát szívesen öltő pécsi főzőegylet tagjai, mégpedig Régió ízei címmel. Készítettek a Kultúrkertben tolnai, somogi és zalai ízeket, a Természettudományi Múzeum udvarán sváb ételekkel lepték meg az odalátogatókat, Orfűn a kecskeételek és a medvehagyma jutott főszerephez. Az összefoglaló vacsoraesten öt fogás idézte fel a régiót és a szezonális egyszerre, hiszen tolnai kékre főzött ponty, és libatöpörtyű, valamint babos libacomb is került az asztalra, mondta el Fertői Miklós, aki az este konyhai munkálatait irányította. Köszöntőjében Csanaky András, a több mint 30 tagú főzőegylet elnöke kifejezte köszönetüket mindazoknak, akik segítették őket az éves sorozat véghezvitelében, egyúttal azt is megígérte, hogy a férfi főzőegylet a továbbiakban sem húzódik vissza, egyre aktívabb szerepet vállalnak Pécs éledező gasztrokulturális életében.



BORKAPUN ÁT VILLÁNYBA



Bormarketing Program, az AMC és a Villányi Borvidéki Hegyközségi Tanács anyagi támogatásával, valamint a Villányi–Siklói Borút Egyesület koordinációs munkájával közel egy éves tervezési és engedélyeztetési teendőket követően, szeptemberben kezdődött a borkapu építése.

A borkapu a Villányi borvidék határait jelzi. Jelenleg két helyen, a Pécs–Harkány szakaszon (a bissei elágazásnál) és a Bóly–Villány szakaszon (a mároki elágazásnál) található "műtárgy", impozáns méreteivel (5 méter magas) hívja fel az utazó figyelmét. Aki ezeken a "hordókon" átutazik, az biztos lehet benne, hogy egy kiváló borvidékre érkezett. A későbbiekben hasonló műalkotások kerülnek az összes bevezető fút mellé.

Még a gyakorlott villányi borturisták is meglepődhetnek, ha mostanában kedvenc borvidékükre érkeznek. Hiszen aki ezentúl a Villányi borvidékre érkezik, az a határban kihelyezett borkapuk között halad át. Az út két oldalán felállított "hordó-szobrok" tervezői Szász István grafikus és Bakó Tibor statikus voltak. A Nemzeti

PÉCS VÁROS BORA

Legnagyobb sajnálatunkra nem lehettünk ott, amikor szeptember 23-án a pécsi Aranykacsa étteremben tartott borversenyen a meghívottak kiválasztották azt a bort, mely egy évig viselheti a Pécs Város Bora címet. Viszont a díjkiosztón ott voltunk, így megtudhatuk, hogy a Pécs Város Bora verseny döntőjében az első helyet Andreas Ebner Pécsi Pinot Noir Barrique 2007 bora szerezte meg, a második helyen Andreas Ebner Végvári Cifrandli Barrique 2009 bora végzett, míg a harmadik pozíciót a Lisicza Borház Pécsi Cabernet Franc 2008 érdemelte ki.



MŰVÉSZCÍMKÉS BOGYÓLÉ

A Vylyan Pincészet hatodszorra írta ki újbórához, a Bogyóléhez kapcsolódó címké pályázatot ifjú művészeknek, a Pécsi Tudományegyetem és a Pécsi Művészeti Gimnázium diákjainak. A hagyományos címké pályázat fő értékelési szempontja az az ötlet volt, hogy a címke hatására a bor a polcra szinte „beugorjon a vásárló kosarába”. A Bogyólé címké pályázat 2010-es győztese Szakál Éva, a Pécsi Tudományegyetem Művészeti Kar ötödéves festő szakos hallgatója lett. Az első helyezett húszezer Vylyan Bogyólé palackon láthatja viszont munkáját, emellett ötvenezer forint alkotói díjat és 2 nagy karton Bogyólét vihetett haza.



BORFESZTIVÁL, ESŐBEN IS

Első ízben vendégeskedtünk úgy a borfesztiválon, hogy volt standunk – na jó, nem nekünk, csak vendégek voltunk a Magyar Turizmus Zrt. Dél-Dunántúli Marketing Igazgatósága jóvoltából, a Pannon Borrégiót és magunkat is népszerűsítve. A promóció nehézkesebb volt a vártnál, lévén esőben azért kevesen érdeklődnek dél-pannon utazási ajánlatokról, bortúrákról. Két nap alatt bejártuk a terepet, esőben és napsütésben is helytálltunk. A 19. Budavári Borfesztiválon egy szerdát és egy csütörtökön töltöttünk, az előbbi pakolással indult, ismerkedéssel telt és esővel zárult, a második meg igencsak szép nappá kerekedett, erős látogatottsággal a délutáni-esti órákban. Idén 3000 példány Pécsi Borozó található gazdára a Pannon Borrégió borászaik jóvoltából, akik standjaiknál lapunkat is kihelyezték. Kevés kivétellel erre mindenki hajlandó volt, nekik hálával s köszönettel tartozunk érte! A borfesztiváli beszámoló a weboldalunkon olvasható, egy momentumot azonban ki kell emelnünk, hiszen ott voltunk még a Magyar Borászok Kórusának felvételén is, a Vivat Bacchus által írt *Gyere várunk rád!* című dalt több szólista, köztük Bock József (Villány), Dula Bence (Eger), Heimann Zoltán és Ágnes (Szekszárd), és Áts Károly (Tokaj) és a közel negyven fős kórus énekelte fel. Az eseményt hat kamerával is rögzítették, azaz klip is készült belőle, ami megtekinthető a www.pecsiborozo.hu weboldalon.

ANTINORI A HÁZBAN

A rendes évi szüretre voltunk hivatalosak a Tűzkő Birtokra Bátaapáti, végül a szakadós eső miatt a szőlőbe ki sem jutottunk. A birtok dolgozói a sárdagasztás helyett alternatív programmal várták az egybegyűlteket, szüret helyett az European Coopers Palotabozsokon található üzemét látogattunk meg a vendégekkel. Az üzemvezetés során a borkészítés egyik nélkülözhetetlen kellékének, a hordónak az előállítását mutatta be Flódung Kristóf, az Európai Kádár Kft. vezetője. A régi kádár szakmát úgy örökölték át itt a mai világ igényeinek megfelelően, hogy ügyelnek a hagyományos eljárások megtartására, a modern technológia alkalmazásával. A cég nem csak hazai borászatoknak, köztük a Tűzkőnek szállít, hanem Európa, de a világ több pontján is használják az itt készült barrik hordókat. A birtokon a Tűzkő 300 éves, egykor az Apponyi család tulajdonát képező pincéjét mutatta be Erdélyi Árpád. A birtokigazgató itt mesélt a Tűzkő múltjáról, egyúttal felvázolta a borászat jövőképét is. Bár a legnagyobb külföldi piacuk az olasz és a skandináv, az utóbbi évek irányváltásának köszönhetően 40–60 százalékban palackoznak már belföldre és exportra. „A körülményekhez képest a bajok és betegségek eddig elkerülték a szőlőt, igyekszünk kihozni a maximumot a borból” – jegyezte meg a nemzetközi összefogással működő pincészet birtokigazgatója az idei évjárattal kapcsolatban. „Mindig öröm nekem, ha idejövök” – mondta el a Magyarországra látogató Albiera Antinori (*képünkön*), az Antinori cégcsoport elnökhelyettese. „Nemcsak nagyon szép ez a hely, de szívemen viselem ennek a területnek a sorsát.” A szüreten megjelent még Renzo Cotarella, a cégcsoport vezérigazgatója, Stefano di Blasi, a Tűzkő Birtok Pincészet szaktanácsadója, és Christian Zulian, az olaszországi birtokok szőlészeti vezetője.



49 HALLÉ

Nemcsak látogatóban voltunk a szeptember végi paksi Bor és Hal Ünnepen: míg csapatunk fele a Sárogdör téri préházak borait kóstolta végig, addig a másik felének bizony a halászléfőző-versenyen kellett zsűriznie. A halászlé készítésével kapcsolatos, lokalitásból fakadó nézeteltéréseket és véleménykülönbségeket mellőzve álltunk neki a benevezett tételek vizsgálatának. Két kategória volt, a prekonceptcióinkat szintén ott-hon hagytuk. Na most első hallásra nem is tűnhet olyan soknak az a majd ötven lepon-tozandó halászlé, de már a fele előtt valamivel beüt az első holtpon, ásványvízzel, frissen sült pogácsával veszünk erőt magunkon. Összességében inkább típus hibákból volt sok. Néhány halászlévet leszámítva, melyek íztelenségük és zsírosságuk okán még te-ának sem lettek volna jók, leginkább olyan félrenyúlásokba futottunk bele, mint túl sok hagyma, paprika, és leginkább jellemzően: rengeteg só. Utóbbi talán a legfelelegesebb baki, a halanyag nagyjából mindenhol teljesen rendben volt, viszont nem hagyták érvényesülni. A díjazottak mindenestre kiemelkedtek a mezőnyből, s a dobogósok közül is külön meg kell említeni a győztes Szárcsa Báránt (és a második helyezett Vass Zoltánt, de ők lényegében egy hallevet főztek). Élénk, de mély színek, telt ízek, harmónia és egyensúly, a hal pompás, a felszolgált belsegek minőségéről pedig ne is beszéljünk, puha és krémes. S ha már itt tartunk, emeljük ki a másik kategória győztesét, a Bordá-mákat is, akik tejfőls-kapros-pörccs galuskával tálalt harcsapörköltjükkel abszolút viték a mezőny.

NYAKKENDŐK A SZŐLŐBEN



Magyarországra akkreditált nagykövetek, mezőgazdasági attasék lepték el szeptember végén a Janus Borház szőlőt és a Tenkes Csárda asztalait. A Vidékfejlesztési, a Külügyminisztérium és a Janus Borház meghívására szüretre érkeztek a diplomaták Csarnótára. A szemerkélő esőben mi is meglestük, hogyan áll a diplomaták kezében a metszőolló, elbírák-e a puttonyt, na és hogy ízlik nekik a magyar bor. „*A magyar ember életében a szüret mindig többet jelentett a munkánál. Ünnepe volt, ami évről-évre szorosabbra kötötte a családi és a baráti kapcsolatokat*” – köszöntötte Fazekas Sándor vidékfejlesztési miniszter az összegyűlt száznál is több diplomatát. Bába Iván, a Külügyminisztérium közigazgatási államtitkára köszöntőjében kifejezte abbéli reményét, hogy a külföldi képviselők már meglátogattak néhány borvidéket Magyarországon, vagy legalábbis a jövőben tudatosan fogják erősíteni a hazai borkultúrát. „*Tudják, mi magyarok szeretjük a bort. A szüret pedig szívügyünk, hiszen összetartja az embereket*” – mondta az államtitkár, majd felsorolta a borívás tízparancsolatát a résztvevőknek. Pécsi-Szabó Miklós és Szel Géza, illetve a családjuk által alapított és működtetett pincészet a pinot noir szüretelését bízta rá az egybegyűltekre. A Tenkes Csárda pogácsás- pálinkás- népzenei fogadását követően Pécsi-Szabó Miklós látta el útmutatóval és néhány jó tanáccsal a diplomatákat külön felhívva a figyelmet a metszőolló helyes, védtelen ujjakat kímélő használatára. Az estig tartó rendezvényen a szüret után a Tenkes Csárda várta étellel a diplomatákat, a kitelepült villányi borászokat pedig a borokról gondoskodtak.

KÉKFRANKOSOK SZIGORLATON

Közel 100 érdeklődője volt a Szekszárdi Borkultúra SzabadEgyetem idei tanév első alkalmának október 27-én, melyet Heimann Zoltán nyitott meg. Egy rendkívül összetett és tartalmas, „valóságos” egyetemi előadásnak lehettünk részesei, amelyet dr. Nagymarosy András, a földtudomány kandidátusa tartott, hiszen nemcsak a kékfrankosokról beszélt, hanem részletesen kitért a Szekszárdi borvidék talajszerkezetére, klímájára, összehasonlító elemzést tartott a külföldi kékfrankosokkal. Hét kiváló borász 8 remek szekszárdi kékfrankosát lehetett megkóstolni az est folyamán. Lapzártánk után, november 24-én folytatódott a Szekszárdi Borkultúra SzabadEgyetem, amikor is a Tolnai borvidék mutatkozott be Vikmanné Makk Viola, a bonyhádi Danubiana főborászának tolmácsolásában.

KÁRPÁTOK ZAMATA

Van az úgy, hogy egy szabadtéri rendezvényt elmos az eső. Ez történt idén a pécsi Szőlő és Bor Ünnepevel, annak rendje s módja szerint villámlásos, zuhatagos órákon át tartó eső és az esőt még a szoknya alá is befúvó szél örvendeztette meg a szervezőket éppúgy, mint a korábbi években az időjárás tekintetében sokkal szerencsésebb rendezvény lelkes rajongóit. Ezen az esőzártta vasárnapon rendezték meg a Kárpát-medencei Bormustrát a megyeháza tanácstermében. Sokan jöttek el, magyar borászok a határokon túlról, és a viszontagságos időjárás ellenére közönség is akadt. Abban maradtunk, jövőre biztosan szebb idő lesz. Jó borokban most sem volt hiány. A Bokor Béla által vezetett Határokon Túli Magyarságról Alapítvány már évek óta, idén közel huszadszor rendezte meg a Magyarok Kulturális Világfesztiválját, idén szerencsére ide értelve a sokszor méltatlanul háttérbe szorított gasztronómiai- és borkultúrát is. A bormustrán először Kozma Pál tartott ismertetőt a Kárpát-medencei szőlőfajtáiról, borászatáról, majd a Pécsre érkező pincészetek mutatkoztak be, a fentebb felsoroltak közül csak ketten nem jutottak el Pécsre. Akik eljöttek vagy legalább borokat küldtek erre az estére: Kollár Lajos Pincészet, Csúza (Horvátország), Wine Pricess – Balla Géza Pincészet, Arad és Nachbil Borászat, Krasznabéltek (Románia), Vinski Dvor – Borkastély, Szabadka (Szerbia), Bott Frigyes Borászata, Komárom – Őrsújfalu, Kasnyik Családi Pincészet, Kürt és Mátyás Pincészet, Komárom (Szlovákia).



EGYMILLIÓS DUENNIUM



Több mint egymillió forint gyűlt össze a Vilyan Pincészet jótékonyági, 3X3 Duennium árverésén. A palackonként 50 ezer forintos kikiáltási ár szeptember végére megsokszorozódott. A 3x3 liter Duennium árverésén befolyt pénz három szervezethez kerül, akik az összeget a fenntartásukra, valamint régi tervek megvalósítására fordítják. A konkrét pénzösszeg mellett nagy szerepe van annak is, hogy a sok tudósítás közben jelentősebb médiafelülethez, figyelemhez jutottak a kezdeményezések. A Benedek Tibor által támogatott Gondolkodj Egészesen! program záró tétje 380.000 Ft lett, az adományozó anonimitását kérte. A pécsi S.O.S. Élet Telefonszolgálat további működéséhez dr. Csernus Imre palackja 350.000 forintot hozott, a dupla magnum boldog tulajdonosa Gianni Annoni. Lovasi András és a ZION Pécs kezdeményezését beindító 355.000 forintos adomány Csőke Gyulától, az Aon Credit Kelet-Európai Kft.-től érkezett.

MORZSÁK

FUTÁS, POHÁRRAL



Baranya horvátországi oldalára elég gyakran tekintünk ki, nem véletlen ez, hiszen nem csupán a közelség, az ott élő magyarok boldogulása, hanem az ottani borok is vonzzák figyelmünket éppúgy, mint poharunkat. Mindig öröm látni, ahogy egy hosszabb ideig csak pusztuló, a háborús éveket, s azok minden következményét, elhagyatottságot és romosodást magán viselő pincesor új életre kel. Sok szép pincsort

láttunk már elhalni, reméljük, hogy kevesebb lesz ebből, mint a feléledőből. Vörösmarton több hónapon át tartó beruházás, fejlesztés következményeként október másodikán adták át ünnepélyes szalagátvágással a felújított pincesorokat. A vízelvezetés, a szilárd burkolatú úttestek, a támfalak megerősítése mind a katolikus, mind a református szurdokban szebbé és élőbbé tették a külső szemlélőben is a tájat. A pincék már főként saját erőből újultak meg, ahol sikerült. Azt is láttuk viszont, hogy több pince eladó, vagy romos még mindig, mint amelyek új életre keltek, de a lehetőségek a továbblépéshez, a borturizmus megerősítéséhez kétségkívül jobbak, mint korábban. A turizmusban bízik a járás vezetője, Sója Dénes, aki a horvátországi magyarság egyetlen parlamenti képviselője is, de ugyanezt az utat, a bor- és gasztronómiai, valamint a vadász- és horgászturizmus további fejlesztését, az ez irányú beruházások támogatását javasolta az ünnepségre ellátogató agrárminiszter, Petar Čbarković is. Baranya jelenleg messze elmarad a horvát átlagfejlettség szintje mögött, így a turizmusfejlesztést látják az egyik járható főútnak a vidék további felzárkóztatásához a felszólaló politikusok. Idén tartottak attól a szervezők a szabályok megváltoztatása miatt, hogy majd kevesebben startolnak el a Bormartonon, lévén most nem csak a gyorsaság volt a fontos, de fel is kellett ismerni a 12 pincében kóstolt borok fajtáját is. Borospohárral a nyakban azonban az idén a tavalyinál jóval többen, mintegy 170-en neveztek be a bormartonra. Ami csak nevében maraton, a három kilométeres táv sem leküzdhetetlen, futni sem igazán kell, viszont a faluséta során mindenhol betévednek a vendégek, ezzel is elősegítve, hogy ne csak a nagyobb nevek vonzzák be a borkedvelő publikumot. A leggyorsabb és egyben legtöbb fajtát felismerő maratonista Kiss Attila lett, míg a versenyzők a Varga Pincét szavazták meg a legjobb pincészetnek.

GERE TAMÁS

VILLÁNYI

5

Páratlan

Kellemes Ünnepeket Kíván Pincészetünk!

Lepje meg szeretteit egy páratlan borválogatással.

GERE
TAMÁS
& ZSOLT

Megrendelés:
www.geretamas.hu
Tel: +36 72 592 009

MORZSÁK

KABA FARM A PEZSGÓHÁZBAN

Telt házzal zajlott a Kaba Farm élményvacsorája a Pezsgőházban. Az októberi vacsoraestre minden asztal „elkelt”. Kaba Lamine és Simone házi tejtermékeiből, sajtjaiból és állataikból Pápics Roland, a budapesti Symbol konyhafőnöke alkotott öt fogást a vendégeknek. Mindig örömteli látni, ha egy értéket képviselő gasztronómiai eseményre nagy az érdeklődés, hiszen jelzi, hogy szükség van ilyenekre. A telt házas rendezvényen ezúttal a „rég” ízeken volt a hangsúly.



HEIMANN ÉS VÁRVI

A szekszárdi Heimann Családi Birtok boraihoz alkotott étellel mutatkozott be Várvi Péter, a pécsi Enoteca Corso új kreatív séfje, október 22-én. A borvacsorán az ételek egyszerű harmóniában jelentek meg mind a menüsor felépítését tekintve, mind a borok értékeit kiemelve. A kis meglepetésekkel, plusz borokkal és fogásokkal tarkított vacsorán Heimann Zoltán és Ágnes történetei, ételek közötti borbehangozói, és a borok is remek hangulatot teremtettek.

BRILL A BIARRITZBAN



Brill pálinkavacsorát tartottak a Biarritz Étteremben október végén. A nagy múltú, több hazai étteremkalauz által elismert vendéglátóhelyen a pálinkaház termékei mellé készítettek ötfogásos vacsorát – borokkal kísérve. A nagy érdeklődéssel zajló esten a Pécsi Borozó is ott járt. Az érdeklődőket Petzold Attila, a Brill Pálinkaház budapesti képviselője kísérte végig a vacsoraesten, nemcsak pálinkakóstoló gyorstalpaltót rögtönözve, de bevezetve az összegyűlteket a párlatok világába.

