



Pécsi BOROZÓ

A Pannon Borrégió **ingyenes** gasztronómiai és bormagazinja **2011. nyár**

BEMUTATJUK:

Bernát Pince, Bonyhádvarasd
Merfelsz Pince, Szekszárd
Pavlik Pince, Pécs
Teleky Zoltán séf

TÉMA:

Habzóborok

IRODALOM:

Ungár Tamás

Teszt:
ROZÉ

GASZTRONÓMIA:

20 éves a Méhesi biogazdaság
Sváb ételek
Nagyanyáink konyhája

DUPLACSAVAR:

A Heimann család vendégségben
a Vylyan Szőlőbirtokon

GASZTROKALANDOZÁSOK:

Teák nyárra – A kávéról kicsit másképp – Kóstoljunk pálinkát – Fröccs-kalauz

[illegible]

* Az előfizetés díja egy évre 2000 Ft.

TARTALOM:

4. oldal	Egynegyed
6. oldal	Mustra
11. oldal	Borcsepppek
15. oldal	Téma: Habzóborok
18. oldal	Dél-Dunántúli Borturisztikai Klaszter
19. oldal	A Heimann család vendégségben a Vylyan Szőlőbirtokon
22. oldal	A Völgyiség íze Bernát Pince, Bonyhádvarasd
23. oldal	Fehérborok a fekete dűlőből Pavlik Pince, Pécs
24. oldal	Véletlen szűretlen Merfelsz Pince, Szekszárd
27. oldal	Teszt: Rozé
30. oldal	Gasztromorzsák
32. oldal	Tesztgyőztesek tavasza
33. oldal	Fröccskalauz
34. oldal	20 éve bio Méhesi Biogazdaság, Mozsgó
36. oldal	A bisztronauta Teleky Zoltán séf
39. oldal	Felsál: Sertés, nem sértés
40. oldal	Medvehagymát borra váltunk
41. oldal	Sváb konyha: Édességek
42. oldal	Nagyanyáink konyhája: Nyár falun
43. oldal	Kulinária: Sonka, sonka
44. oldal	Kávé: A bab útja
45. oldal	Pálinka: Versenyek
46. oldal	Teaház: Ha nyár, akkor tea!
47. oldal	Alvilági Csehó a gyakorlótéren Ungár Tamás írása
48. oldal	Programajánló



Ez a rozéfröccs mennyire lejárt már...

Ahogy a tavaszból haladunk a nyárba, az ételek és italok világa iránt legalább mérsékelten érdeklődő polgárok a legkülönbözőbb helyeken találkoznak a szezonhoz kötődő, gyorsan változó divatokkal és trendekkel.

A társasházi lakógyűlés sokak számára indulatos, intenzív vitával telt. Az első nyári napok egyikén én inkább a passzív kívárok táborát erősítettem, a gázszerelők kérdésében megosztott lakóközösségben. Azon járt az eszem, van-e esélyem aznap este egy hús rozéfröccsre, mintegy jutalomképpen a rövidke tortúra átvészeléséért. Pont az egyre népszerűbb, egyre jobban elterjedő és hozzáférhető, ám egyre kevésbé külön rozéfröccs kapcsán kezdtem elgondolkodni egy furcsa jelenségről.

A szezon kezdete óta alig lehet úgy elmenni az éttermek megálító táblái előtt, gasztroblogot böngészni vagy főzős műsorra odakapcsolni, hogy ne találkoznánk néhány éve újrafelfedezett barátainkkal, először a medvehagymával, aztán a spárgával, közben a szezonban végig a rozéval, a szódával vagy kettőjük kombinációjával, a rozéfröccsel. A későn jövők megismerhetik a villányi cabernet sauvignon vagy a tokaji száraz furmint barátságos arcát és kezdenek elmélyedni az extra szűz olívaolaj korábban nem ismert mélységeiben is.

Ezek a korábban specialitásnak, kuriózumnak és rétegműfajnak számító termékek mára gasztrodivattá váltak, és amikor igazán sznob és mindentudó módon viselkedünk (mindenkivel előfordul), hajlamosak vagyunk legyinteni rájuk: „Megint ez a rozéfröccs? Na, gyon lejárt már...”

Bár én a rozéfröccsöt sosem tudnám megunni, egy-egy újabb áprilisi medvehagymás receptgyűjtemény láttán mégis előfordulhat, hogy fásultan reagálok. És ezzel elkövetem a hibát, amitől mindenkit óvni szeretnék. A friss, minőségi, szezonális és többé-kevésbé háztáji, kézműves és regionális termékek nem attól jók, hogy csak a szűk, értő elit játékszerei. Gazdasági és kulturális értelemben is kívánatos és üdvözlendő, hogy ezek a termékek minél szélesebb körben népszerűvé váljanak, hogy édesanyám is medvehagymás receptekkel kísérletezzon, hogy a hagyományosnak tekintett belvárosi étterem spárgával innováljon és hogy koncertre induló fiatalok vágyjanak egy jó rozéfröccsre.

Bár látszólag a lakóközösség egyetlen tagját sem érdekelte éppen a rozéfröccs, az én gondolataim aznap is a hűsítő italhoz kanyarodtak vissza. Kíváncsi vagyok, hogy hamarosan minden lakó spárgáról, illatos fehéréről vagy éppen kézműves borászatok proceccóiról ábrándozzon. Nem csak nekem lenne jobb.

Kóstolja meg Ön is a Pannon Borrégió TOP25 borát!

Ismét találkozhat a Pannon Borrégió 25 kiválasztott borának készítőivel, megkóstolhatja a borokat, voksolhat a kedvencére, ugyanitt helyi termékeket is kóstolhat.

Töltsön el egy kellemes délutánt Dél-Pannónia TOP25 borának társaságában, íme a lista ábécé-sorrendben:



Agancsos Pincészet Villányi Portugieser 2010	Lelovits Pincészet Villányi Syrah 2009
Blum Pince Villányi Cabernet Sauvignon Barrique 2006	Lisicza Borház Pécsi Sauvignon Blanc 2010
Bock Pince Villányi Hárslevelű 2009	Matias Borászat Pécsi Zweigelt 2008
Bodri Borászat Faluhegy Szekszárdi Cabernet Franc 2008	Matias Borászat Villányi Kékfrankos 2007
Danubiana Borászat Pannon Syrah 2009	Maul Zsolt Villányi Taurus 2007
Danubiana Borászat Tolnai Zöldveltelini 2010	Mészáros Pál Borház Szekszárdi Bodzasi Kékfrankos Válogatás 2009
Dúzi Tamás Szekszárdi Kékfrankos Rosé 2010	Riczu-Stier Pincészet Villányi Merlot 2009
Ebner Pince Pécsi Cifandli 2010	Takler Pince Szekszárdi Cabernet Franc 2008
Gere Tamás és Zsolt Pincészete Villányi Aureus 2007	Takler Pince Szekszárdi Kékfrankos Reserve 2007
Günzer Tamás Pincészete Villányi Merlot 2008	Tüzkő Birtok Tolnai Renano 2010
Günzer Tamás Pincészete Villányi Pinot Noir Reserve 2009	Tüzkő Birtok Tolnai Tüzkő Domb Cuvée 2006
Jekl Flóra Villányi Il Primo Cuvée 2007	VinArt Pincészet Villányi Cabernet Sauvignon Prémium 2007
	Vylyan Szőlőbirtok és Pincészet Villányi Duennium 2006

Pannon Borrégió TOP25 2011 Pécs, Hotel Palatinus City Center Bartók és Nádor termei
2011. június 18-án, szombaton 15-21 óra között

Belépőjegy ára: 3900 forint

További információk: top25.pecsiborozo.hu

Jegyfoglalás: info@pecsiborozo.hu

Támogatóink:



Együttműködő partnereink:



Szervezők:



Mustra

A nyári szám mustrájára a szokásosnál kevesebb minta érkezett, de ez minden évben így van, nem jellemzően a nyári szezonra készülnek a mi vidékünk borai, főleg nem azok, amelyeket versenyeken méretnek meg. De ez nem jelentette azt, hogy nem találtunk kiemelkedő tételket, akadtak ilyenek is, nagyon szép borok emelkedtek ki, egészen a kilencven pontos határ környékére. Nyolcvan fölött is bekerült vagy két tucat kiváló bor, amelyeket bátran ajánlhatunk, akár a vinotékákban, akár a pincészetekben beszerezhetőek.

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

A MUSTRA ZSÚRIJE:

Iványi Emese (Vylyan Szőlőbirtok és Pincészet, Kisharsány)

Jobbágy Kornél (Radó Vinotéka, Pécs)

Labancz Richárd (Pécsi Borozó)

Márkvárt János (Márkvárt Pince, Szekszárd)

Mikes Márk (A Hordó borszaküzlet, Pécs)

Palkó Gábor (Addo Café, Pécs)

Pálos Miklós (Borműhely, Szekszárd)

Susann Hanauer (Wassmann Pince, Pécsdevecser)

Szabó Zoltán (Szabó Pince, Hosszúhetény)

Török Péter (A Hordó borszaküzlet, Pécs)

Dr. Váradi Gábor (vendégünk, a Pécsi Borozó törzsolvásója)

A kóstoló színhelye a Pannon Borturisztikai Centrum volt.

Köszönjük!



100 pont

tökéletes bor



95–99 pont

kiemelkedő, briliáns bor



90–94 pont

egyedi, elegáns, nagy bor



85–89 pont

komplex, karakteres, nagyon jó bor



80–84 pont

tehetséges, tartalmas, jó bor



75–79 pont

korrekt bor, különösebb érények és hibák nélkül



50–74 pont

nem elfogadható, gyenge bor

90_{pont}
Riczu–Stier
Villányi Cabernet Franc 2009

Lassan hömpölyög körbe a pohárban. Nagyon dús, mély, de mégis alapvetően kedves aromatika fűszerekkel és gazdag erdei feketebogyósokkal kevert csokoládéval. Magas az alkohola, de nem lóg ki, nem éget. Savai élénkek, szépen egészítik ki a dús tanninokat. Itt is feketebogyósokat és nagy adag kávécsokit kapunk. Kivételes alapanyag, jó arányokkal. Még fiatal és juthat még magasabbra is, érdemes figyelemmel követni pályáját.


RADO VINTEKA 3500 Ft
90_{pont}
Lelovits
Villányi Syrah 2009

Megnyerő és nagyon fajtajelleges az aromatikája, intenzíven jön a rózsabors és a grapefruit, kellemes vajos felhanggal. Nem csalódunk az ízében sem, nagyon eleven és húsos gyümölcsöket hoz, szinte harapható. Szép savszerkezet, sima cersav és arányos, szinte hibátlan struktúra jellemzik. Vérbeli syrah, amely szerencsére úgy képes egyensúlyozni, hogy a komoly beltartalom mellett még inni is jól esik.


RADO VINTEKA 2500 Ft
89_{pont}
Márkvárt
Szekszárdi Kadarka 2009

Kifogástalan megjelenés a pohárban, első szippantásra pedig igazi fűszerbomba. Ez néha átfordul gyümölcsösségbe, aztán az egész keveredik, és egy nagyon megnyerő fűszeres-cukros-gyümölcsös kavalkád alakul ki. A zamatában talán a gyümölcsök egy árnyalattal erősebbek. Szép érett alapanyag találkozik a megfelelő savakkal, lendületes, jó ivású a korty. Magas beltartalmi érték, megfelelő alkohol és a kitűnő savszerkezet.


RADO VINTEKA 2980 Ft
89_{pont}
Wekler
Szekszárdi Pinot Noir 2008

Nagyon karakteres és fajtajelleges pinot illatában és ízeiben is, de délies vonásait is szépen használja ki. Intenzíven fűszeres, hecsedlis illat, sommal és avaros-vegetális jegyekkel. Az intenzitás és az izgalom ízben sem esik vissza, szép, lendületes savak vezetik végig a kortyot. Gazdag ízében csipetnyi fűszer, csipkebogyó és málnás jegyek. Bontsuk bátran a palackot, már most érdemes próbálkozni vele.



2500 Ft, a pincészetben

86_{pont}
Lelovits Meglepetés
Villányi Kékfrankos 2009

Már megjelenésében is súrú anyag. Illatában bogyós gyümölcsök és fűszeres étszoki, jó nagy adag fával. Jellemző rá, hogy nem feltétlenül a kékfrankos fajtajegyeivel hódít, vörösborsos erői azonban vitathatatlanok. Ízében kevesebb és laposabb gyümölcsök, több (hordó)fűszer és erőteljes kávé vég. Szerkezete vaskos, de letisztult, ha össze tud barátkozni a fával, még magasabbra érhet.



4000 Ft, a pincészetben

85_{pont}
Heumann
Villányi Eric Cuvée 2007

Érett, fénylő arany szín. Hosszas levegőztetés után nyílik ki igazán. Illatában méz, friss citrusosság és tercier jegyek egyszerre. Sűrű, de nem lomha bor, még mindig érezhető szén-dioxid tartalommal. Savai mintha már tompulnának kissé. Ízben is kapunk a citrusokból, meg egy kis ásványosságból is. Itt is kezdenek megjelenni a tercier aromák, szépen károsodik. Ha megbontjuk, szánjunk rá elég időt.


RADO VINTEKA 1050 Ft
85_{pont}
Dúzi
Szekszárdi Syrah 2008

Intenzív és erőteljesen fűszeres illatok jellemzik. Sok bors, kevesebb szegfűszeg és egy kis kömény. Ízeiben is abszolút a fűszeresség dominál, a feketebogyósok teljesen a háttérbe szorulnak. Erőteljes a savérzet is, ez szépen frissen tartja a bort, tanninja viszont kerekedhet még, picit húzós. A hordós iskolázás szépen fogja körbe a telt kortyot, lecsengése a közepesnél hosszabb, a savai nagy potenciált sejtetnek.



3495 Ft, E'szencia Bortéka, Szekszárd

85_{pont}
Halmosi
Szekszárdi Merlot 2008

Egységes, összeérett és letisztult struktúrájú bor. Alapvetően visszafogott, közepes intenzitású tétel illatába és ízeiben is. Van benne egy picit mindenből, szép piros gyümölcsök – főleg illatban –, egy picit kakaópor és kellemes csokis ízlés. Semmi sem sok, pont elégséges. A közepesnél nagyobb test és érezhető savak. Sok kicsi sokra megy, szép kerek egésze áll össze a kóstolás során.


RADO VINTEKA 1680 Ft
85_{pont}
Bock
Villányi Syrah 2008

A kóstolt syrah-k közül ebben jelentkezett legerőteljesebben a tölgyfa, néha kicsit fölé is nőtt a fajtának. Illatában sok vegetális jegy, paprikás és borsos fűszeresség, dús fával. Zamatban jobban meg tud birkózni a fával, erdei feketebogyósok kerülnek az előtérbe, tetejükre pedig csipetnyi bors is kerül. Dús, lágy a tanninszerkezete. Lecsengése hosszú és telt, egy adag fás jeggyel köszön el.



6900 Ft, a pincészetben



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!

info@szekszard-eszencia.hu

Tel.,fax: 74/311-656

Nyitva:

Hétfő – péntek: 10.00 – 18.00

Szombat: 9.00 – 13.00

84_{pont}



Wekler Szekszárdi Chardonnay 2008

Kitűnő alapanyag, nagy adag fával nyakon öntve. Levegőre van szüksége, hogy a fa mögött valamennyire észlelhessük a fajtát. Meleg, trópusi gyümölcsös illatok találkoznak jó nagy adag vaníliával. Krémes a textúrája, lassan fut körbe a szájban. Vastag anyag, de nem esik nagy túlzásokba. Savai elérik az elégséges szintet, az alkohol nem lóg. Szép alapanyag, de kérdés, hogy képes lesz-e teljesen kibontakozni a fa szorításában.

RADÓ VIN & TÉKA 1800 Ft

Jekl Villányi II Primo Frizzante 2010

Kellemesen hízogó illatú habzóbor. Csereszgis, édes gyümölcsös jegyek, kis idővel traubiszódára emlékeztet. Ízében is megkapjuk a gyümölcsösséget, almával és körtével kombinálva. Frissességét igazán a szén-dioxid adja, savait egy kissé laposnak érezzük. Nagyon jól lehűtve tud igazán kibontakozni, tökéletes aperitif vagy nyári frissítő ital.

2200 Ft, A Hordó Borszaküzlet, Pécs

Dúzi Szekszárdi Kékfrankos 2007

Szép, kékfrankoshoz illő lilás színű tétel. Végig zárkózott marad az illata, talán még több időt kér magának. Van benne bőrösség, szép ászokolásból származó jegyek és visszafogott fűszeresség. Kóstolva jobban megnyílik, többet mutat magából. Az ászokolás itt is szép, kapunk egy jó nagy adag feketebogyós gyümölcsöt is mellé, szép savakkal megtámogatva. Teste nem túlzó, arányos, de érezhetően van benne anyag, tanninjai még mindig simulhatnak. Kóstolva végig egy kicsit alkoholhangsúlyosnak éreztük.

RADÓ VIN & TÉKA 1580 Ft

83_{pont}



Hetényi Szekszárdi Szürkebarát 2010

Az egész bort a visszafogott, diszkrét elegancia jellemzi. Illata és íze is nagyon tiszta, de nem kiemelkedően intenzív, nem tolakodik. A szerkezete nagyon egyensúlyos, kerek. Végigvonul rajta egy kellemes mézes-édeskés jegy, egészen lágy. Teste közepes, lecsengése szintén. Könnyedén értelmezhető és iható, kitűnő beszélgetőpartner.

RADÓ VIN & TÉKA 980 Ft

Balázs Villányi Hárslevelű 2009

Vastag és erőteljes anyag, magas alkohol és szárazanyag tartalommal. Illatában mézes jegyek, kajszielkvár és szűrös alkohol. Kóstolva egészen krémes, mézes, kései íz jegyekkel. Kissé egysíkúvá válik az íze, és a vasos test elbírja az alkoholt, de a fej hamar elnehezül tőle. Savai tompák, lecsengése hosszú és betölti a száját.

RADÓ VIN & TÉKA 1250 Ft

Riczu–Stier Villányi Merlot 2009

Meleg és mély illatú bor, még erőteljes fás jegyekkel illatban és zamatban is. A fa mögött dús piros gyümölcsök, sűrű és intenzív csersav, picit még tapadós formában. Még nyers, sarkos a szerkezet, nincs letisztulva, lecsiszolva. Az alapanyag érettsége kitűnő, de még fiatal és zabolátlan, mindenképpen szép jövő előtt áll.

RADÓ VIN & TÉKA 3500 Ft

Gere Tamás és Zsolt Villányi Portugieser 2010

Az évjáratnak megfelelő világos színárnyalattal indul. Tiszta és fajtajelleges illat, visszafogott gyümölcsösséggel. A szájban sima felszínű, élő savakkal és szép gyümölcsökkel, korrekt testtel. A gyümölcsök nem igazán húsosak, haraphatóak és egy picit hamar el is illan a korty. Ezek ellenére azt mondhatjuk, soha rosszabb bort a minden-napokra!

1200 Ft, a pincészetben

82 pont

**Hetényi Szekszárdi Chardonnay 2010**

A fiatalos megjelenés után hasonlóan fiatalos és tiszta illatokkal fogad. Zöld alma, körte és egy egész kicsi ananász. Kóstolva kerek, de nem túl vastkos szerkezet, rendezett, ropogós savak jellemzik. Gyümölcsössége – nem sokkal – de elmarad az illatban tapasztalttól. Lecsengésben érintésnyi kesernye. Egy nehéz évszámot szép bora, akár fröccs alapanyagának is kitűnő.

RADÓ VINOTÉKA

980 Ft

Eberhardt Mohácsi Pinot Noir Fehér 2009

Tiszta illat virágkerttel és kajsziával, meleg érzetet kelt. A pohárban is jóval lomhább, vastagabb, mint a tízesek. Ízben kezdeti fáradtság jegyei mutatkoznak, de még mindig szépen egyben van. A kellemes, meleg gyümölcsösség itt is jelentkezik, tiszta íz és tompuló savak jellemzik zamátát. Jól lehűtve kellemes gyümölcsital.

RADÓ VINOTÉKA

1250 Ft

Wekler Pécsi Illatos 2010

Illata friss és üde, muskotályos-virágos jegyekkel, behízelt és divatos. Zamata sem okoz csalódást, jó savak párosulnak a visszafogott gyümölcsösséghez, vakon cserszegire tippelnénk. Jól áll neki a hozzáadott szén-dioxid, ráerősít az üdeségre. Közepes test és lecsengés, az összképen kicsi kesernye ront csak némileg.

1030 Ft, a pincészetben

Wekler Szekszárdi Kadarka 2009

Nagyon zárkózott, fedett illatú tétel. Ez némileg javul a levegőn, de a fás jegyek teljesen lefedik a háttérben érezhető fűszeres-puncsos illatjegyeket. Ízében is erőteljes a hordófűszerek hatása, kicsi vaníliával keveredve. Itt is csak a háttérben fedezhető fel a kadarka fűszeressége. Az alapanyag valószínűleg jó, de a fa nem engedi kibontakozni.

2500 Ft, a pincészetben

Németh János Szekszárdi Merlot 2008

Érdekes illatokkal nyit, ánizs és bors egy kicsi mentával. Egy árnyalatnyi zöldes jegy is feltűnik. Komoly, sűrű anyag, dús és erőteljes tanninokkal. A fa kezd szépen integrálódni a szerkezetbe. Csokis íze a lecsengésben kis kesernyével párosulnak, ettől eltérően egységes az íz képe, viszont keveselljük az izgalmat.

RADÓ VINOTÉKA

2980 Ft

81 pont

**Szabó Zoltán Pécsi Szőke Cabernet 2010**

Pirkadt, rózsaszínes színű tétel. Illata intenzív barackos és egy csipetnyi fűszer is van benne. A kortyban is jön a gyümölcsösség, visszafogott savérzettel és a végén egy leheletnyi alkoholtöbblettel. A levegőn itt is megjelenik egy kellemes fűszeresség. Egyedi illat- és ízvilágú tétel. Jól esik inni, szódával pedig igazi nyári üdítőital.

RADÓ VINOTÉKA

1050 Ft

Mestrineli Pécsi Tramini 2009

Szép fiatalos szín zöldes árnyalatokkal. Illata már-már túlon túl intenzív, rózsakert, rózsavíz és alkoholos jegyek. A szájban vastag, túlérlett anyag, nagyon magas alkoholérzettel. Fajtajelleges, de illatában és ízében is nagyon sok, és megfelelő savak sem társulnak a sűrű szerkezethez.

1500 Ft, a pincészetben

80 pont

**Gere Tamás és Zsolt Villányi Olaszrizling 2010**

Elsőre zárkózott és füledt illatú, a levegőn szépen magára talál, de egy kissé fáradt marad. Fajtajelleges illata egy kis vajassággal párosul. Ízében is érzünk fáradtságot a magas szén-dioxid tartalom mögött, meg nagyon erőteljes savakat, a zárásban egy kis zöldességgel. A végén szépen jön a mandula kis kesernyével.

950 Ft, a pincészetben

Balázs Villányi Portugieser 2009

Meggyes-marcipános illata kissé elbizonytalanodik a levegőn. Kóstolva nagyon szépen kezd, kellemes és élénk gyümölcsösséggel, szép meggy és piros bogyósok. Aztán itt is elbizonytalanodik, a lecsengés kesernyés ízzel köszön el. Élő és érdekes alapanyag, egyensúlyi problémákkal.

1040 Ft, a pincészetben

Hummel Spatz Villányi Kékfrankos 2009

Az alapanyag jó, és a korty végi szárítást leszámítva szépen egyben is van, sűrű, érett kékfrankos magas beltartalommal és visszafogott gyümölcsökkel. Viszont a kóstolás elején és kiszellőzve is furcsa, valószínűleg hordótól származó illat rontja el az egyébként jó összképet. Ízben kevésbé jelentkezik, de azért ott is bujkál ez a jegy.

a pincészetben

RADÓ VINOTÉKA

300 féle bor és pálinka
az ország egész területéről!



TOP 25 VÁLOGATÁS
a Radó Vinotékában



Danubiana Tolnai Zöldvetteleni 2010:	800 Ft
Danubiana Pannon Syrah 2009:	1050 Ft
Agancsos Pincészet Villányi Portugieser 2010:	1300 Ft
Tűzkő Birtok Tolnai Renana 2010:	1400 Ft
Lisicza Borház Pécsi Sauvignon Blanc 2010:	1750 Ft
Dúzsai Tamás Szekszárdi Kékfrankos Rosé 2010:	1780 Ft
Ebner Pince Pécsi Cifrandli 2010:	1880 Ft
Bock Pince Villányi Hárslevelű 2009:	2100 Ft
Lelovits Pincészet Villányi Syrah 2009:	2500 Ft
Takler Pince Szekszárdi Cabernet Franc 2008:	2580 Ft
Riczu-Stier Pincészet Villányi Merlot 2009:	3500 Ft

Cím: Pécs, Király utca 75.

Tel: 06-30-858-7494

06-72-225-546

Email: vinoteka@radopince.hu

RADÓ VINOTÉKA

Cabernet franc-ban érlelt őzgerinc velesült zöldségekkel, rókagombás raviolival

BAUMGARTNER BALÁZS, A BELLAGIO ÉTTEREM SÉFJÉNEK AJÁNLATA CABERNET FRANC-HOZ



Fotó: Baumgartner Péter

Hozzávalók: 4 személyre

8 szelet őzgerinc csonttal együtt...

friss rókagomba

bazsalikomlevél

bébi kukorica

angol zeller

szarvasgomba (csak egy pár forgács, dísz- és ízhatás fokozónak)

Ravioli hozzávalók:

20 dkg liszt

1 db tojás

0,5 dl víz

2 ek. olaj

20 dkg rókagomba vagy vargánya

1 kisebb fej hagyma

só,

bors

Elkészítés:

Az őzgerincet a bordacsonttal együtt szeleteljük majd sózzuk, őrölt borssal egy tálba helyezzük, 1 dl cabernet francban az angolzellerrel és rozmaringgal egy napig érleljük. Majd serpenyőben a zöldségekkel (fokhagymával, bébi kukoricával), együtt rozéra sütjük. A pácolásból megmaradt bort rozmaringgal, vajjal beforraljuk. Az elkészített mártásra tálaljuk a raviolit és zöldségeket valamint az őzgerincet. Szarvasgomba forgácsokkal és friss rozmaringgal díszítjük.

Elkészítés:

A lisztből a tojással, csipet sóval és vízzel kemény tésztát gyúrunk, és 2 mm vastagságúra nyújtjuk. Hagymás olajon, sóval-borssal, pici bazsalikomlevél megpároljuk a gombát. A gombát a tészta felére – egyenlő közökben ráhalmozzuk. Ráhajtjuk a tészta másik felét is, és a tésztaközöket jól lenyomkodjuk. Derelyevágóval félkör alakúra vágjuk, sós vízben kifőzzük.

