

Pécsi BOROZÓ

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

BEMUTATJUK:

Hetényi Pince, Mecseknádasd
Vitis Pince, Bonyhád
Blum Pince, Villány
Kósa Tibor séf

TÉMA:

Borlekvárok
Borászlányok Szekszárdról

IRODALOM:

Kukorelly Endre

GASZTRONÓMIA:

Vadhús
Sváb ételek
Nagyanyáink konyhája

DUPLACSAVAR:

Kiss Gábor vendégségben
Németh Jánosnál

Teszt:
PINOT NOIR

GASZTROKALANDOZÁSOK:

Teák útja – Igyunk jó kávét – Mitől jó a pálinka?



7773 Villány, Batthyány u. 15.
T: +36 72 492 919 • F: +36 72 592 010
+36 30 9975 600
bock@bock.hu

WWW.BOCK.HU

BOCK PINCE
PANZIÓ
ÉTTEREM



TARTALOM:

4. oldal Egynegyed
6. oldal Mustra
9. oldal Borcseppek
20. oldal Neked van klíma a traktorodban?
Kiss Gáborral Németh János pincészetében
24. oldal Lányok a pincéből
26. oldal Egyedi és önálló
Hetényi János Pincészete, Mecseknádasd
27. oldal A szemnek is adni kell
Blum Pince, Villánykövesd
28. oldal Vitis írhatnánk róluk?
Vitis Pince, Bonyhád
33. oldal Teszt: Pinot Noir
39. oldal Egyből az erdőből
Vadhúsok Pécsváradról
42. oldal TÉMA: Lekvárból lekvárbor
45. oldal A Fülemüle sváb éneke
SÉFPORTRÉ: Kósa Tibor
48. oldal FELSÁL: Bárány
49. oldal SVÁB KONYHA: Gőzgombóc
50. oldal NAGYANYÁINK KONYHÁJA: Szüreti lakoma
51. oldal KULINÁRIA: Kézművesek, pástétomok, terrinek
52. oldal KÁVÉ: A jó, a rossz és a fekete
53. oldal Jó pálinka - rossz pálinka
54. oldal A tea útja: az ültetvénytől a csészéig
55. oldal Gasztromorzsák
57. oldal Tesztgyőztesek vacsorája
59. oldal KITEKINTŐ: Horvát Baranya
62. oldal Irodalom: Kukorelly Endre írása
64. oldal Programsoroló



Kékfrankos, az én Bakonyom

E mozdulatlan pillanattól a nem is olyan távoli múltban abszolút vörösboros voltam. Egészen pontosan: portugieser fölött én tisztán nyomtam – és e retrospektív kalandozás csak néhány évnyi visszahőkölést jelent a vörösboros eposzban. Ha tombolt a nyár, akkor vastag tanninok, libabőrös savgerinc, érett, leginkább túlérlett gyümölcsök, télen meg naná! Nagyjából ebben az időszakban született a mára szállóigévé vált mondat: A Férfi próbája a pacalpörkölt, a Nőé pedig a vörösbor; nyilván, mi más?!

Volt nekem már ebben a nem is olyan távoli múltban egy jó barátom, aki a tikkadt nyarakban hevesen érvelt a petrolos jegyek, az elegáns savak mellett, miközben poharában olajos, aranyló olaszrizlinget forgatott. Persze, hajthatatlan voltam. Jöttek a kora nyári borfesztiválok, agitálás, győzködés: Most csak fehéreket kóstolunk! Észrevétlenül, a nagy kavalkádban kicsusszantam inkvizítoraim kezéből s vörösborba mártottam a lebukó napkorongot; és ugye mondanom sem kell: az éj felén túl a szájhős white sensation hívek is feszes tükrű vörösboros kelyhekben számolgatták a csillagokat.

Sejthető, e történet is hiábavaló volna, ha nem tört volna meg a jég, éppen egy illatos cserszegivel, melynek vilmoskörtére hajazó parfümét a mai napig képtelen vagyok elfeledni; Frittmann, éppen abban az évben lett az év borásza.

Mostanra szépen helyére került minden, például, hogy Hanuka után nem iszunk rozét, hogy tavasztól, a fehérborokba csomagolt temérdek arany-árnyalattal örülünk az erősödő napsütésnek, hogy a rozék megmenthetik a vörösboros szekciót a totális bukástól egy éppen olyan felemás évjáratban, mint amilyen a 2010-es volt és hogy a falevelek hullása elhozza a Pécsi Borozó őszi megjelenését miközben borospoharainkban sűrű, sötét borokkal intünk búcsút a vándormadaraknak.

Mindez akkor jutott eszembe, amikor a Pannon Borrégió Top 25 borgáláján ácsorogtam a Palatinus Hotel dísztermében, tudva, hogy a fővárosiak egy ilyen rendezvényért lebontanák a Gellért-hegyet konzervraktárostul. Szép és erős keresztmetszet, könnyed, játékos és atombrutál tételek, amelyeket, ha végigkóstolta a vendég, szem egészen bizonyosan nem maradt szárazon.

Hosszan merengtem, a tikkadt melegben sóvárogtam az ősz után, amikor nem csupán egy-egy cinkos „sztrájktrőrével” lehet a forró nyarak leple alatt tinta színű borokat szürcsölni, forgattam poharamban a tételt, amelyet immáron harmadszor kóstoltam vissza, egy pillanatra elhittem, hogy e fajta utáni rajongásomat meghatározza szekszárdi születésem, ha már a színésznő kimaradt a szórásból. Adyra gondoltam, meg arra, hogy e parafrázis neki is tetszene és talán Párizs is megbocsátaná.



RÉSZLETEK A BORLAPRÓL:

Planina Borház:
Rozé (2010)
Lárfa (2010)
Prím (2008)
Jenyei Kékfrankos (2008)

Riczu-Stier Pincészet
Siklósi olaszrizling (2010)
Villányi rosé (2010)
Villányi portugieser (2010)

Szabó Pince
Szőke Cabernet (2010)
Kadarka (2009)

nyitva tartás
minden nap
09.00-02.00

Pécs, Király u. 23-25.

kávézó | bár | galéria | eleve

Mustra

Az őszi számot megelőző teszteléseink között a Mustra okozta a legnagyobb meglepetéseket. A nevezett boroknak nyolcvan százaléka átlépte a 80 pontos határt, ráadásul javarészüik még a 85 ponton is túlrendült. A zsűri is egyöntetűen lelkes volt a bírálat után, kiváló borokat kóstolhattak ebben a sorban.

Ahogy azt már az idei számainkban megszokhatták, a borok elért eredményeinek megjelölésénél, hogy a könnyebb eligazodást segítsük a csillagos rendszert is alkalmazzuk (a pontozással párhuzamosan). Egy és hét csillag között értékeljük a borokat, 3 csillagtól felfelé lehet bekerülni az újságba, szerintünk ezek lehetnek azok a borok, amelyeket mindig szívesen látunk a poharunkban. Azt fontosnak tartjuk leszögezni: 80 pont, azaz 3 csillag felett már nincs gyenge bor, itt elsősorban az ízlés, az alkalom és a pénztárca döntenek.

A Mustra nyitott a Pannon Borrégió valamennyi pincészete számára, tesztjeinkhez 2–2 palackot kell beküldeni, illetve leadni a pécsi Pannon Borturisztikai Centrumban. A következő számunk tesztjeihez a leadási határidő 2011. október 31.

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

A Mustra zsűrije:

Iványi Emese
(Vilyan Szőlőbirtok és Pincészet, Kisharsány)

Jobbágy Kornél
(Radó Vinotéka, Pécs)

Labancz Richárd
(Pécsi Borozó)

Mikes Márk
(A Hordó Borszaküzlet, Pécs)

Palkó Gábor
(Addo Cafe & Restaurant, Pécs)

Szabó Zoltán
(Szabó Pince, Hosszúhetény)

Ungurán József
(Tüke Borház, Pécs)

Wéber Tamás
(Pécsi Borozó)



92 pont



Riczu-Stier Pincészet
Villányi Cabernet Sauvignon 2009

Sötét, mély színű tétel. Illatban hasonlóan mély, érett és nagyon fajtajelleges. Kapunk egy kis narancsos csokit, szép fűszereket és kellemes édes-hordós jegyeket. Kóstolva sem okoz csalódást, telt, érett és már ilyen fiatalon is nagyon egyben van. Meleg a korty, szép hordófűszerekkel és számban szétolvadó csokival. A hordós jegyek jól állnak neki, tanninja puha, savai élők. Már most nagy bor, és még rengeteg ideje van.



RADÓ VINOTEKA

3500 Ft

91 pont



Vida Családi Bortok
Szekszárdi Hidaspetre Kékfrankos 2007

Egészen érett, néha már túlérett jegyeket felvonultató kékfrankos, talán kicsit túl is mutat a fajtán. Sötét, komoly színvilág. Erőteljes illatában mély gyümölcsök, kakaó és hordófűszerek. Ízeben egészen sűrű, meleg érzetet kelt a szájban. Nagyon telt, tanninkészlete erőteljes, de nem bántó. Szépen összebarátkozott a fával, de a hordófűszerek itt is szót kérnek. Dús és nagyon hosszan kitart a korty.



2890 Ft, a pincészetben

90 pont



Riczu-Stier Pincészet
Villányi Cuvée 2009

Nagyon mély színű bor, egészen lassan csorog le a pohár falán. Illatában és ízében is szépen épül fel, hosszan kitart és kellemesen köszön el. A kávé és a dohány vezeték az aromatikát, ízben is marad a kávé, de jön mellé egy jó nagy adag csokoládé meg fekete bogysók. A hordó még előtérben, de már most sem lóg ki nagyon. Jó alapanyag, stílusos ruhába öltöztetve, fogyasztásra kész állapotban.



RADÓ VINOTEKA

3500 Ft

89 pont



Fritz Pincészet
Szekszárdi Merlot 2008

Kell neki idő, szépen lassan nyílik a levegő. Illatában húsos fekete erdei gyümölcsök meg kapucsinó. Kóstolva is az erdei gyümölcsök nyomulnak, krémes csoki kíséretében. Tanninja porózus, de még nem simul le teljesen, picit húzó érzetet kelt. Ezt leszámítva telt és kerek ízek és tipikus merlot-s jegyek vezetnek. Nem a nagy és koncentrált test, inkább a gyümölcsök és a csoki jellemzik, meg egy picit csípős alkohol.



7000 Ft, a pincészetben

89 pont



Sauska
Villányi Syrah 2008

Színe sötétlila, átláthatatlan maggal. Nagyon intenzív és fajtajelleges illat grapefruittal, pici borssal és húsos gyümölcsökkel. A korty lendületes, a savak vezetnek, néha talán túlságosan is erősek, a tannin viszont sima és kellemes. A gyümölcsösség itt is megvan, meg egy kis egzotikus fűszeresség is. Zamata egy egész picit kevesebbet ad az illat után elvárthoz képest, csak ezt róhatjuk fel neki negatívumként.



7000 Ft, a pincészetben

88 pont



Tűzkő Birtok
Tolnai Tűzkő Domb 2007

Kell neki idő, levegő, hogy igazán meg tudjon nyílni. Barátságos illatában kakaó, kis kömény és hecsedli. Alapvetően jellemző rá a barátságosság, kóstolva beszimult hordós jegyek, sima tannin és érett meggyes (csoki öntettel) ízek jellemzik. Nincs benne semmi túlzó, nincsen krémesen vastag teste, de szép alapanyagból, arányosan készítették el. Bontsuk bátran, megérett már a fogyasztásra.



RADÓ VINOTEKA

4600 Ft

88 pont



Matias Borászat
Villányi Kékfrankos 2008

Már megjelenésében is sötét, vastag, mély anyagot sejtet. Illatában is igazolja ezt, sok-sok hordófűszerrel, meg nagy adag kávécsokival. A zamatban erőteljes hordós jegyek és tannin, egyik sem lóg ki nagyon, de idővel biztosan kerekedik még. Mert van benne egy nagy adag erdei gyümölcs meg szép, krémes csoki is. Nagyon hosszan köszön el, és intenzív kakaós-csokoládés ízt hagy a szájban.



2900 Ft, A Hordó Vinotéka, Pécs

88 pont



Matias Borászat
Villányi Cabernet Franc 2008

Elsőre nagyon öregnek hat, színe barnába hajlik, illatában is oxidált képet mutat. A levegőn viszont nagyot fordul, a szín megmarad, de illatában és ízében is nagyon szép cabernet-s jegyek kerülnek előtérbe. Illatban jön a bors, meg nagyon kedves tejcsokis jegyek. Kóstolva nagyon sima, egészen puha tanninok, tejes-csokis ízek vezetnek. Ha bontjuk, mindenképpen érdemes időt adni neki a levegő!



Matias 4100 Ft, A Hordó Vinotéka, Pécs

87 pont



Heimann Családi Birtok
Szekszárdi Franciscus 2008

Sötét színű tétel, egészen egyedi, erőteljesen mediterrán karakterű aromatikával. Fekete bors és szerecsendió izgalmas keveréke pici fekete bogysógyümölcscsel. Valószínűleg a cabernet franc-nak köszönhetően csokis, krémesebb ízek mellett erőteljes savérzet és egy kicsit sarkos cserek, alkoholos felhanggal, talán a ságrintinonak köszönhetően. Izgalmas, egyedi bor, még bőven van ideje érni.



6560 Ft, E'szencia Bortéka, Szekszárd

86_{pont}


Sauska

Villányi Rosé + 2010

Egészen sötét színű rozé, lissan, megfontoltan mozog a pohárban. Illata mély és krémes, húsos málnával és narancssal. A korty egészen vastag, krémes, fahordós érelelést sejtet. Édes, gyümölcsös, a lecsengésben pedig jön egy kis fűszeresség is. Nem a savai vezetnek, nem igazán resz, de nem is igazán rozé. Semmiképpen sem a (rozé)divatot követi, egyedi, vagány.



2690 Ft, a pincészetben

86_{pont}

Vylyan Szőlőbirtok és Pincészet
Villányi Syrah 2008

Szép rubinvörös színnel mutatkozik be. Illata nagyon intenzív és a grapefruitos-borsos jegyek mellett van benne hűvösség is, leginkább mentával. Zamatában egy kicsit még keresi önmagát, nem tudott még teljesen lekerelkedni. Szép fűszerbors vezet, sava és cseranagya is erőteljes, és együtt még kicsit húzós. Lendületes, fiatal, és nagy potenciál van benne.



5375 Ft, a pincészetben

86_{pont}

Vida Családi Borbirtok
Szekszárdi Baranyavölgy
Cabernet Franc 2007

Illatában meggyes jegyek keverednek a likőrösséggel, tejsokival nyakon öntve. Kóstolva nagyon magas beltartalmi értékeket kapunk, egészen nehéz a korty. A tannin nagyon dús, de még nem sima felszínű. Ha hagyjuk melegedni, az alkohol egészen előtérbe nyomul, elnyomja a piros gyümölcsöket és a szép, tejsokis ízeket. Nagyon komoly anyag, de még mindenképpen időt kér, érné kell.



4390 Ft, a pincészetben

85_{pont}


Tollas Pince

Villányi Cabernet Franc
& Sauvignon 2007

Illata érett és mély, egészen szétterül a pohárban. Lekvár és csoki. A szájban is csiszolt és telt ízek jellemzik, egyedül a tannin húzósága ront az összképen picit. Megvan a csokoládé itt is, jön hozzá egy kis húsos meggy is. Az alkohol szót kér a végén, de nem bántó. Van benne a franc eleganciájából és a sauvignon agresszivitásából is, ez teszi igazán érdekessé.



RADO VINOTÉKA

1500 Ft

85_{pont}


Fritz Pincészet

Szekszárdi Primus 2008

Komplex illatában elsősorban bőrös-kávé jegyek, meg kellemesen krémes gyümölcsök. Kóstolva érett és édes érzetet kelt, erre erősít rá a hordó puncsos ízvilága. Tanninjai egészen dúsak, de lágyak, szépen ölelik körbe a kortyot. Mi hiányolunk némi gyümölcsöt, ez vinne bele még egy kis életet. Nagytetű, krémes tétel, egészen kitűnő érettségi állapotban, kandalló mellé, télire.



7000 Ft, a pincészetben

85_{pont}


Jekl Flóra

II Primo Frizzante

II Primo habzóbor újratöltve, most pinot blanc helyett sauvignon blanc-nal és egy kis ezerjóval felturbóva. Nagyon jól tett neki a váltás! Az illata igen megnyerő: van benne virág, citrusok meg pici déligyümölcs. Kóstolva sem csalódunk, még pont elegendő szénsavat, határozott, de kimondottan jóleső savakat és nagyon üde, gyümölcsös ízeket kapunk. Nem is várunk el ennél többet egy jó habzóortól.



1960 Ft, Fülemüle Csárda, Villánykövesd

85_{pont}


Danubiana Borászat

Tolnai Zöldvetteli 2010

Hibátlan megjelenés és kristálytisza illatok jellemzik. Árad belőle a gyümölcsösség, de nem túlzó vagy művi. Citrusok pici virágos felhanggal, ez jellemző ízeire is. Meg egy nagy adag kerek gyümölcs. Halvány szénsavgyöngyök és kitűnő savkészlet gördíti a kortyot. Nem érezzük súlytalannak, nem túl karcsú a teste. Nagyon nehéz évjárat nagyszerű bora.



RADO VINOTÉKA

800 Ft

85_{pont}

Vylyan Szőlőbirtok és Pincészet
Villányi Harka Chardonnay
2010

Krémes megjelenés, az illat is megerősíti ezt, van benne banános gyümölcsösség és vajás krémség is. Ez a kettősség végigvonul a boron. A zamat is hozza a vajás, vaníliás hordós jegyeket, de a levegőn megnyílván egyre kisebb mértékben. Szép savait még egy kis szén-dioxid is támogatja, ezzel adva lendületet a gyümölcsös kortyknak.



1850 Ft, A Hordó Vinotéka, Pécs

85_{pont}


Müller János

Villányi Merlot 2007

Víznyomlag sok időre van szükség, hogy kitisztuljon az illata, elsőre patkás, szúrós. Aztán inkább rumos, kakaós, egy picit emlékeztet a sportszeletra, az alkohol is érződik. Ízben is abszolút ezt hozza, rumos-kakaós jegyek egy pici alkoholtöbblettel. Egyben van, de hiányolunk némi gyümölcsöt és egy kis izgalmat.



RADO VINOTÉKA

1980 Ft

84_{pont}


Danubiana Borászat

Tolnai Sauvignon Blanc 2010

Egészen vibráló illat csalánnal, fekete szederrel és egy kis érett egressel. Nagyon szép, intenzív, de nem túlzó. Ízben egy árnyalattal elmarad ettől, de szépen hozza magát. Savai szépek, szén-dioxid is támogatja őket. Megvannak a gyümölcsök ízben is, a korty végére egy picit kifulladás, veszt a frissességéből. Szép sauvignon, kitűnő frissítő ital.

RADO VIN & TEKA

800 Ft

Riczu–Stier Pincészet

Villányi Birtokbor 2009

Kissé zárkózott és a levegőn sem nyílik meg igazán. Illata elsősorban bőrös, avaros, csipetnyi fűszerrel. Kortyolva erőteljes savakat és szép tanninokat kapunk. Meg egy szép nagy fűszercsokrot, lecsengésében pedig vastag csokoládét. Nem volt igazán jó napja, picit zilálnak érzékük, ezért nem bontakozott ki igazán.

2500 Ft, a pincészetben

VinArt Pincészet

Villányi Portugieser 2010

Világos árnyalatú, a fajtára jellemző színvilággal nyit. Intenzív illatában erőteljes gyümölcsök és egy kis cukorkás jegy, kedves. Ízeit az évjáratnak megfelelően inkább a savak vezetnek, de ez jól áll neki. Pont elegendő gyümölcs szorult belé, egészen arányos, nagyon jól iható, barátságos portugieser. A hét minden napjára.

RADO VIN & TEKA

1200 Ft

Sóris Pince

Bátai Cuvée 2007

Szép, mélyvörös színű tétel. Illata egészen rétegzett és összetett, van benne egy hűvös vonal mentával és ánizssal, egy gyümölcsös fekete meggyel és egy hordós jegyekkel. Ízben kicsit kevesebb az izgalom, a gyümölcs és a hordó megmaradnak. A korty felétől viszont fárad, és hamar köszön el.

RADO VIN & TEKA

1980 Ft

Matias Borászat

Pécsi Cifrandli 2009

Az erőteljes fás jegyek rátelepednek a borra, kevés fajtajegyet engednek felfedezni. Illata és íze is eléggé zárkózott, de érezhetően nagyon komoly anyag van mögötte. Egészen krémesen hömpölyög a pohárban, kóstolva viszont hiányzik belőle az élet, egy kissé lomha, magas alkoholerővel. Talán időt kér még, hogy az igaz arcát tudja mutatni, potenciál van benne.

Még nincs kereskedelmi forgalomban

Vida Családi Borbirtok

Szekszárdi Merlot 2007

Elsőre fura, picit ecetes illata teljesen kiszellőzik és helyét a fekete bogyósok veszik át. Kóstolva végig rendben van, tanninja kellemes, szerkezetében van gyümölcs, a feketébb színűből és fekete csokoládé is. Kerek egészet alkot, nem tartogat nagy izgalmakat, inkább a sav, mint a tannin vezet, de jól esik a kortyolása.

RADO VIN & TEKA

2580 Ft

83_{pont}


Gere Tamás és Zsolt Pincészete

Villányi Co.mis 2010

Szép színvilággal és megnyerő, epres–málnás illatokkal mutatkozik be. Ízében is megvan az epres vonal, de kicsit laposabban, kevésbé intenzíven. A szénadtartalom kellemes, ez ad lendületet a bornak, egész picit fáradt benyomást kelt egyébként a korty. Végén kesernyével köszön el, de ez jól is áll neki. Kellemes frissítő ital.

2000 Ft, a pincészetben

Danubiana Borászat

Tolnai Irsai Olivér 2010

Illatában és ízében is abszolút fajtajelleges, talán egy picit túlságosan is erőteljes aromatikával, valahol a parfümösség határán. Virágos, citromfűves jegyek vezetnek illatát és ízeit is. A kortyban még éppen elegendő a sav, szép gyümölcsös az első fele, aztán a végén jön egy kicsi parfümösség megint. Szép irsai, elsősorban az illatos, aromás borok kedvelőinek.

RADO VIN & TEKA

600 Ft

Tűzkő Birtok

Tolnai Merlot 2009

Illatában és ízében is visszafogott, zárkózott volt mindvégig. Aromáit leginkább a fekete bogyósok jellemzik, érezni a fát, de szépen beépült a szerkezetbe. Igaz ez a zamatra is, de itt még halványabbak a gyümölcsök, a tannin merlot-san porózus, de még húzós. A savérzet magas, picit több kedvességet, gyümölcsöt kívánna a szerkezet.

Októbertől



tökéletes bor

kiemelkedő, briliáns bor

egyedi, elegáns, nagy bor

komplex, karakteres, nagyon jó bor

tehetséges, tartalmas, jó bor

korrekt bor, különösebb erények és hibák nélkül

nem elfogadható, gyenge bor



100 pont



95–99 pont



90–94 pont



85–89 pont



80–84 pont



75–79 pont



50–74 pont

82_{pont}


Planina Borház

Mohácsi Jenyei Kékfrankos 2008

Mély, bordó színű frankos. Beleszippantha sok édes gyümölcs (szilva, meggy) és hordós jegyek. Ízében is ezt hozza, főleg az érett meggyes jegyek köszönnek vissza, meg a hordó, de ez a levegőn egészen kezd visszahúzódnia háttérbe. Karakteres és vastag anyag, adjunk neki időt a levegőzésre.

RADO VIN & TEKA

1680 Ft

Feiszt Pincészet

Szekszárdi Erato 2008

Északias, hűvös jegyek vezetnek az aromatikáját, vakon nem is tippelnénk déli borra. Kapunk szép gyümölcsöket, a hűvös fajtából, meg egy nagy adag borsmentát. Ez jön ízben is, és elbillen egy picit a sav irányába a korty. A vége egészen hosszú, enyhe alkohol édességgel köszön el. Picit kevés az izgalom, és több a sav, nehezen tudjuk kibogozni a bort.

2340 Ft, E'szencia Bortéka, Szekszárd

81_{pont}


Tűzkő Birtok

Tolnai 7frankos 2009

Szép világos, vöröses árnyalatú színnel nyit. Enyhén fűszeres, áfonyás–édeskés illat, kedves, behízsgelő. Ízben is kapunk gyümölcsöt, főleg a meggyes–áfonyás vonal jellemzi. Abszolút a savak vezetnek, nem bántóak, de markánsak. Nem túl sűrű szövésű, de arányos kékfrankos. Jó ivású.

RADO VIN & TEKA

1680 Ft

Németh János Pincészete

Szekszárdi Fidibusz Zweigelt 2009

Rendezetlen arcát mutatta a teszt napján, magas alkohol-érzettel és erőteljes hordós jegyekkel. Érezhetően van benne anyag bőven, szép savak vezetnek, mellettük a cser még kicsit húz. Vastag és testes, de kevés gyümölcsöt, kevés izgalmat tartogatott most nekünk.

1990 Ft, Sarki Fűszeres, Budapest

80_{pont}


Tollas Pince

Villányi Dorottya 2007

Sötét árnyalatú tétel. Illatában animalitással nyit, levegőn szellőzve frissül az illat, de végig kicsit bizonytalan marad. Sűrű, lekváros a korty, a gyümölcsöket pedig elnyomja a lecsengésben megjelenő kesernye.

RADO VIN & TEKA

1200 Ft

Huszonöt boros régióválogatott

Idén negyedik alkalommal hirdette meg a Pannon Borrégió és a Pécsi Borozó a négy dél-pannon borvidék, Pécs, Szekszárd, Tolna és Villány regionális megmérettetését. Minden eddiginél több bort neveztek a négy érintett borvidékről, 50 pincészet összesen 151 bora versengett a 25 helyért. A TOP25-ön évről évre 10–15 százalékkal több bor verseng a bekerülésért, ez is jelzi, hogy a díj egyre komolyabb rangot és elismerést jelent. A Pannon Borrégió TOP25 Kóstolófesztiválját az idén június 18-án, szombaton rendezték meg Pécsen, a Hotel Palatinus City Center Bartók termében, ahol közel háromezren ízlelhettek meg a Pannon Borrégió borválogatottját.

A Pannon Borrégió TOP25 történetében először szerveztünk dél-előtti szekciót, amit úgy is neveztünk el: mesterkurzusok délelőttje. Mintegy harminc vendég ismerkedett meg először a horvátországi, pontosabban baranyai graševinákkal, azaz olaszrizlingekkel. Suzana Zovko, a Belje Pincészet borásza mutatta be a borvidéket és a pincészetüket, valamint 6 bort is kóstolhattunk, hármát a Belje, kettőt a Josic Pincészet, egyet pedig a Kalazic Pincészet kínálatából. A hazai, régiós borvidékeket ifj. Heimann Zoltán képviselte, aki a szekszárdi kadarkákról tartott előadást, borbemutatót. A kadarka eltűnése talán megállt, talán már inkább az újratelepítések kerültek előtérbe, nem szabadna hagynunk, hogy ez a rendkívüli, saját fajtánk eltűnjön. A kadarka sokszínűségét mutatta be a kóstoló is, Márkvárt János, Vesztergombi József, Sebestyén Csaba és a Heimann Családi

Birtok borait ízlelhetjük meg. A mesterkurzusok végén a siklósi Kakas Bonbon ajándékát, egy-egy levendulás bonbont kaptak vendégeink.

A korábbi éveknél tartalmasabb műsorfüzetet tudtunk összeállítani az Agrármarketing Centrum és a Nemzeti Bormarketing Program támogatásával, amely ezúttal a teljes kóstolófesztivált támogatja, így valóban lépni tudtunk legalább egyet, ha nem kettőt a lebonyolítás színvonalát illetően. A partnereinknek köszönhetően gazdag volt a kiegészítő termékek kínálata, sajtókat kóstolhattunk a Kaba Farm és Papp Zsuzsa kínálatából, borlekvárokat hozott a nagyharsányi Ősi Családi Vinárium és Szőlőbirtok, mézeket Tíber Mihály, friss, natúr Gyümi gyümölcsleveket a tolnai Dunaré, szénsavas és mentes vizeket a Tettye Forrásház, míg remek pálinkákat és párlatokat a Brill Pálinkaház.

Idén először szavaztattuk meg a népes, mintegy 300 fős publikumot, melyik bor ízlett vendégeinknek a legjobban. A 2011-es Pannon Borrégió TOP25 Kóstolófesztivál közönségdíjas bora így Jekl Flóra II Primo Cuvée 2007-es évjáratú bora lett.

A Pannon Borrégió TOP25 referencia-vinotékája a pécsi Radó Vinotéka. A borokat megkóstolhatják a pécsi Bistro 48-ban is.



Fotó: Csortos Szabolcs és Dobokay Máté



PANNON BORRÉGIÓ TOP25

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

Présház a borgalériában



A Zsolnay Kulturális Negyed tövében nyílt meg a legújabb pécsi borozó. A Présház a borgalériában a Retro Hotel részeként nyílt meg júliusban, a Pannon Borrégió minden borvidékéről igyekeznek megjeleníteni egy-egy pincészetet. Egyelőre a villányi Polgár Pince, a szekszárdi Baron von Twickel Szőlőbirtok, illetve a Pécsi Püspöki Pincészet borait kóstolhatják meg a betérők. A Présház a borgalériában rendhagyó borozó, rusztikus környezetet hoz a leendő kulturális városrész peremére, a Felsővámház utcába. A tulajdonos Hamar Endre által összegyűjtött, illetve elkészített tárgyak a régi présházakat idézik meg, egyelőre még csak részleges sikerrel. Az állandó kínálat mellett a tervek szerint minden hónapban más-más fiatal, induló pincészetnek, borásznak is lehetőséget adnak bemutatni a borait. A borok mellé helyi gasztronómiai termékek, köztük a lapunk 39–40. oldalán bemutatott Vadvilág vadhúsból készült májasok, kolbászok, szalámik, sonkák széles spektruma is kóstolható keddtől szombatig.



Kicselezték az oportót

A borászok köztudottan kedvelik a focit, a hazai válogatott talán a profiknál is sikeresebb, nem véletlen, hogy 2011. június 29. és július 3. között Magyarországon rendezték meg az I. Borász Futball Európa Bajnokságot a hat „alapító ország”, a rendező Magyarország mellett Ausztria, Németország, Olaszország, Szlovénia és Svájc részvételével. A nemzetközi torna nemzetközi védnöke Michel Platini, az UEFA elnöke, hazai fővédnöke pedig Bánki Erik, az Országgyűlés Sport- és turizmus Bizottságának elnöke volt. A csoportmérkőzéseket, valamint az elődöntőket június 29. és július 2. között Villányban, Nagyharsányban, Bólyon, Siklóson, Harkányban, Beremenden rendezték meg. A magyar csapat nagyszerű formában játszott s 3:1 arányban verték Svájcot, 4:1-re pedig a német borászokat. A döntőt pedig július 3-án Budapesten játszották a Margitszigeti Atlétikai Centrum pályáján, ahol a döntetlen rendes játékidő után tizenegyesekkel Szlovénia borász válogatottja szerezte meg az aranyérmet, de mi is büszkéek lehetünk az ezüstre. Jövőre Ausztria ad otthont a versengésnek.

Tamburával a Pécsi Püspöki Pincében



Tamburazenével, helyi termékekkel színesített borkóstolón jártunk a Püspöki Pincében július elsején. A megújult pincészet első ilyen rendezvényén Riczu László bissei kecskesajtjai és Szabó Viktor mangalicasonkái kerültek hat bor mellé, miközben Horváth Zoltán (alias Planina Borház) tamburazenekara, a Šokadija emelte a hangulatot zenéjével. A Pécsi Püspöki Pincészet városunk szívében található, s bár a neve ismerősen cseng szinte minden helyi lakosnak, boraikat már kevesebben kóstolták. A pince helyi látogatottsága nem volt túl magas az elmúlt években, főként azok tértek be, akik a székesegyház és az ókeresztény sírkamrák meglátogatása után kombinált jegyükkel megkóstoltak egy-egy bort. A közelmúltban azonban alapjaiban változtatták meg a pincészet filozófiáját. Nemcsak kitelepülnek a belvárosi fesztiválok alkalmával, hanem a több mint száz fő befogadására is alkalmas kóstolóhelyiséget „vendégharattá” alakították át, új, meghosszabbított nyitva tartással működik mint borozó és vinotéka. Külön terepet kapnak a boros rendezvények, a pince egy részét pedig múzeummá alakították, ahol a szőlőfeldolgozás, borászat régi emlékei tekinthetők meg, így biztosítanak lehetőséget a borkedvelőknek a pincészet megismerésére.