BORTÖRTÉNET KÉPEKEN

Időszaki kiállítás nyílt november 9-én a villányi Városház Múzeumban. A Bor(ás)z Sors(ok) című tárlat a borvidék elmúlt 20 évére tekint vissza fotókkal és írásos emlékekkel. Elsősorban a borvidék nagy „öregjei” kaptak helyet a táblákon, de visszatekinthetünk a Villányi Borrend elmúlt húsz évére is, illetve végigtalálhatjuk a Villányban található pincék fotóit is. A kiállítás alapötlete és célja az volt, hogy történelmi táblát állítsanak a villányi borvidék rendszerváltás óta eltelt húsz évének, megőrkítve azt a fejlődést, ami ebben az időszakban végbement.

Részletes beszámoló: www.pecsiborozo.hu

+36 30 9137 060
www.bormuhely.hu
46°17'30.18" N; 18°41'3.47" E
Szekszárd,
Decs-Szőlőhegy, 56-os út



Sok szeretettel várom egy bor-
kalandtúrára, ahol két szerelmem
millió arcából néhányat
bemutatok!

Pál Miklós



Malaccsászár

TESZTGYŐZTESEK VACSORÁJA 2010/3

Vannak szavak, amelyek leírva olyan furcsán festenek. Nekem ilyen a *malaccsászár*. Kimondhatjuk így is, úgy is, vicces mindenképpen. Ámbátor finom, megkóstolhattuk a Tesztgyőztesek vacsoráján, immáron harmadik alkalommal mutattuk be élően is, mely borok nyerték az éppen aktuális lapszámunk tesztjeit. Borászok, borbarátok, gasztroturisták, helyiek és külföldiek kóstolták meg az Enoteca Corso fiatal gárdája által összeállított menüsört.

Mivel az őszi számunkban egy tematikus tesztünk volt, a Mustrában pedig egy vörös- és egy fehérbort emeltünk ki, a negyedik borunk némiképpen kakukktojás volt. De úgy éreztük, hogy üdvözlő borként a régiókban egyre népszerűbb műfaj, a gyöngyözőbor egyik újoncát mutatjuk be. Így a vacsora közönségét Riczu Tamás Siklósi Cimborá 2009 elnevezésű frizzante-típusú borával fogadtuk. Ehhez készült az előétel is, a marinált fűrtojás sáfrányhabbal. A tojás mellett elsősorban a sáfrány és a tojások alatt rejtőzködő pisztáciakrém íze meglepő módon ugyan, de kétségteljesen felerősíti az olaszrizling és muscat ottonel fajtákból készített bor ízeit.

A folytatásban az őszi Mostra Legjobb fehérborához, a Heimann Családi Birtok Szekszárdi Viognier 2009-hez készített fogás érkezett, ami egy vaníliás hal consommé volt, édeskömény raviolival. Nekem talán ez a párosítás volt a leginkább diszharmonikus, lévén a bor teljességében reduktív, a vanília nem kötötte össze a két ízvilágot, önmagában az édeskömény ravioli volt az, ami intenzitásában jól működött a borral. Mindenesetre érdekes kísérlet volt ez, nem is teljességgel rossz irány, mindenesetre itt és most a bor dominált.

Az est talán legkedveltebb bora, legalábbis a kiürülő palackokat számolva, egy kékfrankos volt. A Szeleshát Szekszárdi K2 Kékfrankos 2007 önmagában is, de a hozzá kapott szarvasgombás borjúszíval együtt is remek formáját mutatta. Friss, fűszeres,

meggyes, piros ribizlis illatok, némi vaníliával megbolondítva. A borjúszív nem hozott túl intenzív ízeket, meglepetésünkre a szarvasgomba sem, picit száraznak tűnt, együtt a borral azonban már kicsit komplexebb ízhatást adott. A bor intenzitása messze meghaladta az ételét, amely így méltatlanul a háttérbe szorult.

A leginkább kedvemre való étel ezen az estén a malaccsászár volt szilvás miso mártással, házi szalmakrumplival, no és természetesen Bock Villányi Cabernet Franc Fekete-hegy selection 2007-tel. A hús állaga olvadósan krémes volt, a bőr ropogós, a bor el is várta mindezt, külön-külön, és együtt is abszolút jól működtek. A bor hozta a tartalmas, gazdag, csokitortás illatokat, sötét gyümölcsös, érett meggyel és kávéval. A fiatalsága, a még nem teljesen lesimult tanninok várták is a zsírosságot, ami a malaccsászár hozott a párosításba, de nem túlzottan. Őszintén mondhatom, ezt a párost bármikor érdemes kipróbálni, a vacsora majdnem végére valóban sajnáltuk, hogy mindjárt vége.

De ekkor még jött egy kis édes ízkombináció. A mignardies most a pisztácia három változatát mutatta meg, nekem a karamell, másnak az asztalunknál a macaron jött be, mindenesetre a pisztácia szép keretbe foglalta a menüt és az estét.



Ivánvölgyi pinceavató

Pinceavatóra érkeztünk szeptember derekán a szekszárdi Ivánvölgybe, Németh Jánoshoz. Évek óta járunk fel ide, s mindig látunk valami bővülést, valami fejlesztést. Az új szüret kezdetére elkészült bővítés megünneplésére barátok, üzletfelek, bortollnokok is érkeztek. Bejártuk, megnéztük, közben pedig végig is kóstoltuk, amit a pince kínált. Nem hiába járunk ide vissza, ez az est konklúziója tömören.

Mester Zoltán

írása

Fotó: Dobokay Máté

Új feldolgozót és pinceágot avatott Németh János az Ivánvölgyben. A családi, 1825-ös építésű régi présház mellé került egy külsőleg a tájba illeszkedő, de belül modern feldolgozó. Nagyobb lett a pincerész is: az ikerházakat új járat köti össze.

„Szekszárd kezd meg találni a hangját, s ebben nagy szerepet játszik a fiatal borász generáció” – mondta el Heimann Zoltán, a Szekszárdi borvidék elnöke a pinceavatón. „Párbeszéd van ezek között a fiatalok között, s ebben a csapatban Németh János egy fontos értéket képvisel. Ők jelentik a borvidék jövőjét.”

Mint azt Németh János elmondta, a sok munka, szaktudás nem elég egy szekszárdi pincészet sikeréhez. Kell a szőlő feltétlen szeretete, a helyi tapasztalat. „A boraink készítésénél továbbra is a hagyományos eljárásokat fogjuk összeházasítani a modern technológiával. Maradunk az oxidatív héjon erjesztésnél, megtartjuk a régi módszereket” – ígérte a borász, akihez kollégája s barátja, a villányi Kiss Gábor is eljött a pinceavatóra.

„A magyar borászatnak érdeke, hogy sok kis és közép méretű borászat működjön” – vélekedett a megnyitón Kiss Gábor. „Meggyőződés, hogy pár éven belül ezek a borászatok adják majd meg az irányt, az ő hordóikban kell keresni a jót és az eredetit. Kell az az érzelmi kötődés, amellyel ők rendelkeznek.”

A feldolgozó és pince bejárása természetesen kóstolásba váltott át, több igen szép tételt néztünk meg még hordós for-

májában, köztük a régi tőkék kékfrankosát igyekeztünk többször is visszakóstolni, az este egyik fénypontja volt. Nekünk továbbra is tetszett a 2008-as cabernet sauvignon, ahogy a franc is. Ezek a borok mind-mind a 85–90 pont közti sávban mozognak. De a legvégére még a nagypapa hordójának házasítása is poharunkba került, már akik kitarottunk az összepakolásig – ebben azért segítettünk is, lemozogva kicsit a folyamatos kóstolást, kolbászos-sonkás hidegtalakat, pörköltet és réteseket. Meg kell említenünk, hogy borospincében még nem ittunk jobb kávé, mint itt, hiszen Tóth Sándor, a világ hatodik legjobb baristája (lásd vele interjúkat a 48. oldalon) főzött nekünk ristrettókat, rispressoakat, espressókat – megittunk vagy hat kávé fejenként a Don Cortezből.

Reméljük, hogy sok szép bort lesz még itt alkalmunk kóstolni, s egyszer a lehetőségként meghagyott oldalágakat is ki kell majd fúrni.



Győrffy Zoltán
írása

Folytatódnak a gasztroélmények

Lapunk megjelenésekor éppen belépünk a pécsi kultúr-fővárosi évad utolsó hónapjába. A 2010-es év sok tekintetben pezsgést hozott a kultúrába, sok más kultúrprogram mellett gasztronómiával foglalkozó pécsi civil szervezetek is lehetőséget kaptak, hogy bekapcsolódjanak a Pécs Európa Kulturális Fővárosa 2010 programsorozat forgatagába.

A Pécsi Gastro Club 2008-as indulása óta aktív szervezőjévé vált a pécsi gasztro-szcénának. A Gasztrokulturális Főváros konzorcium megalapításával, és az Európa Kulturális Fővárosa pályázaton induláskor 4 civil szervezet összefogásban egy komplex éves programsorozatot dolgozott ki.

– „Több tekintetben is rendkívülinek tekintem a 2010-es évet” – vélekedik Koller Zsolt, a Pécsi Gastro Club Közhasznú Egyesület elnöke. „Célunk volt: a pécsi gasztronómia értékek megőrzése, újra felfedezése, igyekeztünk a gasztronómiai élmények mellé kulturális, ismeretterjesztési elemeket rendelni, ezzel is hozzájárulva társadalmi kapcsolatok felpozíciójához.”

Az év során a programsorozathoz további 7 civil szervezet, több mint 20 gazdasági szervezet kapcsolódott együttműködőként, támogatóként, és járultak hozzá az évad teljes körű sikeréhez.

A programok közt szerepeltek éttermi esték, főzőversenyek, a gasztroegyetem megszervezése, de kávéházi beszélgetéssorozatot is kezdeményeztek. Közel két tucat programot valósítottak meg 2010-ben, több ezren vehettek részt ezeken Pécsen és a környező településeken. A Pécsi Közgazdász Egyesület a konzorcium egyik vezető tagjaként működött közre.

„Nagyon fontos hazánk gasztronómiai kincseinek feltérképezése és továbbadása a fiatal generációnak” – mondta el Zdravec Zsófia, az egyesület elnöke. „A gasztronómia központi szerepe

mellett a szervezés tekintetében nagy szükség van a közgazdasági szemléletre is. Ebben a tekintetben ez az év és a jövő év is teret ad a hallgatóknak a szakmai munka mellett a gasztronómiai világ felfedezésére.”

Mindkét szervező egyetértett abban, hogy a gondosan gyűjtött visszajelzések alapján sikeresnek mondható a Gasztrokulturális Főváros évad, de további fejlesztéseket terveznek. Teljes körű értékelést az évadzáró jótékonysági vacsoraestjükre ígértek.

A széleskörű összefogás pedig folytatódhat. A konzorciumi tagok már megkezdtek az egyeztetéseket, hogy a jövőben milyen formában lehet a programokat továbbvinni.

A nyilatkozók úgy vélték, a jövőben még többen csatlakoznak kezdeményezéseikhez és ismerik fel azt, hogy a gasztronómiának hatalmas szerepe van életünkben. Még ha sokszor el is megyünk mellette.



Zdravec
Zsófia



Koller
Zsolt



Centrum borturistáknak

MEGKEZDTE MŰKÖDÉSÉT A DÉL-DUNÁNTÚLI BORTURISZTIKAI KLASZTER



Borkóstolóknak, képzéseknek is helyet ad majd a Pécsen szerdán megnyílt Pannon Borturisztikai Centrum. A borszerzői borturisztikai szolgáltatói új formában fogtak össze, hogy ismertebbé és eladhatóbbá tegyék a térséget. A központot működtető Dél-Dunántúli Borturisztikai Klaszter 20 hónapos támogatást kapott projektjei megvalósítására.

A Dél-Dunántúli Borturisztikai Klaszter létrehozásának elsődleges célja az volt, hogy ebben a formában is elősegítsék a Dél-Dunántúli borturisztikai kapacitásának továbbfejlesztését, az ágazat regionális fejlesztéseinek összehangolását, a lehetséges támogatási források felkutatását, az ágazat regionális értékesítési és termékfejlesztési funkciójának koordinálását, közös termék- és szolgáltatás fejlesztési tevékenység kialakulását vagy például közös értékesítési tevékenység kialakítását.

A háttér munka mellett a klaszter tevékenységével a borturizmus iránt érdeklődő közönség is találkozhat, hiszen a klaszter székhelyén, a Vince Utcai Kreatív Inkubátorházban október 20-án megnyílt a Pannon Borturisztikai Centrum.

A borturisztikai és bormarketing központ mintegy 30 fő befogadására alkalmas kóstoló- és oktatóteremmel rendelkezik, amely különböző csoportos kóstolók, borklubok, valamint a borágazattal kapcsolatos képzések színhelyéül is szolgál majd a közeljövőben. A képzések jelenthetik majd a centrum egyik erősségét, hiszen az elkövetkező hónapokban egy napostól félévesig terjedő rövidtávú oktatások indulnak itt, többek között a Suze La Rousse-i Boregyetemmel és a Borkolégiummal együttműködésben.

A Pannon Borturisztikai Centrum szolgáltatásai közé tartozik a termék- és szolgáltatásfejlesztés, turisztikai csomagok összeállítása, hazai és külföldi rendezvényeken közösségi megjelenések szervezése, a borturisztikai kommunikáció fejlesztése, erősítése és az általános borturisztikai információs szolgáltatás az érdeklődők felé.

A Dél-Dunántúli Operatív Program keretén belül a „Turisztikai klaszterek fejlesztése” tárgyú felhívásra a Pécs-Mecseki Borút Közhasznú Egyesület által „A Dél-Dunántúli Borturisztikai Klaszter kialakítása” címen beadott pályázat 39.960.000 Ft összköltséggel, 32.321.000 Ft támogatással valósul meg 2010. szeptember 1. és 2012. április 28. között.

Ami pedig bennünket is különösen érint: a Vince Utcai Kreatív Inkubátorházba, a borturisztikai centrumba költözött be a Pécsi Borozó szerkesztősége is. Az elmúlt három év kényszermegoldásai után most saját irodában dolgozhatunk, s igénybe vehetjük a centrum infrastruktúráját is. Úgyhogy aki keres, munkaidőben már biztosabban ránk talál.



Mozgalmas évet zárt a Pécsi Borvidék

Minden korábbinál több programot és kezdeményezést koordinált a borászokkal szorosan együttműködve a Pécs-Mecseki Borút menedzsmentje. A borúti települések helyi, illetve a borút már ismert programjainak támogatása mellett több saját, a borvidék egészét érintő eseményt hoztak létre hagyományteremtő szándékkal.

Az egyik leglátványosabb programsorozat a Magyar Turizmus Zrt.-vel, az EKF Civil keretéből közösen szervezett Kult-Utca volt. A rendezvény keretében a Ferencesek utcáját keltették életre az itt található boltok segítségével. A Kult-Utcát nyitó, május elején megrendezett Pécsi Bormajális nem az egyetlen főbb állomása volt a programsorozatnak. Június elején, a Círfandli Ünnepen a borászok círfandli boraikat népszerűsítették. (Utóbbit a Corso Hotelben megrendezett borvidéki gálavacsora zárta.) A Kult-Utca talán legfontosabb eleme az volt, hogy szeptemberig minden hétfőn más-más borvidéki borász kóstoltathatta borait.

„Olyan rendezvényt kívántunk megvalósítani, ahol a borászoknak kedvező feltételek mellett, egységes formában nyílik lehetősége a megjelenésre, a vásárlókkal való személyes találkozásra” – mondta el a Pécsi Borozónak Kovács Boglárka Dóra, a borút menedzsere. „A kezdeményezés a kiállítói és vásárlói

visszajelzések alapján sikeresnek bizonyult, ezért igyekeztünk más rendezvényeken is lehetőséget biztosítani a borászainknak, a Fishing on Orfű Fesztiváltól a Baranyai Gazdanapokig.”

Zsótér Ferenc hosszúhetényi borász szerint mindenképpen folytatni kell a kitelepüléseket, mivel ilyenkor kifejezetten nagy az érdeklődés, és a borászoknak lehetőségük van a személyes kontaktusra. *„Viszont”, tette hozzá, „jobb lenne, ha a Ferencesek utcájának forgalmasabb része lehetne helyszín.”*

Nagyobb hangsúlyt kapott az országos megjelenés is. A különböző kiadványokban való szereplésen túl a 19. Budavári Borfesztiválon is képviselte magát a Pécs-Mecseki Borút, saját információs szolgálattal.



Jövőre várhatóan új lehetőségeket teremtenek meg már benyújtott pályázatok. A szervezeti fejlesztésen túl a legjelentősebb egy komplex borúti beruházást takaró projekt. Mint az Kovács Boglárka a Pécsi Borozónak elmondta, a szerződéskötést követően a településeken borúti köszöntő- és információs táblákat, panorámatérképet helyeznek el, de a terveikben szerepel borturisztikai és borértő képzés lebonyolítása is.

Szeptembertől új székhelyre költözött a borúti iroda, a tagokat ezentúl a Vince Utcai Kreatív Inkubátorházban fogadják a munkatársak.

Esőember kadarkázik

SZEKSZÁRDI SZÜRETI NAPOK 2010

Idén se hagytuk ki a szüreti napokat Szekszárdon, rögtön a legelején csaptunk le a gyanútlan borászokra. Jó volt kóstolni, beszélgetni, mert időben mentünk, nem esett az eső és valahogy az emberek sem gyűltek annyira, mint szoktak. Megint több stand volt egy kicsivel, minden évben nő a kiállítók száma. Gyors látogatás volt, rövid szemle.

A borász soron Márkvárt sorral kezdtünk. Két tétel tüzetesebb kortyolgatást igényelt: a 2003-as és a 2000-es bikavér. Az idősebb talán szebb is volt egy árnyalattal, egészen érdekesen öregszenek ezek a borok. A 2003-as tiszta feketebizli, intenzív és ízben is ezt hozza, egészen buja. A tíz éves párja teljesen érett gyümölcsöket, abszolút összeérett sav-tannin-alkohol egyensúlyt mutatott.

Pálos Miklós Borműhelynél egy gyors frissítő, a Mindennapok (2009) elnevezésű mindentbele ital. Tényleg benne van minden, a sok fajta miatt nem is túl lágy, de nem is túl karcos, ivós de mégis érezhetően van teste, tartalma, újratöltésre ingerel. Pálos Miki minden évben az egyik legdíjaznoltabb, ugyanakkor a legvidámabb barakk. Lampionok, zeneszó, jó borok, mindig kacagós társaság. Ezúttal sógornővel és angol sommelier-bajnokkal bővülve.



A Prantner Pincénél egy 2007-es kékfrankost kóstolunk, általában mindig jó az évjáratos kékfrankos náluk, most sem csalódunk. Benne van a szekszárdi kedvesség, báj, de a melegség is, viszonylag nagy a teste, de szinte teljesen összeérett fogyasztásra kész kékfrankos. Belekortyolunk még a 2008-as Cabernet Selection-be. Érett, kissé túl is, lekváros illatok, szép fűszerekkel. Nagy testű bor, még mindenképpen érne kell palackban.

A Fritz Pincészet fehér kadarkáját is megkóstoltgattuk. Egyik kedvencünk a pécsi sétatéri borozásokkor is, önmagában, fröccsben, nem keveset fogyasztottunk már ezen a nyáron is. Friss, könnyed, laza, jó savakkal, savanykásan üdítő gyümölcsösséggel.

Szelesháték 2007-es Három fiú házasítása az este egyik lezsebb vörösbora volt, szinte tökéletesen csiszolt, érett, a korty minden szeglete a helyén van, még nagyon élnek a gyümölcssei és a fa teljesen összesimult a borral. Valahol a csúcs közelében tanyázik, emlékezetes. De az igazán nagy vörös a végére maradt, utolsónak.

Már Pécs felé félúton, azazhogy kifelé tartva a fesztiválról megálltunk elköszönni Bodriéktól. 2008-as Faluhely pinot-t kérünk, nagyon jó döntés volt. Nagyon intenzív illat, gyönyörű piros bogyósokkal, szegfűszeggel, csipkebogyóval. Teljesen beszippant, és egy kicsit meg is áll az idő. Ízben erősödik fel igazán a szegfűszeg, és mindent visz. Kerek is és hosszú is, arányos bor, szép hordóhasználat, mindene megvan. Emlékezetes pinot noir, nagyon szép zárás.