Pécsi borvidéki borverseny

A Pécsi borvidéki borversenyre idén is sok minta érkezett. A Dunaszekcsőn rendezett megmérettetésen főként fehérborokat díjazott a zsűri. Arany minősítést kaptak a Radó Pince Cifrandli 2007, PTE TTK SzBI Cifrandli 2008, Wekler Családi Pincészet Jégbor 2009, Szabó Zoltán Cifrandli 2009, Lisicza Borház Sauvignon Blanc 2010, Wahler János Chardonnay 2010, Hárs Pincészet Cifrandli 2010, PTE TTK SzBI Zenit 2010, Eberhardt Pince Merlot 2008, Hauk István Merlot Rose 2010, Peteli Gábor Olaszrizling 2008, Eberhardt György Cabernet Sauvignon 2007, Hauk István Cabernet Franc 2008, Hauk István Olaszrizling 2010, Lisicza Borház Cabernet Franc 2008, Harniströger József Olaszrizling 2010, Hárs Pincészet Cabernet Franc 2010, Wahler János Olaszrizling 2010, Somogyi Pince Cifrandli 1998 borok.

Siklósi borverseny

A Siklósi Tenkes Hegyközség Szent György napi borversenyére idén is sok, csaknem kétszáz mintát neveztek a borászok. Nagy aranyérmet kapott Kalmár József Rajnai Rizling 2002-es, Maul Zsolt Lator Virgo 2009 és a Hummel Pincészet Spatz Kékfrankos 2009 bora. Aranyéremmel a Janus Borház, a Riczu–Stier Pincészet, a Ruppert Szőlőbirtok, a Bock Borászat, a Polgár Pince, Kvassay Levente, Günzer Tamás, a Vylyan Szőlőbirtok és Pincészet, Weimer Gábor, Kalmár László, Szabó Péter, a Bankert Pince, a Fontányi Borászat, Stadler Béla, Kalmár Péter, Müller János, a Vinoron Kft., Viola Attila, a Villányi Borok Háza Kft., Bajnai József, a Heumann Pince, a Bad-Company, Gergics Gyula, a Wassmann Pince és Gere Tamás borait díjazták.

Szekszárd borvidéki borverseny

Márkvárt János Kadarka 2009-es bora kapta a Liszt Emlékév – Szekszárd Város Bora elismerést. A kitüntetést minden évben a borvidéki borversenyen választja ki a csúcszsűri, és csak kékfrankos, kadarka vagy bikavér kaphatja meg. A verseny másik különlegessége, hogy minden évben a bíralt borok 30 százaléka részesülhet csak érdemdíjazásban. A 2011-es versenyen nagy aranyérmet a Takler Pince négy bora, a Bikavér Reserve 2007, Regnum Cuvée 2007, Cabernet Franc Reserve 2007 és a Syrah Reserve 2009 kapott. Sok különdíjat osztottak viszont ki idén is: a legjobb vörösbort a Takler Pince Primarius 2007-es, a legjobb bikavér a Takler Pince Bikavér Reserve 2007-es, a legjobb kadarka a Fekete Borpince Kadarka 2007-es, a legjobb kékfrankos a Takler Pince Kékfrankos Reserve 2007-es bora lett, a legjobb hordós bort a Takler Pince Syrah Reserve 2009 lett. A legeredményesebb fiatal borász Ifj. Márkvárt János, a legeredményesebb borászat a Takler Pince, a legeredményesebb kistermelő Papp Zoltán lett.

Tolnai borvidéki borverseny

A tolnai Hotel Thelenában megrendezett tolnai borvidéki versenyen tavalyhoz képest kevesebb bor indult. A megmérettetés hagyományosan az előző év borainak alkalma, a nevezett minták nagyobb része 2010-es évjáratú volt. 29 borászat nevezte 83 borát. A vörösborkok száma 49, a fehérké 26, a rozé boroké 7, a sillereké 1 volt. A verseny egy bort kapott nagy aranyérmet, 24 aranyat, 35 ezüstöt, 13 pedig bronzot. A 90 pont felett díjazottak: Kovács József Cabernet Sauvignon 2009, Horváth Pince Cabernet Sauvignon 2009, Kemler

Imre Cabernet Sauvignon 2009, Tomolík Pincészet Cabernet Sauvignon 2009 és Kovács József Cabernet Sauvignon 2008. A részletes lista letölthető a www.pecsiborozo.hu weboldalról.

Villányi borvidéki borverseny

Idén is megrendezték, pontosan negyvenharmadszor a villányi borversenyt. Az eseményen részt ugyan nem vehettünk, de az eredmények eljutottak hozzánk is. A verseny kiemelt bora lett az Ördögárok Cuvée 2007 Günzer Zoltántól, a champion-díj mellett azonban még született 15 nagy aranyérem (egy rozé, három fehér, a többi vörös) és 80 aranyérem is. Összesen 314 bort versengett az idén, az aranyérem (kicsik és nagyok) mintegy 15 százaléka származott csupán a tavalyi évjáratból. Nagy aranyérmet kaptak: Günzer Zoltán Ördögárok Cuvée 2007 (Champion), Riczu Stier Rose 2010, Sauska Cabernet Sauvignon 2009, Polgár Aranyhárs 2007, Sauska Cuvée 11 2007, Vylyan Dobogó 2006, Vylyan Cabernet Sauvignon 2009, Hummel Bernstein 2009, Wunderlich Cabernet Sauvignon 2006, Jekl Flóra Il Primo 2007, Jekl Pincészet Cabernet Franc 2006, Mocos Cabernet Franc Barrique 2008, Vinatus Cabernet Sauvignon 2009, Weimert Gábor késői szüretelésű Tramini 2009, Günzer Tamás Pincészet Máttyás Reserve 2008 és Szende Gábor Szende Cuvée 2007.

Nagyharsányi borverseny

A villányi borvidéki borversenyekhez képest meglepő eredmények születtek a nagyharsányi hegyközség hagyományos, Húshagyó Keddi Borversenyén. Kevesebb nagy borászat nevezett, és végzett az élbolyban, a kisebb termelők viszont szép eredményeket értek el. A versenyre nevezett 238 minták között 43 fehér, 33 rozé, 5 siller és 157 vörös bort volt, ebből 1 champion, 8 nagy arany-, 46 arany-, 100 ezüst-, 60 bronzérem és 23 oklevél került kiosztásra. Champion: Günzer Tamás Pincészet Gyöngyöző Rosé 2010. Nagy aranyérem: Hummel Pincészet Bernstein 2009, Kovács István Cabernet Franc 2008, Maul Pincészet Vízió 2009, Maul Pincészet Lator 2009, Koch és Társai Kft. Cabernet Sauvignon Rosé 2010, Keményiczki József Portugieser 2010, Fontányi Borászat Chardonnay 2010 és Somogyi Tibor Pincészet Villányi Cuvée 2008. Az aranyérmes borászok az idei Ördögkatlan Fesztiválon kapnak bemutatkozási lehetőséget.

Pécsi Bormajális 2011

A Pécs–Mecseki Borút idén is megszervezte hagyományos május eleji Bormajálisát. Bár a vasárnapot a zivatar elmosta, pénteken és szombaton sokan keresték pécsi borászok borait a Ferencesek utcájában. A Bormajálison az idei évtől csak logózott üveg pohárból, kóstolójegy ellenében kóstolhattak az érdeklődők. Mint azt Kovács Boglárka Dóra borúti menedzser a Pécsi Borozónak elmondta, a cél az volt, hogy a minőségi borokat népszerűsítsék, és megteremtsék a kulturált borfogyasztás körülményeit.

Az eseményen a Wekler Családi Pincészet, a Zsótér Pincészet, a Bótor Pincészet, a Radó Pince, a Matias Borászat, az Eberhardt Pince, a Planina Borház borait lehetett kóstolni. Ahogy tavaly, úgy idén is a rendezvény ideje alatt a Ferences utcájának boltjai tovább voltak nyitva, és többségük külön programokkal, kedvezményekkel várta a látogatóit. Volt kortárs ékszerkiállítás az Ezüstláz Ékszergalériában, játékos gyerekprogramok a Brummogdában, játszóház és hagyományörző bemutató, íjászkodás, csokoládé és pálinkakóstoló a Vén Szivarban, utcazenészkoncert. A rendezvényen helytermék-bemutatót és -kóstolót is szervezett a Baranya Megyei Falusi Turizmus Szövetség.

A Dobogó legfelső fokán



Kevés annyi lélekemelő pillanat van borozásaink során, mint egy gyalogtúrát követően a piknik-kosárból (na jó, hátizsákból) elővenni egy palack jó bort, néhány poharat, és a fűbe heveredve, ideális esetben akár még szőlőtőkék között koccintani. Rendhagyót borbemutató rendezett a kisharsányi Vylyan Szőlőbirtok és Pincészet a múlt héten, új dűlőválogatását a bor elsődleges születési helyén, azaz az 1992-ben telepített cabernet sauvignon tőkék között kóstolhattuk meg. A Vylyan jóvoltából, némi túrázás által, így aztán mi is feljutottunk a Dobogó legtetéjére. A csúcson még a Nap is kisütött.

A pincészet legújabb dűlőválogatásának bemutatójára szóló meghívóban ez állt: túracipő kötelező. Mivel Pécssett egész éjjel, sőt még induláskor is esett az eső, ezt a kitételt inkább csak a hecc kedvéért teljesítettem. Nem gondoltam, hogy a rossz időben tényleg szükség lesz a „játsszós ruhára”. A Vylyannál viszont tényleg tudhatnak valamit, hiszen Kisharsányba érve már ragyogó napsütés fogadott bennünket. Közel százan vágtunk neki – rövid reggeli és pár pohár friss rozé elfogyasztása után – Debreczeni Mónika birtokigazgató vezetésével, hogy meghódítsuk a pincészet melletti Dobogó-hegy csúcsát.

A Cabernet Sauvignon-tanösvényen két akklimatizációs tábor segítette a feljutást. Az 1-es alapozó táborban, még a szőlőtőkék közt a 2009-es és 2008-as cabernet-eket kóstolhattuk, majd Ipacs Szabó István főborász mesélt röviden a pincészetéről, a cabernet-ről és a Dobogó-dűlőről is.

A 2. tábornál a Duna-Dráva Nemzeti Park túravezetője mutatta be a szigorúan védett természeti terület élővilágát. Az előadás közben újabb két cabernet sauvignon, a 2007-es és egy évvel idősebb társa került a poharakba. Ekkortól már egyre nagyobb önbizalommal vágtunk neki a csúcs meghódításának. Az erdős-sziklás részen persze nehezebben ment az előrejutás, de bár a tüdőnkből néha elfogyott a levegő, végül veszteség nélkül, mindannyiunknak sikerült a csúcshódítás.

Gyönyörű kilátás tárult a pionírok szeme elé: balról a Szársomlyó, jobbról a Vylyan Dobogó 2006. A pincészet utolsóként piacra kerülő 2006-os dűlőválogatását méltó helyen, a névadó hegy csúcsán mutatta be Ipacs Szabó István. A rendkívül alacsony tőketerhelés és a 18 hónapos érlelés hivatott biztosítani, hogy tényleg ez legyen a pincészet legkiválóbb CS-bora.

Sokáig nem akaródzott elhagynunk ezt a kellemes helyet, de a finom étel ígérete nagy hajtóerőnek bizonyult, így csapatunk a lejtmenetet is sikerrel vette, hogy további borok és ételek mellett beszélhessük át a kirándulás élményeit. Természetesen Pécsre visszaérve még mindig esett az eső. (WT)

Hármas dizájn

Három borvidék három kézműves pincészete tartott közvetlen hangulatú, már-már „baráti” borkóstolót március végén a budapesti VAM Design Centerben. A szekszárdi Németh János, az egri Sike Tamás és az etyeki Szövényi Áron mutatta be borait az érdeklődőknek. A bemutató helyszíne már csak borászati szempontból is szolgált érdekességgel: a ház pincerendszere adott otthont az egykori Magyar Királyi Borháznak, mely ebben a raktárában gyűjtötte össze a 19. századi borvidékeink borait, amik akkor innen indultak meg más országokba. A sok látogatót vonzó borkóstolón a borászok kötetlen beszélgetés keretében meséltek pincészetiükről és boraikról. A 2008-ban a Legeredményesebb Ifjú Borász címet elnyerő Németh János bora közül elsőként a 2010-es Kékfrankos Roséval indítottunk. Már a színe feltűnő volt, kissé sötétebb az átlagnál. Kortyolgatás közben a borász elmondta, hogy a tavalyi év a kékfrankos szempontjából sem volt a legkedvezőbb, így rozé készült a szőlőből: 2600 palacknyi. Friss, lágy bor, illatában a piros bogyós gyümölcsökön túl enyhébb barackgyümölcs is visszaköszön. Ezek után jöhettek a testes vörösek: az öreg tőkéről szüretelt 2009-es Kadarka a maga fajtajelleges gyümölcsösségével, a kiváló évjáratú borok háziasításából készült 2008-as Porkoláb, végül a hasonlóan 2008-as Syrah és a pincészet csúcsbora, a Cabernet Franc, mellyel egy vastag, karakteres, elegáns bort sikerült alkotniuk. (KB)

Hársági borok Velencében

Palkonyai borokat kínálnak a Velencei Biennálé magyar pavilonjában. A Hársági Pince Portugieser 2009 és a Bársony Cuvée 2007 borait a magyar kiállítást szervező Múcsarnok borkóstolóján választotta ki a zsűri, így a művészek mellett a borászat képviselheti Magyarországot a rangos eseményen. Az idei biennálén a magyar Pavilonban Németh Hajnal installációja lesz megtekinthető, a szakmai közönség, kurátorok és újságírók itt kóstolhatják meg a Hársági-borokat. A bienálé logójával ellátott borok a pincénél is megvásárolhatóak.

Mindig fontos volt számunkra a művészet támogatása – mondta el Hársági Balázs, miért is örültek a felkérésnek. Ahogy a mi életünkben, úgy a borászat életében is kiemelt szempont ez.

A pincészetnek nem ez az első kulturális „fellépése”. Több alkalommal tartottak közös rendezvényeket a Moholy-Nagy Művészeti Egyetemmel, részt vettek a MOME Marathonon a 2009-es Múzeumok Éjszakáján. Az ismertebb palkonyai pincészetek egyikeként rendszeresen szerveznek kulturális eseményeket: jazz koncertet a Borzsongáson, fényinstallációt, kiállításokat (legutóbb Görömbei Luca üveg-művészet az Ördögkatlanon). A boraik, melyek az Európa Kulturális Faluja mozgalom keretén belül is sokat utaznak, címkéinek tervezésénél szempont a képzőművészeti jelleg, de Hársági szerepelt már a Tüke fenomen című, Pécsről szóló kultikus dokumentumfilmben is.



Azért Balázs felesége, Rechnitzer Szilvia elárulja, nem véletlen a ragaszkodás a (főként) kortárs művészethez, hiszen édesapja műgyűjtő, testvére pedig egy galéria kurátora. *Hiszünk abban, hogy a kultúrával való közös megjelenés a boroknak és az eseményeknek is plusz tartalmat adnak.* (MZ)

Videós-borkóstoló

Egyszerre hat helyszínen tartott (valós idejű) borbemutatón teszteltünk március elején egy lehetséges alternatív borkóstolási rendszert. A Budapesten, Debrecenben, Győrben, Pécsen, Szegeden és Kaliforniában, San Josében helyet foglaló kóstolók élő kapcsolatban bontották a borokat. Hat helyszín, 12 bor, amiből hármat feltétlen kiemelnénk. A technikai háttér (biztosította a KFKI, a Cisco Systems és a Magyar Telekom) neve telepresence, ami lényegében olyan, mint a videokonferencia, csak nagy, szép és gyors. Mi itt Pécsen ültünk félkörben egy meglehetősen nagy monitor előtt, aminek e tetején három kamera fogta be a társaságot. Az asztalon három mikrofon, s nagyjából ugyanez a másik öt helyszínen is. Aki megszólal, felkerül a képernyőre (magadat sosem látod, sebj, legalább mindenki odafigyel, hogy milyen arcot vág a boroknál). Hang, kép hibátlan, egy-két másodperces csúszást ha tapasztaltunk. A kóstolt borok egy-egy olyan borászhoz tartoztak, akik egy-egy helyszínen maguk vezették a kóstolót. Ipacs Szabó István Pécsen (Vylyan), Győrben Liptai Zsolt (Pannonhalmi Apátsági Pince), Budapesten Mérész Sándor (Etyek Kúria), Debrecenben Rakaczki Gábor (Sauska Tokaj), Szegeden Latorczai László (Sauska Villány), San Joséban pedig Mark De Vere Master of Wine (Mondavi) moderálta a kóstolót. (MZ)

Nyárköszöntő a Merfelsz Pincében



Kiállításal egybekötött nyárköszöntőt tartottak a Merfelsz Pincében Szekszárdon május végén. A zenés, boros, grillezős délutánon nyitották meg a pincében Katona Gyöngyi grafikusművész novemberi megtekinthető, „Gondolatok a pincében és padláson” kiállítását. A nyárköszöntőn két új Merfelsz-bort, a Bolero-t és a Tűzvirágot is bemutatják, a zenét a 100 Folk Celsius szolgáltatta a vendégeknek.

Heimann Zoltán az Év Európai Borszakértője

A német Baden–Württemberg tartományi Borászati és Állam Minisztériumok öt éve alapították az ArtVinum rendezvényt és a hozzá kapcsolódó díjakat. Minden évben kiadják a 28 ezer hektáros két borvidék (Baden és Württemberg) legszebb fehér és vörös borainak díját, ill. egy-egy nemzetközi díjat az „Év Ifjú Európai Borászáának”, ill. az „Év Európai Borszakértőjének”. A „European Wineexpert” díjat előzőleg a Barolo atyja, az olasz Luciano Sandrone, ill. a spanyol Alejandro Fernandez kapta, idén a díjat a szekszárdi Heimann Zoltán vehette át. Baden hercege, Bernhard von Baden a következő szavakkal méltatta: *Idei díjazottunk, Heimann Zoltán, példát mutat mindabban, amik az európai borászat legfontosabb ismérvei: a hagyomány és a modernitás ötvözése, a vállalkozói bátorság, a személyes és borvidéki hitelességhez való ragaszkodás és a több generációt bevonó családi együttműködés.* Heimann Zoltán így válaszolt: *Köszönöm a díjat a családom, szekszárdi és magyar borásztársaim nevében. Köszönöm Németországnak az indulást, az eredetünket és a munka kultúráját. Köszönöm Baden–Württembergnek az Európához tartozás segítségét és köszönöm, hogy ez a díj is azt jelenti: Magyarország újra és végérvényesen Európa része.*

Kadarka az elnök bora



Schmitt Pál államfő is választott elnöki bort. Egy-egy fehér-, vörös- és desszertbor viselheti az elkövetkezendő egy évben a Magyarország köztársasági elnökének bora címet. Schmitt Pál döntését két napon át tartó előzsűrízés előzte meg, amelynek során 650 bormintából választották ki a köztársasági elnök elé kerülő, kategóriánkénti 3–3 bort. Schmitt Pál a borok közül az alábbi elismert borszakértők és sommelier-k segítségével választott: Fabók Mihály örökös Magyar Sommelier Bajnok, Módos Péter borszakértő, Vincze Árpád borszakértő, Tiffán Zsolt, a Szőlészeti és Borászati Albizottság elnöke, Frédéric Lebel francia sommelier. A fehérborok közül a Kreinbacher Pincészet 2007-es somlói Öreg Tőkék Bora, a desszertborok közül az Orosz Gábor 2000-es hatputtonyos tokaji aszú, a vörösborok közül pedig a Bodri Pincészetből származó 2009-es szekszárdi Kadarka viselheti a Magyarország köztársasági elnökének bora címet. Schmitt Pál elismerését fejezte ki a magyar borászok iránt, akik munkájának köszönhetően a Sándor-palota vendégei egy éven keresztül „a legjobb magyar borokat” kóstolhatják majd meg.

Challenge International du Vin 2011

A Bordeaux-i nemzetközi borversenyen idén összesen 37 magyar bort díjaztak érmmel. Nyolc aranyból 4, tizenkét ezüstből 2, tizenhét bronzból 5 a Pannon Borrégióból származik, ezzel Eger után a második legeredményesebb magyar küldöttség a dél-pannóniai. Aranyérmesek: Ferger–Módos Borászat Szekszárdi Cabernet Sauvignon 2009, Virághegyi Bor Szekszárdi Bezerédj Cuvée 2008, Tűzkő Birtok Tűzkő Domb Cuvée 2006, Günzer Tamás Pincészet Mátyás Reserve 2007. Ezüstérmesek: Bodri Pincészet Faluhely Merlot 2008, Tűzkő Birtok Talentum 2006. Bronzérmesek: Virághegyi Bor Szekszárdi Merlot 2008, Bodri Pincészet Optimus QV 2008, Fritz Szekszárdi Cabernet Sauvignon 2009, Bock Libra Cuvée 2007, Vylyan Duennium 2006.

Monde Selection 2011

A brüsszeli Monde Selection 2011-es versenyén 4 magyar aranyéremből hármat a szekszárdi borászok nyertek el: a Bodri Pince Szekszárdi Faluhely Cabernet Franc 2008, a Fritz Borház Szekszárdi Pinot Noir 2008 és a Mészáros Borház Hidaspetre Szekszárdi Cabernet Franc Reserve 2007. Az ezüstösök között is a Pannon Borrégió tarolt: Bock Villányi Capella Cuvée 2006, Fritz Borház Szekszárdi Kékfrankos 2008, Fritz Borház Szekszárdi Medicina Cuvée 2008, Koch Pince Villányi Cabernet Sauvignon Premium 2007, Mészáros Borház Szekszárdi Merlot Válogatás 2007, Vylyan Villányi Dobogó Cabernet Sauvignon 2006, Vylyan Villányi Pinot Noir 2008.

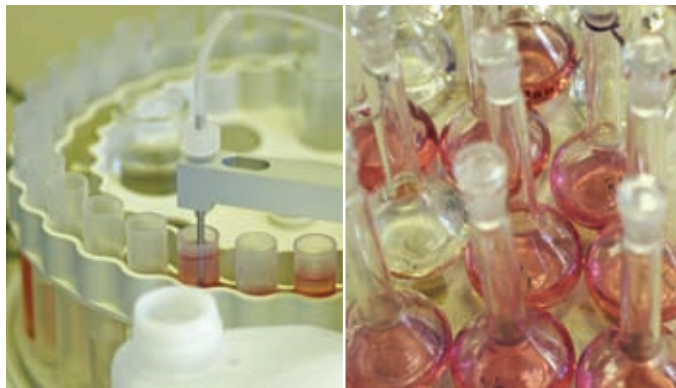
Decanter WWA 2011

Májusban kiderültek a Decanter World Wine Awards eredményei. Magyarország 2010-től önálló borrhéio lett, így évente négy regionális trófeát helyben osztanak ki. Egy az idén a régiókba került, természetesen a magyar vörösbőr kategória. Regionális Trófeák: Magyar édes bor 10 font felett – Dobogó Pincészet Tokaji Aszú 6 puttányos 2006; Magyar vörös bor 10 font felett – Sauska Villányi Cuvée 7 2007; Magyar fehér bor 10 font alatt – Szent István Korona Etyeki Irsai Olivér 2010 és Magyar fehér bor 10 font felett – Tokajicum Borház Tokaji Darázskő Furmint 2009. Aranyérmesek a régiókból: Heumann & Heimann U & I (nem évjáratos) és Sauska Villányi Cuvée 11 2007. Ezüstérmesek a régiókból: Heumann Villányi Cabernet Franc 2008, Vylyan Gombas Pinot Noir 2008, Vylyan Pinot Noir 2008 és Vylyan Villányi Syrah 2008. Bronzérmesek a régiókból: Eszterbauer Borászat Mesterünk Szekszárdi Cuvée 2008, Eszterbauer Borászat Tivald Szekszárdi Cabernet Sauvignon 2008, Gere Tamás és Zsolt Aureus 2007, György Villa Villányi Merlot 2007 és Wunderlich Cassiopeia Villányi Syrah 2008.

Fotózz dűlőket!

Fotópályázatot hirdetett Szekszárd Megyei Jogú Város Önkormányzata megbízásából a Szekszárd Borvidék Nonprofit Kft. „Szekszárd Borvidék Dűlői” címmel. A pályázatra olyan fényképeket várnak, melyek a Szekszárdi borvidék dűlőit, szőlőtermő területeit mutatják meg művészi szinten. A pályázaton a nevezési díj befizetésével bárki indulhat. Minimum tíz, saját készítésű digitális vagy digitalizált képet kell nevezni, melyek 2009 után készültek. A határidő augusztus 31., eredményt a Szekszárdi Szüreti Napokon hirdeti a zsűri, ahol a díjazott képeket is kiállítják. Részletes pályázati kiírás és nevezési lap letölthető a www.pecsiborozo.hu és a www.szekszardi-borvidek.eu oldalról.

Új műszerek a PTE TTK Szőlészeti és Borászati Intézetben



A pályázati forrásból megvalósult fejlesztéseknek köszönhetően eddig hiányzó, modern és fejlett technikai eszközök kerültek az intézet laboratóriumába. Ezzel a beruházással lehetőség nyílt korszerű vizsgálatok elvégzésére – mondta el a Pécsi Borozónak dr. Boros Borbála, a Borászati Tanszék laboratóriumának vezetője. Az oktatás és kutatás mellett a műszerek a borászatok munkáját is segítik majd. Bővült a megrendelhető laboratóriumi tesztek kínálata, például nagyhatékonyságú folyadékromatográfiás, gázkromatográfiás és plazmaspektrometriás vizsgálatok végezhetőek az intézetben. Akkreditált eredmények kiadására egyelőre még nincs lehetőség, de a beruházás így is előrébb vitte a labort országos szinten.

Villány központjában nyílt meg a Malatinszky Borterasz



Malatinszky Csaba a nyári szezon kezdetétől Villány szívében, a Diófás téren várja vendégeit borokkal és finom falatokkal. A Gere Crocus Borhotel és Gere Tamás & Zsolt Pincészet között félúton fekvő Malatinszky-féle bisztró–borozó a pincészet teljes borválasztékával (és személyre szabott kóstolósorokkal), valamint a kissé szűkre szabott konyhájában szívvel-lélekkel, kreativitással és minőségi alapanyagokból készült fogásokkal szolgál. A szerencsés helyválasztás annak köszönhető, hogy a Batthyány utcában lévő pincészet elérte korlátait a vendéglátás és terén és ahogy a borász elmondta: nagyon fontos a közvetlen kapcsolat a vendégekkel. Itt azonnali a reakció, az is rögtön kiderül ha tetszik a vendégnek valami és az is ha nem. Bár a Borterasz legnagyobb slágerei a Pécsi Borozóban is többször méltatott Kúria-sorozat Cabernet Franc-ja, Sauvignonja és Merlot-ja, a nyári szezonban a 2010-es Le Sommelier Rozét sem szabad kihagyni, ez ugyanis a pincészet első teljesen organikus termelésben készült bora.

(RMP)

Átalakult a Pécsi Püspöki Pincészet

Pontosabban profilt váltott a Székesegyház melletti kóstolópince. Az eddig főként vinotékeként működő pinceteremben június egytől nagyobb hangsúlyt fektetnek a vendéglátásra. Kóstolni és bort fogyasztani eddig is lehetett, de most többek között új nyitva tartás is szolgálja a vendégek kényelmét. Hétfőtől csütörtökig este tíz óráig, pénteken és szombaton hajnali egyig lehet betérni a borozóba, az Aradi vértanúk útja felől, igény esetén szervezett borkóstolóval, élőzenével és hidegtállal is szolgálnak.