Eladó pince

A mohácsi szőlőhegyen 30 m hosszú pince, lakható présházzal, kerttel együtt eladó. Vezetékes víz található a telken. Ár: 2 millió Ft. Érdeklődni: 06-30/206-3949 (elsősorban az esti órákban).

Kadarkával túráztunk



Fiatal szekszárdi borászok rendezték meg az Iván-völgyi Kadarka Túra rendezvényt, idén első alkalommal. A pincékkel tarkított szőlő-völgyben ezúttal kényelmes sétákkal lehetett szüneteket iktatni a kóstolások közé. Mi is beugrottunk, és benyomásaink alapján bátran jósolhatjuk: ez a program nagyon be fog indulni.

A négyállomásos túra legelső állomása számunkra az Iván-völgyi tetőn található Heimann Családi Birtok volt. Ez Szekszárd – szerkesztőségünk szerint – egyik legszebb pontja, ahol új ihletek születnek – állapítottuk meg korábban. A gravitációval sokan számoltak és döntöttek úgy mint mi, hogy a tetőn kezdenek. Amíg a frontot tartani igyekvő ifj. Heimann Zoltán a pincében vezette körbe az eddig látott talán legnagyobb vendégcsoportot, mi egy 2010-es Mersz rozéval és egy Eszterbauer Chardonnay-val hangolódunk rá a túrára. A Chardonnay-t kóstolva egyetértettünk: „No fiam, ezt nem köll kiburítani!”

A ráhangolódás nem is volt egyébként nehéz, a következő állomást befogadó Sebestyén Pincéhez csak lejtőn lefelé kellett haladni, és mivel egy átmenetinek bizonyult vihar épp itt csipett el minket, egy időre le is mondtunk a fröccs örömről. Először Bósz Adrián Rajnai Rizlingjét, aztán Sebestyén Csaba Kadarkáját és a szelekciós Iván-völgyi Kadarkát kóstoltuk. Az új Rajnai Rizling illata lenyűgöző, Bósz Adrián bora volt a nap legjobb fehérje, Csaba Iván-völgyi Kadarka 2009-ét találtuk a túra legjobb kadarkájának.

A legvidámabb állomáshoz még mindig csak lejtőn haladtunk, a Tüske Pince tényleg csak pár lépésnyire van. Itt a vendég Márkvárt János volt, a napos-felhős idő pedig mindkét pincészet rozéját és kadarkáját is nagyon vonzó fényben tüntette fel. Halmi Csaba bámulatos türelemmel és jókedvvel magyarázta el sokadszorra is, miért Tüske a pince neve.

Aztán estére már sokan hozták meg a döntést, és másztak egy nagyon kicsit feljebb, hogy Németh Jánosnál gyülekezzenek, ahol a Posta Pince és a Brill Pálínkaőzde voltak a vendégek. Az első Németh Janóról szóló cikkünkben (*Pécsi Borozó – 2008 tél*) említett pazar kilátás, valamint Bagoly, a kíváncsi szomszédok még mindig megvannak. Itt nemcsak a felnőttek, hanem a gyerekek is biztosan jól érezték magukat, mert voltak olyan időpillanatok, amikor utóbbiak látszólagos létszám-fölénybe is kerültek. Várjuk a folytatást, a következő túrát.

SZÉCHENYI TERV
HITEL PROGRAM

Lehetőség Önnek is!

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

Az Új Széchenyi Hitel Program célja a kereskedelmi banki módszerekkel nem, vagy nem a kívánt mértékben finanszírozható magyarországi székhelyű mikro- és kisvállalkozások fejlesztése a hitelhez jutás lehetőségeinek javításával.



ALAPÍTVÁ 1958

Szigetvári Takarékszövetkezet

A TAKARÉKPONT HÁLÓZAT TAGJA

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



MAGYARORSZÁG MEGÚJUL



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

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.

www.szigetvaritakarek.hu

Tele volt a tér

Nagy érdeklődés mellett zajlott augusztus közepén az I. Pécsi Bor és Grill Napok. A jó idő is kedvezett a rendezvénynek, és csütörtöktől vasárnapig „telt ház” volt a Sétatérén. Hét borvidék majd’ két tucat borásza, gasztrósok, humoristák és koncertek várták a látogatókat. *Abszolút pozitívan értékelem az elmúlt napokat, és úgy vélem jövőre is itt leszünk* – mondta el Boros Gyula, a rendezvényt szervező GreenTeam képviselője a Pécsi Borozónak. *Látogatói, szervezői és kiállítói szempontból is sikeresnek értékelhetjük a fesztivált.*

A fesztivál rendhagyó koncepciója volt, hogy a borászatok mellett adott borvidékek, borutak is bemutatkozzanak. A borvidékenkénti három borászat mellett ugyanis egy-egy helyi szervezet is kitelepülhetett, hogy népszerűsítse borvidékét. Mint azt Boros Gyula elmondta, olyan programsorozatokat kívánnak szervezni, melyek nemcsak egy-egy bor, vagy gasztronómiai különlegesség bemutatását szolgálják, hanem a termék szülőföldjét is közelebb kívánják hozni a rendezvényre látogatókhoz. *Azt szeretnék elérni, hogy a látogatók ne csak jól érezzék magukat, hanem azokból egy kicsit haza is tudjanak vinni, akár egy jó bor, egy kellemes koncerttel, vagy akár egy felfedezésre váró régió térképével.*

Tour de Fröccs Orfűn

A „Tour de Fröccs” útvonalán Orfűn tíz vendéglátóhely nyitotta ki kapuit és kínálta a pécsi borvidék boráiból készült hűsítő fröccsöket augusztus első hétvégéjén. Az orfűi fröccstúra végállomása az Orfűi Nap keretében az Aquapark parkolójában megszervezett I. Orfűi Borfesztivál borudvara volt, ahol a pécsi borvidék termelői mutatkoztak be. A két fesztiválnapon a borok mellett zenés és szórakoztató programokkal várták az érdeklődőket. Az első Orfűi Borfesztivált hagyományteremtő szándékkal rendezte meg az Orfűi Turisztikai Egyesület azzal a céllal, hogy a pécsi borvidék kiváló borait megismertesse a széles közvéleménnyel, és közvetlen értékesítési lehetőséget biztosítson a helyi borászatoknak.

VÉDELEM A NET-ről

Védje meg szőlőjét a szeptemberi esős időben támadó botritisz ellen!

Hetente friss adatok; azonnali és pontos diagnosztizálás; konkrét, fotókkal illusztrált szaktanácsadás,

SIKERES NÖVÉNYVÉDELEM

Keresse a Szekszárd Borvidék Nonprofit Kft. által működtetett és a Syngenta Kft. segítségével készített agrometeorológiai-növényvédelmi előrejelzéseket a következő honlapokon:

www.szekszardibor.com,

www.szekszardiborvidek.eu, www.tolnaiaborvidek.eu,

www.pecsiborvidek.eu,

www.pannonborregio.eu,

www.kunsagiborvidek.hu



Fröccs-kalauz

**Pécsi Püspöki Pincészet**

(Pécs, Szent István tér 23.)

A Pécsi Püspöki Pincészet már csak azért is érdekes, mert csak vásárolják a misebornak valót, maguk nem dolgoznak fel szőlőt. Viszont így olykor-olykor egészen csodálatos tételek kerülnek elő az egyházmegye területén működő kis pincészetek hordóiból, a borívó legnagyobb örömére. A Pécsi Püspöki Pincészet az egyik legígéretesebb/hangulatosabb pincefröccsöző jelenleg. Remek fehér, örömróze a püspökség pincéjében. Belépés vallásatlanknak is. Este hét után csak az Aradi vértanúk útja felől megközelíthető.

Sólyom Pince

(Pécs, Aradi Vértanúk útja 36.)

Csak márciusban, de inkább októberben látni nagyobb tömeget. Nem is baj, hogy elér ide a forgalomcsillapítás keze, kellemesebb a séta, mint a várfal mellett. Csak álljunk meg, a Leiningen-Westerburg Károly és a Nagysándor József szobra által figyelt borozóba. A Sólyom Pince lakatlan sziget, amelyen alig férnek el kettőnél többen. Így, a maga érintetlenségében a legszebb, sokféle és szép fröccsborokkal.

Strausz-Ti-ti-tá

(Pécs, Líceum utca 4.)

A Stuncorgó a maga idejében híres volt és népszerű, még ha a legendáin kívül nagyobb erénye alig volt, ha csak a lepukkantságot nem vesszük annak. A természet törvényei szerint el is vérzett, és éveket kellett várni arra, hogy valaki fantáziát lásson abban a bizonyos udvarban. A Strausz-Ti-ti-tá hozza a házfoglalás-romkocsmás hangulatot. Utcáról elbújós örömhely lélekvesztővel és egy különösen jó fröccsborral, meg a Szabó Zoli húsztizet Szőke Cabernet-jével.

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

Kenyér, Hal és Bor Ünnepe

Paks, Sárgödör tér
2011. szeptember 23–24.

**Program:**

~ Szeptember 23. ~

17.00 Térzene az Erzsébet Nagy Szálloda előtt
Reichertshofener Musikanten
és a Pro Artis Művészeti Iskola Fúvószenekara

18.00 Fáklyás felvonulás
az Erzsébet Nagy Szállodától a Sárgödör térig,
a Duna-parton **a folyó megkoszorúzása**
szőlővesszőből készített koszorúval.
A felvonulás alatt zenél
a Roger Schilling fúvószenekar.

20.00 Magna Cum Laude koncert

~ Szeptember 24. ~

11.00 Térzene különböző helyszíneken,
Reichertshofener Musikanten, Roger Schilling,
Pro Artis

15.00 Főzőverseny
halászlé és egyéb halételek főzőversenye

16.00 Tűzvirág Táncegyüttes
17.00 Györköny néptánccsoport
18.00 Németkér néptánccsoport
19.00 Reichertshofener Musikanten
20.00 Roger Schilling
21.45 Vacsora

Kísérő programok:

- nyitott pincék a Sárgödör téren
- tolnai borászatok kitelepülése
- paksi pékek kivonulása a térre
- kézműves árusok a kistérségből



Készült a Nemzeti Pörmarketing Program
és az Agrármarketing Centrum támogatásával



Pinceavatás Szekszárdon

Több év munkája után elkészült a Bodri Pincészet és Szőlőbirtok új pincéje. Félmillió rusztikus téglából, 1800 négyzetméteres alapterülettel, 12 kupola, egyenként 7 méteres belmagassággal és szélességgel. Faluhelyen avatták fel júniusban Közép-Európa legnagyobb újonnan épített kupoláspincéjét, amely Heimann Ferenc építész keze munkáját dicséri. A létesítmény egy 730 millió forintos beruházás része, amelyhez 50 százalékos támogatást nyújtott az Európai Mezőgazdasági és Vidékfejlesztési Alap – mondta Bodri István, a pincészet vezetője. A 25 hektáros területen gazdálkodó pincészet jelenleg 25 darab kőráccs tartályban, 50 darab 225, 100 darab 500 literes hordókban érleli a borokat, évente mintegy 120–150 ezer palack készül. A fejlesztéseknek az új pincével nincs vége, hiszen jelenleg hét kétágyas szoba áll a vendégek rendelkezésére, de elkészültek a tervek a borturizmus további megerősítését szolgáló fekhelyszám-növelésre. A szőlőt termő löszdombok alatt 400 méter mélyről 32 fokos termálvíz törhet fel, ezt is szeretnék kihasználni és a jövőben – ha a pályázati lehetőségek engedik – egy termálhotelt építeni a pincészet szomszédságában.



Ördöghatlan

Mindenki legyen jó – mondták a főszervezők, Kiss Móni és Bérczes László a nagyharsányi megnyitón, s útnak indult a negyedik Ördöghatlan. A Szoborpark, a Vylyan terasz, s a villányi hegy szőlőlankáitól körbeölelt kis falvak – Kisharsány, Palkonya, Nagyharsány – minden talpalatnyi helye pincétől-padlásig megtelt művészettel, élménnyel és sok-sok mosollyal. A poharak pedig többnyire borral. Egy kisebb özvívítól eltekintve még a nyár is visszatekint, s a hamisítatlan katlan-hangulat ismét elvarázsolta mindenki szívét. A sok visszajáró fesztiválózó már tudja, oda kell költözni az ördög katlanjába, mert úgy lehet a legkevésbé programról lemaradni, közben ismerkedni a tájjal, a borokkal, a látogatókkal, a helyiekkel, s magukkal a fellépőkkel. Mert itt fontos a személyesség, az emberi lépték, a közösségi élmény, s a gondosan válogatott programkínálaton túl az ott és akkor születő művészeti események, a felejthetetlen találkozások adják a fesztivál igazi varázsát. Így eshet meg, hogy találkozzunk Törőcsik Marival a színpadon és a nézőtéren; Jézus megjelenik a katlan buszon; Kisharsányban a mediawave üstben mindig fellángol egy örömmzenélés; Kiss Tibi, mielőtt a mikrofonhoz lép, házat fest; a nagyharsányi nagyszínpadon a berlini Budzillus a közönség sorai közül nézi végig a Besh o droM-ot; Kapa (Mucsi Zoltán) és társai sírt ásnak a Vylyan teraszon és ártatlan látogatókból rögtönzött temetési kórossal, sűrű káromkodások közepette végső nyugalomra helyeznek egy kiszolgált barrique hordót. Aki nem hiszi, járjon utána.

(I. E.)

Szekszárdi Szüreti Napok

2011. szeptember 15–18.

A fesztivált minden év szeptemberének harmadik hétvégéjén rendezik Szekszárdon, a Dunántúl egyik legkedvesebb, dombokra épült városában. A szőlészeti hagyományok bemutatása és a szüreti felvonulás mellett folklórműsorok, borudvari vigasságok, versenyek, kiállítások, koncertek, irodalmi műsorok, kézműves kirakodó vásár várja a látogatókat a történelmi borvidéken.

A borok utcájában 36 szekszárdi és tolnai pincészet kínálja kitűnő borait, a borszemináriumban 8 borászat mutatkozik be, reprezentatív kóstolóval kísérve a beszélgetéseket.

Részletes program és információ:

www.szekszardiszuretinapok.hu;

www.szekszardibor.com;

www.szekszardiborvidek.eu

Rendező: Babits Mihály Művelődési Ház és Művészetek Háza
Szekszárd Borvidék Nonprofit Közhasznú Kft.



A SZEKSZÁRDI SZÜRETI NAPOK KIÁLLÍTÓ PINCÉSZETEI

Bodri Pincészet

Bósz Adrián

Brill Pálinkaház

Danubiana

Dél-Dunántúli Borturisztikai Klaszter

Dúzi Tamás Pincéje

Eszterbauer Borászat

Fekete Borpince

Ferenczi Szőlőbirtok

Ferger-Módos Borászat

Fritz Pincészet

Heimann Családi Birtok

Hetényi János Pincészete

Márvárt Pince

Mészáros Borház

Németh János Pincészet

Pálós Miklós Borműhely

Posta Borház

Prantner Pince

Remete-Bor

Ribling Pince

Sárosdi Pince

Savanya Pálinkaház

Schieber Pincészet

Sebestyén Pince

Szeleshát Szőlőbirtok

Szent Gaál Pincészet

Takler Pince Kft.

Tringa Borpince

Tüske Pince

Tűzkő Birtok

Twickel Szőlőbirtok

Vesztergombi Pince

Vida Családi Borbirtok

Virághegyi Bor – Németh Család

Wekler Családi Pincészet



A Szekszárdi Szüreti Napok az Agrármarketing Centrum
és a Nemzeti Bormarketing Program támogatásával valósul meg.



Dél-dunántúli Borturisztikai Klaszter



Régiós borokat választottunk

A Dél-dunántúli Régió idén már ötödszörre választott bort, a rendezvényt a Dél-dunántúli Falusi Turizmus Klaszter szervezte, akikhez a Régió Média Bora első ízbeni megszervezésével a Dél-dunántúli Borturisztikai Klaszter is betársult. A zsűri kétharmada közéleti-gazdasági személyiségekből áll, egyharmadát a média borbarát tagjai tették ki. A korábbi évek balatonboglári–szekszárdi sikereit az idén felváltotta a pécsi és villányi diadal.

Összesen 44 bort neveztek a régiós megmérettetésre, amelynek elsősorban az a célja, hogy felhívja a figyelmet a térség boraira. A gazdasági, közéleti, turisztikai és médiaszemélyiségekből összeállított társadalmi vagy fogyasztói zsűri nem feltétlenül szigorú szakmai szempontok alapján pontozott, sokkal inkább vásárlói szemmel és ízeleléssel.

Idén első ízben a média tagjai külön választottak bort, a megyei napilapok (Dunántúli Napló, Somogyi Hírlap és Tolnai Népújság) mellett a Dining Guide, a Time Out Pécs és a Pécsi Borozó munkatársai is részt vettek a választásban.

A Régió Bora 2012 (a bizottságok mindig a következő turisztikai szezonra választják a bort) vörösborban a Polgár Pince Villányi Elixír Cuvée 2007, míg fehérborban a Lisicza Borház Pécsi Sauvignon Blanc 2010 bora lett.

A Régió Média Bora 2012 címet első alkalommal vörösborban a Blum Pince Villányi Francz Cuvée 2007 bora, míg fehérben a Matias Borász Pécsi Sauvignon Blanc 2010 bora nyerte el.



Új kiadvány a Budavári Borfesztiválra

A Budavári Borfesztiválra új kiadvánnyal is készül a Dél-dunántúli Borturisztikai Klaszter. A kiadvány a Pannon Borrégió négy (a Pécsi, Szekszárdi, Tolnai és Villányi) borvidékén működő borút szervezeteket mutatja be. A klaszter a kiadvánnyal nemcsak a régiót kívánja népszerűsíteni, de az ide látogató vendégeket kívánja segíteni. A borút szervezetek ugyanis a borvidékeken leghatékonyabban működő borturisztikai információs központok és szolgáltatók.

Az olvasók rövid áttekintés során megismerkedhetnek egy-egy borvidék történetével, jellegzetességeivel, szerepével a mai magyar borvilágban. A régióban működő öt (a Mohács–Bóly Fehérborút, a Pécs–Mecseki, a Szekszárdi, Tolnai, illetve Villányi) borút bemutatásával, egy régiós térképpel és a borvidéki érdekességek közzétételével ismertetjük meg a területet az ide látogatókkal.

Pécsi fehérborokkal Szekszárdon

A Dél-dunántúli Borturisztikai Klaszter saját standdal jelenik meg a régió egyik legnépszerűbb, a tavalyi felmérések szerint legismertebb borfesztiválján, a Szekszárdi Szüreti Napokon. Az elsődleges feladatunk itt is természetesen a Pannon Borrégió borturisztikai szolgáltatásairól adni tájékoztatást, ugyanakkor a szekszárdi vörösborok alternatívájaként szeptember 15–18. között a Pécsi borvidék fehérborait mutatjuk be a borkedvelő publikumnak. Cirfandli vagy zöldvelteli? Chardonnay vagy hárslevelű? Olaszrizling vagy juh-fark? Esetleg egy házasság? Igyekszünk minél szélesebb spektrumát megmutatni, hogy régióink legkisebb borvidékén milyen izgalmas fehérborok is készülnek.



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



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

Miért inná mindig ugyanazt?

Mondjuk cirfandlit kóstolt már?

Bonyhád/Bóly/Gyöng/Mecseknádasd/Mohács/Szekszárd

Hol? A „villányi soron”

Klaszter a várban

Borfesztivál Buda várában

Hét Pannon Borrégiós borászat 21 borával települ ki a Dél-dunántúli Borturisztikai Klaszter a Budavári Borfesztiválra szeptember 7–11. között. A legnagyobb magyar boros rendezvényen a klaszter a „villányi soron” saját standon (117-es stand) képviseli a Dél-Dunántúlt. Néhány ismertebb név mellett főleg kicsi, helyi borászatok lesznek személyesen is jelen palackos boraikkal. A kiváló Pannon Borrégiós borok mellett a rendezvény ideje alatt nyitástól-zárásig a klaszter munkatársai nyereményjátékkal, új turisztikai borutas kiadvánnyal, jóféle beszélgetéssel várják az érdeklődőket. Fehérborokat viszünk (zöldveltelini, hárslevelű, cirfandli, olaszrizling), de lesz hideg rozé is nálunk, hogy a szép vörösekről ne is beszéljünk (syrah, cabernet franc és sauvignon, merlot és a többi). Lesz kérdőív, a kitöltők között borsorsolás.

A kitelepülő pincészetek:

Both Attila, Gyöng

Eberhardt Pince, Mohács

Danubiana, Bonyhád

Hárs Pince, Bóly

Hetényi János Pincészete, Mecseknádasd

Kovács Pince, Bóly

Németh János Pincészete, Szekszárd

A Dél-dunántúli Borturisztikai Klaszter együttműködő partnere a Tüke Borház.

Tüke Borház

A Tüke Borház 2010 májusában nyitotta meg kapuit Pécsen, a Tettyén. Mintegy 30–50 féle bort (beleértve a pécsi pezsgőket) kóstolhatnak itt a vendégek, és kifejezetten csak a Pécsi Borvidékről származó borokból lehet választani. Az egykori borházat és a hozzá tartozó szőlőterület az EKF 2010 programjára újították fel azzal a céllal, hogy méltó központja lehessen egy kizárólag pécsi és mecseki, palackos borokat népszerűsítő „boros intézménynek”.

További információ: www.pannonborklaszter.hu



Bor és Dal Ünnepe

Pécs, Széchenyi tér – 2011. szeptember 24–25.

A Dél-dunántúli Borturisztikai Klaszter, a Pécsi Borozó bormagazin és a Pécsi Kulturális Központ első ízben rendezi meg 2011. szeptember 24-én és 25-én a Bor és Dal Ünnepére keresztelt fesztivált. A korábbi években megrendezett Szőlő és Bor Ünnepe hagyományára épülő új rendezvény sok tekintetben még gazdagabb, még tartalmasabb élményt kíván nyújtani a borkedvelőknek.

A Bor és Dal Ünnepén ezért az idén a Pannon Borrégió mind a négy borvidékéről várunk borászokat és borokat, hogy a pécsieknek és az idelátogató vendégeknek a lehető legteljesebb spektrumát tudjuk megmutatni a vidékünk boraiból.

Minden borvidékünk egy-egy felfedezésre váró világ, tele a maga különlegességeivel és rejtett titkaival. Pécs elsősorban virágos fehérborairól, ezen belül is a csak itt termő cirfandliról híres, Szekszárdon a különleges vörösborokat, legtöbbször a kadarkát keressük. A tolnai borászoktól a szerethető, helyi sajátosságokat kérjük poharunkba, míg Villányban a nagy vörösborok és a hagyományokat idéző portugieser előtt adózzunk tisztelettel.

A Széchenyi tér az idén szombaton és vasárnap is várja a borkedvelőket, minden nap kora délutántól estig kóstolhatják meg a Pannon Borrégió borkülönlegességeit.



2011. SZEPTEMBER 24., SZOMBAT

A szombati napon a 150 éves pécsi kesztyűgyártást ünneplik a téren, sok kísérő program lesz majd látható, a pécsi kesztyűdal újrafeldolgozásától a divatbemutatóig.

Nyitás: 12.00 órakor

Napközben a kesztyűfesztivál programjai, koncertekkel, divatbemutatóval

2011. SZEPTEMBER 25., VASÁRNP

Vasárnap az Európai Bordalfesztiválé a főszerep, hiszen a kórusok és borrendek felvonulását követően a régiókban vendégeskedő énekkarokat hallgathatjuk meg.

Nyitás: 10.00

15 órakor Szüreti felvonulás a kórusokkal és borrendekkel



Mindkét napon kiemelt szerepet kap a cirfandli, hiszen idén a Bor és Dal Ünnepén rendezik mega Nemzeti Bormarketing Program támogatásával a **Cirfandli Ünnepet**, amikor is a Pécsi borvidék zászlósborát a lehető legtöbb verzióban kóstolhatják meg, ráadásul különféle játékokkal, vetélkedőkkel is készülnek a Pécs–Mecseki Borút szervezői.



További információ: www.pannonborklaszter.hu vagy www.pecsiborozo.hu



Hazai sikerek a VinAgorán



Magyarország legnagyobb és egyetlen akkreditált nemzetközi borversenyét, a Közép-Európa bor-iránytűjének tartott 12. VinAgora Nemzetközi Borversenyt, 2011. június 16–19. között, Pécsen, a Corso Hotelben rendezték meg. A rangos vetélkedésre 501 borminta érkezett Magyarországgal együtt 19 országból. Az összesen 151 kiosztott éremből (6 Champion díj, 1 nagyarany, 45 arany és 100 ezüstérem) 45 a mi régiókba került. A különdíjasok között is sok a pannon borrégiós bor, ráadásul a médiazsűri – ahol a Pécsi Borozó is képviseltette magát – a legjobb vörösbornak egy villányi cabernet sauvignont választott.

A hazai és a nemzetközi borászatok körében komoly elismerést szerzett megmérettetést a Magyar Szőlő- és Borkultúra Nonprofit Kft. 1992 óta rendezi meg, évente más-más helyszínen, azzal a céllal, hogy a nemzetközi zsűri tagjait megismertesse a magyarországi borrégiók természeti adottságaival, szépségeivel és a magyar borok alkotóival. Az idén Pécs városvezetése és a villányi borvidék közismert borászatainak – Bock Pince, Csányi Pincészet, Gere Attila Pincészet, Sauska Pincészet, Tiffán Ede és Zsolt Pincészete – összefogásával gazdag kulturális és gasztronómiai programot állítottak össze a szervezők.

A magyar borok – 358 borminta – jelentős sikereket értek el: 4 Champion díjat, 33 aranyérmét és 68 ezüstérmét nyertek. Ezek közül a Pannon Borrégióba 1 Champion-díj (Takler Pince Szekszárdi Syrah Reserve 2008), 16 aranyérem és 28 ezüstérem került.

A versenyen ismételten különdíjat ítéltek oda a magyar mintáknak. A „VinAgora legjobb fajtabora” címet az a bor nyerhette el, amely az adott fajtán belül a legmagasabb pontszámmal aranyérmes lett és amely fajtából legalább 15 minta érkezett a versenyre. Két fajta legjobbjá is régiókból került ki: Bock Pince Villányi Cabernet Sauvignon Jammertal Selection 2007 és Matias Pincészet Villányi Kékfrankos 2007.

A hagyományokat folytatva a szakmai zsűri mellett, az erre az alkalomra felkért médiazsűri is meghozta döntését a Média Különdíjakról. Idén a Pécsi Borozó is képviseltette magát, a médiazsűri munkájában főszerkesztőnk vett részt. A körülményeket csak dicséret illeti, minden profin ment, nagyon jó a számítógépes bírálórendszer, a borok is korrektek voltak, mi a fehérek között a pécsi cirfandlit (vakon is) jobban favorizáltuk, de az eredményekkel elégedettek lehetünk.

Média Különdíjat nyert fehérborok kategóriában a chilei Vina Regurugua Toro de Piedra Chardonnay 2009, vörösborkok kategóriában Bock Pince Villányi Cabernet sauvignon Jammertal Selection 2007, míg természetes borkülönlegességek kategóriában a Borbély Pincészet Badacsonyi Olaszrizling Jégbor 2009.

Az érmes borok teljes listája a borverseny weboldalán megtalálható, ugyanitt a különdíjasok is letölthetők, mi a Pannon Borrégió eredményeit az www.pecsiborozo.hu oldalon közöljük.

BISTRO III 48



7626 Pécs, Koller u. 8.

T: 06 72 421 911

e-mail: bistro48@corsohotel.hu

web: www.corsohotel.hu

Neked van klíma a traktorodban?

Kiss Gáborral Németh János pincészetében

Vannak helyek, ahol elsőre otthon érezzük magunkat. Ilyen Németh János iván-völgyi pincéje, ahol minden alkalommal érezzük, hogy változik, épül-szépül, de mindenkor nyugalmat áraszt, van a helynek s van a házigazdáknak is varázsa.

Ahogy Kiss Gábor is egy olyan borász, akit nem lehet nem kedvelni. Néha kicsit esetlennek tűnik, aki azonban villányi pincéjében is remek vörösborokat készít, sőt a Matias Pincészetben azt is megmutatta, a fehérborok világa sem idegen tőle. Egy augusztusi délutánon Villány Szekszárdra látogatott.



Az Iván-völgyben szikrázó napsütés vár bennünket. És persze házigazdánk, Németh János. A pince előtti teraszon telepedünk le, a nagy melegben árnyékot vadászunk. Amikor ezt a délutáni időpontot egyeztettük, Kiss Gáborral abban maradtunk, hogy ő külön jön majd Villányból, most csöng a telefon, már az autópályán van. Addig bontsunk egy rozét. A 2010-es kékfrankos rozé hidegen érkezik, ahogy a szóda is, kedélyes fröccsözgetéssel ütjük el a várakozást, de persze Janó addig sem tétlen. Töltött kacsabegyvet szeletel, a formája elsőre fura, de végül a stilfolder közeli rokonaként azonosítjuk be.

Körüllöttünk a szőlő már igencsak látványos, házigazdánk is úgy ítéli meg, szép, előrehaladott állapotban vannak az ültetvények, ha nem lesz sok eső, marad a napsütéses, de nem kánikulai időjárás, bizony szép évjárat lehet a 2011-es. Már ha jégeső sem lesz több, mert abból azért volt az idén nem kevés. Ezt már megerősíti az időközben befutó Kiss Gábor is, bár az ő ültetvényeit szerencsére kevésbé érintette a júliusi, meglehetősen károkat okozó villányi jégeső.



Kiss Gábor, Németh János és kislánya az iván-völgyi pince előtt – Fotó: Wéber Tamás

Champagne és sonka

Már azon aggódtunk, Mád felől kanyarodsz az autópályára, nem Villány felől – cinkeli a késés miatt Németh Janó vendégét, aki barátja és kollégája is, hiszen a Matias Pincészetben dolgoznak együtt. Amelynek ugyebár Tokajban is vannak érdekeltségei, de Gábor most Villányból kapta a hátszelet.

Elhúzódtok a csomagolás, innen Champagne felé megyek tovább – közli ezt tömören s olyan természetességgel, mintha csak Paksig ugrana el sillerezni. Egy barátom szólt, hogy most lenne lehetőség kitutazni, bejárni pár pezsgőpincészetet, megkóstolni néhány champagne-t, nem hagyhatom ki. Főleg, hogy nálunk is készülődik pár pezsgő-tétel.

Mi sem tennénk másként, mozdul meg bennünk egy pillanatra az irigység, de aztán körülnézünk, e gyönyörű völgyben, hangulatos pincében, jó borok és finom falatok között eltölteni egy délutánt, szintúgy irigylésre méltó lehet.

Kéknyelűből, chardonnay-ból készítettünk fehéret és van rozé pezsgőnk is. Érdekes, hogy változnak, korábban a rozé jött be. De legutóbbi kóstolásunkkor meg a chardonnay tetszett nagyon, ahogy fejlődnek, érnek, úgy lesznek izgalmasabbak, meg kell tanulni ezt is – válaszolja kérdésünkre Gábor, hogyan is érintett ő a pezsgőkérdésben.

Németh Janó közben Fidibusszal lepi meg poharainkat, amely valójában egy zweigelt a 2009-es évjáratból, amely a budapesti Sarki Fűszeres saját címkés termékeként, kizárólag ott és hát természetesen a pincénél kóstolható. Kicsit fűszeres–borsos, meggyes–cseresznyés illat. Szépen mutatnak a savak, adnak a bornak egy kis vibrálást, kortyban nem túlérlett, elsősorban piros gyümölcsöket kapunk. Kiválóan iható, beszélgetős bor, de a beszélgetés mellé csipegetett házi sonkához, stifolderhez, töltött kacsabegyhez is jól működik.

A sonka kapcsán rögvest felidéződnek emlékek. Kiváló, ízes sonka ez itt az asztalon, Németh Janóék családjában készül, saját receptúra alapján. A tartósításról folyik az eszmecsere a Fidibusz mellett. Hogy a hamu jó-e vagy éppen melyik fából, erről Kiss Gábornak van sztorija:

Bussay doktor javasolta egyszer, hogy próbáljuk ki a hamut. Megpróbáltuk, de nem volt jó, átvette az ízét a sonka és kesernyős lett tőle. Mikor felhívtam, mondta, hogy igen, sajnos mégsem volt jó a tipp, neki sem sikerült...

A kadarka kora

Házasítás vagy fajtabor, melyiket preferálja a piac, kanyarítjuk a beszélgetést egy borosabb vágányra, de nincs egyértelmű válasz. Németh Jánoséknál a Porkoláb a slágertermék, Kiss Gábor a fajtaborok iránti nagyobb keresletet említi. Fajtaboroknál is inkább a nemzetközi fajtakat.