Az esős-hűvös idő ellenére idén is sokan látogattak el a Szekszárdi Szüreti Napokra. A Szekszárd Borvidék Nonprofit Kft. által szervezett rendezvény az egyik lehangulatosabb borvidéki kiállítás, ahol szinte mindenki jelen van, szinte minden bor kóstolható, szinte mindenütt folytatható némi diskurzus a bor készítőjével is.

Tisztesség, barátság, közösség

A Szekszárdi Borászok Céhe november 9-én rendezte meg ünnepi taggyűlését a szekszárdi városháza dísztermében. A 2006-ban alakított szervezet a minőségi borkészítésben érdekelt szekszárdi borászokat tömöríti, jelenleg 58 tagja van. Köztük az ünnepségen esküt tett négy új tag is, hiszen a Céh tagként vette fel Hetényi János, Lőrincz Norbert és ifj. Vida Péter borászokat, valamint pártoló tagként dr. Fusz Györgyöt, a Pécsi Tudományegyetem szekszárdi karának tanárát, volt főigazgatóját.

A taggyűlésen Eszterbauer János, a céh újjáválasztott elnöke tartott beszámolót a tisztújító közgyűlés döntéseiről, amikor is 9 főre bővítették az eddig 7 fős szervezőbizottságot, akiktől az eddigieknél is nagyobb aktivitást és szervezőmunkát várnak el. Az elnök szerint a tagok aktivizálása is a következő időszak feladata lesz. Ahogy egyre nagyobb hangsúlyt kap a borturizmus továbbfejlesztése, valamint a szekszárdi bormarketing látványosabb megjelenítése a médiában, úgy a borút egyesület szerepét is újragondolják.

Korábban Heimann Zoltánt, a Szekszárdi borvidék hegyközségi tanácsának elnökét bízta meg a tisztújító taggyűlés a céh etikai kódexének megfogalmazásával, aki már egy alapszöveget tett le a közgyűlés elé, a szekszárdi bormivesség meghatározását helyezve a középpontba.

A taggyűlés végén Ravasz Csaba katolikus káplán és Balázi Zoltán református lelkész megáldotta az újborkokat, bízva abban, hogy a viszonylag kis mennyiséget és gyengébb minőséget termő évjárat borai is méltón kerülhetnek a borfogyasztók asztalára.



Tolnai bor-roadshow

Tolnai bortermelők borait népszerűsítette szeptemberben a borvidék Hegyközségi Tanácsa három városban. A rendezvények keretében Pécssett, Dombóváron és Pakson a vendéglátás, borturisztika, borkereskedelem képviselői ismerkedhettek meg tucatnyi tolnai borász termékeivel. A HORECA-kampány a Nemzeti Bormarketing Program és az Agrármarketing Centrum támogatásával valósult meg.

A vendéglátók, szállasadók, turisztikai szakemberek és a tolnai borok találkozási pontjának célja az volt, hogy a lokális HORECA-szektor képviselői első kézből, személyesen kerüljenek kapcsolatba a tolnai borászokkal. Nemcsak az volt a fontos, hogy a kiváló minőségű és jó áron forgalomba kerülő tolnai borok helyet kapjanak a vendéglátók borlapjain, a borszaküzletek polcain. A hatékony és eredményes figyelemfelkeltés, a későbbi márka- és stratégiaépítés megalapozása, hasznos és jól működő kapcsolatok kialakítása úgyszintén kiemelt hangsúlyt kapott.

„A kisebb borászatoknak nehézséget okoz a piacszerzés” – mondta el Schmidt Győző, a Tolnai borvidék elnöke. „Nem elég, ha jó borokat készít valaki, az értékesítésben is felkészültnek kell lennie. Viszont kevesen engedhetik meg maguknak, hogy hatékony marketinget valósítsanak meg, és gyümölcsöző kereskedelmi kapcsolatokat alakítsanak ki. Az együttes megjelenés elengedhetetlen ahhoz, hogy a leginkább az ismeretlenséggel küzdő tolnai borászatok neve és termékei rögzüljenek az emberek fejében.”

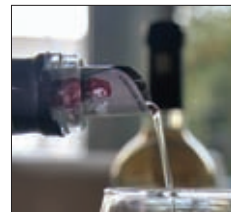
A bemutatókon hosszú idő után először jelentek meg egy-egy formában a tolnai borok, és ez felkeltette a helyi és országos média érdeklődését is. A tudósítások mellett a szakmai média ingerküszöbét is elérte az esemény, több borújságíró írt olyan borokról, melyek korábban esetleg nem keltették fel a figyelmét.

Pécssett, a Kalamáris Vendéglő Café Artist különtermében gyűltek össze az érdeklődők és a borkereskedők, a „road-

show” következő állomása a Hotel Európa Camping Étterem rendezvénytermében volt, míg Pakson a Topáz Étteremben lehetett megkóstolni a borokat.

A célcsoport borkereskedőkön, vendéglátósokon túl meghívást kapott egy-egy helyi borklub tagsága is. Külön öröm volt, hogy két helyszínen pincérhallgatók is érkeztek a rendezvényre. Őket éttermi gyakorlatvezetőjük hozta el a bemutatóra, hogy személyes élményeken keresztül ismerjék meg a borturisztikai és bormarketing kampányokat.

A kampányban részt vevő pincészetek: Agrohóld Kft. Horváth Pince Hőgyész, Bajor László Tolna-Borház Kft. Tolna, Danubiana Bt. Bonyhád, Fried Kastély Szálloda Simontornya, Gálaker Kft. Simontornya, Lévai Ferenc Sárbogárd, Sarok Pince Nagydorog, Sebestyén Pince Bonyhád, Szabó Gábor Bonyhád, Tűzkő Birtok Bátaapáti, Veres Pince Tevel.



Új kiadvány és térkép mutatja be a Tolnai borvidéket

Átfogó, háromnyelvű kiadvány népszerűsíti a Tolnai borvidéket és borturisztikai szolgáltatóit. A borvidék hegyközségi tanácsa a Nemzeti Bormarketing Program és az Agrármarketing Centrum támogatását felhasználva magyar, angol és német nyelvű turisztikai információs füzettel szólítja meg borvidék látogatóit. A kiadványhoz elkészült egy új borvidéki térkép is, feltüntetve rajta a három körzetet és a térség kiemelt borturisztikai szolgáltatóit is.

A kiadvány bemutatja a Tolnai borvidék történetét, és külön fejezetben foglalkozik a mai helyzetével. A térség természeti adottságai, jellegzetességei, szervezetei mellett népszerű szőlőfajtái is bemutatásra kerülnek. Külön fejezet mutatja be a sikeres, ismertebb pincészeteket, és a borúti szolgáltatókat, éttermeket, szállodákat is összegyűjtöttek.

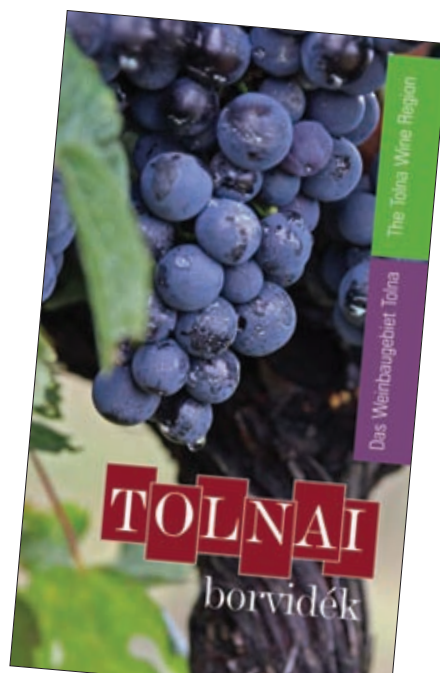
„Hiánypótló gyűjtőmunka eredményét olvashatják látogatóink” – mutatta be a kiadvány Schmidt Győző, a borvidék elnöke. „Olvasmányos, de informatív írásokon keresztül kívánunk szólni az érdeklődőkhöz, nemcsak felkeltve a figyelmüket, de segítve is őket az eredményes tájékozódásban.”

Mint azt Schmidt Győző elmondta: „bár a magyar nyelvű szöveg kárára, de ragaszkodtak a német és angol nyelvű változathoz is. A német kiemelten fontos, hiszen a borvidék külföldi vendégei nagyrészt Ausztriából, Németországból érkeznek, angolul pedig eddig még nem jelent meg hasonló kiadvány. A füzet utolsó oldalán egy kihajtható térkép segíti a tájékozódást a borvidéken, jelezve településeit és borúti szolgáltatóit.”

A tízezer példányban megjelentetett kiadvány ingyenesen beszerezhető a Tolnai borvidék hegyközségi irodáiban, a Tolna megyei Tourinform irodákban, valamint a borúti szolgáltatóknál és a pincészeteknél.

TOLNA A HÉTKÖZNAPOKRA

Rendszeresen frissül, és új szolgáltatásokkal bővült a Tolnai borvidék megújult honlapja is. A www.tolnaiborvidek.eu honlapon nemcsak a borvidékről szerezhet részletes információt a látogató, de értesülhet a friss eseményekről, fesztiválokról és programokról is. Új szolgáltatás, pincészetkereső is várja az olvasókat: a Tolnai Borút minősített tagjainak bemutatkozásai, információs adatlapja érhető el a menüpont alatt. A weboldalon ezentúl olvasható a Pécsi Borozóban korábban megjelent valamennyi tolnai borásszal készített interjú is. A tolnaiborvidek.eu némi arculatfrissítésen is átesett az elmúlt hetekben, így most még előnyösebb külalakkal, naponta új információkkal, gazdagabb tartalommal várja a látogatókat.



Hagyomány

Mélyen gyökerezik a szőlő Szekszárdon. Kelták és rómaiak, honfoglaló magyarok és középkori szerzetesek művelték a szőlőt a lankás löszdombokon, s adták tovább számtalan emberöltőn át a tudást, a borkészítés titkait.



S ma itt élnek közöttünk a titkok tudói, a bor művészei, akik az egykor méltán világhírű szekszárdi bort ismét a legjobbak közé emelik. Köztük is az Eszterbauer egy olyan név Szekszárdon amit biztos mindenki ismer. Már 1746-os szekszárdi levéltári adatokban szerepel a szőlőművelő Eszterbauer család, melynek 10. generációja Eszterbauer János, aki Pálinkás László borász segítségével működteti a tradíción alapuló vállalkozást.

A szekszárdi adottságoknak megfelelően kínálatuk nagy részét a vörös fajták adják. Szőlőterületeik a történelmi borvidék legnevesebb völgyeiben, a Cinkában, a Porkoláb-völgyben és a Tót-völgyben terülnek el.

A magas minőségű borok készítése és a borászat folyamatos fejlesztése mellett legfontosabb célkitűzésük a szőlőművelés és borkészítés családi tradíciójának fenntartása és a gyermekeiknek való továbbadása. Ezt szimbolizálva és egyben az őseiknek tisztelegve, borcímkéiken a családi fotóarchívumból elővett, szőlővel és borral foglalkozó nagyszülei és dédszülei fényképeit jelenítik meg. Azokat az őseket, aki a valamikori szekszárdi paraszt-polgári világ megtestesítői, aktív tagjai voltak és hozzá járultak a borvidék hírnevének öregbítéséhez és a családi hagyományok fennmaradásához. Eszterbauer János minden mondatán, gesztusán átüt, mennyire fontos neki a múlt. Azon is látszik ez, ahogyan borházát beren-


ESZTERBAUER
BORÁSZAT
S Z E K S Z Á R D

és minőség

dezte. A falakon fekete-fehér, impozáns fotónagyítások ékeskednek, amelyek a legkevésbé sem pusztán a retródivat kínálta esélyeket hivatottak kihasználni. Itt minden hiteles, végtére a családi albumból került elő. Köztük azzal a kiváló fényképpel, amely Eszterbauer János mosolygós, tiszta, okos arcú nagyapját és csinos, kedves nagymamáját idézi fel, szüret közben, a harmincas évek végéről. Emellett a különböző tételek elnevezése is beszédes. A „No Fiam”, „Nagyapám”, „Öröm”, „Pinceátlag”, „Tüke”, „Tanyamacska”, „Mesterünk” mind-mind a múltat és a nagy elődöket idézi. Időutazásra hívnak a nevek a beltartalom pedig a jövőbe mutat, hiszen díjnyertes borok szép számmal találhatók a borászat kínálatában. Ezt jelzi az is, hogy a 2010-es Monde Selection nemzetközi borversenyen a brüsszeli bírák 3 aranyéremmel is elismerték az Eszterbauer borokat, nevezetesen a nagypapa napszámosáról, Tivaldról elnevezett Cabernet Sauvignon-t, Pálinkás Laci nagyapjának tisztelgő Mesterünk Cuvée-t és a tősgyökerességre utaló Tüke Bikavért. Ez utóbbi erőssége a technológiák egyensúlyában rejlik: hat vörös fajtából készült, gerincét a régi fahordós erjesztésű kékfrankos adja, cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot, pinot noir és kadarka harmóniájával. Aranyérmek és ezüstérmek sora került Eszterbauerék vitrinjébe a Challenge International du vin Bordeaux-i és Viniales International Párzsi és a hazai Pannon Bormustra és VinAgora 2010-es borversenyeiről.

Az élményt pedig csak emeli, hogy helyben is kóstolhatóak ezek a kiváló borok, hiszen gyönyörű „római kupolás” pince és kóstolóterem valamint vendégház várja az idelátogató borkedvelőket. Akár ötven fő befogadására is alkalmas, minden igényt kielégítő szolgáltatásokkal várják a pihenni vágyókat.

7100 Szekszárd, Bor u. 2.

Tel.: 06/74- 321 848

Fax: 00-36-74-529-321

e-mail: eszterbauer@eszterbauer-bor.hu

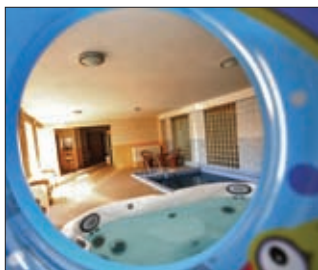
<http://www.eszterbauer-bor.hu>





Kibővült a Polgár Panzió

Bor és wellness családias hangulatban



A férőhelyek számát megduplázva, harminc szobával várja idén őszől a Polgár Pincészet panziója régi és új látogatóit. A családi borászat központjában régóta működő panzió nemcsak nagyobb lett, de új szolgáltatásokat is felvett a repertoárba. Az új étkezőhelyiség mellett wellness részleg várja a felfrissülni vágyókat.

A Polgár család a borturizmus kialakításában, fejlesztésében már a kilencvenes évek legelején az egyik úttörő vállalkozás volt Villányban. Ez igaz a folytatásra is, hiszen mindig voltak s vannak kisebb-nagyobb újdonságok, ötletek, amivel tovább tudnak lépni. Az ősszel befejezett fejlesztés minden bizonnyal egy újabb lépcsőfok, hogy még szebb környezetben, még több szolgáltatással várják a vendégeket.

Mint azt a panziót feleségével, Polgár Katával vezető Kapronczai Balázstól megtudtuk, a beruházás mintegy 216 millió forintba került. Az Új Magyarország Fejlesztési Terv által is részben, mintegy 86 millióval támogatott beruházás során azt tartották szem előtt, hogy továbbra is bensőséges, családias hangulatú, egyúttal az utcaképbe simuló épületrészek létesüljenek.

„Csak olyan környezetet akartunk teremteni a vendégeinknek, ahol mi is jól éreznénk magunkat” – mondta el Polgár Zoltán. A szobák igazolják is a pincészet vezetőjének szavait: a közvetlen, mégis elegáns berendezésű szobák a családias jelleget erősítik, ahol rögtön otthon érezheti magát az ember.

A wellness részlegben speciális frissítő masszázs, ráncalanító arcmasszázs, alakformáló és zsírégető masszázs, szauna, infrasauna, medence és jakuzzi is várja a vendégeket. Külön érdekesség, hogy az eredeti pincéhez tartozó erjesztőkádából alakították ki a wellness részleghez tartozó medencét. A panzióhoz tartozó étteremben továbbra is a házias ízek dominálnak, olyan különlegességek kóstolhatóak, mint a (saját nevelésű) szürkemaráhából, rackajuhból és mangalicából készült ételek.

És nem feledkezhettünk meg természetesen a régi s új boros szolgáltatásokról, hiszen a pincészetben a betérő, kóstolni vágyó vendégeket éppúgy szívesen látják, mint a tematikus, vertikális vagy muzeális borkóstolókra érkezőket.

POLGÁR
pincészet
Polgár bor – a Természet lelke

Polgár Panzió

7773 Villány,
Hunyadi János u. 19.
Tel, fax: 72/492-194
Tel: 72/492-053
E-mail: info@polgarpince.hu
www.polgarpince.hu

Szekszárdi bikák

Nem mi vagyunk az egyetlenek, akiket foglalkoztat a bikavér kérdésköre. Korábban több más bormagazin is tesztelt bikavéreket, ültetett kerekasztalhoz borászokat, most nem is nem szeretnénk ismételni az ott elhangzottakat. A Pécsi Borozó olvasói azonban eleddig csak ezzel a borral nem találkozhattak tematikus tesztben lapunk hasábjain. Óvatoskodtunk, hogy hát ez egy régiós lapban csak egy borvidéket érint, de hát ilyen akár a cifrandli is. Ideje volt, hogy szembenézzünk a bikavérekkel.

Győrffy Zoltán

írása

Ma a bikavért elsősorban Egerhez társítják, ami a történelmi viták ellenére nem csoda, hiszen néhány évtizede nem is volt lehetséges szekszárdi bikavérként bort forgalomba hozni. Szekszárdon a borászok büszkéek a bikavér hagyományaira, és nem titkolt szándékuk a bikavért jelenlegi hírnevének magasabbra pozícionálni. A küzdelem nem lesz egyszerű, hiszen a tesztünkön részt vett borkereskedők szerint – akik mind elismerően nyilatkoztak a kóstolt borok várákozásaikon felüli minőségéről – ma bikavért nagyon nehéz eladni. Nagyon sok olyan bor van forgalomban bikavér néven – elsősorban Egerben –, amely alacsony árkategóriájú és minőségű bor, emiatt a vásárlók nagy része is nehezen hajlandó több ezer forintot fizetni egy palack egyébként kiváló bikavérért.

Pedig a bikavér jövője akkor lesz fényes, ha a termelők összefognak, ahogy Szekszárdon is próbálkoznak részint a bikavér készítésének szabályozásával, másrészt azzal, hogy a borász-céh tagjai elsősorban prémiumként ké-

szítenek bikavért, azaz egy közép-felső kategóriás házastásként pozícionálják.

„A bikavér kihívás. Nagyon nagy kihívás” – mondja Bodri István, a szekszárdi hegyközség elnöke, aki két bikavért is készített jobb évjáratokban, a közepes árfekvésben, de válogatásként, a csúcsborok között is kihoz egy prémium bikavért.

Szekszárd kitörési pontja a kékfrankos, gondolja Eszterbauer János. „Ha ezt vesszük, akkor a (kékfrankos alapú) bikavér megkerülhetetlen, hiszen a tradíciónk is és a jövőnk is lehet. A bikavér nem csak a borok, hanem a technológiák házastáskája is, a hagyományos hordós érlelés mellett a reduktív vörösborok is hozzátesznek az egyediségéhez.”

A borászok döntő többsége úgy gondolja, hogy a szekszárdi bikavérnek a Kárpát-medencei fajtákon kell alapulni, azaz a kékfrankos, a kadarka, esetleg a portugieser vagy a blauburger szerepét senki nem kérdőjelezi meg, abban viszont egyetértenek, hogy a bikavér ne le-



gyen cabernet alapú házassítás, mert akkor elvész az egyedisége. Komplex és gazdag tud lenni így is egy igazi szekszárdi bor, vélekedik Módos Ernő, aki úgy látja, biztató jelek vannak, egyre több termelő foglalkozik komolyabban a bikavérrel, és egyre szebb borok születnek meg ezen a néven. Fontosak a rendszeres összekóstolások, a szekszárdi borászok havonta összejárnak kóstolni, véleményezni, ahol több között a bikavér is csiszolódik.