Terasz a Tettyén

A jó idő beköszöntével megnyitott a Tüke Borház terasza a Tettyén. A Pécsi borvidék borainak első számú lelőhelyén új ital-lap várja a látogatókat a júniustól. Az Ebner, Planina, Hárs, Eberhardt, Radó, Matias és a többi pécsi bor széles választéka nemcsak kimérve, de palackban is megvásárolható kedvezményes vinotéka áron.

Palotába kerültek a legjobbak

A tokaji és a balatoni borok után a Szekszárdi borvidék legjobbjait folytatódott a tavaszi borbemutatók sora Budapesten. Az érdeklődők május 26-án, csütörtökön délután a Petőfi Irodalmi Múzeumnak is otthont adó, patinás Károlyi Palotában 24 borászat mintegy 70 borát kóstolhatták meg.

A „Termőhelyek, borok és borászok Szekszárdról” nevet viselő rendezvényen a borok mellett a város idegenforgalmi bemutatója, illetve (a Brill Pálinkaház jóvoltából) szőlő- és törkölypálinkák, zöld-sépgárlatok is várták a nagyközönséget. A négy órából nekünk csak egy jutott, de a végére megkettőződöttünk, bár még így is nehéz volt a kóstolandók listájának összeállítása. (Nem csinálunk titkot belőle, hogy kifejezetten fehéreket és rozékat kerestünk, persze azért a vöröket sem hagytuk ki.)

Németh János 2010-es kékfrankos rozéjával alapoztuk meg a bor-kóstolót, épp a bemutatót megelőző napon kortyoltunk belőle pár pohárral. Ahogy már arról korábban írtunk, a tavalyi év a kékfrankosnak sem tett jót, így Németh János 2600 palacknyi rozét készített a szőlőből. Friss, lágy bor, illatában a piros bogyós gyümölcsökön túl enyhébb barackgyümölcs is visszaköszön, további élvezetet nyújt csipetnyi pimasz szénsavassága.

A 24 szekszárdi borász mindegyike három bort hozott, a Vesztergombi Pince készült négy fajtával: 2008-as Cabernet Sauvignonnal és a 2007-esek közül a Bikavérrel, Turullal és a Csaba Cuvée-vel. Első utunk ide vezetett, miután átverekedtünk magunkat a négy terembe szervezett bemutató tömegén. Csaba Cuvée-t kóstol-

tunk, kellemes, karakteres bor. Megtudtuk: a cuvée alkotórészei külön-külön is nagyon érdekesek és izgalmasak, de a pincészet úgy döntött, hogy mindhárom fajta legkarakteresebb hordóit kiválogatva Reserve Cabernet Sauvignont is palackoznak. A Remete-Bor asztalánál a kadarkát és a kékfrankost is bólogatás követte, hasonlóan a 2007-es Takler Primariushoz, amit csak lassan kortyolgatva javasolunk – sűrű, vastag, koncentrált bor.

A Németh Pincészet 2008-as vörösekkel (cabernet sauvignon, cabernet franc és merlot) készült, így a fent említett rozét itt nem kóstoltuk meg, viszont belenéztünk a Tüske Pince 2010-es sillerébe. Cabernet franc bázisú, málnás jellegű könnyed siller, amit Halmai Csaba tulajdonos inkább magyaros ételekhez, vagy éppen kolbászos lecsóhoz és paprikás krumplihoz ajánl.

Rozét természetesen Dúzi Tamásnál is kóstoltunk. A korábbiakhoz képest lágyabb bort sikerült készítenie, mégis megmarad a férfias ízvilágú, határozottan szabott, citrusos tartalom. Izgalmas, hoszszú bor, igazi rozé.

Levezetésekké egy rajnai rizling csúszott le a Baron von Twickel Szőlőbirtok pincészetétől, mely ezüstérmet nyert a Vince-napi Nemzetközi Borfesztivál és Borversenyen. Joggal, hisz a friss, gyönyörű színű fehér bor gyümölcsössége, lendületes savassága egyensúlyban volt. Kellemes nyári bor, minden rendben van vele.

Összességében idén is kellemes, jó hangulatú, baráti borbemutatót vehettünk részt. Nem viaskodtak bennünk a vörösek, fehérek, rozék és pirosak; egységesen elfértek egymás mellett.

(MJ-KB)

Le kis Comis!!!

GERE TAMÁS ÉS ZSOLT GYÖNGYÖZŐ ROSÉBOR 2010

Itt a nyár! Nem is köszönhetnének szebben kedvenc évszakunkat, mint egy pezsdítő, huncut kis gyöngyöző roséval. Az elő szüretből származó friss, üdítő kékfrankos – pinot noir alapbor szándékosan alacsonyabb alkohollal bír. Meggyes karaktere, könnyed stílusa felkavar és magával ragad.

Napsütés, vízpart, barátok és hozzá egy palack jéghideg (kis) Comis! Ugye jól hangzik?

Szerintünk ideális kombináció egy kellemes nyári naphoz.

Hogy hol juthat hozzá? Keresse fel weboldalunkat!

Újdonságunkat megkóstolhatja az I. Villányi Rosé Maratonon is! (Villány, 2011. július 15–16.)



Gyöngyök a palackban

*Le a tenger fenekére
Merül a halász,
Lent a tenger fenekében
Gyöngyöket halász.
Nekem a boros pohárnak
Öble tengerem,
S gyöngy ha van tán dalaiban,
Az csak ott terem.*

Petőfi Sándor: *Víz és bor* (részlet)

Igaz, a Petőfi-versnek sok köze nincsen a gyöngyöző borhoz, de a borívós hangulathoz már annál inkább. Ráadásul azóta sem írtak szebbet egy versben borról és gyöngyről. A habzó és gyöngyöző borok az egész világon elterjedtek, és bár igazán senkihez sem kötik a bortípust, két legismertebb fajtája, a lambrusco és a prosecco Olaszországból származik. Nem márkákról van csupán szó, hiszen a római kor óta termesztett lambrusco egy vörösszőlő, a prosecco (más néven glera), pedig egy fehérsszőlő fajta, de az ezekből készülő híres italokat is így nevezik.

A műfaj népszerűsége töretlen, a biztos és elkötelezett fogyasztói bázis mellett a divathullám függvényében növekedhet a kereslet. A lambruscót és a proseccót éppen ezért nagyon is védik a termelők. Előbbiből öt DOC jelölésével találkozhatunk (Lambrusco Grasparossa di Castelvetro, Sorbara, Salamino di Santa Croce, Reggiano, és Mantovano), míg proseccót kizárólag Treviso tartomány északi dombjain Conegliano és Valdobbiadene települések határában nevelt glera szőlőből készíthetnek. (Minden prosecco glera, de nem minden glera prosecco, 2009 óta utóbbi csak a DOC és DOCG jelölésű borok esetében használható.) A glera története is a római korig nyúlik vissza, és feltételezhető, hogy az ókori enciklopédista, Plinius Vinum Pucinum-ként a glera szőlőről írt nagy művében, a Naturalis Historiában. A prosecco sikerét jól érzékelteti, hogy 2010-ben a legszigorúbb eredetvédett, DOCG jelölésű proseccóból 19 millió palack készült, DOC, IGT jelölést is beleszámolva pedig 115 millió palack.

A terület egyébként szinte teljesen be van telepítve, az ENSZ világörökség része. Mintegy húszezer hektár szőlőt művelnek az itt lévő 15 településen, 50 és 500 méter tengerszint feletti magasságon. A prosecco gerincét tehát a glera adja, az előírt arány minimum 85 százalék. Használhatnak még például a sav miatt verdiso, az illat miatt perera, bianchetta fajtákat, és lehet benne még pinot noir, chardonnay is. Készül csendes és habzó bor, meg perse pezső is belőle, és ez már a palackfor-

mát is meghatározza. A csendes proseccót burgundi palackban keressük, a gyöngyöző, vagyis frizzante parafa dugóját spárgával szokás rögzíteni. A habzó spumante vastag, testes palackba kerül, a pezsgőkhöz hasonlóan fémdróttal zárják le, miután végbe ment a kettős erjedés.

Az elmúlt években már Magyarországon is egyre nagyobb divatnak örvendenek a habzóborok, és a magyar fogyasztónak sem kell már mindenáron a külföldi termékeket levennie a polcra. A növekvő keresletre igyekeznek választ adni azok a borászok, akik habzó bor készítésébe fognak. A Pannon Borrégióban az utóbbi időben Villány borászai jeleskednek a műfajban, ami már Szekszárdon sem ismeretlen. A Pécsi borvidéken pedig Andreas Ebner készíti már öt éve a Borzongást mozsói pincészetében.

A stílust még Olaszországban szerettem meg, ahol a prosecco kilencven százaléka gyöngyöző borként kerül forgalomba – magyarázza a borász. Szerettem volna én is készíteni egy könnyed, nyári bort, aminek elfogyasztása jó hangulatod ad az embernek.

Az Ebner Borzongás minden évben más fajtából készült, ahogy a borász ízlése éppen megkívánja. *Egy szabály van. Nem lehet komolyabb, mert akkor már nem gyöngyöző borról beszélünk – teszi hozzá Andreas Ebner.*

A magyar „szénsavas” borokra sincs még általános recept, vagy egy jellemző szőlő, a képlet borászatontként változik. Általánosságban azért elmondható, hogy a jó savú, gyümölcsös, illatosabb fajták rendre feltűnnek a felhasznált fajták között.

Tavaly még kísérleteztünk, idén már biztosra mentünk a Cimborával – mondja Riczu Tamás, aki az ottonel muskotályt részesíti előnyben. Kialakult egy fogyasztói réteg köré, sikerült megszerettetni az emberekkel, keresik is a fogyasztók. Nagy melegben nem is kíváncsiak másra: rozéfröccs vagy Cimbor.

A könnyed habzó és gyöngyöző borok általában köszöntő italként, vagy a borvacsora elején jelennek meg. A siklósi borász szerint megvan a helyük a magyar ízlésben is. Helyettesítheti a fröccsöt azoknál, aki nem szeretik szódával inni a bort, de hasonló frissítőre vágnak. Többen azt vallják, ha bor kicsit illatos, kicsi maradékcukor is van benne, a hölgyek tökéletes itala lehet.

A megkérdezett termelők abban egyetértenek, hogy a habzóborok kedvelőit főként a rozéfogyasztók között kell keresni. *Nagyon szeretjük a proseccót, és ki akarunk próbálni, hogy mit tudunk kezdeni a kihívással. Motivált minket, hogy megfeleljünk magunknak, és láttunk benne annyi fantáziát, mint a rozében – árulja el Jekl Flóra, hogyan indult a cserszegi*



fűszeresből és pinot blanc-ból készülő Il Primo Frizzante. Úgy látom, egy ugrásszerű népszerűség növekedés előtt áll a fajta, egyre többen ismerik, egyre többen kezdik szeretni. Vissza lehet emlékezni, a rozé is így kezdődött, s ma milyen divatja van.

A rozék piacát gyengítő habzóborok elméletének elmentmond az, hogy sok potenciális fogyasztó nem elpártol valahonnan, hanem pont ezekkel a borokkal lép be a borfogyasztói rendszerbe. Igény és kereslet mindenesetre van, még ha bonyolultabb is, mint a hagyományos borkészítés, más technológiát és tudást igényel – jegyzi meg Andreas Ebner.

Még egy területen kitérési pont lehet a habzóbor. A Borzongás bevezetésekor Andreas Ebner a környék boros gazdáinak kínálta fel a lehetőséget, hogy egységes márka alatt feldolgozza a boraikat, s a gazda saját habzóborát értékesítheti tovább. Bár a marketing és pénzügyi szempontból is ígéretes vállalkozásról van szó, a folyamat mára mégis lelassult. Ebner szerint azért, mert ez az egy termék nem tud eltartani egy borászatot, a habzó bor mellé kellett volna mást is palackozni.

A Gere Tamás és Zsolt Pincészetnél a leendő pezsgőgyártást szeretnék felvezetni a CO₂-mis névre keresztelt habzóborral. Trendi és divatos bort képzelünk el, könnyed stílussal – indokolja Takács Zsolt marketing menedzser a

Ami gyöngyöző, ami pezseg

Nemcsak a fogyasztók fejében van zavar a CO₂-os borok tekintetében, pedig a magyar törvényi szabályozás elég pontos meghatározással él. Megadva az alkoholtartalmat, a túlnyomást, hogy természetes, vagy mesterséges úton kerülhet-e a borba szén-dioxid, négy kategóriát állít fel: gyöngyöző bor természetes CO₂ képződéssel, gyöngyöző bor hozzáadott CO₂-vel, habzóbor, illetve pezsgő.

A gyöngyöző bor alkoholtartalma 7–9 térfogat-százalékú, 20 Celsius fokon 1–2,5 bar nyomás uralkodik benne. Ha a CO₂ nem természetes módon képződött, azt minden esetben jelezni kell. A habzó bor asztali borból készülhet, CO₂ hozzáadásával, és 20 Celsius fokon legalább három bar nyomás van benne. Az EU-csatlakozás után érvényes előírás szerint a habzóborhoz hozzáadott mustsűrítőmennyel, likőrrel, borpárlattal is lehet ízesíteni. A pezsgő – friss szőlőből, szőlőmustból vagy borból készül –, szén-dioxid tartalma pedig kizárólag természetes módon keletkezett.

pinot noir–kékfrankos házasság névválasztását. Tesztelni szeretnénk magunkat és a fogyasztóinkat. Elsősorban a hús és negyven év közötti közönség érdeklődésére számítunk.

Jekl Flóra tapasztalatai szerint az emberek jól fogadják a habzóborokat. Az is jó lehetőség – mondja –, hogy nem csak nyáron esik jól nagy melegben, de elegáns kísérője lehet minden alkalomnak.

A Pannon Borrégióban több régi-új habzó és gyöngyöző bor is megjelent a nyár beköszöntével. Villányban Gere Attila Fricire keresztelt gyöngyöző bor családdal lépett a piacra, rögtön kétfélével. A Fehér Frici chardonnay és olaszrizling házasságával, míg a Rosé Frici menoir szőlőből készül. Günzer Tamás Gyöngyöző Rozét készít elegáns palackban, a Polgár Pincészet pedig először tavaly jelentkezett a Ficánka névre keresztelt syrah-val. Szekszárdon a Mészáros Pince adott ki Bubi családnév alatt chardonnay, illetve pinot noir rozé gyöngyöző bort.

A meglévő technológia birtokában nem olyan költséges habzóbor készíteni, és előfordul, hogy a gyengébb alapanyag így kerül „feljavításra”, a rossz alaport egyszerűen felütik szén-dioxiddal. Pedig továbbra is igaz az alapszabály, hogy minőségi habzó bort csak minőségi alapanyagból lehet készíteni. A piac még nem szabályozta be önmagát, ehhez még néhány évnek el kell telnie.

Tolnai Borutazás

Nyári programok a



ajánlásával

XI. TARKA MARHAFESTIVÁL

BONYHÁD 2011. AUGUSZTUS 12-13.

Program:

- Agrárfórum

- Országosan ismert és népszerű, valamint amatőr könnyűzenei együttesek, táncsoportok fellépése, gyermekjátékos, táncos rendezvények, tűzijáték
- Ökorsütés, főzőverseny

SZENT ISTVÁN NAPI BORÜNNEP

KÖLESD 2011. AUGUSZTUS 20.

Az egykori Apponyi-kastély és udvara

Program:

- Ökumenikus istentisztelet
- Ünnepi beszéd kenyérráldással
- A Borkút „megnyitása”
- A 20 év története képekben – 20 éves az erdélyi testvérkapcsolat
- Megemlékezés a székelykapunál a Zöngé népdalkör közreműködésével
- A megújult Tolnai Borok Házának ünnepélyes megnyitása
- Fúvószenekar koncertje
- Fehér Anna rockballada (Szörényi-Bródy) bemutatója a kölesdi néptáncsoport feldolgozásában

A rendezvények ideje alatt a Művelődési házak udvarában felállított faházakban egész nap borkóstolás és palackozott borok árusítása a Tolnai Borút Egyesület borászainak kínálatából.



Dél-dunántúli Borturisztikai Klaszter



Tanulságos utazás

Közös tanulmányutat szervezett a Dél-dunántúli Borturisztikai Klaszter és a Dél-dunántúli Falusi Turizmus Klaszter. A közel egyhetes úton negyven borturisztikai szolgáltató, főleg a klaszterek tagjai vettek részt. Az út során tanulmányozták az ausztriai Langenloisban található Loismus modern borászati kiállítótér működését, a Wachau-i borvidék védett kultúrtáját, majd hosszabb időt töltöttek a Baden-Württembergi borvidéken. Pécs testvérvárosa, Fellbach elsősorban a szövetségi értékesítési modellre adott jó példát, itt magas szinten működik a közösségi gondolkodás és határozott cselekvések is követik a gondolatokat.

Az utazás második felében az elászi területekkel, adottságokkal, a falusi és borturizmussal ismerkedhettek meg a dél-dunántúli utazók. Elzász nem csak 20 éve, a magyar borutak kialakításakor volt példakép, de a mai napig tudnak követendő gyakorlatot mutatni. Blienschwiller lakóinak hihetetlen kedves és szívélyes vendégszeretetét élvezhettük, no meg egész remek rajnai rizlingeket, szürkebarátokat, sőt zöldszilváni és pinot noirban is találtunk hazahozandó tételeket.

A Svájcban és Ausztrián át hazatérő küldöttség eredményes és tanulságos hetet tölthetett el május elején. Nagyon sok pozitív példát tapasztaltak, ugyanakkor azt is észre kellett venni, hogy több tekintetben nálunk is vannak olyan (turizmusához köthető) eredmények, amelyek európai viszonylatban is magas színvonalúak. A tanulás és megfigyelés mellett nem mellesleg a kapcsolatépítésre is kiváló alkalmat adott ez a tanulmányút, ezért már a közeljövőben elkezdődhet egy következő, szintén gyakorlati példákra és eredményekre fókuszáló út tervezése.

Bor és jog

A Dél-dunántúli Borturisztikai Klaszter aktívabb együttműködést tervez kialakítani a Pécsi Tudományegyetem Állam- és Jogtudományi Karán folyó borjogász képzéssel, aminek első jele egy közös

projekt. Ez az idei évben a borjoghoz kötődő problémák feltárására és megoldások keresésére irányul. A borjogi tanulmányok készítője dr. Prónay Bence, borjogász szakértő, a pécsi képzés egyik oktatója, aki a klaszter tagjai körében folytatott felmérést követően egy bevezető tanulmányt már elkészített. A bevezető tanulmány a pannonborklaszter.hu oldalról letölthető és véleményezhető, hogy a megoldások keresése, az új borjogi javaslatok előkészítése során már konkrét javaslatokat tudjunk a tárgyalópartnerek asztalára tenni.

Helyi termékek, terroir termékek

A Suze-la-Rousse-i boregyetemmel együttműködésben indította el a borturisztikai és a falusi turizmus klaszter azt a közös képzést, amelynek a célja, hogy a terroir termékek felismerésében, kezelésében, valorizálásában jártasabb szakemberek kezdhessenek el dolgozni ezen a területen. A helyi termékek, az eredeti, lokális kötődésű termékek piaca évről évre növekszik, viszont a termékek turisztikai hasznosítása, eredményesebb marketingje szükséges ahhoz, hogy a termelők megerősödjének, s hogy újabb termelők léphessenek a piacra. A képzésen harmincan vesznek részt, idén februárban indult és júniusban ér véget.

Csokoládé borpremierrel

Vylyan-borokkal és a hozzájuk készített Kakas-csokoládékkal folytatódott a Dél-dunántúli Borturisztikai Klaszter Bor és csoki program-sorozata március 23-án. Az est különlegessége a Vylyan 2006-os Dobogó, melynek piacra lépése előtti premierje is volt a rendezvény. A második bemutatón Vylyan Pincészet és Szőlőbirtok hat kiváló borát tudták megköstolni az érdeklődők, amelyekhez a siklósi Kakas Bonbon kézműves csokoládé műhely, azaz Tésényi Andrea csokoládé-készítő hat bonbonját párosították.



Nemzeti Fejlesztési Ügynökség
www.ujszchenyiterv.gov.hu
06 40 638 638



A projekt az Európai Unió támogatásával, az Európai Regionális Fejlesztési Alap társfinanszírozásával valósul meg.

Heimannék a Vylyan birtokon Pontozás nélkül



Ha eddig nem volt, mára két irigyem biztosan lett. Az egyik a barátom, akinek azt mondtam, hogy nem lesz szükség még egy sofőrre Kisharsányba, a másik a feleségem, aki nem jöhetett el egyik kedvenc helyére, nászutunk emlékezetes állomására.

Ezúton is bocsánat érte, de a Vylyan Szőlőbirtokra most dolgozni mentünk és a szintén méltán híres szekszárdi Heimann családot vártuk fényképezőgéppel, tollal és jegyzetfüzettel.



A Vylyan Pincészet egy szinte mesebeli helyről, az ördögsgántot-ta hegy egyik dombjának legtetetéről néz le a villányi borvidékre. Aki volt már itt, tudja, miről is beszélek, aki nem, úgysem hiszi el, amíg el nem jött ide. Különösen igaz ez akkor, amikor Heimann Zoltán és családját várjuk ide.

Nem késtünk, ugye? – fordul felénk Heimann Zoltán rögtön azután, hogy a Vylyan Pincészethez érve felesége, Ágnes és fia, ifj. Heimann Zoltán társaságában kiszállt a családi autóból és üdvözöltük egymást. Hát persze, hogy nem, ez a délelőtt nem erről szól. Nincsenek itt kötelezettségek, feladatok, tisztázzuk az elején.

Itt most nem kötelező semmi. Illetve, csak beszélgetni, borokat kóstolni, élvezni egymás társaságát ezen a hűvös tavaszi péntek délelőttön – válaszoljuk Wéber Tomival határozottan. Elmondjuk, hogy rovatunk borászoknak, családtagjaiknak nyújt lehetőséget a találkozásra, eszmecserére, és ismét szeretnénk bizonyítani, hogy a borászok is „jófejek”. Kaptunk korábban felkérést celebek és bortermelők hasonló összehozására, de olvasóinkra bízunk, találják ki, mi volt az erre adott válaszuk.

Akkor vágjunk bele – folytatja ösztönzőleg gondolatmenetünket Heimann Zoltán csillogó szemmel. Debreczeni Mónika birtokigazgató köszönti Heimannékat. Régi ismerősök – úgy is fogalmazhatnánk, borvidékeken átívelő ez a jó kapcsolat.

Tudod, nagyon jól esett, hogy Mónika felhívott Zoltán fiam egyik Londonban tartott borbemutatója után és, mint anya, gratulált a gyerekekhez – mondja Heimann Ágnes, amikor a vendéglátójukkal való ismeretsége felől érdeklődöm. Elárulta, Zoltán Németországban végezte a borász alapképzést, ő és férje pedig nagyon örül, hogy a fiú a családi vállalkozásban dolgozik. Lassan el is készül első saját terméke, a 2009-es évjáratú Vizsgapezsgő, amely nyáron kerül forgalomba.

Debreczeni Mónika családjában még nem dőlt el az utódlás. Janka és Flóra is lehet borász, de ahogy az édesanya mondja, nem szabad erőltetni, azzal lehet, hogy lányai nem közelebb, hanem távolabb kerülnének a szőlőtől, s egyben a vállalkozástól is.

Időközben Ipacs Szabó István, a Vylyan főborásza is csatlakozik a társasághoz, az első dugó elhagyja a palackot. Egy 2010-es Vylyan Kakas rozéból kerül a poharainkba, s onnan a szánkba, hogy a játékos savak a friss gyümölcsösség, némi alkohol támogatásával oldják a találkozás okozta kezdeti izgalmat. Hamar kiderül, hogy a kívánt hatás csak e cikk írójánál érhető el. Mindenki más ízlel, a bort pedig az asztalon álló kancsóba csurgatja vissza. Zéró tolerancia: a Heimann házaspárnak, de fiuknak és Ipacs Szabó Istvánnak is nemsokára volán mögé kell ülnie, kinek az ország egyik, kinek másik végében van dolga pincészetük borainak bemutatását, kóstoltatását illetően.

Egy borozás sosem mondható egyhangúnak, ha Heimann Zoltán is jelen van. Kedélyes hangulatteremtés az, ahogy mindenkire odafi-

gyelve, kellő lazasággal, no meg szemmértékkel váltogatja a komoly mondatokat a rögtönzött poénokkal. Arcot tud adni a pincészetnek s ez nem kevés. A Vylyan arculatát nem elsősorban a személyek adják, hanem maga a márkanév mögé felépített pozitív töltetű imázs, amely az egyik legprofibban végzett bormarketinges tevékenységből töltődik újra.

A társaság a 2008-as Vylyan Pinot Noir kóstolása mellett dönt, amely a VinCE2011 borversenyén a legjobb vörösbor címet nyerte el. A Heimann Birtok a második legjobb vörösbor címet elnyerő Franciscust állítaná a bor mellé, de előbb a pinot noir dűlő- és hordószelektált változatának palackjából – amely a dűlőkereszttségben a Gombás nevet kapta – kerül ki a dugó.

Az első illat édes, karamellás, a pohár mozgatása nélkül jön, utána mintha fanyar gyümölcsök kínálnák magukat, különösen a vörösáfonya érezhető közülük – jegyzi meg az előbbiről Heimann Ágnes lelkesen, ifjabb Zoltán pedig elismerően teszi hozzá, hogy elegáns, komoly borról van szó. A fiatalember a pinot noir Gombás „testvérét” ke-rekebbnek, karakteresebbnek mondja, kiemeli gyümölcsös jellegét. Édesapja is elismerően csettint és megjegyzi, hogy Szekszárdon és Villányban is jó pinot noirokat lehet szüretelni. Van persze ellenpélda is, Debreczeni Mónika megemlíti: még mindig vannak termelők, akik pinot noir boruk magas, 17 százalékos alkoholfokára büszkék.

Nekem nagyon tetszenek a 2008-as évjáratú borok. Olyan beltartalmi értékeket fedezek fel bennük, amikre korábban nem is számítottam. A mi nyolcas boraink egy éves koruk után kezdtek kinyílni és gyümölcsösségük megtartásával egyre jobbak lenni. A 2007-es és 2009-es évjárat is kiemelkedő, de a nyolcasokat jobban kedvelem, hogy nulla gramm cukor és kiválóan érvényesülő aromák jellemzik őket – jegyez-te meg Heimann Zoltán. Debreczeni Mónika a Vylyan 2009-es borait dicsérte, melyek a 2006-oshoz hasonló kiegyensúlyozottságot mutatnak és számára kedveltebbek a 2007-ben készültéknél. Ipacs Szabó István szerint a Vylyan 2009-es borai „jobban egyben vannak” mint a 2008-asok, utóbbiak komolyabbak, hosszabb élet-tűnek ígérkeznek.

Hirtelen annyi szám került elő, mintha számtanórán lennénk. Egyről kevesebbet beszélünk, de aztán persze nem lehet kikerülni a tavalyi évet sem. Örömmel tapasztalom, hogy az asztaltársaság tagjai teljes nyitottsággal, őszintén beszélnek a 2010-es évjáratról is. Elmondják, hogy a csapadékos időjárás miatt sok rozé, ugyanakkor kevés bajnokaspiráns bor került, kerül ki a pincékből. Ipacs Szabó István az idei kilátásokkal kapcsolatban pedig arra hívja fel a figyelmem, hogy bár a terméskezdemény kevesebb, mint korábban, de a jó idő és a virágzás mindezt kompenzálhatja, vagyis ebből még nem lehet a 2011-es termésre következtetni.