Együtt ültünk egyszer egy borvacsorán egy külföldi MW-vel (Master of Wine, a boriparban a legmagasabb nemzetközi tudást nyújtó képesítés), aki a magyar fajtákról beszélt, hogy azokat kell előtérbe helyezni. Neki is megpróbáltam elmagyarázni, hogy hiába szép a kékfrankos, hiába szeretjük, ha eladhatatlan. Hiába gondozzuk figyelemmel, terméskorlátozva, akár két évig hordóban tartva, a kereskedőknél egy cabernet sauvignon árát sosem éri el – mondja Kiss Gábor.

Ugyanakkor a helyi értékesítésben a helyi fajtakat egyre inkább érdeklik a borturistákat, közelíti meg máshonnan a kérdést Németh Janó. Szerinte például Szekszárdon az utóbbi években a kadarka igazi reneszánszát éri, egyre többen érdeklődnek, egyre többen keresik. És szerencsére egyre többen ültetnek kadarkát,



mert a megelőző évtizedekben a legnagyobb arányban ez a fajta tűnt el az ültetvényekről, ma nem éri el a száz hektárt a Szekszárdi borvidéken. A házigazda kadarkája hatvan éves bakműveléses tőkékről érkezik.

És miért jobb a bakművelés? Ezt nekem még senki sem mondta el – kóstol bele házigazdánk 2009-es kadarkájába Kiss Gábor. Szép, csillogó, világos, szinte pirosas színt, majd dús, intenzív illatokat kapunk, afféle „kadarkás” fűszerességgel és sok-sok meggyel. Amikor belekortyolunk, ott folytatja, ahol illatban abahagyta: édes-fűszeres, harapható piros bogyszerű gyümölcsökkel. Tavasz mustránkon Labancz Richárd kollégánk azt írta a tesztlapjára: Igazi életvidám bor, bárhol, bármikor! S egyet kell vele értenünk.

A kadarka speciális, könnyed vörösbor, gyümölcsös, jól iható – ezek iránt most emelkedik a kereslet. Bár van kockázata a termesztésének, hiszen érzékeny fajta, de ha minden összejön, nagyon jó bor készíthető belőle. Kihívás, ráadásul itt Szekszárdon tradíció is – vélekedik Janó.

A fajta azonban Villányban is előkerült, egyre többen próbálkoznak visszahozni az egykoron a borvidékre jellemző fajtát. Kiss Gábor is telepített 3000 tőkét, hozzá még csókaszőlőt is, hiszen a régi időkben is párban jártak ezek a fajták. Néhány év múlva meg is kóstolhatjuk majd, milyen a „kissgáboros” verzió, addig töltünk még egy pohárral a szekszárdiból.

Németh Jánosék szeretnék feltornászni a fajta arányát legalább 10 százalékra, új telepítésekkel is, mert a fajta akkor lehet igazán sikeres, ha mennyiség is készül a minőség mellé.

Bárány a nappaliban

A gasztronómiai témák folyton visszatérnek, a fesztiválszezontól indulunk el, a borudvarokban szerzett tapasztalatokról, a fröccs térnyeréséről beszélgetünk előbb, hogy nyaranta szinte csak a fröccsről szól minden. S a néhány éve még kissé háttérbe szorult magyar találmány ma már újra trendi, újra ott van az asztalokon a jobb éttermekben is. Néha most már a borhoz is vissza kellene kanyarodni, veti közbe Gábor, aki maga is nagy gourmet hírében áll. A kedvenc éttermek kerülnek elő, hol és mit érdemes, kiben csalódtak mostanság, mígnem egyszer előkerül a pince mélyéről a még csak hamarosan forgalomba kerülő NJP Bikavér. Töltünk, kóstolgatunk, vérvörös, gyümölcsös, gazdag, de még nagyon friss, elbírja a további palackérlelést.

S ha már a vér jutott szóba, máris az egyszeri bárány esete felé kanyarodik beszélgetésünk fonala, amelyet Kiss Gábor egyszer kapott, majd késve ért vele haza, s már nem talált segítséget a feldaraboláshoz. Nem lehet nagy ügy szétszedni egy birkát, gondolta, s nekilátott. Amikor pár perc kísérletezés után vérben úszott a konyha és az étkező, s a birka hangos puffanással a nappaliban landolt, némileg átértékelte a báránydarabolás nehézségi fokát, de hajnalig megküzdött vele, s a család már kitakarított lakásra ébredt.

Hozzánk egyszer beállított egy haverom, hogy segítünk-e megtisztítani pár vadkacsát – hasonló stílusban folytatja Németh Janó is. Rábólintottunk, végtére is nem lehet vele sok gond, viszont a srác két szak vadkacsával jött vissza, amit aztán reggelig darabolhattunk. Persze, a jó munkához némi bor is kellett.



Mielőtt a tizennyolcas karikát ki kellene tennünk a riport alá, teszünk egy sétát a szőlőben, ahol előző nap még sár volt az eső után, ma már nyugodtan sétálhatunk, a szél és a nap már dolgoztak az ügyön. Németh Janó kislfia, Gergő a saját utánfutós kistraktorával indul el a szőlősoron, dolgozik keményen. A szőlő után a pince felé vesszük az utat – milyen riport is az, ha nem jártunk be mindent föld alatt s föld felett a birtokon.

Neked van klíma a traktorodban? – kérdezi évődve Kiss Gábor Janótól.

Sőt, új gumi is van rajta, holnap megy műszakira – tromfol a tulajdonos, majd közelebb lépve kicsit lelombozzuk. A vadonatúj bal első ugyanis teljesen lapos...

Tíz év múlva

Akkor bontsunk valamit Gábortól is – javasolja Janó és a néhai Kissvörös utódjából a Codex névre hallgató 2009-es házassításból pattintjuk ki a dugót. A hat fajta házassítása érett gyümölcsös, cseresznyés és málnás illatokkal nyit. Szájban nem akar robbantani, kényelmesen terül szét, a tanninok nem túlzottak, a fűszerek közül szegfűszeg, kis ánizssal.

Mi lehet a jövője a kis, családi pincészeteknek? – tesszük fel a kérdést, hiszen a fogyasztói ízlések változását nem lehet gyorsan lekövetni, mindig újabb s újabb fajták vagy bortípusok felé fordulni.

Nekünk ez nem is lehet célunk – gondolkodik el Németh Janó. Van, ahol könnyebben tudnak változtatni, akár évről-évre reagálhatnak a piacra. A világ minden pontján felbukkannak a „flying winemakerek”, akik azonban elsősorban csak technológiát adnak el. Megmondják miből, mivel, milyen bort készíts el, hogy az piacképes legyen. Hibátlan és kedvelhető borokat készítenek, amelyeknek azonban kevesebb egyedisége van, hiszen ezek a szakértők ugyanazt adják el Chilében vagy Dél-Afrikában. Hozzánk nem jönnek, nem is fizethetnének meg őket, de nem is kellenek ide. Ráadásul kifutnának a világból, ha meglátnák a pincénket. Itt nem a technológia készíti a bort.

Nekem van egy álmom, hogy tíz év múlva milyen is lesz a pincészetünk kínálata – árulja el Kiss Gábor. Lenne egy magyar borom: kékfrankosból, kadarkából és csókaszőlőből, modern stílusú, szélsőségektől mentes, finom bor. Lenne egy alapbor, a Codex, egy házassítás. És kiváló évjáratokban születnének olyan fajtaborok, mint a pinot noir, cabernet franc, merlot vagy ilyenkor készülne csak a Merum, mint csúcsházassítás. Hatféle bor, nem is kellene más. Ma azonban még nem tehetjük meg, mert kell a portugieser és a rozé, amit kér a kereskedő és megvesz a fogyasztó. Az ilyen pincészeteknek, mint a miénk vagy a Janóéké, egyszerűen nem a rozé a küldetése, sokkal inkább hogy a legjobbat mutassuk meg. Ehhez tíz év még biztosan kelleni fog.

Azt mondják, az idő jó társaságban gyorsabban telik. Kiss Gábor is búcsúzkodik, hosszú lesz az út Champagne-ig. A nap végéhez érünk, az utolsó töltött kacsabegy-szeleteket is elcsipegetjük az utolsó pohár vörösbor mellé. Csend van, béke és naplemente az Iván-völgyben.

Lányok a pincéből

Nem újdonság, hogy a borászatokban nők is dolgoznak. Lévén, hogy a borászkodás általában családi vállalkozás, ahol mindenkinek megvan a maga szerepe. Manapság pedig egyre többször botlik az ember nőkbe és főként fiatalokba egy-egy borászatba betérve. Minket az érdekelt, hogy fiatal lányok miért kezdenek el borral foglalkozni, hogy mi vezette őket erre a pályára és persze, hogy mik a jövőbeni terveik. Első ízben három szekszárdi „borászlányt” kérdeztünk meg. Bodri Orsi főleg a borászat marketing és back office területén tevékenykedik, Eszterbauer Ildikó is főképp a háttérmunkát végzi és leginkább a papírmunka az ő része, míg Sebestyén Csilla egy jónévi skóciai hotel sommelier-je.



Sebestyén Csilla



Eszterbauer Ildi



Bodri Orsi

Az mindhármukról elmondható, hogy nem légből kapott ötlettől vezérelve kezdtek bele a borászkodásba és az evvel kapcsolatos tanulmányaikba. Bodri Orsi és Eszterbauer Ildi a családból hozta magával, Sebestyén Csilla pedig testvérével karöltve kezdett ismerkedni a borokkal és párhuzamosan tették le emellett a szakma mellett a voksukat. Sebestyén Csabiból mára sikeres borász lett, testvére pedig jó messze utazott, hogy a skóciai Hotel Gleneaglesben senior sommelier lehessen. Bodri Orsi és Eszterbauer Ildi viszont beálltak a családi vállalkozásba.

Persze szekszárdiként egyiküknek sem volt túl rögzös a borhoz vezető út. Eszterbauer Ildi saját bevallása szerint lassan jött rá, hogy neki ez lehet a hivatása, pedig mindig körülvette ez a világ.

– Eleinte csak a rendezvényeken sürgölődtem, aztán persze dachból nem akartam borász lenni, és a kémia sem volt túl vonzó számomra. Aztán rá kellett jönnöm, hogy ebben van jövőm és végül a szőlész–borász képzésen kötöttem ki Pécsen – árulja el Ildi, akihez hasonlóan Bodri Orsi is elég korán megismerkedett a borászat szinte minden oldalával.

Már egész kicsi gyerekként a szőlőről szólt az életünk és én nagyon sok időt töltöttem a szőlőben. A rendezvényeket, mint amilyen a Szüreti Napok, kifejezetten imádtam. Aztán Pécsen jártam a tesi szakra, de a pince világa sokkal jobban vonzott, így úgy döntöttem mégiscsak ezt választom – mondja Orsi, aki ma már a Bodri Pincészet back office rendszerét irányítja és a marketingből is tevékenyen kiveszi a részét.

Csilla a bátyján, Sebestyén Csabán keresztül került közelebb a borokhoz: *A testvéremnek köszönhetően találtam meg azt, amit szeretek csinálni, és ami motivál a fejlődésben. Akkoriban elég sok bort kóstoltunk és egyszer Vida Péter megkóstolta a Csabi egyik első borát, egy kettőezres cabernet sauvignont. És elkezdte sorolni az általa kiértékelteket, mint csokoládé, erdei gyümölcs, vanília. Mi pedig a Csabival csak ámultunk, hogy tudja felismerni ezeket a jegyeket. Én csak irigykedtem. Akkoriban még azt sem tudtam, mi is az a sommelier – emlékezik vissza Csilla a kezdetekre. Számára ezután egyenes út vezetett a főiskola után a Pannon Boregyetemre (a Pécsi Tudományegyetem, az Université du Vin de Suze la Rousse, és a Premier Gastro Art Kft. konzorciumaként – a szerk.), ahol sommelier lett.*

– Ez egy egyéves intenzív tanfolyam volt, Marie-José Richaud oktatásával és sok más magyar szaktekinetly, mint Rohály Gábor közreműködésével – meséli Csilla a tanulóéveket.

A lányok persze rögtön kikérték maguknak, azt a felvetésemet, hogy ez nem egy kifejezetten nőies szakma. Abban mindhárman egyetértettek, hogy a nők még alureprezentáltak a szakmában, de szerintük „a gyengébb nem” manapság mind a borkészítés, mind a háttér munka terén jól tud boldogulni és érvényesülni is. Szerintük mindenképpen kell is a női szemszög, nézőpont egy borászat életében.

Jó példa erre a fiatal generáció, mint mondjuk a Junibor, ahol a női tagok keményen dolgoznak, s tanulnak borászatot, magas szinten borkóstolást, hogy kivegyék részüket a többnyire családi vállalkozásokból. Bátran mondhatom, hogy a Juniborban mind egyenlő értékűnek számítunk, nemtől függetlenül, s úgy hiszem, ez a látásmód vezet minket előre – szögezi le Csilla, Orsi pedig hozzáteszi: *Abszolút pozitívan értékelem a nők helyzetét a szakmában, szerintem tudnak érvényesülni és én személy szerint nagyon szeretek szakmai téren igen jártas, határozott, jó megjelenésű női borászok kóstolóin részt venni.*

Orsi és Ildi, mint már korábban említettük a családi vállalkozásból veszik ki a részüket. Ennek a fő üzenete a tradíció. Azt gondolom, ha nem ezt csinálnám, nem lennék hiteles. Mindamellet, hogy ez életvitel. Ha úgy adódik, hétből hét napot kell dolgozni – mondja Ildi.

Hasonlóan Ildihez, a generációkon átívelő hagyományok nagyban hozzájárultak ahhoz, hogy Orsi is a borászatban dolgozzon és szerinte is fontos ezeknek az értékeknek a továbbítása, átmentése a következő generációknak: *Én teljesen természetes dologként élem meg, hogy azt csinálom, vagy legalábbis részt veszek abban, amit a nagyapám csinált és, amit most az apám is csinál.*

Érdekes, hogy a lányok véleménye nagyjából megegyezett abban is, hogy a bornak a fiatalok közt és leginkább saját generációjukban nincs igazán megbecsülése.

Szerintem a mai fiatalok nagyon eltávolodtak a minőségi vagy egyáltalán a borfogyasztástól – mondja Ildi, amihez gyorsan hozzáteszi Csilla, hogy szerinte nemzetközi szinten is vannak problémák. A szállodában elég jó a rálátásom erre a problémára. Magyar sommelier-ként érvényesülni a nagy bortermelő országokból származó kollégáimmal szemben nem volt leányálom. Kis lekezeltséget éreztem, hiszen ők nem tudták, hogy Magyarországon minőségi borok is készülnek, s amikor próbáltam meggyőzni őket csak mosolyogtak: *oh yeah, aha, s a beszélgetés véget is ért. Amikor említettem, hogy a családom borkészítéssel foglalkozik, csak kannás kiszerelesűre tudtak gondolni. Szóval kezdetben be kellett dolgoznom magam, ami azt jelenti, hogy kétszer gyorsabban kellett tanulnom és dolgoznom, mint a kollégáimnak. Közél fél év telt el, mire megmutattam az első bort a Sebestyén Pincétől nekik. Mára második emberként dolgozom a főssommelier jobb kezeként, és az összes kollégám magyar bort kér, amikor ajándékozásról van szó.*

Persze az ország megítélése sem egyszerű kérdés. A lányok ebbe még annyira nem látnak bele, de Csilla ebből a szempontból is remek helyen dolgozik. A tipikusan nem bortermelő Skócia jó terep lehet arra, hogy az ember lemérje, milyenek a borfogyasztási trendek.

Igaz, bort nem termelnek, még! Viszont nagyon szeretik. Nálunk a borkönyv közel 500 félé bort tartalmaz a világ számos bortermelő országából. A leghíresebb chateau-k legjobb évjárataitól kezdve, a kis gyémántoknak számító kézműves borászatok borai szerepelnek a borlapunkon. Sajnos munkám során szembesülnöm kellett azzal a szomorú ténnyel, hogy a magyar minőségi borokat még mindig nem ismerik a borkedvelők, sőt a magukat szakértőknek vallók sem. Nemhogy a minőséggel, de még csak a szőlő- és borfajtákkal sincsenek tisztában. Úgy érzem, idő kérdése csak, s amikor megúnják a slágerborokat, mint új-zélandi sauvignon blanc és argentin malbec, akkor jön el a mi időnk. Addig folyamatosan bizonyítani kell, tartani a minőséghez való ragaszkodást és fejlődni.

Felvetésemre, hogy szeretnék-e a későbbiekben kicsit komolyabban belekóstolni a borkészítésbe, mind egyértelműen igennel válaszolnak, de azért egyelőre még úgy gondolják, ők maximum csak véleményezhetnek, a döntéseket meghagyják másnak.

Legutóbb már az én véleményemet is kikérte édesapám, milyen összetétel lenne a legjobb a Mesterünk házastásában. Jó érzés, hogy ennek is a része lehetek, de egyelőre csak véleményem lehet, az nem biztos, hogy számít is. Ezek az alkalmak azonban nagyon hasznosak. Sokat tanulhatok így az édesapámtól, mert a tapasztalatot, még a legjobb főiskolákon sem lehet tanulni – avat be minket Ildi, aki már végzett szőlész-borász és akihez hasonlóan Orsi is mindent megtesz annak érdekében, hogy a pincében és a szőlőben egyaránt hasznos tagja lehessen a borászatnak: *Igyekszem minden munkából kivenni a részem és idén már a pince körül is kipróbáltam ezt-azt. Azért pedig, hogy ne láb alatt legyek, hanem jó munkaerő, tavaly elkezdtem a szőlész-borász képzést a Károly Róbert Főiskolán.*

Csilla pedig a munkájának köszönhetően igyekszik népszerűsíteni a magyar borokat és magát a borvidéket is, hiszen számára ez volt a cél a kezdetektől. Szerintem minden borvidéknek szüksége van olyan szakemberre, aki tudásával segíti, támogatja, formálja az adott borvidék borászainak munkáját. Ezt a segítséget szeretném én adni, ha hazatérek. Ennek érdekében kezdem el a WSET diplomakurzusát, mellyel egyrészt elméleti tudásomat bővíthetem a borok és spiritek sokaságában, másrészt egy olyasfajta magabiztosságot kaphatok, amelyik hozzáadva a borvidékünk és borászaink adottságaihoz, tehetségéhez, egy újabb minőségjavulást hozhat a szekszárdi borok történetében. Hosszú még az út odáig. Szeretnék világhírű borvidékeket látogatni, borászatoknál gyakornokoskodni, s közben tanulni tőlük. Hiszem, hogy eközben ahhoz is hozzá tudok járulni, hogy a magyar borok nemzetközi ismertsége is erősödjön – áruja el terveit Csilla.

Érdekes lehet persze, hogy ki milyen bort szeret és ez kiváltképp igaz lehet fiatal, borhoz közel dolgozó lányok esetében. A szekszárdi kadarka megkerülhetetlenségét mindhárman elismerték, de azért Orsi elárulta, számára egy jó pinot noir mégis jobban ízlik, ennek megfelelően a kedvenc bora a pincészetük Faluhely Pinot Noir-ja. Ezzel szemben Csilla szerint semmi nem múlhatja felül a kadarkát és igyon bármilyen bort is a világ legjobb borászataiból, egy jó kadarkát semmi sem helyettesítheti – főleg, ha azt Sebestyén Csaba készíti. Ildi sem tette kétségessé a választását, természetesen az Eszterbauer kadarkát emelte ki kedvencéért. A kérdésre, hogy ők maguk milyen bort készítenének, mindhárman a vörösré szavaznak és abban is megegyeznek, hogy valami könnyed, közepes testű gyümölcsös bort készítenének, melyben nem a fa, inkább a könnyedség lenne a domináns. Orsi egy merlot-t, Ildi és Csilla pedig stílszerűen kadarkát.

Egyedi és önálló

Pécsről alig harminc kilométerre található a Pécsi Borvidékhez tartozó Mecseknádasd. A kis sváb falu a Kelet-Mecsek Tájvédelmi körzet ölelésében fekszik a domboldalon. A falu hegyekkel körülvett csücskében található vendégházban és pincében található az Indivinum Kft. vagyis a Hetényi Pincészet, mely a Pécsi Borvidék egyik legnagyobb borászata. Hozzájuk látogattunk el, hogy megtudjuk, milyenek is az individuális borok.

Hetényi Emesével kezdünk beszélgetni, mert édesapja épp egy megbeszélésről érkezik. Közben az udvar felől épp becsik egy kirándulócsoporthoz, akik jó rozé fröccsre vágnak, hátul pedig az IFA beindításán erőlködnek a melósok. Emese gyorsan intézi, amit kell, majd gyakorlottan kezd bele a mesélésbe és elmondja, hogy szinte együtt nőtt fel a borászattal, minden kényszer nélkül választotta ezt a szakmát, hivatást. Majd rögtön le is szögezi: a látszat ellenére ők tüke pécsiek.

Több generáció óta foglalkozik a család borászatkodással. Viszont a komolyabb tevékenységet '93-ban kezd-tük, akkor még társas vállalkozásban. Akkor épült ez az épület és akkor még csak arról volt szó, hogy itt telepítünk némi szőlőt, de amúgy a vendégházat igyekeztünk hasznosítani és ahhoz pluszként jön majd a borkészítés. – mesél Emese a kezdetekről. A hely adottságai egyébként alkalmasak lettek volna a szőlőtermesztésre, csak adódott egy lehetőség és éltek vele. Így vásárolták első területeiket a szekszárdi decsi Aranyhegyen, amely terület ma is a nagyját adja a teljes 36 hektárnyi szőlőjüknek. Ehhez jön hozzá a később vásárolt alsónánai Kürtös-hegyen egy kisebb terület.

A borászat ma már nem társas vállalkozásként üzemel, hanem családi borászatként aposztrofálják magukat. A borászat titka a nevében rejlik. Indivinum vagyis individuális borok. *Egyedi és önálló borokat készítünk, mely nagyon eltér a jelenlegi trendektől – büszkélkedik Emese, közben pedig befut édesapja, Hetényi János is, a borászat névadója és egyben a borász, aki mindjárt folytatja is a gondolatot: ez tudatos, mi nem akarunk olyanok lenni, mint bárki más. Pont ebben rejlik a Hetényi Pincészet igazi ereje. Igaz, hogy ezzel a technológiával nem tudjuk felvenni a versenyt más hasonló kaliberű borászatokkal, de mi igyekeztünk megmaradni a fenntartható fejlődés útján. Emberközeliek próbálunk lenni. Szerintem nagyon fontos a borban a hozzá kapcsolódó beszélgetés például. Ráadásul nekem nagy szívfájdalmam, hogy az elmúlt évek alatt eddig talán ha öt olyan ember volt, aki meg szeretne nézni a szőlőnket. Pedig szerintem ennek kéne a természetesnek lenni. A legtöbb fogyasztónak manapság sajnos csak az ár számít és semmi más.*

A borkészítés nálunk teljesen tradicionális módszerekkel történik, csak nagyobb méretekben, mint általában egy kézműves borászatban. A borkészítés során az egyetlen mesterséges adalék, amit használunk, a kén. Ha fajlesztőt használunk is, akkor tápsó nélkül, csak nagyon kivételes esetben tesszük. A szőlő ugyan nem biogazdálkodással van művelve, de minden permetezést integrált növényvédő szerekkel csinálunk. – avat be minket Emese a borkészítés gyakorlati részébe. Mindez természetesen befolyásolja a piacon való részvételüket: Ez a fajta mód, ahogy mi a borainkat előállítjuk, azzal jár, hogy nem tudom előre megmondani, mikor készül el a bor. Egy keretbe tudok lőni, de ez nehezen kiszámítható, így a boreladást is kissé hektikus-sá teszi, de ezen semmiképpen sem akarunk változtatni, hiszen ez is hozzájárul a borászat egyedi karakteréhez – szögezi le Hetényi János (Akit egyébként nemrégiben beválasztottak a Szekszárdi Borászok Céhébe a borok minősége és a borok iránti elkötelezettsége miatt – a szerk.). Éppen ezért lehet az, hogy bár sok helyen fellelhetők a Hetényi-borok éttermektől a kocsmákig, de a legfontosabb helybeni értékesítés.

A Hetényi Pincészetnél azonban nem csupán a borról szól az élmény. A vendéglátás náluk épp olyan fontos, mint a minőségi borkészítés. A vendégház kialakítása, a kilátó és maga a táj is mind-mind hozzájárulnak ahhoz, hogy az idelátogató vendégek felejthetetlen élménnyel térjenek haza. Persze ennek a helynek a megtalálása nem éppen egyszerű és ezt Jánosék is tudják. Szeretnének is ezen változtatni, így a hosszú távú tervek közt szerepel, hogy a most már szinte teljesen akadálymentesített vendégházat jobban bevezessék a köztudatba. Tudjuk mi is, hogy az nem elég, hogy jó a hely, szép a kilátás és jók a borok. A vendégnek ide kell jönnie, hogy ezt megtapasztalja. Ránk kell, hogy találjanak valahogy az emberek, és ezen nekünk még sokat dolgoznunk – vallja be János.

Arról, hogy milyen borokat kedvelnek, egybehangzó a vélemény. Hangulat- és persze helyzetfüggő a dolog, de míg Emesénél a rozé a favorit, addig János inkább a munkásabb borokat kedveli, mint a kadarka vagy a pinot noir. A beszélgetés közben nagy az összhang apa és lánya közt. Saját bevallásuk szerint nincs köztük nézeteltérés és a fontos dolgokban is egyformán gondolkodnak. Ez látszik is. Egymástól átvéve a szót, hatalmas lelkesedéssel beszélnek arról, amit az elmúlt majd húsz év alatt felépítettek. A pincészet folyamatosan alakul és változik, de igyekezik megmaradni annak, ami. Nagyrészt pályázatok nélkül, saját erőből fejlesztenek mindent. Amikor ott jártunk, épp a címkefrissítés zajlott a pincészetben, miközben persze már készülődtek a szüreti munkákra.



A szemnek is adni kell

Kevésbé ismert tény, hogy a „Villányi Ötök”, a borvidéken először ébredő, vállalkozó, a mai Villány fejlődését megalapozó és meghatározó borászok valójában hatan voltak. A Blum Pince azonban más utat járt be, míg a többség a borászatra koncentrált, addig Blum János a vendéglátás fejlesztésére fordította energiáit. Az utóbbi években kerül csak nagyobb hangsúly a borkészítésre, ahogy mások meg éppen a vendéglátást fejlesztik manapság vállalkozásukban. A közelmúltban két boruk, a Villányi Cabernet Sauvignon Barrique 2006 és a Francz Cuvée 2007 is díjat kapott, előbbi a Pannon Borrégió TOP25 2011-es válogatottjába került be, míg utóbbi a Dél-dunántúli Régió Média Bora lett a legutóbbi választáson.



A Blum Pincészet az alapító nagypapa, Blum József óta igazi családi borászatként működik annak ellenére, hogy mára jelentősen kinőtte a kezdeti méreteket. A hat évvel ezelőtt megnyitott villányi borozó, vendégház, a kóstoltatások, a csoportok és a borászat persze megkövetelik az alkalmazottakat, de őket is családtagként kezelik.

A pincészet és a család mindenkor szíkhelyén, Villánykövesden Blum Bea vár minket, együtt sétálunk fel a pincesor tetejére. Belátni innen az egész völgyet, látszik az Agancsos dűlő teteje is, a délutáni fényben mélyzöldben pompázik az erdő. A fiatalasszony, bár tudatosan nem készült rá, irányítja a pincészetet.

Azt mondták a munkatársaitok, hogy a mindennapi munkából is rendszeren kiveszitek a részleteket.

Ez gyerekkorunk óta így van, mindenki csinál mindent, de mára azért specializálódtunk. Édesapám és édesanyám a villánykövesdi pincében fogadja a vendégeket, és tartja a kóstolókat. Engem mindig is vonzott az idegenforgalom, már a gimnáziumi éveim alatt idegenvezetői végzettséget szereztem, mégis egyszer csak azt vettem észre, hogy egyre inkább a családi vállalkozás tölti ki a napjaimat. A vendéglátás időigényes munka, ragaszkodom a személyes kontaktushoz a vendéggel. Többet ér ez mindennél.

Az édesapjuk nem aggódott, hogy mi lesz a borászattal, ki viszi majd tovább.

Szerencsénkre a férjeink is a családi vállalkozásban választottak szakmát. A testvérem férje a szőlészetet, az én férjem a borászatot, mi a húgommal pedig a vendéglátást és főleg a villányi borozót és vendégházat vesszük. Ráadásul mindkettőnknek van két-két fia, szóval van, aki továbbvigye a vállalkozást.

Annak ellenére, hogy jelentős mennyiséggel dolgoztok, más borászatokhoz képest kevésbé vagytok láthatóak a borközéletben, a boraitokat nem is nagyon lehet máshol megvenni, mint itt.

Pedig az elsők között exportáltunk. Jelenleg Pécsen és Budapesten értékesítünk, ritkábban fesztiválokon. Kereskedőnk nincsen, a borok kilencven százalékát helyben adjuk el.

Mennyi vendéget fogadtok?

A vendégháznál nincsen sok szoba, ez nyáron kevés, de télen sok. Viszont amikor édesanyám '89-ben vállalkozó lett, sokáig mi tudtuk leültetni a legtöbb embert a borvidéken. Sok a visszajáró vendégünk, nem csak az elmúlt két évtizedből, de a hetvenes évekből is. Időközben megérkezik Bea férje, Kovács Ferenc és édesapja, Blum János is. Együtt teszünk egy sétát a „pincerendszerben”, a préházak közötti ágakat ugyanis nemcsak kibővítették, de össze is kötötték, a szintkülönbséget így a föld alatt tesszük meg. *A szemnek is adni kell* – mosolyog Blum János. *A középső pincesoron van az első pince, a feldolgozás ma is itt zajlik.*

Ősszel viszont fejlesztik a borászatot, és egy új feldolgozót építenek. *Ahogy a vendégeink száma növekszik, lépésről-lépésre bővülünk, mindig egy kicsit teszünk hozzá a meglévőhöz. Mindig annyit, amit saját erőből megengedhetünk* – mondja Blum János.

Azonban a tíz hektár szőlő mennyiségét, amit feldolgozunk, a közeljövőben nem akarjuk növelni, még ez az a mennyiség, ami át tudunk látni. A borászat bővítése elsősorban technológiai szempontból lesz jelentős. Sokkal egyszerűbbé és átláthatóvá válik a munka, ami a borok minőségén is érződni fog – teszi hozzá Kovács Ferenc.

Ki dönti el, hogy milyenek lesznek a borok?

Kovács Ferenc: Apósom teljesen elfogadja a döntéseimet, persze azért ő is megkóstolja a borokat, de nem szól bele a munkámba.

A Blum Pincébe főként budapesti és pécsi vendégek érkeznek, de rendszeres látogatók a külföldi csoportok is.

Blum Bea: Míg régen el kellett magyarázni, hol van az a Villánykövesd, ma azért már többen tudják betájolni. Mára már szezonról sem beszélhetünk, mert már lassan az egész év egy szezon.

Közben a nap jócskán elmozdult már az égen. *Minden nap feljövök ide, megnézni a domboldalt, és ezt a látványt nem lehet megunni. Ilyenkor zöld és arany* – mondja Blum János, s rögtön idéz is egy hosszú éjszaka lejegyzett saját „bortestamentumából”: *A bor a szőlő, a föld és a napfény örökös szerelmének gyümölcse!*

Vitis írhatnánk róluk?

Vitis Pince, Bonyhád, Tolnai borvidék. Ma még kevesen keresik termékeiket a borboltokban, de a Pécsi Borozó szívesen szalad elébe dolgoknak. A pincészet két alapító-tulajdonosával, Kiszler Ferencel és Schmidt Győzővel beszélgettünk arról, mit érdemes tudni az induló borászatról.



Bár országos magazin vagyunk, hazai témáinkat szinte kizárólag a Dél-Dunántúlról, a Pannon Borrégió négy borvidékéből merítjük. Ennek megvan az a kétségtelen előnye, hogy számos újonnan induló, borteszten jól szereplő, vagy éppen érdekes újítással előrukkoló borászatot lapunkból ismer meg először a közvélemény. Lehet, hogy ez a Vitis Pince kapcsán is így lesz, egyelőre mindenesetre kevés információt találni a 2009 óta bort készítő vállalkozásról.

1997-ben lehetőségünk nyílt földvásárlásra, és akkor vettük meg az első 10 hektáros darabot. Akkor már szőlővel foglalkoztunk, így úgy döntöttünk, szőlőt telepítünk rá. Két ismerősünk is betársult ebbe a vállalkozásba, így további bővítés és telepítés következett – meséli az először leginkább szőlőtermesztéssel foglalkozó vállalkozás indulásáról Kiszler Ferenc.