Vitéz Attila gyűjteményéből

„A bikavér nálunk hangulat és érzés” – mondja Lőrincz Norbert, a Fritz Pincészet borásza. – „Jó esetben a fogyasztó is észleli, hogy ez a bor más, kerekesebb, kedvesebb, szekszárdibb.”

A kedvességét emeli ki Vida Péter is, aki azonban még nem talált rá az igazi bikavér receptjére. A bikavér a legjobb borok házassítása, amelyben a szekszárdi bor csodája kel életre. Vida Péterrel együtt azt is mind vallják a megkérdezettek, hogy a bikavér ne le-

Hazánkban a török hódoltságig csak fehérbort készítettek. A törökök elől menekülő, illetve a török seregekkel együtt beérkező rácok hozták magukkal a kadarka fajtát és a hejón erjesztéses vörösborkészítés technológiáját Magyarországra. A 19. század közepéig ráadásul nem szerepel a bikavér kifejezés írott formában sem összeírásokban, sem oklevelekben, sem útleírásokban. Nehéz eldönteni, hol jelent meg először ez a név, az azonban dokumentálható, hogy Szekszárd Garay Jánosnak köszönheti a helyi övörös borra használt bikavér nevet, amelyet először a Szegzárdi bortal című versében írt le 1846-ban:

Töltsd pohárba, és csodát látsz!

Színe, mint a bikavér,

S mégis a gyöngy, mely belőle

Fölragyog, mint hó, fehér.

És a tőke, melyen termett,

Nemde oly zöld, mint a rétet?

Hol leled föl szebben együtt

Szép hazánk háromszínét?

A Keleti Károly által szerkesztett Magyarország szőlőszeti statistikája (1860–1873) a következőket írta: „Tolna borvidékén az új bor a zajos erjedés után azonnal a hordóba kerül törkölyéről. A zárt erjedés a legnagyobb pontossággal szokott végrehajtani.” Ebben az időszakban a vörösbor adó fajták a szekszárdi borvidéken a Nemes kadarka, a Csókaszóló, a Sárfelete, a Hosszúkas fehér bajor volt, míg az egri borvidéken a Lúdtalpú (Kadarka), a Keresztes levelű (Rácfekete).

Az elmúlt 100–150 évben azonban átalakult a bikavér készítésének filozófiája és technológiája. A szőlőültetvények a szőlőrekonstrukciók hatására egyre egységesebb képet mutattak, az eltérő szőlőfajtákat külön-külön ültették, egymástól elkülönítve szüretelték és tárolták. Majd a fajtatiszta borokból házassítással készítették a bikavért. A szőlőművelési és borászati eljárások fejlődésével megváltozott a bikavér fajtaösszetétele is. A 19. századig szinte kizárólag a kadarka és annak változatai jelentették a vörösbor alapanyagát. Ma Szekszárdon a bikavér alapanyagának döntő többsége kékfankos, kötelező némi kadarka is, valamint leggyakrabban világfajták hozzáadásával, egyéni recept alapján készül a bikavér.

(Balogh Péter: Egy hungarikum története: a bikavér c. tanulmánya felhasználásával)



gyen túl testes, túl nehéz, túl vaskos, mert hogy éppen a fűszeressége, gyümölcsössége, gazdagsága teszi igazi bikavérré.

Heimann Zoltán kicsit kilóg a bikavéres szekszárdiak sorából, hiszen eddig nem készített bikavér néven prémium bort, viszont úgy gondolja, ha a többi szekszárdi borász a bikavért gondolja a kitörési pontnak, akkor neki is be kell állni a sorba, mert éppen az egységük, összetartásuk adja a borvidék erejét.

A bikavér-kóstolónkra összesen 11 bikavér érkezett be, amit először talán kevésnek is véltünk, egy-két bikavért hiányoltunk is, de a kóstoló végén azt kellett mondanunk, hogy egyetlen bor készítőjének se kell szégyenkeznie, mindegyik megállta a helyét. Sőt, évjáratonként még talán valami olyan közös halmazát is megtudtuk fogalmazni a borok stílusjegyeinek, ami egyedivé teheti a szekszárdi bikavért. Bátran válogassanak tesztünk borraiból, nem hiszem, hogy csalódnának bármelyik borban.



Halmosi Pincészet
Négykezes Szekszárdi Bikavér
 2007

Egészen sötét színvilág. Elsőre fedett, majd türelemmel szépen nyíló illat. A meggy indítja a sort és fejlődik érett feketebogyósokká. Szájban nagyon elegáns, telt, színes, dús. Hozza a finom fűszereket, hozza a buja gyümölcsösséget, kedves és egyensúlyos. A korty hosszan tart, nehezen tűnik el. Fejlődőképes, érlelhető, eltartható, de most is káprázatos.

91 pont



Ár: 2980 Ft
 Megtalálható: Radó Vinotéka, Pécs

Fritz Pincészet
Szekszárdi Bikavér
 2008

Intenzíven fekete gyümölcsös, bogyós, fűszeres illatok, kakaó, kávé, gyömbér. Mögötte egy vegetális, vadas-zöltséges világ is felsejlik, amitől még izgalmasabb. Arányos, tartalmas korty, csúszós, ugyanakkor komplex. Izgalmas, boncolgatható a bor, amiről beszélgetni kell, de inni is kiváló. Még friss, de már nagy kaliber.

91 pont



Ár: 5800 Ft
 Megtalálható: A pincészetben

Mészáros Pál Pincészete
Szekszárdi Bikavér Reserve
 2007

Hordófűszeres illatokba vegyül a hecsedli, naspolya, no meg a kakaó. A második hullámban feketeribizli és csoki, ami kortyban is folytatódik. Komoly a bor, kerek, érett, finom tanninok, sok érett gyümölcs, szép fűszeresség, kis lekvár. Sima textúra, szinte tökéletes szerkezet. Csendes, nyugodt bor, mély, afféle elgondolkozós.

90 pont



Ár: 4390 Ft
 Megtalálható: E'szencia Bortéka, Szekszárd

Eszterbauer Borászat
Tüke Szekszárdi Bikavér
 2007

A sötétbogyós-fűszeres illathoz egy kis törköly és kávé is párosul – érett, mély illatok ezek. Ízeiben is az érettség dominál, bár a tannin erőteljes, de jó a szerkezete, gömbölyű, sűrű. A vége felé a korty kis édeskességet kap, meggylikórt és szerecsendiót. Szép, komplex bor. És még mindig tartogathat meglepetéseket, még van benne lendület.

89 pont



Ár: 2690 Ft
 Megtalálható: A pincészetben

Bodri Szőlőbirtok és Pincészet
Szekszárdi Bikavér Selection
 2007

Erőteljes illatok, a fűszeressége felett még a hordó dominál. A bor szép, sötét, kávé, intenzív, szerkezetben sem találunk benne kivétlét. Csak még sok benne az integrálandó fa, még nagyon fiatalosan dübörög. Még pár év érlelés kifejezetten jót tesz majd neki, mivel a gazdagsága, adottságai megvannak hozzá, hogy kiemelkedő bikavér legyen.

88 pont



Ár: 3900 Ft
 Megtalálható: A pincészetben

Márkvárt Pince
Szekszárdi Bikavér
 2003

Illatban tiszta feketeribizli, intenzív és ízben is ezt hozza, egészen buja. Egész fiatalos, sok gyümölcs van benne, jól áll neki a fűszeresség, de nem nyomja el, nem viszi el. Él nagyon ez a bor, jó a struktúra, működik a korty, kitart hosszan. Nem mai gyerek, hagyni kell kibontakozni, de megéri rászánni az időt.

87 pont



Ár: 5000 Ft
 Megtalálható: A pincészetben

Merfelsz Pincészet
Nectar Sexardique Szekszárdi Bikavér
2007

Illatban elsősre elég szerény, nem jön elő a várt gyümölcsösség, talán a fa meghatározóbb. Szájban már jobban kibontakozik, sok érett gyümölcs, édeskés, érett szeder, szinte lekváros-csokipudingos. Szép szerkezet, tartalmas, hosszú korty. Mintha az újvilági stílust oltották volna bikavérbe, ettől izgalmas is, meg nehezebben is illeszkedik a sorba.

86 pont



Ár: 2800 Ft

Megtalálható: Radó Vinotéka, Pécs

Takler Pince
Szekszárdi Bikavér
2006

Illatában és ízében is van némi bordói áthallás. Tobzódik a fekete bogyósokban és a hordófűszerekben. Némi fűszerpaprikát is felfedezni vélünk. Szájban főleg szilvás, aszalt szilvás, sok tanninnal és magas alkoholérzettel a végén. Nagy testű, sűrű bor, hosszú lecsengéssel. És kis fáradtsággal a végére.

86 pont



Ár: 3900 Ft

Megtalálható: Szekszárdi Bor Vinotéka, Pécs

Márkvárt Pince
Szekszárdi Bikavér
2006

Illatában a vajás-karamellás vonulat az erősebb, de van némi kovászos uborka és van meggylikőr is. Ettől aztán egészen izgalmas, ahogyan kortyban sem sematikus. Élénk, vibráló bor, szép, bársonyos tanninokkal. Az alkoholédesség ad neki egy puncsos árnyékot. Komoly struktúra, de nem letisztult stílus.

85 pont



Ár: 1700 Ft

Megtalálható: A pincészetben

Eszterbauer
Tüke Szekszárdi Bikavér
2008

Mély bíbor, vastagon vörös. Illatában gyümölcsösség és likőrösség keveredik, kortyban is soknak tűnik az alkohol. A tartalmasságával nincs gond, de nem mindig tud érvényre jutni a még soknak tűnő fa, a picit szárítóan ható tanninok mellett. Tanulnia kell még az eleganciát, de ideje és lehetősége van bőven érni.

84 pont



Ár: 2680 Ft

Megtalálható: Radó Vinotéka, Pécs

Fekete Mihály
Szekszárdi Bikavér
2006

Pirosas-barnás szín, trópusi gyümölcsös-friss meggyes illatok. Szellőztetni kell, úgy lesz nyílt és jó az illata. Kortyban van még gyümölcs, de hiányzik a lüktetés. Van tartalom, de nem feszülő a harmónia. A vége felé kicsit üresnek tűnik. Éreztük, hogy több volt benne, most ez kevesebb volt.

83 pont



Ár: 3000 Ft

Megtalálható: E'szencia Bortéka, 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

Zsúri:

Eszterbauer Gabriella (E'szencia Bortéka, Szekszárd)
Iványi Emese (Vylyan Szőlőbirtok és Pince, Kisharsány)
Jobbágy Kornél (Radó Vinotéka, Pécs)
Kapronczai Balázs (Polgár Pincészet, Villány)
Labancz Richárd (Pécsi Borozó)
Mikes Márk (A Hordó borkereskedés, Pécs)
Török Péter (A Hordó borkereskedés, Pécs)

A teszt helyszínét

a pécsi Pannon Borturisztikai Centrum biztosította.
Köszönjük!

Az ünnep esszenciája

Az adventi időszak előtt megújult, átalakult a szekszárdi E'szencia Bortéka és Teashop kínálata. A Pécsi Borozó szerkesztői által is gyakorta látogatott kis belvárosi bor- és tea szaküzlet a nevéhez méltóan elsősorban borban és teában nyújt széles kínálatot, de nem hagyhatjuk figyelmen kívül a boros és teás kiegészítők, különleges csokik, lekvárok gazdag választékát sem, sőt még nyírfacukor is kapható, bár ezt még nem kóstoltuk.

Visszont legutóbbi ottjártunkkor a bolt csinos és kedves munkatársai már a karácsonyi különleges teacsomagokat címkézték, de készülnek mindenféle kreatív ajándékcsomagokkal is az közelgő ünnepekre, sőt egyéni csomagok összeállításától sem rettennek meg.

A borválaszték napról-napra bővül, érkeznek ajándékozásra már jól bevált tételek, és természetesen újdonságok is. Elsősorban persze a szekszárdi borászok borait ajánlják itt, de azért más borvidékek kínálatát is megtaláljuk a polcokon. Aki netán lemaradt volna Márton-napról, itt bizony a 2010-es friss borokat is szemügyre veheti. No meg az aktuális Pécsi Borozóból is mindig tájékozódhat, melyik jó pontszámot elért bort érdemes itt megvásárolni.



E'szencia Bortéka és Teashop

www.szekszard-esszencia.hu
7100 Szekszárd, Garay tér 16.
Telefon/fax: +36/74/311-656
info@szekszard-esszencia.hu

Nyitva tartás:
Hétfő - Péntek 10.00 - 18.00;
Szombat 9.00 - 13.00

HIRDETÉS



www.szeleshat.hu

Hosszúhetény megint szép lesz

Mester Zoltán

írása

Fotó: Dobokay Máté

Hosszú-Hetényben 1873-ban 550 szőlőbirtokost számoltak össze, akik 376 holdon gazdálkodtak. Ezzel a község messze a Pécsi járás legjelentősebb szőlőtermelő településének számított. (Összehasonlításképpen, a Keleti Károly miniszteri tanácsos szerkesztette szőlészeti statisztika szerint ez idő tájt még az akkor már elismert Villány is 333 szőlőgazdával és 284 holdnyi ültetvényvel bírt.) Mára ezek a számok jelentősen lecsökkentek, a hosszúhetényi 30–50 hektáron alig százan művelnek szőlőt, tízen ha termelnek eladásra.

Pedig a Mecsek keleti nyúlványán, a Zengő és a Hármashatárhegy lábánál minden feltétel adott, amire egy virágzó bortermelő vidékhez szükség van. Változatos termőkönyezet, hagyományok és tradíció, egy befogadó közösség. Számos más magyar településhez hasonlóan itt is a borkészítő emberek kiöregedése, szőlőkivágások, a fiatalok elvándorlása nehezíti a borkultúra virágzását.

Öt évvel ezelőtt azonban lassú változás kezdődött el. Egy fiatal borász betelepülésének, és két hetényi gazda fejlesztéseinek köszönhetően ma három olyan borász van Hosszúhetényben, akik palackos boraikkal is megjelennek a piacon. Náluk kerestük azt, hogy milyen is, milyen lehet a hetényi bor. Három elkötelezett embernél, akik jelenleg a helyi bortermelés jövőjének zálogai.

A TŐSGYÖKERES

„Saját kedvemre telepítettem cabernet sauvignon-t, s rögtön borversenyt nyertem vele Péccsett” – meséli Schunk József. „Bár a borvidékről és Hosszúhetényről általában úgy tartják, hogy hagyományosan fehérboros vidék, szerintem nem kell leírni a vöröseket, legalább akkora örökségük van. Ha tudunk itt egy jó vöröset készíteni, akkor miért ne?”

A gépészmérnök végzettségű borász árnyékolástechnikai vállalkozása mellett működteti az évente általában 2000–3000 palack bort, cabernet sauvignont, merlot-t, az ezekből a fajtákból készülő Zengő Gyöngye házastást, kékfrankost, zweigeltet, chardonnay-t, olaszrizlinget és sauvignon blanc-t előállító pincészetét. Már gyerekkorában részt vett a családi szőlő művelésében, majd az apai-nagyapai tanításokat és a megszerzett tudást 2005-ben hasznosította: a hobbiszőlészkedést feladva eladásra kezdett termelni. Az alig hektárnyi saját szőlőn túl javarészt vásárolt szőlővel dolgozik, bár ahogy megjegyzi, „vannak már új telepítésre kijelölt területek”. A Schunk Pince apró lépésekben fejlődik: a régi pincében idén egy újabb sor kerül majd a hordókra, és a kicsi, nagy rendben és tisztán tartott feldolgozót is bővíteni kell nemsokára.

A magyarországi német szőlőtermesztő hagyományokat a modern technológiával keresztező Schunk József szereti a maga szája íze szerint készíteni a borait, melyet a vásárlói is értékelnek. Ugyanakkor kísérletező kedvű, nyitott borász benyomását kelti, aki azért készen áll a divat kiszolgálására is: bár az apai elv szerint „se hús, se hal” ez a bor, jövőre több rozéra kerül rá a Schunk címke. Ahogy bővíül majd a barrik és reduktív borok választéka is.

Szabó Zoltán régi ismerős Hosszúhetényből. (A borással készült első interjúnk: Pécsi Borozó 2008/1.) A 2006-os rajnai rizlingjével a borköztudatba berobbanó borász letelepedése Hosszúhetényben felkavarta az állóvizet. Nem ragadt rajta a „gyüttment” jelző, jó kapcsolatot alakított ki a helyi közösséggel. Nem mellékesen ő volt az első, aki minősített palackozóüzemet alapított a településen. Schunk Józseffel és Zsótér Ferencsel nagy lökést adtak a település borászatának, amikor úgy döntöttek, hogy palackos bort készítenek a palackozója jelentette előnyöket kihasználva.

Szabó kísérletező kedve az elmúlt években nem változott, de nemrég új célok is előtérbe kerültek. Új szerkezetű ültetvény kialakítását, új feldolgozó, és egy teljesen új termelői modell felépítését tervezi a borász. „Olyan fajtákkal és olyan feltételek mellett, amit én szeretnék” – szögezi le Szabó Zoltán. A borász két éve tízszer száz tőkét tíz régi magyar szőlőfajtára oltott át. Olyan szőlőket támasztott fel, melyek mára kikoptak az ültetvényekből.

„Nem véletlenül estek ki ezek a szőlők a termelésből, nagyon kényesek” – vallja be Szabó őszintén. „Az idei nehéz évjárat megkínózta a fajtákat, az ezer tőkéből jó, ha száz liter bor fog lejönni. Két fajtát ki is cserélek. A pozsonyi fehér vékony lett, alacsony mustfokkal, az alant termő pedig inkább „agyontermő”, a szabályozás ellenére is üres, bőtermő szőlőnek bizonyult. Helyettük lesz a néhány írásos emlékből a 19. század végének legmenőbb pécsi fehérszőlőjeként jegyzett szagos bajnár, és tesztek egy próbát a bánáti rizlinggel is. Előbbihez a kutatóintézetből szereztem be az oltványokat, utóbbira itt bukkantam rá régi ültetvényekben.”

A rossz évjárat miatt elmaradt a járdovány, más néven pécsi tökösből tervezett pezsgőkísérlet is. Nagyobb tétel a könnyed, izgalmas kadarkából, zöldvelteliniből és cabernet sauvignon rozéból lesz, de érdemes lesz keresni a „kézműves mennyiségű” borokat a Szabó Pincében. A kis palackszámú, régi magyar fajták mindenképpen megérnek egy kimerítő kóstolót: kevesen foglalkoznak ezekkel a ritkaságszámba menő szőlőkkel. A borász amúgy sem követi az aktuális divatirányzatokat, így biztos, hogy mindig lesz valamennyi sárféher vagy csóka az üvegballonjaiban.

Szabó szerint termőhely tekintetében szerencsés helyzetben vannak. A változatos mikroklímának köszönhetően a fehér fajták jól működnek a hosszúhetényi dűlőkben, miközben a cukortartalmat is képesek hozni, nem égne el bennük a savak.

„Több fantáziát látok a fehérborokban, azon belül is az illatos, féllatos fajtákban. Gyümölcsösebbek, frissebbek tudnak itt maradni, és a termőhelyet is jobban visszaadják” – válaszolja a borász, amikor arról kérdezzük, hogy milyen a jellemzően hetényi bor. „Tudni kell, hogy a hosszúhetényi területek két részre oszlanak. A felső-hetényi területek védettebbek és hűvösebbek, kedveznek a fehér szőlőnek, míg az alsóbb, melegebb területeken meglepően szép, rendszeren beérő vörös szőlőket lehet termelni.”

Szabó Zoltán szerint a cirfandlinak meghatározott helye van egy pécsi borász szortimentjében, ugyanakkor a kényes és költséges szőlő népszerűségének a borászok között nem kedveztek az elmúlt években ígért, majd túl hamar elfogyó és különösebb tervezés nélkül elosztott átoltási támogatások sem.