Képünkön balról: Ifj. Heimann Zoltán, Heimann Zoltán, Debreczeni Mónika, Heimann Ágnes és Ipacs Szabó István

A szőlő intelligens növény, végzi a maga dolgát – jegyzi meg bizakodóan Heimann Zoltán, majd hozzáteszi, hogy tavaly a sok csapadék ugyan károkat is okozott, de több évnvi szárazság után a talaj végre feltöltődhetett vízzel, ami a növényekre, köztük a szőlőre is kedvező hatással lesz.

A Franciscusról Heimann Ágnes beszél, megtudjuk, hogy cabernet franc és sagrantino kétharmad–egyharmad arányú házasításáról van szó, utóbbi fajtát az azóta autóbalesetben elhunyt egri borász, Gál Tibor segítségével szerezték be Olaszországban és telepítették földjükön. A sagrantino későn érke, a fajták közül utolsóként, október végén szüretelik. Erős, vastag héja van, több színt és tannint ad a bornak. Először a syrah-val házasították, de vele nem tartott össze, a franc-kal való barátsága azonban hosszúnak ígérkezik, kiemelik egymás előnyös tulajdonságait. A Franciscus láthatóan mindenkit lenyűgöz az asztalnál. Heimann Zoltán szerint ibolyaillat is árad belőle, Debreczeni Mónika a struktúráját dicséri, s hangoztatja, hogy vendégei nagyon szép bort készítettek.

Ha már a különleges, ritka fajtáknál tartunk, a Vilyannál fellelhető csókaszőlő felől érdeklődöm.

Háromszáz tőkét telepítettünk, a tavalyi volt az ötödik évjárat. Az benne a szép, hogy a DNS-vizsgálatok szerint semmihez sem hasonlító fajtáról van szó, amely otthonra lelt nálunk és kedvelt a fogyasztók körében – mondta Debreczeni Mónika. Ipacs Szabó István ugyanakkor felteszi a kérdést: ha ez a fajta ilyen jó, miért tűnt el szinte teljesen? A magyarázatot is ő adja meg persze, hangosan gondolkodva oda lyukadunk, talán az lehetett a gond, hogy aprók a bogyói és keveset terem.

Miközben ezen elmélkedünk, észrevesszük, hogy kiürültek a poharak. Kóstolnánk még, de a Franciscus magasra tette a mércét. Abban maradunk, hogy összevetjük a Vilyan Montenuovo-t a Heimann Birtokborral. Teljes az egyetértés abban, hogy e két, nagyobb mennyiségben készülő, gazdag ízvilágú, de nem túl testes bor mindkét pincészetnél az út közepét jelenti, mindkettőt méltán lehet a birtok borának nevezni.

A konklúziót követően némi zavar támad Heimannéknál. Ágnes jelzi, hogy véletlenül lenyelt egy korty bort, férje pedig rákérdez, ki fog vezetni. Vitáznak, de ez nem tart sokáig, elnevetik magukat, ahogy mi is.

Nem marad el persze az örök kérdés sem, a beszélgetés vége felé kezdjük el feszegetni, hogy mi a különbség a villányi és a szekszárdi borok ízvilága között. Ebben senki sem túl határozott, abban maradunk, hogy ennek megállapításához számos, termőterületekre, fajtákra kiterjedő alapos vizsgálat szükséges.

Kicsit kisütött a nap, amit ki is használunk, hogy az ország egyik legszebb teraszán szívjunk egy kis friss levegőt. Csodás délelőtt volt, melyhez a magunk szerény módján mi is hozzájárultunk – köszön el rövidesen Heimann Zoltán, és feleségével együtt rögtön meghívja vendéglátóját egy újabb összejövetelre, szekszárdi kóstolóra. Távozáskor már a viszontlátogatást tervezik – mi pedig annak örülhetünk, hogy ezúttal nem kell vállalnunk a megkóstolt borok pontozásának nehéz terhét.

BISTRO III 48



7626 Pécs, Koller u. 8.

T: 06 72 421 911

e-mail: bistro48@corsohotel.hu

web: www.corsohotel.hu

A Völgység íze

Bonyhádot elhagyva, Bonyhádvarasd felé fokozatosan alakul át a táj. Lassan dombok vesznek minket körül, és ahogy az autóval vesszük a kanyarokat, egy hatalmas szőlőültetvény magával ragadó látványa fogad minket. Rögtön meg is fogalmazódik a gondolat, hogy visszafele itt mindenképpen lőni kell néhány fotót. Ekkor még csak nem is sejjük, hogy ez a százhektáros terület ad otthont a bonyhádvarasdi Bernát Pince szőlőjének is. A 450 lelkes falu kicsi és barátságos. A templommal szemben az asztalosműhelybe fordulunk be iránymutatásért, ugyanis sehol egy tábla, ami jelezné a Bernát Pincét. Egy idős néni rögtön mondja is, hogy jó helyen járunk, már várnak ránk.



Fotó: Dobokay Máté

A Bernát kicsi és fiatal pince, annak ellenére, hogy János Tibor már húsz éve foglalkozik szőlőtermesztéssel. Azonban csak néhány éve döntött úgy párjával, hogy a 13 hektáros területükről nem adják el mind a szőlőt, hanem egy keveset megtartanak maguknak, és bort készítenek belőle. Mélyítve tudásukat el is végezték a borásképzést, bár polgári foglalkozásukat nem adták fel. Ez nekik hobbi és szerelem egyben.

Nem ebből élünk, főleg azért nem mert egy ilyen kis pince tételeiből nem is lehet megélni – mondja János Tibor, aki polgári foglalkozását tekintve asztalos. De húsz éve nap mint nap műveli a szőlőt, melyet a 90-es évek elején kárpótlásként vásárolt a család. Azóta tudatos építkezéssel egybefüggő, szinte csak fehérszőlő fajtákból álló területet mondhat magáénak, ahonnan a termés nagy részét szüret után a borvidék legnagyobb helyi felvásárlója veszi át. A maradék pedig megy a bonyhádvarasdi parasztház mögötti domboldalra, ahol a 18 méter hosszú sváb pince és az újonnan kialakított feldolgozó áll.

Területükön chardonnay, zöldveltelini, rajnai rizling és királyleányka található. A klíma és talajadottságok kiválóak a fajtáknak, amit a borászok is megerősítenek. Bontunk is egy 2009-es zöldveltelinit, mely kereskedelmi forgalomban is kapható. A bor magában hordozza a fajtára jellemző zöld mandula ízt, viszonylag magas alkoholja megbújik a savgerinc mögött. A pincészet népszerű tétele fellelhető a bonyhádi Rosé Étteremben és a Blénesi Borházban.

De a legbüszkébbek a Budapesti Hotel Méditerránra vagyunk – fűzi hozzá Szóts Viola, a pince másik borásza, aki a termékek dizájnjáért és marketingjéért felel, nem mellékesen pedig a borjog területén mélyíti tudását. Hozzá kell azonban tenni, hogy például egy ilyen nagy hotelbe bekerülni kis pinceként nehéz. *Polgári foglalkozásom révén ismertem meg a hotel vezetőjét* – mondja –, *aki borsorunk megköstölését követően ezt a bort választotta ki a ház fehérborának.* A palackozott tétel mellett viszonylag nagy mennyiséget vásárolnak meg folyóborként a helyiek, akik büszkén csatlakoznak a pince által támogatott, minden év szeptemberében megrendezett szüreti felvonuláshoz.

Arra a kérdésre, miért adja el még mindig a szőlő nagy részét, János Tibor mosolyog. *Hosszú ideje kapcsolatban állunk és jó a viszony köztünk a Danubiana Borászat vezetőivel. Azért nekik adom el és nem*

mondjuk az Alföldre, mert itt tudom, jó kezekben van a szőlőnk és igazán jó minőségű bor készül belőle, megbízható partnerek. Minden beruházáshoz pénz kell, esetünkben ez lassan, évről-évre valósul meg, ezért adjuk el egyelőre a szőlő nagyobb részét.

A borászházaspár hatalmas szeretettel mesél a szőlőről és annak ellenére, hogy látják és érzik, ez rabszolgamunka, semmiért nem adnák fel. Közben egy traktor gördül az udvarba, az utánpótlás mégis békésen szunyókál a babakocsiban, mit sem sejtve arról, hogy fiatal kora ellenére egy borászat van róla elnevezve.

Ő a legifjabb a faluban – mondja Tibor a fiára nézve a 2010-es Cabernet Sauvignon Rosé mellett. Majd hozzáteszi: *ez az egyik legnagyobb gond érrefelé. A falu lakossága csökken, nincsenek beköltöző fiatalok, akik munkába állhatnának a szőlőben.*

A Bernát Pince a falu egyik legnagyobb foglalkoztatója, azonban szakképzett, agilis munkaerő hiányában János Tibornak kell végeznie a napi irányítást a szőlőben. Alázatos, őszinte emberek benyomását kelti a fiatal házaspár, ezt bizonyítja az is, hogy nem félnek megmutatni, hogyan kezdtek évekkkel ezelőtt. 2005-ös évjáratú Cabernet Franc (János Tibor kedvenc fajtája) kerül elő egy poros palackból, már oxidált, de ezt csak azért kapjuk, hogy lássuk, honnan indultak. A 2008-as franc már egy egészen kerek és zamatos bor. Vissza is tér a bátorságunk a további tételek megköstöléséhez. A cabernet franc–merlot házasság újra megoldja a nyelveket az interjú alatt.

Nem csak az a baj, hogy nincs helyben iskola-rendszerű szőlész–borász szakképzés, hanem hogy nem sokan látnak fantáziát a Völgységben – panaszkodik Szóts Viola. Tény, hogy a Tolnai borvidék kiszakítása a Szekszárdi borvidékből visszavetette annak fejlődését. Ráadásul az itteni szőlő nagy részét eladják, így nagyon kevés az olyan gazdaság, ahol bort is készítenek. Amolyan mostohagyereke ez a térségnek és sajnos ez rányomja a bélyegét ezekre a falvakra, a helyi borászatokra. Ennek az eredménye az is, hogy ezek a területek pont érintetlenségük és eredetiségük miatt vonzóak lehetnek, ha valaki a megújuló nagy pincészetek fényűző világát. Az már most is megfigyelhető, hogy egyre jobban vágnak a bort kedvelők az emberközeli, hagyományos vendéglátásra, és így egyre gyakrabban keresik fel ezeket az eldugott kis pincészeteket.

Fehérborok a fekete dűlőből

Az egykor Csoronikának is hívott pécsi városrész, a Makár-hegy dűlője szláv eredetű nevében a „fekete föld” jelentés bújik meg. A régen ide vezető fekete út is névadója lehetett a szőlővel borított hegyoldalnak, ahol Pavlik Ödön és családja harminc éve egy százéves vincellérházban talált otthonra a Varjú-dűlőben. Akkor még rögs földút vezetett a mára felújított pincészethez, ahol egy igazi családi borászat fehérborait kóstolhatjuk meg.

Fotó: Dobokay Máté

A Pavlikékhoz vezető rövid, ám meredek séta a Jakabhegyi úton önmagában is megéri: a Pécsre nyíló panoráma és a hegycsúcs felé nyújtózó szőlősorok látványa megéri a vesződésért. A család friss pogácsával vár minket, s rögtön fehérborral kínálnak az egykori konyhából kialakított vendégfogadóban. *Itt régen egy búbos kemence állt* – mutat az egyik sarokra az idősebbik Pavlik, mikor a fia, Barna is megérkezik. A család kerékpárüzletet is működtet. *Tavasszal nagy a forgalom* – szabadkozik Barna. Ödön bácsi elfogadva a természet szeszélyességét a kis pincészetek optimizmusával panaszkodik: *A válság óta kicsit visszasetett a pincészet vendégserege, kevesebb és kisebb létszámú csoport érkezik.* A családi vállalkozás jelenleg minimum 8–10 főtől 50 fős csoportig fogad vendégeket. *A család főz, és felszolgál ilyenkor, nincsenek alkalmazottaink. A borkóstolás mellé pedig ha jókedv kell, kérésre zenészeket is hívunk* – büszkélkedik a pincetulajdonos.

A Csoronika-dűlő szőlőjének másfél évszázados történetében a Pavlik család az utóbbi harminc évben kezdett el szőlőtermesztéssel foglalkozni. Belvárosi házukat eladták, és az akkor lepusztult, 1887-ben épült présházba költöztek, amelyhez akkori földmérték szerint 5 hold szőlő is tartozott. A felújítások után a régi tőkék helyére is újak kerültek. *Világfajtákat ültettünk, ötféle szőlőt. A zászlós pécsi fajtánk a cirfandli, ezenkívül rajnai rizling, sauvignon blanc, chardonnay és olaszrizling terem a ház mögötti fél hektáron. Idén először próbálkoztunk rozéval, és a jövőben vörösborral is szeretnénk foglalkozni* – avat be minket Ödön.

A családi jelleget kiemelten fontosnak tartó Pavlikék évi 20–25 hektoliter bort termelnek, és palackoznak, amelyet csak helyben lehet megvásárolni fajtától függetlenül 1000 forint per palackért. A marketingre különösebb figyelmet nem fordítanak. *Szájhagyomány útján terjed a híre a pincének* – meséli Pavlik bácsi, és a kedves vendégfogadást a visszatérő vendégsereg is bizonyítja. Boraikkal egyre több megmérettetésen vesznek részt. A Magyar Hölgyek Bora díjat 2008-ban chardonnay-vel érdemelték ki, a 2010-es olaszrizlingjükkel pedig ezüstérmesek lettek a révfülöpi borversenyen.

A pincészet harminc év borászkodás után végigjárta azt az utat, amely után eldől egy szőlőbirtokról, hogy merre tart, kinövi-e családi kereteit. Pavlik Ödön, megtartva a családi pince előnyeit, minőségi borral akar szolgálni a vendégnek. *Ha nem jó a bor, kiöntöm. Nem adok olyat, amit magam sem innék meg* – halljuk a pincészet vezetőjétől, amely egyike azoknak az elveknek, amelyhez Pavlikék az életben is ragaszkodnak. Ha pedig minden vendéget frissen sült pogácsával fogadnak, már megérte felmenni a meredek dűlőbe a családias hangulatért.



Anno

1832

Véletlen szűretlen

Kihagyjuk a kínálkozó ziccert, hogy szóviccet gyártsunk abból, hogy a Merfelsz Pince Szekszárdon a Bor utca 74. szám alatt található, és a lényeg bemutatására koncentrálnunk inkább. Nagy valószínűséggel Önök is ismernek borászokat Szekszárdról, ismerjük néhányukat mi is. Ebben a cikkben arra térünk ki, miben egyedi Merfelsz Gábor borászata, reméljük, hogy sikerült jól válogatni.





Fotó: Wéber Tamás

A pincészetet vezető Merfelsz Gábor már találkozónk elején leszögezi: csak olyan bort készít a pincészetben, amelyet ő szeret. Ebből következik, hogy a Merfelsz borok mind érett, néha túlérlett alapanyagból készülnek. Nem szereti a kemény savakat és fehérbort sem igazán. A bankárból lett borász vörösborokból álló portfólióját így egy provanszi stílusú rozé (illetve idéntől várhatóan több rozé) egészíti csak ki.

Rokonsága Szekszárdhoz és a közeli Faddhoz köti. Azt meséli, nem is volt kérdés, hogy a neki tetsző borokat az előbbi helyen fogja készíteni, az utóbbi településen pedig jelenlegi lakhelye található. (Plusz a kiváló olasz tradíciókat folytató Progetto Manfredi Pizzéria, amire Merfelsz Gábor nélkül talán sosem találtunk volna rá.)

A szekszárdi Bor utcában található (eredetileg 1830-as évekből származó) pince körül a szőlők kisebbik része található, Várdomb és Decs környékén található a 12 hektárnyi a nagyobb rész. A teljes mértékben saját telepítésű szőlőkről 2006 óta szüretelnek. A termeszkorlátozás a szigorú minőségi kívánalmakhoz idomul, átlagosan 30 ezer palack bor készül átlagosan egy évben.

Merfelsz Gábor a nagypapát idézve vallja, hogy „azért kell jó bort csinálni, mert magunk isszuk meg”, bár a vele töltött délelőtt után meggyőződésünk, hogy ezt akár ő is mondhatta volna. Az ars poetica ellenére Merfelsz úr fejében él egy kép borainak jól meghatározható célcsoportjáról. Ezek egyrészt a 40 feletti, a jó borokra áldozni hajlandó férfiak (ami azért sok szekszárdi borász elképzelé-

seivel egybe esik), másfelől pedig a nők, akik „legalább annyit isznak, mint a férfiak”, ha isznak, bár ne értsük félre az utalást, a pincészet tulajdonosa tiszteli és becsüli a szerinte sokkal „intelligensebben” borozgató hölgyeket. Őket azonban másoktól eltérő módon nem friss rozékkal vagy édes fehérborokkal, hanem nagy vörösekkel szólítja meg, amelyek alacsony savakkal és a viszonylag magas alkoholtartalommal hódítanak. A vörösborok szüretlen eljárással készülnek, de ennek nincs komolyabb filozófiai oka. Egyszer véletlenül küldtünk be a laborba szüretlen mintát, de stabilnak találták. Ezt a mérést újra leellenőriztettük, és ez az alkalom is megerősítette, hogy 14-es alkohol felett az élesztőknek nincs esélye, hogy beinduljanak. Úgy gondolom, hogy ezáltal teltebbnek maradnak, hiszen szűréssel csak elveszítünk valamit a borból. Ezért palackozunk szüretlenül – említette.

A boroknál megfigyelhető határozott elképzelések következménye, hogy kevés a fajtabor, a kulturális háttértudást feltételező nevű házasságok változó összetétellel készülnek. A Pécsi Borozó kóstolói magas, 89 pontos értékelést adtak a teszten nálunk járt 2007-es Szekszárdi Bikavérnek, amit „arányos, jó felépítésű, tiszta, gyümölcsös, szájban energikus” vörösborként, igazi, jó értelemben vett bikavérként jellemeztünk. Ha viszont olyasmire vágnának, amire kevesen: száraz, illatos, vörös muskotályra, akkor kérleljék Merfelsz Gábort, hogy mutasson a különlegességnek számító hamburgi muskotályon alapuló Agent Provocateurből (amit a házasságban a szintén nem gyakori turán támogat). Hagyják becsapni érzékeiket!

Nyármustra rózsaszínben

Akik teszteltek:

Labancz Richárd (Pécsi Borozó)

Márkvárt János (Márkvárt Pince, Szekszárd)

Mikes Márk (A Hordó borszaküzlet, Pécs)

Susann Hanauer (Wassmann Pince, Pécsdevecser)

Szabó Zoltán (Szabó Pince, Hosszúhetény)

A Pécsi Borozó nyári számában hagyományosan rozékat tesztelünk. A tavalyi évben a szüreti viszontagságokra utalva sokan jegyezték meg, hogy sok lesz a rozé. A tesztünkre viszont nem érkezett túl sok, s meg kell mondanunk: nem is olyan kiemelkedő a rozék minősége. A stabil középmezőnyt mutatjuk most be: sokan nem kerültek 80 pont fölé s egyetlen rozé lépte át csupán a bűvös 85 pontos határt.

A kedvenc nyári italok sorában a rozé kiemelkedő szerepet kap, nem csak nálunk, ezt mutatják az eladások is. Amit talán hiányolhatunk – mintha kevesebb volna a kísérletező kedv, sok az egyenrozé, kevesebb az egyedi arculat, az egyedi tartalom.

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

A kóstoló színhelye
a Pannon Borturisztikai Centrum volt.
Köszönjük!



100 pont

tökéletes bor



95–99 pont

kiemelkedő, briliáns bor



90–94 pont

egyedi, elegáns, nagy bor



85–89 pont

komplex, karakteres, nagyon jó bor



80–84 pont

tehetséges, tartalmas, jó bor



75–79 pont

korrekt bor, különösebb erények és hibák nélkül



50–74 pont

nem elfogadható, gyenge bor

85 pont

**Riczu-Stier Pincészet
Villányi Rozé 2010**

Szép megjelenésű rozé, barackvirágra emlékeztető színnel. Illat- és ízvilága is nagyon intenzív és friss. Sok-sok szamóca és málna jellemzi, aromái szép összhangban vannak a zamatával. A nagyon magas szén-dioxid arány is jól áll neki, resz és erőteljes savakkal párosul, így nagyon friss a korty. Egy pillanatra sem esik össze vagy veszít gyümölcsösségéből. Minden összetevője a helyén van, nagyon élő anyag, igazi nyári sláger.



RADÓ VINOTÉKA 1250 Ft

84 pont



Müller János Villányi Rozé 2010

Megnyerő színvilág és kedves (trópusi) gyümölcsös illatok jellemzik. A zamatban sem okoz csalódást, megmarad a gyümölcsösség, az érezhetően vastagabb testet pedig jó savak támogatják. Jó az alapanyag, és megfelelő technológiával találkozott. Egy árnyalattal több szén-dioxid még lendületesebbé tette volna, de így is kitűnő rozé.

RADÓ VINOTÉKA 1150 Ft

82 pont



Dúzi Tamás Szekszárdi Cabernet Sauvignon Rozé 2010

A pohárban narancssárga színű, aranyos csillogással. Már ez sem mindennapi, de az illat- és ízjegyei alapján meg biztosra vennénk, hogy fehér bort kóstolunk. Még hozzá sauvignon blanc-t. Van egres meg csalán is bőven, ízében is, és jön mellé egy nagy adag fűszeresség. Jó savak és lendületes szerkezet jellemzik. Nehezen értékelhető rozéként, de egyértelműen jól esik kortyolni.

(Csak kartonban kapható)

Dúzi Tamás Szekszárdi Kékfrankos Rozé 2010

Erőteljesen fűszeres illatok és ízek és egy jó nagy adag szén-dioxid az első benyomások. Aztán jön az eper is, szép, érett formában – főleg ízében. A szén-dioxid rendületlenül pezseg, és nagyon dús savakkal párosul. Tartalmas a korty és nagyon hosszú a lecsengés. Kitűnő aperitif ital vagy frissítő, és talán nem is kell bele szóda, szinte kész fröccs.

1550 Ft, E'szencia Bortéka, Szekszárd

Márkvárt János Szekszárdi Rozé 2010

Nagyon megnyerő, divatos pink színű ital. Bizonytalan és kissé zárkózott az illata, de alapvetően gyümölcsös. A szájban kemény savas karakterű, és érezhetően az alapanyag érettsége sem tökéletes. Korrekt munka, jó technológia, de a keménysavak miatt talán inkább fröccsben érdemes fogyasztani.

RADÓ VINOTÉKA 1150 Ft

83 pont



Planina Borház Mohácsi Rozé 2010

Kellemes, világos árnyalatú színek. Epres-málnás illatok, természetességet sugároznak, nincsen bennük semmi hivalkodás. Íze is visszafogott, de nagyon elegáns és tartalmas, natúr gyümölcsökkel és nagyon jól adagolt szén-dioxiddal. Kellemes, arányos frissítő ital, ivásra hangolva.

RADÓ VINOTÉKA 1100 Ft

Vylyan Pincészet Villányi Rozé 2010

A pohárba töltve sötét rózsaszínes árnyalatú. Illata visszafogott, sokáig zárkózott és lassan nyílik meg. Édeskés hatású, kissé túlérett gyümölcsökre emlékeztet. Ízében erőteljesebb, direkter a gyümölcsösség, savai jók, de a húsos szerkezet talán elbírna többet is. Úgy talán még frissebb benyomást tudna kelteni. Korrekt nyári ital, akár a kicsivel hűvösebb napokra is.

RADÓ VINOTÉKA 1580 Ft

81 pont



Matias Pincészet Pécsi Zweigelt Rozé 2010

Tiszta színű, mutatós a pohárban. Tiszta illatában és ízében is, de aromáiban kevés a gyümölcsös jegy és vékony szerkezetében nagyon erős a savérzet. A korty lenyelése után nem igazán hagy nyomot maga után. Korrekt rozé, kevés izgalommal.

1350 Ft, A Hordó Vinotéka, Pécs

nappali

Dj-k
Koncertek
Előadások
Kiállítások
Magazinok

Borok
Koktélok
Szendvicsek
Helyi termékek
Fair Trade és Bio italok

A Pécsi Borozó Mustrájának
jónéhány bora kapható-
kimérve is- a Nappaliban!

nyitva tartás
minden nap
09.00-02.00

Pécs, Király u. 23-25.

kávézó | bár | galéria | éleve

81_{pont}**Mayer Róbert Villányi Rozé 2010**

Mély, sötét rózsaszínes színvilág. Illata is egészen mélyről jön és erőteljesen epres, egészen megnyerő és rétegzett. Ízében visszaesik, érezni a szén-dioxidot, de kicsivel több sokat segítene rajt, kissé lágyan hat. A korty végi pici kesernye megosztja a zsúrit, egy kicsi alkoholtöbbletet viszont mindenki felró neki.

1200 Ft, a pincészetben

Gódor Szekszárdi Rozé 2010

Tiszta illatú rozé friss eperrel és nagyon erőteljes fűszerekkel az illatban. Kóstolva a fűszerek erősebbek, kevesebb gyümölcsöt tartogat, kicsit szikár. A szén-dioxid adag pont kellemes, frissességet kölcsönöz a bornak. A végére picit elbizonytalanodik, alkoholos-édes lesz a zárása.

1100 Ft

81_{pont}**Hetényi János Pincészete Szekszárdi Rozé 2010**

Kellemes megjelenésű tétel, rózsaszín-lazacos beütéssel. Illatában és ízében is eléggé viszfogott, zárkózott. Aromái meleg, málnás hatást keltenek. Ízét laposnak érezzük, az alkohol és a sav pedig ki is lóg a szerkezetből. Nyáron jól behűtve, szódával frissítenénk fel.

980 Ft

Kvassay Levente Villányi Rozé 2010

Bízató illatokkal mutatkozik be, nem túl intenzív, de gyümölcsös jegyek jellemzik. Még a korty elejével sincsen komoly probléma, de a második felétől – főleg zárásában – a gyümölcsök helyét átveszi egy kesernyés, fanyar savérzet. A vékony szerkezetből az alkohol is kilóg picit. Talán fröccsben tud jól teljesíteni.

1180 Ft

„EGY KIS JÁTÉK”

BŐRÉN SÜLT KACSAMELL – VANÍLIÁS ROSÉ SABAYONNAL, SPÁRGA DUÓVAL; BORS MUSTÁRRAL – FRISS EPERREL

Teleky Zoltán séf receptje rozékhoz

**Hozzávalók 4 személyre:**

- 1 kg kacsamell
- 4 tojás sárgája
- rozé bor – ízlés szerint
- 1 szál vanília rúd
- 3 dl állati eredetű tejszín (33 %-os)
- 12 szál fehér spárga
- 12 szál zöld spárga
- 40 g borsmustár (ruccola)
- 4 db közepes méretű friss eper

Elkészítés:

A kacsamellet a bőrénél beirdaljuk húsig – a felesleget eltávolítjuk, sóval, borssal ízesítjük, majd 2 napig hűtőben pácoljuk (*szárazpác*).