2005-től a magyarországi borpiac egyik legnagyobb szereplője, a Danubiana (mindkét riportalanyunk munkahelye) sem kívánta tovább maga művelni 37 hektárnyi szőlőjét, így összesen több mint 80 hektár került a Vitishöz. *Hobbiméretű telek* – mondják a nyakukba szakadt feladat nagyságáról. Kérdésemre, hogy miért tetézték a feladatot még azzal, hogy a szőlő egy (kis) részével borászkodásba is belefognak, tömör a válasz: *Azért, hogy kipróbáljuk ezt is.*

A 2000-es években még nem vették meg az eladásra felkínált pincét, (drágán árulták), 2009-től kezdtek bort csinálni abban a pincében, amit ma is bérelnak, Bonyhád felett. Támogatásból valósult meg a felszerelés, így lett prës, koracél-tartály, hordók. *Ekkor álltunk neki komolyan, leválogatást végeztünk a szőlőben, korlátoztuk a termést és küzdöttünk, hogy ne kerüljünk 15 alkohol fölé. Én voltam az éjszakai műszak csömöszölésben, egy másik dolgozónk pedig a nappali – emlékszik vissza az ígéretes időszakra Schmidt Győző.*

Úgy gondolták, csak vörösbort fognak készíteni, esetleg kísérleteznek egy kis fehérrel is. A minőség volt az elsődleges szempont és az első borok kiválóan bizonyultak. *Aztán közbeszólt a 2010-es év, amikor elment az életkedvem is* – jelzi Kiszler Ferenc, mennyire letörte

a lelkesedést a kedvezőtlen időjárás. *2010-ben is nagyon gonddal álltunk neki ledobálni a szőlőt (helyenként 3 kilót is egy tőkéről), és az eredmény egész biztató volt. Kihoztuk, amit az évjáratból ki lehetett, de a víz azért csak benne volt a bogyókban* – teszi hozzá Schmidt.

Újonnan indultunk, ezért nem volt más, csak barrik-hordó. Így barrik borokkal indult a Vitis Pince, méghozzá a következőkkel: Chardonnay, Pinot Noir, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot és Syrah, 2009-ből. Hatezer palack bor készült, ezeket egyelőre őrizgetik, ezután kezdik el megtervezni, hogyan kezdjék el forgalmazni, milyen arculattal tegyék őket elérhetővé. *2010-ből egy Pinot Noir – Merlot házasítással érdemes próbálkozni, ez jól sikerült, és a Pinot Noir is jó lett. A későbbi fajtákkal volt a nagyobb gond, azokkal nem nagyon küzdöttünk* – mondják.

A cég hat állandó alkalmazottat foglalkoztat, plusz természetesen idejénymunkásokat. Ahhoz, hogy gazdaságosan lehessen termelni, gépesíteni kellett a munkák jó a részét. A vállalkozás nem vesz fel hitelt, olyan ütemben bővül, ahogy azt a saját szerves fejlődése lehetővé teszi. Kérdés, hogy tovább merre mennek. *Tovább gépesíteni még lehet, a traktorokat kellene lecserélni és a pincében is tovább kellene lépni a csoportok fogadása és a vendéglátás területén* – mondják, hozzátéve, hogy egy-két csoport már most is van, aki remekül érzi magát a pincében. Így volt az a svéd kereskedő is, akinek annyira megtetszett a kínálat, hogy 4 raklappal vitt volna az egyik borból. Mivel összesen hatezer palack készült, erre esélye sem volt. *Nincs rajtunk értékesítési kényszer* – fogalmaznak optimistán.

Hogy mik a további tervek a jövőre? Szeretnénk olyan borokat készíteni, ami nekünk is ízlik – szól a rövid válasz. *Érdemes lenne kijönni egy fehér házasítással, amiben sauvignon blanc, pinot blanc és chardonnay kapna szerepet, valamint a királyleányka is érdemes lehet arra, hogy boroként is kipróbáljuk* – jósol Schmidt Győző. Ráadásul egy új pince építése is szóba kerül, aminek a felszerelése is összeállt. Egyelőre fejben.

BAZSALIKOMOS KACSABURGER RIZOTTÓVAL

Malatinszky Csaba receptajánlata

Hozzávalók 4 személyre

Burgerhez:

Egy egész friss kacsamell (kb 1 kg bőrösen)
két fej salottbagyma
1 gerezd fokhagyma
1 tojás sárgája
fehérbors
Maldon só
finom olíva olaj
egy csokor bazsalikom levél

Rizottóhoz:

25 dkg rizottó rizs
1,5 kg kacsaprólék
1 csomag sárgarépa
2 db petrezselyem gyökér
1 db zeller zöldjével
1 db zöld paprika
1 db közepes méretű paradicsom

Díszítéshez néhány szem különleges paradicsom,
bazsalikom levél, balzsmecet krém.

Elkészítés:

A rizottóhoz alaplevéhez vegyünk elő egy 5 literes fazekat és helyezzük el benne az aprólékot a leveszöldséggel, öntsük fel annyi hideg vízzel, ami az alapanyagokat elfedi, majd adjunk hozzá egy kevés sót és felforrás nélkül – 90 °C-on – főzzük 3 órán keresztül. Ha elkészült, a lét szűrjük át és helyezzük a tűzhelyre készenlétbe!

Mialatt az alaplé a tűzhelyen fő, készítsük el a burgert! Tisztítsuk meg a húst bőrtől és a hátyáktól, majd vágjuk fel vékony szeletekre és kezdjük el finom apróra vágni. (A burger egy vagdalt, amelynek nevéből is következik, NEM DARÁLÓBAN KÉSZÜL.) Vágjuk finom apróra a chalottát és a fokhagymát is, majd törjük fel a tojást és válasszuk el a sárgáját a fehérjétől. Vegyünk elő egy keverőtálat, amelyben először az ízesítő alapot készítsük el! Fél dl olíva olajat keverjünk el a tojás sárgájával és a felaprított alapanyagokkal. Ebbe a szószba helyezzük a vagdalt kacsamellet és tiszta kézzel nagyon alaposan átkeverjük, közben egy kevés friss fehérborsot és Maldon sót végül az apróra tépkedett bazsalikomleveleket adjuk hozzá. Húspogácsát formázunk belőle, majd serpenyőben alacsony hőmérsékleten megsütjük. (Nagyon finom félíg vagy közepesen átsütve is.) A fűszerezéssel bányunk óvatosan, különösen a sóval és a savanyító konzervfélékkel, (ketchup, mustár) mert a finomra vágott kacsamell egyedi, delikát ízvilág, kár lenne elrontani.

A rizottót célszerű rizottós edényben készíteni, mert a duzzadó rizsszemek miatt serpenyőben nehezen kezelhetővé válik a helyzet. Töltsünk egy kevés olíva olajat az edénybe, majd adjuk hozzá az előkészített rizst. Addig forgatjuk az olajon, amíg üveges lesz. Ekkor kezdjük el hozzá adagolni a MELEGEN tartott alaplé, mindig csak annyit, amennyit a rizs néhány kavarási után felvesz. Kb 15 perc főzés után kezdjük el kóstolgatni a rizsszemeket, majd akkor fejezzük be, ha a közepe már nem nyers gabonaízű, de még harapható (al dente). A jó rizottó kásás állagú, figyeljünk rá, hogy mindig legyen rajta elég alaplé a főzés során és a tálalás előtt is! Sajtot semmiképpen NE TEGYÜNK RÁ, mert akkor felesleges volt ennyit dolgoznunk! A kacsarizottónak – talán ez nem is olyan meglepő – kacsáíze van.

Tálaljuk meleg tálra, díszítsük friss paradicsommal!

Kínáljuk Malatinszky Kúria Pinot Bleu-vel!



MALATINSZKY *Borterasz*



BORKÓSTOLÁS
KREATÍV KONYHÁVAL



Újdonságok a

A Tűzkő Birtokon mindig történik valami. A közel húsz éves múltra visszatekintő borászatot rendszeresen fejlesztik: hosszútávon gondolkodnak. A borászat mintegy 160 hektáros területe nem nőtt jelentősen az idei évben sem, viszont olyan eddig művelésen kívül eső területeket telepítettek be, amiken korábban erdő volt, vagy olyan öreg tőkékkel volt tele, melyeken már nem volt megoldható a gazdaságos termelés. Így most áprilisban 10 hektár új tramini került telepítésre, ez már szépen látszik a pince feletti domboldalon. Ezzel együtt készült el egy 5 hektáros támbere rendezés-csere is a szőlőben.

A szüret utáni időszakban sem áll majd le a munka, hiszen tavaszra tervez a pincészet egy 23 hektáros vegyes telepítést, közben pedig a mindig jelentős vadkárak elkerülése érdekében az egész szőlőterületet körbekerítik. Új gépberuházként történt egy traktorvásárlás, amit a következő évben egy újabb munkagép vásárlása követ majd, hiszen az újonnan művelés alá vont terület megkívánja a gépek használatát is. A szőlő mellett a pincészet főépülete, a műemlék jellegű, egykori mezőgazdasági épület, amely alatt a pince is húzódik és ahol az irodák is találhatóak, teljesen új tetőt kap, és a hátsó támfalakat is megerősítik a tavalyi esőkárak miatt. A pincébe pedig az Európai Kádároktól vásárolt 80 új hordót a birtok, amelyekbe a szortiment legújabb tételei kerülnek majd.

A Tűzkő Birtokot új borász erősíti Simon Cecília személyében, aki a Balaton-felvidékről érkezett. Ott jelentős tapasztalatokat szerzett fehérborok készítésében, de természetesen a vörösök sem állnak távol tőle. Az ország legkisebb borvidékéről, a Somlói Borvidékéről, a Tűzkőhöz egy pályázat útján került még tavaly augusztusban. Így a legutóbbi szüreten már tevékenyen vett részt. Fő feladatai a borászat irányítása és a borászati technológia felügyelése, de emellett a szüret közeledtével egyre több időt tölt a szőlőben is. Arról, hogy milyen a borászatnál dolgozni így vélekedik: *Szerencsére olyan kollégák közé kerültem, akikkel szakmailag jól megértjük egymást, bizonyára azért is, mert közel egykorúak vagyunk. Köztudott, hogy a borászat is egy csapatmunka, ami alapja annak, hogy szép bor kerüljön a palackba. Mivel a hely és a csapat adott, hogy kiváló fehérborokat készítsünk, így minden esélyünk megvan arra, hogy tovább erősítsünk mind a hazai, mind pedig a külföldi piacokon.*

Erdélyi Árpád



Tűzkőnél

A Tűzkő Birtok idén három új borral jelentkezik a hazai piacon. A jelentős export mellett a hazai piacot sem hanyagolja el a borászat így a Domb cuvéé (mely egy Bordeaux-i típusú házasítás: cabernet franc és merlot alkotja) idei TOP25-ös sikerén és a Challenge International du Vin borversenyen elért arany minősítésen felbuzdulva, idén ősszel már a 2007-es tétellel ismerkedhetnek meg a fogyasztók. Reményeik szerint a 2007-es évjárat legalább olyan sikereket ér majd el a versenyeken és a piacon, mint elődje. Jó előjel lehet, hogy őszi mustránkon a prémium házasítás – mely egy éve került palackba –, előkelő 88 pontot ért el, így a legjobbak között szerepelhet.

Idén két 2009-es bort is bemutat a pincészet. Az egyik ilyen tétel, az alig 1500 palackkal készült Merlot, mely fajta a birtok életében először jelenik meg önállóan is. Eddig csupán a Domb és a Talentum házasításokhoz használták. Most azonban szépen beérték a tanninok és úgy látták az évjárat kiváló, így önállóan is szerephez juthatott. A másik bor 2009-ből a 7frankos, amely egy kékfrankos hordóválogatás. A 2006-ban megkezdett hagyományt folytatja a pince, az Antinori családdal együtt választják ki a hét legjobb hordós tételt, melyből aztán ez a bor készül. A 7frankos minőségét talán az mutatja a legjobban, hogy júniusban a Reformkori Magyar Borok Országos Borversenyén arany minősítést kapott a bor.

A Tűzkő Birtok

A Tolna megyei Bábaapátiban található borászat története a '90-es évek elejére nyúlik vissza, amikor is az Antinori és a Mazzei család meglátta a kis tolnai falucskában rejlő potenciált. Az Antinorik már évszázadok óta foglalkoztak borkészítéssel Toszkánában. Giovanni di Piero Antinori 1385-ben már tagja volt a firenzei borászok céhének. A birtok társtulajdonosa, a Mazzei család szintén jelentős múlttal rendelkezik. A történetírás szerint a chianti nevet köszönhetjük a családnak. Ser Lapo Mazzeit a Chianti név atyjának nevezik, hiszen az ő nevéhez fűződik az első olyan hivatalos dokumentum (egy általa aláírt és 1398. december 16-án kelt kereskedelmi szerződés), amely a Chianti nevet említi. De például Virginia állam első szőlőtelepítéseit Filippo Mazzei-nek köszönheti, aki barátjának, a leendő amerikai elnöknek, Thomas Jeffersonnak meghívására az Egyesült Államokba utazott, hogy virginiai birtokán szőlőültetvényt telepítsen.

Ezek a tradíciók azok, amelyek a Tűzkő Birtokot méltán teszik híressé hazánkban és természetesen Olaszországban is.

A borászat termőterületei a völgyesség lankáin találhatók. A 80 hektár fehér szőlő és a 70 hektár vörös szőlő a Bábaapáti, Mórág, Mőcsény háromszögben helyezkednek el. A fehér fajták a chardonnay, zöldveltelini, tramini, rajnai rizling és sauvignon blanc, kis mennyiségben, de van még pinot grigio és hárslevelű. A vörös szőlők nagy része kékfrankos és merlot, kis mennyiségben van még cabernet franc és pinot noir.

A pince még az 1700-as években, az Apponyi-család idejében épült. A különleges pince több mint 300 éve működik kifogástalanul és hőingadozása éves szinten mindössze egy fok. Itt található a több száz barrique hordó és itt történik a palackos érlelés is. A hordók egyébként szintén házon belül készülnek, hiszen az Európai Kádárok Palotabozsoki üzemében is az Antinori család a többségi tulajdonos. Így kis túlzással mondhatjuk, hogy a szőlőtől a hordóig, minden helyben készül.

A RICZU–STIER Pincészet titkai

Riczu Tamás előbb a nyári számunkban, a rozéjával és 2009-es Cabernet Franc-jával győzött a borteszteken, most cabernet sauvignon bora és Villányi Cuvée-je szerepelt kimagaslóan, 2009-es Merlot-ja pedig a Pannon Borrégió TOP25 2011 borválogatottjába került be. A látványos eredményekre a pincészetben kerestük a magyarázatot.

Riczu Tamás borai 2009 óta már nem csak Riczu-borok, hanem egy közös vállalkozás a Riczu–Stier Pincészet büszkeségei. Az első találkozás óta eltelt néhány év, ezalatt az üzlettársak közös munkája is szorosabbra fonódott.

Most kezdenek látszani annak az együttműködésnek az eredményei, mely során létrejött a Riczu–Stier Pincészet – véli Riczu Tamás. Én csak nyertem ezzel a lehetőséggel, persze a jövő dolga megmutatni, hogyan működik majd hosszútávon. Most csak jót tudok mondani.

Az új tulajdonostárs bevonásával a Riczu borok régi-új vállalkozásba kerültek, viszont a pincészet előtt számos lehetőség adódott. Új feldolgozó van készülődben és a borkészítés az idei szürettől már a legmodernebb technológiával zajlik majd.

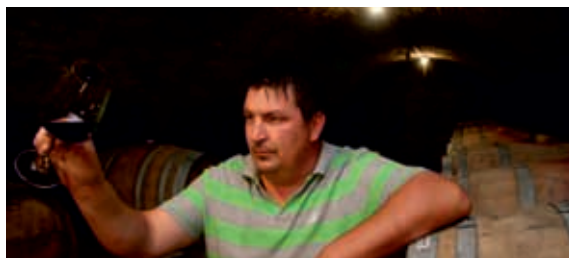
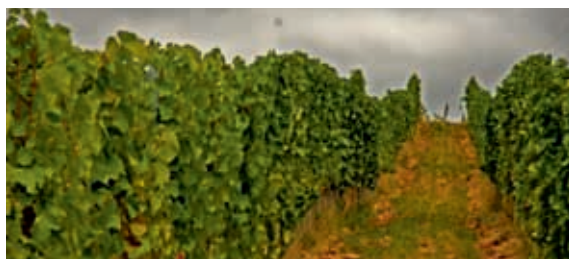
A palackozó már elkészült, és nemsokára lesz egy válogatóasztal, bogyózó prés. Minden olyan eszköz adva lesz, amely ahhoz kell, hogy a prémium boraink a lehető leghatékonyabb módon készüljenek és így a legjobb minőséget érhessek el – magyarázza Tamás. Szerencsére nagyon hasonlóan gondolkodunk. Mindketten a minőséget tartjuk a legfontosabbnak, és egyikünk sem a rövidtávú megtérülésért borászkodik.

Mint a borász megosztja velünk, a borok készítésében teljesen szabad kezet kap és csak a mennyiségi kérdésbe szól bele Stier István. Jól megértik tehát egymást és ez fontos a pincészet fejlődésének érdekében. Jelenleg hét hektár saját szőlő van, és évek óta ellenőrzött területről vásárol fel mintegy öt hektárnyi szőlőt.

Természetesen célunk, hogy vegyünk még területeket, de nem sietünk és igyekszünk jó területet vásárolni. Nem cél ugyanis az ész nélküli terjeszkedés és mennyiségnövelés – szögezi le Tamás. Ráadásul Riczu Tamásnak a szőlőn és a boron kívül másra nem kell figyelnie, Hegedűs Gábor ügyvezető – aki több más diplomája mellett borász is – minden egyéb terhet levesz a válláról. Stier István elkötelezettségét mutatja, hogy – reményei szerint – hamarosan Ágnes lánya felsőfokú borászképzést kezd el egy jó nevű londoni iskolában.

A 2009-es év szerintem csúcs év volt. Vörösborok tekintetében szerintem mindenkinek nagyon bejött. A legjobban ezt lemérni a sauvignon-on lehet, ami nagyon nehezen érik be, de ez az évjárat nagyon kedvezett. A legjobban talán úgy jellemezhetném az évjáratot, hogy igazán kellemes, simogató és bársonyos tanninok jellemzik – árulja el Tamás, aki rögtön hozzá is teszi. – Ugyanez a 2010-es évről nem mondható el. A prémium borok esetében ezért nem engedünk a minőségből, 2010-es évjárat nem is lesz azokból a tételekből.

Aki pedig szívesen megkóstolná a Riczu–Stier borok bármelyikét, azt sok szeretettel várják a pincénél a szüret időszakában és Márton-napon is. Aki jobban kedveli a fesztiválokat, az látogasson el a Budavári Borfesztiválra és a Villányi Vörösborteszttiválra és kóstolja meg a 2009-es évjárat prémium borait. Azon pedig ne lepődjünk meg, ha egyes hipermarketekben belefutunk a Riczu–Stier borokba, hiszen most már egyre több áruházláncban megtalálhatóak a pincészet borai.



Riczu–Stier pincészet

Villányi Bor–Barátok Kft.

7800 Siklós, Felszabadulás u. 44. 1/120

pince: 7800 Siklós, Akasztófa dűlő 3513/5

e-mail: villanyiborbaratok@gmail.com

telefon: +36-30/528-8855 fax: +36-82/510-585

Egy az élet, egy a pinot noir

A franciák úgy tartják, egy borász életében csak egyszer tud igazán jó pinot készíteni. Nem véletlenül. A pinot noir az egyik leginkább megfoghatatlan szőlőfajta. A belőle készülő bor nehezen meghatározható: a környezetére rendkívül érzékeny fajta látványosan reagál a változásokra.

Az eszményi megjelenése talán csak Burgundiában, a Cote d'Or területén fordul elő, a világ leghíresebb pinot noir-jai innen származnak, de több amerikai borászatot is a legjelentősebb pinot termelőként tartanak számon.

Mindenesetre a pinot noir neveléséhez kellő elszántság és szeretet kell. A szőlőfajta sok odafigyelést igényel, gyenge ellenálló képessége mellett a nehezebben, és viszonylag szűk időtartományban meghatározható szüreti időszak okozhat fejtörést a borásznak. Ráadásul a borász akkor sem dőlhet hátra, ha sikerül jó bort készíteni: a pinot noir eladása is kihívás.

A mostani számunk pinot noir tesztjét 2008-as borával megnyerő Andreas Ebner szerint a fajta esetében kifejezetten fontos a termőterület.

Én először négy fajta szőlőt ültettem. Míg a merlot nem akar igazán működni nálam, a pinot noir remekül érzi magát itt – magyarázza a borász, miért lett zászlós bora a pincészetnek a fajta. Kétféle pinot készítetek. Az egyik a burgundiai stílusú, mely burgundi palackba kerül és a franciákhoz hasonlóan legalább öt évig fel sem hozom a pincéből. A másik egy kifejezetten magyar stílusú pinot, melynek beéréséhez sokkal kevesebb idő kell. A burgundi stílus inkább hosszabb, a magyar pedig inkább szélesebb a szájjában, illetve sokkal puhább, lágyabb. Ez a legfőbb különbség a két stílus között.

Abban az összes pinot-val foglalkozó, általunk megkérdezett borász egyetért, hogy a fajtának még nincs túl nagy piaca Magyarországon.

A pinot-nak ezer arca van, mindig más és más, ráadásul nincs biztos recept, nincs olyan burgundiai borász, aki teljes bizonyossággal azt tudja mondani, hogy így kell jó pinot csinálni – sorolja az okokat Gere Zsolt. Érezni kell és persze rengeteget kísérletezni. Mi is ismerkedünk a fajtával és kétféle borral vagyunk jelen a piacon. Az egyik a klasszikus, mely egy jól iható gyümölcsös, könnyed pinot, a másik pedig a hűvös, elegáns részleteket mutató prémium.

Bár a pinot a hűvösebb környezetet kedveli, a villányiak szerint a területeik megfelelő adottságokkal rendelkeznek a fajta számára. Ezt Günzer Tamás is megerősíti. Nekem ez a kedvenc fajtám – mondja a borász. Kihívás belőle jó bort készíteni. A mi pinot noir-unk egy testesebb bor, prémium kategóriájú. Nem vagyunk még nagy pinot-fogyasztó ország, de nagy potenciál van a fajtában.

A pinot megítélésében Szekszárdon sincs különbség. Előző pinot noir tesztünkön (Pécsi Borozó 2009. tavasz) meglepetésszerű győzelem született, a Szeleshát szüzttermésből készült Pinot Noir 2007-es bora akkor maga mögé utasította a többi versenyzőt.

A pinot noir esetében el kell vonatkoztatni borvidékektől – vélekedik Krajcsovsky László, a Szeleshát egyik tulajdonosa. Erre a fajtára különösen jellemző, hogy nagyon érzékeny a mikroklímára és a talajviszonyokra. Itt kis földterületek lehetnek a döntőek. Bár még csak ismerkedünk a fajtával, szerintem butaság azt mondani, hogy délen nem lehet pinot termeszteni. Ez szerintem inkább csak kifogás azoktól, akiknek nem sikerül.

A Takler Pince évről-évre több pinot-val lép piacra, bár a nagyobb része egyelőre a rozé lesz. A kékfrankos a pinot noir testvérfajtája – magyarázza Takler Ferenc. Ezért úgy gondoltuk, hogy járható út lehet Szekszárdon a bevezetése. Annak ellenére, hogy szerintem ár-érték arányban az egyik legjobb bor a pinot noir, még nem nagyon keresik az emberek. Azonban bármennyire is jó lehet a termőterület, nagy odafigyelést igényel a fajta. A szüret időpontja nagyon meghatározó, akár órák is dönthetnek arról, hogy mikor kell szedni. Lehet, hogy ma még nem jó, de aztán holnap már nem jó.

Fekete fenyő

Pinot noir a fenyő és fekete szavakból kapta a nevét, mivel sötét színe, és a fűtőn a bogycók kúpos elhelyezkedése miatt egy fenyőfa juthat róla eszünkbe. Kékburgundinak vagy kisburgundinak is nevezik. Egyesek szerint az ebből készülő bor egyszerűen csak a „borok királya”. A fajta leginkább a megszokott talajt kedveli.

A burgundi palack

Kezdetben volt az amfora, melyet aztán a hordók váltottak fel. De a 16. századig egyáltalán nem használtak palackot a borok tárolására. Ettől kezdve viszont a mai napig az egyik legmegfelelőbb tárolási eszköz a bor számára. Amellett, hogy a bag-in-box mára egyre nagyobb teret hódít. Az egyik legismertebb palackforma kétségtelenül a bordói, mely a franciaországi Bordeaux borvidékről kapta a nevét. Eredetileg ebbe a palackba a borvidékre leginkább jellemző, cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot fajták kerültek, ahogyan ma is a legtöbb helyen ezek a borok vagy ezek házasításai ilyen palackba kerülnek. Természetesen más borvidékek is átvették a formát és ma már nem csak ez a három fajta kerül ezekbe a palackokba. Azonban a váll nélküli, kissé tömzsi burgundi palack az elegáns és elvont pinot noir és chardonnay fajták legjellemzőbb palacktípusa. Ilyenekbe kerül egyébként a Rhone völgyéhez köthető viognier és syrah is. Összességében a burgundi palackot a lágyabb struktúrájú, elegáns vörösborokhoz használják, de szívesen élnek ezzel a palackválasszal a komolyabb fehérborok esetében is a borászok

Hogyan tovább, pinot noir?

A Pécsi Borozó őszi számában a pinot noir borokból készítettünk tematikus tesztet. Ez a fajta az utóbbi időben egyre több pincészet kínálatában tűnik fel, tesztünkre is 32 tétel érkezett be. Ugyanakkor sokan megkérdőjelezik a helyét a déli borvidékeken, amit talán némileg alátámaszt az eredmény is, hiszen a boroknak csupán kétharmada lépte át a 80 pontos bekerülési küszöböt. Igaz viszont az is, hogy akadtak kiváló, kiemelkedő tételek, a 85 pont feletti borok azt igazolják, hogy a pinot noir a Pannon Borrégióban is versenyképes tud lenni.

Nem hirdetünk ítéletet, mi legyen a fajta jövője, ez nem a mi dolgunk, viszont arra biztatjuk olvasóinkat, kóstolják meg ezeket a borokat, 21 olyan bort mutatunk be a következő oldalakon, amelyek megérdemlik a bizalmat.

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

A pinot noir teszt helyszíne a pécsi Pannon Borturisztikai Centrum volt. Köszönjük!

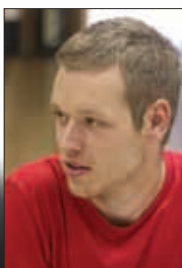
Akik tesztelték:



Gere Zsolt
(Gere Tamás és Zsolt
Pincészete, Villány)



Györfly Zoltán
(Pécsi Borozó)



ifj. Heimann Zoltán
(Heimann Családi Birtok,
Szekszárd)



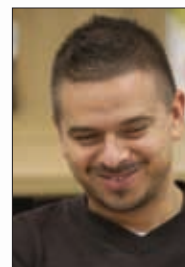
Jobbágy Kornél
(Radó Vinotéka, Pécs)



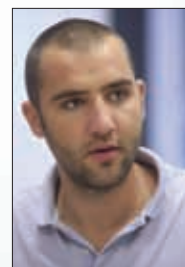
Kövesdi Miklós
(Püspöki Pincészet, Pécs)



Labancz Richárd
(Pécsi Borozó)



Mikes Márk
(A Hordó Borkereskedés,
Pécs)



Posta Gergő
(Pósta Borház, Szekszárd)



Szabó Zoltán
(Szabó Pince,
Hosszúhetény)



Gincsei Tamás
(Vylan Szőlőbirtok
és Pincészet, Kisharsány)

90



**Andreas Ebner
Pécsi Pinot Noir 2008**

Percről percre szebb illatok, összetett, gyümölcsös-fűszeres. Intenzív, fajtajelleges, mind orban, mind szájból érezzük ezt. Húsos gyümölcsök és leheletnyi avarosság, pici kesernyével. A teste masszív, de mégis könnyed tud maradni, élénk savak tartják benne az egyensúlyt. Nagyon jó arányok, elegancia, harmónia és szinte hibátlan kortyok. Komplex bor, nagyon az útja elején, sokáig élvezhetjük társaságát.



RADO VIN & TEKA 3280 Ft

89

pont



**Günzer Tamás Pincészete
Villányi Pinot Noir 2009**

Mély meggyes-szilvás illat. Ránézésre is sötétebb árnyalatokat fedezünk fel, kortyban is sűrű, tartalmas, egyben dús bor. Van gyümölcs, van krémesség, szép savak, érintésnyi tannin, az alkohol nem kevés, de nem bántó. Szép fahasználat fogja keretbe az édes fűszerekkel meghintett erdei gyümölcsöket. Komoly anyag, még koránt sem a csúcson.



4400 Ft, A Hordó Vinotéka, Pécs

88

pont



**Takler Pince
Szekszárdi Pinot Noir 2008**

Klasszikus téglás tónusok a színben, cseresznye és fűszeresség az egyébként szép, tiszta illatban. A gyümölcs elsöre megbújik a fa mögött, majd kortyban egyre több málnát és cseresznyét kapunk. A kőrités vanília és tölgyfa. Nem túl testes, viszont éppen arányos. A bor nagyon korrekt, tiszta illatokkal és ízekkel, kialakuló fajtajellel, szép szekszárdiassággal.



RADO VIN & TEKA 2480 Ft

87

pont



**Bodri Pincészet
Szekszárdi Pinot Noir
Faluhegy 2008**

Némileg hűvösebb elsöre. Pici bizonytalanság után egyre barátságosabb, egyre gyümölcsösebb, tisztább illatokat kapunk. Egészen krémes test, amelyből a vanília-fás jegyek mellett hangsúlyt kap még az érett málna és szeder is, de a fajtára jellemző fűszeresség sem tűnt el a borból. A cserék nem túlzóak, zamatos, tetszetős a korty, egy kicsivel több elegancia és kategóriát lépne.



3000 Ft, a pincészetben

87

pont



**Sauska
Villányi Pinot Noir 2009**

Illatban lágyan indul, majd egyre több cseresznyét és rumos meggyet szippantunk ki belőle. Kis virágosság is tarkítja a képet, egész meleg tónusok vannak a borban. Kortyban közepes intenzitás, a cseresség egyelőre elég domináns, de mögötte érezzük a vastag testet, a szépen formált struktúrát. Gyümölcsösége is korrekt: meggy és szamóca a vaníliás krémében.



4000 Ft, a pincészetben

87

pont



**Takler Pince
Szekszárdi Pinot Noir Reserve
2008**

Hangsúlyos megjelenésű bor, dús, húsos kortyokat kapunk, az újfahordóval meghintett erdei gyümölcsös illatot követően. A szerkezet tömör, a fa nem uralja el a bort, arányosan lép ki a meggy és a szamóca, édes fűszerekkel kapjuk a gyümölcsöket, hosszán, szépen tűnik el a korty. Tartalmas, összetett bor – fiatal bor.



5570 Ft, E'szencia Bortéka, Szekszárd

86

pont



**Tiffán Ede és Zsolt Pincészete
Villányi Pinot Noir 2008**

Illata nagyon intenzív, meleg, délies: cseresznye, kis rózsás virágosság, némi málnalekvár, piknik az erdőben. Szájban is dús, telt zamatokat kapunk, sok édes gyümölccsel, vanília, kókusz és fahéj a fűszerezettségé. A korty elég hosszú, tartalmas, hömpölygő. Kissé szikár, de arányos szerkezetű, gazdag élménybor.



4000 Ft, a pincészetben

85

pont



**Heimann Családi Birtok
Szekszárdi Pinot Noir 2007**

Kicsit narancsos színű, illatban elsöre visszafogott, majd azért percek alatt kinyílik. Píkánsan fűszerezett, alapból gyümölcsös, elsősorban meggyes-cseresznyés illatokat kapunk. Az első kortyot követően érezzük a súlyát, van tartalma is hozzá, borsos-gombás fűszerek, a tölgyfa füstös vaníliája, édes csersavérzet. Nem lenne baj, ha mindenből picivel többet mutatna.



RADO VIN & TEKA 3680 Ft

85

pont



**Pécsi Püspöki Pincészet
Villányi Pinot Noir 2008**

Elsöre zárkózott, lassan nyíló, érett illatok. Sötét szín, némi vaskosság a megjelenésben és a folytatásban is. Zömök szerkezet, sok fával, édeskés, talán már lekváros gyümölcsökkel, kólás-kávés ízjegyekkel kísérve. Jó tartása van, elég sok van benne mindenből, bár a struktúrája lehetne fésűsebb is. Szép hosszán megmarad a szájban.