„Gyors és hatékony változást az osztrák vagy olasz modellek honosítása jelentene” – utal a borász a „buschenschankok” vagy az „agroturismo” rendszerére. „A gazda adhasson a bora mellé saját pálinkát, sajtot, egy kis szalonnát vagy stífoldert. Ennek megvalósítása ma az ésszerűtlen és túlzó szabályozások, illetve az utóbbiak miatti nagy költségeknek köszönhetően egy kistermelő számára elképzelhetetlen.”

Igaz, már a hatékony árukapcsolás is nagy előrelépés lenne. Hosszúheténynek ugyanis sok vonzó házi készítésű terméke, természeti értéke van. Többen foglalkoznak mézzel, hecsedli lekvárral és pálinkával, kökény-, áfonya-, és szilvalekvárral, de van itt csipkeverő, tűzzománc-készítő, csuhékészítő is. A közeljövő feladata ezek összehangolása lesz.

AZ AGILIS

Zsótér Ferenc azt vallja, a borásznak elengedhetetlen közvetlenül a piacra mennie. Nemcsak azért, mert ezzel van a legkevesebb papírmunka, és a leginkább szabályozható bevétel. Semmi sem pótolja a személyes találkozást a vevővel, „egyszerűen muszáj minden rendezvényen személyesen megjelenni”. Pedig a borász gépi-pari vállalkozása mellett maga műveli a másfél hektáros ültetvényét, és többnyire egymaga dolgozik a pincéjében.

„Ez a terület a régi pincével a nagybátyámé volt, aki eladta, majd amikor felkínálták neki visszavásárlásra, s nem kellett neki, engem vett rá a beruházásra” – meséli a komlói születésű, Hosszúhetényhez a nagyszülein keresztül kötődő Zsótér, aki az 1998 és 2004 között vásárolt területein építette fel a borászatát, és 1,3 hektár betelepítését tervezi még.

A javarészt „régi hetényi fajtákból”, olaszrizlingből, rizlingszilvából és cirfandliból álló, 300 méteren termesztett szőlőt szükség esetén kizárólag a településről vásárolt szőlővel egészíti ki Zsótér Ferenc. Nemcsak a helyi szőlőtermelőket segítve ezzel, de azért is, mert fontosnak tartja a ragaszkodást a hosszúhetényi eredethez. A borász szerint nincs is jobb bizonyíték a fajták létjogosultságára, minthogy az ő ültetvényében is vannak ma is termő, 90–100 éves cirfandli, és 70–80 éves rizling tőkék. Nem is kevés.

„Aki idelátogat, az helyi bort szeretne venni, ajándékozni” – magyarázza a borász, aki Hosszúhetényt – ismertség ide, ismeretlenség oda – feltünteti a címkéin. „A borral kell bemutatni a települést és a termőterületet, illetve fordítva. Sokan megismerik, és rögzül bennük a név. Legutóbb felkeresett a a tajvani főképviselő titkára, mivel egy pécsi látogatás során annyira megtetszett a nagykövetnek borom, hogy személyesen akart velem találkozni.”

A borász felvetése, miszerint az intenzív falusi turizmust vívó településen legyen egy hely, ahol a helyi termelők borral, húsóruval, tejtermékkel meg tudnak jelenni, egyelőre kialakításra vár.

„MÉLTÓ RÉGI, NAGY HÍRÉHEZ”

Hosszúhetény szerepe a Pécsi borvidéken belül is most kezd körvonalazódni, pedig, mint Szabó Zoltán megjegyzi, központi szerepe nem légből kapott. „Nem-hogy a turisták, de sok helyi sem tudja, hogy éppen a Pécsi borvidéken jár. Sok étteremnek, kocsmának nem fontos a helyi bor forgalmazása, lenézik a saját vevőkörüket, s egyedül az anyagi haszon számít” – mondja keserűen Szabó Zoltán.



Zsótér Ferenc

Szabó Zoltán



Schunk József

A jó minőségű folyóbor árát ugyanis sokallják a vendéglátók, a rövid távú haszonszerzés a vonzóbb számukra.

Zsótér szerint a probléma azért is fájó, mert még a helyi vendéglátóegységek sem hetényi bort árulnak. „Mintha a saját dolgainkra nem lennénk elég büszkéek. Az is nehezen érthető meg, hogy a pécsi rendezvényeken a borvidéki borászatok miért kerülnek hátrányba más borvidékek borászataival szemben” – jegyzi meg a borász, aki igyekszik más, a borhoz kapcsolódó termékeket, például sajtot, káposztát népszerűsíteni, erősítve a termelők közötti összefogást.

Abban mindhárman egyetértenek, hogy a palackozás szükséges minőségi ugrása elengedhetetlen a helyi borászat megerősítéséhez és pozícionálásához.

„Nemcsak arról van itt szó, hogy elegánsabb a palackban a minőségi bor” – magyarázza a borait a környékbeli, pécsi éttermekben, szállodákban értékesítő Schunk József. „Az anyagi biztonság hiánya és az ésszerűtlen adminisztrációs szabályok a fő okai annak, hogy nem követtek eddig többen a példánkat.”

„Sokan nem akarnak váltani, mert elég nagy macera van vele” – folytatja az indokok számba vételét Szabó Zoltán. „A dugó, az üveg beszerzése, címketervezés, a papírmunka mind megterhelő lehet elsőre. Igaz, ezeket egyszer kell csak megtanulni. Nyilván kényelmesebb megoldás a folyóbornál maradni.”

A fiatalok pedig inkább eladják, feldarabolják a szőlőterületeket, vagy más mezőgazdasági termelésre váltanak. A borászok szerint feltucatnyi bortermelő van, aki képes és hajlandó lehet a fejlődésre, bár azzal mindhárman tisztában vannak, hogy ez lassú folyamat lesz. Ugyanakkor az egyediség, az eredetiség, az emocionális tényezőktől is fűtött borászkodás ezekben a kis pincékben keresendő.



Falu a városban

Pakson a Sárgödör tér igazi kis (pince)falu a városban. A belvárostól néhány percnyi séta után, az emeletes és családi házak közül hirtelen bukkanunk ki a régi prэшázak ölelte területre. A majdnem száz pinceház alkotta Sárgödörnek saját központja, két kis tere, vegyesboltja van.

Mester Zoltán

írása

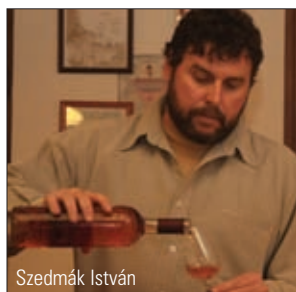
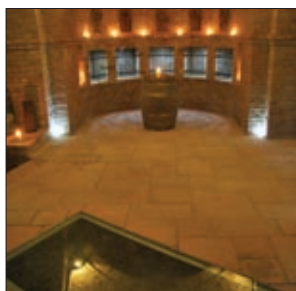
Fotó: Wéber Tamás



Kovács Sándor



Polgár Zoltán



Szedmák István



A paksi borászat hasonló nehézségekkel küzd, mint a Tolnai borvidék más körzetei. Alacsony befektetőerő, húzónevek hiánya, ismeretlenség. Ráadásul itt az atomerőmű jelentette hátrányt is le kell dolgozni: sok ember leginkább ezzel azonosítja a várost.

A filoxéra vész után a közeli szőlőhegyről a Sárgödör tér környékére lehúzódnó szőlősgazdák által épített prэшázak története kalandos. Nagyobb részük az ötvenes évekre elvesztette eredeti gazdáját, megóvásukra kevés figyelmet fordított a város. A kilencvenes évek elején még leginkább romos épületeiről, meg szemétdombjairól volt ismert a tér. Majd lassan, az összetartó és zárt tulajdonosi közösség összefogása nyomán elkezdett megszépülni. A térbe egyrészt önerőből, másrészt önkormányzati segítséggel leheltek életet, közművek és utak építésével.

Mára az épületek nagy része felújítva fogadja az ide látogatót. Kevés romos prэшázat találni, és mint megtudjuk, azokat is nemsokára felújítják. Igaz, nem mind őrizte meg eredeti funkcióját. Sok cég vásárolt itt házat a rendezvényeihez, üzleti partnerei fogadására. Van itt pihenőház, garázs, de volt olyan ügyvéd, aki a válóperes ügyeinek iratait tartotta itt. Viszonylag sokan itt dolgozzák fel még mindig hobbiszőlészetük termését bornak.

„Pakson szinte nem volt olyan lakos, akinek ne lett volna szőlője” – meséli a tér egyik „nagy örege” és szervezője, Polgár Zoltán. A mezőgazdasági üzem-mérnök férfi az egyik alapítója a felújításokat, a közösségi életet és érdekeket szervező Sárgödör Téri Prэшáztulajdonosok Egyesületének. Két prэшáz tartozik hozzá, egy hektár szőlőjén zöldeltelinit és kékfrankost termel.

„A kilencvenes évek elejéig többen termeltek bort eladásra” – emlékezik vissza a borász. „A nagytermelők azonban árban és szakmai minőségben rá tudtak verni a kisebbekre, akiknek viszont

nem volt elég tőkéje a fejlesztésre. Bedöglött a helyi boreladás. Az, hogy mára csak néhány embernek van engedélye értékesíteni a borát, hogy kevés paksi borászat tud megjelenni a piacon palackos borral, minden szempontból tragédia.”

A közösségi élet összetartó ereje mindenesetre remek táptalaja lehet a következő évek változásának: évente több, már hagyományos rendezvényt is tartanak itt, kezdve a Siller Fesztiválon, a Bor és Hal ünnepen, a Rendhagyó Borversenyen át a Márton-napi Boráldásig.

A tér szívében elhelyezkedő Polgár Pincét magunk mögött hagyva a Szedmák Pince felé vesszük az irányt. Amikor Szedmák Istvánt bő húsz évvel ezelőtt ide küldték dolgozni, a férfi a tokaji bortermelők örökségét hozta magával Paksra. (Az ország másik Szedmák Pincéjét ugyanis a testvére vezeti Tarcalon.) Rendes tokaji gyerek módjára a szőlővel már a szakcsoportokban ismerkedő Szedmák számára magától értetődő volt, hogy eladó pince és szőlő után néz. A feleségével a családi, geodéziai cég mellett a borászatot is közösen vezető borász az első adandó alkalommal vásárolt is egy prэшházat a Sárgödör téren, miután kiderült, hogy a kiküldetés hosszabb lesz a tervezetnél.

„Kis borászat vagyunk, a lehetőségeinkhez mérten működünk” – fest képet magukról Szedmák István. „Évente körülbelül 1000–1000 palackot készítünk minden fajtából, ez az a mennyiség, amit kényelmesen fel tudunk dolgozni, majd értékesíteni.”

Szedmákék az elsők között voltak itt, akik palackos bort készítettek. Nem is akármilyen minőségben. A szőlő szeretete és a szakmai hozzáállás visszaköszön a Szedmák-borokban. A környéken kötelező vörösborkok (kékfrankos, zweigelt, és újabban cabernet sauvignon, vásárolt merlot) mellett a borász nem tagadja meg a tokaji gyökereket, a fél hektáros saját területen sárgamuskotályt, és telepítés után hárslevelűt fog termelni. A tokaji pincék jellegzetes penésztelepeit is sikerült gyorsan beköltöztetni, a hordókkal érkeztek a híres borvidékről. Boraikat nagyrészt helyben értékesítik, de sok megy el az évek óta rendszeres külföldi „bortúrákon” is, amikor Paks a testvérvárosaiiban mutatkozik be, többek között borsátorral.

„Az évekkel ezelőtti összefogás eredménye az, hogy van víz és csatornázás a téren” – igazolja az együttműködés szükségességét Szedmák. „Itt egy nagyon szép borászatot lehet felépíteni, adott a termőhely és a környezet. A régiek tapasztalatával, és az új lendülettel eddig zárt lehetőségek nyílnak meg előttünk.”

Tavaly ugyanis új, kifejezetten szakmai alapú szerveződés alakult a helyi borászok között. A Paksi Borászok Céhe most 17 tagot tömörít. A megkérdezettek egyetértének abban, hogy ebből 7–8-an képesek lesznek fejlesztésekre a jövőben.

A szervezetet alapító Kovács Sándor új szint hozott a paksi borászatba, amikor úgy döntött, hogy burkolókőtermékeket, építési alapanyagokat gyártó vállalkozásaiból szerzett vagyonát borászatba fekteti. Egy év alatt elkészült egy ikerprэшház két régi felújításával, látványpincét építettek, területeket és szőlőt vásároltak, feldolgozót alakítottak ki. Megteremtették a biztos és szilárd alapjait egy pincészetnek. A Fabro Pince első borai pedig most kerülnek piacra.

„A paksi borokat fel kell tenni Magyarország bortérképére” – vállalja fel az elsődleges céljukat Kovács Sándor. „Borokat kell alkotnunk, olyanokat, amelyekre büszkék lehetünk. A feleségemmel mindig úgy láttuk, hogy a borászat az valami fantasztikus dolog. Azt éreztük, hogy részt akarunk venni ebben az alkotóközösségben.”

Az Olaszországhoz való kötődést jelzi, hogy a pincészet részére olaszra fordították a családnevet. „Márkanévet akarunk alapítani. Ráadásul ez valamivel ritkább és jobban felismerhető, mint a Kovács. Egyébként is, a Sárgödör téren már van egy Kovács, aki hamarabb kezdett borászkodni” – magyarázza Kovács Sándor.



A Fabro Pince három hektár saját (egy része bérlemény), s közel ugyanennyi hektárról vásárolt szőlőt dolgoz fel. Mivel jelenleg két borással dolgoznak együtt, és nem akarnak „más tollal ékeskedni” a palackjaikon feltüntetik, melyik szakember (Farkasdi vagy Várszegi) készítette az adott bort. A birtok méreteit 7–10 hektárra tervezik, chardonnay-t, kékfrankost, merlot-t, cabernet sauvignont, és őshonos magyar fajtákat telepítve.

A Fabro borok nagy része Farkasdi Attila kezei alatt érlelődnek. A házaspár szoros munkakapcsolatban van vele, de szabad kezét hagy neki. *„Nem csak tulajdonosok szeretnénk lenni, hanem részese minden folyamatnak. Tíz éve még alkoholt sem ittam, most pedig beiratkoztam egy borászkiskolába”* – jelzi elkötelezettségét Kovács Sándor.

A kezdetben csak a család, és a céges partnerek öröme vásárolt préházat hamar újabb, illetve nagyságrendekkel nagyobb beruházás követte. Önerőből fogtak bele egy több tízmillió forintos fejlesztésbe.

Most pedig már csak fel kell szentelni a térség és a Tolnai borvidék egyik legígéretesebb borászati vállalkozásának első fontos állomását. A tradicionális, családi hangulatú fogadótérben nyolcvan ember tud leülni. Sándor feleségének gondos tervezése miatt minden apróság arra szolgál, hogy az otthonosság érzetét erősítse. Az egyik tálaló egy régi dagasztótékno, de a tekintélyes mestergerenda is megragadja az ember fi-

gyelmét: a koros monstrumot Marika egy régi kastélyból vásárolta meg. A fogadótér felett tavaszra készülnek el a vendégszobák, alul viszont már látogatható a boltozatos látványpince, mely becsületére válna a felkapottabb borvidékeknek is.

„Minden vendégünk álljon fel úgy az asztalunktól, hogy azt érezze, megérte idelátogatnia” – osztja meg velünk az egyszerű filozófiát Marika, miközben a pince egyik különlegességébe tesszünk látogatást. A felújítás közben ugyanis egy helyen beomlott a padló, s egy alsó pinceág került elő. A korábban vélhetően fináncok ellen épített lyukpincét most üveglap fedi, de némi csigalépcsőzés után le is lehet sétálni az évjáratok bortrezorjai közé.

„Pakson mindenki halászlét és sillert készít. Ezt tiszteletben kell tartani, és erősíteni, mert szükség van egy, a városra jellemző egyedi kínálatra. De kell emellé sok egyéb, ami talán eltér a megszokottól” – magyarázza Sándor felesége.

„A sok kis plusz, hogy az íz, a látvány, az érzékek mind egyszerre dolgozzanak”, ezt szolgálja, ezért a borok mellett másra is építkeznek. A jól felszerelt konyhán nem a megszokott ételeket kívánják elkészíteni, és persze annak is nagy értéke van, hogy a vendéglátó által készített tepertőkrém, májkrém, rozmaringos-chilis mangalica zsír (mind a saját állatokból), hal-fasírt, vagy éppen szőlőlekvár kerül az asztalra.

Kovács Sándor nem csinál titkot belőle, hogy követni szeretnék a „nagyok” példáját. Azt a filozófiát követnék Pakson, *„amit vendéglátásban a Fritz, borkészítésben a Vida, borélet szervezőként a Heimann, borászati modellben az Eszterbauer képvisel Szekszárdon.”*

A Fabro Pince tulajdonosainak ugyanakkor nincsenek illúzióik, nem számítanak arra, hogy egyhamar nyereséget fognak termelni. A közös munkában viszont hisznek. *„Más utat kívánok bejárni, mint az itteniek, de az összefogást fontosnak tartom. Amikor a borászok céhét megalapítottuk, szakmaiságot akartunk hozni a paksi borászatba, a minőségre való törekvést tartva szem előtt”* – mondja Kovács Sándor.

A borvidéknek (nemcsak a tolnainak) pedig nagy szüksége van a hasonló kezdeményezésekre. Nemcsak borok terén tudnak maradandót alkotni. Szűkebb-tágabb környezetükben olyan fejlődést tudnak beindítani, ami előmozdíthatja több pincészet paradigmaváltását is.



Régi új agrarmeteorológia

Ízlelje meg éttermünk, a

BISTRO III 48

ősz/téli különleges ételsorait!

November 11-14-ig Márton napi libaságok

December 1-23 -ig adventi és Karácsonyi menü

Karácsonyi céges fogadások, vacsorák és partyk

ültetett állófogadás svédasztalos megoldással

3-4-5 fogásos ételsorok



Várja Önt a Bistro 48.
További információkért
látogasson el honlapunkra!

Corso Hotel Pécs****

7626 Pécs, Koller u. 8.

Tel: +36 72 /421-900, Fax: + 36 72/421-916

Email: om@corsohotel.hu, Web: www.corsohotel.hu

A szekszárdi borvidék új, www.szekszardiborvidek.eu című weboldala a Syngenta támogatásával az agrarmeteorológiai előrejelzéssel szeretne széles körű tájékoztatást és tanácsadást adni olvasóinak és főként a borászoknak a most induló régi felfrissített rendszerrel. Az eddig a szekszardibor.com oldalon rendszeresen frissülő agrarmeteorológiai előrejelzés új helyre költözik, amely reméljük méltó és könnyen elérhető formában segíti majd a borászok mindennapjait a szőlőben.

A szolgáltatás nem kizárólag, de elsősorban a borászoknak szól. Heti előrejelzésünk igyekszik útmutatást, tanácsot és előrejelzést adni. Olyan általános információkkal szeretnénk szolgálni, amik megkönnyíthetik a mindennapi munkát a szőlőben. Jelenleg még csak archív anyagokat böngészhetnek a <http://szekszardiborvidek.eu/agrarmeteorologia> linken, de a szőlőkben tél végén, tavasszal beinduló munkálatok idején heti rendszerességgel, csütörtökönkénti frissüléssel olvashatják majd az érdeklődők a széleskörű előrejelzéseket.

Az előrejelzések egy hétre előre igyekeznek adatokkal és információkkal szolgálni:

- átlaghőmérsékleti adatokkal térségekre lebontva
- csapadékösszegekkel térségekre lebontva
- várható betegségekkel és azok megelőzési lehetőségeivel, illetve a betegségek elleni szerek bemutatásával

Az oldalon részletes adatok olvashatók majd Szekszárdról és a környező szőlőtermő területekről valamint Bonyhádról, Paksról, Bátaszékről. Ezen kívül fotókkal is illusztráljuk a betegségek megjelenési formáit valamint táblázatokkal és grafikonokkal segítjük a könnyebb tájékozódást. Érdemes tehát rendszeresen látogatni az oldalt, hiszen mindenki számára szolgálhatnak új, eddig nem ismert információkkal, és a várható időjárásról is pontos képet kaphatnak azok, akik ellátogatnak az oldalra.

Kellenek-e még a kis pincék Villányban?