Sütés előtt 2 órát szobahőmérsékleten állni hagyjuk, a felhevített serpenyőben a bőrén lassan addig sütjük míg a zsírja teljesen kisül belőle (*saját zsírjában süll*). Ha a bőrös oldala kisült – megfordítjuk és roséra sütjük. (*A hús maghőmérséklete ekkor kb. 63 °C*) Ezután a húst a zsírából kiemeljük és pár percre pihentetjük. Tálalás előtt felszolgáljuk.

A spárgát megmossuk, megpucoljuk. Serpenyőben, rozé borban megpároljuk, közben sóval, borssal, csipet cukorral ízesítjük, majd vajjal beforraljuk.

A tojás sárgáját a tejszínnel, a rozé borral habbútbé tesszük. A vanília rudat hosszában félbevágjuk és a magját késheggyel kikaparjuk és hozzáadjuk a sabayon-alaphoz; sóval, borssal vízgőz felett kevergetjük, míg könnyű mártás állagú nem lesz.

A borsmustárt jeges cukros vízbe tesszük pár percre, hogy magához térjen. Papírtörőre terítve lecsepegtetjük, teljesen megszáritjuk.

Az epret hideg vízbe áztatjuk pár percre és szárazra csepegtetjük, mint a ruccolát.

Tálalás:

Középcentrálisan tálaljuk: a spárga duóval kezdjük, majd 2 evőkanál vaníliás rozé sabayon-t kanalazunk rá, tetejére helyezzük a szeletelt kacsamellet.

A borsmustárral megszórjuk, a friss epret mellé állítjuk.

Teleky Zoltán ezt az ételt úgy nevezte el: „Egy kis játék”
Hogy miért is? Össze kell kóstolni, és ez mindjárt ki is derül!



IVÁN VÖLGYI *Kadarka* TÚRA

Szekszárd vár!

2011. június 25., szombat

Egy túra, ahol megmutatjuk, miről szól nekünk az Iván-völgy. Megfogjuk a kezét és vezetünk: először föl a tetőre, Heimann Zolihoz, aztán le a völgybe Sebestyén Csabihoz, Halmai Csabához, majd Németh Janóhoz. Íme a házigazdák és a meghívott borászatok (a túra sorrendjét követve):

Heimann Család Birtok: Kadarka '09; Fuchsl '10

vendég: Eszterbauer Borászat: Nagypám Kadarka '09; No Fiam Chardonnay '10, **Merfesz pince:** Zweigelt '09; Rosé '10

Sebestyén Pince: Kadarka '09; Rosé Cuvée '10

vendég: Bősz Adrián: Kadarka '08; Rajnai Rizling '08

Tüske Pince: Kadarka '09; Siller '10

vendég: Márkvárt Pincészet: Kadarka '09, Rosé Cuvée '10

Németh János Pincészet: Kadarka '09; Rosé '10

vendég: Pósta Borház: Kadarka '09; Sauvignon Blanc '08

Brill Pálinkaház: Kadarka törköly + 1 egyéb pálinka

Minden borász két borral kínál: egyet a szomszág ellen, akár fröccsnek is, egyet a kíváncsiságra: ezek a kadarkák, amire büszkék vagyunk. A borok mellé helyi alapanyagokból készült falatokkal készülünk.

Megjött a kedved?

Jelentkezni Korda Gabinál lehet ezen a számon:

+36-20/516-8457.

A belépő felnőtteknek 7800 forint,

14 év alattiaknak ingyenes (gyerekfröccsel persze készülünk).

Aranytányéron tálaltak

Várnai Péter, az Aranykacsa Étterem konyhafőnökének menüje lett a legjobb a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség pécsi szakácsversenyén. A versenyen indulóknak háromfogásos menüsört kellett készíteniük, a zsűri ezek alapján választotta ki a legjobbakat. A díjazottak: Várnai Péter – Aranykacsa Étterem; Lakatos Szabolcs – Bistro 48 és Nagy Balázs – Dóm Café & Restaurant. A zsűri az illat, az íz, a tálalás és az összbenyomás alapján alakította ki véleményét az adott fogásról. Szempont volt, hogy a versenyszám kötődik-e a verseny kiírásához, korrekt és érthető ételmegnevezéseket kaptak, összetételüket tekintve mennyire számítanak kreatívnak. De figyelték a megfelelő tálalási hőmérsékletet és az arányokat, a köretek helyes megválasztását, és hibának számított, ha kevés mártás, öntet volt az ételekhez. Az általános értékelést követően a zsűritagok személyesen is egyeztettek a versenyzőkkel. Zsiga István, az MNGSZ helyi szervezetének elnöke szerint *a versenyen induló szakácsok mind anyagilag, mind fizikailag sok áldozatot hoztak, de ők azok az emberek, akik előre viszik a gasztronómiát. (MZ)*

Újak a városban

Átalakult a **Dóm Étterem** Pécsen a Király utcában. Az új tulajdonos fiatalos arculattal, de a magyaros konyha megtartásával nyitotta újra a vendéglőt. Az étlapról Nagy Balázs, az Aranytányér 2011 verseny dobogósa gondoskodik, főként a hagyományos magyar ételeket igyekszik trendivé tenni. A borlap is frissült, főleg villányiak kaptak helyet a szemrevaló listán. Bock, Mayer, Vlyan és Janus borok mellett azért van Takler és Vida is Szekszárdról, folyóborként pedig a Keller Pince borait fogyaszthatja a régi-új közönség.

A név és a helyszín ugyanaz maradt, a belbecs viszont jelentősen megváltozott. Az új **Capri Cukrászda** szép és modern, jó példa, ha egy évek óta üresen álló cukrászdát akarunk újjáéleszteni. A pultról újdonságok, és klasszikus sütemények köszönnek vissza. A fagyaltos pult maradt a régi helyén, innen méri az epos sajttortát, a capri varázst, vagy az extra feketét. Aki a desszert előtt enne valami mást is, az választhat a helyben készült szendvicsek, péksütemények és pizzák közül.

A mediterrán hangulatban felújított Búza téren nyílt meg májusban a **Piazza del Grano**. Olasz étlappal, salátákkal, pizzákkal, lepényekkel várja vendégeit az étterem. Valamint napi ajánlattal, mely különböző nemzetek ételeivel igyekszik megismertetni a vendégséget. Az étterem kávéban is erős, Carraro kávé kerül a csészékbe. A poharakba pedig a Polgár Pince és a Brunyai Pince palackos boraiból válogathatunk.

Tagadva dicsérem a Sauska-konyhát



Leszögezem, nem azért éreztem kiválónak a villányi Sauska Pincészetnél elfogyasztott medvehagyma-témájú borvacsorát, mert meghívtak rá, hanem elsősorban mert kreatív volt és harmonikus. Áprilisi szezonnyitás borvacsorán, a Sauska–Essencia–Gergely–Brill szuperválogatottal.

Medvehagyma-hétvégét tartottak április első napjaiban a villányi Sauska Pincészetnél, amelynek kulináris csúcspontja az az április elsejei borvacsora volt, amelyen az Essencia Főzőiskola, a harci Brill Pálinkaház és a karácodfai Gergely Kecskefarm működtek közre.

Nem számít már ismeretlen különlegességnek a medvehagyma a gasztronómia iránt érdeklődők körében, sőt, tavasszal általában az ehhez kötődő különlegességek nyitják a szezon az éttermekben és konyhákban (meg persze a magazinokban és blogokon is).

Nem kevés felhasználási lehetősége van ételeinkben, pedig szezonon kívül nem igazán hozzáférhető. Nem bírja igazán a fagyasztást, alig lehet értelmes módon szezonon kívülre tartósítani, éppen emiatt viszont kiváló lehetőségeket kínál a tavasz köszöntésére. Néhány éve ilyentájt minden a medvehagymáról szól, de emiatt kár bosszankodni, jó dolog, hogy sokan megismerik, sokan találkoznak vele és az ország több régiójában (így a Mecsek lábánál is) keresik – és megtalálják.

Nem messziről, a baranyai kecskefarmról érkezett a sajt, a kolbász és a kulen, Tolnából a pálinkák és párlatok, főként Villányból a borok és a medvehagymának sem kellett napokat utaznia, míg a helyszínre érkezett.

Nem rossz a friss kecskesajt sem, amit a Gergely Kecskefarm hozott, kiváló étvágygerjesztő a medvehagymával ízesített változat, de a termelő korábban kóstoltatott már egy értelebbsajtváltozatot, ami igazi különlegesség. Reméljük a vásárlók kikövetelik, hogy azt is újra kóstolni lehessen.

Nem lehetne jobbat kívánni viszont annál a mangalicából készült kulennél és kolbásznál (valamint a selymes szalonnánál), amit szintén ők mutattak be, azonnal elsőszámú rajongóikká téve a népes vacsoraközönséget. Remekül passzolt hozzájuk a 2010-es rozé, a frissesség és ropogósság lenyűgöző, a savakra pedig ebben az évjáratban ritkán lesz panasz. Készül belőle hordós érlelésű, nagytestű változat is, optimisták lehetünk vele kapcsolatban.

A vacsora fogásait Csonka Gergő, a Sauska Borászat fiatal séfje készítette, kiváló érzékkel. Az előételként érkező pesto, tepertőkrém és körözött trükkösen mutatta be, hogy viselkedik fűszerként a medvehagyma. A mokkás pohárban érkező krémlevesben dominált az alapanyag és ehhez a fűszer pár csepp Brill-féle medvehagyma párlat lett, ami a pálinkák (és zöldségből készült társaik) között általában és zamatával is az est bajnokának nevezhető.

Házias jelleget kapott a főfogás, a medvehagymával elkészített töltött dagadó, egy szintén üdező mártás (találják ki, milyen hagyma volt benne) és a tört krumpli. Mire a zseniálisan újrakomponált (és medvehagymától teljesen mentes) mákos guba az asztalra került, az asztaltársaságok tekintélyes része jóllakott és elpilledt.

Látják, rengeteget tagadtam, a vacsorát mégis imádtam. Fiatal pincészet esetében ez ironikusnak hangozhat, de azt hiszem, itt az ideje újrafelfedezni a villányi Sauska Pincészetet! Ne hagyják ki, ha vacsorára hívják önöket. (RMP)

Csak a szilva

A Budapesti Pálinkafesztivál idei főszereplője a szilva volt, így a hamvas gyümölcsből készült párlatok és ételek központi helyet kaptak a rendezvényen. A látogatók egy külön Szilvákertben kóstolhatták meg a finomságokat, többek között az Év Szilvapálinkáját is, amely kilenc párlat házasításából készült.

Az országos időjárás ellenére kellemes nyári meleg várt bennünket a VI. Budapesti Pálinkafesztiválon a Budai Várban, május 5-én. Az első nap délutánján még kevesen voltak, de este rendesen megtelt a placc, pláne hétvégén, és minden eddiginél többen váltottak jegyet és kóstolták végig a pazar kínálatot, a több száz párlatot, házi sajtokat, finom borokat, csokikat, pezsgőket, és kolbászokat. Az utólagos felmérések alapján mintegy huszonötezen ünnepelték a pálinkát a várban.

A gasztronómiai rendezvény főszereplői, a szilvapárlatok, a szilvás ételek, na és persze az Év Szilvapálinkája volt, amely 9 főzde prémiumpárlatainak blendjéből született, hamar elnyerte a közönség tetszését: félezer palacknyit kóstoltak és vásároltak az 1100, sorszámozott palackba került párlatból. A Békési, a Gusto, a Gyulai Pálinka Manufaktúra, a 895 Hunnium, a Nobilis, a Prekop, a Rézangyal, a Villányi és a Zsindelyes közös blendjét a Rézangyal Bisztrók országos hálózatában már meg lehet vásárolni.

A hűvös idő ellenére azt mondhatjuk, hogy szerencsénk volt az időjárással, hiszen a rendezvény minden napján nagyon jó hangulatot varázsolt a napsütés a Budai Vár Hunyadi-udvarára. Jó érzés, hogy a Budapesti Pálinkafesztivál mára egy népszerű programmá vált a fővárosiak számára – mondta Maros Róbert, a fesztivál főszervezője.

Kivételesen pálinkára utaztunk a Brill Pálinkaháznál is, idei egyik különlegességük, a limitált 2010-es Stanley szilva, felettébb izgalmas kóstolás. Az idei fesztivál gasztronómiai újdonságain túl a PayPass kártya is debütált, amely az OTP Bank jóvoltából leváltotta az eddigi kuponos rendszert. Az új generációs, elektronikus fizetési mód segítségével a látogatók egyszerűbben vásárolhattak, bár nem egyszer adódott probléma a feltöltéssel és a kártyán maradt összegek levásárlásával. Igaz, ezeket bármikor elkölthetjük a Rézangyal-üzletekben.

A hagyományteremtő céllal létrejött, gyümölcsre épülő tematikus Pálinkafesztivál a szilva után jövő tavasszal a barackból készült párlatokra és ételekre helyezi a hangsúlyt. De addig is a közönség ősszel újra találkozhat a legfinomabb pálinkákkal és ételkülönlegességekkel, méghozzá a Budavári Pálinka- és Kolbászfesztiválon, ahol ezúttal az oroszok mutatkoznak be nemzeti italukkal, leghíresebb párlatukkal, a vodkával.

(KB)



Destillata-eredmények 2011

A 20. alkalommal megrendezett Destillata Nemzetközi Pálinkaversenynek idén is volt Pannon Borrégiós vonatkozása. A Brill Pálinkaház ugyanis a HunDeszten elért kiváló eredményei után itt is tarolt. A versenyen idén 12 ország, 171 (ebből 24 magyar) főzdejének 1560 mintája vetélkedett. Az Ausztriában megrendezett versenyről a magyar pálinkafőzők 120 érmmel térhettek haza. A Nemzetgyőztes 14 érmmel az Agárdi Pálinkafőzde lett, de a Brill-pálinkák is begyűjtöttek egy arany-, négy ezüst- és három bronz érmet, a Márton és Lányai pedig egy arany mellett 4 ezüstöt és 5 bronzot. A megmérettetésen több különlegesség is elismerésben részesült, mint például a medvehagyma, a kömény, a kadarka seprő-, kávé és sajmeggyvirág párlatok.

A HunDeszt idei díjazottjai

Idén VI. alkalommal rendezték meg Magyarország egyik legnagyobb presztízsű pálinkaversenyét, a HunDesztet. A díjazottak névsorát a VinCE 2011 programon hirdették ki a Corinthia Hotel Budapest épületében március 19-én. Idén is taroltak a Pannon Borrégió pálinkafőzői. A HunDeszt tekintélyét annak köszönheti, hogy a legelismertebb szakértők bírálják a párlatokat, és a verseny a legmegfelelőbb körülmények között – világos, szagtalan, zajmentes környezetben – történik. Továbbá a pálinkafőzésben jártas hazai és külföldi szakemberek, illetve idén a gasztronómiában jártas szakmai zsűri mondott ítéletet a pálinkák felett. 276 terméket neveztek a versenyre és ebből a bírálók 33 aranyat, 83 ezüstöt, 54 bronzot választottak ki. A Pannon Borrégió pálinkafőzdei közül a Brill Pálinkaház nyert 4 aranyat, 1 ezüstöt és 1 bronzot. A györkönyi Márton és Lányai Pálinkaház 1 aranyat, 4 ezüstöt és 9 bronzot gyűjtött be pálinkáival. A Villányi Pálinkaház pedig 1 arannyal, 3 ezüsstel és 4 bronzal lett gazdagabb. Champion díjas lett 15 termék, melyek közé a Pannon Borrégióból a Brill Pálinkaház málna, valamint irsai olivér párlata került be. Az év pálinkafőzdejé az Agárdi Pálinkafőzde lett.

Tesztgyőztesek tavasza



A Pécsi Borozó tavaszi számának négy legjobb eredményt elért borát kóstolhatták meg legutóbbi vacsoraestünk vendégei az Enoteca Corsóban. Az első borunk Mayer Róbert Pincészetének 2010-es évjáratú Villányi Rozéja volt, mint a Mustra legjobb rozéja. A pincészet-től sajnos nem tudtak jelen lenni, így csak azt tudtuk róla elmondani, amit megírtunk: „Szép rózsaszínes árnyalatú rozé. Intenzív és elegáns illatában főleg szamóca és egy kis tutti frutti fedezhető fel. Arányos a korty, itt is szép gyümölcsökkel és markáns savakkal. Mindez egy lehetlenyi szén-dioxiddal megtámogatva, nem túlságosan részlet gazdag, de jó technológiával elkészített, szép rozé. Kicsit lehetne hosszabb. A rozéhoz lazac érkezett édeskömény-salátával, vérnarancs vinaigrette-tel. Jó összhang, korrekt együtt zenélés.”

A folytatásban a Takler Pince Szekszárdi Bikavér Reserve 2007 borát kaptuk, a tavaszi Mustra legjobb eredményt elért vörösbort. Érettség jellemzi minden kortyát. „Illata kellemesen visszafogott, pont annyira, hogy percekig el lehessen mélyülni benne. Mély fűszeresség érett gyümölcsösárral körülveve. Szájba véve erőteljesebb a fűszeresség és percek múlva feltűnnek a gyümölcsök is egy lehetlenyi csokival nyakon öntve. Sav és tannin kitűnő egyensúlyban, alapvetően meghatározza ez a balansz az egész bort. Vastag és érett anyag.” A bikavérhez kakasherét kaptunk szilvaecetes lilahagymaraguval. A kakashere abszolút megosztó étel, nem gyakran kóstoljuk – most finom volt, puha, omlós, ízletes, a hagymaragu pedig egyenesen hozzápasszintotta a bikavérhez.

Sebestyén Csaba Szekszárdi Cabernet Franc Görögszó 2007, a tematikus tesztünk legjobb cabernet franc-ja abszolút hozta a formáját: Illata fekete, szilvóriumos szilvalekvár, cigánymeggy. Ásványos-sós-fűszeres ízekkel rohan le, a száját megmozgatja, intenzív és sokrétű. Erőteljes, komoly anyag, kávéval, fekete szederrel, kakaóbabos csokoládéval, sós-édes krémességgel. Komplex, szépen ívelt bor, nagy jövővel, most minden csiszolatlanságot a fiatalságnak tudunk be. Most csak kóstolni szabad, még évekig érlelni kell(ene). Azt hiszem, a töltött borjúdagadó, szójas pak choi-jal ízhátasában nem volt rossz választás, bár a bor idővel mindent felülírt, nehéz is ennyire intenzív és összetett borhoz megfelelő partnert találni.

Bátor kísérlet volt a Radó Pince száraz 2009-es Pécsi Cifrandlijához desszertet ajánlani. A karamellizált ananász és mangó birssorbet-val érdekes módon mégis beleillett a képbe, a gyümölcsök mind jól érezhetők a borban is. Amelyet így írtunk le: „Egészen buja és egzotikus bor, tobzódik a gyümölcsökben. Színe egészen mély és sötét. Húsos illatában birs, barack és ananász. Nagyon telt és tartalmas, szinte végtelen a korty. Nagyon szépen sikerült megőrizni a savait, ezért nem laposodik, nem lekvárosodik el. Gyümölcsökben sincs hiány, van kis frissítő hűvösség és a végén egy adag cifrandlis kesernye. Emlékezetes cifrandli.”



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

A bemutatója:

Tesztgyőztesek vacsorája

Borbemutató és vacsoraest a Pécsi Borozó 2011. nyári számának tesztgyőztes boraival és a hozzájuk alkotott ételekkel az Enoteca Corso ajánlásával.

A menü:

Jeki Flóra Villányi II Primo Frizzante 2010
Sárgadinnye carpaccio San Daniele sonkával,
grapefruitos habzóbor granitával

Riczu-Stier Villányi Rozé 2010
Nyúlmasz bazsalikomos piskóta busapástétommal

Riczu-Stier Villányi Cabernet Franc 2009
Fűr melle és combja balzsamecetes shalottával,
konfitált sárgarépával

Heumann Villányi Cuvee Blanc Eric 2007
Sárgabarackleves hársmézfagylalival

Július 7., 19 óra

Részletek a www.pecsiborozo.hu-n.

Ára: 5900 Ft/fő

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

FRÖCCS-KALAUZ

A Pécsi Borozó szerkesztősége elkötelezettje a jó fröccsnek, s mindig felemeli hangját a védelmében. Hogy jót csak jóból. Tavaly nyári számunkban kis történeti áttekintővel, a jó fröccs deszkripciójának megszerkesztésével indítottuk útjára heti Fröccs-kalauzunkat, mely a Pécsi Borozó online felületén keresi hétfőtől-hétfőre a város legjobb fröccsözőit.

A cél az, hogy egyszerű, őszinte, jól áttekinthető gyűjteményt adjunk közre, fröccs-kalauzt azoknak, akik hisznek a borkoktélban. Motivál minket, hogy szeretjük a fröccsöt, népszerűsíteni akarjuk, merthogy általában nehéz úgy rendes fröccsöt találni a városban. A tesztelt helyeken kifejezetten a fröccsöt nézzük, elsősorban a fehéret, a rozénak még rendezetlenebb a státusza, de ha van, szánkba vesszük azt is. Mivel a bor és a fröccs minősége gyakran változik, főleg a folyóboros helyeken, némi változékonysággal számolnunk kell, az igazságosság nevében azonban mindenhol csak egyszer kóstolunk. A minősítéshez nézzük a bort és minőségét, a szódát, ezek árát, az összenyomást (külcsín, kiszolgálás, hangulat), néha a saját impressziókat is. Ime válogatásunk a legjobbak közül pontszám nélkül abc-sorrendben tavaly augusztus óta:

BLÖFF CAFÉ

A Blöffel gyakorlatilag egy baj van, hogy általában tele van. Bár és kávézó a Színház téren, Pécs legbelebb belvárosában, elérhető áron, és még őszinteség is fért bele. A boros választék egyébiránt meghökkentően tág, palackosból van Heimannon és Selesháton át Tiffán Imre, Konyári és Ebner meg Figula, folyóból Keller Pince. Közvetlen és szerethető beülős, nem csak akkor, ha éppen nincs hová mennünk. Esti program a hét minden napjára.

CAFÉSHOP24

Az Enoteca Corso borkínálata (hasonlatosan a konyhájához) a megnyitása óta kiemelkedő, nem vitás. A Cafeshop24-be, az Enoteca Corso egykori bisztró helyén működő delikateszbolt viszi tovább az örökséget, kínálata nemcsak széles és átfogó, de általában érzékenyen válogatott. Jól tárolnak, mindent decore is mérnek. Közel, s távol, de a Kistücsöki biztosan itt van a legütősebb borlap a vidéken. Nem is rossz áron, még ha számolunk is a szervízdíjjal.

KLUB 99

A Klub 99 nemcsak ránézésre, de valójában is füstös talponáll. Ahogy a neve mutatja, 1999-ben lerakott fehér csempével, meg barnára festett faburkolattal. Azért kifer a falra néhány, az alkoholizmust karikatúrázó kép. Botrányosan olcsó kiskocsmá korrektszerűen folyóborral, csak lenne kicsit bejebb.

KOCCINTÓ KISVENDEGLŐ ÉS SÖRÖZŐ

A Koccintó utcája nem forgalmas, és a piac bezárásával sem vezet már el mellette fontos útvonal. Szépen kialakított terasz, a kis zöld növények az asztalokon. Fröccsclap, mely bár a száraz fehértől az édes vörösig terjed, s így minden igényt kielégít, mutat elég tanulságot is: a folyóbor mellett a származási hely, a pincészet és az évjárat is van tüntetve. Csendes kis pihenőhely irigylésre méltó rádiógyűjteménnyel.

MAYER BOROZÓ

Ott áll a kocsmá a Rákóczi út közepén, szemben a Kereskedők Házával. Külsőre-belsőre majdhogynem jellegtelen, tucatnyi ilyen kinézetű és felépítésű italmérés van akár csak a szűkebb környéken is. A villányi kötődés világos, a Mayer Pince borai mennek itt el elsősorban folyó formában. A vendégek között nőt itt alig találni, minek is, megbontaná a rendet, felborítaná az egyensúlyt, ezért férfiak, tisztas öregek, élettanárok, figyelmesen hallgató, vitázó középkorúaké a tér. Beeső vendég alig van, itt mintha mindenki törzsvendég lenne, az idegent, ha jól viselkedik, akkor látják csak szívesen. Erika méri a fröccsöt, s ha jó a kedve, zsíros kenyeret ken az embernek, megteremtve a kocsmadillit. Hibátlan iskola, a Mayer első a fröccsözők között. Tökéletes ár-érték arány, szolid környezet, türelmes törzsvendégek, remek folyóborok.

NAPPALI BÁR

Hogy mi a Nappali? A bár a legtalálhatóbb kifejezés rá, de a találkozóhely nemcsak kedvesebb, hanem pontosabb definíció. Kicsit kávézó, kicsit söröző, kicsit borbár, kicsit folyóiratlelő, de az biztos, hogy éppen annyira alteros, amennyitől még szerethető marad. A folyóborokat a Hárs (Bio)Pince szállítja, bag-in-boxban, ahogy illik. A csomagolási mód népszerűsítéséért pedig nem lehet eleget dolgozni, praktikus és aromaőrző, még ha egyszerűségéért az esztétikával kell fizetni. Szép és példaértékű folyó- meg palackos borkínálat válogatásoknak is.

PLATÁN SÖRÖZŐ

Az itallap dátumozott, s külön fröccstábla jelzi a kínálatot. Egy kocsmá Pécsen, talán az egyetlen, ahol kimérve kínálják a cirfandlit. Kellemes kis talponálló felkészült borválasztékkal, remek szódával, igényes törzsvendégekkel. Nyitva héttől-kilencig, munka előtt és hirod után.

Fröccs-kalauz minden hétfőn a www.pecsiborozo.hu oldalon



Matias ajándékutalvány –
a tökéletes ajándék,
ha nem biztos benne,
milyen bort vásároljon ajándékba...

lepje meg szeretteit utalványunkkal, melyet országszerte tetszés szerint válthatnak be borboltjainkban és a kijelölt Alexandra könyvesboltokban bor vásárlása, illetve budapesti, győri és villányi éttermeinkben éttermi szolgáltatás igénybevétele esetén.



A beváltóhelyek pontos listáját keresse a www.alexandra.hu vagy a www.matias.hu oldalakon.

Az ajándékutalvány megvásárolható borboltjainkban és a kijelölt Alexandra könyvesboltokban.



www.matias.hu

20 éve bio

Matyi, a számár már húsz éve, a kezdetektől szemléli állhatatosan a Méhesi Biogazdaság fejlődését. Elsőként érkezett a farmra, amikor a Hollandiából hazatérő Méhesi-Melis Zoltán megvett egy 200 éves házat a mozgói szőlőhegyen. Itt volt már akkor, amikor megérkeztek az első kecskék, majd tehenek, amikor a gazdái felszántották az első hektár földet. Megértően nézte, amikor gazdája belefáradt a mindennapi küzdelembe, és eladta mellőle a teheneket, de itt várt rá türelmesen, amikor Méhesi-Melis Zoltán visszatért, a tanya pedig újra benépesült.



A mozgói szőlőhegy nyugati oldala csendes és nyugodt, kiskertek és hobbiszőlők között visz a szűk dűlőút. Az Ebner Pincén túl meredek földút kanyarodik le a domboldalon. Leereszkedünk, és nemskára villanypásztorral körülölelt rétek között haladunk. Az út végén, kilenc tehen, néhány borjú és egy számár figyelő tekintete mellett érkezünk meg a farmra.