RADO VIN & TEKA 2890 Ft

84 pont



Vitis Pince

Tolnai Pinot Noir barrique 2009

Áradó illat szép fával. Krémességet kapunk, piros gyümölcsöket és kakaóport. Ízében is ilyen: érezzük benne, hogy kapott újfahordót, nem keveset, viszont a struktúrája állja a próbát, a gyümölcsösséget jól kiegészítik a vanília-borsos ízjegyek. Szépen foglalja el a száj minden pontját és elég tartós az íze. Még fejlődőképes bor.

RADÓ VINOTÉKA

1980 Ft

Jekl Pincészet

Villányi Pinot Noir 2008

Nem szokványos illatokat kapunk, mintha marcipánboltba léptünk volna be, kis likőrösséget is felfedezünk, meg pírítást. Aztán persze sok gyümölcsöt is, sőt kortyban még rátesz egy lapáttal, erősít és egy mély, ugyanakkor könnyed bort kóstolgatunk. Bonbonmeggy és bársonyosság, jön a fűszeresség is, a végén az alkohol rombolja a harmóniát. Még fiatal.

RADÓ VINOTÉKA

2880 Ft

Fritz Pince

Szekszárdi Pinot Noir 2008

Szállazni nehéz az illatát, van benne minden, vajasság az egyik oldalon, virágosság a másikon, közte gyümölcsök és tölgy. Elsőre behézelgő, kortyban is sok van benne, fűszeresség, intenzitás. Élettel teli, gyümölcsös-vajas pinot, nem nehézsúlyú kategória, de majdnem elegáns, az alkoholt találjuk kicsit soknak.

10 000 Ft, a pincészetben

83 pont



Szeleshát Pincészet

Szekszárdi Pinot Noir 2009

Érett, gyümölcsös illatot kapunk elsőre. Van talán a háttérben kis avaros-gombás vonal is, de csak módjával. Nem nehézsúlyú versenyző, kortyban a gyümölcsök kerülnek előtérbe, mindenekelőtt cseresznyés, de van itt azért kis málna, kis szamóca, némi szeder. A savak élénkek, lendületesek, a test filigrán, de arányos. Érdemes még várni vele.

RADÓ VINOTÉKA

2180 Ft

Gere Tamás és Zsolt Pincészte

Villányi Pinot Noir 2007

Sötét megjelenés, sok érett gyümölcs, elsősorban piros húsú gyümölcsök. Édes-meleg az illat, s a folytatás is. Ízében az elsőre még harapható gyümölcsöket a kakaó, a vanília, a bors írja felül. Egy kis érdes hatása van a kortynak, amely azonban kellőképpen hosszan marad meg a szájban. Izgalmas bor, a palackban még vár rá néhány év fejlődés.

2500 Ft, a pincészetben

Hetényi János Pincészte

Szekszárdi Pinot Noir 2009

Elsőre picit zárkózott, de ha időt kap, meghálálja. Meleg, gyümölcsös illat, szép málnás és szedres jegyekkel, édes fűszerekkel, no meg egy csipet fekete borsos. Ízben is elég buja, a fa kiérződik, picit szárít, de szépen integrálódik a borból. Édeskés gyümölcsök és némi kis kesernye a zárásban, fajtajelleges ízvilág, tartós korty.

még nincs
kereskedelmi forgalomban

RADÓ VINOTÉKA

Kóstold meg a teszteket!

Válogatás a Pécsi Borozó őszi számának Mustra és Pinot Noir tesztjének legjobb boraiból

12 BOROS MUSTRA-KÓSTOLÓ:

Danubiana Tolnai Irsai Olivér 2010
Danubiana Tolnai Sauvignon Blanc 2010
Danubiana Tolnai Zöldveltelini 2010
Jekl Flóra II Primo Frizzante 2010
VinArt Villányi Portugieser 2010
Tollas Pince Villányi Dorottya Cuvée 2007
Sörös Pince Batai Cuvée 2007
Tollas Pince Cabernet Cuvée 2007
Müller Pince Villányi Merlot 2007
Matias Pincészet Villányi Kékfrankos 2008
Riczu-Stier Villányi Cuvée 2009
Riczu-Stier Villányi Cabernet Sauvignon 2009

Időpontok:

2011. október 5., szerda 19.00
2011. október 14., péntek 19.00
2011. október 19., szerda 19.00
2011. október 28., péntek 19.00

10 BOROS PINOT NOIR KÓSTOLÓ:

Mészáros Pál Pincészte Szekszárdi Pinot Noir 2009
Hetényi János Pincészte Szekszárdi Pinot Noir 2009
Szeleshát Szekszárdi Pinot Noir 2009
Jekl Pince Villányi Pinot Noir 2008
Vitis Pince Tolnai Pinot Noir 2009
Pécsi Püspöki Pincészet Villányi Pinot Noir 2008
Heimann Családi Birtok Szekszárdi Pinot Noir 2007
Takler Pince Szekszárdi Pinot Noir 2008
Günzer Tamás Villányi Pinot Noir reserve 2009
Andreas Ebner Pécsi Pinot Noir 2008

Időpontok:

2011. október 7., péntek 19.00
2011. október 12., szerda 19.00
2011. október 21., péntek 19.00
2011. október 26., szerda 19.00

Ár: 2900 Ft/fő/alkalom,
amely tartalmazza a kóstolót a fent feltüntetett borokból,
borkorcsolyát és ásványvizet.
A borkóstoló helyszíne: Pannon Borturisztikai Centrum
(Pécs, Vince u. 9/2.)

Belépőjegyek korlátozott számban elővételben kaphatóak a Radó Vinotékában:

Pécs, Király u. 75., nyitva: h-p 10-18, sz: 10-13

Tel.: 72/225-546, Mobil: 30/858-74-94

www.radopince.hu

TESZT

Pinot Noir

82 pont



Ruppert Ákos

Villányi Pinot Noir 2008

Illatában a könnyed gyümölcsösség mellett sült kenyér illata is megbújik. Málna, meggy és narancshéj, amiben kis kesernyesség is felfedezhető. A struktúrája közepes, működik a bor, bár nem mutatott meg mindent, vélhetőleg hosszabb levegőztetés tesz neki jót. Így kicsit rövid volt, hamar lecsengett, pedig a szárazpróbája is ígéretes volt.

2500 Ft, a pincészetben

Jekl Pincészet

Villányi Pinot Noir 2007

Az illat elsőre nehezen nyílik. Ha türelmesek vagyunk, akkor egyre többet mutat magából. A test izmosabb az átlagosnál, a kortyok mélysége van. A gyümölcsök, a sav, a tannin ebben a pillanatban nem állt egyensúlyban, bár ezzel együtt érződik benne az eleganciára törekvés. Az alkohol kétségkívül nem kevés, de még belefért a hosszú zárású bor önéletrajzába.

3150 Ft, Fülemüle Csárda, Villánykövesd

Ifj. Szende Gábor

Villányi Pinot Noir 2009

Kicsit visszafogottan kezdjük a barátkozást, de pár perc elég ahhoz, hogy többet mutasson meg. Illatban kis gyögyosztár, aztán szőlő és szeder. Kortyban közepes test, szép felhasználat, fűszer és gyümölcs is akad bőven, a zárásban kis kesernyével. A savak azonban némiképpen letompultnak hatnak. Egy kis lendületet hiányolunk belőle, minden más sokat nyújt.

2200 Ft, a pincészetben

81 pont



Mészáros Pál Pincészete

Szekszárdi Pinot Noir 2009

Illatban az áradó szedres gyümölcsösség keveredik némi virágossággal és földes jegyekkel. Kortyban nem túl vastkos, bár kissé nehézkes, a tölgyfa dominál a gyümölcsök felett. Savak tekintetében nincs ok a panaszra, ha időt adunk neki, a gyümölcsök is előbukkannak, kis édes érzetet kapunk. Nem túl bonyolult szerkezetű, de korrekt bor.

RADO VINOTEKA 1580 Ft

Gere Tamás

Villányi Pinot Noir 2007

Hecsedlis illatok elsőre, aztán erdei gyümölcsöket kapunk, kis bőrrösséggel. Ízében markánsan jelen van a fa, a savak határozottak, a tanninérzet picit szárító. A korty nem szegényes, gyümölcsöket ad, bár a végén pici kesernyével zár. Egyszerűbb szerkezetű bor, amelyet azonban étel mellé bátran ajánlhatunk.

1900 Ft, a pincészetben

80 pont



Vitis Pince

Tolnai Pinot Noir 2010

Halványabb színvilágú, könnyed megjelenésű bor, amit a folytatás is igazol. A friss, gyümölcsös illatok kortyban is folytatódnak, közepes és jól strukturált test, piros gyümölcsök frissen és dzsemben, a végén némi kis plusz alkoholt rohatunk fel neki, de ettől függetlenül egy jól iható, gyümölcsös pinot noir.

1200 Ft, a pincészetben



ROSTON SÜLT LIBAMÁJ PIRÍTOTT ŐSZIBARACKKAL ÉS VÖRÖSBOROS LIBAFÉNNYEL

Kalla Kálmán Richárd konyhafőnök receptjainlata



Hozzávalók 4 személyre:

- 80 dkg szép hizott magyar libamáj
- 8 db egészséges, zárt vargányagomba
- 2 db nem túl puha, magvaváló őszibarack
- 1 kg libacsont
- 1 db fehértérpa
- 2 db sárgatérpa
- 1 fej újhagyma
- 2 dl. villányi merlot vörösbör

Elkészítés:

A libamájból 12 szép szeletet vágunk, sózzuk, borsozzuk, majd félretesszük. A vargányákat megmossuk és hosszában félbevágjuk. A barackból 16 gerezdet vágunk.

Egy lábasban kevés libazsíron, közepes lángon aranybarnára pirítjuk a csontokat, hozzáadjuk a cikkekre vágott hagymát és a felkarikázott zöldségeket, dobunk rá egy szelet vajat. A zöldségekkel együtt újra lepirítjuk a csontokat. Miután szépen megpirult, 1 dl libalevessel (esetleg vízzel) felengedjük. Újra lepirítjuk. Ezt háromszor megismételjük. A végén 3 dl levest engedjük fel és a felére beforraljuk.

A vörösbort egy kis lábasban addig forraljuk, amíg a 3 dl-ből kb. 3 cl marad, hozzáadjuk a mártáshoz, majd finom szűrőn átszűrjük. Sóval és kevés karamellizált cukorral ízesítjük.

Egy nagy serpenyőben pirosra sütjük a libamáj-szeleteket, majd amikor 80%-ban kész, félrerakjuk. A libamáj zsírában megsütjük a barackok mindkét oldalát.

A vargányákat száraz teflonserpenyőben mindkét oldalukon megpirítjuk. Sózzuk, borsozzuk.

Tálalás:

4-4 barackgerezdet és a vargányaszeletet felváltva, legyezőszerűen a tányérokra rendezünk, középre 1/2 dl libafényt öntünk, erre helyezzük a libamáj-szeleteket.

„A barack, a vargánya, a libamáj és a libafény szokatlan, borzongatóan csodálatos egységet alkotnak.”

Egy pohár villányi Merlot-val kísérve Ruppert Ákos pincéjéből: utánóhatatlan.





TENKES
CSÁRDA
1897

Ízig - vérig magyar

Szerdától szombatig
élő cigányzenével várjuk vendégeinket.
Vasárnap jó ebédhez szól a nóta!

7811 Csarnóta, Kültetők 011.
az 58-as főút mellett.

Telefon: 00-36-72/424-057
Mobil: 00-36-20/589-6052
ettenem@tenkescsarda.hu; www.tenkescsarda.hu;
E45,888634 X18,235234

Az ízek kapitánya



Fotó: Blaumann Ödön – www.vadfotos.hu

Egyből az erdőből

Vadhúsból készült kolbással, szarvas sonkával ha nem is sokan, de azért többen kóstolhattak már. Viszont arra fogadni mernénk, hogy a közelmúltig csak néhány szerencsés ha evett párizsít, vagy pástétomot vadhúsból, abban pedig már egészen biztosak vagyunk, hogy aszpikos vadpörkölttel senki sem találkozott.

A különleges, teljesen újdonságnak számító termékeket ugyanis csak néhány hónapja „találta fel” és forgalmazza a gyártó Agrover Kft. Az eddig elsősorban a házas sertés húсарukat Zengő brand alatt készítő pécsváradai vállalkozás egy éve Európában is egyedülállóan vadhúsból készült húсарuk széles választékát vezette be a piacra.

A receptet tényleg úgy álmodom meg – gyözköd minket Nagy Arnold a cég telephelyén arról, hogyan születnek a Vadvilág felvágottak. Az élelmiszmérnök pont olyan benyomást kelt, ahogyan a henteseket elképzeli az ember, de azért elárulja, most a magabiztosság mögött idegesség lapul, az egyik új recept próbagyártása zajlik éppen.

Nem is olyan rossz munka a kóstolóé, mondjuk Arnoldnak, aki azért hozzáteszi: *Szoktam kóstoltatni és kérdőívezni a vásárlókkal, aztán a vezetőséggel is összeülünk kóstolni, de a legbiztosabb, ha odaadom a kollégáknak reggelire. Ha elfogy, akkor biztos a siker.*

A vadhús általában már-már luxuscikknek számít. Nem is annyira az ára miatt, hanem mert nehéz hozzájutni. Ha van vadász a szűkebb-tágabb családban, esetleg a baráti társaságban, még egész jó eséllyel indulunk neki egy vaddisznópörköltnek vagy őz sültnek. Vad belsőségekre meg csak a közvetlen rokonság esetén van esélyünk. Ha azonban ilyen kapcsolataink nincsenek, kénytelenek vagyunk az éttermekre hagyatkozni. Ahol a legtöbb helyen a szakácsok máig nem merészkednek túl a szarvas pörkölt-áfonyalekvár-burgonyakrokkett hármasnál. Pedig a jelek szerint van igény a kínálat színesedésére.

Nyár elején nyitottuk meg a harmadik pécsi boltunkat. A Vadvilág termékcsaládnak lassan hús tagja van, és szeptembertől, az új csomagolókészülék üzembe helyezésével néhány nagyobb áruházban is elérhetőek leszünk – sorolja Faragó László, hogy mit értek el tavaly szeptember óta. Az Agrover

ügyvezetője nem csinál titkot belőle, hogy a látványos fejlődés egy elég nehéz helyzet időszakot követően valósult meg.

Három éve a cég úgy látta, hogy számukra nagyobb jövő van a minőségi termelésben, ezért nem kívánnak (és nem is tudnak) versenyezni a kommersz áruk piacán. A széles mezőgazdasági vertikumot művelő Agrover attól a pillanattól kezdve a „csokoládé-pusztai” disznókból tökehús eladás helyett saját márkás, házas termékeket kezdett előállítani, a tehenészetükből származó tejet pedig nem leadták, hanem egy részét közvetlenül értékesíteni kezdték, ebből töltik a pécsi tejautomatákat is.

Az új termékeknek azonban piacot is kellett keresni, és új árat is kaptak. Ez azt eredményezte, hogy csökkent a vevők száma, (a három év alatt jelentősen, mintegy 35 százalékkal), a nagyobb kereskedőházak pedig csak előnytelen feltételekkel forgalmazták volna az új termékeket. *A termékek felfuttatására időre lett volna szükség, emiatt viszont elbocsátások lettek volna. Közben a megoldás végig ott volt a szemünk előtt* – mondja a jelenleg közel kétszáz főt foglalkoztató céget vezető Faragó.

A cég ugyanis mintegy 9000 hektár mezőgazdasági területen folytat vadgazdálkodást, ebből éves szinten 20 tonna vadhúst értékesítettek vadból. Faragó László fejéből tavaly szeptemberben szó szerint úgy pattant ki az ötlet: ugyan miért ne készíthetnének a sertéshez hasonlóan késztermékeket vadhúsból? *Gyakorlatilag a kisgarászból indultunk el* – utal Faragó a kezdeti méretekre és mennyiségre: komolyan vették a házas jelzöt.

Utánajártunk az engedélyeztetési folyamatnak, megvizsgáltuk a szabályozást és kiderült, hogy minden feltétel adott – meséli Faragó, hozzátéve, hogy nem akartak sokadikak lenni a tökehús piacon.

>>>

Nemcsak az országban, de Európában is egyedülálló a vállalkozásunk. Kis, családi vállalkozások készítenek ugyan vadtermékeket, de a kolbásznál, esetleg a szarvas sonkánál nem merészkednek tovább, és egy nagyobb piacot sem tudnának ellátni.

A vadtermékekért Nagy Arnold felel. Egy évvel ezelőtt kereste meg Faragó a „magyar húsgyártás fellegvárában, Szegeden” diplomát szerző férfit, volna-e kedve a kezdeményezés élére állni. Az akkor a pécsvárad szakközépiskolában húsipari termékgyártókat oktató Nagy Arnold kapott a lehetőségen, mint elmondja: *Szeretek tanítani, de akkor a sráccokkal elértünk már mindent, megnyertük az összes húsos tanulmányi versenyt.*

Az Agrovernél – Arnold receptjei alapján – hús terméket, kolbászt, sonkákat, párizsit, különböző felvágottakat, pástétomot és virslit készítenek jelenleg. Ezek legalább hetven százaléka vadhúsból, tehát vaddisznóból, szarvasból és őzből készül. Az engedélyek beszerzése után az üzem átalakítása, a fejlesztések is önerőből történtek, mintegy 110 millió forintból, pályázati forrás nem állt rendelkezésre.

Közben védőruhába öltöznünk, a fehér hentes köpeny mellé jár a simléderes sapka is. A folyamat utolsó fázisaitól indulunk előre, mert ha az első lépéstől kezdenénk, többször át kellene öltöznünk a sterilitás megőrzése miatt. A szilágypusztai feldolgozónál az épület egyik végén be-megy a sertés, majd nem is olyan sokkal később a másik végén feldolgozva, lefóliázva kerül elő.

Tavaly augusztus végén szerelték fel az új vadfogadót és az új, nyúzásnak helyet adó üzemsarnokot – mutatja az új épületrészeket az ügyvezető. Ez után elválasztottuk egymástól a vad- és rendes sertéshús feldolgozást, de így most összehasonlíthatatlanul könnyebb dolgunk van.

Hűvös helyiségbe lépünk be, itt darálják a húst, keverik össze a húspépet, töltik a virslit, a felvágottakat. A levegőben olyan átható húsillat van, mint a mennyei hentesnél. Arnold odalép az egyik géphez, beleborítanak egy rekesznyi húst, zsírt – *akkor lesz finom, ha szép mozaikos –*, mosolyog vissza ránk.

A következő helyiségben óriási üstökben keverik a házi zsírt, főzik a bürkét, egy fémszobában pedig gőzkezelést és gyorsfűtölést kapnak a húsok. A füstös párában magyarázza nekünk Faragó, hogy a méreteikhez képest nem mondanak le a „házas” jelzőről.

Nem házi termékeket készítünk, de a manu-faktúrai jelleggel megőrizhetjük a minőséget, és a házas ízeket – érvel az ügyvezető. Nagyon között kicsik, kicsik között nagyok vagyunk. A méretek viszont már lehetővé teszik, hogy ellássunk egy régiót és versenyképesek legyünk.

Az Agrovernél arra törekszenek, hogy a teljes gyártási folyamatot maguk lássák el. A saját földjeiken nevelik a saját állataikat, amelyeket a saját terményeikkel etetnek. De ők dolgozzák fel az állatokat, és ők is juttatják el az áruházakba. A folyamatot az elejétől a végéig ellenőrzik, ráadásul mindezt egy ötven kilométeres körön belül történik. Bővítést mindenesetre nem terveznek, mint mondják, *azért már nem tudnak felelősséget vállalni. Nem bio, de természetes élelmiszereket készítenek.*

Közben átsétálunk a feldolgozó részhez. A hűtött épületben a folyosók mennyezetén sín-pályák futnak végig, miközben a plafont bámuljuk, érkezik is vagy egy tucat torzó, betolják őket az egyik hideg tárolóba. Átme-gyünk a nyershúsból épített labirintuson, egy nagy, kétszárnyas ajtó előtt Andor még visszamosolyog ránk, aztán belöki, a követ-

kező teremben zaj, kiabálás, a vágórész utáni munkaállomáson va-gyunk. Láncinges hentesek hasítják fel a kampókról lelógó állatokat, és kezdik ezzel a feldolgozást.

Alacsony hölgy tűnik fel a férfiak között, az egyik kezében kés, azzal int nekünk. Tünde a körzeti állatorvos képviselője, munkaadó itt van. Ő az, aki minden egyes disznót megvizsgál. Előbb szemmel, aztán a laboratóriumban.

Látod a tüdőt ezeket a foltokat? – mutatja nekem. Gyaníthatóan gyulla-dás, mehet az egész a hulladékba. Két vágás, a húsdarab eltűnik egy mű-anyagládában. Vese, szív rendben, és a máj is – mondja, miközben követhetetlen gyorsasággal választja szét és vizsgálja meg a belső szerveket.

A vadhús már kizsigerelve érkezik Szilágypusztára, feldolgozásig kü-lön hűtőházban tárolják. Iparilag nem is lehetne vágni, nincs annyi be-lőle, és persze a vadászati szabályokat is be kell tartani. Arnold arra is felhívja a figyelmünket, hogy *gondoljuk csak el, mennyire különbözik az íze a két éves őznek, meg a tíz éves szarvasbikának. Az első évben 300 vaddisz-nót, 120 szarvast és 100 őzet dolgoznak fel.*

A sertések levágása ezzel szemben mindennapos feladat. Egy mű-szakban akár 150 állat (éves szinten mintegy 30000) is kés alá kerülhet, azaz hogy áram alá, mint megtudjuk, ez a leghumánusabb megoldás. A „vágóhídon” valóban embert próbáló a munka. Az élő állatot egy karám-ba vezetik, itt árammal ölik le. Ezután fellöngatják, majd bekerül egy ha-talmas gépbe, ahol forrázzák, égetik, tisztítják, ha szükséges, utána kéz-zel is megpörzsölik. Az üzem egészére jellemző nagy tisztaság ellenére itt fullasztó hőség és nehéz pára van.

Az üzemből kilépve arról kérdezem Nagy Arnoldot, hogy mivel sze-ret jobban dolgozni. *A vadhús nekem nagy kihívás, egy teljesen új szegmens –* magyarázza az élelmiszermérnök. *Sokkal stabilabb a vadhús, kiszámítha-tóbb, de feldolgozni nehezebb, mert több odafigyelést igényel. Ebben van a szépsége is.*

Közben magunkhoz veszünk egy doboz töpörtyűt, csipegetünk be-lőle, amíg Arnold kipakol néhány felvágottat. *Most van 18 olyan termé-künk, ami életképes, de növelni szeretném a palettát –* magyarázza. *Volt pél-dául az áfonyás pácolt szarvas, az nem váltotta be a reményeimet, de erre még időben rájöttünk. Ízfokozót viszont semmihez sem adunk, csak természetes alapanyagokkal dolgozunk.*

Népszerű még a Vándor felvágott, amit Arnold fia kereszttel el, mivel a „turista” már foglalt volt. Mikor a receptek megálmodásá-ról, az új termékek bevezetéséről kérdezzük Arnoldot, csak annyit mond mosolyogva: *ne-kem kell az ihlet. A költőt se lehet piszkálni, hogy alkosson.*

Lehet, hogy nem a hétköznapi, de a hétvé-gék asztalára készítjük a termékeket – magya-rázza Faragó László. *A vad párizsi kilója pél-dául nem több, mint a borjú párizsié. Magától értetődő, hogy a szarvas gerinc egy exkluzív, prémium termék, közel tízezer forint kilója, ami még így sem közelíti meg a nyugati ára-kat. Azért az ügyvezető megjegyzi, hogy a termékek többsége megfizethető. Szá-munkra is meglepő, hogy az emberek milyen mértékben érdeklődnek, a pécsi boltok már ké-pesek fenntartani magukat. Igaz, nincs verseny, nincs konkurencia.*

Amikor arról kérdezem Faragót, bevált-ják-e vadtermékek hosszú távon a hozzájuk fűzött reményeket, csak annyit mond: *Előre kell menni, kreatívnak kell lenni. És mi fanatiku-san hiszünk a sikerben.*





Zichy Park Hotel**** az aktív pihenés és a nyugalom szigete

A csodálatos **szekszárdi dombvidék ölelésében**, az egykori Zichy birtokon, **15 hektáros érintetlen természetes környezetben fekszik a pihenést és aktív kikapcsolódást kínáló Zichy Park Hotel****** komplexum, mely hétvégi pihenések, családi nyaralások, wellness hétvégék, céges rendezvények, konferenciák, esküvők ideális helyszíne. A 110 férőhelyes szálloda modern főépületében 38 különböző típusú légkondicionált szoba kapott helyet, míg a főépület szomszédságában, a hagyományőrző Parasztházban, a vigasságoknak helyet adó Vincellér házban és az elegáns Apartman házban további 8 szoba található.

A **gasztronómia kedvelőit** a szálloda **Borostyán étterme** várja, ahol a régi, hagyományos magyar ízek mellett a reformkonyha remekeivel is csillapíthatják a vendégek éhségüket. A szállodától 150 méterre található **Vincellér-vadászház** elsősorban a jó borok kedvelőinek nyújt maradandó élményeket. Kuriózuma, hogy itt üzemel a hagyományosan "korcsma" típusú Délibáb söröző, amelyből a borkóstolók színhelyéül szolgáló **Borospince** és a **Bortrezor** nyílik.

A park területén külön színtölt a **skanzen jellegű parasztudvar** és a **szabadtéri kemence** ahol rétes sütésben, kenyérsütésben is részt vehet az érdeklődő.

A **hotel elhelyezkedése, kialakítása, valamennyi létesítménye és minden szolgáltatása a családbarát pihenést, tartalmas időtöltést és kikapcsolódást szolgálja.** Amíg a szülők a wellness részlegben kényeztetik magukat, vagy egy fa árnyékában olvasgatnak a tóparton, idén **nyáron a gyerekek szórakozásáról, képzett animátorok gondoskodnak tartalmas programokkal.**

Az aktív pihenésre vágyókat a **szezonnak megfelelő programlehetőségek széles tárháza** várja: vadászat a környező erdőkben, lovaglás, séta kocsi-kázás, természetjárás, túrázás, kerékpározás, kalandpark, borkóstolók a szálloda borospincéjében, disznótoros rendezvények.

A Zichy Park Hotel**** a Dél-Mezőföld Természetvédelmi Terület részeként a **"nyugalom szigete"**, ahol szintizta természet, változatos programok és gasztronómiai élmények várják a látogatókat.



Zichy Park Hotel****

7043 Bikács-Kistápe Liget

Tel.: +36-75-532-910

E-mail: recepicio@zichyparkhotel.hu

Web: www.zichyparkhotel.hu

A kupon felmutatásával

15 % kedvezmény

bármely csomagárból/fő



Felhasználható:
2011. december 31-ig.
(kivéve ünnepi időszakok)



Lekvárból lekvárbor

A borlekvárok, borzselék és borkocsonyák külön ágát képezik a borból készült különlegességeknek. Szárazból édes, folyékonyból zselés, lekvár jellegű anyag jön létre. „Kenyérre kenjük ezt is?”, tehetjük fel a kérdést, jogosan.

Borlekvárt készítőktől jószerint azt a választ kapjuk, hogy fogyasszuk, amivel jól esik. A Pannon Borrégióban jelenleg a Villányi borvidék borászai járnak az élen borlekvár-ügyben, pincéről-pincére jár az ötlet, és mindenki igyekszik házilag kifejleszteni a maga „titkos receptjét”.

A minőségi borból származó, lekvár jellegű termékek egyre kelendőbbek a hazai piacon. Ezt mutatja az is, hogy a gasztronómiai fesztiválokon, vásárokon több pincészet borai mellett sorakoznak a lekvárokhoz hasonló textilfedővel borított, szalaggal átfogott üvegcsék. A lekvárral, dzsemmel vagy zselével való rokonítás nem alaptalan. Nem csak állaguk, hanem készítésüknek elvi alapja sem áll messze egymástól. A kereskedelmi szabályozás megállapítja, hogy minimum mennyi gyümölcsvelőt kell használni adott mennyiségű lekvár előállításához. Ebből kiindulva a természetes cukortartalmú, jó minőségű borokból készült borlekvárok és egyéb termékek ha nem is közvetlen módon, de származékosan tartalmazznak szőlőt megfelelő mennyiségben.

Egy másik megközelítésből ez túlságosan távoli útja a gyümölcsnek ahhoz, hogy lekvárnak hívjuk a borból kapott dzsemszerű termékeket. Bár a régi falusi, hagyományos családi gazdaságokban lekvárnak hívták azt, ami állagában hasonlított hozzá, emlékezik vissza Kecskésné Korsós Márta is, aki őstermelőként már egy éve főzi villányi otthonában rizlingszilvából, rozéból, illetve cabernet sauvignonból „zselés állagú ételkülönlegességnek” nevezett borlekvárjait. Az egyelőre kis mennyiségben készülő termék alapja szerint a jó minőségű száraz bor, amelyet cukorral édesítenek, majd fűszerezik, és zselésítő anyaggal teszik dzsemes állagúvá.

A lekvár kereskedelmileg is szabályozott fogalmához legközelebb az Ősi Családi Vináriumot vezető Ősiné Kovács Anna borlekvárja áll. Az általa kikísérletezett recept ugyanis házi gyümölcslekvárt tartalmaz, ezáltal kevesebb mesterséges zselésítőt szükséges használni, ugyanis a gyümölcsből származó természetes pektintől „lekvárosodik” az alkoholtól elpárolt bor. *Innentől kezdve, csak a képzelet és a természet szab határt* – mutatja be nagyharsányi fogadópincéjében Kovács Anna hatféle borlekvárját, melyek receptjei a családi vacsorasztal mellett születnek. A készlet véges, hiszen idénygyümölcsök adják az alapját, ehhez kerülnek fűszerek, amelyek újabb ízbeli és illatbeli karaktert biztosítanak. A jelenlegi repertoárban találjuk a narancsos–csokoládés és szedres–csokoládés vörösbor alapú borlekvárt, amelyek oportóból készülnek, a meggy pedig cabernet-vel lett párosítva. Az ürmös boraikhoz szintén meggy, illetve kajszi került.

A bor és gyümölcs párosításának alapját a színbeli egyezés is adja. A fehér vagy sárga húsú gyümölcsökhöz a muskotály szolgál alapul, és általában fahéj, rum vagy mandula hozzáadásával készülnek. Így született meg fehérborból a rumos és fahéjas kajszi-lekvár, valamint sárgadinnyés borlekvár is. *A likőrboraink sikeréből kiindulva, vittem át ezeket az ízesítéseket a borlekvárjainkba* – árulja el Kovács Anna, aki bácskai születésű lévén gyümölcsstermesztéssel foglalkozó családból hozta magával az Ősi Családi Vináriumba ez irányú érdeklődését. *A nyári választékot sajnos nem tudom adni egész évben, így ősztl a szőlő veszi át majd a szerepet, és egészen tavaszig szőlős borlekvárt árulunk majd* – teszi hozzá.

Ősiék próbálkoztak csak boralapú lekvár készítésével is, amelyet általában borlekvár néven megtalálunk más pincészeteknél. Azonban természetes pektin nélkül a borlekvár folyóssá válhat például melegítésnél, mivel a bornak nincs szárazanyag tartalma, és kevés benne a gyümölcsből származó természetes pektin. Ezért döntöttek úgy, hogy mindig használnak gyümölcsöt, amely egyben a hosszabb eltarthatóságot is biztosítja.

Ez alapján megkülönböztethetünk borlekvárt, melyet Ősiék valódi gyümölcslekvár hozzáadásával készítenek. Borzselét, amely egy fajta zselésített bornak is nevezhető. Végül borkocsonyát, amely bár nem gyümölcsalapú, de természetes pektinnel készül.

Ez utóbbit készíti a Villányban először borlekvárral kísérletező Gál Pince, ahol a szőlővel érik el a kocsonyásodást és a tartósítást, tudvalevő ugyanis, hogy a szőlőnek magas a pektintartalma. A már főként desszertborokra specializálódott pincészet a borkülönlegességekben látja a kitörési lehetőséget Villányban. Így letérve a hagyományos borkészítés útjáról, a likőrhöz hasonló, különböző ízesítésű desszertboraik mellett őstermelőként a szőlőborlekvárjukat szeretnék a piacon bemutatni. *Négy éve kezdtünk el foglalkozni a borkocsonyával, ugyanis a hozzánk érkező vendégek többször is keresték ezt a terméket a borkülönlegességek kapcsán. Többen mesélték el nagyszüleik gyerekkori élményét, amikor hordótakarítás közben rábukkantak a hordó alján a bor után visszamaradt kocsonyás anyagra. Természetes módon tíz, akár húsz év is kellett ennek kialakulásához, ezt a folyamatot próbáltuk meggyorsítani* – emlékszik vissza Gál Roland a kezdetekre.