Persze a válasz nagy eséllyel igen, de a kérdés korántsem álnaív. Fontos átgondolni, a kiváló nagyborászatok, pincészetek, szállodák és éttermek mellett mit nyújthatnak a családi pincészetek. Útmutatásért Müller Jánoshoz fordultunk, aki a kezdetek óta jelen van Villány minőségi borkészítésében, családi pincéjével mégis mert „kicsi maradni”.

Radics M. Péter

írása

Fotó: Wéber Tamás



A legdélebbi magyar borvidék az elmúlt időszakban szinte néhány év alatt fejlődött óriásit. Nem is feltétlen boraiban (bár az egymást követő kiváló évjáratokat most már úgy tűnik, hogy hamarosan mindnyájan megtanulhatjuk igazán értékelni), hiszen ezek közt már a kilencvenes évek eleje óta számos kiváló tételt találni minden kategóriában. Nem is a hírnév, a népszerűség, az elismertség tekintetében, hiszen a villányi sok tekintetben az első számú magyar borvidék, és aligha van vörösbort kedvelő ember, akinek ne lenne innen néhány nagy kedvence.

Ami nagyot változott, az a szolgáltatások és a méretek. Még az elmúlt években is jelentek meg újonnan nagy, minőségi borkészítésbe kezdő pincészetek, nyílt kiváló étterem, szálloda is, és számtalan kis pincészet nőtt fokozatosan egyre nagyobbra.

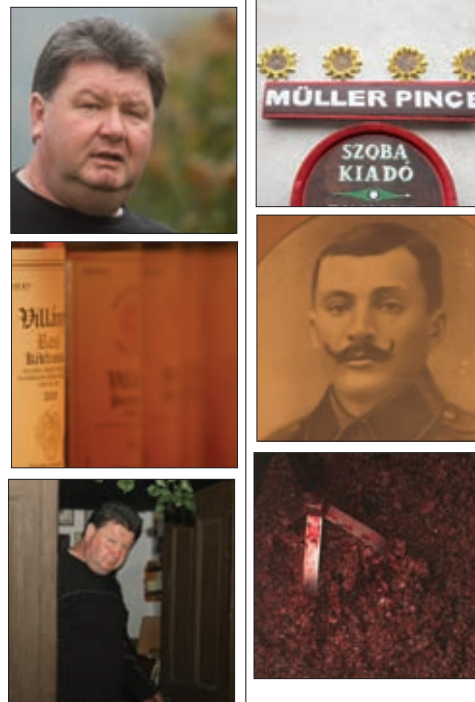
Teljesen joggal merül fel a címben is megfogalmazott kérdés arra vonatkozóan, mit is tudhatnak a családi pincészetek, amelyek a kilencvenes években láthatóvá vált „reneszánsz” óta a borvidék építőkövei.

A Müller család (túlzás nélkül) évszázadok óta foglalkozott borkészítéssel, de a történelem viharait csak egy kis családi parcella élte túl, ami ma is a vállalkozás része. Müller János a borgazdasági kombinátban dolgozott, volt művezető, egyedülként értett a korszerű feldolgozó gépsor kezeléséhez, ezért csoportvezetőként a borász szakmában találta magát.

Ahogy a korán ébredők közül sokan, 1991-ben vágott bele a családi borászat megindításába, ami komollyá akkor vált, amikor az abszolút kísérleti jelleggel elkészített saját 1991-es cabernet sauvignon vörösbora nagydíjat nyert a magántermelők versenyén. Ő ekkor határozta el, hogy a saját borkészítésnek is van jövője. Mert kicsi maradni.

A Müller Pince minőségben és kínálatban fokozatosan fejlődött, a turisták és borkedvelők körében hamar népszerű lett. Először csak a kiváló vörösborkokkal (rozéval, portugieserrel, merlot-val, kékfrankossal és cabernet sauvignonnal), aztán a vendégfogadóval, a magánzállással. De ellentétben azokkal, akik szintén ez idő tájt tanulták a magánborászkodás tudományát, Müllerék ma is 1 hektár körüli területen termelnek, 10 ezer palackot meg nem haladó mennyiséget.

„Szükség van a nagy borászatokra is, hiszen a fajtaválaszték bővítésében, a növényvédelem és a borászati technológia területén tapaszt-



talataik nélkülözhetetlenek” – válaszolja meg kérdésünkre a címben feltett kérdést. A kis pincészet feladata a rendszerben az, hogy minőségi bort kínáljon a mindennapokra, hogy megfizethető italt adjon vacsora mellé a családoknak. Hogy a térségbe érkező vendégek könnyen kóstolhassanak néhány tételt, ami jól jellemzi a régiót. Láthatóan arra fekteti a hangsúlyt, hogy érdemes legyen a pincészetbe „betérni” és számtalan története van borról, Villányról, történelemről és emberekről. Ha kíváncsiak például arra, hogy az ötvenes években miért kísérleteztek citromtelepítéssel a mai plébániakertben, akkor már sejthetik is, kihez érdemes fordulniuk egy jó sztoriért.

Bár a cikk elkészültekor még nem találkozhattunk a 2010-es oportóval, a nehéz évjárat ellenére úgy sejthetjük, Müller Jánosét idén is kár lesz kihagyni. Évek óta a legszebb, legállandóbb minőséget képviselő portugieserek érkeztek ugyanis ebből a műhelyből. Tudják is egyre többen, hogy érdemes megállni néhány pohárért vagy néhány palackért. Müller János mindent megtesz, hogy így legyen és a vendégek visszatérjenek:

„Aki éppen elhalad az utcában, vagy csak aludni jön hozzánk, de kóstolni már megy is tovább a nagy pincészetekhez, annak azt szoktam mondani: Kóstoljon nálam is egy pohár bort! Csak, hogy legyen összehasonlítási alapja...”

Kadarka

SZELLEM A PALACKBAN

A magyar népmesékben az „Élet vize” csodás tulajdonságokkal bíró spirituális italt jelentett, s később a jó pálinkára is ráragadt e némes kifejezés. A franciák sem vonakodnak az ős-szes, gyümölcsből készülő párlatot így hívni („eaux-de-vie”). Most pedig a Vylyan történetében is felbukkan az élet vize, az Agárdi Pálinkafőzde-

ben ugyanis csodás seprőpárlat készült a

pincészet 2005-ös kadarkájából! Ipacs Szabó Istvántól, a Vylyan borászától megtudtuk, hogy a pincészetnek nem ez az első látogatása a párlatok birodalmában: *Készítettünk már saját fogyasztásra is kis mennyiségű borpárlatot, de itt most egy lényegesen komolyabb dologról van szó, erre az Agárdi Pálinkafőzde maga is garancia. Volt már egy közös élményünk, a 2003-as cabernet franc seprőpálinka, amely még „Év pálinkája” címet is nyert a bécsi Destillata versenyen! Így nem véletlen, hogy 2005-ben kaptunk a kínálkozó alkalmon, az alacsony alkohollal és élénk savakkal bíró kadarkánk szebb jövőt ígért párlatként. Borként nem is palackoztunk akkor kadarkát, az egészet e célra szántuk. A párlat öt éven keresztül érlelődött az Agárdi Pálinkafőzde pincéjében. A villányi alapanyag honvágyát kissé enyhítette, hogy ezt a hosszú időt két Vylyan fahordóban tölthette. Ennek köszönheti borostyán színét és kellemes, hordós fűszereit is. Az agárdi szakemberek 2010 novemberében érezték úgy, hogy a hordók tartalma „megérett” a palackozásra: kialakult a kellemes egyensúly, sőt, a tökéletes harmónia – Vértés Tibor ügyvezető és főzőmester szavaival élve – amikor nem lóg ki semmi” Az egyensúly mellett a főzőmesterek fontos az is, hogy a szőlőfajta sajátos karaktere a metamorfózis után is visszaköszönjön. Vértés Tibor szerint igazán különleges itallal van dolgunk, hiszen kevés az olyan borászat, aki hajlandó a jó alapanyagot párlat-készítésre áldozni. „Rossz borból ugyanis nem lehet jó párlatot készíteni.”*

Egy kis ízelítő:

Elegáns, fűszeres világát a szárított gyümölcsök (banán, füge), a fahéj, a gyömbér és szivardobozkára emlékeztető illatjegyek határozzák meg. Finom karakterének a narancs üdesége ad lendületet. Ízét a kávé, a karamell, a mogoró, a szerecsendió és a sáfrány jegyei színesítik. Olyan, mint az őszi délutáni napsütés: borostyánszínű fény, amely a lelünköt is átmelengeti. A kadarka párlat ételsorok és borkóstolók tökéletes záróakkordja lehet, akár egy jó szivar társaságában. S különösen jól jön egy kis lélekmelengető „védőital” a zord, hideg tél ellen!

A párlat elérhető a Vylyan Pincészetnél: www.vylyan.hu



Halra magyar!

Mester Zoltán

írása

A halfogyasztás népszerűsége a 19. századig, a folyószabályozásokig töretlen volt Magyarországon. A halbőséget érzékeltetik azok a legendák, miszerint az 1800-as években Szeged melletti jobbágyság még azt kötötték ki, hogy hetente legfeljebb három alkalommal kötelezhetőek csak hal-
evésre. De már akár száz évvel korábbi szakácskönyvek is több tucat halfajtát használó kétszáz különböző receptet soroltak fel, olvashatjuk a Magyar Néprajzi Lexikonban. A 20. század második felében folyamatosan csökkent a halételek népszerűsége, olyannyira, hogy a természet adta mindennapi ételismiszerből a század végén a magyarok átlagosan már csak mindössze három kilogrammot fogyasztottak el éves viszonylatban. Ez a kis mennyiség is java-részt alig néhány halfajból, sokszor nem friss, hanem fagyasztott alapanyagból állt össze, és elsősorban a karácsonyi időszak-ra vonatkozott. Néhány éve mutatnak csak a statisztikák lassan javuló tendenciát, amit az Aranyponty Zrt. kíván most felgyorsítani egy kezdeményezéssel.

„Népszerűsíteniünk és rendszeresíteniünk kell a halfogyasztást, hogy visszaemelkedjen a rangjára. Sok tévhitet kell eloszlatnunk, és sok olyan lusta embert kell meggyőznünk, aki szerint elég húst enni fehérje bevitel gyanánt” –

MINDEN PÉNTEK HALPÉNTEK

A Torkos Csütörtök mintájára idén először októberben és novemberben bevezetett akció keretében a vendégek a programban résztvevő éttermekben negyven százalékkal olcsóbban kóstolhatták meg a halas ételeket. A következő kedvezményes időszak januárban kezdődik.

A kezdeményezéshez bárki csatlakozhat, amennyiben elfogadja a részvétel feltételeit. Lévai Ferencék úgy próbálják ösztönözni az éttermeket, hogy húsz százalékkal olcsóbban adják át a népszerű ponty, a csak természetes táplálékot fogyasztó busa, és a szintén helyben nevelt afrikai harcsa halait. Mint azt az Aranyponty Zrt. igazgatójától megtudtuk, nem a közvetlen piacszerzés a céljuk, hanem szeretnék, ha más haltermelők, halkereskedők is csatlakoznának, és az említett időszakokban szintén kedvezményesen kínálnák termékeiket az éttermeknek.

„A halak mellé szükség esetén még étlapot, recepteket is adunk” – magyarázza Lévai Ferenc. „Az éttermek eddig megnövekedett érdeklődésről számoltak be, és továbbra is részt kívánnak venni a programban. Közös érdekünk lett a halpéntek.”

sorolja Lévai Ferenc, az Aranyponty Zrt. vezérigazgatója, mi a céljuk a Halra Magyar! Halra Bor!, és a Minden Péntek Halpéntek akcióikkal. *„Nemcsak kiváló fehérjeforrás a hal, de olyan fontos alkotóelemekkel és vitaminokkal rendelkezik, ami a maga formájában egyedülálló. Ezért a hal hiánya az étrendből betegségeket okozhat. Egyszerűen nincs olyan érv, ami nem a hal mellett szólna.”*

Közismert tény, hogy a halak általában véve nagy mennyiségben tartalmaznak zsírban oldódó, (elsősorban) A- és D-vitaminokat. A hal erősíti az emberi szervezetet, növeli a testünk ellenálló képességét, jótékony élettani hatását pedig számtalan orvosi kutatás bebizonyította már. A halat rendszeresen fogyasztók körében nem csak a szív és érrendszeri betegségek kockázata csökken jelentősen, de a szellemi fejlődésre is pozitív hatással van, különösen igaz ez a gyermekekre. (Az évente átlagosan 70–80 kg halat fogyasztó Japánban például törvény írja elő az iskoláskorú gyerekek rendszeres halfogyasztását.) A halak gazdag forrásai a telítetlen, különösen az omega-3 zsírsavak, melyek serkentik az agyműködést. Nemrég egy nemzetközi kutatócsoport jutott arra a következtetésre, hogy az intenzív halfogyasztás (és ezáltal az omega-3) segítette elő az emberi agy robbanásszerű fejlődését.

„A magyar ember leszokott a halról. Már nem létszükséglet, sőt sokkal inkább luxuscikknek számít” – veszi számba az okokat Lévai

Halra Magyar! Halra Bor!

A Halra Magyar! Halra Bor! az éttermek versenye minden hónap első péntekén. Az idén augusztusban elindított mozgalom keretében nemcsak a halfogyasztást népszerűsítik, de a résztvevő éttermek egy-egy halas étellel is versenyeznek egymással. Egy-egy ilyen alkalommal egy meghívott borász is a készült boraival a menüsor mellé. A zsűri a legjobban elkészített ételt és a hozzáillő bort díjazza és juttatja tovább.

Ferenc, hogy miért utolsó Magyarország az Európai Unióban a halfogyasztást tekintve. „Az emberek egy része idegenkedik a haltól, bár meglátásom szerint ez legtöbbször alaptalan, és a saját élmények hiányából fakad. A halat kiszorították más, jobban feldolgozott, kevésbé értékes élelmiszerek. Az áruházak tele vannak ipari módon előállított pulykahússal, miközben nem árt felidézni, hogy harminc évvel ezelőtt még alig volt pulyka Magyarországon.”

A napi étkezésből az ünnepnapokra korlátozott halak ellen az emberek leggyakoribb ellenvetése, hogy szállkás, de jó néhányan nem szeretik sem a szagát, sem az ízét, derül ki Szűcs István és Tikász Ildikó Edit 2007-es felméréséből. Az elidegenedésben az éttermek felelőssége is nagy. Nemcsak a vásárlók, de a vendéglátóhelyek is a kényelmesebb megoldást választják: előveszik a fagyasztott lazacot. Ez talán a Balaton partján a leglátványosabb. Miközben a tó tele van számos különleges és ízletes halfajjal, szinte mindenhol a legalább fél éve, Argentínában kifogott fagyasztott heket árulják. A különbség ugyanakkor az árakban is megmutatkozik, a friss halért itt is többet kell fizetni: élettanilag sokkal értéke-
sebb.

„Pedig ha minőségről beszélünk, a friss hallal kell kezdenünk” – jegyzi meg Lévai. „Megváltozott az életrendünk, kevesebbet mozgunk, éppen, hogy több halra van most szükségünk. A bánnyásztrend szerint étkezünk, közben egész nap a monitor előtt ülünk. Persze csodálkozunk, hogy Európában miért pont nálunk van a legtöbb keringési megbetegedés.”

Az igazgató szerint a halfogyasztás problémája az egyik látványos jele a tudatosság hiányának. Mint elmondja, „miközben minden körülmények nélkül megvásároljuk a mesterséges tápon nevelt disznót, csirkét, amelyeket ha megfúj a szél, rögtön megdöglenek, azzal végképp nem törődünk, hogy az elfogyasztott élelmiszereknek mekkora az ökológiai lábnyoma.”

„Nyilván a hazai termelő januárban nem tud versenyezni az egyiptomi nap alatt nevelt paprikával. De nem is kellene, hiszen ilyenkor is van elérhető vitaminforrás. Vásárolható a sütőtök, a cékla, vagy az igazi C-vitamin bomba savanyú káposzta” – magyarázza Lévai. „Bele sem gondolunk, hogy mire a boltba ér a termék, mennyire terheli meg a környezetet. Vissza kell térni a régi dolgokhoz, és mindig azt enni, ami van. Hiszek abban, hogy ha Halra Magyar! üzenetünkkel elérünk egy kritikus tömeget, a közönség az éttermeteket is meggyőzi majd.”



AHOL A HALAK ÉLNEK

A Simontornya közelében található, régen a Zichy család tulajdonába tartozó Rétimajorban egész tókomplexum várja a látogatókat. A Rétszilasi-halastavak természetvédelmi területen fekszenek, a mintegy 1000 hektáros terület 1994 óta tartozik az Aranyponthoz. Nemcsak a haltenyésztés miatt fontosak a vizek: számos védett állatfaj élőhelyei, csak madárfajból közel 60 féle fészkel itt.

A tavakban pontyot, busát, amurt, harcsát, süllőt és csukát tenyésztnek elsősorban, de kárász-, és keszegfélék is megtalálhatóak. Halászcserda, ökoturisztikai fogadóközpont, múzeum, iskola, wellness, illetve horgászcentrum működik a területen.

A 2003-ban a Magyar Köztársaság Lovagkereszt Érdemrenddel kitüntetett Lévai Ferenc a halak és a környezetvédelem elkötelezettje. Halászati telepek, halászati fejlesztések szakértőjeként megfordult már Irakban, Szudánban, Görögországban és Algériában is.

Az Aranypony kiterjedt tevékenységet folytat, tevékenységük gerince a haltermelés, de egyre növekszik a szolgáltató ágazat, horgászat, turizmus, vendéglátás bevétele és forgalma. A haltenyésztésen és halászati szolgáltatásokon túl saját haszonállatokkal (szürke marha, szarvasmarha, juh) és vadállománnyal rendelkezik. Tagjai a Tolnai Borútnak, egy hektáros szőlőterületükről kékrankost és cabernet sauvignont szüretelnek, ebből készítik saját borukat.

A forgalmuk nyolcvan százalékát a horgászati szolgáltatás, halszaporítási tevékenység teszi ki. Szupermarketekbe nem szállítanak, fő forgalmazási területük a folyamatos minőségi élőhal szállítás a horgászvizekbe. Néhány halkereskedőt szolgálnak ki továbbá, forgalmuk közel tíz százalékát kiskereskedelmi tevékenység teszi ki. Emellett egész évben minőségi biohalat exportálnak Németországba, utóbbira egyre növekvő kereslet mutatkozik. Mivel az Európai Unió nem termel elég halat, a legnagyobb élelmiszerimportját is ez teszi ki.

A kávé háza

Ez lett a neve Tóth Sándor kávézójának, melybe az elmúlt hetekben beköltözött az élet és jó néhány kávégép. A beszélgetés is kicsit nehezen indul, mert folyton jön valaki és kér egy ristrettot, tiramisu cappuccinot vagy egy Chino nevezetű üdítőt, ami minket unicumra emlékeztet, persze alkoholmentes, bubis formában.

Tóth Sándor világlátásban vendéglátós volt. Ezt a szakmát tanulta és ezt is csinálta, egy kisebb kitérőt kivéve, melyben egy merőben más szektorban próbált szerencsét. Néhány év alatt sikeres vállalkozást épített fel, de közben tervezgette a nagy álmát. Ami mondhatjuk, mostanra beteljesedni látszik.

Látjuk, imádsz kávé főzni, miért hagyta mégis el a vendéglátós szakmát?

A megélhetés miatt. A 90-es évek elején megszületett első gyermekünk, így nekem egy jövedelmesebb munka kellett. Ezért kezdtünk bele egy barátommal az olasz használt garázstechnikai berendezések importjába.

Hogy lett ebből kávé?

Sokat jártunk Olaszországba és ott az ember a kávé egy egészen más arcát ismerte meg. Elkezdett érdekelni a dolog, és elhatároztam, hogy én kávé szeretnék behozni Magyarországra. El is mentem a vámhivatalba, ahol közölték velem, hogy 40 millió forint a vámkaució, és ha letettem hozhatom is. Azonban akkor még elég kicsiben gondolkodtam és ráadásul nem is volt ekkora tőkém.