A Méhesi Biogazdaság gyakorlatilag önellátó. Közel harminc hektárt művelnek meg egy néhány kilométeres körzeten belül, gyakorlatilag egybefüggő területen. A gyümölcsös kerteket leszámítva a terület szántóföldekből, kaszálókból áll, itt terem meg a takarmány az állatoknak.

Ekkora terület kell ahhoz, hogy a teheneim azt egyék, amit én termek meg nekik – mutat rá Méhesi-Melis Zoltán, hogy komolyan gondolják a bio jelzöt. „A jó sajt a földeken kezdődik” – tartják a hollandok. Kiváló minőségű sajtot csak kiváló minőségű tejből lehet előállítani, ezért nem mind-egy, hogy mit esznek az állatok. Itt nem lehet kompromisszumot kötni.

Miközben beszélünk a családi házba, ahol Méhesi-Melis él feleségével, két gyermekével és édesapjával, magyarázza a körforgást: A földeken takarmányt termesztünk. A takarmányt kapja a tehen. A tehen adja tejet, a borjat, a trágyát. A tejből sajt készül, melynek a mellékterméke a savó, ezt a disznók kapják. Az üszőborjakból lesznek később a tejős tehenek, a bikaborjakat húsuk miatt hizlaljuk. A trágya pedig visszakerül a földekre, táplálva azt.

A férfi egy újsághirdetés révén került a Szigetvárhoz közeli szőlőhegyre. A debreceni születésű egykori blues zenész a nyolcvanas

években „disszidált” Amszterdamba. A rendszerváltás utáni eufórikus hangulat azonban őt is utolérte. Azt még pontosan nem tudtam, mit akarok, de azt igen, hogy hol: Nyugat-Európán kívül. Az emberek kedvesek, de túl közel sosem engednek magukhoz. Ezért hirdetést adtam fel, miszerint „keresek tanyát, vagy faluszerű házat nagy megművelhető földterülettel, hegyes-dombos vidéken”. Ez a ház tetszett meg.

Nem sokkal később édesapja is követte őt Baranyába, akinek tudása és tapasztalata segített átlendülni a kezdeti nehézségeken. Sokan, köztük én is, a kecskével kezdenek, mert az egyszerűbb. Nem is annyira a sajtkészítés, hanem az állattartás. A kecske tömeg, a juh tömeg, a tehen is csordában él, de valahogy van személyisége. Látnod, én ismerem minden tehenemet, a szokásaikat. És ők is ismernek engem – vallja a gazda.

Méhesi-Melis Zoltán szerint ennél nehezebb már csak a bivalytartás lenne. Hiába magasabb a zsírtartalma, az állattartás nagyon körülményes, bivalyt tartani pedig egy külön műfaj, mivel nagyon érzékeny állat. Erdélyben azt tanultam meg, elég ha egyszer füttyölsz bivalyfejes közben, utána már mindig füttyölnöd kell, hogy leadja a tejet. Az olaszok például indiaiakat alkalmaznak bivalyok mellé állatgondozónak, mert ők, hasonlóan a tehenhez, szentként tisztelik ezeket az állatokat is, és ennek megfelelően bánnak velük – meséli.

Közben kísérelünk a domboldalra. A ház szomszédságában tyúkok kapirgálnak a gyümölcsfák alatt, valamivel távolabb, egy egykori házból két tucat malac rohan ki visítva. Méhesi-Melis leakasztja a kaszát a kerítésről, és zöldet vág nekik. Látnod milyen nagy helyen vannak? Nálam szabadtartásban élnek az állatok, hiszem, hogy megérdemlik ezt.



Fotó: Dobokay Máté

A gazdaság lépésről-lépésre növekedett, a szőlőhegy elzárt világában apránként vásárolták meg a szomszédos területeket Méhesi-Melisék. Élt itt a szomszédban egy bácsi, aki életében kétszer hagyta el a házát.

Magyarországon elhitetik veled, hogy száz hektár alatt ne is kezdj földművelésbe. Pedig a nyugat-európai példák azt mutatják, hogy a kis gazdaságnak is van létjogosultsága. Itthon is egyre jobban működnek akár a megélhetést is biztosító termelői piacok, bár még mindig több a kereskedő, mint a termelő – magyarázza Méhesi-Melis Zoltán.

A gazdasági épületeket saját maguk építették. A sajttüzem falán lévő tábla is azt hirdeti, hogy önerőből építették, nem pályázati pénzből, nem állami támogatásból. A fejtőház mellett található a sajttüzem. Steril csizmát húzunk, tisztaság és rend van az üzemben. A bolti tejek nagy része nem minőségi alapanyagból készül, hiszen a cél az, hogy olcsón, nagy tömegben, biztonságosan lehessen előállítani tejet. Nálunk nincs ízfokozó, nincs hozzáadott szer. Csak a tiszta tej van – vezet körbe minket a gazda.

Az enyhén hőkezelt, termizált tejből gouda sajt, krémsajt és vaj készül az üzemben. A holland recept alapján készített sajtokkal a gazdaság sokat kísérletezett. Korábban Hollandiában is csak egyfajta, natúr sajt volt, minden mást lenéztek a gazdák. Aztán rájöttek, hogy a piacnak mások az igényei, és megjelentek a különböző fűszerezésű termékek – meséli Méhesi.

A sajtok a formázást követően tengeri sóból készült sófürdőbe kerülnek, végül az érlelőbe. Itt kerül rá egy sajtbevonó viaszréteg, ami megőrvi a kiszáradástól az érlelés során. A Méhesi Biogazdaság sajttjai legkevesebb 4–6 hétig érlelődnek. Azért nem tovább, mert olyan nagy az kereslet, hogy nincs idejük tovább érni. „Azért karácsonykor persze előkerül egy-egy matuzsálem – árulja el Méhesi-Melis mosolygva, miközben az egyik ilyen érlelt sajt összetett ízén, különleges ízvilágán csodálkozunk. Soha sincs olyan, hogy valami kész van, a farm is folyamatosan változik – utal a gazda az új létesítményre, a húsfeldolgozóra. Bio áru készül itt is: csak a saját nevelésű állatok dolgozzák fel.

A bio egy jó márka és hívószó, mégsem kezeljük a helyén – fejtegeti Méhesi-Melis. Attól, hogy valami bio, még nem lesz finomabb, legfeljebb tisztább lesz. Mennyiségben nem tud versenyezni a konvencionális termékekkel, mert biotermesztésben kevesebb terem, mint a műtrágyázott, permezett növényekből. Ezért amikor elkezdünk dolgozni, és az emberek meghallották, hogy biogazda vagyok, egyszerűen hülyének néztek.

Mint Méhesi-Melis elmondja, az első között álltak neki Magyarországon az árutermelő biogazdálkodásnak 1991-ben, 1994 óta pedig ellenőrzött bioterméket készítenek. Úttörők voltunk, akkor még az egész biogazdálkodás egyfajta klubéletként működött, laza szövetség és kapcsolat volt a magyar tagok között. Tanultunk egymástól, magunk készítettük a növényvédő szereinket. A nagy különbség az volt, hogy ez nem üzletet, hanem életformát és életfilozófiát is jelentett, amiből megpróbál-

tunk megélni – emlékszik vissza kezdetekre. Azért hozzáteszi: nem elítélendő a tisztán üzleti biovállalkozás sem, mert végső soron használ a mozgalomnak. A biogazdálkodás bizalmi dolog, de ha valaki becsülettel csinálja, nem kell attól félni, hogy visszaél vele.

Akkoriban csak Budapesten működött szervezett biopiac. Volt, hogy télen a piacot megelőző napon szánkón húzta fel a sajtot a domboldalon az útig, ott beült a trabantba, átment Szentlőrincre, és felült a pesti gyorsra. Vagy fél kettőkor kellett kelni, mert aki fél hatkor, kapunyitáskor nem állt ott, később már nem kapott helyet. Ma már azért könnyebben megy. Kéthetente szombatonként jár ki a pécsi Vásárcsarnokba, ott rövid idő alatt a törzsvásárlók el is viszik a sajtokat. Mindig meglepődöm a piacon, hogy sokszor félórát állnak sorban az emberek.

Mikor arról kérdezem, hogy mi ad erőt, mi hajtja az embert, őszinte választ kapok. Nem mondom, hogy mindig könnyű. Egyszer elegendem lett az egészből, belefáradtam a nehézségbe, egyszer meg a gerincsérvem miatt hagytam abba. Csak Matyi maradt, előbb a teheneket adtam el, aztán a tudásomat. Romániába, egy svájci tulajdonú gyárba mentem rendbe tenni a dolgokat, 6000 juh napi 12 ezer liter tejt dolgoztuk fel fetasajtnak. Miután hazajöttem, vettem újra teheneket. Ezt itt – mutat körbe –, nem lehet itt hagyni. Tíz-tizenkét fejős tehenet szeretne maximum tartani, mint elmondja, még ez az a mennyiség, amit a meglévő be rendezésekkel nyugodtan fel lehet dolgozni. Nem akar csapdába esni, és erőn felül növekedni.

Közben telefonon hívják, egy zalai férfi kér segítséget, mert kecskesajtot akar készíteni. Látni az embereken, hogy ki az, aki komolyan gondolja. Amikor én kezdtem, még nem volt kihez fordulni itthon, én Hollandiában tanultam meg a sajtkészítést. Akkor még az oltót is onnan kellett hozni, mert egyszerűen nem lehetett itthon vásárolni. Egy nagyüzemből kaptam egyszer egy adagot, de még az ottani sajtkészítő is azon a véleményen volt, hogy otthoni körülmények között nem lehet ilyen módon sajtot készíteni – meséli Méhesi-Melis.

Méhesi-Melis Zoltán szerint a remete létén kívül nem létezik független létezés. Nem lehet, és nem is szükséges elvonulnod a világtól. A technika adományait használni kell, még akkor is, ha így sok minden megvételére rákényszerülsz. Én szántottam számmárral, hát piszok kemény munka. Erdélyben sem azért nincs traktor minden háznál, mert ragaszkodnak a hagyományokhoz, egyszerűen csak nem tudják megvenni – fejtegeti Méhesi-Melis.

Az ideális világ nem az, hogy elvonulsz teljesen. Mert nem vonhatod ki magadat teljesen a közösségből, meg kell adnod neki, amit kér, hogy megválassd a szabadságod – vallja a férfi. De ez nem jelenti azt, hogy nem élhetünk tisztábban. Fel kell ismernünk, hogy az életünk ma környezetromboló, és csak a súlyosság mértékén változtathatunk.

A séta végén elbúcsúzunk egymástól, csöndben gurulunk ki a szőlőhegy útjára. A számár követi csak az autót a tekintetével. Matyi, aki itt lesz még akkor is, amikor a Méhesi Biogazdaság eléri kitűzött céljait.

A bíztronauta

Teleky Zoltán, a bíztrós: Pécs egyik legismertebb fiatal szakácsa. A jellemzés nem véletlen, miközben irányítja catering-vállalkozását, vezeti a saját éttermét, egy harmadik helyen pedig konyhafőnök. Főz a rendezvényein, az éttermében és a Wunderlich Pince konyháján, közben pedig egyre csak tervezget, mindig valami újon töri a fejét. Az új Teleky Bistrot tavasszal nyitotta meg a Tudásközpontban, ez adott apropót egy beszélgetésre.





Volt idő mikor autószerelő akartam lenni, de gyorsan rá kellett jönnöm, hogy nincs érzékem a műszaki dolgokhoz – meséli Teleky Zoltán, aki ezt próbálkozást leszámítva mindig szakács akart lenni. Első főzéssel kapcsolatos élményétől, mikor nyolc évesen krumplit akart sütni a nagymamánál, de tűzoltás lett a vége, elég messzire vezetett az út. Miután elvégezte a szakácsiskolát, öt évet adott magának arra, hogy jó legyen a szakmájában és ismertséget szerezzen, különben mással kezd foglalkozni. Számos helyen megfordult, de tanulóéveinek legmeghatározóbb helyszíne a Pezsgőház Étterem volt, ahol hat éven keresztül dolgozott. Eleinte mint tanuló, majd három éven keresztül konyhafőnökként. Ekkor szereztem meg azt az alapot, melyre a mai napig építek – árulja el. A Pezsgőház mellett sem bírt megmaradni egy helyen, párhuzamosan dolgozott a Tenkes Csárdában. Ezen a helyen szívta magába a magyaros ételek iránti szeretetét, és itt tanulta meg hogyan kell elkészíteni igazán jól a klasszikus magyar ételeket. Melyeket aztán már új felfogásban készít el a vendégei számára.

Nándi bácsi a Tenkesben egy nyári szezon alkalmával megmutatta, hogy kell pacalt és gulyást készíteni. Na, azóta tu-

Bisztró: A 19. századi Párizsban jelent meg először. Ezek voltak az első gyorséttermek. Bérházak aljában meghúzódó kisvendéglők, melyek megfizethető áron kínáltak ételeket a lehető leggyorsabb kiszolgálással. Jellemzője volt még ezeknek a helyeknek a naponta változó menüsor, melyet általában krétával egy táblára írtak ki. Valószínűleg az olyan lakásokból nőttek ki magukat, melyek kosztot és kvártélyt kínáltak a bérlőknek. Később ezek lettek ezek a kis kifőzdék. A lényeg már akkoriban is a gyorsaság, egyszerűség és a minőség volt. A bisztró név eredete homályos, de az egyik városi legenda szerint az 1815-ös párizsi megszállás alatt vették át a kifejezést az orosz bisztró (gyorsan) szóból, amit előszeretettel kiabáltak a türelmetlenkedő kozák vendégek. Ezt azonban a francia etimológusok kikérik maguknak. Elképzelhetőbbnek tartják, hogy a szó eredetije a francia bistrouille, azaz pálinkával kevert kávé volt. Ma már persze számtalan változáson ment keresztül a fogalom, de talán a legközelebb még mindig az önkiszolgálós kifőzdék állnak legközelebb az eredetihez. Hazánkban és a nagyvilágban is elterjedt a bisztró, melyet a csúcsgasztronómia is próbál magáévá tenni.

dok igazán jó gulyást csinálni – nosztalgizik Teleky, aki hozzáteszi: ezek a helyek nagyon sokat adtak nekem szakmailag, és megerősítettek abban, hogy mindig minőséget kell produkálni. Mindegy hogy az ember hol és kinek főz.

A Tenkes és a Pezsgőház után a következő állomás a BioKristály Étterem volt, de itt alig több mint negyed évet töltött el. Jó volt belelátni a szakma ezen részébe, és elgondolkodni, mennyire bio a bio. Hasznos volt a felismerés, hogy sajnálatos módon a gasztronómia ezen szegmensére nincs fizetőképés kereslet – magyarázza a konyhafőnök. Túl drága az ételek előállítás, úgy, hogy a biozöltségek sokszor gyakorlatilag nem különböztek attól, amit más helyre ugyanaz a beszállító vitt nem bioként. Lehet bio zöltséget venni rendszeresen, de sajnos nincs belőle mennyiség és állandó minőség sem, így egy étterem számára ezeknek az alapanyagoknak a költséghatékony beszerzése kizárt.

Aztán 2008-ban gyökeres fordulat következett be az életében, amikor megkeresték a Wunderlich Pincészettől. Felajánlották neki a konyhafőnöki pozíciót, és azóta tevékenyen részt vesz a pincészet konyhájának mindennapjaiban. A Wunderlich egy teljesen más közeg. Sok minden elmondható az étteremről, de az nem, hogy az ember egy vacsora után



elégedetlenül álljon fel az asztaltól. Az evőeszközöktől a kiszolgálásig itt mindenből a legjobbra törekszünk. Ez persze részemről is más hozzáállást kíván, de szeretem a kihívásokat és imádom a borvacsorákat. Arra, hogy milyen bort szeret a leginkább, rögtön rávágja, hogy sokfélét. Végül arra jutottunk, hogy legszívesebben barrique chardonnay borokat iszik.

A Wunderlichnél már tervezgette egy saját hely nyitását, de ez váratott magára addig, amíg fel nem merült egy lehetőség az Expo Centerben. Kaptam egy telefont, hogy az előző bérlő felmondta a helyet, és én az üzletársammal gyorsan cselekedtem: kivettük – meséli Teleky, majd hozzáteszi – persze akkoriban mindenki hülyének tartott, hogy én pont ott akarok egy bisztrót nyitni. De végül nekem lett igazam, és most már itt van a Tudásközpont is. Nincs okom panaszra. Saját bevallása szerint jól működött az Expo Centerben az étterem, hogy napi 150 vendéget is kiszolgáltak, ami az étterem előnytelen helyét és hányattatott sorsát elnézve figyelemreméltó eredmény. A nemrég megnyílt Tudásközpont-béli étterem pedig a sok késlekedés és fennakadás ellenére gözerővel működik, és úgy tűnik elnyerte az emberek tetszését. De, hogy miért pont egy bisztrót nyitott és nem mondjuk egy éttermet, Teleky szerint több oka van.

Meglátásom szerint most nincs piaca egy olyan étteremnek, amit például én szívem szerint nyitnék. Az embereknek egyszerűen nincs pénzük elmenni egy étterembe. Viszont arra van pénzük, hogy egy ilyen helyre, mint a Teleky Bistro, eljöjjenek egyet menüzni. Azért ezt csinálom, mert itt tudok jó minőséggel, jó áron menüztetni. Régi vágyam volt egy ilyen hely – mondja –, a többféle napi kínálatnak köszönhetően az átlagos menüző helyek közül kiemelkedik a bisztró, bár ennek meg is van a költsége.

Ez az ár az, ami emellett a minőség és az adagok mennyisége mellett tartható. Aki olcsóbban vagy hasonló áron kínál többet, az hazudik, vagy

nem keres rajta semmit – szögezi le Teleky. Hozzáteszi: igyekeztünk úgy kialakítani a helyet, hogy minden igénynek megfeleljen. Emellett pedig mindenből a lehető legjobb alapanyagokat használjuk.

Teleky Zoltán arra a kérdésre, hogy milyen főnök, először csak mosolyog. A kollégáim egyben a tanítványaim is. Kemény vagyok, maximalista. De minden tudásom igyekszem átadni nekik és azt várom el tőlük, hogy legalább annyira legyenek ambiciózusak, mint én. Ha túl-nőnek rajtam, annak csak örülök – avat be minket Teleky Zoli.

A konyhát úgy szereltük fel, hogy mindenből a nagyobb és jobb teljesítményűt vettük, így most akár 600 adag ételt ki tudunk adni – mondja el Teleky. És valóban a konyhába belépve modern és persze tágas helyiségeket találunk, ahol még délután, a nagy pörgés után is forgolódik két szakács és egy cukrász. Mi megnézhetjük milyen az, amikor Teleky Zoltán főz valamit. Egészen megváltozik, szinte átszellemül, mikor nekilát. Ez a hatalmas, magabiztos ember egyszerre az alázat és a precizitás mintaképévé válik.

A mai napig a legszívesebben a konyhában töltöm az időmet, és főzök. Sokkal szívesebben foglalkozom ezzel, mint a menedzseléssel. Bár sajnos mostanában elég kevés időm jut a konyhára – mondja Teleky. Otthon nem főz, legalábbis, amíg az új konyhája el nem készül, inkább hazavisz abból, amit napközben mindenki ehett a bisztróban. A rendezvények, a két étterem és a folyamatos utazás mellett nem igen jut ideje magára, hogy otthon nyugodtan főzőcskézzon, és közben borozzon. Szinte mindig autóban ülök, ezért sem merem megkockáztatni a jogszi elvesztését.

Az élete rohanás, mégis az a benyomásom, hogy mindent pontosan tud és minden úgy alakul, ahogy előre eltervezte. Persze azt azért elárulja, hogy szereti a dolgokat az utolsó pillanatra hagyni: Ezért előfordul, hogy vezetés közben hazafelé rak össze egy menüsört.

Sertés, nem sértés!

Sejthető volt már egy negyedévvél korábban, amikor marhaságokról írtam a Pécsi Borozó hasábjain, hogy előbb-utóbb valami disznóságba keveredem. A Kedves Olvasó már a cím láttán leleplezi a gasztronómiai inflagrantit, bezsebelve az elégtételt a korábbi megézésért.

Népszokás, közmondás, babona egyaránt övezi a malackákat, mindenki választhat magának közülük kedvére valót. Gondolok a disznóölések tájegységeként változó szokásaira, mely különbségek akár minden mozzanatban megmutatkozhatnak, a pörzsöléstől a különféle darabokra szedésig, hiszen van, aki – ez utóbbi esetén – a rénfára, más a bontóasztalra esküszik, kinek a pap, kinek a papné alapon.

De az irodalmi és a köznyelvben is él a sertés durvább és cizellaltabb formában egyaránt, legyen szó részeges, éhes, szerencsét hozó vagy újévi (citromos) malackákról.

Tetszik vagy sem (bár miért ne tetszene?), a sertés a magyar gasztronómiában megkerülhetetlen, megkockáztatom, egyik sarokköve az évszázadok során emelt kulináris bástyának. Éppen ezért helyet követel magának e rovatban. Bevallom, ahogy pergetik életem fonalát a párkák, mintha kevesebb rész jutna a sertéshúsnak, betudható ez elsősorban a húspiaci kínálat kiszélesedésének.

Már a kisebb üzletekben is jelentős választékkal találkozunk a vásárló, ugyanakkor azt is belátom, hogy az ízlésem is változott, amit azonban nem tragédiaként élek meg, hiszen ennek köszönhető, hogy a jól elkészített csülök köré életveg szóvirágokat rajzolólok, miközben roppanós kergét, mérsékeltten habos zsíráját és a zamatos húsát ízelem, nem is beszélve a körömpörkölt, a malacpafa bűnösen ragadó falatkáiról-szaftjáról.

Sertést (disznót!) egyszer ölni kell minden Férfinak! Persze, jobb e tekintetben nem a saját fejek után menni, hanem bekéredzkedni falusi hajnalok pálinkagőzös konyháiba, szembehasalni a manapság egyre ritkább csikorgó fagyokkal, és akkor, amikor még biztosan alszik a grínpíz, vérre menő küzdelmet kezdeni a mit sem sejtő, rózsaszín malaccal. Európai Unió ide vagy oda, a szokást megváltoztatni felesleges, az aszszonynép füle tapasztott kézzel átvészeli a felhízalt jószág haláltusáját és, ha relatív kevés, köménymagos pálinkától megtántorult férfit veszít a böllér és csapata, akkor minden megy, akár a karikacsapás, gondolok a

frissen kisült, tört fokhagymával tálalt sült májra, az első peccenyére, majd a disznótoros vacsora évente egyszer ízelhető levesére, tormára, főtt húsrá, roppanó hurkára, kolbászra és a toros káposztára.

Ne feledjük, az ilyen asztalokat hús-vér család ilyi körül, nem az elszeparálódás, hanem a történetmesélés szívet melengető lehetőségével. Fogyunk, fogynak a történeteink, így, ha tehetjük, egyszer, legalább egyszer...

Ahonnán én jövök, szép, Tolna megyei falucska, szigorú értelemben három tájegység népe él együtt, jó és dolgos közösségben. Ezek az emberek nagyon tudnak dolgozni, van szőlejük is, boruk is, általában hízott malacuk is az ólban. Ez egy olyan vidék, ahol nem csinálnak tréfát a füstöltáru elkészítéséből, értem ezen azt, hogy mindenből a legjobb kerül szalámiba, hurkába, kolbászba. Ennek az előző mondatnak csupán annyi a konklúziója, hogy, amiképpen a királynak is meg kell adni, ami a királyé, így az említett töltött termékeknek is meg kell adni, azt, és mint amiképpen az Eddie Reim szóló, a szalámi is csalhatatlan.

Inkább – holmi öncsalás helyett – kerekedjünk fel, zárandokoljunk el a megfelelő helyekre, és együnk valamirevaló szalámit, gömböcöt, örökre elfeledve a fakó belvilágú, kérédes minőségű kókler sertéstermékeket!

Azonban, e rovat célja, a húsféleségek területén (is) irányt mutatni, alább olvasható a sertésrészek minőségi osztályozása, a szigorú konyhamészáros pápaszemén át nézve. Így, ha hentesünkhöz betévedünk, sokkal könnyebben találunk receptünkhöz illő terméket.

A sertés húsrészeinek osztályozása, sütéshez-főzéshez való célszerű felhasználása:

ELSŐRENDŰ HÚSRÉSZEK

Szűzpecsenye, rövidkaraj, hosszúkaraj, felsál, dió, frikandó, rózsá, tarja

Ezek a részek felszeletelve frissen sütésre, szükség esetén egészben sült peccenyék készítésre alkalmasak.

MÁSODRENDŰ HÚSRÉSZEK:

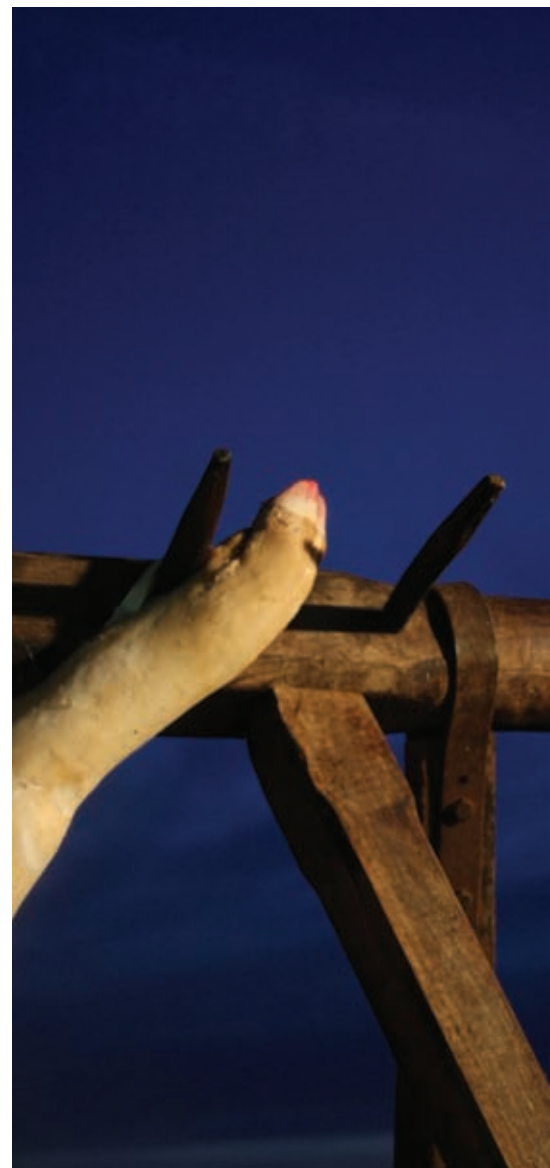
Lapocka, oldalas, dagadó, csülök.

Ezek a húsrészek egészben sütve, párolva, különféle módokon készíthetők el. Esetleg apróhús ételekhez is felhasználhatók.

HARMADRENDŰ HÚSRÉSZEK:

Apróhúsok, a bontásnál, csontozásnál leesett húsbőrök (deklék), kisebb soványabb és kövérebb húsdarabok, lefejtett csülökhúsok, fej, láb és belsőségek.