A borkocsonyához a bor víztartalmát elpárologják, így visszamarad a bor eszenciája, amelynek a párolgás következtében minimális az alkoholtartalma. Majd ezt az eszenciát szőlővel „lekvárosítják”, vagyis a szőlő természetes pektintartalma kocsonyásítja be a bort. Az üvegekbe törkölypálinkába áztatott szőlőszemek is kerülnek ízesítésként. Gálék egyelőre rajnai rizlingből egyféle borkocsonyát készítenek, de a későbbiekben fűszernövényekkel, új illat- és ízanyagok hozzáadásával szeretnék bővíteni a kört.

Ahány ház, annyi szokás, így van ez a borlekvárok, borzselék készítésével is. Egy alapszabályt azonban minden pincészet kiemel: A jó borlekvár titka a jó minőségű bor. Az Ősi-család másik ága, a borlekvárt szintén készítő Ősi Családi Pincészet és Szőlőbirtok sem gondolja másként. *A borlekvárunk egyik titka, hogy jó minőségű villányi borból készül. A kezdetekben, a recept alakulásakor kipróbáltuk mi is kevésbé jó minőségű borból készíteni, de az a végeredményen is érződött. Három fajta borlekvárt készítünk: az ezüstérmes Kékfrankosunkból a Frankost, a Villányi Rosé Cuveéból a Rosét, valamint a Muscat Ottonelből és Traminiből a Mustra borlekvárunkat, melyeket többnyire szegfűszeggel és fahéjjal fűszerezünk* – meséli Ősi Gábor és felesége, akik ketten fogtak neki idén tavasszal a lekvárkészítésnek, és naponta legfeljebb 30 üveggel tesznek el.



A borlekvár készítésének gondolata hazánkban régre nyúlik vissza, megtalálhatjuk a régi falusi gyakorlatban. Ambrus Zoltán *A magyar bor útja* című remek történeti gyűjtésében a sűrített mustból készült lekvárokról számol be. A borjavításra használt sűrített must vagy szőlőméz, pekmez készítése Magyarország középső területein honosodott meg. „A must felét folyamatos keverés közben részben elforralták, majd fakádba öntve, kihűtötték a maradékot. Ezt a lehűlt mustszirupot öntötték a borok közé (...) Süttőkkel, birsalmával vagy más gyümölcsökkel összefőzve lekvárt is készítettek belőle.” Tehát cukor helyett szőlőből készült mustsűrítmenyt használtak lekvárbefőzéshez.

Borlekvárt mindenkinek mindenkor

A borlekvárok egyik jó tulajdonsága, hogy bárki fogyaszthatja, sofőrök és gyermekek egyaránt, ugyanis a készítési eljárás következtében az alkoholtartalom egy százalék alá szorul. A hazai „borfogyasztók” vagy pincészethez járók köre ezáltal kibővül, már csak annál fogva is, hogy a bort kevésbé kedvelők számára egy édeskés, a bor ízeit mégis magában hordozó különlegességet nyújt. A magyar piacon kevésbé elterjedt borklekvár idővel rátalál a fogyasztóira, a világi pincészetek is egyre nagyobb érdeklődésről adnak számot.

A borfogyasztás és a gasztronómia összekapcsolódását erősíti ez a termék is, hiszen sokféle ételhez párosítható. Kecskésné Márta saját borzseléjét kimondottan ajánlja olyan ételekhez, amelyekhez áfonyadzsemet szokás felszolgálni, így rántott camembert-hez, vadhúsokhoz, vörös vagy grillhúsokhoz. Édességhez is remekül illik, s növeli az élvezeteket, ha színben is harmonizál, például a vörösboros zselé vaníliafagyalttal.

Ősiné Kovács Anna saját borlekvárját személy szerint füstölt sajtokkal vagy krockettel tált fehérhúsokhoz szereti. A cabernet meggyeklekvárját kimondottan ajánlja palacsintához és Sacher tortához.

Az Ősi Vinárium „titkos” receptjei:

Lepárolunk 12 liter bort a tűzhelyen, míg elmegy az alkoholja. Körülbelül 4 óra párolgatás után a felére, 6 literre csökken, ezzel a mennyiséggel dolgozunk tovább. 2 kg házilag készített, befőzött gyümölcslekvárt adunk hozzá, és összefőzzük. A fűszerek a végén kerülnek bele, hogy megőrizzék a zamatukat.

A fertőtlenített befőttes üvegeket kénes vízzel sterilizáljuk, majd a borlekvárral megtöltjük őket. A tartósítás fokozása érdekében kevés szorbinsavat teszünk bele. Lezárjuk az üvegeket, fejre fordítjuk őket, és száraz dunsztban hagyjuk kihűlni. Ennek a vákuumos hőeljárásnak köszönhetően a borlekvár tartóssága a hagyományos lekvárokhoz hasonlóan biztosítható.

12 liter borból 9 liternyi borlekvár készíthető.

A Gál Pince szerint a borkocsonya bármihez fogyasztható, akár a hagyományos dzsemekhez, lekvárokhoz hasonlóan kenyérrre kenve is. Különleges sajtokhoz – rokfort, kéksajt – párosítva remek előétel lehet. Sült kacsához, sültetekhez is felszolgálható, de akár süteményekhez egyaránt felhasználható.

Ősi Gáborék három fajta borlekvárjukat három típusú ételhez javasolják. A kékfankosból készültet sültetekhez inkább, a rosé borlekvárt főként szárnyasokhoz, míg a mustrát desszertekhez.

A vásárlók többnyire a pincészeteknél, személyesen az őstermelőkön keresztül juthatnak hozzá borlekvárhoz, egy 250–400 grammos üveg ára 900–1200 forint között mozog. A Pécsett megnyílt, helyi termékeket árusító Sipőcz Ház is kínálja néhány pincészet termékét. Ezenkívül gasztronómiai és borfesztiválok alkalmával találkozhatunk a borból készült ételkülönlegességgel.

Ebből is látszik, hogy a borlekvár hazai piaca még nem kiforrott, ahogy nincs önálló előállító üzemük sem, s többnyire őstermelőként pincéknél helyben készítik a borászatok. A fogyasztók még ismerkednek vele, ahogy az azt készítő pincészetek is.



Fotó: Dobokay Máté

A Fülemlüle sváb éneke

A százötven éves Fülemlüle Csárda az elmúlt évben új tulajdonos kezébe került, amelynek köszönhetően teljes arculatváltáson esett át, mind belső- és külsőleg, mind gasztronómiailag.

A visszajáró vendégek egyre szélesebb körben dicsérik a csárdát. Kósa Tibor konyhafőnökkel beszélgettem múltról, megújulásról és jövőről, és arról hogy mitől különleges a sváb konyha.



Fotó: Wéber Tamás

Ahogy közeledem a kerthelyiség bejárata felé, nyomban két pincér siet segítségemre. Ha vendégként érkeztem volna, nyomban elgyöngülök a figyelmesség láttán, amelyet egyre ritkábban tapasztalok a hazai gasztrofronton. A sváb konyha csábítását most visszautasítom, a ház séfje után érdeklődöm, aki hamarosan meg is érkezik az ínycsenések boszorkánykonyhájából.

A tavalyi tulajdonoscseré után megújult csárda szép, sváb hagyományokat felelevenítő belső terébe invitál. Kósa joviális, szelíd ember benyomását kelti, aki szeretettel kalauzolja az érkezőt. Autentikus hangulat fogadja a betérő vendéget, a színek, berendezési tárgyak, múlt és jelen tökéletes együttállását mutatják, amely ideális díszlete beszélgetésünknek.

Amikor Tibort arról faggatom, hogy volt-e meghatározó pillanat gyermekkorában, amely a szakácsvivatás felé terelte, nem tud ilyet megemlíteni. Egész családjából hiányozott a gasztronómiai kötődés.

Ő azonban érdeklődött a mesterség iránt, emiatt az első időkben szembe is ment a családi állásponttal.

Tanulmányaimat a sajnos már elhunyt Sós Vilmos befolyásolta – mondja a Fülemlüle konyhafőnöke. Ő segített abban, hogy a szakmát valóban megszeressem. Azt tanácsolta, ha helyben már kellő alap tapasztalatot szereztem, el kell mennem külföldre szerencsét próbálni. Így kerültem Németországba, majd Ausztriába közel tíz évre.

Ez utóbbi már csak azért is jó döntésnek bizonyult, mert a német konyhán, autentikus környezetben szerzett tapasztalatai különösen jól hasznosíthatók és alkalmazhatók a hagyományos sváb konyhát megújító, megtartó és újragondoló gasztronómiai tevékenységébe. Ezt a törekvést a Fülemlüle Csárda kifejezetten sajátjának érzi, amelyet egy családi vállalkozás keretein belül valósítanak meg a korábbi csárda helyén, üde színfoltként a régió gasztronómiai palettáján.

Az étterem a korábbihoz képest nyolcvan–kilencven százalékban átalakult – magyarázza Kósa. Ha körbenézünk, láthatjuk a változást, amely a szervizre és a konyhára is érvényes. A tulajdonos Leéb József ötlete volt, hogy a megújulás a sváb hagyományok jegyében történjen, emellett magam is rendelkezem sváb gyökerekkel. A tapasztalat azt mutatja, hogy a vendégek az első meglepetésen túl pozitívan fogadták a váltást, pláne az ötfős zenekar lendületes előzenéjét, amely még hangulatosabbá teszi az estét.

Az első étlap összeállítása sok fejtörést okozott a Fülemüle stábjának: szerettek volna, ha a nagyközönség érzi, hogy itt valami új dolog történik, de mégsem akartak túlzottan elrugaszkodni a valóságtól. Tibor szerint talán a legnehezebb a klasszikus sváb hagyományok és az új gasztronómiai trendek összehozása volt. A végeredmény egy hagyományokra épülő konyha, amely nem zárkózik el a megújulás, az újragondolás lehetőségétől.



Minden napom a siklósi piacon indul: a szezonális zöldségek nagyjából felét helyi termelőktől vásárolok – veszi sorba a séf, hogy küzd hazai nívós vendéglátás egyik nagy problémája, az azonos minőségű alapanyagok folyamatos beszerzésének frontján. Erre törekszünk a húsok megvásárlásakor is, ha egy mód van rá, magyar termékeket veszünk. A termelőkkel a párbeszéd folyamatos, de a friss hal és friss marhahús beszerzése nagyon nehéz. A konyhánkban minden reggel nekiállunk és frissen készítünk savanyú káposztát, vagy például burgonyagombócot, szalvétagombócot, suffnudit. Ezek kivétel nélkül olyan ételek, amelyeket másutt nem biztos, hogy megtalál a vendég.

A Fülemüle Csárda a Villányi borvidék szívében fekszik, ahová a szélrózsa minden irányából érkeznek látogatók. A szájhagyományoknak köszönhetően egyre több borász javasolja vendégeinek, hogy térjenek be az étterembe, ahol megismerhetik a vidék történelmi nemzetiségének konyháját. Az ide érkező családoknak is ideális kikapcsolódást nyújt a vendéglő, mert ameddig a felnőttek kalandoznak a sváb gasztronómiában, addig a kisebbek az étterem mellé épített játszótéren mozoghatják le a gyermekétlapról választott reform finomságok kalóriáit.

A borvidék nagyban hozzájárult a csárda hangulatának kialakulásához – érzékelteti a kötődést a borhoz a szakács. Ledő Balázs üzletvezető szoros kapcsolatot ápol a helyi borászokkal. Talán ennek is köszönhető, hogy a vendégek hétről-hétre megújuló „poharas” kínálatból is megismerhetik a régió egy-egy szeletkékét. Ezen túl az étteremben üzemeltetünk egy bortrezort és egy borospincét, jobbnál-jobb, többnyire villányi borokkal, és az étteremben fogyasztott téttelekből akár vásárolhatnak is a vendégek. A csárdát egyértelműen meghatározza a borvidék, de ugyanakkor mi is formálhatjuk a közízlést.

Tibor bevallása szerint folyamatosan úton van, így ritkán van idő a pihenésre: *Egymásba érnek a rendezvények, lakodalmak, amelyeknek a csárda ad otthont. Éppen csak kikerül az asztalokra a szezonális étlap, máris a következő évszakra készülünk, annak függvényében, hogy milyen alapanyagok lesznek beszerezhetőek az adott időszakban.*

Ha Tibor kaphatna egy jövőbelátó szemüveget, akkor tíz év múlva is ugyanezt a hangulatot szeretné viszont látni e helyen, a személyzetet pedig ugyanezzel a kitartó lelkesedéssel. *Volt egy elképzelésem, hogy kikkel szeretnék együtt dolgozni a régióból, hogy egy megfelelően felkészült szakmai stáb kezdje el a munkát. Személyesen kerestem fel mindenkit ezzel a lehetőséggel. Balázs megszervezte, hogy miként épüljön fel a felszolgálói munka, én pedig folytattam az építkezést a konyhában – magyarázza Kósa.*

A séf tisztában van vele, hogy egy étteremben mennyire fontos a minőség folyamatos fenntartása és a rendszeres megújulás. A visszatérő vendég érdeklődéséért és szeretetéért pedig naponta meg kell dolgozni.

A mai napig tartom a kapcsolatot a határon túli kollégáimmal, rendszeresen beszélek külföldi séfekkel – sorolja Kósa, mit tesz a sikerért. A helyi fesztiválok is izgalmas eszmecserekre adnak lehetőséget, különféle archívumokból, régi szakácskönyvekből is sokat merítettünk, de Leéb József is gyakran előáll egy-egy izgalmas ötlettel. Sokféleképpen újragondolhatók ezek a receptek, de az igazi kihívás abban rejlik, hogy úgy találkozzon a hagyományos sváb konyha a mai ember ízlésével, hogy megőrizi főbb jellemzőit, amelyek megkülönböztetik a sváb ételeket az egyéb ételektől. Ha ez sikerül, mindent megtettünk. Ebből bontakozhat ki a folyamatos fejlődés.

VÖRÖSBOROS MARHASÜLT
GRILLEZETT BURGONYALÁNGOSSAL ÉS PIACI ZÖLDSÉGCSOKORRAL

KÓSA TIBOR SÉF AJÁNLATA:

Hozzávalók 4 főre:

1 kg marha lapocka
0,3 kg sárgarépa
0,2 kg petrezselyem gyökér
0,1 kg zeller
3 fej vörshagyma
3 dl vörösbór
1 ek. paradicsompüré
só, egészszó, babérlevél, borókabogyó, szegfűbór, keményítő.

Grillezett burgonya
1 kg burgonya v. 0,5 kg főtt burgonya
2 tojás sárgája
só, fehérbór, szerecsendió

Zöldségköret
0,2 kg zöld ceruzabab
0,2 kg sárgarépa
1 fej brokkoli
4 szelet bacon

Elkészítés:

A marhasülthöz a húst előkészítjük, zsírosabb részeket eltávolítjuk, és egy forró lábasban kevés zsiradékban barnára elősütjük. Ezután a húst kiemeljük, félrerakjuk és a visszamaradt zsírban nagyobb kockára vágott vörshagymát pirítunk, majd hozzáadjuk a szeletelt gyökérzöldségeket, és ezeket tovább pirítjuk.

Amikor az egész rozsdabarnára pirult, hozzáadjuk a paradicsompürét és tovább pirítjuk, amíg szép barna pörzsanyag nem keletkezik. Hozzáadjuk a fűszereket és felöntjük vörösborral, és visszahelyezzük a húst csontlével pótolva. Az egészet készre pároljuk. Szükség esetén a mártást sűrítjük.

A körethez a burgonyát főzés után áttörjük, tojássárgáját adunk hozzá, ízesítjük és pogácsa alakú formákat rostlapon vagy serpenyőben készre sütünk.

A zöldségeket előfőzés után serpenyőben kevés vajon futtatva ízesítjük sóval, borssal, szerecsendióval.

Bárány, a csendestárs



Fotó: Wéber Tamás

Szándékosan nem élek a lehetőséggel, a címben kínálkozó poén ellövése kapcsán. Viszont aggodalomra semmi ok: ez egy véres sztori, amely végén, de lehet, hogy már a legelején elszenderül a bégetés.

Kolbásztam a minap a vásárcsarnokban, színek, illatok, kofák, tarka képzetek kavalkádjában, amikor kedvenc hentesem felé vetődtem. Megbízható kolléga, beszerez mindent, legyen szó borjúveséről, ilyen-olyan alkatrészekről. Gondoltam jól esne, ha a tervezett pásztorpite birkahúsból készülne, mert pontosan annyival ad többet, amennyi elegendő egy átlagos nap megmentéséhez. Kérdeztem, hogy mi a pálya birka ügyben? A válasz mérsékelt elszomorító: általában nagyobb ünnepek környékén bárány is, birka is beszerezhető.

Nyomban a legelején tisztázzuk: bárány és birka egy családja, de sosem szinoníma! Előbbi a legjobb formájában szopós bárány, mely a 6–8. heteiben teljesebb ki leginkább, húsa porhanyós, világos és felülmúlhatatlan. Ebben az időszakban kizárólag tejjel táplálkozik a lelke, ez az, ami a hús üzenetét meghatározza. Előszóval Húsvét környékén van jelen a köztudatban. A családos gourmet dolga is könnyebb, hiszen beszerzi a pántlikás barikát, mint a nyuszi ház obligát alkatrészét, aztán amikor a gyerek szöszöl a csoki nyulakkal, egy elegáns mozdulattal kifordítja a négy lábút a bundájából, és már mehet is a sístergő vajra némi rozmaring kíséretében: mindenki boldog, a családi ünneplésbe harmónia költözik.

A birka már komolyabb ügy: képzavarral élve, a hússok sűrű vörösbora. Egyéves kor fölött kerül ebbe a stádiumba a jószág, húsa tömörebb, vörösebb, faggyúval átszótt. Gyakran panaszzolják a halandók, hogy a birkahús erősebb szagú egy „átlagos” húsnál, amelyben feltételezhető igazság, de az az alaphelyzet is, hogy a birkahúsnak egyszerűen birka „szaga” van, ez különbözteti meg a marhától és az egyéb kollégáktól. Feltételezem, minden húsnak saját illatmintája van, csak megeshet, amelyekkel naponta találkozunk, azokat megszoktuk.

Persze a birka azért más térsza, hogy nyomban elkezdjem vágni magam alatt a fát: faggyúja erős, markáns, férfias. Azonban a megfelelő konyhai előkészítés, egyes iskolák szerint a hideg, ecetes vízben áztatás

megszelídíti, felhasználóbaráttá teszi a húst. Egyes népcsoportok, például az arabok kifejezetten rajonganak érte. Több ízben volt szerencsém arab családnál vendégeskedni, és 15–20 kilométernyire voltunk csupán a tengertől, mégsem érdekelt különösebben senkit holmi tenger gyümölcset szüretelni. Viszont véletlenszerűen feltűnt egy-egy férőhad, akik grabancon ragadtak bennünket és általában ennek a grabancon ragadásnak az eredője egy illatos, sístergős barbecue-ba mutatott. Ott, az izzó citromfaszén fölött zamatosra sült bárány mellett közelebb kerültem az örökléhez.

Ennek a rovatnak egyetlen célja, hogy az Olvasó is közelebb kerüljön a bárány/birka immáron hallgatag tengelyéhez. Olyan húsról van szó, amely temérdek formában megörvendeztetni az ízeleőbimbókat, éppen ezért ne tagadjuk meg magunktól a kísérletezés örömeit! Azt is érdemes észben tartani, hogy a markáns birkahús izgalmas felhangokkal ajándékozhatja meg a különféle hússok háziasítást, mint ahogy déli szomszédjainknál tapasztalhatja is az arra járó utazó. Lássuk is, hogy a különféle húsrészekből miként hozhatjuk ki a maximumot.

A bárány húsrészeinek osztályozása, felhasználása:

I. Rendű részek: a gerinc és a comb.

II. Rendű részek: a lapocka, a nyak és a szegy.

A bárány legértékesebb részét, a gerincet egészben sütve, vagy felszeletelve báránybordaaként, frissen sütésre használjuk fel. A combot egészben megsütve, pecsenyének, felszeletelve rántott bárányként adhatjuk vendégeinknek.

A bárány szegyet felszúrva megtölthetjük, az eleje többi részét feldarabolva apróhúsként: báránypaprikást, tárkonyos bárányt készíthetünk belőle, és a darált bárányhús kiváló kiegészítője lehet egyéb darált hússoknak, amivel tegyük legjobb belátásunk szerint!

És ne feledjük: a bárányhús rozmaring nélkül olyan, mint az olló egyik szára: hát van árva ennél?!

Sütött, főzött gőzgombócok

A héveknédli a baranyai svábok egyik jellegzetes, változatosan elkészíthető étele.

Geresdlakon 2007 óta minden ősszel fesztivált is rendeznek, hogy bemutassák az érdeklődőknek a különféle gőzgombócós fogásokat, és felelevenítsék a hagyományos recepteket. Ilyenkor a sváb nagymamák együtt dolgoznak az asztalok körül lányaikkal, unokáikkal, de a versengésbe évről-évre egyre többen kapcsolódnak be nemcsak a helyiek, de a szomszédos települések lakói közül is.

A gőzgombóc alapja egy egyszerű, élesztős kelt tészta, amit az elnevezésének megfelelően gyakran gőz alatt készítenek el, esetleg megfőzik, és babfőzelékkel, káposztával, különféle húsokkal, sült szalonnával, illetve az ugyancsak jellegzetesen sváb savanyú tojással kínálják. Egy másik recept szerint a tésztát előgőzölés után tepsibe helyezik, majd sütőben nyeri el végleges színét, formáját. Előfordul, hogy a héveknédli olajban sütik meg, aminek a végén egy fánkhoz hasonlatos ételt kapunk.



Fontos, hogy meleg helyen készítsük el a tésztánkat. Az előmelegített sütő zárt ajtó mögött kellő hőmérsékletet biztosít a konyhában, de figyeljünk rá, hogy a liszt, a tej és a tojás is legalább szobahőmérsékletű legyen, vagyis utóbbiakat érdemes egy-két órával a sütés előtt kivenni a hűtőből.

Hozzávalók:

500 gramm liszt
1 tasak (7 gramm) instant élesztő
1 tojás, a sárgája a tésztába, a fehérje a megkenéshez
3–4 dl tej
csipetnyi só
1 kávéskanál cukor
1 evőkanál olvasztott vaj

Két deci tejben, egy teáskanálnyi cukorban futtassuk meg az élesztőt. A lisztet szitáljuk át, tegyünk bele egy csipetnyi sót, üssük rá a tojás sárgáját, majd öntsük bele az élesztős tejet, és gyúrjunk lágy tésztát belőle. Annyi langyos tejet adjunk még hozzá, amennyit felvesz, és jól dolgozzuk ki, míg a tészta el nem válik az edény szélétől. Nálam ezúttal összesen 4,5 deciliter tej fogyott el. Ha a tészta összeállt, takarjuk le, és meleg helyen fél-háromnegyed óra alatt kelesszük meg.

A megkelt tésztát borítsuk ki egy meglisztezett gyűrődesszkára, majd osszuk négyfelé. Mindegyik cipót nyújtuk kör alakúra, kenjük meg olvasztott vajjal, majd tekerjük fel hengeresre. Ezután következik a hurkolás, amit leírni talán nehezebb, mint a kép alapján megérteni. Tulajdonképpen egy csomót kötünk a tésztán úgy, hogy a tetején éppen csak kikandikáljon az egyik vége.

A négy gombócot kivajazott sütőtálba, tepsibe tesszük, majd további fél-háromnegyed óra alatt, meleg helyen újból megkelesztjük. Ha az idő letelt, a héveknédli megkenjük a tojásfehérjével, majd 180 fokra előmelegített sütőben egy óra alatt kisütjük. A sütőbe a tepsit alá helyezzük egy hőálló tálnal vizet. Ha a tészta teteje nagyon pirulna, akkor takarjuk le alufóliával, hogy ne égjen meg. Vékony hústűvel ellenőrizzük, hogy belül is átsült-e. Ha elkészült, akkor fordítsuk ki egy deszkára, majd helyezzük tányérra és tálaljuk a héveknédli. Tulajdonképpen egy egyszerű, üres kalácsot kaptunk, amit nálunk a gyerekek szívesen ettek befőttel, lekvárral, de a felnőttek gyakran savanyú tojást kaptak mellé.

Szüreti lakoma

A szüret az ős legfontosabb társadalmi eseménye, a jókedv és a vidámság napja. Megélénkül a szőlőhegy, közösségi esemény lévén összejönnek a rokonok, a család, a barátok, a szomszédok. Az egész napos munka alatt gyakori a tréfálkozás, hangoskodás, éneklés. A szüret befejeztével a szorgoskodókat terített asztalon várja a szüreti lakoma.

Baranyában ma is baromfiból készült szüreti paprikást főznek, hosszú lével, burgonyával.

Esetenként zöldséggyökeret és sárgarépát is adnak hozzá. A gazdag leves után kelt kalács, kelt rétes vagy pogácsa kerül az asztalra. A házigazdák ügyelnek arra, hogy senki se maradjon éhes a szüretelők közül. Ezúttal a szüreti menü szőlőfejes tésztával tálalt, bő lével készült kakaspaprikásból és cimetös (fahéjas) kelt rétesből áll.

SZÜRETI KAKASPAPRIKÁS

A háziasszonyok szüretre kakasokat, tyúkokat, csirkéket vagdosztak, ebből készült a szüreti paprikás. Nagymamám jellemzően kakasból készítette, négyfelé vágott krumpli, csipetke és néha zöldséggyökér, sárgarépa is került a levesbe. Hatalmas zománcozott lábosban tette a szüretelelőkhöz, akik bádogtányérokban kanalazták ki a levest. A szüreti kakaspaprikás ezúttal szőlőfejes tésztával készült.



Hozzávalók:

- 1 db kb. 3 kg-os kakas feldarabolva
- 3–4 db nagyobb hagyma
- 3–4 db közepes sárgarépa
- 3–4 db közepes zöldséggyökér
- 1 nagy csokor petrezselyemzöld
- 1 kg nagyobb krumpli
- 1 nagyobb paradicsom
- 1 nagyobb zöldpaprika
- 4 gerezd fokhagyma
- 2–4 db csípős paprika (pl.: bicskepaprika)
- 2–3 evőkanál őrölt pirospaprika
- só, frissen őrölt bors
- 1–2 evőkanál zsír
- szőlőfejes tészta

A finomra vágott hagymát nagy edényben a zsíron üvegesre sütjük. Megszórjuk őrölt pirospaprikával és hozzáadjuk a tisztított, darabokra vágott kakashúst. Keverünk rajta néhányat, felöntjük kevés vízzel, majd 5–10 percig pároljuk. Ezután annyi vizet adunk hozzá, amennyi levest szeretnénk készíteni, kb. 2,5–3,5 liternyit. Ízesítjük sóval, frissen őrölt borssal, a csokorba kötött petrezselyemzölddel, a paradicsommal, a zöldpaprikával és a csípős paprikákkal. Forrás után, fedő alatt lassú tűzön főzzük kb. 80 percig, ekkor hozzáadjuk a megtisztított és hosszában félbevágott sárgarépát, zöldséggyökeret. További 60 perc főzést követően a levesbe tesszük a tisztított, hosszában négy felé vágott krumplikat. A kakaspaprikás akkor készüli el, amikor a hús elválik a csonttól és a krumpli megfőtt. Az utolsó 15 percben a leveshez adjuk a szőlőfejes tésztát is, és addig főzzük, amíg fel nem jön a leves tetejére. Tálalás előtt kivesszük a levesből a petrezselyemzöldet, a főtt paprikát és paradicsomot. Forrón, tejföllel kínáljuk.

SZŐLŐFEJES TÉSZTA

A szőlőfejes tészta Siklós környékén ismert egyedi mintázatú tészta, amelynek formázásához a tormareszelő felületét használják. A tésztán keletkező domborulatok a szőlőszemekre, szőlőfürtre (fejre) emlékeztetnek, innét ered az elnevezése. Sós vízben kifőzve, tejföllel elkeverve porköltökhöz készítették, de szüretkor került a hosszú lével készített paprikásba is.

Hozzávalók:

- 50 dkg liszt
- 2 tojás
- 1–1,5 dl víz
- 1 kávéskanál só

Eldolgozzuk a tojásokat vízzel és sóval. Hozzáadjuk a lisztet, majd jól kidolgozott lágy tésztává gyúrjuk. Lisztezett felületen ujjnyi vastagra nyújtjuk és 1,5–2 cm-es csíkokra vágjuk. A csíkokat kockákra daraboljuk, ezt követően mintázzuk a tésztát. A tormareszelőt a bal kezünkben fogjuk, jobb kezünk hüvelykujjával a lyukacsos felületnek nyomjuk a tésztát, és legördítjük a reszelőről. Domború mintázatú hengereket, kagylókat kapunk. Forrásban lévő levesben vagy sós vízben kifőzzük. Köretként kínálva tejföllel elkeverve tálaljuk. (Forrás: Baranyai konyha című szakácskönyv)



CIMETÖS (FAHÉJAS) KELTRÉTES

Siklós környékén szüretkor – mint mindig az öröm napján – töltött kalácsot vagy kelt rétest adtak a paprikához. A keltrétesnél a tésztát miután megkelt, ugyanúgy kinyújtották, mint a hagyományos rétesnél. Tölteléke is ugyanaz volt, készítették almával, mákkal, dióval, „puttyogatót” meggyel, búzadarával, túróval és őrölt fahéjjal. A „cimetös keltrétösnek” azaz a fahéjas keltrétesnek Alsó-Baranyában különleges készítési módja volt. Három kinyújtott levélből készült, amelyeket egymásba tekertek. A megadott mennyiség egy közepes „szahány”-ra (tepsire) elegendő.



Hozzávalók:

- 60 dkg liszt + még amennyit felvesz a dagasztásnál
- 3 dkg élesztő
- 2 + 2 dl langyos tej
- 3 nagy evőkanál tejföl
- 3 evőkanál cukor
- 1 tojás
- 4 evőkanál olvasztott zsír
- csipet só
- a töltelékhez:
- 20 dkg kristálycukor
- 2–3 evőkanál őrölt fahéj
- mazsola
- olvasztott zsír

A tésztához 2 dl langyos tejben elkeverünk 1 evőkanál cukrot, belemorzsoljuk az élesztőt és felfuttatjuk. A lisztet egy tábla szitáljuk. Hozzáadjuk a megkelt élesztős tejet, a tejfölt, a cukrot, a sőt, a tojást és apránként adagolva a langyos tejet. A kelt tésztánál kicsit lágyabb tésztát dagasztunk. A végén beledolgozzuk az olvasztott zsírt. A jól kidolgozott tésztát lisztezett felületre öntjük, és három cipőt formázunk belőle, amelyek tetejét átkenjük olvasztott zsírral. Letakarva, 40–50 percig langyos helyen kelesztjük. Ezt követően vászonabrosszal leterített asztalon – a hagyományos rétes készítésénél szokásos módon – vékonyan kihúzzuk az első tésztát. Meglocsoljuk olvasztott zsírral, megszórjuk fahéjas cukorral, meghintjük mazsolával. Hosszabbik oldala mentén, az abrossz segítségével feltekerjük. Kinyújtjuk a második cipőt, azt is meglocsoljuk olvasztott zsírral, megszórjuk fahéjas cukorral, meghintjük mazsolával. Az előzőleg feltekert rudat a második tészta széleire helyezük és feltekerjük. Ugyan így járunk el a harmadik kinyújtott tésztával is. A keltrétest egészben hagyva, zsírozott tepsibe hajlítjuk, átkenjük olvasztott zsírral és 30 percig kelesztjük. 180 fokra melegített sütőben 30–40 perc alatt készre sütjük. Szeletelve, langyosan kínáljuk.

Tipp: A kelt rétes készítéséhez ne használjunk hideg lisztet. Készíthetjük réteslisztből is, vagy fele-fele arányban finomlisztből és réteslisztből. A keltrétest úgy is a tepsibe tehetjük, hogy annak megfelelő hosszúságú rudakra vágjuk.

Kézművesek, pástétomok, terrinek

Az étkezéssel kapcsolatban is gyakran feltesszük a kérdést, hogy vajon a mindent elárasztó médiareklámok világában miről ismerheti fel az egyszerű fogyasztó a valódi minőséget? Hol húzódik a minőség határvonala? Egyáltalán mit jelent ma a gasztronómiai minőség?

Sokan úgy vélik, hogy az étkezésben a minőség egyet jelent a luxus alapanyagokkal. Ez azonban tévedés. A híres top50-es listáját minden évben összeállító brit Restaurant magazin például tavaly a korábban nem feltétlen kulináris értékeiről ismert Dániában található Nomát minősítette a „világ legjobb” éttermének. René Redzepi séf nem csak az északi régió tradicionális, egyszerű alapanyagait (atlan-ti alga, gotlandi birka, grönlandi pézsmá, lappföldi bor, izlandi skyr sajtt) „fedezte fel” ismét, és állította új dimenzióba, de értően nyúlt vissza évszázados technológiai eljárások, tartósítási módszerek tapasztalataihoz is. Konyháján visszahozta a köztudatba a XX. századi ipari élelmiszergyártással jórészt elfeledett kézműves értékeket. Díjazása nem egyedi jelenség: ma már világtrend az a nézet, mely a gasztronómiai minőség határvonalát éppen az ipari tömegárúk és a kézműves tudással és lelkiismeretességgel készített termékek közé helyezi el.