Most saját kávézót vezetsz, te vagy a Carraro kávé kizárólagos magyarországi importőre. Hogyan sikerült végül, mi ösztönzött?

A kétezres évek környékén megkerestek egy mulitól. Aláírtam egy négy éves szerződést és közben gyűjtöttem, terveztem. Mivel a munkával sok utazás járt, így elkezdhettem feltérképezni Észak-Olaszországot a kávé szempontjából.

A másik kérdésre, hogy mi ösztönzött? Egy vendéglátós örökre vendéglátós marad. Ráadásul én egy türelmetlen ember vagyok, és így nekem fontos, hogy azonnali visszajelzést kapjak. A kávé világában ez megvan. Egy kávé durván 45 másodperc alatt elkészül és arról nagyjából 30 másodperc múlva meg is kapom a visszajelzést.

És az első utad a Carraro pörkölőüzemébe vezetett? Dehogy. Kapszulás kávék forgalmazásával kezdtem, közben pedig, ahogy egyre többet tanultam és egyre többet tudtam a kávéról tovább keresgéltem egy lista alapján, amit a kávézókban kóstolt kávék alapján állítottam össze. Így jutottam el a Carrarohoz.

Miért pont őket választottad?
Nehéz szavakba önteni. Számtalan üzemben voltam és rengeteg jó kávé kóstoltam, de ezen a helyen valami nagyon megfogott. Mikor odaértem, az öreg dottore, aki tulajdonképpen a Carraro lelke, lecsapolt egy kávé, nekem és magának, majd lehuny szemmel a presszógépnek támaszkodva belekortyolt a saját kávéjába. Ekkor éreztem, hogy jó helyen járok.

Ezután Tóth Sándor a régi iskolák hagyományait magával hozva továbbképezte és tréningezte magát. Ennek eredményeképpen magyar bajnok barista és a 2010-es World Barista Championship londoni versenyén világbajnoki 6. helyezett lett a Coffe in Good Spirit kategóriában. Ez eddig csak neki sikerült Magyarországról. A versenyzés és a kávéforgalmazás mellett ká-



vézót üzemeltet és rendszeresen kísérletezik. Saját bevallása szerint otthon nem főz kávé, mert szerinte a kávézás egy szertartás, amit otthon nem igazán lehet reprodukálni. Viszont azt vallja, nem lehetetlen otthon jó kávé főzni. Persze a megfelelő gép és a jó minőségű kávé ehhez elengedhetetlen.

Mit gondolsz a hazai kávéfogyasztási szokásokról? Mennyire van igény a jó kávéra?

Ez egy összetett kérdés. Azt látom, hogy arra van igény, hogy az ember jó kávé igyon. És ezt nem csak a magam példáján keresztül tudom leszűrni. Itt van például ez az apuka (*Tóth Sándor a pultnál álló kis csoportra mutat – a szerk.*) minden pénteken beautózik ide a két fiával Bajáról és kóstolnak, kipróbálják a kávéfőzést is. Ezt amúgy bárki megteheti itt nálunk.

Milyen egy jó kávézó itallapja?

Ez is érdekes, mert ugye az olaszoknál fenn van vagy 100 tétel, de én azt gondolom, hogy vagy 10 vagy 70 tétel, köztes megoldásra nincs szükség. Ezzel is jó hatást lehet elérni, vagy lesokkoljuk a vendéget a széles kínálatból és hiszen kénytelen visszajönni, végigkóstolni a tételeket, vagy magabiztosan kevés, és tudatos választással 10 tételt rakunk fel a kínálatra.

Nálatok mi a helyzet az itallappal?

Na igen, mi pont egyiket sem követjük. Egyrészt a vendég igényei alakítják a kínálatot, másrészt pedig a mi kreativitásunk. Ha mondjuk bejön valaki, és nem konkrét céllal jön, hanem bizonytalan, akkor végigvesszük milyen ízek, hangulatok azok, amiket szeret és akkor alkotok valami egyedi kreációt. Például egy amaretto csokis hosszú cappuccinos italt, amit épp tegnap találtam ki egy hölgynek.

Nagy probléma az árképzés. Mennyibe kerül egy espresso a vendéglátónak és mennyi az az ár amiért még ésszerű keretek közt el lehet adni?

Akkor számoljunk. Ha egy prémium kategóriás kávé veszünk, ami a csúcs, akkor annak a bekerülési költsége 70 forint. Ha ugyanezt veszünk egy közepkategóriás esetben akkor 30 forint. Én azt gondolom az 1 eurós ár az, amit bátran el lehet kérni, bármilyen kávéról legyen szó. Ennél több az már talán túlzás.

Ebben az árban viszont biztosított kellene, hogy legyen a minőség nem?
Ez nagyon változó. Mivel ma nincs semmiféle szabályozás azt illető-

en, hogy a magyar kávézóknak az asztalunkra kerülő termék jó minőségű legyen. Ha Magyarországot és Olaszországot összehasonlítjuk, akkor azt tapasztalhatjuk, hogy amelyik hely nálunk kiváló minőséget produkál, az a gyakorlatilag az átlag. Árnyalja persze a képet, hogy kevés nálunk az igazán jó kávézó. Olaszországban egy átlagosan jó minőséget kap az ember a kávézóknak nagy részében.

Elérhető lenne ez a magyarországi viszonyok közt?

Lehetne, csak nagyon nehéz. Most is folynak a tárgyalások és tervezések, hogy kidolgozzunk egy minősítési rendszert a Speciality Coffee Associations of Europe (SCAE) elnevezésű szervezettel, ami egyrészt szabályozná a piacra kerülő kávék minőségét, de azt is hogy a kávézóknak megfelelő körülmények közt és megfelelő szakértelemmel készüljenek el a csészékbe kerülő termékek.

Ez egyfajta minőségbiztosítási rendszer?

Egyfelől az, de annál talán kiterjedtebb. Nem csak a kávé alapanyagát ellenőriznének és minősítenék, hanem előírnák a presszógépek megfelelő karbantartását. Szeretnénk, hogy minden műszakban szakértő barista legyen a pultban. Még sorolhatnám a részle-

teket, amik összességében eredményezhetnék az állandó minőséget. Ez amúgy már működik valamilyen szinten Európában, és mi is igyekszünk ennek a mintájára kialakítani a saját rendszerünket.

Áhány kávégép annyi barista?

Ez lenne az ideális, de mi megelégednénk a jól felkészült és megfelelő képzést elvégző pincérekkel is. Most az országban négy helyen lehet a szakmát megtanulni, de kérdés, ez milyen minőségű oktatás. Ezen a területen is szeretnénk minőségi és egységes képzési rendszert kialakítani.

De egy ilyen rendszer nem lehet kötelező. Hogyan akarjátok mégis ráerőltetni a szakmára?

Ki kell alakítani rá az igényt. Ha a már most is lelkiismeretes bárosok belépnek a rendszerbe és azok a szakmai médiumok, amelyek már jelezték mellé állnak a kezdeményezésnek, akkor működni fog. Ha a tudatos vásárlás már létezik, miért ne lehetne, hogy ezen a területen is működjön? Ha nyitott szemmel megyünk be a kávézóba az generálni fogja, hogy egyre többen megszerezzék ennek a rendszernek a minősítését.



An advertisement for Heimann Birtokbor. On the left, two men in 19th-century attire are shown in a sketch-like style. One man, older with a beard, is standing and looking towards the other man, who is seated and looking back. A speech bubble from the standing man says "Még egy pohár Heimann!". In the center is a large, dark glass bottle of Heimann Birtokbor. The label on the bottle is light-colored with the brand name "HEIMANN" at the top, followed by "BIRTOKBOR" and a small crest. To the right of the bottle is the Heimann logo, which consists of a stylized 'H' inside a circle, with the text "Szekszárd anno 1758" below it. Below the logo, the word "HEIMANN" is written in large, bold letters, followed by "Családi birtok" in a smaller, cursive font. At the bottom right, the website addresses "www.bortarsasag.hu" and "www.heimann.hu" are listed.

NO SALTY TÉLI RECEPTECSOKRA

SÜTÖTÖKÖS GNOCCHI ZSÁLYACHIPSSEL

Jobb helye nem is lehetne a maradék sült töknek.

Hozzávalók:

Gnocchitésztahoz:

30 dkg sütőtökpüré

30 dkg főtt krumpli

kb. 20–25 dkg liszt

1 kisebb tojás
só

Zsályá vajhoz:
maréknyi zsályalevél

10 dkg vaj

frissen tört bors



Elkészítés:

A tésztához valókból összegyúrjuk a gnocchitészta. (A lisztet fokozatosan adagoljuk, mert a burgonyánk lisztességétől függően lehet, hogy több vagy kevesebb kell belőle.) Több részletben kb. 1–1,5 cm átmérőjű hengereket sodrunk lisztezett felületen a gnocchitészta, amiket kb. 2 cm-es darabokra vágunk. Villa hátulján, enyhén rányomva, áthengergetjük mindegyik gnocchit és bős sós vízben kifőzzük. Serpenyőben vajot hevítünk, beledobjuk a zsályaleveleket, ropogósra sütjük és kiszedjük. Ezzel kész is zsályachips. A kifőtt gnocchikat átforgatjuk a zsályás vajon, tányérokra szedjük, megszórjuk zsályachips-szel, meghintjük frissen tört fekete borssal és azonnal tálaljuk.

CSÓBEN SÜLT ZELLERES BURGONYA

A zellertől, zsályától és parmezántól igazán finom köret hat főnek elegendő, húsos, halas fogások mellé. Salátával főételként pedig 3 fő részére kínálhatjuk.



Hozzávalók:

40 dkg zellergumó

60 dkg krumpli

2 dl tej

2 dl tejszín

10–15 dkg parmezán sajt

fél maréknyi zsályalevél
só

frissen tört fekete bors

Elkészítés:

A krumplit és a zellergumókat megpucoljuk, a krumplit 3–4 mm-es karikákra vágjuk, a zellert pedig először négybe vágjuk, és úgy szeleteljük hasonló vastagságúra. Nagy tálba tesszük.

A tálhoz öntjük a tejet és a tejszínt. Hozzáadjuk a reszelt parmezán 2/3-át is. Sózzuk-borsozzuk, rászórjuk a durvára vágdosott zsályaleveleket és alaposan összeforgatjuk a kezünkkel. Kivajazott tepsibe (vagy egyéb sütőformába – én pl. piteformában készítettem) öntjük az egészet, a tetejét eligazgatjuk, hogy csak krumpli legyen felül. Alufóliával lefedjük és előmelegített sütőbe toljuk, kb. 40–50 percre, vagy amíg a krumpli- és zellerkarikák megpuhulnak.

Levesszük a fóliát, meghintjük a maradék sajttal és visszatoljuk a sütőbe. 10–15 perc alatt rápirul a sajt és kész is.

FEHÉRRÉPA KRÉMLEVES

Egy szokatlanabb krémleves verzió, fehérrépa imádók-nak.



Hozzávalók két főre:

10 kisebb fehérrépa

1/2 l zöldség alaplé

2 ek vaj

1 nagy ek méz

só

frissen tört bors

1–2 ek tejszín, vagy tejföl

Elkészítés:

A répakat megpucoljuk, felkarikázzuk. Egy lábasban megolvasztjuk a vaját, rádobjuk a répát, átforgatjuk benne, mézzel locsoljuk, és karamellizáljuk. Felöntjük az alaplével, sózzuk-borsozzuk, és lefedve, közepes lángon addig főzzük, míg a répakarikák megpuhulnak. Botmixerrel pürésítjük-habosítjuk, némi tejszín hozzáadásával.

KÁVÉS CSOKOLÁDÉHAB

Igazi őszi-téli desszertbomba. Szép vörösbőr kíséretében élvezzünk belőle minden egyes kanálkát. A recept Gordon Ramsay érdeme.



Hozzávalók hat főre:

15 dkg étcsokoládé (65 %-os)

6 ek erős presszókávé (NEM instant kávé)

18 dkg mascarpone

3 ek porcukor

2,2 dl dupla tejszín

tálaláshoz:

6 ek dupla tejszín

6 amaretti keksz

Elkészítés:

Az apró darabokra tört csokoládét vízgőz felett felolvasztjuk, majd hűlni hagyjuk.

A mascarpone-t a porcukorral habverő segítségével kikeverjük, hozzáadjuk a kihűlt csokit és a hideg kávé.

A dupla tejszínt közepesen kemény habbá verjük és beleforgatjuk a kávé krémbe.

6 kávécsészébe igazságosan elosztjuk a krémet, és lefóliázza kb. fél napra (vagy akár egy éjszakára) hűtőbe tesszük.

Tálalás előtt egy-két órával kivesszük a csészéket a hűtőből, hogy ne hűtőhidegen fogyasszuk.

A tejszínt habbá verjük, mindegyik krém tetejére teszünk belőle, és csészénként egy amarettit morzsolunk rá.

További receptek: www.nosalty.hu

Hólabda

sváb fánk az ünnepekre



Ha a hólabdáról, mint édességről ejtünk szót, akkor a legtöbben kókuszba forgatott, krémes süteményre gondolnak. Ez rendben is van, hiszen az efféle hólabdáknak számos változata ismert, elég csak rákeresni az interneten. Az itt következő recept azonban egy sváb fánk, a Schneeball leírása, ami már korántsem annyira közismert, mint névokonai.

Szerencsésnek mondhatom magam, hogy egy évvel ezelőtt hozzájutottam egy régi sütőformához, ami nélkül ezt az édességet nem lehet elkészíteni. A gömbben végződő kis eszközt legutóbb talán a dédnagyanyám használta, aztán évtizedekig porosodott egy éléskamra falára akasztva. Boltban, piacon, vásárrban eddig még nem láttam hasonlót, de lehet, hogy egyszer majd akad olyan kézműves kisiparos, aki lát benne annyi fantáziát, hogy legyártson néhányat. Aki talál ilyesmit a családi kincstárban, jól teszi, ha megőrzi, de még jobban jár, ha ki is próbálja.

A tésztát könnyű összeállítani, és keleszteni sem kell. Én mindenképpen a réteslisztet ajánlom, feszebb tartású, jól formálható tészta lesz belőle. Miután alaposan összegyúrtuk a hozzávalókat a megadott mennyiségben, osszuk szét a tésztánkat tizenhat részre, és formáljunk mindegyik darabból egy-egy golyót. Egy nem túl nagy, magas falú edényben hevítsünk fel körülbelül egy liter olajat. Jól válasszuk meg az edényt: az olaj elég magasan álljon benne ahhoz, hogy a sütőformát teljesen ellepje. A golyókat sodorjuk ki tíz-tizenkét centiméter átmérőjű körlapokká, és mindegyiken ejtsünk nyolc párhuzamos vágást egy körkessel, vagy derelyeszaggatóval.

Nyissuk szét a sütőformát, és helyezzünk bele egy tésztát úgy, hogy minden második csíkot megemelünk. Zárjuk be a formát, és tegyük az olajba. A tészta ekkor megduz-

ad, és szépen kitölti a gömb alakú eszközt. A fánkot addig süssük, míg világosbarna színű nem lesz, és néhányszor forgassuk meg közben. Ha elkészült, vegyük ki, egy papírtőlőn csöpögtessük le, majd egy fogó segítségével óvatosan nyissuk fel a még forró formát, amibe már mehet is bele a következő tészta.

A fánkokat papírtőlőn szárítsuk meg, majd forgassuk fahéjas porcukorba, ízlés szerint vaníliás cukorba. Érdekes kipróbálni a mézeskalácsba való fúszerkeveréket is porcukorral keverve. Egy tál Schneeball az ünnepi asztal díszé lehet. Adjunk mellé finom házi lekvárt, vaníliásodót, pudingot. Frissen a legfinomabb, de ha marad, még napok múlva is jóízűen el lehet ropogtatni egy-egy darabot.

Hozzávalók 16 hólabdához:

500 gramm rétesliszt
60 gramm vaj
4 egész tojás
100 gramm főzőtejszín
1/2 teáskanál szódaikarbóna
1 liter olaj a sütéshez
porcukor, őrölt fahéj, esetleg vaníliacukor a megszóráshoz
lekvár a tálaláshoz

TOVÁBBI SVÁB RECEPTEK: PEKESKIFLI.BLOG.HU

KLASSZIKUS LIBACOMB ROPOGÓSRA SÜTVE,
KÖRTÉS-KÁPOSZTÁS RÉTES KECSKESAJTTAL BESÜTVE,
FOKHAGYMÁS PECSENYESZAJTTAL

Hozzávalók (4 személyre):

4 libacomb (kb. 2 kg)

20 dkg körte

40 dkg lilakáposzta

20 dkg fehércáposzta

10 dkg kecskesajt

libazsír, vaj, köménymag, fokhagyma, rozmaring, majoránna,
vörösborecet, tejföl, só, bors, cukor

A combokat a fűszerekkel két napig (de minimum 2 órát) pácoljuk. (A fűszereket a comb húsos részébe dörzsöljük).

140 fokon két órán keresztül elősütjük, vagy libazsírban konfitáljuk, majd 180 fokon 15–20 perc alatt ropogósra sütjük.

A káposztákat kevés olívaolajon megpirítjuk, vörösborecettel, cukorral, sóval, borssal és kevés köménnyel ízesítjük. Körtét olíván megpirítjuk, a kecskesajtot lereszeljük.

A réteslapokat kinyújtjuk, libazsírral vékonyan megkenjük, a káposztát rétegen rászórjuk, meghintjük körtével, és a reszelt kecskesajtot 2/3-ával. Feltekerjük, majd tejföllel elkevert libazsírral megkenjük, megszórk a maradék kecskesajttal és 180 fokon, kb. 40–45 perc alatt készre sütjük.

Teleky Bistró

A libacomb saftját kevés vörösborral, rozmaringgal, fokhagymával és vajjal besűrítjük.

Tálaláskor a rétesre fektetjük a libacombot, és meglocsoljuk a pecsenyeszajttal.

Fogyasztható muzsika

ÉNEK A SZŐLŐBEN

A zene egyre több ponton és formában kapcsolódik már a borvilághoz. Több tudományos (és áltudományos) kísérlet kutatja a zene jótékony hatását szőlőre-borra vagy éppen a borfogyasztásra. Egyre több borkóstolót kísér a már tudatosan választott zenei repertoár; néhol már úgy tekintenek erre, mint az étel és a bor párosítására.