A legvégén, korteskednék egy lélegzetvételnyit még a sertésbelsőségek mellett. Nagybaja a magyar gasztronómiának, hogy elfeledte a belsőségekben rejlő temérdek, fantasztikus lehetőséget. Igaz, mintha a honi éttermekben kedvező változás indult volna el. Mindenesetre, legyen bátorságunk receptek után kutakodva megkóstolni a májat, sertésvelőt (hmmm!) vesét, uram bocsá' hasnyálmirigyet (hajdanán fehérmájnak is hívták). Ha leküzdjük a bennünk ébredező ódzkodást, feledhetetlen gasztrokalandokba keveredhetünk. Legyen így!



Medvehagymát borra váltottunk

Mint minden évben, idén is meghirdettük medvehagymás receptpályázatunkat. Idén sem volt könnyű meghozni a döntést és kiválasztani receptversenyünk nyerteseit. Késtünk hát vele három napot, de a medvehagyma-szezonból talán nem futottunk ki.

Olvastunk, elképzeltünk, olykor ki is próbáltunk. Sokszor örültünk, néha szomorkodtunk. De végül is meghoztuk a döntést. Idén három bloggert díjaztunk, kiosztottunk egy első és két második helyezést. Ezzel mi másra is váltjuk a medvehagymát, mint borra!

Ami az idén a szempontjaink között kiemelten fontos volt: a medvehagyma főszereplő legyen az ételben, ne csak 2–3 levélke szerepeljen a receptben, és ne csak dekorációként legyen jelen. Értjük ez alatt azt, hogy ha 10 dkg szerepel az már vagy 30 medvehagyma levelet jelent, tehát ott már intenzíven érezhető az íze. Ugyanakkor az is fontos volt számunkra, hogy a recept az újdonság erejével hasson, legyen benne spirítusz (na nem szó szerint), és lehetőleg a beküldő saját ötlete legyen.

Szintén figyelembe vettük, hogy a recept legyen érthető és pontos, ráadásul ne legyen túl bonyolult, bárki elkészíthesse, aki szeretné. Ez alatt értjük azt is, hogy olyan alapanyagokból álljon – a medvehagymán kívül –, amelyek könnyen beszerezhetőek vagy helyettesíthetőek (például a lila burgonya egyszerű burgonyával is helyettesíthető).

A fenti szempontok alapján az idén az első helyezett személyére nem is lehetett kétség, bár a zsűrink két receptje között ingadozott, ráadásul egymástól függetlenül hoztuk ki a győztest, így ebben az évben egy szerző nyert 2 recepttel.

A nyertes pedig nem más, mint az **Égigérő paszuly** blog szerzője. Nagyon ötletesek a receptjei, mernek új dimenziókat adni a medvehagymának, ami egyértelműen főszereplő az ételeiben. Szerettük, hogy bátran variált, például egy édes túrótortát átültetett sós, medvehagymás tortává. A másik receptben pedig zabpehellyel, friss zöldekkel, mandulával variálja a lepényt és medvehagyma is van benne bőven, tehát jól érvényesül az íze.

A győztes receptek: **Medvehagymás túrótorta** és **Medvehagymás zöldséglepény – vegánoknak is**.

A győztes jutalma egy karton bor, vagyis 6 palackos borválogatás a Pannon Borrégió javából, illetve a Vylyan Szőlőbirtok és Pincészet által kiadott *Az ördögszántotta hegy – A legenda folytatódik* című kötet.

A második helyezett személyében viszont nem volt egyértelmű a döntés. De aztán a statisztika meghozta helyettünk is, így két második helyezettnek küldünk majd el egy-egy palack bort és a Vylyan Szőlőbirtok és Pincészet által kiadott *Az ördögszántotta hegy – A legenda folytatódik* című kötetet.

Az elsőnél díjaztuk, hogy a recept igencsak ötletes, bár kétségkívül nem a legegyszerűbb minden magyar településen a sarki boltosnál rizslaphoz jutni. Viszont egy igazi fúziós recept, amit díjaznunk kellett.

A másodiknál az egyszerűséget díjaztuk, mert olykor nem is vágyunk többre.

Akiknek borra váltjuk a receptjüket: **Gourmet Stúdió: Medvehagymás, spenótos tekercs** – az igazi fúziós falat illetve **Vegyes saláta: Medvehagymás vajkrém**

A díjazottaknak gratulálunk, a többieknek köszönjük a beküldött recepteket. Jövőre, ugyanakkor, ugyanitt ismét medvehagymázhatunk!

MEDVEHAGYMÁS TÚRÓTORTA

Hozzávalók (18 cm-es tortaformához):

45 dkg tehéntúró

1 dl tejföl

7 dkg medvehagyma

3 tojás

2,5 ek liszt

6–7 db olajos szárított paradicsom
só



A szárított paradicsomot aprító-gépben összeaprítom. A medvehagymát nagyon vékony csíkokra vágom. A tehéntúrót összetöröm, belekeverem a tejfölt, a medvehagymát, a paradicsomot. Egyenként beledolgozom a tojásokat, majd a lisztet is belekeverem. Sóval ízesítem. 180 fokra előmelegített sütőben 45–50 perc alatt megsütöm.

MEDVEHAGYMÁS ZÖLDSÉGLEPÉNY – VEGÁNOKNAK IS

Hozzávalók:

15 dkg zabpehely

2 dkg kenyérmorzsza

1 közepes lilahagyma

5 dkg mandula

1 nagy fehérrepa

1 nagy póréhagyma

10 dkg medvehagyma

fél piros kaliforniai paprika

petrezselyemzöld

olívaolaj

0,5 l zöldségalaplé

só

bor

A zabpehelyre öntöm a forró alaplevet, és félreteszem. A mandulát száraz serpenyőben megpirítom, és felaprítom. A zöldeket megpucolom, és nem túl apróra vágom. A lilahagymát két evőkanál olajon megdinszelem, rádobom a csíkokra vágott medvehagymát, kevergetem míg összeesik. A póréhagymát, fehérrepat és kaliforniai paprikát egy másik serpenyőben, négy ek olajon, gyakori keverés mellett, saját levében 7–8 percig párolom. A dinsztelt zöldeket a zabpehelyhez keverem, beleteszem a kenyérmorzsát, az apróra vágott petrezselyemzöldet, sózom, borsozom, és jól összekeverem. Sütőpapírral bélelt tepsibe öntöm, és 180 fokban, 35 perc alatt megsütöm.



Hétköznapi sváb édességek

A következő három édesség nem igényel különösebb alapanyagokat és hosszas előkészületeket sem. Egyszerűen össze kell keverni a hozzávalókat és ki kell sütni – zsírban, illetve sütőben – a formázott tésztadarabokat. Mindhárom recept tökéletesen jellemzi a sváb konyha hétköznapjait.

Gewürzstange

A „kwitzstangli” néven ismert édes süteménnyel az idei magyaregregyi Falusi Ízek Fesztiválján találkoztam, ahol ezúttal sváb étellel lehetett benevezni a főzőversenybe. Megtudtam, hogy ez az egyszerű, fűszeres rudacska kedvelt rágcslálnivaló volt valamikor, nagyapáink borbá, nagyanyáink kávéba, a gyerekek teába mártogatva ropogtatták szívesen. A hozzávalókból közepesen lágy tésztát gyúrunk, amit lisztes deszkán egy centiméteres vastagságúra sodrunk, majd babapiskótához hasonló formákra vágunk fel. A rudacskákat 180 fokban, úgy negyed óra alatt sütjük meg. Elsőre talán kemény-

nek tűnik majd, de éppen ez a jó benne: a pohárba mártva felszívja a folyadékot, és egy pillanat alatt megpuhul.

20 dkg liszt
15 dkg kristálycukor
2 egész tojás
fél csomag sütőpor
1 teáskanál őrölt fahéj
1 kávéskanál őrölt szegfűszeg
egy csipetnyi só



Kartoffelflute

Ez egy rendkívül egyszerű burgonyás sült tészta, ami édesen és sósan is nagyon finom. A megtisztított krumplit kockára vágjuk, sós vízben megfőzzük, pürésítjük, majd összekeverjük a többi hozzávalóval. Egy tapadásmentes edényben felhevítjük a zsírt, és kanálnyi adagokban kisütjük a lepényeket. Amikor beletesszük a zsírba a tésztát, egy kicsit lapítsuk el és formázzuk, majd amikor megpirult az egyik oldala, fordítsuk át és süssük aranybarnára a másik felét is. Ha desszertnek, édességnek szánjuk, akkor lekvárral, befőttel, friss vagy aszalt gyümölcsökkel is finom, de fogyasztható tejföllel, vagy köretként is húsok mellé.



500 g burgonya
150 g liszt
1 dl tejszín
2 egész tojás
egy csipetnyi só
egy evőkanál zsír a sütéshez

Quarkpuffer

Mint a hozzávalókból is kiderül, ez a túrós, keves zsírban kisütött tészta nagyon hasonlít a Kartoffelflute nevű lepényhez, de annál légiesebb, könnyebb állagú. A kanálnyi adagokat kisé kilapítva süssük ki, ne túl forró zsírban. Tálaljuk fahéjas porcukorral. Ezt az édességet a Großmutter's Küche című sváb receptgyűjtemény Käsfrischel néven is említi.

500 g túró
125 g liszt
2 egész tojás
1 dl főzőtejszín
egy fél csomag sütőpor
egy csipetnyi só
egy evőkanál zsír a sütéshez
fahéjas porcukor a meghintéshez



Nyár falun

A nyár falusi ember számára nagyszüleink, dédszüleink idejében a nagy mezőgazdasági munkák időszaka volt. Ebben a dologidőben a konyhai munkákat végző idősebb asszonyoknak is kevesebb ideje maradt főzésre, hiszen nekik is bőven akadt munka a ház körül a zöldséges-, gyümölcsös- és virágoskertben. Gondoskodni kellett a nyáron megtermelt zöldségek, gyümölcsök télre való eltevéséről, befőzésekről, lekvárok főzéséről, aszalásról. A nyári ételeket éppen ezért az egyszerűség jellemzi. A tél folyamán szinte minden háznál vágtak disznót, hogy a nyári munkák alatt legyen bőven füstölt szalonna, sonka, kolbász, hurka, lesütött hús, amelyek mellé egyszerű ételeket készítettek abból, ami a ház körül termett.

KAJGONA (LISZTES TOJÁS)

A kajgona, vagy ahogy nálunk hívták, kajdina kedvelt kiadós reggeli volt a nyári időszakban. Gyakran fogyasztották abált paprikával, öntött salátával, sült szalonnával, kenyérral. Leginkább a rántottára emlékeztet, de attól kicsit tartalmasabb, hiszen tojásonként 1–1 evőkanál lisztet, valamint őrölt pirospaprikát és kevés tejet kevertek a felvert tojáshoz.



Hozzávalók:
(két személyre)
4 db nagyobb tojás
4 csapott evőkanál liszt
4 evőkanál tej
1 kávéskanál só
1 kávéskanál őrölt pirospaprika
1 evőkanál zsír

A tojást a liszttel, a tejjel, a sóval és az őrölt pirospaprikával jól felverjük. Forró zsíron, lassú tűzön, fedő alatt megsütjük.

ABÁLT PAPRIKA (DINSZTELT PAPRIKA)

Az abált paprika egyszerű, gyors nyári savanyúság. Családunkban dinsztelelt paprika néven a mai napig készítjük, úgy, ahogy annak idején a dédnagymamától láttuk. Jellemzően sárga színű, vagy pirulásnak induló, narancssárgás, egészben hagyott paprikából főzzük. Gyakori kísérője volt a kiadós nyári reggeliknek, gyakran ették sült szalonnához, lesütött húshoz. Manapság leginkább sültkehez fogyasztjuk.

Hozzávalók:
1 kg sárga paprika
az ecetes léhez:
5–6 dl víz
0,4 dl ecet
1 teáskanál só
1 evőkanál cukor
2–3 gerezd fokhagyma
2–3 babérlevél
díónyi zsír

Az ecetes lé hozzávalóit nagyobb lábosban felforraljuk. A megmosott paprikákat késsel átszűrjük és a forró lébe tesszük. Fedő alatt közepes lángon 20–25 percig pároljuk, amíg a paprikák megpuhulnak. (Ügyeljünk arra, hogy a paprikákat ne főzzük túl puhára, mert ekkor könnyen széteshetnek.) Levéllel együtt melegen kínáljuk.

Tipp: Fogyasztáskor a paprikában lévő levét úgy engedjük ki, hogy a korábban késsel ejtett szűrést tovább vágjuk a paprika csúcsa irányába és a lét kicsorgatjuk.

KÖTÖZÖTT GOMBÓC LEVES

A kötözött gombóc leves tartalmaz tésztalevest, amelyet leggyakrabban a nyári munkák idején, főleg aratáskor készítettek. Az országban mindenütt gyártak különféle házi tésztaikat, de a kötözött gombócot jellemzően Baranyában készítettek, bár ismert volt az ország más tájain is.

A kifőtt túrós kötözött gombócot pirospaprikás, hagymás zsírral, a hagymás kötözött gombócot tejjel, túróval, pirított zsemlemorzsával tálalták. A kifőtt tészta levét sem öntötték ki, hanem levest főztek belőle, hiszen a falusi ember takarékosan élt, nem pazarolt, különösen a nehéz munkával előállított élelmiszert nem. Nyári időszakban a kötözött gombócot nem külön készítették, hanem levesnek főzték. Nálunk a túrós kötözött tésztából készült leves volt a gyakoribb. Főzés közben a túróból kicsapódott savótól enyhe savanykás ízt kapott a leves. A dédnagymama gazdagabban, újkrumplival, petrezselyemgyökérrel és zöldjével készítette a kötözött gombóc levest, hogy a család férfi tagjai ne reklamáljanak, hogy csak tészta úszik a levesben. Következzék a dédnagymamám túróval töltött kötözött gombóc leve.

Hozzávalók:

4–5 db közepes újkrumpli
2 db zsenge petrezselyemgyökér a zöldjével együtt
1 közepes hagyma
1,5 teáskanál őrölt pirospaprika
1 evőkanál zsír
só
a tésztahoz:
25 dkg liszt
1 tojás
1 kávéskanál só
annyi víz amennyitől a tészta keményre gyúrható
a töltékhez:
25 dkg túró
2–3 evőkanál tejföl
1 tojás
1 kávéskanál só

A tészta hozzávalóiból kemény tésztát gyúrunk, amelyet vékonyan kinyújtunk. A tölték hozzávalóit jól elkeverjük. A tészta szélét 2–3 cm szélességben megszórjuk töltéssel, és háromszor áthajlítjuk rajta a tésztát, a hajtás mögött levágjuk. Az így kapott tésztahurkákból 15–20 cm-es darabokat vágunk, és laza csomókat kötünk belőlük. Forrásban lévő sós vízben 15 perc alatt kifőzzük a kötözött tésztát. A megtisztított hagymát apró kockákra vágjuk. A zsírt főlhevítjük és megdinszteljük rajta a hagymát, majd megszórjuk őrölt pirospaprikával és felöntjük a tészta főzőlevéllel. A megkapart újkrumplikat főlkockázzuk, a tisztított petrezselyem-gyökereket hosszában négyfelé hasítjuk, és a leveshez adjuk őket a zöldjével együtt. Ízlés szerint sózzuk. A levest addig főzzük, míg a zöldségek meg nem puhulnak. Az utolsó 5 percben a kötözött gombócokat a leveshez adjuk, és együtt főzzük. 15 perc pihentetés után petrezselyemzölddel megszórva tálaljuk.



Sonka, sonka

Az olasz sonka méltán világhírű. Egyedi íze azonban csak akkor érvényesül, ha lehetőleg fogyasztás előtt és nagyon vékonyra szeletelik. Éppen ezért az itáliai enotékák kötelező kelléke a kézi szeletelők Ferrarijának mondott Berkel, amely azonban egy holland mészáros, Wilhelmus Adrianus van Berkel ötletéből született meg 1898-ban. Lényege a homorú penge, amely pontosan utánozza a kéz és a vágóeszköz együttmozgását: mindez egy olyan sonkarögzítő-tányérral lett kombinálva, ami folyamatosan csúszik a penge felé.

Olaszországban kétféle sonkát szeletelnek: a prosciutto cotto-t és a prosciutto crudo-t, előbbi a főtt, utóbbi kifejezés a nyers, kizárólag tengeri sóban pácolt és levegőn szárított sonkát takarja. Az egyik legismertebb crudo típusú sonka a pármai, mely a különös minőségét a régió klímájából, és a sertésenyésztőkre kötelező szigorú tartási előírásokból nyeri. Ezeknél a sonkáknál pontosan meghatározzák az állat vágási korát, a táplálást és a mozgást, a sertések sokszor szinte „szanatóriumi” körülmények között élnek. Az alapanyagon túl, fontos a kézműves technológia: kizárólag tiszta, lehetőleg durva tengeri só-t kell használni, az érési idő nagyon hosszú, a műsonkákra jellemző adalékanyagok, a puffasztott gyorsérlelés itt nem ismert fogalmak. A jó sonka az érlelés alatt akár 40%-ot is veszít élő súlyából, míg sonkának látszó ipari társai esetében egyes élelmiszeripari beszámolók akár 110%-os „vívmányokról” tesznek említéseket.



A pármai híres „kistestvére” az Alpok–Adria régióhoz tartozó Friuli tartományból származó San Daniele. Nevét a sonkakészítésre eredetvédett jelleggel jogosító néhány tíz négyzetkilométeres terület központjának számító hangulatos kisvárosról kapta, amely nem messze Udinetől, a tirolai Alpok és az Adria találkozásánál, a tengerszint felett 250 méteren fekszik. A tenger felől érkező sós levegő és a hűvös hegyi levegő keveredése optimális, alacsony páratartalmú, egyedi, egyben állandó klímát nyújt az itt érlelődő sonkák számára. Az érlelési idő 1–2 év. A pármainál valamivel lágyabb, édesebb ízű, jellegzetes gitár formájú sonka története több ezer évre nyúlik vissza, hiszen források bizonyítják, hogy már a környéken élő rómaiak is sóval szárítva tartósították a disznóhúst. Az első írásos dokumentumok, melyek San Daniele del Friuli városhoz kötik a sonkakészítést, a középkorból származnak. A régió látta el sonkával a Velencei Köztársaságot, sőt Magyarországra is jutott belőle. A XVIII. század közepén írt feljegyzések szerint a San Daniele sonkát Bécsből postai úton lehetett rendelni, az érlelt darabok fadobozban csomagolva érkeztek a magyar főúri vásárlókhöz. A San Daniele különlegessége és jóval alacsonyabb darabszáma miatt talán a pármainál is nagyobb becsben van a sonkaszerető ínyencek körében, egyébként valamivel az ára is magasabb. Az Enoteca Corso az olasz szárított sonkák közül a San Danielét tartja az étteremben és a borpatikában egyaránt.



A rovat támogatója az Enoteca Corso – Cafeshop Corso

Pécs, Király utca 14. <http://www.susogo.hu/> info@susogo.hu +36-72-525-198 +36-30-630-1206

Az enoteca Olaszországban olyan vinotékát jelent, ahol a sokféle, pohárral kínált borhoz egyszerű, de jó ételeket, amolyan tapas jellegű fogásokat is adnak a vendégeknek. A pécsi Enoteca Corso étterem ennek a tiszta műfajnak kíván tiszteltet adni névválasztásával. Ám a név csak szimbolika, hiszen az enoteca klasszikus

tulajdonságait sokkal inkább a legjobb magyar éttermek közé sorolt Corso földszintjén működő Cafeshop testesíti meg. A Cafeshop Corso fő profilja – kiváló sajtok, fűszerek, házi kovászos kenyerek, pástétomok és egyéb gasztróínyencségek mellett – a különleges, jórészt kézműves termékekre épülő borválogatás.

A Cafeshop nem csak egyedisége, baráti árai miatt érdemel különös figyelmet, hanem azért is, mert Pécs egyetlen borszaküzlete és borbárja, ahol szinte valamennyi tételt bontva, pohárral is ajánlják a nonstop nyitva tartás alatt betérőknek. A borok mellett házi croissant, tapas, szendvics várja az enoteca műfaj kedvelőit, a fő attrakció azonban az ablakban álló, szemet gyönyörködtető vörös kézi szeletelővel frissen szelt San Daniele sonka.



A babtól a csészéig

Tavaszi számunkban már foglalkoztunk a kávé eredetével, fogyasztott fajtáival. Most röviden végigtekintjük egy kávébab útját, amíg a termőhelyekről a csészékbe kerül.

A kávé termesztése nem annyira ősi, mint amennyire gondolnánk. A növény Etiópiából, Kaffa tartományból származik, csak a 15. században bukkant fel Jemenben, Perzsiában, és kezdte meg világhódító útját. A ma fogyasztott kávék bölcsője tehát Afrika. Az arab világban már szigorúan büntették a kávébabok csempészését, néhány emberöltő alatt azonban az európai kereskedők szét-hordták a világban. Az első „európai” növény az 1700-as években jelent meg az öreg kontinensen, XIV. Lajos királyi udvarában.

Ha nem is volt felesleges az aggodalom, arra a termesztéssel kísérletezők nagyon hamar rájöttek, hogy az arabica kávék nagyon speciális viszonyok mellett maradnak csak életben. Ezer méter tengerszint feletti magasság, trópusi éghajlat, elegendő, de nem túl sok csapadék, és kevésbé ingadozó hőmérséklet a feltétele az egészséges termésnek. A robusta fajta felfedezésével lehetséges, hogy ma a fentiekől eltérő környezetben is termesszenek kávé: utóbbi fajta ellenállóbb, jobban tűri a meleget és hideget, a csapadékot, és még az alacsonyabb területeken is, így sikerrel telepítették a csendes-óceáni, ázsiai gyarmatokon is.

A világon jelenleg hatvan kávétermesztő ország van. A világ arabica termésének nagy részét Közép- és Dél-Amerika, Kelet-Afrika adja. A robustát elsősorban a csapadékosabb nyugat-afrikai, ázsiai országokban ültetik.

A növény termesztése több kockázattal is jár, hiszen érzékenysége miatt nagyban függ a környezettől és a természeti behatásoktól. A palánták felnevelése és elültetése után a második évben, a virágzást követő kilencedik hónapban már megjelennek az első termések, de általában csak az ötödik évtől szüretelnek megfelelő minőségű kávécserezsnyét. Mert a kávénövény gyümölcsének a magja az, amit hasznosít a kávéipar.

A termőhelyeket sok felvásárló cég maga ellenőrzi, ha nem akarja a kávéba-



Fotó: Gyugyi Péter

bot a piacról beszerezni. A szüret az olcsó munkaerő miatt (sokszor évi néhány száz dollár) még mindig kézzel történik sok helyen: a kényes növény azonban igényli is ezt a foglalkozást. Más mezőgazdasági terményekhez képest a kávéültetvényeket nehéz és költséges gépesíteni. Az első, szemenkénti válogatás már a szüret idején megtörténik, az éretlen, vagy elrohadt szemeket nem keverhetik az egészséges gyümölcsök közé.

A következő fontos folyamat a kávébabok kinyerése a cseresznyéből: a rohadás megelőzése miatt a gyümölcshústól meg kell szabadítani a kávébabot. A legősibb és természetes módszer a napon való szárítás, de ma már sokan használnak mesterséges eljárásokat. Előbbiek előnye a természetes, viszont hátránya, hogy nagyban függ az időjárástól: a szőnyegszerűen kiterített kávébabokat naponta 15–20-szor is meg kell forgatni. Utóbbiak viszont kiszámíthatóak és megbízhatóak, azonban a kívánt minőség függvényében költségesek lehetnek.

A kávébabokat már több száz éve jut a kenderből szőtt zsákokba csomagolva szállítják el a pörkölő üzemekbe, ahol további minőségi rostákon is átesnek. A megtöltve 60 kg-os zsákokban nem füllednek be a szemek, és a levegőt is átvesztik.

Az egyik lényeges kérdés a kávészemek megfelelő pörkölése. Ízléstől és a vásárlók igényétől függően ez kilencven másodperctől negyven percig is tarthat. Ügyelni kell arra, hogy a bab ne égjen el, de a megfelelő aromák kioldódjanak, miközben a kávébab összemegy, veszít a súlyából. Lehet világos vagy sötét pörkölésű a kávé, lágyabb vagy erőteljesebb ízű.

A kávéfőzés előtt még két lényeges folyamat van. Az egyik a megfelelő csomagolás, hogy a kávébab a lehető legtovább őrizze meg aromáit, és ne oxidálódjon el. A másik lényeges pont a célnak megfelelő darálás a kávéfőzéshez.

A rovat támogatója a



Magyarország

Pálinkaversenyek

A minőségi pálinka népszerűségének ugrásszerű növekedésével egyre többen foglalkoznak pálinkafőzéssel, és egyre több rangos pálinkafőzde alakul Magyarországon. A megnövekedett kínálat és az egyes pálinkaházak között a pálinkaversenyek segítenek eligazodni fogyasztónak, de természetesen egy-egy főzde tételei között is megkönnyítik a választást. A versenyeken a széles kínálat, a különböző jellegű párlatok sokszínűsége miatt több kategóriában is lehet nevezni, és valahol a bérfőzetők is beküldhetik mintáikat.

A magyar főzdek három mérvadó pálinkaversenyt tartanak számon, ezek megrendezésük sorrendjében: a HunDeszt Nemzeti Pálinka- és Nemzetközi Párlatverseny, a bécsi Destillata, majd a szezont a gyulai Magyar Országos Pálinka és Nemzetközi Gyümölcspárlat Verseny zárja.

A versenyeket mindig laboratóriumi tesztek előzik meg. A zsűritagokat szigorú szempontok alapján jelölik ki, a megfelelő szakképzettség és bírálói gyakorlat, kóstolói tapasztalatok alapján. A bírált párlatokat arany, ezüst, vagy bronz éremmel díjazzák, majd kiválasztják a különböző kategória győzteseket (ún. championokat) is. A zsűritagok borversenyekhez hasonlóan 20 pontos rendszerben bírálnak, illat tisztaság és -karakter, íztisztaság és -karakter, valamint harmónia szerint pontoznak.

HunDeszt Nemzeti Pálinka- és Nemzetközi Párlatverseny

A versenyt a Magyar Szeszipari Szövetség és Terméktanács szervezi meg évente, a Vidékfejlesztési Minisztérium támogatásával. A HunDeszt elsősorban a szakmának szól, de megbízható iránytű a fogyasztónak is. Az idei évben kizárólag kereskedelmi főzdek nevezhettek olyan pálinka mintákat, melyek nagysága elérte a kereskedelmi mennyiséget. A koráb-

ban őszi versenyt már az év elején (januárban) rendezik meg, hogy a pálinkáknak legyen elég érési ideje.

Destillata

A bécsi versenyen (mely már 20 éves múltat tekint vissza, és méretét tekintve a legnagyobb Európában) évről-évre tucatnál is több ország ezerötszázánál is több mintáját bírálja a nemzetközi zsűri. A magyar párlatok évről-évre szépen szerepelnek (az osztrákok és a németek után a harmadik legeredményesebb ország) a világ minden tájáról versenyzőket fogadó Destillatán.

Magyar Országos Pálinka- és Törkölypálinka, Nemzetközi Gyümölcs- és Borpárlat Verseny

A versenyt Gyulán, a Nemzetközi Kisüsti Pálinka Fesztivál keretein belül hirdetik meg. A versenyen a kereskedelmi főzdek mellett bérfőzető magánszemélyek, és magáncélú pálinkát készítő is indulhatnak. Itt választják ki minden évben Magyarország Legjobb Pálinkáját, melyet mint Megőrzendő Nemzeti Kincset az év végén helyeznek el a Magyar Mezőgazdasági Múzeumban.