A pástétomok királya kétségtelenül a hízott májból készült terrin (sokan esküsznek a kacsára a libával szemben), melynél a folyamat legkényesebb eleme a máj tisztítása, hártázása, erezése, ugyanis az alacsony hőmérsékleten történő készítés miatt az esetlegesen benne

A terrine eredetileg azt a tradicionális fedeles agyagedényt (formát) jelentette, melyben a különböző pástétomokat – rendszerint alacsony hőkezelés mellett – préselve elkészítették. Ma a terrin szót egyben a pástétomok szinonimájaként is használják a köznyelvben.

maradt erek megkeserítik az ételt. Az alapos, csipeszekkel történő erezés nagyon sziszifuszi munka, nem árt hozzá vékony nejlonkesztyűt is húzni, mert a kéz melege egyébként megolvastja a májat. A tisztított, újraformázott máj száraz tokaji borral, konyakkal, pácsóval 24 órán keresztül érik az Enoteca konyháján, majd légmentesen terrin formára préselik, ezt követően rövid ideig 60–65 fokos gőzfürdőben készül el, hogy aztán azonnal jeges sokkot kapjon, s végül újabb egy napot pihenjen 0 fok körüli hőmérsékleten a végső vákuumsomagolás előtt.

Olcsóbb változat a mangalicahúsból készülő pástétom. Ehhez a zsírszövetekkel jobban átszótt húsrészek (például tarja) a legalkalmasabbak. A pécsi Enoteca Corso konyháján a húst a pástétom összeállítása előtt vákuum alatt alacsony hőmérsékleten 18 órán keresztül készítik. Ízesítésként salottbagymát, mag nélküli dijoni mustárt, tengeri sót, friss petrezselymet és a Cafeshopban is kapható kitűnő minőségű madagaszkári borsot használnak a szakácsok, a pástétom tetején pedig általában valami könnyű játékos elem, például a konyhán sült kacsatepertőből készült krém ad kellemesen sós kontrasztot a húsnak.



A rovat támogatója az Enoteca Corso – Cafeshop 24

Pécs, Király utca 14.

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



A pécsi Enoteca Corso üzletvezetője, Csóra Zsanett szerint nagyon sok modernnek vélt főzési eljárás gyökere a régi hagyományokban keresendő, ilyen közhely például az alacsony hőmérsékleten történő konfitálás, mely tulajdonképpen a zsírban abálás finomított változata. Az Enoteca koncepciójának összefoglaló lényege egyébként pontosan az, hogy a főzést kézműves feladatnak tekintik, a tömegben gyártott, ipari tartósítószerrel egyben tartott generálárúkat, zacskós mártásokat, porokat és egyéb konveniensz "segéderőket" pedig igyekeznek messze elkerülni. A kézművesség amúgy nem luxus, hanem inkább jó üzlet a fogyasztóknak, mert sokkal kevésbé drága, mint amennyivel többet ér az élelmiszeripari tömegárúknál. (Utóbbiaknál leginkább a tömegmarketing költséget, itt pedig a termék értékét ténylegesen növelő precíz munkát kell megfizetni.) Az Enoteca Corso étteremben kapható kézműves ételek egy része kicsit egyszerűbb formában a Cafeshop 24 néven működő csemegeboltjukban is elérhető. Különösen népszerű kézműves technológiák közé tartozik a házi terrinek, pástétomok készítése.

Pécsi
BOROZÓ



25 %

kedvezmény

a pástétomok, terrinek árából.

Kóstolja meg a minőséget!

Érvényes 2011. november 30-ig.

A jó, a rossz és a fekete

„Igyunk egy jó kávé!” – szoktuk mondani. De valóban jó kávé kapunk? Szóvá tesszük, ha nem?
És mi alapján választ kávé egy kávéház? Megkapja a kávé az öt megillető tiszteletet?

A rovat támogatója a



Magyarország



Azt gondoljuk, hogy a kávé esetében az „ízlik – nem ízlik” kérdés eldöntése szubjektív. Ez részben igaz is, az azonban tény, hogy a jó és rossz minőség közti határ élesen meghúzható. Próbáljuk csak meg definiálni a minőségi kávéitalt: az aromajegyek és a savtartalom harmóniában állnak, kellemetlen, keserű, és feldolgozási íz hibajegyekről (dohos, égett, avas, stb.) mentes, megfelelő testtel rendelkezik, hőmérséklete megfelelő, espresso esetén megfelelően krémes, az ital a technológiára jellemző tulajdonságokat mutatja, az elkészítés során megfelelő hőmérsékleten és ideig történt a kezelés.

És nézzük azt is, hogy mi lehet szubjektív: élénk, de nem zavaró, vagy tompa savak, eltérő aroma-dominancia (bogyós gyümölcs, mogoró, karamell, csokoládé stb.), arabica–robusta aránya, vagy nem léte.

Hogy a borkedvelőkkel vonjak párhuzamot: fogysztathatunk könnyű asztali, izgalmas savakkal játszadozó fehér, friss gyümölcsös rozét, vagy nagytestű vörös bort, és megállapíthatjuk, hogy szép bor és ízlik, vagy sem. Ehhez a megállapításhoz azonban el sem jutunk, ha dugóhibát, vagy a kóstolásnál egyéb borhibát vélünk felfedezni – ilyenkor az üveg és tartalma annak rendje és módja szerint a szemétként köt ki.

És vajon hányan küldtünk vissza egy rossz kávé?
És miért nem?

Belegondolt már az olvasó abba, hogy a némán elfogyasztott, vagy otthagyt rossz kávéval erősítjük a vendéglátókat abban a hitben, hogy amit csinálnak, az jó?

A rossz kávéitalt három alapvető hiba külön-külön, vagy együttesen eredményezheti: a rossz minőségű alapanyag, a nem megfelelő minőségű és/vagy beállítási gép, és a hozzá nem értő személyzet.

A legtöbb vendéglátós az alapanyagot költségnek és nem lehetőségnek tekinti. Ez fatális butaság! Ráadásul még a számok tükrében is érthetetlen! Egy kilogramm alacsonyabb minőségű kávé átlagáron 5.000 Ft, vagyis 7 gramm/csésze adagolásnál az egy csészére eső költség 35 Ft. Egy kilogramm prémium minőségű kávé átlagáron 9.000 Ft, 7 gramm/csésze adagolásnál az egy csészére eső költség 63 Ft. A 28 forintnyi különbség százalékban ugyan számottevőnek tűnhet, azonban egy espresso általában 280 Ft,

s ehhez képest az alapanyagokból származó eltérés csekély. Arról a tényről már nem is beszélve, hogy inkább fizetnénk 28 Ft-al többet egy igazán jó kávéért, mint kevesebbet egy rosszért!

A kávékészítéshez használt eszközök alapbeállítása a szervíz feladata, napi karbantartása pedig a személyzeté. Gyakori probléma, hogy a szervizes maga sem tud jó kávé készíteni: ért a berendezésekhez műszakilag, viszont az alapanyag, a beállítások és az elkészítés összefüggéseit már nem ismeri. Ezért fontos szempont kell, hogy legyen a beszállító-választásnál a szervízháttér. A napi karbantartások jelentősége is óriási. A lerakódások, a zaccmaradékok, a darálóra feltapadt növényi zsírok, stb. mind-mind befolyásolják a kávé élvezeti értékét.

Tudjuk, hogy a bor jó esetben szőlőből készül, még sem tudunk mindannyian jó bort készíteni. Azt is tudjuk, hogy milyen alapanyagok kellenek egy jó halászléhez, mégsem biztos, hogy kiválót készítünk, és sorolhatnánk tovább a példákat. A vendéglátó szakképzésben nincs kávékészítésre vonatkozó és használható oktatás. Miért is gondolja bárki, hogy megfelelő tudás nélkül, jó minőségű kávéitalt tud készíteni? Mert nem tiszteli sem a vendéget, sem a terméket.

Attól tartok, hogy ijesztő eredményt kapnánk, ha felmérést végeznénk arról, az árbevétel hány százalékát fordítja a személyzet képzésére egy vendéglátóüzlet. Vajon egy átlagos tulajdonos hányszor küldi el alkalmazottait szakmai kiállításra vagy rendezvényre, hogy tájékozódjon a szakmai aktualitásai, trendjei felől?

Nem az a célunk hogy a kávéházakat hibáztassuk, hiszen vannak reménytelen kivételek, de sajnos, csak nagyon kevés. Általánosságban vizsgálódva inkább segíteni szeretnénk a kávéház-tulajdonosokat, hiszen talán még maguk sem gondolták végig a kávéhoz fűződő kérdéskört. Mert tudjuk, hogy a feladatuk nagy! Értetniük kellene a borhoz, a sörhöz, a hideg és meleg ételekhez, a pálinkákhoz és egyéb égetett szeszekhez, na és persze a kávéhoz. Mégis hiányoljuk a szándékot, az akaratot és a tetteket.

A kávéivó vendégek részéről is.

Igyunk egy jó kávé.

Jót.

Jó pálinka – rossz pálinka

Amikor annak idején nagyapámék disznóvágáshoz készülődtek, rendszerint az első, amit a böllérkés mellett előkészítettek, a fogópálinka volt. Kisgyerekként sokat gondolkoztam a dolog miatt, azaz, hogy miért iszik meg valaki egy olyan büdös valamit, amitől kirázza a hideg és percekig szenved – csak később jöttem rá a név jelentésére.

A fogópálinka, rendszerint valamely magas fokú törköly arra szolgált, hogy bátorságot adjon a disznóval való leszámoláshoz. Tulajdonképpen annyira rossz volt, hogy az általa felheccelt fogólegények pillanatok alatt elbántak szegény malaccal. Utóbb amnesztiás disznótornak hívtam azokat az eseteket, amikor annyi fogópálinka fogyott, hogy a coca bántatlanul elsétált, mert meg sem találták a legények.

De miért is kellene rossz pálinkát innunk? Mi kell a jó pálinkához? Előszörban megfelelő gondolkodás és körültekintés – minden más szinte másodlagos. Egy hetvenes évekből származó élelmiszeripari tankönyv szerint „a pálinkafőzés/szeszfőzés a népgazdasági szempontból értékelten gyümölcsök egyik felhasználási lehetősége”. Eszerint abból lehet pálinka, amit már nem lehet eladni, pedig igazán finom pálinkát csak abból a gyümölcsből lehet készíteni, amit magunk is szívesen fogyasztanánk frissen.

Az érett, egészséges gyümölcs legkisebb hibája, az oxidáció, a penész, stb. a pálinka aromakarakterének változását, az illatok tompulását okozhatja. Ezért az erjesztés előtt a gyümölcsöt ki kell válogatni, megmosni, aprítani, magozni, és mindezt a legtisztább közegben. Az erjedés ideális esetben ellenőrzött körülmények között, acéltartályban zajlik, a napon ácsorgó cefreshordó, ahol az aromák rég elégték, mire leerjedt a cefre, már a múlté.

Tudják, mennyi prémium minőségű pálinka készül 100 kg barackból? Úgy 6–7 liter.

És 100 kg málnából? Nem több 3–4 l-nél.

Amennyiben ehhez még hozzászámoljuk a jövőéki adót, a főzde költségeit, hamar kiderül, hogy nem azért drága a pálinka, mert a főzdek sokat akarnak keresni, hanem mert minőségi alapanyagból, költséges eljárással készül.

Ha van egy jó cefrénk, már csak le kellene valahogyan párolni. Amióta az otthoni pálinkafőzést legalizálták, rengeteg kisméretű, profinak tűnő berendezés jelent meg a piacon. És valóban: a legtöbbjükkel eredményesebben lehet pálinkát főzni, mint a korábbi – pincében, csűrben dugdosott – kukta, tejes badella vagy olajos hordó alára felépített életveszélyes házi rendszerekkel.

Egy dolog viszont birtokolni a jó berendezést, és teljesen más dolog birtokolni a tudást, amivel ezt használni is lehet. Az okos laikus ezért inkább bérfőzetni viszi a cefrét. Ilyenkor a pálinka minősége azon múlik, hogy mennyire körültekintően választunk főzdet, főzőmestert. Nem árt tudni: a mennyiségi szemléletű főzőmester sohasem a minőségben érintett.

Ahol az a kérdés, ki tud több pálinkát lefőzni ugyanaból a cefréből, ott ne számítsunk magas minőségre, hisz az pontosan az elválasztáson múlik. A leparlás során az etanol (ami alapján a legtöbb bérfőzdeben fizetünk) még az eltávolítandó utópárlatban is jelen van, ezért gyakran a bérfőzetett termékek (sőt, néha kereskedelmiek is) utópárlattal terhelten, „nehéz illattal” kerülnek ki a főzdeből.

A minőség-orientált főzdekben inkább üstdíjat számolnak, ami az egységnyi elvégzett munkát fedezi, nem pedig a lefőzött mennyiséget. Az innen kikerülő pálinka mennyiség értelemszerűen kevesebb, de minőségben kategóriákkal magasabb nívót képvisel.



A pálinka - élmény

A rovat támogatója a harci Brill Pálinkaház

A Brill Pálinkaház rajongótábora nem csak fogyasztókkal büszkélkedhet. A bérfőzetőket már a gyümölcs kiválasztásától Nagy Attila főzőmester igyekszik akár gazdaképzés keretében minden olyan tanáccsal ellátni, ami segít a jó cefre elkészítésében. Amennyiben a tanácsokat megfogadva a megfelelő cefre kerül a főzdebe, garantált a siker nemcsak otthon, de a pálinkaversenyeken is. *(Idén Magyarország legjobb bérfőzetett pálinkája Harcon, a Brill Pálinkaházban főtt. Pécsi Borozó IV. évfolyam, nyár)*

Szeretnék, ha a minőségi szemlélet még határozottabban jelen lenne a gazdák között is, ezért a Brill Pálinkaház jövő év elején egy pálinka háziversenyt rendez kizárólag a helyben bérfőzetésben készülő termékek részére, így mindenki összemérheti tudását „HP-kategóriában” is.

Akik inkább a pálinkafogyasztás iránt érdeklődnek, ők egy hamarosan induló pálinka-klubban értesülhetnek az újdonságokról, mélyedhetnek el a pálinka világában. Részletek a www.brillpalinkahaz.hu oldalon, illetve a Brill Pálinkaház Facebook oldalán.





A tea útja: az ültetvénytől a csészéig

Ha belegondolunk, hogy az a finom, gőzölgő tea, amit iszunk, mekkora utat tett meg, mire hozzánk eljutott, csodálatos érzés kerít hatalmába. Távoli országokban sok ember dolgozott rajta, hogy aromája, minősége épp a megfelelő legyen. Nézzük, milyen az út, amit a tealevél az ültetvénytől a csészénkig megtesz!

Az első kérdés: mikor van a teaszüret?

Teafaiskola

Palántakorban a teanövényt árnyékban nevelik, hogy az erős napfény ne tegye tönkre. A másfél éves sarjakat már kiültetik végleges helyükre, de nagyobb fákkal biztosítják a félárnyékot a teapalántáknak. A fákat később majd kivágják. Rendszeresen trágyázzák a tea-cserjéket, gondozzák őket, amíg meg nem erősödnek. Hároméves korukra elérik a szedésre alkalmas állapotot, de magasabban fekvő ültetvények esetében ez is kitolódhat.

Teaszüret

Hogy mikor történik a szüret, az legalább annyira kritikus a tea minősége szempontjából, mint a feldolgozás többi része. Ahogy a Teaház rovat első számában már említettük, a terroir nem csak a borok esetében meghatározó a végtermék íze szempontjából, hanem a teánál is. Először is a tea nem minden éghajlaton terem, és az alfajt is jól kell megválasztani, hogy értékelhető teatermés legyen várható.



A képen felülről lefelé: Pai Mu Tan (fehér tea), Temple of Heaven Gunpowder (zöld tea), Darjeeling FOP First Flush (fekete tea). Balról jobbra: tealevelek szárazon, a tea és a teából kivett nedves tealevelek. (A szakértők ezt a három állapotot vizsgálják, ebből állapítható meg egy tea minősége).

A teaültetvény tengerszint feletti magassága is nagyban befolyásolja mind a tea minőségét, illetve ennek fényében a szüret ideje is máshogy alakul. Általánosságban elmondható, hogy melegebb éghajlaton egész évben szüretelhető a tea (januártól decemberig folyamatosan), míg más területeken korlátozott lehet a szedési időszak (2–3 szüret egy évben – tavaszi, nyári, őszi). A zöld teánál a legjobb minőséget jobbra a tavaszi szüreten érik el, ezek a legzsengébbek, legillatosabbak (frissen ajánlatos elfogyasztani, egy év múlva már oda lesz üdesége). Fekete teáknál sokszor a második szüret (pl. Darjeeling second flush) kedvezőbb, ezek főzete testesebb, karakteresebb. A szedés a magas minőségű teák esetében még ma is kézzel történik – vilámgyors kézmozdulatokkal csippen-tik le a friss rügyet és két levelet. A feldolgozás adja meg a tea végleges karakterét (erről még a továbbiakban ejtünk szót), de a jó alapanyag elengedhetetlenül fontos, amely a friss tealevelnél kezdődik.



A rovat támogatója a szekszárdi E'szencia Bortéka és Teashop

7100 Szekszárd, Garay tér 16., Telefon/fax: +36-74/311-656

e-mail: borteka@freemail.hu, info@szekszard-eszencia.hu, web: <http://szekszard-eszencia.hu>

A szekszárdi E'szencia Bortéka és Teashop különleges kínálatot várja a kedves vásárlókat. Elsősorban a szekszárdi borvidék legjobb nedűit vonultatja fel, de a történelmi borvidékekről is ajánl különleges borokat. A teák széles választéka szintén figyelemre méltó, az ingyencék is bizonyára találnak kedvükre való. A paletta igen széles: a natúr fehér, zöld, fekete teákon át kaphatók klasszikus keverékek, valamint modern, egészen különleges ízesített teák is. A rooibos, honeybush és a mate szerelmesei megtalálhatják az E'szenciában a kedvencüket.

Finomabbnál finomabb gyümölcs- és herbateák kápráztatják el az érdeklődőket. Mindezekon kívül remek kiegészítőket, kézműves csészéket, teáskannákat is kínál a szekszárdi bortéka és teashop, valamint igazi gourmet csokoládékat, bonbonokat, amelyek adalékanyagoktól mentes, természetes alapanyagokból készültek!

Aki teheti,
látogasson el az E'szenciába!

Borutasok grilleznek a legjobban

A Pécs-Mecseki Borút csapata nyerte meg az idei, a Falusi Vendégfogadók VI. Országos Sütő-Főző Fesztiváljának főzőversenyét. A vándorkupát jelképező (óriási) fakanalat egy évig, a következő versenyig kell megőrizniük. Kovács Boglárka és párja, Török András háromfogásos menüsorral várta a zsűrit. Olyan ételeket készítettek, melyek általában nem grillen készülnek, hanem sokkal inkább "steril körülmények között", a konyhán. A folytatás után képek és a nyertes receptek.

Az idén Nagynyáradon rendezték meg a településről-településre vándorló, Falusi Vendégfogadók Országos Sütő-Főző Fesztiválját, kapcsolódva a XII. Országos Kétfestő Fesztivál programjához. A Nagynyárádi Vendégváró Kör és a Baranya Megyei Falusi Turizmus Közhatalmú Szövetség szervezésében zajló fesztivál helyszíne a település templom előtti tere volt, ahol az idős gesztenyefák árnyékában kezdték meg a résztvevő csapatok a sütés-főzést.

Az idei versenykiírás alapján fő attrakcióként a grillételek készítése szerepelt, ennek megfelelően minden versenyző igyekezett ételkínálatában a családi titkos recepteket bevetni. Nemcsak a dél-dunántúli régióból, de a régió túlról (például Szatmárcsekeről), sőt határon túlról (Háromszék megyéből) is érkeztek résztvevők.

A szakértőkből álló zsűri az eredeti ízlésgót és a szakmai fogásokat egyaránt hangsúlyosan értékelte. Készült itt zöldségraguval töltött házi cipő, tárcsán sült lángos, rozmarin ágara fűzött nyárs. Italok közül elő került a mentapálinka, szilvapálinka, és természetesen a térség széles borkínálata is. Az ételeket, italokat azonban nemcsak a zsűri, hanem a nagyközönség is megkóstolhatta és betekintést nyerhetett az elkészítés módjába, a különleges fogásokba.

Sárdi János kétfestő műhelyében a nagyra becsült szakma rejtélyei-re a fiataloktól az idősekig mindenki kíváncsi volt. Akinek még volt bártorsága kóstolgatni, az megtehetette a Nagynyárádi pincesoron nyitva álló pincékben, ahol főként fehérborok kerültek a poharakba.

A Fesztivál sütő-főző versenyének díjazottjai:

1. Pécs-Mecseki Borút Közhasznú Egyesület
2. Parázsvárás (Mecsek-Nyugat Falusi Vendéglátóinak Egyesülete)
3. Kárászi Jósomszédok (Faluszépítő Egyesület Kárász)

A közönség kedvence: Palkonyai Német Kisebbségi Önkormányzat csapata

A Magyar Nemzeti Gasztronómia Szövetség különdíját a "Baranyai Csirkefogók" csapata nyerte el.

A NYERTES CSAPAT EGYIK RECEPTJE:

PIKÁNS GRILLEVES



Hozzávalók 4 személyre

- 0, 8 kg paradicsom
- 1 kigyóuborka
- bazsalikom
- 1/2 citrom leve
- só, bors, cukor
- víz
- 1 gerezd fokhagyma

Elkészítés

A paradicsomokat és az uborkát félbevágjuk, feltesszük a grillre. Levesszük és hűlni hagyjuk. Ezután eltávolítjuk a bőrét, majd összenyomkodjuk. (Konyhában összeturmixoljuk.) Friss bazsalikkal, borssal és a citrom levével fűszerezük. Cukrot adunk hozzá, majd sóval és ételízesítővel ízesítjük. az elkészült paradicsomos-uborkás masszába beleszeli a fokhagymát, majd kb. kétszeres vízzel felöntjük. Hidegen tálaljuk, bazsalikom levéllel díszítjük.



Ízek és gondolatok

*Egy igazán finom bor,
egy hozzá illő étel
és egy jó könyv
élvezetének ötvözete
felejthetetlen élményt nyújt.*



[illegible]

Pécsi
BOROZÓ
* Az előfizetés díja egy évre 2000 Ft
elfozetes@pecsiborozo.hu

Nyúlmájból felcsengő

A nyári szám tesztgyőztes borai mellé készítették vacsorát az Enoteca Corso konyháján. A borbírák pontjai alapján három villányi pincészeti négy bora lett győztes, egy habzóbor, egy rozé, egy cabernet franc és egy fehér házasítás mellé készült könnyed nyári vacsora.



Jekl Flóra Villányi Il Primo Frizzante 2010-zel kezdünk, mellé sárgadinnye carpaccio érkezik San Daniele sonkával. A letisztult ízek jól működnek együtt a könnyed habzóborral, az utóbbiból készített jeges granita az, ami csavar egyet a történeten, jó kis felvezető a további fogásokhoz.

Riczu Tamás rozéjához némi bemutatkozás után nyúlmáj-bazsalikomos piskóta érkezik. A pástétom nem túlzó, kiegyensúlyozott és összetett ízek, a máj most nem annyira jellegzetes, mint finom. Aztán a busapástétommal értelmesszük újra az egész fogást, lágy, de határozott íze fogja keretbe a piskótát.

Az első két fogás szép összhangban volt a borral, talán ezért is tartottunk a Riczu–Stier cabernet franc-tól, mely még fiatal és erős. A (házi nevelésű) fűrt örömmel fogadjuk, melynek amennyivel könnyedebb a húsa, annál inkább mélyebb és kidolgozottabb az íze. A balsamecetes mártással és a konfitált zöldségekkel körítve, könnyedén összebarátkozik a borral.

A desszert merész vállalkozás volt, önmagában izgalmas és kerek, a Heumann Eric Cuveé-vel talán kevésbé volt teljes az összhang. A sárgabarack és a fagyalt még jól illeszkedik a borhoz, viszont az erőteljesen levendulás leves némileg elviszi a fogás ízét a levendula irányába.



A bemutatja:

Tesztgyőztesek vacsorája

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

Legjobb fehérbor:
Danubiana Tolnai Zöldveltelini 2010
Kokukkfűves ballotine sárgarépaspagettivel

Legjobb rozé:
Sauska Villányi Rosé+ 2010
Koktérlák savanyított sárgabarackkal

Borsor és menü:

Legjobb Pinot Noir:
Ebner Pécsi Pinot Noir 2008
Borjúsült kelbimbófőzelékkel

A Mustra legjobb bora:
Riczu–Stier Villányi Cabernet Sauvignon 2009
Mangalicapofa feketegyökérrel

Mignardies

Október 20., 18 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.

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

Kerti sütés a Tomakonyhában

„Részletek egy soha el nem készülő szakácskönyvből”, sokak számára cseng ismerősen ez a mondat, hiszen így kezdődik a "Toma konyha" gasztroblog. Aki írja: Szabó Attila "egy hedonista festő", más néven Toma. Oldala idén tavasszal fogadta az egymilliomodik látogatóját, és Attila úgy érezte, ekkora érdeklődés megérdemel egy személyes találkozást az olvasókkal, ezért a Facebookon játékot hirdetett. A nyeremény pedig egy kerti grillezés volt Tománál, a játékosok közül Kövesdi Miklósról, a Pécsi Püspöki Pince somelierjére és párjára mosolygott a szerencse, aki beszámolt a találkozóról.

A Tomakonyha a Pécshez közeli szőlőhegy egyik présházában található. A házat meleg otthonná alakították, gondozott udvar, szép kilátás a Mecsekre. Pécsi rozéval melegítettünk, kellemes friss savai, gazdag gyümölcsös ízvilága, könnyed alkoholja jó indításnak bizonyult, aztán Attila hívására asztalhoz ültünk, és elkezdődött a grillezés.

Az érelt marha hátszín a tárcsán finom pörzsanyagot vett magára a ghi-től, amelynek finom illata belengte a teraszt. A médiumra sült húst vékony csíkokra vágva, taboulet-val tálalták. A taboulet frissessége a sok zöld fűszer, és citrom jól harmonizált a borral, a Pécsi Püspöki Pince 2009-es Szajki Juhfarkával. A következő fogás előkészülete alatt ismét kinyitottunk egy palackot, egy amolyan beszélgetős bort, a püspöki pince Dunántúli Cuvée 2010-et. Friss savaival, parfümös illatával, citrusos ízvilágával szép bevezető volt a bárányburgerhez, és az érelt kacsamellhez.

A következő fogás BBQ oldalas, amely egy különleges szószban három órán át párolódott Attila előbb 150°C-on a sütőben, majd tárcsán sütötte,

amíg a külseje szépen megpirult. A citromos süti után epres, gránátalmás süteményt kaptunk egy jó adag csoki fagyival a tetején. Mohácsi Merlot-t bontottunk hozzá, a 2007-es bor keleti fűszeres ízei a csokoládéhoz is és a gránátalmás, epres ízekhez is jól illettek.

Helyi termékek boltja

Gasztronómiai és kézműves hagyományokra építő mintaboltot építenek Szekszárdon. A kistermelőket összefogó, a helyi termékeket népszerűsítő Eco-Sensus Kft. most megkezdett beruházását várhatóan jövő tavasszal fejezik be. A projekt mintegy 30 millió forintos uniós támogatással valósul meg.

Az ötletházak szerint a bolt a környékbeli tudatos fogyasztók mellett a helyi, kézműves termékeket előállítók, mezőgazdasági kistermelők, a megyében működő biogazdaságok körében is népszerűvé válhat. A fejlesztés eredményeként 2012-től Szekszárd lakossága lényegesen könnyebben juthat a fenntarthatósági követelményeknek is megfelelő helyi termékekhez.

A projekt keretében a Szekszárd környéki helyi termék előállítók saját emblémát is kapnak, hogy köztes felvásárló nélkül, közvetlenül értékesíthessék árujukat könnyebben azonosítható legyen a boltok polcain. A rendszer részei lesznek a térségben régi hagyományokkal rendelkező többgenerációs családi vállalkozások, üzemek, a borvidék hagyományaihoz kapcsolódó helyi termék előállítók is.

A tolnai helyi termékekről és az Eco-Sensusról bővebben honlapunkon olvashatnak.

Őseim szelleme a palackokban



Bor és vendégházunkban csodálatos környezetben maximum 50 fő részére kínálunk színvonalas vendéglátást, borkóstolót és étkezést. 8 fő részére minden igényt kielégítő szálláslehetőséggel is rendelkezünk. Vendégeinket előzetes bejelentkezés alapján fogadjuk.

ESZTERBAUER BORÁSZAT SZEKSZÁRD



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

Visszatérés a jövőbe

A Podrumi Belje, azaz a Belje Pincészet Horvátország legnagyobb szőlőterületét irányítja, közel 600 hektáron természetesen szőlőt. A néhány éve tulajdonosváltáson (s egyben eléggé jelentős koncepcióváltáson is) átesett pincészet tavaly az év pincésze címet nyerte el, főborászuk, Marijan Knezevic pedig az év borásza lett.



A Hercegszöllősen található régi pince és kóstolóterem díszbejárata mellett két évszámot festettek fel a falra. Az első 1526, de nem a mohácsi vész emlékét őrzi ez a szám, hanem a pince építésének, pontosabban első említésének dátumát. A másik szám 1697, a pincét építő törökök kiűzetésének éve, amikor is a Savoyai-család birtokába került Baranya jelentős része s megalakult a belyei grófi uradalom, benne fontos alkotórészként a hercegszöllősi pincészet.

A régi borpince kalandos évszázadokat élt meg. Tartottak benne természetesen leggyakrabban bort, de háborúban lőszert s foglyokat is egyaránt, bár ez utóbbiak bort nemigen kaptak. Az idő s a közelmúlt háborús eseményei egyaránt megviselték az épületet, s a privatizáció során sem a legjobb kezekbe került. Amikor a legutóbbi tulajdonosváltás megtörtént és az Agrokor társaság tulajdonába került a baranyai háromszög meghatározó agrár-szereplőjeként ismert Belje holding, s annak pincésze is, a tulajdonosok a teljes felújítás, átalakítás és minőségi fejlesztés útja mellett tették le voksukat.

Az évszázados pincét hónapokon át, kizárólag kézi munkával renoválták, több száz új hordóval helyettesítették az elöregedett példányokat s egyben megkezdtek egy vadonatúj borászati üzemi építést, amelyet idén szeptemberben avatnak fel. Az új borászat közvetlenül a szőlősorok tövében épült fel, itt szinte egy tagban 583 hek-

táron gazdálkodtak, 150-220 méteres tengerszint feletti magasságban terülnek el az ültetvények, ennek terméséből készül bor. Elsősorban olaszrizling, vagy ahogy horvátul hívják: graševina.

Az olaszrizlingből minden évben több típus is készül, de van mellette chardonnay, rajnai rizling és szürkebarát is. A fehérek mellett egyre nagyobb figyelmet fordítanak a vörösborokra is, elsősorban merlot, cabernet sauvignon, kéfrankos és pinot noir borokkal jelentkeztek a piacon.

Az utóbbi néhány évben jelentős eredményeket értek el, amit a helyszínen is tapasztalhattunk, hiszen szerkesztőségünk több látogatás alkalmával szinte a teljes kínálatot megismerhette. Nekiünk a 2009-es száraz olaszrizling lett egyik kedvencünk, amely tőlünk 90 pontot kapott, de ugyanennyit mért ki rá Robert Parker is. Némi meglepetés volt a horvát boros körökben, amikor a Decanter World Wine Award tavalyi versenyén a Belje Pincészet Merlot 2008 bora érte el a legjobb eredményt, nyert aranyérmet, regionális trófeát és bekerült a 100 legjobb bor közé a világon. Kóstoltuk, nem véletlenül.

A Podrumi Belje minden nap nyitva áll a látogatók előtt, érdemes végigautózni a 8 kilométeres „borúton”, a szőlősorok között, majd megpihenni a kilátónál, s csak ezután leereszkedni a borpince mélyére, bejárni a szinteket s végül az ízléssel formált kóstolóteremben lekontrollálni, milyen borok is teremnek a Báni-hegyen.