Mester Zoltán és Takács Tímea

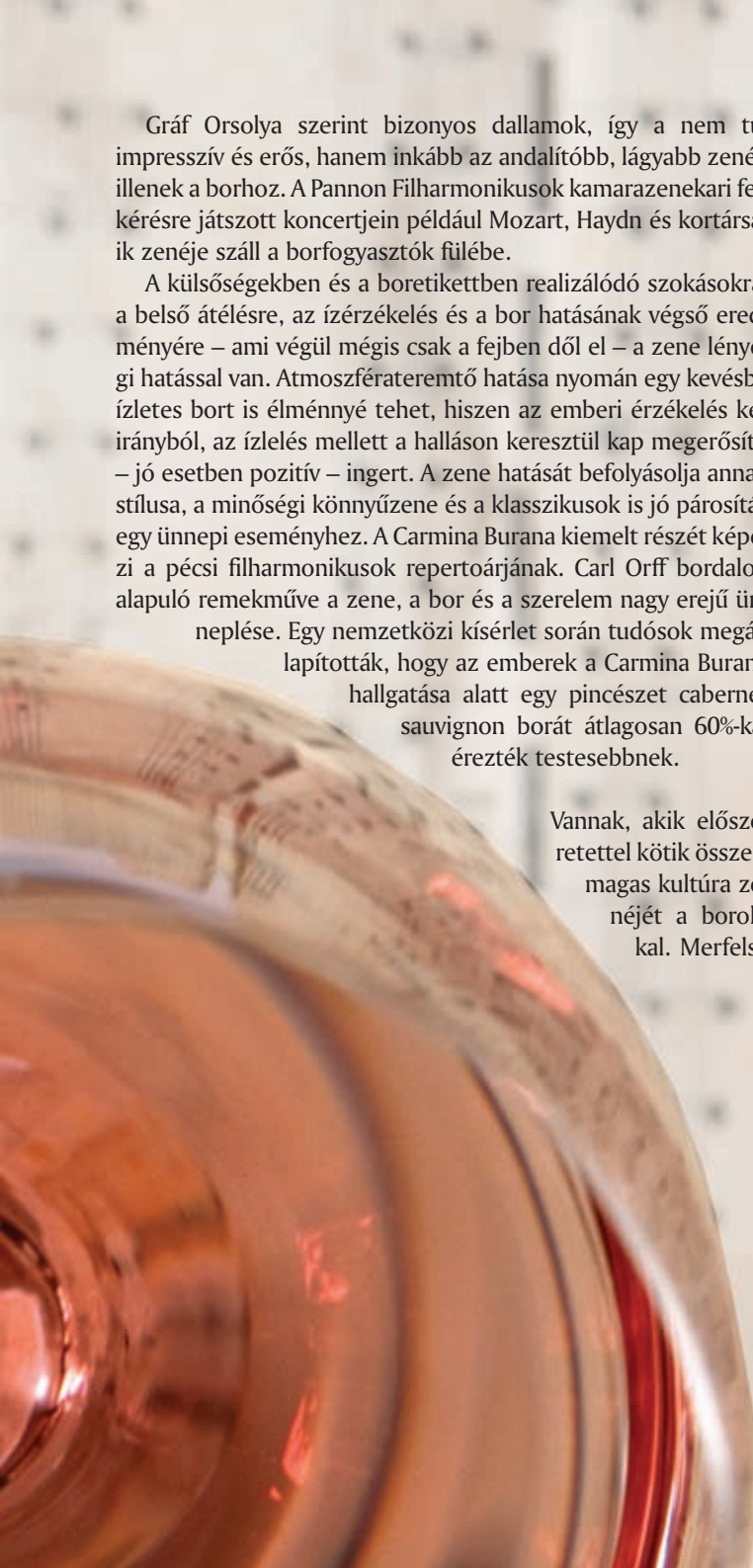
írása

„A bornak muzsikálni felesleges. A szőlőnek kell zenélni. Vagy a borivónak” – jelenti ki határozottan Pap János, a Liszt Ferenc Zene-művészeti Egyetem docense. Az ELTE matematika-fizika szakán végzett professzor fő kutatási területe a zenei akusztika, de előszeretettel vizsgálja a mindennapi élet hangjait is. Néhány évvel ezelőtt hobbiból kezdett bele a bor akusztikájának tudományos feltérképezésébe, miután rendszeresen fellépett a Művészetek Völgyében Hangoskola előadásával. Ennek egyik része volt „A bor akusztikája” című előadás, mely a bor világát vizsgálta a zene és hangok szempontjából.

„A hangok rezgése és az élő szervezet közötti kapcsolat valós. A zene borra gyakorolt hatása nem bizonyított, a szőlő esetében viszont annál inkább elképzelhető” – magyarázza Pap János, hol érdemes próbálkozni azzal, hogy zenével javítsunk a minőségen. „Stefano Mancuso olasz biológus kísérleteiből kiderült, hogy a növények, így a szőlő is reagál a zenére. Én otthon kísérleteztem ezzel a szobanövényeimben, és bebizonyosodott, hogy a 200–300 Hz közötti hangokra fejlődnek leginkább. A rezgések hatnak a sejtféjlődésre, a növények egészségesebbek lesznek. Sőt, amíg rájuk jótékony hatással van, addig például a betegségeket okozó gombákat elijeszti. Vicces, hogy a gombák nem kedvelik Mozart zenéjét, de hát minden elmélet túlhajtása szülhet ilyesfajta „hátsó” gondolatokat.”

A kulturált borfogyasztás és a klasszikus zene népszerűsítésére töreksenek a pécsi Pannon Filharmonikusoknál is.

„A minőségi bor minőségi zenével képzelhető el” – vallja Gráf Orsolya, a zenekar kommunikációs menedzsere. A szimfonikus zenekar kamara formációit többször hívják borkóstolókra, borral kapcsolatos rendezvényekre, ahol komolyzenei koncerttel teremtenek „minőségi” hangulatot és auditív környezetet a borkóstolás számára, de a nagyzenekari felállás zárja minden évben a pécsi Bortal Fesztivált is.



Gráf Orsolya szerint bizonyos dallamok, így a nem túl impresszív és erős, hanem inkább az andalítóbb, lágyabb zenék illenek a borhoz. A Pannon Filharmonikusok kamarazenekari felkérésre játszott koncertjein például Mozart, Haydn és kortársaik zenéje száll a borfogyasztók fülébe.

A külsőségekben és a boretikettben realizálódó szokásokra, a belső átélésre, az ízérzékelés és a bor hatásának végső eredményére – ami végül mégis csak a fejben dől el – a zene lényegi hatással van. Atmoszférateremtő hatása nyomán egy kevésbé ízletes bort is élménnyé tehet, hiszen az emberi érzékelés két irányból, az ízlelés mellett a halláson keresztül kap megerősítő – jó esetben pozitív – ingert. A zene hatását befolyásolja annak stílusa, a minőségi könnyűzene és a klasszikusok is jó párosítás egy ünnepi eseményhez. A Carmina Burana kiemelt részét képezi a pécsi filharmonikusok repertoárjának. Carl Orff bordalon alapuló remekműve a zene, a bor és a szerelem nagy erejű ünneplése. Egy nemzetközi kísérlet során tudósok megállapították, hogy az emberek a Carmina Burana

hallgatása alatt egy pincészet cabernet sauvignon borát átlagosan 60%-kal érezték testesebbnek.

Vannak, akik előszeretettel kötik össze a magas kultúra zenéjét a borokkal. Merfelsz

Gábor külön borcsaládot nevezett el a klasszikus zene szavaival, a Nectar Sexardique kifejezést Liszt Ferenc használta egy Augusz Antal bárónak írt levelében a szekszárdi borra.

A márkateremtés nem mindig ment zökkenőmentesen, a Musica Nobile például azért került csak egy bor címkéjére, mert a fogyasztók nem tudtak megbirkózni a kiejtésével. Nagyobb sikere volt a Doppionak vagy a csúcskiúvé Primusnak, míg talán a legnépszerűbb elnevezés a zweigelt, kékfrankos, merlot, cabernet franc, nero házasítást jelölő Bel Canto. „A boroknak és zenének harmonizálnia kell” – osztja meg a motivációit a szabadidejében gitárzenét játszó tulajdonos.

A kisharsányi Vylyan Pincészetben arra törekszenek, hogy a saját és közösségi rendezvényeken összehozzák a zenét a borral. Mint azt Iványi Emese, a pincészet marketingese elmondta, „a koncerteken túl jótékonyági akciókkal is igyekezünk támogatni a zenészeket”. Legutóbbi, 3X3 Duennium árverésükön az egyik magnum palack aláírója Lovasi András volt. A befolyt összeget pedig a pécsi Zenész Ifjúsági Otthonnak ajánlották fel, ahol hátrányos helyzetű gyerekeket tanítanak hangszereken játszani.

Teraszuk az egyik fő helyszínre az Ördögkatlan Fesztiválnak, ahol az irodalom mellett jazz-zenészek lépnek fel rendszeresen. Vinitoruk, a pécsi Lakner Tamás és BorCanto együttese rendszeres fellépő a Vylyannál, a Vince-napi szőlőszentelésen saját Vincedallal fokozzák a papi áldás utáni hangulatot.

A hivatásos zenész, egyetemi oktató Lakner és együttese nemcsak rendszeres fellépője a kis pincéknek vagy a nagy koncerttermeknek, de alapítója és szervezője az 1993 óta működő Európai Bordalfesztiválnak is.

„A jó bordal a nemes bor élvezetét magasabb régiókba emeli” – idézi Victor Hugót az énekes. „Miközben zene és bor harmóniára törekszik.”

A BorCanto zenei repertoárja jelentős, operákból, musicallekből, népdalokból merítenek, a hagyomány ápolása mellett populáris irányokat is követnek. Az elkötelezett zenész ragaszkodik a jó bor és jó zene kapcsolatához, a Pécs Cantat nyári fesztiválján az általa vezetett férfikórus *Zenés utazás a bor körül* címmel adott elő kórusművet.

A Radó Vinotékában mindig Karácsony van!



300 bor és pálinka
az ország egész területéről
a belvárosi Radó Vinotékában.

Kedvező árak, széles kínálat.

Egyedi, stílusos címke és csomagolás
tervezése helyben, akár 15 percen belül.

Rendszeresen megvásárolhatóak
a Pécsi Borozó bortesztjeinek
legszebb borai.



Cím: Pécs, Király utca 52.

Tel: 06-30-556-0077

06-72-225-546

Email: vinoteka@radopince.hu

„Zenestíluson belül kiválasztható, hogy melyik zeneszerző műveihez illik egy-egy bor, de a borfogyasztás célja is meghatározza a zenei hátteret” – teszi hozzá Gráf Orsolya. „Igaz, a jó zene és a jó bor megítélése mindig szubjektív”. Vagyis egy zenei repertoár összeállításában támpontot a saját tapasztalat, benyomás és a visszajelzés adhat. Kevés a zenében és borban is magasan képzett szakember, egy zenei repertoár összeállítása pedig nem alapul olyan törvényszerűségeken, mint egy menüsoré.

Hasonlóan gondolkodik Pécsi-Szabó Dénes is, aki rendszeresen szervez zenés borkóstolókat a Janus Borházban.

„A Janus Hangjai nem egy zárt koncepció, hanem egy borra, vendégre, évszakra, napszakra változó zenei kínálat” – magyarázza az összeállítás szempontjait Pécsi-Szabó. A klasszikus zenészek mellett muzsikált már DJ a borászat szőlői között, egy budapesti borkóstolón pedig egyszerre kíséri majd a Janus-borokat a két stílus. Vendégeik körében nagy népszerűségnek örvendenek ezek a kóstolók, saját kísérleteiket levélben szokták megírni a nyitottabbak.

„A zene és bor intenzív kapcsolatát favorizáljuk, szeretjük a rendhagyó borkóstolókat. A zenének nemcsak hangulatfokozó szerepe van” – meséli Pécsi-Szabó Dénes. „A bor és a zene ugyanúgy a kultúránk része. Ha ételleket lehet párosítani a borokhoz, a zenével miért ne lehetne ugyanezt? Utóbbi ráadásul a fülünkre hat, egy a borkóstoláskor nem használt érzékszervünkre.”

Pap János szerint ez az állítás nem teljesen igaz. A boros pohár hangjait vizsgáló kutató szerint egy bor minőségére lehet következtetni a koccintás hangjából, bár a gyakorlati alkalmazásban maga sem hisz.

„Kiderült, hogy a könnyedebb, de leginkább a vizes, rossz borok szebben szólnak a pohárban, mint a buborékos vagy testesebb borok. Utóbbiak koccintáskor puffanó, rövid csengéssé tompítják a kristálypoharat” – magyarázza a dekantálás, vagy a hordó akusztikáját is mérő Pap János, hogyan függ össze a hangzás a belső tartalommal.

MINDENKI AZT ÉNEKLI

„A bordal a magyar népi líra műfaja, borozás közben énekelt dal, mely az italt dicséri, fogyasztására biztat, és csapongó gondolatmenetű, komoly vagy tréfás módon fejezi ki a mámoros hangulat által kiváltott érzelmeket, gondolatokat” – írja a Magyar Néprajzi Lexikon. Sőt, a szakirodalom el is választja az alkalmibb mulatónótától, vagy az ivónótától. Külön műfaji alcsoportjait jelölik viszont, ilyenek a hagyatkozás és kívánságversek, vagy a részegségcsúfoló butellaversek. A bordal éneklésére mindig mindenhol van alkalom, jellegzetességei azonban koronként és tájaként jól elkülönülnek. Az irodalom megkülönböztet bor- és szőlődicsérőket, tájdicserőket, hordó és kulacsköszöntőket, de népszerű az ivásra buzdító és vízbecsmérlő is, viszont kétségkívül a legszínesebb irodalma a búfelejtő mámor dicséretének van, röviddel megelőzve a részegség elleni sanda tiltakozását.



Szekszárdon december 1. és 21. között várják a hagyományos **Karácsonyvására** a vendégeket. Kirakodóvásár a Garay téren, zenei és irodalmi műsorok az advent jegyében. Telefon: 74/529-610

December 3. és 19. között idén is karácsonyi díszekbe öltözik a Szent István tér. **A Pécsi Adventen** koncertek, kirakodóvásár és ünnepi hangulat várja majd a látogatókat. Telefon: 72/513-080

A **Pécsi Regölő**, azaz egy új hagyományörző vásár Szent Miklóstól Karácsonyig, egészen pontosan december 4–23. között várja az érdeklődőket a Kosuth téren. Kézműves vásár, szabadtéri programok, forralt bor és harapnivalók széles választéka. Vásárlíró: 20/585-8600

December 4-én tartják Mecseknádasdon a már hagyományos **Mikulás-napi Pincejársát**. Nemcsak a Trieb Pincesor gazdáí nyitják ki a pinceajtóikat: felvonul a Mecseki Borlovagrend, új tagokat is avatnak. Az Alkotóudvarban Christkindlmarkt, népi iparosok kézműves vásárral és vaddisznópörkölttel várják a látogatókat. Virgács: 72/563-100

A **Művészet és helyi termékek Pécsen** programot december 10. és 24. között rendezik meg a pécsi Nádor Galériában, Nádor Art Shop-ban és a város főterén. A kézműves ajándékok, borok és ételek. Telefon: 72/225-404

Újborok Mustráját rendezi a Siklósi Borbarátnők köre december 11-én Siklóson. Érdeklődni: 30/531-3306

Luca napján a Pécsi Kulturális Központ várja az érdeklődőket a Dominikánus Házba. December 12-én a gyöngyösi Borpalota érkezik a Mátrai borvidékről, másnap az újborok versenyt rendezik meg, este a győzteseket kóstolhatjuk meg, míg december 14-én a kisharsányi Vylyan Szőlőbirtok és Pincészet borait kóstolhatják meg az érdeklődők.

A szekszárdi **BORKultúra szabadEGYETEM** „kurzusai” tovább folytatónak. A PTE IGYFK Aulában december 15-én Garamvári Vencel, a Chateau Vincent tulajdonosa a pezsgőről tart előadást, január 19-én a „Szekszárdi borvidék helye, lehetőségei, korlátai, feladatai – borpárosokon keresztül bemutatva” címmel Gál József, a Csányi Pincészet vezérigazgató-helyettese, a Liszt Pincészet korábbi főborásza mutat be borokat, február 16-án pedig a kadarka lesz a középpontban Kozma Pál PTE TTK Szőlőnemesítési és Génmegőrzési Tanszék vezetőjének előadásában. Info: boregyetem@igyfk.pte.hu

A Villányi-hegység gyöngyszemét, a Tenkes-hegyet járhatjuk be december 29-én a **Beigli-túrán**. Természetjáró túra az ünnepek közötti evés-ivás levezetésére. Túrabot: 20/532-7084

Szekszárdon december 31-én tartják a **Városi Örömmünnepet**. Az óév búcsúztatása és az újév köszöntése fáklás felvonulással, a történelmi belváros központjában forralt boros koccintással. Telefon: 74/315-198

Harmadik alkalommal rendezik meg január 15-én a népi disznóvágások hangulatának jegyében a **Tenkesalja Böllerversenyt** a Tenkes Lovastanyán. Az érdeklődőket egész nap műsorok és lacikonyha várja, este Böllérbálon mulathatnak a megfáradt versenyzők. Nevezés és információ: 30/946-8155

Pincejársás lesz a siklósi hegyen január 22-én. Szent Vince napján megjósolhatjuk a következő év szőlőtermését a Vince-napi vessző vágásával. Metszőolló: www.siklos.hu



Március 3. és 8. között rendezik meg 2011-ben az emberiség szellemi kulturális örökségének listájára felvett **Mohácsi busójársát**. Farsangi felvonulás, koncertek és vásár, álarckészítés, a tél koporsójának vízre bocsájtása és hagyományos máglyaégetés. Maszkfaragás: 69/505-515

A finomfőzelék

Váncsodi József

írása

„A finomfőzelék az egyetlen étel,
amivel kérdezni is lehet:

– Finom főzelék?

– Nem!”

(Szabó Kristóf, humorista)

Persze nyomban a legelején torpanjunk meg egy pillanatra, és higgyük el, a „finomfőzelék” lehet több, mint a sárgarépa–borsó–rántás Bermuda háromszöge, melyben nyomtalanul elvész a gasztronómia zászlóshajója – de ne rohanjunk olyan nagyon!

Aki valaha megtapasztalta a menzás lét formagazdag, ugyanaból az alapanyagból többször megújulni képes (kétes) értékteremtő pillanatmorzsáit, az joggal gondolhatta: jó adag nagyképűség lakik a „finomfőzelékes napok” konyhai tevékenysége mögött. Nyilván, e szocializációból kristályosodott ki Szabó Kristóf véleménye is. Holott!

Ha csupán a zseme zöldborsó koranyarat idéző zamatára gondolunk, vagy eszünkbe jut a sárgarépa pogány színe (meg sem említve az előrelépést, amit a fűtyülés terén tehetünk) vagy ízlelőbimbóinkra álmodjuk a zeller fenséges ízét, melyben már az ősz lakik és a készülődő tél, de a napfény emlékének elomló lágyágával, akkor beláthatjuk: a finomfőzelék képes a megújul-

lásra. Lehet olyan entitás, mely több, mint az őt alkotó alapanyagok összessége. Persze, nem az elnagyolt menzai attrakcióra kell figyelmeznünk, hanem a kézműves műhelyekre, nagyanyáink titkos alkímiajára, akik nem hitték el, hogy a vaj bármivel is helyettesíthető, azonban elhitték a fokhagyma gasztrotudat-módosító bűbáját, és képesek voltak felsorolni minimum öt hagymafajtát, tudva azokat a nüansznyi különbségeket, amelyekből egy tányér főzelék is segíthetett élni, mert elszenderítette mindazt a robotgást, ami telezakatolta a hétköznapokat...

És, ha a huszadik század hajnalának romantikus világában is elidőzünk, megismerve az akkori gasztrotrendeket (tudva, hogy a kor embere fűtyült a trendekre, csak egyszerűen boldog volt a remegő húsba ágyazott velős csont látványától, a családokat egyben tartó vasárnapi ebédektől), megtudhatjuk, hogy a polgári asztalok egyik legbiztosabb szereplője a főzelék volt – így a finomfőzelék is.

Ha pedig fontosnak tarjuk a gyökereinket, melyek a gasztronómiából is eredhetnek, elhihetjük, hogy a megújulás nem feltétlenül a múltbéli dolgok megtagadását jelenti, hanem sokkal inkább hitvallás, a minőségi alapanyagok és a szívvel-lellet belefűző alaptéchnikák mellett. Így eshet meg velünk, hogy ünneppé lesz a hétköznap is, pedig nem készültünk világmegváltásra, csupán egy finom főzeléket szerettünk volna főzni, mely végül a finomfőzelék lett.



A man and a woman are smiling and holding glasses of red wine. They are in a cellar with wooden barrels in the background. The man has grey hair and a beard, wearing a blue shirt and a dark jacket. The woman has dark hair and is wearing a dark top. They are both holding snifter glasses filled with red wine. A yellow banner with text is overlaid on the image.

2007-ES PRÉMIUMBOROK NOVEMBERTŐL

CsúcsÉlmény
TAKLER
Szekszárd

Kovács Katalin olimpiai, világ- és Európa-bajnok kajakozó és Besenyei Péter műrepülő világ- és Európa-bajnok ajánlásával

Őseim szelleme a palackokban



Az Eszterbauer Család 1746 óta műveli a szekszárdi domboldalakat, őseink tiszteletének jeléül borcímkeinken nagyszüleink és dédszüleink képeit jelenítjük meg.



Bor és vendégházunkban csodálatos környezetben maximum 50 fő részére kínálunk színvonalas vendéglátást, borkóstolót és étkezési lehetőséget, 8 fő részére minden igényt kielégítő szálláslehetőséget. Állandó nyitvatartással nem rendelkezünk, vendégeinket előzetes bejelentkezés alapján fogadjuk.


ESZTERBAUER
BORÁSZAT
SZEKSZÁRD

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