A pálinka - élmény

A rovat támogatója a harci Brill Pálinkaház

A harci Brill Pálinkaház idén is kiemelkedő eredményekkel zárta a versenyszezont.

27 éremmel lett gazdagabb, a 8 aranyérem mellé 4 champion, azaz kategória győztes díjat is kiérdemelt.

Külön öröm, hogy a Gyulai Pálinkaversenyen bérfőzetőinkkel közös elismerések is születtek. A bérfőzetett kategóriában 1 champion díj, 3 arany-, 3 ezüst- és négy bronzérem mellett Nagy Attila főzőmesternek sikerült elkészíteni „Magyarország legjobb bérfőzetett pálinkáját”, Pálos Miklós (Borműhely – Szekszárd) 2007 évjáratú merlot törkölyéből.

A főzde ideai céljai között mindezek mellett a pálinka-gasztronómia további népszerűsítése és lehetőségeinek kiszélesítése szerepel.

Az új zöldseggpárlatok (a spárga és a medvehagyma mellett áprilisban bemutatkozott a cékla és a sárgarépa is) megjelenése önmagában még nem elég, szeretnék idén minél több séf számára ki nyitni azt a „játszóteret” ahol szinte semmi szab határt a kreativitásnak.

Épp ezért a pálinka konyhai használatát idén lehetőleg több alkalommal szeretnék bemutatni – szakemberek mellett háziasszonyoknak is, hiszen otthonra sem ártanak az új ízek! Akiket ez az új gasztronómiai irány felcsigázott, jelentkezzen a Brill Pálinkaház honlapján, vagy facebook alkalmazásán, és hamarosan értesül az összes lehetőségről!

(Képünkön a „Magyarország legjobb bérfőzetett pálinkáját” készítő: Pálos Miklós, Nagy Attila és Krizl Edit)





Ha nyár, akkor tea!

Gyöngyöző homlokkal süttetjük magunkat a napon, vagy árnyékból pihegve szemléljük a tájat. A hőmérséklet 40 °C körüli. Nyár van, kánikula – mi esik jól ilyenkor? Egy forró tea? Vagy egy jó nagy pohár jeges tea? Számos érv szól pro és kontra – szerintem mindenki döntse el maga. Van itt néhány ötlet mindkét tábornak!

Aki forrón szereti

A nagy teás nemzetek, akik már évszázadok óta fogyasztanak teát forrón szeretik inni ezt a fantasztikus élénkítő italt. Egyszerűen nem szokás hidegen, sőt jéggel inni a teát. Ugyanúgy isszák a teájukat minden évszakban. Persze a nyugati kultúra térhódítása ezen is változtat(hat), de a többség ragaszkodik a hagyományos forró teájához. Állítólag a sivatagi törzsek is forrón isszák a teájukat, magasról töltve, hogy egy kicsit azért hűljön. Jó választás nyáron is a mentatea, a mentás zöld tea, citrusos teakeverékek, pl. Earl Grey, Lady Grey, vagy Assam egy kis gyömbérrel, narancskarikával. Szintén nagyon kedveltek nyáron is a könnyed fehér, zöld és rooibos teák, valamint a mate tea. Érdeemes kísérletezni, akár kipróbálhatjuk kedvenc teánkat hidegen is!

Tea jégbe hűtve

Az Amerikai Egyesült Államok déli államainak szinte nemzeti itala az édes jeges tea, az ún. „Sweet Tea”. Olyannyira kedvelt ital, hogy rengeteg teás cég gyárt ilyen és ehhez hasonló palackozott jeges teát. Nálunk is egyre népszerűbbek a különféle ízben kapható jeges teás üdítő italok. Ami elsőre szembe-tűnik, hogy a legtöbb jeges tea recept tartalmaz cukrot, citromot, vagy limelevet, amelyek módosítják a tea eredeti ízét, de talán a jeges teáknál ez szinte elvárás. A lényeg az ízek kombinálása oly módon, hogy abból egy nekünk tetsző hűsítő nyári tea-koktél kerüljön a jégkockákkal teli hideg poharunkba. Az alábbiakban egy alapreceptet és ennek variációit mutatom be, amelyekben egy-egy jellemző, karakteres gyümölcs íz dominál.



Őszibarackos jeges tea

Hozzávalók:

2 dl Earl Grey tea (vagy barackos)

2 tk nádcukor (elhagyható)

2 ek őszibarackszörp

2 ek limelé

sok jégkocka

1 szelet narancs negyedekre vágva (a díszítéshez)
rum

Elkészítés:

2 g tealevelet (1 filter) számolva 2 dl vízhez felöntjük a szálas teát forró vízzel, 4 percig ázni hagyjuk, majd eltávolítjuk a tealeveleket (filtert). Ha van koktélishaker a háznál, akkor elég csak szobahőmérsékletűre hűteni a teát. Ha nincs efféle alkalmasodás otthon, akkor érdemes pár órára a hűtőbe tenni a teát, hogy jó hideg legyen. Utóbbi esetben a szobahőmérsékletűre hűlt teát tegyük hűtőbe, így nem lesz zavaros, hanem szép áttetsző marad.

Egy nagyobb poharat (3 dl vagy nagyobb) jól telerakunk jéggel, és a jég közé adagoljuk a negyedekre vágott narancsszeleteket. A koktélishakerbe is teszünk jó néhány jégkockát, beleöntjük a 2 dl teát, beleöntjük a szörpöt, a cukrot, a limelevet, ill. a rumot. Jól összerázzuk, majd a pohárba töltjük úgy, hogy a shakerben levő jégkockák ne essenek a pohárba.

Ha nincs shaker kéznél, akkor egy tálban, vagy kancsóban összekeverjük az összetevőket, és a jéggel és narancsszeletekkel telerakott pohárba töltjük.

Variációk jeges teára

A variációk száma szinte végtelen, álljon itt néhány példa:

Málnás-citromos: ízesített fekete tea (pl. málna, eper, vagy citrusok), málnaszörp, citromlé, citromkarikák, limoncello, cukor, jég.

Narancsos: narancs ízesítésű fekete tea, vagy Assam, narancsszörp, limelé, narancslikőr, narancskarikák, cukor, jég.

Almás: alma ízesítésű tea, almaszeletek, almaszörp, citromlé, rum/almalikőr, cukor, jég.

Finom teákat, kellemes nyarat kívánok!

Alvilág Csehó a gyakorlótéren

– Hogy az a kaporszakállú, oltáron függő, anyja csecsen nyögdecsele... – így kezdte káromkodását Rück tizedes, amikor észrevette, hogy nincs vizünk. 1976. januárját írtuk, és gépesített lövészként szolgáltam a szombathelyi dandárnál, ám az idézett káromkodás idején épp a Bakonyban táboroztam a rajommal. Az egységünk dolga volt, hogy a másnap gyakorlatra érkező századunk számára felállítsunk tíz sátrat. Délben cucoltunk le az újdörögdi gyakorlótér fenyőkkel övezett szélén, s délután ötre már kész voltunk a sátrak felével. Tizedesünk akkor vette észre, hogy nincs vizünk. Konzervünk egy életre való, kenyérünk több mázsányi, sportszeletből mindenki kilószámra marcolhatott, víz viszont csak annyi, amennyi a kulcsokban lötyögött.

– Hogy azt jó, keveremesi édesanyját, annak az istentől elrugaszkodott, apja által kitagadott, kapitálista... – itt elharapta a szót, mert érezte, hogy ez már annyira súlyos vád, amiért akár hadbírótság elé állíthatják, a szidalmat ugyanis a még laktanyában „kolbászoló” századparancsnokunkra szórta, akit felelősnek gondolt a víz hiányáért.

Amúgy nem kellett tartania a raj fecsegésétől, az ugyanis egy túlkoros csapat volt, s azért csak 23–25 évesen bújtak a bajtársaim angyalbőrbe, mert nagykorúságuk javát börtönben töltötték, így eddig nem volt idő őket berángatni. A századunk 90 százaléka büntetett előéletű volt, s ők azt vallották: ha nem kérdeznek, kuss, ha kérdeznek, tartsd a pofád!

– Professzor! – üvöltötte a tizedes a becenevem, amit a raj egyetlen írástudójaként érdemeltem ki.

– Parancs! – mordultam készségesen, magamban azt gondolva Rückről, hogy inkább most forduljon fel, mint tíz perc múlva.

– Elmész, faszolsz vizet!

– Honnan?

– Szarok rá, te dolgoz!

– Tem!! – ordítottam az értettem végét.

Két percel később egy földúton ballagtam Lógóval, aki a nevét onnan kapta, hogy mindenki esküdött rá: egyszer lógni fog. A rablásokért leültetett fickóval egy órát battyogtunk a holdfényes erdőben, amikor húsz literes fazekunkkal elértünk egy istállót. A hodály végében órház, előtte kuvasz tép-te a láncát.

– Jöjjenek csak! – tessékelt beljebb a ház előlővő öre, egy madárcsontú férfi.

Odabent olyan sűrű volt a ganéj-, az izzadság- és a bor szagának keverce, hogy rá lehetett könyököl-

ni. A szívélyes férfi megtöltötte fazekunkat vízzel, majd elővett egy műanyag marmonkannát, és bort töltött belőle.

– Badacsonyi – mondta, s még hozzátette: –, saját. Szomjas voltam, s egyből kiittam a felém nyújtott vizespoharat. Mikor lenyeltem, attól féltem, visszajön. Ami egy borban rossz lehet, azt ez a lötyty vágta. Savanyú volt és penészízű, zavaros és lábszagú.

– Jó? – kérdezte az ör.

Mivel dicsérőn rábólintottunk, majd meghallgattuk katona történeteit, miénk lett a marmonkanna és a benne lévő nyolc liter nedű. Egy órával később a raj önfeledten borozott, újabb fél órával később csúnyán berúgott. Totó, akit kétszer is úgy bukott be, hogy szabadulása estéjén felnyomta a faluja kocsmáját, aztán helyszínen be is piált és elaludt a csehó szotyival teleköpdösött műkövén, szóval Totó ennyit mondott:

– Jobb, mint amiért ültem.

Hajnalban Kaoboj ordibálására ébredtünk. Kaobojnak a homloka horpadt volt, mert gyerekkorában fejbe rúgta egy tehén. Később, ha összevert valakit, azzal védekezett, hogy a feje miatt gyakran frontos, azért durran be az agya. Aznap nem fogta a frontra a bajt, elmotyogta, hogy miután kiment belőle a bor hatása, összefagyott az őrsejben, s ezért a sátorba visszatérve addig rakta tobozzal a bádokkályhát, amíg át nem járta a meleg. Csakhogy a gyantás tobozból nem bírt el a kályha több kilót, s a bádogdob előbb meglágyult, aztán dőlni kezdett. Kevés megmaradt vízünkkel és vizeletünkkel hűtöttük a kályhát, végül is sikerrel.

– Hogy az az anyjától elszakított, pokoltüzes, tehénrúgta... – cifrázta Rück. – Ha fázott, miért nem arra gondolt azzal a horpadt fejével, hogy borral melegítse a börtönégyűrtől megvastagodott seggét?

– Nem volt már bor, megitta ez a sok feles – panaszkolta Kaoboj.

– Elfogyott?! – hördült fel a tizedes. – Professzor!

– Parancs! – nyögtem álmosan is készségesen, persze eljátszva azzal, hogy milyen jó lenne, ha a parancs kiadása előtt megütné a guta a tizedest.

De nem ütötte meg, hanem ekképp folytatta:

– Visszameész a gazdához, és hozol még egy kanna bort.

– És ha nem ad?

– Szarok rá, megoldod. Ha óberkedik, elmondod, hogy a Lógó miért ült a Csillagban nyolc évet. De tedd hozzá, hogy a bíró piszkolul jóindulatú volt.

Töröcsik Mari nyitja a XI. Pécsi Országos Színházi Találkozót június 9-én, és a Pannon Borrégió TOP25 borversennyel zárul június 18-án. A POSZT alatt tehát Pécsre érkezik (vagy figyel) a magyar kulturális élet, fő- és Off-programokon számos színházi, zenés, táncos, művészeti esemény. Jegyvásárlás: 72/512-675

Ha péntek, akkor Villányban zenél Demjén Ferenc 21 órától, június 10-én. De 18 órától fúvószenekar, mazsorett csoport, a Villány Borrend ünnepélyes bevonulása. Nyolctól kilencig utcából a Music- Expressz zenekarral.

Úgy lesz, mint régen vót, június 11-én reggel kilenctől napnyugtáig magyarok vására a siklói Tenkes Lovastanyán. Néptánc, lacikonyha, lovaglás mellett kistermelői vásár minden földi jóval. Kézműves asztal: 30/946-8155

Pünkösdi Borbál a Polgár Pincészetben június 12-én. Ünnepélyes borvacsora, borkirály és borkirálynő választás 2011-re a Bortrezorban. Asztalfoglalás: 72/492-053



Az idei Pünkösdőn sem illik majd otthon maradni, hiszen ezen a szép júniusi hétfőn is a borokat tegyük meg főszereplővé. Június 11-én Bolyban a Batthyány téren tartanak Pünkösdi mulatságokat, június 12-én pedig Palkonya változik zsidongó kulturális központtá. Június 11-én és 12-én pedig a Sétatér ad helyet a pünkösdi vigadalmaknak.

A pünkösdi hétfőn pedig Pünkösdi Pannon Pincék, három napon át várják a vendégeket a Pannon Borrégió vagyis Pécs, Szekszárd, Tolna és Villány borvidékének pincészeit, amikor is a borvidékek borosgazdái ezzel az ünnepel szeretnék közelebről bemutatni a kiváló boraik mellett a táj valódi szépségeit és falvainak hagyományait. www.pecsiborozo.hu

Június 18-án TOP 25, a Pannon Borrégió legjobb boraival a Hotel Palatinus City Center Bartók és Nádor termeiben. Több kísérőrendezvény is gazdagítja majd a programot: helyi termékek, sajtók bemutatója a Falusi Turizmus Klaszter társszervezésében; csokoládé-bemutató és kóstoló, és természetesen a 25 legjobb. Jegyelővétel: info@pecsiborozo.hu, 30/920-50-83



Várva várt Sétatér Fesztivál június 18–26. között Pécsen a Szent István téren. Rúzsa Magdi, fúvószenekarok, 30Y, Kaláka és Székiáltoók, PEET, Mitsoura és sok más koncert, és természetesen borászok és borok a régióból. A legszebb a Sétatér.

Június 18-án, mint tavaly főzőverseny, méghozzá kuruc ételek főzési versenye a siklói várban. Info: 72/579-090

Ahogy a mondás tartja, „a korabeli Mohács 13 kocsmájában 13 tamburazenekar játszott...”. Tehát V. Mohácsi Tamburafesztivál lesz június 18-án és 19-én. Szombaton tambuRANDI, vagyis Tatai Tibor grafikusszám kiállításának megnyitója a Mohács Térségi ÁMK és AMI „Schneider” Művészeti Iskolájában, este nyolctól örömeze. Fellépő zenekarok: Árvalányhaj Tamburazenekar, Bánát Tamburazenekar, Lipotice Tamburazenekar, Sziget Tamburazenekar, Novitím tamburazenekar, Poklade tamburazenekar, Šokadija zenekar és a Versendi Kovács József zenekara. Ráhangolás: 69/505-515

Szent Iván Éji Tűzugrás és parázson járás, főzőcskézés, csillagnézés Kovácsszénáján június 23-án este nyolctól. www.kovacsszenaja.hu

Orfűn, a Kis-tó strandján Polgárőr főzőverseny, Mohácson pedig Aratónap lesz június 25-én, borokból és ételekből egyik helyszínen sem lesz hiány.



Szent Iván napján, június 25-én, szombaton kinyitnak Szekszárdon az Iván-völgyi pincéik. Egy túra, ahol végigjárhatjuk a völgy borászatait. Először föl a tetőre, Heimann Zolihoz, aztán le a völgybe Sebestyén Csabihoz, Halmi Csabához, majd Németh Janóhoz.

Vendégek: Eszterbauer Borászat és Merfesz Pince, Bósz Adrián, Márkvárt Pincészet, Pósta Borház és Brill Pállinkaház. A borok mellé helyi alapanyagokból készült ételekből falatozhatunk. Bakancs: 20/516-8457.

Fürdőfesztivál Harkányban július első hétfőjén. 2-án Magna Cum Laude, 3-án Csík Zenekar és Presser Gábor és Rúzsa Magdi, napközben sportbajnokságok. Naptej: 72 /480-251



Július 8–10 között WSET alapfokú tanfolyan a Pannon Borturisztikai Centrumban. Jelentkezés: info@pannonborklaszter.hu

Július 10-én halfőző versenyen ünnepelhetnek a horgászok, helyszín: Orfű, „C szektor”, Horgász Büfé, július 30-án meg a Muskáti Vendéglőben tartanak Tóparti halpartit. Pecabot: 72/598-116



Négy éves lesz idén az Ördögkatlan Fesztivál. Augusztus 3–7-e között a megszokott hangulatban és környezetben átváltoznak művészeti központtá a villányi borvidéki falvak. Augusztus 3-án este a nagyharsányi focipályán Kiss Tibiék lépnek a mikrofonhoz, tehát Quimbyvel indul a Katlan, és záródik augusztus 7-ről 8-ra virradóra Lovasi Andrással, meg a Kiscsillaggal. Díszvendég lesz Berecz András, ahogyan Korniss Péter fotográfus is, és végre tényleg fellép a festői Szoborparkban az ördögi Tiger Lillies, ahogyan a Dresch–Lajkó–Brasnyó trió is. Idén Kárpátalja lesz a díszvendég, és nincs, akinek ne jutna eszébe erről a beregszászi színház, de színháznak ott lesz persze a Bárka is (és vele az elpusztíthatatlan Mulatság, mert mulatságnak lennie kell), és persze irodalom, képzőművészet, film, busz-színház, templomi koncertek (avatják a felújított kisharsányi templomot), Mediawave. S ami hatalmas örömhír: végre ellátogat (fellépőként is) a fesztiválra a Katlan fővédnöke, Törőcsik Mari is. Bővebben: www.ordogkatlan.hu

Királyi Szakácsok Viadala augusztus 4-e és 6-a között Nagyszakácsiban. Somogy talán legrégebbi és egyben leghíresebb gasztronómiai rendezvénye ez, amelyen évről-évre több tízezer tömeg ismerkedhet meg a magyar királyok asztalának ingyencségeivel. A főzőverseny mellett kézművesek, csepűrágók, zenészek, bajvívók szórakoztatják az érdeklődőket. Korona: 70/242-9003

Mohácson a helyünk augusztus 6-án, a Sokac Babfőző Fesztiválon. Gasztronómiai különlegesség a tűzálló cserépedényben, szabad tűzön készített speciális babétel. A sokac-negyedben közel 200 cserépedényben fő az étel, közben horvát-sokac muzsika szól. Este sokac bállal zárul az esemény. Cserépedény: 69/505-515

Első Pécsi Bor és Grill Napok augusztus 11-14. között a pécsi Sétátéren. A Pannon Borrégió borvidékei mellett bemutatkoznak balatoni, egri, tokaji és soproni borászatok, a gasztro részen Sági Szilárd gasztrokibic lesz a házigazda. Délelőtt családi programok, délután és este koncertek.

Augusztus 20-án nyárbúcsúztató grillparti Dombóváron, ahol se húsban, se borban nem lesz hiány. Faszén: 74/466-053

Fülemüle Csárda

2011. 07. 22.
Koós János est és Royal-bál

2011. 08. 03.
Irigy Hónaljmirigy-est

2011. 09. 07.
Bödöcs Tibor önálló estje
(Dumaszház)



Asztalfoglalás:
72/592-056; +3630/220-7901
www.fulemulecsarda.hu
info@fulemulecsarda.hu

MALATINSZKY

Borterasz

VILLÁNYBAN, A DIÓFÁS TÉREN!



7773 - VILLÁNY, DIÓFÁS TER 1/A • TEL: 06-72-492-555
WINE@MALATINSZKY.HU

Szerkesztői gondolatok

Az utóbbi hónapokban mintha besűrűsödtek volna a percek, a tavasszal együtt a boros és gasztronómiai események száma is megsokszorozódott – követni is nehéz volt, nem pedig odaérni minden helyszínre. Igyekeztünk, sok helyen jártunk a régióinkban s távolabb, minderről tudósítunk is lapunk hasábjain. Ami esetleg nem fért bele a szűkös oldalszámba (ami mindig szűkös, lehet bármennyi), arról weboldalunkon biztos van információ.

Ahogy ott már hetek óta foglalkozunk a következő hetek számunkra talán legfontosabb eseményével, a Pannon Borrégió TOP25-el. Idén a pécsi Hotel Palatinus City Center ad otthont a bemutatónak június 18-án, szombat 15-21 óra között. Annak már most nagyon örülünk, hogy lapzártánkig a belépőjegyek egyharmada elővételben elkel, de bízunk benne, hogy telt ház lesz ezen a rendkívüli kóstolón. A friss infókat lapunk weboldala és a rendezvény weboldala is közli: top25.pecsiborozo.hu

A Pécsi Borozó második száma jelenik meg azzal a megújult külakkal, amelyen folyamatosan igyekezzünk csinosítani. A visszajelzések azt mutatják, hogy olvasóinknak tetszik a váltás. Bár sokan megszokták és megszerették a négyzetes dizájnt, a tavaszi számunk gyorsabban fogyott el, mint eddig bármelyik. De nem csak a külső, valószínűleg a tartalom gazdagodása is hozzá tudott járulni ahhoz, hogy újabb olvasók csatlakoztak a Pécsi Borozó táborához.

A tartalom mindig nehéz kérdés. A cikk írásának délelőttjén két telefont is kaptam. Az egyik telefonáló szerint mindig Villányt helyezzük előtérbe, a többi régiós borvidék rovására. Egy órával később meg azért reklamáltak, hogy a mi teszeteinken mindig szekszárdi borok nyerne, nem is érdemes ide máshonnan bort küldeni. Az igazság talán a kettő között van. Biztosan tévedünk mi is. Biztosan írunk le olyant, amit mások talán igazságtalannak éreznek. Mindig, mindenkinek csupán ugyanazt tudom mondani: a Pécsi Borozó a Pannon Borrégió minden borászát, minden borát szeretné bemutatni, szeretné népszerűsíteni, szeretné, ha 100 pontot adhatna neki. Nem mindig sikerül, nem is mindig a mi hibánkból. Senkivel sem kivételezzünk, senkit sem szeretünk jobban vagy kevésbé, amikor cikket írunk vagy bort kóstolunk.

A lapot azért alapítottuk, azért készítjük – tegyük hozzá, mindannyian szabadidőnk rovására tesszük ezt, hiszen a Pécsi Borozó elsősorban egy megunthatatlan és tiszta szívből szeretett hobbi –, mert hiszünk abban, hogy a mi régióink különleges. És még különlegesebb tudna lenni, ha minden adottságát kihasználnánk. Ha kritikát fogalmazunk meg, építő jelleggel szeretnénk tenni. Ha dicsérünk, nem véletlenül tesszük.

Örömlénk neki, ha a régióink borait, gasztronómiáját kedvelő olvasóink legyenek termelők vagy fogyasztók, még aktívabban vennének részt a Pécsi Borozó készítésében. Munkánkat minden egyes információ, ötlet, cikk, fotó, javaslat, tipp, együttműködés nagyban segíti.

A következő, szeptemberi találkozásunkig nagyon sok kellemes nyári boros élményt kívánunk minden Olvasónknak! A www.pecsiborozo.hu oldalon igyekezzünk nyáron is minden nap tippeket adni ezekhez az élményekhez!

Györffy Zoltán
főszerkesztő

ELÉRHETŐSÉGEK

VINOTÉKÁK

Radó Vinotéka

7621 Pécs, Király u. 75., tel.: 72/225-546

A Hordó Borszaküzlet

7621 Pécs, Széchenyi tér 17., tel.: 72/515-882

Esencia Bortéka és Teashop

7100 Szekszárd, Garay tér 16., tel.: 74/311-656

www.szekszard-esencia.hu

Fülemüle Csárda és Vinotéka

7752 Villánykövesd, tel.: 72/592-056

www.fulemulecsarda.hu

Szekszárdi BorVinotéka

7622 Pécs, Nagy Jenő u. 2., tel.: 72/213-043

PINCÉSZETEK

Bernát Pince

Bonyhádvarasd

www.bernatpince.hu

30/252-2463

Heimann Családi Birtok

Szekszárd, Iván-völgyi tető

www.heimann.hu

20/961-7101

Merfelsz Pince

Szekszárd, Bor utca 74.

www.merfelszpince.hu

30/221-4381

Pavlik Pince

Pécs, Varjú dűlő 1.

72/226-252

Vylyan Szőlőbirtok és Pincészet

Kisharsány, Fekete-hegy

www.vylyan.hu

72/579-701

ÉTTERMEK

Enoteca Corso

7621 Pécs, Király u. 14., tel.: 72/525-198

www.susogo.hu

Teleky Bistro

Pécs, Tudásközpont

www.telekybistro.hu

20/450-0000

Bellagio Ristorante & Lounge Bár

Pécs, Király u. 19.

www.bellagioristorante.hu

72/224-470

EGYÉB

Pannon Borturisztikai Centrum

7625 Pécs Vince u. 9/2., tel.: 30/920-5083

www.pannonborklaszter.hu

Pécsi Borozó – A Pannon Borrégió gasztronómiai és bormagazinja

Megjelenik negyedévente, ingyenesen

Főszerkesztő: Györffy Zoltán, e-mail: gyz@pecsiborozo.hu

Kiadóvezető/művészeti szerkesztő: Weber Tamás, e-mail: wt@pecsiborozo.hu

Szerkesztőség: Keresztény Ákos, Kugler Tamás, Labancz Richárd, Mester Zoltán, Radics M. Péter

E számunk munkatársai voltak: Angyal Zoltán, Dobokay Máté, Dömse Tünde, Gyugyi Péter, Kéner Balázs, Krizl Edit, Schneider Gábor, Somfai János, Takács Tímea, Tóth Mariann, Tóth Sándor, Ungár Tamás, Váncsodi József – Olvasószerkesztő: Makkai Eszter – Címlapfotó: Dobokay Máté

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

web: www.pecsiborozo.hu – e-mail: info@pecsiborozo.hu

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

Felelős kiadó a kft. ügyvezetője

Nyomda: Pauker Nyomdaipari Kft., Budapest, felelős vezető: Vértess Gábor, ügyvezető igazgató



HU ISSN 1789-7548
Megjelenik 10.000 példányban

Készült a Nemzeti Bormarketing Program és az Agrármarketing Centrum támogatásával.



BOCK PANZIÓ ÉTTEREM



BOCK
PINCE PANZIÓ ÉTTEREM

7773 Villány,
Batthyány u. 15.
Telefon: +36 72 492 919

www.bock.hu

ÚJ SZÉCHENYI HITEL



Lehetőség Önnek is!

1-50 millió forint 10 év futamidő 6,9% kamat



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

Nemzeti Fejlesztési Ügynökség
www.ujszechenyiterv.gov.hu
06 40 638 638



A projekt az Európai Unió támogatásával, az Európai
Szociális Alap társfinanszírozásával valósul meg.



**Szigetvári
Takarék** ALAPÍTVA
1958
A TAKARÉKPONT HÁLÓZAT TAGJA

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