**LÁTOGASSON EL A BELJE-I
BORPINCÉBE (PODRUMI BELJE)**

AZ ÉV BORÁSZÁ*

PODRUMI
BELJE
UTEMELJENO 1697. GODINE

MEGHÍVÓ

Marijan Knezević
MARIJAN KNEŽEVIĆ
FŐ ENOLOGUS

A BELJE-I BORPINCÉ LÁTOGATÁSÁRA
SZÓLÓ MEGHÍVÓ
EGY SZEMÉLY RÉSZÉRE ÉRVÉNYES
2011. VÉGÉIG

Ígülő minőségű
2009. Graševina

Robert Parker
a világ leghíresebb bor kritikus

90 pontra
értékelt

Podrumi Belje,
Knezević Vinogradi,
turizam@belje.hr
+385 91 1790 881
www.belje.hr





A kárákatona lakomája

A Kopácsi-rét védett természeti környezetében találjuk meg a Kormorán éttermet. Immáron közel három évtizede békés és érintetlen környezetben éli a rét és a csárda közös életét. A pihenni, kikapcsolódni vágyó vendégek itt megpihenhetnek a város zajától, gyalogszerrel vagy hajóval, esetleg csónakon tehetnek látogatást a Kopácsi-rét egyedülálló, madarakban gazdag védett világába.

S a túra végén a látogatók a drávaszögi gasztronómiai élményekbe is betekintést nyerhetnek, amelyek gazdag választékát találjuk a Kormorán étlapján. Napsütéses időben a teraszt ajánljuk, körülötte a zöld park, gyermekjátszóterrel és sétaösvényekkel kiegészítve. Az égbolton madarak röpdösnek, az asztalunkon halpaprikás, vadhúsételek vagy csiptetős ponty. Szabadtéren, kemencében vagy nyílt tűzön, bográcsban készülnek ezek a különlegességek, amelyekért érdemes egy kis kirándulást tenni. Az ételek mellé a Belje Pincészet teljes szortimentjét kóstolhatjuk.

Kulen öröme, bánatra

Nem kezdhünk ebédet vagy vacsorát úgy, hogy nem kerülne az asztalra frissen szelt kulen, házi sajtokkal körítve. A válogatott húsból, égő piros, saját termesztésű fűszerpaprikából, hagyományos receptúra alapján készülő specialitás két típusát is ismerik Horvátországban, a szlavóniai és a baranyai változatot. Itt természetesen ez utóbbi készül, s méltán tett szert határokon túl is ismertségre. Az igazi mesterek úgy vélik, akkor nyújtja a legnagyobb élményt, ha két milliméteres szeleteket vágunk belőle s így fogyasztjuk. Mi ráadásul azt is tudjuk: a kulen felvidít, a kulen méltón ünnepel velünk, a kulen szereti a bort.

Csúza és a sauvignon blanc

A szerző első szüreti élménye Csúzához kötődik, amikor is a rokonok szőlőjébe traktorral lehetett utazni, ugrándozi a pótkocsin és olykor még taposni is a leszüretelt szőlőt. Majd' négy évtizede is már ennek, de az ilyen emlékek az idővel csak kifényesednek, el nem tűnnek soha. Az egykori dűlőútnak már csak hült helye, beépült az is, de bor nélkül nem maradunk Csúzában.

A határ magyar oldalán is méltán népszerű Kovács-csárda mellett pár száz méterre találjuk a Kollár családi pincészetet. A felmenők is foglalkoztak szőlővel, borral, de inkább csak a saját fogyasztáson túl megmaradt bort adták el. Az első nagyobb szőlőtelepítés éve lett a pince címerébe is vésve: 1976-ban történt, hogy Kollár Lajos több hektáron ültetett szőlőt. A méret ma 8 hektáros lett, de mindig jön hozzá némi felvásárlás is, mert hát sokaknak van szőlője, de bort már sokkal kevesebben készítenek.

A család készíti a bort s foglalkozik az idelátogatókkal is, mert a borturizmus a szomszédban is fejlődésnek indult. A Kollár pincében jelenleg három kétágyas szobával várják a vendégeket, de szükség esetén, némi közösségi összefogással a faluban akár egy busznyai borturista is szállásra lehet. Ennyi embert le is tudnak ültetni a kóstolóteremben, ráadásul szép időben a teraszon is találhatunk enyhét egy pohár borra avagy egy jó fröccsre. A kínálat kihagyhatatlan eleme az olaszrizling, de a leghálásabb csúzai fajtának a sauvignon blanc-t tartják, amelyet régóta termesztnek ezeken a domboldalakon. A kevésbé parfümös, de jó savakkal bíró, gazdag, markáns bor izgalmas, ahogy az itt termő szürkebarát, fűszeres tramini, pinot blanc vagy chardonnay is. A vörösborok között cabernet sauvignon, pinot noir és kékfrankos kóstolható önállóan. A borcsalád Suza Baranje néven jelenik meg, ami szabad fordításban Baranya könnye, de egyúttal Csúza horvát neve is Suza, azaz könny.



Kóstoljon Ön is Kollár-borokat!

Felteszünk egy kérdést s a helyes választ beküldők között kisorsolunk egy borcsomagot, amelyben a Kollár Pincészet olaszrizling, sauvignon blanc és kékfrankos borát tettük a 2009-es évjáratból.

Kérdésünk:

Melyik két folyó határolja a baranyai háromszöget?

A választ az info@pecsiborozo.hu e-mail címre várjuk legkésőbb 2011. szeptember 30-ig.

A borcsomagot október első felében postázzuk a nyertesnek, ezért kérjük, hogy az e-mailben postacímet és telefonszámot is adjanak meg.

Ismerje meg a horvát Baranyát...

A különleges minőségű borok, a fűszerpaprika,
a védett természeti értékek és a kiváló házas ízek vidékét...



A különleges minőségű borok története a több száz hektáros szőlőültetvényen kezdődik, amelyen át a belyei borút kanyarog.



A Podrumi Belje borainak megismeréséhez nem találhatunk alkalmasabb helyszínt, mint az 1526.-ban épített borpincét (Vinski podrum), amely a hangulatos kóstolótermével, vinotékájával és ajándékboltjával a vidék több száz éves borászati hagyományaira emlékeztet.



A bort kísérő gasztronómiai élvezetek és a baranyai specialitások otthona a Kormorán étterem, amely a Kopácsi rét védett természeti környezetében helyezkedik el.



Belje d.d.
PC Turizmus és vendéglátás
www.belje.hr
turizam@belje.hr
tel: 00385/31/790-127



Vinski podrum (Borpince)
Šandora Petefija 2
Kneževi Vinogradi
tel: 00385/91/17-90-881

Pince, kóstolóterem és
vinotéka
Nyitva egyéni és
csoportos látogatóknak
h-p: 10-18 óra
sz-v: 10-18 óra



Kormorán étterem
Podunavlje bb
PP Kopački rit
tel: 00385/31/753-099

Nyitva tartás:
h-p 11-22 óra
sz-v: 10-22 óra

69 mondat

Anyai nagyapám szülei nem tudtak magyarul. Eleve nem, később pedig már nem tanultak meg, csak épphogy.

Dédanyám Klagenfurtban született, nagyapa németül álmodott állítólag, anyukám szerint.

Az apu mindig németül kiabált álmában, mesélte anyám, egyszer én is hallottam, emlékszem rá, bár elég kicsi voltam; értelmetlenségeket mormolt maga elé a nagyapám.

Últ a középső szobában a füzete előtt, és nyilván az anyanyelvén számolt.

Vranovits Emánuel, elszegényedett horvát bárói családból, anyja Petroschnigg Johanna, klagenfurti lány, ki tudja, miért, Budapestre költöztek, és jött a sok gyerek.

Összesen kilenc, mérnök, lump, tisztviselő, katona, újságíró, színésznő, ilyesmik, vagyis tizenegy, kettő közülük csecsemő korában meghalt.

Az újságíró Varjasra magyarosított, Janka néni, a színésznő, Várnaira, Anna néni pedig hozzám egy zsidóhoz, Fodor nevű filmproducer, még idejében leléptek hálivúdba, volt némi családi skandalum meg röhécselés a dolog körül.

Királydaróczi Daróczy István partiumi kisnemes, gazdatiszt, neje Csengeri Tóth Erzsébet, Dsida Jenő magyar költő édesanyjának testvére, Szatmárnémetiben éltek, anyai nagymamám ott született, ez a terület ma Romániához tartozik.

Az első világháború után Magyarországtól Romániához csatolt rész körülbelül tízezer négyzetkilométerrel nagyobb a mai Magyarországnál.

Összes nagyszülöm a mai Magyarország területén kívül született.

A Daróczyak is sokan voltak, hét testvér, egy virtigli magyar dzsentrí gyermekei, a la Mikszáth Kálmán, olyan beleugrok a velenecsei tükröbe-fajta, dédpapa konkrétan bele is ugrott, addig ugrált, míg az összes birtokot elugrálta.

Nagymamám tízegyházy éves korában vállára akasztott flóbertpuskával mászkált a tarlón, nyulakra lövöldözött – mindez jóval Trianon előtt.

Volt revolver is, a nyarakat a zánkai villájukban unatkozta végig a lányaival, plusz cseléd, négy nő, kirakta a revolvért maga mellé az éjjeliszekrényre, für alle Fülle, ez későbbi történet, kilencszázhuszas-harmincas évek.

Aztán, még később, nemigen értette, miért is kellene beszoigaltatnia a pisztolyát.

Sok mindent azután már nem értett, mégis végigcsinálta rendesen.

A Kukorelly elmagyarosodott olasz család, a 18. század elején még C-vel és i-vel írták a nevüket, birtokosok, nagybérloők, közhivatalnokok, katonatisztek.

Úgynevezett urak.

Apukám és számos unokatestvére magy. kir. honvédtiszt, a Ludovikán végeztek, aki vitézséget kapott, magyarosított.

Az apám századparancsnok, díszelgett Horthy előtt, a székesfehérvári Magyar Király Szállóba éttermében mulattak, nőügyek stb., orosz front, a brjanszki erdőben partizánvadász, súlyosan sebesült, amerikai fogságba került, 1946-ban hazajött.

Úgy kell elegánsan kitölteni a bort, hogy pontosan huszonegy csöpp maradjon az üvegben, se több, se kevesebb, ezt a tudást most megosztom Önökkel.

Aztán államosítottak mindent, nagyjából az egész családomat kitelepítették.

A kitelepítés deportálás, úgy megy, hogy éjszaka jön a teherautó, felkúrják őket a platóra, az egész pereputtyot leviszik egy Tisza melletti faluba, beköltöztetik valamelyik paraszt házába.

Üldögél apukám mondjuk 1937-ben tiszt-társaival a Magyar Királyban egy lefordított borosüveg előtt, és várják, kijön-e még egy csöpp. Vagy nem jön ki.

Nagyanyámnak volt két osztrák társalkodónője, ikrek, a Pikki néni meg a nem tudom milyen néni, vénkisasszonyok, ők tanították apámat németül.

Amennyiben hajlandó lett volna, de ő inkább viccből fölmászott a diófára.

Emlékszem Pikki nénire meg az izé nénire, Erna, iszonyú öregek és csontosak, csoszognak a Németvölgyi úton, két réges-régi, édes-ségzagú veréb, valahogy Pesten ragadtak a háború után, nem tanultak meg rendesen magyarul.

Csak keveset, amennyi muszáj egy egész élethez.

Károly nagyapám anyja Keller-lány, birodalmi német, valahonnan Berlin mellől, neje Koloszár Kornélia, nagybirtokos család, Koloszár dédapám versenylovakat tenyésztett, üzemek, házak, 3000 hold földbirtok Beregsomban, ma Ukrajnához tartozik.

Akkor az Osztrák–Magyar Monarchiához.

Később Csehszlovákiához.

Az első bécsi döntés szerint Magyarországhoz, a 2. világháború után a Szovjetunióhoz, igazi K. u. K-katyvasz.

Az 1920-as trianoni döntés után Koloszár dédapám azt találta ki, hogy fel-pirosfehérvölgy-lobogóztatta az egyik hintóját, és áthajtattott Somból Beregszászra, ott le-föl grasszált, mire a demokratikus csehszlovákok kiutasították az öregurat az országból.

Cirka hatféle zászló.

El kellett kótyavetyélnie a földjét.

A Koloszárok elmagyarosodott tótok.

Német, osztrák, olasz, horvát, magyar, tót, csak a zsidó maradt ki, és került épp ezért olykor a családi diskurzus centrumába, mint, gondolom, a gójozás zsidó diskurzusok centrumába.

A zsidózás kellő érdeklődés, többször (mint nem) a kelleténél hevesebb, nem mindig rosszindulatú, néha rosszindulatú, és az identifikációról szól.

Ami, lássuk be, unalmas dolog.

Az identitás-cucc unalmasan érdekes, unalmas, hogy ilyen érdekes.

Én például, vegyük némi ásítozás után ezt a számomra kézreeső példát, abszolút nemzeti vagyok, a legegységibben az, nem bírok, mondjuk, az olasz futball-válogatottnak drukkolni, mert, noha tudom, ez így hallatlanul bárgyú, a magyaroknak drukkolok.

Osztrákoknak semmiképp.

Tótnak, horvátnak sem, mert akkor inkább német, legyenek a németek, őket úgyis mindenki utálja, többé-kevésbé saját maguk, a né-

metek is, és amúgy sem tudnak futballozni, kivéve Günther Netzert.

Nem futballozni tudnak, hanem győzni, ez az elterjedt és meglepően széles körben frusztrációt okozó tény(kedés) pedig mégis csak inkább tetszik nekem.

Mint nem.

Ilyesmi primitív, végtelenül monoton maszatolás folyik az identitás körül.

Hasonlóan unalmas érdekességű ezen kívül még a Monarchia-nosztalgizálás, valamint a 'nemzetieknek' a hihetetlen ostobán vagy gonoszul meghúzott, ezáltal halálos fegyverrel élesített határok fölötti folyamatos örvendezése/sopánkodása – attól függően, ki hol él és miként gondolja el az igazságot.

Na most, ez az egész érdekesség engem hidegen hagy.

Viszont ebbe a diskurzusrendbe vagyunk zárva, mi elgondoljuk az igazságot.

Valamiként, úgy látszik, muszáj elgondolnom, ha közben az unalomtól lefordulok is a székről, annyira nem érdekel.

Mivel engem a következő dolgok érdekelnek: írás, nők, anyukám, barátkozás, a kertünkben, könyvvel az ölemben, a fű növéstét hallgatni, Götterdämmerungot hallgatni, tengerpart, különféle sör- és húskészítmények, Rómában vagy Berlinben lakni.

Rendben van, Bécsben is.

Az identitásom nem.

Az gyakorlódik magától.

Mint egy automata.

Az identitásommal megmondjam, mit teszek?

Birtoklom.

Az identitás birtok, és „aki birtokol, azt birtokolják” (Nietzsche), a birtok mégis unalmas jó dolog, birtokolni unalmasan jó, nem beszélve arról, hogy birtokolva lenni, az is milyen jó.

Beszélhetnénk még Hohenwart gróf és Auersperg herceg kormányairól, Beust gróf és Andrássy Gyula külpolitikájáról, Bosznia-Hercegovina 1878-as okkupációjáról és 1908-as annexiójáról, Jókairól, Mikszáthról és Krúdyról, akik nélkül nem is érdemes megérteni a Monarchiát, a Strudlhof-lépcsőről, Törless növendéknek az imaginárius számokkal, a négyzetgyök mínusz eggyel kapcsolatos problémájáról, Ottlik Gézaról, Ottlik iskolájáról, Thomas Bernhard Wittgensteins Nefféjéről, Thomas Bernhardtól, Thomas Bernhardtól, Thomas Bernhardtól.

Vagy arról, hogy nagypapám miért hallgatta oly lelkesen Hitler beszédeit, és miért örült az Anschlussnak.

Arról, hogy Szenteste apám mindig megkereste Bécset a nagy, zöldszemű, Orion világvevő rádiókon, addig csavargatta a gombot, míg be nem jött a Wiener Sängerknaben.

Dédszüleim egy része árva szót nem beszélt magyarul.

Az összes dédszülöm tudott németül, nagyszüleim egy része még igen, a szüleim alig.

Speciel az én családomat a Monarchia hozta össze.

A Monarchia hozta össze – nebenbei – magyarnak, és ha egykoron összejött volna a II. József-féle németesítés, egy közös nyelvi alapon megvalósuló, kisebbségi komplexusok nélküli nemzeti identifikálódás talán össze is tarthatta volna, egyben tartaná azt, ami most ilyen reménytelenül széttart, de sebj.

Én sem tudok németül, csupán vágyakozom.

Vissza nem.

Például hogy hangzana másként az, hogy sebj, nem?

GOMBÁS DŰLŐVÁLOGATÁS

2008



A Vylyan Szőlőbirtok legkiválóbb pinot noir termőhelye a Gombás dűlő. Északkeleti fekvésű, hűvösebb terület az erdő szélén, amely a helyiek híres gombászó helye. A 2008-as évvjárat adta első pinot noir dűlőválogatás borukat. Vérbeli pinot noir, mely szépen mutatja a fajtában rejlő végtelen sokszínűséget. A feszes szerkezetben rejlő erő és mediterrán aromasűrűség, a hosszú életű, lendületes savak és az aprólékosan díszített, hűvös elegancia mind megtalálják a helyét a kifinomult harmóniában. Gazdag illatában rögtön kibontakozik az összetéveszthetetlen pinot-fűszeresség a maga gombás, földes, avaros, fűszernövényes, virágos jegyeivel. A korty szinte sűrű az aromáktól, az intenzív bogyós gyümölcsöket finoman édeskes hordófüszerek (vajkaramella, fehér csokoládé, fahéj), aszalt füge, dohány, gesztenye, vörös tea és menta jegyei kísérik, mely hosszú és tartalmas lecsengéssel búcsúzik.

VYLYAN

SZŐLŐBIRTOK ÉS PINCÉSZET
www.vylyan.hu

KERESSE

KISHARSÁNYBAN

- a Vylyan Pincészetnél: 72/579-720; vasarlas@vylyan.hu; www.vylyan.hu
- BUDAPESTEN
- az In Vino Veritas Borkereskedésnél: 1/341-06-46; 1033 Szőlőkert köz 2.; 1074 Dohány u. 58-62.; rendeles@borkereskedes.hu; www.borkereskedes.hu

Szüreti Fesztivál Harkányban szeptember 3-án és 4-én
a Zsigmondy Sétányon. www.harkany.hu

A XIII. Szüreti Csirkepaprikás-főző Fesztivállal köszöntik Bólyban az
ősz és a szőlőérést szeptember 3-án.
Kakastaréj: www.boly.hu

Szeptember 3-án és 17-én buliszüretet tartanak a Maul Pincében.
Szüreti játékok és ételek, kis munka, nagy szórakozás.
www.maul.hu

Szeptember 9. és 11. között Nemzetiségi Német Fesztivált
és Országos sváb szépségversenyt Villánykövesden
a Fülemüle csárdában. Sramli: 72/592-056

Szeptember 15–18. között
tartják idén a Szekszárdi
Szüreti Napokat. A régió leg-
nagyobb boros rendezvényén
összegyűlnek a szekszárdi
gazdák, hogy a nagyközön-
séggel is megköszöntassák
boraikat. Zene, tánc, kultúra,
és idén a Dél-Dunántúli
Borturisztikai Klaszter is jelen
lesz tagjaival.
Kóstoló pohár:
www.babitsmuvhaz.hu



A mohácsi borászok is ünnepelnek szeptember 17-én,
a Szőlő- és borfesztiválra várják a városba látogatókat.
Halászlé: www.mohacs.hu

Bio-napokat tartanak a Rácz-tanyán Orfűn, szeptember 17-én.
Méhészbemutató, gyümölcslékészítés, lepénysütés, borbemutató.
Érdeklődni: www.racztanya.hu

Szeptember 17-én Attalán is mulatoznak, szüreti mulatságot és
felvonulást tartanak. Lesz borudvar, főzőverseny, kirakodóvásár.
Bővebben: www.attala.hu

VÁROSNÉZŐ SÉTÁK PÉCSETT MINDEN SZOMBATON
2011. szeptemberétől szombatonként már két garantált
időpontban várjuk vendégeinket városnéző sétára.
10:30 magyar – angol 15:00 magyar – német
Találkozási pont: Tourinform Iroda
– Info Pont Pécs Széchenyi tér 7. szám
Bővebb információ és árak: info@iranypecs.hu
vagy tel.szám: 06/72/213-315



A Bor és Dal Ünneptét tartják Pécsen szeptember 23-án és 24-én.
A Széchenyi tér az idén szombaton és vasárnap is várja a borked-
velőket, minden nap kora délutántól estig kóstolhatják meg a
Pannon Borrégió borkülönlegességeit. A szombati napon a 150 éves
pécsi kesztyűgyártást ünneplik a téren, sok kísérő program lesz majd
látható, a pécsi kesztyűdal újrafeldolgozásától a divatbemutatóig.
Vasárnap az Európai Bordalfesztiválé a főszerep, hiszen a kórusok és
borrendek felvonulását követően a régiókban vendégeskedő
énekkarokat hallgathatjuk meg. Mindkét napon kiemelt szerepet kap
a cirfandli, hiszen az idén ekkor rendezik meg a Cirfandli Ünneptét,
amikor is a Pécsi borvidék zászlósborát a lehető legtöbb verzióban
kóstolhatják meg, ráadás képpen különféle játékokkal, vetélkedőkkel
is készülnek a Pécs-Mecseki Borút szervezői.
*Élje át kedvezményesen a pécsi Borünnep és XV. Európai Bordalfesztivál
legszebb zenei és borélményeit, karnyújtásnyira a helyszínektől, Pécs
legújabb butik szállodájában! Foglalás és részletek: www.corsohotel.hu*

Pécs mellett szerte Baranyában lehet hallgatni majd a bordal-
nokokat. A hazai csapatok mellett lengyel, szlovén, osztrák és
szárd kórusok a Villány-Siklósi Borút állomásain is fellépnek.
Mielőtt vasárnap a Bor és Dal Ünneptén a pécsi Széchenyi téren is
dalra fakadnak, a kórusok a Kodály Központban szombaton adnak
gálaestet, ami előtt jótékonysági bormustrát rendeznek, ahol a leg-
nevesebb villányi pincészetek – többek között Bock József, Gere
Attila, Gere Tamás és Zsolt, Günzer Tamás, Günzer Zoltán, Erhardt
és Evelyn Heumann, a Jackfall, Malatinszky Csaba, Müller János,
Polgár Zoltán, Tiffán Ede és Zsolt, a Vylyan – prémium teteleit kós-
tolhatja meg a jegyet váltó publikum. Csak bormustra kóstolójegye
3000 Ft/fő, érdemes kombinált bérlettel a bordalgálát is megnéz-
ni/meghallgatni, hiszen akkor is csak 3500 forintot fizetünk.
További infó: www.winesongfestival.hu



Október eleje mindig a villányi Vörösbort Fesztiválé. Szeptember 30. és október 2. között idén is vörösbortünnep, szüreti felvonulás, borászok a főútcán.
www.acona.hu

Tökfesztivált tartanak október 8–9. között Orfűn, a Tekerési Lovaspanzióban, minden, ami tök és belőle készül.
Tököfűdő: www.tekeresilovaspanzio.hu

Márton-napra érdemes lesz előre felkészülni. November 12-én libaterelés és játszótér a libanapokon a Rácz Tanyán.

Márton-napi programsoroló októbertől: www.pecsiborozo.hu

Fülemüle Csárda

2011. 09. 07.
Bödöcs Tibor Est

2011. 09. 09–11.
Német Nemzetiségi Fesztivál,
Országos sváb szépségverseny

2011. 10. 05.
Dumasínház:
Szomszédnéni Produkciós Iroda, Badár Sándor,
Felméri Péter

2011. 11. 02.
Dumasínház:
Aranyosi Péter, Litkai Gergely, Dombóvári István



2011. 11. 30.:
Dumasínház:
Kiss Ádám, Hadházi László,
Három Kismalac

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

Sörös SA András
pincésze



Tudja-e Ön, hogy kis borászatokban is lehet jó borokat fogyasztani?
Jöjjön el a Szekszárdi borvidékre Bátára, és kóstolja meg nemzetközi- és hazai borversenyeken kiválóan szereplő boraimat.
18 főig étkezési- és szálláslehetőséggel.

Sörös András Pincészet
tel: 06-30/417-67-66
Web: www.soresbor.hu
e-mail: endru049@gmail.com

Márton napi libator
és újbor kóstoló Villányban
az Agancsos pincében

Menü:
Libatepertő lilahagymával
Liba raguleves
Libasülték
Házi rétes

Időpontok:
2011. november 11., 12., 18., 19.



Asztalfoglalás:
30/620-4065
30/277-5780

Cím:
Villány, Baross Gábor u. 52.

Szerkesztői gondolatok

Mindig azt hisszük, hogy a nyár majd több és jobb időt is jelent, mert hát mégiscsak nyár. De aztán azt vesszük észre, hogy nincs pihenés, nincs megállás, egyre több a nyári boros rendezvény, rozében fürdünk és végtelen a fröccsök száma. Amikor aztán a szerkesztő úgy dönt, hogy egy rövid időre szakít a borral és a családjával tölt pár hetet, hát visszatérve mintha részecskegyorsító hatása alá kerülne.

A nyári szezon persze szinte átmenet nélkül követi az őszi, a szüreti fesztiválok szinte mindegyikén immár saját vagy közösségi, borklaszteres standon veszünk részt. Őszi megjelenésünket már hagyományosan a Budavári Borfesztiválra időztettük, folytatjuk Szekszárdon, a Szüreti Napokon, majd Pécsen a Bor és Dal Ünnepeken szervezőként is kivesszük a részünket a munkából.

A Pécsi Borozó mostani száma talán minden eddiginél tartalmasabb. Ezen vagyunk, szeretnénk így folytatni a számról számrá bővíteni az oldalszámot. Amikor elkezdünk a Borozó összehozását, négy éve is már, azt hittük, néha majd nehéz lesz témát találni. És négy év után még mindig annyi témánk van, hogy inkább az a nehéz, mit hagyjunk ki, mire nem jut elég hely. Néha mi, itt élők, nem is vagyunk tudatában, milyen kényelmi pozíció ez, borokban-gasztro-nómiában változatos, gazdag vidéken élni.

Ráadásul a határvidék sem elválaszt, inkább összeköt manapság, Horvátország hamarosan az Európai Unió tagja lesz, még könnyebb lesz az átjárás. Mi már most is arra buzdítunk mindenkit, nyugodtan látogasson el Baranya horvát felébe. Horvátok és magyarok egyaránt szeretettel látnak bennünket pincékben, kiváló halételek készülnek a hangulatos csárdákban. Rovatot indítunk most, s bár eddig is igyekeztünk hírt adni a szomszédokról, ezentúl rendszeresen lesznek írások, hova menjünk, mit kóstoljunk.

Új kezdeményezéseket is szervezünk, a már hagyományosnak mondható Tesztgyőztesek vacsorája mellett októberben többször is megkóstolhatják a Mustra és a Pinot noir tesztünk válogatását a Radó Vinotékával együttműködésben. A borok mellett munkatársaink is jelen lesznek, hogy még kedélyesebb, beszélgetősebb borozások legyenek ezek az alkalmak.

Egy örömhírt is meg kell osztanunk olvasóinkkal, hiszen e sorok írásakor még csak várjuk, de mire megjelenünk, már meg is születik lapunk testvér lapja, a Debreceni Borozó. A hajdúsági nagyváros borbarátaiból verbuválódott szerkesztőség Tokaj, Eger, Mátra és Bükk borvidékeink hírnevét igyekszik erősíteni, népszerűsíteni. A Debreceni Borozónak sok sikert, sok megjelenést, szerkesztőinek mindehhez hosszan tartó lelkesedést és kitartást kívánunk!

A következő, decemberi találkozásunkig látogassanak el a szüreti fesztiválokra, majd kóstolják meg az újborokat, szerezzenek sok kedves boros őszi élményt!

Gyórfy Zoltán
főszerkesztő

ELÉRHETŐSÉGEK:

VINOTÉKÁK

A Horád Borsakizlet
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
Radó Vinotéka
7621 Pécs, Király u. 75., tel.: 72/225-546

PINCÉSZETEK

Blum Pince
7772 Villánykövesd, Pincesor 4-5., tel.: 72/592-104
www.blumpince.hu
Eszterbauer Borszat
7100 Szekszárd, Bor u. 2., tel.: 74/312-848
www.eszterbauer-bor.hu
Gál Pince
7773 Villány, Bem u. 9., tel.: 30/335-53-43
www.galpince.hu
Heimann Családi Birtok
7100 Szekszárd, Iván-völgyi tető, tel.: 20/961-7101
www.heimann.hu
Hertényi János Pincészet
7695 Mecsekudass, Rékavölgyi út 17., tel.: 20/222-84-81
www.indivinum.hu
Kiss Gábor Pincészet
7773 Villány, Damjanich u. 26., tel.: 72/492-616
www.kissgaborpince.hu
Németh János Pincészet
7100 Szekszárd, Iván-völgy Hrsz. 9679., tel.: 20/516-8457
www.njp.hu
Ósi Pince
7773 Villány, Baross G. u. 54., tel.: 30/235-4860
www.osipince.hu
Pécsi Püspöki Pincészet
7624 Pécs, Szent István tér 23., tel.: 72/513-036
www.puspopince.hu
Ricu-Szter Pincészet
7800 Siklós, Akasztófa dűlő 3513/5, tel.: 30/528-8855
Sebestyén Pince
7100 Szekszárd, Kalász u. 26., tel.: 74/318-360
www.sebestyen-szekszard.hu
Tűzoltó Birtok
7164 Bataapáti Hűvösvölgy u. 4., tel.: 74/409-222
www.tuzoltobirtok.hu
Vitis Pince
7150 Bonyhád, Gyár u. 29., tel.: 20/935-5497

ÉTTERMEK

Enoteca Corso
7621 Pécs, Király u. 14., tel.: 72/525-198
www.susogo.hu
Fülemüle Csárda és Vinotéka
7752 Villánykövesd, tel.: 72/592-056
www.fulemulecsarda.hu
Malatinszky Borterasz
7773 Villány, Dófas tér 1/A., tel.: 72/492-555
www.malatinszky.hu
Tenkes Csárda
7811 Csamota, Kúttelek 011., tel.: 72/424-057
www.tenkescsarda.hu

EGYÉB

Agrover Kft.
7720 Pécsvárad, Erzsébeti út 5., tel.: 72/665-030
www.agrover.hu
Pannon Borturisztikai Centrum
7625 Pécs Vince u. 9/2, tel.: 30/920-5083
www.pannonborklaszter.hu
Sólom Pince
7624 Pécs, Aradi Vértanúk útja 36.
Strausz-TI-6-td
7621 Pécs, Liceum utca 4.

Pécsi Borozó – A Pannon Borrégió gasztronómiai és bormagazinja

Megjelenik negyedévente, ingyenesen

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

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

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

E számunk munkatársai voltak: **Csontos Szabolcs, Dobokay Máté, Dömse Tünde, Iványi Emese, Kéner Balázs, Kovács Boglárka Dóra, Kövesdi Miklós, Kukorelly Endre, Nagypál Atila, Petzold Attila, Schneider Gábor, Takács Tímea, Tóth Mariann, Tóth Sándor, Váncsodi József** – Olvasószerkesztő: **Makkai Eszter**

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: **Vértés Gábor**, ügyvezető igazgató



HU ISSN 1789-7548
Megjelenik 10.000 példányban

Készült a Nemzeti Bormarketing Program és az Agrármarketing Centrum támogatásával.



Riczu-Stier Pincészet

A Riczu-Stier Pincészet Villány kapujában várja
a bor és borkultúra illetve a gasztronómia szerelmeseit.

Kézműves borászatunkban
a villányi tradíciókra építve, de a legmodernebb
technológiai eljárásokkal készítjük borainkat.
Célunk a helyi borkultúra, valamint a helyi specialitások
és gasztronómiai különlegességek minél szélesebb körben
történő megismertetése.

Termékeink az ország szinte egész területén elérhetőek,
melyek minőségét
a villányi eredetvédelmi rendszer szavatolja.



Riczu-Stier pincészet

Villányi Bor-Barátok Kft
7800 Siklós, Felszabadulás u. 44. 1/120
pince: 7800 Siklós, Akasztófa dűlő 3513/5
e-mail: villanyiborbaratok@gmail.com
telefon: +36-30/528-8855, fax: +36-82/510-585



BODRI

BODRI BOROK BODRI HANGULAT

KÖZÉP-EURÓPA LEGNAGYOBB ÚJONNAN ÉPÍTETT KUPOLÁS PINCÉJE

- félmillió rusztikus téglá
- 1800 négyzetméteres alapterület
- 12 kupola, egyenként 7 méteres belmagassággal és szélességgel
- 25 db koracél tartályban (2.000 hl)
- 50 db 225 literes és 100 darab 500 literes hordó

